

# ALIMENTOS E BEBIDAS

## OPORTUNIDADE

### **FOOD TRUCK**



## INVESTIMENTO

R\$ **200** mil

com capital de giro de cerca de 30% a 40% do investimento inicial

## DESCRIÇÃO

*Food trucks* são serviços de alimentação sobre rodas, ou seja, lanchonetes e restaurantes montados em caminhões, vans ou *trailers* - os antigos reboques. A proposta de se ter comida de rua em empreendimentos sobre rodas não é nova, mas vem sendo resignificada nos últimos anos com este novo nome, pegando emprestada uma expressão bastante difundida nos Estados Unidos, berço da comida de rua prática e moderna. O diferencial dessa nova abordagem em relação às carrocinhas e churrasquinhos tradicionais é, muitas vezes, a sofisticação e exclusividade das receitas. O cachorro-quente *gourmet* divide espaço e prestígio com *food trucks* especializados em culinária italiana, mexicana ou até produtos veganos. O cuidado na elaboração do cardápio deve ser estendido à escolha dos ingredientes, bem como o *design* de todo o empreendimento, do caminhão às embalagens, dos equipamentos ao mobiliário, do fardamento aos utensílios, tudo para ganhar em praticidade sem perder em apelo visual - e claro - o sabor dos produtos oferecidos.

## ESTRUTURA

A estrutura para montar um *food truck* é composta por dois elementos distintos: o caminhão em si e a estrutura para a cozinha. É na escolha destes elementos que vai estar a engenharia financeira final, que irá determinar o valor a ser investido. Se você for trabalhar com comida quente, a adaptação incluirá a instalação de fogão, forno e fritadeira em alguns casos. Se você vai oferecer saladas, sanduíches pré-preparados e outras coisas do gênero, a necessidade será de refrigeradores para a conservação dos alimentos.



# ALIMENTOS E BEBIDAS

## OPORTUNIDADE

### *FOOD TRUCK*



## INVESTIMENTO

R\$ **200** mil

com capital de giro de cerca de 30% a 40% do investimento inicial

## PESSOAL

Auxiliar de cozinha, chef especializado e gerente, que pode ser o próprio dono do empreendimento.

## EQUIPAMENTOS

A depender do tipo de alimentação que será servida, podendo variar entre forno, fogões, geladeiras, freezer, chapas, fritadeiras. Além disso, todo material e utensílios necessários para compor uma cozinha, tais como liquidificadores para sucos etc. Em alguns casos, bancos ou cadeiras e mesas dobráveis podem compor o "enxoval".

