

Если вам хоть немножко знакома профессия человека по приготовлению пищи, вы несколько лет проработали по профессии или просто умеете хорошо готовить, то открыть заведение по продаже шаурмы будет вполне по силам. Конечно, если для этого вы готовы вложить средства и силы. А если вы хоть немного знаете этот вид деятельности, то сможете организовать точку фаст-фуда и получать с нее неплохой доход. Чистая прибыль при правильном развитии этого бизнеса довольно велика и может достигнуть сто-триста процентов. Вкусно приготовленная шаурма пользуется большим спросом у людей, поэтому открытие точки по ее продаже – это неплохая идея.

Для организации этого бизнеса потребуется примерно двести тысяч рублей. Если накоплений нет, то можно подать заявку на получение кредита в разные банки. Одна или несколько финансовых организаций обязательно одобрит вашу заявку, если вы, конечно, не находитесь у них в «черном списке». И, естественно, из нескольких одобренных заявок нужно выбрать ту, в которой будет самый маленький процент и ежемесячная оплата.

Для создания собственной шаурмечной можно взять 24000-28000. Этой суммы вам хватит на аренду торгового места, закупки оборудования и нужных материалов. И ежемесячный платеж в этом случае составит, примерно, 22500-27000 рублей, при взятии кредита на год.

Выбор подходящей точки.

К примеру, вы остановили свой выбор на остановке, вблизи которой строится торговый центр. Арендная плата здесь будет немного меньше, так как строительный проект еще не закончен, и стоимость за квадратные метры составляет всего 800 рублей за один. Модуль будет, к примеру площадью, чуть больше пятнадцати квадратных метров. Тогда за аренду в месяц вам придется заплатить 13500 рублей. Но, естественно, что отопления в таком помещении может и не быть. Поэтому за расход электроэнергии придется платить дополнительно. И такой вариант будет самым выгодным, так как начало работы торгового центра приведет к вам поток клиентов.

Конечно, прогореть здесь можно, как и в любом деле. Но! Ведь кто не рискует, тот и не пьет вкусного и игристого!

Касаемо затрат при открытии.

На подготовительные работы вы примерно потратите в рублях:

- краска, грунтовка, наждачка, кисточки - 5200 ;
- обращение к маляру для выполнения работ – 7000;
- плинтуса, составы и смеси для крепления ламелей или плитки – 4500;
- обращение к мастеру, который уложит плитку или ламели – 7000;
- услуги электрика – 13000;
- отделка и зонирование пространства – 19000;
- отделка потолков – 6000;
- транспортные расходы – 4500;
- итоговая сумма – примерно 56200.

Для обустройства помещения вам придется заказать хороший кухонный уголок и барную стойку. Итого, вы потратите еще столько же. Касаемо документов, то вам придется

Сколько может приносить шаурмечная?

Автор: Nancy

22.05.2022 06:26 -

зарегистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя, получить разрешение от райадминистрации и Федеральной Службы по надзору в сфере защиты прав потребителей. А также согласовать все моменты в СЭС и Пожарной службе.

На сбор всех необходимых справок вы выкинете примерно 12000 рублей. Для «сведения дебета с кредитом» придется обратиться к компании, которая занимается предоставлением бухгалтерских услуг. Их стоимость за квартал составит примерно 3900-4200 рублей. В принципе, это небольшая сумма для предпринимателя. Кроме того, при обращении к ним вы сэкономите время, нервы, не будете заниматься бумажной волокитой.

Насколько это рентабельно?

Экономический показатель, характеризующий чистую прибыль после открытия точки по продаже любимого многими россиянами лакомства, довольно высокий. Для примера показателя прибыли можно взять простой чай, который предлагают на всех точках быстрого питания. К примеру, у вас стаканчик черного чая без лимона будет стоить 20 рублей, с лимоном – 25. Все нужные продукты вы будете приобретать на рынке, где продукция, приобретенная оптом обойдется вам намного дешевле. Для того, чтобы приготовить одну порцию горячего напитка, вам потребуется: в рублях

- пакетированный напиток (2-3);
- стаканчик с ложечкой (1-1, 5);
- сахар 2-3 чайные ложки (0, 5-0, 7);
- долька лимона (2).

Выходит, что себестоимость готового напитка получается 5, 5 рублей. И получается, что чистая прибыль только с одного стаканчика без лимона – 14, 5 рублей, с лимоном – 16, 5 рублей. Это практически двести процентов рентабельности лишь с дополнительных

Сколько может приносить шаурмечная?

Автор: Nancy

22.05.2022 06:26 -

продуктов. Насчет кофе, то в шаурмечных нужно приобретать напиток не в пакетиках, а в больших банках. С

гущенка

или сухие сливки

до

лжно стоять у вас уже подготовленные, а человек

при желании может купить товар с этим ингредиентом или без него. С конца лета и по конец весны в день можно продать более 150 стаканчиков чая и кофе, что естественно дает дополнительную и весьма неплохую прибыль.

Но, итак, к основному элементу – шаурме. Для ее приготовления, вам придется потратить в рублях:

- половину лаваша (10-15);
- куриное мясо примерно 125-145 грамм на порцию (25-30);
- овощи и зелень примерно 5;
- корейская морковка - 10;
- соусы – 5;
- пакетики и салфетки – 2;
- затраты на электроэнергию- 5.

При желании клиента в шаурму можно добавить вешенки, шампиньоны, голландский или

Сколько может приносить шаурмечная?

Автор: Nancy

22.05.2022 06:26 -

плавленный сырок . Но тогда цена порции возрастает на 30-40 рублей. Себестоимость шаурмы получается 75 примерно рублей, а ее продажная цена в торговых точках составляет 140 рублей. Получается, что прибыль с одной порции – 65 рублей. При реализации в день 50 таких арабских блюд, вы сможете заработать более трех тысяч рублей. А при ежедневной продаже такой нормы вы получите доход более ста тысяч в месяц.