



Dodana: 24 maj 2021 15:11

Zmodyfikowana: 26 maj 2021 11:41

Agrokuchnia



Domowa kuchnia w niektórych formach działalności może stać się zapleczem produkcyjnym lub też miejscem gotowania posiłków. Z tym tekstem powinni zapoznać się zwłaszcza rolnicy prowadzący kuchnię agroturystyczną lub rolniczy handel detaliczny.

Posiłki i produkcja w domowej kuchni

Trudno sobie wyobrazić agrowczaszy bez możliwości skosztowania lokalnej kuchni opartej o produkty lokalne. Jednocześnie trzeba pamiętać, że żywienie jest sprawą odpowiedzialną, a od producenta wymaga się tylko wyjątkowej dbałości o higienę i bezpieczeństwo żywności, lecz również dopełnienia szeregu formalności. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom osób zainteresowanych wykorzystaniem kuchni do celów gastronomicznych lub produkcyjnych powstała ekspertyza [„Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla kuchni zlokalizowanej w kwaterze agroturystycznej” \(/resource/file/download-file/id.388/attachment.1\)](#), a na jej podstawie zrealizowaliśmy film instruktażowy oparty o trójwymiarową wizualizację pomieszczeń. Warto zwrócić uwagę, że nasze propozycje oparto o faktycznie funkcjonujące rozwiązania. Dowiedz się jak zorganizować kuchnię, aby spełniała odpowiednie wymogi sanitarne.

Osoby zainteresowane zagadnieniem powinny zainteresować się formułami administracyjnymi umożliwiającymi tego typu działalność – [#agroturystyka \(/cms/page/wymogi-w-agroturystyce-p.46.html\)](#), [#RHD \(/cms/page/rolniczy-handel-detaliczny-p.47.html\)](#), [#sprzedaz-okazjonalna \(/cms/page/sprzedaz-okazjonalna-1-p.61.html\)](#). Niestety film oraz ekspertyza powstały zanim pojawiły się przepisy związane z #RHD, dlatego też nie znajdziemy w nich bezpośrednich odniesień do tej formy działalności.

Wszędzie dobrze, ale czy w domu najlepiej?

Pomimo, że krajowe i europejskie przepisy jak najbardziej dopuszczają wykorzystanie do celów produkcyjnych pomieszczenia normalnie wykorzystywane jako mieszkalne, trudno zgodzić się z tezą, że takie rozwiązanie jest optymalne – a już na pewno ograniczenia strukturalne nie pozwolą nam rozwinąć działalności na większą skalę (a produkcja w skali mikro nie zawsze będzie opłacalna). W niektórych jednak przypadkach – jak np. w gospodarstwach agroturystycznych – kuchnia domowa może doskonale spełnić swe zadanie przy żywieniu kilku-kilkunastu nocujących gości – a nawet zapewnić warunki np. do zaopatrywania mikro-sklepiku przy gospodarstwie w przetwory. W naszym przykładzie, niezależnie czy zajmujemy się żywieniem zbiorowym, czy małym przetwórstwem, w każdym przypadku mamy do czynienia z wymogami wynikającymi z [załącznika II do rozp. \(WE\) 852/2004 \(/resource/file/download-file/id.368/attachment.1\)](#). Zwłaszcza należy skupić się na rozdz. III załącznika II do tego rozporządzenia – czyli wymaganiach dotyczących ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, ale gdzie regularnie przygotowuje się żywność w celu wprowadzania do obrotu [...]).

Kwestie sanitarne

Produkcja, czy też przygotowywanie posiłków może podlegać nadzorowi zarówno Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SANEPID), jak i Inspekcji Weterynaryjnej – w zależności od charakteru działalności:

- żywienie w [#agroturystyce \(/cms/page/wymogi-w-agroturystyce-p.46.html\)](#) – musi być zgłoszone do SANEPID-u,
- produkcja w ramach sprzedaży [#okazjonalnej \(/cms/page/sprzedaz-okazjonalna-1-p.61.html\)](#) – również SANEPID,
- produkcja [\(/cms/page/rolniczy-handel-detaliczny-p.47.html\)](#) [#RHD \(/cms/page/rolniczy-handel-detaliczny-p.47.html\)](#) – musi być zgłoszona do SANEPID-u (produkty bez udziału surowców pochodzenia zwierzęcego) lub do Inspekcji Weterynaryjnej (pozostałe produkty). Warto pamiętać o ograniczeniach tej formuły działalności, wśród których są limity rocznej sprzedaży - np. dzemy 3400 kg, soki 6700 kg, kiszonki warzywne 5000 kg, marynaty 3400 kg, żywność jednoczesnie roślinna i odzwierzęca - w tym gotowe posiłki i potrawy - 2000 kg, kopytka 4000 kg, placki ziemniaczane 4000 kg, napoje 10000 l, gotowe posiłki (potrawy) z produktów pochodzenia zwierzęcego 1400 kg.

W niektórych sytuacjach może się więc zdarzyć, że należy dokonać kilku zgłoszeń (np. w przypadku prowadzenia agroturystyki, a jednocześnie produkcji RHD ogórków kiszonych w słoikach oraz produkcji RHD pasztetu drobiowego, potrzeba trzech zgłoszeń: dwóch do SANEPID-u oraz jednego do weterynarii).

Osoby zainteresowane powinny dokładnie zapoznać się z uwarunkowaniami poszczególnych formuł administracyjnych, które w szczegółach opisujemy w [odpowiedniej sekcji \(/cms/page/sanitarnoweterynaryjne-s.98.html\)](#).

Działalność gospodarcza

Rolnik ryczałtowy prowadzący [#agroturystykę \(/cms/page/wymogi-w-agroturystyce-p.46.html\)](#), czy też [#RHD \(/cms/page/rolniczy-handel-detaliczny-p.47.html\)](#) w oparciu o własne surowce nie będzie zobowiązany do rejestrowania [\(/cms/page/dzialalnosc-gospodarcza-p.36.html\)](#) [#działalności gospodarczej \(/cms/page/dzialalnosc-gospodarcza-p.36.html\)](#). Bez rejestrowania [#działalności gospodarczej](#) można prowadzić [#działalność nierejestrowaną \(/cms/page/nierejestrowana-p.56.html\)](#) – ale w niewielkim stopniu (tzn. do poziomu połowy minimalnego, miesięcznego wynagrodzenia za pracę i przy spełnieniu dodatkowych warunków).

W pozostałych przypadkach, jeśli np. prowadzimy mikro-restaurację lub catering bez wykorzystania własnych surowców (w wymiarze niemieszczącym się w [#działalności nierejestrowanej](#)), pozostaje nam założyć [#działalność gospodarczą](#). Więcej informacji zamieszczamy w [odpowiednich zakładkach \(/cms/page/dzialalnogospodarcza-s.103.html\)](#).

Opodatkowanie: podatek PIT

W naszym przykładzie trzymamy się gospodarstwa rolnego, niemniej jednak ani agroturystyka, ani przetwórstwo nie stanowi działalności rolniczej (w rozumieniu ustawy PIT). Dlatego też w poszukiwaniu zwolnień podatkowych należy wejść na grunt ustawy. Należy zainteresować się zwolnieniami z tytułu:

Zwolnienie na rzecz #agroturystyki

art. 21 ust. 1 pkt 43: zwolnienie z podatku PIT dochodów uzyskanych z tytułu wynajmu pokoi gościnnych, w budynkach mieszkalnych położonych na terenach wiejskich w gospodarstwie rolnym, osobom przebywającym na wypoczynku oraz dochody uzyskane z tytułu wyżywienia tych osób, jeżeli liczba wynajmowanych pokoi nie przekracza 5;

Przetworzenie w sposób inny niż przemysłowy

art. 21 ust. 1 pkt 71a): zwolnienie do 40 tys. zł rocznie – przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych [...], z wyjątkiem [...] [#działów specjalnych produkcji rolnej \[...\]](#), jeżeli:

- przetwarzanie [...] nie odbywa się przy zatrudnieniu [...],
- jest prowadzona ewidencja sprzedaży,
- ilość produktów [...] z własnej uprawy [...] użytych do produkcji danego produktu stanowi co najmniej 50% tego produktu, z wyłączeniem wody.

Więcej informacji na ten temat zamieściliśmy w zakładce [#podatek dochodowy \(/cms/page/podatek-dochodowy-p.38.html\)](#).

Opodatkowanie: podatek VAT oraz kasa fiskalna

Zagadnienie opisaliśmy szczegółowo w zakładce poświęconej [#VAT \(/cms/page/podatek-od-towarow-i-uslug-vat-p.39.html\)](#) oraz [kasom rejestrującym \(/cms/page/kasy-fiskalne-p.40.html\)](#). Zagadnieniem powinni zainteresować się zwłaszcza

właściciele gospodarstw agroturystycznych, gdyż niekiedy pokutuje (bardzo błędne) przekonanie, iż zwolnienie z podatku PIT oznacza automatyczne zwolnienie z kas fiskalnych.

[Ekspertyza „Modelowe rozwiązania funkcjonalne dla kuchni zlokalizowanej w kwaterze agroturystycznej”
\(/resource/68/388/Opracowanie_kuchnia_agroturystyka.pdf\)](#)

PDF | 877.18 KB