

دراسة جدوى مطعم وجبات سريعة

خطوات دراسة جدوى مشروع مطعم وجبات سريعة

يوجد مجموعة من الخطوات التي يتم تحديدها أثناء وضع دراسة الجدوى لافتتاح مطعم للوجبات السريعة.

١. تحديد المستهدف من المشروع، بمعنى الشريحة الموجه لها الطعام سواء العمال أو طلاب أو سكان طبيعيين لتحديد الوجبات التي تتناسب مع الخدمة الموجه أيضا، مع ضم الوجبات السريعة مع المياه المعدنية والمشروبات الغازية كعنصر مكمل للوجبات السريعة، حتى تكون متكاملة، وتحقق رغبة العملاء.
٢. تحديد مكان المطعم في الكتلة السكانية، فيجب أن يحقق هدفه في تحقيق الأرباح من خلال عملية البيع للمواطنين.
٣. وذلك في الأماكن القريبة من التجمعات سواء الشركات أو الجامعات وغيرها من الأماكن الحيوية التي تساعد على زيادة البيع الوجبات السريعة.
٤. تحديد نوعية الطعام والأسعار المناسبة لشريحة المقدم لها الوجبات، بحيث تساعد على زيادة العملاء.
٥. التجهيز للمعدات، الواجب توافرها في المطعم الوجبات السريعة التي تساعد على إعداد الطعام، بشكل أسرع وبجودة مميزة.
٦. مع تكلفه بسيطة في عملية افتتاح المطعم في بدايته حتى يحصل الشخص على أرباح تساعد على تكبيره وتطويره بشكل أكبر.
٧. مع تقديم خدمة مميزة تساعد على التنافس مع مطاعم الوجبات السريعة الأخرى.

تنفيذ خطوات دراسة جدوى مشروع مطعم وجبات سريعة

عقب الانتهاء من وضع الخطوط العري لدراسة جدوى إقامة مشروع مطعم وجبات سريعة، تتم عملية التنفيذ من خلال هذه الخطوات: -

١. اختيار موقع جذاب ومميز للمطعم، وذلك اختيار المكان المناسب في الكتلة السكنية، والقيام بتحويله إلى مكان جذاب للمواطنين.
٢. من خلال التصميم المميز والألوان الرائعة التي تشعرهم بالاختلاف والتميز للمطعم، مع تقديم وجبات مميزة وذات مذاق محبب للمواطنين.
٣. حتى يشعر المواطنون بالمتعة في الطعام والمكان بعيدا عن ضغوطات الحياة.
٤. تحديد المواطنين المستهلكين للطعام، فعبّر تحديد الفئة التي تتناول الطعام يمكن تحديد الطعام المناسب لهم وساء العائلات أو طلاب.
٥. أو عاملين وغيرها لتحديد إذا كانت وجبات شرقية أو غربية أو خليجية وغيرها من نوعية كل طعام يفضله فئة من المواطنين.
٦. لتحقيق الهدف في زيادة المبيعات لمطعم الوجبات السريعة.
٧. البدء في شراء الأجهزة والمعدات للمطعم، والتي تتشكل في الطاولات سواء كبيرة أو صغيرة الحجم.
٨. مع المقاعد المناسبة لها بالإضافة إلى الفرن ماكينة الشاورما وجهاز سخان للسندوتشات، مع ثلاجة عرض المياه الغازية والعصائر.
٩. وأدوات المستخدمة في المطبخ بكافة أنواعها وخاصة قطاع اللحوم والفراخ، ماكينة كاشير، والمكيفات الهوائية، وكاميرا مراقبة حفاظا على المواطنين والمطعم بوجه عام من السرقات.
١٠. تحديد العاملين بالمطعم، ويعد عنصر مهم في تقديم أفضل خدمة للمواطنين، سواء عاملين في المطبخ، وكاشير وأفراد أمن ومتصلين في العصائر، وأفراد للعمل كوتير مع الزبائن والحصول على الطلبات.
١١. ومدير للمكان لعملية المراقبة والمتابعة بشكل عام على المطعم.
١٢. توفير خدمة التوصيل للمنازل، والتي تعد من أهم الخدمات التي تقدمها مطاعم الوجبات السريعة، مما يوفر الوقت والمجهود على المواطنين.
١٣. بدلا من الذهاب للمطاعم للحصول على الوجبات السريعة، لذلك أصبحت هذه الخدمة متوفرة في معظم مطاعم الوجبات السريعة، لمزيد من الأرباح والترويج للمطعم بشكل أكبر.
١٤. وذلك من خلال توظيف شباب للعمل بدرجات بخارجة لتوصيل المنازل المعروفة باسم الدليفري.
١٥. الإعلان والترويج للمطعم بشكل كبير، يجب الاهتمام بعملية الترويج للمطعم من خلال اللافتة المميزة للمحل.
١٦. توزيع الأوراق الدعاية والأكياس التي تطبع اسم المطعم وشعاره، مع تخصيص موقع إلكتروني للمطعم لمزيد من التسويق والترويج للمنتج بشكل كبير.

إرشادات فتح مشروع مطعم وجبات سريعة

يوجد مجموعة من النصائح التي نقدمها للذين يرغبون في فتح مطعم للوجبات السريعة لتحقيق أهدافهم في الحصول على أرباح.

- ١) تقديم خدمات مميزة وجودة عالية في الوجبات السريعة.
- ٢) الاهتمام بالنظافة والشهادات الصحية.
- ٣) الإتقان والسرعة في إنجاز المهام للوجبات السريعة.
- ٤) توفير خدمة توصيل للمنازل.
- ٥) الاهتمام بالسعر المناسب الفئة الموجه لها الوجبات.
- ٦) استقرار مكان المطعم من أهم عوامل النجاح لتعريف المواطنين به عبر التسويق والترويج المميز له.