



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE



Economic Research Center



*“Azərbaycanda Kiçik Sahibkarlığın İnkişafına Dəstək” layihəsi*

# **Çörəkbişirmə sənayesində mövcud biznes mühitinin qiymətləndirilməsi**

**Məruzəçi: Rəcəb İmanov,**  
İqtisadi Tədqiqatlar Mərkəzi

**Bakı – 2014**

# Çörəkbişirmə ilə bağlı bəzi göstəricilər

- Ölkəmizdə çörəyə olan illik tələbat – 1,2 milyon tondur;
  - Əhalinin istehlak etdiyi ərzaq məhsullarınının – 15%-i çörək və çörək məmulatlarıdır;
  - Hal - hazırda kiçik çörək sexlərinin sayı 1000 – dən artıqdır;
  - Çörəkbişirmə sənayesi müəssisələrində istehsal olunan çörək və çörək-bulka məmulatlarının dinamikası müşahidə olunur.
- (2000-ci ilə nisbətən 2013-cü ildə 1,8 dəfə).

# Çörəkbişirmə müəssisələrinin təkmilləşdirilməsi ilə bağlı həyata keçirilmiş bəzi tədbirlər

- Sahibkarlığa Kömək Milli Fondu tərəfindən 25 çörək zavodunun tikintisinə 108,2 milyon manat vəsait ayrılmışdır. Bu zavodların gündəlik istehsal gücü 721 tondur
- 18 çörək zavoduna 38,1 milyon manat güzəştli kredit verilmişdir. Bu kreditlər həmin zavodların müasir texnologiya və avadanlıqla təchiz edilməsinə ayrılıb. Həmin texnologiyalar Türkiyə, Almaniya, Çex Respublikası və digər ölkələrin müasir texnologiya və avadanlığı hesabına qurulmuşdur. Bu zavodların gündəlik istehsal gücü 638 tondur.
- Hesablamalara əsasən belə çörək zavodlarının istehsal etdiyi məmulatlar Bakı və Sumqayıt ərazisində yaşayan istehlakçıların 70-75%-ni keyfiyyətli çörəklə təmin edə bilər.

# Çörəkbişirmə müəssisənin fəaliyyətə başlaması ilə bağlı keçiləsi mövcud prosedur qaydalar

- Müəssisənin fəaliyyətinin dövlət qeydiyyatına alınması;
- Müəssisənin xidməti həyata keçirdiyi əmlakın mülkiyyət və ya icarə hüququnun dövlət qeydiyyatına alınması;
- Müəssisənin xidməti həyata keçirdiyi binanın işıq, su, qaz, kanalizasiya və digər lazımi kommunal xidmətlərlə təmin edəcək orqanlarla müqavilələrin bağlanması;
- Vergi və sosial sığorta öhdəliklərinin həyata keçirilməsi;

# Çörəkbişirmə müəssisənin fəaliyyətə başlaması ilə bağlı keçiləsi mövcud prosedur qaydalar (davamı)

- İşçi qüvvəsinin formalaşdırılması və bununla bağlı tələb olunan sənədləşmənin rəsmiləşdirilməsi;
- Müəssisədə istifadə olunacaq texniki avadanlığın tələblərə cavab verən səviyyədə olması, işçilərin dövrü tibbi müayinəyə, müəssisənin sanitariya-gigiyenik qaydalara uyğunluğu qaydalarını reallaşdırmaq;
- Çörəkbişirmə müəssisələrinin qurulması və fəaliyyəti ilə bağlı tələb olunan dövlət standartlarına uyğunluğun həyata keçirilməsi;
- Məhsul istehsalı ilə bağlı lazımı xammal resurslarının əldə ediləcək müəssisələrlə və istehsal ediləcək məhsulun paylanması ilə bağlı fiziki və ya hüquqi şəxslərlə müqavilələrin bağlanması;
- Müəssisənin fəaliyyəti ilə bağlı dövlət orqanlarına hesabatların verilməsi.

# Müəssisənin fəaliyyətinin dövlət qeydiyyatına alınması

Çörəkbişirmə biznesi ilə məşğul olmaq üçün vergi orqanlarında hüquqi şəxs və ya fərdi sahibkar kimi qeydiyyatdan keçmək lazımdır.

- Hüquqi şəxs kimi iki formada dövlət qeydiyyatından keçmək olar: 1) Əyani qeydiyyat; 2) Elektron qeydiyyat.

- Qeydiyyat üçün dövlət rüsumu 11AZN-dir və üç gün ərzində qeydiyyat şəhadətnaməsi verilməlidir.

**1) Sahibkarlar öz müəssisələrini qeydiyyata almaq üçün aşağıdakı sənədləri təqdim etməlidirlər:**

- Ərizə forması
- Təsis sənədləri – təsisçi və ya onun səlahiyyətli nümayəndəsi tərəfindən təsdiq olunmuş nizamnamə, həmin qurumun yaradılması və nizamnaməsinin təsdiq edilməsi haqqında qərar (2 nüsxədə);
- Dövlət rüsumunun ödənilməsini təsdiq edən bank qəbzi;
- Təsisçi hüquqi şəxs olduqda: onun dövlət qeydiyyatı haqqında şəhadətnaməsinin (dövlət reyestrindən çıxarışın) və nizamnaməsinin notarial qaydada təsdiq olunmuş surəti;
- Təsisçi fiziki şəxs olduqda: onun şəxsiyyətini təsdiq edən sənədin surəti;
- Hüquqi şəxs statusu almaq istəyən qurumun hüquqi ünvanını təsdiq edən sənəd (notarial qaydada təsdiq edilmiş icarə, kirayə, pulsuz istifadə müqaviləsi, obyektin hüquqi ünvanından istifadə etmək barədə təsdiq olunmuş razılıq) və ya obyekt üzərində mülkiyyət hüququnu təsdiq edən sənəd;
- Qanuni təmsilçinin təyin edildiyi halda, onun şəxsiyyətini təsdiq edən sənədin surəti.

# Müəssisənin fəaliyyətinin dövlət qeydiyyatına alınması

- Fəaliyyəti dövlət qeydiyyatına almaq üçün fiziki şəxslər də iki formada – Əyani və Elektron formada qeydiyyata keçə bilərlər.
- Fəaliyyət göstərəcəyi ünvanı uyğun olaraq yerli vergi bölməsində qeydiyyata düşmək üçün fərdi sahibkar yalnız:
  - Standart müraciət formasını (Ərizə);
  - Şəxsiyyətini təsdiq edən sənədi;
  - Yaşayış yeri barədə arayışı təqdim etməlidir.
- Vergi Məcəlləsinə əsasən fərdi sahibkarların qeydiyyatı ərizə formasının qəbulundan sonra iki gün ərzində başa çatdırılmalıdır.

# Müəssisənin fəaliyyətinin dövlət qeydiyyatına alınması

## Hüquqi şəxsin və fərdi sahibkarın elektron qeydiyyatı:

- Hüquqi şəxsi və fərdi sahibkarı elektron qeydiyyatdan keçirmək üçün elektron imza alınmalıdır.
- Hüquqi şəxsin elektron formada qeydiyyatı 3 gün ərzində aparılır.
- Fərdi sahibkar üçün elektron formada qeydiyyat müraciətin edildiyi gün aparılır və şəxs qeydiyyat şəhadətnaməsini elektron formada həmin gün əldə edir.

*Qeyd: Elektron imza kartını Azərbaycan Respublikası Rabitə və Yüksək Texnologiyaları nazirliyinin nəzdində fəaliyyət göstərən Milli Sertifikat Xidmətləri Mərkəzinin (MSXM) qeydiyyat mərkəzlərindən əldə etmək olar.*



## Xidmətin həyata keçirildiyi əmlak üzərində mülkiyyət və ya icarə hüququnun dövlət qeydiyyatına alınması

**Əmlak aşağıdakı 3 formada əldə edilə bilər:**

- binanın icarəyə götürülməsi;
- hazır tikilinin alınması;
- binanın tikilməsi.

*Qeyd: Çörəkbişirmə müəssisənin binasının çevrəsində 50 metr məsafədə olmaqla yaşayış məntəqələri ola bilməz.*

# Standartlar

- Azərbaycanda çörəkbişirmədə əsasən aşağıdakı standartlardan istifadə edirlər:
  - 1) Milli Standart
  - 2) Müəssisə standartı
  - 3) Beynəlxalq standart (İSO)
  - 4) Dövlətlərarası standart (ГОСТ)

# Çörək sexlərinin təşkili və fəaliyyəti üzrə dövlət standartlarının tətbiqi

- **İcazənin adı** - Uyğunluq sertifikatı.
- **Əlavə məlumat** - Məhsulların müvafiq normativ sənədlərin tələblərinə uyğunluğunun təsdiq olunması.
- **İcazənin verilməsinə görə məbləğ** - Dövlət rüsumu - 20 manat məhsulun laboratoriya müayinəsi - məhsuldan asılı olaraq.
- **İcazənin verilməsinə tələb olunan günlərinin sayı** - 30 gün.
- **İcazənin güvvədə olduğu müddət** - 1 il
- **İcazənin verilməsi üçün tələb olunan sənədlərin siyahısı**
  - 1) Sifariş ərizəsi. Ərizədə aşağıdakı məlumat göstərilir:
    - a) Sifarişçinin adı və hüquqi ünvanı;
    - b) istehsal olunan məhsulun adı;
    - c) seriya istehsalı və ya müəyyən miqdarda partiya;
    - d) sifariş verilmiş məhsula dair normativ sənədin adı, işarəsi.Seriya şəklində istehsal olunan məhsullar üçün:
    - 1) normativ sənədlər (zərurət olduqda);
    - 2) keyfiyyəti idarəetmə sisteminin sertifikatının surəti (olduqda);
    - 3) istehsalçının apardığı sınaqların protokolları;
    - 4) gigiyenik sertifikatın surəti;
    - 5) heyvan mənşəli məhsullar üçün baytarlıq şəhadətnaməsinin surəti;
    - 6) emal olunmamış bitki mənşəli məhsullar üçün fitosanitar sertifikatının surəti;
    - 7) qanunvericilikdə nəzərdə tutulduğu halda xüsusi razılığın surəti.
- **İcazənin hüquqi əsası (icazənin verilmə qaydasını)**
  - 1) “Yeyinti məhsulları haqqında” 759-IQ sayılı, 18 noyabr 1999-cu il tarixli Qanun;
  - 2) Nazirlər Kabinetinin “Yeyinti məhsullarına verilən uyğunluq, gigiyenik sertifikatlarının və baytarlıq şəhadətnaməsinin formasının və uyğunluq, gigiyenik sertifikatlarının və baytarlıq şəhadətnaməsinin verilməsi qaydalarının təsdiq edilməsi haqqında” 142 sayılı, 25 sentyabr 2007-ci il tarixli Qərarı.
- **İcazəni verən icra orqanın adı** - Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi

# Çörək sexlərinin təşkili və fəaliyyəti üzrə dövlət standartlarının tətbiqi

- **İcazənin adı** - Gigiyenik sertifikat.
- **Əlavə məlumat** - Məhsulların təhlükəsizliyinin qiymətləndirilməsi.
- **İcazənin verilməsinə görə ödənişin məbləği** - 15 AZN və əlavə olaraq (laborator müayinə haqqı, 1 nümunə üçün 54-102 AZN)
- **İcazənin verilməsinə tələb olunan günlərinin sayı** - 10 gün - 1 ay.
- **İcazənin güvvədə olduğu müddət** - Respublikada istehsal olunan yeyinti məhsulları üçün 1 il, idxal olunan yeyinti məhsulları üçün 6 ay.
- **İcazənin verilməsi üçün tələb olunan sənədlərin siyahısı**
  1. Ərizə (hüquqi şəxs olduqda məktub)
  2. Sanitariya-epidemioloji xidmətin mütəxəssisləri tərəfindən götürülmüş məhsul nümunəsi,
  - 3) istehsal olunan yeyinti məhsulları üçün əlavə olaraq:
    - istehsalçı müəssisənin sanitariya norma və qaydalarının tələblərinə uyğunluğu haqqında ərazi dövlət sanitariya nəzarəti orqanının müayinə aktı
  - 4) İdxal olunan yeyinti məhsulları üçün əlavə olaraq:
    - kontraktın (müqavilənin) surəti
    - istehsalçı ölkənin səlahiyyətli orqanları tərəfindən verilmiş yeyinti məhsulunun mənşəyini və təhlükəsizliyini xarakterizə edən müvafiq sertifikatın notariat qaydada təsdiq edilmiş tərcüməsi
  - 5) Dövlət rüsumunun ödənilməsi haqqında qəbz.
- **İcazənin hüquqi əsası (icazənin verilmə qaydasını)**
  - 1) "Yeyinti məhsulları haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanunu, 18 noyabr 1999-cu il tarixli, 759-IQ nömrəli
  - 2) Azərbaycan Respublikası Prezidentinin "Yeyinti məhsulları haqqında" Azərbaycan Respublikası Qanununun tətbiq edilməsi ilə bağlı əlavə tədbirlər barədə" 23.10.2003 –cü il tarixli 969 nömrəli Fərmanı.
  - 3) Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 25.09.2007-ci il tarixli 142 nömrəli qərarı ilə təsdiq olunmuş "Yeyinti məhsullarına verilən uyğunluq, gigiyenik sertifikatlarının və baytarlıq şəhadətnaməsinin formasının uyğunluq, gigiyenik sertifikatlar və baytarlıq şəhadətnaməsinin verilməsi qaydaları".
  - 4) Səhiyyə Nazirliyinin 11.05.1999 -cu il tarixli i 59 nömrəli əmri.
- **İcazəni verən icra orqanının adı** - Səhiyyə Nazirliyi

# Çörəkbişirmə sahəsində mövcud problemlərin müəyyənləşdirilməsi ilə bağlı fokus-qrup müzakirələri və sorğulardan əldə edilən nəticələr

- **Müzakirə və sorğularda araşdırılan əsas istiqamətlər:**
  - Mövcud biznes mühiti, əvvəlki illərlə müqayisə
  - Dövlət orqanları ilə münasibətlər
  - İşçilərlə münasibətlərdə vəziyyət
  - Əsas problemlər
  - Biznes mühitinin yaxşılaşdırılması istiqamətində təkliflər

# Çörəkbişirmə sahəsində mövcud problemlərin müəyyənləşdirilməsi ilə bağlı fokus-qrup müzakirələri və sorğulardan əldə edilən nəticələr (davamı)

- **Mövcud biznes mühiti, əvvəlki illərlə müqayisə:**

- Müzakirə və sorğuya cəlb edilən sahibkarların hamısı əvvəlki illərə nisbətə müəssisələrinin rentabelliyyəsinin aşağı düşdüyünü bildirmişdirlər. Onlar buna səbəb kimi böyük müəssisələrin onları sıxışdırması ilə əlaqələndiriblər.

- Onlar ötən illərə nisbətə dövlət orqanlarının yoxlamalarının sayının artması ilə bağlı narazılıqlarını bildiriblər. Bu yoxlamalar nəticəsində onlar rəsmi və qeyri-rəsmi cərimə ödənişlərinin də ötən illərlə müqayisədə daha çox olduğunu qeyd ediblər. Lakin sahibkarlar bu cərimələrin əksər hallarda haqlı alındığını da söyləyiblər. Belə ki, işçilərin əmək müqaviləsi bağlanmadan işlədilməsi, gigiyenik qaydalara riayət olunmaması ən çox rastlaşılan pozuntulardandır. Bu da ona görə baş verir ki, sahibkarların bu qaydalara riayət etmələri üçün əlavə vəsait lazımdır.

Çörəkbişirmə sahəsində mövcud problemlərin müəyyənləşdirilməsi ilə bağlı fokus-qrup müzakirələr və sorğulardan əldə edilən nəticələr (davamı)

- **Dövlət orqanları ilə münasibətlər:**

Sahibkarlar tez-tez «görüşdükləri» dövlət orqanlarından ən çox aşağıdakıların adını çəkiblər:

- Vergilər Nazirliyi
- Dövlət Əmək Müfəttişliyi Xidməti
- Gigiyeniya-Epidemiologiya Mərkəzi
- İqtisadi İnkişaf Nazirliyi
- Fövqəladə Hallar Nazirliyi
- Nəqliyyat Nazirliyi

## Çörəkbişirmə sahəsində mövcud problemlərin müəyyənləşdirilməsi ilə bağlı fokus-qrup müzakirələri və sorğulardan əldə edilən nəticələr (davamı)

- **İşçilərlə münasibətlərdə vəziyyət:**

- Müzakirə və sorğuda iştirak edən sahibkarlar bu istiqamətdə əsas çətinlik kimi işçiləri rəsmi formada işlədə bilmədiklərini vurğulayıblar. Onların sözlərinə görə, rəsmi müqavilə ilə işlədilən işçilərin vergi və sosial ayırmaları çox olduğundan bu hal müəssisənin zərərlə işləməsinə gətirib çıxarır.

- Sahibkarlar gəlirləri az olduğuna görə peşəkar işçi saxlaya bilmədiklərini də vurğulayıblar.



# Çörəkbişirmə sahəsində mövcud problemlərin müəyyənləşdirilməsi ilə bağlı fokus-qrup müzakirələri və sorğulardan əldə edilən nəticələr (davamı)

- **Mövcud əsas problemlər:**

- Kiçik çörək sexlərinin maliyyə mənbələrinə çıxış imkanları məhduddur. Buna görə də onlar müasir texnologiyanı tətbiq edə bilmirlər və bu da onunla nəticələnir ki, belə sexlər rəqabətdə uduzurlar.
- Maddi-texniki bazalarının zəif olması səbəbindən mövcud dövlət standartlarına riayət edə bilmirlər və bununla əlaqədar tez-tez cərimə olunurlar.
- İstehsal prosesində işıq və qazın kəsilməsi səbəblərindən məhsul xarab olur və bunun müqabilində hər hansı kompensasiya ala bilmirlər.

# Çörəkbişirmə sahəsində mövcud problemlərin müəyyənləşdirilməsi ilə bağlı fokus-qrup müzakirələri və sorğulardan əldə edilən nəticələr (davamı)

- **Mövcud əsas problemlər:**

- Hər hansı xammalın və yaxud istehsal prosesində istifadə edilən digər xidmət növlərinin qiymətləri qaldırılır və nəticədə çörəyin qiymətini qaldıra bilməyən sahibkar, onun çəkisini azaltmalı olur. Sonda bu da onların rəqabət qabiliyyətliliyinə təsir edir.

- Böyük çörək müəssisələrinin açılması və onlara xüsusi dövlət qayğısının olması, kredit əldə etmək imkanlarının daha yaxşı olması kiçik çörəkbişirmə sexlərinin sıxışdırılmasına, yekunda bağlanmasına səbəb olur.

# Çörəkbişirmə sahəsində mövcud problemlərin müəyyənləşdirilməsi ilə bağlı fokus-qrup müzakirələri və sorğulardan əldə edilən nəticələr (davamı)

- **Biznes mühitinin yaxşılaşdırılması istiqamətində təkliflər:**

- Yoxlamaların mərkəzləşdirilməsi;
- Vergi dərəcələrinin aşağı salınması;
- Güzəştli kreditlərə çıxış imkanlarının yaxşılaşdırılması;
- Peşəkər mütəxəssislərin yetişdirilməsi üçün təlimlərin keçirilməsi;
- Bu sahə ilə bağlı texniki peşə təhsili məktəblərində müasir tələblərə cavab verən gənclərin hazırlanması;
- Başqalarının günahı ucbatından (işig, qaz idarələri və s.) istehsala dəymiş ziyanın ödənilməsi ilə bağlı işlək mexanizmin qurulması.