

# دراسة جدوى فود ترك

## الدراسة التسويقية لجدوى فود ترك

يتم إعداد الدراسة التسويقية لجدوى مشروع فود ترك على النحو التالي:

### الملخص التنفيذي لمشروع فود ترك

يمكن تحديد عناصر الملخص التنفيذي لمشروع فود ترك على النحو التالي:

- وصف فكرة المشروع: إقامة عربة متنقلة لبيع البطاطس والبليلة والمشروبات الغازية والمياه.
- موقع المشروع: يتم اختيار موقع المشروع في مناطق تشهد كثافة سكانية.
- نوع المشروع: يمكن تصنيف مشروع فود ترك على أنه مشروع تجاري.
- تاريخ بداية تشغيل المشروع: يتم تحديده بعد الحصول على التراخيص اللازمة.

### الخطة الاستراتيجية لمشروع فود ترك

يمكن وضع خطة استراتيجية لمشروع فود ترك وفق الآتي:

- الرؤية: الوجهة الأولى لوجبات البطاطس والبليلة في المنطقة.
- الرسالة: تقديم وجبات بسيطة ومميزة مع الالتزام بحسن الضيافة.
- الأهداف الاستراتيجية: تحقيق عائد مادي، وتقديم خدمات مميزة للعملاء، والتنوع والابتكار في المنتجات.

### نقاط القوة لمشروع فود ترك

تتحدد نقاط القوة في مشروع فود ترك على النحو الآتي:

- خبرة صاحب المشروع بأنواع البطاطس والبليلة.
- شغف المستثمر صاحب المشروع بفكرة إنشاء مشروع فود ترك.
- علاقة صاحب المشروع الجيدة مع العملاء المستهدفين.

### نقاط الضعف لمشروع فود ترك

تتحدد نقاط الضعف في مشروع فود ترك على النحو الآتي:

- مشروع ناشئ وغير معروف.
- عدم وجود عملاء سابقين.
- صعوبة الحصول على التمويل المطلوب للمشروع.

### الفرص المحتملة لمشروع فود ترك

تحدد الفرص الإيجابية المحتملة لمشروع فود ترك بما يلي:

- توجه الحكومة تقديم الدعم للمشاريع الجديدة والناشئة.
- توجه الحكومة لمحاربة جرائم التستر التجاري.
- دعم الحكومة لأنشطة الفود ترك.
- تطبيق نظام التوطين لأنشطة الفود ترك.

### الأخطار والتحديات لمشروع فود ترك

تشمل قائمة الأخطار والتحديات المحتملة في مشروع فود ترك ما يلي:

- ارتفاع أسعار البطاطس والبليلة وانخفاض القدرة الشرائية للعملاء.
- دخول منافسين بإمكانيات قوية إلى سوق الفود ترك.
- تعديل القوانين الناظمة لأنشطة الفود ترك في المنطقة.

### دراسة السوق لمشروع فود ترك

يمكن إعداد الدراسة التسويقية الخاصة بمشروع فود ترك على النحو التالي:

- السوق المستهدف: أماكن التجمع والعمل والمنتزهات والاستراحات.
- العملاء المستهدفين: الأفراد في المنتزهات والأماكن الشهيرة والعائلات في العطل.
- المنافسون: برغم وجود عدد من المنافسين إلا أن السوق بحاجة ويستوعب المزيد من مشاريع الفود ترك.
- الخطة التسويقية: بناء هوية المشروع، إنشاء موقع إلكتروني، فتح قنوات تواصل مع العملاء.

### الدراسة الفنية لجدوى فود ترك

يتم إعداد الدراسة الفنية لجدوى مشروع فود ترك على النحو التالي:

#### مدخلات مشروع فود ترك

تحدد مدخلات مشروع فود ترك وفق الجدول التالي:

مولد كهربائي، موقد عيون، قلاية بطاطس، ثلاجة لحفظ الطعام، ثلاجة لحفظ العصائر، أسطوانة غاز، طقم أواني، معالق وسكاكين، ملاقط أشواك، صحن، صندوق، طفايات، معدات صيانة، مروحة تهوية، صاعق كهربائي للحشرات، مروحة شفت، فلتر مياه	الألات والمعدات
عربة طعام متنقلة	المساحة
تبعًا لطبيعة الخدمات المقدمة في العربة	القوة العاملة
ماء، وقود، غاز	المرافق

#### مخرجات مشروع فود ترك

تشمل مخرجات مشروع فود ترك ما يلي:

المنتجات الرئيسية	مصدر الإيرادات الأساسي هو بيع صحن البطاطس الكبيرة والمتوسطة والصغيرة، وبيع صحن البلبلة الكبيرة والمتوسطة والصغيرة، والمشروبات الغازية والمياه المعدنية
القيم المضافة	خلق فرص عمل جديدة، تقديم وجبات تناسب الذوق المحلي

### الإيرادات المتوقعة لمشروع فود ترك

يمكن تحديد الإنتاجية والإيرادات المتوقعة لمشروع فود ترك على النحو الآتي:

المنتجات	عدد الوحدات	سعر الوحدة	الإيرادات الشهرية	الإيرادات السنوية
صحن بطاطس كبير				
صحن بطاطس وسط				
صحن بطاطس صغير				
صحن بلبلية كبير				
صحن بلبلية وسط				
صحن بلبلية صغير				
مشروبات غازية				
مياه معدنية				
منتجات أخرى				
<b>المجموع</b>				

### التكاليف التشغيلية لمشروع فود ترك

تحدد التكاليف التشغيلية لمشروع فود ترك على النحو التالي:

المادة	الكمية الشهرية	سعر الوحدة	التكلفة الشهرية	التكلفة السنوية
بطاطس بالكيلو				
بلبلية بالكيلو				
تنكة زيت فلي				
مياه معدنية				
مشروبات غازية				
كاتشب ومايونيز				
مواد خام بهارات وتوابل				
صحن وملاعق بلاستيكية				
أكياس ومواد تغليف				
مصاريق أخرى				
<b>المجموع</b>				

### تكاليف القوى العاملة لمشروع فود ترك

تحدد تكاليف القوى العاملة في مشروع فود ترك على النحو التالي:

الوظيفة	العدد	الراتب الشهري	إجمالي الرواتب الشهرية	إجمالي الرواتب السنوية
---------	-------	---------------	------------------------	------------------------

				مدير المشروع
				عامل
				موظفون آخرون
				المجموع

### تكاليف إدارية لمشروع فود ترك

تتحدد قيمة التكاليف الإدارية والعمومية لمشروع فود ترك على النحو الآتي:

التكاليف السنوية	التكاليف الشهرية	نوع المصروفات
		تكلفة إصدار سجل تجاري
		تكلفة الإشتراك التجاري
		تكلفة رخصة البلدية
		تكلفة رخصة اللوحات الإعلانية
		تكلفة رخصة الدفاع المدني
		تكلفة تراخيص ورسوم عمالة
		رسوم تأمينات اجتماعية
		تكاليف هاتف وجوال
		تكاليف إنترنت
		تكاليف قرطاسية
		تكاليف مصروفات الضيافة
		تكاليف مصروفات عامة
		تكاليف أخرى
		المجموع

### تكاليف التسويق لمشروع فود ترك

يمكن حساب مصروفات التسويق لمشروع فود ترك بحسب طريقة التسويق المعتمدة كما يلي:

التكلفة السنوية	التكلفة الشهرية	عدد الوحدات	تكلفة الوحدة	نوع التسويق
				إعلانات
				تصاميم ومطبوعات
				موقع إلكتروني
				تسويق إلكتروني
				عروض دعائية
				وسائل تسويق أخرى
				المجموع

### تكاليف المرافق والطاقة لمشروع فود ترك

تتحدد تكاليف المرافق والطاقة المصروفة لتشغيل مشروع فود ترك على النحو التالي:

التكاليف السنوية	التكاليف الشهرية	نوع التكاليف
		وقود
		ماء

		غاز
		المجموع

### تكاليف الصيانة لمشروع فود ترك

تحسب تكاليف الصيانة لمشروع فود ترك كنسبة من إجمالي الأصول وفق الجدول التالي:

التكاليف السنوية	التكاليف الشهرية	نوع الصيانة
		صيانة عامة تقدر بـ 2.5% من إجمالي الأصول
		تأمين يقدر بـ 1% من إجمالي الأصول
		المجموع

### تكاليف أخرى لمشروع فود ترك

يمكن تحديد التكاليف الأخرى المحتملة لمشروع فود ترك على النحو التالي:

التكاليف السنوية	التكاليف الشهرية	نوع التكاليف
		تكاليف ملابس موحدة
		المجموع

### إجمالي التكاليف التشغيلية لمشروع فود ترك

يحدد إجمالي تكاليف التشغيل لمشروع فود ترك في ضوء المصروفات السابقة على النحو التالي:

التكلفة السنوية	التكلفة الشهرية	نوع التكاليف
		قيمة المشتريات
		الرواتب والأجور
		الإيجارات
		تكاليف التسويق
		المصاريف الإدارية
		تكاليف المرافق والطاقة
		تكاليف الصيانة
		مصروفات أخرى
		المجموع
		الاحتياطي 5%
		إجمالي التكاليف مع الاحتياطي

### التكلفة الرأسمالية لمشروع فود ترك

تحدد التكلفة الرأسمالية لمشروع فود ترك على النحو الآتي:

البيان	البند	العدد	سعر الوحدة	الإجمالي	نسبة الأهلاك	قيمة الأهلاك السنوية
وسائل النقل	عربة طعام					

					تجهيزات أخرى		
					ديكورات إضافية ودهان	التجهيزات	
					مولد كهربائي	الألات والمعدات	
					موقد عيون		
					قلاية بطاطس		
					ثلاجة حفظ طعام		
					ثلاجة حفظ عصائر		
					أسطوانة غاز		
					طقم أواني		
					ملاعق وسكاكين وملاقط أشواك		
					صحون		
					صندوق إسعافات		
					طفايات		
					معدات صيانة		
					صاعق كهربائي للحشرات		
					مروحة تهوية		
					مروحة شفت		
					فلتر مياه		
					جهاز تنبغ للعربة		
					كراس عمال		الأثاث
					لوحة المشروع		أصول أخرى
					المجموع		
					احتياطي 5%		
					إجمالي التكاليف مع الاحتياطي		

### الأصول الثابتة لمشروع فود ترك

يحدد مجمل الأصول الثابتة لمشروع فود ترك على النحو الآتي:

الأهلاك السنوي	الأهلاك الشهري	التكلفة	البند
			وسائل النقل
			التجهيزات
			الألات والمعدات
			الأثاث
			أصول أخرى
			احتياطي 5%

			المجموع
--	--	--	---------

### مصروفات التأسيس لمشروع فود ترك

تتحدد مصروفات التأسيس لمشروع فود ترك على النحو التالي:

التكلفة	المصاريف
	مصاريف قانونية
	مصاريف استشارات
	مصاريف تأسيس أخرى
	المجموع

### رأس المال لمشروع فود ترك

يتحدد رأس مال مشروع فود ترك على النحو التالي:

القيمة	البند
	أصول متداولة
	أصول ثابتة
	مصروفات تأسيس
	المجموع

### مصادر التمويل لمشروع فود ترك

تشمل مصادر التمويل الممكنة لمشروع فود ترك ما يلي:

القيمة	التفاصيل	البند
	المبلغ المتوفر	تمويل ذاتي
	قيمة القرض	قرض
	عدد سنوات القرض	
	فترة السماح	
	الفائدة	
	قيمة الفائدة	
	رسوم الخدمة البنكية	
	مجموع مصاريف القرض	
	المبلغ المتوفر	دعم مالي آخر
	المجموع	

### الدراسة المالية لجدوى فود ترك

يتم إعداد الدراسة المالية لجدوى مشروع فود ترك على النحو الآتي:

### الدخل المتوقع لمشروع فود ترك

يتم حساب الدخل المتوقع لمشروع فود ترك كما هو موضح في الجدول التالي:

المتوسط	5	4	3	2	1	السنة
						الطاقة الإنتاجية
						الإيرادات
						خصم الترويج ومردودات 1%
						عمولات البيع 1%
						صافي الإيرادات
<b>التكاليف المتغيرة</b>						
						تكاليف الخدمات (قيمة المشتريات)
						مصاريف التسويق
						المصاريف الإدارية
						تكاليف المرافق والطاقة
						تكاليف الصيانة وقطع الغيار
						مصروفات متنوعة أخرى
						ضريبة القيمة المضافة
						إجمالي التكاليف المتغيرة
						مجمل الربح
<b>التكاليف الثابتة</b>						
						الرواتب والأجور +5% سنويًا
						الإيجارات
						مصاريف التأسيس
						أهلاك الأصول
						إجمالي التكاليف الثابتة
						إجمالي التكاليف
						إجمالي ربح التشغيل
						رسوم خدمة بنكية
						صافي الربح قبل الضريبة والزكاة
						ضريبة القيمة المضافة
						الزكاة
						صافي الربح
						أرباح متراكمة أول السنة
						توزيعات عاملين 5%
						مخصص مكافأة نهاية الخدمة
						أرباح متراكمة آخر السنة

### العائد السنوي لمشروع فود ترك

يتم تحديد العائد السنوي لمشروع فود ترك كما يلي:

السنة	الإيرادات السنوية	التكاليف السنوية	العائد السنوي
الأولى			
الثانية			
الثالثة			
الرابعة			

			الخامسة
			المتوسط

### ملخص الدراسة المالية لمشروع فود ترك

يمكن إعداد ملخص الدراسة المالية لمشروع فود ترك على النحو التالي:

	تكلفة الاستثمار الكلي للمشروع
	متوسط الإيرادات
	متوسط المصروفات
	متوسط صافي الربح
	متوسط التدفقات النقدية
	متوسط مجمل الربح
	رأس المال العامل
	مصروفات التأسيس
	تكلفة الأصول الثابتة
	نسبة مجمل الربح للإيرادات
	نسبة صافي الربح للإيرادات
	معدل العائد على الاستثمار
	فترة الاسترداد بالسنوات
	صافي القيمة الحالية للمشروع
	معدل العائد الداخلي للمشروع

### تحليل الحساسية لمشروع فود ترك

يظهر تحليل الحساسية لمشروع فود ترك كيفية تغير العائد والربح الصافي مع تغير التكاليف والإيرادات، ويمكن تنظيم جدول الحساسية على النحو التالي:

الإيرادات - %10	الإيرادات %10+	التكاليف - %10	التكاليف %10+	السنة الخامسة	الدخل
					الإيرادات
					تكاليف التشغيل
					مجمل الربح
					مصروفات ثابتة
					صافي الربح
					معدل العائد على الاستثمار