

Как открыть пельменную: бизнес-план

Конечно же, множество людей время от времени задумывается о том, чтобы начать собственное дело. И сегодня начинающие бизнесмены нередко интересуются вопросами о том, как открыть пельменную. Насколько выгодным может быть подобный бизнес? От чего зависит успех заведения?

Собственная пельменная — это выгодно?



Пельмени — национальное блюдо, которое и по сегодняшний день пользуется огромной популярностью. А если еще и лепить их не надо... Согласитесь, не слишком-то и интересно проторчать полдня на кухне, а потом истребить за один присест результат многочасовой работы хозяйшек.

То ли дело зайти как-нибудь в уютное кафе и полакомиться вкусными горячими пельмешками... В свое время подобные заведения были очень популярны, и сегодня мода на них возвращается. Когда люди интересуются вопросом о том, как открыть пельменную, они в первую очередь задумываются, насколько прибыльным может быть подобный бизнес.

Да, согласно статистике, огромное количество заведений общественного питания закрываются спустя 1-2 года после открытия. И да, это предприятие рискованное, так как зависит от многих факторов. Но если правильно разработать бизнес-план, обратить внимание на все возможные мелочи и перестраховаться, то дело может стать действительно прибыльным. При хорошей работе и достаточном количестве посетителей закусочная может окупиться уже за несколько месяцев (при условии аренды помещения, а не его покупки).

Как открыть пельменную? Бизнес-план

План разработки и создания собственного бизнеса — это то, с чего нужно начинать любое предприятие. Как составить этот важный документ? Какую информацию он должен содержать? Начать его стоит с перечня документов, которые обязательно понадобятся для создания легального бизнеса.

Кроме того, необходимо будет указать хотя бы примерные расчеты затрат, ведь придется покупать массу оборудования, посуды, мебели и прочих принадлежностей. Поэтому бизнес-план должен включать в себя не только расходы на зарплату сотрудников, аренду и коммунальные услуги — в нем должна присутствовать, например, цена оборудования для производства пельменей. Обращая внимание на мелочи, можно точно рассчитать размер стартового капитала.

Какие документы понадобятся для открытия заведения?



Если вас интересует, как открыть пельменную, то вы должны знать, что для открытия заведения общественного питания необходим внушительный пакет документов. В первую очередь нужно будет зарегистрироваться в налоговой службе.

Вы можете открыться как индивидуальный предприниматель или же создать общество с ограниченной ответственностью — обе формы имеют свои преимущества. Кстати, здесь же придется получить разрешение на использование кассовых аппаратов и поставить их на учет.

Безусловно, вам понадобится и разрешение от санэпидемстанции — только так можно открыть пельменную. Требования к помещению и иные важные моменты можно узнать сразу на месте, сотрудники организации ознакомят вас с нужной информацией.

Например, минимальная площадь для пельменного цеха составляет 50 квадратных метров. Кроме того, на кухне должны быть проведены вода, электричество, отопление. И, конечно же, соблюдение всех гигиенических норм обязательно. Также нужно будет навестись в пожарную инспекцию и согласовать все вопросы.

Ни в коем случае не стоит пренебрегать требованиями СЭС и пожарной службы — лучше сразу делайте все, как положено. Ведь эти государственные организации могут не только затормозить открытие закусочной, но и вовсе его запретить.

Не стоит забывать и о том, что ваше заведение наверняка посетит служба охраны труда. Кроме того, вы заранее должны составить перечень продукции, которую будете продавать, и технологию готовки каждого блюда — все эти бумаги должны быть заверены в той же СЭС. Нужно будет составить устав предприятия, который вместе с

вышеперечисленными документами будет отдан в городской совет на рассмотрение — только здесь могут дать разрешение на открытие закусочной.

Где арендовать помещение?

Безусловно, правильный выбор места расположения во многом поспособствует успеху вашего бизнеса. Ведь выручка напрямую зависит от количества посетителей, что в свою очередь и поможет определить удачные районы для аренды подходящего здания. Конечно же, лучше открыть закусочную в центре города, так как здесь всегда полно людей, которым время от времени нужно поесть вне дома.

Подойдут и другие районы. Например, пельменную (особенно если ваше заведение рассчитано на клиентов с низким и средним уровнем достатка) можно открыть недалеко от учебных заведений или общежитий — студенты могут стать прекрасными и, главное, постоянными клиентами.

Неплохим вариантом будет и большой торговый центр, где всегда полно народу. С другой стороны, подойдут и зоны отдыха, например, парки и пляжи, куда люди приходят приятно и весело провести время. Правда, в этом случае бизнес будет носить сезонный характер.

Естественно, при выборе места стоит учесть наличие и количество конкурентов. Не стоит открываться рядом с такой же пельменной, у которой к тому же прекрасная репутация и масса постоянных клиентов. Изучая конкурентов, обратите внимание на их цены, предлагаемые услуги и качество обслуживания, так как вы должны быть лучше, дабы наработать клиентскую базу.

Что же касается самого здания, то стоит учесть, что закусочная должна иметь несколько помещений — это кухня, зал для посетителей, кабинет для администратора, раздевалка для сотрудников, а также туалетная комната и складские помещения. Кстати, открыть пельменную, ориентированную на большое количество посетителей, со слов бывалых предпринимателей, — не самый лучший вариант, особенно если вы стеснены в средствах. Лучше всего ориентироваться на 30 посадочных мест, а по мере развития можно будет расширяться.

Дизайн зала для приема гостей



Не стоит забывать, что закусочная — это не только место, где можно вкусно поесть. Здесь также можно отдохнуть и просто приятно провести время. И атмосфера в пельменной должна быть соответственной. Вежливый обслуживающий персонал, вкусная кухня и, конечно же, подходящий дизайн — вот что сделает ваше заведение местом для отдыха.

Конечно же, в идеальном варианте стоит нанять профессионального декоратора, который поможет оформить помещение. Обязательно стоит обратить внимание на качество мебели, ведь люди должны чувствовать себя комфортно. До открытия заведения нужно будет закупить столы, стулья, барную стойку, возможно, несколько диванов.

Обязательно отведите место под гардероб, где посетители смогут оставлять верхнюю одежду (в зимнее время это особенно актуально). И, конечно же, не забудьте украсить помещение, используя картины, фотографии, цветы, комнатные растения и прочие мелочи, которые придадут заведению уютный вид.

Какое оборудование понадобится для кухни?



Безусловно, одним из главных и первых вопросов является то, как именно готовить пельмени — вручную или с помощью специальной техники. Здесь все зависит от масштаба планируемой работы. Если нужно обслуживать только посетителей небольшого заведения, то пельмени можно делать и вручную. В том случае, если вы рассчитываете на большой и постоянный поток клиентов и собираетесь производить замороженные полуфабрикаты, лучше приобрести аппарат для производства пельменей.

Но во сколько обойдется оборудование для кухни? Для начала стоит отметить, что вам понадобятся газовые и электрические плиты, микроволновая печь, духовка. Кроме того, необходима мощная мясорубка для приготовления фарша, средняя стоимость которой составляет около 24 тысяч рублей.

Еще вам понадобятся мукопросеиватель, тестомесильные механизмы, цена которых колеблется в пределах от 150 до 180 тысяч рублей. Качественный формировочный аппарат для производства пельменей стоит от 550 до 750 тысяч рублей. Естественно, нужны холодильники и морозильные камеры, особенно если вы планируете продавать

замороженные продукты (стоимость этих установок колеблется от 70 до 90 тысяч рублей). Примерно такова цена оборудования для производствапельменей.

Конечно же, общая стоимость зависит от того, насколько мощную и надежную технику вы собираетесь приобретать. С другой стороны, покупать подобное оборудование целесообразно лишь в том случае, если вы планируете выпускать большое количество продукта и уже нашли рынок сбыта. Например, при помощи вышеописанной техники можно делать до 700-800 кг пельменей в день. Как правило, при работе на полную мощность затраты окупаются за 4-6 месяцев.

И не стоит забывать о том, что на кухне должны быть достаточно большие рабочие поверхности, необходимая посуда, мелкая бытовая техника и т. д.

Составляем меню

Пельменная относится к разряду закусовых, поэтому и меню здесь должно быть ограниченным. Его нужно составить заранее, так как калькуляция пельменей и технологические карты все остальных блюд должны быть подтверждены в СЭС.

Итак, что же предлагать посетителям? Естественно, горячие блюда — это те же пельмени. Заранее вам предстоит выяснить, на какую именно категорию населения рассчитано ваше заведение, так как стоимость пельменей может колебаться в зависимости от качества фарша и т. д.

Желательно добавить и первые блюда, например, бульон, борщ и т. п. И, конечно же, холодные закуски, включая различные салаты. Стоит подумать и о десертах, ведь если вашу закусочную будут посещать семьи с детьми, то спрос на мороженое и другие сладости гарантирован.

Отдельная тема — это напитки. Газировка, соки, чай, кофе — это то, без чего не обходится ни одно заведение общественного питания. Можно, конечно же, продавать и алкоголь, но для этого нужно получить лицензию.

Нанимаем рабочий персонал



Даже если вы оснастите кухню всеми возможными новинками техники, вам все равно понадобятся повара, так как за оборудованием должен кто-то следить. Поскольку основным вашим продуктом, даже визитной карточкой, будут пельмени, то повар станет одним из ключевых сотрудников закусочной. Ведь именно он будет рассчитывать количество ингредиентов для теста, готовить фарш и т. д.

Поэтому на этом работнике экономить ни в коем случае нельзя — пусть он получает большую зарплату, но результаты его работы, то бишь блюда, должны быть безупречными. Наверняка ему понадобятся и помощники — их количество зависит от размеров и оборотов вашего заведения. Кстати, если на вашей кухне производство пельменей автоматизировано, то персонал должен хорошо разбираться в имеющейся технике.

Если вы интересуетесь, как открыть свою пельменную, то должны понимать, что кто-то должен обслуживать посетителей. Вам нужно будет нанять официантов (их количество опять же зависит от оборотов заведения и количества посетителей). Здесь также нужно отдать предпочтение профессионалам, так как от умения официанта общаться с людьми и вовремя их обслуживать будет зависеть репутация вашей закусочной.

Понадобится и бармен, который будет готовить кофе и прохладительные напитки, а также следить за оплатой счетов. Нужно нанять и администратора, обязанностью которого будет следить за поставками сырья, работой остальных сотрудников, решать спорные вопросы с клиентами и т. д. Кстати, на первых порах эту функцию может взять на себя владелец.

Можно ли получать дополнительный заработок?

Итак, с вопросом о том, как открыть пельменную, мы почти разобрались. Неплохо бы задуматься и о способах получения дополнительного заработка. Безусловно, при грамотном подходе получить хорошую выручку можно. Но здесь все зависит и от масштаба вашего производства, и от размеров стартового капитала.

Если в вашем заведении большая кухня со всем необходимым автоматизированным оборудованием, то можно изготавливать замороженную продукцию. Ведь количество клиентов, которые желают поесть вне дома, зависит от многих факторов. А вот замороженные пельмени — это новая возможность для бизнеса. Вы можете предлагать их в различные супермаркеты и магазины, а также столовые при больших организациях.

При желании можно организовать доставку пельменей по городу. Естественно, для этого понадобится еще один сотрудник, транспорт и некоторое оборудование для перевозки горячей пищи. Тем не менее, доставка на дом поможет увеличить выручку, ведь далеко не у каждого человека есть возможность и желание уйти из дома или покинуть работе место для того, чтобы пообедать. А оплата за доставку и будет заработной платой нового сотрудника.

Реклама — залог успеха

Бизнес-план пельменной обязательно должен включать в себя пункт о рекламе заведения. Ведь для того, чтобы люди начала пользоваться вашими услугами, они откуда-то должны получать информацию. Естественно, в первую очередь нужно будет заказать красивую вывеску.

А недалеко от закусочной можно расклеить баннеры и указатели — это, конечно же, привлечет посетителей. Можно также разместить объявление в газете или заказать рекламу на местном радио — пусть название вашейпельменной будет всегда у всех на слуху.

Время от времени можно устраивать различные акции, дегустации. Для поощрения постоянным клиентам можно предоставить небольшие скидки.

Неплохо было бы создать сайт в интернете. Так у потенциальных клиентов будет возможность в спокойной обстановке ознакомиться с вашими услугами, меню, системой скидок, узнать о грядущих акциях и т. д.

Пельменный бизнес на дому — возможно ли это?



Конечно же, открытие собственного заведения общественного питания — дело чрезвычайно сложное. Ведь здесь необходим внушительный стартовый капитал, а кроме того, различные официальные документы и разрешения на продажу. Что же делать, если возможности открыть полноценный бар или столовую нет? Альтернатива — пельменный бизнес на дому. Возможно ли это? Безусловно.

Конечно же, обороты подобных продаж будут намного меньше, а работы предстоит больше. Тем не менее, изготовление пельменей в домашних условиях может стать прекрасным стартом, который принесет неплохой доход. Что для этого понадобится? Естественно, для начала неплохо было бы найти клиентов.

Например, вы можете предлагать замороженные пельмени в соседние небольшие магазинчики, договориться с владельцами кафе или же предложить услуги в столовой какой-то крупной организации. Конечно же, сначала все можно делать самостоятельно.

Калькуляция пельменей не заберет много времени. Да и оборудование сначала может не понадобится — готовить можно по-домашнему. С другой стороны, по мере продвижения бизнеса и увеличения количества клиентов станок для изготовления пельменей можно и приобрести — так работа пойдет гораздо быстрее.

Что же касается остального оборудования, то вам наверняка понадобится мясорубка (лучше электрическая), холодильник и морозильная камера (для заморозки пельменей) и, конечно же, достаточное количество рабочего места. Сырье (мука, яйца, мясо на фарш) можно закупать по мере использования.