



ARKANSAS  
**BUSINESS**  
NAVIGATOR



# **EMPEZANDO UN CAMIÓN DE COMIDA EN ARKANSAS**

# CONTENIDO

Primeros pasos con su camión de comida	3
Hoja de Ruta: ¿Por dónde empiezo?	4
Planifique la Idea	4
El Camión	5
La Comida	6-7
El Negocio Móvil	8
Conozca sus cifras, presupueste los gastos	9
Lista de verificación	10
Recursos adicionales	10



## PRIMEROS PASOS CON SU CAMIÓN DE COMIDA

Operar un negocio de servicio de alimentos requiere una comprensión de múltiples regulaciones más allá del alcance promedio de administrar un negocio. Este folleto guía el inicio de un negocio móvil de servicio de alimentos en Arkansas, específicamente enfocado en consideraciones para el manejo de alimentos, operar un negocio móvil y asegurar un entorno seguro para usted, sus empleados y sus clientes. Esta publicación ofrece únicamente directrices. Asegúrese de mantenerse al día con los cambios regulatorios a medida que ocurren.

Si este es su primer negocio, le recomendamos que revise nuestra guía de puesta en marcha, [\*License, Permit and Tax Requirements for AR Small Businesses\*](#), para obtener información fundamental sobre pequeñas empresas, ya que esta guía complementaria solo detalla los requisitos adicionales para las empresas de camiones de comida.

Pongámonos en marcha.

# HOJA DE RUTA

## ¿POR DÓNDE EMPIEZO?

**Comience por identificar una oferta atractiva y una propuesta de valor.**

Para tener éxito y atraer clientes, debe desarrollar una oferta diferente a la que existe actualmente. Investigue otros camiones de comida para descubrir si puede construir una ventaja competitiva con uno o más de estos factores:

### El Precio

Calcula tus costos antes de determinar un precio. Además, tenga en cuenta el aumento de los costos de los ingredientes y la mano de obra.

### Las Horas

Identifique el grupo demográfico que atrae su restaurante y determine sus horarios típicos y preferencias gastronómicas.

Consulte [los recursos y plantillas para planes de negocios de ASBTDC](#) para obtener orientación adicional.

### El Menú

Los clientes están ansiosos por nuevos sabores y experiencias gastronómicas.



### La Ubicación

Identifique vecindarios y lugares que acojan camiones de comida. Además, conéctese con los organizadores de festivales en su comunidad.

### Reflexionar

Escriba cómo administraría, dotaría de personal y optimizaría la producción en el camión de comida.

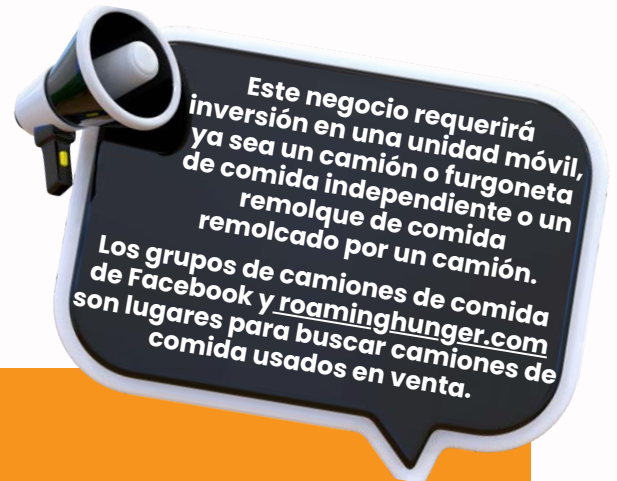


# EL CAMIÓN

Después de comprar un camión de comida, necesitará una póliza de seguro de automóvil comercial y una póliza de propietario de negocio para la protección de responsabilidad civil general. Esta póliza cubrirá el vehículo y cualquier electrodoméstico conectado permanentemente en caso de daños físicos por un accidente de tráfico y daños a todo riesgo como los causados por robo, vandalismo o condiciones meteorológicas.

## Registro

Deberá registrar el vehículo con el Departamento de vehículos motorizados de Arkansas y pagar el impuesto sobre las ventas del vehículo. Deberá traer el título, la prueba de propiedad y una copia de la póliza de seguro de automóvil para el camión.



## CONSIDERACIONES:

### Seguro

Los costos estimados de responsabilidad general anual y cobertura de automóviles comerciales para su negocio de camiones de comida serán de \$2500 a \$4500.

### Licencias Adicionales

En la mayoría de las situaciones, una licencia de conducir estándar es suficiente para conducir y operar legalmente un camión de comida. Si el camión de comida pesa más de 26,000 libras, deberá obtener una licencia de conducir comercial para operar el vehículo. Su municipio local también puede requerir un permiso de estacionamiento o una revisión de seguridad contra incendios antes de que su camión de comida pueda estar abierto para el servicio.

### Protección de Activos

Para proteger este activo de un incendio, tenga en cuenta lo siguiente:

- Mantenga 10 pies de distancia de edificios, vehículos, estructuras y materiales combustibles.
- Garantizar el espacio necesario para que los bomberos puedan acceder a las bocas de incendio y las conexiones.
- Asegúrese de que los extintores de incendios y los sistemas de extinción de incendios estén instalados correctamente y se inspeccionen periódicamente.
- Asegúrese de que los trabajadores reciban capacitación rutinaria sobre cómo actuar en caso de incendio.

### Estética

Para ahorrar en costos, puede comenzar con un logotipo pintado en uno o ambos lados del camión, sin embargo, una rotulación de vinilo proporcionará la mayor durabilidad y un mayor atractivo visual.



Consulte [esta hoja informativa](#) de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios para conocer las mejores prácticas para reducir el riesgo de incendio en su camión de comida.



# LA COMIDA

## Seguridad alimenticia

El conocimiento de la seguridad alimenticia y la manipulación adecuada de los alimentos es fundamental para las operaciones exitosas de los camiones de comida y reduce el riesgo de enfermedades entre el personal y los clientes. El Departamento de Salud de Arkansas (ADH) requiere que los propietarios y gerentes sean educados sobre seguridad alimenticia y obtengan la certificación como "Gerente de Alimentos". El personal involucrado en actividades de manipulación de alimentos también debe recibir capacitación en seguridad alimenticia, ya sea a través de un sistema interno de capacitación e información o aprobando un curso certificado de manipulador de alimentos. Consulte esta [lista de programas acreditados](#) para determinar la mejor opción para su operación.

Obtener un seguro de responsabilidad civil alimenticia es otra estrategia de reducción de riesgos que necesitará para este negocio. Una póliza de seguro de responsabilidad civil alimenticia proporciona protección contra enfermedades del cliente, lesiones de empleados, daños a la propiedad, junto con lesiones publicitarias. Factores como la comida que vende y el valor del camión y el equipo afectarán la tasa de la póliza. Póngase en contacto con su agente de seguros para obtener una cotización, pero investigue otras compañías para encontrar la mejor tarifa y cobertura para su camión de comida. Además, busque cotizaciones de compañías de seguros boutique que se especializan en la industria alimentaria, como [FLIP](#).





Para ayudar a administrar el personal y las expectativas, crear un manual del empleado. Visite el sitio web de ABN para acceder a nuestra Guía de Recursos Humanos.

## Plan de la Cocina

Redacte un plan de funcionamiento mediante la elaboración de Procedimientos Operativos Estándar. Estos incluirán información sobre políticas de salud e higiene para el personal, cómo operar el equipo y cómo limpiar adecuadamente después de un turno. Además, revise las reglas y regulaciones de ADH para camiones de comida para asegurarse de haber incluido todas las medidas de seguridad alimenticia necesarias para el camión, como tanques de agua dulce y gris, plomería y lavamanos.

Para tener un negocio operativo de camiones de comida, deberá presentar una Revisión del Plan de Alimentos Minoristas y solicitar un Retail Food Establishment Permit con el ADH. Esta solicitud incluye una lista de verificación para el plano del establecimiento, un ejemplo de cómo elaborar un plan, una solicitud de permiso y una Carta de Área de Servicio. La Carta de Área de Servicio se utiliza para demostrar dónde las instalaciones móviles arrojarán sus aguas residuales, dónde almacenarán productos secos y alimentos adicionales, y dónde pueden hacer parte de su trabajo de preparación. Todas estas áreas deben ser aprobadas por ADH para la seguridad alimenticia.

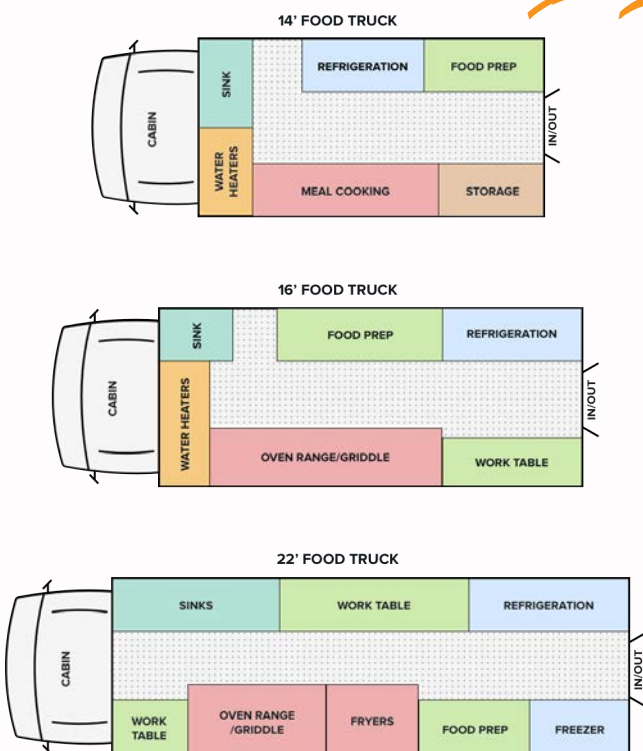
Deberá identificar un sitio de eliminación de aguas residuales. El funcionamiento de una unidad móvil requiere recoger las aguas residuales (también llamadas aguas grises) que se generan en la cocina. Esta agua contiene grasa, jabón, bacterias y partículas de alimentos por lo que es necesario eliminarlas adecuadamente. También es obligatorio que los tanques de agua dulce se drenen, desinfecten y llenen con agua de una fuente aprobada cada 14 días, así como documentar el seguimiento de esta actividad. Comuníquese con los restaurantes locales y las cocinas del economato para preguntar si puede usar su sistema aprobado de agua dulce y gris.

### El tamaño de su camión y sistema de aguas residuales puede limitar el tamaño de su menú.

- Comience con unos pocos platos principales para agilizar la producción y la eficiencia.
- Esto ayudará a reducir los costos de sus ingredientes, la gestión de inventario, el espacio de almacenamiento y la producción de residuos.

### Desarrollar sistemas para gestionar la compra, recepción, almacenamiento y mantenimiento de registros de ingredientes y suministros.

- Para ello, puede utilizar hojas de cálculo o invertir en un software de mantenimiento de registros diseñado para operaciones de camiones de comida.
- Durante este proceso, decida si preparará y cocinará en el camión o alquilará tiempo en una cocina comercial.



# EL NEGOCIO MÓVIL

## Aceptación de pagos

La mayoría de los consumidores pagan con tarjeta de crédito o débito. Otros disfrutan de la flexibilidad de usar billeteras móviles como Apple Pay. Para configurar sistemas para aceptar este tipo de pagos, primero considere si acepta pagos en el sitio, en línea o ambos. Compare diferentes sistemas de punto de venta (POS) y revise las características de seguridad, el hardware requerido, los términos del contrato, las características de servicio al cliente y el costo de los planes de precios y las estructuras de tarifas. También hay sistemas hechos exclusivamente para operaciones de camiones de comida.

## Pagar a otros

Al iniciar un negocio, también deberá abrir una cuenta bancaria comercial. Investigue las sucursales bancarias en su área y pregunte a otros operadores de camiones de comida sobre sus experiencias bancarias. Al tratarse de un negocio ambulante, pregunte sobre los sistemas de administración de dinero en línea. Considere solicitar una tarjeta de crédito comercial y usar esta cuenta para pagar a los proveedores y comprar suministros. Hay varias recompensas y ventajas asociadas con el uso de una tarjeta de crédito. Hable con su asociado bancario para ver qué tarjeta funciona mejor para las necesidades de compra de su negocio.

Si está negociando contratos con proveedores y necesita ayuda, comuníquese con la [Clínica de Innovaciones Empresariales](#) de la Facultad de Derecho de la UALR. Proporcionan asistencia legal gratuita para empresarios y pueden ayudarlo a redactar acuerdos contractuales y otros documentos legales para proteger su negocio.

## Pago de impuestos

Los camiones de comida en Arkansas deben remitir los pagos de impuestos sobre las ventas al [Departamento de Finanzas y Administración del Estado](#). Registre su negocio en su portal de pago, ATAP. [Busque su tasa de impuestos](#) para asegurarse de cobrar la tasa adecuada a sus clientes. Dependiendo de la comunidad en la que tenga la intención de operar, puede estar obligado a pagar un impuesto local de alimentos minoristas, también conocido como "impuesto de hamburguesas".

## Parada final



La última parada en este viaje es solicitar un permiso de negocios con su municipio local. Comuníquese con la oficina de la ciudad o del condado para asegurarse de que ha cumplido con todos los requisitos para operar un camión de comida dentro de su área. Si planea viajar a comunidades adicionales, comuníquese con su oficina municipal para preguntar si se requieren permisos adicionales para su jurisdicción.



# CONOZCA SUS CIFRAS, PRESUPUESTE LOS GASTOS

Mientras investiga los costos iniciales, mantenga una lista de los gastos en los que incurrirá. Esto le ayudará a determinar la cantidad que necesitará para poner en marcha su negocio. A continuación, se enumeran los elementos que se cubrieron en la guía. Es posible que algunos artículos que ya haya cubierto y algunos artículos que falten. Personalice su presupuesto para que se ajuste a las necesidades específicas de su negocio.

- Camión de comida
- Formación en seguridad alimenticia
- Licencias y permisos
- Seguros
- Sistema de Punto de Venta
- Marketing
- Equipamiento
- Artículos de papelería y productos de limpieza
- Mantenimiento y reparaciones
- Combustible
- Gastos de cocina comercial (si se alquila espacio de cocina)
- Tarifas de eliminación de aguas residuales
- Gastos de estacionamiento
- Creación de redes sociales y sitios web
- Servicios profesionales como legal y contable



# LISTA DE VERIFICACIÓN



1. Póngase en contacto con el municipio local sobre los requisitos de los camiones de comida y el impuesto sobre las ventas en alimentos preparados
2. Crear un nombre comercial y buscar en el sitio web del Secretario de Estado
3. Busque el asesoramiento de un abogado sobre las opciones de constitución y los riesgos de responsabilidad
4. Regístrese para obtener un EIN (Identificación Federal del Contribuyente) para el negocio
5. Crear una cuenta bancaria comercial
6. Encuentre ubicaciones para estacionar el camión de comida fuera de servicio y en horario de apertura
7. Adquirir un camión de comida y equipamiento
8. Registrar el vehículo con el DMV de Arkansas
9. Instalar o inspeccionar sistemas comerciales de ventilación con campanas y sistemas de extinción de incendios
10. Póngase en contacto con el inspector de salud ambiental local para obtener orientación sobre los sistemas de aguas dulces y grises
11. Obtenga un seguro de vehículo comercial para el Food Truck
12. Obtener un seguro civil general y de responsabilidad alimentaria para el negocio de alimentos
13. Redacte su plan de personal, manual del empleado y plan de capacitación
14. Solicite un permiso con el Departamento de Salud de Arkansas y prepárese para la inspección
15. Solicitar un permiso de impuesto sobre las ventas con el Departamento de Finanzas y Administración de Arkansas
16. Registre su negocio con el municipio local y prepárese para la inspección (si es necesario)
17. Crear un sitio web y / o cuenta (s) de redes sociales para el negocio
18. Si planeas quedarte en una ubicación, reclama tu negocio en Google

## RECURSOS ADICIONALES

[Arkansas Department of Finance and Administration](#)

[Arkansas Department of Health](#)

[Arkansas Department of Motorized Vehicles](#)

[ASBTDC License, Permits, and Tax requirements eBook](#)

### **Cocinas comerciales en Arkansas:**

Little Rock – [ArKitchen](#)

Marshall – [Kitchen of the Arkansas Ozarks](#)

Rison - [Share Grounds](#)

West Memphis – [Delta Cuisine](#)



# SERVICIOS ABN

El Proyecto Arkansas Business Navigator es un programa colaborativo financiado por la Administración de Pequeñas Empresas que brinda asistencia gratuita a propietarios de pequeñas empresas y empresarios en comunidades desatendidas en todo Arkansas. ABN se enfoca en los siguientes grupos: veteranos, mujeres, latinos, personas LGBTQ+ y personas en desventaja social y económica.



## Consultoría de Negocios 1:1

Iniciar o administrar una pequeña empresa puede ser un camino solitario. Permítanos ayudarle. El programa Arkansas Business Navigator ayuda a las pequeñas empresas y empresarios a iniciar, crecer o reimaginar sus negocios. Nuestros consultores de negocios brindan asistencia con el inicio de negocios, la construcción de un plan de negocios, financiamiento, finanzas / presupuestos y expansión comercial.



## Estudio de mercado

Ofrecemos análisis de mercado personalizados y personalizados basados en sus necesidades únicas. La información detallada y de alta calidad proviene de tres fuentes: suscripciones a más de 20 bases de datos de investigación de mercado patentadas, software especial de mapeo GIS con licencia de ASBTDC y la amplia gama de recursos académicos a los que tenemos acceso como programa universitario.



*Arkansas Business Navigator es un programa del Arkansas Small Business and Technology Development Center y está financiado en parte a través de una asociación con la Universidad de Arkansas en Little Rock College of Business, Health, and Human Services y la Administración de Pequeñas Empresas de los Estados Unidos. Todas las opiniones, conclusiones o recomendaciones expresadas son las del autor (es) y no reflejan necesariamente los puntos de vista de la SBA. Todos los programas se extienden al público sobre una base no discriminatoria.*