

Na co zwrócić uwagę przy wyborze opakowań gastronomicznych?

Opakowania gastronomiczne mają kluczowe znaczenie w branży HoReCa – odpowiadają za świeżość potraw, estetykę serwowania i bezpieczeństwo transportu. Niewłaściwy wybór może prowadzić do strat finansowych, niezadowolonych klientów i problemów z ekologią.

FUNKcjONALNOŚĆ I RODZAJE OPAKOWAŃ

- ☐ Czy przewidziano różne typy opakowań: do dań gorących, zimnych, płynnych i deserów?
- ☐ Czy dostępne są pojemniki termiczne utrzymujące ciepło przez min. 30–45 minut?
- ☐ Czy opakowania umożliwiają bezpieczny transport bez ryzyka wycieków?
- ☐ Czy dobrano wielkości i kształty dostosowane do menu (zestawy obiadowe, pizza, sushi, sałatki)?

MATERIAŁY I JAKOŚĆ

- ☐ Czy materiał opakowań jest dostosowany do kontaktu z żywnością (atest PZH, znak kieliszka i widelca)?
- ☐ Czy pojemniki do gorących dań są odporne na temperaturę i nie odkształcają się?
- ☐ Czy wybrane opakowania nadają się do użycia w mikrofalówce lub piekarniku (dla dań podgrzewanych)?
- ☐ Czy pokrywki i zamknięcia zapewniają szczelność i trwałość w transporcie?

EKOLOGIA I TRENDY

- ☐ Czy stosowane opakowania są biodegradowalne lub kompostowalne (papier, trzcina cukrowa, PLA, drewno)?
- ☐ Czy przewidziano ograniczenie plastiku jednorazowego zgodnie z dyrektywą SUP UE?
- ☐ Czy wizerunek marki wspiera ekologiczne podejście (np. nadruki „eco friendly”, certyfikaty)?
- ☐ Czy wybrane materiały nadają się do recyklingu i łatwo segregują się po użyciu?

ESTETYKA I BRANDING

- ☐ Czy opakowania dobrze się prezentują i podkreślają charakter lokalu?
- ☐ Czy możliwe jest nadrukowanie logo, kolorów firmowych i elementów graficznych?
- ☐ Czy przewidziano personalizowane naklejki, banderole lub pieczętki?
- ☐ Czy design opakowań wpisuje się w trendy gastronomiczne (np. kraftowe, minimalistyczne)?

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

- ☐ Czy opakowania są zapakowane i dostarczane w sposób chroniący przed zabrudzeniem?
- ☐ Czy posiadają certyfikaty bezpieczeństwa w kontakcie z żywnością (BPA free, PZH)?
- ☐ Czy pokrywki i pojemniki można zamknąć bez ryzyka przypadkowego otwarcia?
- ☐ Czy pojemniki nie przenoszą zapachów i smaków na potrawę?

LOGISTYKA I MAGAZYNOWANIE

- ☐ Czy opakowania są dostarczane w odpowiednich ilościach i pakowane tak, aby łatwo je przechowywać?
- ☐ Czy rozmiary i kształty są ujednolicone, aby zoptymalizować magazynowanie?
- ☐ Czy przewidziano transport w stanie złożonym (oszczędność miejsca)?
- ☐ Czy dostawca zapewnia ciągłość dostaw bez ryzyka braków?

KOSZTY I OPLACALNOŚĆ

- ☐ Czy porównano ceny jednostkowe różnych materiałów (plastik, papier, trzcina cukrowa)?
- ☐ Czy przewidziano koszt personalizacji (nadruki, naklejki)?

- ☐ Czy wybrano rozwiązania ograniczające straty – np. zestawy dopasowanych pojemników z jedną pokrywką?
- ☐ Czy wykonano kalkulację kosztu opakowania w przeliczeniu na jedno zamówienie i całość miesięcznych dostaw?

Pamiętaj: opakowania gastronomiczne to element wizytówki lokalu – wpływają na pierwsze wrażenie klienta i jego decyzję o powrocie. Warto postawić na funkcjonalność, ekologię i estetykę jednocześnie.

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