

## **Jak wygląda menu kierowcy wyścigowego? Zapraszamy do restauracji SEAT Sport!**

04-09-2015

Co jedzą kierowcy wyścigowi podczas zawodów i jak wygląda ich restauracja? SEAT zaprasza wszystkich na poznanie coraz bardziej dynamicznego pucharu SEAT Leon Eurocup „od kuchni” – dosłownie.

Podobnie jak w wielu innych międzynarodowych wyścigach, padok SEAT Leon Eurocup musi być dynamiczny i pozostać funkcjonalny w każdym zakątku Europy. Gdziekolwiek pojawią się najszybsze Leony Cup Racer, tuż obok staje restauracja SEAT Sport, często będąca sercem padoku.



**Rygorystyczna organizacja zawodów i spełnienie potrzeb wszystkich uczestników z różnych krajów, wymaga od kucharzy przygotowania średnio 15 kg owoców i warzyw, 30 kilogramów produktów mięsnych, ok. 600 kaw i 500 innych napojów – wszystko dla blisko 200 gości dziennie!**

„Wszystko musimy planować przed, w trakcie i po zawodach, w bardzo metodyczny sposób. W naszych żyłach płynie już krew motorsportu – robimy to od 20 lat. Ta praca różni się od podobnych zajęć w hotelarstwie czy na imprezach, ponieważ tam panują ściśle harmonogramy i określony typ gościa” – wyjaśnia Javier García, dyrektor firmy odpowiedzialnej za restaurację.

„Musimy bardzo dobrze koordynować nasze działania, ponieważ mamy wiele osób odwiedzających i ograniczoną przestrzeń” - dodaje Adam Morley, australijski szef kuchni.

**Restauracja SEAT Sport i przyległe obiekty wykonane są z przyczepy specjalnej ciężarówki oraz pojazdów wspierających.** Wszystko znajduje się pod kontrolą 8 osób, które przez 3 dni trwania każdego wyścigu SEAT Leon Eurocup dbają o dobrą dietę m.in. kierowców.



Część z produktów kupowana jest i przygotowana już w Hiszpanii. „Wszystkie świeże produkty kupujemy na miejscu, w kraju, w którym aktualnie jesteśmy. Jeśli musimy jechać do supermarketów, wszyscy patrzą na nas z przerażeniem, ponieważ w mig opróżniamy wszystkie półki” – mówi z uśmiechem Javier Marqués, nadzorca restauracji.

„Typowe menu na SEAT Leon Eurocup obejmuje duży wybór sałatek, żeby kierowcy mogli jeść zdrowo. Pozostałym wyborem są makarony czy risotto, a głównym daniem jest mięso, ryba czy coś z regionu, który właśnie odwiedzamy – wszystko zawsze w towarzystwie warzyw i owoców. Oprócz tego mamy też otwarty bar i serwujemy tam małe śniadania”

- opisuje szef kuchni Adam Morley.



**Nie tylko puchar SEAT Leon Eurocup jest pełen emocji. Postawienie restauracji SEAT Sport przed każdymi zawodami zajmuje ok. 15 godzin - rozpoczyna się w środę po południu, by w piątek rano już serwować pyszne dania.** W kuchni SEAT-a także panuje wyjątkowo zespołowa atmosfera, a okrążenia kucharzy z pewnością należą do najszybszych.

Zapraszamy na film pokazujący SEAT Leon Eurocup „od kuchni”.