



Sprawdź, jakie urządzenia
mogą usprawnić prace
Twojej kuchni!



Czy Twoja kuchnia jest gotowa na nowe standardy żywienia od 2026 roku?

Dieta planetarna wkracza
do szkół i przedszkoli

CO SIĘ ZMIENIA?

- Więcej dań roślinnych.
- Nowe typy potraw: kremy, pasty,
dania jednogarnkowe.
- Posiłki oparte na warzywach
i roślinach strączkowych.
- Więcej świeżych,
nieprzetworzonych składników.

CO TO OZNACZA W PRAKTYCE?



To nie tylko zmiana menu.
To zmiana pracy całej kuchni.

- Więcej obróbki warzyw i surowców
- potrzeba wydajniejszych urządzeń
- nowe procesy: blendowanie,
gotowanie, pieczenie, parowanie
- praca na większej liczbie półproduktów
(np. strączki).

Wiele placówek nie posiada dziś
odpowiedniego wyposażenia, aby
sprostać nowym wymaganiom.



Przykładowe wyposażenie kuchni gotowej na nowe standardy żywienia

Szafa chłodnicza

Bezpieczne przechowywanie świeżych warzyw i półproduktów – zachowanie jakości i świeżości.

Bateria z prysznicem

Ułatwia szybkie i dokładne mycie warzyw oraz utrzymanie czystości stanowiska pracy.

Zmywarka do garnków i tac

Zapewnia szybkie i skuteczne mycie dużych naczyń, utrzymując wysoki poziom higieny przy intensywnej pracy kuchni.

Stół przyścienny z szufladami i drzwiami

Zapewnia wygodną organizację pracy i przechowywania, ułatwiając dostęp do narzędzi i półproduktów podczas przygotowywania dań.

Noże szefa kuchni

Precyzyjne krojenie warzyw i surowców – podstawa sprawnej pracy kuchni.

Stół chłodniczy

Umożliwia przechowywanie świeżych produktów bezpośrednio przy stanowisku pracy, skracając czas przygotowania i usprawniając organizację kuchni.

Mikser (blixer)

Umożliwia szybkie przygotowanie kremów, past i dań o różnej konsystencji, idealnych w nowoczesnym menu opartym na produktach roślinnych.

Deska do krojenia

Zapewnia higieniczne i bezpieczne przygotowanie produktów.

Pojemniki GN (stalowe)

Do przechowywania, obróbki i wydawania potraw – uniwersalne w każdej kuchni.

Regał magazynowy (półki perforowane)

Ułatwia przechowywanie większych ilości produktów suchych, takich jak strączki czy kasze, zapewniając porządek i właściwą cyrkulację powietrza.

Stół szefa kuchni ze zlewem

Łączy funkcję przygotowania i mycia produktów w jednym miejscu, usprawniając pracę przy obróbce dużych ilości warzyw.

Szatkownica do warzyw

Znacząco przyspiesza przygotowanie dużych ilości warzyw, usprawniając pracę przy rosnącym udziale dań roślinnych w jadłospisie.

Podstawa pod garnki

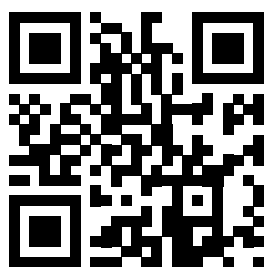
Zapewnia wygodne i bezpieczne odkładanie gorących naczyń, poprawiając ergonomię i płynność pracy w kuchni.

Zmiękczac do wody

Chroni urządzenia przed osadzaniem się kamienia, wydłużając ich żywotność i zapewniając niezawodną pracę kuchni.

Mikser (cutter)

Pozwala na szybkie siekanie, miksowanie i przygotowanie farszów oraz past roślinnych, usprawniając produkcję nowoczesnych dań.



Pełna oferta
dostępna na
stalcast.com

Stanowisko neutralne / podstawa neutralna

Zwiększają przestrzeń roboczą i możliwości przechowywania, pomagając lepiej zorganizować pracę kuchni przy większej liczbie procesów i składników.

Bemar elektryczny

Utrzymuje potrawy w odpowiedniej temperaturze bez utraty jakości, co jest kluczowe przy serwowaniu dań roślinnych w systemie wydawczym pracy personelu.

Piec konwekcyjno-parowy

Zapewnia wszechstronne przygotowanie dań roślinnych – od pieczenia, przez gotowanie na parze, po sous-vide – z zachowaniem wartości odżywczych i wysokiej jakości potraw.

Urządzenia wspierające nowoczesną organizację pracy kuchni

Kocioł warzelny

Idealny do przygotowania dużych ilości zup, kremów i dań na bazie warzyw oraz strączków, zapewniając wydajność i powtarzalną jakość.

Okap gastronomiczny

Zapewnia skuteczne odprowadzanie pary i zapachów, poprawiając komfort pracy oraz utrzymanie odpowiednich warunków higienicznych w kuchni.

Chochla do serwowania

Ułatwia wygodne porcjowanie i wydawanie potraw.

Różga kuchenna

Umożliwia szybkie mieszanie i przygotowanie dużych ilości zup i dań jednogarnkowych.

Garnek gastronomiczny

Umożliwia przygotowanie dużych ilości zup i dań jednogarnkowych.

Podstawa chłodnicza

Zapewnia szybki dostęp do schłodzonych składników bezpośrednio przy stanowisku pracy, usprawniając przygotowanie świeżych dań i organizację kuchni.

Kuchnia indukcyjna 4-polowa

Umożliwia szybkie i precyzyjne przygotowanie wielu potraw jednocześnie, zwiększając wydajność i kontrolę nad procesem gotowania.

Patelnia wielofunkcyjna

Umożliwia przygotowanie różnorodnych dań roślinnych w jednym urządzeniu, zwiększając elastyczność i wydajność pracy kuchni.

Taboret indukcyjny

Zapewnia szybkie i wydajne gotowanie dużych porcji potraw, idealne przy przygotowywaniu zup i dań roślinnych na dużą skalę.

Podstawa pod piec

Ułatwia ergonomiczne użytkowanie pieca oraz zapewnia dodatkowe miejsce na przechowywanie blach i pojemników GN.

Kluczowe zasady żywienia zgodne z dietą planetarną



Jak komponować jadłospisy dla dzieci i młodzieży zgodnie z aktualnymi wytycznymi?

Dieta planetarna opiera się na zwiększeniu udziału produktów roślinnych przy jednoczesnym ograniczeniu żywności wysoko przetworzonej. W żywieniu zbiorowym dzieci kluczowe jest zachowanie odpowiednich proporcji oraz różnorodności posiłków.



Produkty roślinne – podstawa jadłospisu

- warzywa powinny stanowić główny składnik każdego obiadu
- minimum 2–3 porcje warzyw dziennie
- owoce jako uzupełnienie codziennej diety



Rośliny strączkowe – regularnie

- minimum 1–2 razy w tygodniu jako pełnowartościowe danie
- źródło białka roślinnego i błonnika
- mogą zastępować mięso w posiłkach



Produkty zbożowe – najlepiej pełnoziarniste

- codziennie jako element posiłków
- preferowane kasze, ryż, makarony pełnoziarniste
- źródło energii i błonnika



Produkty mleczne i białko

- umiarkowane ilości
- urozmaicenie źródeł białka (roślinne + zwierzęce)



Mięso i ryby – z umiarem

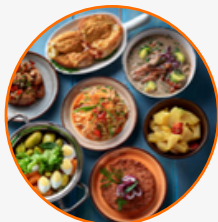
- ograniczenie ilości czerwonego mięsa
- częstsze zastępowanie go produktami roślinnymi
- ryby jako wartościowe uzupełnienie diety



Tłuszcze, cukier i sól – ograniczone

- minimalizacja produktów wysoko przetworzonych
- ograniczenie cukru i soli
- preferowane tłuszcze roślinne

ORGANIZACJA ŻYWIENIA



RÓZNORODNOŚĆ POSIŁKÓW
W TYGODNIOWYM
JADŁOSPISIE



DOSTOSOWANIE PORCJI
DO WIEKU DZIECI
(PRZEDSZKOLE VS SZKOŁA)



STOSOWANIE
SPRAWDZONYCH NORM
I PRZELICZNIKÓW
ŻYWIENIOWYCH



ZACHOWANIE
POWTARZALNOŚCI
I JAKOŚCI PRZYGOTOWANIA

Prawidłowo skomponowany jadłospis to nie tylko wybór produktów, ale również odpowiednia technologia przygotowania i organizacja pracy kuchni.

Dlaczego to ważne?

- wspiera prawidłowy rozwój dzieci
- buduje zdrowe nawyki żywieniowe
- ułatwia spełnienie wymagań i kontroli

Sprawdź naszą ofertę i wybierz sprzęt, który usprawni pracę w profesjonalnej kuchni!



infolinia:

801 40 50 63* / 22 517 15 75



stalghost.com

stalghost@stalghost.com

Skontaktuj się z nami lub z Partnerem Handlowym Stalghost!

☎ 603 156 610 ☎ 603 155 563 ☎ 574 740 361

sklep@sklepkucharza.pl

* Koszt połączenia zgodny z taryfą operatora oraz cennikiem dla numerów 801.

Stalghost sp. z o.o., Promenada Business Center, ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa.