

# Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze profesjonalnego wyposażenia gastronomii?

Profesjonalne wyposażenie gastronomiczne to podstawa sprawnego funkcjonowania restauracji, hotelu czy cateringu. Źle dobrany sprzęt prowadzi do strat finansowych, opóźnień w obsłudze i problemów z sanepidem.

## PRZEZNACZENIE I SKALA

- ☐ Jaki typ lokalu będzie obsługiwany (restauracja, hotel, stołówka, catering, food truck)?
- ☐ Ilu gości dziennie planuje się obsłużyć (np. 50, 200, 500+)?
- ☐ Czy kuchnia ma pracować przez kilka godzin dziennie, czy w trybie 12-16 h non stop?
- ☐ Czy przewidziano oddzielne strefy: magazynowe, przygotowawcze, produkcyjne i zmywalnicze?
- ☐ Czy sprzęt dobrano pod menu (np. piece do pizzy, grille, piece konwekcyjno-parowe)?

## URZĄDZENIA GRZEWcze

- ☐ Piece konwekcyjno-parowe z programami automatycznymi
- ☐ Kuchenki gastronomiczne (gazowe, elektryczne, indukcyjne)
- ☐ Frytkownice gastronomiczne (pojedyncze, podwójne)
- ☐ Grill kontaktowy i płyty grillowe (ryflowane, gładkie)
- ☐ Kotły warzelne i patelnie uchylne

## URZĄDZENIA CHŁODNICZE I MAGAZYNOWE

- ☐ Szafy chłodnicze i zamrażarki z atestami HACCP
- ☐ Stoły chłodnicze i mroźnicze do pracy bezpośredniej
- ☐ Witryny ekspozycyjne chłodnicze i grzewcze
- ☐ Komory chłodnicze dla większych obiektów
- ☐ Regały i półki ze stali nierdzewnej (odporne na wilgoć i dezynfekcję)

## ZMYWALNIA I HIGIENA

- ☐ Zmywarki kapturowe lub tunelowe o wysokiej wydajności
- ☐ Wyparzarki do sztućców i naczyń
- ☐ Zlewy wielokomorowe ze stali nierdzewnej
- ☐ Separatory tłuszczu zgodne z wymogami sanepidu
- ☐ Stacje higieny rąk z armaturą bezdotykową

## URZĄDZENIA DODATKOWE

- ☐ Roboty kuchenne wielofunkcyjne i miksery planetarne
- ☐ Kostkarki do lodu i dystrybutory napojów
- ☐ Ekspresy do kawy i młynki gastronomiczne
- ☐ Krajalnice, szatkownice i blendery barowe
- ☐ Urządzenia sous-vide i pakowarki próżniowe

## BEZPIECZEŃSTWO I STANDARDY SANITARNE

- ☐ Czy sprzęt posiada certyfikaty CE i spełnia HACCP?
- ☐ Czy wszystkie powierzchnie mają gładką strukturę, łatwą do czyszczenia i dezynfekcji?
- ☐ Czy instalacja elektryczna i gazowa spełnia normy bezpieczeństwa?
- ☐ Czy zastosowano okapy i wentylację z filtrami przeciwtłuszczowymi?
- ☐ Czy urządzenia mają zabezpieczenia przed przegrzaniem i awariami?

## **ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ**

- ☐ Czy urządzenia posiadają tryby ECO i automatyczne wyłączanie?
- ☐ Czy piec konwekcyjny i chłodziarki mają funkcję odzysku energii?
- ☐ Czy sprzęt pozwala na oszczędne zużycie wody i detergentu (ważne przy zmywarkach)?
- ☐ Czy możliwa jest integracja z systemem monitoringu zużycia energii?
- ☐ Czy wybrano urządzenia klasy A+/A++ w przypadku chłodnictwa?

## **SERWIS I TRWAŁOŚĆ**

- ☐ Czy producent zapewnia serwis 24/7 i szybki czas reakcji w razie awarii?
- ☐ Czy podpisano umowę serwisową na regularne przeglądy i konserwacje?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne i eksploatacyjne na rynku lokalnym?
- ☐ Czy przewidziano szkolenie personelu z obsługi urządzeń?
- ☐ Czy sprzęt ma trwałość min. 7-10 lat przy codziennej eksploatacji?

## **KOSZTY I FINANSOWANIE**

- ☐ Czy kosztorys obejmuje projekt technologiczny, dostawę, montaż i szkolenie?
- ☐ Czy policzono koszt miesięcznej eksploatacji (media, detergenty, serwis)?
- ☐ Czy dostawca oferuje leasing, wynajem długoterminowy lub system ratalny?
- ☐ Czy przewidziano zapas budżetowy 10-15% na naprawy i modernizacje?
- ☐ Czy podpisano umowę z gwarancją jakości i terminowości dostaw?

Pamiętaj: Profesjonalne wyposażenie gastronomii to inwestycja, która zwraca się dzięki niezawodności, oszczędności energii i pozytywnym opiniom gości. Lepiej wybrać sprawdzonych producentów i dostawców z pełnym wsparciem serwisowym.

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