Mobilny punkt żywienia gotowy do działania

Kuchnia polowa jest częścią zaplecza, które pozwala przygotować i wydać posiłki poza stałą kuchnią. Dobór sprzętu warto połączyć z planem obsługi, zaopatrzenia i transportu.



LFK150 w pozycji transportowej — przykładowa konfiguracja.

Od zadania do wyposażenia

Punkt może wspierać osoby ewakuowane, zespoły ratownicze lub działania jednostki w terenie. Najpierw należy określić odbiorców, miejsce pracy i sposób wydawania posiłków. Dopiero na tej podstawie dobiera się kuchnię, podgrzewacz wody i pozostałe wyposażenie.

Pięć elementów jednego systemu

- Gotowanie: rodzaj menu, liczba równoległych stanowisk i organizacja kolejnych tur.
- Woda i energia: bezpieczne źródło wody, paliwo oraz zasilanie wymagane przez wybraną konfigurację.
- Higiena i wydawanie: mycie rąk, czyste wyposażenie, przechowywanie żywności i odbiór odpadów.
- Transport: pojazd, sposób przewozu urządzeń, rozładunek oraz miejsce przechowywania.
- Ludzie: operatorzy, zastępstwa, zaopatrzenie i osoba koordynująca pracę punktu.

OLiOC: perspektywa 2026 i kolejnych lat

W 2026 r. punktem odniesienia pozostaje Program Ochrony Ludności i Obrony Cywilnej na lata 2025–2026, przyjęty uchwałą nr 72 Rady Ministrów z późniejszymi zmianami, w tym uchwałą nr 223 z 28 października 2026 r.

Przyjęto już także Program na lata 2027–2031: uchwała nr 202 Rady Ministrów z 6 października 2026 r., M.P. poz. 1017. Planując zakup, trzeba sprawdzić aktualne zasady finansowania i ustalenia właściwe dla jednostki. Sam wybór urządzenia nie przesądza o przyznaniu środków ani kwalifikowalności wydatku.

Aktualne informacje i dobór konfiguracji

teuvan.pl/baza-wiedzy-jst

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664

Dobór systemu do zadań jednostki

Dobra konfiguracja odpowiada warunkom pracy, którymi jednostka rzeczywiście dysponuje.

Pytania przed wyborem kuchni

- Kogo i w jakich porach ma obsługiwać punkt? Czy posiłki będą wydawane na miejscu, czy przewożone dalej?
- Czy planowane jest jedno danie, kilka składników posiłku, czy różne warianty menu?
- Czy punkt pracuje w jednej lokalizacji, czy trzeba rozdzielić urządzenia?
- Jakie paliwo i zasilanie można zapewnić przez cały czas pracy?
- Jaka obsada, pojazd, magazyn i zaplecze higieniczne są dostępne?

Potrzeba i kierunek doboru

Potrzeba	Rozwiązanie do rozważenia
Osobne danie lub dodatkowe stanowisko	Samodzielny moduł FC30 albo FC75.
Główny kocioł przewożony na przyczepie	LFK150 z oddzielnymi podgrzewaczami wody.
Gotowanie i równoległe smażenie	LFK150 PLUS z wybranym wyposażeniem przedniej strefy.
Praca wielu stanowisk w jednym systemie	Indywidualnie skonfigurowany FK2000.
Gorąca woda bez zajmowania głównego kotła	Osobny moduł WH30 albo WH80.

Jak czytać pojemność i wydajność

Pojemność nominalna kotła nie jest gwarantowaną liczbą posiłków. Wynik zależy od menu, wielkości porcji, dopuszczalnego napełnienia, czasu przygotowania i wydawania oraz obsady. W planie trzeba uwzględnić również uzupełnianie wody, mycie i logistykę.

Nie każda konfiguracja działa bez energii elektrycznej. Przykładowo palniki diesel stosowane w FC75 i LFK150 wymagają zasilania 230 V, 50 Hz; jego dobór musi uwzględniać dokumentację palnika i rozruch.

Modele Teuvan w jednym przeglądzie

Poniższe zestawienie porządkuje funkcje urządzeń. Szczegółowe parametry i wyposażenie należy sprawdzić w karcie konkretnego modelu oraz ofercie.

Kuchnie i podgrzewacze

Model	Podstawowa funkcja	Istotne przy doborze
FC30	Dwuścienny kocioł 30 l.	Opcjonalna patelnia zastępuje kocioł; nie tworzy drugiej równoległej strefy.
FC75	Dwuścienny, przechylny kocioł 75 l.	Samodzielny moduł; przewóz jako zabezpieczony ładunek.
LFK150	Kocioł 150 l i podgrzewacze 2 × 20 l.	Kuchnia na przyczepie; dobór paliwa i wyposażenia transportowego.
LFK150 PLUS	Kocioł 150 l oraz przednia strefa grzania.	Patelnia 40 l albo płyta 570 × 430 mm; podgrzewacz kominowy.
FK2000	Kocioł 150 l i dwa przednie naczynia.	Przednie naczynia mają wspólne źródło ciepła; piekarnik 150 l jest opcją.
WH30	Oddzielny podgrzewacz wody 30 l.	Wyjmowane naczynie jednościenne; drewno lub opcjonalny LPG.
WH80	Oddzielny podgrzewacz wody 80 l.	Pojemność 80 l nie określa wydajności godzinowej.

Konfiguracja ma znaczenie

W ofercie powinny znaleźć się konkretne palniki, naczynia, osłony i wyposażenie. Alternatywne warianty nie oznaczają, że każdy element jest dostarczany w cenie podstawowej lub może pracować równocześnie.

W LFK150 PLUS diesel dotyczy tylnego kotła. Przednia strefa pracuje na drewnie lub LPG. Instrukcja zabrania używania drewna w jednym palenisku, gdy palnik gazowy pozostaje zamontowany w drugim.

Dla zestawów na przyczepie trzeba potwierdzić masę zamówionej wersji, sposób przewozu i właściwe dokumenty drogowe. Samo podwozie z kołami nie jest potwierdzeniem dopuszczenia do ruchu.

Aktualne informacje i dobór konfiguracji

teuvan.pl/baza-wiedzy-jst

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664

Kuchnia i zaplecze pracują razem

Zakres zakupu powinien jasno wskazywać, co dostarcza wykonawca, a co zapewnia organizator punktu.

Przykład: LFK150 z modułem FC75

Zestaw łączy dwa oddzielne kotły: 150 l i 75 l, z niezależnymi źródłami ciepła. Umożliwia przygotowanie różnych potraw lub rozdzielenie pracy pomiędzy lokalizacje. LFK150 zapewnia dodatkowo podgrzewacze wody 2 × 20 l.

FC75 przewozi się jako zabezpieczony ładunek. Każde pracujące urządzenie potrzebuje odpowiedniej przestrzeni i warunków odprowadzania spalin. Jeden namiot przy LFK150 nie oznacza osłony dla obu kuchni.

Zaplecze do uwzględnienia w planie

Obszar	Co ustalić
Stanowisko	Stabilne podłoże, dojścia, wydzielone strefy, odległości i osłony zgodne z instrukcjami.
Woda	Źródło wody zdatnej do spożycia, zapas, dostawy, czyste pojemniki i odbiór ścieków.
Żywność i higiena	Dostawy, warunki przechowywania, mycie rąk i wyposażenia, odpady oraz odpowiedzialność obsługi.
Wydawanie	Miejsce odbioru, naczynia, organizacja kolejki i informacja dla odbiorców.
Paliwo i energia	Dostawy, bezpieczne składowanie, osprzęt i źródło zasilania właściwe dla urządzeń.
Obsługa	Operatorzy, transport, zaopatrzenie, koordynacja i zastępstwa.

Gorąca woda wymaga własnego bilansu

Podgrzewacz odciąża kocioł do posiłków, ale nie zastępuje źródła wody ani zaplecza higienicznego. Należy zaplanować pobór i kolejne cykle podgrzewania. Podgrzanie wody z nieznanego źródła nie potwierdza usunięcia wszystkich zanieczyszczeń.

Przygotowanie i utrzymanie gotowości

Gotowość można porządkować od razu: przez sprawdzenie wyposażenia, dokumentów i podziału zadań.

Kontrola organizacyjna przed użyciem

- Wskaż koordynatora, operatorów i zastępstwa; potwierdź dostępność kontaktów.
- Sprawdź kompletność wyposażenia, instrukcje dla danego wariantu i terminy wymaganych przeglądów.
- Potwierdź pojazd, sposób mocowania ładunku, miejsce ustawienia i dostęp do magazynu.
- Ustal dostawy wody, żywności, paliwa oraz wyposażenie do higieny i wydawania.
- Zapisz braki, osoby odpowiedzialne za ich usunięcie i datę ponownej weryfikacji.

Instrukcja i szkolenie

Przed uruchomieniem operator musi znać zasady właściwe dla modelu, paliwa i osprzętu: ustawienie, wentylację, poziomy napełnienia, kontrolę stanu, czyszczenie i zakończenie pracy. Skrócona checklista organizacyjna nie zastępuje instrukcji producenta.

Zakres szkolenia, uruchomienia i sprawdzeń odbiorowych należy uzgodnić w zamówieniu. Sama kontrola dokumentów nie zastępuje czynności technicznych wymaganych przez producenta.

Przygotowanie zespołu i doskonalenie organizacji

Na etapie przygotowania można przejść podział ról, dostęp do wyposażenia i organizację dostaw bez przygotowywania posiłku. Pozwala to ujawnić braki logistyczne, ale nie potwierdza wydajności kuchni.

Dane o liczbie wydanych porcji i czasie pracy warto później zbierać z rzeczywistych działań, razem z menu, wielkością porcji, obsadą i warunkami. Dopiero taki opis daje użyteczny punkt odniesienia dla kolejnych realizacji.

Od potrzeb do konkretnej konfiguracji

Przygotujemy propozycję wyposażenia Teuvan z jasnym zakresem dostawy i wskazaniem kwestii wymagających uzgodnienia.

Informacje do pierwszej rozmowy

- Zadanie jednostki, przewidywani odbiorcy i sposób organizacji posiłków.
- Liczba stanowisk i lokalizacji oraz planowane rodzaje potraw.
- Dostępna obsada, pojazd i miejsce przechowywania.
- Możliwe paliwa, zasilanie oraz sposób zapewnienia wody i higieny.
- Planowany termin, budżet i dokumenty zamówienia, jeżeli są już przygotowane.

Co ustalamy w ofercie

Dobór modelu i wyposażenia, paliwo, zakres transportu, dokumenty, szkolenie, warunki gwarancji i obsługi po dostawie. Każdy element powinien być jednoznacznie określony jako część dostawy albo opcja.

W zamówieniach publicznych informacje techniczne pomagają opisać potrzebę. Ostateczne wymagania, sposób postępowania i zgodność z zasadami finansowania ustala zamawiający.

Aktualne materiały i kontakt

Baza wiedzy JST: teuvan.pl/baza-wiedzy-jst/ • porównanie modeli: teuvan.pl/porownaj-modele/ • aktualne dokumenty: teuvan.pl/do-pobrania/.

Targa • kontakt@teuvan.pl • +48 513 512 664 • teuvan.pl/kontakt/.

Informator v4.0 — stan na 16.11.2026. Podstawy informacji o programach: M.P. 2025 poz. 541 z późniejszymi zmianami; M.P. 2026 poz. 1017. Parametry według kart modeli i instrukcji producenta wskazanych w materiałach produktowych. Wiążący zakres konkretnej dostawy określają oferta i umowa.

Aktualne informacje i dobór konfiguracji

teuvan.pl/baza-wiedzy-jst

kontakt@teuvan.pl | +48 513 512 664