إسماعيل عثمان

دليل مجاني لأصحاب المطاعم

10 أخطاء تضيّع طلبات مطعمك وكيف تصلحها

أخطاء تسويقية بسيطة أشوفها كثير في المطاعم، وكل واحد منها له حل عملي تقدر تبدأ فيه هذا الأسبوع، حتى بدون ميزانية كبيرة.



إسماعيل عثمان

مصوّر ومسوّق رقمي ومصمّم للمطاعم والعلامات التجارية، وكاتب مقالات رأي في صحيفة الوطن



قبل ما تبدأ

المطعم يخسر العميل قبل ما يذوق الأكل

صورة ما شدّته في تطبيق التوصيل، أو ملف في خرائط Google ناقص، أو حساب آخر منشور فيه قبل شهرين. جمعت لك هنا أكثر 10 أخطاء أشوفها في شغلي مع المطاعم، وكل خطأ معه خطوات تطبقها بنفسك.

نصيحتي قبل ما تقرأ

لا تحاول تصلح كل شيء مرة وحدة. اختر أكثر 3 أخطاء تنطبق عليك، وابدأ فيها هذا الأسبوع.

المحتوى

01 صور أطباق ما تشهّي

02 ملف خرائط Google مهمل

03 تجاهل التقييمات

04 النشر بدون خطة

05 ريلز تبدأ ببطء

06 إعلانات بدون استهداف

07 هوية بصرية متلخبطة

08 منيو صعب القراءة

09 الاعتماد الكامل على تطبيقات التوصيل

10 ما تقيس النتائج



01

الخطأ 1 من 10

صور أطباق ما تشهّي

في تطبيقات التوصيل، العميل يقرر من الصورة خلال ثواني. صورة من الجوال بإضاءة صفراء تخلي أطيب طبق عندك يبان عادي، فيمرّ عليه العميل ويطلب من غيرك.

الحل

1. ابدأ بأكثر 5 أطباق تنطلب عندك، هذي اللي تجيب أغلب دخلك.
2. لو تصوّر بالجوال: ضوء نهار من شباك، وخلفية بسيطة، وحواف الصحن نظيفة.
3. الأفضل جلسة تصوير احترافية مرة وحدة، تستخدم صورها في كل مكان لسنة كاملة.

نصيحة إسماعيل

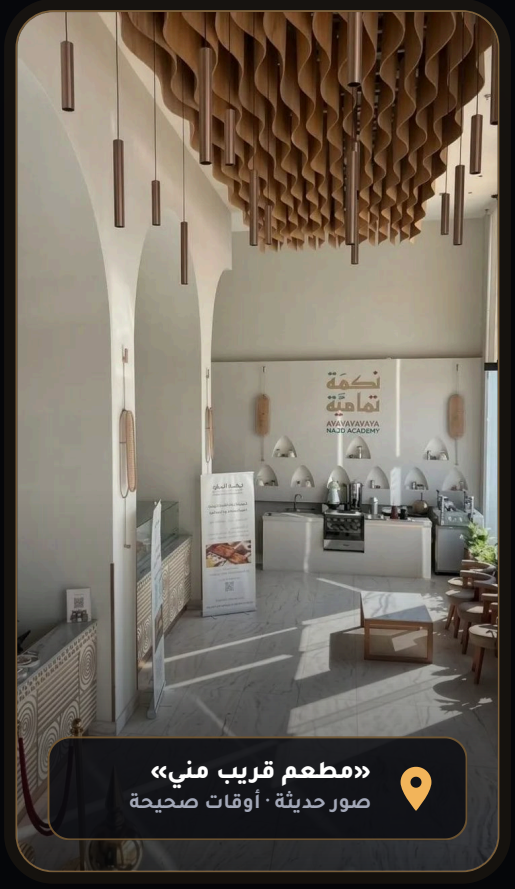
جلسة تصوير وحدة مدروسة تكفيك محتوى شهور، لو خططت للأطباق والزوايا من قبل.

02

الخطأ 2 من 10

ملف خرائط Google مهمل

كثير من العملاء يدورون «مطعم قريب مني». ملف بدون صور حديثة أو بأوقات دوام غلط يخلي العميل يروح للمطعم اللي جنبك، أو يجيك ويلقاك مسكّر.



الحل

1. وثّق الملف، وتأكد إن الاسم والعنوان ورقم الجوال صحيحة.
2. حدّث الأوقات، خصوصًا في رمضان والأعياد.
3. نزّل صور جديدة كل شهر، وحط المنيو ورابط الطلب.

نصيحة إسماعيل

افتح ملفك في الخرائط كأنك عميل جديد، واسأل نفسك: هل يغريني أجي؟



03

الخطأ 3 من 10

تجاهل التقييمات

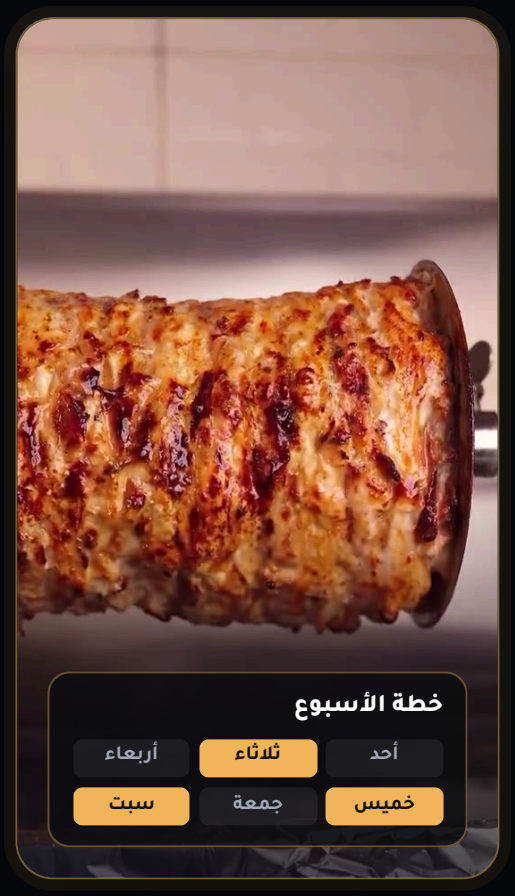
التقييمات أول شيء يقرأه العميل الجديد. تقييم سلبي بدون رد يبين إن المطعم ما يهتم، حتى لو المشكلة كانت بسيطة وانحلت.

الحل

1. ردّ على كل تقييم خلال 24 ساعة، الإيجابي والسلبي.
2. في السلبي: اعتذر، واعرض حل، وكمّل الكلام على الخاص بدون جدال.
3. اطلب من العملاء الراضين يقيّمونك، مثلًا بكود QR على الطاولة أو مع الطلب.

نصيحة إسماعيل

التقييم السلبي فرصة تبيّن فيها أخلاق مطعمك قدام كل اللي يقرأ.



04

الخطأ 4 من 10

النشر بدون خطة

عشر منشورات في أسبوع وبعدها سكوت شهر يضيّع وصولك. المنصات تحب الحسابات المنتظمة، والعميل ينسى المطعم اللي يختفي.

الحل

1. ثلاث منشورات ثابتة بالأسبوع أفضل من عشرة متقطعة.
2. نوّع: طبق، وكواليس المطبخ، وعرض، ولحظة من عميل.
3. جهّز محتوى الشهر كامل مرة وحدة، وجدوله.

نصيحة إسماعيل

خصص ساعة وحدة كل أسبوع تجهّز فيها محتوى الأسبوع الجاي.



05

الخطأ 5 من 10

ريلز تبدأ ببطء

أول ثلاث ثواني تقرر إذا الناس بتكمل الفيديو أو تمرّر. ريل يبدأ بلوحة المطعم أو بشعار طويل يخسر أغلب اللي شافوه.

الحل

1. ابدأ بأقوى لقطة: الجبن وهو يسيح، أو الصوص وهو ينسكب.
2. صوّر عمودي، وخل الفيديو بين 7 و15 ثانية.
3. حط نص قصير على الشاشة، لأن كثير من الناس يتفرجون بدون صوت.

نصيحة إسماعيل

صوّر لقطة الحركة: الصب، والقص، والبخار. الحركة هي اللي توقف الإصبع.



06

الخطأ 6 من 10

إعلانات بدون استهداف

زر «تعزيز المنشور» لحاله يوصّل إعلانك لناس بعيدين عنك أو في وقت غلط، وتطلع الميزانية بدون طلبات.

الحل

1. حدد هدف واحد للحملة: طلبات، أو زيارات، أو رسائل.
2. استهدف دائرة قريبة من المطعم (3 إلى 7 كم) في أوقات الوجبات.
3. احسب كم كلّفك الطلب الواحد، وقارنه بربحك من الطلب.

نصيحة إسماعيل

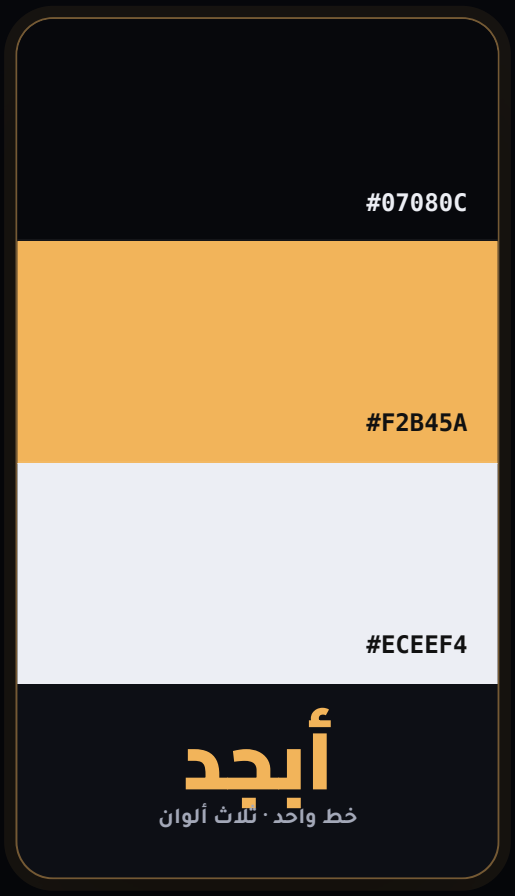
ابدأ بميزانية صغيرة، وكبّرها بس على الإعلان اللي يجيب طلبات فعلًا.

07

الخطأ 7 من 10

هوية بصرية متلخبطة

لما يكون كل منشور بألوان وخط مختلف، والمنيو بستايل واللوحة بستايل ثاني، العميل ما يتذكر مطعمك ولا يتعرف عليه.



الحل

1. اختر لونين أو ثلاثة وخط واحد، والتزم فيها.
2. خل المنيو والسوشيال واللوحة والأكياس بنفس الهوية.
3. جهّز قوالب جاهزة للمنشورات توفر عليك الوقت.

نصيحة إسماعيل

الهوية مو شعار بس، هي الإحساس اللي يجي العميل لما يشوف أي شيء منك.



08

الخطأ 8 من 10

منيو صعب القراءة

منيو طويل بدون تصنيف ولا صور يخلي العميل يحتار ويطلب الشيء اللي يعرفه، مو الطبق اللي تبي تبيعه.

الحل

1. صنّف الأطباق بشكل واضح، وخل الأسعار سهلة القراءة.
2. أبرز الأطباق اللي ربحها أعلى بصورة أو بإطار.
3. سوّ منيو رقمي بكود QR يتحدث بسهولة لما تتغير الأسعار.

نصيحة إسماعيل

اقرأ المنيو بعين عميل جديد جوعان: يعرف وش يطلب خلال 10 ثواني؟

09

الخطأ 9 من 10

الاعتماد الكامل على تطبيقات التوصيل

التطبيقات تجيب طلبات، بس العميل يصير عميلها هي، وأنت تدفع عمولة على كل طلب وما عندك طريقة توصل له مرة ثانية.

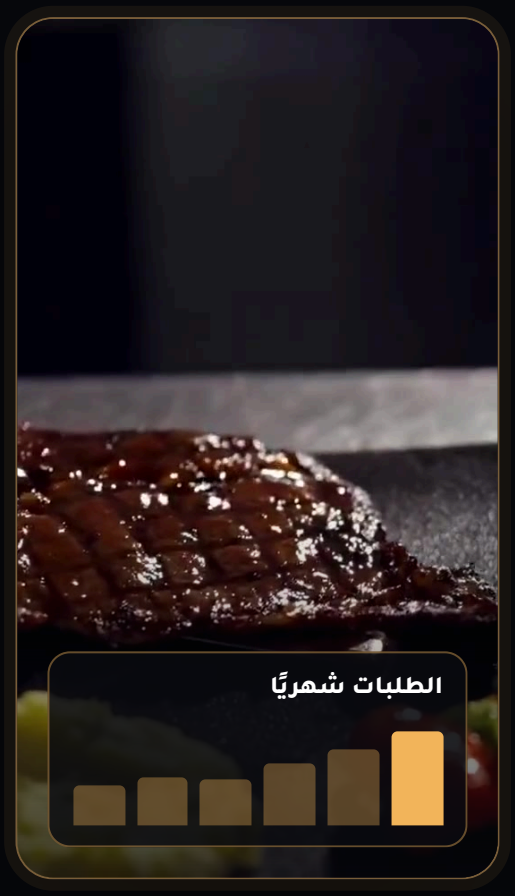


الحل

1. خل عندك رابط طلب مباشر أو واتساب أعمال، وحطه في كل حساباتك.
2. اعطِ ميزة بسيطة للي يطلب منك مباشرة.
3. احفظ أرقام عملائك بموافقتهم، وتواصل معهم بالعروض.

نصيحة إسماعيل

التطبيقات تجيب العميل أول مرة، وأنت مسؤول تخليه يرجع لك مباشرة.



10

الخطأ 10 من 10

ما تقيس النتائج

بدون أرقام ما تعرف وش اللي جاب العملاء ووش اللي ضيّع فلوسك، فتكرر نفس الأخطاء كل شهر.

الحل

1. تابع 3 أرقام كل شهر: عدد الطلبات، ومتوسط الفاتورة، وتكلفة العميل من الإعلانات.
2. قارن كل شهر بالشهر اللي قبله، مو بإحساسك.
3. أوقف اللي ما يجيب نتيجة، وضاعف اللي ينجح.

نصيحة إسماعيل

اللي ما ينقاس ما يتحسن. ورقة أرقام بسيطة كل شهر تكفيك.

قائمة مراجعة سريعة

كم درجة تسويق مطعمك؟

علّم على اللي ينطبق على مطعمك الحين، وعدّ العلامات:

- [ ] 01 عندي صور احترافية لأكثر 5 أطباق تنطلب
- [ ] 02 ملفي في خرائط Google موثّق ومحدّث بالصور والأوقات
- [ ] 03 أرد على كل التقييمات خلال 24 ساعة
- [ ] 04 أنشر 3 مرات بالأسبوع على الأقل بخطة واضحة
- [ ] 05 الريلز عندي تبدأ بأقوى لقطة
- [ ] 06 إعلاناتي لها هدف واضح واستهداف قريب من المطعم
- [ ] 07 هويتي البصرية موحدة في كل مكان
- [ ] 08 المنيو واضح ويبرز الأطباق الأعلى ربح
- [ ] 09 عندي رابط طلب مباشر غير تطبيقات التوصيل
- [ ] 10 أتابع أرقامي كل شهر وأقارنها بالشهر اللي قبله

8 أو أكثر
تسويقك ماشي صح، ركّز على الاستمرارية.

من 4 إلى 7
عندك أساس، والتعديلات الباقية بتفرق في الطلبات.

أقل من 4
فيه فرص كثيرة ضايعة. ابدأ بالأخطاء 1 و2 و3.

إسماعيل عثمان

تبغى أراجع تسويق مطعمك مجانًا؟

امسح الكود وافتح تطبيقي: تقدر تطلب استشارة مجانية، أو تشوف الأسعار والباقات، أو تحجز يوم تصوير مباشرة.

واتساب: 057 439 5924

ismueilosman.com/app

خصم 20% على طلبك بالكود ISM20