

لوازم کافی شاپ

با وجود همه‌ی فراز و نشیب‌ها در سال ۲۰۲۰ و همه‌گیری کروناویروس، اکنون که شرایط بهتر شده و کسب و کارها باز شده‌اند؛ زمان خوبی برای باز کردن یک کافی شاپ است. در سال ۲۰۲۰، انتظار می‌رود ارزش Research and Markets طبق گزارشی از بازار جهانی کافی شاپ تا سال ۲۰۲۵ به ۲۳۷/۶ میلیارد دلار برسد. قهوه دومین نوشیدنی محبوب در جهان است و تأثیر عمده‌ای در زندگی اجتماعی و عادات روزمره انسان‌ها دارد. افتتاح کافی شاپ آسانی نیست؛ اما لیست دقیق تجهیزات کافی شاپ می‌تواند شما را یک گام به جلو ببرد. در ابتدا باید لیست تجهیزات مورد نیازتان را تهیه کرده و سپس با خرید آن‌ها و اجاره یک مکان، کسب و کارتان را آغاز کنید.

لوازم کافی شاپ موردنیاز جهت راه‌اندازی یک کافه چیست؟

قهوه ساز خودکار

قهوه ساز شما باید اتوماتیک بوده و از کیفیت بالایی برخوردار باشد. وقتی کسب و کار شما رونق گرفت شما باید در روز حجم زیادی قهوه آماده کنید؛ در صورتی که قهوه ساز شما با کیفیت نباشد؛ ممکن است به مرور خراب شود.

کافی‌شاپ‌ها اغلب دارای چندین دستگاه سازنده قهوه هستند که به طور همزمان کار می‌کنند. بنابراین بهتر است شما در ابتدا یک دستگاه با کیفیت خریداری کرده و به مرور تعداد آن را با توجه به حجم تقاضا، زیاد کنید.

دستگاه اسپرسو با کیفیت بالا

بسیاری از نوشیدنی‌های قهوه حاوی اسپرسو هستند؛ بنابراین شما به یک دستگاه اسپرسو عالی نیاز خواهید داشت. این دستگاه نیز باید با کیفیت باشد تا به مرور خراب نشود.

آسیاب قهوه صنعتی

از آنجایی که اکثر کافی شاپ‌ها از دانه‌های تازه قهوه استفاده می‌کنند؛ بنابراین شما باید یک آسیاب قهوه صنعتی داشته باشید. شما با خرید یک آسیاب و آسیاب کردن قهوه تازه در کافی شاپ‌تان، طعم و رایحه‌ی خوبی را ارائه می‌دهید. بوی قهوه همه جا را فرا می‌گیرد و این به نفع کسب و کار شما است.

و ایجاد یک وب سایت POS سیستم پرداخت

پرداخت از طریق سیستم پوز، یک انتخاب خوب برای کافی شاپ‌ها است. در این صورت شما می‌توانید میزان موجودی و کارکرد خود را محاسبه کنید. وب سایت نیز می‌تواند به معرفی کسب و کار شما در فضای مجازی کمک کرده تعداد مشتریان شما را بیشتر کند.

لیوان‌های یک بار مصرف قهوه و فنجان

استفاده از لیوان‌های یک بار مصرف به خصوص در دوران همه‌گیری کروناویروس بسیار اهمیت دارد و مصرف کنندگان سعی می‌کنند از این لیوان‌ها استفاده کنند.

مخلوط کن‌های صنعتی

یک نظرسنجی در سال ۲۰۱۹ از مصرف کنندگان نشان داد که ۳۸٪ از مشتریان کافه نوشیدنی‌های مخلوط و سرد را سفارش می‌دهند. برای شروع می‌توانید از یک مخلوط کن خانگی استفاده کنید؛ اما در صورت افزایش مشتریان بهتر است از نوع صنعتی آن تهیه کنید.

فر و توستر

بیشتر کافی شاپ‌ها در کنار نوشیدنی‌های گرم و سرد خود، کیک و غذای گرم نیز ارائه می‌دهند. برای آماده کردن ساندویچ صبحانه و یا نان و کیک شما به یک آون توستر یا فر نیاز دارید.

یخچال و فریزر

وقتی کافی شاپ خود را بازگشایی کردید؛ باید یخچال و فریزر تهیه کنید تا بتوانید مواد غذایی و لبنیات خود را تازه نگه دارید. ویتترین‌های یخچال‌دار و یخچال پیشخوان انتخاب مناسبی هستند. به یاد داشته باشید که یخچال‌ها قسمت عمده‌ای از طراحی کافی شاپ شما به شمار می‌روند؛ بنابراین باید تمیز، زیبا و شیک باشند و با طراحی کافی شاپ‌تان تطابق داشته باشند. علاوه بر این برای شروع کار به دو فریزر نیاز دارید. یکی از آن‌ها را در دسترس قرار داده و دیگری را در پشت کافی شاپ و به عنوان انبار در نظر بگیرید.

قفسه و شلف

قفسه تنها به عنوان انباری نیست؛ بلکه قسمتی از زیبایی دکوراسیون شما را تشکیل می‌دهند؛ شما می‌توانید لیوان‌ها و ماگ‌های زیبایی را در آن قرار داده و با ظرف‌های قهوه آن را تزئین کنید.

قفسه تنها به عنوان انباری نیست؛ بلکه قسمتی از زیبایی دکوراسیون شما را تشکیل می‌دهند؛ شما می‌توانید لیوان‌ها و ماگ‌های زیبایی را در آن قرار داده و با ظرف‌های قهوه آن را تزئین کنید.

ظروف و ظرف‌های ذخیره‌سازی

از آنجا که کافی شاپ‌ها نیاز به مقدار زیادی دانه‌ی قهوه و تعداد زیادی از مواد افزودنی برای نوشیدنی‌ها دارند؛ شما باید به فکر انبار کردن آن‌ها باشید. از ظرف‌های بزرگی برای نگهداری شربت و دانه‌های قهوه استفاده کنید.

انبار کردن سوددهی شما را بالاتر برده و کارایی‌تان را زیادتر می‌کند. مواد اولیه خود را عمده بخرید تا سود بیشتری داشته باشید.

ترازو

شما برای کافی شاپ خود به ترازو نیز نیاز دارید. در ابتدا ممکن است برای تهیه نوشیدنی‌های مختلف، به مقدار معینی قهوه و یا شیر نیاز داشته باشید.

میز و صندلی

یکی دیگر از وسایل موردنیاز برای راه‌اندازی یک کافی شاپ میز و صندلی است. شما باید یک فضای دنج و زیبا ایجاد کنید تا مشتری ترغیب شود در کافی شاپ شما یک قهوه میل کند.

سیستم امنیتی

هر کسب و کاری برای جلوگیری از جرم و ایمنی بیشتر کارگران و مشتریان خود به یک سیستم امنیتی نیاز دارد. دوربین‌ها و دزدگیرها جزئی از سیستم‌های امنیتی هستند که برای امنیت بیشتر کافی شاپ ضروری است.

شیر و آب

اگرچه شیر و آب جزی از تجهیزات به حساب نمی‌آیند اما کیفیت در آن‌ها تا میزان زیادی بر کیفیت محصولات شما تاثیرگذار خواهد بود. شما می‌توانید بجای شیر از شیر بادام استفاده کرده و مشتریان بیشتری را به خود جذب کنید و تنوع محصولات خود را بالاتر ببرید. تهیه شیر بادام به راحتی و با یک مخلوط‌کن، ممکن است.

برای افزایش عمر دستگاه اسپرسو و بهبود طعم قهوه بهتر است از آب تصفیه شده استفاده کنید. بنابراین استفاده از سیستم فیلتراسیون خوب می‌تواند برای شما مفید باشد.

حداقل مبلغ مورد نیاز برای خرید کلیه لوازم کافی شاپ؟

تعیین یک مبلغ و عدد برای راه اندازی یک کافی شاپ ممکن نیست. با توجه به شرایط بازار قیمت تجهیزات روز به روز افزایش می‌یابد و تورم اجازه نمی‌دهد تا یک مبلغ برای راه اندازی این کسب و کار تخمین زده در دیجی کالا نزدیک ۱۱۸ میلیون است.

اما شما می‌توانید مدل‌های پایین‌تر را نیز انتخاب کنید.

برای راه اندازی کافه حتماً باید از تجهیزات صنعتی کافی شاپ استفاده کرد؟

اگر بودجه کافی برای خرید تجهیزات صنعتی را ندارید؛ می‌توانید در ابتدا با وسایل خانگی شروع کنید و به محض اینکه کسب و کارتان رونق گرفت؛ تجهیزات صنعتی را جایگزین کنید.

اما اگر بخواهید برای حجم زیادی از مشتریان از دستگاه‌های خانگی استفاده کنید؛ ممکن است این وسایل آسیب دیده و در نهایت هزینه بیشتری برای شما به بار بیاورند.

علاوه بر این شما می‌توانید از تجهیزات صنعتی دسته دوم استفاده کنید. در این صورت کیفیت دستگاه‌ها بالا است؛ اما هزینه کمتری دارد.

حداقل لوازم کافی شاپ موردنیاز برای راه اندازی یک کافه کوچک چیست؟

برای راه اندازی یک کافی شاپ می‌توانید با حداقل امکانات و تجهیزات آغاز کنید. در ابتدا با یک قهوه ساز شروع کنید. نیازی نیست به نوشیدنی‌های خود تنوع زیادی دهید و یا دستگاه بستنی ساز داشته باشید.

می‌توانید بستنی را به صورت آماده خریداری کنید و یا دانه‌های قهوه‌ی پودر شده بخرید. در این صورت دیگر نیازی به خرید آسیاب قهوه صنعتی نیست.