

دراسة جدوى مشروع مطعم بروت pdf

1- تحديد موقع مناسب لافتتاح المشروع

يجب أن يكون صاحب المشروع ذكياً في اختياره المكان المناسب الذي يصلح لافتتاح مشروع وجبات بروت، لأنه لن يكون من السهل على صاحب المشروع أن ينقل مشروعه بعد افتتاحه، لذا من الأفضل أن يعطي لنفسه مساحة كافية حتى يقارن بين الأماكن المتوفرة أمامه ويختار أحسنها.

على سبيل المثال يجب أن يكون مكان افتتاح المطعم واقعاً في إحدى الشوارع الرئيسية أو في ميدان مشهور، لكي يكون بارزاً وسهل على العملاء أن يصلوا إليه بسهولة، ومن الجيد أيضاً أن يكون إلى جواره جراجاً للسيارات لكي يكون وجوده ملحوظاً من قبل الداخلين والخارجين من الجراج.

السفر في ذلك هو أن بعض الناس لا يحبون تناول وجباتهم في داخل المطاعم، وإذا قاموا بذلك فهم يختارون المطاعم التي يوجد جراج لسياراتهم بالقرب منها، كما أنه ينصح بإقامة مشروع وجبات بروت في مكان يتسم بازدياد الطلب والإقبال عليه بشكل كبير.

الاهتمام بموقع المطعم وحده لا يكفي لإنجاح المشروع، حيث إن الاهتمام يجب أن يشمل المطعم من الداخل، فمثلاً يجب على صاحب المحل ألا يغفل عن ضرورة وجود دورة مياه نظيفة ومعقمة في المطعم، بالإضافة إلى وجود شفاطات للهواء لامتناس أي رائحة سيئة ناتجة عن طهي الطعام أو من تجمع العملاء، مع ضرورة وجود مكيفات ومراوح للهواء.

2- المواد والأدوات اللازمة للمشروع

يحتاج افتتاح مشروع وجبات بروسست إلى تجهيز أدوات ومواد معينة لكي يبدأ العمل في المكان بشكل صحيح، فمثلاً يجب على صاحب المطعم أن يحضر ماكينة خاصة بعمل البروسست، ويمكنه أن يكتفي بشراء واحدة فقط وإذا وجد أن الطلب يتزايد بإمكانه شراء ماكينة أخرى، ويمكنه أيضاً أن يستعين بماكينة مستعملة ولا يشترط أن تكون جديدة.

كما يحتاج صاحب المشروع إلى توفير مقلايتين كبيرتين لكي تستوعب كمية البطاطس التي توضع بها، مع ضرورة زيادة عدد المقليات كلما وجد صاحب المطعم أن الطلب بدأ في التزايد.

إلى جانب ذلك يحتاج صاحب المشروع إلى فريزر لتخزين وحفظ البطاطس والدجاج وكافة المواد الغذائية الأخرى المستخدمة في إعداد الوجبات، ولكن يجب الاستعانة بمهندس متخصص في صيانة الثلاجات والديب فريزر، لكي يتأكد من حالة الفريزر لأن تلفه أو عدم عمله بالمعدل المطلوب يؤدي إلى تلف كل المواد المحفوظة به.

هناك ماكينة مخصصة لحقن قطع دجاج البروسست بالتوابل أو بالشطة ولكنها مرتفعة الثمن بعض الشيء، كما ويحتاج صاحب المشروع إلى أدوات وآلات أخرى مثل:

- قطاعات بأنواع وأحجام مختلفة لتقطيع أجزاء معينة من الدجاج.
- أدوات صغيرة لفرم الثوم.
- سكاكين حادة جداً لتقطيع الدجاج.
- ثلاجة كبيرة لحفظ المشروبات الباردة فيها لكي تقدم مع الوجبات.
- شوكة ملاعق بلاستيكية للاستخدام الواحد، أو مصنوعة من المعدن قابلة للغسل والتنظيف للاستخدام مرة أخرى.

- دراجة بخارية لخدمة توصيل الطلبات إلى المنازل والمحلات والشركات لتوسيع نشاط المطعم، ولكن يفضل القيام بهذه الخطوة بعد أن يضمن صاحب المشروع نجاحه واستمراريته.
- علب من البلاستيك أو من الكرتون.
- أدوات عمل الأنواع المختلفة من الصلصة.
- حقائب من البلاستيك أو الكرتون، شرط أن يطبع عليها الاسم والبيانات الخاصة بالمحل، لكي توضع فيها الوجبات إذا أراد العميل أن يتناول وجبته خارج المطعم.
- أطباق لتقديم الوجبات فيها.
- آلة النقود الخاصة بالكاشير شرط أن يكون بها حاسبًا آليًا.

3- العمالة اللازمة للمشروع

في هذا النوع من المشاريع التجارية يجب أن يكون عدد العمالة كبير أو متوسط، والسبب في ذلك هو أن إقبال العملاء على الوجبات المقدمة في المطعم في أغلب الأحيان تكون كبيرة، وكلما كانت العمالة أكثر كلما كان الأداء أسرع وهذا ينال استحسان العملاء.

لتوضيح أكثر يحتاج المطعم إلى فردين على الأقل لغسل وتحضير الدجاج والخضروات الأخرى قبل بدء الطهي، لكي يقوموا بعد ذلك بعملية التقطيع ثم الطهي والتعبئة والتقديم، بالإضافة إلى فردين آخرين لكي يتولوا مهمة استقبال العملاء وأخذ طلباتهم واستلام النقود منهم.

هذا إلى جانب عاملين على الأقل تكون مهمتهما العناية بنظافة المطعم وخاصةً دورات المياه، وخالصة لكل ذلك هو أنه كلما كانت العمالة أكثر كلما كان الأداء أكثر تميزاً، وكلما كان الأداء جيداً كلما كان الإقبال أكثر بكثير.

4- تكاليف المشروع

يعد أمر التكلفة أو الميزانية هو أهم ما يشغل المستثمر فيما يخص دراسة جدوى مشروع مطعم بروسـت pdf، وما يجدر بنا أن نشير إليه هنا هو أن تكاليف هذا المشروع بالذات لا يمكن تحديد نطاق معين لها، حيث إنها تختلف من صاحب مشروع لآخر.

ذلك يكون وفقاً لحجم الميزانية التي يريد أن يبدأ بها صاحب المشروع مشروعه، وكذلك حجمه ومكان الافتتاح والأدوات والماكينات والآلات والأجهزة التي يحتاج إليها المشروع، وإذا أراد صاحب المشروع أن تكون دراسة جدوى مشروع مطعم بروسـت pdf وافية فيما يخص التكاليف، يجب أن يقوم بالتركيز على هذه النقاط:

- المبلغ المطلوب لشراء المكان المقرر افتتاح المشروع به، أو حتى تكلفة إيجاره.
- التكلفة الخاصة بالمرافق الأساسية في المطعم مثل الغاز والمياه والكهرباء، بالإضافة إلى مجال التهوية مثل المراوح أو مكيف الهواء وشاشة التلفاز في حال وجودها.
- التكلفة الخاصة بشراء الدجاج والبطاطس والبهارات والمشروبات المقدمة في المطعم، إلى جانب الأطعمة الأخرى التي يقدمها المطعم مع البروسـت وفقاً للكمية التي تتناسب مع بداية المشروع.
- التكلفة الخاصة بالأدوات والمواد والأجهزة التي يحتاج إليها المشروع لكي يبدأ.
- تكلفة وسيلة المواصلات التي يحتاج إليها المطعم لإتاحة إمكانية توصيل الطلبات للمنازل، وكذلك الوقود الذي تحتاج إليه لكي تعمل.
- الرواتب التي سيكون صاحب المطعم ملزوماً بدفعها للعاملين في المكان.
- أسعار البيع الخاصة بكل ما سيقدمه المطعم مع تحديد نسبة الربح، مع ضرورة التأكد من أن الأسعار الموضوعه بإمكانها أن تغطي تكاليف المشروع وتحقيق الربح المرغوب من المشروع.

5- التراخيص المطلوبة

يجب أن يضع صاحب المشروع في اعتباره ضرورة تجهيز رخصة للمحل المراد افتتاح المطعم به، هذا إلى جانب وجود عقد يثبت ملكية المحل لصاحب المشروع أو عقد للإيجار، كما يجب توفير سجل تجاري لصاحب المحل ولافتة.

الدراسة التسويقية لمشروع مطعم بروس

إن الدراسة التسويقية جزء لا يتجزأ عن دراسة جدوى مشروع مطعم بروس pdf، حيث إن الدراسة التسويقية تحتاج من صاحب المشروع إلى جمع وتسجيل وتحليل كافة البيانات الخاصة بهذا المشروع، وذلك من خلال النظر إلى فكرة العرض والطلب ودراسة المنافسين.

بالإضافة إلى تحديد قنوات التسويق وطريقة الترويج للمشروع وخط سيره والخطة الاستراتيجية التي يجب السير عليها خلال فترة معينة للوصول إلى النتائج والأرباح المطلوبة، وتكمن أهمية الدراسة التسويقية في الآتي:

- تحديد قنوات تسويقية معينة للترويج للمشروع والإعلان عنه على أوسع نطاق.
- الاطلاع على الأسعار الموجودة في السوق لمعرفة ما إن كان صاحب المشروع قادرًا على المنافسة أم لا.
- تحديد نسبة أو كمية الطلبات المتوقع تلقيها من العملاء وكذلك المبيعات المتوقع تحقيقها.
- تحديد الميزانية أو التكلفة اللازمة لعمل افتتاح للمطعم الجديد.

نصائح عند افتتاح مشروع وجبات بروسـت

في إطار تقديم دراسة جدوى مشروع مطعم بروسـت pdf، يجدر بنا تقديم بعض النصائح التي يجب على المقدمين على افتتاح مشروع كهذا أن يأخذوها بعين الاعتبار قبل البدء فيه، وهذه النصائح تتلخص في النقاط التالية:

- التأكد من جودة المواد التي تعد منها الوجبات وصحتها وسلامتها.
- أن يحرص طاقم العمل بالكامل على ارتداء قفازات نظيفة خلال العمل، لكي يطمئن العملاء إلى سلامة ونظافة الأداء والخدمة المقدمة من قبل المطعم.
- انتقاء العاملين في المطعم بدقة وعناية شديدة، بمعنى أن يكونوا مهذبين ولطفاء في التعامل، يتحدثون بوجه بشوش وأمناء في التعامل من حيث الماديات.
- أن يكون هناك زياً موحداً لجميع العاملين مطبوع عليه اسم وشعار المطعم.
- تجنب رفع أسعار الوجبات لأن هذا يجذب إليه شريحة معينة من المجتمع وهي الأثرياء، بينما يضيع على صاحب المشروع الربح الذي كان سيجنيه من الطبقات الأخرى الموجودة في المجتمع.