



چک لیست راه اندازی کافی شاپ کوچک

از انتخاب تجهیزات و ملک تا کنترل روز قبل از افتتاح

این فایل برای چه کسی است؟

برای افرادی که در مرحله برنامه ریزی، تجهیز یا افتتاح یک کافی شاپ کوچک هستند و می خواهند خرید تجهیزات، زیرساخت، بودجه و را قبل از شروع کنترل کنند.

نام پروژه:

شهر: متراژ: مترمربع

تاریخ هدف افتتاح:

نسخه مناسب چاپ و استفاده روی موبایل

۱. چک لیست تجهیزات

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ نهایی شده و هر دستگاه به یک نیاز واقعی در منو متصل است.

□ ظرفیت اسپرسوساز براساس سفارش ساعت پیک بررسی شده است.

□ آسیاب قهوه متناسب با حجم فروش و تنوع دانه انتخاب شده است.

□ سیستم تصفیه آب متناسب با کیفیت آب و تجهیزات قهوه در نظر گرفته شده است.

□ ظرفیت یخچال و در صورت نیاز یخساز براساس مصرف واقعی محاسبه شده است.

□ بلند، شوکیک، فر و سایر تجهیزات فقط در صورت توجیه منو خریداری می شوند.

□ ابعاد، برق، آب، فاضلاب و فضای سرویس هر دستگاه قبل از خرید ثبت شده است.

□ گارانتی، خدمات، قطعات مصرفی و ریسک □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ بررسی شده است.

□ تجهیزات به سه گروه «الان بخر»، «مرحله دوم» و «فعلاً حذف کن» تقسیم شده اند.

۲. جدول بودجه

بخش	بودجه پیشنهادی	هزینه واقعی	مقیاس
تجهیزات			□
زیرساخت			□
کانتر			□
دکوراسیون			□
موجودی اولیه			□
سرمایه در گردش			□
ذخیره اضطراری			□
جمع کل			□

۳. چک لیست ملک

- کاربری و محدودیت‌های ساختمان قبل از قرارداد بررسی شده است.
- دید تابلو، دسترسی مشتری و مسیر ورود و خروج مناسب است.
- فضای بار، انبار، شست‌وشو و تحویل سفارش قابل اجراست.
- ارتفاع سقف و امکان اجرای تهویه بررسی شده است.
- محدودیت صدا، بو، ساعات فعالیت و همسایگی بررسی شده است.
- فضای سرویس و تعمیر دستگاه‌ها پس از نصب باقی می‌ماند.

۴. برق

□ توان مصرفی تمام تجهیزات اصلی ثبت و بار همزمان ساعت پیک محاسبه شده است.

□ تک فاز یا سه فاز بودن تجهیزات و ملک تطبیق داده شده است.

□ تابلو برق، کابل، فیوز، ارت و حفاظت براساس بار واقعی بررسی شده اند.

□ پریز و خروجی برق قبل از ساخت کانتر جانمایی شده اند.

۵. آب

□ فشار و دبی آب برای تجهیزات بررسی شده است.

□ کیفیت و سختی آب ارزیابی و مسیر تصفیه آب مشخص شده است.

□ شیر قطع مستقل و دسترسی برای تعویض فیلتر در نظر گرفته شده است.

□ ورودی آب اسپرسوساز، یخ ساز و ماشین ظرفشویی مشخص است.

۶. فاضلاب

□ مسیر تخلیه سینک و تجهیزات قبل از اجرای کانتر مشخص شده است.

□ شیب و ظرفیت تخلیه مناسب بررسی شده است.

□ برای تجهیزات نیازمند □□□□ مسیر مناسب وجود دارد.

□ دسترسی برای نظافت، رفع گرفتگی و کنترل نشستی حفظ شده است.

۷. کانترو

- ▢ ابعاد واقعی تجهیزات قبل از ساخت کانترو کنترل شده است.
- ▢ مسیر باریستا بین آسیاب، اسپرسوساز، یخچال، سینک و تحویل کوتاه است.
- ▢ ارتفاع و عمق سطح کار برای کار طولانی مناسب است.
- ▢ فضای ابزارهای روزانه و ذخیره مواد پرمصرف پیش‌بینی شده است.
- ▢ کابل‌ها و لوله‌ها بدون مزاحمت عبور می‌کنند و دسترسی تعمیرکار حفظ شده است.

۸. کانترو

- ▢ مسیر سفارش ۲ پرداخت ۲ آماده‌سازی ۲ تحویل مشخص است.
- ▢ مسیر کارکنان یا مسیر مشتری تداخل غیرضروری ندارد.
- ▢ نقطه شست‌وشو از نقطه آماده‌سازی محصول جدا و قابل کنترل است.
- ▢ مواد پرمصرف در محدوده دسترسی سریع قرار گرفته‌اند.
- ▢ برای ساعت پیک، نقش هر نفر و ایستگاه کاری مشخص شده است.
- ▢ تست عملی چند سفارش همزمان انجام و گلوگاه‌ها ثبت شده‌اند.

سرمایه در گردش و روز قبل از افتتاح

هزیر شاپ □ صفحه 6

۹. سرمایه در گردش

□ حقوق و هزینه نیروی انسانی دوره ابتدایی در بودجه دیده شده است.

□ اجاره و هزینه‌های ثابت ماه‌های ابتدایی جدا از بودجه تجهیزات هستند.

□ بودجه مواد اولیه، بسته‌بندی، انرژی، اینترنت، نرم‌افزار و نظافت مشخص است.

□ بودجه بازاریابی و تولید محتوا برای شروع فعالیت در نظر گرفته شده است.

□ ذخیره اضطراری برای خرابی، تعمیر و هزینه‌های پیش‌بینی نشده وجود دارد.

۱۰. روز قبل از افتتاح

□ تمام تجهیزات روشن، تست و زیر بار بررسی شده‌اند.

□ تنظیم آسیاب و □□□□□□ پایه نوشیدنی‌ها نهایی شده است.

□ یخچال‌ها به دمای کاری رسیده و یخ کافی آماده است.

□ مواد اولیه تاریخ‌گذاری و در محل صحیح چیده شده‌اند.

□ □□□، اینترنت، چاپگر و روش‌های پرداخت تست شده‌اند.

□ منو، قیمت‌ها، موجودی، ابزار نظافت و برنامه شیفت کنترل شده‌اند.

□ شماره سرویس تجهیزات مهم در دسترس است.

□ یک سرویس آزمایشی از ثبت سفارش تا تحویل انجام شده است.

هزیر شاپ □ صفحه 7

برای مشاهده راهنماها، تجهیزات و ابزارهای آنلاین راه اندازی کافی شاپ،
را اسکن کنید.

0000000000.00 09331420092 000000000000



هژیر شاب - همراه حرفه‌ای‌های کافه