

VIDEO: Po Praze krouží první pojízdný mlsobus. Nabízí mexickou kuchyni

4. září 2012

Oranžový občerstvovací truck se zjevuje během dne na nejnečečkávanějších místech. Nejčastěji ho zastihnete poblíž velkých kancelářských center, večer ve Stromovce či třeba na Letné nebo poblíž velkých rockových koncertů.



"Kamarád Pavel Jíhlavec tento stravovací model objevil ve Spojených státech a nadchnul se. Tam má starou tradici a prý abychom to vyzkoušeli i v [Praze](#)," popisuje šéfkuchař pojízdné restaurace Food Spot Pavel Cón. On sám vlastní restauraci specializující se na BBQ, takže rychlou [kuchyni](#) si dokázal představit i v pojízdné formě.



Pojízdné restaurace mají ve Státech dlouhou tradici.



To je burger, napsala...

"Milujeme mexickou kuchyni, náš koncept lze pojmenovat jako tex-mex kuchyně, tedy jako kombinaci texaské a mexické kuchyně. Výhodou to má v tom, že z několika základních ingrediencí můžeme nakombinovat několik jídel, každý si může vybrat podle toho, zda má rád fazole či kukuřici, s omáčkou či bez. A to lze zvládnout i na prostoru několika metrů čtverečních, které naše pojízdná restaurace nabízí," popisuje Cón.

Základem nabídky je kuřecí a hovězí burritos, doplňují ho i quesadilla nebo hovězí burger v středoamerických variacích podle přání. Tedy jídla, která u nás nejsou zase až tak rozšířená, ale zároveň ideální pro rychlé zakousnutí.

Podívejte se do zákulisí

"V pojízdné restauraci samozřejmě nemůžeme připravovat vše na místě, to znamená, že hovězí maso si připravíme přes noc u nás v restauraci. A ráno, aby bylo vše co nejčerstvější, se už v našem food trucku začínají krájet [rajčata](#), loupat cibule, připravovat kuřecí maso a omáčky či směsi. A před polednem otevřeme a vše už pak připravujeme přímo před zákazníky. Mohou se podívat, jak se to dělá, a třeba se i inspirovat pro vlastní domácí kuchyni," říká Pavel Cón.

Pojízdná restaurace funguje teprve od poloviny srpna, v současné době si "mapuje" terén tak, aby stavěla na místech, kde si vydělá alespoň na režii. "Teď přes obědy obsloužíme na padesát [lidí](#), ideál by byly tak dvě stovky," slibuje si.

[Zobrazit fotogalerii](#)

Na tom ale budou muset zapracovat. Na současném provozu je ještě znát víc nadšení než sehranosti týmu. V nejvypjatějších chvílích to jiskří, ostatně jako v každé restauraci během polední špičky. Třeba v okamžicích, kdy dojde cibule, je třeba dostrouhat sýr nebo pomocník nemůže najít v lednici další várku zakysané smetany. Právě když se začíná tvořit fronta.

Každopádně restaurace na kolečkách stojí za vyzkoušení. Kdo má rád trochu jiné chutě, než které mu denně servírují v závodní kuchyni, by mohl tuto změnu uvítat. Při propagaci sázejí nejvíc na sociální [sítě](#), na Facebooku nebo Twitteru denně najdete upozornění, kam se food track právě chystá.

Autor: [Marek Burza](#)[Přidat odkaz](#)**[Zkuste změnu banky](#)**

Veškeré papírování vyřídíme za Vás. Proplatíme poplatky až do výše 500 Kč.

[AirBank.cz](#)**[Získejte titul MBA za 1 rok](#)**

Prestížní obory, přihláška zdarma. Školné jen 95.000 Kč! Studium v ČJ.

[www.cemi.cz](#)**[Informační systém UniQ](#)**

Získáte absolutní přehled nad firmou. Zpřehledníte celý chod vašeho byznysu!

[www.CRMUniQ.cz](#)[JobDNES](#) [Automodul](#) [TOPkontakt](#) [Reality](#) [Dovolená](#)

Vybíráme z nabídky volných pracovních pozic:

**[Práce z domu s využitím
PC / internetu](#)****Business Support s.r.o.**
Česká republika**[VEDOUcí ODDĚLENÍ TPV](#)****JOHN FOX, s.r.o.**, Středočeský kraj
55 000 - 60 000 Kč**[Asistent/ka společnosti](#)****Omega CZ spol. s r.o.**, Hl. m. Praha
20 000 - 22 000 Kč**jobDNES.cz** místo, kde se chytnete**[Dalších 17 127 volných pozic](#)**

© Copyright 1999 – 2012 MAFRA a.s. a dodavatelé Profimedia, Reuters, ČTK, AP. Partner pro inzerci v Německu: RP Online.
Jakékoliv užití obsahu včetně převzetí, šíření či dalšího zpřístupňování článků a fotografií je bez souhlasu MAFRA a.s. zakázáno.