



چک لیست حرفه‌ای قبل از سفارش Coffee Station هتل

قبل از خرید اسپرسوساز، آسیاب، Boiler یا Dishwasher، این چک لیست را تکمیل کنید. هدف این فایل کاهش خطای جانمایی، انتخاب ظرفیت اشتباه و هزینه‌های اصلاح تأسیسات پس از خرید تجهیزات است.

ترتیب تصمیم‌گیری درست

تقاضای مهمان ← Workflow ← Peak Demand ← ظرفیت ← برق و آب ← Maintenance ← Backup ← Clearance ← Drain

8

بخش کلیدی

+40

نقطه بررسی

3

ریسک اصلی

1

تصمیم بهتر

اطلاعات پایه پروژه

1

نام هتل / پروژه

شهر

تعداد اتاق

تعداد مهمان صبحانه

مدل سرو

Self-Service / Staff-Service / Hybrid

تعداد اپراتور Peak

نکته: تعداد اتاق به تنهایی معیار انتخاب دستگاه نیست. Peak کوتاه‌مدت و Beverage Mix فشار واقعی روی Coffee Station را تعیین می‌کنند.

2 Peak Demand و ظرفیت

2

☐ Peak 60 دقیقه ثبت شده

تعداد مهمان یا نوشیدنی در شلوغ‌ترین ساعت.

☐ Peak 30 دقیقه بررسی شده

برای تشخیص تمرکز تقاضا در نیم‌ساعت.

☐ Peak 15 دقیقه بررسی شده

برای Burst کوتاه و ورود گروهی.

☐ Beverage Mix مشخص است

Espresso, Milk Drinks, Tea, Filter Coffee.

☐ Capacity دستگاه واقعی است

ظرفیت عملی، نه فقط عدد کاتالوگ.

☐ Operational Headroom دیده شده

برای Cleaning, Refill, خطا و سفارش پیچیده.

3 برق

3

☐ ولتاژ و فاز تجهیزات بررسی شده

☐ ظرفیت تابلو برق تأیید شده

☐ مدارهای مستقل در صورت نیاز

☐ ارت و حفاظت الکتریکی

☐ محل پریزها قبل از ساخت کانتر

☐ توان همزمان تجهیزات بررسی شده

4 آب و Drain

4

☐ فشار آب ورودی

☐ کیفیت و سختی آب

☐ Filtration / Water Treatment

☐ فضای تعویض Cartridge

☐ مسیر Drain و شیب مناسب

☐ دسترسی برای رفع گرفتگی و سرویس

ابعاد اتصال، فشار، کیفیت آب، Drain و الزامات برق باید با Installation Manual همان مدل دستگاه و متخصص تأسیسات پروژه کنترل شوند.

Workflow و Clearance 5

Service Clearance برای هر دستگاه ☐

پنل‌ها، فیلتر، شیرها و اتصالات قابل دسترس باشند.

Door Swing تجهیزات کنترل شده ☐

یخچال، Dishwasher و Cabinet مسیر کار را نبندند.

Grinder نزدیک Prep و Espresso ☐

Milk Station نزدیک Steam ☐

Pickup از Production جداست ☐

Dirty Dish با مسیر تولید تداخل ندارد ☐

ظرفیت سیستم، نه فقط دستگاه 6

بخش	ظرفیت / وضعیت	ریسک
Grinder	_____	کم / متوسط / بالا
Espresso Machine	_____	کم / متوسط / بالا
Milk Station / Steam	_____	کم / متوسط / بالا
Boiler	_____	کم / متوسط / بالا
Batch Brewer / Bean-to-Cup	_____	کم / متوسط / بالا
Dishwasher / Cup Cycle	_____	کم / متوسط / بالا
Pickup / Handover	_____	کم / متوسط / بالا

Redundancy و Backup 7

Critical Equipment مشخص شده ☐

Plan B خرابی اسپرسوساز ☐

Grinder برای Backup ☐

Alternative Menu تعریف شده ☐

قطعات مصرفی کلیدی موجود است ☐

سرویسکار/پشتیبانی مشخص است ☐

Maintenance قبل از سفارش

8

Maintenance Schedule سازنده دریافت شده ☐

Consumables هزینه بررسی شده ☐

دسترسی قطعات یدکی بررسی شده ☐

Cleaning روزانه مشخص است ☐

Water Filter Schedule تعریف می شود ☐

Error Log برای دستگاه ها ایجاد می شود ☐

ارزیابی نهایی آمادگی پروژه

آماده سفارش

Peak، زیرساخت، ظرفیت، Backup و Maintenance مشخص هستند.

نیازمند اصلاح

یک یا چند مورد مهم هنوز قطعی نیست؛ قبل از خرید تکمیل شود.

بررسیک

ظرفیت یا تأسیسات بر مبنای حدس است و Plan و B وجود ندارد.

تصمیم نهایی	یادداشت
مدل/ظرفیت اسپرسوساز	
Grinder	
Boiler / Batch / Bean-to-Cup	
Dishwasher	
Backup Strategy	
اصلاحات تأسیسات	

پلان Coffee Station هتل را برای بررسی اولیه ارسال کنید

پلان + عکس کانتر + تعداد اتاق + Peak + بودجه را آماده کنید و از فرم داخل مقاله هژیر شاپ برای ساخت پیام واتساپ استفاده کنید.

hazhirshop • www.hazhirshop.ir • 09331420092

این چک لیست ابزار غربالگری و برنامه ریزی اولیه است. مشخصات نهایی نصب، Clearance، برق، آب، Drain و Maintenance باید بر اساس Manual سازنده، شرایط پروژه و نظر متخصص مربوطه تأیید شوند.