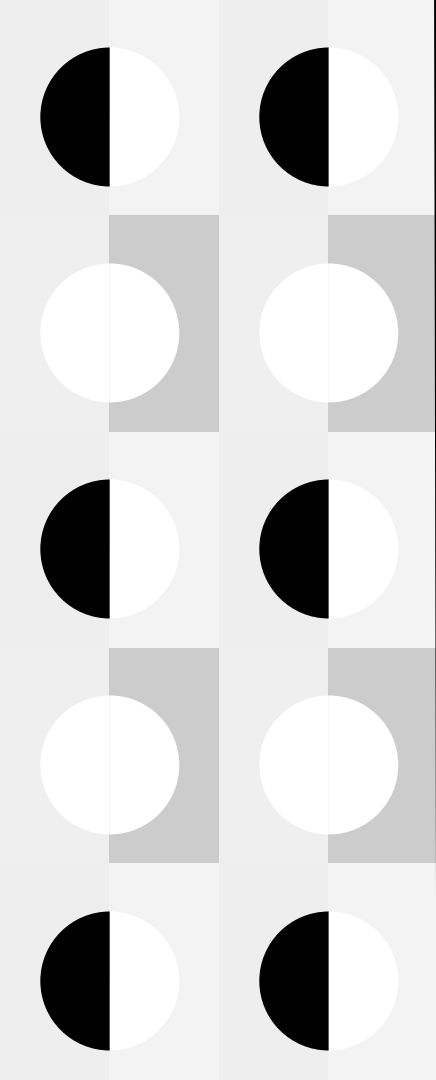




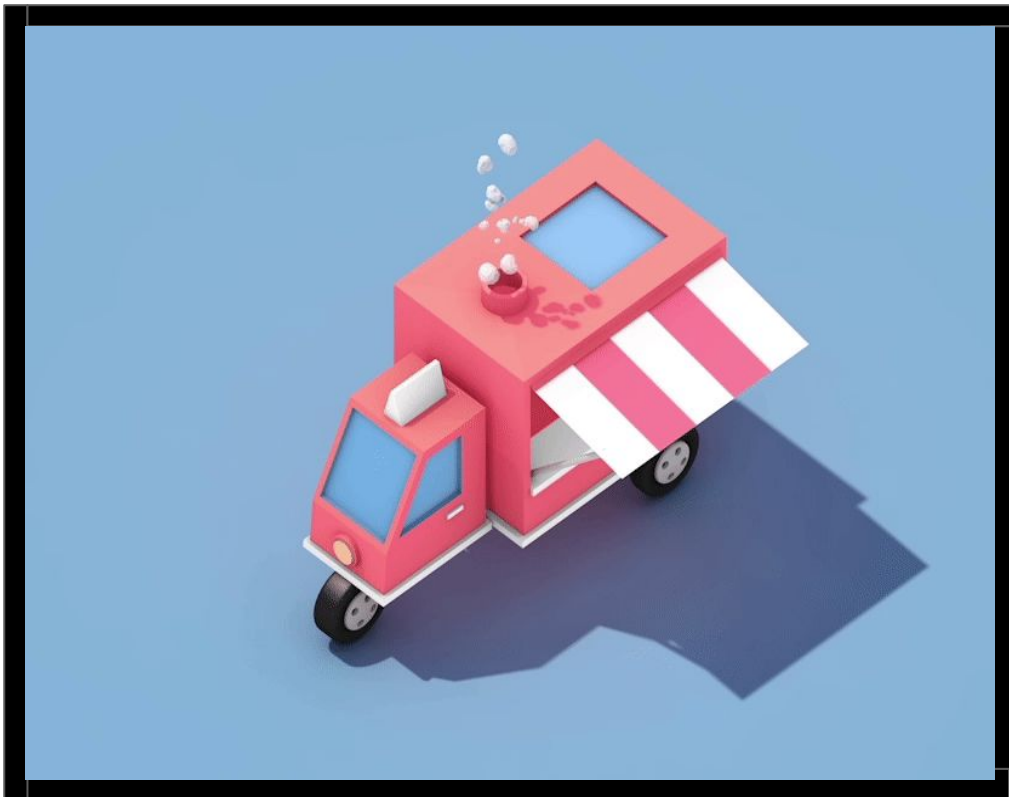
**FOODTRUCK**



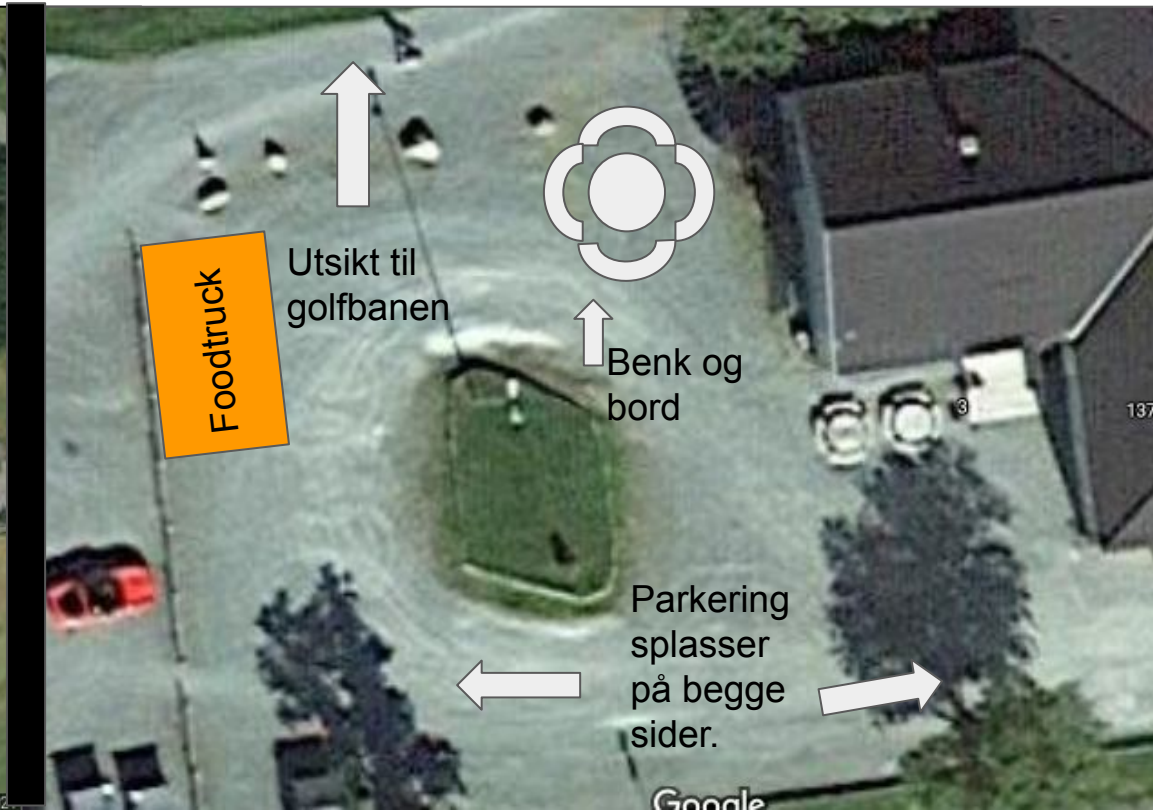


Spongdal har bare Jonas Kebab Grill og dermed veldig lite utvalg, for å få mere utvalg må folk reise langt eller så må maten transporteres langt ved for eksempel hjemlevering. Det blir lang kjørevei, det tar ekstra tid og det bidrar til mere CO2 utslipp. Det koster også ekstra penger i tillegg til at maten blir kald på turen før vi har kommet hjem.

**Vi har en ide om å lage en doc in station for foodtruck på Spongdal. Vi tenker at det kan være en foodtruck en gang i måneden eller flere ganger. Hvis det er noen arrangementer eller noe som foregår på Spongdal så kan en foodtruck komme hit og selge mat. Her kan vi bytte på og det kan være plass til flere foodtruck. Dette kan også etableres flere steder i Trondheim. Dette hjelper med CO2 utslipp når bare en truck trenger og kjøre til Spongdal, i stedet for f.eks. 20 biler kjøre til Heimdal.**



# Her tenker vi oss ha foodtrucken





Foodtruck løser problemet for Foodora. Maten lages her på stedet istedenfor at man selv må kjøre ut å hente eller Foodora må komme hit syklende eller med bil.

# Fordel for restaurantene

Det kan være investering til restaurantene, og til gjengjeld så får de nye kunder og kanskje stamkunder. Det kan være en bra investering og komme ut hit med foodtruck og en bra mulighet for å promotere sin egen business.

Vi har valgt bærekraftsmål nr 11 fordi innen 2030 sørge for at alle har tilgang til trygge, tilgjengelige og bærekraftige transportsystemer til en overkommelig pris og bedre sikkerheten på veiene og vi valgte det fordi da slipper mange å kjøre å hente maten sin i stedet så kan de gå dit.





# Kompis

Kompis har kommet med foodtruck før til Byneset på et arrangement og det ble veldig populært blant folk.





# Markedsundersøkelse

Vi har tatt en markedsundersøkelse på 8. trinn og den viser at de fleste er ganske interessert og engasjert i en foodtruck på Spongdal.





**Takk for oss!**