

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze stołów cateringowych?

Stoły cateringowe to podstawowe narzędzie pracy firm eventowych, hoteli i organizatorów bankietów. Źle dobrany model oznacza kłopoty z transportem, niestabilność i szybkie zużycie.

PRZEZNACZENIE I FUNKCJA

- ☐ Czy stoły będą używane głównie w bankietach, konferencjach, imprezach plenerowych, czy cateringach mobilnych?
- ☐ Jaka ma być ich mobilność — codzienne przenoszenie czy okazjonalne użytkowanie?
- ☐ Ile osób ma obsługiwać jeden stół (standard 4-8 osób, koktajlowe dla 2-4 osób)?
- ☐ Czy stoły będą używane wewnątrz, na zewnątrz czy w obu wariantach?
- ☐ Czy będą stosowane z obrusami, pokrowcami czy w wersji dekoracyjnej premium?

KONSTRUKCJA I MATERIAŁY

- ☐ Błat z polietylenu (HDPE) lub laminatu HPL (odporność na plamy, zarysowania, wilgoć)
- ☐ Składane nogi stalowe malowane proszkowo lub aluminiowe (lekkość i wytrzymałość)
- ☐ Mechanizmy blokujące zapobiegające samoczynnemu składaniu się nóg
- ☐ Nóżki z nakładkami antypoślizgowymi i chroniącymi podłogę
- ☐ Waga stołu dostosowana do transportu (np. 12-20 kg w zależności od rozmiaru)

WYMIARY I ERGONOMIA

- ☐ Standardowe rozmiary:
 - prostokątne: 120×60 cm, 180×75 cm, 200×90 cm
 - okrągłe: Ø 120-180 cm (6-12 osób)
 - koktajlowe: Ø 60-80 cm, wysokość 110 cm
- ☐ Wysokość stołu 74-76 cm (dla wygodnego siedzenia)
- ☐ Możliwość regulacji wysokości w modelach mobilnych
- ☐ Nośność stołu (min. 150-250 kg równomiernego obciążenia)
- ☐ Składane na pół blaty (walizkowe) z uchwytem do łatwego transportu

FUNKCJONALNOŚĆ I PRZECHOWYWANIE

- ☐ Czy stoły można sztaplować lub składać w walizkę?
- ☐ Czy producent oferuje wózki transportowe do przewożenia kilkunastu stołów?
- ☐ Jak szybko można je rozłożyć i złożyć (ważne przy eventach masowych)?
- ☐ Czy blaty są odporne na gorące naczynia i napoje?
- ☐ Czy stoły zajmują mało miejsca w magazynie?

ESTETYKA I DESIGN

- ☐ Czy stoły wymagają obrusów i pokrowców, czy mają estetyczne blaty do użytku bez nakrycia?
- ☐ Czy dostępne są wersje premium z eleganckim laminatem lub drewnopodobnym wzorem?
- ☐ Czy kolorystyka blatów i stelaży pasuje do aranżacji eventów hotelowych?
- ☐ Czy stoły koktajlowe można wyposażyć w pokrowce elastyczne (stretch)?
- ☐ Czy przewidziano spójność wizualną z krzesłami cateringowymi i bankietowymi?

BEZPIECZEŃSTWO I STANDARDY

- ☐ Czy konstrukcja jest stabilna i odporna na przewrócenie przy obciążeniu z jednej strony?
- ☐ Czy materiały są odporne na wilgoć i łatwe w dezynfekcji (wymóg sanepidu)?

- ☐ Czy stoły posiadają certyfikaty wytrzymałościowe do użytku komercyjnego (np. EN 15372)?
- ☐ Czy blaty są nietoksyczne i dopuszczone do kontaktu z żywnością?
- ☐ Czy mechanizmy składania są zabezpieczone przed przypadkowym złożeniem?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy producent oferuje gwarancję (min. 2-5 lat)?
- ☐ Czy dostępne są części zamienne (np. mechanizmy składania, nakładki na nogi)?
- ☐ Czy blaty są odporne na zarysowania i działanie środków czyszczących?
- ☐ Czy przewidywana żywotność to min. 7-10 lat przy regularnym użytkowaniu?
- ☐ Czy przewidziano łatwe czyszczenie po intensywnych eventach (np. plamy po winie, kawie)?

KOSZTY I UMOWA

- ☐ Czy wycena obejmuje transport, wózki i pokrowce?
- ☐ Czy dostawca oferuje rabaty przy zamówieniach hurtowych (np. 20-50 stołów)?
- ☐ Czy przewidziano zapasowe stoły (5-10%) na wymiany awaryjne?
- ☐ Czy dostępne są opcje leasingu lub płatności ratalnej?
- ☐ Czy podpisano umowę gwarantującą terminową dostawę (ważne przy dużych eventach)?

Pamiętaj: Stoły cateringowe powinny być lekkie, mobilne i łatwe w przechowywaniu, a jednocześnie odporne na intensywne użytkowanie. Najbardziej uniwersalne są składane stoły z polietylenu HDPE i stalowym stelażem.

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