**Как заработать на полезных тортах. Сладкий бизнес в декрете.**

Многие женщины в декретном отпуске думают, как отвлечься от домашней рутины, которая неизбежна с маленьким ребенком. Да и дополнительный заработок совсем не помешает.

Выпечка тортов и десертов кажется понятным и приятным делом, ведь каждая женщина умеет готовить и наверно пекла шарлотку или торт на праздник для семьи. Так почему бы не заработать, делая торты на заказ? Однако количество домашних кондитеров за последний год выросло в 2-3 раза, и выделяться на их фоне нелегко, чтобы получить заказ. Хорошей идеей для бизнеса станет изготовление полезных тортов: без рафинированного сахара, масла и белой муки.

Вот 4 причины печь полезные торты на заказ:

* Здоровый образ жизни на пике популярности. Женщины мечтают есть сладости и при этом не поправляться, из каждого утюга доносится информация о вреде белого сахара. Кроме того, есть возможность ориентироваться не только на людей, следящих за фигурой. Так называемые «торты без всего» подходят людям с пищевыми ограничениями – аллергикам, диабетикам, веганам. Мамы с радостью угостят кусочком полезного торта даже маленького ребёнка, ведь там нет вредного сахара, красителей и консервантов. Спрос такую продукцию растет с геометрической прогрессией, а кондитеров, которые могут предложить вкусные и полезные сладости, не так много.
* Выпечка тортов на заказ в домашних условиях не потребует больших финансовых вложений на оборудование. Для начала достаточно иметь духовку, 2-3 формы для выпекания коржей, миксер для замешивания теста и изготовления крема.
* ПП торты стоят на порядок дороже, чем классические десерты. Конечно, и продукты для приготовления отличаются. Но расходы на сырье сократятся, если, покупать необычные ингредиенты через интернет-магазины или участвовать в совместных закупках.
* Чтобы получать доход, не обязательно сразу открывать ООО или ИП. В некоторых регионах России домашним кондитерам разрешается регистрироваться в качестве самозанятого. В этом случае отсутствует обязанность сдавать отчёты как юридическое лицо, платить налоги в пенсионный фонд и фонд социального страхования, достаточно отчислять 4 или 6% от выручки. Остается вопрос с Роспотребнадзором, который не даст разрешение на производство пищевой продукции в домашних условиях. Но на первых порах пока вы набираете базу клиентов и набиваете руку, с этими документами можно повременить.

Для получения заказов выкладывайте фотографии приготовленных десертов на странице в социальной сети и указывайте, что изготовите такой же торт к нужной дате. Вероятно, первыми заказчиками станут друзья и знакомые. Вы удивитесь, как много людей хотели бы без угрызений совести есть сладкое! В среднем один килограмм полезного торта стоит 1000-1300 рублей, а с ростом мастерства и получением положительных отзывов заказчиков можно поднимать цены ещё выше.

Потратив несколько часов в день домашнему кондитеру под силу изготовить 1-2 торта. Путём нехитрых вычислений понятно, что за месяц выручка составит 40000-50000 рублей, из них около половины уйдёт на закупку сырья. Даже при таких расходах останется 20000-25000 рублей, и это хороший доход, сравнимый с зарплатой рядового офисного сотрудника в регионах.

Если вы настроены решительно, готовы учиться и повышать квалификацию, количество заказов будет только расти. Тогда пора задуматься о найме помощников, оформлении разрешительных документов и открытии собственной кондитерской. Нередко большие успешные бизнесы начинались с малого – с домашней кухни.