

Na co zwrócić uwagę przy wyborze zastawy stołowej do gastronomii

Zastawa stołowa w gastronomii to nie tylko dekoracja, ale przede wszystkim narzędzie codziennej pracy. Musi wytrzymać setki myć w zmywarkach, uderzenia, kontakt z gorącymi potrawami i jednocześnie dobrze się prezentować na stole. Wybór niewłaściwego dostawcy oznacza szybkie straty, braki w kompletach i niedopasowanie estetyczne.

TRWAŁOŚĆ I MATERIAŁ

- ☐ Czy zastawa przeznaczona jest do użytku profesjonalnego (HoReCa), a nie domowego?
- ☐ Czy materiał to porcelana gastronomiczna, porcelit, kamionka techniczna, czy inny odporny surowiec?
- ☐ Czy produkty mają zwiększoną odporność na uderzenia i wyszczerbienia (wzmocnione ranty)?
- ☐ Czy producent gwarantuje odporność na mycie w zmywarkach gastronomicznych i mikrofalówkę?

KOLEKCJE I KONTYNUACJA SERII

- ☐ Czy cała seria jest dostępna od ręki w pełnej gamie rozmiarów (talerze, miski, filiżanki, spodki, półmiski, bulionówki)?
- ☐ Czy dostawca zapewnia ciągłość dostępności kolekcji przez kilka lat – także przy domówieniach lub rozbudowie lokalu?
- ☐ Czy możliwa jest wymiana lub zakup pojedynczych sztuk, a nie tylko kompletów?
- ☐ Czy producent oferuje zestawy dedykowane konkretnym typom kuchni (np. kuchnia azjatycka, śniadaniowa, fine dining)?

WZORNICTWO I DOPASOWANIE DO KONCEPTU

- ☐ Czy styl zastawy (kolor, forma, wykończenie) pasuje do charakteru lokalu i rodzaju serwowanych potraw?
- ☐ Czy powierzchnie są odporne na przebarwienia (np. od kawy, herbaty, sosów)?
- ☐ Czy zastawa umożliwia atrakcyjne podanie dań – czy producent oferuje inspiracje lub przykładowe aranżacje?
- ☐ Czy możliwe jest dobranie kolekcji do wnętrza lub identyfikacji wizualnej lokalu?

LOGISTYKA I OBSŁUGA ZAMÓWIENIA

- ☐ Czy znasz minimalne progi zamówienia i terminy dostaw przy dużych ilościach?
- ☐ Czy dostawca gwarantuje pakowanie i transport w sposób chroniący przed uszkodzeniami?
- ☐ Czy dostępny jest serwis posprzedażowy – np. pomoc w uzupełnieniu brakujących sztuk, reklamacje?
- ☐ Czy możliwe są zakupy próbne (np. zestaw testowy, pojedyncze sztuki na sprawdzenie)?

PORÓWNYWANIE OFERT

- ☐ Czy cena odnosi się do produktów klasy HoReCa, a nie tańszych serii domowych o krótkiej trwałości?
- ☐ Czy znasz dokładny skład zestawu i wagę naczyń (ma to znaczenie w logistyce i ergonomii)?
- ☐ Czy dostawca udostępnia katalog techniczny lub szczegółową specyfikację każdej serii?
- ☐ Czy sprawdziłeś opinie lokali gastronomicznych, które korzystają z danej marki?

Pamiętaj: profesjonalna zastawa stołowa to inwestycja, która ma służyć dziesiątkom klientów dziennie – nie tylko wyglądać dobrze na zdjęciu. Różnica między tanim produktem a profesjonalną porcelaną widoczna jest nie po miesiącu, ale po roku intensywnego użytkowania.

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