

Как открыть кондитерскую

Капкейки, пирожные или торты есть на любом празднике. А ещё люди покупают их без повода — к чаю. Неудивительно, что кондитерская — успешный бизнес.

Что нужно для открытия собственной кондитерской, какое оборудование приобрести и какие тонкости бизнеса существуют.



Пошаговая инструкция открытия

Для начала работы составьте пошаговый план действий. Его можно оформить для себя в форме чек-листа:

1. Определитесь с форматом бизнеса. Это может быть кондитерская со сладостями от поставщиков или кафе-кондитерская со своей продукцией.
2. Составьте бизнес-план. Выберите подходящее место для открытия заведения, оцените риски, просчитайте срок окупаемости предприятия. Подробно опишите формат и концепт.
3. Зарегистрируйте бизнес и откройте расчётный счёт. При выборе банка изучите отзывы, узнайте про бизнес-карту, уточните есть ли онлайн-бухгалтерия и другие сервисы для бизнеса.
4. Подберите помещение и заключите договор аренды. Подготовьте помещение, чтобы оно соответствовало всем требованиям. Особое внимание обратите на вентиляцию и канализацию. Это важно: в кондитерском цехе рекомендовано организовать запасные источники горячей воды с разводкой

по сети. А система приточно-вытяжной вентиляции в комнате, где изготавливается продукция, должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции других помещений.

Требования подробно прописаны на сайте Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в следующих документах:

- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

5. Разработайте меню и рецептуру сладостей, если будете сами их готовить. Например, это могут быть торты, пирожные, выпечка, десерты, печенье, зефир. По каждой позиции просчитывайте себестоимость и допустимый размер наценки. Если опыта в бизнес-расчётах ещё нет, можно заручиться поддержкой экспертов на аутсорсе: технолог-кондитер, шеф-повар, бариста и бухгалтер.

6. Найдите поставщиков и закупите сырьё. Часть продуктов можно купить в обычном магазине. Но выгоднее и надёжнее работать с поставщиками, которые специализируются на работе с кафе и кондитерскими. Они регулярно принимают заказы и привозят свежие продукты.

7. Купите мебель и сделайте косметический ремонт в соответствии с концепцией заведения. Особое внимание уделите торговому залу. Чтобы там было уютно, подберите приятные цвета, расставьте предметы интерьера, продумайте схему освещения, чтобы в помещении всегда было светло.

8. Займитесь подбором и обучением персонала. Если у вас маленькая кондитерская без производства, в штат нужно нанять минимум трёх продавцов.

Выбор формата и ассортимента

На первом этапе нужно определиться с форматом заведения. Есть три самых распространённых.

Кондитерская с ассортиментом от поставщиков

Предпринимателю не надо разрабатывать рецептуру и готовить сладости самому. Все позиции заказывают у поставщиков. ИП не ограничены в выборе и могут подбирать оптимальные варианты: «Медовик» – от одного поставщика, «Наполеон» – от второго, эклеры — от третьего.

В самом начале можно предоставить посетителям самый широкий ассортимент угощений. Это поможет проанализировать потребительский интерес и оставить только самые популярные позиции.

Кондитерская с ассортиментом собственного производства

Если вы хотите сами готовить сладости, ваш вариант – кондитерская с собственным производством. Часто этот формат выбирают домашние кондитеры, которые решили расширять бизнес. Это принесёт больше клиентов и денег, но надо быть готовым искать порядочных поставщиков, набирать штат сотрудников, следить за соблюдением всех требований на кухне.

Кафе-кондитерская

Популярный и перспективный формат: гости покупают сладости и угощаются ими прямо в кафе. Чтобы пребывание клиентов в кондитерской было приятным, важно продумать интерьер, выбрать красивую и удобную мебель, позаботиться о досуге для маленьких гостей. Стоит заложить большую сумму на старт, ведь придётся инвестировать и в помещение, и в оборудование.

Выбор ассортимента

- ✓ Теперь давайте разбираться, какие изделия обычно продают в кондитерских.
- ✓ Классические торты, печенье, пирожные, конфеты, шоколад, зефир, пастила, мармелад, хлеб.
- ✓ Низкокалорийные сладости без сахара или на основе сахарозаменителя для людей с сахарным диабетом, спортсменов и тех, кто ведёт здоровый образ жизни.

- ✓ Веганские угощения без добавления яиц, молока, сливок и на альтернативной муке.
- ✓ Продукция для аллергиков без орехов, мёда, яиц и других ингредиентов, которые часто вызывают аллергическую реакцию.

Регистрация юридического лица или ИП

1. Определитесь с формой регистрации бизнеса – ИП или ООО. Если вы планируете начать с небольшого заведения, выбирайте ИП. Позже, когда захотите масштабироваться, можно будет перейти на ООО.

2. Подготовьте пакет документов. Нужные документы прописаны в Федеральном законе от 08.08.2001 N 129-ФЗ (ред. от 28.12.2024) "О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей".

3. Выберите код ОКВЭД. Например:

код ОКВЭД 10.71 и код ОКВЭД 10.72 – производство кондитерских изделий.

код ОКВЭД 47.24 – розничная торговля. Этот код нужен для того, чтобы оформить кассу и эквайринг.

4. Передайте документы в инспекцию. Есть три варианта, как это сделать.

- ✓ Лично или через представителя по нотариальной доверенности подать в ФНС или МФЦ.
- ✓ Через портал Госуслуг.
- ✓ Отправить по обычной почте с объявленной ценностью и описью вложения.

5. Откройте расчётный счёт в банке и закажите печать.

6. Пройдите проверки – санитарную и пожарную. Это нужно сделать уже после подбора и подготовки помещения.

Выбор места

От этого критерия зависит проходимость вашего заведения, поэтому относитесь к подбору локации серьёзно и заложите на это достаточно времени. После того как у вас появится стоящий вариант, проверьте его по этим критериям:

- ✓ Людные и проходимые улицы рядом.
- ✓ Отсутствие конкурентов поблизости. Проверьте по онлайн-картам, чтобы рядом не было сильных конкурентов, иначе есть риск потерять часть потенциальных клиентов. При этом не стоит сразу арендовать помещение, рядом с которым совсем нет конкурентов. Сперва проанализируйте, а почему их нет? Возможно, это неудачная локация?
- ✓ Площадь кондитерской с большим ассортиментом должна быть от 40 квадратных метров, а кафе-кондитерской – от 50 квадратных метров.
- ✓ В помещении должна быть исправная электропроводка, канализация, водопровод.
- ✓ Желательно, чтобы к заведению можно было удобно подъехать на машине и была парковка. Первый этаж жилого дома в спальном районе или в центре тоже может подойти.
- ✓ После того как выберете помещение, займитесь ремонтом. Сделайте так, чтобы в вашем заведении было уютно и светло.

Документы для открытия

Для открытия кондитерской нужен такой же пакет документов, как и для открытия другого общепита:

- договор об аренде помещения;
- разрешение на деятельность в данном помещении от Государственной противопожарной службы;
- договор на вывоз твёрдых бытовых и органических отходов;
- договоры на дезинсекцию и дератизацию помещений;
- перечень продукции, которая производится в кондитерской;
- сертификаты, подтверждающие качество используемого сырья;



- санкнижки и документы об образовании работников;
- документы на кассовое оборудование.

Этот пакет документов нужен для того, чтобы пройти проверку СанПиН и согласовать список производимой продукции в Роспотребнадзоре. Перечень документов может меняться, уточните его на момент открытия кондитерской.

Какое оборудование выбрать

В случае с открытием кондитерской, понадобится три вида оборудования – технологическое, торговое и офисное.

Технологическое оборудование нужно, если вы изготавливаете угощения сами. А его разнообразие зависит от ассортимента меню. Но примерный список такой:

- ✓ Плита с печью.
- ✓ Хорошая вытяжка.
- ✓ Холодильник и морозильная камера.
- ✓ Тестомес, просеиватель муки, миксер, блендер, кофемашина, формочки, ёмкости.
- ✓ Разделочные столы.

Торговое оборудование нужно всем типам кондитерских: обычная витрина, холодильная витрина, прилавок, весы, касса.

Офисное оборудование тоже нужно всем. К нему можно отнести: компьютеры, принтеры и другую офисную технику, телефон, камеры видеонаблюдения.

Подбор персонала

Самое главное условие – у сотрудников должна быть санитарная книжка. Также все работники обязательно должны пройти медосмотр.

На успех кондитерского бизнеса сильно влияет и клиентоориентированность продавцов. Их часто просят помочь с выбором или что-то посоветовать, поэтому при собеседовании сотрудников обращайте внимание на их лёгкость в общении, любовь к людям и интерес к сфере работы.

Штат кондитерской без производства

В штат следует нанять минимум троих кассиров, если график работы кондитерской будет стандартным – с 8 до 20 часов.

Если у вас большое заведение, нанимайте от 6 человек, чтобы ставить в смену сотрудников парами.

Штат кондитерской с производством

Если вы планируете готовить все угощения в кондитерской, нужно нанять несколько сотрудников.

Пекарь-кондитер – главный сотрудник, который будет отвечать за вкус всей производимой продукции. Поэтому выбирайте опытного и компетентного сотрудника.

Помощник пекаря, который возьмёт на себя всю мелкую работу и будет помогать по кухне.

Судомойка/подсобный рабочий – человек, который будет поддерживать порядок в цехе.

И в обоих случаях понадобится бухгалтер для ведения всех бумажных дел. На первых порах вы можете взять эту роль на себя или привлечь стороннего сотрудника.

Открыв кондитерскую, нужно заняться её продвижением – сделать так, чтобы о ней узнало как можно больше потенциальных клиентов.

В этом помогут разные инструменты.

Наружная реклама. Вы можете арендовать место под рекламу на билбордах, афишах, баннерах и других площадках. Но это дополнительная опция, если у вас есть бюджет на такое продвижение. Если нет, ограничьтесь заметной вывеской над входом в кондитерскую.

Раздача флаеров и листовок. Для этой цели нанимают сотрудника, который будет в день открытия приглашать гостей в заведение.

Ведение соцсетей. Один из самых эффективных способов, но он требует дополнительных вложений – временных и финансовых. Если не хотите вести соцсети сами, можете нанять дополнительного сотрудника. Он разработает контент-план, настроит таргет, договорится о бартере с местными блогерами, будет снимать фото- и видеоконтент, писать тексты постов. Страницы в соцсетях далеко не всегда взлетают сразу, поэтому будьте готовы к тому, что некоторое время в их раскрутку придётся вкладываться. Но всё это окупится, когда вы наберете лояльных подписчиков.

Сколько стоит открытие кафе

Чтобы открыть кондитерскую с товарами от поставщиков и торговым залом площадью 30-40 квадратных метров, нужно около 500 000 рублей. Стоимость открытия напрямую связана с городом, помещением, количеством сотрудников и другими нюансами.

Если вы хотите запустить кондитерскую с собственными угощениями, к этой сумме нужно добавить еще минимум 500 000 рублей.

Рентабельность бизнеса, выгодно ли открывать

Часто кондитерские окупаются за 1-2 года. Много зависит от вовлеченности собственника в важные процессы, суммы вложений в продвижение и маркетинг, а также от удачного выбора местоположения и концепции.

От кондитерской можно ожидать средней рентабельности 18-27%, но показатели каждого бизнеса индивидуальны.