

## **Как да отворя заведение? "Искам да имам заведение!"**

Автор: Весела Чернева-Янкова - консултант по бизнес

„Да имам заведение” продължава да бъде мечта на голяма част от българите. Това не е детска мечта, това е мечта на активния човек. Тя е свързана с представата за неангажираща приятна работа с повече привърженици назад във времето и все по-малко в днешни дни. За други, реализирането на тази мечта е по-скоро свързана с приключване на един финансово успешен етап в живота, който позволява част от събраните средства да бъдат инвестирани в развлекателен бизнес, предимно в заведение. За една малка част от тази група хора разбирането за „имане на заведение” не е много по-различно от това „да се управлява бизнес”, защото това си е все пак бизнес, със своите изисквания, натовареност, проблеми, отговорности...

Всъщност, както знаете, има стотици, хиляди функциониращи заведения, следователно много хора са успели да сбъднат своята мечта. Ако и вие сте от тези, които искате да реализирате мечтата за заведение, подгответе се за предстоящи трудности и изпитания, защото до отваряне на заведението имате много работа за вършене.

Следването на план с необходимите стъпки за изпълнение със сигурност ще сложи ред и ще облекчи работата ви. Ако не сте се занимавали с бизнес до сега, ще ви бъде още по-трудно. Ако все пак сте твърдо решени да опитате, въоръжени с добра идея и с необходимите средства, ще са ви нужни и организация, дисциплина, последователност. Ако не сте такъв, поверете това на друг, за предпочитане - професионалист.

Ако идеята ви за заведение е мъглява и недостатъчно ясна, не разполагате с поне един от необходимите старт-ресурси: собствено помещение, част от размера на инвестицията, бизнес опит, контакти с доставчици, или хиляди приятели, които да посещават заведението ви, по-разумно е да оставите мечтата да „узрее” във времето.

### **Първото, с което се започва, е постепенно оформящата се и придобиваща все по-ясни очертания идея (визия) за вашето заведение:**

- какъв тип ще бъде: клуб, ресторант, заведение за бързо хранене, закувалня, столова, кафене, бистро, бар;
- размер/ мащаб на заведението: колко места/клиенти ще обслужва;
- към каква аудитория ще е ориентирано, какъв тип клиенти искате да привлечете. От отговора на този въпрос ще зависи избора на музика, интериора, вида и класа на предлаганите храни и напитки.

**Сега нека бъдем още по-конкретни, какво трябва да направите, за да сбъднете мечтата „да имам заведение“.** Измислете завладяващо име. Така заведението ви ще бъде запомнено лесно.

В големите градове, поради големия избор на заведения, вашият успех в голяма степен ще зависи от уникалността на вашето заведение. Уникалността може да се състои в уникалност на интериора, уникално разположение и гледка, уникалност на предлаганите напитки, специфичност на предлаганите храни, музика, различна от масовия вкус и др.

Изборът на локация е от изключителна важност що се отнася до привличането на желаната аудитория. Ако имате мотел, в радиус 20 км., от който липсва каквото и да било заведение, или сте в малко населено място с ограничена конкуренция, изискването за уникалност и неповторимост губи важността си.

С оглед на визията и желаната аудитория, изберете подходящ район. Би могло да бъде на централна улица, което ще привлича преминаващи хора, а и можете да рекламирате на самото заведение, или на по-отдалечено от центъра място, ако мястото предлага някакво съществено предимство като например концентрация на млади хора.

**Относно помещението.** По-лесно би било да наемете помещение, използвано със същото или подобно предназначение, най-вече, защото ще знаете, че заведението отговаря на изискванията, а и може да разчитате на оборудване и обзавеждане. Сключете изгоден договор за наем с оглед на вашите намерения. Дългосрочният договор е основание за отбивка от цената на наема. Преговаряйте за цената, а когато тя е достатъчно изгодна се опитайте да включите колкото е възможно повече за ползване в тази стойност. Имате задължението да удържате на собственика данък, който да превеждате на НАП, като по този начин изплащате на собственика на имота договорената стойност на наема минус 10%.

Страна по договора трябва да е юридическо лице, за да се осчетоводява наема като фирмен разход, което означава, че успоредно с търсене на подходящо помещение, трябва да започнете процедура по регистрация на фирма. Процедурата отнема около седмица. Документите се подават в териториалните дирекции на търговски регистър – Агенция по вписванията. На този етап е добре да се огледате за добър счетоводител, който да обработва счетоводните документи, да начислява заплатите на персонала, да прави счетоводните отчети, и изобщо да се грижи за счетоводните въпроси и документация. Бизнесът върви добре, за вас ще бъде икономически изгодно да стартирате процедура по ДДС регистрация. И по този въпрос счетоводителят ще ви е от полза.

1. Ако помещението е Ваша собственост, ще е необходимо изготвяне и одобряване на архитектурен проект, изграждане на обекта, строителен надзор и съответно издаване на **разрешение за ползване на помещението със съответното предназначение**. Документите се обработват в „Архитектурен отдел” на съответната Община по местонахождение на обекта. Ако сте наемател, първата ви задача е да изискате от собственика **това удостоверение за въвеждане в експлоатация, т.н. статут на помещението**. Това е базов документ, без него не може да продължите напред с разрешителните.

**2. Регистрация на обекта в Областна дирекция по безопасност на храните (ОДБХ) също става по местонахождението на обекта, което за да бъде издадено, трябва да отговаряте на санитарно-хигиенните изисквания, да имате разработена технологична документация за групите храни, които ще се продават в обекта, да има въведени добри практики за производство и търговия с храни и система за анализ на опасностите и контрол на критичните точки (НАССР) или система за управление на безопасността на храните.** Много е вероятно да не можете да се справите сами с тази материя, не губете време, обърнете се към професионалисти в областта. Процедурата започва с подаване на заявление в Агенцията по храните и заплащане на такса в размер на 34 лева, следва проверка от инспектор от Агенцията. На следваща етап, ако сте изпълнили изискванията получавате удостоверение. Времето, което ще отнеме излизането на това удостоверение е около един месец.

Трябва да сте наясно, че освен горепосоченото, инспекторите ще изискват да имате сключен годишен договор за ДДД обработка (дезинсекция, дератизация и дезакаризация) и протокол от извършените манипулации.

**Ако заведението ви ще работи с удължено работно време, след 22:00 часа,** се изисква удостоверение от направени измервания за допустимите нива на шум. Обърнете се към РИОКОЗ (регионална инспекция за опазване и контрол на общественото здраве), които имат лаборатория и разполагат с необходимите уреди. Там нещата се случват доста по-бързо, за около 5 дни ще разполагате с това удостоверение, ако отговорите на изискванията, разбира се. На следващ етап съответната община трябва да одобри удълженото работно време.

В заведението ще се извършват касови плащания, така че ще трябва да имате **касов апарат**, който има връзка с НАП. Новите устройства не се регистрират в приходната агенция, защото осъществяват връзка с НАП посредством сим карта. Трябва да имате касова книга, която да водите ежедневно.

**3. Регистрацията на търговски обект става с подаван на заявление за работно време в съответната Община.** Ако заведението ще има маси навън, в имот, който не е частна собственост, съответно ви трябва разрешение за ползване на място за извършване на търговия на открито върху терени общинска собственост, за което ползване заплащате ежемесечно такса. Всички изброени документи се подават в „Търговски отдел“ на съответната Община. Таксите и сроковете при различните Общини са различни. Препоръчваме да посетите уеб сайта на Общината, в която ще се намира вашия обект, от където ще можете да получите повече информация за документи, такси и срокове (от 7 до 30 дни), и изобщо всичко необходимо, свързано с регистрацията на търговски обект. В София например експресната регистрация струва 40 лева.

Водомерите и електромерите на обекта трябва да регистрирате/прехвърлите на името на юридическото лице (вашата фирма). Обърнете се към съответния доставчик какви документи изисква да представите.

Наред със задвижване на процедурата по придобиване на разрешителни, ще е необходимо да търсите персонал на заведението по критерии, които предварително сте записали. Трябва да сте наясно от какви длъжности и от колко позиции ще имате нужда. Не правете компромис с избора на най-подходящите според вас хора. След като сте провели интервюта и сте одобрили персонал, трябва да сключите трудови договори. Ако няма да управлявате вие бизнеса, трябва да назначите Управител. Работещите трябва да разполагат със актуално заверена лична здравна книжка. Ако нямат заверена или издадена здравна книжка до сега, това става с провеждане на изследвания в лаборатория, където правят и заверка.

След като сте преминали успешно през търговската регистрация, вашето заведение подлежи на категоризация. Заведенията се категоризират от една до пет звезди, в зависимост от изпълнението на съответните изисквания (повече информация за тях ще откриете в Приложение № 3 на наредбата). Процедурата по категоризацията се извършва от отдел „Категоризация“ на Общината по местонахождение на обекта.

Задължително е да сключите договор със служба по трудова медицина и да спазите предписанията за осигуряване на безопасни и здравословни условия на труд.

Ако ще предлагате цигари, трябва да имате разрешително от Общината, документите, за което се подават в отдел „Деловодство“, и да спазвате свързаните с продажбата им изисквания, както и да се съобразите с изискванията за обозначаване.

Търговецът е длъжен да постави в близост до входа на търговския обект надпис на български език, който съдържа името на фирмата, адреса на управление на търговеца; името и фамилията на лицето, отговорно за обекта; работното време на търговския обект.

Искам да обърна специално внимание на важноста при избора на доставчици на продукти и услуги за заведението. Продуктите и услугите, които купувате, трябва да са качествени и на добри цени. От този избор до голяма степен зависи дали заведението ще съществува дълго.

Помислете за възможните начини на плащане в ресторанта. Плащане единствено и само в брой вече е отживелица.

Други важни неща, за които трябва да помислите, при условие че изискванията са спазени:

- Мебели и оборудване - ако са по поръчка, съобразете с времето за доставка, настоявайте за безплатен транспорт;
- Кухня и кухненско оборудване – използвайте добре работещи качествени уреди и прибори, защото евтините излизат безкрайно скъпо;
- Осветление – важно е, защото от него зависи как ще изглежда цялостния интериор на заведението. Съобразете се с изискванията за осветеност на помещението;
- Отопление – помислете как да се осъществява ефективно и природосъобразно;
- Вентилация – отговорете на съответните изисквания, освен това миризмата на готвено не е приятна на никого;
- Санитарни помещения – чистотата и поддръжката им трябва да е безупречна. Не се съмнявайте, че репутацията на заведението ще зависи от това;
- Меню и ценоразпис – да съдържат необходимата информация без да са заблуждаващи, да са добре изглеждащи. Ако имате много клиенти чужденци, задължително включете ползвания от тях език;
- Техническо обезпечаване – купувайте уреди с максимална гаранция и добри условия за сервизна поддръжка;
- Софтуерна програма (необходима е при повече разполагаеми места и особено в заведенията за хранене, където ще се предлага храна) – отговаря на въпроса как ще се управляват ресурсите, поръчките, сметките и плащанията;
- Консумативи и аксесоари – защото детайлите са важни;
- Охрана на обекта и застраховка – би било безкрайно неприятно още преди откриването на ресторанта, той да бъде разбит и ограбен.

Осигурете противопожарната охрана и безопасност на заведението.

След като сте решили въпросите с разрешителните, оборудването, персонала, доставките и прочие, можете да планиране деня на откриването на вашето заведение. Промотирайте широко това събитие.

Предлагаме индивидуална консултация как да отворите **питейно заведение**: кафе-аперитив, винарна, пивница (кръчма), бирария; **кафе-сладкарница**: сладкарница, сладоледен салон, кафене, кафе-клуб, кафетерия, чайна; **бар**: коктейлбар, кафе-бар, бар-конгресен център, бар-спортен център, лоби бар, дискотека, бар-клуб, пиано-бар, бар-казино, бар-вариете, ношен бар; **заведение за бързо обслужване**: снекбар, бистро, фастфуд (бърза закуска), закусвалня; **ресторант**: класически ресторант, специализиран ресторант.

На консултацията предоставяме информация за процедурата и необходимите за дейността договори, документи и разрешителни, отговаряме на Ваши конкретни въпроси, изпращаме информацията на вашата електронна поща.

Консултацията е с продължителност 60 минути на цена 48 лева. Провежда се лично или със Skype връзка след предварително уточнен ден и час.

### **Контакти:**

София, България

ул. „Богатир” №5

тел.: 02 973 67 08

моб. телефон: 0886 168 108

e-mail: office@vconsulting.eu

web: www.vconsulting.eu