

ДМИТРИЙ КРАСНОВОДСКИЙ

БИЗНЕС-ПЛАН

КОФЕЙНЯ



16+

Дмитрий Красноводский

Бизнес-план. Кофейня

«ЛитРес: Самиздат»

2020

Красноводский Д. С.

Бизнес-план. Кофейня / Д. С. Красноводский — «ЛитРес: Самиздат», 2020

Кофейни – представляют собой небольшие кафе, где главным напитком является кофе – становятся всё более распространенными в России. Бизнес-план кофейни поможет вам адекватно проанализировать сложившуюся ситуацию на рынке и правильно выбрать местоположение, чтобы максимально охватить целевую аудиторию, рассчитать все возможные расходы, правильно подобрать персонал.

Содержание

Экспресс кофейни с кофе на вынос	6
Атмосферная уютная кофейня	7
Американская кофейня	8
Выбор помещения	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Первое, с чего следует начать, это – выбор модели кофейни. Различают несколько вариантов кофеен, все они востребованы среди клиентов, но ориентированы на разную клиентскую аудиторию.

Экспресс кофейни с кофе на вынос

Эта модель предполагает, что основная масса клиентов будет брать кофе и закуски с собой, не задерживаясь в помещении кофейни. Это позволяет предпринимателю сэкономить на помещении, оплате электричества и дополнительном персонале – для работы будет достаточно только баристы. Но при этом цена на кофе в таких кофейнях устанавливается ниже средней цены в кофейнях города, чтобы привлечь покупателей.

Атмосферная уютная кофейня

Это заведение, в которое посетители приходят не для того, чтобы выпить кофе и перекусить, а для того, чтобы насладиться атмосферой кафе, отдохнуть и набраться энергии. Поэтому основные затраты предпринимателя в этом случае придутся на дизайнера и оформление помещения, необходимо будет задействовать дополнительный персонал, но цена на кофе в такой кофейне устанавливается значительно выше средней по городу. Особенность атмосферной кофейни в том, что она должна быть уникальной и не повторяться с остальными заведениями города. Ее отличие от остальных моделей в том, что посетители должны наслаждаться атмосферой и понимать, что они платят за эстетическое удовольствие, которое сопровождается вкусными напитками. При этом в меню такой кофейни входят не только классические напитки – эспрессо, американо, капучино или латте, но и авторские напитки от бариста. А также в меню должны быть горячие блюда, которые будут готовиться на собственной кухне заведения.

Американская кофейня

Также не стоит пренебрегать и классическими кофейнями, в которые люди приходят для того, чтобы выпить кофе, поесть и спокойно посидеть перед тяжелым рабочим днем. Такая кофейня не отличается особым интерьером или авторскими напитками, но она удобна для посетителей, которые утром спешат на работу, потому что они могут не переплачивать за интерьер и выпить кофе. В кофейне американского типа обычно стоит 5-10 столиков, за которыми посетители могут посидеть и насладиться вкусными напитками и закусками или десертами. Для таких кофеен главное не интерьер, а меню. А для предпринимателя главное подобрать правильное место, вблизи популярных мест для людей, чтобы кофейня пользовалась популярностью.

Выбор помещения

Помещение зависит от того, какая модель кофейни выбрана. Рассмотрим отдельно каждый вариант. Готовый бизнес-план кофейни поможет оценить рентабельность каждой модели и ее перспективы для конкретного города.

Экспресс кофейня

Помещение для такой кофейни должно находиться в месте, где постоянно наблюдается большое скопление людей, она может находиться рядом с торговым центром или внутри него, с остановкой общественного транспорта, с местами для обучения. Любое место где рядом постоянно находится много людей подходит для этой цели. Само помещение для кофейни должно быть небольшим примерно 10-20 квадратных метров. Этого достаточно для того, чтобы разместить кофемашину, холодильник, витрину и один-два столика. При выборе помещения надо сразу предусмотреть возможность расширения, потому что если кофейня будет пользоваться популярностью среди людей, то необходимо будет дополнительно добавить столики и увеличить кухню. Также надо проверить коммуникации в помещении, в нем обязательно должны быть электричество и вода, при этом розеток должно быть достаточно для того, чтобы подключить одновременно все оборудование. В помещении для экспресс кофейни можно обойтись простым минимальным ремонтом, чтобы оно выглядело чисто и опрятно. Предприниматель может не затрачивать дополнительные средства на создание уникального дизайна. Главное, чтобы в интерьере прослеживался логотип кофейни или ее символика.

Атмосферная кофейня

В этом случае сложностей с выбором помещения меньше, потому что атмосферная кофейня не обязательно должна располагаться в первой линии, клиенты в нее не забредают случайно, а приходят целенаправленно. Но желательно, чтобы сама кофейня находилась в месте с удобной транспортной развязкой. То есть лучше всего подходит тихая улица в оживленном районе. Помещение для атмосферной кофейни должно быть достаточно большим, чтобы посетители не мешали друг другу, между столиками должно быть не меньше 2 метров. Оптимально, чтобы до кофейни было удобно добраться посетителям, но при этом она находилась в достаточно тихом месте, идеально если найти помещение в историческом центре города, чтобы из окон кофейни были видны старинные здания. Это создает дополнительную атмосферу и помогает заведению. Требования к коммуникациям в атмосферной кофейне такое же, как и для остальных кофеен. Особое отличие уютной кофейни от остальных вариантов в том, что она должна быть очень большой, так чтобы внутри нее с комфортом могли разместиться посетители, и при этом они не слышали и не видели все, что происходит на кухне.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.