



فكرة مشروع مقترحة

مشروع انتاج دبس العنب

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	انتاج دبس العنب
منتجات المشروع	دبس العنب
تصنيف المشروع	صناعي
عدد الأيدي العاملة	5 (غير دائمة)
حجم الاستثمار الكلي لفكرة المشروع	
البيان	التكلفة بالدينار الأردني
الموجودات الثابتة	10970
مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل	200
رأس المال العامل	5457
المجموع الكلي لحجم الاستثمار	16627

## أولاً: مقدمة

العنب هو احد ملوك الفواكه الثلاث ( الرطب، التين والعنب) ويعتبر العنب أفضل الفواكه غذاء سواء طازجاً أو مجففاً حيث ييسن الجسم ويصفي الدم ويخفض الضغط المرتفع. ويصنع منه دبس العنب وهو مفيد لاحتواءه على مركبات تقاوم بكتيريا الفم التي تسبب تسوس الأسنان.

والعنب هو شجر الكرم ويعرف علمياً باسم *Vitis Vinefera* من الفصيلة العنبية (*Vitaceae*) والأجزاء المستعملة من النبات هي الثمار والأوراق والعصارة والبذور. ويقال بان الموطن الأصلي للعنب هو اسبانيا وادخله الفينيقيون الى جزر الأرخيبيل واليونان وايطاليا ومصر وبلاد الشام، وعرفت منه أنواع عديدة منذ عهد النبي نوح عليه السلام، وثمار العنب منها اللون الأخضر والأصفر والعنابي والبنفسجي والأسود.

المحتويات الكيميائية للعنب عديدة أهمها الفلافوفيرات وحمض العفص وحمض الطرطريك والايونوسول والبكتين وأملاح الكالسيوم والفسفور والبيوتاسيوم والحديد والصوديوم واليود بنسب عالية وفيتامينات أ، ب، ج.

تحدث أطباء العرب والإغريق عن فواد العنب سواء طازجاً أو مجففاً وبشكل عصير أو مكثف وقاموا بوصفه كعلاج لكثير من الأمراض مثل إدرار البول وتطهير المعدة ومكافحة الحامض البولي لزيادة إفراز المرارة وإذابة الحصى والتخلص من الرمال والإمساك وأمراض المفاصل والتسمم وبعض حالات السل الصدري ويوصف تناول دبس العنب مع التفاح والكمثرى والسفرجل كمطهر عام وفي تنقية الدم ، يحتوي العنب على 82% من وزنه على الماء ولذلك فهو مثالي لتصنيع العصير والدبس. وتنتشر زراعة العنب في مناطق عديدة في المملكة أهمها محافظة البلقاء وجرش وعجلون وحاليا يزرع في اغلب مناطق المملكة.

يحتاج الإنسان إلى التنوع في استخدام الفواكه في مأكولاته ويستخدمها في استعمالات عديدة، وحيث أن موسم إنتاج العنب يتم في أوقات معينة خلال السنة تمتد من شهر تموز لغاية تشرين الأول وان إنتاج المملكة من العنب خلال تلك الفترة أصبح كبيراً وبالتالي برزت الحاجة إلى معالجة الفائض بالإنتاج وذلك لصعوبة التصدير للبلدان المجاورة وخاصة سوريا وفلسطين لوجود إنتاج كبير لدى هذه

البلدان، فإن عملية تصنيع دبس العنب ستساعد على امتصاص جزء كبير من الإنتاج حيث أن هنالك طلب متزايد على دبس العنب خاصة في فصل الشتاء. وقد كان يتم تغطية حاجة السوق المحلي من الطلب على دبس العنب عن طريق جلبه من فلسطين وخاصة منطقة الخليل والاستيراد من سوريا وتركيا.

## ثانيا : مبررات وأهداف فكرة المشروع

يهدف المشروع إلى استغلال الفائض من إنتاج العنب عن حاجة السوق المحلي وذلك بتصنيع دبس العنب. ويعتبر تصنيع دبس العنب إحدى الطرق لحفظ المواد الغذائية لاستغلال الفائض عن الاستهلاك، كما يهدف المشروع إلى تقديم فرص استثمارية جيدة وزيادة دخل المزارع وتحقيق عائد مجزي لأصحاب المشروع وتوفير فرص عمل جديدة وتحسين المستوى الاقتصادي والاجتماعي للعاملين في المشروع.

كما يهدف المشروع إلى ما يلي:

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

## ثالثا: منتجات المشروع

إنشاء معمل لتصنيع دبس العنب ويفضل استخدام العنب من الأصناف السلطي والعجلوني بنوعية الأبيض والأسود، ويتم إنتاج دبس العنب عن طريق تركيز عصير العنب بواسطة طبخه على درجة حرارة يتم فيها تخفيف محتويات العصير من الماء ورفع تركيز المحتويات الصلبة إلى نسبة 35% تمهيداً لحفظ المنتج لمدة طويلة والمحافظة على خصائصه الطبيعية والكيميائية دون أن يتلف.

## رابعاً: النواحي القانونية لفكرة المشروع المقترحة

لا يوجد أية عوائق قانونية لترخيص المشروع المقترح.

## خامساً: الدراسة الفنية لفكرة المشروع المقترحة

### (1) مراحل التصنيع

يجب التفرقة بين تصنيع ما يعرف (بالعنبية) ودبس العنب، إن العنبية عبارة عن عصير العنب مضاف إليه السكر ويمكن طبخه على مصدر حراري مناسب لمدة 2-3 ساعات أما عملية تصنيع دبس العنب فتتم حسب الخطوات التالية:

#### الخطوة الأولى:

أ- اختيار العنب الكامل النضج وليس من الضروري ان يكون من الصنف الأول، حيث يتوفر في الأسواق خلال موسم العنب كميات كبيرة من العنب لغايات العصير بشكل أساسي، ولكن المهم أن تكون الثمار سليمة خالية من أية عيوب.

ب- غسل العنب بالمياه بشكل جيد.

ج- عصر العنب بواسطة ماكينة العصير، وخلال عملية العصر يتم خلط العصير الناتج بالرمل المعروف باسم (الحَّور) وهو متوفر بكميات كبيرة في معظم مناطق المملكة ويمكن الحصول عليه مجاناً ويلزم كمية (1.5) كغم من الحَّور لكمية العصير اليومية المقترضة (200 كغم من العنب) ويتم تحريك العصير مع الرمل حتى يذوب الرمل ويترسب الباقي في العصير. والحَّور يفيد في عملية امتصاص الحموضة من العنب وتركيز طعم الدبس المعروف وليس كما في (العنبية) كما انه يعمل على منع تجمد الدبس.

د- بعد إتمام عملية العصر وخط رمل الحَّور يتم تصفية العصير بواسطة أكياس من القماش (المعروف باسم الخام) وذلك للحصول على عصير العنب خالياً من أية قشور أو بذور أو بقايا الرمل ..

### الخطوة الثانية

يتم غلي العصير بعد العمليات أعلاه على درجة حرارة مصدرها سخانات الغاز أو أي مصدر حرارة مشابهة، حيث يتم غلي العصير لمدة تتراوح بين 3.5 – 4 ساعات، أول 3 ساعات يكون الغلي على نار عالية والفترة الباقية التي تتراوح مدتها بين ( 1 – 1.5 ) ساعة غلي تكون على نار هادئة، ويمكن استعمال الأوعية ثنائية التصفيح في عملية الغلي أو الأوعية العادية ولكن يفضل استخدام الثنائية التصفيح حتى لا يتم حرق المنتج.

### الخطوة الثالثة

بعد إتمام عملية الغلي يأخذ العصير شكل اللزوجة المطلوبة وذلك بزيادة تركيز المادة الصلبة بالعصير. وهنا يضاف كمية بسيطة من ملح الليمون على المزيج ويستمر غليه لمدة 5 دقائق ثم يصبح المزيج جاهزاً.

### الخطوة الرابعة

تبريد دبس العنب تلقائياً بوضعه في مكان جيد التهوية ويغطي بقماش شفاف لمنع تعرضه للغبار والأتربة قبل التعبئة ومن ثم تعبئته في عبوات سواء زجاجية أو بلاستيكية بالأوزان المناسبة، ويفضل أوزان 250 غم، 500 غم و 1000 غم ووضع الملصقات (بطاقة البيان) عليها وبذلك يصبح المنتج جاهزاً للتسويق. وقد يلزم أن يتم تعبئة العبوات داخل صناديق كرتونية حسب الطلب أو حسب طريقة التغليف.

## **(2) المساحة والموقع**

يمكن اختيار موقع المشروع بالقرب من مصادر انتاج العنب، وتعتبر مناطق السلط، جرش، اربد، عجلون على سبيل المثال من المناطق المناسبة لهذا النوع من الإنتاج وذلك لتوفر الأيدي العاملة وأيضا توفر الخدمات الضرورية الأخرى، كما يجب مراعاة توفر ما يلي في الموقع:

أ- توفر المياه النظيفة الصالحة للشرب.

ب- سهولة التخلص من الفضلات وبقايا المواد الداخلة في التصنيع.

ج- مراعاة الشروط المناسبة للنظافة والصحة العامة.



### (3) البناء وتعديلات البناء

تقدر احتياجات المشروع من البناء بحوالي 150 متر مربع وذلك لتوفير مستودع للعنب الطازج حسب الكمية والمراد عصرها يومياً ووحدة لغسل العنب وصالة التصنيع والتعبئة. يفضل استخدام بناء إسمنتي بارتفاع 3.5 – 4 متر لتوفير التهوية المطلوبة وفي الشروط الصحية والبيئية فيما يتعلق بالصناعات الغذائية، ويفضل أن تكون الأرضية بلاط والجدران سيراميك بارتفاع 2 متر على الأقل لصالة الإنتاج. تتوفر مثل هذه الأبنية وببديل إيجار سنوي بحوالي 1800 دينار وسيقترض بان البناء المستأجر سيحتاج إلى بعض التعديلات وبما يتناسب مع عملية الإنتاج وخاصة الأرضيات والجدران وبتكلفة حوالي 2000 دينار.

### (4) الآلات والمعدات

الجدول التالي يبين العدد والأدوات اللازمة لعملية تصنيع دبس العنب، وجميع هذه الأدوات متوفرة في السوق المحلي:

جدول رقم (1)

البيان	العدد	تكلفة الوحدة بالدينار	التكلفة الإجمالية بالدينار
حوض غسيل العنب/ ستانلس ستيل 100سم طول X 50 سم عرض بعمق 40 سم	1	1200	1200
طاولة تصفية للعنب بعد عملية الغسل/ ستانلس ستيل 100سم X 50 سم X 30 سم	2	600	1200
ماكينة عصر العنب	2	360	720
حوض تعبئة عصير العنب 75 كغم وللخلط	2	600	1200

			برمل الحور / ستانلس ستيل
1800	1800	1	وعاء غلي عصير العنب سعة 200-150 لتر (Double jacket)
100	1	مقطوع	أكياس تصفية العصير مصنوعة من القماش سعة 20 كغم/ كيس حسب الحاجة
1250	1250	1	حوض ستانلس ستيل سعة 200 لتر لتصفية عصير العنب بعد معالجته برمل الحور
300	350	مقطوع	عدد وأدوات مختلفة
200	200	2	خزان مياه سعة 2 م مكعب
7970	المجموع		

#### (5) الأثاث والتجهيزات والديكورات

تقدر قيمة الأثاث والمفروشات والأجهزة المكتبية بحوالي 1000 دينار.

#### (6) وسائل النقل

لا يحتاج المشروع لسيارة نقل في بداية نشاطه الإنتاجي.

#### (7) التكاليف الإجمالية للموجودات الثابتة

بناء على ما تقدم تقدر تكاليف الموجودات الثابتة للمشروع المقترح بحوالي 10970 دينار توزعت كمايلي:

جدول رقم (2)

نسبة الاستهلاك	التكلفة/دينار	البند
5%	2000	أعمال بناء
10%	7970	الألات ومعدات
15%	1000	أثاث وتجهيزات
15%	0	وسائط نقل

	10970	المجموع
--	-------	---------

### (8) العمالة

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

جدول رقم (3)

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

### (9) المواد الأولية ومستلزمات الخدمة

يبين الجدول التالي المواد الأولية المستخدمة في الإنتاج وكلفتها للسنة الأولى للتشغيل:

جدول رقم (4)

التكلفة الإجمالية/دينار	السعر للوحدة/دينار	الكمية	المادة
8262	450 فلس/ كغم	18.36 طن	ثمار العنب الطازجة خلال الموسم + 2% بدل فاقد خلال عملية الغسيل والتصفية
945	450 فلس/ كغم	2.1 طن	سكر
3875	250 فلس/ عبوة	15500	عبوات تعبئة بمتوسط 500 غم للعبوة الواحدة + فاقد أو تالف بنسبة 5%

200	-	إجمالي	ملصقات باسم وشعار المشروع المقترح
400	-	إجمالي	عبوات كرتون
<b>13682</b>	<b>المجموع</b>		

### (10) مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل

ستتألف مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل من رسوم التسجيل والترخيص لأول مرة بالإضافة إلى المراسلات والمواصلات وفتح قنوات تسويق والتي تقدر بحوالي 200 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 30% من إجمالي تكاليف الموجودات الثابتة حسب خبرة معد الدراسة واستنادا لمشاريع مشابهة أي ما يعادل 5457 دينار

### سادسا: الآثار البيئية لفكرة المشروع المقترحة

لا توجد أية آثار بيئية سلبية من شأنها إعاقة تنفيذ المشروع المقترح.

### 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
2000	أعمال بناء
7970	الآلات ومعدات

1000	أثاث وتجهيزات
0	وسائط نقل
<b>10970</b>	<b>إجمالي الموجودات الثابتة</b>
200	مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل
5457	رأس المال العامل
<b>16627</b>	<b>التكاليف الإجمالية للمشروع</b>

### 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