

كم تكلفة فتح محل وجبات سريعة؟ دراسة جدوى مشروع مطعم وجبات سريعة pdf دراسة جدوى مطعم وجبات سريعة ٢٠٢٣

كم تكلفة فتح محل وجبات سريعة

على الرغم من أن تكاليف فتح مطعم تختلف حسب عوامل مثل الموقع الجغرافي ومساحة المكان، إلا أنه بشكل عام يمكن تقدير تكلفة فتح محل وجبات سريعة بما يتراوح بين ١٠٠٠٠ إلى ١٢٠٠٠ دولار.

دراسة جدوى لمشروع محل وجبات سريعة

بعد الاطلاع على السؤال السابق كم تكلفة فتح محل وجبات سريعة؟ بإمكانك الآن التعرف على دراسة الجدوى لهذا المشروع حتى تتبناها وتربح من خلاله:

١- موقع مشروع مطعم وجبات سريعة

يتطلب لفتح محل وجبات سريعة اختيار موقع متميز، يفضل أن يكون في منطقة حيوية مع كثافة مارة، يكون الموقع الأمثل في وسط المدينة، حيث يُنعش الشهية للمارة ويجذبهم للاستمتاع بوجبة سريعة. وحتى لو كان هناك منافسون قريبون، فالخدمات والأطعمة المقدمة بالمحل ستكون فريدة ومتميزة عن البقية، توفير الوجبات اللذيذة والتجربة الإيجابية ستضمن أن يختار الزبائن محلك بشكل متكرر.

٢- ديكور مشروع مطعم وجبات سريعة

عين الإنسان تشعر بالجوع قبل الفم، وهذا الأمر مُثبت علمياً، كما تتضح فائدة بعض الألوان في تحفيز شهية الإنسان، مثل الأحمر والأصفر والبرتقالي والفضي، وتُعرف هذه الألوان بألوان الحرارة، يمكن دمج هذه الألوان في ديكور المحل، فمثلاً يُمكن رسم دجاجة كبيرة وكاريكاتورية تحمل وجبة سريعة لجذب الانتباه.

بالإضافة إلى اختيار ألوان الطاولات والكراسي وأرضية المحل وإضاءته بذكاء، مع التأكيد على تغيير الإضاءة لتكون خافتة في المساء وصاخبة في النهار، هذه الخطوات تساهم في إثارة شهية الزبائن وجعل تجربة تناول الطعام أكثر إثارة ومتعة.

٣- مستلزمات مطعم وجبات سريعة

في إطار الحديث عن كم تكلفة فتح محل وجبات سريعة، يمكنك التعرف على الآن العنصر الثالث الشديد الأهمية في دراسة الجدوى وهو المستلزمات الخاصة التي يجب توافرها في مطعم وجبات سريعة:

- علب محارم للشيف ووضع محارم أيضًا على طاولات الزبائن لتسهيل استخدامهم.
- يجب توفير معقمات للأيدي قبل تناول الطعام للزبائن والعاملين.
- خرطوم مياه ومجموعة من المعقمات لتنظيف وتعقيم الأرضية والمنطقة المحيطة بالمطعم.
- تقديم علب من الكاتشب والمايونيز ودبس الرمان والخضار المستخدمة بشكل يومي مثل الليمون والبندورة والخيار والخس والملفوف.

٤- المعدات والآلات مطعم وجبات سريعة

في سياق معرفة إجابة سؤال كم تكلفة فتح محل وجبات سريعة، بإمكانك الآن معرفة أحد أهم عناصر دراسات الجدوى وهي المعدات والآلات التي سيتم استخدامها في المطعم:

- طاولات طعام.
- مراوح شفط.
- طاولة تقطيع.
- إنارة.
- كراسي.
- مراوح سقف.
- ماكينة بروسست دجاج.
- لوحة إعلامية تحمل اسم المطعم.

- فريزر كبير للدجاج.
- كينة المحاسب.
- سخان ميكرويف.
- مقلي بطاطا كبير.
- ثلاجة تبريد للمشروبات الغازية.
- أسطوانات غاز كبيرة.
- مكيف كبير.
- تلفون/فاكس.
- طفايات حريق.
- مولد كهرباء كبير.
- أكواب زجاجية.
- ملاعق.
- ماكينة تقطيع خضار.
- ماكينة تقشير بطاطا.
- ثلاجة لتخزين الخضار.
- فرن للبيتزا.
- شوك.
- سكاكين.
- صحن زجاجية.
- ماكينة شاورما.
- كاميرات لمراقبة المكان.

٥- الأيدي العاملة في مشروع مطعم وجبات سريعة

عند دراسة جدوى مشروع مطعم وجبات سريعة، تأتي ضرورة توفير الفرص الوظيفية لتلبية متطلبات الإنتاج والخدمة على أكمل وجه، وتشمل هذه الفرص الوظيفية:

- مدير المشروع.
- شيف فلافل حسب نوع المطعم.
- عامل لتقديم طلبات السفري للزبائن والعملاء.

- عامل لتقديم الطلبات داخل المطعم للزبائن.
- مسؤول نظافة.
- محاسب.
- شيف بروسٲ.
- شيف بيتزا.
- شيف شاورما.
- عاملي التوصيل.