

УРОК 4: ЭРГОНОМИКА И ОПТИМИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА БАРИСТА

Зачем бариста продуманная рабочая зона?

- о Быстрее и стабильнее: меньше лишних движений — выше скорость и повторяемость.
- о Чище и безопаснее: порядок снижает риски ожогов, проливов и перекрёстного загрязнения.
- о Командная игра: понятные зоны и роли уменьшают хаос в час-пик и делают сервис дружелюбнее.

БАЗОВАЯ КАРТА ЗОН ЗА БАРОМ

Кофейная зона

Здесь стоят кофемолка, эспрессо-машина, весы, темпер и все инструменты для эспрессо.

Идея: линейное движение «помол → дозирование → распределение/темперовка → пролив».

Инструменты размещены так, чтобы рука тянулась к ним без перекрёстов и разворотов корпуса.

4 УРОК

Молочная зона

Питчеры, термометр (если используете), кувшины, салфетки/тряпки для молока, паровой кран.

Смысл: сразу после пролива эспрессо можно взбить и влить молоко, не переходя через «грязные» участки.

4 УРОК

Зона гостя (выдача напитков и связь с гостем)

Полка/стол для готовых напитков, салфетки, сахар/стики, крышки, трубочки (если нужны).

Здесь бариста коммуницирует с гостями/официантами, не мешая приготовлению.

4 УРОК

Зона мойки

Мойка, сушилка, ёмкости для отходов, нок-бокс, щётки, химия.

Правило: «грязный поток» не пересекается с «чистым» — таким образом сокращаются загрязнения.

4 УРОК

Ключевые принципы рабочего процесса

Хорошая бариста-настройка должна следовать нескольким простым правилам:

- о Минимизируйте движения. Каждый шаг добавляет время. Инструменты должны быть в пределах досягаемости.
- о Используйте доминирующую руку. Расположите инструменты так, чтобы ваша сильная рука могла быстро их доставать. Например, если вы правша, кофемолка и темпер должны быть справа.
- о Разные тряпки. Всегда имейте отдельные тряпки для протирания паровой трубки, сушки портафильтра и очистки поверхностей. Никогда не смешивайте их.
- о Держите инструменты на месте. Всегда возвращайте инструменты на одно и то же место. Это делает вас быстрее и исключает путаницу в часы нагрузки.
- о Избегайте перекрёстного загрязнения. Для гигиены и безопасности храните зоны для молока, кофе и воды чистыми и чётко разделёнными.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

Организуйте мини-рабочее место дома. Даже если у вас есть только френч-пресс и чайник, разложите свои инструменты по трём зонам: кофе, молоко (если применимо) и сервис.

Заварите кофе и понаблюдайте:

- о Было ли что-то неудобным или захламлённым?
- о Приходилось ли вам перехлёстывать движения или переставлять инструменты лишний раз?
- о Могли бы вы улучшить свою расстановку?

Подкорректируйте свою организацию на основе наблюдений. Если поможет — сделайте фото, такой визуальный фидбэк бывает очень полезным.

Напишите короткое отражение о том, что вы изменили и как это ощущалось.