Вегетарианская кухня – модный тренд последних лет. Сегодня все больше людей начинают заботиться о здоровье своего тела и стремятся ввести в рацион больше овощей и фруктов.

Регулярное употребление блюд из продуктов растительного происхождения насыщает организм витаминами и микроэлементами, а также сокращает количество насыщенных жиров и снижает уровень холестерина. Вегетарианская пища уменьшает риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний, развития онкологии и других болезней.

## Вегетарианское кафе как бизнес: актуальность идеи и её преимущества



Несмотря на огромное количество заведений общепита, даже в мегаполисах до сих пор трудно найти здоровую еду вне дома. Поэтому открытие вегетарианского кафе – прибыльная бизнес-идея, ведь количество вегетарианцев и сторонников разумного подхода к питанию растет с каждым днем.

Чтобы заведение было успешным, желательно, чтобы его владелец сам был поклонником здорового образа жизни и разделял идеи вегетарианства. В этом случае будет намного проще понять и удовлетворить потребности целевой аудитории.

## Особенности вегетарианской кухни

Меню вегетарианского кафе состоит из блюд, приготовленных исключительно из растительных ингредиентов: овощей, фруктов, грибов, ягод, орехов, семян и трав. В составе блюд вегетарианской кухни нет мяса, рыбы, яиц, молока, сливок и других компонентов животного происхождения, а также генномодифицированных продуктов и алкоголя.

## Анализ рынка

* 
* 
* 
* 
* 
* 
* 
* 
* 

[Prev](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)

[Next](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)

**[1](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)**

**[2](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)**

**[3](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)**

**[4](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)**

**[5](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)**

**[6](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)**

**[7](https://xn----8sbebdgd0blkrk1oe.xn--p1ai/biznes-plan/eda/vegetarianskoe-kafe.html)**

Перед тем как открыть вегетарианское кафе, важно проанализировать рынок, составить портрет целевой аудитории и оценить конкурентов. Эти данные потребуются для составления бизнес-плана.

### Целевая аудитория кафе

Диетологи рекомендуют перейти на вегетарианскую кухню полностью или частично всем людям, у которых есть проблемы со здоровьем. Поэтому целевая аудитория заведения включает как поклонников вегетарианства, так и сторонников смешанного питания.

Посетителями вегетарианского кафе в обязательном порядке станут те, кто стремится похудеть и употребляет низкокалорийные блюда. А в дни постов заведение будут посещать верующие люди, временно отказывающиеся от пищи животного происхождения. К потенциальным клиентам также относятся те, кто интересуется йогой, медитацией и прочими духовными практиками, увлекается восточной культурой и философией.

### Оценка конкуренции и рисков



Конкуренция в этом сегменте бизнеса крайне низкая даже в крупных городах, поэтому кафе для вегетарианцев – одно из самых перспективных направлений в сфере общепита. Даже в мегаполисах до сих пор мало вегетарианских кафе и ресторанов, а в небольших городах и вовсе сложно найти хотя бы одно специализированное заведение общепита для поклонников этой системы питания. Правильно составив бизнес-план вегетарианского кафе, можно успешно запустить проект и получать стабильный доход.

Конкуренцию в этой нише могут составлять заведения общепита, имеющие вегетарианское меню. Однако в них, как правило, весьма скудный выбор блюд, что делает специализированное заведение более привлекательным в глазах посетителей.

К рискам этого бизнеса можно отнести зависимость от поставщиков и нестабильность качества продуктов. Поэтому один из ключевых факторов успеха – подбор надежных деловых партнеров, которые смогут обеспечить бесперебойные поставки свежих и качественных ингредиентов для приготовления блюд.

Еще одна возможная проблема – узость меню и необученный персонал. Важно нанять профессионального шеф-повара, который сам исповедует вегетарианство и сможет предложить посетителям вкусное и разнообразное меню из растительных продуктов.

## С чего начать предпринимателю?

Первый этап – составление бизнес-плана с подробными расчетами расходов и доходов. Нужно тщательно продумать меню и рекламную стратегию, чтобы максимально охватить целевую аудиторию.

### Регистрация вида деятельности

Для открытия единичного вегетарианского кафе можно зарегистрировать ИП, ведь в таких заведениях не продают алкоголь. Если в планах запуск сети заведений, стоит сразу выбрать формат ООО. В подаче заявления о регистрации выберите подходящий код ОКВЭД из группы 56.10 — деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания.

### Поиск помещения, расположение

Оптимальный вариант для размещения вегетарианского кафе – деловой или исторический центр города. Помещение должно находиться возле удобной транспортной развязки, иметь подключения к электросети, водопроводу, канализации, вентиляции.

Для заведения на 30–35 человек потребуется помещение около 100 кв. м., и на этой площади будут размещаться:

* зал для посетителей;
* кухня и хозяйственный блок;
* туалеты для посетителей и персонала;
* кабинет администрации.

Открывать кафе большей вместимости нецелесообразно: заведение имеет узкую специализацию и ориентировано на определенный круг посетителей.

После оформления договора аренды помещения нужно будет получить заключение СЭС и пожарной инспекции, разрешение Роспотребнадзора. Также необходимо заключить договор на вывоз мусора, дератизацию и дезинсекцию.

### Декор зала кафе

Философия вегетарианства тесно связана с вопросами экологии и оберегания животного мира. В декоре помещения допускается использовать только натуральные материалы природного происхождения – керамическую плитку, натуральный камень, штукатурку, дерево, пробку, льняной и хлопковый текстиль.

Универсальный вариант оформления вегетарианского кафе – экологический стиль. Дизайн интерьера в эко-стиле создает ощущение единения с природой, способствует расслаблению и отрешению от повседневной рутины. Он отражает общую концепцию здорового образа жизни и правильного подхода к питанию.

### Покупка оборудования и мебели



На кухне должны быть оборудованы отдельные зоны для приготовления холодных и горячих блюд, кондитерских изделий. На этапе составления дизайн-проекта и выбора оборудования необходимо учесть требования СЭС для заведений общепита.

Для обустройства кухни вегетарианского кафе потребуется купить:

* холодильное и морозильное оборудование;
* плиту, жарочный шкаф, пароконвектомат;
* производственные столы;
* мелкие кухонные приборы, посуду и инвентарь;
* одно- и двухсекционные моечные ванны;
* посудомоечное оборудование;
* шкафы, стеллажи и другую кухонную мебель.

Для обустройства зоны бара потребуется барная стойка и витрина, соковыжималка, блендер, миксер, льдогенератор, чайник, кофемашина.

Мебель, светильники, текстиль и посуда для зала и бара должны вписываться в общую дизайнерскую концепцию. Также важно, чтобы они соответствовали требованиям СЭС и имели сертификаты качества.

### Составление меню



В меню заведения должно быть большое разнообразие блюд и напитков, чтобы каждый посетитель смог выбрать себе подходящую еду. Важно показать, что вегетарианская кухня позволяет питаться вкусно, сытно и разнообразно, и найти те «фишки», которые выделят заведение среди конкурентов.

В зависимости от концепции заведения в меню вегетарианского кафе могут входить первые и вторые блюда, салаты, закуски, десерты и выпечка. Обязательно должны присутствовать блюда веганской и сыроедческой кухни. Также необходимо обеспечить широкий выбор фрешей, смузи, морсов, чаев и других напитков.

### Поиск поставщиков продуктов питания

Широкий ассортимент продуктов растительного происхождения – главная «фишка» любого вегетарианского кафе. Поскольку объемы закупок относительно невелики, в особенности в первое время, заниматься самостоятельными поставками из отдаленных регионов невыгодно. Лучше всего наладить сотрудничество с местными поставщиками, которые могут гарантировать свежесть и качество поставляемых продуктов. Приоритет стоит отдать фермерским хозяйствам, которые применяют принципы экологического земледелия.

### Подбор персонала

В команду вегетарианского кафе лучше всего подбирать тех, кто разделяет ценности и философию вегетарианства. Это позволит сплотить персонал для достижения общих целей.

Обязанности управляющего и бухгалтера на первых порах может выполнять сам владелец заведения. Потребуется нанять шеф-повара и помощников, барменов, официантов, уборщиц.

На старте работы заведения для посменной работы кафе достаточно нанять:

* трех поваров;
* двух барменов;
* двух официантов;
* двух уборщиц-посудомоек.

## Реклама и маркетинг



Рекламная кампания должна включать как интернет-продвижение, так и офлайновые мероприятия. Необходимо создать сайт-визитку и профили в соцсетях, напечатать листовки, флаеры и визитки.

Ведение страниц в Инстаграме, Фейсбуке и ВКонтакте – обязательное условие успешной раскрутки. Начинать продвижение нужно еще до открытия кафе, чтобы «разогреть» аудиторию. Мало просто создать странички, надо регулярно выкладывать полезный контент, быстро отвечать на вопросы и вести живой диалог с подписчиками. Также обязательно надо зарегистрировать заведение в специальных приложениях-путеводителях для вегетарианцев и веганов и на популярных ресурсах для туристов – Tripadvisor и других подобных.

Помимо онлайн-продвижения, необходимо организовать раздачу флаеров в людных местах. Можно договориться с торговыми центрами, фитнес-клубами и спа-центрами о размещении листовок на их информационных стойках.

## Финансовые расчёты

### Инвестиции в проект

Стартовые вложения в дело составят (в тысячах рублей):

* 50 – расходы на регистрацию;
* 200 – аренда помещения на время ремонта и депозит на следующий месяц;
* 100 – услуги дизайнера по разработке дизайн-проекта;
* 600 – ремонт помещения;
* 1 000 – оборудование для кухни и бара;
* 300 – мебель, текстиль, посуда и предметы декора для зала;
* 60 – спецодежда для поваров, форма для официантов и барменов;
* 130 – начальная рекламная кампания – разработка дизайна и изготовление вывески, создание и запуск сайта, профилей в соцсетях, печать и раздача флаеров;
* 20 – резерв на непредвиденные расходы.

Итого 2 460 000 рублей.

### Текущие расходы

Ежемесячные траты составят (в тысячах рублей):

* 200 – аренда помещения;
* 20 – оплата коммунальных услуг;
* 250 – зарплата персонала;
* 100 – закупка продуктов;
* 20 – расходы на рекламу и продвижение;
* 10 – непредвиденные расходы.

Итого 600 000 рублей.

### Доходы и ожидаемая прибыль



Как пример для расчета, рассматривается кафе вместительностью 35 человек. По статистике, в будний день такое заведение посещает около 30 человек, в выходной или праздник – до 120 человек. Средний чек с одного посетителя в вегетарианском кафе составляет 500 рублей. Доход заведения составит в месяц порядка 850 тысяч рублей, чистая прибыль 250 тысяч рублей. Рентабельность дела может достигать 30%, окупятся стартовые вложения в бизнес через 10–12 месяцев.

Вегетарианское кафе – перспективное направление деятельности за счет низкой конкуренции и постоянно растущего спроса. Важно правильно составить меню и найти свою «изюминку», которая поможет привлечь целевую аудиторию.

Повысить рентабельность вегетарианского кафе можно за счет расширения спектра услуг. К примеру, можно продавать еду навынос и организовать доставку вегетарианских блюд, проводить платные мастер-классы, заниматься выездным обслуживанием торжеств. За счет усиленной раскрутки в соцсетях и расширения меню можно увеличить средний чек и количество посетителей уже через 3–4 месяца работы.