



فكرة مشروع مقترحة

تجهيز وجبات صحية للمدارس

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. 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	تجهيز وجبات صحية للمدارس
منتجات المشروع	ساندويتشات متنوعة
تصنيف المشروع	صناعي
عدد الأيدي العاملة	3
حجم الاستثمار الكلي لفكرة المشروع	
البيان	التكلفة بالدينار الأردني
الموجودات الثابتة	13070
مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل	300
رأس المال العامل	3268
المجموع الكلي لحجم الاستثمار	16638

أولاً : مقدمة

أصبح انتشار الأغذية والأطعمة الجاهزة وما يترتب عليها من نتائج سلبية على الصحة العامة من المواضيع التي تقلق الآباء على صحة ونمو أبنائهم خصوصا خارج نطاق المنزل حيث لا يمكن التحكم بما يتناوله الأبناء من أطعمة بالإضافة إلى عدم توفر الأطعمة الصحية التي تحل محل الأطعمة الجاهزة خصوصا في مقاصف المدارس حيث ساندويتشات الفلافل والبرغر والمرديلا والاندومي والشيبس وغيرها من المأكولات والأطعمة التي يحاول الآباء جاهدين باستبدالها من خلال ساندويتشات منزلية صحية من لبنة وزعتر بزيت الزيتون إلا أن ميول الأطفال وسلوكياتهم تتجه دوما إلى رفض الساندويتش المنزلي والشراء من المقصف مما يدفع الآباء إلى تزويدهم بالمصروف للشراء من المقصف ويعاني أيضا معلمي المدارس كما الطلاب من عدم توفر الأغذية والأطعمة الصحية في المقاصف مما يبرز الحاجة لمشاريع تعمل على تأمين مقاصف المدارس بالأطعمة والوجبات الصحية المصنعة من مكونات موثوقة دون أي نكهات أو إضافات تؤثر على الصحة العامة للأفراد.

ثانيا : مبررات وأهداف فكرة المشروع

- تحقيق فرص عمل لأبناء المناطق المستهدفة.
- تحسين مستوى دخل الأفراد.
- تنمية تطوير افكار المشاريع المنزلية وتحويلها لمشاريع صغيرة ومتوسطة.
- توفير غذاء صحي للطلاب والمعلمين على حد سواء.
- قلة وجود هكذا مشاريع مشابهة لخدمات المشروع خصوصا من حيث جودة تقديم الخدمات.

ثالثا: منتجات المشروع

يقدم المشروع على إعداد وتجهيز الوجبات الصحية لمعلمي وطلبة المدارس وتزويدهم بها من خلال المقاصف المدرسية، وذلك من خلال مطبخ إنتاجي متخصص بالوجبات المدرسية الصحية والطازجة كالوجبات التي يتم إعدادها خلال وجبات الإفطار المنزلي اليومي من ساندويتشات اللبنة والزعتر البلدي بزيت الزيتون والبيض المقلي بزيت الزيتون والمعجنات الطازجة بمكوناتها الصحية مثل مناقيش الزعتر ومعجنات السبانخ والزعتر البري و البيض والجبنه وغيرها وباسعار تلائم الفئات المستهدفة ، حيث يتم

توصيلها وبيعها للمقاصف المدرسية القريبة من منطقة عمل المشروع في الوقت المناسب للاستراحة المدرسية للمحافظة عليها طازجة.

رابعاً: النواحي القانونية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد أية عوائق قانونية لترخيص هكذا مشاريع.

خامساً: الدراسة الفنية لفكرة المشروع المقترحة

(1) مراحل التصنيع

تبدأ مراحل الانتاج بشراء مستلزمات الخدمة والمواد الاولية المتوافرة في السوق ومن ثم إعداد الوجبات الخفيفة باستخدام معدات مطبخيه بسيطة ليتم لاحقاً توزيعها حسب الطلب الى الاماكن المعنية.

(2) المساحة والموقع:

الموقع المقترح للمشروع كافة محافظات المملكة وبموقع قريب من المدارس الخاصة والحكومية ورياض الاطفال وسهل الوصول منه لكافة مدارس المنطقة او لأكثر عدد منها. يحتاج المشروع إلى مساحة لا تزيد عن 30 م² وتقدر الأجرة السنوية للموقع المقترح بحوالي 1800 دينار كمعدل سعر جيد لكافة المحافظات اي ما يعادل 150 دينار شهرياً.

(3) البناء وتعديلات البناء:

يجب مراعاة شروط الترخيص من حيث التعديلات المطلوبة للبناء حيث يحتاج الموقع الى بعض التعديلات اذا لم تكن موجودة كأجراء تمديدات صحية بالإضافة الى تبييط الجدران والأرضيات وقد قدرت تكلفة تعديلات البناء الازمة لمثل هذه المشاريع كما يلي:

جدول رقم (1)

البند	المساحة /متر مربع	تكلفة المتر المربع/دينار	إجمالي التكلفة/دينار
بلاط ارضي وجدران	96م ²	10	960
تمديدات صحية وكهربائية	-	-	250
المجموع			1210

(4) الآلات والمعدات:

قدرت تكلفة التجهيزات والمعدات الأساسية مع التركيب والتشغيل بحوالي 2010 دينار توزعت كما هو مبين بالجدول أدناه:-

جدول رقم (2)

الأجهزة	تكلفة الوحدة/دينار	العدد	التكلفة /دينار
غاز طبخ	250	1	250
اسطوانات غاز	45	2	90
ثلاجة	550	1	550
فرن شوي	200	1	200
خلاطة مع عجانة وتوابعها	450	1	450
طاولات عمل ستيل	170	1	170
معدات و اواني طبخ	300	-	300
المجموع			2010

(5) الأثاث والتجهيزات والديكورات:

تقدر احتياجات المشروع من الأثاث بمبلغ 850 دينار يمثل مكتب للإدارة وللموظفين وتجهيزات مكتبية وكراسي وخزائن وخلافه.

(6) وسائل النقل:

سيحتاج المشروع لغايات التسويق وتوريد المواد الأولية إلى مركبة (فان صغير) بتكلفة قدرت بحوالي 9000 دينار.

(7) التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

بناء على ما تقدم تقدر تكاليف الموجودات الثابتة للمشروع المقترح بحوالي 13070 دينار توزعت كما يلي:-

جدول رقم (3)

البند	التكلفة/دينار	نسبة الاستهلاك
أعمال بناء	1210	5%
الآلات ومعدات	2010	10%
أثاث وتجهيزات	850	15%
وسائط نقل	9000	15%
المجموع	13070	

(8) العمالة:

سيوفر المشروع (3) فرص عمل موزعة من حيث الوظيفة والعدد على النحو التالي :-

جدول رقم (4)

العدد	الوظيفة
1	مالك المشروع
1	موظف مساعد تصنيع
1	سائق (موزع)
3	المجموع

(9) المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

تشكل تكلفة المواد الاولية لهذا المشروع ما نسبته 60% من قيمة إيراداته وتتمثل المواد بالطحين والسكر والزيت بانواعها والبيض والاجبان والزعتر والخضار واللحوم بالإضافة الى مواد متعلقة بالوجبات الخفيفة. وتتوافر المواد الاولية ومستلزمات الخدمة في السوق بشكل يومي وسهل الحصول عليه.

(10) 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 300 دينار.

(11) 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 3268 دينار.

سادسا: الآثار البيئية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد اثار بيئية سلبية تترتب على المشروع حيث انه يتم التخلص من النفايات في اماكن مخصصة لها.

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 (5)

التكلفة/دينار	البند
1210	أعمال بناء
2010	الآلات ومعدات
850	أثاث وتجهيزات
9000	وسائط نقل
13070	إجمالي الموجودات الثابتة
300	مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل
3268	رأس المال التشغيلي
16638	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