

## دراسة الجدوى الخاصة بنموذج خطة عمل مشروع مطعم

قبل أن تبدأ بعمل نموذج خطة عمل مشروع مطعم لابد وأن تقوم بعمل دراسة الجدوى والتي تساعدك على حساب كافة مصروفات التشغيل والتي تتضمن " أجور العمالة – وفواتير المياه والكهرباء – الإيجار - ومكافآت وحوافز للعمال – الهادر"

كما يتم حساب إجمالي الإيرادات المتوقعة للمشروع ومنها " إيرادات الطعام – إيرادات المشروبات – تحصيل نسبة 12% خدمة."

اقرأ أيضًا عن هذا الموضوع الهام للأهمية :

### أولا خطوات نموذج خطة عمل مشروع مطعم

- الاستقرار على اختيار مكان مناسب لتشغيل مطعم بمعنى ان يكون المكان مأهولا بالسكان ويتوسط منطقة رائجة.
  - عمل تصور للميزانية المبدئية للمشروع.
  - تصميم دراسة الجدوى التي سيقوم عليها المشروع والتي تشمل على كافة نفقات المشروع وكافة إيراداته.
  - تصميم أحد برامج الكمبيوتر التي يتم من خلالها حصر كافة المبيعات والمشتريات الخاصة بالمشروع.
  - وضع تصور لخطة العمل والتي تستلزم تحديد عدد العمالة المطلوبة والرواتب المتوقعة.
  - التميرين على ما سيقدمه المطعم من أكالات وأصناف للزبائن وحاوله عمل تقييم مبدئي للطهارة.
  - وضع برنامج تدريبي للإداريين واختيار عمال النظافة والتأكد من كفاءتهم.
  - التجهيز للإعلان عن المشروع بالشكل الملائم الذي يساعد على نجاحه ووصوله لأكبر عدد من الأفراد.
  - لابد أن تحدد الفئة المستهدفة من المستهلكين الذي يقوم المطعم بتوجيه الخدمة إليهم لتحدد معدل نفقاتك والموقع الأفضل ملائمة لافتتاح المطعم.
  - البدء في التجهيزات والديكورات الخاصة بالمطعم.
  - توفير ما تحتاجه من مواد خام للبدء بالمشروع من خضروات وفواكه ولحوم وعصائر.
- أهم الأسباب التي يمكن أن تؤدي لفشل مشروع المطعم**

وينبغي أن نأخذ بعين الاعتبار عند وضع خطة عمل مشروع مطعم أن المطاعم من أبرز المشاريع التي نادرا ما تخسر لأن الطعام من الاحتياجات الرئيسية للإنسان بغض النظر عن الطبقة التي ينتمي إليها ولكن لو لا قدر الله فشل المشروع في بداياته يكون ذلك بسبب مجموعة عوامل رئيسية وهي:

- إدارة المطعم.
- جودة الطعام المقدم.
- عدم تمويل المشروع كما ينبغي.
- عدم اختيار الموقع الملائم لافتتاح الموقع.

## الأيدي العاملة اللازم توافرها عند البدء في نموذج خطة عمل مشروع مطعم

يعتبر مشروع المطعم من المشروعات الخدمية وبالتالي فإن نجاح المشروع يرتبط ارتباطا مباشرا بالعمالة التي يقوم عليها نجاح المشروع وتوفير الخدمة للجمهور بشكل لائق:

- أن كنت ستقدم مخبوزات في مطعمك فسوف يكون أوفر لك الاستعانة بخباز خاص بمطعمك .
- الاستعانة بإثنان من الطباخين لطهي الوجبات وإعدادها.
- الاستعانة بثلاث شباب للعمل على خدمة الزبائن.
- موظف كاشير.
- شيف متخصص بإعداد الحلويات والعصائر.
- موظف استقبال.
- الاستعانة بثلاث عمل نظافة لضمان الحفاظ على نظافة المكان باستمرار.
- وعند قيامك بعمل نموذج خطة عمل مشروع مطعم لا بد وأن تقوم بعمل دراسة جدوى متخصصة وتعرف باسم دراسة الجدوى الاقتصادية ويتم من خلالها دراسة طبيعة السوق والتعرف على حاجة السوق فيما يتعلق بنشاط المطاعم ودراسة عدد المنافسين بنفس المجال وكذلك أهم القوانين التي تحكم نشاط المطاعم والتصاريف المطلوبة ولا بد وأن تقوم بدراسة الفئة المستهلكة التي تستهدفها بمشروعك وكذلك تحديد نوع الأطعمة التي ستقدمها هل هي وجبات او سندوتشات وهل المنطقة المحيطة بموقع المطعم من طلاب الجامعة أم طلاب المدارس.
- تتطلب وضع خطة المشروع أيضا أن تقوم بتحديد الأصول الثابتة وهي كافة تجهيزات المكان من طاولات وأجهزة كهربائية.
- لا بد وان تقوم بعمل تصور لتكاليف التشغيل التي يتطلبها مشروعك ولتحسب أيضا خدمة المرافق مثل فواتير المياه والكهرباء وخدمة الواي فاي وخلافه.
- تحديد تكلفة الرواتب المخصصة للعمالة على حسب ساعات العمل.
- دراسة طبيعة السوق والتعرف على منافسيك ومحاولة اكتساح السوق من خلال تقديم عروض أسعار وخدمات بأسعار أقل للزبائن لتجذبهم لمطعمك الجديد.
- وضع تصور للإيرادات المنتظرة من المشروع.
- نرشح لكم أيضًا هذا الموضوع الهام :

## وإليك بعض النصائح عزيزي القارئ في حال رغبت في نموذج خطة عمل مشروع مطعم

- لا بد من أن تختار الأيدي العاملة الماهرة والمدربة وذات الخبرة السابقة.
- لا بد أن تحدد نوعية الأطعمة التي سوف تقدمها للجمهور في ضوء استطلاع معدلات ونوعية الاستهلاك بموقع مطعمك.
- عمل نظام كمبيوتر يراقب كافة النفقات والمصروفات.
- وضع خطة عمل ذات مبادئ وأهداف تلتزم بها أنت وكافة العاملين.
- وضع ضوابط لإدارة المشروع وأسس لصرف المكافآت والحوافز للعاملين.
- محاولة تقديم أنواع جديدة ومتميزة من الطعام التي تجتذب المستهلكين.
- تخصيص أيام بالأسبوع لتقديم وجبات مجانية للجمهور وإضافة خدمات ترفيهية بالمكان خاصة بالإجازات والعطلات.
- الحرص على مراعاة نظافة المكان وإظهار ذلك لزوار المطعم.
- انتقاء الموردين بعناية ومراقبة مخزونك باستمرار بحيث توفر متطلباتك قبل نفاذها مع مراعاة عدم الإهدار بالموارد.
- تجهيز المطعم بالأدوات الحديثة والمتميزة.
- لا بد وان يكون إسم المطعم وتجهيزاته معبرة عن نوعية الوجبات التي يقدمها المطعم.
- محاولة التقليل من نسبة الهادر حيث أنك تعتمد على استهلاك مواد غذائية لا بد وأن تكون طازجة وصحية.
- لا بد وان تحاول الاستفادة من خبرات من سبقوك بنفس نوع النشاط.
- من الضروري الحفاظ على جودة الطعام المقدم بحيث لا تقل الجودة مع الوقت بعد ضمانك لاجتذاب الزبائن.