

هنر کافی شاپ هکاری!

امیر حسین
صلاحی
روزنامه‌نگار

کافی شاپ‌ها امروزه به مکانی تبدیل شده‌اند که افراد برای گذران وقت خود با دوستان یا برگزاری جلسات مختلف در آن زمان خود را سپری می‌کنند؛ همان نقشی که قهوه خانه‌ها در گذشته ایفا می‌کردند و محلی برای همنشینی افراد بودند. در دنیای مدرن امروز که ارتباطات گسترده عظیم تری را در بر گرفته نیاز به چنین مکان‌هایی بیش از پیش احساس می‌شود و راه اندازی کافی شاپ را به یکی از مشاغل جذاب که با اندکی هوشمندی و خلاقیت در آمد خوبی را نیز به همراه دارد تبدیل کرده است.



اگر قصد دارید کافی شاپی شیک و مدرن راه اندازی و از طریق آن به درآمد دست پیدا کنید باید ابتدا با اولویت شروع این کار آشنا شوید و از آن چه در جریان کار با آن رو به رو خواهید شد اطلاع کسب کنید.

نکات مهم در انتخاب مکان

اولین قدم برای راه اندازی کافی شاپ یافتن مکانی مناسب است که بدون شک یکی از مهم ترین عوامل موفقیت شما در آینده کاری تان به شمار می‌رود.

برای انتخاب مکان کافی شاپ لازم است ابتدا به میزان مشتری‌های احتمالی خود در آن منطقه دقت کنید. بدون شک راه اندازی کافی شاپ در نزدیکی مکان‌هایی مانند موسسات آموزش عالی، آموزشگاه‌ها، مراکز تجاری و سایر مکان‌های شلوغ و پر رفت و آمد که جمعیت جوان را که عمده مشتریان کافی شاپ هستند، در بر بگیرند انتخاب هوشمندانه تری است.

باید به این نکته توجه داشته باشید مکانی که خریداری یا اجاره می‌کنید باید طبقه همکف یا بالاتر باشد و حداقل ۲۰ متر مربع متراژ داشته باشد تا بتوانید مجوزهای لازم را برای کار خود کسب کنید.

شناسایی سلیق مشتریان

قدم بعدی در راه اندازی کافی شاپ آشنا شدن با سلیق مشتریان آن منطقه است. برای این کار می‌توانید به رقبای خود که در آن منطقه فعالیت می‌کنند سری بزنید و با منوی آن‌ها آشنا شوید، این کار تا حدودی شما را با آن چه مشتریان از منوی شما انتظار دارند آشنا می‌کند. راه دیگری نیز وجود دارد که ممکن است اندکی دشوار و زمان بر باشد اما ضرب اطمینان بیشتری را به شما در انتخاب منویی موفق خواهد داد. شما می‌توانید در مراسم افتتاحیه و چند هفته ابتدایی شروع کار تان منویی بسیار متنوع شامل انواع نوشیدنی‌ها، غذاها و میان وعده‌های مختلف را به صورت آزمایشی آماده کنید و با یک بررسی دقیق طی مدت یک یا دو ماه سلیقه اصلی مشتریان خود را بسنجید و به منویی تخصصی تر دست یابید.

طراحی داخلی و خارجی کافی شاپ

قدم بعد طراحی دکور داخلی و خارجی کافی شاپ است. استفاده از رنگ‌ها و المان‌های بصری که مشتریان را به سوی شما جذب و حس خوشایند حضور در کافه را به آن‌ها منتقل کند بیش از هر چیز خلاقیت، درک از سلیقه مشتریان و حس زیبایی شناسی و بهره گیری از روان شناسی رنگ‌ها را می‌طلبد و البته تا حدودی به سلیق

برای انتخاب مکان کافی شاپ لازم است ابتدا به میزان مشتری‌های احتمالی خود در آن منطقه دقت کنید. بدون شک راه اندازی کافی شاپ در نزدیکی مکان‌هایی مانند موسسات آموزش عالی، آموزشگاه‌ها، مراکز تجاری و سایر مکان‌های شلوغ و پر رفت و آمد که جمعیت جوان را که عمده مشتریان کافی شاپ هستند، در بر بگیرند انتخاب هوشمندانه تری است

شخصی شما و همکاران تان بستگی دارد.

چه تجهیزاتی نیاز دارید؟

قدم چهارم تهیه لوازم مورد نیاز برای کار تان است. منوی شما هر چه به روز تر باشد هزینه بیشتری در بر دارد و تجهیزات کامل تری را می‌طلبد. برای راه اندازی کافی شاپ به طور معمول به آب میوه گیری، مایکروویو، یخچال، دستگاه اسپرسو، دستگاه آسیاب قهوه و اسپرسو، قهوه جوش، قهوه پودر کن، پیمانه، همزن شیر جوش، دم کن قهوه، سماور برقی، اجاق گاز، مبلمان، ساندویچ میکر و وسایل سرو، نظافت و شست و شو نیاز دارید.

قهوه عالی با کافئین کاربلد

استخدام یک کافی من با تجربه نیز نکته حائز اهمیت بعدی است. برای این که همیشه مشتریان ثابتی داشته باشید باید محصولات منحصر به فرد نیز داشته باشید. یک کافی من با تجربه و کاربلد باعث

می‌شود قهوه‌های بسیار عالی زبانزد همه شود. این امر باعث می‌شود که مشتریان ثابت داشته باشید و همچنین اسم برند شما در زبان‌ها بچرخد و معروفیت شما دوچندان شود.

هزینه‌های مواد اولیه

تامین مواد اولیه برای پذیرایی یک رکن مهم دیگر در کافه داری است. اگر در منطقه‌ای مناسب کار خود را شروع کرده باشید به طور متوسط ماهانه ۱۰۰۰ نفر مشتری خواهید داشت و تامین مواد اولیه مورد نیاز بین ۲۰ تا ۳۰ میلیون تومان به صورت ماهانه برای شما هزینه بر خواهد بود که اهمیت تامین مالی مناسب و مطمئن را گوشزد می‌کند. اکنون فضای بسیار مناسب تری نسبت به گذشته در این بازار وجود دارد، اما اگر قبل از شروع به کار تجربه‌ای در این زمینه کسب کنید در موفقیت شما بسیار مفید خواهد بود. رعایت اخلاق حرفه‌ای و احترام به سلیقه و خواست مشتری می‌تواند تضمین کننده استمرار شما در بازار باشد.

کافه نون

یک روز خوب با خوردن یک قهوه خوب شروع می‌شود. ما یک مجموعه زنجیره‌ای و بیرون بر هستیم که انواع قهوه دم کردنی و اسپرسو، چای، انواع نوشیدنی‌های داخل بطری، شیرینی و نان‌های فرانسوی را به صورت تازه، با کیفیت و قیمت یکسان در تمامی شعب سرو می‌کنیم. ما با همراهی و تلاش تک به تک اعضای تیم جوان و خلاق مان در راستای رضایت شما مشتریان کافه نون فعالیت می‌کنیم. برای پیشرفت و رشد تیم کافه نون، مادر کنار هم بزرگ می‌شویم.



کافی شاپ ۱۸۶۰

کافه‌ای که حال و هوای هر کسسی را دگرگون می‌کند. کافه ما با فضایی متفاوت و عجیب دنیای دیگری در خود دارد؛ همین که وارد کافه شوید خود را در میان یکی از لوکیشن‌های فیلم‌های وسترن خواهید یافت. تلاش ما این است کافی شاپ ۱۸۶۰ در کنار موزیک کانتری و برخورد خوب و حرفه‌ای پرسنل مان با کلاه و لباس کابوی به یک کافه همه چیز تمام وسترنی تبدیل شود. سری به کافی شاپ ۱۸۶۰ بزنید و در فصل سرما خود را مهمان یک قهوه خوش طعم کنید.