

چک لیست کامل راه اندازی سلف صبحانه هتل

از ظرفیت سنجی و طراحی منو تا تجهیزات، تأسیسات، Soft Opening و برنامه نگهداری

نام هتل:	شهر:
تعداد اتاق:	ظرفیت صبحانه:
تاریخ بررسی:	مسئول پروژه:

۱. بررسی ظرفیت

- ☐ تعداد اتاق های فعال و ظرفیت اسمی هتل مشخص شده است.
- ☐ درصد اشغال معمول، آخر هفته و فصل پیک جداگانه برآورد شده است.
- ☐ متوسط تعداد مهمان در هر اتاق مشخص شده است.
- ☐ درصد مهمانانی که از صبحانه استفاده می کنند تخمین زده شده است.
- ☐ تعداد مهمان در شلوغ ترین ساعت محاسبه شده است.
- ☐ مدت واقعی پیک صبحانه مشخص شده است.
- ☐ ظرفیت Coffee Station، بویلر و Dishwashing بر اساس پیک محاسبه شده است.
- ☐ حداقل ۱۵ تا ۲۵ درصد حاشیه اطمینان برای رشد یا نوسان تقاضا بررسی شده است.

ظرفیت تجهیزات را بر اساس میانگین روزانه انتخاب نکنید؛ معیار اصلی باید Peak Demand باشد.

۲. منوی صبحانه

- ☐ منوی پایه و منوی روزهای شلوغ نهایی شده است.
- ☐ آیتم های گرم، سرد، نان و بیکری، نوشیدنی و Live Cooking تفکیک شده اند.
- ☐ برای هر آیتم روش تولید، نگهداری و شارژ مشخص شده است.
- ☐ Batch Size برای آیتم های پرمصرف تعریف شده است.
- ☐ آیتم های نیازمند تجهیزات اختصاصی شناسایی شده اند.
- ☐ نیاز به Specialty Coffee یا Egg Station، Waffle Station، Fresh Juice مشخص شده است.
- ☐ آلرژن ها و نیازهای رژیمی مهمانان در طراحی سرو لحاظ شده اند.
- ☐ فرآیند کاهش ضایعات و ثبت Waste تعریف شده است.

۳. تجهیزات

- ☐ لیست تجهیزات Front of House و Back of House جداگانه تهیه شده است.
- ☐ ظرفیت واقعی هر دستگاه با دیتاشیت سازنده کنترل شده است.
- ☐ ابعاد، وزن و فضای سرویس تجهیزات ثبت شده است.
- ☐ Coffee Station بر اساس نوشیدنی در ساعت انتخاب شده است.
- ☐ بویلر بر اساس مصرف آب گرم و Recovery انتخاب شده است.
- ☐ Hot Holding و Cold Holding متناسب با منو هستند.
- ☐ یخچال و فریزر ذخیره کافی برای پیک دارند.
- ☐ ماشین ظرفشویی بر اساس Rack/Hour یا Piece/Hour بررسی شده است.
- ☐ برای تجهیزات Critical، Plan B یا Redundancy تعریف شده است.
- ☐ گارانتی، قطعات یدکی، سرویس و آموزش اپراتور بررسی شده است.

۴. برق

- ☐ توان نامی و توان مصرفی تمام تجهیزات ثبت شده است.
- ☐ تک فاز یا سه فاز بودن هر دستگاه مشخص شده است.
- ☐ بار هم زمان تجهیزات در ساعت پیک محاسبه شده است.
- ☐ ظرفیت تابلو برق و کابلها توسط متخصص تأیید شده است.
- ☐ برای تجهیزات پرمصرف مدار مستقل پیش‌بینی شده است.
- ☐ محل پریزها با پلان نهایی تجهیزات تطبیق دارد.
- ☐ ارت، حفاظت جان و الزامات ایمنی بررسی شده‌اند.
- ☐ دسترسی به کلید قطع برق برای سرویس تجهیزات وجود دارد.

۵. آب و فاضلاب

- ☐ نقاط مصرف آب سرد و گرم مشخص شده‌اند.
- ☐ فشار و دبی آب برای تجهیزات بررسی شده است.
- ☐ سیستم تصفیه آب Coffee Station و بویلر پیش‌بینی شده است.
- ☐ مسیر فاضلاب تجهیزات و سینک‌ها مشخص شده است.
- ☐ شیب و قطر لوله فاضلاب کنترل شده است.
- ☐ شیر قطع مستقل برای تجهیزات حساس وجود دارد.
- ☐ کف‌شور و دسترسی برای نظافت پیش‌بینی شده است.
- ☐ ریسک نشتی آب و دسترسی سرویس بررسی شده است.

۶. تهویه

- ☐ بار حرارتی تجهیزات گرم محاسبه شده است.
- ☐ نیاز به هود برای Live Cooking یا تجهیزات پخت مشخص شده است.
- ☐ مسیر کانال‌کشی با معماری پروژه تداخل ندارد.
- ☐ هوای جبرانی برای هود و آشپزخانه بررسی شده است.
- ☐ گرمای Coffee Station و Dishwasher در طراحی HVAC لحاظ شده است.
- ☐ بخار ماشین ظرف‌شویی و بویلر مدیریت شده است.
- ☐ بو و دود از مسیر مهمانان دور نگه داشته می‌شود.
- ☐ دسترسی برای نظافت فیلترها و سرویس سیستم تهویه وجود دارد.

۷. شست‌وشو و گردش ظروف

- ☐ متوسط تعداد قطعات مصرفی هر مهمان برآورد شده است.
- ☐ بار شست‌وشو در ساعت پیک محاسبه شده است.
- ☐ ظرفیت واقعی Rack ماشین ظرف‌شویی مشخص شده است.
- ☐ Pre-rinse Station پیش‌بینی شده است.
- ☐ میز ورود ظروف کثیف ظرفیت کافی دارد.
- ☐ میز خروج ظروف تمیز ظرفیت کافی دارد.
- ☐ مسیر ظروف کثیف با مسیر غذای تمیز تداخل ندارد.
- ☐ محل ذخیره ظروف تمیز نزدیک نقاط مصرف است.
- ☐ تعداد ظروف ذخیره برای جبران زمان شست‌وشو کافی است.
- ☐ مواد شوینده و ایمنی اپراتور در SOP لحاظ شده است.

۸. Soft Opening

- ☐ یک سرو آزمایشی با تعداد مهمان شبیه پیک اجرا شده است.
- ☐ زمان تشکیل صف Coffee Station اندازه‌گیری شده است.
- ☐ زمان شارژ مجدد Hot و Cold Buffet ثبت شده است.
- ☐ کمبود ظروف، فنجان یا لیوان بررسی شده است.
- ☐ زمان Turnover میزها اندازه‌گیری شده است.
- ☐ رفت‌وآمد کارکنان و نقاط تداخل مسیر ثبت شده است.
- ☐ دمای نگهداری گرم و سرد کنترل شده است.
- ☐ ضایعات مواد غذایی در پایان سرو ثبت شده است.
- ☐ خرابی یا افت ظرفیت تجهیزات در تست ثبت شده است.
- ☐ پس از تست، SOP و جانمایی اصلاح شده‌اند.

۹. Maintenance و نگهداری

- ☐ برای هر دستگاه دفترچه یا برنامه نگهداری سازنده در دسترس است.
- ☐ مسئول نظافت روزانه هر تجهیز مشخص شده است.
- ☐ برنامه رسوب‌زدایی Coffee Station و بویلر تعریف شده است.
- ☐ فیلترهای آب دارای تاریخ نصب و برنامه تعویض هستند.
- ☐ فیلترها و اجزای هود برنامه نظافت دارند.
- ☐ ماشین ظرف‌شویی برنامه نظافت، جرم‌گیری و کنترل بازوها دارد.
- ☐ لاستیک‌ها، شیلنگ‌ها، اتصالات و نشی‌ها دوره‌ای بررسی می‌شوند.
- ☐ قطعات مصرفی Critical شناسایی و موجودی حداقلی تعریف شده است.
- ☐ شماره سرویس و تأمین‌کننده هر دستگاه ثبت شده است.
- ☐ تمام خرابی‌ها، هزینه تعمیر و Downtime ثبت می‌شوند.

فرم جمع‌بندی قبل از افتتاح

این صفحه را پس از تکمیل چک‌لیست پر کنید و همراه مدارک پروژه نگهداری کنید.

.....	طرفیت مهمان در پیک
..... نوشیدنی/ساعت	طرفیت Coffee Station
..... لیتر/ساعت	طرفیت بویلر
..... ساعت/Rack	طرفیت Dishwashing
Linear / Island / Hybrid	مدل بوفه
.....	تاریخ Soft Opening
.....	بزرگ‌ترین ریسک باقی‌مانده
.....	اقدام اصلاحی قبل از افتتاح

وضعیت نهایی پروژه

- ☐ آماده Soft Opening
- ☐ نیازمند اصلاح جزئی
- ☐ نیازمند بازطراحی یا افزایش ظرفیت

یادداشت نهایی

.....

.....

.....

.....

برای مشاوره طراحی و انتخاب تجهیزات سلف صبحانه هتل

هژیر شاپ | 09331420092 | تلگرام و اینستاگرام: hazhirshop.ir@ | hazhirshop