



# قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات في قطر

2018

# قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات في قطر

2018





عبد العزيز بن ناصر آل خليفة  
الرئيس التنفيذي

يضم قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر  
 حوالي 2,950 منفذًا تقدر إيراداتها مجتمعة  
 بحوالي 6,993 مليون ريال قطري وذلك حسب  
 إحصائيات العام 2016

# كلمة الرئيس التنفيذي

يتوقع أن ترتفع الإيرادات الناجمة عن قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات إلى حوالي 14,261 مليون ريال قطري في 2022 أي بمعدل نمو سنوي مركب يصل إلى 7.4% مقارنة بسنة 2016.

تعتبر المنشآت الصغيرة والمتوسطة من أهم ركائز بناء الاقتصاد المتنوع والمستدام الذي تطمح دولة قطر إلى تحقيقه، وبصفته الدرع الحكومي لتطوير وتنمية القطاع الخاص، فقد استندت كافة الجهود التي يقوم بها بنك قطر للتنمية إلى استراتيجية التي اعتمدت على رؤية قطر 2030، تلك الاستراتيجية التي درست المشكلات والتحديات التي يوجهها أصحاب الشركات الصغيرة والمتوسطة، والتي يأتي من بينها محدودية المعلومات الازمة.

وастناداً إلى ما سبق، فإن البنك يولي اهتماماً كبيراً بمسألة إيصال المعلومات والبيانات إلى كافة أصحاب المصالح من روّاد الأعمال والشركات الصغيرة والمتوسطة، والقطاع الخاص بصورة عامة، فضلاً عن المؤسسات الداعمة لريادة الأعمال، تلك المعلومات التي تمكّنهم من اتخاذ القرارات الصحيحة في القطاعات ذات المردود الاقتصادي الملموس، والتي تصب بالنهاية في نمو مساهمة القطاع الخاص في الاقتصاد، وتحقيق التنويع الاقتصادي والتنمية المنشودة.

وتماشياً مع هذا الهدف، فإن البنك يقوم بإصدار سلسلة من التقارير حول عدد من القطاعات الاقتصادية المختلفة، حيث يركّز كل تقرير منها على قطاع محدد. وفي هذا التقريرتناول أحد القطاعات وهو قطاع "خدمات الأطعمة والمشروبات"، باعتباره أحد القطاعات التي تعدّ جزءاً لا يتجزأ من قطاع الضيافة، ويشمل قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات قطاعات فرعية مثل قطاع المطاعم الفاخرة، قطاع المطاعم العادي، قطاع مطاعم الوجبات السريعة، قطاع المقاولات، قطاع محال بيع الحلويات، قطاع محال الكافيتيريا، وقطاع شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة، ويضم قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر في الوقت الحالي حوالي 2,950 منفذًا تقدّر إيراداتها مجتمعة بحوالي 6,993 مليون ريال قطري وذلك حسب إحصائيات العام 2016، ويعتبر هذا القطاع جزءاً متأصلاً في الاقتصاد القطري حيث أدى التنويع الثقافي للتركيبة السكانية ونمو قطاع السياحة - الاقتصادي والترفيهية - في قطر على مرّ السنين إلى ازدهار مجموعة من المطاعم التي تقدّم أطباقاً من مختلف أنحاء العالم.

يرتبط النمو المستقبلي لقطاع الأطعمة والمشروبات في قطر بصورة مباشرة بالنمو الذي تشهده قطاعات الترفيه والضيافة والسياحة لا سيما وأن هذه القطاعات ستحقق قفزة كبيرة إلى الأمام في ظل ما تشهده الدولة من فعاليات هامة مثل كأس العالم 2022 فضلاً عن المشاريع الضخمة قيد التنفيذ مثل مترو الريل في الدوحة والمجمعات والفنادق التي يجري إنشاؤها حالياً بالإضافة إلى المشاريع الإنثاشائية في كل من لوسيل ومشيرب.

وفي الأخير، بالنيابة عن جميع العاملين بينك قطر للتنمية، أتمنى أن يقدم هذا التقرير المعلومات والإرشاد الكافي لمشاريعكم المستقبلية.

**عبد العزيز بن ناصر آل خليفة**  
الرئيس التنفيذي

# الفهرس

57	8.2 العوامل الرئيسية للنجاح	4	كلمة الرئيس التنفيذي
58	9.2 الفرص المستقبلية للمطاعم الفاخرة	8	قائمة الأشكال البيانية
60	3. المطاعم العادي (Casual Dinning)	9	قائمة الجداول
60	1.3 نظرة عامة	11	قائمة الرسوم التوضيحية
60	2.3 حجم سوق قطاع المطاعم العادي	12	الملخص التنفيذي
64	3.3 الواقع الرئيسية للمطاعم العادي	16	1. مقدمة
66	4.3 التكالفة الاستثمارية لتأسيس مطعم عادي	16	1.1 نظرة حول القطاع
66	5.3 الجدول الزمني التقديري لتأسيس مطعم عادي	21	2.1 نظرة عامة على نماذج أداء الأعمال في منافذ بيع
	6.3 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص	18	الأغذية والمشروبات
67	6.7 والتحديات	31	3.1 نظرة عامة على قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر
68	7.3 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس	41	4.1 معدلات النمو تاريجياً
69	8.3 العوامل الرئيسية للنجاح	51	5.1 معدل إنفاق الفرد على الأغذية والمشروبات
70	9.3 الفرص المستقبلية للمطاعم العادي	22	6.1 نظرة عامة على عوامل نمو الطلب
72	4. مطاعم الوجبات السريعة	23	7.1 توقعات حجم الطلب
72	1.4 نظرة عامة على مطاعم الوجبات السريعة	81	8.1 توزيع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات في قطر
72	2.4 حجم سوق قطاع مطاعم الوجبات السريعة	24	حسب الموقع
74	3.4 الواقع الرئيسية لمطاعم الوجبات السريعة	25	9.1 الواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات
76	4.4 التكالفة الاستثمارية لتأسيس مطعم الوجبات	48	2. المطاعم الفاخرة
	سريعة	48	1.2 نظرة عامة
	5.4 الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال - مطعم	48	2.2 حجم سوق قطاع المطاعم الفاخرة
76	الوجبات السريعة	52	3.2 الواقع الرئيسية للمطاعم الفاخرة
	6.4 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص	54	4.2 التكالفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال-المطعم الفاخر
77	7.4 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس	54	5.2 الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال -
78	8.4 العوامل الرئيسية للنجاح	55	المطعم الفاخر
79	9.4 الفرص المستقبلية لمطاعم الوجبات السريعة	56	6.2 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات
			7.2 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

101.....	2.7 حجم سوق قطاع شاحنات الطعام المتنقلة.....	82.....	5. المقاهي ومحال الحلوي والمشروبات.....
101.....	3.7 الواقع الرئيسية لشاحنات الطعام المتنقلة.....	82.....	1.5 نظرة عامة.....
101.....	4.7 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال - شاحنات الطعام المتنقلة.....	82.....	2.5 حجم سوق قطاع المقاهي.....
101.....	5.7 الجدول الزمني التقديرى لتأسيس الأعمال- شاحنات الطعام المتنقلة.....	83.....	3.5 الواقع الرئيسية للمقاهي.....
102.....	6.7 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات.....	84.....	4.5 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال- المقاهي.....
103.....	7.7 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس.....	85.....	5.5 الجدول الزمني التقديرى لتأسيس الأعمال- المقاهي.....
104.....	8.7 الفرص المستقبلية لشاحنات الطعام المتنقلة.....	86.....	6.5 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات.....
105.....	8. اللوائح والشروط الخاصة بالأطعمة والمشروبات في دولة قطر.....	87.....	7.5 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس.....
106.....	9. متطلبات الحصول على ترخيص لمنافذ الأطعمة والمشروبات في دولة قطر.....	88.....	8.5 العوامل الرئيسية للنجاح.....
108.....	10. المشاكل والتحديات التي يوجهها قطاع الأطعمة والمشروبات.....	89.....	9.5 الفرص المستقبلية للمقاهي.....
112.....	11. الواقع الجغرافية المستقبلية للأطعمة والمشروبات.....	90.....	6. محال الكافيتريا.....
114.....	11.1 الواقع المستقبلية للأطعمة والمشروبات - المراكز والمجمعات التجارية.....	90.....	1.6 نظرة عامة.....
114.....	11.2 الواقع المستقبلية للأطعمة والمشروبات - الفنادق.....	90.....	2.6 حجم سوق قطاع محال الكافيتريا.....
117.....	3.11 المنافذ المستقبلية للأطعمة والمشروبات - الملاعب والمناطق المجاورة لها.....	92.....	3.6 الواقع الرئيسية لمحال الكافيتريا.....
118.....	4.11 المنافذ المستقبلية للأطعمة والمشروبات - محطات المترو والمناطق المجاورة لها.....	94.....	4.6 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال - محال الكافيتريا.....
119.....	12. معدلات إيجار العقارات.....	94.....	5.6 لجدول الزمني التقديرى لتأسيس الأعمال - محال الكافيتريا.....
120.....	13. المراجع.....	95.....	6.6 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات.....
122.....		96.....	7.6 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس.....
		97.....	8.6 العوامل الرئيسية للنجاح.....
		98.....	9.6 الفرص المستقبلية لمحال الكافيتريا.....
		100.....	7. شاحنات بيع الطعام المتنقلة.....
		100.....	1.7 نظرة عامة.....



## قائمة الأشكال البيانية

الشكل البياني 1: توزيع منافذ الأطعمة والمشروبات وايراداتها (مليون ريال، 2016)	19
لشكل البياني 2: حجم سوق قطاع الأطعمة والمشروبات تاريخياً (مليون ريال، 2007 – 2016)	20
الشكل البياني 3: النمو السكاني ومعدلات وصول السائحين في قطر (2007 – 2016)	21
الشكل البياني 4: معدل إنفاق الفرد من المواطنين والمقيمين والسائحين على الأطعمة والمشروبات (ر.ق.، 2007 – 2016)	22
الشكل البياني 5: حجم سوق قطاع الأطعمة والمشروبات المتوقع (مليون ريال قطري، 2016 – 2026)	24
الشكل البياني 6: توزيع منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات – منطقة الغرافة	29
الشكل البياني 7: توزيع منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات – منطقة الدفنة	30
الشكل البياني 8: منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات في الوكرة	32
الشكل البياني 9: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات في معينز	34
الشكل البياني 10: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في اللؤلؤة	36
الشكل البياني 11: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في سوق واقف	38
الشكل البياني 12: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في المرخية	40
لشكل البياني 13: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في منطقة المطار القديم من حيث العدد والإيرادات	42
الشكل البياني 14: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في فريح بن محمود	44
الشكل البياني 15: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في العزيزية	46
الشكل البياني 16: أبرز المطاعم الفاخرة في قطر	49
الشكل البياني 17: المواقع الرئيسية للمطاعم الفاخرة	52
الشكل البياني 18: أنواع الأطباق الرائجة في المطاعم العادية	61
الشكل البياني 19: المواقع الرئيسية للمطاعم العادية	64
الشكل البياني 20: أبرز مطاعم الوجبات السريعة	73
الشكل البياني 21: المواقع الرئيسية لمطاعم الوجبات السريعة	74
لشكل البياني 22: المواقع الرئيسية للمقاهي	83
الشكل البياني 23: أبرز الأطباق التي تقدمها محلات الكافيتيريا	91
الشكل البياني 24: المواقع الرئيسية لمحلات الكافيتيريا	92



## قائمة الجداول

13.....	جدول 1: نظرة عامة على قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر، 2016
16.....	جدول 2: فئات خدمات الأطعمة والمشروبات
24.....	جدول 3: توزيع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات في قطر حسب الموقع
26.....	جدول 4: الواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات في قطر
29.....	جدول 5: منافذ الأطعمة والمشروبات في الغرافة
31.....	جدول 6: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في منطقة الدفنة
33.....	جدول 7: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في الوكرة
35.....	جدول 8: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في معينز
37.....	جدول 9: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في اللؤلؤة
39.....	جدول 10: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في سوق واقف
41.....	جدول 11: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في المرخية
43.....	جدول 12: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في منطقة المطار القديم
45.....	جدول 13: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في فريج بن محمود
47.....	جدول 14: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في العزيزية
50.....	جدول 15: أبرز المطاعم الفاخرة في قطر
58.....	جدول 16: الفرص المستقبلية للمطاعم الفاخرة
62.....	جدول 17: أبرز المطاعم العادي في قطر
70.....	جدول 18: الفرص المستقبلية للمطاعم العادي
80.....	جدول 19: الفرص المستقبلية لمطاعم الوجبات السريعة
88.....	جدول 20: الفرص المستقبلية لمقاهي
98.....	جدول 21: الفرص المستقبلية لمحال الكافيتيريا
106.....	جدول 22: اللوائح الرقابية الخاصة بالأطعمة والمشروبات
110.....	جدول 23: متطلبات ترخيص المطاعم في دولة قطر
114.....	جدول 24: منافذ الأطعمة والمشروبات المتوقعة في المجتمعات التجارية في قطر



## قائمة الجداول

117.....	جدول 25: منافذ الأطعمة والمشروبات المتوقعة في الفنادق ذات 4 و 5 و 7 نجوم في قطر
118.....	جدول 26: ملاعب استضافة كأس العالم لعام 2022
119.....	جدول 27: المنافذ المستقبلية للأطعمة والمشروبات - محطات المترو والمناطق المجاورة لها
120.....	جدول 28: معدلات إيجارات العقارات التجارية القائمة بذاتها
121.....	جدول 29: معدلات إيجارات العقارات في المجمعات التجارية

## قائمة الرسوم التوضيحية

28.....	الرسم التوضيحي 1: لمحـة عن منافذ الأطعمة والمشروبات في قطر
55.....	الرسم التوضيحي 2: التحليل الرباعي - المطاعم الفاخرة
56.....	الرسم التوضيحي 3: نموذج بورتر - المطاعم الفاخرة
57.....	الرسم التوضيحي 4: العوامل الرئيسية للنجاح للمطاعم الفاخرة
67.....	الرسم التوضيحي 5: التحليل الرباعي - المطاعم العادية
68.....	الرسم التوضيحي 6: نموذج بورتر - المطاعم العادية
69.....	الرسم التوضيحي 7: العوامل الرئيسية للنجاح - المطاعم العادية
77.....	الرسم التوضيحي 8: التحليل الرباعي - مطاعم الوجبات السريعة
78.....	الرسم التوضيحي 9: نموذج بورتر - مطاعم الوجبات السريعة
79.....	الرسم التوضيحي 10: العوامل الرئيسية للنجاح - مطاعم الوجبات السريعة
85.....	الرسم التوضيحي 11: التحليل الرباعي - المقاهي
86.....	الرسم التوضيحي 12: نموذج بورتر - المقاهي
87.....	الرسم التوضيحي 13: عوامل النجاح الخامسة - المقاهي
95.....	الرسم التوضيحي 14: التحليل الرباعي - محال الكافيتريا
96.....	الرسم التوضيحي 15: نموذج بورتر - محال الكافيتريا
97.....	الرسم التوضيحي 16: العوامل الرئيسية الخامسة - الكافيتريا
103.....	الرسم التوضيحي 17: التحليل الرباعي - شاحنـات بيع الأطعمة والمشروبات
104.....	الرسم التوضيحي 18: نموذج بورتر - شاحنـات بيع الأطعمة والمشروبات
108.....	الرسم التوضيحي 19: متطلبات الحصول على ترخيص لمنافذ الأطعمة والمشروبات في دولة قطر
116.....	الرسم التوضيحي 20: منافذ الأطعمة والمشروبات الجديدة المزمع إنشاؤها في قطر

# الملخص التنفيذي



يُغطي قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات الأنشطة ذات الصلة بإعداد المواد الغذائية والمشروبات وتقديمها من أجل الاستهلاك الفوري في الأماكن التي تُقدم الخدمات (المطعم، والمقاهي) أو توصّل إلى عناوين العملاء (المنازل، أو المكاتب). ويمكن تقسيم القطاع كذلك بناءً على عوامل مثل السعر، ومستوى الخدمة، وأنواع الأطعمة المطهية، ونمط قائمة الطعام فيما يتعلق بـ (أ) المطعم الفاخرة، (ب) المطعم العادي، (ج) ومطاعم الوجبات السريعة، (د) والمقاهي، (ه) والكافيريات، (و) وشاحنات بيع الأطعمة المتنقلة.<sup>1</sup>

**نظرة عامة على سوق قطر:** قُدر حجم قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات بنحو 6,993 مليون ريال قطري في 2016 وبلغ عدد المنافذ التشغيلية نحو 2,950 ممنفذ في ديسمبر 2016. وبعد تناول الأطعمة (والمشروبات) جانب جوهري من الثقافة في قطر وشكل رئيسي من أشكال الترفيه والتواصل الاجتماعي كذلك. غير أن عوامل مثل الدخل المرتفع المخصص للإنفاق مع محدودية خيارات الترفيه نتيجة ارتفاع درجات الحرارة معظم السنة تحد بشكل كبير من خيارات التمتع بتناول الطعام في الهواء الطلق والتجوّل إلى التسوق وتناول الطعام داخل المجمعات المغلقة. وتميل التركيبة السكانية التي تتسم بالحضرية في قطر إلى وسائل الراحة والرفاهية بما في ذلك تناول الطعام بالخارج عوضاً عن الطهي في المنازل.

**نماذج أعمال المطعم:** يوجد نوعين من النماذج التشغيلية في جميع فئات المطعم في قطر: نماذج تعمل بـ "حق الامتياز" وأخرى تعمل بدونه.

أما المطعم الذي لا يتمتع بحق الامتياز، فيحتاج صاحبه إلى إدارة كل جانب من جوانب العمل بدأيةً من تطوير مفهوم المطعم، والقائمة والديكورات، و اختيار الموقع، والحصول على جميع التراخيص، والتعاقد مع الموظفين الملائمين (المطبخ والخدمة)، وتنظيم تأشيراتهم وشهادة مناولة وإعداد الأغذية، وإدارة عمليات المطعم اليومية. والإعلان أو التسويق.

في حين يتيح إنشاء مطعم منح حق الامتياز العديد من الفوائد لصاحبته حيث يدير صاحب الامتياز أغلب جوانب المطعم بينما يركز الممنوح له حق الامتياز على العمليات اليومية في الغالب. وتستفيد منافذ الأطعمة والمشروبات التي منحت حق الامتياز كذلك من الاعتراف بالعلامة التجارية التي تُمكّنهم من تحقيق معدلات إقبال أعلى من قبل العملاء نظراً لعوامل مثل المذاق الموحد والأجواء المحيطة وولاء العميل للعلامة التجارية.

**نظرة عامة على القطاعات الفرعية:** تعدّ قطاعات: (ب) المطعم العادي، (ج) ومطاعم الوجبات السريعة، (د) والمقاهي أعلى ثلاثة قطاعات فرعية حيث تُمثل مجتمعة 73% من إيرادات القطاع، في حين يُمثل القطاع الفرعي المطعم العادي وحده 38.2%. وُسيطر المنافذ المنوحة حق الامتياز وفئات العملاء المستهدفة على القطاعات الفرعية الثلاثة عبر مختلف فئات الجنسيات ومجموعات الدخل المختلفة.

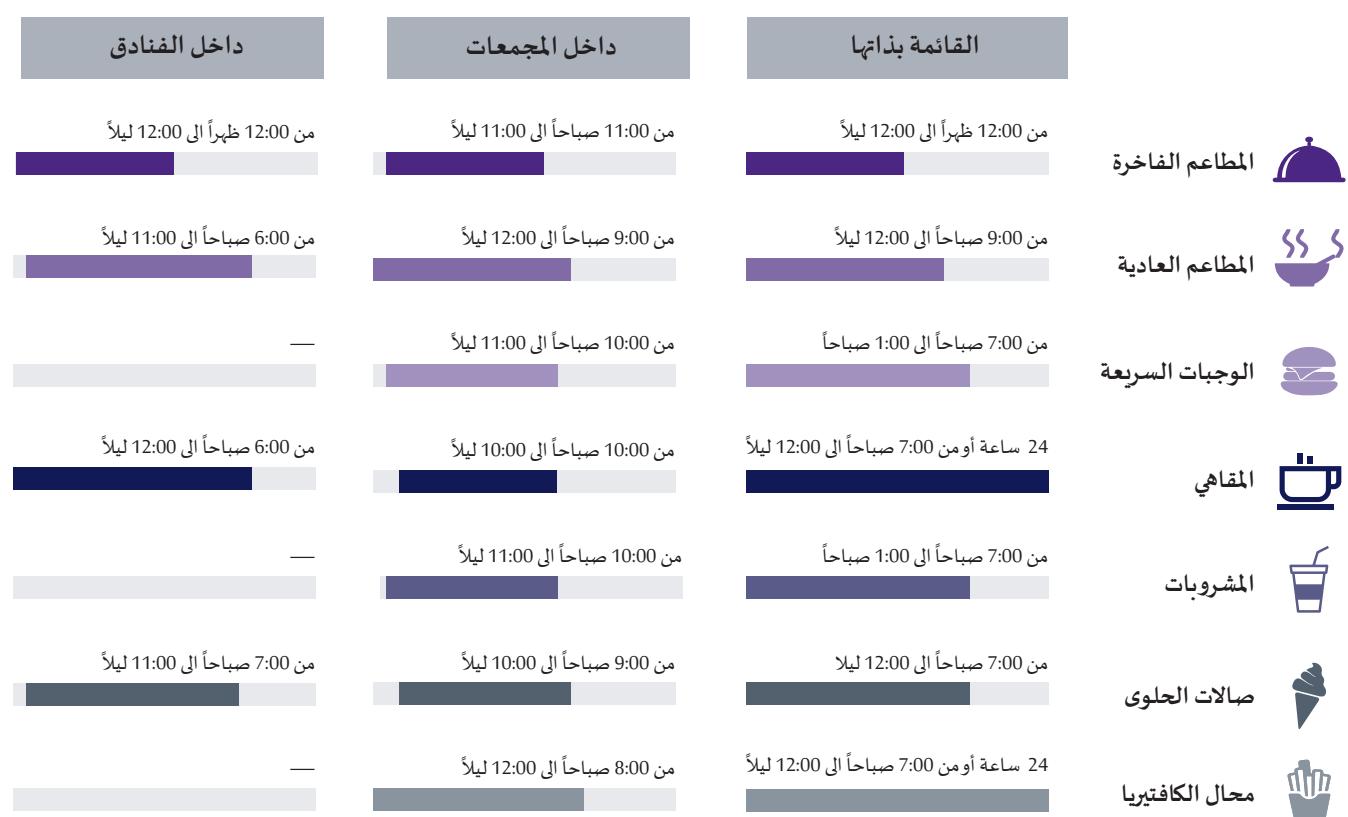
<sup>1</sup> لمزيد من التوضيح يضم الجدول رقم (2) التعريف الخاص بكل نوع من منافذ "الأطعمة والمشروبات".



جدول 1: نظرة عامة على قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر، 2016

مجموع منافذ الأطعمة والمشروبات	محلات الكافيتيريا	محلات الحلوي	المشروبات	المقاهي	الوجبات السريعة	المطاعم العادية	المطاعم الفاخرة	إجمالي الإيرادات (مليون ريال)
6,993	829	310	52	1,185	1,269	2,672	675	—
—	11.9%	4.4%	0.7%	17%	18.1%	38.2%	9.7%	% من إجمالي إيرادات القطاع
2,950	591	255	41	437	689	795	142	عدد المنافذ
—	20.0%	8.6%	1.4%	14.8%	23.4%	26.9%	4.8%	% من إجمالي عدد المنافذ
—	—	45%	30%	70%	45%	25%	40%	المنافذ ذات حق الامتياز
%10—5	%15—5	%15—5	%25—10	%10—5	%25—15	%35—20	—	معدل هامش الربح

## أوقات الذروة



**المشاكل والتحديات:** تتضمن التحديات الرئيسية التي يواجهها أصحاب المشاريع التأثير في الحصول على التراخيص والموافقات الالزامية من الوزارات المعنية مثل وزارة الاقتصاد والتجارة، ووزارة البيئة والبلدية والدفاع المدني؛ وصعوبة تأمين موقع ملائم للمطعم؛ والتأخير في تأمين توصيل خدمات "كرماء"، وتوصيل الغاز الطبيعي، والصرف الصحي، وتعيين موظفين من ذوي الخبرة للقيام بالخدمات والعمليات، وتأمين تأشيراتهم وشهادة مناولة الأغذية والالتزام بالاستمرار بالمبادئ التوجيهية الصارمة التي تنص عليها البلدية لسلامة الغذاء. فعلى الرغم مما يقدمه قطاع الأطعمة والمشروبات من فرص مربحة لإرساء مفاهيم مختلفة لخدمات المطعم لدى قاعدة متنوعة من العملاء، يمكن أن تكون المسيرة من التطوير الأولى لمفهوم الرحلة إلى مرحلة تشغيلها باللغة الصعوبة وكثيراً المطالب من حيث الوقت والجهد ورأس المال. وسيحدد التغلب على هذه المشاكل والتحديات في نهاية المطاف نجاح مشروع المطعم في قطر أو فشله.

**الفرص المستقبلية:** لقد تطور قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات في قطر تطوراً جوهرياً على مر السنين. إذ شهد القطاع الذي يسيطر عليه المفاهيم الأمريكية المنوحة حق الامتياز، تطوراً في العديد من المفاهيم المحلية التي توجهها الشركات مثل مجموعة الخدمات الغذائية المتكاملة، وشركة الخدمات الغذائية، ومجموعة باما للضيافة.

من المتوقع أن يؤدي النمو المستقبلي لقطاع الضيافة في قطر إلى نمو موازي في قطاع الأطعمة والمشروبات، إذ سيتاح العديد من الفرص لإنشاء مطاعم فاخرة، ومطاعم عادية، ومطاعم وجبات سريعة، ومقاهي، ومحال حلوي، ومنافذ وكافيتيريات لتقديم المشروبات بناءً على المعايير الحالية للسكان ومنافذ الأطعمة والمشروبات في مختلف الواقع في قطر. ويُتوقع أن يبدأ تشغيل حوالي 62 فندق إضافي من فنادق الأربعية والخمسة والسبعة نجوم و16 مركز تسوق جديد بحلول عام 2020 بالإضافة إلى أجزاء كبيرة في الدوحة تشهد إعادة تطويرات ضخمة، بما في ذلك المجتمعات الرئيسية المخطط تطويرها مثل لوسيل، وستتولى مُشريف إنشاء منافذ جديدة لخدمات الأغذية والمشروبات. ويُتوقع كذلك أن تقدم استضافة كأس العالم لكرة القدم (فيفا 2022) دفعة لتعزيز القطاع بأكثر من 6,433 مليون ريال قطري في 2022، كما يُتوقع أن يصل إجمالي نمو الإيرادات الناتجة عن القطاع إلى 14,261 مليون ريال قطري أي بمعدل نمو سنوي مركب يصل إلى 7.4% (مقارنة بسنة 2016).

**نظرة عامة على المطعم الفاخرة:** يوجد في قطر حوالي 142 مطعمًا فاخراً تمثل 4.8% من إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات العاملة في الدولة والتي يبلغ إيراداتها 675 مليون ريال قطري في 2016، ويتمثل ذلك 9.7% من إجمالي إيرادات خدمات الأغذية والمشروبات.

**نظرة عامة على المطعم العادي:** تُشكل المطعم العادي الحصة الأكبر في منافذ الأطعمة والمشروبات في قطر بعد مطعم وصل إلى 795 مطعماً تمثل 26.9% من إجمالي المطعم بإجمالي إيرادات بلغ 2,672 مليون ريال قطري في 2016 (38.2% من إجمالي إيرادات قطاع الأغذية والمشروبات).

**نظرة عامة على مطعم الوجبات السريعة:** تعمل في قطر 689 مطعماً للوجبات السريعة تمثل 23.4% من إجمالي المطعم ويقدر إجمالي إيراداتها 1,269 مليون ريال قطري في 2016 (18.1% إجمالي إيرادات قطاع الأغذية والمشروبات). ويعمل نحو 45% من إجمالي مطاعم الوجبات السريعة في قطر بموجب نموذج امتياز وستحوذ عليها العلامات التجارية الدولية مثل ماكدونالدز، وكتاتي، وبيرج كينج، ودومينوز، وهارديز، وصب واي.

**نظرة عامة على المقاهي:** يوجد في قطر 733 منفذًا مدرجاً تحت تصنيف المقاهي (منها 437 مقهى، و41 منفذًا لتقديم المشروبات، و255 منفذًا لتقديم الحلويات) في هذا القطاع الفرعى ويبلغ إجمالي إيراداتها 1,547 مليون ريال قطري (22% من إجمالي إيرادات قطاع الأغذية والمشروبات)، فضلاً عن أن نحو 70% من المقاهي في قطر قائمة على الامتياز مثل ستاربكس، ووكوستا كوفي، وسكتن كافيه فيرنانو 1881.

**نظرة عامة على محل الكافيتيريا:** توجد 591 كافيتيريا تعمل حالياً في قطر، بلغت إيراداتها 829 مليون ريال قطري في 2016 (12% من إجمالي إيرادات قطاع الأغذية والمشروبات).

**نظرة عامة على شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة:** يوجد حالياً مطعم محلي واحد فقط هو بورجيри (شركة أسباير كتارا للضيافة) الذي يمتلك شاحنة لبيع الأطعمة (شطائر البرجر، والبطاطس المقلية، والمشروبات) في مختلف الواقع في قطر. ويفتقر قطاع شاحنات المواد الغذائية المتنقلة في قطر حالياً إلى التطور نظراً لبعض المشاكل التي يواجهها مثل صعوبة الحصول على مناولة الأغذية وإعدادها. وتشمل العوائق الأخرى الظروف المناخية القاسية التي تشكل صعوبة في العمل في المناطق المفتوحة طوال السنة وتدني نسبة إقبال الجمهور الذي اعتاد ارتياز المطعم.



## 1.1 نظرة حول القطاع

يغطي هذا التقرير النشاطات المرتبطة بإعداد وتقديم الأطعمة والمشروبات بغرض الاستهلاك المباشر سواءً كان ذلك في مقر مقدم الخدمة أو في منزل أو مكتب المستهلك (تجهيز الوجبات للخارج -وجبات سفرى بمعنى استلام الوجبة والأكل خارج المطعم- أو توصيل للمنازل). يشمل ذلك النشاطات التالية ضمن فئات التصنيف الصناعي القياسي الدولي للنشاطات الاقتصادية (ISIC) الخاصة بها (وفق الإصدار الرابع):

- المطاعم وأنشطة خدمات الأغذية المتنقلة (ISIC 5610)، والتي تشمل إعداد وتقديم الوجبات (المواد الغذائية).
- أنشطة تقديم المشروبات (ISIC 5630)، والتي تشمل إعداد وتقديم المشروبات.

تصنف الأنشطة المذكورة أعلاه تحت نطاق عام يطلق عليه نشاطات خدمات الأطعمة والمشروبات والتي تشكل جزءاً من قطاع الضيافة. يرجى ملاحظة أنه قد تم في هذا التقرير استخدام مصطلح منفذ بيع الأطعمة والمشروبات للإشارة لنشاطات خدمات الأغذية والمشروبات. لا يغطي هذا التقرير خدمات التغذية في المناسبات (ISIC 5621) والتي تتضمن تقديم خدمات التغذية بناءً على اتفاقيات تعاقدية لمناسبات معينة، ونشاطات خدمات تغذية أخرى (ISIC 5629) والتي تتضمن نشاطات خدمات تعاقدي خدمات التغذية (مثل شركات النقل والمواصلات). كما لا يغطي التقرير إدارة وتشغيل امتيازات تقديم خدمات التغذية في المرافق الرياضية والمرافق المماثلة، وإدارة وتشغيل المقصاص والكافيتيريات بناءً على نظام الامتيازات (مثلاً: في المصانع، المكاتب، المستشفيات، المدارس)، كذلك لا يتضمن المطابخ الشعبية وخدمات التغذية التي تدار من المنزل.

يمكن تصنيف منفذ بيع الأطعمة والمشروبات ضمن فئات مختلفة بناءً على عوامل متنوعة مثل نقاط السعر (متوسط السعر)، ومستوى الخدمة، ونوع الأطباق المقدمة ونطاق قائمة الطعام المتوفرة:

## جدول 2: فئات خدمات الأطعمة والمشروبات

الوصف	الفئة
<ul style="list-style-type: none"> <li>يقدم المطعم المصنف ضمن المطاعم الفاخرة خدمة شاملة عالية المستوى توفر للزبائن تجربة تناول الطعام في مكان راقي وقائمة وجبات فريدة من نوعها وأجواء مميزة وخدمات عالية الجودة.</li> <li>تتوارد المطاعم الفاخرة عادةً في الأحياء الراقية أو في الفنادق ذات الخمس نجوم.</li> <li>يقدر متوسط سعر الوجبة لشخصين في هذه المطاعم بـ 300 ريال قطري تقريباً أو أكثر.</li> </ul>	المطاعم الفاخرة
<ul style="list-style-type: none"> <li>تقديم المطاعم العادي وجبات بأسعار متوسطة وفي أجواء غير رسمية وعادةً ما تعتمد على أسلوب تقديم الوجبات على الطاولة بداخل المطعم.</li> <li>عادةً ما تشكل المطاعم العادي الشريحة الأكبر من السوق، وتقع هذه الشريحة بين فئات مطاعم الوجبات السريعة وفئة المطاعم الفاخرة. وتعمل الكثير من هذه المطاعم ضمن سلسلة من عدة فروع.</li> <li>عادةً ما تكون أسعار الوجبات في هذه المطاعم في المتناول وأقل من المطاعم الفاخرة وتتميز بأجواءها المناسبة للعائلات.</li> <li>يقدر متوسط سعر الوجبة لشخصين في هذه المطاعم بين 50 و300 ريال قطري.</li> </ul>	المطاعم العادي (Casual Dining)

## أنواع خدمات الأطعمة والمشروبات التي تشملها فئات التصنيف الصناعي القياسي الدولي للنشاطات الاقتصادية 5610 ISIC و 5630 ISIC

الفئة	الوصف
مطاعم الوجبات السريعة	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقديم مطاعم الوجبات السريعة الوجبات والمشروبات وفق مواصفات قياسية ثابتة، وتركز هذه المطاعم على عامل السرعة في تقديم الخدمة.</li> <li>كذلك يندرج تحت هذه الفئة بعض المطاعم التي تقدم وجبات غير سريعة.</li> </ul>
صالات بيع الحلويات	<ul style="list-style-type: none"> <li>يوجد عامل رئيسي يمكن من خلاله التفريق بين مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العادي وهي أن الزبون في مطاعم الوجبات السريعة يدفع سعر الوجبة مقدماً ويقوم بطلب الوجبة عادةً من واجهة الاستقبال الأمامية (الكاونتر) أو من الممر المخصص للسيارات.</li> <li>تراوح مطاعم الوجبات السريعة بين مطاعم صغيرة ذات فرع واحد وسلال مطاعم متعددة الفروع التي تزيد قيمتها عن المليار دولار مثل سلسلة مطاعم مكدونالدز.</li> <li>يقدر متوسط سعر الوجبة لشخصين في هذه المطاعم بين 5 و150 ريال قطري.</li> </ul>
محال بيع العصائر والمشروبات	<ul style="list-style-type: none"> <li>يعتمد نشاط صالات بيع الحلويات بشكل رئيسي على تقديم المثلجات وحلويات الشوكولاتة وأطباق التحلية والحلويات الشرقية وأطباق الزبادي المثلج بنكهات مختلفة.</li> <li>يقدر متوسط سعر الوجبة لشخصين في صالات بيع الحلويات بين 10 و200 ريال قطري.</li> <li>تتضمن أشهر سلاسل صالات بيع الحلويات باسكنين روبيز ومتلجمات كولد ستون وديبينغوتشوكولات لاؤنچ ودانكن دونتس.</li> <li>تركز محال بيع العصائر والمشروبات على بيع عصائر الفواكه الطازجة، وعصائر محفوظة الحليب، والشاي، والقهوة، إلخ.</li> <li>ولا تقدم هذه المحال وجبات غذائية كالشطائر وشطائر البرجر والوجبات الأخرى.</li> <li>يقدر متوسط سعر المشروبات لشخصين في هذه المحال بين 10 و90 ريال قطري.</li> <li>تتضمن أشهر محال بيع العصائر والمشروبات فوري فروتي وفروت ليشيوس وشيك تاستيك وتوي فروتي.</li> </ul>
المقاهي	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقديم المقاهي تشكيلة متنوعة من المنتجات تجمع بين المشروبات والوجبات، وتتضمن تشكيلة من أنواع القهوة والمشروبات الساخنة والباردة. تقدم المقاهي لزبائنهما أيضاً منتجات أخرى كالحلويات والمجنات والشطائر والسلطات.</li> <li>توفر معظم المقاهي لزبائنهما مقاعد مريحة بداخل محل، إلا أن طلب المنتجات والمشروبات يكون عادةً من واجهة الاستقبال (الكاونتر).</li> <li>تعمل المقاهي ضمن مجموعة واسعة من الشرائح المختلفة (من حيث الأسعار). وترتبط بين مقاهي ذات خدمات رخيصة نسبياً عادةً ما تكون من أكشاك في المجمعات التجارية ومتاجر التسوق المزدحمة أو على الطرق السريعة، وصولاً إلى المقاهي الراقية في الفنادق ذات الخمس نجوم.</li> <li>يقدر متوسط سعر الوجبة لشخصين بين 15 و350 ريال قطري، وذلك وفقاً لنوع وفئة المقهي.</li> <li>تتضمن فئة المقاهي المذكورة في الأقسام الأخيرة من التقرير قسماً مشتركاً يجمع بين المقاهي وصالات بيع الحلويات ومحال بيع العصائر والمشروبات.</li> </ul>
الكافيتيريات	<ul style="list-style-type: none"> <li>تتضمن فئة الكافيتيريات محال بيع الأطعمة والمشروبات الصغيرة التي تركز بصورة أكبر على تقديم منتجات بأسعار اقتصادية، وتهتم بصورة أقل بالخدمة وديكورات المحل والجودة النوعية للوجبات.</li> <li>عادةً ما تستهدف الكافيتيريات الزبائن من شريحة ذوي الدخل المنخفض من السكان.</li> <li>تعمل الكافيتيريات في محال محدودة المساحة حيث لا تتجاوز مساحة الوحدة عادةً 100 متر مربع.</li> <li>يقدر متوسط سعر الوجبة لشخصين بين 10 و60 ريال قطري.</li> </ul>
شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة	<ul style="list-style-type: none"> <li>تكون العربات المتنقلة لتقديم الوجبات عبارة عن شاحنات مجهزة لاستخدامها في إعداد وتقديم الوجبات والمشروبات في موقع مختلف.</li> <li>تقديم العربات المتنقلة الوجبات التي عادةً ما تحتوي على أطعمة مجمرة أو الأطعمة مسبقة التجهيز، بينما يوجد في بعض هذه العربات مطبخ مجهزة لإعداد الوجبات العادي بجميع مراحلها. عادةً ما تتضمن قوائم الوجبات التي تقدمها هذه العربات السلطات والشطائر وشطائر البرجر والبطاطا المقليه والوجبات الخفيفه الأخرى.</li> <li>يتراوح متوسط سعر الوجبة لشخصين في هذه العربات بين 10 و90 ريال قطري.</li> </ul>

## 2.1 نظرة عامة على نماذج أداء الأغذية والمشروبات

يحتاج رائد الأعمال الذي يرغب في بدء مشروع وإنشاء مطعم لبيع الأطعمة والمشروبات إلى البدء في تطوير الفكرة أو المفهوم الخاص بمشروعه، ونعني بهذا المصطلح الشامل تطوير ما يشبه بخطة عمل تتضمن اختيارات قائمة الطعام وفترة العملاء المستهدفة والجوانب المتعلقة بشكل وأجواء المطعم والتكلفة. هناك نوعان رئيسيان لنماذج المطاعم في قطر - سواءً تلك العاملة وفق نظام حق الامتياز التي تتبع سلاسل وعلامات تجارية معروفة أو المحلات الخاصة غير العاملة وفق نظام حق الامتياز.

**المطاعم ذات حق الامتياز:** يوفر افتتاح المطعم العاملة وفق نظام حق الامتياز فوائد عديدة للمستثمر أو رائد الأعمال، حيث يتولى مانح حق الامتياز إدارة معظم الجوانب المتعلقة بالمطعم، بينما يركز المستثمر الحاصل على حق الامتياز على إدارة العمليات اليومية بالمطعم. كما تستفيد منافذ بيع الأغذية والمشروبات العاملة وفق نظام حق الامتياز من شهرة العلامة التجارية، وهو ما يمكن المطعم من استقبال أعداد أكبر من الزبائن بسبب عدة عوامل مثل المذاق الموحد للوجبات وأجواء المطعم المعروفة مسبقاً وولاء الزبائن للعلامة التجارية. ومن جانب آخر، فإن التكلفة التشغيلية في المطعم العاملة وفق نظام حق الامتياز تكون أعلى بسبب النفقات الإضافية كرسوم الحصول على حق الامتياز وعقود التوريد الإلزامية وتکاليف تدريب الموظفين وتکاليف الدعاية والتسويق، إلخ. ويمكن أن تؤدي هذه الجوانب إلى زيادة التكاليف التشغيلية للمطعم العاملة وفق نظام حق الامتياز بالمقارنة مع المطعم الذي لا تعمل وفق هذا النظام. كما يتوجب على المطعم العاملة وفق نظام حق الامتياز الالتزام بالعديد من القواعد واللوائح التي تشرطها العلامة التجارية المانحة للامتياز.

ووفقاً للمقابلات الأولية التي أجريناها مع مشغلي الفئات المختلفة لمنافذ بيع الأغذية والمشروبات فقد تبين أن نموذج الحصول على حق الامتياز من العلامات التجارية لتشغيل منافذ بيع الأغذية والمشروبات هو النموذج السائد في فئة المفاهي ويشكل نحو 70% من المفاهي في قطر، تليه فئة مطاعم الوجبات السريعة بنسبة تبلغ 45%， بينما بلغ معدل المطعم العاملة وفق نظام حق الامتياز ضمن فئتي المطعم الفاخرة والمطعم الاعتيادي 40% و 25% على التوالي. وفيما يلي بعض الأمثلة لعدد من أبرز المطعم العاملة وفق نظام حق الامتياز:

تتولى شركة ستيرلينج لخدمات التغذية (Sterling Catering Services) تشغيل مجموعة واسعة من منافذ بيع الأغذية والمشروبات العاملة وفق نظام حق الامتياز مثل بيتراحت، و فدركرز (Fuddruckers)، و بندروزا، وأريز، و ذا كانترى بيسست يوجرت (TCBY)، و كوفي بيبيري، ومطعم الكبابجي (Al Kababji). وتتولى مجموعة الجسم (الجسم جروب) - عن طريق شركات تابعة لها - تشغيل مجموعة من المطاعم والمcafés التي تعمل وفق نظام حق الامتياز مثل ألببيز، وكافيه فيرجن جانو 1882، و كيزنوس كافيه (Quiznos مقهى)، و برج كينج. وتمتلك مجموعة بون مانير (Bonne Maniere group) امتياز تشغيل مطاعم لعلامات تجارية مختلفة مثل روجرز داينر (Roger's Diner)، ولينوتر (Lenôtre)، ودونيا (Dunia).

**المطاعم غير العاملة بنظام حق الامتياز:** أما في حالة المطعم غير العاملة بنظام حق الامتياز فإن المستثمر يقوم بإدارة جميع الجوانب المتعلقة بالمطعم بدايةً من تطوير فكرة المشروع وقائمة الوجبات المقدمة للزبائن، واختيار الموقع والديكورات الداخلية، واستئجار التراخيص واستكمال إجراءات التسجيل، وتعيين الموظفين (موظفي المطبخ وموظفي الخدمة)، واستكمال إجراءات الحصول على التأشيرات وتصاريح مزاولة المهنة لهم، بالإضافة إلى تولي مهام التشغيل اليومية والجوانب المتعلقة بالدعاية والإعلان. يعد نموذج المطعم غير العاملة بنظام حق الامتياز رائجاً في قطر، ويتولى مشغلو المطعم في هذا النموذج تطوير المفاهيم والأفكار الخاصة بالمطعم وإدارته. تتضمن أبرز الأمثلة على هذه الفئة من المطاعم: مجموعة بالملضياف (Palma Hospitality Group) والتي تمتلك عدداً من المطاعم المعروفة في قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر مثل أورينت بيرل (Orient Pearl)، وبلدنا، وكري (Karaki)، وداماسكاون (Damasca One)، بالإضافة إلى مجموعة اتيجرال فود سيرفيس (Integral Food Services group) والتي تتولى تشغيل عدة مطاعم لبيع الأطعمة والمشروبات من بينها ذا فيليج ميدي جريل (The Village Medi-Deli-Grill)، وذا فرينش أوليف (The French Olive)، ورويال تندور (Royal بوندروزا)، وبومباي شوباتي (Bombay Chowpatty)، وکوفي تايم (Coffee Time).

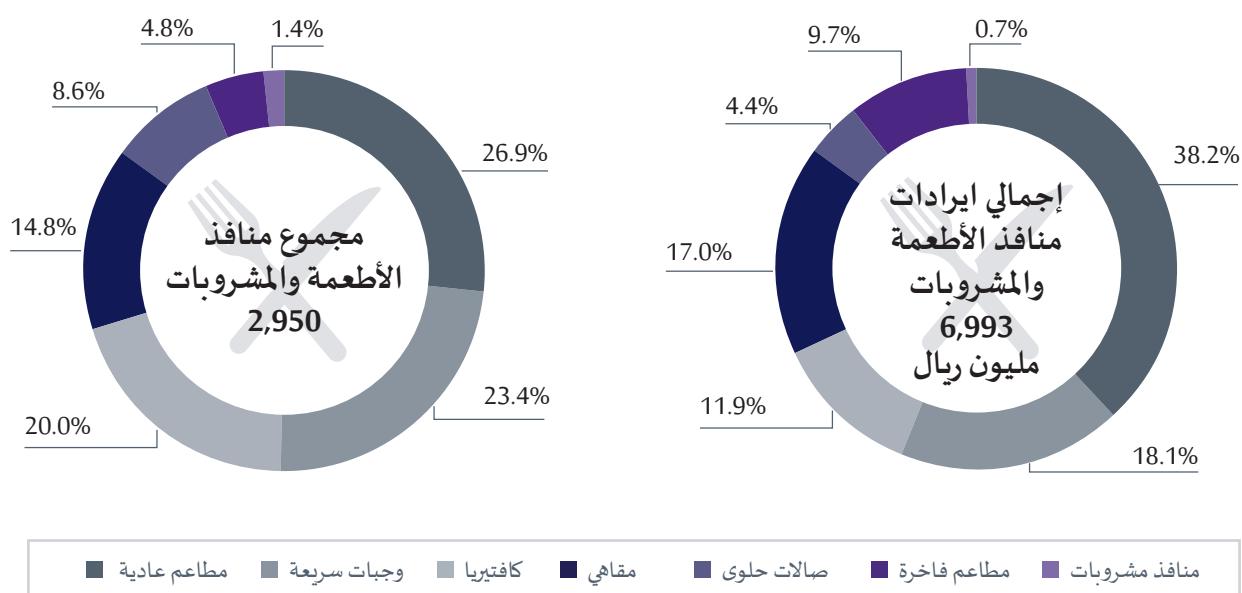


### 3.1 نظرة عامة على قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر

بلغ إجمالي المطاعم التجارية العاملة في قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر 2,950 مطعمًا بيع الأطعمة والمشروبات في عام 2016، من بينها 2,139 مطعمًا لعلامات تجارية مختلفة. وقد شكلت فئة المطاعم العاديّة الشريحة الأكبر من هذه المطاعم بحصة بلغت 26.9% (إجمالي المطاعم: 795 ـ 569 علامة تجارية مختلفة)، تلتها فئة مطاعم الوجبات السريعة بحصة بلغت 23.4% (إجمالي المطاعم: 689 ـ 476 علامة تجارية مختلفة)، ثم الكافيتيريات بحصة تصل إلى 20% (إجمالي المطاعم: 591 ـ 500 علامة تجارية مختلفة)، تلتها فئتي المقاقي (إجمالي المطاعم: 437 ـ 296 علامة تجارية مختلفة) وصالات بيع الحلويات (إجمالي المطاعم: 255 ـ 123 علامة تجارية مختلفة) بحصص تبلغ 14.8% و 8.6% على التوالي، بينما شكلت فئتاً المطاعم الفاخرة (إجمالي المطاعم: 41 ـ 34 علامة تجارية مختلفة) حصصاً تبلغ 4.8% و 1.4% على التوالي.

ويقدر إجمالي عائدات بيع الأغذية والمشروبات في هذه المطاعم بنحو 6,993 مليون ريال قطري في عام 2016، حيث شكلت فئة المطاعم العاديّة الشريحة الأكبر بحصة بلغت 38.2% من العائدات، تلتها فئتاً مطاعم الوجبات السريعة والمقاقي بحصص تبلغ 18.1% و 17% من العائدات على التوالي. وحصلت فئة الكافيتيريات وفئة المطاعم الفاخرة على حصة كبيرة نسبياً بلغت 11.9% و 9.7% على التوالي من عائدات هذا القطاع، بينما بلغت حصة فئتي محلات بيع الحلويات ومحال بيع العصائر والمشروبات (إجمالي المطاعم: 4.4% و 0.7% على التوالي).

الشكل البياني 1: توزيع منافذ الأطعمة والمشروبات وإيراداتها (مليون ريال، 2016)



المصدر: تحليلات فريق العمل بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى



## 4.1 معدلات النمو تارخياً

يعد الخروج لتناول الطعام نشاطاً اختيارياً، ويعتمد قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات بشكل كبير على الظروف الاقتصادية السائدة. وقد شهدت دولة قطر أحد أسرع معدلات النمو خلال العقد الماضي، مدفوعة بارتفاع أسعار النفط والغاز واستثمار الفائض الناتج في قطاعات أخرى كالقطاع العقاري وقطاع الضيافة وقطاع الرياضة.

يتم احتساب إجمالي عائدات منافذ بيع الأطعمة والمشروبات خلال الأعوام السابقة بناءً على معدل الاستهلاك لكل شخص، ومعدلات النمو السكاني، وأعداد السائحين الرائين للدولة، ومعدل الإنفاق على الأغذية والمشروبات، ومعدل التضخم. وقد ارتفع إجمالي عائدات منافذ بيع الأغذية والمشروبات من 2,349 مليون ريال قطري في 2007 إلى 6,993 مليون ريال قطري في العام 2016<sup>2</sup> حيث بلغ معدل النمو السنوي المركب خلال عام 2016 هذه الفترة 12.9%. وزادت حصة إنفاق السائحين على الأطعمة والمشروبات كنسبة مئوية من إجمالي حجم السوق من 18% في عام 2007 إلى 24% في عام 2016، بينما انخفضت حصة الإنفاق المحلي في هذا القطاع من 82% في 2007 إلى 76% في 2016.



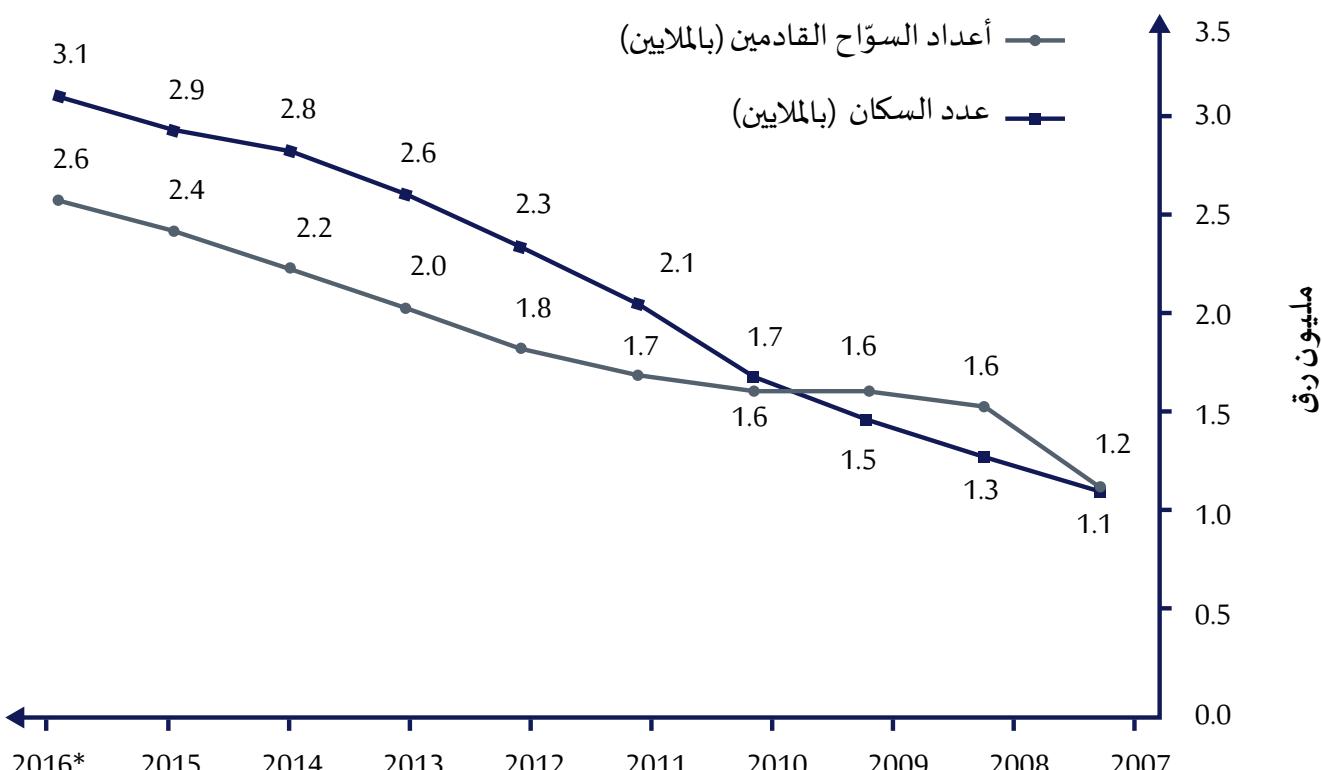
الشكل البياني 2: حجم سوق قطاع الأطعمة والمشروبات تاريخياً (مليون رق. 2007 – 2016)



\* رقم تقديرى  
المصدر: تحليلات فريق العمل وبيانات الهيئة العامة للسياحة

شهدت أعداد السكان في دولة قطر معدل نمو سنوي مركب بلغ 9.4% بين عامي 2007 و2016، وهو ما مثل دفعـة لنـمو صنـاعة الأـغذـية والمـشـروـبات. ومن جانب آخر، شـهد قـطـاع السـيـاحـة زـيـادـة في أـعـادـاد الـقادـمـين لـقـطـر مـن 1.13 مـلـيـون زـائـر في 2007 لـما يـقـدرـبـ 3.15 مـلـيـون زـائـر في 2016. وقد اـحـتـذـبـ قـطـر مـا يـصـلـ إـلـى 44% مـن هـؤـلـاء الـزوـار مـن دـوـل مـجـلس التـعاـون الـخـلـيـجي، وـ25% مـن أـورـوبا، وـ15% مـن الـأـمـيرـكـيـن، وـتـضـمـنـت هـذـه الـأـعـادـاد الـزـائـرـين الـدـولـيـن الـذـين يـدـخـلـون قـطـر لـأـغـرـاض تـجـارـيـة، بـالـإـضـافـة إـلـى التـأـشـيرـات الـمـمـنـوـحة لـلـزـيـارـات التـرـفـيـة كـتأـشـيرـات السـيـاحـة، وـتـأـشـيرـات الـزـيـارـة الـشـخـصـيـة، وـتـأـشـيرـات الـزـيـارـة الـعـائـلـيـة، وـتـأـشـيرـات الـعـبـور. وـيـقـدـرـ مـتوـسـط طـوـل فـتـرـة الـزـيـارـة لـهـؤـلـاء الـزوـار بـنـحـو 43.4 أيام، بـمـتوـسـط إـنـفـاقـ عـلـى الـأـطـعـمـة، وـالـمـشـرـوـبـات يـقـدـرـ بـنـحـو 155 رـيـال قـطـري يومـيـاً. شـهد قـطـاع الـأـطـعـمـة، وـالـمـشـرـوـبـات في قـطـر اـزـهـارـاً مـلـحـوـظـاً عـلـى مـدار السـنـوـات، وـبـرـجـعـ ذـلـك إـلـى وجـود مـطـاعـم مـتـنـوـعـة تـقـدـمـ أـنـوـاعـاً مـخـلـفـة مـن الـأـطـبـاق، وـالـلـوـجـبـات مـن مـخـلـفـات وـشـرـائـجـ الـزـيـائـن، وـهـوـ مـا يـزـوـدـ الـمـوـطـنـيـن، وـالـمـقـيـمـيـن، وـالـسـيـاحـ بـخـيـارـات مـتـعـدـدـة لـأـنـوـاعـاً وـفـتـاتـاتـ الـمـطـاعـمـ الـيـقـمـنـهـمـ الـاخـتـيـارـاـنـمـ بـيـنـهـمـ.

**الشكل البياني 3: النمو السكاني ومعدلات وصول السائحين في قطر (2007 – 2016)**



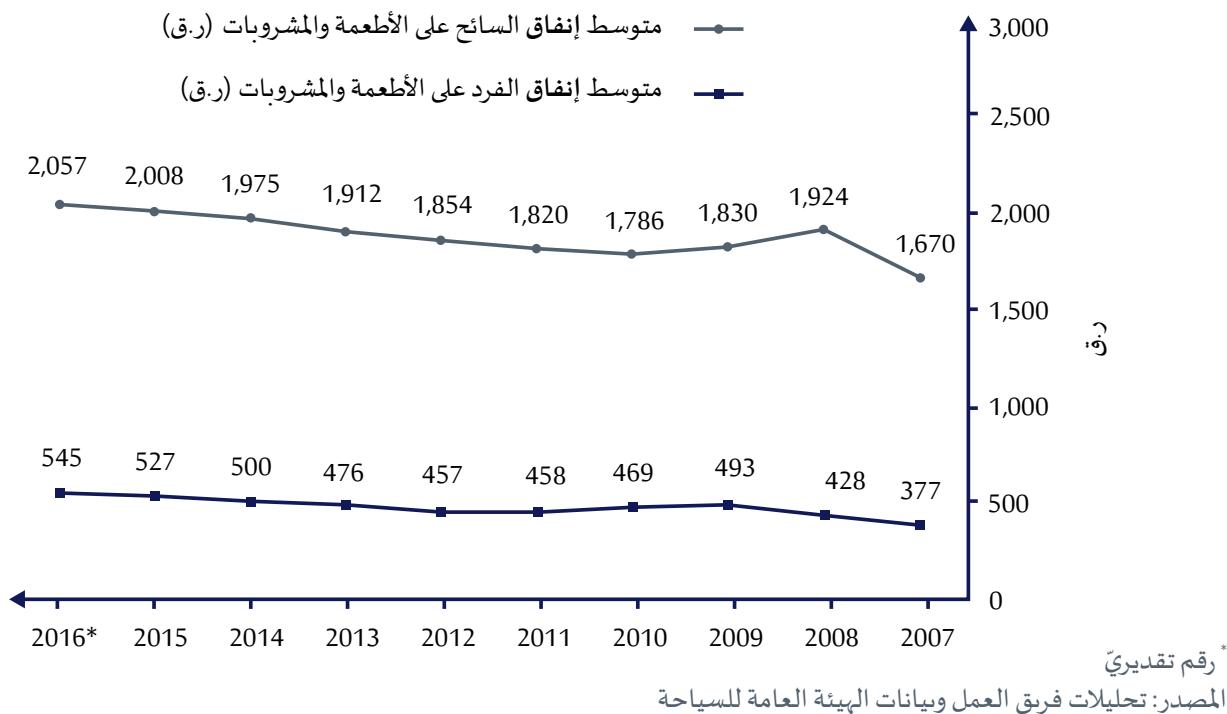
\* رقم تقديرى  
المصدر: الهيئة العامة للسياحة في قطر، قاعدة بيانات WEO

<sup>3,4</sup> الهيئة العامة للسياحة وقاعدة بيانات منظمة الأفاق الاقتصادية العالمية

## 5.1 معدل إنفاق الفرد على الأطعمة والمشروبات

يتم حساب معدل إنفاق الفرد على الأطعمة والمشروبات للمواطنين والمقيمين خلال الفترة من 2007 إلى 2016 بناءً على معدل الاستهلاك للفرد في عام 2016، ومعدلات التضخم والنمو السكاني خلال هذه الفترة، بينما يتم حساب معدلات إنفاق السائحين في هذا القطاع خلال الفترة من 2007 إلى 2016 بناءً على متوسط الإنفاق اليومي للفرد على الأطعمة والمشروبات في عام 2016، ومتوسط طول فترة زيارته لقطر، ومعدل التضخم. وقد ارتفع متوسط إنفاق الفرد من المواطنين والمقيمين على الأطعمة والمشروبات ليصل إلى 2,057 ريال قطري في 2007، بمعدل نمو سنوي مركب بلغ 2.3% خلال هذه الفترة، بينما ارتفع متوسط إنفاق الفرد من السائحين على الأطعمة والمشروبات ليصل إلى 545 ريال قطري في 2007 بعد أن كان يبلغ 337 ريال قطري في 2007، مسجلاً معدل نمو سنوي مركب يبلغ 4.2% خلال هذه الفترة.

**الشكل البياني 4: معدل إنفاق الفرد من المواطنين والمقيمين والسائحين على الأطعمة والمشروبات (2016 – 2007)**



## 6.1 نظرة عامة على عوامل نمو الطلب

- يمكن إرجاع النمو الذي شهدته قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات في قطر على مدار العقد الماضي إلى العوامل التالية:
- شهد الاقتصاد القطري نمواً تجاوز معدل الـ155% (مع حساب نسبة التضخم) على مدار العقد الماضي<sup>5</sup> وقد أدى هذا النمو إلى تسجيل واحد من أعلى معدلات دخل الفرد في العالم وميل الأفراد للإنفاق على الجوانب الترفيهية والاختيارية بما في ذلك الخروج لتناول الطعام خارج المنزل.
  - يُعد الخروج لتناول الطعام خارج المنزل أحد الأنشطة الترفيهية الرئيسية في قطر، ويرجع ذلك إلى عوامل ثقافية وإلى طبيعة المناخ الحار الذي يمنع ممارسة الأنشطة في الأماكن المفتوحة معظم أيام السنة، وهو ما يؤدي بدوره إلى أن تشكل الأنشطة الداخلية في الأماكن المغلقة مثل التسوق وتناول الطعام في المطاعم جزءاً كبيراً من حجم الإنفاق على الأنشطة الترفيهية والاختيارية.

<sup>5</sup> وزارة التخطيط التنموي والاحصاء – نشرة الحسابات الوطنية 2016

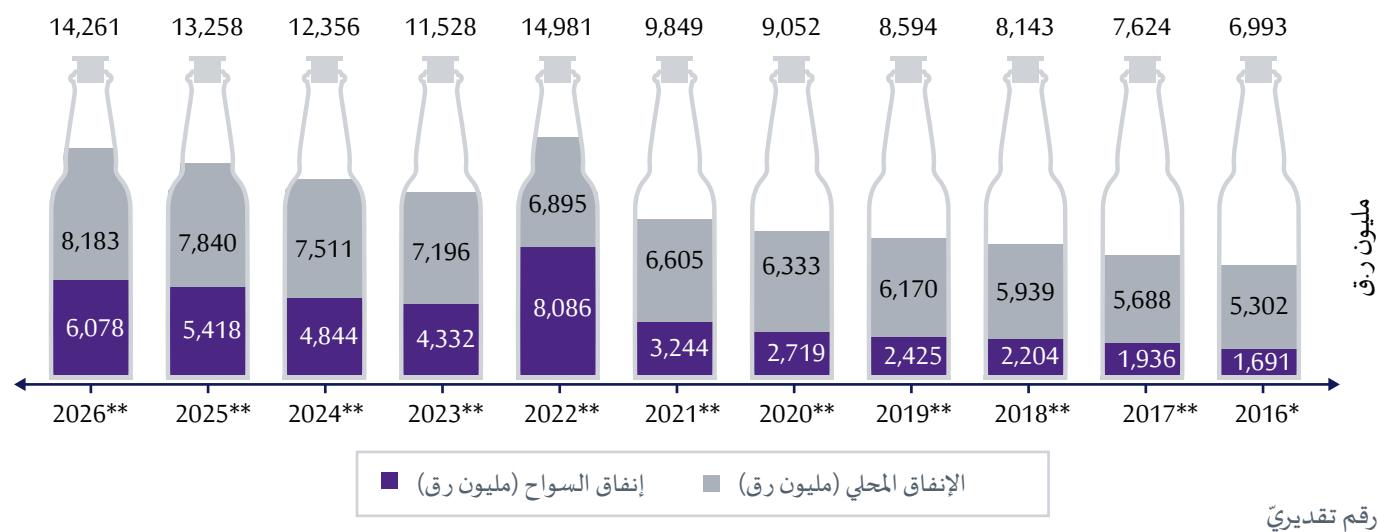
- تضاعف عدد السكان في قطر أربعة أضعاف على مدار الأعوام الـ15 الأخيرة، ويعود هذا أحد أكثر معدلات النمو السكاني ارتفاعاً. ويمثل المهاجرون لأسباب اقتصادية بما في ذلك العمال من آسيا وأفريقيا والكواحد الإدارية المتخصصة من مختلف أنحاء العالم الجزء الأكبر من السكان في قطر. يشكل المقيمون من ذوي الدخل المتوسط ذوي الدخل المرتفع فترين رئيسيتين من زبائن المطاعم العادية ومطاعم الوجبات السريعة والمطاعم الفاخرة، بينما تستهدف الكافeterias زبائنهما من فئة العمال. وقد أدى تنوع جنسيات العمال إلى وجود مطاعم متنوعة تقدم أطباقاً من مطابخ مختلفة من جميع أنحاء العالم.
- بالنظر إلى التركيبة الديموغرافية في قطر نلاحظ ازدياداً في معدل السكان الأصغر سنًا في المناطق الحضرية، ويفضل الكثير من الشباب تناول الطعام خارج المنزل بدلاً من طهي وإعداد الطعام في المنزل ومن المتوقع أن يستمر هذا الاتجاه في المستقبل القريب.
- ساعد إنشاء العديد من الواقع الترفيهية المناسبة للأسرة مثل سوق واقف وكتارا واللؤلؤة بما تتضمنه من مطاعم وخيارات متعددة لتناول الطعام على توفير سوق مناسب لقطاع الأغذية والمشروبات. ومن المتوقع أيضاً أن تساهم المجمعات التجارية التي تم افتتاحها مؤخراً والمجمعات قيد الإنشاء - مثل مول قطر نورث جيت مول وطوار مول ومول الحزم ودودحة فيستيفال سيتي - في توسيع حجم العمليات في هذا القطاع. كما يتوقع أن تكون الأحداث الرياضية الكبرى المزمع تنظيمها مثل كأس العالم 2022 بمثابة محركات رئيسية لنمو قطاع خدمات الأغذية والمشروبات.

## 7.1 توقعات حجم الطلب

من المتوقع أن يزيد إجمالي عائدات قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات من 6,993 مليون ريال قطري في 2016 ليصل إلى 14,261 مليون ريال قطري في 2026، بمعدل نمو سنوي مركب يبلغ 7.4%. يرتبط هذا النمو بشكل كبير بمعدلات النمو السكاني المتوقعة والزيادة السنوية في معدلات وصول السائحين خلال هذه الفترة. ومن المتوقع أن يرتفع معدل الإنفاق للفرد من المواطنين والمقيمين من 2,057 ريال قطري في 2016 ليصل إلى 2,638 ريال قطري في 2026، بمعدل نمو سنوي مركب يبلغ 2.5% خلال هذه الفترة، بينما يتوقع أن يرتفع معدل إنفاق السائحين على الأطعمة والمشروبات من 545 ريال قطري في 2016 ليصل إلى 838 ريال قطري في 2026، بمعدل نمو سنوي مركب يبلغ 13.6% خلال هذه الفترة.

ومن المتوقع أن تؤدي استضافة كأس العالم 2022 إلى زيادة كبيرة لمرة واحدة تقدر بحوالي 6,433 مليون ريال قطري في قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات المحلي في عام 2022. ويعتمد هذا التقدير على التوقعات باستقبال أعداد إضافية من زوار السائحين تقدر بنحو 3.1 مليون زوار خلال هذه الفترة وبمتوسط إنفاق يومي للفرد يبلغ 288 ريال قطري على الأطعمة والمشروبات وذلك خلال فترة إقامة تتراوح بين 3 و11 يوماً لكل فرد. ومن المتوقع أن يتم إنفاق جزء كبير من هذه المبالغ الإضافية في شراء الوجبات والمشروبات من المطاعم القريبة من ملاعب كرة القدم التي تستضيف المباريات ومن مناطق مشاهدة المباريات ونقاط التجمع المؤدية للملاعب.

### الشكل البياني 5: حجم سوق قطاع الأطعمة والمشروبات المتوقع (2026 – 2007)



المصدر: تحليلات فريق العمل وبيانات الهيئة العامة للسياحة



## 8.1 توزيع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات في قطر حسب الموقع

يوضح الشكل البياني التالي توزيع الفئات المختلفة لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات في 32 من أهم المواقع في دولة قطر. يلعب عامل اختيار الموقع المناسب دوراً كبيراً في تحديد فرص نجاح أي مطعم، ولذلك فإنه وبناءً على خصائص الموقع المختلفة فقد تم تحديد اختيار كل موقع لفئة محددة من المطاعم. تتضمن المواقع الشهيرة للمطاعم منطقة الدفنة، والخليج الغربي، واللؤلؤة، والمنتزه، والسلطة وفريج بن محمود، حيث تتركز نسبة كبيرة من فنادق الخمس نجوم في هذه المناطق وهو ما يوفر لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات مراكز مناسبة للوصول للزبائن من فئات سكان المناطق الراقية والسائحين ونزلاء الفنادق.

تنتشر المطاعم العادية في مناطق السد، والنصر، واللؤلؤة، وفريج بن محمود، والهلال والسلطة، بينما تمثل مطاعم الوجبات السريعة أكثر أنواع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات انتشاراً في مناطق أبوهامور، ومسيمير، وعين خالد، والريان، والمنصورة، ومنطقة المطار القديم، والمرخية، والدوحة الجديدة، والنجمة. وتنتشر المقاهي بشكل كبير في مناطق الدفنة، والخليج الغربي، واللؤلؤة، وفريج بن محمود، والسد، والنصر. وتميز معظم هذه المناطق بتركز كبير لفنادق الخمس نجوم والمراكم التجارية ومراكم التسوق فيها، مما يجعلها بمثابة موقع مثالية لمقاهي. تستهدف الكافيتيريات عادةً الزبائن من فئة ذوي الدخل المنخفض الذين يعيشون في المنطقة الصناعية والمناطق السكنية المخصصة للعمال، وتنتشر هذه الكافيتيريات بصورة أكبر في مناطق معين، والوكرة، والعزيزية، والغرافة، والغانم.

جدول 3: توزيع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات في قطر حسب الموقع

المنطقة	مطاعم فاخرة	مطاعم عادية	وجبات سريعة	مقاهي	مشروبات	حلوى	كافيتيريا	الاجمالي
الغرافة	—	29%	25%	15%	1%	15%	13%	291
الدفنة والخليج الغربي	24%	25%	12%	29%	1%	7%	3%	261
الوكرة ومدينة بروة	—	30%	23%	13%	3%	12%	20%	223
معين	—	12%	34%	8%	1%	10%	35%	164
لؤلؤة قطر	8%	42%	5%	27%	4%	14%	1%	139
مشيرب	—	30%	20%	13%	—	—	37%	164
المرخية	—	25%	33%	10%	2%	17%	13%	118
منطقة المطار القديم	—	22%	35%	15%	1%	8%	18%	110
فريج بن محمود	8%	31%	25%	17%	—	4%	15%	102
العزيزية والوعب	3%	24%	23%	14%	2%	10%	23%	188
السد والنصر	3%	43%	18%	16%	1%	8%	11%	166
طريق سلوى	—	26%	20%	11%	4%	13%	27%	83
النجمة	2%	25%	30%	4%	—	1%	38%	81

المنطقة	مطاعم فاخرة	مطاعم عادية	وجبات سريعة	مقاهي	مشروبات	حلوى	كافتيريا	الاجمالي
أبو هامور ومسimir وعين خالد	—	24%	40%	11%	1%	9%	15%	182
المنتزه	15%	27%	23%	13%	—	4%	19%	75
الغانم	1%	20%	17%	6%	1%	1%	53%	70
أم غويلينة	8%	20%	17%	12%	—	2%	42%	66
الهلال	—	42%	23%	13%	2%	5%	16%	62
الريان	—	18%	38%	7%	—	11%	27%	56
بن عمران	—	25%	27%	5%	2%	11%	29%	55
السلطة	22%	33%	10%	16%	—	2%	16%	49
مدينة خليفة	—	4%	31%	8%	—	4%	52%	48
الدوحة الجديدة	—	22%	33%	2%	—	—	39%	44
الأصمع	—	23%	20%	14%	—	—	43%	35
المنصورة	3%	26%	37%	3%	—	6%	26%	35
نعيجة	—	8%	25%	8%	—	17%	42%	24
مناطق أخرى	10%	32%	12%	24%	2%	5%	16%	177

## 9.1 الواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات

يتركز منافذ بيع الأطعمة والمشروبات بشكل كبير في المناطق الرئيسية داخل مدن الدوحة والريان والوكرة، بينما تتوارد أعداد أقل نسبياً من هذه المطاعم في مناطق متفرقة بمدن الخور والشمال والشحانية وأم صلال.

يتركز معظم السكان في دولة قطر في مدينة الدوحة، (40% من إجمالي عدد السكان) والريان (25%) والوكرة (12%) لتشكل هذه المدن معاً نحو 77% من إجمالي عدد السكان في قطر، وبالتالي تتركز نسبة كبيرة من منافذ بيع الأطعمة والمشروبات في هذه المدن. وبغض النظر عن الكثافة السكانية والعوامل الديموغرافية، تعتمد مواقع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات على وجود المجمعات التجارية و محلات السوبرماركت وتتوفر المرافق العامة الأخرى كالملاجئ والبنية التحتية للمواصلات. كما يوجد أيضاً تركز كبير لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات في المرافق الترفيهية ومراكز جذب السائحين مثل سوق واقف وكتارا واللؤلؤة. ويعُد الاستثناء الوحيد من ذلك هي الكافيتيريات التي تستهدف بشكل رئيسي فئة العمال أو الأشخاص الراغبين في وجبات ذات أسعار منخفضة. تتركز الكافيتيريات في المناطق الصناعية والمناطق المجاورة لها بالإضافة إلى بعض المناطق داخل المدينة مثل فريج الغانم، ونعيجة، ومدينة خليفة، والنجمة.



تمثل المواقع الـ 10 الأولى من حيث عدد منافذ البيع في كل موقع (انظر الجدول رقم 3) 62.4% من إجمالي عدد منافذ البيع، حيث تستحوذ منطقة الغرافة على حصة تقدر بنحو 9.9% من المنافذ بإجمالي 291 مطعمًا لبيع الأطعمة والمشروبات تتوزع في موقع بارزة مثل إزдан مول، وجلف مول، وسوق العلي، والسوق الجديد، واللولو هايبر ماركت. وتتضمن المواقع الـ 5 الأخرى الأكثر احتواءً على منافذ بيع الأطعمة والمشروبات مناطق الدفنة، والخليج الغربي، والوكرة، ومدينة بروة، والعزيزية، والوعب وأبوهامور، وسممير، وعين خالد.

ويفيد تحليل توزيع مطاعم بيع الأطعمة والمشروبات، فإن مناطق الأصمع، والدفنة، والخليج الغربي، والمرخية، والهلال، والغرافة، هي المواقع الخمسة الأكثر كثافة من حيث عدد المطاعم الموجودة لكل 1,000 نسمة. ويفيد الارتفاع الكبير في عدد المطاعم في هذه المناطق إلى محدودية الفرض. أمام إقامة مطاعم إضافية جديدة فيها.

يتم احتساب معدل العائد مقارنة بالموقع بالاعتماد على معدلات الإيجار السنوي التي تدفعها هذه المطاعم بالمقارنة مع العائد السنوي الذي تحصل عليه في المواقع التي توجد بها. وتأتي مناطق الدفنة، والخليج الغربي، والوكرة، ومدينة بروة، وفريج بن محمود والمتزه، وأسلطه، على رأس قائمة أعلى معدلات العوائد بمعدلات تتراوح بين 14.6% و 16.4%.

#### جدول 4: المواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات في قطر

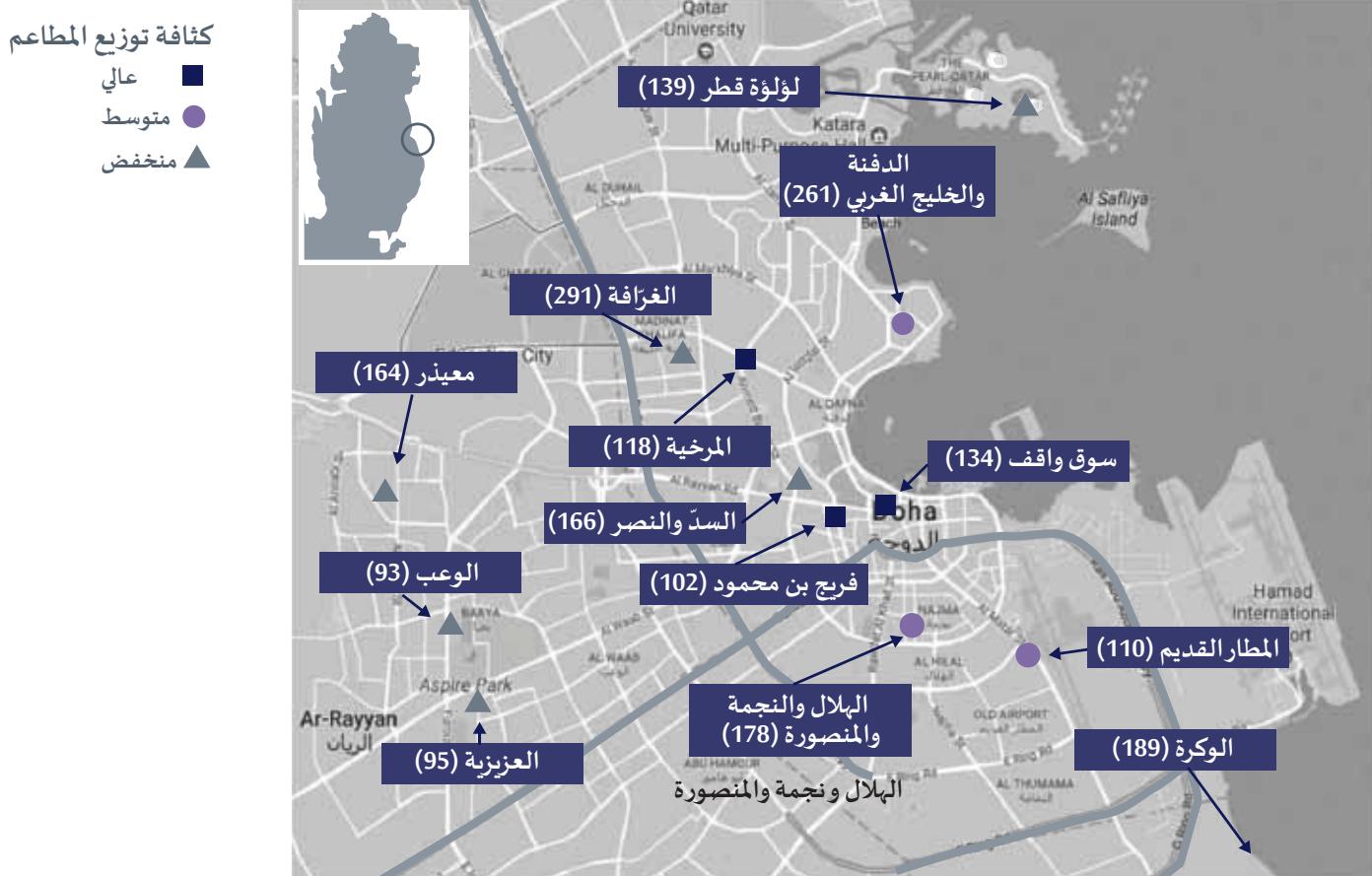
المواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات							
الموقع	عدد السكان	إجمالي عدد مطاعم بيع الأطعمة والمشروبات	حصة إجمالي عدد المطاعم %	العائدات (بالمليون ريال قطري)	حصة المواقع من إجمالي عدد المطاعم %	حصة المواقع من إجمالي عدد العائدات %	كثافة عدد المطاعم *
الغرفة	56,027	291	9.9%	773.5	11.1%	13.6%	5.2
الدفنة والخليج الغربي	21,289	261	8.8%	973.3	13.9%	16.4%	12.3
الوكرة ومدينة بروة	87,970	223	7.6%	288.4	4.1%	14.7%	2.5
معيند	361,550	164	5.6%	205.7	2.9%	13.0%	0.5
لؤلؤة قطر	49,461	139	4.7%	595.9	8.5%	14.4%	2.8
مشيرب	28,069	46	1.6%	84.8	1.2%	13.3%	1.6
المرخية	15,209	118	4.0%	209.1	3.0%	13.7%	7.8
منطقة المطار القديم	48,525	110	3.7%	285.2	4.1%	13.6%	2.3
فريج بن محمود	28,327	102	3.5%	176.3	2.5%	14.6%	3.6
العزيزية والوعب	283,675	188	6.4%	392.3	5.6%	13.4%	0.7
السد والنصر	41,673	166	5.6%	472.4	6.8%	14.2%	4.0

### الموقع الرئيسية لمنافذ بيع الأغذية والمشروبات

الموقع	عدد السكان	إجمالي عدد مطاعم بيع الأغذية والمشروبات	حصة إجمالي عدد المطاعم %	العائدات (بالمليون ريال قطري)	حصة الموقع من إجمالي العائدات %	كثافة عدد المطاعم *	معدل العائدات للموقع
طريق سلوى	545,640	83	2.8%	159.1	2.3%	0.2	13.2%
النجمة	28,228	81	2.7%	132.6	1.9%	2.9	13.7%
أبوهامور ومسمير وعين خالد	128,928	182	6.2%	351.7	5.0%	1.4	13.4%
المنزه	18,200	75	2.5%	139.7	2.0%	4.1	15.1%
الغانم	17,458	70	2.4%	139.3	2.0%	4.0	12.8%
أم غويلينة	33,262	66	2.2%	148.7	2.1%	2.0	13.7%
الهلال	11,671	62	2.1%	139.8	2.0%	5.3	13.9%
الريان	96,308	56	1.9%	126.1	1.8%	0.6	13.4%
بن عمران	26,121	55	1.9%	112.5	1.6%	2.1	13.4%
السلطة	18,447	49	1.7%	85.5	1.2%	2.7	15.6%
مدينة خليفة	50,611	48	1.6%	81.0	1.2%	0.9	12.3%
الدوحة الجديدة	15,920	44	1.5%	72.4	1.0%	2.8	13.5%
الأصمعي	2,086	35	1.2%	86.8	1.2%	16.8	13.0%
المنصورة	37,082	35	1.2%	62.9	0.9%	0.9	14.1%
نعيجة	33,379	24	0.8%	39.2	0.6%	0.7	12.3%
مناطق أخرى	319,660	177	6.0%	658.5	9.4%	0.6	9.3%
الإجمالي	2,404,776	2,950	100%	6,993	100%	1.2	13.7%

أعلى خمسة  
\* لكل 1,000 نسمة

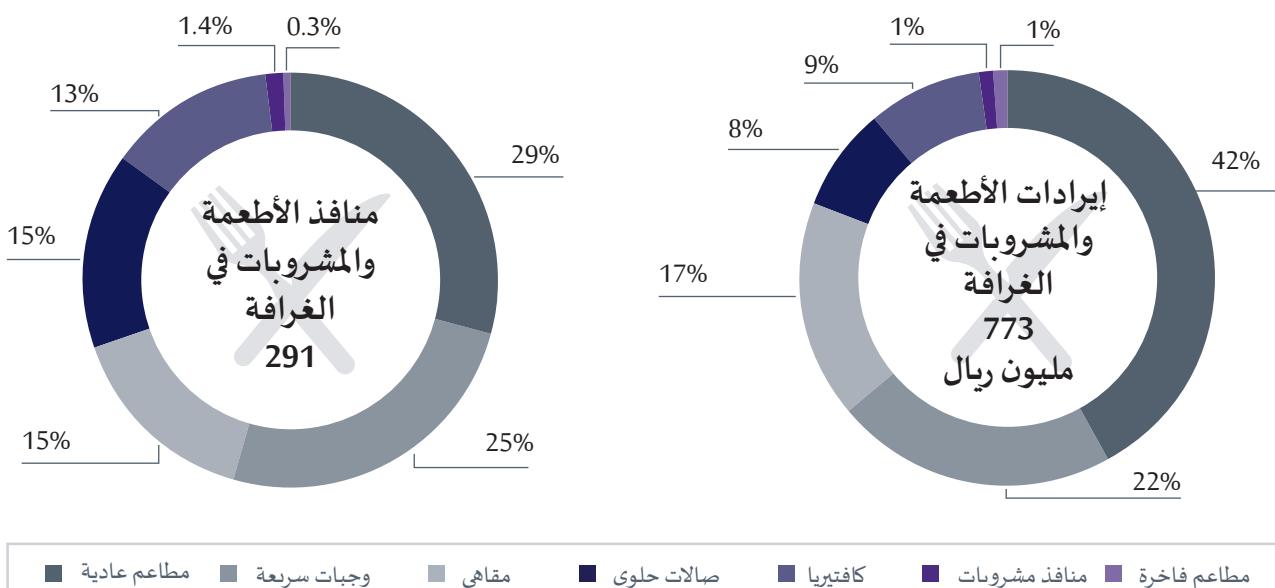
## الرسم التوضيحي 1: لحة عن منافذ الأطعمة والمشروبات في قطر



### 1.9.1 الغرافة

بلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في الغرافة 291 منفذًا تُقدر إيراداتها بنحو 773.5 مليون ريال قطري وتضم منطقة الغرافة ومراكتس ومتاجر بارزة مثل جلف مول وإذان مول ولولو هايبر ماركت ولاندمارك، مما يجعلها موقعًا استراتيجيًّا لمنافذ الأغذية والمشروبات. علاوة على ذلك، تُعد الغرافة منطقة سكنية واسعة بها أحد أطول الشوارع التجارية وتضم أيضًا سوق آل علي والسوق الجديد الذي يحتوي على العديد من المطاعم.

الشكل البياني 6: توزيع منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات - منطقة الغرافة



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

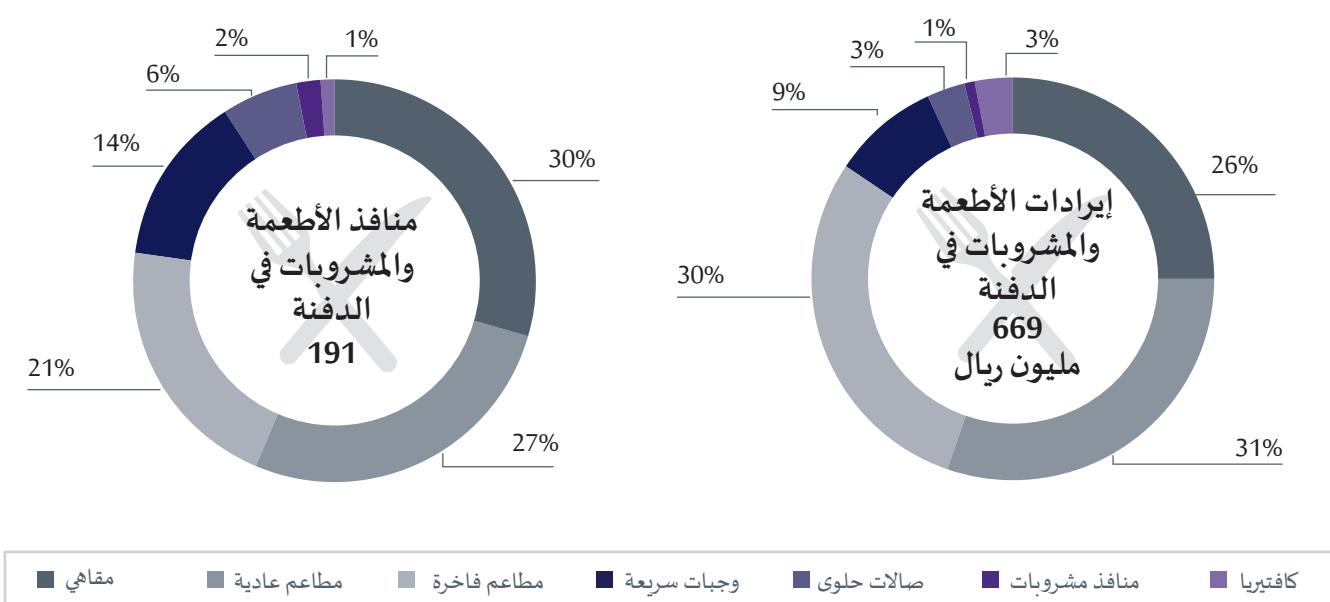
جدول 5: منافذ الأطعمة والمشروبات في الغرافة

الاسم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
موي فينو - فندق الريان	مطعم فاخر	لاتيني أمريكي	350	داخل فندق
بيرحربيتك	مطعم عادي	أمريكي وجبات سريعة	200	قائم بذاته
دایت هاوس	مطعم عادي	أطعمة صحية	140	قائم بذاته
دينرستيشن	مطعم عادي	أمريكي وجبات سريعة	250	داخل مجمع
اليفيشن بيرجر	مطعم عادي	أمريكي وجبات سريعة	100	داخل مجمع
راب ايت	مطعم وجبات سريعة	عربي وجبات سريعة	65	قائم بذاته
تيستي ميل	مطعم وجبات سريعة	عربي وجبات سريعة	55	قائم بذاته
ولوك بوكس	مطعم وجبات سريعة	صيني	80	قائم بذاته
مطعم جوهر	مطعم وجبات سريعة	هند/صيني	35	قائم بذاته
الواfdin	كافيتيريا	هندي	20	قائم بذاته
النعمي	كافيتيريا	شطائر	35	قائم بذاته
كافيتيريا العروبة	كافيتيريا	عربي	20	قائم بذاته
كاسا ديل جيلاتو	مقهى	حلوى	65	قائم بذاته
كوفي تايم	مقهى	مشروبات / عصائر	60	قائم بذاته
إيدبيبل أرينجمنت	مقهى	أطعمة صحية	80	قائم بذاته
تيم هورتنز	مقهى	حلوى	70	داخل مجمع

### 2.9.1 الدفنة

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في الدفنة 191 متقدماً تقدر إيراداتها بنحو 669 مليون ريال قطري. وتعتبر منطقة الدفنة منطقه تجارية مركبة في الدوحة حيث تضم معظم الوزارات الحكومية ومقر الشركات الكبرى مثل قطر للبترول وقطر للغاز، إلى غير ذلك من الشركات التي تقع في المنطقة. ويمكن أن يعزى التركيز المرتفع على منافذ الأطعمة والمشروبات أيضاً إلى وجود الفنادق ذي الخمس نجوم مثل هيلتون وكمبينسكي وشيراتون والأنتركونتيننتال وماريوت ماركيز وميليا وفورسيزون بالإضافة إلى المجمعات التجارية ومراكز التسوق البارزة مثل سيتي سنتر وجويت مول الذي يقع في الخليج الغربي بالقرب من الكورنيش، مما يجعله موقعاً مميزاً للمطاعم.

الشكل البياني 7: توزيع منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات -منطقة الدفنة



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

جدول 6: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في منطقة الدفنة

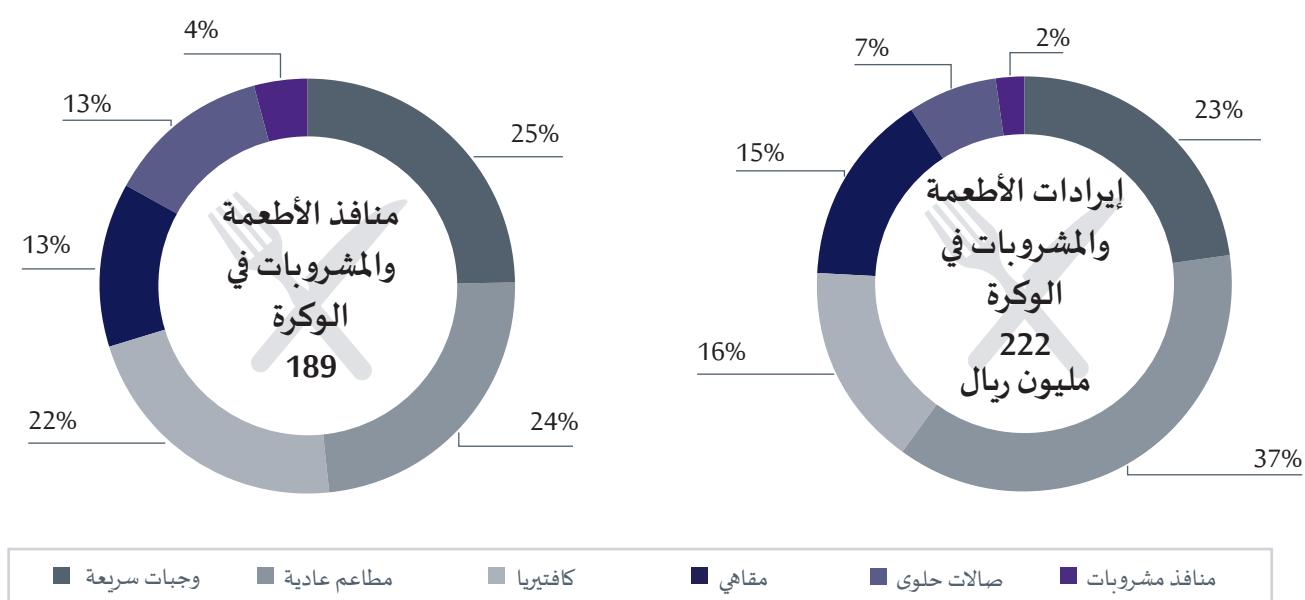
الاسم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
بينيجانز	مطعم عادي	أمريكي	110	قائم بذاته
مطعم كازابلانكا	مطعم عادي	هندي	200	قائم بذاته
إيتوبيا	مطعم عادي	عالمي	200	داخل مجمع
فودروكرز	مطعم عادي	أمريكي	150	قائم بذاته
جولدن دراجون	مطعم وجبات سريعة	صيني	65	داخل مجمع
شاورما بوتيلا	مطعم وجبات سريعة	عربي	45	قائم بذاته
كابتن بيليز	مطعم وجبات سريعة	بريطاني	80	داخل مجمع
بروسترشيكين	مطعم وجبات سريعة	وجبات سريعة	50	داخل مجمع
ايليمنت - فندق فور سيزونز	مطعم فاخر	قاري	400	داخل فندق
مطعم هوانج - انتركونتينتال	مطعم فاخر	صيني	400	داخل فندق
مسك - سيفي ستريروتانا	مطعم فاخر	لبناني	400	داخل فندق
بول جريل - فور سيزونز	مطعم فاخر	قاري	400	داخل فندق
مازا	مقهى	حلوى	55	داخل مجمع
بيرل بابل تي	مقهى	مشروبات / عصائر	45	داخل مجمع
يوجن فروز	مقهى	حلوى	45	داخل مجمع



### 3.9.1 الوكرة

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في الوكرة 189 منفذًا تقدر إيراداتها بنحو 222 مليون ريال قطري. ولا يوجد حالياً منافذ ل الطعام الفاخر في الوكرة نظراً لعدم وجود تنمية في المنطقة من حيث الوجهات السياحية والفنادق الراقية بالإضافة إلى احتدام المنافسة في منافذ الأطعمة والمشروبات القائمة التي تعمل في المنطقة وتلبى الطلبات الناشئة من هذا الموقع.

الشكل البياني 8: منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات في الوكرة



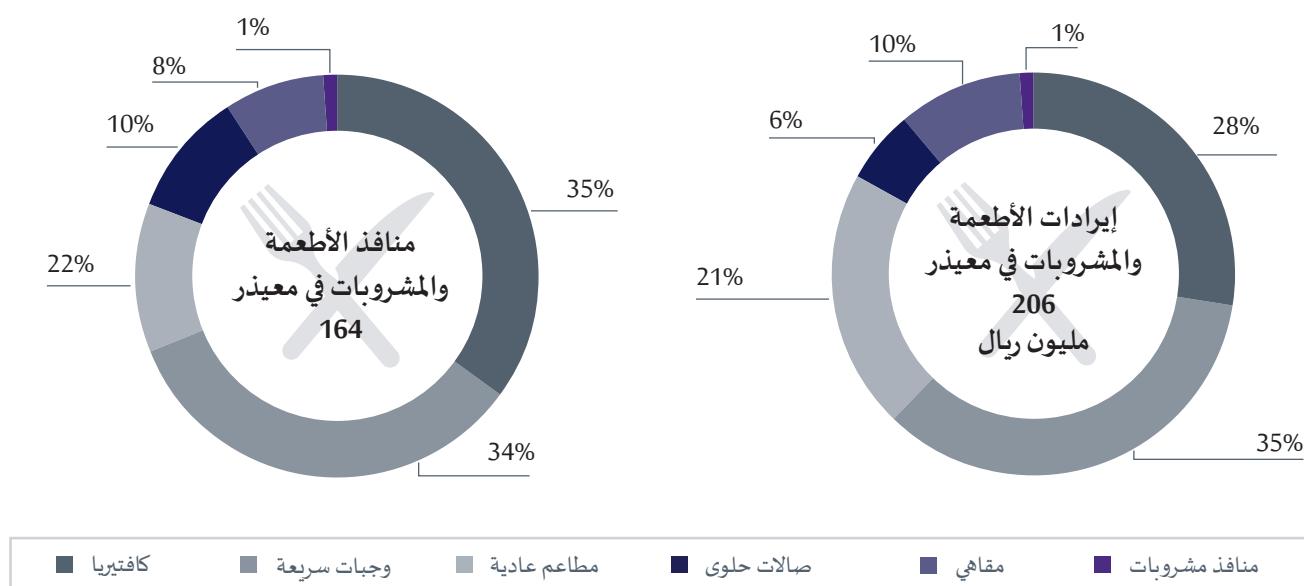
## جدول 7: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في الوكرة

الموقع	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	نوع الأطباق	التصنيف	اسم المطعم
قائم بذاته	40	هندي	مطعم عادي	بالم جروف
قائم بذاته	60	هندي / صيني	مطعم عادي	رويال بالاس
قائم بذاته	150	سوري	مطعم عادي	زمان الخير
قائم بذاته	100	عربي / أوروبي	مطعم عادي	الريوة
السوق	70	مصري	مطعم وجبات سريعة	ليالي الحلمية
السوق	45	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	بطاطا بطاطا
قائم بذاته	40	تركي	مطعم وجبات سريعة	دونيرشاورما
قائم بذاته	40	اندونيسي	مطعم وجبات سريعة	جيرو سولو
السوق	40	شطائر	كافيتيريا	كافيتيريا ايجليت
قائم بذاته	40	هندي	كافيتيريا	هوت تشيكين
قائم بذاته	35	صيني	كافيتيريا	تي وورلد
قائم بذاته	35	هندي	كافيتيريا	مطعم زيتون
السوق	30	حلوى	مقهى	غاريسا
قائم بذاته	30	حلوى	مقهى	كافنجي
السوق	30	مشروبات / عصائر	مقهى	معصرة وادي الملوك
قائم بذاته	30	حلوى	مقهى	تي سي باي واي

#### 4.9.1 معيندر

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في معيندر 164 منفذًا تقدر إيراداتها بنحو 206 مليون ريال قطري، وتميز معيندر بكثافة عالية في الكافيتيريات ومطاعم الوجبات السريعة التي تشكل كل منها حوالي 35%. ولا يوجد حالياً مطاعم فاخرة في معيندر في حين توجد أعداد كبيرة من منافذ الأطعمة والمشروبات في المناطق التجارية مثل الشارع التجاري والسكنى خلف أسباير، فضلاً عن المنطقة التجارية الثانية في معيندر والتي تُقدم للزائرين مجموعة كبيرة من الخدمات من خلال محل لوازم السيارات وصالونات الحلاقة ومحال السوبر ماركت مثل الميرة. وتوجد معظم المطاعم في هذا الشارع وينصب التركيز بدرجة كبيرة على مطاعم الوجبات السريعة كخيارات أكثر ملائمة لسكان هذه المنطقة.

الشكل البياني 9: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات في معيندر



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

## جدول 8: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في معيندر

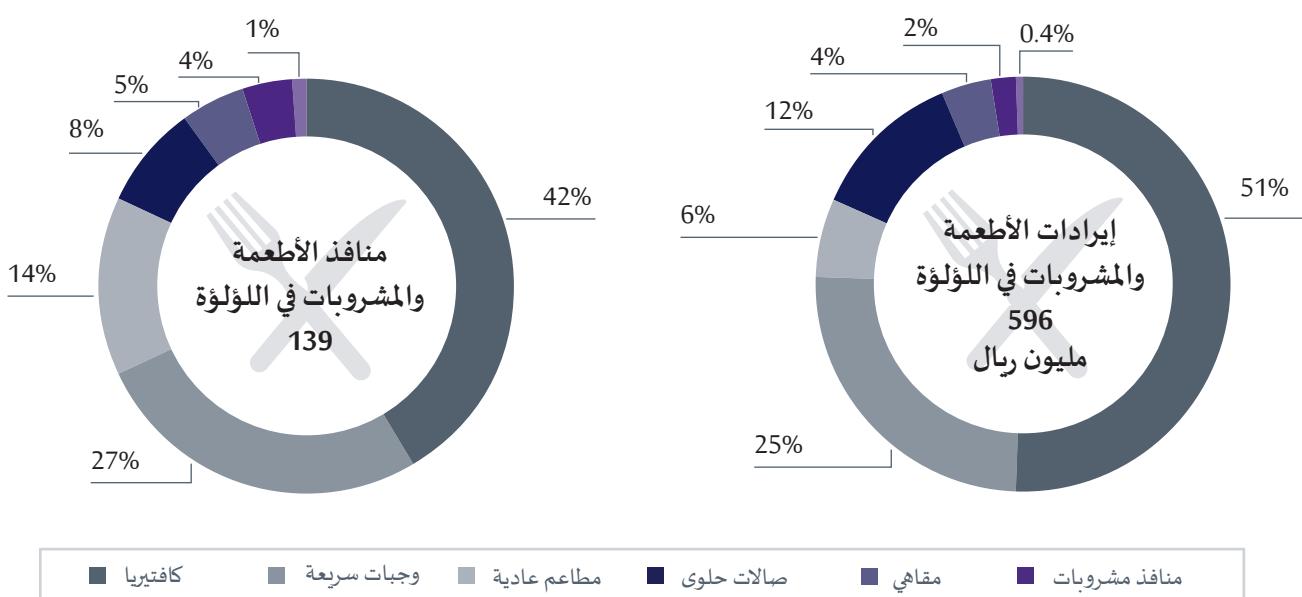
الموقع	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	نوع الأطباق	التصنيف	اسم المطعم
قائم بذاته	120	هندي	مطعم عادي	كارافان بخاري
داخل مجمع	120	عربي	مطعم عادي	كوفي تري
قائم بذاته	80	إيطالي	مطعم عادي	فانيلليز
قائم بذاته	180	عربي	مطعم عادي	الشاطر عباس
قائم بذاته	50	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	ماكدونالد
قائم بذاته	30	أطعمة الشارع	مطعم وجبات سريعة	بورى وكرك
داخل مجمع	55	خليجي	مطعم وجبات سريعة	هريس الوالدة
قائم بذاته	60	عربي	مطعم وجبات سريعة	تيك أوي
قائم بذاته	40	هندي	كافيتيريا	تي بريك
قائم بذاته	35	مشروبات / عصائر	كافيتيريا	قرية الشاي
قائم بذاته	25	هندي	كافيتيريا	ريم البوادي
قائم بذاته	30	كافيتيريا	كافيتيريا	الكافيتيريا الحديثة
قائم بذاته	30	حلوى	مجرى	باسكن روبيز
داخل مجمع	25	مشروبات / عصائر	مجرى	توتي فروتي
قائم بذاته	200	حلوى	مجرى	ريلانتو
قائم بذاته	30	مجرى	مجرى	سدرة



### 5.9.1 لؤلؤة قطر

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في اللؤلؤة 139 منفذًا تقدر إيراداتها بنحو 596 مليون ريال قطري. وتشكل المطاعم العادي والمcafés في اللؤلؤة حوالي 70% من إجمالي المطاعم في المنطقة بينما تشكل مجال الحلوى والمطاعم الفاخرة 14% و8% على التوالي. وتعتبر اللؤلؤة أحدى المناطق الراقية في قطر التي تتميز بمجموعة من الفلل والشقق الفاخرة وثلاثة فنادق خمس نجوم وأكثر من اثنين مليون متر مربع من متاجر التجزئة والمطاعم والمcafés والمرافق الترفيهية.

الشكل البياني 10: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات من حيث العدد والإيرادات في اللؤلؤة



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى



## جدول 9: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في المؤلّة

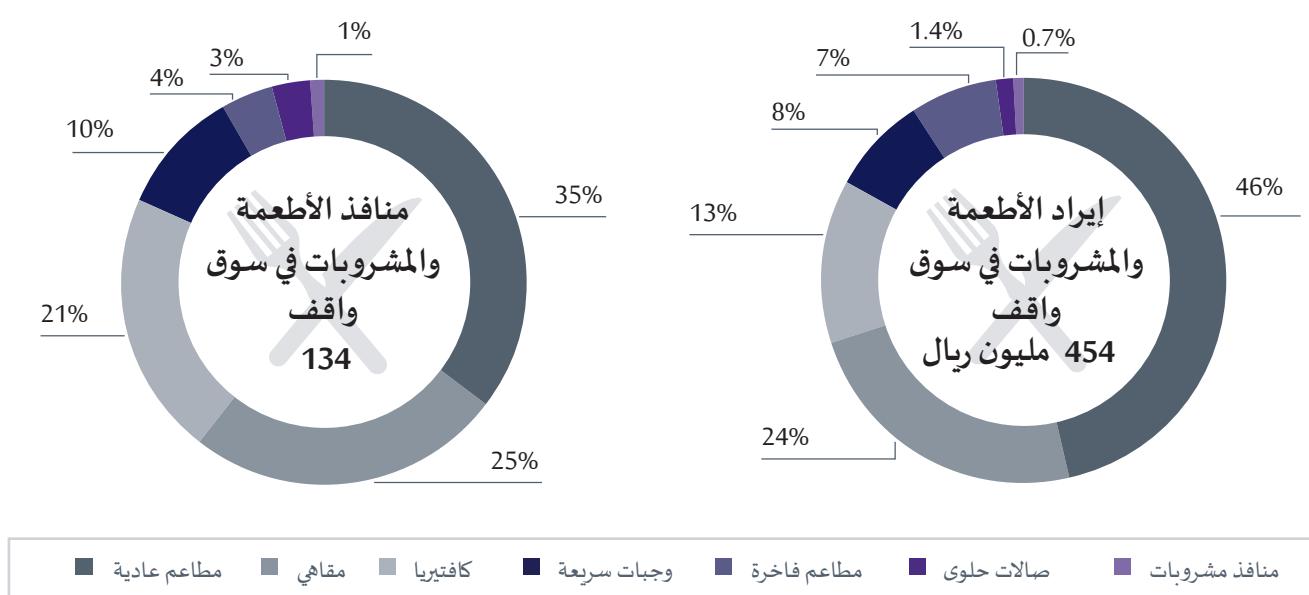
الموقع	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	نوع الأطباق	التصنيف	اسم المطعم
قائم بذاته	80	إيطالي	مطعم عادي	بيلا
قائم بذاته	250	لبناني	مطعم عادي	ديبس دبليوريمان
قائم بذاته	250	عالي	مطعم عادي	ايجزيكتيشن
قائم بذاته	80	لبناني	مطعم عادي	زرعوزيت
قائم بذاته	55	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	ايرلي بيرد
قائم بذاته	60	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	ليز
داخل مجتمع	50	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	ليتس بوب كورن
قائم بذاته	45	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	بيرجر كنج
قائم بذاته	350	لبناني	مطعم فاخر	برج الحمام
داخل فندق	400	ياباني	مطعم فاخر	نوزومي مارسا مالاز - كمبنسكي
قائم بذاته	400	قاري	مطعم فاخر	زرياب
داخل فندق	400	أمريكي لاتيني	مطعم فاخر	توروتورومارسا مالاز - كمبنسكي
قائم بذاته	120	مقمى	مقمى	فيرينيانو 1880
قائم بذاته	50	مقمى	مقمى	كاربيو كافيه
قائم بذاته	100	حلوى	مقمى	وافل فاكتوري
قائم بذاته	50	حلوى	مقمى	فريش بيري



### 6.9.1 سوق واقف

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في سوق واقف 134 منفذًا تُقدر إيراداتها بنحو 454 مليون ريال قطري. ويزداد تركيز منافذ الأطعمة والمشروبات في قطر في هذه المنطقة نظرًا لأنها تعتبر وجهة سياحية وترفيهية بارزة تقع على مقربة من وسط الدوحة المتطورة، فضلاً عن المناطق الأخرى بطول الطريق الدائري الثالث والكورنيش والخليج الغربي. وتقع المنطقة أيضًا بالقرب من المعالم السياحية مثل مسجد الفنار والمتحف الإسلامي وتحتوي على العديد من فنادق البوتيك الراقية، بما في ذلك فندق بوتيك سوق واقف وفندق الجسرة وريتاج روイヤل وريفييرا.

الشكل البياني 11: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في سوق واقف



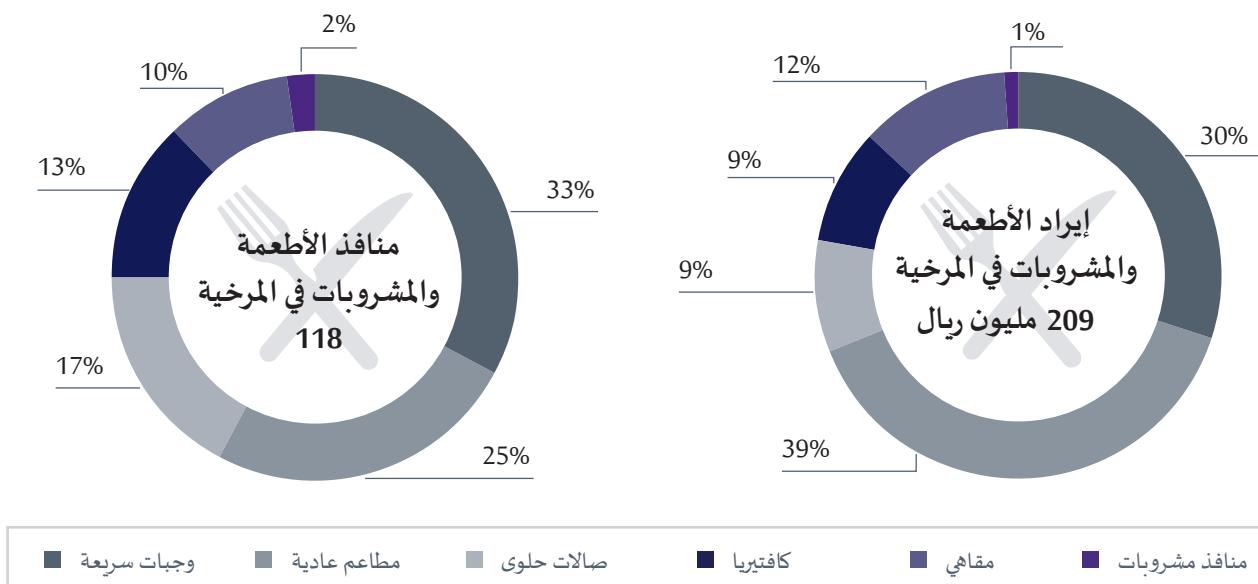
## جدول 10: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في سوق واقف

الموقع	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	نوع الأطباق	التصنيف	اسم المطعم
السوق	150	لبناني	مطعم عادي	لوجورميه
السوق	200	مغربي	مطعم عادي	طاجين
السوق	160	هندي	مطعم عادي	رويال تن دور
السوق	120	سوري	مطعم عادي	طيبة
السوق	70	مشروبات / عصائر	مطعم وجبات سريعة	مندرين
السوق	80	عربي	مطعم وجبات سريعة	محطة الشاورما
السوق	70	تايلندي / آسيوي	مطعم وجبات سريعة	تاي نودلز
السوق	35	إيراني	مطعم وجبات سريعة	كباب الطيب
داخل فندق	400	إيطالي	مطعم فاخر	لا بيتزا - فندق البدع
داخل فندق	350	قاري	مطعم فاخر	المطبخ - فندق الرميلة
السوق	300	إيراني	مطعم فاخر	باريسا
السوق	300	هندي	مطعم فاخر	جيمخانا
السوق	20	عربي	كافيتريا	القدس
السوق	10	وجبات سريعة	كافيتريا	كافيتريا الرميلة
السوق	40	فلبيني	كافيتريا	باتانجاس بيست
السوق	40	خليجي	كافيتريا	مقهى علي النعمة

### 7.9.1 المرخية

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في المرخية 118 منفذًا تُقدر إيراداتها بنحو 209 مليون ريال قطري. وتحظى مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العاديّة بشعبية كبيرة في المرخية حيث تشكل 33% و 25% من إجمالي المطاعم في المنطقة على التوالي. وتتجذب المنطقة المجاورة للغرافة، مرتادي مول لاندمارك والكورنيش وفريج بن عمران.

الشكل البياني 12: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في المرخية



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى



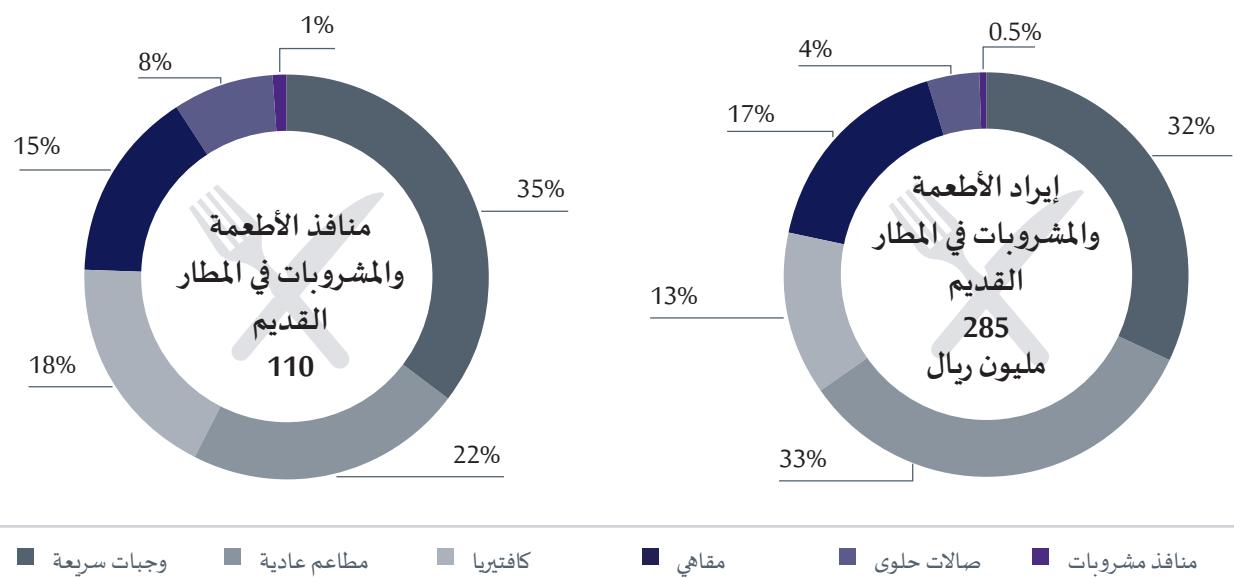
جدول 11: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في المرخية

الموقع	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	نوع الأطباق	التصنيف	اسم المطعم
محطة بترين	150	عربي	مطعم عادي	الكبابجي
مركز تسوق	85	هندي / صيني	مطعم عادي	آسيانا
قائم بذاته	130	هندي	مطعم عادي	نجمة الهند
مركز تسوق	150	أمريكي	مطعم عادي	تي جي آي فرايديز
محطة بترين	80	عربي	مطعم وجبات سريعة	شاورما تايم
مركز تسوق	60	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	ديري كوين جريل أند تشيل
مركز تسوق	75	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	هوليود ستارز
قائم بذاته	100	عربي	مطعم وجبات سريعة	طبق الشرق
قائم بذاته	30	عربي	كافيتريا	ماسيس
قائم بذاته	35	وجبات سريعة	كافيتريا	هوت أند فريش
قائم بذاته	10	وجبات سريعة	كافيتريا	مطعم توبينكي
محطة بترين	40	خليجي	كافيتريا	بيض وطمطم
قائم بذاته	40	حلوي	مقاهي	شوكولوف
قائم بذاته	55	حلوي	مقاهي	كب كيك كوين
مركز تسوق	60	مقهى	مقاهي	مقهى كولبيوس
قائم بذاته	60	مقهى	مقاهي	مقهى كوستا

### 8.9.1 المطار القديم

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في منطقة المطار القديم 110 منفذًا تُقدر إيراداتها بنحو 285 مليون ريال قطري. وتتضمن منافذ الأطعمة والمشروبات الشعبية في منطقة المطار القديم مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العاديّة التي تُشكّل 35% و22% من إجمالي المطاعم في المنطقة على التوالي. بينما تشكّل الكافيتيريات والمقاهي ومحال الحلوى 18% و15% و8% على التوالي. أما من حيث الإيرادات، فتتمثل في أعلى ثلاثة قطاعات في منطقة المطار القديم في الطعام التقليدي ومطاعم الوجبات السريعة والمقاهي التي تصل حصة إيراداتها إلى 33% و32% و17% على التوالي.

الشكل البياني 13: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في منطقة المطار القديم من حيث العدد والإيرادات



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

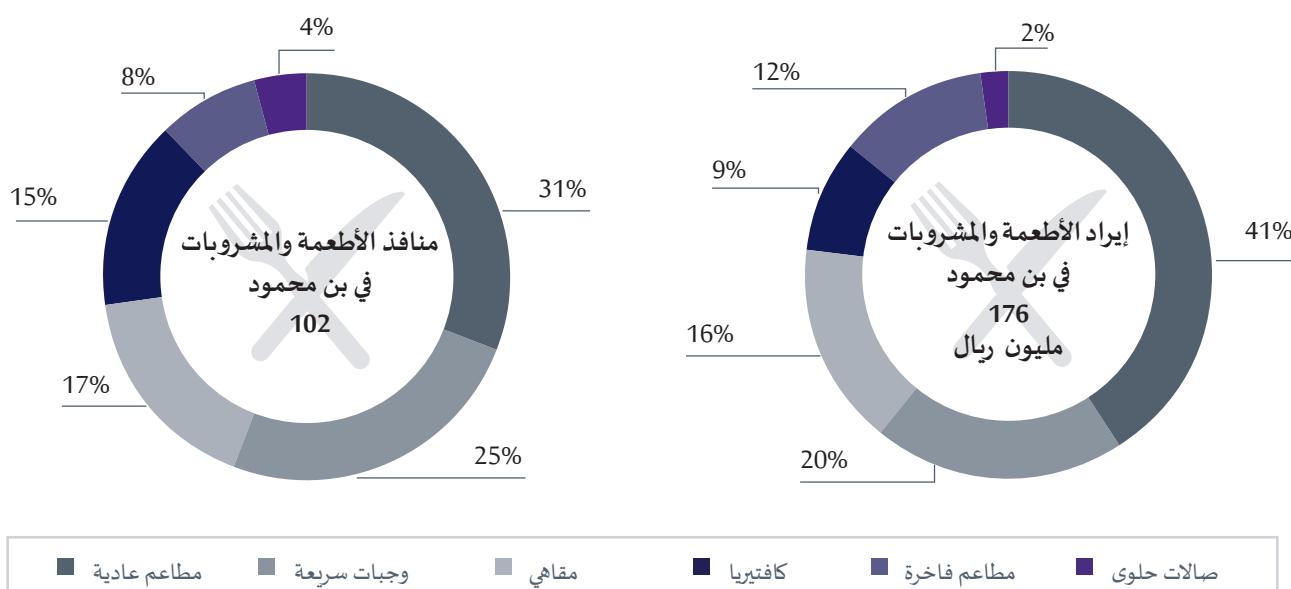
جدول 12: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في منطقة المطار القديم

الموقع	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	نوع الأطباق	التصنيف	اسم المطعم
قائم بذاته	120	عربي	مطعم عادي	ديوانية قصر البخاري
قائم بذاته	80	هندي	مطعم عادي	تندور إكسبريس
قائم بذاته	120	صيني	مطعم عادي	ثري ببزر
قائم بذاته	150	عربي	مطعم عادي	الكبابجي
قائم بذاته	45	الوجبات السريعة	مطعم وجبات سريعة	كتاكى
قائم بذاته	25	لبناني	مطعم وجبات سريعة	الشاورما اللبناني
قائم بذاته	60	عربي	مطعم وجبات سريعة	البتراء
قائم بذاته	80	إيطالي	مطعم وجبات سريعة	شركة يلوكاب بيتسا
قائم بذاته	35	فلبيني/ صيني	كافيتريا	فاست أند فاين
قائم بذاته	30	مصري	كافيتريا	عش البليل
قائم بذاته	50	فلبيني	كافيتريا	مطعم أمواج
قائم بذاته	40	صيني	كافيتريا	أناناس
قائم بذاته	30	حلويات	مقاهي	دان肯 دونتس
مركز تسوق	150	أوروبي	مقاهي	أوبرا
مركز تسوق	45	حلوى	مقاهي	تصميم
مركز تسوق	100	الوجبات السريعة	مقاهي	مقهى سيراميك

### 9.9.1 فريج بن محمود

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في منطقة فريج بن محمود 102 منفذًا تقدر إيراداتها بنحو 176 مليون ريال قطري. وتشكل المطاعم العادية ومطاعم الوجبات السريعة في بن محمود 56% من إجمالي المطاعم في المنطقة في حين تشكل المقاهي والكافيتيريات 17% و15% على التوالي. أما من حيث الإيرادات، فتتمثل أفضل ثلاثة قطاعات في بن محمود في المطاعم العادية ومطاعم الوجبات السريعة والمقاهي حيث تبلغ إيراداتها على التوالي 42% و20% و16%.

الشكل البياني 14: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في فريج بن محمود



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

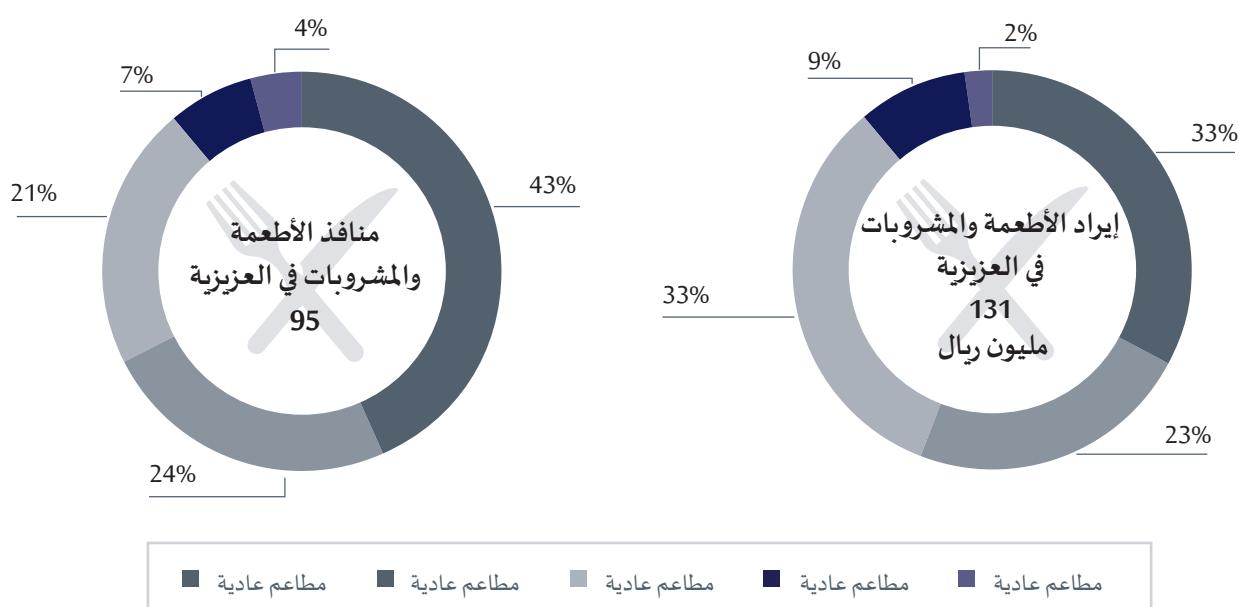
### جدول 13: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في فريج بن محمود

الاسم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
البحار الصغير للمأكولات البحرية	مطعم عادي	مأكولات بحرية	180	قائم بذاته
ردد لوبستر	مطعم عادي	مأكولات بحرية	250	قائم بذاته
كاليفورنيا تورتيا	مطعم عادي	مكسيكي	100	قائم بذاته
بلاك بيبير	مطعم عادي	شمال الهند	200	قائم بذاته
الجلبي	مطعم الوجبات السريعة	وجبات سريعة	70	قائم بذاته
كبدة وشاورما	مطعم الوجبات السريعة	عربي	55	قائم بذاته
مطعم الجمل	مطعم الوجبات السريعة	باكستاني	45	قائم بذاته
كارلي ليف	مطعم الوجبات السريعة	هندي	35	قائم بذاته
دي كابري، لا سيجال	مطعم فاخر	إيطالي	400	فندق
لي سيجالون، لا سيجال	مطعم فاخر	دولي	350	فندق
بن سوشي بار، لا سيجال	مطعم فاخر	ياباني	350	فندق
ساباي التايلاندية، ذا ويستن	مطعم فاخر	تايلاندي	400	فندق
مقهى كينجز	كافيتريات	وجبات سريعة	25	قائم بذاته
مطعم تشويس	كافيتريات	وجبات سريعة	80	قائم بذاته
جال للدجاج المقللي	كافيتريات	هندي	35	قائم بذاته
أورانجري كافيه تروتوار، لا سيجال	مقاهي	وجبات سريعة	40	فندق
مقهى بيتي	مقاهي	مكهى	150	قائم بذاته
كابتشينو	مقاهي	مكهى	80	قائم بذاته
سوربيتو	مقاهي	حلويات	35	قائم بذاته
مقهى ويفزبول، ويستن	مقاهي	مكهى	250	فندق

### 10.9.1 العزيزية

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في منطقة العزيزية 95 منفذًا تُقدر إيراداتها بنحو 131 مليون ريال قطري. وتقع المطاعم والأماكن الأخرى التي تقدم الطعام بالأسماں بطول شارع العزيزية التجاري الرئيسي. وتشمل بعض منافذ الأطعمة والمشروبات الرئيسة التي تعمل في المنطقة صب واي، ودومينوز بيتزا، وبرجر كينج. وتعتبر هذه المنطقة من بين المناطق التي تضم إحدى مجموعات مطاعم الشواء التركية الأوسع انتشاراً مثل مرمرة اسطنبول، وبورصة اسطنبول، والباشا. ومن الأمثلة على المقاهي التي توجد في نفس المنطقة: جولدن سبون فروزن يوجرت وبيك مول ومقهى فيلي.

الشكل البياني 15: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في العزيزية



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

#### جدول 14: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في العزيزية

الموقع	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	نوع الأطباق	التصنيف	اسم المطعم
قائم بذاته	140	شرائح لحم	مطعم عادي	بوندروزا
قائم بذاته	80	شمال الهند	مطعم عادي	تندور
قائم بذاته	85	أفغاني	مطعم عادي	أخوان الأفغاني
قائم بذاته	120	أوروبي	مطعم عادي	جارفيز
قائم بذاته	45	وجبات سريعة	مطعم وجبات سريعة	برجر كينج
قائم بذاته	40	الطعام الصحي	مطعم وجبات سريعة	صب واي
قائم بذاته	65	إيطالي	مطعم وجبات سريعة	دومينيزيتزا
قائم بذاته	65	تركي	مطعم وجبات سريعة	بورصة اسطنبول
قائم بذاته	35	وجبات سريعة	كافيتريا	تي تايم
قائم بذاته	35	وجبات سريعة	كافيتريا	كافيتريا ريم
قائم بذاته	25	هندي	كافيتريا	كافيتريا رووال
قائم بذاته	40	وجبات سريعة	كافيتريا	جلف تي
قائم بذاته	55	مقهى	مقاهي	بابا شباتي
قائم بذاته	30	حلويات	مقاهي	جولدن سبون
قائم بذاته	35	مقهى	مقاهي	تي أند كوفي
قائم بذاته	40	مقهى	مقاهي	الخيام

## 2. المطاعم الفاخرة

### 1.2 نظرة عامة

المطعم الفاخر مطعم ذو مستوى راقي يبلغ متوسط سعر الوجبة فيه 300 ريال للشخص الواحد، ومن الأمثلة على هذا الطراز من المطاعم العاملة في الدوحة سلسلة مطاعم نبو وهاكسن الشهيرة بالإضافة إلى بعض المطاعم المستقلة مثل مطعم إيدام والسلطان ابراهيم وأستور جريل وجيمخانا، وتزاول هذه المطاعم نشاطاتها في المناطق الراقية من المدينة وفي الفنادق ذات الخمسة نجوم.

بالإضافة إلى التركيز على الجودة النوعية والخدمات التي تقدمها هذه المطاعم يتم عادة إيلاء الديكورات الداخلية فيها الكثير من الأهمية، ويخترق في العادة موظف (نادل) واحد في خدمة زبون أو عدة زبائن يجلسون إلى طاولة واحدة في المطعم في حين يشرف مدير صالة المطعم على عمل موظفي خدمة زبائن المطعم كلُّ ضمن نطاق الخدمات التي يقدمها لطاولته.

يتم تجهيز المطعم الفاخر عادة بأثاث ذو نوعية جيدة تتناغم تصاميمه وألوانه مع الإطار العام لديكور المطعم، كما يتم تقديم الطعام لزبائن في أطباق وأواني وأدوات سفرة راقية ذات طابع رسمي بعيداً عن الأدوات قليلة الجودة مثل الملائع والشوك والسكاكين البلاستيكية التي تستعمل ملحة واحدة.

ومما يميز هذه المطاعم امتناعها عن تقديم خدمة التوصيل للمنازل وعدم قبول طلبات تحضير الأطعمة على شكل وجبات جاهزة للاستلام من قبل الزبائن، كما تصر هذه المطاعم على ضرورة ارتداء الزبائن للملابس الرسمية أثناء تواجدهم فيها.

يعتمد المطعم الفاخر على حد كبير على ما يتمتع به رئيس الطهاة فيه من شهرة وسمعة احترافية في طهي وتحضير وتنزيين الأطباق لذا فإن هذا المطعم يعاني من آثار تبعكين سلباً على أعماله عند مغادرة رئيس الطهاة أو تركه العمل فيه، ويعرف عن هذه المطاعم اتباعها للأساليب التجريبية في تحضير وتبني وتقديم الأطعمة - بما في ذلك اتباع الأساليب الحديثة في التغذية والتي تشمل فن وعلم الطبخ والطرق العلمية والصحية في التحكم بدرجات الحرارة عند طهي وتحضير الأطعمة.



### 2.2 حجم سوق قطاع المطاعم الفاخرة

يبلغ عدد المطاعم الفاخرة العاملة في دولة قطر (142) مطعماً تشكل ما نسبته 5% من إجمالي عدد منافذ خدمات الأطعمة والمشروبات في الدولة، وقد قدرت عائدات المطاعم الفاخرة 675 مليون ريال قطري في العام حيث شكلت هذه العائدات ما نسبته 9,7% من إجمالي عائدات قطاع الأطعمة والمشروبات في الدولة وهو ما يعني أن معدل ايراد المطعم الواحد منها قد بلغ 4,75 مليون ريال قطري في ذلك العام.

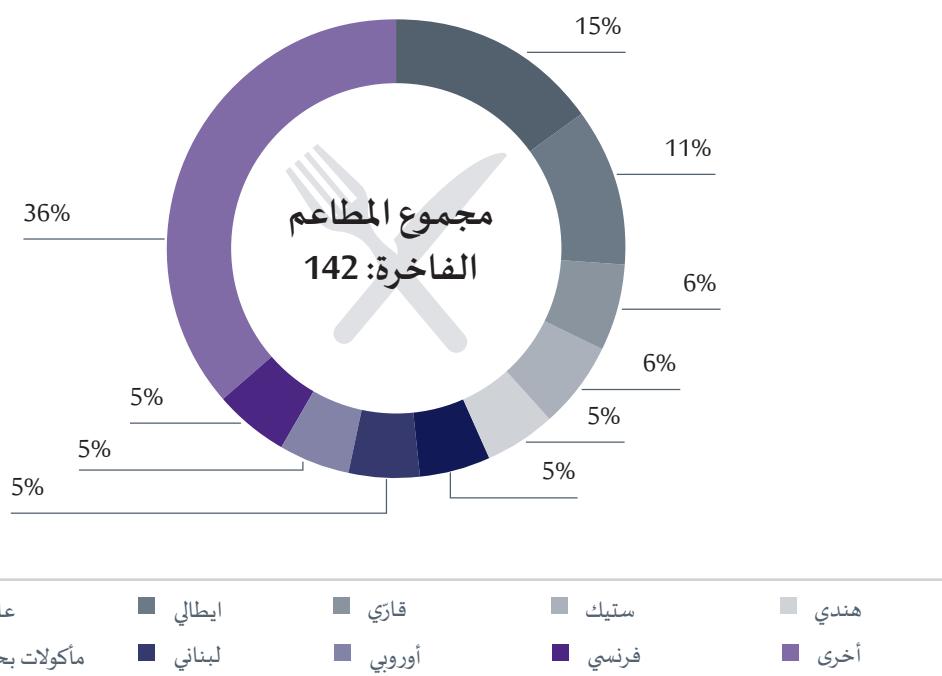
يتمتع عدد كبير من المطاعم الفاخرة في قطر بسعة استيعابية تفوق 100 زبون في آن واحد، وتسهدف هذه المطاعم الزبائن من القطريين ومواطني دول مجلس التعاون والأجانب من ذوي الدخول العالية بالإضافة إلى السائحين، ومما تميز به هذه المطاعم انخفاض تكرار استخدام الطاولة الواحدة في اليوم خلال أيام الأسبوع في حين يزداد عدد المرات التي تستخدم فيها الطاولة الواحدة في عطلات نهاية الأسبوع والعطلات الرسمية.

يعتبر هامش الربح للمطعم الفاخر في قطر مرتفعاً حيث يتراوح هذا الهامش بين 20% و35% ، ويرجع السبب في هذا الارتفاع إلى ارتفاع قيمة الفاتورة التي يدفعها الزبائن وانخفاض تكلفة تحضير الوجبات، وعلى الرغم من سرعة الخدمة وقصر المدة الزمنية التي يشغل فيها الزبائن الطاولة ويحصل فيها على كامل الخدمة والتي تراوح بين 70 و 85 دقيقة إلا أن معدل تدفق الزبائن يظل دون مستوى سرعة الخدمة التي يقدمها المطعم الفاخر.

تحصل المطاعم الفاخرة على معظم مكونات الوجبات التي تقدمها من الموردين المحليين في حين تستورد بعض المكونات واللحوم المستخدمة في تحضير الأطباق الخاصة من الخارج وذلك حفاظاً على جودة ومذاق هذه الأطباق.

تشمل أطباق الطعام التي تقدمها المطاعم الفاخرة في قطر الأطباق العالمية، والقارية، والإيطالية، والعربية، والفرنسية، والهندية، ويقاس مستوى الإقبال على المطعم الفاخر بالدرجة على نوع الأطباق التي يقدمها هذا المطعم، فالمطعم الفاخرة التي تقدم الأطباق العالمية والعربية، والإيطالية، والفرنسية، والهندية في قطر غالباً ما تتفوق على المطعم اليابانية التي تقدم السوشي والمطعم المنغولية التي تعتمد على تقديم المشاوي ويرجع السبب في ذلك إلى عدم تعود الزبائن القطريين على مثل هذه الأطباق.

الشكل البياني 16: أبرز المطاعم الفاخرة في قطر



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

## جدول 15: المطاعم الفاخرة في قطر

المطاعم الفاخرة المعروفة في قطر			
الأطباق الهندية	الأطباق العربية/ الشرق أوسطية	الأطباق الإيطالية	الأطباق العالمية
بومباي بالتي	أجورا	أنتيكا بيسا	الميز
تشينجاري – فندق راديسون بلو	المهام – منتجع بانا آيلاند	كاريزما – وارويك الدوحة	أزرق – منتجع بانا آيلاند
جيمخانا	الشاهين – منتجع شيراتون جراند الدوحة	مطعم كورسيكا رستورانسي – فندق كونكورد الدوحة	سي موندو
مطعم زعفران	السفرة	كوتشنينا – ماريوت ماركي الدوحة	كورال – فندق انتركونتيننتال الدوحة
مطعم سارانجي	السلطان ابراهيم – فندق سانت ريجيز	مطعم ديكابري	مطعم كوزمو
سيجنينتشر	صالة الونيس منتجع شرق	مطعم إلتياترو	مطعم فليفورز – فندق موفيمبيك الدوحة
راسوي ماريوت الدوحة	مطعم أرض كنعان	مطعم لا بيترا	مطعم فلاينج كاريبيت
مطعم تاماريند الهندي	عزيزة	مطعم لا سبيجا	مطعم فورك نايف
–	برج الحمام	مطعم لا فيراندا	هايد بارك
–	مطعم المجلس	مطعم لو فيسوفيتو	لوبيرج – وارويك الدوحة
–	مطعم ماميج	مطعم بيرمون	لو سيجالون
–	مطعم مسك	مطعم بورتشيني	مواسم
–	مطعم نيساناتاسي باسكوسى – فندق ميليا الدوحة	مطعم ريفا	نيدايا
–	مطعم سريдан	مطعم روكا – فندق جراند حياة	أوليف أول
–	مطعم لاجون – فندق ريتز كارلتون	مطعم روميو و جولييت	بانوراما – شعلة الدوحة
–	–	مطعم ايتاليان جوب	سيزونال تيستس
–	–	–	مطعم جريل – فندق جراند حياة
–	–	–	مطعم سكوير
–	–	–	مطعم فاين – فندق سانت ريجيز

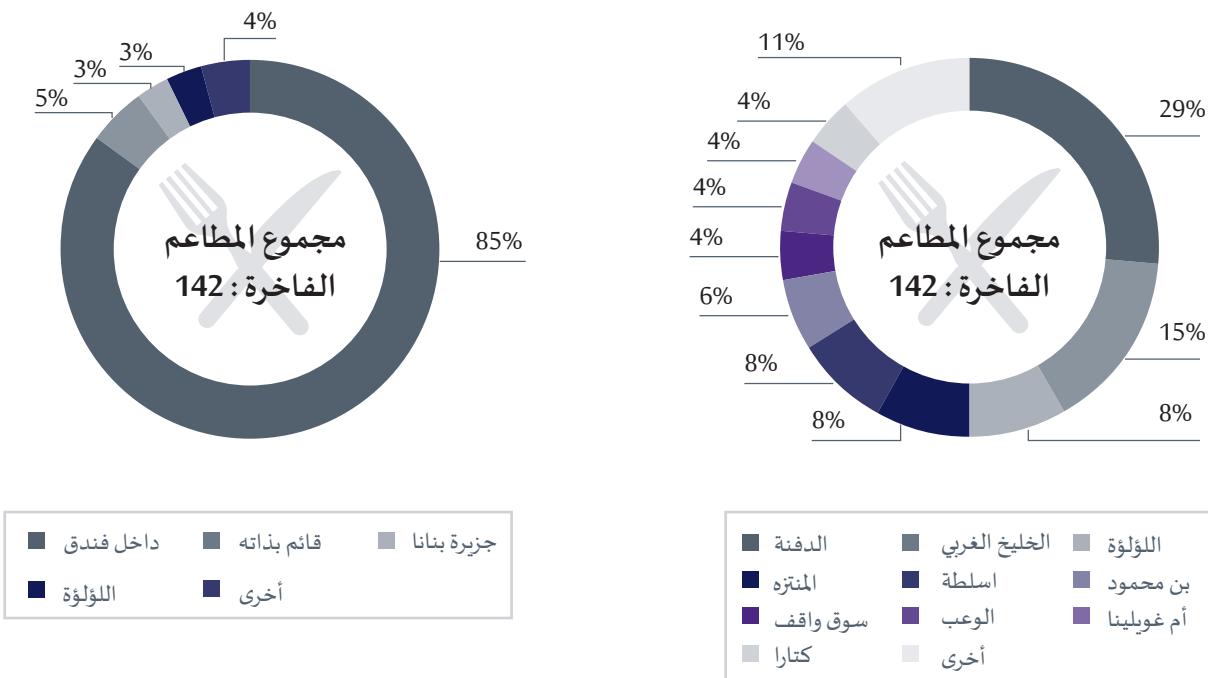


### 3.2 الواقع الرئيسية للمطاعم الفاخرة

تقع معظم المطاعم الفاخرة في فنادق الخمس نجوم حيث تحتضن أبرز هذه الفنادق حوالي 85% من المطاعم الفاخرة في قطر في حين تعمل 5% من هذه المطاعم بصورة مستقلة، وتشمل المواقع الأخرى للمطاعم الفاخرة منتجع بانانا آيلاند، لؤلؤة قطر، سوق واقف، ومطار حمد الدولي.

تعتبر فنادق الخمس نجوم موقع مثالي للمطاعم الفاخرة وذلك لسهولة الوصول إليها من قبل نزلاء الفنادق كما أن وجودها في هذه الفنادق يضفي عليها المزيد من القيمة والبيئة الموازية لرقي الفنادق التي تحتضنها، وعلاوة على ذلك تستفيد هذه المطاعم دون غيرها من بيع المشروبات الكحولية إلى جانب وجبات الطعام باعتبار أن القانون لا يسمح ببيع المشروبات الكحولية إلا في فنادق الخمس نجوم.

الشكل البياني 17: الواقع الرئيسية للمطاعم الفاخرة



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

هناك خمسة مواقع مثالية للمطاعم الفاخرة في الدوحة وهي مناطق الدفنة، والخليج الغربي، ولؤلؤة قطر، والمنزه، والسلطة، وفريج بن محمود، وتقع بعض المطاعم الفاخرة الشهيرة في المناطق التالية من الدوحة:

لؤلؤة قطر	كلُّ من مطاعم السفرة، أنتيكا بيسا، برج الحمام، إلفارو، ميجو، نوزومي، باتاجونيا، Ristoraneti آرجينتينو، برينسيس أو بيرسيا، ساوا - مارسا ملزكمبنسكي، توروتورو، ومطعم زرياب.
الخليج الغربي، الدفنة	كلُّ من مطاعم أتشيبي، كوتشنينا، إيبانيما، لا سبيجا، لا فارين، ماركت باي جان جورج، نوبو، سيجنيتشر، سريдан، وام، زي لاونج، وغيرها.
السد	كلُّ من مطاعم كاريزما، كوزمو، لوبيرج، تانجيما، وغيرها.
سوق واقف	كلُّ من مطاعم المطبخ، جيمخانا، إيدام باي آلان دوكاس، لا بيتزا، باريسا، سارانجي، وغيرها.
السلطة	كلُّ من مطاعم الدانة، الليوان، صالة الونيس، آسيا لايف، الكورنيش - فندق ماريوت الدوحة، جيه دبليو ستيك هاوس، باريسا، ساليسا، سيزونز، تاج راسو.
الوعب	أجورا، فليفورز، فلاينج كاريبيت، بانوراما - شعلة الدوحة، ثري سيكستي.



## 4.2 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال – المطعم الفاخر

تشكل المصروفات المتعلقة بالسجل التجاري وباستصدار التراخيص الازمة من وزارة الصحة العامة ووزارة البلدية، والإيجار، والديكور الداخلي، وأجهزة ومعدات المطبخ، وأدوات وأواني طهي الطعام وأدوات السفرة، جزءاً كبيراً من تكلفة إعداد وتأسيس المطعم الفاخرة حيث يتراوح حجم هذه التكاليف بين 8 و 12 مليون ريال قطري للمطعم الواحد، ويختلف حجم الاستثمار تبعاً لموقع المطعم وحجمة ونوعية أو طراز المطعم (من حيث الديكور الداخلي وأدوات السفرة المستخدمة ونوعية الأطباق التي يقدمها المطعم) والخدمات الإضافية الأخرى التي قد يقدمها المطعم (مثل المشروبات الكحولية والشيشة). ويحتاج المطعم الفاخر إلى مساحة من الأرض تقدر بحوالي 400 متر مربع يخصص 65% - 75% منها لصالحة المطعم بحيث تستوعب 170 – 200 زبوناً في حين يخصص 35% إلى 25% من هذه المساحة للمطبخ والمخزن التابعين للمطعم.

تقع معظم المطاعم الفاخرة العاملة في قطري الفنادق ذوي الخمس نجوم، وتقوم إدارة الفندق عادة بوضع المعايير الخاصة التي تحدد نوعية المطعم الذي تسمح له بموجهاً مزاولة أعماله داخل هذا الفندق، ومن المعايير التي تضعها الفنادق بهذا الخصوص ما يلي:

- أن يتمتع المطعم المراد تأسيسه بشهرة عالمية أو يكون لديه رئيس طهاة ذو سمعة عالمية.
- مراعاة أن يكون المطعم ذو خدمات حصرية تقتصر على الفندق وحده دون غيره (بمعنى لا يكون له فروع أخرى في فنادق أخرى).
- يتضاعى الفندق ملغاً مالياً يتراوح بين 100,000 و 500,000 ريال قطري من المطعم (على سبيل الفروغ أو خلو الرجل) يدفع لمرة واحدة لقاء إقامة مطعم داخل الفندق.
- إضافة إلى الإيجار المتفق عليه بين المطعم والفندق يتضاعى الفندق نسبة مئوية من الإيراد الشهري للمطعم تتراوح بين 5% و 15% وذلك حسبما يتم الاتفاق عليه بين الطرفين.

## 5.2 الجدول الزمني التقديرى لتأسيس الأعمال – المطعم الفاخر

تستغرق عملية تأسيس وتجهيز المطعم الفاخر مدة زمنية تتراوح بين 8 و 12 شهراً يتعين على المستثمر خلالها تحديد موقع المطعم واستئجار المبني، والحصول على التراخيص الازمة، واختيار قائمة الطعام، ووضع التصميم والديكورات الداخلية، وتوظيف الأيدي العاملة المناسبة للعمل في خدمة الزبائن في صالة المطعم وفي إعداد وتجهيز الطعام في المطبخ، وتدريب الموظفين، والحصول على شهادات "تحضير الأغذية" للموظفين والبدء في التشغيل التجريبي للمطعم.



[قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات في قطر]

## 6.2 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات

### الرسم التوضيحي 2: التحليل الرباعي – المطاعم الفاخرة

#### نقاط الضعف



- التكلفة الإستثمارية لتأسيس المطعم الفاخر عادة عالية وينفق معظمها في أعمال الديكور الداخلي، وأجهزة ومعدات المطبخ، ورواتب، أجور وتدريب الموظفين.
- ترکز بعض المطاعم الفاخرة على التوجّهات الحديثة السائدة في عالم الأطعمة والمشروبات مثل تبني أسلوب علوم التغذية الحديثة وفن استخدام الحرارة المتباينة في طهي الأطعمة . وقد يؤدي تبني هذه الأساليب إلى خفض حجم الطلب على هذه المطعم.
- غالباً ما تكون نسبة اليدر مرتفعة وخاصة في المطعم التي تعتمد على المنتجات الطازجة مثل اللحوم والخضار

#### نقاط القوة



- تعتمد المطعم الفاخرة على تجارب وانطباعات الزبائن بشكل عام وشامل ولا تقتصر هذه الانطباعات على جودة الأطعمة المقدمة للزبائن فقط بل تشمل عوامل أخرى مثل مستوى الخدمة المقدمة، والديكور الداخلي للمطعم الخ.
- يعتبر مستوى كفاءة موظفي المطعم الفاخر من العناصر الهامة التي تميز المطعم عن غيره من مطاعم الفئة المماثلة ومن المطعم الأخرى التي تنتهي إلى فنات أخرى. ويكون مستوى الخدمة في المطعم الفاخر عادة من الطراز الأول حيث يعمل في هذا المطعم موظفون وطهاة من ذوي الكفاءة والتدريب العالي.

#### التحديات



- قد تؤدي أوضاع التباطؤ الاقتصادي السائدة إلى انخفاض في معدلات تدفق الزبائن على المطعم الفاخرة حيث أن مثل هذه الأوضاع ستدفع بالزبائن نحو خفض الإنفاق على الأطعمة مرتفعة التكلفة.
- إن من شأن الارتفاع المتزايد في معدلات التضخم الاقتصادي أن ترتفع من المصاريف التشغيلية للمطعم الفاخرة وقد لا تتمكن هذه المطعم من تحمل هذا الارتفاع في المصاريف التشغيلية للزبائن.
- التأثير في فتح المنشآة (المجمعات التجارية والفنادق، وما إلى ذلك) التي يقع فيها المطعم يمكن أن يؤدي إلى تكبد المطعم الخسائر ونفقات إضافية
- ضعف إقبال الزوار إلى المنشآة التي يقع فيها المطعم يمكن أن يؤدي إلى انخفاض المبيعات وفي بعض الحالات قد يؤدي إلى إغلاق المطعم
- عدم الالتزام بالشتراطات الصحية المتعلقة بالمنشآت الغذائية يمكن أن يؤدي إلى إغلاق المطعم لمدة تصل إلى 60 يوماً مما يتسبب بأضرار مادية بالمطعم وسعته

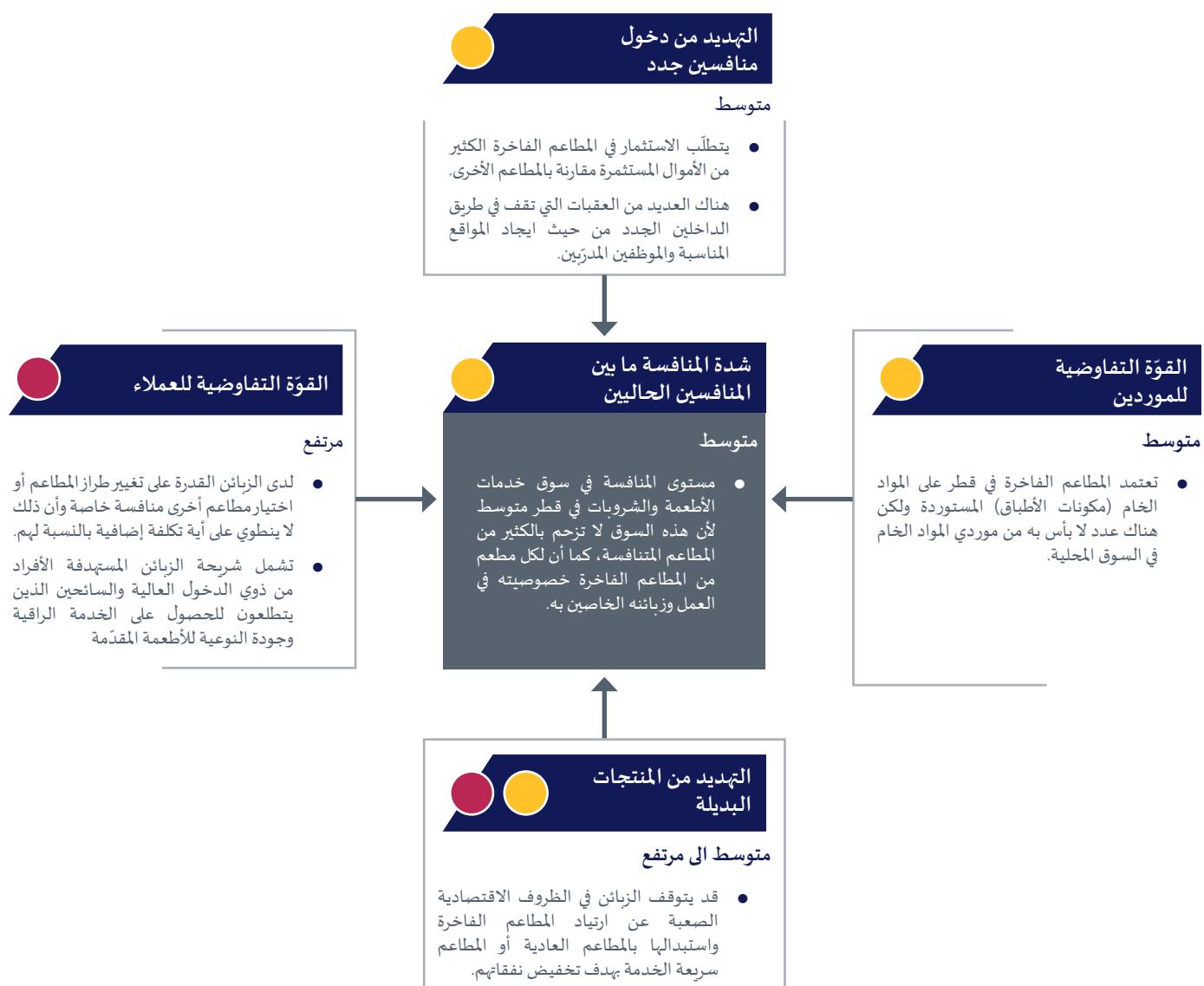
#### الفرص



- ينبغي التركيز على المفاهيم والأطباق الجديدة التي يزداد إقبال الزبائن عليها باعتبار أن الزبائن يفضلون ارتياح مطعم مختلف في بحث دائم عن أطعمة وأجواء متنوعة ومختلفة.

## 7.2 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

### الرسم التوضيحي 3: نموذج بورتر – المطاعم الفاخرة



## 8.2 العوامل الرئيسية للنجاح

إن من بين العوامل الرئيسية للنجاح بالنسبة للمطاعم الفاخرة مجموعة من العناصر والمتمثلة في الجو العام للمطعم، ومستوى الخدمة، والخيارات التي تتضمنها قائمة الطعام في المطعم.

### الرسم التوضيحي 4: العوامل الرئيسية للنجاح للمطاعم الفاخرة



## 9.2 الفرص المستقبلية للمطاعم الفاخرة

من المتوقع أن ينمو حجم قطاع المطاعم الفاخرة إلى حوالي 1,377 مليون ريال بحلول العام 2026 بعد أن كان 675 مليون ريال في العام 2016، أي أن معدل النمو السنوي المركب قد بلغ 7,4% في تلك الفترة.

وتتركز طريقة احتساب وتحديد الفرص المستقبلية لمنافذ الأطعمة والمشروبات إلى مدى كثافة توزيع هذه المنافذ وأحجام التجمّعات السكانية في مختلف مناطق الدولة ومقاييس نسبة توزيع المنافذ لكل 1,000 نسمة من السكان. وتمثل الإمكانيات الجديدة الفرص المتاحة أمام إقامة المزيد من المطاعم الفاخرة، إن وجدت، في المناطق ذات العلاقة.

هناك فرص لإقامة 179 مطعماً فاخراً بإجمالي إيرادات قدره 479 مليون ريال موزعة على 19 منطقة من مناطق دولة قطر، وتكتظّ المناطق المثلية للمطاعم الفاخرة في قطربمثل الدفنة والخليج الغربي واللؤلؤة والمنتهي وسلطة وفريج بن محمود حالياً بالكثير من المطاعم لذا فإن فرص إقامة المزيد من المطاعم الفاخرة في هذه المناطق قليلة أو تكاد تكون معدومة.

بالنسبة للمناطق الأخرى التي تتواجد فيها مطاعم فاخرة مثل مناطق الغرافة والعزيزية والوعب والسد والنصر ونجمة والغانم والهلال والمنصورة فإن فرص إقامة المزيد من المطاعم الفاخرة فيها متاحة وممكنة، أما مناطق طريق سلوى ومعيندر وأبوهامور ومسيريب وعين خالد فإن فرص إقامة المزيد من المطاعم الفاخرة فيها تعدّ ممتازة وذلك نظراً للكثافة السكانية التي تتميز بها هذه المناطق، ولكن تبقى هناك بعض الجوانب السلبية المرتبطة بهذه المناطق والتي ينبغي أخذها بعين الاعتبار وهي أن هذه المناطق لم تبلغ المستوى التطوري الذي بلغته المناطق الأخرى من حيث استقطابها للسياح وقربها من فنادق الخمس نجوم والبني التحتية للمواصلات وبالتالي فإن نجاح مشاريع المطاعم الفاخرة في المناطق ذات الفرص الممتازة يعتمد إلى حد كبير على إمكانية تطوير هذه المناطق مستقبلاً.

### جدول 16: الفرص المستقبلية للمطاعم الفاخرة

الفرص المستقبلية للمطاعم الفاخرة								
الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطعم جديدة <sup>(2)</sup>	الطاقة الاستيعابية للمنطقة من المطاعم	كثافة المطاعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطاعم القائمة	العائلات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
37.2	8	9	0.02	56,027	1	4.7	الغرافة	1
0	0	3	2.96	21,289	63	330.6	الدفنة والخليج الغربي	2
34.9	14	14	0.00	87,970	0	0	الوكرة ومدينة بروة	3
38.1	15	15	0.00	361,550	0	0	معيندر	4
0	0	8	0.22	49,461	11	69.8	لؤلؤة قطر	5
15.9	5	5	0.00	28,069	0	0	مشيريب	6
6.5	2	2	0.00	15,209	0	0	المرخية	7
37.3	8	8	0.00	48,525	0	0	منطقة المطار القديم	8
0	0	5	0.28	28,327	8	21.5	فريج بن محمود	9
21.8	6	12	0.02	283,675	6	27.9	العزيزية والوعب	10
8.8	2	7	0.12	41,673	5	23.4	السد والنصر	11

### الفرص المستقبلية للمطاعم الفاخرة

الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطعم جديدة <sup>(2)</sup>	طاقة الاستيعابية لمنطقة من المطعم	كثافة المطعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد القائمة	العائدات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
82	23	23	0.00	545,640	0	0	طريق سلوى	12
8.8	3	5	0.07	28,228	2	5.9	النجمة	13
16.9	5	5	0.00	128,928	0	0	أبوهامور ومسيمير وعين خالد	14
0	0	3	0.60	18,200	11	31.4	المنتزه	15
7.6	2	3	0.06	17,458	1	3.8	الغانم	16
0	0	5	0.15	33,262	5	19.7	أم غولينة	17
7.2	2	2	0.00	11,671	0	0	الهلال	18
69.3	16	16	0.00	96,308	0	0	الريان	19
15.2	4	4	0.00	26,121	0	0	بن عمران	20
0	0	3	0.60	18,447	11	26.6	اسلطه	21
29.1	8	8	0.00	50,611	0	0	مدينة خليفة	22
8.9	3	3	0.00	15,920	0	0	الدوحة الجديدة	23
0	0	0	0.00	2,086	0	0	الأصمعي	24
15.9	5	6	0.03	37,082	1	3.2	المنصورة	25
17.6	5	5	0.00	33,379	0	0	نعيجة	26
479	136	179	<sup>(3)</sup> 0.16	2,085,116	125	568.5	الإجمالي	

<sup>(1)</sup> لكل 1,000 نسمة

<sup>(2)</sup> تم حساب الفرص المستقبلية لتأسيس منافذ أطعمة ومشروبات بناء على عدة عناصر تشمل: "معدل كثافة المنافذ القائمة حالياً"، توزيع السكان على المناطق المختلفة، والمعدل المعياري لكتافة المنافذ لكل 1,000 من السكان. ويمثل ذلك البيان الفرص المحتملة لتأسيس منافذ جديدة للأطعمة والمشروبات بخلاف المنافذ القائمة حالياً (إن وجد) بكل منطقة على حدة

<sup>(3)</sup> معدل المعيار

بالإضافة إلى ما ورد في الجدول أعلاه حول الفرص المتاحة لإنشاء المزيد من المطاعم الفاخرة فإن إنشاء فنادق راقية جديدة في الدوحة يعني بالضرورة وجود فرصةً جديدة لإنشاء مطعم فيها، فمن المتوقع أن تباشر 62 فندقاً من تصنيف 4 و 5 و 7 نجوم أعمالها في قطر بحلول عام 2022 (راجع الجزء 11-2 للمزيد من التفاصيل)، وإذا ما أخذناا معدل التوزيع الحالي لهذه المطاعم على الفنادق قطر فإن كل فندق من هذه الفنادق سيحتضن ثلاثة مطاعم فاخرة بمتوسط ايراد يبلغ 4,6 مليون ريال قطري وهو ما يعني أن 186 مطعماً فاخراً ستباشر العمل خلال السنوات الثلاث القادمة بإجمالي ايرادات قدره 859 مليون ريال ، ومن المتوقع أن تنتشر هذه المطاعم في مناطق اللوسيل، ومشيرب، وروضه الخيل، والسد إضافة إلى المناطق المحيطة بالخليج الغربي وعنزة .63

## 3. المطاعم العادية (Casual Dining)

### 1.3 نظرة عامة

تقدم المطاعم العادية خدمة تناول الطعام في المطعم وتتوفر أيضاً خيار توصيل الوجبات للمنازل أو تجبيزها لحضور الزبائن واستلامها من مقر المطعم، عادةً ما تكون الجودة النوعية للطعام ومستوى الخدمة وديكورات المطعم أقل ترقىً إذا ما قورنت بالمطاعم الفاخرة. تقدم هذه المطاعم قوائم طعام موحدة مع اختلافات بسيطة بين فروعها المختلفة المنتشرة في مختلف أنحاء العالم (وذلك في حالة المطاعم العاملة وفق نظام حق الامتياز). يبلغ متوسط الوجبة لشخصين في هذه المطاعم نحو 50 إلى 300 ريال قطري، وذلك بناءً على موقع المطعم والمنطقة التي يتواجد بها (من حيث كونه مطعماً منفرداً أو من المطاعم التي تقع في المجمعات التجارية والشوارع الرئيسية وفنادق الخمس نجوم).

تكون أسعار الوجبات في المطاعم المعتمدة على نظام حق الامتياز موحدة بينما تختلف الأسعار في المطاعم القائمة بذاتها بناءً على موقعها والمنطقة التي تتواجد بها. يوجد نوعان للمطاعم العادية، وهي: المطاعم القائمة على نظام حق الامتياز مثل سلاسل مطاعم تشيليز وأبلبيز وناندز، والمطاعم غير القائمة على نظام حق الامتياز مثل مطعم البيت الشامي ومطعم البوسفور ومطعم إيطاليا ميا ومطعم لوسبياجيتو ومطعم تركيا المركزي ومطعم مهراجا ومطعم البخاري. وبحسب المقابلات الأولية التي تم إجراؤها مع مشغلي مطاعم الأطعمة والمشروبات فإن 75% من المطاعم العادية هي مطاعم قائمة بذاتها يقوم بتأسيسها مستثمرون محليون أو إقليميون أو دوليون، وهو ما يشير إلى أن المطاعم غير القائمة على نظام حق الامتياز هي الأكثر انتشاراً في قطر.

تشهد غالبية المطاعم العادية معدلات إقبال مرتفعة في وجبتي الغداء والعشاء. بينما تشهد بعض المطاعم مثل تشيليز وأبلبيز معدلات إقبال مرتفعة من الزبائن من منتصف الليل وحتى الساعة 3 صباحاً، وتكون غالبية هؤلاء الزبائن من فئتي الشباب والمواطنين القطريين.

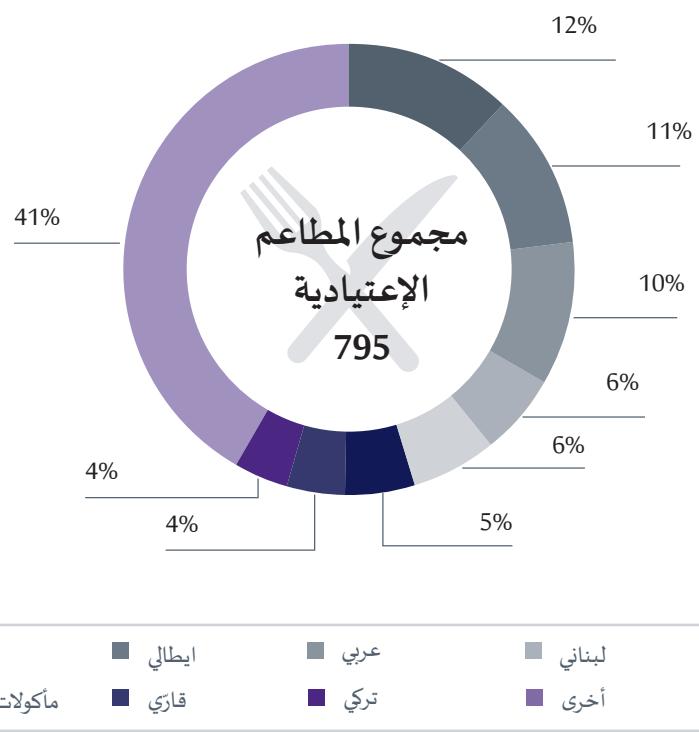
### 2.3 حجم سوق قطاع المطاعم العادية

تمثل المطاعم العادية النسبة الأكبر من قطاع المطاعم على مستوى العالم، ويعد هذا أيضاً هو الاتجاه السائد في دولة قطر، حيث يوجد 795 مطعماً عادياً عالمياً في قطر (منها 569 مطعماً مستقلاً بعلامة تجارية خاصة به)، وهو ما يشكل 27% من إجمالي عدد مطاعم بيع الأغذية والمشروبات. بلغ إجمالي عائدات المطاعم العادية في قطر 2,672 مليون ريال قطري في عام 2016، وهو ما يشكل 38.2% من إجمالي عائدات قطاع المطاعم. ويمثل هذا الرقم متوسط عائدات يبلغ 3.36 مليون ريال قطري لكل مطعم.

يبلغ متوسط هامش الربح للمطاعم العادية في قطر من 15% إلى 25%، وهو معدل أقل من معدلات المطاعم الفاخرة، إلا أنه وعلى العكس من المطاعم الفاخرة فإن ارتفاع معدلات إقبال الزبائن وسرعة معدل تغير الزبائن على الطاولات في المطاعم العادية والذي يتراوح بين 45 و60 دقيقة يعوض انخفاض هامش الربح في هذه المطاعم. تحصل غالبية المطاعم العادية على المواد الغذائية ومكونات الوجبات من موردين محليين، إلا أن بعض المطاعم القائمة على نظام حق الامتياز تقوم باستيراد اللحوم وبعض أنواع الخلطات والمكونات من مصادرها الأصلية لضمان الحفاظ على نفس النكهة والطعم الموجودة في جميع المطاعم التابعة لنفس العلامة التجارية.

تستهدف المطاعم العادية الزيائن من فئي الأشخاص متوسطي الدخل والأشخاص منخفضي الدخل من جميع الجنسيات. وتُعد أكثر الأطباق الرائجة في هذه المطاعم العادية هي أطباق المطبخ الهندي والمطبخ الإيطالي والمطبخ العربي والمطبخ التركي والمأكولات البحرية والوجبات العالمية.

**الشكل البياني 18: أنواع الأطباق الرائجة في المطاعم العادية**



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى



## جدول 17: أبرز المطاعم العادية في قطر

المطاعم العادية الشهيرة			
المطبخ الأمريكي	/المطبخ العربي الشرق أوسطي	المطبخ الإيطالي	المطبخ الهندي
أمريكان جريل	البيت الكويتي	بايلا	أليسان
أبلبيز	الكبابجي	كارلوتشيس	أرياس
أربيز	الخيمة	تشاو	أشاس
آنتي آنس	الليوان	فابيوز بيتزا	آسيانا
بنيجانس	المجلس العربي	إيطاليا ميا	بهاراث فاسانتا بهافان
بوسطنس	المشاهير	لا دولتشي فيتا	كارافان بخاري
برجربوتيك	الربوة	لوسباجيتو	داكشين
برجر جورميت	البيت الشامي	ميلينزاني	فليفورز
تشيليز	الثريا	ميركاتو أنتيكو	إنديان كوفي هاوس
كريباواي	بلدنا	نيجروني	كباب آند كاري
داينرستيشن	تشيكين هاوس	نونا زانون	كوهينور
دخان برج	بوابة دمشق	بابا جونز	ماهراجا
إليفيشن برج	دارتونس	بيتزا إكسبريس	مازا
فات برج	ديوانية البخاري	بيتزاهت	روتانا
فاير فلاي برج	جراند جود كافيه	رومانيوس ماكروني جريل	رويال تندور
فاد ركس	مطعم وحلويات الجابر	ذى فرينش أوليف	شاليمار بالاس
جوني روكيتس	قرطبة	فانيلياس	شاميانا
جاست برج	قصر البخاري الملكي	فابيانو	سبايس بوت
ريكس كاتري كيتشين	شاطر عباس	—	ستار كباب تندوري
روجرز داينر	شاورما جريل هاوس	—	تندور إكسبريس
تي جي آي فرايدايز	أم الحنايا	—	ذى فيليج
ذى تشيزكيك فاكتوري	زمان الخير	—	زافران داينينج إكسبريس

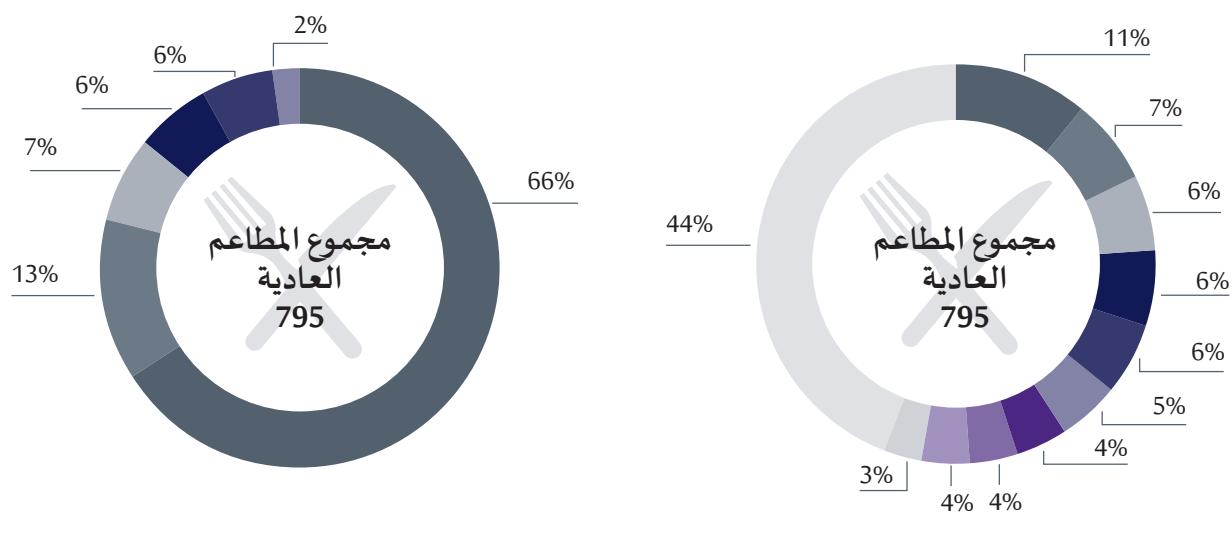




### 3.3 الواقع الرئيسية للمطاعم العادية

تعمل نحو 66% من المطاعم العادية كمطاعم قائمة بذاتها بينما توجد 13% من هذه المطاعم في المجمعات التجارية و7% منها في الفنادق. تتضمن أبرز المواقع الأخرى للمطاعم العادية جزيرة اللؤلؤة وسوق واقف (في الدوحة والوكرة)، ومحال الهايبرماركت، ومحطات الوقود، ومطار حمد الدولي ومنتجع جزيرة البنانا.

الشكل البياني 19: الواقع الرئيسية للمطاعم العادية



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

تتضمن المواقع الخمس الرئيسية للمطاعم العادية منطقة الغرافة وجزيرة المؤلؤة و Marketplace وسوق واقف والوكرة. وتقع غالبية المطاعم العادية في المناطق التالية:

مثل مطاعم كريباواي، وإميرجان سوتيس، وجوني روكيتس، وناندوز، وبابا جونز، وبيتزا هت، وصباح ومساء، وشيراز جاردن، وسوشيمينتو، وتندور إكسبريس، ويوكونيز، وزافران داينينج إكسبريس، وذوق، إلخ.	الدائري الثالث وتقاطع رمادا
مطعم مثل مطعم مندي البيت الأفغاني، والكبابجي، وبابلا، وتشيليز، وفاست فيش رistorانت، مستريروست، وبابا جونز، وبيتزا هت، ورويال إنديان، ورويال بالاس أوف بخاري، وتندور إكسبريس، وثري بيرز رistorانت، والمطعم التركي، إلخ.	منطقة المطار القديم
مطعم مثل: أبلبيز، وأتيلا مونغوليان جريل، وبابلا، وديوانية البخاري، وإلي فرانس كافيه، وبيتزا إكسبريس، وشاطر عباس، وسوشيمينتو، إلخ.	مجمع السيسي سنتر
مطعم مثل: مطعم الخيمة، مونغوليان جريل، لينوتر، مرمرة إسطنبول، ماكس رistorانت، روجرز داينر، رويال تندور، شاطر عباس، ذي فرينش أوليف، إلخ.	السد
مطعم مثل: مطعم المرجان، مطعم بيروت، مطعم البسفور، داماسكا وان، إيطاليا ميا، لا بوكا، لو جورمي، ليتل سايلور سي فود، روبيال تندور، ذي فيليج، طجين، إلخ.	سوق واقف
مطعم مثل: أبلبيز، أشاس، أتيلا مونغوليان جريل، دونيا، لينوتر، بي إف تشانجس، باول، بيتزا إكسبريس، رومانوس ماكروني جريل، شيك شاك، تي جي آي فرايدايز، ذي بوتشر شوب آند جريل، ذي تشيزكيك فاكتوري، فانيلاس، إلخ.	مجمع فيلاجيو





### 4.3 التكلفة الاستثمارية لتأسيس مطعم عادي

تمثل تكاليف الحصول على سجل تجاري والترخيص من وزارة الصحة العامة ووزارة البلدية والبيئة وتكاليف تأجير المطعم وشراء أجهزة ومعدات المطعم وتكاليف الديكورات الداخلية الجزء الأكبر من تكلفة تأسيس مطعم عادي. وقد تتراوح تكاليف التأسيس بين 1.5 مليون ريال قطري و3 مليون ريال قطري للمطعم غير المعتمدة على نظام حق الامتياز، بينما تتراوح التكلفة بين 4 و8 مليون ريال قطري للمطعم المعتمدة على نظام حق الامتياز. وبناءً على الاتفاق بين العلامة التجارية المانحة لحق الامتياز ومشغل المطعم، تقوم المطعم العاملة وفق نظام حق الامتياز بدفع رسوم امتياز شهرية، وعادةً ما تتراوح هذه الرسوم بين 4% و5% من إجمالي المبيعات بالإضافة إلى رسوم تسويق شهرية تتراوح بين 0.5% و2% من إجمالي المبيعات.

قد تختلف تكلفة الاستثمار بناءً على موقع المطعم وحجمه ومستوى الديكورات الداخلية، وتكون تكلفة تأجير المحل أعلى بشكل عام إذا كان المطعم يقع في منطقة حيوية أو في مجمع تجاري أو شارع تجاري رئيسي. تُركِّز المطعم العادي بشكل أكبر على الجودة النوعية للوجبات والخدمة، بينما تتفق بصورة أقل على الموقع والديكورات والآنية وأدوات المائدة بالمقارنة مع المطعم الفاخرة. يصل متوسط المساحة المطلوبة للمطعم العادي حوالي 250 متراً مربعاً يمكنها استيعاب مساحة مخصصة للزيائين تتراوح بين 100 و130 متراً مربعاً تقريباً نحو 75% من مساحة المطعم، بينما تمثل مساحة المطبخ ومنطقة التخزين 25% من إجمالي مساحة المطعم.

تعمل حوالي 80% من المطاعم العادية في دولة قطر كمطعم قائمة بذاتها أو كمطعم في مجمعات تجارية، بينما توجد 7% من هذه المطاعم في الفنادق ذوي الأربع والخمس نجوم. ويرجع ذلك بشكل رئيسي إلى ارتفاع تكلفة تأجير هذه المطاعم في الفنادق بالمقارنة مع المطعم القائمة بذاتها والمجمعات التجارية، وهو ما يجعل من الصعب على هذه المطعم تقديم أسعار تنافسية للوجبات وتحقيق هامش ربح مناسب في الوقت نفسه. تعتمد المطعم القائمة بذاتها بشكل عام على تأجير المحل وفقاً لعقد تأجير ثابت وتدفع مقدماً رسوم تأمين قابلة للاسترداد عبارة عن قيمة إيجار المحل لفترة تتراوح بين 3 إلى 6 أشهر، ويطلب بعض ملاك العقارات في بعض الأحيان من المطعم المستأجر للمحل دفع إيجار 3 أشهر مقدماً بدلاً من دفع مبالغ كبيرة كرسوم تأمين.

عادةً ما تتضمن عقود إيجار المطعم الموجودة في المجمعات التجارية بنوداً تنص على دفع إيجار ثلاثة أشهر مقدماً كمبلغ تأمين، وبنود تتعلق بالعائد الشهري أو المشاركة في الأرباح أو دفعات شهرية كرسوم للإصلاحات وصيانة المراقب. وفي كلتا الحالتين يتم تقديم عين المحل للمطعم المستأجر دون تأثير وفرض وينتمي المستأجر تكاليف المراقب والديكورات الداخلية والتركيبات.

#### تكلفة التأسيس

المطعم الغير معتمدة  
على نظام حق الامتياز



1.5 مليون ريال قطري إلى 3 مليون ريال قطري

المطعم المعتمدة  
على نظام حق الامتياز



4 مليون ريال قطري إلى 8 مليون ريال قطري

### 5.3 الجدول الزمني التقديري لتأسيس مطعم عادي

قد تستغرق عملية تأسيس مطعم عادي ما يصل إلى 9 أشهر وذلك بناءً على عدة عوامل مختلفة مثل الحصول على التراخيص الالزمة، وإيجاد محل في موقع مناسب، والانتهاء من توصيلات الكهرباء والغاز بالمطعم، واختيار قائمة الوجبات وتصميم المطعم، والعمل على الديكورات الداخلية والتركيبات، وتعيين موظفي الخدمات والتشغيل بالمطعم وتدريبهم، والحصول على شهادات مزاولة المهنة للموظفين، وتنفيذ الاختبارات الأولية للمطعم.

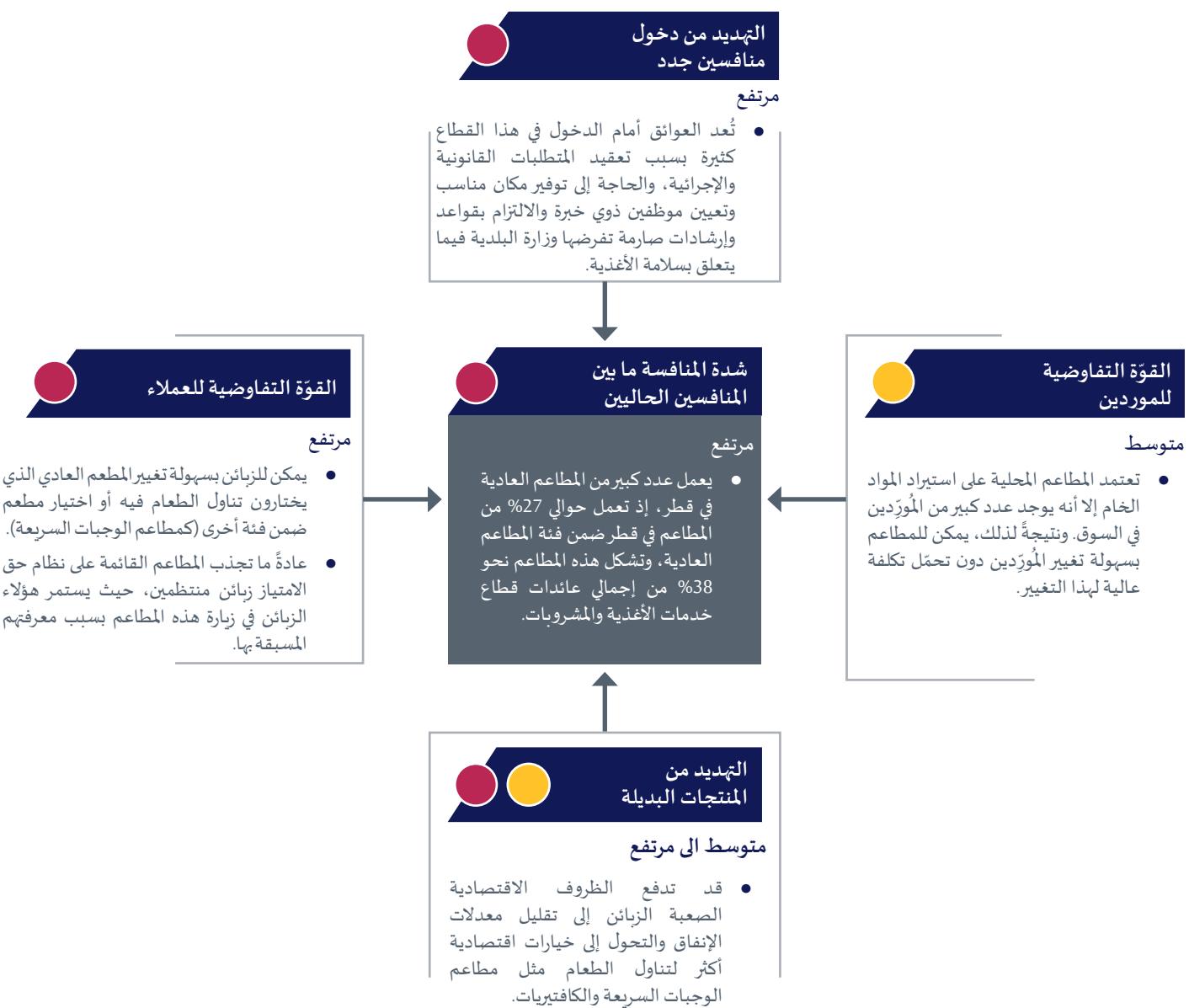
### 6.3 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات

#### الرسم التوضيحي 5: التحليل الرباعي – المطاعم العادية



## 7.3 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

### الرسم التوضيحي 6: نموذج بورتر - المطعم العادي



## 8.3 العوامل الرئيسية للنجاح

تتمثل العوامل الرئيسية لنجاح المطاعم العادية في توفير أجواء مناسبة بالمطعم و اختيار ديكورات وأفكار مميزة للمطعم، بالإضافة إلى أسعار الأطعمة والمشروبات التي يقدمها المطعم والموقع الاستراتيجي والخيارات التي تتضمنها قائمة الطعام إضافة إلى الخبرة التي تتمتع بها إدارة المطعم.

### الرسم التوضيحي 7: العوامل الرئيسية للنجاح - المطعم العادي



### 9.3 الفرص المستقبلية للمطاعم العادية

تشير التقديرات إلى نمو حجم قطاع المطاعم العادية من 2,672 مليون ريال قطري في عام 2016 ليصل إلى 5,449 مليون ريال قطري في عام 2026، محققاً معدل نمو سنوي مركب يبلغ 7.4% خلال هذه الفترة. وتوجد فرص لافتتاح نحو 1,430 مطعماً عادياً جديداً بحجم عائدات محتمل يبلغ 4,103 مليون ريال قطري في 20 موقع مختلف في جميع أنحاء دولة قطر. ومن بين أبرز 10 مواقع حالية للمطاعم العادية فإنه من المتوقع أن تكون هناك فرص محدودة أولاً تكون هناك فرص لافتتاح مطاعم عادية جديدة في كل من الغرافة والدفنة وشارع النصر والسد والمرخية والهلال، بينما يمكن لمناطق الوكرة واللؤؤة وفريج بن محمود استيعاب 64 و10 مطاعم جديدة على الترتيب. وتتضمن أبرز المناطق الأخرى التي لا تزال تتمتع بفرص كبيرة لاستيعاب مطاعم عادية جديدة طريق سلوى والعزيزية والوعب ومعيندروالريان وأبوهامور ومسيمير وعين خالد.

جدول 18: الفرص المستقبلية للمطاعم العادية

الفرص المستقبلية للمطاعم العادية								
الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطعم جديدة <sup>(2)</sup>	طاقة الاستيعابية للمنطقة من المطاعم	كثافة المطاعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطاعم القائمة	العائدات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
0	0	83	1.50	56,027	84	326	الغرافة	1
0	0	32	3.05	21,289	65	277	الدفنة والخليج الغربي	2
133	64	130	0.75	87,970	66	131	الوكرة ومدينة بروة	3
521	246	266	0.06	361,550	20	42	معيندروالريان	4
79	15	73	1.17	49,461	58	307	اللؤؤة	5
74	28	42	0.50	28,069	14	37	مشيرب	6
0	0	23	1.97	15,209	30	81	المرخية	7
187	48	72	0.49	48,525	24	93	منطقة المطار القديم	8
22	10	42	1.13	28,327	32	72	فريج بن محمود	9
493	163	208	0.16	283,675	45	140	العزيزية والوعب	10
0	0	62	1.70	41,673	71	257	السد والنصر	11
1,129	380	401	0.04	545,640	21	62	طريق سلوى	12
54	22	42	0.71	28,228	20	49	النجمة	13
146	52	95	0.33	128,928	43	118	أبوهامور ومسيمير وعين خالد	14
17	7	27	1.10	18,200	20	48	المنتزه	15

### الفرص المستقبلية للمطاعم العادية

الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطعم جديدة <sup>(2)</sup>	الطاقة الاستيعابية للمنطقة من المطعم	كثافة المطعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطعم القائمة	العائلات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
38	12	26	0.80	17,458	14	44	الغانم	16
118	36	49	0.39	33,262	13	43	أم غويلينة	17
0	0	17	2.23	11,671	26	78	الهلال	18
480	133	143	0.10	96,308	10	36	الريان	19
79	25	39	0.54	26,121	14	44	بن عمران	20
22	11	27	0.87	18,447	16	32	السلطة	21
221	73	75	0.04	50,611	2	6	مدينة خليفة	22
30	12	24	0.75	15,920	12	30	الدوحة الجديدة	23
0	0	3	3.84	2,086	8	30	الأصمعي	24
122	46	55	0.24	37,082	9	24	المنصورة	25
138	47	49	0.06	33,379	2	6	نعيجة	26
4,103	1,430	2,105	<sup>(3)</sup> 1.48	2,085,116	739	2,413	الإجمالي	

<sup>(1)</sup> لكل 1,000 نسمة

<sup>(2)</sup> تم حساب الفرص المستقبلية لتأسيس منافذ أطعمة ومشروبات بناء على عدة عناصر تشمل: "معدل كثافة المنافذ القائمة حالياً"، توزيع السكان على المناطق المختلفة، والمعدل المعياري لكثافة المنافذ لكل 1,000 من السكان. ويمثل ذلك البيان الفرص المحتملة لتأسيس منافذ جديدة للأطعمة والمشروبات بخلاف المنافذ القائمة حالياً (إن وجد) بكل منطقة على حدة.

<sup>(3)</sup> معدل المعيار

عادةً ما تتوارد المطاعم العادية في المناطق التجارية المزدحمة والمناطق المحيطة بها والشوارع الحيوية ومجمعات التسوق التجارية. ويمكن القول وفقاً للمعايير والمعدلات الحالية أن المجمعات التجارية تخصص نحو ثلث مساحة محل التجزئة لخدمات الأطعمة والمشروبات (المطعم). ومن المتوقع أن يتم على مدار السنوات الثلاث المقبلة افتتاح 16 مجمعاً تجارياً جديداً في قطر (يرجى الرجوع للقسم 11.1 للاطلاع على تفاصيل إضافية)، وهو ما يوفر فرصاً مناسبة لافتتاح مطعم عادي جديد في هذه المجمعات.

ويمكن أيضاً لرواد الأعمال والمستثمرين الراغبين في افتتاح مطعم عادي راقية النظر في إمكانية التخطيط لافتتاح هذا المشروع في واحد من الفنادق المتميزة الـ62 التي يتوقع أن يتم افتتاحها خلال الفترة من 2017 وحتى 2020. ومن المتوقع أيضاً أن يتم مستقبلاً افتتاح مطعم عادي في موقع مخصص لذلك بمناطق مشاريع التطوير الرئيسية في لوسيل ومشيرب.

## 4. مطاعم الوجبات السريعة



### 1.4 نظرة عامة على مطاعم الوجبات السريعة

تركز مطاعم الوجبات السريعة أساساً على سرعة تقديم الخدمة وملائمتها وتقدم إمكانيات محدودة لتناول الطعام بها. حيث تتميز مطاعم الوجبات السريعة بالديكور البسيط والمواد الغذائية الرخيصة والخدمة السريعة. ويشبه إعداد الطعام على نطاق واسع في مطاعم الوجبات السريعة خطوط التجميع حيث يركز كل عامل على جانب معين ثم تُنقل إلى العامل التالي بعد الانتهاء من مهمته.

### 2.4 حجم سوق قطاع مطاعم الوجبات السريعة

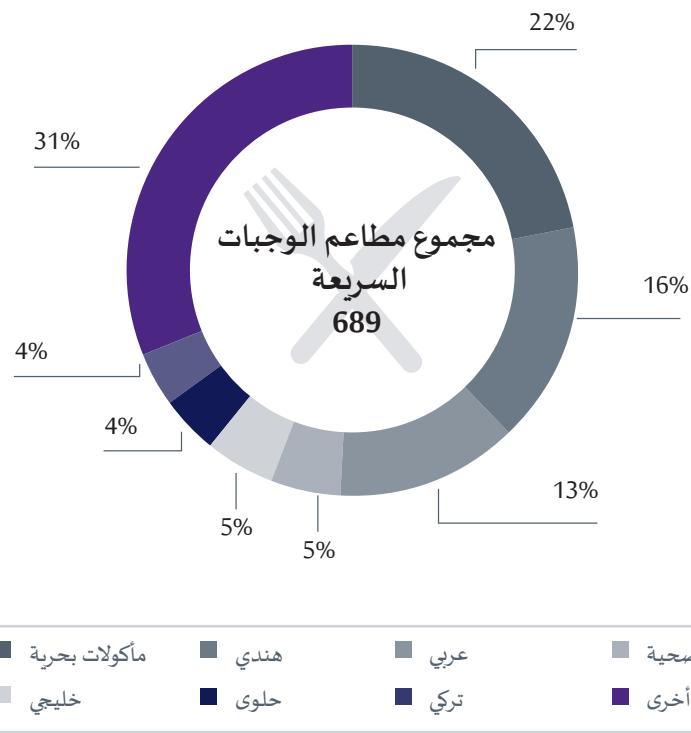
تشكل مطاعم الوجبات السريعة أكبر فئة مطاعم في قطر. حيث يوجد نحو 689 مطاعم وجبات سريعة (476 منفذ علامة تجارية فريدة) تعمل في قطر وتصل حصتها إلى 23% من إجمالي منافذ الأغذية والمشروبات. وتبلغ إجمالي إيرادات مطاعم الوجبات السريعة إلى 1.269 مليون ريال قطري في 2016 أي ما يمثل 18.1% من إجمالي إيرادات الأغذية والمشروبات.

وفقاً للمقابلات الأولية التي أجريت مع أصحاب مطاعم الوجبات السريعة، تشكل امتيازات مثل ماكدونالدز، وكتنaki، وبرجر كينج الحصة الأكبر في قطاع السوق المذكور، وتليها الوجبات السريعة اللبنانيّة والأمريكية، إذ أنّ حوالي 45% من مطاعم الوجبات السريعة في قطر عبارة عن امتياز مثل ماكدونالدز، وكتنaki، وبرجر كينج، وهارديز، ودومينيز. وقد شهدت مطاعم الوجبات السريعة التي تقدم الساندويتشات والسلطات الطازجة، مثل صب واي وكوبينز نمواً في قطاع المطاعم في فترة الخمس إلى الثماني أعوام الماضية بسبب تدفق السكان المغتربين (الوافدين) الغربيين والوعي المتزايد بالطعام الصحي في المجتمع القطري.

ويبلغ متوسط سعر الوجبة لشخصين في مطعم الوجبات السريعة 50 ريال قطري، ويصل متوسط عدد المقاعد في مطاعم الوجبات السريعة في قطر إلى 60 مقعداً. ويصل متوسط عدد الفواتير يومياً إلى 200 فاتورة. غير أن هذا العدد يزداد إلى 250 - 300 خلال عطلات نهاية الأسبوع والعطلات الرسمية. ويعتبر متوسط هامش الربح لمطعم الوجبات السريعة في قطر أقل بكثير من 5-10% مقابل المطعم الفاخرة والمطعم العادي. ومع ذلك، ترتفع فواتير مطاعم الوجبات السريعة لسرعة تجبيزها، فضلاً عن الخيارات التي تطرحها هذه المطاعم لتنمية الطلبيات السفرية. وخيارات نافذة طلبيات السيارات.

هذا وتعمل أغلبية مطاعم الوجبات السريعة في قطر حتى وقتٍ متأخرٍ من الليل. وتتوافر خدمة تقديم الوجبات السريعة عبر نافذة طلبيات السيارات في مطعم مثل ماكدونالدز مدة 24 ساعة بينما تُتاح خدمة تناول الطعام في مطاعم الوجبات السريعة مثل برج كينج وكتنaki حتى الرابعة صباحاً. وتعمل صب واي حتى الثانية صباحاً وتقدم أكثر الوجبات السريعة اللبنانيّة والتركية حتى الثالثة صباحاً. و يقدم الموردون المحليون المكونات المستخدمة في هذه المطاعم. ومع ذلك، يتم استيراد اللحوم وقليل من الصلصات في بعض مطاعم الوجبات السريعة الممنوعة حق الامتياز من وجهتها الأصلية للحفاظ على نفس نكهة العلامة التجارية ومذاقها. وبعد الأشخاص من الطبقة الوسطى بجميع الفئات العمرية والعرقيات والسايحين هم العملاء المستهدفين في مطاعم الوجبات السريعة. وتتضمن المأكولات الشعبية التي تُقدم بهذه المطاعم الوجبات السريعة والهنديّة والعربيّة والطعام الصحي والخليجي والحلويات والمأكولات التركية.

الشكل البياني 20: أبرز مطاعم الوجبات السريعة

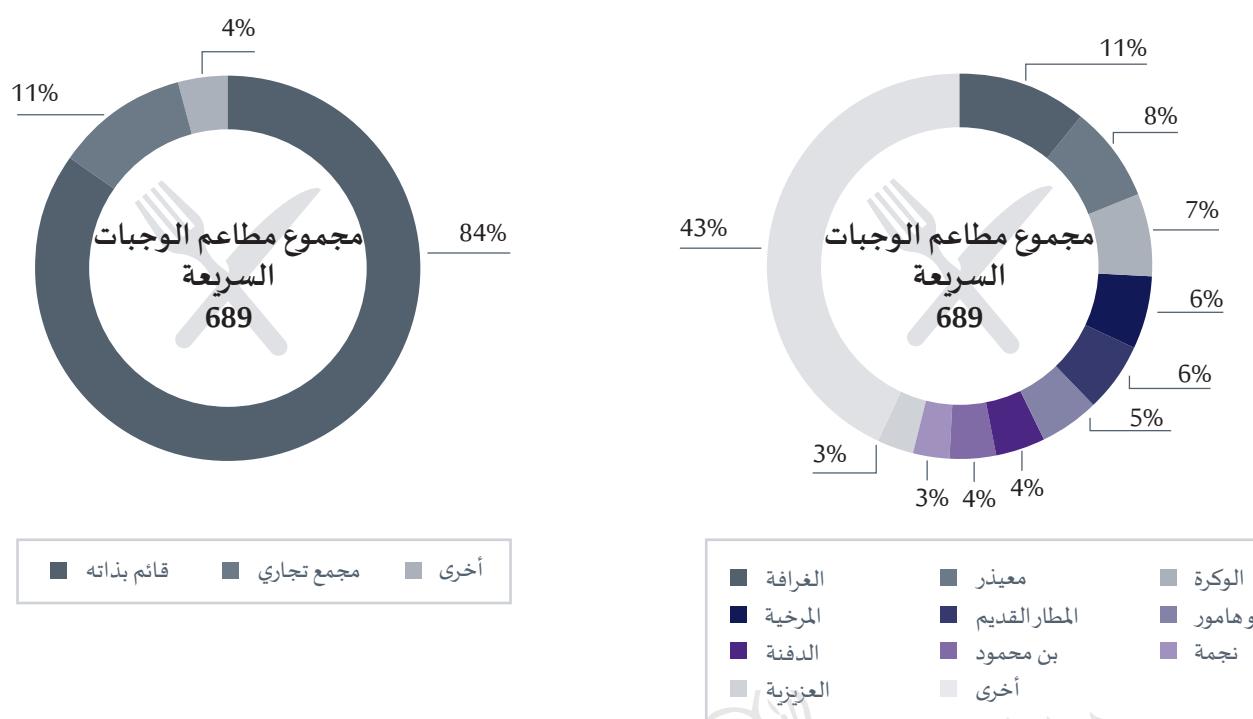


المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

### 3.4 المواقع الرئيسية لمطاعم الوجبات السريعة

تعمل حوالي 84% من مطاعم الوجبات السريعة في منافذ قائمة بذاتها في حين تقع 11% منها في مراكز تسوق. وتشمل مواقع مطاعم الوجبات السريعة الأخرى محطات الوقود، سوق واقف، سوق الوكرة، والأسواق الكبيرة واللؤلؤة.

الشكل البياني 21: المواقع الرئيسية لمطاعم الوجبات السريعة



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

من بين الواقع المثالية لمطاعم الوجبات السريعة في الدوحة خمسة مواقع موزعة على مناطق الغرافه، ومعيندر، والوكرة، والمرخية، ومنطقة المطار القديم بينما تتركز بقية هذه المطاعم في المناطق التالية:

الغرافه	برجر كينج، وديري كوين، وهارديز، وجبل لبنان، وزيت وزعتر، وما إلى ذلك.
الوكرة	دومينوز، ودونر شاورما، وهارديز، وماكدونالدز، وشركة يلو كاب بيتسرا.
المرخية	الماندرين، وبرجر كينج، وهوليود ستارز، و كنتاكي، وصب واي، وما إلى ذلك.
المطار القديم	مرمرة اسطنبول، وتيك واي، وماكدونالدز، وهارديز، وما إلى ذلك.
الدفنه	ماكدونالدز، و كنتاكي، وهارديز، وبرجر كينج، وصب واي، وكويزنوز، وما إلى ذلك.
أبوهامور	برجر كينج، و كنتاكي، وصب واي، وماكدونالدز، وما إلى ذلك.
السد	ماكدونالدز، ومرمرة اسطنبول، وتيك واي، وهارديز، وبرجر كينج، وما إلى ذلك.
مجمع فيلاجيو	ماكدونالدز، و كنتاكي، وهارديز، وبرجر كينج، وصب واي، وكويزنوس صب، وما إلى ذلك

#### 4.4 التكلفة الاستثمارية لتأسيس مطعم الوجبات السريعة

تشكل نفقات التسجيل التجاري، والترخيص، والإيجار، وأدوات المطبخ، والديكورات الداخلية، وتدريب العاملين جزءاً كبيراً من نفقات إنشاء مطعم الوجبات السريعة ويمكن أن تتراوح بين 1.5 مليون ريال قطري إلى 3 مليون قطري بالنسبة للمطعم الذي ليس لديه حق الامتياز وتتراوح بين 3 مليون ريال قطري إلى 5 مليون قطري بالنسبة للمطاعم الممنوحة حق الامتياز. وتضطر المطاعم الممنوحة حق الامتياز إلى دفع رسوم حق الامتياز شهرياً والتي تتراوح عادة بين 5% إلى 6% من إجمالي المبيعات ورسوم التسويق الشهري التي تتراوح بين 0.5% و2% من إجمالي المبيعات، بناءً على الاتفاق المبرم مع مانح الامتياز الرئيس.

ويمكن أن تختلف تكلفة الاستثمار بحسب موقع المطعم، وحجمه، وديكوراته الداخلية، حيث تتجه المطاعم الممنوحة حق الامتياز إلى إنشاق المزيد على الديكورات الداخلية من أجل الحفاظ على شكل موحد في جميع المنافذ. وتبلغ متوسط المساحة الازمة لإنشاء مطعم الوجبات السريعة حوالي 150 متراً مربعاً والتي يمكن أن تستوعب عدد مقاعد يتراوح بين 60 إلى 80 مقعد يغطي حوالي 65% من مساحة المطعم بينما يشغل المطبخ وأقسام التخزين 635% من المساحة. وتحتوي مطاعم الوجبات السريعة مقارنة بمنافذ الطعام التقليدي على مساحة مطبخ أكبر وتركز أكثر على التصميم وتنسيق المطبخ، مما يمكنهم من إعداد الطعام بطريقة منسقة شبيهة بتلك الموجودة في خط تجميع المصنع.

وكما هي الحال في المطاعم العادية، تعمل أغلبية مطاعم الوجبات السريعة كوحدات بذاتها أو توجد داخل مراكز التسوق للاستفادة من إقبال المرتادين، فضلاً عن معدلات الإيجار التنافسية مقارنة بالفنادق الراقية ومناطق الشوارع الرئيسة. هنا وتستأجر مطاعم الوجبات السريعة مبني قائم بذاتها بعقد إيجار ثابت ومبلغ تأمين قابل للاسترداد تتراوح إيجارها بين ثلاثة إلى ستة أشهر للمباني. وقد يدفع بعض مالكي العقارات دفعه مقدمة بثلاثة أشهر بدلًا من مبلغ تأمين كبير. وعادة ما يكون للمنافذ التي تقع داخل مراكز التسوق شروط تعاقدية قد تتضمن بند دفع مبلغ تأمين بثلاثة أشهر أو مشاركة الإيرادات أو الأرباح الشهرية ودفعات شهرية لسداد تكاليف صيانة المبني وإصلاحها شهرياً. وتُقدم في كلتا الحالتين المبني لمشغل المطعم على حالتها دون فرش وينبغي أن يتحمل المشغل جميع تكاليف المرافق والديكورات الداخلية والتجهيزات.

#### 5.4 الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال - مطعم الوجبات السريعة

يمكن أن يستغرق إنشاء مطعم الوجبات السريعة مدة تصل إلى 12 شهراً بناءً على عوامل مثل الحصول على التراخيص الملائمة واختيار موقع المطعم وعمل الديكورات الداخلية والتعاقد مع مجموعة من الموظفين الملائمين من أجل أداء الخدمات الأولية والعمليات النهائية وتدريب العاملين والحصول على شهادة مناولة الأغذية لكل عامل وإجراء التشغيل التجريبي للمطعم، ويشبه جدول الحصول على التراخيص والمبني المستأجرة والأعمال الداخلية وشهادات مناولة الأغذية المطاعم الممنوحة حق الامتياز والمطاعم المستقلة، إلا توظيف العاملين وتدريبهم وإجراء التشغيل التجريبي للمطعم يستغرق وقتاً أطول بالنسبة لمطاعم الوجبات السريعة الممنوحة حق الامتياز.



## 6.4 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات

### الرسم التوضيحي 8: التحليل الرباعي – مطاعم الوجبات السريعة

#### نقاط الضعف



- المحافظة على نفس مستوى الأسعار لغرض الاحتفاظ بشرحة الزبائن من ذوي الدخل المتدنى والمنافسة في السوق ينعكس سلباً على هامش الربح في مطاعم الوجبات السريعة.

#### نقاط القوة



- تتفوق مطاعم الوجبات السريعة على غيرها من المطاعم بسرعة الخدمة وتجانس الأطعمة والمشروبات التي تقدمها.
- أسعار الأطعمة والمشروبات التي تقدمها مطاعم الوجبات السريعة في متناول الكثير من الزبائن مقارنة بأسعار المطاعم العادية وبالتالي فإن زبائن مطاعم الوجبات السريعة أكثر عدداً.

#### التحديات



- إن من شأن الارتفاع المتزايد في معدلات التضخم الاقتصادي أن ترتفع من المصادر التغذوية (الرواتب والإيجارات والمواد الخام).
- تشكل المنافسة المتزايدة من قبل مطاعم الوجبات السريعة الحالية والمستقبلية تهديداً للمطعم الجديد، وبضاف إلى ذلك أن المطعم العادي تشكل تهديداً حقيقياً لهذه المطعم.
- قد يؤدي انعدام الإقبال الكافى على مطاعم الوجبات السريعة إلى انخفاض مبيعاتها، الأمر الذى قد يؤدي في بعض الأحيان إلى فشل مشروع المطعم.
- قد يؤدي عدم الالتزام بقواعد وقوانين سلامة الأطعمة المفروضة من قبل البلدية إلى إغفال مطعم الوجبات السريعة لمدة 60 يوماً الأمر الذى يترتب عليه خسائر وأضرار مادية فادحة فضلاً عن الإضرار بسمعة المطعم.

#### الفرص



- ينبغي أن تركز مطاعم الوجبات السريعة على الغذاء الصحي في قائمة الطعام لديها خاصة وأن التوجهات السائدة بين الزبائن تميل نحو الأغذية الصحية.



## 7.4 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

### الرسم التوضيحي 9: نموذج بورتر – مطاعم الوجبات السريعة



## 8.4 العوامل الرئيسية للنجاح

تمثل العوامل الرئيسية لنجاح مطاعم الوجبات السريعة في الخدمة السريعة، مذاق ونوعية الأطعمة المقدمة، والتسويق الملاائم، والموقع الاستراتيجي للمطعم، والخيارات التي تتضمنها قائمة الطعام، ونشاطات الدعاية والتسويق.

### الرسم التوضيحي 10: العوامل الرئيسية للنجاح - مطاعم الوجبات السريعة



## 9.4 الفرص المستقبلية لمطاعم الوجبات السريعة

تشير التقديرات إلى نمو حجم قطاع مطاعم الوجبات السريعة من 1,269 مليون ريال قطري في 2016 ليصل إلى 2,588 مليون ريال قطري في عام 2026، محققاً معدل نمو سنوي مركب يبلغ 7.4% خلال هذه الفترة. وتوجد فرص لحو 937 مطعماً جديداً للوجبات السريعة بإيرادات متحتملة تبلغ 1,660 مليون ريال في 21 موقع في مختلف أنحاء قطر. ومن بين أبرز 10 مواقع حالية لمطاعم الوجبات السريعة فإن الغرافة والمرخية والدفنة لديها ما يكفي منها وبالتالي فإن فرص افتتاح مطاعم وجبات سريعة في هذه المناطق محدودة أو معدومة في حين أن بإمكان مناطق المطار القديم وأبوهامور وبن محمود ونجمة والعزيزية ومعينز والوكرة استيعاب المزيد من هذه المطاعم، أما مناطق طريق سلوى والريان واللؤلؤة ومدينة خليفة فهي تعتبر مناطق واعدة بالنسبة لمطاعم الوجبات السريعة.

جدول 19: الفرص المستقبلية لمطاعم الوجبات السريعة

الفرص المستقبلية لمطاعم الوجبات السريعة								
الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطاعم جديدة <sup>(2)</sup>	الطاقة الاستيعابية للمنطقة من المطاعم	كثافة المطاعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطاعم القائمة	العائدات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
0	0	57	1.32	56,027	74	172	الغرافة	1
0	0	22	1.46	21,289	31	78	الدفنة والخليج الغربي	2
49	39	90	0.58	87,970	51	57	الوكرة ومدينة بروة	3
196	154	210	0.15	361,550	56	71	معينز	4
137	43	50	0.14	49,461	7	22	اللؤلؤة	5
32	20	29	0.32	28,069	9	14	مشيرب	6
0	0	15	2.56	15,209	39	63	المرخية	7
23	10	49	0.80	48,525	39	91	منطقة المطار القديم	8
4	3	29	0.92	28,327	26	35	فريج بن محمود	9
221	122	165	0.15	283,675	43	76	العزيزية والوعب	10
26	12	42	0.72	41,673	30	65	السد والنصر	11
535	300	317	0.03	545,640	17	30	طريق سلوى	12
7	5	29	0.85	28,228	24	35	نجمة	13

### الفرص المستقبلية لمطاعم الوجبات السريعة

الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطعم جديدة <sup>(2)</sup>	الطاقة الاستيعابية للمنطقة من المطعم	كثافة المطعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطاعم القائمة	العائدات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
5	3	75	0.56	128,928	72	130	أبوهامور ومسimir وعين خالد	14
3	2	19	0.93	18,200	17	24	المنزه	15
11	6	18	0.69	17,458	12	23	الغانم	16
45	23	34	0.33	33,262	11	22	أم غويلينة	17
0	0	12	1.20	11,671	14	25	الهلال	18
167	77	98	0.22	96,308	21	45	الريان	19
23	12	27	0.57	26,121	15	29	بن عمران	20
17	14	19	0.27	18,447	5	6	السلطة	21
67	37	52	0.30	50,611	15	27	مدينة خليفة	22
3	2	16	0.88	15,920	14	21	الدوحة الجديدة	23
0	0	2	3.36	2,086	7	16	الأصمع	24
40	25	38	0.35	37,082	13	21	المنصورة	25
49	28	34	0.18	33,379	6	11	نعيجة	26
1,660	937	1,548	<sup>(3)</sup> 1.02	2,085,116	668	1,209	الإجمالي	

<sup>(1)</sup>لكل 1,000 نسمة

تم حساب الفرص المستقبلية لتأسيس منافذ أطعمة ومشروعات بناء على عدة عناصر تشمل: "معدل كثافة المنافذ القائمة حالياً"، توزيع السكان على المناطق المختلفة، والمعدل المعياري لكتافة المنافذ لكل 1,000 من السكان. ويمثل ذلك البيان الفرص المحتملة لتأسيس منافذ جديدة للأطعمة والمشروعات بخلاف المنافذ القائمة حالياً (إن وجد) بكل منطقة على حدة

<sup>(3)</sup>معدل المعيار

ينبغي اختيار مطعم الوجبات السريعة في المناطق المكتظة بالناس مثل الأسواق والشوارع الرياضية والمرافق الرياضية ونقاط تجمع المواصلات والمجمعات التجارية، فبالإضافة إلى المواقع الحيوية داخل المجمعات التجارية والتي تمت الإشارة إليها في الجزء الخاص بـالمطعم العادي، هناك فرص ممتازة لمطعم الوجبات السريعة في المرافق التي سيتم إنشاؤها لاستضافة كأس العالم 2022 ومحطات مترو الدوحة – بما في ذلك<sup>6</sup> الخطوط الحمراء والذهبية والخضراء – والتي ستم المباشرة بتشغيلها خلال فترة الأعوام الثلاثة إلى الخمسة القادمة.

<sup>6</sup> الموقع الإلكتروني لشركة سكك الحديد القطرية (الريل)

## 5. المقاهي ومحال الحلوى والمشروبات

### 1.5 نظرة عامة

المقهى هو مطعم لا يقدم خدمات على المائدة، ويطلب العملاء طعامهم عن طريق الاستقبال ويخدمون أنفسهم بأنفسهم وعادةً ما تقدم قائمة المقهى مجموعة متنوعة من الأطعمة والمشروبات مثل القهوة والأسبريسو والمعجنات والحلوى والوجبات الخفيفة، بما في ذلك السلطات والسلطات والسلطات في حين ترکز محلات الحلوي ومتناهٍ تقديم المشروبات على الحلويات والمشروبات فقط. يذكر أن المقاهي نشأت في أوروبا، وترتبط ارتباطاًوثيقاً بفرنسا، وتشتهر هذه المحال بالبساطة والهدوء، أما في قطر فتقدم بعض المقاهي مثل مقهى كوفي بيغري خدمات المائدة التي لا تعدد شرطاً أساسياً لجميع المقاهي.

### 2.5 حجم سوق قطاع المقاهي

هناك 437 مقهى في قطر (296 منها من منافذ العلامات التجارية الفريدة) و255 محلًّا لتقديم الحلوي (123) منها من منافذ العلامات التجارية الفريدة) و41 محلًّا لتقديم المشروبات (34) منها من منافذ العلامات التجارية الفريدة). وتمثل في مجموعها 14.8% و8.6% و1.4% من إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات على التوالي. وقد بلغ إجمالي الإيرادات التي حققتها المقاهي في 2016، 1185 مليون ريال قطري تمثل 17% من إجمالي إيرادات الأطعمة والمشروبات في حين بلغت الإيرادات الناتجة من محلات الحلوي ومتناهٍ تقديم المشروبات 310 مليون ريال قطري و52 مليون ريال قطري على التوالي، أي أنها تمثل 4.4% و0.7% من إجمالي إيرادات الأطعمة والمشروبات على التوالي.

ويبلغ متوسط سعروجبة لشخصين في مقهى 100 ريال قطري بينما يصل متوسط التكلفة في محال الحلوي ومنافذ تقديم المشروبات 50 ريال قطري و45 ريال قطري على التوالي. وبناءً على المقابلات الأولية التي أجريت مع مُشغلى المقاهي، تحظى 70% من المقاهي في قطر بحق الامتياز. ويشمل أصحاب الامتيازات البازاريين العاملين في قطر ستاريس (26 منفذ) وكوستا كوفي (23 منفذ) وكاريبي كوفي (12 منفذ) وكوفي بين أند تي ليف (9 منفذ) وشركة كوفي شوب (8 منفذ) وكافي فيرجانiano 1882 (7 منفذ) وتييم هورتون (8 منفذ) وكوفي بيغري (4 منفذ) وسكند كب (3 منفذ) وموكارابيا (3 منفذ).

تتجه المقاهي الممنوحة حق الامتياز بشكل أساسي إلى جذب نسبة أكبر من الأشخاص مقارنة بالمقاهي التي ليس لديها حق امتياز نظراً للحملات الإعلانية والتلوينية المستمرة التي تُروج لها مما يساعد على تكوين صورة للعلامة التجارية ورؤيتها أوضح لها في السوق مقارنة بالمقاهي التي ليس لديها حق الامتياز، وعلاوة على ذلك، فإن من شأن الجوانب الموحدة لمقهى الممنوحة حق الامتياز مثل أصناف القائمة والتسعيرة وخدمات القيمة المضافة والبيئة المحيطة جذب المزيد من الزبائن وبالتالي تحقيق إقبال أكبر، ويعتمد الإقبال في المقاهي بالأساس على موقعها ، وتعمل المقاهي التي تقع في المناطق المزدحمة ومراكز التسوق بشكل أفضل من قرائتها التي تقع في المناطق النائية، وتعمل أغلبية المقاهي في قطر حتى وقت متأخر من الليل. وبناءً على موقع المنافذ، تفتح مقاهي مثل كوستا كوفي وكوفي بيغري أبوابها 24 ساعة بينما تواصل مقاهي مثل ستاريس وذا سكند كب عملها حتى الرابعة صباحاً، وتتوفر أغلبية المقاهي في قطر مقاعد داخلها وخارجها. ويترواح صافي أرباح المقاهي في قطر بين 10% و25% بينما يتراوح صافي أرباح محل الحلوي ومتناهٍ تقديم المشروبات بين 5% و15%، ويبلغ متوسط عدد الفواتير اليومية 100 فاتورة يمكن أن تزداد إلى 150-200 خلال عطلات نهاية الأسبوع وفي العطلات الرسمية.

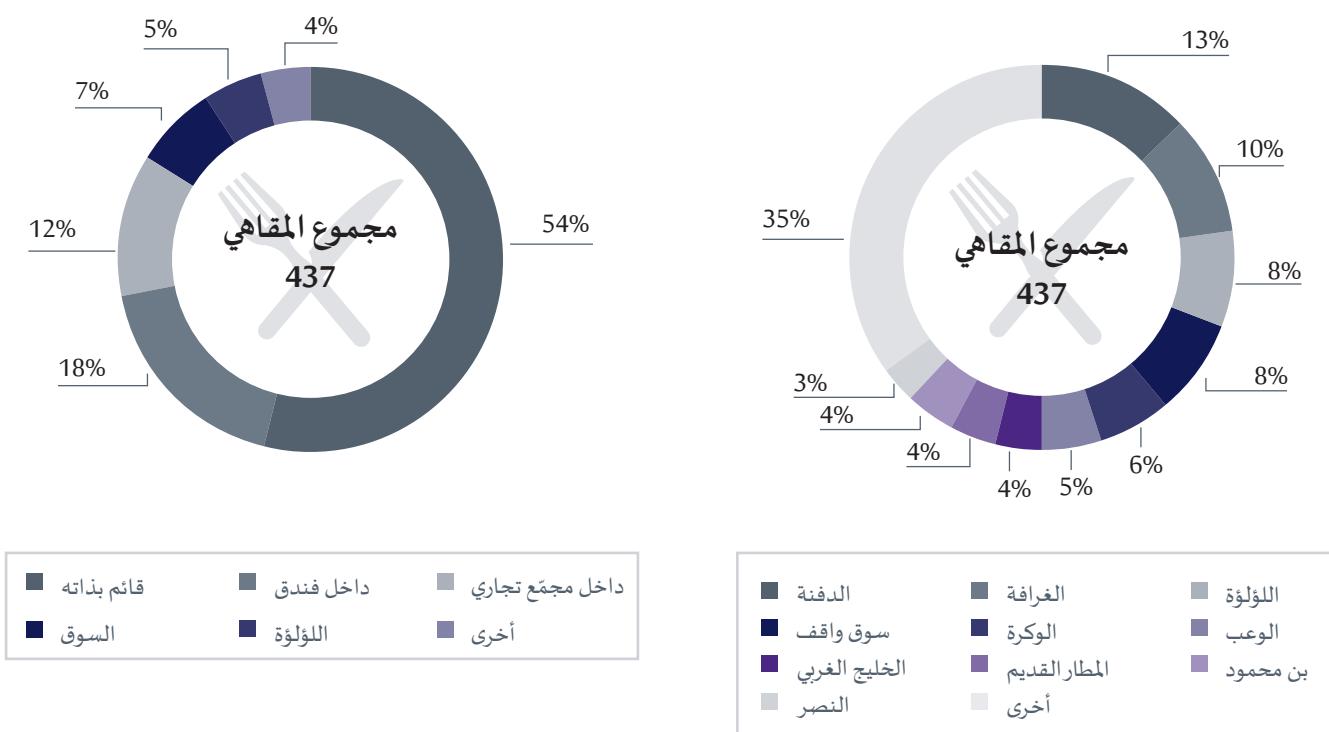
يقدم عدد كبير من المقاهي في قطر خدمات إضافية أيضاً مثل خدمة الواي فاي المجانية والبرامح التلفزيونية والعرض الخاص لزيادة الإقبال وتحقيق أكبر قدر من المبيعات، وحيث أن المقاهي تعد وسيلة شعبية لتحقيق التواصل الاجتماعي في قطر فإن من المتوقع استمرار هذا التوجه مستقبلاً وإذا ما أخذنا زيادة السكان في قطر بعين الاعتبار فإن من المتوقع أن تزداد الفرص لإنشاء الكثير من المقاهي الجديدة.



### 3.5 المواقع الرئيسية للمقاهي

تعمل حوالي 54% من المقاهي كمنافذ مستقلة بذاتها بينما يقع حوالي 18% و7% من المقاهي داخل الفنادق ومرکز التسوق والسوق على التوالي، وتشمل المواقع الأخرى للمقاهي منطقة اللؤلؤة ومطار حمد الدولي ومحطات الوقود والأسواق الكبيرة. وتُفضل المقاهي العاملة على حق الامتياز والمقاهي المحلية البارزة الأساسية المنافذ أو المباني القائمة بذاتها ومرکز التسوق في قطر للعمل من خلالها في حين تمثل المقاهي الراقية للعمل من خلال الفنادق الراقية. ومن الأمثلة على المقاهي الراقية تورش تي جاردن بفندق الشعلة بالدوحة وبول كافيه في منتجع شيراتون جراند بالدوحة ولوبى لونج في ريتز كارلتون وسراب لونج في فندق سانت ريجيس.

الشكل البياني 22: المواقع الرئيسية للمقاهي



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

تشمل أفضل خمسة مواقع للمقاهي ومحال الحلوي والمشروبات مناطق الدفنة والغرافة واللؤلؤة وسوق الواقف والوكرة. وتقع أغلبية المقاهي ومحال الحلوي والمشروبات في المناطق التالية:

الدفنة	أكواريوس - سيتي سنتر روتانا، كاريبيو كافيه، كافيه فيرجانانو 1882، دبليو كافيه، فندق دبليو الدوحة، لوبى لونج، فندق شانغريلا، وستاربكس، إلخ.
الغرافة	بريد أند بيجلز، كاريبيو كوفي، كوفي شوب كومباني، كوستا كوفي، موكارابيا، وستاربكس، وكوفي بين أند تي ليف، تيم هورتون، وما إلى ذلك.
اللؤلؤة	مقهى مورانو، كافيه فرجانانو 1882، كرك مقانيص، ميزون دوبان، مقهى مايميز، مقهى سوجيني، مقهى أتيليه أرت، وما إلى ذلك.
سوق واقف	كوفي بينيري، وكوفي بين أند تي ليف، وما إلى ذلك.
الوكرة	مقهى الخيام، بابا تشباتي، كوفي شوب كومباني، مقهى كوستا، مقهى ميرزام، مقهى ناينتزيز، شاي رشفة، وستاربكس، إلخ.
الخليج الغربي	بريد أند بيجلز، إمتي كب، مالك كوفي، نستله تول هاوس، كوفي بين أند تي ليف، تيم هورتونز، إلخ.
الوعب	ستاربكس كوفي، كافيه فيرنانو 1881، إلخ.
المطار القديم	مقهى سيراميك، كوفي بينيري، مقهى كوستا، مقهى أوبيرا، ستاربكس كوفي، إلخ.

#### 4.5 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال - المقاهي

يُمثل الإنفاق على التسجيل التجاري والحصول على الترخيص والإيجار وأدوات المطبخ والديكورات الداخلية جزءاً كبيراً من تكاليف إنشاء المقاهي ويمكن أن تتراوح بين 1.2 مليون ريال قطري إلى 2.5 مليون قطري بالنسبة للمقهى الذي ليس لديه حق الامتياز ويتراوح بين 2 مليون ريال قطري إلى 5 مليون قطري بالنسبة للمقهى الممنوعة حق الامتياز، ويمكن أن تختلف تكلفة الاستثمار بناءً على موقع المقهى، وحجمه، وديكوراته الداخلية، حيث تتجه المقاهي الممنوعة حق الامتياز إلى إنشاق المزيد على الديكورات الداخلية من أجل الحفاظ على شكل موحد في جميع المنشآت. فضلاً عن دفع رسوم حق الامتياز شهرياً والتي تتراوح عادةً بين 5% إلى 6% من إجمالي المبيعات، ورسوم التسويق الشهري التي تتراوح بين 0.5% و2% من إجمالي المبيعات بناءً على الاتفاق المبرم مع مانح الامتياز الرئيس. وتبلغ متوسط المساحة اللازمة لإنشاء مقهى حوالي 150 متر مربع والتي يمكن أن تستوعب عدد مقاعد يتراوح بين 60 إلى 80 مقعد تغطي حوالي 75% من مساحة المطعم بينما يشغل المطبخ وأقسام التخزين 25% من المساحة.

تعمل أغلبية المقاهي التقليدية كوحدات بذاتها أو توجد داخل مراكز التسوق بينما تقع أغلب المقاهي الراقية داخل فنادق الخمس نجوم، وتستأجر المقاهي الممنوعة حق الامتياز والمقاهي التي ليس لديها حق الامتياز مباني قائمة بذاتها بعقد إيجار ثابت ومبني تأمين قابل للاستئناف يتراوح بين إيجار ثلاثة إلى ستة شهور للمباني، وقد يدفع بعض مالكي العقارات دفعه مقدمة بثلاثة أشهر بدلاً من مبلغ تأمين كبير، وعادةً ما يكون للمنافذ التي تقع داخل مراكز التسوق شروط تعاقدية قد تتضمن بنود مثل دفع مبلغ تأمين بثلاثة أشهر أو مشاركة الإيرادات أو الأرباح الشهرية ودفعات شهرية لسداد تكاليف صيانة المباني وإصلاحها شهرياً، وتُقدم في كلتا الحالتين المباني لتشغيل المطعم على حالتها دون فرش وينبغي أن يتحمل المشغل جميع تكاليف المراقب والديكورات الداخلية والتجهيزات. تُراعي فنادق الخمس نجوم بوجه عام أن يكون لها معايير معينة فيما يتعلق بنوع المقهى الراقي المراد إنشائه داخل فنادقهم. وتمثل معايير الفنادق الخمس نجوم فيما يلي:

- أن يتمتع المقهى المراد تأسيسه بشهرة عالمية أو امتياز عالٍ.
- مراعاة أن يكون المقهى ذو خدمات حصرية تقتصر على الفندق وحده دون غيره (بمعنى لا يكون له فروع أخرى في فنادق أخرى).
- يتقاضى الفندق مبلغاً مالياً يتراوح بين 100,000 و500,000 ريال قطري من المقهى (على سبيل خلو الرجل) يدفع لمرة واحدة لقاء إقامة مقهى داخل الفندق.
- إضافة إلى الإيجار المتفق عليه بين المقهى والفندق يتقاضى الفندق نسبة مئوية من الإيراد الشهري للمقهى تتراوح بين 5% و15% وذلك حسبما يتم الاتفاق عليه بين الطرفين.

## 5.5 الجدول الزمني التقديرى لتأسيس الأعمال – المقاهي

يمكن أن يستغرق إنشاء مقهى مدة تتراوح بين 6 و8 أشهر بناءً على عوامل مثل الحصول على التراخيص الملائمة و اختيار الموقع و عمل الديكورات الداخلية و التعاقد مع مجموعة من الموظفين الملائمين من أجل أداء الخدمات الأولية والعمليات النهائية و تدريب العاملين و الحصول على شهادة مناولة الأغذية لكل عامل وإجراء التشغيل التجربى. و يشبه الجدول الزمني للحصول على التراخيص واستئجار المباني والأعمال الداخلية و شهادة مناول الأغذية للمنافذ الممنوحة حق الامتياز الأخرى المستقلة، إلا أن توظيف العاملين و تدريبهم وإجراء التشغيل التجربى للمقهى يستغرق وقتاً أطول بالنسبة ل المقاهي الممنوحة حق الامتياز.

## 6.5 تحليل نقاط القوة و نقاط الضعف و الفرص و التحديات

### الرسم التوضيحي 11: التحليل الرباعي – المقاهي

#### نقاط الضعف



- المحافظة على نفس مستوى الأسعار لغرض الاحتفاظ بشربحة الزبائن من ذوي الدخل المنخفض والمنافسة في السوق ينعكس سلباً على هامش الربح في المقاهي.

#### نقاط القوة



- يرتاد المقاهي عدد كبير من الزبائن لتناول وجبة الإفطار أو غداء سريع أو لقاء أصدقائهم أو معارفهم في المساء.
- ثقافة ارتياح المقاهي مقبولة وشائعة في المجتمع القطري حيث يلتقي رواد هذه المقاهي بأصدقائهم.

#### التحديات



- إن من شأن الارتفاع المتزايد في معدلات التضخم الاقتصادي أن ترفع من المصارييف التشغيلية (الرواتب والإيجارات والماء الخام).
- تشكل المنافسة المتزايدة من قبل المقاهي الحالية والمستقبلية تهديداً للمقاهي الجديدة، ويضاف إلى ذلك وجود المقاهي ذات الماركات العالمية والمعروفة بجودة الأطعمة والمشروبات التي تقدمها تشكل تهديداً حقيقياً للمقاهي الجديدة.
- قد يؤدي انعدام الإقبال الكافي على المقهى إلى انخفاض مبيعاتها، الأمر الذي قد يؤدي في بعض الأحيان إلى فشل مشروع المقهى.
- قد يؤدي عدم الالتزام بقواعد وقوانين سلامة الأطعمة المفروضة من قبل البلدية إلى إغفال المقهى لمدة 60 يوماً الأمر الذي يتربّط عليه خسائر وأضرار مادية فادحة فضلاً عن الإضرار بسمعة المقهى.

#### الفرص



- ينبغي التركيز على إنشاء مقاهي بمفاهيم وأجواء جديدة تتناسب مع الأذواق السائدة بين الزبائن، حيث إن مرتادي المقاهي يفضلون التنقل من مقهى لآخر بحثاً عن مفاهيم وأجواء تروق لهم.

## 7.5 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

الرسم التوضيحي 12: نموذج بورتر - المقاهي



## 8.5 العوامل الرئيسية للنجاح

تتمثل العوامل الرئيسية للنجاح للمقهى في السرعة والتجانس والتسعير والموقع الاستراتيجي وخيارات قائمة الطعام ومذاق الطعام وجودته وخدمات القيمة المضافة.

الرسم التوضيحي 13: العوامل الرئيسية للنجاح - المقاهي



## 9.5 الفرص المستقبلية للمقاهي

يُتوقع أن يبلغ حجم سوق قطاع المقاهي ما قيمته 2417 مليون ريال قطري في 2026، بعد أن كانت 1185 مليون ريال قطري في 2016 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 7.4% خلال هذه الفترة، وتتوافر فرص إنشاء 542 مقهى جديد في 17 موقع في قطر وتحتمل أن تصل إيراداتها إلى 1,150 مليون ريال قطري، ومن بين أول عشرة مواقع حالية: مناطق الدفنة، واللؤلؤة، وفريج بن محمود، والنصر المشبعة بالمقاهي وتقديم أماكن صغيرة لمنافذ جديدة أو لاتقدمها في حين يمكن أن تستوعب الوكرة والوعب ومنطقة المطار القديم، 21، و131، و10 منافذ إضافية على التوالي، وتشمل المواقع الرئيسة الأخرى ذات الإمكانيات العالية لإنشاء المقاهي؛ طريق سلوى ومعيندروالريان وأبوهامور ومسيمير وعين خالد.

جدول 20: الفرص المستقبلية للمقاهي

الفرص المستقبلية للمقاهي								
الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطعم جديدة <sup>(2)</sup>	الطاقة الاستيعادية من المطاعم	كثافة المطعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطاعم القائمة	العائدات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
0	0	31	0.80	56,027	45	131	الغرافة	1
0	0	12	3.52	21,289	75	241	الدفنة والخليج الغربي	2
33	21	49	0.32	87,970	28	39	الوكرة ومدينة بروة	3
157	99	112	0.04	361,550	13	21	معيندروالريان	4
0	0	27	0.75	49,461	37	147	لؤلؤة قطر	5
20	10	16	0.21	28,069	6	12	مشيرب	6
0	0	8	0.79	15,209	12	24	المرخية	7
29	10	27	0.35	48,525	17	50	منطقة المطار القديم	8
0	0	16	0.60	28,327	17	29	فريج بن محمود	9
138	61	88	0.10	283,675	27	70	العزيزية والوعب	10
0	0	23	0.65	41,673	27	74	السد والنصر	11
354	159	168	0.02	545,640	9	20	طريق سلوى	12
24	13	16	0.11	28,228	3	5	النجمة	13
42	20	40	0.16	128,928	20	45	أبوهامور ومسيمير وعين خالد	14
0	0	10	0.55	18,200	10	18	المنتزه	15

### الفرص المستقبلية للمقاهي

الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطاعم جديدة <sup>(2)</sup>	الطاقة الاستيعابية لمنطقة من المطاعم	كثافة المطاعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطاعم القائمة	العائدات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
14	6	10	0.23	17,458	4	10	الغانم	16
25	10	18	0.24	33,262	8	20	أم غويلينة	17
0	0	6	0.69	11,671	8	18	الهلال	18
135	50	54	0.04	96,308	4	11	الريان	19
29	12	15	0.11	26,121	3	7	بن عمران	20
3	2	10	0.43	18,447	8	12	اسلطه	21
55	24	28	0.08	50,611	4	9	مدينة خليفة	22
15	8	9	0.06	15,920	1	2	الدوحة الجديدة	23
0	0	1	2.40	2,086	5	14	الأصمعي	24
40	20	21	0.03	37,082	1	2	المنصورة	25
37	17	19	0.06	33,379	2	4	نعيجة	26
1,150	542	834	<sup>(3)</sup> 0.56	2,085,116	394	1,033	الإجمالي	

<sup>(1)</sup> لكل 1,000 نسمة

<sup>(2)</sup> تم حساب الفرص المستقبلية لتأسيس منافذ أطعمة ومشروعات بناء على عدة عناصر تشمل: "معدل كثافة المنافذ القائمة حالياً"، توزيع السكان على المناطق المختلفة، والمعدل المعياري لكتافة المنافذ لكل 1,000 من السكان. ويمثل ذلك البيان الفرص المحتملة لتأسيس منافذ جديدة للأطعمة والمشروعات بخلاف المنافذ القائمة حالياً (إن وجد) بكل منطقة على حدة

<sup>(3)</sup> معدل المعيار

وعلى غرار مطاعم الوجبات السريعة، يمكن أن تقع المقاهي أيضاً داخل مراكز التسوق والأماكن المزدحمة في السوق ومناطق الشارع الرئيس وفي الأماكن الرياضية وحولها ومحاور النقل وكذلك فنادق الأربع والخمس نجوم بناءً على مكان المقهى، وينبغي أن تستهدف المقاهي أدنى نقطة سعر وتقديم فرصة تجربة كفهوة "كوفي - أون ذا جو" الواقع القريبة من المناطق التجارية الرئيسة ومحاور النقل مثل محطات المترو استهدافاً مثاليًا، وعلى صعيد آخر، يمكن أن تستهدف المقاهي الراقية موقع داخل فنادق الخمس نجوم وكذلك الأقسام المحددة داخل مراكز التسوق البارزة، ويمكن أن تستهدف المقاهي التي تعتبر جزءاً من سلسلة عالمية المواقع داخل مراكز التسوق (ويفضل أن تكون خارج قاعة الطعام) وفي أماكن السوق المزدحمة والمناطق التجارية.

وعلى الرغم من احتدام المنافسة مع ما يقدمه أكثر من 400 مقهى يقدم خدمة لمنطقة جغرافية صغيرة نسبياً، يوجد مجال لعلامات تجارية جديدة في السوق نظراً للتنمية الشاملة التي يتوقع أن تمر بها الدولة خلال الفترة التي تسبق كأس العالم لكرة القدم (فيفا) 2022. وستوفر التطورات الوشيكة في مشيرب ولوسيل ومشروع مترو الدوحة والثماني ملابع الجديدة لكرة القدم و16 مركز تسوق و62 فندق خمس نجوم فرصةً كبيرةً لإنشاء مقاهي جديدة في قطر للاستفادة من السوق المتنامية.

<sup>6</sup> الموقع الإلكتروني لشركة سكك الحديد القطرية (الزيل)

[المقاهي ومحال الحلوي والمشروعات]

## 6. محل الكافيتريا



### 1.6 نظرة عامة

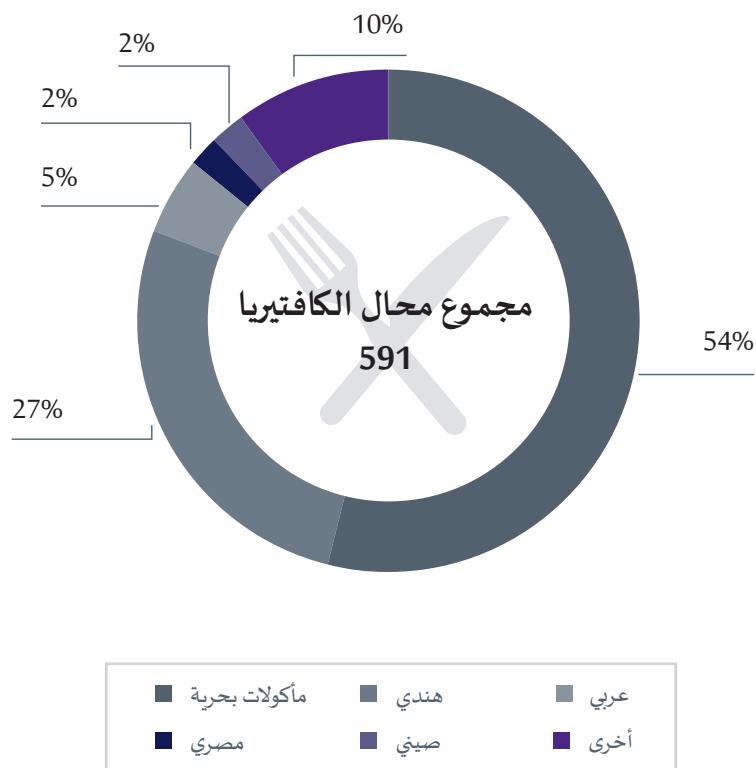
الكافيتيريا عبارة عن مطعم يماثل المطعم العادي ولكنه يختلف من حيث الحجم وعدد أصناف القائمة والأسعار، ويزداد تركيز الكافيتيريات على تقديم الطعام بأسعار اقتصادية أكثر من التركيز على الخدمات والديكور وجودة الطعام، وعادة ما تستهدف الكافيتيريات شريحة الدخل المنخفض وتتركز بالأساس في المنطقة الصناعية والمناطق السكنية التي يرتادها العمال، وتعمل الكافيتيريات في منطقة محدودة حيث يكون حجم الوحدة أقل من 100 متر مربع بوجه عام، ويتراوح سعر وجبة لشخصين بين 10 و60 ريال قطري.

### 2.6 حجم سوق قطاع محل الكافيتريا

تعمل في قطر 591 كافيتيريا (500 منها جزء من سلسلة محلات)، تمثل 20% من إجمالي منافذ الأغذية والمشروبات، وتصل إجمالي الإيرادات التي تولدها الكافيتيريات إلى 829 مليون ريال قطري في 2016 أي ما يمثل إلى 12% من إجمالي إيرادات الأغذية والمشروبات.

يصل متوسط هامش ربح الكافيتيريا في قطر من 5-10%， والتي تعتبر من بين أدنى جمیع فئات المطاعم الأخرى، ويعزى السبب في ذلك إلى أن الكافيتيريا ترکز على تقديم وجبات منخفضة التكلفة مع عدم إعطاء الكثير من الأهمية لمستوى الخدمة والموقع والديكورات، ويدیر أصحاب المشروعات المغتربين في الغالب كافيتيريات في قطر، وتنشأ هذه المنافذ في المناطق الصناعية والمناطق السكنية التي تستهدف العمالاء من المجموعات منخفضة الدخل والعمال من جميع الفئات العرقية، وتشمل المأكولات الشعبية التي تُقدم في الكافيتيريات الوجبات السريعة والهندية والعربية والمصرية والصينية والمأكولات الأخرى مثل الخليجية والبنجلادشية والفلبينية والسريلانكية.

الشكل البياني 23: أبرز الأطباق التي تقدمها محل الكافيتيريا



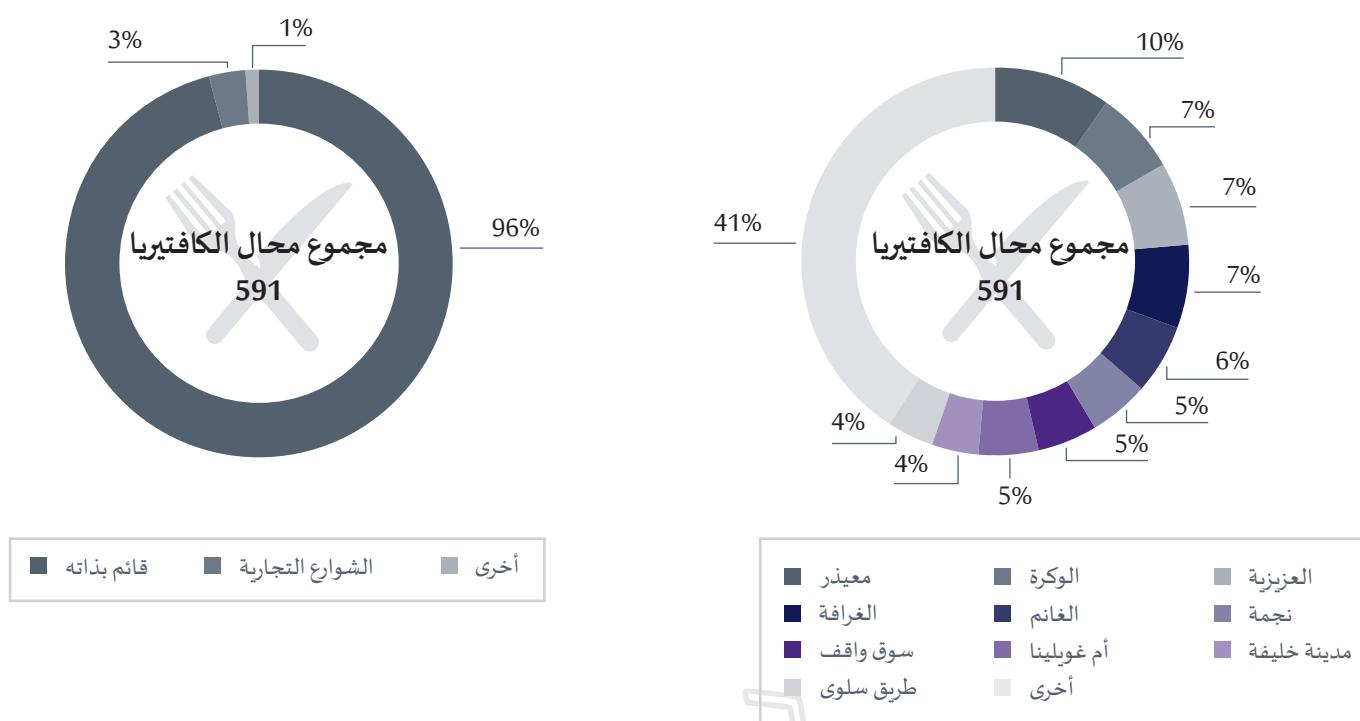
المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى



### 3.6 المواقع الرئيسية لمحال الكافيتيريا

تعمل حوالي 96% من محلات الكافيتيريا كمنافذ قائمة بذاتها، وتقع 3% منها في الشوارع التجارية السوق وحوالي 1% في مراكز التسوق ومحطات الوقود، وتشمل أفضل خمسة مواقع للكافيتيريات المعينر والوكرة والعزيزية والغرافة والغانم.

الشكل البياني 24: المواقع الرئيسية لمحال الكافيتيريا



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

تشمل أفضل خمسة مواقع لمحال الكافيتيريا كل من معيندر، الورقة، العزيزية، الغرافة، والغانم القديم، وتوجد أغلبية محلات الكافيتيريا في المناطق التالية:

معيندر	مطعم الأهرامات، مطعم الاسكندر، كافيتيريا الكتكوت، كافيتيريا النعيمي، كافيتيريا التوابل الهندية، كافيتيريا مكة، كافيتيريا فلسطين، وقت الشاي، مطعم زين...الخ.
الورقة	كافيتيريا الأندلس، كافيتيريا ومصورة الفداء، كافيتيريا كل الأوقات، كافيتيريا شاي الخليج، كافيتيريا مهراج بلازا، كافيتيريا رمسيس،...الخ.
العزيزية	مطعم الناس، مطعم الرفاع التركي، وقت الشاي...الخ
الغرافة	كافيتيريا النعيمي، كافيتيريا العروبة، كافيتيريا كنج بلازا، كافيتيريا ومصورة الكوثر...الخ
الغانم القديم	مطعم الحرمين، مطعم كباب الجزيرة، كافيتيريا الجibal، مطعم الزرقاء، مطعم بانانا، كافيتيريا برج المتحف، كافيتيريا ناسكو...الخ
نجمة	كافيتيريا الاستقامة، مطعم النقيان، مطعم علي بابا، أمواج فاست فود، الكافيتيريا الذهبية، الدجاج الحار، الدجاج اللذين...الخ



## 4.6 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال – محل الكافيتيريا

تُمثل نفقات السجل التجاري والحصول على ترخيص من وزارة الصحة العامة ووزارة البلدية والبيئة والإيجار ومعدات المطبخ والديكورات الداخلية جزءاً كبيراً من تكاليف إعداد وتجهيز الكافيتيريات ويمكن أن تتوافق ما بين 0.8 مليون رق. و 1.5 مليون رق.، ويمكن أن تختلف تكلفة الاستثمار بعماً موقع المطعم وحجمه وديكوره الخارجي، ويكون الإيجار عموماً أكثر ارتفاعاً إذا كان المطعم في منطقة سكنية عما إذا كان في منطقة صناعية، وتتركز الكافيتيريات بشكل كبير على تقديم الطعام بأسعار منخفضة نسبياً أكثر من تركيزها على الموقع والديكور والأواني وذلك على عكس أسلوب المطاعم الأخرى.

وتزاول محل الكافيتيريا أعمالها بصورة مستقلة حيث تقوم باستئجار الموضع بموجب عقود إيجار ثابتة كما تقوم بابداع مبلغ نقدي على سبيل التأمين المسترد يعادل إيجار 3-6 شهور، وقد يطلب بعض مالكي العقارات من المستأجر دفع إيجار ثلاثة شهور مقدماً بدلاً من فرض شرط دفع التأمين المشار إليه، ويتم تسليم العقار لمستثمر الكافيتيريا من دون تشطيبات نهائية حيث يتحمّل المستثمر تكاليف تركيب شبكات الماء والكهرباء والديكور الداخلي والتركيبات الأخرى ذات العلاقة.

## 5.6 الجدول الزمني التقديرى لتأسيس الأعمال – محل الكافيتيريا

يمكن أن يستغرق إعداد وتجهيز الكافيتيريا حوالي تسعة أشهر وذلك تبعاً لعدة عوامل مثل الحصول على التراخيص المناسبة وتأمين موقع المطعم وتنفيذ الديكور الداخلي وتعيين الموظفين والحصول على شهادات "مناولة الأغذية" للموظفين.

## 6.6 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات

### الرسم التوضيحي 14: التحليل الرباعي – محال الكافيتيريا

<h4>نقاط الضعف</h4> 	<h4>نقاط القوة</h4> 
<ul style="list-style-type: none"><li>• المحافظة على نفس مستوى الأسعار بغض النظر عن احتفاظ بشرحة الزبائن من ذوي الدخل المتدني.</li><li>• المنافسة الكبيرة بالسوق تعكس سلباً على هامش الربح في الكافيتيريات.</li><li>• نظراً لعدم التركيز على الجودة النوعية للأطعمة وعلى الديكور الداخلي لمحال الكافيتيريا فإن قاعدة الزبائن تقتصر على العمال وذوي الدخل المتدني.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• تستهدف محال الكافيتيريا قاعدة زبائن واسعة تشمل شريحة من موظفي المكاتب والعمال.</li><li>• تعتبر أسعار الأطعمة والمشروبات في محال الكافيتيريا في متناول الزبائن حيث أنها تقل عن أسعار المطاعم الأخرى وذلك نظراً لأنخفاض تكلفة هذه الأطعمة والمشروبات.</li></ul>
<h4>التحديات</h4> 	<h4>الفرص</h4> 
<ul style="list-style-type: none"><li>• إن من شأن الارتفاع المتزايد في معدلات التضخم الاقتصادي أن ترتفع من (المصاريف التشغيلية الرواتب والإيجارات والمواد الخام).</li><li>• تشكل المنافسة المتزايدة من قبل محال الكافيتيريا الحالية والمستقبلية تهديداً لمحال الكافيتيريا.</li><li>• قد يؤدي عدم التزام الكافيتيريا بالتقيد بقواعد وقوانين سلامة الأطعمة المفروضة من قبل البلدية إلى إيقافها لمدة 60 يوماً الأمر الذي يترب عليه خسائر وأضرار مادية فادحة فضلاً عن الإضرار بسمعة الكافيتيريا.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ينبغي التركيز على إنشاء محال الكافيتيريا في المناطق التجارية المكتظة وتقديم أطعمة ومشروبات ذات نوعية جيدة وبأسعار معقولة.</li></ul>

## 7.6 نموذج بورتر لتحليل القوى التناافسية الخمس

الرسم التوضيحي 15: نموذج بورتر - محال الكافيتيريا



## 8.6 العوامل الرئيسية للنجاح

هناك عاملان أساسيان لنجاح محل الكافيتيريا يتمثلان في تسعير الأطعمة والمشروبات والموقع الاستراتيجي للكافيتيريا.

### الرسم التوضيحي 16: العوامل الرئيسية الخامسة - الكافيتيريا



#### الموقع الاستراتيجي

إن من شأن اختيار الموقع الاستراتيجي للكافيتيريا ضمان تدفق عالٍ للزبائن، ومن المواقع المثلث لإنشاء الكافيتيريا المناطق المزدحمة في الأسواق، والمناطق المحيطة بمساكن العمال، ومناطق سكن العمال والموظفين ذوي الدخول المتدنية.

#### السعير

تعتبر الأسعار الملائمة للأطعمة والمشروبات من العوامل الهامة التي ينبغي أخذها بعين الاعتبار لضمان زيادة تدفق الزبائن وإقبالهم على الكافيتيريا، وتستهدف محل الكافيتيريا مجموعات العمال والموظفين ذوي الدخل المتدني الذين يبحثون عن الأطعمة والمشروبات بأسعار معقولة وفي متناولهم، وينبغي أن تكون هذه الأسعار أقل من تلك السائدة في مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العادية بحيث يتراوح سعر الوجبة لشخصين بين 10 ريالات و60 ريالاً.



[محل الكافيتيريا]

## 9.6 الفرص المستقبلية لمحال الكافيتيريا

يُتوقع أن يبلغ حجم سوق قطاع محال الكافيتيريا 1,691 مليون ريال قطري في العام 2026 بعد أن كان 829 مليون ريال قطري في 2016 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 7.4% خلال هذه الفترة، وتتوافر فرص إنشاء 762 كافيتيريا جديدة عبر 19 موقعًا في قطر وتحتمل أن تصل إيراداتها إلى 1,100 مليون ريال قطري، وتعتبر مناطق الغانم، والنجمة، وأم غ猗ليينا من بين أهم المواقع العشرة الحالية للكافيتيريا إلا أنها مشبعة بهذه المحال ولا يوجد الكثير من الفرص لإنشاء محال كافيتيريا جديدة فيها، في حين أن مناطق مثل الوكرة والعزيزية ومدينة خليفة وطريق سلوى يمكن أن تستوعب 26، 98، و 45 و 250 محلاً على التوالي، وتشمل المواقع الرئيسية الأخرى ذات الإمكانيات العالية لإنشاء محال الكافيتيريا؛ معيذر، الريان ، المنصورة، المطار القديم، السد، النصر، أبوهامور ومسمير وعين خالد.

جدول 21: الفرص المستقبلية لمحال الكافيتيريا

الفرص المستقبلية للمطاعم العادية								
الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطاعم جديدة <sup>(2)</sup>	الطاقة الاستيعابية للمنطقة من المطاعم	كثافة المطاعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطاعم القائمة	العائدات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
11	6	45	0.70	56,027	39	73	العرافة	1
22	10	17	0.33	21,289	7	16	الدفنة والخليج الغربي	2
26	26	70	0.50	87,970	44	39	الوكرة ومدينة بروة	3
236	232	289	0.16	361,550	57	58	معيذر	4
99	39	40	0.02	49,461	1	3	لؤلؤة قطر	5
6	5	22	0.61	28,069	17	22	مشيرب	6
0	0	12	0.99	15,209	15	19	المرخية	7
35	19	39	0.41	48,525	20	37	منطقة المطار القديم	8
9	8	23	0.53	28,327	15	16	فريج بن محمود	9
266	183	227	0.16	283,675	44	48	العزيزية والوعب	10
25	14	33	0.46	41,673	19	34	السد والنصر	11
356	250	272	0.04	545,640	22	31	طريق سلوى	12
0	0	23	1.10	28,228	31	36	النجمة	13
49	36	64	0.22	128,928	28	39	أبوهامور ومسمير وعين خالد	14
1	1	15	0.77	18,200	14	16	المتنزه	15

### الفرص المستقبلية للمطاعم العادية

الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)	فرص تأسيس مطعم جديدة <sup>(2)</sup>	الطاقة الاستيعابية المنطقية من المطعم	كثافة المطعم <sup>(1)</sup>	تعداد السكان	عدد المطعم القائمة	الإيرادات (بالمليون ريال قطري)	الموقع	
0	0	14	2.12	17,458	37	56	الغانم	16
0	0	27	0.84	33,262	28	44	أم غويلينة	17
0	0	9	0.86	11,671	10	14	الهلال	18
107	62	77	0.16	96,308	15	26	الريان	19
8	5	21	0.61	26,121	16	24	بن عمران	20
7	7	15	0.43	18,447	8	8	اسلطنه	21
22	15	40	0.49	50,611	25	36	مدينة خليفة	22
0	0	13	1.07	15,920	17	20	الدوحة الجديدة	23
0	0	2	7.19	2,086	15	27	الأصمخ	24
27	21	30	0.24	37,082	9	11	المنصورة	25
24	17	27	0.30	33,379	10	14	نعيجة	26
1,100	762	1,272	<sup>(3)</sup> 0.80	2,085,116	563	770	الإجمالي	

<sup>(1)</sup> لكل 1,000 نسمة

<sup>(2)</sup> تم حساب الفرص المستقبلية لتأسيس منافذ أطعمة ومشروبات بناء على عدة عناصر تشمل: "معدل كثافة المنافذ القائمة حالياً، توزيع السكان على المناطق المختلفة، والمعدل المعياري لكتافة المنافذ لكل 1,000 من السكان. ويمثل ذلك البيان الفرص المحتملة لتأسيس منافذ جديدة للأطعمة والمشروبات بخلاف المنافذ القائمة حالياً (إن وجد) بكل منطقة على حدة

<sup>(3)</sup> معدل المعيار

وبالإضافة إلى الواقع الرئيسية المشار إليها أعلاه تشمل الواقع المثالية الأخرى لهذه المجال المناطق الصناعية الحالية والناشئة مثل المناطق الصناعية الحرة التي تديرها شركة "مناطق"، ومناطق سكن العمال في أم صلال على، وفي شوارع وطرق المناطق ذات الإيجارات المنخفضة مثل الوكرة، والمطار القديم، ومعيذر، ومسimir وغيرها من المناطق المماثلة.

على الرغم من أن مجال الكافيتيريا تستهدف بصورة أساسية العمال والموظفين من ذوي الدخول المتدنية إلا أنها تستقطب أيضاً الزبائن من الطبقات الأخرى الذين يبحثون عن وجبات خفيفة وغير مرتقبة الثمن (مثل ساندوتشات الشاورما وما شابهها) يتناولونها على الطريق. وقد تستقطب مجال الكافيتيريا الجديدة والتي سيتم إنشاؤها مستقبلاً الكثير من الزبائن من ذوي الدخول المتوسطة إذا ما عدلت من أوضاعها بحيث تصل مستوى بعض المطاعم العادية مع التركيز بصورة أكبر على الديكور الداخلي ونوعية الأطعمة التي تقدمه.

## 7. شاحنات بيع الطعام المتنقلة

### 1.7 نظرة عامة

شاحنة بيع الطعام المتنقلة هي شاحنة أو مركبة كبيرة يوجد فيها مساحة كافية للعاملين لطهي الطعام وتقديمه من الشاحنة في أي موقع. تُقدم شاحنات الطعام المتنقلة عادة المثلجات والأطعمة المجمدة والمعبأة بينما يحتوي البعض منها على مطابخ لتحضير الطعام، وتُعد السلطات والستديوهات والبرجر والبطاطس وبعض الوجبات الخفيفة الأخرى من أكثر الأطعمة المنتشرة في قوائم طعامها وتتراوح تكلفة وجبة لشخصين ما بين 10 ر.ق. و90 ر.ق.

انتشرت شاحنات الطعام المتنقلة بأشكال مختلفة في أنحاء المدن الكبرى ولكنها اكتسبت مؤخرًا أهمية بسبب تقديمها أطباق الذواقة وأطباق طعام من بلدان أخرى، فهي تتوارد في المدن الكبرى في الولايات المتحدة وأستراليا والمملكة المتحدة، واكتسبت شعبية كبيرة بسبب قدرتها على تقديم أطباق الذواقة وأطباقًا من بلدان أخرى بأسعار معقولة.

تمتلك شاحنات الطعام المتنقلة العديد من المزايا التي تميزها عن المطاعم التقليدية التي يرتادها الزبائن إذ أن شاحنة الطعام يمكنها أن تذهب حيثما يذهب الزبائن، وتعمل هذه المنافذ عادة بالقرب من المراكز التجارية خلال ساعات الغداء أو بالقرب من ساحات الحفلات الموسيقية والملاعب الرياضية خلال الفعاليات الكبرى. تُعد تكاليف إعداد وتجهيز شاحنات الطعام أقل من تكاليف المطاعم التقليدية، ونفقاتها العامة منخفضة بسبب انخفاض عدد الموظفين وعدم وجود تكاليف للإيجار، كما تستخدم المطاعم أيضًا شاحنات الطعام للترويج لاسمها وتقديم عروضها للزبائن.

كانت شاحنات الطعام بطيئة في كسب مكانة بارزة في منطقة مجلس التعاون الخليجي حيث كانت دبي المكان الوحيد الذي انتشرت فيه شاحنات الطعام المتنقلة، وهناك العديد من العوائق لنمو هذا القطاع من بينها القوانين المتعلقة بسلامة الأغذية والنظافة وما إلى ذلك وعدم وجود أماكن لوقف السيارات، وقد تمكنت بعض المدن مثل دبي من تجاوز هذه المشاكل إلى حد ما بمساعدة نموذج هجين يسمح لشاحنات الطعام بأن تتوقف بشكل دائم في مكان معين ومن الأمثلة البارزة على ذلك (لاست إكزت) وهي شاحنة طعام صممت خصيصاً لهذا الغرض تقع بالقرب من شارع الشيخ زايد.





## 2.7 حجم سوق قطاع شاحنات الطعام المتنقلة

لا يوجد حالياً سوى مطعم محلي واحد يدعى برجي (أسيابيركتارا للضيافة) يمتلك شاحنة طعام متغولة تبيع البرجر والبطاطس والمشروبات في أماكن مختلفة في قطر ويبلغ متوسط المبيعات في اليوم الواحد حوالي 3,000 ر.ق. يمتلك مطعم (كافيه 999) أيضاً شاحنة طعام متنقلة (تقف حالياً خارج المقهي الخاص بها في مطافئ الدوحة) لكنها حالياً تنتظر الموافقات من وزارة البلدية والبيئة وإدارة المرور من أجل التنقل وخدمة الزبائن في أماكن مختلفة في قطر.

طورت مطاعم أخرى أكشاك تبدو مثل شاحنات الطعام وذلك للمرة الأولى خلال مهرجان قطر العالمي للأغذية لعام 2016 في مارس، وتعمل هذه الأكشاك الشبيهة بشاحنات الطعام في عدة مواقع مثل سوق واقف وأسيابيرزون وقرية كتارا الثقافية.

تبعاً للعاملين في منافذ بيع الأطعمة والمشروبات فإن شريحة شاحنات الطعام المتنقلة لا تزال حالياً غير متطورة في قطر وذلك بسبب بعض المشاكل مثل صعوبة الحصول على تراخيص من الحكومة والمعايير الصارمة التي تفرضها البلدية لتناول الأغذية وإعدادها، كما أن الطقس العام في قطر لا يساعد على عمل شاحنات الطعام طوال السنة، وهناك عامل آخر وهو نقص الطلب من الموطنين والمقيمين الذين اعتادوا على تناول الطعام في مطاعم من أنواع أخرى مثل المقاهي ومطاعم الوجبات السريعة ومنافذ الوجبات السريعة.

## 3.7 الواقع الرئيسية لشاحنات الطعام المتنقلة

تتوارد الأكشاك المشاهدة لشاحنات الطعام بشكل رئيسي في المناطق الترفيهية الرئيسية مثل المؤلءة وسوق واقف والكورنيش وحديقة المتحف الإسلامي، ويمكن أيضاً رؤية شاحنة الطعام التابعة لبرجي في منطقة الخليج الغربي خلال أيام الأسبوع وخاصة خلال ساعات الغداء.

## 4.7 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال - شاحنات الطعام المتنقلة

إن التكلفة الأولية لإعداد وتجهيز شاحنة طعام أقل بكثير من التكلفة الأولية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات التقليدية حيث تشكل تكلفة الشاحنة الجزء الأكبر (بما في ذلك المعدات الازمة)، وتشير أبحاثنا إلى وجود نوعين رئيسيين من شاحنات الطعام: الشاحنات التي تولد طاقتها عن طريق مولدات موجودة بداخلها وشاحنات تحتاج إلى توصيلها بمصادر طاقة خارجية. في حين أن الفئة الأولى من المركبات يمكن وضعها في أي مكان بحرية (بما تسمح به الأنظمة) إلا أن الفئة الثانية تحتاج إلى أماكن مصممة خصيصاً لها.

تشير أبحاثنا إلى أن تكلفة شاحنة الطعام بما في ذلك تكاليف التجهيزات تكون عادة أقل من 500,000 ر.ق بينما يوجد العديد من التكاليف الإضافية التي تتضمن بشكل رئيسي تكلفة التصاريح والترخيص والتأشيرات المطلوبة للموظفين التي يمكن أن تضيف 100,000 ر.ق إلى التكلفة الإجمالية وهناك أيضاً نفقات إضافية تتعلق بالعلامة التجارية والتسويق ومصاريف الإيجار.



## 5.7 الجدول الزمني التقديرى لتأسيس الأعمال – شاحنات الطعام المتنقلة

لا يزال الجدول الزمني التقديرى لتأسيس شاحنات الطعام المتنقلة غير معروف حالياً وذلك لأن القوانين المتعلقة بإعدادها وتجهيزها، قد تم الإعلان عنها مؤخراً ومن المطلوب المزيد من التوضيح حول الجوانب الرئيسية المرتبطة بها، وقد أصدرت وزارة الاقتصاد والتجارة إعلاناً في ديسمبر عام 2016 تدعو فيه إلى تقديم طلبات لخمسة تراخيص لشاحنات الطعام، وتحمن التراخيص بناءً على عملية تتضمن تقديم الطلبات و اختيار المتقدمين الناجحين عن طريق القرعة.

هناك العديد من الشروط المسبقة التي يجب على المتقدمين تلبيتها بما في ذلك امتلاك سجل تجاري، كما يُطلب من المتقدمين امتلاك رخص استعمال الطرق من إدارة المرور وشهادات صحية من وزارة الصحة العامة، ويُطلب من شاحنات الطعام أيضاً الحصول على موافقات من الدفاع المدني ووزارة البلدية والبيئة قبل البدء بالعمل. كما يتعين على مشغلي شاحنات الطعام المرخص لهم الالتزام بالقوانين التي تمنع العمل قرب المدارس والمستشفيات والمساجد، ويتوخى عليهم أيضاً الحفاظ على مسافة لا تقل عن 50 متراً من منافذ بيع الأطعمة والمشروبات الأخرى.

على الرغم من أن الوزارة قد أعلنت عن استعدادها لاستقبال طلبات الحصول على تراخيص شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة ومنع التراخيص للمستثمرين عن طريق القرعة بحلول شهر فبراير 2017 إلا أنه لم يطرأ أي جديد على هذا الموضوع.

وتشير نتائج مقابلاتنا الأولية مع مشغلي منافذ الأطعمة والمشروبات فإن عملية الحصول على تراخيص شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة تنطوي على صعوبات كثيرة ويرجع السبب في ذلك إلى عدم دراسة الطلبات المقدمة، وبالتالي لم يحصل المتقدمون بهذه الطلبات على موافقة الوزارة كونهم تقدموا بطلباتهم في العام 2016 قبل إعلان الوزارة عن دعوة المستثمرين لتقديم هذه الطلبات، ولا يعرف سبب التأخير في صدور الموافقة على الطلبات على وجه التحديد إلا أن الاعتقاد السائد هو أن السبب في التأخير يكمن في عدم وجود تعليمات واضحة بخصوص شروط سلامة الأطعمة، وشروط الوقاية من الحرائق، وشروط أماكن تواجد ووقف شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة.



## 6.7 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات

### الرسم التوضيحي 17: التحليل الرباعي – شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات



شاحنات بيع الطعام المتنقلة

## 7.7 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

### الرسم التوضيحي 18: نموذج بورتر - شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات



## 8.7 الفرص المستقبلية لشاحنات الطعام المتنقلة

يرتبط مستقبل نمو قطاع شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة ارتباطاً وثيقاً بتفعيل التعليمات الواضحة بهذا الخصوص وإصدار المواقف والترخيص من قبل الجهات المختصة في الوقت المناسب. ومع افتراض إزالة العقبات الحالية التي تقف في وجه تشغيل هذا القطاع فإن هناك فرص كبيرة لتشغيل شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة في المناطق التجارية الرئيسية للدوحة وفي الطريق الدائري الثالث وحوله بما في ذلك السد والهلال والمنصورة، كما تُقدم العديد من الفعاليات الرياضية والثقافية فرصةً محتملة لعمل شاحنات الطعام ومن المرجح أن تعطي عملية إنشاء ملاعب كأس العالم 2022 ومحطات مترو الدوحة دفعة كبيرة لهذا القطاع.

## 8. اللوائح والشروط الخاصة بالأطعمة والمشروبات في دولة قطر

يتضمن هذا الجزء اللوائح والشروط الخاصة بالأطعمة والمشروبات والمستمدة من قانون خاص بالرقابة على منافذ الأطعمة والمشروبات من قبل وزارة الصحة العامة والذي تم وضعه موضع التطبيق في دولة قطر منذ عام 1990<sup>7</sup> ويتضمن هذا القانون 35 مادة تشمل كافة الممارسات السليمة لإعداد ومناولة وتغليف واستيراد المواد والمنتجات الغذائية في دولة قطر، كما أنه يشير وبشكل واضح إلى كيفية مناولة وتقديم المواد الغذائية بشكل يتطابق مع معايير الصحة العامة للمسئل.

### جدول 22: اللوائح الرقابية الخاصة بالأطعمة والمشروبات

السلطة المختصة	المادة	الوصف
• وزارة الصحة العامة. • وزارة الشؤون البلدية والزراعة. • وزارة شؤون البلدية والبيئة.	2	<p>سوف يتم فرض العقوبة الالزمة في الحالات الآتية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>عندما تفتقر المواد الغذائية لمعايير المعلن عنها بموجب القانون أو أيًّا من القوانين الأخرى ذات الصلة.</li> <li>عندما تكون الأطعمة غير صالحة للاستهلاك البشري، مثل أن تكون ضارة بالصحة أو ملوثة أو تالفة.</li> <li>عندما تكون المكونات الغذائية قد تعرضت للتتعديل بأي طريقة كانت بحيث ينجم عن ذلك تغيير في المكونات الطبيعية للمنتجات الغذائية.</li> </ul>
• وزارة الصحة العامة. • وزارة الشؤون البلدية والزراعة.	3	<p>تعتبر المواد الغذائية المتناولة ضارة بالإنسان عندما تؤهلاً على التالي:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>مواد أو مركبات سامة وتفوق الكميات المسموح بها قانونياً.</li> <li>ملوثة بالمواد المشعة أو الميكروبات أو الطفيليات أو أنواع المبيدات.</li> <li>مواد يتاجر بها شخص مصاب بأمراض معدية أو ميكروبات.</li> <li>اختلاطها بالغبار أو الشوائب، ويستحيل فيها عملية التنقية أو التطهير.</li> <li>ألوان ومواد حافظة محظورة أو أية مواد أخرى محظورة.</li> <li>مواد منتجة من حيوانات مصابة بالأمراض أو ناقصة.</li> </ul>

<sup>7</sup> <http://www.almeezan.qa/LawPage.aspx?id=2648&language=ar>

## مواد مختارة من اللوائح التنفيذية للقانون رقم (08/1990) بشأن مراقبة المواد الغذائية المخصصة للاستهلاك البشري

المادة	الوصف	السلطة المختصة
4	<p>يشار إلى الأغذية على أنها غير صالحة للاستهلاك البشري في حالة:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• أظهر اختبار (الكشف عن الميكروبات) نتائج توضح مدى تغير التكوين الطبيعي للمنتج الغذائي كالطعم أو الشكل أو الرائحة.</li> <li>• انتهاء مدة صلاحية المنتج الغذائي أو عدم توفر تاريخ انتهاء الصلاحية بجانب تاريخ الإنتاج على البطاقة التعريفية للمنتج.</li> <li>• اكتشاف وجود حشرات أو بروقات أو مخلفات حيوانية في المنتج الغذائي.</li> <li>• التحقق من اتباع الأساليب غير الصحيحة في تخزين وإنتاج وتحضير المادة الغذائية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وزارة الصحة العامة.</li> <li>• وزارة شؤون البلدية والبيئة.</li> </ul>
7	<p>لضمان تطبيق أحكام القانون وتتكلف الجهات المعنية بفحص وتدقيق عملية إعداد المنتج الغذائي سواء كان محلياً أو مستورداً وذلك من خلال مراقبة:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• الأسواق والمطاعم والمصانع.</li> <li>• وسائل النقل المستخدمة في نقل الأغذية والمستودعات الخاصة بتخزين هذه الأغذية.</li> <li>• المؤسسات العامة والمنشآت الصناعية، بغض النظر عن رأس مالها أو عدد العاملين فيها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وزارة الصحة العامة.</li> <li>• وزارة شؤون البلدية والبيئة.</li> </ul>
9	<p>على كافة مؤسسات ومنافذ تجارة أو إعداد الأغذية بالإضافة إلى الأشخاص العاملين فيها والقائمين عليها ووسائل نقلها وسائلها الالتزام ببنود هذا القانون والحرص على تطبيق الأحكام والشروط الواردة فيه.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وزارة الصحة العامة.</li> <li>• وزارة شؤون البلدية والبيئة.</li> </ul>
-	<p>على جميع المطاعم التي يتم تسجيلها حديثاً أن تقدم بطلب للحصول على شهادة تداول المواد الغذائية، حيث أنه شرط إلزامي وبمثابة تصريح لجميع العاملين في المطاعم لإعداد وتحضير ونقل المنتجات الغذائية.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وزارة الصحة العامة.</li> </ul>

## 9. متطلبات الحصول على ترخيص لمنافذ الأطعمة والمشروبات في دولة قطر



فيما يلي نظرة موجزة حول الخطوات الواجب اتباعها للحصول على ترخيص لتداول الأطعمة والمشروبات في دولة قطر<sup>8</sup>:

**الرسم التوضيحي 19: متطلبات الحصول على ترخيص لمنافذ الأطعمة والمشروبات في دولة قطر**

### اختيار الإسم

- اختيار إسم المنشأة (المنفذ أو المطعم) وايداعه لدى الوزارة.
- التتحقق من عدم استخدام الإسم والعلامة التجارية من قبل جهة أخرى ومن ثم دفع الرسوم المفروضة من قبل الوزارة.



الفترة الزمنية لهذا الإجراء: يوم واحد الرسوم (لإسم العربي): 2,000 ريال قطري الرسوم (لإسم الإنجليزي): 4,000 ريال قطري

### غرفة التجارة والصناعة

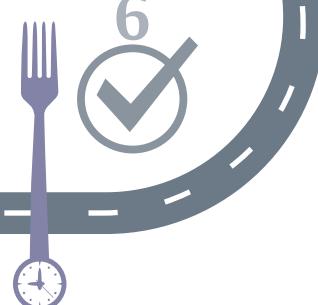
- تقديم الطلب النهائي وصور بطاقات الهوية.
- تقديم الشهادات المصدقة (تبعاً لجنسية المطعم - أجنبي أو محلي).



الفترة الزمنية لهذا الإجراء: يوم واحد الرسوم: 2,200 ريال قطري

### تراخيص وتأشيرات إضافية

- ترخيص الأعمال التجارية، لوحة إسم المنشأة، ترخيص الدفاع المدني، الغاز المسال، وصل خط الكهرباء.
- موافقة الهجرة والجوازات استخراج التأشيرات، واستصدار ترخيص البلدية.



الفترة الزمنية لهذا الإجراء: 1 - 4 شهور 1,070 - 10,170 ريال قطري



يتضمن الجدول التالي إرشادات تفصيلية حول المتطلبات المتعلقة بالترخيص والتصاريح المذكورة أعلاه تحت عنوان (متطلبات الحصول على ترخيص لمنافذ الأطعمة والمشروبات في دولة قطر)، ويوضح الجدول التالي متطلبات كل خطوة من الخطوات الواجب اتباعها والفترات الزمنية الازمة لاستكمال هذه الخطوة والرسوم المفروضة على المعاملات المرتبطة بها والوزارة أو الجهة المختصة بها. ومن باب الحرص على مصلحة المستثمر فإنه لا بد من التنويه إلى أن الخطوتين (6) و (7) من متطلبات ترخيص منافذ الأطعمة والمشروبات والمظلتين باللون الرمادي تشكلان مرحلة هامة في عملية تأسيس الأعمال (المطعم أو المنفذ) وتشتملان على مجموعة من المسائل والتحديات (راجع جزء المشاكل والتحديات التي يوجهها قطاع الأطعمة والمشروبات) والتي قد يترتب عليها تأخير في المواعيد والجدول الزمني المقرر لتأسيس الأعمال الذي قد يلحق أضراراً مادية بالمستثمر.

## جدول 23: اللوائح الرقابية الخاصة بالأطعمة والمشروبات

الخطوات الواجب اتباعها للحصول على ترخيص لمنفذ لتقديم الأطعمة والمشروبات			
الرسوم (ر.ق)	الجهة / المؤسسة المختصة	الوصف	الخطوات
2,000 للاسم العربي 4,000 للاسم الإنجليزي	• وزارة الاقتصاد والتجارة	تتضمن هذه الخطوة اختيار اسم للمطعم الجديد والتحقق من أن الاسم والعلامة التجارية غير مسجلين باسم جهة أخرى في الدولة، ويطلب هذا الإجراء أن يقوم صاحب المطعم أو شخص مفوض بموجب برقية بمراجعة وكالة برقية براجحة إدارة السجل التجاري في وزارة الاقتصاد والتجارة بهذا الشأن.	الخطوة 1: اختيار اسم المطعم / المنفذ
لا ينطبق	• وزارة الاقتصاد والتجارة • أحد البنوك	يتم تفعيل الحساب البنكي للشركة عندما يتم إيداع رأس المال المقرر للشركة، ويطلب البنك من الشركاء تقديم ما يثبت هويتهم، وتعتمد فترة استكمال هذا الإجراء على البنك المعنى.	الخطوة 2: تفعيل الحساب البنكي للشركة
1,500	• وزارة الاقتصاد والتجارة (إدارة سجل ومراقبة الشركات)	تتم الموافقة على عقد تأسيس الشركة من قبل وزارة الاقتصاد والتجارة، ويشتمل عقد التأسيس على البيانات التالية. • اسم المطعم ووضعه القانوني • عنوان المقر الرئيسي • أهداف ومدة الشركة • مقدار رأس المال وطريقة توزيعه • طريقة توزيع أرباح الشركة على الشركاء • أسماء أعضاء إدارة المطعم وتعتمد فترة استكمال هذا الإجراء على توفر المعلومات وتاريخ تقديم الطلب.	الخطوة 3: عقد تأسيس الشركة
500 إلى 10,000	• وزارة الاقتصاد والتجارة	يتم استكمال هذا الإجراء في وزارة الاقتصاد والتجارة. ويطلب من صاحب المطعم تقديم الوثائق التالية: • نموذج / استمارة طلب السجل التجاري موقعة من مالك أو مدير المطعم. • صور عن بطاقات الهوية لمالك المطعم أو الشركاء فيه. • صورة عن بطاقة هوية مدير المطعم. • عقد التأسيس الخاص بالشركة (موقعاً ومصدقاً حسب الأصول). • خطاب من البنك يفيد بإيداع رأس المال. • إيصال / إشعار من وزارة الاقتصاد والتجارة براجحة الوزارة لعقد التأسيس. • نموذج إقرار موقعاً من الشريك القطري. • قرار بالموافقة على اسم المطعم.	الخطوة 4: السجل التجاري

## الخطوات الواجب اتباعها للحصول على ترخيص لمنفذ تقديم الأطعمة والمشروبات

الخطوات	الوصف	الجهة / المؤسسة المختصة	الرسوم (ر.ق)
الخطوة 5: التسجيل لدى غرفة التجارة والصناعة	<ul style="list-style-type: none"> <li>يتم توقيع نموذج الطلب من قبل المدير العام ويتم إرفاق الوثائق التالية في ملف الطلب           <ul style="list-style-type: none"> <li>صور عن بطاقات الهوية لمالك المطعم أو الشركاء فيه.</li> <li>صورة مصدقة عن عقد التأسيس للشركة الأجنبية وشهادة سجل تجاري مصدقة للشركة القطرية.</li> <li>صورة عن بطاقة هوية مدير المطعم.</li> </ul> </li> </ul>	غرفة التجارة والصناعة	5,510 إلى 560 لحجم رأس المال وطبيعة نشاط الشركة
الخطوة 6: ترخيص وتأشيرات إضافية	<ul style="list-style-type: none"> <li>ترخيص النشاط التجاري، وترخيص لافتة اسم المطعم</li> <li>ترخيص الدفاع المدني</li> <li>ترخيص البلدية</li> <li>موافقة إدارة الهجرة والجوازات</li> <li>تأشيرات الموظفين</li> <li>توصيل أنابيب الغاز المسال</li> <li>توصيل خطوط الكهرباء</li> <li>تصريح مصانع الشحوم والدهون</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>وزارة الاقتصاد والتجارة</li> <li>وزارة العمل</li> <li>البلدية</li> <li>إدارة الهجرة والجوازات (وزارة الداخلية)</li> <li>وقود</li> <li>كهرباء</li> <li>أشغال</li> </ul>	10,020 (ترخيص النشاط التجاري) 50-150 (ترخيص لافتة اسم الشركة)
الخطوة 7: شهادة تداول المواد الغذائية	<ul style="list-style-type: none"> <li>شهادات صحية لمناولة وتداول الأطعمة والمشروبات للموظفين الجدد الذين سيعملون في المطعم (أنظر متطلبات وشروط منفذ الأطعمة والمشروبات في قطر).</li> </ul>	وزارة الصحة العامة	لا ينطبق
الخطوة 8: رقم التعرف الضريبي	<ul style="list-style-type: none"> <li>التسجيل للحصول على رقم التعرف الضريبي.</li> </ul>	وزارة الاقتصاد والتجارة	لا ينطبق
الخطوة 9: ختم الشركة	<ul style="list-style-type: none"> <li>عمل ختم رسمي للشركة.</li> </ul>	وزارة الاقتصاد والتجارة	150

## 10. المشاكل والتحديات التي يوجهها قطاع الأطعمة والمشروبات



يترتب على إنشاء منفذ للأطعمة والمشروبات في قطر بعض الإجراءات التنظيمية والرقابية التي يجب أخذها بعين الاعتبار قبل البدء في مزاولة هذا المنفذ لعملياته، وإذا ما أضيفت هذه التحديات إلى المصاريف الثابتة للمطعم (والتي تتضمن إيجار المطعم ورواتب الموظفين) فإن ذلك سيؤدي حتماً إلى خفض هامش الربح الذي يتوقع أن يتحققه المطعم. وتعتبر المطاعم من أكثر المشاريع التجارية عرضة للفشل في الولايات المتحدة تقلل 60% من المطعم الجديدة أبوابها نهائياً خلال السنة التشغيلية الأولى و 80% من هذه المطاعم خلال السنوات الخمس الأولى من عمرها التشغيلي.<sup>9</sup>

وتتألف التحديات التي يوجهها المستثمرون في قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر من مجموعة من المشاكل والمعوقات تشمل مشاكل الحصول على التراخيص وتحديد الموقع الملائم والحصول على خدمات المياه والكهرباء وتوظيف الأيدي العاملة إضافة إلى الحفاظ على سلامة الأطعمة ومعايير الجودة.

تشمل التحديات الشائعة التي يوجهها أصحاب المشاريع ما يلي:

- صعوبة الحصول على التراخيص والموافقات الالزمة (البنود 6 و 7 من إجراءات الترخيص)
- تأمين موقع مناسب للمنفذ
- تعيين الموظفين من ذوي الخبرة
- الالتزام بقوانين رقابة الأغذية البشرية

**صعوبة الحصول على التراخيص والموافقات الالزمة:** يتعين على أصحاب المشاريع قبل بدء عمل المطعم الحصول على تراخيص من وزارة الاقتصاد والتجارة ووزارة البلدية والبيئة ووزارة الصحة العامة والدفاع المدني (انظر الفصل 9).

وقبل المباشرة بالعمليات التشغيلية يتعين على المستثمر الحصول على السجل التجاري وترخيص ممارسة التجارة وبطاقة الكمبيوتر، وبعد الحصول على السجل التجاري من وزارة الاقتصاد والتجارة أمراً سهلاً إلا أن الحصول على ترخيص ممارسة التجارة من وزارة البلدية والبيئة ينطوي على الكثير من الصعوبة ويحتاج إلى الكثير من الوقت وذلك بسبب كثرة المطالبات مثل شهادات اكتمال المبنى ومطابقة شروط الإيجار إضافة إلى استيفاء الشروط المفروضة من قبل البلدية والدفاع المدني.

ومن أجل الحصول على المخالفات من الدفاع المدني والبلدية يجب أن يقوم مندوبيون من الوزارتين بزيارة المطعم في وقت واحد للتأكد من امتثال المطعم للمعايير المنصوص عليها ومن وسائل السلامة والوقاية من الحرائق وتخزين المواد الغذائية الموصى بها قبل بدء عمله، ويشكل ذلك تحدياً آخر إذ أن ضمان تواجد المندوبين في نفس الوقت في المنفذ قد يستغرق وقتاً طويلاً، كما أنه من الممكن أيضاً أن تؤدي بعض المشاكل البسيطة التي تتعلق بالأمتثال للتعليمات والتوصيات إلى تأخير في منح المخالفات من الجهات المختصة إلى حين استكمال التغييرات الالزمة والمتعلقة بتصميم المطعم، وقد تستغرق عملية الحصول على ترخيص مزاولة الأعمال التجارية فترة تتراوح بين أسبوع واحد وثمانية أسابيع وذلك تبعاً لظروف توافر مندوبي الجهات المختصة واستيفاء شروط المطابقة والموافقة على التغييرات المتعلقة بتصميم المطعم.

بالإضافة إلى الوقت اللازم للحصول على موافقة الدفاع المدني والبلدية، فإن تأمين توصيل خطوط الكهرباء والماء من شركة (كيرماء) وتصريح لمصائد الشحوم من أجل توصيل المجارى المائية من هيئة الأشغال العامة وتوصيل الغاز النفطي المأسال من شركة (وقود) قد يستغرق بعض الوقت وذلك بسبب إجراءات التسجيل المنفصلة لكل من هذه الجهات وفترة الانتظار المعنية إلى أن يتم إيصال الخدمات المطلوبة إلى المطعم.

<sup>9</sup> Why Restaurants Fail, Parsa H D, et al, Ohio State, 2005



وبعد توظيف الأيدي العاملة يتعين على المستثمر أن يقوم بتدريبهم على عمليات تشغيل المطعم والخدمات المتصلة بذلك كما يتعين على المستثمر استصدار شهادة مناولة وتدالل الأطعمة لكل موظف من موظفي المطعم من وزارة الصحة العامة، ومع أن المطعم يظل خلال هذه المرحلة غير قابل للتشغيل دون تحقيق أية ايرادات ، كذلك يتعين على المستثمر دفع المصاريف الثابتة المتعلقة بالمطعم مثل الرواتب والأجور والإيجارات والماء والكهرباء، الأمر الذي يزيد من التحديات للمستثمرين في هذا القطاع.

**التقييد بمتطلبات وشروط الرقابة على الأغذية المخصصة للاستهلاك البشري:** تخضع المطاعم العاملة في دولة قطر لمجموعة من اللوائح والاشتراطات المتصلة بسلامة الأطعمة والمشروبات والمفروضه من قبل البلدية، ويتم التأكيد من التزام وتقييد مناولة الأطعمة والمشروبات بهذه اللوائح والاشتراطات من خلال الزيارات المتابعة التي يقوم بها مفتشو البلدية إلى هذه المنافذ الذين يقومون بالتحقق من شروط وظروف تخزين الأطعمة والمشروبات والشهادات الصحية للأفراد الذين يقومون بمناولة وتدالل هذه المواد ومن المقصقات التي توضح مواصفات وتاريخ انتهاء صلاحية الأغذية والمشروبات، وفيما يلي عرض للمخالفات التي تكون في العادة محطة انتظار مفتشي البلدية:

1. عدم نظافة مغاسل / أحواض الغسل في مطابخ المطعم.
2. عدم نظافة الحمامات الموجودة داخل المطعم.
3. تراكم الأدوات والأواني والمواد دون تنظيف.
4. عدم صيانة وتنظيف الطاولات وأدوات المطبخ والأوعية والأواني المستخدمة في المطعم.
5. وجود حشرات أو قوارض في مخازن المنافذ التي تبيع الأغذية.
6. عدم كفاية الثلاجات في المنفذ (تعطل موازين قياس درجات الحرارة) وجود أطوال في المبردات - المجمدات.

وفي الحالات التي يتم ضبط مخالفات في هذه المطاعم والمنافذ تُفرض عليها غرامات بالإضافة إلى عقوبة إغلاق المطعم أو المنفذ مؤقتاً لفترات تعتمد مدتها على طبيعة المخالفة. وقد تواجه المطعم والمنفذ المخالف عقوبة إغلاق مؤقت تكون في العادة لمدة شهر واحد للمخالفات الأولى للوائح والاشتراطات الواردة في القانون رقم 8 لسنة 1990 وملدة شهرين للمخالفات للمرة الثانية وثلاثة أشهر للمخالفات للمرة الثالثة وتتراوح العقوبة المادية بين 7000 ريال قطري و 15,000 ريال قطري تبعاً لنوع المخالفة. وفي بعض الحالات النادرة والتي تتسبب فيها المخالفات في إلحاق إعاقة مستديمة بشخص أو أشخاص يمكن أن تصل العقوبة إلى السجن لمدة أقلها عامين ولا تزيد على أربعة أعوام أو غرامات مالية لا تقل عن 15,000 ريال قطري ولا تزيد على 30,000 ريال قطري.

بالرغم من أن قطاع الأطعمة والمشروبات يقدم فرصاً مريحة لإعداد وتجزيز أنواع مختلفة من المطاعم التي تلي قاعدة متنوعة من الزبائن إلا أن الرحلة التي تبدأ بالتطوير الأولي لفكرة المطعم حتى تشغيله الأولي يمكن أن تكون صعبة للغاية وتتطلب الكثير من الوقت والجهد ورأس المال، وسيُحدّد التغلب على هذه المشاكل والتحديات في النهاية نجاح مشروع المطعم أو فشله في قطر.

**تأمين موقع مناسب للمطعم:** إن اختيار موقع مناسب استناداً إلى فكرة ومفهوم المطعم والعملاء المستهدفين من قبله يمكن أن يلعب دوراً هاماً في تحديد نجاح المطعم أو فشله، وتعتبر المراكز والمجمعات التجارية والأسواق والمناطق السياحية موقع مثالية للمطعم العادي ومطعم الوجبات السريعة والمقاهي ومحال الكافيتيريا في حين أن فنادق الخمس نجوم والمناطق الراقية من المدينة تعدّ موقع مثالية للمطاعم الفاخرة لما لهذه المناطق من ميزات تعزز تدفق الزبائن على هذه المنافذ.

ويضاف إلى هذا التحدي تأمين المساحة المطلوبة بسعريات معقول نسبياً وفي الموقع المناسب ، وفي معظم الحالات يواجه المستثمرون تحديات من حيث مساحة الأرض المتاحة فإذا تكون صغيرة الحجم ولا تفي بالغرض المطلوب أو تكون كبيرة بشك زائد عن الحاجة أو يكون الموقع غير ملائم لمفهوم أو طبيعة المطعم المراد إنشاؤه، وقد يكون للتحديات المتعلقة بموقع المطعم ذات أثر سلبي بالغ على العمليات اليومية للمطعم وعلى ربحيته وعلى نجاحه واستمراريته بصورة مستدامة، فعلى سبيل المثال يكون إنشاء كافيتيريا متواضعة الحجم أو مطعم لوجبات السريعة في منطقة مزدحمة مثل نجمة خياراً أكثر ملاءمة من إنشاء مطعم فاخر كبير الحجم في نفس المنطقة والسبب في ذلك هو أن المطعم الفاخر في هذه المنطقة قد لا يحقق حجم وزخم إقبال الزبائن المتوقع لا من حيث العدد ولا من حيث الشريحة المستهدفة وبالتالي لن يتمكن المطعم من تغطية تكاليف عملياته وایجاراته.

ومن التحديات الأخرى المرتبطة باختيار الموقع التزام المستثمر بالبدء في دفع إيجار المطعم حتى قبل الحصول على التراخيص الالزامية للبدء في تشغيل المطعم، ومع أنه يمكن للمستثمر أن يضمن حيازته للعقارات المستأجر حال حصوله على السجل التجاري إلا أنه لا يستطيع البدء في تشغيل المطعم إلا بعد حصوله على ترخيص مزاولة الأعمال التجارية، لذا فإن المستثمر سيكون ملزماً بدفع إيجار المطعم بلا طائل إلى حين حصوله على التراخيص الالزامية.

**توظيف الأيدي العاملة ذات الخبرة:** إن حجم الأيدي العاملة ذات الخبرة في مجال الأطعمة والمشروبات محدود جداً في دولة قطر ، لذا تضطر الشركات العاملة في هذا القطاع إلى استقدام ما يحتاجون إليه من أيدٍ عاملة من دول يحتاج رعايتها الحصول على تأشيرات وتصاريح إقامة للقدوم إلى دولة قطر والعمل فيها، ويستطيع المستثمر استقدام موظفين للعمل في مطعمه بدوام كامل بعد حصول هذا المستثمر على بطاقة الكمبيوتر من إدارة الهجرة والجوازات ولا يتم إصدار بطاقة الكمبيوتر إلا بعد حصول المستثمر على ترخيص مزاولة النشاط التجاري لذا لا يمكن للمطعم البدء في عملياته التشغيلية إلا بعد استكماله لإجراءات استقدام العمالة من الخارج واستخراج التأشيرات الالزامية، وتستغرق هذه العملية الكثير من الوقت الذي يقضيه المستثمر في انتظار صدور بطاقة الكمبيوتر وترخيص مزاولة النشاط التجاري ليتمكن بعد ذلك من توظيف الأيدي العاملة.

# 11. الواقع الجغرافية المستقبلية للأطعمة والمشروبات

## 1.11 الواقع المستقبلية للأطعمة والمشروبات – المراكم والمجمعات التجارية

إن تطوير مراكز تجارية وفنادق جديدة وراقية من شأنه أن يساهم بشكل كبير في افتتاح منافذ بيع الأطعمة والمشروبات الجديدة مثل المطاعم الفاخرة ومطاعم الوجبات السريعة ومطاعم الوجبات والمقاهي، وتتركز استثمارات البيع بالتجزئة (المراكم التجارية) في الدوحة وحولها، كما يقدر حجم المجموع الترجمي لمراقب البيع بالتجزئة (المراكم التجارية) في الدوحة حوالي 1,6 مليون مترمربع ، ومن المقرر بدء عمل حوالي 16 مركز تجاري في مناطق لوسيل ومشيرب خلال السنوات الثلاث المقبلة مما سيؤدي إلى افتتاح حوالي 1,870 منفذ بيع للأطعمة والمشروبات في المراكز التجارية التي ستتضمن مطاعم الوجبات السريعة والمقاهي ومطاعم الوجبات السريعة.

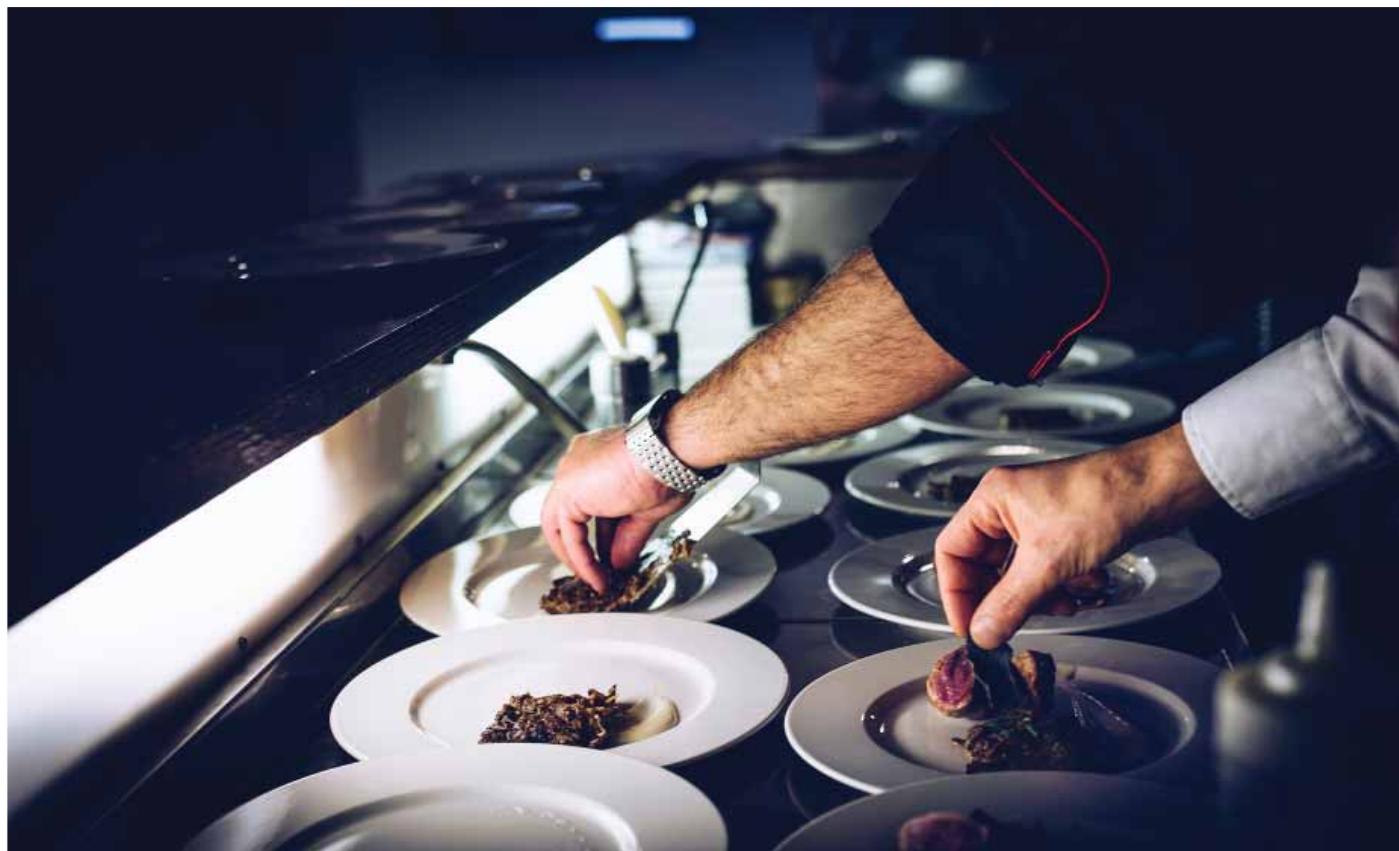
**جدول 24: منافذ الأطعمة والمشروبات المتوقعة في المجمعات التجارية في قطر**

المطاعم الجديدة (2020 – 2017)	المساحة المضافة للمراقب مترمربع (2020 – 2017)	مراقب تجارة التجزئة
43	36,000	مول الحزم
11	9,323	مجمع السد
47	39,500	الوعب مول
74	62,000	بوليفارد مول
317	265,500	دوحة فستفال سيتي – المرحلة 2
48	40,000	دوحة مول
84	70,000	دوحة أويسيس
38	32,013	دوحة أوتليت مول – ويست إند بارك
42	35,000	كتارا مول
358	300,000	مراقب التجزئة في لوسيل
84	70,000	مارينا مول
66	55,000	مرخية مول

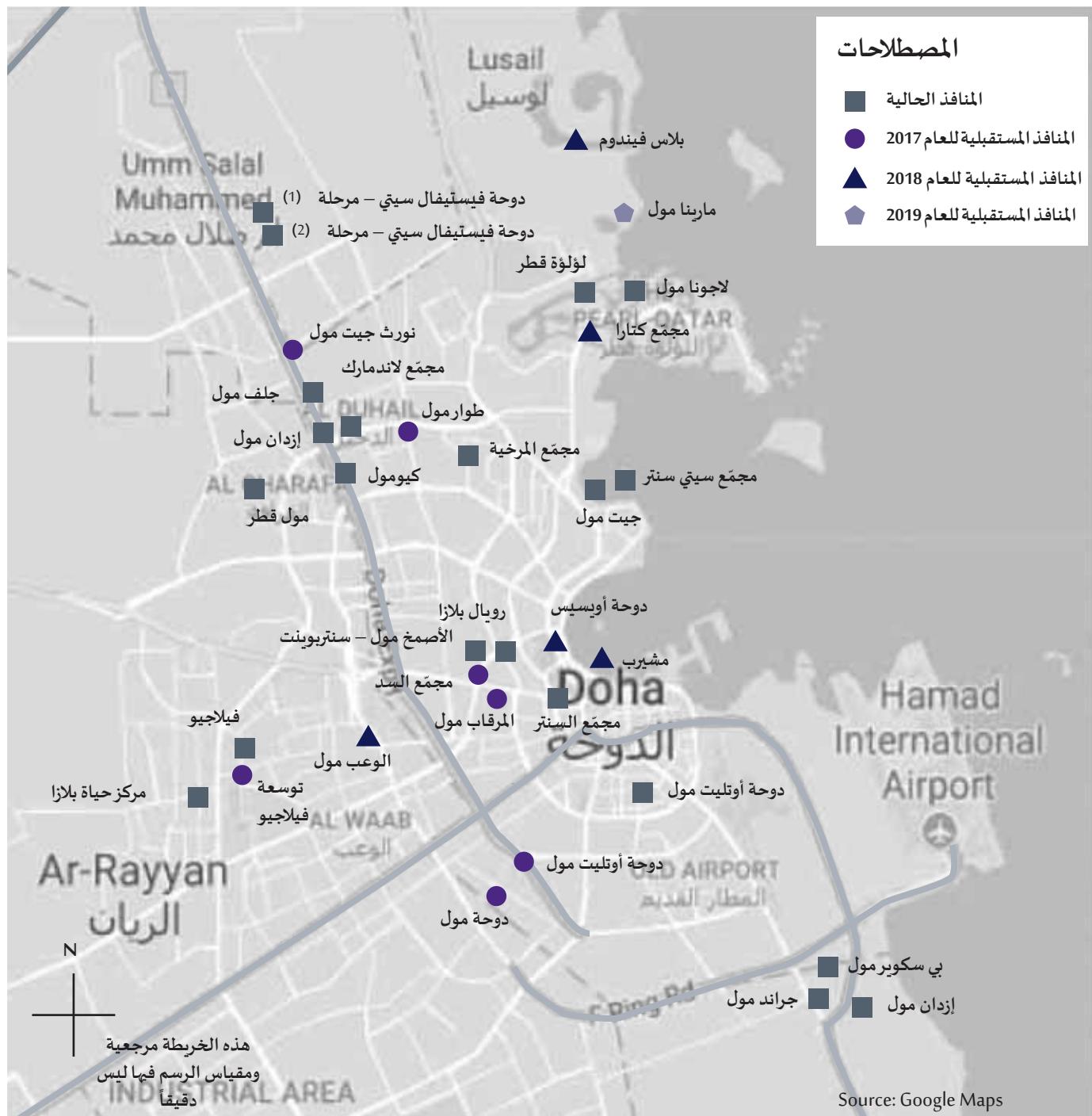




النوع	النوع	النوع
المطاعم الجديدة (2020 – 2017)	المساحة المضافة للمطاعم الجديدة (2020 – 2017)	مرافق تجارة التجزئة
48	40,000	مجمع المراقب مول
112	94,000	مشروع مشيرب لتجارة التجزئة
110	92,000	نورث جيت مول
283	236,547	بلاس فيندوم
10	8,500	كيومول
95	79,900	طوارمول
<b>1,870</b>	<b>1,565,283</b>	<b>المجموع</b>



## الرسم التوضيحي 20: منافذ الأطعمة والمشروبات الجديدة المزمع إنشاؤها في قطر



## 2.11 المواقع المستقبلية للأطعمة والمشروبات – الفنادق

من المقرر أن تباشر حوالي 62 من الفنادق الجديدة الراقية عملها في قطر بحلول العام 2020 بما في ذلك مجموعة من الفنادق ذات أربع نجوم وخمس نجوم وسبع نجوم، ومن المتوقع أن يشتمل كل من هذه الفنادق على ثلاثة منافذ للأطعمة والمشروبات بحيث يتضمن الفندق مقهى ومطعمًا فاخرًا ومطعم وجبات سريعة على أقل تقدير، وبالتالي من المتوقع إنشاء ما مجموعه 186 منفذًا للأطعمة والمشروبات في العام 2020 في هذه الفنادق.

**جدول 25: منافذ الأطعمة والمشروبات المتوقعة في الفنادق ذات 4 و5 و7 نجوم في قطر**

منافذ الأطعمة والمشروبات المتوقعة في الفنادق ذات 4 و5 و7 نجoms في قطر					
الموقع	الرسوم (ر.ق عدد الفنادق)				عدد منافذ الأطعمة المتوقع
	2020	2019	2018	2017	
لوسيل	2	4	2	2	30
مشيرب	1	3	4	1	27
الخليج الغربي	2	2	0	5	27
روضه الخيل	3	2	2	1	24
عنيزة 63	3	1	1	0	15
السد	0	2	1	1	12
فريج عبدالعزيز	0	2	0	1	9
نجمة	1	0	1	1	9
أم غويلينا	0	1	1	1	9
الدفنة	1	1	0	0	6
المرقاب	1	0	0	1	6
المنصورة	0	0	0	1	3
النصر	0	0	0	1	3
بن محمود	1	0	0	0	3
اللؤلؤة	0	1	0	0	3
<b>المجموع الكلي</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>186</b>

### 3.11 المنافذ المستقبلية للأطعمة والمشروبات – الملاعب والمناطق المجاورة لها

من المتوقع أن تدخل الملاعب الثمانية<sup>11</sup> التي هي قيد الإنشاء حالياً لاستضافة كأس العالم لكرة القدم عام 2022 الخدمة بحلول عام 2020 وسوف تكون بمثابة موقع رئيسية للعديد من منافذ بيع الأغذية والمشروبات، ومن شأن منافذ بيع الأغذية والمشروبات مثل المقاهي ومطاعم الوجبات السريعة والأكشاك وشاحنات الطعام خصوصاً أن تستفيد بشكل كبير من خلال إعداد وتجهيز عملها في هذه الواقع.

جدول 26: ملاعب استضافة كأس العالم لعام 2022

ملاعب كأس العالم 2022				
السعة (مقدار)	الموقع	إسم الملعب		
86,250	لوسيل	لوسيل	1	
60,000	الخور	البيت ، الخور	2	
45,350	الدوحة	المدينة التعليمية	3	
45,120	الوكرة	الوكرة	4	
40,000	الدوحة	رأس أبو عبود	5	
40,000	الدوحة	الثمامنة	6	
40,000	الريان	أحمد بن علي	7	
28,030	الدوحة	ستاد خليفة الدولي	8	
384,750	الإجمالي			

<sup>11</sup> <http://www.sc.qa/ar/stadiums/other-stadiums>

#### 4.11 المنافذ المستقبلية للأطعمة والمشروبات – محطات المترو والمناطق المجاورة لها

سيتم إنجاز مشروع مترو الدوحة على مرحلتين: المرحلة الأولى هي بناء خطوط حمراء وذهبية وخضراء وسيكون لها 37 محطة مفتوحة للناس بحلول عام 2020، والمرحلة الثانية هي توسيع الخطوط وإضافة خط أزرق وسيكتمل عام 2026 وستبني لها 72 محطة، كما ستكون محطات المترو المقرر بدء عملها بحلول عام 2020 بمثابة موقع رئيسية للمنافذ المستقبلية لبيع الأطعمة والمشروبات مثل مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العادي ومحلات الكافيتيريا.

جدول 27: المنافذ المستقبلية للأطعمة والمشروبات – محطات المترو والمناطق المجاورة لها

مشروع مترو الدوحة		
الاسم	المحطات الرئيسية	مشروع مترو الدوحة
1	البدع ، الكورنيش، الخليج الغربي، مركز معارض الدوحة، المركز الوطني للمؤتمرات، القصار، كتارا، لوسيل، مطار حمد الدولي، جامعة قطر، الوركبة، راس بو فنطاس، المنطقة الاقتصادية الحرة، عقبة بن نافع، المطار، أم غويلينا، الدوحة الجديدة.	مشروع مترو الدوحة – الخط الأحمر – 17 محطة
2	المنصورة، مشيرب، القصر الأبيض، مستشفى حمد، المسيلة، الريان القديم، الشقب، مكتبة قطر الوطنية، المدينة التعليمية، والرفاع.	مشروع مترو الدوحة – الخط الأخضر – 10 محطات
3	راس أبو عبود، متحف قطر الوطني، سوق واقف، بن محمود، السد، جوعان، السودان، الوعب، المدينة الرياضية، العزيزية.	مشروع مترو الدوحة – الخط الذهبي – 10 محطات

<sup>12</sup>موقع الإلكتروني لشركة سكك الحديد القطرية (الريل)

[الموقع الجغرافي للمحطات المستقبلية للأطعمة والمشروبات]

## 12. معدلات إيجار العقارات

تختلف إيجارات العقارات المستخدمة كمنافذ لبيع الأغذية ومشروبات باختلاف أحجام وموقع هذه العقارات وقربها من المناطق المكتظة بالسكان وقربها من المولات والشوارع الراقية في المدينة. يوضح الجدول التالي أمثلة على معدلات الإيجار (لكل متر مربع) للعقارات التجارية القائمة بذاتها والأخرى الموجودة داخل المولات الشهيرة.

جدول 28: معدلات إيجارات العقارات التجارية القائمة بذاتها

متوسط الإيجار (ر.ق. / متر مربع / شهر)	المنطقة
170	أبوهامور
130	عين خالد
185	الأصمع
115	العزيزية
130	الدوحة الجديدة
170	الغانم
185	الغرافة
150	الهلال
140	المنصورة
130	المنتهى
150	النصر
160	الريان
180	السد
130	سلطة
185	الوعب
105	الوكرة
120	قرية بروة
140	بن عمران

المنطقة	متوسط الإيجار (ر.ق. / متر مربع / شهر)
نجمة	130
نعيجة	150
المطار القديم	180
اللؤلؤة	250
طريق سلوى	135
سوق واقف	220
أم غويلينا	140
الخليج الغربي	230

المنطقة	متوسط الإيجار (ر.ق. / متر مربع / شهر)
الدفنة	195
فريج بن محمود	125
كتارا	265
مدينة خليفه	150
المرخية	135
مسيمير	125
معيندر	110
مشيرب	125

جدول 29: معدلات إيجارات العقارات في المجمعات التجارية



اسم المجمع	المنطقة	متوسط الإيجار (ر.ق. / متر مربع / شهر)
الخور مول	الخور	280
مجمع سيتي سنتر	الدفنة	340
دوحة فيستيفال سيتي	أم صلال محمد	310
مجمع إزدان	الغرافة	220
مجمع جلف مول	الغرافة	235
مجمع حياة بلازا	الوعب	300
لاجونا مول	اللؤلؤة	225
مجمع اللاندمارك	الغرافة	250
مول قطر	الريان	285
مجمع ذا مول	نجمة	210
مجمع فيلاجيو	الوعب	300

## 13. المراجع

1. وزارة التخطيط التنموي والاحصاء - إحصاءات الفنادق والمطاعم الفصل السابع 2016
2. وزارة التخطيط التنموي والاحصاء - السكان الفصل الاول 2016
3. وزارة التخطيط التنموي والاحصاء - نشرة الحسابات الوطنية 2016
4. الهيئة العامة للسياحة - ملخص الأداء السياحي الربعي لسنة 2015 و 2016
5. Zomato Restaurant Finder. Company Website.  
<https://www.zomato.com/doha> (Online website for restaurants in Qatar, accessed on 20th November 2016)
6. Why Restaurants Fail, Parsa H D, et al, Ohio State, 2005. Available on [econ.ucsb.edu/~tedb/Courses/Ec1W06/restaurantsfail.pdf](http://econ.ucsb.edu/~tedb/Courses/Ec1W06/restaurantsfail.pdf) (Accessed 4th December 2016)
7. FIFA 2022 Stadiums. Available on Supreme Committee for Delivery and Legacy Website. <http://www.sc.qa/en/stadiums/other-stadiums> (Accessed on 4th December 2016)
8. Doha Metro Project Website <https://www.qr.com.qa/English/Projects/Pages/DohaMetro.aspx> (Accessed on 4th December 2016)
9. F&B Regulations. Available on <http://www.legal.gov.qa/LawArticles.aspx?LawArticleID=40736&LawID=2648&language=en> (Accessed on 6th December 2016)
10. Steps for registering a company.  
Available on <http://qatar.smetoolkit.org/qatar/en/content/en/53557/Step-by-Step-Guide-to-Registering-a-Company-in-Qatar> (Accessed on 6th December 2016)
11. Qatar Tourism Authority Statistics.  
Available on <https://www.visitqatar.qa/corporate/statistics> (Accessed on 24th May 2017)



## **إخلاء المسئولية القانونية وحقوق الطبع:**

لقد اتخذ بنك قطر للتنمية كافة الاحتياطات والتدابير المناسبة لضمان موثوقية المعلومات الواردة في هذا التقرير وبذلك فإن البنك لن يتحمل أية مسؤولية عن أي خسائر مباشرة أو غير مباشرة ناجمة عن استخدام هذا التقرير أو متصلة به، وبالتالي فإن حصول أية جهة على هذا التقرير أو صورة عنه واعتماد ما ورد في هذا التقرير (أو أي جزء منه) فإن على تلك الجهة تحمل التبعات والمسؤوليات المرتبة على ذلك.

لا يجوز استنساخ هذا التقرير أو إعادة انتاجه بأي شكل من الأشكال أو بأية وسيلة سواء كانت إلكترونية أو ورقية، بما في ذلك التصوير والتسجيل، أو عن طريق نظم تخزين أو استرجاع المعلومات إلا بإذن خطى مسبق من قبل بنك قطر للتنمية.





## عن بنك قطر للتنمية

تأسس بنك قطر للتنمية بموجب مرسوم أميري بهدف تنمية القطاع الخاص في قطر وتوزيع الاقتصاد تجسيداً لرؤية صاحب السمو الأمير الوالد الشيخ حمد بن خليفة آل ثاني، الذي حدد تلك الأهداف الحيوية الرامية إلى تحويل قطر إلى دولة عصرية متقدمة. ومنذ تأسيس البنك في عام 1997، كنا في طليعة هذه الجهود حيث عملنا مع الآلاف من رجال الأعمال والشركات القطرية، وقدمنا التمويل والتوجيه للشركات الناشئة والقائمة، واكتسبنا سمعتنا في تحديد الفرص الاستثمارية الواعدة. وينصب تركيزنا على تنمية المشاريع الصغيرة والمتوسطة في القطاعات الرئيسية، وذلك من خلال تقديم عدد من الخدمات عبر نافذة واحدة لدعم نموهم المنتظر. فمن خلال منتجات التمويل الذكية، وخدمات الدعم الاستشارية، يقوم بنك قطر للتنمية برعاية وتعزيز اقتصاد مستدام قائم على المعرفة في دولة قطر.

## مزيد من المعلومات

الدوحة - قطر

ص.ب 22789

هاتف: (974) 4430 0000

فاكس: (974) 4435 0433

البريد الإلكتروني: [research@qdb.qa](mailto:research@qdb.qa)

[www.qdb.qa](http://www.qdb.qa)

 (974) 5060 6013

