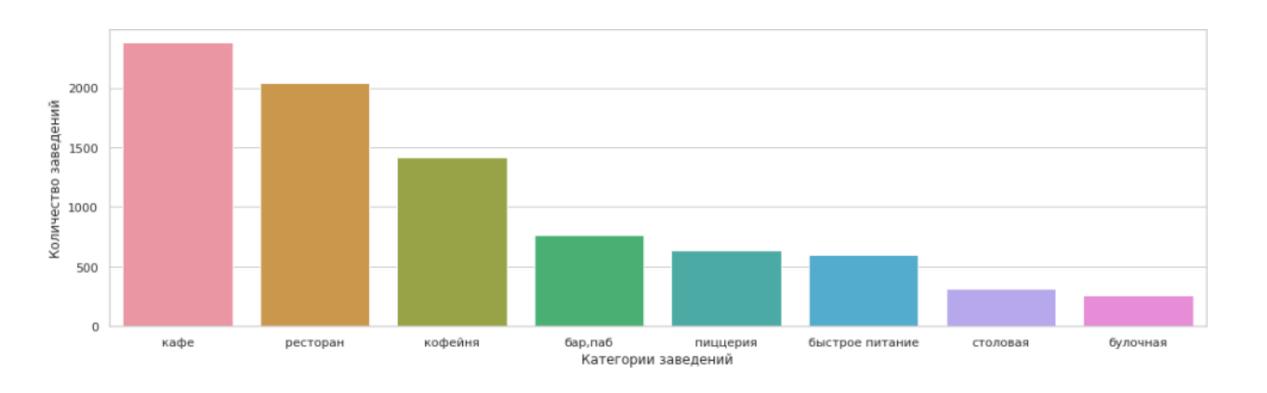


# Цель исследования

Подготовить исследование рынка заведений общественного питания г. Москвы

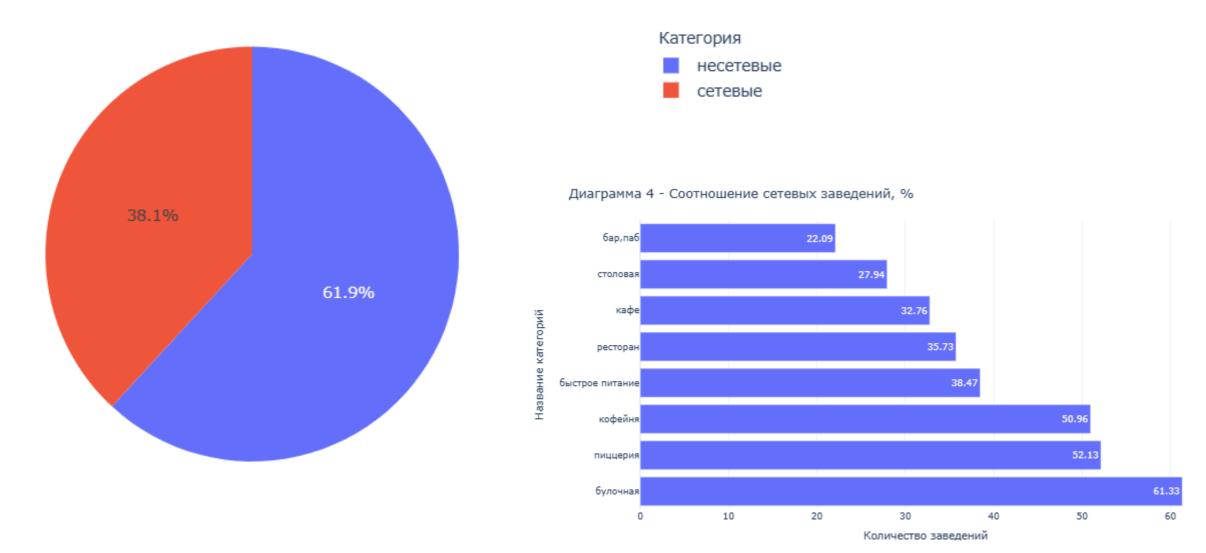
Найти интересные особенности рынка заведений общественного питания Москвы, которые в будущем помогут в выборе подходящего инвесторам места.

## Категории заведений общественного питания в г. Москве

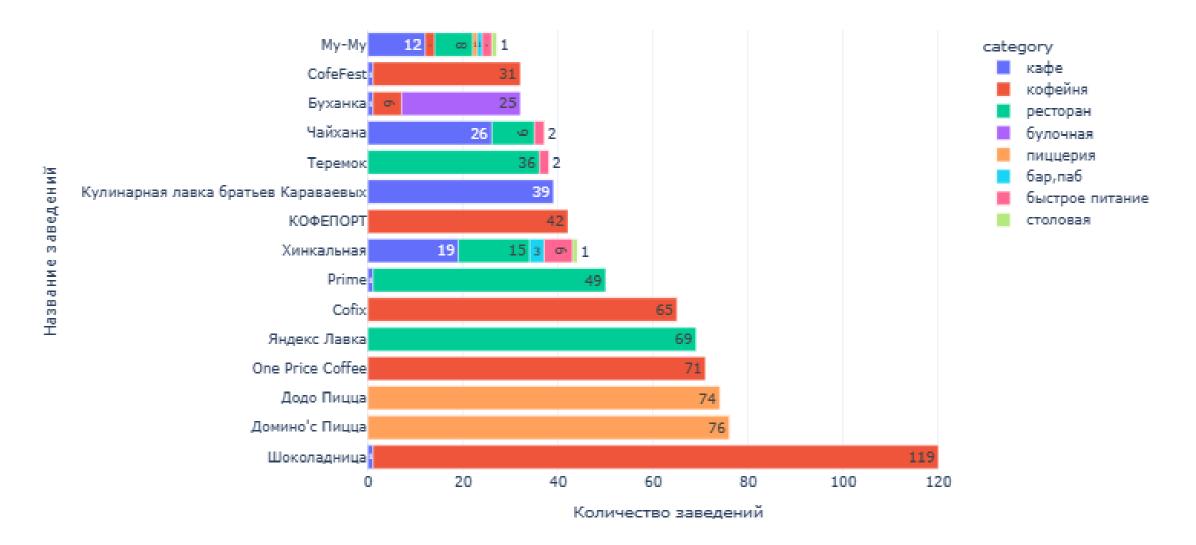


Заведение	Количество объектов	Доля рынка, %	Заведение	Количество объектов	Доля рынка, %
Кафе	2378	28,3%	Пиццерии	633	7,53%
Рестораны	2043	24,3%	Фаст-Фуд	603	7,17%
Кофейни	1413	16,8%	Столовые	315	3,75%
Бары, пабы	765	9,1%	Булочные	256	3,05%

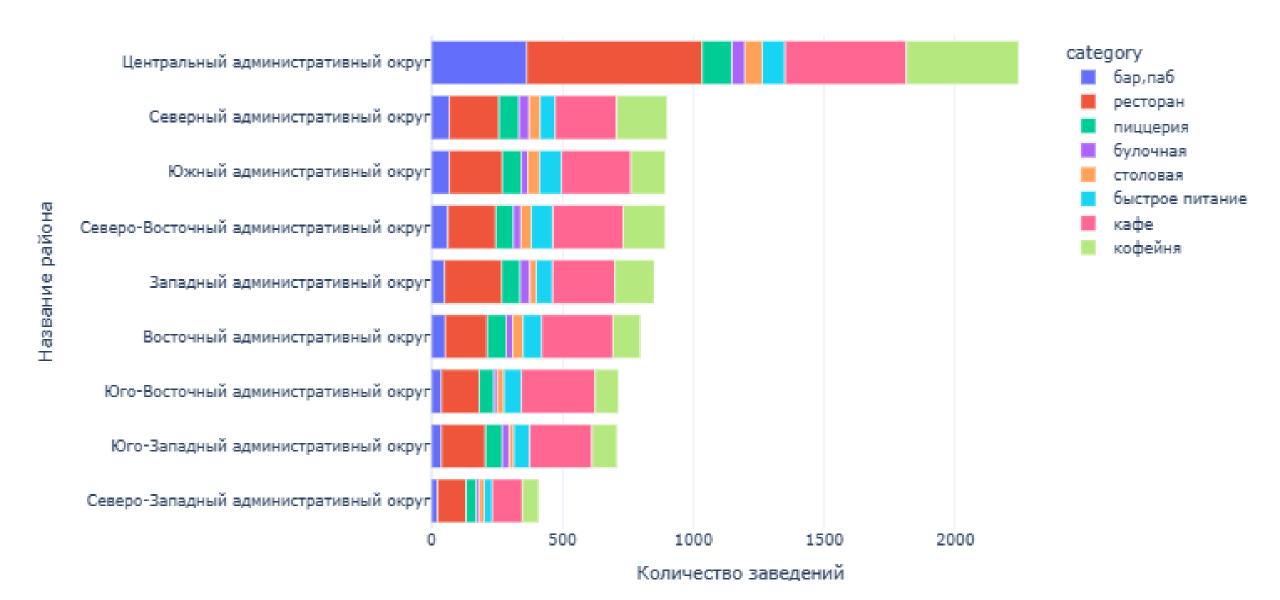
## Соотношение сетевых и несетевых заведений общественного питания



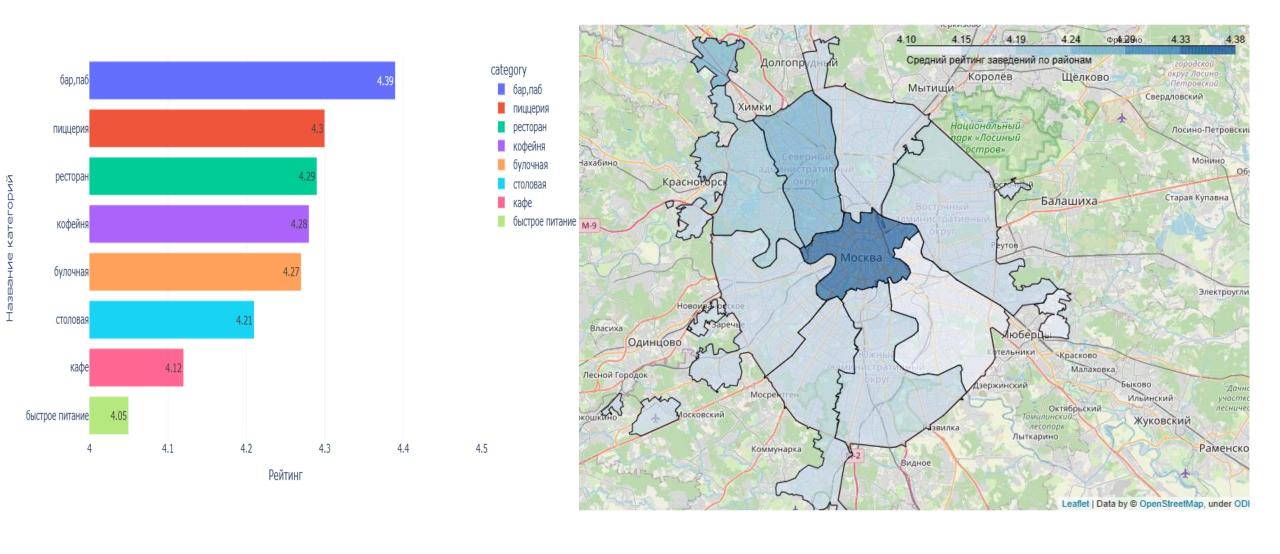
Топ-15 популярных сетевых заведений г. Москвы



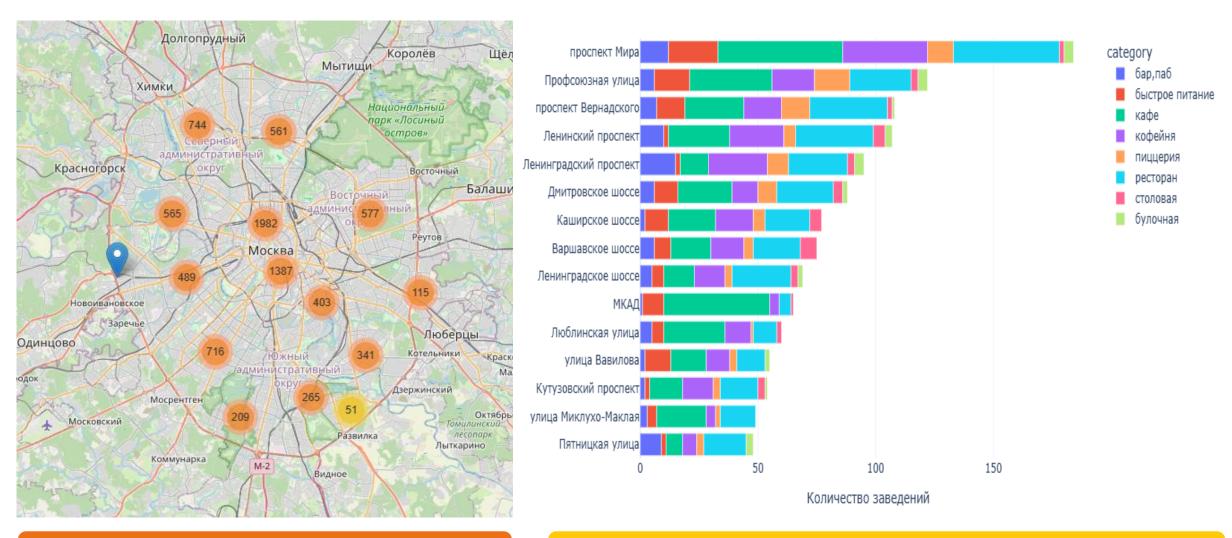
## Количество заведений каждой из категорий по районам



## Распределение средних рейтингов по категориям заведений и районам



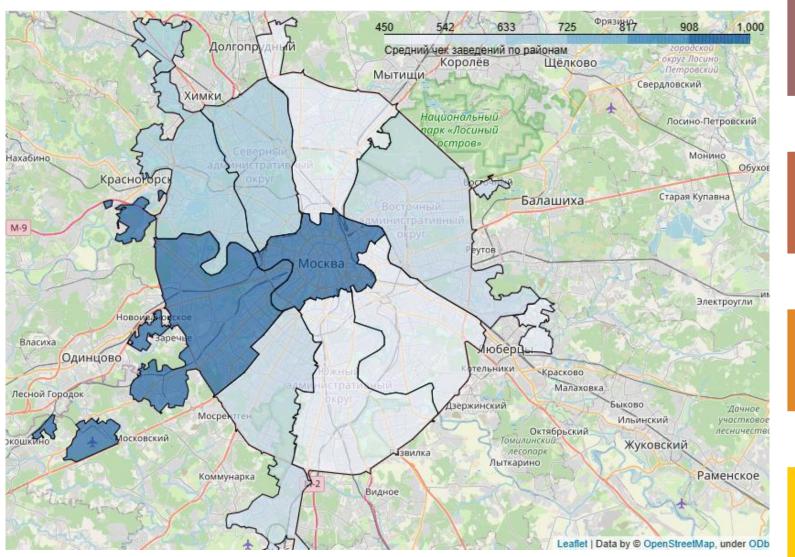
## Отображение заведений общепита с помощью кластеров



Наибольшее количество заведений общепита расположены в ЦАО, САО, ЮЗАО, ЗАО и ВАО. Наименьшее количество заведений - в ЮАО и ЮВАО

Наибольшее количество заведений находится на проспекте Мира, улице Профсоюзной, проспекте Вернадского, Ленинском и Ленинградских проспектах. Наименьшее количество - на Кутузовском проспекте, улице Миклухо-Маклая и на Пятницкой улице

### Влияние удаленности заведений от центра на среднюю цену



Наибольший средний чек - в Центральном и Западном округах Наименьший средний чек - в Юго-Восточном округе. Округи вблизи Центрального округа имеют в среднем средний чек на 1,5 - 2 раза выше, чем округа вдали от центра.

### Вывод по анализу рынка заведений общественного питания в г. Москва

#### Категория заведения:

- Лидеры по категориям кафе, кофейни и рестораны.
- Преобладают несетевые заведения.
- Лидирующие сетевые заведения Шоколадница, Доминос и ДОДО Пицца

#### Рейтинг:

- Наивысший рейтинг бары и пабы, пиццерии, рестораны, кофейни и булочные.
- Рейтинги по каждой категории объектов выше 4,1.

#### Расположение:

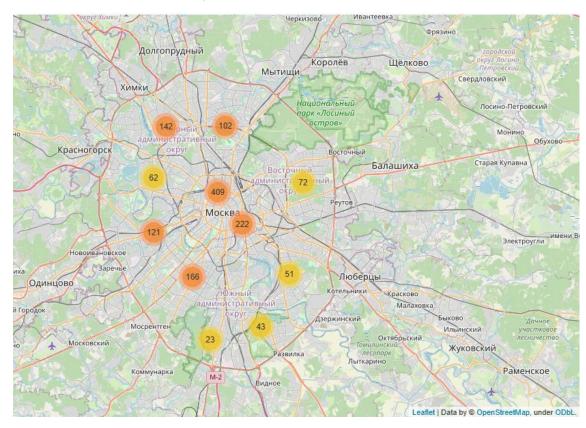
- Наибольшее количество заведений расположены в ЦАО, САО, ЮЗАО, ЗАО и ВАО.
- Наибольшее количество заведений по улицам на проспекте Мира, улице Профсоюзной, проспекте Вернадского, Ленинском и Ленинградском проспектах.
- Наименьшее количество заведений в ЮАО и ЮВАО.
- Наименьшее количество заведений по улицам на Кутузовском проспекте, улице Миклухо-Маклая и на Пятницкой улице.
- 425 улиц имеют только одно заведение. Больше всего из них относятся к категории кафе.
- Наличие только одного заведения на улице в центре может быть связано с конкуренцией и невыгодностью держать большое количество заведений на одной улице, а в других районах с низким спросом на общепит на данной улице

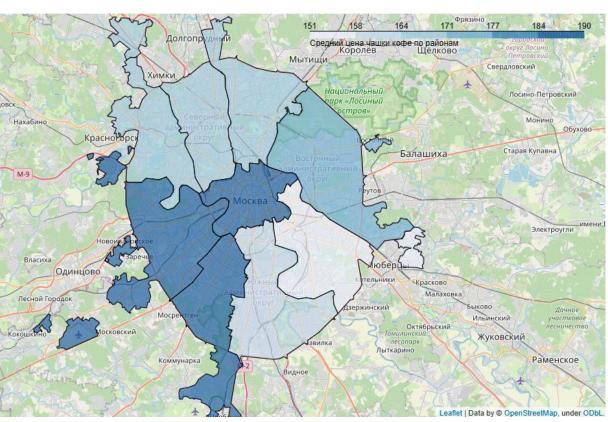
#### Уровень цен:

- Самые высокие средние цены в центре, что может быть связано с более высокой арендной платой и требованиями к качеству.
- Наибольший средний чек в Центральном и Западном округах.
- Округи вблизи Центрального округа имеют в среднем средний чек на 1,5 2 раза выше, чем округа вдали от центра.
- Наименьший средний чек в ЮАО, ЮВАО и СВАО.

## Рекомендации по открытию кофейни

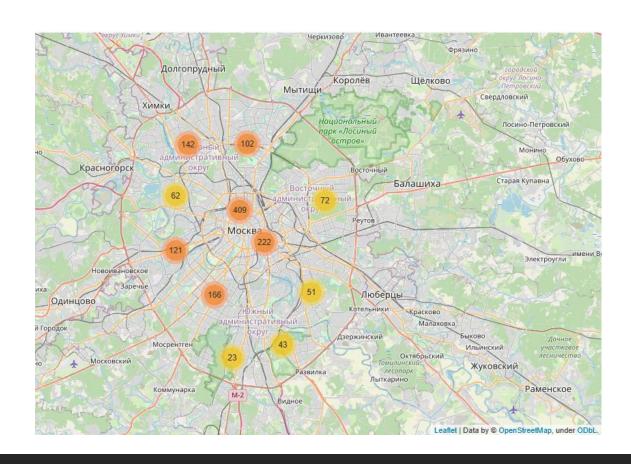
1) При открытии новой кофейни рекомендуется выбрать ЦАО, ЗАО или ЮЗАО, поскольку здесь средняя стоимость кофе выше, что позволит получить хорошую прибыль. Это также позволит начать дело со сниженной ценой на кофе без больших потерь. Кроме того, в данных округах имеется большое сосредоточение мест с высокой проходимостью людей (туристы, офисные сотрудники, студенты, посетители торговых центров), готовых порадовать себя чашечкой качественного и вкусного кофе.

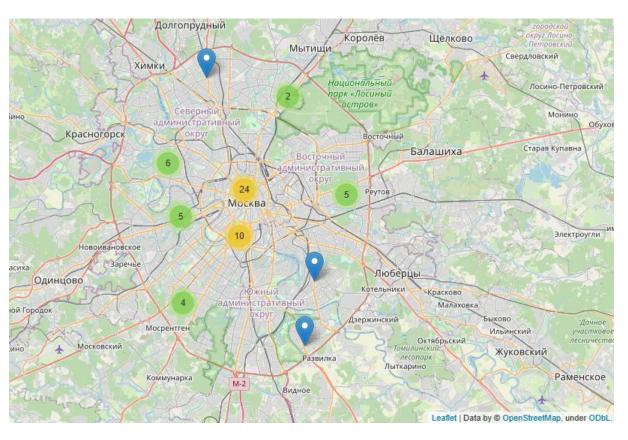




## Рекомендации по открытию кофейни

2) В Центральном округе также имеется наибольшей количество круглосуточных кофеен, в то время как Западный и Юго-Западный округи имеют очень незначительное количество круглосуточных заведений, что является дополнительной возможностью для получения прибыли, т. к. можно рассмотреть вариант для открытия круглосуточного заведения в Западном и Юго-Западном округах, где также наблюдается высокая проходимость людей.





## Рекомендации по открытию кофейни

4) При запуске кофейни необходимо разработать уникальную концепцию для привлечения клиентов - например, проведение акций, выпуск карт для постоянных клиентов, позволяющих получить скидку на меню, предложение напитков и десертов, отсутствующих у конкурентов, разработка уникального дизайна заведения и т.д.

