

Braga Bandung: menguji akses pelanggan dan logistik sebelum membuka gerai

Kawasan yang menarik untuk berjalan kaki tetap membutuhkan rancangan pasokan, pengambilan pesanan, dan akses staf yang realistis.

Gastro Admin · 13 Oktober 2026 · Analisis & praktik F&B



Fasad Pomme Artisan Bakery, Depok. Ilustrasi akses gerai; bukan foto kawasan Braga. Foto: arsip Gastro F&B.

INTI ANALISIS

Kawasan yang nyaman untuk berjalan kaki tetap membutuhkan rencana pengiriman, pengambilan pesanan, penyimpanan, dan akses staf.

Data & konteks

JDIH Kota Bandung mencatat Keputusan Wali Kota 620/Kep.692-Dishub/2026 tentang penutupan jalan Braga, ditetapkan 1 April 2026. Artikel ini tidak menafsirkan rincian jadwal atau ketentuan operasionalnya; jadwal dan pengaturan terbaru perlu dikonfirmasi melalui kanal resmi sebelum pelaksanaan.



Kerangka analisis Gastro. Diagram konseptual, bukan hasil pengukuran proyek.

Nilai akses dari beberapa peran

Lakukan perjalanan menuju unit sebagai pelanggan, staf, pemasok, dan pengemudi delivery. Periksa jarak berjalan, area berhenti, tangga, pintu masuk, serta jalur angkut barang. Pengalaman yang nyaman untuk pengunjung belum tentu efisien untuk memasok bahan atau mengeluarkan sampah. Dokumentasikan konflik arus yang ditemukan.

Bedakan keramaian dan peluang transaksi

Observasi hari serta jam yang berbeda. Catat segmen pengunjung, waktu tinggal, pola pembelian, dan pilihan pesaing. Gunakan data di depan unit, bukan hanya kesan ramai pada jalan utama. Untuk konsep kafe atau restoran di Bandung, uji alasan pelanggan memilih tempat Anda serta kemampuan harga menutup biaya layanan dan ruang.



Dokumentasi instalasi dapur dari arsip Gastro. Akses teknis perlu diperiksa sebelum investasi ruang. Foto: arsip Gastro F&B.

Desain menu mengikuti kapasitas

Menu ringkas dapat membantu pengadaan, penyimpanan, dan kecepatan produksi. Namun penyederhanaan harus didukung analisis penjualan serta kontribusi produk. Rancang titik pengambilan pesanan agar tidak menghalangi tamu dine-in. Tinjau kapasitas penyimpanan jika jadwal pengiriman menjadi lebih terbatas.

Dokumen yang perlu disiapkan

Kumpulkan denah terukur, informasi akses dari pengelola, kebutuhan utilitas, jadwal pasokan, dan estimasi biaya konstruksi. Buat daftar asumsi yang belum terverifikasi sebelum studi kelayakan diselesaikan. Keputusan lokasi yang kuat menyatukan potensi pelanggan dengan kemampuan menjalankan operasi setiap hari.



Latihan layanan Guntas: alur ruang perlu dapat dijalankan tim pada kondisi sibuk. Foto: arsip Gastro F&B.

Dari insight ke keputusan

Jika kendaraan pemasok hanya dapat berhenti pada jam tertentu, jadwal persiapan, ukuran penyimpanan, dan frekuensi pembelian harus menyesuaikan. Gambar jalur pelanggan dan jalur pasokan pada denah yang sama. Cari titik konflik, lalu uji alternatif sebelum menyepakati layout.

Langkah yang dapat dimulai

1. Konfirmasi aturan akses dengan pengelola dan pihak setempat.
2. Uji jalur pasokan, sampah, dan pesanan delivery.
3. Hitung kebutuhan penyimpanan dari jadwal pengiriman.

Sumber & catatan editorial

JDIH Kota Bandung, Keputusan Wali Kota 620/Kep.692-Dishub/2026 □
<https://jdih.bandung.go.id/home/produk-hukum/peraturan-perundang-undangan-daerah/30265>

Statistik mengikuti cakupan dan periode sumber. Interpretasi, contoh, dan kerangka operasional merupakan analisis Gastro. Foto arsip digunakan sebagai ilustrasi; lokasi foto dijelaskan pada caption dan tidak menunjukkan lokasi survei artikel.