

УРОК 6: ОПТИМИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПОТОКА

ПОЧЕМУ ВАЖЕН РАБОЧИЙ ПОТОК

Отличного бариста оценивают не только по вкусу кофе, но и по тому, как быстро и хорошо он подаёт напитки. Плохой рабочий поток создаёт «узкие места», увеличивает время ожидания и ведёт к ошибкам.

Хороший рабочий поток означает:

- о Напитки получаются быстрее без «срезания углов».
- о Вы экономите силы, сокращая лишние движения.
- о Команда работает слаженно, даже в часы пик.

Подготовка к успеху:

- о План станции: держите кофемолку, темпер, нок-бокс и питчер в зоне лёгкой досягаемости для ведущей руки.
- о Раскладка посуды: чашки, блюдца и ложки заранее разложены, чтобы не тратить время на поиск.
- о Готовность ингредиентов: молоко должно быть охлаждённым и доступным; сиропы, сахар и мешалки — пополнены до начала сервиса.
- о Состояние инструментов: грязная паровая трубка или забитый желоб кофемолки замедляют работу. Убирайте по ходу.

Следуйте «правилу одного шага»: если до чего-то нужно пройти больше одного шага, предмет лежит не там.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 6:

МНОГОЗАДАЧНОСТЬ В КОФЕЙНОМ СЕРВИСЕ

Ключ к эффективной многозадачности — правильная последовательность, то есть выполнение задач в верном порядке, чтобы делать одно, пока другое уже делается.

Например:

1. Измельчить и дозировать кофе в портафильтр.
2. Запустить шот эспрессо.
3. Пока он экстрагируется — вспенивать молоко.
4. Во время наливания молока — протереть и продуть паровую трубку.

Такое наложение снижает простои и ускоряет подачу без суеты.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 6:

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ВРЕМЕНИ

- о Кофейная подготовка: предварительно намалывайте дозы на периоды высокого спроса, если политика кафе позволяет, но только на короткий срок, чтобы не было «старения» кофе.
- о Предварительный налив воды: для американо заранее подготовьте горячую воду до завершения шота.
- о Исключение двойного касания: беритесь за каждый предмет один раз — взяли чашку, ставьте сразу туда, где ей место.
- о Эффективность с молоком: по возможности взбивайте молоко для нескольких напитков в одном питчере, подстраивая текстуру и объём.

КОМАНДНЫЙ ПОТОК ВО ВРЕМЯ НАГРУЗКИ

Работая с другими бариста:

- о Чётко распределяйте роли: один — шоты, один — молоко, один — сервис.
- о Постоянно сообщайте, что готово и что дальше.
- о Подстраховывайте коллегу, если видите, что он не успевает.



ДОМАШНЯЯ РАБОТА

ТРЕНИРОВКА РАБОЧЕГО ПОТОКА

- о Сделайте 4 эспрессо и 4 молочных напитка и засекайте время, чтобы понять, сколько у вас уйдёт на выполнение задачи. Представьте, что готовите их к утреннему наплыву.
- о Затем определите, где вы останавливались или возвращались назад, и перестройте станцию или измените последовательность, чтобы сократить время без потери качества.



SYSTEMA COFFEE