



# قطاع خدمات الأظعمة والمشروبات في قطر 2018

# قطاع خدمات الأظعمة والمشروبات في قطر

2018



**QDB**

بنك قطر للتنمية  
QATAR DEVELOPMENT BANK



عبد العزيز بن ناصر آل خليفة  
الرئيس التنفيذي

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

# كلمة الرئيس التنفيذي

// يُتوقع أن ترتفع الإيرادات الناتجة 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 الذراع الحكومية لتطوير وتنمية القطاع الخاص، فقد استندت كافة الجهود التي يقوم بها بنك قطر للتنمية إلى استراتيجيته التي اعتمدت على رؤية قطر 2030، تلك الاستراتيجية التي درست المشكلات والتحديات التي يواجهها أصحاب الشركات الصغيرة والمتوسطة، والتي يأتي من بينها محدودية المعلومات اللازمة.

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

وتماشياً مع هذا الهدف، فإن البنك يقوم بإصدار سلسلة من التقارير حول عدد من القطاعات الاقتصادية المختلفة، حيث يركز كل تقرير منها على قطاع محدد. وفي هذا التقرير يتناول 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 العادية، قطاع مطاعم الوجبات السريعة، قطاع المقاهي، قطاع محال بيع الحلويات، قطاع محال الكافتيريا، وقطاع شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة، ويضمّ قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر في الوقت الحالي حوالي 2,950 منفذاً تقدّر إيراداتها مجتمعة بحوالي 6,993 مليون ريال قطري وذلك حسب إحصائيات العام 2016، ويعتبر هذا القطاع جزءاً متأصلاً في الاقتصاد القطري حيث أدّى التنوع الثقافي للتركيبة السكانية ونمو قطاع السياحة – الاقتصادية 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 سيّما وأن هذه القطاعات ستحقق قفزة كبيرة إلى الأمام في ظل ما ستشهده الدولة من فعاليات هامة مثل كأس العالم 2022 فضلاً عن المشاريع الضخمة قيد التنفيذ مثل مترو الريل في الدوحة والمجمّعات والمراكز التجارية والفنادق التي يجري إنشاؤها حالياً بالإضافة إلى المشاريع الإنشائية في كل من لوسيل ومشيرب.

وفي الأخير، بالنيابة عن جميع العاملين ببنك 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 العادية (Casual Dinning)	9.....	قائمة الجداول
60.....	1.3 نظرة عامة	11.....	قائمة الرسوم التوضيحية
60.....	2.3 حجم سوق قطاع المطاعم العادية	12.....	الملخص التنفيذي
64.....	3.3 المواقع الرئيسية للمطاعم العادية	16.....	1. مقدمة
66.....	4.3 التكلفة الاستثمارية لتأسيس مطعم عادي	16.....	1.1 نظرة حول القطاع
66.....	5.3 الجدول الزمني التقديري لتأسيس مطعم عادي	2.1.....	2.1 نظرة عامة على نماذج أداء الأعمال في منافذ بيع الأغذية والمشروبات
63.....	6.3 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات	18.....	3.1 نظرة عامة على قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر
67.....	7.3 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس	20.....	4.1 معدلات النمو تاريخياً
68.....	8.3 العوامل الرئيسية للنجاح	22.....	5.1 معدل إنفاق الفرد على الأغذية والمشروبات
69.....	9.3 الفرص المستقبلية للمطاعم العادية	22.....	6.1 نظرة عامة على عوامل نمو الطلب
70.....	4. مطاعم الوجبات السريعة	23.....	7.1 توقعات حجم الطلب
72.....	1.4 نظرة عامة على مطاعم الوجبات السريعة	23.....	8.1 توزيع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات في قطر حسب الموقع
72.....	2.4 حجم سوق قطاع مطاعم الوجبات السريعة	24.....	9.1 المواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات
74.....	3.4 المواقع الرئيسية لمطاعم الوجبات السريعة	48.....	2. المطاعم الفاخرة
74.....	4.4 التكلفة الاستثمارية لتأسيس مطعم الوجبات السريعة	48.....	1.2 نظرة عامة
76.....	5.4 الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال - مطعم الوجبات السريعة	48.....	2.2 حجم سوق قطاع المطاعم الفاخرة
76.....	6.4 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات	52.....	3.2 المواقع الرئيسية للمطاعم الفاخرة
77.....	7.4 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس	54.....	4.2 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال - المطعم الفاخر
78.....	8.4 العوامل الرئيسية للنجاح	54.....	5.2 الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال - المطعم الفاخر
79.....	9.4 الفرص المستقبلية لمطاعم الوجبات السريعة	55.....	6.2 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات
80.....		56.....	7.2 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

2.7	حجم سوق قطاع شاحنات الطعام المتنقلة.....	101
3.7	المواقع الرئيسية لشاحنات الطعام المتنقلة.....	101
4.7	التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال - شاحنات الطعام المتنقلة.....	101
5.7	الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال - شاحنات الطعام المتنقلة.....	102
6.7	تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات.....	103
7.7	نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس.....	104
8.7	الفرص المستقبلية لشاحنات الطعام المتنقلة.....	105
8.	اللوائح والشروط الخاصة بالأطعمة والمشروبات في دولة قطر.....	106
9.	متطلبات الحصول على ترخيص لمنافذ الأطعمة والمشروبات في دولة قطر.....	108
10.	المشاكل والتحديات التي يواجهها قطاع الأطعمة والمشروبات.....	112
11.	المواقع الجغرافية المستقبلية للأطعمة والمشروبات.....	114
1.11	لمواقع المستقبلية للأطعمة والمشروبات - المراكز والمجمعات التجارية.....	114
2.11	المواقع المستقبلية للأطعمة والمشروبات - الفنادق.....	117
3.11	المنافذ المستقبلية للأطعمة والمشروبات - الملاعب والمناطق المجاورة لها.....	118
4.11	المنافذ المستقبلية للأطعمة والمشروبات - محطات المترو والمناطق المجاورة لها.....	119
12.	معدلات إيجار العقارات.....	120
13.	المراجع.....	122

5.	المقاهي ومحال الحلوى والمشروبات.....	82
1.5	نظرة عامة.....	82
2.5	حجم سوق قطاع المقاهي.....	82
3.5	المواقع الرئيسية للمقاهي.....	83
4.5	التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال - المقاهي.....	84
5.5	الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال - المقاهي.....	85
6.5	تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات.....	85
7.5	نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس.....	86
8.5	العوامل الرئيسية للنجاح.....	87
9.5	الفرص المستقبلية للمقاهي.....	88
6.	محال الكافيتريا.....	90
1.6	نظرة عامة.....	90
2.6	حجم سوق قطاع محال الكافيتريا.....	90
3.6	المواقع الرئيسية لمحال الكافيتريا.....	92
4.6	التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال - محال الكافيتريا.....	94
5.6	لجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال - محال الكافيتريا.....	94
6.6	تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات.....	95
7.6	نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس.....	96
8.6	العوامل الرئيسية للنجاح.....	97
9.6	الفرص المستقبلية لمحال الكافيتريا.....	98
7.	شاحنات بيع الطعام المتنقلة.....	100
1.7	نظرة عامة.....	100



## قائمة الأشكال البيانيّة

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



## 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: المواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات في قطر
29.....	جدول 5: منافذ الأطعمة والمشروبات في الغرفة
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 معيذر
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 المريخة
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 العادية في قطر
70.....	جدول 18: الفرص المستقبلية للمطاعم العادية
80.....	جدول 19: الفرص المستقبلية لمطاعم الوجبات السريعة
88.....	جدول 20: الفرص المستقبلية للمقاهي
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 المجمعات التجارية في قطر



## قائمة الجداول

117	جدول 25: منافذ الأطعمة والمشروبات المتوقعة في الفنادق ذات 4 و5 و7 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: لمحة 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 الحاسمة - المقاهي
95.....	الرسم التوضيحي 14: التحليل الرباعي - محال الكافيتريا
96.....	الرسم التوضيحي 15: نموذج بورتر - محال الكافيتريا
97.....	الرسم التوضيحي 16: العوامل الرئيسية الحاسمة - الكافيتريا
103.....	الرسم التوضيحي 17: التحليل الرباعي - شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات
104.....	الرسم التوضيحي 18: نموذج بورتر - شاحنات 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 (المطاعم، والمقاهي) أو تُوصَل إلى عناوين العملاء (المنازل، أو المكاتب). ويُمكن تقسيم القطاع كذلك بناءً على عوامل مثل السعر، ومستوى الخدمة، وأنواع الأطعمة المطهية، ونمط قائمة الطعام فيما يتعلق بـ (أ) المطاعم الفاخرة، (ب) المطاعم العادية، (ج) ومطاعم الوجبات السريعة، (د) والمقاهي، (هـ) والكافيتريات، (و) وشاحنات بيع الأطعمة المتنقلة<sup>1</sup>.

**نظرة عامة على سوق قطر:** قُدِّر حجم قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات بنحو 6,993 مليون ريال قطري في 2016 وبلغ عدد المنافذ التشغيلية نحو 2,950 منفذ في ديسمبر 2016. ويعد تناول الأطعمة والمشروبات جانباً جوهرياً 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 واللجوء 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 المطاعم:** يوجد نوعين من النماذج التشغيلية في جميع فئات المطاعم 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 بدايةً من تطوير مفهوم المطعم، والقائمة والديكورات، واختيار الموقع، والحصول على جميع التراخيص، والتعاقد مع الموظفين الملائمين (المطبخ والخدمة)، وتنظيم تأشيراتهم وشهادة مزاولة وإعداد الأغذية، وإدارة عمليات المطعم اليومية. والإعلان أو التسويق.

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

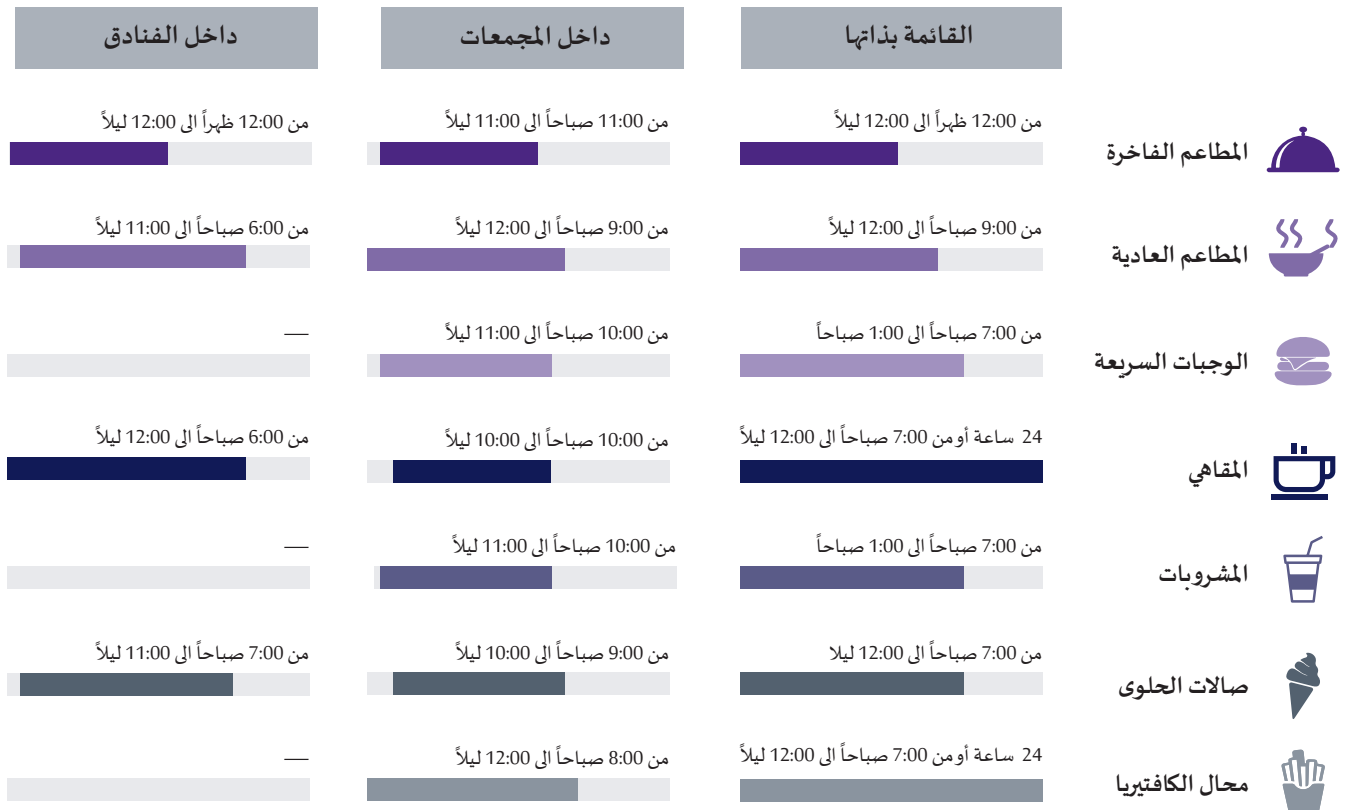
**نظرة عامة على القطاعات الفرعية:** تعدّ قطاعات: (ب) المطاعم العادية، (ج) ومطاعم الوجبات السريعة، (د) والمقاهي أعلى ثلاثة قطاعات فرعية حيث تُمثل مجتمعة 73% من إيرادات القطاع، في حين يُمثل القطاع الفرعي المطاعم العادية وحده 38.2%. وتسيطر المنافذ الممنوحة حق الامتيازو فئات العملاء المُستهدفة على القطاعات 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	محال الكافتيريا	محلات الحلوى	المشروبات	المقاهي	الوجبات السريعة	المطاعم العادية	المطاعم الفاخرة	
6,993	829	310	52	1,185	1,269	2,672	675	إجمالي الإيرادات (مليون ريال)
—	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





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

**نظرة عامة على المطاعم العادية:** تُشكل المطاعم العادية الحصة الأكبر في منافذ الأطعمة والمشروبات في قطر بعدد مطاعم وصل إلى 795 مطعمًا تمثل 26.9% من إجمالي المطاعم بإجمالي إيرادات بلغ 2,672 مليون ريال قطري في 2016 (38.2% من إجمالي إيرادات قطاع الأغذية والمشروبات).

**نظرة عامة على مطاعم الوجبات السريعة:** تعمل في قطر 689 مطعمًا للوجبات السريعة تمثل 23.4% من إجمالي المطاعم 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 وتستحوذ عليها العلامات التجارية الدولية مثل ماكдональдز، وكنيتاكي، وبرجر كينج، ودومينوز، وهارديز، وصب واي.

**نظرة عامة على المقاهي:** يوجد في قطر 733 منفذًا مدرجًا تحت تصنيف المقاهي (منها 437 مقهى، و41 منفذًا لتقديم المشروبات، و255 منفذًا لتقديم الحلويات) في هذا القطاع الفرعي 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، وكوستا كوفي، وسكند كب وكافيه فيرنانو 1881.

**نظرة عامة على محال الكافيتريا:** توجد 591 كافيتريا 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 بورجيري (شركة أسبايركتارا للضيافة) الذي يمتلك شاحنة لبيع الأطعمة (شطائر البرجر، والبطاطس المقلية، والمشروبات) في مختلف المواقع في قطر. ويفتقر قطاع شاحنات المواد الغذائية المتنقلة في قطر حالياً إلى التطور نظراً لبعض المشاكل التي يواجهها مثل صعوبة الحصول على تراخيص من الجهات الرسمية والمعايير الصارمة التي تفرضها البلدية على مناولات الأغذية وإعدادها. وتشمل العوائق الأخرى الظروف المناخية القاسية التي تشكل صعوبة في العمل في المناطق المفتوحة طوال السنة وتدني نسبة إقبال الجمهور الذي اعتاد ارتياد المطاعم.

**المشاكل والتحديات:** تتضمن التحديات الرئيسية التي يواجهها أصحاب المشاريع التأخير في الحصول على التراخيص والموافقات اللازمة من الوزارات المعنية مثل وزارة الاقتصاد والتجارة، ووزارة البيئة والبلدية والدفاع المدني؛ وصعوبة تأمين موقع ملائم للمطعم؛ والتأخير في تأمين توصيل خدمات "كهرماء"، وتوصيل الغاز الطبيعي، والصرف الصحي، وتعيين موظفين من ذوي الخبرة للقيام بالخدمات والعمليات، وتأمين تأشيراتهم وشهادة مناولات الأغذية والالتزام بالاستمرار بالمبادئ التوجيهية الصارمة التي تنص عليها البلدية لسلامة الغذاء. فعلى الرغم مما يقدمه قطاع الأطعمة والمشروبات من فرص مُربحة لإرساء مفاهيم مختلفة لخدمات المطاعم لدى قاعدة متنوعة من العملاء، يمكن أن تكون المسيرة من التطوير الأولي لمفهوم الرحلة إلى مرحلة تشغيلها بالغة الصعوبة وكثيرة المطالب من حيث الوقت والجهد ورأس المال. وسيُحدد 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 الممنوحة حق الامتياز، تطوراً في العديد من المفاهيم المحلية التي توجهها الشركات مثل مجموعة الخدمات الغذائية المتكاملة، وشركة الخدمات الغذائية، ومجموعة بالما للضيافة.

من المتوقع أن يؤدي النمو المستقبلي لقطاع الضيافة في قطر إلى نمو مواز في قطاع الأطعمة والمشروبات، إذ سيتاح العديد من الفرص لإنشاء مطاعم فاخرة، ومطاعم عادية، ومطاعم وجبات سريعة، ومقاهي، ومحال حلوى، ومنافذ وكافيتريات لتقديم المشروبات بناءً على المعايير الحالية للسكان ومنافذ الأطعمة والمشروبات في مختلف المواقع في قطر. ويُتوقع أن يبدأ تشغيل حوالي 62 فندق إضافي من فنادق الأربعة 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 مُشِيرِب 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).





## 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 سفري 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.

تُصنّف 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 للنشاطات خدمات الأغذية والمشروبات. لا يغطي هذا التقرير خدمات التغذية في المناسبات (ISIC 5621) والتي تتضمن تقديم خدمات التغذية بناءً على اتفاقات تعاقدية لمناسبات معينة، ونشاطات خدمات تغذية أخرى (ISIC 5629) والتي تتضمن نشاطات متعاقدية خدمات التغذية (مثل شركات النقل والمواصلات). كما لا يغطي التقرير إدارة وتشغيل امتيازات تقديم خدمات التغذية في المرافق الرياضية والمرافق المماثلة، وإدارة وتشغيل المقاصف والكافيتيريات بناءً على نظام الامتيازات (مثال: في المصانع، المكاتب، المستشفيات، المدارس)، كذلك لا يتضمن المطابخ الشعبية وخدمات التغذية التي تدار من المنزل.

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

## جدول 2: فئات خدمات الأطعمة والمشروبات

أنواع خدمات الأطعمة والمشروبات التي تشملها فئات التصنيف الصناعي القياسي الدولي للنشاطات الاقتصادية ISIC 5610 و ISIC 5630	
الفئة	الوصف
المطاعم الفاخرة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يقدم المطعم المصنف ضمن المطاعم الفاخرة خدمة شاملة عالية المستوى توفر للزبائن تجربة تناول الطعام في مكان راقٍ وقائمة وجبات فريدة من نوعها وأجواء مميزة وخدمات عالية الجودة.</li> <li>• تتواجد 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 العادية (Casual Dining)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تقدم المطاعم العادية وجبات بأسعار متوسطة وفي أجواء غير رسمية وعادة ما تعتمد على أسلوب تقديم الوجبات على الطاولة بداخل المطعم.</li> <li>• عادةً ما تشكل المطاعم العادية الشريحة الأكبر من السوق، وتقع هذه الشريحة بين فئة مطاعم الوجبات السريعة وفئة المطاعم الفاخرة. وتعمل الكثير من هذه المطاعم ضمن سلسلة من عدة فروع.</li> <li>• عادة ما تكون أسعار الوجبات في هذه المطاعم في المتناول وأقل من المطاعم الفاخرة وتتميز بأجوائها المناسبة للعائلات.</li> <li>• يقدر متوسط سعر الوجبة لشخصين في هذه المطاعم بين 50 و 300 ريال قطري.</li> </ul>

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

الفئة	الوصف
مطاعم الوجبات السريعة	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقدم 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> <li>يوجد عامل رئيسي يمكن من خلاله التفريق بين مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العادية 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>تتراوح مطاعم الوجبات السريعة بين مطاعم صغيرة ذات فرع واحد وسلاسل المطاعم 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>
صالات بيع الحلويات	<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 باسكين روبينز ومثلجات كولد ستون وديبينغو تشوكلايت لاونج ودانكن دونتس.</li> </ul>
محال بيع العصائر والمشروبات	<ul style="list-style-type: none"> <li>تركز محال بيع العصائر والمشروبات على بيع عصائر الفواكه الطازجة، وعصائر مخفوق الحليب، والشاي، والقهوة، إلخ. 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 فورتى فروتي وفروت ليشيوس وشيك تاستيك وتوتي فروتي.</li> </ul>
المقاهي	<ul style="list-style-type: none"> <li>تقدم المقاهي تشكيلة متنوعة من المنتجات تجمع بين المشروبات والوجبات، وتتضمن تشكيلة من أنواع القهوة والمشروبات الساخنة والباردة. تقدم المقاهي لزبائنها أيضاً منتجات أخرى كالحلويات والمعجنات والشطائر والسلطات.</li> <li>توفر معظم المقاهي لزبائنها مقاعد مريحة بداخل المحل، إلا أن طلب المنتجات والمشروبات يكون عادة من واجهة الاستقبال (الكاونتر).</li> <li>تعمل المقاهي ضمن مجموعة واسعة من الشرائح المختلفة (من حيث الأسعار)، وتتراوح بين مقاهي ذات خدمات رخيصة نسبياً عادة ما تتكون من أكشاك في المجمعات التجارية ومراكز 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 المقهى.</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>
الكافيتريات	<ul style="list-style-type: none"> <li>تتضمن فئة الكافيتريات محال بيع الأطعمة والمشروبات الصغيرة التي تركز بصورة أكبر على تقديم منتجات بأسعار اقتصادية، وتتم بصورة أقل بالخدمة وديكورات المحل والجودة النوعية للوجبات.</li> <li>عادة ما تستهدف الكافيتريات الزبائن من شريحة ذوي الدخل المنخفض من السكان.</li> <li>تعمل الكافيتريات 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 مواقع مختلفة.</li> <li>تقدم العربات المتنقلة الوجبات التي عادة ما تحتوي على أطعمة مجمدة أو الأطعمة مسبقة التحضير، بينما يوجد في بعض هذه العربات مطابخ مجهزة لإعداد الوجبات العادية بجميع مراحلها. وعادةً ما تتضمن قوائم الوجبات التي تقدمها هذه العربات السلطات والشطائر وشطائر البرجر والبطاطا المقلية والوجبات الخفيفة 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 الأعمال في منافذ بيع 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 وفئة العملاء المستهدفة والجوانب المتعلقة بشكل وأجواء المطعم والتكلفة. هناك نوعان رئيسيان لنماذج عمل جميع فئات المطاعم في قطر - سواء تلك العاملة وفق نظام حق الامتياز التي تتبع سلاسل وعلامات تجارية معروفة أو المحلات الخاصة غير العاملة وفق نظام حق الامتياز.

**المطاعم ذوات حق الامتياز:** يوفر افتتاح المطاعم 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 المطاعم العاملة وفق نظام حق الامتياز تكون أعلى بسبب النفقات الإضافية كرسوم الحصول على حق الامتياز وعقود التوريد الإلزامية وتكاليف تدريب الموظفين وتكاليف الدعاية والتسويق، إلخ. ويمكن أن تؤدي هذه الجوانب إلى زيادة التكاليف التشغيلية للمطاعم العاملة وفق نظام حق الامتياز بالمقارنة مع المطاعم التي لا تعمل وفق هذا النظام. كما يتوجب على المطاعم العاملة وفق نظام حق الامتياز الالتزام بالعديد من القواعد واللوائح التي تشترطها العلامة التجارية المانحة للامتياز.

ووفقاً للمقابلات الأولية التي أجريتها 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 المقاهي ويشكل نحو 70% من المقاهي في قطر، تليه فئة مطاعم الوجبات السريعة بنسبة تبلغ 45%، بينما بلغ معدل المطاعم العاملة وفق نظام حق الامتياز ضمن فئتي المطاعم الفاخرة والمطاعم الاعتيادية 40% و 25% على التوالي. وفيما يلي بعض الأمثلة لعدد من أبرز المطاعم 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 بيتزاهت، و فدركرز (Fuddrucker's)، و بندروزا، و أريز، و ذا كانتري بيست يوجرت (TCBY)، و كوفي بينيري، ومطاعم الكبابجي (Al Kababji). وتتولى مجموعة الجاسم (الجاسم جروب) - عن طريق شركات تابعة لها - تشغيل مجموعة من المطاعم والمقاهي التي تعمل وفق نظام حق الامتياز مثل أبليز، و كافيه فيرجنانو 1882، و كيزنوس كافيه (Quiznos مقهى)، و برجر كينج. وتمتلك مجموعة بون مانير (Bonne Maniere group) امتياز تشغيل مطاعم لعلامات تجارية مختلفة مثل روجرز داينر (Roger's Diner)، و لينوتر (Lenôtre)، و دونيا (Dunia).

**المطاعم غير العاملة بنظام حق الامتياز:** أما في حالة المطاعم 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، واستصدار 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 المطاعم غير العاملة بنظام حق الامتياز رائجاً في قطر، ويتولى مشغلو المطاعم في هذا النموذج تطوير المفاهيم والأفكار الخاصة بالمطعم وإدارته. تتضمن أبرز الأمثلة على هذه الفئة من المطاعم: مجموعة بالم للضيافة (Palma Hospitality Group) والتي تمتلك عدداً من المطاعم المعروفة في قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر مثل أورينت بيرل (Orient Pearl)، وبلدنا، وكركي (Karaki)، وداماسكا ون (Damasca One)، بالإضافة إلى مجموعة انتيجرال فود سيرفيسيس (Integral Food Services group) والتي تتولى تشغيل عدة مطاعم لبيع الأطعمة والمشروبات من بينها ذا فيليج ميدي ديلي جريل (The Village Medi-Deli-Grill)، وذا فرينش أوليف (The French Olive)، ورويال تندور (Royal بوندروزا)، و بومباي شوباتي (Bombay Chowpatty)، و كوفي تايم (Coffee Time).

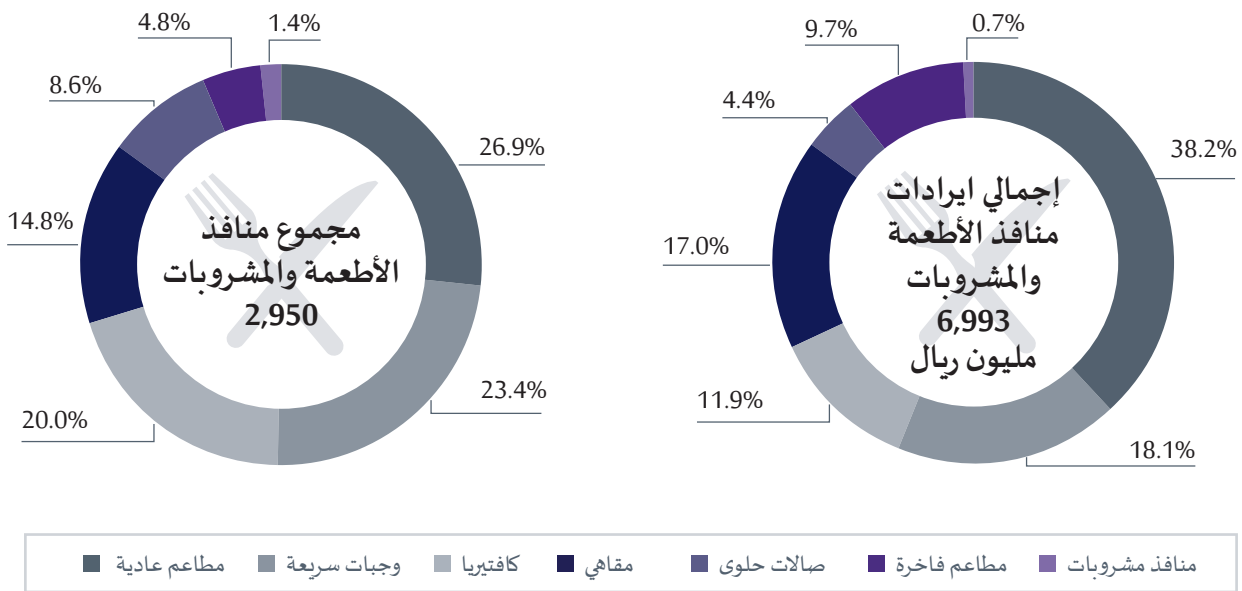


### 3.1 نظرة عامة على قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر

بلغ إجمالي المطاعم التجارية العاملة في قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر 2,950 مطعمًا لبيع الأطعمة والمشروبات في عام 2016، من بينها 2,139 مطعمًا لعلامات تجارية مختلفة. وقد شكلت فئة المطاعم العادية الشريحة الأكبر من هذه المطاعم بحصة بلغت 26.9% (إجمالي المطاعم: 795 لـ 569 علامة تجارية مختلفة)، تليها فئة مطاعم الوجبات السريعة بحصة بلغت 23.4% (إجمالي المطاعم: 689 لـ 476 علامة تجارية مختلفة)، ثم الكافيتريات بحصة تصل إلى 20% (إجمالي المطاعم: 591 لـ 500 علامة تجارية مختلفة)، تليها فئتي المقاهي (إجمالي المطاعم: 437 لـ 296 علامة تجارية مختلفة) وصالات بيع الحلويات (إجمالي المطاعم: 255 لـ 123 علامة تجارية مختلفة) بحصص تبلغ 14.8% و 8.6% على التوالي، بينما شكلت فئتا المطاعم الفاخرة (إجمالي المطاعم: 142 لـ 141 علامة تجارية مختلفة) ومحال بيع العصائر والمشروبات (إجمالي المطاعم: 41 لـ 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 العادية الشريحة الأكبر بحصة بلغت 38.2% من العائدات، تليها فئتا مطاعم الوجبات السريعة والمقاهي بحصص تبلغ 18.1% و 17.0% من العائدات على التوالي. وحصلت فئة الكافيتريات وفئة المطاعم الفاخرة على حصص كبيرة نسبياً بلغت 11.9% و 9.7% على التوالي من عائدات هذا القطاع، بينما بلغت حصص فئتي محلات بيع الحلويات ومحال بيع العصائر والمشروبات 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

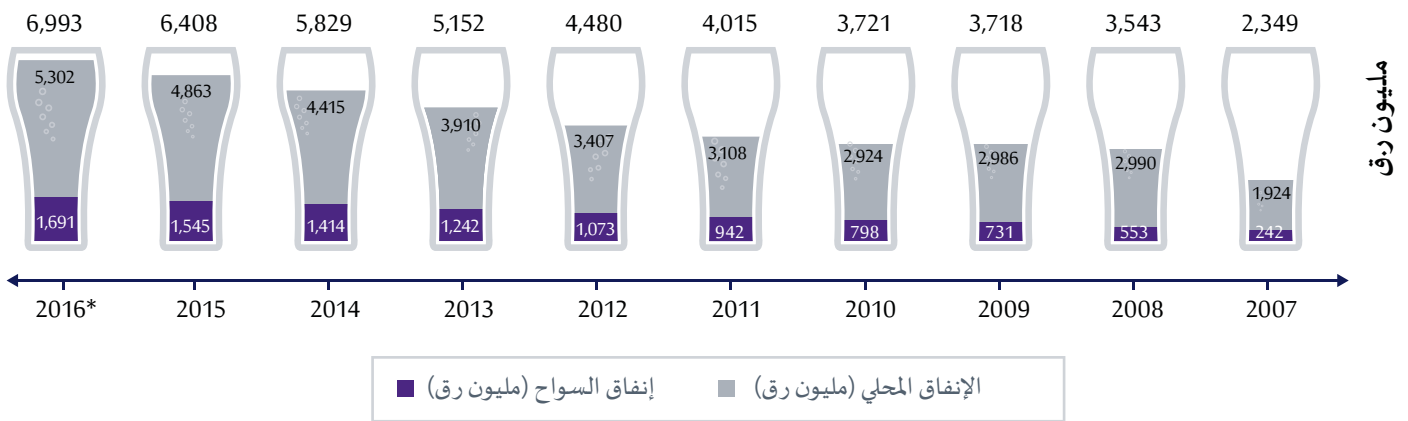
## 4.1 معدلات النمو تاريخياً

بعد 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 الرياضة.

يتم احتساب إجمالي عائدات منافذ بيع الأطعمة والمشروبات خلال الأعوام السابقة بناءً على معدل الاستهلاك لكل شخص، ومعدلات النمو السكاني، وأعداد السائحين الزائرين 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.



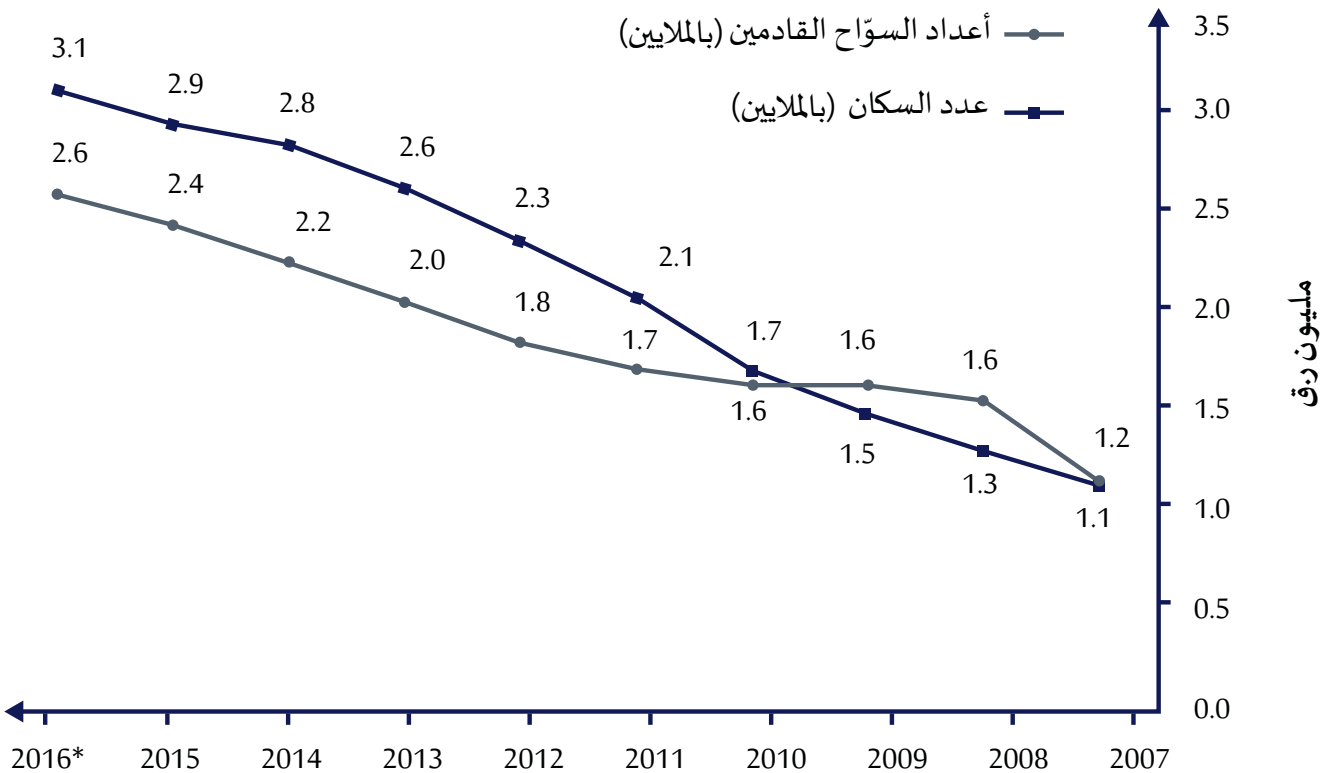
الشكل البياني 2: حجم سوق قطاع الأطعمة والمشروبات تاريخياً (مليون ر.ق. 2007 – 2016)



\*رقم تقديري  
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 دفعة لنمو صناعة الأغذية والمشروبات. ومن جانب آخر، شهد قطاع السياحة زيادة في أعداد القادمين لقطر من 1.13 مليون زائر في 2007 لما يقدر بـ 3.15 مليون زائر في 2016. وقد اجتذبت قطر ما يصل إلى 44% من هؤلاء الزوار من دول مجلس التعاون الخليجي، و25% من أوروبا، و15% من الأمريكتين، وتضمنت هذه الأعداد الزائرين الدوليين الذين يدخلون قطر لأغراض تجارية، بالإضافة إلى التأشيرات الممنوحة للزيارات الترفيهية كتأشيرات السياحة، وتأشيرات الزيارة الشخصية، وتأشيرات الزيارة العائلية، وتأشيرات العبور. ويقدر متوسط طول فترة الزيارة لهؤلاء الزوار بنحو 3.4 أيام، بمتوسط إنفاق على الأطعمة والمشروبات يقدر بنحو 155 ريال قطري يومياً. شهد قطاع الأطعمة والمشروبات في قطر ازدهاراً ملحوظاً على مدار السنوات، ويرجع ذلك إلى وجود مطاعم متنوعة تقدم أنواعاً مختلفة من الأطباق والوجبات من مختلف أنحاء العالم لجميع فئات وشرائح الزبائن، وهو ما يزود المواطنين والمقيمين والسياح بخيارات متعددة لأنواع وفئات المطاعم التي يمكنهم الاختيار من بينها.

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



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

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

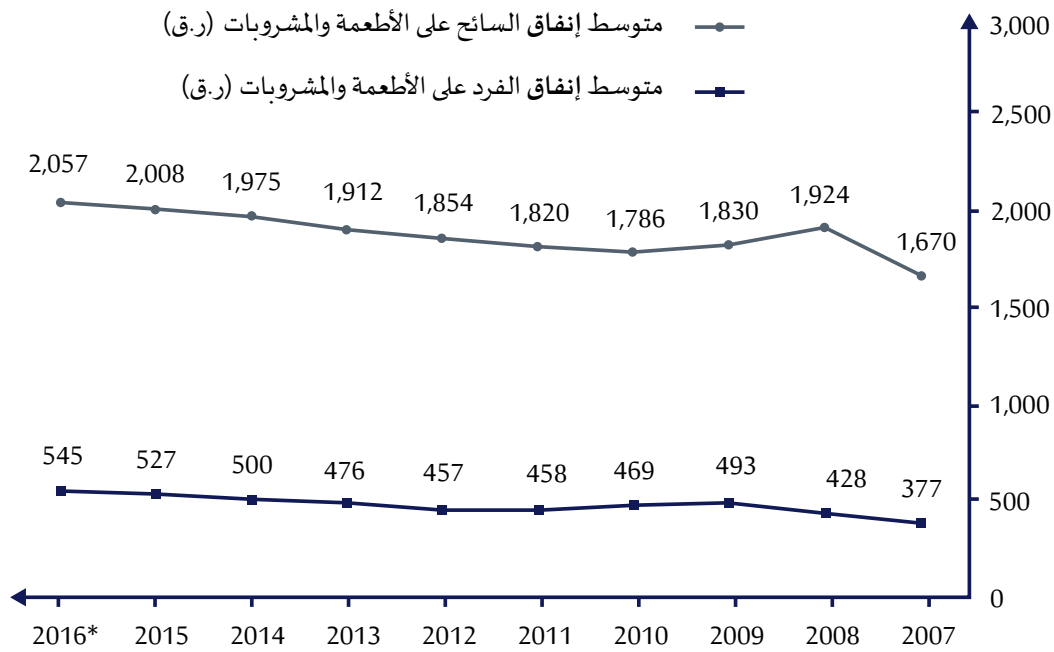
[مقدمة]



## 5.1 معدل إنفاق الفرد على الأغذية 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 في 2016 من 1,670 ريال قطري في 2007، بمعدل نموسنوي مركب بلغ 2.3% خلال هذه الفترة، بينما ارتفع متوسط إنفاق الفرد من السائحين على الأطعمة والمشروبات ليصل إلى 545 ريال قطري في 2016 بعد أن كان يبلغ 337 ريال قطري في 2007، مسجلاً معدل نموسنوي مركب يبلغ 4.2% خلال هذه الفترة.

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



\* رقم تقديري

المصدر: تحليلات فريق العمل وبيانات الهيئة العامة للسياحة

## 6.1 نظرة عامة على عوامل نمو الطلب

يمكن إرجاع النمو الذي شهده قطاع خدمات الأطعمة والمشروبات في قطر على مدار العقد الماضي إلى العوامل التالية:

- شهد الاقتصاد القطري نمواً تجاوز معدل الـ 155% (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 والإحصاء - نشرة الحسابات الوطنية 2016

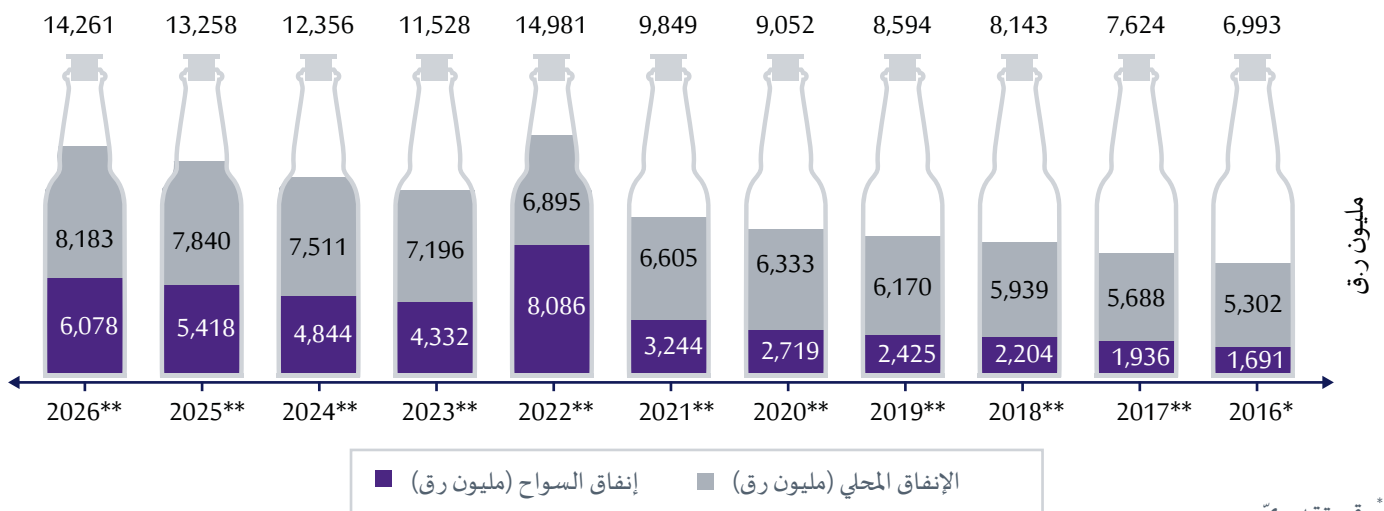
- تضاعف عدد السكان في قطر أربعة أضعاف على مدار الأعوام الـ 15 الأخيرة، ويُعد هذا أحد أكثر معدلات النمو السكاني ارتفاعاً. ويمثل المهاجرون لأسباب اقتصادية بما في ذلك العمال من آسيا وأفريقيا والكوادر الإدارية المتخصصة من مختلف أنحاء العالم الجزء الأكبر من السكان في قطر. يشكل المقيمون من ذوي الدخل المتوسط وذوي الدخل المرتفع فئتين رئيسيتين من زبائن المطاعم العادية ومطاعم الوجبات السريعة والمطاعم الفاخرة، بينما تستهدف الكافيتريات زبائنها 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 سناً 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 المواقع الترفيهية المناسبة للأسرة مثل سوق واقف وكتارا واللؤلؤة بما تتضمنه من المطاعم 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 قطرونورث جيت مول وطوارمول ومول الحزم ودوحة 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 زيارات السائحين تقدر بنحو 3.1 مليون زيارة 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 (2007 – 2026)



\* رقم تقديري

\*\* توقعات

المصدر: تحليلات فريق العمل وبيانات الهيئة العامة للسياحة

[مقدمة]



## 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 المواقع المختلفة فقد تم تحديد اختيار كل موقع لفئة محددة من المطاعم. تتضمن المواقع الشهيرة للمطاعم منطقة الدفنة، والخليج الغربي، واللؤلؤة، والمنزهة، 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 أبو هامور، 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. وتتميز معظم هذه المناطق بتركيز كبير لفنادق الخمس نجوم والمراكز التجارية ومراكز التسوق فيها، مما يجعلها بمثابة مواقع مثالية للمقاهي. تستهدف الكافيتريات عادةً الزبائن من فئة ذوي الدخل المنخفض الذين يعيشون في المنطقة الصناعية والمناطق السكنية المخصصة للعمال، وتنتشر هذه الكافيتريات بصورة أكبر في مناطق معيذر، والوكرة، والعزيرية، والغرافة، والغانم.

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

المنطقة	مطاعم فاخرة	مطاعم عادية	وجبات سريعة	مقاهي	مشروبات	حلى	كافيتريا	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
معيذر	—	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
العزيرية 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
أبوهامور ومسيمير 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
الأصمخ	—	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 المواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات

تتركز منافذ بيع الأطعمة والمشروبات بشكل كبير في المناطق الرئيسية داخل مدن الدوحة والريان والوكرة، بينما تتواجد 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%) لتشكّل 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 ومحلات السوبرماركت وتوفر المرافق العامة الأخرى كالمساجد والبنية التحتية للمواصلات. كما يوجد أيضاً تركيز كبير لمنافذ بيع الأطعمة والمشروبات في المرافق الترفيهية ومراكز جذب السائحين مثل سوق واقف وكتارا واللؤلؤة. ويُعد الاستثناء الوحيد من ذلك هي الكافيتريات التي تستهدف بشكل رئيسي فئة العمال أو الأشخاص الراغبين في وجبات ذوات أسعار منخفضة. تتركز الكافيتريات في المناطق الصناعية والمناطق المحيطة بها 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 مطعماً لبيع الأطعمة والمشروبات تتوزع في مواقع بارزة مثل إزدان مول، وجلف مول، وسوق العلي، والسوق الجديد، واللؤلؤ هايبر ماركت. وتتضمن المواقع الـ 5 الأخرى احتواءً على منافذ بيع الأطعمة والمشروبات مناطق الدفنة، والخليج الغربي، والوكرة، ومدينة بروة، والعزيرية، والوعب وأبو هامور، ومسيمير، وعين خالد.

وفيما يتعلق بكثافة توزيع مطاعم بيع الأغذية والمشروبات، فإن مناطق الأصمخ، والدفنة، الخليج الغربي، والمرخية، والهلال، والغرافة، هي المواقع الخمسة الأكثر كثافة من حيث عدد المطاعم الموجودة لكل 1,000 نسمة. ويؤدي الارتفاع الكبير في عدد المطاعم في هذه المناطق إلى محدودية الفرص 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 والمنتزه، واسلطة، 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 الأغذية والمشروبات							
الموقع	عدد السكان	إجمالي عدد مطاعم بيع الأغذية والمشروبات	حصة الموقع من إجمالي عدد المطاعم %	العائدات (بالمليون ريال قطري)	حصة الموقع من إجمالي عدد المطاعم %	كثافة عدد المطاعم*	معدل العائدات للموقع
الغرافة	56,027	291	9.9%	773.5	11.1%	5.2	13.6%
الدفنة والخليج الغربي	21,289	261	8.8%	973.3	13.9%	12.3	16.4%
الوكرة ومدينة بروة	87,970	223	7.6%	288.4	4.1%	2.5	14.7%
معيذر	361,550	164	5.6%	205.7	2.9%	0.5	13.0%
لؤلؤة قطر	49,461	139	4.7%	595.9	8.5%	2.8	14.4%
مشيرب	28,069	46	1.6%	84.8	1.2%	1.6	13.3%
المرخية	15,209	118	4.0%	209.1	3.0%	7.8	13.7%
منطقة المطار القديم	48,525	110	3.7%	285.2	4.1%	2.3	13.6%
فريج بن محمود	28,327	102	3.5%	176.3	2.5%	3.6	14.6%
العزيرية والوعب	283,675	188	6.4%	392.3	5.6%	0.7	13.4%
السد والنصر	41,673	166	5.6%	472.4	6.8%	4.0	14.2%

### المواقع الرئيسية لمنافذ بيع الأغذية والمشروبات

الموقع	عدد السكان	إجمالي عدد مطاعم بيع الأغذية والمشروبات	حصة الموقع من 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%
أبو هامور ومسيمير وعين خالد	128,928	182	6.2%	351.7	5.0%	1.4	13.4%
المنتزه	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%
الأصمخ	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: لمحة عن منافذ الأطعمة والمشروبات في قطر

كثافة توزيع المطاعم

- عالي
- متوسط
- ▲ منخفض

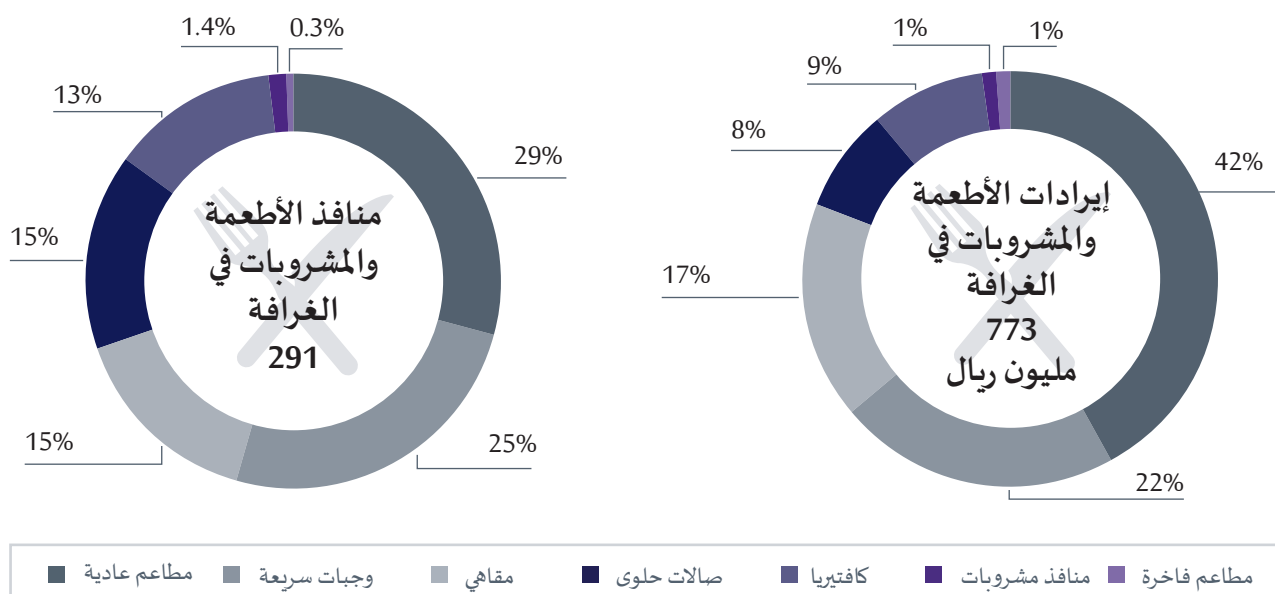


### 1.9.1 الغرافة

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في الغرافة 291 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 773,5 مليون ريال قطري وتضم منطقة الغرافة ومراكز تسوق ومجمعات تجارية بارزة مثل جلف مول وإزدان مول ولولو هايبر ماركت ولاندمارك، مما يجعلها موقعاً استراتيجياً لمنافذ الأغذية والمشروبات. علاوة على ذلك، تعدّ الغرافة منطقة سكنية واسعة بها أحد أطول الشوارع التجارية وتضم أيضاً سوق آل علي والسوق الجديد التي يحتوي على العديد من المطاعم.



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



جدول 5: منافذ الأطعمة والمشروبات في الغرافة

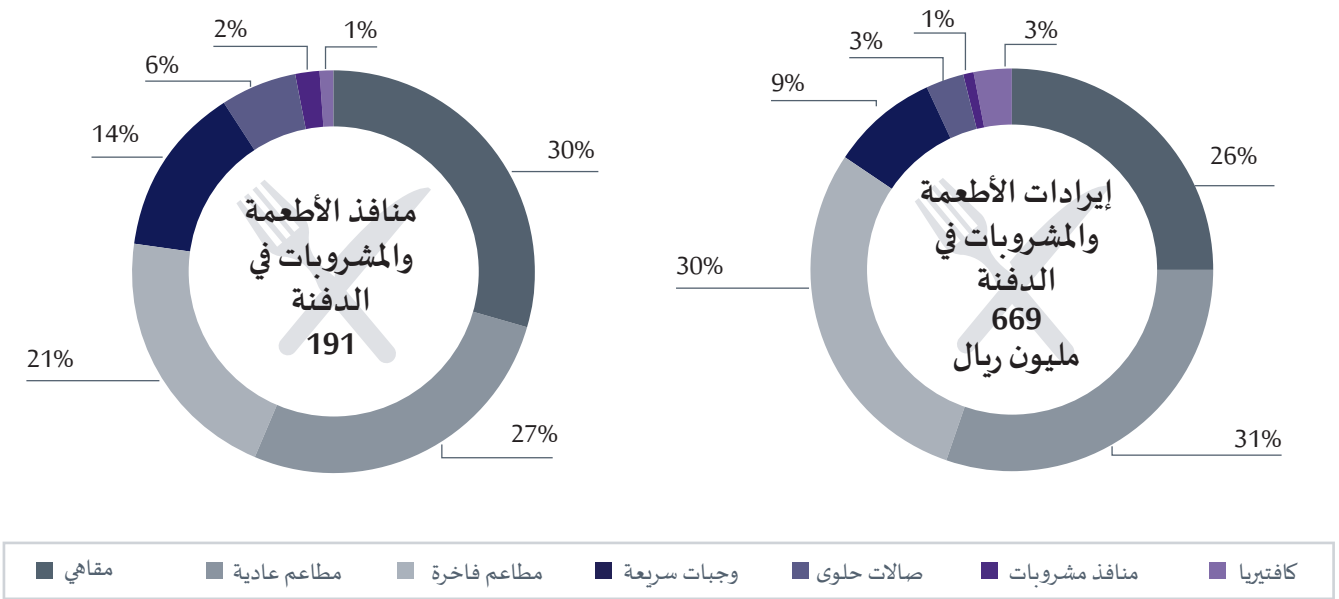
اسم المطعم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
موي فينو – فندق الريان	مطعم فاخر	لاتيني أمريكي	350	داخل فندق
بيرجر بوتيك	مطعم عادي	أمريكي وجبات سريعة	200	قائم بذاته
دايت هاوس	مطعم عادي	أطعمة صحية	140	قائم بذاته
دينر ستيشن	مطعم عادي	أمريكي وجبات سريعة	250	داخل مجمّع
اليفيشن بيرجر	مطعم عادي	أمريكي وجبات سريعة	100	داخل مجمّع
راب ايت	مطعم وجبات سريعة	عربي وجبات سريعة	65	قائم بذاته
تيستي ميل	مطعم وجبات سريعة	عربي وجبات سريعة	55	قائم بذاته
ووك بوكس	مطعم وجبات سريعة	صيني	80	قائم بذاته
مطعم جواهر	مطعم وجبات سريعة	هند / صيني	35	قائم بذاته
الوافدين	كافتيريا	هندي	20	قائم بذاته
النعيبي	كافتيريا	شطائر	35	قائم بذاته
كافتيريا العروبة	كافتيريا	عربي	20	قائم بذاته
كاسا ديل جيلاتو	مقهى	حلوى	65	قائم بذاته
كوفي تايم	مقهى	مشروبات / عصائر	60	قائم بذاته
إيديبل أرينجمنت	مقهى	أطعمة صحية	80	قائم بذاته
تيم هورتنز	مقهى	حلوى	70	داخل مجمّع



## 2.9.1 الدفنة

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في الدفنة 191 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 699 مليون ريال قطري. وتعتبر منطقة الدفنة منطقة تجارية مركزية في الدوحة حيث تضم معظم الوزارات الحكومية ومقار الشركات الكبرى مثل قطر للبترول وقطر للغاز، إلى غير ذلك من الشركات التي تقع في المنطقة. ويمكن أن يُعزى 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 وجيت 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





جدول 6: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في منطقة الدفنة

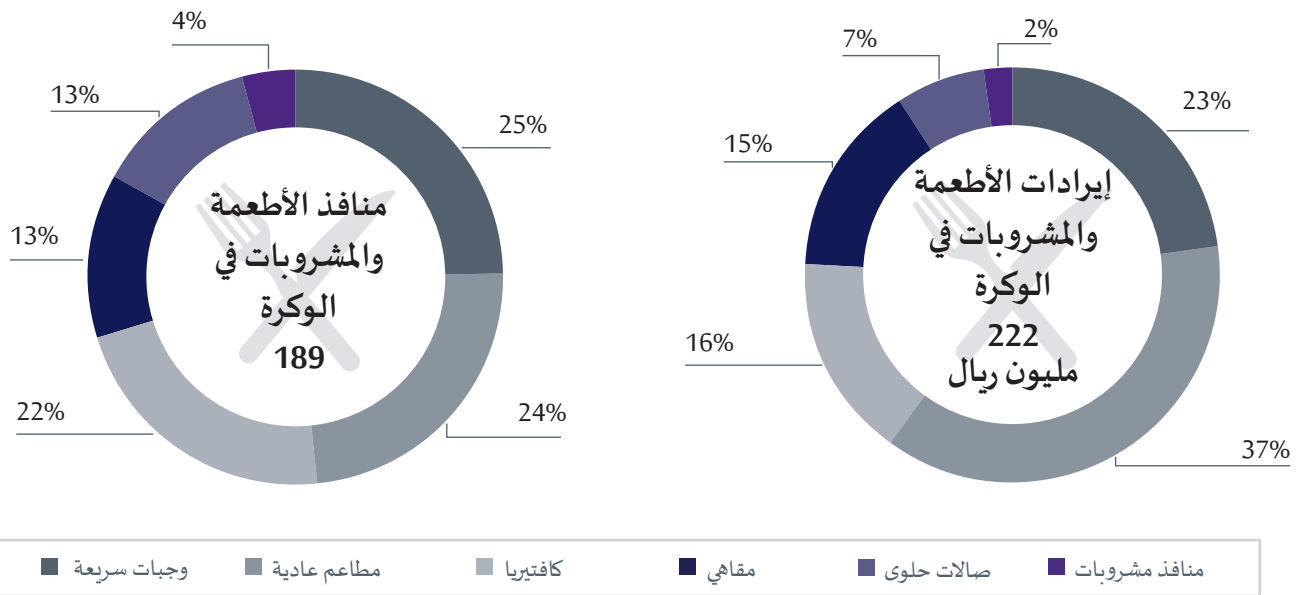
اسم المطعم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
بينيجانز	مطعم عادي	أمريكي	110	قائم بذاته
مطعم كازابلانكا	مطعم عادي	هندي	200	قائم بذاته
إيتوبيا	مطعم عادي	عالمي	200	داخل مجمّع
فودروكرز	مطعم عادي	أمريكي	150	قائم بذاته
جولدن دراجون	مطعم وجبات سريعة	صيني	65	داخل مجمّع
شاورما بوتيللا	مطعم وجبات سريعة	عربي	45	قائم بذاته
كابتن بيليز	مطعم وجبات سريعة	بريطاني	80	داخل مجمّع
بروسترشيكين	مطعم وجبات سريعة	وجبات سريعة	50	داخل مجمّع
ايليمنت – فندق فور سيزونز	مطعم فاخر	قازي	400	داخل فندق
مطعم هوانج – انتركونتيننتال	مطعم فاخر	صيني	400	داخل فندق
مسك – سيتي سنتر روتانا	مطعم فاخر	لبناني	400	داخل فندق
بول جريل – فور سيزونز	مطعم فاخر	قازي	400	داخل فندق
مازا	مقهى	حلوى	55	داخل مجمّع
بيرل بابل تي	مقهى	مشروبات / عصائر	45	داخل مجمّع
يوجن فروز	مقهى	حلوى	45	داخل مجمّع



### 3.9.1 الوكرة

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في الوكرة 189 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 222 مليون ريال قطري. ولا يوجد حالياً منافذ للطعام 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 وتلبي 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

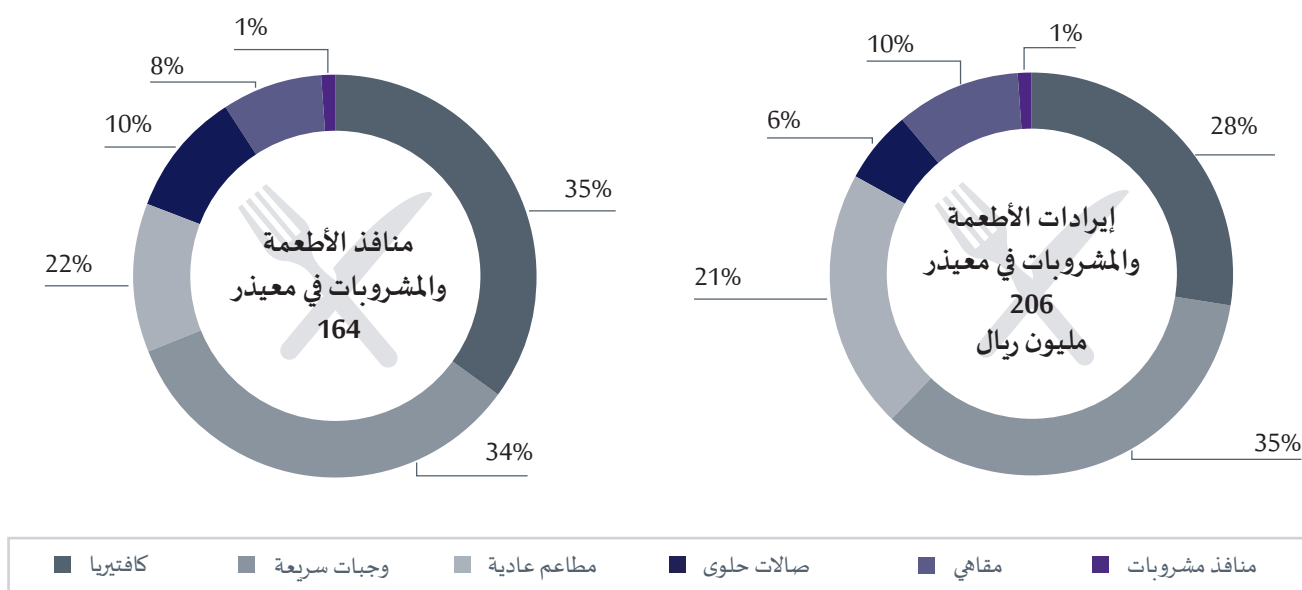
اسم المطعم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
بالم جروف	مطعم عادي	هندي	40	قائم بذاته
رويال بالاس	مطعم عادي	هندي / صيني	60	قائم بذاته
زمان الخير	مطعم عادي	سوري	150	قائم بذاته
الربوة	مطعم عادي	عربي / أوروبي	100	قائم بذاته
ليالي الحلمية	مطعم وجبات سريعة	مصري	70	السوق
بطاطا بطاطا	مطعم وجبات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



#### 4.9.1 معيذر

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في معيذر 164 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 206 مليون ريال قطري، وتتميّز معيذر بكثافة عالية في الكافيتريات ومطاعم الوجبات السريعة التي تشكل كل منها حوالي 35%. ولا يوجد حالياً مطاعم فاخرة في معيذر في حين توجد أعداد كبيرة من منافذ الأطعمة والمشروبات في المناطق التجارية مثل الشارع التجاري والسكني خلف أسباير، فضلاً عن المنطقة التجارية الثانية في معيذروالتي تُقدم للزائرين مجموعة كبيرة من الخدمات من خلال محال لوازم السيارات وصالونات الحلاقة ومحال السوبرماركت مثل الميرة. وتوجد معظم المطاعم في هذا الشارع وينصب التركيز بدرجة كبيرة على مطاعم الوجبات السريعة كخيار أكثر ملائمة لسكان هذه المنطقة.

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



جدول 8: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في معيذر

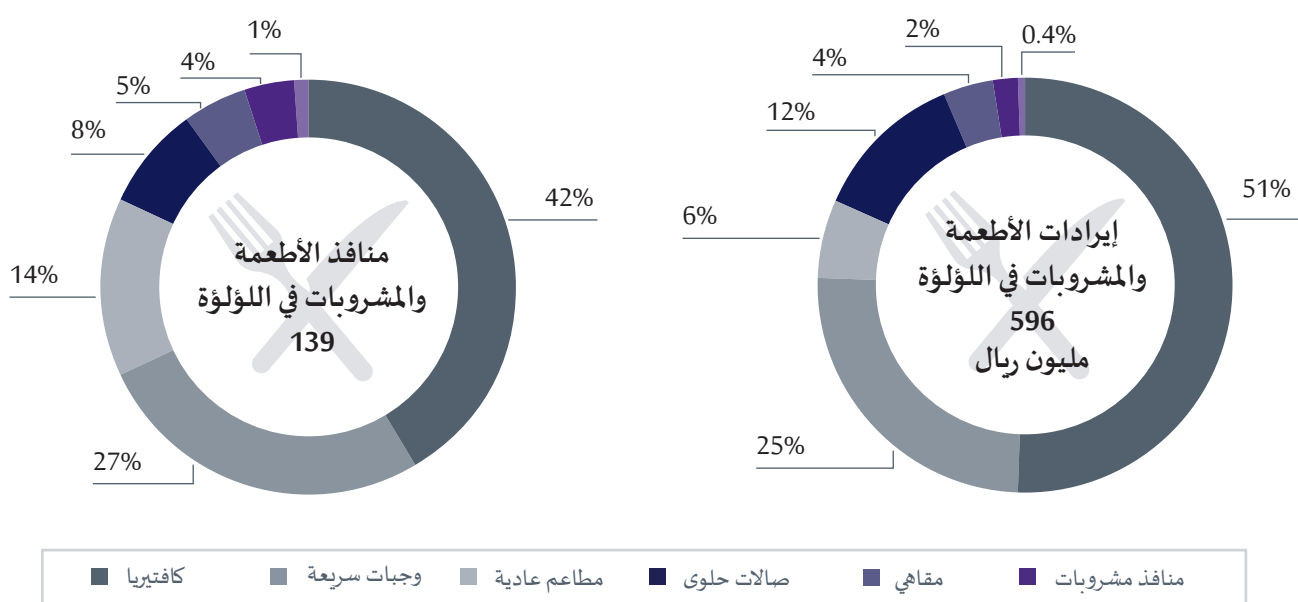
اسم المطعم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
كارافان بخارى	مطعم عادي	هندي	120	قائم بذاته
كوفي تري	مطعم عادي	عربي	120	داخل مجمع
فانيليز	مطعم عادي	إيطالي	80	قائم بذاته
الشاطر عباس	مطعم عادي	عربي	180	قائم بذاته
ماكدونالد	مطعم وجبات سريعة	وجبات سريعة	50	قائم بذاته
بوري وكرك	مطعم وجبات سريعة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



## 5.9.1 لؤلؤة قطر

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في اللؤلؤة 139 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 596 مليون ريال قطري. وتُشكل المطاعم العادية والمقاهي في اللؤلؤة حوالي 70% من إجمالي المطاعم في المنطقة بينما تُشكل محال الحلوى والمطاعم الفاخرة 14% و8% على التوالي. وتعتبر اللؤلؤة إحدى 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 والمقاهي 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 اللؤلؤة

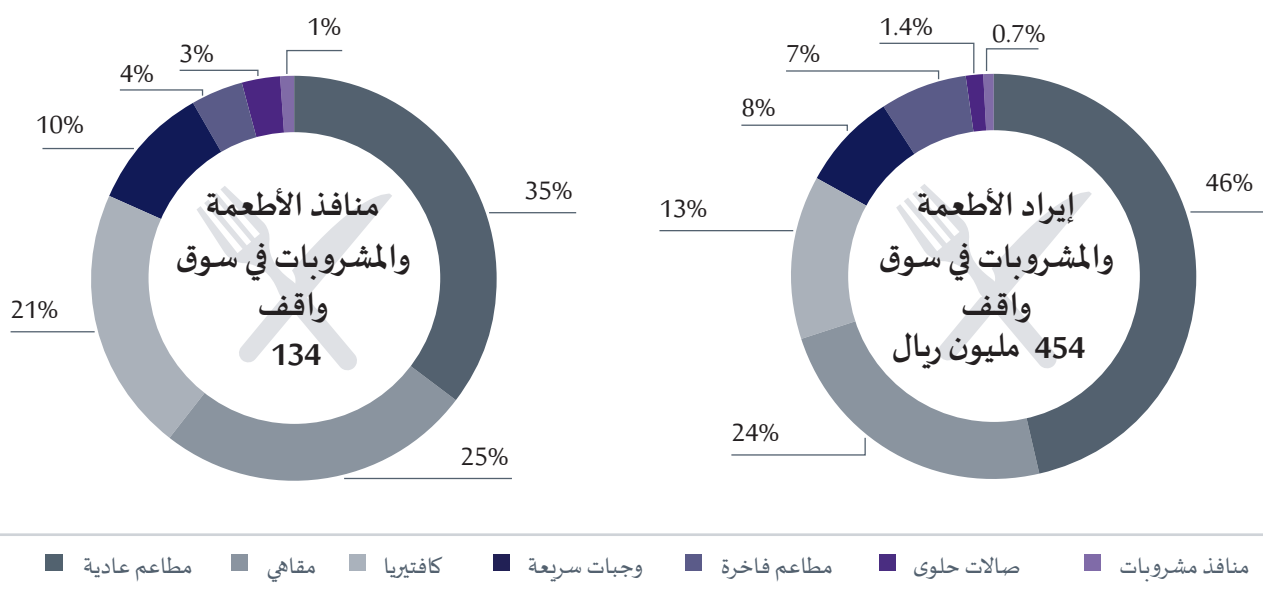
اسم المطعم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
بيلا	مطعم عادي	إيطالي	80	قائم بذاته
ديبس دبليوريمان	مطعم عادي	لبناني	250	قائم بذاته
ايجزبيكتيشن	مطعم عادي	عالي	250	قائم بذاته
زعترو زيت	مطعم عادي	لبناني	80	قائم بذاته
ايرلي بيرد	مطعم وجبات سريعة	وجبات سريعة	55	قائم بذاته
ليز	مطعم وجبات سريعة	وجبات سريعة	60	قائم بذاته
ليتس بوب كورن	مطعم وجبات سريعة	وجبات سريعة	50	داخل مجمع
بيرجر كنج	مطعم وجبات سريعة	وجبات سريعة	45	قائم بذاته
برج الحمام	مطعم فاخر	لبناني	350	قائم بذاته
نوزومي مارسا مالاز - كمبسنكي	مطعم فاخر	ياباني	400	داخل فندق
زرياب	مطعم فاخر	قاري	400	قائم بذاته
توروتورومارسا مالاز - كمبسنكي	مطعم فاخر	أمريكي لاتيني	400	داخل فندق
فيرنيانو 1880	مقهى	مقهى	120	قائم بذاته
كاريبو كافيه	مقهى	مقهى	50	قائم بذاته
وافل فاكستوري	مقهى	حلوى	100	قائم بذاته
فريش بيرري	مقهى	حلوى	50	قائم بذاته



## 6.9.1 سوق واقف

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في سوق واقف 134 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 454 مليون ريال قطري. ويزداد تركيز منافذ الأطعمة والمشروبات في قطر في هذه المنطقة نظراً 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 أيضاً بالقرب من المعالم السياحية مثل مسجد الفخار والمتحف الإسلامي وتحتوي على العديد من فنادق البوتيك الراقية، بما في ذلك فندق بوتيك سوق واقف وفندق الجسرة وريتاج رويال ورويال ريفيرا.

الشكل البياني 11: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في سوق واقف



جدول 10: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في سوق واقف

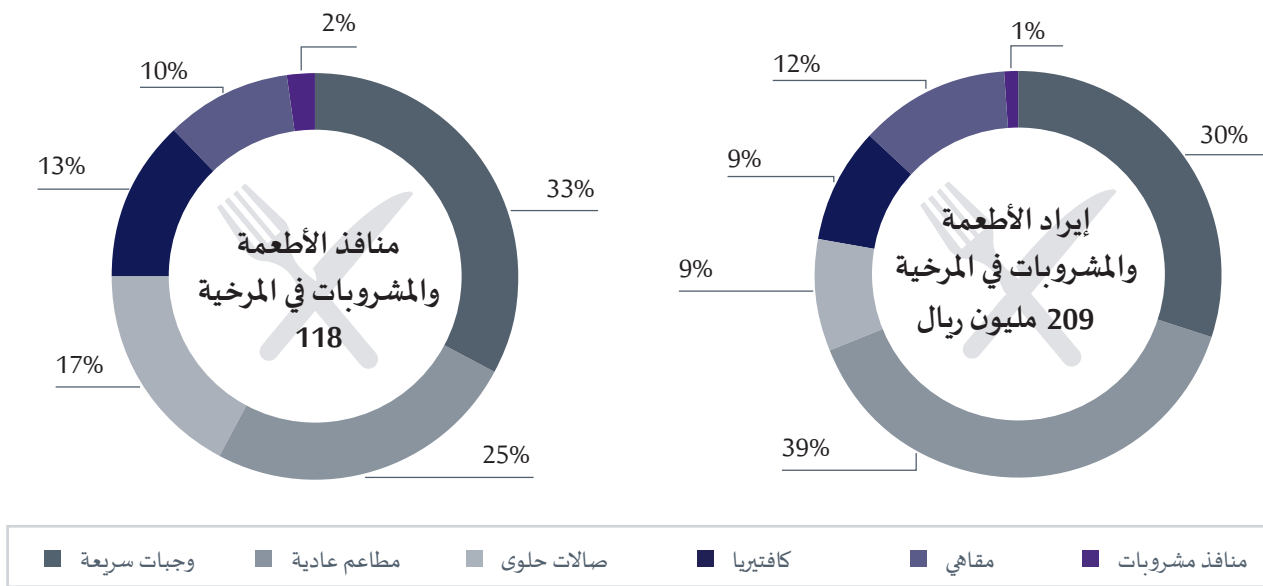
اسم المطعم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
لو جورميه	مطعم عادي	لبناني	150	السوق
طاجين	مطعم عادي	مغربي	200	السوق
رويال تندرور	مطعم عادي	هندي	160	السوق
طيبة	مطعم عادي	سوري	120	السوق
مندرين	مطعم وجبات سريعة	مشروبات / عصائر	70	السوق
محطة الشاورما	مطعم وجبات سريعة	عربي	80	السوق
تاي نودلز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



## 7.9.1 المرخية

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في المرخية 118 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 209 مليون ريال قطري. وتحظى مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العادية بشعبية كبيرة في المرخية حيث تشكل 33% و25% من إجمالي المطاعم في المنطقة على التوالي. وتجذب المنطقة المجاورة للغرفة، مرتادي مول لاندمارك والكورنيش وفريج بن عمران.

الشكل البياني 12: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في المرخية



## جدول 11: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في المرحية

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

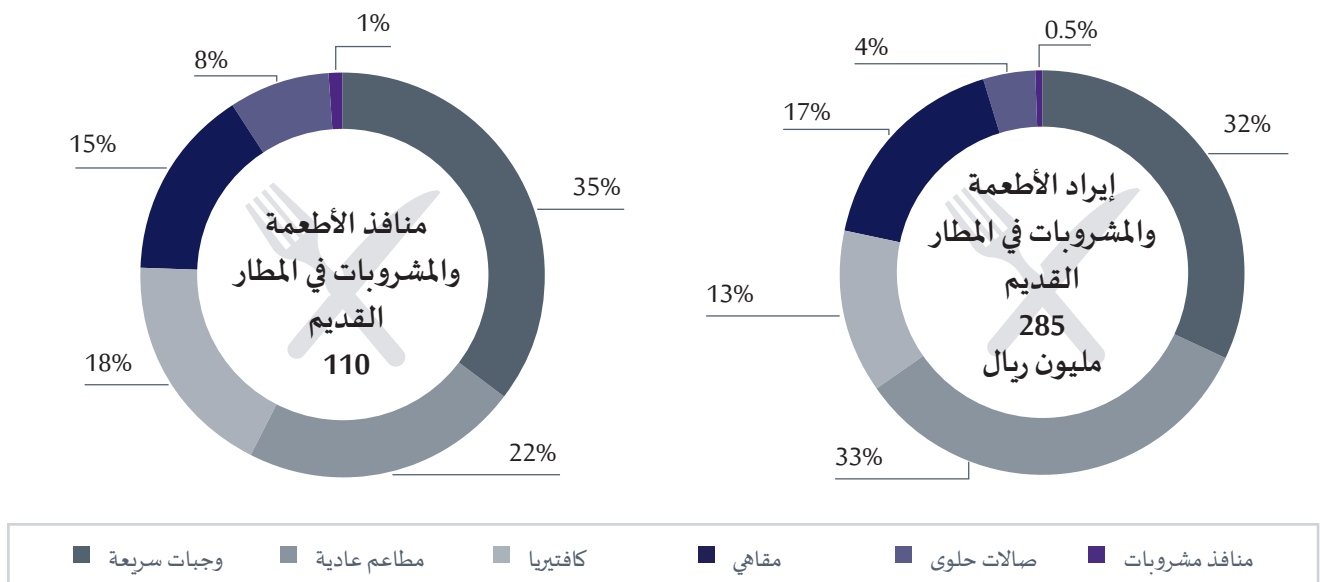




### 8.9.1 المطار القديم

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في منطقة المطار القديم 110 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 285 مليون ريال قطري. وتتضمن منافذ الأطعمة والمشروبات الشعبية في منطقة المطار القديم مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العادية التي تُشكل 35% و22% من إجمالي المطاعم في المنطقة على التوالي. بينما تشكل الكافيتريات 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



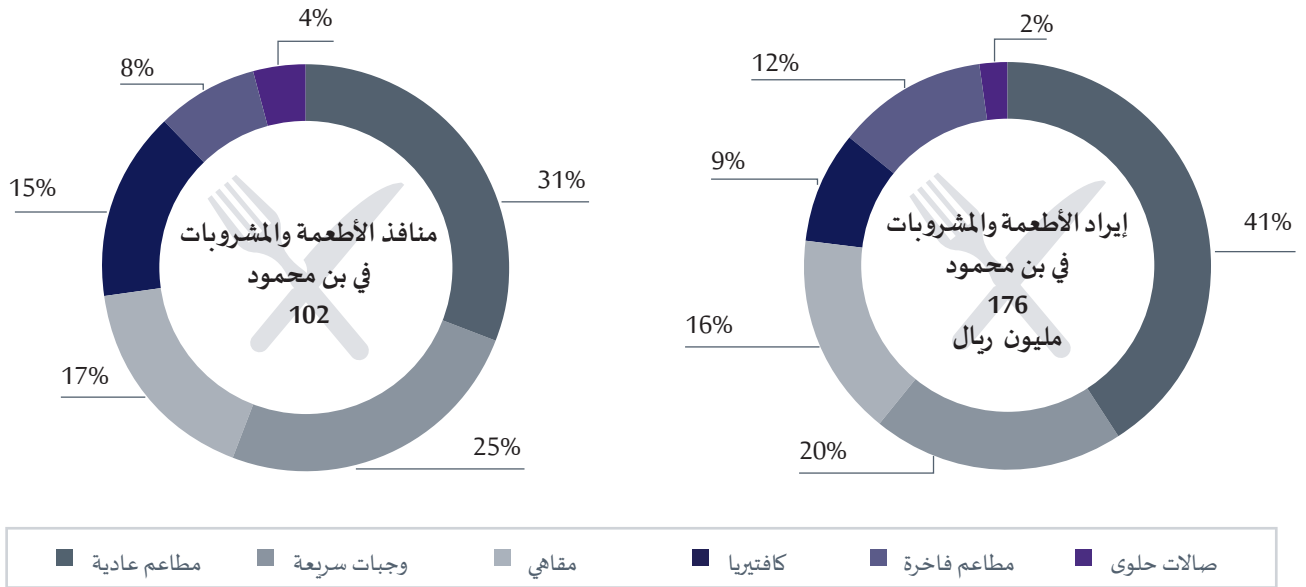
جدول 12: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في منطقة المطار القديم

اسم المطعم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
ديوانية قصر البخاري	مطعم عادي	عربي	120	قائم بذاته
تندور إكسبرس	مطعم عادي	هندي	80	قائم بذاته
ثري بيزرز	مطعم عادي	صيني	120	قائم بذاته
الكبابجي	مطعم عادي	عربي	150	قائم بذاته
كنتاكي	مطعم وجبات سريعة	الوجبات السريعة	45	قائم بذاته
الشاورما اللبنانية	مطعم وجبات سريعة	لبناني	25	قائم بذاته
البترء	مطعم وجبات سريعة	عربي	60	قائم بذاته
شركة يلو كاب بيتزا	مطعم وجبات سريعة	إيطالي	80	قائم بذاته
فاست أند فاين	كافيتريا	فلبيني / صيني	35	قائم بذاته
عش البلبل	كافيتريا	مصري	30	قائم بذاته
مطعم أمواج	كافيتريا	فلبيني	50	قائم بذاته
أناناس	كافيتريا	صيني	40	قائم بذاته
دانكن دونتس	مقاهي	حلويات	30	قائم بذاته
أوبرا	مقاهي	أوروبي	150	مركز تسوق
تصميم	مقاهي	حلوى	45	مركز تسوق
مقهى سيراميك	مقاهي	الوجبات السريعة	100	مركز تسوق

### 9.9.1 فريج بن محمود

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في منطقة فريج بن محمود 102 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 176 مليون ريال قطري. وتُشكل المطاعم العادية ومطاعم الوجبات السريعة في بن محمود 56% من إجمالي المطاعم في المنطقة في حين تُشكل المقاهي والكافيتريات 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



جدول 13: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في فريج بن محمود

اسم المطعم	التصنيف	نوع الأطباق	سعر الوجبة لشخصين (ر.ق)	الموقع
البحار الصغير للمأكولات البحرية	مطعم عادي	مأكولات بحرية	180	قائم بذاته
رد لوبستر	مطعم عادي	مأكولات بحرية	250	قائم بذاته
كاليفورنيا تورتيا	مطعم عادي	مكسيكي	100	قائم بذاته
بلاك بيري	مطعم عادي	شمال الهند	200	قائم بذاته
الجليبي	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
كاري ليف	مطعم الوجبات السريعة	هندي	35	قائم بذاته
دي كبري، لا سيجال	مطعم فاخر	إيطالي	400	فندق
لي سيجالون، لا سيجال	مطعم فاخر	دولي	350	فندق
ين 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 المقلي	كافيتريات	هندي	35	قائم بذاته
أورانجري كافيه تروتوار، لا سيجال	مقاهي	وجبات سريعة	40	فندق
مقهى بيتي	مقاهي	مقهى	150	قائم بذاته
كابتشينو	مقاهي	مقهى	80	قائم بذاته
سوربيتو	مقاهي	حلويات	35	قائم بذاته
مقهى ويفزبول، ويستن	مقاهي	مقهى	250	فندق

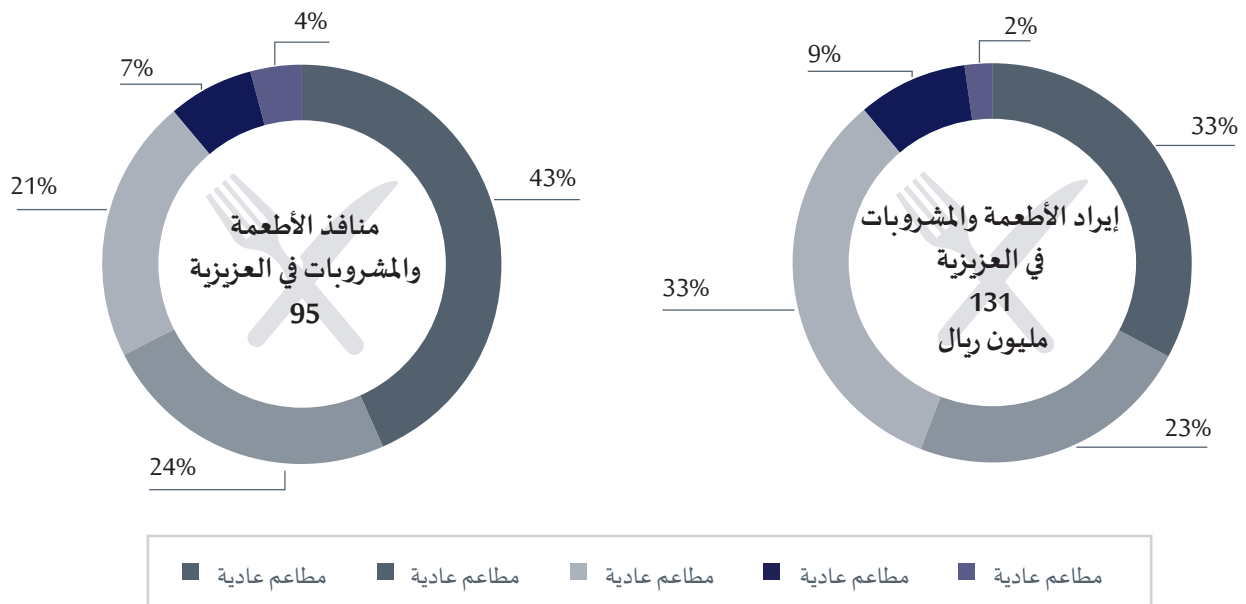




## 10.9.1 العززية

يبلغ إجمالي منافذ الأطعمة والمشروبات التي تعمل في منطقة العززية 95 منفذاً تُقدر إيراداتها بنحو 131 مليون ريال قطري. وتقع المطاعم والأماكن الأخرى التي تقدم الطعام بالأساس بطول شارع العززية التجاري الرئيسي. وتشمل بعض منافذ الأطعمة والمشروبات الرئيسة التي تعمل في المنطقة صب واي، ودومينوز بيتزا، وبرجر كينج. وتُعتبر 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 العززية



## جدول 14: أبرز منافذ الأطعمة والمشروبات في العزيزية

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

## 2. المطاعم الفاخرة

### 1.2 نظرة عامة

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

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

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

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

يعتمد المطعم الفاخر الى حد كبير على ما يتمتع به رئيس الطهاة فيه من شهرة وسمعة احترافية في طهي وتحضير وتزيين الأطباق لذا فإن هذا المطعم يعاني من آثار تنعكس 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) مطعمًا تشكّل ما نسبته 5% من إجمالي عدد منافذ خدمات الأطعمة والمشروبات في الدولة، وقد قُدّرت عائدات المطاعم الفاخرة 675 مليون ريال قطري في العام حيث شكّلت هذه العائدات ما نسبته 9,7% من إجمالي عائدات قطاع الأطعمة والمشروبات في الدولة وهو ما يعني أن معدل إيراد المطعم الواحد منها قد بلغ 4,75 مليون ريال قطري في ذلك العام.

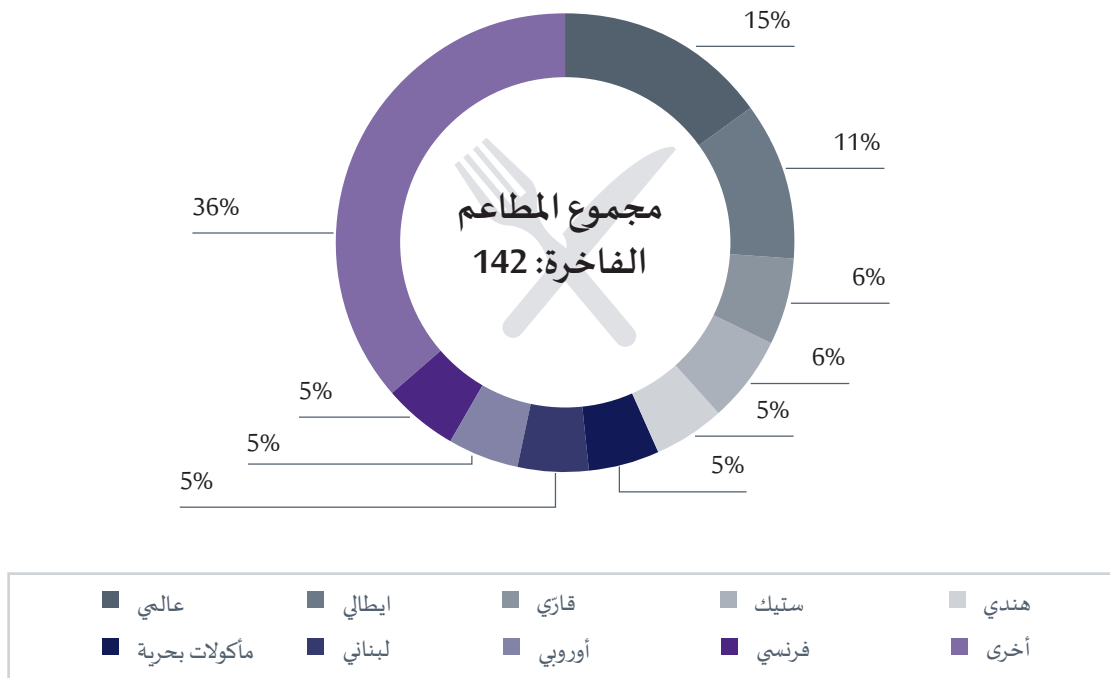
يتمتع عدد كبير من المطاعم الفاخرة في قطر بسعة استيعابية تفوق 100 زبون في آن واحد، وتستهدف هذه المطاعم الزبائن من القطريين ومواطني دول مجلس التعاون والأجانب من ذوي الدخل العالية بالإضافة الى السائحين، ومما تتميز به هذه المطاعم انخفاض تكرار استخدام الطاولة الواحدة في اليوم خلال أيام الأسبوع في حين يزداد 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% و 35%، ويرجع السبب في هذا الارتفاع الى ارتفاع قيمة الفاتورة التي يدفعها الزبون وانخفاض تكلفة تحضير الوجبات، وعلى الرغم من سرعة الخدمة وقصر المدة الزمنية التي يشغل فيها الزبون الطاولة ويحصل فيها على كامل الخدمة والتي تتراوح 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، فالمطاعم الفاخرة التي تقدم الأطباق العالمية والعربية، والإيطالية، والفرنسية، والهندية في قطر غالباً ما تتفوق على المطاعم اليابانية التي تقدم السوشي والمطاعم المنغولية التي تعتمد على تقديم المشاوي ويرجع السبب في ذلك الى 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 العالمية	الأطباق الإيطالية	الأطباق العربية/ الشرق أوسطية	الأطباق الهندية
الميز	أنتيكا بيسا	أجورا	بومباي بالي
أزرق - منتجع بنانا آيلاند	كاريزما - وارويك الدوحة	النّعام - منتجع بنانا آيلاند	تشينجاري - فندق راديسون بلو
سي موندو	مطاعم كورسيكا ريسطورانتي - فندق كونكورد الدوحة	الشاهين - منتجع شيراتون جراند الدوحة	جيمخانا
كورال - فندق انتركونتيننتال الدوحة	كوتشينا - ماريوت ماريك الدوحة	السفرة	مطعم زعفران
مطعم كوزمو	مطعم ديكابري	السلطان ابراهيم - فندق سانت ريجيز	مطعم سارانجي
مطعم فليفورز - فندق موفيمبيك الدوحة	مطعم إلتياترو	صالة الونيس منتجع شرق	سيجنيتشر
مطعم فلاينج كاريت	مطعم لا بيتزا	مطعم أرض كنعان	راسوي ماريوت الدوحة
مطعم فورك نايف	مطعم لا سبيجا	عزيزة	مطعم تاماريند الهندي
هايد بارك	مطعم لا فيراندا	برج الحمام	-
لوبيرج - وارويك الدوحة	مطعم لوفيسوفيو	مطعم المجلس	-
لوسيجالون	مطعم بيبير مون	مطعم ماميج	-
مواسم	مطعم بورتشيني	مطعم مسك	-
نيديا	مطعم ريفا	مطعم نيسانتاسي باسكوسي - فندق ميليا الدوحة	-
أوليف أويل	مطعم روكا - فندق جراند حياة	مطعم سريدان	-
بانوراما - شعلة الدوحة	مطعم روميو و جوليت	مطعم لاجون - فندق ريتز كارلتون	-
سيزونال تيسس	مطعم ايتاليان جوب	-	-
مطعم جريل - فندق جراند حياة	-	-	-
مطعم سكوير	-	-	-
مطعم فاين - فندق سانت ريجيز	-	-	-



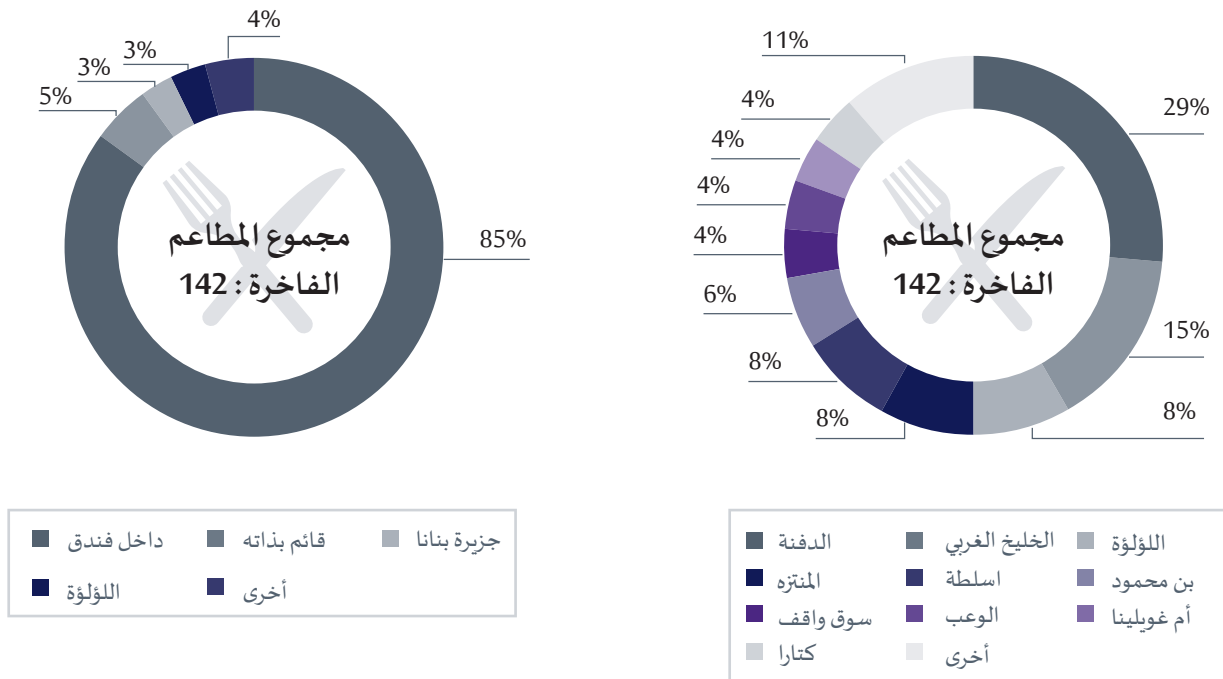


### 3.2 المواقع الرئيسية للمطاعم الفاخرة

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

الشكل البياني 17: المواقع 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، والمنتزه، والسلطة، وفريج بن محمود، وتقع بعض المطاعم الفاخرة الشهيرة في المناطق التالية من الدوحة:

لؤلؤة قطر	كلُّ من مطاعم السفارة، أنتيكا بيسا، برج الحمام، إلفارو، ميجو، نوزومي، باتاجونيا، ريسطورانتي أرجينتينو، برينس أو بيرسيا، ساوا - مارسا ملز كمبنسكي، تورتورو، ومطعم زرياب.
الخليج الغربي، الدفنة	كلُّ من مطاعم أتشيقي، كوتشينا، إيبانيم، لا سبيجا، لا فارين، ماركت باي جان جورج، نوبو، سيجنيتشر، سريدان، وام، زي لاونج، وغيرها.
السد	كلُّ من مطاعم كاريزما، كوزمو، لوبيرج، تانجيا، وغيرها.
سوق واقف	كلُّ من مطاعم المطبخ، جيمخانا، إيدام باي آلان دو كاس، لا بيتزا، باريسا، سارانجي، وغيرها.
السلطة	كلُّ من مطاعم الدانة، الليوان، صالة الونيس، آسيا لايف، الكورنيش - فندق ماريوت الدوحة، جيه دبليو ستيك هاوس، باريسا، سالسا، سيزونز، تاج راسوي.
الوعب	أجورا، فليفورز، فلاينج كاريت، بانوراما - شعلة الدوحة، ثري سيكستي.







## 4.2 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال – المطعم الفاخر

تشكّل المصاريف المتعلقة بالسجل التجاري وباستصدار التراخيص اللازمة من وزارة الصحة العامة ووزارة البلدية، والإيجار، والديكور الداخلي، وأجهزة ومعدات المطبخ، وأدوات وأواني طهي الطعام وأدوات السفر، جزءاً كبيراً من تكلفة إعداد وتأسيس المطاعم الفاخرة حيث يتراوح حجم هذه التكاليف بين 8 و 12 مليون ريال قطري للمطعم الواحد، ويختلف حجم الاستثمار تبعاً لموقع المطعم وحجمه ونوعية أطرار المطعم (من حيث الديكور الداخلي وأدوات السفر 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 لصاله المطعم بحيث تستوعب 170 - 200 زبوناً في حين يخصص 25% إلى 35% من هذه المساحة للمطبخ والمخزن التابعين للمطعم.

تقع معظم المطاعم الفاخرة العاملة في قطر في الفنادق ذوي الخمس نجوم، وتقوم إدارة الفندق عادة بوضع المعايير الخاصة التي تحدد نوعية المطعم الذي تسمح له بموجبهامزاولة 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 ذا سمعة عالمية.
- مراعاة أن يكون المطعم ذا خدمات حصريّة تقتصر على الفندق وحده دون غيره (بمعنى ألا يكون له فروع أخرى في فنادق أخرى).
- يتقاضى الفندق مبلغاً 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 يتقاضى الفندق نسبة مئوية من الإيراد الشهري للمطعم تتراوح بين 5% و 15% وذلك حسبما يتم الاتفاق عليه بين الطرفين.

## 5.2 الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال – المطعم الفاخر

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



## 6.2 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات

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

#### نقاط الضعف



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

#### نقاط القوة



- تعتمد المطاعم 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 المقدّمة، والديكور الداخلي للمطعم الخ.
- يعتبر مستوى كفاءة موظفي المطعم الفاخر من العناصر الهامة التي تميّز المطعم عن غيره من مطاعم الفئة المماثلة ومن المطاعم الأخرى التي تنتمي الى فئات 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 الإقتصادي السائدة الى انخفاض في معدلات تدفق الزبائن على المطاعم الفاخرة حيث أن مثل هذه الأوضاع ستدفع بالزبائن نحو خفض الإنفاق على الأطعمة مرتفعة التكلفة.
- إن من شأن الارتفاع المتزايد في معدلات التضخم الإقتصادي أن ترفع من المصاريف التشغيلية للمطاعم الفاخرة وقد لا تتمكن هذه المطاعم من تحميل هذا الارتفاع في المصاريف التشغيلية للزبائن.
- التأخير في فتح المنشأة (المجمعات التجارية والفنادق، وما إلى ذلك) التي يقع فيها المطعم يمكن أن يؤدي إلى تكبد المطعم لخسائر ونفقات إضافية
- ضعف إقبال الزوار الى المنشأة التي يقع فيها المنفذ يمكن أن يؤدي إلى انخفاض المبيعات وفي بعض الحالات قد يؤدي إلى إغلاق المطعم
- عدم الالتزام بالاشتراطات الصحية المتعلقة بالنمشات الغذائية يمكن أن يؤدي إلى إغلاق المطعم لمدة تصل إلى 60 يومًا مما يتسبب بأضرار مادية بالمطعم وسمعته

#### الفرص



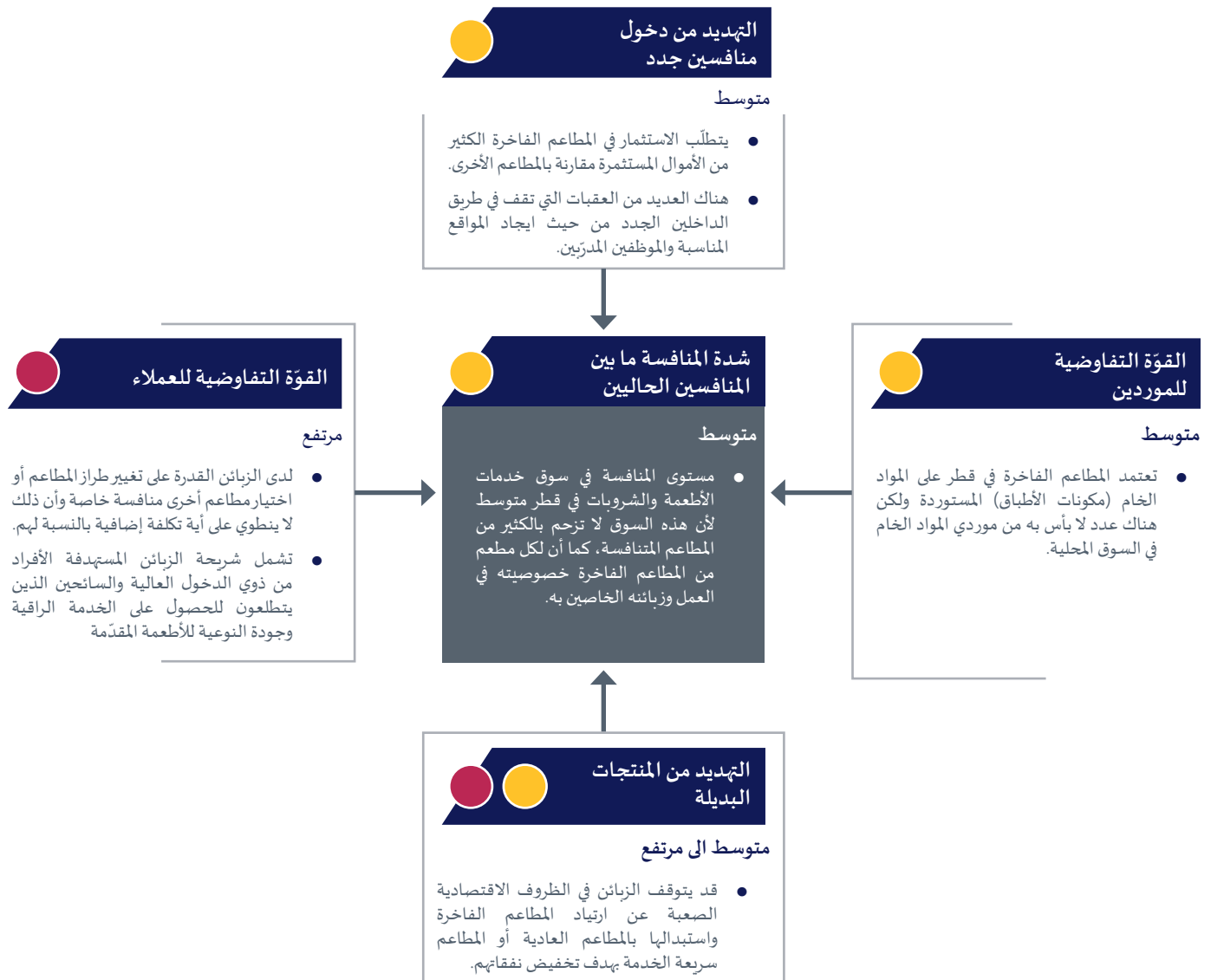
- ينبغي التركيز على المفاهيم والأطباق الجديدة التي يزداد إقبال الزبائن عليها باعتبار أن الزبائن يفضلون ارتياد مطاعم مختلفة في بحث دائم عن أطعمة وأجواء متنوعة ومختلفة.





## 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 الى 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.

وترتكز طريقة احتساب وتحديد الفرص المستقبلية لمنافذ الأطعمة والمشروبات الى مدى كثافة توزيع هذه المنافذ وأحجام التجمعات السكانية في مختلف مناطق الدولة ومقياس 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 مطعمًا فاخرًا بإجمالي إيرادات قدره 479 مليون ريال موزعة على 19 منطقة من مناطق دولة قطر، وتكتظ المناطق المثالية للمطاعم الفاخرة في قطر مثل الدفنة والخليج الغربي واللؤلؤة والمنتره 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 والعزيرية والوعب والسد والنصر ونجمة والغانم والهلال والمنصورة فإن فرص إقامة المزيد من المطاعم الفاخرة فيها متاحة وممكنة، أما مناطق طريق سلوى ومعيزرو وأبو هامور ومسيمير 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 التطويري الذي بلغته المناطق الأخرى من حيث استقطابها للسياح وقربها من فنادق الخمس نجوم والبنى التحتية للمواصلات وبالتالي فإن نجاح مشاريع المطاعم الفاخرة في المناطق ذات الفرص الممتازة يعتمد الى حد كبير على إمكانية تطوير هذه المناطق مستقبلاً.

### جدول 16: الفرص المستقبلية للمطاعم الفاخرة

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

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

<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 حده

<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 فرصاً جديدة لإنشاء مثل هذه المطاعم 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 أخذنا معدل التوزيع الحالي لهذه المطاعم على الفنادق قطر فإن كل فندق من هذه الفنادق سيحتضن ثلاثة مطاعم فاخرة بمتوسط إيراد يبلغ 4,6 مليون ريال قطري وهو ما يعني أن 186 مطعمًا فاخرًا ستباشر العمل خلال السنوات الثلاث القادمة بإجمالي إيرادات قدره 859 مليون ريال ، ومن المتوقع أن تنتشر هذه المطاعم في مناطق اللوسيل، ومشيرب، وروضة الخيل، والسد إضافة إلى المناطق المحيطة بالخليج الغربي وعينزة 63.

## 3. المطاعم العادية (Casual Dinning)

### 1.3 نظرة عامة

تقدم المطاعم العادية خدمة تناول الطعام في المطعم وتوفر أيضاً خيار توصيل الوجبات للمنازل أو تجهيزها لحضور الزبون واستلامها من مقر المطعم، وعادةً ما تكون الجودة النوعية للطعام ومستوى الخدمة وديكورات المطعم أقل ترفاً 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 مطعمًا 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 وأبليز وناندوز، والمطاعم غير القائمة على نظام حق الامتياز مثل مطعم البيت الشامي ومطعم البوسفور ومطعم إيطاليا ومطعم لوساجيتو ومطعم تركيا المركزي ومطعم مهراجا ومطعم البخاري. وبحسب المقابلات الأولية التي تم إجرائها 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 وأبليز 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

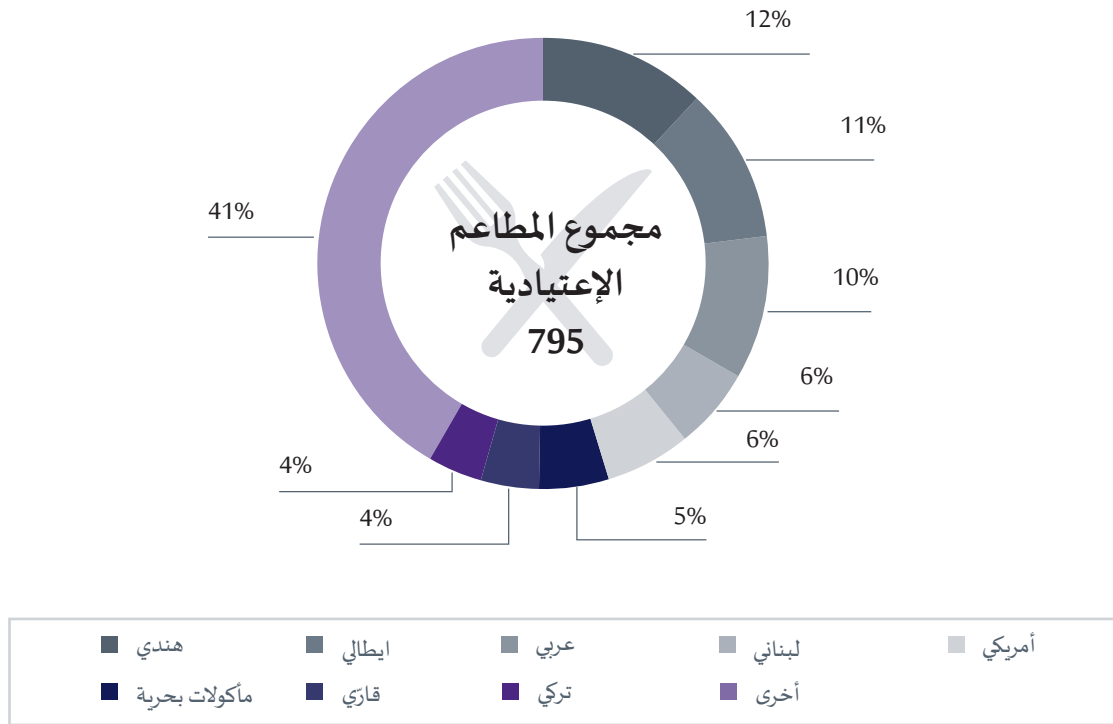
تمثل المطاعم العادية النسبة الأكبر من قطاع المطاعم على مستوى العالم، ويعد هذا أيضاً هو الاتجاه السائد في دولة قطر، حيث يوجد 795 مطعمًا عاديًا عاملاً في قطر (منها 569 مطعمًا مستقلاً بعلامة تجارية خاصة به)، وهو ما يشكل 27% من إجمالي عدد مطاعم بيع الأغذية والمشروبات. بلغ إجمالي عائدات المطاعم العادية في 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 الزبائن من فئتي 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 الأمريكي 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 الهندي	المطبخ الإيطالي	المطبخ العربي / الشرق أوسطي	المطبخ الأمريكي
أليشان	بايلا	البيت الكويتي	أميركان جريل
أرياس	كارلوتشيس	الكبايجي	أبليز
أشاس	تشاو	الخيمة	أربيز
آسيانا	فابوز بيتزا	الليوان	آنتي آنس
بهاراث فاسانتا بهافان	إيطاليا ميا	المجلس العربي	بينيجانس
كارافان بخاري	لا دولتشي فيتا	المشاهير	بوسطنس
داكشين	لوسباجيتو	الربوة	برجر بوتيك
فلبفورز	ميليتزاني	البيت الشامي	برجر جورميت
إنديان كوفي هاوس	ميركاتو أنتيكو	الثريا	تشيليز
كباب أند كاري	نيجروني	بلدنا	كريباواي
كوهينور	نونا زانون	تشيكين هاوس	داينر ستيشن
ماهراجا	بابا جونز	بوابة دمشق	دخان برجر
مازا	بيتزا إكسبريس	دار تونس	إليفيشن برجر
روتانا	بيتزاهت	ديوانية البخاري	فات برجر
رويال تندور	رومانوس ماكروني جريل	جراند جود كافيه	فاير فلاي برجر
شاليمار بالاس	ذي فرينش أوليف	مطعم وحلويات الجابري	فاد ركس
شاميانا	فانيلياس	قرطبة	جونى روكيتس
سبايس بوت	فابيانو	قصر البخاري الملكي	جاست برجر
ستاركباب تندوري	—	شاطر عباس	ريكس كانتري كيتشين
تندور اكسبريس	—	شاورما جريل هاوس	روجرز داينر
ذي فيليج	—	أم الحنايا	تي جي أي فرايداي
زافران داينينج إكسبريس	—	زمان الخير	ذي تشيزك فاكيتوري

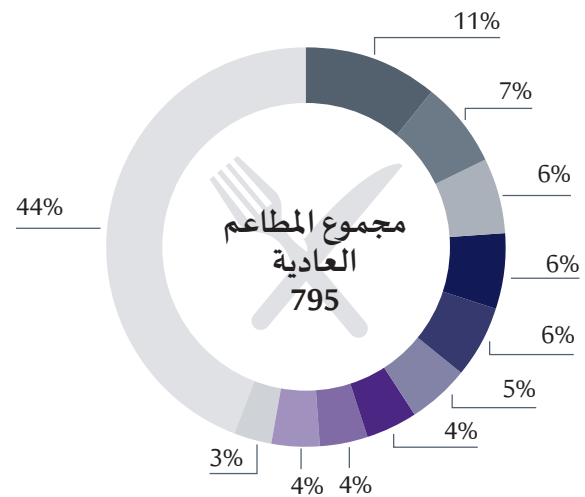
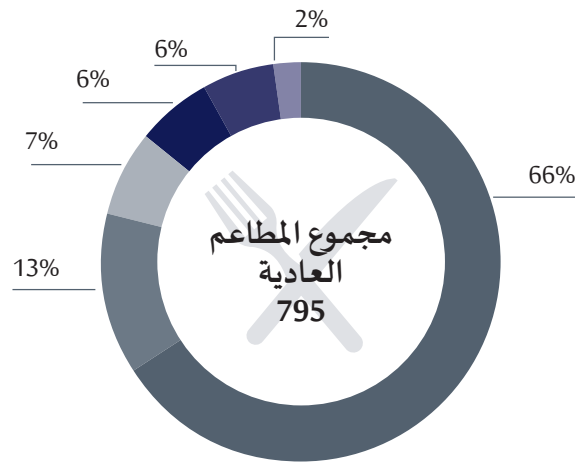




### 3.3 المواقع الرئيسية للمطاعم العادية

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 اللؤلؤ وسوق واقف (في الدوحة والوكرة)، ومحال الهايبرماركت، ومحطات الوقود، ومطار حمد الدولي ومنتجع جزيرة البنانا.

الشكل البياني 19: المواقع الرئيسية للمطاعم العادية



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى



تتضمن المواقع الخمس الرئيسية للمطاعم العادية منطقة الغرافة وجزيرة اللؤلؤ ومنطقة الدفنة وسوق واقف والوكرة. وتقع غالبية المطاعم العادية في المناطق التالية:

الدائري الثالث وتقاطع رمادا	مثل مطاعم كريبواوي، وإميرجان سوتيس، وجوني روكيتس، وناندوز، وبابا جونز، وبيتزاهت، وصباح ومساء، وشيراز جاردن، وسوشيمينتو، وتندور إكسبريس، ويوكو سيزليرس، وزافران داينينج إكسبريس، وذوق، إلخ.
منطقة المطار القديم	مطاعم مثل مطعم مندي البيت الأفغاني، والكابجي، وبايلا، وتشيليز، وفاست فيش ريسطوران، مستربروست، وبابا جونز، وبيتزاهت، ورويال إنديان، ورويال بالاس أوف بخاري، وتندور إكسبريس، وثري بيزرز ريسطوران، والمطعم التركي، إلخ.
مجمع سيتي سنتر	مطاعم مثل: أبلبيز، وأتيلامونغوليان جريل، وبايلا، وديوانية البخاري، وإلي فرانس كافيه، وبيتزا إكسبريس، وشاطر عباس، وسوشيمينتو، إلخ.
السد	مطاعم مثل: مطعم الخيمة، ومونغوليان جريل، لينوتر، مرمرة إسطنبول، ماكس ريسطوران، روجرز داينر، ورويال تندور، شاطر عباس، ذي فرينش أوليف، إلخ.
سوق واقف	مطاعم مثل: مطعم المرجان، مطعم بيروت، مطعم البسفور، داماسكا وان، إيطاليا ميا، لا بوكا، لوجورميت، ليتل سايلور سي فود، رويال تندور، ذي فيليج، طجين، إلخ.
مجمع فيلاجيو	مطاعم مثل: أبلبيز، أشاس، أتيلامونغوليان جريل، دونيا، لينوتر، بي إف تشانجس، باول، بيتزا إكسبريس، رومانوس ماكروني جريل، شيك شاك، تي جي أي فرايداي، ذي بوتشر شوب أند جريل، ذي تشيز كيك فاكيتوري، فانيلاس، إلخ.







### 4.3 التكلفة الاستثمارية لتأسيس مطعم عادي

تمثل تكاليف الحصول على سجل تجاري والتراخيص 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 للمطاعم غير المعتمدة على نظام حق الامتياز، بينما تتراوح التكلفة بين 4 و8 مليون ريال قطري للمطاعم المعتمدة على نظام حق الامتياز. وبناءً على الاتفاق بين العلامة التجارية المانحة لحق الامتياز ومُشغل المطعم، تقوم المطاعم 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. تُركز المطاعم العادية بشكل أكبر على الجودة النوعية للوجبات والخدمة، بينما تنفق بصورة أقل على الموقع والديكورات والأثاث وأدوات المائدة بالمقارنة مع المطاعم الفاخرة. ويصل متوسط المساحة المطلوبة للمطعم العادي حوالي 250 متراً مربعاً يمكنها استيعاب مساحة مخصصة للزبائن تتراوح بين 100 و130 متراً مربعاً تغطي 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 كمطاعم قائمة بذاتها أو كمطاعم 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 المطاعم القائمة بذاتها والمجمعات التجارية، وهو ما يجعل من الصعب على هذه المطاعم تقديم أسعار تنافسية للوجبات وتحقيق هامش ربح مناسب في الوقت نفسه. تعتمد المطاعم القائمة بذاتها بشكل عام على تأجير المحال 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 المطاعم الموجودة في المجمعات التجارية بنوداً تنص على دفع إيجار ثلاثة أشهر مقدماً كميبلغ تأمين، وبنود تتعلق بالعائد الشهري أو المشاركة في الأرباح أو دفعات شهرية كرسوم للإصلاحات وصيانة المرافق. وفي كلتا الحالتين يتم تقديم عين المحل للمطعم المستأجر دون تأثيث وفرش ويتحمل المستأجر تكاليف المرافق والديكورات الداخلية والتركيبات.

### تكلفة التأسيس

المطاعم الغير معتمدة  
على نظام حق الامتياز



1.5 مليون ريال قطري إلى 3 مليون ريال قطري

المطاعم 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 اللازمة، 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

#### نقاط الضعف



- المحافظة على نفس مستوى الأسعار لغرض المنافسة ينعكس سلباً على هامش الربح في المطاعم العادية.

#### نقاط القوة



- تستهدف المطاعم العادية قاعدة زبائن أوسع من تلك التي تستهدفها المطاعم الفاخرة.
- تعتبر أسعار الأطعمة والمشروبات في المطاعم العادية في متناول الزبائن حيث أنها تقلّ عن أسعار المطاعم الفاخرة، كما أن المطاعم العادية موجهة غالباً لاستقبال العائلات.

#### التحديات



- إن من شأن الارتفاع المتزايد في معدلات التضخم الاقتصادي أن ترفع من المصاريف التشغيلية (الرواتب والإيجارات والمواد الأولية).
- تشكل المنافسة المتزايدة من قبل المطاعم العادية الحالية والمستقبلية إضافة إلى المطاعم الفاخرة تهديداً للمطاعم العادية.
- قد تؤدي قلة السكان في منطقة المطعم العادي إلى بقاء حجم المبيعات متدنياً، وقد يؤدي ذلك في بعض الحالات إلى فشل مشروع المطعم.
- قد يؤدي عدم التزام المطعم في التقيد بقواعد وقوانين سلامة الأطعمة المفروضة من قبل البلدية إلى إقفال المطعم لمدة 60 يوماً الأمر الذي يترتب عليه خسائر وأضرار مادية فادحة فضلاً عن الإضرار بسمعة المطعم.

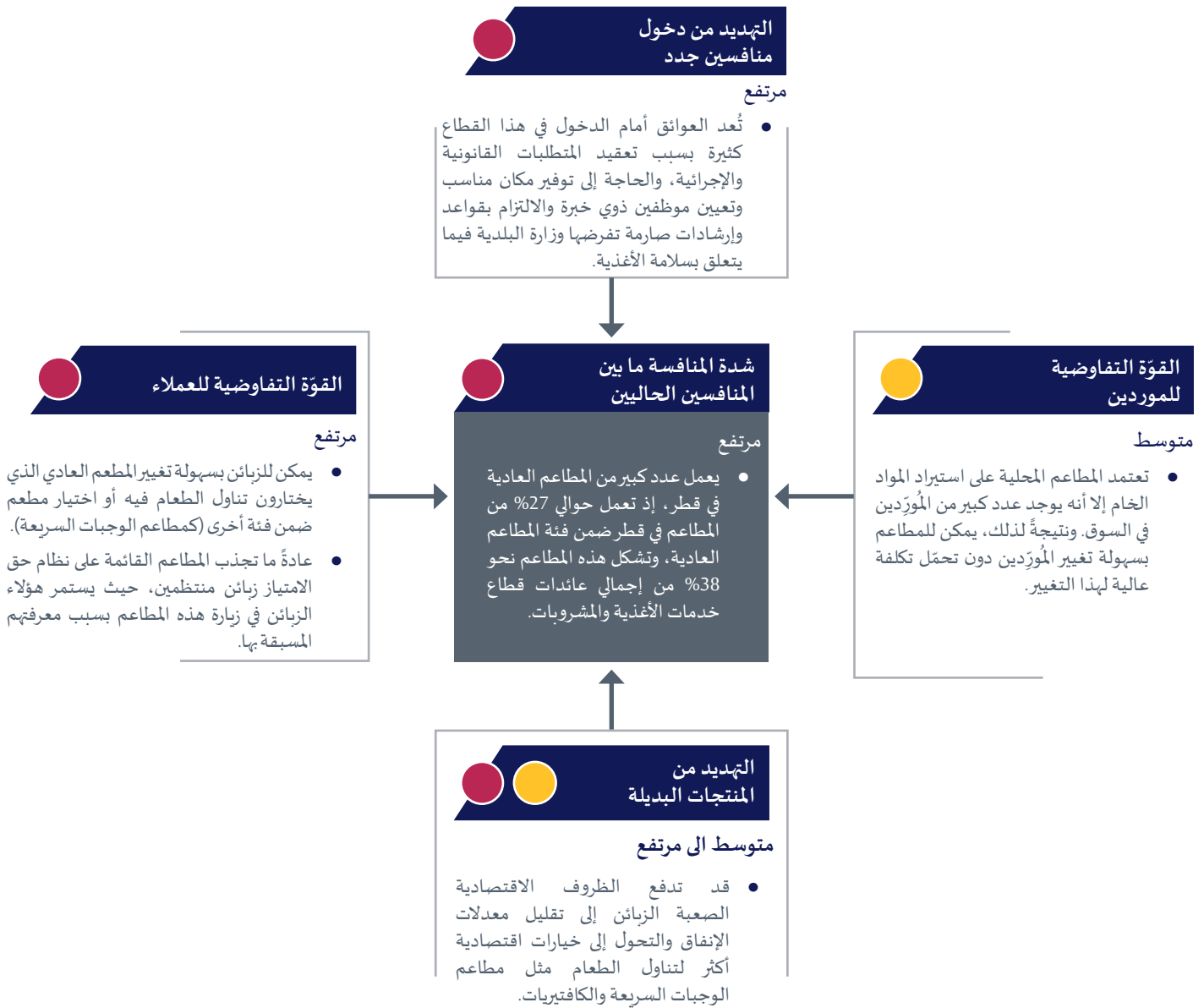
#### الفرص



- ينبغي التركيز على المفاهيم والأطباق الجديدة التي يزداد إقبال الزبائن عليها باعتبار أن الزبائن يفضلون ارتياد مطاعم مختلفة في بحث دائم عن أطعمة وأجواء متنوعة ومختلفة.
- تتمتع سلاسل مطاعم الامتياز العادية الأمريكية بشعبية وإقبال كبيرين في قطر مما يجعل إقامة مطاعم امتياز من هذا النوع أمراً مجدياً.

### 7.3 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

#### الرسم التوضيحي 6: نموذج بورتر – المطاعم العادية



### 8.3 العوامل الرئيسية للنجاح

تتمثل العوامل الرئيسية لنجاح المطاعم العادية في توفر أجواء مناسبة بالمطعم واختيار 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 – المطاعم العادية





### 9.3 الفرص المستقبلية للمطاعم العادية

تشير التقديرات إلى نمو حجم قطاع المطاعم العادية من 2,672 مليون ريال قطري في 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 مطعمًا عاديًا جديدًا 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 والهيلال، بينما يمكن لمناطق الوكرة واللؤلؤة وفريج بن محمود استيعاب 64 و15 و10 مطاعم جديدة على الترتيب. وتتضمن أبرز المناطق الأخرى التي لا تزال تتمتع بفرص كبيرة لاستيعاب مطاعم عادية جديدة طريق سلوى والعزيرية والوعب ومعيزر والريان وأبوهامور ومسيمير وعين خالد.

#### جدول 18: الفرص المستقبلية للمطاعم العادية

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



### 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	
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	الهلل	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	الأصمخ	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	1.48 <sup>(3)</sup>	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 حده.

<sup>(3)</sup> معدل المعيار

عادةً ما تتواجد المطاعم العادية في المناطق التجارية المزدهمة والمناطق المحيطة بها والشوارع الحيوية ومجمعات التسوق التجارية. ويمكن القول وفقاً للمعايير والمعدلات الحالية أن المجمعات التجارية تخصص نحو ثلث مساحة محال التجزئة لخدمات الأطعمة والمشروبات (المطاعم). ومن المتوقع أن يتم على مدار السنوات الثلاث المقبلة افتتاح 16 مجمعةً تجارياً جديداً في قطر (يرجى الرجوع للقسم 11.1 للاطلاع على تفاصيل إضافية)، وهو ما يوفر فرصة مناسبة لافتتاح مطاعم عادية جديدة في هذه المجمعات.

ويمكن أيضاً لرواد الأعمال والمستثمرين الراغبين في افتتاح مطاعم عادية راقية النظر في إمكانية التخطيط لافتتاح هذا المشروع في واحد من الفنادق المتميزة الـ 62 التي يتوقع أن يتم افتتاحها خلال الفترة من 2017 وحتى 2020. ومن المتوقع أيضاً أن يتم مستقبلاً افتتاح مطاعم عادية في مواقع مخصصة 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

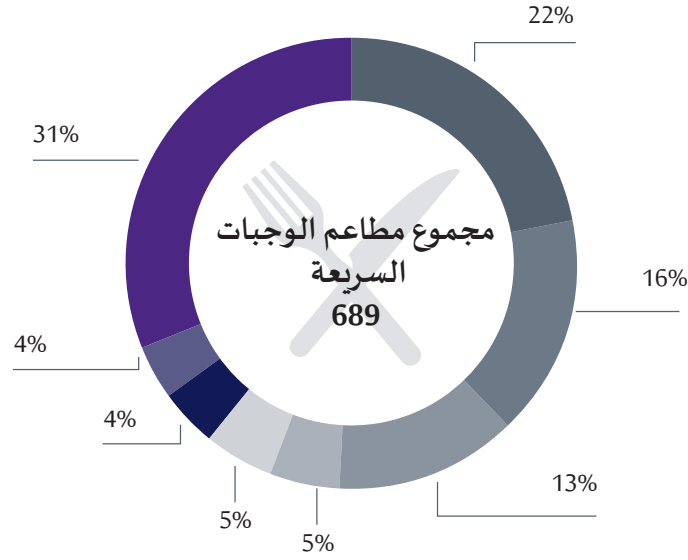
تُشكل مطاعم الوجبات السريعة أكبر فئة مطاعم في قطر. حيث يوجد نحو 689 مطاعم وجبات سريعة (476 منفذ علامة تجارية فريدة) تعمل في قطر وتصل حصتها إلى 23% من إجمالي منافذ الأغذية والمشروبات. وتبلغ إجمالي إيرادات مطاعم الوجبات السريعة إلى 1.269 مليون ريال قطري في 2016 أي ما يمثل 18.1 من إجمالي إيرادات الأغذية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

وفقاً للمقابلات الأولية التي أُجريت مع أصحاب مطاعم الوجبات السريعة، تشكل امتيازات مثل ماكدونالدز، وكنتاكي، وبرجر كينج الحصة الأكبر في قطاع السوق المذكور، وتلها الوجبات السريعة اللبنانية والأمريكية، إذ أن حوالي 45% من مطاعم الوجبات السريعة في قطر عبارة عن امتياز مثل ماكدونالدز، وكنتاكي، وبرجر كينج، وهارديز، ودومنيوز. وقد شهدت مطاعم الوجبات السريعة التي تقدم الساندوتشات والسلطات الطازجة، مثل صب واي وكوينز نور نموّاً 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 المطاعم الفاخرة والمطاعم العادية. ومع ذلك، ترتفع فواتير مطاعم الوجبات السريعة لسرعة تجهيزها، فضلاً عن الخيارات التي تطرحها هذه المطاعم لتلبية الطلبات السريعة. وخيارات نافذة طلبات السيارات.

هذا وتعمل أغلبية مطاعم الوجبات السريعة في قطر حتى وقت متأخر من الليل. وتتوافر خدمة تقديم الوجبات السريعة عبر نافذة طلبات السيارات في مطاعم مثل ماكدونالدز مدة 24 ساعة بينما تُتاح خدمة تناول الطعام في مطاعم الوجبات السريعة مثل برجر كينج وكنتاكي حتى الرابعة صباحاً. وتعمل صب واي حتى الثانية صباحاً وتُقدم أكثر الوجبات السريعة اللبنانية والتركية حتى الثالثة صباحاً. ويقدم الموردون المحليون المكونات المستخدمة في هذه المطاعم. ومع ذلك، يتم استيراد اللحوم وقليل من الصلصات في بعض مطاعم الوجبات السريعة الممنوحة حق الامتياز من وجهتها الأصلية للحفاظ على نفس نكهة العلامة التجارية ومذاقها. ويعد الأشخاص من الطبقة الوسطى بجميع الفئات العمرية والعرقية والسائحين هم العملاء المستهدفين في مطاعم الوجبات السريعة. وتتضمن المأكولات الشعبية التي تُقدم بهذه المطاعم الوجبات السريعة والهندية والعربية والطعام الصحي والخليجي والحلويات والمأكولات التركية.

## الشكل البياني 20: أبرز مطاعم الوجبات السريعة



مأكولات بحرية	هندي	عربي	أطعمة صحية
خليجي	حلوى	تركي	أخرى

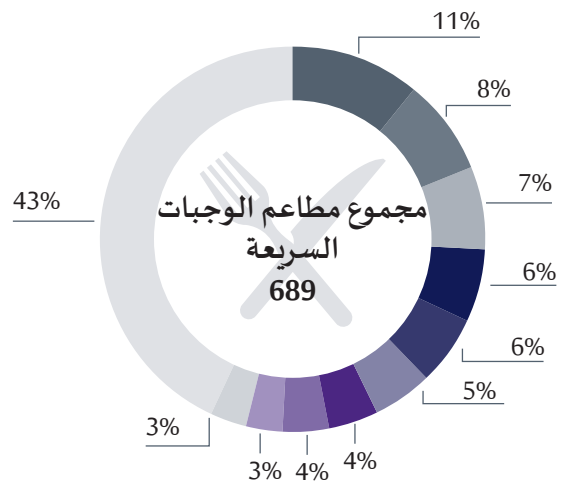
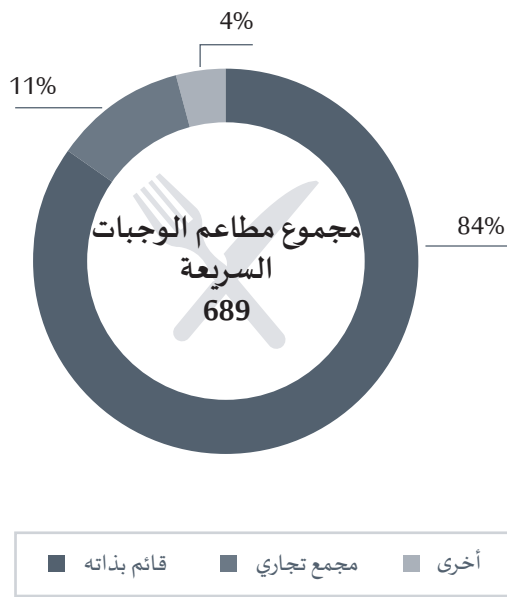
المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى



### 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، وسوق الوكرة، والأسواق الكبيرة واللؤلؤة.

الشكل البياني 21: المواقع الرئيسية لمطاعم الوجبات السريعة



المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

من بين المواقع المثالية لمطاعم الوجبات السريعة في الدوحة خمسة مواقع موزعة على مناطق الغرافة، ومعيذر، والوكرة، والمرخية، ومنطقة المطار القديم. بينما تتركز بقية هذه المطاعم في المناطق التالية:

الغرافة	برجر كينج، وديري كوين، وهارديز، وجبل لبنان، وزيت وزعتر، وما إلى ذلك.
الوكرة	دومينوز، ودونر شاورما، وهارديز، وماكدونالدز، وشركة يلو كاب بيتزا.
المرخية	الماندريين، وبرجر كينج، وهوليوود ستارز، وكنتاكي، وصب واي، وما إلى ذلك.
المطار القديم	مرمرة اسطنبول، وتيك واي، وماكدونالدز، وهارديز، وما إلى ذلك.
الدفنة	ماكدونالدز، وكنتاكي، وهارديز، وبرجر كينج، وصب واي، وكوينز نوز، وما إلى ذلك.
أبوهامور	برجر كينج، وكنتاكي، وصب واي، وماكدونالدز، وما إلى ذلك.
السد	ماكدونالدز، ومرمرة اسطنبول، وتيك واي، وهارديز، وبرجر كينج، وما إلى ذلك.
مجمّع فيلاجيو	ماكدونالدز، وكنتاكي، وهارديز، وبرجر كينج، وصب واي، وكوينز نوز، 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 مطاعم الوجبات السريعة ويمكن أن تتراوح بين 1.5 مليون ريال قطري إلى 3 مليون قطري بالنسبة للمطعم الذي ليس لديه حق الامتياز ويتراوح 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 4% إلى 5% 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 تبعاً لموقع المطعم، وحجمه، وديكوراته الداخلية، حيث تتجه المطاعم الممنوحة حق الامتياز إلى إنفاق المزيد على الديكورات الداخلية من أجل الحفاظ على شكل موحد في جميع المنافذ. وتبلغ متوسط المساحة اللازمة لإنشاء مطعم الوجبات السريعة حوالي 150 متر مربع والتي يمكن أن تستوعب عدد مقاعد يتراوح بين 60 إلى 80 مقعد يغطي حوالي 65% من مساحة المطعم بينما يشغل المطبخ وأقسام التخزين 35% من المساحة. وتحتوي مطاعم الوجبات السريعة مقارنةً 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 كوحدة قائمة بذاتها أو توجد داخل مراكز التسوق للاستفادة من إقبال المرتادين، فضلاً عن معدلات الإيجار التنافسية مقارنةً بالفنادق الراقية ومناطق الشوارع الرئيسية. هذا وتستأجر مطاعم الوجبات السريعة مباني قائمة بذاتها بعقد إيجار ثابت ومبلغ تأمين قابل للاسترداد تتراوح إيجارها بين ثلاثة إلى ستة شهور للمباني. وقد يدفع بعض مالكي العقارات دفعة مقدمة بثلاثة أشهر بدلاً من مبلغ تأمين كبير. وعادة ما يكون للمنافذ التي تقع داخل مراكز التسوق شروط تعاقدية قد تتضمن بنود دفع مبلغ تأمين بثلاثة شهور أو مشاركة الإيرادات أو الأرباح الشهرية ودفعات شهرية لسداد تكاليف صيانة المباني وإصلاحها شهرياً. وتقدم في كلتا الحالتين المباني 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 مزاولة الأغذية لكل عامل وإجراء التشغيل التجريبي للمطعم، ويشبه جدول الحصول على التراخيص والمباني المستأجرة والأعمال الداخلية وشهادات مزاولة 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 بشريحة الزبائن من ذوي الدخل المتدني 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 ترفع من المصاريف التشغيلية (الرواتب والإيجارات والمواد الخام).
- تشكل المنافسة المتزايدة من قبل مطاعم الوجبات السريعة الحالية والمستقبلية تهديداً للمطاعم الجديدة، ويضاف إلى ذلك أن المطاعم العادية تشكل تهديداً حقيقياً لهذه المطاعم.
- قد يؤدي انعدام الإقبال الكافي على مطاعم الوجبات السريعة إلى انخفاض مبيعاتها، الأمر الذي قد يؤدي في بعض الأحيان إلى فشل مشروع المطعم.
- قد يؤدي عدم الالتزام بقواعد وقوانين سلامة الأطعمة المفروضة من قبل البلدية إلى إقفال مطعم الوجبات السريعة لمدة 60 يوماً الأمر الذي يترتب عليه خسائر وأضرار مادية فادحة فضلاً عن الإضرار بسمعة المطعم.

#### الفرص

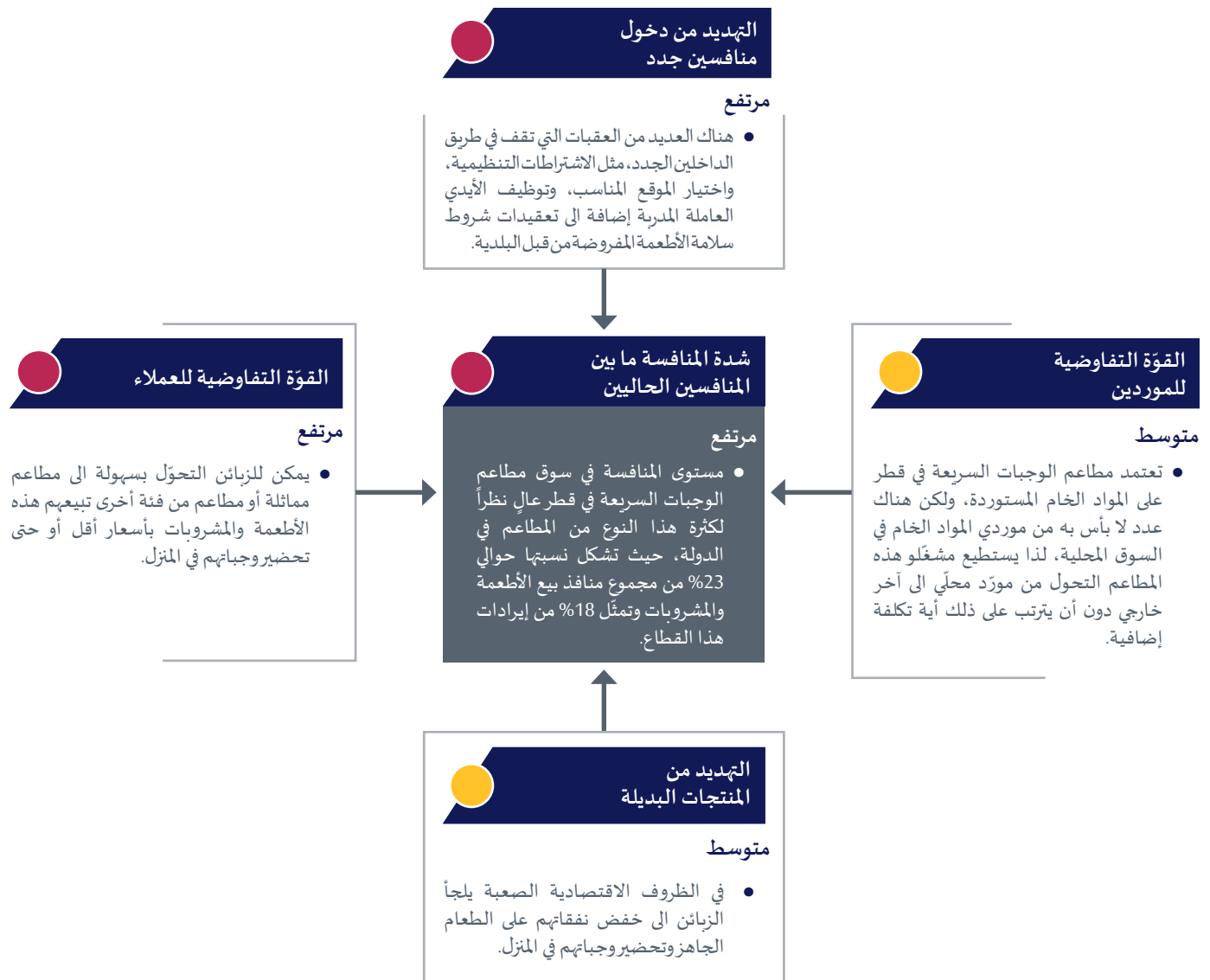


- ينبغي أن تركز مطاعم الوجبات السريعة على الغذاء الصحي في قائمة الطعام لديها خاصة وأن التوجهات السائدة بين الزبائن تميل نحو الأغذية الصحية.



## 7.4 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

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



## 8.4 العوامل الرئيسية للنجاح

تتمثل العوامل الرئيسية لنجاح مطاعم الوجبات السريعة في الخدمة السريعة، مذاق ونوعية الأطعمة المقدمة، والتسعير الملائم، 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 لنحو 937 مطعمًا جديدًا للوجبات السريعة بإيرادات محتملة 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 والعزيرية ومعيزر 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								
	الموقع	العائدات (بالمليون ريال قطري)	عدد المطاعم القائمة	تعداد السكان	كثافة المطاعم <sup>(1)</sup>	الطاقة الاستيعابية للمنطقة من المطاعم	فرص تأسيس مطاعم جديدة <sup>(2)</sup>	الإيرادات المحتملة (بالمليون ريال قطري)
1	الغرافة	172	74	56,027	1.32	57	0	0
2	الدفنة والخليج الغربي	78	31	21,289	1.46	22	0	0
3	الوكرة ومدينة بروة	57	51	87,970	0.58	90	39	49
4	معيزر	71	56	361,550	0.15	210	154	196
5	اللؤلؤة	22	7	49,461	0.14	50	43	137
6	مشيرب	14	9	28,069	0.32	29	20	32
7	المرخية	63	39	15,209	2.56	15	0	0
8	منطقة المطار القديم	91	39	48,525	0.80	49	10	23
9	فريج بن محمود	35	26	28,327	0.92	29	3	4
10	العزيرية والوعب	76	43	283,675	0.15	165	122	221
11	السد والنصر	65	30	41,673	0.72	42	12	26
12	طريق سلوى	30	17	545,640	0.03	317	300	535
13	النجمة	35	24	28,228	0.85	29	5	7



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	
5	3	75	0.56	128,928	72	130	أبوها مور ومسيمير وعين خالد	14
3	2	19	0.93	18,200	17	24	المنتزه	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	الأصمخ	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	1.02 <sup>(3)</sup>	2,085,116	668	1,209	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 حده

<sup>(3)</sup> معدل المعيار

ينبغي اختيار مطعم الوجبات السريعة في المناطق المكتظة بالناس مثل الأسواق والشوارع الرئيسية والمرافق الرياضية ونقاط تجمع المواصلات والمجمعات التجارية، فبالإضافة إلى المواقع الحيوية داخل المجمعات التجارية والتي تمت الإشارة إليها في الجزء الخاص بالمطاعم العادية، هناك فرص ممتازة لمطاعم 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 ستتم 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 والسندوتشات في حين تركز محلات الحلوى ومنافذ تقديم المشروبات على الحلويات والمشروبات فقط. يذكر أن المقاهي نشأت في أوروبا، وترتبط ارتباطاً وثيقاً بفرنسا، وتشتهر هذه المحال بالبساطة والهدوء، أما في قطر فتقدم بعض المقاهي مثل مقهى كوفي بينري خدمات المائدة التي لا تعد شرطاً أساسياً لجميع المقاهي.

### 2.5 حجم سوق قطاع المقاهي

هناك 437 مقهى في قطر (296 منها من منافذ العلامات التجارية الفريدة) و255 محلاً لتقديم الحلوى (123) منها من منافذ العلامات التجارية الفريدة) و41 محلاً 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 الحلوى ومنافذ 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 سعروجة لشخصين في مقهى 100 ريال قطري بينما يصل متوسط التكلفة في محال الحلوى ومنافذ تقديم المشروبات 50 ريال قطري و45 ريال قطري على التوالي. وبناءً على المقارنات الأولية التي أجريت مع مُشغلي المقاهي، تحظى 70% من المقاهي في قطر بحق الامتياز. ويشمل أصحاب الامتيازات البارزين العاملين في قطر ستاربكس (26 منفذ) وكوستا كوفي (23 منفذ) وكاربو كوفي (12 منفذ) وكوفي بين أند تي ليف (9 منافذ) وشركة كوفي شوب (8 منافذ) وكافي فيرجانو (1882 منافذ) وتيم هورتون (8 منافذ) وكوفي بينري (4 منافذ) وسكند كب (3 منافذ) وموكرابيا (3 منافذ).

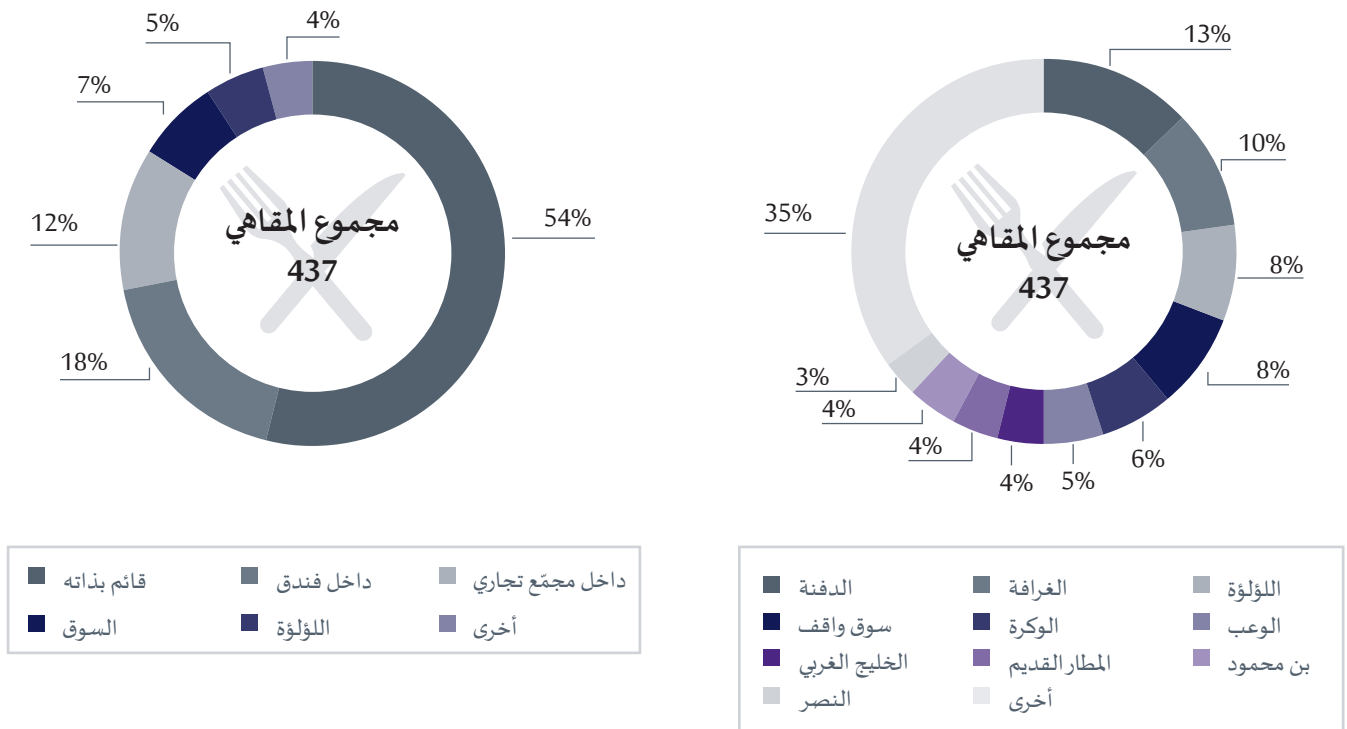
تتجه المقاهي الممنوحة حق الامتياز بشكل أساسي إلى جذب نسبة أكبر من الأشخاص مقارنة بالمقاهي التي ليس لديها حق امتياز نظراً للحملات الإعلانية والتسويقية المستمرة التي تُروج لها مما يساعد على تكوين صورة للعلامة التجارية ورؤية أوضح لها في السوق مقارنة بالمقاهي التي ليس لديها حق الامتياز، وعلاوة على ذلك، فإن من شأن الجوانب الموحدة للمقهى الممنوح 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 مواقعها، وتعمل المقاهي التي تقع في المناطق المزدحمة ومراكز التسوق بشكل أفضل من قرائنها 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 بينري أبوابها 24 ساعة بينما تواصل مقاهي مثل ستاربكس وذا سكند كب عملها حتى الرابعة صباحاً، وتوفر أغلبية المقاهي في قطر مقاعد داخلها وخارجها. ويتراوح صافي أرباح المقاهي في قطر بين 10% و25% بينما يتراوح صافي أرباح محال الحلوى ومنافذ 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 والبرامج التلفزيونية والعروض الخاصة لزيادة الإقبال وتحقيق أكبر قدر من المبيعات، وحيث أن المقاهي تعدّ وسيلة شعبية لتحقيق التواصل الاجتماعي في قطر فإن من المتوقع استمرار هذا التوجّه مستقبلاً وإذا ما أخذنا زيادة السكان في قطر بعين الاعتبار فإن من المتوقع أن تزايد الفرص لإنشاء الكثير من المقاهي الجديدة.

### 3.5 المواقع الرئيسية للمقاهي

تعمل حوالي 54% من المقاهي كمنافذ مستقلة بذاتها بينما يقع حوالي 18% و 12% و 7% من المقاهي داخل الفنادق ومراكز التسوق والسوق على التوالي، وتشمل المواقع الأخرى للمقاهي منطقة اللؤلؤة ومطار حمد الدولي ومحطات الوقود والأسواق الكبيرة. وتُفضل المقاهي الحاصلة على حق الامتياز والمقاهي المحلية البارزة بالأساس المنافذ أو المباني القائمة بذاتها ومراكز التسوق في قطر للعمل من خلالها في حين تميل 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 ولوبي 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 الحلوى والمشروبات مناطق الدفنة والغرافة واللؤلؤة وسوق الواقف والوكرة. وتقع أغلبية المقاهي ومحال الحلوى والمشروبات في المناطق التالية:

أكاريوس - سيتي سنتر روتانا، كاريبو كافيه، كافيه فيرجنانو 1882، دبليو كافيه، فندق دبليو الدوحة، لوبي لونج، فندق شانغريلا، وستاربكس، إلخ.	الدفنة
بريد أند بيجلز، كاريبو كوفي، كوفي شوب كومباني، كوستا كوفي، موكارابيا، وستاربكس، وكوفي بين أند تي ليف، تيم هورتون، وما إلى ذلك.	الغرافة
مقهى مورانو، كافيه فرجنانو 1882، كرك مقانيص، ميزون دويان، مقهى مايميز، مقهى سوجيني، مقهى أتيليه أرت، وما إلى ذلك.	اللؤلؤة
كوفي بينيري، وكوفي بين أند تي ليف، وما إلى ذلك.	سوق واقف
مقهى الخيام، بابا تشباتي، كوفي شوب كومباني، مقهى كوستا، مقهى ميرزام، مقهى ناينتيز، شاي رشفة، وستاربكس، إلخ.	الوكرة
بريد أند بيجلز، إمتي كب، ماك كوفي، نستله تول هاوس، كوفي بين أند تي ليف، تيم هورتون، إلخ.	الخليج الغربي
ستاربكس كوفي، كافيه فيرنانو 1881، إلخ.	الوعب
مقهى سيراميك، كوفي بينيري، مقهى كوستا، مقهى أوبرا، ستاربكس كوفي، إلخ.	المطار القديم

#### 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 ريال قطري بالنسبة للمقهى الذي ليس لديه حق الامتياز ويتراوح بين 2 مليون ريال قطري إلى 5 مليون ريال قطري بالنسبة للمقاهي الممنوحة حق الامتياز، ويمكن أن تختلف تكلفة الاستثمار بناءً على موقع المقهى، وحجمه، وديكوراته الداخلية، حيث تتجه المقاهي الممنوحة حق الامتياز إلى إنفاق المزيد على الديكورات الداخلية من أجل الحفاظ على شكل موحد في جميع المنافذ. فضلاً عن دفع رسوم حق الامتياز شهرياً والتي تتراوح عادة بين 4% إلى 5% 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 كوحدة قائمة بذاتها أو توجد داخل مراكز التسوق بينما تقع أغلب المقاهي الراقية داخل فنادق الخمس نجوم، وتستأجر المقاهي الممنوحة حق الامتياز والمقاهي التي ليس لديها حق الامتياز مباني قائمة بذاتها بعقد إيجار ثابت ومبلغ تأمين قابل للاسترداد يتراوح بين إيجار ثلاثة إلى ستة شهور للمباني، وقد يدفع بعض مالكي العقارات دفعة مقدمة بثلاثة أشهر بدلاً من مبلغ تأمين كبير، وعادة ما يكون للمنافذ التي تقع داخل مراكز التسوق شروط تعاقدية قد تتضمن بنود مثل دفع مبلغ تأمين بثلاثة شهور أو مشاركة الإيرادات أو الأرباح الشهرية ودفعات شهرية لسداد تكاليف صيانة المباني وإصلاحها شهرياً، وتُقدم في كلتا الحالتين للمباني لمُشغل المطعم على حالتها دون فرش وينبغي أن يتحمل المُشغل جميع تكاليف المرافق والديكورات الداخلية والتجهيزات. تُراعي فنادق الخمس نجوم بوجه عام أن يكون لها معايير معينة فيما يتعلق بنوع المقهى الراقى المراد إنشائه داخل فنادقهم. وتتمثل معايير الفنادق الخمس نجوم فيما يلي:

- أن يتمتع المقهى المراد تأسيسه بشهرة عالمية أو امتياز عالم.
- مراعاة أن يكون المقهى ذا خدمات حصرية تقتصر على الفندق وحده دون غيره (بمعنى ألا 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 التقديري لتأسيس الأعمال – المقاهي

يمكن أن يستغرق إنشاء مقهى مدة تتراوح بين 6 و8 أشهر بناءً على عوامل مثل الحصول على التراخيص الملائمة واختيار الموقع وعمل الديكورات الداخلية والتعاقد مع مجموعة من الموظفين الملائمين من أجل أداء الخدمات الأولية والعمليات النهائية وتدريب العاملين والحصول على شهادة مناول الأغذية لكل عامل وإجراء التشغيل التجريبي. ويشبه الجدول الزمني للحصول على التراخيص واستئجار المباني والأعمال الداخلية وشهادة مناول الأغذية للمنافذ الممنوحة حق الامتياز والأخرى المستقلة، إلا أن توظيف العاملين وتدريبهم وإجراء التشغيل التجريبي للمقهى يستغرق وقتاً أطول بالنسبة للمقاهي الممنوحة حق الامتياز.

## 6.5 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات

### الرسم التوضيحي 11: التحليل الرباعي – المقاهي

#### نقاط الضعف



- المحافظة على نفس مستوى الأسعار لغرض الاحتفاظ بشريحة الزبائن من ذوي الدخل المتدني 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 للقاء أصدقائهم أو معارفهم في المساء.
- ثقافة ارتياد المقاهي مقبولة وشائعة في المجتمع القطري حيث يلتقي رؤاد هذه المقاهي بأصدقائهم.

#### التحديات



- إن من شأن الارتفاع المتزايد في معدلات التضخم الاقتصادي أن ترفع من المصاريف التشغيلية (الرواتب والإيجارات والمواد 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 إقفال المقهى لمدة 60 يوماً الأمر الذي يترتب عليه خسائر وأضرار مادية فادحة فضلاً عن الإضرار بسمعة المقهى.

#### الفرص



- ينبغي التركيز على إنشاء مقاهي بمفاهيم وأجواء جديدة تناسب مع الأذواق السائدة بين الزبائن، حيث إن مرتادي المقاهي يفضلون التنقل من مقهى لأخر 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 ويحتمل أن تصل إيراداتها إلى 1,150 مليون ريال قطري، ومن بين أول عشرة مواقع حالية: مناطق الدفنة، واللؤلؤة، وفريج بن محمود، والنصر المشبعة بالمقاهي وتقدم أماكن صغيرة لمنافذ جديدة أولاً تقدمها 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 ومعيدروالريان وأبو هامور ومسيمير وعين خالد.

### جدول 20: الفرص المستقبلية للمقاهي

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

الفرص المستقبلية للمقاهي								
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	
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	اسلطة	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	الأصمخ	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	0.56 <sup>(3)</sup>	2,085,116	394	1,033	الإجمالي	

<sup>(1)</sup> لكل 1,000 نسمة

<sup>(2)</sup> تم حساب الفرص المستقبلية لتأسيس منافذ أطعمة ومشروبات بناءً 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 حده

<sup>(3)</sup> معدل المعيار

وعلى غرار مطاعم الوجبات السريعة، يُمكن 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 وتقدم فرصة تجربة قهوة "كوفي - أون ذا جو" المواقع القريبة من المناطق التجارية الرئيسة ومحاور النقل مثل محطات المترو استهدافاً مثالياً، وعلى صعيد آخر، يمكن أن تستهدف المقاهي الراقية مواقع 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 يُتوقع أن تمر بها الدولة خلال الفترة التي تسبق كأس العالم لكرة القدم (فيفا) 2022، وستوفر التطورات الوشيكة في مشرب ولوسيل ومشروع مترو الدوحة والثماني ملاعب الجديدة لكرة القدم و16 مركز تسوق و62 فندق خمس نجوم فرصاً كثيرة لإنشاء مقاهي جديدة في قطر للاستفادة من السوق المتنامية.

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



## 6. محال الكافيتريا

### 1.6 نظرة عامة

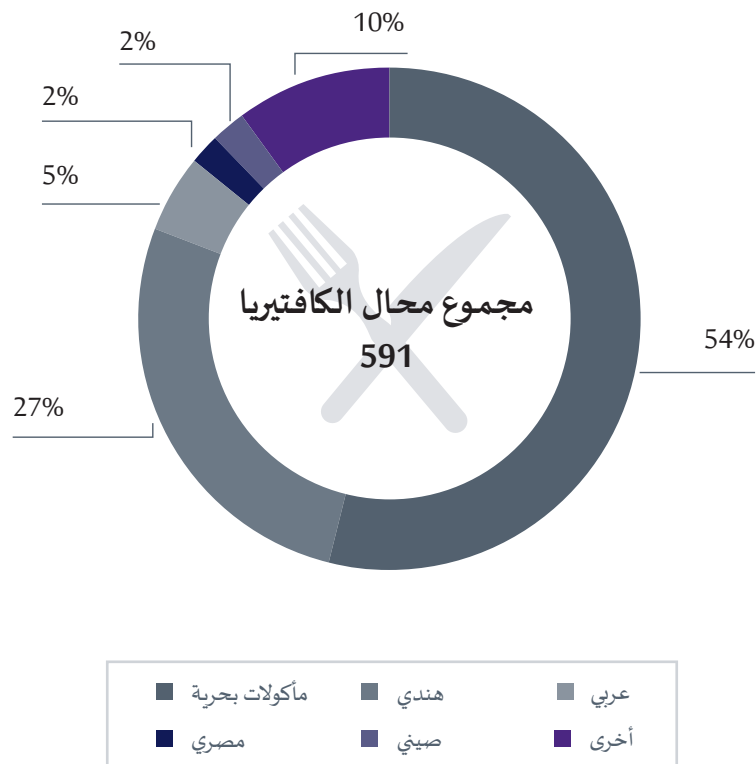
الكافيتريا عبارة عن مطعم يماثل المطعم العادي ولكنه يختلف من حيث الحجم وعدد أصناف القائمة والأسعار، ويزداد تركيز الكافيتريات على تقديم الطعام بأسعار اقتصادية أكثر من التركيز على الخدمات والديكور وجودة الطعام، وعادة ما تستهدف الكافيتريات شريحة الدخل المنخفض وتتركز بالأساس في المنطقة الصناعية والمناطق السكنية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

### 2.6 حجم سوق قطاع محال الكافيتريا

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

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

الشكل البياني 23: أبرز الأطباق التي تقدمها محال الكافتيريا



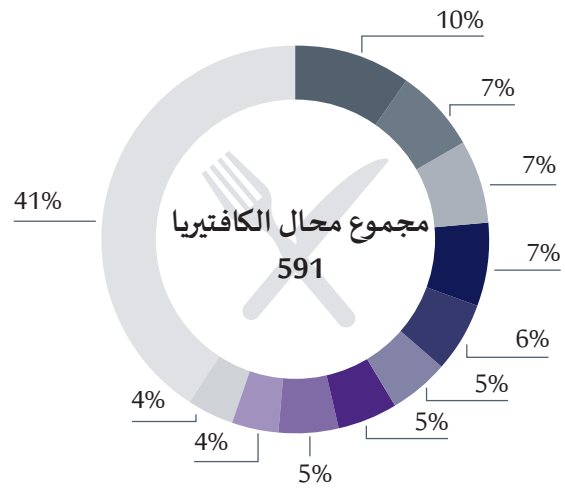
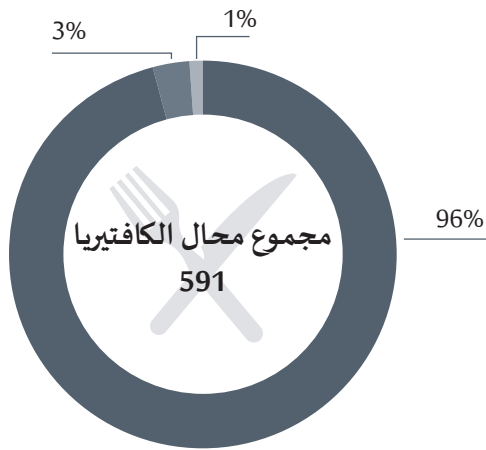
المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى



### 3.6 المواقع الرئيسية لمحال الكافتيريا

تعمل حوالي 96% من محال الكافتيريا كمنافذ قائمة بذاتها، وتقع 3% منها في الشوارع التجارية السوق وحوالي 1% في مراكز التسوق ومحطات الوقود، وتشمل أفضل خمسة مواقع للكافتيريات المعيدروالوكرة والعزينة والغرفة والغانم.

الشكل البياني 24: المواقع الرئيسية لمحال الكافتيريا



■ قائمة بذاته ■ الشوارع التجارية ■ أخرى

■ المعيدر ■ الوكرة ■ العزينة  
■ الغرفة ■ الغانم ■ نجمة  
■ سوق واقف ■ أم غويلينا ■ مدينة خليفة  
■ طريق سلوى ■ أخرى

المصدر: تحليلات الفريق بناءً على مقابلات ميدانية ومصادر أخرى

تشمل أفضل خمسة مواقع لمحال الكافتيريا كل من معيذر ، الوكرة، العزيزية، الغرافة، والغانم القديم ، وتوجد أغلبية محال الكافتيريا في المناطق التالية:

معيذر	مطعم الأهرامات، مطعم الاسكندر، كافتيريا الكتكوت، كافتيريا النعيمي، كافتيريا التوابل الهندية، كافتيريا مكة، كافتيريا فلسطين، وقت الشاي، مطعم زين...الخ.
الوكرة	كافتيريا الأندلس، كافتيريا ومعصرة الفداء، كافتيريا كل الأوقات، كافتيريا شاي الخليج، كافتيريا مهرجان بلازا، كافتيريا رمسيس،...الخ.
العزيزية	مطعم الناس، مطعم الرفاع التركي، وقت الشاي...الخ
الغرافة	كافتيريا النعيمي، كافتيريا العروبة، كافتيريا كنج بلازا، كافتيريا ومعصرة الكوثر...الخ
الغانم القديم	مطعم الحرمين، مطعم كباب الجزيرة، كافتيريا الجبال، مطعم الزرقاء، مطعم بانانا، كافتيريا برج المتحف، كافتيريا ناسكو...الخ
نجمة	كافتيريا الاستقامة، مطعم النقيان، مطعم علي بابا، أمواج فاست فود، الكافتيريا الذهبية، الدجاج الحار، الدجاج اللذيذ...الخ





## 4.6 التكلفة الاستثمارية لتأسيس الأعمال – محال الكافيتريا

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 الكافيتريات ويمكن أن تتراوح ما بين 0.8 مليون ر.ق. و1.5 مليون ر.ق.، ويمكن أن تختلف تكلفة الاستثمار تبعاً لموقع المطعم وحجمه وديكوره الخارجي، ويكون الإيجار عموماً أكثر ارتفاعاً إذا كان المطعم في منطقة سكنية عما إذا كان في منطقة صناعية، وتركز الكافيتريات بشكل كبير على تقديم الطعام بأسعار منخفضة نسبياً أكثر من تركيزها على الموقع والديكور والأواني وذلك على عكس أسلوب المطاعم الأخرى.

وتزاول محال الكافيتريا أعمالها بصورة مستقلة حيث تقوم باستئجار المواقع بموجب عقود إيجار ثابتة كما تقوم بإيداع مبلغ نقدي على سبيل التأمين المستردّ 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 الكافيتريا من دون تشطيبات نهائية حيث يتحمل المستثمر تكاليف تركيب شبكات الماء والكهرباء والديكور الداخلي والتركيبات الأخرى ذات العلاقة.

## 5.6 الجدول الزمني التقديري لتأسيس الأعمال – محال الكافيتريا

يمكن أن يستغرق إعداد وتجهيز الكافيتريا 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 الكافتيريا

#### نقاط الضعف



- المحافظة على نفس مستوى الأسعار بغرض الاحتفاظ بشريحة الزبائن من ذوي الدخل المتدني.
- المنافسة الكبيرة بالسوق تنعكس سلباً على هامش الربح في الكافيتريات.
- نظراً لعدم التركيز على الجودة النوعية للأطعمة وعلى الديكور الداخلي لمحال الكافتيريا فإن قاعدة الزبائن تقتصر على العمال وذوي الدخل المتدني.

#### نقاط القوة



- تستهدف محال الكافتيريا قاعدة زبائن واسعة تشمل شريحة من موظفي المكاتب والعمال.
- تعتبر أسعار الأطعمة والمشروبات في محال الكافتيريا في متناول الزبائن حيث أنها تقلّ عن أسعار المطاعم الأخرى وذلك نظراً لانخفاض تكلفة هذه الأطعمة والمشروبات.

#### التحديات



- إن من شأن الارتفاع المتزايد في معدلات التضخم الاقتصادي أن ترفع من (المصاريف التشغيلية الرواتب والإيجارات والمواد الخام).
- تشكل المنافسة المتزايدة من قبل محال الكافتيريا الحالية والمستقبلية تهديداً لمحال الكافتيريا.
- قد يؤدي عدم التزام الكافتيريا بالتقيد بقواعد وقوانين سلامة الأطعمة المفروضة من قبل البلدية إلى إقفالها لمدة 60 يوماً الأمر الذي يترتب عليه خسائر وأضرار مادية فادحة فضلاً عن الإضرار بسمعة الكافتيريا.

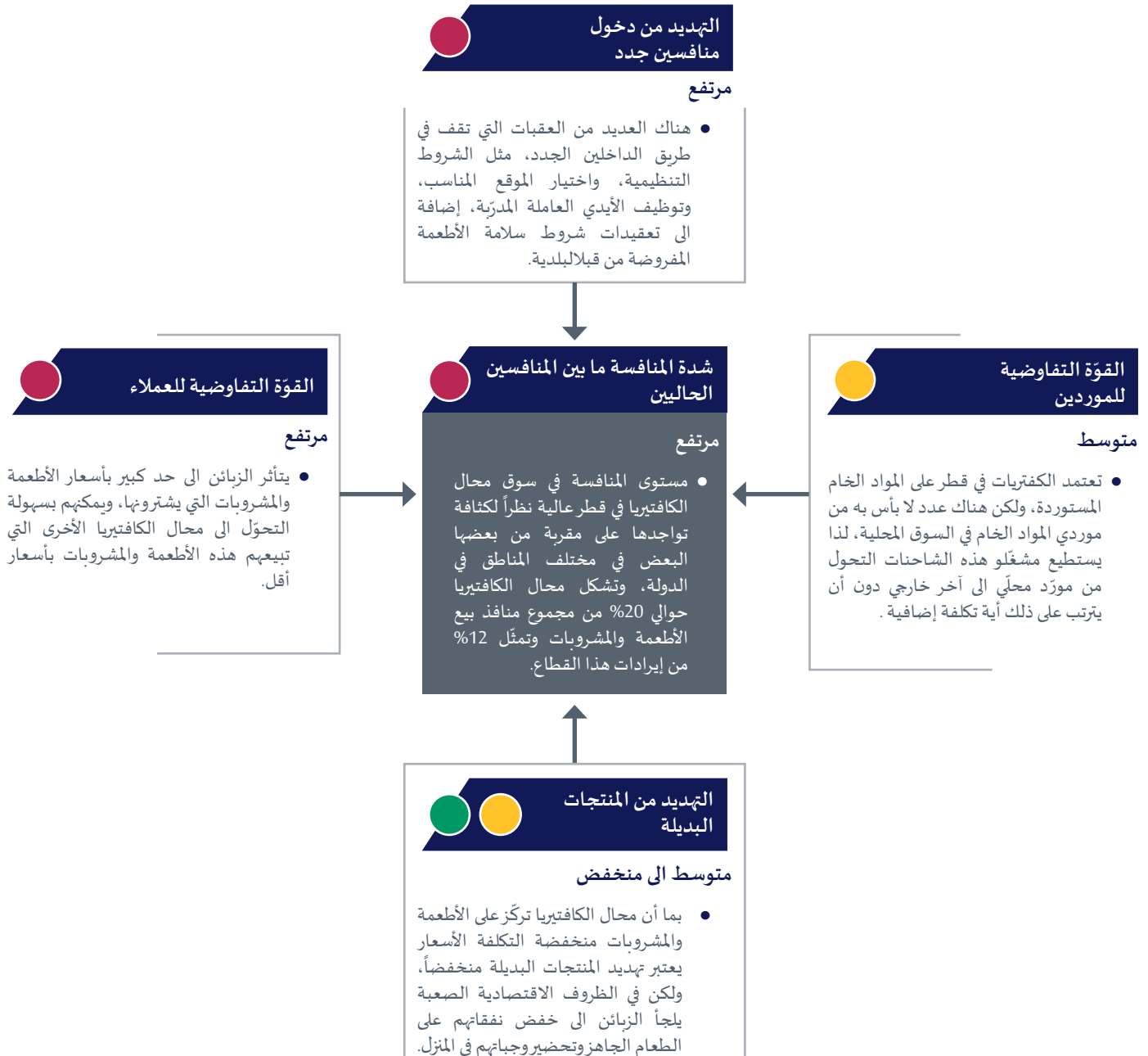
#### الفرص



- ينبغي التركيز على إنشاء محال الكافتيريا في المناطق التجارية المكتظة وتقديم أطعمة ومشروبات ذات نوعية جيدة وبأسعار معقولة.

## 7.6 نموذج بورتر لتحليل القوى التنافسية الخمس

الرسم التوضيحي 15: نموذج بورتر – مجال الكافتيريا





## 8.6 العوامل الرئيسية للنجاح

هناك عاملان أساسيان لنجاح محال الكافتيريا يتمثلان في تسعير الأطعمة والمشروبات والموقع الاستراتيجي للكافتيريا.

الرسم التوضيحي 16: العوامل الرئيسية الحاسمة - الكافتيريا



### الموقع الاستراتيجي

إن من شأن اختيار الموقع الاستراتيجي للكافتيريا ضمان تدفق عالٍ للزبائن، ومن المواقع المثلى لإنشاء الكافتيريا المناطق المزدحمة في الأسواق، والمناطق المحيطة بمساكن العمال، ومناطق سكن العمال والموظفين ذوي الدخل المتدنية.

### التسعير

تعتبر الأسعار الملائمة للأطعمة والمشروبات من العوامل الهامة التي ينبغي أخذها بعين الاعتبار لضمان زيادة تدفق الزبائن وإقبالهم على الكافتيريا، وتستهدف محال الكافتيريا 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



## 9.6 الفرص المستقبلية لمحال الكافتيريا

يُتوقع أن يبلغ حجم سوق قطاع محال الكافتيريا 1,691 مليون ريال قطري في العام 2026 بعد أن كان 829 مليون ريال قطري في 2016 بمعدل نموسنوي مركب قدره 7.4% خلال هذه الفترة، وتتوافر فرص إنشاء 762 كافتيريا جديدة عبر 19 موقعا في قطر ويحتمل أن تصل إيراداتها إلى 1,100 مليون ريال قطري، وتعتبر مناطق الغانم، والنجمة، وأم غويلينا من بين أهم المواقع العشرة الحالية للكافتيريا إلا أنها مشبعة بهذه المحال ولا يوجد الكثير من الفرص لإنشاء محال كافتيريا جديدة فيها، في حين أن مناطق مثل الوكرة والعزيرية ومدينة خليفة وطريق سلوى يمكن أن تستوعب 26، و98، و45 و250 محلا على التوالي، وتشمل المواقع الرئيسة الأخرى ذات الإمكانيات العالية لإنشاء محال الكافتيريا: معيذر، الريان، المنصورة، المطار القديم، السد، النصر، أبو هامور ومسيمير وعين خالد.

### جدول 21: الفرص المستقبلية لمحال الكافتيريا

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

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	
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	الهلل	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	اسلطة	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	0.80 <sup>(3)</sup>	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 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

وبالإضافة إلى المواقع الرئيسية المشار إليها أعلاه تشمل المواقع المثالية الأخرى لهذه المحال 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، ومعيزر، ومسيمير وغيرها من المناطق المماثلة.

على الرغم من أن محال الكافيتريا تستهدف بصورة أساسية العمال والموظفين من ذوي الدخل المتدنية إلا أنها تستقطب أيضاً الزبائن من الطبقات الأخرى الذين يبحثون عن وجبات خفيفة وغير مرتفعة الثمن (مثل ساندويشات الشاورما وما شابهها) يتناولونها على الطريق. وقد تستقطب محال الكافيتريا الجديدة والتي سيتم إنشاؤها مستقبلاً الكثير من الزبائن من ذوي الدخل المتوسط 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. تُقدّم شاحنات الطعام المتنقلة عادةً المثلجات والأطعمة المجمدة والمعبأة بينما يحتوي البعض منها على مطابخ لتحضير الطعام، وتُعد السلطات والسندويشات 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 مؤخراً أهمية بسبب تقديمها أطباق الذواقة وأطباق طعام من بلدان أخرى، فهي تتواجد في المدن الكبرى في الولايات المتحدة وأستراليا والمملكة المتحدة، واكتسبت شعبية كبيرة بسبب قدرتها على تقديم أطباق الذواقة وأطباقاً 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 عادةً 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 أيضاً 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 لوقوف 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 برجري (أسبايركتارا للضيافة) يمتلك شاحنة طعام متجولة تباع 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 المقهى 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 وأسبايرزون 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 لتداول الأغذية وإعدادها، كما أن الطقس العام في قطر لا يساعد على عمل شاحنات الطعام طوال السنة، وهناك عامل آخر وهو نقص الطلب من المواطنين والمقيمين الذين اعتادوا على تناول الطعام في مطاعم من أنواع أخرى مثل المقاهي ومطاعم الوجبات السريعة ومنافذ الوجبات السريعة.

## 3.7 المواقع الرئيسية لشاحنات الطعام المتنقلة

تتواجد الأكشاك المشابهة لشاحنات الطعام بشكل رئيسي في المناطق الترفيهية الرئيسية مثل اللؤلؤة وسوق واقف والكورنيش وحديقة المتحف الإسلامي، ويمكن أيضاً رؤية شاحنة الطعام التابعة لبرجري 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 اللازمة)، 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 والتراخيص والتأشيرات المطلوبة للموظفين التي يمكن أن تضيف 100,000 ر.ق. إلى التكلفة الإجمالية وهناك أيضاً نفقات إضافية تتعلق بالعلامة التجارية والتسويق ومصاريح الإيجار.



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

لا يزال الجدول الزمني التقديري 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 لخمس تراخيص لشاحنات الطعام، وتُمنح التراخيص بناءً على عملية تتضمن تقديم الطلبات واختيار المتقدمين الناجحين عن طريق القرعة.

هناك العديد من الشروط المسبقة التي يجب على المتقدمين تلبيةها 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، ويتوجب عليهم أيضاً الحفاظ على مسافة لا تقل عن 50 متر من منافذ بيع الأطعمة والمشروبات الأخرى.

على الرغم من أن الوزارة قد أعلنت عن استعدادها لاستقبال طلبات الحصول على تراخيص شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة ومنح 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 الحريق، وشروط أماكن تواجد ووقوف شاحنات بيع الأطعمة المتنقلة.



## 6.7 تحليل نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتحديات

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

#### نقاط الضعف



- نظراً لانعدام إمكانية جلوس الزبائن في شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات فإن العمليات التشغيلية لهذه الشاحنات يقتصر على الشهور التي يكون الطقس معتدلاً، وعلى الفعاليات والمناسبات.
- خيارات قائمة الطعام في شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات محدودة نظراً لصغر حجم المطبخ فيها.

#### نقاط القوة



- تكلفة تأسيس وتجهيز شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات أقل بكثير من تكلفة أي منفذ من منافذ بيع الأطعمة والمشروبات الأخرى.
- سهولة حركة شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات يمكنها من الوصول إلى الزبائن في العديد من المناطق.

#### التحديات



- هناك الكثير من الصعوبات والعراقيل التي تقف في وجه الحصول على التراخيص والإجراءات النظامية اللازمة لتجهيز وتشغيل شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات.
- القيود المفروضة على أماكن وقوف وتواجد شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات تحد من سهولة حركتها.

#### الفرص



- يعتبر هذا القطاع سريع التطور حيث أنه يتأثر بالاتجاهات السائدة في الأسواق المتطورة في الدول المتقدمة كما أنه يمنح المستثمر الفرصة لإنشاء منفذ لبيع الأطعمة والمشروبات بتكلفة منخفضة جداً مقارنة بتكلفة إنشاء منفذ تقليدي.
- تمثل الفعاليات الرياضية والثقافية والحرم الجامعي فرصاً ممتازة لأعمال شاحنات بيع الأطعمة والمشروبات.



## 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 بيع الأطعمة المتنقلة ارتباطاً وثيقاً بتفعيل التعليمات الواضحة بهذا الخصوص وإصدار الموافقات والتراخيص 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 فرصاً 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 بالأغذية 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 للمستهلك.

### جدول 22: اللوائح الرقابية الخاصة بالأطعمة والمشروبات

مواد مختارة من اللوائح التنفيذية للقانون رقم (08/1990) بشأن مراقبة المواد الغذائية المخصصة للاستهلاك البشري		
المادة	الوصف	السلطة المختصة
2	سوف يتم فرض العقوبة اللازمة في الحالات الآتية: <ul style="list-style-type: none"><li>• عندما تفتقر المواد الغذائية للمعايير المعلن عنها بموجب القانون أو أيًا 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 للتعديل بأي طريقة كانت بحيث ينجم عن ذلك تغيير في المكونات الطبيعية للمنتجات الغذائية.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• وزارة الصحة العامة.</li><li>• وزارة الشؤون البلدية والزراعة.</li><li>• وزارة شؤون البلدية والبيئة.</li></ul>
3	تعتبر المواد الغذائية المتداولة ضارة بالإنسان عند احتوائها على التالي: <ul style="list-style-type: none"><li>• مواد أو مركبات سامة وتنفوق 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 نافقة.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• وزارة الصحة العامة.</li><li>• وزارة الشؤون البلدية والزراعة.</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 يرقات أو مخلفات حيوانية في المنتج الغذائي.</li> <li>• التحقق من اتباع الأساليب غير الصحية 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 وتكفل 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 وسائقها 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 تتقدم بطلب للحصول على شهادة تداول المواد الغذائية، حيث أنه شرط إلزامي وبمناوبة 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 الاسم

- اختيار اسم المنشأة (المنفذ أو المطعم) وإيداعه لدى الوزارة.
- التحقق من عدم استخدام الاسم والعلامة التجارية من قبل أية جهة أخرى ومن ثم دفع الرسوم المفروضة من قبل الوزارة.



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



## فتح حساب للمنشأة

- بطاقات هوية أصحاب المطعم.
- فتح حساب بنكي لايداع رأس المال المقرر.



## عقد تأسيس المنشأة

- الموافقة على عقد تأسيس المنشأة.
- استكمال الإجراءات الرئيسية المتعلقة برأس المال، المساهمين، الأهداف، والمقر الرئيسي للمنشأة

الفترة الزمنية لهذا الإجراء:  
يوم واحد الرسوم:  
1,500 ريال قطري



الفترة الزمنية لهذا الإجراء: 4 - 7 أيام (يعتمد ذلك على إجراءات البنك نفسه) دون أية رسوم

## السجل التجاري

- تصديق عقد تأسيس المنشأة.
- توقيع مديرو مساهمي المنشأة على النماذج الرسمية.



الفترة الزمنية لهذا الإجراء: يوم واحد  
الرسوم: 500 - 5,000 ريال قطري



## شهادات مناولة وتداول الأطعمة

- تقديم طلبات الحصول على شهادات مناولة الأطعمة للموظفين الجدد عبر الإنترنت.
- الحصول على الشهادات اللازمة من وزارة الصحة العامة.



الفترة الزمنية لهذا الإجراء: 1 - 4 شهور



## 8 & 9



## رقم التعريف الضريبي وختم المنشأة

- تقديم طلب لتسجيل رقم التعريف الضريبي.
- عمل ختم للمنشأة (حسبما تقتضيه الحال).
- لا يتم تسليم الختم للمنشأة من قبل الوزارة.

الفترة الزمنية لهذا الإجراء: يوم واحد







يتضمن الجدول التالي إرشادات تفصيلية حول المتطلبات المتعلقة بالتراخيص 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 والفترة الزمنية اللازمة 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 والمطلبتين باللون الرمادي تشكلان مرحلة هامة في عملية تأسيس الأعمال (المطعم أو المنفذ) وتشتملان على مجموعة من المسائل والتحديات (راجع جزء المشاكل والتحديات التي يواجهها قطاع الأطعمة والمشروبات) والتي قد يترتب عليها تأخير في المواعيد والجدول الزمني المقرر لتأسيس الأعمال الأمر الذي قد يلحق أضراراً مادية بالمستثمر.

## جدول 23: اللوائح الرقابية الخاصة بالأطعمة والمشروبات

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

## الخطوات الواجب اتباعها للحصول على ترخيص لمنفذ لتقديم 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</li> <li>صور عن بطاقات الهوية لمالكي المطعم أو الشركاء فيه.</li> <li>صورة مصدقة عن عقد التأسيس للشركة الأجنبية وشهادة سجل تجاري</li> <li>مصدقة للشركة القطرية.</li> <li>صورة عن بطاقة هوية مدير المطعم.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>غرفة التجارة والصناعة</li> </ul>	560 إلى 5,510 تبعا لحجم رأس المال وطبيعة نشاط الشركة
الخطوة 6: تراخيص 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 مصائد 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 واشتراطات منافذ الأطعمة والمشروبات في قطر).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>وزارة الصحة العامة</li> </ul>	لا ينطبق
الخطوة 8: رقم التعريف الضريبي	<ul style="list-style-type: none"> <li>التسجيل للحصول على رقم التعريف الضريبي.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>وزارة الاقتصاد والتجارة</li> </ul>	لا ينطبق
الخطوة 9: ختم الشركة	<ul style="list-style-type: none"> <li>عمل ختم رسمي للشركة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>وزارة الاقتصاد والتجارة</li> </ul>	150

## 10. المشاكل والتحديات التي يواجهها قطاع الأطعمة والمشروبات

يترتب على إنشاء منفذ للأطعمة والمشروبات في قطر بعض الإجراءات التنظيمية والرقابية التي يجب أخذها بعين الاعتبار قبل البدء في مزاوله 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 يحققه المطعم. وتعتبر المطاعم من أكثر المشاريع التجارية عرضة للفشل ففي الولايات المتحدة تفشل 60% من المطاعم 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 يواجهها 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 يواجهها أصحاب المشاريع ما يلي:

- صعوبة الحصول على التراخيص والموافقات اللازمة (البند 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 اللازمة:** 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 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 المتطلبات مثل شهادات اكتمال المبنى ومطابقة شروط الإيجار إضافة إلى استيفاء الشروط المفروضة من قبل البلدية والدفاع المدني.

ومن أجل الحصول على الموافقات من الدفاع المدني والبلدية يجب أن يقوم مندوبون من الوزارتين بزيارة المطعم في وقت واحد للتأكد من امتثال المطعم للمعايير المنصوص عليها ومن وسائل السلامة والوقاية من الحريق وتخزين المواد الغذائية الموصى بها قبل بدء عمله، وبشكل 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 بالامتثال للتعليمات والتوصيات إلى تأخير في منح الموافقات من الجهات المختصة إلى حين استكمال التغييرات اللازمة والمتعلقة بتصميم المطعم، وقد تستغرق عملية الحصول على ترخيص مزاوله الأعمال التجارية فترة تتراوح بين اسبوع 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 (كهرماء) وتصريح لمصائد الشحوم من أجل توصيل المجاري المائية من هيئة الأشغال العامة وتوصيل الغاز النفطي المسال 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



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

ويضاف إلى هذا التحدي تأمين المساحة المطلوبة بسعر إيجار معقول نسبياً وفي الموقع المناسب، وفي معظم الحالات يواجه المستثمرون تحديات من حيث مساحة الأرض المتاحة فإما 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 واستمراره بصورة مستدامة، فعلى سبيل المثال يكون إنشاء كافتيريا متوسطة الحجم أو مطعم للوجبات 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 وإيجاراته.

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

**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 أيدي عاملة من دول يحتاج رعاياها الحصول على تأشيرات وتصاريح إقامة للقدوم إلى دولة قطر والعمل فيها، ويستطيع المستثمر استخدام موظفين للعمل في مطعمه بدوام كامل بعد حصول هذا المستثمر على بطاقة كميبيوتر من إدارة الهجرة والجوازات ولا يتم إصدار بطاقة الكميبيوتر إلا بعد حصول المستثمر على ترخيص بمزاولة النشاط التجاري لذا لا يمكن للمطعم البدء في عملياته التشغيلية إلا بعد استكماله لإجراءات استقدام العمالة من الخارج واستخراج التأشيرات اللازمة، وتستغرق هذه العملية الكثير من الوقت الذي يقضيه المستثمر في انتظار صدور بطاقة الكميبيوتر وترخيص بمزاولة النشاط التجاري ليتمكن بعد ذلك من توظيف الأيدي العاملة.

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

**التقيد بمتطلبات واشتراطات الرقابة على الأغذية المخصصة للاستهلاك البشري:** تخضع المطاعم العاملة في دولة قطر لمجموعة من اللوائح والاشتراطات والمتصلة بسلامة الأطعمة والمشروبات المفروضة من قبل البلدية، ويتم التأكد من التزام وتقيّد منافذ الأطعمة والمشروبات بهذه اللوائح والاشتراطات من خلال الزيارات المتتابعة التي يقوم بها مفتشو البلدية إلى هذه المنافذ الذين يقومون بالتحقق من شروط وظروف تخزين الأطعمة والمشروبات والشهادات الصحية للأفراد الذين يقومون بمناولة وتداول هذه المواد ومن المصنّعات التي توضح مواصفات وتاريخ انتهاء صلاحية الأغذية والمشروبات، وفيما يلي عرض للمخالفات التي تكون في العادة محط أنظار 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 تباع الأغذية.
6. عدم كفاية التهوية في المنفذ (تعتّل موازين قياس درجات الحرارة) ووجود أعطال 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 مددها على طبيعة المخالفة. وقد تواجه المطاعم والمنافذ المخالفة عقوبة إغلاق مؤقت تكون في العادة لمدة شهر واحد للمخالفة الأولى وللوائح والاشتراطات الواردة في القانون رقم 8 لسنة 1990 ولمدة شهرين للمخالفة للمرة الثانية وثلاثة أشهر للمخالفة للمرة الثالثة وتتراوح العقوبة المادية بين 7000 ريال قطري و15,000 ريال قطري تبعاً لنوع المخالفة. وفي بعض الحالات النادرة والتي تتسبب فيها المخالفة في إلحاق إعاقة مستديمة بشخص أو أشخاص يمكن أن تصل العقوبة إلى السجن لمدة أقلاً عامين ولا تزيد على أربعة أعوام أو غرامة مالية لا تقل عن 15,000 ريال قطري ولا تزيد على 30,000 ريال قطري.

بالرغم من أن قطاع الأطعمة والمشروبات يُقدم فرصاً مربحة لإعداد وتجهيز أنواع مختلفة من المطاعم التي تلبّي 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، وسيُحدد التغلب على هذه المشاكل والتحديات في النهاية نجاح مشروع المطعم أو فشله في قطر.

<sup>10</sup>وزارة البلدية والبيئة - مخالفات الاشتراطات الصحية في المطاعم



# 11. المواقع الجغرافية المستقبلية للأطعمة والمشروبات

## 1.11 المواقع المستقبلية للأطعمة والمشروبات – المراكز 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 (المراكز التجارية) في الدوحة وحولها، كما يقدر حجم المجموع التراكمي لمرافق البيع بالتجزئة (المراكز التجارية) في الدوحة حوالي 1,6 مليون متر مربع، 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 ستضمن مطاعم الوجبات السريعة والمقاهي ومطاعم الوجبات السريعة.

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

المطاعم الجديدة (2017 – 2020)	المساحة المضافة للمرافق متر مربع (2017 – 2020)	مرافق 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 أوبسيس
38	32,013	دوحة أوتليت مول – ويست إند بارك
42	35,000	كتارا مول
358	300,000	مرافق التجزئة في لوسيل
84	70,000	مارينا مول
66	55,000	مرخية مول

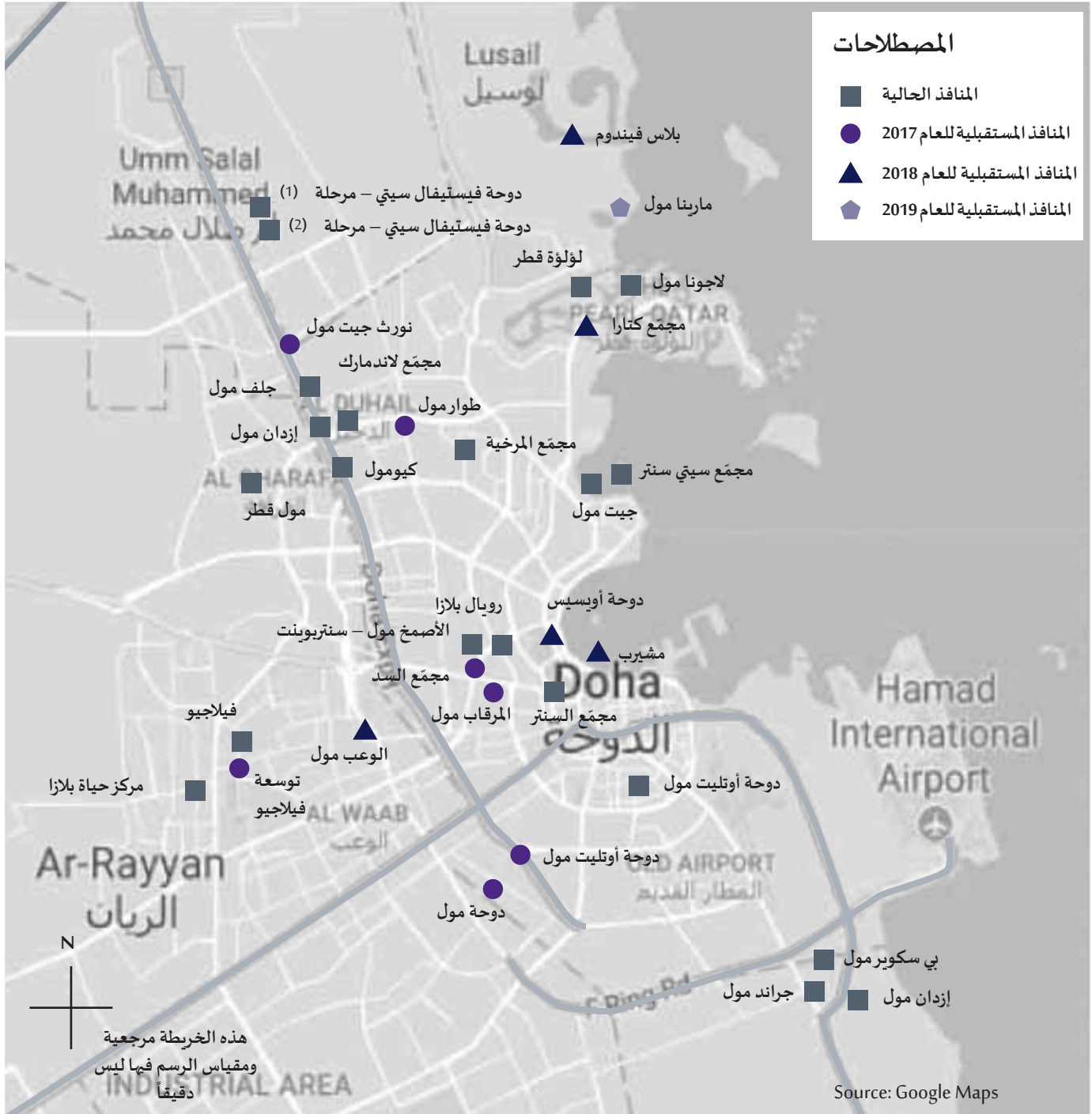




المطاعم الجديدة (2020 – 2017 )	المساحة المضافة للمرافق متر مربع (2020 – 2017)	مرافق تجارة التجزئة
48	40,000	مجمع المرقاب مول
112	94,000	مشروع مشيرب لتجارة التجزئة
110	92,000	نورث جيت مول
283	236,547	بلاس فيندوم
10	8,500	كيو مول
95	79,900	طوارمول
1,870	1,565,283	المجموع



## الرسم التوضيحي 20: منافذ الأطعمة والمشروبات 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 ومطعماً فاخراً ومطعم وجبات سريعة على أقل تقدير، وبالتالي من المتوقع إنشاء ما مجموعه 186 منفذاً 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 نجوم في قطر					
عدد منافذ الأطعمة المتوقعة	الرسوم (رق عدد الفنادق)				الموقع
	2020	2019	2018	2017	
30	2	4	2	2	لوسيل
27	1	3	4	1	مشيرب
27	2	2	0	5	الخليج الغربي
24	3	2	2	1	روضة الخيل
15	3	1	1	0	عنيزة 63
12	0	2	1	1	السد
9	0	2	0	1	فريج عبدالعزيز
9	1	0	1	1	نجمة
9	0	1	1	1	أم غويلينا
6	1	1	0	0	الدفنة
6	1	0	0	1	المرقاب
3	0	0	0	1	المنصورة
3	0	0	0	1	النصر
3	1	0	0	0	بن محمود
3	0	1	0	0	اللؤلؤة
186	15	19	12	16	المجموع الكلي

### 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 مواقع رئيسية للعديد من فئات 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 المواقع.

#### جدول 26: ملاعب استضافة كأس العالم لعام 2022

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

<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 وستبقى لها 72 محطة، كما ستكون محطات المترو المقرر بدء عملها بحلول عام 2020 بمثابة مواقع رئيسية للمنافذ المستقبلية لبيع الأطعمة والمشروبات مثل مطاعم الوجبات السريعة والمطاعم العادية ومحال الكافيتريا.

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

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



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



## 12. معدلات إيجار العقارات

تختلف إيجارات العقارات المستخدمة كمنازل لبيع الأغذية ومشروبات باختلاف أحجام ومواقع 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

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



المنطقة	متوسط الإيجار (ر.ق./ مترمربع/شهر)
الدفنة	195
فريج بن محمود	125
كتارا	265
مدينة خليفة	150
المرخية	135
مسيمير	125
معيذر	110
مشيرب	125
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./ مترمربع/شهر)
الدفنة	195
فريج بن محمود	125
كتارا	265
مدينة خليفة	150
المرخية	135
مسيمير	125
معيذر	110
مشيرب	125
نجمة	130
نعيجة	150
المطار القديم	180
اللؤلؤة	250
طريق سلوى	135
سوق واقف	220
أم غويلينا	140
الخليج الغربي	230

جدول 29: معدلات إيجارات العقارات في المجمعات التجارية



اسم المجمع	المنطقة	متوسط الإيجار (ر.ق./ مترمربع/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

1. وزارة التخطيط التنموي والإحصاء – إحصاءات الفنادق والمطاعم الفصل السابع 2016
2. وزارة التخطيط التنموي والإحصاء – السكان الفصل الأول 2016
3. وزارة التخطيط التنموي والإحصاء – نشرة الحسابات الوطنية 2016
4. الهيئة العامة للسياحة – ملخص الأداء السياحي الربعي لسنة 2015 و2016
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 المسؤولية 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 إنتاجه 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 خطي مسبق من قبل بنك قطر للتنمية.









## عن بنك قطر للتنمية

تأسس بنك قطر للتنمية بموجب مرسوم أميري بهدف تنمية القطاع الخاص في قطر وتنويع الاقتصاد تجسيدا 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.

## لمزيد من المعلومات

الدوحة - قطر

ص.ب 22789

هاتف: 4430 0000 (974)

فاكس: 4435 0433 (974)

البريد الإلكتروني: research@qdb.qa

www.qdb.qa