



NMD-II-STDV

Examenopdracht: food truck

Anton Bardyn
2SV-SMO-GD



Inhoud

Briefing	4	Ontwikkelpassen	7
<i>Intro</i>	4	<i>Inhoud</i>	7
<i>Doel</i>	4	<i>Index.html</i>	7
<i>Situering</i>	4	<i>Truck.html</i>	7
<i>Vitdagingen</i>	4	<i>Menu.html</i>	8
<i>Besluit</i>	4	<i>Moodboard</i>	10
<i>Vooronderzoek</i>	5	<i>Sitemap</i>	11
<i>Design</i>	5	<i>Style tile</i>	12
<i>Logo</i>	5	<i>Wireframes</i>	13
<i>Typografie</i>	5	<i>Schetsen</i>	13
<i>Kleuren</i>	5	<i>Bootstrap</i>	16
<i>Inspiratie</i>	5	<i>Screenshots</i>	21
<i>UX-Design</i>	5	<i>Index.html</i>	21
<i>Wireframes</i>	6	<i>Menu.html</i>	22
<i>Style tile</i>	6	<i>Truck.html</i>	23
<i>Coderen</i>	6	<i>agenda.html</i>	24
		<i>Reserveer.html</i>	25



Briefing

Intro

Als eindopdracht voor het vak New Media Design II kregen we de opdracht om een responsive website te maken voor een foodtruck. Ik koos voor PastiAntoni, een foodtruck die Italiaanse specialiteiten klaarmaakt en deze verkoopt op evenementen en speciale gelegenheden.

Tijdens het ontwerpen van deze website was het voor mij belangrijk om een bepaald gevoel over te brengen aan de gebruiker. Aangezien voeding hierbij centraal stond waren de kernwaarden smaak en kwaliteit belangrijk in mijn ontwerpen. Deze kernwaarden probeerde ik over te brengen met de hulp van afbeeldingen, kleuren en typografie.

Doel

Het voornaamste doel van mijn website was het overtuigen van de gebruiker om de foodtruck te huren. Dit doel kan verwezenlijkt worden door een inschrijving. Een ander doel is om naamsbekendheid te genereren, dit is mogelijk door een inschrijving op de nieuwsbrief of een link naar de sociale media netwerken.

Situering

PastiAntoni is een bedrijf dat Italiaanse specialiteiten aanbiedt. De eigenaar is Antonio, Een Siciliaan die met veel trots voor de geschiedenis van Italilë zijn gerechten maakt. Hij beschikt over een team van medewerkers die klanten bedienen in de foodtruck.

Uitdagingen

De grootste uitdaging tijdens dit werk lag voor mij in het coderen omdat dit nog een vaardigheid in volle ontwikkeling is. Het designen ging heel vlot en eenmaal ik bootstrap onder knie kreeg merkte ik veel vooruitgang in dit werk.

Besluit

Als ik iets anders zou doen bij het ontwerpen van de website, dan zou ik meer tijd hebben gestoken in het maken van goede visuals. Ik boste vaak met het probleem dat ik pagina's ontwerp die niet coherent met elkaar waren. Dit had ik kunnen voorkomen door gedetailleerde visuals te maken en deze met elkaar te vergelijken.

Ik ben algemeen heel tevreden over deze oefening omdat ik goed heb leren werken met bootstrap en de verschillende voordelen hiervan heb ondervonden.



Vooronderzoek

Voor ik begon met designen heb ik wat vooronderzoek gedaan rond food trucks. Telkens wanneer ik voorbeelden zag van bepaalde concepten spongen de "vintage" food trucks er altijd uit.

Design

Logo

De eerste stap voor het designen van mijn website was het ontwerpen van een aantrekkelijk logo dat de vintage-stijl benadrukte waar ik naar streefde. Ik koos voor een typografisch logo ondersteund door een cirkel en 3 strepen die pasta moeten voorstellen. Ook vermeld ik de oprichtingsdatum in het logo, dit geeft het een ambachtelijke look & feel.

Typografie

De fonts die ik gebruik binnen mijn website zijn 2 handgeschreven fonts (Sofia en Lobster). Deze fonts gebruik ik voor mijn titels. Als leestekst koos ik voor een elegant lettertype (Avenir Next).

Sofia

Lobster

Avenir Next

Kleuren

Voor mijn kleurenpallete ben ik opzoek gegaan naar kleuren die tegelijk een vintage look & feel hadden en de Italiaanse keuken weer gaf.

Uiteindelijk kwam ik via abobe colorwheel terrecht bij een kleurenpallete met de naam Elegant Pizza



Inspiratie

UX-Design

Vooraleer ik begon aan het coderen van mijn website wist ik al hoe mijn website moest aanvoelen. Tijdens de zoektocht naar een stageplaats voor 2018 kwam ik bij "Zenjoy" terrecht, een grafisch en webdesign bureau in Heverlee. Ik vond dat hun website heel gebruiksvriendelijk en aangenaam aanvoelde en dit gevoel wou ik terug laten komen in mijn website.

Wireframes

Zoals eerder al vermeld heb ik voor mijn wireframes inspiratie gehaald bij <https://www.zenjoy.be/>. In de design van hun website werkt Zenjoy vaak met een hero bovenaan en veel buttons die aangenaam aanvoelen bij het hoveren.

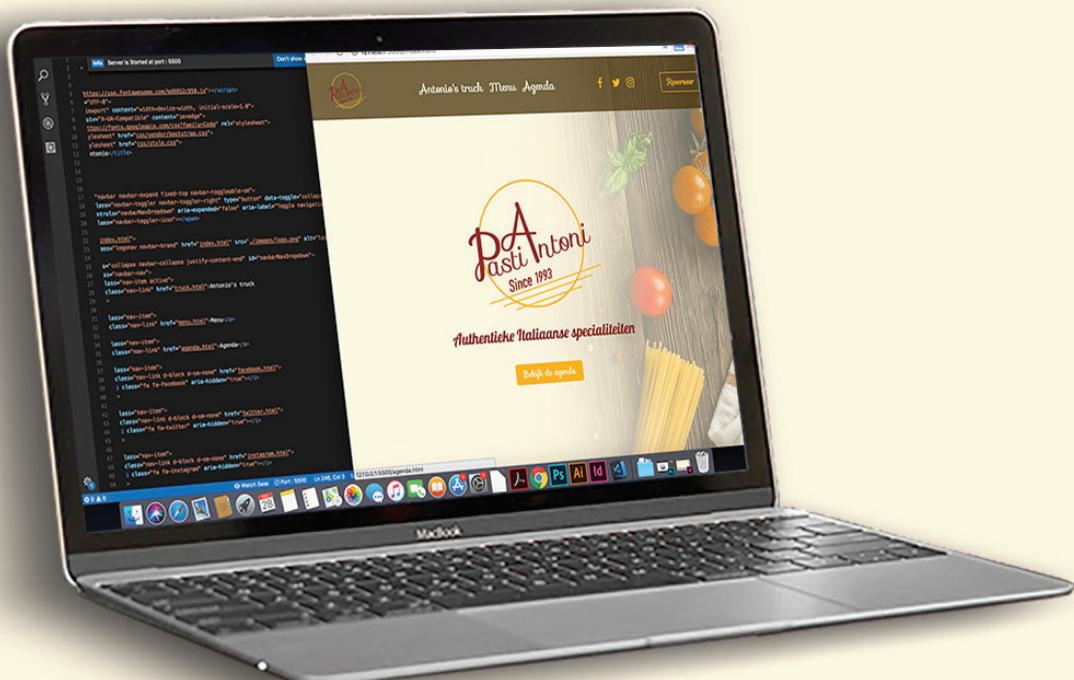
Style tile

Voor ik gestart ben met coderen heb ik een style tile in illustrator gemaakt die ik eigenlijk constant bij mij heb gehouden bij het ontwerpen van de website. Op deze manier kon ik een eenheid behouden binnen mijn designs.

Coderen

Toen ik startte met het schrijven van de code voor de wireframes was ik eerst heel gedemotiveerd omdat ik bootstrap niet goed snapte.

Na het coderen van de wireframes was dit echter heel anders, ik kende mijn weg met de kolommen in bootstrap en ik was vertrokken.



Ontwikkelstappen



Inhoud

Index.html

Antonio's Truck

Een oude Siciliaanse wagen omgetoverd tot een prachtige foodtruck

Hoewel de indruk kan bestaan dat Foodtrucks echt de trend van nu zijn, bestaat de oorsprong ervan eigenlijk al zo'n 325 jaar.

Om het verhaal nog mooier te maken; de oorsprong van de Foodtruck ligt zelfs in Italië. Wij nemen je graag verder mee in een stukje geschiedenis van onze Foodtruck en beloven je dat dit nog best interessant is.

gegevens

Oudebaan 354
3000 Leuven
+32498817489
pastiantoni@gmail.com



Truck.html

Geschiedenis

In Amerika is het al een gewoonte: je eten haal je bij een food truck. Niet alleen als je een festival bezoekt, maar ook gewoon, doordeweeks, in de lunchpauze ofzo. En dan geen afgezaagde loempia, patatje of slappe hotdog: nee, vers bereid, smakelijk en bijzonder eten. Ook in Nederland begint deze vorm van buiten te deur eten steeds meer vorm te krijgen. De gemeente Amsterdam is bijvoorbeeld begonnen met een pilot waarbij 50 food trucks op aangewezen plekken hun waar mogen verkopen.

Missie

De gerechten van PastiAntoni worden bereid met hoogwaardige producten, rechtstreeks geïmporteerd uit Italië: hoogwaardige pasta, gemaakt volgens een eeuwenoude traditie, een breed scala aan vleesproducten uit Sicilië (in het hart van Italië), schapenmelkkazen van Viterbo, hoogwaardige extra vierge olijfolie, etc.

Bereid volgens de traditionele Italiaanse kookkunst, vormen deze ingrediënten worden een gevarieerd menu met een keuze aan pasta's: u kunt kiezen uit niet minder dan 18 verschillende pastagerichten, met vlees of vis, gegrilde groenten, met olie, zeevruchten, carpaccio van vis of vlees en altijd vergezeld van heerlijke wijnen van hoge kwaliteit uit verschillende Italiaanse regio's.

Praktisch

Wat wij nodig hebben om uw gasten vlot te kunnen bedienen is:

- Een VLAGKE standplaats van min. 3 op 6m met voldoende ruimte om te manoeuvreren
- 2 stopcontacten van 220v , op een verschillend circuit, (wij zorgen zelf voor verlengkabels tot 50m).
- Een kraantje waar we wat drinkbaar water kunnen nemen (liefst warm).

Minimum 2 weken op voorhand wordt het exact aantal personen doorgegeven.

Wij vragen €300 voorschot via overschrijving. Pas na ontvangst van deze overschrijving is de reservatie definitief. Bij annulatie wordt dit bedrag niet teruggestort. Ons rekeningnummer: BE96 7512 0802 2705

Indien de diensten niet volledig op privéterrein kunnen plaatsvinden, zorgt de organisator zelf voor de nodige aanvragen bij de stad of gemeente. Alle boetes bij overtreding of nalatigheid zijn ten koste van de organisator.

Menu.html

Pasta



Bolognase

Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes

Diabolo

Pikante tomatenroomsaus met sjalot, look en gerookte speksnippers

Pesto verde

Groene pesto op basis van basilicum, kaas en pijnboompitjes (veggie)

Zalm en prei

Roomsauw met verse zalm, look, ajuin en prei

Exotic

Roze roomsauw met kippenreepjes, paprika, ajuin, look en ananas

Pizza

Bolognase



Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes

Margherita

tomaten, mozzarella, basilicum, parmezaan

Funghi

tomaten, mozzarella, champignons

Diavola

tomaten, mozzarella, oregano, pikante salami, paprika, ajuin

Quattro Formaggi

witte pizza met 4 kaassoorten, rucola, nootjes, honing

Dessert

Tiramisu



Traditioneel Italiaans dessett met met mascarpone en amaretto

Panzerotto Nutella

Pannekoek met nutella

Babà Napoletano

Gebakje met Rum

Panna cotta con cioccolato

Panna cotta met chocoladesaus

Panna cotta con fragole

Panna cotta met rode vruchten

De chef

Antonio (20 april 1993) geboren in Sicilië, zag hoe zijn ouders de verse producten die zij plukten op hun boerderij verwerkten in heerlijke gerechten. Deze gerechten werden de basis voor PastiAntoni.

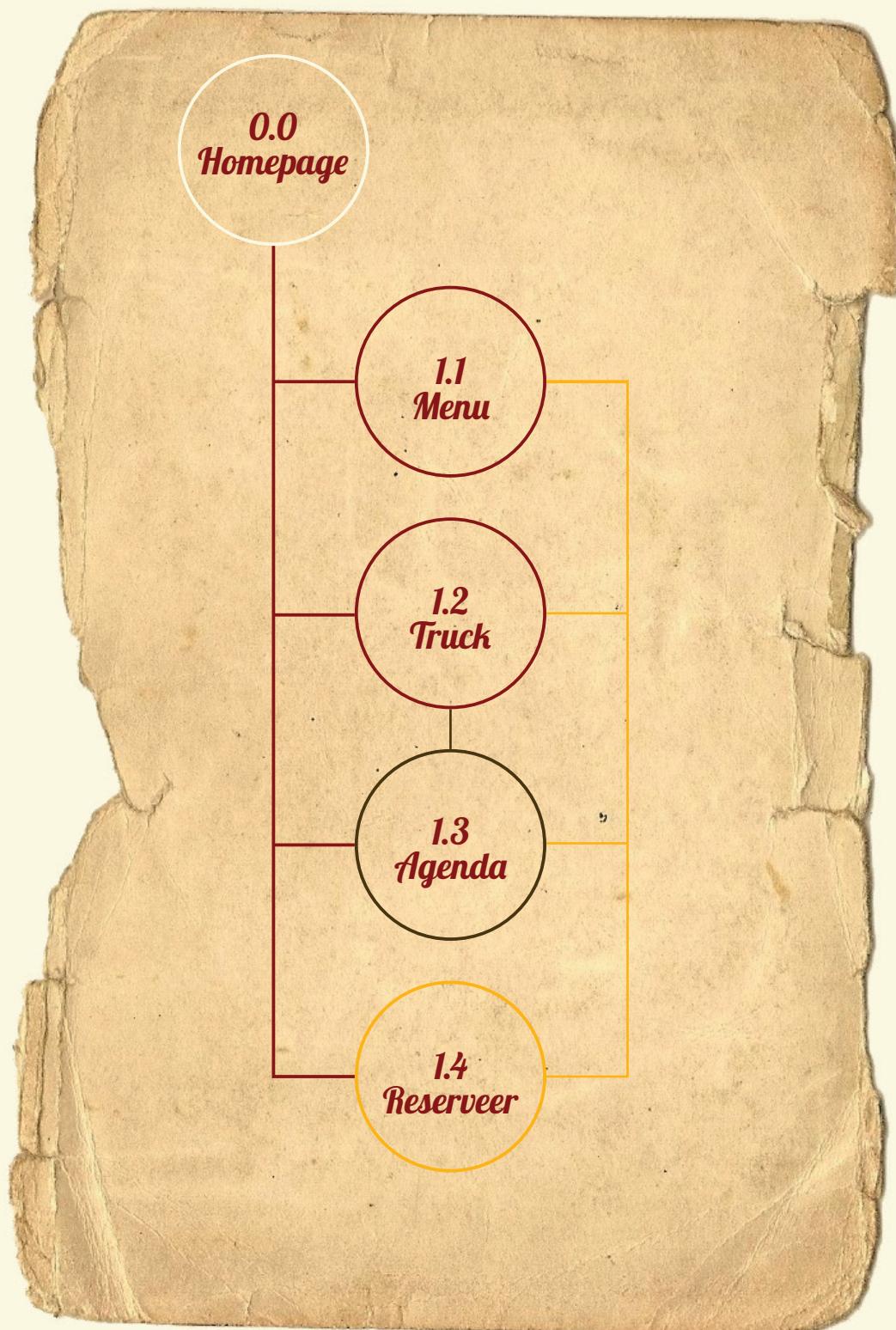
De producten van de boederij worden nog tot op de dag van vandaag via de boot van Sicilië naar de haven van Antwerpen gebracht, waar Antonio deze staat op te wachten in zijn food truck. --



Moodboard



Sitemap



Style tile



#880e06

#f7f5e0

#f8b40c

#eac97a

#49340c

Titel

Subtitel

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore **Pizza** aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci tation ullamcorper suscipit

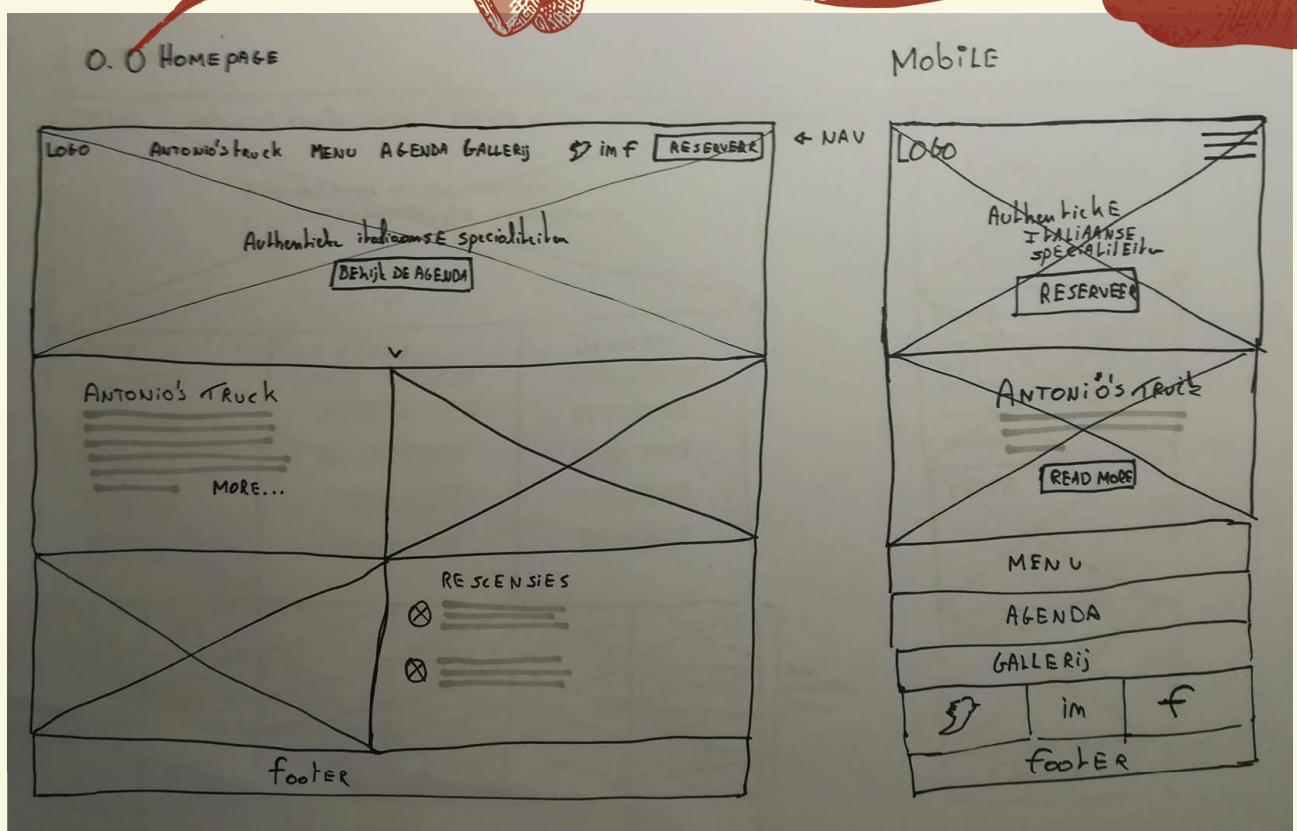
lobortis nisl ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis autem vel eum iriure dolor in hendrerit in vulputate velit esse molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at **Pasta** eros et accumsan et iusto odio dignissim qui blandit

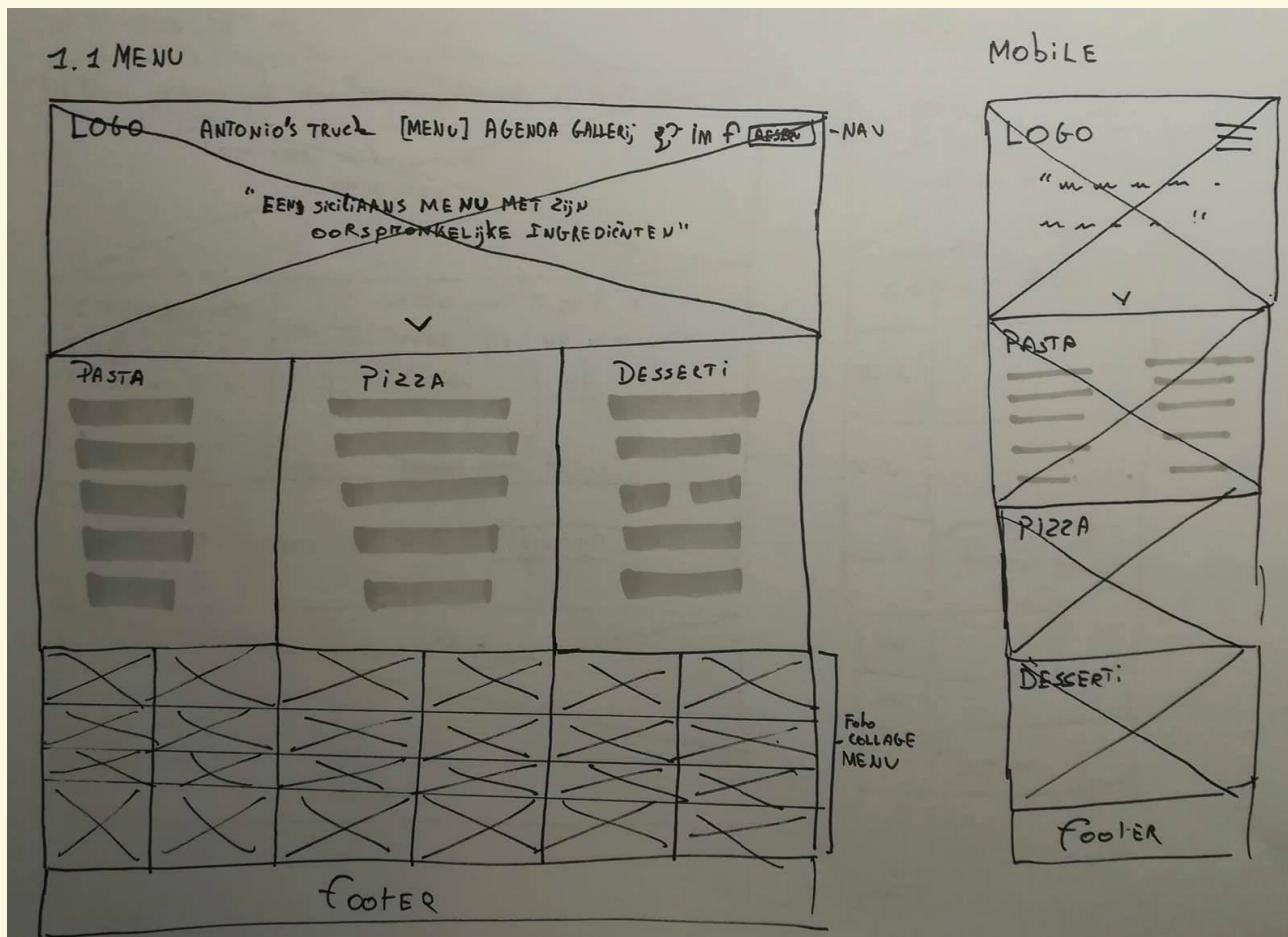
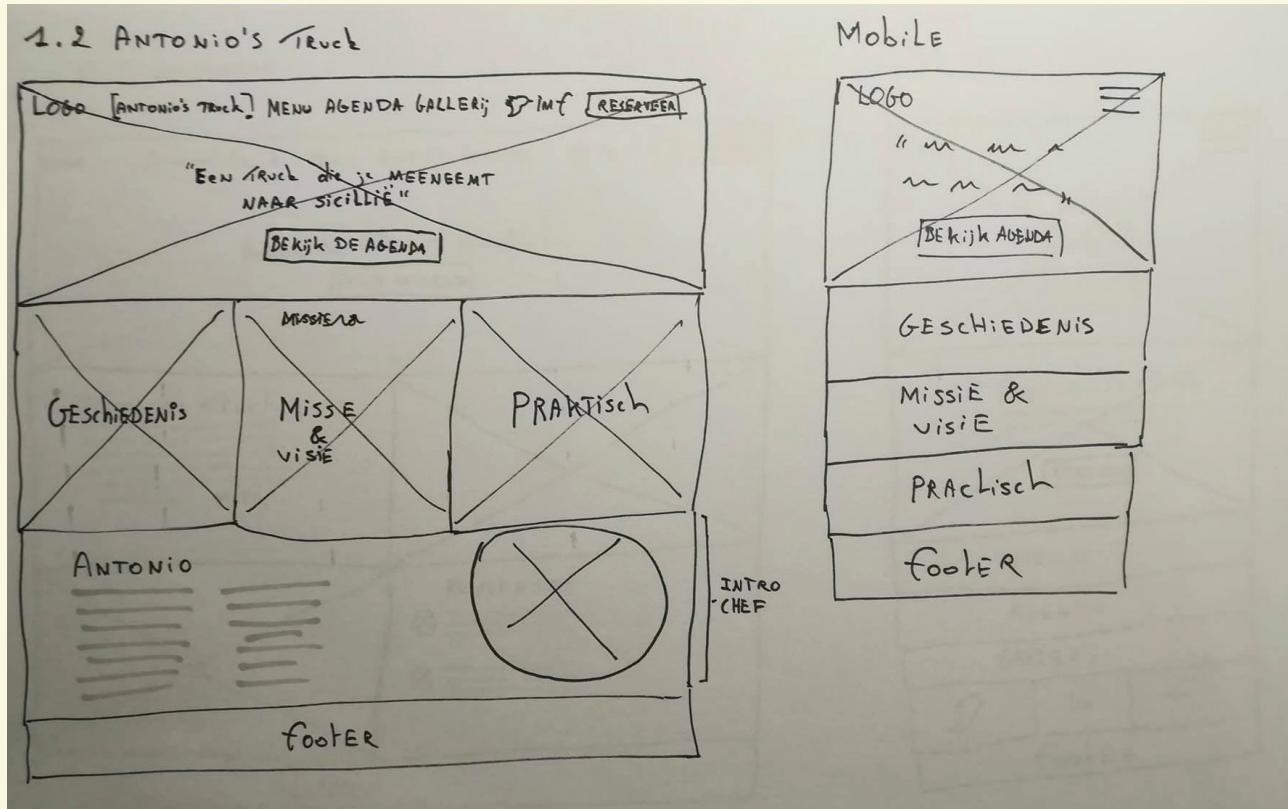
praesent luptatum zzril delenit augue duis dolore te feugait nulla facilisi. Lorem ipsum dolor sit amet, cons ectetuer adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam

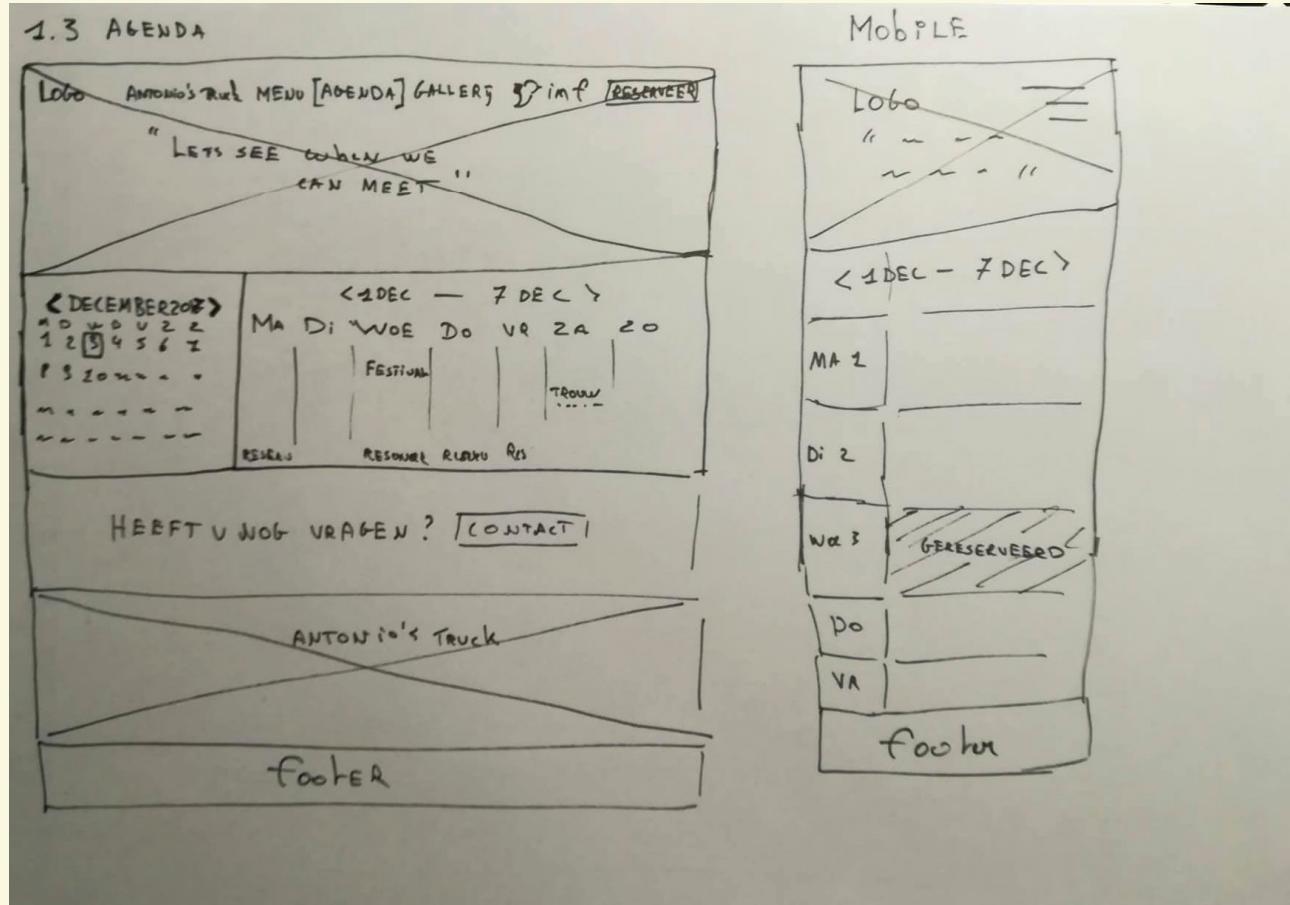
Wireframes

Schetsen

Homepage



Menu**Antonio's Truck**

Agenda

Bootstrap

Index.html

The screenshot displays the homepage of a foodtruck website. At the top, there's a header bar with a logo, navigation links for "Antonio's truck", "Menu", and "Agenda", and a "Reserveer" button. Below the header, there's a large central image placeholder with the text "Authentieke Italiaanse specialiteiten" and a "Bekijk de agenda" button. To the left, a section titled "Antonio's Truck" describes the transformation of an old Sicilian van into a foodtruck, with a "Meer over deze truck" link. On the right, there's a sidebar with sections for "Authentieke Italiaanse specialiteiten", "Bekijk de agenda", "Reserveer", "Antonio's Truck" (with a sub-section about its transformation), "Ontdek de menu", "Maak uw reservatie", contact information for "PastiAntoni" (address: Oudebaan 354, 3000 Leuven, phone: +32498817489, email: pastiantoni@gmail.com), and a circular map showing the location at the intersection of Tiensesteenweg and Philipslaan.

Menu.html


The screenshot shows a mobile device displaying a food truck menu. At the top, there's a header section with a placeholder image and the text "Authentieke Italiaanse specialiteiten" followed by a "Bekijk de agenda" button. Below this, the main menu categories are listed:

- Pasta**
 - Bolognaise**: Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes
 - Diabolo**: Pikante tomatenroomsaus met sjalot, look en geroosterde spekspijpers
 - Pesto verde**: Groene pesto op basis van basilicum, kaas en pijnboompjes (veggie)
 - Zalm en prei**: Roomsaus met verse zalm, look, ajijn en prei
 - Exotic**: Roze roomsaus met kippenreepjes, paprika, ajijn, look en ananas
- Pizza**
 - Bolognaise**: Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes
 - Margherita**: tomaten, mozzarella, basilicum, parmezaan
 - Funghi**: tomaten, mozzarella, champignons
 - Diavola**: tomaten, mozzarella, oregano, pikante salami, paprika, ajijn
 - Quattro Formaggi**: witte pizza met 4 kaassoorten, rucola, nootjes, honing
- Dessert**
 - Tiramisu**: Traditioneel Italiaans dessert met mascarpone en amaretto
 - Panzerotto Nutella**: Pannekoek met nutella
 - Babà Napoletano**: Gebakje met Rum
 - Panna cotta con cioccolato**: Panna cotta met chocoladesaus
 - Panna cotta con fragole**: Panna cotta met rode vruchten

At the bottom left, there's a "De Chef" section with a bio about Antonio and a placeholder image. At the very bottom, there's a footer area.



The screenshot shows a desktop browser displaying the same food truck menu. The layout is more structured and includes a header with a logo and a "Bekijk de agenda" button. The menu items are organized into columns:

- Pasta** (Bolognaise, Diabolo, Pesto verde, Zalm en prei, Exotic)
- Pizza** (Bolognaise, Margherita, Funghi, Diavola, Quattro Formaggi)
- Dessert** (Tiramisu, Panzerotto Nutella, Babà Napoletano, Panna cotta con cioccolato, Panna cotta con fragole)
- De Chef** (bio about Antonio and a placeholder image)

At the bottom right, there's a footer area.

Truck.html

 Antonio's truck Menu Agenda Reserveren

een truck die je meeneemt naar Sicilië
[Bekijk de agenda](#)

Geschiedenis

In Amerika is het al een gewoonte: je eten haal je bij een food truck. Niet alleen als je een festival bezoekt, maar ook gewoon, doordeweeks, in de lunchpauze ofzo. En dan geen afgezaagde loempia, patatje of slappe hotdog: nee, vers bereid, smakelijk en bijzonder eten. Ook in Nederland begint deze vorm van buiten te deur eten steeds meer vorm te krijgen. De gemeente Amsterdam is bijvoorbeeld begonnen met een pilot waarbij 50 food trucks op aangewezen plekken hun waar mogen verkopen.

Misie

De gerechten van PastiAntoni worden bereid met hoogwaardige producten, rechtstreeks geïmporteerd uit Italië: hoogwaardige pasta, gemaakt volgens een eeuwenoude traditie, een breed scala aan vleesproducten uit Sicilië (in het hart van Italië), schapenmelkkazen van Viterbo, hoogwaardige extra vierge olijfolie, etc.

Bereid volgens de traditionele Italiaanse kookkunst, deze ingrediënten worden een gevarieerd menu met een ruime keuze aan pasta's: u kunt kiezen uit niet minder dan 18 verschillende pastagerechten, met vlees of vis, gegrilde groenten, met olijf, zeevruchten, carpaccio van vis of vlees en altijd vergezeld van heerlijke wijnen van hoge kwaliteit uit verschillende Italiaanse regio's.

Praktisch

Wat wij nodig hebben om uw gasten vlot te kunnen bedienen is:

- Een VLAKE standplaats van min. 3 op 6m met voldoende ruimte om te manoeuvreren
- 2 stopcontacten van 220v , op een verschillend circuit, (wij zorgen zelf voor verlengkabels tot 50m).
- Een kraantje waar we wat drinkbaar water kunnen nemen (liefst warm).

Minimum 2 weken op voorhand wordt het exact aantal personen doorgegeven.

Wij vragen €300 voorshot via overschrijving. Pas na ontvangst van deze overschrijving is de reservatie definitief. Bij annuleatie wordt dit bedrag niet teruggestort. Ons rekeningnummer: BE96 7512 0802 2705

Indien de diensten niet volledig op privéterrein kunnen plaatsvinden, zorgt de organisator zelf voor de nodige aanvragen bij de stad of gemeente. Alle boetes bij overtreding of nalatigheid zijn ten koste van de organisator.

 een truck die je meeneemt naar Sicilië
[Bekijk de agenda](#)

Geschiedenis

In Amerika is het al een gewoonte: je eten haal je bij een food truck. Niet alleen als je een festival bezoekt, maar ook gewoon, doordeweeks, in de lunchpauze ofzo. En dan geen afgezaagde loempia, patatje of slappe hotdog: nee, vers bereid, smakelijk en bijzonder eten. Ook in Nederland begint deze vorm van buiten te deur eten steeds meer vorm te krijgen. De gemeente Amsterdam is bijvoorbeeld begonnen met een pilot waarbij 50 food trucks op aangewezen plekken hun waar mogen verkopen.

Misie

Bereid volgens de traditionele Italiaanse gerechten van PastiAntoni worden bereid met Italiaanse kookkunst, deze producten, ingrediënten worden rechtstreeks geïmporteerd uit Italië: hoogwaardige pasta's, vleesproducten uit Sicilië (in het hart van Italië), schapenmelkkazen van Viterbo, hoogwaardige extra vierge olijfolie, etc.

Wat wij nodig hebben om uw gasten vlot te kunnen bedienen is:

- Een VLAKE standplaats van min. 3 op 6m met voldoende ruimte om te manoeuvreren
- 2 stopcontacten van 220v , op een verschillend circuit, (wij zorgen zelf voor verlengkabels tot 50m).
- Een kraantje waar we wat drinkbaar water kunnen nemen (liefst warm).

Minimum 2 weken op voorhand wordt het exact aantal personen doorgegeven.

Wij vragen €300 voorshot via overschrijving. Pas na ontvangst van deze overschrijving is de reservatie definitief. Bij annuleatie wordt dit bedrag niet teruggestort. Ons rekeningnummer: BE96 7512 0802 2705

Indien de diensten niet volledig op privéterrein kunnen plaatsvinden, zorgt de organisator zelf voor de nodige aanvragen bij de stad of gemeente. Alle boetes bij overtreding of nalatigheid zijn ten koste van de organisator.

Reserveer.html

The image shows a vintage-style typewriter with its internal mechanical components visible. A modern web form is overlaid on the typewriter's base. The form includes fields for 'VOORNAAM & ACHTERNAAM', 'mm/dd/yyyy', 'E-MAIL', and 'MESSAGE', along with a 'Reserveer' button. Below this is a section for newsletter sign-up with fields for 'E-MAIL' and social media links (f, t, i). The Bootstrap logo is centered on the typewriter's base.

Maak uw reservatie

VOORNAAM & ACHTERNAAM

mm/dd/yyyy

E-MAIL

MESSAGE

Aanvraag versturen

Reserveer

Ontvang maandelijks onze nieuwsbrief

E-MAIL

f t i

B
Bootstrap

FOOTER

Maak uw reservatie

VOORNAAM & ACHTERNAAM

mm/dd/yyyy

E-MAIL

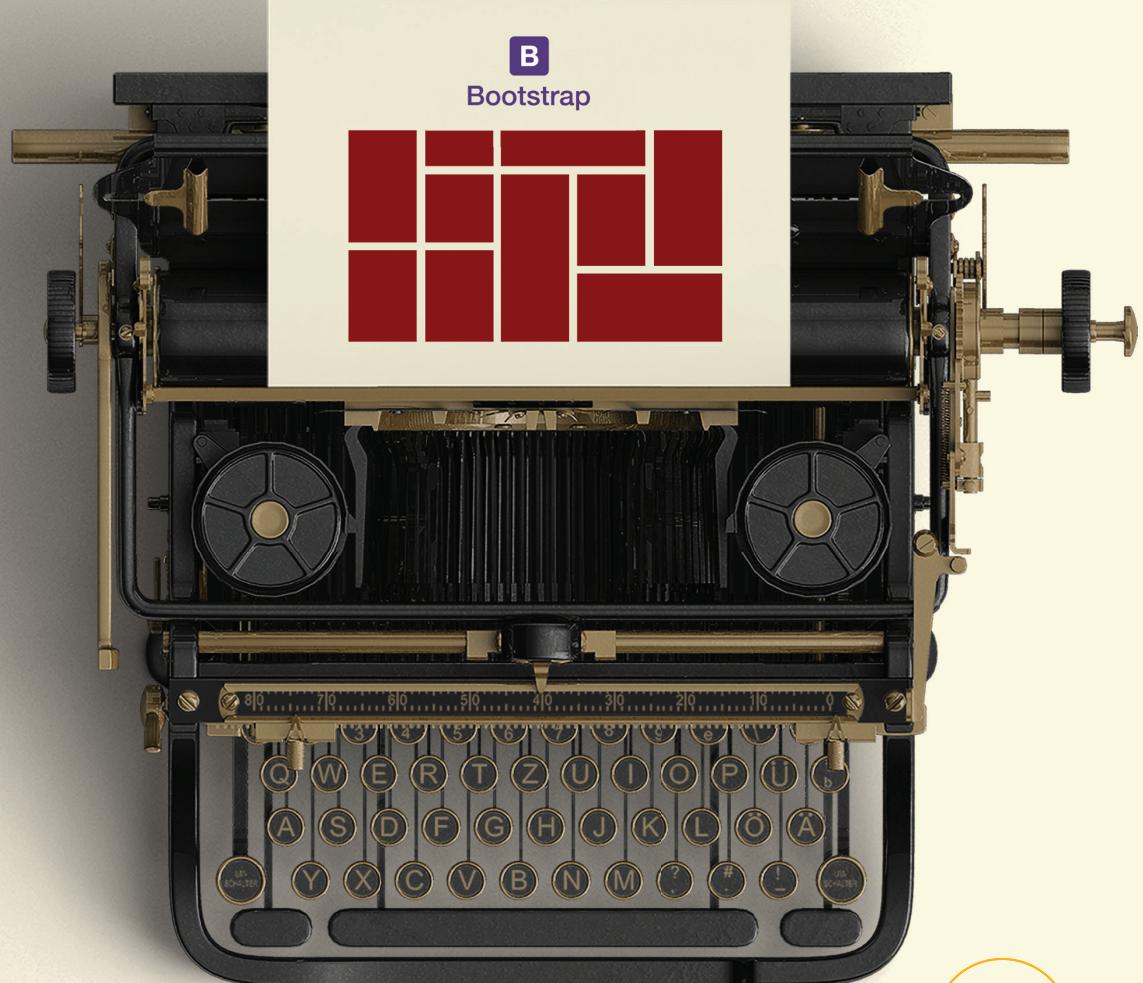
MESSAGE

Anvraag versturen

Ontvang maandelijks onze nieuwsbrief

E-MAIL

FOOTER



Agenda.html

The image displays two side-by-side screenshots of a web page titled "Agenda.html".

Left Screenshot:

- Header: "Antonio's truck" and "Menu" buttons, "Reserveer" button.
- Placeholder image: A gray placeholder image with a white border and a small circular icon in the top-left corner.
- Text: "Let's see when we can meet & eat!"
- Calendar: November 2017. Days 1, 6, 11, 12, 13, 27, and 28 are highlighted in blue, labeled "reserverend".
- Buttons: "< > today", "month week day".
- Footer: "Ontvang maandelijks onze nieuwsbrief" with an "E-MAIL" input field, social media icons (Facebook, Twitter, Email), and "FOOTER".

Right Screenshot:

- Header: "Antonio's truck" and "Menu" buttons, three horizontal bars icon.
- Placeholder image: A larger gray placeholder image with a white border and a small circular icon in the top-left corner.
- Text: "Let's see when we can meet & eat!"
- Calendar: November 2017. Days 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 are visible.
- Buttons: "< > today", "month week day".
- Text: "Ontvang maandelijks onze nieuwsbrief" with an "E-MAIL" input field.
- Footer: "FOOTER".

Screenshots

Index.html

Desktop

Pasti Antoni

Oudebaan 354
3000 Leuven
+32498817489
pastiantoni@gmail.com

Dossier Pasti Antoni

Mobile

Menu.html

Desktop

Pasta

- Bolognese**
Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes
- Diabolo**
Pikante tomatensaus met sjalot, look en gerookte spekknijpers
- Pesto verde**
Groene pesto op basis van basilicum, kaas en pijnboompitjes (veggie)
- Zalm en prei**
Roomsaus met verse zalm, look, ajijn en prei
- Exotic**
Roze roomsaus met kippenreepjes, paprika, ajijn, look en ananas

Pizza

- Bolognese**
Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes
- Margherita**
tomaten, mozzarella, basilicum, parmezaan
- Funghi**
tomaten, mozzarella, champignons
- Dineola**
tomaten, mozzarella, oregano, pikante salami, paprika, ajijn
- Quattro Formaggi**
witte pizza met 4 kaassoorten, rucola, nootjes, honing

Dessert

- Tiramisu**
Traditioneel Italiaans dessert met mascarpone en amaretto
- Panzerotti Nutella**
Pannenkoek met nutella
- Babà Napoletana**
Gebakje met Rum
- Panna cotta con cioccolato**
Pannacotta met chocoladesaus
- Panna cotta con fragole**
Pannacotta met rode vruchten

De Chef

Antonio (20 april 1993) geboren in Sicilië, zag hoe zijn ouders de verse producten die zij plukten op hun boerderij verwerken in heerlijke gerechten. Deze gerechten werden de basis voor Pasticci.

De producten van de boerderij worden nog tot op de dag van vandaag via de boot van Sicilië naar de haven van Antwerpen gebracht, waar Antonio deze staat op te wachten in zijn food truck.

Amazing pizza making skills

FOOTER

Mobile

Pasta

- Bolognese**
Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes
- Diabolo**
Planta tomatensaus met sjalot, look en gerookte spekknijpers
- Pesto verde**
Groene pesto op basis van basilicum, kaas en pijnboompitjes (veggie)
- Zalm en prei**
Roomsaus met verse zalm, look, ajijn en prei
- Exotic**
Roze roomsaus met kippenreepjes, paprika, ajijn, look en ananas

Pizza

- Bolognese**
Traditionele tomatensaus met gehakt en veel groentjes
- Margherita**
tomaten, mozzarella, basilicum, parmezaan
- Funghi**
tomaten, mozzarella, champignons
- Dineola**
tomaten, mozzarella, oregano, pikante salami, paprika, ajijn
- Quattro Formaggi**
witte pizza met 4 kaasoorten, rucola, nootjes, honing

Dessert

- Tiramisu**
Traditioneel Italiaans dessert met mascarpone en amaretto
- Panzerotti Nutella**
Pannenkoek met nutella
- Babà Napoletana**
Gebakje met Rum
- Panna cotta con cioccolato**
Pannacotta met chocoladesaus
- Panna cotta con fragole**
Pannacotta met rode vruchten

De Chef

Antonio (20 april 1993) geboren in Sicilië, zag hoe zijn ouders de verse producten die zij plukten op hun boerderij verwerken in heerlijke gerechten. Deze gerechten werden de basis voor Pasticci.

De producten van de boerderij worden nog tot op de dag van vandaag via de boot van Sicilië naar de haven van Antwerpen gebracht, waar Antonio deze staat op te wachten in zijn food truck.

Amazing pizza making skills

Truck.html

Desktop



Geschiedenis

In Amerika is het al een gewoonte: je eten haal je bij een food truck. Niet alleen als je een festival bezoekt, maar ook gewoon, doorweeks, in de lunchpauze ofzo. En dan geen afgezaagde loempia, patatje of slappe hotdog: nee, vers bereid, smakelijk en bijzonder eten. Ook in Nederland begint deze vorm van buiten te deur steeds meer vorm te krijgen. De gemeente Amsterdam is bijvoorbeeld begonnen met een pilot waarbij 50 food trucks op aangewezen plekken hun waar mogen verkopen.

Food trucks? Ja letterlijk, een automobiel met een keuken erin. Ze variëren van oude schoolbussen tot mini-karretjes en serveren van alles: hippe taco's, gastronomisch ijs, broodjes kreeft of koffie. Zo hip als de hype ook lijkt, het fenomeen kent een lange geschiedenis, die zelfs verder terug gaat dan de uitvinding van de auto zelf.



Mobile



Geschiedenis

In Amerika is het al een gewoonte: je eten haal je bij een food truck. Niet alleen als je een festival bezoekt, maar ook gewoon, doorweeks, in de lunchpauze ofzo. En dan geen afgezaagde loempia, patatje of slappe hotdog: nee, vers bereid, smakelijk en bijzonder eten. Ook in Nederland begint deze vorm van buiten te deur steeds meer vorm te krijgen. De gemeente Amsterdam is bijvoorbeeld begonnen met een pilot waarbij 50 food trucks op aangewezen plekken hun waar mogen verkopen.

Food trucks? Ja letterlijk, een automobiel met een keuken erin. Ze variëren van oude schoolbussen tot mini-karretjes en serveren van alles: hippe taco's, gastronomisch ijs, broodjes kreeft of koffie. Zo hip als de hype ook lijkt, het fenomeen kent een lange geschiedenis, die zelfs verder terug gaat dan de uitvinding van de auto zelf.



Missie

De gerechten van PastiAntoni worden bereid met hoogwaardige producten, rechtstreeks geïmporteerd uit Italië: hoogwaardige pasta, gemaakt volgens een eeuwenoude traditie, een breed scala aan vleesproducten uit Sicilië (in het hart van Italië), schapenmelkkaas van Viterbo, hoogwaardige extra vierge olijfolie, etc.

Bereid volgens de traditionele Italiaanse kookkunst, deze ingrediënten worden een gevareerd menu met een ruime keuze aan pasta's: u kunt kiezen uit niet minder dan 18 verschillende pastagerechten, met vlees of vis, gegrilde groenten, met olie, zeevruchten, carpaccio van vis of vlees en altijd vergezeld van heerlijke wijnen van hoge kwaliteit uit verschillende Italiaanse regio's.



Praktisch

Wat wij nodig hebben om uw gasten vlot te kunnen bedienen is:

- Een VLAKE standplaats van min. 3 op 6m met voldoende ruimte om te manoeuvreren

- 2 stopcontacten van 220v , op een verschillend circuit, (wij zorgen zelf voor verlengkabels tot 50m).

- Een kraantje waar we wat drinkbaar water kunnen nemen (lieft warm).

Minimum 2 weken op voorhand wordt het aantal personen doorgegeven.

Wij vragen €300 voorshot via overschrijving. Pas na ontvangst van deze overschrijving is de reservatie definitief. Bij annulatie wordt dit bedrag niet teruggestort. Ons rekeningnummer: BE96 7512 0802 2705

Indien de diensten niet volledig op privéterrein kunnen plaatsvinden, zorgt de organisator zelf voor de redenverklaringen bij de stad of gemeente. Alle boetes bij overreding of nalatigheid zijn ten koste van de organisator.



Wij vragen €300 voorshot via overschrijving. Pas na ontvangst van deze overschrijving is de reservatie definitief. Bij annulatie wordt dit bedrag niet teruggestort. Ons rekeningnummer: BE96 7512 0802 2705

Indien de diensten niet volledig op privéterrein kunnen plaatsvinden, zorgt de organisator zelf voor de redenverklaringen bij de stad of gemeente. Alle boetes bij overreding of nalatigheid zijn ten koste van de organisator.

agenda.html**Desktop**

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
29		30	31	1	2	3
			gereserveerd			4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	1	2
3	4	5	6	7	8	9

**Mobile**

Reserveer.html

Desktop

The screenshot shows a reservation form on a desktop browser. At the top, there is a navigation bar with the logo 'Antonio's truck' and links for 'Menu' and 'Agenda'. Social media icons for Facebook, Twitter, and Instagram are present, along with a 'Reserveren' button. The main area features a vintage typewriter with a small card on it that has the 'Pasta Antoni' logo. To the right is the 'Pasta Antoni' logo with the text 'Since 1993'. Below this is a section titled 'Maak uw reservatie' containing input fields for 'VOORNAAM & ACHTERNAAM', 'mm/dd/yyyy', 'E-MAIL', and 'MESSAGE', followed by a 'Aanvraag versturen' button.

This screenshot shows the same reservation form as above, but with a decorative background featuring a repeating paisley or floral pattern in light gray. The overall layout and form fields are identical to the first screenshot.

Mobile

The screenshot shows the reservation form on a mobile device. The header includes the 'Antonio's truck' logo and a menu icon. The main content area is titled 'Maak uw reservatie' and contains input fields for 'VOORNAAM & ACHTERNAAM', 'mm/dd/yyyy', 'E-MAIL', and 'MESSAGE', with a 'Aanvraag versturen' button at the bottom. Below this is a section titled 'Ontvang maandelijks onze nieuwsbrief' with an 'E-MAIL' input field. The footer is labeled 'FOOTER'.

<div class="The End"></div>



Pasta Antoni
Since 1993