# Frais de départ pour la création de My Burger

# Apport initial

- Le statut de l'entreprise sera une SARL (Société à Responsabilité Limitée)
- Apport personnel (45 000 €):
  - Jérôme (15 000 €)
  - Luxayni (15 000 €)
  - Mathieu (15 000 €)
- Honoraires du commissaire aux apports examine la valeur des biens apportés à la société, prévoir 1 000 à 2 000 €

#### Rédaction des statuts

 Honoraires d'avocat, de notaire ou d'expert-comptable pour la création de l'entreprise ou simplement la rédaction des statuts : prévoir une somme entre 500 et 3 000 €

#### **Formalités**

- Les démarches d'immatriculation de notre entreprise doivent être effectuées auprès du Centre de formalités des entreprises (CFE). Prévoir une somme entre 60 à 90 €
- Frais de publication d'un avis dans un JAL (journal d'annonces légales). Prévoir une somme comprise entre 160 à 230 €
- Dépôt d'une marque auprès de l'INPI, prévoir un budget de 225 à 250 €
- Dépôt d'un brevet prévoir un budget de 500 à 700 €
- Dépôt d'un dessin prévoir un budget de 30 à 150 €
- Acquisition d'une licence de restaurant (validité 10 ans) pour exercer notre activité de 2ème catégorie (bière) :
  - Débits de boissons à consommer sur place et à emporter : environ 540 €
- Pour être certifié ∰, notre entreprise devra dépenser 600 € par an auprès de Qualité France

#### Les salaires et charges sociales

Selon notre statut, notre entreprise pourra être assujettie à des charges sociales. Cela est systématique si nous sommes rémunérés, mais même si aucune rémunération n'est prévue, il peut y avoir des charges forfaitaires.

Selon les conventions sociales applicables, l'ensemble des cotisations sociales se situe entre 80 et 100 % environ des montants nets perçus.

### <u>Assurances</u>

Exercer une activité économique n'est pas sans risques, il est donc très important de souscrire des assurances pour nous protéger.

Assurance obligatoire liée à votre activité, assurance multirisques, l'entreprise dispose d'un éventail d'assurances de manière à couvrir et garantir les risques (vol, incendie, dégâts des eaux...) qui pourraient survenir. Prévoir entre 1 000 à 3 500 euros par an.

# Dépenses liées à l'activité

• Budget de communication : 3 994,95 €

Droit au bail : 90 000 à 120 000 €

Travaux d'aménagement : 15 000 à 20 000 €

- Achats de matériel :
  - ustensiles de cuisine (Spatule, couteau,...) : 1 000 à 2 000 €
  - électroménager (mixeur, robot pâtissier ...) : 3 000 à 5 000 €
  - équipements de cuisine 18 936,24 € (annexe)
  - mobilier : 8 000 à 10 000 €
- Loyer et les charges locatives
- Charges internes (les frais d'électricité, de connexion internet, de téléphone, ...)
- Achat de marchandises (produits frais, boissons, ...)
- Ect...

#### Les impôts et taxes

- L'impôt sur les bénéfices
  - les résultats de la société seront imposés à l'impôt sur les sociétés
    Son taux est de 15 % (le taux de 15 % s'applique aux bénéfices, dans la limite de
    38.120 euros par période de 12 mois, réalisés par les sociétés dont le chiffre d'affaires
    est inférieur à 7 630 000 €)
- La Taxe sur la valeur ajoutée (TVA)
  - La TVA est un impôt indirect qui frappe toutes les livraisons de biens et les prestations de services
- La contribution économique territoriale
  - La contribution économique territoriale (CET) est venue remplacer la taxe professionnelle. Elle se divise en deux impôts distincts qui sont la cotisation foncière des entreprises (CFE) et la contribution sur la valeur ajoutée des entreprises (CVAE)

# Aides & subventions

Il existe plusieurs possibilités pour mobiliser les fonds qui nous seront nécessaires au financement de notre entreprise :

- Les aides du pôle emploi
  - l'ACCRE qui consiste en une exonération de charges sociales
  - l'ARCE qui est un supplément de l'ARE ou de l'aide au retour à l'emploi
- Pour les régions et départements, il existe diverses aides aux restaurants, ainsi que des primes et subventions
- Le crowdfunding (financement participatif par internet)
- Le prêt brasseur (demande de crédit à notre fournisseur)
- Le crédit bancaire professionnel (banque finance notre projet d'entreprise)