Ape Tizer, la nuova sfida su tre ruote dello street food

cibo-di-strada-4b9c4130

Ape tizer è il nome del progetto. Loro - Stefano Lanati, Cristian De Carolis e Lorenzo Regiroli - sono tre milanesi under 40, con alle spalle differenti carriere e un’idea comune: mettersi in gioco in una nuova attività.

Ecco la loro storia.

Come è nato il vostro progetto Ape Tizer?

Cercavamo un’attività da condividere sia per una questione di diversificazione sia perché ci piaceva l’idea di provare un campo stimolante come quello dello streetfood.

Qual è la vostra proposta?

La proposta coniuga due necessità: quella di proporre qualcosa di qualitativamente elevato e quella di far fronte alle restrittive leggi che governano le attività legate alla somministrazione di alimenti, specialmente se si tratta di attività ambulanti. La scelta è ricaduta sull’hamburger. Cotta a basse temperature (60° circa), abbattuta termicamente e mantenuta sottovuoto, la carne conserva tutte le qualità nutrizionali ed organolettiche; in fase di trasporto questo ci consente di ottimizzare gli spazi potendo sovrapporre il prodotto senza problemi di contaminazione tra diversi alimenti o bevande; la preparazione avviene in circa 2 minuti poiché il prodotto deve essere semplicemente rinvenuto tramite un particolare strumento di cui è dotata l’Ape e finito alla piastra.

Perché avete scelto le 3 ruote? Quali sono i vantaggi?

Prima di tutto per il fascino che l’ape suscita verso il pubblico, indipendentemente dalla generazione di appartenenza. E poi perché é l’unico mezzo che consenta di poter esercitare in forma itinerante con uno spazio di ingombro davvero limitato.

ape soci

In che zone operate?

Attualmente l’ape è posizionata per questioni logistiche ed organizzative ad Assago (Mi) dove abbiamo anche la sede amministrativa: abbiamo selezionato alcune zone di interesse in prossimità di centri direzionali e università collocati nella zona sud ovest di Milano e dei Navigli, ma la mobilità è un vantaggio che ci vogliamo giocare bene. Che senso avrebbe potersi muovere ed essere stanziati sempre negli stessi posti?

Quali le complicazioni finora riscontrate?

Indubbiamente le difficoltà non sono poche, chi si aspetta che si tratti di un’attività banale e facilmente replicabile si sbaglia: si deve fare i conti con il problema del poco spazio a disposizione che si traduce nella riduzione dell’offerta e nella necessità di avere un mezzo di backup che possa rifornire velocemente il mezzo in caso di necessità; altro capitolo importante é quello relativo al consumo di energia: la nostra ape, a pieno regime, ha bisogno di circa 6Kw per poter far funzionare tutte le attrezzature, (per fare un paragone quelli di un’abitazione sono c3,5kw): questo significa avere un generatore adeguato sia in termini di potenza che di rumorosità, siamo pur sempre un locale e non un cantiere edile...

Capitolo burocrazia. Come funziona la licenza, chi la rilascia, è stato complicato aprire?

Ecco il tasto dolente: non nascondo che a causa delle difficoltà e delle complicazioni del sistema burocratico a cui si deve sottostare stavamo per alzare bandiera bianca. All’inizio esercitavamo ad eventi chiusi non potendo ancora esercitare in strada perché la licenza, dopo 40 giorni dalla consegna di tutti i documenti necessari, non era ancora arrivata! Comunque la domanda viene fatta all’ufficio commercio del comune (esattamente al SUAP) esclusivamente via PEC e con documenti firmati digitalmente, ma per parlarne in modo esaustivo non basterebbe un articolo dedicato!

Il cliente che vuole mangiare un buon hamburger, come vi trova?

Oltre alla presenza su Facebook, Twitter ed Instagram, strumenti indispensabili, abbiamo un sito internet e un’applicazione mobile che fornisce non solo le informazioni relative al progetto ma anche di conoscere in tempo reale l’ubicazione dell’ape e fare richieste di affitto per eventi e feste private. Seguiteci, in tutti i sensi!

Correlati:

Cibo di strada un trend in crescita che corre sull'…Ape