

دراسة جدوى مطعم المشويات

من أساسيات مشروع مطعم مشويات في السعودية، هو المستلزمات وهناك مجموعة من المستلزمات الواجب توافرها في المطعم وهي:

المعدات	السعر بالريال السعودي
مدخنة	٩٠٠٠
شواية كبيرة تتخطى حاجز	١٠٠٠٠
أسياخ حديدية	المجموعة بحدود ٥٠٠٠
ثلاجة حجم كبير	يمكن أن تكون بسعر ٩٠٠٠ للوحدة
منقل للشوي بالفحم	لن يتخطى ٦٠٠٠
آلة ترقيق اللحم	سعرها ١٠٠٠
ماكينة لفرم اللحم	تصل إلى ٣٠٠٠
قطاعة الخضراوات	يتراوح سعرها ما بين ٢٥٠
مقاليات	الوحدة تتراوح ما بين ٢٠٠
عجانات كهربائية	يمكن أن تصل إلى ١٠٠٠
غسالة صحون	تصل إلى ٣٠٠٠
ماكينات المياه الغازية	يمكن أن تتراوح إلى ٥٠٠
مبردات	يمكن أن تصل إلى ٦٠٠٠
ثلاجات عرض	يصل إلى ٥٠٠٠ للوحدة
عربات جمع وتحميل الصحون المتسخة	تتراوح ما بين ٣٠٠٠ للوحدة
وحدات تخزين	التكلفة كاملة قد تكون ٥٠٠٠
أباريق للمشروبات الساخنة	٣٠٠ للواحد
سكاكين للحوم	تتراوح ما بين ٢٠٠ للسكين الواحدة
حاويات قمامة	قد تصل إلى ٤٠٠ للوحدة
كراسي	الكرسي الواحد يصل إلى ٣٠٠
طاولات	الطاولة قد تصل إلى ٤٥٠ للوحدة
مجالس عربية	يصل إلى ١٠٠٠ للمجموعة الواحدة
أكواب	يتراوح بين ٢٠٠ للطبق
أطباق	يصل حتى ٢٠٠ للطبق
فناجين	يمكن أن يصل ٢٠٠ للطبق
سلال خبز	يمكن أن تكون ٢٠٠ للوحدة
أجهزة تجفيف اليدين	يصل إلى ٥٠٠ للواحد
هاتف "أرضي"	في حدود ٧٠٠
جهاز كاشير يمكن شراء بمبلغ	٢٠٠٠
مكيفات في صالات الزبائن	يتراوح من ٣٠٠٠ للواحد

العمالة اللازمة للمطعم

المطعم يبدأ عمله من خلال موظفيه أصحاب الخبرات في هذا المجال من قبل، ويمكن البدء بعدد قليل ولكن هم:

الموظف	الراتب بالريال السعودي
٢ معلمين في قسم المشاوي	بحد أدنى ٤٠٠٠ للمعلم الواحد
محاسب	بحدود ٦٠٠٠
٥ عمال على طاولات الزبائن	في حدود ٣٠٠٠ للنادل الواحد
٢ موظف توصيل خارجي	بحد أدنى ٤٠٠٠ للعمال
مدير مشروع	في حدود ٧٠٠٠ ريال
معلمين تجهيز اللحوم للشوي	بحد أدنى ٣٠٠٠ ريال
٢ مساعدين لمعلمين الشوي	في حدود ٣٢٠٠ للمساعد
مدير مطعم	بحد أدنى ٥٠٠٠ آلاف
المواد الخام لمشروع مطعم مشويات	

المواد الخام من أساسيات مشروع مطعم مشويات في السعودية، جوهر الموضوع المواد المستخدمة الخام من أجل بدء عملية التشغيل، ومن الأفضل الحصول عليها من خلال الموردين حتى يتم الحصول عليها بتكلفة قليلة، وتكون كالاتي:

المشروبات الغازية.

اللحوم.

الخضراوات والفاكهة.

التوابل.

الأكياس البلاستيكية.

الصابون لليدين.

المعقمات.

أعواد تسليك الأسنان.

مواد غذائية أخرى.

التسويق لمطعم المشويات

بعد التعرف على خطوات مشروع مطعم مشويات في السعودية، هناك أساليب عدة للتسويق من أجل المشروع ولمساعدته في نجاحه، والطرق هي:

حفل الافتتاح: يعد من أهم ما يلفت نظر الزبائن فأحداث ضجة في المنطقة يجعل السكان متشوقين إلى تجربة المطعم، ويتم ذلك من خلال الأصوات العالية وتوزيع الإعلانات الصغيرة التي تحمل قائمة الطعام.

وسائل التواصل الاجتماعي: في العصر الحالي أصبح للمواقع الإلكترونية تأثير السحر على مستخدميه لذلك يجب عليك التواجد في كل المواقع وتحديث المنشورات بشكل دوري، كما أنه يجب تعيين من يستطيع تلقي الطلبات وإيصالها في وقت مناسب للزبائن.

اللوحات الإعلانية: صناعة مجموعة من اللوحات الإعلانية في الأماكن المجاورة للمطعم تساعد في زيادة الزبائن.

الإعلان عن الاستعداد لتجهيز الاحتفالات والعزائم: في المناسبات قد لا تجد ربات البيوت وقت من أجل صناعة الطعام، لذلك فإن التأكيد على إمكانية عمل ذلك يعد من الأمور التي تلفت الزبائن للمطعم، ولا يجب نسيان عمل عروض وخصومات عليهم.

عمل وجبات في المواسم وتوزيعها: توزيع وجبات في مواعيد إفطار رمضان والمناسبات العامة كاليوم الوطني ويوم التأسيس وغيره، يعمل على جذب الزبائن، كما يمكن إقامة تخفيضات على أسعار الوجبات والطعام بشكل عام.

إعداد قوائم طعام سهلة: من أهم أسباب إقبال الزبائن على مطاعم المشويات دون غيرها هو وجود شرح وافي وأسعار واضحة للطعام المقدم، ولا مانع من إضافة القليل من الصور الحقيقية.