

# FOOD TRUCKI NA DOBRE WJECHAŁY DO POLSKI



Każdy, kto w ostatnich latach brał udział w jakimś większym festiwalu na świeżym powietrzu, miał okazję spróbować jedzenia z mobilnych barów lub restauracji – food trucków. Kuchnia na kołach to najprostszy sposób na zapewnienie ludziom jedzenia podczas imprez na świeżym powietrzu w miejscach, gdzie nie ma restauracji stacjonarnych. Coś dla siebie znajdą w nich wszyscy, zarówno konsumenci niewymagający, jak i ci z bardziej wyrafinowanym podniebieniem – amatorzy kanapek, burgerów, pizzy, tradycyjnej polskiej kuchni czy też potraw orientalnych. Dużą popularnością cieszą się także kawiarnie na kółkach i – bardziej klasyczne – wozy

z lodami. Food trucki stały się nieodłącznym elementem krajobrazu na imprezach organizowanych pod gołym niebem zarówno w dużych miastach, jak i mniejszych miejscowościach i wydaje się, że nie są tylko przejściową modą. Świetnie to widać na organizowanym od dwóch lat Łódź Street Food Festival, którego dwanaście edycji cieszyło się niesłabnącym zainteresowaniem i zgromadziło wielu właścicieli food trucków oraz tłumy łodzian. Warszawa również ma swój w całości poświęcony restauracjom na kółkach Food Truck Festival. O popularności imprezy z pewnością może świadczyć to, że w tym roku odbyła się ona aż cztery razy. W Gdańsku organizowany jest Festiwal

Smaków Food Trucków, który miał już osiem edycji. Coś dla siebie znajdą również miłośnicy wegetariańskiej kuchni na kółkach – w Krakowie odbywa się Wege Festiwal Foodtruckowy. Złoty organizują też inne większe miasta, między innymi Szczecin, Katowice, Białystok. Zainteresowanie klientów i chęć rywalizacji właścicieli wzmagają dodatkowo konkursy na najlepszy food truck organizowane w różnych miastach Polski. Nikogo nie zniechęca konieczność jedzenia na stojąco, a dużym plusem z pewnością jest możliwość obserwowania, jak przygotowuje się posiłki. Mobilne kuchnie przyciągają mnóstwo klientów, a ich właściciele cieszą się swobodą i możliwością oferowania swojego menu na różnych imprezach oraz trafiania do konsumentów z całego kraju. W przeciwieństwie do właścicieli lokali nie muszą pracować w stałych godzinach i w tych samych miejscach. Jadą tam, gdzie jest zapotrzebowanie na ich potrawy.

Wejście w foodtruckowy biznes jest dosyć proste. Wystarczy założyć własną działalność gospodarczą, otrzymać pozwolenie sanepidu (podstawowe wymogi to dwie umywalki, woda bieżąca, urządzenia chłodnicze, łatwo zmywalne szafki, szatnia na ubrania i używanie półproduktów) oraz oczywiście samochód – może to być już gotowy food truck lub inny pojazd, który da się zaadaptować. Potem już nic tylko ruszać w drogę. Czy jednak łatwo znaleźć swoje miejsce na tak – wydawałoby się – nasyconym rynku? Jak przekonuje Filip Słowiński, właściciel food trucka Bystro, są miejsca, w których łatwiej się przebić niż w innych: „Łódź nie jest jeszcze tak bardzo oblegana, dlatego tu łatwiej o sukces, z kolei rynek warszawski jest dużo bardziej obłożony. Mamy teraz boom na food trucki, więc zainteresowanie ludzi i firm organizujących różne eventy jest naprawdę duże. W tym roku w sezonie letnim praktycznie na każdym kroku można było spotkać food truck, więc w tej branży nie ma problemu ze znalezieniem miejsca dla siebie. Oczywiście są miejsca lepsze i gorsze, ale to już kwestia nauki i rozpoznania rynku. Ten, kto ma jakiś pomysł i potrafi go zrealizować, z pewnością się odnajdzie. Jeśli ktoś jest kreatywny, to w kuchni na kołach może zrobić równie smaczne jedzenie, jak w dobrej restauracji”. Food truck to zresztą dla wielu droga do własnej restauracji i dobry początek dla miłośników gotowania, których nie stać na otwarcie lokalu. Mobilne kuchnie nie tylko przyjeżdżają na organizowane przez miasto festiwale, lecz także są chętnie zapraszane między innymi na firmowe imprezy integracyjne w większych miastach. Duże zainteresowanie budzą jednak również w mniejszych miejscowościach, gdzie stały się świetną alternatywą dla straganów z jedzeniem rozstawianych podczas okolicznościowych imprez na powietrzu. Restauracje na kółkach są też zapraszane na imprezy w całej Polsce, a nawet za granicą. Jak wynika z doświadczeń właścicieli mobilnych restauracji, najbardziej opłacalna jest obecność na wydarzeniach chętnie odwiedzanych przez młodych ludzi – festiwalach muzycznych i koncertach plenerowych.

Z food trucka można sprzedawać właściwie wszystko. „Im ciekawsze, bardziej urozmaicone pomysły, tym więcej lu-

”  
**Z food trucka można sprzedawać właściwie wszystko, im ciekawsze, bardziej urozmaicone pomysły, tym więcej ludzi można przyciągnąć**

dzi można przyciągnąć – mówi Filip Słowiński. – W tym roku akurat zdecydowanie widzę boom na burgery, choć dużo jest także jedzenia meksykańskiego: tortilla, tacos. Zdarzają się też zupełnie odmienne i oryginalne propozycje, słyszałem o food trucku, który serwuje pampuchy z sosem – możliwości jest mnóstwo”.

Warto pamiętać, że na imprezach dla food trucków ich właściciele muszą płacić za możliwość wystawienia się – w Łodzi jest to wydatek rządu 200–500 zł za dwa dni (tyle zazwyczaj trwa festiwal). Rejestracja na tego typu imprezie to jednak dla restauratorów na kółkach najprostsza droga, aby trafić ze swoją ofertą do szerszego grona smakoszy. Dodatkowo mogą oni liczyć na zapewnienie nie tylko miejsca, lecz także wyrównanej konkurencji, gdyż zazwyczaj organizatorzy imprez tego typu, układając listę food trucków, biorą pod uwagę menu i starają się, aby nie przeważały pojazdy serwujące jedną potrawę: na przykład kanapki czy pierogi (tak, są również food trucki z pierogami). Poza imprezami zorganizowanymi właściwie trudno jest uzyskać od miasta pozwolenie na zatrzymanie się z mobilną restauracją.

Niestety, foodtruckowy biznes jest sezonowy, choć to być może stwarza większe możliwości dla bardziej wytrwałych właścicieli mobilnych restauracji, gotowych jeździć i sprzedawać swoje dania również zimą, choćby podczas festynów bożonarodzeniowych. Na ogół trzeba się liczyć z tym, że wraz z nadejściem chłodniejszych dni foodtruckowy interes zapada w zimowy sen. Skoro jednak moda na food trucki rozwijała się w Stanach Zjednoczonych w latach 30., a dziś restauracji tego typu jest tam już co najmniej kilka tysięcy, to może nie ma sensu zrażać się sezonowością?

Choć do Polski food trucki przyjechały późno, wygląda na to, że dopiero się rozpędzają. Według Food Truck Portal jest ich około 300, najwięcej w Warszawie (122), następnie w Trójmieście (59), Krakowie (35) i Wrocławiu (38). Patrząc na letnie imprezy w Łodzi, można śmiało powiedzieć, że i ona goni czołówkę. Czy zatem food trucki na stałe zaparkują w Polsce? „Myślę, że ta moda będzie trwała. Food trucki wywodzą się z USA, a tam zjawisko nie dość, że nie zamiera, to wręcz się rozwija” – zapewnia właściciel Bystro. ■