

Открытие кофейни

Исследование предприятий
общественного питания Москвы

(учебный проект)

Подготовил Александр Лагутин

28.11.2022



Описание исследования	3
Выводы исследования	4...5
Предприятия общепита Москвы	6...10
Кофейни Москвы	11...14

Описание исследования

Заказчик: инвестиционный фонд «Shut Up and Take My Money».

Задача: исследование рынка заведений общественного питания Москвы.

Поставлены вопросы:

- какой категории, где и с какими особенностями лучше всего открыть новое заведение?
- что порекомендовать для открытия кофейни?

Проведена работа:

- исследована информация из сервисов Яндекс.Карты и Яндекс.Бизнес на лето 2022 года,
- получено описание 8400 заведений общественного питания Москвы,
- из них 1413 кофеен,
- проведён общий анализ всех данных,
- а также общий анализ выборки кофеен.

Целевые метрики:

- средняя стоимость заказа (больше — лучше);
- средняя оценка пользователей (какая лучше — зависит от стратегии инвестирования).

Выводы исследования

При открытии заведения можно придерживаться одной из двух стратегий.

Стратегия «Большие амбиции». Цель — открыть заведение, которое обеспечит наибольшую выручку и наилучшие отзывы. Ориентируемся на заведения с высоким рейтингом. Подходит для тех, кто не боится конкуренции в общепите. Рекомендуем открыть:

- бар, ресторан или пиццерию;
- в центре или на западе Москвы;
- под собственным управлением, или присоединившись к сети: Хинкальная, Кофемания, АндерСон, VASILCHUKÍ, Osteria Mario.

Стратегия «Минимальный риск». Цель — открыть заведение, которое потребует наименьших инвестиций и принесёт надёжный доход. Ориентируемся на заведения с низким рейтингом — даже с ним заведения не закрылись. Подходит для тех, кто впервые в общепите. Рекомендуем открыть:

- закусочную быстрого питания или кафе;
- в составе сети;
- вне Центрального округа, лучше всего — Северо-Западный округ;
- в точке с большим трафиком пешеходов (у станции метро, пригородного транспорта, в торговом или бизнес-центре, возле промышленного предприятия, культурных и учебных учреждений, на оживлённом перекрёстке).

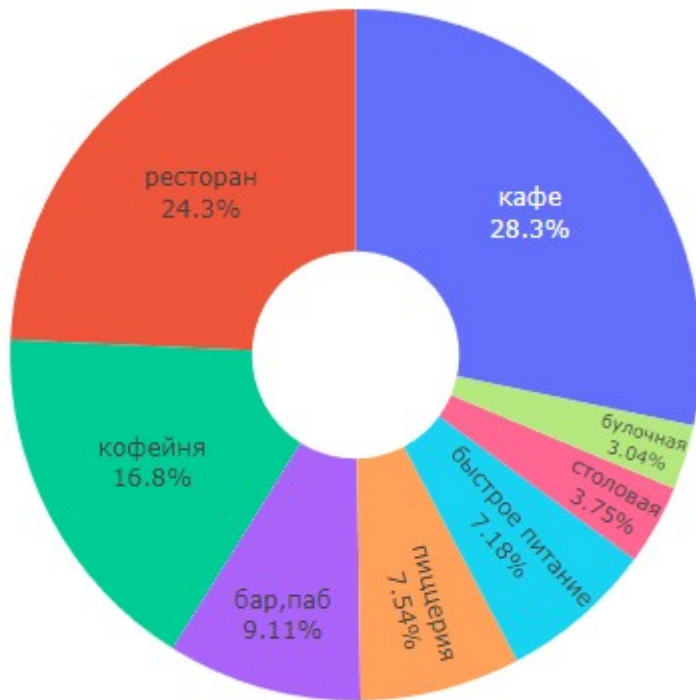
Поскольку заказчик описан одновременно как "не боящийся конкуренции", и при этом "пробующий себя в новой области", рекомендуем заказчику самостоятельно определить, какая стратегия соответствует его намерениям.

Выводы исследования

Для открытия кофейни рекомендуем:

- определить самостоятельную идею кофейни, её "изюминку";
- ориентироваться на самого "обычного" посетителя;
- выбрать помещение поближе к:
 - Московскому Кремлю или Кутузовскому Проспекту,
 - какому-либо публичному месту,
 - выходу со станции общественного транспорта,
 - тротуару, пешеходной зоне;
- в качестве начальных установить правила, типичные для московских кофеен:
 - расписание работы "пн-пт 08:00–21:00; сб,вс 09:00–21:00",
 - цена чашки капучино 150 р;
- в финансовых расчётах средний чек считать 400 р на посетителя.

Предприятия общепита Москвы

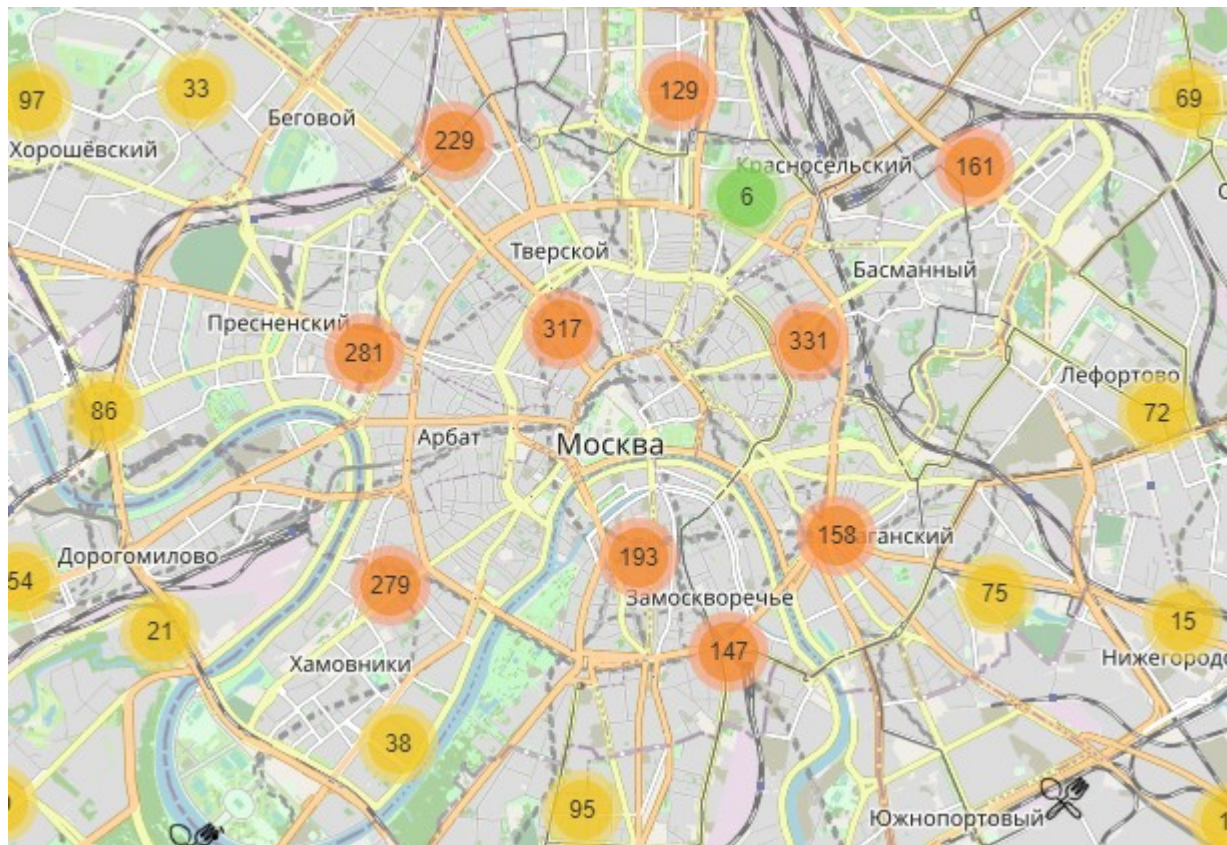


По данным Яндекс.Карт,
на лето 2022 года в
Москве
работают 8400
предприятий
общественного питания.

Больше всего кафе,
ресторанов и кофейен.

Предприятия общепита Москвы

7



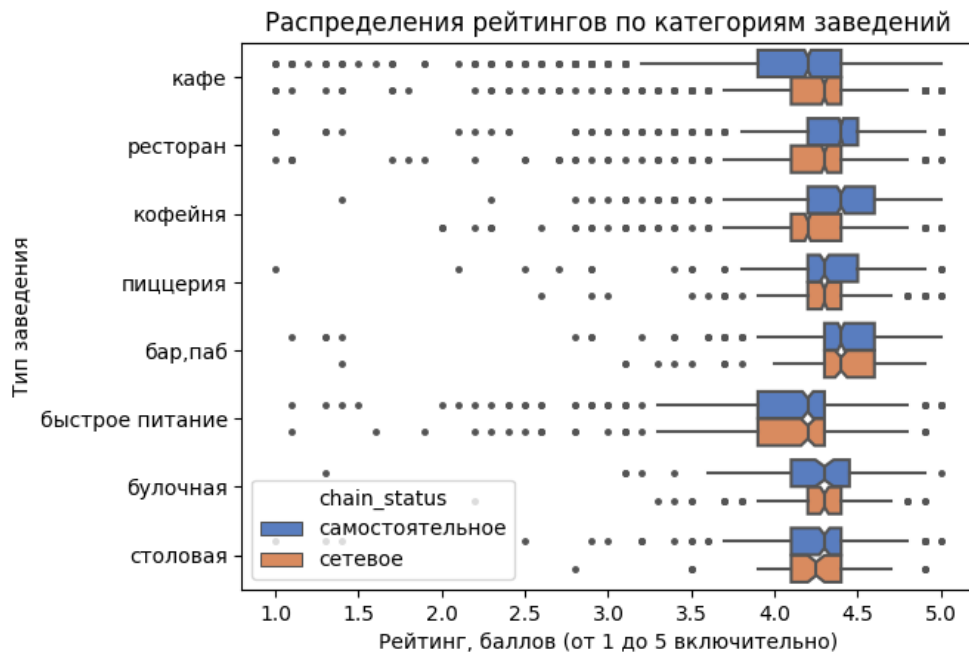
Числа в кружках — количество заведений вблизи этих кружков. Каждое заведение посчитано по одному разу, входит в один кружок.

Предприятия питания концентрируются в центре Москвы.

В центре:

- сходятся улицы
- и маршруты общественного транспорта,
- размещены достопримечательности
- и самые старые, именитые заведения.

Предприятия общепита Москвы



Заведения, которые развиваются самостоятельно, более любимы посетителями, чем сетевые.

У кофеен разница особенно заметна.

Таким образом,
создание «своей», оригинальной кофейни — перспективный шаг.

Хорошей альтернативой также может быть создание **бара или ресторана.**

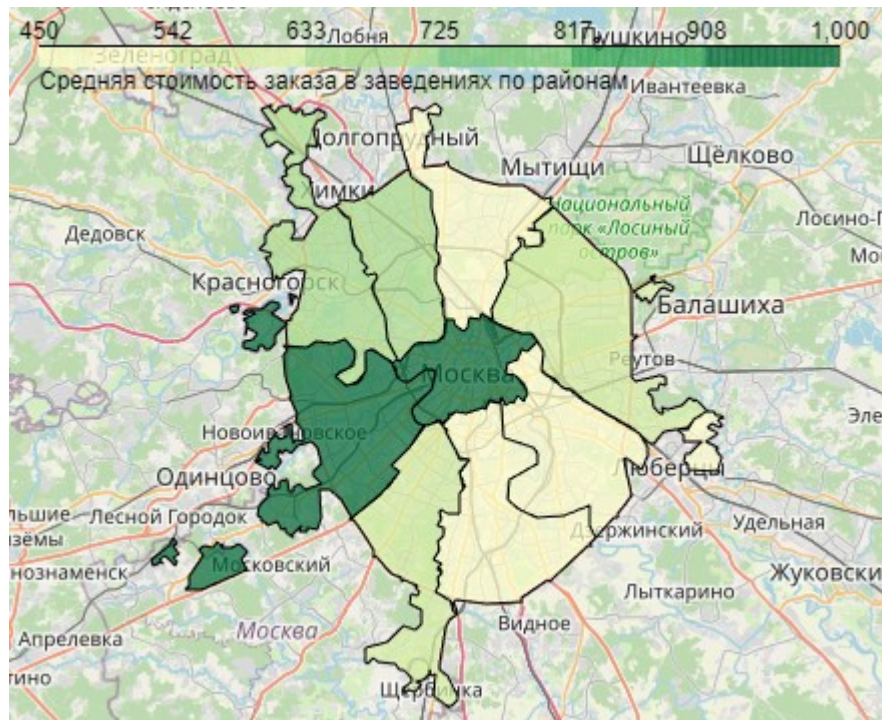
Самые низкие рейтинги получают **заведения быстрого питания и кафе**. Такие заведения **не нуждаются в высоком рейтинге**. Они продолжают работу даже в тех условиях, когда другие заведения закрываются.

Каждый прямоугольник — это диапазон популярных оценок.

«Талия» прямоугольника — это наиболее типичная оценка.

Линии и точки — это редко наблюдающиеся оценки.

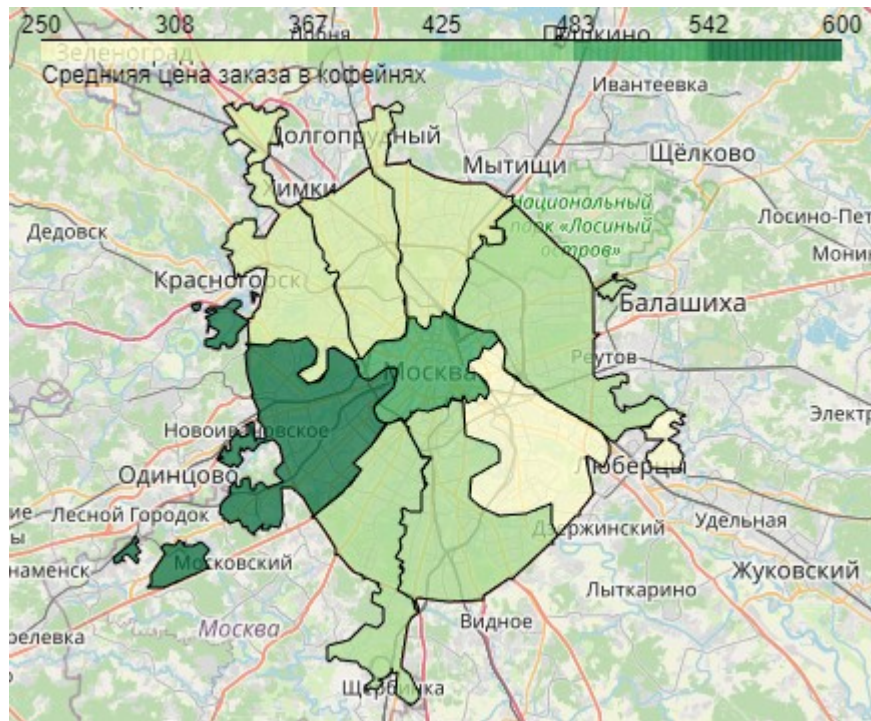
Предприятия общепита Москвы



Самые **высокие стоимости** заказов — в **Центральном** и **Западном** округах Москвы.

Самые низкие стоимости — в Юго-Восточном, Восточном и Северо-Западном округах. Это самые населённые районы Москвы.

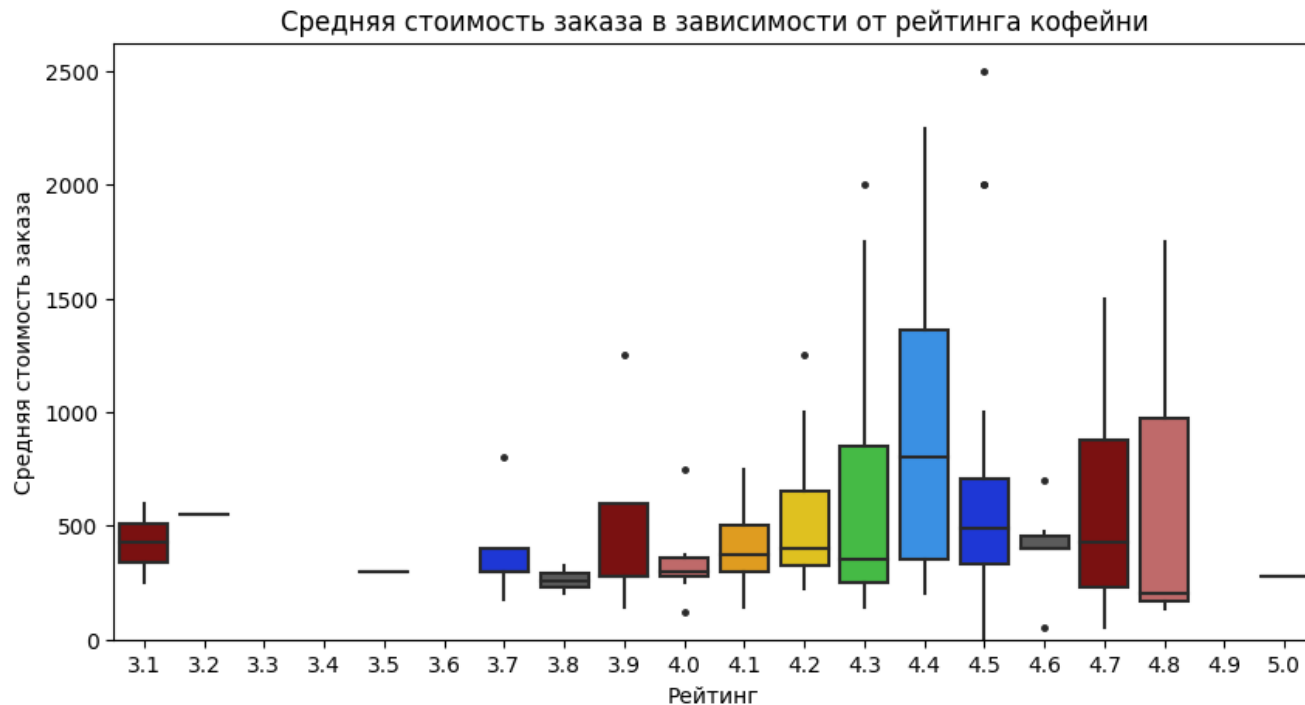
Кофейни Москвы



Средняя цена заказа в кофейне связана с расположением кофейни.

Чем западнее — тем выше.

Кофейни Москвы



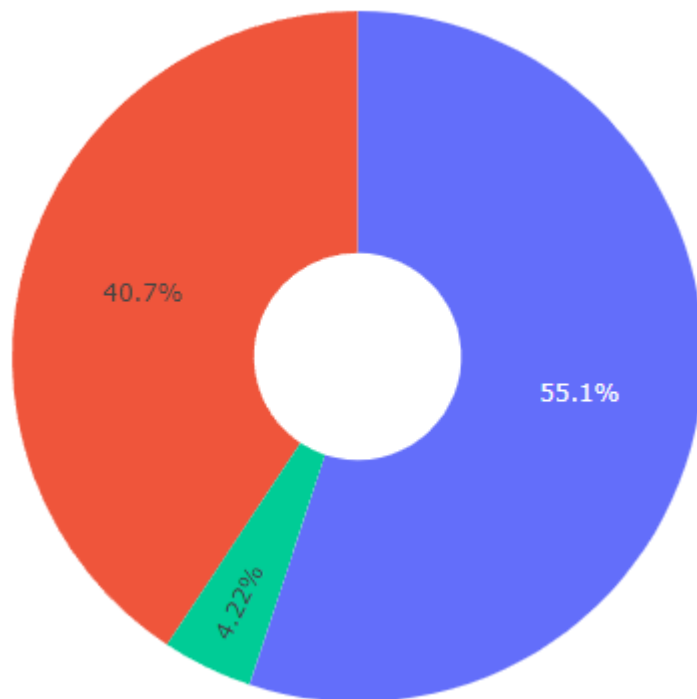
Кофейни, которые добились высокого чека, получают и высокий рейтинг.

С другой стороны, большинство высоких рейтингов — у заведений, имеющих типичную стоимость заказа, 500 рублей.

Рассмотрите конкретные способы увеличения чека, **помимо охоты за рейтингом.**

Кофейни Москвы

Режим работы кофеен в Москве



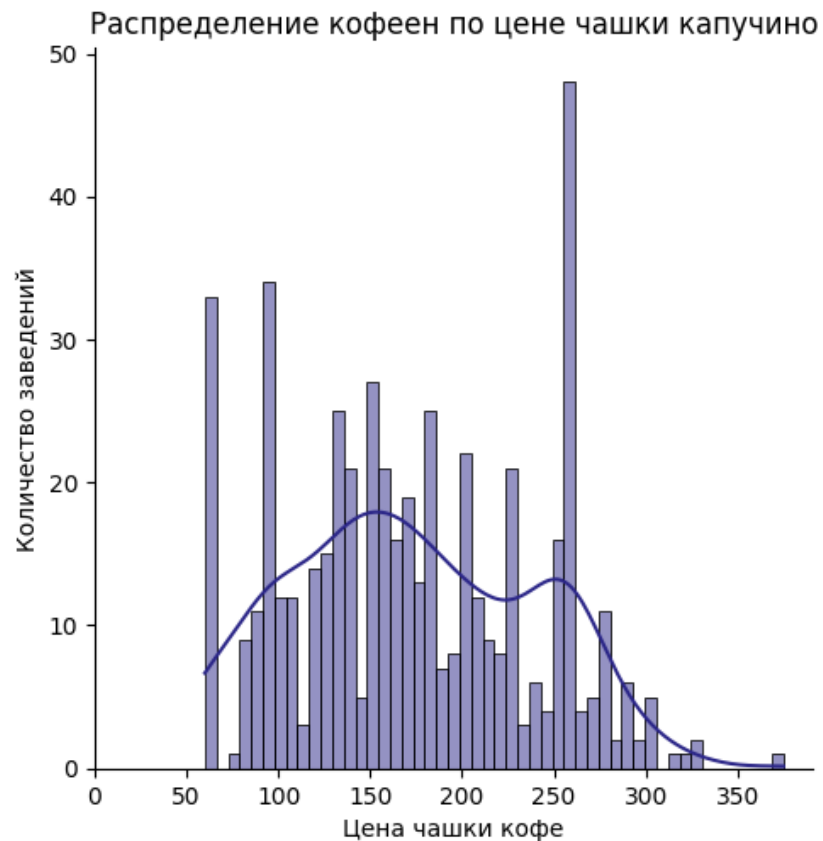
- часы работы меняются в течение недели
- ежедневно в одни и те же часы
- непрерывно

Круглосуточных кофеен мало.

Популярные варианты расписания:

часы работы	кофеен
ежедневно, 10:00–22:00	140
ежедневно, 08:00–22:00	60
ежедневно, 09:00–22:00	57
пн-пт 08:00–19:00	46
пн-пт 08:00–21:00; сб, вс 09:00–21:00	46

Кофейни Москвы



Цена чашки кофе чаще всего около **150 рублей**.

Эта цена привычна для потребителя.

Особняком стоит сеть «Шоколадница» — во всех кофейнях цена установлена 256 рублей.



Благодарим за внимание!



Полный документ исследования:

https://github.com/okeangel/data-analytics-portfolio/blob/main/practicum/week_21_presentation_catering_in_moscow.ipynb