

# Анализ рынка: рестораны японской кухни

Аббасова Алина 20-Р-2

# 1. Объём рынка

В последующие годы численность посещений кафе и ресторанов в России будет восстанавливаться на 3,9-6,6% в год и к 2024 г составит 2 874,2 млн посещений, что примерно соответствует уровню 2019 г.

Фактором восстановления рынка станет развитие демократичного сегмента ресторанного бизнеса в регионах страны.

## 4. Этап развития

Культура общественного питания в РФ активно развиваются. Такой вывод можно сделать из серьёзного роста кол-во заведений обще-Питов. Даже во времена экономического кризиса граждане не отказываются от посещения ресторанов, кафе, столовых и бистро.

Японская кухня входит в топ-5 кухонь, которая пользуется популярностью в России наряду с русской, кавказской, итальянской.





## 5. Перечень основных игроков рынка

Тунец



MySushi



Якитория



## 6. Краткая характеристика предприятий

- Б) Численность работников: малая (на один ресторан)
- В) Наличие разветвлённой сети филиалов (в основном)
- Г) Тунец: Рынок РФ  
МуSushi: город Калининград  
Якитория: Рынок РФ
- Д) Ресторан японской кухни- моно-профильность (смежная)

## 9. Наиболее полный перечень выгод

- Эстетика
- Сытность блюд
- Радость для гурмана
- Интрига
- Разнообразие
- Полезно





# 10. Уникальные продукты

Тунец: Низкие цены

MySushi: Большое кол-во акций

Якитория: Классическая Японская кухня, с минимальным внедрением «Европы» в суши.






## 11. Продукты, на отдельные сегменты

Тунец: Экономящие

MySushi: Любители выгоды

Якитория: Гурманы





## 12. Банальности рынка

- Суши
- Лосось
- Тунец
- Палочки для суши
- Японские шрифты
- Использование красных и чёрных оттенков
- Использование персонажа «Самурай»
- Использование японских строений



## 13. Нестандартные решения

- Использование лица из японских рисунков
- Использование изображения японской волны




15. Перечень  
потребительских  
сегментов

Любители японской  
кухни

Люди, заботящиеся о  
здоровье

Люди, работающие рядом





## 16. Важные черты

Активные молодые люди, которые заказывают еду на вынос;

Сотрудники ближайших организаций, которые заказывают еду с доставкой.

Сотрудники торгового центра, которые будут приходить на обед;

Посетители торгового центра, желающие перекусить на месте;

Разнообразные типы клиентов, отдающие предпочтение доставке суши.

# 17. Общие тенденции

Среди основных тенденций выделяются следующие:

- наблюдается высокий спрос на фаст-фуд;
- ежегодно растет спрос на доставку еды на дом;
- количество ресторанов премиального класса уменьшается,
- растет количество заведений, рассчитанных на средний бюджет;
- для привлечения клиентов заведения общественного питания - руководствуются политика снижения цен;
- увеличение популярности новых форматов заведения, в частности точек общественного питания в торговых центрах.
- безопасность в связи с Covid