

راهنمای تخصصی هژیر شاپ

چک لیست جامع راه اندازی کافی شاپ زیر ۵۰ متر

راهنمای عملی انتخاب ملک، طراحی کانتر، خرید تجهیزات، آماده سازی تیم و افتتاح حرفه ای

✓ مناسب سرمایه گذاران تازه کار

✓ قابل استفاده در جلسه مشاوره

✓ شامل چک لیست تجهیزات

✓ همراه با برآورد اولیه بودجه

hazhirshop.ir

از ایده تا اجرا، کنار شما هستیم

این فایل برای چه کسی ساخته شده است؟

این راهنما برای افرادی تهیه شده که می‌خواهند قبل از خرید تجهیزات یا عقد قرارداد ملک، تصویر روشنی از هزینه‌ها، مراحل اجرایی و ریسک‌های راه‌اندازی کافی‌شاپ داشته باشند.

۷

مرحله اصلی اجرا

+۵۰

آیتم قابل بررسی

۴

سطح بودجه پیشنهادی

مناسب شماست اگر...

برای نخستین بار وارد صنعت کافه می‌شوید، فضای زیر ۵۰ متر دارید، یا می‌خواهید قبل از هزینه‌کرد سنگین یک نقشه راه دقیق داشته باشید.

نتیجه استفاده از فایل

کاهش خریدهای اشتباه، تشخیص اولویت تجهیزات، آماده‌شدن برای جلسه مشاوره و تصمیم‌گیری شفاف‌تر درباره بودجه و مدل کسب‌وکار.

اصل طلایی

تجهیزات باید بر اساس منو، ظرفیت سرویس‌دهی، محدودیت برق و فضای واقعی انتخاب شوند؛ نه صرفاً بر اساس ظاهر یا تخفیف فروشنده.

۷ مرحله راه‌اندازی حرفه‌ای

ترتیب اجرای مراحل، مستقیماً روی هزینه نهایی و سرعت افتتاح اثر می‌گذارد.

انتخاب ملک

۲

بررسی تردد، برق، تهویه، آب، فاضلاب و محدودیت‌های صنفی.

تعریف مدل کسب‌وکار

۱

تیک‌اوی، کافه نشیمن‌دار، کافه‌بیکری یا Grab & Go.

طراحی پلان و کانتر

۴

جانمایی تجهیزات بر اساس گردش کار باریستا و ایمنی.

طراحی منو

۳

تعیین آیتم‌های اصلی، سرعت سرویس و سطح قیمت‌گذاری.

آموزش و تست

۶

تنظیم رسی، کالیبراسیون آسیاب، تست خط بار و کنترل کیفیت.

خرید و نصب تجهیزات

۵

انتخاب ظرفیت واقعی، خدمات پس از فروش و قطعات مصرفی.

افتتاح آزمایشی

۷

افتتاح نرم، اندازه‌گیری زمان سرویس و اصلاح نقاط ضعف.

نکته: خرید تجهیزات پیش از نهایی‌شدن منو و نقشه کانتر، یکی از پرهزینه‌ترین اشتباهات پروژه‌های کوچک است.

چک‌لیست بررسی ملک

پیش از پرداخت بیعانه یا امضای قرارداد، این موارد را به صورت حضوری بررسی کنید.

☐ دید مناسب تابلو و ویتترین

☐ تردد پیاده و خودرو در ساعات مختلف

☐ مسیر استاندارد تهویه

☐ قدرت برق و امکان برق سه فاز

☐ امکان نصب تصفیه آب

☐ فشار آب و وضعیت فاضلاب

☐ فضای انبار خشک و سرد

☐ ارتفاع مفید سقف

☐ محدودیت صدای همسایه‌ها

☐ امکان ورود تجهیزات بزرگ

☐ دسترسی پیک و تأمین‌کننده

☐ عرض مفید ورودی

☐ موقعیت سرویس بهداشتی

☐ پارکینگ یا توقف کوتاه

☐ هزینه بازسازی پنهان

☐ شرایط مجوز صنفی

☐ امکان نصب تابلو

☐ وضعیت کف و شیب‌بندی

قبل از قرارداد

از یک متخصص بخواهید پلان اولیه تجهیزات را روی همان ملک بررسی کند. ملکی که از نظر ظاهری مناسب است، ممکن است برای خط بار یا تهویه استاندارد محدودیت جدی داشته باشد.

چک‌لیست طراحی کانتر

کانتر حرفه‌ای باید زمان حرکت باریستا را کاهش دهد و مسیرهای کاری را از مسیر مشتری جدا کند.

بار گرم

اسپرسوساز، آسیاب، تمپر، ناک‌باکس، پیچر شور، یخچال شیر، فضای سرو و سینک دسترسی سریع.

بار سرد

یخ‌ساز، بلندر، یخچال زیرکانتری، سینک، مت بار، شیکرها، محل شست‌وشو و انبار لیوان.

صندوق و تحویل

صف سفارش، دستگاه POS، نمایش منو، فضای انتظار و تحویل سفارش بدون تداخل با بار.

پشت کانتر

قفسه مواد خشک، تصفیه آب، دسترسی برق، تخلیه فاضلاب، فضای سرویس و تعمیرات.

☐ فاصله مناسب بین تجهیزات

☐ مسیر شست‌وشوی جدا

☐ پریز مستقل برای دستگاه‌های پرمصرف

☐ سطح کار مقاوم و قابل شست‌وشو

☐ فضای تعمیرات پشت دستگاه

☐ نور کافی روی سطح کار

تجهیزات اصلی بر اساس اولویت

جدول زیر برای یک کافی‌شاپ کوچک با منوی استاندارد طراحی شده است.

تجهیز	اولویت	نکته انتخاب
اسپرسوساز صنعتی	ضروری	ظرفیت، خدمات و برق مصرفی
آسیاب قهوه	ضروری	ثبات دوز و سرعت آسیاب
تصفیه آب	ضروری	متناسب با سختی آب منطقه
یخچال زیرکانتري	ضروری	دسترسی سریع باریستا
یخ‌ساز	ضروری برای بار سرد	ظرفیت روزانه و فضای تهویه
بلندر صنعتی	پیشنهادی	توان، صدا و پارچ یدک
شوکیک	وابسته به منو	ابعاد، دما و دید محصول
سیستم فروش	ضروری	گزارش فروش و انبار
میز و سینک استیل	ضروری	ابعاد مطابق پلان
بویلر آب‌جوش	پیشنهادی	برای دمنوش و بار گرم

راهنمای خرید: یک دستگاه گران همیشه انتخاب حرفه‌ای نیست. تجهیز درست، دستگاهی است که با حجم فروش، منو، فضای سرویس و بودجه نگهداری شما تناسب داشته باشد.

برآورد اولیه سرمایه

ارقام زیر صرفاً برای تصمیم‌گیری اولیه هستند و با توجه به برند تجهیزات، وضعیت ملک، نرخ ارز و سطح دکور تغییر می‌کنند.

مترائز	سطح اقتصادی	سطح حرفه‌ای	سطح پریمیوم
۲۰ متر	۲ تا ۳ میلیارد	۳ تا ۴ میلیارد	۴ میلیارد به بالا
۳۰ متر	۳ تا ۴ میلیارد	۴ تا ۵/۵ میلیارد	۶ میلیارد به بالا
۴۰ متر	۴ تا ۵/۵ میلیارد	۵/۵ تا ۷ میلیارد	۸ میلیارد به بالا
۵۰ متر	۵/۵ تا ۷ میلیارد	۷ تا ۹ میلیارد	۱۰ میلیارد به بالا

سرمایه ثابت

تجهیزات، دکور، تأسیسات، تابلو، سیستم فروش و هزینه‌های نصب.

سرمایه در گردش

مواد اولیه، حقوق، تبلیغات، هزینه‌های ماه اول و ذخیره نقدینگی.

پیشنهاد مالی

حداقل ۱۵ تا ۲۰ درصد کل بودجه را برای سرمایه در گردش، اصلاحات پیش‌بینی‌نشده و دوره تثبیت فروش کنار بگذارید.

۱۰ اشتباه پرهزینه

بخش قابل توجهی از هزینه‌های اضافه، نتیجه تصمیم‌های عجولانه در هفته‌های نخست پروژه است.

۱. خرید تجهیزات قبل از طراحی منو و پلان

۲. انتخاب ملک صرفاً بر اساس اجاره پایین

۳. نادیده گرفتن برق، تهویه و تصفیه آب

۴. منوی بسیار بزرگ در شروع فعالیت

۵. خرید دستگاه بدون خدمات پس از فروش

۶. حذف بودجه آموزش و تست رسیپی

۷. بی‌توجهی به هزینه قطعات مصرفی

۸. نداشتن سرمایه در گردش کافی

۹. طراحی کانتر بر اساس ظاهر، نه گردش کار

۱۰. افتتاح رسمی بدون دوره آزمایشی

چک‌لیست پیش از افتتاح

این فهرست را حداقل ۷۲ ساعت قبل از افتتاح کامل کنید.

☐ تست فشار و کیفیت آب☐ تست برق و تجهیزات☐ تنظیم رسی‌های نهایی☐ کالبراسیون آسیاب☐ تست چاپ فیش☐ قیمت‌گذاری و ثبت در POS☐ ثبت تاریخ انقضا☐ خرید مواد اولیه پایه☐ تعیین مسئول هر شیفت☐ آموزش نظافت دستگاه☐ آماده‌سازی محتوای افتتاح☐ تست زمان آماده‌سازی☐ تکمیل لباس پرسنل☐ بررسی تابلو و نورپردازی☐ تعریف فرآیند شکایت مشتری☐ آماده‌سازی پول خرد☐ نظافت نهایی فضا☐ تست اینترنت و وای‌فای

افتتاح نرم

یک یا دو روز پیش از افتتاح رسمی، با تعداد محدود مهمان و سفارش واقعی کار کنید. این مرحله ایرادات خط بار، رسی، سیستم فروش و تقسیم وظایف را آشکار می‌کند.

یادداشت پروژه

اطلاعات اصلی پروژه خود را در این صفحه ثبت کنید تا در جلسه مشاوره تصمیم‌گیری سریع‌تری داشته باشید.

شہر و موقعیت ملک

متراژ مفید

.....

بودجه کل

.....

مدل کافه

.....

یادداشت‌ها و اولویت‌ها

از ایده تا اجرا

هژیر شاپ فقط فروشنده تجهیزات نیست؛ خدمات پروژه به صورت یکپارچه از مشاوره تا راه اندازی قابل ارائه است.

مشاوره تخصصی

تحلیل بودجه، نوع پروژه، ظرفیت و اولویت بندی خرید.

طراحی و جانمایی

طراحی سه بعدی، پلان کانتر و چیدمان تجهیزات.

تأمین تجهیزات

تجهیزات کافی شاپ، رستوران، بیکری و آشپزخانه صنعتی.

آموزش و پشتیبانی

آموزش کاربری، نگهداری، رسیپی و آماده سازی پرسنل.

مزیت همکاری یکپارچه

وقتی طراحی، انتخاب تجهیزات و اجرای کانتر توسط یک تیم هماهنگ انجام شود، ریسک تداخل ابعاد، کمبود زیرساخت و دوباره کاری به شکل قابل توجهی کاهش می یابد.

مشاوره

پیش از خرید

طراحی

پیش از اجرا

پشتیبانی

پس از افتتاح

قدم بعدی

برای پروژه خود یک انتخاب مطمئن تر داشته باشید.

اطلاعات متراژ، شهر، بودجه و نوع کافه را آماده کنید و برای دریافت مشاوره تخصصی طراحی، جانمایی و انتخاب تجهیزات با هژیر شاپ تماس بگیرید.

تلفن مشاوره
09331420092

وبسایت
hazhirshop.ir

اینستاگرام
hazhirshop@

تلگرام
hazhirshopir@

محل QR سایت