

چند و چون راه اندازی سفره خانه سنتی

امیر حسین
صلاحی
روزنامه نگار

بشر در زمینه های ارتباطی و کم شدن فواصل فرهنگی میان اقوام و گروه های مختلف، موضوع غذا نیز به عنوان پدیده ای فرهنگی تحت تاثیر قرار گرفت و نقش فرهنگ و موقعیت جغرافیایی را در آن کم رنگ تر کرد. به تدریج و در پاسخ به تغییراتی که در زمینه غذا در ایران رخ داد، سفره خانه هایی ایجاد شد تا با ارائه غذاهای سنتی، طعم خوش غذای پیشینیان را به نسل های امروزی بچشانند. با ما در راهنمای گام به گام راه اندازی این کسب و کار خوشمزه و دوست داشتنی همراه باشید.

موضوع غذا و تامین خوراک به عنوان یکی از نیازهای بنیادین انسان از ابتدای تاریخ، یکی از دغدغه های اصلی انسان بوده است. هر گروه و قبیله ای در دورانی که راه های ارتباطی برای انتقال مواد اولیه طبخ غذا وجود نداشت از آن چه در طبیعت و محیط اطراف خودشان در دسترس داشتند، برای پخت و پز غذا و رفع گرسنگی استفاده می کردند. ویژگی های طبیعی و آداب و رسوم مردم هر منطقه، عواملی بود که بر تنوع غذایی گروه های مختلف تاثیر می گذاشت و موجب می شد تا هر منطقه تعدادی غذای مخصوص خود را به عنوان شناسنامه غذایی خود به طبخ برسانند. طی تاریخ و در جریان پیشرفت های

به فکر تامین تجهیزات باشید

پیشنهاد ما این است که مکان خود را در نزدیکی یکی از آثار باستانی منطقه تان در نظر بگیرید زیرا گردشگران و مردمی که به این اماکن علاقه مندند از مشتریان اصلی شما هستند. دیگر این که برای جلب مشتریان باید در مکانی فعالیت کنید که در دید مردم باشد. علاوه بر آن باید به حداقل های قانونی زیربنای مکان توجه کنید. حداقل متراژ مناسب برای این کار ۳۰۰ متر است که باید به آشپزخانه، سالن پذیرایی، انبار و دفتر مدیریت رستوران اختصاص یابد. قدم بعدی که ارتباط نزدیکی با موضوع مکان دارد، پرداختن به دکور مناسب سفره خانه است. از تزیین سردر ورودی تا داخل مجموعه باید به گونه ای طراحی شود که مشتریان را با ماهیت کاری تان آشنا کند. اخذ مجوز های لازم اعم از پروانه کسب و مجوزهای بهداشتی نیز از مواردی است که باید در این میان انجام دهید.

کدام مکان برای سفره خانه سنتی مناسب است؟

پیشنهاد ما این است که مکان خود را در نزدیکی



حالا منوی خود را بچینید!

گام بعدی تهیه منویی جذاب و جامع است. برای این کار باید تا می توانید از غذاهای فرهنگ های مختلف استفاده کنید تا دامنه مشتریان خود را بیشتر کنید. هر چه منو جذاب تر باشد و در آن به پیشنهاد های روزانه و تخفیف های ویژه پرداخته شود بهتر است. علاوه بر آن توجه به قیمت گذاری منصفانه در کنار حفظ کیفیت می تواند به مراجعه مجدد مشتریان تان کمک کند. استخدام نیروهای باتجربه و توانمند یکی از اصول مهم کاری است. نیروی متخصص در آشپزخانه کیفیت بالای غذا را رقم می زند. حسابدار توانمند به مدیریت دقیق مالی شما کمک می کند و نیروی خدماتی با برقراری ارتباط مثبت با مشتریان، میزان رضایت آن ها را از حضور در مجموعه شما بالاتر می برد و مسئول خرید در کنار صرفه جویی در هزینه ها و تامین مواد اولیه درجه یک، ضامن حفظ کیفیت کار شما در طول زمان خواهد بود.

تبلیغات اثرگذار را فراموش نکنید

گام بعدی که یکی از اصول اصلی موفقیت شماست پرداختن به امور تبلیغات است. فعالیت در شبکه های اجتماعی به همراه کمک گرفتن از متخصصان رسانه ای برای حضور موثر در رسانه هایی که باز خورد بالای تبلیغاتی را با کمترین هزینه به شما خواهند داد از اقدامات نتیجه بخشی است که می تواند زمینه موفقیت شما را فراهم کند. اگر کیفیت بالایی را رقم بزنید امکان تبلیغات دهان به دهان را برای خود فراهم می کنید اما اگر تنها به همین شیوه اکتفا کنید بی شک شمار زیادی از افرادی را که می توانند مشتری تان باشند از دست خواهید داد. هزینه هایی را که با هوشمندی در راه تبلیغات صرف می کنید به عنوان نوعی سرمایه گذاری در نظر بگیرید زیرا در گذر زمان با جلب مشتریان بیشتر، بیشتر این هزینه ها به جیب شما باز خواهد گشت.



آشکده یاران گناباد

یکی از اولین آشکده های مشهد
برنده کاسه سیمین اولین جشنواره آش ایران

با ما طعم خوش غذاهای سنتی گناباد را تجربه کنید. آش جوشپره، آش لخشک، گندم پلو و... از پیشنهادهایی است که با یک بار تجربه کردن به یکی از علائق غذایی شما تبدیل خواهد شد.

آدرس: مشهد، بولوار پیروزی، پیروزی ۲۳، آشکده یاران گناباد

۰۵۱۳۸۷۰۸۷۳۸

