

# Checklista: jak wybrać markizę gastronomiczną do restauracji, kawiarni lub hotelu

**Markiza gastronomiczna** powinna nie tylko zacieniać ogródek lub wejście do lokalu, ale też pasować do elewacji, wytrzymać codzienną pracę w sezonie i być dobrze zamontowana. Błędy przy wyborze konstrukcji, tkaniny lub automatyki mogą oznaczać szybsze zużycie, problemy przy wietrze i dodatkowe koszty serwisu. Poniżej masz **5 najważniejszych obszarów**, które warto sprawdzić przed zamówieniem markizy.

1

## Miejsce montażu i funkcja markizy

Najpierw trzeba ustalić, czy markiza ma osłaniać ogródek, wejście, witrynę, taras hotelowy czy pojedynczą strefę stolików.

- Czy markiza ma chronić głównie przed słońcem, lekkim deszczem, wiatrem czy ma też pełnić funkcję reklamową?
- Czy lepsza będzie markiza tarasowa, koszowa, sklepowa, boczna czy pionowa typu refleksol?
- Czy szerokość i zasięg wystarczą do zacienienia stolików w godzinach największego nasłonecznienia?
- Czy markiza nie będzie kolidować z drzwiami, oknami, szyldem, oświetleniem, kamerami lub ruchem pieszych?

2

## Konstrukcja, kasety i odporność na użytkowanie

W gastronomii markiza pracuje intensywniej niż w domu, dlatego ważna jest sztywność konstrukcji i ochrona tkaniny po zwinięciu.

- Czy konstrukcja jest dobrana do szerokości, zasięgu i częstego rozkładania w sezonie?
- Czy warto dopłacić do półkasety lub pełnej kasety, aby lepiej chronić materiał i mechanizm?
- Czy ramiona, uchwyty i profile są wystarczająco solidne dla ogródka restauracyjnego?
- Czy producent określa dopuszczalne warunki użytkowania, szczególnie przy wietrze i deszczu?

3

## Tkanina, kolor i wygląd elewacji

Tkanina wpływa na komfort gości, trwałość markizy i odbiór lokalu z zewnątrz.

- Czy materiał ma odpowiednią odporność na promieniowanie UV, blaknięcie, zabrudzenia i wilgoć?
- Czy kolor markizy pasuje do elewacji, stolarki, szyldu i stylu restauracji lub hotelu?
- Czy potrzebny jest nadruk logo, nazwy lokalu lub grafiki reklamowej na falbanie albo poszyciu?
- Czy tkanina nie zaciemni nadmiernie wnętrza lokalu ani nie pogorszy widoczności witryny?

4

## Napęd, automatyka i bezpieczeństwo

Przy większych markizach ręczne zwijanie szybko staje się niewygodne, a brak czujników może zwiększyć ryzyko uszkodzenia.

- Czy markiza ma być sterowana korbą, silnikiem, pilotem, przełącznikiem czy systemem smart?
- Czy przy dużej powierzchni potrzebny jest czujnik wiatru, słońca lub automatyczne zwijanie?
- Czy doprowadzono zasilanie do miejsca montażu i uwzględniono koszt prac elektrycznych?
- Czy personel będzie mógł szybko zwinąć markizę przy nagłej zmianie pogody?

5

## Cena, montaż i zakres oferty

Najniższa cena często obejmuje samą markizę, bez montażu, kotew, elektryki, transportu i uruchomienia.

- Czy oferta obejmuje produkt, pomiar, transport, montaż, regulację i instruktaż obsługi?
- Czy osobno wyceniono kotwy chemiczne, montaż przez ocieplenie, podnośnik lub rusztowanie?
- Czy wiadomo, ile kosztują dopłaty do silnika, pilota, czujnika wiatru, nadruku i lepszej tkaniny?
- Czy dostawca zapewnia gwarancję, serwis, części zamienne i możliwość wymiany

poszycia po kilku sezonach?

**Pamiętaj:** markiza gastronomiczna powinna być dobierana do konkretnego lokalu, a nie tylko do ceny z katalogu. Najważniejsze są **wymiary, konstrukcja, tkanina, sposób montażu, automatyka i realne warunki pracy w sezonie**. Dobra oferta powinna pokazywać pełny koszt: markizę, montaż, zasilanie, dodatki, gwarancję i serwis.

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