



FIRST CHOICE

Restaurant Consulting Leaders Who Drive

“True Shift”

COMPANY
PROFILE



Table of Content

About us	01
Our Mission	02
Our services	03
Who we serve	04
Get in touch with us	05
	06



About Us

Established in 2015 with Iraqi local cadres, First Choice is a real Restaurant Consulting Specialist. Our main job is to help restaurateurs and lifestyle investors launch and operate highly viable restaurants businesses with scalability in mind.

We have done it many times with our tailored strategies and strategic thinkers of a dynamic team under the high growth rates of sustainable solutions in the field.

Our team is truly professional experts with varied and versatile skills set to be employed not only add great value in a short period of time but to also work like prime assistants to your management to give your business a long-term boost.





Our Mission

Our mission is to make a True Shift in the restaurant business and work with people who are ready to respond & cooperate with a deep belief in innovative operational solutions.

We help your business reach its potential, working on exciting concepts, identifying critical issues and enable you to find profitable niches to operate in with powerful marketing and sales accelerated plans.

Running and growing a sustainable restaurant business that delivers exceptional experiences may seem tricky. We craft a framework to your success so you win new prospects directly to the door and keep existing ones coming back for more. This way you have an efficient and profitable business in the dubious market.



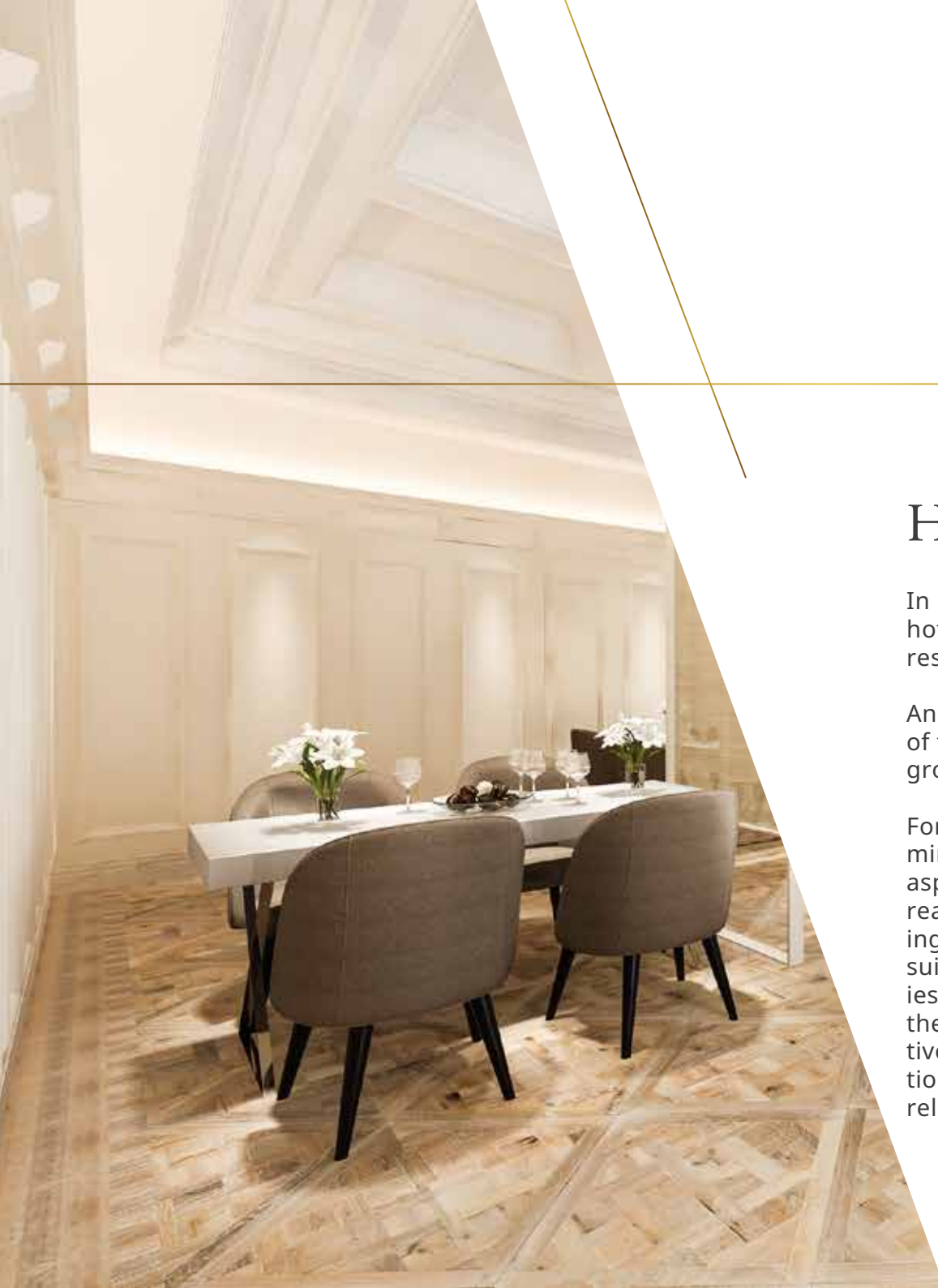
Who
We Serve ?

RESTAURANTS

Restaurants are seeking to offer the required quality to their customers as a added value, starting with creating the strategic marketing plan, including all small details, as in business world, no such thing as the small and big decisions, on contrast, the small choices come up to make the bigger image which reflects the the company's brand and identity.

Here comes the First Choice's role in offering a suite of consulting solutions and services that mainly are associated with the operational process, the financial department, sales department, marketing department, personnel, location, decoration and even food menu, all of that to be a huge change and a real transformation in the business management world.





HOTELS

In such a fast competitive environment, the staff of the hotel sector should predict the market's needs instead of responding to the tasks.

And here is the difference, Whoever can acquire the loyalty of their customers will undoubtedly be entitled to the growth they aspire to in the long run.

For that very reason, in First Choice company, we bear in mind all of the strategic goals and plans which you are aspiring to achieve in your company, so we reflect them in a realistic way in the local and international market via applying modern means through a complete and comprehensive suite of services provided by a specialised team that studies, plans, implements, and analyzes in order to enhance the value of the brand, achieving the desired sales objectives within a level that achieves the highest level of satisfaction of the recipient and service providers with a positive relationship that does not conflict between the two parties.

INVESTORS

Between many investment opportunities, what drives you to prefer one over the other

Your successful investment decision that maximizes returns does not necessarily need to depend on an unprecedented idea, but most importantly it has to be working in the market, and that what a lot of people miss out, and to know that, you definitely need to have a clear plan before getting into a certain investment in a certain project, whether we are talking about fail or success.

We are here for you; We will lead you to the optimal choice through some analytical, business and research strategies related to planning and financial forecasts, to put in front of you all the data that facilitate you to choose the decision with the ideal return for your assets.





HOSPITALITY AND CATERING SERVICES

The successful businesses are the ones that are able to create a harmony in their different departments, as well as commitment to professionalism craftsmanship in the smallest details, which increases their market share to contribute in building their brand name.

And when it comes to hospitality and catering services sectors, the main criterion is the ability of maintaining high standards of cleanliness, reliability, and flexibility within competitive international quality standards.

When working with sensitive sectors, this type of service needs to be constantly monitored and evaluated to identify any kind of gaps that constitute a barrier to reaching the peak performance possible.



We are pleased in the First Choice company that we offer you solutions that help to harmonize your business by adding logical touches and certainly technical matters related to taste, submission, innovation, new recipes, food safety. With a strict mandate, it is committed to specific efficiency and standards.

Restaurant Consulting Leaders Who Drive

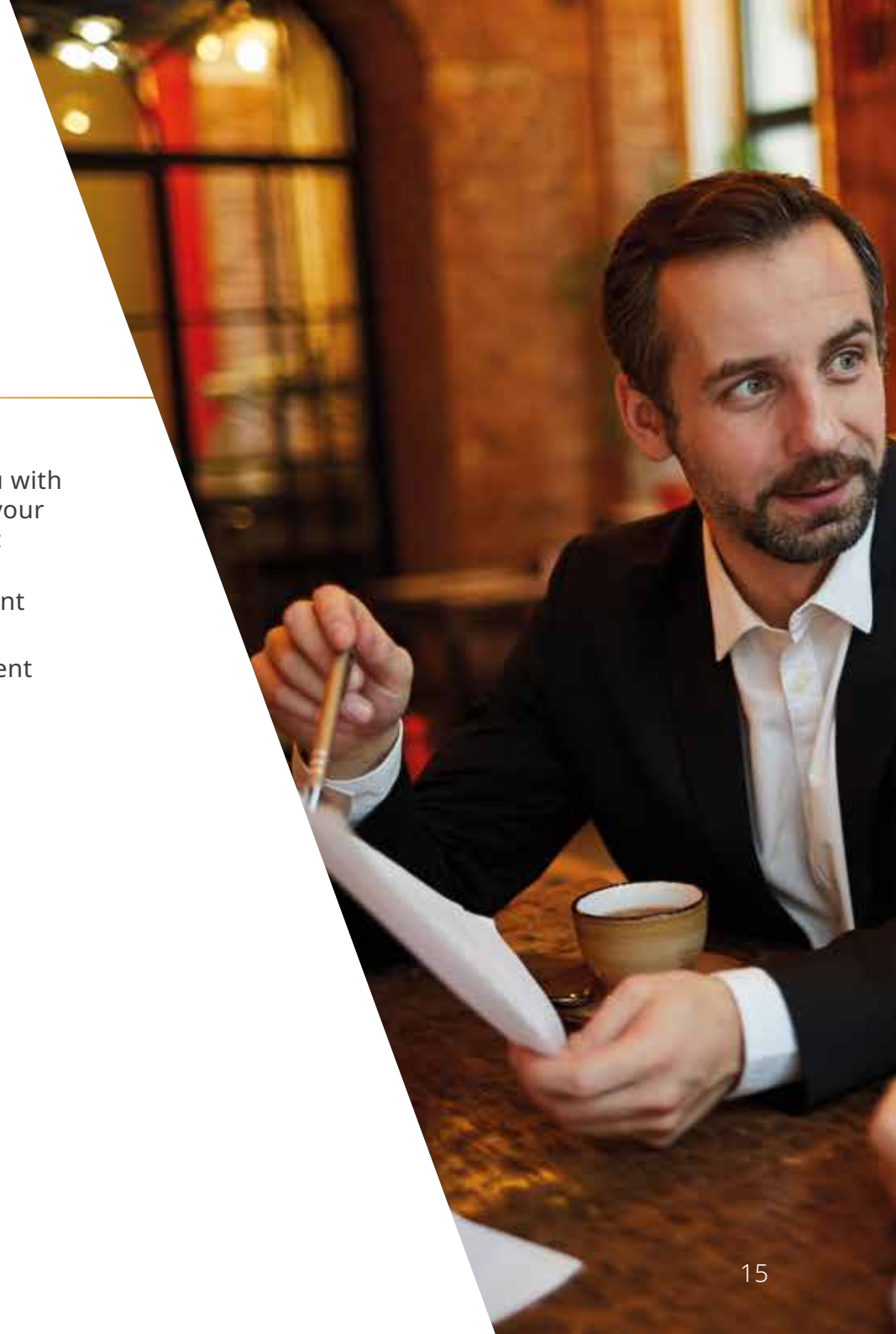


“True Shift”

Our Service

we at "First Choice" company provide you with a set of services that Helps you manage your project optimally in all aspects, including:

1. Operation Management and Assessment
2. Business Plan and Fincancial Planning
3. Concept, Kitchen and Menu Development
4. Staff Training
5. Sales & Marketing





1/

OPERATION MANAGEMENT AND ASSESSMENT

Goals, vision and key drivers are important to your success. But what about the actions that let those come true and impact your growth?

The day-to-day operations of your restaurant will focus on revenue performance, acquiring new customers and market share to ensure your end goals are done perfectly. This will include Full Management Service and One Job Service.

Also, ongoing success needs consistent performance to hit the revenue wanted. As operators of many restaurants clients, we know exactly what's more suitable for your business and what's not. We review every evolving part of your restaurant and give you actionable and integrated reports where modifications are necessary to leverage your productivity and ultimately profits. This breaks down into:

- ◆ Your Menu and Description
- ◆ Marketing and Sales Strategy
- ◆ Expenses and Profit
- ◆ HSE "Health and Safety Environment"
- ◆ Manpower enhancement, employee training and hiring cost Management Efficiency

2/

BUSINESS PLAN AND FINANCIAL PLANNING

If the market is unpredictable and data is ill-defined. We help you with a detailed roadmap walks you through your business having all types of goals and action plans outlined from a marketing, financial and operational viewpoint.

As a business owner venturing in the food and hospitality industry, if you're seeking any kind of financing, then hard work, good food and passion to succeed are not enough. You have to possess all the essential tools and the right strategies about your market, competition and about how you'll run your restaurant business and reach your profits goals successfully. Here's where comes our role to help you make sustainable business growth by:

- ◆ Create a professional business summary.
- ◆ Overview of the operation.
- ◆ Perform market analysis.
- ◆ Perform competitors analysis.
- ◆ Create sales and marketing plans.
- ◆ Describe the whole products and services.
- ◆ Identify the management team and their roles.
- ◆ Create financial budgeting and plan.
- ◆ Create a contingency plan.
- ◆ Build a psychographics business plan.
- ◆ Forecast and project the future.



3/

CONCEPT, KITCHEN AND MENU DEVELOPMENT

Running a successful restaurant and staying successful requires a lot of unconventional planning and thinking of every significant aspect of the business. One of these aspects is Concept Development that focuses on elements like menu development, pricing models, restaurant decor and location so that the restaurant business is perfectly matched with market needs and expectations. As a result, a unique concept flows into your restaurant's competitive edge designed by First Choice.

Another aspect is the kitchen which is the heart of any restaurant with a safe, fitting and organized setup. Make easy manoeuvring among the kitchen, the dining hall, the logistics of food preparation allows a smooth workflow in the daily operations and behind-the-scenes efforts. Our professional team will plan and design the kitchen based on your restaurant's requirements, including the application of the HSE standard in the kitchen and providing a layout exclusively for your kitchen based on the equipment and furniture in the outlet.

Food is one of the most critical elements when it comes to a restaurant's identity too. Apparently, every restaurant should have a unique menu that reflects the balance between unique flavours and visual appeal. At the end of the day, guests are looking for an unforgettable experience captured and shared in the social sphere. So knowing how your customers will read the menu, order the target items that are most profitable to your business, and manage what you have on your plan will ensure your long-term financial success.

First Choice's consultants have competencies to help you do Menu Development, Product Placement, Menu design, Menu research, Strategic menu costing and pricing, Nutrition, Menu Engineering, Food Cost Adjustment, and Food Supply Management.



4

STAFF TRAINING

Your staff is the most presentable gate for your customers. So, if they are well-trained and skilful enough, they will be in the interest of your customers' satisfaction and business growth in the long run. First Choice has the solution to do all training process for the following staff levels:

- ◆ Top Management: CEO
- ◆ Chefs & Assistant
- ◆ Servers
- ◆ waiters
- ◆ Bartenders



5/

SALES & MARKETING



Since always, each business has the same chief player to reach its goals and hit revenue targets; Marketing and Sales. Nowadays where fierce competitiveness is at its utmost, expanding brand presence, attracting the target audience of your customers and hitting strategic new markets are quite pivotal to the sustainability of your business.

We understand that you're not selling ordinary products, and your business is all about giving the right experience to your guests with the brand awareness and reputation needed.



Our Supplier

Large enough to satisfy the large orders.
However, we are up to the small.

Plus the prime consultation services pillar, First Choice gives you other optimal solutions to back-up your restaurant or hotel with all operative items they need from the most premium brands in the world. Equipment and items are ranging from food and beverage, kitchen utensils and catering equipment, housekeeping and health care to keep your business as functional as possible while remaining cost-effective to your procurement budget.



Popular Categories

Food and Beverage Items

No compromise on quality for the sake of budget anymore. You can have both.

- ◆ Silverware & Holloware
- ◆ Flatware
- ◆ Crystal
- ◆ Glassware
- ◆ Hand Made Glasses
- ◆ Chinaware
- ◆ Buffet Items
- ◆ Pastry Display
- ◆ Display & Serving Trolleys

Kitchen Utensils & Catering Equipment

Each and every guest deserves a durable experience!

- ◆ Kitchen Utensils
- ◆ Baking Utensils
- ◆ Pastry Utensils
- ◆ Food Insulated Carts
- ◆ Stewarding Items
- ◆ Catering Equipment
- ◆ Storage Shelves
- ◆



Housekeeping Items

Enhance your guests' coziness

- ◆ Shower Curtains
- ◆ Bathroom Accessories
- ◆ Bathroom Scales
- ◆ Serving Carts
- ◆ Housekeeping Carts
- ◆ Beverage Carts
- ◆ Room Serving Tables
- ◆ Trouser Press
- ◆ Hangers
- ◆ Ironing Stations
- ◆ Ironing Boards
- ◆ Room Accessories
- ◆ Welcome Tray
- ◆ Washing & Storage ware
- ◆ Pedal bins & Waste Basket-



Health Care

Provide comfort feedings to your patients.

- ◆ Meals Kits
- ◆ Meals Carts



Our Supplier



The background features a large black diagonal shape on the left and a white diagonal shape on the right. A thin gold horizontal line spans the width of the page, intersecting the black shape. On the left side, two parallel gold diagonal lines are positioned. In the top right corner, a small portion of a food image is visible, showing a piece of bread and some green vegetables.

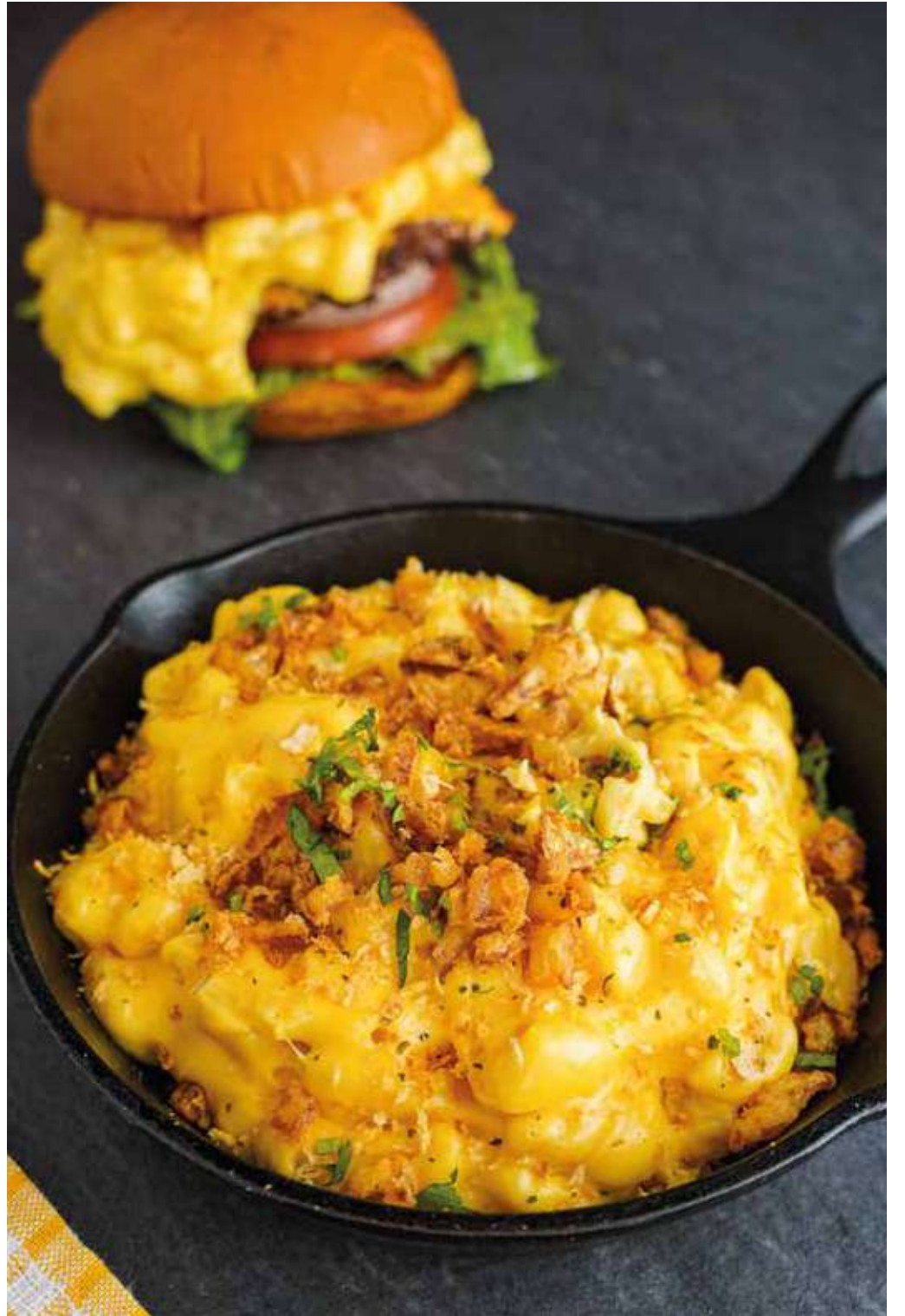
Our Client



Chesters Restaurant

Chesters Restaurant is a thriving Iraqi brand. It was a major breakthrough in our journey and theirs. We worked with them as a full-service provider from A to Z. Our added-value services have played a very key role with them, ensuring First Choice achieve many remarkable milestones for the restaurant that result in improving sales, margins, guest experience, and brand relevance. Chesters is now a growing business.





Iraqi Airways

With Baghdad Gate story, proudly, a True Shift applied by word and action. As a thought leader working with Baghdad International Airport constituted a governmental part in Iraq within the Aircraft Catering industry, the experience was challenging. As quality is not a merely strategic target rather everyone's responsibility, we ensured everyone in the company works in alignment with extensive SOP system.

We conducted a full operational assessment and development for the whole processes and plans.

We worked on a Comprehensive Development Project that involved Technology Development, Production Development, Inventory System, Menu, Operational, Warehouse and HR system.

We fully trained employees on the new development and changes executed in addition to ISO22000, ISO9001, HACCP Standards and HSE to make sure quality management Systems work for the company and demonstrate employees compliance with regulations and global standards.





Get in touch

Take the initiative to make the “True Shift”
Towards Your Restaurant Prosperity

We would love to hear from you as to your
challenges and opportunities. Let’s learn
more about how our bespoke consulting
services can be an engine of your restau-
rant growth.

Tell us how First Choice can be a central
part of your restaurant success journey



info@firstchoice-co.com



Baghdad, Al Yarmuk, 4 Streets St.



+962 79 648 5331
+964 780 7100 771

تواصل معنا

بادر اليوم بالتعاون معنا لإحداث "تحولاً حقيقياً" يحاكي ازدهار مشروعك!

نرحب بتواصلك معنا ونحب أن نستمع إلى التحديات والفرص المتاحة لمشروعك. دعنا نتعرف أكثر عن كيفية تعاوننا التي تتصورها، لتقديم خدمات وحلول استشارية نصممها خصيصاً لتحكي احتياجات مشروعك ولتكون محرراً أساسياً لنموه. تفخر شركة الخيار الأول بمساعدتك ويسعدنا أن تكون جزءاً محورياً في قصة نجاح استثماراتك



◆ الخطوط الجوية العراقية

لقد مثلت تجربتنا مع بوابة بغداد نقلة نوعية وتحول حقيقي بالفعل لا القول فقط. فالعمل مع مطار بغداد الدولي الذي يشكل جزء من جهة حكومية في العراق تجربة ليست بالسهلة ولكننا قمنا بها على أكمل وجه، وفيما يلي لمحة عما قمنا به.

نؤمن في شركة الخيار الاول أن الجودة ليست مجرد هدف نسعى للوصول إليه وإنما هي مسؤولية الجميع، فقد حرصنا على أن يكون أداء كل فرد في بوابة بغداد وفقاً لنظام إجراءات التشغيل الموحدة.

– قمنا بإجراء تقييم تشغيلي كامل وتطوير للخطط والعمليات في الشركة.

– قمنا بالعمل على مشروع تطوير شامل لكافة أنظمة الشركة كالأنظمة التكنولوجية ونظام الإنتاج، ونظام المخزون والجرد، وتطوير القائمة، ونظام العمليات الأساسية، والمستودعات، والموارد البشرية.

– قمنا بتدريب الموظفين بشكل كامل وفقاً للأنظمة والتطويرات الجديدة الشاملة التي تم تنفيذها في الشركة، بالإضافة إلى رفع مستوى المهارات لديهم وفقاً لمعايير الأيزو 9001 والأيزو 22000 ونظام الهاسب HACCP وأنظمة إدارة الصحة والسلامة والبيئة HSE، والتأكد من أن نظام إدارة الجودة يعمل بشكل فعال وصحيح في الشركة مع امتثال الموظفين مع الأنظمة والمعايير العالمية والقوانين التابعة لها





◆ مطعم تشسترز

يعتبر مطعم تشسترز علامة عراقية رائدة، وقد كان لنا معهم إنجازًا كبيرًا كمزود رئيسي لخدمات الاستشارات من الألف للياء. لعبت هذه الخدمات ذات القيمة المضافة دورًا كبيرًا في رحلتهم بما حقق لهم أهدافًا كبيرة تمثلت نتائجها في تحسين المبيعات والهوامش الربحية وتعزيز تجربة الضيوف لديهم وارتباطهم بالعلامة التجارية ككل.



عملاؤنا



◆ معدات الرعاية الصحية

تقديم وجبات المرضى من خلال أدوات وأطباق مريحة وعملية وآمنة في المشافي هو أمر لا جدال في أهميته
◆ مجموعة لوازم وجبات الطعام ◆ عربات الطعام



الموردين



◆ معدات تنظيف وترتيب الغرف الفندقية

مههما كان حجم الفندق لديك فراحة ضيوفك أولوية، ولهذا نساعدك على تعزيزها من خلال تجهيزاتنا المتكاملة

- ◆ عربات خدمة تنظيف الغرف
- ◆ عربات الخدمة
- ◆ موازين
- ◆ اكسسوارات الحمام
- ◆ ستائر الحمام
- ◆ مساحات كي الثياب
- ◆ شموعات
- ◆ مكواة
- ◆ طاوولات خدمة الغرف
- ◆ عربات المشروبات
- ◆ طاوولات الكي
- ◆ أدوات الغسيل والتخزين
- ◆ طبق الترحيب
- ◆ ملحقات الغرفة
- ◆ سلة النفايات وملحقات الدواسة



◆ أواني المطبخ ومعدات تقديم الطعام

كل ضيف يستحق تجربة غنية تدوم، ولهذا نعتني بالتفاصيل ونوفر كافة العناصر اللازمة لنهايات سعيدة لا تنسى

- ◆ عربات الطعام المنفصلة
- ◆ أواني المعجنات
- ◆ أواني الخبز
- ◆ أدوات المطبخ
- ◆ رفوف التخزين
- ◆ معدات تقديم الطعام
- ◆ أدوات الإشراف على سفر الطعام



توريد المعدات والتجهيزات

بالإضافة إلى باقة خدماتنا الاستشارية الأساسية، حرصنا في شركة الخيار الأول على توفير حلولاً مثالية وملائمة أخرى لدعم وتطوير مطعمك أو فندقك بجميع العناصر والأدوات والمعدات التشغيلية التي قد يحتاجها، والتي نستوردها من أكثر العلامات التجارية المصنعة تميّزاً في العالم. تتنوع هذه المعدات لتشمل معدات الأطعمة والمشروبات وأدوات المطبخ ومعدات تقديم الطعام ومعدات تنظيف وترتيب الغرف الفندقية، إلى جانب التجهيزات اللازمة لتقديم الرعاية الصحية في المشافي والمراكز الطبية؛ وذلك للحفاظ على جاهزية أعمالكم في إطار تكلفة تشغيلية فعالة ومناسبة لميزانية المشتريات.

التصنيفات الشائعة

◆ معدات الأطعمة والمشروبات

يحتاج تجهيز مطعمك أو فندقك بأحدث الأدوات إلى أعلى مستويات الجودة بميزانية ملائمة بدون مساومة، وهذا ما نفعله بالضبط

- ◆ لجودة بميزانية ملائمة بدون مساومة، وهذا ما نفعله بالضبط
- ◆ أواني زجاجية
- ◆ أواني كريستالية
- ◆ أواني مجوفة
- ◆ أواني الطعام الفضية
- ◆ عربات عرض وتقديم الطعام
- ◆ طاولة عرض المعجنات
- ◆ لوازم البوفيه
- ◆ أواني خزفية
- ◆ أكواب يدوية الصنع

تدريب الموظفين

4

الموظفين في شركتك هم بوابتك
لزبائنك، وبتدريهم بشكل جيد ليكونوا
ذوي مهارات عالية، فإن هذا سيصب
دون شك في بوتقة نمو عملك. وبكل
فخر، فإن لدى شركة الخيار الأول الحل
للقيام بجميع العمليات التدريبية لكافة
المناصب، بما فيهم:

- ◆ الإدارة العليا : الرؤساء التنفيذيين
- ◆ مدير المطعم
- ◆ الطهارة ومساعدتهم
- ◆ الخادمين والنوادل
- ◆ مقدمي المشروبات



التسويق والمبيعات 5

كما في كل مرة كالعادة، دائماً ما يكون لكل شركة نفس اللاعب الرئيسي في تحقيق أهدافها والوصول للإيرادات المطلوبة؛ واللاعب الرئيسي هنا هو التسويق والمبيعات. نظراً إلى أن القدرة التنافسية في الوقت الحاضر في أعنف حالاتها، تعد الاحترافية في بناء العلامات التجارية وجذب الجمهور المستهدف أمراً محورياً جداً لاستدامة أي عمل. وفقاً لذلك، عليك أن تختار الشريك المناسب لفتح الباب بقوة لانتشار أوسع لمنشأتك بالطرق الأكثر استراتيجية.

وانطلاقاً من فهمنا لطبيعة المنتجات غير الاعتيادية التي يقدمها أصحاب المطاعم، وإدراكنا أن نشاطهم التجاري برمته قائم على تقديم تجربة فريدة من نوعها لضيوفهم بشكل يعكس هوية علامتهم التجارية وسمعتهم المهنية



تطوير مفهوم المطعم والمطبخ وقائمة الطعام

تطلب إدارة مطعم ناجح الكثير من التخطيط والتفكير الطموح غير التقليدي في كافة جوانب العمل. تشمل خدمة تطوير مفهوم معاصر لدينا العديد من العناصر مثل تطوير القائمة ونماذج التسعير وديكور المطعم والموقع، بحيث تتجانس كل الأجزاء مع بعضها وتعكس توافقاً لأعمال المطعم مع احتياجات السوق وتوقعاته. المطبخ أيضاً جانب آخر نهتم به في عملنا، وهو قلب أي مطعم من حيث أهمية أن تكون بيئته على أعلى مستوى من الأمان والمهنية والنظام. سيقوم فريقنا المحترف بتخطيط وتصميم المطبخ وفقاً لمتطلبات مطعمك الخاص. سيشمل هذا الأمر:

- ♦ توفير تصميم حصري لمطبخك، بناءً على المعدات والأثاث في منفذ البيع.
- ♦ تطبيق معايير الصحة والسلامة والبيئة في المطبخ.
- ♦ زيادة السلاسة في التشغيل اليومي من خلال تسهيل العمل ما بين المطبخ وقاعة الطعام.

أحد أهم العناصر في كل مطعم قائمة الطعام التي تعمل كأداة مبيعات مهمة ينبغي على كل صاحب عمل أن يعرف كيفية هندستها وتصميمها. كيف سيقراً زبائنك القائمة؟ كيف سيطلبون الأطباق المستهدفة والأكثر ربحيةً لعملك؟ كيف يمكن الإشراف على الاستراتيجيات والعائدات لديك؟ كل ذلك ضروري لتحقيق ربح كبير في عملك ومن المهم أن تأخذه بعين الاعتبار أثناء الإعداد لمنشأتك.



خطة العمل والتخطيط المالي

نصيغ لك خطة العمل التسويقية والتشغيلية والمالية في سوق غير واضح المعالم ولا يمكن التنبؤ به، بحيث تصبح خارطة الطريق بتفاصيلها جلية أمامك.

كصاحب عمل مغامر في قطاع المطاعم، لا بد أنك تبحث عن التمويل المناسب لدفع عجلة النمو في عملك. وهذا لن يأتي من مجرد العمل الشاق والشغف لتحقيق النجاح. ينبغي امتلاك الأدوات الأساسية جميعها والاستراتيجيات الصحيحة للدخول إلى السوق والمنافسة بحكمة ومعرفة كيفية إدارة العمل من كافة جوانبه لتحقيق الأهداف المنشودة. هنا يأتي دورنا لمساعدتك في بلوغ نمو مستدام للمشروع من خلال مجموعة خدماتنا.

- ◆ إنشاء ملخص الأعمال المهنية
- ◆ نظرة عامة على العملية
- ◆ إجراء تحليل السوق
- ◆ إجراء تحليل المنافسين
- ◆ إنشاء خطة المبيعات والتسويق
- ◆ وصف جميع المنتجات والخدمات
- ◆ تحديد فريق الإدارة وأدواره
- ◆ إنشاء الميزانية والخطة المالية
- ◆ وضع خطة للطوارئ
- ◆ بناء خطة العمل السيكوغرافية
- ◆ التنبؤ باحتياجات المستقبل



خدماتنا

نقدم لكم في شركة "الخيار الأول" مجموعة من الخدمات التي تساعدك في إدارة مشروعك على النحو الأمثل من جميع الجوانب ومنها:

1. إدارة العمليات وتقييم التشغيل
2. خطة العمل والتخطيط المالي
3. تطوير مفهوم المطعم والمطبخ وقائمة الطعام
4. تدريب الموظفين
5. التسويق والمبيعات

إدارة العمليات وتقييم التشغيل

1

سنقوم بإدارة العمليات الخاصة بمشروعك من خلال خدمات الإدارة الكاملة وخدمات الوظيفة الواحدة، والعمل على الرؤيا والمحركات الأساسية للإيرادات والموارد وحصص السوق لضمان تحقيق أهدافك على النحو الأمثل. وكذلك يعتمد النجاح المستمر على الأداء الفعال المتواصل للوصول إلى الإيرادات المطلوبة والمقنعة. وفي ضوء تجربتنا مع العديد من العملاء فإننا أكثر قدرة على معرفة ما هو مناسب لعملك وما هو غير مناسب. يغطي التقييم الشامل لدينا في الموقع جميع العمليات والأنظمة والمعايير، وتقارير عملية ومتكاملة تعرض لك مواطن التعديل اللازمة إلى جانب كل جزء وظيفي وفعال في مطعمك، ونتائج يمكن قياسها لزيادة الربحية والكفاءة والإنتاجية. وتتناول في المقام الأول:

1. قائمة الطعام والوصف
2. استراتيجية التسويق والمبيعات
3. النفقات والأرباح
4. بيئة الصحة والسلامة (HSE)
5. تعزيز القوى العاملة وتدريب الموظفين وتكاليف التوظيف
6. كفاءة الإدارة



خدمات الضيافة والتموين

الأعمال الناجحة اليوم هي التي تتمكن من تحقيق التناغم في العمل بين أقسامها المختلفة، والالتزام بالمهنية والحرفية في أدق التفاصيل التي تزيد من حصصها السوقية لتساهم في بناء اسمها التجاري.

وفيما يتعلق بعالم الضيافة والتموين يبدو المعيار الأساسي القدرة على الحفاظ على مستويات عالية من النظافة، المصداقية، المرونة ضمن معايير جودة عالمية منافسة. وعند العمل مع قطاعات حساسة يحتاج هذا النوع من الخدمات أن يُوضع تحت الرقابة والتقييم المستمر لتحديد أي نوع من الفجوات التي تشكل حاجز أمام الوصول إلى ذروة الأداء الممكن.



يسعدنا في شركة الخيار الأول أن
نقدم لك الحلول التي تساعد في
تناغم عملك عن طريق إضافة
اللمسات اللوجستية وبالتأكيد الأمور
الفنية التي لها علاقة بالطعم، التقديم
،ابتكار وصفات جديدة ، والسلامة
الغذائية. ضمن معايير صارمة تلتزم
بمواصفات ومقاييس ذات كفاءة.



المستثمرون

فرص الاستثمار كثيرة لكن ما الذي يدفعك إلى تفضيل واحدة على الأخرى؟ قرارك الاستثماري الناجح الذي يعظم الفوائد الراجعة لا يحتاج بالضرورة أن يقع على فكرة غير مسبوقه بل الأهم من ذلك وقد يغفل عنه الكثير أن تكون فكرة لها سوق جيد، ولمعرفة ذلك أنت بالتأكد بحاجة إلى رؤية خطة واضحة المعالم قبل بدء الاستثمار في المشروع سواء في حالة النجاح أو الفشل.

نحن هنا لمساعدتك؛ سنقودك إلى الخيار الأمثل عن طريق بعض التكتيكات التحليلية واستراتيجيات العمل والبحث المتعلقة بالتخطيط والتوقعات المالية لنضع أمامك جميع المعطيات التي تسهل عليك اختيار القرار صاحب العائد المثالي للأصول الخاصة بك.





الفنادق

في بيئة تنافسية متسارعة لا يحدّها شيء أصبح على العاملين في قطاع الفنادق امتلاك قدرة التنبؤ بما يحتاجه السوق لاستباق الخطوات عوضاً عن الاستجابة للمتطلبات التي تُفرض عليهم. هنا تأتي المفارقة؛ فمن يستطيع الاستحواذ على ولاء عملائه سيعود عليه دون أدنى شك بالنمو الذي يتطلع إليه على المدى البعيد. من أجل ذلك نحن في شركة الخيار الأول نضع نصب أعيننا جميع الخطط والأهداف الاستراتيجية التي تطمح لها في شركتك لنعمل على ترجمتها لواقع ملموس في السوق المحلي والعالمي من خلال توظيف الوسائل الحديثة عن طريق حزمة كاملة وشاملة من الخدمات التي يقدمها فريق متخصص يدرس، يخطط، ينفذ، ويحلل وصولاً لتعزيز قيمة العلامة التجارية محققين بذلك الأهداف البيعية المنشودة ضمن مستوى يحقق الحد الأعلى من رضا متلقي ومقدمي الخدمات بعلاقة طردية لا تعارض فيها بين الطرفين.



المطاعم

تبحث جميع المطاعم عن تقديم الجودة كقيمة لعملائها وتبدأ من بناء الخطة التسويقية الاستراتيجية لغاية أدق التفاصيل ؛ ففي عالم الأعمال لا يوجد قرارات صغيرة وأخرى كبيرة فالاختيارات الصغيرة ترسم الصورة الكبيرة التي تساهم في عكس الهوية و العلامة التجارية. هنا يأتي دور شركة الخيار الأول بتقديم باقة من الحلول و الخدمات الاستشارية التي ترتبط بشكل أساسي بالعمليات التشغيلية ، القسم المالي ، قسم المبيعات ، قسم التسويق، شؤون الموظفين ،تفاصيل الموقع والديكور و حتى قائمة الطعام وتبعتها ، كل ذلك لنكون الذراع المحرك نحو نقلة نوعية وتحول حقيقي في مسار الأعمال.

لمن نقدم خدماتنا؟



رسالتنا ووعدنا

رسالتنا التي نسعى إليها أن نُحدث تحولًا حقيقيًا يلمسه أصحاب المطاعم والمستثمرين الرياديين في أعمالهم من خلال الحلول التشغيلية المبتكرة المطروحة.

حيث نوظف خبرتنا في مساعدة الأعمال على بلوغ قدراتها الكامنة والعمل على أفكار مبتكرة للأعمال والمطاعم، ومعالجة القضايا الشائكة التي تعترضها، وتعزيز بيئة أكثر إنتاجية وانتظام، وإيجاد حيز سوقي مربح، وصياغة استراتيجيات مسرعة للأعمال من خلال خطط فعالة للتسويق والمبيعات.

عن الشركة

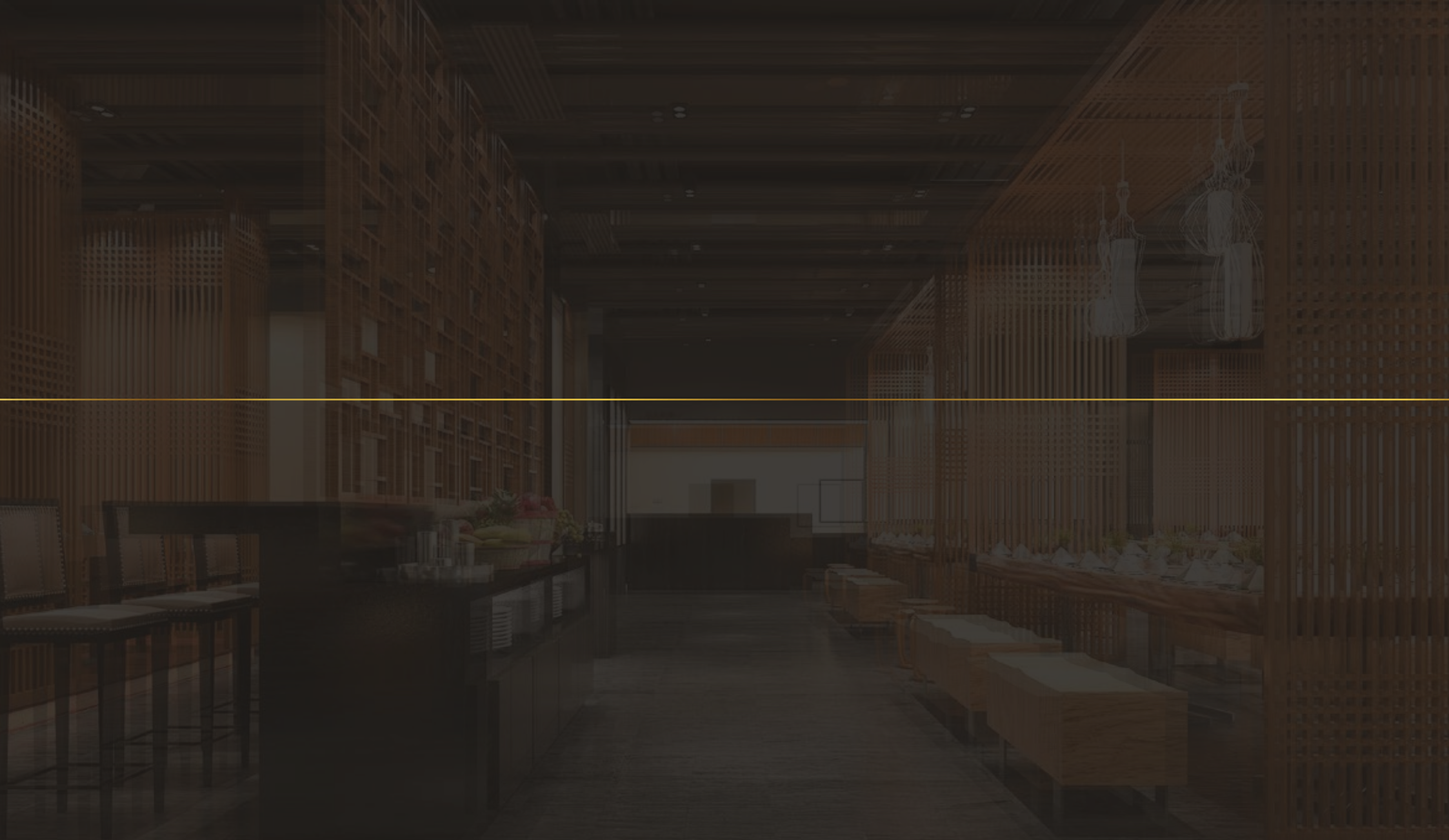
تأسست شركة الخيار الأول عام 2015 بكوادر محلية عراقية متخصصة في استشارات المطاعم وتشغيلها. مهمتنا الرئيسية هي مساعدة أصحاب المطاعم والمستثمرين على إطلاق وتشغيل مطاعم ذات قدرة تنافسية عالية وبفرصة كبيرة للنمو وللتوسع. بكل فخر لقد قمنا بهذا مع عملائنا السابقين عدة مرات، وطبقنا استراتيجياتنا المصممة خصيصًا وفقًا لاحتياجات العملاء، بفضل فريقنا الطموح من المفكرين الاستراتيجيين الذين يقدمون حلولًا مستدامة تعكس معدلات نمو عالية في هذا المجال.

يضم فريقنا العديد من الخبراء بمهارات مختلفة يتم توظيفها لإضافة قيمة كبيرة في فترة زمنية قياسية للخدمات المترافقة لها. ويعمل فريقنا من الاستشاريين كذراع اليمنى لقسم الإدارة لديك لتعزيز عملك على المدى الطويل ودفع محركات النمو فيه.



قائمة المحتوى

65	عن الشركة
63	رسالتنا ووعدنا
55	خدماتنا
61	لمن نقدم خدماتنا
44	الموردين
41	عملاؤنا



info@firstchoice-co.com



+962 79 648 5331 / +964 780 7100 771