

مشروع مطعم بيتزا في السعودية

دراسة جدوى مشروع مطعم بيتزا في السعودية

البيتزا أكلة إيطالية الأصل ولكن أصبحت من أشهر الأكلات السريعة المفضلة في كثير من الدول العربية، ويقبل عليها الكثير من الأشخاص الكبار والصغار، لذا يعد إنشاء مطعم بيتزا أحد المشاريع التي تلقى نجاحًا وتحقق أرباحًا كبيرة، وحتى يكون الأمر ناجحًا فيجب أن يهتم القائم عليه بعمل دراسة جدوى له ليعرف القيمة المادية التكلفة له حيث يحتاج المشروع إلى بعض التجهيزات، وندناول فيما يلي أهم البنود:

أولاً تحديد المكان، فيجب على صاحب المشروع اختيار مكان مناسب لإقامته بحيث يكون المطعم في مكان حيوي ويفضل أن يتواجد في مكان لا يكون فيه أحد المطاعم التي تقدم بيتزا.

من البنود الهامة التي يجب الالتفات لها عند عمل دراسة جدوى مطعم بيتزا في السعودية أن تهتم بعمل التراخيص لأن الحصول على تراخيص من البلدية في المدينة التي تقيم فيها سوف يحتاج إلى عدة إجراءات وكذلك بعض التكاليف المادية التي يجب وضعها في الحسبان فيلزم: الحصول على سجل تجاري، موافقة الهيئة العامة للغذاء، إجراء بعض الفحوصات الخاصة بالأمن والسلامة مثل الاطمئنان على سلامة المعدات المستخدمة في المطعم.

التصاميم الخاصة بالمطعم

من أحد الأمور المكلفة والتي تعد من البنود الهامة في دراسة الجدوى هو تصميم المكان من حيث الدهانات والديكورات اللازمة، ويمكن لتقليل التكلفة عمل بعض الديكورات البسيطة والمبتكرة في ذات الوقت.

معدات وخامات مطعم البيتزا

إكمالاً لعرض دراسة جدوى مشروع مطعم بيتزا في السعودية، فيجب أن تهتم في الدراسة على معرفة تكاليف المعدات والخامات التي يحتاجها المطعم وهي:

فرن لخبز البيتزا حسب ميزانيتك.

عجانة.

فراة.

أدوات إعداد البيتزا مثل الطاسات والسكاكين وما إلى ذلك من أدوات.

أدوات خاصة بالمطعم مثل أطباق وشوك وسكاكين الطعام.

علب كرتون من أجل تعليب البيتزا.

الخضروات وأنواع الجبن المختلفة، وكذلك بعض أنواع اللحوم التي يتم احتياجها في إعداد البيتزا.

توظيف أفراد العمل بالمطعم

استرسالاً في عرض دراسة جدوى مشروع مطعم بيتزا في السعودية فيجب توضيح بند العمالة، فعليك أن تحدد عدد العمال الذين سوف تحتاجهم، ويعود ذلك على حسب مساحة المطعم فإذا كان المطعم صغير وتريد أن تخفض التكلفة فسوف يتوجب عليك توظيف ثلاثة عمال على الأقل.

تكلفة مطعم بيتزا في السعودية

بناءً على العديد من الدراسات التي أقيمت من قبل أصحاب المشاريع ان تكلفة مطعم البيتزا قد تصل إلى مائة ألف ريال، وقد تزيد عن ذلك وقد تقل في حالة كان المطعم صغير الحجم وبدون وجود خدمة توصيل الطلبات.

نصائح عند إنشاء مطعم بيتزا

الجدير بالذكر بعد عرض دراسة جدوى مشروع بيتزا في السعودية التنويه على بعض النصائح وهي:

اجعل المطعم متخصص في كافة أنواع البيتزا فقط والمعجنات أمثال الفطائر المتنوعة.

اهتم بتوفير خدمة توصيل الطلبات المنزل فسوف يساهم ذلك على زيادة المبيعات.

أن تكون البيتزا التي تقدمها لها نكهة مميزة وجودة عالية حتى تحتفظ للزبائن.

اجعل أماكن الجلوس هادئة ونظيفة حتى يشعر الزبون بالراحة النفسية عند دخول المكان.

مطعم البيتزا والمعجنات من المشاريع التي تلاقي نجاحًا في كثير من الدول العربية والأجنبية، لكن لا يمكننا تحديد نسبة ربح واضحة ومؤكدة لأن الأمر يتعلق بكثير من الأمور مثل مكان المطعم وجودة المنتج المقدم بالإضافة لحسن الإدارة.