



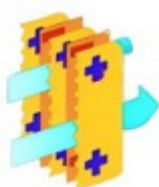
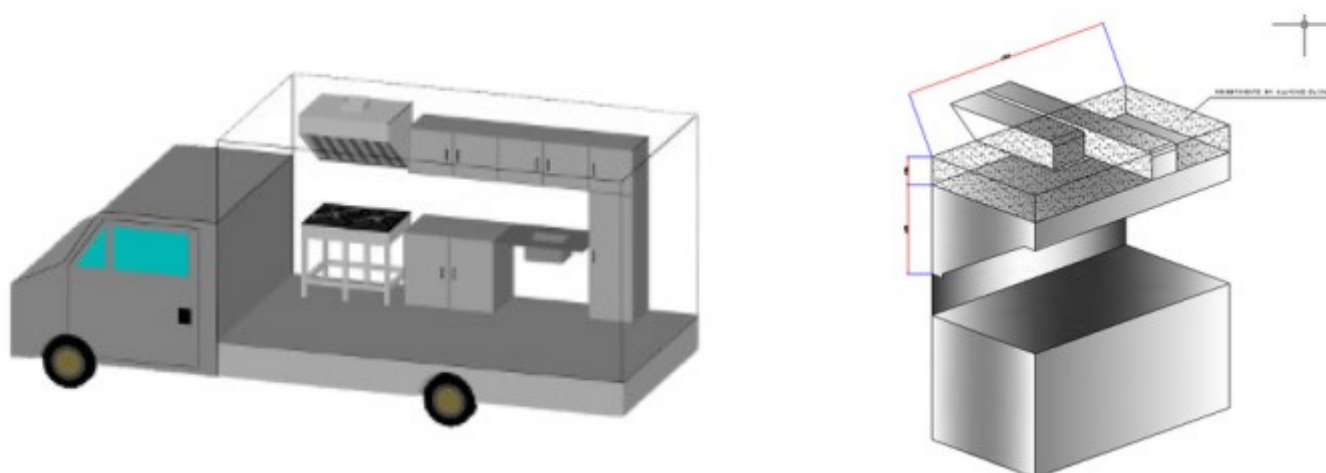
Exaustão e ventilação Sem Rede duto em Espaço Confinado como Food Truck



A regulamentação da lei para o comércio de Comida de Rua em São Paulo permitirá que empreendedores do ramo de "Street Food" alcancem um novo patamar, com profissionais da área de hospitalidade/restaurantes buscando meios inovadores e viáveis.



A capital paulista poderá se tornar a metrópole do "food truck", com empresários ansiosos disputando áreas comerciais para oferecer diversos tipos de culinária. A nova lei traz vantagens para quem quer abrir um negócio e para quem já tem um comércio de alimentos informal, impulsionando o setor de alimentação que atrai muitos empreendedores em São Paulo.



Lâminas com tecnologia Hayashi

Vantagens

Os "truckeros", como são chamados os donos desses veículos, apontam como vantagem da comida de rua a proximidade com o público.

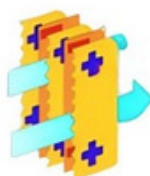
Os empreendedores apostam na versatilidade e na maior margem de lucro sem os custos de aluguel para investir até R\$ 300 mil em um veículo equipado.

A economia no aluguel é outro benefício. Nos últimos dois e três anos, houve aumento de 50% a 60% no preço dos aluguéis. Isso rouba muito da lucratividade.



Dicas

Para montar um "food truck" ideal, o empresário deve, inicialmente, pesquisar eletrodomésticos compactos como Coifas Eletrostáticas.



Lâminas com
tecnologia
Hayashi



Se interessou por algum produto?
Entre em contato conosco!

Horário de Atendimento

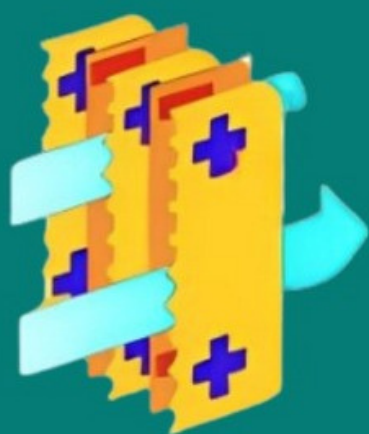
Segunda à Sexta, 8h00 às 17h00
Sábado, 8h00 ao 12h00

Se preferir, visite nosso Showroom

Rua João de Sousa Dias, 412- Campo Belo, São Paulo

Todos os produtos ARWEK possuem direitos autorais

ARWEK



Lâminas com
tecnologia
Hayashi