



Abre tu cafetería

¿Lounge?

¿Tradicional?

¿Estilo europeo o café al paso?

Descubre todo lo que necesitas saber para iniciar tu propio negocio en un segmento en plena expansión

En este artículo presentamos los requerimientos mínimos necesarios para abrir una cafetería. El establecimiento puede ser un tradicional coffee shop o seguir las tendencias de un moderno coffee lounge. Esta oportunidad de negocio podría arrancar siguiendo la corriente del consumo de cafés de calidad, otros café gourmet, o bien té chai, té verde que prometen ganancias significativas.

Ya sea para reunirnos con los amigos, comprar un café para consumir en casa o en la oficina, o tan sólo para “pasar el rato”, lo cierto es que muchos de nosotros acudimos a una cafetería como parte de nuestro estilo de vida. Es más, quizás en este mismo momento usted esté saboreando un café mientras lee esta revista. Existe una variedad de conceptos en los que basarse para comenzar en esta oportunidad de negocio donde el punto más importante será, sin duda, la calidad del producto, la oferta de cafés y sus combinados, así como, ofrecer un buen servicio al cliente. El total de la inversión necesaria, otro punto de suma importancia, dependerá de la decoración y ambientación que desee darle al lugar y, por supuesto, de la zona donde decida instalar su negocio.

La selección del lugar y el concepto de la cafetería, serán las claves fundamentales para alcanzar el éxito. Así que, dependiendo de la zona en que se ubique, usted podrá determinar el tipo de cafetería que le gustaría desarrollar. Por ejemplo, en el interior de un centro comercial o en un área de oficinas y bancos, el negocio puede ser una cafetería montada en un pequeño local con un diseño sencillo y poca infraestructura, que venda principalmente bebidas para llevar; mientras que en una zona céntrica o en una avenida transitada, la cafetería será un punto de reunión donde los clientes pueden pasar horas en el establecimiento, para lo cual se tendrá que elegir una amplia superficie y un buen equipamiento.





Una cafetería diferente

Tal es el caso de Ernesto Monroy Yurrieta, quien eligió un local en una planta baja, ubicado en una de las avenidas más clásicas y antiguas de una ciudad con algo más de un millón de habitantes. Al establecimiento le puso el nombre de *El Laberinto*, y se trata de un local que combina una cafetería con una librería, donde los clientes pueden hojear un buen libro mientras degustan una taza de café.

Una de las bondades de este tipo de negocios es que no tienen un arranque lento, ya que, usualmente, desde el inicio tienen un buen registro de ventas. Desde su apertura, *El Laberinto* se posicionó rápidamente entre los consumidores y un año y medio después de la inauguración, es ya un lugar al que concurren clientes de todo tipo y edades a cualquier hora del día. *“Tenemos un buen nicho porque recibimos clientes que van desde los muy jóvenes que vienen en grupo, hasta los intelectuales solitarios que se sientan a leer acompañados de una taza de café”*, comenta Ernesto Monroy, su propietario.

Monroy Yurrieta dice que otro segmento de su clientela *“ha encontrado en El Laberinto un espacio de expresión cultural”*, ya que este lugar se ha convertido, también, en un recinto de arte donde se celebran desde encuentros literarios o exposiciones de pintura hasta clases de inglés u otros talleres. Y agrega: *“este espacio lo puede usar quien lo desee”*.



Nos explica que no existía una cafetería-librería así en su localidad, por lo que *“quisimos complementar el concepto con buena lectura a través de libros y de una importante colección de revistas que puede leer el cliente mientras se toma un café”*. En lo que una vez fueron las recámaras del inmueble, ahora se adaptaron salones privados donde también tienen juegos de mesa, ajedrez y rompecabezas.

Este empresario, de poco más de 40 años, invirtió buena parte de sus ahorros y la totalidad del importe de un crédito, en el negocio. Los recursos fueron destinados principalmente al alquiler del local, su rehabilitación y adecuación (para lo cual contrató a diseñadores que respetaron las características del inmueble), también a los cerca de mil volúmenes para el fondo bibliográfico -la mayoría de las casas editoras le pidieron los pagos al contado-, y otra parte fue para la compra de mobiliario y el equipamiento necesario, así como para la decoración del espacio.

Desde que planeó abrir el negocio hasta su apertura transcurrieron cinco meses.

Inversión necesaria

Hablando con Monroy Yurrieta nos explica el detalle de su inversión, la cual nos puede servir como modelo para poner en funcionamiento un local entre 150 y 200 m². En primer lugar deberemos prever un desembolso inicial para la formalización del contrato de alquiler, depósito y aval si nos lo requieren, más un extra para la rehabilitación si es necesaria (que comprende pintura, suelo, levantamiento de muros falsos, adecuación de la cocina, sanitarios, iluminación, decoración, etc.).

Deberemos contemplar también la compra de unas 15 mesas, 60 sillas y cinco sofás (es el caso del tipo de establecimiento del que estamos hablando), un mostrador, y el equipamiento de cocina (para hacer bocadillos o cualquier otro tipo de preparación); además, claro está, nos deberemos proveer de una cafetera, molino, licuadora y/o heladora, si tenemos previsto preparar bebidas frías o para hacer el frappé, una nevera y una vitrina pastelera. También sería necesario comprar la vajilla y las indispensables tazas para los espressos, cappuccinos y cortados, además de un stock inicial de productos (café, agua, leche, hielo, saborizantes, etc.).

Por último, deberemos prever también, una partida para los uniformes de los camareros, mandiles, servilletas, vasos y las cartas del menú, que deberían llevar el logotipo impreso del negocio. En total, la inversión inicial para montar una cafetería especializada en espressos sería de algo más de 15.000 euros, aunque, claro está, esta cantidad variará mucho en función de la ubicación del establecimiento, tanto por lo que se refiere a la población como a su localización dentro de la propia ciudad.

Al menos una tercera parte de la inversión se destinará a la compra del mobiliario para habilitar desde una clásica cafetería de la esquina hasta las de especialidad, cuya ambientación nos ofrece una agradable atmósfera con salones de estar. Sin embargo, este presupuesto dependerá de la decoración que se le quiera dar al negocio, ya que si se prefiere montar un café lounge con cómodos y modernos sillones, entonces este porcentaje se podría ir hasta el 50% de la inversión. Existen muchísimos proveedores de mobiliario comercial que nos pueden ofrecer desde equipamientos muy sencillos, hasta juegos de mesa con un diseño realmente original y sofisticado.





Carta de cafés



Una buena estrategia para disminuir el impacto negativo que pudiera tener la estacionalidad del negocio, es crear una carta de cafés, que nos permita, por ejemplo, en época de calor ofrecer, frappés y en tiempo de frío combinados calientes. La oferta, en el caso de *El Laberinto*, se complementa con la venta de pastelillos, pastas, así como bocadillos y otras preparaciones sencillas pensadas para acompañar cualquier bebida de la carta de cafés.

- **Bebidas calientes:** café americano, espresso, cappuccino, té chai (té negro, té verde, de flores).
- **Bebidas frías:** frappés, frapuccinos, smoothies (sabores: frambuesa, piña colada, fresa y mango).
- **Sabores:** moka, latte, caramelo, chocolate, french vanilla, amaretto, crema irlandesa, crema de cacao, almendra, avellana, rompopé.

La calidad del café, su sabor y la presentación o decoración de las bebidas -como el uso de la leche emulsionada- son detalles que hacen volver a un cliente. En este sentido, la capacitación de los recursos humanos es fundamental en este negocio*.

En cualquier caso y de acuerdo con nuestro entrevistado, la receta para tener un buen negocio es, en primer lugar, *“que te guste”*, además de que *“sea económicamente viable, que el establecimiento esté bien ubicado, que seas capaz de brindar calidad sirviendo un buen café, y ofreciendo un buen servicio y claro está, que seas perseverante e innovador”*.

Extracto y adaptación del artículo *“Abre tu cafetería”* publicado por **Nora Castaños** y **José Manuel Ruiz** en la revista **Soy Entrepreneur**

* Para obtener esta capacitación técnica el interesado puede dirigirse a nuestra entidad, Fórum Cultural del Café e inscribirse a los cursos especializados que impartimos y que van desde una introducción al mundo del café, a cuestiones más prácticas como la preparación de un espresso perfecto, la puesta a punto de una máquina de café o las técnicas básicas y avanzadas de todo buen barista. También ofrecemos cursos de Cata Brasileña y Latte Art.

