

Checklista dla inwestora - Lista wyposażenia kuchni gastronomicznej

Dobrze zaplanowane wyposażenie kuchni gastronomicznej to klucz do sprawnej obsługi gości, bezpieczeństwa sanitarnego i zgodności z przepisami HACCP. Brak któregoś z elementów lub niewłaściwy dobór urządzeń może spowodować opóźnienia, problemy higieniczne i dodatkowe koszty. Poniższa checklista pomoże upewnić się, że niczego nie pominiesz przy planowaniu kuchni gastronomicznej.

STREFA PRZYGOTOWANIA I PRZECHOWYWANIA SUROWCÓW

- ☐ Chłodziarki i szafy chłodnicze (na mięso, nabiał, warzywa)
- ☐ Zamrażarki i stoły mroźnicze
- ☐ Regały i półki magazynowe ze stali nierdzewnej
- ☐ Pojemniki GN (gastronomiczne) i pojemniki próżniowe
- ☐ Wagi kuchenne i krajalnice

STREFA MYCIA I HIGIENY

- ☐ Zmywarki gastronomiczne kapturowe lub tunelowe
- ☐ Zlewy wielokomorowe ze stali nierdzewnej
- ☐ Wyparzarki do sztućców i naczyń
- ☐ Odkapniki i suszarki do naczyń
- ☐ Dozowniki mydła, ręczników papierowych i środki do dezynfekcji
- ☐ Separatory tłuszczu i kratki ściekowe

STREFA PRZYGOTOWANIA POTRAW

- ☐ Stoły robocze i blaty ze stali nierdzewnej
- ☐ Deski do krojenia w kolorach zgodnych z HACCP
- ☐ Maszynki do mięsa, miksery planetarne, blender gastronomiczny
- ☐ Obieraczki do warzyw, szatkownice i kutry gastronomiczne
- ☐ Wózki transportowe i wózki do pojemników GN
- ☐ Urządzenia pakujące próżniowo (do wydłużenia świeżości produktów)

STREFA OBRÓBKI TERMICZNEJ

- ☐ Kuchenki gazowe lub elektryczne z piekarnikami
- ☐ Piece konwekcyjno-parowe (z funkcją gotowania, pieczenia, duszenia)
- ☐ Frytkownice gastronomiczne i grille kontaktowe
- ☐ Płyty grillowe i patelnie elektryczne
- ☐ Kotły warzelne (w dużych kuchniach)
- ☐ Salamandry i bemary grzewcze

STREFA WYDAWANIA POSIŁKÓW

- ☐ Linie wydawcze z bemarami i podgrzewaczami
- ☐ Witryny chłodnicze i grzewcze (dla bufetów i śniadań hotelowych)
- ☐ Termosy gastronomiczne i podgrzewacze do zup
- ☐ Podgrzewacze talerzy i sztućców
- ☐ Tace i wózki kelnerskie

SYSTEMY WENTYLACJI I BEZPIECZEŃSTWA

- ☐ Okapy i system wentylacji z filtrami tłuszczu i pochłaniaczami zapachów
- ☐ Instalacja gazowa i elektryczna dostosowana do mocy urządzeń

- Gaśnice, koc gaśniczy i systemy ppoż. zgodne z przepisami
- Maty antypoślizgowe i zabezpieczenia dla personelu
- Termometry i rejestratory temperatur (dla HACCP)

DODATKOWE AKCESORIA I SPRZĘT

- Garnki, rondle, patelnie gastronomiczne ze stali nierdzewnej
- Noże kuchenne profesjonalne i ostrzałki
- Miski, chochle, szczypce, trzepaczki, praski, sitka
- Tacki, pojemniki termoizolacyjne do cateringów
- Rękawice ochronne, fartuchy i nakrycia głowy dla personelu

Pamiętaj: wyposażenie kuchni gastronomicznej powinno być dobrane nie tylko do rodzaju serwowanej kuchni, ale też do przepustowości lokalu. Lepiej zainwestować w kilka kluczowych urządzeń wysokiej jakości niż w tańsze, które będą awaryjne i trudne w utrzymaniu czystości.

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