

## Kávézót nyitnál? Ezt senki nem mondja el előre

Létrehozás: 10/13/2026 - 17:31

Szerző: Melano

 [1]

Van az az álom, hogy otthagyd az irodát, és nyitsz egy kis helyet a sarkon - jó kávé, pár sütemény, esténként talán bor is.

Aztán tényleg megcsinálod, és pár hónap alatt rájössz, hogy a kávéfőzés volt a legkisebb probléma az egészben.

A pénz nagy része ugyanis nem oda megy, ahova gondolnád. Nem a berendezésre, nem a pultra, nem is a szép neonfeliratra az ablakban, amit annyira akartál. A legtöbb meglepetés ott vár, ahová a vendég soha nem lát be.

### A konyha, ami láthatatlan

Egy kávézó vagy kisebb bisztró konyhájában másképp mennek a dolgok, mint otthon. Nem azért, mert bonyolultabb a főzés, hanem mert egészen más a tempó és a mennyiség. Ha péntek este ötven csésze kávé mellé harminc pohár és ugyanennyi tányér gyűlik össze egy óra alatt, egy konyhai mosogató és egy jó adag türelem nem lesz elég.

Itt jön a képbe az, amiről szinte senki nem beszél a nyitás előtt: a mosogatás. Ez hangzik a legkevésbé izgalmasnak az egész vállalkozásdiban, mégis ez az, ami miatt a legtöbb kezdő vendéglátós vakarja a fejét a második hónap végén. Kézzel mosogatni harminc főre nem opció, ha közben ki is akarsz szolgálni valakit.

Aki idáig eljut, előbb-utóbb komolyan foglalkozik az ipari mosogató vásárlás kérdésével — nem azért, mert menő, hanem mert egyszerűen enélkül összeomlik a péntek esti kiszolgálás. Egy [ipari mosogató vásárlás](#) [2] gyorsan megoldja a problémát. A gépi mosogatás pár perc alatt lebonyolítja az egyébként kézi erővel fél órát igénybe vevő munkafolyamatot, még hozzá úgy, hogy közben a higiéniai előírásoknak is megfelel — ami egy ételt és italt kínáló helyen nem apróság.

### Amit tényleg tervezni kell

Van pár dolog, amit érdemes a nyitás előtt legalább egyszer végiggondolni: mekkora forgalmat bír el valójában a konyhád a jelenlegi felszereléssel, hova fér el egy nagyobb gép, ha a hely amúgy is szűkös, és mennyi idő alatt térül meg egy ilyen beruházás, ha a kézi mosogatásra fizetett plusz munkaóra helyett gépre bízod. Ezekre nem lehet Instagram-fotók alapján válaszolni — ott kell állni a konyhában egy forgalmas estén, és onnan visszafelé tervezni.

### A lényeg

A kávézó-álom szép dolog, és sokaknak be is jön. De aki tényleg belevág, annak előbb-utóbb szembe kell néznie azzal, hogy a vendéglátás nem csak a látványról szól, hanem a háttérben zajló munkáról

is. Az ehhez kapcsolódó döntések azok, amiken áll, vagy bukik, hogy a hely túléli-e az első nyarat, vagy sem.

## **A kapacitást nem a jó napokra kell méretezni**

A vendéglátásban az egyik leggyakoribb hiba, hogy mindenki az átlagos forgalomból indul ki. De mi a helyzet akkor, amikor egyszerre érkezik sok vendég. Csúcsidőben is ki kell tudni szolgálni a megnövekedett számú vendéget. A gépek, a pult és a mosogatási folyamat kapacitását ezért nem az átlagos, hanem a csúcsidőszak alapján érdemes megtervezni.

Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy nem elég azt kiszámolni, hány csészét használ a hely egy teljes nap alatt. Azt is látni kell, hogy ebből mennyi fogy el egyetlen órában, és közben milyen gyorsan kell újra rendelkezésre állnia a poharaknak, táányéroknek és egyéb eszközöknek. Ha a tiszta edények folyamatosan elfogynak, az egész kiszolgálás lelassulhat, függetlenül attól, milyen jó a kávé vagy mennyire felkészült a személyzet.

A megfelelő mosogatógép ezért nem egyszerűen egy konyhai berendezés a sok közül. A kapacitás, a ciklusidő, a helyigény és az energia- illetve vízfelhasználás együtt határozza meg, hogy valóban illeszkedik-e az adott üzlet működéséhez. Egy rosszul megválasztott gép ugyanúgy okozhat problémát, mint egy túl kicsi: az egyik nem bírja a csúcsidőt, a másik pedig feleslegesen foglal helyet és terheli a költségvetést.

A nyitás előtt ezért érdemes nemcsak azt megtervezni, mit lát majd a vendég, hanem azt is, hogyan működik majd minden a háttérben. Mert egy jól működő kávézóban a vendég éppen azt nem veszi észre, hogy a háttérben mennyire pontosan van megszervezve minden.

Forrás: Attase.hu

### **Tags:**

[ipari mosogatógép](#) [3]

### **Színes:**

[Ízek](#) [4]

---

**Forrás webcím:** [https://www.melano.hu/kavezot\\_nyitnal\\_ezt\\_senki\\_nem\\_mondja\\_el\\_elore](https://www.melano.hu/kavezot_nyitnal_ezt_senki_nem_mondja_el_elore)

### **Hivatkozások**

[1] [https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/ipari\\_mosogato\\_-\\_attase.hu\\_-\\_melano.hu\\_.jpg](https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/ipari_mosogato_-_attase.hu_-_melano.hu_.jpg)

[2] <https://www.attase.hu/mosogatas/ipari-mosogatogep>

[3] [https://www.melano.hu/tags/ipari\\_mosogatogep](https://www.melano.hu/tags/ipari_mosogatogep)

[4] <https://www.melano.hu/szines/izek>