

Flob • blog

Úvod Rozhovory Majitel pojízdné restaurace Food Spot: Děláme burrito a to se snažíme mít nejlepší ve městě.

Majitel pojízdné restaurace Food Spot: Děláme burrito a to se snažíme mít nejlepší ve městě.

Flob 30.10.2012 0 Rozhovory



Slovní spojení food truck, vám zní určitě povědomě. Tento koncept pojízdných restaurací, který je nesmírně populární zejména v USA, se nedávno pod názvem [Food Spot](#) dostal i k nám do ČR. Za jeho zrodem konkrétně stojí Pavel Cón, kterého jsme vyzpovídali v našem dalším rozhovoru.

Váš koncept takzvaného food trucku, je v České republice novinkou. Co vás přimělo k jeho vytvoření?

Jak jsme již několikrát zmínili, s touto myšlenkou přišel můj kamarád Pavel Jíhlavec s tím, že ho tato koncepce fast foodu, respektive restaurace na kolech naprosto uchvátila a po dlouhém přemýšlení jsme dali hlavy dohromady a začali plánovat první kroky. Prostě tento druh stravování u nás nezvyklý, nás uchvátil a šli jsme do toho.

Jaké byly vaše začátky a první kroky?

Vlastně jsme ještě pořád na začátku. Nejdříve jsme museli nastudovat spousty materiálu a videí. A pak přišla velmi těžká cesta realizace a stavby auta.

Ta stavba auta zní zajímavě. Byl to náročný proces?

Velice. Ale upřímně, ne vše se nám chce prozrazovat, hlavně co se týče technických věcí. Vybrat toho správného dodavatele dle našich představ, je velice náročné. Bohužel je málo firem, které mají se stavbou těchto vozů nějaké větší zkušenosti. Jednoduše řečeno i oni jsou na začátku a my se domníváme, že z našich prvních zkušeností a svých zkušeností z gastro provozů, bychom do budoucna mohli vytvořit slušné zázemí pro samorealizaci tohoto druhu vozů.

Jak byste váš Food Spot popsal někomu, kdo o něm slyší poprvé. Co nabízíte? A co si u vás lidé dají dobrého?

Hledali jsme něco nového, co na našem trhu tak trochu chybí. Nakonec jsme zvolili pro náš první truck Tex-Mex kuchyní. S tím, že mottem jsou čerstvé suroviny a čerstvé jídlo na ulici.

Jak zajišťujete právě čerstvost surovin? Předpokládám, že základem je kvalitní a spolehlivý dodavatel...

Výběr dodavatelů je vždy běh na dlouhou trať. Naše výhoda je v zázemí restaurace, kterou mimo jiné provozují, takže o to to na začátku bylo jednodušší.

Prozradíte o jakou restauraci jde?

Restaurace U Dašů v Klánovicích.

Zkušenosti se tedy určitě hodily. Vraťme se zpět k vašemu food spotu. Jaká jídla jsou mezi lidmi nejoblíbenější? Máte to za ten krátký čas už nějak vysledované?

Prioritou je burrito. Burrito, které si zákazník sám složí a nechá zamotat do tortily z ingrediencí, které vidí před sebou. Jinak děláme hamburger z kvalitního masa z české farmy a domácí housky.

Momentálně provozujete pouze jeden food spot. Plánujete jich do budoucna více? Například v jiných městech? Váš koncept se zdá jako ideální pro franšizing...

Určitě. Ale v první řadě je důležité vše dobře rozpohybovat a po nějakém čase včas rozhodnout pro další lokace, jiná města, jiný druh sortimentu atd. Franšizing pomalu řešíme a hledáme i další možnosti jak se rozrůstat.



Máte už vybraná nějaká města, kam byste se rádi rozšířili?

Zatím ne.

Food spot provozujete s kolegou, rozdělujete si nějak práci?

Já se momentálně starám o provoz společně se Zuzkou Němcovou, kterou jsme přibrali na administrativu a jednání při hledání lokací. Já mám na starosti tu gastronomickou část a Pavel Jíhlavec koordinuje výsledky a vymýšlí marketing.

Jaké jsou vlastně největší rozdíly mezi provozováním pojízdné restaurace a klasické restaurace? Co je náročnější?

Každé má svoje. Nejtěžší je vždy koordinovat lidi. Bohužel pracovní morálka v naší malé kotlině a hlavně ve službách je bídná. Najít způsob motivace je velmi těžké. Myslím, že oboje je dost těžké a časově náročné.

Zdá se jako byste měl s tímto negativní zkušenost...

Na to se velice těžko odpovídá. Lidé si ve službách myslí, že peníze padají z nebe a že my zaměstnavatelé jsme boháči, kteří nemusí nic dělat a hlavně nesmí mít moc velké nároky na jejich odvedenou práci. Ale opak je pravdou. Já osobně jsem v práci každý den a někdy i dost dlouho a kolikrát musím jejich práci opravovat. Myslím si, že si lidé ještě neuvědomují, co je to být dlouho bez práce.

Myslíte, že vinu na tom nese třeba i minulý režim?

To už je asi moc dlouho, ale určitě. No on ten dnešní není taky nějak super. Ale přijít na to, že za dobře odvedenou

práci, je dobrá odměna, to si myslím Čechům trochu schází.

Rozumím, vraťme se zpět k jídlu. Sledujete českou gastronomickou scénu? A co si o ní myslíte? Myslíte si, že kvalita roste nebo klesá?

Určitě stoupá. Tlak médií je obrovský, ale na druhou stranu pěstuje takové gastronautství. Jsou lidé, kteří by rádi tomuto rozuměli, ale bohužel jim chybí něco jako vztah a rozhled. Každopádně se ale začíná blýskat na lepší časy a hlavně už se dnes dá obstarat úplně vše, co člověk pro dobrou kuchyni potřebuje.

Váš názor na polotovary?

Jak se to vezme. Protože, co je to dnes polotovar. Předvažené jídlo? Zamražené jídlo? To je velice složité specifikovat. I v dobré kuchyni si musíte připravit polotovary a pak s nimi během dne pracovat. Ale samozřejmě, že čerstvě uvažené jídlo z čerstvých surovin je hodnotově o dost dál, než ohřátá krabička. Ale zase podívejte se na dnešní fenomén krabičkové diety. Je toto polotovar?

Kdybych šel hladový po ulici a narazil na váš food truck, jaké jídlo byste mi doporučil?

Vize food trucku je mít svoji specialitu a to třeba pak jen dvou až třech obměnách. Prostě tři nějaká jídla, které si vymyslíte, a originálně upravíte. Jak jsem říkal děláme burrito a to se snažíme mít nejlepší ve městě.

Kde lidé váš food truck mohou najít?

Momentálně máme tři 100% lokace v Praze. Pondělí Karlínské náměstí, Úterý The Park na Chodově, Středa Radlická Anděl, Čtvrtek si zatím necháváme na zkoušku nových lokalit a Pátek jezdíme do AAA Auto Praha, kde projevíli velký zájem o naše služby s tím, že bychom tam měli do budoucna být i jeden den o víkendu. Jinak plánujeme na víkend akce typu farmářské a gastro trhy.



Zdá se že jste hodně zaneprázdněný, najdete si vlastně někdy čas na to zajít na dobré jídlo do restaurace? Pokud ano, máte nějaké oblíbené?

No tak určitě. Mám rád Lokál na Pivo, v plánu je navštívit Sancho a s rodinou nám vyhovuje například U Slepíček v Průhonicích. Ale upřímně se nejraději stravujeme v naší restauraci.

Na jaké jídlo byste čtenáře do vaší restaurace pozval?

Naší specialitou jsou žebra a křídla v BBQ provedení. Z denní nabídky vyzdvihnu svíčkovou s karlovarským knedlíkem, nebo plněné bramborové knedlíky v domácím provedení a s naším nakládaným zelím, které je samozřejmě omezeno sezónou. Ale vydrží nám skoro celý rok.

Chystáte s Food Spotem do budoucna kromě rozšíření do dalších měst a účasti na farmářských trzích nějaké další novinky?

Chceme rozjet snídaně a nabídku cateringu. Domníváme se, že tato forma může být originální a do budoucna žádaná.

Je něco co byste vzkázal čtenářům rozhovoru?

Asi aby nezapomněli, že dobré jídlo vždy něco stojí a levné varianty a náhrady jídla by mohly už konečně být minulostí. Jíst se musí a doufám, že lépe a lépe.

Děkujeme za rozhovor...

Není zač, my děkujeme za příležitost.

Tweet 1

0

To se mi líbí 3

Komentáře



Přidat komentář...

Zveřejnit na Facebooku

Zveřejňujete jako Zuzana Němcová (Změnit)

[Přidat komentář](#)

Plugin pro sociální síť Facebook

Copyright © 2012 Flob.cz..