

 Ghahve Khune
**WE
Take Care of
YOUR
BUSINESS**



**فهموده
خورتنه**

*** ما، پشتیبان
کسب و کار شما هستیم ...**

قهوه‌خانه‌ها قرن‌هاست در جوامع شرقی مخصوصاً ایران، حضور پررنگی در روابط اجتماعی دارند. شنیدن کلمه قهوه‌خانه ناخودآگاه تصویر میز و چند صندلی را در ذهن ایجاد میکند. فضایی برای با هم بودن، تبادل اطلاعات، گفت‌وگو، مباحثه، نوشیدن، تفریح و دور شدن از خستگی روزمره و به نوعی خانه دوم خیلی از ما هستند. چه به شکل قهوه‌خانه‌های دوره صفوی چه به صورت کافه‌های مدرن امروز.

با توجه به شرایط بازار امروز چه از منظر اقتصادی و چالش‌های روزمره‌ای که تجربه میکنیم و چه با نگاه تخصصی و به روز در حوزه مدیریت، تجهیزات و ارائه خدمات، نیاز به فضایی برای هم‌اندیشی و حمایت درون صنفی بیشتر از قبل احساس می‌شود. اعتقاد به کار جمعی و حرکت در راستای منافع گروهی نیازمند همدلی و تجربه کردن است. تلاش ما در این چند سال ساخت همان میزی است که بتوانیم در کنار هم به گفت‌وگو بپردازیم و اسم آن میز را گذاشتیم قهوه‌خانه



مجموعه «قهوه‌خانه» امروز شامل بخش‌های متنوعی است که هر یک با هدف پوشش کامل نیازهای صنعت کافه و رستوران شکل گرفته‌اند. این بخش‌ها شامل **مشاوره در زمینه تأسیس و توسعه کافه و رستوران، طراحی چارت سازمانی و کانسپت، برندینگ و تولید محتوا، آموزش و تحقیق، فروش تجهیزات تخصصی و مواد اولیه مصرفی و تعمیرات** می‌شوند. تمامی این بخش‌ها طی سیزده سال، با شناخت نیازها، تحقیق مستمر و اجرای راه‌حل‌های بهینه، به صورت تیمی ایجاد و توسعه یافتند.



پایداری و پویایی هر کسب و کار در صنعت کافه و رستوران، بدون شک نیازمند برنامه‌ریزی، تعریف مشخص اهداف، ارزش‌گذاری درست و بموقع، تجهیزات استاندارد، نیروی انسانی آموزش دیده و البته یکپارچگی کلیه بخش‌های آن است.

قهوه‌خانه، مجموعه‌ایست که از تیم‌های مختلفی همچون طراحی، مشاوره، فروش، آموزش و راه‌اندازی در صنعت کافه و رستوران تشکیل شده است. شفافیت در ارائه خدمات، سنجش نیاز مخاطب، پایبندی به اصول و رعایت استانداردها، سرعت در پاسخگویی و پیگیری خدمات به عنوان ارزشهای اصلی ما تلقی می‌شود.

ما در هر پله از کسب و کار، **از ایده‌پردازی تا ارتقا و بهبود سیستم** در حال کار می‌توانیم بر اساس تعریف اولویت‌ها و نیازسنجی آنها هم در بخش تجهیزات و ابزارها، هم در بخش دانش فنی و اجرا و همچنین در راستای آموزش نیروهای انسانی همواره در کنار کارفرمایان بوده و حامی کسب و کارهای این صنعت باشیم.

شروع مسیر ما در سال ۱۳۹۱ با تأسیس کافه

«گُفیشه» در تهران رقم خورد. این کافه، طی هشت سال فعالیت، به منبعی ارزشمند از تجربه‌ها و خاطرات برای تیم ما و مخاطبانش تبدیل شد.

در فروردین ۱۳۹۷، با آغاز فعالیت در شهر رشت، توزیع مواد اولیه مانند قهوه مائورو، سیروپ مونین فرانسه، و فروش تجهیزات تخصصی دم‌آوری قهوه را شروع کردیم. همچنین به‌عنوان یکی از اعضای هیئت مؤسس جمعیت قهوه گیلان، یک سال در این انجمن فعالیت داشتیم که حاصل آن برگزاری دو رویداد در خانه فرهنگ، چند ورکشاپ تخصصی، و نخستین مسابقه رسمی قهوه در گیلان با عنوان فنجان ایده‌آل قهوه ایبریک بود.

در ادامه، با حضور به‌عنوان عضو تیم برگزاری مسابقات ملی ایروپرس از سال ۱۳۹۸ تا کنون و برگزاری مسابقه ایروپرس رشت در سال ۱۴۰۰، رویداد مونین دی با حضور نماینده مونین فرانسه در رشت، و چندین ورکشاپ و رویداد تخصصی دیگر، تلاش کردیم مسیری مبتنی بر دانش روز و تخصص گرایی را طی کنیم.

نتیجه این تلاش‌ها، تأسیس آکادمی کافی پروسس در سال‌های ۱۳۹۸ تا ۱۳۹۹ بود که بعدها به سایر فعالیت‌های آموزشی منجر شد. در آن دوره، بیش از ۶۰ دوره تخصصی گروهی و خصوصی در حوزه‌هایی مانند باریستا پایه، دم‌آوری، سنسوری، و اسپرسو، به همراه سه دوره با مدرسین مهمان، دو رویداد اکران فیلم، و یک رویداد ارزیابی حسی قهوه برگزار کرده‌ایم. همچنین، دوره‌های اختصاصی متعددی برای پرسنل مجموعه‌های مختلف طراحی و اجرا شده است.



در سال ۱۳۹۹، با تأسیس هایک استور رشت در خیابان ۱۴۹ گلسار، سعی کردیم استانداردهای جدیدی در حوزه سرو قهوه، کار تیمی و فروش ایجاد کنیم.

با گسترش فعالیت‌ها در حوزه مشاوره، آموزش، و فروش تجهیزات و مواد اولیه، برنامه‌ریزی برای ایجاد فضایی متمرکز آغاز شد. نتیجه این برنامه‌ریزی، شروع طراحی و ساخت دفتر مرکزی مجموعه با نام شرکت گیلان کافی تجهیز (قهوه‌خونه) در خیابان ۷۸ گلسار رشت از شهریور ۱۴۰۱ بود.

از آن زمان تاکنون، با تکیه بر تحقیق و توسعه، موفق به گسترش خدمات در بخش‌های فروش، آکادمی، مشاوره و راه‌اندازی شده‌ایم. شرکت قهوه‌خونه با پیشبرد مسیر حرفه‌ای خود در بخش فروش نیز توانسته با ارائه اکثر برندهای مطرح صنعت در رنج‌های مختلف قیمتی، نیازهای کسب‌وکارها را پوشش دهد. همچنین با همکاری بهترین مشاوران، فرایند خرید تجهیزات را برای مدیران کسب‌وکارها ساده‌تر و کارآمدتر کند.

همچنین در بخش آموزش، برنامه‌های متنوعی را برای علاقه‌مندان صنعت قهوه ارائه کرده‌ایم. این برنامه‌ها شامل مسیرهای آموزشی مختلف است که به صورت ماهانه برگزار می‌شوند و نقش مهمی در ارتقای سطح علمی جامعه علاقه‌مند دارند.

در بخش مشاوره و راه‌اندازی، با انجام پروژه‌های صفر تا صد و همچنین ارائه خدمات مشاوره برای احیای برندها، حامی کسب‌وکارها بوده‌ایم.

همچنین، برگزاری ایونت تعطیلات، مسابقه ایروپرس در سال ۱۴۰۳ و چند برنامه مسیر تحقیق و توسعه چای در برنامه ما قرار گرفته است، با هدف پیشبرد مسیر آکادمیک صنعت قهوه استان و ارتقای سطح کیفی خدمات و دانش تخصصی در این حوزه.

و ما این مسیر را همچنان با هدف ارتقای کیفیت و استانداردهای صنعت ادامه می‌دهیم.

تمامی این خدمات در بخش‌های بعدی به تفصیل توضیح داده خواهند شد.

از ایده تا برند؛ راهنمای جامع راه اندازی کافه و رستوران

راه اندازی یک کافه یا رستوران موفق، سفری پر از چالش‌ها و فرصت‌هاست. بسیاری از کارآفرینان با مشکلاتی نظیر پیش‌بینی نادرست هزینه‌ها، انتخاب موقعیت مکانی نامناسب یا طراحی مفهومی ناکارآمد روبه‌رو می‌شوند. همکاری با مشاوران حرفه‌ای می‌تواند شما را از این خطرات حفظ کرده و مسیر موفقیت را هموارتر کند.

به نظر مانگاه به عناوین پیش‌رو در ساخت و نگهداری یک سیستم کمک ویژه‌ای می‌کند:

بیزنس پلن: نقشه راه موفقیت

هر کافه یا رستورانی برای موفقیت به یک برنامه دقیق نیاز دارد. بیزنس پلن شامل تعیین اهداف، تحلیل بازار و رقبا، برآورد هزینه‌ها و طراحی استراتژی بازاریابی است. این برنامه به شما کمک می‌کند تا مسیر درست را ترسیم کرده و خطرات را مدیریت کنید.

کانسپت: هویت منحصر به فرد کسب و کار

کانسپت، پایه و هویت کسب و کار شماست. این مفهوم تنها شامل منو و دکوراسیون نیست، بلکه تجربه کلی مشتریان از خدمات، فضای محیط و نحوه برخورد کارکنان را شامل می‌شود. یک کانسپت موفق باید با شناخت دقیق مشتریان هدف، الهام‌بخشی و طراحی جزئیات خاص خلق شود.

برندینگ: ساخت هویتی ماندگار

برندینگ فراتر از طراحی لوگو و انتخاب رنگ‌هاست. این فرآیند شامل هویت بصری برند، پیام مشخص، تجربه مشتریان، و حضور آنلاین است. برندینگ قوی به مشتریان این امکان را می‌دهد که شما را به سرعت شناسایی کرده و با شما ارتباط برقرار کنند.

بخش اول؛ مشاوره و راه‌اندازی





شرکت قهوه خونه با هدف ارائه خدمات تخصصی و مهندسی شده در حوزه راه اندازی کافه ها و رستوران ها فعال است. ما به کسب و کارهای نوپا و حرفه ای کمک می کنیم تا با طراحی، اجرا، آموزش و پشتیبانی دقیق به اهداف مالی و عملیاتی خود دست یابند.

آنچه ما را از سایر رقبا متمایز می کند، رویکردی مهندسی شده و جامع است.

* کافه بیکری لیتيوم - رشت



* آموزش بیکری

اهمیت منو و طراحی فضای پشت بار

یک منوی خلاق و متناسب با کانسپت، مشتریان را جذب کرده و تجربه ای متمایز ارائه می دهد. همچنین، طراحی فضای پشت بار باید به گونه ای باشد که عملکرد کارکنان را سریع، کارآمد و ایمن کند.

انتخاب تجهیزات مناسب

تجهیزات با کیفیت و هماهنگ با کانسپت و بیزنس پلن، علاوه بر افزایش بهره وری، هزینه های عملیاتی را کاهش داده و بر سودآوری تأثیر مثبت می گذارد. انتخاب تجهیزات باید با تحلیل دقیق نیازها و در نظر گرفتن رشد آینده کسب و کار انجام شود.

آموزش نیروی انسانی *

نیروی انسانی یکی از تاثیرگذارترین چرخ دنده ها و از ارکان اصلی هر کسب و کار است. آموزش درست و اصولی و بر پایه دانش روز نیاز یک سیستم با کیفیت است زیرا بر کیفیت تجربه مشتری تجربه بسیاری میگذارد و باعث ثبات کیفیت میشود.

خدمات مادر سه فاز / مشاوره، طراحی و تجهیز / آموزش و اجرا / و

تحلیل و پشتیبانی / ارائه می شود تا تمام نیازهای شما را به صورت کامل پوشش دهد. تیم ما شامل نیروهای متخصص در بخش های مختلف مانند بار گرم، سرد، غذا، بیکری و پیستری، میزبانی، و مدیریت مالی و انبار است و همچنین با بازوهای خارجی برای برندینگ، طراحی محیطی، هویت بصری و معماری همکاری می کند.

فاز اول؛ مشاوره، طراحی و تجهیز

در این فاز تمرکز ما بر ایجاد پایه های محکم برای کسب و کار شماست. این فاز در ابتدای مسیر شما در تاسیس کافه رستوران شروع میشه و از انتخاب ملک مناسب و طراحی مدل کسب و کار تا شروع فاز آموزش و اجرا ادامه دارد. در ابتدای کار با تحلیل مخاطبان و رقبا و ساخت طرح کلی و ساختاری از منو با توجه به بودجه اعلام شده برای پروژه به طراحی مدل مالی و تخصیص بودجه میپردازیم و در ادامه با طراحی چارت نیروی انسانی و انتخاب تجهیزات و همچنین همکاری با تیم معماری برای طراحی داخلی و جانمایی تجهیزات، آماده اتمام فاز عمرانی میشویم. این فاز با مشاوره در خرید ظروف و مواد اولیه مورد نیاز جهت تست منو و نصب تجهیزات به اتمام می رسد.



فاز سوم؛ تحلیل و پشتیبانی

در این فاز ما در کنار شما می‌مانیم تا عملیات به بهترین شکل انجام شود. این فاز شامل ارزیابی کیفیت خدمات، رفتار پرسنل و تولید، بررسی فرآیند تأمین مواد، اولیه، تشکیل جلسات تیمی و تحلیل چارت مالی است. در پایان این فاز هر آنچه که شما برای مدیریت کافه نیاز دارید به شما انتقال داده میشود.

فاز دوم؛ اجرا و آموزش

در این فاز کیفیت اجرایی و آماده‌سازی تیم شما تضمین می‌شود. در این مرحله به طراحی چارت مالی و تحلیل هزینه‌ها و آموزش دقیق کارکنان و نوشتن تسک کاری هر قسمت می‌پردازیم. آموزش میزبانی و سالن‌داری، ارائه لیست مواد اولیه، طراحی فرآیندهای انبارداری و سفارش‌گذاری خدماتی هستند که در فاز به کارفرما ارائه میشود. این فاز بعد از تست منو و نهایی شدن سفارش‌ها با افتتاحیه غیررسمی به پایان می‌رسد.



در این چند سال ما افتخار مشاوره و راه اندازی و تجهیز پروژه های زیر را داشتیم:



شرکت قهوه خونه با تجربه و دانش عمیق در این صنعت، تمام مراحل راه اندازی را با کیفیت بالا پوشش می دهد و از ایده پردازی تا اجرا همراه شماست.

ما راهکارهای تخصصی و شخصی سازی شده ارائه می دهیم، از تجهیزات و متریال با کیفیت استفاده می کنیم و در هر مرحله از پروژه، با پشتیبانی قوی و تحلیل مداوم، کسب و کار شما را در مسیر موفقیت هدایت می کنیم.

انتخاب تجهیزات و ابزار مناسب نه تنها از جنبه عملیاتی و خدماتی مهم است، بلکه از منظر اقتصادی نیز تأثیر زیادی بر سودآوری کسب و کار شما دارد. این جنبه‌ها را می‌توان در بخش‌های مختلف بررسی کرد:

سرمایه‌گذاری اولیه و هزینه‌های ثابت:

هزینه خرید تجهیزات یکی از مهم‌ترین هزینه‌های اولیه برای راه اندازی هر کافه یا رستوران است. این هزینه‌ها باید در راستای بیزنس پلن و توان مالی شما انتخاب شوند. انتخاب تجهیزات با کیفیت ولی مقرون به صرفه، می‌تواند هزینه‌های اولیه را کاهش دهد و از بروز مشکلات مالی جلوگیری کند. البته باید توجه داشت که ارزان‌ترین تجهیزات همیشه بهترین انتخاب نیستند، زیرا ممکن است در بلندمدت هزینه‌های تعمیر و نگهداری بیشتری داشته باشند.



* طراحی و تجهیز خط پخت



فروش

بخش دوم

* کافه لوآن - رشت



افزایش کارایی و بهره‌وری:

تجهیزات و ابزارهایی که به درستی انتخاب شده‌اند، به کارکنان کمک می‌کنند تا سریع‌تر و با دقت بیشتری کار کنند. این امر می‌تواند منجر به کاهش زمان انتظار مشتریان و افزایش سرعت ارائه خدمات شود. بهره‌وری بالاتر به معنای ارائه خدمات بیشتر در زمان مشابه است که می‌تواند در نهایت باعث افزایش درآمد شود.

* میورا لانژ - لاهیجان



کاهش هزینه‌های عملیاتی:

با انتخاب تجهیزات بهینه، شما می‌توانید مصرف انرژی، آب و سایر منابع را کاهش دهید. برای مثال، دستگاه‌های با کارایی بالا که مصرف انرژی کمتری دارند، می‌توانند هزینه‌های ماهانه شما را کاهش دهند. همچنین، تجهیزاتی که کارایی بالاتری دارند می‌توانند نیاز به نیروی انسانی کمتری داشته باشند که منجر به کاهش هزینه‌های پرسنلی می‌شود.

* کافه آوانگارد - رشت

توانایی پاسخ به تقاضا و رشد کسب و کار:

تجهیزات مناسب و مقیاس پذیر می توانند به کسب و کار شما کمک کنند تا با افزایش تقاضا در طول زمان به راحتی سازگار شوند. اگر کسب و کار شما در حال گسترش است، انتخاب تجهیزات قابل توسعه و انعطاف پذیر می تواند از هزینه های اضافی در آینده جلوگیری کند و به شما امکان دهد که سریع تر به تقاضای بازار پاسخ دهید.

* کافه مهرگان - انزلی

پایداری و طول عمر تجهیزات:

انتخاب تجهیزات با دوام بالا، هزینه های بلندمدت را به طور چشمگیری کاهش می دهد. هزینه های تعمیر و نگهداری همواره برای کسب و کارهایی که تجهیزات بی کیفیت خریداری کرده اند، افزایش می یابد. تجهیزات با کیفیت نه تنها عملکرد بهتری دارند، بلکه عمر طولانی تری نیز دارند که به معنای هزینه های کمتر برای تعویض و تعمیرات در آینده است.

* کافه کوک شو - رشت



مواد اولیه مصرفی:

واحد فروش قهوه خونه "شوروم" سبد کاملی از مواد اولیه مصرفی با کیفیت را با بررسی و مشاوره تخصصی در جهت نیاز کسب و کار مشتری ارائه میدهد. این اقلام شامل، دان قهوه برشته کاری شده، سیروپ، در طعم های متنوع، چای و دمنوش، شوینده های تخصصی تجهیزات صنعتی، پودرها و سایر اقلام مورد نیاز بار سرد و گرم میشود.

از زمان تاسیس مجموعه قهوه خونه تا اکنون واحد فروش با بیش از ۵۰۰ مجموعه در قالب ارائه مواد اولیه و تجهیزات همکاری کرده است و همچنین در طول این سالها بیش از ۱۰۰ هزار بسته قهوه و بیش از ۴۵ هزار بطری سیروپ در استان توزیع شده است.

لیست کافه هایی که در تجهیز آن ها مشارکت داشتیم:

۱- اسپرلوس ۲- کافه لیورشت ۳- کافه مقصد ۴- کافه مادام
۵- کافه مانیا ۶- کافه مهرگان ۷- تافی ۸- کافه لیوزیبا
۹- فرش ۱۰- کانتین ۱۱- هتل شبستان ۱۲- کافه تونی ۱۳-
تی باغ ۱۴- کافه گرند لاهیجان ۱۵- کافه پیور ۱۶- کلاژ ۱۷-
کافیلیسم ۱۸- دازو ۱۹- کافه دیار ۲۰- کافه ژو ۲۱- ماژوآ
۲۲- کافه تونی ۲۳- کافه لوآن ۲۴- کافه چری آ ۲۵- کافه
لیتیوم ۲۶- شلبی ۲۷- میورا بیکری ۲۸- میورا لانژ ۲۹- کافه
آدرس ۳۰- میلر ۳۱- طلا دزفول ۳۲- اکلر ۳۳- کانون وکلا
رشت ۳۴- داتیس ۳۵- پلتفرم ۳۶- لوتوس ۳۷- مجتمع
آفتاب درخشان قزوین ۳۸- فیکا ۳۹- هتل بهشت تالاب ۴۰-
روسا ۴۱- مجتمع مادر دزفول ۴۲- آوانگارد ۴۳- سکو ۴۴- A
Café ۴۵- نخل ۴۶- اودین ۴۷- وینجی ۴۸- چیلای ۴۹- کافه
رض ۵۰- روستا ۵۱- اپرا ۵۲- کافه دی ۵۳- کی شی نه
۵۴- استیل هاوس ۵۵- نام ۵۶- اوشن ۵۷- اسکانیا ۵۸-
اردلان ۵۹- کاپ ۶۰- ملون ۶۱- بادی ۶۲- روتین

واحد فروش قهوه خونه با سال ها تجربه و شناخت بازار و ارائه خدمات پشتیبانی توانسته سبد کاملی از تجهیزات و ابزارهای کاربردی از برندهای مطرح دنیا را جمع آوری کند.

صداقت و شفافیت در ارائه خدمات همراه با قیمت مناسب و خدمات پس از فروش از ارزش های اصلی شکل گیری واحد فروش قهوه خونه است.

ما معتقدیم هر کافه و رستوران یک اثر هنری است که با ترکیب طراحی منحصر به فرد، مدیریت علمی و تجربه ایده آل مشتری به موفقیت می‌رسد. خدمات ما شامل طراحی و پیاده‌سازی بار گرم و سرد، توسعه و آموزش منوهای غذایی و نوشیدنی، مدیریت و آموزش تیم‌های میزبانی و سالن‌داری، مشاوره در مدیریت مالی و انبارداری و همکاری با تیم‌های حرفه‌ای برای برندینگ، طراحی داخلی و هویت بصری است.

* قهوه‌خونه به شما کمک می‌کند تا مسیر موفقیت در صنعت کافه و رستوران را با اطمینان طی کنید



* دوره تخصصی دانش دانه سبز - رشت

آکادمی قهوه خونه یک موسسه آموزشی خصوصی است که با هدف ارتقای دانش و مهارت تخصصی در صنعت قهوه و هورکا [HORECA: هتل، رستوران و کافه] فعالیت می کند. این آکادمی با تکیه بر سال ها تجربه در زمینه آموزش، پژوهش و برگزاری رویدادهای تخصصی و با بهره گیری از اساتید مجرب، تلاش می کند برای هنرجویان در مسیر دستیابی به موفقیت حرفه ای محیطی پویا و کارآمد فراهم کند.



آکادمی
بخش سوم

ویژگی‌ها و خدمات آکادمی قهوه خونه

- آموزش سیستماتیک** برنامه آموزشی هدفمند و اختصاصی شامل دوره‌های تخصصی، کاربردی و مدیریتی که به طور خاص برای پاسخگویی به نیازهای هنرجویان طراحی شده است
- تسهیل مسیر شغلی** کمک به علاقه‌مندان برای یافتن موقعیت شغلی مناسب یا راه‌اندازی کسب‌وکاری موفق در صنعت قهوه و هورکا
- تمرکز بر تخصص و کار عملی** محتوای آموزشی با رویکرد آموزش تحلیلی، تجربی و کاربردی برای افزایش بازده فرآیند یادگیری
- ایجاد بستر فضای کار اشتراکی** فراهم آوردن محیطی برای یادگیری مشارکتی و تبادل تجربیات بیشتر میان هنرجویان و اساتید پس از گذراندن دوره‌ها
- پشتیبانی از هنرجویان** آکادمی قهوه خونه حتی پس از آموزش هم کنار شماست؛ با مشاوره شغلی و راهنمایی برای ورود به دنیای حرفه‌ای، موفقیت شما را پشتیبانی می‌کنیم

ما کمک می‌کنیم
جایگاه خود را در
صنعت قهوه و
هورکا پیدا کنید

* کارگاه تجربی تقویت مهارت کالیبریشن اسپرسو - رشت

برنامه آموزشی "قهوه خونه" بر اساس سال‌ها دانش اشتراکی، پژوهش و تجربه میدانی برای کمک به شما در دستیابی به موفقیت حرفه‌ای در صنعت قهوه و هورکا طراحی شده است.

۱۸۲۴

ساعت آموزش

۵۴۴

هنرجو

۱۱۴

دوره و کارگاه آموزشی

* دوره ارزیابی حسی قهوه - رشت

سری آموزشی فاندانتال

سری آموزشی فاندانتال برای آشنایی و ورود به دنیای تخصصی صنعت قهوه پایه گذاری شده است. برای افراد نوپا یا باریستا هایی که میخواهند رویکرد تخصصی داشته باشند. این سری آموزشی شامل یک دوره ترکیبی مقدماتی - **باریستا و بروینگ پایه** - و چهار دوره تخصصی - **لاته آرت، مهارت های باریستا، ارزیابی حسی و دانش دانه سبز، دم آوری قهوه** - می باشد.

سری آموزشی پرکتیکال

دوره های آموزشی مدیریت راهبردی و دوره های آموزشی مدیریت اجرایی، براساس نیازسنجی میدانی از صنعت هورکا با هدف **تربیت نیروی کار متخصص** و کارآمد برای این صنعت و آموزش دانش مدیریت راهبردی و اجرایی مجموعه دوره های آموزشی مدیریت راهبردی شامل مدیریت مالی کسب و کار، مدیریت فروش، برندینگ و تبلیغات، آشنایی با بار گرم، مدیریت منابع انسانی، بار سرد و میزبانی کافه. دوره های آموزشی مدیریت اجرایی شامل کارگاه کاربردی اسپرسو، کارگاه کاربردی لته آرت، کارگاه کاربردی دم آوری، کارگاه کاربردی بار سرد، کارگاه سالن داری و مدیریت میزبانی، دوره آموزشی مدیریت منابع انسانی

سری آموزشی تجربی

ایجاد فضایی برای تجربه کردن، ایجاد فضای کار اشتراکی، حفظ آمادگی علاقه مندان برای شرکت در مسابقات، به روزرسانی دانش تخصصی فعالین این صنعت، آشنایی با فرآیند پژوهش، ایجاد بستر تجربه عملی بیشتر برای فراگیران این سری از کارگاه های آکادمی قهوه خونه مستقیما برای پاسخ به نیاز علاقه مندان به دانش روز و تخصصی قهوه طراحی شده اند و به لحاظ دسته بندی مفاهیم طرح شده، در سطح پیشرفته برگزاین میشوند. هر کارگاه با نگاهی کاملا تخصصی بریک موضوع خاص تمرکز دارد و با طرح مباحث نئوری، ارائه داده های پژوهشی و انجام تمرینات عملی تجربی به صورت موشکافانه به بررسی موضوع مورد بحث می پردازد.

سری آموزشی مسابقاتی

مشخص کردن مسیر راه برای شرکت در مسابقات رسمی و ملی، شناخت قوانین و نیازمندیها و افزایش دانش تخصصی برای شرکت در مسابقات، فراهم کردن فضای تمرین مناسب و تیم پشتیبانی و کارآمد. این دوره های روی مسابقات زیر تمرکز دارد: مسابقات باریستا، مسابقات بروینگ، مسابقات لاته آرت، مسابقات کاپ تیستر، مسابقات ائروپرس

GHAHVEKHUNE
ACADEMY
EDUCATIONAL SERIES
www.academy.ghahvekhune.com



* کاروانسرای شاه عباسی - امامزاده هاشم

رویدادها

واحد تحقیق و توسعه قهوه خونه در تلاش است با برگزاری رویدادهای متنوع و تخصصی، بستری برای رشد و ارتقای صنعت قهوه و هورکا فراهم کند. این رویدادها با هدف ایجاد فرصت های آموزشی، تقویت همکاری های تجاری، توسعه فرهنگ تخصصی و تشویق به نوآوری طراحی شده اند. هرکدام از این برنامه ها تلاش دارند تا ارتباط میان افراد حرفه ای، کسب و کارهای خلاق و علاقه مندان را تقویت کرده و گامی موثر در جهت پیشرفت این صنعت بردارند.

رویداد تعطیلات

موضوع: چای تخصصی گیلان و اهمیت و شناخت کسب و کارهای بومی شرکت کنندگان: ۱۸ مجموعه تجاری فعال در استان گیلان
هدف: معرفی پتانسیل کیفی چای گیلان و ایجاد فرصت همکاری تجاری میان مجموعه ها

معرفی واحد تحقیق و توسعه (R&D)

واحد تحقیق و توسعه قهوه خونه، هسته اصلی تمامی فعالیت های مجموعه است که در آن از فرآیند پژوهش خلاقانه و آموزش سیستماتیک به توسعه و بهبود فرآیندها، دانش فنی و کیفیت خدمات در "قهوه خونه" پرداخته می شود تا این اطلاعات و تجربیات در قالب "آکادمی" به نیروی انسانی و یا در قالب مشاوره به کارفرمایان و صاحبین کسب و کار انتقال یابد. در این راستا مجموعه قهوه خونه به صورت دوره ای اقدام به برگزاری رویدادهای مختلف می کند.





* کافه برادر بزرگ - رشت

رویداد پرسش

موضوع: بررسی شرایط چای
تخصصی و تجاری در گیلان
هدف: فراهم کردن بستری برای
گفتگو میان تولیدکنندگان،
مصرف کنندگان و کارشناسان



* کافه د پالم - لاهیجان

رویداد نگرش

موضوع: گسترش فرهنگ سرو
تخصصی چای در کافه های گیلان
هدف: ترویج کیفیت و
استانداردهای بالاتر در تهیه و ارائه
چای در کافه ها



* کافه برادر بزرگ - رشت

رویداد قهوه آزمایشی

موضوع: آشنایی با پروتکل ارزیابی
قهوه و ارزیابی قهوه های مختلف
هدف: ارتقای سطح دانش و مهارت فنی
باریستاها در استان گیلان



* کافه اولوس - رشت

چالش ابرو پرس رشت

موضوع: رقابت تخصصی دم آوری
قهوه با ابرو پرس
هدف: ارتقای سطح دانش و مهارت
فنی باریستاها در استان گیلان و
آمادگی برای مسابقات ملی

محصولات کمک آموزشی

واحد تحقیق و توسعه قهوه خونه برای ارتقای عملکرد و بهبود راندمان باریستاها و متخصصان حوزه قهوه و چای، مجموعه‌ای از محصولات کمک آموزشی و کاربردی طراحی کرده است. این محصولات به متخصصان، باریستاها و علاقه‌مندان کمک می‌کنند تا مفاهیم را به صورت طبقه بندی شده و دقیق تر درک کرده و در مسیر حرفه‌ای خود از آن بهره‌مند شوند.

پروتکل رده بندی کیفی چای

ابزاری جامع برای ارزیابی و دسته بندی کیفیت چای، با هدف تعیین استانداردهای کیفی و بهبود فرآیند تولید و ارائه

نمودار کنترل دم آوری چای

نموداری کاربردی برای تنظیم دقیق فرآیند دم آوری چای و دستیابی به بهترین طعم و کیفیت

برگه کمک آموزشی ارزیابی حسی قهوه

ابزاری طراحی شده برای بهره گیری بهتر و دقیق تر از واژگان مورد استفاده در ارزیابی ویژگی های حسی قهوه، مناسب برای باریستاها و متخصصان این حوزه

برگه طراحی پلن دم آوری قهوه

این برگه به کاربران کمک می‌کند تا برنامه دم آوری خود را متناسب با نیازها و تجهیزات، طراحی و اجرا کنند

برگه کالیبریشن اسپرسو

ابزاری برای تنظیم دقیق فرآیند عصاره گیری اسپرسو جهت بهبود کیفیت نهایی نوشیدنی، مناسب برای کافه ها و متخصصان



* کافه بیگری مادر - دزفول



تصاویر
ضمیمه



* رانکوه، املش



تیم تحقیق و توسعه چای

تیم تحقیق و توسعه چای، مرکب از اعضای موسسه قهوه خونه و چای هیرکانی خود را به اتخاذ رویکردی علمی و تحقیقاتی متعهد می‌داند و بر بستر همکاری داوطلبانه با دیگر فعالان و متخصصان، فعالیت خود را ابتدا به ساکن بر طرح پرسش‌های اساسی از بحران چای ایرانی و به دنبال آن بر مواجهه علمی با مقوله‌ی توسعه‌ی کشاورزی و روش‌های مدرن تولید، ارزیابی و عرضه‌ی چای کیفی بنا نهاده است.



* کافه لوآن - رشت



* کافه فرش - رشت



* هایک استور - رشت



* کافه مقصد - انزلی



Instagram: Ghahve_Khune
WhatsApp: 0939 178 3534
Phone: 013 3211 78 71

No. 25, Alley 78, Golsar, RASHT
رشت، گلسار، کوچه 78، پلاک 25



WWW.GHAHVEKHUNE.COM

WWW.ACADEMY.GHAHVEKHUNE.COM



* کافه بیکری میورا - لاهیجان

