**كوفي لاين IN&OUT :**

من الفكرة حتى التشغيل الكامل وصولا الى أول طلب مبيعات حققنا أرباح عالية وحصة جيدة في السوق

**كوفي شوب ع ذوقك:**

كوفي شوب تحول الى منصة إبداعية تروج منتجات لشركة غذائية مختصة بالقهوة، نموذج يجمع بين تجربة المقاهي وترويج منتج من المورد، تدريب الطاقم على سير العمل ورفع كفاءة المبيعات

**مول سيتي سايد :/ مول تجاري إدارة مرافق**

تواجدنا في خطوات البداية التشغيلية شملت استراتيجية إدارة مرافق متكاملة وتم دراسة الجدوى الاقتصادية بالتركيز على تحليل السوق ودراسة المنافسين

**مطبخ سحابي لوكييشن كيتيرينغ**

انشاء مطبخ يقدم وجبات مدروسة تلبي حاجة كل موظف من موظفين المنظمات الدولية باتباع معايير الهايجين والالتزام بنظام الهاسب

**مطعم وكافيه كلاس:**

رفع نسبة المبيعات وتقليل الهدر والزيادة من الكفاءة التشغيلية مع مراقبة الجودة وسير العمل

**مركز شارمينغ شيف الفندقي:**

تم تأسيس منهاج فندقي تدريبي احترافي يهدف الى تأهيل الطلاب بدخول سوق العمل

**فروج تشيك ان:**

قدمنا هوية تنافسية في عالم الدجاج ومذاق أكثر من رائع

**الجامعة الدولية للعلوم والتكنولوجيا:**

افتتاح مطعم من سلسلة (تاكو) يخدم الطلاب والكادر التدريسي خلال فترات الاستراحة يقدم وجبات فطور وغداء صحية تساعد على التركيز والنشاط بحيث كنا نخدم أكثر من 500 طالب خلال 20 دقيقة فترة الفطور ونصف ساعة خلال وجبة الغداء، النظام التشغيلي كان مبينا بدقة يناسب السرعة والجودة

\*\*كوفي لاين IN\&OUT\*\*

من فكرة على الورق إلى تشغيل كامل خلال فترة وجيزة، وصولاً إلى أول طلب مبيعات ناجح، حيث حققنا أرباحاً عالية وحصة قوية في السوق.

\*\*كوفي شوب "ع ذوقك"\*\*

كوفي شوب ابتكاري تحوّل إلى منصة تسويقية لشركة قهوة متخصصة، يجمع بين تجربة المقاهي وترويج منتجات المورد، مع تدريب الطاقم على رفع كفاءة المبيعات.

\*\*مول سيتي سايد – إدارة مرافق\*\*

شاركنا منذ الخطوات الأولى، عبر وضع استراتيجية متكاملة لإدارة المرافق، ودراسة جدوى اقتصادية ضمنت تشغيل mall تجاري ناجح ومستدام.

\*\*المطبخ السحابي\*\*

إنشاء مطبخ احترافي يقدّم وجبات مدروسة خصيصاً لموظفي المنظمات الدولية، مع التزام صارم بمعايير النظافة وتطبيق نظام HACCP العالمي.

\*\*مطعم وكافيه كلاس\*\*

رفعنا المبيعات، خفّضنا نسب الهدر، وزدنا الكفاءة التشغيلية من خلال مراقبة الجودة وضبط سير العمل.

\*\*مركز شارمينغ شيف للتدريب الفندقي\*\*

تأسيس منهج تدريبي فندقي احترافي يزوّد الطلاب بالمهارات العملية اللازمة لدخول سوق العمل بثقة وكفاءة.

\*\*فروج تشيك إن\*\*

أطلقنا علامة تجارية مميزة في عالم الدجاج، بهوية تنافسية وطعم استثنائي لا يُنسى.

\*\*الجامعة الدولية للعلوم والتكنولوجيا\*\*

افتتاح مطعم جامعي يخدم الطلاب والطاقم التدريسي بوجبات فطور وغداء صحية، مع قدرة تشغيلية لخدمة أكثر من 500 طالب خلال دقائق قليلة، بجودة وسرعة عالية.

Coffee Line IN\&OUT

From concept to full operation in record time, reaching the first successful sales and securing high profits with a strong market share.

\*\*Coffee Shop “Ala Zawqak

An innovative coffee shop that became a marketing platform for a specialized coffee company, blending café experiences with product promotion, while training staff to boost sales efficiency.

\*\*City Side Mall – Facilities Management\*\*

We took part from the very beginning, developing a comprehensive facilities management strategy and conducting an economic feasibility study to ensure sustainable mall operations.

\*\*Cloud Kitchen\*\*

A professional kitchen designed to serve international organization employees with carefully planned meals, following strict hygiene standards and HACCP compliance.

\*\*Class Restaurant & Café\*\*

We increased sales, reduced waste, and enhanced operational efficiency through quality monitoring and streamlined workflows.

\*\*Charming Chef Training Center for Tourism & Hospitality\*

We established a professional hospitality training curriculum to equip students with practical skills for a confident entry into the job market.

\*\*Farrouj Check-In\*\*

We launched a distinctive chicken brand with a competitive identity and an unforgettable taste.

\*\*International University of Science & Technology\*\*

Opened a university restaurant serving students and staff with healthy breakfast and lunch options, operating with precision to serve over 500 students within minutes—combining speed and quality seamlessly.