

هژیر شاپ

چک لیست حرفه ای خرید تجهیزات صبحانه هتل

از تجهیزات اصلی تا برق، آب، فاضلاب، تهویه، ظروف، Backup، شست و شو و نگهداری

هدف این فایل

این چک لیست برای مدیر هتل، مدیر F&B، مسئول خرید، مشاور تجهیز و تیم اجرایی طراحی شده تا قبل از سفارش تجهیزات، زیرساخت و عملیات واقعی بوفه بررسی شود. هر مورد را پس از کنترل علامت بزنید.

مشخصات پروژه

نام مجموعه		شهر	
تعداد اتاق		ظرفیت صبحانه	
ساعت سرو		Peak مهمان	
نوع بوفه	کانتیننتال / بین المللی	تاریخ بررسی	

پیشنهاد: این فایل را قبل از استعلام قیمت نهایی تکمیل کنید تا خرید براساس ظرفیت، زیرساخت و ریسک عملیاتی انجام شود.

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

1. تجهیزات اصلی بوفه

نکته کنترل

تجهیزات باید براساس Peak Demand انتخاب شوند، نه صرفاً تعداد اتاق یا ظرفیت اسمی دستگاه.

وضعیت	مورد	کنترل قبل از خرید
☐	Coffee Brewer / Coffee Machine	ظرفیت واقعی در ساعت پیک، Recovery و نیاز به دستگاه دوم بررسی شود.
☐	Coffee Grinder	برای اسپرسو، ظرفیت آسیاب و امکان آسیاب دوم برای Decaf یا Backup بررسی شود.
☐	Hot Water Boiler	ظرفیت مخزن کافی نیست؛ Recovery Rate و مصرف همزمان چای و دمنوش کنترل شود.
☐	Conveyor Toaster / Toaster	ظرفیت برش در ساعت و زمان انتظار مهمان در پیک بررسی شود.
☐	Juice Dispenser	حجم مخزن، سرعت شارژ، سازگاری با پالپ و فضای سرو لیوان بررسی شود.
☐	Milk Dispenser	Cold Holding و تفکیک شیر معمولی و Alternative Milk بررسی شود.
☐	Cereal Dispenser	تعداد مخزن، Portion Control و سهولت نظافت بررسی شود.
☐	Cold Well / Refrigerated Display	کنترل دما، دسترسی شارژ و ظرفیت واقعی مواد سرد بررسی

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

شود.	
☐ Chafing Dish / Bain-Marie	تعداد آیتم گرم، ظرفیت GN و سرعت تعویض ظرف در پیک مشخص شود.
☐ Live Station	برای املت، پنیک یا وافل: توان، تهویه، صف و فضای آماده سازی بررسی شود.
☐ Undercounter Refrigerator	برای Backup نزدیک بوفه؛ ظرفیت و محل دسترسی کارکنان بررسی شود.
☐ Ice Maker	مصرف صبحانه + کافی شاپ + رستوران در محاسبه ظرفیت لحاظ شود.
☐ Dishwasher	ظرفیت واقعی Rack/Hour یا Pieces/Hour براساس Peak محاسبه شود.
☐ Plate Warmer	برای بوفه گرم و سرو حرفه ای، ظرفیت و نوع ظروف بررسی شود.

یادداشت پروژه

.....

.....

2. برق و توان مصرفی

نکته کنترل

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

قبل از خرید تجهیزات پرمصرف، ظرفیت برق پروژه را تأیید کنید؛ تغییر زیرساخت بعد از نصب معمولاً پرهزینه تر است.

وضعیت	مورد	کنترل قبل از خرید
☐	لیست توان نامی تمام تجهیزات	توان W/kW هر دستگاه و برق تک فاز/سه فاز ثبت شود.
☐	محاسبه بار همزمان	سناریوی روشن بودن همزمان Coffee، Boiler، Toaster، Dishwasher، Induction و Hot Holding بررسی شود.
☐	تابلو برق اختصاصی	فیوز، حفاظت جان، ارت و ظرفیت تابلو توسط برقکار تأیید شود.
☐	پریز و کابل مناسب	آمپر، نوع پریز و سطح مقطع کابل با دستگاه تطبیق داده شود.
☐	محل پریزها	پریز پشت دستگاه قابل سرویس باشد و در مسیر آب یا شست و شو قرار نگیرد.
☐	برق اضطراری	برای تجهیزات حیاتی یا سیستم های کنترلی، نیاز UPS/ژنراتور بررسی شود.
☐	تفکیک مدارها	تجهیزات پرمصرف روی یک مدار مشترک بدون محاسبه قرار نگیرند.

یادداشت پروژه

.....

.....

نکته کنترل

کیفیت آب مستقیماً روی رسوب، طعم نوشیدنی، خرابی المنت و عمر تجهیزات اثر دارد.

وضعیت	مورد	کنترل قبل از خرید
☐	فشار و دبی آب	فشار آب در ساعت پیک و همزمانی مصرف Dishwasher، Coffee و سایر نقاط بررسی شود.
☐	سختی و TDS آب	برای Ice Maker، Coffee Machine، Boiler کیفیت آب اندازه گیری شود.
☐	Water Filtration	فیلتر و سختی گیر متناسب با آنالیز آب و توصیه سازنده انتخاب شود.
☐	شیر قطع مستقل	برای هر تجهیز آب خور، شیر قطع در دسترس پیش بینی شود.
☐	شلنگ و اتصالات	اتصالات استاندارد و قابل سرویس استفاده شود؛ از شلنگ نامناسب یا تحت کشش پرهیز شود.
☐	آب گرم شست و شو	ظرفیت آب گرم مورد نیاز سینک و Dishwasher مشخص شود.

یادداشت پروژه

.....

.....

4. فاضلاب و تخلیه

نکته کنترل

تخلیه ضعیف یکی از خطاهایی است که بعد از افتتاح سریعاً خود را با بو، برگشت آب یا توقف دستگاه نشان می‌دهد.

وضعیت	مورد	کنترل قبل از خرید
☐	کفشور مناسب	محل کفشور با مسیر شست‌وشو و تجهیزات مرطوب هماهنگ باشد.
☐	Drain دستگاه‌ها	Dishwasher و Ice Maker، Coffee Equipment مطابق دستور سازنده تخلیه شوند.
☐	شیب لوله	شیب و قطر لوله برای تخلیه پایدار بررسی شود.
☐	Air Gap / Backflow	در نقاط لازم، جداسازی بهداشتی و جلوگیری از برگشت فاضلاب پیش‌بینی شود.
☐	دسترس‌ی سرویس	مسیر تخلیه قابل بازدید و رفع گرفتگی باشد.
☐	مدیریت کندانس	آب کندانس تجهیزات نباید روی کف یا پشت کانتر رها شود.

یادداشت پروژه

.....

.....

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

5. تهویه و گرما

نکته کنترل

طراحی تهویه فقط مسئله آشپزخانه نیست؛ آسایش مهمان و دمای سالن بوفه نیز باید حفظ شود.

وضعیت	مورد	کنترل قبل از خرید
☐	هود Live Station	برای Griddle، Egg Station یا تجهیزات تولیدکننده بخار/چربی، نیاز هود بررسی شود.
☐	هوای جبرانی	مکش هود بدون Make-up Air می تواند تعادل سالن را به هم بزند.
☐	دفع گرمای تجهیزات	Boiler، Dishwasher، Toaster و یخچال ها بار حرارتی ایجاد می کنند.
☐	فضای تنفس یخچال	فاصله های تهویه کمپرسور مطابق دستور سازنده رعایت شود.
☐	کنترل بو	مسیر پخت زنده نباید بو را به سالن یا لابی منتقل کند.
☐	صدای تجهیزات	تجهیزات Front of House از نظر Noise در فضای مهمان ارزیابی شوند.

یادداشت پروژه

.....

.....

Smallwares و ظروف و ظروف

نکته کنترل

Smallwares را در بودجه فراموش نکنید؛ کمبود چند ابزار ساده می تواند ظاهر و سرعت سرو را مختل کند.

وضعیت	مورد	کنترل قبل از خرید
☐	بشقاب و کاسه	تعداد سرو + ذخیره برای گردش شست و شو محاسبه شود.
☐	فنجان و لیوان	Water Station و Coffee، Tea، Juice جداگانه برآورد شوند.
☐	قاشق، چنگال و کارد	حداقل براساس Peak و زمان بازگشت از شست و شو ذخیره در نظر گرفته شود.
☐	Serving Tong	برای نان، کروسان، میوه و هر آیتم مشترک انبر مناسب وجود داشته باشد.
☐	Serving Spoon و Ladle	برای تمام GN های گرم و سرد ابزار سرو اختصاصی در نظر گرفته شود.
☐	Lid و GN Pan	ظرف روی بوفه + Backup Pan + درپوش برای انتقال و نگهداری محاسبه شود.
☐	Trolley و Tray	برای Refill، جمع آوری و انتقال ظروف مسیر عملیاتی تعریف شود.
☐	Food Label Holder	نام غذا و در صورت نیاز اطلاعات رژیمی/آلرژن نمایش داده شود.
☐	Sneeze Guard	ابعاد، دسترسی مهمان و امکان نظافت بررسی شود.

یادداشت پروژه

7. Backup و تداوم سرو

نکته کنترل

Redundancy هزینه اضافه نیست اگر توقف دستگاه بتواند کل تجربه صبحانه را مختل کند.

وضعیت	مورد	کنترل قبل از خرید
☐	Coffee Backup	Airpot، Brewer دوم یا مسیر جایگزین برای خرابی سیستم قهوه تعریف شود.
☐	Boiler Backup	برای مجموعه پرتدد، امکان آب داغ جایگزین بررسی شود.
☐	Toaster Backup	در پیک بالا، دو دستگاه مستقل می تواند ریسک صف و توقف را کاهش دهد.
☐	Juice Backup	مخزن یا دستگاه دوم برای شارژ سریع و تنوع نوشیدنی بررسی شود.
☐	Backup GN Pan	برای آیتم های پرفروش، ظرف آماده قبل از خالی شدن بوفه موجود باشد.

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

☐	Refrigerated Backup	مواد سرد نزدیک بوفه در یخچال پشتیبان نگهداری شوند.
☐	قطعات مصرفی	فیلتر، واشر، سبد، لامپ، فیوز یا قطعات پرتکرار طبق برند شناسایی شوند.
☐	سناریوی خرابی	تیم بداند در خرابی هر دستگاه حیاتی چه راهکار جایگزینی دارد.

یادداشت پروژه

.....

.....

8. شست و شو و بهداشت

نکته کنترل

Bottleneck شست و شو می تواند حتی با تجهیزات بوفه عالی، باعث کمبود بشقاب و فنجان در پیک شود.

وضعیت	مورد	کنترل قبل از خرید
☐	Dishwasher ظرفیت	تعداد قطعات/ساعت براساس Peak و نوع ظرف محاسبه شود.
☐	Pre-rinse Station	فضای جمع آوری، تخلیه باقی مانده و آبکشی اولیه پیش بینی شود.
☐	Rack کافی	تعداد Rack برای بشقاب، فنجان، لیوان و Cutlery کافی باشد.
☐	Glasswasher	برای مصرف بالای لیوان، نیاز سیستم جداگانه بررسی شود.

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

☐	مواد شوینده	دوزینگ، محل نگهداری و سازگاری با دستگاه مشخص باشد.
☐	سینک مجزا	شست و شوی دست، مواد غذایی و ظروف طبق نیاز پروژه تفکیک شود.
☐	مسیر Clean و Dirty	ورود ظروف کثیف با خروج ظروف تمیز تداخل نداشته باشد.
☐	خشک شدن و ذخیره	فضای Rack و نگهداری ظروف تمیز پیش بینی شود.

یادداشت پروژه

.....

.....

9. نگهداری و سرویس

نکته کنترل

فاصله سرویس ثابت برای همه برندها درست نیست؛ برنامه نگهداری باید مطابق دفترچه سازنده و شرایط واقعی کار تنظیم شود.

کنترل قبل از خرید	مورد	وضعیت
☐	دفترچه و برنامه سرویس	برنامه نگهداری هر برند ثبت و در اختیار مسئول فنی باشد.
☐	رسوب زدایی و فیلتر	تعویض فیلتر و Descaling طبق کیفیت آب و دستور سازنده انجام شود.

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

چک لیست پایان شیفت برای Hot و Coffee، Toaster، Juice، Cold Holding تعریف شود.

☐ تمیزکاری روزانه

نشتی، سایدگی و اتصالات به صورت دوره ای کنترل شوند.

☐ بازرسی کابل و شلنگ

برای تجهیزات برودتی طبق شرایط محیط و دستور سازنده برنامه ریزی شود.

☐ نظافت کندانسور

تاریخ، علائم، هزینه و قطعه تعویضی برای هر دستگاه ثبت شود.

☐ ثبت خرابی

قبل از خرید، موجودی قطعه و شبکه خدمات پس از فروش بررسی شود.

☐ تأمین قطعات

استفاده نادرست از دستگاه به عنوان یکی از عوامل خرابی کنترل شود.

☐ آموزش کارکنان

یادداشت پروژه

تأیید نهایی قبل از خرید

تأیید

کنترل نهایی

یادداشت

☐ ظرفیت تجهیزات با Peak Demand تطبیق داده شده است.

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

☐ بار برق توسط فرد متخصص تأیید شده است.

☐ آب، فیلتر و فشار ورودی بررسی شده است.

☐ فاضلاب و مسیر تخلیه قبل از نصب آماده است.

☐ تهویه و بار حرارتی **Live Station** کنترل شده است.

☐ تعداد ظروف و **GN Backup** مشخص شده است.

☐ سناریوی خرابی تجهیزات حیاتی تعریف شده است.

☐ ظرفیت شست و شو با تعداد مهمان همخوان است.

☐ خدمات پس از فروش و قطعات بررسی شده است.

☐ برنامه نظافت و نگهداری قبل از افتتاح تدوین شده است.

هژیر شاپ | چک لیست تجهیز بوفه صبحانه هتل

پیشنهاد هژیر شاپ

قبل از ثبت سفارش نهایی، لیست تجهیزات را همراه با تعداد مهمان، Peak Demand، پلان، برق و تأسیسات بررسی کنید. این کار احتمال Oversizing، Undersizing و هزینه های اصلاح بعد از نصب را کاهش می دهد.

برای مشاوره تجهیز بوفه صبحانه، کافی شاپ هتل و آشپزخانه صنعتی

هژیر شاپ | 09331420092 | تلگرام و اینستاگرام: **hazhirshop**

www.hazhirshop.ir

این چک لیست یک ابزار برنامه ریزی اولیه است و جایگزین طراحی تأسیسات، الزامات محلی، دستورالعمل سازنده تجهیزات یا نظر متخصص پروژه نیست.