

Na co zwrócić uwagę przy wyborze dostawcy porcelany gastronomicznej

Zakup porcelany do lokalu gastronomicznego to nie tylko kwestia estetyki, ale także trwałości, dopasowania do koncepcji lokalu i odporności na intensywne użytkowanie. Dobrze dobrany producent lub dostawca zapewni nie tylko szeroki wybór, ale też produkty, które nie pękają po kilku myciach i pasują do rytmu pracy kuchni i obsługi.

JAKOŚĆ I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy porcelana ma podwyższoną odporność na zarysowania, obicia i szok termiczny?
- ☐ Czy produkty są przystosowane do mycia w zmywarkach gastronomicznych i podgrzewania w piecach lub mikrofalach?
- ☐ Czy materiał jest szklawiony w całości, a nie tylko powierzchniowo?
- ☐ Czy producent deklaruje ilość cykli mycia, które produkt wytrzyma bez matowienia lub pęknięć?

FUNKCJONALNOŚĆ W UŻYTKU

- ☐ Czy linia porcelany zawiera pełną gamę naczyń (talerze, filiżanki, miski, półmiski, dzbanki, pokrywki itp.)?
- ☐ Czy naczynia można bezpiecznie sztaplować (układać jedno na drugim)?
- ☐ Czy są dostępne różne pojemności i rozmiary dopasowane do specyfiki kuchni (np. śniadania, dania główne, desery)?
- ☐ Czy brzegi talerzy są wzmocnione i odporne na wyszczerbienia?

DOSTĘPNOŚĆ I KONTYNUACJA SERII

- ☐ Czy producent zapewnia stałą dostępność serii przez kilka lat – co umożliwia uzupełnianie braków?
- ☐ Czy łatwo dokupić pojedyncze elementy lub całe zestawy w razie uszkodzeń?
- ☐ Czy oferowana seria nie jest sezonowa lub jednorazowa?

DESIGN I DOPASOWANIE DO LOKALU

- ☐ Czy stylistyka porcelany pasuje do profilu Twojego lokalu – klasyczny, nowoczesny, rustykalny, industrialny?
- ☐ Czy dostępne są kolory inne niż biały – np. szary, czarny, matowy, reaktywny?
- ☐ Czy powierzchnia talerzy nie odbija nadmiernie światła, co może przeszkadzać w prezentacji dań?

GWARANCJE I CERTYFIKATY

- ☐ Czy produkty posiadają atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością?
- ☐ Czy producent deklaruje odporność na określoną liczbę cykli mycia i użytkowania?
- ☐ Czy oferowane są gwarancje na wyszczerbienia lub pęknięcia (często 5 lat na ranty)?

OFERTA I WARUNKI WSPÓŁPRACY

- ☐ Czy dostawca oferuje wsparcie przy doborze linii do rodzaju kuchni i liczby gości?
- ☐ Czy możliwe są zamówienia testowe lub wypożyczenia przed decyzją?
- ☐ Czy istnieje możliwość nadruku logo lub personalizacji porcelany?
- ☐ Czy dostawa jest realizowana szybko i w bezpiecznym opakowaniu?

PORÓWNYWANIE OFERT

- ☐ Czy porównujesz nie tylko wygląd i cenę talerzy, ale także odporność, grubość, zakres oferty i warunki gwarancji?
- ☐ Czy znasz realny koszt uzupełniania braków – w tym minimalne zamówienia i koszty dostawy?
- ☐ Czy zapytałeś, co NIE jest zawarte w ofercie (np. nadruki, transport, pakowanie jednostkowe)?

Porcelana gastronomiczna to narzędzie codziennej pracy - musi być estetyczna, ale przede wszystkim trwała i praktyczna. Wybieraj nie tylko oczami, ale też według parametrów użytkowych - szczególnie w obiektach z dużym obrotem naczyń.

Wygenerowano w portalu <https://zwiadowca.pl>