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