



## Список рекомендаций по открытию прибыльного рыбного магазина

1. Введение
2. Типы рыбных магазинов
3. С чего начать? Этапы
4. Обязательные моменты для успеха



## Введение.

На сегодняшний день направление рыбной торговли всё больше и больше набирает популярность. Это связано с несколькими факторами:

1. Рыба - очень полезный продукт и в рамках глобального тренда здоровой еды очень актуальна.
2. Сам по себе рынок рыбной торговли намного менее развит, чем, например, мяса. Поэтому и возможностей там сейчас больше.
3. Рыба и морепродукты считается более дорогим товаром, нежели мясо. Соответственно и целевая аудитория более обеспеченная. Это дает возможность повысить средний чек и общую маржинальность точки.
4. Срок хранения свежей рыбы при температуре -2 градуса составляет до 3х дней, в отличии от мяса, где он составляет всего несколько часов. Есть возможность продавать живую рыбу и устрицы при наличии аквариума.

Если грамотно подойти к этому процессу, то окупаемость проекта может составить от 3х месяцев для рыбного отдела и от 14 месяцев для большого рыбного магазина-кафе.



## Типы рыбных магазинов

Есть 3 основных типа рыбных магазина:

### 1. Рыбный отдел

Это может быть как отдел в супермаркете, так и отдельностоящий рыбный магазинчик площадью от 15 квадратных метров до 30. Бюджет от 500 т.р.

### 2. Рыбный магазин формата “Океан”

Это полноценный рыбный магазин площадью от 50 до 150 квадратных метров. Бюджет от 1 млн.

### 3. Рыбный магазин-кафе

Площадь данного формата начинается от 200 кв и может достигать 600. Минимум половина пространства должна занимать зона торгового зала и посадок, иначе окупаемость будет очень долгой и трудной. Бюджет от 5 млн.



## С чего начать? Основные этапы

Для начала необходимо определиться какой именно тип рыбного магазина Вам подходит. При выборе необходимо опираться на свой бюджет + 3 месяца ФОТ и аренда.

Следующим этапом необходимо продумать основную концепцию заведения, составить бренд-бук, нарисовать логотип, составить матрицу товаров, определить список подрядчиков на все работы, начать оформлять все необходимые документы. Вам понадобятся дизайнер, прораб по отделочным работам, поставщик оборудования со своим проектировщиком, юрист.

Затем переходим к поиску подходящего помещения. **Самое важно при выборе помещения - это трафик.** Магазин должен находиться в людном месте с большой проходимостью. Да, аренда такого помещения будет выше, но в итоге это окажется одним из ключевых факторов успеха. Для магазина-кафе лучше искать помещения в нежилых домах. Это позволит сэкономить на вентиляции и избежать постоянных конфликтов с жильцами из-за запаха, который неизбежно сопровождает приготовление рыбы. Определите 3 наиболее подходящих помещения и проведите встречи на них со своими подрядчиками. Пусть скажут свое экспертное мнение, тогда выбор будет проще и правильнее. На этом этапе можно воспользоваться помощью риэлтора по коммерческой недвижимости.

Обязательно проведите тщательный анализ конкурентов и целевой аудитории в том районе, где планируете открывать заведение. По конкурентам необходимо собрать такие данные: количество торговых точек на расстоянии 3 км от Вас, классификация конкурентов (сети, рынки, товарный ассортимент, цены, позиционирование, трафик, кто им поставляет продукцию, внешний вид

заведения, качество товара, качество обслуживания, есть ли доставка, есть ли сайт, группы в соцсетях, как рекламируются, что лучше продается и почему). Обязательно поговорите с продавцами во всех этих заведениях. Как правило они охотно делятся всей информацией. По итогу у Вас должна появиться подробная таблица. Проанализируйте ее, выпишите моменты, благодаря которым заведения конкурентов успешны и выпишите моменты, которые наоборот губительно сказываются на их бизнесе. Соотнесите все эти данные с Вашей целевой аудиторией. На этом этапе у Вас должно сформироваться полное понимание что и как делать, какой товар и кому продавать. На эту работу конечно можно нанять специалиста, но мы рекомендуем делать ее самостоятельно. Это очень важно.

После того, как помещение выбрано, в работу вступают подрядчики. Дизайнер составляет чертежи по отделке и визуализации, поставщики оборудования чертят проект технологической расстановки, составляют смету по оборудованию и монтажу, строители составляют смету по отделочным материалам и работам. **Лучший вариант - это найти компанию, которая оказывает полный перечень услуг и контролирует все этапы.** Это возможно будет чуть дороже на бумаге, но в итоге выйдет дешевле, так как есть единая точка подотчетности и подрядчики не будут перекладывать ответственность друг на друга за свои косяки, а они всегда есть. Вы в это время как раз сможете полностью погрузиться в анализ конкурентов, целевой аудитории и выборе поставщиков продукции.

**При выборе оборудования очень важно учесть 2 момента!**

- Охлажденная рыба храниться только при температуре -2 градуса. И кто бы Вам не говорил, что можно хранить рыбу в обычных витринах - не верьте. Просто почитайте таблицы Роспотребнадзора по условиям хранения рыбы и пресервов. Очень немногие производители оборудования могут похвастаться соответствием данному режиму.

- **В магазине не должно быть рыбного запаха.** Особенно, если это магазин-кафе. Большинству людей этот запах неприятен и Вы будете терять клиентов. Раньше только итальянские витрины обладали такими технологиями, сейчас и наша компания делает такие витрины.

Последний этап запуска - это выбор поставщиков продукции. Этот этап тоже лучше провести самостоятельно. Основные рекомендации - пробуйте на вкус и считайте маржинальность, сравнивая с ценами и качеством конкурентов. И помните - **лучшего поставщика Вы еще не нашли!** Постоянно мониторьте и тендерите новых поставщиков.



## Чек-лист для успеха

Теперь подведем итог. Чтобы Ваш магазин был прибыльным, обязательно обратите внимание на эти моменты:

1. Помещение должно находиться в месте с очень хорошей проходимостью
2. Анализ конкурентов и целевой аудитории
3. Только качественная продукция и правильное хранение при -2 градуса
4. Не должно быть рыбного запаха!
5. Постоянный поиск лучшего поставщика продукции
6. Хороший сервис

