

نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم شعبي سياحي

البحث عن المشروعات التي تحقق عائد مادي كبير أصبح في الوقت الحالي ليس بالأمر الصعب، حيث إن هناك العديد من المشروعات التي توفر ذلك الغرض، منها فتح المطاعم السياحية بطراز شعبي، لكنها تحتاج إلى خطة ومدرسة تتمثل أسسها في الآتي:

1- التكلفة ورأس المال لمطعم شعبي سياحي

المال والتكلفة هي المحرك الأساسي لأي مشروع، حيث إنه هو المسؤول عن توفير العديد من المستلزمات التي يتم توافرها، حيث تتراوح التكلفة فيما بين 50 - 100 ألف ريال سعودي ويتم صرف هذه الأموال على الآتي:

- مكان وتجهيزه.
- مستلزمات المشروع.
- رواتب العمالة.
- التراخيص والموافقات الحكومية.
- الدعاية والتسويق.

2- الموقع الملائم لمطعم شعبي

عند الحديث عن نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم شعبي سياحي، يجب الحديث عن أن المكان الخاص بالمطعم له دور كبير في النجاح ويجب أن يتصف بالآتي:

- إقامة المطعم في المناطق الشعبية والمتوسطة والتي تتسم بالحيوية ويتردد إليها الزوار.
- أن تكون مساحة المطعم لا تقل عن 80 متر حتى تتوفر مساحة للزبائن لتناول الأطعمة الشعبية.
- توفير مكيفات هواء للحفاظ على رطوبة المطعم.
- تزويد المطعم بإضاءة قوية.
- أن يكون الديكور معبراً عن التراث الشعبي.

3- العمالة المطلوبة لمشروع مطعم شعبي

في هذا المشروع يحتاج صاحبه إلى العديد من الأفراد المتخصصين للعمل وهم:

- طهاة محترفين في تحضير المأكولات الشعبية ولهم خبرات سابقة في المجال.
- مسوق للتسويق للمطعم والقيام بالحملات التسويقية والإعلانية.
- نادل طعام لتوصيل الأطعمة المطهية إلى الزبائن.
- عامل نظافة.
- المسؤول عن المطعم وإدارته.
- محاسب لتنظيم الفواتير والعمليات المحاسبية وضبط المصاريف.
- عامل توصيل الطلبات إلى المنازل.

4- تسويق مشروع مطعم شعبي

ما زلنا في حديثنا عن نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم شعبي سياحي، حيث نجد أن التسويق للمشروع من أهم الأمور التي تكون عامل في نجاح المطعم وذلك من خلال الآتي:

- لصق الملصقات الإعلانية بالأمكان المحيطة بالمطعم.
- الاشتراك في تطبيق توصيل الأطعمة.
- مطبوعات ورقية وتوزيعها على الأشخاص والأماكن المجاورة.
- عمل افتتاح للمطعم ودعوة عامة الأشخاص لتجربة المأكولات الشعبية بصورة مجانية.
- إعلانات في الصحف التي تقوم بنشر الإعلانات عن المطاعم والمشاريع التجارية الأخرى.
- إنشاء صفحات عبر الفيس بوك ونشر صور المأكولات بشكل شهي وذكر الأسعار.
- إرسال المأكولات الشعبية مجاناً إلى المؤثرين عبر منصات التواصل الاجتماعي وذلك للإعلان عن مطعمك.

مستلزمات مطعم شعبي سياحي

من الجدير بالذكر أن صاحب المشروع عليه أن يقوم بتوفير العديد من المستلزمات التي يحتاجها المطعم والتي تتضح في النقاط التالية:

- المواد الخامة الخاصة بتحضير الطعام التي تتمثل في الخضروات واللحوم المختلفة، العيش، والمقبلات المختلفة.
- ثلاجة لحفظ اللحوم والدجاج.
- اكواب بلاستيكية وزجاجية.
- عدد من أباريق الماء.
- سكاكين.
- مطفأة حريق.
- الأطباق والشوك والملاعق.
- أكواب بألوان زاهية وجميلة.
- كراسي.
- طاولات.
- أجهزة حواسيب.
- ملابس الطهارة من قبعة ومريول وقفازات الطهي.
- مكتب عمل.
- معطرات جو.
- آلة عد النقود.
- أجهزة اتصال.
- فرن.
- جهاز كاشير.
- غلاية ماء.
- بوتاجاز.
- فازات ورد.

مزايا فتح مشروع مطعم سياحي شعبي

تعتبر المطاعم من المشروعات التي في كل الأحوال تحقق الأرباح لصاحبها سواء في المواسم العادية أو في مواسم السياحة، بالإضافة إلى الآتي:

- المشروع في البداية لا يحتاج إلى رأس مال كبير.
- التسويق للمشروع يكون له العديد من الطرق.
- الربح المضمون بصورة شهرية وسنوية.

- يعد من أكثر المشروعات انتشاراً والتي يبحث عنها الأشخاص.

نصائح لنجاح مشروع مطعم سياحي شعبي

في ختام الحديث عن نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم شعبي سياحي، لا بد من الحديث عن أن هناك بعض النصائح التي يجب اتباعها لضمان نجاح المشروع والتي تتمثل في الآتي:

- العمل على نظافة المكان وتحديد موقع جميل ونظيف ولا تنبعث منه روائح كريهة.
- عدم تواجد المكان بجوار مطعم شعبي آخر يقدم مأكولات شعبية مشابهة.
- الحرص على جودة المنتجات والسعر المناسب.
- اتباع المعاملة اللبقة مع الزبائن واحدة من أهم الوسائل التسويقية الفعالة التي تزيد عدد الزبائن.
- توفير المرافق والاهتمام بنظافتها.
- الاهتمام بآراء الزبائن سواء كان سلبي أو إيجاب والعمل على التحسين والتطوير المستمر وفقاً لمتطلباتهم.
- تقسيم المطعم بصورة ذكية فمن الممكن أن يتم تخصيص مساحة المطعم تكون متوفرة للمعدات وللطهارة، والجزء الآخر في المكان الذي سيتم استقبال الزبائن.
- توفير غرفة صغيرة لتبديل ملابس الطهارة.
- مراعاة النظافة من قبل الطهارة وذلك من خلال استخدام ملابس مخصصة للطهي وارتداء قفازات وقبعات الطهي.