

به نام خدا



آموزش جامع راه اندازی و مدیریت کافی شاپ

مؤلف:

مهناز قشقایی داوری

با همکاری:

آرش قاجاری



هرگونه چاپ و تکثیر از محتویات این کتاب بدون اجازه کتبی ناشر ممنوع است. متخلفان به موجب قانون حمایت حقوق مؤلفان، مصنفان و هنرمندان تحت پیگرد قانونی قرار می گیرند.

◀ عنوان کتاب: آموزش جامع راه اندازی و مدیریت کافی شاپ

◀ مولف: مهناز قشقایی داوری

(با همکاری: آرش قاجاری)

◀ ناشر: موسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران

◀ ویراستار: مهدیه مخبری

◀ صفحه آرابی: شبنم هاشم زاده

◀ طراح جلد: داریوش فرسای

◀ نوبت چاپ: اول

◀ تاریخ نشر: ۱۳۹۹

◀ چاپ و صحافی: صدف

◀ تیراژ: ۱۰۰ جلد

◀ قیمت: ۷۴۰۰۰۰ ریال

◀ شابک: ۹۷۸-۶۲۲-۲۱۸-۴۱۶-۲

نشانی واحد فروش: تهران، میدان انقلاب،

خ کارگر جنوبی، روبروی پاساژ مهستان،

پلاک ۱۲۵۱

تلفن: ۲۲۰۸۵۱۱۱-۶۶۴۱۰۰۴۶

فروشگاههای اینترنتی دیباگران تهران :

WWW.MFTBOOK.IR

www.dibagarantehran.com

www.dibbook.ir

نشانی تلگرام: @mftbook نشانی اینستاگرام دیبا dibagaran_publishing

هر کتاب دیباگران، یک فرصت جدید شغلی.

هرگوشی همراه، یک فروشگاه کتاب دیباگران تهران.

از طریق سایتها و اپ دیباگران، در هر جای ایران به کتابهای ما دسترسی دارید.

فهرست مطالب



بخش اول اصول راه‌اندازی کافی شاپ

- فصل اول : مدارک لازم جهت اخذ جواز برای کافی شاپ ۸
- فصل دوم : دیزاین و طراحی کافی شاپ ۱۱
- فصل سوم : آشنایی با نکات مربوط به بهداشت و اخذ مجوز مربوط ۲۱
- فصل چهارم: آشنایی با دستگاه‌ها و تجهیزات مورد نیاز کافی شاپ و نگهداری آن ۲۶
- فصل پنجم : انتخاب و انتصاب پرسنل ۵۷
- فصل ششم : مدیریت حرفه‌ای کافی شاپ ۶۲
- فصل هفتم : مدیریت مالی کافی شاپ ۶۹

بخش دوم آشنایی با اصول هتلداری

- فصل اول : اصول رفتار با مشتری ۸۵
- فصل دوم : انواع سرویس‌های پذیرایی ملل ۸۹
- فصل سوم : شناخت مشتری و فنون جذب ۱۰۲

بخش سوم شناخت و تجارت قهوه

فصل اول: شناخت قهوه ۱۰۸

فصل دوم : گونه‌های قهوه براساس نژاد ۱۱۳

فصل سوم: فرآوری دانه‌های قهوه ۱۱۹

فصل چهارم : ترکیب انواع دانه قهوه ۱۲۳

فصل پنجم : فواید قهوه ۱۲۸

فصل ششم : تأثیرات خواص شیمیایی آب بر طعم و عطر قهوه ۱۳۱

بخش چهارم تهیه و تنظیم منو

فصل اول : نحوه کار با دستگاه اسپرسو ۱۳۴

فصل دوم : بار گرم ۱۴۵

فصل سوم : قهوه‌های دمی ۱۶۳

فصل چهارم : بار سرد ۱۸۵

فصل پنجم : تهیه انواع پیتزا و غذاهای مخصوص کافه ۱۹۶

فصل ششم : تهیه و سرو انواع پیش‌غذاهای مخصوص کافه ۲۱۸

فصل هفتم : تهیه و سرو دسر و کیک‌های مخصوص کافه ۲۳۰

فصل هشتم : تهیه و سرو انواع دمنوشها ۲۴۲

فصل نهم : شناخت انواع چای ۲۴۵

منابع ۲۵۷

کتاب‌ها ۲۵۹

مقالات ۲۶۰

نظمی کیفیت انتشارات مؤسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران در عرصه کتاب‌های است که بتواند
خواسته‌های به روز جامعه فرهنگی و علمی کشور را تا حد امکان پوشش دهد.
هر کتاب دیباگران تهران، یک فرصت جدید شغلی و علمی

حمد و سپاس ایزد منان را که با الطاف بیکران خود این توفیق را به ما ارزانی داشت تا بتوانیم در راه ارتقای دانش عمومی و فرهنگی این مرز و بوم در زمینه چاپ و نشر کتب علمی دانشگاهی، علوم پایه و به ویژه علوم کامپیوتر و انفورماتیک گام‌هایی هرچند کوچک برداشته و در انجام رسالتی که بر عهده داریم، مؤثر واقع شویم.

گسترده‌گی علوم و توسعه روزافزون آن، شرایطی را به وجود آورده که هر روز شاهد تحولات اساسی چشمگیری در سطح جهان هستیم. این گسترش و توسعه نیاز به منابع مختلف از جمله کتاب را به عنوان قدیمی‌ترین و راحت‌ترین راه دستیابی به اطلاعات و اطلاع‌رسانی، بیش از پیش روشن می‌نماید.

در این راستا، واحد انتشارات مؤسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران با همکاری جمعی از اساتید، مؤلفان، مترجمان، متخصصان، پژوهشگران، محققان و نیز پرسنل ورزیده و ماهر در زمینه امور نشر درصدد هستند تا با تلاش‌های مستمر خود برای رفع کمبودها و نیازهای موجود، منابعی پُر بار، معتبر و با کیفیت مناسب در اختیار علاقمندان قرار دهند.

کتابی که در دست دارید با همت "سرکار خانم مهناز قشقایی داوری" و تلاش جمعی از همکاران انتشارات میسر گشته که شایسته است از یکایک این گرامیان تشکر و قدردانی کنیم.

کارشناسی و نظارت بر محتوا: زهره قزلباش

در خاتمه ضمن سپاسگزاری از شما دانش‌پژوه گرامی درخواست می‌نماید با مراجعه به آدرس dibagaran.mft.info (ارتباط با مشتری) فرم نظرسنجی را برای کتابی که در دست دارید تکمیل و ارسال نموده، انتشارات دیباگران تهران را که جلب رضایت و وفاداری مشتریان را هدف خود می‌داند، یاری فرمایید.

امیدواریم همواره بهتر از گذشته خدمات و محصولات خود را تقدیم حضورتان نماییم.

مدیر انتشارات

مؤسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران
bookmarket@mft.info

مقدمه مولف



خرد را سوی دانایی عنان داد

به نام آنکه تن را نور جان داد

به حکمت و یاری خداوند توفیقی حاصل شد تا امکان تهیه کامل‌ترین و کاربردی‌ترین کتاب اصول و فنون مدیریت و راه‌اندازی کافی‌شاپ از صفر تا صد را برای شما خوانندگان عزیز فراهم آورم. در واقع، کتاب حاضر تمام تجربه‌های اینجانب در طی سال‌ها مدیریت کافه‌داری و چکیده‌ای از بهترین مطالبی که از منابع پیشرفته و علمی سراسر جهان آموخته و گردآوری کرده‌ام را دربردارد. این کتاب می‌تواند راهنمای کاملی باشد برای کسانی که می‌خواهند یک کافی‌شاپ دایر کنند و یا مدیریت کافه‌ای را به‌دست بگیرند.

به امید مفید واقع شدن این کتاب، از همه خوانندگان گرامی خواستاریم که با استفاده از آدرس الکترونیکی زیر ما را از کمبودها و کاستی‌های کتاب باخبر کرده و ایده‌های درخشان خود را نیز با ما به اشتراک بگذارند. این کتاب تقدیم میکنم به مادرم که تلاش و پشتکارش در زندگی الگوی موفقیت من بوده و همسرم که همیشه مشوق من بوده و دخترم که نتیجه تلاش و امید به زندگی من است و تقدیم به دوستداران کافه قشقایی

مهناز قشقایی داوری

schoolqashqai@gmail.com

[Qashqai_academy \(Instagram\)](#)

بخش اول 



اصول راه اندازی کافی شاپ