

چک‌لیست حرفه‌ای راه‌اندازی و تجهیز شعبه دوم کافه و رستوران

بررسی شعبه اول، ملک، تجهیزات، بودجه و آمادگی افتتاح

نام مجموعه: شهر:

متراژ شعبه دوم: تاریخ بررسی:

نوع مجموعه: کافی شاپ □ رستوران □ کافه بیکری □ بیکری □ هدف افتتاح:

روش استفاده

هر مورد را پس از بررسی واقعی علامت بزنید. موارد نامشخص را قبل از خرید تجهیزات یا امضای قرارداد ملک پیگیری کنید.

بخش ۱: بررسی شعبه اول

☐

فروش روزانه، هفتگی و ماهانه شعبه اول ثبت و تحلیل شده است.

☐

تعداد سفارش در ساعت پیک و پیک‌های ۱۵ تا ۳۰ دقیقه‌ای مشخص شده است.

☐

منو، محصولات پرفروش و سهم هر گروه از فروش بررسی شده است.

☐

ظرفیت واقعی تجهیزات موجود در شرایط کاری ارزیابی شده است.

☐

خرابی‌ها، توقف دستگاه‌ها، هزینه تعمیر و دسترسی قطعات ثبت شده است.

☐

ضایعات مواد اولیه و نقاط اصلی اتلاف شناسایی شده است.

بخش ۲: انتخاب ملک

☐

ظرفیت برق ملک با توان تجهیزات پیش‌بینی شده تطبیق داده شده است.

☐

فشار و کیفیت آب و نیاز به تصفیه یا سختی‌گیر بررسی شده است.

☐

مسیر و امکان اجرای فاضلاب در بار و آشپزخانه بررسی شده است.

☐

امکان اجرای هود، کانال و تهویه مناسب بررسی شده است.

☐

وضعیت گاز، مسیر اجرا و الزامات ایمنی بررسی شده است.

☐

مسیر ورود تجهیزات بزرگ، درها، راهرو، آسانسور و پله‌ها بررسی شده است.

بخش ۳: طراحی تجهیزات

☐

بار گرم براساس تعداد نوشیدنی‌های قهوه در ساعت پیک طراحی شده است.

☐

بار سرد براساس حجم نوشیدنی سرد، ظرفیت یخ‌ساز و فضای کاری طراحی شده است.

☐

تجهیزات آشپزخانه براساس منو و ظرفیت واقعی تولید انتخاب شده‌اند.

☐

تجهیزات بیکری براساس نوع محصول، حجم تولید و برنامه پخت مشخص شده‌اند.

☐

ظرفیت یخچال، فریزر، شوکیک و سایر تجهیزات سرمایشی محاسبه شده است.

بخش ۴: بودجه

☐

بودجه خرید تجهیزات اصلی مشخص شده است.

☐

هزینه نصب، راه‌اندازی و آموزش در بودجه لحاظ شده است.

☐

هزینه حمل، جابه‌جایی و ورود تجهیزات به ملک محاسبه شده است.

☐

هزینه اصلاح برق، آب، فاضلاب، گاز و تهویه برآورد شده است.

☐

بودجه ذخیره برای هزینه‌های پیش‌بینی نشده کنار گذاشته شده است.

بخش ۵: قبل از افتتاح

☐

تمام تجهیزات نصب و تحویل نهایی شده‌اند.

☐

تست عملکرد، نشستی، برق، آب و عملکرد ایمن دستگاه‌ها انجام شده است.

☐

اپراتورها و کارکنان برای استفاده و نظافت تجهیزات آموزش دیده‌اند.

☐

برای شبیه‌سازی فشار واقعی ساعت پیک اجرا شده است.

☐

انجام و گلوگاه‌های بار، آشپزخانه و سرویس اصلاح شده‌اند.

کنترل نهایی قبل از خرید

اگر ظرفیت فروش، زیرساخت ملک یا بودجه هنوز قطعی نیست، خرید تجهیزات اصلی را تا تکمیل بررسی‌ها به تعویق بیندازید.

جدول بودجه پیشنهادی شعبه دوم

بودجه پیش‌بینی‌شده، هزینه واقعی و اختلاف هر بخش را ثبت کنید.

اختلاف	هزینه واقعی	بودجه پیش‌بینی‌شده	بخش
			تجهیزات بار گرم
			بار سرد
			بیکری
			آشپزخانه
			سرمايش
			شست‌وشو
			زیرساخت
			حمل و نصب
			ابزار کوچک
			ذخیره
			جمع کل

جمع‌بندی آمادگی پروژه



آماده خرید تجهیزات

منو، ظرفیت، ملک، زیرساخت و بودجه نهایی شده‌اند.



نیازمند بررسی بیشتر

بخشی از زیرساخت یا ظرفیت هنوز نامشخص است.



خرید تجهیزات فعلاً متوقف شود

ریسک‌های اصلی ملک یا بودجه هنوز تعیین تکلیف نشده‌اند.

یادداشت‌های پروژه

هشدار تخصصی

این فایل یک چک‌لیست مدیریتی و غربالگری اولیه است. طراحی نهایی برق، گاز، تهویه، سازه، اطفای حریق و سایر تأسیسات باید براساس شرایط واقعی ملک و توسط متخصص واجد صلاحیت انجام شود.