Street food? Tante opportunità, ma occhio alla burocrazia. VIDEO

street-food1-f376ae62

Non importa se sia un piccolo Apecar o un truck superattrezzato con cucina a bordo: la febbre da **street food** dilaga in tutta Italia sulla scia del successo ottenuto in altri Paesi europei, contagiando anche i palati più raffinati. Ma quali sono le opportunità di business? E quali i problemi che deve affrontare chi decide di affacciarsi a questo mercato emergente?

Paolo Sappino, amministratore delegato di Food Truckers Italia, **Antonio Dell'Ermo**, street chef di Bello & Buono e **Pedro Hernandez**, fondatore di El Caminante, intervistati da MixerPlanet concordano: vietato sottovalutare la burocrazia, in particolare in campo igienico-sanitario e in tema di occupazione del suolo, con norme che spesso cambiano da regione a regione o addirittura da comune a comune. E se l'investimento iniziale può essere contenuto (si parte dai 30mila euro per un Apecar), bisogna tenere conto dei costi di gestione e soprattutto essere pronti a impegnarsi in prima persona anche per 12 ore al giorno, se si vuole raggiungere il break-even in tempi brevi. E fra i possibili rischi non vanno dimenticate le condizioni meteorologiche avverse...

GUARDA LE VIDEOINTERVISTE ESCLUSIVE

[embed width="560"]https://youtu.be/xoLL2MIiVRg[/embed]

Intervista a Federico Trotta (Food Truck Festival): street food? Sì ma non in strada. VIDEO