

چک لیست صفر تا صد راه اندازی کافی شاپ ۱۴۰۵

نسخه حرفه ای Lead Magnet هزیر شاپ

از انتخاب ملک و زیرساخت تا تجهیزات، منو، استخدام، Soft Opening، افتتاح و کنترل مالی.

ملک	برق و آب	تجهیزات
منو	استخدام	Soft Opening
افتتاح	کنترل مالی	سرمایه

راهنمای اجرایی برای کاهش خطاهای پرهزینه قبل از افتتاح کافه

hazhirshop | hazhirshop.ir@ | 09331420092

چطور از این چک‌لیست استفاده کنید؟

هر مورد را پس از بررسی واقعی پروژه علامت بزنید.

ترتیب پیشنهادی تصمیم‌گیری

مرحله	خروجی مورد انتظار
کانسپت و منو	تعریف مدل سرویس و محصول
Peak Demand	تخمین ظرفیت واقعی ساعت پیک
تجهیزات	تعیین ظرفیت و زیرساخت
ملک	تأمین برق، آب، فاضلاب، تهویه و فضا
بودجه	سرمایه اولیه + سرمایه در گردش + ذخیره اضطراری
Soft Opening	تست سیستم قبل از افتتاح رسمی

قاعده طلایی هریر شاپ

کانسپت ← منو ← Peak Demand ← تجهیزات ← زیرساخت ← ارزیابی ملک ←
بودجه نهایی

۱. چک‌لیست انتخاب ملک

- ☐ کاربری و محدودیت‌های ساختمان برای فعالیت کافه بررسی شده است.
- ☐ عرض ورودی، راهرو، پله و آسانسور برای ورود تجهیزات اندازه‌گیری شده است.
- ☐ فضای کافی برای بار گرم، بار سرد، شستشو و انبار وجود دارد.
- ☐ محل نصب کندانسور، اگزاست یا تجهیزات تهویه مشخص است.
- ☐ دید تابلو، دسترسی مشتری و مسیر تحویل کالا بررسی شده است.
- ☐ محدودیت ساعت فعالیت و صدای تجهیزات بررسی شده است.
- ☐ محل تخلیه زباله و مسیر خدماتی مشخص است.
- ☐ پیش از امضای قرارداد، هزینه اصلاح زیرساخت برآورد شده است.

یادداشت پروژه

نام / آدرس ملک

متراژ

رهن

اجاره ماهانه

۲. برق و زیرساخت الکتریکی

قبل از خرید دستگاه، Load List تجهیزات را تهیه کنید.

- ☐ نوع برق مورد نیاز تجهیزات اصلی مشخص شده است.
- ☐ ظرفیت ورودی برق ملک توسط فرد متخصص بررسی شده است.
- ☐ تابلو برق و مدارهای مستقل تجهیزات پرمصرف پیش‌بینی شده‌اند.
- ☐ ارت و حفاظت الکتریکی مناسب بررسی شده است.
- ☐ پریز و کلید در محل واقعی نصب تجهیزات جانمایی شده‌اند.
- ☐ مسیر کابل‌کشی با مسیر آب و حرارت تداخل ندارد.
- ☐ برای POS، اینترنت، دوربین و تجهیزات شبکه برق مناسب پیش‌بینی شده است.

Load List اولیه

تجهیز	توان / مشخصات	مدار / محل
اسپرسوساز		
یخ‌ساز		
فر / آشپزخانه		
یخچال‌ها		

۳. آب، فاضلاب و فیلتراسیون

- ☐ فشار و دبی آب محل بررسی شده است.
- ☐ مسیر آب ورودی اسپرسوساز و تجهیزات مشخص است.
- ☐ کیفیت آب برای انتخاب سیستم فیلتراسیون بررسی شده است.
- ☐ مسیر تخلیه اسپرسوساز، سینک، یخ‌ساز و تجهیزات شستشو مشخص است.
- ☐ شیب و ظرفیت فاضلاب مناسب است.
- ☐ دسترسی سرویس به فیلترها و اتصالات بعد از نصب حفظ می‌شود.
- ☐ نقاط احتمال نشتی از تجهیزات برقی فاصله ایمن دارند.
- ☐ برنامه تعویض فیلتر بر اساس سیستم انتخابی ثبت خواهد شد.

یادداشت پروژه

وضعیت آب

سیستم فیلتراسیون پیشنهادی

ملاحظات فاضلاب

۴. چک لیست تجهیزات

ظرفیت اسمی را با ظرفیت واقعی سرویس اشتباه نگیرید.

- ☐ Espresso Drinks/Hour مورد انتظار محاسبه شده است.
- ☐ Cold Drinks/Hour مورد انتظار محاسبه شده است.
- ☐ ظرفیت اسپرسوساز بر اساس بار واقعی و نوشیدنی‌های شیری بررسی شده است.
- ☐ آسیاب از نظر سرعت، ثبات دوز و سرویس بررسی شده است.
- ☐ یخ‌ساز بر اساس مصرف پیک و ذخیره یخ انتخاب شده است.
- ☐ یخچال و فریزر بر اساس حجم واقعی مواد و دسترسی اپراتور انتخاب شده‌اند.
- ☐ تجهیزات شستشو به عنوان گلوگاه احتمالی بررسی شده‌اند.
- ☐ ابعاد تجهیزات با پلان نهایی و مسیر ورود تطبیق داده شده است.
- ☐ قطعه، سرویس و گارانتی تجهیزات کلیدی بررسی شده است.
- ☐ برای تجهیزات حیاتی، برنامه Backup یا سناریوی خرابی تعریف شده است.

۵. پنج سؤال قبل از خرید هر دستگاه

- ☐ ظرفیت واقعی مورد نیاز من چقدر است؟
- ☐ آیا زیرساخت مناسب دارم؟
- ☐ قطعه و سرویس این دستگاه در دسترس است؟
- ☐ هزینه مالکیت پنج ساله دستگاه چقدر است؟
- ☐ اگر دستگاه در ساعت پیک خراب نشود چه برنامه‌ای دارم؟

فرم مقایسه TCO

شاخص	دستگاه A	دستگاه B
قیمت خرید		
نصب و راه‌اندازی		
انرژی و مصرفی		
سرویس و قطعات		
ریسک توقف		
جمع تقریبی مالکیت		

۶. چک‌لیست طراحی منو

- ☐ منو با کانسپت و مشتری هدف هماهنگ است.
- ☐ تعداد آیتم‌ها با توان عملیاتی تیم متناسب است.
- ☐ برای هر آیتم Recipe و مقدار استاندارد ثبت شده است.
- ☐ Food Cost و هزینه بسته‌بندی هر آیتم محاسبه شده است.
- ☐ زمان آماده‌سازی آیتم‌های اصلی اندازه‌گیری شده است.
- ☐ مواد اولیه مشترک برای کاهش پیچیدگی و Waste شناسایی شده‌اند.
- ☐ آیتم‌های پرفروش بالقوه و آیتم‌های حاشیه سود مناسب مشخص شده‌اند.
- ☐ نسخه منوی Soft Opening ساده‌تر و قابل‌کنترل طراحی شده است.

یادداشت پروژه

آیتم کلیدی ۱

آیتم کلیدی ۲

آیتم کلیدی ۳

۷. استخدام و آموزش

- ☐ چارت شیفت بر اساس فروش ساعتی و Peak Demand طراحی شده است.
- ☐ شرح وظایف باریستا، صندوق، سالن، شستشو و مدیریت مشخص است.
- ☐ استاندارد Recipe و روش سرو به تیم آموزش داده شده است.
- ☐ روش Opening و Closing شیفت نوشته شده است.
- ☐ استاندارد نظافت و ایمنی مواد غذایی آموزش داده شده است.
- ☐ فرایند تحویل موجودی و کنترل کسری مشخص است.
- ☐ سناریوی صف و فشار ساعت پیک تمرین شده است.
- ☐ مسئول تصمیم‌گیری در خرابی تجهیزات مشخص است.
- ☐ چک‌لیست آموزش نیروی جدید آماده است.

۸. Soft Opening

هدف Soft Opening کشف گلوگاه‌هاست، نه فروش حداکثری.

- ☐ منوی محدود Soft Opening مشخص شده است.
- ☐ زمان ثبت سفارش تا تحویل اندازه‌گیری می‌شود.
- ☐ صف بار گرم و بار سرد جداگانه پایش می‌شود.
- ☐ مصرف یخ، شیر، قهوه و مواد کلیدی ثبت می‌شود.
- ☐ خطاهای POS و سفارش‌گیری ثبت می‌شوند.
- ☐ ظرفیت شستشو در پیک تست می‌شود.
- ☐ برق و زیرساخت زیر بار هم‌زمان تجهیزات بررسی می‌شود.
- ☐ بازخورد مشتریان ثبت و دسته‌بندی می‌شود.
- ☐ پس از هر شیفت، جلسه کوتاه اصلاح فرایند انجام می‌شود.
- ☐ قبل از افتتاح رسمی، حداقل یک Stress Test انجام می‌شود.

یادداشت پروژه

گلوگاه ۱

گلوگاه ۲

گلوگاه ۳

۹. چک‌لیست افتتاح

- ☐ موجودی اولیه بر اساس فروش پیش‌بینی‌شده کنترل شده است.
- ☐ تجهیزات اصلی تست و آماده سرو هستند.
- ☐ مواد مصرفی و بسته‌بندی در محل استاندارد چیده شده‌اند.
- ☐ قیمت‌ها و آیتم‌ها در POS نهایی شده‌اند.
- ☐ برنامه شیفت افتتاح مشخص است.
- ☐ شماره تماس سرویس تجهیزات حیاتی در دسترس است.
- ☐ صندوق، اینترنت و روش پرداخت تست شده‌اند.
- ☐ فرایند شکایت و اصلاح سفارش مشخص است.
- ☐ برنامه نظافت در طول سرویس مشخص است.
- ☐ ذخیره اضطراری اقلام کلیدی آماده است.

یادداشت پروژه

تعداد سفارش هدف

Average Ticket هدف

حداکثر زمان تحویل هدف

۱۰. کنترل مالی و نقطه سربه‌سر

فرمول / مقدار	شاخص
تعداد سفارش $\times$ Average Ticket	فروش روزانه
Average Ticket - هزینه متغیر هر سفارش	Contribution هر سفارش
هزینه ثابت $\div$ Contribution هر سفارش	سفارش سربه‌سر ماهانه
ذخیره نقدی $\div$ کسری نقدی ماهانه	Runway
مقدار دورریز $\times$ بهای تمام‌شده	Waste

- ☐ فروش روزانه و تعداد سفارش ثبت می‌شود.
- ☐ Average Ticket روزانه پایش می‌شود.
- ☐ Food Cost و هزینه بسته‌بندی ثبت می‌شود.
- ☐ Waste ثبت و علت آن بررسی می‌شود.
- ☐ حقوق و هزینه ثابت ماهانه به‌روز است.
- ☐ نقطه سربه‌سر محاسبه شده است.
- ☐ سرمایه در گردش و Runway ماهانه کنترل می‌شود.

۱۱. فرم برنامه ریزی سرمایه پروژه

مبالغ را به تومان وارد کنید.

اختلاف	واقعی	پیش بینی	بخش
			رهن / ودیعه
			دکوراسیون و اجرا
			برق / آب / تهویه
			اسپرسوساز و آسیاب
			بار سرد و یخ ساز
			یخچال / فریزر
			آشپزخانه / شستشو
			POS و شبکه
			موجودی افتتاح
			سرمایه در گردش
			ذخیره اضطراری

سرمایه اولیه

هزینه ماهانه

سرمایه در گردش

سرمایه کل پروژه

۱۲. نقشه تصمیم‌گیری راه‌اندازی کافه

این صفحه را به عنوان نقشه کنترل پروژه استفاده کنید.

مرحله	موضوع	خروجی
۱	کانسپت	مشتری هدف و مدل سرویس
۲	منو	Food Cost و Recipe
۳	Peak Demand	سفارش و نوشیدنی در ساعت پیک
۴	تجهیزات	طرفیت، TCO و Backup
۵	ملک	فضا و محدودیت‌ها
۶	زیرساخت	برق، آب، فاضلاب، تهویه
۷	بودجه	سرمایه اولیه و Runway
۸	تیم	استخدام، آموزش و SOP
۹	Soft Opening	تست گلوگاه‌ها
۱۰	افتتاح	اندازه‌گیری و بهینه‌سازی

۱۳. Master Checklist قبل از افتتاح

- ☐ ملک از نظر عملیاتی و زیرساخت تأیید شده است.
- ☐ Load List برق نهایی شده است.
- ☐ آب، فاضلاب و فیلتراسیون آماده‌اند.
- ☐ تمام تجهیزات اصلی نصب و تست شده‌اند.
- ☐ Peak Demand با ظرفیت تجهیزات تطبیق داده شده است.
- ☐ منو، Recipe و قیمت‌گذاری نهایی شده‌اند.
- ☐ تیم آموزش دیده و شیفت‌ها مشخص‌اند.
- ☐ POS و روش‌های پرداخت تست شده‌اند.
- ☐ موجودی اولیه و Par Level اقلام اصلی مشخص است.
- ☐ Soft Opening انجام و گلوگاه‌ها اصلاح شده‌اند.
- ☐ Break-Even و سرمایه در گردش محاسبه شده‌اند.
- ☐ ذخیره اضطراری پروژه مشخص است.
- ☐ برنامه خرابی تجهیزات آماده است.
- ☐ کنترل مالی روزانه و هفتگی فعال است.

یادداشت پروژه

مهم‌ترین ریسک باقی‌مانده

اقدام بعدی

تاریخ هدف افتتاح

۱۴. مرحله بعد: بودجه و تجهیزات پروژه را دقیق کنید

اگر چک لیست را تکمیل کرده‌اید، مرحله بعد تبدیل نیازهای پروژه به لیست تجهیزات، ظرفیت مناسب و بودجه اجرایی است.

مشاوره هزیر شاپ

تلفن: 09331420092

تلگرام و اینستاگرام: [@hazhirshop](https://t.me/hazhirshop)

وبسایت: hazhirshop.ir



ورود به هزیر شاپ



اینستاگرام هزیر شاپ

پیشنهاد برای صفحه دانلود سایت

این PDF را پشت یک فرم کوتاه Lead Capture قرار دهید: نام + شماره تماس + شهر + نوع پروژه. پس از ثبت موفق، لینک دانلود نمایش داده شود. برای کاهش اصطکاک، شماره تماس را فیلد اصلی و سایر اطلاعات را اختیاری نگه دارید.