Kroki przed otwarciem kawiarni.

CHECKLISTA

10

etapów



Przed otwarciem kawiarni

01 Przed podpisaniem umowy najmu

- [ ] Spisz koncept w jednym zdaniu: dla kogo, co sprzedajesz, czym się wyróżniasz.
- [ ] Zrób tabelę kosztów stałych: czynsz, wynagrodzenia, ZUS, media, księgowość, leasing, opakowania, prowizje.
- [ ] Policz próg rentowności: ile kaw i ciastek dziennie musisz sprzedać, żeby wyjść na zero.
- [ ] Zrób budżet inwestycji: remont, sprzęt, meble, zatowarowanie, marketing na otwarcie oraz rezerwa na kilka pierwszych miesięcy.
- [ ] Ustal źródła finansowania: oszczędności, kredyt, leasing, dotacja (urząd pracy, LGD, fundusze regionalne). Dotację załatw przed rejestracją firmy.
- [ ] Obejrzyj lokal o różnych porach dnia i policz przechodniów.
- [ ] Upewnij się, że lokal może mieć funkcję gastronomiczną (plan miejscowy, sposób użytkowania).
- [ ] Skonsultuj układ lokalu z sanepidem.
- [ ] Sprawdź moc przyłącza prądu, wentylację, wodę i kanalizację.
- [ ] Wynegocjuj umowę najmu i podpisz ją. Zadbaj o zgodę na gastronomię, okres bez czynszu na remont i warunki rezygnacji z umowy.

Przed otwarciem kawiarni

02 Firma i księgowość

- [ ] Wybierz biuro rachunkowe lub księgową.
- [ ] Zarejestruj firmę.
- [ ] Zgłoś się do ZUS, wybierz formę opodatkowania, zdecyduj o VAT.
- [ ] Załóż firmowe konto bankowe.
- [ ] Uruchom dostęp do KSeF do faktur od dostawców.

03 Projekt i remont

- [ ] Zrób harmonogram remontu z ekipą i datami.
- [ ] Zleć instalacje: elektryka, woda, kanalizacja, wentylacja.
- [ ] Zamów meble i bar. Na wykonanie na zamówienie potrzeba kilku tygodni.
- [ ] Zamontuj zabezpieczenia przeciwpożarowe: gaśnice, oznakowanie ewakuacji.
- [ ] Sprawdź uchwałę krajobrazową i uzgodnij szyld z zarządcą budynku.

Przed otwarciem kawiarni

04 Sprzęt i dostawcy

- [ ] Wybierz i zamów ekspres (zakup lub leasing), młynek lub młynki, filtr wody.
- [ ] Zamów zmywarkę, lodówki, witrynę chłodniczą i drobny sprzęt baristyczny.
- [ ] Kup zastawę, szkło, kubki na wynos z pokrywkami.
- [ ] Wybierz system POS, kasę fiskalną online i terminal płatniczy.
- [ ] Podpisz umowy z dostawcami kawy, mleka, wypieków, napojów i opakowań.
- [ ] Podpisz umowę serwisową na ekspres.

05 Menu

- [ ] Ustal listę pozycji na start.
- [ ] Spisz receptury z gramaturami.
- [ ] Policz koszt surowca i marżę dla każdej pozycji.
- [ ] Ustal ceny.
- [ ] Przygotuj tabelę alergenów.
- [ ] Zaprojektuj i wydrukuj menu oraz cennik.

Przed otwarciem kawiarni

06 Sanepid i dokumenty

- [ ] Przygotuj dokumentację GHP/GMP i HACCP: procedury, plan mycia, rejestry temperatur, rejestr dostaw.
- [ ] Podpisz umowy na wywóz odpadów i DDD.
- [ ] Zrób badanie wody, jeśli wymaga go Twoja stacja.
- [ ] Złóż wniosek o zatwierdzenie zakładu, co najmniej 14 dni przed otwarciem (lepiej 4–8 tygodni).
- [ ] Przejdź kontrolę sanepidu i odbierz decyzję oraz zaświadczenie o wpisie.
- [ ] Jeśli wydajesz napoje w jednorazowych kubkach, uzyskaj wpis do BDO.

07 Jeśli dotyczy

- [ ] Alkohol: sprawdź limity w gminie, uzyskaj zgodę właściciela lokalu, złóż wniosek o zezwolenie i wnieś opłatę.
- [ ] Muzyka: podpisz umowy z ZAiKS i STOART albo wykup serwis z muzyką bez tantiem.
- [ ] Ogródek: złóż wniosek o zajęcie pasa drogowego.

Przed otwarciem kawiarni

08 Zespół

- [ ] Ustal grafik i liczbę osób na zmianę.
- [ ] Opublikuj ogłoszenia i przeprowadź rekrutację.
- [ ] Podpisz umowy i zgłoś pracowników do ZUS.
- [ ] Skieruj pracowników na badania z medycyny pracy oraz na badania sanitarno-epidemiologiczne. Ty też potrzebujesz orzeczenia, jeśli pracujesz za barem.
- [ ] Przeprowadź szkolenie BHP i przygotuj ocenę ryzyka zawodowego.
- [ ] Spisz standardy: otwarcie i zamknięcie zmiany, mycie, receptury.
- [ ] Zrób szkolenie z ekspresu, kasy i obsługi gościa.

09 Marketing przed otwarciem

- [ ] Załóż wizytówkę Google z godzinami, menu i zdjęciami.
- [ ] Załóż Instagram i zacznij publikować kilka tygodni przed otwarciem.
- [ ] Wydrukuj plakaty i ulotki do okolicznych biur, szkół i sklepów.
- [ ] Ustal datę miękkiego otwarcia i oficjalnego startu.

Przed otwarciem kawiarni

10 Ostatnie dwa tygodnie

- [ ] Zafiskalizuj kasę, wprowadź produkty i ceny, sprawdź stawki VAT z księgową.
- [ ] Przetestuj terminal płatniczy.
- [ ] Skalibruj ekspres i zrób próbne zmiany z zespołem.
- [ ] Zrób pierwsze zatowarowanie.
- [ ] Wywieś cennik i informację o alergenach.
- [ ] Zbierz wszystkie dokumenty na kontrolę w jednej teczce w lokalu.
- [ ] Wykup ubezpieczenie lokalu i OC działalności.
- [ ] Zrób miękkie otwarcie dla znajomych i sąsiadów, popraw usterki.
- [ ] Otwórz kawiarnię.