

يعتبر مشروع مطعم من المشاريع المرهبة، في حال دراسة المشروع بشكل دقيق واعتماد أسعار منافسة، إذ يحتاج المشروع لدراسة جدوى تشمل كافة العناصر التي تساهم في نجاحه.

نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم

[citation id=1]: يعتمد مشروع إنشاء مطعم على دراسة العناصر التالية

تحديد خطوات بداية مشروع مطعم

يجب على صاحب مشروع مطعم تحديد الخطوات التالية قبل البدء بالمشروع

- يبين المفهوم الرئيسي لفكرة المطعم، والتكلفة التقديرية للمشروع، وما يمكن أن يحققه: **إجراء ملخص تنفيذي** للمشروع من أرباح خلال فترة زمنية محددة
- الذي يشمل تحديد أنواع الخدمات التي يرغب المطعم بتقديمها، إضافة لأنظمة البيع في: **بيان وصف المطعم** المطعم، والشكل العام الذي سيكون عليه مع تحديد المساحة اللازمة، كذلك تحديد أهداف المطعم
- قبل البدء بتنفيذ المشروع، يجب تحليل السوق وتحديد العملاء المستهدفين، وذلك خلال تحليل: **تحليل السوق** المنطقة السكنية والفئة العمرية التي تكثر فيها، ومعرفة احتياجات الزبائن

دراسة المنافسين من المطاعم القريبة

عند دراسة جدوى مشروع مطعم، يجب دراسة المنافسين من المطاعم القريبة لمكان المطعم المراد فتحه، ومعرفة الأسعار المقدمة والأصناف الغذائية المتوفرة، ومعرفة رضى الزبائن مما يقدمونه من منتجات ووجبات، لتقديم الأفضل للعملاء

الاهتمام بديكور المطعم

يعتبر الديكور من الأمور التي تجذب العملاء، إذ يحرص الزبائن على تناول وجبة في مكان مميز ومريح

تحديد الفئة المستهدفة

إن تحديد الفئة المستهدفة من مشروع مطعم، يعتبر من الأمور التي تساعد في اختيار الديكور والألوان والشعار الخاص بالمطعم، وقائمة الطعام، فإن كانت الفئة المستهدفة من كبار السن، ينبغي أن يكون المطعم كلاسيكيًا، أما لو كانت الفئة المستهدفة هي الشباب، يجب تقديم الأطباق الحديثة

تكلفة إنشاء مطعم

يجب تحديد الميزانية الخاصة بمشروع مطعم، من خلال تحديد المشتريات الخاصة بالمطعم كاللحومات والغذائيات ولوازم المطبخ، كذلك شراء الأدوات التي تستخدم في الطهي، وشراء الكراسي والمفارش، وأجرة المحل لفترة زمنية محدودة، إضافة للمصاريف المخصصة للديكور وطاقم العمل

المعدات التي يحتاجها المطعم

يحتاج المطعم إلى العديد من المعدات، من أبرزها

- الثلاجات الكبيرة لحفظ اللحومات وكافة أنواع الطعام
- لوازم المطبخ الكاملة، كالأواني والملاعق والسكاكين وغيرها
 - طاوولات كبيرة من أجل عملية الطهي
- أفران وشوايات مناسبة للمطعم وكافة أدوات الطهي
 - الطاوولات والكراسي والمفارش

الأرباح المتوقعة لمشروع مطعم

يجب على صاحب المشروع معرفة أن تحقيق الربح لن يكون مباشرة، حيث يتم تقييم نجاح المشروع من خلال تغطية الإيرادات للمصاريف اللازمة للمطعم مع وجود فائض من المال وهو الربح.

عيوب مشروع مطعم

على الرغم من مزايا مشروع مطعم، لكن هناك بعض العيوب للمشروع، ومن أبرزها

- السرقة من طاقم العمل في المطعم.
- الموقع السيء للمطعم، والإيجارات العالية
- ضعف تجربة العملاء الأولى
- عدم وجود خبرة في دراسة جدوى المشروع
- السوء في إدارة الموظفين
- ضعف تخصيص الموارد

نصائح لبدء مشروع مطعم ناجح

فيما يلي بعض النصائح التي يمكن أخذها بعين الاعتبار عند البدء بمشروع مطعم لضمان نجاحه

- تحديد خطة محكمة للمشروع والهدف منه
- الحصول على التصاريح والأوراق المطلوبة لافتتاح مشروع مطعم لتفادي المشاكل القانونية
- اختيار طاقم عمل بدقة
- عمل ديكورات مريحة ومميزة
- تقديم وجبات مختلفة ومتنوعة في قائمة الطعام
- تقديم العروض المميزة للعملاء
- تقديم الوجبات للعملاء بجودة عالية

pdf نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم

من هنا، والاطلاع على كافة العناصر التي يجب pdf يمكن تحميل نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم بصيغة اعتمادها لنجاح المشروع، إضافة لمعرفة عيوب المشروع