

كيف تبدأ مشروع محل سندويتشات في عمان

الملخص التنفيذي

1.1 نظرة عامة على المشروع

مشروع محل السندويتشات في سلطنة عمان هو مطعم ثابت، متخصص في تقديم سندويتشات طازجة تُحضر حسب الطلب، سواء للأكل داخل المعلم أو للطلبات الخارجية. يستهدف المعلم المواقع الحضرية ذات الكثافة العالية مثل المناطق التجارية، الأحياء السكنية، المراكز التجارية، والمناطق القريبة من المؤسسات التعليمية.

على عكس عربات الطعام المتنقلة، يتميز محل السندويتشات بالاستقرار المكاني، وبناء ثقة أعلى لدى الزبائن، وحركة يومية أكثر توقعاً، مع إمكانية تقديم قائمة طعام أوسع. يركز المفهوم على الثبات في الجودة، النظافة، سرعة الخدمة، والأسعار المناسبة، مع الحفاظ على هوية بصرية قوية.

1.2 نموذج العمل

نوع النشاط: مطعم خدمة سريعة (QSR)

أسلوب الخدمة:

- الطلب من الكاونتر
- الطلبات الخارجية
- جلسات محدودة داخل المعلم

ساعات التشغيل: من 10 إلى 14 ساعة يومياً

مصادر الإيرادات:

- مبيعات السندويتشات
- وجبات كومبو
- المشروبات والإضافات الجانبية
- طلبات التموين والطلبات الجماعية
- منصات التوصيل

1.3 الهيكل القانوني والتسجيل (في عمان)

يمكن تسجيل المشروع في سلطنة عمان كالتالي:

- مؤسسة فردية (SPC): مناسبة للمشاريع ذات المالك الواحد
- شركة ذات مسؤولية محدودة (LLC): مناسبة للشراكات وخطط التوسيع المستقبلا

يتم التسجيل عبر مراكز سند للخدمات، مما يساعد على تقليل تكاليف التأسيس:

- مؤسسة فردية: من 100 إلى 300 ريال عُماني
- شركة ذات مسؤولية محدودة: من 300 إلى 500 ريال عُماني

(لا تشمل هذه التكاليف إيجار المحل، التأشيرات، أو الاستشارات المتخصصة عالية التكلفة)

1.4 المنتجات والخدمات

- سندويتشات ساخنة (دجاج، لحم، شاورما)
- سندويتشات باردة (تونة، دجاج مايونيز، خضار)
- خيارات نباتية وصحية
- وجبات كومبو (سندويتش + مشروب + طبق جانبي)
- طلبات التموين ووجبات المكاتب

متوسط سعر البيع: من 1.500 إلى 2.800 ريال عُماني

1.5 السوق المستهدف

- موظفو المكاتب
- الطلبة
- العائلات
- عملاء التوصيل

1.6 الميزة التنافسية

- الموقع الدائم يعزز الثقة والاعتمادية
- خدمة أسرع مقارنة بالمقاهي
- أسعار أقل من المطاعم ذات الخدمة الكاملة
- ثبات قوي في الهوية والعلامة التجارية
- سهولة دعم خدمات التوصيل والتموين

1.7 لعنة مالية مختصرة

- تكلفة التأسيس التقديرية: من 25,000 إلى 45,000 ريال عُماني
- الإيرادات الشهرية المتوقعة: من 4,000 إلى 9,000 ريال عُماني
- فترة الوصول لنقطة التعادل: من 14 إلى 24 شهراً
- الرؤية خلال 5 سنوات: إنشاء علامة سندويتشات متعددة الفروع

1.8 الرؤية والرسالة

الرؤية: أن يصبح محل علامة سندويتشات محلية موثوقة، معروفة بالجودة والسرعة والقيمة، في مختلف مناطق سلطنة عمان.

الرسالة: تقديم سندويتشات طازجة وبأسعار مناسبة، ضمن بيئة نظيفة ومنظمة، مع خدمة سريعة وتجربة مريحة للزبائن.

2. تفاصيل المشروع - المفهوم، الأهداف، استراتيجية القائمة، المعدات وهيكل الموظفين

2.1 مفهوم العدل ونموذج التشغيل

سيعمل محل السندويتشات كنشاط مطعم خدمة سريعة (QSR) مع تركيز قوي على السرعة، ثبات الجودة، وكفاءة الطلبات الخارجية، إلى جانب جلسات مدوددة داخل العدل.

عناصر المفهوم الأساسية:

- مطبخ مفتوح أو شبه مفتوح لتعزيز الشفافية والثقة
- الطلب والدفع من الكاونتر
- لوحات قائمة بسيطة وواضحة للزبائن
- سرعة دوران الطاولات
- اعتماد كبير على الطلبات الخارجية والتوصيل

المساحة المقترنة للمحل:

- من 30 إلى 60 متراً مربعاً (مساحة صغيرة بكفاءة تشغيل عالية)

2.2 أهداف المشروع

الأهداف قصيرة المدى (السنة الأولى)

- تأمين موقع استراتيجي ذو حركة مرتفعة
- استكمال تجهيز المحل وبدء التشغيل
- بناء وعي بالعلامة التجارية ضمن النطاق الجغرافي القريب
- الوصول إلى نقطة التعادل التشغيلي شهرياً

الأهداف متوسطة المدى (السنوات 2-3)

- تحسين القائمة بناءً على بيانات المبيعات
- زيادة مساهمة التوصيل والمعونين في الإيرادات
- تحسين الهوامش عبر التفاوض مع الموردين
- إعداد إجراءات تشغيل قياسية (SOPs) للتوسيع المستقبلي

الأهداف طويلة المدى (السنوات 4-5)

- افتتاح 2 إلى 3 فروع إضافية
- تطوير مطبخ تحضيري مركزي

- إنشاء علامة سندويتشات معروفة على مستوى سلطنة عمان

2.3 استراتيجية القائمة وهندسة المنتجات

الفئات الأساسية في القائمة

السندويتشات الساخنة المميزة

- دجاج مشوي
- دجاج حار
- ستيك لحم
- سندويتش على طريقة الشاورما

السندويتشات الباردة

- دجاج بالمايونيز
- تونة بالمايونيز
- خضار مع جبن

الخيارات النباتية والصحية

- سندويتش فلفل
- خضار مشوية
- خبز قمح كامل وخيارات قليلة الدهون

الإضافات والأطباق الجانبية

- بطاطس مقليه
- سلطات
- جبن إضافي وصوصات

وجبات الكومبو

- سندويتش + مشروب
- سندويتش + طبق جانبي + مشروب

مبادئ هندسة القائمة:

- عدد محدود من الأصناف للتحكم في التكاليف
- مشاركة المكونات بين عدة أصناف
- التركيز على وجبات الكومبو ذات الهوامش العالية مع إبرازها بصرياً

2.4 المعدات وتجهيز المجل

معدات المطبخ (تكاليف تقديرية)

- صاج شواء مسطح: 400 - 800 ريال عماني

- مكبس سندويتشات: 250 - 500 ريال عماني
- قلاية عميقه: 300 - 600 ريال عماني
- ثلاثة: 300 - 600 ريال عماني
- فريزر: 350 - 700 ريال عماني
- نظام شفط وغطاء تهوية: 800 - 1,500 ريال عماني
- طاولات تحضير من الستانلس ستيل: 300 - 600 ريال عماني

معدات الواجهة والبنية الأساسية

- نظام نقاط بيع (POS): 300 - 600 ريال عماني
- لوحات القائمة واللافتات: 200 - 500 ريال عماني
- الطاولات والكراسي: 1,200 - 500 ريال عماني
- كاميرات مراقبة وأنظمة أمان: 150 - 300 ريال عماني
- الهوية الداخلية والديكور: 500 - 1,500 ريال عماني

2.5 هيكل الموظفين والموارد البشرية

الفريق المبدئي المقتراح

مدير المعدل / المالك المشغل

- إدارة العمليات اليومية
- التحكم في المخزون والنقد
- تنظيم جداول الموظفين

طهاة / محضر و سندويتشات (2 موظفين)

- تحضير الطعام
- الالتزام بمعايير النظافة والجودة

كاشير / موظف خدمة (1 موظف)

- استقبال الطلبات
- خدمة الزبائن
- تنسيق طلبات التوصيل

الرواتب الشهرية التقديرية

- طهاة (2): من 360 إلى 500 ريال عماني
- كاشير: من 150 إلى 220 ريال عماني
- إجمالي الرواتب: من 510 إلى 720 ريال عماني

2.6 الفروقات الرئيسية مقارنة بنموذج عربة الطعام

- الموقع: ثابت مقابل منتقل
- الإيجار: مطلوب مقابل غير مطلوب
- الطاقة الاستيعابية: أعلى مقابل محدودة

- ثقة الزبائن: أعلى مقابل متوسطة
 - التوسيع: فروع متعددة مقابل عدة عربات
-

3. تحليل SWOT - نموذج محل السندويتشات (سياق سلطنة عُمان)

3.1 نقاط القوة

الموقع الدائم والظهور القوي للعلامة التجارية
وجود محل ثابت يعزز ثقة الزبائن، ويشجع على الزيارات المتكررة، ويقوى تذكر العلامة التجارية مقارنة بالمشابع المتنقلة.

قدرة تشغيلية يومية أعلى
إمكانية خدمة عدد أكبر من الزبائن في نفس الوقت من خلال الطلبات الداخلية، الخارجية، وخدمات التوصيل.

تنوع أكبر في القائمة
المساحة الأكبر للمطبخ تتيح إضافة أصناف أكثر، أطباق جانبية، مشروبات، ومنتجات موسمية محدودة.

الجاهزية لمنصات التوصيل
سهولة التكامل مع تطبيقات توصيل الطعام، مما يوسع قاعدة العملاء خارج الزبائن العباشين.

استقرار تشغيلي
ساعات عمل وموقع ثابت يقللان من عدم اليقين مقارنة بالنماذج المتنقلة.

3.2 نقاط الضعف

التكاليف الثابتة (الإيجار والخدمات)
الإيجارات الشهرية وفواتير الخدمات ترفع الضغط للوصول إلى نقطة التعادل، خصوصاً خلال فترات الطلب المنخفض.

الاعتماد على الموقع
اختيار موقع غير مناسب قد يؤثر بشكل كبير على حركة الزبائن والإيرادات.

تكلفة تأسيس أعلى
أعمال التجهيز، البنية التحتية للمطبخ، والجلسات تزيد من حجم الاستثمار الأولي مقارنة بعربات الطعام.

مرونة أقل
صعوبة تغيير الموقع في حال تغير حركة الزبائن.

3.3 الفرص

نمو الطلب على مطاعم الخدمة السريعة في عمان
المستهلك الحضري يتوجه بشكل متزايد نحو الوجبات السريعة ذات الأسعار المعقولة.

نمو التوصيل والطلبات الإلكترونية
الارتفاع المستمر في استخدام تطبيقات التوصيل وطلبات واتساب.

التمويل ووجبات الشركات
طلبات جماعية بهوامش ربح أعلى من المكاتب، المدارس، والفعاليات.

توطين القائمة
إدخال نكهات وسدويتشات مستوحاة من المطبخ العماني لخلق تميز واضح.

التوسيع متعدد الفروع
نجاح النموذج يسمح بتكراره في أحياء ومدن أخرى.

3.4 التهديدات

المنافسة الشديدة
وجود منافسة من المقاهي، المذاياز، محلات الشاورما، وسلالس الخدمة السريعة العالمية.

ارتفاع تكاليف الإيجارات
الموقع المميزة تتطلب إيجارات مرتفعة تؤثر على الهوامش.

حساسية الأسعار لدى الزبائن
انتقال الزبائن بين العلامات التجارية بسبب فروقات سعرية بسيطة.

توفر العمالة ودوران الموظفين
تحديات في استقرار الموظفين واستمرارية التدريب.

التغيرات التنظيمية
تغيرات محتملة في اشتراطات السلامة الغذائية أو اللوائح البلدية أو العمالية.

3.5 الدلالات الاستراتيجية

- تدعم نقاط القوة والفرص استراتيجية نمو قائمة على العلامة التجارية والموقع.
- تتطلب نقاط الضعف اختيار موقع دقيق وتحكماً صارماً في التكاليف.
- تؤكد التهديدات أهمية التميز، الثبات في الجودة، وبناء ولاء الزبائن.

4. التوقعات المالية - تكاليف التأسيس، المصاروفات التشغيلية وتوقعات 5 سنوات

جميع الأرقام تقديرية وبالرجال العماني، وقد وُضعت بشكل محافظ. يعتمد الأداء الفعلي على الموقع، قيمة الإيجار، مزيج التوصيل، الانضباط السعري، وكفاءة التشغيل.

4.1 تكاليف التأسيس لمرة واحدة (الاستثمار الأولي)

أ. تسجيل النشاط والتراخيص

البند | التكلفة التقديرية (ر.ع) | ملاحظات

- حجز الاسم التجاري: 10 - 20 (وزارة التجارة والصناعة وترويج الاستثمار)
- السجل التجاري: 30 - 150 (رسوم مختصة)
- عضوية غرفة تجارة وصناعة عُمان: 100 - 200 (1-2 سنة)
- رسوم خدمات سند: 50 - 100 (تختلف حسب المركز)
- رخصة البلدية والفحوصات: 80 - 200 (حسب النشاط)

إجمالي تكلفة التسجيل: 100 - 500 (مؤسسة فردية أو شركة ذات مسؤولية محدودة)

ب. تجهيز المحل والمطبخ

البند | التكلفة التقديرية (ر.ع)

- أعمال الديكور الداخلي والأرضيات: 8,000 - 4,000
- معدات المطبخ الأساسية: 7,000 - 4,000
- نظام الشفط والتهوية والمداخن: 2,000 - 1,000
- الأعمال الكهربائية والسباكية: 1,500 - 800
- نظام نقاط البيع والأجهزة: 600 - 300
- الأثاث والجلسات: 1,200 - 500
- الهوية البصرية، اللافتات ولوحات القائمة: 2,000 - 800
- كاميرات المراقبة وأنظمة السلامة: 300 - 600

إجمالي تجهيز العدل: 22,900 - 11,700

ج. ما قبل الافتتاح ورأس المال التشغيلي الأولي

البند | التكلفة التقديرية (ر.ع)

- المخزون الأولي (مواد غذائية وتغليف): 1,200 - 600
- البطاقات الصحية والفحوصات الطبية للموظفين: 300 - 150
- تسويق الإطلاق: 800 - 300
- التدريب والتجارب التشغيلية: 400 - 200
- احتياطي طوارئ: 2,000 - 1,000

إجمالي ما قبل الافتتاح: 4,700 - 2,250

إجمالي تكلفة التأسيس التقديرية

- الحد الأدنى: حوالي 25,000 ريال عماني
- الحد الأعلى: حوالي 45,000 ريال عماني

(OPEX) المصاريف التشغيلية الشهرية 4.2

فئة المصارف | التكلفة الشهرية (ر.ع)

- إيجار المعدل: 1,200 - 600
- رواتب الموظفين: 720 - 510
- المواد الخام (تكلفة البضاعة المباعة): 2,000 - 1,000
- الخدمات (كهرباء و المياه): 250 - 120
- الإنترنت ونظام نقاط البيع والبرمجيات: 70 - 40
- الصيانة والنظافة: 200 - 100
- التسويق والعروض الترويجية: 300 - 150
- عمولات منصات التوصيل: 600 - 250
- مصاريف متنوعة: 200 - 100

إجمالي المصاريف الشهرية: 5,540 - 2,870

افتراضات الإيرادات 4.3

- متوسط قيمة الطلب: 2.300 ريال عماني
- عدد الطلبات اليومية (متوسط):
 - محافظ: 70 طلباً يومياً
 - متوقع: 120 طلباً يومياً
 - متفائل: 180 طلباً يومياً
- أيام التشغيل: 26 يوماً في الشهر
- مزيج الإيرادات:
- الطلبات المباشرة والخارجية: 55% - 65%
- منصات التوصيل: 35% - 45%

توقعات الإيرادات الشهرية 4.4

السيناريو | الإيرادات الشهرية (ر.ع)

- محافظ: حوالي 4,200
- متوقع: حوالي 7,176
- متفائل: حوالي 10,764

4.5 صافي الربح / (الخسارة) الشهرية التقديرية

السيناريو | الإيرادات | المصاروفات | النتيجة الصافية

· محافظ: (600) | 4,800 | 4,200

· متوقع: 2,976 | 4,200 | 7,176

· متفائل: 5,264 | 5,500 | 10,764

4.6 تحليل نقطة التعادل

· صافي الربح الشهري المتوقع: 3,000 - 2,500 ريال عُماني

· تكلفة التأسيس: 45,000 - 25,000 ريال عُماني

· فترة الوصول لنقطة التعادل المقدرة: من 14 إلى 24 شهراً

4.7 التوقعات المالية لخمس سنوات (ملخص)

السنة | الإيرادات (ر.ع) | صافي الربح (ر.ع) | الافتراضات الرئيسية

· السنة 1: 15,000 - 22,000 | 75,000 - 85,000 | مرحلة الاستقرار

· السنة 2: 22,000 - 30,000 | 95,000 - 110,000 | نمو التوصيل

· السنة 3: 35,000 - 45,000 | 130,000 - 150,000 | إضافة التموين

· السنة 4: 55,000 - 70,000 | 180,000 - 210,000 | افتتاح الفرع الثاني

· السنة 5: 80,000 - 110,000 | +260,000 | توسيع متعدد الفروع

5. تحليل العملاء - محل السندويتشات (التركيبة السكانية، السلوك والتقييم)

5.1 سياق السوق (الاستهلاك داخل المحل)

يعمل محل السندويتشات ضمن نطاق جغرافي محدد (عادةً نصف قطر 3 كيلومترات). يعتمد اكتساب العملاء على الظهور، سهولة الوصول، الثبات في الجودة، وانتشار خدمات التوصيل أكثر من الاعتماد على التنقل. في المراكز الحضرية بسلطنة عمان، يكون الطلب أقوى خلال فترات الغداء في أيام الأسبوع، ومع العائلات في المساء وعطلات نهاية الأسبوع.

محركات الطلب الرئيسية:

· القرب من المكاتب والمساكن والمدارس

· ساعات تشغيل واضحة ويمكن الاعتماد عليها

· الثقة في النظافة وثبات الجودة

· التوفر على منصات التوصيل

5.2 التركيبة السكانية للعملاء

أ. الشرائح العمرية

24-18 سنة (الطلبة والشباب)

- ميزانيات محدودة وقرار شراء مرتفع
- استجابة قوية للعروض والوجبات المجمعة
- اعتماد أكبر على التوصيل في المساء

40-25 سنة (موظفو المكاتب والعائلات الشابة)

- الشريحة الأساسية للإيرادات
- تركيز على وجبات الغداء خلال أيام الأسبوع
- تقدير للسرعة، النظافة، والاعتمادية

41-55 سنة (العائلات والمهنيون)

- تكرار شراء أقل وقيمة طلب أعلى
- تفضيل الأكل داخل محل أو الطلب الخارجي
- أهمية الثقة والألفة مع العلامة التجارية

ب. مستويات الدخل وأنماط الإنفاق

مستوى الدخل | الدخل الشهري (ر.ع) | متوسط الإنفاق

- منخفض: أقل من 400 | 1.5 - 2.0
- متوسط: 400 - 900 | 2.0 - 3.0
- متوسط مرتفع: أكثر من 900 | 3.0 - 4.0

5.3 سلوك العملاء

المناسبات الشرائية

- غداء أيام الأسبوع (3-12 ظهراً): موظفو المكاتب والطلبة
- المساء (6-10 مساءً): العائلات وعملاء التوصيل
- عطلات نهاية الأسبوع: أكل عائلي داخل محل وقيمة سلة أعلى

قنوات الطلب

- الطلب المباشر والخارجي: 55% - 65%
- تطبيقات التوصيل وطلبات واتساب: 35% - 45%

تكرار الشراء

- موظفو المكاتب: 5-3 مرات أسبوعياً
- الطلبة: 2-4 مرات أسبوعياً

- العائلات: 1-2 مرة أسبوعياً

5.4 احتياجات العملاء ونقاط الألم

الاحتياجات الأساسية

- خدمة سريعة خلال فترات الاستراحة
- ثبات الطعم بين الزيارات
- تسعير واضح وشفاف
- جلسات وبيئة نظيفة

نقاط الألم التي يعالجها النعوذج

- الانتظار الطويل في المقاهي
- تفاوت جودة الأكل الشعبي
- الأسعار المرتفعة في مطاعم الجلسات
- قلة الخيارات الصحية السريعة

5.5 تقسيم العملاء

الشريحة 1: موظفو المكاتب (الأساسية)

- حجم طلب مرتفع خلال أيام الأسبوع
- طلب متوقع وقابل للتنبؤ
- قابلية عالية لبناء الولاء

الشريحة 2: الطلبة

- حساسية للسعر
- استجابة للعروض والوجبات المجمعة
- تأثر قوي بوسائل التواصل الاجتماعي

الشريحة 3: العائلات

- قيمة طلب أعلى
- تركيز على المساء وعطلات نهاية الأسبوع
- أهمية النظافة والجلسات

الشريحة 4: عملاء التوصيل أوّلًا

- دفعهم الراحة والسرعة
- حساسية للتقييمات والمعارجعات
- تفضيل الوجبات المجمعة والقيمة

5.6 شخصيات العملاء (نماذج توضيحية)

الشخصية 1 - خالد (موظف، 35 سنة)

- استراحة غداء: 45 دقيقة
- يطلب 5-4 مرات أسبوعياً
- يركز على السرعة وثبات الجودة

الشخصية 2 - عائشة (طالبة جامعية، 22 سنة)

- واعية بالميزانية
- تطلب عبر تطبيقات التوصيل
- تتأثر بعروض إنستغرام

الشخصية 3 - يوسف (أب عائلة، 44 سنة)

- يطلب لوجبات العشاء العائلية
- يقدر النظافة وحجم الوجبة

5.7 دلالات التشغيل والتسويق

- تعزيز طاقم العمل وقت الغداء خلال أيام الأسبوع
- اعتماد تسعير قائم على الوجبات المجمعة
- تحسين قوي لقنوات التوصيل
- برامج ولاء موجهة لموظفي المكاتب

6. خطة تسويق مخصصة - محل السنديونتشات (الاستهداف، القنوات، التسعير والنمو)

6.1 تمويع العلامة التجارية وعرض القيمة

بيان التموضع: محل سنديونتشات نظيف وموثوق في الدبي، يقدم وجبات طازجة تُحضر حسب الطلب بأسعار عادلة للاستهلاك اليومي.

القيم الأساسية للعلامة التجارية:

- ثبات الطعم والجودة
- السرعة والراحة
- النظافة والالتزام الصحي
- تسعير صادق وواضح
- خدمة ودودة

نبرة العلامة: بسيطة، موثوقة، عصرية، ومناسبة للعائلات.

6.2 استراتيجية الاستهداف

شريحة العملاء | الهدف الأساسي | الرسالة الرئيسية

- موظفو المكاتب: زيادة حركة الغداء | غداء سريع ويمكن الاعتماد عليه
- الطلبة: نمو الجسم | وجبات ميسورة وعروض جذابة
- العائلات: مبيعات المساء ونهاية الأسبوع | وجبات نظيفة ومشبعة
- عملاء التوصيل: إيرادات خارج أوقات الذروة | ساخن، طازج، وفي الوقت المحدد

6.3 استراتيجية التسعير وتحسين الإيرادات

نهج التسعير: تسعير قائم على القيمة مع تحسين الوجبات المجمعة

- السندويتشات الأساسية: 1.500 - 1.800 ريال عماني
- السندويتشات المميزة: 2.000 - 2.800 ريال عماني
- وجبات الكومبو: 2.800 - 3.800 ريال عماني

أساليب التحسين:

- تصميم القائمة مع إبراز الكومبو وأوًلاً
- البيع الإضافي للأطباق الجانبية والمشروبات
- عروض زمنية خلال ساعات الطلب المنخفض
- تعديل أسعار التوصيل بما يتناسب مع العمولات

6.4 قنوات التسويق

أ. التسويق الرقمي (أساسي)

خرائط جوجل وتحسين الظهور المحلي (SEO):

- إنشاء صفحة محشّنة بالصور
- إدارة المراجعات والرد عليها

إنستغرام وتيك توك:

- فيديوهات تحضير الطعام
- العروض اليومية
- وسم الموقع الجغرافي

منصات التوصيل:

- تصوير احترافي للمنتجات
- إعلانات مدفوعة خلال أوقات الذروة
- تحسين التقييمات والمراجعات

واتساب للأعمال:

- مشاركة القائمة
- طلبات الشركات والطلبات الجماعية
- التواصل مع العملاء المترددين

ب. التسويق المحلي والتقليدي

- لافتة واجهة واضحة وجذابة
- توزيع منشورات في المكاتب والمدارس والمناطق السكنية
- تذوق عينات وقت الغداء (الأشهر الأولى)
- شراكات محلية مع الأندية الرياضية والمكاتب

6.5 الاستراتيجية الترويجية

مرحلة الإطلاق (أول 60-90 يوماً)

- خصومات أسبوع الافتتاح
- مشروب مجاني مع وجبات الكومبو
- دعوات تذوق للمؤثرين المحليين
- خصومات أول طلب توصيل

العروض المستمرة

- برنامج ولاء (اشتري 9 واحصل على العاشر مجاناً)
- أيام خصم للطلبة
- وجبات عائلية في عطلات نهاية الأسبوع

6.6 الاحتفاظ بالعملاء وبناء الولاء

- بطاقات ولاء ورقية أو رقمية
- عروض مخصصة عبر واتساب
- خصومات أعياد الميلاد أو المناسبات الخاصة
- تدريب مستمر على جودة الخدمة

6.7 الشراكات والمشاركة المجتمعية

- عقود غداء مع المجمعات المكتبية والشركات
- التعاون مع المدارس والجامعات (قوائم معتمدة)
- تموين الفعاليات المحلية
- التعاون مع الموردين المحليين في الحملات المشتركة

6.8 توزيع ميزانية التسويق

القناة | الميزانية الشهرية (ر.ع)

- الإعلانات الرقمية والترويج: 120 - 180
- المؤثرون وصناعة المحتوى: 60 - 120
- الطباعة والتسويق المحلي: 40 - 80
- العروض وبرامج الولاء: 40 - 70

إجمالي ميزانية التسويق: 450 - 260 ريال عماني

6.9 خارطة طريق التسويق والنمو لخمس سنوات

السنة | مجال التركيز | النتيجة

- السنة 1: الهيمنة المحلية | درجة يومية مستقرة
- السنة 2: التوصيل والتعمين | هوامش أعلى
- السنة 3: تكرار العلامة | افتتاح الفرع الثاني
- السنة 4: مطبخ مركزي | كفاءة في التكاليف

7. الخاتمة وجدول التنفيذ

7.1 الجدول الزمني التنفيذي عالي المستوى

المرحلة | المدة

- تسجيل النشاط التجاري: 1 - 2 أسبوع
- اعتماد الموقع وإبرام عقد الإيجار: 2 - 4 أسابيع
- أعمال التجهيز والمعدات: 6 - 8 أسابيع
- التراخيص والموافقات: 2 - 4 أسابيع
- الافتتاح التجريبي: أسبوعان
- التشغيل الكامل: الشهر الرابع

7.2 الخلاصة النهائية

يوضح هذا المخطط التجاري لعمل السندويتشات فرصة استثمارية مدروسة مائياً، قابلة للتوسيع، وتعتمد على الموقع ضمن قطاع مطاعم الخدمة السريعة في سلطنة عمان. ومع الالتزام الصارم بالتحكم في التكاليف، والتسويق المحلي الفعال، والحفاظ على جودة الطعام وثباتها، يمكن للمشروع الوصول إلى الربحية خلال أول عامين، ثم التوسيع ليصبح علامة تجارية متعددة الفروع.