

## FOOD TRUCK! NOVO EMPREENDIMENTO BRASILEIRO.

GUIMARÃES, Amanda  
MOREIRA G., Marieli

### RESUMO

O food truck, é algo que já existe há alguns anos, mas atualmente está ganhando as ruas brasileiras, neste artigo, vemos um Decreto estabelecido na cidade de São Paulo, sobre o comércio de alimentos durante a realização de eventos, tais como suas vantagens e desvantagens em ter um Food Truck. Já existem certos carros para a elaboração de um Food Truck, tais como o Ducato, a Kombi, que são os carros mais indicados, mas a questão é em como elaborar um food truck, desde seu interior na escolha dos móveis e eletros, até o exterior, na imagem que esse food truck vai ter.

**PALAVRAS-CHAVE:** Food Truck, Fiat Ducato, Kombi, eventos, Walter Scott, Thomas H. Buckley.

### FOOD TRUCK! NEW BRAZILIAN VENTURE.

### RESUMO EM LÍNGUA ESTRANGEIRA

The food truck, is something that has been around for a few years, but is currently winning the Brazilian streets, in this article, we see a decree established in São Paulo, on the trade in foods during events, such as its advantages and disadvantages in having a Food Truck. There are certain cars for a Food Truck, such as the Ducato, which are the most suitable cars, but the question is how to prepare a food truck, since inside the choice of furniture and shower, even overseas, in the image that this food truck will have.

**PALAVRAS-CHAVE EM LÍNGUA ESTRANGEIRA:** Food Truck, Fiat Ducato, Kombi, events, Walter Scott, Thomas h. Buckley.

## 1. INTRODUÇÃO

Hoje as formas de alimentação brasileira vem mudando constantemente, desde os restaurantes, lanchonetes, quiosques, carrocinha de cachorro quente, até os elaborados espaços gourmet, onde varia o cardápio e também sua localidade, pois nem sempre se tem um restaurante perto de onde se trabalha, também como nem sempre haverá um perto de casa, pois varia muito de lugar para lugar, mas nas regiões onde o movimento de pessoas transitando é maior, consegue se ver com frequência uma barraca de cachorro quente, ou até mesmo aquele restaurante de mais movimento.

Perto das faculdades e universidades, é normal se ver lanchonete itinerante quase cheia de alunos após as aulas, com aquela vontade de comer aquele lanche, ou fazer aquela pequena reunião com a turma, nas avenidas mais movimentadas, ou nas ruas principais, também vemos tais instalações, onde de lanchonete a lanchonete, temos um variado cardápio, com criações próprias e até mesmo com os tradicionais lanches.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO OU FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O DECRETO Nº 55.085, DE 6 DE MAIO DE 2014 Regulamenta a Lei nº 15.947, de 26 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as regras para comercialização de alimentos em vias e áreas públicas – comida de rua. Onde o proprietário deve conter toda a documentação exigida, contendo, identificação do local da realização do evento, contendo a completa identificação da via ou área pública; indicação do dia e horário do evento ou calendário de eventos; croqui do local com o layout e o dimensionamento da área a ser ocupada, indicação do posicionamento do equipamento e das mesas, bancos, cadeiras e toldos retráteis ou fixos, se o caso; descrição da categoria e dos equipamentos que serão utilizados de modo a atender às condições técnicas necessárias em conformidade com a legislação sanitária, de higiene e segurança do alimento, controle de geração de odores e fumaça; e indicação dos alimentos a serem comercializados.

### 2.1 PRIMEIRO DECRETO SOBRE COMIDA DE RUA

“É um primeiro decreto que nos parece uma boa largada para dar segurança de que será bem conduzidos. Chegamos a uma primeira proposta de regulamentação da Lei de Comida de Rua em São Paulo. É uma regulamentação cuidadosa, parcimoniosa, que dá o poder para as subprefeituras organizarem essa primeira largada para que não haja nenhum tipo de conflito com o comércio estabelecido”, afirmou o prefeito Fernando Haddad da cidade de São Paulo.

### 2.1.1. FOOD TRUCK PELOS SÉCULOS

A “comida de caminhão”, também conhecida no Brasil como food truck, trailer de comida ou comida de rua não é uma novidade, pelo menos nos Estados Unidos onde existe desde o século 19. Circulavam naquela época na forma de carroças (*chuck wagon*) que se deslocavam por grandes distâncias para atender os trabalhadores ocupados na construção de estradas, cidades e, mais tarde, de ferrovias.

O formato se desenvolveu lentamente nas décadas seguintes, chegando à maturidade no século 20, baseando-se no preparo da comida mexicana, de comida mexicana, nas pizzas, nos hambúrgueres, etc. A forma mais conhecida do modelo original são os conhecidos carrinhos de cachorro quente e sanduíches, encontrados em quase todos os países do mundo.

### 2.1.2. FOOD TRUCK NA HISTÓRIA

“Em 1872, o americano Walter Scott vendia tortas, sanduíches e cafés em uma carroça. Seus clientes eram os trabalhadores de jornais de Providence, no estado de Rhode Island, Estados Unidos. O modelo foi muito copiado e se espalhou para outras regiões dos EUA. No final da década seguinte, um sujeito chamado Thomas H. Buckley começou a fabricar carroças preparadas especialmente para servir comidas, com imãs, refrigeradores e até fogões acoplados. Os modelos eram muito coloridos e chamativos.

Após a Segunda Guerra Mundial, caminhões de comida móveis alimentavam os trabalhadores dos subúrbios nos EUA, regiões que tinham poucos restaurantes e uma população cada vez maior. Nessa época, os food trucks eram sinônimo de comida barata, sem muita preocupação com a qualidade. E foi mais ou menos assim durante todo o século 20. Até que veio a crise de 2008, que derrubou a economia americana e levou junto muitos restaurantes tradicionais. Quando os EUA começaram a se recuperar, alguns empreendedores tiveram a ideia de levar comida de qualidade para rua investindo pouco. Outra vantagem dos carrinhos e trailers era a possibilidade de mudar de lugar de acordo com a demanda da população. Pronto, estava aí a solução. Essa coisa meio amadora, dos carrinhos de comida, foi incorporada ao conceito e os donos de food trucks resolveram incrementar o cardápio, com itens gourmet.

A moda chegou ao Brasil em 2012, quando os primeiros food trucks gourmet surgiram em São Paulo. Agora, os parques de food truck já fazem parte do roteiro turístico das grandes cidades brasileiras e da paisagem urbana”. Por Anna Carolina Aguiar.

### 2.1.3. IMAGENS



Área dedicada aos food truck em São Paulo.



Foto acima mostra como está a montagem do "Butantan Food Park", estacionamento com os furgões de comida em São Paulo

## 3. METODOLOGIA

No Decreto de São Paulo, criado pelo prefeito da cidade, é dito certas regras onde autorizam os empreendedores a ter uma base de como deve funcionar esse ramo, desde as normas que o carro deve seguir, até onde ele pode ir, mas para isso, ele deve ter a documentação necessário para isso, dizendo onde vai, os horários de funcionamento, quem é seu público alvo, e quais serão seus equipamentos de uso, ou seja, toda a documentação necessária de como se fosse um lugar fixo, porém ele será móvel.

Mas ainda assim, há muito o que decidir, pois como todo e qualquer empreendimento, ele gera custos, como manutenção, ingredientes, vestuário certo para o preparo dos lanches, e não só isso, mas como também a locação do espaço. Ao estar em dia com toda a documentação citada pelo Decreto, e ter seu projeto aprovado, será só pôr em prática, e lucrar com o empreendimento. E para que isso funcione, não basta só isso, é preciso de uma equipe para que o cliente poça ser atendido adequadamente, pois aquele que prepara o lanche, não pode ser o mesmo que mexe com o troco.

Dado os primeiros passos, há de se ter um bom sucesso com o food truck, mas mesmo assim, existem várias etapas para esse sucesso, como ter o reconhecimento do público, ter a confiança das autoridades. Mas que nem tudo será sucesso, pois se ocorrer certas falhas ou infrações existem sanções administrativas a efeito de corrigir, ou punir o infrator.

#### 4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

Atualmente não existe um único carro, específico para montar um food truck, então, tais foods, são montados com os tradicionais modelos, que melhor se adaptam ao ramo. Carros como o Fiat Ducato e a Kombi, são os mais procurados, claro que um modelo novo será o mais indicado ansiado, porém, não são tão em conta como um carro já usado, onde é possível fazer as alterações necessárias, mas sempre que pensamos em alterar algo, tem que estar nas especificações de acordo com o Decreto, caso contrário, o carro não é aceito, e todo o investimento sob ele é perdido, pensando nisso existem empresas que se especializam nisso, para que possa atender melhor as ideias daquele que quer ter um food truck, empresas essas como a Fag Brasil; Berta Cozinhas Industriais; Bumerangue; Future In Box; Truckvan; Universal Carrocerias, são muitas opções, mas desse-se prestar atenção se a empresa segue as regras estabelecidas pela ABNT e se são homologadas pelo Inmetro e Denatran, juntamente com a prefeitura do local.

Ao escolher o carro, a próxima etapa que irá decidir qual será a categoria desse food truck, é o seu cardápio, pois existem vários tipos de lanche, e ao escolher o tipo ideal, então, é o que se terá de ideia na hora de decorar o food truck, e em quais serão os equipamentos necessários para o seu preparo.

Embora o negócio seja relativamente novo no Brasil, já existem opções de franquias de food truck para aqueles que já querem começar o negócio com algum know how (conhecimento). O caminho da franquia sempre é interessante e por isso é uma opção a ser analisada. As opções ainda não são tantas como no segmento formal de franquias de alimentos, mas a tendência é que a oferta aumente rápido. E como em qualquer outro negócio, montar um food truck exige muito planejamento e pesquisa, principalmente para poder adaptar o projeto ao orçamento disponível e obviamente às condições do mercado.

Outra importância nessa etapa seria o planejamento de abertura de um food truck é a determinação do público que você pretende atingir, o que chamamos comumente de Persona de Marketing. E uma alternativa ao trabalho de rua dos food trucks é a participação em grandes eventos, como feiras, exposições e eventos musicais. Pois são nesses eventos onde se temos o aglomerado de pessoas, de vários gostos e estilos, sendo assim, uma boa pedida é investir no tradicionalismo, ou até mesmo arriscar em algo mais à moda casa, sendo as criações próprias, convém também, analisar esse público, para se ter uma certeza de que não haverá desperdícios, e nem bagunça na hora da entrega do lanche ao cliente, conferindo o melhor lugar para instalar o food. Ficar sempre de olho no tempo, ajuda no negócio, pois ele influencia diretamente o andamento das vendas, uma vez que em dias de muito calor ou muito até mesmo de muito frio, acaba que nem tiramos o food truck de casa, pois em decorrência do clima, as vendas podem não ser agradáveis.

#### 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para se ter um empreendimento de sucesso, não basta só ter os documentos necessários, o carro, os ingredientes ou a equipe, é preciso ter um conhecimento sobre a coisa, saber teoricamente como realmente funciona, pesquisar várias fontes, desde que elas sejam confiáveis, ir em campo para lugares que já possuem esse ramo, e ver como é na prática, para quando for ter o próprio, poça fazer equivalente ao que já existe ou até melhor, pois sem o conhecimento necessário, acaba-se não tendo o resultado que se espera.

Pois ao se escolher o food truck como uma renda extra ou até mesmo torna-lo sua principal fonte de renda, seria o mesmo que, por exemplo, entrar com tudo em algo duvidoso, quando não se tem o conhecimento necessário, trazendo então a decepção se o mesmo não der certo, pois o food truck é algo relativamente novo no Brasil, e não existindo tantas fontes sobre o tema quanto se esperaria, acaba-se tornando complicado prosseguir com o projeto.

Sendo algo novo, não se tem muitas conclusões de como está sendo aceito por todos, mas ao que se vê, é algo que aguça a curiosidade de conhecer um food truck novo na cidade.

## REFERÊNCIAS

<http://www.capital.sp.gov.br/static/2014/05/Cb6j5vWE-peBYUT2w5dkhA.pdf> > 25/09/2015

<http://www.capital.sp.gov.br/portal/noticia/2218#ad-image-0> > 25/09/2015

[http://www.dcomercio.com.br/categoria/negocios/food\\_truck\\_e\\_limao\\_para\\_dono\\_de\\_restaurante\\_mas\\_pode\\_virar\\_limonada](http://www.dcomercio.com.br/categoria/negocios/food_truck_e_limao_para_dono_de_restaurante_mas_pode_virar_limonada) > 25/09/2015

<http://www.empreendedoresweb.com.br/como-montar-um-food-truck/> > 25/09/2015

<http://www.empreendedoresweb.com.br/dicas-sobre-como-abrir-um-food-truck/> > 07/10/2015

<http://super.abril.com.br/blogs/historia-sem-fim/food-truck-saiba-como-surgiu-essa-moda/> > 07/10/2015

<http://entretenimento.r7.com/mulher/receitas-e-dietas/com-food-trucks-sao-paulo-ganha-parque-de-diversao-gastronomico-no-butanta-20052014> > 07/10/2015