

JAK OTWORZYĆ RESTAURACJĘ?

ASPEKTY PRAWNE



PRAWO W GASTRONOMII



Wydanie II

Stan prawny na dzień 30 września 2015 r.

Spis treści

WSTĘP.....	3
1. Pomysł	4
2. Lokalizacja i lokal	4
3. Biznes Plan.....	6
4. Wybór rodzaju prowadzonej działalności gospodarczej	6
Forma opodatkowania	7
5. Projekty i sprawy administracyjne	8
Straż pożarna.....	9
Sanepid.....	9
Pozwolenie na użytkowanie	10
Zatwierdzenie zakładu.....	10
Zezwolenie na sprzedaż alkoholu.....	10
Prawa autorskie.....	12
6. Rozpoczęcie działalności	12

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, aby kwestie administracyjne rozwiązywać u źródła, czyli w organach administracji, takich jak Urząd Miasta, czy choćby Sanepid. W zależności od miejsca prowadzonej działalności, organy administracji mogą bowiem wymagać innych bądź dodatkowych załączników do wniosków czy innych rozwiązań technicznych w lokalu.

Choć będę zwracał uwagę na rzeczy fundamentalne dla tego biznesu to zapewne w trakcie lektury bloga nasunie Ci się szereg pytań, które chciałbyś mi zadać. Być może też będziesz mi chciał opowiedzieć historię, aby innych czytelników ustrzec przed nieuczciwym kontrahentem. Zapraszam wówczas do [kontaktu](#).

Poza tym, postaraj się być na bieżąco z prezentowaną treścią, subskrybując bloga bądź odwiedzając [profil na facebooku](#). Wówczas na bieżąco będziesz mógł dowiedzieć się wielu rzeczy ułatwiających rozpoczęcie i prowadzenie biznesu w szeroko rozumianej branży horeca.



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 wycucie 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. To od Ciebie zależy, czy spróbujesz swoich sił we franczyzie, otworzysz niezależne bistro, czy będziesz jeździł foodtruckiem po ciekawych wydarzeniach lub parkował rowerem gastronomicznym nad jeziorem albo dzierżawił metr lokalu pod automat vendingowy. Zresztą, nieważne w jakiej formie. Ważne, aby na dany rodzaj działalności było zapotrzebowanie.

Gastronomia otwiera przed Tobą szereg możliwości. Jedyne co Cię ogranicza to wyobraźnia. O ile oczywiście umiesz gotować. Laikom odradzam ten biznes. Z prostej przyczyny – brak im doświadczenia.

Przed rozpoczęciem działalności dobrze wszystko zaplanuj. Im wcześniej zaczniesz, tym lepszy efekt możesz osiągnąć. Pomocny może być w tym [harmonogram otwarcia biznesu](#).

2. Lokalizacja i lokal

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, choć i brak tego wymogu może ratować doskonały pomysł bądź wyjątkowa oferta. Stąd oba wymogi 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). Przy pierwszej wizycie w lokalu pamiętaj, że już na starcie może go dyskwalifikować brak odpowiednich [warunków technicznych](#).

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. Wykorzystanie lokalu, w którym poprzednio nie prowadzono gastronomii może na długi czas zablokować nam realizację pomysłów, gdyż czas oczekiwania na decyzję o zmianie sposobu użytkowania lokalu może się nieco przeciągnąć.

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. Przed podpisaniem umowy warto zapoznać się z [pułapkami, jakie może nieść ze sobą umowa najmu](#).

Kwestia umów pomiędzy przedsiębiorcami jest zresztą niezwykle istotna i za każdym razem będę się starał o tym przypominać. W życiu [trzeba być zaradnym!](#) 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 przewyciężenia.

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 odnosi się z reguły do hegemonów.

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.). Ale też nie jest bez wad.

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.

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 działalności 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.;

Przyjazne podejście do Inspektorów z Sanepidu i wykazanie dobrych chęci w postaci kiwania głową i notowania nawet grymasów twarzy kontrolera 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). Te pierwsze uważa się za niezbędne od samego początku.

Pozwolenie na użytkowanie

Jedna 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 bądź zlokalizowanie uchwały miejskiej lub strony internetowej urzędu, gdzie wszystko jest z reguły dokładnie wyszczególnione.

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).

Więcej w kwestii uzyskania [zezwolenia na sprzedaż alkoholu dowiesz się z wpisu](#) na blogu.

Uzyskanie zezwolenia wcale nie wiąże się z wieloma trudnościami. Wystarczy spełnić odpowiednie wymogi, aby raczyć klientelę swoimi trunkami. Radzę jednak, aby nie naruszać zasad

dotyczących sprzedaży alkoholu, gdyż [cofnięcie zezwolenia na sprzedaż alkoholu](#) może być bolesne.

Prawa autorskie

Coś, co może wywoływać mieszane uczucia, tym bardziej, jeśli muzyka w restauracji wylania 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. W Internecie jest trochę ofert różnych wykonawców, którzy pod przykładowy ZAiKS nie podpadają i pozwalają uniknąć opłat, a jednocześnie umożliwiają umiłanie miejsca muzyką.

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.

Nie zapomnij o ogródku gastronomicznym, którego wystawienie wymaga spełnienia kilku wymogów, [o czym napisałem w tym miejscu](#). W sezonie ogródek piwny nie tylko okaże się rentowny, ale również przyciągnie klientów, którzy mogą u Ciebie zostać.

Prowadząc gastronomię musisz też pamiętać o szeregu wymogów, jakie stawia przed Tobą prawo żywnościowe. Warto w tym miejscu wspomnieć choćby o [obowiązku informowania o alergenach](#),

występujących w podawanych daniach. Listę produktów zawierających alergeny [znajdziesz tutaj](#).

Warto też pamiętać choćby o tym, aby [chronić swoje dobre imię](#), szczególnie wtedy, gdy na różnych stronach czy forach internetowych niezadowolony klient zamieści niezgodne z prawdą informacje.

Nie bez znaczenia jest też reklama, choćby w [postaci szyldu](#) oraz marketing swojej działalności, który możesz realizować poprzez zaangażowanie w akcje [pro publico bono](#).