Le 10 regole d’oro per lanciare un progetto street food

img3264-e8729391

img411Che si tratti di un food truck o di una vetrina su strada, lo street food è la tendenza del momento. Quale il segreto per cogliere questa opportunità? Ecco i consigli dell’Osservatorio Host, riassunti in 10 regole d’oro.

1. Proporre al cliente un’esperienza prima ancora che un prodotto
2. Identificare UNA idea portante intorno cui sviluppare il progetto
3. Decidere a priori se puntare su un modello itinerante o stanziale
4. Coniugare la tradizione con l’innovazione
5. Scegliere tecnologie avanzate, di facile utilizzo e manutenzione, dalle funzionalità semplici
6. Progettare con cura un layout curato, originale ma funzionale
7. Puntare su materie prime di qualità, curando la naturalità, il salutismo, il km zero
8. Sviluppare un modello di business dettagliato e sostenibile nel tempo
9. Dare massima attenzione al personale, al servizio e all’attenzione al cliente
10. Non trascurare gli aspetti finanziari, legali, normativi e sanitari

Nobile e mobile: il gourmet scende in strada