



Comment préparer son lancement ?

Chaque début d'année, les semaines qui nous rapprochent du printemps semblent rendre chacun d'entre nous un peu plus nerveux. C'est pourquoi

il est peut être temps de profiter de l'avant saison pour faire le point sur les bases de tout lancement réussi.

Le rétro planning : la grande majorité des nouveaux acteurs de la street food cible les saisons printemps/été pour lancer leur activité. Si cette fenêtre de tir est sans doute la meilleure, il convient de bien mesurer le temps nécessaire pour un bon démarrage.

Selon votre véhicule, il vous faudra entre 3 et 5 mois d'attente avant de récupérer votre bien. Imaginons que vous souhaitez démarrer fin juin et que vous ayez opté pour une remorque i-catch, il vous faudra compter 10 semaines de production.

Ces 10 semaines ne sont pas 'tout inclusifs', c'est à dire qu'elles n'intègrent que la production elle-même du produit. Néanmoins, le retro planning ne s'arrête pas là...

La commande : La production effective du bien ne démarre qu'une fois l'acompte payé. Cela semble une évidence mais dans la pratique on remarque qu'il faut environ 10/15 jours entre la signature du contrat et le transfert effectif des fonds (l'inertie des banques et les aléas du commanditaire qui doit gérer plusieurs priorités en même temps...). Le client imagine souvent qu'une fois le contrat signé, le délai de production court et cela débouche quelques fois sur de lourds malentendus.

La livraison : Nous avons fait le choix de travailler avec des transporteurs compétitifs. Cela implique que nous n'avons pas de transporteur attitré et qu'il nous faut solliciter différents prestataires au moment de la livraison. Le coût compétitif de ces transporteurs à pour pendant un délai de livraison plus long, environ une semaine.

Ces bases étant établies, vous constatez qu'il ne faut pas que notre client se base sur 10 semaines de production mais sur 10 semaines + 15 jours + 7 jours : 13 semaines. Ce calcul reporte donc notre commande à début avril.

Réception de la commande : combien de fois certains ont voulu et voudront encore lancer leur activité le jour même de la réception ? Beaucoup trop... Il est impensable d'ouvrir un restaurant sans cuisinier comme il est inimaginable d'ouvrir un véhicule de street food sans en connaître les rudiments. Cette nécessité impérative de maîtriser les bases de son outils de travail s'applique à tous les produits et d'une manière encore plus affirmé pour les Piaggios.

Ces derniers sont des véhicules fragiles et délicats qui réclament du doigté avant d'être jeté dans la fosse aux lions.

Homologation : Deux cas de figure se posent à nous. Dans le cas de la i-catch, l'homologation est très rapide. En France, par exemple, notre partenaire cartegriseminute délivre une carte grise en l'espace d'une heure. Dans le cas des véhicules transformés, nous fournissons les papiers du véhicule et les documents carrossier de l'usine. Ces derniers vous permettent d'homologuer le véhicule dans la journée.

Assurance : Sans carte grise, pas d'assurance et sans assurance pas d'autorisation de travail. Voilà pourquoi il est indispensable d'intégrer ces pré-requis avant de négocier des emplacements...