

التغيرات في عادات التغذية: هل ستتغير عادات التغذية للجمهور مع تقديم المأكولات العربية التقليدية بشكل عصري؟ وهل سيتم قبول هذه التغييرات بسهولة أم سيكون هناك مقاومة من بعض الأشخاص؟ 2. وتسويق المشروع؟ وما هي الأدوات التقنية المناسبة لتحقيق النجاح في هذا المجال؟ 3. التوازن بين الأصالة والابتكار: كيف يمكن الحفاظ على الأصالة والتراث الغذائي العربي في وجبات عصرية؟ وكيف يمكن مزج الابتكار بالمحافظة على الطعم والمذاق التقليدي؟ 4. التحديات التشغيلية: ما هي التحديات التشغيلية المتوقعة مثل التكلفة والتوريد والتخزين؟ وكيف يمكن مواجهة هذه التحديات بكفاءة؟ 5. تحليل السوق والمنافسة: ما هي دراسة السوق والمنافسين المحتملين للمشروع؟ وكيف يمكن تمييز المشروع وجذب الزبائن في ظل وجود وجبات سريعة شهيرة؟ 6. الاستدامة: كيف يمكن تحقيق الاستدامة البيئية والاجتماعية في المشروع؟ وكيف يمكن تقليل النفايات الغذائية واستخدام المكونات المحلية والمواد الصديقة للبيئة؟ 7. التوعية والتثقيف: كيف يمكن تعزيز الوعي بالثقافة الغذائية العربية وأهميتها؟ وكيف يمكن تثقيف الجمهور حول فوائد تناول الطعام العربي التقليدي بشكل عام وفي عصر الوجبات السريعة بشكل خاص؟ إن أغلب المطاعم الموجودة حالياً لبيع المأكولات هي مطاعم تتبع أسلوب قديم وتقليدي في طريقة العرض المأكولات ولا تعطيها الأهمية اللازمة لقيمة العرض، وذلك لنتيجة الإهمال والمشاكل المتزايدة في هذا النوع من المطاعم كان لابد من التطرق لمثل هذه الدراسة: (1) \*عدم وجود مطاعم تحاكي التصميم التراثي القديم.\* (2) \*تجديد وحياء التراث القديم\*: للأجيال الجديدة بصورة عصرية لعدم انتشاره في وقتنا الحالي وانطامسه من الأجيال الجديدة. (3) \*مظهر قديم وغير حديث\*: يمكن أن يؤدي التصميم القديم إلى إحساس المستخدمين بعدم الجاذبية أو القدم، مما يجعل من الضروري إعادة التصميم ليكون أكثر حداثة وجاذبية. (4) \*تغيرات في الاتجاهات الثقافية والتصميمية\*: يمكن أن تتغير الاتجاهات والمفاهيم التصميمية مع مرور الزمن، مما يجعل التصميم القديم يبدو قديماً وغير مناسب للزمن الحالي.