



فكرة مشروع مقترحة

مشروع انتاج بوظة عربية

أعدت هذه الدراسة الأولية بهدف تقديم أفكار مشاريع مقترحة تتضمن تحليل النواحي الفنية والتمويلية لفكرة المشروع **دون تحليل النواحي المالية و السوقية اللازمة الحكم 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 .

تم الحرص أن تكون البيانات والمعلومات الواردة في الدراسة واقعية ما أمكن، وسعياً لأن تكون البيانات الواردة في الدراسة واقعية ما أمكن، فقد تمت زيارات ميدانية لمشاريع ومؤسسات وموردين ذات علاقة بفكرة المشروع ، **علماً بأن التوقعات المتعلقة بالإيرادات وتقدير حجم السوق المتوقع تم استئناؤها من هذه الدراسة لحين إعداد دراسة جدوى اقتصادية للمشروع**، وذلك لكون الإيرادات المتوقعة ترتبط بعدة عوامل أو ظروف يصعب التنبؤ باتجاهاتها. مما يستدعي من المستثمرين المهتمين بعد الاقتناع بفكرة المشروع التوجه لإعداد دراسة الجدوى الاقتصادية الكاملة للمشروع المقترح

المحتويات

أولاً : المقدمة

ثانياً : مبررات وأهداف المشروع

ثالثاً : منتجات المشروع

رابعاً : النواحي القانونية لفكرة المشروع

خامساً : الدراسة الفنية لفكرة المشروع

1. مراحل الانتاج

2. المساحة والموقع

3. البناء وتعديلات البناء

4. الآلات والمعدات

5. الأثاث والتجهيزات

6. التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

7. الإدارة والعمال

8. المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

9. مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

10. رأس المال العامل

سادساً: الآثار البيئية لفكرة المشروع

سابعاً: التكاليف الإجمالية للمشروع

ثامناً: وسائل تمويل المشروع

ملخص المشروع	
فكرة المشروع المقترحة	انتاج بوظة عربية
منتجات المشروع	بوظة عربية
تصنيف المشروع	صناعي
عدد الأيدي العاملة	4
حجم الاستثمار الكلي لفكرة المشروع	
البيان	التكلفة بالدينار الأردني
الموجودات الثابتة	26100
مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل	400
رأس المال العامل	2610
المجموع الكلي لحجم الاستثمار	29110

أولاً: مقدمة

تتنوع حاجات الإنسان المختلفة وخاصة ما يتعلق منها بالمواد الغذائية، وكلما زاد مستوى دخل الفرد كلما زادت حاجات الإنسان إلى التنوع في غذائه، وتعتبر البوظة العربية من المواد الغذائية الجيدة واللذيذة الطعم لاحتوائها على مكون رئيسي وهو الحليب المعروف بغنائه بالمعادن والفيتامينات اللازمة للإنسان. هذا ويزداد الطلب على البوظة في فصل الصيف. اذ تعتبر من المرطبات التي تستهلك في الأشهر التي ترتفع بها درجات الحرارة.

ثانياً: مبررات وأهداف فكرة المشروع

- يلبي حاجة السكان لنوع جديد من البوظة تتميز بالنوعية الجيدة واللذيذة والمغذية.
- يحقق عائد جيد لمالك المشروع.
- خلق فرص عمل لأهالي المنطقة

ثالثا: منتجات المشروع

يتمثل المشروع بمحل خاص لتحضير وبيع البوظة العربية Hard Ice Cream وذلك ابتداء من فصل الربيع إلى أواخر فصل الخريف من كل عام أي بمعدل 8 أشهر في السنة.

رابعا: النواحي القانونية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد أية عوائق قانونية لترخيص هكذا مشاريع.

خامسا: الدراسة الفنية لفكرة المشروع المقترحة

(1) مراحل الانتاج

يتم تحضير البوظة العربية التي يتم صنعها بالطرق التقليدية والتي تتميز بمذاقها الجيد، ويتميز هذا النوع عن باقي اصناف البوظة كونه طازجا وبياع مباشرة للمستهلك بعد الانتاج.

(2) المساحة والموقع:

يحتاج المشروع الى مخزن تجاري واحد على ان يقع على احد الشوارع التجارية الرئيسية في المدينة وبمساحة بحدود 50-60 متر مربع.

(3) البناء وتعديلات البناء:

يحتاج البناء إلى أعمال تعديلات تتناسب والاستخدام من اعمال تبليط سيراميك، تمديدات صحية، ديكورات، وأعمال ألمنيوم، كهرباء، ماء وغيرها. وقد قدرت كلفة تلك التعديلات بحوالي 3000 دينار.

(4) الآلات والمعدات:

يحتاج المشروع الى بعض الاجهزة والمعدات موزعة كما هو مبين بالجدول أدناه:

جدول رقم (3)

الأجهزة	تكلفة الوحدة/دينار	العدد	التكلفة /دينار
ماكينة بسترة	7000	1	7000
ماكينة تجميد	13000	1	13000
فريزر عرض سعة 12 حوض	900	1	900
فريزر عامودي	600	1	600
طاولة ستانلس ستيل	200	1	200
أدوات ومعدات خلط	200	-	200
ميزان إلكتروني وماكينة نقد	700	-	700
رفوف	200	-	200
المجموع			22800

(5) الأثاث والتجهيزات والديكورات:

تتمثل احتياجات المشروع من الأثاث ب أربع طاولات و 16 كرسي بكلفة تقديرية 300 دينار.

(6) التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

بناء على ما تقدم تقدر تكاليف الموجودات الثابتة للمشروع المقترح بحوالي 26100 دينار توزعت كما يلي:

جدول رقم (4)

البند	التكلفة/دينار	نسبة الاستهلاك
أعمال بناء	3000	5%
الآلات ومعدات	22800	10%
أثاث وتجهيزات	300	15%
المجموع	26100	

(7) العمالة:

يحتاج المشروع (4) فرص عمل دائمة موزعة من حيث الوظيفة والعدد على النحو التالي:

جدول رقم (5)

الوظيفة	العدد
مالك المشروع	1
معلم بوظة	1
عامل دائم	2
المجموع	4

(8) المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

يحتاج المشروع الى المواد الاولية ومستلزمات الخدمة تتمثل بالحليب، سكر وماء، فانيلا وشوكولاتة، نكهات وأصباغ واسنسات(نكهات) وفسنق حلبي بالإضافة إلى سحلب خشن للتماسك وسحلب ناعم للمرونة. تقدر تكلفة إنتاج كغم من البوظة من المواد الاولية بما يعادل 0.700 دينار في حالة استخدام اسنسات البوظة و 1.500 دينار في حالة استعمال النكهات الطبيعية، وسيعتمد المشروع في إنتاجه على استعمال النكهات الطبيعية وبذلك فان تكلفة المواد الأولية في السنة الاولى ستبلغ 14980 دينار شاملة لمواد التعبئة من عبوات بلاستيكية وبسكوت.

(9) مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

يحتاج المشروع الى مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل من رسوم التسجيل والترخيص لأول مرة بالإضافة إلى المراسلات والمواصلات والتي تقدر بحوالي 400 دينار.

(10) رأس المال العامل:

كون الفكرة مقترحة وبعد اعتمادها من قبل المستفيدين ستقوم مراكز إرادة بإعداد دراسة جدوى اقتصادية مفصلة لها ولغايات الوصول إلى تكاليف إجمالية للمشروع اقرب ما يكون للواقع سيتم افتراض أن رأس المال التشغيلي وفقا لطبيعة المشروع واحتياجاته يعادل حوالي 10% من إجمالي تكاليف الموجودات الثابتة حسب خبرة معد الدراسة واستنادا لمشاريع مشابهة أي ما يعادل 2610 دينار.

سادسا: الآثار البيئية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد اية اثار بيئية للمشروع حيث انها تقتصر على المخلفات الناتجة من عملية الانتاج مثل اوراق التغليف والأكياس وغيرها.

سابعا: التكاليف الإجمالية لفكرة المشروع المقترحة

جدول التالي يبين تكاليف المشروع الإجمالية التي تتألف من الموجودات الثابتة مضافا لها المصاريف التأسيسية ورأس المال العامل:

جدول رقم (6)

التكلفة/دينار	البند
3000	أعمال بناء
22800	الألات ومعدات
300	أثاث وتجهيزات
26100	إجمالي الموجودات الثابتة
400	مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل
2610	رأس المال التشغيلي
29110	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.