

ОТКРЫТИЕ ПИЦЦЕРИИ



СТАРТОВЫЕ ВЛОЖЕНИЯ: от 500 тыс. руб.

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЦЦЕРИИ



Редко можно встретить человека, который не любит пиццу. Простая, как все гениальное, эта итальянская лепешка с соусом и сыром популярна во всем мире. В чем же причины такой всенародной любви? Пиццерия – это универсальное место, где можно устроить и дружескую вечеринку, и романтическое свидание, и семейный обед. К тому же пицца – редкое сочетание изысканности и доступности. Вот почему пиццерия – еще и очень выгодный бизнес.



ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЦЦЕРИИ



ШАГ 1. ОФОРМЛЕНИЕ ИДЕИ АССОРТИМЕНТ УСЛУГ

ШАГ 1. ОФОРМЛЕНИЕ ИДЕИ, АССОРТИМЕНТ УСЛУГ

Сколько стоит открыть пиццерию? Многое зависит от формата заведения. Планируя открытие пиццерии, следует сразу же определиться, что вы предложите своим клиентам – итальянский ресторан с обширным меню, пиццерию на фудкорте, пицца-бар или доставку пиццы?:

У каждого формата есть свои особенности. Ресторан – наиболее дорогостоящее предприятие, ведь помимо оборудования для кухни вам потребуется найти помещение в хорошем районе, отремонтировать его, подобрать большой штат сотрудников и разработать меню, в котором помимо пиццы будут также другие блюда и десерты. Важно также провести грамотную рекламную кампанию и создать аутентичную атмосферу – ведь люди входят в ресторан не только за едой.

Пицца-бар отличается от ресторана количеством и разнообразием блюд в меню – он предлагает гостям небольшой выбор пиццы, закусок и напитков. Комплект необходимого оборудования в этом случае скромнее.

Пиццерия на фудкорте – готовый рецепт успеха, ведь посетителей в торговых центрах много, а шопинг способствует здоровому аппетиту. Задача пиццерии на фудкорте – накормить людей быстро, вкусно и недорого. Чтобы гости молла обратили внимание на вашу стойку, потребуется оборудование для демонстрации блюд, мармиты для подогрева и охлаждаемые стойки для салатов и десертов, а также продуманное меню, включающее самые популярные позиции – классические виды пиццы, салаты, десерты и пасту.

Самый экономичный вариант – компания по доставке пиццы. Комплект оборудования для такого предприятия невелик, нет необходимости арендовать большое помещение в месте с высокой проходимостью, можно сэкономить на интерьере, да и штат для пекарни требуется совсем небольшой. В меню должны присутствовать как минимум 10-12 видов пиццы, как итальянской, на тонком тесте, так и американской, на толстом.



ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЦЦЕРИИ



ШАГ 2. РЕГИСТРАЦИЯ БИЗНЕСА

ШАГ 2. РЕГИСТРАЦИЯ БИЗНЕСА

ВЫБОР ОРГАНИЗАЦИОННО -ПРАВОВОЙ ФОРМЫ.

Выбор организационно-правовой формы зависит от наличия работников и формата:

- Если для реализации проекта требуются работники, то необходимо открыть ИП или ООО. У ИП меньше отчетности, но если хотите работать с партнером, придется открыть ООО.

Если вы не планируете нанимать работников, а полностью заниматься своими силами рекомендуется зарегистрироваться в качестве самозанятого.

Изначально необходимо зарегистрировать бизнес. Лучше отдать предпочтение ООО. Форма собственности позволяет получить лицензию на продажу алкоголя. Если предприниматель открыл ООО, он отвечает по вопросам бизнеса только уставным капиталом. Его минимальный размер по закону составляет 10000 руб.

ВЫБОР КОДА ОКВЭД.

Код ОКВЭД показывает ведомствам, чем занимается компания или предприниматель. При открытии бизнеса нужно указать основной код — той деятельности, которая будет приносить большую часть дохода, и выбрать несколько дополнительных.

Выберите коды ОКВЭД. Учитывайте дополнительные услуги, которые оказывает заведение. Выберите для них соответствующий код.

Чтобы открыть пиццерию, отдайте предпочтение следующему из них:

Код ОКВЭД

56.10-Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания

56.10.1 - Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслуживанием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслуживания

ШАГ 2. РЕГИСТРАЦИЯ БИЗНЕСА

ПОРЯДОК РЕГИСТРАЦИИ ИП/ООО

- 01** Сформировать необходимый пакет документов (подробнее по ссылке);
- 02** Выбрать способ предоставления документов:
 - С помощью сервиса при наличии у заявителя ЭЦП.
 - В электронном виде без электронной подписи заявителя.
 - Через нотариуса, МФЦ или Центр “Мой бизнес”.
- 03** Предоставить документы в регистрирующий орган;
- 04** Получение документов о государственной регистрации.



Как зарег-ть
ИП



Как зарег-ть
ООО

Важно! Для быстрой и удобной регистрации бизнеса Вы можете воспользоваться услугами Центра «Мой бизнес». Сотрудники Центра проконсультируют вас по всем вопросам регистрации бизнеса, подготовят для вас все необходимые документы и направят в регистрирующий орган. Еще одним плюсом является то, что при регистрации не нужно будет оплачивать госпошлину в размере 800 рублей. Помимо этого, сразу при регистрации вы сможете открыть расчетный счет в банке. Это существенно сэкономит время.



ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАФЕ



ШАГ 3. РАССЧИТАТЬ ВЛОЖЕНИЯ И ВЫРУЧКУ

ШАГ 3. РАССЧИТАТЬ ВЛОЖЕНИЯ И ВЫРУЧКУ

СТАРТОВЫЕ ВЛОЖЕНИЯ НА ОТКРЫТИЕ БИЗНЕСА

№	Наименование позиции	Стоимость (руб.)
1	Печь 1 секция для пиццы, 1 шт.	100 000
2	Электрогриль	20 000
3	Электромясорубка	18 000
4	Индукционная варочная панель	45 000
5	Контейнер для продуктов, 5 шт.	5 000
6	Терка, 2 шт.	1 000
7	Кухонная доска, 5 шт.	5 000
8	Сковорода, 3 шт.	17 000
9	Посуда, набор, 3 шт.	90 000
10	Стол, 10 шт.	68 000
11	Стулья, 30	43 000
12	Онлайн-касса	28 000
13	Программное обеспечение 1С:Предприятие	30 000
14	Расходы на продукты и расходные материалы	30 000
	ИТОГО:	500 000

ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНАЯ ВЫРУЧКА В МЕСЯЦ

№	Наименование услуг	Цена, руб.	Кол-во	Выручка
1	Завтраки	288	200	57 600
2	Бизнес-ланч	400	300	120 000
3	Обеды	680	400	272 000
			ИТОГО:	449 600

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАФЕ



ШАГ 4. ФИНАНСОВОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ШАГ 4. ФИНАНСОВОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ПРОГНОЗИРОВАНИЕ ВЫРУЧКИ

Первоначально необходимо определить структуру доходов и их источники, то есть спрогнозировать выручку.

Для получения расчета выручки необходимо посчитать планируемое количество каждого товара/услуги в месяц, и умножить на цену товара.

ВЫРУЧКА = КОЛИЧЕСТВО ТОВАРОВ * ЦЕНУ ТОВАРА

Размер выручки сам по себе ничего не говорит об эффективности бизнеса. Чтобы понять, прибыльна или убыточна компания, необходимо рассчитать чистую прибыль.

Чистая прибыль (или убыток) — это итоговый финансовый результат по итогам деятельности, за вычетом всех расходов.

ПЛАНИРОВАНИЕ РАСХОДОВ

Операционные расходы — все расходы, которые она несет в процессе своей работы (т.е. связанные с основным видом деятельности). Например, закупка товара, зарплаты, аренда, налоги, оплата подрядчиков.

Разобьем для удобства операционные расходы на инвестиционные, постоянные и переменные.

Инвестиционные расходы — это расходы, необходимые на создание бизнеса. Например, на покупку оборудования, аренду помещения и обеспечительные платежи по ней, ремонт. Данный вид расходов учитывается при расчете чистой прибыли (убытков) нарастающим итогом и помогает понять, насколько быстро окупится открываемый бизнес.

Постоянные расходы — это то, что оплачивается ежемесячно примерно в одинаковом объеме: аренда офиса, интернет, канцтовары, фиксированная зарплата бухгалтера.

Переменные расходы — это расходы, которые меняются вместе с выручкой. Например, это могут быть премии или бонусы для сотрудников, зависящие от количества и стоимости оказанных услуг. Также, к переменным расходам можно отнести стоимость расходных материалов. Продал — сделал выручку, не продал — не сделал. Выручка растет — и переменные расходы растут, падает — и они падают. Вообще не будет выручки — и этих расходов не будет.

ШАГ 4. ФИНАНСОВОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Постоянные и переменные расходы в месяц

№	Наименование позиции	Стоимость (руб.)
1	Аренда помещения	70 000
2	Коммунальные услуги	5 000
3	Расходы на сырье	20 000
4	Заработная плата сотрудников	160 000
	ИТОГО	255 000

Налоговые платежи в бюджет в год

№	Наименование позиции	Стоимость (руб.)
1	Фиксированные взносы ИП	53 658 руб. + 1% с дохода свыше 300 тыс. руб.
2	УСН (Доходы)	Доходы * 6%
3	УСН (Доходы - Расходы)	(Доходы - Расходы) * 15%
4	ПСН для ИП (при наличии такого вида деятельности)	Потенциально возможный к получению доход в год / Кол-во дней * 6% Используйте калькулятор на сайте ФНС

Суммы налоговых отчислений указаны при условии отсутствия наемных работников



Калькулятор ПСН

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАФЕ



ШАГ 5. ОСОБЕННОСТИ ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА

ШАГ 5. ОСОБЕННОСТИ ВЕДЕНИЯ БИЗНЕСА

Кафе – попадают под жесткий контроль проверяющих органов. И это понятно, ведь в заведениях питаются люди, и значит все должно быть чисто, сотрудники должны иметь медкнижки, а продукты должны всегда быть свежими.

В этой связи, требуется обязательное получение разрешение от СЭС, пожарной службы, а также уведомить перед открытием Роспотребнадзор о начале предпринимательской деятельности (по почте, через портал госуслуг или лично посетив территориальное управление).

В связи, с тем, что арендуемое помещение уже с ремонтом и подходит под деятельность кафе, имеется вентиляция, водоснабжение и водоотведение позволит существенно снизить первоначальные расходы на открытие предприятия.

Для получения разрешения от пожарной службы необходимо выполнить требования по пожарной безопасности: приобрести пожарную сигнализацию, огнетушители, повесить план эвакуации в соответствии с Федеральным законом от 21.12.1994 N 69-ФЗ ""О пожарной безопасности"". Планируемые расходы на выполнение требований по пожарной безопасности - 30 000 рублей.



ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КАФЕ



[МОЙБИЗНЕС14.РФ](https://moibiznes14.rf)

Консультации специалистов
Центра «Мой бизнес»
по бесплатной горячей линии:

 **8-800-100-58-80**

 **8-924-873-00-97**