

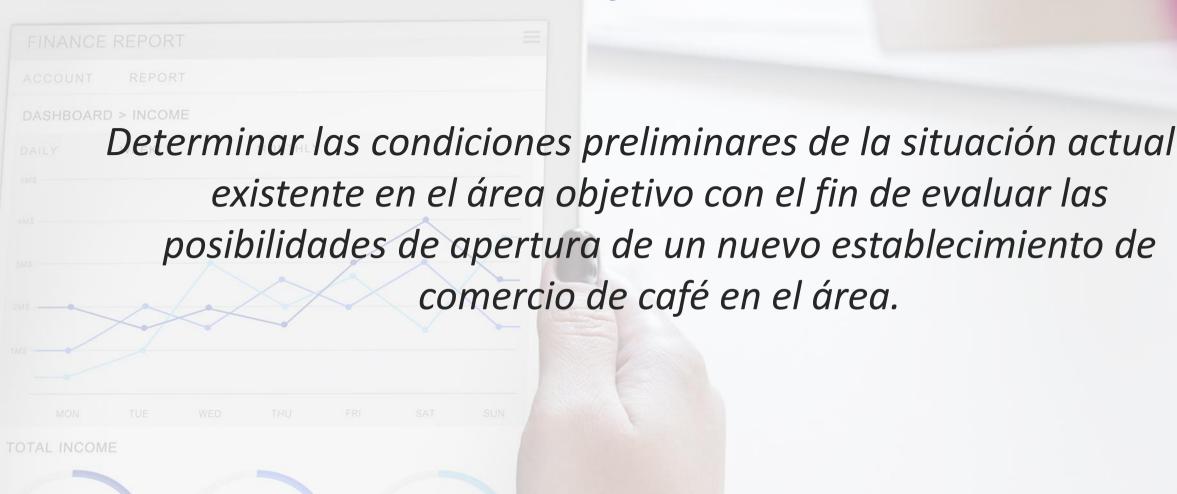


- **1** Objetivo
- 2 Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- 5 Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones



- **1** Objetive
- 2 Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- 5 Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones

Objetivo



31.86%



- **1** Objetive
- **2** Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- 5 Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones

Presentación del escenario existente

FINANCE REPORT

Descripción de las condiciones y datos preliminares del mercado objetivo actual:

DASHBOARD > INCOME

WEEKLY MONTHLY

- > Se cuenta con información de un total de 9651 establecimientos.
- Establecimientos incluidos en el estudio: restaurant, panadería, bar, cafetería, comida rápida y pizzería.
- De cada establecimiento se conoce: cantidad de comensales, dirección en donde está ubicado, nom bre y su pertenencia a una cadena comercial.
- Tipos de establecimientos: -pertenecientes a cadenas comerciales (CC)
 - -no pertenecientes a cadenas comerciales (NCC)

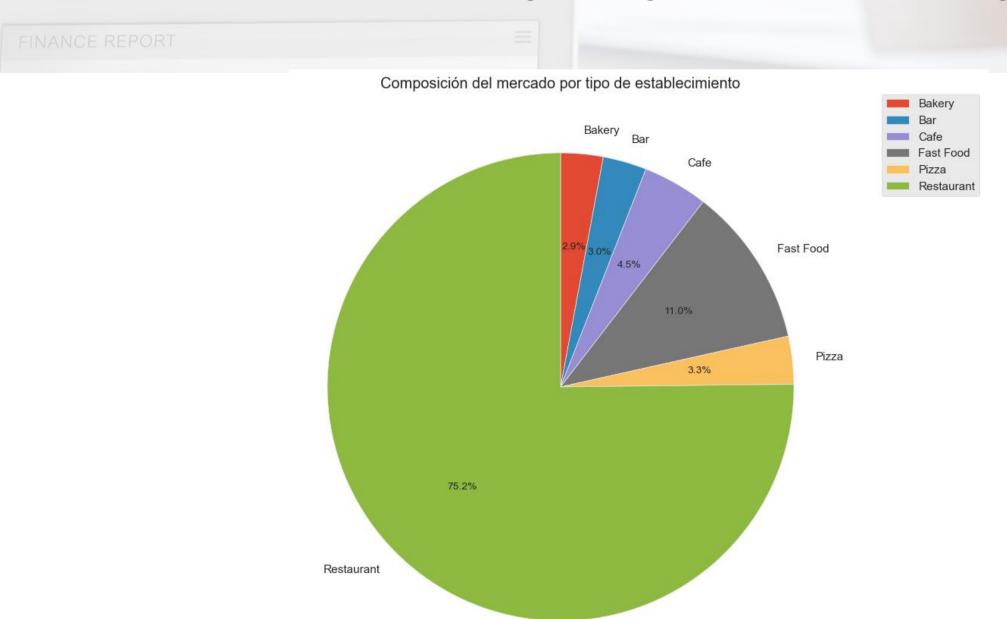
37.91%

31.86%



- **1** Objetive
- **2** Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- 5 Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones

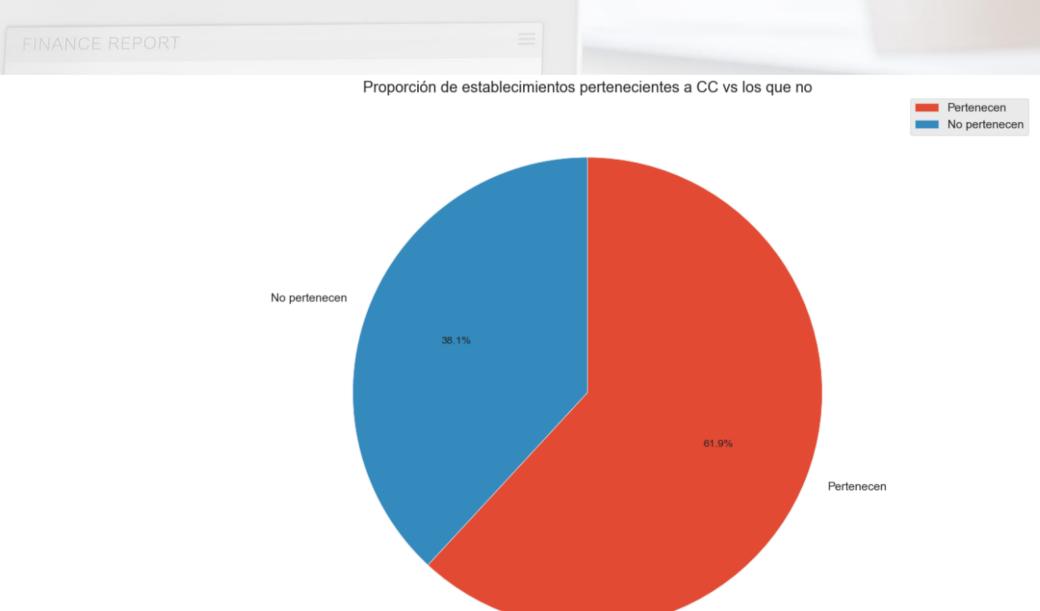
Establecimientos por tipo en el área objetivo



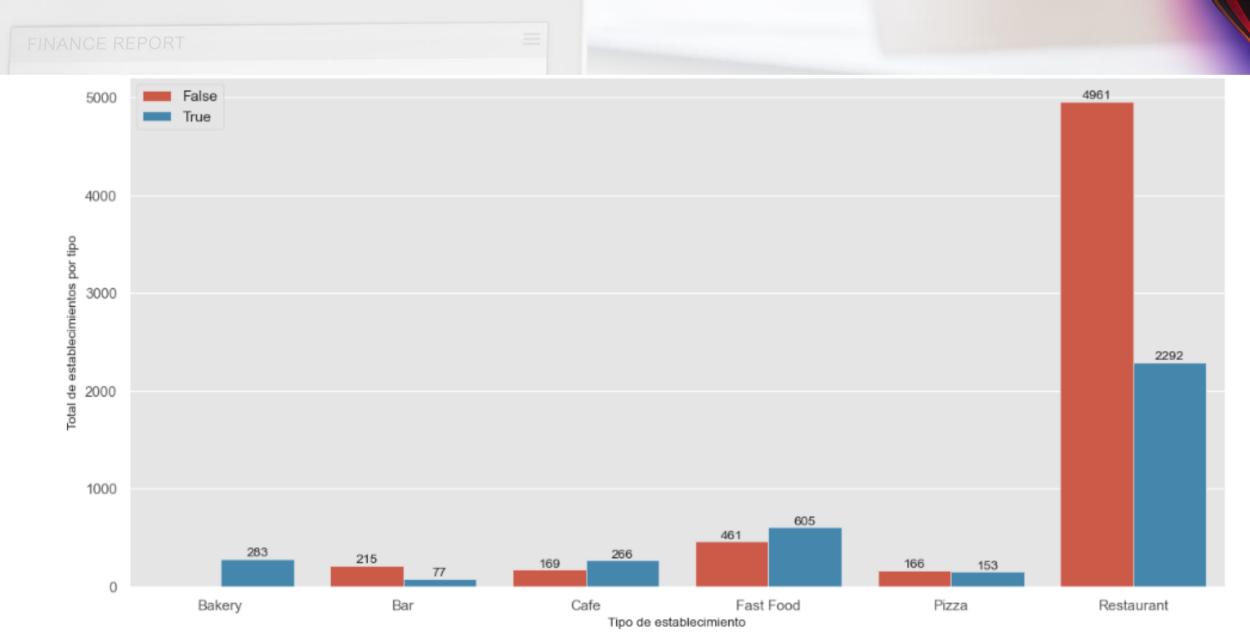


- **1** Objetive
- 2 Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- 5 Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones

Proporción establecimientos de una CC vs los que no



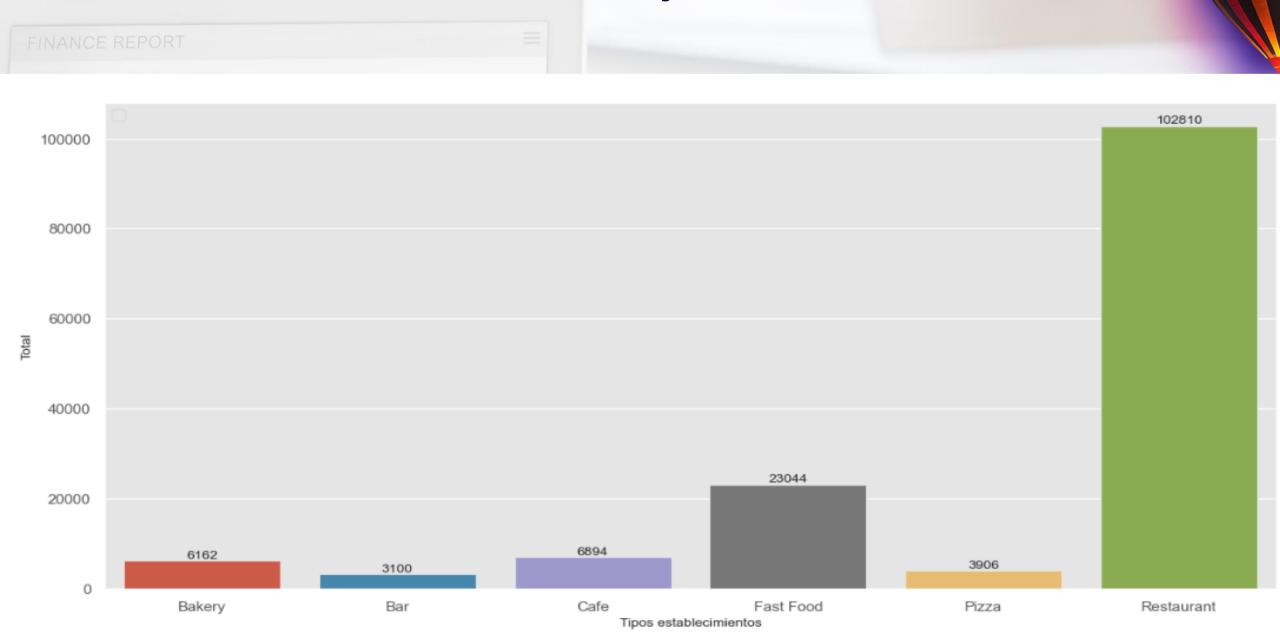
Establecimientos: pertenecen a CC vs no pertenecen



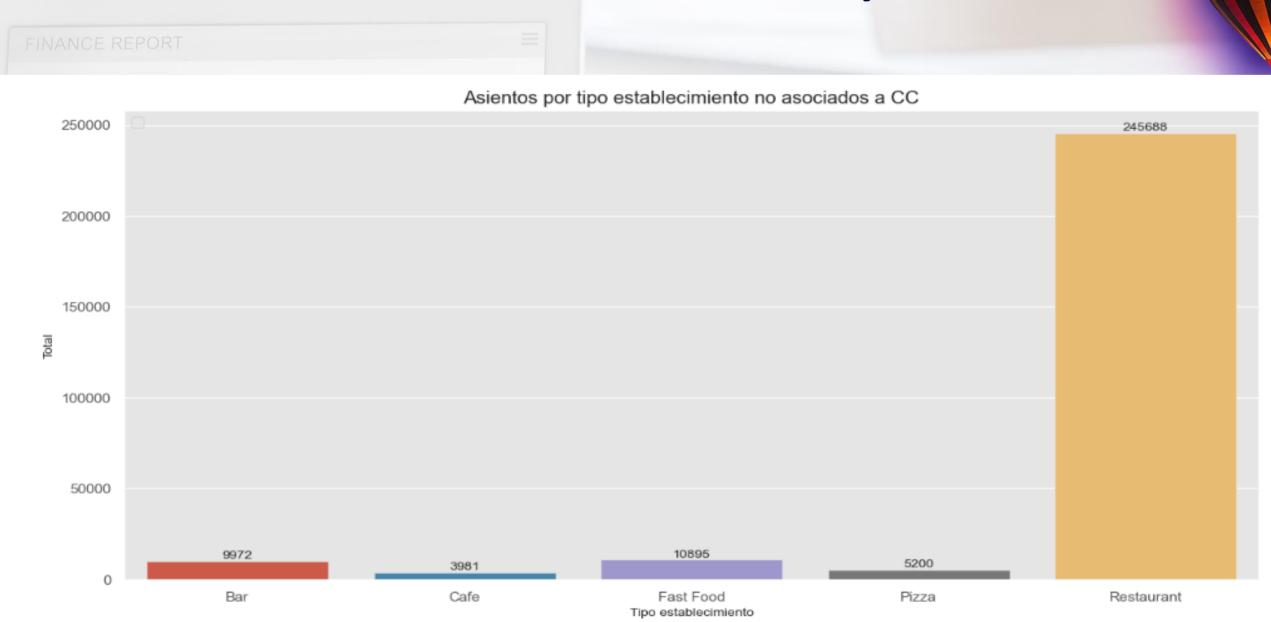


- **1** Objetive
- **2** Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- **5** Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones

Establecimientos en CC y cantidad de asientos



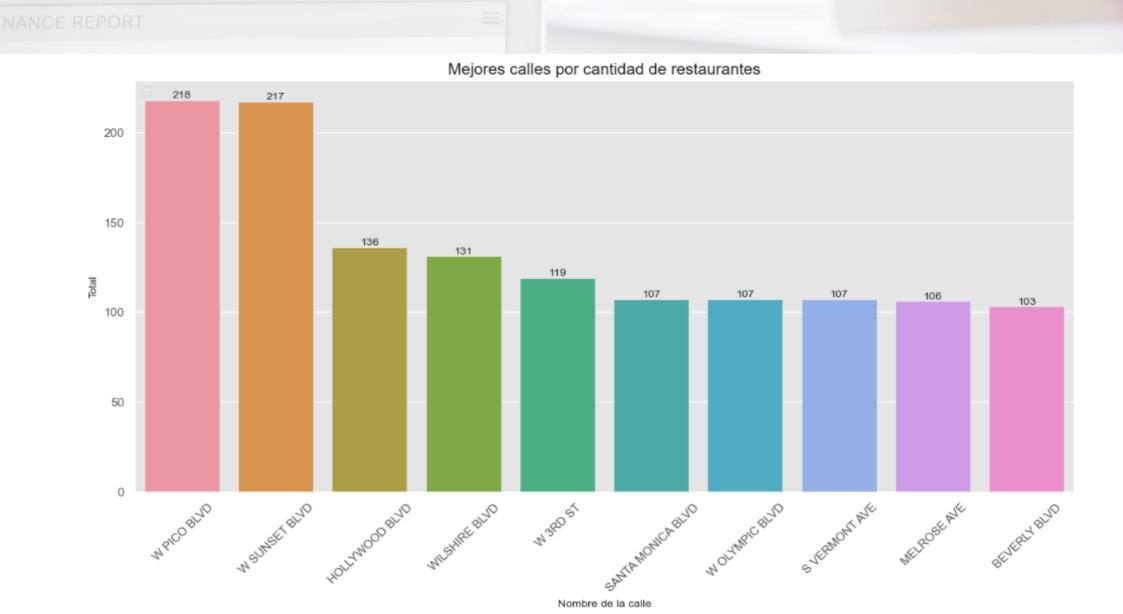
Establecimientos no asociados a CC y sus asientos





- **1** Objetive
- **2** Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- 5 Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones

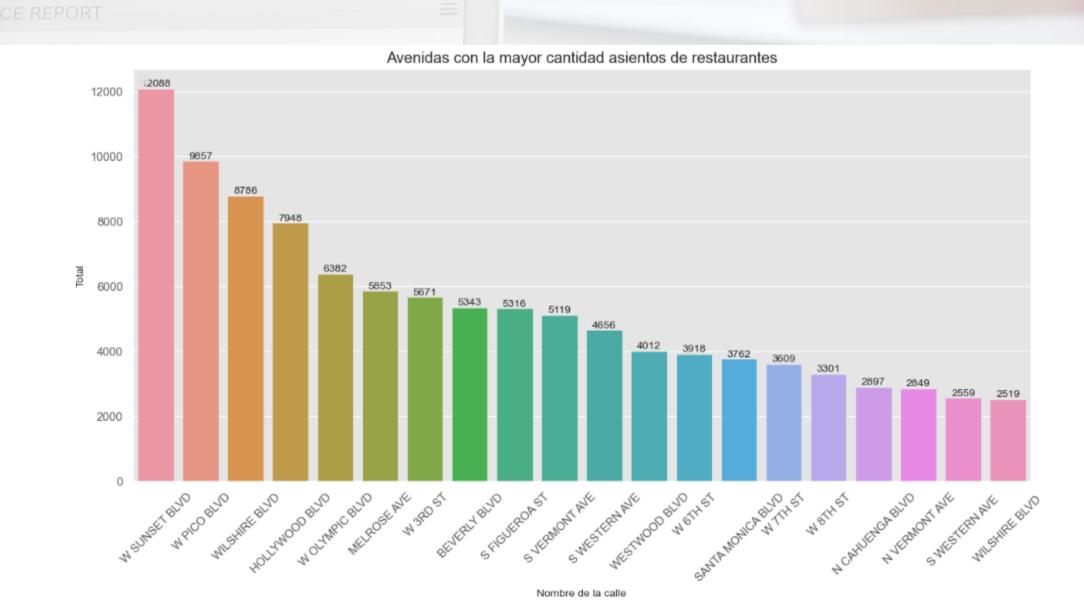
Mejores calles cantidad de restaurantes





- **1** Objetive
- **2** Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- **5** Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones

Avenidas con más asientos de restaurantes





- **1** Objetivo
- **2** Presentación del escenario existente
- 3 Establecimientos por tipo en el área objetivo
- 4 Proporción de establecimientos de CC vs los que no
- 5 Establecimientos en CC y cantidad de asientos
- 6 Mejores calles por cantidad de restaurantes
- 7 Avenidas con más asientos de restaurantes
- **8** Conclusiones
- **9** Recomendaciones

Conclusiones

- Se observó que la mayor proporción le pertenece a los establecimientos de tipo Restaurant, por ende son los que predominan en la zona.
- Se obtuvo que del grupo de tipos de establecimientos que pertenecen a CC el de tipo Rest aurant, cuenta con 2292 unidades y le corresponde el 62.3 % del total, no obstante, del gran total de establecimientos representan el 23.7%.
- En la caracterización de establecimientos de CC por asientos, se obtiene que poseen una media de 39.69 asientos cada establecimiento, luego se considera una cantidad asequible para este tipo establecimiento y la actividad gastronómica que se desempeña.
- Se exploraron los restaurantes asociados a CC y los que no, en cuanto a su cantidad de asi entos, encontrándose que existen 6366 asientos promedio en restaurantes de CC, y 5559 a sientos promedio en restaurantes no asociados a CC, por ende, los restaurantes que están en CC tienen un promedio más alto de asientos.

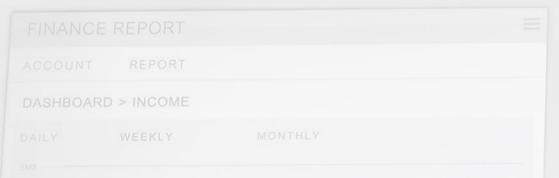
Conclusiones

- Se encontró que de los restaurantes que no asociados a CC el que más asientos posee es el nombrado AMERICAN JEWISH UNIVERSITY bajo el id 15063 con 229 asientos, y de los restaurantes asociados a CC el que más asientos posee es el nombrado KABUKI JAPANES E RESTAURANT bajo el id 12380, también con 229 comensales.
- Se pudo constatar del listado de las 10 primeras calles o avenidas con la mayor cantidad de restaurantes, siendo las mismas W SUNSET BLVD con 217 y W PICO BLVD con 218, respe ctivamente.
- Se construyó el listado de las top 20 avenidas con mayor cantidad de asientos para comens ales encontrándose a W SUNSET BLVD y W PICO BLVD, mismas que concentran la mayor cantidad de restaurantes.

7.91%

31.86%

Conclusión final



- Existe una tendencia de que los establecimientos no estén afiliados a CC.
- > En sentido general los establecimientos cuentan con 40 asientos en promedio.
- Las CC cadenas comerciales concentran una cantidad importante de restaurantes y de cantidad de co mensales y tomando en cuenta que asociado a las CC se pudieran integrar otros comercios o servicios que redunden en un producto más integral y atractivo para el cliente que potencie más la afluencia de clientes, se recomienda desarrollar una CC.

37.91%

31.86%

Recomendaciones

- Se recomienda continuar el estudio de los establecimientos de la zona para tener una mejor idea de la competencia.
 - Además, se recomienda realizar una caracterización de la clientela que visita estos lugares, con el fin de entender un poco más qué factores específicos son los que más les atrae de estos lugares, para poder segmentar mejor el mercado meta.
- Se recomienda realizar un levantamiento del estado de opinión de los clientes a partir de encuestas y varias muestras de clientes en distintos horarios del día de aquellos clientes asiduos a los total incomprestaurantes con mayor índice de ocupación fundamentalmente en restaurantes que no están asociados a CC.

37.91%

31.86%

