

دراسة جدوى مشروع مطعم بروت

إن البروت من ضمن الوجبات السريعة التي يُقبل عليها عدد كبير من الأشخاص في الوقت الحالي، وأصبح العديد من المطاعم يُقدمها للعملاء في الفترة الأخيرة، فهي عبارة عن قطع دجاج مقلي مُتبل بعدة طرق، وباستعمال أنواع مُعينة من التوابل والبهارات.

فعند التفكير في فتح مطعم بروت يجب إجراء دراسة جدوى شاملة وجيدة؛ لذا نعرض دراسة جدوى مشروع مطعم بروت عبر الآتي:

1- تحديد موقع مناسب لفتح المطعم

يجب أن يتمتع صاحب المشروع بالذكاء عندما يختار موقع فتح المطعم؛ لأن الموقع يلعب دورًا كبيرًا في تحقيق نجاح وأرباح من وراء المشروع، فمن مواصفاته ما يلي:

- أن يكون المطعم في إحدى الشوارع الرئيسية أو ميدان معروف؛ وذلك حتى يسهل على العملاء التوجه إليه في أي وقت.
- يمكن تحديد موقع بالقرب منه جراج للسيارات؛ ليكون مرئيًا لجميع العملاء.
- اختيار موقع يتمتع بالازدحام في كل وقت؛ لأن هذا يُزيد من الطلب والإقبال على البروت.
- أن تكون مساحة المطعم مناسبة لاستقبال عدد كبير من الزبائن، ووضع المعدات والأدوات في أماكن مناسبة.
- تزويد المطعم بالحمامات من أجل العملاء والعمالة أيضًا داخل المطعم، والاهتمام بتعقيمها وتنظيفها باستمرار.

2- المواد والأدوات اللازمة لفتح مطعم بروت

عند إجراء دراسة جدوى مشروع مطعم بروت، فلا بد من الاهتمام بمجموعة من الأدوات التي يحتاجها المشروع ليتم تجهيز المطعم بشكل جيد، ومن أبرز تلك المواد والأدوات ما يلي:

- شراء ماكينة خاصة بعمل البروت.
- وجود مقلاطين كبيرتين لقلي كمية جيدة من البطاطس بسرعة.

- إحضار فريزر أو ثلاجة من أجل تخزين وحفظ الدجاج والبطاطس وجميع المواد الغذائية الأخرى.
- ماكينة مخصصة لحقن قطع دجاج البروست التوابل.
- قطاعات بأنواع وأحجام متنوعة تساعد على تقطيع الدجاج.
- سكاكين حادة لتقطيع الدجاج.
- وجود عدد من الكراسي والطاولات.
- ثلاجة كبيرة بها عدة مشروبات غازية.
- أدوات خاصة لعمل أنواع مختلفة من الصلصة بجانب الوجبة.
- وجود دراجة بخارية لتوصيل الطلبات إلى المنازل.
- آلة النقود الخاصة بالكاشير.
- أطباق وشوك وملاعق بكميات كبيرة.
- حقائب من البلاستيك أو الكرتون عليها اسم المطعم وأرقام التواصل معه وعنوانه.

3- العمالة اللازمة لفتح مطعم بروست

إن العمالة عامل أساسي في مطعم بروست، فالمشروع يتطلب وجود العديد من الأيدي العاملة من أجل تقديم خدمة مميزة للعملاء، وتأتي العمالة متمثلةً فيما يلي:

- عدد من الطهاة المميزين ويتمتعون بخبرات سابقة في طهي وإعداد البروست.
- موظف كاشير لإصدار الفواتير.
- من الأفضل أن يكون صاحب المشروع هو مدير المطعم.
- موظف تسويق لعمل الإعلانات وترويج للمطعم.
- عامل تنظيف وعامل غسل الأطباق.
- نادل لتوصيل الطلبات للعملاء على طاولاتهم.
- عامل توصيل الطلبات إلى المنازل.

التسويق لمشروع مطعم بروست

عند إجراء دراسة جدوى مشروع مطعم بروسست لا بد من التفكير في طرق ووسائل التسويق للمشروع؛ لذا يجب الاهتمام والاعتماد على الطرق الآتية للتسويق الجيد للمطعم:

- الإعلان عن مطعم بروسست عن طريق الاستعانة بوسائل التواصل الاجتماعي المتنوعة، مثل: (الفييس بوك – الانستقرام).
- إنشاء صفحة على الفيس بوك تحمل اسم المطعم، ويتم عرض الأصناف والأنواع المتوفرة في المطعم، والأسعار أيضاً.
- الاستعانة بقنوات تسويقية مُحددة للترويج عن المطعم والإعلان عنه في نطاق واسع.
- الإلمام الجيد بالأسعار الموجودة في السوق؛ وذلك من أجل معرفة وتحديد القدرة على المنافسة والتقديم بأسعار منخفضة أم لا.
- طباعة وتوزيع الإعلانات على المناطق المجاورة لموقع مطعم بروسست.
- تصميم علامة تجارية متعلقة بالمطعم وتُشير إليه بشكل واضح.
- توزيع الكروت التي تضم اسم المطعم وعنوانه وأرقام التواصل معه في الأماكن العامة.
- توفير خدمة توصيل الطلبات إلى المنازل بتكلفة منخفضة.
- الإعلان عن العروض من حين إلى آخر لجذب المزيد من العملاء للمطعم.
- وضع اللافتات الإعلانية الكبيرة ذات الإضاءة العالية لجذب انتباه المارة.

عوامل نجاح مشروع مطعم بروسست

تجدر الإشارة إلى أن هناك مجموعة من العوامل التي تساعد على نجاح مشروع مطعم بروسست، ويجب الحرص على تنفيذها لتحقيق أرباح عالية، وهي تتمثل فيما يلي:

- الحرص على اهتمام الطهاة بارتداء ملابس مُخصصة للطهي وقبعات وقفازات؛ فهذا يُزيد شعور العملاء بالاطمئنان.
- الاهتمام بشراء معدات حديثة ذات جودة عالية.
- الحرص على رضا الزبائن وتقديم أفضل الخدمات لهم.

- الانتباه عند شراء الدجاج والتأكد من كونه طازج وتنظيف قبل طهيه.
- الأخذ بأراء العملاء بخصوص الطعام، والسعي باستمرار إلى تحسين جودته تبعاً لآرائهم.
- تقديم ضيافة للعميل ككوب من القهوة أو الشاي أو قطعة حلوى.
- عمل عروض من حين إلى آخر بأسعار جذابة ومُغرية للعملاء.
- في بداية المشروع يمكن إتاحة خدمة التوصيل للمنازل بشكل مجاني إذا كانت المنازل قريبة من موقع المطعم.