

Comment ouvrir une sandwicherie

Description

Ouvrir une sandwicherie intéresse davantage d'entrepreneurs parce que l'activité permet de bénéficier d'une [marge commerciale](#) importante. En effet, les coûts d'exploitation sont particulièrement bas.

Le projet d'ouvrir une sandwicherie ne nécessite pas la maîtrise de l'art culinaire. Pour séduire les clients, il suffit de savoir s'adapter aux régimes et aux régions. Ils peuvent venir dans la boutique à tout moment de la journée, pour prendre un petit-déjeuner, le repas de midi ou encore un goûter. Mais bien entendu, avant de démarrer une telle activité, il convient de connaître au préalable toutes les démarches de [création d'entreprise](#).

[Créer mon entreprise en ligne](#)

Quelles sont les normes et réglementations pour ouvrir une sandwicherie ?

Le lancement de l'activité ne nécessite aucun diplôme en particulier, quelle que soit la [forme juridique](#) choisie pour l'entreprise. Et de manière générale, les réglementations pour ouvrir une sandwicherie sont les **mêmes que celles d'un restaurant classique**. Le fondateur de l'entreprise est tenu de :

- S'inscrire à la Chambre de métiers ;
- Suivre une formation spécifique en matière d'hygiène (HACCP) ;
- Souscrire une assurance professionnelle ;
- Obtenir un permis d'exploitation pour vendre certaines boissons.

Mais il doit obtenir également un emplacement auprès de la mairie de la commune où il prévoit de s'installer. En effet, il faudra qu'il fasse une **demande d'autorisation d'occupation du domaine public**. Les modalités d'attribution, qui sont généralement payantes, varient en fonction des mairies. Parfois, ces dernières proposent des conventions pour l'année. Elles peuvent faire payer également à la manière des marchés.

À noter : dans le cas où l'entrepreneur n'envisagerait pas d'ouvrir la sandwicherie

dans sa commune de domiciliation, il sera tenu également de demander auprès du CFE compétent une carte professionnelle de commerçant ambulant, qui coûte 15 euros.

D'autre part, le propriétaire d'une sandwicherie doit **respecter la législation en matière d'information du consommateur**. Il est impératif d'afficher les menus et cartes à l'intérieur et à l'extérieur de son local. Il faut que les ingrédients correspondent vraiment à ceux qui sont énoncés dans la composition des sandwiches.

Parmi les **obligations d'information** en question figurent également celles d'afficher :

- Les prix ;
- Les allergènes ;
- L'origine des aliments ;
- Un panneau d'interdiction de fumer ;
- La réglementation sur la protection des mineurs ;
- Les articles relatifs à la consommation d'alcool.

Bon à savoir : afin de connaître la liste complète des normes légales de santé et de sécurité dans une ville, il est conseillé de s'informer auprès du ministère de la Santé ou de la Chambre du commerce de la région.

De nombreuses autres réglementations doivent être respectées en fonction du projet. **Pour une sandwicherie ambulante**, il faut par exemple que :

- La carte grise du véhicule comporte la mention VASP Magasin ;
- Le camion contienne des bouteilles de gaz installées à l'extérieur.

Le propriétaire de la boutique est tenu aussi de déclarer la **vente de produits d'origine animale** auprès de la DDPP ou direction départementale chargée de la protection des populations. Des obligations spécifiques existent également pour les sandwicheries qui commercialisent des produits biologiques.

Bon à savoir : si le propriétaire de la sandwicherie souhaite diffuser de la musique dans sa boutique, il devra s'acquitter aussi d'une cotisation auprès de la Sacem ou Société des auteurs-compositeurs et éditeurs de musique.

À l'instar de tous les **commerces qui accueillent du public**, il se trouve également dans l'obligation de respecter les règles relatives à l'accueil des personnes à mobilité réduite ainsi que la réglementation en matière de sécurité incendie.

Quel statut juridique choisir ?

Le fondateur de l'entreprise a le **choix entre créer une société et une entreprise individuelle**. La première option permet d'ouvrir la sandwicherie à plusieurs. Les SARL et les [SAS](#) sont incluses dans la liste des formes juridiques les plus adaptées. Pour lancer le projet seul, il est par ailleurs préférable d'opter soit pour une :

- Société unipersonnelle (EURL ou SASU) ;
- [Entreprise individuelle](#).

Cette dernière option offre un certain nombre d'avantages, dont une gestion plus simple, mais ne protège pas le patrimoine personnel du dirigeant de l'entreprise. À la différence des [sociétés unipersonnelles](#), elle **ne permet pas non plus de recruter des associés plus tard**. Notons également au passage que la création de celles-ci n'exige aucun montant minimum pour le capital social.

En optant pour une SASU, le dirigeant bénéficie du statut d'assimilé salarié et profite ainsi du régime général de Sécurité sociale. Ses bénéfices seront soumis à l'IS ou Impôt sur les sociétés. En choisissant l'[EURL](#), il sera en revanche travailleur non salarié et relèvera donc du régime social des indépendants.

Bon à savoir : il est déconseillé d'opter pour le régime de la micro-entreprise, en raison du seuil maximum de chiffre d'affaires annuel.

Quelles sont les étapes pour ouvrir une sandwicherie ?

Dans tous les cas, **la réalisation d'une étude de marché** et d'un [business plan](#) est primordiale pour :

- Connaître au préalable l'état de l'offre et de la demande ;
- Prendre les décisions les plus pertinentes.

Le futur propriétaire de la sandwicherie doit **choisir ensuite entre la consommation sur place et la vente à emporter**. De ce choix dépendra :

- L'aménagement du local ;
- Les achats d'équipements ;
- La stratégie de vente à adopter ;

- Les obligations à respecter ;
- Les étapes pour ouvrir la sandwicherie.

Pour un restaurant fixe

En choisissant d'ouvrir un restaurant fixe, l'entrepreneur doit respecter avant tout les **normes relatives aux ERP** ou Établissements recevant du public. Il faut que son local permette également l'accès aux personnes à mobilité réduite, comme cité précédemment.

D'autre part, il est obligatoire d'obtenir un permis d'exploitation par le biais d'une **formation à l'hygiène d'un membre du personnel au minimum**. Et celle-ci doit être suivie au sein d'un centre agréé.

En toute logique, il est essentiel de trouver également un local commercial lorsque l'on prévoit d'ouvrir un restaurant fixe. Pour installer une terrasse, il faudra effectuer une **demande d'AOT** ou Autorisation d'occupation temporaire.

À noter : le propriétaire de la boutique doit effectuer également une déclaration auprès de la mairie 15 jours minimum avant son ouverture. Par ailleurs, c'est la préfecture qui réglemente les horaires d'ouverture.

Pour une sandwicherie mobile

En ouvrant une sandwicherie ambulante, l'entrepreneur devra demander une **autorisation d'occupation auprès de la mairie, dans chaque ville où il décidera de stationner**. L'ouverture d'un food truck peut nécessiter également l'obtention :

- D'un permis spécifique (permis B en général) ;
- D'un emplacement à la mairie concernée ;
- De la carte de commerçant ambulant.

Pour obtenir la carte professionnelle de commerçant ambulant, il est nécessaire de déposer un dossier auprès de la préfecture. Il est bon de noter également que l'**installation d'un extincteur** dans le véhicule est obligatoire.

Quel budget prévoir ?

Ouvrir une sandwicherie sans apport est pratiquement impossible. Pour réaliser le projet, il faudra **prévoir 50 000 euros minimum**. Dans la liste des dépenses figurent :

- Le matériel (caisse enregistreuse, toaster ou encore table de préparation réfrigérée) ;
- L'achat ou la location d'un local ;
- Un moyen de transport (scooter ou bien voiture) ;
- L'aménagement du lieu (décorations, normes de sécurité, etc.) ;
- Les frais d'assurance ;
- Le budget marketing et communication ;
- Le recrutement du personnel ;
- Les frais fixes (boissons et ingrédients).

À noter : c'est l'élaboration du business plan qui permet de connaître en détail l'ensemble des coûts à anticiper. Les dépenses peuvent aller jusqu'à plus de 150 000 euros lorsque l'on envisage d'investir dans un grand local.

La location d'un local constitue le poste de dépense le plus important. Souvent, le lieu nécessite encore la **réalisation de travaux de rénovation pour répondre aux normes de sécurité**. Concernant les équipements, l'armoire réfrigérée en fait aussi partie. Dans la liste figurent également :

- Les bacs gastronomiques ;
- Les [terminaux de paiement](#) ;
- La vitrine réfrigérée ;
- Le matériel de nettoyage et d'hygiène.

Concernant la **création de l'entreprise** proprement dite, elle nécessite aussi de prévoir certaines dépenses, dont les coûts de la rédaction des statuts juridiques, les honoraires d'un expert-comptable ainsi que les frais de :

- Rédaction du plan d'affaires ;
- Souscription d'assurances ;
- Déplacement ;
- Formalités administratives (obtention d'autorisations et de licences par exemple).

Au sujet des **charges du personnel**, il s'agit :

- Des dépenses liées à la formation ;
- Du coût de prestation d'un cabinet de recrutement ;
- Des frais de publication des offres d'emploi ;
- Du règlement des premiers salaires.

Par ailleurs, le **budget marketing et communication** est constitué :

- De la création d'une identité visuelle ;
- De la conception de supports publicitaires ;
- Du développement de partenariats ;
- De la conception et de l'optimisation du site internet de la boutique ;
- Des campagnes publicitaires (Google Ads et Facebook Ads) ;
- De la création de contenu et de la gestion des réseaux sociaux.

L'ouverture de la sandwicherie entraîne encore d'autres dépenses, telles que :

- Les frais d'installation ;
- Le dépôt de garantie ;
- Les imprévus ;
- Les mensualités de remboursement (en cas d'emprunt bancaire).

À noter : l'idéal serait de disposer également d'un budget de trésorerie pour couvrir les dépenses au cours des six premiers mois d'activité.

Ouvrir une sandwicherie en indépendant ou en franchise ?

Ouvrir une sandwicherie [en franchise](#) est avantageux sur plusieurs points. D'abord, **le concept permet de bénéficier d'une formation initiale et continue** en :

- [Gestion d'entreprise](#) ;
- Vente ;
- Approvisionnement ;
- Gestion de stocks.

Par la même occasion, il donne la possibilité de **profiter de la notoriété du franchiseur** et d'avoir à sa disposition les supports marketing de ce dernier. Les dépenses et les risques d'erreurs sont réduits de manière considérable. Cependant, il faudra prévoir un droit d'entrée qui coûte souvent cher et accepter le fait de disposer de moins de liberté dans le choix des fournisseurs, des tarifs, de la publicité, voire de la décoration. La franchise fixera même la composition des sandwiches.

Bon à savoir : se lancer en indépendant est préférable lorsque l'on développe un concept particulier (vente de produits locaux, sandwicherie bio, etc.)

En ouvrant sa propre sandwicherie, une personne a l'avantage de gérer sa boutique comme elle le souhaite et évite tout risque de conflits avec une société mère. En revanche, elle devra trouver le bon emplacement ainsi que le financement de démarrage toute seule. C'est la meilleure option qui s'offre à elle dans le cas où elle prévoirait de revendre son entreprise plus tard.

Il convient de bien étudier chaque option avant d'effectuer le choix entre rejoindre un réseau de franchise et se lancer en tant qu'indépendant. La première option constitue le **choix idéal si elle correspond aux aspirations entrepreneuriales du propriétaire** de la sandwicherie.

A lire aussi: [ouvrir une boulangerie](#) , [ouvrir un kebab](#).

FAQ

Que propose-t-on à la vente dans une sandwicherie ?

Comme le suggère son nom, la boutique vend des sandwichs. Mais souvent, elle propose également à la vente d'autres produits alimentaires à emporter ou à consommer sur place. Parmi ceux-ci, on peut citer de la boisson, de la pizza, des snacks, du hamburger, du panini et de la viennoiserie.

Que peut-on dire sur l'activité de sandwicherie ?

L'activité de sandwicherie évolue dans le secteur de la restauration rapide qui ne connaît de chômage à aucun moment. Elle est très rentable, mais a lieu sur un marché hyper concurrentiel. Le succès dépend surtout de la qualité et la cohérence de l'offre et de l'emplacement de la sandwicherie.

De quoi a-t-on besoin pour ouvrir une sandwicherie ?

Même si aucun diplôme n'est requis pour ouvrir une sandwicherie, il est toujours préférable de suivre une formation en restauration avant de se lancer. Quelques années d'expérience dans le domaine constituent également un atout pour réussir un

tel projet. Bien entendu, il faudra aussi prévoir le budget nécessaire au lancement de l'activité.