

Бургерная: бизнес план

Современный человек живет в бешеном ритме – работа, дом, детские кружки и прочие хлопоты, поездки выходного дня, занятия спортом, помощь родителям, дела на даче и многое-многое другое. Что это означает для начинающего и не очень предпринимателя? А то, что популярность заведений быстрого питания растет с каждым днем. Ведь, учитывая среднюю занятость современного человека, тратить по несколько часов на приготовление еды ежедневно для него – просто непозволительная роскошь.

Именно поэтому количество закусочных с каждым годом увеличивается и, надо сказать, их владельцы не испытывают недостатка в клиентах. Нужно только правильно выбрать место, грамотно запуститься и рассчитать свои силы, а потом придумать, чем привлечь потенциальных клиентов. С крупными сетями вроде «Бургер Кинг» и «Макдональдс» конкурировать смысла нет, зато открыть с нуля прибыльную бургерную начинающий предприниматель может вполне. О том, как это сделать и что нужно учитывать при создании собственного бизнеса – далее.

Столичные и провинциальные тонкости ведения бизнеса

Маленькие города не пресыщены различными предложениями, поэтому открытие бургерной в таком населенном пункте практически обречено на успех. Чтобы удивить жителя маленького городка, вам даже особых усилий прилагать не потребуется – ведь бургерная сама по себе уже является новинкой. В мегаполисах предпринимателям приходится сложнее – конкурентов много, цены разные, ниша занята, все предлагают акции и скидывают цены ради привлечения клиентуры. Это не значит, что у вас не получится – просто будет сложнее.

Бургерная с нуля: этапы создания

С чего начинается любой бизнес? Реально – с идеи, а формально – с регистрации. Рассмотрим подробнее каждый этап – от выбора формы организации до оснащения помещений.

???????????

Если вы решили работать на перспективу, успешно и с выгодой для себя, делать это нужно легально. Формы – ООО и ИП. В случае с бургерной оптимально открывать ИП – ведь заведение у вас будет сравнительно небольшое, с соответствующим оборотом. Что касается системы налогообложения, то лучше будет остановиться на «вмененке» (то есть ЕНВД). По всем вопросам

вы можете обращаться к бухгалтеру – и лучше сделать это заранее, до регистрации, а не в процессе ведения деятельности, когда выбранные варианты окажутся несовершенными, а перейти на другие будет проблематично.

ИП оформляется просто. Для этого:

1. Обратитесь в отделение ФНС с заявлением, паспортом и копией, оплаченной пошлиной в размере 800 рублей.
2. Выберите вид деятельности по классификатору. Возможные варианты – 56.10 и 56.10.1 (ресторанный бизнес и доставка еды или полное обслуживание и самообслуживание соответственно).

Процедура регистрации ИП занимает нескольких дней. Затем вы получите ОГРН – подтверждение статуса предпринимателя.

???????? ?

После регистрации бургерной приступайте к разработке ее концепции. Подразумевается составление плана работ, определение формата и фирменного стиля заведения, разработка технологического, инженерного и дизайнерского проектов. Это основа основ – и с технической, и с эстетической точки зрения. На данном этапе нужно будет определить, как вы будете работать и какие средства использовать для своего позиционирования на рынке.

???? ?

Чаще всего коммерческие помещения арендуют, реже покупают. Площадь должна составлять не менее 100 квадратов (хотя больше для стандартного заведения тоже ни к чему) – из них 70 пойдет под зад, а 30 под кухню, подсобку, санузел. Арендный платеж вносится ежемесячно, поквартально и так далее – так что вы сможете выбрать удобную для вас схему. Опытные предприниматели рекомендуют оплачивать сразу полгода – тогда к моменту внесения второго платежа вы уже успеете раскрутиться. Вроде бы, мелочь, но очень приятная.

Что касается места расположения заведения, то бургерную идеально располагать в центре города и позиционировать ее как заведение для продвинутых людей, идущих в ногу со временем. В спальных районах обосновываться тоже можно, но в таком случае лучше выбирать места возле торговых центров, развлекательных комплексов, офисных зданий (там, где всегда есть люди, которым нужно перекусить).

???????? ? ????????? (???) ?????????

Заведения общепита – любимые клиенты санитарно-эпидемиологической службы, часто

наведываются в них с проверками и пожарные организации. Если у вас что-то не в порядке, это будет обнаружено с гарантией 99%, а за нарушения налагаются штрафы. Поэтому лучше сразу обезопасить себя от неприятных сюрпризов и пройти процедуру сертификации. Позаботьтесь также о том, чтобы у всех сотрудников были медкнижки.

????? ??????????

Соискателей на рынке труда много, вопрос в том, как выбрать активных, инициативных, ответственных – то есть таких, которые принесут вам успех. В случае с бургерной лучше делать ставку на молодых девушек и парней, которые заинтересованы в работе, зарплате и результате, полны сил и готовы трудиться 12-тичасовыми сменами. Опыт работы – приятный, но не обязательный бонус, поскольку обучить всем премудростям кухни работников можно в буквальном смысле «не отходя от кассы». Работа посменная, поэтому вам нужно будет минимум:

- два повара;
- два управляющих;
- два официанта.

Если не уверены в количестве персонала, начинайте с малого, а потом расширитесь по мере необходимости.

???????

Следующий этап – организация эффективной рекламной кампании. Скажем сразу, что бургерная – заведение современное, скорее даже, тренд времени, поэтому и рекламировать ее нужно соответствующими способами. Первый и главный – соцсети. Создавайте группу, ведите и поддерживайте ее, проводите акции, оперативно отвечайте на все вопросы пользователей. Второе – сайт. Желательно, чтобы он был – пусть даже самый простой (с адресом, описанием заведения, меню с ценами). Если вы планируете не только продавать еду в торговой точке, но и доставлять ее по городу, предусмотрите автоматизированную систему заказа. Остальные способы продвижения – газеты, ролики по радио и ТВ, раздача листов, бигборды.

?????? ??????????

Оборудование бургерной – не самая легкая задача. Чтобы купить все, что нужно, и не потратить лишних денег, следуйте принципу «Семь раз отмерь – и один отрежь». Поможет рассчитывать необходимое количество и виды оборудования, мебели, а также ничего не забыть поможет следующий план:

1. Определитесь с типом мебели для своего заведения и ее количеством – это стулья, диваны, столики, витрины, пр.

2. Закажите изготовление полок, шкафов, барной стойки по индивидуальным проектам – получится не намного дороже и куда солиднее.
3. Походите по магазинам города и изучите предложения в Интернете, чтобы найти готовую мебель, отвечающую концепции вашего заведения (поэтому концепт нужно разрабатывать заранее – сразу после регистрации).
4. Закажите изготовление интерьерной рекламы и наружных вывесок.
5. Закажите пошив формы для сотрудников.
6. Установите систему наблюдения, сигнализацию.
7. Закупите кухонное оборудование – комбайны, духовые шкафы, микроволновые печи, холодильники.

Полезный совет. На оборудовании для бургерной лучше не экономить или делать это с умом – простая (с точки зрения функционала) техника проверенных брендов всегда лучше навороченных моделей безымянных производителей.

По завершении работ сверьтесь с планом и убедитесь, что сделали все, что нужно. Что касается оборудования, то вы можете заказывать минимум или оснащать заведение всем необходимым (холодильники, прессы, посудомойки, фритюрницы, овощерезки, грили) с учетом спектра предоставляемых услуг.

Документы: полный список

Чтобы нормально работать и не создавать себе лишних проблем, позаботьтесь об оформлении полного пакета документов. Он включает в себя:

- ИНН.
- ОГРН.
- Журнал безопасности.
- Результаты проверок мерной посуды, приборов для измерения и контроля.
- Сертификаты соответствия на отделочные материалы (СЭС).

Документы должны быть в наличии, поскольку их спрашивают при каждой проверке (в том числе внеплановой). Также убедитесь в том, что здание заведения соответствует прописанным в СНиП (в данном случае СНиП 2.08.02-89) нормам.

Нужны ли еще какие-то бумаги? Да, в отдельной папке храните оригиналы и копии договоров с СЭС, ЖКХ (на вывоз мусора), службами водоснабжения, канализации, энергоснабжения, пожарной службой, сервисным центром, осуществляющим обслуживание оборудования, службами дезинсекции, дератизации, дезинфекции, городской администрацией (на подключение к

инженерных сетям), арендодателем. Работники (хотя бы минимальный штат) должны быть трудоустроены официально, что подтверждается соответствующими документами. Копии и оригиналы трудовых договоров тоже нужно хранить, чтобы иметь возможность предъявить их по первому требованию.

Стоимость открытия бургерной

Выгодно ли заниматься малым бизнесом в небольшом городе? Да, но важным условием успеха является отсутствие высокой конкуренции. Средняя цена открытия бургерной с нуля составляет 3.5 млн рублей. Это полная сумма за все – от регистрации и аренды помещения до оплаты коммунальных в первый квартал работы.

Доход

В первые месяцы много заработать на бургерной не получится – даже в самом хорошем случае доход составит 30-50 тысяч рублей. Но, грамотно и планомерно работая над развитием своего заведения, привлекая новых клиентов и реализуя собственные программы, высокие стандарты обслуживания, уже в первый год работы эту цифру получится увеличить в несколько раз. Среднее время окупаемости вложений, сделанных в открытие бургерной – 2 года. Для небольшого городка это хорошая рентабельность. В мегаполисе предприниматель тоже может успешно развиваться и зарабатывать – если внимательно изучит рынок, проанализирует ее, правильно выберет нишу и район. Пример: в центре города уже есть несколько крупных заведений аналогичного формата, которые давно и успешно ведут свою деятельность, а в спальном районе ниша пустует, и вы как раз сможете ее занять.

Рекомендации предпринимателю

Решили открывать свое дело? Не бойтесь сложностей и не опускайте руки – успех практически никогда не приходит сразу, но к нему можно упорно и планомерно идти. Приведем другие рекомендации, которые могут быть вам полезны:

1. Кассовый аппарат в налоговой регистрировать нужно обязательно.
2. Сотрудничайте только с теми поставщиками, у которых есть сертификаты на реализуемую продукцию.
3. Разработайте уникальный концепт, который поможет вам выделяться на фоне конкурентов.
4. Повысить уровень доверия к заведению можно, если показать клиенту процесс приготовления блюда. Для вас это небольшие издержки и огромные дивиденды.

5. Разработайте уникальный, привлекательный фирменный стиль, который сделает компанию узнаваемой.
6. Слоган – это важно. Он должен быть звучным и запоминающимся одновременно. Затраты на его разработку всегда окупаются.
7. Создавая дизайн торгового зала и подсобных помещений, избегайте чрезмерного использования лишних деталей. Конечный результат должен быть гармоничным, лаконичным, но с «изюминкой».
8. Подумайте, как вы будете утилизировать отходы.
9. Бургерная – заведение новое, но не инновационное. Зато в ваших силах придумать уникальную услугу.
10. Разработайте программы лояльности для постоянных клиентов.

И проводите время от времени акции – это действительно работает!

Заключение

Организация, работы по разработке стиля, концепта, многочисленные согласования, регистрация, выбор помещения – хлопот у начинающего предпринимателя будет много. Когда вы закончите, уведомите Роспотребнадзор и открывайтесь. Открытие желательно делать торжественным – с атласной ленточкой, шариками, обещаниями кормить вкусно и быстро, подарками в честь первого дня работы. Главное, чтобы вы выполнили все взятые на себя обязательства – то есть готовили на совесть, обслуживали вежливо и дарили обещанные бонусы. Желаем удачи!

Ссылка на статью: <http://businessmens.ru/article/burgernaya-biznes-plan>