

## دراسة جدوى مشروع مطعم شاورما

### 1- اسم المشروع

يعد اختيار الاسم المناسب للمشروع أحد أهم العوامل التي تؤثر على نجاحه، حيث يجب اختيار اسم لافت وجديد والابتعاد عن الأسماء التقليدية المكررة، بالإضافة إلى التفكير في شكل اللافتة الخاصة بالمحل حتى يكون الاسم ظاهرًا فيها بشكل جيد، والألوان بديعة ومميزة لجذب نظر الزبائن إلى المحل.

### 2- موقع المحل

يعد الموقع من أهم البنود التي تخدم فكرة المشروع، ويلزم توافر البنود التالية به:

- من المهم أن يكون في منطقة حيوية وتمتاز بكثافة سكانية عالية.
- يُفضل الابتعاد عن الأماكن التي يوجد بها العديد من المحلات التي تعمل على تقديم نفس الخدمة.
- يجب اختيار المناطق التي يوجد بها الطلاب أو الموظفين.
- اختيار المكان بمساحة لا تقل عن 500 متر مربع.
- من المهم أن يتواجد في دور أرضي حتى يكون الأمر مناسبًا لفئات العمر المختلفة من أجل الدخول والخروج بأريحية.

### 3- معدات المطعم

إن مطعم الشاورما من المشاريع التي تحتاج إلى دراسة شاملة ودقيقة بخصوص الماديات، حتى يتم توفير كافة المعدات اللازمة لإعداد الطعام، والتي تتمثل فيما يلي:

- فرن.
- ثلاجة كبيرة لحفظ اللحوم والدجاج والمواد الخام الخاصة بالطهي.
- ثلاجة صغيرة لعرض المشروبات الباردة.
- أنابيب الغاز.
- وجود مكيف للهواء.
- إحضار كراسي وطاولات لكافة الزبائن والعاملين كذلك.
- طاولة لإعداد الطعام.

- كمبيوتر وجهاز خاص بطباعة الفواتير.
- إحضار شفاط.
- آلة لتجهيز الدجاج واللحم.
- أدوات للطهي من ملاعق وسكاكين.
- صابون لغسل الأيدي.
- مناديل ورقية.
- أطباق.

#### 4- المواد الخام للمشروع

توجد بعض المواد الخام التي لا بد من توفيرها في المطعم حتى يتم إعداد الشاورما الطازجة والذبيذة، والتي تتمثل فيما يلي:

- لحم بقري جيد ودجاج طازج.
- المشروبات الغازية والمعلبات والمياه المعدنية.
- بهارات الطعام المختلفة والمتنوعة مع الحرص على أن يكون هناك إضافات لذبيذة وغير منتشرة.
- وجود كاتشب ومايونيز مع السلطات والثومية.
- إحضار أوراق الفويل لتغليف الساندويتش.
- أكياس للمطعم مطبوع عليها اسمه.

#### 5- عمالة المطعم

من الجدير بالذكر أن مطعم الشاورما لا يحتاج إلى الجهد أو الخبرة فكل ما هناك أنه يجب توفير العامل الذي لديه خبرة في جعل الساندويتش يشتمل على كافة المكونات بشكل مميز.

أما بالنسبة بقية الأطعمة التي لا بد من تقديمها مع الشاورما هي الأرز، الحلويات والسلطات وغيرها فهي تحتاج إلى طبخ خبير حتى يصبح المذاق خاصاً ومميزاً لدى العملاء، ومن خلال السطور الآتية نذكر عدد العمالة التي يحتاج إليها مطعم الشاورما:

- عامل نظافة للمكان.

- مُشرف على العاملين في المحل وجودة الطعام.
- عامل تنظيم الخضراوات وتجهيز الأطعمة قبل الطهي.
- طبّاح جيد من أجل إعداد الأرز والحلويات.
- عامل لتقطيع اللحم أو الدجاج من أسياخ الشاورما.
- رجل كاشير.
- طيار للتوصيل المنزلي.
- عامل يقوم بأخذ الطلب من الزبائن في المطعم.
- عامل للتقديم المشروبات أو تجهيز العصائر الطازجة.

## 6- التسويق للمشروع

من أهم عوامل نجاح أي مشروع هو الدعاية، حيث يمكن القيام بطباعة بعض الملصقات التي تحمل اسم المطعم مع العروض التي يقوم المطعم بتقديمها في تلك الفترة، والقيام بتوزيعها بالقرب من المطعم، كما توجد وسائل أخرى للتسويق تتمثل فيما يلي:

- في البداية الحصول على التراخيص والأوراق اللازمة لفتح المطعم من قبل وزارة الصحة والتغذية والحكومة.
- التسويق الإلكتروني هو الهدف الأول والأساسي، حيث يقوم الناس حاليًا بطلب الطعام من المنزل.
- الاهتمام بعمل عروض مستمرة حيث إن العروض تجذب العديد من الزبائن وتشجعهم على الشراء.
- لا بد من توفير الملصقات التي تحتوي على العروض بجانب منيو المطعم الرئيسي.
- اجعل العروض خاصة بالطلاب والموظفين نظرًا لكونهم الفئة الأكبر في طلب الطعام.
- وضع هدايا من المقبلات والإضافات على أحجام معينة من الساندويتشات.

## تكلفة إنشاء مطعم شاورما

من أهم البنود التي لا بد من الانتباه إليها عند القيام بعمل دراسة جدوى مشروع مطعم شاورما هي حساب التكلفة التي يحتاج إليها المشروع، والتي تتمثل فيما يلي:

المعدات	التكلفة
سعر شواية الشاورما ذات الجهتين	من 10000 - 18000
آلة الشاورما من جهة واحدة	من 5000 - 10000
لافتة للمحل	500 - 1000
مايونيز وكاتشب	500
رواتب العمالة	تبدأ من 1500
فواتير المياه والكهرباء	قد تصل إلى 1000 شهرياً
التكلفة كحد أقصى	من 10000 - 15000