

טוב, אז חסכנו שלוש מאות אלף שקלים, עמלנו קשה עבורם ועכשיו אנחנו רוצים להגשים את החלום שלנו, פתיחת מסעדה במרכז הארץ, תל אביב, ירושלים, ראשון לציון (או בעצם כל איזור במרכז הארץ במרחק של עד שעה וחצי נסיעה מתל אביב), מה אנחנו אמורים לעשות? למה דווקא שלוש מאות אלף שקלים? איך מתחילים? כל זאת ועוד תגלו בהמשך.

ענף המסעדות בישראל

ענף המסעדות בישראל הולך ומתפתח משנה לשנה והופך ליותר ויותר בלתי צפוי ככול שעוברות השנים. בשנות השמונים **פתיחת מסעדה קטנה** לא היה מצריך הון עצמי כזה, אלא פחות מחצי ממה שנזדקק לגייס כיום. למה כיום זה כל כך שונה? אז בימים אלה, כאשר השכירות כל כך גבוהה שמים לב כי חלק ניכר של עד ל-50% ואף יותר מהוצאות העסק הם שכירות, וכאשר הנדל"ן והשכירות בשמיים גם אנחנו בעלי עסקי המזון הזקוקים להשכיר מקום, נפגעים מכך.

תקציב

הצורך בתקציב כבר ברור כיום לכולנו, אף אחד לא באמת חושב שהוא יבוא עם 30 אלף שקלים ויצליח להתמודד עם כל הלחצים ההוצאות והתחרות שקיימת כיום. אז החישוב מאוד פשוט, שכירות במקום מבוקש עולה לנו לפחות 10,000 ש"ח, עליה נוסיף כ-10% הוצאות קבועות מסביב כמו ארנונה מים חשמל וכו' ונקבל 11,000 שקלים, 2 עובדי מטבח ושף יעלו לנו כ-20,000 שקלים בחודש, ומנהל מגיש יעלה לנו 5,000 נוספים, כלומר הגענו עד כה ל-36,000 שקלים. הסחורה כמובן תלויה ומשתנה מתחום לתחום, אני הייתי לוקח פה לפחות 12,000 נוספים, ונקבל 48,000. כן, זה הבוקר טוב שלנו לפני שמכרנו סלט או כוס שתיה ללקוח!

למסעדה סטנדרטית וקטנה לוקח לפחות 8 חודשים להוכיח את זכות קיומה כלומר הבנתם שהבסיס של הבסיס זה באמת 300,000 ש"ח!

ממה מתחילים?

ההתחלה, כמו בכל דבר דורשת הכי הרבה ממנו. בשלב הראשון לאחר שפתחנו את העסק אנו זקוקים לקבל היתר ורישוי ממשרד הבריאות, והוא כמובן לא כך מקל עלינו. אז פה יש לנו 2 אפשרויות, הראשונה לפנות אל משרד הבריאות ולהתנהל מולו, זה עניין של כמה חודשים יכול לקחת בעיקבות המון טפסים, וכמה וכמה שלבים שעלינו לעבור, והאופציה השניה היא באמת להיעזר בשירותיה של חברה לייעוץ, כך למשל חברת ביוקאר bcr.co.il המתמחה בפתיחת עסקי מזון ומסעדות.