Открываем кофейню

Здесь мы рассмотрим статью о том, как открыть кофейню, что нужно для этого, вы сможете скачать пример бизнес-плана для её открытия.

Кофейня – небольшое заведение, которое относится к предприятиям общественного питания, но выделяется из них специфическим ассортиментом. Помимо обязательного кофе — главного героя кофейни, среди ассортимента обычно представлены кондитерские изделия, удачно гармонирующие со вкусом кофейного напитка. Если же заведение организовано по формату фаст-фуда, в нем может быть предложено несколько вариантов вторых блюд, салатов и холодных закусок.

Бизнес-план

Для вас мы подготовили подробнейший готовый пример бизнес-плана кофейни открытия данного заведения с «нуля». В файле представлены все примерные цифры и расчеты, которые будут необходимы для своего дела.

Инструкция как открыть

Итак, рассмотрим информацию о том, как открыть кофейню с «нуля» по пунктам.

Составляем меню

Непременным условием хорошей кофейни является богатый выбор кофе, поэтому в ассортимент нужно обязательно включить пользующиеся спросом среди потребителей капучино, эспрессо, латте, американо, мокко, ристретто. Дальнейший ассортимент и меню кофейни зависят в основном от желания и фантазии хозяина заведения. Сладкие десерты и булочки идеально подойдут к чашке крепкого ароматного кофе. А вот с другими блюдами спешить не стоит, первоначальный этап стоит ограничить минимальным ассортиментом в две-три позиции.

Можно предложить посетителям выбор чашек понравившегося им размера или сиропов, дополняющих ароматный напиток. Вариантом может быть и алкогольные коктейли, включающие обязательный ингредиент, например, кофе с ликером или коньяком.

Документы для открытия кофейни

Вначале следует зарегистрировать предприятие в налоговой инспекции. Для кофейни нужно выбрать одну из двух организационно-правовых форм собственности: ИП или ООО. Код по ОКВЭД указывается 55.30 «Деятельность ресторанов и кафе».

Получив в налоговой инспекции документы для открытия кофейни, стоит сразу подать заявление о смене налогового режима и если нельзя будет применить ЕНВД, то предпочтение надо отдать УСН 15%.

Не нужно забывать, что для реализации алкогольной продукции нужно позаботиться о соответствующей лицензии.

Месторасположение

Рентабельность кофейни, в котором наценка выше, чем в столовых, кафе и даже в ряде ресторанов, возможна только при расположении его в людном месте. К лучшим вариантам можно отнести:

- расположение в деловом квартале;
- пересечения оживленных улиц;
- возле станций метро;
- у рынков, вокзалов, торговых центров, вузов.

Тихие спальные районы не представляют интереса для кофейного бизнеса, несмотря на небольшую арендную плату.

Помещение

Как и ко всем предприятиям общепита к кофейням предъявляются строгие санитарногигиенические требования, представленные в ФЗ «Техрегламент о требованиях пожарной безопасности», постановлении главного санитарного врача РФ № 29 от 31.03.11, а также в СанПиН 2.3.6.1079-01.

Звукоизоляционная прослойка поможет избежать проблем при расположении заведения в жилом доме, обеспечивая тишину и покой в квартирах жильцов.

При организации кофейни на 50 посадочных мест достаточно 100-150 кв.м, еще 15-20 кв.м потребуется для приготовления кофе и торговли. Необходимо выполнить требования пожарной безопасности для получения разрешения в Пожарнадзоре на ведение деятельности. Нужно учитывать строгие санитарно-эпидемиологические требования к кофейням и подобным заведениям общепита, которые регламентируют все процессы, связанные с продуктами на предприятиях общепита: обработку, приготовление и подачу блюд.

Интерьер

В кофейне интерьер является составляющей частью всей идеи кофейного бизнеса. Единство в ассортименте и оформлении, выражающее ключевую идею бизнеса, должно присутствовать во всем — от цвета стен до предлагаемых сортов кофе. Ограничений по выбору стиля для кофеен не существует.
Главное не забыть, что крайне важно разделить помещение для представителей двух противоборствующих лагерей: курящих и некурящих. Также понадобится эффективная система вентиляции и кондиционирования.

Мебель и оборудование

Укомплектованная кофейня содержит, шт/тыс.руб:

- холодильник — 2-3/по 50;
- кофемашина — 1/30;
- миксер — 1/3;
- кофемолка — несколько/по 15;
- витрина — 1/150;
- мойка — 1/20;
- стол разделочный 1-2/по 10;
- микроволновая печь — 1/3; А также при необходимости: □ морозильный ларь — 1/30; □ шкаф для выпечки — 1/60.

Чтобы не смешались ароматы кофе, для каждого сорта нужна отдельная кофемолка.

Обстановка для кофейни площадью 150 кв.м., шт:

- столы 40-60;
- стулья 130-150;
- барная стойка — 1; □ вешалки (1 на 2-3 стола); □ сервант официанта – 1; □ предметы интерьера; □ кухонная утварь.

Поставщики

Имидж кофейни создает качество предлагаемого кофе. При закупке следует внимательно относиться к форме, цвету и прожарке кофейных зерен. Важно разбираться в аромате сырья и приготавливаемого напитка, определять степень его насыщенности и чувствовать присутствие примесей. Аромат по настоящему хороших зерен чистый, без дополнительных запахов, а их цвет и размер равномерен в одной партии. Оптимальным вариантом является закупка трех-четырех сортов кофе для разных типов напитка. **Персонал**

Штат кофейни площадью 150 кв.м.:

- директор;
- 2 повара (посменная работа);

- 4 официанта (посменная работа, 2 в смену);
- 4 бариста (1 в смену);
- 2 бармена (для реализации коктейлей);
- 2 уборщицы.

Если в кофейне предполагается не только продавать купленные десерты, но и готовить свои, то потребуются услуги технолога.

Чтобы сократить расходы можно нанять бухгалтера и водителя по совместительству.

Цифры и кофейный бизнес

 1 чашка эспрессо — 7 г кофе молотого. 1 кг зерен – 140 порций кофе.

Если 1 кг кофейного сырья стоит 1,2 тыс.руб, а цена 1 чашки эспрессо — 80 руб., то легко подсчитать, что выручка составляет 11,2 тыс.руб. А это значит, что доходность от приготовления кофе может превышать 800%!

Открытие кофейни с залом площадью 150 кв.м потребует 2000-6000 тыс.руб. Стабильный уровень работы предполагает выручку в месяц около 1000 тыс.руб. Кофейня, таким образом, окупается не более чем за три года.

Бизнес-план взят с: https://business-plan.iiba.ru