ВИЗУАЛИЗАЦИЯ ДАННЫХ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МОСКВЫ



АВТОР: СТЕПАН РОМАНОВ ФЕВРАЛЬ 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Типы объектов

04 Сетевые и несетевые заведения

05 Типы объектов и сетевой признак

Относительная доля сетевых объектов

07 Среднее количество посадочных мест по типам объекта

> 08 Среднее количество посадочных мест у сетей

> > Среднее количество посадочных мест

10 Топ-10 улиц по количеству объектов

Топ-10 районов по количеству объектов

Топ-10 районов по количеству улиц с 1м объектом

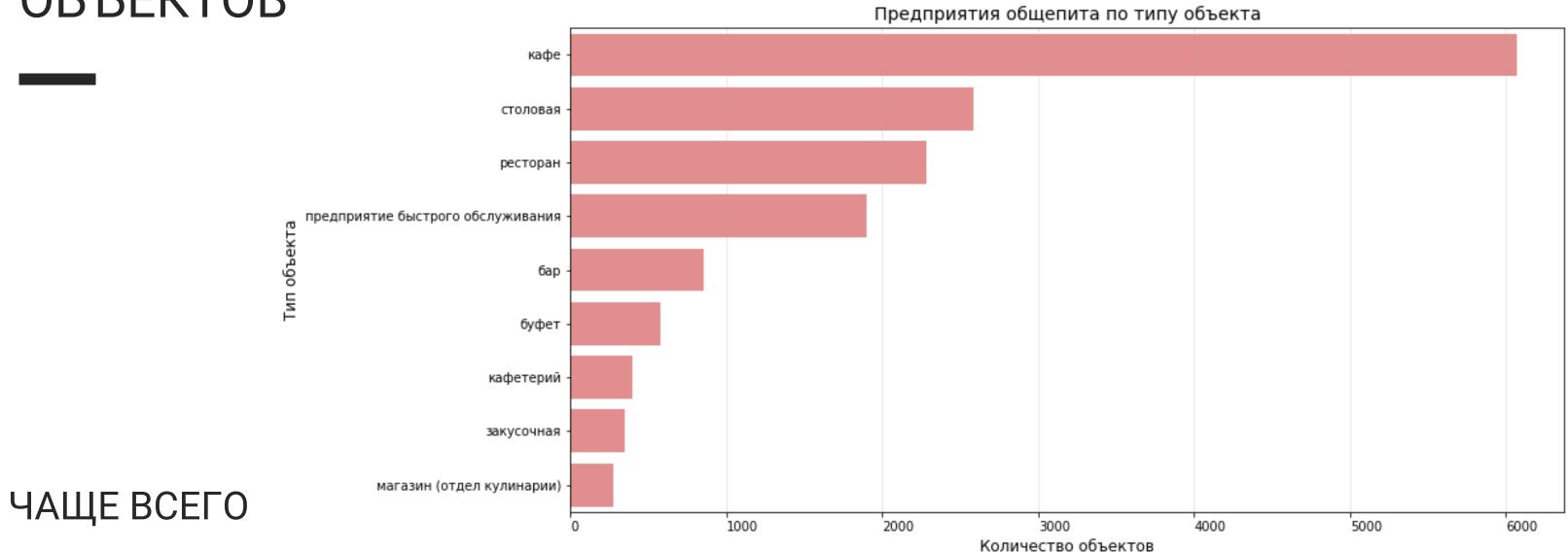
13 Сравнение среднего числа посадочных мест

> 14 Выводы

12

15 Рекомендации

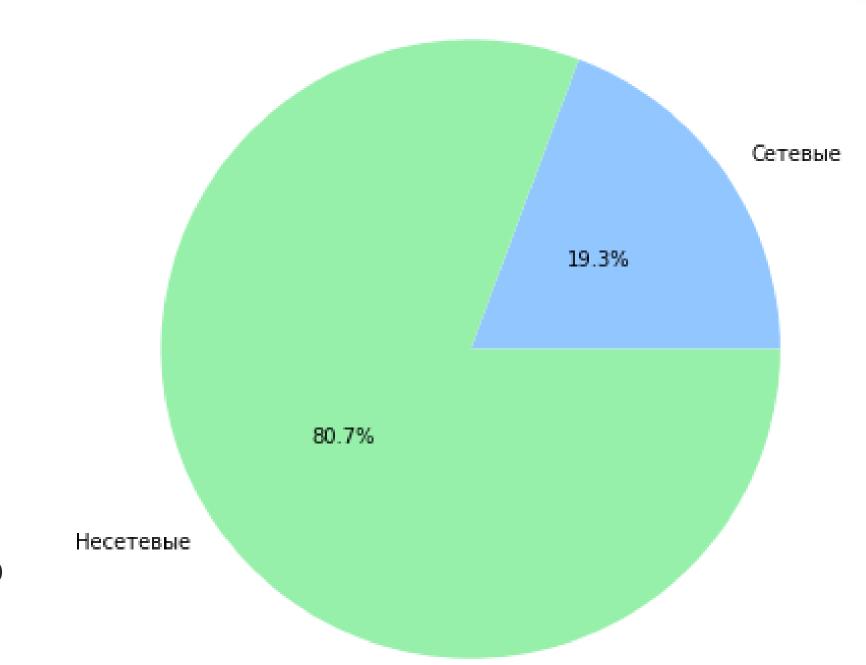
ТИПЫ ОБЪЕКТОВ



Объекты - это кафе, столовые или рестораны

СЕТЕВЫЕ И НЕСЕТЕВЫЕ ЗАВЕДЕНИЯ

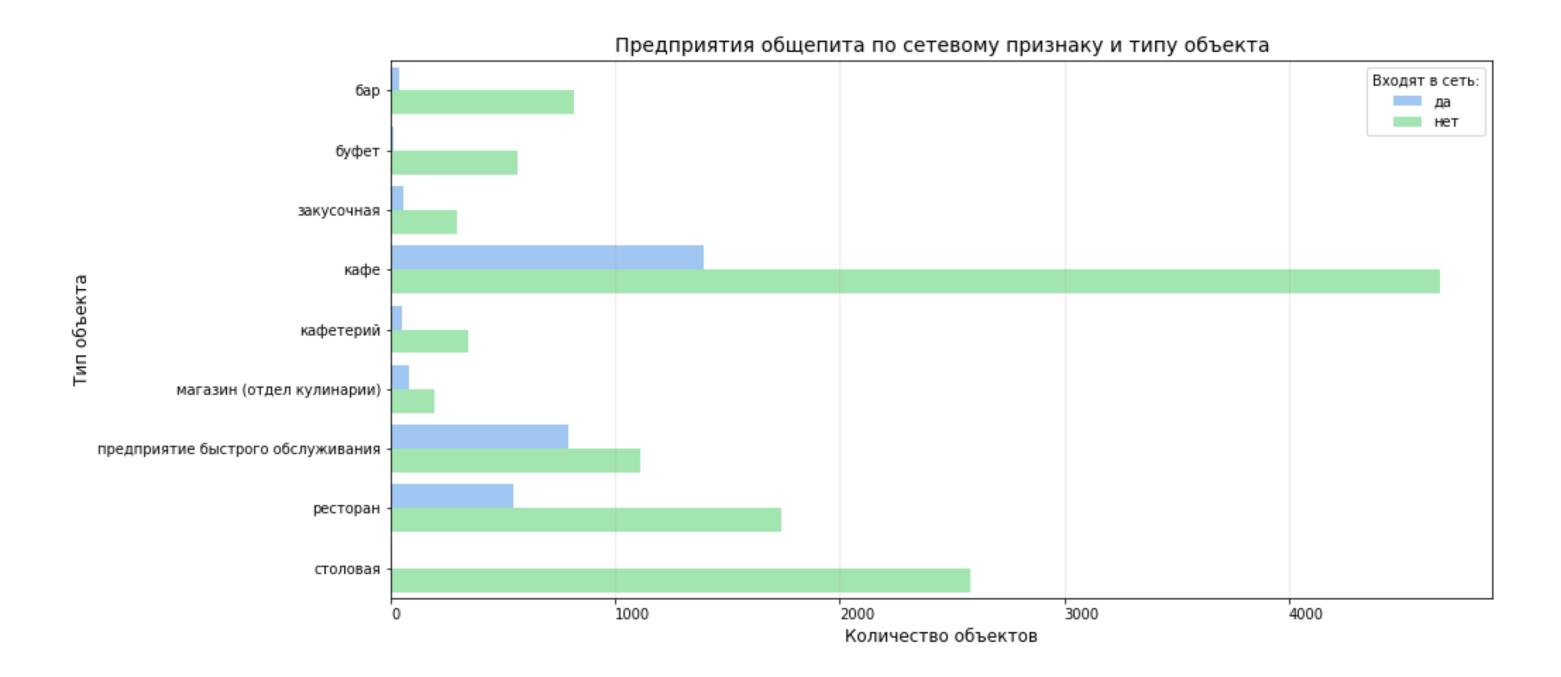
Соотношение предприятий общепита по сетевому признаку



НЕСЕТЕВЫХ

объектов значительно больше

ТИПЫ ОБЪЕКТОВ И СЕТЕВОЙ ПРИЗНАК



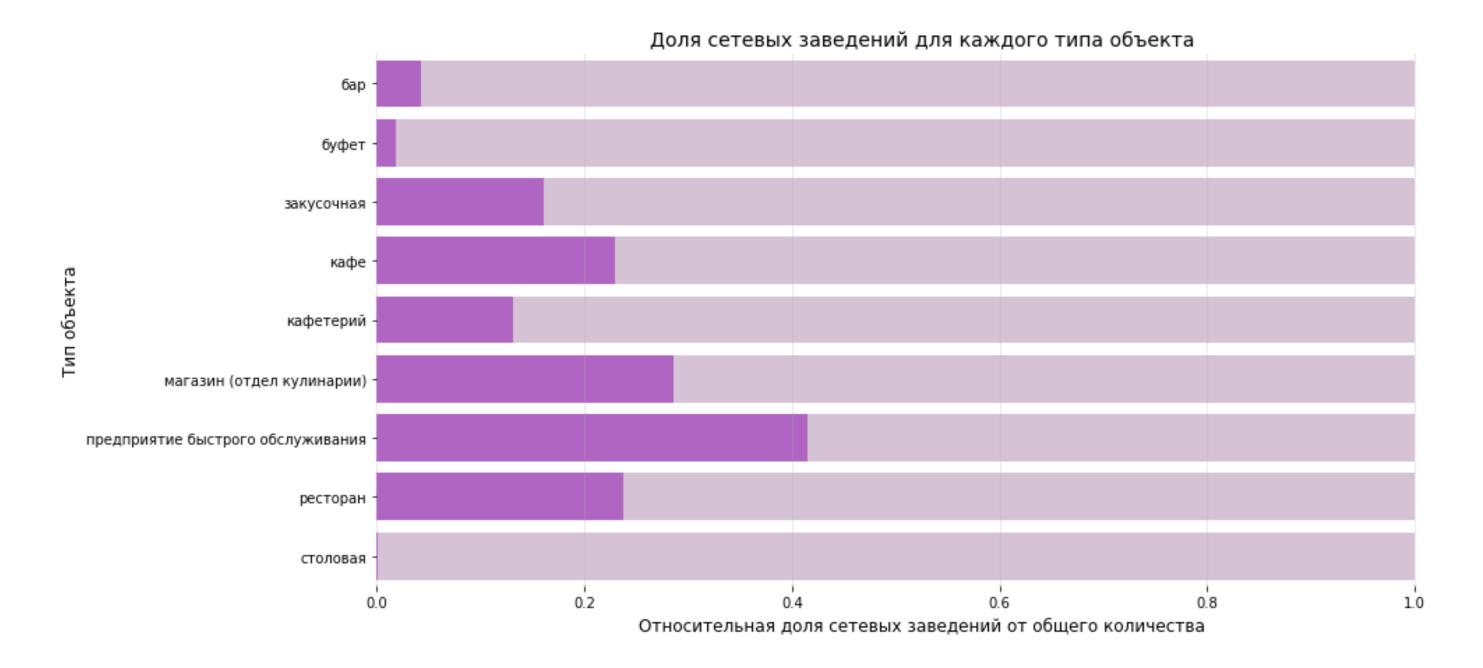
СЕТЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ

обычно это кафе, предприятие быстрого обслуживания, ресторан

НЕСЕТЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ

обычно это кафе, столовая, ресторан

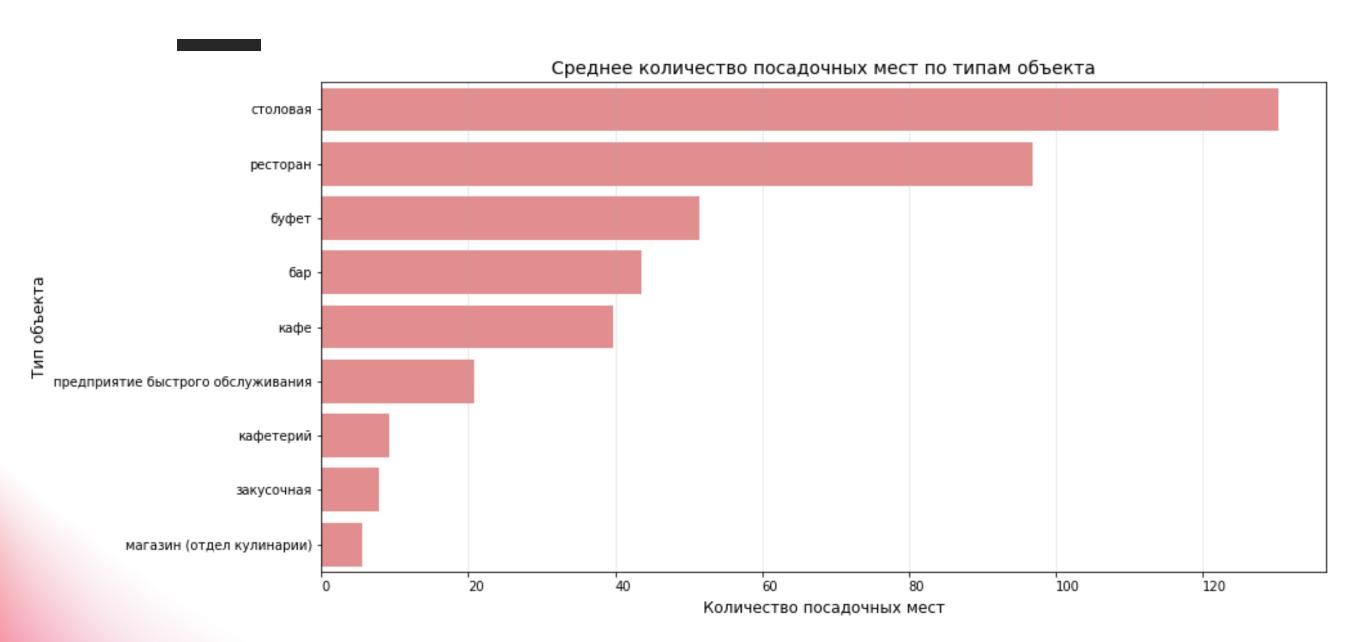
ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ДОЛЯ СЕТЕВЫХ ОБЪЕКТОВ



СРЕДИ ЛИДЕРОВ

по доле сетевых заведений - предприятия быстрого обслуживания, магазин(отдел кулинарии), рестораны и кафе. Меньше всего сетевых заведений среди столовых.

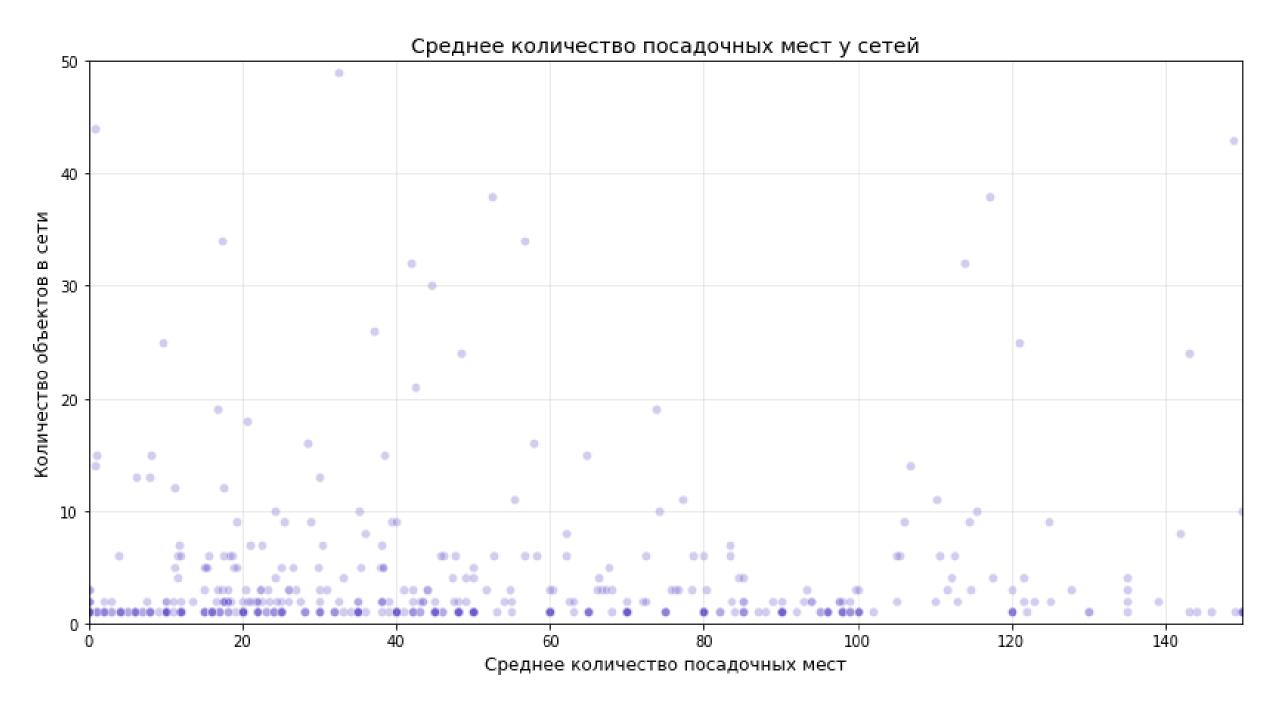
СРЕДНЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ ПО ТИПАМ ОБЪЕКТА



БОЛЬШЕ ВСЕГО МЕСТ

В столовых, ресторанах, буфетах, барах, кафе

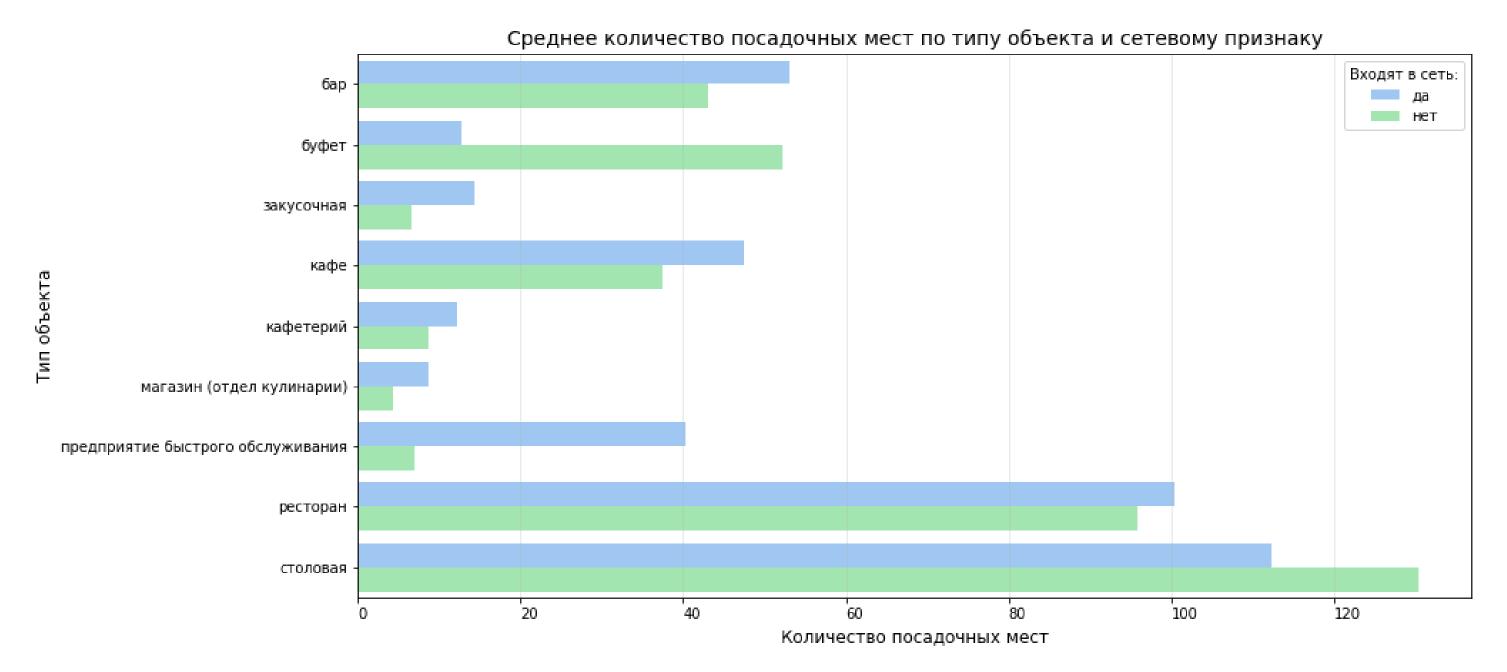
СРЕДНЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ У СЕТЕЙ



ЧАСТО В СЕТЯХ

мало объектов и не более 100 посадочных мест

СРЕДНЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ



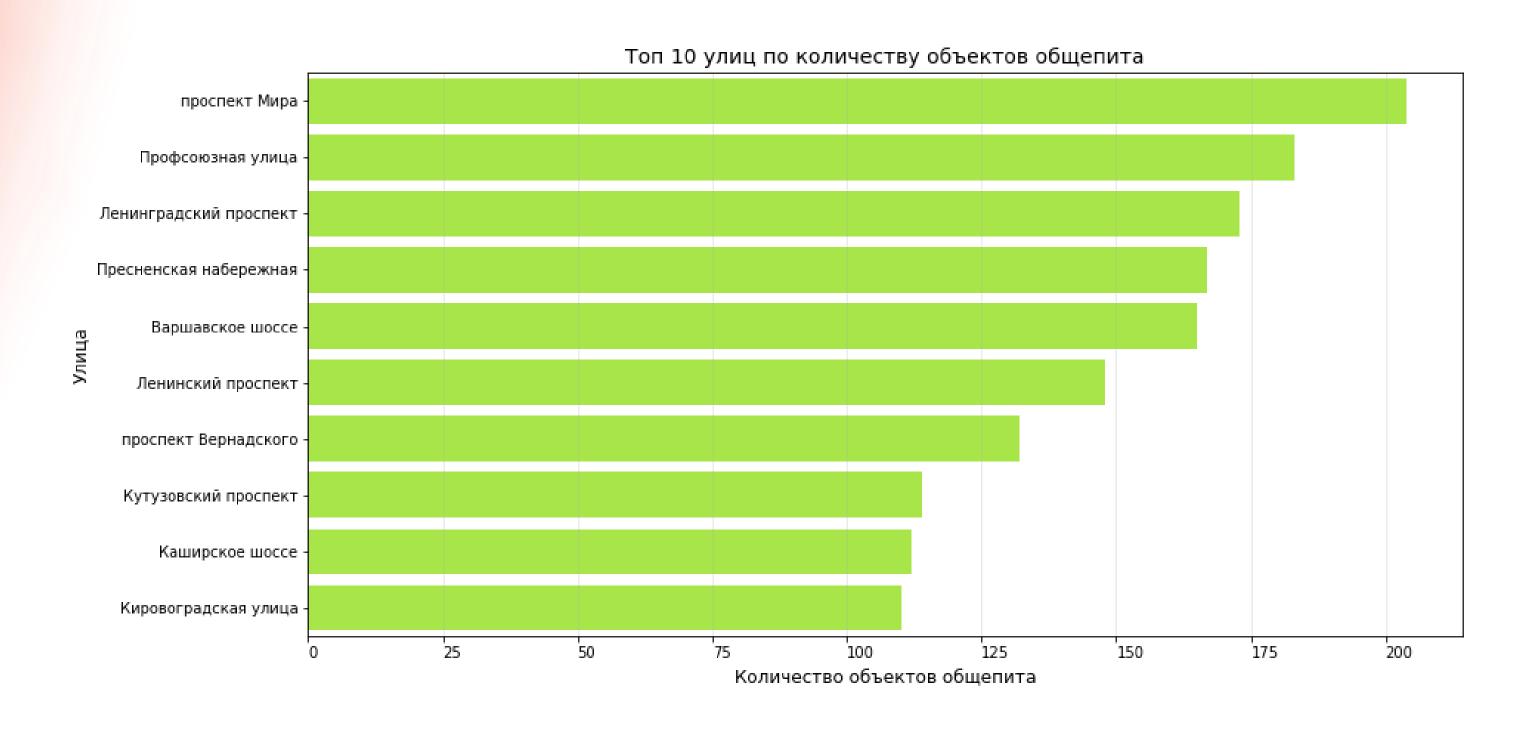
У СЕТЕВЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

В основном, у сетевых заведений больше посадочных мест

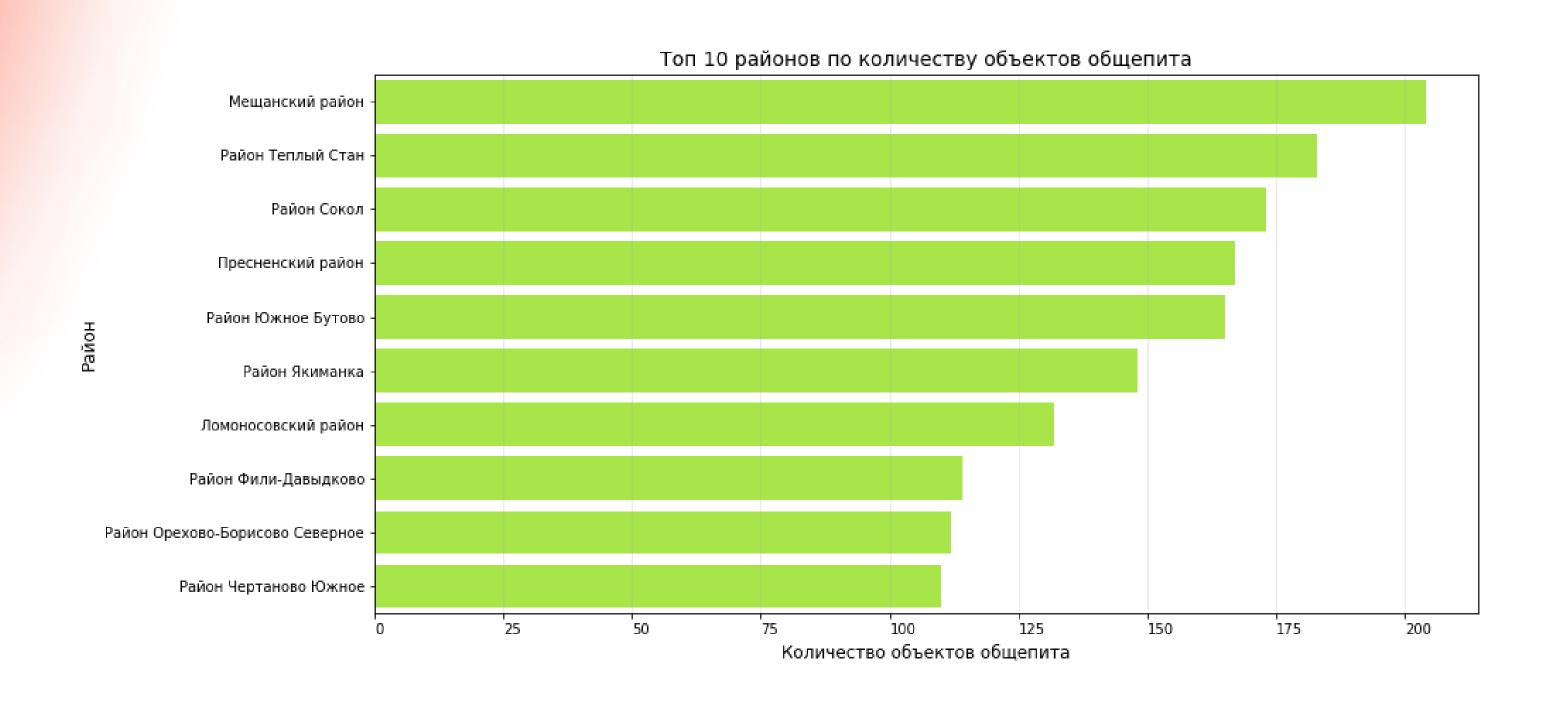
У НЕСЕТЕВЫХ ЗАВЕДЕНИЙ

больше посадочных мест если это столовые или буфеты

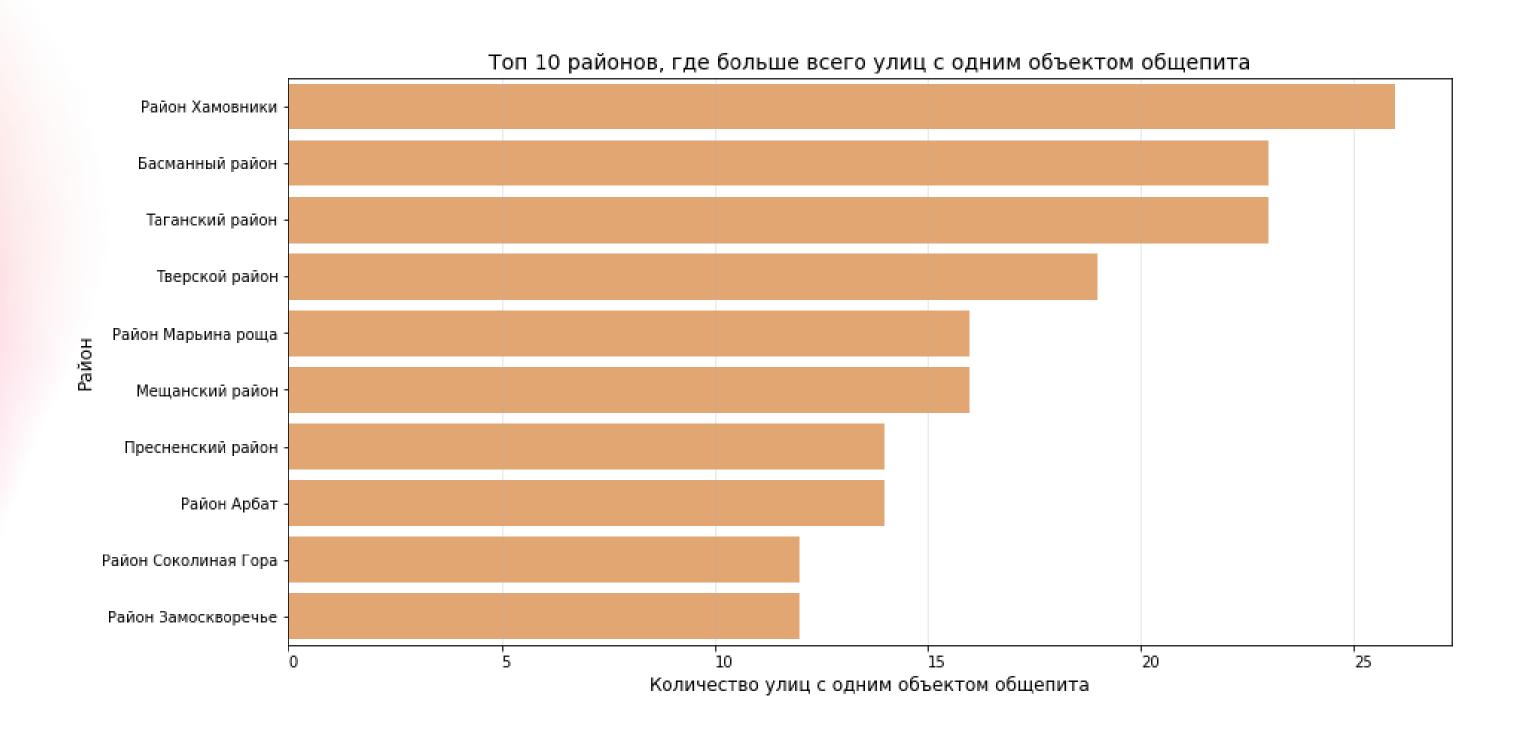
ТОП-10 УЛИЦ ПО КОЛИЧЕСТВУ ОБЪЕКТОВ



ТОП-10 РАЙОНОВ ПО КОЛИЧЕСТВУ ОБЪЕКТОВ (РАЙОНЫ ВКЛЮЧАЮТ ТОЛЬКО ТОП-10 УЛИЦ)



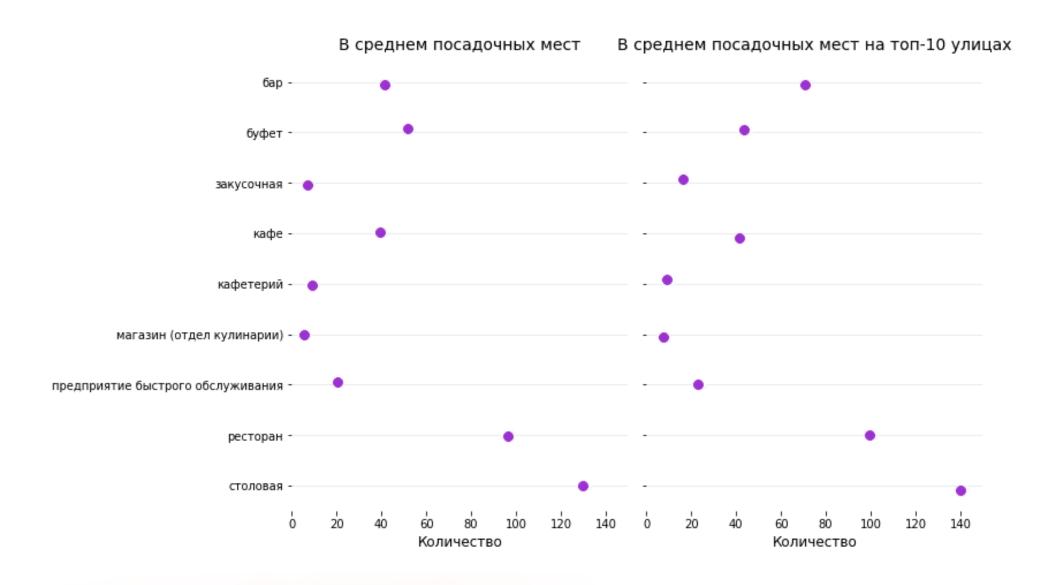
ТОП-10 РАЙОНОВ ПО КОЛИЧЕСТВУ УЛИЦ С 1М ОБЪЕКТОМ



СРАВНЕНИЕ СРЕДНЕГО ЧИСЛА ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ

НА ТОП-10 УЛИЦАХ

больше посадочных мест, чем в среднем по городу. Особенно выделяются бары и магазины(отдел кулинарии)



выводы

- Больше всего предприятий общепита являются кафе, столовыми или ресторанами. Эти форматы наиболее рентабельны.
- Несетевых объектов значительно больше
- Наибольшее среднее количество посадочных мест у столовых, ресторанов, буфетов.
- Обычно, у сетевых заведений больше посадочных мест, чем у несетевых.
- Больше всего объектов общепита размещены в центральной части города, на улицах где есть много домов.
- Больше всего объектов в районах, которые находятся в центре или незначительно удалены от него.
- Больше всего улиц с 1 заведением общепита там, где слишком дорогая аренда.
- Обычно, на топ-10 улицах больше посадочных мест, чем в среднем по городу. Особенно выделяются бары и магазины(отдел кулинарии).

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Для понимания, насколько перспективно обслуживание роботамиофициантами, необходимо открыть одно несетевое кафе.
- Первые клиенты должны оставать в кафе дольше и тратить больше денег, поэтому посадочных мест следует сделать больше, чем в среднем по рынку.
- Расположение заведения следует выбирать в том месте, где на улицах содержится не более одного объекта общепита, но в то же время хороший трафик и недорогая арендная плата.
- Возможно, стоит подумать о том, чтобы поменять формат кафе на бар такие заведения могут быть успешны и в центре города.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!