

يوفيغو ليس مجرد مطعم، بل فرصة ناضجة تنتظر أن تمسك بها

ELEVATING YOUR SUCCESS

قائمة الطعام مبتكرة , شاورما **دون** دجاج , برغر **دون** لحم , قهوة صحية **بلا** كافيين , ونكهات تشبه ما يألفه الجميع لكنها مكونات نظيفة , صافية ونباتية بالكامل .



تخيل انك دخلت احد اشهر شوارع الدوحة وأنت جائع , واع لصحتك او ربما تتبع نظاما نباتيا او لديك حساسية من البيض , الحليب ...الخ

تفتح تطبيقات التوصيلتبحث في القوائمتسأل موظفي المطاعم :
"هل لديكم وجبة نباتية بالكامل؟ بدون لحوم؟ بدون بيض؟ بدون غلوتين؟"

في أغلب الأوقات، الجواب:
"آسف... لكن لدينا سلطة!"

وهنا، تبدأ المعاناة التي يواجهها الآلاف يوميا في قطر.

نباتيون، مرضى حساسية، رياضيون، أو ببساطة... أشخاص يبحثون عن طعام مختلف، صحي، وصادق.

الآن، أعرض هذا المشهد الآخر:

حين يتحول الشغف الى مشروع , والمشروع الى فرصة تنتظر من يطلقها .

في زمن تتسارع فيه وتيرة الحياة وتتصاعد فيه الحاجات والاختيارات الصحية بشكل كبير مع وعي غذائي اعمق ,
برزت فجوة حقيقية في السوق :

اين يذهب من يتبع أسلوب حياة نباتي ؟

من يبحث عن طعام نظيف خال من المنتجات الحيوانية دون ان يتنازل عن النكهات ؟

وسط هذه الفجوة كانت فكرة المطعم لا كمطعم ولكن كرسالة من السيد يزن العفيف النباتي الملزم الذي لم يستطع العثور على مكان يشبهه , فكل تجربة كانت صراعا بين المبدأ و الرغبة بين التمسك بأسلوب حياة صحي وانساني وبين غياب الخيارات اللائقة , ومن هنا لم تكن ولادة المشروع قرارا استثماريا بقدر ما كانت خطوة شخصية , عاطفية وإنسانية .

لقد أراد السيد يزن ان يؤسس مكانا يخدمه ويخدم غيره, يقدم مأكولات نباتية 100% , صحية، خالية من الغلوتين والبيض واللحوم، ولكن... دون أن يجعل الزبون النباتي الشعور بالتنازل عن الطعم او التنوع .

وهكذا نشأ المشروع في موقع استراتيجي في قلب الدوحة , بجوار مؤسسات حكومية وتجارية باطلالة على حديقة ساحرة والطريق العام ومجرى مائي وتراس خارجي واسع مهياً لاستقبال الزوار .

قائمة الطعام كانت مبتكرة : شاورما **دون** دجاج , برغر **دون** لحم , قهوة صحية **بلا** كافيين , ونكهات تشبه ما يألفه الجميع لكنها مكونات نظيفة , صافية ونباتية بالكامل .

وبالمناسبة هذا التوجه لم يكن مجرد تميز محلي , بل انسجام مع التحول العالمي المتسارع نحو الاكل النباتي فبناء على الدراسات فسوق الأغذية النباتية تنمو عالميا و سنويا بنسبة تتجاوز ال 10% وكل ذلك مدفوعا بوعي من المستهلك والتوجيهات الصحية و الاعتبارات البيئية و الأخلاقية .

ما يعني أن المشروع هذا ليس فقط استجابة لحاجة محلية، بل تموضع ذكي داخل موجة عالمية قادمة. لكن مثل أي مشروع نابع من الشغف، اصطدم بواقع يحتاج ما هو أكثر من الفكرة الجميلة وهي المتابعة اليومية، الإدارة، والتسويق الفعال .

السيد يزن موظف بدوام كامل. لا وقت لديه للإشراف المستمر، ولا ميزانية كافية لتسويق ما يقدمه المطعم. وهكذا، رغم انطلاقة ممتازة ، تراجع الأداء تدريجيا ... ليس لضعف في الفكرة، بل لنقص في التفعيل. وفي الوقت الذي نمت فيه حاجة السوق، ظل المطعم ثابتا ، ينتظر من يعيد تشغيل نبضه. ان هذا العرض ... ليست عرضا لمشروع خاسر، بل كشف لقيمة كامنة لم يتم استثمارها بعد. نحن لا نطلب انقاذا لمطعم , بل نفتح نافذة نحو فرصة جاهزة، تم اختبارها في السوق، ونجحت كلما توقّر لها الحد الأدنى من المتابعة .

فكر للحظة :

ماذا لو اتاحت لك فرصة الاستثمار في مطعم لا يشبه غيره ؟
يخدم فئة قد تم اهمالهاويحمل رسالة واضحة
وبالإضافة الى ذلك فانه يقع في موقع مميز ولا يعوز ويملك منيو جاهز وخبرة تشغيلية مثبتة

هل سوف تنظر الى ما ينقصهام الى ما يمكن ان يصبح عليه ؟

هذا المشروع ينتظر من يؤمن به .

نحن لا نعرض مشروعا خاسرا، بل نعرض مشروعا لم يُمنح الفرصة الكاملة للنجاح، وبمجرد ضخ المتابعة والإدارة الصحيحة، فهو جاهز للانطلاق مجددا وتحقيق أرباح ثابتة وقيمة استثمارية عالية.

والآن، نحن نضع بين يديك فرصة استثمارية جاهزة وقوية، في سوق متعطش.



JULIA WHITE
j.white@company.com
Project Manager
Team Lead



JULIA WHITE
j.white@company.com
Project Manager
Team Lead



PICTURES
PHOTOS



فأنت لا تستثمر في مطعم فقط...

بل في تجربة و رسالة وهوية .

في منتج يخدم الآلاف، ويثير فضول الآلاف الآخرين.

سواء كنت ترغب بالشراء الكامل، أو الدخول كشريك ممول،

سوف يمنحك هذا المشروع القائم :

منتجا جاهزا ومثبتا

موقعا لا يُقدّر بثمن

ونقطة انطلاق لتوسعة مستقبلية: فروع - كوشكات - فرنشايز - منتجات معبأة

لا تفت فرصة أن تكون شريكا في هذا التغيير.

سواء كنت ترغب في شراء المشروع بالكامل، أو الدخول كشريك ممول،

فأنت أمام خيار استثماري له بعد إنساني، صحي، ومالي في آن واحد.

Marketing Strat



Project Milest



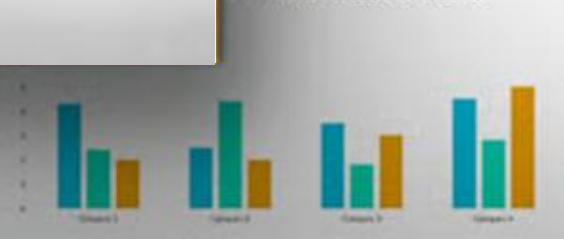
Market Size



from the latest 3 Years



from the latest 3 Years





PICTURES

PHOTOS



نحن لا نقدّم "طعاما بلا لحم" فقط.
نحن نقدّم تجربة مختلفة، نبدأها من الفكرة وتنتهي باللقمة.

عندما تطلب برغرا نباتيّاً، وتُفاجأ أنه يذكّرك ببرغر اللحم الذي تحبه...
أو عندما تتذوق شاورما وفاهيتا وفلافل بطعم مألوف، لكنها مصنوعة بمكوّنات
100% نظيفة وخالية من اللحوم والغلوتين...

وعندما ترى منيو كاملا خال من البيض والمنتجات الحيوانية، دون أن يبدو ناقصا
أو فقيرا...

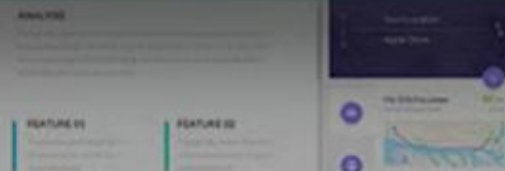
هنا تدرك أنك أمام شيء مختلف.
نجعل منه خيارا يوميا محبوبا، لا استثناء مؤقتا.

ولهذا، فإن هذا المطعم لا يطمح فقط لملء فراغ... بل لقيادة موجة جديدة من الأكل
الواعي واللذيذ في قطر والمنطقة.

Marketing Strat



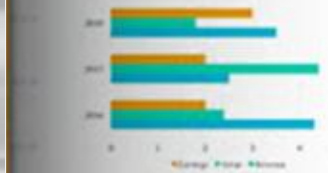
Project Milest



Market Size



from the latest 3 Years



from the latest 3 Years



سوف تكتشف ان رؤيتنا مختلفة عن أي مطعم نباتي اخر للأسباب أدناه :
لسنا قائمين على نمط أكل معيّن (مثل الهندي أو الشرق آسيوي).
نحن نقدم أطعمة مألوفة للذوق المحلي، لكن بصياغة نباتية جديدة.

نحن لا نستهدف فقط النباتيين المتشددين، بل نفتح الباب للجميع.
من يتبع نظاما صارما... ومن يبحث عن تجربة جديدة.

نحن لا نفرض هوية، بل نحتضن اختيارات الناس.

هنا ، لا أحد يحتاج أن يشرح نفسه، أو يشعر أنه خارج السرب

أرى الإمكانيات حيث يرونها الآخرون عقبات. دعوني أنضم إليكم في رحلتكم نحو التفوق في عالم الأعمال.



حسن عون

مستشار أعمال و تطوير

مستشار في المنظمة الدولية لحقوق الانسان - واشنطن

الدوحة - قطر

الجنسية: لبناني

البريد الإلكتروني: info@haounconsultant.com

00974 55293119

جوال