

카페·음료 | 주방 구역 배치안

추출·차가운 음료·픽업을 연결하는 바 공간

01

입고·보관

02

잔·재료 준비

03

커피 추출

06

반납·세척

05

픽업·제공

04

차가운 음료

커피 추출과 차가운 음료 준비가 픽업대에서 합류하도록 배치합니다.

배치 원칙: 입고 → 준비 → 조리 → 완성·출고, 사용한 식기는 별도 경로로 회수.

각 칸은 작업 구역을 나타냅니다. 벽체·문·통로·설비 위치나 실제 면적을 뜻하지 않습니다.

도면은 축척이 없습니다. 장비 확정과 현장 측정 후 실제 배치를 정하세요.

카페·음료 | 장비 구성 검토표

장비 종류를 검토하기 위한 목록입니다. 제조사·모델·수량·용량은 확정하지 않았습니다.

01 냉장고·건식 보관장
 우유와 시럽 보충 위치 구분

02 재료 작업대·잔 선반
 깨끗한 잔을 손쉽게 꺼내는 위치

03 커피머신·그라인더
 급수·배수·전기 사양 확인

04 제빙기·블렌더·냉장대
 얼음 취급과 소음·배수 검토

05 픽업대·완성 음료 구역
 고객 줄과 바리스타 작업 구분

06 잔 세척기·세척대·건조선반
 반납 컵과 새 음료 이동 분리

선정한 장비의 제조사 설치 설명서로 치수·전원·급배수·배기·정비 여유를 확인하세요.

카페·음료 | 작업 순서와 확인 사항

작업 흐름

1. 입고·보관 — 우유와 시럽 보충 위치 구분
2. 잔·재료 준비 — 깨끗한 잔을 손쉽게 꺼내는 위치
3. 커피 추출 — 급수·배수·전기 사양 확인
4. 차가운 음료 — 얼음 취급과 소음·배수 검토
5. 픽업·제공 — 고객 줄과 바리스타 작업 구분

메뉴별 확인

- ☐ 우유 보충이 주문 작업을 가로막지 않는가
- ☐ 제빙기 배수와 청소 접근 공간을 확인했는가
- ☐ 픽업 음료 옆으로 사용한 컵을 반납하지 않는가

현장 적용 전에

실측 치수, 출입구, 기둥, 서비스 방식, 예상 주문량을 확인하고 배치를 조정합니다.

배기·전기·가스·급배수·소방 및 위생 요건은 선정 장비와 관할 기준으로 확인합니다.

이 자료에는 설비 계산, 허가 서류, 제조사 CAD, 공사 견적이 포함되지 않습니다.