

実例を基にした開店備品リストを一部ご紹介

ホテルレストラン(ビュッフェ含む)

例: IH 200席



- チューファー・チューフィン
■ サービスワゴン
■ スープウォーマー
■ ジュースディスペンサー
■ チューフィンディッシュ
など



イタリアン

例: IH 30席



- アルミフライパン
■ パスタマシーン
■ うら漉し
■ チーズおろし
■ ビザビール
など



和食・寿司

例: ガス 30席



- 揚鍋
■ 飯台
■ シャもじ
■ 盛箸
■ 竹巻すだれ
など



中華

例: ガス 50席



- 中華庖丁
■ 中華まな板
■ 中華鍋
■ 中華セイロ
■ 中華お玉
など



カフェ・喫茶

例: IH 20席



- コーヒーミル
■ コーヒーポット
■ ウォーターピッチャー
■ ケトル
■ サンドイッチトースター
など



ベーカリーレストラン

例: IH 50席



- ベーカリーカート
■ 天板
■ コンテナ
■ オープンミット
■ バスケット
など

