

# مشروع الأكل سريع



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



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



TLEMSEN – ELKIFFEN ( les amandines)

تحتل الوجبات السريعة مكانة كبيرة في مختلف الدول، بل أن وجودها أصبح لا غنى عنه، فهناك نسبة كبيرة من الأفراد تعتمد على الوجبات السريعة Fast Food، كما أن مثل تلك المشاريع من شأنها أن تحقق أرباح عالية لصاحبها، وذلك نظراً لأن الغذاء هو أول ما يبحث عنه الانسان ولا يمكن لأحد الاستغناء عنه سواء أكان غنياً أو فقيراً، وفي هذه المقالة على منصة تجارتنا سوف نتحدث عن مشروع وجبات سريعة

Fast Food



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



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



TLEMCEN – ELKIFFEN ( les amandines)

## ما هو مشروع وجبات سريعة Fast Food

يُعد مشروع الوجبات السريعة أحد الأفكار الحديثة نوعاً ما، والتي يتم من خلالها توفير مختلف أنواع الأطعمة والمشروبات السريعة أيضاً، والذي يتخذ أكثر من شكل بداية من ناصية صغيرة، أو عربة متحركة، وصولاً إلى مطعم كبير، لا تتلشى أفكار الأعمال التجارية المتعلقة بالأغذية أبداً لأن الجميع يحتاج إلى تناول الطعام عدة مرات في اليوم، هذا هو السبب في التركيز على مشاريع الطعام، لا سيما مشروع وجبات سريعة Fast Food، فمشاريع الطعام بوجه عام مجزية حقاً.



## ما المنتجات التي يقدمها مشروع وجبات سريعة Fast Food

يمكن لمشروع وجبات سريعة Fast Food أن يقدم مجموعة متنوعة من الأطعمة والمشروبات المختلفة، والتي تناسب مختلف الأذواق والأوقات، فهي ليست مطاعم متخصصة في تقديم وجبات الغداء أو الإفطار فحسب، بل تقدم مختلف أنواع الأطعمة التي تلائم مختلف فترات اليوم، وأحد أبرز الوجبات التي تقدمها

مشاريع الوجبات سريعة :

سندوتشات برجر. شاورما.

سندوتشات جبن رومي وغيرها من الجبن الأخرى.

بطاطس وبيض. سندوتشات كبدة وسجق. المعكرونات بمختلف أنواعها وأشكالها.

البيتزا والفطائر المُحلاة.

المشروبات السريعة.



## المكان المناسب لعمل مشروع وجبات سريعة

Fast Food إن اختيار المكان المناسب لأي مشروع هو أقوى عامل لنجاح المشروع نفسه، وخاصة مشاريع الطعام، والتي تحتاج لبيئة معينة، وأحد أفضل الأماكن التي يمكنك فيها عمل مشروع وجبات سريعة Fast Food هي تلك التي تتضمن كثافة سكانية ومارة كثيرين، مثل: مناطق الجامعات ، مناطق المدارس والمعاهد ، ومناطق الحدائق والمنتزهات ، مناطق المستشفيات ، مناطق وقوف السيارات أمام المحلات التجارية الضخمة ، المناطق الصناعية ومناطق الورش ، وغيرها من الأماكن المشابهة لتلك الواجهات، ففيها يكون هناك كثافة سكانية ضخمة، وبالطبع سيحتاج نصفهم على الأقل لشراء وجباتك السريعة على مدار اليوم، فمثل تلك الأماكن ستضمن لك نجاح مشروع الوجبات السريعة Fast Food الخاص بك



## المساحة التي يحتاجها مشروع وجبات سريعة Fast Food

إن مشاريع الطعام، خاصة إذا كانت في بدايتها، قد لا تحتاج لمساحة كبيرة، كما أنها لا تقتصر مكانها على المحلات فحسب، فيمكن أن تتم ممارستها من خلال إحدى العربات المخصصة لبيع الطعام، أو أحد المنصات في مكان ما، ولكن إذا كنت ستقوم بفتح المشروع في محل ما، فأنت في الغالب سوف تحتاج لمساحة لا تقل عن 20 متراً، وذلك مع الأخذ في الاعتبار أن المكان سيكون لإعداد الوجبات السريعة، ثم تقديمها للزبون في الحال.



## Fast Food متطلبات مشروع وجبات سريعة

كما تحدثنا أن مشروع الوجبات السريعة Fast Food ليس من المشاريع الضخمة التي تحتاج للعديد من المتطلبات والأدوات لبدء العمل فيها، فعلى العكس تماماً، أنت فقط تحتاج لشخصين يكونوا خبراء في إعداد الطعام، خاصة البرجر والسندوتشات المختلفة، مع إمكانية التغليف بشكل مقبول، وستحتاج أيضاً لشخص آخر يتولى عملية تنظيف المكان بشكل مستمر مع تلقي الطلبات وتوجيهها لمعدّي الطعام. أما بالنسبة للأدوات المستخدمة في مشروع وجبات سريعة Fast Food، فأنت في حاجة إلى ماكينة شاورما، جريل صاج للبرجر، قلاية بطاطس، ديب فريزر من نوع جيد، ثلاجة عرض للمياه الغازية والعصائر المعلبة، وأدوات مطبخية متنوعة، كما أنك ستحتاج للحصول على اللحوم والخضروات التي ستستخدمها من أماكن موثوق منها.



## عوامل نجاح المشروع

هناك العديد من العوامل التي يمكن أن تساعدك في نجاح مشروع الوجبات السريعة Fast Food، والتي يجب أن تضعها في الاعتبار إذا كنت مقبلاً على ذلك المشروع وتريد أن تضمن نجاحه، حيث: يجب عليك الاهتمام بجودة ونوعية الأطعمة المُقدّمة، من حيث الطعم والشكل والحجم أيضاً. يجب عليك مراعاة نظافة المكان، فالأشخاص ينفرون من المطاعم الغير نظيفة، مع الحرص على عناصر الأمن الغذائي وتوفير منتجات تراعي الشروط الصحية. الاهتمام بأسعار الأطعمة التي تقدمها، مع جعلها مناسبة للشريحة التي تستهدفها، فإذا كنت في مكان شعبي فليس من الممكن أن تجعل سعر طعامك مرتفعاً للغاية، فاحرص دوماً على ألا تزيد أسعار طعامك عن أسعار الطعام في المحلات المنافسة. السرعة في إعداد الطعام، فالأفراد لا يحبون التأخير في تقديم الطعام، فدوماً ما يكونوا على نوع من العجلة من أمرهم، لذلك احرص على السرعة في إعداد وتقديم الطعام.

