

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

Wyposażenie restauracji decyduje o płynności obsługi, komforcie gości i efektywności pracy personelu. Niewłaściwe zakupy prowadzą do problemów z serwisem, strat czasu i negatywnego odbioru przez klientów.

PROJEKT I FUNKcjONALNOŚĆ

- ☐ Czy układ sali został zaplanowany tak, aby zapewniać wygodę gości i swobodny ruch obsługi?
- ☐ Czy przewidziano odpowiednią ilość stołów i krzeseł w zależności od liczby miejsc?
- ☐ Czy meble i sprzęty są dopasowane do charakteru lokalu (casual, fine dining, bistro, fast food)?
- ☐ Czy przewidziano zaplecze techniczne: kuchnia, zmywalnia, magazyny i strefa dostaw?

MEBLE I STREFA GOŚCI

- ☐ Czy stoły i krzesła są trwałe, wygodne i odporne na intensywne użytkowanie?
- ☐ Czy zastosowano materiały łatwe w czyszczeniu i odporne na plamy (np. blaty laminowane, drewno zabezpieczone, stal nierdzewna)?
- ☐ Czy meble spełniają wymogi przeciwpożarowe i higieniczne (np. tkaniny trudnopalne)?
- ☐ Czy przewidziano wygodne miejsca dla osób z niepełnosprawnościami?

NAGŁOŚNIENIE I OŚWIETLENIE

- ☐ Czy oświetlenie podkreśla klimat restauracji i jest energooszczędne (LED)?
- ☐ Czy zastosowano różne scenariusze świetlne (np. lunch, kolacja, event)?
- ☐ Czy przewidziano dyskretne nagłośnienie dla tła muzycznego?
- ☐ Czy system AV jest dostosowany do ewentualnych wydarzeń (np. koncertów, transmisji sportowych)?

KUCHNIA I ZAPLECZE TECHNICZNE

- ☐ Czy kuchnia wyposażona jest w sprzęty zgodne z wymogami sanepidu (stal nierdzewna, łatwa dezynfekcja)?
- ☐ Czy przewidziano profesjonalne urządzenia do obróbki termicznej (piece konwekcyjno-parowe, grille, frytkownice)?
- ☐ Czy linia wydawcza zapewnia sprawny przepływ potraw między kuchnią a salą?
- ☐ Czy zmywalnia wyposażona jest w zmywarki gastronomiczne z funkcją dezynfekcji?

MAGAZYN I ORGANIZACJA

- ☐ Czy przewidziano chłodnie i zamrażarki odpowiednie do wielkości lokalu?
- ☐ Czy dostępne są regały i pojemniki z atestami do przechowywania żywności?
- ☐ Czy wdrożono system FIFO (first in, first out) w gospodarce magazynowej?
- ☐ Czy w magazynach przewidziano łatwy dostęp dla dostawców i kontrolę sanitarną?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy wszystkie powierzchnie i urządzenia są zgodne z systemem HACCP?
- ☐ Czy przewidziano zlewy do mycia rąk dla personelu w strategicznych miejscach?
- ☐ Czy wentylacja i wyciągi kuchenne spełniają normy dla gastronomii (filtry tłuszczowe, wyciągi z pochłaniaczami)?
- ☐ Czy zastosowano podłogi antypoślizgowe w strefach mokrych?

TECHNOLOGIE I OPROGRAMOWANIE

- ☐ Czy zainstalowano system POS do obsługi zamówień i płatności?

- ☐ Czy oprogramowanie integruje się z magazynem i systemem księgowym?
- ☐ Czy przewidziano system rezerwacji stolików (online i telefoniczny)?
- ☐ Czy dostępne są terminale płatnicze i obsługa płatności mobilnych?

MONTAŻ I SERWIS

- ☐ Czy dostawcy wyposażenia zapewniają montaż i szkolenie personelu?
- ☐ Czy urządzenia kuchenne objęte są gwarancją min. 2 lata i szybkim serwisem?
- ☐ Czy części zamienne są łatwo dostępne na rynku polskim?
- ☐ Czy przewidziano regularne przeglądy sprzętu gastronomicznego?

KOSZTY I OPŁACALNOŚĆ

- ☐ Czy wykonano pełną kalkulację kosztów inwestycji (meble, kuchnia, oprogramowanie, dekoracje)?
- ☐ Czy porównano oferty od kilku dostawców, biorąc pod uwagę jakość i warunki serwisu?
- ☐ Czy w budżecie uwzględniono zapas finansowy na dodatkowe wyposażenie lub sezonowe zmiany aranżacji?
- ☐ Czy obliczono ROI - w kontekście liczby gości, średniego rachunku i rotacji stolików?

Pamiętaj: wyposażenie restauracji to klucz do sukcesu lokalu - wpływa jednocześnie na zadowolenie gości, ergonomię pracy personelu i opłacalność biznesu.

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