



SZ

لستيب زيرو
تشغيل مطاعم

خدمة ابتكار الشيف من ستيب زيرو لتشغيل المطاعم

أطلب الخدمة الآن..؟ STEPZEROSA.COM



بعض المعلومات عن شركتنا

تأسست في عام 2010 ومقرها في المملكة العربية السعودية ، وتطورت على مر السنين لتصبح من الكيانات الرائدة في مجال استشارات ال F&B في جميع أنحاء منطقة الخليج العربي و التي تقدم حلول شاملة ونتائج مؤثرة في تطوير المطاعم والكوفيهاات و المطابخ السحابية بفضل خبرتها الواسعة في تلك الصناعة و في مؤثرة في تطوير المطاعم والكوفيهاات و المطابخ السحابية بفضل خبرتها الواسعة في تلك الصناعة و في فترة وجيزة بنجاح أكثر من 100 مفهوم للاغذية والمشروبات في جميع أنحاء المنطقة بما في ذلك الامارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية وعمان والكويت والبحرين وغيرها والتدريب ما يقرب من 700 شخص داخل المجال



خدمة ابتكار الشيف من ستيف زيرو

"إبداع ونكهات جديدة ترفع مستوى مطبخك"
هل تبحث عن تطوير قائمتك وزيادة مبيعاتك؟
مع خدمة الشيف الاحترافية، نأخذ مطعمك أو
مقهاك إلى مستوى جديد من التميز، من خلال
تصميم قائمة طعام استراتيجية، تدريب فريق
العمل، وتحسين تجربة عملائك بأعلى المعايير.



لماذا تحتاج هذه الخدمة

04

رفع كفاءة التشغيل
وضع دليل إنتاج وتنفيذ
يساعد في تقليل الهدر
وتحسين الأداء



03

تعزيز تجربة العملاء
تطوير وصفات بجودة
ثابتة تشجع العملاء
على تكرار الزيارة



02

تحسين الربحية
دراسة تكاليف
المنتجات لضمان
تحقيق أعلى هامش ربح



01

ابتكار أصناف جديدة
تصميم أطباق فريدة
تلفت الأنظار وتزيد من
شعبية مطعمك



لماذا تحتاج هذه الخدمة

تصميم قائمة طعام استثنائية:
إضافة 5 إلى 8 أصناف مبتكرة تجمع
بين النكهة والجودة



تحليل تكاليف المنتجات: دراسة
تفصيلية تساعدك على تسعير
منتجاتك بذكاء وتعزيز الأرباح

تطوير دليل إنتاج وتحضير شامل:
لضمان تنفيذ دقيق للمنتجات بنفس
الجودة في كل مرة



تدريب عملي لفريق المطبخ: جلسات
تدريبية مباشرة لتحسين أداء الفريق
وضمان تطبيق الوصفات بجودة مثالية

إعداد كتيب وصفات تفصيلي: يتضمن
المكونات، طريقة التحضير، وأساليب
التقديم لضمان احترافية التنفيذ



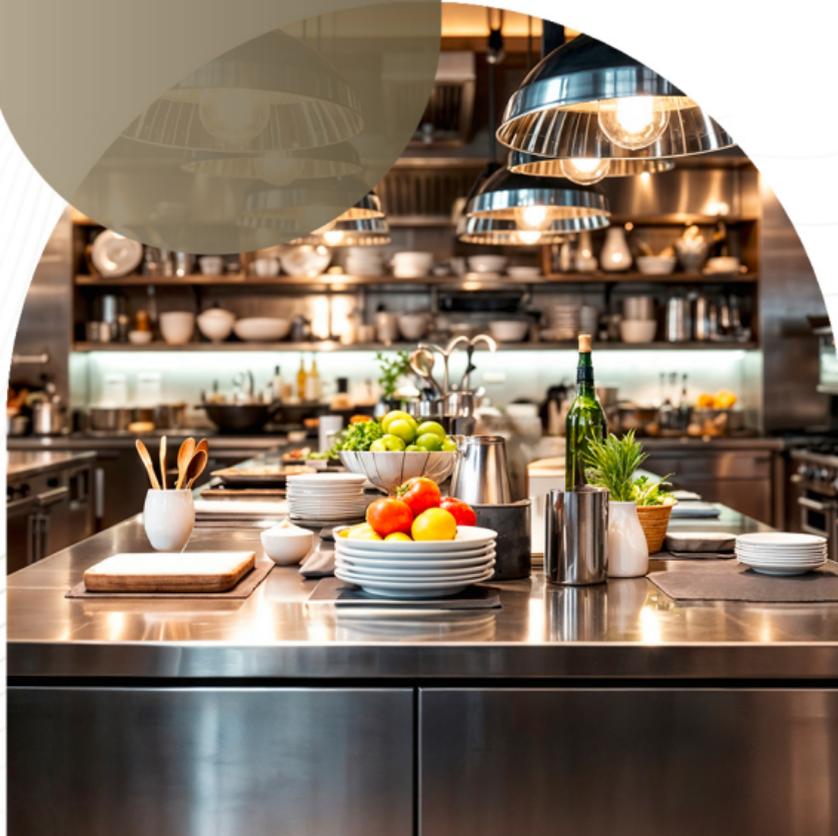
دعم استشاري طوال فترة الخدمة: متابعة
مستمرة لضمان تطبيق الإجراءات بكفاءة
وتحقيق النتائج المطلوبة



ستيڤ زيرو
تشغيل مطاعم

الشروط والمتطلبات

1. جاهزية المطبخ والمعدات قبل بدء الخدمة لضمان سلاسة التنفيذ.
 2. حضور كامل لفريق المطبخ أثناء التدريب لضمان الاستفادة القصوى.
 3. تعديل 5 منتجات رئيسية وإضافة منتجين جانبيين لتناسب ذوق عملائك.
 4. اعتماد المنتجات النهائية من العميل بعد الاختبار والتعديل.
 5. التزام الشيف بالحضور لمدة 5 أيام متواصلة، بمعدل 3 ساعات يوميًا لضمان تحقيق أقصى فائدة.
- نقدم لك حلولاً عملية وفعالة تجعل من مطعمك وجهة استثنائية (خدمة الشيف المبتكرة)





خصائص الخدمة

مدة التنفيذ: 8 ايام
نخدم جميع انحاء المملكة
سعر الخدمة: 10 الف ريال





ستيب زيرو
تشغيل مطاعم

Thank you

أطلب الخدمة الآن..؟ STEPZEROSA.COM

☎ 05 33 076 000

☎ 05 473 76 743

📷 STEPZEROCONSULT