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