

نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم أكل صحي

إن عرض نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم أكل صحي سيساعد كثيرًا في معرفة صاحب المشروع من أين سيبدأ وكيف سيصل إلى النجاح والنتيجة المطلوبة، وتقسم دراسة جدوى هذا المشروع إلى أقسام نتعرف إلى كل منها على حدة:

1- أهداف المشروع

أول خطوة في نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم أكل صحي هي تحديد أهداف المشروع لتنظيم العمل على تنفيذها، والأهداف يجب ألا تقل عما يلي:

- توفير الوجبات والمشروبات الصحية للمستهلكين.
- الوصول إلى أعلى درجة من جودة الخدمة والكفاءة.
- تقديم وجبات لذيذة وشهية وتكون صحية في نفس الوقت.
- القدرة على منافسة المطاعم العادية التي تقدم وجبات غير صحية والتغلب عليها.

2- تحديد الفئات المستهدفة

تحديد الفئات المستهدفة من العملاء لتحديد كيفية العمل على استقطابهم، والفئات المستهدفة من مثل هذا المشروع هي:

- من يسعون إلى جعل نظامهم الغذائي والصحي في أفضل حال.
- من يعانون من مرض السيلياك وغيرها من حالات اضطراب الجهاز الهضمي، ولا يجدون وجبات من المطاعم تتماشى مع النظام الغذائي الخاص بهم.
- من يعانون من مرض السكر أو السمنة المفرطة ويتبعون حمية غذائية معينة.
- المصابون بأمراض في الجهاز الهضمي.
- الرياضيون الذي يسعون للحفاظ على وزنهم ورشاقتهم.
- كبار السن الذين تزيد حساسيتهم تجاه الأطعمة التي يتم تناولها نتيجة إصابتهم بأمراض مزمنة.
- الأطفال الصغار الذين يمتنعون عن تناول الطعام الصحي متذرعين بعدم توفره في المطاعم.

3- اختيار الموقع وتحديد المساحة

من الأفضل أن يكون المشروع واقعًا في أحد الأحياء الراقية أو المولات التجارية في منطقة تتميز بالمستوى المعيشي المتوسط لسكانها، وذلك لجذب أكبر قدر من العملاء القادرين على تحسين نمط حياتهم والتعامل مع المطاعم الصحية.

من الممكن أيضًا أن يقع في منطقة أكثر حيوية مثل الأماكن القريبة من الجامعات أو المراكز التجارية والصالات الرياضية، ويجب الحرص على أن يكون جيد التهوية والإضاءة.

كما يحتاج هذا المطعم لمساحة تتراوح فيما بين 70 إلى 90 متر مربع بأقل تقدير، فكلما كان واسعًا كلما كان أكثر راحة بالنسبة إلى العميل ويمكن التحكم في هذه المساحة وإدارتها وتقسيمها بأكثر من طريقة.

4- متطلبات المشروع

يحتاج مشروع مطعم الأكلات الصحية إلى متطلبات معينة يمكن تلخيصها فيما يلي:

- المرافق الخاصة بالاستقبال مثل الطاولات والكراسي.
- المعدات الخاصة بدورة المياه والأحواض وغيرها.
- أدوات ومعدات المطبخ وأطقم التقديم.
- الأدوات المستخدمة في تعبئة وتغليف الوجبات بمجرد توصيلها أو توزيعها على محلات البيع الأخرى.
- متطلبات الديكور والحرص على أن يكون أنيقًا وجذابًا.
- ماكينة الكاشير.
- ماكينة للدفع الآلي.
- كاميرات لمراقبة المطعم من الداخل ومن الخارج.
- مكيفات للهواء.
- ثلاجة ذات حجم كبير.
- شواية تعمل بالكهرباء أو بالبخار.
- الاستعانة بالديكورات التي تتضمن أقوال ونصائح لتعزيز قيمة تناول الطعام الصحي.

5- التكاليف الشهرية للمطعم

هناك تكاليف سيضطر صاحب المطعم إلى دفعها بانتظام كل شهر، وهي:

- فواتير الكهرباء والغاز والماء.
- تكاليف الخامات والمواد التي تستخدم في الطهي.
- فاتورة الهاتف.
- تكلفة الصيانة الدورية للألات والمعدات الموجودة في المطعم.
- الرواتب الشهرية للعمال.
- المشتريات الخاصة بأدوات النظافة الدورية.
- المصروفات الاحتياطية تحسبًا لوقوع أي ظرف.

- تكلفة الإيجار الشهري للمكان في حال كان مستأجرًا.

6- التراخيص القانونية

يحتاج مطعم الوجبات الصحية إلى الحصول على بعض التراخيص من الجهات الحكومية المختصة داخل الدولة لكي يعمل المطعم بشكل رسمي وقانوني، وهذه التراخيص تتمثل في:

- الحصول على الموافقة من الجهات الرسمية مثل هيئة الصرف الصحي وإدارة التموين والأمن الغذائي والصناعي والدفاع المدني.
- البطاقة الضريبية.
- سجل تجاري للمشروع.
- تأمينات للعاملين وترخيص من وزارة القوى العاملة.
- شهادات صحية للعاملين في المكان شرط أن تكون صادرة من إحدى المستشفيات الحكومية في الدولة.

7- طاقم العمل

سيحتاج المطعم إلى عدد معين من العمالة على بمستوى جيد من الخبرة والكفاءة، ويتحدد عدد العمالة فيما يلي:

- مدير المشروع وهو المسؤول عن الإشراف والتنسيق لخدمة المشروع.
- أخصائي في التغذية لاقتراح الوجبات وتقييمها لرفع القيمة الغذائية.
- طاهي محترف لإعداد الطعام والمشروبات الصحية.
- نادل لاستقبال العملاء وتلقي الطلبات وتقديمها.
- محاسب مالي لإدارة الحسابات الخاصة بالمشروع.
- عامل مسؤول عن توصيل الطلبات للمنازل.
- عامل نظافة لتنظيف المحل بشكل دوري.

8- التسويق للمشروع

لكي يحقق المشروع النجاح المطلوب يجب أن يتم التسويق جيدًا له، وذلك يتم من خلال طرق معينة مثل:

- اختيار اسم مناسب وجذاب للمشروع يكون دالًا على نشاطه.
- واجهة جذابة للمشروع لأنها تعتبر حلقة الوصل الأولى مع الزبائن.
- إنشاء صفحات باسم المطعم على مواقع ووسائل التواصل الاجتماعي المختلفة وعرض صور المكان والأطباق.
- تعليق لافتات إعلانية في المناطق المجاورة وتوزيع بطاقات الزيارة.

- إطلاق تطبيق إلكتروني خاص بالمطعم لتسهيل عملية الطلب من المطعم.
- إنشاء إعلانات مموله على صفحات الإنترنت المختلفة بهدف الوصول إلى أكبر عدد ممكن من العملاء.

نصائح لنجاح مشروع مطعم أكل صحي

فيما يلي سنعرض مجموعة من النصائح التي يتمكن الشخص من خلالها تحقيق أكبر نسبة نجاح من هذا المشروع:

- الحرص على تحديد الأهداف المرجوة من إقامة المشروع.
- وضع خطة عمل محكمة.
- حساب تكلفة المشروع بدقة.
- دراسة المنافسين واستطلاع أخبارهم.
- التعرف إلى حالة السوق جيداً.
- الحفاظ على هوية المطعم.
- اختيار أفضل ديكور للمطعم.
- الحرص على أن يكون ديكور المطعم مريح للنفسية وأكثر جذباً وراحة للعملاء.
- الحفاظ على جودة الطعام ومذاق الوجبات المقدمة.
- تقديم الخدمات على أعلى مستوى.
- الحفاظ على وسطية أسعار البيع.
- إتاحة إمكانية تلقي الطلبات عبر الإنترنت.
- تشغيل المطعم بشكل أكثر نظامية.
- انتقاء فريق العمل بعناية.
- النشاط وتعزيز العمل على وسائل التواصل الاجتماعي المختلفة.
- تولية العميل الاهتمام الذي يستحقه.