

PRZEWODNIK JAK ROZPOCZĄĆ SWOJĄ DZIAŁALNOŚĆ W FOOD TRUCKU

RENT ME
SP. Z O.O.

WYNAJEM I SPRZEDAŻ
PRZYCZEP

1. WPROWADZENIE

Myślisz o wejściu w branżę gastronomii, ale nie masz na to wystarczających środków bądź nie wiesz jak się za to zabrać? Nie masz wystarczającej wiedzy by wejść w te branże? Może myślisz o otwarciu własnego food trucka, a nawet własnej restauracji? Dobrze trafiłeś! Ten przewodnik jest właśnie dla Ciebie i pomoże Ci przejść przez poszczególne etapy oraz dostarczy Ci praktycznej wiedzy jak rozpocząć własną działalność gastronomiczną.



2. ANALIZA CO CHCESZ SPRZEDAWAĆ? JAKIE PRODUKTY CHCESZ DOSTARCZAĆ SWOIM POTENCJALNYM KLIENTOM.

W pierwszym etapie musisz przeanalizować jakie chcesz produkty sprzedawać swoim klientom. W tym celu należy dokonać analizy rynku oraz swoich umiejętności. Zanim zaczniesz cokolwiek projektować, reklamować, czy też kupować, powinieneś wiedzieć, jakiego rodzaju jedzenie wejdzie w skład Twojej gastronomicznej oferty, a odpowiednia nazwa to połowa sukcesu podczas pozyskiwania klientów.

Zadecyduj co dokładnie chcesz sprzedawać? Jakie będą to posiłki np. fast foody (burgery zapiekanki frytki itd.) czy bardziej preferujesz zdrowa żywność.

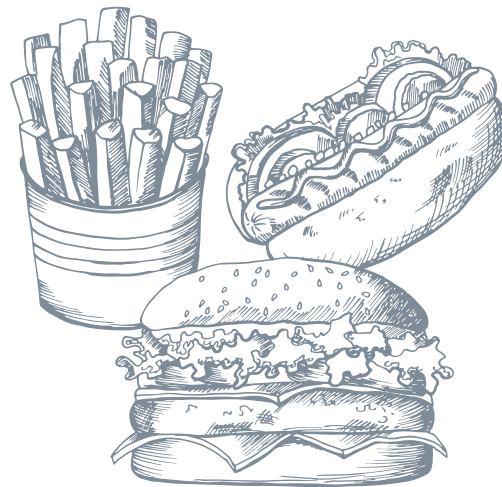
Kluczowym jest również, aby zastanowić się nad swoją konkurencyjnością i wyróżnieniem produktu, tak aby był on atrakcyjny dla klienta.



PRZYKŁADY JAKIE PRODUKTY MOŻESZ SPRZEDAWAĆ W FOOD TRUCKU/ PRZYCZEPIE:

= JEDZENIE TYPU FAST FOOD

- burgery
- kebab
- zapiekanki
- frytki
- hot – dogi
- pizza
- kurczak z różna



Możesz także oferować bardziej tradycyjne dania jak:

- kuchnia włoska – różnego rodzaju makarony
- kuchnia azjatycka
- shushi
- naleśniki wytrwane



= SŁODKOŚCI

- gofry
- lody
- churros
- naleśniki
- dounaty



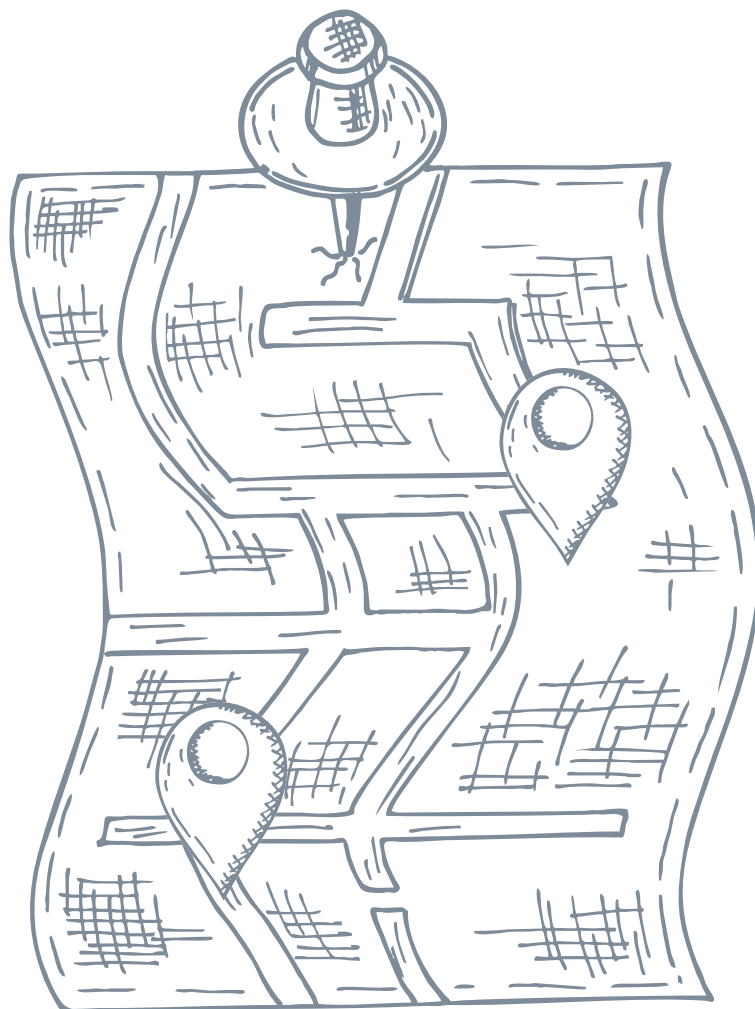
= DODATKI – NAPOJE

- napoje gazowe
- kawa/ herbata
- lemoniada
- shake
- yerba mate
- alkohole (tu pamiętaj o wymogu uzyskania koncesji na sprzedaż alkoholu)



3. ANALIZA RYNKU


Jeżeli już zdecydujesz i wybierzesz swoje produkty, kolejnym krokiem jest analiza rynku. Musisz znaleźć miejsce w którym chcesz otworzyć swoją gastronomię. Niezbędna jest weryfikacja czy w okolicy miejsca będziesz mieć jakąś konkurencję? Czy funkcjonują już tam restauracje/bary czy food trucku z podobną żywnością?



4. RESTAURACJA CZY FOOD TRUCK

W tym punkcie przeanalizujemy czy warto od razu otwierać dużą gastronomię, czy lepiej zacząć od małej. Wszystko zależy jest od Twoich finansów. Większość na początku ma ograniczony budżet. Otwarcie restauracji wiąże się z co najmniej 5 razy większymi kosztami niż food truck. Wynika to przede wszystkim z konieczności wynajmu lokalu, wyposażenia zaplecza kuchni, zakupu sprzętu gastronomicznego, a także wyposażenia Sali w stoły, krzesła, naczynia, czy dodatki. Ponadto otwierając restaurację musisz liczyć się z zatrudnieniem większej ilości personelu.

Rozpoczynając od małej gastronomii masz większe możliwości. Po pierwsze możesz food truck ustawić tak naprawdę w dowolnym miejscu, w dowolnej lokalizacji. Decydując się na wybór miejsca musisz posiadać zgodę/umowę najmu od właściciela terenu. W dalszym etapie, food truck nie wymaga zatrudnienia personelu, możesz nawet działać na początku sam, co o wiele obniża koszty. Sam zakup food trucka, czy przyczepy gastronomicznej oraz jej wyposażenie jest o wiele tańsze niż lokal. Ponadto obecnie istnieje możliwość wynajęcia food trucka czy przyczepy gastronomicznej, co jeszcze bardziej obniża koszty, w szczególności gdy ktoś planuje działać sezonowo, bądź dopiero rozpoczyna swoją pierwszą przygodę z małą gastronomią.



Prowadzenie food trucka czy przyczepy gastronomicznej można traktować również jako dodatkowy biznes sezonowo. W takim przypadku opłacalne jest jej wynajęcie. A może prowadzisz już swój lokal, a chcesz właśnie sezonowo rozszerzyć swoją działalność? To też jest idealne rozwiązanie! Według Organizacji Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa ponad 2,5 miliarda ludzi na całym świecie kupuje codziennie jedzenie w mobilnych punktach gastronomicznych, w tym w food truckach.

Masz już swój pomysł na gastronomię?

Nie zwlekaj tylko działaj!

W naszej wypożyczalni znajdziesz różne przyczepy w pełni wyposażone w sprzęt gastronomiczny. Zapewnimy Ci pełne zaplecze i dostarczymy niezbędnych narzędzi, abyś mógł rozpocząć swoją przygodę z nowym biznesem w gastronomii. Jeśli planujesz kupić food trucku, również Ci w tym pomożemy i przedstawimy ofertę przyczep gastronomicznych.

Zapoznaj się z naszą ofertą na stronie internetowej www.przyczepy-gastro.com.pl oraz skontaktuj się z nami, a pomożemy Ci rozpocząć swoją przygodę z gastronomią.



5. FORMALNOŚCI

Kiedy już zdecydowałeś jaki produkt chcesz sprzedawać, wybrałeś lokalizację i zdecydowałeś się na lokal lub food truck, następnie musisz przystąpić do formalności.

Założenie działalności gospodarczej w CEIDG lub KRS

W zależności czy decydujesz się na jednoosobową działalność gospodarczą czy na spółkę musisz odpowiednio zarejestrować swoją działalność.

Aby prowadzić działalność gastronomiczną w formie food trucka, kluczowym jest posiadać we wpisie odpowiednie PKD tj. 56.10.A Restauracje i inne placówki gastronomiczne oraz 56.10.B Ruchome placówki gastronomiczne.

Umowa najmu miejsca, w którym chcesz postawić food truck/ przyczepę gastronomiczną

Po znalezieniu miejsca, w którym chcesz postawić i prowadzić swoją działalność musisz uzyskać pozwolenie od właściciela terenu. Może być to osoba fizyczna lub gmina bądź miasto.

Niezbędne jest spisanie formalnej zgody na postawienie przyczepy w danym miejscu. O ten dokument często też prosi Sanepid.



Zakup lub wynajem food trucku lub przyczepy gastronomicznej

Gdy zdecydujesz czy chcesz kupić swoją własną przyczepę czy wynająć musisz przystąpić do działania. Przygotuj sobie spis sprzętu jaki będziesz potrzebować do przygotowania swoich posiłków, na następnie wyposaż swoją przyczepę w niezbędne narzędzia. Więcej na ten temat znajdziesz poniżej naszego poradnika.

Złożenie wniosku do sanepidu

Do legalnego funkcjonowania potrzebne jest pozwolenie sanepidu, który musi ocenić, czy lokal na kółkach spełnia wszelkie wymogi.

Wniosek o zatwierdzenie i wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności Państwowej Inspekcji Sanitarnej rozpatruje właściwy ze względu na siedzibę zakładu powiatowy inspektor sanitarny. Zgodnie z art. 64 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, wniosek należy złożyć co najmniej 30 dni przed planowanym rozpoczęciem działalności.

Zweryfikuj do jakiego sanepidu musisz złożyć wniosek. Jest to zależne od miejscowości, w której zarejestrowana jest Twoja firma. Gdy już zweryfikujesz prawidłowy urząd, skontaktuj się z wydziałem sanepidu i uzyskaj wzór wniosku jaki musisz złożyć.



Przygotowanie dokumentacji HACCP

Przy prowadzeniu gastronomii, niezależnie czy to restauracja czy mała gastronomia prowadzona w przyczepie, musisz posiadać odpowiedni dokument Analizę zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli w skrócie HACCP. Dokument ten możesz zakupić przez internet przystosowany do Twojej działalności. Pamiętaj W przypadku food trucków, czy przyczep gastronomicznych wymagane jest korzystanie z wcześniej przygotowanych półproduktów.

Odbiór sanepidu i uzyskanie pozwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej

Po wypełnieniu wniosku na druku Sanepidu oraz uzyskaniu dokumentacji HACCP, należy złożyć dokumenty do urzędu i uzyskać stosowne zaświadczenie.

Sanepid przeprowadza kontrolę pojazdu gastronomicznego. Jeśli jej wynik będzie pozytywny, to zostanie wydana decyzja o zatwierdzeniu zakładu oraz wpis do rejestru. Właściciel prowadzący działalność food truck otrzyma również zaświadczenie o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli sanitarnej.



Jakie są podstawowe wymagania sanepidu dot. food trucków?

Przede wszystkim wymogi te dotyczą higieny pracy. Foodtruck, czy przyczepa musi być wyposażona w co najmniej dwa zlewy z kranami z ciepłą wodą. Musisz zapewnić bieżącą wodę. Wnętrze powinno składać się z powierzchni odpowiednich dla żywności. Najlepsza jest stal nierdzewna, ponieważ jest łatwa w pielęgnacji i wygląda higienicznie. Podłoga musi być wykonana z łatwo zmywalnego i trwałego antypoślizgowego materiału, takiego jak PCV. Ściany i podłogi muszą być łatwozmywalne. Żywność musi być przechowywana w opakowaniach lub przeznaczonych do tego pojemnikach w odpowiedniej temperaturze. Ponadto w swojej mobilnej gastronomii powinieneś zapewnić szafkę bhp przeznaczoną na odzież pracowników, z podziałem na odzież czystą i brudną. Niezbędne jest także posiadanie przy sobie pełnej dokumentacji tj. HACCP oraz niezbędnych przepisów PPOŻ.

Pamiętaj także, że zaświadczenie o stanie zdrowia pracowników, szkolenia BHP, badania medycyny pracy są również niezbędne!

• • • • Zgodnie z art. 59 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności
• • • • i żywienia osoby pracujące, które w ramach powierzonych
• • • • obowiązków mają styczność z żywnością, powinny uzyskać
• • • • określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń
• • • • i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów
sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Chodzi tu o potocznie zwaną książeczkę sanepidowską.

Najważniejsze wymogi sanepidu zgodnie z przepisami:

Treść Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

„1. Pomieszczenia i automaty uliczne, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, powinny być tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia, w szczególności przez zwierzęta i szkodniki.

2. W szczególności i w miarę potrzeby:

a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);

b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję i nietoksycznych materiałów, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;

c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;

d) w przypadku gdy częścią działalności przedsiębiorstwa spożywczego jest mycie środków spożywczych, należy ustanowić odpowiednie procedury, aby dokonywać tego w sposób higieniczny;

e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;

f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego składowania i usuwania niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadów (zarówno płynnych, jak i stałych);

g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i monitorowania właściwych warunków termicznych żywności;

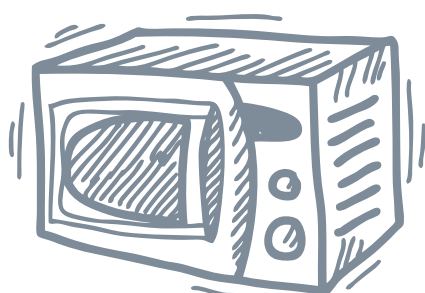
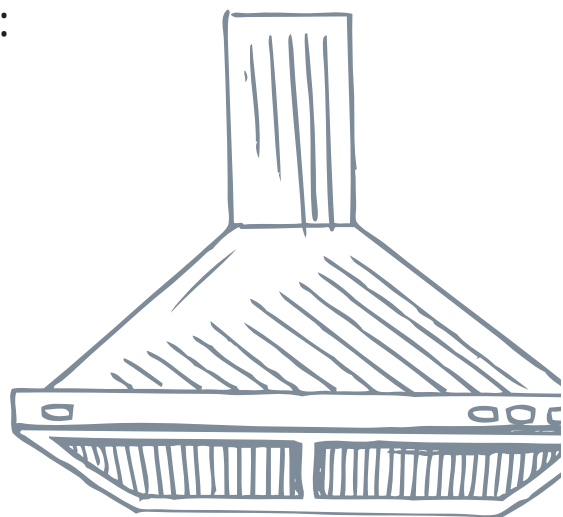
h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.”

Po przejściu przez etap formalności możesz przystąpić do działania!

6. JAKI SPRZĘT WYBRAĆ DO FOOD-TRUCKA?

Otwierając food trucka, niezbędne będzie wyposażenie go w odpowiedni sprzęt gastronomiczny. Tu mamy spory wybór, różnych marek. To jaki sprzęt potrzebujesz, uzależnione jest od tego jakie posiłki planujesz przygotowywać. Przedstawiamy Tobie najpopularniejsze sprzęty, które znajdziesz m.in. w naszych przyczepach gastronomicznych:

- okap gastronomiczny
- płyty grillowe
- opiekacz do kebabu
- nóż do kebabu
- opiekacz do zapiekanek
- podgrzewacz do parówek/kiełbasek
- grill kontaktowy
- gofrownica
- frytownice
- piec do kurczaków/ rożno
- nadstawka chłodnicza
- lodówka/ zamrażalka



7. PRZYSTĄP DO DZIAŁANIA I ZNAJDŹ DOSTAWCÓW.

Kolejnym ważnym etapie jest znalezienie dostawców produktów, niezbędnych do przygotowania Twoich posiłków. W pierwszej kolejności skup się na poszukaniu na lokalnym rynku z możliwością dostawy tych produktów do Ciebie, co pozwoli Ci nie tylko zaoszczędzić czas, ale także obniżyć koszty i codziennie otrzymywać świeże produkty. Jeżeli to jest nie możliwe nie martw się, możesz również poszukać dodatkowego zaplecza, np. jeżeli planujesz postawić swoją małą gastronomię w okolicy jakiegoś sklepu możesz poprosić o kawałek miejsca gdzie będziesz mógł postawić dodatkową lodówkę i przechowywać zapas swoich produktów.

Przed otwarciem swojej gastronomii, koniecznie zrób testy. Zweryfikuj produkty od różnych dostawców, aby wybrać te które najbardziej Ci odpowiadają i są wysokiej jakości. Daj sobie 2-3 dni na dni testowe. Zaproś rodzinę i znajomych, aby pomogli Ci ocenić Twoje produkty i pomogli wprowadzić ewentualne zmiany.



8. ROZPOCZNIJ SWOJĄ DZIAŁALNOŚCI! - DZIAŁANIA MARKETINGOWE

Kluczowe jest, aby jeszcze przed oficjalnym otwarciem swojej gastronomii już rozpocząć działania marketingowe. Niech okoliczni mieszkańcy, a Twoi potencjalni klienci już wiedzą, że lada moment otworzy się coś nowego.

Podajemy wam kilka propozycji działań marketingowych, które możesz wprowadzić w swojej działalności, aby przyciągnąć jak najwięcej klientów i osiągnąć swój sukces:

Marketing w Internecie

- stwórz swojego funpage na facebooku, gdzie w pierwszej kolejności zamieść zdjęcie swojego lokalu/ food trucka oraz kilka zdjęć swoich posiłków. Pamiętaj aby zdjęcia były jak najbardziej przyciągające oko klienta! Postaraj się, aby w okolicy Twojego food trucku zadbać o wystrój, porządek, a zdjęcia posiłków były jak najbardziej barwne i estetyczne)
- po założeniu funpage, znajdź lokalne grupy na facebooku, w miejscu w którym rozpoczynasz działalność gastronomiczną, a następnie wrzucaj posty informujące o tym, że już niedługo otwierasz swoją działalność i już informuj potencjalnych klientów o swoich produktach.
- stwórz również swoją wizytówkę na googlu i zadbaj o to by klienci mogli wyszukać Twój lokal na mapie

Wygląd lokalu/ food trucka

Pamiętaj o tym, że w pierwszej kolejności klient kupuje oczami. Istotne jest aby Twój lokal/ food truck z zewnątrz ładnie się prezentował i przyciągał do siebie ludzi swoim wyglądem. Zadbaj o odpowiedni wystrój na zewnątrz np. o oklejenie przyczepy w reklamę, zamieszczenie zdjęć posiłków, przyozdobienie w dodatkowe lampki, a jeżeli masz taką możliwość to również zapewni swoim klientom możliwość zjedzenia posiłku na miejscu! Przed food truckiem postaw stół z krzesłami lub ławkami, zadbaj również o parasol, który latem będzie chronił przed słońcem, a jesienią przed deszczem. Zadbaj o dodatki w formie kwiatów, serwetek itp.

Promocje

To co przyciąga często klientów i skłania ich do zakupu to promocję. Ważne jest aby na bieżąco planować nowe promocje dla klientów i co najważniejsze informować ich o tym! Na bieżąco prowadź swojego funpage, dodając nowe zdjęcia, nowe posty z informacjami o promocjach np. możesz wyznaczyć sobie, iż każdego tygodnia będziesz mieć promocję na inny produkt i co poniedziałek możesz dodawać post informujący o tym swoich klientów. W obecnych czasach Internet jest najlepszym i najszybszym źródłem informacji. Możesz także wprowadzić konkursy dla swoich klientów. Bądź kreatywny i na bieżąco staraj się wprowadzać nowe promocje dla swoich klientów.

9. ZAKOŃCZENIE

Mam nadzieję, że ten przewodnik pomógł Ci w rozpoczęciu swojej przygody z małą gastronomią!

Jeśli chcesz uzyskać większego wsparcia, skontaktuj się z nami, a pomożemy Ci rozpocząć działania.

KONTAKT

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

📞 507 435 763

✉ rentmespolkazoo@gmail.com

📘 [kuchnianakótkach](#)

RENT ME
SP. Z O.O.

WYNAJEM I SPRZEDAŻ
PRZYCZEP