

# چک لیست کامل برای راه اندازی فست فود

## 1. تحقیقات اولیه و برنامه ریزی

[ ] تحقیقات بازار:

[ ] شناسایی بازار هدف و نیازهای آنها

[ ] تحلیل رقبا و نقاط قوت و ضعف آنها

[ ] بررسی ترندهای صنعت فست فود

[ ] تعیین پتانسیل بازار در منطقه مورد نظر

[ ] تعیین مفهوم فست فود:

[ ] انتخاب نوع غذا (برگر، پیتزا، ساندویچ، غذاهای محلی و غیره)

[ ] تعیین سبک و تم رستوران (مدرن، سنتی، فست کژوال و غیره)

[ ] ایجاد نام تجاری و لوگو

[ ] تهیه طرح کسب و کار: (Business Plan)

[ ] خلاصه اجرایی (Executive Summary)

[ ] شرح کسب و کار (Company Description)

[ ] تحلیل بازار (Market Analysis)

[ ] تحلیل رقبا (Competitive Analysis)

[ ] استراتژی بازاریابی (Marketing Strategy)

[ ] طرح عملیاتی (Operational Plan)

[ ] پیش بینی های مالی (Financial Projections)

[ ] درخواست تأمین مالی (Funding Request)

[ ] برنامه ریزی مالی:

[ ] تعیین بودجه اولیه

[ ] پیش‌بینی هزینه‌های راه‌اندازی و عملیاتی

[ ] تعیین منابع تأمین مالی (وام، سرمایه‌گذاری شخصی و غیره)

[ ] محاسبه نقطه سربه‌سر (Break-Even Point)

[ ] پیش‌بینی سودآوری

## **2. مجوزها و امور قانونی**

[ ] دریافت مجوزهای لازم:

[ ] پروانه کسب از اتحادیه مربوطه

[ ] مجوز بهداشت از وزارت بهداشت

[ ] مجوز آتش‌نشانی

[ ] ثبت شرکت (در صورت نیاز)

[ ] کد اقتصادی

[ ] بیمه مسئولیت مدنی

[ ] رعایت قوانین و مقررات:

[ ] قوانین کار و استخدام

[ ] قوانین بهداشتی

[ ] قوانین مالیاتی

[ ] قوانین شهرداری

## **3. انتخاب مکان و طراحی فضا**

[ ] انتخاب مکان مناسب:

[ ] بررسی موقعیت مکانی از نظر دسترسی، ترافیک و دید

[ ] بررسی جمعیت منطقه و تناسب آن با بازار هدف

[ ] بررسی رقبا در منطقه

[ ] در نظر گرفتن اجاره‌بها و شرایط قرارداد اجاره

[ ] طراحی فضا:

[ ] طراحی دکوراسیون داخلی و خارجی

[ ] طراحی چیدمان میز و صندلی‌ها

[ ] طراحی آشپزخانه و محل آماده‌سازی غذا

[ ] طراحی سرویس بهداشتی

[ ] طراحی سیستم تهویه و نورپردازی

[ ] تأمین تجهیزات و لوازم:

[ ] خرید تجهیزات آشپزخانه (اجاق گاز، فر، سرخ‌کن، یخچال، فریزر و غیره)

[ ] خرید ظروف و لوازم سرو

[ ] خرید میز و صندلی

[ ] خرید صندوق فروش (POS)

[ ] خرید سیستم صوتی و تصویری

[ ] خرید لوازم دکوراسیون

#### **4. تأمین مواد اولیه و مدیریت منو**

[ ] انتخاب تامین‌کنندگان مواد اولیه:

[ ] بررسی کیفیت و قیمت مواد اولیه

[ ] بررسی اعتبار و سابقه تامین‌کنندگان

[ ] عقد قرارداد با تامین‌کنندگان

[ ] طراحی منو:

[ ] تعیین آیتم‌های منو بر اساس بازار هدف و مفهوم فست فود

[ ] تعیین قیمت مناسب برای هر آیتم

[ ] طراحی گرافیکی منو

[ ] آموزش پرسنل برای آماده‌سازی غذاها

## **5. استخدام و آموزش پرسنل**

[ ] استخدام پرسنل:

[ ] تعیین شرح وظایف برای هر پست

[ ] انتشار آگهی استخدام

[ ] انجام مصاحبه و گزینش

[ ] عقد قرارداد با پرسنل

[ ] آموزش پرسنل:

[ ] آموزش بهداشت فردی و محیط

[ ] آموزش نحوه آماده‌سازی غذاها

[ ] آموزش نحوه برخورد با مشتری

[ ] آموزش کار با تجهیزات

## **6. بازاریابی و تبلیغات**

[ ] تدوین استراتژی بازاریابی:

[ ] تعیین اهداف بازاریابی

[ ] تعیین بازار هدف

[ ] تعیین پیام بازاریابی

[ انتخاب کانال های بازاریابی (آنلاین و آفلاین)

[ اجرای فعالیت های بازاریابی:

[ تبلیغات آنلاین (شبکه های اجتماعی، وبسایت، تبلیغات کلیک و غیره)

[ تبلیغات آفلاین (پوستر، تراکت، بیلبرد و غیره)

[ روابط عمومی (برگزاری رویداد، همکاری با رسانه ها و غیره)

[ ارائه تخفیف و پیشنهادات ویژه

[ استفاده از بازاریابی دهان به دهان

7. راه اندازی و بهره برداری

[ آماده سازی نهایی:

[ چیدمان فضا

[ نصب تجهیزات

[ تأمین مواد اولیه

[ آموزش پرسنل

[ راه اندازی آزمایشی:

[ برگزاری یک دوره آزمایشی با حضور دوستان و آشنایان

[ دریافت بازخورد و رفع اشکالات

[ افتتاح رسمی:

[ برگزاری مراسم افتتاحیه

[ اجرای کمپین های تبلیغاتی

[ بهره برداری و مدیریت:

[ مدیریت کیفیت غذا

[ ] مدیریت هزینه‌ها

[ ] مدیریت پرسنل

[ ] مدیریت ارتباط با مشتری

[ ] بررسی و تحلیل عملکرد

[ ] بهبود مستمر فرآیندها