

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 لايوجد مطاعم تقدم وجبات سريعة في المنطقة المراد إقامة المشروع فيها وهو شارع خط الساحل في نواحي مستشفى الثوره اذا ان سيكون قريبا من الجامعة ومعاهد بجوار فندق 22 مايو السياحي.

السوق

هناك تزايداً في حجم الطلب المحلي على الوجبات الخفيفه وفقاً لبيانات السوق المتوفرة إلا أنه يتم تلبية احتياجات العمال النغيو يريبيو و فني تنناو هغ الماكولا . ومو المتوقع زياد الطلب عل هغ الاطعمه، علما انه لا تتوفر مطاعم متخصصة للوجبات الخفيفه في المنطقه 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 مختلفه 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 ستتمثل 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:

يقترأ إقامت المشروع في الجمهوريت اليمنييت بمحاف ت الحديد في شارع خط الساح بنواحي مستشفى الثور والجامعا والمعاهد جوار فندق 22مايوالسياسي 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 إقامت 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 المبنى 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 هغالتوي سيثر 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 موز المزارعيو المحليو للطماطم والبطاطس والفو والجزر والملفو وبيبر كما اننت سيديم الشراي موز السو المحلي لبقيت المواد وكذلك سقوم بتوي عدد موز الأيد العاملة 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

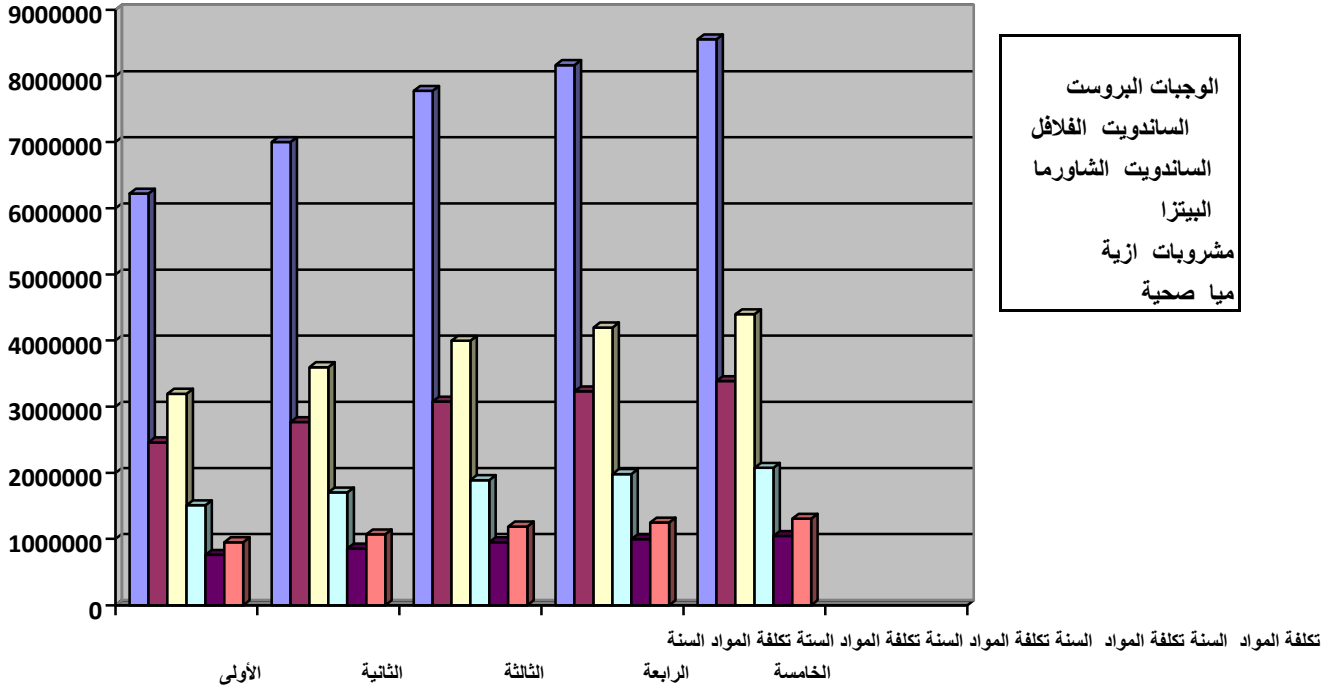
يتم حصر التكاليف التقديرية للمكينات والمعدات والأدوات
اللازمة للمشروع باستخدام الجدول التالي:

المجموع	الاهلاك %02	الاجمالي	السعر	الكميه	
300000	20%	1500000	1500000	1	برست دجاج
34000	20%	170000	170000	1	للشوارمه 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

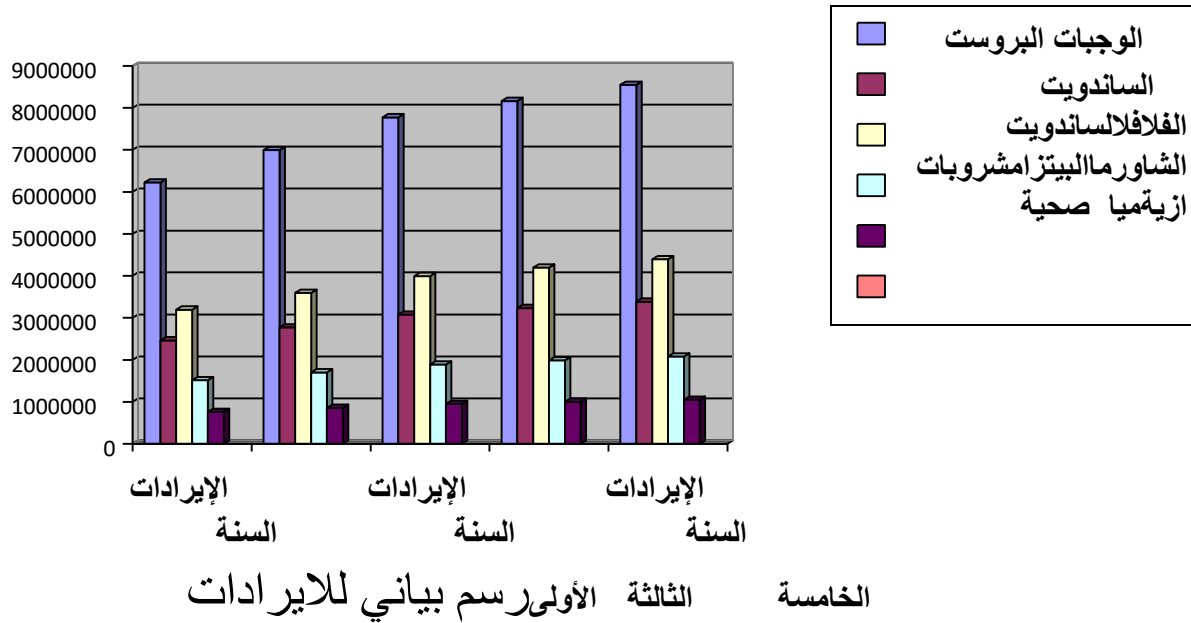
4300	20%	21500	21500	1	تقطيع خضره
180	20%	900	300	3	اله تقشير بطاطا
4200	20%	21000	21000	1	تقطيع بطاطا
1800	20%	9000	3000	3	مراوح شفاط
3300	20%	16500	5500	3	ح تهويه
16000	20%	80000	80000	1	تخزين خضره
16000	20%	80000	80000	1	فرن للبيزا
12000	20%	60000	10000	6	انات غاز كبيرة
20000	20%	100000	100000	1	ة 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 نشرية

التكاليف السنوية	التكاليف الشهرية	الوصف
105555	15555	مصاريف نشرية

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

4-4- الدعاية والاعلان

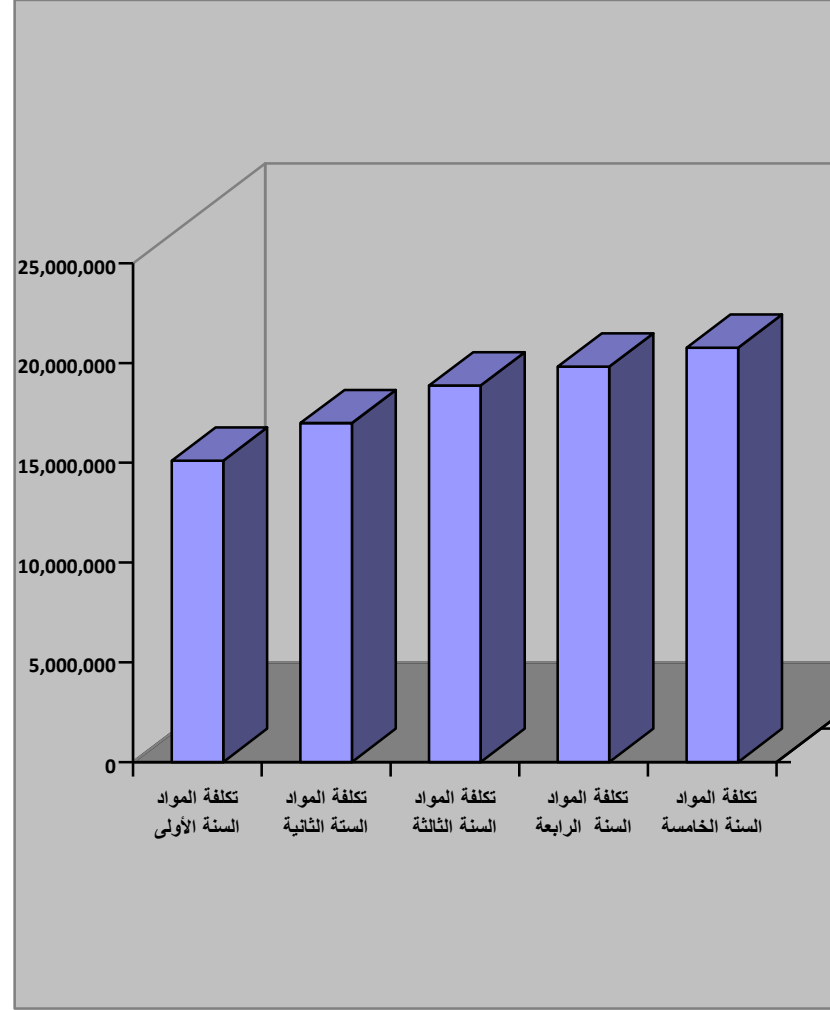
الوصف	التكلف الشهري	التكلف السنوي
مصرفات دعاية وإعلان	15555 ريال	105555 ريال
الأجمالي	15555 ريال	105555 ريال

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.