



چکلیست خرید تجهیزات بوفه صبحانه هتل

HAZHIR SHOP

نسخه چاپی و کاربردی برای مدیر هتل، مدیر F&B، مسئول خرید و مشاور تجهیزات

قبل از خرید تجهیزات، این چکلیست را تکمیل کنید

هدف این فرم، کاهش خریدهای اشتباه و هماهنگ کردن ظرفیت، منو، زیرساخت و تجهیزات با شرایط واقعی هتل است. هر مورد را بررسی و تیک بزنید؛ موارد نامشخص را پیش از سفارش نهایی تعیین تکلیف کنید.

نام هتل / مجموعه

نام مسئول پروژه / خرید

شماره تماس

تاریخ بررسی

Capacity Planning

۱. ظرفیت مهمان

- ☐ تعداد: تعداد کل اتاقهای قابل بهره‌برداری مشخص شده است.
- ☐ درصد اشغال معمول و درصد اشغال پیک مشخص شده است.
- ☐ نفرمتوسط تعداد مهمان در هر اتاق برآورد شده است.
- ☐ نفرتعداد تقریبی مهمان صبحانه در شلوغ‌ترین ساعت محاسبه شده است.
- ☐ تأیید / نیاز به بررسی ظرفیت سالن، بوفه و تجهیزات به‌صورت جداگانه بررسی شده است.

Menu Planning

۲. منوی صبحانه

- ☐ تعداد آیتم: فهرست غذاهای گرم نهایی شده است.
- ☐ تعداد آیتم: فهرست اقلام سرد، لبنیات، میوه و کلدکات مشخص شده است.
- ☐ تعداد آیتم: نان، شیرینی، غلات و مکمل‌ها مشخص شده‌اند.
- ☐ تعداد آیتم: انواع چای، قهوه، شیر، آب و آبمیوه تعیین شده‌اند.
- ☐ بله / خیرنیاز به Live Cooking مانند املت، وافل یا پنکیک مشخص شده است.

Layout & Flow

۳. ابعاد و جانمایی

- ☐ طول: عرض: ابعاد دقیق کانتر و فضای بوفه اندازه‌گیری شده است.
- ☐ تأییدمسیر ورود، انتخاب غذا و خروج مهمان مشخص شده است.
- ☐ تأییدمسیر شارژ تجهیزات توسط کارکنان با مسیر مهمان تداخل ندارد.
- ☐ تأییدفضای کافی برای باز شدن در تجهیزات و سرویس فنی در نظر گرفته شده است.



زیرساخت و تجهیزات اصلی بوفه

بررسی فنی قبل از سفارش نهایی

صفحه ۲

۶. تجهیزات گرم

Hot Equipment

- ☐ تعداد: تعداد شافینگ دیش یا بن ماری بر اساس منو تعیین شده است.
- ☐ مدل: اندازه و عمق ظروف GN انتخاب شده است.
- ☐ برقی / سایر منبع گرمایش و کنترل دما مشخص شده است.
- ☐ ظرفیت تجهیزات با نرخ مصرف ساعت پیک تأیید هماهنگ است.

۷. تجهیزات سرد

Cold Equipment

- ☐ روش نگهداری پنیر، ماست، شیر و میوه مشخص شده است.
- ☐ ظروف سرد یا تجهیزات سرمایشی مناسب انتخاب شده اند.
- ☐ برنامه شارژ مرحله ای محصولات حساس تدوین شده است.

۸. قهوه و نوشیدنی

Beverage Station

- ☐ نوشیدنی/ساعت تعداد نوشیدنی مورد نیاز در ساعت پیک برآورد شده است.
- ☐ فنجان/ساعت ظرفیت واقعی دستگاه قهوه متناسب با پیک است.
- ☐ بله / خیر ایستگاه آب و آبمیوه از صف قهوه تفکیک شده است.
- ☐ تأیید محل فنجان، شکر، شیر و افزودنی ها به درستی جانمایی شده است.
- ☐ تعداد: دیسپنسر آبمیوه / پارچ / تجهیزات سرو سرد تعیین شده است.

نکته اجرایی: ظرفیت اعلامی کاتالوگ همیشه با ظرفیت واقعی در سرویس هتل برابر نیست. زمان انتخاب نوشیدنی، شارژ مواد، نظافت و خطای کاربر را نیز در محاسبه ظرفیت لحاظ کنید.



ظروف، ترولی و Live Cooking

جزئیات عملیاتی که روی سرعت سرویس اثر می‌گذارند

صفحه ۳

۹. ظروف و لوازم سرو

Tableware & Serviceware

- ☐ تعداد:تعداد بشقاب‌ها با در نظر گرفتن چرخه شست‌وشو تعیین شده است.
- ☐ تأییدکاسه، فنجان، لیوان، نعلبکی و ظروف مکمل کافی هستند.
- ☐ تأییدبرای هر ظرف غذا ابزار سرو مستقل مانند انبر، کفگیر یا ملاقه وجود دارد.
- ☐ تأییدمحل قرارگیری ظروف با Zone مربوط هماهنگ است.
- ☐% ذخیره‌ظروف ذخیره برای شکستگی یا افزایش ظرفیت پیش‌بینی شده است.

۱۰. ترولی و مسیر پشتیبانی

Trolley & BOH

- ☐ مدل:نوع ترولی حمل غذا، ظروف یا شارژر بوفه مشخص شده است.
- ☐ تأییدعرض ترولی با راهرو، درها و آسانسور سازگار است.
- ☐ تأییدمسیر Back of House برای شارژر بدون مزاحمت مهمان تعریف شده است.
- ☐ تأییدفضای موقت برای ظروف تمیز، ظروف کثیف و اقلام شارژر وجود دارد.

۱۱. Live Cooking

Egg / Waffle / Pancake Station

- ☐ بله / خیرنیاز واقعی به ایستگاه پخت زنده بر اساس منو و ظرفیت بررسی شده است.
- ☐ مدل:تجهیز اصلی مانند وافل‌ساز، پنکیک‌ساز یا تجهیزات تخم‌مرغ انتخاب شده است.
- ☐ تأییدبرق، تهویه و فضای آماده‌سازی مواد اولیه کافی است.
- ☐ تأییدمحل سفارش، انتظار و تحویل از مسیر اصلی بوفه جداست.
- ☐ سفارش/ساعت‌ظرفیت سرو در ساعت پیک با تعداد مهمانان هماهنگ است.

ارزیابی نهایی قبل از سفارش

Final Review

- ☐ تأییدابعاد، مدل و تعداد تمام تجهیزات در پیش‌فاکتور کنترل شده است.
- ☐ تأییدمصرف برق، نیاز آب، محل نصب و فضای سرویس فنی کنترل شده است.
- ☐ تأییدنظافت، قطعات مصرفی، خدمات و نگهداری بررسی شده است.
- ☐ تأییدهزینه کل مالکیت (TCO) در کنار قیمت خرید بررسی شده است.
- ☐ تأییدلیست تجهیزات با منو و ساعت پیک نهایی تطبیق داده شده است.

ظرفیت و منو

☐ آماده

زیرساخت

☐ آماده

تجهیزات

☐ آماده

خرید نهایی

☐ تأیید

قانون ساده: قبل از خرید هر تجهیز، چهار سؤال را پاسخ دهید: «چه ظرفیتی نیاز دارم؟»، «کجا نصب می‌شود؟»، «چگونه تمیز و سرویس می‌شود؟» و «هزینه واقعی آن در طول عمر چقدر است؟»



فرم جمع‌بندی پروژه

برای مشاوره، استعلام یا مقایسه تجهیزات این صفحه را تکمیل کنید

صفحه ۴

تعداد مهمان ساعت پیک

تعداد اتاق

ساعت سرو صبحانه

سطح / نوع هتل

تجهیزات موردنیاز

Equipment Summary

☐

تعداد / مدل: شافینگ دیش / بن‌ماری

☐

تعداد / مدل: ظروف GN و ابزار سرو

☐

تعداد / مدل: تجهیزات سرد و ظروف لبنیات / میوه

☐

تعداد / مدل: دستگاه قهوه و تجهیزات نوشیدنی

☐

تعداد / مدل: استند نان، دیسپنسر غلات و تجهیزات Bakery

☐

تعداد / مدل: ترولی

☐

تعداد / مدل: تجهیزات Live Cooking

☐

تعداد / مدل: ظروف پذیرایی و تجهیزات تکمیلی

یادداشت‌های پروژه

Notes

برای دریافت پیشنهاد دقیق‌تر: هنگام درخواست مشاوره، تعداد اتاق، تعداد مهمان ساعت پیک، منوی صبحانه، ابعاد فضای بوفه و تصاویر یا پلان پروژه را آماده داشته باشید.

نام و امضای مشاور / تأمین‌کننده

نام و امضای مسئول خرید

هزیر شاپ

مشاوره و تأمین تجهیزات هتل، رستوران، بوفه و آشپزخانه صنعتی

09331420092 | تلگرام و اینستاگرام: @hazhirshop

hazhirshop.ir