БИЗНЕС-Концепция

# «Открытие пекарни»

**Для осуществления деятельности пекарни необходимо зарегистрироваться в качестве самозанятого гражданина**

2021 год

**Шаг 1.**

**Зарегистрироваться в качестве самозанятого гражданина в 2021 году.**

**В качестве самозанятого может быть зарегистрирован, как индивидуальный предприниматель, так и физическое лицо.**

Самозанятость подразумевает использование налогового режима «налог на профессиональный доход».

Постановка на учёт осуществляется в отделении ИФНС по месту постоянной регистрации такого гражданина, при этом он может подать заявление:

- через мобильное приложение "Мой налог";

- на сайте ФНС России;

- через банк или портал госуслуг

Оформиться в качестве самозанятого можно абсолютно **бесплатно**.

**Шаг 2.**

**Место для осуществления деятельности**

**Выбор места для пекарни**

Выбор места для работы пекарни очень важен. Необходимо найти место, характеризующееся высокой проходимостью людей. Места вблизи парков отдыха, торговых центров, офисных центров идеально подойдут. Если объёмы не очeнь велики, a конкуренция нeбoльшaя, тo мoжнo pacпoлoжитьcя и в cпaльнoм paйoнe cpeди мнoгoквapтиpных дoмoв. Это пoзвoлит cэкoнoмить нa apeндe и yвeличить paзмep кoнeчнoй прибыли.

Выбирая помещение, необходимо обратить внимание на несколько правил:

* система вентиляции должна быть в рабочем состоянии;
* для мини-пекарни нельзя выбирать подвальное помещение;
* в ходе ремонтных работ нужно побелить потолки и покрыть стены плиткой;
* использование токсичных красок категорически запрещено.

Для узнаваемости заведения необходимо разработать и заказать **вывеску** для пекарни.

Указать **режим работы.**

На начальном этапе возможно установление гибкого графика работы в зависимости от спроса. В последующем, при привлечении наемных работников\* появится возможность установления четкого графика работы, в том числе и в выходные дни.

*\*В случает привлечения наемных работников необходимо зарегистрироваться в качестве индивидуального предпринимателя и выбрать другой режим налогообложения.*

Оформить **уголок потребителя**

Законом «О защите прав потребителя» предусмотрено требование к размещению уголка потребителя на самом доступном месте. Уголок потребителя должен содержать информацию о работе заведения, сертификатах, лицензиях, ценах на услуги.

**Шаг 3.**

**Рассчитать затраты, необходимые для реализации проекта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование позиции | Стоимость(руб.) |
| 1 | Пекарное оборудование | 120000 |
| 2 | Холодильное оборудование | 30000 |
| 3 | Стеллажи | 10000 |
| 4 | Кондитерские и пищевые столы  | 15000 |
| 5 | Кухонный инвентарь | 10000 |
| 6 | Закупка сырья | 60000 |
| 7 | Реклама | 5000 |
| ИТОГО | **250 000** |

**Шаг 4.**

**Виды продукции**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование работ** | **Кол-во** | **Ед. изм** | **Стоимость, руб.** |
| 1 | Хлеб | 1  | шт. | 40 |
| 2 | Багет | 1 | шт. | 30 |
| 3 | Круассаны | 1 | шт. | 35 |
| 4 | Пирожки | 1 | шт. | 35 |
| 5 | Пончики | 1  | шт. | 25 |
| 6 | Слойки | 1 | шт. | 40 |
| 7 | Булочки | 1 | шт. | 40 |

Планируется в среднем ежемесячно реализовывать 2 000 изделий на общую сумму 70 000 руб.

**Шаг 5.**

**Рассчитать перечень постоянных и переменных расходов**

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень постоянных расходов** | **Среднемесячные расходы** |
| **город** | **район** |
| Транспортные расходы | 2 000 | 3 000 |
| Сырье для выпечки | 14 000 | 14 000 |
| Коммунальные услуги | 5 000 | 5 000 |
| Аренда помещения | 20 000 | 10 000 |
| **ИТОГО** | **41 000** | **32 000** |

**Шаг 6.**

**Расчет налоговых платежей в бюджет**

|  |
| --- |
| **Если Вы самозанятый гражданин** |
| НПД | Сумма дохода\*4% - при работе с физическими лицами |
| НПД | Сумма дохода\*6% - при работе с юридическими лицами |

Подробную информацию можно получить здесь:

https://npd.nalog.ru

***Отсутствует обязанность по уплате фиксированных взносов на пенсионное страхование. Пенсионное страхование осуществляется в добровольном порядке.***

**Шаг 7.**

**Финансовые результаты деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование показателей**  | **Величина показателей** |
| **город** | **район** |
| 1. | Выручка от продажи продукции (руб.) | **80 000** | **70 000** |
| 2. | Себестоимость услуг | **44 200** | **34 800** |
| 2.1 | Постоянные расходы, (руб.) | 41 000 | 32 000 |
| 2.2 | Налоги, (руб.) | 3 200 | 2 800 |
| 3 | Чистая прибыль, (руб.) | **35 800** | **35 200** |

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

 **Требования контрольно-надзорных органов**

**1. Классификация проверок**

Проверки принято делить на плановые и внеплановые.

**Плановые проверки проводятся не чаще одного раза в течение трёх лет.**

При плановой проверке назначается точная дата приезда контролирующих органов.

График устанавливается заранее и публикуется на официальном сайте соответствующей государственной инстанции. Плановые проверки нацелены на регулирование соблюдения ИП норм законодательства и общепринятых правил безопасности.

**Внеплановые проверки осуществляются государственными инстанциями при получении жалобы** на действия ИП, а также с целью контроля за выполнением оставленных ранее предписаний.

Кроме этого, проверка может быть двух видов:

выездная;

документарная.

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование контролирующего органа** | **Что проверяют** |
| ФНС | * уплата налогов
* представленная отчетность
 |
| Инспекция по труду(при наличии наемных работников) |  графики отпусков трудовые книжки трудоустроенных граждан  правильность оформления и факт наличия трудовых контрактов графики выдачи заработной платы штатное расписание персонала |
| Роспотребнадзор |  площадь торгового помещения (при наличии) соответствие материалов заявленному качеству и санитарным нормам  температурный режим  наличие вентиляции  вывески и прейскурант цен  наличие у персонала санитарных книжек и соответствующей униформы |
| Пожарная инспекция |  документацию ИП (например, наличие плана эвакуации, приказа о прохождении сотрудниками инструктажа о правилах противопожарной безопасности и т. д.)  состояние системы оповещения о пожаре  наличие и доступность аварийных выходов  соответствие плана эвакуации фактическому расположению помещения  техническое состояние офиса или торговой площади (например, степени огнеупорности материала, из которого сделаны стены, потолок) |
| Прокуратура | Проверка органами прокуратуры осуществляется в случае поступления жалобы. Прокурор должен проверить информацию о наличии нарушения со стороны ИП и оформить письменный ответ на претензию в течение месяца.  |

**Порядок осуществления данных проверок, их длительность и частота, правомочия и обязанности контролирующих органов закреплены в ФЗ № 294 от 26 декабря 2008 года.**

Процедура регулирования деятельности ИП налоговой инспекцией не попадает под действие данного федерального закона, потому как регламентируется положениями Налогового кодекса РФ.

**Подробнее о проверках здесь:**

[**https://urmozg.ru/biznes/kto-mozhet-proveryat-ip/**](https://urmozg.ru/biznes/kto-mozhet-proveryat-ip/)

**Маркетинг**

Задумайтесь о продвижении бизнеса. В день открытия организуйте бесплатную дегустацию и продавайте изделия со скидкой в 20%. За 2 недели до старта бизнеса раздайте флаеры на бесплатный круассан или другую продукцию. Непосредственно в день открытия установите яркий баннер, украсьте его воздушными шарами.

Делайте упор на качество продукции, регулярно проводите мониторинг рынка. На основании полученных данных обновляйте ассортимент. Каждое утро устраивайте горячие часы. В это время предоставляйте покупателям право приобрести вчерашнюю продукцию со скидкой. Создайте неповторимую атмосферу, придерживайтесь высокого качества обслуживания.

Разместите на стойке рядом с кассой рекламные листы, содержащие подробное описание полезных свойств изделия.