

نقشه نهایی دسته‌بندی محصولات ظرفیک

۳۰ مرداد ۱۴۰۵

نقشه نهایی دسته‌بندی‌ها

این نقشه شامل هفت دسته اصلی است. هر دسته بر اساس کاربرد و شکل محصول تعریف شده و زیردسته‌ها فقط زمانی ساخته می‌شوند که برای آن‌ها محصول واقعی و محتوای کافی وجود داشته باشد.

۱.۱ جعبه‌های غذا

انواع جعبه مقوایی، کرافت یا فرم‌دار که غذا مستقیماً داخل آن قرار می‌گیرد.

- جعبه پیتزا
- جعبه برگر
- جعبه و سطل سوخاری
- جعبه ساندویچ
- جعبه سیب‌زمینی و پیش‌غذا
- جعبه کباب و غذای ایرانی
- جعبه غذای بیرون‌بر

نکته: سطل سوخاری زیر «جعبه و سطل سوخاری» قرار می‌گیرد.

۲.۱ ظروف یکبارمصرف غذا

انواع ظروف آماده سرو یا حمل غذا، به‌جز جعبه‌های فرم‌دار.

- ظروف آلومینیومی
- ظروف مایکروفری
- ظروف پلاستیکی غذا
- ظروف کاغذی غذا
- ظروف گیاهی
- ظروف فومی
- ظروف سوپ، آش و خورشت
- ظروف سالاد و دسر
- ظروف سس و چاشنی

نکته: «ظروف آلومینیومی» از نظر ساختار زیر این دسته است اما می‌تواند در منو لینک ویژه داشته باشد.

۳.۱ لیوان و ملزومات کافه

محصولات سرو نوشیدنی سرد و گرم، کافه، آبمیوه و بستنی.

- لیوان کاغذی
- لیوان پلاستیکی
- لیوان درب‌دار
- لیوان نوشیدنی گرم
- لیوان اسموتی و شیک
- درب لیوان
- نی نوشیدنی
- همزن قهوه
- ظروف بستنی و دسر

۴.۱ پاکت و کیسه بسته‌بندی

بسته‌بندی‌های نرم و انعطاف‌پذیر برای حمل سفارش یا قرار دادن کالا.

- پاکت کرافت
- پاکت بیرون‌بر
- پاکت ساندویچ
- پاکت سیب‌زمینی
- پاکت پاپ‌کورن
- کیسه پلاستیکی و نایلکس
- کیسه دسته‌دار
- کیسه زیپ‌دار

نکته: جعبه‌های غذا محل قرارگیری مستقیم غذا در جعبه فرم‌دار است؛ پاکت و کیسه برای حمل سفارش یا بسته‌بندی نرم است. مثال: جعبه پیتزا می‌تواند داخل پاکت بیرون‌بر قرار گیرد.

۵.۱ کاغذ و کاور بسته‌بندی غذا

کاغذ، لفاف یا کاوری که برای پیچیدن، تماس مستقیم یا جداکردن غذا استفاده می‌شود.

- کاور ساندویچ
- کاور برگ
- سینگل و کاغذ زیر پیتزا
- کاغذ روغنی و مومی
- کاغذ کرافت و کاهی
- کاغذ سولفید و پوستی
- کاغذ بسته‌بندی غذا

نکته: جنس‌های کرافت، روغنی، سولفید، مومی، متالایز و نایلکس و نیز چایی/خام، ویژگی یا فیلتر محصول هستند؛ نه دسته مستقل.

۶.۱ دستمال کاغذی و ملزومات سرو

محصولات مصرفی مرتبط با پذیرایی، سرو غذا، رستوران، کافه و هتل.

- دستمال کاغذی جعبه‌ای
- دستمال کاغذی جیبی
- دستمال کاغذی رولی
- دستمال سفره
- دستمال کاغذی رستورانی و فست‌فودی
- دستمال کاغذی هتلی و پذیرایی
- دستمال مرطوب
- جا دستمال و تجهیزات سرو

۷.۱ شوینده و بهداشتی

شوینده‌ها، محصولات بهداشت محیط و اقلام نظافت برای مصرف عمومی و رستورانی.

- شوینده‌های عمومی: مایع ظرفشویی، مایع دستشویی، سفیدکننده و وایتکس، جرم‌گیر، شیشه‌شوی، چندمنظوره، ضدعفونی‌کننده، لکه‌بر.
 - شوینده‌های رستورانی و صنعتی: چربی‌گیر صنعتی، شوینده سطوح، شوینده ظروف، ضدعفونی‌کننده سطوح، شوینده تجهیزات آشپزخانه، شوینده ماشین ظرفشویی.
 - بهداشت سرویس بهداشتی: شوینده توالت، جرم‌گیر سرویس، خوشبوکننده، قرص خوشبوکننده.
 - لوازم نظافت: اسکاج، سیم ظرفشویی، ابر و اسفنج، دستمال نظافتی، دستمال میکروفاایبر، تنظیف، پد نظافتی.
 - ملزومات بهداشتی: دستکش یکبارمصرف، دستکش نظافتی، ماسک، کاور کفش، کلاه یکبارمصرف، پیش‌بند و روکش بهداشتی.
- نکته:** در شروع، همین پنج مورد زیردسته باشند و اقلام داخلی محصول یا فیلتر باشند؛ از ساخت سطح سوم زیاد اجتناب شود.