

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

Dobre wyposażenie gastronomiczne to inwestycja w jakość, wydajność i bezpieczeństwo. Źle dobrane urządzenia prowadzą do strat finansowych, opóźnień w obsłudze i problemów z kontrolami sanepidu.

PRZEZNACZENIE I SKALA

- ☐ Jaki typ lokalu będzie wyposażany: restauracja, hotel, kawiarnia, bar, stołówka czy food truck?
- ☐ Ilu gości dziennie planuje się obsłużyć (np. 50, 200, 500+)?
- ☐ Czy kuchnia ma obsługiwać tylko gości wewnętrznych (np. hotel), czy także catering zewnętrzny?
- ☐ Czy przewidziano strefy specjalne: cukiernia, pizzeria, bar szybkiej obsługi, SPA z menu fit?
- ☐ Czy plan zakłada możliwość rozbudowy wyposażenia w przyszłości?

URZĄDZENIA KUCHENNE

- ☐ Piece konwekcyjno-parowe i piekarniki gastronomiczne
- ☐ Płyty indukcyjne, gazowe lub elektryczne o dużej mocy
- ☐ Frytkownice, grille, patelnie elektryczne i gazowe
- ☐ Okapy gastronomiczne i system wentylacji z filtrami tłuszczowymi
- ☐ Kotły warzelne i urządzenia wielofunkcyjne

STREFY PRZYGOTOWANIA I PRZECHOWYWANIA

- ☐ Stoły robocze ze stali nierdzewnej z atestami sanepidu
- ☐ Szafy chłodnicze i zamrażarki o odpowiedniej pojemności
- ☐ Lady chłodnicze i witryny ekspozycyjne
- ☐ Regały i wózki transportowe ze stali nierdzewnej
- ☐ Kontenery GN i pojemniki do przechowywania z certyfikatami HACCP

ZMYWALNIA I HIGIENA

- ☐ Zmywarki gastronomiczne kapturowe lub tunelowe
- ☐ Wyparzarki do naczyń i sztućców
- ☐ Zlewozmywaki wielokomorowe ze stali nierdzewnej
- ☐ Separatory tłuszczu (wymóg sanepidu)
- ☐ Stacje do mycia i dezynfekcji rąk z armaturą bezdotykową

SPRZĘT DODATKOWY I BAROWY

- ☐ Ekspresy do kawy (ciśnieniowe, automatyczne)
- ☐ Blendery, miksery i roboty kuchenne
- ☐ Kostkarki do lodu i kruszarki
- ☐ Dystrybutory napojów zimnych i gorących
- ☐ Wyposażenie baru: shakery, dozowniki, szkło barowe

BEZPIECZEŃSTWO I STANDARDY

- ☐ Czy wszystkie urządzenia posiadają certyfikaty CE i spełniają normy HACCP?
- ☐ Czy materiały (stal, tworzywa) są odporne na korozję i środki dezynfekujące?
- ☐ Czy przewidziano systemy przeciwpożarowe (czujniki, gaśnice, koc gaśniczy)?
- ☐ Czy urządzenia mają zabezpieczenia przed przegrzaniem i awariami elektrycznymi?
- ☐ Czy układ kuchni zapewnia oddzielenie strefy brudnej od czystej (sanepid)?

ORGANIZACJA I KOMFORT PRACY

- ☐ Czy przestrzeń robocza została zaprojektowana zgodnie z zasadą ciągu technologicznego?
- ☐ Czy urządzenia są energooszczędne i ekonomiczne w użytkowaniu?
- ☐ Czy kuchnia ma ergonomiczne rozmieszczenie sprzętów (minimalizujące zbędne ruchy personelu)?
- ☐ Czy zastosowano odpowiednie oświetlenie LED odporne na wilgoć i temperaturę?
- ☐ Czy dostępne są systemy automatyzujące procesy (np. POS, monitoring temperatur)?

SERWIS I TRWAŁOŚĆ

- ☐ Czy producent zapewnia serwis 24/7 i szybki dostęp do części zamiennych?
- ☐ Czy urządzenia mają gwarancję min. 2-3 lata i możliwość przedłużenia?
- ☐ Czy dostępny jest program przeglądów okresowych i konserwacji?
- ☐ Czy przewidziano szkolenie personelu z obsługi urządzeń?
- ☐ Czy wybrano sprzęty renomowanych producentów znanych w branży HoReCa?

KOSZTY I FINANSOWANIE

- ☐ Czy budżet obejmuje sprzęt, montaż, transport i szkolenie personelu?
- ☐ Czy przewidziano leasing, wynajem długoterminowy lub płatność ratalną?
- ☐ Czy policzono koszt mediów (energia, woda, detergenty) w perspektywie miesięcznej?
- ☐ Czy uwzględniono zapas 10-15% na awarie i rozbudowę wyposażenia?
- ☐ Czy porównano oferty kilku dostawców, w tym rabaty przy kompleksowym zamówieniu?

Pamiętaj: Wyposażenie gastronomii powinno być dopasowane do profilu lokalu, spełniać normy sanepidu i gwarantować niezawodność. Lepiej zainwestować w trwałe i energooszczędny sprzęt niż ryzykować częste awarie i straty w obsłudze.

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