

CHICKEN SON

گروه مدیران رستوران بابرند تجاری

EQPT.CHICKENSON.COM



شروع فعالیت

گروه مدیران رستوران در سال ۱۳۸۰ خود را کار با آموزش و راه اندازی انواع رستورانهای ایرانی، کلاسیک و فست فود آغاز کرد.

درباره ما

گروه مدیران رستوران در سال ۱۳۸۰، علاوه بر راه‌اندازی رستوران، فعالیت خود را در زمینه مکان‌یابی، تهیه نقشه‌های الکترومکانیکال و نظارت بلندمدت بر پروژه‌های هتلی، رستورانی، و کافه‌ها آغاز کرد.

گروه مدیران رستوران با نام تجاری چیکن سان، با بهره‌گیری از متخصصین ماهر در صنعت غذا، تا کنون بیش از صدها پروژه موفق در زمینه‌های رستوران، کافه‌شاپ، هتل، و فود کورت در ایران، عراق، و دیگر کشورها راه‌اندازی نموده است.

در حال حاضر

در حال حاضر، گروه مدیران رستوران در زمینه مشاوره، تامین ماشین‌آلات پخت، اورهال کلیه ی ماشین‌آلات کافه و رستوران، تهیه نقشه‌های الکترومکانیکال، ساخت انواع ملزومات آشپزخانه‌های صنعتی، نصب و راه‌اندازی، خدمات پس از فروش و... در فضای به مساحت ۲۰۰۰ متر مربع فعالیت می‌نماید.



پروژه های این شرکت در قالب مشاوره ، تجهیزات و راه اندازی

تهران

تیسلا لانژ جردن- تیسلا اناریجه جردن- مجموعه رستوران های زنجیره ای ویج کیلویی
فست فود ریواس - فوت کورت رویال سعادت آباد - آهار زعفرانیه.

البرز

فست فود بیست کرج - کافه رستوران بیسترو بیکری - گریل فکتوری.

گیلان

رستوران های آفتاب و مهتاب - مجموعه رستوران های کیولند - رستوران یوشیتا .

مازندران

فوت کورت اکسن آمل- هتل اکسن- هتل کوروش چالوس - هتل ملک- کافه رستوران دیما
فست فود ماکار - فست فود کی ام سی - فست فود تقاطع سه شعبه - فست فود KFC سه
شعبه - فست فود تله کابین - فست فود پیتزا ما.

خوزستان

فوت کورت تشریفات- مرغ کنتاکی KFC

آذربایجان شرقی

کافه رستوران وحید- فست فود پینک

خراسان رضوی

رستوران گاجره

کرمان

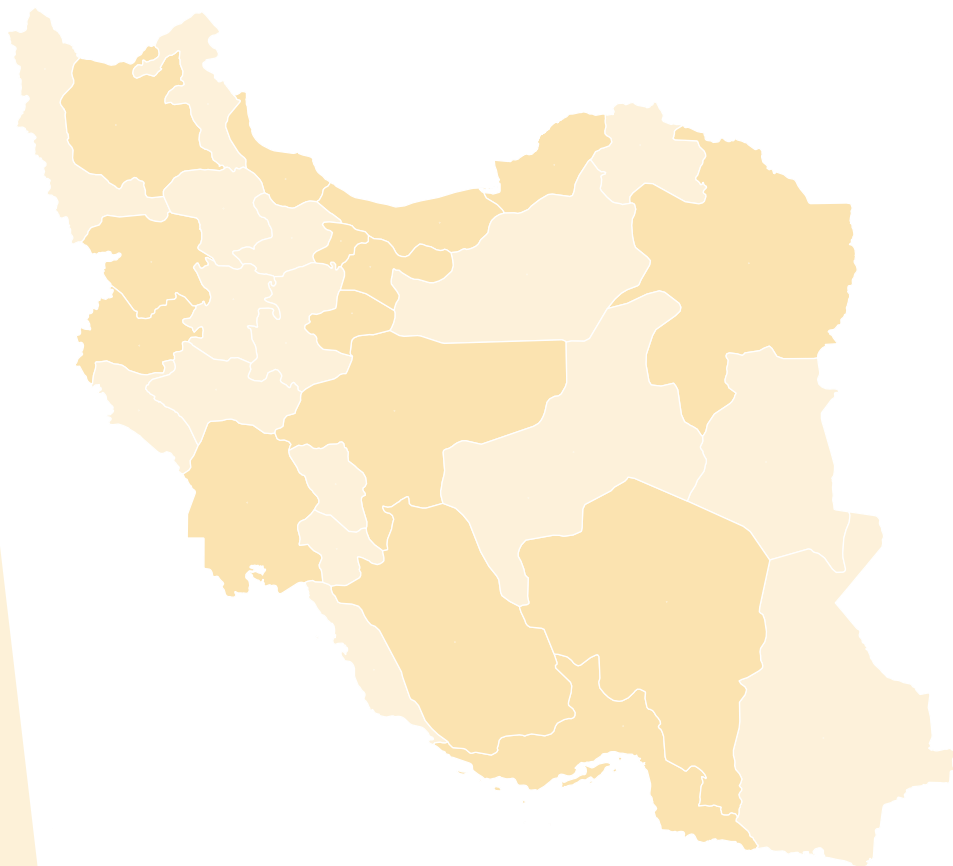
تالار سالار کریمی- مجموعه تفریحی سرزمین رویایی

کرمانشاه

فوت کورت ارگ

کردستان

مانژو سوخاری - رستوران لیندو



پروژه های این شرکت در قالب مشاوره ، تجهیزات و راه اندازی

فارس

هفت خان- مرغ سوخاری KFC - سوخاری دیگون - رستوران دیورسو - فست فود رابو
رستوران اوماتو - رستوران الف - باغ رستوران رز - هتل اسکرو.

هرمزگان

مرغ سوخاری kfc - فست فود منو برگر - فست فود کاووکي دو شعبه.

اصفهان

فست فود ۲۰۲ - رستوران کاریز - رستوران زنجیره ای KFC .

گلستان

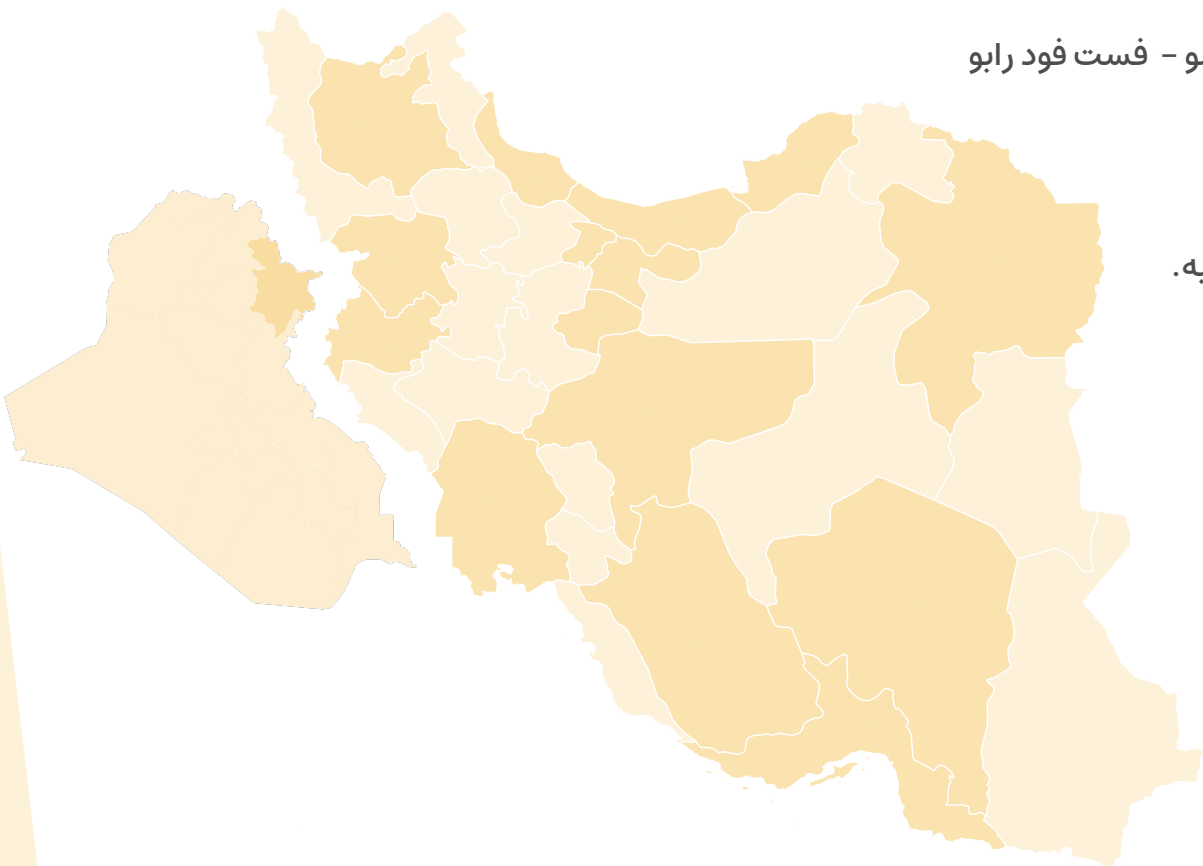
کافه رستوران میامی - کافه رستوران پیانو - رستوران باباطاهر .

قم

رستوران شانديز طلايي - فست فود دلفين .

عراق

ياقوت



مجموعه رستوران‌های
هفت
خوان
HAFT
KHAN
RESTAURANT COMPLEX

PERSIAN & INTERNATIONAL
C U I S I N E S

راه اندازی و مشاوره بزرگ‌ترین رستوران ایران

رستوران هفت خوان شیراز که در بلوار قرآن قرار دارد، یکی از جذاب‌ترین و محبوب‌ترین اماکن شهر شیراز است. این مجموعه که در سال ۱۳۸۹ افتتاح شد.

شامل هفت رستوران است که در یک ساختمان از طبقه منفی یک تا طبقه پنجم واقع شده‌اند و هر کدام از این رستوران‌ها، محیطی بی‌نظیر با معماری و دکوراسیون مختلف و فوق‌العاده دارند.

نام‌های طبقات مختلف نیز از شاهنامه فردوسی الهام گرفته شده است. طبقه اول به اسم فرود، طبقه دوم به اسم سیندخت، طبقه سوم به بلیان، طبقه چهارم به زریر، طبقه پنج به نوفل و طبقات شش و هفت به ترتیب به گیسو و گرسیوز نامگذاری شده‌اند.

رستوران "هفت خوان رستم" با مدیریت
حاج آقا حسن پور، انواع غذاهای ایرانی،
بین‌المللی و دریایی را ارائه می‌دهد.





برخی از پروژه های دیگر

بانی چاو

تهران

بن اپتی

اصفهان

گرین مون

همدان

میورا

لاهیجان

زون برگر

تهران - ستارخان

جان یار

تهران - قیطریه

لیمو

اصفهان

سند باد (پیتزا)

تهران - پل رومی

برگر لند (پیتزا)

تهران - تهران پارس

برگر لند (کافه)

تهران - فرودگاه امام

زیگزاگ (کافه - صبحانه)

تهران - سعادت آباد

فست فود های سیب ۳۶۰

تهران

فود کورت الف

شیراز

فود کورت بیستک

تهران



ریاست دیارتمان غذاهای بومی و محلی کشور

معارفه و ابلاغ حکم ریاست دیارتمان غذاهای کهن (بومی و محلی) کشوری ستاد سلامت کشوری با حضور دکتر مرادی.

دپارتمان های گروه مدیران رستوران

تجهیزات رستورانی گروه چیکن سان

نام تجاری چیکن سان با بهره گیری از متخصصین زبده در صنعت غذا تا کنون بیش از صدها پروژه موفق رستوران، کافی شاپ و هتل و فوت کورت در ایران، عراق و سایر کشورها راه اندازی نموده است.

سرویس و اورهال چیکن سان سرویس

چیکن سان سرویس در زمینه های طراحی، نصب و راه اندازی آشپزخانه های صنعتی، ارائه مشاوره درباره تجهیزات مورد نیاز، ساخت و نصب انواع سیستم ها، ارائه خدمات پس از فروش و تعمیرات فعالیت دارد.

طراحی نقشه آشپزخانه صنعتی

این مجموعه با به کارگیری مهندسين مجرب، نقشه آشپزخانه های صنعتی را پیش از نصب دستگاه طراحی میکند که در این فرایند جاگذاری ماشین الات پخت و پز، برق، فاضلاب و ... به صورت کاملا حرفه طراحی می شود که این کار موجب جلوگیری از خطا و افزایش سرعت در آشپزخانه می شود.

مشاوه و راه اندازی گروه مدیران رستوران

گروه مدیران رستوران در سال ۱۳۸۰ علاوه بر راه اندازی رستوران در زمینه مکان یابی، تهیه نقشه های الکترومکانیکال و نظارت طولانی مدت بر پروژه های هتلی و رستورانی شروع به فعالیت کرده.

تولید انواع چاشنی ها گروه چهاربرگ

شرکت چهاربرگ در سال ۱۳۸۶ با هدف ارسال کیت ارزشی به منو مشتریان خود و تجربه حس طعم های بی نظیر به آنها، خدمت رسانی خود را آغاز کرده است.

واحد بازرگانی واردات و صادرات

واحد بازرگانی مجموعه، در زمینه واردات و صادرات تجهیزات رستوران و کافه ها در سال ۱۳۹۰ شروع به فعالیت کرده.

اهمیت طراحی آشپزخانه

طراحی آشپزخانه در هر رستوران یا فضای خدمات غذایی، از اهمیت بسزایی برخوردار است. آشپزخانه می‌تواند به عنوان قلب و ستون اصلی فعالیت‌های هر واحد خدمات غذایی در نظر گرفته شود. اینجاست که غذاهای تازه، لذیذ و با کیفیت تولید می‌شوند که مستقیماً تأثیری عمیق بر تجربه و رضایت مشتریان دارد.

طراحی یک آشپزخانه به گونه‌ای که عملکرد بهینه و هماهنگی بین اجزای مختلف آن فراهم شود، بسیار اهمیت دارد. این عوامل شامل چیدمان مناسب دستگاه‌ها و تجهیزات، بهینه‌سازی جریان کار، انتخاب مواد و تجهیزات مناسب، و ایجاد شرایط بهداشتی و ایمنی است.

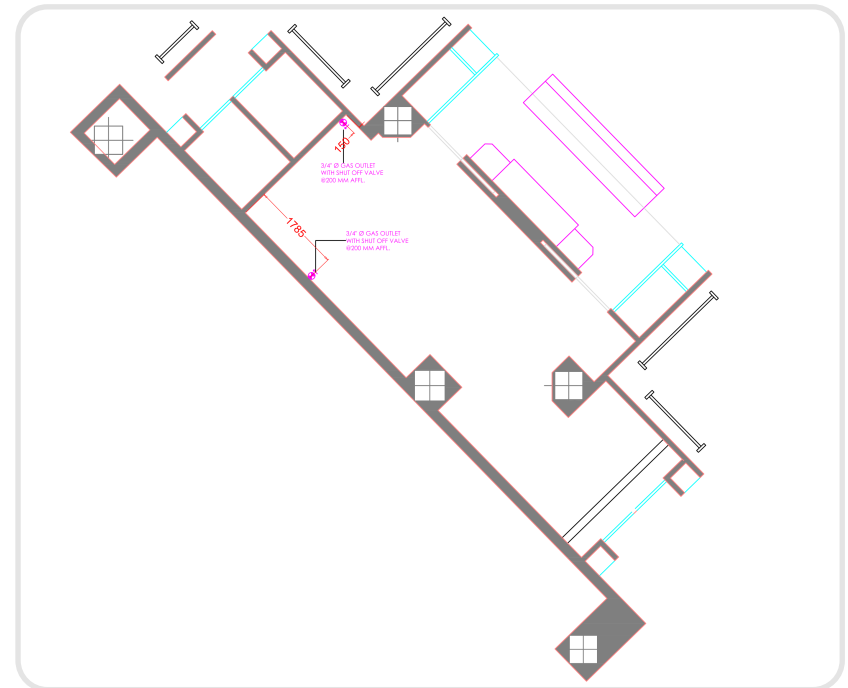
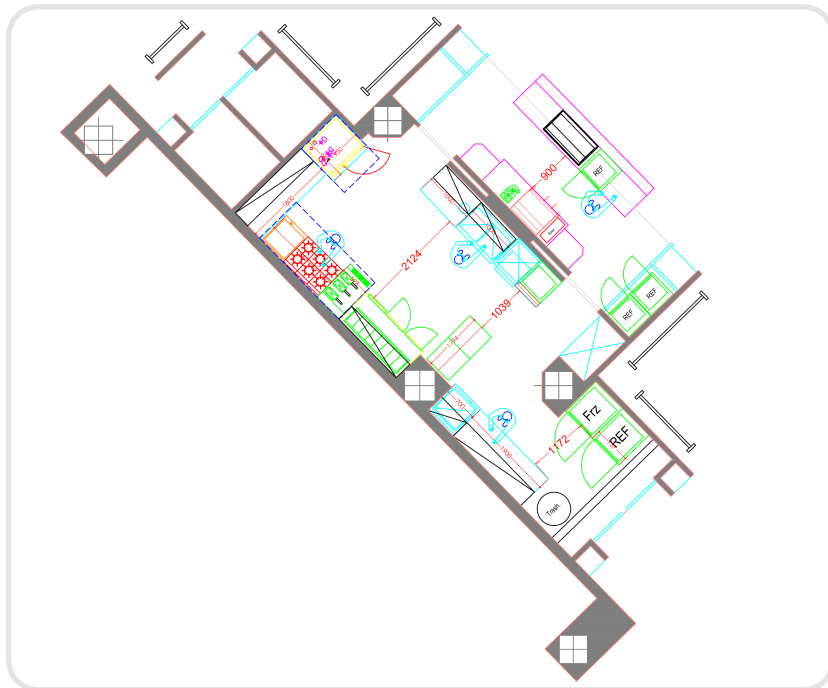
یک طراحی موفق آشپزخانه باعث می‌شود که عملکرد آن بهبود یابد، تولید غذا به شکل مداوم و با کیفیت بالا ادامه پیدا کند و همچنین راندمان کارکنان افزایش یابد. همچنین، با توجه به استانداردهای بهداشتی و ایمنی، احتمال وقوع حوادث و مشکلات آشپزخانه کاهش می‌یابد و این موضوع نقش مهمی در حفظ سلامتی مشتریان و کارکنان دارد.

بنابراین، طراحی صحیح و بهینه یک آشپزخانه از اهمیت بالایی برخوردار است و می‌تواند به بهبود کیفیت خدمات، رضایت مشتریان و افزایش سودآوری کسب‌وکار کمک کند.

نقشه‌های طراحی و چیدمان

نقشه‌های چیدمان شامل طراحی فضایی آشپزخانه، جای‌گذاری دستگاه‌ها، و طراحی خط تولید می‌باشند. این نقشه‌ها به ما کمک می‌کنند تا فضا را بهینه‌سازی کرده و برای بهترین استفاده از تجهیزات و جریان کار آشپزخانه، فضا را ارتقاء دهیم.

با اضافه کردن این نقشه‌ها به طراحی، عملکرد و کارایی آشپزخانه بهبود می‌یابد و احتمال بروز مشکلات در فرآیند طراحی و اجرا به حداقل ممکن می‌رسد.



فرایند پروژه

تحلیل موقعیت

تجزیه و تحلیل دقیق و معمولاً گسترده‌تری از شرایط، نیازها و محدودیت‌های محل پروژه است که با هدف ایجاد یک نگرش جامع و کامل به پروژه صورت می‌گیرد.

بازدید از پروژه

تیم متخصصی از مهندسين و کارشناسان به محل پروژه مراجعه می‌کنند تا شرایط و محیط کار را بررسی کرده و اطلاعات اولیه مورد نیاز را جمع‌آوری کنند.

امکان‌سنجی

امکانات و محدودیت‌های مربوط به پروژه بررسی می‌شود تا میزان امکان‌پذیری و پتانسیل اجرایی پروژه ارزیابی شود.

تهیه و توسعه

براساس اطلاعات جمع‌آوری شده، رویکردها، استراتژی‌ها و برنامه‌های اجرایی برای پروژه تدوین و توسعه داده می‌شود.

محاسبات میزان مصارف

میزان مصرف منابع مختلف مانند مواد، نیروی انسانی، زمان و بودجه برای اجرای پروژه محاسبه و تخمین زده می‌شود.

چیدمان

طرح‌های فضایی و مکانیکی پروژه مطابق با نقشه‌های طراحی شده چیده می‌شود.

نقشه‌های الکترومکانیکال

نقشه‌های مربوط به سیستم‌های الکتریکی، مکانیکی و سایر تجهیزات فنی پروژه تهیه و طراحی می‌شود.

برآورد هزینه

هزینه‌های مختلف مربوط به تهیه مواد، اجاره تجهیزات، نیروی کار و سایر هزینه‌های مربوط به اجرای پروژه برآورد و ارزیابی می‌شود.

نظارت بر اجرا

پروژه اجرایی پروژه تحت نظارت مداوم و کنترل قرار می‌گیرد تا اطمینان حاصل شود که پروژه به صورت صحیح و با کیفیت بالا اجرا می‌شود.



E-mail: EQPT@CHICKENSON.COM

Web: EQPT.CHICKENSON.COM

ارتباط با ما

شماره تماس:

۰۹۱۲-۱۵۱-۲۱۵۱ محمدی

۰۹۱۲-۸۵۸-۷۲۱۶ شکیبا

کیلومتر ۱۳ جاده مخصوص کارخانه جات تولیدی تهران