gemensam:PR :1. Aktiva kunder:Pontus Group:2017:Nya logga:PONTUS_logo_black_RGB.epsNyhet Stockholm den 3 oktober 2018

**Jonas Svensson från Mr Voon Street Bar tar över Foodtruck by Pontus på fredag**

**Nu på fredag, den 5 oktober, tar kocken och entreprenören Jonas Svensson från Mr Voon Street Bar över Foodtruck by Pontus för ett gästspel utanför Tidningshuset, Gjörwellsgatan 30, från klockan 11.00.**

Under tidig höst presenterade krögaren och entreprenören Pontus Frithiof tillsammans med Mikael Einarsson, gastronmiskt ansvarig på Pontus Group, ett nytt koncept där namnkunniga och skickliga kockar och krögare under hösten får ta över foodtrucken under några dagar för gästspel. Först ut var Claes Grännsjö, tidigare kock och krögare från populära NOOK, och hans gästspel och rätter blev mycket uppskattade av foodtruckens gäster.

**På fredag, den 5 oktober, byts streetfoodmenyn tillfälligt ut igen och när Jonas Svensson kommer att servera två härliga baugetter från Mr Voon Street Bar: Bánh mì, vietnamesisk baguette, med ingefärsgrillad kyckling eller vegetarisk friterad tempeh, soja, chili kryddat ris och syrad samt rostad lök. Pris: 120 kronor. Öppet från klockan 11.00 och servering till sista baugetten.

– *Det ska bli en rolig upplevelse att få servera våra baugetter från Mr. Voon Street Bar i Pontus foodtruck. Baugetteerna är mycket uppskattade hos oss. Jag hoppas gästerna på Kungsholmen kommer tycka om dem, säger Jonas Svensson.*

Jonas Svensson driver idag tillsammans med parhästen Melker Andersson de populära systerkrogarna Miss Voon, Miss Voon Uppsala, Mr Voon och nya Mr Voon Street Bar, som serverar asiatiskt streetfood i Mothers tidigare lokal på Mäster Samuelsgatan. Jonas har gått i skola hos både Melker Andersson och Danyel Couet och naturligt fortsatte han sin karriär på Miss Voon. Förra året tävlade han även i matlagningsprogrammet Kockarnas kamp 2017.

Foto: Jonas Svensson

– *Att låta etablerade kockar och krögare ta över foodtrucken är koncept vi tror starkt på. Våra gäster får möjligheten att prova på andra rätter och smakkombinationer, gästspelarna får möjligheten att erbjuda på sina rätter i en ny del av Stockholm och vi följer vår strategi om att leverera den bästa maten och upplevelsen till människor som är på väg. Det är en win-win*, säger Pontus Frithiof, grundare och ägare Pontus Group.

Foodtrucken är av modell Citroën HY. Den är inte stor men rymmer allt ett litet kök på hjul behöver, inklusive kökspersonal. Foodtruck by Pontus, inklusive mat och dryck, kan hyras via Catering by Pontus för privata tillställningar och företagsevenemang. Tillsammans med trucken medföljer chaufför och kunnig personal, som också tillreder och serverar mat och dryck på plats. Här kan man välja fritt från hela Pontus cateringmeny.

**För ytterligare information och högupplösta bilder:**

Heléne Airijoki, presskontakt SpoilConcept,

E-post: helene.airijoki@spoilconcept.se, telefon: +46 73 385 03 19.

**Menyer och priser Foodtruck by Pontus:**http://pontusfrithiof.com/catering/

**Öppettider Foodtruck by Pontus:**

Torsdag – fredag klockan 11.00 – 13.30,

Gjörwellsgatan 30, Marieberg, Stockholm.