ملف مجاني من عالم الذكاء

25 برومت لمدير المطعم
تكلفة كل طبق، ومنيو يربح

تكلفة الطبق، وقائمة الطعام، والمشتريات والمخزون، والفريق والتشغيل، والعملاء والتسويق.
انسخ البرومت، وغيّر اللي بين [القوسين].

طريقة الاستخدام: سوّ **Project** في Claude أو ChatGPT (أو **Gem** في Gemini)، وحط فيه: بطاقات الوصفات، وقائمة أسعار الموردين الحالية، والمنيو بأسعاره، ونسبة التكلفة المستهدفة. الأسعار والكميات منك أنت، والأداة تحسب وتنظم. واطلب الحسبة خطوة خطوة دائمًا وراجعها، أو احسب في جدول بيانات. واشتراطات سلامة الغذاء ترجع فيها للجهة الرسمية.

1. تكلفة الطبق

1 بطاقة الوصفة

حوّل الوصفة هذي [الصق] لبطاقة وصفة قياسية لطبق [الاسم]: كل مكون بالكمية الدقيقة لحصة وحدة (بالجرام أو المل)، وطريقة التحضير بخطوات، ووزن الحصة النهائي. اسألني عن أي كمية مو واضحة بدل ما تخمن.

2 حساب تكلفة الطبق

احسب تكلفة طبق [الاسم]: المكونات [المكون، والكمية للحصة، وسعر الشراء ووحدته]، والتغليف [المبلغ]، ونسبة هدر [النسبة]%. اعرض تكلفة كل مكون، والمجموع، والتكلفة بعد الهدر، وكل خطوة في الحسبة.

3 السعر من نسبة التكلفة

تكلفة الطبق [المبلغ]، وأبي نسبة تكلفة الطعام [النسبة]%. احسب سعر البيع المقترح (التكلفة ÷ النسبة)، وقرّبه لسعر منطقي، واحسب النسبة الفعلية بعد التقريب.

4 نسبة الهدر

هذي بيانات مكون [الاسم]: الوزن المشترى [الوزن]، والوزن بعد التنظيف والطبخ [الوزن]. احسب نسبة الصافي (Yield) والهدر، وتكلفة الكيلو الصافي الفعلية.

5 تكلفة صوص أو تحضيرة

احسب تكلفة دفعة [الاسم: صوص، أو عجينة، أو تتبيلة] من المكونات [الصق]، والكمية الناتجة [الكمية]، وبعدها تكلفة الجرام أو الملعقة اللي تدخل في الأطباق.

6 أثر زيادة سعر مكون

سعر [المكون] زاد من [القديم] إلى [الجديد]. هذي الأطباق اللي فيه وكمياته: [الصق]. احسب تكلفة كل طبق قبل وبعد، والنسبة الجديدة، وأي طبق يحتاج مراجعة سعره.

2. قائمة الطعام (المنيو)

7 تحليل المنيو

هذي بيانات الأطباق للشهر: [الصق: الطبق، وعدد المبيعات، والتكلفة، وسعر البيع]. احسب ربح كل طبق (السعر - التكلفة) ومساهمته الإجمالية، وصنّفها 4 فئات: مربح ومطلوب، ومطلوب وربحه قليل، ومربح وطلبه قليل، وضعيف. واشرح الحسبة لأول طبق.

8 قرارات المنيو

من تصنيف الأطباق هذا: [الصق]، اقترح لكل فئة قرار: نبرزه، أو نعدل سعره أو حصته، أو نغير وصفه ومكانه، أو نشيله. مع السبب.

9 وصف الأطباق

اكتب وصف قصير ومشهي لكل طبق في المنيو [الصق: الطبق والمكونات]، بلغة [عربية/إنجليزية]، 15 كلمة بالكثير، بدون مبالغات، ومع ذكر المكونات اللي ممكن تسبب حساسية كما أعطيتك إياها.

طبق جديد

10

أبي أضيف طبق جديد يناسب [نوع المطعم والجمهور] ويستخدم مكونات عندي أصلًا [الصق]. اقترح 3 أفكار، ولكل وحدة: المكونات، والتكلفة التقريبية من أسعاري، وسعر مقترح.

عروض الكومبو

11

من الأطباق وتكاليفها هذي: [الصق]، اقترح 3 كومبو، ولكل وحدة: السعر، والتوفير للعميل، وهامش المطعم. واحسب كل شي.

3. المشتريات والمخزون

طلبية أسبوعية

12

من المبيعات المتوقعة الأسبوع الجاي [الصق: الأطباق والعدد]، وبطاقات الوصفات [الصق]، احسب الكميات المطلوبة من كل مكون، واطرح المخزون الحالي [الصق].

الجرد والتكلفة الفعلية

13

مخزون بداية الشهر [المبلغ]، والمشتريات [المبلغ]، ومخزون آخر الشهر [المبلغ]، والمبيعات [المبلغ]. احسب تكلفة الطعام الفعلية (بداية + مشتريات - نهاية) ونسبتها من المبيعات، وقارنها بالنظرية من الوصفات [النسبة].

فرق التكلفة

14

تكلفة الطعام الفعلية [النسبة]% والنظرية [النسبة]%. وش الأسباب المحتملة للفرق (هدر، أو حصص أكبر، أو سرقة، أو تسعير مورد)، ووش أفحص أول؟

خطة تقليل الهدر

15

هذا سجل الهدر للأسبوع: [الصق: المكون، والكمية، والسبب]. وش أكثر 3 أسباب هدر، وكم تكلف بالريال، ووش 5 إجراءات عملية تقللها؟

مقارنة موردين 16

هذي عروض [3] موردين لـ [المكون]: [الصق]. قارنها بالسعر للكيلو الصافي، والجودة، والتوصيل، وشروط الدفع.

4. الفريق والتشغيل

دليل الحصص 17

حوّل بطاقات الوصفات هذي [الصق] لدليل حصص مختصر للمطبخ: لكل طبق الوزن، والأداة المستخدمة للقياس، وصورة مرجعية [فراغ].

جدول الشفتات 18

هذي ساعات الذروة عندنا [الصق] وأسماء الموظفين وتوفرهم [الصق]. سوّ جدول شفتات أسبوعي يغطي الذروة، بدون تجاوز [عدد] ساعات للموظف.

قائمة الافتتاح والإغلاق 19

اكتب قائمة تحقق للافتتاح والإغلاق في المطعم: النظافة، ودرجات حرارة الثلاجات (تسجيل)، والتجهيز، والصندوق، والإقفال. (اشتراطات سلامة الغذاء الرسمية في بلدك هي المرجع.)

تدريب موظف الكاشير 20

اكتب خطة تدريب يومين لموظف كاشير جديد: النظام، والمنيو والإضافات، والرد على الأسئلة الشائعة، والتعامل مع الطلبات الخاطئة.

5. العملاء والتسويق

رد على تقييم 21

هذا تقييم للمطعم: [الصق]. اكتب رد علني قصير ومحترم، يشكر على الإيجابي، ويعترف بالمشكلة لو فيه، ويدعو للتواصل، بدون جدال.

بوست طبق

22

اكتب بوست إنستغرام لطبق [الاسم]: أول سطر يشهّي، ووش يميزه، والسعر، ودعوة للطلب. ونسخة ستوري من 3 شرائح.

عرض يوم هادي

23

يوم [اليوم] عندنا هادي. اقترح 3 عروض تجيب زبائن بدون ما تضر الهامش، واحسب أثر كل عرض على الربح لو زادت الطلبات [النسبة]%.

تقرير الشهر

24

من بيانات الشهر: [الصق: المبيعات، وعدد الطلبات، ومتوسط الفاتورة، وتكلفة الطعام، وأفضل وأسوأ الأطباق، والتقييمات]. اكتب تقرير للمالك في 8 أسطر: الأرقام، ووش تحسن، ووش يحتاج قرار.

فكرة موسمية

25

اقترح منيو موسمي صغير (4 أطباق) لـ [الموسم أو المناسبة] يناسب مطعمنا [النوع]، بمكونات متوفرة، مع تكلفة تقريبية وسعر لكل طبق من أسعاري [الصق].

الشرح الكامل مع أمثلة قبل وبعد: **alamaldhakaa.com**
عالم الذكاء · أدوات الذكاء الاصطناعي بالعربي وبشكل عملي