

最新のキッチンカービジネスが**5分**でわかるレポート

～キッチンカーと固定店舗の違い～

レポート制作：(株)フードトラックカンパニー
マーケティングチーム

1 キッチンカーは初期費用も固定費用も低い

- 固定店舗の約1/5のコストで開業できる
店舗は約 1000 万円以上、キッチンカーは税別 212 万円～。
敷金礼金保証金もちろんありません。
- 家賃がかからないので固定費が少ない
店舗は休業日にも家賃が発生し続けます。キッチンカーは駐車場代と出店時のみ費用がかかります。
- 低コストだから投資回収が早い
初期費用と固定費用が低いということはそれだけ投資回収が早くなります。
- 撤退時は売却できるのでマイナスじゃなくプラス
店舗は撤退時に原状復帰の負担がありますが、キッチンカーは撤退時に売却が可能です。

4 キッチンカーは出店先がどんどん広がる

- 店舗は来客で、キッチンカーはお客さんのところに出店する
店舗はお客様にご来店いただきますが、キッチンカーはお店がお客様のところに行きます。
- ビジネス街のランチ需要がすごく高い
店舗を出しづらい場所ほど「ランチ難民」が増えますが、キッチンカーなら出店できます。
- 大型イベントにも参加できる
大型イベントの飲食店は圧倒的に不足しますが、そこに出演できるのはキッチンカーだけです。
- キッチンカーの顧客が店舗にも来てくれる
キッチンカーを出店しお店を知ってもらうことで、店舗にもお客様を誘導できます。

2 キッチンカーは柔軟な運用ができるので低リスク

- ワンオペ可能(ホールがない、メニューがカンタン)
店舗は最低でもキッチンとホールスタッフが必要ですが、キッチンカーはワンオペも可能です。
- メニュー変更や業態変更もカンタン
店舗の業態変更は簡単にはできませんが、キッチンカーは調理器具と看板を付け替えるだけ。
- 営業場所も変えられる
集客がうまくいかなければ、キッチンカーはお客様の多くいる場所に移って再び出店できます。
- 新しいスタッフでもすぐに使いこなせる
キッチンカーはオペレーションも調理器具もシンプル。新人スタッフでもすぐ使いこなせます。

5 キッチンカーを出店することでお店の宣伝になる

- ポップなデザインで車が目立つ
キッチンカーの最大の魅力はそのポップさで人々の注目を集められることです。
- メディアに取り上げられやすい
キッチンカーは数多くある店舗に比べて、メディアに取り上げられる確率が高いです。
- キッチンカーもメニューもSNS映えする
キッチンカーで出店していると、お客様だけでなく通行人からも SNS で紹介されたりします。
- 最近なにかと話題
ほら、あなたも今まさにキッチンカーに注目しているでしょ？

3 キッチンカーは開業までがバツグンに早い

- 最短1ヶ月からスタート!キャッシュインが早い
多くのオーナー様が契約から平均2ヶ月で開業しています。最短なら1ヶ月で開業も。
- 店舗のような施工期間が無い
キッチンカーは客席がないので施工の必要がなく、出店を続けながらお店作りができます。
- 初期費用が低いので資金計画が立てやすい
店舗と比べて資金調達額が少ないので、資金準備や決済までの時間もかかりません。
- 保健所の営業許可も早い
保健所の施設基準に合わせて製作されているキッチンカーは営業許可取得もすぐできます。

キッチンカーは成功事例もたくさん

- 埼玉県のラベンダー観光地でソフトクリームが1ヶ月間 600 万円の売上
- 大井競馬場でキッチンカーが販売する生ビールの販売数が1日1万杯超
- 南の島の水族館でかき氷が大人気(数量非公表)
- 都内のランチ出店で毎日出店 200 食を安定して販売
- 開業3ヶ月のキッチンカーオーナーがランチ営業1時間で90食完売
- 神奈川県テーマパークでキッチンカーのピザが1日辺り300食販売
- レストランがキッチンカーを開業し、営業エリアが拡大したことで明らかにお店の認知度が上がった
- 大規模音楽フェスティバルにて1台のキッチンカーが4日間で売上1,000万円達成
- 飲食店がキッチンカーで営業を開始してからランチ売上が3倍に
- 他事例多数

本日の資料はインターネットよりダウンロードいただけます。ご活用ください。

資料ダウンロード URL : foodtruck.co.jp/gbw2019

この資料は自由にご活用いただけます。媒体やインターネットに掲載する場合は必ず出典を明記してください。出典：(株)フードトラックカンパニー

株式会社フードトラックカンパニー 電話：03-6671-5299 メール ftc@foodtruck.co.jp