Menu and meals regulations

ضوابط معلومات قوائم الطعام و الوجبات

According to MJRB high standards of providing the right expectation for our customers to enjoy their next experience, we would like to provide the following info regarding your menu and meals:

بالاعتماد على معايير تطبيق مجرب العالية للحصول على أفضل تجربة لعملائنا يسعدنا تقديم الضوابط و النصائح التالية لتسجيل قائمة الطعام والخدمات المقدمة من قبلكم :

Menu: قائمة الطلبات

1- It should be based on main categories such as (Appetizers, main courses, desserts, drinks, sides and promotions). Your menu can be edited from you dashboard to any form suits you best

١- يجب تقسيم قائمة الطعام الى فئات ( أصناف ) مثال ( مقبلات، أطباق رئيسية، حلويات، مشروبات، اطباق جانبية الخ .. )

يمكن تحديد كل فئة من داخل التطبيق حين إدخال البيانات بما يتناسب مع احتياجات كل مقدم خدمة.

2- All meals names should be provided in english and arabic (translation services are available for minimal fees)

٢- جميع الاسماء و المكونات لوجبات الطعام أو الخدمات يجب توفيرها باللغتين العربية و الانجليزية. و في حال عدم وجودها يتوفر لدينا خدمة الترجمة مقابل مصاريف اضافية بسيطة.

3- A brief description of at least 10 words should be provided in both arabic and english for each menu item or service provided ( Translation available as point #2) .

٣- يجب توفير على الأقل وصف من ٥ كلمات أو أكثر لكل صنف او خدمة مقدمة. ( تتوفر خدمة الترجمة )

4- Each meal has to have an estimation of how many people can eat it. For example large Pizza = 4 people.

٤- جميع الأصناف و الخدمات يجب أن تحتوي على حجم و حصة تقريبية لعدد الأشخاص المتوقع استهلاكها أو الحصول عليها مثال : بيتزا كبيرة = ٤ أشخاص.

5- Every meal should have a price and if there are multiple sizes it will be put in the sizes options in the app.

٥- جميع الوجبات يجب أن تحتوي على سعر محدد لكل حجم و في حالة وجود احجام مختلفة يتم تحديد سعرها ايضا من الخيارات في لوحة التحكم.

6- All meals should be labeled if it is vegetarian friendly or not، spicy or not and gluten free or not. .

٦- جميع الوجبات يجب تحديدها إذا ما كانت مناسبة للنباتيين ام لا، ذات حرارة عالية ام لا و إذا كانت خالية من الجلوتين ام لا.

Meals pictures:

صور الاصناف :

1. All meals pictures should be taken in a professional fashion that reflects the identity of the restaurant and the quality of the food showing all edges of the plate and the borders of the meal.

١- جميع الصور يجب ان تكون ملتقطة بشكل احترافي يعكس احترافية مقدم الخدمة و المطعم مع ظهور كامل محيط الصنف و الطبق المقدم فيه.

1. Minor editing is allowed but not to convince the customer with unrealistic parameters.

٢- يسمح بالتعديلات البسيطة بجودة الصور ولكن ليس لتقديم صورة تخدع العملاء او تعطيهم انطباع خاطئ عن الوجبة.

1. At least 2 pictures should be provided for the meal in its final form as it will be on the table.

٣- على الاقل يجب توفير صورتين لكل صنف بشكله النهائى كما سيقدم للعميل.

* 1. 1st picture should be from the side of the plate showing all ingredients with the edge of the plate showing.

أ- الصورة الأولى : أن تكون من جانب الصنف مع ظهور كامل المكونات.

* 1. 2nd picture should be from 90 degrees above the plate showing all ingredients and the edges of the plate.

ب- الصورة الثانية : عمودية على الصنف والطبق المقدم فيه بدرجة ٩٠ من اعلى الصنف تظهر معها حدود المكونات و الطبق .

General instructions: for extra credibility and fulfilling your customers needs we recommend you add the following info

نصائح عامة : للحصول على نتائج افضل مع العملاء ننصح بتزويدنا بالمعلومات التالية للأصناف:

1- calories

2- source of your products ( country of origin )

١- السعرات الحرارية.

٢- مصدر المنتجات المستخدمة مع كل صنف.