

Food truck jako nietypowa atrakcja na przyjęciu weselnym.

Zapewnienie niezwykłych atrakcji na wesele to nie lada wyzwanie. Na weselu najczęstszymi atrakcjami są: foto budka, kącik ze słodyczami oraz bańki mydlane dla dzieci. A może food truck na wesele? Pomimo że jest to rzadka atrakcja, jednak jest coraz chętniej wybierana przez młode pary. Co się za tą opcją kryje i jakie są koszty wynajęcia ciężarówki gastronomicznej?

Food truck to ciężarówka wyposażona w sprzęt gastronomiczny serwujący przysmaki typu fast food wywodzące się ze Stanów Zjednoczonych. W ciągu ostatnich 5 lat ten mobilny punkt gastronomiczny stał się prawdziwym hitem. W okresie letnim bije rekordy popularności na festiwalach gastronomicznych, pod stadionami czy pod halami widowiskowymi w czasie wydarzeń kulturowych. **Okazuje się, że food trucki również stanowią ciekawą atrakcję na wesele.**



Jakie są koszty wynajęcia food trucku na wesele?

Koszty zamówienia food trucku na wesele są zróżnicowane. Cena jest uzależniona od wielu czynników m.in. menu, ilości zamówień i czasu serwowania potraw. Najczęściej wybierając rodzaj współpracy, młode pary decydują się na rozliczenie poprzez ilość zamówień. Jeżeli wybrane dania zawierają owoce morza, cena za porcję może wynosić 25-30 zł. W przypadku drobniejszych przysmaków tj. hot dog ceny mogą kształtować się na poziomie 10-15 zł. **Rozliczenie w ten sposób nie jest regułą, ponieważ może się zdarzyć, że właściciel kampera za dobry catering zaproponuje cenę z góry – 1500-2000 zł za 1 dzień.**

Oprócz kosztów związanych z przygotowaniem danych dań, właściciele food trucków doliczają również opłaty dodatkowe do których możemy zaliczyć dojazd w cenie 2-3 zł za 1 km do miejsca do organizowanego wesele. Jeżeli food truck musi pokonać sporą trasę, może się zdarzyć, że młoda para będzie musiała liczyć się z koniecznością opłacenia noclegu dla właściciela gastronomicznej ciężarówki.

O czym należy pamiętać, decydując się na food truck na wesele

Decydując się na tą nieprzeciętną atrakcję dla gości, należy pamiętać o paru aspektach, które pozwolą wyeliminować potencjalne problemy i niezadowolenie gości. Jak wiadomo, pogoda jest kluczowym czynnikiem przy organizacji wesel. W przypadku food trucka, pogoda może wpłynąć na prace i popyt, dlatego w okresie jesiennym warto wybrać ciężarówkę posiadającą zadaszenie.

W momencie ustalania współpracy, warto poinformować właściciela food trucka, ilu gości będzie na naszym wesele, co pozwoli mu na odpowiednie przygotowanie do swojej pracy, co w rezultacie przełoży się na sprawną obsługę weselnych gości.

Ważną kwestią, którą należy uzgodnić, jest organizacja miejsc siedzących dla gości. W tym przypadku mamy do dyspozycji dwie opcje: pierwsza polegająca na tym, że goście wracają z talerzami do środka sali weselnej lub drugą – goście usiądą na stworzonych miejscach siedzących i zjedzą przy food trucku. Pierwsza opcja może wpłynąć na to, że goście wejdą do środka, zjedzą posiłek i pójdą tańczyć, natomiast druga opcja może sprawić, że część gości przez dłuższą chwilę będzie bawiła się poza parkietem. Warto przeanalizować zarówno jedna i druga opcje.

Podsumowanie

Food trucki stanowią ciekawą i nietuzinkową alternatywę dla pozostałych atrakcji na przyjęciu weselnym. Przy wyborze, należy wziąć pod uwagę poszczególne aspekty pozwalające na ustalenie potencjalnego kosztu.