



فكرة مشروع مقترحة

مطعم صحي للأطفال

مراكز تعزيز الإنتاجية "إرادة"

2022

حرصاً من وزارة التخطيط والتعاون الدولي على دعم وتنمية المجتمعات المحلية، فقد أطلقت برنامج تعزيز الإنتاجية (إرادة) بهدف تشجيع إقامة المشاريع الصغيرة والمتوسطة والتغلب على مشاكل البطالة التي يعاني منها الشباب الأردني.

أعدت هذه الدراسة الأولية بتكليف من وزارة التخطيط والتعاون الدولي بهدف تقديم أفكار مشاريع مقترحة للفئات المستهدفة في المجتمعات المحلية تتضمن تحليل النواحي الفنية والتمويلية لفكرة المشروع **دون تحليل النواحي المالية و السوقية اللازمة للحكم على مدى جدوى إقامة هكذا مشروع** مما يعني إن هذه الدراسة هي دراسة أولية تلقي الضوء على النواحي الفنية وحجم الاستثمار اللازم لتنفيذ فكرة المشروع بهدف إطلاع المستثمرين المهتمين على التكاليف الاستثمارية اللازمة لتنفيذ المشروع .

لقد جاءت هذه الدراسة ضمن جهود مستشاري مراكز تعزيز الإنتاجية (إرادة) في مختلف محافظات وألوية المملكة من حيث اقتراح أفكار مشاريع تتماشى وإحتياجات المجتمعات المحلية من المشاريع الصغيرة والمتوسطة.

قام بإعداد هذه الدراسة مستشارو برنامج إرادة، وقد تم الحرص أن تكون البيانات والمعلومات الواردة في الدراسة واقعية ما أمكن.

وسعيّاً لأن تكون البيانات الواردة في الدراسة واقعية ما أمكن، فقد قام الفريق الاستشاري بزيارات ميدانية لمشاريع ومؤسسات وموردين ذات علاقة بفكرة المشروع، **علماً بأن التوقعات المتعلقة بالإيرادات وتقدير حجم السوق المتوقع تم استثنائها من هذه الدراسة لحين تقدم المستثمرين المهتمين بهذه الفكرة بطلب لمراكز إرادة لإعداد دراسة جدوى اقتصادية للمشروع**، وذلك لكون الإيرادات المتوقعة وحجم السوق المتوقع ترتبط بعدة عوامل منها تحديد الموقع وقيمة الإيجارات وحجم الاقتراض والمساهمة الذاتية لصاحب المشروع والقدرة الشرائية للفئات المستهدفة وغيرها بالإضافة لعدة عوامل أو ظروف يصعب التنبؤ باتجاهاتها. مما يستدعي من المستثمرين المهتمين بعد الاقتناع بفكرة المشروع التوجه لمراكز إرادة والتقدم بطلب لإعداد دراسة الجدوى الاقتصادية الكاملة للمشروع المقترح.

لمزيد من المعلومات يمكنك الاتصال بالمستشارين في مراكز تعزيز الإنتاجية (إرادة) لتقديم أية مساعدة تحتاجونها لتطوير الأفكار الاستثمارية والمساعدة في تأسيس وتنفيذ المشاريع .

تتواجد مراكز مشروع تعزيز الإنتاجية (إرادة) في كافة مناطق المملكة وعددها 26 مركزاً.

(بادر بالاتصال بأقرب مركز لديك)

المحتويات

أولاً : المقدمة

ثانياً : مبررات وأهداف المشروع

ثالثاً : منتجات المشروع

رابعاً : النواحي القانونية لفكرة المشروع

خامساً : الدراسة الفنية لفكرة المشروع

1. مراحل التصنيع

2. المساحة والموقع

3. البناء وتعديلات البناء

4. الآلات والمعدات

5. الأثاث والتجهيزات

6. وسائل النقل

7. التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

8. الإدارة والعمال

9. المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

10. مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

11. رأس المال العامل

سادساً : الآثار البيئية لفكرة المشروع

سابعاً : التكاليف الإجمالية للمشروع

ثامناً : وسائل تمويل المشروع

ملخص المشروع	
فكرة المشروع المقترحة	مطعم صحي للأطفال
منتجات المشروع	وجبات طعام صحية للأطفال
تصنيف المشروع	خدمي
عدد الأيدي العاملة	6
حجم الاستثمار الكلي لفكرة المشروع	
البيان	التكلفة بالدينار الأردني
الموجودات الثابتة	37,660
مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل	500
رأس المال العامل	4,000
المجموع الكلي لحجم الاستثمار	42,160

أولاً : مقدمة

يمثل الطعام الصحي للأطفال هاجسا لكل الآباء خاصة عندما يقررون تناول وجبة الطعام خارج المنزل فيكون قرار اختيار المطعم دائما مرهونا بما سيقدمه من وجبات لأطفالهم . حيث يسعى الآباء دائما إلى تعويد أطفالهم على عادات الأكل الصحية، ولكن بمجرد الخروج لتناول الطعام في أحد المطاعم فيعترض أطفالنا جميع أنواع الطعام غير الصحي.

ومع تزايد الإصابة السمنة في جميع أنحاء العالم يبحث العديدون عن خيارات صحية عند تناول الطعام خارج المنزل وهو ما أدى إلى ظهور مطاعم الوجبات الصحية؛ إذ يُقدم هذا النوع من المطاعم جميع الأطعمة النباتية العضوية إلى جانب اللحوم والمنتجات من مصادر محلية.

تقدم مطاعم الوجبات الصحية العديد من الفرص التسويقية وتعزيز الاقتصاد المحلي وتجربة المستهلك الإيجابية؛ نظراً لأن الصحة عموماً تتجه الآن نحو الأكل النظيف والخالي من الغلوتين ومنخفضة الكربوهيدرات واتجاهات أخرى.

ثانياً : مبررات وأهداف فكرة المشروع

يهدف المشروع الى تقديم خدمات الطعام الصحي للأطفال للحفاظ على صحتهم ومنحهم شعورا بالاستقلالية، حيث يمكنهم طلب الطعام بأنفسهم، وهذا الامر بالضرورة يساعد باكسابهم كيفية اتخاذ خيارات صحية بالإضافة الى إمكانية مشاركتهم بطهو الطعام الذين يرغبون فيه

ثالثاً: منتجات المشروع

تقديم أصناف صحية متعددة للأطفال تشمل وجبات الطعام الخالية من السكر والمصنوعة من التمور ووجبات الطعام المعروفة مثل المعكرونة والهامبرغر وغيرها من الأصناف الا ان ما يميزها انها صحية خالية من المواد الحافظة ومضاف اليها الخضروات الخفيفة.

رابعاً: النواحي القانونية لفكرة المشروع المقترحة

تم السؤال والاستفسار ولن يواجه الموقع المقترح مشاكل في الترخيص حيث تنطبق على الموقع كافة المواصفات اللازمة للترخيص.

خامساً: الدراسة الفنية لفكرة المشروع المقترحة

(1) الموقع والمساحة:

كافة محافظات المملكة ذات الكثافة السكانية العالية مثل محافظة العاصمة واربد والزرقاء – ضمن بناء مستأجر بإجمالي مساحة تقدر بحوالي 150م². يشمل مطبخ لاعداد الوجبات الصحية ومرافق صحية وصالة استقبال وصالة العاب.

(2) البناء وتعديلات البناء:

يحتاج البناء الى تعديلات بناء بسيطة من اعمال تمديدات كهربائية وصحية تقدر بحوالي 1,000 دينار.

(3) الأثاث والتجهيزات المكتبية:

قدرت تكلفة الأثاث والديكورات بحوالي 6,000 دينار توزعت كما هو مبين بالجدول أدناه:-

جدول رقم (1)

التكلفة /دينار	العدد	تكلفة الوحدة/دينار	الأثاث والديكورات
3,000	-	3,000	اعمال ديكور
1,000	-	1,000	تجهيز صالة الطعام شامل كراسي طاوولات مخصصة للأطفال من عمر 6-10 سنوات
2,000		2,000	تجهيز صالة الألعاب شامل وسائل تعليمية وترفيهية
6,000			المجموع

(4) الأجهزة والمعدات:

قدرت تكلفة الحواسيب مع التركيب والتشغيل بحوالي 29,160 دينار توزعت كما هو مبين بالجدول أدناه:-

جدول رقم (1)

الأجهزة	تكلفة الوحدة/دينار	العدد	التكلفة /دينار
ثلاجة سلطات	1,200	2	2,400
ثلاجة 3 أبواب 188 سم	1,700	2	3,400
شواية دجاج	750	1	750
شواية شاورما	600	2	1,200
عجانة 75 كيلو	575	1	575
فريزر 210 سم	1,100	1	1,100
غاز تركي	800	1	800
ماكينة حمص	300	2	600
ماكينة بروسند	3,200	1	3,200
جرل	500	2	1,000
ماكينة سلاش	1,300	1	1,300
ماكينة عدس	250	2	500
ميزان	65	1	65
ماكينة لحمة إيطالي	1,400	1	1,400
حافطة بروسند 120 سم	500	1	500
فريزر كهرباء	4,400	1	4,400
رقاقة عجين	2,500	1	2,500
ستاند ستانلس	90	3	270
ثلاجة تركي	1,100	2	1,100
ثلاجة تحضير	1,050	2	2,100
المجموع			29,160

(5) الحواسيب:

قدرت تكلفة الحواسيب مع التركيب والتشغيل بحوالي 1,500 دينار,

(6) التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

بناء على ما تقدم تقدر تكاليف الموجودات الثابتة للمشروع المقترح بحوالي 35,350 دينار توزعت كمايلي:-

جدول رقم (2)

البند	التكلفة/دينار	نسبة الاستهلاك
أعمال بناء	1,000	5%
أثاث وتجهيزات وديكورات	6,000	15%
الآلات والمعدات	29,160	10%
الحواسيب	1,500	15%
المجموع	37,660	

(7) الإدارة والعمال:

سيوفر المشروع 6 فرص عمل موزعة من حيث الوظيفة والعدد على النحو التالي :-

جدول رقم (3)

الوظيفة	العدد
مدير مشروع	1
اخصائية تغذية	1
موظف تجهيز داخل المطبخ	2
موظف خدمة	3
المجموع	7

(8) المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

تتألف مواد ومستلزمات الخدمة من الطعام والشراب ولوازمه بالإضافة إلى المستهلكات، ولأغراض هذه الدراسة وبالرجوع إلى المشاريع المشابهة تقدر تكاليف المواد الأولية بحوالي 45% من مجمل الإيرادات المشروع.

(9) مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

تتألف مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل من رسوم التسجيل و التنقلات والمقدرة بحوالي 500 دينار.

(10) رأس المال العامل:

تم احتساب راس المال العامل على أساس دورة تشغيلية لمدة شهر لكافة مستلزمات الخدمة ومصاريف التشغيل والايجارات أي ما يعادل حوالي 4,000 دينار.

سادسا: الآثار البيئية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد أي اثار بيئية تذكر للمشروع قيد الدراسة.

سابعا: التكاليف الإجمالية لفكرة المشروع المقترحة

يبين الجدول التالي التكاليف الإجمالية لفكرة المشروع المقترح:

جدول رقم (4)

التكلفة/دينار	البند
1,000	أعمال بناء
6,000	أثاث وتجهيزات وديكورات
29,160	الآلات والمعدات
1,500	الحواسيب
37,660	إجمالي الموجودات الثابتة
500	مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل
4,000	رأس المال التشغيلي
42,160	التكاليف الإجمالية للمشروع

ثامنا: وسائل التمويل:

كون الوثيقة قيد البحث هي مقترح لفكرة مشروع ولا تتضمن دراسة مالية للمشروع تبين مصاريفه وإيراداته لن يتم تحديد كيفية تمويل المشروع إلا بعد التوجه لمراكز إرادة لإعداد دراسة الجدوى الاقتصادية النهائية.