

# نموذج خطة عمل مشروع مطعم

## نموذج خطة عمل مشروع مطعم

نموذج خطة عمل مشروع مطعم ، تعتبر المشاريع الصغيرة والمتوسطة هــ الاتجاه المستقبلي للعديد من الشباب والذي سوف يساعد على خفض معدلات البطالة، ومن خلال المقال الراهن فــ "صناع المال"، نحاول أن نقدم لكم نموذج خطة عمل مشروع لمطعم، وأهم الخطوات اللازمة لوضع تصور نموذج خطة عمل مشروع مطعم فنتناول أهم شروط نجاح المشروع وكيفية عمل دراسة الجدوى، بالإضافة إلى ليسترشد به أي شاب يرغب في افتتاح مشروعه الخاص .  
ستجد في هذا الموضوع..

## دراسة الجدوى الخاصة بنموذج خطة عمل مشروع مطعم

قبل أن تبدأ بعمل نموذج خطة عمل مشروع مطعم لابد وأن تقوم بعمل دراسة الجدوى والتـ تساعدك على حساب كافة مصروفات التشغيل والتـ تتضمن " أجور العمالة - وفواتير المياه والتـ كهرباء - الإيجار - ومـافات وحوافز للعمال - الهادر "  
كما يتم حساب إجمالي الإيرادات المتوقعة للمشروع ومنها " إيرادات الطعام - إيرادات المشروبات - تحصيل نسبة 12% خدمة " .

اقرأ أيضاً عن هذا الموضوع الهام للأهمية: دراسة جدوى مشروع مـتب دعابة وإعلان

## أولاً خطوات نموذج خطة عمل مشروع مطعم

- الاستقرار على اختيار مـان مناسب لتشغيل مطعم بمعذـ ان يـون المـان مأهولاً بالسـان ويتوسط منطقة رائجة .
- عمل تصور للميزانية المبدئية للمشروع .
- تصميم دراسة الجدوى التي سيقوم عليها المشروع والتـ تشمل على كافة نفقات المشروع وكافة إيراداته .
- تصميم أحد برامج المـبيوتر التي يتم من خلالها حصر كافة المبيعات والمشتريات الخاصة بالمشروع .
- وضع تصور لخطة العمل والتـ تستلزم تحديد عدد العمالة المطلوبة والرواتب المتوقعة.
- التمرين على ما سيقدمه المطعم من أكلات وأصناف للزبائن وحاوله عمل تقييم مبدئي للطهارة .

- وضع برنامج تدريب • للإداريين واختبار عمال النظافة والتأكد من كفاءتهم .
- التجهيز للإعلان عن المشروع بالشكل الملائم الذي يساعد على نجاحه ووصوله لأكبر عدد من الأفراد. لابد أن تحدد الفئة المستهدفة من المستهلكين الذي يقوم المطعم بتوجيه الخدمة إليهم لتحديد معدل نفقاتك والموقع الأفضل ملائمة لافتتاح المطعم .
- البدء في التجهيزات والديورات الخاصة بالمطعم .
- توفير ما تحتاجه من مواد خام للبدء بالمشروع من خضروات وفواكه ولحوم وعصائر .

## أهم الأسباب التي يمكن أن تؤدي لفشل مشروع المطعم

- وينبغي أن نأخذ بعين الاعتبار عند وضع خطة عمل مشروع مطعم أن المطاعم من أبرز المشاريع التي نادرا ما تخسر لأن الطعام من الاحتياجات الرئيسية للإنسان بغض النظر عن الطبقة التي ينتم إليها ولا يمكن لو لا قدر الله فشل المشروع في بداياته ويكون ذلك بسبب مجموعة عوامل رئيسية وهي :
- إدارة المطعم .
- جودة الطعام المقدم .
- عدم تمويل المشروع كما ينبغي .
- عدم اختيار الموقع الملائم لافتتاح الموقع .

## الأيدي العاملة اللازم توافرها عند البدء في نموذج خطة عمل مشروع مطعم

- يعتبر مشروع المطعم من المشروعات الخدمية وبالتالي فإن نجاح المشروع يرتبط ارتباطا مباشرا بالعمالة التي يقوم عليها نجاح المشروع وتوفير الخدمة للجمهور بشكل لائق:
- أن كنت ستقدم مخبوزات في مطعمك فسوف يكون أوفر لك الاستعانة بخباز خاص بمطعمك .
- الاستعانة بإثنان من الطباخين لطهي الوجبات وإعدادها .
- الاستعانة بثلاث شباب للعمل على خدمة الزبائن .
- موظف كاشير .
- شيف متخصص بإعداد الحلويات والعصائر .
- موظف استقبال .
- الاستعانة بثلاث عمل نظافة لضمان الحفاظ على نظافة المكان باستمرار .
- وعند قيامك بعمل نموذج خطة عمل مشروع مطعم لابد وأن تقوم بعمل دراسة جدوى متخصصة وتعرف باسم دراسة الجدوى الاقتصادية ويتم من خلالها دراسة طبيعة السوق والتعرف على حاجة السوق فيما يتعلق بنشاط المطاعم ودراسة عدد المنافسين بنفس المجال وكذلك أهم

- القوانين التي تحكم نشاط المطاعم والتصاريح المطلوبة ولا بد وأن تقوم بدراسة الفئة المستهدفة التي تستهدفها بمشروعك وكذلك تحديد نوع الأطعمة التي ستقدمها هل هي وجبات او سندوتشات وهل المنطقة المحيطة بموقع المطعم من طلاب الجامعة أم طلاب المدارس.
- تتطلب وضع خطة المشروع أيضا أن تقوم بتحديد الأصول الثابتة وهي كافة تجهيزات المكان من طاوولات وأجهزة كهربائية.
- لا بد وأن تقوم بعمل تصور لتكاليف التشغيل التي يتطلبها مشروعك ولتحسب أيضا خدمة المرافق مثل فواتير المياه والهرباء وخدمة الواي فاي وخلافه .
- تحديد تكلفة الرواتب المخصصة للعمالة على حسب ساعات العمل .
- دراسة طبيعة السوق والتعرف على منافسيك ومحاولة اكتساح السوق من خلال تقديم عروض أسعار وخدمات بأسعار أقل للزبائن لتجتذبهم لمطعمك الجديد .
- وضع تصور للإيرادات المنتظرة من المشروع . تُرشح
- لم أيضا هذا الموضوع الهام: مشروع محل ساعات بالتفصيل

## وإليك بعض النصائح عزيزي القارئ في حال رغبت في نموذج خطة عمل مشروع مطعم

- لا بد من أن تختار الأيدي العاملة الماهرة والمدربة وذات الخبرة السابقة .
- لا بد أن تحدد نوعية الأطعمة التي سوف تقدمها للجمهور في ضوء استطلاع معدلات ونوعية الاستهلاك بموقع مطعمك .
- عمل نظام كمبيوتر يراقب كافة النفقات والمصروفات .
- وضع خطة عمل ذات مبادئ وأهداف تلتزم بها أنت وكافة العاملين .
- وضع ضوابط لإدارة المشروع وأسس لصرف المبيعات والحوافز للعاملين .
- محاولة تقديم أنواع جديدة ومتميزة من الطعام التي تجتذب المستهلكين .
- تخصيص أيام بالأسبوع لتقديم وجبات مجانية للجمهور وإضافة خدمات ترفيهية بالمكان خاصة بالإجازات والعطلات .
- الحرص على مراعاة نظافة المكان وإظهار ذلك لزوار المطعم .
- انتقاء الموردين بعناية ومراقبة مخزونك باستمرار بحيث توفر متطلباتك قبل نفاذها مع مراعاة عدم الإهدار بالموارد .
- تجهيز المطعم بالأدوات الحديثة والمتميزة .
- لا بد وأن يكون اسم المطعم وتجهيزاته معبرة عن نوعية الوجبات التي يقدمها المطعم .
- محاولة التقليل من نسبة الهدر حيث أنك تعتمد على استهلاك مواد غذائية لا بد وأن تكون طازجة وصحية .
- لا بد وأن تحاول الاستفادة من خبرات من سبقوك بنفس نوع النشاط .
- من الضروري الحفاظ على جودة الطعام المقدم بحيث لا تقل الجودة مع الوقت بعد ضمانك

## لاجتذاب الزبائن .

أن نموذج خطة عمل مشروع مطعم يمثل الصورة المتملة في ذهنك عن المشروع الذي ترغب في بدئه ويعني أنك قد قمت بدراسة متفحصة وتمعنة للسوق ومتطلباته وعمل دراسة الجدوى اللازمة التي تجنبك الوقوع بأخطاء الآخرين ولك تتم من وضع خطة ناجحة لإدارة مشروعك عليك أن تركز على مجموعة من الأهداف ومنها تحديد ما يمكنك بما يتلائم مع نشاطه وحاجات المستهلكين بالمنطقة , تقديم أسعار تنافسية وجودة أفضل , محاولة الاستفادة من الخبرات السابقة للآخرين بنفس المجال, كما أن نجاح الخطة يعتمد على تحديد الفئة المستهدفة بعناية والالتزام بمعايير الجودة والصحة , وتوفير كافة المعدات والأدوات التي تساعد على تقديم خدمة أفضل للعميل , وعليك أن تهتم بعمل دعاية جيدة للمحل من طباعة فلايرز وعمل بنرات مضيئة بأماكن ملحوظة , ولا بد من التواصل مع رواد مواقع التواصل الاجتماعي من خلال تدشين صفحة خاصة بك على الفيس بوك تروج للمشروع وتضمن أن يراه أكبر عدد ممكن من الزبائن.

**#خطة, #عمل, #مطعم, #نموذج, مشروع**

دراسات جدوى