



چک لیست حرفه ای خرید

تجهیزات صبحانه هتل و اقامتگاه

از محاسبه ظرفیت و زیرساخت تا انتخاب تجهیزات گرم، سرد، نوشیدنی و شست و شو

این فایل برای چه کسی است؟

مدیر هتل، بوتیک هتل، اقامتگاه، بوم گردی، مجموعه گردشگری و هر مدیری که می خواهد پیش از خرید تجهیزات، ظرفیت واقعی سرو صبحانه را بررسی کند.

نسخه قابل چاپ - راست چین - طراحی شده برای استفاده در جلسه خرید و تجهیز پروژه

برگه مشخصات پروژه

قبل از شروع، این قسمت را تکمیل کنید

نام مجموعه:	نام مسئول خرید / مدیر:
شماره تماس:	شهر:
تعداد اتاق:	ظرفیت تقریبی صبحانه:
ساعت سرو:	بودجه تقریبی:

۱. قبل از خرید دستگاه ها

اول سیستم را مشخص کنید، بعد دستگاه را بخرید

☐ درصد اشغال معمول و ظرفیت روزهای شلوغ جداگانه محاسبه شده است.	☐ تعداد اتاق و ظرفیت واقعی مهمانان مشخص شده است.
☐ منوی صبحانه نهایی یا نزدیک به نهایی است.	☐ درصد حضور مهمانان در شلوغ ترین ۳۰ تا ۶۰ دقیقه تخمین زده شده است.
☐ سرو به شکل بوفه، میز سرو یا ترکیبی تعیین شده است.	☐ آیتم های گرم، سرد، نان، چای، قهوه و آبمیوه مشخص شده اند.
☐ مسیر کارکنان برای شارژ بوفه از مسیر مهمان جدا شده است.	☐ مسیر مهمان از ورود تا میز بررسی شده است.
☐ حجم ظروف و ظرفیت شست و شو تخمین زده شده است.	☐ فضای Service Pantry یا پشتیبان نزدیک بوفه بررسی شده است.
☐ برای تجهیزات حیاتی، سناریوی خرابی و Backup بررسی شده است.	☐ محدودیت برق، آب، فاضلاب و تهویه پیش از خرید بررسی شده است.

قاعده طلایی ظرفیت

تعداد کل مهمان با ظرفیت مورد نیاز لحظه ای برابر نیست. طراحی باید بر اساس Peak Demand انجام شود: تعداد مهمان × درصد حضور در شلوغ ترین بازه.

محاسبه سریع **Peak**

ورودی	عدد پروژه
تعداد اتاق	
درصد اشغال	%
متوسط مهمان هر اتاق	
مهمان برآوردی کل	نفر
درصد حضور در Peak	%
Peak Guest	نفر

۲. تجهیزات پخت و نگهداری گرم

Egg Station و Hot Line

☐ ظروف GN بر اساس سرعت مصرف و برنامه شارژ انتخاب شده اند.	☐ تعداد آیتم های گرم هم زمان مشخص شده است.
☐ تجهیز پخت از تجهیز نگهداری گرم جدا در نظر گرفته شده است.	☐ بن ماری / گرم نگهدارنده متناسب با منو انتخاب شده است.
☐ یخچال زیرکانتی نزدیک Egg Station در صورت نیاز پیش بینی شده است.	☐ برای املت و نیمرو، سطح پخت یا اجاق مناسب وجود دارد.
☐ هود و تهویه برای Live Cooking بررسی شده است.	☐ مواد اولیه ایستگاه تخم مرغ به صورت Mise en Place در دسترس هستند.
☐ در ساعات کم تقاضا، امکان استفاده از ظروف کوچک تر و شارژ مرحله ای وجود دارد.	☐ مسیر تعویض ظروف گرم بدون عبور مزاحم از صف مهمان طراحی شده است.
☐ سطوح تماس غذایی و قطعات دستگاه به راحتی قابل نظافت هستند.	☐ فضای قرارگیری ابزار، روغن، ادویه و ظروف سرو مشخص است.

ظرفیت خط گرم

برآورد پروژه	شاخص
..... نفر	Peak Guest

درصد مصرف غذای گرم	 %
تقاضای غذای گرم در Peak	 پرس
تعداد آیتم گرم	 آیتم
دفعات هدف شارژ هر ظرف	 بار

۳. زنجیره سرد و نمایش مواد غذایی

لبنیات، میوه، سبزیجات و مواد آماده

☐ یخچال اصلی برای Storage از یخچال عملیاتی نزدیک بوفه تفکیک شده است.	☐ پنیر، کره، خامه، شیر، ماست و مواد حساس فضای سرد مناسب دارند.
☐ برای Egg Station یا Coffee Station در صورت نیاز یخچال زیرکانتی در نظر گرفته شده است.	☐ Cold Display بر اساس حجم واقعی سرو انتخاب شده است.
☐ مواد غذایی به صورت حجم کنترل شده و شارژ مرحله ای روی بوفه قرار می گیرند.	☐ ظروف سرد به راحتی خارج و نظافت می شوند.
☐ فضای باز شدن در یخچال با مسیر حرکت کارکنان تداخل ندارد.	☐ ذخیره چندروزه مواد با ظرفیت یخچال هماهنگ است.
☐ جریان ورود مواد اولیه و First In First Out برای انبار مشخص است.	☐ فضای آماده سازی میوه و سبزیجات از بخش کثیف تفکیک شده است.

نکته خرید یخچال

حجم خالص قابل استفاده، ابعاد داخلی، نوع قفسه بندی، فضای تهویه کندانسور و شرایط محیط نصب را در کنار حجم اسمی دستگاه بررسی کنید.

۴. چای، آب جوش، قهوه و آبمیوه

Beverage Station یکی از پرترددترین نقاط بوفه است

☐ مصرف چای در ساعت Peak برآورد شده است.	☐ بویلر فقط بر اساس حجم مخزن انتخاب نشده و Recovery Rate بررسی شده است.
☐ در مجموعه پرتردد، مزیت دو بویلر در برابر یک واحد بزرگ بررسی شده است.	☐ کیفیت آب و نیاز به تصفیه برای بویلر و اسپرسوساز مشخص شده است.
☐ نوع سرو قهوه: Brewer، Espresso یا ترکیبی تعیین شده است.	☐ در صورت اسپرسو، آسیاب متناسب با ظرفیت دستگاه انتخاب شده است.
☐ فضای یخچال شیر و Knock Box نزدیک اسپرسوساز وجود دارد.	☐ دیسپنسر آبمیوه بر اساس تعداد مخزن، ظرفیت و نظافت انتخاب شده است.
☐ ایستگاه نوشیدنی از صف غذای گرم جدا شده است.	☐ در سالن بزرگ، ایجاد دو نقطه سرو نوشیدنی بررسی شده است.
☐ فنجان، نعلبکی و لیوان Buffer کافی دارند.	☐ مسیر شارژ فنجان و نوشیدنی برای پرسنل سریع و بدون تداخل است.

محاسبه سریع آب جوش و قهوه

عدد	محاسبه
..... نفر	Peak Guest

درصد مصرف چای	%
میانگین فنجان هر مصرف کننده	
حجم هر فنجان	ml
آب جوش تقریبی Peak	لیتر
درصد سفارش قهوه	%
سفارش قهوه در Peak	سفارش

۵. نان، بیکری، ظروف و تجهیزات سرو

جزئیات کوچک می توانند گلوگاه بزرگ بسازند

☐ مدل تأمین نان: خرید روزانه، Bake-off یا تولید داخلی مشخص است.	☐ توستر بر اساس Throughput واقعی انتخاب شده است.
☐ در ساعات Peak، احتمال صف مقابل توستر بررسی شده است.	☐ سبد و استند نان امکان شارژ مرحله ای دارند.
☐ برای مربا، عسل و غلات روش سرو مشخص شده است.	☐ دیسپنسر غلات از نظر نظافت و استحکام بررسی شده است.
☐ تعداد بشقاب، کاسه، فنجان، لیوان و قاشق و چنگال Buffer دارد.	☐ ابزار سرو مانند انبر، ملاقه و کفگیر برای هر Zone مشخص است.
☐ ظروف Guest Facing با هویت بصری هتل هماهنگ هستند.	☐ فضای ذخیره ظروف تمیز نزدیک سالن وجود دارد.
☐ ارتفاع و دسترسی بوفه برای مهمان مناسب است.	☐ لبه ها و سطوح تجهیزات سرو ایمن و قابل نظافت هستند.

تست گلوگاه

در یک شبیه سازی Peak، زمان انتظار مقابل توستر، چای، قهوه، Egg Station و محل ظروف را اندازه بگیرید. کندترین نقطه معمولاً ظرفیت واقعی کل بوفه را محدود می کند.

۶. شست و شو و Back of House

ظرف تمیز بخشی از ظرفیت سرو است

☐ ظرف شویی بر اساس Rack/hour یا ظرفیت واقعی انتخاب شده است.	☐ تعداد تقریبی قطعات قابل شست و شو به ازای هر مهمان برآورد شده است.
☐ مسیر ظروف کثیف از مسیر غذای تازه و ظروف تمیز جداست.	☐ فضای Pre-rinse و جمع آوری ظروف کثیف وجود دارد.
☐ فضای خشک شدن و نگهداری ظروف تمیز کافی است.	☐ سینک و میز ورودی و خروجی ماشین ظرف شویی پیش بینی شده است.
☐ مواد شوینده و ضدعفونی در محل ایمن و مناسب نگهداری می شوند.	☐ ترولی سرو و جمع آوری برای فاصله آشپزخانه تا سالن در نظر گرفته شده است.
☐ در ظرفیت بالا، سناریوی خرابی ماشین ظرف شویی بررسی شده است.	☐ دسترسی به فاضلاب و شیب مناسب کف بررسی شده است.

برآورد ساده ظروف

شخص	عدد پروژه
تعداد مهمان	 نفر
قطعات قابل شست و شو به ازای هر نفر	 قطعه
کل قطعات تخمینی	 قطعه

مدت Peak	 دقیقه
ظرفیت هدف شست و شو	Rack/hour

۷. برق، آب، فاضلاب و تهویه

قبل از خرید، زیرساخت را با لیست تجهیزات تطبیق دهید

☐ بار هم زمان تقریبی تجهیزات محاسبه شده است.	☐ توان نامی تمام دستگاه های برقی از پلاک یا دیتاشیت استخراج شده است.
☐ مدار مستقل تجهیزات پرمصرف در نظر گرفته شده است.	☐ تک فاز یا سه فاز بودن هر دستگاه مشخص است.
☐ ورودی آب مستقیم دستگاه ها مشخص شده است.	☐ محل پریز و کلید با جانمایی تجهیزات هماهنگ است.
☐ تصفیه آب بر اساس کیفیت آب محل و توصیه سازنده انتخاب شده است.	☐ فاضلاب تجهیزات و سینک ها پیش بینی شده است.
☐ فضای سرویس و دسترسی تعمیرکار پشت دستگاه حفظ شده است.	☐ تهویه و هود برای تجهیزات پخت بررسی شده است.
☐ قبل از خرید نهایی، نقشه زیرساخت توسط متخصص تأیید شده است.	☐ شرایط دمای محیط برای یخچال و تجهیزات سرمایشی مناسب است.

جدول بار برق اولیه

جمع	توان هر دستگاه kW	تعداد	تجهیز
....			بویلر
....			توستر

اسپرسوساز			
بن ماری			
ظرف شویی			
سایر			
مجموع			kW

هشدار فنی

جمع ساده توان ها فقط برآورد اولیه است. طراحی کابل، فیوز، تابلو، ضریب توان، جریان راه اندازی و هم زمانی واقعی باید توسط متخصص برق انجام شود.

۸. راهنمای سریع ظرفیت ۳۰، ۵۰، ۱۰۰ و ۲۰۰ نفر

برای مقایسه اولیه - نه انتخاب نهایی مدل

بخش	۳۰ نفر	۵۰ نفر	۱۰۰ نفر	۲۰۰ نفر
آب جوش	۱ واحد کوچک/متوسط	۱ واحد متوسط	ظرفیت بالا یا ۲ واحد	چند واحد / چند Station
قهوه	اختیاری / دمی	Brewer ۱	Espresso یا Brewer ۱-۲	چند Brewer / Station
خط گرم	۲-۳ آیتم	۳-۵ آیتم	خط کامل	چند Zone
Egg Station	اختیاری	قابل بررسی	۱-۲ نقطه	چند نقطه
سرمایش	یخچال پایه	یخچال + Operational	Storage + Operational	چند نقطه + Backup
توستر	سبک تجاری	متوسط	صنعتی	High Throughput
ظرف شویی	سبک/متناسب	صنعتی کوچک	صنعتی	ظرفیت بالا
Pantry	ساده	مفید	توصیه شده	ضروری
Backup	محدود	برای نقاط حیاتی	مهم	ضروری

این جدول چگونه استفاده شود؟

اول ظرفیت نزدیک به پروژه را انتخاب کنید، سپس با Peak Demand، منو و زمان سرو اصلاح کنید. یک هتل ۱۲۰ نفره با Peak فشرده ممکن است به تجهیزاتی قوی تر از مجموعه ۲۰۰ نفره با سرو پخش شده نیاز داشته باشد.

۹. یک دستگاه یا دو دستگاه؟

برای بویلر، قهوه ساز و ظرف شویی

سؤال	بله / خیر
خرابی دستگاه سرو اصلی را متوقف می کند؟	☐ بله ☐ خیر
Peak بالاتر از ظرفیت مطمئن یک واحد است؟	☐ بله ☐ خیر
فضای نصب دو واحد وجود دارد؟	☐ بله ☐ خیر
برق و آب برای دو واحد فراهم است؟	☐ بله ☐ خیر
توقف حتی ۱۵-۳۰ دقیقه برای مجموعه پرهزینه است؟	☐ بله ☐ خیر
تعمیر یا تأمین قطعات ممکن است زمان بر باشد؟	☐ بله ☐ خیر
دو نقطه سرو می تواند صف را کاهش دهد؟	☐ بله ☐ خیر

اگر پاسخ «بله» به ۴ مورد یا بیشتر داده اید، تقسیم ظرفیت بین دو دستگاه یا پیش بینی **Backup** ارزش بررسی جدی دارد.

☐ بویلر: ظرفیت مخزن + Recovery Rate هر واحد مقایسه شده است.

☐ قهوه ساز: Output واقعی، آسیاب و اپراتور با هم بررسی شده اند.

☐ ظرف شویی: Rack/hour و زمان Turnaround واقعی بررسی شده است.

☐ هزینه خرید دو واحد با هزینه توقف سرو مقایسه شده است.

☐ هزینه سرویس، قطعات و فضای اشغال شده در تصمیم لحاظ شده است.

۱۰. سؤال هایی که قبل از خرید باید پرسید

قیمت تنها سؤال خرید نیست

☐ ظرفیت واقعی دستگاه در استفاده مداوم چقدر است؟	☐ توان یا Output واقعی در ساعت Peak چقدر است؟
☐ شرایط برق، آب، فاضلاب و تهویه چیست؟	☐ فضای لازم برای نصب و سرویس دستگاه چقدر است؟
☐ قطعات مصرفی اصلی کدام اند؟	☐ قطعات یدکی و خدمات تعمیر در دسترس هستند؟
☐ برنامه سرویس توصیه شده سازنده چیست؟	☐ رسوب زدایی یا Cleaning روزانه چگونه انجام می شود؟
☐ گارانتی دقیقاً چه مواردی را پوشش می دهد؟	☐ زمان تقریبی تأمین قطعه در صورت خرابی چقدر است؟
☐ آیا مدل کوچک تر با دو واحد بهتر است یا یک دستگاه بزرگ؟	☐ آیا ظرفیت دستگاه با Peak واقعی پروژه حاشیه ایمنی دارد؟
☐ آیا امکان تست یا مشاهده عملکرد واقعی دستگاه وجود دارد؟	☐ هزینه نصب و تجهیزات جانبی جداگانه چقدر است؟

درخواست اطلاعات مکتوب

توان برق، ابعاد، ظرفیت، اتصالات، شرایط نصب و اقلام همراه را در پیش فاکتور یا دیتاشیت ثبت کنید تا مقایسه مدل ها بر اساس اطلاعات یکسان انجام شود.

۱۱. امتیاز آمادگی خرید تجهیزات

اگر هنوز چند بخش نامشخص است، قبل از سفارش نهایی توقف کنید

امتیاز	آیتم
10 امتیاز	☐ منو نهایی شده است
15 امتیاز	☐ Peak Demand محاسبه شده است
10 امتیاز	☐ جانمایی بوفه مشخص است
15 امتیاز	☐ برق و زیرساخت تأیید شده است
10 امتیاز	☐ ظرفیت شست و شو مشخص است
10 امتیاز	☐ تجهیزات حیاتی Backup دارند
10 امتیاز	☐ دیتاشیت دستگاه ها بررسی شده است
10 امتیاز	☐ خدمات و قطعات بررسی شده است
10 امتیاز	☐ بودجه کل شامل نصب و جانبی هاست

امتیاز من: از ۱۰۰

تفسیر	امتیاز
پروژه برای استعلام نهایی و مقایسه مدل ها آماده است.	۸۵ تا ۱۰۰

۶۵ تا ۸۴	چند بخش نیاز به تکمیل دارد؛ مخصوصاً Peak، زیرساخت یا ظرفیت شست و شو.
کمتر از ۶۵	خرید دستگاه هنوز زود است؛ ابتدا سیستم سرو و زیرساخت را تکمیل کنید.

فرم درخواست مشاوره هژیر شاپ

این صفحه را تکمیل کنید و اطلاعات پروژه را برای مشاوره آماده داشته باشید

شماره تماس:	نام و نام خانوادگی:
شهر:	نام مجموعه:
ظرفیت صبحانه:	تعداد اتاق:
مهم ترین تجهیز مورد نیاز:	نوع مجموعه:
توضیحات پروژه:	بودجه تقریبی:

مشاوره و خرید تجهیزات: 09331420092

تلگرام و اینستاگرام: @hazhirshop | وب سایت: hazhirshop.ir

این چک لیست یک ابزار تصمیم گیری اولیه است و ظرفیت نهایی تجهیزات باید با منو، Peak Demand، زیرساخت محل و مشخصات فنی مدل انتخابی تطبیق داده شود.