

چک لیست ۵۰ مرحله‌ای راه‌اندازی بوفه صبحانه هتل

از ظرفیت‌سنجی و طراحی پلان تا انتخاب تجهیزات، کنترل ضایعات و سودآوری

تعداد اتاق نام هتل / مجموعه

تاریخ بررسی مسئول پروژه

روش استفاده: هر مورد را پس از بررسی علامت بزنید. مواردی که نیاز به اصلاح دارند در ستون یادداشت پروژه ثبت شوند. این فایل برای برآورد و کنترل اجرایی است و جایگزین محاسبات فنی سازنده تجهیزات یا الزامات قانونی و بهداشتی محل فعالیت نیست.

۵ بخش | ۵۰ کنترل اجرایی | مناسب مدیر هتل، F&B، سرآشپز و تیم تجهیز

هژیر شاپ | چک لیست ۵۰ مرحله‌ای راه‌اندازی بوفه صبحانه هتل

۱. برنامه‌ریزی و ظرفیت‌سنجی

ردیف	یادداشت پروژه	اقدام / کنترل
1		☐ تعداد اتاق‌ها و ظرفیت اسمی هتل را ثبت کنید.
2		☐ ضریب اشغال معمول و روزهای پرتردد را مشخص کنید.
3		☐ متوسط تعداد مهمان به ازای هر اتاق را محاسبه کنید.
4		☐ مدت زمان سرو صبحانه را مشخص کنید.
5		☐ Peak Covers/Hour یا تعداد مهمان در شلوغ‌ترین ساعت را برآورد کنید.
6		☐ الگوی ورود گروه‌های تور، مهمان تجاری و خانواده‌ها را بررسی کنید.
7		☐ بودجه اولیه خرید تجهیزات و بودجه عملیاتی را جداگانه تعیین کنید.
8		☐ محدودیت‌های برق، آب، فاضلاب، گاز و تهویه را پیش از خرید بررسی کنید.

هژیر شاپ | چک لیست ۵۰ مرحله‌ای راه‌اندازی بوفه صبحانه هتل

9 ☐ فضای قابل استفاده بوفه و عرض
مسیرهای رفت‌وآمد را اندازه‌گیری کنید.

10 ☐ KPI های پایه مانند Queue Time،
Cost per Cover و Waste per Cover را
تعریف کنید.

یادداشت این بخش:

۲. طراحی پلان و جریان حرکت

ردیف	یادداشت پروژه	اقدام / کنترل
11		☐ محل ورودی و خروجی سالن صبحانه را مشخص کنید.
12		☐ مسیر حرکت مهمان را از دریافت بشقاب تا انتخاب میز ترسیم کنید.
13		☐ مسیر کارکنان برای شارژ غذا را تا حد امکان از مسیر مهمان جدا کنید.
14		☐ Hot Station و Cold Station را بر اساس جریان طبیعی سرو جانمایی کنید.
15		☐ Coffee Station را از خط اصلی غذا مستقل طراحی کنید.
16		☐ Egg Station یا Live Cooking را خارج از مسیر اصلی و با فضای انتظار طراحی کنید.
17		☐ Bread Station و توستر را در نقطه‌ای قرار دهید که انتظار مهمان گلوگاه نسازد.

هژیر شاپ | چک لیست ۵۰ مرحله‌ای راه‌اندازی بوفه صبحانه هتل

18

☐ Juice Station و محل لیوان‌ها را در

یک محدوده نزدیک به هم قرار دهید.

19

☐ برای هتل‌های پرتردد بیش از یک

نقطه دریافت بشقاب یا نوشیدنی در

نظر بگیرید.

20

☐ فضای Back-up نزدیک بوفه برای

ظروف، مواد مصرفی و شارژ سریع

پیش‌بینی کنید.

یادداشت این بخش:

۳. انتخاب و خرید تجهیزات

ردیف	اقدام / کنترل	یادداشت پروژه
21	☐ تعداد و سایز لگن‌های بن‌ماری را بر اساس منو و نرخ مصرف تعیین کنید.	
22	☐ ظرفیت توستر را بر اساس تعداد برش نان موردنیاز در ساعت پیک انتخاب کنید.	
23	☐ اسپرسوساز را بر اساس تعداد نوشیدنی در ساعت و تعداد اپراتورها انتخاب کنید.	
24	☐ آسیاب قهوه را از نظر سرعت، ثبات و Duty Cycle با اسپرسوساز هماهنگ کنید.	
25	☐ ظرفیت آب‌جوش‌کن یا سماور صنعتی را بر اساس مصرف چای در پیک محاسبه کنید.	
26	☐ گریل یا سطح پخت Egg Station را بر اساس تعداد سفارش هم‌زمان انتخاب کنید.	
27	☐ وافل‌ساز یا پنکیک‌ساز را فقط در	

هژیر شاپ | چک لیست ۵۰ مرحله‌ای راه‌اندازی بوفه صبحانه هتل

صورت وجود تقاضای واقعی در منو

خریداری کنید.

28 ☐ ظرفیت یخساز را بر اساس کل نیاز
..... F&B هتل، نه فقط صبحانه، تعیین
کنید.

29 ☐ یخچال‌های زیرکانتی و Cold
..... Display را نزدیک Station‌های
مصرف‌کننده جانمایی کنید.

30 ☐ ماشین ظرفشویی را بر اساس
..... تعداد Rack/Hour و حجم ظروف در
ساعت پیک انتخاب کنید.

یادداشت این بخش:

ردیف	اقدام / کنترل	یادداشت پروژه
31	☐ منوی صبحانه را به اقلام ضروری، تمایزدهنده و کم‌مصرف تقسیم کنید.	
32	☐ برای هر غذای گرم و سرد استاندارد Portion و ظرف سرو تعیین کنید.	
33	☐ Mise en Place ایستگاه‌های پخت زنده را قبل از شروع سرو کامل کنید.	
34	☐ برای مواد حساس، دستورالعمل نگهداری دما و زمان عرضه را مستند کنید.	
35	☐ برچسب نام غذا و اطلاعات ضروری آلرژن‌ها را آماده کنید.	
36	☐ برای رژیم‌های گیاه‌خواری، بدون گلوتن یا سایر نیازهای بازار هدف گزینه مناسب تعریف کنید.	
37	☐ برای کاهش ضایعات از Batch Cooking و شارژ تدریجی استفاده کنید.	
38	☐ از ظروف بسیار بزرگ برای آیتم‌های	

هژیر شاپ | چک لیست ۵۰ مرحله‌ای راه‌اندازی بوفه صبحانه هتل

کم‌مصرف استفاده نکنید.

39

☐ فرآیند FIFO و مدیریت موجودی را

در انبار و Back-up اجرا کنید.

40

☐ دستورالعمل پایان سرو برای مواد

باقی‌مانده، ثبت Waste و نظافت را

مشخص کنید.

یادداشت این بخش:

ردیف	یادداشت پروژه	اقدام / کنترل
41		☐ چک لیست قبل از باز شدن سالن شامل روشن بودن تجهیزات و آماده بودن ظروف را اجرا کنید.
42		☐ مسئول مشخص برای هر Station یا Zone در ساعت پیک تعیین کنید.
43		☐ سطح هشدار شارژ مجدد برای هر ظرف غذا را تعریف کنید.
44		☐ زمان انتظار در Coffee Station، Egg و Station و توستر را اندازه‌گیری کنید.
45		☐ ضایعات Kitchen Waste، Buffet Waste و Plate Waste را جداگانه ثبت کنید.
46		☐ Cost per Cover را به صورت روزانه یا هفتگی پایش کنید.
47		☐ مصرف اقلام اصلی مانند تخم مرغ، پنیر، قهوه، نان، میوه و آبمیوه را ثبت کنید.

هژیر شاپ | چک لیست ۵۰ مرحله‌ای راه‌اندازی بوفه صبحانه هتل

48 ☐ نظرات مهمانان درباره کیفیت، تنوع، دما، صف و نظافت را دسته‌بندی کنید.

49 ☐ برنامه Preventive Maintenance برای تجهیزات Critical تدوین کنید.

50 ☐ پس از ۳۰ روز، ظرفیت تجهیزات، جریان حرکت، منو و KPI ها را با داده واقعی بازبینی کنید.

یادداشت این بخش:

جمع‌بندی نهایی پروژه

تعداد موارد تکمیل شده از ۵۰

مهم‌ترین گلوگاه فعلی

اولویت خرید / اصلاح

تاریخ بازبینی بعدی

برای بررسی تجهیزات بوفه، رستوران، کافی‌شاپ و آشپزخانه صنعتی

hazhirshop.ir | 09331420092 | @hazhirshop

پیشنهاد: پس از ۳۰ روز بهره‌برداری، همین چک‌لیست را دوباره تکمیل کنید و نتایج واقعی صف، ضایعات، Cost per Cover و ظرفیت تجهیزات را با برنامه اولیه مقایسه کنید.