

# 在西雅圖經營 流動餐車

## 1 致勝計畫

制定完善的商業計畫

### 重點事項

- ▶ 概念與菜單
- ▶ 了解您的流動餐車攤位需求：

設備

攤位面積

翻新

政府核可

- ▶ 商業架構、財務和保險
- ▶ 行銷
- ▶ 商業廚房空間

## 2 地點

評估可能的地點

- ▶ 公共通行權  
(街道、人行道、  
公共廣場)
- ▶ 私人資產
- ▶ 市區公園

## 3 執照

註冊和申請執照

### 重點事項

- ▶ 註冊商業架構
- ▶ 商業執照 (城市和州)
- ▶ 聯邦身分識別號碼
- ▶ 酒類營業執照 (限餐飲業)

## 4 許可

按部就班取得許可

### 重點事項

- ▶ 開發您的攤位平面圖和菜單
- ▶ 州政府勞工局核可
- ▶ 衛生部門計畫審查
- ▶ 公共場所用火許可
- ▶ 販售地點許可和規範

## 5 最後準備

開張大吉

### 重點事項

- ▶ 聘僱和訓練員工
- ▶ 最後檢查和核可
- ▶ 設定有關稅務、檢查、  
許可更新的提醒