

لیست خدمات فست فودهای زنجیره ای ROONFILEH

1. مطالعات مقدماتی

- کمک به انتخاب لوکیشن
- مانیتورینگ رقبا
- مطالعات استراتژیک بر اساس مدل SWOT
- تهیه بیزنس پلان بر اساس مدل CANVAS

2. دکوراسیون

- برداشت پلان مجموعه با نرم افزار AUTO CAD
- طراحی سه بعدی مجموعه با نرم افزار 3D MAX یا SKETCHUP
- تهیه نقشه فاز یک
- تهیه نقشه فاز دو
- تعیین متریل مورد نیاز برای اجرا دکوراسیون
- تهیه برنامه زمانبندی اجر ای پروژه
- تهیه GANTT CHART اجرای پروژه
- نظارت در تمامی مراحل اجرا
- تزئین مجموعه

3. تجهیزات

- تهیه نقشه مهندسی از مجموعه
- جانمایی تجهیزات
- تهیه نقشه الکتریکال و مکانیال
- راه اندازی و طراحی سیستم تهویه
- تهیه لیست تجهیزات مورد نیاز
- طراحی اختصاصی تجهیزات آشپزخانه
- نصب و راه اندازی تجهیزات
- PROGRAMING & SETTING تجهیزات آشپزخانه
- آموزش شستشو و نگهداری تجهیزات
- سرویس دوره ای تجهیزات

4. دستور العمل طبخ و تهیه غذاها

- نحوه استفاده از برگ تهیه
- دستور العمل تهیه مواد اولیه
- دستور العمل آماده سازی مواد اولیه به صورت مکتوب
- دستور العمل طبخ به صورت مکتوب
- تعیین گرماژ مواد مورد استفاده در منو
- اصول نگهداری مواد اولیه
- تعیین برند مواد اولیه
- معرفی تامین کنندگان مواد اولیه
- دستور العمل گارنیش و سرویس دهی
- آموزش کنترل کیفیت

5. منابع انسانی

- آگهی استخدام برای پرسنل
- مصاحبه با متقاضیان
- گزینش پرسنل برای واحدهای مختلف
- آموزش پرسنل
 - پیک موتوری
 - سالن کار
 - کانتر کار
 - صندوقدار
 - انباردار
 - حسابدار
 - پرسنل آشپزخانه
 - سوپروایزر
 - مدیر
- آزمون
- عقد قرارداد با پرسنل
- تهیه چارت سازمانی
- تعیین حقوق و دستمزد
- تعیین برنامه غذایی پرسنل
- تعیین لباس پرسنل برای هر واحد
- نحوه شیفت بندی پرسنل
- شرح وظایف پرسنل
- قوانین تشویقی و جریمه برای پرسنل
- ایجاد رویه های کاری

6. مالی

- تعیین نقشه مالی برای اجرای صحیح پروژه
- مشاوره در حوزه انتخاب نرم افزار فروش و حسابداری
- تهیه ماتریس های حسابداری
- تهیه فرم ها و چک لیست های لازم
- تعریف انبار های مختلف
- آموزش انبار دار
- لیست مواد اولیه
- لیست تامین کنندگان
- آموزش نحوه سفارش دادن
- آموزش صندوقدار
- آموزش نحوه بستن صندوق
- آموزش نرم افزار حسابداری
- آموزش حسابداری مقدماتی به مدیر مجموعه
- محاسبه قیمت تمام شده
- پیشنهاد قیمت فروش
- آنالیز منو

7. بهداشت

- طراحی مجموعه بر اساس ضوابط اداره بهداشت
- آموزش بهداشت فردی به پرسنل
- آموزش بهداشت محیط به پرسنل
- تهیه فرم ها و چک لیست های لازم
- دستور تهیه کارت بهداشت برای پرسنل
- دستور آموزش بهداشت برای مدیران در تمامی سطوح
- تعیین شوینده های مورد نظر برای هر مرحله از فرآیند
- اجرای الزامات اداره بهداشت در تمامی مراحل
- طراحی سیستم ایمنی و ارگونومی در مجموعه

8. اداری

- دستور تهیه مجوزهای لازم
- دستور مراجعه به بیمه تامین اجتماعی
- دستور مراجعه به اماکن
- دستور مراجعه به بهداشت

9. آموزش بازاریابی

- ایجاد واحد دلیوری
- ارتباط با فروش های آنلاین
- راه اندازی اینستاگرام
- راه اندازی وبسایت
- آموزش جمع آوری اطلاعات مشترکین
- آموزش طبقه بندی محله ها
- تعیین بازار هدف
- آموزش نحوه PROMOTE کردن مجموعه
- انجام امور گرافیکی
- انجام چاپ و بسته بندی

10. پشتیبانی

- پشتیبانی قبل از افتتاحیه
- پشتیبانی در حین افتتاحیه
- پشتیبانی بعد از افتتاحیه
- تامین نیروی مورد نیاز
- تامین مواد اولیه مورد نیاز
- پشتیبانی فنی مهندسی
- پشتیبانی در حوزه منابع انسانی
- پشتیبانی در حوزه مارکتینگ
- پشتیبانی مدیریت

ROONFILEH

02122329427