



**Modificar un camión y convertirlo en un carro cocina puede significar una inversión de 2 a 5 millones de yenes.**

Su unidad móvil ha participado en varios eventos de la comunidad peruana y latina.

Cobata, que considera que solo para modificar el camión, sin contar la implementación interna, habrá gastado unos dos millones de yenes, opina que para trabajar en la mayoría de eventos, lo ideal es no tener más de dos platos.

“Pinky” es un camioncito gastronómico modificado que debe su nombre al color de su carrocería (rosa) y con el que dos parejas amigas (los esposos Carlos y Kimie Horikawa, junto a Himena Nakaza y Miguel Suguimoto) han tomado calles y eventos en Tokio, Chiba, Saitama y Kanagawa desde hace casi dos años.

“Uno de los integrantes ya tenía el vehículo, pero estaba sin movimiento, por lo que nos juntamos como socios para invertir en él y trabajarlo. Fue difícil, porque estábamos en plena pandemia, pero felizmente se logró. Tuvimos que modificarlo un montón para poder dejarlo listo para lo que queríamos ofrecer. Es indispensable saber qué se quiere vender, porque depende de ello cambian los requisitos para adquirir la licencia de funcionamiento. Es muy importante también el espacio disponible en el carro y la capacidad de agua que pueda almacenar en un tanque”, cuenta Kimie.

Consideran que han sido dos años de aprendizaje, porque al comienzo lo complicado fue calcular la cantidad del producto a vender. “Nos dimos cuenta que cada evento es diferente y el movimiento depende mucho del clima. Un día soleado puede ir súper bien, pero si el segundo día llueve, es probable que uno se pueda quedar con la mercadería sin vender”, comenta.

“Pinky” se especializa en vender sándwiches de chorizo, popularmente llamados choripan. “La imagen del chorizo aquí es que es una salchicha picante, por lo que a los japoneses hay que explicarles que lo que vendemos no lo es y que pueden disfrutarla también los más pequeños. Algo que les gusta mucho es la variedad de salsas que ofrecemos para acompañar el sándwich”, provoca.

El costo de participación en los eventos depende mucho de los organizadores, dado que en algunos no pagaron nada y en otros debieron adquirir un espacio por 160 mil yenes, informan.

El “kitchen car” les representa un ingreso extra los fines de semana o días feriados consecutivos, dado que cada uno cumple diariamente con su trabajo. En el caso de Carlos y Kimie, son los abuelos los que se quedan con los dos niños, cuando deben salir a un evento, lo cual agradecen.



# “QUÉ HACER” ABRIR UN RESTAURANTE

## 1. Introducción

Los extranjeros necesitan un visado de gestión para abrir un negocio. Los titulares de un visado de residencia permanente, un visado de residente, un visado de cónyuge de japonés, o un visado de cónyuge de un residente permanente también pueden abrir un negocio, ya que no hay restricciones sobre sus actividades laborales. Por el contrario, si sólo tiene un visado de trabajo, no puede abrir un negocio. Para abrir un restaurante un extranjero necesita obtener un visado de gestión. En este artículo explicaré principalmente el proceso de cómo obtenerla.

## 2. Visado de gestión

### (1) Requisitos principales del visado de gestión

Obtener el visado de gestión exige varios estrictos requisitos.

#### ① Oficinas

Debe existir un local o establecimiento independiente en Japón para llevar a cabo su negocio. La oficina o tienda debe estar asegurada como base del negocio. Si el local comercial es alquilado, debe presentarse un contrato de arrendamiento de la propiedad. En el contrato de arrendamiento debe quedar claro que la finalidad del uso no es residencial, sino empresarial, como negocios, tiendas, oficinas, etc. Si alquila una habitación residencial como oficina de negocios, debe certificar que el propietario le ha autorizado a utilizar la habitación como oficina de negocios.

Si el local comercial es comprado, debe presentar un contrato de compraventa o una copia certificada del registro de la propiedad.

#### ② Escala de negocio

La empresa debe superar un determinado tamaño. En concreto, debe cumplirse uno de los siguientes 3 requisitos.

#### (i) Dos o más empleados a tiempo completo

Tener al menos dos empleados que vivan en Japón y trabajen a tiempo completo. Estos dos empleados deben ser ciudadanos japoneses, residentes permanentes, cónyuges de ciudadanos japoneses o cónyuges de residentes permanentes.

#### (ii) Capital de más de 5 millones de yenes

El importe del capital debe ser superior a 5 millones de yenes, debe identificarse y probarse claramente. Tiene que

explicar si el dinero lo ha ahorrado usted, se lo han prestado otras personas o instituciones financieras, o se lo han donado otras personas.

Si ha ahorrado dinero, tiene que explicar cómo lo ha hecho, mostrando pruebas documentales como una libreta de ahorros de un banco.

Si le han prestado el dinero, tiene que mostrar un contrato de préstamo u otra documentación.

Si ha recibido ayuda, tiene que explicar quién le ha dado el dinero y por qué, mostrando la libreta de ahorro de un banco u otras pruebas.

Es mejor que utilice una cuenta de ahorros, ya que el flujo de remesas no está claro si ahorra en efectivo.

#### (iii) Igual tamaño con (i) o (ii)

Alternativamente, la empresa debe ser reconocida como de un tamaño similar a (i) o (ii).

Por ejemplo, si no se crea una empresa y obtiene un visado de gestión empresarial como empresario individual, no existe el concepto de capital. Pero, un empresario individual puede mostrar igual los 5 millones de yenes para la preparación de aperturar el negocio.

#### ③ Estabilidad y continuidad de su negocio

Es importante contar con un plan de empresa, ya que no existe un historial de ventas o beneficios. Hay que crear un plan lo más detallado posible y realista, como qué productos venderás, a qué precio y a qué clientes, y cómo los venderás. Se necesita presentar un reporte documentado escrito en japonés.

No hay ninguna regulación sobre la cantidad de explicaciones necesarias. Sin embargo, normalmente se necesita aproximadamente 10 páginas del tamaño A4. Es necesario explicar la finalidad de la empresa, los servicios que brindará, cómo atraerá a los clientes, sus características especiales en comparación con otras empresas del mismo sector, la composición de sus empleados y sus planes de futuro, usando diagramas, fotografías y gráficos si es necesario. La oficina de inmigraciones desea saber si puede gestionar con éxito el negocio. Debe fundamentar que está seguro de que este negocio será exitoso y estable. Para obtener este visado no se requiere requisitos de carrera, antecedentes educativos ni experiencia en su propio país. Sin embargo, se necesita estrictamente verificar lo próspero, rentable y sostenible del negocio.

#### (2) Abrir la empresa

Para abrir un restaurante y aplicar a una visa de gestión, no es necesario constituir la empresa, se puede ser empresario individual. Sin embargo, hay muchas personas que constituyen la empresa para abrir un restaurante y sacar la visa de gestión.

Procedimientos para constituir una empresa:

- ① **redactar los estatutos (Teikan),**
- ② **transferir el capital y**
- ③ **registrarla (Toki).**

Los estatutos son documentos con las informaciones necesarias de la empresa. Se necesitan certificar en la oficina notarial. Para transferir el capital, se necesita usar una cuenta bancaria individual porque todavía no se ha constituido la empresa y no se tiene una cuenta empresarial. Tendrá que transferir el capital a una cuenta bancaria japonesa, pero si no tiene cuenta en Japón, necesitará un colaborador para hacerlo. La registración (Toki) se realiza en el Departamento Jurídico (Homukyoku).

Después de fundar la empresa, se informa a la oficina de impuesto (Zeimusho), y se presenta los documentos necesarios para empezar a gestionar la empresa.

#### (3) Trámites de licencia comercial para un restaurante

Después de constituir la empresa, se deben tramitar varios permisos administrativos antes de obtener la visa de gestión. En el caso de restaurantes, se requiere el permiso de las autoridades sanitarias (Hokenjo). Y para este permiso, primero necesita obtener la cualificación de responsable de higiene alimentaria. Se puede obtener participando en un taller de un día. Se hace el taller en lengua japonesa, pero, no hay examen para obtener esta cualificación. Otras normas detalladas de higiene deben confirmarse directamente en las correspondientes autoridades sanitarias.

#### (4) Orden de flujo para sacar visa de gestión

Básicamente se necesita constituir la empresa y obtener el permiso de las autoridades antes de obtener la visa de gestión. Es decir, hay riesgo de que no pueda obtener la visa de gestión después de constituir su empresa y fundar empresa sería inútil. Por eso, se necesita saber de este riesgo antes de empezar el trámite de solicitud de visa de gestión.

## 3. Las personas que no necesitan visa de gestión

Como expliqué al inicio, los titulares de un visado de residencia permanente, un visado de residencia, un visado de cónyuge de japonés, o un visado de cónyuge de residencia permanente también pueden abrir un restaurante. Ellos no necesitan obtener visa de gestión. Para abrir un restaurante, lo más difícil es obtener la visa de gestión.

Por eso, ellos no tienen esta dificultad. No necesitan capital de 5 millones yenes. Para abrir la empresa, pueden decidir cualquier cantidad de capital. Para fundar una empresa, se necesitan solamente trámites normales y no hay requisitos difíciles. Si abre un negocio como empresaria autónoma, solamente se necesita informar a la oficina de impuestos. Para abrir un restaurante, no hay ninguna calificación muy difícil. Solamente, se necesita cualificación de responsable de higiene alimentaria y deben seguirse normas de higiene detalladas según las instrucciones de las autoridades sanitarias.

Aparte de eso, todas las empresas tienen las mismas características y sus obligaciones son iguales. Si contrata empleados, debe afiliarse al seguro de empleo en Hello Work y al seguro de indemnización de los trabajadores en la Oficina de Inspección de Normas Laborales (Roudo kijun kantoku sho). Las empresas también tienen que afiliarse al seguro social en la Oficina de la Seguridad Social (Shakai hoken jimusho). Estos trámites no tienen relación directa con la solicitud de visado de gestión. ■

**HIROO PARK LAW FIRM  
ABOGADO YOHEI ODA  
(HABLA ESPAÑOL)**



Tel: 03-5422-6713



Fax: 03-5422-6713



E-mail: oday@hp-lf.jp



Esq Hiroo 3F, 5-10-37 Minamiazabu, Minato-ku, Tokyo 106-0047