

Здравствуйте!

Food-truck

К вашему вниманию хочу предоставить готовый бизнес-проект под названием «Food-truck»



«FOOD-TRUCK» – в переводе с родного языка на наш звучит как: «Вагончик с едой»



Первые закусочные на колесах появились еще в начале 20-го века. Америка, славящаяся своими маленькими музеями почти на каждом шагу утверждает, что первые закусочные на колесах появились в штате Техас, штате ковбоев и перегонщиков скота.

История такова, что в начале XX века погонщикам скота необходимо было перегонять скот для продажи. Ну а в пути им необходимо было готовить как то пищу и принимать ее.

Вот тогда и появились первые (chuckwagon), особые тележки для приготовления, хранения и приема пищи. В музее Генри Форда стоит вагончик, который можно отнести к первым «Закусочным на колесах» с интересной историей его возникновения – это один из первых вагончиков, которые массово производились как "закусочные на колесах".





Фуд-трак, как воплощение стрит-фуда, стоит в стороне от уже приевшихся форматов. Это свежее веяние, пришедшее с Запада, перспективно как для начинающих предпринимателей, так и для тех, кто решил выйти за рамки стационарного бизнеса и «пойти в народ».

Фуд-трак — это кафе на базе грузового автомобиля. Авто переоснащают, делают внутри кухню, монтируют ресторанное оборудование, снаружи брендируют и ставят в местах с большой проходимостью.



Особенности фуд-трака как бизнеса

- *Мобильность.* Фуд-трак не ждет, когда придет клиент, а едет к нему сам. Зная о скоплении целевой аудитории в определенном месте, кафе на колесах приезжает туда и предлагает свой продукт.
- *Экономия на строительстве и аренде.* Нет инвестиций в поиск помещения, ремонт, перепланировку и дизайн-проект. С учетом возросших цен на аренду недвижимости — это серьезное подспорье.
- *Быстрая окупаемость.* При обслуживании 100 человек в день фуд-трак окупится в среднем через 4-6 месяцев.
- *Быстрый выход на рынок.* При покупке готового проекта фуд-трака, в который входит автомобиль, комплект оборудования и инвентаря, брендинг и проектирование, на рынок реально выйти всего за 45 дней. Этого достаточно, чтобы установить оборудование, разработать меню, оформить машину и выбрать место.



Концепция бизнеса

Популярные форматы фуд-трака

Кофейня

Бургерная

Пиццерия

Стейки



Где располагаться?

Принять участие в аукционе	Аренда частной территории	Участие в мероприятиях	Несанкционированная торговля
На предоставление участка муниципальной земли. Но, как показывает практика, лоты в виде участков достаются в основном крупным торговым сетям для сезонной или постоянной деятельности. А в Москве размещение фуд-трака на муниципальной земле и вовсе запрещено.	Этот вариант реальный и выгодный. Вы арендуете участок при ТЦ, развлекательном комплексе, бизнес-центре и получаете посещаемую точку, а также доступ к инженерным коммуникациям, сануэлам и т.д.	С организаторами фестивалей, ярмарок, фуд-фестов, концертов, пикников заключается договор аренды. Сумма аренды зависит от масштаба и статуса мероприятия. Ценовой диапазон — от 3 000 до 30 000 руб. в день. Но и проходимость разная — первый провинциальный маркет еды посетят всего 200-300 человек, а большой рок-фестиваль — более 20 тысяч.	На свой страх и риск можно ставить фуд-трак в любом людном месте, но это чревато административной ответственностью и потерей разрешения на деятельность.



Какой автомобиль выбрать?

Марка и возможности автомобиля зависят от целей бизнеса.

- *BAW* оптимален для работы в черте мегаполисов — парки, улицы и площади городов, зоны отдыха, пляжи. Удобная, маневренная и компактная машина.
- *Газель* подходит для преодоления средних расстояний и работы в сельской местности, санаториях, пансионатах, домах отдыха, в малых городах. На Газели можно выезжать на мероприятия в другие области. Широкая дилерская сеть по всей России гарантирует быстрый ремонт автомобиля в форс-мажорных обстоятельствах.
- *МАЗ* имеет большую, многофункциональную и производительную кухню на базе мощного, но экономичного тягача. В этом автомобиле готовят большие объёмы блюд за единицу времени. Фуд-трак на МАЗе идеален для эксплуатации в горной местности, в любых климатических зонах, на значительном удалении от основной базы.



Для фуд-трака выбирают легкие классы грузовиков, где достаточно места для установки оборудования и работы персонала.

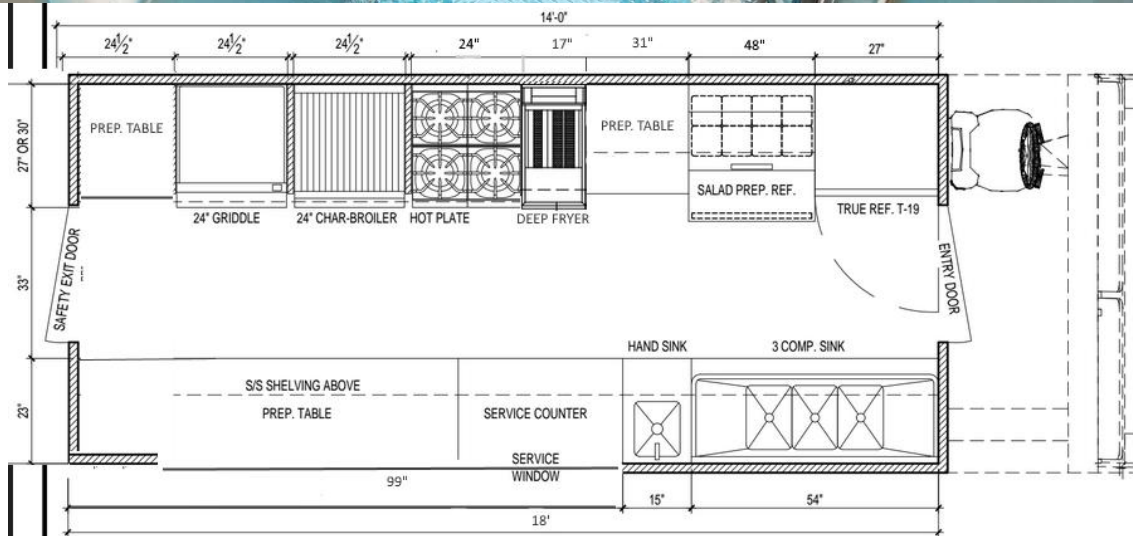
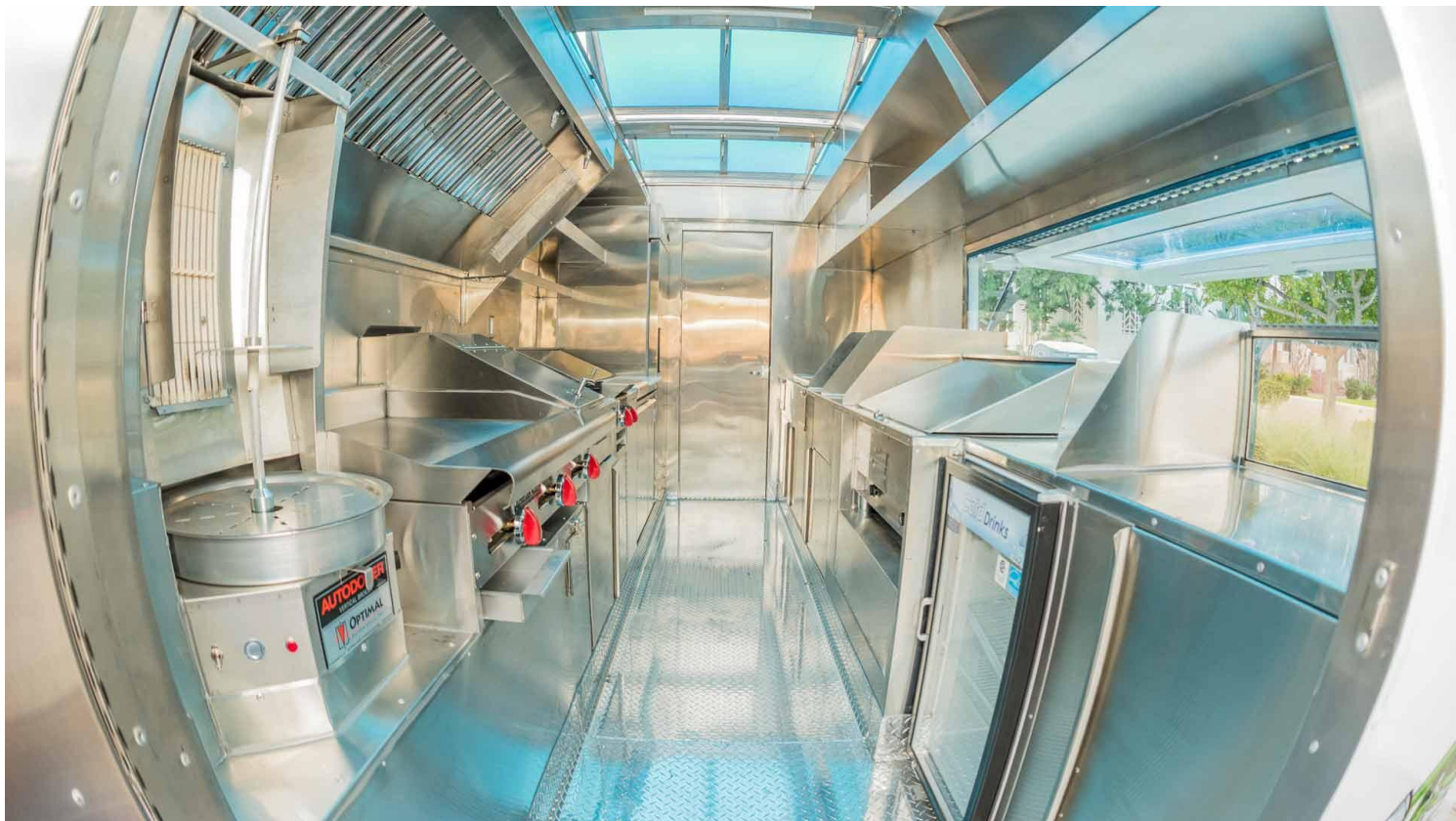
Примерные расценки на распространенные авто для фуд-трака:

- BAW — 1 625 000 руб.
- Газель — 1 835 000 руб.
- Mercedes — 2 305 000 руб.
- Volkswagen — 3 248 000 руб.

Проектирование фуд-трака — весомая статья расходов. Есть сложность в подключении машины и оборудования к инженерным сетям. Для примера возьмем электроснабжение. Проект фуд-трака с расстановкой оборудования и привязкой к инженерным сетям стоит в среднем 100 000 руб.







18' FOOD TRUCK FLOOR PLAN

SC: 1/2" = 1'-0"

Оборудование

Комплект оборудования рассчитан на производство и продажу бургеров, сэндвичей, роллов, панини, картофеля-фри, чая и свежеваренного зернового кофе. Пропускная способность — 40-60 человек в час.

Оборудование (цены в рублях)

- Стол морозильный HICOLD — 69 490
- Стол охлаждаемый для пиццы HICOLD — 68 590
- Стол рабочий островной — 12 327
- Кипятильник «Convito» — 5 280
- Жарочная поверхность AMITEK — 39 242
- Фритюрница AMITEK — 9 357
- Весы CAS — 10 692
- Фасовочная станция для картофеля фри — 155 760
- Кофемашина Saeco Odea Go Black — 35 100
- Емкость цельнотянутая мойка — 9 325
- Полка настенная сплошная — 2 263
- Стол производственный пристенный — 10 675
- Шкаф для одежды — 3 050

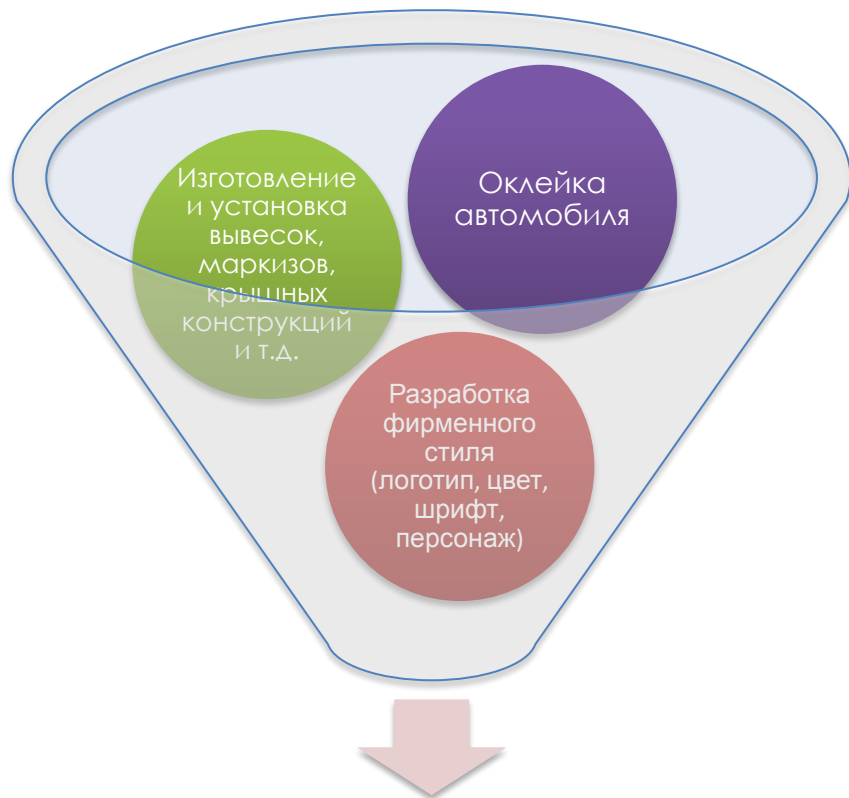
Инвентарь (цены в рублях)

- Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/3 (12 шт.) — 7 488
- Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/1 (10 шт.) — 7 760
- Нож поварской — 624
- Нож универсальный — 395
- Лопатка поварская — 427
- Доска разделочная — 617
- Гастроемкость из поликарбоната — 2800
- Крышка из поликарбоната — 1 544
- Мельница для перца — 1 656



Брендинг

Внешний вид фуд-трака — основа успеха. Фуд-трак должен привлекать к себе внимание, выделяться на местности, отличаться от конкурентов, информировать потребителя о продукте.

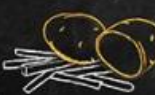


Базовая стоимость услуги
— 25 000 руб.



Разработка меню

Авторский подход к меню фуд-трака позволит отстроиться от конкурентов. Это особенно актуально, если фуд-трак стоит около ТЦ, где много аналогичных операторов на фуд-корте. Приглашенный шеф-повар разработает меню под требования бизнеса и возможности оборудования. Средняя стоимость разработки меню — от 40 000 руб.

ГИРОС...185 Р. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ОСТРАЯ КАПУСТА КИМ ЧИ, БЕКОН С ОРЕХАМИ, КУРИНАЯ КОПЧЕНАЯ КОЛБАСКА С СЫРОМ. KALI OREXI ! 	ГАВАЙСКИЙ БУРГЕР...210 Р. ФИЛЕ КУРИНОЕ, СОУС ЛИЧИ, АНАНАС. E'AI KA-UA ! 	КРОК МЕСЬЕ...180 Р. ВЕТЧИНА, СЫР, СОУС БЕШАМЕЛЬ, ЯЙЦО. BON APPETIT ! 
БУРРИТО...230 Р. МЯГКАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЛЕПЕШКА, ФАРШ, КУКУРУЗА, РИС, ПОМИДОРЫ И СЫР. BUEN PROVECHO ! 	HARDY'S...350 Р. БЫЧЬЯ ЧИЛИ, ТОМАТНОЕ ЖЕЛЕ, КОТЛЕТА ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ЧЕДЕР, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ. PRIVATNOGO APPETITA ! 	КАРИ...240 Р. РИС БАСМАТИ, КУРИЦА ФИЛЕ В СОУСЕ КАРИ. SVADIST KHANA ! 
ЯПОНОДОГ...180 Р. КОЛБАСКА, ВАСАБИ СОУС, СТРУЖКА ТУНЦА, НОРИ, МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЧИКИ. ITADAKIMASU ! 	ФИШ & ЧИПС...260 Р. КАРТОШКА ФРИ, И СОЧНАЯ РЫБА В КЛЯРЕ С СОУСОМ ТАУ-ТАУ. BON APPETITE ! 	ФРАЙ СМИТ...240 Р. КАРТОШКА ФРИ, СОЧНАЯ ГОВЯДИНА, ПЕРЕЧНЫЙ СОУС. BON APPETITE ! 
ДИП ФРИ...70 Р. КАРТОШКА ФРИ ИЗ БЕЛАРУССИИ. СМАЧНА ЕСТЬЦІ ! 	ЧАЙ  ВСЕ ПО 99 Р. • СЕНЧА • ПУЭР • ЧЕРНЫЙ • ЗЕЛЁНЫЙ С МЯТОЙ • НАХАЛЬНЫЙ ФРУКТ • БЕРГАМОТ	КОФЕ  по 95 Р. • АМЕРИКАНО • КАПУЧИНО • ЛАТТЕ • ЭКСПРЕССО
СУПЫ  МЯСНОЙ СЕРБСКИЙ СУП ... 110 Р. ГОВЯДИНА, СВИНИНА, КУРИЦА, ОВОЩИ. PRIJATNO! БАБУШКИН СУПЧИК С ПИРОЖКОМ ... 110 Р. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !	ЛИМОНАДЫ  по 99 Р. • ЦИТРУСОВЫЙ С МЯТОЙ • ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА С ТИМЬЯНОМ	ВОДА  по 75 Р. • КОКА-КОЛА • ФАНТА • СПРАЙТ ПИВО  ХАРДИС ... 86 Р.

Регистрация

Для фуд-трака оптимальная форма собственности — ИП.

Преимущества ИП:

- Быстрая регистрация ИП, в том числе через Интернет
- Госпошлина — 800 руб.
- Не требуются устав, уставный капитал, печать и расчетный счет
- Регистрируется только на одного человека
- Максимальный штраф при административной ответственности — 50 000 руб.
- Фиксированный платеж в Пенсионный Фонд при доходе не более 300 000 рублей, в 2016 году – 19 356,48 руб. Свыше 300 000 руб. + 1% от суммы превышения, но не более 8 МРОТ + взнос в ФФОМС 3 796,85 рублей.
- Нет отчета за оборудование, используемое в рамках предпринимательской деятельности
- Можно свободно распоряжаться средствами на расчетном счету
- Хозяйственные решения не протоколируются
- Просто ликвидируется (закрывается)
- По желанию открывается расчетный счет

Для регистрации ИП необходимы:

- Заявление о государственной регистрации физического лица в качестве ИП.
- Копия паспорта гражданина РФ
- Документ, подтверждающий оплату государственной пошлины в размере 800 рублей.

Документы для получения разрешения на деятельность в Роспотребнадзоре:

- Договор на вывоз мусора
- Договор на поставку воды
- Санитарные книжки персонала
- Сертификаты на продукты питания
- Юридическая информация об ИП
- Информация для уголка защиты прав потребителя



Рентабельность и окупаемость

Максимальный срок окупаемости фуд-трака при старте в сезон — 4-6 месяцев. Если через полгода окупаемости нет, значит:

- Неправильно выбрано место
- Нет индивидуального стиля и УТП
- Низкое качество блюд
- Неудачное меню

Наценка на бургеры, картофель-фри, сэндвичи составляет 200-250%. Это не самый высокий показатель для HoReCa, потому что прибыль в фаст-фуде делает посещаемость.

Средний чек — 350 руб.





Спасибо за
внимание!



Работу выполнил: Студент БАТиП гр. РИсОБ
Белов Александр Игоревич