

Чек-лист открытия кофейни

Технологии Общепита · +7 (904) 673-21-20

30 пунктов проверки перед открытием кофейни.

- 1. Площадь и формат согласованы до аренды
- 2. Барная зона спроектирована под пиковый поток
- 3. Кофемашин: группы и производительность под трафик
- 4. Кофемолки: отдельно для эспрессо и фильтра
- 5. Водоподготовка и фильтры для кофемашины
- 6. Холодильник под молоко с запасом на смену
- 7. Витрина для выпечки / десертов (если в меню)
- 8. Льдогенератор при холодных напитках
- 9. Электропотребление проверено: кофемашин + печь + холод
- 10. Отдельные линии на бар и кухню
- 11. Вентиляция бара и кухни рассчитана
- 12. Приток воздуха компенсирует вытяжку
- 13. Водоснабжение: холодная, горячая, дренаж бара
- 14. Канализация: мойка, посудомойка, трап
- 15. Поток гостей не пересекает бар сзади
- 16. Зона выдачи to-go отделена от посадки
- 17. Склад сырья и расходников рядом с баром
- 18. Моечная: грязная / чистая посуда
- 19. Санузел для персонала
- 20. Проходы за баром не уже 900 мм
- 21. Касса и очередь не блокируют вход
- 22. Освещение рабочих зон бара
- 23. Спецификация оборудования утверждена до закупки
- 24. Монтаж кофемашины и воды в смете
- 25. ТЗ подрядчику на ремонт и инженерию
- 26. Согласование с арендодателем / ТС
- 27. Резерв 10% на непредвиденное
- 28. Проект до начала чистовой отделки
- 29. Тест-смена перед открытием
- 30. Чек-лист СанПиН для формата

Услуга: технологии-общепита.рф/services/proektirovanie-kofeini/