**مشروع محل ايس كريم**

إنّ مشروع محل الآيس كريم من المشاريع الناجحة بشكل كبير ولم يعد يقتصر الأمر على المناخ الصيفي، فمع انتشار التدفئة المركزية في المنازل وحتى في السيارات فقد بات الآيس كريم من الحلوى المطلوبة صيفًا وشتاء، ولكن لا بدّ من الانتباه إلى دراسة هذا المشروع من كافة النواحي وعلى كافة الأصعدة تجنبًا للخسارة التي يُمكن أن تلحق بالشخص.

**خطة مشروع محل ايس كريم**

إنّ خطة مشروع محل الآيس كريم لا بدّ أن يأخذ فيها الشخص بعين الاعتبار كافة الإنجازات على هذا الصعيد أي صعيد محل الآيس كريم ممن سبقوه بهذه التجربة، ولا بدّ عند الحديث عن خطة مشروع محل آيس كريم أن يُؤخذ بعين الاعتبار موقع محل الآيس كريم وما هي المعدات التي سيحتاجها وكيف يجب أن يكون ديكور المحل ونحوه من الأمور:

**موقع محل آيس كريم**

عند العزم على فتح محل آيس كريم لا بدّ من النظر إلى موقع المحل التجاري الذي سيتم اختياره مثل أن يكون في منطقة لا يوجد فيها على مقربة من محله محل آخر على شكل 100 متر مربع، كما يجب أن يكون اختيار محل الآيس كريم في موقع حيوي وممتاز في البلد لا أن يختار مكانًا هادئًا لا يمر الناس فيه لأنّ الايس كريم هو من الحلوى التي يشتهيها الإنسان بمجرد رؤيتها ولكن قد لا تخطر على باله بشكل مفاجئ ويعقد العزم على البحث عن محل تجاري من أجل شرائها خاصة في الشتاء.

**معدات محل ايس كريم**

إنّ المعدات التي يحتاجها محل الآيس كريم هي:

ثلاجات من أجل أن توضع بها المثلجات والآيس كريم ومن ثم تُحفظ بها.

صناديق بلاستيكية من أجل أن تُحفظ بها الآيس كريم في داخل الثلاجات.

جهاز كاشير على باب المحل حتى يتم إدخال الأموال فيه واستخراج الفواتير.

أدوات مخصصة من أجل بيع الآيس كريم من خلالها.

كاميرات مراقبة على زوايا المحل من أجل رصد الحركة والدخول والخروج وتجنبًا لأي حادثة.

مطفأة حريق من أجل رصد النيران في بدايتها حتى لا تلتهم المتجر كله حال وجود حادثة.

معدات يُعبأ بها الآيس كريم وتشمل الملاعق البلاستيكية والبواري والبسكويت وكذلك أكياس وكراتين لتجهيز الطلبات الخارجية وغيرها.

**ديكور محل ايس كريم**

إنّ ديكور محل الآيس كريم يجب أن يحوي على لمسة فنية خاصة جميلة وناعمة وألا يعتمد المحل على الألوان الغامقة أو السادة لأنّ الآيس كريم في أصله ملون ويجب أن يضج المحل بالحيوية والحياة وللشخص الحرية في صنع ديكور المحل بالشكل الذي يشاء ولكن انتشرت في الآونة الأخيرة بعض الأفكار المميزة كأن تُوضع كراسي على شكل دونات أو على شكل بواري الآيس كريم وللشخص الحرية في ذلك تبعًا للميزانية التي يرصدها لتلك الخطوة.

**عوامل نجاح مشروع آيس كريم**

من أهم العوامل التي يجب أن تكون موجودة من أجل نجاح أي مشروع آيس كريم هي:

أن يدرس الشخص رأس المال الذي بين يديه وما هي الأرباح المتوقعة بالإضافة لمعرفة المال الذي سيُنفقه في سبيل التجهيز.

أن يدرس الشخص بشكل جيد موقع المحل التجاري الذي سيفتحه.

أن يكون على علم مسبق بالمدة المطلوبة التي ستدخل الأرباح بعدها.

طريقة تسويق المنتجات لها أثر كبير في عوامل نجاح المحل التجاري.

الفكرة الجديدة دائمًا ما تجذب الناس إليها لذلك يجب على الشخص أن يؤخذ الحداثة بعين الاعتبار.

**التسويق الصحيح لمشروع آيس كريم**

عند الحديث عن مشروع آيس كريم فإننا نتكلم عن مشروع ليس بجديد لذلك لا بدّ من خطة تسويقية تعود بالربح على المحل، وليس معنى الخطة التسويقية الدعايات فقط أو يوم الافتتاح على أهمية كليهما، بل لا بدّ في الخطة التسويقية من عمل بعض العروضات بداية التي تجذب الناس إليها مثل تخفيض الأسعار شيئًا يسيرًا مع المحافظة على الجودة، أو مبدأ: "اشتر اثنين والثالث علينا" وهذا كله له أثر في التسويق الصحيح.

**أرباح مشروع آيس كريم**

إنّ مشروع محل الآيس كريم هو من المشاريع الربحية بشكل جيد ولا يحتاج مدة طويلة لاستخراج الأرباح لأنّ ذلك يحدث بشكل يومي، وعلى الشخص أن يرصد رأس المال مقارنة بالربح الذي يأتي عليه، بمعنى آخر إن كان الشخص وضع رأس مال على سبيل المثال ما يُقارب الـ 1000 دولار فإنّ الربح يجب أن يكون على الأقل 2000 دولار لأنّ التاجر يأخذ كافة المواد برأس المال من سوق الجملة.

**نصائح لنجاح مشروع آيس كريم**

من أهم النصائح التي يجب أن تؤخذ بعين الاعتبار لأجل نجاح مشروع آيس كريم:

من أجل نجاح مثل هذا المشروع يجب الاعتناء جدًا بنظافة الطعام لأنّ هذا من أولويات الزبون.

يجب أن يُحافظ المحل على الجودة التي بدأ بها ولا يُخفض من تلك الجودة في سبيل الربح السريع أو البيع السريع.

لا ينقص مال من صدقة هي القاعدة التي يجب أن يؤمن بها راعي المحل ويساعد مَن حوله قدر استطاعته.

يجب على المسؤول عن المحل أن يهتم بالعاملين لديه ولا يحملهم فوق طاقتهم من الأعمال في سبيل عدم جلب عمال آخرين.