



HAZHIR SHOP

چک لیست راه اندازی بیکری

از انتخاب محل تا افتتاح

نسخه اجرایی، قابل چاپ و مناسب پیگیری پروژه

افتتاح

استخدام

تجهیزات

مجوزها

تأسیسات

انتخاب محل

مشخصات پروژه

شهر

نام پروژه

تاریخ هدف افتتاح

نوع محصولات

هزیر شاپ | مشاوره راه اندازی و تأمین تجهیزات بیکری

09331420092 | Telegram & Instagram: @hazhirshop

نسخه ۱.۰



قبل از خرید تجهیزات، این اطلاعات را قطعی کنید

نام و مالک پروژه	شهر و محدوده
مترار کل	مترار تولید
طرفیت هدف روزانه	بودجه تجهیزات
بودجه آماده سازی محل	تاریخ هدف افتتاح
مدیر پروژه	مسئول فنی/سرآشپز

اصل تصمیم گیری

طرفیت واقعی خط تولید را از روی منوی نهایی، تعداد شیفت، زمان پخت و گلوگاه های فر، میکسر، پرور و سرمایش محاسبه کنید؛ طرفیت اسمی دستگاه به تنهایی معیار خرید نیست.

نقشه راه پیشنهادی پروژه

- هفته ۱ ایده، منو و تحقیقات بازار
- هفته ۲ انتخاب محل و نقشه چیدمان
- هفته ۲ تا ۶ مجوزها و آماده سازی تأسیسات
- هفته ۳ تا ۷ سفارش، نصب و تست تجهیزات
- هفته ۶ تا ۸ استخدام، آموزش و تولید آزمایشی
- هفته ۸ افتتاح نرم و سپس افتتاح رسمی

یادداشت ها و اقدام بعدی



انتخاب محل و تحقیقات بازار

1

- ☐ مشتری هدف، محدوده قیمت و نوع خرید او را مشخص کرده‌ام.
- ☐ رقبای مستقیم و غیرمستقیم در شعاع دسترسی محل بررسی شده‌اند.
- ☐ تردد عابر و خودرو در ساعت‌های صبح، عصر و روزهای تعطیل ثبت شده است.
- ☐ دسترسی مشتری، پارکینگ، حمل‌ونقل عمومی و امکان توقف کوتاه بررسی شده است.
- ☐ دسترسی بارگیری مواد اولیه و خروج محصول بدون مزاحمت برای مشتری ممکن است.
- ☐ کاربری ملک و امکان فعالیت تولیدی/فروشگاهی پیش از عقد قرارداد تأیید شده است.
- ☐ محدودیت بو، صدا، دودکش، ساعت فعالیت و همسایگی بررسی شده است.
- ☐ فضای کافی برای تولید، انبار خشک، سردخانه، شست‌وشو و فروش وجود دارد.
- ☐ امکان نصب هود، کانال تهویه، کف‌شور و تجهیزات سنگین بررسی شده است.
- ☐ کف، دیوار و سقف قابلیت شست‌وشو و بهسازی بهداشتی دارند.
- ☐ هزینه اجاره، ودیعه و بازسازی در سناریوی مالی پروژه ثبت شده است.
- ☐ بندهای قرارداد درباره تغییرات تأسیسات، تابلو، تخلیه و بازگردانی ملک روشن است.
- ☐ **پیش از امضای قرارداد، بازدید فنی برق، گاز، آب، فاضلاب و تهویه انجام شده است.**

خروجی این مرحله

پلان اولیه، بودجه بازسازی، گزارش بازدید فنی و تصمیم مکتوب تأیید یا رد محل.

یادداشت‌ها و اقدام بعدی



تأسیسات، چیدمان و ایمنی

2

- ☐ توان برق موجود و نیاز واقعی تجهیزات با ضریب همزمانی محاسبه شده است.
- ☐ تک فاز یا سه فاز بودن، تابلو برق، کابل، فیوز و ارت توسط متخصص تأیید شده است.
- ☐ ظرفیت گاز، محل شیرهای قطع اضطراری و استاندارد مسیر لوله کشی مشخص است.
- ☐ فشار و کیفیت آب برای شست و شو، بخار، قهوه و تولید بررسی شده است.
- ☐ فاضلاب، کف شورها، شیب کف و چربی گیر با حجم کار هماهنگ است.
- ☐ هود، اگزاست، هوای جبرانی و دفع گرمای فرها طراحی شده است.
- ☐ سرمایه‌ش و تهویه محیط برای کارکنان، مواد اولیه و تجهیزات کافی است.
- ☐ مسیر حرکت مواد از دریافت تا انبار، آماده سازی، پخت، خنک سازی و بسته بندی یک طرفه است.
- ☐ مواد خام، محصول آماده، مواد شوینده و پسماند از یکدیگر تفکیک شده اند.
- ☐ محل شست و شوی دست و سینک های کاری به صورت مستقل پیش بینی شده است.
- ☐ روشنایی کافی، سطوح قابل شست و شو و نقاط کنترل آفات در نظر گرفته شده است.
- ☐ کپسول، اعلام حریق، خروج اضطراری و آموزش ایمنی در برنامه قرار گرفته است.
- ☐ ابعاد مسیر ورود دستگاه ها، درها، راهروها، آسانسور و تحمل کف کنترل شده است.
- ☐ برای رشد ظرفیت، برق و فضای رزرو در نظر گرفته شده است.
- ☐ **نقشه نهایی تأسیسات پیش از خرید دستگاه ها با ابعاد واقعی مدل ها تطبیق داده شده است.**

نکته مهم

محل دستگاه را فقط با ابعاد بدنه طراحی نکنید؛ فضای سرویس، باز شدن در، گردش هوا، خروج دود و مسیر تعمیرکار نیز باید آزاد بماند.

یادداشت ها و اقدام بعدی



مجوزها، بهداشت و انطباق

3

- ☐ نوع شخصیت کسب و کار، نام تجاری و قراردادهای شرکا مشخص شده است.
- ☐ مرجع صدور مجوز فعالیت و شرایط صنفی محل شناسایی شده است.
- ☐ مدارک مالکیت یا اجاره نامه مورد قبول مرجع صدور مجوز آماده است.
- ☐ الزامات شهرداری، کاربری، تابلو و پسماند بررسی شده است.
- ☐ الزامات بهداشت محیط، سلامت کارکنان و آموزش ایمنی مواد غذایی مشخص است.
- ☐ تأییدیه های آتش نشانی و ایمنی متناسب با محل پیگیری شده است.
- ☐ پرونده مالیاتی، دستگاه کارت خوان/صورتحساب و روش ثبت فروش مشخص است.
- ☐ بیمه کارکنان، قرارداد کار، ساعات کار و الزامات اداره کار برنامه ریزی شده است.
- ☐ فهرست مواد اولیه، آلرژن ها، تاریخ تولید و شرایط درج برچسب آماده شده است.
- ☐ مجوزهای تکمیلی برای بسته بندی، توزیع، ارسال یا تولید عمده بررسی شده است.
- ☐ پرونده ای برای قراردادهای فاکتورها، گارانتی ها و گزارش های بازرسی ساخته شده است.
- ☐ مسئول پیگیری هر مجوز و تاریخ سررسید آن در برنامه پروژه ثبت شده است.
- ☐ **پیش از افتتاح، اعتبار همه مجوزها و تأییدیه های الزامی شهر و نوع فعالیت کنترل شده است.**

تذکر حقوقی

نوع و ترتیب مجوزها بسته به شهر، نوع تولید، فروش حضوری یا عمده و ساختار حقوقی متفاوت است. فهرست نهایی را از مراجع رسمی محلی دریافت و مستند کنید.

یادداشت ها و اقدام بعدی



انتخاب، خرید و نصب تجهیزات

- ☐ منوی نهایی و ظرفیت روزانه هر گروه محصول مشخص شده است.
- ☐ ظرفیت ساعتی مورد نیاز و گلوگاه خط تولید محاسبه شده است.
- ☐ نوع فر براساس محصول، ظرفیت، کیفیت پخت، انرژی و فضای نصب انتخاب شده است.
- ☐ ظرفیت واقعی میکسر براساس وزن خمیر/مواد و تعداد بچ تعیین شده است.
- ☐ پروفور براساس تعداد سینی، برنامه تخمیر و ابعاد سینی انتخاب شده است.
- ☐ برای کروسان و محصولات لایه‌ای، شیت و فضای کار آن پیش‌بینی شده است.
- ☐ یخچال، فریزر یا شوک‌فریزر براساس مواد اولیه و برنامه تولید انتخاب شده است.
- ☐ میز، سینک، قفسه، ترولی، رک و سینی با جریان تولید هماهنگ‌اند.
- ☐ ترازو، دماسنج، تایمر و ابزار کنترل کیفیت در فهرست خرید قرار دارند.
- ☐ تصفیه آب، تجهیزات بسته‌بندی، لیل و تاریخ‌زن بررسی شده‌اند.
- ☐ ویتترین، صندوق فروش و تجهیزات سرو با منو و فضای فروش هماهنگ‌اند.
- ☐ برق، گاز، آب، تخلیه، تهویه و فاصله سرویس هر دستگاه تأیید شده است.
- ☐ گارانتی، خدمات پس از فروش، قطعات مصرفی و زمان تأمین بررسی شده‌اند.
- ☐ برنامه تحویل، حمل، جانمایی، نصب، آموزش و تست زیر بار ثبت شده است.
- ☐ فهرست قطعات یدکی و مواد مصرفی سه ماه اول آماده شده است.
- ☐ **هیچ دستگاه اصلی بدون تست عملی با محصول هدف و ثبت صورت‌جلسه تحویل نهایی نشده است.**

پیشنهاد هزیر شاپ

برای انتخاب مدل دقیق، ظرفیت، ابعاد محل و بودجه را یکجا اعلام کنید تا ترکیب فر، میکسر، پروفور، شیت و سرمایه‌ش بدون گلوگاه طراحی شود.

یادداشت‌ها و اقدام بعدی



استخدام، آموزش و استانداردسازی

5

- ☐ ساختار تیم و نقش‌های سرپرست تولید، بیکر، کمک‌بیکر، فروش و نظافت مشخص است.
- ☐ شرح وظایف، ساعات شیفت، مسئول تحویل و جانشین هر نقش نوشته شده است.
- ☐ بودجه حقوق، بیمه، اضافه‌کاری، وعده و لباس کار در مدل مالی ثبت شده است.
- ☐ آزمون عملی استخدام متناسب با محصولات اصلی طراحی شده است.
- ☐ برنامه آموزش بهداشت فردی، آلرژن‌ها، ایمنی و کار با دستگاه‌ها اجرا شده است.
- ☐ رسیپی‌ها با وزن دقیق، دما، زمان، خروجی و ترانس قابل قبول استاندارد شده‌اند.
- ☐ برگه تولید روزانه، کنترل کیفیت و ثبت ضایعات آماده است.
- ☐ روش دریافت، انبارش، تاریخ‌گذاری و گردش موجودی مواد اولیه مشخص است.
- ☐ برنامه نظافت روزانه، هفتگی و ماهانه با مسئول هر کار نوشته شده است.
- ☐ برنامه نگهداری پیشگیرانه و ثبت سرویس تجهیزات آماده است.
- ☐ تأمین‌کننده اصلی و جایگزین برای مواد حیاتی تعیین شده است.
- ☐ نقطه سفارش، موجودی ایمن و روش شمارش انبار مشخص شده است.
- ☐ فرآیند رسیدگی به شکایت، مرجوعی و خطای محصول نوشته شده است.
- ☐ آموزش فروش، معرفی محصول، بسته‌بندی و تحویل سفارش اجرا شده است.
- ☐ **هر شیفت یک مسئول مشخص برای ایمنی، کیفیت و تصمیم توقف تولید دارد.**

خروجی این مرحله

پرونده آموزش کارکنان، رسیپی‌های استاندارد، برنامه شیفت، چک‌لیست نظافت و فرم‌های تولید باید پیش از تولید آزمایشی آماده باشند.

یادداشت‌ها و اقدام بعدی



تولید آزمایشی و افتتاح

6

- ☐ حداقل دو تا سه نوبت تولید آزمایشی با ظرفیت نزدیک به روز افتتاح انجام شده است.
- ☐ زمان واقعی هر مرحله، ظرفیت ساعتی و گلوگاه‌ها ثبت و اصلاح شده‌اند.
- ☐ کیفیت ظاهری، بافت، طعم، وزن و یکنواختی هر محصول تأیید شده است.
- ☐ ماندگاری، شرایط نگهداری و روش گرم‌کردن مجدد آزمایش شده است.
- ☐ قیمت تمام‌شده، درصد ضایعات، حاشیه سود و قیمت فروش نهایی شده‌اند.
- ☐ منوی افتتاح محدود، قابل کنترل و متناسب با توان واقعی تیم است.
- ☐ موجودی اولیه، نقطه سفارش و مواد جایگزین برای هفته اول آماده است.
- ☐ بسته‌بندی، لیبل، منو، صندوق و کدهای فروش نهایی شده‌اند.
- ☐ عکس محصولات، صفحه‌های آنلاین و برنامه اطلاع‌رسانی افتتاح آماده است.
- ☐ افتتاح نرم با گروه محدود برگزار و بازخوردها ثبت شده‌اند.
- ☐ نقش هر فرد در روز افتتاح و مسئول تصمیم‌گیری مشخص است.
- ☐ شماره سرویس‌کار، تأمین‌کنندگان و فهرست اقدامات اضطراری در دسترس است.
- ☐ برنامه ثبت فروش، ضایعات، شکایت و موجودی پایان روز آماده است.
- ☐ جلسه بازبینی پایان روز و برنامه اصلاح هفته اول تعیین شده است.
- ☐ **افتتاح رسمی تنها پس از رفع ایرادهای ایمنی، کیفیت و ظرفیت انجام می‌شود.**

روز افتتاح

منوی کوتاه‌تر، موجودی کنترل‌شده و تیم مشخص بهتر از تنوع زیاد و تولید بی‌برنامه است. هدف روز اول، تجربه پایدار و جمع‌آوری داده واقعی است.

یادداشت‌ها و اقدام بعدی



امتیاز آمادگی پروژه

برای هر بخش از صفر تا ده امتیاز بدهید. افتتاح رسمی زمانی پیشنهاد می‌شود که هیچ مورد بحرانی باز نباشد و مجموع امتیاز حداقل ۴۸ از ۶۰ باشد.

1. انتخاب محل و بازار	امتیاز: از ۱۰
2. تأسیسات و ایمنی	امتیاز: از ۱۰
3. مجوزها و انطباق	امتیاز: از ۱۰
4. تجهیزات و نصب	امتیاز: از ۱۰
5. تیم و روش‌های اجرایی	امتیاز: از ۱۰
6. تولید آزمایشی و افتتاح	امتیاز: از ۱۰
جمع کل: از ۶۰	
نتیجه: آماده / نیازمند اصلاح / توقف	

موارد توقف افتتاح

- ☐ ایمنی برق، گاز، تهویه یا اطفای حریق تأیید نشده است.
- ☐ مجوز یا تأییدیه الزامی محل هنوز دریافت نشده است.
- ☐ فرمول تولید، قیمت تمام‌شده یا قیمت فروش نهایی نشده است.
- ☐ تجهیز اصلی تست زیر بار نشده یا خدمات فنی آن مشخص نیست.
- ☐ مسئول شیفت و برنامه نظافت، کنترل کیفیت و نگهداری تعیین نشده است.

جلسه تصمیم نهایی

تاریخ جلسه: تصمیم: افتتاح / تعویق مسئول رفع موارد باز: تاریخ بازبینی:

امضای مالک

امضای مسئول فنی

امضای مدیر پروژه