

Ресторанный бизнес — один из самых заманчивых. Вкусные блюда, красивая подача, благодарные гости — кто не мечтал бы об этом? Что отделяет нас от мечты? Решение ее воплотить и длинная череда подготовительных этапов, на которых предстоит проверить свою мечту на осуществимость, а себя — на решительность. Важнейшая и сложнейшая ее часть — подготовка документации. По разным подсчетам данный процесс может занять от 1 до 6 месяцев. Бывалый ресторатор может получить необходимую документацию с минимальными затратами времени и денег. Новичку придется запастись и тем и другим. Но тот,

кто пройдет эти все испытания, получит выигрыш — собственное заведение общественного питания.

«Лично я сформировал для себя график и список получения всех разрешительных документов, — делится опытом **Олег Оникиенко, собственник OGOGO SAFE, руководитель компании ProfiGroup.** — Это помогает мне в открытии новых заведений. Для новичка это покажется нереальной задачей, но, судя из опыта, все можно распланировать и реализовать без заминки». Вышесказанное подтверждает и **Виктор Акимов, совладелец кафе Rocky,** г. Киев: «Если есть опыт и понимание, что нужно делать, можно управиться за месяц-полтора. Новичку же лучше приступить к подготов-

ке документов заранее. Подольше придется повозиться и в том случае, если предполагается строительство ресторана «с нуля»: оформление документов, включая разработку проекта, займет не менее полугода».

Что же нужно делать? Давайте разберемся по порядку.

Условно процесс сбора и подготовки документации можно разделить на 4 этапа:

1. Регистрационные документы (регистрация субъекта предпринимательства).

2. Оформление недвижимости.

3. Получение разрешительной документации (в Государственной службе по чрезвычайным ситуациям Украины, санитарно-эпидемиологической станции и пр.).

4. Оформление внутренних документов.

Рассмотрим подробнее каждый из этих этапов, инстанции, которые предстоит пройти, и документы, которые придется оформить.

Регистрация субъекта предпринимательства

Для ведения любого бизнеса, в т.ч. и ресторанный, нужно зарегистрировать субъект предпринимательской деятельности. «Порой правильно выбранная форма регистрации позволяет сэкономить в процессе работы предприятия», — подчеркивает Олег Оникиенко.

Ограничений по выбору организационно-правовой формы нет. Но чаще всего рестораторы выбирают ФЛП или ООО. Физическое лицо — предприниматель — самое подходящее решение для небольшого заведения с единоличным владельцем. Для регистрации ФЛП достаточно паспорта, справки о присвоении ИНН и заполненной регистрационной формы. У такой организации есть 2 недостатка. Во-первых, собственник отвечает по обязательствам ФЛП всем своим имуществом. Во-вторых, он должен быть единоличным собственником и не может пригласить в бизнес партнера.

Вторая популярная форма — общество с ограниченной ответственностью. Уставной капитал ООО делится на доли. И каждый участник несет ответственность по обязательствам ООО в пределах своей доли, размер которой указывается в уставе общества. Расходы на регистрацию такой формы выше, кроме того, к перечню документов придется приложить устав ООО, протокол учредительного

собрания, а также учредительные документы юридических лиц, если они являются участниками ООО.

Доходы физического лица — предпринимателя будут облагаться налогом на доходы физических лиц, а прибыль юридического лица — налогом на прибыль.

После выбора и регистрации субъекта предпринимательской деятельности следует стать на учет в налоговой службе по месту регистрации и получить свидетельство плательщика налогов. Налоговый кодекс Украины (НКУ) предоставляет возможность выбрать систему налогообложения — общую или упрощенную. Субъекты предпринимательства с упрощенной системой подразделяются, в свою очередь, на 4 группы. Однако в соответствии с п. 291.5 ст. 291 НКУ данная система налогообложения не подходит для заведений питания, в которых осуществляется торговля подакцизными товарами (алкоголем и табачными изделиями).

ОГРАНИЧЕНИЙ ПО ВЫБОРУ ОРГАНИЗАЦИОННО-ПРАВОВОЙ ФОРМЫ НЕТ. НО ЧАЩЕ ВСЕГО РЕСТОРАТОРЫ ВЫБИРАЮТ ФЛП ИЛИ ООО. ФИЗИЧЕСКОЕ ЛИЦО — ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ — САМОЕ ПОДХОДЯЩЕЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ НЕБОЛЬШОГО ЗАВЕДЕНИЯ С ЕДИНОЛИЧНЫМ ВЛАДЕЛЬЦЕМ. ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ ФЛП ДОСТАТОЧНО ПАСПОРТА, СПРАВКИ О ПРИСВОЕНИИ ИНН И ЗАПОЛНЕННОЙ РЕГИСТРАЦИОННОЙ ФОРМЫ. У ТАКОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ЕСТЬ 2 НЕДОСТАТКА. ВО-ПЕРВЫХ, СОБСТВЕННИК ОТВЕЧАЕТ ПО ОБЯЗАТЕЛЬСТВАМ ФЛП ВСЕМ СВОИМ ИМУЩЕСТВОМ. ВО-ВТОРЫХ, ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ ЕДИНОЛИЧНЫМ СОБСТВЕННИКОМ И НЕ МОЖЕТ ПРИГЛАСИТЬ В БИЗНЕС ПАРТНЕРА

На подготовительном этапе можно заняться оформлением кассового аппарата, или РРО (регистратор расчетных операций). Порядок его регистрации утвержден приказом Министерства доходов и сборов от 28.08.2013 г. № 417.

В течение 2-х рабочих дней после подачи документов в орган доходов и сборов предпринимателю выдается справка о резервировании фискального номера РРО. С этого момента у него есть 5 рабочих дней для того, чтобы обеспечить перевод РРО в фискальный режим работы: занести фискальный номер в фискальную память РРО, персонализировать и опломбировать в центре сервисного обслуживания.

После этого предприниматель предоставляет в орган доходов и сборов копию справки об опломбировании РРО и акт ввода в эксплуатацию РРО. Если эта процедура не будет выполнена в указанные сроки, справка о резервировании фискального номера считается недействительной.

Выбор и оформление помещения

Помещение для заведения питания можно приобрести или взять в аренду. Также можно купить или арендовать землю для строительства ресторана, но это самый длительный и сложный вариант. С точки зрения дальнейшего оформления документов, проще будет взять в аренду или купить помещение, где уже было расположено заведение питания. В таком случае у владельца должна быть необходимая разрешительная документация. А значит — объем работ по подготовке документов ощутимо сокращается.

ДЕЙСТВИТЕЛЬНОЕ ПРОТИВОПОЖАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА ПРОВЕРЯЕТ ИНСПЕКТОР ГОСПОЖНАДЗОРА ИЛИ НЕЗАВИСИМАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ, У КОТОРОЙ ЕСТЬ СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ЛИЦЕНЗИЯ. ЭКСПЕРТИЗА ПРОВОДИТСЯ В ПРИСУТСТВИИ ВЛАДЕЛЬЦА ЗАВЕДЕНИЯ. ЕСЛИ ПРЕДПРИЯТИЕ СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ТРЕБОВАНИЯМ, ПОМЕЩЕНИЯ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ СООТВЕТСТВУЮТ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ПРЕДПРИНЯТЫ МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ЛЮДЕЙ В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА, А ТАКЖЕ МЕРЫ ПО ЕГО ЛИКВИДАЦИИ, — В ЭТОМ СЛУЧАЕ ВЫДАЕТСЯ ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (СРОК ДЕЙСТВИЯ — 3 МЕСЯЦА)

В случае если помещение не оборудовано для заведения питания, важно тщательно осмотреть его с точки зрения пригодности для этой деятельности. Новичок в ресторанном бизнесе может «купиться» на удачное расположение объекта и не учесть отсутствие возможности выполнить все требования СЭС или пожарной инспекции. Для того чтобы привести его в соответствие с ними, придется потратить немало времени, средств и нервов. Поэтому на данном этапе не лишним будет проконсультироваться со специалистом или более опытным коллегой, который оценит возможность проведения вентиляции, подключения к необходимой электросети и пр.

Если недвижимость приобретается, право собственности на нее нужно обязательно зарегистрировать в государственном реестре прав на недвижимое имущество.

В случае взятия помещения под ресторан в аренду, можно попробовать договориться с арендодателем о льготных условиях: например, предоставление скидки в первые месяцы (до открытия) или ремонт в счет арендной платы. Но все это обсуждается индивидуально.

Договор купли-продажи или аренды должен быть заключен на субъект предпринимательской деятельности. Это один из основных документов, который в дальнейшем будет необходим во всех инстанциях.

Разрешительная документация: СЭС

Для того чтобы открыть ресторан, нужно получить разрешения санитарно-эпидемиологической станции, государственной службы по чрезвычайным ситуациям Украины и других органов. Олег Оникиенко предостерегает: «Получение разрешительной документации — это, наверное, самая сложная процедура среди всех этапов оформления предприятия. Именно она может задержать запуск или повлечь непредвиденные расходы».

Чтобы избежать длительного этапа согласования с санитарно-эпидемиологической станцией, нужно привести помещение в соответствие с санитарными нормами и правилами. Причем стоит разобраться, какие требования санитарных норм носят обязательный, а какие — рекомендательный характер. Среди обязательных требований — правила товарного соседства и товарных потоков, маркировка посуды и пр. Полный перечень требований и рекомендаций можно найти в СанПин 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое», а также в Правилах работы заведений (предприятий) общественного питания, утвержденных приказом Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24.07.2002 г. № 219).

Минимальный пакет документов, который необходимо предоставить в СЭС, в частности, это:

- Заявление положенного образца.
- Копия свидетельства о государственной регистрации субъекта предпринимательской деятельности.
- Копия договора аренды помещения или документ, подтверждающий его собственность.

Если недвижимость приобретается, право собственности на нее нужно обязательно зарегистрировать в государственном реестре прав на недвижимое имущество.

В случае взятия помещения под ресторан в аренду, можно попробовать договориться с арендодателем о льготных условиях: например, предоставление скидки в первые месяцы (до открытия) или ремонт в счет арендной платы. Но все это обсуждается индивидуально.

Договор купли-продажи или аренды должен быть заключен на субъект предпринимательской деятельности. Это один из основных документов, который в дальнейшем будет необходим во всех инстанциях.

Разрешительная документация: СЭС

Для того чтобы открыть ресторан, нужно получить разрешения санитарно-эпидемиологической станции, государственной службы по чрезвычайным ситуациям

Украины и других органов. Олег Оникиенко предостерегает: «Получение разрешительной документации — это, наверное, самая сложная процедура среди всех этапов оформления предприятия. Именно она может задержать запуск или повлечь непредвиденные расходы».

Чтобы избежать длительного этапа согласования с санитарно-эпидемиологической станцией, нужно привести помещение в соответствие с санитарными нормами и правилами. Причем стоит разобраться, какие требования санитарных норм носят обязательный, а какие — рекомендательный характер. Среди обязательных требований — правила товарного соседства и товарных потоков, маркировка посуды и пр. Полный перечень требований и рекомендаций можно найти в СанПин 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, изготавливающие мягкое мороженое», а также в Правилах работы заведений (предприятий) общественного питания, утвержденных приказом Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24.07.2002 г. № 219).

Минимальный пакет документов, который необходимо предоставить в СЭС, в частности, это:

- Заявление положенного образца.
- Копия свидетельства о государственной регистрации субъекта предпринимательской деятельности.
- Копия договора аренды помещения или документа, подтверждающий его собственность.

- Гигиенические заключения на сырье и готовую продукцию.

- Медицинские книжки сотрудников или другие документы об их медосмотре.

В течение 10-ти дней после подачи всех необходимых документов орган СЭС выдает заключение, если, конечно, были соблюдены все требования. Кроме самого помещения, с санитарно-эпидемиологической станцией придется согласовывать технологическую документацию на выпускаемые блюда и изделия. Также СЭС проверит наличие договоров на вывоз мусора, стирку спецодежды, дератизацию, дезинсекцию, дезинфекцию и др.

Разрешительная документация: ГСЧС

Следующая инстанция, без разрешения которой открыть ресторан невозможно, — государственная служба по чрезвычайным ситуациям Украины, которая осуществляет пожарный надзор.

Действительное противопожарное состояние заведения ресторанный хозяйства проверяет инспектор госпожнадзора или независимая организация, у которой есть соответствующая лицензия. Экспертиза проводится в присутствии владельца заведения. Если предприятие соответствует всем требованиям, помещения и технологические процессы соответствуют пожарной безопасности, предприняты меры по обеспечению безопасности людей в случае возникновения пожара, а также меры по его ликвидации, — в этом случае выдается экспертное заключение (срок действия — 3 месяца).

В соответствии с постановлением Кабинета Министров Украины «Порядок выдачи органами государственного пожарного надзора разрешения на начало работы предприятий и аренду помещений» от 14.02.2001 г. № 150, в органы государственного пожарного надзора подаются:

- Экспертное заключение о противопожарном состоянии помещения.
- Заявление о выдаче разрешения.
- Копия свидетельства о государственной регистрации субъекта хозяйственной деятельности.
- Копия договора об аренде помещения или документа, подтверждающего право собственности на него.
- Копия договора страхования о возмещении последствий возможного вреда.

Данные документы рассматриваются в течение 5-ти дней.

Лицензия на продажу алкогольных напитков и табачных изделий

Очень немногие заведения ресторанного хозяйства могут обойтись без продажи алкоголя. Всем, кроме этих немногих счастливиц, придется получить лицензию. В частности, это регламентируют Закон Украины «О лицензировании некоторых видов хозяйственной деятельности» и Закон Украины «О государственном регулировании производства и обращения спирта этилового, коньячного и плодового, алкогольных напитков и табачных изделий».

Для получения лицензии обязательно наличие зарегистрированного регистратора расчетных операций и собственного или арендованного помещения, в котором будет осуществляться розничная торговля табачными изделиями и алкогольными напитками. Причем площадь этого помещения должна быть не менее 20 м².

Для получения лицензии в Департамент контроля за производством и обращением спирта, алкогольных напитков и табачных изделий Государственной налоговой администрации Украины подаются следующие документы:

- Заявление.
- Выписка из Единого государственного реестра.
- Договор аренды, или документ, подтверждающий право собственности на помещение, где будет реализовываться продукция.
- Справка из налоговой инспекции на кассовый аппарат.
- Квитанция об оплате лицензии.

Решение о выдаче лицензии должно быть принято в течение 10-ти дней. Ее стоимость — 8000 грн (на продажу алкогольных напитков в городе). Лицензия выдается сроком на 1 год. Оплата может осуществляться раз в год или поквартально.

Другие документы

Кроме того, нужно будет заключить договоры с коммунальными службами, поставщиками и получить разрешительные документы от местного органа самоуправления.

Елена Столярова, ресторатор, CEO ресторанов «Цимес», «Рыбный базар», «Мясо и рыба», сети заведений Prego Café, поделилась списком договоров, которые нужно заключить для открытия предприятия общественного питания в Киеве:

- Договор с Киевэнерго (горячая вода, отопление, электросети).

- Договор с Киевводоканалом (поставка холодной воды и прием сточных вод).
- Договор с вневедомственной охраной (охрана объекта).
- Договор о пожаротушении и пажарооповещении.
- Договор о страховании объекта недвижимости.
- Договор о вывозе мусора.
- Договор об утилизации вредных отходов (лампочки, батарейки, жиры).
- Договор о дератизации.
- Договор с ЖЭКом на уборку придомовой территории.
- Договор на обслуживание кассового аппарата.
- Договор с Киеврекламой о размещении вывески на фасаде здания.
- Получение разрешения в Главном управлении Госпродпотребслужбы.
- Договоры с банками.
- Договоры с поставщиками, персоналом и контрагентами.

В зависимости от места расположения будущего предприятия могут понадобиться разрешительные документы других инстанций.

Не стоит забывать о внутренней документации — документах для внутреннего контроля работы заведения, своде стандартов и правил, служебных инструкциях и пр. Все они также должны храниться на предприятии.

Регистрация торговой марки для открытия заведения ресторанного хозяйства необязательна. Но если в дальнейшем вы планируете развитие ресторанной сети или продажи франшизы, лучше позаботиться заранее о том, чтобы никто другой не воспользовался вашей интеллектуальной собственностью. Для этого нужно подать заявление в Государственное предприятие «Украинский институт промышленной собственности». Срок рассмотрения данных документов — 12 месяцев.

Плата за ошибки

Безусловно, можно открыть ресторан, надеясь, что никто внезапно не нагрянет, и в процессе работы попробовать оформить всю документацию. Но в таком случае вы должны быть готовы спать на иголках, потому что ответственность за нарушение законодательства существенная.

Так, если не пройти проверки СЭС и МЧС, это может привести к крупным денежным штрафам, а также к запрету проведения хозяйственной деятельности и аннулированию лицензий и разрешений.

Наказывается штрафом и продажа алкогольных напитков без лицензии. В ст. 17 Закона Украины «О государственном регулировании производства и оборота спирта этилового, коньячного и плодового, алкогольных напитков и табачных изделий» от 19.12.1995 г. № 481/95-ВР (далее — Закон № 481) указаны действующие санкции за торговлю без наличия лицензии. В таком случае субъект предпринимательства оплачивает штраф в размере 200% стоимости полученной партии товара, но не менее 17 000 грн. Учитывая, что стоимость лицензии составляет 8 000 грн, оформить все необходимые документы — не только правильное, но и экономически более выгодное решение.

НАКАЗЫВАЕТСЯ ШТРАФОМ И ПРОДАЖА АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ БЕЗ ЛИЦЕНЗИИ. В СТ. 17 ЗАКОНА УКРАИНЫ «О ГОСУДАРСТВЕННОМ РЕГУЛИРОВАНИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА СПИРТА ЭТИЛОВОГО, КОНЬЯЧНОГО И ПЛОДОВОГО, АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ И ТАБАЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ» ОТ 19.12.1995 Г. № 481/95-ВР (ДАЛЕЕ — ЗАКОН № 481) УКАЗАНЫ ДЕЙСТВУЮЩИЕ САНКЦИИ ЗА ТОРГОВЛЮ БЕЗ НАЛИЧИЯ ЛИЦЕНЗИИ. В ТАКОМ СЛУЧАЕ СУБЪЕКТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА ОПЛАЧИВАЕТ ШТРАФ В РАЗМЕРЕ 200% СТОИМОСТИ ПОЛУЧЕННОЙ ПАРТИИ ТОВАРА, НО НЕ МЕНЕЕ 17 000 ГРН

Правда, в некоторых случаях есть возможность начать работать и без всех справок на руках. Об этом говорит Олег Оникиенко: «В последнее время существуют перебои в выдаче лицензии на право торговли алкоголем из-за того, что нет бланков. Поэтому можно получить справку о том, что лицензия сдана, и отправить поставщикам счет о проплате лицензии. После этого можно рассчитывать на поставку товара. Если на момент открытия меняют кассовые журналы, которые сейчас сложно найти, справка может стать подтверждением законного основания торговли без журнала».

Нормативно-правовые акты

В целом, для того чтобы не допустить подобные ошибки по незнанию, предпринимателю, который решил заняться ресторанным бизнесом, стоит ознакомиться с такими нормативными и законодательными актами, как:

- Хозяйственный кодекс Украины.
- Гражданский кодекс Украины.

- Налоговый кодекс Украины.
- Кодекс Украины об административных правонарушениях
- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства, утвержденные приказом Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24.07.2002 г. № 219.
- Закон Украины «О защите прав потребителей».
- Закон Украины «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
- Закон Украины «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения» от 24.02.1994 г. № 4004-XII.
- Закон № 481.
- Постановление Кабинета Министров Украины «Об утверждении Порядка подачи и регистрации декларации соответствия материально-технической базы субъекта хозяйствования требованиям законодательства по вопросам пожарной безопасности» от 15.06.2013 г. № 440.
- Постановление КМУ «Об утверждении Порядка осуществления торговой деятельности и правил торгового обслуживания населения» от 15.06.2006 г. № 833.
- Приказ МВЭСторга Украины «Об утверждении Правил работы мелкорозничной торговой сети» от 08.07.1996 г. № 369.
- Постановление КМУ «Об утверждении Правил торговли алкогольными напитками» от 30.07.1996 г. № 854.
- Приказ Министерства здравоохранения Украины «Об утверждении Временного порядка проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы» от 09.10.2000 г. № 247.
- Положение о порядке выдачи разрешения на выполнение строительных работ от 05.12.2000 г.
- Постановление Кабинета Министров Украины «Вопросы принятия в эксплуатацию законченных строительством объектов» от 13.04.2011 г. № 461.
- Санитарные правила для предприятий общественного питания, утвержденные Министерством здравоохранения СССР и Министерством торговли СССР от 19.03.1991 г. № 5777-91.

Кто будет все это делать?

Перечень документов и инстанций ошарашивает. И здесь каждый начинающий ресторатор должен принять решение, чем пожертвовать: временем или деньгами. Если средства ограничены, можно

- Налоговый кодекс Украины.
- Кодекс Украины об административных правонарушениях
 - Правила работы заведений (предприятий) рего-ранного хозяйства, утвержденные приказом Ми-стерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24.07.2002 г. № 219.
 - Закон Украины «О защите прав потребителей».
 - Закон Украины «О безопасности и качестве пи-евых продуктов».
 - Закон Украины «Об обеспечении санитарного эпидемиологического благополучия населения» от 1.02.1994 г. № 4004-XII.
 - Закон № 481.
 - Постановление Кабинета Министров Украины «Об утверждении Порядка подачи и регистрации декларации соответствия матери-ально-технической базы субъекта хозяйство-вания требованиям законодательства по во-просам пожарной безопасности» от 15.06.2013 г. № 440.
 - Постановление КМУ «Об утверждении Порядка осуществления торговой деятельно-сти и правил торгового обслуживания населе-ния» от 15.06.2006 г. № 833.
 - Приказ МВЭСторга Украины «Об ут-верждении Правил работы мелкорозничной торговой сети» от 08.07.1996 г. № 369.
 - Постановление КМУ «Об утверждении авил торговли алкогольными напитками» от 07.1996 г. № 854.
 - Приказ Министерства здравоохранения Укра-и «Об утверждении Временного порядка проведе-и государственной санитарно-гигиенической экс-тизы» от 09.10.2000 г. № 247.
 - Положение о порядке выдачи разрешения на олнение строительных работ от 05.12.2000 г.
 - Постановление Кабинета Министров Украины просы принятия в эксплуатацию законченных стро-льством объектов» от 13.04.2011 г. № 461.
 - Санитарные правила для предприятий обще-нного питания, утвержденные Министерством авоохранения СССР и Министерством торговли СР от 19.03.1991 г. № 5777-91.

Кто будет все это делать?

Перечень документов и инстанций ошарашивает. И здесь каждый начинающий ресторатор должен принять решение, чем пожертвовать: временем деньгами. Если средства ограничены, можно

пройти весь путь самостоятельно, набивая шишки и набирая опыт. Если бюджет позволяет, можно нанять консультанта или заказать услугу в компании, которая оформит все необходимые документы с минимальным участием самого владельца. О деятельности таких компаний говорит Елена Столярова: «Этим компаниям можно и нужно доверять. Они экономят ваше время, которого так не хватает в период запуска ресторана. Но к выбору таких компаний нужно относиться с предельной ответственностью». Лучше доверить тем, с кем работали ваши коллеги или знакомые, и остались довольны.

Согласен с этим мнением и Олег Оникиенко: «Для нового участника сложностью может стать любая справка. Ведь за ней нужно отстоять очередь, правильно заполнить анкету и потратить кучу времени и нервов. Поэтому если есть возможность нанять человека, который разбирается в этом, рекомендую это сделать. В противном случае готовьтесь тратить свое время и нервы в очередях».

Стоимость разрешительной документации при оформлении самостоятельно или при поддержке специалистов зависит от многих факторов: места расположения, формы собственности (договор аренды или собственная недвижимость), количества посадочных мест и пр. «В зависимости от места расположения и количества посадочных мест могут предположить, что за полный пакет документов придется выложить от \$1000 до \$5000, чтобы ускорить и упростить процесс открытия предприятия», — комментирует Олег Оникиенко.

Документы получили. Ура!

Когда все эти «круги ада» пройдены и вся необходимая документация на руках, можно со спокойной совестью открывать заведение ресторанного хозяйства. Но не стоит забывать, что все полученные документы должны находиться в заведении на случай внезапной проверки. Об этом рассказывает Елена Столярова: «Все документы хранятся в офисе, особо ценные — в сейфе. Ответственность за их наличие и сохранность несет директор предприятия».

«В нашем случае, когда речь идет о сети заведений, мы оставляем в каждом из них ксерокопии, заверенные нашими печатями, а всю документацию храним в центральном офисе», — добавляет Олег Оникиенко.

Дальше — все зависит от вас, кулинарных способностей вашего шеф-повара и креативного подхода. Но это уже совершенно другая история. **IV**