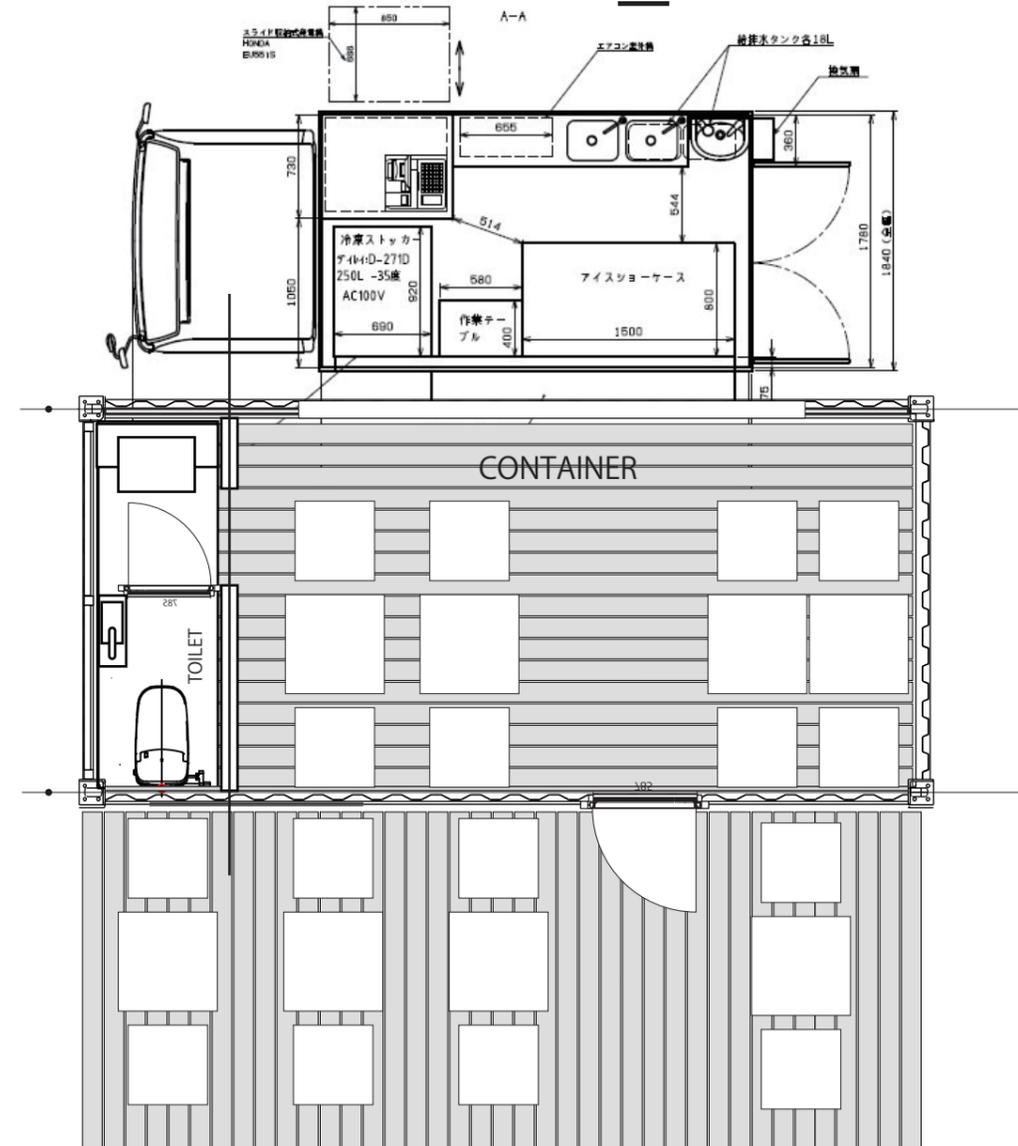
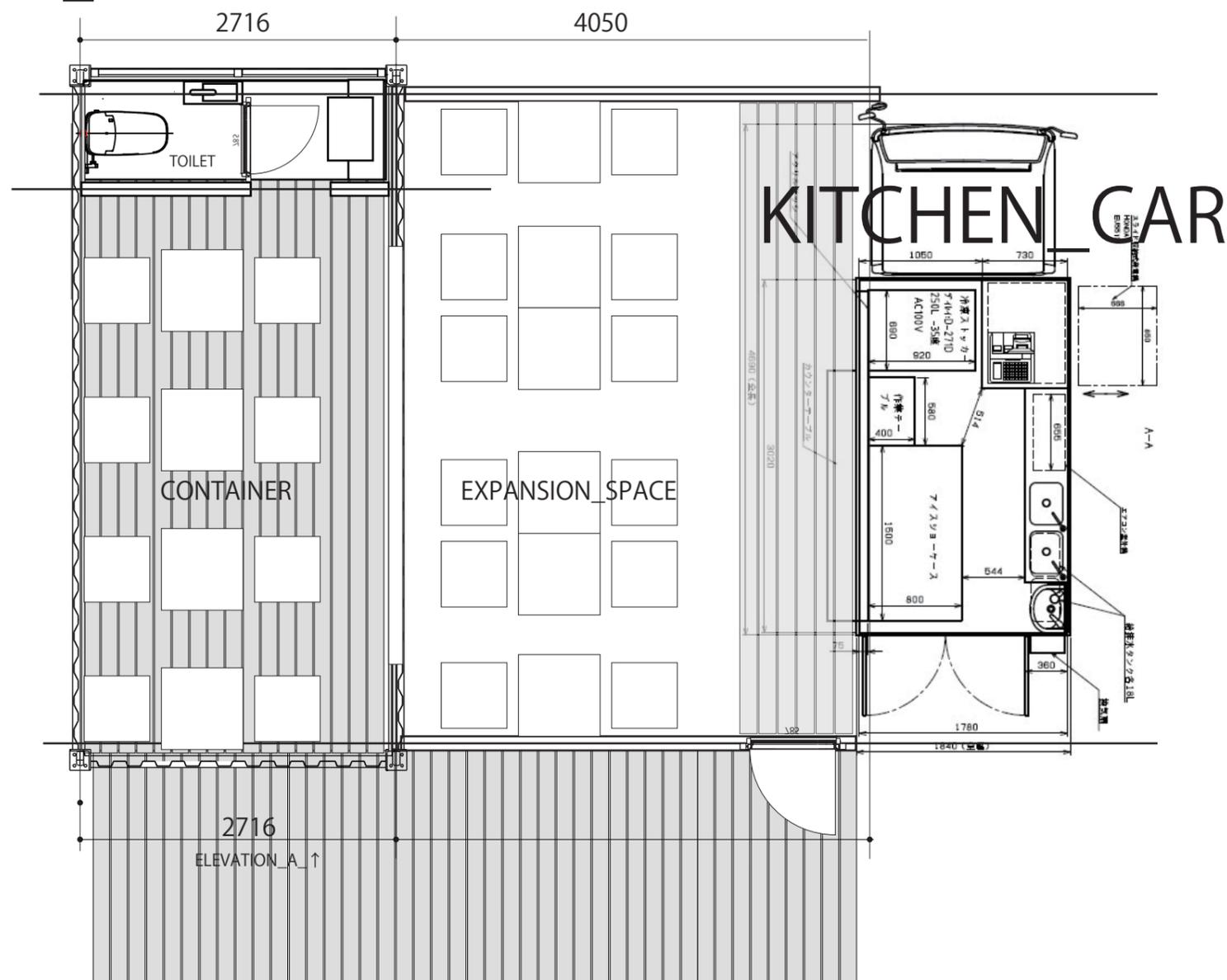


HOME_BASE のあるキッチンカー企画

KITCHEN_CAR



キッチンカーを調べてみた。

いまだき都会ではなかなか売れているキッチンカーもある。

問題は出店場所の確保だ。こうキッチンカーがあると場所の争奪戦が大変だ。

出店場所を紹介する WEB なども増えたが、安定的な出店場所確保はなかなか難しい。

キッチンカーのメリットもある。デメリットもある。

一方で「定位置での店舗出店」にもメリットもある。デメリットもある。

定位置での店舗をライトな作りでコストダウンし

「キッチン」は「キッチンカーにする」事でイベントなどでは「出稼ぎ」が出来る。

極めてライトな、でもセンスのいい店舗を「コンテナで作り」

カフェの心臓部である「キッチン」はキッチンカーにする。

イベントなどではイベント会場に行って稼ぐ（狙い目はやっぱり「イベント」でしょ）

日毎は定位置でお客も「店舗内」でくつろげる一般的カフェとして営業する。

デザイン的には「ノマド感」のある作りで「リーズナブルに作る（内装工事もしないような）」500万くらい（税別）+キッチンカー

コンテナ側は「設備」が非常にライトになるので、建設費が落とせる。

時々厨房がいなくなるカフェ

超絶天才企画

稼げるときはどこにでも行って稼ぐ

設計図書は著作物です。著作権がございましたのでお気をつけください。