

بسم الله الرحمن الرحيم.

قصة البداية:

بدأت فكرت بارد وعذب من الرياض حيث كنت أدرس في الجامعة لمرحلة البكالوريوس وقد تغير أكلي تماما.

فقد كنت في الشرقية بين أهلي أكلي أكثره كان من أكل البيت وكنت لا أكل من المطاعم كثيرا، فلما سافرت إلى الرياض انقلب الأمر فأصبح أكلي كله أو جله من مطاعم الوجبات السريعة فقد كنت لا أجيد الطبخ ولا أحبه، فزاد وزني كثيرا بسبب الإكثار من المطاعم وكثرت شرب المشروبات الغازية وإهمال الرياضة وقد كنت طوال حياتي قبل الجامعة وزني طبيعي ولا أعاني من السمنة والحمد لله.

فلما شعرت بالكسل وبأضرار السمنة الكثيرة قررت أن أغير من برنامجي الغذائي وتوجهت للمطاعم الصحية فتفاجأة أنها شبه معدومة وقليله جدا وخدماتها وإمكانياتها ضعيفة فحزنت حزنا فوق الحزن الذي عندي وقلت في نفسي من ذلك الوقت إن يسر الله لي فتح مطعم صحي في المستقبل فسأفعل.

ثم مرت الأيام وتخرجت في الجامعة والفكرة ما زالت عالقة في ذهني ولكن تحويل فكره إلى واقع حقيقي ليس بالأمر السهل ثم أدركت أن فتح مطعم فوق قدراتي وإمكاناتي فقلت في نفسي لماذا لا أبدأ بمحل لبيع العصيرات الصحية؟ فإعداد وفتح محل لبيع العصيرات أسهل من فتح مطعم فمن هنا جاءت فكرة فتح المحل وأحمد الله عز وجل على تيسيره وتوفيقه ولولا فضل الله علي لما استطعت فعل شيء فله المنة والفضل الكامل ثم الشكر لأسرتي الكريمة وخاصة أُمي على دعمهم العظيم ومساعدتهم التي لم تنقطع إلى اليوم، ثم أشكر كل قريب أو صديق ساعدني بقليل أو كثير فجزاهم الله خيرا.

مميزات بارد وعذب

ما يتميز به بارد وعذب:

أنا من طبعي لا أحب التقليد فحاولت في بارد وعذب أن أخرج بشيء جديد وجميل ومتميز وأسأل الله عز وجل أن يكتب له القبول والحب بين الناس.

وإليكم أبرز مميزات بارد وعذب:

١- عدم إضافة السكر في أي منتج من المنتجات سواء العصيرات أو السموزي أو الجفنة سموزي.

وهذه النقطة نحن نتميز بها والحمد لله عن غيرنا فأكثر المحلات إن لم يكن كلها تضيف السكر في بعض عصيراتها.

ونحن عندنا قناعة تامة أن السكر ليس له مكان إطلاقاً في العصيرات فالفواكه حلوه ولذيذة بذاتها ولا تحتاج إلى زيادة حلاوة.

ولو كان الإنسان يريد أن يزيد من حلاوة عصيره فنحن نضيف محليات طبيعية مثل التمر والعسل أو عصير حلو.

وأما السكر فنعتقد أنه إذا دخل على العصير أفسده وخربه فلذلك نحن لا نستخدمه إطلاقاً.

٢- كل الفواكه والخضار المستخدمة في العصيرات طازجة فلا نستخدم فواكه وخضار مثلجة في العصيرات.

وأما بالنسبة للجفنة سموذي فنحن نستخدم ما يسمى بـ Freshly frozen أو المثلج طازجا بمعنى أننا نشترى الفوكه طازجة ثم نثلج بعضها عندنا دون أي إضافات والهدف من هذا أن جفنة السموذي مثل الآيس كريم فلا بد أن يكون السموذي كثيفا حتى يبقى متماسكا وقد جربنا صنعه من فواكه طازجة فقط فوجدناه لا يخرج بالكثافة التي نريدها، فهذا السبب الذي جعلنا نستخدم الفواكه المثلجة طازجا ونحن لا نوفر شيئا من المال بهذه الطريقة ولكن الغرض من هذا أن نخرج بالكثافة التي نريدها. وليس كل مكونات جفنة سموذي مثلج طازجا بل بعضها.

٣- الجودة عندنا أهم شيء فدائما نحاول أن نختار أفضل الفواكه والخضار ولا نبحث عن الأرخص بل الأجود فلو وجد نوعين من التفاح فلا نأخذ الأرخص للتوفير بل نأخذ الأجود إلا أن يكون الأجود فيه غلاء فاحش فهنا ننزل عن الأجود إلى الجيد.

فالجودة هي ما نبحث عنه دائما بشرط ألا يضرنا بأن يكون غلاءه فاحشا.

٤- وفرنا منتجات جديدة ولذيذة نادرة وشبه معدومة في السوق مثل الجفنة السموزي وهي تشبه الآيس كريم إلا أنه صحي لأنه مكون من فواكه ولا يضاف إليه سكر.

وكذلك عندنا سموزي للشرب وهذه أيضا نادرة في السوق ولكنها أقل ندرة من جفنة السموزي.

وكذلك وفرنا عصيرات خضراء مكونه من فواكه وخضار صحية ومفيدة ولذيذة وهي أيضا نادرة في السوق.

٥- وفرنا خيارات كثيرة للنباتيين فكل منتجاتنا تناسب النباتيين إلا السموزيز التي فيها حليب البقر وكذلك وفرنا أنواع أخرى من الحليب تناسب النباتيين مثل حليب جوز الهند وحليب اللوز فمحلنا سيفرح به النباتيون كثيرا.

٦- عندنا نوعين من العصارات العصارة السريعة والبطيئة وهذه العصارة البطيئة له مميزات معينة مثل بقاء العصير مدة أطول قبل أن يفسد وبقاء فوائد في العصير أكثر بعد العصر.

٧- لدينا برنامج صحي غذائي اسمه برنامج التصفية يساعد التجسم على التخلص من السموم والفضلات.

هذا أبرز ما يميزنا عن غيرنا والحمد لله رب العالمين.