Jak rozjet kavárnu

Rozhodli jste se podnikat a otevřít si vlastní kavárnu. Našli jste si vhodné místo, které jste si pronajali. Určitě vždy volte místo, které je na strategickém místě. Například uprostřed centra, aby lokalita nebyla moc schovaná a vy pak bez zákazníků. Také musíte počítat s tím, že potřebujete prostor, kde si budou moci zákazníci nejen sednout, ale také budete potřebovat sociální zařízení, místo na bar, za kterým budete fungovat a případně malou kuchyňku, pokud budete chtít prodávat i dezerty.

Podnikání bývá ze začátku složité. Než se firma rozjede chvilku trvá. Začátky bývají náročné na finance. Také je potřeba znát svoji konkurence. Neotvírejte kavárnu v místě, kde jich je spousta, nemuseli byste poté mít klientelu. Buďte otevřeni i návrhům ostatních, alespoň si je vyslechněte. Konečné rozhodnutí máte vy a případné návrhy se vám líbit nemusí, ale všechny rady nemusí být zase tak špatné.

**Vybavení**

* Stoly a židle - Jednoznačně budete potřebovat prostor, kam si budou moct zákazníci sednout. Vždy záleží na prostoru, který máte, abyste měli alespoň 10 - 15 míst.
* Vybavení baru - Nádobí je nezbytnou součástí jakékoli kavárny nebo restaurace. Budete potřebovat mnoho nádobí.
* Dodavatele - Záleží na vás, co vše budete ve své kavárně chtít propagovat. Můžete si sehnat dodavatele pouze kávy, protože se rozhodnete ostatní mít vše domácí.
* Kávovar - Není vždy nutností ho kupovat. Některé společnosti dodávající kávu, vám mohou kávovar pronajímat. Bude pak na vás, zda si ho odkoupíte. Všeobecně v životě platí, co je lepší něco vlastnit, než to mít v pronájmu. Časem se vám počáteční investice vrátí.
* Myčku - Tato investice záleží na vás, ale myslím, že ji využije každý. Když se kavárna chytne, jistě nebudete mít čas umývat každý hrneček jednotlivě.
* Lednička - Na dezerty, mléko do kávy.. Jednoznačně nepostradatelná
* Hudba - Informujte se, jak to chodí u vás ve městě. Buď si budete muset pořídit licenci na nějakou stanici, nebo budete muset platit OSU.

Třeba budete mít štěstí a podaří se vám najít prostor, kde již dříve nějaká kavárna byla. Součástí jsou tedy sociální prostory, bar a třeba i vybavení. V takovém případě ale není na škodu, trochu zapátrat, proč jsou prostory momentálně nevyužité.

**Personál**

Pokud je provoz kavárny váš sen a chcete si ho plnit, personál třeba ani nebudete potřebovat. Je-li ovšem vás sen jen kavárnu mít, ale nepodílet se na chodu, je zapotřebí vybrat vhodný personál. Dejte si záležet. Obsluha bývá hodně důležitá, nebude-li milá a vstřícná, můžete přijít o svoji klientelu. Dále zauvažujte, zda si dezerty a případné limonády budete vyrábět sami nebo je nakupovat. Domácí varianta vyjde jistě levněji a pokud máte v rodině někoho, kdo dobře peče, nabídněte mu přivýdělek.

**Prostory jsou vybavené, jak přilákat zákazníky**

1. Reklama - Zapojte sociální sítě do propagace vaší kavárny. Facebook nebo Instagram jsou v současné době hity, které používají mladí a starší lidé. Zapojte fotografie interiéru, fotografie vašich dezertů nebo kávy. Napište svým přátelům. Vytiskněte si letáky, které rozneste po okolí. Před vchod si pořiďte ceduli, kde dáte vědět, co vše u vás mohou zákazníci okusit. Jakákoli forma reklamy je dobrá, protože každá může oslovit někoho jiného a to je přesně účel. Oslovit více skupin lidí. Snažte se prodat to, co jste vybudovali a chtějte to.
2. Akce - Součástí provozu kavárny musí být také fantazie. Abyste přilákali zákazníky, musíte jednou za čas, uspořádat nějakou akci. Nabídněte zákazníkům, že za každou kávu mohou dostat razítko, poté mít každou desátou kávu zdarma.
3. Káva s sebou - Vychutnat si kávu v příjemné kavárně je jistě perfektní, ale myslete i na osoby, které si to z časových důvodů nemohou dovolit. Dejte i těmto klientům možnost, aby se u vás občerstvili a nabídněte jim kávu s sebou. Oslovíte tak další potencionální zákazníky.
4. Komunikujte se zákazníky - Neučte se jen fráze, které řeknete každému. Najděte si ke každému zákazníkovi vlastní cestu. Zkuste odhadnout, co by si mohl dát, doporučte mu vaše speciality. Buďte uvolněni a vždy sami sebou. Nechte jim prostor, aby si mohli prostudovat vaše menu a nepřipadali si jak v rychlíku, kdy po nich vše chcete okamžitě.