

دراسة جدوى مشروع مطعم بروت

تعتبر مشروعات المطاعم والمقاهي هي الأكثر رواجًا في وقتنا الحالي، إذ إنها تعتمد على التجارة من خلال مشروع يقدم سلعةً غذائية، وتتضح أركان دراسة جدوى مشروع مطعم بروت في الآتي:

1- الموقع المناسب لإقامة مشروع مطعم بروت

يفضل أن يكون المكان المخصص لإقامة مطعمك هو أحد الشوارع الرئيسية البارزة أو أحد الميادين المعروفة، وذلك لكي:

- يكون واضحًا ويسهل على الناس الوصول إليه، وبالتالي يضمن حضور الكثير من الزبائن.
- يفضل أيضًا أن يكون هناك جراج للسيارات بالقرب من مكان مطعمك إذ يمكنك تقديم خدمات السيارات، وذلك يضمن الراحة والأمان لزبائنك أصحاب السيارات أثناء تواجدهم عندك.
- إقامة مشروعك في مكان مزدحم سكانيًا أو بجانب مقر عمل رسمية، يضمن دوام الطلب على السلع المقدمة من خلالك، وبالتالي تقدم جميع مأكولاتك طازجة، إذ إنها تحضر أولاً بأول مع كل طلب جديد.
- ضرورة الاهتمام بنظافة المكان ونظافة دورات المياه، وبالطبع أماكن تخزين الطعام للحفاظ عليها من التلف أو الأضرار الناتجة عن سوء التخزين.
- ضرورة إنشاء منافذ تهوية للمكان وتزويده بمراوح وتكييفات لضمان راحة الزبائن أثناء تواجدهم داخل المكان.

2- العدد والأدوات اللازمة لإقامة مطعم البروت

يتطلب إنشاء مشروع مطعم بروت عددًا من الماكينات والأدوات، وهي:

- ماكينات لعمل البروت ويمكن زيادة عدد الماكينات حسب حجم الطلبات ونسبة الإقبال على المطعم، ويمكنك شراء الماكينات الجديدة أو المستعملة.
- ماكينات القلي لقلية كميات كبيرة من البطاطس، ويزداد العدد أيضًا كلما زاد الطلب.
- فريزر لحفظ الدجاج والبطاطس والدجاج.
- ثلاجات كبيرة لحفظ جميع المواد الغذائية المستخدمة في عمل الوجبات، مع ضرورة التأكد من أنها بحالة جيدة إذ إنه في حال وجود أي عطل، فسيؤدي ذلك إلى فساد الطعام والمنتجات الموجودة بداخله، وبالتالي ستعرض لخسارة كبيرة.
- معدات فرم الثوم وصنع أنواع مختلفة من الصلصة.
- قطاعات وسكاكين حادة ومختلفة المقاسات لتقطيع الدجاج، بالإضافة إلى توفير عدد كبير من الشوك والملاعق.
- علب بلاستيكية أو كرتونية وأطباق لتقديم الوجبات سواء داخل المطعم أو بخدمة التيك أوي.
- مناديل ورقية لتقديمها مع الوجبات.

- حقائب بلاستيكية أو كرتونية مطبوع عليها اسم وبيانات المطعم لكي يتم تعبئة الوجبات بداخلها أثناء خدمة التيك أو اي.
- حاسب آلي وجهاز كاشير أو اثنين حسب متطلبات المشروع.
- ثلاجة خاصة بالمشروبات المثلجة التي تقدم مع الوجبات.

أسعار الماكينات والأدوات المستخدمة داخل المطعم

هناك عددًا من الماكينات المذكورة سابقًا يجب ألا يخلو منها مطعمك، وهنا نعرض تلك الماكينات بأسعارها كالتالي:

الماكينة	السعر
ثلاجات حفظ الأطعمة	يبلغ سعر الواحدة حوالي من 9000 إلى 18,000 ريال سعودي حسب الحاجة والميزانية المتاحة.
قلاية كهربائية من الكتريك ديب فراير	400 ريال سعودي
مواقد مطاعم	5,000 - 7,000 ريال سعودي
أواني خبز وطهي مقالي وقدر تحضير سلطات	40-100 ريال سعودي
طاولات مطاعم	30-60 ريال سعودي للطاولة لواحدة

العمالة اللازمة لمشروع مطعم بروسر في مصر

يفضل في هذا النوع من المطاعم أن تكون العمالة كبيرة أو متوسطة، وذلك حسب:

- الطاقة الاستيعابية للمكان ونسبة الإقبال عليه، فكثر العمالة تضمن السرعة في الخدمة.
- يتطلب المطعم وجود عمال مختصين بغسيل الأطباق والأواني.
- عمال متخصصين في إعداد وطهي الدجاج والخضراوات، وتعبئتها أو تقديمها في الأطباق.
- كذلك يتطلب الأمر عمال مختصين بتسجيل طلبات الزبائن واستلام النقود.
- بالإضافة إلى العمال المسؤولين عن نظافة المكان ودورات المياه.
- كلما كان عدد العاملين بالمكان أكبر أدى ذلك إلى جودة وإتقان الخدمات المقدمة داخل المطعم.

تكلفة مشروع البروسر

تختلف التكلفة المادية للمشروع من شخص إلى آخر، حسب حجم المشروع وأنواع الماكينات المستخدمة، والموقع المقرر إقامة المشروع عليه، لذلك يجب على من يرغب في إقامة مشروع كهذا أن يقوم بعمل دراسة تشمل على البنود التالية:

- تكلفة شراء المكان المخصص لإقامة المطعم، أو نفقة الإيجار الشهري المتفق عليها.
- تكلفة المرافق المستخدمة داخل المطعم من كهرباء ومياه وغاز ومرآح وأجهزة التكييف.
- تكلفة السلع الغذائية المستخدمة مثل الدجاج والبطاطس والمشروبات والتوابل.

• تكلفة الأدوات والمعدات المستخدمة.

رواتب جميع العاملين داخل مطعم بروس

لتحديد الرواتب الصحيحة للعاملين بالمطعم ينبغي مراجعة السوق أولاً والتعرف على فئة الرواتب الغالبة لكل وظيفة داخل المطعم، وأيضاً:

- ينبغي تحديد سعر بيع كل منتج من المنتجات، وتحديد نسب الربح، والتأكد من أن تلك التسعيرات تغطي التكاليف والمصروفات وتحقق نسب الأرباح المطلوبة.
- يفضل أن يستعين صاحب المشروع بأحد الأشخاص المتخصصين في عمل الدراسات المالية، وذلك قبل بداية المشروع ليقوم بوضع خطة كاملة ومدروسة بإتقان لكل الخطوات التي يتم اتخاذها في المشروع، حتى لا يتعرض المالك إلى الخسارة الناتجة عن قلة الخبرة.