

Пошаговый план по открытию кофейни



Что нужно сделать

- Выбрать сорт зерен
- Выбрать способ открытия кофейни
- Зарегистрировать бизнес
- Выбрать систему налогообложения
- Выбрать код ОКВЭД
- Открыть расчетный счет
- Выбрать локацию
- Подготовить помещение
- Оформить информационную вывеску
- Установить онлайн-кассу и подключить эквайринг
- Определиться с ассортиментом
- Закупить оборудование и стаканчики
- Нанять персонал
- Найти первых клиентов

Шаг 1. Выберите сорт зерен

Выбор зерен зависит от того, для кого вы планируете варить кофе.

Потенциальных клиентов можно разделить на две категории:

- фанаты — любят классический эспрессо, латте из рожковой кофеварки, разбираются в кофейных регионах и отличают степени обжарки;
- любители — предпочитают средний капучино с сиропом, им все равно, из какой страны привезли кофе и как его обжарили.

Если планируете открыть кофейню для массового потребителя, выбирайте арабику или смесь робусты с арабикой — она выйдет дешевле.

Если хотите нацелиться на фанатов кофе, наймите опытного шеф-бариста, который возьмет работу с подбором сортов кофе на себя.

Шаг 2. Выберите способ открытия кофейни

Есть два варианта, как открыть кофейню:

- купить готовый бизнес и переделать его под себя;
- запускаться с нуля — купить или арендовать помещение, сделать в нем ремонт, закупить оборудование.

Вот в чем их основные плюсы и минусы:

	Достоинства	Недостатки
Покупка готового бизнеса	<p>Аренда готового помещения с системой водоснабжения, вентиляцией, нужной мощностью электричества, оборудованием и интернетом.</p> <p>Бывший владелец кофейни может передать товарные остатки и контакты поставщиков</p>	<p>Сложно понять, почему предыдущий бизнес оказался убыточным</p>
Запуск с нуля	<p>Можно самому выбрать локацию, подобрать помещение, сделать все под себя и не возвращаться к ремонтным делам спустя время, если что-то будет смущать</p>	<p>Нужно разобраться в требованиях ведомств, получить нужные документы, грамотно оформить вывеску и сделать ремонт</p>

Шаг 3. Зарегистрируйте бизнес

Чаще всего владельцы помещений отказываются заключать договор аренды, если предприниматель еще не зарегистрировал бизнес. Для начала статуса ИП достаточно. Это проще, чем ООО: меньше налогов и можно обойтись без бухгалтера.

Вот чем отличаются формы бизнеса:

	ИП	ООО
Кто ведет бизнес	Один человек	Один человек или несколько
Уставный капитал	Не нужен	Нужен, минимум 10 000 ₽
Отчетность	Можно самому вести учет и сдавать отчетность через онлайн-сервисы	Много сложной отчетности: нужен бухгалтер
Сотрудники	Можно нанять, количество зависит от налогового режима	Нет ограничений по количеству
Продажа алкоголя	Нельзя продавать алкоголь	Можно продавать любой алкоголь, а крепкий от 20% и вино — по лицензии. Как ее получить — в статье

[Регистрация ИП без госпошлин и походов в налоговую.](#)

Шаг 4. Выберите систему налогообложения

Для кофейни на старте подойдет упрощенка — УСН, или АУСН — автоматизированная упрощенка. Последний налоговый режим действует в Москве, Московской и Калужской областях и Республике Татарстан. Предприниматели и компании на АУСН не платят взносы, не сдают декларацию и часть отчетов за сотрудников.

ИП также могут работать на патенте — может получиться выгоднее: бизнес платит только фиксированную сумму за патент и страховые взносы.

Вот чем различаются системы налогообложения:

	Кому подходит	Налоговая ставка
Патент	ИП	Фиксированная сумма. Зависит от региона и количества сотрудников. Рассчитать стоимость
УСН «Доходы»	ИП, ООО	До 6% от суммы доходов
УСН «Доходы минус расходы»	ИП, ООО	До 15% от разницы между доходами и расходами
АУСН «Доходы»	ИП, ООО	До 8% от суммы доходов
АУСН «Доходы минус расходы»	ИП, ООО	До 20% от разницы между доходами и расходами

Шаг 5. Выберите код ОКВЭД

В заявлении на регистрацию бизнеса надо указать, чем планируете заниматься. Это делается с помощью кодов ОКВЭД.

Для кофейни в качестве основного подойдет код 56.3 «Подача напитков».

Дополнительно можно указать:

- 56.1 «Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания»;
- 56.21 «Деятельность предприятий общественного питания для обслуживания торжественных мероприятий».

Со временем, если понадобится, можно добавить и другие коды.

Шаг 6. Откройте расчетный счет

Составьте таблицу с условиями разных банков и выберите самые выгодные. Счета одного бизнеса могут быть открыты в разных банках.

[Бесплатное открытие расчетного счета.](#)

Шаг 7. Выберите локацию

От места зависят стоимость аренды, концепция заведения и то, сколько денег вы сможете заработать.

Есть четыре основных локации. Вот в чем их отличия:

	Плюсы	Минусы
В центре или рядом с метро	Хорошая проходимость	Высокая аренда и конкуренция — нужно вложиться в концепцию заведения, придумать необычное меню и атмосферный интерьер
В бизнес-центре	Не надо вкладываться в оригинальный интерьер и креативное меню — работники бизнес-центра будут покупать кофе с собой	Проходимость формируется за счет сотрудников бизнес-центра, на новых клиентов рассчитывать не стоит
В торговом центре	В магазинах всегда есть посетители, поэтому первое время можно не тратиться на маркетинг	Есть риск, что люди будут покупать кофе в ресторанах быстрого питания на фуд-корте или в более знакомой кофейне
В жилом доме	В одном современном ЖК может быть до двух тысяч квартир, поэтому проходимость там высокая	Конкуренция высокая — в ЖК одновременно могут работать по две-три кофейни. Придется выделяться: вложиться в концепцию, меню, интерьер

Шаг 8. Выберите локацию и помещение

Пропустите 8 шаг, если покупаете готовую кофейню.

Если вы решили открыть кофейню с нуля, вот какие документы нужно получить:

- заключение противопожарной службы ГУ МЧС;
- паспорт на отходы;
- договор на вывоз мусора;
- договор на санитарно-гигиенические исследования воды, продукции и смывов;
- договор на горячую и холодную воду и на электричество;
- договор на дератизацию и дезинсекцию помещений;
- паспорт безопасности;
- медицинские книжки для сотрудников;
- документы для уголка потребителя;
- договор на воспроизведение музыки;
- технологическую карту для блюд, которые готовят в кофейне.

Все документы обязательные. За отсутствие одного договора на воспроизведение музыки может грозить штраф до 5 млн рублей от организации по защите авторских прав. Как получить каждый из документов, рассказали в статье [«Какие нужны документы на помещение для открытия кафе»](#).

Что еще обязательно должно быть в помещении под кофейню:

- достаточная мощность электрической сети, которая потянет несколько приборов — от 20 кВт;
- приточно-вытяжная вентиляция;
- пожарная сигнализация и средства пожаротушения;
- канализация;
- подсобное помещение для хранения бытовой химии;
- помещение для сотрудников;
- туалет с раковиной и вытяжкой — для кофеен от 25 посадочных мест понадобится второй туалет.

Также у кофеен, которые расположены в жилых домах, должен быть дополнительный вход для сотрудников и разгрузки сырья — там, где нет окон, чтобы не мешать жильцам.

Шаг 9. Откройте расчетный счет

По закону [«О защите прав потребителей»](#) предприниматели обязаны разместить на фасаде информационную вывеску. На ней необходимо указать название компании или имя ИП, адрес и режим работы.

Согласовывать информационную вывеску обычно не нужно. Но есть ряд исключений. Например, если в Москве и Санкт-Петербурге здание включено в перечень памятников архитектуры, придется согласовывать даже миниатюрную вывеску. Как это сделать — в статье [«Как оформить вывеску на фасаде»](#).

Шаг 10. Установите онлайн-кассу и подключите эквайринг

- Установите онлайн-кассу. Она формирует и печатает чеки, а затем передает их в налоговую. Без нее работать запрещено.
- Подключите эквайринг. Он нужен, чтобы покупатели могли расплачиваться картой.

[Подключить прием платежей для бизнеса в Тинькофф.](#)

Шаг 11. Определитесь с ассортиментом

Как рекомендуем выбирать продукты для старта:

- зерна — чтобы в вашей кофейне был вкусный кофе, советуем брать 100% арабику;
- молоко коровье — пробуйте разные марки, купите 20 разных пачек молока и сварите капучино, оцените вкус и посчитайте себестоимость, выберите победителя по цене и качеству;
- молоко растительное — купите по пакету растительного молока разных вкусов и наблюдайте, что будет пользоваться популярностью среди гостей;
- сиропы — купите наиболее популярные: ваниль, шоколад, кокос, мята, клубника, банан, — и добавляйте их бесплатно, клиенты будут возвращаться за новыми вкусовыми сочетаниями;
- выпечка — начните с замороженной выпечки и сырников, они дольше хранятся, их можно быстро разогреть в печке, а на вкус будет как только что из печи;
- другая еда — продавайте печенье, батончики, сухофрукты, орешки, они повышают средний чек, долго хранятся, почти не требуют специальных условий хранения.

Подробнее о том, как продавать снеки в кофейне, рассказывает владелица «Столицы кофе» Александра Коняхина в статье [«Как открыть кофейню»](#).

Шаг 12. Закупите оборудование и стаканчики

Что рекомендуем закупить для кофейни на старте:

- профессиональную кофемашину от двух чашек — такие стоят от 1 млн рублей, поэтому возьмите в аренду;
- профессиональную кофемолку — тоже можно арендовать;
- холодильник и морозильную камеру — для замороженной еды;
- небольшую печку — для разогрева замороженной выпечки и сырников;
- грильницу — чтобы самостоятельно делать сэндвичи;
- брендированные стаканчики — берите в цвет кофейни на оптовом складе, можно клеить на них наклейки или ставить печать под свое лого.

Шаг 13. Наймите персонал

Для работы в кофейне сотрудников нужно немного. Вам понадобятся:

- один-два бариста — в кофейнях, где на месте готовят сэндвичи, разогревают сырники, работают по двое;
- управляющий — он возьмет на себя операционку: заказ продуктов, списания, ежедневные проблемы.

Искать сотрудников можно через соцсети и в Телеграме. Например, через чаты с жильцами ЖК, где расположена кофейня, или группы учебных заведений.

Шаг 14. Найдите первых клиентов

Продвигать кофейню можно несколькими способами:

- онлайн через таргет — найти в соцсетях людей, которые живут или работают в вашем районе, и показывать им посты с рекламой;
- проводить акции и раздавать листовки — например, предлагать бесплатный кофе за пост с отметкой кофейни;
- через агрегаторы Яндекс Еда и Delivery Club — лучше ставить цену выше, чем в кофейне;
- разместиться на 2ГИС и Яндекс Картах.

Онлайн-банк для розничного бизнеса

- Бесплатная регистрация ИП и открытие расчетного счета
- Торговый эквайринг со ставкой от 1,2%
- Аренда онлайн-кассы с эквайрингом 2 в 1 за 0 ₽
- До 500 000 ₽ на развитие: рекламу, автоматизацию процессов и другие услуги



[Подробнее](#)

