



Хусусий бизнесни очишда муаммолар талайгина, айникса бу иш ресторан очишга тааллуқли бўлса. Натижа хар доим ҳам киритилган сармоя ва сарфланган кучларни оқлайвермайди. Кўпчилик харажатларни, прогноз қилинаётган фойдани нотўғри баҳолагани боис муваффақиятсизликка учрайдилар. Шунингдек, ходимларнинг нотўғри танланиши ҳам натижага салбий таъсир кўрсатади.

Халол ресторанлар бошка турдаги умумий овқатланиш муассасалари каби ўз муаммоларига эга. Биз Сизга бизнесда муваффақият қозонишингиз учун кўлингиздан келадиган барча ишларни қилишингизни қафолатлайдиган бир нечта оддий маслаҳатларни тақдим этамиз.

1. Ислонда бизнеснинг хусусиятлари билан яқиндан танишиб олинг. Агар сиз мусулмон бўлсангиз ва мусулмонлар билан ишласангиз ўз ишингизни очишдан олдин Ислон фикхи тадбиркорлик тўғрисида нималарни белгилаб берганини билиб олиш муҳим. Нафакат халол озукаларга тааллуқли билимлар муҳим, балки шариат белгилаб берган савдо ва тижорат ишларини олиб бориш қоидаларини ҳам ўрганиб олиш зарур. Куръон ва Суннатда ишбилармонлик муносабатлари, томонларнинг ҳуқуқ ва мажбуриятлари, миждозлар билан тўғри муомала қилиш қоидалари аниқ белгилаб берилган.
2. Сизга махсулот етказиб берувчилар ҳақида батафсил маълумот олиб, уларни яхшилаб ўрганиб олинг. Агар сизга халол, виждонли ва ишончли одамлар юқори сифатли махсулотларни етказиб берадиган бўлса, Сиз бошлаган иш тўхтовсиз юришиб кетади, акс холда молиявий қийинчиликлар юзага келиши мумкин. Уларга тўғридан-тўғри савол беришдан кўркманг, улар таклиф этаётган товарни текшириш учун вақт топинг, улар чиндан ҳам халол махсулотлар етказиб бераётганига ишонч ҳосил қилинг, улардан сертификатларни ва ёзма ҳужжатларни талаб қилинг. Агар иккиланиш ёки гумон пайдо бўлса, бошка одам топинг. Охир-оқибат, миждозларингиз Сизнинг чиндан ҳам энг яхши махсулотларни танлаётганингизни кўрадилар ва бу Сизга ва Сизнинг

бизнесингизга нисбатан ишончни кучайтиради.

3. Бошка ресторан эгалари билан мулоқотда бўлинг. Албатта ресторанлар тармогида сизга ракобат киладиганлар кўп. Бирок бу яхши ҳолат. Одатда одамлар ўз ишини қандай бошлаганлари ҳақида маълумот беришга тайёр. Сиз ҳамкорлик қилишингиз, бир-бирингизга ёрдам кўрсатишингиз ва тажриба алмашингиз мумкин. Мисол учун, вегетарианлар муассасалари эгалари билан гаплашиб кўринг. Уларнинг эгалари сифатли маҳсулотлар ҳақида яхши маълумотларга эга. Улар ишлатаётган маҳсулотлар ҳозирги кунда ҳалол бозорида мустаҳкам ўрин эгаллаган. Мисол учун, вегетарианлар бизга ўхшаб соғлиқ учун зарарли, таркибида ГМО ва ҳайвон унсурлари бўлган озукаларга қарши чиқиб келадилар.

4. Ресторанда шинам муҳит яратинг, хизмат кўрсатиш сифатини яхшиланг ва очиклик тамойилини кўллаб келинг. Мижозлар нимани еяётганлирини билишлари жуда яхши (маҳсулот сифати ва таркибининг таърифи ва ҳоказо), уларга маҳсулот етказувчилар тўғрисида маълумот беринг, бунақанги очиклик тамойили Сизга факат ишонч уйғотади. Иккинчидан, агар хизмат кўрсатиш сифати юқори бўлса, одамлар ўртача даражада тайёланган таомга ҳам мурувват киладилар. Айнан шу жиҳатлар мижозингизнинг яна қайтиб келишига ва дўстларига сизнинг муассасангизни тавсия қилишига туртки бўлади. Юзага келган муаммони ҳал қилишдан кўра, унинг олдини олган осонроқ.

5. Ҳалол-индустрия ривожланиши тенденцияларидан доим хабардор бўлинг. Замон билан ҳамнафас юринг ва ана ўшанда бозордаги ракобатбардошлигингизга футур етмайди. Ҳалол кўрғазмалар, конференцияларда иштирок этинг, ходимларингизни ўқитинг ва сиз ўз бизнесингиз янада гурқираб яшнаши учун кўпроқ билимларга эга бўласиз, янги гоялар, танишувлар ва имкониятларга эга бўласиз. Сизни ҳеч ким танимаса, ресторанингиз эшигини қанақа қилиб очасиз?

halalsme.com материаллари бўйича

Абу Муслим тайёрлади