Бизнес-план кальянной

Традиции других стран уже не являются для нас чем-то диковинным. К тому же на данный момент они стали своего рода модным веянием. Курение кальяна – древняя традиция восточных стран. На востоке для этого есть специально отведенные места.

А вот в России таких заведений совсем немного, но тем не менее вопрос о том, как открыть кальянную комнату, волнует многих уже состоявшихся рестораторов. И стоит отметить, что владельцы ресторанов, организовывая бизнес такого рода, получают весьма неплохую прибыль и окупают вложенные средства всего за два месяца работы.

Особенности бизнеса

Кальянный бизнес выгоден и для поставщиков оборудования, необходимого для курения кальяна. Крупные поставщики, как правило, берут подготовку кальянных комнат в уже работающих ресторанах на себя. При этом прибыль распределяется таким образом: поставщик получает 60% от полученного дохода, а ресторатор – 40%.

Бизнес-план кальянной есть смысл реализовывать в заведениях минимум на двести посадочных мест, в которых средний чек за день превышает сумму в тысячу рублей. Большие вложения для открытия кальянной комнаты не требуются, достаточно располагать суммой в размере 40 тысяч рублей. Эти средства будут потрачены на покупку кальянов, угля, табака и порошковых огнетушителей. Обратите внимание, что кальяны, табак и уголь лучше всего приобретать на Востоке. Здесь они высшего качества, а их стоимость сравнительно небольшая.

Документы для открытия кальянной комнаты

Перед тем как открыть кальянную комнату, вам необходимо собрать следующий пакет документов:

1. Документы, подтверждающие регистрацию ИП или ООО, если вы планируете продажу спиртных напитков.
2. Разрешительные документы от пожарной службы и СЭС.
3. Лицензия на продажу алкогольных напитков и табачной продукции.

Требования к помещению

Бизнес-план кальянной в обязательном порядке должен содержать требования к помещению. Стоит отметить, что открывать небольшую комнату для курения кальяна нет смысла, поскольку такое заведение будет посещать совсем мало людей. Лучше всего открывать такой бизнес на базе уже действующего кафе или ресторана, где ежедневно бывает много людей. После того как люди сытно покушают, им наверняка захочется расслабиться и покурить кальян.

Разумеется, вам нужно открыть небольшое кафе, в котором клиенты смогут заказать кофе, чай и различные напитки. Желательно предоставить возможность выбора и предлагать отдыхающим обширный ассортимент.

Дизайн кальянной комнаты

Дизайн – это очень важная составляющая комнаты для курения кальяна. Помните, что интерьер помещения должен быть выдержан в восточном стиле. Мягкие диваны, разноцветные подушки, блестящие пледы, статуэтки с восточной символикой – все эти предметы подчеркнут особенность кальянной комнаты.

Обратите внимание, что жесткая мебель вряд ли подойдет для оформления такой комнаты. Все дело в том, что на ней клиент не сможет расслабленно покурить кальян и получить удовольствие от времяпрепровождения. А вот мягкие диваны и кресла в восточном стиле помогут создать в помещении нужную душевную атмосферу Востока. Тем более что истинные ценители традиционного кальяна предпочитают посещать заведения, оформленные именно в соответствии с восточной культурой.

Создание атмосферы

Если помещение позволяет, то комнату для курения кальяна можно декорировать под шатер богатых восточных кочевников. Также для создания нужной атмосферы можно использовать восточную расслабляющую музыку. Неяркое точечное освещение сделает комнату интимной.

Если вы думаете, как открыть кальянную комнату при ресторане, то позаботьтесь о шоу-программе для развлечения посетителей. Можно организовать в кальянной комнате развлекательное шоу с артистами, исполняющими танец живота. Но в этом случае придется дополнительно оборудовать раздевалку с отдельным выходом и небольшую сцену.

Это привлечет дополнительных клиентов и в ресторан, и к вам. Если в комнатах можно будет употреблять горячительные напитки и курить, то это положительным образом отразится на желании клиентов посещать ваше заведение. Кроме алкоголя посетителям будет приятно провести время за чашкой турецкого кофе или травяного чая. А традиционные восточные сладости выведут ваш бар на новый уровень.

Обустройство помещения

Бизнес-план кальянной комнаты должен учитывать все важные моменты открытия такого бизнеса. Продумайте вопрос о курении. Возможно, есть смысл оборудовать два помещения – для курящих и не курящих посетителей. Вместе с этим не забывайте об организации вентиляционной системы. Хорошо, если в комнате будет отдельный санузел, так как расслабленным клиентам вряд ли захочется вскакивать и бежать куда-то в поисках туалета. Также вам потребуется оборудовать помещение качественной вытяжкой, чтобы мебель и одежда клиентов не впитывали запахов.

Можно подумать и об организации в кальянной комнате зоны Wi-Fi, так как сегодня такие зоны пользуются большой популярностью и присутствуют практически везде.

Расходная статья

Чтобы понять, выгодно ли открывать кальянную комнату, нужно просчитать все необходимые расходы и сопоставить вложения с ожидаемой прибылью. Чтобы организовать такой бизнес, потребуется сумма в размере одной-двух тысяч долларов. Эти [деньги](http://vse-temu.org/kak-zarabotat-dengi-sidya-doma.html) будут потрачены на приобретение кальянного оборудования (на начальном этапе достаточно купить четыре-пять штук). В среднем стоимость одного кальяна составляет три тысячи рублей за штуку.

Также необходимо приобрести комплектующие: шланги, сменные чашки, дополнительные трубки и так далее. Средняя стоимость – 450 рублей за штуку. Не лишним будет позаботиться о наличии запасной колбы, если прежняя вдруг разобьется. Цена колбы составляет примерно одну тысячу рублей. Табак лучше покупать иностранного производства. Касается это и оборудования. Кальянный уголь лучше закупать древесный, так как он дольше горит. Его стоимость составляет минимум двести рублей за упаковку.

Не забывайте и об аксессуарах, необходимых для курения кальяна: ерш для колбы, ветровик, горелка, щипцы, фольга и многое другое. Чтобы снизить расходы на закупку сырья, стоит договориться с поставщиками. При больших закупках в основном предусмотрены скидки. То же самое можно сказать и о приобретении кальянного оборудования, аксессуаров, алкогольных напитков и так далее.

Ожидаемая прибыль и рентабельность бизнеса

Бизнес-план кальянной, кроме статьи расходов, должен содержать расчеты относительно предполагаемой прибыли. В среднем организация кальянной комнаты может принести владельцу ресторана чистую прибыль от 15 до 25 тысяч рублей. К тому же слухи о хорошо организованной комнате достаточно быстро распространятся и обязательно поспособствуют увеличению количества посетителей ресторана, что, в свою очередь, отразится на доходности заведения.

С точки зрения рентабельности бизнес-идея «Кальянная комната» считается весьма привлекательной, и речь идет не только о владельцах ресторанов, кафе и баров, желающих открыть комнату для курения кальяна, но и о производителях и сбытчиках кальянного оборудования и аксессуаров. Вложения в организацию такого бизнеса окупятся в течение двух-трех месяцев после открытия.