Checklista dla inwestora – Na co zwrócić uwagę przy wyborze wyposażenia food trucka?

Food truck to mobilny lokal gastronomiczny, który musi łączyć funkcjonalność profesjonalnej kuchni z ograniczoną przestrzenią. Błędne decyzje zakupowe mogą skutkować brakiem wydajności, problemami z sanepidem i wysokimi kosztami eksploatacji.

PLANOWANIE I PRZEZNACZENIE
 Czy food truck będzie serwował dania typu fast food, kawę i desery, czy pełne dania obiadowe?
 Czy przewidziano pracę sezonową czy całoroczną?
 Ile osób będzie obsługiwać food truck (wpływa na układ wnętrza i ilość sprzętu)?
 Czy menu wymaga urządzeń grzewczych (np. frytkownice, grille) czy chłodniczych (np. lody, kanapki)?
 Czy zaplanowano miejsce na magazynowanie zapasów i opakowań jednorazowych?

INSTALACJE I ZASILANIE
 Czy przewidziano odpowiednią moc przyłącza elektrycznego (min. 7–10 kW dla sprzętu gastronomicznego)?
 Czy instalacja elektryczna spełnia normy bezpieczeństwa (IP44+, zabezpieczenia różnicowoprądowe)?
 Czy przewidziano instalację gazową (jeśli grill lub kuchenka działają na gaz)?
 Czy dostępne jest zasilanie awaryjne (agregat prądotwórczy lub powerbank wysokiej mocy)?
 Czy food truck ma system wentylacji i wyciągu kuchennego zgodny z przepisami sanepidu?

URZĄDZENIA CHŁODNICZE
 Lodówka podblatowa lub szafa chłodnicza
 Zamrażarka (np. do lodów lub mrożonek)
 Witryna chłodnicza do ekspozycji napojów i deserów
 Pojemniki termoizolacyjne na produkty świeże
 Termometr i rejestrator temperatur HACCP

URZĄDZENIA GRZEWCZE I KUCHENNE
 Frytkownica elektryczna lub gazowa (jedno- lub dwu-komorowa)
 Grill kontaktowy, płyta grillowa lub kuchenka indukcyjna/gazowa
 Opiekacz lub piec konwekcyjno-parowy (dla rozszerzonego menu)
 Mikrofalówka przemysłowa (opcjonalnie do szybkiego podgrzewania)
 Bemary lub podgrzewacze do utrzymywania temperatury potraw

STREFA PRZYGOTOWANIA
 Stół roboczy ze stali nierdzewnej z rantem zabezpieczającym
 Deski do krojenia oznaczone kolorami (zgodnie z HACCP)
 Noże i akcesoria gastronomiczne (wysokiej jakości, nierdzewne)
 Pojemniki GN (gastronomiczne) z pokrywkami
 Zlew dwukomorowy z baterią gastronomiczną i podgrzewaczem wody

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO
 Podłoga i ściany łatwe do mycia (panele wodoodporne, wykładzina antypoślizgowa)
 System wentylacji z filtrem tłuszczowym

 Gaśnica gastronomiczna (min. 2 kg, typ F do tłuszczów)
 Apteczka zgodna z przepisami BHP
 Kosze na odpady segregowane i zamykane pokrywy
 Dozowniki na mydło, płyn dezynfekujący i ręczniki papierowe

EKSPLOATACJA I SERWIS
 Czy producent sprzętu zapewnia serwis gwarancyjny i pogwarancyjny?
 Czy urządzenia są energooszczędne (wpływa to na koszty pracy food trucka)?
 Czy sprzęt ma odpowiednią klasę wydajności do zakładanej liczby porcji dziennie?
 Czy dostępne są części zamienne (np. filtry, uszczelki, grzałki)?
 Czy zaplanowano regularne przeglądy instalacji gazowej i elektrycznej?

KOSZTY I LOGISTYKA
 Czy policzono całkowity koszt wyposażenia (sprzęt + montaż + instalacje)?
 Czy przewidziano zapas budżetu na środki jednorazowe (opakowania, sztućce, serwetki)?
 Czy dostawca oferuje leasing lub wynajem urządzeń gastronomicznych?
 Czy koszty eksploatacji (energia, woda, gaz) są akceptowalne przy planowanych obrotach?
 Czy wybrano urządzenia kompaktowe, aby zoptymalizować przestrzeń i zmniejszyć wagę pojazdu?

Pamiętaj: Food truck to nie tylko samochód, ale w pełni funkcjonalna kuchnia w miniaturowej wersji. Kluczem do sukcesu jest ergonomiczne zagospodarowanie przestrzeni, niezawodne urządzenia i zgodność z wymogami sanitarnymi.

Wygenerowano w portalu https://zwiadowca.pl