

HOTEL BREAKFAST EQUIPMENT DEMO CHECKLIST

چکلیست امتیازدهی تست دمو تجهیزات بوفه صبحانه

فرم اجرایی برای مدیر هتل، مدیر F&B و مسئول خرید؛ جهت ارزیابی عملکرد واقعی دستگاه قبل از تصمیم خرید.



Full Load • Recovery • Cleaning • Noise • Access • Product Fit • Refill

نام هتل / مجموعه

.....

نام و مدل دستگاه

.....

برند / تأمین کننده

.....

تاریخ تست

..... / /

نوع محصول تست شده

.....

نام ارزیاب

.....

روش استفاده: دستگاه را با محصول واقعی و در شرایطی نزدیک به سرو واقعی تست کنید. برای هر معیار از ۱ تا ۵ امتیاز دهید و مشاهدات کلیدی را ثبت کنید. امتیاز نهایی از ۳۵ محاسبه می شود.

راهنمای امتیازدهی

۱

ضعیف / غیر قابل قبول

۲

زیر حد انتظار

۳

قابل قبول

۴

خوب

۵

عالی / مناسب عملیات

شرایط تست پیشنهادی

تست با بار واقعی یا نزدیک به ظرفیت کاری ☐

ثبت زمان شروع و پایان تست ☐

بررسی دسترسی کارکنان در Refill ☐

استفاده از محصول واقعی مجموعه ☐

ثبت شرایط محیطی و محل نصب ☐

بررسی Cleaning پس از پایان تست ☐

نکته مهم: ظرفیت اسمی دستگاه به تنهایی معیار خرید نیست. فضای مفید، سرعت بازیابی، سهولت سرو، زمان نظافت و Fit واقعی محصول باید در کنار قیمت و خدمات پس از فروش سنجیده شوند.

**۱) Full Load - عملکرد در بار کامل**

آیا دستگاه در ظرفیت کاری واقعی، عملکرد پایدار و قابل استفاده دارد؟

- پر کردن طبقات/محفظه با محصول واقعی و بررسی فضای مفید.
- کنترل پایداری عملکرد و عدم ایجاد افت محسوس در کیفیت یا دسترسی.
- بررسی اینکه ظرفیت واقعی با نیاز Peak مجموعه هماهنگ است.

یادداشت:

**۲) Recovery - سرعت بازیابی**

بعد از باز شدن در، Refill یا افزایش بار، دستگاه چقدر سریع به شرایط پایدار بازمی‌گردد؟

- ثبت زمان بازیابی پس از باز شدن در یا اضافه کردن Batch جدید.
- بررسی نوسان عملکرد در ساعات شلوغی.
- مقایسه Recovery با فاصله واقعی Refill بوفه.

زمان بازیابی ثبت‌شده: دقیقه یادداشت:

**۳) Cleaning - سهولت نظافت**

زمان، دسترسی و پیچیدگی نظافت روزانه و دوره‌ای چقدر است؟

- قابلیت خارج شدن سینی‌ها، طبقات و قطعات در تماس با محصول.
- وجود نقاط کور، درزها یا محل تجمع Crumb و آلودگی.
- زمان لازم برای Cleaning پایان سرو.

زمان Cleaning: دقیقه یادداشت:

**۴) Noise - صدای دستگاه**

آیا سطح صدای دستگاه برای فضای سالن صبحانه قابل قبول است؟

- بررسی صدای کمپرسور، فن، لرزش و صدای قطع و وصل.
- تست در فاصله‌ای که مهمانان واقعاً خواهند نشست.
- بررسی تفاوت صدا در حالت خالی و Full Load.

یادداشت:

**۵ Access - دسترسی و ارگونومی**

دسترسی مهمان و کارکنان به محصول و اجزای دستگاه تا چه حد روان است؟

- باز و بسته شدن درها بدون مزاحمت برای جریان مهمان.
- امکان Staff-side Refill در صورت نیاز.
- دسترسی آسان به طبقات بالا و پایین بدون حرکت اضافه.

یادداشت:

**۶ Product Fit - تناسب واقعی با محصول**

آیا ابعاد، ارتفاع، فاصله طبقات و شرایط دستگاه با محصول واقعی شما سازگار است؟

- چیدمان محصول بدون فشردگی و آسیب ظاهری.
- Visibility مناسب از زاویه دید مهمان.
- امکان استفاده از سینی، ظرف یا Portion واقعی مجموعه.

طرفیت واقعی مشاهده شده: واحد یادداشت:

**۷ Refill - سرعت و سهولت شارژ مجدد**

آیا تیم می تواند در Peak بدون ایجاد اختلال، دستگاه را سریع و مرتب شارژ کند؟

- تست Tray Swap یا اضافه کردن Batch واقعی.
- ثبت زمان Refill و میزان تداخل با مسیر مهمان.
- بررسی نیاز به باز کردن چند در یا جابه جایی قطعات.

زمان Refill: دقیقه یادداشت:

امتیاز نهایی**35 /**

جمع امتیاز هفت معیار بالا را ثبت کنید.

تفسیر امتیاز

۳۵ - ۳۱

بسیار مناسب برای بررسی نهایی خرید

۳۰ - ۲۶

مناسب؛ چند نکته عملیاتی را کنترل کنید

۲۵ - ۲۰

مرزی؛ مقایسه با مدل جایگزین توصیه می شود

کمتر از ۲۰

ریسک عملیاتی بالا؛ نیازمند بررسی مجدد

تصمیم نهایی ارزیاب

- مناسب خرید ☐
- نیاز به تست مجدد ☐
- مناسب نیست ☐

- مناسب با اصلاح شرایط/آپشن ☐
- مقایسه با مدل دیگر ☐
- نیاز به تأیید فنی/مدیریتی ☐

دلایل و شروط خرید:

.....

نام و امضای ارزیاب

.....

تأیید مدیر F&B / مدیریت خرید

.....

هزیر شاپ: برای انتخاب طرفیت، مقایسه تجهیزات و طراحی بوفه صبحانه هتل می توانید با 09331420092 یا hazhirshop@ در ارتباط باشید.