

Küche Gastronomie

CHECKLISTE

- Bedarfsanalyse.
 - Menü und Service-Stil.
 - Zielgruppe.
 - Budget.
 - Anforderungen an Personal und Ausrüstung.

- Professionelle Planung.
 - Auswahl eines erfahrenen Innenarchitekten.
 - Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften.

- Ergonomie und Arbeitssicherheit.
 - Ergonomische Anordnung von Arbeitsflächen und Geräten.
 - Ausreichende Beleuchtung.
 - Rutschfeste Böden.
 - Belüftungssysteme.

- Hygiene und Sauberkeit.
 - Abwaschbare Oberflächen.
 - Gut erreichbare Abfallentsorgungsmöglichkeiten.
 - Effizientes Reinigungssystem.

Küche Gastronomie

CHECKLISTE

- Effiziente Raumnutzung.
 - Klare Arbeitsabläufe.
 - Ausreichender Stauraum.
- Nachhaltigkeit.
 - Umweltfreundliche Materialien.
 - Energieeffiziente Geräte.
- Anpassungsfähigkeit und Flexibilität.
 - Modulare oder mobile Elemente.
 - Möglichkeit zur Erweiterung oder Umstrukturierung.
- Hochwertige Geräte und Materialien.
 - Langlebige, energieeffiziente Geräte.
 - Widerstandsfähige Materialien.
- Transparenz und Offenheit.
 - Einbindung offener Küchenelemente.
 - Förderung von Vertrauen und Interaktion.
- Schulung und Wartung.
 - Schulung des Küchenpersonals.
 - Regelmäßige Wartung und Instandhaltung der Küchengeräte und -ausstattung