

با کمترین هزینه فست فود خود را راه اندازی کنید!

خیلی ها بر این باورند که شروع به کار رستوران یا فست فود بودجه بسیار زیادی را میخواهد ولی ما در این مقاله برای شما این مسئله را شفاف سازی کرده و برای شما انواع تجهیزات فست فود را معرفی خواهیم کرد.

اگر نیاز به افتتاح فست فود با کمترین هزینه داشته باشید میبایست محصولات مورد نیاز خود را از تولیدی تهیه کنید، یکی از تولید کنندگان تجهیزات فست فود در ایران دیجی صنعت میباشد که همواره با ارائه قیمت های منصفانه مشتریان را شگفت زده کرده است.

شروع به کار در حوضه صنعت غذایی همیشه نیاز به تخصص داشته است ما برای شما پیشنهاد میکنیم که قبل از تصمیم به افتتاح فست فود خود حتما مدتی با این حوضه آشنا شده و یک سر رشته ای داشته باشید مقالاتی که در این زمینه برای شما کمک خواهند کرد تا آشنایی با حوضه فست فود را داشته باشید در زیر گفته شده است:

- تحلیل کسب و کار فست فود + درآمد
- تاریخچه فست فود (دیجی صنعت)
- بهترین اپلیکیشن های سفارش غذا در ایران

چنانچه از نظر بودجه و فضای کاری دچار چالش هستید میتوانید با کمک مشاوران دیجی صنعت بهترین تجهیزات را با کمترین هزینه تهیه کنید از جمله تجهیزاتی که برای هر فست فود مورد نیاز است: فر پیتزا – گریل روغنی و ذغالی – سرخ کن و اجاق میباشد که اگر شما بخواهید تمامی اینها را به صورت تکی خریداری کنید هزینه زیادی را پرداخت خواهید کرد پس دیجی صنعت برای شما انواع طرح های فر ساندویچی را در نظر گرفته که میتوانید با پرداخت هزینه پایین تمامی اینها را به صورت یکجا تهیه نمایید.

این تنها یک ترفند ساده برای کاهش هزینه های افتتاح فست فود میباشد در ادامه به نحوه محاسبه تقریبی هزینه های افتتاح فست فود خواهیم پرداخت با ما همراه باشید...



نحوه محاسبه هزینه های تجهیزات مورد نیاز فست فود

برای تخمین بودجه مورد نیاز تجهیزات فست فود (این مراحل فقط برای هزینه آشپزخانه فست فود طراحی شده است) مراحل زیر را انجام دهید :

۱. مکان یابی مناسب برای خرید یا اجاره آشپزخانه
۲. طراحی منو برای ارائه غذا ها
۳. لیست کردن تجهیزات مورد نیاز برای پخت غذا های منو
۴. توجه به مترژ آشپزخانه
۵. تخمین مواد غذایی پر فروش
۶. پیدا کردن فروشگاه یا تولیدی معتبر برای تهیه تجهیزات فست فود
۷. دریافت مشاوره تخصصی برای خرید تجهیزات فست فود
۸. آگاهی از قیمت های هر دستگاه



آموزش نگهداری از تجهیزات فست فود

۱- تمیزکاری روزانه

سعی کنید تمامی تجهیزات فست فود را هر روز تمیز کنید این کار مانع تجمع جرم ، چربی و باقیمانده ی غذا در تجهیزات می شود . برای تمیز کردن تجهیزات می توانید از برس های مخصوص برای کندن غذاهای چسبیده شده یا محلول های تمیز کننده استاندارد که به جنس تجهیزات آسیب نرساند ، استفاده کنید این کار طول عمر دستگاه را طولانی می کند .

۲- تمیز کاری دوره ای

در نظافت روزانه تجهیزات ، لزوما به همه ی نقاط دستگاه ها دسترسی وجود ندارد و نظافت در آن نقاط انجام نمی شود . و از طرفی هم تمیز کردن آن نقاط نیاز به وقت زیادی دارد که قطعا به صورت روزانه قابل انجام نمی باشد . به همین دلیل نیاز است در بازه های زمانی هفتگی یا ماهانه اجزای برخی از تجهیزات را باز کنید و آن ها را عمیق تر تمیز کنید . معمولا فرهای پیتزا/ یا تجهیزات مشابه نیاز به این نوع نظافت دارند .

۳- توجه به دستورالعمل ها

برای استفاده و هم چنین تمیز کردن تجهیزات فست فود به دستورالعملهای آن ها توجه کنید . گاهی عدم توجه به فرمول و مراحل استفاده از دستگاه یا انتخاب اشتباه مواد تمیز کننده به دستگاه یا حتی پرسنل شما آسیب جدی وارد می کند . از اینرو به نکات استفاده از تجهیزات توجه کنید و در صورت نداشتن شناخت کافی ، دست به ابتکار و اقدامات خودسرانه ننزید . گاهی اوقات یک بی توجهی و غفلت کوچک منجر به ایجاد مشکلات بزرگ و هزینه های زیادی می شود . در چنین شرایطی با تماس با پشتیبانی دیجی صنعت دستورالعمل های هر محصول را برای تمیز کاری دریافت کنید .

۴- بازرسی دوره ای تجهیزات

پس از تمیز کردن تجهیزات و در بازه های زمانی مشخص به بررسی اتصالات ، لوله ها ، شیرآلات و سایر اجزای آنها پردازید تا در صورت کهنگی ، شکستگی یا نشستی اجزای لازم را تعویض یا تعمیر کنید . با این کار از بروز مشکلات بزرگتر و خرابی جدی تر به تجهیزات جلوگیری کرده اید .

۵- مراقبت صحیح از تجهیزات ساخته شده از استیل استنلس

همانطور که قبلا هم گفته شد اکثر تجهیزات فست فود از ورق یا قوطی استنلس ضد خش ساخته می شوند اما بدین معنا نیست که تحت هر شرایطی این تجهیزات سالم و بدون خط باقی می مانند بخش عمده ای از این موضوع به نحوه ی مراقبت شما بستگی دارد . برای تمیز کردن آن ها از ترکیب مواد شیمیایی پرهیزید و از پارچه های نرم استفاده کنید .



لیست تجهیزات فست فود دیجی صنعت

دیجی صنعت به عنوان یکی از تولید کنندگان مطرح کشور گروهی از تجهیزات فست فود خود را در وبسایت فروشگاه خود بارگذاری کرده است تا مشتریان گرامی با مراجعه به سایت بتوانند به راحتی محصولات مورد نیازشان را به دست بیاورند .

از دسته بندی های شرکت دیجی صنعت در زمینه فست فود میتوان به موارد زیر اشاره کرد :

- فر ساندویچ
- فر پیتزا
- جوجه گردان
- سرخ کن صنعتی
- کباب پز ترکی
- اجاق گریل
- میز کار

اگر نیاز به پشتیبانی یا ثبت خرید محصول سفارشی را داشتید با پشتیبانی وبسایت دیجی صنعت تماس حاصل فرمایید :

۰۹۹۳۰۸۶۲۹۰۰

۰۹۳۰۰۸۹۱۰۴۳

آدرس پیج اینستاگرام دیجی صنعت : **dgsanaat**