الجدول الزمني للوصول الي الافتتاح التجريبي

وصف تفصيلي

التحكم ومتابعة الجدول الزمني: يساعد في تتبع التقدم مقارنة بالجدول الزمني المحدد، مما يمكن من إجراء التعديلات اللازمة للحفاظ على الجدول، ومراحل الوصول الي الافتتاح التجريبي.

المرحلة الاولى - 8 اسابيع قبل الافتتاح

لقد أنشأت شركة المنيو لتشغيل المطاعم والمقاهي دليلًا مفصلا خطوة بخطوة يرشدك خلال عملية بدء تشغيل المشروع حتى تتمكن من وضع عملك الجديد في وضع يسمح له بالنجاح. (المنيو سهلنا التشغيل)

طريقة التنفيذ

يجب عمل خطة عمل للمشورع لتطبيق معايير النجاح ورؤية مالك المشروع او من ينوب عنه بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين اداء ومستوى العلامة التجارية ومراحل الوصول الى الافتتاح التجربي ومن ثم الي الافتتاح الكبير.

خطوات متابعة المرحلة الاولى لما قبل الافتتاح:

1. إعداد ميزانية ما قبل الافتتاح
2. تقييم البائعين المحليين وفقًا للمعايير الضرورية
3. طلب معدات الطهي
4. طلب الأواني الصغيرة وعناصر سطح الطاولة
5. إعداد المرافق
6. طلب لافتات خارجية
7. طلب أنظمة نقاط البيع
8. إنشاء التأمين
9. البدء في العمل على الديكور الداخلي
10. إنهاء أسعار القائمة والعناصر الأخرى ذات الصلة
11. التقدم بطلب للحصول على التراخيص اللازمة
12. التحقق من قوانين الصحة المحلية والأنظمة الأخرى
13. تحديد جدول التدريب من المقر الرئيسي لشركة Al-Menu
14. طلب الأثاث
15. إنشاء خدمات معالجة الرواتب

مثال لطريقة الإجابة

1. تم إعداد ميزانية ما قبل الافتتاح.
2. تم تقييم البائعين المحليين وفقًا للمعايير الضرورية.
3. تم طلب معدات الطهي.
4. تم طلب الأواني الصغيرة وعناصر سطح الطاولة.
5. تم إعداد المرافق.
6. تم طلب لافتات خارجية.
7. تم طلب أنظمة نقاط البيع.
8. تم إنشاء التأمين.
9. تم البدء في العمل على الديكور الداخلي.
10. تم إنهاء أسعار القائمة والعناصر الأخرى ذات الصلة.
11. تم التقدم بطلب للحصول على التراخيص اللازمة.
12. تم التحقق من قوانين الصحة المحلية والأنظمة الأخرى.
13. تم تحديد جدول التدريب من المقر الرئيسي لشركة Al-Menu.
14. تم طلب الأثاث.
15. تم إنشاء خدمات معالجة الرواتب.

* مرفق لكم صور / ملفات اثبات الحالات.

المرحلة الثانية - 7 اسابيع قبل الافتتاح

لقد أنشأت شركة المنيو لتشغيل المطاعم والمقاهي دليلًا مفصلا خطوة بخطوة يرشدك خلال عملية بدء تشغيل المشروع حتى تتمكن من وضع عملك الجديد في وضع يسمح له بالنجاح. (المنيو سهلنا التشغيل)

طريقة التنفيذ

يجب عمل خطة عمل للمشورع لتطبيق معايير النجاح ورؤية مالك المشروع او من ينوب عنه بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين اداء ومستوى العلامة التجارية ومراحل الوصول الى الافتتاح التجربي ومن ثم الي الافتتاح الكبير.

خطوات متابعة المرحلة الاولى لما قبل الافتتاح:

1. إنشاء الحسابات مصرفية.
2. الحصول على عروض أسعار على جميع الخدمات المساعدة مثل التخلص من القمامة، وأنظمة الموسيقى، والإنذار والأمن، وخدمات غسيل الأطباق وما إلى ذلك.
3. الحصول على جميع احتياجات البرامج (MS Office، والتحليلات، والشراء، وإدارة الأغذية وما إلى ذلك)
4. تحديد خطط الطوارئ وإجراءات الخروج وإنشاء الخرائط
5. مناقشة مع المالك او من ينوب عنه بشأن تخطيط الموظفين

مثال لطريقة الإجابة

1. تم إنشاء الحسابات مصرفية.
2. تم الحصول على عروض أسعار على جميع الخدمات المساعدة مثل التخلص من القمامة، وأنظمة الموسيقى، والإنذار والأمن، وخدمات غسيل الأطباق وما إلى ذلك.
3. تم الحصول على جميع احتياجات البرامج (MS Office، والتحليلات، والشراء، وإدارة الأغذية وما إلى ذلك)
4. تم تحديد خطط الطوارئ وإجراءات الخروج وإنشاء الخرائط
5. تمت مناقشة مع  المالك او من ينوب عنه بشأن بشأن تخطيط الموظفين

* مرفق لكم صور / ملفات اثبات الحالات.

المرحلة الثالثة - 6 اسابيع قبل الافتتاح

لقد أنشأت شركة المنيو لتشغيل المطاعم والمقاهي دليلًا مفصلا خطوة بخطوة يرشدك خلال عملية بدء تشغيل المشروع حتى تتمكن من وضع عملك الجديد في وضع يسمح له بالنجاح. (المنيو سهلنا التشغيل)

طريقة التنفيذ

يجب عمل خطة عمل للمشورع لتطبيق معايير النجاح ورؤية مالك المشروع او من ينوب عنه بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين اداء ومستوى العلامة التجارية ومراحل الوصول الى الافتتاح التجربي ومن ثم الي الافتتاح الكبير.

خطوات متابعة المرحلة الاولى لما قبل الافتتاح:

1. اطلب لافتات "الافتتاح قريبًا" و"التعيين الآن" للنوافذ
2. اطلب لافتات للحمامات، وعدم التدخين، وساعات التسليم، وما إلى ذلك.
3. قم بإعداد دفاتر الطلبات
4. قم بإعداد تقويم الصيانة والتنظيف
5. قم بإعداد نظام المخزون
6. تحقق من تواريخ التفتيش مع المقر الرئيسي لشركة Al-Menu
7. قم بإتمام احتياجات التوظيف ووضع خطة عمل لتلبية احتياجات التوظيف
8. قم بإعداد حسابات التجار ببطاقات الائتمان
9. قم بالحصول على بطاقات أسماء الموظفين والزي الرسمي من شركة Al-Menu
10. قم بالحصول على مواد القائمة ومواد نقاط البيع الأخرى
11. قم بإعداد قائمة الدعوات لحفلات ما قبل الافتتاح وطلب الدعوات

* مرفق لكم صور / ملفات اثبات الحالات.

مثال لطريقة الإجابة

1. تم طلب لافتات "الافتتاح قريبًا" و"التعيين الآن" للنوافذ
2. تم طلب لافتات للحمامات، وعدم التدخين، وساعات التسليم، وما إلى ذلك.
3. تم إعداد دفاتر الطلبات
4. تم إعداد تقويم الصيانة والتنظيف
5. تم إعداد نظام المخزون
6. تم التحقق من تواريخ التفتيش مع المقر الرئيسي لشركة Al-Menu
7. تم إتمام احتياجات التوظيف ووضع خطة عمل لتلبية احتياجات التوظيف
8. تم إعداد حسابات التجار ببطاقات الائتمان
9. تم الحصول على بطاقات أسماء الموظفين والزي الرسمي من شركة Al-Menu
10. تم الحصول على مواد القائمة ومواد نقاط البيع الأخرى
11. تم إعداد قائمة الدعوات لحفلات ما قبل الافتتاح وطلب الدعوات

المرحلة الرابعة - 5 اسابيع قبل الافتتاح

لقد أنشأت شركة المنيو لتشغيل المطاعم والمقاهي دليلًا مفصلا خطوة بخطوة يرشدك خلال عملية بدء تشغيل المشروع حتى تتمكن من وضع عملك الجديد في وضع يسمح له بالنجاح. (المنيو سهلنا التشغيل)

طريقة التنفيذ

يجب عمل خطة عمل للمشورع لتطبيق معايير النجاح ورؤية مالك المشروع او من ينوب عنه بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين اداء ومستوى العلامة التجارية ومراحل الوصول الى الافتتاح التجربي ومن ثم الي الافتتاح الكبير.

خطوات متابعة المرحلة الاولى لما قبل الافتتاح:

1. طلب جميع الملحقات المتنوعة بما في ذلك مستلزمات الحمامات
2. إعداد سجل صيانة المعدات
3. إتمام البائعين وإعداد التزامات جدول التسليم
4. إعداد عمليات التفتيش على الحرائق والصحة
5. إتمام أوامر الطعام والإمدادات لحفل ما قبل الافتتاح والتدريب
6. تطوير سياسة أعياد الميلاد (العناصر المجانية، والأغنية، وما إلى ذلك)
7. وضع علامات على جميع المعدات والمفاتيح
8. اقتناء معدات التنظيف (علامات الأرضيات المبللة، والمماسح، والدلاء، والمكنسة الكهربائية، وصناديق القمامة)
9. إنشاء مخططات الجلوس

مثال لطريقة الإجابة

1. تم طلب جميع الملحقات المتنوعة بما في ذلك مستلزمات الحمامات
2. تم إعداد سجل صيانة المعدات
3. تم إتمام البائعين وإعداد التزامات جدول التسليم
4. تم إعداد عمليات التفتيش على الحرائق والصحة
5. تم إتمام أوامر الطعام والإمدادات لحفل ما قبل الافتتاح والتدريب
6. تم تطوير سياسة أعياد الميلاد (العناصر المجانية، والأغنية، وما إلى ذلك)
7. تم وضع علامات على جميع المعدات والمفاتيح
8. تم اقتناء معدات التنظيف (علامات الأرضيات المبللة، والمماسح، والدلاء، والمكنسة الكهربائية، وصناديق القمامة)
9. تم إنشاء مخططات الجلوس.

* مرفق لكم صور / ملفات اثبات الحالات.

المرحلة الخامسة - 4 اسابيع قبل الافتتاح

لقد أنشأت شركة المنيو لتشغيل المطاعم والمقاهي دليلًا مفصلا خطوة بخطوة يرشدك خلال عملية بدء تشغيل المشروع حتى تتمكن من وضع عملك الجديد في وضع يسمح له بالنجاح. (المنيو سهلنا التشغيل)

طريقة التنفيذ

يجب عمل خطة عمل للمشورع لتطبيق معايير النجاح ورؤية مالك المشروع او من ينوب عنه بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين اداء ومستوى العلامة التجارية ومراحل الوصول الى الافتتاح التجربي ومن ثم الي الافتتاح الكبير.

خطوات متابعة المرحلة الاولى لما قبل الافتتاح:

1. استلام جميع الأثاث
2. إتمام عملية اختيار مقدمي المنتجات والخدمات الإضافية
3. إعداد صندوق النقدية الصغيرة
4. إعداد/جدولة المقابلات
5. إعداد جدول التدريب
6. إعداد جدول أسبوع الافتتاح
7. إرسال دعوات حفل الافتتاح
8. إتمام عملية اختيار أماكن وقوف السيارات وخدمة صف السيارات (إذا لزم الأمر)
9. إنشاء مساعدات العمل (صور عناصر القائمة وخطوات الإجراء وما إلى ذلك) للمطبخ
10. إرسال البيانات الصحفية إلى وسائل الإعلام المحلية
11. تعيين الموظفين للتدريب والشهادات اللازمة

مثال لطريقة الإجابة

1. تم استلام جميع الأثاث
2. تم إتمام عملية اختيار مقدمي المنتجات والخدمات الإضافية
3. تم إعداد صندوق النقدية الصغيرة
4. تم إعداد/جدولة المقابلات
5. تم إعداد جدول التدريب
6. تم إعداد جدول أسبوع الافتتاح
7. تم إرسال دعوات حفل الافتتاح
8. تم إتمام عملية اختيار أماكن وقوف السيارات وخدمة صف السيارات (إذا لزم الأمر)
9. تم إنشاء مساعدات العمل (صور عناصر القائمة وخطوات الإجراء وما إلى ذلك) للمطبخ
10. تم إرسال البيانات الصحفية إلى وسائل الإعلام المحلية
11. تم تعيين الموظفين للتدريب والشهادات اللازمة

* مرفق لكم صور / ملفات اثبات الحالات.

المرحلة السادسة - 3 اسابيع قبل الافتتاح

لقد أنشأت شركة المنيو لتشغيل المطاعم والمقاهي دليلًا مفصلا خطوة بخطوة يرشدك خلال عملية بدء تشغيل المشروع حتى تتمكن من وضع عملك الجديد في وضع يسمح له بالنجاح. (المنيو سهلنا التشغيل)

طريقة التنفيذ

يجب عمل خطة عمل للمشورع لتطبيق معايير النجاح ورؤية مالك المشروع او من ينوب عنه بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين اداء ومستوى العلامة التجارية ومراحل الوصول الى الافتتاح التجربي ومن ثم الي الافتتاح الكبير.

خطوات متابعة المرحلة الاولى لما قبل الافتتاح:

1. استلام بضائع صغيرة
2. مقابلة الموظفين
3. التخطيط/إعداد جلسات التدريب
4. تجميع كافة مستلزمات الموظفين الجدد
5. تركيب وفحص نظام الإنذار
6. تركيب أجهزة إطفاء الحرائق
7. شراء مستلزمات التنظيف
8. إعداد جدول الطلب والتسليم للبائعين
9. تركيب واختبار نظام نقاط البيع
10. إجراء تدقيق السلامة
11. إتمام عملية التوظيف
12. إتمام جدول التدريب المتبقي

مثال لطريقة الإجابة

1. تم استلام بضائع صغيرة
2. تمت مقابلة الموظفين
3. تم التخطيط/إعداد جلسات التدريب
4. تم تجميع كافة مستلزمات الموظفين الجدد
5. تم تركيب وفحص نظام الإنذار
6. تم تركيب أجهزة إطفاء الحرائق
7. تم شراء مستلزمات التنظيف
8. تم إعداد جدول الطلب والتسليم للبائعين
9. تم تركيب واختبار نظام نقاط البيع
10. تم إجراء تدقيق السلامة
11. تم إتمام عملية التوظيف
12. تم إتمام جدول التدريب المتبقي

* مرفق لكم صور / ملفات اثبات الحالات.

المرحلة السابعة - 2 اسبوع قبل الافتتاح

لقد أنشأت شركة المنيو لتشغيل المطاعم والمقاهي دليلًا مفصلا خطوة بخطوة يرشدك خلال عملية بدء تشغيل المشروع حتى تتمكن من وضع عملك الجديد في وضع يسمح له بالنجاح. (المنيو سهلنا التشغيل)

طريقة التنفيذ

يجب عمل خطة عمل للمشورع لتطبيق معايير النجاح ورؤية مالك المشروع او من ينوب عنه بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين اداء ومستوى العلامة التجارية ومراحل الوصول الى الافتتاح التجربي ومن ثم الي الافتتاح الكبير.

خطوات متابعة المرحلة الاولى لما قبل الافتتاح:

1. اختبار جميع المعدات
2. إعادة فحص جميع التركيبات
3. التشغيل وفقًا لإجراءات التشغيل القياسية
4. إكمال جميع التدريبات

مثال لطريقة الإجابة

1. تم اختبار جميع المعدات
2. تم إعادة فحص جميع التركيبات
3. تم التشغيل وفقًا لإجراءات التشغيل القياسية
4. تم إكمال جميع التدريبات

* مرفق لكم صور / ملفات اثبات الحالات.

المرحلة الثامنة - 1 اسبوع قبل الافتتاح

لقد أنشأت شركة المنيو لتشغيل المطاعم والمقاهي دليلًا مفصلا خطوة بخطوة يرشدك خلال عملية بدء تشغيل المشروع حتى تتمكن من وضع عملك الجديد في وضع يسمح له بالنجاح. (المنيو سهلنا التشغيل)

طريقة التنفيذ

يجب عمل خطة عمل للمشورع لتطبيق معايير النجاح ورؤية مالك المشروع او من ينوب عنه بما يتناسب مع حجم هذا المشروع لتحقيق اهداف رفع وتحسين اداء ومستوى العلامة التجارية ومراحل الوصول الى الافتتاح التجربي ومن ثم الي الافتتاح الكبير.

خطوات متابعة المرحلة الاولى لما قبل الافتتاح:

1. استلام اللوازم
2. ترتيب كافة الديكورات
3. تنظيف كافة المعدات والأواني الصغيرة والفولاذ المقاوم للصدأ
4. إجراء عمليات التفتيش النهائية
5. إكمال بطاقات ضمان المعدات
6. تشغيل ماكينة صنع الثلج/إفراغها/تعقيمها/إعادة تعبئتها
7. إتمام جداول أسبوع الافتتاح
8. الاحتفاظ بالنقدية الصغيرة جاهزة
9. إتمام تنظيف الداخل والخارج
10. إجراء تدريب عملي (بروفة)
11. إكمال قائمة المراجعة قبل الافتتاح
12. إجراء جرد افتتاحي لكافة أصناف الأطعمة والمشروبات
13. إتمام الاجتماعات مع كافة الموظفين

مثال لطريقة الإجابة

1. تم استلام اللوازم
2. تم ترتيب كافة الديكورات
3. تم تنظيف كافة المعدات والأواني الصغيرة والفولاذ المقاوم للصدأ
4. تم إجراء عمليات التفتيش النهائية
5. تم إكمال بطاقات ضمان المعدات
6. تم تشغيل ماكينة صنع الثلج/إفراغها/تعقيمها/إعادة تعبئتها
7. تم إتمام جداول أسبوع الافتتاح
8. تم الاحتفاظ بالنقدية الصغيرة جاهزة
9. تم إتمام تنظيف الداخل والخارج
10. تم إجراء تدريب عملي (بروفة)
11. تم إكمال قائمة المراجعة قبل الافتتاح
12. تم إجراء جرد افتتاحي لكافة أصناف الأطعمة والمشروبات
13. تم إتمام الاجتماعات مع كافة الموظفين

* مرفق لكم صور / ملفات اثبات الحالات.