دورة متقدمة في التخطيط المالي للمطاعم وعائد الاستثمار

2 – 6 نوفمبر 2026

برشلونة

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة متقدمة في التخطيط المالي للمطاعم وعائد الاستثمار

المرجع: 183270_1128 **التاريخ:** 2 – 6 نوفمبر 2026 **المكان:** برشلونة **الرسوم:** Euro 5700

نظرة عامة

دورة متقدمة في التخطيط المالي للمطاعم وعائد الاستثمار هي دورة لمدة أسبوع لمالكي المطاعم ومديري المالية ومديري العمليات ومديري المناطق والمحللين، ويغادر المشاركون ومعهم خطة محكومة لاقتصاديات وحدة المطعم ودراسة لعائد الاستثمار. يربط المشاركون عدد الزبائن ومتوسط الفاتورة ومزيج المبيعات والطاقة التشغيلية بتكلفة الطعام وإنتاجية العمالة وتكلفة الإشغال والتكلفة الأولية وهامش المساهمة والتدفق النقدي. ثم يقيمون المواقع الجديدة والتجديدات والمعدات باستخدام فترة الاسترداد وصافي القيمة الحالية ومعدل العائد الداخلي والسيناريوهات والمراجعة اللاحقة للاستثمار. تطور أجايل للتدريب قدرات عملية في التخطيط المالي للمطاعم وعائد الاستثمار.

الفئات المستهدفة

- مالكو المطاعم والمديرون المسؤولون عن الربحية وتخصيص رأس المال
- مديرو المالية المسؤولون عن خطط المطاعم وتوقعاتها ودراسات الاستثمار
- مديرو العمليات والمناطق المسؤولون عن أداء الوحدات وضبط التكاليف
- المحللون المسؤولون عن جدوى المواقع والتدفق النقدي ومقاييس العائد
- فرق التطوير المسؤولة عن الافتتاحات والتجديدات ومقترحات المعدات

تفترض الدورة قدرة المشاركين على تفسير قائمة أرباح وخسائر واستخدام نماذج الجداول الإلكترونية. ولا تتناول مسك الدفاتر التمهيدي أو عمليات الطهي أو تصميم قوائم الطعام العام.

الإدارات والقطاعات

تخدم الدورة مؤسسات خدمات الطعام التي تحتاج إلى خطط على مستوى الوحدة وقرارات استثمار قابلة للدفاع.

- المطاعم المستقلة ومجموعات المطاعم متعددة الوحدات
- مطاعم الخدمة السريعة والعصرية والخدمة الكاملة
- المقاهي والمخابز وصالات الطعام
- عمليات الفنادق والترفيه والتموين التعاقدي
- مستثمرو المطاعم والمطورون والفرق الاستشارية

الأهداف التعليمية

بنهاية الدورة سيكون المشاركون قادرين على:

- بناء خطة لاقتصاديات وحدة المطعم من محركات الإيرادات والتكاليف التشغيلية
- تحليل تكلفة الطعام وإنتاجية العمالة والتكلفة الأولية وهامش المساهمة
- حساب مبيعات نقطة التعادل والاحتياجات النقدية وحساسية الربح
- نمذجة النفقات الرأسمالية والتدفقات النقدية لاستثمارات المطاعم
- تطبيق فترة الاسترداد وصافي القيمة الحالية ومعدل العائد الداخلي
- حوكمة الفرضيات والسيناريوهات والموافقات والمراجعة اللاحقة للاستثمار

AGILE LEADERS
Training Center

محاور الدورة

اليوم 1: إيرادات المطعم واقتصاديات الوحدة

- هيكل نموذج اقتصاديات وحدة المطعم
- محركات عدد الزبائن والطاقة ودوران الطاولات
- جسر متوسط الفاتورة ومزيج المبيعات
- فرضيات فترات الخدمة والقنوات والموقع
- توقع المبيعات وورقة ضبط الفرضيات

اليوم 2: التكاليف والمساهمة ونقطة التعادل

- جدول تكلفة الطعام ومحركات الهدر
- نموذج ساعات العمل والإنتاجية
- خطة الإشغال والمصروفات التشغيلية
- تحليل التكلفة الأولية وهامش المساهمة
- اختبار مبيعات نقطة التعادل وهامش الأمان

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 3: التدفق النقدي والنفقات الرأسمالية

- رأس المال العامل والدورة النقدية للمطعم
- خطة تكاليف الافتتاح والتجديد والمعدات
- جدول التدفق النقدي التشغيلي والتمويل
- خطة رأس مال الصيانة والاستبدال
- الخط الزمني للتدفقات النقدية الاستثمارية

اليوم 4: عائد الاستثمار وسيناريوهات القرار

- فترة الاسترداد ومسار استعادة الاستثمار
- صافي القيمة الحالية ومعدل الخصم
- معدل العائد الداخلي واختبار الحد المطلوب
- حساسية الإقبال والسعر والتكلفة ومرحلة الانطلاق
- مصفوفة سيناريوهات الاستثمار والقرار

AGILE LEADERS
Training Center

اليوم 5: تطبيقات مالية المطاعم والعائد

- تمرين: بناء خطة لمحركات إيرادات الوحدة
- تمرين: تشخيص التكلفة الأولية ونقطة التعادل
- تمرين: بناء تدفق نقدي للاستثمار
- تمرين: مقارنة الاسترداد وصافي القيمة الحالية ومعدل العائد
- تمرين ختامي: خطة محكومة لاقتصاديات وحدة المطعم ودراسة لعائد الاستثمار

تمارين عملية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة لربط الأدلة التشغيلية بخيارات الاستثمار.

- نشاط مقترح: تحويل عدد الزبائن ومتوسط الفاتورة ومزيج المبيعات إلى خطة شهرية
- نشاط مقترح: تشخيص أثر الطعام والعمالة والإشغال على التكلفة الأولية والمساهمة
- نشاط مقترح: مقارنة تجديد مطعم وموقع جديد في ظل رأس مال محدود
- نشاط مقترح: اختبار فرضيات الإقبال والسعر وتكلفة الطعام والانطلاق مقابل عوائد الاستثمار

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة التخطيط المالي للمطاعم وعائد الاستثمار؟

تناسب مالكي المطاعم ومديري المالية والعمليات والمناطق والمحللين وفرق التطوير. وينبغي أن يفهم المشاركون قائمة أرباح وخسائر المطعم ونماذج الجداول الإلكترونية.

AGILE LEADERS
Training Center

كيف تختلف اقتصاديات وحدة المطعم عن الموازنة العامة؟

تربط اقتصاديات الوحدة عدد الزبائن ومتوسط الفاتورة والمزيج والطاقة وتكاليف الطعام والعمالة والإشغال بالمساهمة ونقطة التعادل والنقد. وقد لا تكشف الموازنة العامة هذه العلاقات الخاصة بالمطاعم.

ما المقصود بالتكلفة الأولية في التخطيط المالي للمطاعم؟

تجمع التكلفة الأولية التكاليف الرئيسة للطعام والعمالة المستخدمة لتقييم كفاءة تشغيل الوحدة. ويوضح النموذج التعريفات والعناصر المشمولة لضمان اتساق المقارنة.

لماذا نستخدم صافي القيمة الحالية ومعدل العائد الداخلي معا؟

يقدر صافي القيمة الحالية القيمة المطلقة بعد خصم التدفقات النقدية، بينما يعبر معدل العائد الداخلي عن نسبة العائد الضمنية. وتقلل مراجعة المقياسين الاعتماد على مقياس قرار واحد.

ماذا تتضمن دراسة عائد الاستثمار في المطعم؟

تتضمن الفرضيات التشغيلية والنفقات الرأسمالية والانطلاق والتدفقات النقدية والتمويل وفترة الاسترداد وصافي القيمة الحالية ومعدل العائد والحساسية والمخاطر والموافقات ومعايير القرار وخطة المراجعة اللاحقة.

الخلاصة

يغادر المشاركون ومعهم خطة محكومة لاقتصاديات وحدة المطعم ودراسة لعائد الاستثمار تتضمن محركات الإيرادات والتكلفة الأولية والمساهمة ونقطة التعادل والتدفق النقدي والنفقات الرأسمالية ومقاييس العائد. تحول الحزمة فرضيات تشغيل المطعم إلى استنتاجات قابلة للتتبع بشأن الربح والاستثمار. ويمكن للفرق استخدامها لتحسين خطط الوحدات ومقارنة خيارات رأس المال ومراجعة تحقق الحالة المعتمدة.