

چک لیست انتخاب تجهیزات سلف صبحانه هتل

راهنمای کاربردی پیش از خرید، طراحی یا ارتقای بوفه صبحانه

نام مجموعه:

تاریخ بررسی:

مسنول بررسی:

ظرفیت مهمان:

۱. ظرفیت و الگوی مراجعه مهمان

- ☐ تعداد کل مهمان قابل سرو در هر وعده مشخص شده است.
- ☐ درصد مراجعه در شلوغ ترین ساعت برآورد شده است.
- ☐ مدت سرو صبحانه و ساعت اوج مشخص است.
- ☐ تعداد مهمان پیک محاسبه شده است: نفر.
- ☐ فاصله مطلوب شارژ تجهیزات و ظروف مشخص شده است.

۲. بنماری و غذای گرم

- ☐ تعداد آیتم های گرم منو مشخص شده است.
- ☐ درصد مصرف تقریبی هر غذای گرم برآورد شده است.
- ☐ تعداد پرس موردنیاز در هر چرخه شارژ محاسبه شده است.
- ☐ ابعاد و تعداد ظروف گاسترونورم متناسب با مصرف انتخاب شده است.
- ☐ ظرفیت بنماری بر مبنای ساعت اوج انتخاب شده است.
- ☐ امکان شارژ سریع بدون تداخل مسیر کارکنان و مهمان بررسی شده است.

۳. نوشیدنی گرم و سرد

- ☐ ظرفیت آب جوش، چای و قهوه با تعداد مهمان پیک تطبیق داده شده است.
- ☐ سرعت بازیابی آب گرم دستگاه بررسی شده است.
- ☐ تعداد خروجی های نوشیدنی برای جلوگیری از صف کافی است.
- ☐ ایستگاه نوشیدنی در ترافیک بالا از خط غذای اصلی مستقل است.

۴. نان، توستر و اقلام جانبی

- ☐ مصرف تقریبی نان و نان تست مشخص شده است.
- ☐ توان خروجی توستر با تعداد مهمان بیک متناسب است.
- ☐ فضای انتظار جلوی توستر مسیر اصلی را مسدود نمی کند.
- ☐ برای ظرفیت بالا، امکان توستر دوم یا نقطه مستقل بررسی شده است.
- ☐ سید نان، انبر و محل شارژ نان به اندازه کافی پیش بینی شده است.

۵. بشقاب، ظروف و شست و شو

- ☐ موجودی بشقاب براساس تعداد مهمان و گردش ظروف محاسبه شده است.
- ☐ ذخیره عملیاتی ظروف برای ساعت اوج وجود دارد.
- ☐ ظرفیت ماشین ظرفشویی و سرعت بازگشت ظروف بررسی شده است.
- ☐ محل بشقاب و قاشق و چنگال بدون ایجاد گلوگاه قرار دارد.
- ☐ محل جمع آوری ظروف کثیف از مسیر ورود مهمان جدا است.

۶. مسیر استاندارد بوفه و کنترل ازدحام

- ☐ مسیر مهمان تا حد امکان یک طرفه و بدون برگشت طراحی شده است.
- ☐ نوشیدنی در مجموعه های پرتردد مستقل یا تکرارشونده است.
- ☐ نان و توستر در صورت ایجاد توقف از خط اصلی جدا شده است.
- ☐ مسیر شارژ کارکنان با مسیر حرکت مهمان تداخل ندارد.



۷. جدول مشکل، علت و راه حل

راه حل	علت احتمالی	مشکلی
افزودن نقطه سرو	خروج کم	صف چاء
کاهش فاصله شارژ	ظرفیت یا شارژ ناکافی	تمام شدن غذای گرم
توستر قوی تر یا نقطه دوم	توان خروجی پایین	صف توستر
افزایش موجودی یا سرعت شست و شو	گردش ظروف ضعیف	کمبود بشقاب
تفکیک ایستگاه ها	تمرکز تجهیزات	شلوغی بوفه

۸. برگه نهایی انتخاب تجهیزات

تایید	مدل یا ابعاد	تعداد یا ظرفیت پیشنهادی	تجهیز
☐			بنماری
☐			ظروف گاسترونورم
☐			آب جوش و چای
☐			قهوه
☐			نوشیدنی سرد
☐			توستر
☐			بشقاب و ظروف
☐			کانتیر یا میز بوفه
☐			تجهیزات جانبی

یادداشت ها و اندازه گیری های محل

برای انتخاب دقیق ظرفیت تجهیزات سلف صبحانه

09331420092

هژیر شاپ، شماره مشاوره