



Coffee Street Food

El Street Food ya está aquí. Comida y bebida preparada en la calle para su consumo en la vía pública, elaborada al momento y de forma artesanal que se oferta a buen precio en camionetas, caravanas y carritos

El nuestro es un país de buen clima y donde buena parte de nuestra vida social acontece fuera de casa, en la calle, en las plazas, en los paseos,... y es, en estos espacios, donde se está desarrollando un incipiente pero potente movimiento estrechamente relacionado con el beber y el comer... Se conoce como "Street Food", y contempla diversas variantes, incluida las temáticas entorno al café.

La simple traducción del inglés al castellano nos da la pista de que es el "Street Food": "Comida callejera", ahora bien, el concepto que encierra es mucho más amplio y diferente a lo que en primera instancia nos pueda venir a la cabeza con este nombre. Sus promotores defienden su oferta como "comida rápida, de calidad, popular e informal", y su filosofía pasa por la idea de que se puede comer en la calle a buen precio y sin tener que recurrir a la comida "basura".

La Street Food huye del fast food y apuesta por la comida de calidad a precios asequibles

En países europeos pero sobretodo en Estados Unidos y Asia, el concepto Street Food está ampliamente desarrollado y cuenta con un número de usuarios diarios muy elevado. En España la legislación entorno a la preparación y servicio de comida y bebida en la vía pública, sin embargo, es muy restrictiva y poco clara y hoy día acota este tipo de oferta a ferias, fiestas o eventos privados, limitando mucho su movilidad fuera de estas circunstancias. Para conseguir modificar esta situación, y a pesar de lo incipiente del movimiento en nuestro país, ya se han creado asociaciones de operadores y usuarios del Street Food en diferentes ciudades, las cuales trabajan para redefinir y elevar el concepto de "comida callejera" y cambiar la legislación. Desde estas entidades se impulsan algunos de los encuentros Street Food de más éxito en nuestro país, como el Eat'street de Barcelona, el MadrEat de Madrid, el ContraVan Street Food Festival o el ÑamCV de Valencia, ...

Y si el éxito de estos encuentros es entendido por sus organizadores como la muestra del apoyo popular al Street Food, también lo es para grandes nombres de la gastronomía de nuestro país, que con su suma al proyecto, no hacen más que validar este tipo de propuesta gastronómica y dar apoyo, así, a la reivindicación a favor de su "legalización". Carles Abellán, Koldo Royo o David Muñoz, entre otros, ya han saltado al rescate de este concepto que apuesta por una cocina desenfadada, urbana y con alma callejera. En el ámbito del café ha sucedido lo mismo, y baristas de referencia en nuestro país como Honorio García de Cafetaza se han subido a la bicicleta y ha empezado a ofrecer servicio de café al más puro estilo Street Food.

La oferta

Más allá de los típicos perritos calientes y tacos mejicanos, los emprendedores españoles que se han decidido por el Street Food como modelo de negocio, ofrecen propuestas, en general, creativas, innovadoras, ligadas a gastronomías muy diferentes a la nuestra y también a la propia. Los hay, además, que para distinguirse del resto, ofrecen productos diferenciados, por ejemplo, ecológicos, de KM 0, de temporada, etc. Y es, precisamente, en esta apuesta por la especialización y diferenciación, en la que se alinean los que han elegido al café como protagonista.

Carritos y Food Trucks baristas

Esta oferta de café se presenta básicamente en dos de los formatos más populares del Street Food, los carritos y los Food Trucks.

Los carritos son estructuras móviles compactas y no a motor, equipadas con lo imprescindible para desarrollar la actividad de preparación y servicio de café. En la parte visible para el consumidor se disponen, la máquina y el molino que se convierten en protagonistas. A esto contribuye la elección, en la mayoría de los casos, de equipos estéticamente muy atractivos y diferentes a los que habitualmente se encuentra en los establecimientos convencionales, por ejemplo, máquinas de café de palanca o pistón. En el interior del carrito, por su parte, se disponen, según el modelo, los depósitos de agua, de gas para calentar el



agua de la máquina de café y también la batería para el molino- algunas propuestas obvian esta batería que es substituida por el pedaleo del propio barista que a base de girar los pedales consigue mover las muelas del molino y moler el café-.

El Café sobre ruedas se sirve desde Food Trucks y triciclos que incorporan toda la equipación de una estación barista

En cuanto al diseño de estos carritos, este es muy variado, aunque las referencias visuales y estéticas de otras épocas y las combinaciones llamativas y atrevidas son las opciones más habituales. Los Food Trucks, por su parte, son la cara más visible del movimiento Street Food. Se trata de pequeños camiones o furgonetas "tuneados", que permiten ofrecer el servicio de comida y bebida a diferentes personas, en diferentes espacios y horas, y todo, en un mismo día, gracias a la movilidad de estos camiones.

Los Food Trucks son, pues, cocinas sobre ruedas montadas en el interior de un vehículo adaptado y siempre con una gran ventana abierta al público. Toda la actividad se realiza en el interior del vehículo, pero es visible desde el exterior. Un Food Truck está equipado con depósito de agua y zona de limpieza con neveras para conservar los alimentos y con los requisitos básicos que exige una cocina industrial. . En Estados Unidos, donde la moda de los Food Trucks está ampliamente extendida se calcula que actualmente circulan cerca de 3 millones de estos furgones, muchos de ellos sólo con servicio de café.

En el caso de los Food Truck especializados en la preparación y servicio de café, el concepto debe ser el de una estación barista sobre ruedas. Las propuestas más completas incorporan incluso hasta dos máquinas, más de un molino e incluso depósitos

para diferentes cafés en grano. La posibilidad de incorporar a la equipación de la furgoneta un congelador o una batidora, amplía aún más las posibilidades de bebidas con café.

Una variación de las Food Trucks son las Food Caravans, o lo que es lo mismo, caravanas convencionales reconvertidas a cocinas y cafeterías móviles.

Un concepto que vale por dos

Se trate de carritos, Food Trucks o Food Caravans, lo cierto es que además de una innovadora alternativa de negocio para emprendedores, estos negocios están demostrado tener, también, una excelente función como herramientas de marketing. Y es que no son pocos los casos, de establecimientos convencionales que los están aprovechando para reforzar la promoción e imagen de su negocio y marca.

Alquiler, franquicias y otros servicios

Al margen de estas propuestas ligadas a establecimientos fijos, lo cierto es que el Street Food viene dominado por emprendedores y esta realidad ha sido detectada por diversas empresas que ya ofrecen servicios a aquellos que quieran probar en el sector. La oferta se encamina, básicamente, al alquiler de carritos y Food Trucks, aunque también hay quienes ofrecen la franquicia de algunos conceptos ya de éxito en el Street Food; la organización de eventos; la gestión de medianos espacios donde aparcar y guardar los Food Trucks y los carritos cuando no se utilizan. De cara al público en general, también existen servicios concretos para facilitar la experiencia Street Food, como plataformas on-line especializadas, donde informarse de los próximos eventos o localizar nuestros Food Trucks favoritos en tiempo real. En este sentido, las redes sociales son también una inmejorable opción, pues muchos de los operadores informan de forma puntual de su ubicación y oferta del día.

Nos vemos en la calle!.

Susanna Cuadras