

Checklista dla inwestora - Na co zwrócić uwagę przy wyborze porcelany gastronomicznej?

Porcelana gastronomiczna różni się od domowej przede wszystkim trwałością, odpornością i ergonomią. Złe dopasowanie lub wybór produktów niskiej jakości oznacza szybkie straty i negatywne opinie gości.

PRZEZNACZENIE I FUNKCJA

- ☐ Czy porcelana będzie wykorzystywana w restauracji hotelowej, sali bankietowej, bufecie śniadaniowym czy cateringu mobilnym?
- ☐ Jaki jest przewidywany stopień obciążenia (np. 50, 200, 500+ posiłków dziennie)?
- ☐ Czy zastawa ma być klasyczna, elegancka czy designerska (dopasowanie do wizerunku hotelu)?
- ☐ Czy przewidziano różne linie dla śniadań, lunchów, kolacji i eventów specjalnych?
- ☐ Czy porcelana powinna być kompatybilna z pokrywkami, podgrzewaczami lub podstawkami GN?

MATERIAŁ I JAKOŚĆ

- ☐ Porcelana wzmacniana (hotelowa) – odporna na wyszczerbienia i stłuczenia
- ☐ Grubość ścianek – cienkościenna (elegancja) czy grubsza (większa trwałość)
- ☐ Powłoka szklista odporna na zarysowania od sztućców (testy metal mark proof)
- ☐ Możliwość mycia w zmywarkach przemysłowych i używania w piecach konwekcyjno-parowych
- ☐ Certyfikaty dopuszczenia do kontaktu z żywnością (zgodne z UE)

KOMPLETNOŚĆ I FUNKCJONALNOŚĆ

- ☐ Talerze płaskie i głębokie w różnych średnicach (np. Ø 21, 26, 28 cm)
- ☐ Miski i półmiski do zup, sałatek, dań głównych
- ☐ Filiżanki i spodki do kawy/herbaty różnych pojemności (100 ml, 200 ml, 250 ml)
- ☐ Kubki i naczynia termiczne dla śniadań bufetowych
- ☐ Sosjerki, dzbanki, salaterki i naczynia do deserów
- ☐ Linia bankietowa i bufetowa (półmiski, wazony, naczynia GN porcelanowe)

DESIGN I ESTETYKA

- ☐ Kolorystyka – klasyczna biała, kremowa, czy designerska (czarna, szara, kolorowa)?
- ☐ Czy wzornictwo pasuje do charakteru lokalu (tradycyjny, nowoczesny, premium)?
- ☐ Czy przewidziano możliwość łączenia kolekcji (np. minimalistycznej z ozdobną)?
- ☐ Czy producent oferuje możliwość nadruku logo hotelu lub restauracji?
- ☐ Czy wykończenie jest matowe, błyszczące czy strukturalne (np. efekt kamienia)?

TRWAŁOŚĆ I EKSPLOATACJA

- ☐ Czy porcelana posiada wzmocnione brzegi (chip resistant)?
- ☐ Czy testowano odporność na szok termiczny (ważne w kuchniach hotelowych)?
- ☐ Czy można piętrować naczynia bez ryzyka porysowania?
- ☐ Czy powierzchnia nie matowieje po wielokrotnym myciu przemysłowym?
- ☐ Czy producent gwarantuje określoną żywotność w warunkach HoReCa?

BEZPIECZEŃSTWO I STANDARDY

- ☐ Czy porcelana spełnia normy sanitarne UE (bez ołowiu i kadmu)?
- ☐ Czy nadaje się do używania w kuchenkach mikrofalowych i piecach konwekcyjnych?
- ☐ Czy powierzchnia jest odporna na detergenty i środki dezynfekcyjne?

- ☐ Czy naczynia są odpowiednio wyważone (stabilność na stołach bankietowych)?
- ☐ Czy mają certyfikaty ISO lub równoważne jakości HoReCa?

SERWIS I DOSTĘPNOŚĆ

- ☐ Czy producent oferuje uzupełnienia kolekcji przez min. 5 lat (ważne przy stratach)?
- ☐ Czy dostępne są zapasowe serie i modele w krótkim czasie dostawy?
- ☐ Czy producent gwarantuje kompatybilność wymiarową między kolekcjami?
- ☐ Czy możliwa jest renowacja lub odświeżanie kolekcji (np. dopasowanie kolorów)?
- ☐ Czy dostępny jest serwis pogwarancyjny i doradztwo?

KOSZTY I UMOWA

- ☐ Czy wycena obejmuje pełne zestawy, transport i ewentualne nadruki?
- ☐ Czy dostawca oferuje rabaty przy dużych zamówieniach (np. 200-500 sztuk)?
- ☐ Czy przewidziano dodatkowe komplety (10-15%) na wymianę uszkodzonych elementów?
- ☐ Czy dostępne są opcje leasingu lub płatności ratalnej (dla dużych hoteli)?
- ☐ Czy podpisano umowę z gwarancją jakości i dostępności kolekcji?

Pamiętaj: Porcelana gastronomiczna to jeden z najważniejszych elementów doświadczenia gości. Estetyka, trwałość i funkcjonalność w codziennym użytkowaniu przekładają się bezpośrednio na wizerunek restauracji czy hotelu.

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