

Comment ouvrir un kebab

Description

Ouvrir un kebab, c'est un projet qui séduit de plus en plus de professionnels de la restauration et pour le réussir, rien de mieux qu'une bonne dose de motivation et de préparation. En raison de la grande rentabilité de l'activité, plusieurs milliers de restaurants du type sont installés en France.

Dans le pays, environ 11 kebabs sont effectivement consommés toutes les secondes, ce qui signifie en même temps que la concurrence est rude dans le secteur. Il faudra alors trouver la stratégie qui fonctionne pour se trouver une place sur le marché. Et avant d'entamer les formalités administratives sur le [guichet unique](#), il est nécessaire de se pencher sur le budget à prévoir et la réglementation à respecter.

[Créer mon entreprise en ligne](#)

Pourquoi est-il intéressant d'ouvrir un kebab ?

Le kebab offre **une grande flexibilité** à son propriétaire. Ce dernier est libre de :

- Composer les produits avec les ingrédients de son choix ;
- Gérer le restaurant comme il le souhaite ;
- Proposer une livraison à domicile ;
- Aménager une salle de service ou de proposer uniquement de la vente à emporter ;
- Opter pour un food-truck ;
- Ouvrir un commerce indépendant ;
- Se lancer [en franchise](#).

Bon à savoir : ouvrir un kebab permet de se lancer dans une activité à forte marge, avec des charges faibles.

Est-il possible de réaliser le projet sans apport financier ?

Sans apport financier, il est difficile de se lancer. Lorsque c'est le cas, mieux vaut tenter une demande de prêt bancaire. En cas de refus, il reste toujours le **love money**

, qui consiste à recourir à une levée de fonds auprès des proches, sous forme de :

- Don ;
- Emprunt ;
- Prise de parts.

Il est également possible d'opter pour le **financement participatif ou crowdfunding** pour collecter des dons auprès d'inconnus convaincus de la réussite du projet. Quand ils passeront dîner au kebab, ils recevront un contre-don sous forme de cadeau comme :

- Un plat ;
- Une bouteille ;
- Un apéritif.

En outre, le fondateur du kebab a également la possibilité d'avoir recours à **divers dispositifs d'aide**, parmi lesquels on peut citer :

- Le [NACRE](#) ;
- L'ACRE.

Les **jeunes entrepreneurs**, eux, ont le choix de prétendre à différentes aides, telles que :

- Le [prêt d'honneur](#) ;
- Les primes régionales ;
- Le crédit d'impôt.

Quelles sont les qualités et les compétences nécessaires à la réalisation du projet ?

Pour ouvrir un kebab, l'entrepreneur n'a pas besoin de compétences en particulier, comme pour [ouvrir une sandwicherie](#), mais il est toutefois tenu de **remplir quelques conditions d'accès à l'activité**. Il faut également qu'il développe une qualité que tous les restaurateurs doivent avoir.

Bon à savoir : depuis 2019, le suivi du SPI ou stage préalable à l'installation ne constitue plus une obligation légale.

Qualités

Le projet est uniquement adapté aux personnes ayant une **forte motivation**. En effet, c'est la principale qualité que tout restaurateur doit posséder. Il faut qu'ils soient animés par la passion et la détermination pour mener à bien leurs activités.

Souvent, le fondateur du kebab sera soumis à des horaires à rallonge et d'autres **conditions de travail difficiles**. Il faudra alors également qu'il ait suffisamment de motivation pour faire face à une forte concurrence.

Compétences

À part **connaître la fabrication du kebab**, l'entrepreneur doit :

- Avoir des notions en [gestion d'entreprise](#) et en comptabilité ;
- Maîtriser les réglementations en vigueur sur la gestion du local, l'hygiène ou encore la sécurité.

Concernant les **compétences managériales**, elles serviront à optimiser le travail pour garantir une meilleure rentabilité. Si le fondateur du kebab prévoit de monter une équipe, il devra savoir la diriger. Au sujet de la [comptabilité](#), la tenue d'un livre de recettes et de dépenses peut suffire. Selon la forme juridique choisie, il peut être nécessaire de fournir un :

- Bilan ;
- [Compte de résultat](#);
- Annexe.

À noter : s'il possède des compétences commerciales, le futur patron du kebab sera aussi en mesure de négocier les contrats avec ses fournisseurs. Il saura également séduire ses premiers clients et les garder.

Il est aussi préférable qu'il ait suivi une **formation en hygiène alimentaire**. D'autre part, il faudra qu'il accomplisse les démarches pour obtenir :

- Une licence restaurant ;
- Les autorisations nécessaires au bon déroulement de l'activité.

Bon à savoir : il serait toujours intéressant de suivre une formation BEP ou CAP restauration pour ouvrir un kebab.

Quelle est la réglementation à respecter pour pouvoir ouvrir le kebab ?

Le futur restaurateur a un certain nombre d'obligations à respecter. À propos des **règles d'hygiène**, il s'agit par exemple de :

- Désinfecter régulièrement le matériel et les locaux ;
- Respecter la date d'expiration des produits ;
- Garder les aliments à bonne température.

D'autre part, **l'exploitant du kebab est tenu à une obligation d'information**. En effet, il doit par exemple afficher :

- Le menu ;
- Les prix ;
- L'origine des viandes bovines ;
- Une interdiction de fumer.

Il se trouve aussi dans l'obligation de **signaler la présence d'allergènes dans les plats qu'il sert** si c'est le cas. De même, il faut qu'il indique si :

- Le paiement par carte ou par chèque est accepté ou non ;
- Un système de vidéo-surveillance est installé dans le kebab ou sur la voie publique.

À noter : afin d'assurer la tranquillité du voisinage, un arrêté préfectoral fixe des horaires d'ouverture que l'exploitant du kebab doit respecter également.

Si le fondateur du kebab prévoit d'installer une terrasse sur le domaine public, il faudra qu'il fasse une **demande d'AOT** ou Autorisation d'occupation temporaire. Même pour changer la devanture du restaurant, il aura à effectuer une déclaration préalable.

Il est préférable d'ouvrir le kebab seul ou en franchise ?

Ouvrir son propre kebab reste un projet particulièrement **intéressant pour une personne qui a déjà de l'expérience dans le domaine**. Il est important de savoir

traiter avec les clients et les fournisseurs en choisissant d'entreprendre seul.

Il faut savoir qu'ouvrir le restaurant en tant qu'indépendant permet de **revisiter le traditionnel kebab en lui offrant des variations plus originales** ou diététiques. Notons qu'il est également possible d'opter pour le [food truck](#), un camion ambulant qui ne fera que réduire les coûts d'installation.

En cas contraire, il serait préférable de **passer par une franchise**. L'exploitant du kebab bénéficiera ainsi d'une réputation déjà acquise par son franchiseur et peut continuer à profiter de ses supports marketing. Il n'aura plus à bâtir sa propre notoriété. Les clients sont plus confiants concernant la propreté et l'hygiène.

Cependant, **le patron de l'entreprise devra respecter le concept du franchiseur** et ainsi se contenter de la composition des kebabs fixée par ce dernier. En effet, il n'aura pas la possibilité de gérer comme il veut son restaurant en matière de :

- Prix ;
- Publicité ;
- Décoration.

D'autre part, ouvrir un kebab en franchise **permet de bénéficier d'une formation donnée par le franchiseur** durant toute la durée du contrat. En revanche, il faudra lui verser un droit d'entrée et des redevances pour profiter de ce type d'avantages. De plus, il devra déduire les royalties de son chiffre d'affaires.

À noter : l'ouverture d'un kebab en franchise présente un certain nombre d'avantages, mais il faut prévoir une mise de départ plus importante par comparaison avec le statut d'indépendant.

Comment procéder à l'ouverture du kebab ?

L'ouverture du kebab s'effectue en quelques étapes, commençant par la définition du concept et comprenant :

- La préparation du projet ;
- L'accomplissement des formalités administratives.

Étapes de création

Comme tout projet d'entreprise, celui d'ouvrir un kebab ne s'improvise pas. En effet, il se prépare en accomplissant certaines démarches, telles que l'[étude de marché](#) et la

rédaction d'un business plan. Celles-ci s'effectuent après avoir bien défini le concept. Elles seront suivies du choix de la forme juridique et la rédaction des statuts. En cas de besoin, le fondateur du restaurant se lancera ensuite dans la **recherche de financement avant d'entamer les formalités administratives**.

Définition du concept

Cette phase est **essentielle pour attirer la bonne clientèle**. Bien définir son concept permet à l'exploitant du kebab de mieux planifier sa stratégie commerciale. Dans le cadre de la démarche, il devra penser :

- Au nom et à l'emplacement du restaurant ;
- À la décoration et à l'aménagement ;
- À la définition de la carte ;
- À la clientèle ciblée ;
- À la tarification du menu.

Analyse du marché

Cette étape donne surtout au futur restaurateur de **peaufiner le concept qu'il vient de définir**, en effectuant une analyse :

- Des offres proposées (plats mis en avant, stratégie promotionnelle, etc.) ;
- Du marché ;
- De la cible ;
- De la concurrence.

Plan d'affaires

Appelé également [business plan](#), ce document **comprend un certain nombre d'informations donnant le moyen de structurer le projet**, ainsi que des données chiffrées permettant de convaincre les investisseurs de la solidité de ce dernier. En effet, il contient surtout :

- Une présentation de l'équipe et du projet ;
- L'étude du marché ;
- L'analyse de l'offre à proposer ;
- La stratégie de croissance à adopter ;
- Les états financiers prévisionnels.

Choix de la forme juridique

Les [formes juridiques](#) existantes ont chacune leurs spécificités. L'exploitant du kebab aura à **choisir celle qui correspond le mieux à ses aspirations**. Souvent, il choisit la SARL ou la SAS pour avoir des charges sociales moins élevées. Par ailleurs, s'il entreprend seul, il opte généralement, soit pour :

- L'EURL ;
- La [SASU](#).

Rédaction des statuts juridiques

La rédaction des statuts juridiques **compte parmi les démarches les plus importantes à accomplir** dans le cadre de l'ouverture du kebab. Le document contient un certain nombre d'informations, dont :

- La forme juridique choisie ;
- Le siège social et le nom du restaurant ;
- L'objet social ;
- Le régime fiscal.

Recherche de financement

Pour se financer, il est possible de **réaliser un apport personnel et de recourir à d'autres solutions de financement**, telles que :

- L'emprunt bancaire ;
- Les aides de l'État ;
- La levée de fonds (financement participatif).

Formalités d'immatriculation au guichet unique

Aujourd'hui, les formalités d'immatriculation s'accomplissent **sur le guichet électronique de l'INPI**. Elles consistent à :

- S'inscrire sur la plateforme ;
- Accéder à un espace personnel ;
- Renseigner un formulaire dynamique ;
- Transmettre le dossier d'immatriculation au format numérique.

Dépôt de capital

Cette démarche **dépend surtout de la forme juridique choisie**. En règle générale, elle s'effectue auprès d'une banque. Une fois les fonds déposés sur le compte bancaire professionnel, il faudra en libérer une partie.

Publication d'annonce légale

Il s'agit de publier un avis de constitution du kebab dans un support d'annonces légales couvrant le même département que le siège social du restaurant. Cette démarche n'est **pas nécessaire dans le cas où le fondateur de l'entreprise aurait opté pour le régime de la micro-entreprise**.

Spécificités de l'ouverture de l'entreprise

L'exploitant du kebab doit respecter différentes **règles spécifiques à l'entreprise** lors du lancement de l'activité. Il est tenu, entre autres, de suivre les normes de sécurité et d'accessibilité des locaux en vigueur.

Formation à l'hygiène alimentaire

Comme cité précédemment, le propriétaire du kebab est tenu de suivre une formation en hygiène, mais **en sera dispensé s'il dispose de trois ans d'expérience en tant qu'exploitant** ou bien gestionnaire.

Permis d'exploitation

Dans le cas où l'exploitant du kebab envisagerait d'ouvrir un kebab qui commercialise des boissons alcoolisées, il lui faudra obtenir une licence de débit de boissons à consommer sur place. S'il souhaite en servir durant les repas, il devra se procurer une **licence de restaurant**.

Normes de sécurité et d'accessibilité des locaux

Le kebab doit répondre aux normes de sécurité non seulement **en matière d'accessibilité au public, mais également d'incendie** :

- Détention d'un certificat de sécurité incendie ;
- Présence d'eau potable, de téléphone et d'électricité ;
- Accessibilité des personnes à mobilité réduite ;
- Ajustements pour accommoder les personnes en situation de handicap.

Bon à savoir : D'une part, afin de connaître l'ensemble des obligations à remplir, il est conseillé de contacter la préfecture ou la mairie de son département. D'autre part, les locaux destinés aux employés ne doivent pas être directement liés à ceux qui servent à la préparation et à la conservation des aliments.

Quel est le budget nécessaire à la concrétisation du projet ?

Afin de ne pas être pris de court, il est toujours mieux de prévoir un budget lors de l'ouverture d'un kebab. Il faudrait qu'il soit assez large pour pouvoir se lancer en toute sérénité. **En plus du financement initial**, le futur restaurateur devra financer :

- Les éventuels honoraires de professionnels du droit ;
- Les éventuels frais d'accompagnement de prestataires en ligne ;
- Les frais d'immatriculation ;
- Les loyers ;
- Les droits au bail ;
- Les factures d'eau et d'électricité ;
- Les stocks de marchandises ;
- L'investissement matériel ;
- Les assurances et les salaires ;
- Le budget de communication ;
- Les imprévus.

Bon à savoir : souvent, un budget de près de 20 000 euros suffit pour ouvrir un kebab en indépendant. Ce montant peut aller jusqu'à 600 000 euros pour un restaurant franchisé.

FAQ

Quel est le montant du budget à prévoir pour ouvrir un kebab ?

Il faut près de 20 000 euros pour ouvrir un kebab. Cette somme couvre aussi bien l'équipement de la cuisine que l'achat du matériel pour vendre les produits. Elle englobe également le budget destiné à la :

- Décoration :
- Mise aux normes (en matière alimentaire et de sécurité des personnes).

Un kebab est-il réellement rentable ?

Si les affaires marchent bien, un kebab peut dégager un chiffre d'affaires de 130 000 euros annuels en moyenne, avec un bénéfice de 15 000 euros à 25 000 euros par an, après paiement de la rémunération des employés. Dans le cas où il s'agirait d'une entreprise familiale, il est possible de gagner encore plus.

Qui a inventé le kebab ?

Le kebab est né à Berlin (capitale de l'Allemagne) dans les années 70. C'est un Turc qui s'appelle Kadir Nordmann qui l'a inventé. Il a été le premier à cuire de manière particulière la fameuse viande, qu'il a eu l'idée d'ajouter à quelques légumes et du pain. Les Allemands en sont devenus les plus gros consommateurs aujourd'hui.