

WYPOSAŻENIE FOOD TRUCKA



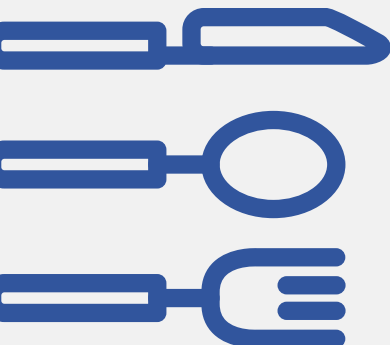
O CZYM PAMIĘTAĆ?

STANOWISKO KUCHENNE



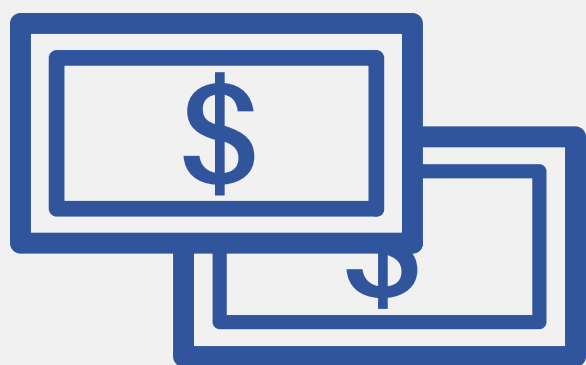
- Frytkownice do Food Trucka** - właściciele Food Trucków najczęściej inwestują we **frytkownice gazowe**, które są ekonomiczne i nie wymagają podpięcia do prądu. Przy wyborze odpowiedniego produktu należy zwrócić uwagę na pojemność oraz liczbę komór.
- Płyty grillowe, opiekacze** - do Food Trucków najlepiej sprawdzają się lekkie sprzęty o niewielkich gabarytach.
- Drukarka bonowa** - ogromną pomocą może okazać drukarka bonowa, która pozwoli usystematyzować zamówienia i przyspieszy efektywność pracy. Najlepiej zintegrować ją z dedykowanym oprogramowaniem do gastronomii, np. **POSbistro**.

PRZECHOWYWANIE



- Lodówki, zamrażarki** - dobrym rozwiązaniem są niewielkie i dobre jakościowo zamrażarki oraz lodówki do Food Trucka, które można umieścić pod blatem.
- Szafy chłodnicze** - coraz częściej wybiera się szafy chłodnicze ze stali nierdzewnej. Wyróżniają się one wysoką funkcjonalnością - posiadają półki oraz blat do przygotowywania potraw
- Szafki na ubrania** - według wymogów Sanepidu szafki powinny być wykonane z łatwo zmywalnych materiałów, np. stali nierdzewnej.

STANOWISKO SPRZEDAŻOWE



- Witryny ekspozycyjne** - dobrym pomysłem jest zainwestowanie w przeszkolone witryny lub lamy ekspozycyjne. Umieszczone w nich produkty żywnościowe bardzo dobrze się prezentują, co zachęca klientów do kupna.
- Tablet POSbistro** - warto zainwestować w tablet zintegrowany z oprogramowaniem na tablety POSbistro. Rozwiązanie to umożliwia m.in. kontrolowanie płatności, czasu realizacji zamówień. Za jego pomocą można również wygenerować raporty kasowe lub faktury. Oprogramowanie POSbistro umożliwia również zarządzanie food truckiem także online.

INFRASTRUKTURA TECHNICZNA



- Agregat prądowórczy i przedłużacz** - prąd w Food Trucku to jeden z podstawowych elementów, o który trzeba się zatroszczyć. Warto zaopatrzyć się w agregat prądowórczy. Jak wyjaśnia w swoim **artykule** bloger Łukasz Chrzęszcz, przy wyborze odpowiedniego modelu należy zwrócić uwagę na głośność pracy.
- Okapy do Food Trucka** - okapy umożliwiają odprowadzanie spalin i oparów na zewnątrz. Montuje się je nad palnikiem grzewczym.
- Sanitariaty** - zlewy muszą mieć 2 komory - do mycia żywności oraz rąk. Umieszczenie sanitariatów trzeba uwzględnić podczas przerabiania samochodu na Food Truck. Można również zainwestować w zmywarkę do Food Trucka.

Kompletując wyposażenie do Food Trucka, należy zadbać o kwestie praktyczne. Produkty powinny być dostosowane do rodzaju przygotowywanych potraw oraz wymagań Sanepidu. Dokładne wytyczne dotyczące tzw. małej gastronomii reguluje Rozporządzenie (WE) nr 852/2004. Więcej informacji na temat prowadzenia mobilnego biznesu gastronomicznego znajdziesz w naszym **artykule**.