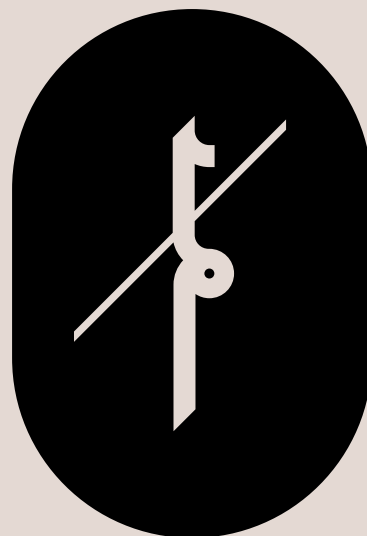




برشته کارقهوه‌آلم
LEMM COFFEE ROASTERS

www.Lemm.coffee

CONCEPT PROPOSAL

Café/ Coffee shop. Opening Proposal

پروزال طراحی و اجرای کافه رستوران

بروز شده در آذر ماه ۱۴۰۱

فهرست مطالب

- 01 • درباره شرکت تجارت ماندگار فارسيا
- 02 • خدمات و محصولات مجموعه برشته کاری لم
 - خدمات مجموعه برشته کاری لم
 - محصولات تخصصی مجموعه برشته کاری لم
- 05 • طراحی ایده، مشاوره و راهبری
- 06 • مشاوره و آموزش
 - فرم درخواست مشاوره
 - باشگاه مشتریان برشته کاری قهوه لم
- 08 • پکیج خدمات قابل ارائه
 - پیش نیاز
 - مشاوره کامل در خصوص راهبرد مجموعه
- 11 • حق الزحمه مشاوره و امور مالی
 - لیست قیمت متمم برای سکشن های اضافی





در باره شرکت

تجارت ماندگار فارسيا

برشته کاری قهوه لم

شرکت تجارت ماندگار فارسيا صاحب امتياز برند برشته کاری قهوه لم در قالب شرکت سهامی خاص و کارخانه توليدي در زمينه تخصصی برشته کاری قهوه و محصولات جانبی، آموزش و تجارت قهوه و محصولات وابسته با هدف پرکردن خلا بازار داخلی و صادرات قهوه و محصولات باکیفیت تولید شده در ایران و ترویج فرهنگ قهوه نوشی از فروردین ۱۳۹۰ با نام تجاری فیلو و از مهر ماه ۱۳۹۶ با به روز رسانی خط تولید با بهترین ماشین آلات برشته کاری و بسته بندی با نام تجاری لم در تهران تاسیس و فعالیت خود را از همان سال آغاز کرد.

این شرکت با پشتوانه دو دهه تجربه و فعالیت موثر موسسان خود در اکوسیستم آموزش - فرهنگ سازی - تاسیس کافه های مطرح کشور و تجارت قهوه در ایران با بهره گیری از نیروی متخصص، تکنولوژی و دانش روز دنیا هدف خود را دنبال کرده و اولویت و مبنای فعالیت های خود را تولید محصولات باکیفیت طبق استانداردهای جهانی در ایران گذاشته است.

افتخار مجموعه ما در طول سال های گذشته تا کنون مشاوره و راهبری، تجربه های موفق همکاری، تعامل با مجموعه های نام آشنا و خوش نام در سراسر ایران به مانند: سام کافه (تهران)، کافه بیسترو تایپ، کافه رستوران میدون (اصفهان)، بوتیک هتل عامری های کاشان، کافه رستوران آولی اندرزگو، حس کافه فرشته، ام کافه فرشته، لائز بوتیک هتل نظامیه تهران، مس کافه نیاوران، کافه بیسترو دایس، کافه بیسترو آبژه، م کافه تهران، میم کافه قزوین و ... و پروژه های خارج از ایران به مانند آموزش بخش کافه فروشگاه شایگان دبسی و تامین فروشگاه های عرضه قهوه و محصولات جانبی در سایر کشورها میباشد.

با توجه به شناخت ما از تجربه و توانایی تیم همکاران مان در قهوه لم، با افتخار از توانایی لازم برای ارائه محصولات و خدمات به کاربران خانگی، کافه ها، رستوران ها، هتل ها و کلیه مجموعه های تولیدی بالاخص (هورکا) را برخوردار می باشیم.



خدمات مجموعه برشته کاری قهوه لم

- ۱- کنترل کیفیت دوره ای، به این معنی که کارشناسان واحد کنترل کیفیت قهوه لم که از بین افراد مجرب و آموزش دیده حوزه قهوه و باریستا می باشند با تجربه ساعت های طولانی کار با مدل ها و برندهای مختلف ماشین آلات و تجهیزات تخصصی و صنعتی بالاخص (اسپرسو ماشین و آسیاب قهوه) و سایر ماشین آلات و ادوات، به طور دوره ای و برنامه ریزی شده از سوی مدیریت واحد کنترل کیفیت، و دپارتمان واحد آموزش مجموعه لم در کافه ها به صورت حضوری حاضر شده و اقدام به تست کیفی قهوه و تنظیم (کالیبریشن) قهوه در حال سرو در مجموعه های مورد نظر میکنند و در صورت نیاز به کالیبریشن دستگاه ها یا نیروی انسانی این کار در محل یا کارگاه لم انجام خواهد شد و در صورت مشاهده نقص و کمبودی در بخشی یا تمام موارد جهت بهبود با بازبینی کلیه خدمات مربوطه را در محل انجام داده و در صورت نیاز به کنکاش بیشتر جهت رفع مشکلات و ایرادات احتمالی با سرپرست واحد کنترل کیفیت مطرح کرده و نسبت به رفع آن برنامه ریزی و مشاوره لازم به مجموعه ها داده میشود و این گزارش به صورت نامه مکتوب برای سرپرست مجموعه ایمیل خواهد شد.
- در این برنامه مجموعه ها بر اساس نوع قرارداد، حجم خرید به طور دوره ای از هفته ای یکبار تا ماهی یکبار از این خدمات بهره مند می شوند.
- ۲- در صورت نیاز مجموعه های طرف قرارداد با تامین مجموعه برشته کاری قهوه لم ساعت هایی در طول هر فصل جهت آموزش / بازآموزی / بهبود / احیاء و کالیبریشن در کارگاه آموزشی و لابراتوار قهوه لم با حضور اساتید مجرب در محل آموزشگاه قهوه لم برای آنها برنامه ریزی و اجرا میشود.
 - این برنامه ها با هدف بهبود مهارت باریستاها.
 - به روز رسانی دانش باریستاها.
 - به روز رسانی منو و سطح خدمات مجموعه ها.
 - بازبینی و بازنگری و بهبود شرایط مجموعه ها.
 - جلوگیری از یکنواخت شدن و اصطلاحاً کسل کننده شدن منو و خدمات برای میهمانان.
- ۳- بر اساس نیاز مجموعه های طرف قرارداد حضور به عنوان یار ۱۲ در مراسم ها و ایونت های اختصاصی مجموعه ها و بر اساس نوع نیاز هر مجموعه از تامین، ساپورت فنی تا کمک در برنامه ریزی - مدیریت به مجموعه ها جهت انجام ایونت ها و رویدادها در محل کافه و حتی خارج از محل کافه و نیازهای خاص هر مجموعه طراحی و اجرا میشود.



محصولات تخصصی مجموعه برشته کاری قهوه لم

محصولات برشته کاری قهوه لم در ۶ طبقه بندی نسبت به نیاز و درخواست بازار و تقسیم بندی قیمتی بر اساس معیارهای مختلف برای مخاطبان تولید و بسته بندی میشود.

● **۱- قهوه های ترکیبی / قهوه های اقتصادی** (ترکیبات مرسوم / متعارف) (۵۰-۵۰٪) (۷۰-۳۰٪) (۸۰-۲۰٪) و... در ۶ تنوع بر اساس نیاز مشتریان از درصد های مختلف گونه ها و زیر گونه ها و جوهره های عربیکا و روبوستا و درجات برشته گی مختلف بر اساس نیاز مجموعه داران در بازار (HORECA) (هتل- کافه- رستوران) تا تنوع بسته تخصصی مناسب این حوضه و حتی بسته بندی اختصاصی شخصی سازی شده (PRIVATE LABEL) قابل مذاکره و حتی امکان شخصی سازی شدن ترکیب و فرمول قهوه برای مجموعه های طرف قرارداد وجود دارد.

● **۲- قهوه های اصیل (سنتی- بومی)** ترکیبات ویژه و خاص به مانند: قهوه شیخ / پرشین کافی و سایر محصولات خاص که در بخش سیروپ ها و دمنوش ها هم به آن پرداخته شده است. محصولات مثل: قهوه ترک اعلا تهیه شده از درصد بالایی از قهوه عربیکا و همینطور قهوه ایرانی که از ترکیب ۹ ادویه خاص اقلیم و فرهنگ کهن ایران برداشت شده و تهیه میشود و به همین صورت قهوه شیخ که از فرهنگ و سنت اعراب ایران الهام گرفته شده است.

● **۳- قهوه های تک خاستگاه / تخصصی** (سینگل ارچین- اسپیشالیتی) با برگه ارزیابی و امتیاز کیفی بین ۸۰ الی ۸۵ که در لیست محصولات به صورت فصلی ارائه میشود به مانند: ایتیوپی نانسبو- ایتیوپی گوجی هامبلا و قهوه های خاص اقصی نقاط دنیا که به طور مستقیم یا از طریق واسط مورد اطمینان پس از ارزیابی محصول توسط تیم کنترل کیفی لم خریداری میشود. این محصولات از ارتفاعات مناطق مختلف زیر سطح کشت سراسر کره خاکی به منظور استفاده در قهوه های دمی به طور ویژه با اسپرسو جهت دستیابی به بالاترین کیفیت و نمایان سازی ویژگی های منحصر به فرد طعم- عطر و بافت هر منطقه از کشورهای مختلف تولید کننده قهوه به طور مشخص و تفکیک شده در بسته بندی های ۲۵۰ گرمی و ۱۰۰۰ گرمی به بازار و مخاطبین علاقه مندان ارائه می شود.

● **۴- قهوه های تخصصی** با عیار و امتیاز کیفی بالای ۸۷ که به شکل محدود و فصلی از بهترین مزارع و منابع تامین و به طور اختصاصی خرید، حمل و برشته میشود جهت دستیابی به بالاترین سطح از کیفیت، وضوح طعم و همینطور ویژگی های خاص این قهوه ها با دستگاه های حجم کوچک برشته و به صورت تازه در بسته بندی های تخصصی با تاریخ مصرف کوتاه به علت ویژگی های خاص این نوع قهوه ها در بسته بندی های ۵۰ الی ۱۰۰ گرمی به صورت سفارشی در اختیار علاقه مندان و ماجراجویان دنیای قهوه قرار میگیرد.



● ۵- محصولات پودری

انواع چای و دمنوش اختصاصی در تنوع مختلف

انواع پودرهای مکمل و پایه کاکائو و شکلات (انواع هات چاکلت- وایت چاکلت- هات چاکلت های طعم دار و مغزدار : کارامل- تیرامیسو- فندق- بادام زمینی- دارچین) مجموعه کاملی از محصولات بر پایه کاکائو و شکلات . این محصولات طبق منحصربه فردترین فرمول و با استادی ترکیب و ساخته شده است جایی که طعم تلخ و شیرین کاکائو / شکلات و تکه های آجیل همه چیز را تسخیر می کند.

پودرهای هات چاکلت مغزدار در طعم های فندق و بادام زمینی

هات چاکلت فندقی و بادام زمینی یک نوشیدنی دلچسب برای عصرانه خوشمزه پاییزی شماست. و یکی از محصولات پرفروش در کافه های اروپا و آمریکا. شکلات داغ از جمله نوشیدنی های پرطرفدار فصل های سرد سال است که به دلیل داشتن اندروین، موجب شادابی و نشاط می گردد و از ترکیب پودر کاکائو، خامه، شیر و مقداری شکر تهیه می شود. طعم جذاب فندق و بادام زمینی در کنار خواص فوق العاده شکلات برای سلامتی، که در هات چاکلت هانیز وجود دارد، موجب افزایش آنتی اکسیدان مفید و حس سرحالی می گردد. سلیقه برخی از افراد به نوشیدن هات چاکلت های طعم دار تیم مطالعه و تحقیق لم را بر آن داشت تا طعم مورد علاقه اکثریت را به خود پودر اضافه کند و برای اینکار از فندق و بادام زمینی برشته شده درجه یک با فرمولاسیون اختصاصی بهره گرفته میشود تا دیگر نیازی به طعم دهنده های شیمیایی نباشد و نتیجه نوشیدنی لذت بخش با طعم فندق شکلات و بادام زمینی شکلات شد که بسیار مورد استقبال قرار گرفت. این محصولات تحت عنوان هات چاکلت های مغزدار ویژه صنعت هورکا (هتل- کافه- رستوران) در بسته بندی های ۱۰۰ گرمی به بازار ارائه میشوند.

● **۶- انواع سیروپ های تخصصی نوشیدنی های گرم و سرد** با طعم های خاص و ویژه به همراه بسته بندی تخصصی ویژه بازار هورکا (RESTURANT-CAFE-HOTEL) برای ساخت طعم های خاص و دستور العمل های شخصی سازی شده برای دستیابی به آیتم های بسیار متفاوت در منو کافه ها . به مانند امکان طعم دار کردن انواع هات چاکلت ها ، چای ها و قهوه ها که در صورت تمایل به طور تخصصی به کافه دارهای عزیز آموزش داده میشود.

و سایر محصولات تخصصی دیگر ...



طراحی ایده، مشاوره و راهبری

افتتاح مجموعه‌هایی همانند: کافه / کافی شاپ / لانژ / بوتیک / بیسترو / براسری / کافه رستوران / کافه پیتزا / کافه سیار / کافه قنادی / نان / کافه سیار / کیتیرینگ و ... امروزه در تمامی دنیا و اقصی نقاط شهرهای ایران در حال گسترش بوده و ما شاهد رشد این مکان‌های مهم فرهنگی / تفریحی / خدماتی می‌باشیم.

تفاوت کافه با رستوران و کافی شاپ / کافه قنادی / کافه نان / بیسترو و ... نه تنها در منو و مولفه‌های مرتبط با سرویس، خدمات و محصول و مهمتر از همه تجربه درست مصرف‌کننده از سطح و نوع خدمات و محصول بلکه در تشخیص صحیح نیاز بازار - چارت سازمانی - ابعاد و سبک مکان مورد نظر / انبار / پارکینگ - سناریو دفع و یا بازیافت انواع زباله‌ها - امکانات و ماشین‌آلات - نیروی متخصص انسانی - معماری - مواد اولیه موجود در بازار - همخوانی خدمات، سرویس با محصولات و قیمت ارائه آنها - بودجه و صدها نکته حساس دیگر و بعضاً پنهان از دیدگاه عموم می‌باشد.

در یک کافه انواع نوشیدنی‌های سرد، گرم و ولرم به همراه چندین مدل دسر، کیک و میلک شیک سرو می‌شود این در صورتی است که در یک کافی شاپ یا کافه رستوران بسته به نوع کانسپت انواع غذاهای سرد و گرم به اصطلاح غذاهای کافه‌ای که شامل (انواع پیش‌غذاهای ساده، کم‌پخت و خاص - انواع پنینی‌ها و اسنک‌ها - غذاهای میان‌وعده (برانچ‌ها) غذاهای اصلی کم‌حجم همچون چند مدل پاستا با کیفیت بالا / چند مدل پیتزا با کیفیت و سالادهای متنوع و دسر به همراه سرویس خاص بر اساس کانسپت کافه رستوران ارائه می‌شود.

تمام این تفاوت‌ها و آیتم‌های خاص در اضافه کردن یک پسوند یا پیشوند رستوران / بیسترو / لانژ / بیکری / اسپرسولب / بیسترو / نان / عربی / ایتالیایی و ... به کافه می‌باشد!

اینها در صورتی است که هر یک از این آیتم‌ها نیاز به طراحی سازه از نظر معماری و مهندسی - زیرساخت‌ها - تجهیزات - ماشین‌آلات و نیروی متخصص خود دارد.



مشاوره و آموزش

در راستا ایجاد خدمات جدید و براساس درخواست های شما عزیزان بخش آکادمی تیم برشته کاری قهوه لم مجری برگزاری دوره های آموزشی تخصصی در آکادمی قهوه لم و همینطور آموزشگاه تخصصی بیک آکادمی قصد دارد در جهت رفاه حال شما عزیزان و براساس درخواستها جهت محل تمرین در کارگاه تخصصی و مجهز به ماشین آلات و تجهیزات تخصصی به همراه مربی برای شما عزیزان فضا و زیر ساخت های مورد نیاز را فراهم سازد.

فرم درخواست تمرین با مشاوره

لطفاً برای مشاهده و تکمیل فرم، کلیک نمایید

نام و نام خانوادگی	شماره تلفن همراه
شهر محل سکونت	توضیحات
Email نشانی پست الکترونیک	ثبت درخواست

هزینه ی جلسات تمرین و مشاوره

هر ساعت تمرین به همراه مربی مبلغ ۲۵۰ هزار تومان

هزینه مشاوره ساعتی با آقای محمدخانی ساعتی با هماهنگی قبلی ۷۰۰ هزار تومان

در صورت انتخاب پکیج های ۱۲/۸/۶ ساعت ۲ الی ۵ تخفیف % شامل حال عزیزان میشود

زمان جلسات تمرین و مشاوره

جلسات تمرین روزهای اداری به غیر از پنجشنبه ساعت ۱۷:۰۰ الی ۲۰:۰۰ روزهای پنجشنبه ۱۰ صبح الی ۱۷:۰۰

جلسات مشاوره شنبه تا چهارشنبه ۱۰ صبح الی ۱۷:۰۰ حضوری و غیر حضوری



باشگاه مشتریان برشته کاری قهوه لم

اعضا عضو باشگاه برشته کاری قهوه لم (مصرف کنندگان وفادار- عضو آکادمی قهوه لم- باشگاه مشتریان) از تخفیف برخوردار هستند. برای عضویت یا کسب اطلاعات بیشتر به وب سایت قهوه لم مراجعه کنید.

پکیج خدمات قبل از همکاری

- ارسال تست
- اعزام تیم کارشناسان مجرب در محل برای تنظیم و کالیبر کردن قهوه و سایر مواد اولیه
- انجام امور مربوط به طراحی منو و کاهش هزینه ها
- تامین انواع مایحتاج کافه ها از طریق تامین کنندگان معتبر و دست اول
- مشاوره در زمینه تعمیر، نگهداری و خرید تجهیزات، ماشین آلات و سایر اقلام تخصصی

پکیج خدمات بعد از شروع همکاری

- کنترل کیفی مدون بر اساس برنامه ریزی منسجم
- کنترل کیفی بر اساس نیاز مشتری
- آموزش اختصاصی باریستاها و مجموعه در محل کافه / آکادمی قهوه لم به صورت رایگان
- ارائه دستورالعمل دم آوری و عصاره گیری هر قهوه به صورت مجزا
- تبلیغ و معرفی کافه در شبکه اجتماعی
- ارسال روزانه
- انجام خدمات مربوط به تعمیر و سرویس تجهیزات
- چاپ و طراحی منو اختصاصی برای سرو در صورت تمایل
- برنامه ریزی و برگزاری رویدادهای (ایونت) دوره ای در محل



پکیج خدمات قابل ارائه از سوی تیم ما

مشاوره کامل در خصوص راهبری کافه، کافه رستوران، بیسترو / براسری و غیره

پیش نیاز

- ترتیب جلسه حضوری / غیر حضوری با متقاضی یا نماینده تام الاختیار ایشان در جهت آشنایی بیشتر با مجموعه ما و خدمات قابل ارائه و همچنین پی بردن به نیاز دقیق متقاضی.
- آغاز مذاکره برای شفاف سازی نیازها توسط تیم مشاوران متخصص.
- مطالعه و تبادل نظر در مورد کانسپت (Concept) مورد نظر.
- بعد از ترتیب جلسه حضوری و اعلام نیاز متقاضی مشخص کردن نوع خدماتی که از پکیج مجموعه خدمات دپارتمان آموزش لم برای آن مجموعه قابل انجام میباشد به همراه لیست حق الزحمه هر بخش به تفکیک. و در ادامه ارئه کانسپت + منو + محصول یا محصولات اصلی - خدمات و طراحی سرویس - چارت سازمانی آن مجموعه تنظیم و بر اساس آن انتخاب تیم متخصص برای سرپرستی و آموزش هر کدام از سکشن ها.
- بازدید حضوری - غیر حضوری (مجازی) کارشناسان ما از پروژه.
- جمع بندی و نهایی شدن کانسپت.
- امکان سنجی انجام پروژه (Feasibility Study)
- ارائه پیشنهاد ماشین آلات و لوازم مورد نیاز (Machinery & Small Equipment)
- اعلام لیست قیمت و بازه زمانی انجام پروژه.



مشاوره کامل در خصوص راهبری کافه، کافه رستوران، بیسترو، نان، براسری و...

- انتخاب مکان مناسب.
- طرح (کانسپت) کسب و کار. (Extra Charge)
- شناخت رقبا و تحلیل و آنالیز بازار. (Extra Charge)
- کمک در طراحی استراتژی مجموعه به خصوص در بخش خوراک و نوشیدنی.
- طراحی محصولات اصلی - خدمات - سرویس و نهایتاً منو.
- طراحی و ساخت تجربه.
- ارائه منو و فرمول های مناسب (رسی کارت).
- طراحی مدل کسب و کار. (Extra Charge)
- طراحی چارت سازمانی.
- برآورد هزینه های مالی بخش کافه.
- برآورد هزینه های کلی مجموعه در بخش نوشیدنی و خوراکی. (Extra Charge)
- برآورد زمان اجرایی پروژه و ساخت جدول برنامه ها بر اساس الویت و زمانبندی.
- بررسی و آنالیز نقشه کسب و کار. (Extra Charge)
- آموزش نیروی انسانی هر سکشن و مدیران.
- مشاوره در خرید و هماهنگی کلیه امور و اقلام به عنوان مثال:
- ماشین آلات تخصصی (نوع و برند) مناسب بر اساس منو، فضا و تخصص پرسنل، طرح و نیاز پروژه و زیر ساخت ها.
- معرفی تیم نقشه بردار و تامین کننده ماشین آلات صنعتی بر اساس نیاز پروژه. (Free of Charge)
- لیست کلیه اقلام تجهیزات و ادوات تخصصی طبق منو، و تخصص نیروها و نوع ماشین آلات.
- مشاوره در انتخاب صحیح سرویس شامل: تمامی ظروف، لیوان ها، کارد و چنگال و تمامی اقلام مرتبط با سرویس طبق منو و کانسپت پروژه و ۱۰۰٪ بودجه.
- معرفی تیم مهندسی و طراح - معمار داخلی - مجری اپراتور طبق طرح پیشنهادی.
- تدوین و ارسال لیست مواد اولیه و کانال های تامین.
- مربی های آموزشی هر بخش مانند: مربی و استاد در بخش آشپزی و مربی متخصص هر بخش / بارمن / باریستا / مربی آموزش سرویس و ... بر اساس نیاز پروژه و مختصات.
- معرفی تیم تاسیسات.



- معرفی تیم گرافیک و تولید محتوا. (Free of Charge)
- معرفی تیم مارکتینگ و فروش. (Free of Charge)
- معرفی تیم حقوقی. (Free of Charge)
- معرفی تیم آی. تی برای طراحی منو دیجیتال و سایت همینطور سوشال مدیا. (Free of Charge)
- سایر خدمات جانبی که توسط تیم های همکار با سابقه و تجربه درخشان قابل ارائه می باشد: (Free of Charge)
- طراحی نقشه های فنی.
- ارایه نقشه فضا بندی.
- ارایه نقشه چیدمان تجهیزات.
- ارایه نقشه الکترومکانیکال.
- ارایه جدول میزان مصرف انرژی.
- ارایه توصیه های اجرایی ساختمانی و تاسیساتی.
- نظارت بر اجرای ساختمانی و تاسیساتی.
- نصب و راه اندازی ماشین آلات.
- ارایه نقشه و روش نصب ماشین آلات.
- کنترل امکانات لازم از قبیل آب، برق و ... جهت نصب و راه اندازی دستگاه.
- نصب و راه اندازی ماشین آلات.
- آموزش کامل و تخصصی کار با ماشین آلات به کاربران و ارایه دفترچه های تعمیر و نگهداری.
- کنترل کیفیت و بررسی شرایط و مانیتورینگ.
- مصاحبه و معرفی در خصوص جذب نیروی انسانی. (Free of Charge)
- عیب یابی و اعلام راه کارهای رفع موانع و مشکلات مجموعه.
- استاندارد سازی تدوین، نگارش و ارائه دفترچه استاندارد.
- ساخت و تالیف دفترچه استاندارد. (Extra Charge)
- سنجش و معرفی قهوه مناسب پس از آنالیز بازار و نیاز مشتریان هر مجموعه طبق مولفه هایی چون انتظار مجموعه-بازار و نگرش رقبا- ماشین آلات- کیفیت آب منطقه و قیمت در نظر گرفته شده در منو و سایر مولفه ها.
- طراحی دوره های آموزشی مدون برای تمام بخش ها در تمامی سطوح از مقدماتی تا پیشرفته.
- مهارت و تکنیک ها در صرفه جویی و کنترل هزینه ها.

