

دراسة جدوى مطعم برجر

يعد البرجر من الوجبات السريعة المحببة لدى الجميع بمختلف الأعمار، لذا فإن مشروع مطعم البرجر من الخيارات الصائبة التي يمكن من خلالها تحقيق أرباح كثيرة، ولكن الأمر يتطلب الاعتماد على دراسة جدوى مطعم برجر تشمل على كافة الجوانب التي تساعد على تحقيق أهداف المشروع، والتي تتمثل فيما يلي:

- هدف مطعم البرجر الأول هو تحقيق الشهرة الواسعة من أجل تحقيق الأرباح.
- تقديم وجبات شهية وذات مذاق رائع تنال إعجاب كافة العملاء.
- تقديم البرجر بأطعم مختلفة، وخلق نوع من الابتكار والتجديد.
- كسب ثقة قطاع كبير من العملاء.
- تطوير المشروع خلال فترة من العمل، وافتتاح أكثر من فرع.

موقع ومساحة مشروع مطعم برجر

إن موقع المشروع من أهم عناصر دراسة جدوى مطعم برجر، حيث إن الموقع هو العامل الذي يتحكم في مدى تحقيق الأرباح، لذا يجب مراعاة ما يلي:

- يجب اختيار مكان مناسب للمشروع يكون به كثافة سكانية عالية.
- اختيار مكان بالقرب من المناطق السكنية والمناطق الحيوية المطلة على الشوارع الرئيسية.
- التواجد بالقرب من الجامعات والمدارس ومؤسسات العمل.
- يجب ألا تقل مساحة المكان عن 30 متر مربع.
- كلما اتسعت المساحة كلما كان أفضل، وذلك لأن المساحة الكبيرة تتيح العديد من المزايا المهمة مثل القدرة على تنظيم المحل وسهولة وضع التجهيزات وسهولة تنقل العاملين ووضع الطاولات والكراسي بشكل منظم.

ديكور مقر مشروع مطعم برجر

إن تصميم المحل وتجهيزه بالشكل المناسب يكون له عامل كبير في جذب العملاء، لذا يجب تصميم المكان بشكل يجذب الانتباه، وعمل التصميمات العصرية التي تعبر عن وجبات البرجر اللذيذة، مع استخدام ألوان فاتحة للجدران لتعطي شعور باتساع المساحة.

كما يجب التركيز على وحدات الإضاءة وتوزيعها بشكل مريح للعين، مع إدخال الرسومات والتابلوهات الشبابية والمفعمة بالطاقة والحيوية، حيث إن أغلب زبائن هذا المشروع من فئة الشباب.

آلات ومعدات مشروع مطعم برجر

إن الآلات والمعدات لأي مشروع يمكن تحديدها على حسب رأس المال المتوفر، سواء شراء معدات جديدة أو مستعملة ولكن يجب أن تكون بحالة جيدة لعدم التأثير على جودة المنتج النهائي، وتوجد معدات أساسية يجب توافرها لذلك المشروع تتمثل فيما يلي:

- شواية كبيرة.

- قلاية عميقة للبطاطس.
- ثلاجة كبيرة.
- شفاط للبخار.
- توفير أكثر من جهاز تكييف في المكان.
- مجموعة من الطاولات والكراسي.
- دراجة نارية لتوصيل الطلبات للزبائن.
- هاتف تلقي الطلبات الخارجية.
- مكبرات صوتية.
- شاشة تليفزيون واحدة على الأقل.
- ثلاجة مشروبات غازية.

المواد الغذائية اللازمة لمشروع المطعم

إن البرجر هي الوجبة الأساسية لذلك المشروع، لذا يجب توفير بعض المواد الغذائية اللازمة في التصنيع والتي تتمثل فيما يلي:

- شراء كميات مناسبة من اللحوم لتصنيع البرجر.
- شراء العيش الطازج بشكل يومي.
- توفير كميات كبيرة من البطاطس وتخزينها.
- بعض أنواع الخضراوات مثل الخس والطماطم والخيار.
- توفير كميات كبيرة من الجبن الشيدر والموتزريلا.
- مشروبات غازية مختلفة الأنواع.

تعيين العمالة اللازمة لمشروع مطعم البرجر

يحتاج ذلك المشروع إلى تعيين أكثر من عامل لتغطية مهام العمل، بجانب تواجد صاحب المشروع لمباشرة العمل، حيث توجد عدة عناصر أساسية يجب أخذها في الاعتبار عند تعيين العمالة تتمثل فيما يلي:

- تعيين 2 طهاة متخصصين في إعداد سندوتشات البرجر بمختلف أنواعها.
- تعيين مساعد شيف من أجل تقطيع الخضراوات ولوازم الوجبات.
- تعيين موظف كاشير يقوم بتلقي الطلبات ومحاسبة الزبائن.
- تعيين عامل نظافة مسؤول عن ترتيب المكان وتنظيفه، ليكون جاهز دائماً لاستقبال الزبائن.
- يجب أن يكون كافة العاملين بالمطعم على دراية بكيفية التعامل مع الزبائن وتلبية الطلبات بشكل محترف.
- التزام كافة أفراد العمل بالنظافة في كافة مراحل عملهم.

طرق التسويق لمطعم البرجر

يجب عمل خطة تسويق محكمة، وذلك من خلال دراسة حالة السوق والمنتجات التي يكثر الطلب عليها، والأسعار المتاحة بالسوق ويجب التسويق للمحل بصورة جيدة وذلك من خلال ما يلي:

- عمل حفل افتتاح كبير للمطعم لجذب إنتباه الناس في بداية عمل المشروع.
- التسويق للمطعم وسط الأصدقاء الأهل والمعارف والأقارب.
- التسويق من خلال وسائل التواصل الإجتماعي، وعمل صفحة خاصة بالمحل لعرض المنتجات والوجبات المتنوعة التي يقدمها.
- طباعة إعلانات ورقية وكروت بها اسم المطعم ورقم الهاتف والعنوان واسم صاحب المشروع.
- عمل العروض والخصومات على الوجبات المختلفة.
- الاهتمام بجودة الوجبات التي يتم تقديمها تعد من أهم عوامل التسويق للمشروع.

أرباح مشروع مطعم البرجر

إن احتساب أرباح المشروع من أهم العناصر التي تتضمنها دراسة جدوى مطعم برجر، حيث تشير أغلب مؤشرات السوق إلى ضرورة تحقيق مقدار معين من العمل خلال العام الأول للمشروع من أجل الوصول إلى قدر مرضي من الأرباح، لتكون على النحو التالي:

عدد الوجبات الشهرية	الوجبات التي يجب توفيرها
4500	وجبة برجر
1200	وجبة بطاطس
3000	المشروبات الغازية
50000 ريال	عائد الربح المتوقع