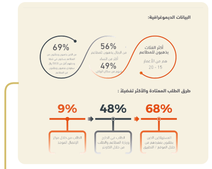
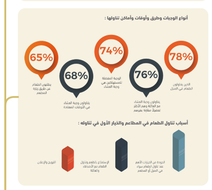
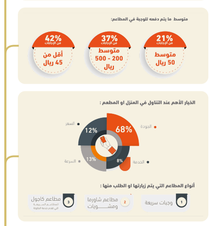
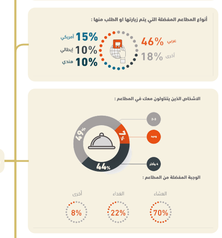
دراسة جدوى المطاعم

تحليل السوق: فهم عملائك والمنافسين

- الخطوة الأولى في دراسة الجدوى هي تقييم طلب السوق المحلي لمطعمك
  - تحليل السوق: تطبيق على الدراسة
    - يمكنك فهم السوق الخاص بك عن طريق الإجابة على أسئلة مثل
      - هل هناك ما يكفي من العملاء المحتملين في المنطقة؟
        ما هي تفضيلاتهم واحتياجاتهم؟
        من هم منافسوك، وكيف يمكنك تمييز نفسك عنهم؟
    - 
    - 
    -
    - 
    - 
    -
    -
    -
    -
    -
    -
    -
  - تحليل الموقع: العثور على المكان المناسب لمطعمك
    - بمجرد تحديد السوق المستهدف، فقد حان الوقت للعثور على الموقع المثالي لمطعمك. يعد موقع مطعمك عاملًا حاسمًا في تحديد نجاح المطعم
    - الموقع الجيد
      مرئي
      يمكن الوصول إليه بسهولة
      لديه مواقف للسيارات
  - التحليل المالي: تقييم الجدوى المالية لفكرة مطعمك
    - دعونا نتحدث عن المال. إن إدارة مطعم هو عمل تجاري، وستحتاج إلى إنشاء خطة مالية لضمان نجاحه.
    - يجب أن يغطي التحليل المالي ما يلي:
      تكاليف البدء
      النفقات الجارية
      توقعات الإيرادات
      إسقاط التدفق النقدي
      العائد المتوقع على الاستثمار

التحليل التشغيلي: التخطيط للعمليات الفعالة

- يدور عنصر التحليل التشغيلي في دراسة الجدوى حول التخطيط للعمليات اليومية السلسة والفعالة لمطعمك
- ضع في اعتبارك الموارد المختلفة المطلوبة لتشغيل مطعمك، بما في ذلك
  - التوظيف
  - المعدات
  - اللوازم
  - إدارة المخزون
  - يمكن أن يساعدك إجراء التحليل التشغيلي في تحديد مستويات التوظيف المثالية لمطعمك، واختيار المعدات المناسبة للشراء أو الإيجار، وإنشاء سلاسل التوريد للحفاظ على جودة الطعام. من خلال تحليل طريقة عمل مطعمك، يمكنك تحديد الموارد اللازمة للعمليات الناجحة

التحليل القانوني: الالتزام باللوائح والمتطلبات

- يتطلب تشغيل المطعم الالتزام بالعديد من القوانين واللوائح، مثل
  - الحصول على التراخيص والتصاريح اللازمة
  - الالتزام بقواعد الصحة والسلامة
  - اتباع قوانين تقسيم المناطق والوفاء بالالتزامات الضريبية
  - يعد إجراء بحث حول المتطلبات القانونية لمطعمك والتأكد من امتثالك لجميع القوانين واللوائح المعمول بها أمرًا بالغ الأهمية. يمكن أن يساعدك إجراء التحليل القانوني في التأكد من أن مطعمك يعمل ضمن القانون وتجنب المشكلات القانونية المحتملة في المستقبل

عملية إجراء دراسة جدوى مطعم

- الخطوة الأولى: تحديد نطاق دراسة الجدوى
  - تحديد نطاق الدراسة يتضمن ما يلي
    - تحديد مفهوم مطعمك
    - السوق المستهدف
    - الميزانية
    - الجدول الزمني
    - سيساعدك تحديد نطاق دراستك في تحديد ما تحتاج إلى تحقيقه والموارد التي ستحتاجها للقيام بذلك.
- الخطوة الثانية: إجراء البحث الأولي
  - قبل البدء بدراسة الجدوى، من الضروري إجراء بحث أولي لفهم السوق
    - يمكنك جمع معلومات حول
      - اتجاهات الصناعة
      - تفضيلات المستهلكين
      - عادات الأكل
      - الأسعار
      - يمكنك جمع المعلومات من مجموعة متنوعة من المصادر، بما في ذلك تقارير السوق وقواعد البيانات الحكومية والجمعيات التجارية
- الخطوة الثالثة: تحليل السوق والمنافسة
  - حان الوقت لتحليل السوق والمشهد التنافسي
    - يجب تحديد منافسيك
    - نقاط القوة والضعف لديهم
    - الأساليب التي يستخدمونها لجذب العملاء
    - حدد ميزاتك التنافسية
    - تحديد الفرص والتهديدات في السوق لثلاث سنوات
    - تحديد حجم السوق وإمكانات النمو
- الخطوة الرابعة: إجراء تحليل SWOT
  - أداة استراتيجية قيمة تستخدم لتقييم نقاط القوة والضعف والفرص والتهديدات في مطعمك. تتطلب هذه الخطوة تحديد العوامل الداخلية والخارجية التي قد تؤثر على نجاح مطعمك
  - بعد تحليل SWOT
- الخطوة الخامسة: تطوير المفهوم وخطة العمل
  - يجب تطوير خطة عمل شاملة للمطعم تحدد
    - مفهوم مطعمك
    - بيان المهمة
    - الجمهور المستهدف
    - استراتيجية التسويق
    - قائمة الطعام
    - التسعير
    - التوظيف
    - الخطة المالية
- الخطوة السادسة : إجراء التحليل المالي
  - هيكل التمويل
  - الموازنة الافتتاحية
  - قائمة الدخل
  - العائد على الاستثمار
  - قائمة التدفق النقدي
- الخطوة السابعة: تحليل النتائج وإعداد تقرير التوصيات
  - بعد الانتهاء من الخطوات السابقة، حان الوقت لتقييم نتائج دراسة الجدوى الخاصة بك وإعداد تقرير يتضمن التوصيات. يجب أن يقدم التقرير ملخصًا للنتائج النهائية

التحليل الفني: الاستفادة من التكنولوجيا لتعزيز تجربة العملاء

- وأخيرًا، عليك أن تأخذ في الاعتبار الاحتياجات التكنولوجية والبرمجيات لمطعمك مثل
  - أنظمة نقاط البيع
  - أنظمة الحجز
  - منصات الطلب عبر الإنترنت
  - التقنيات الأخرى التي يمكن أن تساعد في تبسيط عملياتك وتعزيز تجربة العملاء
  - في النهاية، الهدف من التحليل الفني هو تحديد الحلول التقنية التي من شأنها أن تخدم احتياجات مطعمك على أفضل وجه، مع تلبية احتياجات وتفضيلات عملائك أيضًا

Presented with xmind