

Der Klassik Bauchladen

Mit dem kleinen Modell können Mitarbeiter in Bars, Stadien oder Catering gekühlte Getränke Dosen und Flaschen sowie Snacks fernab von Bar oder Theke verkaufen.

Wie man auf Festivals und Messen ein Food Vendor wird

Messen und Festivals sind ideale Orte, um als Lebensmittelhändler Geld zu verdienen.

Ähnliche Artikel



Starten Sie ein Konzessionsanhängergeschäft

Was brauche ich, um ein Cream Business zu eröffnen?

Ob Sie ein Restaurantbesitzer sind, der hofft, einen größeren Kundenstamm zu gewinnen, oder ein Kochbegeisterter, der die Natur genießt und seine Lieblingsrezepte serviert, Sie können als Lebensmittelhändler auf Messen und Festivals Geld verdienen. Obwohl die spezifischen Anforderungen je nach Umfang Ihres Lebensmittelautomatengeschäfts und den individuellen Landesgesetzen variieren können, kann die Einhaltung einiger grundlegender Richtlinien Sie auf Ihrem Weg zu einem erfolgreichen Lebensmittelverkäufer in Outdoor-Parks und -Veranstaltungen voranbringen.

Ordnungsgemäße Genehmigungen und Lizenzen

Bestimmen Sie, welche Genehmigungen erforderlich sind. Um Lebensmittel und Getränke auf Messen und Festivals zu verkaufen, benötigen Sie in der Regel eine Art Lieferantenlizenz oder eine Genehmigung des Lebensmittelhändlers. Restaurants, die an minimalen Veranstaltungen teilnehmen, können in der Regel eine befristete Genehmigung erhalten, die Verkaufsvorteile für etwa 24 bis 48 Stunden erlaubt. In der Regel kann der Veranstaltungskoordinator Klassik Bauchladen die notwendigen Anträge stellen oder Sie an die zuständige Agentur verweisen.

Wenn Sie ein Lebensmittelautomatengeschäft eröffnen und planen, häufig zu mehreren Festivals und Messen zu reisen, müssen Sie Ihr Unternehmen mit Ihrem örtlichen Gesundheitsamt lizenzieren, aber Sie müssen möglicherweise auch eine temporäre Verkäufergenehmigung für jedes Klassik Bauchladen Festival, das Sie betreuen, einholen. Die Small Business Administration Website bietet detaillierte Informationen darüber, welche Genehmigungen in den einzelnen Staaten erforderlich sind.



Transport- und Küchenbedarf

Schauen Sie sich den Kauf des entsprechend dimensionierten Arbeitsfahrzeugs an. Als Lebensmittelhändler müssen Sie viele Gegenstände transportieren, egal an wie vielen Veranstaltungen Sie teilnehmen. Restaurantbesitzer, die gelegentlich Festivals bedienen, benötigen mindestens einen großen Arbeitswagen, um Lebensmittel, Getränke, Vorräte und Beschilderungen zu transportieren. Wenn Sie ein vollzeitlich mobiles Lebensmittelautomatengeschäft betreiben, wird ein küchenausgestatteter Lebensmittel- oder Catering- empfohlen.

Richtige Ausrüstung für die Zubereitung von Lebensmitteln

Schauen Sie sich die Beschaffung der richtigen Lebensmittelzubereitung und Transportausrüstung an, die für den Betrieb Ihres Klassik Bauchladen Unternehmens erforderlich ist. Anbieter von externen

Restaurants benötigen Thermobeutel und Hartkunststoffkühler, um zubereitete Lebensmittel während des Transports auf der richtigen Temperatur zu halten. Wenn Sie einen Lebensmittelwagen führen, sind Kühlgeräte und geeignete Heizgeräte in der Regel im Fahrzeug eingebaut.

In beiden Fällen ist darauf zu achten, dass Sie eine ausreichende Menge an Lager- und Servierbehältern für Lebensmittel kaufen, die den Hygienevorschriften und -richtlinien des Gesundheitsministeriums Ihres Landes entsprechen. Besuchen Sie die Website , um Kontakte zu Staats- und zu finden und Informationen zur Lebensmittelsicherheit zu erhalten, da Vorschriften und Richtlinien landesweit variieren können,

Angemessene Versicherungspolicen

Achten Sie darauf, dass Sie alle notwendigen Versicherungen abschließen. Abhängig von Ihrem geografischen Standort und der Art des Verkaufsautomatengeschäfts, das Sie betreiben, benötigen Sie bestimmte Arten von Versicherungen für Lebensmittelhändler. Wenn Sie ein Restaurant besitzen, kann Ihre Hausordnung eine Dachdeckung für externe Veranstaltungen beinhalten, oder Sie können eine temporäre Haftpflichtversicherung für jedes Festival abschließen.

Dauerhafte Konzessionsstandbesitzer sollten eine Sach- und Haftpflichtversicherung sowie eine Arbeiterunfallversicherung zum Schutz der Mitarbeiter haben. In beiden Szenarien benötigen Sie eine kommerzielle Autoversicherung, um Lebensmittel, Getränke, Ausrüstung und Zubehör zu transportieren.

Verbraucher- und Wettbewerbsforschung

Führen Sie durch die Recherche nach Verbraucherbedürfnissen und Wettbewerbern und erstellen Sie ein Menü. Berücksichtigen Sie, was Ihre Konkurrenten bedienen, ihre Preise und wer Ihre Zielkonsumenten sind - Kinder, Familien, ethnische Gebiete. Achten Sie darauf, dass Sie Gegenstände klassischer Bauchladen beifügen, die sich auf engstem Raum schnell und einfach zubereiten lassen und für Festivalbesucher auch unterwegs leicht zu essen sind. Vermeiden Sie Lebensmittel, die schmelzen, verschütten, übermäßig schmutzig sind oder beim Gehen schwer zu verzehren sind.



Lagerbestand und Inventarliste

Stellen Sie sicher, dass Sie eine Lager- und Inventarliste erstellen und alle benötigten Lebensmittel und Materialien kaufen. Sobald Ihre Speisekarte fertig ist, kaufen Sie die notwendigen Lebensmittelzutaten, Garnierungen und Getränke sowie einen guten Bestand an Servietten, Einweg-Essgeschirr und Servierbehältern. Restaurantbesitzer haben in der Regel bereits alle notwendigen Vorräte vor Ort.

Vergessen Sie nicht, den Kunden Container zur Verfügung zu stellen, die leicht tragbar sind. Zum Beispiel, servieren Sie Eiscreme in einer Tasse und nicht in einem Kegel, der über der Hand schmelzen kann, oder in einem hohen Kanister und nicht in einer Schüssel.



Lieferantenantrag rechtzeitig einreichen

Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Stadtrat und Ihre Veranstaltungskordinatoren, um sich für die Vergünstigungen beim Verkauf von Lebensmitteln zu registrieren. Die meisten Messen und Festivals sind mehrere Monate im Voraus geplant und beginnen mindestens sechs bis acht Wochen vor der Veranstaltung mit der Antragstellung. Vergessen Sie nicht, herauszufinden, welche Genehmigungen erforderlich sind, und erkunden Sie die Klassik Bauchladen Verkaufsmöglichkeiten.