

نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم صحي

إن فكرة مشروع مطعم للأكل الصحي تلقى قبول عدد كبير من العملاء، حيث أدرك الجميع أهمية الحماية الصحية والطعام قليل السعرات ليتمتعوا بحياة أفضل وأكثر صحة ونشاطاً، مما جعل الكثير من المستثمرين يفكرون في ذلك الأمر من الناحية العملية.

لذا نقدم اليوم نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم صحي ليكون وافٍ وشامل لكل جوانب المشروع التأسيسية والعملية والمهنية، لما يتمتع به هذا المشروع من أهمية بالغة تتمثل فيما يلي:

- يسهل عملية التسويق إليه فهو من المشروعات غير المنتشرة.
- يقدم المشروع فكرة عالية القيمة.
- ضمان الحصول على فئة دائمة من الزبائن الذي يتوافق الطعام مع نظام غذائهم.
- تزايد الطلب بشكل كبير على الأطعمة الصحية بكافة أنواعها.
- القدرة على التوسع وفتح سلسلة من المطاعم الصحية.

أهداف مشروع المطعم الصحي

يشتمل نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم صحي على كافة الأهداف التي يسعى إليها ذلك المطعم من خلال ما يلي:

- تقديم مجموعة متنوعة من الوجبات الصحية للعملاء.
- استخدام مواد عالية الجودة والاهتمام بالتفاصيل الدقيقة للحماية الغذائية الصحية.
- اتباع أعلى مستويات النظافة.
- تقديم مجموعة من الوجبات تجمع بين الطعم اللذيذ، والقيمة الغذائية العالية.
- المساهمة في خلق حياة صحية للعملاء.
- العمل على منافسة المطاعم التقليدية، من خلال تقديم وجبات صحية والتي لا تقل لذة عن تلك الوجبات السريعة.

موقع ومساحة مشروع مطعم صحي

إن موقع ومساحة المطعم يجب اختيارها وفق عدة عوامل مختلفة تتضح فيما يلي:

- يفضل أن يقع المشروع في حي راقٍ أو مول تجاري.
- اختيار مكان مناسب قريب من مجمع الجامعات أو الصالات الرياضية.
- اختيار مكان يتمتع بإضاءة وتهوية جيدة.
- تتراوح مساحة المكان بين 70 إلى 90 متر مربع على الأقل.
- الأخذ في الاعتبار تقسيم المكان إلى قسم طاولات الأكل، والمطبخ، ومخزن، ومنضدة الطالبات، ودورة المياه.

التجهيزات والمعدات الأساسية للمطعم الصحي

يجب توفير المعدات الآتية:

- الطاولات والكراسي لراحة الزبائن.
- ماكينة الكاشير المتخصصة في تحديد نوع الوجبات المطلوبة، وإصدار الطلبات.
- توفير ماكينة دفع آلي.
- كاميرات مراقبة داخل وخارج المطعم.
- مكيفات هواء في كافة أرجاء المطعم.
- معدات دورة المياه كاملة.
- أدوات المطبخ وأطقم التقديم الأنيقة.
- ثلاجة كبيرة للمطعم.
- شواية تعمل بالبخار أو الكهرباء.
- معدات تعبئة وتغليف الوجبات عند توصيلها أو لتوزيعها على محلات أخرى لبيعها.
- ديكور المحل الذي يجب أن يكون أنيقاً وجذاباً ويوحى بالطاقة الإيجابية والنشاط.
- استخدام ديكورات تتضمن أقوال Quotes تعزز قيمة الأكل الصحي.

فريق عمل مطعم صحي

يجب اختيار فريق العمل بعناية، ليتكون من الآتي:

المهمة الوظيفية	الوظيفة
الإشراف والتنسيق لخدمة المشروع	مدير المشروع
اقتراح وتقييم الوجبات لتعزيز قيمتها الغذائية	أخصائي تغذية
إعداد الأطعمة والمشروبات الصحية	طاه محترف
الإشراف على استقبال الطلبات وتقديمها	نادل
إدارة حسابات المشروع	محاسب مالي
يقوم بخدمة توصيل الوجبات إلى محل تواجد الزبائن	عامل توصيل الطلبات
التنظيف الجيد للمحل بصفة دورية	عامل نظافة

التكاليف الشهرية للمطعم

توجد مجموعة من التكاليف الشهرية الثابتة، والتي تتمثل فيما يلي:

- تكاليف الكهرباء والماء والغاز.
- تكاليف الخامات المستخدمة في الطهي من المواد الغذائية المختلفة.
- فاتورة التليفون.
- تكاليف الصيانة الدورية للألات والمعدات.
- رواتب العمال الشهرية.

- المشتريات الخاصة بأدوات النظافة الدورية.
- المصروفات غير المحتسبة مثل مصروفات الصيانة الطارئة.
- تكاليف الإيجار الشهرية للمكان.

التراخيص القانونية لإقامة مطعم صحي

توجد مجموعة من الضوابط والشروط في كل دولة تنظم عملية إقامة المشاريع، ولكن نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم صحي يتضمن الإجراءات العامة، والتي تتمثل فيما يلي:

- يجب الحصول على موافقة عدة جهات في الدولة مثل الدفاع المدني، والصرف الصحي، وإدارة التموين، والأمن الصناعي.
- استخراج البطاقة الضريبية للمشروع.
- الحصول على سجل تجاري للمشروع.
- توفير تأمينات لكافة العاملين، واستخراج ترخيص من وزارة القوى العاملة.
- توفير شهادات صحية للعاملين على أن تكون صادرة من إحدى المستشفيات الحكومية.

التسويق لمشروع الطعام الصحي

إن التسويق من أهم العوامل التي تؤثر على نجاح المشروع، لذا يجب الاهتمام البالغ به، مع مراعاة ما يلي:

- اختيار اسم مناسب للمشروع يعبر عن نشاطه.
- تصميم واجهة جذابة للمشروع، حيث إنها حلقة التواصل الأولى من العميل.
- عمل صفحات باسم المطعم على مواقع التواصل الاجتماعي المختلفة مع عرض صور المكان والأطباق.
- تعليق لافتات إعلانية في المناطق المجاورة، وتوزيع بطاقات الزيارة.
- تصميم تطبيق إلكتروني خاص بالمطعم، من أجل تسهيل عملية الطلب من المطعم.
- عمل الإعلانات الممولة على صفحات الإنترنت للوصول إلى أكبر عدد ممكن من الزبائن.

التكلفة الإجمالية المتوقعة للمشروع

تتضح التكاليف المتوقعة على النحو التالي:

تكاليف متغيرة	تتراوح من 7.335 إلى 8,260 دولار أمريكي
تكاليف ثابتة	تتراوح من 12.423 إلى 14.850 دولار تقريباً

إن نموذج دراسة جدوى مشروع مطعم صحي من أهم الأمور التي يجب الاعتماد عليها في إقامة ذلك المشروع، إذ يقدم بشكل وافٍ كافة متطلبات وأساسيات المشروع، لضمان خطة عمل ناجحة وخالية من الأخطاء.