Ouvrir une pizzeria

Description

Avant d'ouvrir une pizzeria, il est important de bien se préparer. En effet, avant de vous lancer de votre projet de création d'entreprise, il est nécessaire de réaliser une étude de marché, d'élaborer un business plan et de trouver des financements. Ensuite, vous devez effectuer les formalités de création d'une société. On fait le point avec vous.

Ouvrir ma pizzeria en ligne

Ouvrir une pizzeria : comment bien préparer son projet ?

Afin de bien préparer votre projet de création d'entreprise, il est important de bien réfléchir au type de structure souhaité.

Pour ouvrir une pizzeria, vous avez le choix entre créer votre propre concept ou bien la création d'une entreprise franchisée.

En effet, vous pouvez créer votre propre concept de pizzeria. Vous êtes alors **libre dans vos choix** concernant les recettes, la carte, la décoration ou encore les fournisseurs.

Vous pouvez également recourir au **système de franchise**. Cela peut être très intéressant car le concept est déjà établi et vous permet d'accéder aux fournisseurs de la chaîne et une carte de pizzas avec des prix fixés.

Toutefois, la franchise **engendre des coûts financiers** tels que les droits d'entrée et les redevances liés à l'utilisation de l'enseigne ainsi que l'obligation de respecter l'image de marque de la franchise.

Voici un tableau récapitulatif des principaux points positifs et négatifs de la création d'une pizzeria en franchise ou en indépendant :

	Avantages	Inconvénients

© 2023 LEGALPLACE SAS

Restaurant franchisé	Profiter de la puissance du réseau du franchiseur (nom commercial, opérations de communication) ; Bénéficier d'un large choix de franchiseurs dans le secteur des pizzerias.	Manque d'indépendance car il faudra respecter toutes les règles du franchiseur (approvisionnement, composition des pizzas, prix…) ; Coûteux (droits d'entrée, redevance, etc.).
Restaurant indépendant	Indépendance totale (recettes, carte, décoration, fournisseurs) ; La propriété du stock et les bénéfices reviennent à l'entrepreneur indépendant.	Nécessité d'être formé et expérimenté sur plusieurs sujets (créativité, concept, comptabilité, communication, fournisseurs, etc.) ; Savoir se démarquer de la concurrence et notamment de grandes chaînes de pizzerias.

Le suivi d'une formation est-il obligatoire ?

L'ouverture d'une pizzeria **ne requiert pas de diplôme spécifique**. Il est toutefois possible de suivre une formation de pizzaiolo.

Cette formation vous permet ainsi d'acquérir des connaissances et compétences nécessaires pour l'exercice du métier.

Cependant, la **formation hygiène alimentaire et sécurité est obligatoire** pour ouvrir

© 2023 LEGALPLACE SAS

une pizzeria. En effet, de nombreuses normes sanitaires et de sécurité doivent être respectées pour les établissements recevant du public.

Bon à savoir : Depuis 2019, le stage de préparation à l'installation (SPI) n'est plus obligatoire pour les entrepreneurs qui souhaitent créer leur entreprise. Il est recommandé toutefois de suivre cette formation afin de bien réussir votre projet de création d'entreprise.

Quelles sont les étapes préalables à l'ouverture d'une pizzeria ?

Lorsque vous avez établi votre projet d'ouverture de pizzeria, plusieurs formalités préalables doivent être respectées.

L'étude de marché

Il est indispensable de réaliser une étude de marché avant la création d'une entreprise . En effet, cela vous permet d'avoir une vision globale de votre projet entrepreneurial.

Par ailleurs, l'étude de marché a pour objectif d'analyser la demande du marché, d'identifier les concurrents, de comprendre les attentes des clients ainsi que de **mettre en place une stratégie marketing efficace**.

Le choix de la forme juridique

Avant de vous lancer dans votre projet, il faut choisir la forme juridique de l'entreprise. Le choix de la forme juridique dépend de votre projet et de votre volonté de vous associer ou non.

En effet, si vous souhaitez **vous lancer seul** dans votre projet, vous pouvez choisir entre un mode d'exercice individuel tel que la micro-entreprise ou créer une société à associé unique (SASU ou EURL).

En revanche, si vous souhaitez créer une société à plusieurs, vous avez le choix entre la société par actions simplifiée (SAS) ou la société à responsabilité limitée (SARL).

Bon à savoir : La SAS se caractérise par une grande liberté statutaire mais une nécessaire maîtrise car cette liberté peut s'avérer dangereuse. La SARL, de son côté, est une société dont la rédaction des statuts est encadrée par la loi, ce qui lui confère

© 2023 LEGALPLACE SAS

une certaine sécurité juridique.

L’élaboration du business plan

Une fois que vous avez effectué une étude de marché et que vous avez choisi la forme juridique, vous devez créer un business plan complet. Il s’agit d’un document dans lequel le projet de création d’entreprise est détaillé et structuré.

Grâce au business plan, il est possible de déterminer l’investissement nécessaire pour lancer son projet. Le business plan doit notamment prévoir la stratégie mise en œuvre, le mode de financement ainsi que le plan d’évolution de l’entreprise.

L’anticipation des besoins matériels

Pour bien réussir votre projet, il est important **d’anticiper toutes les dépenses à réaliser**. Vos frais d’installation peuvent comprendre l’acquisition d’un camion pizza ou la mise en place de votre établissement avec l’achat d’un four à pizza, du mobilier, l’immatriculation de votre société, des formations, etc.

Quant à vos dépenses de fonctionnement, elles englobent l’emplacement du camion pizza, le loyer du restaurant, les stocks alimentaires, les boîtes d’emballage pour les pizzas à emporter ou pour la livraison, etc.

La recherche de financement

La recherche de financement est la dernière étape avant les formalités de création d’entreprise.

L’ouverture d’une pizzeria **constitue un coût important** : achat de matériel et d’équipements, location d’un local, approvisionnement en ingrédients et en boissons, etc.

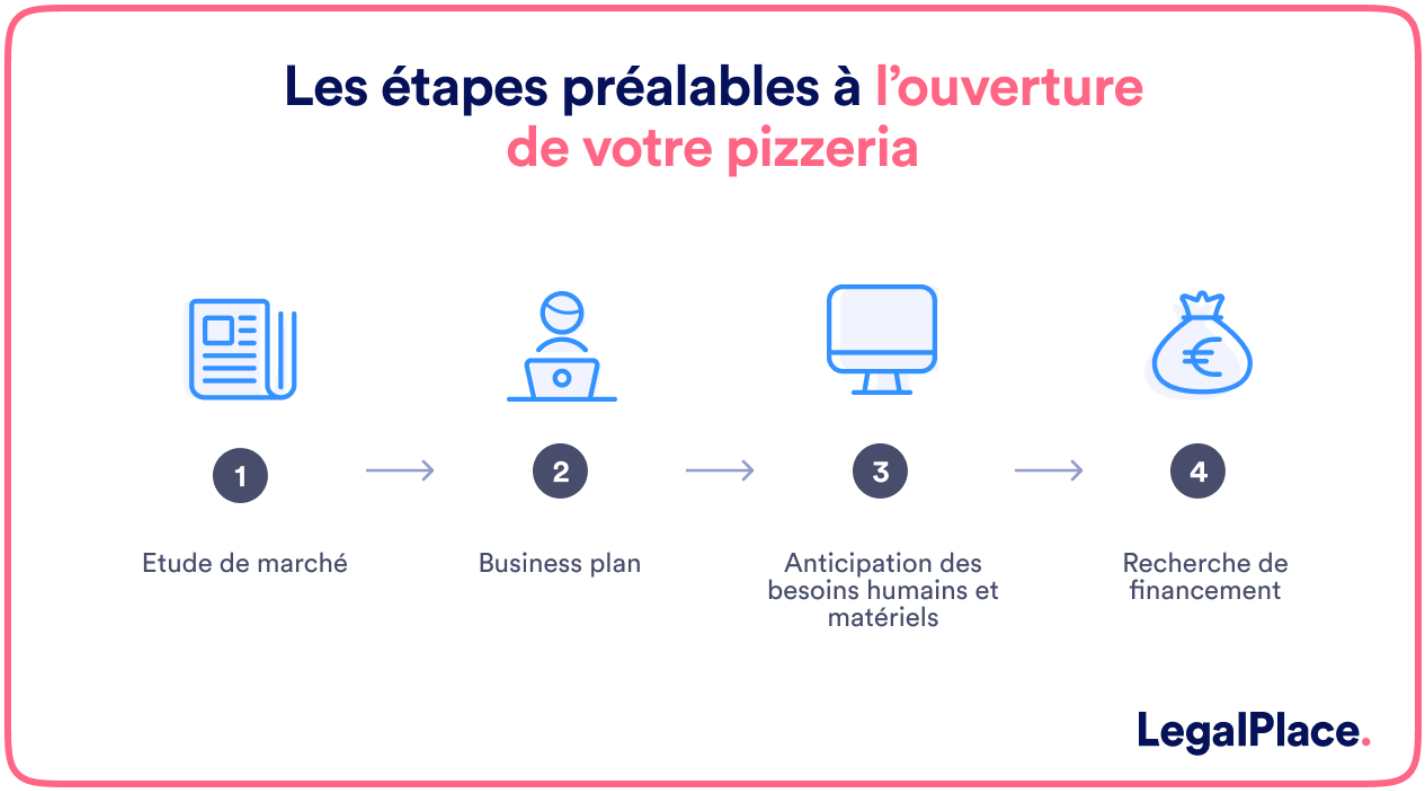
Pour obtenir le financement nécessaire, vous avez plusieurs options :

- L’apport personnel ;
- L’emprunt bancaire ;
- La levée de fonds ;
- Les aides de l’Etat.

A noter : L’EURL est l’une des formes juridiques les plus plébiscitées pour ouvrir une pizzeria. Sa comptabilité est souple et la responsabilité de l’associé unique est limitée au montant de ses apports. Ce statut fonctionne comme la SARL, mais avec un seul

© 2023 LEGALPLACE SAS

associé.



Quelles sont les réglementations spécifiques à respecter ?

Avant d'ouvrir une pizzeria, vous devez veiller à ce que certaines règles soient respectées.

Licence de débit de boissons alcoolisées

En cas de vente de boissons alcoolisées, vous devez être en possession d'une licence de débit de boissons (licence IV).

Par ailleurs, si vous choisissez d'avoir un camion ambulant de vente de pizzas, seulement certaines boissons peuvent être vendues. Dans ce cas, il est nécessaire d'avoir une licence III.

Normes de sécurité

© 2023 LEGALPLACE SAS

Il est nécessaire de veiller à ce que votre établissement respecte les normes en vigueur notamment en matière de sécurité et de lutte contre l'incendie (détecteur de fumée, extincteur, etc.).

Par ailleurs, il est également important de rendre votre restaurant accessible aux personnes à mobilité réduite en installant une rampe d'accès et des sanitaires adaptés.

Affichage obligatoire

Dans une pizzeria, il est obligatoire **d'afficher clairement les tarifs de manière lisible.** Le menu présenté aux clients doit mentionner les substances allergènes potentiellement présentes dans les plats servis.

En outre, l'établissement doit afficher l'interdiction de fumer ainsi que certaines dispositions de santé publique telles que la répression de l'ivresse publique et l'interdiction de vente d'alcool aux mineurs.

Voici une vidéo qui vous permettra de mieux comprendre comment ouvrir une pizzeria :

Quelles sont les formalités de création d'une entreprise ?

Une fois que les formalités préalables sont réalisées, il faut effectuer les **démarches juridiques et administratives** pour la création de votre pizzeria.

Voici les étapes à respecter pour créer votre entreprise en ligne :

1. Rédiger les statuts ;
2. Domicilier l'entreprise ;
3. Nommer les dirigeants ;
4. Constituer et déposer le capital social de l'entreprise ;
5. Déclarer les bénéficiaires effectifs ;
6. Publier un avis de création dans un journal d'annonces légales ;
7. Déclarer et immatriculer l'entreprise.

Zoom : Si vous souhaitez être accompagné dans les différentes formalités de création d'entreprise, pensez à Legalplace ! Nos équipes s'occupent de la gestion de votre dossier de création d'entreprise, de la rédaction des statuts jusqu'à l'immatriculation de votre société. Pour ce faire, il vous suffit de remplir un formulaire

© 2023 LEGALPLACE SAS

en ligne et de joindre les pièces justificatives demandées.

Pour les entreprises individuelles et la création d'une micro-entreprise, les formalités de création sont encore plus simples.

Depuis le **1er janvier 2023,** les formalités de création d'entreprise s'effectuent obligatoirement sur **le site du Guichet unique**.

Le prix des formalités varie selon qu'il s'agit d'une entreprise individuelle ou d'une société :

- Immatriculation de l'entreprise sous la forme d'une entreprise individuelle : 24,08 € ;
- Frais d'immatriculation de l'entreprise sous la forme d'une société : 37,45 €.

FAQ

Quel diplôme est nécessaire pour ouvrir une pizzeria ?

Par principe, il n'y a aucune obligation légale de diplôme pour ouvrir une pizzeria. Cependant, certaines formations sont recommandées : un CAP restauration, un bac professionnel restauration, un diplôme d'une école spécialisée.

A quel secteur d'activité appartient une pizzeria ?

Confectionner des pizzas et les revendre correspond à une activité du secteur de la restauration.

Quel est le budget pour ouvrir une pizzeria en franchise ?

On estime que l'investissement personnel nécessaire pour ouvrir une pizzeria en franchise se situe dans une fourchette entre 40 000 et 80 000 euros.

© 2023 LEGALPLACE SAS