

مطعم البوفيه المفتوح

(فكرة لمشروع تجاري)

صالح الهطالي

٢٦ من ذي القعدة لعام ١٤٢٤ هـ / ١٨ من يناير لعام ٢٠٠٤ م

ملاحظة: الأرقام المذكورة هنا حول التكاليف والرواتب وغير ذلك محسوبة بالريال العماني، وهي فقط نماذج، ولمن يرغب في تطبيق الفكرة فعليه التعديل في تلك الأرقام بما يتناسب مع الزمان والمكان.

التكلفة المقترحة لكل وجبة

الفئة العمرية	التكلفة
١ إلى ٥ سنوات	مجاناً
٥ إلى ١٠ سنوات	ريال واحد
١٠ سنوات فما فوق	ثلاثة ريالات

أنواع المأكولات

■ عمانية، تركية، صينية، هندية.

- شروبات، سلطات، وجبات رئيسية، مشاوي، سندوشات، بيتزا، فطائر، حلويات، خبز التنور، خبز عماني(عادي)، خبز عماني (الرخال)، مشروبات (ماء، قهوة، شاي، مشروبات غازية، عصائر).

من مميزات المطعم

- قسم خاص بالرجال فقط وقسم للعائلات (كل عائلة في غرفة مستقلة مع دورة مياه خاصة بها).
- دورات مياه نظيفة.
- طاولات أنيقة، كراسي خاصة للأطفال.
- لحوم ودواجن طازجة.
- جميع المأكولات حلال وتُعدُّ بطريقة ليس فيها مخالفات شرعية.
- يمنع التدخين في كل أقسام المطعم.
- عدم بث الأغاني والموسيقى (يمكن أن تُبثَّ من سماعات المطعم أناشيد إسلامية فقط).
- واي فاي مجانية.

ساعات الخدمة

- من الثانية عشرة ظهرًا إلى الثالثة بعد الظهر، ومن السادسة مساءً إلى الثانية عشرة ليلاً.

القدرة الاستيعابية

- ٢٠ طاولة لقسم الرجال + ٢٠ طاولة لقسم العائلات.
- عدد ساعات الخدمة = ٣ ساعات للغداء و ٦ ساعات للعشاء = ٩ ساعات في اليوم.

- تستوعب كل طاولة ٤ أشخاص من الكبار.
- باعتبار أن كل شخص سيحتاج إلى ساعة كاملة لتناول الوجبة، وباعتبار أن كل طاولة تستوعب ٤ أشخاص فإن عدد الأشخاص (الكبار فقط) الذين يمكن أن يأكلوا في البوفيه في اليوم الواحد = ٤٠ طاولة × ٤ أشخاص في كل طاولة × ٩ ساعات في اليوم = ١٤٤٠ شخصًا.

التكاليف المبدئية لإقامة المشروع

المادة	التكلفة التقديرية
سجل تجاري	٥٠٠ ريال
لوحة للمحل	٣٥٠٠ ريال
ديكور المحل	٥٠٠٠ ريال
الطاولات	٤٠ طاولة × ٥٠ ريال قيمة كل طاولة = ٢٠٠٠ ريال
الكراسي	٤٠ طاولة × ٤ كراسي لكل طاولة × ١٠ ريال قيمة كل كرسي = ١٦٠٠ ريال
الثلاجات	٤ ثلاجات × ٥٠٠ ريال للثلاجة = ٢٠٠٠ ريال
حواسيب للإدارة والمحاسبة + البرامج المتعلقة بها	٢٠٠٠ ريال
أواني الطهي وإعداد الطعام	٥٠٠ ريال
صحنون	٤٠ طاولة × ٤ أشخاص لكل طاولة × ٢ صحن لكل شخص × ١ ريال قيمة كل صحن = ٣٢٠ ريال
ملاعق + شوك + سكاكين	٤٠ طاولة × ٤ أشخاص لكل طاولة × ٢ مجموعة لكل شخص × ١ ريال قيمة كل مجموعة = ٣٢٠ ريال
أكواب ماء وشاي وقهوة	٢٠٠ ريال
توصيل خدمات الكهرباء والماء والهاتف	٣٠٠ ريال
جلب الطباخين الأجانب	٨ طباخين (اثنان من كل بلد) × ١٠٠٠ ريال قيمة المأذونيات والتذاكر لكل طباخ = ٨٠٠٠ ريال

شراء مواد الطبخ الأولية	٥٠٠ ريال
المجموع	٢٦,٧٤٠ ريال

المصاريف الشهرية المتوقعة

المادة	التكلفة التقديرية
رواتب الطباخين العمانيين	٢ × ٥٠٠ ريال = ١٠٠٠ ريال
رواتب الطباخين الأتراك	٢ × ٣٠٠ ريال = ٦٠٠ ريال
رواتب الطباخين الصينيين (مسلمين)	٢ × ٣٠٠ ريال = ٦٠٠ ريال
رواتب الطباخين الهنود (مسلمين)	٢ × ٣٠٠ ريال = ٦٠٠ ريال
محاسبين	٢ × ٣٠٠ ريال = ٦٠٠ ريال
مضيفين	٦ × ٢٠٠ ريال = ١٢٠٠ ريال
عمال للنظافة وغسيل الأواني	٢ × ١٠٠ ريال = ٢٠٠ ريال
إيجار المكان	٢٠٠٠ ريال
فواتير الخدمات	٥٠٠ ريال
طاولات(*)	٤٠ طاولة × ١ ريال = ٤٠ ريال
كراسي(*)	١٦٠ كرسي × ¼ ريال = ٤٠ ريال
أواني(*)	١٠ ريال
صحون + ملاعق + أكواب(*)	١٠ ريال
منظفات	٣٠ ريال
ثلاجات(*)	٢٠ ريال
ديكور(*)	٥٠ ريال
المجموع	٨,٣٠٠ ريال

* قيمة الشراء ÷ العمر الافتراضي (بالأشهر)

التكاليف التقديرية لقيمة كل وجبة يأكلها الشخص البالغ

ملاحظة: هذه التكاليف فقط لتقدير العائدات، كما سُنْبِين لاحقًا.

الصنف	المتوسط	أفضل الأحوال
شورية	٢٠٠ بيسة	١٠٠ بيسة
مقبلات	٢٠٠ بيسة	١٠٠ بيسة
سلطة	٢٠٠ بيسة	١٠٠ بيسة
أرز	٢٠٠ بيسة	١٠٠ بيسة
لحم	٥٠٠ بيسة	٢٠٠ بيسة
دجاج	٥٠٠ بيسة	٢٠٠ بيسة
سمك	٢٠٠ بيسة	١٠٠ بيسة
خبز	١٠٠ بيسة	٥٠ بيسة
حلويات	٢٠٠ بيسة	١٠٠ بيسة
مشروبات	١٠٠ بيسة	٥٠ بيسة
المجموع	٢ ريال و ٤٠٠ بيسة	١ ريال و ١٠٠ بيسة

الأرباح المتوقعة

كما هو معلوم فإن طاولات المطعم لن تكون ممتلئة بالناس في كل الأوقات، ولذلك سنفترض هنا أنه في الوقت الواحد تكون هناك ثمان طاولات فارغة (أي أربع في كل قسم)، وثمان طاولات في كل واحدة منها شخص واحد فقط، وثمان طاولات في كل واحدة منها شخصان، وثمان طاولات في كل واحدة منها ثلاثة أشخاص، وثمان طاولات في كل واحدة منها أربعة أشخاص. طبعًا، نحن نحتسب هنا الكبار والصغار، وأما الأطفال الذين هم دون الخامسة، والأطفال الذين يأكلون مجانًا فإننا لم نحتسبهم. الجدول التالي يوضح ما ذكرناه هنا:

عدد الطاولات في كل قسم	٤ طاولات	٤ طاولات	٤ طاولات	٤ طاولات	٤ طاولات
عدد الأشخاص في كل طاولة	بدون أشخاص	شخص واحد	شخصان	٣ أشخاص	٤ أشخاص

مجموع الأشخاص في القسم الواحد	صفر	٤ أشخاص	٨ أشخاص	١٢ شخص	١٦ شخص
مجموع الأشخاص في القسمين	صفر	٨ أشخاص	١٦ شخص	٢٤ شخص	٣٢ شخص
مجموع الأشخاص في جميع الساعات	صفر	$٧٢=٩ \times ٨$	$١٤٤=٩ \times ١٦$	$٢١٦=٩ \times ٢٤$	$٢٨٨=٩ \times ٣٢$
المجموع الكلي لعدد الأشخاص في القسمين في جميع الساعات	٧٢٠ شخصاً				

حساب العائدات في اليوم الواحد

لكي نجعل للتقديرات مصداقية فإننا سنفترض أنه يوجد طفلان في كل طاولة في قسم العائلات فقط ممن هم دون الخامسة، والذين سيأكلون مجاناً، وسنفترض أن تكلفة الوجبة الواحدة لكل منهم $\frac{1}{2}$ ريال، وعلى هذا فإن مجموع قيمة وجباتهم في اليوم الواحد هو ٢٠ ريال، وهذا المبلغ يتحمّله المطعم، وسنفترض أن نصف عدد الأشخاص (أي ٣٦٠ شخصاً) الذين سيأتون إلى المطعم هم من الأطفال في سن الخامسة إلى العاشرة، والنصف الباقي هم من الكبار من سن العاشرة فما فوق.

الفئة العمرية للأشخاص	٤٠ طفل من ١ - ٥ سنوات	٣٦٠ طفل من ٥ - ١٠ سنوات	٣٦٠ شخص من ١٠ سنوات فما فوق
سعر الوجبة الواحدة	صفر	١ ريال	٣ ريال
متوسط تكاليف الوجبة الواحدة	$\frac{1}{2}$ ريال	$\frac{1}{2}$ ريال	٢,٤٠٠ ريال
العائدات للشخص الواحد	صفر - $\frac{1}{2}$ ريال = $-\frac{1}{2}$ ريال	١ ريال - $\frac{1}{2}$ ريال = $\frac{1}{2}$ ريال	٣ ريال - ٢,٤٠٠ ريال = ٦٠٠ بيسة
مجموع العائدات لكل فئة	٤٠ طفل \times $-\frac{1}{2}$ ريال = -٢٠ ريال	٣٦٠ طفل \times $\frac{1}{2}$ ريال = ١٨٠ ريال	٣٦٠ شخص \times ٠,٦٠٠ ريال = ٢١٦ ريال
المجموع الكلي للعائدات في اليوم الواحد	$٣٧٦ = ٢٠ - ٢١٦ + ١٨٠$ ريال		

حساب صافي الأرباح

المجموع الكلي للعائدات في الشهر	$٣٧٦ \times ٣٠ = ١١,٢٨٠$ ريال
متوسط المصاريف الشهرية	٨,٣٠٠ ريال
الأرباح المتوقعة في الشهر	$٢,٩٨٠ = ١١,٢٨٠ - ٨,٣٠٠$ ريال

الأرباح المتوقعة في السنة	$12 \times 2,980 = 35,760$ ريال
---------------------------	---------------------------------

هذا يعني أن بإمكان المشروع أن يستردَّ رأس المال في أقل من تسعة أشهر، علمًا بأننا احتسبنا متوسط سعر الوجبة (أي ٢,٤٠٠ ريال) على أنه التكلفة التقديرية لجميع الأشخاص من سنِّ العاشرة فما فوق، وقد يكون هناك من الأطفال - وخاصة البنات - وكذلك النساء الذين لا يأكلون كثيرًا من الطعام.