

چکلیست خرید تجهیزات بوفه صبحانه هتل

راهنمای اجرایی هتل های ۳، ۴ و ۵ ستاره - نسخه ۱۴۰۵



این فایل برای مدیران هتل، مدیران F&B، مسئولان خرید و طراحان آشپزخانه صنعتی تهیه شده تا قبل از دریافت پیش فاکتور، نیازهای پروژه را ساختاریافته بررسی کنند.

۱) مشخصات پروژه

نام هتل / پروژه	
تعداد ستاره	
تعداد اتاق	
ضریب اشغال هدف	
مهمان در ساعت اوج	
بازه سرو صبحانه	

۲) چکلیست تجهیزات بوفه گرم

- ☐ شفینگدیش متناسب با تعداد آیتم های گرم
- ☐ هات بن ماری / بن ماری در صورت نیاز
- ☐ ظروف GN و ظروف جایگزین
- ☐ گرم کن بشقاب در پروژه های پرتردد یا لوکس
- ☐ اجاق یا صفحه پخت برای Live Cooking
- ☐ هود و تهویه مناسب ایستگاه پخت زنده
- ☐ میز کار استیل و تجهیزات آماده سازی
- ☐ ترولی حمل غذای گرم و شارژ بوفه

۳) نوشیدنی‌های گرم و قهوه

- اسپرسوساز صنعتی یا دستگاه قهوه تمام‌اتوماتیک
- آسیاب قهوه متناسب با ظرفیت دستگاه
- بویلر آب جوش / سماور صنعتی
- شیر گرم‌کن یا تجهیزات شیر در صورت نیاز
- قهوه‌ساز فیلتری در صورت وجود سرو قهوه حجمی
- استند چای و دمنوش
- فنجان، نعلبکی و تجهیزات سرو
- تجهیز پشتیبان برای دستگاه‌های Critical

۴) نوشیدنی‌های سرد و آبمیوه

- دیسپنسر آبمیوه
- آبمیوه‌گیری صنعتی
- آب مرکبات‌گیری
- شربت‌سردکن در صورت نیاز
- یخ‌ساز متناسب با حجم مصرف
- یخچال نوشیدنی یا یخچال زیرکانتري
- پارچ، لیوان و سینی سرو
- سیستم نگهداری شیر سرد

۵) نان، شیرینی و Bakery Station

- سبد یا استند نان
- توستر صنعتی
- توستر کانوایی برای هتل‌های پرتردد
- تخته و چاقوی نان
- انبر سرو
- استند کیک و شیرینی
- کاور و محافظ مواد غذایی
- سیستم جمع‌آوری خرده نان و نظافت آسان

۶) بخش سرد

❑ کانتر سرد یا Cold Station

❑ یخچال زیرکانتري

❑ یخچال ویتريني در صورت نیاز

❑ ظروف پنير، کره، مربا و عسل

❑ ظروف میوه و سالاد میوه

❑ استند غلات و گرانولا

❑ ظروف مغزها و خشکبار

❑ قاشق، انبر و ابزار سرو مجزا

۷) ظروف و سرویس

❑ بشقاب غذای گرم

❑ بشقاب میوه و دسر

❑ کاسه

❑ فنجان و نعلبکی

❑ لیوان آب و آبمیوه

❑ قاشق، چنگال و چاقو

❑ ملاقه، کفگیر و انبر سرو

❑ پارچ و سینی

❑ استند دستمال و ظروف سس

❑ ذخيره اضافه برای شکست و چرخه شستوشو

۸) شستوشو و جمع‌آوری ظروف

❑ ماشین ظرفشویی صنعتی

❑ ماشین لیوان‌شویی در پروژة‌های پرتدد

❑ سینک استیل

❑ دوش پیش‌شستوشو

❑ میز ورود و خروج ظروف

❑ سبدهای ماشین ظرفشویی

- قفسه خشک کردن و نگهداری
- ترولی جمع آوری ظروف
- مسیر مجزای ظروف کثیف از بوفه تمیز
- ۹) تجهیزات پشتیبانی و زیرساخت
- یخچال و فریزر ذخیره
- قفسه انبار
- ترولی و کانتینر حمل مواد
- تجهیزات ایمنی
- فیلتراسیون آب برای قهوه و بویلر
- برق تک فاز / سه فاز متناسب با تجهیزات
- گاز در صورت نیاز
- آب و فاضلاب
- تهویه و هود
- فضای دسترسی برای سرویس و تعمیر
- قطعات یدکی ضروری
- برنامه Backup برای تجهیزات Critical
- ۱۰) کنترل ظرفیت قبل از خرید

شاخص	کمتر از ۳۰	۳۰ تا ۶۰	۶۰ تا ۱۲۰	بیش از ۱۲۰
سطح تجهیزات	کامپکت	صنعتی سبک	صنعتی حرفه ای	چند ایستگاه
قهوه	یک دستگاه	حرفه ای	حرفه ای + Backup	چند Coffee Point
توستر	صنعتی ساده	صنعتی	کانوایی	چند ایستگاه
شست و شو	کامپکت	متوسط	پر ظرفیت	چند دستگاه
Flow	ساده	تفکیک محدود	Zone بندی	Zone + Refill

۱۱) پنج سؤال قبل از تأیید پیش فاکتور

- آیا ظرفیت دستگاه بر اساس ساعت اوج محاسبه شده است؟
- آیا خدمات پس از فروش و قطعات یدکی در دسترس است؟
- آیا توان برق، آب، گاز و تهویه محل با دستگاه سازگار است؟
- آیا مسیر شارژ بوفه و جمع‌آوری ظروف از مسیر مهمان جدا شده است؟
- اگر دستگاه اصلی خراب شود، راهکار Backup چیست؟

۱۲) اولویت خرید

اولویت	گروه تجهیزات	نمونه‌ها
۱ - حیاتی	Critical	قهوه‌ساز اصلی، بویلر، سرمایش، شست‌وشو
۲ - پرمصرف	Core	شفینگ‌دیش، توستر، ظروف سرو، دیسپنسر
۳ - تجربه‌محور	Experience	Live Cooking، Juice Bar، تجهیزات سفارشی

برگه یادداشت پروژه

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

برای دریافت لیست پیشنهادهای تجهیزات متناسب با تعداد اتاق، منو و ظرفیت صبحانه، مشخصات پروژه را برای هژیر شاپ ارسال کنید.

یادآوری: این چکلیست برای برآورد اولیه است. ظرفیت و مشخصات فنی نهایی هر دستگاه باید با Peak Hour، منو، زیرساخت و مدل سرو پروژه تطبیق داده شود.