

Set up and manage a restaurant or café

إنشاء وإدارة مطعم أو كافيه



سيتناول الكورس النقاط التالية:

Steps of Starting a new business

- Introduction
- The idea
- Business Plan
- Location
- Branding
- Interior Design
- Food Menu
- Funding
- Marketing Activities
- Hiring & Training
- legalities
- Evaluation

خطوات بدأ المشروع

- مقدمة
- الفكرة
- خطة العمل
- الموقع
- الهوية التجارية
- التصميم الداخلي
- قائمة الطعام
- التمويل
- الأنشطة التسويقية
- التعيينات والتدريب
- الإجراءات القانونية
- التقييم

المحاضرة الأولى

مقدمة

Introduction

General trends

اتجاهات عامة



مقدمة Introduction

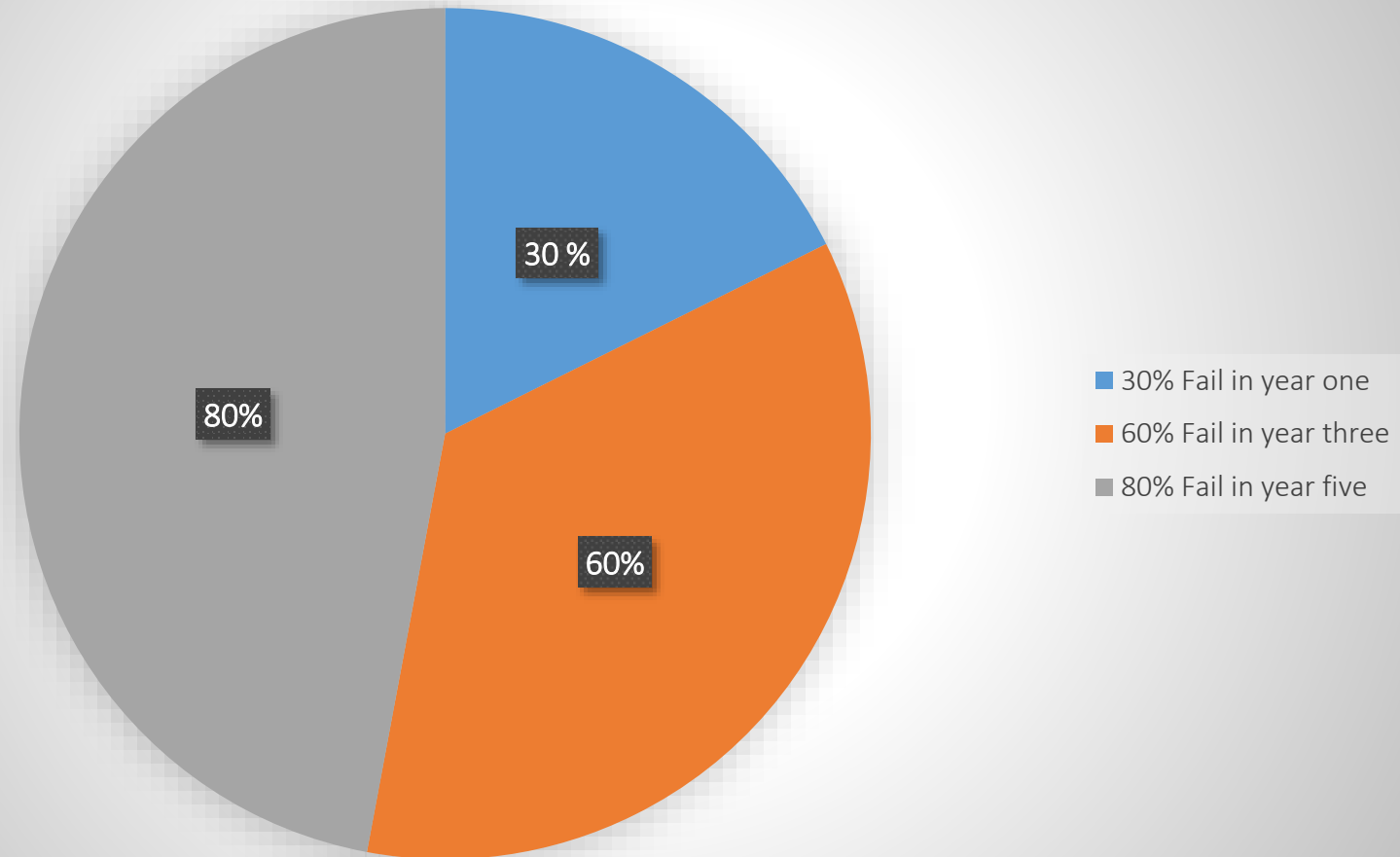
- Facts and figures about the market
- The industry post Covid 19

- حقائق وأرقام عن السوق
- المجال في زمن الكورونا





Business Failure Timeline



COVID 19 CHALLENGES AND OPPORTUNITIES FOR OPERATORS

Challenges	Opportunities
Global crisis on all tracks including F&Bs	People will never stop eating
Shorter operation times	Delivery is a hero feature
More cautious customers	Customers are hungry for going back to eating out
Less purchasing power	Cloud Kitchens are trending
Smaller venue capacities	Digitalizing businesses

فكرة المشروع The Idea

- What's the idea?
- How is it different?

- ما هي فكرة المشروع
- ما هو وجه الاختلاف؟



مبدأ التطوير Concept development

- ما هو المنتج أو الخدمة المميزة المقدمة؟
- What is your unique selling point?



خطة العمل Business Plan



اختيار الموقع Location Selection

- Proximity to target audience
- Proximity to transportation

- القرب من الجمهور
- القرب من وسائل المواصلات



اختيار الموقع Location Selection

- Visibility and accessibility
- Harmonious with concept

- الوضوح وسهولة الوصول إلى الموقع
- التناغم مع فكرة المشروع



اختيار الموقع Location Selection

- Ventilation
- Near Services

- التهوية
- القرب من الخدمات





المحاضرة الثانية

الهوية Branding

- It is the action of creating a name, a logo and everything that has your business name on it
- It's your brand's ID in the market

- هو تصميم للاسم والشعار وكل ما يحمل اسم المشروع
- تعتبر الهوية هي بطاقة شخصية للمشروع



الهوية Branding

- It's the perception of your brand in the minds of consumers
- It's your future trademark

• هي فكرة المشروع في ذهن السوق والجمهور

• هي العلامة التجارية في المستقبل



جميع الحقوق محفوظة – إعمل بزنس

الهوية Branding

- It creates an emotional connection between companies and consumers

• تخلق رابط عاطفي بين الشركات والعملاء





جميع الحقوق محفوظة – إعمل بيزنس

نماذج العلامة التجارية

Samples of branding Elements



جميع الحقوق محفوظة – إعمل بزنس

نماذج العلامة التجارية

Samples of branding Elements



Restaurant
Branding

التصميم الداخلي Interior Design

- Must be a reflection of your branding
- It is how customers remember their experience at your place

- يجب أن يكون انعكاساً للعلامة التجارية
- يذكر الزبائن بتجربتهم في مطعمك



التصميم الداخلي Interior Design

- It takes up a big bulk of your initial investment
- Mood boards are created by the interior designer to give a realistic feel and look of the actual outcome

- يعتبر الجزء الأكبر من الاستثمار الأولي للمشروع
- يتم إنشاء لوحات مزج الأفكار من قبل مهندس الديكور لإعطاء شعور واقعي و فكرة عن النتيجة الفعلية



جميع الحقوق محفوظة – إعمل بزنس



هندسة قائمة الطعام Menu Engineering

“No recipe book, no consistency.. No consistency, no success! ”

"مفیش کتاب وصفات .. مفیش تطابق ..

مفیش تطابق .. مفیش نجاح !"

Engy Radwan

ما هو كتاب الوصفات وما هي أهميته؟
What is a recipe book and why is it very important?



التمويل Funding

- Where does the money come from?

- من أين يأتي التمويل؟



التمويل Funding

- كيف أحسب الاستثمار المطلوب؟
- How do I calculate how much I actually need?



التمويل Funding

- How do I secure enough money to sustain the business?

• كيف أؤمن المبلغ المطلوب لاستمرارية المشروع؟





المحاضرة الثالثة



Marketing

The Power of Social Media for Restaurants

التسويق

أهمية وسائل التواصل الاجتماعي للمطاعم

تعيين وتدريب الموظفين Staff Hiring & Training

Invest in your people

- Teach them
- Evaluate them regularly
- Keep their integrity as a priority
- Listen to them often. They are your players in the field

استثمر في موظفين الشركة

- علمهم
- قم بتقييمهم بانتظام
- الحفاظ على كرامتهم كأولوية
- استمع إليهم في كثير من الأحيان، إنهم كاللعبة في الملعب

10 طرق لتدريب الموظفين

10 Methods of Training your Staff

- Start with orientation
- Create & upgrade your training plan
- Guidance and observation

- ابدأ بالتعريف
- إنشاء وتحديث خطة التدريب
- التوجيه والمراقبة



10 طرق لتدريب الموظفين

10 Methods of Training your Staff

- External training
- Implement upskilling
- Train staff to use the latest technology
- التدريب الخارجي
- تفعيل رفع المهارات
- تدريب الموظفين على استخدام أحدث التقنيات



10 طرق لتدريب الموظفين

10 Methods of Training your Staff

- Recognize your top employees
- Perform employee evaluation
- Implement team building exercises
- Keep employees records

- تقدير الموظفين الأكفاء
- إجراء تقييم الموظفين
- تفعيل روح الفريق
- الاحتفاظ بسجلات الموظفين



الإجراءات القانونية Legalities

- Type of entity
- Commercial registry and tax ID

- نوع الشركة
- سجل تجاري وبطاقة ضريبية



الإجراءات القانونية Legalities

- Bank account and invoices

- حساب بنكي ودفاتر فواتير

[Company Name]		INVOICE	
[Street Address]			
[City, ST ZIP]			
Phone: (000) 000-0000			
		INVOICE #	DATE
		2034	2/21/2018
BILL TO		CUSTOMER ID	TERMS
[Name]		564	Due Upon Receipt
[Company Name]			
[Street Address]			
[City, ST ZIP]			
[Phone]			
[Email Address]			
DESCRIPTION	QTY	UNIT PRICE	AMOUNT
Service Fee	1	200.00	200.00
Labor: 5 hours at \$75/hr	5	75.00	375.00
New client discount		(50.00)	(50.00)
			-
			-
			-
			-

تقييم المشروع Business Evaluation

- Staff performance
- Menu performance

- أداء الموظفين
- أداء المنيو



تقييم المشروع Business Evaluation

- Management performance
- Venue performance
- Sales Performance

- الأداء الإداري
- أداء المكان
- أداء المبيعات





أهمية قوائم التحقق

The importance of Operational Checklists

- Checklists make your life easier as a manager or business owner
- They give you a reference to evaluate performance of staff

- قوائم التحقق تجعل حياتك أسهل كمدير أو مالك عمل
- تعطيك مرجعاً لتقييم أداء الموظفين



أهمية قوائم التحقق

The importance of Operational Checklists

- Help track where things go wrong
- Keep the staff alert and know there is regular supervision

- المساعدة في تتبع الخطأ
- إبقاء الموظفين في حالة تأهب ورهبة وجود إشراف منتظم

Surviving year 1 of your F&B Business

DOS

- TAKE YOUR TIME LEARNING ABOUT YOUR BUSINESS ON A DAILY BASIS
- UNDERSTAND YOUR CUSTOMERS
- USE A GOOD PROFESSIONAL POS SYSTEM
- TRAIN YOUR STAFF
- MICRO-MANAGE THINGS
- LISTEN TO YOUR CUSTOMERS

DONT'S

- RUSH FIGURES AND PROFITS
- IGNORE SOCIAL MEDIA
- IGNORE PROBLEMS WHEN THEY HAPPEN
- BE TOO HARSH OR TOO SOFT WITH YOUR STAFF
- OPERATE ILLEGALLY
- GIVE UP

شكراً لكم