

CONTEXT SECTORIAL

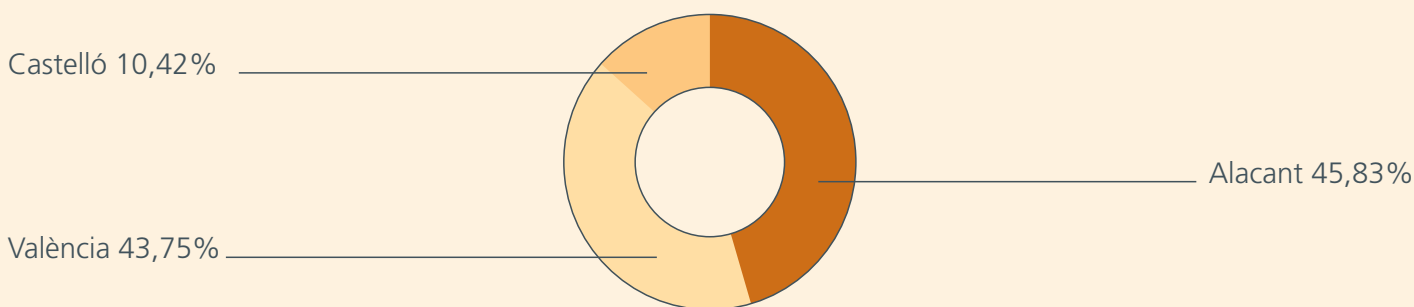
Els *Food Truck* són vehicles de disseny on se serveix menjar i que es localitzen a fires, mercadets i esdeveniments privats. Segons l'agència Emergent Research, el negoci representava l'1 % del total de la restauració als Estats Units l'any 2012, i s'espera que el 2017 esta xifra es multiplique per quatre.

No obstant això, a Espanya la normativa vigent impedeix a estos vehicles vendre aliments preparats a la via pública, i cada Ajuntament decideix, en la seua ordenança de venda ambulant, què es ven i com.

Moltes caravanes sorgeixen com a l'extensió d'un negoci ja existent, establiments que volen arribar a un públic més ampli o d'una manera més informal. Un dels pilars d'este negoci és mantindre la qualitat gastronòmica.

Segons el diari *El Independiente*, l'any 2016 es van celebrar a Espanya més de 4000 esdeveniments en els quals va intervindre una *Food Truck*.

DISTRIBUCIÓ DELS *FOOD TRUCK* PER PROVÍNCIES, COMUNITAT VALENCIANA, 2017 (%)



DAFO

AMENACES	OPORTUNITATS
- Normativa reguladora complexa - Hàbits socials diferents - Imatge del menjar ambulant com a una cosa barata i amb poca higiene - Climatologia	- Nova tendència de consum - Diferenciació - Tendència a la professionalització d'estos negocis - Increment d'esdeveniments per a <i>food trucks</i>
PUNTS FORTS	PUNTS FEBLES
- Qualitat i exclusivitat dels productes - Atenció personalitzada i coneixement del producte - Servici mòbil i capacitat de desplaçament a les zones d'influència - Servici ràpid i eficaç, i preus assequibles	- Poca capacitat d'emmagatzematge - Estructures empresarials poc desenvolupades - Inversió inicial relativament alta - Normatives, permisos i llicències - Component estacional marcat per esdeveniments

ANÀLISI DE LA DEMANDA

DIMENSIONS DEL MERCAT

Per la situació de l'activitat, la qual encara no està regulada, no es tenen estadístiques específiques sobre el negoci dels *Food Trucks* a Espanya.

CLIENTS

Són, en major proporció, particulars que acudeixen a esdeveniments, concerts o festes a les quals esta present este tipus de negocis. També hi poden haver clients empresa per a la realització d'esdeveniments privats i, fins i tot, clients institucionals.

ANÀLISI COMPETITIVA A LA COMUNITAT VALENCIANA

La major part de les empreses de *Food Truck* de la Comunitat Valenciana es localitza a les províncies de València i Alacant, amb 21 i 22 empreses respectivament.

El volum de facturació al qual poden arribar estes empreses dependrà de factors com ara el tipus de producte que elaboren, el nombre de treballadors que tinguen, el volum de producció al qual puguen arribar, els preus que fixen per producte i el tipus de clients principals o esdeveniments al qual es dirigeixen.

QUINS PRODUCTES I SERVICIS PUC OFERIR AL MEU CLIENT?

PRODUCTES BÀSICS	SERVICIS COMPLEMENTARIS
Hamburgueses, entrepans, pites, sàndwits, franksfurts, pizzas, fajitas, burritos, nachos, tacos, menjar vegà, ensalades, barbacoa, broquetes, creps, menjar asiàtic, tapes, <i>cupcakes</i> , llepolies, macarrons, <i>cakepops</i> , iogurts, gelats amb <i>toppings</i> , begudes, cafés	Servicis de decoració Organització d'esdeveniments Zona de menjar amb taules i cadires Activitats d'animació

CARACTERÍSTIQUES BÀSIQUES DEL *FOOD TRUCK* TIPO

CNAE/SIC	5610 / 5621
IAE	5812
Condició jurídica	Autònom / Societat Limitada
Facturació	200.000 euros
Localització	Fires, esdeveniments i festes
Personal i estructura organitzativa	1 emprenedor i 3 empleats
Instal·lacions	Furgoneta condicionada com a <i>Food Truck</i> , amb mobiliari de cuina calenta i freda
Clients	Particulars que assisteixen a fires, esdeveniments i festes
Ferramentes promocionals	Boca en boca, pàgina web, xarxes socials i assistència a esdeveniments
Valor de l'immobilitzat/Inversió	65.000 euros
Import despeses fixes	185.000 euros
Resultat brut (%)	7,5%

RECOMANACIONS

Els productes que ofereixen estes empreses abasten una àmplia gamma. Determinar els que vols oferir constitueix una decisió estratègica de gran importància.

Per tal de gestionar un negoci d'este tipus és imprescindible tindre certa experiència en hostaleria, així com conèixer els requisits legals.

És important disposar d'un local que servisca com a centre de logística del negoci.

Seria interessant provar en primer lloc llogant la furgoneta abans de fer la inversió en el vehicle, per poder així provar el producte i comprovar els costos.

Per poder iniciar l'activitat, consulta l'ordenança municipal del teu Ajuntament quant a la venda ambulat.

Consulta amb la Conselleria de Sanitat de la Comunitat Valenciana els requisits per aconseguir l'autorització sanitària.

ENLLAÇOS D'INTERÉS

www.foodtruckya.com · www.sigaelfoodtruck.com · foodtrucksvalencia.com · www.furgourmet.com