

## مشروع مطعم وجبات سريعة 2023

إنّ مشروع مطعم الوجبات السريعة هو من المشاريع الحديثة التي اكتظت في الأسواق ولكن ليست كل المحال لها نصيب من النجاح، لذلك يجب على المُقبل على مثل ذلك المشروع أن يقوم بدراسته من كافة النواحي وما هي التكلفة المقدرة وما الربح المطلوب خاصة أنّ مشاريع الأتعمة قد باتت المنافسة على أشدها في سبيلها.

### موقع مشروع مطعم وجبات سريعة

إنّ الشخص الذي يرغب بأن يفتح محل وجبات سريعة يجب عليه أن يتخير الموقع الخاص بذلك المحل، ويُفضل أن يكون في شارع حيوي يكثر المارة فيه لأنّ الشخص غالباً ما تتحرك لديه مشاعر الجوع عند رؤية المحل فيأخذ وجبة سريعة منه ويمضي إلى طريقه، بمعنى آخر يجب أن يكون المحل وسط المدينة تقريباً وذلك حتى يتمكن كافة الأشخاص من الشراء منه، ولا ضير حتى لو كان حوله محال وجبات سريعة أخرى لأنّ كل شخص يتميز بعمله.

### ديكور مشروع مطعم وجبات سريعة

إنّ العين تأكل قبل الفم هذه هي القاعدة وقد أثبتت الدراسات الحديثة أنّ بعض الألوان تُساهم في تحريك مشاعر الجوع عند الإنسان مثل اللون الأحمر واللون الأصفر والبرتقالي والفضي وتُسمى هذه الألوان في العلم بالألوان الحارة، ويجب أن تُدخل هذه الألوان بديكور المحل فيمكن للشخص أن يرسم دجاجة كبيرة كاريكاتورية تحمل إحدى الوجبات السريعة، كذلك يُمكن له أن يتخير ألوان الطاولات والكراسي وأرضية المحل والإضاءة بأن تكون في المساء خافتة بينما هي في النهار صاخبة.

### معدات مطعم وجبات سريعة

إنّ أهم المعدات التي يجب على الشخص أن يفتنيها في هذا المطعم:

- **قلاية شاورما:** يجب على المحل أن يحوي قلاية شاورما أو آلة من أجل شوي الشاورما عليها، ويُمكن للشخص أن يتخير بأن تكون الآلة على الغاز أو على الكهرباء.
- **مكبس همبرغر:** يجب على المحل أن يحوي على مكبس همبرغر فبعد أن تُوضع المكونات بين دفتي الصمون تُوضع في المكبس من أجل تسخينها.
- **قلاية بطاطا وبروستد:** إن الدجاج وفروج البروستد يحتاج من الشخص أن يقلبه وأن تكون القلاية كبيرة حتى تتسع لكميات كبيرة بحيث يطهو أكثر من وجبة في آن معاً.
- **آلة شوي دجاج:** إن الدجاج المشوي له آلات خاصة فيه بحيث يتم فيها على الأقل خمسة عشر دجاجة على الشوي ويُمكن له أن يزيد أو ينقص حسب الرغبة المطلوبة.
- **طاولات تجهيز طعام:** يجب أن يحوي المطعم على طاولات من الستانلس حتى يتم تقطيع الخضار عليها وأن يتمكن الشخص من صنع المقبلات فوقها.
- **طاولات استقبال زبائن:** قد يرغب بعض الزبائن بتناول الوجبات في المطعم نفسه لا أن يأخذوها سفاري، ولا بدّ من تجهيز تلك الطاومات للزبائن.

- **جهاز كاشير**: لا بدّ أن يكون هناك جهاز كاشير من أجل طباعة الفواتير وحساب الصادات والواردات المالية بشكل يومي.
- **هاتف أرضي وجوال**: إنّ أي مطعم وجبات سريعة سيأتيه طلبات من الخارج عليه أن يقوم بتجهيزها، لذلك فإنّه يجب على الشخص أن يحوي هاتف وجوال من أجل استقبال الطلبات على أي منهما.

## مستلزمات مطعم وجبات سريعة

إنّ مستلزمات مطعم الوجبات السريعة تختلف عن مستلزمات مطعم الوجبات السريعة، ومن أهم تلك المستلزمات:

- علب محارم للشيف وتوضع كذلك على طاولات الزبائن.
- معقمات من أجل الأيدي قبل الطعام.
- خرطوم مياه بالإضافة لمجموعة من المعقمات الخاصة بالأرضية.
- علب من الكاتشب والمايونيز ودبس الرمان والخضار المطلوبة بشكل يومي مثل الليمون والبندورة والخيار والخس والملفوف.

## تكاليف إنشاء مطعم وجبات سريعة

إنّ تكاليف مطعم الوجبات السريعة يُكلف من الألف إلى الياء قرابة الـ 7000 آلاف دولار، ولكن يُمكن لهذا المبلغ أن يستخرجه الشخص في أقل من ستة أشهر وذلك حسب جودة العمل التي يقدمها الشخص بشكل يومي للزبائن، ومن الجدير بالذكر أنّ هذا المبلغ لن يكون هدرًا لأنّ الشخص في أصل الأمر اشترى مجموعة من الآلات وهي ما تزال في المحل التجاري الخاص به.

## خطوات مشروع مطعم وجبات سريعة

إنّ خطوات مشروع مطعم وجبات سريعة تكون على الشكل الآتي:

- يجب على الشخص أن يملك فوق رأس المال المطلوب وهو 7000 آلاف دولار ألفي دولار وهو المبلغ الذي يُسمى بمساحة الأمان.
- يجب على الشخص أن يتخير المكان المطلوب الذي يريد أن يفتتح المحل فيه.
- يجب أن يعثر على الشيف المناسب إن لم يكن قادرًا هو على صنع الوجبات السريعة، لأن الطعام الجاهز متطور باستمرار ويجب على كافة المطاعم أن تُواكب ذلك التطور.
- يجب أن ينظر إلى الربح بعين الصبر فلا يستعجل على رزقه ولا يُحاول أن ينزل من جودة المطعم في سبيل تحقيق الربح بشكل أسرع.

## أرباح مطعم وجبات سريعة

إنّ أرباح مطعم الوجبات السريعة تراكمية أي إنّ الشهر الأول الذي يفتح فيه الشخص المطعم ليس مثل الشهر العاشر لأنّ الشخص يقوم بتربية الزبائن، وغالبًا ما يكون الربح بين الألف

والألفي دولار تبعًا لرأس المال وعدد الزبائن وحتى الموسم الذي يقوم الشخص فيه بمضافة عمله، ولا يجب أن ينسى صاحب المطعم أنّ الموقع له علاقة مباشرة بأرباح المطعم.