

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>