

JAK OTWORZYĆ RESTAURACJĘ?

ASPEKTY PRAWNE

PIOTR JANKOWSKI

APLIKANT RADCOWSKI

Wydanie I

Stan prawny na dzień 29 czerwca 2015 r.

WSTĘP

Początki zawsze są trudne. Nie ważne w jakiej dziedzinie życia, pierwszy etap czegoś nowego z reguły wiąże się z pytaniem: jak zacząć?

Wychodząc temu naprzeciw przedstawiam Ci krótki poradnik, który wprowadzi Cię i wskaże, jak otworzyć restaurację w oparciu o obowiązujące procedury prawne. Pozycja zawiera krótki opis czynności, których odpowiednie wykorzystanie pomoże rozpocząć każdą działalność w tożsamej branży (cateringowa, dania na wynos, sprzedaż w sklepiku szkolnym, foodtruck).

Uprzedzam jednak, że część procedur różni się w zależności od miejsca prowadzenia działalności stąd musisz pamiętać o tym, aby kwestie administracyjne rozwiązywać u źródła, czyli w organach administracji, takich jak Urząd Miasta, czy choćby Sanepid.

Pomimo zwrócenia uwagi na rzeczy najważniejsze, szereg pytań na pewno pozostanie bez odpowiedzi.

Tym samym postaraj się być Drogi Czytelniku na bieżąco z prezentowaną na blogu treścią, a na pewno znajdziesz tu wiele informacji ułatwiających rozpoczęcie i prowadzenie biznesu w szeroko rozumianej branży horeca.

Zapraszam również do bezpośredniego kontaktu, który pokaże, jakie kwestie wywołują największe zamieszanie i na co warto zwrócić uwagę w następnym wydaniu poradnika.



Z serdecznym pozdrowieniem!
Piotr Jankowski

1. Pomysł

Rozpoczęcie działalności gastronomicznej inicjuje pomysł. Wizja tego co, komu i w jakiej formie zechcesz sprzedać jest podstawą warunkującą przejście do następnego etapu. Jednym ze sposobów jest własna inwencja i wyczucie dobrego smaku, zaś innym jest skorzystanie z dostępnych na rynku sieci franczyzowych, których rozpoznawalność często gwarantuje udane przedsięwzięcie.

W tym miejscu nie będę starał się przekonać Cię do żadnego z rozwiązań, gdyż obie formy mają swoje wady i zalety. Zresztą, nieważne w jakiej formie. Ważne, aby na dany rodzaj działalności było zapotrzebowanie.

2. Lokalizacja

Wybór właściwej lokalizacji zdaje się być elementem stosunkowo najtrudniejszym. Prawidłowo określone możliwości lokalowe w powiązaniu z wyborem właściwej koncepcji są kluczem do sukcesu.

Położenie lokalu zostanie uznane za optymalne w momencie, gdy lokal będzie w zasięgu właściwej ilości potencjalnych klientów. Uprzedzająco muszę dodać, iż często może być tak, że słaba lokalizacja wspierana jest doskonałym pomysłem bądź wyjątkową ofertą. Stąd pragnę w tym miejscu podkreślić, że oba etapy należy ze sobą powiązać i nie porzucać zamierzeń w sytuacji, gdyby brak wymarzonej lokalizacji miał zniweczyć pomysł.

Przy wyborze lokalu ważny jest szereg różnego rodzaju czynników, począwszy od tych organizacyjnych (powierzchnia, ilość pomieszczeń, obecność odpowiednich instalacji niezbędnych w gastronomii) po użyteczne (parking, dojazd dla osób niepełnosprawnych), czy wizualne (nasłonecznienie, wielkość witryn).

Znacznie prostsze jest wykorzystanie lokalu służącego już wcześniej do prowadzenia tożsamej działalności. Możemy wykorzystać szereg rozwiązań, które muszą zostać wdrożone w lokalu gastronomicznym (np. badanie wody). Wówczas w grę wchodzi jedynie aspekty wizualne, których wizję przedstawimy projektantowi.

Znalezienie właściwego lokalu wieńczy nabycie tytułu prawnego, czy to w postaci umowy najmu, czy zakupu nieruchomości na własność.

Bardzo istotna jest wówczas analiza umowy najmu, aby jej zawarcie nie stawiało przed Tobą dodatkowych trudności związanych choćby z kwestią wypowiedzenia umowy, czy nałożeniem obowiązków warunkujących dodatkową odpowiedzialność. Kwestia umów pomiędzy przedsiębiorcami jest zresztą niezwykle istotna i za każdym razem będę się starał o tym przypominać. Restaurator winien być w pełni świadom zapisów istniejących w podpisywanych umowach, nawet w sytuacji gdy druga strona umowy niechętna jest wszelkim zmianom, co w przypadku chociażby galerii handlowych często ma miejsce.

Zakup nieruchomości czy to lokalowej, czy tym bardziej gruntowej również musi wiązać się z dokładną analizą i audytem nieruchomości, aby po zakupie nie okazało się, że wybudowanie lokalu usługowego bądź adaptacja lokalu spotka przeszkody administracyjne nie do przewyżnienia.

3. Biznes Plan

Sporządzenie właściwego biznes planu gwarantuje Ci zminimalizowanie niepowodzenia przedsięwzięcia. Musisz przede wszystkim zebrać całość koniecznych do poniesienia kosztów, aby mieć świadomość, jaki przychód musisz zgromadzić, by działalność była rentowna.

Następnie musisz przyjąć szereg założeń, które będą podstawą do opracowania kalkulacji zysków.

4. Wybór rodzaju prowadzonej działalności gospodarczej

Prowadzenie restauracji może odbywać się niemal w każdym możliwym kształcie prawnym, choć zazwyczaj prowadzona jest w formie jednoosobowych działalności gospodarczych, bądź spółek cywilnych.

W obrocie istnieją też działalności gastronomiczne prowadzone w ramach spółek osobowych (jawna, komandytowa, komandytowo-akcyjna – kolejności nieprzypadkowa, choć tożsama z kodeksem spółek handlowych), za wyjątkiem spółki partnerskiej (zarezerwowanej dla szczególnych rodzajów działalności).

Istnieje również możliwość prowadzenia działalności gastronomicznej w formie spółki z ograniczoną odpowiedzialnością bądź w formie spółki akcyjnej, jednak druga ze spółek choćby z uwagi na rozmiar kosztów administracyjnych i poziom skomplikowania jest bezcelowa.

W pierwszej fazie prowadzenia gastronomii najbardziej efektywną wydaje się być jednoosobowa działalność gospodarcza, której koszt założenia i administracyjny koszt prowadzenia jest znikomy (w porównaniu np. do spółki z o.o.).

Wniosek do CEIDG jest jednocześnie wnioskiem o nadanie numeru REGON, numeru NIP (o ile wcześniej nie posiadałeś go jako osoba fizyczna), oświadczeniem o wyborze formy opodatkowania i wyborem sposobu wpłaty zaliczki na podatek (miesięcznie, kwartalnie).

Wniosek jest również Twoim zgłoszeniem jako płatnika składek do ZUS, lecz i tak uważam, że wizyta w ZUS w ciągu 7 dni od dnia zadeklarowania rozpoczęcia działalności jest wskazana choćby celem

ustalenia wysokości składki ZUS za pierwszy miesiąc. Dodam, że zdecydowanie korzystniej finansowo jest rejestrować działalność na początku miesiąca.

Niezbędny jest również rachunek bankowy. Niekoniecznie musi to być nowy rachunek firmowy – może być to Twój prywatny rachunek, lecz tylko taki, którego nie współdzielisz z inną osobą (np. małżonkiem).

Forma opodatkowania

Przy rejestracji działalności gospodarczej musisz zdecydować się na wybór formy opodatkowania. W prowadzeniu biznesu zapewne i tak niezbędna okaże się pomoc osoby ogarniającej księgowość, stąd przed ewentualną współpracą z wyszukaną wcześniej osobą możesz poprosić o rady, jaką formę opodatkowania wybrać. Już wtedy będziesz mógł ocenić, czy masz do czynienia z osobą kompetentną.

Powyższy temat, choć nie jest ściśle związany z aspektami prawnymi wykonywanej działalności, zostanie opisany na blogu.

5. Projekty i sprawy administracyjne

Mając zarejestrowaną działalność, pomysł w głowie i lokal, musisz rozejrzeć się za kimś, kto zrobi Ci odpowiednie projekty (technologiczny, budowlany, wentylacji i inne). Są one niezbędne nie tylko dla Ciebie, bo przecież musisz znać swój lokal co do centymetra.

Są one konieczne także w celu uzyskania pozwolenia na budowę lub zmianę sposobu użytkowania (przy adaptacji lokalu, który wcześniej nie był lokalem gastronomicznym), bez czego nie będziesz w stanie legalnie prowadzić robót i możesz narazić się na odpowiedzialność z tytułu samowoli budowlanej. Jeżeli wstąpisz do

lokalu już przystosowanego poniższe informacje nie będą dla Ciebie znaczące.

Głębsze opisywanie powyższych procedur wykracza poza ramy niniejszego opracowania, stąd wspomnę jedynie, iż wydanie choćby pozwolenia na zmianę sposobu użytkowania uzależnione jest między innymi od uzyskania opinii Sanepidu (także Straży Pożarnej, czy też Konserwatora Zabytków).

Mając projekt budowlany lokalu, z rozrysowanym rozmieszczeniem urządzeń technicznych, udaj się do Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej z prośbą o uzyskanie właściwej opinii (przed odbiorem). Jeżeli jednak kontakt z urzędem jest dla Ciebie na tyle przerażający, że starasz się go minimalizować do granic, możesz skorzystać z rzeczoznawcy ds. sanitarno-higienicznych, których listę możesz znaleźć choćby tu:

<http://gis.gov.pl/dep/?lang=pl&dep=7&id=22>

Po przeprowadzeniu robót budowlanych, niezbędny jest odbiór lokalu przez odpowiednie organy.

Straż pożarna

Obowiązek ten nakładają przepisy prawa budowlanego, choć często traktowany jest po macoszemu. Dobry projekt technologiczny i budowlany spowoduje, że odbiór lokalu przez Straż Pożarną będzie formalnością. Organ zajmuje stanowisko w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym. Niezajęcie stanowiska przez Straż w terminie 14 dni od dnia otrzymania zawiadomienia, traktuje się jak niezgłoszenie sprzeciwu lub uwag.

Sanepid

No właśnie - Sanepid, czyli Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna a raczej Inspektorzy tam pracujący. Stereotyp mówi, że to zhora restauratora. Niekoniecznie. Choć w każdym zawodzie znajdzie się czarna owca, która potrafi napsuć krwi.;

Strona | 8

Przyjazne podejście do Inspektorów z Sanepidu i wykazanie dobrych chęci może okazać się kluczem do sukcesu. Trzeba jednak pamiętać o spełnieniu kilku formalności, które powinieneś poprzedzić osobistą wizytą w najbliższej Stacji i bezpośrednią rozmową na temat wymagań, oczekiwań i sposobów rozwiązań.

W czasie dokonywania odbioru istotne jest, abyś miał przy sobie:

- pozwolenie na budowę/na zmianę sposobu użytkowania,
- umowę najmu lokalu lub akt jego własności,
- oświadczenie kierownika budowy o zakończeniu prac,
- zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, ewentualnie wydruk z KRS (dostępny w internecie),
- książeczkę kontroli,
- sprawozdanie z badań próbki wody,
- umowę na wywóz śmieci i umowę o przeprowadzonej deratyzacji,
- protokół pomiarów wydajności i głośności wentylacji mechanicznej.
- dokumentację dotyczącą podłączenia punktów wodnych do sieci wodno-kanalizacyjnej.
- opis Dobrej Praktyki Produkcyjnej GMP i Dobrej Praktyki Higienicznej GHP lub też HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).

Pozwolenie na użytkowanie

Jedną z ostatnich barier administracyjnych na etapie rozpoczęcia działalności. Procedura dość szeroka, inicjowana na wniosek zainteresowanego, z obowiązkową wizytą uprawnionego pracownika nadzoru budowlanego.

Zatwierdzenie zakładu

Wniosek o zatwierdzenie i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej następuje na co najmniej 14 dni przed rozpoczęciem działalności.

Procedura jest wolna od opłat.

Złożenie wniosku jest jednocześnie nieśmiałym zaproszeniem Inspektorów, którzy organoleptycznie stwierdzą zasadność i prawidłowość zastosowanych rozwiązań.

Zezwolenie na sprzedaż alkoholu

Jedynie restauracje ze zdrową żywnością radzą sobie bez alkoholu.

Dlatego tak ważna jest kwestia zezwolenia (zwanego często koncesją) na alkohol.

Wystarczy w tym miejscu wskazać, iż do wniosku o wydanie zezwolenia należy dołączyć:

- dokument potwierdzający tytuł prawny wnioskodawcy do lokalu stanowiącego punkt sprzedaży napojów alkoholowych,
- zgodę właściciela, użytkownika, zarządcy lub administratora budynku, jeżeli punkt sprzedaży będzie zlokalizowany w budynku mieszkalnym wielorodzinnym;

- decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu

W zależności jednak od miejscowości, do wniosku będzie niezbędne dołączenie szeregu dodatkowych dokumentów, stąd konieczny jest uprzedni kontakt z Urzędem Miasta w kwestii zapytania co do wymagań formalnych wniosku.

Opłata (roczna) ustalona jest ustawowo:

- 525 zł - do 4,5% alkoholu oraz piwo,
- 525 zł - powyżej 4,5% do 18% alkoholu za wyjątkiem piwa,
- 2100 zł - powyżej 18% alkoholu.

Opłaty mogą zostać zwiększone w zależności od ilości sprzedanych trunków (o czym, w określonych terminach, należy informować właściwy organ).

Prawa autorskie

Coś, co może wywoływać mieszane uczucia, tym bardziej, jeśli muzyka w restauracji wyłania się z dostępnego wszystkim radia bądź zakupionej płyty, niemniej jednak na obecnym etapie rzecz nie do przeskoczenia. Chyba, że mowa o zakupie utworów muzycznych od autorów niezrzeszonych w jednej z kilkunastu Organizacji Zbiorowego Zarządzania Prawami Autorskimi i Pokrewnymi.

Poza tym konieczna jest również rejestracja odbiornika radiowo – telewizyjnego. Chyba, że go nie posiadasz.;

6. Rozpoczęcie działalności

Mając za sobą powyższe etapy możesz przystąpić do działania. W tym miejscu ważna jest promocja lokalu, zakup sprzętu (finansowanie lokalu), zatrudnienie pracowników i oczywiście to, co będziesz w nim podawał.

Mam nadzieję, że przybliżyłem Ci etapy otwarcia restauracji. Do pozostałych form działalności gastronomicznej (food truck, catering) można zastosować nieco zbliżony harmonogram z pominięciem chociażby kwestii związanych z prawem budowlanym.