

دراسة جدوى بوفيه

يُعتبر مشروع بوفيه من المشاريع الصغيرة والناجحة في ذات الوقت، حيث يلجأ إليه الكثير من رواد الأعمال بسبب قلة رأس المال التي يحتاجه، وتعدّ دراسة الجدوى بأنها من أهم الدراسات والأبحاث المختلفة التي يقوم بها أحد الاقتصاديين أو الماليين حول مشروع ما، حيث إنها تساهم في تقييم مدى إمكانية إقامة المشروع من عدمه، مع تحديد الأرباح المالية، كما تنقل بشفافية وواقعية نقاط الضعف والقوة في المشروع مع إمكانية الاستفادة من المزايا، وتجاوز نقاط الضعف، وفيما يأتي سيتم إدراج دراسة جدوى لمشروع بوفيه:

موقع البوفيه

في دراسة الجدوى يجب الحديث عن موقع البوفيه، ويشمل ذلك ذكر مواصفات الموقع المطلوب والأنسب للمشروع، بالإضافة إلى تفاصيل البوفيه وتصميمه، حيث إن أفضل موقع لمشروع بوفيه اختيار موقع قريب من وسط المدينة، أي موقع حيوي وممتاز، وبعيد عن الأماكن الهادئة التي لا يمر الناس فيها، لأنّ الأطلعمة السريعة يشتهبها الإنسان بمجرد رؤيتها أو شم رائحتها، وبالتالي يساعد حسن اختيار الموقع على اكتساب زبائن جدد بشكل دائم وزيادة الأرباح، ومن الجدير بالذكر أنه ينبغي اختيار مكان يحظى بموافقة الجهات المختصة، وبالتالي سهولة إصدار تراخيص له دون مشكلات.

مساحة البوفيه

قد يجد البعض صعوبة في تحديد مساحة البوفيه، ولكن هذا ما يجب على الدراسة توضيحه، حيث أنّ مشروع بوفيه ليس بالضرورة أن يكون على مساحة كبيرة جداً، فيمكن افتتاح البوفيه على مساحة لا تزيد عن 20 متر مربع، ولكن المساحة الأكبر تساهم في إنجاح العمل واستقطاب العملاء خصوصاً إذا وجدت ساحة مميزة يكن الجلوس بها، وتحتوي على أجواء جميلة وبديعة.

شاهد أيضاً: دراسة جدوى مشروع الأسر المنتجة

الترخيص والإجراءات القانونية لمشروع بوفيه

قبل البدء بتنفيذ المشروع ينبغي تسجيل البوفيه والحصول على ترخيص له، حيث يتوجب بالبداية التحقق من الأمور والشروط اللازمة لهذا المشروع عن طريق زيارة المكتب المختص، وتأمين كافة الشروط اللازمة، وفيما يأتي سيتم بيان بعض من الأوراق المطلوبة لإصدار التراخيص اللازمة:

- سجل تجاري.
- صورة للبطاقة الشخصية.
- كتابة بيانات نموذج طلب جديد يقدم للسلطات المعنية.
- صورة عن عقد الإيجار أو عقد الملكية لمكان المشروع.
- توفير وسائل الأمن والسلامة بالبوفيه طبقاً لتعليمات الأجهزة الأمنية في الدولة.

تكلفة مشروع بوفيه

إنَّ تكلفة مشروع بوفيه عادةً تكون غير مرتفعة مقارنة بحجم الأرباح الذي يمكن تحقيقه، ومقارنة بغيرها من البوفيهات الأخرى الخاصة بالوجبات السريعة أو الخاصة بالحلويات والمشروبات، حيث إنَّ هذا المشروع لا يحتاج إلى عدد كبير من الأدوات والأجهزة والمعدات، أي ليس هناك حاجة لمعدات مرتفعة الثمن، كما أنَّه يمكن افتتاحه في مساحة صغيرة وبعمالين فقط، وتختلف تكلفة افتتاح مشروع بوفيه باختلاف الموقع والمكان، ومن الجدير بالإشارة إلى أنه يمكن البدء في مشروع بوفيه بتكلفة تبدأ من 5 آلاف دولار تقريباً، لأنَّ الإيجار يختلف من مكان إلى آخر وقد يكون أضعافاً مضاعفة حسب البلد والمدينة وحسب الموقع داخل المدينة نفسها، كما أنَّ المعدات تختلف أسعارها حسب نوعيتها.

أرباح مشروع بوفيه

كثير من الناس يسأل كم نسبة ربح البوفيه؟ قبل الإقدام على هذا المشروع، حيث إنَّ مشروعاً كهذا يحصل أرباحاً أكثر من الكلفة التي وضعت فيه، فهو من المشاريع سريعة النجاح بإذن الله؛ وذلك لأنَّ نفقاته ليست كبيرة مقارنة بالمشاريع الأخرى، ولكن لا يمكن تحديد حجم الأرباح التي يمكن تحصيلها في مشروع البوفيه، لأنَّ ذلك يتعلق بحجم الإيرادات والمبيعات، ويعتمد ذلك على العديد من العوامل مثل موقع البوفيه وعدم وجود عدد كبير من البوفيهات المنافسة القريبة، بالإضافة إلى حجم الإقبال على البوفيه والخدمات التي يقدمها، ولذلك لا يمكن تحديد حجم الأرباح بدقة، غير إنَّ نسبة الربح فيها كبير جداً وهذا ما يدفع كثير من المستثمرين للتفكير في فتح مشروع بوفيه.

شاهد أيضاً: [دراسة جدوى محل حلويات ، نصائح لنجاح المشروع](#)

مستلزمات مشروع بوفيه

يجب أن يتم توضيح الأدوات المستخدمة في تأسيس المشروع، كما يجب أن يتم ذكرها وتوضيح سعرها داخل دراسة جدوى مشروع بوفيه، وفيما يأتي سوف نقدم لكم عدد من المعدات والأدوات المستخدمة في المشروع:

- أكياس بلاستيكية متعددة الأحجام.
- مناديل ورقية متعددة الاستعمالات.
- ثلاجة لحفظ المواد الغذائية.
- ثلاجة لحفظ المشروبات الباردة.
- قلاية هوائية للبطاطس.
- جريل صاج.
- ماكينة خاصة بالكولا.
- جريل لتجهيز الساندويشات السريعة.
- جهاز كاشير من أجل إدخال الأموال فيه واستخراج الفواتير.
- أدوات متعددة وتشمل كل من السكاكين والملاعق، والأواني والأطباق وغيرها

- مطفأة حريق من أجل إطفاء النيران في بدايتها حتى لا تلتهم البوفيه بأكمله في حال وجود حادثة.
- مستلزمات النظافة، وتتمثل بوعاء كبير ومكنسة وصابون ومسحوق غسيل ومسحوق لتعطير الأرض.
- مواد غذائية تشمل اللحوم الحمراء والبيضاء والبهارات والخضراوات والفواكه والزيوت والأعشاب وغيرها.

العمالة المطلوبة لمشروع بوفيه

ينبغي أن يتواجد في دراسة الجدوى لمشروع بوفيه العمالة اللازمة من أجل البدء بتنفيذ المشروع، حيث يختلف عدد العمال الذين يتم الحاجة إليهم حسب حجم المشروع وعائده، ويمكن تحديد عدد العمال المطلوب ودورهم في المشروع على النحو الآتي:

- **شيف:** وهو الشخص المسؤول عن إعداد الأطعمة وتقديمها بأفضل صورة للزبائن.
- **محاسب:** ويكمن دوره في محاسبة الزبائن، وإحصاء الصادرات والواردات الداخلة إلى البوفيه.
- **عامل نظافة:** يعتبر البوفيه من أكثر الأماكن التي يتطلب فيها نظافة عالية للمكان، وذلك من أجل ضمان تقديم الخدمات بأفضل جودة.

شاهد أيضًا: [دراسة جدوى مدرسة خاصة ، أهم النصائح للبدء بالمشروع](#)

الخطة التسويقية لمشروع بوفيه

تختلف طرق تسويق مشروع بوفيه حسب المتطلبات والمجهودات المرجوة من أجل المشروع، وفيما يأتي سيتم بيان بعض من النصائح التسويقية التي تساعد في نجاح المشروع، ويتم ذكرها وتناولها في دراسة الجدوى مشروع بوفيه، ليتم حساب تكلفتها وعوائدها، وإمكانية تنفيذها من عدمها، ومن أهم طرق التسويق:

- تصميم لوحة مضيئة كبيرة وتصميم فريد يتم تعليقها على واجهة البوفيه.
- البدء بطرح أسعار تنافسية للمستخدمين، بحيث تكون هذه الأسعار أقل من أسعار المنافسين المطروحة.
- طباعة أوراق إعلان افتتاح البوفيه ويتم تكليف بعض الأشخاص بتوزيعها في الأماكن العامة وعلى السيارات.
- تعليق مجموعة من اللافتات في الأماكن الحيوية والتي تكتظ بالسكان في المدينة، من أجل تعريف الناس بالبوفيه.
- تعليق عدد من اللوحات المضيئة المميزة الصغيرة في عدة أماكن قريبة من البوفيه حتى تدلُّ عليه من أجل الوصول إليه بسهولة.
- القيام باحتفال كبير بمناسبة افتتاح البوفيه في أول يوم عمل له أمام البوفيه، ولا بدُّ من دعوة العديد من الناس لحضور الافتتاح، وبذلك يتم إشهار البوفيه في المنطقة.
- وضع لمسة فنية لم تضعها باقي البوفيهات الأخرى، مثل أن يضع الشخص مغلف أو علبة خاصة باسم المحل أو هدية صغيرة مع الوجبة كأن توضع علبة بطاطا أو لتر من الكولا.
- استخدام مواقع التواصل الاجتماعي في الترويج للبوفيه، بحيث يفضل إنشاء صفحة متخصصة على إحدى منصات التواصل ويتم عمل منشورات يومية تتضمن أحدث العروض، والترويج للخدمات الخاصة بالمشروع.

مميزات مشروع بوفيه

من الأمور الواجب توافرها في دراسة جدوى مشروع بوفيه المزايا التي تكمن في المشروع، حتى تتم الاستفادة منها من أجل تحقيق مكاسب مضاعفة، ثم العمل على تطويرها وتوسيع العمل بشكل جيد، بالإضافة إلى إمكانية معرفة الربح المتوقع في المشروع، ومن أهم هذه المزايا ما يأتي:

- انخفاض كلفة التسويق لهذا المشروع.
- سهولة جلب وجذب العملاء في هذا المشروع.
- الدّخل غير المحدود، فكّما زادت الخدمات المقدمة للزبائن زادت كمية الأرباح.
- يحتاج المشروع لرأس مال قليل، بحيث إنّ هذا الأمر يساهم في بدء المشروع من قبل العديد من الأشخاص.
- لا يتطلب المشروع الشهادات الدراسية العليا أو الكثير من الخبرة حتى تتمكن من فتحه، فيمكن تنفيذه من خلال بعض الدورات.
- يعتبر مشروع بوفيه من المشروع التي يكون رأس المال فيه محفوظاً من خلال المعدات والمنتجات التي يمكن إعادة بيعها في أي وقت.
- إنّ البوفيه يقدم العديد من المنتجات الغذائية التي يفضلها كثير من الناس، وبالتالي فإنّ الإقبال عليه يكون بشكل دائم وبأعداد كبيرة وهذا يؤدي إلى ارتفاع نسبة الإيرادات والأرباح.
- لا يحتاج مشروع بوفيه إلى مساحة كبيرة من أجل نجاح عمل المشروع، لأنه يعتمد على الوجبات السريعة والسندويشات الجاهزة، وبالتالي يمكن افتتاح مثل هذا البوفيه في أماكن صغيرة.

شاهد أيضاً: دراسة جدوى صالون نسائي ، وأهم النصائح لنجاح المشروع

عيوب مشروع بوفيه

ومن أهم الأمور التي ينبغي تواجدها في دراسة الجدوى هي العيوب والعقبات المتوقعة على المشروع، حيثُ ينبغي معرفتها من أجل تفاديها، واستبعاد الفشل في المشروع، وفيما يأتي سيتم إدراج أبرز العيوب التي يحتوي عليها مشروع بوفيه، ومنها:

- سوء اختيار الموقع المناسب والمكان الملائم له، وعدم تأمين المساحة الكافية أيضاً.
- عدم القدرة على إدارة البوفيه بشكل جيد وضبط العمال وبخاصة في مسألة النظافة لأنها تحتاج متابعة لحظة بلحظة.
- يحتاج إلى درجة عالية من النظافة والاهتمام مثل بقية المشاريع، وهذا يؤدي إلى زيادة الاستهلاك، والكثير من الجهد والوقت.
- عدم الالتزام في الوقت المخصص لتسليم الأطعمة للزبائن، مما يصيب الزبون بالملل وبالتالي قد لا يعود إلى البوفيه مرة أخرى.
- يحتاج إلى جهد كبير وفترات طويلة من العمل، لأنّ البوفيه يفتح لساعات طويلة تمتد خلال وجبة الفطور والغداء ظهرًا وحتى وجبة العشاء بعد منتصف الليل.
- خسائر كبيرة نتيجة تلف بعض المواد، حيثُ إنّ مشاريع الأطعمة غالبًا ما تتعرض لمثل هذه الأمور، وذلك بسبب تغير ظروف البيع وزيادة كمية الأطعمة التي تفسد ولا يتم بيعها.
- يحتاج البوفيه إلى عمّال لهم خبرة كبيرة في مجال إعداد الأطعمة من أجل نجاح المشروع، لأنّه لا يمكن لأي شخص أن يأخذ دور الشيف في البوفيه وغالبًا ما يطلب أصحاب الخبرة رواتب وأجورًا مرتفعة.

تجربتي مع مشروع بوفيه

يعتبر مشروع بوفيه من أنجح المشاريع الناشئة والصغيرة والتي تمتاز عن غيرها بالسرعة في جني الأرباح، حيثُ يلجأ إليه العديد من الشباب بسبب رغبتهم في الربح السريع دون الحاجة إلى التخطيط أو الخبرة، حيثُ كانت تجربتي مع مشروع بوفيه تجربة مميزة جدًا، فقد استطعت من خلاله استعادة رأس المال بشكل سريع، وجني أرباح جيدة، فهو

مشروع قد يكون صغيرًا لكن أرباحه سريعة لأن العمل فيه بشكل يومي والمدخول المالي يأتي بشكل يومي أيضًا، لكن ينبغي الإشارة إلى أن هناك العديد من الأشخاص المقبلين على هذا المشروع، لذا ينبغي الانتباه إلى المشاريع المنافسة ودراستها، حتى لا يتم الوقوع بالأخطاء التي ارتكبوها.

وفي تجربة أخرى لأحد الأشخاص أشار إلى أنّ هذا المشروع مريح ويدرُّ أرباحًا ممتازة، ولكن مشروعًا كهذا يتطلب أيدٍ عاملة تتمتع بمهارات احترافية في العمل، وخبرة عالية في مجال الأطعمة السريعة والحلويات، فقد واجهت العديد من المصاعب والعقبات التي أدت إلى انهيار المشروع في النهاية، فقد حققت أرباح هائلة خلال السنة الأولى، ولكن في العام التالي زاد عدد المنافسين في الشارع الذي كان فيه البوفيه، وكانت كثرة المنافسين من أهم أسباب فشل المشروع، فقد تقلص حجم المبيعات عندما قمت باستبدال الشيف، ممّا أثر ذلك على سير عمل المشروع، حيث إنّ هذا المشروع حسّاس ويحتاج إلى اهتمام كبير حتى يستمر نجاحه.