



Consulting and Educational Center

We help Horeca industry operators (hotels, restaurants, coffee shops) to help spread the collective blessing by providing solutions.

Phone: 021-88706936.7

Email: M.Behzad@ifeat.ir

Web: WWW.IFEAT.IR



هـرگز آهوزش وکوحینگ

هایاری گر فعالان صنعت مہمان نوازی و
هورکادر ایران ہستم تاباراائہ راه حل درست
بہ گترش برکت جمععی کھک کنیم.





WHERE DID THE STORY BEGIN

از همان روزهای نخست، سؤالاتی در ذهن ما شکل گرفت:

- چطور می‌توانستیم کسب‌وکاری ایجاد کنیم که در بالاترین سطح باشد؟
- چگونه می‌توانستیم تجربه‌ای به یادماندنی برای مهمانان خودبسازیم؟
- چگونه درآمذزائی را به بالاترین سطح برسانیم؟

برای پاسخ به این سؤالات، راهی جز ارتباط با مراکز علمی بین‌المللی و همکاری با خبرگان نداشتیم. هر قدمی که در این مسیر برداشتیم، با یادگیری همراه بود. این تجربه‌های ارزشمند باعث شد که ایران فیت IFEAT شکل بگیرد؛ جایی که در آن علم و تجربه دست در دست هم دادند تا به کسب‌وکارهای هورکا کمک کنیم از روش‌های سنتی فراتر روند و به مدیریت علمی و نوین دست یابند. با گذشت زمان، فهمیدیم که موفقیت در صنعت هورکا فقط به داشتن یک ایده خوب یا غذاهای خوش‌طعم نیست، بلکه مدیریت صحیح، بهینه‌سازی فرآیندها و استفاده از دانش روز و مهتر از همه "رهبری مهمانوازی" کلید اصلی موفقیت است.

ما تا سال ۲۰۲۳ به بیش از ۱۳ هتل و رستوران خدمات مشاوره و کوچینگ داده ایم. درکرونا و شرایط سخت، سرمایه‌گذاران را از بحران نجات داده ایم. دلیل حضور ما ارئه راه‌های عملی و نوین برای چالش‌های روزمره شماست تا برای توسعه برکت همراه تان شویم.



داستان از کجا شروع شد؟

داستان ما در ایران فیت از سال ۲۰۱۲ آغاز شد؛ وقتی که با شور و اشتیاق وارد دنیای هورکا شدیم. شروع ما با افتتاح یک رستوران و دو کافی‌شاپ در شهرهای دبی و شارجه بود. بعدها در سال ۲۰۱۸ به ایران برگشتیم و رستوران روبل را روف گاردن مجتمع تجاری گالریا ولنجک بنا نهادیم.

How to run a successful restaurant?



خدمات مشاوره مدیریتی ifeat

- تحقیقات بازاریابی
- Feasibility study تهیه امکان سنجی پروژه
- تهیه نقشه جانمایی ماشین آلات و وسائل آشپزخانه
- طراحی داخلی معماری کافه، رستوران و هتل
- طراحی منوی غذایی رستوران. کافه ایرانی، فرنگی، کافه، قنادی
- تهیه لیست ماشین آلات آشپزخانه، کافه و سالن
- تهیه لیست تجهیزات اداری، نرم افزاری و سخت افزاری
- تعیین نام رستوران و طراحی هویت بصری
- تامین و استخدام پرسنل آشپزخانه و سالن
- آموزش پرسنل آشپزخانه و سالن
- تدوین استانداردهای خرید و انبارش
- بازاریابی مدیریت شبکه های اجتماعی طراحی وب سایت
- برندسازی
- کنترل کیفیت و تضمین کیفیت ماهیانه
- تولید محتوای ویدئوی و عکس

● **تجربه مشتری فراتر از اقامت:**

هتل‌های موفق به مشتریان خود بیشتر از صرفاً یک اتاق و تخت خواب ارائه می‌دهند. آن‌ها یک تجربه کامل و منحصر به فرد خلق می‌کنند که شامل خدمات شخصی، فعالیت‌های تفریحی، و امکانات رفاهی است. از لحظه ورود تا خروج، تمام جزئیات باید با هدف ایجاد یک تجربه مثبت و به یادماندنی طراحی شود.

● **توجه به کیفیت خدمات و آموزش هم‌پرسنل:**

ارائه خدمات با کیفیت بالا نیازمند پرسنل مجرب و آموزش‌دیده است. هتل‌های موفق برنامه‌های آموزشی منظم برای کارکنان خود برگزار می‌کنند تا مهارت‌های آن‌ها را ارتقا دهند و از استانداردهای خدمات مطمئن شوند. برخورد دوستانه و حرفه‌ای پرسنل در بهبود تجربه مشتریان تأثیر زیادی دارد.

● **تنوع در ارائه خدمات و امکانات:**

تنوع در خدمات و امکانات، یکی از کلیدهای موفقیت در صنعت هتلداری است. از اتاق‌های لوکس و امکانات رفاهی تا رستوران‌ها، مراکز تفریحی و خدمات ویژه برای کسب‌وکارها، هر چه تنوع بیشتری در خدمات وجود داشته باشد، مشتریان بیشتری جذب می‌شوند و به اقامت طولانی‌تری ترغیب می‌شوند.

● **استفاده از فناوری‌های نوین:**

هتل‌های موفق با بهره‌گیری از فناوری‌های جدید، فرآیندهای خود را بهینه می‌کنند و تجربه مشتریان را بهبود می‌بخشند. از سیستم‌های رزرواسیون آنلاین و خدمات هوشمند در اتاق‌ها تا اپلیکیشن‌های موبایلی برای ارتباط با مهمانان، این تکنولوژی‌ها به کاهش زمان انتظار و افزایش راحتی مهمانان کمک می‌کنند.

● **پایداری و مسئولیت اجتماعی:**

توجه به مسائل زیست‌محیطی و اجتماعی نه تنها به بهبود تصویر برند کمک می‌کند، بلکه باعث جذب مهمانانی می‌شود که به این موضوعات اهمیت می‌دهند. هتل‌های موفق اقداماتی مانند کاهش مصرف انرژی، مدیریت پسماند و حمایت از جامعه محلی را به عنوان بخشی از ارزش‌های خود در نظر می‌گیرند.

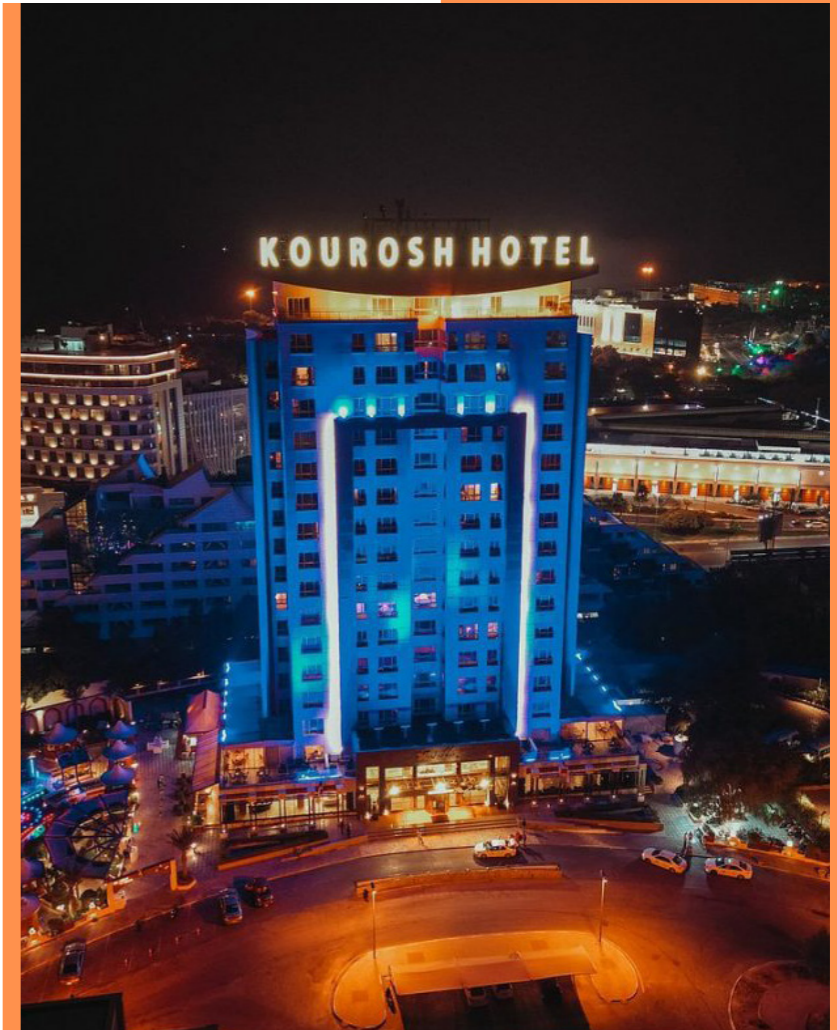
● **بازاریابی و ارتباط مؤثر با مشتری:**

هتل‌های موفق توانسته‌اند با استفاده از استراتژی‌های بازاریابی خلاقانه و ارتباط مؤثر با مشتریان، شناخته شوند و وفاداری مشتریان را جلب کنند. استفاده از شبکه‌های اجتماعی، برنامه‌های وفاداری و ارائه پیشنهادات ویژه به مشتریان از جمله راهکارهای مؤثر در این زمینه هستند.

● **تحقیق و تحلیل بازار:**

هتل‌های برتر به طور مداوم بازار را بررسی و تحلیل می‌کنند تا با تغییرات نیازها و ترجیحات مهمانان هماهنگ شوند. این تحقیقات شامل شناسایی روندهای جدید، بررسی رقبا، و تحلیل داده‌های مربوط به بازخورد مشتریان است. این اطلاعات به هتل‌ها کمک می‌کند تا استراتژی‌های خود را به‌روز کنند و تصمیمات بهتری بگیرند.

هواردی که برای موفقیت یک هتل و فضای اقامتی نیاز است:



THE
SUCCESS
OF A HOTEL

تحقیقات بازاریابی

موفقیت هر کسب‌وکاری در صنعت هورکا (هتل، رستوران، کافه) نیازمند شناخت دقیق از بازار هدف و تحلیل جامع رقبا است. در فرآیند تحقیقات بازار، با استفاده از روش‌های کمی و کیفی، نیازهای مشتریان و ترجیحات آن‌ها به دقت شناسایی می‌شود. همچنین بررسی فرصت‌ها و تهدیدات موجود در بازار، به همراه تحلیل موقعیت رقبا و روندهای جدید، باعث می‌شود تصمیم‌گیری‌های استراتژیک هوشمندانه‌تر و با ریسک کمتری انجام گیرد. این تحقیقات شامل مطالعه بازار محلی و بین‌المللی، تحلیل قیمت‌گذاری، رفتار مصرف‌کننده و بررسی کانال‌های توزیع می‌باشد.



Marketing
Research

feasibility study



تهیه امکان سنجی پروژه

امکان‌سنجی (Feasibility Study) یکی از مراحل حیاتی در راه‌اندازی و توسعه کسب‌وکار است. این مطالعه، ابعاد مختلف پروژه را از نظر مالی، عملیاتی، فنی و قانونی مورد بررسی قرار می‌دهد تا احتمال موفقیت و بازدهی آن مشخص شود. در فرآیند تهیه FS، هزینه‌های ثابت و متغیر، منابع مالی، پیش‌بینی سود و زیان، جریان نقدی، و تحلیل حساسیت پروژه به چالش‌های مختلف ارزیابی می‌شوند. این تحلیل به صاحبان کسب‌وکار کمک می‌کند تا با دید بازتری تصمیم‌گیری کنند و از ریسک‌های احتمالی جلوگیری کنند.



kitchen engineering and procure equipment

تهیه نقشه جانمایی ماشین آلات رستوران و کافه

جانمایی تجهیزات صنعتی شاید در نگاه اول ساده به نظر برسد، اما اگر بدانید که چقدر در کارایی و عملکرد روزانه‌ی یک رستوران یا کافه تاثیر دارد، اهمیت آن برایتان روشن‌تر می‌شود. برای این کار، ما یک تیم مهندسی حرفه‌ای و کارآزموده را کنار هم آورده‌ایم.

اعضای این تیم شامل طراحان تأسیسات، مهندسان سازه و طراحان داخلی هستند که همراه با سرآشپزهای مجرب، به‌دقت فضا را بررسی می‌کنند و بهترین چیدمان ممکن را طراحی می‌کنند.

این همکاری بین تخصص‌های مختلف باعث می‌شود نقشه‌ای نهایی ارائه دهیم که هم از نظر کارایی و هم از نظر زیبایی‌شناسی در بالاترین سطح باشد. هدف ما این است که با جانمایی دقیق ماشین‌آلات، فضای شما را به گونه‌ای بهینه کنیم که هم آشپزی راحت‌تر باشد و هم مشتریان تجربه بهتری از حضور در محیط شما داشته باشند.



Architectural Design

طراحی معماری داخلی رستوران

کانسپت غذایی "و" "نحوه سرویس دهی" در صنعت هورکا ایده یا تم کلی است که طراحی دکوراسیون داخلی، معرف حال و هوای رستوران، کافه یا هتل است.

یکپارچگی حرف اول را می زند یعنی فرقی نمی کند چه سبکی را برای طراحی انتخاب می کنید، مولفه های اصلی یک طراحی جذاب در تمام سبکها یکسان بوده و در جزئیات و سبک و سیاق با یکدیگر متفاوت هستند. مهم یکپارچگی در تمام اجزای هتل، رستوران یا کافه است.

تهیه و طراحی منوی غذایی رستوران

مهم ترین اصول علمی طراحی منو کافه و رستوران که توسط ما رعایت می شود بدین شرح است:

منو جذاب برای مهمانان: با توجه به نتایج تحقیقات بازاریابی **همگن بودن مواد اولیه:** از لحاظ انبارداری و پخت، استفاده از ظروف مشترک **ایجاد فضای مناسب برای فعالیت:** طراحی فضای مناسب برای منو با رعایت صحیح مسیر خط تولید، دسترسی از نزدیک ترین مسیر به منبع سرویس دهی و ... **استفاده از حداقل اقلام مواد اولیه** برای ایجاد حداکثر تنوع: در منو رستوران کفایت این موارد رعایت نشود تا باعث برهم زدن مسیر استاندارد خط تولید، افزایش تعداد کارگرهای استخدام شده، کاهش سرعت سرویس دهی، کاهش کیفیت سرویس دهی، تحمیل هزینه های مضاعف، تحمیل هزینه های اضافی آب و برق و گاز ماهیانه شود.



Cafe and Restaurant menu

تهیه لیست هاشین آلات و سایر تجهیزات رستوران

اجرای بهینه عملیات در کسب و کار هورکا به تجهیزات و فناوری های کارآمد و به روز نیاز دارد. در این مرحله، لیست دقیقی از تجهیزات اداری شامل میز و صندلی های مناسب، سیستم های پرداخت، نرم افزارهای مدیریتی و حسابداری، و همچنین سخت افزارهایی مانند رایانه ها، پرینترها و تجهیزات شبکه تهیه می شود. این لیست بر اساس نیازهای خاص کسب و کار شما طراحی شده و برای بهینه سازی فرآیندهای داخلی و افزایش بهره وری پرسنل به کار می رود.



تهیه یک لیست تخصصی از ماشین آلات آشپزخانه رستوران و سایر تجهیزات و ملزومات آشپزخانه می بایست با در نظر گرفتن درجه کیفی و کمی رستوران، منوی غذایی طراحی شده، کیفیت و قیمت محصولات، مساحت و ظرفیت سرویس دهی کافه رستوران تهیه خواهد شد. همچنین تهیه اقلام سالن مانند بشقابها قاشق، چنگال، میز و صندلی، اقلام دکوراتیو و ... با حداکثر هماهنگی با سایر بخش های طراحی شده، تامین خواهد شد.

ما ابتدا لیست را تهیه و با برگزاری مناقصه بین تامین کنندگان، بهترین و خوش قیمت ترین را برای کافه و رستوران شما، تجهیز می کنیم.

طراحی هویت بصری و نام رستوران

نامگذاری رستوران و طراحی آرم و لوگوی آن باید به گونه ای باشد که با مساحت، نوع محصولات، دکوراسیون، مد روز، سطح فرهنگی مشتریان و مخاطبان شناسایی شده هدف همخوانی داشته باشد. آسان بودن تلفظ نام و ماندگاری نمادها در ذهن مشتریان از اهمیت ویژه برخوردار است. طراحی هویت بصری و برند بوک کمک شایسته ای به خلق برند ماندگار می کند.





طراحی برند بوک اثراتریک

تامین و استخدام نیروی انسانی

اگر پای درد و دل مدیران رستوران ها بنشینید ، خواهید دید که بزرگترین دغدغه مسائل مربوط به تامین و استخدام پرسنل ، آموزش آنها و کنترل امور و شرح وظایف کارگراها بوده . البته عدم تعادل بین دخل و خرج کارکنان، بازار کار را در ایران نامتعادل کرده است اما در تامین، آموزش و برنامه ریزی امور منابع انسانی آشپزخانه و سالن ید طولائی داریم.

Supplying and hiring restaurant staff





Training of kitchen staff

آموزش پرسنل آشپزخانه و سالن

یکی از مهم‌ترین عوامل موفقیت در رستوران یا کافه، کیفیت و مهارت‌های پرسنل است. در این مرحله، آموزش‌های تخصصی و عملی برای کارکنان کلیدی آشپزخانه و سالن برنامه‌ریزی می‌شود. این آموزش‌ها شامل تکنیک‌های جدید آشپزی، مدیریت بهینه زمان در آشپزخانه، نحوه برخورد با مشتریان، سرویس‌دهی استاندارد، و افزایش کارایی در فرآیندهای روزانه است. آموزش‌ها به نحوی طراحی شده‌اند که پرسنل نه تنها مهارت‌های فردی خود را ارتقا دهند، بلکه به عنوان یک تیم هماهنگ و منسجم عمل کنند.



Quality Control and Quality Assurance

کنترل کیفیت و تضمین کیفیت ماهیانه

بعد از راه اندازی، آموزش پرسنل و راه اندازی رستوران، با بازرسی های ماهانه بررسی های لازم جهت عدم انحراف از معیار ها و استانداردهای تعریف شده برنامه ریزی شده است. مدت این فعالیت حداقل ۶ ماه و حداکثر یکسال می باشد. در صورت توافق طرفین این مدت قابل تمدید می باشد.

تدوین استانداردهای خرید و انبارش



موفقیت هر هتل، کافه یا رستورانی به مدیریت دقیق زنجیره تامین و انبارش وابسته است. تدوین استانداردهای خرید و انبارش به شما کمک می‌کند تا با تأمین‌کنندگان قابل اعتماد قرارداد ببندید، مواد اولیه با کیفیت بالا را در زمان مناسب دریافت کنید و از اتلاف منابع جلوگیری کنید. این استانداردها شامل معیارهای انتخاب تأمین‌کننده، نحوه بررسی کیفیت کالاها، روش‌های انبارداری بهینه برای حفظ مواد غذایی، و مدیریت موجودی به منظور کاهش هزینه‌ها و به حداقل رساندن ضایعات است.

purchasing and storage standards



طراحی وب سایت و بهینه سازی صفحات گوگل برای نمایش سایت SEO

در دنیای دیجیتال امروز، حضور قوی و فعال در شبکه های اجتماعی یک ضرورت است. ما با ارائه خدمات بازاریابی تخصصی، صفحات اجتماعی شما را به شکلی حرفه ای مدیریت می کنیم و با طراحی کمپین های تبلیغاتی هدفمند، مشتریان بیشتری را جذب می کنیم. از تولید محتوا و تعامل با مخاطبان گرفته تا تبلیغات پولی در پلتفرم هایی مانند اینستاگرام و فیسبوک، همه فعالیت ها به گونه ای انجام می شود که افزایش آگاهی از برند، جذب مشتریان جدید و حفظ وفاداری مشتریان قبلی تضمین شود. همچنین، تحلیل دقیق داده ها و عملکرد کمپین ها برای بهبود مستمر استراتژی های بازاریابی شما استفاده خواهد شد.

یک وبسایت حرفه ای و بهینه سازی شده برای موتورهای جستجو (SEO)، به شما کمک می کند تا در نتایج جستجوی گوگل بالاتر دیده شوید و مشتریان بالقوه را جذب کنید. طراحی وبسایت با تمرکز بر تجربه کاربری (UX) و سهولت دسترسی به اطلاعات مهم انجام می شود. همچنین با استفاده از استراتژی های پیشرفته SEO، صفحات شما بر اساس کلمات کلیدی مرتبط و محتوای جذاب بهینه سازی می شود تا در نتایج جستجوی ارگانیک گوگل رتبه بالاتری کسب کنید و ترافیک بیشتری به سایت خود هدایت کنید.



تولید محتوای ویدئویی و عکسی

تصاویر و ویدئوهای با کیفیت بالا، تأثیر بزرگی بر جذب مشتریان دارند. تولید محتوای ویدئویی و عکاسی از غذا با تکنیک‌های حرفه‌ای و هنری انجام می‌شود تا محصولات شما به شکلی جذاب و خوشایند نمایش داده شوند. از ثبت تصاویر ظروف غذایی تا ویدئوهای کوتاه از مراحل آماده‌سازی، هر محتوایی که تولید می‌شود، با هدف تحریک حس چشایی و برقراری ارتباط عاطفی با مخاطبان تهیه می‌شود.

این محتواها علاوه بر انتشار در شبکه‌های اجتماعی و وبسایت، در کمپین‌های تبلیغاتی نیز استفاده می‌شوند.



BRANDING

برندسازی هورکا

برندسازی مؤثر در صنعت هورکا به معنای ایجاد یک تصویر ماندگار و منحصر به فرد از کسب و کار شما در ذهن مشتریان است. ما با تحلیل عمیق هویت کسب و کار شما، نقاط قوت و ارزش‌های کلیدی برند را شناسایی می‌کنیم و از آن‌ها در ساخت یک استراتژی برند قوی استفاده می‌کنیم. این استراتژی شامل طراحی لوگو، انتخاب رنگ‌ها و سبک بصری، تعیین لحن و صدای برند در ارتباط با مشتریان، و ایجاد یک هویت یکپارچه است که از طریق تمام کانال‌های ارتباطی کسب و کار شما منتقل می‌شود.



مرکز وزرا: میدان آرژانتین، خیابان وزرا، کوچه ۱۴، پلاک ۱، واحد ۵
مرکز ولنجک: ولنجک، خیابان یزدی دهم، مجتمع تجاری و اداری گالریا، طبقه هفت

021-88706936.7

WWW.IFEAT.IR

