



استخدام آشپز در منزل و شرکت + سرو 25 نوع غذا

این روزها افراد زیادی به دلیل مشغله زیاد و کمبود زمان، فرصت آشپزی کردن در منزل یا شرکت را ندارند و مصرف غذاهای آماده هم برای سلامتی افراد مضر است. استخدام آشپز در منزل و شرکت یکی از دغدغه افرادی است که به سلامت جسمشان اهمیت زیادی می‌دهند. آشپز در محل، وظایف تهیه مواد اولیه باکیفیت، پخت و سرو غذا را برعهده دارد. آشپز در خانه با توجه به علایق افراد خانواده به تهیه غذاها می‌پردازد و آشپز در شرکت با توجه به تعداد زیاد کارمندان، مسئولیت تهیه غذاهای متنوع‌تری برای افراد بیشتری را دارد. با این حال شما نیازمند آشپزی هستید که علاوه بر شناخت مواد اولیه با کیفیت، توانایی سرو 25 نوع غذای متنوع را داشته باشد.

انواع خدمات آشپزی در منزل و شرکت شامل چیست؟

خدمات آشپزی در منزل و شرکت باید به گونه‌ای طراحی شود که علاوه بر علایق افراد و سازمان‌ها، نیازهای تغذیه‌ای آنها با کیفیت و تنوع زیاد مورد توجه قرار بگیرد و به علاوه از سلامت و کیفیت مواد اولیه و بهداشتی بودن محل پخت، اطمینان حاصل می‌کنید.

خدمات آشپز در منزل

- تهیه و پخت غذاهای روزانه: آشپز با توجه به سلیقه و نیاز افراد خانواده، و نظارت مستقیم اعضای خانواده، آشپز غذاها به صورت روزانه آماده و سرو می‌کند.
- پخت غذاهای رژیمی و سالم: ممکن است در منزل شما کودک، افراد سالمند یا افراد ورزشکار با رژیم‌های خاص باشند که به غذاهای کم چرب، کم نمک و مغذی نیاز داشته باشند که آشپز در منزل به تهیه آن مشغول می‌شود.
- پخت غذاهای مهمانی و رویدادهای خاص: اگر مهمانی پیش رو دارید و کسی نیست که کمک شما کند یا دوست ندارید از غذاهای بیرون سفارش بدید، کافیه با شرکت سه‌سوته ارتباط برقرار کنید تا بهترین آشپز مطمئن را به شما معرفی کند.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید



سه سوته سامانه درخواست خدمات در محل

- تهیه غذاهای سنتی و محلی: خیلی از افراد علاقه‌ای به غذاهای فرنگی و امتحان غذاهای جدید علاقه‌ای ندارند و ترجیح می‌دهند تا غذاهای سنتی یا محلی تست کنند. آشپز با توجه به علایق و درخواست اعضای خانواده به طبخ غذاهای مورد علاقه شما می‌پردازد.
- برنامه‌ریزی هفتگی و ماهانه: با توجه به نیاز و علایق افراد خانواده، برنامه‌ریزی هفتگی و ماهانه انجام می‌شود و طبق برنامه هفتگی و ماهانه آشپزی در منزل شما انجام می‌شود.
- نظافت و مدیریت مواد اولیه: یکی دیگر از وظایف آشپز در منزل شما این است که بعد از هر بار آشپزی، آشپزخانه کاملاً تمیز و استریل شود و مواد اولیه کاملاً به روز و با کیفیت تهیه شود و آشپز موظف به مدیریت و بهینه مواد غذایی است.



برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید

 www.3sute.com



خدمات آشپز در شرکت

- تهیه و سرو غذا برای کارکنان: با توجه به تعداد افراد و رعایت موارد بهداشتی و حساسیت‌های غذایی که ممکنه افراد به مواد غذایی داشته باشند، وعده‌های غذایی آماده و سرو می‌شود.
- تهیه منوی غذای متنوع: آشپز با توجه به نیاز و علایق کارمندان شرکت و تاییدیه هیئت مدیره، منوی غذایی متنوعی را آماده می‌کند.
- پخت غذاهای رژیمی: برای شرکت‌هایی که به سلامت کارکنانشان اهمیت زیادی قائل هستند، طبخ انواع غذاهای رژیمی، گیاهی، بدون لاکتوز و کم چرب آماده و سرو می‌شود.
- پخت غذا برای انواع گردهمایی‌ها و جلسات: مواقعی که شرکت جلسات یا همایش‌هایی را برگزار می‌کند که علاوه بر کارکنان شرکت، افراد بیشتری مهمان شرکت می‌شوند، آشپز به تهیه و سرو غذاهای متنوع‌تری مشغول می‌شود.
- سرو غذاهای میان وعده و نوشیدنی‌ها: در طول روز یا زمان استراحت کارکنان، آشپز می‌تواند از میان وعده‌های سالم یا رژیمی و نوشیدنی‌های متنوع از افراد پذیرایی کند.
- وقت‌شناسی و مسئولیت‌پذیری: با توجه به ساعت مشخص کاری کارکنان، غذا باید در ساعت مشخص آماده و سرو شوند و این یکی از وظایف آشپز مجموعه است.
- تعیین نیازهای غذایی و بودجه: از آنجایی که بودجه شرکت‌ها محدود هستند، آشپز با توجه به بودجه و غذاهایی که از طرف مجموعه مشخص می‌شود، آشپز در تهیه و نگهداری مواد اولیه مدیریت انجام می‌دهد.
- خدمات پس از پخت: پس از پخت و سرو غذاها، آشپز موظف به نظافت محل پخت غذاها و استریل کردن لوازم آشپزی می‌کند.

خدمات نظافت و آشپزی در منزل و شرکت شامل چیست؟

توجه به نظافت محیط باعث می‌شود تا اعضای خانواده یا کارکنان شرکت به امور مهم تری توجه کنند و در زمان آنها صرفه‌جویی می‌شود. علاوه بر خدمات نظافت آشپزخانه مانند شستن ظروف، تمیز کردن محیط منزل یا شرکت هم بخشی از خدمات مجموعه سه سوته به شما است. خدمات نظافت و آشپزی ترکیبی از وظایف شرکت و منزل شما است تا محیطی بهداشتی برای شما و اعضای شرکت یا منزلتان را فراهم کند.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید



سه سوته سامانه درخواست خدمات در محل

خدمات نظافت آشپزی در منزل

- نظافت و آماده‌سازی آشپزخانه: آشپز موظف است قبل از شروع آشپزی، سطوح آشپزخانه را تمیز و ظروف را شسته و محیط را برای پخت و پز آماده کند.
- پخت و سرو غذا: با توجه به ذائقه افراد خانواده، غذاها در راس ساعت مشخصی آماده باشد و در راس ساعتی که افراد منزل مشخص می‌کنند آماده سرو باشد.
- مرتب‌سازی مواد غذایی: آشپز باید به تاریخ انقضا و تولید مواد اولیه دقت داشته باشد و به محل نگهداری آنها دقت کند تا قبل از فاسد شدن آنها، از مواد غذایی استفاده کند.
- نظافت پس از پایان کار: بعد از سرو غذا، ظروف غذا شسته شود و محلی که غذا سرو شده و آشپزخانه کاملاً تمیز و استریل شده باشد.



خدمات نظافت و آشپزی در منزل و شرکت شامل چیست؟

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید

 www.3sute.com



سه سوته سامانه درخواست خدمات در محل

خدمات نظافت آشپزی در شرکت

- نظافت روزانه آشپزخانه: آشپزها و نیروهای خدماتی موظف به تمیز کردن سطوح آشپزخانه، وسایل آشپزی و سینک را برعهده دارند.
- پخت و سرو غذاهای شرکتی: آشپز موظف است با رعایت موارد بهداشتی و توجه به کیفیت غذا و مواد اولیه، غذاهای گروهی را برای کارکنان شرکت آماده و سرو کند.
- نظافت محل سرو غذا: علاوه بر تمیز بودن ظروفی که غذا در آنها سرو می‌شود، آشپز موظف است به بهداشت محیطی که در آنجا غذا سرو می‌شود توجه ویژه‌ای داشته باشد.
- شست‌وشوی ظروف شرکتی: قبل از اینکه تمامی ظروف روی هم انباشه شوند و چربی‌های غذا به ظروف بچسبند، باید ظروف شسته و استریل شوند.
- مدیریت زباله‌های غذایی: روزانه زباله‌ها جمع‌آوری شود برای جلوگیری از ایجاد بوی نامطبوع در فضا و رعایت اصول بهداشتی، آنها را از محیط خارج کنند.

انواع استخدام آشپز در منزل و شرکت

استخدام آشپز به دو صورت شخصی یا اجاره‌ای با توجه به نیاز شما، حج کار و بودجه شما انتخاب می‌شود که هرکدام مزایا و کاربرد خود را دارند.

مزایای آشپز شخصی

- آشپزی متناسب با نیازهای غذایی خانواده یا شرکت: آشپز شخصی با توجه به سن افراد و بیماری‌های احتمالی که دارند و محدودیت‌های که ممکن است افراد در رژیم غذایی خود داشته باشند، غذاها را با توجه به نیاز و سلیقه افراد آماده می‌کند.
- مدیریت مواد غذایی: آشپز می‌تواند برنامه هفتگی یا ماهانه تنظیم کند و با توجه به بودجه‌ای که در اختیار دارد مواد غذایی را خریداری و مدیریت کند.
- صرفه‌جویی در وقت: آشپز با توجه به علائق و رژیم افراد منزل یا کارکنان شرکت دارد و نیازی به سفارش غذا از بیرون یا یادآوری مداوم محدودیت‌ها و علائق افراد به آشپز نیست.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید

 www.3sute.com



مزایای آشپز اجاره‌ای

- انعطاف‌پذیری در زمان: شما با توجه به نیاز خود می‌توانید از آشپز اجاره‌ای برای یک روز یا چند روز برای رویداد مهم یا مهمانی استفاده کنید.
- کاهش هزینه: برای افرادی که نیاز به حضور مداوم آشپز ندارند و برای روزهای خاص یا رویداد های خاص نیاز به آشپز دارند و امکان پرداخت ماهیانه حقوق به آشپز را ندارند، آشپز اجاره‌ای بهترین گزینه است.
- خدمات تخصصی: با توجه به غذاهایی که نیاز دارید مثل غذاهای فرنگی، فینگر فودها، غذاهای گیاهی و ... می‌توانید از آشپزهای حرفه‌ای و با تجربه برای مهمانی‌تان کمک بگیرید.
- امکان انتخاب بر اساس نیاز روز: شرکت سه سوته این امکان را برای شما فراهم کرده که با توجه به مناسبت یا نیاز خاص خودتان برای آشپزی و با توجه به بودجه‌ای که دارید، آشپز مورد نظر خود را انتخاب کنید.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید



سه سوتِه

سامانه درخواست خدمات در محل



انواع استخدام آشپز در منزل و شرکت

هزینه جذب آشپز در منزل و شرکت چقدر است؟

عوامل زیادی برای تعیین هزینه نهایی آشپز در منزل یا شرکت دخیل است مانند تعداد وعده‌های غذایی، تعداد افرادی که در منزل، مهمانی یا شرکت وجود دارند، نوع غذاهایی که سرو می‌شوند، مدت زمان قرارداد و سطح تخصص آشپز متفاوت است.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید

 www.3sute.com



نوع آشپز	هزینه (تقریبی)
آشپز در منزل (شخصی)	5 تا 10 میلیون در ماه (بسته به تعداد وعده‌های غذایی و خدمات اضافی مانند نظافت)
آشپز در منزل (اجاره‌ای)	500 هزار تومان تا 2 میلیون در روز (بسته به نوع غذا و تعداد مهمان‌ها)
آشپز در شرکت (شخصی)	10 تا 15 میلیون در ماه (بسته به تعداد کارمندان و وعده‌های غذایی)
آشپز در شرکت (اجاره‌ای)	1 تا 3 میلیون در روز (بسته به تعداد کارمندان و حجم کاری)

هزینه نظافت و آشپزی در منزل و شرکت

هزینه نظافت و آشپزی در منزل و شرکت بستگی به عوامل زیادی مانند تعداد وعده‌های غذایی و تعداد روزهای حضور، تعداد افراد، نظافت‌های خاص و موقعیت مکانی دارد. این هزینه‌ها معمولاً به صورت روزانه و ماهانه محاسبه می‌شود.

هزینه نظافت و آشپزی در منزل

خدمات	هزینه (تقریبی)
نظافت و آشپزی روزانه	1 تا 2 میلیون در هفته (بسته به تعداد وعده‌ها و حجم کار نظافتی)
نظافت و آشپزی ماهانه	5 تا 8 میلیون در ماه (بسته به تعداد روزهای حضور و خدمات اضافی)
آشپزی برای مهمانی	500 تا 2 میلیون در روز (بسته به تعداد مهمان‌ها، تعداد غذاها و حجم کار)
خدمات نظافتی اضافه	200 تا 500 هزار تومان در هربار نظافت اضافی (مانند شستشوی ظروف و نظافت کامل آشپزخانه)

هزینه نظافت و آشپزی در شرکت

خدمات	هزینه (تقریبی)
نظافت و آشپزی روزانه	3 تا 5 میلیون در هفته (بسته به تعداد کارمندان و حجم کار)
نظافت و آشپزی ماهانه	10 تا 15 میلیون در ماه (بسته به تعداد وعده‌های غذایی و حجم کار نظافت)

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید



نظافت و آشپزی برای رویدادهای شرکتی	1 تا 3 میلیون در ماه در هر رویداد (بسته به تعداد کارکنان و حجم کار)
------------------------------------	---

جذب آشپز در منزل و شرکت مناسب کیست؟

استخدام آشپز برای افرادی که بچه کوچک دارند یا مشغله‌های زیادی که دارند فرصت آشپزی کردن را از آنها سلب کرده یا شرکت‌هایی که نیاز به سرو غذاهای تازه و روزانه دارند یکی از بهترین گزینه‌ها است. در دراز مدت به جای خرید غذا از بیرون، داشتن آشپز در منزل یا شرکت باعث صرفه‌جویی در هزینه‌ها می‌شود. از مزایای داشتن آشپز در شرکت می‌توان به این مورد اشاره کرد که نیازی به خروج کارمندان از شرکت برای خرید غذا نیست و در هزینه‌های آنها نیز صرفه‌جویی می‌شود.

مزایای استخدام آشپز در منزل

- تهیه غذاهای سالم و تازه: داشتن آشپز در منزل علاوه بر صرفه‌جویی در زمان، با استفاده از مواد اولیه تازه اقدام به تهیه غذای سالم و تازه می‌کند و به سلامت افراد خانواده توجه ویژه‌ای می‌شود.
- کیفیت غذایی بالا: هرچه آشپز حرفه‌ای تر و با تجربه‌تر باشد، غذاهای سالم‌تر و متنوع‌تری سرو می‌کند.
- رعایت رژیم غذایی خاص: اگر در منزل شما فرد سالمند یا فرد ورزشکار وجود داشته باشد، با توجه به نیاز آنها غذای خاص بدون روغن، نمک بدون گلوتن یا پر پروتئین طبخ و سرو می‌شود.
- کاهش استرس و فشار کاری: افراد خانواده برای تهیه غذا لازم نیست ساعت‌ها وقت خود را در آشپزخانه صرف کنند یا از بیرون غذا سفارش دهند که ممکن است باعث مریضی و مسمومیت آنها شود.
- صرفه‌جویی در هزینه‌ها: دیگه لازم به سفارش غذای بیرون نیست و با تهیه مواد غذایی اولیه و سپردن آنها به آشپز حرفه‌ای، در دراز مدت در هزینه‌ها صرفه‌جویی خواهید کرد.
- حفظ بهداشت و ایمنی غذا: افراد خانواده می‌توانند بر کیفیت و نحوه پخت غذاها نظارت داشته باشند و از بهداشت و ایمنی غذا اطمینان حاصل کنند.
- تنوع غذایی: آشپز می‌تواند با تنظیم برنامه غذایی هفتگی و جا دادن غذاهای ایرانی و فرنگی و با توجه به سلیقه افراد خانواده در وعده‌های غذایی اعضای خانواده تنوع ایجاد کند.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید



استخدام آشپز خانم در منزل

قطعا برای شما پیش آمده که بعد از مدتی که غذاهای فست فودی و رستورانی مصرف کرده‌اید، هوس غذاهای مامان‌پز کرده باشید. استخدام آشپز خانم در منزل علاوه بر ایجاد فضای صمیمی و لذت بخش، باعث بهبود تجربه طعم غذاهای خانگی و متنوع می‌شود.

مزیت استخدام آشپز خانم در منزل

- آشنایی با غذاهای خانگی: فوت و فنی که خانم‌ها در تهیه غذاهای سنتی و خانگی دارند را ممکن است خیلی از آقایون ندانند و می‌توانند طعم آشنا و دلنشینی را برای شما تداعی کنند.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید



- توجه به نیازهای رژیم: بسیاری از خانم‌ها از مواد اولیه‌ای که ممکن است برای اعضای خانواده حساسیت ایجاد کند آشنایی دارند و با توجه به نیازهای رژیم افراد خانواده می‌توانند غذای لذیذتری تهیه کنند.
- محیط راحت‌تر: حضور خانم در فضای آشپزخانه همیشه حس نوستالژی به افراد خانواده داده و باعث می‌شود تا اعضای خانواده احساس راحتی بیشتری داشته باشند.
- تجربه تهیه دسر و شیرینی‌های خانگی: خانم‌ها معمولا در تهیه دسر و شیرینی خانگی استعداد ویژه‌ای دارند و می‌توانند طعم‌های جدید و جذابی برای شما خلق کنند.
- توجه به جزئیات: آشپزی برای خانم‌ها یک هنر تلقی می‌شود و توجه آنها به جزئیات باعث می‌شود تا غذا را با عشق و دقت بیشتری تهیه کنند.

مزیت جذب آشپز خانم در شرکت

- تنوع غذایی: آشپز خانم می‌تواند گزینه‌های متنوعی را برای برنامه هفتگی شرکت در نظر بگیرد و منوهای متنوعی را ایجاد کند.
- برگزاری رویدادها و جشن‌ها: تبحری که خانم‌ها در تهیه غذاها و دسرهای متنوع برای برگزاری جشن‌ها با هر تعداد مهمانی که دعوت داشته باشند، باعث شده تا آشپز خانم یک گزینه عالی برای برگزاری رویدادهای مهم شرکت شما باشد.
- توجه به جزئیات و کیفیت: آشپزهای خانم توجه ویژه‌ای به علایق کارمندان و نیاز روزانه آنها به غذاهای متنوع و پخت با کیفیت غذاها دارند.
- افزایش رضایت کارکنان: اینکه غذا راس ساعت مشخصی آماده و سرو شود باعث می‌شود تا دغدغه غذا برای کارمندان برطرف شده و غذای با کیفیت داشته باشند.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید



سه سوتِه

سامانه درخواست خدمات در محل



استخدام آشپز خانم در منزل

راهنمای گام به گام استخدام انواع آشپز در شرکت و منزل

ممکن است پیدا کردن آشپز از نظر شما کار دشوار و پیچیده‌ای باشد اما توجه به یک سری نکات می‌تواند تو انتخاب درست آشپز برای منزل یا شرکت، به شما کمک کند.

تعیین نیازها و اولویت‌ها

اولین قدم برای استخدام آشپز، مشخص کردن نیازهای غذایی شماست. شما باید بدانید که چه توقعاتی از آشپز دارید.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید

 www.3sute.com



- برای منزل: آشپز باید روزانه چه غذاهایی آماده کند و آیا رژیم خاصی مد نظر تون هست که رعایت بشه یا مهمانی خاصی دارید؟
- برای شرکت: برای چه تعداد کارمند نیاز به تهیه غذا است و آیا سرو میان وعده و ناهار برعهده آشپز است؟

انتخاب نوع آشپز

در مرحله دوم نیاز دارید که تعیین کنید به صورت اجاره‌ای یا شخصی نیاز به آشپز دارید.

- آشپز ثابت: برای افرادی که نیاز به آشپز به صورت روزانه و هفتگی دارند و فرصت آشپزی ندارند، آشپز ثابت بهترین گزینه است. روزهایی که نیاز به حضور آشپز دارید را تعیین می‌کنید و آشپز با توجه به سلیقه غذایی شما، برنامه هفتگی تعیین می‌کند.
- آشپز اجاره‌ای: اگر برای مدت کوتاهی مانند رویداد مهم در شرکت یا مهمانی در منزل نیاز به آشپز دارید، آشپز اجاره‌ای گزینه خوبی است.

بررسی سوابق

هنگام انتخاب آشپز، سوابق و مدرک و تخصص او را در نظر بگیرید.

- بررسی سوابق کاری: سوابق کاری آشپز مورد نظر را بررسی کنید، سابقه کار در شرکت خاصی را داشته یا نه؟
- نوع غذاها: تخصص پخت چه نوع غذاهایی را دارد؟ با توجه به علایق خود می‌توانید آشپز مورد نظر را انتخاب کنید.

مصاحبه و ارزیابی

- مصاحبه با آشپز: با آشپز مورد نظر صحبت کنید تا با شخصیت و روحیه کاری او بیشتر آشنا بشید.
- تست غذا: از آشپز بخواهید تا وعده غذایی را برای شما آماده کند تا از کیفیت و سلیقه او اطمینان حاصل کنید.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید



سه سوته سامانه درخواست خدمات در محل

قرار داد و بررسی شرایط مالی

- تعیین بودجه: بر اساس نیاز شما و تعداد افراد در شرکت یا منزل و میزان وعده‌هایی که موظف به آماده کردن آنها است متفاوت خواهد بود. آشپزهای ثابت به صورت ماهانه و آشپزهای اجاره‌ای به صورت روزانه یا هفتگی دستمزد دریافت می‌کنند.
- تنظیم قرارداد: پس از توافق در مورد حقوق و مزایا، قراردادی کتبی تنظیم کنید که شامل تعهدات هر دو طرف، ساعت و روزهای کاری و وظایف دقیق باشد.

مدیریت و نظارت بر عملکرد

پس از استخدام بر عملکرد آشپز نظارت داشته باشید.

- بررسی رضایت کارکنان یا اعضای خانواده: به طور منظم نسب به رضایت کارمندان و یا اعضای خانواده در مورد کیفیت غذا دریافت کنید.
- تنظیم برنامه‌های غذایی: با آشپز درباره وعده‌های هفتگی گفت‌وگو کنید و نیازهای همه اعضای خانواده یا کارمندان را در نظر بگیرید.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید

 www.3sute.com



راهنمای گام به گام استخدام انواع آشپز در شرکت و منزل

جمع‌بندی مقاله استخدام آشپز در منزل و شرکت

با توجه به حجم کاری که ممکن است افراد در منزل یا محل کار خود داشته باشند، فرصت آشپزی کردن را نداشته باشند و استخدام آشپز در منزل و شرکت علاوه بر صرفه‌جویی در وقت و هزینه، غذاهای سالم و متنوعی مصرف می‌کنید و نگران مسمویت غذایی و از دست دادن وقت خود را ندارید. شرکت سه سوته با جذب آشپزهای حرفه‌ای و با توجه به نیاز شما، بهترین پیشنهادها را به شما ارائه می‌دهد.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید

 www.3sute.com



سه سوته سامانه درخواست خدمات در محل

سوالات متداول

هزینه استخدام آشپز به صورت دائمی برای شرکت به چه صورت است؟

عوامل متعددی در تعیین هزینه آشپز برای شرکت وجود دارد اما بسته به تعداد کارمندان و وعده‌های غذایی بین 10 تا 15 میلیون در ماه متغیر خواهد بود.

چه غذاهایی از آشپز می‌توان انتظار داشت؟

آشپزهای شرکت سه سوته می‌توانند تا 25 نوع غذای متنوع رژیمی، ایرانی، مدرن، سنتی به علاوه انواع دسرها و شیرینی‌ها و انواع سالادها و خورشدها و غذاهای بین‌المللی را انتظار داشته باشید.

آیا خدمات نظافتی هم شامل خدمات آشپزی می‌شود؟

بله شما می‌توانید برای آشپز وظایفش را مشخص کنید و علاوه بر آشپزی، خدمات نظافت آشپزخانه و شستشوی ظروف را هم درخواست کنید.

برای ثبت درخواست و اعزام نیرو از طریق سایت اقدام کنید

 www.3sute.com