

دراسة جدوى مشروع مطعم مشويات

إنّ مطعم المشويات يحتاج إلى دراسة كاملة وتامة وبخاصة أنّ التعامل يكون مع اللحوم وهي مادة جد حساسة لأنها سريعاً ما تفقد طعمها أو ريحها، والناس يرغبون في هذه الوجبة من الطعام أي إنّها تملك تاريخاً حضارياً بالإضافة إلى عدم عزوف الشباب عنها، وما يأتي حديث واف عن دراسة جدوى مشروع مطعم مشويات:

كيف افتح مطعم مشويات؟

عند العزم على فتح مطعم مشويات لا بدّ للشخص أن يأخذ بعين الاعتبار كافة الأمور التي تُساعد على افتتاح مثل ذلك المشروع مع التفكير بالعواقب التي يُمكن أن تكون وكيف عليه أن يتجاوزها، وأول ما يجب على الشخص أن يفكر فيه هو الموقع والمساحة والمعدات اللازمة لمثل ذلك المشروع والقائمين عليه ونحوه من الأمور الأخرى.

معدات مطعم مشويات

إنّ أهم المعدات المطلوب وجودها في مطعم مشويات هي:

مكان مخصص لشوي اللحوم والذي يحوي أسياخ حديد ومشوى إمّا يعمل عن طريق الفحم أو عن طريق الغاز أو عن طريق الكهرباء لا فرق في ذلك. صحون بكافة الأحاج تتناسب مع اللحوم المشوية والسلطات والمقبلات التي يُمكن أن تكون موجودة على طاولة الطعام. عصارّة فواكه بالإضافة لإبريق شاي وكاسات من كافة الأحجام. طاولات وكراسي لجلوس الزبائن عليها. براد كبير لحفظ اللحوم والمقبلات والخضراوات فيه. سكاكين بكافة الأحجام وماكينّة لحمة من أجل سهولة فرم اللحوم عليها.

مستلزمات مطعم مشويات

إنّ مستلزمات مطعم المشويات تختلف عن معدات مطعم المشويات وذلك لأنّ المستلزمات تكون مطلوبة بشكل يومي ويستهلكها الشخص ومن ثم يعيد شراءها، ومن ذلك:

مواد غذائية تشمل اللحوم والبهارات والخضراوات والسكر والزيت والأعشاب وغيرها. فحم من أجل أغراض الشواء المختلفة. مناديل ورقية متعددة الاستعمالات توضع في الحمام وعلى طاولات الزبائن وحتى عند المشوى. صابون يستعمل في الحمام وفي المطبخ من أجل تنظيف الأيدي. أغراض ومستلزمات من أجل غسل المطعم والتي تتمثل بخرطوم طويل ونشافة ومكنسة ومسحوق غسل ومسحوق لتعطير الأرض. أكياس بلاستيكية متعددة الأحجام من أجل القمامة وغيرها.

موقع مطعم مشويات

إنّ أول ما يخطر على بال أي شخص هو الموقع الذي يجب أن يُفتح فيه مثل هذا المحل، وخير موقع يتناسب مع الشخص هو الموقع القريب من وسط المدينة والأفضل أن يتوسط محال بيع الوجبات السريعة وأن يكون المحل على قدر عالٍ من النظافة حتى يجذب الزبائن إليه من بين كافة المحال المجاورة، لأنّه ليس من المنطقي للشخص أن يذهب إلى خارج المدينة من أجل اقتناء كيلو من اللحم المشوي.

مساحة مطعم مشويات

إنّ المساحة المطلوبة لمطعم مشويات ليست بكبيرة جدًا وليست بصغيرة فمحل قرابة الخمسين متر مربع يكون كافيًا لمثل هذا المشروع، لأنّه لا بدّ من وجود مكان مخصص للشوي ومكان مخصص لجلوس الزبائن يأكلون فيه على راحتهم، ولا بدّ من الاهتمام بالمظهر الخارجي للمحل تبعًا للمساحة المتوفرة بحيث لا يكون مليئًا برائحة اللحم ولا فيه كثير من الأغراض غير المطلوبة.

ديكور مطعم مشويات

إنّ مطعم المشويات هو من المطاعم ذات الصيت الذائع التي يرغب بها الكبار والصغار معًا، ولكن يقال قديمًا إنّ العين تأكل قبل الفم لذلك يُستحسن الاعتناء بديكور مطعم المشويات عن طريق بعض الزينة اللطيفة والصور التي تفتح النفس على الطعام، كأن يضع على الجدران صورة طبّاح كاريكاتوري وبيده لحم الشواء، وربما وضع شيئًا من أسياخ الخشب على شكل موديل لطيف أو نحوه من الأمور.

كم دخل مطعم مشويات

إنّ دخل مطعم المشويات يتوقف على المكان الذي يُقام في مثل ذلك المحل، بمعنى آخر هناك بعض المناطق تُفضل أن تكون الليلة أكثر من الهيرة وبعضهم الآخر بالعكس، وعلى ذلك فإنّ دخل مطعم المشويات يكون غالبًا ضعفي رأس المال الذي وُضع في بادئ الأمر، حيث إنّ الوجبات السريعة تحمل ربحًا كبيرًا لهذا يكثر رغابها.

العمالة المطلوبة لمشروع مطعم مشويات

يحتاج مطعم المشويات إلى عدة عمال متخصصين ومن أهمهم:

شيف قادر على تنبيل اللحومات وتصنيعها لتكون في نهاية الأمر لحمة مشوية.
عامل كاشير يتمكن من حصي المال والصادرات والواردات الداخلة إلى المحل.
عامل يقوم على خدمة الزبائن وتلبية طلباتهم على الحد الأدنى.

التكاليف الشهرية لمطعم مشويات

يكلف مطعم المشويات شهريًا قرابة الـ 3000 آلاف دولار شهريًا مع رواتب العاملين في المطعم ولكن من دون أجره المحل، يُمكن أن يكون هكذا مشروع في سيارة متنقلة ولكن تختلف المعدات سابقة الذكر، أمّا لو جُمِلت أجره المحل مع الكلفة المطلوبة فإنّ الكلفة الكلية لهذا تكون قرابة الأربعة آلاف دولار ولكن الربح يكون مضاعفًا في هذه الحالة.

طرق تسويق مشروع مطعم مشويات

تختلف طرق تسويق مشروع مطعم المشويات حسب كل دولة وأخرى والمتطلبات والمجهودات المرجوة من أجل هكذا مشروع، ومن أهم طرق التسويق:

ترخيص الأسعار بحيث تصبح تنافسية مقابل أسعار باقي المحلات وبخاصة في بداية المشروع.
الاهتمام بنظافة الطعام وبخاصة اللحم بسبب كثرة شكاوي الزبائن على هذا النوع من الوجبات وهذا من أهم وسائل التسويق والدعاية للمحل.
وضع لمسة فنية لم تضعها باقي المحلات الأخرى، مثل أن يضع الشخص علب باسم المحل أو هدية صغيرة مع الوجبة كأن توضع علبه بطاطا أو لبتير من الكولا.
تخصيص يوم للفقراء والمساكين بحيث يُخصص كمية معينة من اللحم يقسمها ويشويها ويوزعها على الفقراء والمساكين وهذا ليس من التسويق فقط بل إنّ الله يطرح له البركة في الطعام والربح والرزق.

عيوب مشروع مطعم مشويات

من أهم عيوب مشروع مطعم المشويات هي:

ألا يُستهلك اللحم في المدة المطلوبة وبالتالي كساد الحم وفساده وعدم قدرة الشخص على الاستفادة منه فيما بعد. عدم القدرة على إدارة المحل بشكل جيد وضبط العمال وبخاصة في مسألة النظافة لأنها تحتاج متابعة لحظة بلحظة. الأسعار المتغيرة بشكل يومي وبخاصة بالنسبة لمسألة اللحم، وبالتالي يُصبح صاحب المطعم مغلوبًا في بعض الأوقات.

نصائح لنجاح مشروع مطعم مشويات

إنّ من أهم النصائح التي تساعد على نجاح مشروع مطعم المشويات هي:

يجب الاهتمام بنظافة المحل الخارجية وحتى نظافة الطعام لأنّ هذا من أولويات الزبون التي يحتاجها أي شخص يريد الشراء. يجب الاهتمام بطريقة تقديم الطعام وبخاصة أمام الزبائن في المحل ذاته وأن يُظهروا من أنفسهم كرمًا بحيث توضع المقبلات دون أن يحاسب عليها الزبون. يجب على من يريد فتح محل مشويات الاهتمام بنوعية اللحم جيدًا بمعنى آخر ينتبه إذا كان اللحم مغشوشًا أم لا، وكذلك طريقة تنبيله محاولاً أن ترضي كل الأنواع. يجب على صاحب المحل الاهتمام برأي الزبائن والاستماع إليهم وتقبل كافة الانتقادات بصدق ورحب والمحاولة من تحسين الأمور.