

چک لیست ۳۰ موردی قبل از خرید تجهیزات کافی شاپ

نسخه قابل چاپ برای بازدید ملک، جلسه طراحی کانتر و جلسه خرید تجهیزات - هژیر شاپ

نام پروژه: _____

تاریخ: _____

متراز: _____

ساعت پیک: _____

۱. مدل کسب و کار و منو

- ☐ ۱. کانسپت کافه و مدل سرویس مشخص شده است: حضوری، بیرون بر یا ترکیبی.
- ☐ ۲. منوی فاز اول نهایی شده و برای هر آیتم فرآیند آماده سازی مشخص است.
- ☐ ۳. آیتم هایی که به تجهیز مستقل و کم استفاده نیاز دارند شناسایی شده اند.
- ☐ ۴. تعداد سفارش روزانه و تعداد سفارش در ساعت پیک تخمین زده شده است.
- ☐ ۵. سهم تقریبی قهوه، نوشیدنی سرد، چای و دسر از سفارش ها مشخص است.

۲. ظرفیت و انتخاب تجهیزات

- ☐ ۶. ظرفیت اسپرسوساز براساس تقاضای ساعت پیک بررسی شده است، نه فقط متراز کافه.
- ☐ ۷. ظرفیت و تعداد آسیاب ها با نوع دانه قهوه و حجم سفارش هماهنگ است.
- ☐ ۸. نیاز واقعی به بلند براساس وجود اسموتی، فرایه یا نوشیدنی ترکیبی بررسی شده است.
- ☐ ۹. مصرف یخ روزانه و ساعت پیک برای انتخاب یخ ساز تخمین زده شده است.
- ☐ ۱۰. نیاز به بویلر آب جوش براساس فروش چای، دمنوش و مصرف آب داغ بررسی شده است.
- ☐ ۱۱. اندازه شوکیک براساس فروش واقعی دسر و فضای ویتترین انتخاب شده است.
- ☐ ۱۲. نیاز به ماشین ظرفشویی براساس حجم ظروف قابل شست و شو در ساعت پیک بررسی شده است.

۳. زیرساخت ملک

- ☐ ۱۳. برق ورودی ملک و توان مورد نیاز تمام تجهیزات بررسی شده است.
- ☐ ۱۴. برای دستگاه های لازم، مدار و حفاظت الکتریکی مناسب در طراحی دیده شده است.
- ☐ ۱۵. محل ورودی آب برای اسپرسوساز، یخ ساز، سینک و تجهیزات مرتبط مشخص است.
- ☐ ۱۶. مسیر تخلیه برای سینک، آبکشی پیچر، یخ ساز و ماشین ظرفشویی پیش بینی شده است.

چک لیست قبل از خرید تجهیزات کافی شاپ

۴. طراحی، کانتر و گردش کار

19. جانمایی اسپرسوساز، آسیاب و یخچال شیر براساس حرکت باریستا طراحی شده است.
20. ایستگاه نوشیدنی سرد در صورت حجم بالای سفارش، فضای مشخص دارد.
21. مسیر سفارش، تولید و تحویل با یکدیگر تداخل غیرضروری ندارند.
22. مسیر ظروف کثیف با مسیر آماده‌سازی نوشیدنی تا حد امکان جدا شده است.
23. فضای کافی برای لیوان، درپوش، مواد اولیه، ابزار باریستا و موجودی روزانه وجود دارد.
24. دسترسی تعمیرکار به پشت و اطراف تجهیزات حیاتی در نظر گرفته شده است.

۵. خرید، خدمات و کنترل نهایی

☐ 25. ابعاد واقعی دستگاه و فضای مورد نیاز نصب و سرویس قبل از خرید اندازه‌گیری شده است.

☐ 26. خدمات پس از فروش، قطعات و امکان تعمیر دستگاه بررسی شده است.

☐ 27. هزینه نگهداری، مواد مصرفی و سرویس دوره‌ای در کنار قیمت خرید بررسی شده است.

☐ 28. برای تجهیزات حیاتی مانند آسیاب یا یخ‌ساز، برنامه جایگزین هنگام خرابی وجود دارد.

☐ 29. شرایط گارانتی، نصب، آموزش و تحویل دستگاه به صورت مکتوب بررسی شده است.

☐ 30. بخشی از بودجه برای هزینه‌های پیش‌بینی نشده بعد از نصب باقی مانده است.

جمع بندی جلسه

تجهيزات ضروری:

قابل تعویق:

نیازمند بررسی بیشتر:

هژیر شاپ □ مشاوره تجهیزات کافی شاپ □ ۰۹۳۳۱۴۲۰۰۹۲ □ شبکه های اجتماعی: هژیر شاپ