

Venta ambulante de alimentos en Seattle

1 Plan para el éxito

Formule un sólido plan de negocios

El menú de hoy

- ▶ Concepto y menú
- ▶ Comprenda las necesidades de su unidad de alimentos ambulantes:
 - Equipamiento
 - Dimensiones de la unidad
 - Acondicionamiento
 - Aprobaciones gubernamentales
- ▶ Estructura comercial, financiamiento y seguros
- ▶ Marketing
- ▶ Espacio de la cocina comercial

2 Ubicación

Evaluar posibles ubicaciones

- ▶ Derecho de paso público (calle, banqueta, plaza pública)
- ▶ Propiedad privada
- ▶ Parques de la ciudad

3 Licenciamiento

Registrarse y solicitar licencias

El menú de hoy

- ▶ Registrar la estructura comercial
- ▶ Licencias comerciales (municipales y estatales)
- ▶ Identificación federal
- ▶ Licencia de alcohol (solo servicio de catering)

4 Permisos

Tener los permisos en orden

El menú de hoy

- ▶ Desarrollar el menú y el plano de planta
- ▶ Aprobación de Trabajo e Industria (L&I) del estado
- ▶ Revisión del plan para el Departamento de Salud
- ▶ Permiso de llama abierta
- ▶ Permisos y normas de la ubicación de venta

5 Preparación final

Apertura del negocio

El menú de hoy

- ▶ Contratar y capacitar a los empleados
- ▶ Inspecciones y aprobaciones finales
- ▶ Establecer recordatorios por impuestos, inspecciones y renovaciones de permiso