

دراسة جدوى مشروع محل فطائر

يُعد مشروع محل الفطائر من المشاريع الصغيرة الناجحة والمربحة التي لا تتطلب رأس مال كبير وتناسب مختلف الفئات، ويعكس حب الناس للفطائر سواء كانت حلوة أو مالحة كوجبة خفيفة أو سريعة.

دراسة جدوى مشروع محل فطائر

هو فكرة تجارية جذابة تلبي حاجة السوق للأطعمة السريعة والجذابة، ومن خلال التخطيط الجيد، ودراسة السوق، وضمان الجودة يمكن تحقيق أرباح مستدامة.

تحديد فكرة المشروع:

يعتمد على تقديم فطائر متنوعة تناسب جميع الأذواق، ويمكن تقديم:

- فطائر مالحة مثل الجبنة، السبانخ، اللحم، والزيتون.
- فطائر حلوة مثل الشوكولاتة، العسل، والقرفة.
- فطائر صحية مكونات خالية من الجلوتين أو منتجات عضوية.

دراسة السوق:

قبل البدء في المشروع يجب دراسة السوق المحلي لتحديد الطلب على الفطائر، والتعرف على المنافسين، ومن أهم النقاط التي يجب أخذها بعين الاعتبار:

- فهم احتياجات العملاء وهل يفضل العملاء الفطائر التقليدية أم الإبداعية؟
- تحديد المنافسين ومعرفة نقاط قوتهم وضعفهم.
- يجب أن يكون الموقع في منطقة حيوية مثل الأحياء السكنية أو بجانب المدارس والجامعات.

التكاليف المتوقعة:

- إيجار المحل يختلف حسب الموقع والمساحة.
- فرن، معدات العجن، وأواني تقديم، وثلاجات.
- تصميم بسيط ومريح يجذب العملاء.
- طحين، زيوت، حشوات متنوعة.
- رواتب طهارة ومساعدين حسب حجم العمل.

● فواتير المياه والكهرباء.

● طباعة القوائم.

● إنشاء حسابات على مواقع التواصل الاجتماعي.

● تصميم عروض خاصة لجذب العملاء.

الإيرادات المتوقعة:

يعتمد الربح المتوقع على عدد الفطائر المباعة يوميًا وسعر البيع، فمثلاً إذا تم بيع 100 فطيرة يوميًا بسعر 10 ريال لكل فطيرة، فإن الدخل اليومي سيكون 1000 ريال، ما يعادل 30,000 ريال شهريًا.

التسويق:

● استخدام وسائل التواصل الاجتماعي من خلال نشر صور جذابة للفطائر وعروض خاصة.

● إطلاق عروض افتتاحية مثل خصومات أو فطائر مجانية للعملاء الجدد.

● التعامل مع تطبيقات التوصيل مثل Hunger Station و Talabat لتوسيع نطاق الوصول.

عوامل النجاح:

● الحفاظ على جودة المكونات وطعم مميز.

● تقديم أنواع جديدة من الفطائر بشكل دوري.

● الاهتمام برأي العميل وحل المشكلات بسرعة.

المخاطر وكيفية التعامل معها:

● المنافسة الشديدة يمكن مواجهتها بتقديم عروض مميزة وجودة أفضل.

● ارتفاع التكاليف ويمكن إدارة المخزون بعناية والبحث عن موردين بأسعار مناسبة.

● ضعف الطلب الموسمي ويمكن تقديم عروض خاصة خلال الفترات الهادئة.

تصميم مشروع محل فطائر

يتطلب مزجًا بين الجوانب العملية والجمالية، واختيار الموقع المناسب، تجهيز المعدات، وتوفير تجربة مميزة للعملاء يساهم بشكل كبير في نجاحه ومع العناية بالديكور والجودة سيصبح المحل وجهة مفضلة لمحبي الفطائر.

اختيار الموقع والمساحة:

- منطقة حيوية مثل الأحياء السكنية أو بالقرب من الجامعات والمدارس.
- شارع رئيسي أو مركز تجاري يضمن توافد العملاء.
- محل بمساحة تتراوح بين 30 إلى 50 متر مربع.
- تخصيص مساحة للعملاء إذا كنت تخطط لتقديم أماكن جلوس.

تقسيم المحل:

- زجاج واجهة شفاف لعرض المحل من الخارج.
- لوحات إعلانية جذابة مع اسم المحل وشعار يعكس هوية المكان.
- عرض المنتجات الجاهزة أو عروض اليوم في الواجهة.
- مكان مخصص لتحضير الفطائر مزود بفرن كهربائي أو غازي، وماكينات للعجن.
- تخصيص قسم لتجهيز الحشوات المختلفة.
- استخدام طاولات وأسطح عمل من الستانلس ستيل لسهولة التنظيف.
- كاونتر استقبال وتقديم الطلبات مع شاشة عرض قائمة الطعام.
- منطقة انتظار للطلبات الخارجية.
- طاولات وكراسي بسيطة ومريحة.
- ديكور يجعل المكان دافئاً وجذاباً.

التصميم الداخلي:

- اختيار ألوان دافئة ومريحة مثل البيج، الأخضر الفاتح أو الأصفر.
- استخدام ألوان تعكس نوعية المنتجات مثل البني (للدقيق) والذهبي (للفطائر المخبوزة).
- إضاءة ساطعة في منطقة العمل لتسهيل المهام.
- إضاءة خافتة ودافئة في منطقة الجلوس لإضفاء جو مريح.
- لوحات جدارية تعرض صور الفطائر أو مكونات طبيعية طازجة.

- استخدام عناصر خشبية أو نباتات صناعية لإضافة لمسة جمالية.
- شعار المحل مطبوع على الحائط أو كلوحة مضيئة.

المعدات المطلوبة:

- فرن كهربائي أو غازي.
- ماكينة عجن و خلاط.
- ثلاجة لتخزين المكونات.
- أدوات الطهي والتقطيع (ملاعق، سكاكين، ألواح تقطيع).
- طاولات عمل من الستانلس ستيل.
- طاولات وكراسي (إذا توفر مكان للجلوس).

نظام الخدمة والتوصيل:

- إنشاء منطقة مخصصة لتعبئة الطلبات الخارجية.
- التعاون مع تطبيقات التوصيل مثل "هنقرستيشن" أو "طلبات".
- تصميم عبوات مميزة بشعار المحل.

الهوية البصرية للمحل:

- تصميم بسيط يُبرز فكرة الفطائر مع رمز مثل قطعة فطيرة.
- قوائم واضحة باللغتين العربية والإنجليزية.
- زي موحد للموظفين يحمل شعار المحل.

المساحة الخلفية للمخزن:

- تخزين الدقيق، الزيوت، والمكونات الأخرى.
- التأكد من توافر نظام تهوية جيد للحفاظ على جودة المكونات.

الاهتمام بالصحة والنظافة:

- توفير أدوات نظافة مثل معقمات الأيدي و سلال قمامة.

- الالتزام بمعايير الصحة والسلامة الغذائية.

التكنولوجيا والخدمات:

- تركيب نظام نقاط بيع (POS) لتسهيل عملية الدفع.
- استخدام شاشة لعرض الطلبات الجاهزة.
- توفير واي فاي مجاني إذا كانت هناك منطقة جلوس.

تصميم تجربة العملاء:

- استقبال العملاء بترحيب حار.
- تقديم فطائر بشكل جذاب على أطباق أو عبوات فاخرة.
- إضافة عروض مميزة، مثل قهوة مجانية مع كل فطيرة صباحية.

تراخيص مشروع محل فطائر

يجب الحصول على التراخيص اللازمة لضمان الامتثال للقوانين واللوائح المحلية.

- صورة البطاقة لإثبات هوية مقدم الطلب.
- صورة من البطاقة الضريبية لإثبات التسجيل الضريبي.
- مستخرج رسمي من السجل التجاري لإثبات تسجيل النشاط التجاري.
- شهادة صحية للعاملين خاصة بالمحلات التي تقدم أو تحضر أو تتداول الأغذية والمشروبات.
- صورة من عقد الملكية أو الإيجار مع الاطلاع على الأصل، ويجب أن يكون العقد مثبت التاريخ وساري المفعول لمدة لا تقل عن سنة، ومحدد به النشاط المطلوب ترخيصه.
- صورة من رخصة البناء أو ما يفيد التقدم بطلب لتقنين وضع العقار.
- تقرير هندسي معتمد يثبت السلامة الإنشائية للعقار في حالة عدم وجود رخصة بناء أو تقنين وضع العقار أو مخالفته لشروط الترخيص.
- رسم توضيحي (كروكي) يبين موقع المحل ومشمئل على اسم الحي أو المنطقة واسم الشارع ورقم العقار (إن وجد).
- تقديم طلب الترخيص إلى المركز المختص مرفقاً بالرسومات والمستندات المطلوبة.

- دفع رسوم المعاينة بعد قبول الطلب مبدئيًا يتم دفع رسوم معاينة.
- إجراء المعاينة من قبل الجهات المختصة للتأكد من استيفاء الشروط.
- إصدار الترخيص بعد استيفاء جميع الشروط ودفع الرسوم المطلوبة يتم إصدار الترخيص.
- إدارة الدفاع المدني والحرائق للتأكد من توفر اشتراطات السلامة.
- إدارة التنظيم والإدارة للتأكد من مطابقة المحل للاشتراطات البنائية.
- وزارة البيئة في حالة الأنشطة التي لها تأثير على البيئة.
- وزارة التموين والتجارة الداخلية للمحلات التي تملك حق توزيع الحصص التموينية.