



Cómo iniciar un café

Checklist

1. Date la tarea de entender la industria de los cafés.

1.1. Decide qué tipo de café quieres poner.

Cuando se trata de abrir un café, hay tres opciones básicas: comprar uno ya existente, comprar una franquicia o empezar desde cero.

1.2. Investiga la industria.

Existen consultorías y muchos profesionales que ofrecen el servicio de asesoramiento para ayudarte en este proceso.

1.3. Aprende sobre diferentes tostadores de café.

Aprender a tostar tus propios granos de café requerirá mucha capacitación y desarrollo, pero es una inversión que debes considerar.

2. Escribe un plan de negocios.

2.1. Crear una descripción general del plan de negocios.

Puedes crear una descripción general que resuma las ideas principales que tienes.

2.2. Define tu concepto de negocio.

¿Qué tipo de cafetería quieres? ¿Quieres abrir un puesto de café o un food truck de café? Este paso te permite convertir tu sueños comerciales en un concepto tangible.

2.3. Identifica tu ventaja competitiva.

Primero identifica tu posición competitiva y cuál sería tu "propuesta de venta única".

2.4. Edita el plan de negocios de tu café.

Actualiza tu descripción general con frecuencia para asegurar que todas tus ideas se están evaluando todo el tiempo.

3. Encuentra tu ubicación ideal.

3.1. Ve varios tipos de ubicaciones.

Tu ubicación ideal debe ser conveniente, altamente visible y en una calle concurrida con mucho estacionamiento.

3.2. Firma un contrato de arrendamiento.

Asegúrate de haber leído todo el contrato, palabra por palabra, y de comprender todos los términos y cómo te afectarán.

4. Decide el menú de tu café y prepara tus finanzas.

4.1. Escribe una lista básica de todos los artículos que deseas vender.

El desarrollo de un menú para tu cafetería desempeñará un papel fundamental en la planificación de tu negocio. Dedícale una buena cantidad de tiempo a investigar opciones que impulsen las ventas.

4.2. Calcula tus costos de inversión.

Es vital determinar los costos de inversión antes de realizar grandes movimientos. Empieza por planificar tu menú, crear tu concepto, investigar el costo del equipo y buscar ubicaciones.

4.3. Calcula tu punto de equilibrio.

El cálculo de tu punto de equilibrio determinará qué volumen de ventas es necesario para cubrir los costos.

4.4. Comprende tus métricas de costo por artículo vendido.

Las métricas de costo por artículo vendido te ayudarán a determinar los precios, qué tipos de descuentos puedes ofrecer y cuánto cuesta regalar una taza de café

5. Obtén financiamiento.

5.1. Pregunta a amigos y familiares.

Empieza por discutir tu plan de negocios con amigos y familiares. Planea y preséntales un plan de negocios bien fundamentado e invítalos a que inviertan en tu negocio.

5.2. Solicita un préstamo.

En muchos casos, los gobiernos ofrecen programas de asistencia empresarial para compensar los costos.

5.3. Apóyate con el crowdfunding.

El crowdfunding es una excelente manera de financiar un proyecto sin renunciar al capital social ni acumular deudas.

5.4. Comienza poco a poco.

Considera comenzar poco a poco abriendo un puesto, un camión o un carrito de café. Esta opción es mucho más asequible.

5.5. Solicita un préstamo con el gobierno, un banco local o una institución de crédito.

Este proceso puede ser muy personal ya que los prestamistas deberán revisar tu puntaje crediticio, ingresos mensuales, el flujo de caja y el tiempo en el negocio.

6. Investiga y cumple con las leyes y regulaciones locales.

6.1. Obtén una licencia comercial.

Algunos estados no piden una licencia comercial general. Sin embargo, verifica si la ubicación de tu café requerirá licencias específicas.

6.2. Solicita una licencia de servicio de alimentos.

Tu departamento de salubridad local emite una licencia de servicio de alimentos. Esta licencia específica requerirá que un funcionario del departamento de salubridad visite tu café.

6.3. Infórmate sobre si necesitas un permiso de manipulación de alimentos.

Este documento garantizará que tu cafetería cumple con las normas de salubridad, almacenamiento, protección y preparación de alimentos.

7. Configura tus operaciones comerciales.

7.1. Elige tu estructura empresarial.

Determina qué es lo que más te conviene y el tipo de negocio que estás intentando construir.

7.2. Obtén un seguro comercial.

Asegúrate de que tu negocio, empleados y activos estén seguros invirtiendo en seguros sólidos.

7.3. Obtén un número de identificación de empleador (EIN).

También conocido como el Número de Identificación de Empleador Federal (FEIN), este número de nueve dígitos actuará como un número de identificación fiscal.

8. Contrata personal de calidad.

8.1. Investiga las leyes y los salarios locales.

8.2. Dependiendo de tu estado, puede haber leyes locales de salario mínimo a considerar.

8.3. Investiga los salarios para todos los puestos.

8.4. Dependiendo del tipo de café que estés creando, necesitarás una variedad de empleados para ayudarte. Estos pueden incluir un barista, mesero/mesera, ayudante de camarero, panadero, etc.

8.5. Elabora un presupuesto de nómina.

8.6. Esto te ayudará a determinar la suma total de la compensación para tus empleados. Este paso también puede ayudarte a determinar cuántos empleados puedes contratar.

8.7. Coloca anuncios en periódicos locales y sitios web de ofertas de empleo.

8.8. Iniciar un negocio significa que serás una fuente de empleo local. La publicidad en tu ciudad será beneficiosa para tu negocio y la comunidad.

8.9. Realiza pruebas para puestos que requieran habilidades.

8.10. Antes de contratar empleados, considera realizar pruebas para revisar su trabajo.

9. Decídete sobre un sistema de contabilidad.

9.1. Considera los pros y los contras de contratar a un contador.

Un contador te permitirá hacer menos errores y te ahorrará tiempo de preocuparte si tus impuestos estaban bien hechos y en orden.

9.2. Obtén un software de contabilidad.

Requerirás operar un sistema de contabilidad, pero una vez que encuentres el mejor software para tu negocio, podrás fácilmente hacer tus propios impuestos y nómina.

10. Equipa y configura tu café.

10.1. Consigue los suministros necesarios.

Muchos suministros son indispensables y los necesitarás a diario, como un molinillo de café o una máquina de café expreso.

10.2. Abastécete de utensilios.

Si planeas preparar bocadillos y aperitivos en casa, necesitarás los utensilios de cocina adecuados. Esto incluye cubiertos, tazas de café, termómetro y espumadores de leche.

10.3. Invierte en el equipo adecuado.

Haz una lista del equipo que necesitarás e investiga las diferentes marcas y costos.

11. Promociona tu negocio.

11.1. Concéntrate en la representación visual.

Cuando anuncies tu negocio en redes sociales, en tu sitio web o en los periódicos, asegúrate de utilizar imágenes cautivadoras.

11.2. Participa en tu comunidad.

Si se va a realizar un evento, ofrece tus servicios y productos. Esto podría generar más interacciones con los miembros de la comunidad local que inicialmente no conocían tu negocio.

11.3. Genera expectativa en torno a tu negocio.

Acercarse a los medios de comunicación locales podría ser beneficioso, ya que llegan a una audiencia más amplia.

11.4. Ofrece recuerdos.

Crea un logotipo llamativo que captura a la perfección la esencia de tu negocio. Vende tu logo en camisetas, tazas o similares. Este toque creativo te ayudará a construir tu marca.

11.5. Crea un sitio web.

Una vez que corra la voz sobre tu negocio, los clientes potenciales querrán saber más. El primer lugar donde buscarán es Internet. Por eso es muy importante crear un sitio web bien diseñado

12. Organiza una fiesta de apertura.

12.1. Planifica una fiesta de inauguración para tu café.

Tu gran inauguración será tu introducción a la comunidad y el paso final de la planificación de tu cafetería.

12.2. Considera realizar una pequeña apertura.

Esto te permitirá probar qué tan efectivas son tus operaciones durante ese gran día. Puedes aprovechar esta oportunidad para identificar errores y áreas de oportunidad.