

هزیر شاپ

چک لیست حرفه‌ای راه‌اندازی کافی‌شاپ با سرمایه محدود

راهنمای چاپی برای بودجه، ملک، تجهیزات، هزینه مواد، نقطه سر به سر و افتتاح

تجهیزات	ملک	بودجه
افتتاح	نقطه سر به سر	هزینه مواد

نسخه راست چین و مناسب چاپ

تلگرام و اینستاگرام

@hazhirshop | 09331420092

۱. برنامه ریزی بودجه

قبل از خرید تجهیزات، سرمایه را به بخش های اصلی تقسیم کنید. هدف این فرم، جلوگیری از مصرف کامل نقدینگی پیش از افتتاح است.

مبلغ	عنوان
..... تومان	سرمایه کل
..... تومان	ودیه یا هزینه ملک
..... تومان	بودجه تجهیزات
..... تومان	دکوراسیون و اجرای کانتر
..... تومان	تأسیسات برق، آب و فاضلاب
..... تومان	مواد اولیه و موجودی افتتاح
..... تومان	بازاریابی و افتتاح
..... تومان	سرمایه در گردش
..... تومان	ذخیره تعمیرات و پیش بینی نشده
..... تومان	مانده نقدی پس از افتتاح

سه سناریوی بودجه

توضیح	ذخیره نقدی	هزینه راه اندازی	سناریو
.....			بدبینانه
.....			پایه
.....			خوش بینانه

۲. چک لیست ملک

ملک را فقط بر اساس ظاهر یا تردد انتخاب نکنید. زیرساخت، محدودیت‌های اجرایی و تناسب آن با مدل کافه را پیش از قرارداد بررسی کنید.

☐	توان و وضعیت برق متناسب با تجهیزات بررسی شده است.
☐	آب ورودی و فشار آب بررسی شده است.
☐	مسیر فاضلاب و امکان تخلیه تجهیزات مشخص است.
☐	تهویه و امکان نصب تجهیزات مورد نیاز بررسی شده است.
☐	ابعاد واقعی کانتر و مسیر رفت و آمد اندازه‌گیری شده است.
☐	امکان نصب تابلو و دید مناسب از مسیر مشتری بررسی شده است.
☐	دسترسی، توقف خودرو یا پارکینگ متناسب با مدل کسب و کار بررسی شده است.
☐	تردد مشتری هدف در چند ساعت و چند روز مختلف بررسی شده است.
☐	رقبای نزدیک و سطح قیمت آنها ثبت شده است.
☐	محدودیت‌های ساختمان و الزامات قانونی محل بررسی شده است.
☐	فضای انبار، دریافت کالا و مدیریت زباله مشخص است.
☐	هزینه اصلاح زیرساخت ملک قبل از قرارداد برآورد شده است.

نتیجه ارزیابی ملک

.....	مدل کافه	 مترمربع	متر از
..... تومان	اجاره	 تومان	ودیعه
..... از ۱۰	امتیاز نهایی		ظرفیت صندلی

۳. چک لیست تجهیزات

تجهیزات را به سه سطح ضروری، وابسته به منو و مرحله توسعه تقسیم کنید تا سرمایه در دستگاه‌های کم‌استفاده قفل نشود.

بودجه یا مدل	انتخاب	اولویت	تجهیز
.....	☐	ضروری	اسپرسوساز
.....	☐	ضروری	آسیاب اصلی
.....	☐	ضروری	تصفیه آب
.....	☐	ضروری	یخچال
.....	☐	ضروری	ابزار باریستا
.....	☐	وابسته به منو	یخ‌ساز
.....	☐	وابسته به منو	بلندر
.....	☐	وابسته به منو	شوکیک
.....	☐	وابسته به منو	ماشین ظرف‌شویی
.....	☐	مرحله توسعه	آسیاب دوم

برنامه تجهیزات

قیمت	محل نصب	آب-فاضلاب	توان	ابعاد	تعداد	دستگاه

۴. فرم هزینه مواد

برای هر آیتم منو، مواد اولیه مستقیم و بسته‌بندی را ثبت کنید. این عدد سود خالص نیست و فقط یکی از اجزای تحلیل قیمت‌گذاری است.

نام محصول	
قیمت فروش	تومان
تعداد فروش پیش‌بینی‌شده روزانه	

یادداشت	هزینه مصرف	قیمت واحد	مقدار مصرف	ماده اولیه

تومان	جمع هزینه مواد
تومان	هزینه بسته‌بندی
تومان	هزینه متغیر مستقیم
%	
تومان	حاشیه مشارکت تقریبی

فرمول: هزینه مواد اولیه مستقیم ÷ قیمت فروش × ۱۰۰

۵. فرم -تعداد- نقطه سربه سر

این فرم برای برآورد اولیه تعداد فاکتور موردنیاز جهت پوشش هزینه‌های ثابت طراحی شده است.

اجاره و هزینه ملک	 تومان
حقوق و هزینه نیروی انسانی	 تومان
قبوض و خدمات ثابت	 تومان
بازاریابی ثابت	 تومان
سایر هزینه‌های ثابت	 تومان
جمع هزینه ثابت ماهانه	 تومان
میانگین فاکتور	 تومان
متوسط هزینه متغیر هر فاکتور	 تومان
حاشیه مشارکت هر فاکتور	 تومان
روزهای فعالیت در ماه	 روز

نقطه سربه سر ماهانه	 فاکتور
نقطه سربه سر روزانه	 فاکتور
فروش روزانه موردنیاز	 تومان
فروش ماهانه موردنیاز	 تومان

فرمول پایه: تعداد فاکتور سربه سر = هزینه ثابت ماهانه ÷ حاشیه مشارکت متوسط هر فاکتور

۶. فرم مقایسه دستگاه‌ها

قبل از خرید، قیمت را تنها معیار تصمیم قرار ندهید. ظرفیت، خدمات، قطعات، مصرف انرژی و هزینه مالکیت را نیز مقایسه کنید.

دستگاه □	دستگاه □	دستگاه □	معیار
			قیمت خرید
			ظرفیت واقعی
			توان و برق
			ابعاد
			گارانتی و خدمات
			دسترسی قطعات
			هزینه نگهداری
			ارزش فروش دست دوم
			تناسب با □□□□ □□□□
			امتیاز نهایی

نتیجه مقایسه و دلیل انتخاب

۷. چک لیست افتتاح

پیش از افتتاح رسمی، یک چک لیست را انجام دهید و گلوگاه‌های واقعی عملیات را پیدا کنید.

☐	تمام تجهیزات نصب و زیر بار تست شده‌اند.
☐	برق، آب، فاضلاب و تصفیه آب تست شده‌اند.
☐	تمام آیتم‌های منو آماده است.
☐	محصولات اصلی محاسبه شده است.
☐	قیمت‌های منو و با یکدیگر تطبیق دارند.
☐	موجودی اولیه مواد و بسته‌بندی ثبت شده است.
☐	سفارش تا تحویل با تیم تمرین شده است.
☐	ظرفیت یخ و فضای سرد در ساعت شلوغ بررسی شده است.
☐	فرآیند نظافت روزانه و پایان شیفت مشخص است.
☐	شماره سرویس و تعمیر تجهیزات حیاتی در دسترس است.
☐	وظایف هر شیفت و مسئولیت صندوق مشخص است.
☐	روش ثبت ضایعات تعریف شده است.
☐	شبکه‌های اجتماعی و اطلاعات تماس آماده‌اند.
☐	بودجه افتتاح و تبلیغات اولیه مشخص است.
☐	انجام و ایرادات ثبت شده است.
☐	سرمایه در گردش بعد از افتتاح همچنان محفوظ است.

۸. صفحه یادداشت پروژه

تصمیم‌ها، قیمت‌های اعلام‌شده، نام تأمین‌کنندگان، تغییرات بودجه و نکات بازدید ملک را در این صفحه ثبت کنید.

برای مشاوره انتخاب تجهیزات و طراحی سناریوی خرید متناسب با بودجه پروژه

هٲر شاپ ☎ 09331420092 ☎ تلگرام و اينستاگرام: @shap_h