

# SEMINAR

RAMIN KAZEMI

دی ماه

۱۵

*mojmosbat*

# مستوری رستوران و کافه

سمینار تخصصی کسب و کار پایدار، حرفه‌ای و سودآور در صنعت F&B

موج مثبت  
MOJ MOSBAT



اتحادیه صنف چلوکبابی و هتلداران



# چرا روش‌های قدیمی دیگر جواب نمی‌دهند؟

دوران «امید مشتری بودن!» تمام شده است. در بازار امروز، با وجود گرانی مواد اولیه و رقیبانی که هر روز بیشتر از قبل هزینه می‌کنن، دیگر نمی‌توان با سعی و خطا جلو رفت. امروز برنده کسی نیست که «بیشتر» کار می‌کند، بلکه کسی است که «هوشمندتر» و «حرفه‌ای‌تر» بازی می‌کند. سمینار «مستری کافه و رستوران» دقیقاً برای همین طراحی شده: تا ابزارهای روز مدیریت را به شما بدهد تا در این بازار سخت، نه تنها دوام بیاورید، بلکه با محاسبه دقیق هزینه‌ها و فروش، سودتان را تضمین کنید.

## سرفصل‌های سمینار

### اتیکت و پرسونای مدیران در رستوران و کافه

مدیر حرفه‌ای فقط دستور نمی‌دهد، الگو می‌سازد. یاد می‌گیرید چطور رفتار، گفتار و ظاهر شما به عنوان مدیر، روی پرسنل، مشتری و برند رستوران و کافه تأثیر مستقیم می‌گذارد.

### معماری موفقیت و سود در رستوران و کافه

یاد می‌گیرید چطور رستوران و کافه را از پایه طوری طراحی کنید که سودده باشد، نه فقط شلوغ. این بخش به شما کمک می‌کند بفهمید پول کجا هدر می‌رود و سود واقعی دقیقاً کجا ساخته می‌شود.

### اتیکت و آداب معاشرت حرفه‌ای در رستوران و کافه

مشتری فقط برای غذا نمی‌آید، برای تجربه می‌آید. در این سرفصل اصول برخورد حرفه‌ای با مشتری و ساخت تجربه‌ای را یاد می‌گیرید که باعث بازگشت دوباره مشتری می‌شود.

### شناخت کانسپت و مدیریت نوین رستوران داری

چرا بعضی رستوران و کافه‌ها دیده می‌شوند و بعضی نه؟ در این بخش یاد می‌گیرید چطور کانسپت درستی انتخاب کنید، رستوران و کافه‌تان را با روش‌های مدرن و به‌روز مدیریت کنید.

### مدیریت منابع انسانی (جذب، استخدام، نگهداشت و اخراج)

پرسنل نامناسب بزرگ‌ترین هزینه پنهان هر رستوران و کافه است. یاد می‌گیرید چه کسی را استخدام کنید، چطور نگاه‌دارید و چه زمانی اصولی قطع همکاری کنید، بدون تنش و ضربه به کسب‌وکار.

### سیستم‌سازی و ساخت تیم حرفه‌ای

رستوران و کافه‌ای که بدون حضور مدیر نمی‌چرخد، محکوم به فرسودگی است. یاد می‌گیرید چطور سیستم بسازید و تیمی تربیت کنید که مسئولیت‌پذیر، منظم و قابل اعتماد باشد.

### فروش اصولی و فروش نوین در رستوران و کافه

فروش فقط تخفیف دادن نیست. در این بخش با تکنیک‌های فروش حرفه‌ای آشنا می‌شوید که بدون کاهش قیمت، میانگین فاکتور و سود شما را بالا می‌برد.

### مهندسی منو و کاست کنترل

منوی شما مهم‌ترین ابزار سودسازی شماست. در این بخش یاد می‌گیرید چطور با مهندسی منو و کنترل دقیق هزینه‌ها، حتی در شرایط گرانی هم سودتان را افزایش دهید.

## مارکتینگ و دیجیتال مارکتینگ

تبلیغاتی که پول می‌خورند ولی مشتری نمی‌آورند، باید متوقف شوند. یاد می‌گیرید چطور رستوران و کافه‌تان را درست معرفی کنید تا مخاطب درست جذب شود، نه فقط فالوور.

## تحلیل بازار، مالی و فروش

مدیریت بدون عدد، یعنی تصمیم‌گیری احساسی. یاد می‌گیرید چطور بازار، فروش و وضعیت مالی رستوران و کافه را تحلیل کنید تا تصمیم‌هایتان دقیق و سودمحور باشد.

## رهبری و مدیریت در بحران و رکود

بازار همیشه خوب نیست؛ مدیر حرفه‌ای در بحران شناخته می‌شود. در این سرفصل یاد می‌گیرید چطور در رکود و فشار اقتصادی، رستوران و کافه را زنده، پایدار و حتی رو به رشد نگه دارید.

## استانداردسازی (از خرید تا فروش)

بی‌نظمی یعنی هزینه و نارضایتی. در این بخش یاد می‌گیرید چطور تمام فرآیندها را استاندارد کنید تا کیفیت، سرعت و سود قابل کنترل شود.

# رامین کاظمی

# RAMIN KAZEMI

مدرس و مشاور ارشد کسب‌وکارهای F&B با تمرکز بر سیستم‌سازی، سودآوری و

مدیریت استراتژیک.

ایشان با تجربه طراحی و اجرای سیستم‌های مدیریتی در ده‌ها رستوران و کافه موفق، به‌جای تئوری‌های آکادمیک، راه‌حل‌های عملی و متناسب با واقعیت بازار ایران ارائه می‌دهند.

پیام استاد برای مدیران یزد:

«در یزد، استعداد و خلاقیت در حوزه غذا و نوشیدنی فراوان است. اما چیزی که یک کسب‌وکار را از یک «شغل پردردسر» به یک «برند پایدار و سودآور» تبدیل می‌کند، دانش مدیریت و سیستم‌سازی است.

بسیاری از مدیران خوب، به دلیل نداشتن نقشه راه، انرژی و سرمایه خود را از دست می‌دهند.

هدف من در سمینار مستری رستوران و کافه این است که به شما ذهنیت و دیدی نو بدهم تا با اطمینان و قدرت، کسب‌وکار خود را به سطح بعدی، یعنی استادی و رهبری در بازار، برسانید.»



# مستری رستوران و کافه

## این سمینار مناسب چه کسانی است؟

اگر هر روز درگیر رستوران هستید ولی آخر ماه سود مشخصی ندارید  
اگر نمی‌دانید رستوران‌تان واقعا چرا سود نمی‌دهد  
اگر بدون حضور شما، رستوران درست کار نمی‌کند  
اگر از پرسنل ناراضی هستید ولی راه حل اصولی ندارید  
اگر منوی شما فروش محور طراحی نشده  
اگر احساس می‌کنید رفتار پرسنل یا مدیر، به برند شما ضربه می‌زند  
اگر فروش شما تصادفی و وابسته به شلوغی است  
اگر تبلیغات می‌کنید ولی نتیجه درستی نمی‌گیرید  
اگر فرآیندها شفاف و استاندارد نیستند  
اگر نگران رکود بازار و آینده رستوران‌تان هستید

**یک تصمیم حرفه‌ای، قبل از اینکه هزینه‌ها از کنترل خارج شوند**

سمینار تخصصی مستری رستوران و کافه - یزد

~~۱,۳۹۰,۰۰۰ تومان~~

بهای شرکت در سمینار:

**۹۹۰,۰۰۰ تومان**

**همراه با ۴۰% تخفیف**

ظرفیت سمینار محدود بوده و ثبت‌نام فقط تا تکمیل ظرفیت ادامه دارد.

☎ ۰۹۱۳۵۱۴۰۰۱۱

**موج مثبت**  
MOJMOBAT  
انجمن تخصصی آموزش و مشاوره کسب و کار ایران



اتحادیه صنف چلوکبابی و هتلداران

