

نبذة عن الشركة

منذ عام ١٩٨٧

ahmadalabdalla.com

احمد العبدالله®
AHMAD AL'ABDALLA

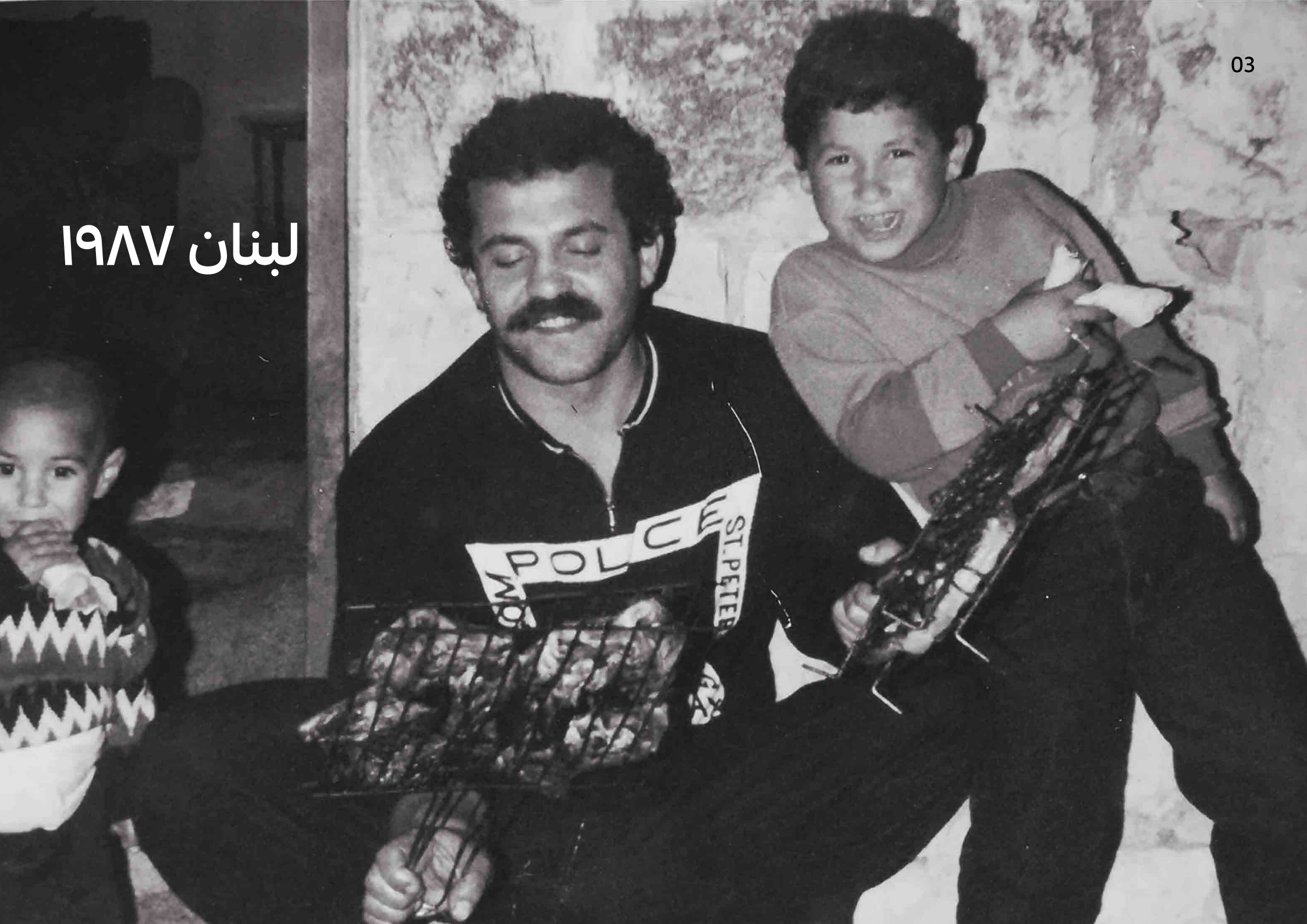
فهرس المحتوى

- قصة أحمد العبدالله
- مواقنا
- المسيرة والانطلاقا
- خدمات الشركة
- هوية الشركة البصرية
- أسس وأهداف الشركة
- التطوير والصعود نحو العالمية
- التسويق والاعلان
- الامتياز التجاري

سرّها في سرّ الخلطة قصة نجاح أحمد العبدالله



لبنان ١٩٨٧



في العام ١٩٨٧، افتتَحَ مطعم لبناني صغير أبوابه في بلدة عدشيت في محافظة النبطية.

كانَ ذلكَ المطعمُ يُقدِّمُ خلطةً سرّيةً تُشبعُ كامل الحواس، وتأسرُ الألباب، فُغرِفَت لسرّيتها، باسمه، فرّوج أحمد العبدالله، وأصبحت ذكراً على كلِّ لسان.

وسرعان ما لقيَ دجاجنا المُتقن شواؤهُ على الفحم والمُغمّس بخلطتنا السريّة إعجاب أبناء البلدة، حتى أخذَ طعمُ فرّوج أحمد العبدالله الفريد يجتاح شقّي أنحاء لبنان وخارجه.

وبفضل شغفنا بالمأكولات اللبناية التقليديّة وفن الشواء على الفّحم، أخذَ فرّوج أحمد العبدالله يكبر أكثر فأكثر، حتى تخطّى حدودَ لبنان ووضع رحالهُ- نكهاته- في بلدانٍ عدّة.

وها نحنُ اليوم نواصلُ تقديم الأطباق الشهية نفسها لزبائننا في شقّي.. أنحاء العالم، مع المحافظةِ دومًا على أصالةِ النّكهة اللبناية وعلى أعلى معايير الجودة.

فروج
أحمد العبدالله®



لبنان ١٩٩٣



اللّقمة الغنيّة بالأصالة اللّبنانيّة من لبنان إلى العالم



من لبنان إلى العالم

نبحث دومًا عن طرائق جديدة لكسب رضا زبائننا، وذلك بمُساعدة فريق من خبراء الطهي. فالخلطة السريّة التي نمتازُ بها والدجاج المشوي بشكل مثالي يدفعان زبائننا إلى زيارتنا مُجددًا للاستمتاع بمذاقها الشهي.

لقد كسبنا رضا العديد من الزبائن الذين يترددون إلى فروعنا المختلفة في لبنان انطلاقًا من عدشيت وزفتا مرورًا بصيدا وخلدة وبيروت، وصولًا إلى فروعنا الإقليمية في العراق وقطر وسلطنة عُمان والكويت والمملكة العربيّة السّعوديّة.



وتشملُ فروعنا ما يلي:

لبنان

١. التَّبْطِيَّة - عدشيت
٢. زفتا - الطَّرِيق العام
٣. الغازيَّة - الطَّرِيق البحري
٤. صيدا - دَوَّار المُرْجان
٥. صيدا - طريق صيدا - جزين
٦. خلدة - الطريق العام
٧. عرمون
٨. بيروت - كورنيش المزرعة
٩. بيروت - طرق حارة حريك
١٠. بيروت - شارع بلس
١١. بيروت - فرن الشباك

العراق

١٢. العراق - البصرة
١٣. العراق - بغداد
١٤. العراق - الرُّبَيْر
١٥. العراق - كربلاء

قطر

١٦. السد

الكويت

عمان

السعودية

مصر



لم نصل إلى ما نحن عليه اليوم عن طريق الصدفة - بل نحن علامة تجارية مُسجّلة في الدولة اللبنانية والخارج، ونتطلع إلى المزيد من النجاحات وتحقيق علامة تجارية عالمية.

نؤمن بأنّ العمل الدؤوب يُعبّد الطريق نحو النّجاح، لذلك نَسعى في فروع أحمد العبدالله إلى فتح أكبر عدد من الفروع، لنُشبع مُحبّي.. النّكهة اللبنايية الأصيلة في جميع أنحاء العالم.

المضيّ نحو الأحلام: مسار فروج أحمد العبدالله





طعم خيال
إحساس خيال

نؤمنُ، في فَرُوجِ أحمدِ العبدالله، بأنَّ الطعامَ ليسَ مُجرّدَ
غذاء، بل هو لذة وإمتاع.

وكلّ لقمة من دجاج أحمد العبدالله المشوي على
الفحم تُحركُ كافة الحواس.

فخلطنا السّرّيّة الأصليّة، التي توارثتها الأجيال من عائلة
أحمد العبدالله، تتربّعُ على رأسِ قائمة طعامنا، لأنّ
نكتهتها فريدة ومستطابة.

لا تقتصر خدماتنا على تقديم الطعام داخل المطعم
وحسب، بل لدينا خيارات لشراء الطعام جاهزاً
ولتوصيل الطلبات أيضاً، ممّا يتيح لك فرصة تذوق
طعم فروج أحمد العبدالله أينما تكن ووقتَ تريد.

خدمات مطعمنا







شاحنة الطّعام المُخصّصة للمناسبات

ابتكرنا شاحنة طعام خاصّة بمطعمنا بُغية نشر الفرح والنّكهة اللّبنانيّة في كل مناسبة.

في أيّ محفل، أكانَ حفل أو اجتماعًا لشركات معيّنة أو لجمع التبرّعات أو حفلة عيد ميلاد، فإنّ شاحنة طعام فروج أحمد العبدالله مجهزة بفريق احترافي جاهز بكل حماسته لتقديم خدمات الضيافة ذات الجودة العالية لمناسباتكم، حيث يُقدّم لكم أطباقنا اللذيذة التي لن تخيّب آمالكم.

شاحنة الطعام يمكنك العثور عليها أينما ذهبت



أهدافنا ليست مجرد خطط بل سبيل دائم التحقق

بدأنا مشوارنا في فروج أحمد العبدالله من مطعم صغير يُقدّم الدجاج المشوي على الفحم بخلطة سرّية ذات طعم فريد. وكلّما كبرنا، ازدّدنا تمسكًا بمبادئنا الأساسيّة وعلى رأسها توفير أعلى مستويات الجودة وتطبيق أفضل معايير النظافة والسّلامة الغذائيّة.

وهذا ما دفعنا إلى تشكيل هيكل إداري متين يستند إلى معايير إدارة الأعمال الدّوليّة، ويضمّن أقصى قدر من الكفاءة والفعاليّة في أعمالنا كافّة.

ونحنُ لا نكتفي بالكلام عن أهدافنا، بل نجدُ خطانا في سبيل تحقيقها، وتشهدُ على ذلك شهادات الأيزو التي تُعدّ خير دليل على التزامنا بتقديم أفضل ما في جُعبتنا لزبائننا الكرام، يومًا بعدَ يومٍ، وطبقًا بعدَ طبقٍ.

ومع استمرارنا في التوسّع أكثر فأكثر وتحقيقنا إنجازاتٍ جديدة، فإننا لا نزال مُلتزمين بالحفاظ على هذه المعايير وتقديم تجربة طعام استثنائيّة، أينما وجدتنا في العالم.





في المنصة
العالمية
لجمعيات
الطهي
في الدول
الإسلامية

أصلُ نجاحنا الرّاسخ

١. الإدارة العامّة، تشمل جميع الأقسام التّنفيذيّة والتّشغيليّة:

- رئيس مجلس الإدارة
- المدير العام
- نائب المدير العام
- المدير المالي
- المدير التّنفيذي
- مدير قسم التّسويق
- مدير المشتريات
- مدير قسم السلامة الغذائيّة
- مدير قسم الموارد البشريّة

٢. إدارة المطعم:

- المدير
- المدير المُساعد
- المُشرف

٣. طاقم المطعم:

- فريق تجهيزات المطبخ
- طهارة أقسام
- المحاسبة (أمناء الصّندوق)
- فريق الصّالة (التّوادل)
- سائقو التّوصيل

نحن، في فرّوج أحمد العبدالله، نؤمن بأنّ العمل الجماعيّ يصنّع المعجزات، ولكننا نُدرِكُ أيضًا أنّ "كثرة الطّهاة تُفسد الطّبخة".

لذا، ننتقي كل فردٍ من أفراد هيكلنا الإداري بعناية فائقة، وبذلك نضمن أنّ كلّ منهم سيقوم بدوره على أكمل وجه على صعيد تقديم خدمة وأطعمة عالية الجودة لزيائنا. وتجدر الإشارة إلى أنّ وراء كل مطعم ناجح، فريق عمل مُحترّف من الخبراء المُتخصّصين الذين يعملون من دون كُلال أو ملل لضمان سير الأمور بسلاسة تامّة - ونحن نفتخّر بكل فردٍ من أفراد طاقم عمليّنا في فرّوج أحمد العبدالله.

اطلب براحة خدمة مركز الاتصال

نحن، في فرّوج أحمد العبدالله، نؤمن بأنّه ليس من الضروريّ أن تكون الملدّات صعبة المنال. لهذا السّبب، سهّلنا عمليّة طلب الطّعام أكثر من أي وقت مضى، وذلك باستخدام خدمة مركز الاتصال المُخصّص لخدمة زبائننا الكرام.

١٥٣٥ هو رقم خطّنا الساخن الذي يمنحك الطريق الأسرع والأسهل لتصلك أطباقك المُفضّلة ساخنة.

ويتميّز مركز الاتصال بتزوّدِهِ بأحدث التّقنيّات التي تبقينا خارج نطاق المنافسة وتُبيّن مدى إيلائنا رضا الزّبون الأولويّة القصوى

قائمة الطّعام الخاصّة بنا:

مزيج من الإبداع والمذاق الطازج
تجربة فروج أحمد العبدالله



ولا شكّ في أنّ نجمَ قائمة طعامنا هوَ الدّجاج المشوي على الفحم وساندويشات الدّجاج التي لا تُقاوم , (عربي تنور - مرقوق).

وتشملُ قائمة طعامنا أيضًا مجموعة متنوعة من الأطباق الجانيبة الشهية من بطاطا مقلية وسلطة الكرنب, وأجنحة وأفخاذ الدجاج المشوية, بالإضافة إلى الفتوش والحمص اللبنايين الأصليين.

وفي قائمة خاصة كعكة الدجاج الطرابلسية بالجبنه , ووجبة العائلة.

وفي كلّ خطوةٍ من تطبيق الوصفات وإعداد الأطباق, يتأكد أفراد قسمنا المسؤول عن سلامة الأغذية ومراقبتها من أنّ منتجاتنا تمثلُ لأعلى معايير الجودة وخدمة الإنتاج.

ولا ننسى, طبعًا, خلطتنا السريّة وخلطة الثوم المميّزة, اللّتين.. تمنحانِ كلّ طبقٍ طعمًا فريدًا تحفظهُ الألسنة والأفئدة.

قائمة الطّعام الخاصّة بنا



قائمة طعامنا هي أشبهُ بإقرار منّا بحبّنا لِفنّ الشّواء, فهي تزخرُ بالأطباق اللذيذة التي أبدعت في صنعها أيادي عائلة أحمد العبدالله الماهرة بترو, من دون عجلة.

فألويتنا هي المحافظة على سلامة الطعام وجودته, لذا تقوم شاحناتنا المُبرّدة بتوصيل المكونات الطازجة إلى جميع فروعنا في كل صباح.

كعكة الدجاج
الطرابلسية
بالجبنة









الحلّة الجديدة

حينَ فتحنا صفحةً جديدة، أدركنا ضرورة أن نُواكب تطوُّرنا بتحسينِ هويّتنا ولغتنا البصريّة.

لكننا كُنّا على يقين بأنّ شيئاً واحداً لن يتبدّل ولن يمسه التغيير، وهو الطعم الأصيل والمُتعة المُكتنزة في أطباقنا المحضّرة بأيدينا.

لذا، قُمنّا باختيار حلّةٍ جديدةٍ لمطاعمنا، اعتمدنا فيها على الخطوط المُتناسقة والأبعاد المتوازنة والألوان المُتناعمة التي تبرزُ التزامنا بالجودة والتميّز.

هذا وقد وسّعنا مطبخنا، فأضيفت إليه أقسام جديدة، وجدّدتنا تصميمنا العام ليعكس حداثة علامتنا التجاريّة وتطوُّرها.

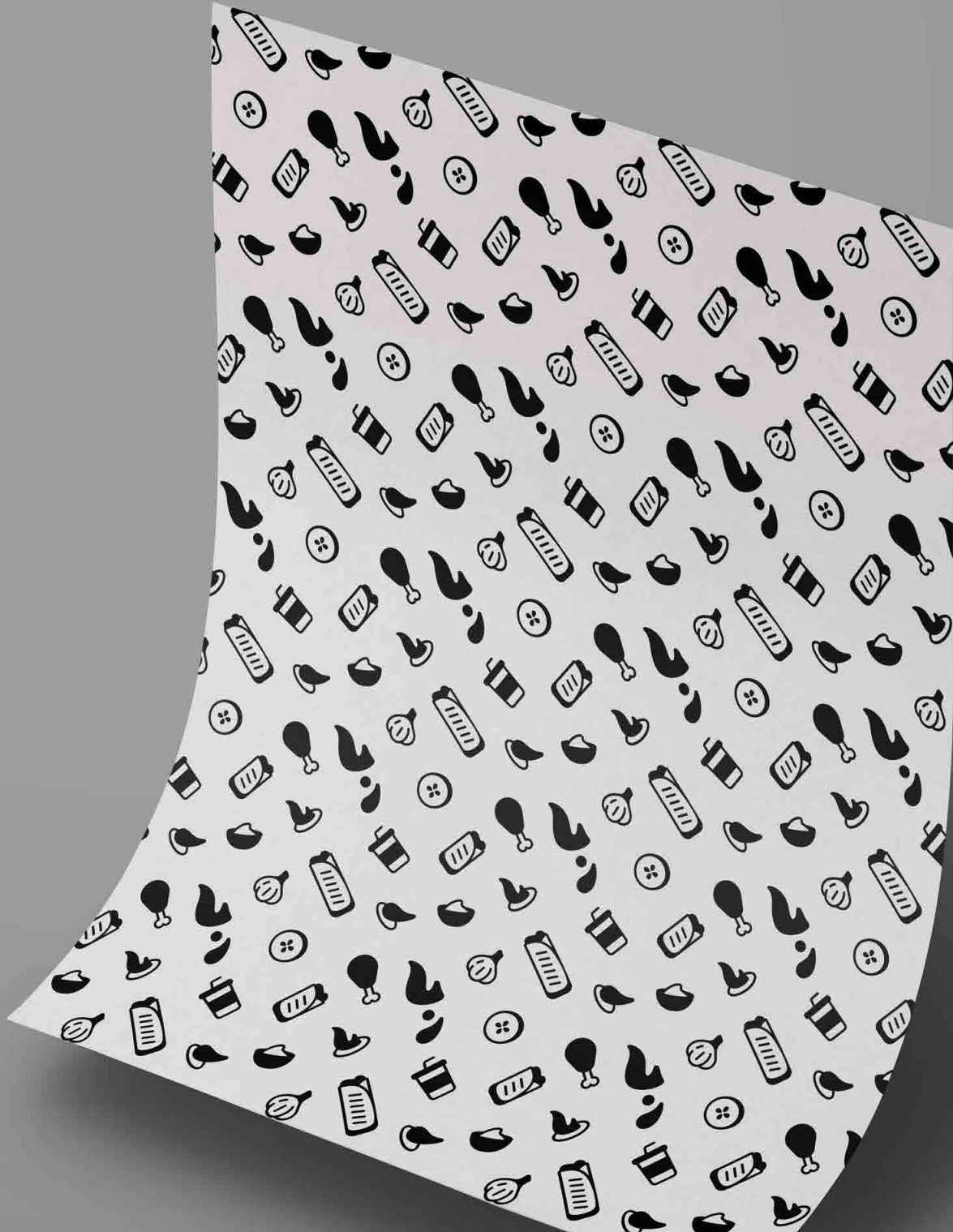
هويّة العلامة التجاريّة الجديدة

عندما بدأنا رحلتنا الجديدة بفتح سلسلة مطاعم فروج أحمد الله، التي تديرها الشّركة الأمّ فزوج أحمد الله، كُنّا نعلم أنّ الحفاظ على أصالة نكهاتنا هو جوهر تكوين هويّة علامتنا التجاريّة الجديدة.

ولطالما كان ضمان معايير عالية من السّلامة الغذائيّة والجودة على رأس أولويّاتنا، ولعلّ جهودنا المبذولة لنيل الشهادات المُعترف بها في المجال هي خير دليل على التزامنا بهذا الهدف.

فغايتنا الأساسيّة هي مواصلة إرضاء الزّبائن في لبنان، أينما كانوا.

وفي حين نضعُ التوسّع في العالم أجمع نُصبُ أعيننا، سنبقى يقيّناً على عهدنا بتقديم أفضل طعمٍ ومُتعةٍ عبر أطباقنا اللذيذة.



نحن، في فروج أحمد العبدالله، نؤمن أنّ جوّ المطعم مهمّ بقدر أطباقه.

لذا، قمنا بانتقاء تصميم داخلي من الطراز الصّناعي يعكس مدى التزامنا بالبساطة والحدّثة في آنٍ معًا.

فالتّصميم الذي انتقينا، يجمعُ بين الحدّثة والرّقيّ وأصالة جذورنا اللّبنانيّة.

ونحن نفتخر بالطّابع الرّيفي الذي يطغى على مأكولاتنا، وتصميمنا الدّخلي يعكس هذه الأصالة والجماليّة.

فمن الجدران المغطّاة بألواح خشبيّة إلى اللّمسات المعدنيّة الأنيقة، كلّ تفصيل من تفاصيل التّصميم، اختيرَ بدقّة من أجل إيجاد جوّ فريد ورحبٍ لزبائننا.

أمّا لوحة الألوان المؤلّفة من الأحمر والأصفر والأبيض، فقد انتقيت لأنّها تعكس الفرح والمتعة المرافقتين. لكلّ زيارةٍ إلى مطعمنا.

العناصر البارزة مكونات الحديد الأسقف المكشوفة الطابع القرميدي





وصفتنا المُميّزة:

نبتدعُ أطباقنا بأيدينا عبر استخدام أفضل المكونات التي تمثلُ لأعلى معايير الجودة، فنمزجها في طعمٍ يفوق الوصف وبيقينا خارج نطاق المنافسة.



خلطتنا السريّة في النّجاح والحفاظ على الجودة

منذ انطلاقة تجربتنا في العام ١٩٨٧، اعتمدنا وصفة دجاج مشوي خاصّة بنا، لا نزالُ ننفرد في تقديمها إلى هذا اليوم، وذلك نتيجة استخدامنا مكونات عالية الجودة وتقديم خدمة استثنائية لربائنا.

ويكمنُ السرّ هذا في الطّعم التي تُضفيه خلطتنا السريّة وتوابلنا المُميّزة على الدّجاج المشوي والسندويشات والسلطات وغيرها من الأطباق.

ونحنُ لا نهدفُ إلى الاكتفاء بتلبية حاجات الزّبون وحسب، بل نسعى إلى تحظّي توقعاته ومنحه تجربةً مُمتعة لا ينساها. ولتحقيق ذلك، نسعى جاهداً إلى الاستمرار في تحسين أعمالنا ومنتجاتنا وخدماتنا، مع الالتزام بأعلى معايير التميّز والامتثال بمعايير الجودة الدّوليّة.

الالتزام لدى الإدارة العليا:

إنّ إدارتنا العليا مُلتزمة تمام الالتزام بتوفير كافّة الموارد اللازمة بُغية تنفيذ سياسة الجودة لدينا وضمان رضا الزبون في طبيعة الحال.

رؤيتنا للتوسّع:

كبرنا في لبنان حتّى تخطينا حدوده، لكننا لم نجد يومًا عن التزامنا في الحفاظ على الجودة والنكهة والتجربة المرضية التي بفضلها نجحنا.

قيمتنا الجوهرية:

نحن نفخر بجودة طعامنا، وبالتزامنا التام بالقيم الجوهرية التي تُوجّهنا في كافّة جوانب أعمالنا. ففريقنا يعمل يدًا بيدٍ، وهذا ما يزيد الثقة بمطبخنا ويُحسّن جودة عملنا باستمرار ويضمن توفير الخدمة اللائقة بزبائننا، والحرص على تقديم الأطباق الطازجة والمليئة بالنكهات اللذيذة.

القيَم الاحترافية الثابتة

الاستثمار في رأس المال البشري:

نحن في فروع أحمد العبدالله نؤمن بأن موظفينا يقفوا وراء نجاحنا هذا. ونحن نستثمر في تطوير مهاراتهم وتزويدهم بالأدوات اللازمة وهذا ما يُميّزنا عن المطاعم الأخرى.

خدمة الزبائن المتفوقة:

نسعى جاهدين إلى التميّز في خدمة زبائننا، ولذلك لا نألو جهداً في تقديم دورات تدريبية باستمرار لموظفينا. ونحرص على أن نكون على قدر توقعات زبائننا وكسب رضاهم، وتقديم أفضل خدمة ممكنة مع الحفاظ على راحتهم.

التزامنا الثابت بالمضي قدماً:

نحرص على السعي الدائم إلى النجاح والتقدّم والتميّز، كما نحرص على التحسين المستمر في كافة جوانب أعمالنا ومنتجاتنا وخدماتنا.

القوة في الوحدة:

نقدّر القوة التي تأتي من الوحدة والعمل الجماعي في سبيل تحقيق هدف مُشترَك. ففريقنا يعمل بروحية متماسكة، ونحن نقوم بتعزيز التعاون والتفاهم والتفاعل البناء بين أفراد الفريق بُغية تحقيق نتائج إيجابية. ونعتبر أنفسنا عائلة واحدة تسعى إلى التطوّر مع مرور الوقت. فكل نجاح نحققه يعبّر عن نجاح كل فردٍ منّا، وهو نتاج الجهود الجماعية المبذولة والتفاني معاً في العمل.

التكريم والتقدير:

نقدّر إسهامات كافة موظفينا ونقرّ بأن نجاحنا يعودُ الفضل فيه إلى جهودهم الخاصة. ونحتفل معاً بكل إنجاز نقوم به، فنكرّم أفراد فريقنا على جهودهم الاستثنائية في احتفالنا السنوي.

الانتشار العالمي والتمكين



تُكرّس شركتنا إمكانيّاتها لإحداث فرق ليس على مستوى مجتمعنا المحليّ - وحسب، بل على المستوى العالمي. فقد أقمنا شراكات ووقّعنا اتّفاقيّات مع مُختلف المنظّمات والفعاليّات الدّوليّة.

الوقت المناسب والخطة المناسبة

١. اتقان النكهة الأصلية والخلطة
٢. الجودة والخدمة أساس عملنا
٣. خدمتنا للزبائن ليست مجرد طعم انما قصة
٤. الايمان برأس المال البشري
٥. كل فرع جديد هو قصة جديدة

استراتيجيات التسويق والإعلان

١. التسويق المباشر من خلال الحملات الإعلانية الخارجية (اللوحات الإعلانية، أعمدة الإعلانات)، والإعلانات التلفزيونية والإذاعية، والإعلانات في الصحف والمجلات، بالإضافة إلى توزيع قوائم الطعام.

٢. التسويق عبر الإنترنت من خلال نظام الطلب الإلكتروني سهل الاستخدام وخدمات المطاعم، بالإضافة إلى الترويج عبر الشخصيات العامة واتخاذ الاحتفالات منصات ترويجية.

٣. التسويق عبر وسائل التواصل الاجتماعي من خلال إنشاء حضور قوي على الإنترنت على منصات مثل فايسبوك وإنستغرام، وكذلك صفحات الأعمال الاجتماعية المخصصة للتفاعل مع جمهورنا وإبقائهم على اطلاع بأخر التطورات.

في عالم الأعمال الديناميكي، من المهم البقاء في الصدارة.

وكجزء من التزامنا بتقديم أفضل تجربة لزبائننا، أعدنا صياغة استراتيجيتنا للتسويق والإعلان.

ويتضمن نهجنا الجديد دراسة مفهومية جديدة ومبتكرة للعلامات التجارية والتصاميم البصرية، بالإضافة إلى أفكار إعلانية إبداعية لعرض عروضنا وحملاتنا الترويجية.

تستند استراتيجيتنا على ثلاثة عناصر رئيسة تهدف إلى الوصول إلى جمهور أوسع وبناء الثقة مع السوق، وهذه العناصر هي:

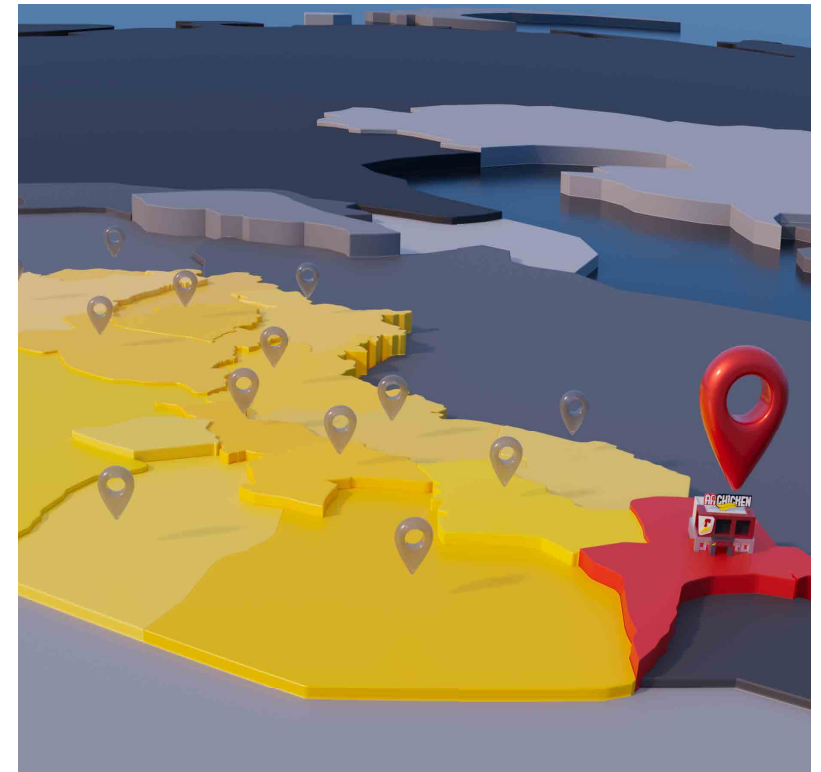
الامتياز التجاري

انضم إلى عائلة فرّوج أحمد العبدالله من خلال الامتياز، وستتمكن من الوصول إلى وصفتنا السرية للنجاح.

لكن كن حذرًا: أن تصبح صاحب امتياز في فرّوج أحمد العبدالله ليس للجميع.

نقوم بفحص الشركاء المحتملين بعناية من خلال مقابلة صارمة وعملية موافقة، بحثًا فقط عن أولئك الذين يستوفون معاييرنا العالية لخبرة إدارة روح المبادرة والاستقرار المالي والالتزام الثابت بالتميز.

هدفنا هو إنشاء دائم علاقة متبادلة المنفعة مع كل صاحب امتياز، ونحن لا ندخر جهدًا في ضمان نجاحهم في ديناميكية اليوم وتحدي السوق.



حرفة الطهي مع العلامة التجارية Food Handcraft

استمتع بالمزيج المثالي بين الطبيعة والمأكولات المبتكرة المنفرد بعلامة تجارية مُميّزة هي حرفة الطهي. إنّ مهمتنا هي تقديم طعام لذيذ وصحّي مُحضّر.. من أجود المكونات الطبيعيّة. ويجمع نهجنا الفريد من نوعه بين استخدام الخشب والنباتات مع مجموعة متنوعة من أساليب المطابخ والمأكولات لضمان أن تكون كل وجبة تحفة فنيّة.



التواصل.

franchise@ahmadalabdalla.com

+961 3 484 324

لمزيد من المعلومات لا تتردد في التواصل معنا

تابعونا على وسائل التواصل الاجتماعي



ahmadalabdalla.com

جميع الحقوق محفوظة © ٢٠٢٣



شُكْرًا لَكُمْ..