

انتخاب ملک و تمیز  
و راه اندازی و اقتصادی  
فلسفه

مؤلف: مهدی منتخبی  
گروه: او، پنده غورزانه آزاداصل

انتخاب ملک، تجهیز و راه اندازی و افتتاحیه فست فود

- سرشناسه: خجی مهدی، ۱۳۶۴ -
- عنوان و نام پدیدآور: انتخاب ملک، تجهیز و راه اندازی و افتتاحیه فست فود / مولف مهدی منتخبی؛  
میر ورنده فرزانه آزاداصل.
- مشخصات نشر: تهران : مهدی سعید، ۱۳۹۵.
- مشخصات ظاهری: ۱۴۶ ص. : م. مورزنگی؛ ۵/۲۱×۵/۱۴ س. م.
- شابک: ۹۷۸۰۰۰۴۶۰۵۷۰
- وضعیت فهرست نویسی: فیپا
- موضوع: رستوران های غذای فوری -- ایران -- مدیریت
- موضوع: Fast food restaurants -- Iran -- Management
- موضوع: رستوران های غذای فوری -- مدیریت
- موضوع: Fast food restaurants -- Management
- شناسه افزوده: آزاداصل، فرزانه، ۱۳۶۳ -، گردآورنده
- رده بندی کنگره: الف ۱۳۹۵ م ۸۱۹ الف/۹/HD۹۰۰۹
- رده بندی دیویی: ۳۶۳/۱۹۲۰۹۵۵
- شماره کتابشناسی ملی: ۴۴۰۹۳۸۵



انتخاب ملک، تجهیز و راه اندازی و افتتاحیه فست فود

مؤلف: مهدی منتخ

طراحی: آتلیه هنری گروه دانش گستران پریزاد

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

چاپ اول: تابستان ۱۳۹۵

نشانی: تهران، شهرک دستار، بلوار امیر کبیر، پلاک ۴۲۴، طبقه دوم

تلفن: ۰۲۱-۴۴۷۲۹۷۴۸

نمابر: ۰۲۱-۸۹۷۷۰۲۲۳

وبسایت: [Fastfoodbook.ir](http://Fastfoodbook.ir)

کلیه حقوق متعلق به پدیدآورندگان این اثر می باشد. هرگونه تکرار و استفاده از این اثر به هر شکل بدون اجازه کتبی مجاز نیست.

# پیاوّل

طبعاً شما که فست‌فود را به‌عنوان کسب‌وکار خود برگزیده‌اید، در نهایت با توسعه‌ی برند خود قادر به خلق ثروت هستید. خیلی مواقع علی‌الخصوص در شرایط رکود املاک، مطلقاً نیست که سرمایه‌ای را که می‌تواند موتور توسعه‌ی برندگان را به‌پیش براند با خرید ملک مستهلک سازید و همین موضوع خیلی از برندها را امایل به استفاده از املاک استیجاری برای راه‌اندازی شعب فست‌فود نموده است. ناگفته پیداست که مسئولیت اول و آخر خط و میانیت از برندگان در صنعت فست‌فود بر عهده خود شماست و انتخاب صحیح ملک فست‌فود و تنظیم روابط با مالک ملک جزایچه به‌درستی انجام نشود می‌تواند تبدیل به تهدیدی جدی برای برندگان شود. این کتاب به‌بررسی مهم‌ترین موضوعات پیش از آغاز به‌کارت‌داری (ستوران در سه موضوع شامل: ۱) انتخاب ملک، ۲) تجهیز و راه‌اندازی و ۳) افتتاحیه پرداخته و تلاش کرده‌ام که دیدی جامع نسبت به سبب این موضوعات در اختیار خوانندگان قرار گیرد. به‌شخصه فست‌فود را زنجیری می‌دانم که تک‌تک حلقه‌های آن، اس‌حکام کل زنجیر نقشی کلیدی بر عهده دارند؛ لذا تمام مراحل و جوانب دخیل در این کسب‌وکار باید به‌درستی و با کیفیتی بالا انجام شوند تا در نهایت آنچه مشتری با آن مواجه می‌شود از کیفیتی مطلوب برخوردار باشد.

توصیه‌ی من به عزیزانی که هنوز وارد این صنعت نشده یا به تازگی اقدام به این کار کرده‌اند این است که قبل از هر اقدام عملی، مطالعه‌ی کامل و خط به خط کتاب "راهنمای جامع راه‌اندازی و مدیریت فست‌فود در ایران" را در اولویت قرار دهند. به سایر عزیزان دست‌اندر کار صنعت فست‌فود که ممکن است فرصت کافی برای مطالعه‌ی این کتاب را نداشته یا به دنبال متن پاسخ در موضوع خاصی هستند، مطالعه‌ی سایر کتب از این مجموعه که کتاب‌هایی جمع و جور و با تمرکز بر موضوعات مختلف در صنعت فست‌فود می‌باشند را پیشنهاد می‌کنم. این کتاب، پنجمین کتاب از این سری کتاب‌هاست (چهار کتاب نخست از این سری کتاب‌ها: "تکنیک‌های برندسازی در فست‌فود"، "توسعه شعب، فرنیچایز و فست‌فود در مجتمع تجاری"، "نکات طلایی اداره‌ی فست‌فود + ضمایم واقعی" و "مدیریت کارکنان در فست‌فود") این کتاب نیز همچون سایر کتاب‌هایم در صنعت فست‌فود، مرهون زحمات و نظرات سرکار خاتم‌دکتر فرزانه راد است؛ قدر دانشان هستم.

# ۲۷ فست فود نجهيز

۳۹ طراحی معماری و صنعتی داخلی فست فود  
(Decoration & Layout)

۴۱ معماری و طراحی در خدمت افزایش تیراژ فست فود

۵۴ دستگاه ها و تجهیزات مرتبط با فست فود



# ۹۵ حبه افنث

۹۷ افتتاح آزمایشی (شروع به کار رستوران)

۱۱۵ افتتاح (مراسم افتتاحیه)

# فست فود

# ۷ ملک فست فود

۹ رابطه با مالک ملک فست فود

