

خلاصه طرح توجیهی رستوران ابری (Cloud Kitchen)

مقدمه:

با توجه به رشد فزاینده تجارت الکترونیک و تمایل بیشتر مردم به سفارش آنلاین غذا، راه‌اندازی یک رستوران ابری که تنها به فروش آنلاین از طریق اپلیکیشن‌های سفارش غذا می‌پردازد، می‌تواند یک فرصت کسب و کار بسیار مناسب باشد. این طرح توجیهی به بررسی راه‌اندازی یک رستوران ابری با سرمایه‌گذاری ۹۰۰ میلیون تومان و درآمد ماهانه ۵۰۰ میلیون تومان می‌پردازد.

معرفی کسب و کار:

رستوران ابری یک رستوران بیرون‌بر است که فقط از طریق اپلیکیشن‌های سفارش غذا نظیر Talabat (مشابه اسنپ فود در ایران) غذا می‌فروشد. این رستوران بدون ارائه خدمات حضوری و تنها با تمرکز بر فروش اینترنتی، از انواع غذاهای سنتی عمانی تا نوشیدنی‌ها و بستنی‌ها را به مشتریان ارائه می‌دهد.

مولتی برند:

یکی از ویژگی‌های منحصر به فرد این رستوران ابری، مولتی برند بودن آن است. شما می‌توانید نمایندگی چند برند غذایی مختلف را داشته باشید یا برندهای غذایی مختلفی را در حوزه‌های گوناگون سلیقه‌ای ثبت کنید. هر برند باید حساب کاربری منحصر به فرد خود را در شبکه‌های اجتماعی و اپلیکیشن‌های سفارش غذا مانند Talabat داشته باشد و نباید همه برندها را در یک حساب کاربری قرار دهید. مشتری باید حس کند هر برند مستقل است و با استفاده از تکنیک‌های بازاریابی می‌توانید با ایجاد رقابت بین برندها به فروش‌های بیشتری دست یابید.

برآورد مالی

سرمایه اولیه:

خرید تجهیزات آشپزخانه: ۴۰۰ میلیون تومان

اجاره و تجهیز فضای آشپزخانه: ۲۰۰ میلیون تومان

تبلیغات و بازاریابی اولیه: ۱۰۰ میلیون تومان

هزینه‌های مجوز و راه‌اندازی: ۵۰ میلیون تومان

سرمایه در گردش (مواد اولیه و هزینه‌های ماه اول): ۱۵۰ میلیون تومان

جمع کل سرمایه اولیه: ۹۰۰ میلیون تومان



فروش روزانه (فرض: ۱۰۰ سفارش با میانگین قیمت ۳.۵ ریال عمانی): ۳۵۰ ریال عمانی

فروش ماهانه: ۱۰,۵۰۰ ریال عمانی (۳۰ × ۳۵۰)

هزینه‌ها:

مواد اولیه: ۵,۲۵۰ ریال عمانی (۵۰٪ ورودی ماهانه)

حقوق پرسنل: ۱,۰۰۰ ریال عمانی

هزینه‌های جانبی (اجاره، تبلیغات و ...): ۱,۰۰۰ ریال عمانی

جمع کل هزینه‌ها: ۷,۲۵۰ ریال عمانی

سود خالص ماهانه: ۳,۲۵۰ ریال عمانی (۱۰,۵۰۰ - ۷,۲۵۰)

معادل تومانی سود خالص ماهانه: حدود ۵۰۰ میلیون تومان

مراحل راه‌اندازی:

- تحقیق بازار و تحلیل رقبا: بررسی نیازهای بازار و تحلیل رقبا در منطقه.
- تأمین تجهیزات: خرید تجهیزات لازم برای آشپزخانه و دکوراسیون داخلی.
- استخدام و آموزش پرسنل: استخدام آشپزها و کارکنان و آموزش آن‌ها برای کار در محیط آنلاین.
- تجهیز فضای آشپزخانه: آماده‌سازی و تجهیز فضای آشپزخانه برای پخت و پز.
- تبلیغات و بازاریابی: شروع تبلیغات در اپلیکیشن‌های سفارش غذا و شبکه‌های اجتماعی.
- شروع به کار: شروع به کار و ارائه خدمات آنلاین.



تبلیغات مؤثر: استفاده از استراتژی‌های تبلیغاتی مناسب در اپلیکیشن‌های سفارش غذا و شبکه‌های اجتماعی.

انتخاب منوی مناسب: انتخاب غذاها و نوشیدنی‌های پرطرفدار و با کیفیت.

خدمات مشتریان: ارائه خدمات مشتریان عالی و پاسخگویی سریع به نیازها و درخواست‌های مشتریان.

مدیریت هزینه‌ها: کنترل دقیق هزینه‌ها و بهینه‌سازی فرآیندهای کاری.

نتیجه‌گیری:

راه‌اندازی یک رستوران ابری با سرمایه‌گذاری ۹۰۰ میلیون تومان و استفاده از اپلیکیشن‌های سفارش غذا می‌تواند یک کسب و کار پر سود و موفق باشد. با رعایت نکات کلیدی و مدیریت دقیق، می‌توان به درآمد ماهانه حداقل ۵۰۰ میلیون تومان دست یافت و کسب و کاری پایدار و پرسود را ایجاد کرد.

جهت مشاوره و راه اندازی کسب و کار در عمان با ما در ارتباط باشید.

+968 9718 2083 | +968 7845 8060

<https://www.instagram.com/mr.ech2/>

<https://flamingo.om/>

