Как открыть точку общепита?

Бизнес, построенный на общественном питании, никогда не потеряет актуальность, ведь еда – это тот ресурс, без которого не может обойтись человек. Однако в данном бизнесе уже существует приличная конкуренция, вести его не так просто, как кажется на первый взгляд.

Для того чтобы **открыть кафе,** нужно решить целый перечень проблем по организации, сбору документов и разрешений, подбору кадрового состава, разработке рецептуры, названия, рекламной кампании. **Кафе** с хорошим обслуживанием, расположенное в выгодном месте, в меню которого будет разнообразная недорогая и вкусная еда, а оформление помещения будет соответствовать вкусам большинства целевой аудитории, сможет завоевать достаточно посетителей.

Для того чтобы **открыть мини кафе с нуля**, нужно в первую очередь зарегистрироваться как ИП или ООО и продолжить оформлять все необходимые документы. Вне зависимости от того, кафе вы хотите открыть, **мини кафе** или **ресторан**, пакет базовых документов будет единым для любой **точки общественного питания**. Для того чтобы открыть **кафе в торговом центре** или другом помещении, нужно получить разрешение. Для этого стоит потрудиться над перечнем документов, позволяющим это сделать. Вот основной список всех необходимых условий для того, чтобы **открыть точку общепита**:

- технические условия должны быть согласованы с ГППС;

- подтверждение права использовать помещение под кафе, договор права собственности или аренды;

- регистрация в налоговой инспекции с соответствующим номером;

- документ об аренде участка земли;

- разрешения на проведение санитарных работ, дератизации, дезинсекции и вывоза отходов производства;

- документы о проверке санитарно-эпидемиологической службы, их утвердительное заключение;

- график работы;

- справка из налоговой об отсутствии долгов перед государством;

- ККМ карточка;

- если будете продавать алкоголь, на него нужно приобрести лицензию;

- книга отзывов и предложений. (Я надеюсь вы проверяли, что все эти пункты реально должны быть?)

Уточнить или получить более детальный список можно в торговом отделе администрации города или района, обычно там есть специальные консультанты, которые обязаны подсказать, какие именно документы понадобятся в каждом конкретном случае.

**Точка общественного питания** может быть открыта только после внимательной проверки всего перечня документов и подписания соответствующего разрешения. Копию документа можно разместить в уголке для клиентов в самом ресторане, а вот оригинал будет хранить его владелец. Если вы не считаете себя компетентным или не имеете достаточно времени для сбора документов, можно это поручить специалистам.

Документы уже собраны, но достаточно ли этого для открытия ресторана. На вопрос, **как открыть общепит,** существует конкретный и четкий ответ - с помощью детального планирования предпринимательской деятельности. Есть несколько ступеней для открытия **кафе**, **мини кафе** или **ресторана,** которые не менее важны, чем документальная часть:

1 ступень - нужно разработать собственный бизнес-план, который поможет вам сделать вывод о том, **выгодно ли открывать кафе**. С его помощью можно подсчитать все статьи расходов, рентабельность предприятия;

2 ступень - разработка общей концепции вашего детища, что именно вы хотите открыть: **мини кафе**, кафе или **ресторан**. Можете полагаться не только на наличие собственного капитала, а еще и на опыт в сфере питания. Начинать стоит с малого, чтобы потом расширяться и постепенно изучать тонкости бизнеса;

3 ступень - определитесь с местом расположения заведения. **Открыть кафе в торговом центре** или в других местах с высокой проходимостью - отличный шанс быстро отбить свои вложения. **Торговые центры** часто перенасыщены заведениями подобного рода, однако там всегда находятся клиенты, попробуйте стать лучше остальных. Если **торговый центр** не устроил вас для ведения бизнеса, можно **открыть кафе** в центре города, возле метро или в парке;

4 ступень - работа над дизайном вашего заведения очень важна для его успеха, так как это первое, на что обратит внимание клиент, чтобы выбрать вас из перечня мест для еды и отдыха;

5 ступень - подбор вежливого и профессионального персонала, что играет также немалую роль в ресторанном бизнесе и сфере обслуживания в целом. Грамотный персонал сможет покорить и задержать клиента, сделать ваше кафе популярным местом отдыха.

Хорошая подготовка, грамотная документальная база дадут возможность начать новый бизнес, однако не стоит упускать тот факт, что кафе, как и любое другое предприятие, требует грамотного и мудрого руководства. Постоянный контроль со стороны владельца поможет работникам быть всегда в тонусе, качественно исполнять свои обязанности. Хорошее руководство - один из главных принципов успешного бизнеса. Сочетая все компоненты, приведенные выше, вы обязательно организуете успешное предприятие в сфере общепита.

