

Министерство инвестиционного развития и предпринимательства РС(Я)

ГКУ РС(Я) «Центр поддержки предпринимательства РС(Я)»

# Как открыть детское кафе

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ  
для предпринимателей





## Введение

Ресторанный бизнес (кафе, рестораны, закусочные, бары и т.д.) при условии его правильной организации, всегда был и остается прибыльным. Однако если создание ресторана – масштабный, чрезвычайно затратный и сложный проект, то открытие кафе потребует гораздо меньше инвестиций, времени и усилий, а также характеризуется меньшими рисками.

Кафе - это самый популярный формат предприятия общественного питания. При хорошей работе кафе легко обзавестись постоянной лояльной клиентурой. На одном месте можно проработать десятки лет и даже передать этот бизнес по наследству.

Но чтобы кафе приносило постоянный стабильный доход, перед его открытием надо изучить ключевые моменты этого бизнеса. Конечно, ваш реальный опыт ничто не заменит, но все же, стоит знать, с чего начать, если вы решили открыть свое кафе с нуля.

# Содержание

Уведомительный порядок и документация для кафе .....	<a href="#">стр. 4</a>
Проверки Роспотребнадзора .....	<a href="#">стр. 8</a>
Особенности детского кафе .....	<a href="#">стр. 11</a>
Анализ рынка .....	<a href="#">стр. 13</a>
Выбор месторасположения детского кафе .....	<a href="#">стр. 13</a>
Интерьер и оборудование .....	<a href="#">стр. 15</a>
Персонал детского кафе .....	<a href="#">стр. 19</a>
Маркетинговая политика .....	<a href="#">стр. 21</a>
Нормативно-правовые акты .....	<a href="#">стр. 22</a>



## УВЕДОМИТЕЛЬНЫЙ ПОРЯДОК И ДОКУМЕНТАЦИЯ ДЛЯ КАФЕ

После регистрации в налоговом органе в качестве индивидуального предпринимателя или юридического лица, например, ООО и подбора помещения под кафе, следующим шагом будет уведомление Управления Роспотребнадзора по РС(Я) (далее - Роспотребнадзор) о начале деятельности.

В соответствии с Федеральным законом от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», все юридические лица и индивидуальные предприниматели после процедуры государственной регистрации и постановки на налоговый учет, но до непосредственного начала работы должны представить уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности по видам работ и услуг согласно перечню, утвержденному постановлением Правительства РФ от 16.07.2009 г. № 584 «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности».

### **Уведомление предоставляется разными способами:**

- в электронном виде через «Портал государственных и муниципальных услуг (функций)» <http://www.gosuslugi.ru/>;

- в Многофункциональный центр предоставления государственных и муниципальных услуг в РС(Я) (далее МФЦ) либо в территориальные обособленные структурные подразделения МФЦ в Муниципальных районах;

- непосредственно в Роспотребнадзор или его территориальные отделы;

- путем направления по почте с описью вложения и уведомлением о вручении;

- в виде электронного документа, заверенного электронной цифровой подписью заявителя с направлением на адрес электронной почты Роспотребнадзора <http://14.rospotrebnadzor.ru/>.

\* За нарушение порядка представления уведомлений предусмотрены меры административной ответственности в соответствии с КоАП РФ.

Подробную информацию можно получить в Управлении Роспотребнадзора по РС(Я) по адресу: г. Якутск, ул. Ойунского, д. 9, тел. 8(4112) 35-16-45, 36-24-27.

Помещение, которое вы арендуете или планируете использовать под кафе, должно отвечать санитарным правилам и нормам (СанПиН), а также правилам пожарной безопасности.

Санитарные нормы и правила являются важной частью работы единого организма кафе, они обеспечивают здоровье посетителям и, как следствие, хорошую репутацию заведению.

Предприниматель, чья деятельность ведется в сфере общественного питания, должен в первую очередь позаботиться о соблюдении этих норм и создать все необходимые условия, тем более, если это кафе детское.

Также, руководитель должен донести своим работникам, что выполнение этих норм обязательно.

### **Перечислим основные требования для деятельности кафе:**

- Источники водоснабжения и вода должны соответствовать необходимым требованиям;

- Должен быть обеспечен контроль производственного процесса и лабораторных проверок;

- Все этапы, начиная с приготовления пищи и заканчивая реализацией еды и напитков, должны соответствовать качеством и безопасностью для потребителя;

-Сотрудники, принимаемые на работу, должны пройти необходимый медосмотр и санитарно-гигиеническое обучение в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС(Я)», а также иметь личную медицинскую книжку.

Необходимо наличие программы производственного контроля (ППК).

Программа отражает проводимые санитарно-гигиенические мероприятия, нормирует регулярность их выполнения, что в конечном итоге обеспечивает образец нормального санитарного состояния производства, способного выдержать любые проверки со стороны контрольно-надзорных органов, в первую очередь Роспотребнадзора.

Неукоснительное соблюдение параметров программы является обязательным условием для бесперебойного функционирования вашего кафе.

Самостоятельная разработка ППК достаточно сложна.

Разработать программу помогут в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС(Я)».

После получения ППК Вы должны заключить с ними договор производственного контроля.

Кроме программы производственного контроля, договора производственного контроля, у предпринимателя должны быть договоры на дезинфекцию, дезинсекцию и дератизацию и т.д.

Вышеуказанные договоры заключаются с момента открытия кафе и продлеваются (перезаключается) на протяжении всего существования.

Отсутствие насекомых и грызунов не является основанием для отсутствия договоров дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Профилактические меры необходимо проводить регулярно.

Подробную информацию можно получить в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС(Я)» по адресу: г. Якутск, ул. П.Алексева, д. 60/2, тел. приемной: 8(4112) 22-63-70, 22-72-43 (договорной отдел), 22-71-36 (отдел работы с заказчиком).

Еще одним важным моментом является соблюдение предпринимателем требований Госпожнадзора о пожарной безопасности.

Для безопасности посетителей кафе и сотрудников проводится установка оборудования пожарной сигнализации и огнетушителей, а так же составляется план помещения и действий при эвакуации на случай пожара.

Подробную информацию можно получить в ГУ МЧС России по РС(Я) по адресу:

- г. Якутск, ул. Дзержинского, д. 35, тел. 8(4112) 22-63-71 (отделение надзорной деятельности);

- г. Якутск, ул. Кальвица 16/2, тел. 50-77-47 (Управление надзорной деятельности).





## ПРОВЕРКИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА

Роспотребнадзор обязан проверять предприятия общественного питания на предмет соблюдения требований санитарного законодательства.

Проверки Роспотребнадзора бывают нескольких видов:

- **Плановые**, осуществляемые каждые 3 года на базе графика, составляемого на год. Ознакомиться с планом можно на официальном сайте. В нем расписано когда, кого и на что будут проверять.

О начале плановой проверки предприниматель будет обязательно проинформирован минимум за три дня до ее начала. Уведомление может быть отправлено по почте или передано лично в руки.

С 1 января 2016 года по 31 декабря 2018 года малый бизнес освобожден от плановых проверок. Законом № 246-ФЗ от 13.07.2015 г. «О внесении изменений в Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» были введены «надзорные каникулы» для субъектов малого предпринимательства.

**Исключение:** в социальной сфере, в сфере здравоохранения, образования, теплоснабжения, электроэнергетики, энергосбережения и повышения энергоэффективности.

- **Внеплановые.** К ним относится контроль выполнения предписаний по устранению нарушений и проверки, основанные на жалобах и прочей информации граждан. Не каждое обращение может стать поводом для внеплановой проверки. Например, заявителю будет отказано, если не указаны реальные случаи нарушения, либо если они заявлены анонимно. Более того, проведение внеплановой проверки Роспотребнадзором должна одобрить прокуратура. Пред-



принимателю сообщают о внеплановой проверке за сутки до ее начала (исключение: отрасли связанные с продуктами питания – к ним внеплановая проверка может прийти без предупреждения). В экстренных случаях, когда есть угроза здоровью людей или животных, разрешение прокуратуры и оповещение проверяемого не требуются.

\*Обращаем внимание, что в связи с внесением изменений в ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» с января 2017 года изменились требования к рассмотрению Роспотребнадзором (его территориальными органами) обращений потребителей, как возможному основанию для проведения соответствующих внеплановых проверок.

Теперь, прежде чем обратиться с жалобой в Роспотребнадзор, потребитель обязан обратиться «за защитой (восстановлением) своих нарушенных прав к юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю». И только в том случае, если требование потребителя не было рассмотрено либо удовлетворено руководителем (владельцем) кафе - он вправе написать жалобу в орган государственного контроля и надзора.

### **Как подготовиться к проверке Роспотребнадзора**

За короткий срок привести в порядок всю свою деятельность практически невозможно. Поэтому самое верное решение – вести свой бизнес так, чтобы пришедшему в любой момент эксперту было не к чему придраться.

Всегда держите в порядке личные медицинские книжки сотрудников, сертификаты на продукцию, соблюдайте сроки и условия хранения товара, вовремя проводите уборку и дезинфекцию.

Наиболее часто встречающиеся нарушения в общепите:

- Нет необходимой вентиляции помещения;
- Готовые продукты хранятся рядом с полуфабрикатами, а грязная посуда с чистой;

- Прием и реализация продуктов без сопутствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- Несоблюдение сроков годности и правил обработки продуктов;

- К работе допущены сотрудники без медосмотра;

- Нет маркировки на разделочных инструментах;

- На рабочих поверхностях нет гигиенического (удобного для санитарной обработки) покрытия;

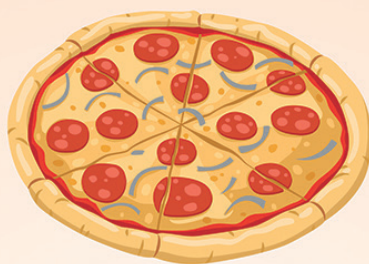
- Нет персонала и инструментов для полноценной уборки.

\* С июля 2016 г. в России введен щадящий режим при проведении проверок малого и среднего бизнеса, которому будет даваться шанс устранить нарушения без уплаты штрафов.

В соответствии с Федеральным законом от 3 июля 2016 г. № 316-ФЗ "О внесении изменений в Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" в отношении субъектов малого и среднего предпринимательства, впервые допустивших отдельные правонарушения, выявленные в ходе государственного (муниципального) контроля (надзора), штраф может быть заменен на предупреждение.

\* За защитой своих нарушенных прав и законных интересов, предприниматель может обратиться с жалобой Уполномоченному по защите прав предпринимателей в РС(Я) или к территориальным партнерам.

Подробную информацию можно получить в аппарате Уполномоченного по защите прав предпринимателей в РС(Я) по адресу: г. Якутск, ул. Курашова, д. 24, каб. 504, тел. 8(4112) 507-854, 507-855.





## ОСОБЕННОСТИ ДЕТСКОГО КАФЕ

Заведение для детей имеет ряд особенностей, которые необходимо учесть при открытии бизнеса.

Первая особенность заключается в том, что табачная и алкогольная продукция в них полностью отсутствует. Кроме того, в детских кафе вводится полный запрет на потребление такой продукции.

Чтобы открыть успешное детское кафе, нужно большое внимание уделить интерьеру. Лучше всего оформить заведение в сочных и ярких красках. Стены можно украсить плакатами и картинами с изображениями любимых героев мультфильмов. Стулья, столы, скатерти и даже салфетки – все должно быть очень красивым и ярким. Ведь ребенок должен почувствовать себя словно в настоящей сказке. Если малышу понравится в вашем кафе в первый раз, то он снова захочет в «сказочное кафе». Это обеспечит не только постоянных гостей, но и много новых маленьких клиентов, которых позовут друзья.

Еще одна очень важная особенность такого заведения – меню, в котором должны присутствовать детские блюда. Конечно, в нем должен быть огромный выбор пирожных, конфет, молочных коктейлей, мороженого и других сладких лакомств, но не стоит забывать про полезное и сытное меню. Чтобы привлечь внимание детей к таким блюдам, можно дать им интересные названия и предложить оригинальное оформление.

Увидев название салата «Замок принцессы» или десерт «Угощение феи», малыш сразу скажет: «Хочу попробовать!». И даже если под блюдом будет скрываться простой фруктовый салат с шоколадным

сиропом, он станет для ребенка очень вкусным лакомством. Такой ход сделает кафе привлекательным и с точки зрения родителей, которые будут рады угостить детей здоровой пищей.

Еще одна интересная идея – предложить официантам разные костюмы. Этот подход понравится не только детям, но и взрослым, которые будут приходить с удовольствием к вам не только за вкусным угощением, но и для поднятия настроения. Кроме того, позаботьтесь о создании игровой комнаты, чтобы во время детских игр, взрослые могли немного отдохнуть. По выходным, по возможности, можно приглашать в игровую клоунов, артистов, аниматоров, чтобы детям было веселее. А на большом телевизоре можно транслировать любимые детские мультфильмы.





## АНАЛИЗ РЫНКА

Прежде чем открыть детское кафе, нужно провести тщательный анализ рынка. Важно решить, с чего начать свое дело и как его правильно организовать. Это позволит вам узнать о конкурентах, где именно расположены подобные заведения, сколько их всего, как работают, какие слабые и сильные стороны имеют. Постарайтесь узнать о других детских кафе как можно больше: как оформлен интерьер, какие дополнительные услуги оказываются, что включено в меню, сколько стоит то или иное блюдо. При этом постарайтесь создать свою оригинальную концепцию.



## ВЫБОР МЕСТОРАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТСКОГО КАФЕ

Чтобы открыть детское кафе, нужно огромное внимание уделить выбору подходящего места. Этот вопрос имеет свои тонкости.

Обратите внимание, чтобы рядом не было ваших прямых конкурентов, но в то же время неподалеку в идеале должны быть

расположены заведения, посещаемые детьми. Например, школы, игровые площадки, детские сады, магазины с детской одеждой и игрушками, детские больницы, парк и так далее.

Очень важно, чтобы выбранное место было просторным. Хорошее детское кафе – это не просто заведение, в котором подают любимые детские лакомства, но и целый развлекательный комплекс с игровой зоной.

Кроме того, можно выделить отдельную комнату для детских занятий с аниматорами, зону для родителей, где взрослые смогут спокойно отдохнуть, а также террасу на открытом воздухе.

По возможности, в игровой зоне для начала можно разместить столы, где дети могли бы заниматься рисованием, лепкой, всевозможными настольными играми, способствующими развитию детского творческого мышления и мелкой моторики.

\* В сентябре 2016 г. АО «Корпорация «МСП» запустила онлайн-портал «Бизнес-навигатор малого и среднего предпринимательства», которым вы можете воспользоваться при открытии своего бизнеса.

В системе содержится информация об объектах федеральной, муниципальной и коммерческой недвижимости, а также данные организаций, предоставленные компанией 2ГИС. Кроме того, навигатор использует данные Росреестра и «Яндекс.Карт».

Предприниматель может выбрать улицу, где мало конкурентов, посмотреть площадь помещения и стоимость аренды. Здесь же, в системе, можно будет рассчитать спрос на товары и услуги, которые он собирается предложить потребителю и т.д.

С порталом можно ознакомиться пройдя по ссылке

<https://smbn.ru/msp/main.htm>





## ИНТЕРЬЕР И ОБОРУДОВАНИЕ

Когда помещение будет подобрано и документы подписаны, можно начать заниматься отделкой помещения.

При создании неповторимого интерьера вашего детского кафе нужно учесть ряд особенностей:

Вся мебель и другие предметы интерьера должны быть приспособлены специально для маленьких гостей кафе. Лучше всего заполнить мебель на заказ.

По возможности зона для игр не должна пересекаться с обеденной зоной.

Внутреннее убранство должно нравиться детям, привлекать их внимание. Если в вашем кафе малыши будут чувствовать себя, как в настоящей сказке, успех вам гарантирован. Они захотят снова и снова вернуться в волшебный мир, созданный вами.

Игровая зона должна содержать детские горки, шары, игрушки, домики, различные игровые комплексы и многое другое, чтобы маленьким посетителям было всегда весело.

Большое внимание следует уделить оборудованию подсобных помещений и кухни.

Закупая для детского кафе оборудование, следует обратить внимание на следующие критерии:

- Безопасное использование, соответствие санитарным правилам и нормам;
- Удобство при использовании для родителей и детей;
- Привлекательное внешне, выполненное из качественных материалов;
- Оборудование для игры должно легко мыться.

Прежде чем открыть детское кафе, необходимо все тщательно продумать и учесть каждую мелочь. Декорации для оформления, столовая утварь, мебель и посуда – все должно быть выдержано в едином стиле и соответствовать требованиям безопасности.

В детском заведении стоит полностью отказаться от мебели с острыми углами, чтобы маленькие гости не поранились. Посуду лучше всего также приобрести из небьющихся материалов. Для самых маленьких посетителей необходимо приобрести приставные стульчики с ремнями. Туалеты, зеркала и умывальники также должны быть удобными для детей и низкими. Для переодевания грудных детишек стоит предусмотреть пеленальный столик в туалетной комнате, чего нет во многих заведениях. Это даст вам значительное преимущество перед конкурентами.

\* Мебель в г. Якутске можно заказать или приобрести:

- Кластер производителей мебели (в здании «Уют центр»), ул. 50 лет Советской Армии, д. 5, тел. 8-924-177-6277 (у местных производителей мебели по вашему эскизу и размерам);

- ООО «Выставочный зал», ул. Курнатовского, д. 24/1, тел. 8(4112) 23-32-54;

- Ателье мебели «Папа Карло», пр. Ленина, д. 7/1, офис 3, 1 этаж, тел. 8 (4112) 25-25-20;

- ИП Торговкина Е.Л., Кластер производителей мебели (в здании «Уют центр»), ул. 50 лет Советской Армии, д.5, тел. 8-924-170-80-00;

- Салон нестандартной мебели Domi, ул. Петровского, 21 (ТЦ «Хит»), 2 этаж, тел. 8-924-160-36-36.





## Виды оборудования

Оборудование для кафе подразделяется на следующие основные категории:

-Тепловое: печи, плиты, мармиты, жарочные и тепловые шкафы, шашлычницы, фритюрницы, блинницы, пищеварочные котлы, тепловые витрины;

-Холодильное: холодильные шкафы, ванны, камеры, охлаждаемые столы, барные холодильники, винные витрины;



-Электромеханическое: посудомоечные машины, хлеборезки, слайсеры, миксеры, картофелечистки, овощерезки, машины для мойки овощей;

-Нейтральное: моечные ванны, мусорные баки, полки, столы, тележки, шкафы, вентиляционные зонты;

-Барное: комбайны, блендеры, кофемолки, кофеварки, льдогенераторы, тостеры, соковыжималки, миксеры;

-Оборудование для мясопереработки: волчки для мяса, пилы, аппараты котлетоформовочные, шприцы для колбас, фаршемешалки;

-Фильтры и смягчители воды;

-Хлебопекарное: дозаторы, мукопросеиватели, тестоделители, тестомесы, тестозакаточные и тестораскаточные машины.

\* Оборудование в г. Якутске можете заказать или приобрести:

- ООО «Центр торговых решений «Приоритет», ул. Аммосова, д. 18, офисы 3.00, 3.18, тел. 8(4112) 42-42-44, 8-914-233-95-38. Они оказывают услуги по технико-технологическому проектированию, а также проводят техобслуживание;

- Торговая компания «Холод-Сервис», ул. Курнатовского, д. 29/2 А, 8(4112) 23-24-83;

- Торгово-сервисная фирма «Якутторгтехника», Вилуйский переулок, д.8, 2 этаж, тел. 8(4112) 35-10-66, 35-47-26;

- ООО «Выставочный зал», ул. Курнатовского, д. 24/1, тел. 8(4112) 23-32-54.

Также, рекомендуется посещение специализированных выставок, с возможностью в одном месте и в одно время ознакомиться с большим выбором оборудования. Например, в Москве ежегодно проводится международная выставка оборудования, машин и ингредиентов для пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе и для кафе - «Агропродмаш». Выставка, на протяжении двух десятилетий демонстрирует лучшие мировые достижения, способствуя внедрению новых современных технологий российскими предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности.



## ПЕРСОНАЛ ДЕТСКОГО КАФЕ

Подбор персонала для детского кафе – весьма непростая задача.

Выбор персонала – очень ответственная задача для открытия успешного кафе. Количество работников зависит от концепции и размера кафе, однако на первых порах слишком раздутый штат может оказаться губительным для бизнеса. Весь персонал должен иметь медицинские книжки.



При этом следует задуматься не только о том, сколько придется платить хорошему повару и официантам, но и о высоком профессионализме и квалификации всего обслуживающего персонала вашего заведения.

Главный критерий, на который нужно опираться при подборе официантов и аниматоров – любовь к детям.

Важно, чтобы официанты всегда умели слушать детей. При этом меню следует в первую очередь подавать детям, а только потом – родителям. Маленькие гости должны знать, что эта сказка в первую очередь создана именно для них.

Научите ваш персонал создавать для каждого ребенка небольшой праздник. И тогда он вместе с родителями станет у вас постоянным гостем.

Конечно, нельзя недооценивать важность работы шеф-повара, а также его помощников. Чтобы открыть прибыльное детское кафе, нужно тщательно проработать меню, дать блюдам интересные названия и украсить их. При этом очень важно даже в простые тушеные овощи или кашу добавить какие-то ингредиенты, которые превратят их в настоящее лакомство. И с этим сможет справиться только профессиональный шеф-повар с богатой фантазией.





## МАРКЕТИНГОВАЯ ПОЛИТИКА

Для открытия детского кафе необходима хорошая реклама. Наилучшие результаты показывает демонстрационная реклама – красочное оформление фасада, красивые и яркие витрины и привлекательный для детей интерьер. Для постоянных клиентов вы можете предложить систему скидок.

Бесплатным и эффективным методом рекламы сегодня являются социальные сети. При заполнении и распространении информации с пабликов, помните, что чем больше души и любви к своему делу Вы вкладываете, тем привлекательнее станут Ваши аккаунты. Такая реклама очень важна, если планируете осуществлять доставку еды на дом.

Не стоит забывать о традиционных и малозатратных методах рекламы.

Промо-акции, раздача флаеров в близлежащих жилых кварталах – беспроегршыные методы. При этом флаеры должны нести в себе выгоду для клиента: скидки, бонусы, карту постоянного клиента и т.д.





## **НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АКТЫ, РЕГУЛИРУЮЩИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

-Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

-Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

-Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей";

-Федеральный закон от 23 февраля 2013 г. N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";

-Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля";

-Постановление Правительства РФ от 16 июля 2009 г. N 584 "Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности";

-Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002 г. N 26 "О введении программ производственного контроля".



