Food truck, comincia l’avventura

20230728185138shutterstock-1727302222-5dbb2db9

Negli ultimi anni il cibo di strada è diventato **un tema caldo**: la qualità dei prodotti offerti è sicuramente arrivata al pari di quella dei ristoranti classici, le persone riconoscono in questo tipo di esperienza un non poco rilevante aspetto, quello dell’intrattenimento. Il concetto di assaggiare differenti street food nella stessa sera passeggiando in un food market o in una zona di grande flusso sicuramente invita le persone a scegliere questo tipo di offerta. Più **economica e più divertente**.

In certe manifestazioni gli utenti accorrono da km di distanza per avere un assaggio dell'ultima **cucina pop-up** e sviluppare un palato per l'ultima mania dei buongustai. Esistono anche delle app che individuano e localizzano i food truck nelle zone del centro. Secondo Intuit **la crescita del food truck sta superando dell’1,1% le tradizionali opzioni di ristorazione** (business.com).

Grazie alla tecnologia e al marketing nascono software e hardware per incrementare l’attività di questo tipo di attività, che ad esempio sono in grado di **geolocalizzare il tuo food truck e comunicarlo attraverso i social** ai tuoi clienti. Menu digitali, flessibili e sempre aggiornati e software per la sicurezza alimentare aumentano la fidelizzazione e ti aiutano a creare più empatia con i clienti.

Che si tratti di un food truck vecchio stile, di una cucina di strada più moderna, di una bancarella del mercato o di un festival gastronomico, è evidente che ci sono **soldi da guadagnare nel business del cibo di strada.**

Originariamente i food truck sono stati creati per portare cibo caldo nelle zone in difficoltà delle grandi città, sfamando i lavoratori che spesso iniziavano molto presto o finivano molto tardi e non avevano accesso ai consueti orari di apertura dei ristoranti.
Negli ultimi anni **questo mercato si sta evolvendo sempre di più**, e in modi sempre più raffinati: non solo **i** food truck si stanno dimostrando altrettanto **prolifici che molti ristoranti classici**, ma anche stanno tentando di soddisfare requisiti qualitativi ed estetici (di design) simili. Valutare di **avviare la propria attività di cibo di strada sembra quindi un’opzione ormai sempre più interessante e**

vantaggiosa. Vediamo perché in 8 punti.

I VANTAGGI DEL FOOD TRUCK

1. Bassi costi di avviamento

2. Meno rischi rispetto all'apertura di un ristorante

3. Rischi e benefici di essere il capo di te stesso

4. Se non hai velleità di proporre un’offerta molto complessa non è necessario avere grande esperienza in cucina

5. La flessibilità di lavorare quando e dove vuoi

6. Abbattimento del costo del personale, nel camion non ci si sta più di due persone

7. Lo street food è una tendenza molto attuale e popolare che gioca indiscutibilmente a tuo favore

8. I Festival Gastronomici sono sempre più comuni e ricercati e con il tuo food truck potrai viaggiare per il mondo offrendo la tua unicità