

Check-list

Ouvrir sa boulangerie

1

Définir son projet

- Définir le concept
- Identifier la potentielle clientèle
- Définir le positionnement
- Trouver un nom et une identité visuelle

2

L'étude de marché

- Analyser la concurrence locale
- Etudier la zone de chalandise
- Identifier les habitudes de consommation
- Evaluer le potentiel de chiffre d'affaires

3

Le business plan

- Définir la stratégie commerciale
- Estimer les charges fixes et variables
- Etablir un prévisionnel financier
- Calculer la rentabilité
- Préparer un dossier pour les financeurs

4

Le statut juridique

- Comparer les différents statuts
- Evaluer la protection du patrimoine
- Choisir le régime fiscal et social adapté
- Immatriculer l'entreprise

5

Les diplômes & obligations

- Avoir les diplômes adéquats
- Suivre la formation hygiène alimentaire - HACCP
- Respecter les normes sanitaires & de sécurité
- Souscrire aux assurances professionnelles

6

Le financement

- Définir le mode de financement
- Budget moyen : entre 120 000 € à 200 000 €**

7

Le local

- Choisir un emplacement stratégique
- Vérifier la conformité ERP et accessibilité
- Installation du matériel
- Mettre en place un système de caisse & paiement

8

Le recrutement

- Définir les postes
- Rédiger les contrats
- Définir un planning
- Publier les offres & réaliser des entretiens

10

Le lancement

- Créer les réseaux sociaux et fiche Google
- Organiser son ouverture
- Communiquer localement
- Mettre en place un programme de fidélité (optionnel)