

چک لیست عملی کاهش ضایعات سلف صبحانه هتل

فرم روزانه برای کنترل **Last 30 Minutes** ، **During Service** ، **Before Service** ، **After Service** گزارش Waste و Forecast روز بعد.

هژیر شاپ

hazhirshop.ir

@hazhirshop | 09331420092

Before Service | قبل از شروع سرو

هدف این مرحله: تولید اولیه بر اساس Forecast واقعی، نه بر اساس عادت یا ظرفیت اسمی بوفه.

تاریخ

مدیر شیفت / مسئول بوفه

Forecast و برنامه تولید

☐ تعداد مهمان پیش‌بینی‌شده امروز ثبت شده است.

☐ رزروهای دارای صبحانه و تعداد مهمانان واجد صبحانه بررسی شده است.

☐ Group Booking، تورها و زمان خروج گروه‌ها بررسی شده است.

☐ Peak Time احتمالی مشخص شده است.

☐ Batch اولیه هر آیتم اصلی بر اساس Forecast تعیین شده است.

☐ Safety Margin منطقی است و به Overproduction منجر نمی‌شود.

تجهیزات و بوفه

☐ Hot Holding و Cold Holding پیش از سرو کنترل شده‌اند.

☐ سایز ظروف GN با حجم واقعی مصرف هماهنگ شده است.

☐ Bakery، Fruit و Beverage با حجم نمایشی کنترل‌شده آماده شده‌اند.

☐ Serving Spoon، Ladle و Tong متناسب با Portion انتخاب شده‌اند.

☐ Live Cooking Station برای Peak Demand آماده است.

مهمان Forecast

Peak Time

Safety Margin

اصل عملیاتی: تمام ظرفیت برنامه‌ریزی‌شده را از ابتدا به غذای نهایی تبدیل نکنید. بخشی از ظرفیت باید به شکل Ready-to-Go

Produce باقی بماند.

چک‌لیست کاهش ضایعات سلف صبحانه هتل

During Service | در طول سرو

هدف این مرحله: تبدیل Refill از یک رفتار ثابت به تصمیمی مبتنی بر Actual Demand.

Actual Guest Count در طول سرو با Forecast مقایسه می‌شود. ☐

مصرف آیتم‌های اصلی هر ۱۵ تا ۳۰ دقیقه بررسی می‌شود. ☐

ظروف صرفاً برای «پُر دیده شدن» تا لبه شارژ نمی‌شوند. ☐

Batch بعدی بر اساس نرخ مصرف فعلی تعیین می‌شود. ☐

Bakery در تعداد کم و با Refill بیشتر ارائه می‌شود. ☐

میوه برش‌خورده به صورت Batch کوچک آماده می‌شود. ☐

Milk Jug و Juice Dispenser بیش از نیاز شارژ نمی‌شوند. ☐

کیفیت، دما و Presentation همزمان با کاهش Waste حفظ می‌شود. ☐

کمبود یا شکایت مهمان به عنوان Guardrail ثبت می‌شود. ☐

ثبت مصرف نیم‌ساعته

بازه زمانی	تعداد مهمان	وضعیت	اقدام Refill
___ تا ___		کم / متوسط / Peak	
___ تا ___		کم / متوسط / Peak	
___ تا ___		کم / متوسط / Peak	
___ تا ___		کم / متوسط / Peak	
___ تا ___		کم / متوسط / Peak	

یادآوری: هدف «کم کردن غذا» نیست؛ هدف، تولید دقیق‌تر و حفظ کیفیت با Waste کمتر است.

هژیر شاپ | ابزار مدیریتی Food Waste

۳۰ | Last 30 Minutes دقیقه پایانی

این بازه یکی از حساس‌ترین نقاط ایجاد Buffet Waste است. رفتار شارژ باید از «پُر کردن ظرف» به «پاسخ به تقاضای باقی‌مانده» تغییر کند.

☐ تعداد مهمان احتمالی باقی‌مانده تخمین زده شده است.

☐ Batch Size آیتم‌های گرم کاهش یافته است.

☐ در صورت امکان ظروف بزرگ با ظروف کوچک‌تر جایگزین شده‌اند.

☐ Production جدید فقط بر اساس Expected Demand انجام می‌شود.

☐ Bakery با تعداد محدود و Presentation مرتب شارژ می‌شود.

☐ Fruit Station کوچک‌تر و کم‌حجم‌تر شده است.

☐ Egg Station و آیتم‌های قابل سفارش در صورت امکان به Cook-to-Demand نزدیک شده‌اند.

☐ ظاهر بوفه همچنان تمیز، منظم و کامل است.

☐ Food Safety برای هیچ صرفه‌جویی‌ای قربانی نشده است.

تصمیم ۳۰ دقیقه آخر

مهمان باقی‌مانده مورد انتظار

آیتم‌هایی که تولید جدیدشان متوقف شد

آیتم‌هایی که فقط On-Demand تولید شدند

آیتم‌هایی که ظرف کوچک‌تر گرفتند

هشدار: غذای باقی‌مانده صرفاً برای کاهش هزینه نباید دوباره سرو شود. نوع محصول، زمان/دمای نگهداری، Food Safety.

HACCP و مقررات محلی تعیین‌کننده‌اند.

چک‌لیست عملیاتی سلف صبحانه

After Service | بعد از پایان سرو

پایان سرو، شروع یادگیری برای فرداست. بدون ثبت دلیل Waste، وزن کردن به تنهایی کافی نیست.

تعداد واقعی مهمانان صبحانه ثبت شد.

Preparation Waste جداگانه ثبت شد.

Buffet Waste جداگانه ثبت شد.

Plate Waste جداگانه ثبت شد.

برای اقلام پرهزینه، Waste Cost محاسبه شد.

Reason Code برای دورریز اصلی مشخص شد.

سه آیتم با بیشترین Waste شناسایی شدند.

شکایت، کمبود یا افت کیفیت احتمالی ثبت شد.

نتیجه برای اصلاح Forecast و Batch فردا استفاده شد.

Reason Code پیشنهادی

Expired

Preparation Error

Quality Issue

Plate Waste

Buffet Return

Forecast Error

Overproduction

Storage Problem

سه آیتم پرضایعات امروز

مهمترین اقدام اصلاحی برای فردا

هزیر شاپ | کاهش Food Cost با کنترل Waste

Waste Report | گزارش روزانه ضایعات

تاریخ

Actual Guest Count

Reason	Waste Cost	قیمت واحد	Waste	مصرف	تولید	آیتم

Waste کل

Waste per Guest

Waste Cost کل

Preparation Waste

Buffet Waste

Plate Waste

Forecast Error

فرمول ساده: Waste per Guest = وزن کل ضایعات ÷ تعداد مهمان. برای مقایسه روزهای مختلف، این KPI از وزن کل

Waste کاربردی تر است.

Waste Report روزانه

Forecast فردا | برنامه Production روز بعد

Forecast فردا باید از ترکیب اطلاعات PMS، رزرو صبحانه، Group Booking، رفتار روزهای مشابه و Actual امروز ساخته شود.

مهمان مقیم	درصد / تعداد رزرو دارای صبحانه
Group Booking افزوده	میانگین Attendance مورد انتظار
Safety Margin	Production Forecast نهایی

Batch Plan و Peak

آیتم اصلی	Par Level	Batch اول	Batch بعدی	کاهش Batch از ساعت

گروه‌ها / تورها و زمان خروج	Peak Time مورد انتظار
-----------------------------	-----------------------

یک تغییر مشخص برای کاهش Waste فردا
