Открытие кулинарной школы

Преимущества

Абсолютно все любят вкусно поесть. Но вот похвастаться своими блестящими кулинарными способностями может не каждый. В последнее время по телевидению мы видим множество различных кулинарных передач, в которых мастера показывают различные рецепты приготовления самых разнообразных блюд. Можно пытаться учиться готовить по кулинарным рецептам из книг, журналов, пользоваться советами знакомых, но это только рекомендации, теория. Порой очень не хватает опытного наставника, который бы на практике показал все нюансы этого сложного процесса и окунул в мир блюд с неповторимым и изысканным вкусом. Поэтому бизнес-идея открыть кулинарную школу, сотрудничая со специалистом высокого класса, – это актуально и прибыльно.

Затраты при открытии кулинарной школы

Открытие кулинарной школы, конечно, потребует много времени и усилий, однако в дальнейшем принесет много пользы, как Вам, так и всем, кто её посетит.

Для того чтобы открыть кулинарную школу, необходимо, в первую очередь, найти подходящее просторное, хорошо освещенное и удобное помещение, которое следует оборудовать кухней. Если в данном помещении уже есть встроенная техника, это упростит процесс и сэкономит Ваше время и затраты на приобретение новой.

В зависимости от местоположения помещения его аренда может стоить по-разному.

Если у Вас уже есть кафе или ресторан – прекрасно. Решается проблема аренды помещения. Можно совмещать функции кафе и непосредственно кулинарной школы. При этом если Ваше кафе пользуется популярностью и имеются постоянные клиенты, то это только сыграет в плюс, частично решая вопрос рекламы Вашей школы.

Желательно, чтобы Ваша кулинарная школа находилась вблизи от центра города, поскольку ученики могут добираться к вам на общественном транспорте.

Также обязательным является решение вопроса необходимых коммуникаций.

Помимо решения вопроса с арендой помещения необходимо учесть затраты на приобретение:

– бытовой техники, которая обойдется Вам порядка 1,8 млн. р.;

– системы климат-контроля, которая должна быть качественной, поэтому будет стоить примерно 350-700 тыс. р.;

– 4-6 удобных столов для разделки – 0,7-1 млн. р.;

– кухонных инструментов для готовки – 300-500 тыс. р.;

– средства для уборки помещения – 18 тыс. р. каждый месяц;

– продуктов питания, которые, естественно, должны быть свежими, на них Вы будете тратить порядка 35 тыс. р.

Выбор повара-преподавателя

Самым важным моментом является подбор преподавателей, которые должны быть опытными специалистами и при этом быть коммуникабельными, приятными в общении, доброжелательными, обладать харизмой. Все люди разные. Но повар должен обладать не только кулинарными способностями, но и суметь научить, найти индивидуальный подход к каждому из своих учеников, быть внимательным, спокойным и терпеливым, суметь заинтересовать, привлечь внимание. Также важно, чтобы ваш повар-преподаватель не только объяснял материал, но при этом знакомил своих учеников с особенностями возникновения блюд, давал исторические справки. Посетителям должно быть интересно на занятиях, чтобы им хотелось сюда прийти вновь, продолжать учиться новым рецептам и звать с собой своих друзей и знакомых.

Особое внимание при выборе следует уделить шеф-поварам. Да, они, конечно, обойдутся Вам дорого, но зато создадут приличный имидж Вашей кулинарной школе и гарантию высокого уровня мастер-классов.

Еще один нюанс: преподавателей не обязательно брать на оклад. Можно пригласить к себе на работу нескольких поваров с почасовой оплатой. Повара 5-6 разряда получают порядка 25 тыс. р. Поэтому им будет удобно и выгодно проводить занятия пару раз в неделю и получать дополнительно 3-5 тыс. р.

Выбор программы обучения

При проведении занятий можно использовать различные известные подходы. Можно объединять занятия в блоки по национальной, вегетарианской, диетической кухне, можно проводить мастер-классы по сервировке стола, правилам подачи и украшению блюд. Также можно проводить занятия и для детей. Что также увеличивает целевую аудиторию.

Помимо практических занятий рекомендуется проводить и теоретические. Занятия можно проводить отдельно в разные дни в виде начитки лекций, а можно и комбинировать: пока ученики занимаются готовкой, преподаватель рассказывает теорию. В качестве теоретических предметов в кулинарных школах используются следующие: калорийность продуктов, этикет поведения за столом, совместимость используемых продуктов, кулинарные секреты и другие.

Все зависит в первую очередь от Вашего повара.

Реклама

Естественно, правильная и грамотная рекламная компания поможет в развитии Вашей кулинарной школы. Это можно производить различными известными способами: созданием рекламных баннеров в центре города и других близлежащих городах, запускать рекламные ролики по радио и телевидению, размещать рекламу в газетах, популярных женских журналах, на сайтах в интернете. Также во время уроков можно проводить видео- и фотосъемку, и выкладывать потом эти материалы на канале YouTube с целью заинтересовать еще большее число людей.

Отличным вариантом продвижения и развития проекта является создание собственного сайта кулинарной школы, который необходимо будет продвигать. Сюда можно будет выкладывать информацию о школе, расписание занятий, месторасположение, информацию о различных акциях, например, «приходи в нашу школу, приводи с собой друзей и получай скидку» и тому подобное. Простую сайт-визитку можно сделать самостоятельно или заказать за 3-5 тыс. р. Также учитывайте еще расходы на продвижение сайта.

Стоимость обучения

Стоимость обучения в кулинарной школе будет зависеть от различных факторов. В первую очередь от имени повара-преподавателя. К известным шеф-поварам захотят попасть даже желающие из других городов. Также при формировании стоимости обучения необходимо учесть и все затраты, в которые входит аренда снимаемого помещения, затраты на приобретение оборудования, зарплата преподавателям, закупка продуктов и тому подобные затраты. Не забывайте и о конкуренции. Необходимо устанавливать адекватную стоимость, которая бы не слишком отличалась от стоимости тех же услуг Ваших конкурентов.

Еще один фактор, от которого будет зависеть стоимость занятия – это численность населения. В маленьких городах цена будет ниже.

Таким образом, для начинающих можно устанавливать стоимость одного занятия – порядка 2-4 тыс. р. С профессионалов, которые решили повысить уровень своего мастерства, можно брать от 5 тыс. р. и выше. Программы, которые рассчитаны на несколько дней обучения, будут стоить дороже – порядка 35-100 тыс. р. Поэтому если в группе будет около 10 человек, то за одно занятие Вы сможете заработать около 35 тыс. р, за неделю – 0,3-1 млн. р., а в месяц, соответственно, – 1,2-4 млн. р.

Конечно, не все эти деньги вы сможете использовать в своих целях. Половина средств уйдет на ремонт оборудования, его замену в случае необходимости, оплату коммунальных услуг и так далее.

При правильном подходе к делу и грамотном вложении материальных средств Вы сможете добиться отличного результата и окупаемости Вашего проекта через два года. Удачи!