

## وصف مشروع مطعم

إن سوق المطاعم هو الأكثر انتشارًا وتنوعًا على المستوى العالمي والمحلي في كل مكان وزمان، ومن أجل إنجاح فكرة مشروع مطعم لا بدّ من تقديم خطة عمل مدروسة بكل تفاصيلها، فالمطعم الناجح يكون ناجحًا بأصنافه الشهية المختلفة والمتنوعة على القائمة مع تحديد أسعار كل وجبة، وكذلك بطاقتي العمل المرح والطيب مع العملاء، والديكورات الجميلة التي تستهوي العيون وتخطف الأبصار، كل ذلك هو وصف لمشروع مطعم ناجح.

## دراسة جدوى مشروع مطعم

إنّ المطعم للوجبات السريعة أو الوجبات الغربية والشرقية وغيرها من الأنواع الكثيرة هو من أهم المشروعات وأكثرها ربحًا للأموال، وإليك فيما يأتي أبرز الأمور التي لا بدّ لكل صاحب مشروع أن يحرص على دراستها قبل الشروع في فتح مطعمه الخاص:

### خطوات بداية مشروع مطعم

توجد بعض الخطوات التي ينبغي على صاحب المشروع اتباعها قبل تنفيذ وبداية المشروع، وهي:

- **عمل ملخص تنفيذي:** والذي يتضمن بيان المفهوم الرئيسي لفكرة المطعم، وعمل نظرة خاطفة على التكلفة المحتملة مع ما يمكن للمطعم أن يجنيه خلال فترة زمنية محددة.
- **بيان وصف المطعم:** وذلك من خلال تحديد أنواع الخدمات التي يريد المطعم تقديمها وتحديد أنظمة البيع في المطعم، والشكل العام الذي سيبدو عليه مع تحديد المساحة اللازمة، وتحديد أهداف المطعم قصيرة وطويلة الأمد.
- **تحليل السوق:** من الضروري قبل تنفيذ فكرة المشروع تحليل السوق وتحديد الأشخاص المستهدفين كزبائن للمطعم، من خلال تحليل المنطقة السكنية والفئة العمرية التي تكثُر في تلك المنطقة، وتحليل احتياجات الزبائن بعد الاطلاع على ردود أفعالهم على المطاعم المفتوحة مسبقًا في أماكن قريبة.

### دراسة المنافسين من المطاعم المجاورة بشكل جيد

ينبغي من أجل إنجاح دراسة جدوى مشروع مطعم أن تتم دراسة المنافسين من المطاعم المجاورة لمكان المطعم المراد فتحه من قبل صاحب المشروع بشكل جيد، من خلال تحديد الأسعار المقدمة والأصناف، وتحديد رضى الزبائن عما يقدمونه من المنتجات والوجبات، لتدارك الأخطاء والحرص على تقديم الأفضل للعملاء.

### الاهتمام بديكور المطعم

يعدّ الديكور واحد من أبرز الأمور التي تجذب العملاء في العصر الحديث، فدائمًا ما يسعى الزبائن إلى تجربة جديدة وفريدة من نوعها لتناول وجبة مع الأحبة لا يمكن نسيانها، لذا فالديكور هو طعام العيون، وينبغي الحرص على تقديمه بشكل مثالي.

### تحديد الفئة المستهدفة من الزبائن

إن تحديد الفئة المستهدفة من الزبائن واحدة من أبرز الأمور التي تساعدك في اختيار الديكور والألوان والشعار الخاص بك، وكذلك قائمة الطعام، فإن كانت مثلاً فئة الزبائن المستهدفة من كبار السن، فعلى مطعمك أن يكون كلاسيكيًا مضاف عليه القليل من المييزة، لأن كبار لا يحبون صرعة الشباب وثورتهم الفكرية، بينما لو كانت الفئة المستهدفة هي الشباب، فعليك أن تقدم أطباق ثورية وأفكار حديثة لأن الشباب دائمًا ما يكون نهمًا تجاه التطوير والتحديث.

### كم تكلفة انشاء مطعم

عليك تحديد الميزانية بحدودها القصوى والدنيا لإنشاء مطعم كامل، وذلك من خلال تحديد المشتريات الخاصة بالمطعم من اللحومات والغذائيات ولوازم المطبخ، وشراء أدوات الطعام المستخدمة في الطهي، وشراء الكراسي والمفارش، وأجرة المحل لفترة زمنية محدودة، والمصاريف المخصصة للديكور والمخصصة لطاقم العمل، ونحو ذلك من الأمور كلها ينبغي أن تؤخذ بالحسبان دون تبذير وإسراف.

## ما هي المعدات التي يحتاجها المطعم؟

يحتاج المطعم إلى العديد من العتاد من أجل زبائنه والكثير من المعدات من أجل الطباخين في المطبخ، ومن هذه المعدات:

- الثلاجات الكبيرة والعديدة لحفظ اللحومات وجميع أنواع الطعام.
- لوازم المطبخ الكامل، من أواني وملاعق وسكاكين وغيرها.
- طاوولات كبيرة من أجل عملية الطهي وتحضير المكونات.
- أفران وشوايات مناسبة للمطعم وجميع الأدوات المستخدمة في الطهي.
- الطاوولات والكراسي والمفارش المخصصة بالزبائن.

## الأرباح المتوقعة من مشروع مطعم

إن لكل مشروع أرباح وإيرادات متوقعة، ولا بد أن يعلم صاحب المشروع أن الربح لن يكون سريع القدوم إليه فربما يتأخر الربح شهر أو شهرين ريثما تستقر أموره، وحتى يتم تقييم المشروع بكونه ناجحًا لا بد أن تكون الإيرادات قد غطت المصاريف اللازمة للمطعم وكان هناك فائض من المال وهو الربح.

## عيوب مشروع المطعم

هنالك الكثير من الأمور التي تسبب مشاكل في مشاريع المطاعة وربما فشلها في بعض الأحيان، ويمكنك تفاديها رغمًا عن ذلك، وإليك فيما يأتي بعض هذه الأخطاء:

- الاختلاس والسرقات من طاقم العمل المخصص بالمطعم دون علم صاحب المشروع.
- الموقع السيء لافتتاح مطعم والإيجارات العالية رغم ذلك.
- ضعف تجربة العملاء الأولى.
- قلة الخبرة في دراسة الجدوى قبل تنفيذ المشروع.
- سوء إدارة الموظفين.
- ضعف تخصيص الموارد.
- القائمة المعقدة لاختيار العميل لما أحب تناوله.

## نصائح لبدء مشروع مطعم ناجح

إليك بعض النصائح التي قد تساعدك في بدء مشروع مطعم ناجح من الصفر فيما يأتي:

- حدد خطة محكمة للمشروع والهدف منه وخارطة الطريق للوصول إلى الهدف.
- استخرج كافة التصاريح والأوراق المطلوبة قانونيًا لافتتاح مشروع مطعم كي لا تواجه المشاكل مستقبلاً.
- اختر طاقم عملك بعناية شديدة.
- قم بصنع ديكورات مريحة للقلوب والأبصار.
- قدم في قائمة الطعام لديك وجبات مختلفة ومتنوعة.
- قدم العروض المميزة والخاصة بمشروعك لعملائك.
- حافظ على المستوى العالي من جودة الوجبات التي تقدمها للعملاء.