

RoboCafé

Анализ рынка заведений
общественного питания Москвы

Круглова Лера DA_12

RoboCafe - идея небольшого оригинального заведения в Москве, где гостей обслуживают роботы.

ВОПРОС:

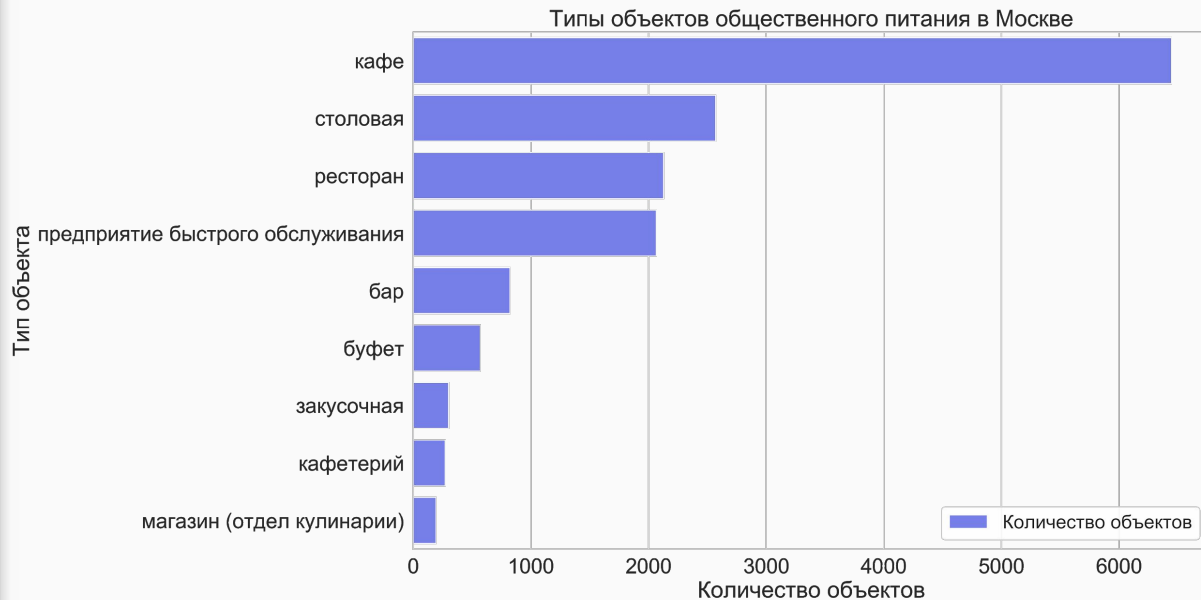
Каким должно быть кафе, чтобы оставаться популярным и прибыльным после первой волны интереса СМИ и посетителей к роботам-официантам?



Типы объектов общественного питания в Москве

Большинство заведений относится к категории “кафе”, т.к. в отличие от ресторанов, открытие кафе не требует серьезных материальных вложений. Приходя в кафе, гости не ожидают высшего класса обслуживания и авторской кухни. Скорее, они приходят за спокойным отдыхом, вкусными блюдами и аутентичной атмосферой.

Контролировать работу кафе значительно легче, особенно по сравнению с рестораном. Однако, для увеличения спроса и популярности среди гостей необходимо всегда “держать руку на пульсе”.

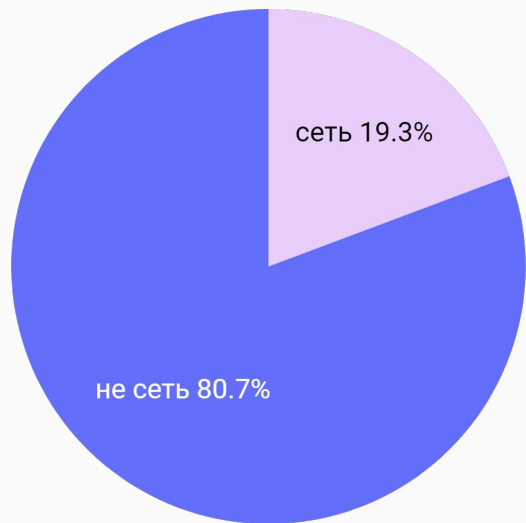


Открывая кафе, необходимо продумать основные отличия от конкурентов.

- Нет необходимости неловко искать глазами официанта, чтобы сделать заказ или попросить счёт
- Робот ничего не забудет и не перепутает в заказе
- Робот может развлечь посетителя или его детей, сыграть в игру, или рассказать шутку
- Роботу не нужно оставлять на чай



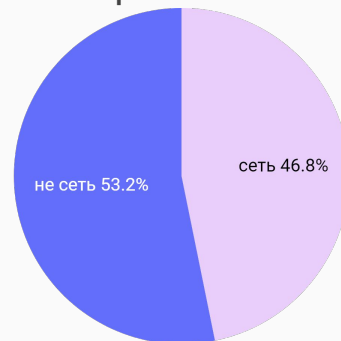
Все объекты



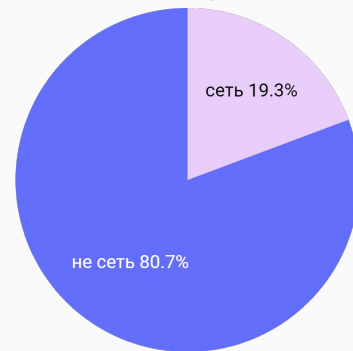
Кафе



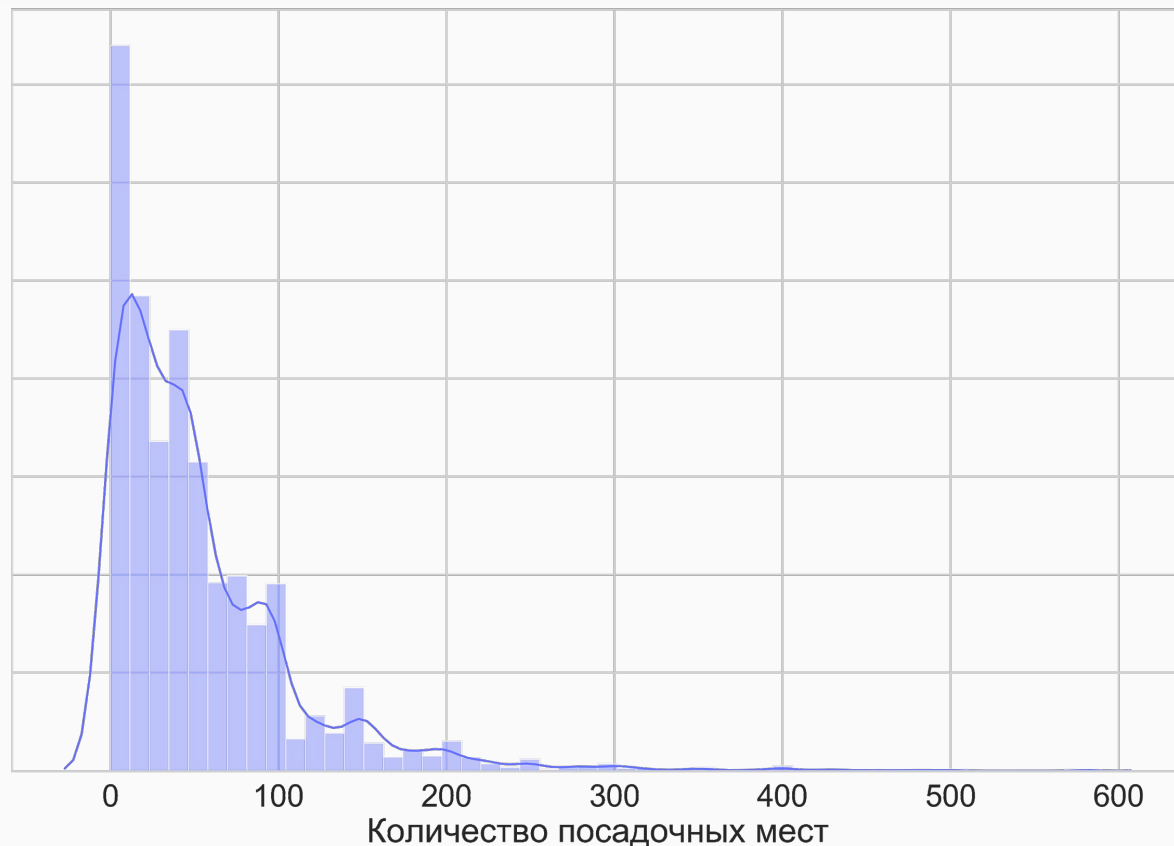
Быстрое питание



Ресторан



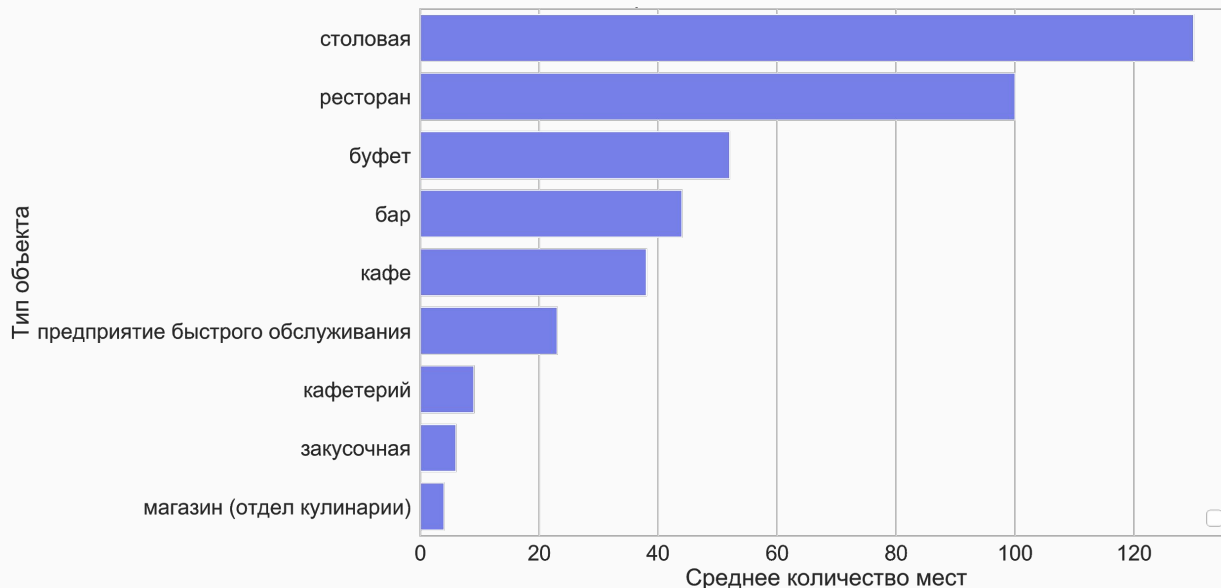
Большинство заведений Москвы не являются сетевыми. Наиболее характерна такая форма распространения для предприятий быстрого обслуживания. Треть кафе не входят в сеть, а значит наше RoboCafé сможет долго существовать, оставаясь единственным и уникальным.



В сетевых заведениях как правило немного посадочных мест.

Примерно в половине случаев их меньше 40.

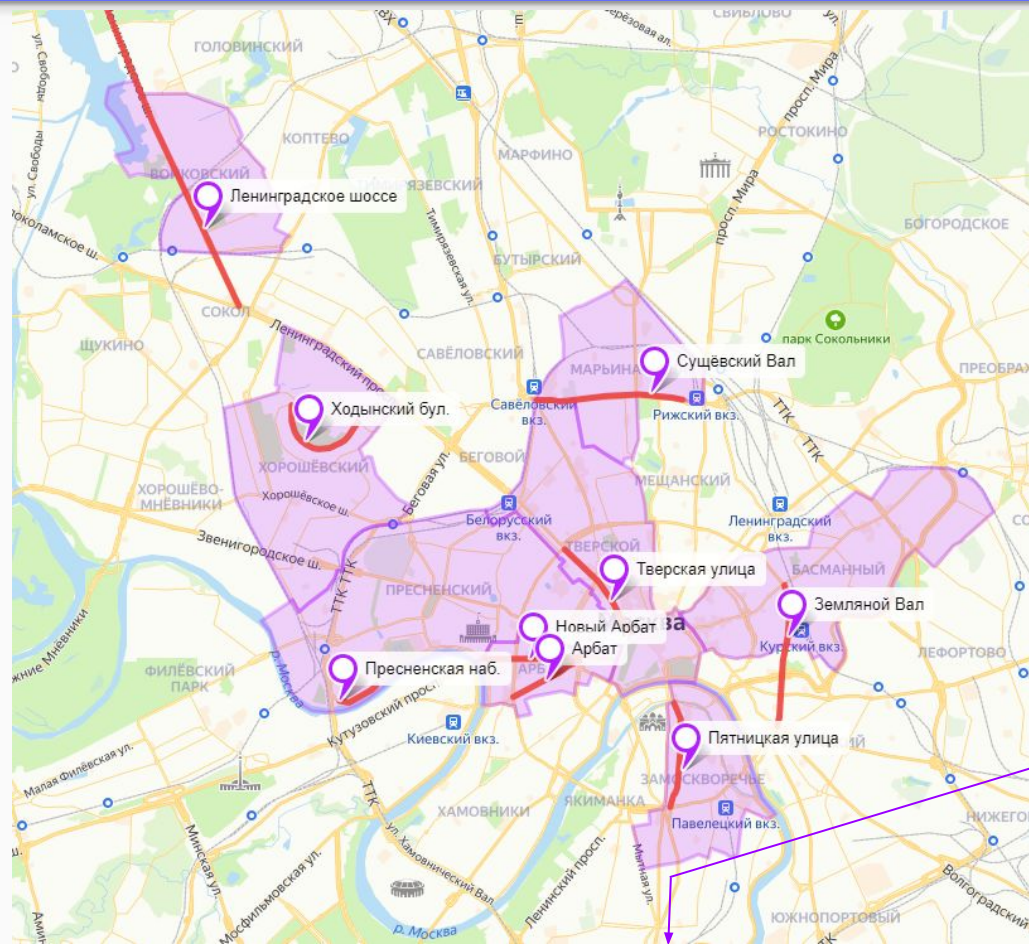
Больше 150 мест встречается уже довольно редко, всего в 5% случаев.



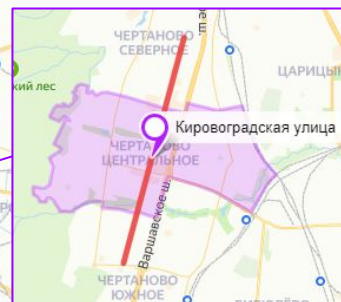
В среднем больше всего посадочных мест в столовых и ресторанах. Столовые предназначены, для того чтобы кормить большое количество людей. А многие рестораны не были бы рентабельны, если бы в них одновременно могло находиться небольшое количество гостей.

Топ-10 улиц по количеству объектов общественного питания

Яндекс Практикум

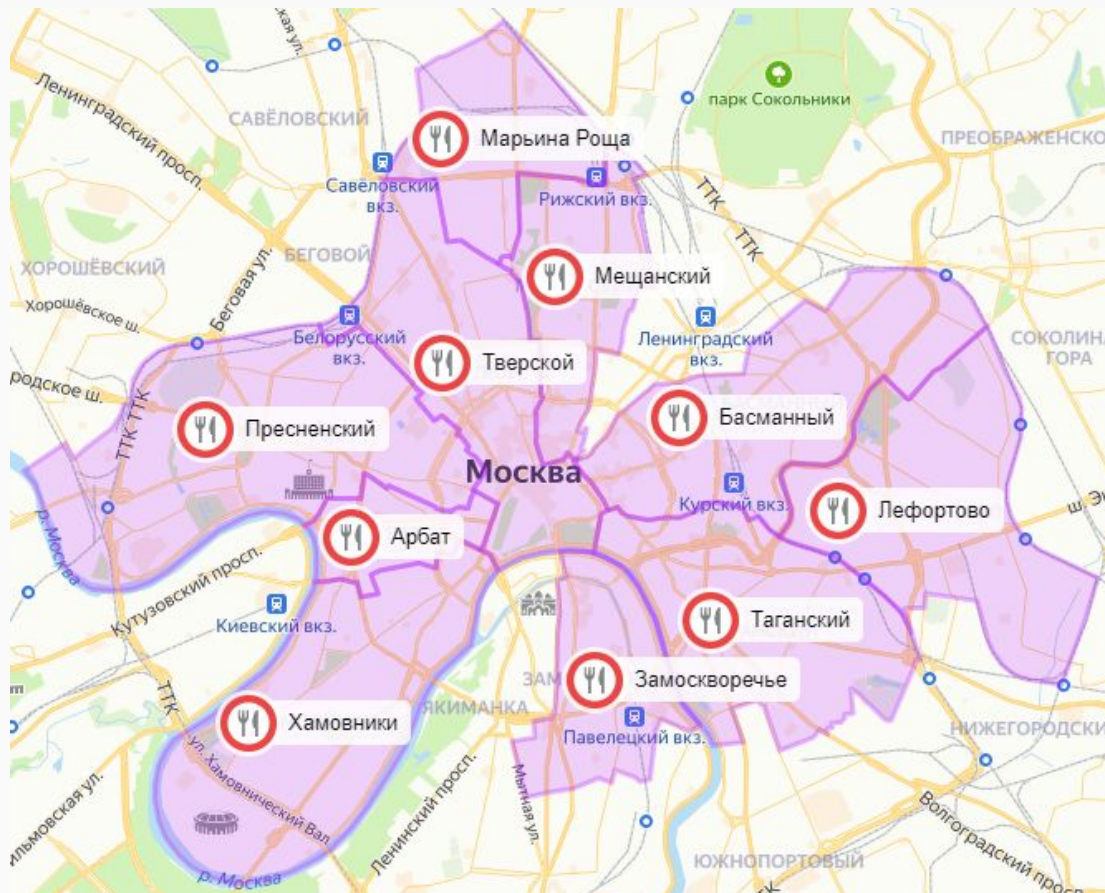


Улица	Район	Количество объектов
Пресненская набережная	Пресненский	167
Ходынский бульвар	Хорошёвский	102
Новый Арбат	Арбат	92
Суцёвский Вал	Марьяна Роща	82
Пятницкая улица	Замоскворечье	80
Кировоградская улица	Чертаново Центральное	79
Арбат	Арбат	77
Ленинградское шоссе	Войковский	72
Земляной Вал	Басманный	69
Тверская улица	Тверской	68



Объекты общественного питания концентрируются на центральных или протяженных улицах.

Источник: Данные Яндекс.Практикума

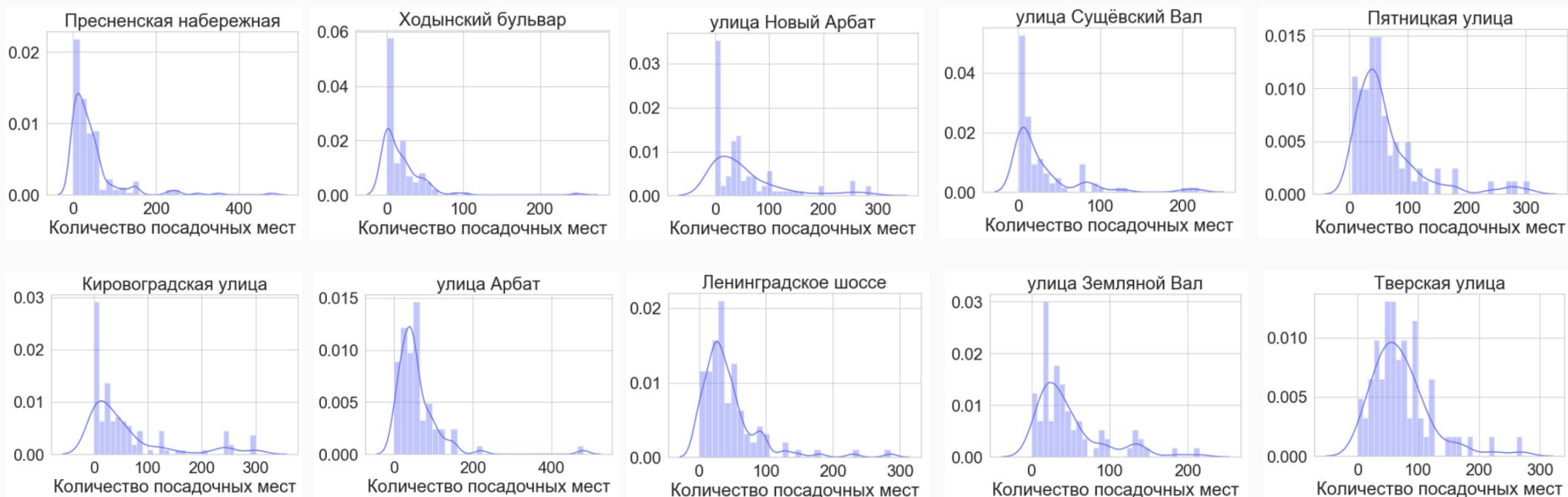


Район	Количество улиц с одним объектом
Таганский	29
Хамовники	27
Тверской	23
Пресненский	21
Басманный	21
Марьяна Роща	19
Лефортово	13
Мещанский	13
Арбат	13
Замоскворечье	12

Центр города наиболее привлекательное место для гастрономического бизнеса. В центральных районах много деловой и туристической активности, даже на самых незаметных улочках достаточная проходимость, чтобы обеспечить заведение посетителями.

Источник: Данные Яндекс.Практикума

Распределение количества посадочных мест для улиц с большим количеством объектов



Больше всего посадочных мест на Тверской, Пятницкой улицах и Арбате, на этих улицах концентрируются крупные рестораны. На Ходынском бульваре и Суцёвском Вале преимущественно располагаются совсем небольшие заведения, где в среднем чуть больше 10 посадочных мест. В нашем случае маленькое заведение не окупит затраты на роботов, а большое потребует слишком больших инвестиций на старте. Мы хотим открыть заведение среднего размера на 30-40 посетителей, обслуживать которых будет 6 роботов.

- Центральное расположение (Арбат, Тверской, Пресненский, Басманный районы)
- 30-40 посадочных мест
- 6 роботов
- Уникальное, несетевое заведение

