

چک لیست خرید تجهیزات کافی بار صبحانه هتل

نسخه RTL قابل چاپ - راهنمای اجرایی انتخاب، زیرساخت، خرید و تحویل تجهیزات

تاریخ بررسی

ظرفیت مهمان صبحانه

تعداد اتاق

نام هتل / پروژه

قبل از انتخاب برند و مدل، ابتدا منو، تعداد سفارش در ساعت پیک، تعداد باریستا و زیرساخت آب و برق را مشخص کنید. این چک لیست برای جلوگیری از خرید بیش از حد یا کم ظرفیت طراحی شده است.

۲. طراحی منوی نوشیدنی

اسپرسو / آمریکانو

لاته / کاپوچینو

چای و دمنوش

قهوه دمی / Batch Brew

آب پر تقال تازه / آبمیوه

اسموتی / نوشیدنی سرد

Decaf و شیرهای گیاهی در صورت نیاز

۱. اطلاعات عملیاتی هتل

تعداد کل اتاقها مشخص شده است.

میانگین درصد اشغال هتل ثبت شده است.

میانگین مهمان به ازای هر اتاق مشخص شده است.

تعداد مهمان صبحانه در روز عادی محاسبه شده است.

Peak Hour و مدت زمان آن مشخص شده است.

تعداد تقریبی نوشیدنی گرم در ساعت پیک مشخص شده است.

۴. تجهیزات جانبی باریستا

پیچر در سایزهای مورد نیاز

تمپر و مت تمپر

ناک باکس

ترازو / اسکیل

برس و ابزار نظافت گروپ و آسیاب

مواد شوینده مناسب تجهیزات قهوه

۳. تجهیزات اصلی قهوه

اسپرسوساز با ظرفیت متناسب با ساعت پیک

آسیاب حرفه ای متناسب با حجم سرو

آسیاب دوم برای Decaf یا Backup در صورت نیاز

Batch Brewer در صورت سرو قهوه دمی

بویلر مستقل آب جوش

سیستم تصفیه / فیلتراسیون متناسب با آب ورودی

بار سرد، زیرساخت و چیدمان کافی بار

۵. تجهیزات نوشیدنی سرد

- آب پرتقال گیری متناسب با تعداد سرو
- آبمیوه گیری صنعتی در صورت وجود در منو
- بلندر تجاری برای اسموتی و نوشیدنی ترکیبی
- یخساز متناسب با مصرف واقعی
- یخچال زیرکانتی نزدیک ایستگاه باریستا
- فضای جداگانه برای شیر و مواد اولیه سرد

۶. آب، برق و فاضلاب

- فشار و کیفیت آب ورودی بررسی شده است.
- نوع فیلتر / تصفیه براساس آب و دیتاشیت دستگاه تعیین شده است.
- Drain و مسیر تخلیه قبل از ساخت کانتر مشخص است.
- توان و ولتاژ هر دستگاه ثبت شده است.
- مدار اختصاصی و ارت در صورت نیاز پیش بینی شده است.
- محل قطع اضطراری آب و برق قابل دسترسی است.

۷. چیدمان و Workflow

- آسیاب، تمپ و اسپرسوساز در یک مسیر کوتاه قرار دارند.
- یخچال شیر در محدوده دسترسی مستقیم باریستا است.
- Tea Station در هتل پرتدد از Coffee Station جدا شده است.
- Cold Bar در صورت حجم بالا Zone مستقل دارد.
- مسیر مهمان با مسیر حرکت کارکنان تداخل ندارد.
- فضای سرویس و تعمیر پشت یا کنار دستگاه حفظ شده است.

۸. ظروف و فضای ذخیره

- فنجان اسپرسو، کاپوچینو و ماگ به تعداد کافی
- نعلبکی، قاشق و ظروف سرو
- فضای Cup Warmer یا نگهداری فنجان
- فضای ذخیره دانه قهوه و مواد مصرفی
- کشو یا قفسه برای ابزار کم مصرف
- محل مدیریت پسماند و تفاله قهوه

جدول کنترل ظرفیت اولیه

ظرفیت پروژه	کلاس اولیه کافی بار	اسپرسوساز	آسیاب	نکته کلیدی
تا ۲۰ اتاق	کم حجم	تجاری جمع و جور	۱ عدد	سادگی و کیفیت
حدود ۵۰ اتاق	متوسط	تجاری / صنعتی	۱ عدد حرفه ای	بوiler مستقل
حدود ۱۰۰ اتاق	پرتدد	دوگروپ / High Output	۱ تا ۲ عدد	Tea Station + Backup
۲۰۰ اتاق و بیشتر	High Volume	چند Station	۲ عدد یا بیشتر	Redundancy و تفکیک Zone

خرید، تحویل، نگهداری و افتتاح

۱۰. Backup و مدیریت ریسک

- پلن جایگزین برای خرابی آسیاب وجود دارد.
- پلن جایگزین برای آب گرم تعریف شده است.
- تجهیزات Critical در هتل پرتدد Backup دارند.
- شماره خدمات فنی در دسترس مدیر شیفت است.
- قطعات مصرفی مهم موجودی حداقلی دارند.

۹. قبل از خرید

- مدل دقیق و دیتاشیت هر دستگاه دریافت شده است.
- ابعاد واقعی دستگاه با کانتر تطبیق داده شده است.
- برق، آب، Drain و تهویه بررسی شده است.
- گارانتی و شرایط خدمات پس از فروش مشخص است.
- قطعات یدکی و مواد مصرفی در دسترس هستند.
- TCO شامل خرید، سرویس و مصرف انرژی مقایسه شده است.

۱۲. قبل از افتتاح / شروع شیفت

- تمام تجهیزات تست شده اند.
- آسیاب Dial-in شده و قهوه تست شده است.
- شیر، فنجان، چای و مواد مصرفی شارژ شده اند.
- بویلر و آب گرم آماده است.
- کانتر و تجهیزات Cleaning آماده هستند.
- پرسنل Workflow و SOP را مرور کرده اند.

۱۱. نگهداری و بهداشت

- SOP نظافت روزانه تدوین شده است.
- برنامه Backflush و نظافت گروپ طبق سازنده مشخص است.
- برنامه نظافت آسیاب ثبت شده است.
- تعویض فیلتر آب در تقویم Maintenance ثبت شده است.
- یخساز، بلندر و آب پرتقال گیری برنامه شست و شوی مشخص دارند.
- Maintenance Log برای تجهیزات اصلی ایجاد شده است.

تأیید نهایی پروژه

مدیر پروژه / F&B	تاریخ		
مسئول فنی / تأسیسات	امضا		
تأمین کننده تجهیزات	تحویل کامل	☐ بله ☐ خیر	

برای بررسی تجهیزات متناسب با ظرفیت هتل و منوی شما با **هزیر شاپ** تماس بگیرید: **09331420092** | تلگرام و اینستاگرام: **hazhirshop@**

توجه: این فایل یک چک لیست برنامه ریزی اولیه است و جایگزین بررسی فنی پروژه، الزامات سازنده تجهیزات، استانداردهای برق/آب و ضوابط بهداشتی محل اجرا نیست.