

## لوازم آشپزخانه صنعتی مورد نیاز جهت راه اندازی یک رستوران چیست؟

وجود تجهیزات مناسب در محل کار بسیار ضروری است، این تجهیزات می‌تواند باعث موفقیت رستوران شود یا آن را با مشکل مواجه کند. از این رو باید در انتخاب آن محتاط باشید و صحیح‌ترین و مناسب‌ترین تجهیزات را طبق نیاز خود خریداری کنید. انجمن ملی رستوران‌ها، در تحقیقات خود، بیان کرد که تجهیزات کارآمد رمز صرفه جویی قابل توجه است.

**به طور کلی تجهیزات رستوران را می‌توان به سه گروه تقسیم کرد که در ادامه به آن اشاره می‌کنیم:**

### ۱. تجهیزات آشپزخانه

#### یخچال و فریزر

یخچال و فریزر برای ماندگاری تمام محصولات فاسدشدنی رستوران امری ضروری است. یخچال و فریزرهای تجاری انواع مختلفی دارند و شما می‌توانید مطابق با نیاز خود از طیف وسیعی انتخاب کنید.

## پیشخوان و سطوح برش

این تجهیزات در تمام آشپزخانه‌های تجاری ضروری هستند. اندازه یخچال و فریزرها به عملکرد آشپزخانه شما بستگی دارد.

در هنگام انتخاب مطمئن شوید که پیشخوان‌ها از فولاد ضد زنگ ساخته شده‌اند. فولاد ضد زنگ برای مقابله با خوردگی، مقاومت در برابر مواد غذایی و آب گوشت به اندازه کافی قوی است و می‌تواند محصولات تمیز کننده (که معمولاً در آشپزخانه استفاده می‌شود) را تحمل کند.

## برش دهنده‌ها

این ابزارها برای برش گوشت، پنیر یا سایر مواد غذایی کاربرد دارند و از سرعت و دقت لازم برخوردار هستند. قبل از خرید دستگاه برش، میزان کاربرد آن را در آشپزخانه و نحوه استفاده از آن را مورد توجه قرار دهید.

اگر به ندرت و مقادیر کمی را برش می‌دهید پس بهتر است برش دستی را انتخاب کنید که بسیار ارزان‌تر خواهد بود.

## میکسر

نیاز به میکسر دوباره به تخصص آشپزخانه شما بستگی دارد. به عنوان مثال، اگر آشپزخانه شما چیزی را تهیه می‌کند که نیاز به تهیه خمیر دارد، داشتن یک مخلوط کن ضروری است. فرقی نمی‌کند خمیر کیک و شیرینی باشد یا خمیر پیتزا، به سختی می‌توان مخلوط کردن مقادیر زیاد را به صورت دستی انجام داد.

## کوره‌ها و اجاق گازها

اجاق گازها و کوره‌ها در طرح‌ها و مدل‌های گوناگونی متناسب با هر نوع سبک و فضایی برای آشپزخانه ارائه می‌شوند. هم اجاق‌های استاندارد و هم اجاق‌های همرفت برای راه‌اندازی رستوران ضروری هستند، اما در صورت کمبود فضا می‌توان از اجاق‌های ترکیبی استفاده کرد که عناصر این دو را ترکیب می‌کند.

## سینک

بدون یک سینک ظرفشویی، آشپزخانه تجاری شما به سختی می‌تواند به کار خود ادامه دهد.

این امر عمدتاً برای شستن غذا و ظروف مورد نیاز است و مقامات بهداشت از آشپزخانه‌های تجاری می‌خواهند سینک ظرفشویی و دستشویی را نصب کنند.

## **2. تجهیزات ایمنی مناسب**

این یکی از مهمترین مواردی است که باید قبل از شروع کار خود با دقت بسیار زیاد به آن توجه کنید. شما باید قبل از خرید تجهیزات آتش‌نشانی، دستورالعمل‌های آتش‌نشانی محلی خود را بررسی کنید و با رعایت استانداردهای کد آتش‌نشانی از عوارض احتمالی جلوگیری کنید. طبق بررسی‌های صورت گرفته، تقریباً ۵۷ درصد از آتش‌سوزی رستوران‌ها ناشی از تجهیزات آشپزی آشپزخانه‌ها می‌باشد.

**از دیگر وسایل پرکاربرد جهت راه‌اندازی رستوران می‌توان این موارد را ذکر کرد:**



هود  
کباب پز  
سرخ کن  
ماشین ظرفشویی  
انواع قابلمه و دیگ  
چرخ گوشت صنعتی  
خلال کن سیب زمینی  
دستگاه پوست کن  
دستگاه جوجه گردان  
دستگاه کراکف پز  
دستگاه سالاماندر  
دستگاه کباب ترکی  
گرمکن غذا

هنگامی که تجهیزات آشپزخانه خود را آماده کردید، باید روی وسایل رستوران تمرکز کنید. به عبارت دیگر جایی که میهمانان شما پذیرایی می‌شوند. میز و صندلی پیش شرط‌های اساسی رستوران هستند علاوه بر آن ظروف چاشنی، نمک و فلفل، ظروف نقره، ظروف شیشه‌ای و کالاهای کاغذی نیز از موارد دیگر هستند. اگر رستوران شما غذای مخصوصی سرو می‌کند یا یک رستوران چند غذایی است، ممکن است به انبوهی از اقلام خاص آن آشپزی (یعنی چوب‌های غذای آسیایی) نیز نیاز داشته باشید.

**برخی از تجهیزات لازم که بدون آنها قسمت جلوی رستوران کامل نخواهد شد عبارتند از:**

**تابلوهای منو**

این تابلوها می‌توانند به سادگی تابلوهای تخته‌ای باشند، جایی که می‌توانید در مورد “جاذبه‌های” آن روز خاص بنویسید. این تخته‌ها به طور کلی درست در خارج از رستوران قرار می‌گیرند و معمولاً چشم بسیاری از رهگذران را که ممکن است فقط مشتری بالقوه شما باشند، به خود جلب کنند.

## سفره و دستمال سفره

سفره و دستمال موارد اساسی است که اگر قصد اصلاح و ظرافت رستوران را دارید، بهتر است آن‌ها را تهیه کنید.

## ظروف نمک و فلفل

این وسایل نباید خسته کننده به نظر برسند. ظروف فلفل و نمک با طراحی منحصر به فردی در بازار موجود است. حتی می‌توانید آن را سفارشی کنید و آرم رستوران خود را در آن قرار دهید.

## ۳. تجهیزات عملیاتی

امروزه هیچ صاحب رستورانی قصد ندارد به صورت دستی با مشتریان خود برخورد کند. از این رو، تقاضای اقلامی که به عملکرد رستوران کمک می‌کنند، زیاد شده است. یکی از این اقلام دستگاه‌های کارت خوان هستند که به طور فزاینده‌ای توسط رستوران‌ها استفاده می‌مختلفی در بازار وجود دارد و شما باید POS شود تا عملکرد آن را یکپارچه کند. سیستم‌های سیستم‌هایی را انتخاب کنید که نیازهای شما را برطرف می‌کند.

از سیستمی استفاده کنید که نه تنها در صورت حساب عمومی بلکه در مدیریت سهام و موجودی کالا، مدیریت ارتباط با مشتری و گزارشگری و تجزیه و تحلیل به شما کمک خواهد کرد. بهترین سیستم باید سیستمی باشد که از طریق آن کنترل کاملی بر کلیه فعالیت‌های رستوران خود داشته باشید. شما باید بتوانید تعداد صورتحساب‌های تولید شده در تمام فروشگاه‌های خود و تخفیف‌های ارائه شده را ردیابی کنید، گزارش فروش را در همه فروشگاه‌ها مقایسه کنید، سهام و موجودی را مدیریت کنید و بعد از اینکه سیستم به شما اعلام کرد، ثبت کنید دوباره سفارش POS سفارشات را مستقیماً از طریق دهید.

### **حداقل مبلغ مورد نیاز برای خرید کلیه لوازم آشپزخانه صنعتی چقدر است؟**

تعیین یک مبلغ و عدد برای راه اندازی یک آشپزخانه صنعتی 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 شود.



مبلمان و تجهیزات رستوران شما به سرمایه گذاری قابل توجهی نیاز دارد، هم از نظر مالی و هم از نظر صرف وقت برای انجام بهترین انتخاب‌ها. مهم این است که هنگام تهیه برنامه در هیچ کار کوتاهی نکنید.

صرف نظر از نوع رستورانی که باز می‌کنید، به تجهیزات تولیدی احتیاج خواهید داشت. نیازهای تجهیزات خاص از یک رستوران به رستوران دیگر متفاوت خواهد بود اگر قصد راه‌اندازی رستوران کوچکی را دارید می‌توانید با هزینه ۵۰ الی ۶۰ میلیون آن را راه‌اندازی کنید اما برای راه‌اندازی رستوران‌های بزرگ به ۳۰۰ الی ۴۰۰ میلیون پول نیاز دارید.

برای راه‌اندازی رستوران حتماً باید از تجهیزات آشپزخانه صنعتی استفاده کرد؟  
اگر قصد راه‌اندازی رستوران را دارید حتماً باید از تجهیزات صنعتی استفاده کنید، 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. اگر هزینه کافی ندارید می‌توانید از تجهیزات صنعتی دسته دوم استفاده کنید. در این صورت کیفیت دستگاه‌ها بالا است؛ اما هزینه کمتری دارد.

## حداقل لوازم آشپزخانه صنعتی مورد نیاز برای راه اندازی یک رستوران کوچک چیست؟

رستوران های کوچک مزایای بسیاری نسبت به رستوران های بزرگ و زنجیره ای دارند. رستوران های کوچک فضای فوری و دنجی را ارائه می دهند که برای بسیاری از جوانان ایده آل هستند. آنها معمولاً به تجهیزات کمتری برای شروع کار احتیاج دارند، پرسنل کمتری را استخدام می کنند و از نظر هزینه خدمات و نگهداری هزینه کمتری دارند. حتی با مقدار کمی صندلی رستوران های کوچک هنوز هم می توانند سود قابل توجهی کسب کنند.



هود

اجاق گاز

کباب پز

سرخ کن

ماشین ظرفشویی

انواع قابلمه و دیگ

چرخ گوشت صنعتی