

Checklist: Organizacja Bufetu Gastronomicznego

1. Zadbaj o spójny styl naczyń, tac i porcelany – dopasowany do charakteru lokalu
2. Wybierz odpowiednie podgrzewacze – elektryczne, na pastę, indukcyjne lub z wkładami chłodzącymi
3. Zaplanuj ekspozycję potraw – z wykorzystaniem prezentacyjnych stojaków i ekspozytorów bufetowych
4. Upewnij się, że masz odpowiednie pojemniki GN – porcelanowe lub stalowe, odporne na temperaturę
5. Dobierz odpowiednie przybory do serwowania – chochle, szczypce, łyżki i sztucce bufetowe
6. Nie zapomnij o dodatkach: dzbankach, karafkach, koszykach na pieczywo, pojemnikach na sztucce
7. Zadbaj o funkcjonalność i higienę – elementy łatwe w czyszczeniu, mobilne i trwałe
8. Przemyśl kolejność i ergonomię ustawienia bufetu – od talerzy po ostatni deser
9. Zapewnij estetykę – strefa bufetowa powinna zachęcać do sięgania po kolejne dania