

نموذج دراسة مشروع مطعم وجبات سريعة

1- الدراسة الأولية:

تعريف المشروع

المشروع عبارة عن إنشاء مطعم متكامل يقدم وجبات سريعة من الدجاج المقلي برست الدجاج والبيزا كما يقدم فيه ساندويشات الفلافل والشوارما – وكذلك انواع جميع المشروبات الغازية بالاضافة الي تقديم بطاطا مقالية مع نفس الوجبة ورغيف من الخبز ويقترح إقامة المشروع في مدينة الحديدة إذ إن لا يوجد مطاعم تقدم وجبات سريعة في المنطقة المراد إقامة المشروع فيها وهو شارع خط الساحل في نواحي مستشفى الثورة اذا ان سيكون قريبا من الجامعة ومعاهد بجوار فندق 22 مايو السياحي.

السوق

هناك تزايداً في حجم الطلب المحلي على الوجبات الخفيفة وفقاً لبيانات السوق المتوفرة إلا أنه يتم تلبية احتياجات العمال النغيو يريبيو و في تناو هغ الماكولا . ومو المتوقع زياد الطلب عل هغ الاطعمه، علما انه لا تتوفر مطاعم متخصصة للوجبات الخفيفة في المنطقة المراد إقامة المشروع فيها

حجم الطلب

تم الوصول الي حجم الطلب من خلال دراسة السوق وزيارتنا لبعث المطاعم التي تقدم وجبات خفيفه اذا تعتبر الوجبات السريعه والتي تقدم من الدجاج المقلي والبيتزا وساندويشات الفلافل والشوارما من الوجبات السريعه المرغوبه والتي تستحوذ على عدد كبير من المستهلكين وذلك لعدة أسباب منها رخص ثمن الوجبات السريعه مقارنة مع الوجبات الأخر وثانيا إمكانية تصنيع الدجاج والشوارما وتحضيره بأشكال مختلفة للأكل مثل الشو والقلي والطبخ الخ. كما أن سوق هذه الخدمة كبير جدا ويرتبط ارتباطا وثيقا بعدد السكان. هذا و يبلغ عدد سكان محافظة الحديدة حوالي 552,157,2 نسمة حسب ما تشير إليه بيانات دائرة الإحصاءات العامة لعام 2004 ، يسكن منهم في مدينة الحديدة حوالي 8.1,418 نسمة حسب التعداد السكاني لعام 2004 وب احتساب الزيادة السكانيه بمعدل 5% سنويا سيصبح التعداد المتوقع في نهاية 201. حسب المعادله التاليه $(8.4181 * 1.05)$ مرفوع للاس. (=814,622) نسمة لعام 201.

تمويل المشروع:

بحسب تكلفة المشروع المقدره فإن مصادر التمويل ستمثل في الأتي:

1- مصدر داخلي (تمويل عائلي) : وسيمثل 100% من إجمالي التكلفة:

من خلال الدراسات المبدئية فإن الكلفة الإجمالية للمشروع ستكون متوسطه وتم معرفتها من خلال حجم الطلب المرتفع على الوجبات الخفيفه كما ان الكلفه الاجماليه تتضمن التكاليف الثابته. وتكاليف التشغيل لدورة إنتاجية واحدة حي ستبلغ تقريبا 10 مليون وسيتم تحديدها عند عمل الدراسة التفصيلية

الموقع:

يقترإ إقامة المشروع في الجمهوريت اليمنييت بمحاف ت الحديد في شارع خط الساح بنواحي مستشفى الثور والجامعا والمعاهد جوار فندق 22مايوالسياحي وتم اختيار هغا الموقع للعوام الآتيت:

1- عدم تواجد مشاريع مماث لمشروعنا)مطعم للوجبا الخفيفه(في المنطقه المرادإقامتالمشروع فيها.

2- سهولت الحصول عل المواد الاولييه

.- توافر البنيه التحتيه(الخدما) مو كهربال وميا وهات ونقى والتني
تعبر عنصراً أساسياً في عم المشروع.

4- موقع المشروع يتميز بالاستقرار الأمني وكثافه سكانيه وهغا ما يشجع على إقامة هغا المشروع في تلك المنطقه.

5- القرب مو المناطق السكنيه.

عوامل إختيار الموقع

1- كلفة النقل: -

المطعم سيكون قريب من سوق المواد الاولية والمواد الاخر التابعة للمنتج وهذا سيخفف من كلفة نقل هذ المواد الخاصه بالمنتج او المتعلقه بالمطعم ككل .

2- مد القرب أو البعد من السوق:

يعتبر موقع المطعم قريب من السوق كما سيكون قريب من المستشفى والجامعات والفندق والتجمعات السكانيه والاماكن السياحيه.

3- المادة الخام (المواد الاولية):

يعتبر مطعم الوجبات الخفيفه من المطاعم ذات الجوده العاليه حي ان المواد الاولية المستخدمه في المنتج متوفره 9 الدجاج والخبز والخضار والتوابل والعجين وجميع انواع المشروبات الغازية ومياه معدنيه 9 وتوفر اغلب المواد الأولية بشكل طازج قرب موقع المطعم من السوق والذ تتوفر فيه جميع ما يحتاجه المنتج والمطعم بشكل كلي.

1-3 المعدات والآلات:

سيتم توفير الآلا والمعددا وللمكانو والمواد الأخر المرتبطت بالانتان مو خنا الشدرا ل مو السو المحلي ، وفقاً لعروض الأسعار المتاحة في البلدهي كالأتي :) تايوو - الصيو - إيطاليا - وكالا محليت.)

9-3 المبني أو المحل:

سوف يتم استئجار محل جاهز إلى حد ما وسوف يتم إدخال بعث التعديلات ليتناسب المشروع.

20-3 العوائد المتوقعة:

مؤخراً المعطيات السابقة وأخذاً بالتأثير لجميع العوامل (سعر الفائدة - التضخم - تقلب أسعار الصرف ... إلى (فبا العوائد المتوقعة الحصو عليها تقدر بنسبت 0.0% مؤ المبيعا.

22-3 التأثير على الاقتصاد القومي:

ياح أو المشروع سيقوم بتوي ايد عامله وسيستخدم منتجا زراعيه محليه وهغاسيسهم إيجابياً في السو المحلي مما يساعد في تخفيض حجم البطالت ولو بجزل بسيط ولكن هغنا التوي سي نر إيجاباً عل الدخ القومي

21-3 الأيدي العاملة:

1- من المعلوم أن العاملة اليمنية تعتبر من العاملة المتوفرة بشكل كبير والتي تتميز بانخفاض سعرها وبالتالي من الممكن الحصول على عمالة مختلفة الكفاءة - كما ذكر أهداف المشروع توفير فرص عمل فالمشروع يحتاج إلى 5 عمالة تقسم كالآتي:-

1- المحاسب (المدير).

2- طباح بروت وبيتزا

3- طباح شوارما وفلافل

4- مباشر لتقديم الطلبيات ومسئول نظافه

5- مباشر لتقديم
الطلبات (جلوس)
الزبائن.

- بحسب متطلبات الإنتاج والتقنية للألات - وبأسعار مناسبة
واهداف إقامة المشروع هو خلق فرص عمل فالمشروع يحتاج
الي خمس عمال .

3-23 التخطيط الداخلي للمشروع:-

- 1-الموقع: المطعم يقع في الحديده بالقرب من الجامعات والمستشفى والفندق
- 2- المساحة: تقدر مساحة المحل 6 متر عرث و11 متر
طول
- 3- بجانب باب الدخول المطعم توجد كيبنة المحاسب
- 4- تقسم مساحة المطعم من مطبخ ومخزن للمواد القابلة
للحفظ بالاضافة إلى دورة مياة ومغاسل.

- 3-24 دراسة مفصلة عن السوق واتجاهات
الطلب:

- 1- تأثير الطلب على السلع من ناحية
السعر: نتوقع أن يكون الطلب على السلع
في بداية السنه الاوله للمشروع
معقول, وبعد ذلك سيتم تحقيق ارباح
100% بعد التعرف على منتجات
المطعم وتعود الزبائن على منتجاتنا ذات
الجوده العاليه وسمعت المطعم

الجيد

سنقدم سلع متعددة وسعر السلع من الأمور الأكثر اهتماما لد الأفراد فهم يفضلون الحصول على سلع ذات جودة عالية وبسعر منخفض, لذلك سيتم تقديم السلع بجودة عالية وبأسعار مناسبة لجميع الدخول والفئات لكي نتمكن من تحقيق ارباح بنسبة 100% وتغطية التكاليف بنسبة 100%

- 2- تأثير الطلب على السوق من ناحية دخول الفئة المستهدفة:

ان السلع التي سيقدمها مشروع مطعم للوجبات السريعة يستهدف جميع الفئات العمريه وأسعارها مناسبة مختلف الدخول والمستويات.

- .- تأثير الطلب على الأنواع: ذوق الفئات المستهدفه سي ثر على حجم الطلب لذلك سيتم إنتاج السلع تتناسب مع جميع الانواع و سيتم إدخال التحسينات على المنتجات كلما استدعى الأمر ذلك.

- 4- تأثير الطلب من حيث المنافسة:

لا يوجد مطاعم مشابهة للمشروع المقترح في المنطقه المراد إقامة المشروع فيها ، لذا فان المنافسة بالنسبة للمنتج من حي المذاق ونوع الخدمة المقدمة غير متاحة ، ولكن تبقى المنافسة قائمة مع المحلات القائمة والتي تقدم أشكالاً مختلفة
25 التأثير على الاقتصاد القومي:

ياح أو المشروع سيقوم بتوي ايد عامله وسيستخدم منتجا زراعيه محليه وهغاسيسهم إيجابياً في السو المحلي فمئنا سيحتان المشروع ال الآت:

جدو رقم) 1-11-2(يبيو الأثر الإقتصاد

| البند | الوصف | الوحدة | الكمية في اليوم | الكمية في الشهر | الكمية في السنة |
|-------|----------|--------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 1 | دجاجة | كجم | 28.00 | 840 | 10080 |
| 2 | دقيق | كجم | 3.75 | 113 | 1350 |
| 3 | فول مقشر | كجم | 3.00 | 90 | 1080 |
| 4 | بهارات | كجم | 1.40 | 42 | 504 |
| 5 | بطاطس | كجم | 12.80 | 384 | 4608 |
| 6 | طماطم | كجم | 6.20 | 186 | 2232 |
| 7 | جزر | كجم | 6.20 | 186 | 2232 |
| 8 | بصل | كجم | 4.95 | 149 | 1782 |
| 9 | كوبش | كجم | 9.20 | 276 | 3312 |
| 10 | بيبار | كجم | 1.50 | 45 | 540 |
| 11 | زيتون | كجم | 1.50 | 45 | 540 |
| 12 | زيت | لتر | 4.40 | 132 | 1584 |
| 13 | جين | كجم | 1.50 | 45 | 540 |
| 14 | الشطة | لتر | 2.20 | 66 | 792 |
| 15 | مايونيز | لتر | 2.05 | 62 | 738 |
| 16 | مخلل | كجم | 1.35 | 41 | 486 |
| 17 | ملح | كجم | 0.79 | 24 | 283 |

.1

| | | | | | |
|----|-------|-----|------|-------|--------|
| 18 | كاتشب | لتر | 1.00 | 30 | 360 |
| 19 | الخبز | حبة | 410 | 12300 | 147600 |

بالنظر إلى الكميات التي يحتاجها المشروع في الجدول السابق وهنما سيديم الشراي مومزارعيو المحليو للطماطم والبطاطس والفو والجزر والملفو ويبيرو كما انتت سيديم الشراي مومسو المحلي لبقيت المواد وكذلك سقوم بتوي عدد مومو الأيد العاملت ووفقاً للمعطيات والنتائج السابقة فإنه يمكن تبني هذا المشروع تجهيزات المطعم:-

1- الطاولات
مع الكراسي

2- مرواح
سقف

3- مرواح
شفط

4- كيبنة
المحاسب

5- ديكور
داخلي
المطعم.

8- لوحة المطعم.

7- مغاسل للمطعم . الألات والمعدات

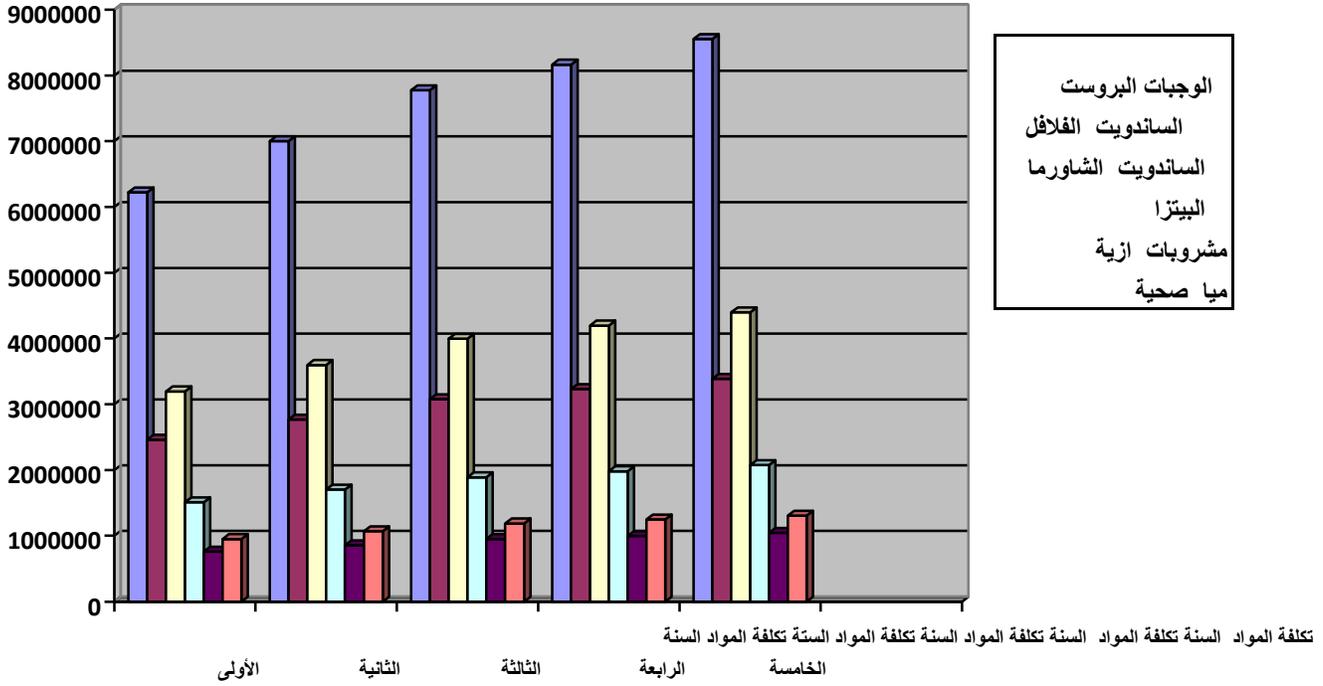
يتم حصر التكاليف التقديرية للمكينات والمعدات والأدوات
اللازمة للمشروع باستخدام الجدول التالي:

| المجموع | الاهلاك %02 | الاجمالي | السعر | الكميه | |
|---------|----------------|----------|---------|--------|----------------------------|
| 300000 | 20% | 1500000 | 1500000 | 1 | برست دجاج |
| 34000 | 20% | 170000 | 170000 | 1 | لشوارمه جديد |
| 18000 | 20% | 90000 | 90000 | 1 | فريزر كبير للدجاج |
| 5000 | 20% | 25000 | 25000 | 1 | سخان ميكرويف |
| 1200 | 20% | 6000 | 6000 | 1 | مقلتي بطاطا كبير |
| 12000 | 20% | 60000 | 60000 | 1 | تبريد للمشروبات الغازيه |

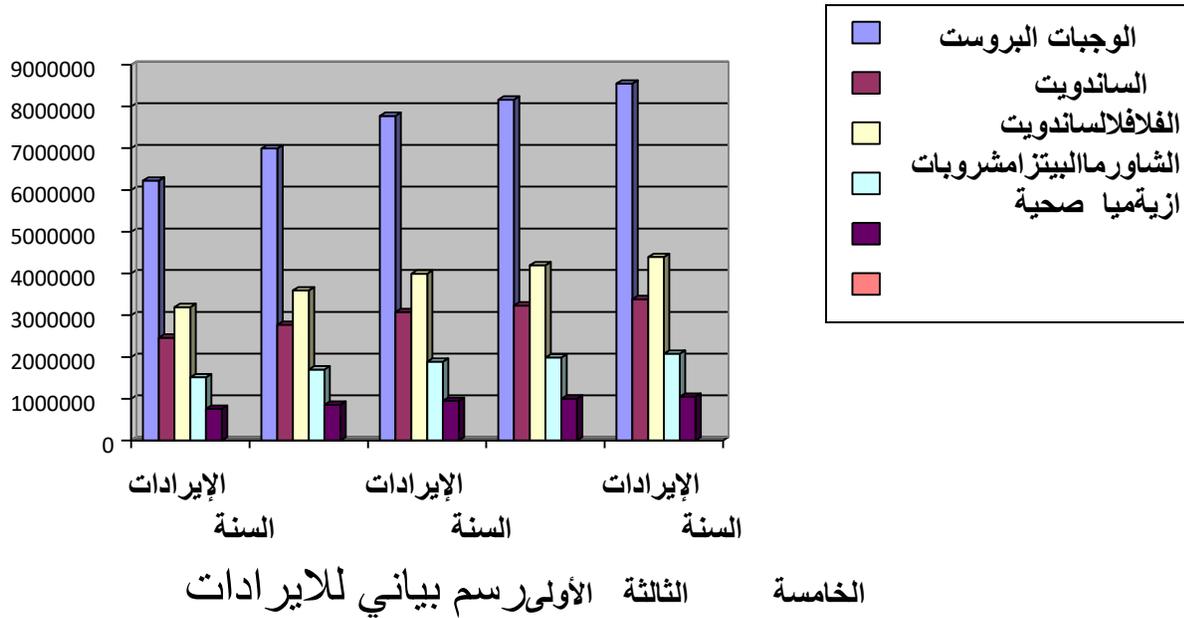
| | | | | | |
|--------|-----|---------|--------|---|----------------------|
| 4300 | 20% | 21500 | 21500 | 1 | تقطيع خضره |
| 180 | 20% | 900 | 300 | 3 | اله تقشير بطاطا |
| 4200 | 20% | 21000 | 21000 | 1 | تقطيع بطاطا |
| 1800 | 20% | 9000 | 3000 | 3 | مراوح شفاط |
| 3300 | 20% | 16500 | 5500 | 3 | ح تهويه |
| 16000 | 20% | 80000 | 80000 | 1 | تخزين خضره |
| 16000 | 20% | 80000 | 80000 | 1 | فرن للبيزا |
| 12000 | 20% | 60000 | 10000 | 6 | انات غاز كبيرة |
| 20000 | 20% | 100000 | 100000 | 1 | ة كمبيوتر مع الطابعة |
| 20000 | 20% | 100000 | 100000 | 1 | مكيف كبير |
| 6000 | 20% | 30000 | 30000 | 1 | تلفون/فاكس |
| 2000 | 20% | 10000 | 5000 | 0 | طفايات حريق |
| 40000 | 20% | 200000 | 200000 | 1 | كهرباء كبير |
| 515980 | 20% | 2579900 | | | جموع |

5 تكلفة المواد الاولييه: -

| الكميه في السنة الخامسة %115 | الكميه في السنة الرابعة %115 | الكمية في السنة الثالثة %111 | الكميه في السنة الثانية %01 |
|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| 00022 | 00822 | 00111 | 00422 |
| 5.400 | 58700 | 00111 | 46800 |
| ..800 | .7600 | 00111 | .2400 |
| 5.40 | 5870 | 0011 | 4680 |
| 17424 | 188.2 | 00001 | 14258 |
| 21760 | 207.0 | 00011 | 17620 |



رسم بياني لتكاليف المواد السنوية



تكاليف التشغيل ما عدا الأصول الثابتة

1-7-4 الإيجارات

| الإيجار السنوي | الإيجار الشهري | الوصف |
|----------------|----------------|-------------------|
| 65555 | 05555 | إيجار مبنى المطعم |

4-.-1 مصاريف التشغيل

| التكاليف السنوية | التكاليف الشهرية | الوصف |
|------------------|------------------|------------------|
| 40555 | 4555 | أدوات مكتبية |
| 100555 | 11555 | قرطاسية |
| 655555 | 05555 | ادوات تحضير سفري |
| 000555 | 01555 | مصاريف نقل |
| 004555 | 00555 | تسويق |
| 1.416.555 | 110555 | الإجمالي |

4-.-3 مصاريف نثرية

| التكاليف السنوية | التكاليف الشهرية | الوصف |
|------------------|------------------|--------------|
| 105555 | 15555 | مصاريف نثريه |

| | | |
|----------|-------|--------|
| الإجمالي | 15555 | 105555 |
|----------|-------|--------|

4-4- الدعاية والاعلان

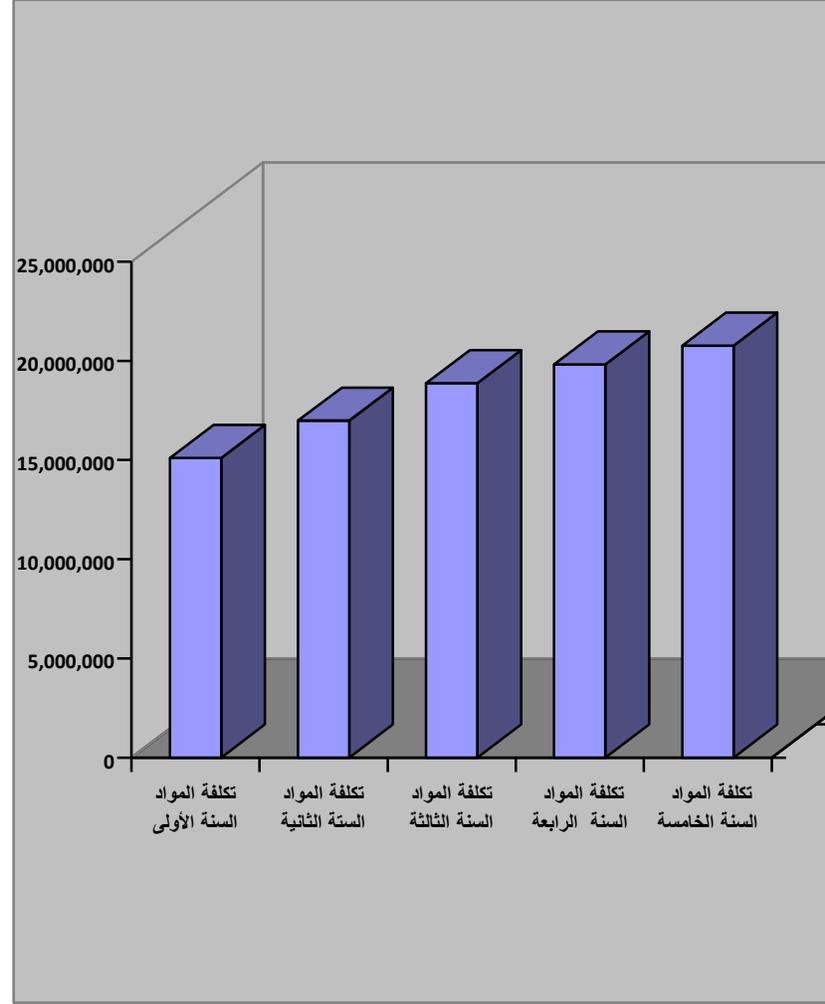
| الوصف | التكلف الشهري | التكلف السنوي |
|---------------------|---------------|---------------|
| مصرفات دعاية وإعلان | 15555 ريال | 105555 ريال |
| الأجمالي | 15555 ريال | 105555 ريال |

4-5- مصاريف الخدمات (مرافقة للطاقة)

| الوصف | التكلف الشهري - دولار | التكلف السنوي - اد |
|--------------------|-----------------------|--------------------|
| تلفون | 15555 | 105555 |
| كهرباء | 45555 | 006555 |
| انترنت | 4555 | 40555 |
| وقود) ديزل, بترول) | 0555 | 04555 |
| الإجمالي | 06555 | 670555 |

4-6- مرتبات واجور الموظفين

| الكادر الوظيفي | العدد | الراتب الشهري | الراتب السنوي |
|-------------------|-------|---------------|---------------|
| - طبخ بروس وبيتزا | 1 | 05555 | 655555 |



4-6 الأيرادات) المبيعات) السنوية المتوقعة

الأسس والفرضيات:

تم اعتماد الأسس والفرضيات التالية في التحليل المالي واحتساب المشتريات المالية للمشروع:

1. عمر المشروع التشغيلي هو خمس سنوات.
- 02 تم احتساب معدل العائد الداخلي للمشروع بنسبة 60%.
0. مصدر التمويل للمشروع تمويل ذاتي بنسبة 100%.
- 04 احتسبت ضريبة الدخل بواقع 15% على الأرباح المتحققة.
- 05 الزكاة بواقع

%295

من
الأرباح
المحققة.