



**EL OCIO,
EN BUSCA DE LA MEJOR
EXPERIENCIA**



**UN NUEVO SABOR
PARA LOS CENTROS COMERCIALES**

**NUEVAS EXPERIENCIAS
EN LAS SALAS DE CINE**

**LOS CENTROS COMERCIALES,
COMO REFUGIO DE LOS OPERADORES**



MANUEL ÁLVAREZ-CASCOS,
CEO DE FOOD TRUCK ESPAÑA

“CONTAMOS CON LA MEJOR Y MÁS EQUIPADA FLOTA DE FOOD TRUCKS”



Food Truck España dispone de la mayor flota del país con 70 vehículos completamente equipados y alquilados durante todo el año a grandes marcas de alimentación. Tiene tres líneas de negocio: el alquiler de estos vehículos, la organización de festivales y la celebración de eventos tanto privados como de empresa y la instalación de autocines y cines de verano. Manuel Álvarez-Cascos, CEO de la compañía, explica cómo ha evolucionado el sector e insiste en la necesidad de avanzar en su regulación.

**¿Cómo ha evolucionado el tipo de *food trucks* que solicitan las marcas?
¿Cómo se han creado conceptos cada vez más sofisticados?**

Manuel Álvarez-Cascos: Food Truck España inició la actividad hace más de ocho años, así que fuimos pioneros en el sector. Empezamos adaptando antiguas caravanas y ahora fabricamos *food trucks* en fibra de vidrio con cocinas iguales o mejores que muchos locales. Cocineros con estrellas Michelin han participado con nuestros *food trucks* y obtenido un sorprendente éxito. Democratizamos la alta cocina, que se hace accesible a todos los públicos. Por poco dinero puedes probar deliciosos platos de maestros de la cocina española.

¿Cómo han cambiado las exigencias de las marcas?

M.A-C: Tenemos muchas peticiones de operadores que quieren tener un sitio fijo donde poder trabajar durante todo el año, porque hasta ahora la actividad del sector era muy estacional, centrada en los meses de verano, cuando en realidad el clima en España y nuestra oferta gastronómica son únicos en Europa. Los centros comerciales son un sitio ideal siempre y cuando no tengan una oferta gastronómica excesiva. Food Truck España estaría encantado de desarrollar conjuntamente esta actividad pionera en los centros comerciales de la asociación. Si están interesados podrían contactar con nosotros para definir esta colaboración. Ahora mismo tenemos acuerdos con universidades, estaciones de servicio y clubes de fútbol que han demostrado su interés por tener *food trucks*.

¿Con qué elementos cuentan todos sus vehículos?

M.A-C: Toda nuestra flota tiene certificado de transformación del Colegio de Ingenieros Industriales, instalación eléctrica, fontanería y saneamiento, condiciones sanitarias, ventilación, acabados y plano del vehículo. Todos los *food trucks* tienen mesa fría de acero inoxidable, campana extractora, lavamanos con agua fría y caliente, extintor, etc., así como certificado de desinfección y certificación de extintores. Los precios varían en función del modelo y del tiempo de alquiler. Nuestros equipamientos son tan buenos como los de cualquier cocina profesional.

Además, Food Truck España exige a los operadores que participan en nuestros eventos que cumplan todos los requisitos higiénico-sanitarios para ofrecer garantía a los clientes. Los vehículos no tienen permisos de circulación, así que se instalan directamente en los festivales o las ubicaciones. Los grandes cededores de espacios son los ayuntamientos o los centros comerciales.

¿Cuál es el vehículo más original que le han pedido personalizar?

M.A-C: Un helicóptero en el que se quitó el motor y se instaló la cocina dentro. Normalmente alquilamos nuestros vehículos, pero en esta ocasión el operador compró este proyecto tan personalizado. Tenemos autobuses ingleses de dos pisos con techo hidráulico, bus americano con un escenario en el techo, etc. Contamos con la mejor y más equipada flota de *food trucks* para alquilar a nuestros clientes.

¿Qué aportan este tipo de instalaciones a los centros comerciales?

M.A-C: Dinamizan espacios, generan ingresos extra, hacen que las familias se acerquen y pasen todo el día en el centro comercial aumentando datos de tráfico y ventas en los establecimientos fijos del complejo. Complementamos otras actividades que se realizan en centros comerciales. No somos competencia, somos complementarios.

¿Cuáles son las dificultades que aparecen para instalar *food trucks* en estos complejos comerciales?

M.A-C: Ninguna, solo necesitamos acceso a luz y agua. Los centros aportan servicio de limpieza, seguridad, iluminación, comunicación, sponsors, etc.

¿A qué lugares han llevado Food Truck España Food Fest? ¿Para qué tipo de espacios está diseñado?

M.A-C: Este año realizaremos 25 festivales de al menos tres días. Somos líderes en el sector. Necesitamos espacios amplios, con luz, iluminación, seguridad, limpieza y acceso a agua. Los parkings de los centros comerciales son idóneos para desarrollar nuestra actividad. Hemos realizado festivales en varios centros y estamos convencidos que seguiremos ampliando la lista de complejos con los que colaborar.

¿Qué es lo que ofrece este festival?

M.A-C: Aglutinan una atractiva oferta gastronómica, junto a música en vivo, actividades de animación infantil y espacio para mercado, entre otras cosas. Se seleccionan a los operadores gastronómicos para que sean complementarios y también se busca elevar la calidad. Nos apoyamos en el talento local y damos visibilidad a grupos musicales, coros de la región, etc. Tenemos contactos con comunidades autónomas para dar visibilidad a mercados locales. También se organizan actividades infantiles para niños, como cuentacuentos o pintacaras, para que toda la familia disfrute del tiempo libre. Solo con oferta gastronómica no se llena el espacio, ya que es importante hacer que la gente pase el mayor tiempo posible. Un festival duplica el tráfico del centro comercial y puede repercutir en otro tipo de comercios.

¿En qué consiste la iniciativa del autocine / cine de verano Food Truck España? ¿Cómo puede ayudar a sacar partido a espacios desaprovechados en los centros comerciales?

M.A-C: Generar nuevas actividades complementarias en horario que no se usan las instalaciones. Hemos sido pioneros porque durante la pandemia no se podía ir al cine, pero sí al autocine.



¿Cómo ha funcionado este año su proyecto de cines de verano?

M.A-C: Muy bien, lo hemos llevado a más de 30 emplazamientos ofreciendo películas actuales y en pantalla profesional. Llevamos el cine a cualquier espacio del municipio. Nosotros nos encargamos de licencias, material y montaje para disfrutar de una gran velada de cine. También ofrecemos servicio de asesoramiento de ciclos de películas orientados hacia el objetivo del municipio. En la zona de acceso se puede disponer de *food trucks* donde adquirir refrescos y diferentes *snacks*.

¿Han llevado a cabo algún tipo de actividad solidaria?

M.A-C: Food Truck España cedió cuatro *food trucks* a Mercamadrid y al hospital de IFEMA durante la pandemia para poder ofrecer una cena a los conductores de camiones que trajeron productos a Madrid y aportar un poco de descanso a los sanitarios que duramente trabajaron en el hospital que se montó en IFEMA. Food Truck España es socio fundador de Turismo Solidario 2020 y llegamos a ofrecer más de 350.000 menús gratis a los más desfavorecidos del Ayuntamiento de Madrid durante los momentos más difíciles de la pandemia.

¿A qué retos se enfrenta el sector?

M.A-C: Estamos intentando regular el sector del *food truck*. De hecho, colaboramos con muchos ayuntamientos españoles que nos piden que aportemos nuestra experiencia para regular el nuevo sector gastronómico. A día de hoy la actividad solo se puede desarrollar en espacios privados o festivales con la autorización temporal del ayuntamiento. Es importante que la actividad se regule y se liberalice.

