



فكرة مشروع مقترحة

مشروع تجفيف وتعبئة وتغليف قشور الفواكة
والحمضيات

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 استثنائها 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. 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	تجفيف وتعبئة وتغليف قشور الفواكه والحمضيات
منتجات المشروع	قشور فواكه مجففة ومعبئة
تصنيف المشروع	صناعي/ صناعات زراعية
عدد الأيدي العاملة	5
حجم الاستثمار الكلي لفكرة المشروع	
البيان	التكلفة بالدينار الأردني
الموجودات الثابتة	37540
مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل	500
رأس المال العامل	5631
المجموع الكلي لحجم الاستثمار	43671

أولاً : مقدمة

سيقوم المشروع بتجفيف قشور الفواكة والحمضيات وتعبئتها وتغليفها في عبوات وتسويقها، وذلك لسد جزء من احتياجات السوق المحلي من هذا المنتج الذي يستورده من الاسواق الخارجية ، ويتمثل المشروع في مشغل متوسط يعمل على تجفيف ومعالجة قشور الفواكة والحمضيات وتعبئتها وتغليفها .

ثانياً : مبررات وأهداف فكرة المشروع

يستورد السوق المحلي هذا المنتج من الاسواق الخارجية وتحديدًا من الاسواق التركية والصينية، ويشهد السوق المحلي نمو في الطلب على القشور الطبيعية المجففة بسبب استخداماتها المنزلية المتعددة حيث تستخدم كمعطرات للجو ومنكهات للطعام وتستخدم لغايات الزينة كذلك، بالإضافة الى ذلك يمكن استخدامه لأغراض تجميلية وطبية بعد طحنه، وتعتبر هذه عوامل إيجابية في إنشاء هذا المشروع، بالإضافة الى عامل مهم وهو توفر المواد الاولية من قشور الفواكه والحمضيات في المملكة وخاصة في مناطق الاغوار الشمالية وبأسعار منخفضة.

بناءً عليه، يعتبر هذا المشروع فكرة استثمارية جيدة حيث أن الإنتاج سيغطي جزء من طلب السوق المحلي ويعمل احلال جزئي للمستوردات، و من الممكن أن يتجه للتصدير إلى الأسواق الخارجية لاحقاً، كما انه يحقق فرصة استثمارية في هذا المجال وامكانية تشغيل الايدي العاملة.

ثالثاً: منتجات المشروع

المنتج عبارة عن قشور مجففة من الفواكه والحمضيات الطبيعية، يتم معالجتها بشكل طبيعي وتعبئتها وتغليفها وطرحها للاسواق ضمن عبوات مناسبة حسب الغاية منها.

رابعاً: النواحي القانونية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد أية عوائق قانونية لترخيص المشروع.

خامسا: الدراسة الفنية لفكرة المشروع المقترحة

(1) مراحل التصنيع

تتلخص عملية التصنيع بالخطوات التالية:

1. شراء قشور الفواكه والحمضيات من مصانع العصائر والمرببات الطبيعية.
2. تنظيف القشور من اللب والشوائب.
3. تقطيع القشور باشكال منتظمة ومتساوية.
4. تعقيم القشور.
5. تجفيف القشور باستخدام فرن تجفيف بالهواء الساخن.
6. يمكن معالجة القشور بالوان طبيعية لاغراض الزينة.
7. تعبئة وتغليف القشور المجففة والمعاجة في عبوات واكياس بلاستيكية باحجام واوزان مناسبة.

(2) المساحة والموقع:

من الممكن إقامة المشروع في أية منطقة من المملكة شريطة توفر المواد الخام والعمالة اللازمة، ويمكن اقتراح منطقة الاغوار الشمالية كموقع للمشروع بسبب توفر المواد الاولية والايدي العاملة.

(3) البناء وتعديلات البناء:

يحتاج تنفيذ المشروع الى بناء يحتوي على اربعة غرف، غرفة لفرن التجفيف وغرفة لفرز وتنظيف وتقطيع القشور وغرفة للتعبئة و للتخزين بالاضافة الى غرفة مكتب، وتقدر المساحة الاجمالية لبناء المشروع 140م² والجدول التالي يبين التكلفة التقديرية لبناء المشروع :

جدول رقم (1)

البند	المساحة /متر مربع	تكلفة المتر المربع/دينار	إجمالي التكلفة/دينار
غرفة للتجفيف	20	100	2000
غرفة للفرز والتنظيف والتقطيع	25	100	2500
غرفة للتغليف والتخزين	50	100	5000

2500	100	25	غرفة مكتب
2000	100	20	تواليت ومطبخ
500	-	-	تمديدات صحية وكهربائية
14500	المجموع		

(4) الآلات والمعدات:

قدرت تكلفة التجهيزات والمعدات الأساسية مع التركيب والتشغيل بحوالي 9680 دينار توزعت كما هو مبين بالجدول أدناه:-

جدول رقم (2)

الأجهزة	تكلفة الوحدة/دينار	العدد	التكلفة /دينار
فرن تجفيف بالهواء الساخن	2800	2	5600
ماكينة تغليف وتشميع	2500	1	2500
جهاز تعقيم	700	1	700
ادوات تنظيف وتقطيع واواني.	-	-	200
طاوولات	30	6	180
ارفف تخزين	50	10	500
المجموع			9680

(5) الأثاث والتجهيزات والديكورات:

الجدول التالي يبين تكلفة الاثاث والتجهيزات التي يحتاجها المشروع والتي تقدر بمبلغ 1360 دينار:

جدول رقم (3)

الاثاث والتجهيزات	تكلفة الوحدة/دينار	العدد	التكلفة /دينار
طاولة مكتب وكراسي	120	1	120
كراسي	10	6	60
مكيف 1.5 طن	450	2	900
جهاز كمبيوتر	-	-	200
كولر ماء	80	1	80
المجموع			1360

(6) وسائل النقل:

يلزم المشروع سيارة فان للنقل و التوزيع، تقدر أن تبلغ تكلفتها بحوالي 12000 دينار.

(7) التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

بناء على ما تقدم تقدر تكاليف الموجودات الثابتة للمشروع المقترح بحوالي 37540 دينار توزعت كمايلي:-

جدول رقم (4)

البند	التكلفة/دينار	نسبة الاستهلاك
أعمال بناء	14500	5%
الألات ومعدات	9680	10%
أثاث وتجهيزات	1360	15%
وسائل النقل	12000	15%
المجموع	37540	

(8) العمالة:

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

جدول رقم (5)

الوظيفة	العدد
مدير مشروع	1
عمال فرز وتعقيم وتعبئة	3
سائق	1
المجموع	5

(9) المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

تتكون المواد الأولية من قشور الفواكه والحمضيات وبعض الالوان الطبيعية وهي متوفرة بالسوق المحلي وباسعار منخفضة، بالاضافة الى مواد التغليف والتعبئة.

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.

(11) رأس المال العامل:

كون الفكرة مقترحة وبعد اعتمادها من قبل المستفيدين يجب إعداد 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 15% من إجمالي تكاليف الموجودات الثابتة حسب خبرة معد الدراسة واستنادا لمشاريع مشابهة أي ما يعادل 5631 دينار.

سادسا: الآثار البيئية لفكرة المشروع المقترحة

المشروع يعتمد على المواد الأولية الطبيعية المكونة من قشور الفواكه والحمضيات ويمكن استخدام مخلفاتها كسماد طبيعي وبالتالي فانه لا توجد اية اثار سلبية للمشروع على البيئة.

سابعا: التكاليف الإجمالية لفكرة المشروع المقترحة

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

جدول رقم (6)

البند	التكلفة/دينار
أعمال بناء	14500
الآلات ومعدات	9680
أثاث وتجهيزات	1360
وسائل النقل	12000
إجمالي الموجودات الثابتة	37540
مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل	500
رأس المال العامل*	5631
التكاليف الإجمالية للمشروع	43671

* تم احتساب رأس المال العامل بنسبة تقديرية 15% من إجمالي تكاليف الموجودات الثابتة.

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 إعداد دراسة الجدوى الاقتصادية النهائية.