Kinh doanh quán trà sữa thoạt nhìn có vẻ không quá phức tạp như mở một quán ăn hay nhà hàng, tuy nhiên, để sở hữu quán trà sữa hoạt động hiệu quả cũng không dễ dàng. Đặc biệt là với những chủ quán chưa có kinh nghiệm, nếu không tính toán chi phí chính xác từ đầu, bạn sẽ gặp nhiều khó khăn trong quá trình vận hành.

▪Do đó, nếu bạn muốn cân bằng được khoản chi phí mở quán trà sữa, bạn cần biết được chính xác đâu là những yếu tố bạn phải đầu tư. Bởi bên cạnh những khoản cố định, bạn cũng cần chuẩn bị cho những khoản tiền phát sinh, do vậy, việc liệt kê những danh mục chi tiêu sẽ giúp bạn dễ dàng điều chỉnh trong cách tính chi phí mở quán trà sữa nhằm cân đối số vốn. Dưới đây là những khoản chi phí mở quán trà sữa, bạn cần cân nhắc khi bắt đầu kinh doanh.

▶Các khoản chi phí:

1. Chi phí mặt bằng

2. Chi phí thiết kế và đầu tư đồ dùng – dụng cụ

3. Chi phí duy trì và bảo trì

1. Chi phí mặt bằng

▶Yếu tố quan trọng, gần như chiếm nhiều nhất và khiến bạn cần cân nhắc cẩn thận trong cách tính chi phí mở quán là chi phí cho địa điểm kinh doanh. Thông thường, với những người có kinh nghiệm mở quán, cách tính chi phí của họ sẽ được chia ra những phần khác nhau, trong đó 30% trong chi phí tổng sẽ được dành riêng cho việc thuê địa điểm. Bởi khoản tiền bạn cần chi trả cho mặt bằng không chỉ ở khoản tiền cọc mà bạn phải tính toán đến phần chi phí sau này. Bởi thông thường, hợp đồng thuê mặt bằng kinh doanh sẽ kéo dài từ 3 – 5 năm, thậm chí là thời gian dài hơi hơn.

Chính vì thế, bạn cần phải tìm hiểu kỹ càng về thời hạn hợp đồng, mức tiền thuê và số tiền tăng thêm theo từng năm. Khi đã có đầy đủ số liệu, bạn cần có kế hoạch tài chính để đảm bảo đủ số tiền chi trả không chỉ là khoản tiền cọc ban đầu mà còn là phần chi phí thanh toán trong quá trình hoạt động.

Nếu bạn càng cẩn thận và chi tiết trong việc lựa chọn địa điểm, bạn sẽ càng dễ cân đối được mức chi phí sao cho phù hợp với số vốn đầu tư.

▶2. Chi phí thiết kế và đầu tư đồ dùng – dụng cụ

Bên cạnh việc tốn phần lớn chi phí để thuê địa điểm, khoản chi phí cần thiết khác mà bạn cần quan tâm là số tiền dành cho việc thiết kế và mua sắm trang thiết bị. Khoản đầu tư cho thiết kế này sẽ phụ thuộc và thay đổi dựa trên diện tích quán và thời gian hoàn thiện bên cạnh đó, mức giá thi công sẽ có sự chênh lệch giữa các đơn vị khác nhau. Do vậy, nếu những yếu tố này thay đổi, chẳng hạn bạn muốn mở rộng không gian sử dụng hay rút ngắn thời gian thì bạn hãy dự toán thêm khoản tiền sẽ phát sinh trong cách tính chi phí mở quán mình. Còn về phần nội thất cũng như đồ dùng, lúc này khoản chi phí sẽ dao động dựa trên số lượng, chất liệu cũng như nhà cung cấp.

Tuy nhiên, để có thể tính chính xác khoản tiền mà bạn đầu từ thì bạn cần phân bổ chi phí khấu hao của sản phẩm, vốn thường được tính dựa trên thời hạn bảo hành. Với phương pháp này, cách tính chi phí mở quán cà phê của bạn mới được phản ánh chính xác, giúp bạn xác định mức chi phí để đưa ra mức giá phù hợp.

▶Bên cạnh phí thuê mặt bằng, thiết kế và trang bị thiết bị – dụng cụ sẽ chiếm một khoản khá lớn trong chi phí mở quán của bạn

Để đảm bảo phần chi phí mở quán trà sữa không bị “đội giá” quá nhiều, bạn nên tham khảo nhiều đơn vị thi công và cung cấp trang thiết bị khác nhau nhằm có sự so sánh mức giá cũng như về các dịch vụ khác như giao hàng và bảo hành. Lúc này, nếu có thể, bạn có thể nhờ những chủ quán đã từng sử dụng chia sẻ về trải nghiệm thực tế. Điều này sẽ giúp bạn chọn lựa được đối tác đáp ứng được nhu cầu cùng mức giá hợp lý. Bên cạnh đó, bạn cũng nên tính toán trước số tiền phải chi trả dựa trên mức báo giá để chắc rằng phía đơn vị không “ăn gian” khoản chi phí của bạn nhưng bạn hãy nhớ dự trù khoảng 5 – 10% cho những khoản phí phát sinh hoặc thay đổi bởi thị trường. Ngoài ra, những chủ sở hữu có kinh nghiệm mở quán chia sẻ rằng, bạn nên lựa chọn 1 nhà cung cấp phân phối nhiều mặt hàng đa dạng, điều này giúp bạn nhận được khoản chiết khấu nhờ mua số lượng nhiều cũng như dễ dàng cho việc bảo hành hơn.

3. Chi phí duy trì và bảo trì

▶Cuối cùng, một chi phí mà các chủ quán cũng cần chú ý đó là phí duy trì. Thoạt nhìn, tưởng chừng như khoản tiền này sẽ không chiếm quá nhiều trong tổng chi phí mở quán. Nhưng trên thực tế, những người có kinh nghiệm mở quán trà sữacho biết trong những tháng đầu, doanh thu của bạn cũng chỉ đủ để chi trả những một số khoản chi phí nhất định chứ không thể thanh toán được hết toàn bộ. Chính vì vậy, để có thể tiếp tục việc kinh doanh, lúc này khoản chi phí duy trì sẽ vô cùng cần thiết, bởi đây sẽ là “cứu cánh” giúp bạn thanh toán cho những phần chi phí phát sinh. Thông thường, chi phí duy trì thường sẽ gồm chi phí điện – nước, wifi, truyền hình cáp hoặc bổ sung vật dụng và dụng cụ cần thiết.Nên chủ động bảo dưỡng trang thiết bị để giảm bớt chi phí sửa chữa

▶Ngoài khoản chi phí kể trên, bạn sẽ cần chuẩn bị một phần trong tổng chi phí để có thể thanh toán cho việc bảo trì hoặc bảo hành trang thiết bị. Chẳng hạn như vệ sinh máy lạnh, sửa chữa các máy móc khi có vấn đề hoặc đôi khi đơn giản là thay bóng đèn. Khi tính toán riêng, những khoản phí này không nhiều, nhưng sẽ phát sinh liên tục mà nếu bạn không có phần chuẩn bị trước, đôi lúc bạn sẽ bị vượt quá khoản chi phí dự định. Chưa kể đến, bạn sẽ không biết mức độ lỗi nặng hay nhẹ, bởi đôi khi, sẽ có những hư hỏng nặng mà bạn không ngờ đến. Do đó, để chắc rằng bạn có thể ứng phó kịp thời với những trường hợp bất ngờ như vậy, sự chuẩn bị sẽ giúp bạn đảm bảo việc chi trả, tránh ảnh hưởng không tốt đến trải nghiệm của khách hàng và vận hành quán.

▶Để tiết kiệm chi phí và cũng như rút ngắn thời gian mở quán, nghiên cứu quy trình vận hành, liên hệ ngay cho chúng tôi bởi Feeling Tea có đội ngũ chuyên nghiệp về quản lý vận hành nhà hàng, hỗ trợ chủ quán để tiết kiệm, tối ưu hóa chi phí.