

Sprzęt gastronomiczny niezbędny w każdej kawiarni

Data publikacji: 10.09.2019 13:00

Kawiarnia to wyjątkowy lokal gastronomiczny, który kojarzy się z przyjemnym spędzaniem czasu. Apetyczne ciasta, aromatyczna kawa, przytulne wnętrza to cechy, jakimi powinien charakteryzować się dobry lokal. Jego wyposażenie to tylko częściowo wystrój sali. Równie ważne jest zaaranżowanie nowoczesnego i ergonomicznego zaplecza, a więc wybór sprzętu dla gastronomii — urządzeń chłodniczych, szaf i witryn, naczyń, akcesoriów oraz zmywarki.

□

Zastanawiasz się, jakie wyposażenie jest niezbędne w kawiarni? Wszystko zależy od tego, jakie menu oferujesz swoim gościom. Wiele tego typu lokali serwuje nie tylko wyborne desery, ale też ma propozycje śniadaniowe czy lunchowe. Wówczas potrzebujesz **sprzętu gastronomicznego**, który sprawdzi się w tworzeniu nie tylko dań słodkich, lecz również wytrawnych. Innym, bardzo ważnym elementem działalności kawiarni jest oczywiście serwowanie napojów — świeżo wyciskane soki czy prawdziwa włoska kawa, one też powstają z pomocą zaawansowanych urządzeń.

Sprzęt dla gastronomii potrzebny w kawiarni

Picie kawy z przyjaciółmi czy rozkoszowanie się smacznym deserem to jedne z ulubionych czynności Polaków. Stąd rosnące zainteresowanie kawiarniami, nie tylko pod względem miejsc wartych odwiedzenia, jak również pomysłów na biznes. Jednak nie każdy inwestor wie, z jakimi wyzwaniami przyjdzie mu się zmierzyć na etapie kompletowania sprzętu dla gastronomii. O pomoc w określeniu jakie urządzenia będą niezbędne, został poproszony przedstawiciel sklepu [Technica](#).

W kawiarni niezbędne okażą się:

- **urządzenia chłodnicze** — zarówno te do przechowywania artykułów spożywczych na zapleczu, jak również te, stanowiące element wyposażenia sali. W tej drugiej roli sprawdzą się przeszklone witryny z półkami (również obrotowymi), które pozwolą w widoczny i estetyczny sposób wyeksponować ofertę. Ciasta, desery, sałatki, które wymagają odpowiednio niskiej temperatury w urządzeniu chłodniczym zachowają walory smakowe i wizualne nawet przez kilkanaście godzin,
- **zmywarki gastronomicznej** — trudno wyobrazić sobie codzienne porządki w kawiarni bez **zmywarki gastronomicznej**. Z powodzeniem zastąpi ona pracę rąk ludzkich nie tylko myjąc szkło czy talerze, ale także dezynfekując je,
- ekspres do kawy — według wielu to serce każdej kawiarni. Zaserwuj swoim gościom aromatyczny napój, jakiego nie przyrządzisz sobie w domu,
- akcesoria barmańskie — niezbędne zwłaszcza w kawiarniach, w których część oferty stanowią drinki. Do ich przyrządzania niezbędne okażą się kostkarki, syfony, shakery, coolery czy sety,
- zastawa stołowa — jeśli Twoja oferta uwzględnia głównie napoje i desery, będziesz potrzebował szklanek w różnych rozmiarach i formach, a także małych talerzyków. Oprócz tego niezbędne będą sztucze, elementy dekoracyjne, pojemniki.

Urządzenia dla gastronomii to cała plejada mebli, sprzętów AGD dużego i małego, elementów ozdobnych oraz przyborów i akcesoriów. Zwracając uwagę na wybór dobrej jakości produktów wyrażasz szacunek oraz troskę o swoich klientów. Z ekonomicznego punktu widzenia lepiej zainwestować w dobrej klasy **urządzenia dla**

gastroonomii, które posłużą Ci przez wiele lat, niż wymieniać je lub naprawiać co sezon.

Czym kierować się kupując wyposażenie do gastronomii?

W kwestii **wyposażenia do gastronomii** nie powinieneś uznawać żadnych kompromisów. Wybieraj tylko takie produkty, które są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Naczynia ze szkła efektownie wyeksponują Twoje dania, np. piętrowe desery. Równie ciekawym pomysłem na prezentację potraw jest umieszczanie ich na nietypowych, czarnych, kamionkowych czy kryształowych talerzach. W kwestii sprzętu AGD (np. **zmywarki gastronomiczne**) zdej się na uznane w branży marki i zaawansowane rozwiązania. Zwróć uwagę na pobór energii elektrycznej oraz ładowność.

Artykuł sponsorowany