

2015-2016

Ouvrir un Food Truck en Californie



Informations pratiques

USAFrance, LLC

Un court récapitulatif des formalités pour ouvrir votre Food Truck en Californie

Sommaire

1. Faire le business plan	2
2. Rechercher les emplacements.....	2
3. Créer une société	3
4. Assurer le financement	3
5. Obtenir un véhicule et espaces commerciaux	3
6. Obtenir tout le nécessaire: permis, licences, inscriptions, etc.....	4
7. Obtenir l'assurance des entreprises	5
8. Préparez-vous à ouvrir votre Food Truck pour les entreprises	5

Avec des frais généraux inférieurs et une plus grande mobilité, un Food Truck peut être une excellente occasion pour les entrepreneurs en herbe. Cependant, vous devez respecter les procédures d'octroi de licences et les réglementations alimentaires qui peuvent varier d'une ville à l'autre. Veillez à bien les respecter dans chaque ville.

1. Faire le business plan

**What
is your
Strategy?**



Le BP inclura notamment votre concept global, nom, cible démographique, la tarification et les projections financières, vos concurrents pour vous assurer que vous avez des éléments de menu uniques qui vont attirer les clients et voir aussi ce qui marche !

Le BP tiendra aussi compte des coûts du carburant, de la nourriture, des fournitures de cuisine, la location d'espaces commerciaux, le parking, l'entretien des camions, les salaires, les permis, les licences, la commercialisation et la promotion.

2. Rechercher les emplacements



Avec un Food Truck, vous pouvez voyager dans de nouveaux endroits et développer des bases de clients multiples. Pour les premiers points de vente, rechercher des zones d'affaires, des marchés de producteurs ou d'itinérance événements de Food Truck. Cependant, les règlements de zonage et d'autres restrictions peuvent limiter vos options.

Par exemple, certaines restrictions locales exigent que les Food Truck ne puissent fonctionner pas dans certaines zones de restaurants... En outre, il peut y avoir des exigences différentes selon que vous envisagez d'exploiter sur une propriété publique ou privée. Consultez aussi les services de police et les pompiers locaux, ainsi que d'autres organismes gouvernementaux, afin de déterminer les règlements de chaque emplacement que vous avez à l'esprit.

3. Créer une société

Les petites entreprises choisissent le plus souvent de former une société à responsabilité limitée, connu comme une LLC.

4. Assurer le financement

Un Food Truck peut être intéressant pour les entrepreneurs parce qu'ils sont moins chers pour commencer que les restaurants traditionnels. Cependant, il faut prévoir un fonds de roulement et éventuellement prévoir la possibilité d'obtenir des lignes de crédit auprès de votre banque



5. Obtenir un véhicule et espaces commerciaux

La prochaine étape est d'obtenir votre camion de restauration. Le coût du camion varie en fonction de ce dont vous avez besoin. L'achat d'un camion sans fioritures pourrait coûter aussi peu que \$50,000, mais un véhicule entièrement chargé peut coûter jusqu'à \$150,000.



Essayez de trouver un camion de restauration qui a déjà été utilisé et qui possède l'équipement et setup dont vous avez besoin afin d'économiser sur les coûts de remise à neuf, **et assurez-vous que votre camion est conforme aux spécifications de votre Etat.** La loi californienne exige que tout l'équipement dans le camion soit certifié par [l'ANSI](#). Il serait préférable que le ministère de la santé examine vos plans avant d'acheter ou de louer votre camion.

Il y a plusieurs façons de trouver et d'acheter votre camion. Si vous passez par un site comme [Commercialtrucktrader.com](#), qui répertorie les camions à vendre, vous pourrez négocier directement avec le vendeur.

Vérifiez le contrat de vente. Voir à mettre une condition suspensive d'obtention de votre visa.

En outre, la loi californienne exige que tous les vendeurs de nourriture mobiles fonctionnent en conjonction avec un [Commissary kitchens](#), comme une cuisine commerciale autorisée. Ainsi, vous aurez besoin de louer un espace commercial pour la préparation de la nourriture, et de stocker votre inventaire. Vous devez également obtenir un emplacement pour le stationnement de votre Food truck. Selon la loi californienne, tous les établissements de restauration mobile qui préparent les aliments doivent être stationnés dans un endroit désigné lorsqu'il ne sert pas.

6. Obtenir tout le nécessaire: permis, licences, inscriptions, etc.



L'exploitation d'un Food Truck nécessite plusieurs licences et permis. Rappelez-vous que ces exigences varient selon la localité, donc soyez sûr de vérifier avec les lois locales. Prévoir d'obtenir votre EIN.

Permis d'exploitation: Toute personne qui exerce des activités au sein d'une ville ou du comté doit obtenir une licence d'exploitation. Une licence d'exploitation n'est généralement pas transférable.

Food Truck Permis: Comme les Food Truck deviennent plus populaires, certaines localités ont commencé à exiger des permis pour exercer. Ces permis peuvent contenir des restrictions sur les lieux et les heures de fonctionnement, l'emballage, l'éclairage, et l'élimination des déchets dangereux.

Health permit: Ce permis est pour la vente de biens comestibles, et les coûts et les règles varient selon le pays.

Food Safety Certification: selon la loi californienne, chaque établissement alimentaire doit avoir au moins un employé / propriétaire qui a passé un examen de certification pour la sécurité alimentaire approuvé par l'Etat. Une certification est valable pendant cinq ans. : [National Restaurant Association Educational Foundation](#), [Experior Assessments aka Thompson Prometrics](#) et le [National Registry of Food Safety Professionals](#).

Food Handler permit: Tout employé qui manipule des aliments doit obtenir un permis pour le faire. Un «manipulateur d'aliments» est quelqu'un qui travaille dans un établissement avec de la nourriture et est impliqué dans la préparation, le stockage, ou le service des aliments. Les instructions et les questions fréquemment posées au sujet de l'obtention de ce permis peuvent être trouvées sur le site [Foodhandler USA's website](#).

7. Obtenir l'assurance des entreprises

Vous devez obtenir une assurance pour votre entreprise, qui devrait inclure la couverture pour votre véhicule, l'immobilier d'entreprise, la responsabilité civile générale et l'indemnisation des travailleurs. Il est important de laisser votre fournisseur d'assurance connaître les risques que votre Food Truck pourrait poser, comme porter un four à pizza ou plusieurs réservoirs de propane.



8. Préparez-vous à ouvrir votre Food Truck pour les entreprises

Votre Food Truck va être en mouvement, il est essentiel que vous gardiez vos clients informés de votre prochain emplacement. Les médias sociaux tels que Facebook, Twitter et Foursquare sont parfaits pour développer une clientèle fidèle. Rappelez-vous que le Food Truck lui-même est une publicité de déplacement pour votre entreprise, prenez donc garde à son nom et son design. Assurez-vous que l'extérieur de votre Food Truck soit conforme aux restrictions de la signalisation de Californie.

ImplantationUSA

Nous contacter

USA : 1-828-327-2290

France: + 33-970-46-46-35

import@reussirusa.com



Visitez nos sites internet:

www.implantationauxusa.com

www.reussirusa.com

DOMU