



## Aide pour création d'entreprise Statuts etc

-----  
Par Marco347

Bonjour,

J'ai été gérant de SAS en président directeur général pendant quelques temps il y'a quelques temps. J'ai du mettre la clé sous la porte suite au Covid et licencier tout mes salariés. J'ai fait une liquidation dans les règles, je ne suis pas en interdiction d'exercer.

Depuis sans activité je suis tombé au RSA et j'arrive à subsister avec le minimum sociale même si c'est difficile, je ne souhaite pas rester sans activité alors je me relance (ne trouvant pas de poste fixe à proximité je créé mon affaire car il n'existe encore rien de similaire dans le coin)

J'ai plusieurs questions qui ne trouvent pas de réponses et je vais essayer de ne pas tout mélanger.

J'ai acquis récemment en nom propre suite à un petit héritage un food truck, pour faire de la pizza et du plat à emporter, je voulais opter pour la formule auto entreprise NAF 5610C Restauration de type rapide parfaitement adapté à mon activité.

Le camion est dans les règles, carte grise VASP Magasin.

Je peux demander ma carte de vendeur ambulancier en cas de vente hors de mon village. Je connais les procédures pour l'obtenir et les autorisations, ainsi que les pré requis (stage haccp, assurance du camion, assurance rc pro etc)

Sauf que, je me lance avec quelqu'un, ma copine, nous ne sommes pas déclaré ensemble car pour le moment chacun à son adresse chacun chez soi, et il était pour projet d'avoir chacun sa micro entreprise elle pour faire les plats à partir du labo du camion et moi pour créer des pizzas les vendre et éventuellement les livrer.

Le jour du dépôt de statut l'on me dit qu'on ne peut pas exercer dans le même Food Truck, et là gros problèmes du coup ... On pensait faire tout les deux le même bagage, formation Haccp, rc pro pour chacun et exercer ensemble dans le même lieu de vente : le camion.

Du coup, les questions :

- N'y a t'il pas moyen si je change mon code NAF, par exemple si je me met juste livreur 5320Z et elle avec le code 5610c n'est il pas possible à ce compte d'exercer à partir du même food truck ?

- N'y a t'il pas moyen de pouvoir exercer ensemble à partir du même food truck en auto entreprise micro entreprise ?

- Le Food truck est posé à quelques pas de son domicile à elle, au pire il est possible et dans les normes qu'elle face ses plats à partir de sa cuisine (en conformité avec les règles d'hygiène) et en ce cas ne puis je pas écouler ses plats à partir du food truck ? Comment faire pour limiter les charges de chacun ? Car avec ce régime on paye sur le C.A et non le bénéfice, du coup c'est pas intéressant de payer 2 fois, à l'achat la TVA, elle à la vente si je lui achète et moi à la vente sur le C.A comme elle, à la fin il ne reste rien sur les marges ..

L'activité étant une création totale, on à une petite étude de marché un estimatif mais on ne sait pas du tout si ça va fonctionner ou pas, on est dans le flou le plus total c'est pour ça qu'on opte pour le statut micro entreprise, comme ça par d'argent qui rentre pas d'argent qui sort en terme de charges, on garde nos minima sociaux elle et moi (moi RSA et elle fin de droits chômage bientôt RSA aussi)

On va être assimilé artisans avec les charges taxes et impôts qui correspondent, on nous dirige donc sur de la SARL avec associés elle et moi, on ne sait pas si on va pouvoir supporter les charges d'emblée qui sont plus lourdes, payer avant de rentrer de l'argent, s'il faut mettre la carte grise du food truck au 2 noms ?

Il est possible dans un premier temps qu'on ne se rémunère pas, niveau finance perso, vivant de nos acquis présent pour un temps, serrant la ceinture au maximum c'est possible, histoire de rentrer de la trésorerie dans la boîte, pour payer les charges, si on ne se paye pas j'ai compris que seul le dirigeant paye son minima sociale, mais elle n'aura plus de sécu du coup il faut qu'elle paye aussi son minima pour conserver sa CMU, on cotiserai elle et moi sur le sociale et j'ai vu encore un billet qui part avant de rentrer de l'argent avec ce camion, il nous reste un petit pécule à injecter pour lancer le fond (les produits, environ 2000?), assumer nous même la partie comptabilité avec votre aide pour s'alléger du cout d'un comptable, comment faire pour limiter un maximum l'argent qui sort avant d'en rentrer pour voir si l'activité est viable ou non tout en conservant nos droits actuel ?

Acheté en nom propre le food truck, si on ne se verse pas de salaire, puis je vendre le camion à la société ? (si elle a un peu de trésorerie ?)

Si on a un peu de trésorerie comment se verser un dividende ou un petit salaire ensuite ?

Pour faire les statuts faut il payer obligatoirement quelqu'un qui les rédige ?

Quels sont tout les frais et faux frais liés à la création de cette entreprise ?

On comptai éventuellement mettre 100 ou 200? de capital social si on fait sarl, car on n'aura pas d'ardoise, pas de compte client, rien, juste on vend des pizza pas besoin d'impressionner des fournisseurs, ai-ce une bonne idée ?

Comment se mettre en sécurité du patrimoine ? (elle possède sa maison en nom propre)

Va t'on nous laisser nos minima sociaux si on exerce, si oui combien de temps ? (on aimerai renflouer la caisse de la

société avant de taper dedans, kit à manger des pâtes et à se serrer la ceinture pour que la société respire le temps de la lancer et de créer une clientèle)

Puis je diversifier niveau NAF, car on produit des légumes (à la base c'est son activité à elle qu'elle voulait lancer mais faute de, elle le fait pour elle), mais maintenant on compte utiliser ses productions pour nos préparations, est-ce que c'est légal ?

Par la suite, peut-on investir sur le camion, améliorer le matériel, l'entretien etc.. (mettre aux normes le four par exemple, même s'il est encore en nom propre ?)

On a vu aussi le statut cotisant solidaire (au départ elle voulait faire ça pour vendre ses légumes sur les marchés, mais ça marche pas des masses car le temps, les ravageurs, la petite surface, la météo ne permettent pas de fiabiliser l'activité..), j'ai encore plein d'autres questions mais déjà si quelqu'un de calé peut nous répondre à celles-ci ça nous aiderait beaucoup, peut-être par la suite éclaircir encore quelques points, depuis des mois on a écouté les forums et on ne trouve pas de solutions toute faites, juste des compromis, merci de vos lumières !

Au plaisir de vous lire,

Cordialement

-----  
Par AGeorges

Bonsoir Marco,

Réponse simple à une longue question :

- Vous créez une SASU pour gérer votre food truck,
- Vous embauchez votre copine comme salariée,

Si l'affaire fonctionne bien, vous basculez en SAS et votre copine devient votre associée. N'oubliez pas l'arbitre !

Etudiez bien les avantages et les inconvénients de cette formule. A mon avis, il y a plus des premiers que des seconds.

A vérifier :

- Maintien du RSA
- Déduction des charges du CA
- Création pas chère
- Capital social tout petit
- Passage en SAS direct
- Peu de charges pour le Président
- Protection sociale pas trop mauvaise

Votre copine, salariée, sera privilégiée par rapport à vous. Elle ne vous en aimera que plus !

Cela vous fait un point de départ.

-----  
Par Marco347

Merci pour votre réponse mais comment supporter un salarié lorsqu'on commence, les charges sociales sont énormes ça fait peur, on envisage ne pas se sortir de salaire pour commencer justement pour éviter de sortir trop d'argent au début

La Sasu (société par actions simplifiée unipersonnelle) présente les mêmes avantages que la Sarl si je comprend bien, sauf que là ma copine n'est pas associée, en SARL en associée elle peut ne pas se verser de salaire, on peut payer uniquement le sociale pour conserver la CMU via l'assurance maladie, le temps de lancer la chose

Au pire peut-on revendre le camion à la société ? (encaisser en nom propre les fonds ?)

Merci A Georges

-----  
Par AGeorges

Bonjour Marco,

les charges sociales sont énormes ça fait peur,

Si vous me permettez l'expression, "ça, c'est un poncif".

Voici une lecture recommandée :

[url=https://www.economie.gouv.fr/entreprises/aides-employeurs-embauche-emploi]https://www.economie.gouv.fr/entreprises/aides-employeurs-embauche-emploi[/url]

Puisque vous êtes au RSA, vous pouvez AUSSI bénéficier du dispositif d'aide à la création d'entreprise.

Pardonnez-moi, mais un projet d'entreprise ne se gère pas en accumulant des informations diverses et en se laissant dominer par la peur des plus mauvaises.

Comme il y a plein de possibilités, décider de quoi partir est fort difficile. C'est pour cette raison que je vous ai proposé un point de départ qui est unanimement reconnu comme l'un des meilleurs et qui a eu beaucoup de succès.

C'est à vous d'approfondir.

Par exemple, si vous lisez le lien proposé ci-dessus, vous verrez qu'un premier emploi peut être exonéré de charges patronales pendant 1 an, et que si votre copine est rémunérée pas plus que 1,5 SMIC, les charges salariées sont aussi très basses.

En société, plutôt qu'en auto-entrepreneur, vous déduisez les charges de votre CA.

En SARL, votre responsabilité personnelle est "limitée", ce qui veut bien dire qu'il en reste !

Donc, vous mettez tout à plat, et vous faites un budget prévisionnel avec un tableur, histoire de pouvoir simplement changer un montant et voir le résultat.

Et vous faites vos comptes régulièrement.

Et si au bout d'un an votre idée n'a pas fonctionné alors que les food trucks ont le vent en poupe, il faudra réfléchir à ce que vous avez oublié. L'entreprise est toujours une aventure.

-----  
Par Marco347

Merci AGeorge pour le lien, je ne l'avais pas vu pourtant j'y ai passé quelques heures, je parle de la réduction Fillon sur le zéro cotisation urssaf mais pour le reste je ne suis pas concerné, j'avais ma SAS en ZFU à l'époque et ma masse salariale choisie à plein emploi pour compétence mais aussi pour d'autres avantages donc je connais les autres aides de ce côté là.

J'ai fait une visite longue, 8 heures à éplucher les statuts des food trucks sur la France, une grande majorité est en auto-entreprise, une autre en sarl, très peu en sas ou sasu mais il en existe.

Pour la responsabilité limitée de la SARL je suis bien d'accord avec vous, mais même prenant en compte la convention collective liée à l'embauche et au taux horaire, je dois sortir en salaire minimum brut 460? (avant réduction de charge "Fillon de 176?) au salarié, je n'ai pas vu dans l'encart sur la page l'aide pour le patron, on parle là du demandeur d'emploi créant une activité donc la réduction de charge d'un an, mais charges supplémentaires quand même en sarl sasu ou même sas, n'est-il pas possible de créer un sarl à deux associés qui ne se verse pas de salaire (disons 6 mois pour rentrer de la trésorerie et payer le minimum social pour accéder à la sécu, en ce cas l'aide "fillon" s'exerce-t-elle ?

On peut se payer sur les dividendes et si j'ai compris il n'y a pas de charges supplémentaires à ce moment là (patronales ou salariales), ça se fait qu'une fois par an ou est-ce prévu sur le bénéfice par les statuts par exemple 150? par mois dès le départ ? En ce cas je m'acquiesce des cotisations sociales de l'entreprise uniquement, on conserve nos minima sociaux avec la déclaration trimestrielle (on indique si on perçoit un revenu via les dividendes) et on allège les charges au maximum ?

J'aimerais reproduire la facilité du régime micro mais pour travailler à deux histoire de lancer l'activité sans trop de contraintes, il y en aura déjà avec l'activité en elle-même et le côté comptabilité des sociétés sarl sas sasu rajoute une part de travail et d'ombre (je ne maîtrise pas tout), cela semble compliquer la mise en place.

Engager la responsabilité dans le cas d'un Food Truck c'est négliger les règles d'hygiène, et à ce moment là je comprends que la responsabilité propre soit engagée, dans notre cas c'est hors de question (il y aura une traçabilité exemplaire, le père et le frère ayant une longue expérience dans le domaine de la restauration on est bien à jour des procédures d'hygiène et de sécurité), le reste est couvert par les assurances.

Je pioche uniquement au niveau des statuts depuis plusieurs semaines car on voulait de la micro, soit la sasu avec elle en employée mais on a vu les charges, soit la sarl avec 2 patrons non payés par la société, pour le régime micro je ne comprends pas moi pizza et elle plat à emporter 2 activités distinctes 2 comptabilités, mais ils ne veulent pas à partir d'un même food truck, ça devient compliqué même avec tableur, comparaison, récupérer les tva pour alléger les charges, récupérer des aides pour diminuer les cotisations, OK mais en régime micro on se simplifie grandement la vie, on rentre de l'argent on paye et basta, on rentre rien on ne paye pas, on peut alors penser pleinement à l'activité elle-même.

-----  
Par AGeorges

Marco,

Vous confondez rap et création d'entreprise.

Et pour ne pas mettre la charrue avant les bœufs, une bonne chose est d'estimer un CA.

Chiffre moyen quotidien en France (vous avez dû trouver ça sur le net) : entre 300 et 500? par JOUR. L'activité de food trucks en France est en plein développement. L'acheteur moyen est un jeune cadre de 30 ans et paye son repas 10?.

Et vous vous posez des questions sur la possibilité de payer un salaire mensuel réduit de 1ère embauche de l'ordre de 500?, environ 2j de CA ? Bien sûr, un CA ce n'est pas QUE de la marge, mais il semble tout de même y avoir une certaine différence d'échelle.

Pour répondre à une de vos questions, le système des dividendes ne peut se mettre en place qu'à la fin du premier exercice. Vous ne toucherez rien pendant au moins un an (si votre premier exercice est allongé). Ensuite, une fois l'AG faite et les dividendes décidés, vous pouvez vous les verser en plusieurs fois (il y a une limite), pour simuler le versement d'un salaire. Mais ce seront des revenus et vous aurez à les déclarer.

Le système de la micro entreprise, ou équivalent, vous met en cause personnellement, même si, aujourd'hui, vous pouvez protéger vos biens. Ses avantages sont limités dans le temps si vous réussissez. Choisir le bon cadre initialement est donc recommandé.

Si vous commencez en SARL et que vous souhaitez ensuite basculer en SAS pour ne plus avoir l'épée de Damoclès du RL au dessus de la tête, vous serez obligé de fermer la SARL et d'ouvrir une SAS, avec les frais associés.

En commençant avec la base que je vous ai proposée, vous aurez 365 jours (ou 366 si vous commencez en 2024 !) pour lancer votre affaire. Votre copine, salariée, sera tenue à des horaires plus stricts, mais vous, Président, pourrez compléter, n'étant tenu à rien. Si votre Food Trucks est ouvert en 2+3+3 aux heures des repas, si vos plats sont bons, vous pourrez avoir une bonne trentaine de clients par jours, minimum.

En plus, vous connaissez le système, c'est un atout important.

Donc, vous avez regardé beaucoup de structures possibles, vous n'arrivez pas à vous décider. Tirez à pile ou face ou suivez mon conseil. Détaillez bien tout et faites des plans.

On n'est jamais sûrs qu'un plan soit bon AVANT, mais on vérifie après, et on ajuste. Et peu à peu, on apprend à faire des plans.

La remarque que j'ai le plus souvent entendue sur le "forecasting" est "comment voulez-vous que je prévois mon CA du mois prochain, je ne sais même pas ce que je vais faire aujourd'hui". Eh bien quand un patron d'entreprise me répond cela, je commence à douter qu'il soit à sa place comme chef d'entreprise. Comme on dit, vous serez à la fois au four et au moulin. C'est intéressant !

Vous en conviendrez tout de même, vous confondez un peu forum juridique et aide aux entrepreneurs. Je vais finir par recevoir des remarques si je continue à vous répondre !

-----  
Par Marco347

Merci pour vos nombreuses réponses, je n'avais pas réalisé que je n'étais pas au bon endroit pour poser mes question, j'ai bien essayé ailleurs mais personne ne répond jamais, il n'y a que vous ici avec qui j'arrive à avancer.

Petite précision, après étude de marché (de septembre à avril, sur le bord de la route avec clic clic en main..) pour les C.A estimatif lié à google je sais que je vais être très très en dessous car c'est une création dans un petit village de 500 âmes ou il n'existe rien ou presque, je part du principe de diviser par 5 voir 7 l'estimatif des foodtruck en ville que donne google, je pense vendre 3 à 5 pizza par jour et 2 voir 5 plats à emporter soit une journée environ 80 à 130? au mieux, je suis en rase campagne et il faudra fidéliser client par client, je compte sur notre enthousiaste, notre sympathie et nos bon petits plats pour cela.

Je doit regarder de me rapprocher d'un autre forum alors ?

Vous me semblez très à même de m'aider dans mes démarches car pédagogue et avec beaucoup de savoir à partager et je vous en remercie !

Quand j'ai posé mes questions à la chambre des commerces la femme du guichet m'a dit que j'étais un magouilleur ?!! Là j'ai pas du tout compris.. On cherche à faire dans les règles pour adapter au mieux et on se prend ce genre de remarques..

Quand à l'histoire des 2 micros entreprise on le tient du comptable du coin, le seul à 60 kms à la ronde.. Donc bon.. (payé pour le conseil 95?.. merci..)

-----  
Par AGeorges

Là j'ai pas du tout compris..

Tout est dans la perception d'expressions comme "optimisation fiscale" ou "fraude fiscale".

Dans la perception de certains citoyens, les deux expressions ci-dessus sont identiques.

Donc votre démarche d'optimisation de charges, c'est (un peu) de la magouille ! Mais la dame du guichet n'a pas forcément dit ça méchamment. Bien que MacGyver ne soit pas français, le Système D, lui, l'est bien et il y a une tolérance populaire sur ces domaines.