

چک لیست تجهیزات سلف صبحانه هتل

از این چکلیست برای بررسی تجهیزات موجود و مشخص کردن اقلام موردنیاز استفاده کنید. ظرفیت نهایی هر تجهیز باید بر اساس تعداد مهمان در ساعت پیک، منوی صبحانه و سرعت شارژ بوفه تعیین شود.

1

- ☐ شفینگ دیش متناسب با تعداد غذاهای گرم
- ☐ ظروف بن‌ماری در اندازه‌های موردنیاز
- ☐ اجاق یا المنت گرم‌کن در صورت نیاز
- ☐ قاشق و ملاقه مخصوص هر غذا
- ☐ پایه نگهدارنده درب شفینگ دیش در صورت نیاز
- ☐ دستکش نسوز و دستمال مخصوص نظافت

2

- ☐ سماور برقی یا گازی با ظرفیت مناسب
- ☐ دستگاه قهوه‌ساز متناسب با تعداد مهمان
- ☐ فلاسک یا کتری ترموس در صورت نیاز
- ☐ قوری، چای‌ساز یا فیلتر چای
- ☐ سینی سرو، زیرلیوانی و قندان
- ☐ قاشق چای‌خوری و همزن

3

- ☐ دیسپنسر آبیوه با تعداد مخزن متناسب
 - ☐ پارچ آب و پارچ شیر
 - ☐ یخدان یا سطل یخ
 - ☐ لیوان و پارچ یدکی
 - ☐ انبر یخ و ملاقه مخصوص
 - ☐ سینی چکه گیر و دستمال نظافت

4

- ☐ سید نان در چند اندازه
- ☐ استند نان چندطبقه
- ☐ انبر نان
- ☐ توستر نان متناسب با ظرفیت
- ☐ چاقوی برش نان و تخته برش
- ☐ ظروف سرو کره و مربا

5

- ☐ ظروف سرو ماست، پنیر و کره
- ☐ ظروف سرو مربا، عسل و خامه
- ☐ ظروف سالاد و سبزیجات
- ☐ کاسه و ظرف میوه
- ☐ دیسپنسر کورنفلکس و ظروف غلات
- ☐ ظروف سرو زیتون، ترشی و مخلفات

6

- ☐ بشقاب غذاخوری
- ☐ بشقاب پیش‌دستی و کاسه
- ☐ فنجان و نعلبکی
- ☐ لیوان آب و لیوان بلند
- ☐ کارد، چنگال، قاشق غذاخوری و چای‌خوری
- ☐ دستمال کاغذی و حای دستمال

چک لیست تجهیزات سلف صبحانه هتل

لیست کاربردی تجهیزات موردنیاز برای برنامه ریزی، خرید و راه اندازی بوفه صبحانه

7

تجهیزات تکمیلی و متفرقه

- ☐ ترولی حمل و نقل غذا و ظروف
- ☐ سطل زباله درب دار
- ☐ پادری ضدلغزش
- ☐ برچسب و لیبل نام مواد غذایی
- ☐ گیره یا پایه کارت نام غذا
- ☐ مواد شوینده مناسب تجهیزات

8

چک قبل از شروع سرو

- ☐ تمیز بودن تمام تجهیزات و سطوح
- ☐ برق و روشن بودن دستگاه های موردنیاز
- ☐ کافی بودن ظروف، قاشق، چنگال و لیوان
- ☐ شارژ بودن نوشیدنی ها و مواد غذایی
- ☐ تنظیم دمای تجهیزات گرم و سرد
- ☐ آماده بودن پرسنل سرو و شارژ

راهنمای سریع کنترل ظرفیت

ظرفیت مهمان	غذای گرم	نوشیدنی سرد	ظروف پذیرایی
تا ۳۰ نفر	۲ تا ۳ موقعیت	۱ مخزن یا بیشتر	با ذخیره عملیاتی
۳۰ تا ۵۰ نفر	۳ تا ۵ موقعیت	۱ تا ۲ مخزن	با ذخیره عملیاتی
۵۰ تا ۱۰۰ نفر	چند موقعیت مستقل	چند مخزن	افزایش ذخیره و گردش
۱۰۰ تا ۲۰۰ نفر	چند ایستگاه	چند نقطه سرو	طراحی بر اساس گردش

یادداشت های خرید و تجهیز