[ﻧﻤﻮذج ﺧﻄﺔ ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻣﻄﻌﻢ](https://5aznh.com/business-plan-project-ready)

ﻧﻤﻮذج ﺧﻄﺔ ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻣﻄﻌﻢ

**ﻧﻤﻮذج ﺧﻄﺔ ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻣﻄﻌﻢ** ، ﺗﻌﺘﺒﺮ اﻟﻤﺸﺎرﻳﻊ اﻟﺼﻐﻴﺮة واﻟﻤﺘﻮﺳﻄﺔ ﻫ اﻻﺗﺠﺎه اﻟﻤﺴﺘﻘﺒﻠ ﻟﻠﻌﺪﻳﺪ ﻣﻦ

اﻟﺸﺒﺎب واﻟﺬي ﺳﻮف ﻳﺴﺎﻋﺪ ﻋﻠ ﺧﻔﺾ ﻣﻌﺪﻻت اﻟﺒﻄﺎﻟﺔ، وﻣﻦ ﺧﻼل اﻟﻤﻘﺎل اﻟﺮاﻫﻦ ﻓ “[ﺻﻨﺎع اﻟﻤﺎل](https://baytdz.com/)“، ﻧﺤﺎول أن ﻧﻘﺪم ﻟﻢ ﻧﻤﻮذج ﺧﻄﺔ ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻟﻤﻄﻌﻢ، وأﻫﻢ اﻟﺨﻄﻮات اﻟﻼزﻣﺔ ﻟﻮﺿﻊ ﺗﺼﻮر ﻧﻤﻮذج ﺧﻄﺔ

ﻋﻤـﻞ ﻣﺸـﺮوع ﻣﻄﻌـﻢ ﻓﻨﺘﻨـﺎول أﻫـﻢ ﺷـﺮوط ﻧﺠـﺎح اﻟﻤﺸـﺮوع وﻛﻴﻔﻴـﺔ ﻋﻤـﻞ دراﺳـﺔ اﻟﺠـﺪوى, ﺑﺎﻹﺿﺎﻓـﺔ إﻟـ

ﻟﻴﺴﺘﺮﺷﺪ ﺑﻪ أي ﺷﺎب ﻳﺮﻏﺐ ﻓ اﻓﺘﺘﺎح ﻣﺸﺮوﻋﻪ اﻟﺨﺎص .

ﺳﺘﺠﺪ ﻓ 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 واﻟﺘ ﺗﺴﺎﻋﺪك ﻋﻠ

ﺣﺴﺎب ﻛﺎﻓﺔ ﻣﺼﺮوﻓﺎت اﻟﺘﺸﻐﻴﻞ واﻟﺘ ﺗﺘﻀﻤﻦ ” أﺟﻮر اﻟﻌﻤﺎﻟﺔ – وﻓﻮاﺗﻴﺮ اﻟﻤﻴﺎه واﻟﻬﺮﺑﺎء – اﻹﻳﺠﺎر‐

وﻣﺎﻓﺂت وﺣﻮاﻓﺰ ﻟﻠﻌﻤﺎل – اﻟﻬﺎدر “

ﻛﻤﺎ ﻳﺘﻢ ﺣﺴﺎب إﺟﻤﺎﻟ اﻹﻳﺮادات اﻟﻤﺘﻮﻗﻌﺔ ﻟﻠﻤﺸﺮوع وﻣﻨﻬﺎ ” إﻳﺮادات اﻟﻄﻌﺎم – إﻳﺮادات اﻟﻤﺸﺮوﺑﺎت –

ﺗﺤﺼﻴﻞ ﻧﺴﺒﺔ %12 ﺧﺪﻣﺔ ” . اﻗﺮأ أﻳﻀﺎ ﻋﻦ ﻫﺬا اﻟﻤﻮﺿﻮع اﻟﻬﺎم ﻟﻸﻫﻤﻴﺔ: [دراﺳﺔ ﺟﺪوى ﻣﺸﺮوع ﻣﺘﺐ دﻋﺎﻳﺔ وإﻋﻼن](https://baytdz.com/feasibility-study-project-advertising-office)

**أوﻻ ﺧﻄﻮات ﻧﻤﻮذج ﺧﻄﺔ ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻣﻄﻌﻢ**

اﻻﺳﺘﻘﺮار ﻋﻠ اﺧﺘﻴﺎر ﻣﺎن ﻣﻨﺎﺳﺐ ﻟﺘﺸﻐﻴﻞ ﻣﻄﻌﻢ ﺑﻤﻌﻨ ان ﻳﻮن اﻟﻤﺎن ﻣﺄﻫﻮﻻ ﺑﺎﻟﺴﺎن

وﻳﺘﻮﺳﻂ ﻣﻨﻄﻘﺔ راﺋﺠﺔ .

ﻋﻤﻞ ﺗﺼﻮر ﻟﻠﻤﻴﺰاﻧﻴﺔ اﻟﻤﺒﺪﺋﻴﺔ ﻟﻠﻤﺸﺮوع . ﺗﺼﻤﻴﻢ دراﺳﺔ اﻟﺠﺪوى اﻟﺘ ﺳﻴﻘﻮم ﻋﻠﻴﻬﺎ اﻟﻤﺸﺮوع واﻟﺘ ﺗﺸﺘﻤﻞ ﻋﻠ ﻛﺎﻓﺔ ﻧﻔﻘﺎت اﻟﻤﺸﺮوع

وﻛﺎﻓﺔ إﻳﺮاداﺗﻪ . ﺗﺼﻤﻴﻢ أﺣﺪ ﺑﺮاﻣﺞ اﻟﻤﺒﻴﻮﺗﺮ اﻟﺘ ﻳﺘﻢ ﻣﻦ ﺧﻼﻟﻬﺎ ﺣﺼﺮ ﻛﺎﻓﺔ اﻟﻤﺒﻴﻌﺎت واﻟﻤﺸﺘﺮﻳﺎت اﻟﺨﺎﺻﺔ

ﺑﺎﻟﻤﺸﺮوع .

وﺿﻊ ﺗﺼﻮر ﻟﺨﻄﺔ اﻟﻌﻤﻞ واﻟﺘ ﺗﺴﺘﻠﺰم ﺗﺤﺪﻳﺪ ﻋﺪد اﻟﻌﻤﺎﻟﺔ اﻟﻤﻄﻠﻮﺑﺔ واﻟﺮواﺗﺐ اﻟﻤﺘﻮﻗﻌﺔ.

اﻟﺘﻤﺮﻳﻦ ﻋﻠ ﻣﺎ ﺳﻴﻘﺪﻣﻪ اﻟﻤﻄﻌﻢ ﻣﻦ آﻛﻼت وأﺻﻨﺎف ﻟﻠﺰﺑﺎﺋﻦ وﺣﺎوﻟﻪ ﻋﻤﻞ ﺗﻘﻴﻴﻢ ﻣﺒﺪﺋ ﻟﻠﻄﻬﺎة .

وﺿﻊ ﺑﺮﻧﺎﻣﺞ ﺗﺪرﻳﺒ ﻟﻺدارﻳﻴﻦ واﺧﺘﺒﺎر ﻋﻤﺎل اﻟﻨﻈﺎﻓﺔ واﻟﺘﺄﻛﺪ ﻣﻦ ﻛﻔﺎﺋﺘﻬﻢ . اﻟﺘﺠﻬﻴﺰ ﻟﻺﻋﻼن ﻋﻦ اﻟﻤﺸﺮوع ﺑﺎﻟﺸﻞ اﻟﻤﻼﺋﻢ اﻟﺬي ﻳﺴﺎﻋﺪ ﻋﻠ ﻧﺠﺎﺣﻪ ووﺻﻮﻟﻪ ﻷﻛﺒﺮ ﻋﺪد ﻣﻦ

 اﻷﻓﺮاد. ﻻﺑﺪ أن ﺗﺤﺪد اﻟﻔﺌﺔ اﻟﻤﺴﺘﻬﺪﻓﺔ ﻣﻦ اﻟﻤﺴﺘﻬﻠﻴﻦ اﻟﺬي ﻳﻘﻮم اﻟﻤﻄﻌﻢ ﺑﺘﻮﺟﻴﻪ اﻟﺨﺪﻣﺔ إﻟﻴﻬﻢ ﻟﺘﺤﺪد

ﻣﻌﺪل ﻧﻔﻘﺎﺗﻚ واﻟﻤﻮﻗﻊ اﻷﻓﻀﻞ ﻣﻼﺋﻤﺔ ﻻﻓﺘﺘﺎح اﻟﻤﻄﻌﻢ .

اﻟﺒﺪء ﻓ اﻟﺘﺠﻬﻴﺰات واﻟﺪﻳﻮرات اﻟﺨﺎﺻﺔ ﺑﺎﻟﻤﻄﻌﻢ .

ﺗﻮﻓﻴﺮ ﻣﺎ ﺗﺤﺘﺎﺟﻪ ﻣﻦ ﻣﻮاد ﺧﺎم ﻟﻠﺒﺪء ﺑﺎﻟﻤﺸﺮوع ﻣﻦ ﺧﻀﺮوات وﻓﻮاﻛﻪ وﻟﺤﻮم وﻋﺼﺎﺋﺮ .

# أﻫﻢ اﻷﺳﺒﺎب اﻟﺘ ﻳﻤﻦ أن ﺗﺆدى ﻟﻔﺸﻞ ﻣﺸﺮوع اﻟﻤﻄﻌﻢ

وﻳﻨﺒﻐ أن ﻧﺄﺧﺬ ﺑﻌﻴﻦ اﻻﻋﺘﺒﺎر ﻋﻨﺪ وﺿﻊ ﺧﻄﺔ ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻣﻄﻌﻢ أن اﻟﻤﻄﺎﻋﻢ ﻣﻦ أﺑﺮز اﻟﻤﺸﺎرﻳﻊ اﻟﺘ ﻧﺎدرا ﻣﺎ ﺗﺨﺴﺮ ﻷن اﻟﻄﻌﺎم ﻣﻦ اﻻﺣﺘﻴﺎﺟﺎت اﻟﺮﺋﻴﺴﻴﺔ ﻟﻺﻧﺴﺎن ﺑﻐﺾ اﻟﻨﻈﺮ ﻋﻦ اﻟﻄﺒﻘﺔ اﻟﺘ ﻳﻨﺘﻤ إﻟﻴﻬﺎ وﻟﻦ

ﻟﻮ ﻻ ﻗﺪر اﻟﻪ ﻓﺸﻞ اﻟﻤﺸﺮوع ﻓ ﺑﺪاﻳﺎﺗﻪ ﻳﻮن ذﻟﻚ ﺑﺴﺒﺐ ﻣﺠﻤﻮﻋﺔ ﻋﻮاﻣﻞ رﺋﻴﺴﻴﺔ وﻫ :

إدارة اﻟﻤﻄﻌﻢ .

ﺟﻮدة اﻟﻄﻌﺎم اﻟﻤﻘﺪم .

ﻋﺪم ﺗﻤﻮﻳﻞ اﻟﻤﺸﺮوع ﻛﻤﺎ ﻳﻨﺒﻐ .

ﻋﺪم اﺧﺘﻴﺎر اﻟﻤﻮﻗﻊ اﻟﻤﻼﺋﻢ ﻻﻓﺘﺘﺎح اﻟﻤﻮﻗﻊ .

# اﻷﻳـﺪي اﻟﻌﺎﻣﻠـﺔ اﻟﻼزم ﺗﻮاﻓﺮﻫـﺎ ﻋﻨـﺪ اﻟﺒـﺪء ﻓـ ﻧﻤـﻮذج ﺧﻄـﺔ

**ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻣﻄﻌﻢ**

ﻳﻌﺘﺒﺮ ﻣﺸﺮوع اﻟﻤﻄﻌﻢ ﻣﻦ اﻟﻤﺸﺮوﻋﺎت اﻟﺨﺪﻣﻴﺔ وﺑﺎﻟﺘﺎﻟ ﻓﺈن ﻧﺠﺎح اﻟﻤﺸﺮوع ﻳﺮﺗﺒﻂ ارﺗﺒﺎﻃﺎ ﻣﺒﺎﺷﺮ ﺑﺎﻟﻌﻤﺎﻟﺔ

اﻟﺘ ﻳﻘﻮم ﻋﻠﻴﻬﺎ ﻧﺠﺎح اﻟﻤﺸﺮوع وﺗﻮﻓﻴﺮ اﻟﺨﺪﻣﺔ ﻟﻠﺠﻤﻬﻮر ﺑﺸﻞ ﻻﺋﻖ:

أن ﻛﻨﺖ ﺳﺘﻘﺪم ﻣﺨﺒﻮزات ﻓ ﻣﻄﻌﻤﻚ ﻓﺴﻮف ﻳﻮن أوﻓﺮ ﻟﻚ اﻻﺳﺘﻌﺎﻧﺔ ﺑﺨﺒﺎز ﺧﺎص ﺑﻤﻄﻌﻤﻚ .

اﻻﺳﺘﻌﺎﻧﺔ ﺑﺈﺛﻨﺎن ﻣﻦ اﻟﻄﺒﺎﺧﻴﻦ ﻟﻄﻬ اﻟﻮﺟﺒﺎت وإﻋﺪادﻫﺎ .

اﻻﺳﺘﻌﺎﻧﺔ ﺑﺜﻼث ﺷﺒﺎب ﻟﻠﻌﻤﻞ ﻋﻠ ﺧﺪﻣﺔ اﻟﺰﺑﺎﺋﻦ .

ﻣﻮﻇﻒ ﻛﺎﺷﻴﺮ .

ﺷﻴﻒ ﻣﺘﺨﺼﺺ ﺑﺈﻋﺪاد اﻟﺤﻠﻮﻳﺎت واﻟﻌﺼﺎﺋﺮ .

ﻣﻮﻇﻒ اﺳﺘﻘﺒﺎل .

اﻻﺳﺘﻌﺎﻧﺔ ﺑﺜﻼث ﻋﻤﻞ ﻧﻈﺎﻓﺔ ﻟﻀﻤﺎن اﻟﺤﻔﺎظ ﻋﻠ ﻧﻈﺎﻓﺔ اﻟﻤﺎن 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 ﻋﻠ ﺣﺎﺟﺔ اﻟﺴﻮق ﻓﻴﻤﺎ ﻳﺘﻌﻠﻖ ﺑﻨﺸﺎط اﻟﻤﻄﺎﻋﻢ ودراﺳﺔ ﻋﺪد اﻟﻤﻨﺎﻓﺴﻴﻦ ﺑﻨﻔﺲ اﻟﻤﺠﺎل وﻛﺬﻟﻚ أﻫﻢ

اﻟﻘﻮاﻧﻴﻦ اﻟﺘ ﺗﺤﻢ ﻧﺸﺎط اﻟﻤﻄﺎﻋﻢ واﻟﺘﺼﺎرﻳﺢ اﻟﻤﻄﻠﻮﺑﺔ وﻻﺑﺪ وأن ﺗﻘﻮم ﺑﺪراﺳﺔ اﻟﻔﺌﺔ اﻟﻤﺴﺘﻬﻠﺔ اﻟﺘــ ﺗﺴــﺘﻬﺪﻓﻬﺎ ﺑﻤﺸﺮوﻋــﻚ وﻛﺬﻟــﻚ ﺗﺤﺪﻳــﺪ ﻧــﻮع اﻷﻃﻌﻤــﺔ اﻟﺘــ ﺳــﺘﻘﺪﻣﻬﺎ ﻫــﻞ ﻫــ وﺟﺒــﺎت او

ﺳﻨﺪوﺗﺸﺎت وﻫﻞ اﻟﻤﻨﻄﻘﺔ اﻟﻤﺤﻴﻄﺔ ﺑﻤﻮﻗﻊ اﻟﻤﻄﻌﻢ ﻣﻦ ﻃﻼب اﻟﺠﺎﻣﻌﺔ أم ﻃﻼب اﻟﻤﺪارس. ﺗﺘﻄﻠﺐ وﺿﻊ ﺧﻄﺔ اﻟﻤﺸﺮوع أﻳﻀﺎ أن ﺗﻘﻮم ﺑﺘﺤﺪﻳﺪ اﻷﺻﻮل اﻟﺜﺎﺑﺘﺔ وﻫ ﻛﺎﻓﺔ ﺗﺠﻬﻴﺰات اﻟﻤﺎن

ﻣﻦ ﻃﺎوﻻت وأﺟﻬﺰة ﻛﻬﺮ ﺑﻴﺔ . ﻻﺑﺪ وان ﺗﻘﻮم ﺑﻌﻤﻞ ﺗﺼﻮر ﻟﺘﺎﻟﻴﻒ اﻟﺘﺸﻐﻴﻞ اﻟﺘ ﻳﺘﻄﻠﺒﻬﺎ ﻣﺸﺮوﻋﻚ وﻟﺘﺤﺴﺐ أﻳﻀﺎ ﺧﺪﻣﺔ

اﻟﻤﺮاﻓﻖ ﻣﺜﻞ ﻓﻮاﺗﻴﺮ اﻟﻤﻴﺎه واﻟﻬﺮﺑﺎء وﺧﺪﻣﺔ اﻟﻮاى ﻓﺎى وﺧﻼﻓﻪ .

ﺗﺤﺪﻳﺪ ﺗﻠﻔﺔ اﻟﺮواﺗﺐ اﻟﻤﺨﺼﺼﺔ ﻟﻠﻌﻤﺎﻟﺔ ﻋﻠ ﺣﺴﺐ ﺳﺎﻋﺎت اﻟﻌﻤﻞ . دراﺳﺔ ﻃﺒﻴﻌﺔ اﻟﺴﻮق واﻟﺘﻌﺮف ﻋﻠ ﻣﻨﺎﻓﺴﻴﻚ وﻣﺤﺎوﻟﺔ اﻛﺘﺴﺎح اﻟﺴﻮق ﻣﻦ ﺧﻼل ﺗﻘﺪﻳﻢ ﻋﺮوض

أﺳﻌﺎر وﺧﺪﻣﺎت ﺑﺄﺳﻌﺎر أﻗﻞ ﻟﻠﺰﺑﺎﺋﻦ ﻟﺘﺠﺘﺬﺑﻬﻢ ﻟﻤﻄﻌﻤﻚ اﻟﺠﺪﻳﺪ .

وﺿﻊ ﺗﺼﻮر ﻟﻺﻳﺮادات اﻟﻤﻨﺘﻈﺮة ﻣﻦ اﻟﻤﺸﺮوع . ﻧُﺮﺷﺢ ﻟﻢ أﻳﻀﺎ ﻫﺬا اﻟﻤﻮﺿﻮع اﻟﻬﺎم: [ﻣﺸﺮوع ﻣﺤﻞ ﺳﺎﻋﺎت ﺑﺎﻟﺘﻔﺼﻴﻞ](https://baytdz.com/project-hours-shop-in-detail)

# وإﻟﻴـﻚ ﺑﻌـﺾ اﻟﻨﺼﺎﺋـﺢ ﻋﺰﻳـﺰي اﻟﻘـﺎرئ ﻓـ ﺣـﺎل رﻏﺒـﺖ ﻓـ

**ﻧﻤﻮذج ﺧﻄﺔ ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻣﻄﻌﻢ**

ﻻﺑﺪ ﻣﻦ أن ﺗﺨﺘﺎر اﻷﻳﺪي اﻟﻌﺎﻣﻠﺔ اﻟﻤﺎﻫﺮة واﻟﻤﺪرﺑﺔ وذات اﻟﺨﺒﺮة اﻟﺴﺎﺑﻘﺔ . ﻻﺑﺪ أن ﺗﺤﺪد ﻧﻮﻋﻴﺔ اﻷﻃﻌﻤﺔ اﻟﺘ ﺳﻮف ﺗﻘﺪﻣﻬﺎ ﻟﻠﺠﻤﻬﻮر ﻓ 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 اﻟﻤﺎﻓﺂت واﻟﺤﻮاﻓﺰ ﻟﻠﻌﺎﻣﻠﻴﻦ .

ﻣﺤﺎوﻟﺔ ﺗﻘﺪﻳﻢ أﻧﻮاع ﺟﺪﻳﺪة وﻣﺘﻤﻴﺰة ﻣﻦ اﻟﻄﻌﺎم اﻟﺘ ﺗﺠﺘﺬب اﻟﻤﺴﺘﻬﻠﻴﻦ . ﺗﺨﺼﻴﺺ أﻳﺎم ﺑﺎﻷﺳﺒﻮع ﻟﺘﻘﺪﻳﻢ وﺟﺒﺎت ﻣﺠﺎﻧﻴﺔ ﻟﻠﺠﻤﻬﻮر وإﺿﺎﻓﺔ ﺧﺪﻣﺎت ﺗﺮﻓﻴﻬﻴﺔ ﺑﺎﻟﻤﺎن

ﺧﺎﺻﺔ ﺑﺎﻹﺟﺎزات واﻟﻌﻄﻼت .

اﻟﺤﺮص ﻋﻠ ﻣﺮاﻋﺎة ﻧﻈﺎﻓﺔ اﻟﻤﺎن 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 .

ﻻﺑﺪ وان ﻳﻮن إﺳﻢ اﻟﻤﻄﻌﻢ وﺗﺠﻬﻴﺰاﺗﻪ ﻣﻌﺒﺮة ﻋﻦ ﻧﻮﻋﻴﺔ اﻟﻮﺟﺒﺎت اﻟﺘ ﻳﻘﺪﻣﻬﺎ اﻟﻤﻄﻌﻢ . ﻣﺤﺎوﻟﺔ اﻟﺘﻘﻠﻴﻞ ﻣﻦ ﻧﺴﺒﺔ اﻟﻬﺎدر ﺣﻴﺚ أﻧﻚ ﺗﻌﺘﻤﺪ ﻋﻠ اﺳﺘﻬﻼك ﻣﻮاد ﻏﺬاﺋﻴﺔ ﻻﺑﺪ وأن ﺗﻮن ﻃﺎزﺟﺔ

وﺻﺤﻴﺔ .

ﻻﺑﺪ وان ﺗﺤﺎول اﻻﺳﺘﻔﺎدة ﻣﻦ ﺧﺒﺮات ﻣﻦ ﺳﺒﻘﻮك ﺑﻨﻔﺲ ﻧﻮع اﻟﻨﺸﺎط . ﻣﻦ اﻟﻀﺮوري اﻟﺤﻔﺎظ ﻋﻠ ﺟﻮدة اﻟﻄﻌﺎم اﻟﻤﻘﺪم ﺑﺤﻴﺚ ﻻ ﺗﻘﻞ اﻟﺠﻮدة ﻣﻊ اﻟﻮﻗﺖ ﺑﻌﺪ ﺿﻤﺎﻧﻚ

ﻻﺟﺘﺬاب اﻟﺰﺑﺎﺋﻦ .

أن ﻧﻤﻮذج ﺧﻄﺔ ﻋﻤﻞ ﻣﺸﺮوع ﻣﻄﻌﻢ ﻳﻤﺜﻞ اﻟﺼﻮرة اﻟﻤﺘﻤﻠﺔ ﻓ ذﻫﻨﻚ ﻋﻦ اﻟﻤﺸﺮوع اﻟﺬي ﺗﺮﻏﺐ ﻓ ﺑﺪﺋﻪ

وﻳﻌﻨ أﻧﻚ ﻗﺪ ﻗﻤﺖ ﺑﺪراﺳﺔ ﻣﺘﻔﺤﺼﺔ وﻣﺘﻤﻌﻨﺔ ﻟﻠﺴﻮق وﻣﺘﻄﻠﺒﺎﺗﻪ وﻋﻤﻞ دراﺳﺔ اﻟﺠﺪوى اﻟﻼزﻣﺔ اﻟﺘ

ﺗﺠﻨﺒﻚ اﻟﻮﻗﻊ ﺑﺄﺧﻄﺎء اﻵﺧﺮﻳﻦ وﻟﻚ ﺗﺘﻤﻦ ﻣﻦ وﺿﻊ ﺧﻄﺔ ﻧﺎﺟﺤﺔ ﻹدارة ﻣﺸﺮوﻋﻚ ﻋﻠﻴﻚ أن ﺗﺮﻛﺰ ﻋﻠ

ﻣﺠﻤﻮﻋﺔ ﻣﻦ اﻷﻫﺪاف وﻣﻨﻬﺎ ﺗﺤﺪﻳﺪ ﻣﺎن ﻣﻄﻌﻤﻚ ﺑﻤﺎ ﻳﺘﻼﺋﻢ ﻣﻊ ﻧﺸﺎﻃﻪ وﺣﺎﺟﺎت اﻟﻤﺴﺘﻬﻠﻴﻦ ﺑﺎﻟﻤﻨﻄﻘﺔ , ﺗﻘﺪﻳﻢ أﺳﻌﺎر ﺗﻨﺎﻓﺴﻴﺔ وﺟﻮدة أﻓﻀﻞ , ﻣﺤﺎوﻟﺔ اﻻﺳﺘﻔﺎدة ﻣﻦ اﻟﺨﺒﺮات اﻟﺴﺎﺑﻘﺔ ﻟﻶﺧﺮﻳﻦ ﺑﻨﻔﺲ اﻟﻤﺠﺎل,ﻛﻤﺎ أن ﻧﺠﺎح اﻟﺨﻄﺔ ﻳﻌﺘﻤﺪ ﻋﻠ ﺗﺤﺪﻳﺪ اﻟﻔﺌﺔ اﻟﻤﺴﺘﻬﻠﺔ ﺑﻌﻨﺎﻳﺔ واﻻﻟﺘﺰام ﺑﻤﻌﺎﻳﻴﺮ اﻟﺠﻮدة واﻟﺼﺤﺔ , وﺗﻮﻓﻴﺮ ﻛﺎﻓﺔ اﻟﻤﻌﺪات واﻷدوات اﻟﺘ ﺗﺴﺎﻋﺪ ﻋﻠ ﺗﻘﺪﻳﻢ ﺧﺪﻣﺔ أﻓﻀﻞ ﻟﻠﺠﻤﻬﻮر , وﻋﻠﻴﻚ أن ﺗﻬﺘﻢ ﺑﻌﻤﻞ دﻋﺎﻳﺔ ﺟﻴﺪة ﻟﻠﻤﺤﻞ ﻣﻦ ﻃﺒﺎﻋﺔ ﻓﻼﻳﺮز وﻋﻤﻞ ﺑﻨﺮات ﻣﻀﻴﺌﺔ ﺑﺄﻣﺎﻛﻦ ﻣﻠﺤﻮﻇﺔ , وﻻﺑﺪ ﻣﻦ اﻟﺘﻮاﺻﻞ ﻣﻊ رواد ﻣﻮاﻗﻊ اﻟﺘﻮاﺻﻞ اﻹﺟﺘﻤﺎﻋ ﻣﻦ ﺧﻼل ﺗﺪﺷﻴﻦ ﺻﻔﺤﺔ ﺧﺎﺻﺔ ﺑﻚ ﻋﻠ اﻟﻔﻴﺲ ﺑﻮك ﺗﺮوج ﻟﻠﻤﺸﺮوع وﺗﻀﻤﻦ أن

ﻳﺮاه اﻛﺒﺮ ﻋﺪد ﻣﻤﻦ ﻣﻦ اﻟﺰﺑﺎﺋﻦ.

**#ﺧﻄﺔ, #ﻋﻤﻞ, #ﻣﻄﻌﻢ, #ﻧﻤﻮذج, ﻣﺸﺮوع**

**دراﺳﺎت ﺟﺪوى**