

ZAKŁADANIE DZIAŁALNOŚCI W POLSCE



JAK ZAŁOŻYĆ LOKAL GASTRONOMICZNY – KROK PO KROKU

Jednym z najpopularniejszych rodzajów działalności gospodarczych, na który decydują się młodzi przedsiębiorcy, są lokale gastronomiczne.

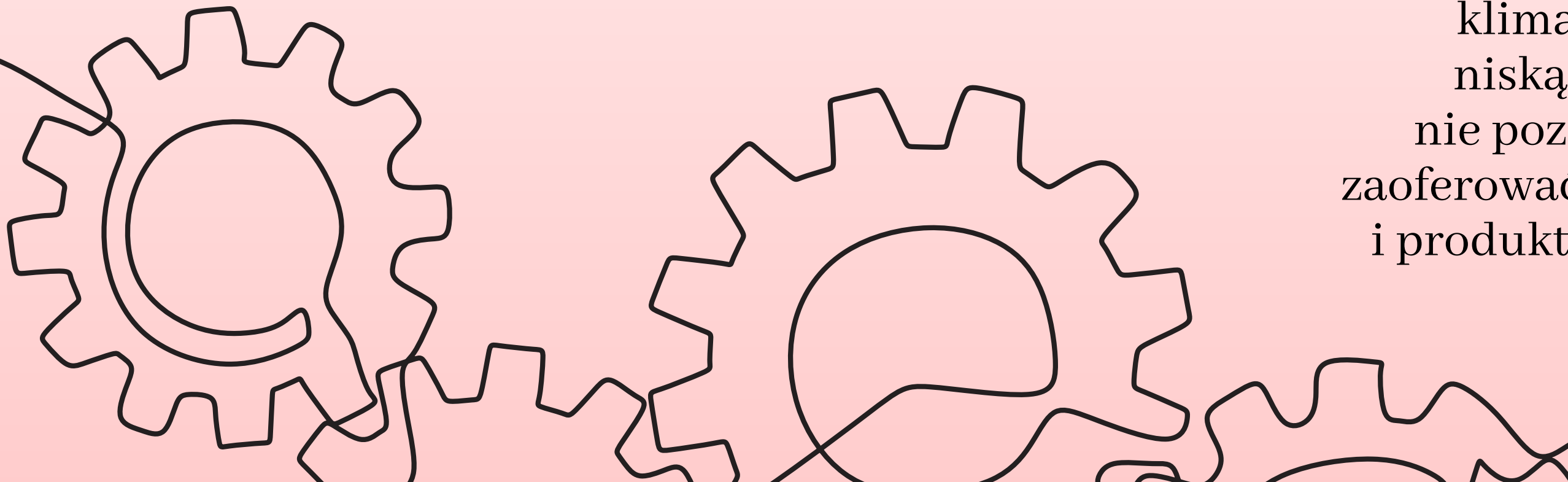
Tzw. mała gastronomia jest jedną z dynamicznie rozwijających się branż na rynku.

Głównie w miastach, powstają restauracje, bary, kawiarnie czy pizzerie.

Jakie są jednak wymogi przy otwieraniu takiej działalności?

Dobry lokal, chwytliwa nazwa i odpowiednia promocja to podstawa, jeśli chcesz, aby

Twoja działalność gastronomiczna odniosła sukces. A jak już skusisz klienta ładnym szyldem, klimatycznym wnętrzem, niską ceną czy bonusami, nie pozostaje nic innego jak zaoferować mu obsługę, usługę i produkty najwyższej jakości.





START FINANSOWY

Otworzenie małej gastronomii to spory wkład finansowy na start.

Musisz znaleźć odpowiedni lokal, stosownie go wyposażyć, zakupić niezbędne urządzenia i sprzęty gastronomiczne oraz produkty spożywcze. Wiadomo również, że usługi gastronomiczne łączą się z bieżącym zakupem towaru, musisz więc posiadać dodatkowe środki, które będziesz mógł wykorzystywać, zanim lokal zacznie przynosić dochód. Na początku powinieneś też zainwestować w promocję oraz materiały reklamowe swojej firmy, bo jak wiadomo, klient potrzebuje wabika. Przy ustalaniu planu finansowego warto jednak pamiętać o możliwościach zakupu sprzętu w leasingu czy pożyczkach na start, zabezpieczanych środkami unijnymi.

PROCES ZAKŁADANIA

Proces zakładania działalności
gastronomicznej nie jest skomplikowany.

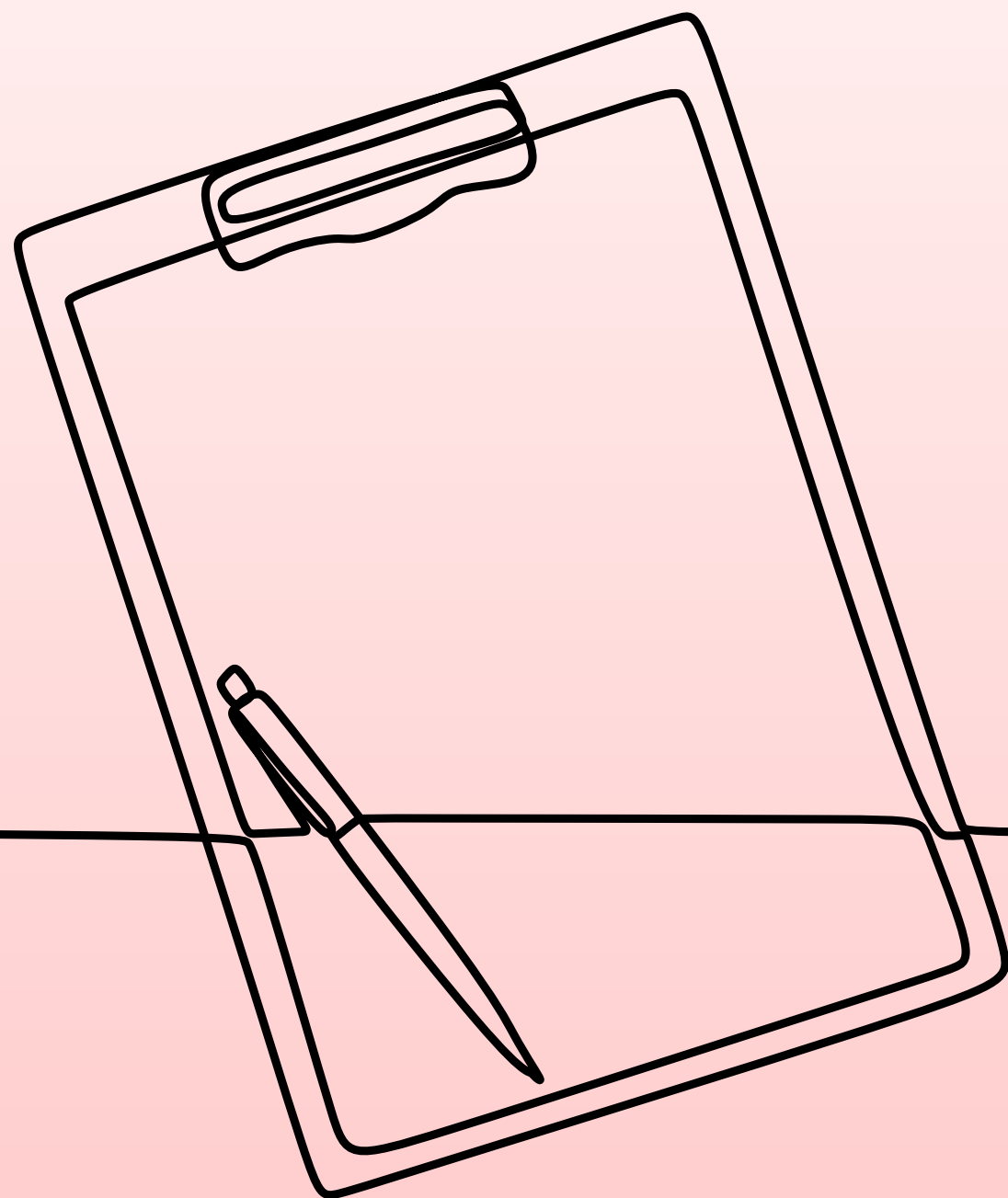
Musisz podjąć następujące kroki:

- tradycyjna rejestracja firmy w CEIDG (można online)
- zgłoszenie do Urzędu Skarbowego
- zgłoszenie do ZUS
- złożenie wniosków w Państwowej Inspekcji Sanitarno-Epidemiologicznej, czyli w Sanepidzie. Zgłoszenie należy wykonać minimum na dwa tygodnie przed planowym terminem rozpoczęcia działalności.



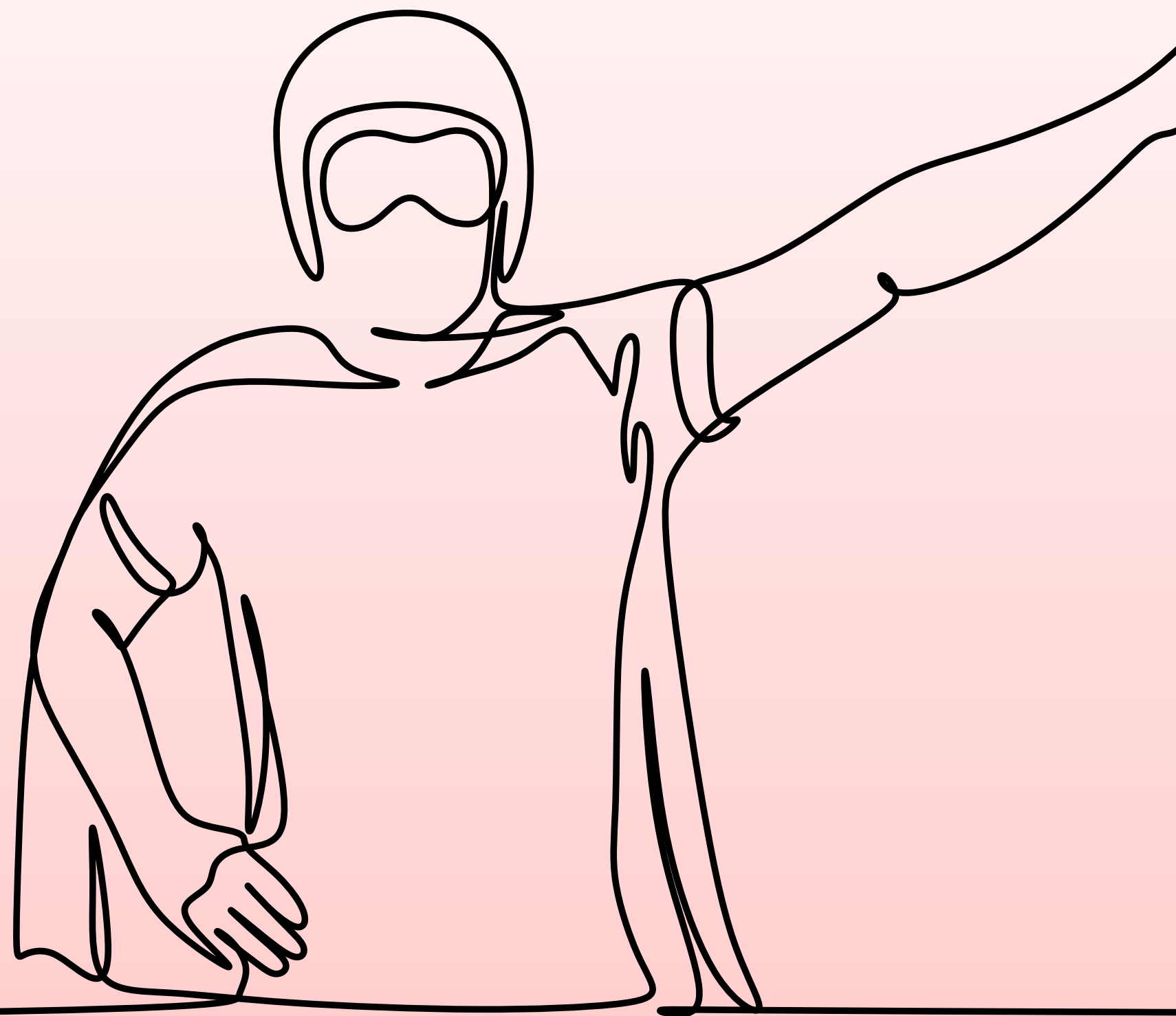
WYMOGI SANITARNOHIGIENICZNE

Wymogi sanitarne dotyczące lokalu, pomieszczenia, w którym odbywa się produkcja lub obrót środkami spożywczymi czy kontaktu z żywnością, reguluje ustawa z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 nr 171, poz. 1225 ze zm., tekst jednolity: Dz. U. 2010 nr 136, poz. 914) oraz ustawa z dnia 22 października 2010 r. o zmianie ustawy o paszach oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 nr 230, poz. 1511). Ponadto, funkcjonują dwa rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady, w których również znajdziesz informacje na temat okoliczności sanitarnohigienicznych – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.



WYMOGI SANITARNOHIGIENICZNE

Jeśli Twój lokal spełni wszystkie z wymogów zawartych w powyższych ustawach oraz rozporządzeniach, nie musisz obawiać się o pozytywną decyzję powiatowej jednostki Sanepidu. Jednakże wcześniej warto uzyskać pozytywną opinię działu Nadzoru Zapobiegawczego, która dotyczy projektu zakładu. Twój lokal nie może bowiem służyć za miejsce zamieszkania lub noclegu, nie możesz w nim prowadzić innego rodzaju działalności gospodarczej, a jego stan techniczny, usytuowanie i warunki związane z bezpieczeństwem pożarowym muszą odpowiadać warunkom z rozporządzenia Ministra Infrastruktury z 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 nr 75, poz. 690). Opiniowanie projektu nie jest obowiązkowe, ale dzięki zgodzie Sanepidu łatwiej o zatwierdzenie zakładu w czasie późniejszym. Oprócz tego musisz przedłożyć ważną i aktualną książeczkę sanepidowską, własną i osób zatrudnionych, oraz dopilnować, aby każdy z Twoich pracowników posiadał zaświadczenia lekarskie o dopuszczeniu do pracy.

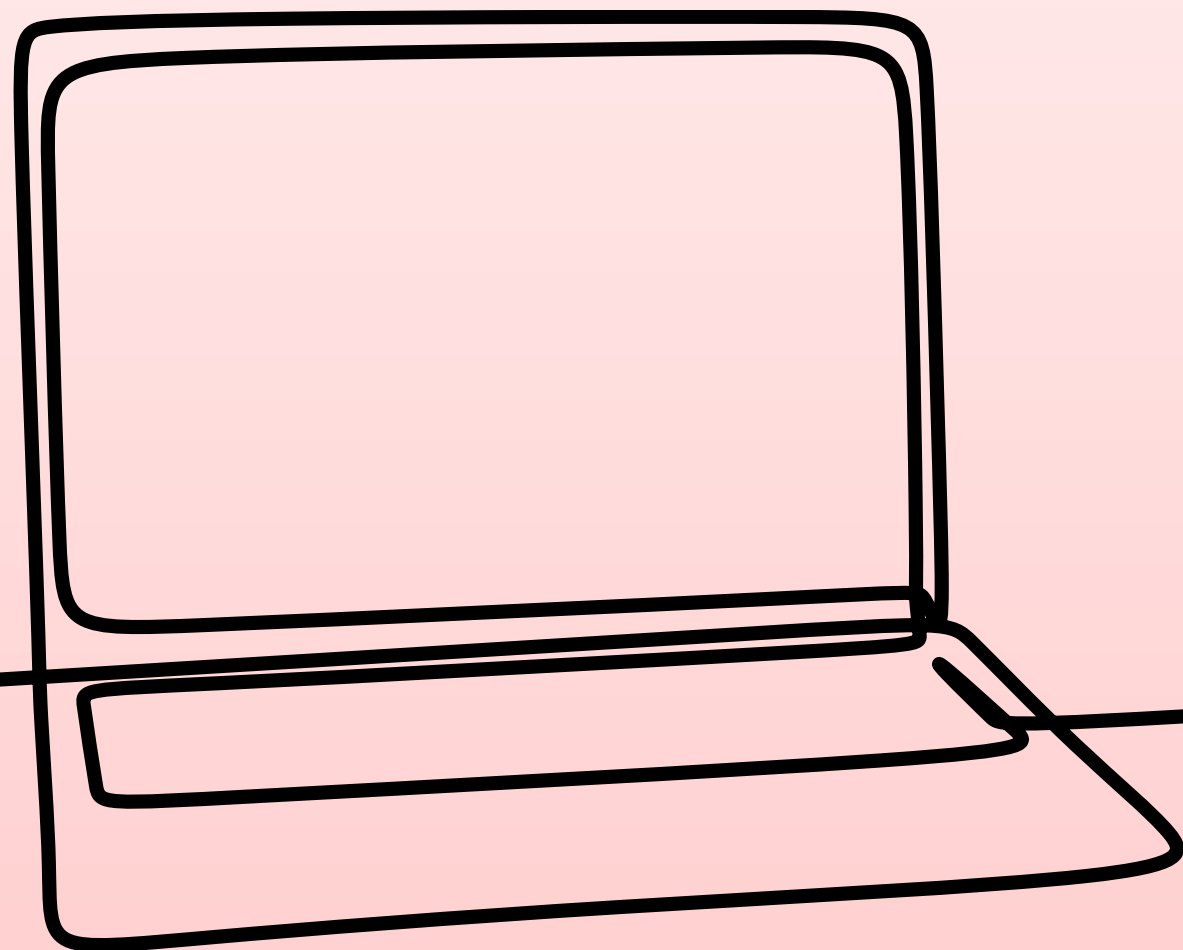


KOSZTY REJESTRACJI

Nie ponosisz absolutnie żadnych kosztów związanych z zarejestrowaniem firmy.

Wszystkie formalności załatwisz przez Internet – wystarczy jeden wniosek.

Jeżeli chcesz, możesz też zarejestrować firmę w tradycyjny sposób, czyli w urzędzie.



- Stawka podatku CIT wynosi w Polsce 9% na preferencyjnych warunkach.

- **Opodatkowanie na zasadach ogólnych**

Przy dochodzie niższym niż 85 528 zł - podatek to 17% dochodu

Przy dochodzie wyższym od 85 528 zł - podatek to 32% dochodu

- **Opodatkowanie podatkiem liniowym**

jednolita stawka podatkowa - 19%

- **Opodatkowanie ryczałtem od przychodów ewidencjonowanych**

gdy roczny dochód działalności z zakresu świadczenia usług gastronomicznych nie przekracza 250 tys. euro:

8,5% w zakresie przychodów ze sprzedaży napojów o zawartości powyżej 1,5 proc. alkoholu

3% objęte są wszystkie przychody z działalności gastronomicznych, z wyjątkiem przychodów ze sprzedaży napojów o zawartości powyżej 1,5 proc. alkoholu

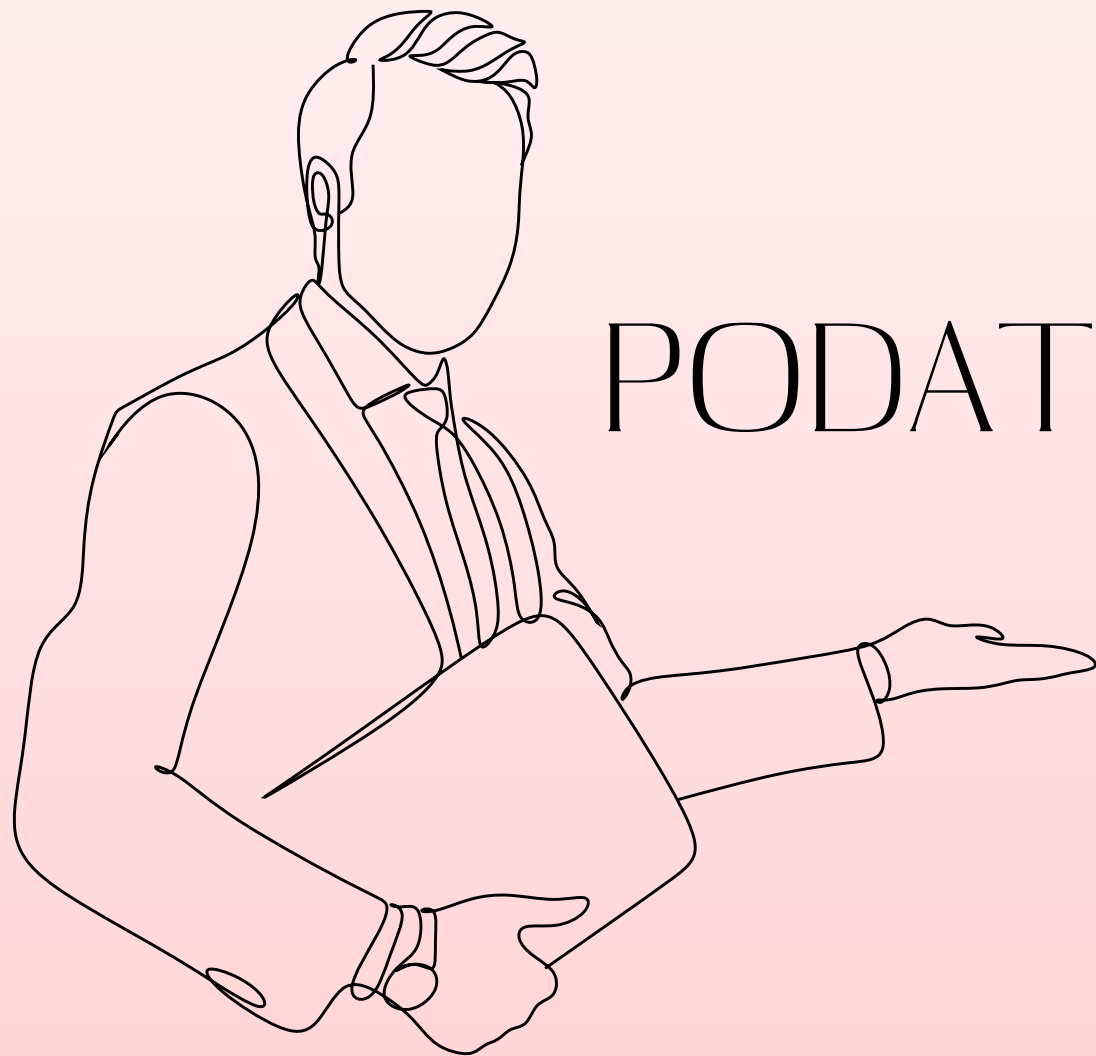
- **Opodatkowanie kartą podatkową**

podatek ustalany jest według stałych miesięcznych składek pomniejszonych o składkę zdrowotną. Nie wymaga się w tym przypadku prowadzenia KPiR.

Wybranie tej formy opodatkowania jest możliwe wyłącznie, gdy przedsiębiorca nie prowadzi sprzedaży napojów o zawartości alkoholu powyżej 1,5%.

- Składki ZUS przy umowie o pracę przekraczają 42% dochodu (19,48-22,14% pracodawcy i 22,71% pracownika).

PODATKI



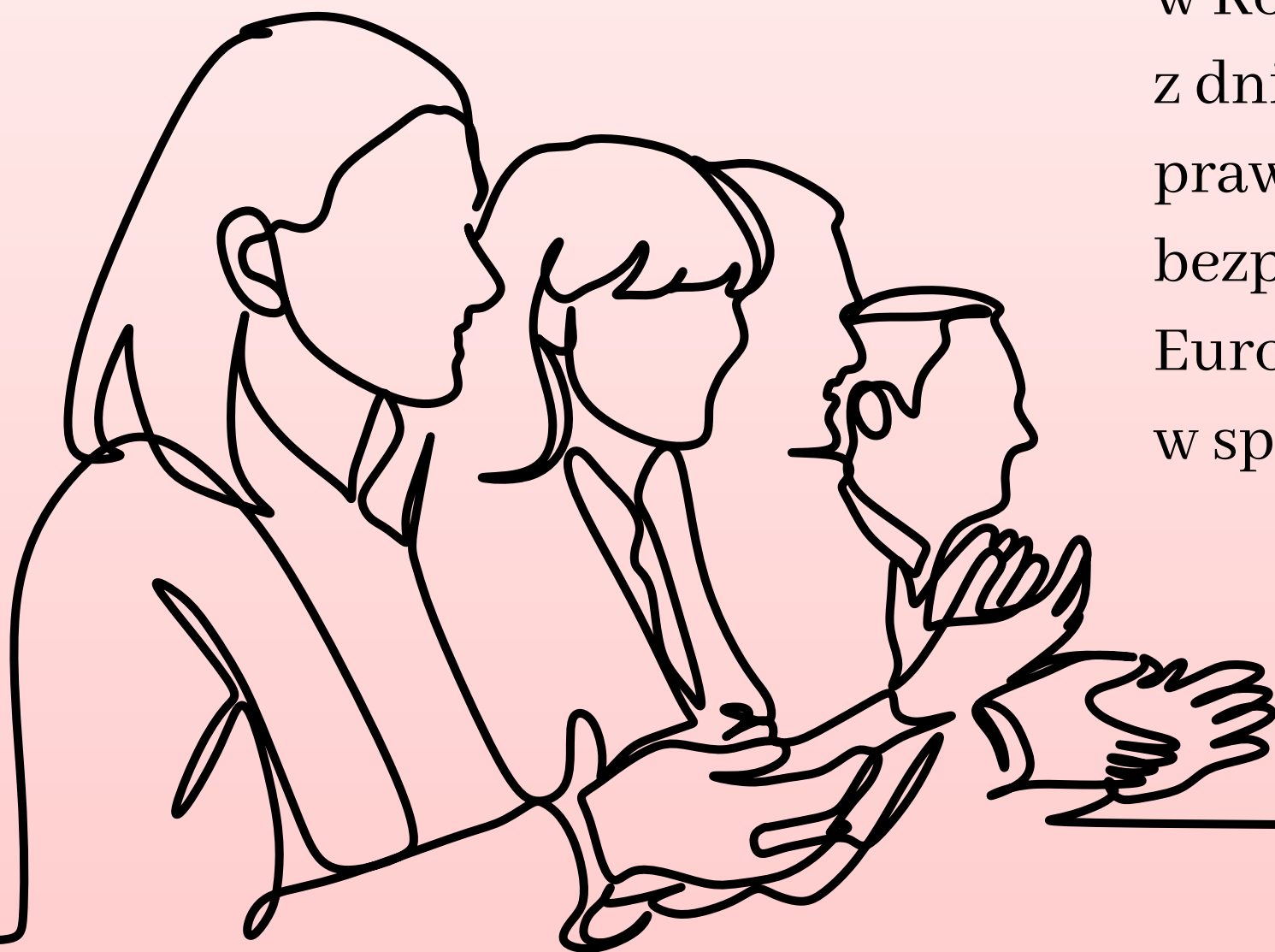
KONCESJE I POZWOLENIA



Lokal gastronomiczny wiąże się ze sprzedażą alkoholu, a ta z kolei z odpowiednim zezwoleniem. Wymagania dotyczące sprzedaży alkoholu w miejscu publicznym, m.in. kto i kiedy może sprzedawać alkohol, reguluje ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (tekst jednolity: Dz. U. 2012, poz. 1356). Zezwolenie na sprzedaż alkoholu wydaje wójt, burmistrz lub prezydent miasta w gminie, w której przedsiębiorca chce prowadzić swoją działalność i w której znajduje się lokal. Oprócz koncesji na sprzedaż alkoholu, musisz podpisać umowę licencyjną z organizacjami zbiorowego zarządzania prawami autorskimi i pokrewnymi oraz wnieść odpowiednią opłatę. Bez nich, nie możesz w swoim lokalu publicznie odtwarzać muzyki z płyt, kaset i innych nośników oraz z radia czy telewizji. Podobnie jest z publicznym odtwarzaniem filmów. Jest to regulowane przez ustawę o prawie autorskim i związane z ochroną praw autorskich twórców (Dz. U. 2006 nr 90, poz. 631 ze zm., Dz. U. 2007 nr 99, poz. 662, Dz. U. 2007 nr 181, poz. 1293 oraz Dz. U. 2010 nr 152, poz. 1016). W Polsce, zbiorowym zarządzaniem prawami autorskimi i pokrewnymi zajmuje się m.in. reprezentujące twórców Stowarzyszenie Autorów (ZAIKS), Związek Producentów Audio Video (ZPAV) oraz Związek Artystów Wykonawców (Stoart).

HACCP

System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points). Narzędzie, które służy zarządzaniu bezpieczeństwem żywności, określaniu zagrożeń oraz wskazywaniu metod ich eliminacji, podczas produkcji i dystrybucji żywności. Zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności jest bowiem wymagane w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006 nr 171, poz. 1225), w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r., ustalającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego i ustanawiającym procedury w sprawie bezpieczeństwa żywnościowego oraz w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

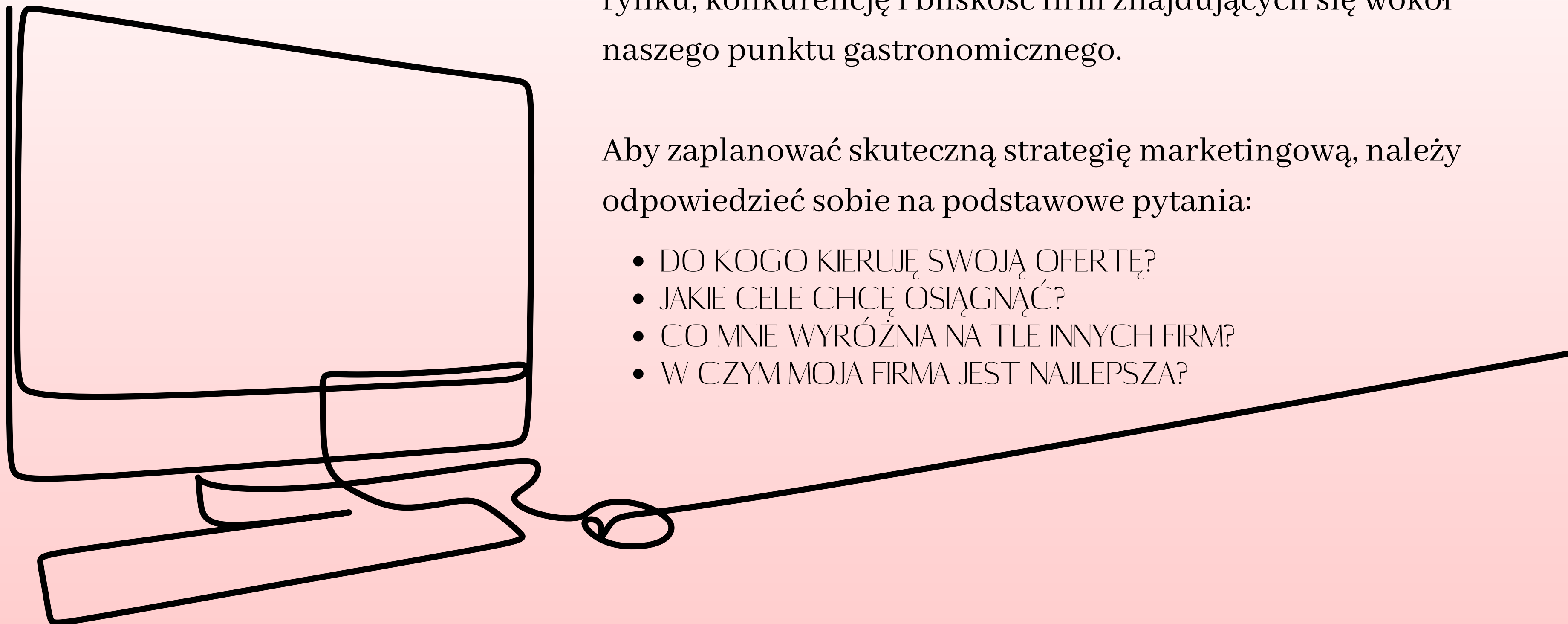


MARKETING

Po pierwsze warto przemyśleć, kto będzie klientem naszej restauracji - będą to osoby prywatne czy będzie to miejsce do spotkań biznesowych? Następnie należy ocenić sytuację na rynku, konkurencję i bliskość firm znajdujących się wokół naszego punktu gastronomicznego.

Aby zaplanować skuteczną strategię marketingową, należy odpowiedzieć sobie na podstawowe pytania:

- DO KOGO KIERUJĘ SWOJĄ OFERTĘ?
- JAKIE CELE CHCĘ OSIĄGNĄĆ?
- CO MNIE WYRÓŻNIA NA TLE INNYCH FIRM?
- W CZYM MOJA FIRMA JEST NAJLEPSZA?





DZIĘKUJEMY

BIBLIOGRAFIA

<https://www.podatnik.info/publikacje/jak-zalozyc-lokal-gastronomiczny-krok-po-kroku,2940d6>