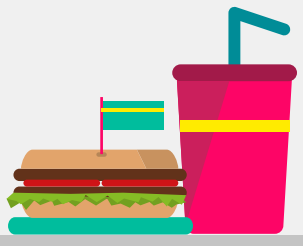
microtendencias

Los ROADCOOKS

Por:Zorayda Morales



"Alli donde hay una empresa de éxito alguien tomó alguna vez una decisión valiente"

•

PETER DRUCKER

•

Es bien conocido que nuestro país tiene una enorme riqueza gastronómica y tal es su fama a nivel internacional que en el 2010, la UNESCO declaró a la comida mexicana patrimonio cultural inmaterial. En nuestro país es fácil encontrar expresiones gastronómicas, que van desde las tradicionales recetas de la abuela, heredadas de generación en generación, hasta las fusiones de diversos ingredientes que dan origen a la nueva cocina mexicana.

Los mexicanos tenemos un buen diente, a veces parecemos "barrilito sin fondo"…por comida no paramos. Esto no es de a gratis, pues nuestro país nos ofrece un poco de todo: restaurantes, fonditas, mercaditos, tianguis, puestos ambulantes y ahora también, encontramos una nueva alternativa de comida sobre ruedas que llegó para quedarse: "**Los Food Trucks**", que conducidos por los Roadcooks dan a los Foodies de la ciudad una nueva forma de satisfacer sus antojos.

El Foodie es un aficionado de la comida y bebida. Además de degustar alimentos de alta calidad, también disfruta conocer la historia de cada platillo y sus ingredientes.

Los ROADCOOKS

Adultos jóvenes (20-30 años) emprendedores que han encontrado en los Food Trucks una opción más para ser los dueños de su propio negocio.

¿FOODTRUCK?

Cocina móvil equipada en un camión para vender comida al momento en distintos sitios de una ciudad. El primer Food Truck nació en Texas, EUA; fue diseñado por Charles Goodnight y lo llamó "Chuck Wagon".

Comer en la calle no es una actividad nueva en México, para eso somos expertos; sin embargo nunca antes habíamos comido platillos gourmet en la calle: **El 19% de los mexicanos ya comió en un Food truck***.

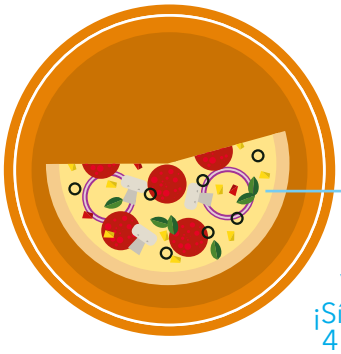
Actualmente los Food Trucks son un movimiento que invade lentamente la ciudad y va ganando popularidad. Los foodies están dispuestos a perseguirlos y formarse en largas filas para tener como final feliz su platillo favorito: ensaladas, hamburguesas, mariscos, nueva comida mexicana, cocina árabe, postres, empanadas; en fin, hay variedad para todos los gustos.

"No es una cocina improvisada, nosotros cocinamos experiencias y somos una cocina móvil al 100%, no somos algo pre fabricado".
Bernardo Bukantz, Roadcook de "Primario".

* Encuesta nacional dlR group.

¿Y qué hace especial al Roadcook? Cada uno ha logrado crear un concepto culinario que los distingue y especializa. El menú que ofrecen, tiene una fusión de ingredientes que transforma la idea más simple en una comida gourmet a muy buen precio.

¿LA ÚLTIMA SEMANA COMISTE EN LA CALLE?



55%
¡Sí! como 4 veces.

De ellos, el **37%** comió en un puesto en la calle: en promedio **3** veces.

LOS FAVORITOS:

1. Tacos (68%)
2. Quesadillas y Sopes (18%)
3. Tortas (15%)

"La idea es ofrecer una comida conocida como comfort food y llevarla a un nivel más gourmet".

Sebastián Sariñana,
Roadcook de *"El Buen Burgués"*.

DRIVERS DE LOS ROADCOOKS

Uno de los factores que mueve a los Roadcooks es su interés por la comida, se consideran foodies y tienen una gran sensibilidad gastronómica. Para ellos, no sólo se trata de "llenar el tanque", sino ofrecerle a su cliente una nueva experiencia en cada bocado.

Por otro lado, los Food Trucks son un negocio atractivo para estos adultos jóvenes, ya que pueden alcanzar su "independencia" laboral a una corta edad. La receta, el menú y los precios son establecidos por ellos mismos. No hay jefes que tomen decisiones por ellos y además, este trabajo los ayuda a mantenerse alejados del estereotipo "Godinez", al que muchos integrantes de la Generación Y ya pertenecen.

El hecho de no vivir el ambiente de oficina les genera una sensación de mayor libertad y control sobre su futuro al *"saber que no me estoy matando por el sueño de alguien más, cuando tenga mi Food Truck, me voy a matar por el mío".* Wannabe Roadcook.

"Somos fans de las hamburguesas y lo que queríamos era ofrecer hamburguesas gourmet de una carne importada de súper buena calidad, con un menú nuevo y diferente a lo tradicional y típico, las hicimos minis porque queríamos que tuvieras más de una experiencia en una sola visita, de ahí nació el concepto".

Sebastián Sariñana, Roadcook de "El Buen Burgués".

Gracias a ello, los primeros Roadcooks mexicanos se están convirtiendo en modelos a seguir entre sus peers. Hoy hay varios adultos jóvenes seducidos por ésta dinámica laboral.

"Vine con mis amigos porque queremos poner uno, ya tenemos varias ideas en mente del concepto que queremos desarrollar." Wannabe Roadcook.

Y como dicen por ahí que de la vista nace el amor, cada Food Truck se encuentra decorado según el estilo de su propietario. Los Roadcooks hacen único su camión, pues como auténticos adultos jóvenes, extienden su personalidad y la sintonizan con su marca o producto.

Para estos empresarios, no hay escuela para tener un Food Truck. Incluso, hay quienes declaran tener estudios universitarios totalmente ajenos al mundo de la administración o gastronomía. El lanzarse al ruedo es sinónimo de no quedarse con las ganas de vivir una experiencia que les genera beneficios económicos y además, les permite expresar su personalidad, administrar su tiempo y ser los responsables de la evolución de una idea que se convertirá en una marca.

¡PRECAUCIÓN!

Suena fácil, sin embargo la cadena de valor del Food Truck es más grande de lo que parece: muchos de los platillos se preparan desde antes. *"Son muchas horas de preparación, traemos 500 productos y mis procesos son de semanas y días, no es una cocina improvisada."* Bernardo Bukantz de"Primario"

La aventura que emprenden los Roadcooks al iniciar su negocio la hacen en compañía de sus amigos o familiares, de esta forma el costo se divide entre más personas; las responsabilidades, las ganancias y la experiencia rebasan los lazos afectivos, ahora el vínculo también es empresarial.

"Siempre que vayas a El Buen Burgués va a estar alguno de los socios." Sebastián Sariñana, Roadcook de "El Buen Burgués".

BUENO, BONITO Y BARATO

Si de cuentas hablamos… los Roadcooks saben que a diferencia de tener un restaurante, la inversión necesaria para montar un Foodtruck es menor, los gastos en personal disminuyen al ser los mismos socios los que participan en la operación diaria, además no hay sucursales que abrir por toda la ciudad.

"Creo que es mucho más sencillo comprarte un camión, la inversión es menos que la que se necesita para poner un restaurante."
Wannabe Roadcook

Al ser un negocio en movimiento pueden cambiar su ubicación fácilmente, lo que les permite darse a conocer en diversas zonas de la ciudad y ganar más clientes. La comida que ofrecen tiene la bandera gourmet, pero a precios mucho más accesibles de los que se pueden encontrar en restaurantes de la categoría.

Esta comida, aunque es callejera, no la puedes encontrar en los tradicionales puestos de la esquina. Por eso, los Food Trucks no sólo representan un ahorro para los inversionistas, también para los consumidores gourmet.

"No porque sea comida rápida o callejera tiene que ser comida chatarra, los Food Trucks no son simple comida ambulante cada uno trae una propuesta para la gastronomía de la ciudad."
Wannabe Roadcook.

La unión hace la fuerza

Los Roadcooks quieren formar parte de la economía formal, pero en México, aún no hay leyes que regulen esta nueva oferta de venta de comida. Hoy son 30 camiones los que participan activamente con la Asociación Mexicana de Food Trucks para cabildear y, así poder operar diario con todas las de la ley.

"Nosotros formamos una asociación y estamos afiliando a la gente para poder hacer una iniciativa de ley, pero son cosas que llevan tiempo, dinero, abogados. La mayoría estamos siendo lo más congruente posible para cumplir con lineamientos que no existen." Bernardo Bukantz, Roadcook de "Primario".

¿SABÍAS QUE?

Una vez al mes se reúnen todos los Food Trucks que circulan en el DF en un sitio para ofrecer todos sus platillos en un ambiente de fiesta y convivencia: *"Lo que más me gustó del Bazar es que en el mismo espacio tienes varias opciones de comida; árabe, vietnamita y mexicana."*Foodie.

Grupos de amigos y familias enteras se organizan para disfrutar de una comida sobre ruedas.

"Me encontré a una amiga que no veía hace siglos"- Foodie

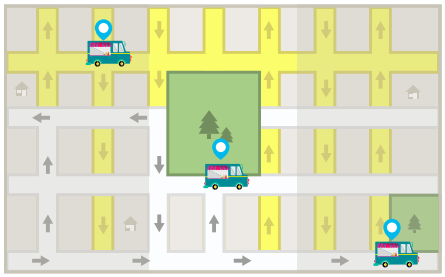
La ubicación del BAZAR cambia mes a mes, lo que favorece la convivencia entre personas que viven en diferentes zonas de la ciudad.

EL BILLBOARD DE LOS FOOD TRUCKS

Una de las claves de los Food Trucks es estar en constante movimiento por la ciudad. La idea es nunca permanecer en el mismo sitio y, para darse a conocer, los Roadcooks están montados en la ola de las redes sociales. A través de los perfiles en Facebook y Twitter han logrado captar cientos de seguidores que esperan la publicación del lugar en el que podrán encontrar su Food Truck favorito; también lanzan promociones, menús y eventos especiales.

Los Roadcooks tienen poco conocimiento y presupuesto para elaborar grandes estrategias de mercado como se acostumbra, sin embargo se las han ingeniado para obtener clientes a través del buen manejo del *social media marketing*, la mayor parte de sus esfuerzos se destinan a este medio.

"Hemos encontrado clientes muy fieles que vienen exclusivamente a probarnos a nosotros por las redes sociales." Sebastián Sariñana, Roadcook de "El Buen Burgués".



Como cliente, la experiencia de comer en un Food Truck es original y sorprendente, pues no das crédito que de un camión salga un platillo gourmet. No hay estructuras típicas de los restaurantes, puedes comer parado o sentado en la banca de un parque.

Más allá de expresar los valores y aspiraciones laborales de los adultos jóvenes, esta microtendencia responde a una necesidad del consumidor en México: empoderamiento y experiencia.

La dinámica de los Food Trucks permite que el consumidor tenga una experiencia diferente a la de un restaurante, interactúe con el creador de sus alimentos y sea él quien decida cómo comer.

¡UNE LOS PUNTOS Y DESCUBRE ASÍ AL ROADCOOK QUE TIENES DENTRO!

Si lograste unir todos los puntos...
¡¡Eres todo un ROADCOOK!!
Anímate a lanzar un nuevo concepto culinario sobre ruedas a las calles de la ciudad.