

### ٣. الشرائح الاجتماعية وقدرة المواطن الشرائية :

من غير المعقول أن يختار المالك أو المستثمر لمشروعه الضخم ( سواء كان ذلك مطعمًا مستقلاً أم مطعمًا داخل فندق ) منطقة يكون معدل دخل الفرد فيها منخفضاً والقدرة الشرائية للمواطن فيها ضعيفة حيث يكون بذلك قد حكم على مشروعه مسبقاً بالفشل والخسارة .

### ٤. طرق المواصلات :

عند اختيار موقع المطعم أو الفندق يجب أن يضع المصمم أو المستثمر في حساباته سهولة الوصول الى مطعمه أو مشروعه . وفي أكثر الاحيان اذا كان المطعم يقع على الطريق الخارجي فمن الأفضل أن يكون في منتصف الطريق بين مراكز المدن وإذا كان داخل المدن فمن الأهمية بمكان دراسة وسائل الطرق والمواصلات التي تصل إلى مكان المطعم سواء كان النقل العام أو الخاص ولا يكفي بالاعتماد على النقل الخصوصي لأن ذلك يؤدي الى محدودية ضيوف المطعم.

### ٥. التشريعات القانونية وقانون العمل :

تختلف القوانين والتشريعات وقانون العمل من بلد إلى آخر ومن منطقة إلى أخرى ، فكل بلد أو مدينة قوانينها وتشريعاتها الخاصة بها ، والتي تحكم اتجاه ومسار الحياة التي يعيشها الأفراد هنا أو هناك . وهي الأساس في تنظيم حياة الناس ومن هذا المنطلق يبدأ مالك المطعم أو إدارة المطعم أو الفندق بوضع الخطط الضرورية والأساسية على ضوءها . وتختلف القوانين والتشريعات بالرغم من جهود المنظمات العالمية ومؤسسات الأمم المتحدة التي تعمل على توحيد قوانين العمل ففي الدول الإسلامية وخصوصاً المناطق الدينية فيها حيث يحرم بيع الخمر والمشروبات مثلًا .

أما من ناحية قوانين تحديد العمر لدخول النوادي الليلية التي تبيع الخمر فهي تختلف في تحديد عمر الأحداث والشباب الذين يرتادون المطاعم والنوادي التي تبيع الخمر والمشروبات الروحية ففي العراق تحدد بـ (٢١) سنة فما فوق للسماح بتناول المشروبات وارتداد النوادي والمطاعم ، في حين تختلف في دول أوروبا وأمريكا وهكذا . وكذلك بالنسبة لقوانين العمل ، فتحدد ساعات العمل من قبل نقابات العمال بالاتفاق مع مؤسسات الدولة ، وهي تختلف أيضاً من بلد آخر وكذلك بالنسبة لعدد أيام العمل ، ففي أوروبا وأمريكا (خمسة أيام ) وفي دول العالم الثالث تكون ( ستة أيام ) وبعض الدول تحرم اشتغال النساء ليلاً . أن ما ذكر له تأثير مباشر يجب أن يضعه المالك أو المستثمر نصب عينه لبناء حسابات الربح والخسارة وضمان التشغيل المستمر والمستقر قدر الإمكان .

هيكلة نصوص

## ٦. مراكز التجهيز للمواد الأولية :

قديمًا وقبل اكتشاف وتصنيع المجمدات والثلاجات بأحجام كبيرة ، كان المستثمرون يضعون مراكز التجهيز للمواد الغذائية والخضراوات ضمن أوليات اهتمامهم لضمان انسياب هذه المواد للمطاعم والفنادق بشكل دائم ومستمر دون انقطاع وتحرص إدارة بعض المطاعم أن تقدم ما هو طازج من لحوم أو خضراوات لضيوفها ، وهذا يعني انه كلما كان موقع المطعم أو الفندق قريبا من مراكز التجهيز .وفي ذلك خدمات أفضل وكلفة أقل مع توفر مجهزين متعددين دون احتكار لمجهر واحد .

أما في الوقت الحاضر فقد توفرت المجمدات بكثرة وبدرجة حرارة أقل من (١٨) تحت الصفر المئوي مما يمكن الاحتفاظ بالمواد الغذائية واللحوم والأسماك فترات أطول وبكميات وطاقت كبيرة للخرن ، مما يساعد أيضا في الحصول على ميزة الخزن لتلافي زيادة الأسعار في موسم غير موسم إنتاجها بالنسبة للخضراوات والفواكه . وتبقى أهمية وجود المطعم أو الفندق قريبا من مراكز التجهيز مهمة وحيوية واقتصادية في التكاليف ما عدا بعض الاستثناءات التي يكون فيها المطاعم مقامة على الطرق الخارجية .

## ٧. الاستقرار السياسي والاقتصادي والطبيعي :

في حالة الاضطرابات السياسية أو الاقتصادية وكذلك بالنسبة للكوارث الطبيعي لا يمكن المجازفة باستثمار مبالغ قد تكون عرضه للضياع أو الدمار في أية لحظة . فالسياحة بشكل عام وعمل الفنادق والمطاعم بشكل خاص يتحسس كثيرا بالاستقرار السياسي وإن وجود فنادق ومطاعم سياحية تدل بوضوح على ان الوضع السياسي مستقر في تلك المنطقة أو البقعة من العالم. لذلك يجب ان يراعي المستثمر هذه الملاحظة ، إضافة الى أن الاستقرار الاقتصادي هو المحرك الرئيسي للاستقرار السياسي . أما الكوارث الطبيعية ومناطق البراكين والفيضانات وغيرها من المناطق التي تقع ضمن مراكز الهزات الأرضية فيجب مراعاتها أيضا عند اختيار الموقع وإنشاء المطعم .

## ٨. العادات والتقاليد الاجتماعية والثقافية :

رجل الأعمال الفندقية والسياحي الذي يهمل تقاليد وعادات وثقافات المنطقة يكون كالقارب الذي يسير ضد اتجاه الرياح والأمواج . وان من أساسيات اختيار نوع المطعم أو النادي أو الفندق هي الدراسة الدقيقة لاتجاهات وتقاليد شعوب وأهل المنطقة التي يتم اختيار المطعم او الفندق فيها ، حتى تتكيف لما هو صالح لاستخدامات المواطنين ، وما هو مشجع لرغباتهم لارتياح المطعم أو النادي لأن تقاليد الشعوب تختلف وتتنوع من مكان الى آخر . حتى تصميم المطعم يخضع هو الآخر لاعتبارات الفلكلور والتقاليد السائدة في المنطقة وهذا ينعكس بشكل أو بآخر على وضع الأيدي العاملة في المنطقة ، وإذا كان في ميسور المرأة أن تعمل في مجال الفنادق أو المطاعم أو لا كما أن الشباب قد يندفع ويتحمس للعمل متأثرا بالتيارات الغربية فلا يجوز مثلا إنشاء مطعم ذي طراز غربي بحت في منطقة شرقية صرفة .