

چک لیست انتخاب دستگاه قهوه هتل

راهنمای عملی براساس تعداد مهمان، تقاضای پیک، ترکیب نوشیدنی، زیرساخت و توان عملیاتی

پیک
جدول ثبت تقاضا۱
فرمول ظرفیت۲۵
معیار تصمیم گیری

هدف این فایل: قبل از استعلام قیمت یا انتخاب برند، داده واقعی صبحانه را ثبت کنید تا ظرفیت دستگاه از روی شلوغ ترین بازه سرو تعیین شود، نه فقط تعداد اتاق یا ظرفیت اسمی هتل.

مشخصات پروژه

نام هتل یا مجموعه	شهر		
ظرفیت اتاق	میانگین مهمان در روز		
درصد اشغال هدف	ساعت سرو صبحانه		
نام تکمیل کننده فرم	تاریخ		

قاعده طلایی: دستگاه مناسب دستگاهی نیست که فقط تعداد فنجان روزانه را پوشش دهد؛ باید در تقاضای پیک نیز سرعت، کیفیت، پایداری و زمان بازیابی قابل قبول داشته باشد.

۱. تعداد مهمان واقعی صبحانه میانگین نفرات حاضر در بازه صبحانه را ثبت کنید؛ نه ظرفیت اسمی هتل. ☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۲. درصد مشارکت در صبحانه چه سهمی از مهمانان واقعاً از بوفه یا سرو صبحانه استفاده می کنند؟ ☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۳. درصد مصرف کنندگان قهوه نسبت مهمانانی که حداقل یک نوشیدنی قهوه دریافت می کنند. ☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۴. تعداد فنجان به ازای هر مصرف کننده میانگین تکرار سفارش، مخصوصاً در بوفه های سلف سرویس. ☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۵. تمرکز سفارش در ساعت پیک درصدی از کل سفارش ها که در شلوغ ترین ساعت رخ می دهد. ☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۶. پیک ۳۰ دقیقه ای شلوغ ترین نیم ساعت را جدا ثبت کنید؛ صف واقعی اغلب در همین بازه شکل می گیرد. ☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۷. ضریب اطمینان ظرفیت برای نوسان اشغال، سفارش گروهی و افت عملکرد عملیاتی حاشیه امن در نظر بگیرید. ☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۸. ترکیب نوشیدنی ها سهم اسپرسو، آمریکانو، قهوه سیاه، کاپوچینو، لاته و آبجوش را مشخص کنید. ☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

نکته اجرایی: دو هتل با تعداد مهمان یکسان می توانند به ظرفیت های کاملاً متفاوت نیاز داشته باشند؛ تفاوت معمولاً از مشارکت صبحانه، رفتار مصرف قهوه و شدت پیک ایجاد می شود.

۹. ظرفیت عملی دستگاه در ساعت توان واقعی در منوی شما مهم‌تر از عدد اسمی یا شرایط آزمایشگاهی است.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۳. تعداد آسیاب و سرعت دوزینگ آسیاب ضعیف می‌تواند ظرفیت کل ایستگاه را از ظرفیت دستگاه پایین‌تر بیاورد.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۰. زمان بازیابی حرارتی در سفارش‌های متوالی، دمای آب و بخار باید پایدار بماند.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۴. سطح مهارت اپراتور انتخاب بین تمام اتوماتیک، صنعتی یا ترکیبی باید با تیم واقعی هتل هماهنگ باشد.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۱. توان آب‌جوش مستقل چای، دمنوش و آمریکانو می‌تواند بار دستگاه را بالا ببرد.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۵. نوع سرویس سلف‌سرویس، سرو توسط پرسنل، بوفه یا کافی‌شاپ هتل روی ظرفیت و تجربه کاربر اثر دارد.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۲. توان بخار و ظرفیت شیر در منوی شیرمحور، بخار و سرعت فوم‌دهی یکی از گلوگاه‌های اصلی است.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۶. تعداد ایستگاه‌های سرو گاهی تقسیم تقاضا بین دو نقطه سرو بهتر از یک دستگاه بسیار بزرگ است.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

راهنمای سریع معماری سرو

سناریو	ریسک اصلی	تمرکز بررسی
سلف صبحانه پر حجم	صف و ازدحام	سرعت خروجی، کاربری ساده، چند نقطه سرو
هتل بوتیک	کیفیت تجربه	کیفیت فنجان، ظاهر دستگاه، سکوت و سرویس
هتل بزرگ ☐ کافی‌شاپ	هم‌پوشانی تقاضا	تقسیم بار بین ایستگاه‌ها و افزودنی

۱۷. آب ورودی و سختی آب

کیفیت آب روی طعم، رسوب، هزینه سرویس و عمر تجهیزات اثر مستقیم دارد.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۲۱. فضای نصب و دسترسی سرویس

ابعاد، تهویه، باز شدن پنل ها و فضای سرویس دوره ای را بررسی کنید.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۸. فشار و دبی آب

افت فشار در ساعات شلوغ می تواند عملکرد دستگاه و شست و شو را مختل کند.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۲۲. برنامه شست و شو و ظرفیت شست و شو

اگر شست و شو در پیک دستگاه را از مدار خارج کند، ظرفیت مؤثر افت می کند.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۱۹. برق، فاز و توان قابل تأمین

توان مصرفی دستگاه، آسیاب، یخچال شیر و تجهیزات جانبی را مجموعاً بررسی کنید.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۲۳. خدمات پس از فروش و قطعات

سرعت تأمین قطعه، سرویس کار و آموزش برای هتل اهمیت بالایی دارد.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۲۰. فاضلاب و محل شست و شو

تخلیه، سینک، شست و شوی پیچر و فاصله رفت و آمد روی سرعت سرو اثر دارد.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۲۴. افزونگی و برنامه خرابی

مشخص کنید در خرابی دستگاه اصلی، سرو قهوه با چه تجهیز جایگزینی ادامه می یابد.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

۲۵. هزینه مالکیت کل ☐ هزینه مالکیت کل ☐

قیمت خرید تنها یک بخش هزینه است. مواد مصرفی، فیلتر آب، انرژی، سرویس، قطعات، زمان توقف و آموزش را در تصمیم لحاظ کنید.
☐ بررسی شد ☐ نیاز به داده بیشتر

هشدار خرید: ظرفیت اسمی دستگاه با ظرفیت واقعی ایستگاه قهوه برابر نیست. آسیاب، بخار، شیر، آب جوش، اپراتور، شست و شو و صف همگی ظرفیت نهایی را محدود می کنند.

Target Capacity = G × B × P × F × K × S

ظرفیت هدف از حاصل ضرب تعداد مهمان، مشارکت صبحانه، مصرف کننده قهوه، فنجان برای هر نفر، سهم ساعت پیک و ضریب اطمینان به دست می آید.

نماد	تعریف	مقدار پروژه شما
G	تعداد مهمان حاضر در صبحانه	
B	درصد مشارکت در صبحانه	
P	درصد مهمانان مصرف کننده قهوه	
F	میانگین تعداد فنجان به ازای هر مصرف کننده	
K	سهم کل سفارش ها در شلوغ ترین ساعت	
S	ضریب اطمینان	
نتیجه	ظرفیت هدف در ساعت پیک	

نمونه محاسبه

۳۰۰ مهمان، ۹۰٪ مشارکت صبحانه، ۷۰٪ مصرف کننده قهوه، ۲.۱ فنجان، ۴۵٪ سهم ساعت پیک و ضریب اطمینان ۲.۱

$300 \times 0.90 \times 0.70 \times 1.40 \times 0.45 \times 1.20 \approx 143$

نتیجه نمونه: حدود ۱۴۳ نوشیدنی در ساعت.

پیک ۳۰ دقیقه ای: اگر سفارش ها در نیم ساعت خاصی فشرده می شوند، ظرفیت ساعتی به تنهایی کافی نیست. تعداد سفارش واقعی در شلوغ ترین ۳۰ دقیقه را جداگانه ثبت کنید.

ظرفیت هدف نهایی پروژه:

جدول ثبت تقاضای پیک صبحانه

تاریخ	اشغال	بازه	اسپرسو	سیاه [آمریکانو]	لاته [کاپوچینو]	آب جوش	کل	بیشترین صف
		۰۷:۳۰ - ۰۸:۰۰						
		۰۸:۰۰ - ۰۸:۳۰						
		۰۸:۳۰ - ۰۹:۰۰						
		۰۹:۰۰ - ۰۹:۳۰						
		۰۹:۳۰ - ۱۰:۰۰						
		۱۰:۰۰ - ۱۰:۳۰						
		۱۰:۳۰ - ۱۱:۰۰						
		۱۱:۰۰ - ۱۱:۳۰						

جام نشود.

ثبت گلوگاه‌ها در ساعت پیک

گلوگاه مشاهده شده	بله [] خیر	توضیح
صف مهمان مقابل دستگاه		
کمبود بخار یا کندی شیر		
کندی آسیاب یا دوزینگ		
کمبود آب جوش		
نیاز به شست و شو در پیک		
رفت و آمد زیاد اپراتور		
افت کیفیت در سفارش‌های متوالی		

جمع بندی تصمیم خرید

ظرفیت هدف محاسبه شده	نوشیدنی در ساعت
پیک ۳۰ دقیقه ای ثبت شده	نوشیدنی در ۳۰ دقیقه
ترکیب غالب نوشیدنی	
نوع سرو	☐ سلف سرویس ☐ اپراتور ☐ ترکیبی
معماری پیشنهادی	☐ یک دستگاه ☐ دو دستگاه ☐ چند ایستگاه
پشتیبان در خرابی	
مدل یا مدل های کاندید	

امتیاز نهایی کاندیدها

مدل	ظرفیت	کیفیت	سرعت	زیرساخت	سرویس	هزینه مالکیت کل	کل
	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۶۰
	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۶۰
	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۱۰	از ۶۰

تصمیم پیشنهادی پروژه:

مشاوره انتخاب تجهیزات هتل؛ هژیر شاپ
وبسایت: hazhirshop.ir
تلفن: 09331420092
تلگرام و اینستاگرام: @hazhirshop
مطالعه بیشتر: hazhirshop.ir/weblog/

این چکلیست ابزار تصمیم گیری اولیه است. مشخصات نهایی هر مدل، ظرفیت عملی در منوی واقعی، زیرساخت نصب و شرایط خدمات باید پیش از خرید بررسی شوند.