



فكرة مشروع مقترحة

لمشروع انتاج دبس الرمان

2017

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 التصنيع

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 دبس الرمان
منتجات المشروع	دبس الرمان
تصنيف المشروع	صناعي
عدد الأيدي العاملة	5
حجم الاستثمار الكلي لفكرة المشروع	
البيان	التكلفة بالدينار الأردني
الموجودات الثابتة	7280
مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل	500
رأس المال العامل	1820
المجموع الكلي لحجم الاستثمار	9600

أولاً : مقدمة

تنتشر زراعة الرمان في مناطق جرش واربد و السلط وكما هو الحال في العديد من بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط، وتقسم أصناف الرمان إلى ثلاثة أصناف الحامضة والحلوة ومتوسطة الحلاوة. يحتوي عصير الرمان على سكريات تتراوح نسبتها من 8.2%-19.2% وعلى حامض الليمون 0.2-9.1% حسب الصنف. كما تعتبر ثمار الرمان من أغنى الثمار بالأصبغ (10.4%-32.2%) ويستخرج من قشرة الرمان وأزهارها صبغات لتلوين الحرير والقطن والكتان. كما يستخرج من قشور الشجرة وثمارها مادة العفص المستعملة في دباغة الجلود، ومن ثمار الرمان وجذوره يستخرج دواء لمعالجة الدودة الشريطية والإسهال المعوي. من فوائد الرمان الطبية أيضا أنه قد يحسن من آثار الأمراض التنفسية والصدفية مثل الالتهابات وينشط الدورة الدموية، وفي حالة استعمال مغلي قشور الثمار فيعتقد بأنها تفيد في معالجة قرحة المعدة و التقرحات. تتميز الأنواع البرية باحتوائها على نسبة عالية من الحموضة وتستعمل للحصول على مسحوق حامض الليمون.

كثيرا ما يحتاج الإنسان إلى التنوع في مأكولاته ويتناولها بأشكال متعددة وفي أزمان وأماكن مختلفة لا يتواجد فيها هذا النوع أو ذلك. لذا لجأ الإنسان إلى استهلاك الرمان الحلو طازجا كفاكهة أو تجفيفه واستهلاكه عند الحاجة عن طريق طبخه. وفي أوقات تدني أسعار الثمار تلجأ ربوات البيوت أو المستثمرين إلى تصنيعه على شكل دبس لاستخدامه كمنهكات تضاف إلى اللحوم وخاصة إلى لحوم البط والديك الرومي والإوز لإعطائه مذاقا جيدا ولذيذا. كما يستخدم في العديد من المأكولات بهدف توفير القيمة الغذائية للرمان اليها.

ثانيا : مبررات وأهداف فكرة المشروع

يهدف المشروع إلى استغلال الأصناف ذات المذاق الحامض والفائضة عن حاجة السوق وغير المرغوبة في الاستهلاك كفاكهة والمتوفرة بأسعار زهيدة. إن مثل هذه المشاريع يمكنها امتصاص الفائض من الأسواق وتصنيعه، وتعتبر طريقة تصنيع دبس الرمان إحدى طرق حفظ المواد الغذائية باستغلال الفائض عن الاستهلاك.

كما يهدف المشروع إلى ما يلي:

- تقديم فرصة استثمارية جيدة.
- زيادة دخل المزارع وتحقيق عائد جيد لمالك المشروع.
- توفير عدد من فرص العمل وتحسين المستوى الاقتصادي والاجتماعي للعاملين في المشروع.

ثالثا: منتجات المشروع

يصنف المشروع من ضمن مشاريع الصناعات الغذائية العاملة في مجال تصنيع الدبس من اجل تأمينه وبيعه للمستهلكين لاستخدامه في الكثير من وصفات الأغذية.

رابعا: النواحي القانونية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد أية عوائق قانونية لترخيص هكذا مشاريع خصوصا وأنها مشاريع صديقة للبيئة.

خامسا: الدراسة الفنية لفكرة المشروع المقترحة

(1) مراحل التصنيع

- تستخدم ثمار الرمان الحامضة غير المرغوبة للاستهلاك العادي في تصنيع دبس الرمان وغير القابلة للتسويق بأسعار مناسبة من اجل استغلال تواضع كلفتها في الموسم وذلك باستخدام طريقة تركيز العصير بواسطة أوعية ثنائية الجدار والمعروفة باسم Double Jacket تتسع إلى 200 كغم في الطبخة الواحدة لمدة 3- 4 ساعات يتم فيها تركيز الدبس، وتنتشر طريقة تصنيع الدبس في القرى على نفس المبدأ ولكن يتم فيها استخدام أوعية الطبخ العادية وتطبخ على نار الغاز مباشرة حتى يتم تجفيف الماء الموجود في عصير الرمان.

- تتم عملية التصنيع كما يلي :

- الخطوة الأولى:

1. استخراج العصير

2. انتخاب الأصناف التي يمكن استخدامها في استخراج العصير لتصنيع دبس الرمان،

وعموما يفضل اختيار أصناف الرمان الغنية بالعصير والنكهة ولا بد من الأخذ بعين

الاعتبار الوفرة في العصير من الصنف الذي يتم اختياره.

3. فرز الثمار المعدة للتصنيع ويجب استبعاد الثمار غير الناضجة لأنها لا تعطي كمية كبيرة من العصير، كذلك استبعاد الثمار التالفة والفاضة خوفا من التأثير على نكهة وطعم الدبس.
4. غسل الثمار مع إنفا من الثمار التي يتم تقشيرها للتخلص من الأوساخ العالقة والبكتيريا وبقايا مبيدات الآفات الزراعية.
5. تقشير ثمار الرمان للتخلص من القشرة والللب الأبيض الداخلي الشفاف واستخراج العصير بواسطة آلة عصر آلية.

● الخطوة الثانية: تصنيع الدبس:

1. غلي العصير المستخرج من الثمار في أوعية ثنائية التصفيح مصنوعة من الستانلس ستيل سعة 150 كغم من العصير في المرة الواحدة.
2. سيؤدي غلي العصير من أجل تصنيع دبس الرمان إلى خفض رطوبة العصير وتركيز المواد الصلبة في العصير المراد تصنيعه إلى أن تصل نسبة الدبس التي تم تحويلها لحوالي 35 % ولقد تبين من خبرة العاملين في هذا المجال بان العصير يفقد من وزنه عند الطبخ حوالي من 60-70%، ويجب أن تكون ثمار الرمان المراد تصنيع الدبس منها طازجة ومكتملة النضج وسليمة، ويفضل اخذ الثمار الناضجة والعصرية، ويفضل البدء بتصنيع الدبس مباشرة بعد استخراج العصير من الثمار حتى يبقى محافظا على النكهة والطعم والخواص الكيماوية الخاصة بالرمان.
3. تبريد الدبس وتعبئته في عبوات زجاجية زنة 250 غم وبذلك تصبح جاهزة للتسويق.
4. كل كغم ثمار رمان تعطي (38.5-63.4%) عصير أي بمتوسط حوالي 50%، وكل كغم عصير يعطي بعد طبخة حوالي (40-30%) دبس رمان إي بمتوسط 35%، أي بمعنى أن كغم الثمار تعطي 175 غم من دبس الرمان.

(2) المساحة والموقع:

يجب أن يراعى عند اختيار موقع المشروع ما يلي :

- أن يكون قريبا من أماكن إنتاج ثمار الرمان وقريبا من مراكز التسويق.

- توفر مصدر مائي صالح للشرب بشكل دائم ونظيف وخالي من معادن العسر الدائم.
- سهولة التخلص من الفضلات الصلبة والسائلة وهو شرط صحي هام.
- تعتبر منطقة جرش واربد وعجلون والسلط من المواقع الملائمة لهذا المعمل لقربه من أماكن توفر المواد الأولية .

(3) البناء وتعديلات البناء:

تقدر احتياجات المشروع من الأبنية بحوالي 100 متر مربع توفر كل من صالة الإنتاج، المستودعات وخدمات للإدارة والعمال، ويفضل أن يكون البناء إسمنتيا بارتفاع مناسب يوفر التهوية المطلوبة وان يفي بالشروط الصحية الخاصة بالصناعات الغذائية من جدران وأرضيات . تم افتراض أن البناء مستأجر ببديل إيجار سنوي 2000 دينار. كما افتراض أن البناء بحاجة لبعض التعديلات بما يتناسب والاستخدام ستنفذ من قبل صاحب المشروع، قدرت كلفتها بمبلغ 1000 دينار.

(4) الآلات والمعدات:

قدرت تكلفة التجهيزات والمعدات الأساسية مع التركيب والتشغيل بحوالي 5,280 دينار توزعت كما هو مبين بالجدول أدناه:-

جدول رقم (1)

الأجهزة	تكلفة الوحدة/دينار	العدد	التكلفة /دينار
حوض غسيل الثمار سعة 300 كغم	300	1	300
ماكينة عصر البذور لاستخلاص العصير	600	1	600
وعاء دبل جاكيت سعة 200 لتر	2000	1	2000
طاولات ستانلس مشبكه (0.8 x 0.8x 1.7م)	700	2	1400
عدد وأدوات متنوعة	500	-	500
خزانات مياه	80	6	480
المجموع			5280

(5) الأثاث والتجهيزات والديكورات:

يحتاج المشروع إلى أثاث بسيط تقدر كلفته بحوالي 1000 دينار..

(6) التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

بناء على ما تقدم تقدر تكاليف الموجودات الثابتة للمشروع المقترح بحوالي 7,280 دينار توزعت كمايلي:-

جدول رقم (2)

البند	التكلفة/دينار	نسبة الاستهلاك
أعمال بناء	1000	5%
الألات ومعدات	5280	10%
أثاث وتجهيزات	1000	15%
المجموع	7280	

(7) العمالة:

سيوفر المشروع (5) فرص عمل موزعة من حيث الوظيفة والعدد على النحو التالي :-

جدول رقم (3)

الوظيفة	العدد
صاحب المشروع/ لمدة 3 أشهر	1
عامل فني لمدة 3 أشهر	1
عامل عادي لمدة 3 أشهر	3
المجموع	5

(8) المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

ثمتر الرمان، عبوات سعة 250 غم مع لبيل، عبوات كرتون سعة 20 عبوة، مواد كيماوية مختلفة.

(9) مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

ستتألف مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل من رسوم التسجيل والترخيص لأول مرة بالإضافة إلى المراسلات والمواصلات لاستقطاب العروض والتي تقدر بحوالي 500 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 25% من إجمالي تكاليف الموجودات الثابتة حسب خبرة معد الدراسة واستنادا لمشاريع مشابهة أي ما يعادل 1820 دينار.

سادسا: الآثار البيئية لفكرة المشروع المقترحة

المشروع صديق للبيئة حيث و لا يوجد آثار بيئية سلبية للمشروع.

سابعا: التكاليف الإجمالية لفكرة المشروع المقترحة

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

جدول رقم (4)

التكلفة/دينار	البند
1000	أعمال بناء
5280	الآلات ومعدات
1000	أثاث وتجهيزات
0	وسائط نقل
7280	إجمالي الموجودات الثابتة
500	مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل
1820	رأس المال التشغيلي
9600	التكاليف الإجمالية للمشروع

ثامنا: وسائل التمويل:

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