

# دراسة جدوى مشروع طبخ الجماعات (CATRING)



[www.nouha.net](http://www.nouha.net)



+213-770-201-652 / +213 043 56 44 89



TLEMCEN – ELKIFFEN ( les amandines)

من أجل إنشاء مشروع طبخ الجماعات (CATRING) لا بد من دراسة السوق والأسعار المنافسة لضمان النجاح واستمرارية المشروع لأن مجال الأغذية والمشروبات تحتاج إلى مراعاة جودة المنتج والخامات المستخدمة وطريقه التقديم كما يجب العناية بنظافة الطعام والأواني المستخدمة في الطهي كما لابد من لمسة جمالية و الإبداع في الشكل النهائي حتى يصل الى الزبائن والحضور في مختلف المناسبات والحفلات.

وهذه العوامل تعد ضرورية ومؤثرة في نجاح المشروع واستمراريته ونحن الآن نرى العديد من الأسر والافراد الذين يسوقون منتجاتهم عبر وسائل التواصل الاجتماعي ويعرضون صور الوجبات والولائم جاهزة التحضير او نصف جاهزة وهذا لعرض خدماتهم و ما يميزهم عن غيرهم.



## معدات وتجهيزات المطبخ :

لا يستهان بالمعدات اللازمة والمناسبة لتحقيق النجاح في تحضير الوجبات والأكلات الموجهة إلى الولائم والحفلات خصوصا أنها تقدم إلى عدد كبير من الأشخاص ،لهذا لابد من استعمال العدد الكافي من المعدات التي تتناسب مع عدد الوجبات واللواحق كما يجب اختيار التجهيزات وفق ما يتماشى مع نوعية الطعام وما يناسبه أثناء التحضير، كما لابد من اختيار مكان مناسب لوضع هذه التجهيزات بما يساعد على السرعة في الأداء وتوزيع المهام على الفريق العامل.



## العمالة اللازمة لمشروع المطبخ:

بافتراض انك طبّاح محترف وقادر على صناعة الكثير من المأكولات الشهية، فهذا لا يعني أنك لست بحاجة إلى فريق من الموظفين لمساعدتك في العمل داخل المطبخ خصوصاً في حالة كان الطلب كثير والعدد كبير خصوصاً في الولائم والحفلات، لهذا لا بد من تعيين طبّاح للعمل معك أو مساعد لمساعدتك، كذلك ستحتاج إلى تعيين أشخاص لديه خبرة في المساعدة على الأعمال المطبخية وكذلك فريق لتوزيع الوجبات على الموائد والأشخاص، وعلى هذا لا بد من اختيار فريق عمل يمتاز الكفاءة العالية من الأداء والتعامل مع الضغط المحتمل لتلبية طلبات الحضور بكل احترام وفعالية.



## طريقة التسويق:

في البداية يتم عمل إعلانات ودعاية لنشر المشروع بين الناس ويمكن عمل ذلك عن طريق تعليق لافتات كما يمكن تعليق لافتة مضيئة على الواجهة في محل تستعمله لاستقبال الزبائن ، كذلك يمكنك تكليف من يقوم بتوزيع الأوراق الدعائية في على المارة أو على الحضور في مختلف الولائم والحفلات التي تقوم بخدمتها، وبالطبع يمكنك عمل حملات إعلانية على مواقع التواصل الاجتماعي ومختلف منصاته، وتستهدف بها سكان مدينتك والمناطق المجاورة لها، وبالطبع يفضل ان تقوم بنشر صور تحتوي على أنواع المأكولات التي يمكنك طهيها وحتى الأسعار الخاصة بها ويفضل أن تكون الأسعار مناسبة بحيث تضمن لك ربح مرضي وفي نفس الوقت لا يشعر الزبون بأنها مبالغ فيها. خلال فترة قصيرة سيعرف الكثير من الناس عن مشروعك.



## عوامل نجاح المشروع:

- يجب أن تكون ماهراً في الطهي لتضمن تقديم مأكولات شهية، تلقى إعجاب الزبائن.
- يجب تقديم خدمة نوعية ووجبات لائقة بكل مناسبة حسب الطلب.
- حاول أن تتحدث مع العملاء الذين سبق لهم وان تعاملوا معك لتعرف رأيهم في المنتجات وملاحظاتهم، وبالطبع يجب أن تضع تلك الملاحظات في الاعتبار فتعدل ما هو سلبي، وتؤكد على ما هو إيجابي.
- يجب أن تهتم بعنصر النظافة سواء نظافة المحل والمعدات او نظافة المنتجات، فبالنسبة لأغلب العملاء النظافة اهم من المذاق.
- حاول أن تصنع شعار خاص بمشروعك وتطبعه على الأدوات والمطويات والبطاقات التي توزعها، فالشعار يساعد العملاء على تذكرك.

