





به نام خداوند جان و خرد

تاریخ: 01.1.2022

با درود فراوان

موضوع: رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا

برای روشن شدن موضوع اصلی سرمایه گذاری در ( رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا ) میبایست سطر به سطر موضوع را بصورت کلی ذکر نمایم.

علت انتخاب نام ( رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا ) دو دلیل موجه وجود دارد :

1- با انتخاب نام رستورانهای سنتی از مزایای موجود در وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی استفاده ببریم که عبارت هستند از:

A- دریافت مجوز فعالیت از وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی.

B- دریافت امکانات و تسهیلات ( وام – بیمه رایگان پرسنل – مالیات و...).

2- انتخاب نام صنایع دستی و انجام خدمات صنایع دستی که برای صادرات بسیار مفید و ضمناً کار آفرین میباشد.

3- تعداد حداقل پرسنل که در هر رستوران ( رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا ) مشغول به کار میشوند 50 نفر میباشد.

4- برای احداث ( رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا ) چندین سال مطالعه و سپس با انعقاد قراردادهای لازم با ( کارشناسان – ادارات ذیربط – استادان – تکنسین ها و...) آماده فعالیت در سال 2022 میباشیم.

5- هر یک از رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا دارای مراحل ذیل تا افتتاح میباشد:

A- طراحی که از دو قسمت آشپزخانه و فضای پذیرایی تشکیل شده است .



- B-** آشپزخانه به ابعاد 12 متر در 5 متر برابر با 60 متر مربع میباشد که دارای دو چشمه سرویس بهداشتی – دو چشمه حمام – دو اتاق رختکن – تعداد 50 صندوق امانات و امکانات سوپر مدرن برای آشپزی و خدمات خوراکی.
- C-** ارائه خدمات غذایی شامل تمام موارد خوراکی اعم از اروپائی و ایرانی میباشد که نسبت به هر شهر و نیاز مورد به مورد خدمات لازم ارائه خواهد شد.
- D-** در خدمات رسائی از انواع غذاها گرفته تا انواع نوشیدنی ها و انواعی بستنی ها و شیرینی جات و کیک ها و... نسبت به نیاز ارائه خواهد شد.
- E-** در قسمت صنایع دستی دنیایی از برکت وجود دارد که با هماهنگی، صادرات معرکه ای خواهیم داشت.
- F-** کارگاه های فنی آماده تولید هر هفته تا 50 ساختمان برای ( رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا ) دارند که قابل اضافه شدن در هر هفته تا چند برابر نیز دارد.
- G-** نصب هر ساختمان اولیه ( رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا ) در پارکها حدود 10 روز طول خواهد کشید.
- H-** مرحله پس از نصب ساختمان اولیه ( رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا ) در پارکها طراحی مکانهای پذیرائی که این طراحی ها در چندین طرح موجود میباشد که نسبت به آب و هوا و فرهنگ منطقه قابل نصب است.
- I-** نظر به اینکه تمام پرسنل ( رستورانهای سنتی و صنایع دستی – یونا ) میبایست از همان منطقه انتخاب شود برای اینکار سه ماه زمان لازم داریم تا متقاضیان همکاری را انتخاب و نسبت به آموزش آنها اقدام نمائیم.
- J-** با وجود قرارداد رسمی با سازمان فنی و حرفه ای کشور افراد منتخب را برای گذراندن دوره های لازم به سازمان فنی و حرفه ای استان مربوط معرفی خواهند شد.
- K-** استادان خارجی و داخلی ( هلدینگ جاده ابریشم – یونا ) برای آموزش کل متقاضیان علاوه بر معرفی آنها به سازمان فنی و حرفه ای بصورت مجازی در کانالهای گوناگون در خدمت خواهیم بود.



- L- ارجعیت انتخاب ما برای پذیرش پرسنل، خانم های محترم خواهند بود مخصوصاً خانم های سرپرست خانواده.
- M- قیمت محصولات (رستورانهای سنتی و صنایع دستی - یونا) از حد متوسط به پایین خواهد بود با امکانات خرید اعتباری.
- N- پرسنل (رستورانهای سنتی و صنایع دستی - یونا) علاوه بر شغل آنها در (رستورانهای سنتی و صنایع دستی - یونا) میبایست در موضوعات جشن ها و مراسم ها و مناسبت ها نیز مهارت های تخصصی را برای مدیریت و پذیرائی آموزش دیده و در مواقع لزوم خدمات مورد نیاز را ارائه نمایند.
- O- با توجه به زنجیره ای بودن (رستورانهای سنتی و صنایع دستی - یونا) محصولات و مواد اولیه مصرفی از بهترین نوع کشوری انتخاب و پس از آزمایشات لازم مورد مصرف قرار خواهند گرفت. همانطور که مطلع هستید متاسفانه برای آبیاری بعضی از محصولات از آبهای آلوده و یا از سموم غیر مجاز استفاده میشود که ما نهایت احتیاط را در این مورد خواهیم داشت.
- P- برای اطمینان و ارائه کیفیت استاندارد بین المللی اکثر محصولات و مواد اولیه تحت نظر و نظارت (هلدینگ جاده ابریشم - یونا) تهیه و ارائه خواهد شد.
- Q- محصولات ارائه شده یونیک و قابل تقدیر خواهد بود.
- R- بهترین کارشناسان خارجی و داخلی در ارائه خدمات ما را یاری خواهند نمود.
- S- برای هر (رستورانهای سنتی و صنایع دستی - یونا) تا پانزده میلیارد تومان سرمایه گذاری پیش بینی شده است که بصورت پله ای برای هر (رستوران سنتی و صنایع دستی - یونا) نسبت به نیاز تزریق خواهد شد.
- T- منوها نسبت به هر منطقه قابل تغییر خواهد بود ولی در تمام (رستورانهای سنتی و صنایع دستی - یونا) یک منو ثابت بصورت ماهانه خواهیم داشت.
- U- در هر هفته ساعات خاصی برای آموزش به متقاضیان در (رستورانهای سنتی و صنایع دستی - یونا) خواهیم داشت.



- V- با انتخاب مدیران ( هلدینگ جاده ابریشم – یونا ) هر سه ماه یکبار تعدادی از پرسنل دارای شرایط را برای گذراندن دوره های ( آشپزی – پذیرائی ) به ایتالیا خواهیم فرستاد با مخارج ( هلدینگ جاده ابریشم – یونا )
- W- هر ماه تعدادی استاد برای برگزاری دوره های آموزشی خدماتی از ایتالیا – فرانسه – اسپانیا – سوئد وارد ایران خواهند شد.
- Z- با مهیا نمودن امکانات مجازی لازم بصورت دوره ای آموزش های پرسنل ( هلدینگ جاده ابریشم – یونا ) با استادان داخلی و خارجی به روز خواهد شد.

مسئول هماهنگی کشوری

با تقدیم احترام

و رئیس هیئت مدیره

میترا مهدی زاده

[www.silkroadstar.com](http://www.silkroadstar.com)

موفق باشید

