

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>