

دراسة جدوى لمشروع مطعم لوتس للوجبات السريعة

قسم العلوم المالية والمصرفية - المستوى الرابع

اعداد الطالبة/

بسمه عبدالوهاب حزام

أشرف

د/ سيف سلام الحكيمي

2013م - 2014

ملخص نتائج المشروع	
اسم المشروع:	مطعم لوتس للوجبات الخفيفة
منتجات المشروع:	بروست, شوارما, فلافل, بيزا, مشروبات
مجموع الأيدي العاملة:	خمسة عمال
حجم الاستثمار الكلي:	10.722.438 ريال
رأس المال العامل:	6.893.838 ريال
معدل العائد : صافي الربح على الإستثمار الكلي	80%

إن تطور وتعقد الحياة المستمر خلق أعباء جديدة ومتصاعدة على كاهل أفراد المجتمع يصعب مواجهتها بسهولة ، مما استوجب أن تعمل المرأة في الوظائف العامة والخاصة لمساعدة الرجل ومساعدة أسرتها في مواجهة أعباء الحياة، ومع تطور الحياة العصرية، أصبح لا بد من تأقلم الإنسان مع وضعه الجديد وخاصة بعد أن أصبح الرجل والمرأة من الأعضاء العاملين في المجتمع . وفي كثير من الأحيان تجد المرأة العاملة بأنها غير قادرة على تحضير الوجبات الغذائية في المنزل نظرا لضيق الوقت، فيلجأ رب الأسرة لإحضار وجبات جاهزة من المطاعم المتخصصة في مثل هذه الأعمال، و الغذاء كما هو معروف من احتياجات الإنسان الضرورية التي لا غنى عنها، ولا بد من أن يحصل الإنسان على احتياجاته اليومية من الغذاء الصحي حتى يستطيع أن يمارس أعماله وحياته بشكل طبيعي. وتعتبر المطاعم من المرافق الواجب توفرها في المناطق القريبة من التجمعات السكانية ، وهي في تزايد مستمر نظرا لزيادة عدد السكان ونظرا لتعقد الحياة وانشغال ربات البيوت في العمل .

1-1 وصف المشروع

المشروع عبارة عن إنشاء مطعم متكامل يقدم وجبات سريعة من الدجاج المقلي برست الدجاج والبيزا كما يقدم فيه ساندويشات الفلافل والشوارما – وكذلك انواع جميع المشروبات الغازية بالإضافة الي تقديم بطاطا مقليه مع نفس الوجبة ورغيف من الخبز ويقترح إقامة المشروع في مدينة الحديدة إذ إن لا يوجد مطاعم تقدم وجبات سريعة في المنطقة المراد إقامة المشروع فيها وهو شارع خط الساحل في نواحي مستشفى الثوره اذا ان سيكون قريبا من الجامعة ومعاهد بجوار فندق 22 مايو السياحي .

1-2 أهداف المشروع

يهدف المشروع إلى ما يلي:

- 1- المساهمة في تلبية جزء من احتياجات أفراد المجتمع من الغذاء الصحي وبجودة عالية وبأسعار مناسبة.
- 2- تحقيق إيراد جيد لمالك المشروع .
- 3- خلق فرص عمل جديدة لأهالي المنطقة .

الفئة المستهدفة

- الموظفين والموظفات

• فئة الشباب.

3-1 أهمية المشروع:-

تقديم اطباق من المأكولات عالية الجودة بأسعار مناسبة تناسب مع جميع الفئات ومختلف الدخل, ايضاً تكمن اهمية المشروع في خلق فرص عمل وإرضاء العميل في تقديم وجبات تناسب مع جميع الاذواق وهذا يساهم في دخول وجبات متنوع في السوق .

2- البحث عن فرصه استثماريه في مدينه الحديده

تم استعراض الفرص الاستثماريه للمشاريع الصغيره لمدينة الحديده لعدة مشاريع منها مشروع حضانه اطفال ' ومشروع نادي صحي متكامل لسيدات ' ومطعم للوجبات السريعه والخفيفه المتنوعه

حضانه اطفال

يوجد في منطقة الحديده عدد محدود من حضانات الاطفال حيث تتواجد في المدن الكبيره المشابهه مثل مدينة صنعاء وعدن وتعزوقد تم التفكير في هذا المشروع وعمل بحث اولي للفئه المستهدفه والكل رحب بالفكرة ولكن عند تحليل الفئه المستهدفه وتقييمها وجدنا ان هذه الفئه التي لديها الدخل الكافي لهذا النوع من الخدمات تكاد ان تكون محدوده في عدة اسر في منطقه الحديده وبهذا ترتفع مخاطر المشروع يؤدي الي احتمال فشل المشروع وضياع الاستثمار .

النادي الصحي للنساء

تحتاج مدينة الحديدة لمثل هذا النوع من المشاريع لخدمة السيدات والشابات يشمل انواع الرياضه المختلفه التي تساعد على تخفيف الوزن والمحافظة على رشاقه النساء وصحتهم كما سيكون في المركز اخصائيات تدليك ورياضه كمايشمل النادي على حمامات بخار واجهزه رياضيه بانواعها المختلفه وهذا المشروع سيلبي الاحتياجات المتناميه و المتزايدة للقطاع النسائي وللأسف رغم اهمية هذا المشروع وضرورته الا ان الواقع الاجتماعي وقلة الوعي الصحي لدى النساء للمحافظة على صحة اجسامهم حيث يعتبر النشاط الرياضي غير ضروري ومن الكماليات كما ان كثير من الابهاء والازواج لا يأمنؤ بمثل هذا النشاط الذي يستحق تخصيص جزء من ميزانية الاسره له حيث يعتبر نشاط ثانوي لديهم وليس اساسياً

مطعم متنوع للوجبات السريعه والخفيفه

تم دراسة احتياجات السوق في مدينة الحديدة لمشروع متنوع للوجبات السريعه والخفيفه يقدم فيه الماكولات مثل برست الدجاج والبيتزا كمايقدم فيه اطعمة الساندويشات الفلافل والشوارما — وكذلك انواع من المشروبات الغازيه - وسيشمل خدمة الطلب للاشخاص حتى من نافذة السياره دون الحاجه لنزول كطلب سفري والي جانب توفر صاله يتواجد فيها عدد من الطاولات والكراسي تستقبل حضور متناولين الطعام في نفس المكان ومثل هذا المطعم الصغير المتخصص للوجبات السريعه والخفيفه وباسعار تنافسيه وخدمه راقيه لا يوجد بكثره في مدينه كبيره ك مدينة الحديدة يبلغ تعداد سكانها حوالي 645,563 نسمة وهذا يمثل فرصه استثماريه متاحه حالياً وذات بعد مستقبلي بحيث تنمؤ الفكره ويتم انشاء عدة فروع في المدينه وفي المدن الاخرى على غرار مطاعم مكدونال ومطاعم كنتاكي المنتشره في جميع انحاء العالم

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

وقبل الدخول في آفاق الدراسة الأولية للمشروع فإن اختيار هذا المشروع لم يأتي بشكل عشوائي بل تم بناء على مفاضلة بين مجموعة مشاريع تم اختيارها وأجريت عملية المفاضلة بينها وفقاً لمجموعة معايير تم اختيارها وكانت عملية المقارنة كما في المصفوفة التالية :

المقارنة بين الثلاثة المشاريع لاختيار البديل الامثل

م	المعايير	المشروع	حضانة اطفال	النادي الصحي للنساء	مطعم للوجبات السريعة
1	حجم الطلب	ضعيف	ضعيف	ضعيف	عالية
2	حجم التكلفة	متوسطة	متوسطة	عاليه	متوسطه
3	توافر المواد الخام	متوسط	متوسط	ضعيف	عالية
4	الأيدي العاملة المؤهلة	متوسط	متوسط	ضعيف	عالية
5	الفئة المستهدفة	عاليه	عاليه	عاليه	عالية
6	درجة المخاطر	عاليه	عاليه	عاليه	متوسطه
7	المنافسة	ضعيف	ضعيف	ضعيف	عاليه
8	العوائد المتوقعة	ضعيف	ضعيف	ضعيف	عالية
9	التقنية ملائمة ومتوفرة	متوسط	متوسط	ضعيف	عالية
10	توافر القناعة والحماسة	ضعيف	ضعيف	ضعيف	عالية
11	التميز عن المشاريع المشابهة	متوسط	متوسط	متوسط	عالية
12	التأثير الإيجابي في الاقتصاد	ضعيف	ضعيف	ضعيف	متوسطه

بناءً على جدول المقارنة بين الثلاثة المشاريع لاختيار البديل الأمثل تم وضع جدول يبين قيم كل مشروع في كل بند من بين هذه مشاريع

م	المعايير	المشروع	حضانة اطفال	النادي الصحي للنساء	مطعم للوجبات السريعه
1	وجود طلب على المنتج	1	1	3	1
2	حجم التكلفة	2	2	1	3
3	توافر المواد الخام	2	2	1	3
4	الأيدي العاملة المؤهلة	2	2	1	3
5	الفئة المستهدفة	3	3	3	3
6	درجة المخاطر	1	1	2	1
7	المنافسة	3	3	1	3
8	العوائد المتوقعة	1	1	3	1
9	التقنية ملائمة ومتوفرة	2	2	3	1
10	توافر القناعة والحماسة	1	1	3	1
11	التميز عن المشاريع المشابهة	2	2	3	2
12	التأثير الإيجابي في الاقتصاد	1	1	2	1
	أجمالي (36)	21	17	31	

وحتى تكون عملية المفاضلة علمية تم وضع ثلاث فئات بحسب المدى الملائم بناء على عدد معايير عملية المفاضلة وهذه الفئات كالآتي:

وتعني الأرقام الموضوعه في جدول مصفوفة المفاضلة كالآتي:

الرقم (3): يعني عالي.

الرقم (2) : يعني متوسط.

الرقم (1) : يعني منخفض.

بالنسبه للمخاطر , والمنافسه , والتكلفه

الرقم (1): يعني عالي.

الرقم (2) : يعني متوسط.

الرقم (3) : يعني منخفض.

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

نلاحظ أن فرصة إنشاء نادي صحي للنساء ضعيفة ومشروع إنشاء حضانة اطفال متوسط إلى حد ما بينما فرصة إنشاء مطعم لتقديم الوجبات السريعة فهي فرصة استثمارية ممتازة وذلك للأسباب الآتية:-

- أن الطلب المتوقع عليها عالي وتستهدف جميع الفئات العمرية بالإضافة إلى الموقع الممتاز الذي سوف يتمتع به وذلك بالقرب من الجامعات والمستشفى وفندق وتعداد سكاني أما من ناحية المنافسة فلا توجد محلات مشابهة في نفس منطقة المطعم بالإضافة إلى الأرباح العالية التي سوف يحققها المشروع حسب التوقعات..

ومن خلال المصفوفة السابقة و بناء على استعراض النتائج السابقة فإن المشروع (مطعم للوجبات الخفيفة) هو البديل الأفضل من بين البدائل المتاحة.

1-3 تعريف المشروع

المشروع عبارة عن إنشاء مطعم متكامل يقدم وجبات سريعة من الدجاج المقلي برست الدجاج والبيزا كما يقدم فيه ساندويشات الفلافل والشوارما – وكذلك انواع جميع المشروبات الغازية بالاضافة الي تقديم بطاطا مقلية مع نفس الوجبة ورغيف من الخبز ويقترح إقامة المشروع في مدينة الحديدة إذ إن لا يوجد مطاعم تقدم وجبات سريعة في المنطقة المراد إقامة المشروع فيها وهو شارع خط الساحل في نواحي مستشفى الثوره اذا ان سيكون قريبا من الجامعة ومعاهد بجوار فندق 22 مايو السياحي .

2-3 السوق:

هناك تزايدا في حجم الطلب المحلي على الوجبات الخفيفه وفقاً لبيانات السوق المتوفرة إلا أنه يتم تلبية احتياجات العملاء الذين يرغبون في تناول هذه المأكولات. ومن المتوقع زيادة الطلب على هذه الاطعمه، علما انه لا تتوفر مطاعم متخصصة للوجبات الخفيفه في المنطقه المراد إقامة المشروع فيها

3-3 حجم الطلب .

تم الوصول الي حجم الطلب من خلال دراسة السوق وزيارتنا لبعض المطاعم التي تقدم وجبات خفيفه اذا تعتبر الوجبات السريعه والتي تقدم من الدجاج المقلي والبيتزا وساندويشات الفلافل والشوارما من الوجبات السريعه المرغوبه والتي تستحوذ على عدد كبير من المستهلكين وذلك لعدة أسباب منها رخص ثمن الوجبات السريعه مقارنة مع الوجبات الأخرى وثانيا إمكانية تصنيع الدجاج والشوارما وتحضيره بأشكال مختلفة للأكل مثل الشوي والقلي والطبخ. الخ. كما أن سوق هذه الخدمة كبير جدا ويرتبط ارتباطا وثيقا بعدد السكان. هذا و يبلغ عدد سكان محافظة الحديدة حوالي 2,157,552 نسمة حسب ما تشير إليه بيانات دائرة الإحصاءات العامة لعام 2004 ، يسكن منهم في مدينة الحديدة حوالي 416,136 نسمة حسب التعداد السكاني لعام 2004 وب احتساب الزيادة السكانيه بمعدل 5% سنويا سيصبح التعداد المتوقع في نهاية 2013 حسب المعادله التاليه

$$416136 * (1.05)^9 = 614,822 \text{ نسمة لعام } 2013$$

4-3 تمويل المشروع:

بحسب تكلفة المشروع المقدرة فإن مصادر التمويل ستتمثل في الآتي:
1- مصدر داخلي (تمويل عائلي) : وسيمثل 100% من إجمالي التكلفة

5-3 الكلفة الإجمالية :

من خلال الدراسات المبدئية فإن الكلفة الإجمالية للمشروع ستكون متوسطة وتم معرفتها من خلال حجم الطلب المرتفع على الوجبات الخفيفة كما ان الكلفه الاجماليه تتضمن التكاليف الثابتة. وتكاليف التشغيل لدورة إنتاجية واحدة حيث ستبلغ تقريبا 10 مليون وسيتم تحديدها عند عمل الدراسة التفصيلية

6-3 الموقع :

يقترح إقامة المشروع في الجمهورية اليمنية بمحافظة الحديدة في شارع خط الساحل بنواحي مستشفى الثوره والجامعات والمعاهد جوار فندق 22مايوالسياحي وتم اختيار هذا الموقع للعوامل الآتية:
1- عدم تواجد مشاريع مماثل لمشروعنا(مطعم للوجبات الخفيفه) في المنطقه المراد إقامة المشروع فيها.
2- سهولة الحصول على المواد الاولييه
3- توافر البنيه التحتيه (الخدمات) من كهرباء ومياه وهاتف ونقل والتي تعبر عنصراً أساسياً في عمل المشروع.
4- موقع المشروع يتميز بالاستقرار الأمني وكثافه سكانيه وهذا ما يشجع على إقامة هذا المشروع في تلك المنطقه.
5- القرب من المناطق السكنيه.

6-3-1 عوامل إختيار الموقع الامثل:-

1-كافة النقل :-

المطعم سيكون قريب من سوق المواد الاولييه والمواد الاخرى التابعه للمنتج وهذا سيخفض من كلفتهنقل هذي المواد الخاصه بالمنتج او المتعلقه بالمطعم ككل .

2- مدى القرب أو البعد من السوق:

يعتبر موقع المطعم قريب من السوق كما سيكون قريب من المستشفى والجامعات والفندق والتجمعات السكانيه والاماكن السياحيه.

7.3 المادة الخام (المواد الاولييه):

يعتبر مطعم الوجبات الخفيفه من المطاعم ذات الجوده العاليه حيث ان المواد الاولييه المستخدمه في المنتج متوفره . الدجاج والخبز والخضار والتوابل والعجين وجميع انواع المشروبات الغازية ومياه معدنيه . وتوفر اغلب المواد الأولية بشكل طازج قرب موقع المطعم من السوق والذي تتوفر فيه جميع ما يحتاجه المنتج والمطعم بشكل كلي.

8-3 المعدات والآلات:

سيتم توفير الآلات والمعدات وللمكائن والمواد الأخرى المرتبطة بالانتاج من خلال الشراء من السوق المحلي ، وفقاً لعروض الأسعار المتاحة في البلدهي كالاتي : (تايون - الصين - إيطاليا - وكالات محلية).

9-3 المبنى أو المحل :-

سوف يتم استئجار محل جاهز إلى حد ما وسوف يتم إدخال بعض التعديلات ليتناسب المشروع.

10-3 العوائد المتوقعة :

من خلال المعطيات السابقة وأخذاً بالتأثير لجميع العوامل (سعر الفائدة - - التضخم - تقلبات أسعار الصرف ... الخ) فان العوائد المتوقعة الحصول عليها تقدر بنسبة 90% من المبيعات.

11-3 التأثير على الاقتصاد القومي:

يلاحظ أن المشروع سيقوم بتوظيف ايدي عامله وسيستخدم منتجات زراعيه محليه وهذا سيسهم إيجابياً في السوق المحلي مما يساعد في تخفيض حجم البطالة ولو بجزء بسيط ولكن هذا التوظيف سيؤثر إيجاباً على الدخل القومي

12-3 الأيدي العاملة:

1- من المعلوم أن العاملة اليمنية تعتبر من العمالة المتوفرة بشكل كبير والتي تتميز بانخفاض سعرها وبالتالي من الممكن الحصول على عمالة مختلفة الكفاءة - كما ذكر أهداف المشروع توفير فرص عمل فالمشروع يحتاج إلى 5 عمالة تقسم كالآتي:-

- 1- المحاسب (المدير).
- 2- طبّاخ بروت وبيتزا .
- 3- طبّاخ شوارما وفلافل .
- 4- مباشر لتقديم الطلبيات السفري ومسئول نظافه.
- 5- مباشر لتقديم الطلبيات (جلوس) الزبائن .

- بحسب متطلبات الإنتاج والتقنية للآلات - وبأسعار مناسبة واهداف إقامة المشروع هو خلق فرص عمل فالمشروع يحتاج الي خمس عمال.

13-3 التخطيط الداخلي للمشروع:-

- 1-الموقع: المطعم يقع في الحديده بالقرب من الجامعات والمستشفى والفندق
- 2- المساحة: تقدر مساحة المحل 6 متر عرض و10 متر طول.
- 3- بجانب باب الدخول المطعم توجد كيبنة المحاسب.
- 4- تقسم مساحة المطعم من مطبخ ومخزن للمواد القابلة للحفظ بالإضافة إلى دورة مياه ومغاسل.

14-3 دراسة مفصلة عن السوق واتجاهات الطلب :-

- 1- تأثير الطلب على السلع من ناحية السعر :-
نتوقع أن يكون الطلب على السلع في بداية السنه الاوله للمشروع معقول, وبعد ذلك سيتم تحقيق ارباح 100% بعد التعرف على منتجات المطعم وتعود الزبائن على منتجاتنا ذات الجوده العاليه وسمعت المطعم الجيده.
سنقدم سلع متعدده وسعر السلع من الأمور الأكثر اهتماما لدى الأفراد فهم يفضلون الحصول على سلع ذات جودة عاليه وبسعر منخفض, لذلك سيتم تقديم السلع بجوده عاليه وبأسعار مناسبة لجميع الدخول والفئات لكي نتمكن من تحقيق ارباح بنسبة 100% وتغطية التكاليف بنسبة 100%
- 2- تأثير الطلب على السوق من ناحية دخول الفئة المستهدفة :-

ان السلع التي سيقدمها مشروع مطعم للوجبات السريعه يستهدف جميع الفئات العمريه وأسعارها مناسبة مختلف الدخول والمستويات.

- 3- تأثير الطلب على الأنواع :-
ذوق الفئات المستهدفه سيؤثر على حجم الطلب لذلك سيتم إنتاج السلع تتناسب مع جميع الانواع و سيتم إدخال التحسينات على المنتجات كلما استدعى الأمر ذلك.

4- تأثير الطلب من حيث المنافسة :-

لا يوجد مطاعم مشابهة للمشروع المقترح في المنطقه المراد إقامة المشروع فيها ، لذا فان المنافسة بالنسبة للمنتج من حيث المذاق ونوع الخدمة المقدمة غير متاحة ، ولكن تبقى المنافسة قائمة مع المحلات القائمة والتي تقدم أشكالاً مختلفة

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

من هذه الوجبات وعادة ما يرغب المستهلك بتنويع طعامه باستمرار . ولكن يمكن القول من خلال خبرة أصحاب المحلات المشابهة والتي تم زيارتها في مدينة الحديدة ، فان الطلب على منتجات الوجبات السريعة تلقى اقبالاً من قبل المستهلكين.

15-3 التأثير على الاقتصاد القومي:

يلاحظ أن المشروع سيقوم بتوظيف ايدي عامله وسيستخدم منتجات زراعية محليه وهذا يسهم إيجابياً في السوق المحلي فمثلا سيحتاج المشروع الى الآتى:

جدول رقم (2-11-1) يبين الأثر الإقتصادي

البند	الوصف	الوحدة	الكمية في اليوم	الكمية في الشهر	إلـكمية في السنة
1	دجاجة	كجم	28.00	840	10080
2	دقيق	كجم	3.75	113	1350
3	فول مقشر	كجم	3.00	90	1080
4	بهارات	كجم	1.40	42	504
5	بطاطس	كجم	12.80	384	4608
6	طماطم	كجم	6.20	186	2232
7	جزر	كجم	6.20	186	2232
8	بصل	كجم	4.95	149	1782
9	كوبش	كجم	9.20	276	3312
10	بيبار	كجم	1.50	45	540
11	زيتون	كجم	1.50	45	540
12	زيت	لتر	4.40	132	1584
13	جبـن	كجم	1.50	45	540
14	الشطة	لتر	2.20	66	792
15	مايونيز	لتر	2.05	62	738
16	مخلل	كجم	1.35	41	486
17	ملح	كجم	0.79	24	283

360	30	1.00	لتر	كاتشب	18
147600	12300	410	حبة	الخبز	19

بالنظر الى الكميات التي يحتاجها المشروع في الجدول السابق وهذا سيدعم الشراء من المزارعين المحليين للطماطم والبطاطس والفول والجزر والملفوف وغيره كما انه سيدعم الشراء من السوق المحلي لبقية المواد وكذلك سقوم بتوظيف عدد من من الأيدي العاملة

ووفقاً للمعطيات والنتائج السابقة فإنه يمكن تبني هذا المشروع وإقامته.

4. الدراسة الفنية

مكونات المشروع:

1- المنتج

سيكون إنتاج المطعم متمثلاً بإنتاج البرست والبيزا والسندويشات من الفلافل والشوارما والمشروبات.

2- الفترة الزمنية:

1. الفترة الاستثمارية: تقدر الفترة الزمنية اللازمة لتنفيذ المشروع بحوالي 3 شهور.

3- الفترة التشغيلية (الدورة الإنتاجية):

الفترة الأولى : من الساعة 6 صباحاً وحتى 2 مساءً .
الفترة الثانية : من الساعة 4 مساءً وحتى 12 صباحاً
جميع أيام الأسبوع كما في الجدول الآتي:

الفترة الزمنية للدورة الإنتاجية الواحدة		عدد الدورات الإنتاجية في السنة
شهر	يوم	
510 ساعة	17 ساعات	365 دورة إنتاجية

4- - تأثير الطلب على فترات العمل :-

كلما كانت ساعات العمل اليومية أكثر كلما زاد حجم الدخل وبالتالي فإن المطعم سوف يكون مفتوحاً من الساعة السادسة صباحاً حتى الساعة 11 عشر ليلاً

1-4 حجم الطلب المتوقع:-

1- الطاقة الإنتاجية المقترحة

الطاقة الإنتاجية التصميمية المقترحة للمشروع مبينه ادنى

الوصف	الكمية في اليوم	الكمية في الشهر	الكمية في السنة	سعر بيع الوحدة	اجمالي البيع في اليوم	اجمالي البيع في الشهر	اجمالي البيع فس السنة
عدد الوجبات البروست	100	3000	36000	500	50000	1500000	18.000.000
عدد الساندويتش الفلافل	150	4500	54000	100	15000	450,000	5.400.000
عدد الساندويتش الشاورما	100	3000	36000	200	20000	600,000	7.200.000
عدد البيتز	15	450	5400	800	12000	360,000	4.320.000
مشروبات غازية	44	1320	15840	70	3080	92,400	1.108.800
مياه صحية	55	1650	19800	70	3850	115,500	1.386.000
اجمالي المبيعات					103930	3117900	37414000

و يتوقع إن تدرج الطاقة الإنتاجية للمشروع على النحو التالي:

(السنة الأولى 80% من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الطاقة الإنتاجية في السنة	نسبة استغلال الطاقة الانتاجيه	الكميه في السنه
الوجبة الواحده بروت 200 جرام من دجاجه	36000	%80	28800
الساندويتش الفلافل	54000	%80	43200
الساندويتش الشاورما	36000	%80	28800
البيتزا	5400	%80	4320
المشروبات	15840	%80	12672
المياه الصحيه	19800	%80	15840

(السنة الثانية 90% من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الطاقة الإنتاجية في السنة	نسبة استغلال الطاقة الانتاجيه	الكميه في السنه
الوجبة الواحده بروت 200 جرام من دجاجه	36000	90%	32400
الساندويتش الفلافل	54000	90%	48600
الساندويتش الشاورما	36000	90%	32400
البيتزا	5400	90%	4860
المشروبات	15840	90%	14256
المياه الصحيه	19800	90%	17820

(السنة الثالثة 100 % من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الطاقة الإنتاجية المخططة	نسبة استغلال الطاقة الانتاجيه	الكميه في السنه
الوجبة الواحده بروت نصف دجاجه	36000	%100	36000
الساندويتش الفلافل	54000	%100	54000
الساندويتش الشاورما	36000	%100	36000
البيتزا	5400	%100	5400
المشروبات	15840	%100	15840
المياه الصحيه	19800	%100	19800

(السنة الرابعة زياده 5% من الطاقة الإنتاجية)

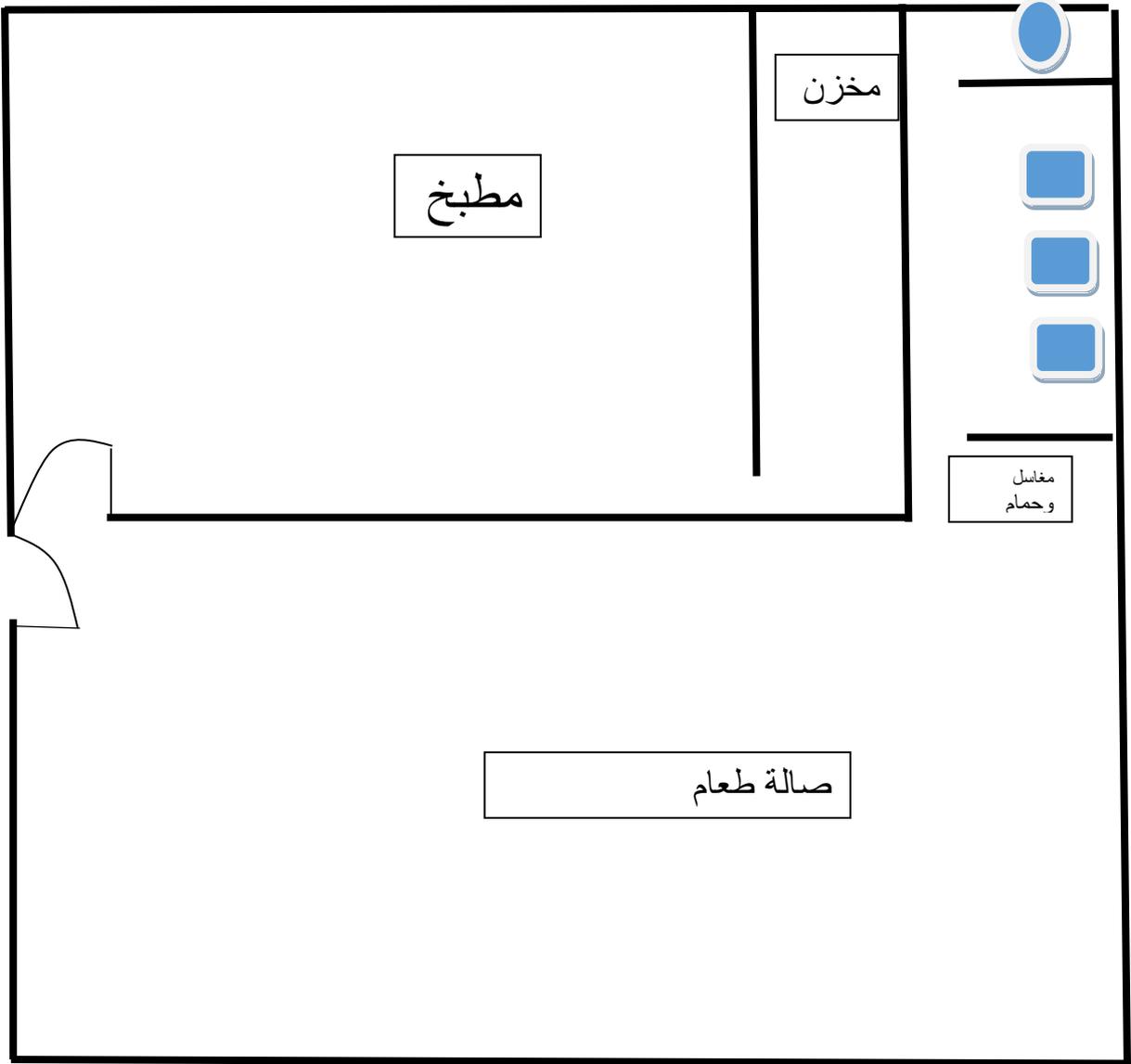
الوصف	الكميه في السنه السابقه	نسبة استغلال الطاقه الانتاجيه	الكميه في السنه
الوجبة الواحده بروت 200 جرام من دجاجه	36000	1800	37800
الساندويتش الفلافل	54000	2700	56700
الساندويتش الشاورما	36000	1800	37800
البيتزا	5400	270	5670
المشروبات	15840	792	16632
المياه الصحيه	19800	990	20790

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

(السنة الخامسة زيادة 5% من الطاقة الإنتاجية)

الوصف	الكمية في السنة السابقة	نسبة استغلال الطاقة الإنتاجية	الكمية في السنة الخامسة
الوجبة الواحده بروت 200 جرام من دجاجه	37800	1800	39600
الساندويتش الفلافل	56700	2700	59400
الساندويتش الشاورما	37800	1800	39600
البيتزا	5670	270	5940
المشروبات	16632	792	17424
المياه الصحية	20790	990	21780

2-4 التصميم الفني للمحل :



3-4 تجهيزات المطعم:-

- 1- الطاولات مع الكراسي.
- 2- 3مراوح سقف.
- 3- 3مراوح شفط.
- 4- كبينة المحاسب.
- 5- ديكور داخلي المطعم.
- 6- لوحة المطعم.
- 7- مغاسل للمطعم .
- 8- دورة مياة.

يتم حصر التكاليف التقديرية للمكينات والمعدات والأدوات اللازمة للمشروع باستخدام الجدول التالي:

المجموع	الاهلاك %20	الاجمالي	السعر	الكميه	لبند
300000	20%	1500000	1500000	1	ماكنة برست دجاج
34000	20%	170000	170000	1	ماكنه للشوارمه جديد
18000	20%	90000	90000	1	فريزر كبير للدجاج
5000	20%	25000	25000	1	سخان ميكرويف
1200	20%	6000	6000	1	مقلتي بطاطا كبير
12000	20%	60000	60000	1	ثلاجة تبريد للمشروبات الغازيه
4300	20%	21500	21500	1	ماكنة تقطيع خضره
180	20%	900	300	3	اله تقشير بطاطا
4200	20%	21000	21000	1	ماكنة تقطيع بطاطا
1800	20%	9000	3000	3	مراوح شفاط
3300	20%	16500	5500	3	مراوح تهويه
16000	20%	80000	80000	1	ثلاجة تخزين خضره
16000	20%	80000	80000	1	فرن للبيزا
12000	20%	60000	10000	6	اسطوانات غاز كبيرة
20000	20%	100000	100000	1	اجهزة كمبيوتر مع الطابعة
20000	20%	100000	100000	1	مكيف كبير
6000	20%	30000	30000	1	تلفون/فاكس
2000	20%	10000	5000	2	طفايات حريق
40000	20%	200000	200000	1	مولد كهرباء كبير
515980	20%	2579900			المجموع

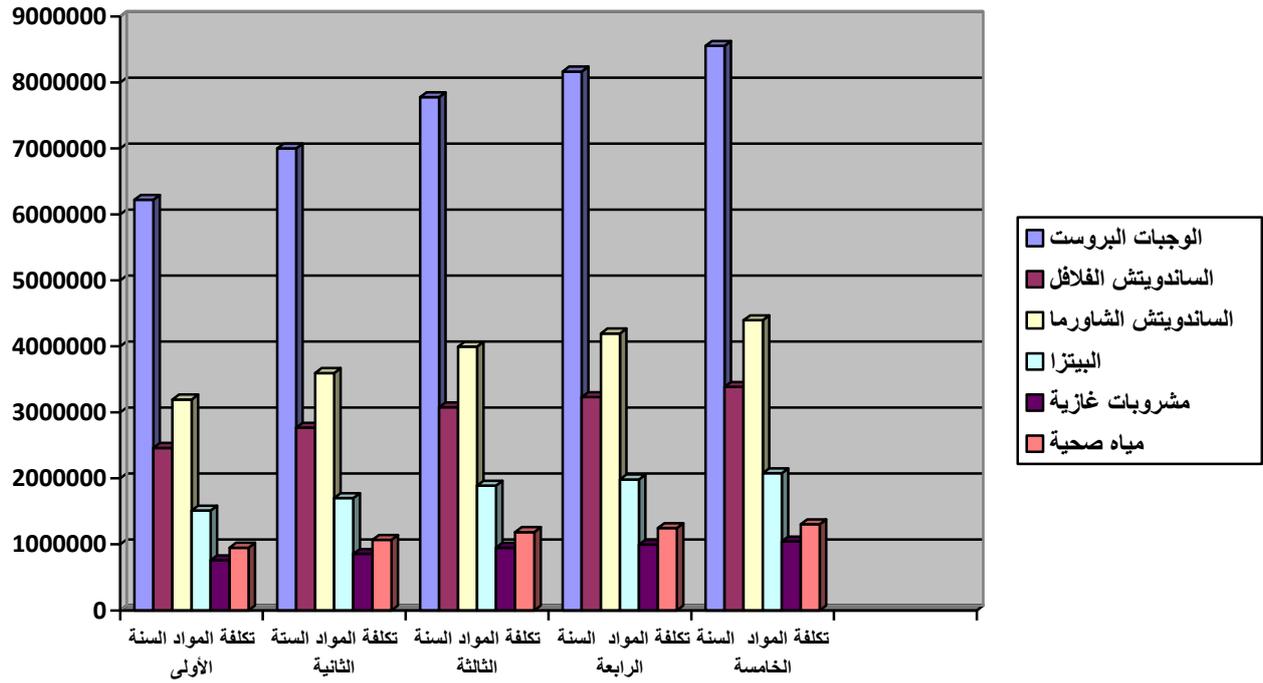
4-5 تكلفة المواد الاولييه :-

الوصف	الكمية السنة الأولى %80	الكميه في السنة الثانية %90	الكمية في السنة الثالثة %100	الكميه في السنة الرابعة %105	الكميه في السنة الخامسة %105
عدد الوجبات البروست	28800	32400	36000	37800	39600
عدد الساندويتش الفلافل	43200	48600	54000	56700	59400
عدد الساندويتش الشاورما	28800	32400	36000	37800	39600
عدد البيتزا	4320	4860	5400	5670	5940
مشروبات غازية	12672	14256	15840	16632	17424
مياه صحية	15840	17820	19800	20790	21780

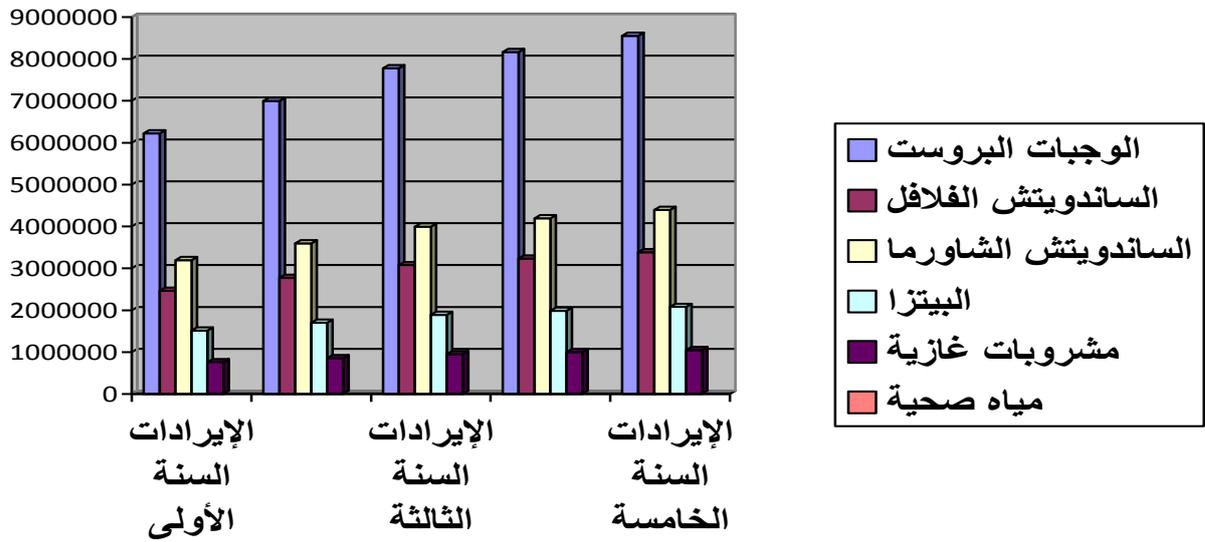
الوصف	تكلفة للوجبة الواحدة	تكلفة المواد السنة الأولى	تكلفة المواد السنة الثانية	تكلفة المواد السنة الثالثة	تكلفة المواد السنة الرابعة	تكلفة المواد السنة الخامسة
الوجبات البروست	216	6220800	6998400	7776000	8164800	8553600
الساندويتش الفلافل	57	2462400	2770200	3078000	3231900	3385800
الساندويتش الشاورما	111	3196800	3596400	3996000	4195800	4395600
البيتزا	350	1512000	1701000	1890000	1984500	2079000
مشروبات غازية	60	760320	855360	950400	997920	1045440
مياه صحية	60	950400	1069200	1188000	1247400	1306800
اجمالي المبيعات		15,102,720	16,990,560	18,878,400	19,822,320	20,766,240

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

الإيرادات السنة الخامسة	الإيرادات السنة الرابعة	الإيرادات السنة الثالثة	الإيرادات السنة الثانية	الإيرادات السنة الأولى	الوصف
18900000	18900000	18000000	16200000	14400000	الوجبات البروست
5670000	5670000	5400000	4860000	4320000	الساندويتش الفلافل
7560000	7560000	7200000	6480000	5760000	الساندويتش الشاورما
4536000	4536000	4320000	3888000	3456000	البيتزا
1164240	1164240	1108800	997920	887040	مشروبات غازية
1455300	1455300	1386000	1247400	1108800	مياه صحية
39285540	39285540	37414800	33673320	29931840	اجمالي المبيعات



رسم بياني لتكاليف المواد السنوية



رسم بياني للإيرادات

6-4 مراحل الانتاج :

- 1- تتم عملية تجهيز البرست من خلال استخدام ماكينة البرست يوضع بداخلها الدجاج بعد وضع جميع المكونات اللازمه من توابل وغيرها حيث تتم عملية الطهي ويترك حتى ينضج.
- 2- يتم تجهيز البيزا بعد تجهيز العجينه الخاص بها واطرافه الصوص و عدة خضار وتوابل من فوق العجينه ويتم ادخالها في الفرن الخاص بها حتى تنضج.
- 3- يتم تجهيز الشوارما بعد استخراج العظام واخذ اللحم وتقطيعه الي شرائح و ادخال الدجاج في ماكينة الشوارما حتى ينضج واطرافه الي الخبر ورشه بتوابل وصوص وبعض الخضره.
- 4- الفلافل يتم تجهيز الفول المقشر واطرافه توابل و خلطهم مع بعض ويتم تحميرها بالقلايه وحشو الخبز بها واطرافه السلطه والمخلل وبعض الفلافل .
- 5- يتم توفير انواع مختلفه من المشروبات الغازيه والمياه المعدنيه .

7-4 تكاليف التشغيل ما عدا الأصول الثابتة

1-7-4 الإيجارات

الإيجار السنوي	الإيجار الشهري	الوصف
600000	50000	إيجار مبنى المطعم

2-7-4 مصاريف التشغيل

التكلفة السنوية	التكلفة الشهرية	الوصف
48000	4000	أدوات مكتبية
132000	11000	قرطاسية
600000	50000	ادوات تحضير سفري
252000	21000	مصاريف نقل
384000	32000	تسويق
1.416.000	118000	الإجمالي

3-7-4 مصاريف نثرية

التكلفة السنوية	التكلفة الشهرية	الوصف
120000	10000	مصاريف نثرية
120000	10000	الإجمالي

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

4-7-4 الدعاية والاعلان

الوصف	التكلفة الشهرية	التكلفة السنوية
مصروفات دعاية وإعلان	10000 ريال	120000 ريال
الإجمالي	10000 ريال	120000 ريال

4-7-5 مصاريف الخدمات (مرافقة للطاقة)

الوصف	التكلفة الشهرية (دولار)	التكلفة السنوية (د)
تلفون	10000	120000
كهرباء	40000	536000
انترنت	4000	48000
وقود (ديزل, بترول)	2000	24000
الإجمالي	56000	672000

4-7-6 مرتبات واجور الموظفين

الكادر الوظيفي	العدد	الراتب الشهري	الراتب السنوي
- طبخ بروت وبيتزا	1	50000	600000
- طبخ شوارما وفلافل	1	50000	600000
- محاسب	1	50000	600000
مباشر سفري وعامل نظافه	1	32000	384000
مباشر للزبائن	1	32000	384000
الإجمالي		214000	2.568.000

7-7-4 تكاليف التشغيل ما عدا الإهلاك

التكلفة الشهرية	التكلفة السنوية	الوصف
50000	600000	3-6-1 الإيجارات
118000	1416000	3-6-2 مصاريف التشغيل
10000	120000	3-6-3 مصاريف نثرية
10000	120000	3-6-4 دعايه و اعلان
56000	672000	3-6-5 مصاريف الخدمات (مرافقة للطاقة)
214000	2568000	3-6-6 مرتبات واجور الموظفين
1730520	20.766.240	تكاليف المواد
458000	26.262.240	إجمالي تكاليف التشغيل
%5	1.313.112	الإحتياطي 5% من إجمالي تكاليف التشغيل
	27.57.5352	الإجمالي

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

8-4 الأصول الثابتة

1-8-4 المنشآت والمباني (تجهيز المطعم)

البند	الكمية	السعر	الإجمالي	% الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
تجهيزات المطعم من ديكور	1	200000	200000	20%	40000
تجهيز دورات المياه والمغاسل	1	100000	100000	20%	20000
الإجمالي			300000		60000

2-8-4 ثانيا الأثاث

البند	الكمية	السعر	الإجمالي	%20 الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
كبينة محاسب	1	25000	25000	20%	5000
طاولة (إستيل) تقطيع لمطبخ المطعم	1	30000	30000	20%	6000
طاوولات اكل	6	6000	36000	20%	7200
كراسي	24	5000	120000	20%	24000
انارة	15	500	7500	20%	1500
الإجمالي			218500	20%	43700

3-8-4 ثالثا تكلفة أصول اخرى

البند	الكمية	السعر	الإجمالي	% الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
لوحة المطعم الخارجية	1	60000	60000	%20	12000
ادوات (اكواب زجاج)	36	100	3600	%20	720
ادوات (ملاعق إستيل)	36	100	3600	%20	720
ادوات (شوك إستيل)	36	100	3600	%20	720
ادوات (سكين إستيل)	5	100	500	%20	100
ادوات (سحون زجاج)	36	300	10800	%20	2160
الاجمالي			82100		16420

4-8-4 تكاليف الأصول الثابتة

البند	الإجمالي	% الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
1-7-3 المنشآت والمباني (تجهيز المطعم)	300000	%20	60000
2-7-3 ثانيا الأثاث	218500	%20	43700
3-7-3 ثالثا تكلفة أصول اخرى	82100	%20	16420
4-7-3 رابعا الآلات والمعدات	2579900	%20	515980
اجمالي تكاليف الأصول	3.180.500		636.100

5-8-4₅ تكلفة المواد الأولية

الوصف	تكلفة للوحدة الواحدة	تكلفة المواد السنة الأولى	تكلفة المواد السنة الثانية	تكلفة المواد السنة الثالثة	تكلفة المواد السنة الرابعة	تكلفة المواد السنة الخامسة
الوجبات البروست	216	6220800	6998400	7776000	8164800	8553600
الساندويتش الفلافل	57	2462400	2770200	3078000	3231900	3385800
الساندويتش الشاورما	111	3196800	3596400	3996000	4195800	4395600
البيتزا	350	1512000	1701000	1890000	1984500	2079000
مشروبات غازية	60	760320	855360	950400	997920	1045440
مياه صحية	60	950400	1069200	1188000	1247400	1306800
اجمالي المبيعات		15,102,720	16,990,560	18,878,400	19,822,320	20,766,240

الوصف	الوحدة	سعر الوحدة	الوزن بالكيلو	السعة جرام	السعة ملتر	سعر الكيلو	سعر الجرام	سعر ملتر
دجاجة	كيلو	600	1	1000		600.00	0.60	
دقيق	كيس	2800	25	25000		112.00	0.11	
فول مقشر	كيلو	150	1	1000		250.00	0.25	
بهارات	كيلو	1000	1	1000		1000.00	1.00	
بطاطس	سلة	3000	20	20000		150.00	0.15	
طماطم	سلة	5000	20	20000		250.00	0.25	
جزر	سلة	2500	20	20000		125.00	0.13	
بصل	سلة	2500	20	20000		125.00	0.13	
كوبش	حبة	1000	5	5000		200.00	0.20	
بيبار	سلة	3000	20	20000		150.00	0.15	
زيتون	قارورة	2000	5	5000		400.00	0.40	
زيت	دبة	5000			20000			0.25
جبنة	علبة	2350	1	1000		2350.00	2.35	
الشطة	قارورة	180			474			0.38
مايونيز	قارورة	280			473			0.59
مخلل	قارورة	650	1			650.00	0.65	
ملح	كيس	204	1			204.00	0.20	
كاتشب	قارورة	150			340			0.44
الخبز	حبة	20	1					

بيتزا		ساندويتش فلافل		ساندويتش شوارم		وجبة بروت		المواد الأولية			
الكمية	الكلفة	الكمية	الكلفة	الكمية	الكلفة	الكمية	الكلفة	سعر الوحدة	الوصف	البيد	
0		0.00		48.00		80.00		0.600	دجاجة	1	
28	250	0.00		0.00		0.00		0.112	دقيق	2	
0		5.00		20.00		0.00		0.250	فول مقشر	3	
0		2.00		2.00		10.00		1.000	بهارات	4	
15	100	4.50		30.00		4.50		0.150	بطاطس	5	
0		5.00		20.00		5.00		0.250	طماطم	6	
0		2.50		20.00		2.50		0.125	جزر	7	
6	50	2.50		20.00		2.50		0.125	بصل	8	
0		4.00		20.00		4.00		0.200	كوبش	9	
15	100	0.00		0.00		0.00		0.150	بيبار	10	
40	100	0.00		0.00		0.00		0.400	زيتون	11	
5	20	2.50		10.00		2.50		0.250	زيت	12	
235	100	0.00		0.00		0.00		2.350	جبين	13	
4	10	1.90		5.00		1.90		0.380	الشطة	14	
0		2.96		5.00		2.96		0.592	مايونيز	15	
0		3.25		5.00		6.50		0.650	مخلل	16	
1	5	0.20		1.00		0.20		0.204	ملح	17	
0		0.00		0.00		0.00		1.000	كاتشب	18	
0		20.00		1.00		20.00		20.000	الخبز	19	
349		56		111		216					

دجاج بريست														
البند	الوصف	الوحدة	سعر الوحدة	الكمية للوحدة	الكلفة	عدد الوجبات في اليوم	الكمية في اليوم	الكلفة في اليوم	عدد الوجبات في الشهر	الكمية في الشهر	الكلفة في الشهر	عدد الوجبات في السنة	الكمية في السنة	الكلفة في السنة
1	دجاجة	جرام	0.60	200.00	120.00	100	20000	12000	3000	600000	360000	36000	7200000	4320000
2	دقيق	جرام	0.11	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
3	فول مقشر	جرام	0.25	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
4	بهارات	جرام	1.00	5.00	5.00	100	500	500	3000	15000	15000	36000	180000	180000
5	بطاطس	جرام	0.15	50.00	7.50	100	5000	750	3000	150000	22500	36000	1800000	270000
6	طماطم	جرام	0.25	20.00	5.00	100	2000	500	3000	60000	15000	36000	720000	180000
7	جزر	جرام	0.13	20.00	2.50	100	2000	250	3000	60000	7500	36000	720000	90000
8	بصل	جرام	0.13	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
9	كوبس	جرام	0.20	50.00	10.00	100	5000	1000	3000	150000	30000	36000	1800000	360000
10	ببيار	جرام	0.15	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
11	زيتون	جرام	0.40	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
12	زيت	ملتر	0.25	20.00	5.00	100	2000	500	3000	60000	15000	36000	720000	180000
13	حبين	جرام	2.35	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
14	الشطة	ملتر	0.38	10.00	3.80	100	1000	380	3000	30000	11392	36000	360000	136709
15	مايونيز	ملتر	0.59	10.00	5.92	100	1000	592	3000	30000	17759	36000	360000	213108
16	مخلل	جرام	0.65	0.00	0.00	100	0	0	3000	0	0	36000	0	0
17	ملح	جرام	0.20	5.00	1.02	100	500	102	3000	15000	3060	36000	180000	36720
18	كاتشب	ملتر	1.00	10.00	10.00	100	1000	1000	3000	30000	30000	36000	360000	360000
19	الخبز	حبة	20.00	2.00	40.00	100	200	4000	3000	6000	120000	36000	72000	1440000
		الإجمالي		216	21574				647211			7766537		

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

X			فلافل											
الكمية في السنة	عدد الوجبات في السنة	الكلفة في السنة	الكمية في الشهر	عدد الوجبات في الشهر	الكلفة في اليوم	الكمية في اليوم	عدد الوجبات في اليوم	الكلفة	الكمية للوجبة الواحدة	سعر الوحدة	الوحدة	الوصف	البند	
0	54000	0	0	4500	0	0	150	0	0.00	0.60	جرام	دجاجة	1	
0	54000	0	0	4500	0	0	150	0	0.00	0.11	جرام	دقيق	2	
270000	54000	1080000	22500	90000	750	3000	150	5	20.00	0.25	جرام	فول مقشر	3	
108000	54000	108000	9000	9000	300	300	150	2	2.00	1.00	جرام	بهارات	4	
243000	54000	1620000	20250	135000	675	4500	150	4.5	30.00	0.15	جرام	بطاطس	5	
270000	54000	1080000	22500	90000	750	3000	150	5	20.00	0.25	جرام	طماطم	6	
135000	54000	1080000	11250	90000	375	3000	150	2.5	20.00	0.13	جرام	جزر	7	
135000	54000	1080000	11250	90000	375	3000	150	2.5	20.00	0.13	جرام	بصل	8	
216000	54000	1080000	18000	90000	600	3000	150	4	20.00	0.20	جرام	كوبش	9	
0	54000	0	0	4500	0	0	150	0	0.00	0.15	جرام	بيبار	10	
0	54000	0	0	4500	0	0	150	0	0.00	0.40	جرام	زيتون	11	
135000	54000	540000	11250	45000	375	1500	150	2.5	10.00	0.25	ملتر	زيت	12	
0	54000	0	0	4500	0	0	150	0	0.00	2.35	جرام	جبن	13	
102532	54000	270000	8544	22500	285	750	150	1.8987342	5.00	0.38	ملتر	الشطة	14	
159831	54000	270000	13319	22500	444	750	150	2.9598309	5.00	0.59	ملتر	مايونيز	15	
175500	54000	270000	14625	22500	488	750	150	3.25	5.00	0.65	جرام	مخلل	16	
11016	54000	54000	918	4500	31	150	150	0.204	1.00	0.20	جرام	ملح	17	
0	54000	0	0	4500	0	0	150	0	0.00	1.00	ملتر	كاتشب	18	
1080000	54000	54000	90000	4500	4500	3000	150	20	1.00	20.00	حبة	الخبز	19	
3040879			253407			8447		56.31		الإجمالي				

شوارما														
الكلفة في السنة	الكمية في السنة	عدد الوجبات في السنة	الكلفة في الشهر	الكمية في الشهر	عدد الوجبات في الشهر	الكلفة في اليوم	الكمية في اليوم	عدد الوجبات في اليوم	الكلفة	الكمية للوحدة	سعر الوحدة	الوحدة	الوصف	البند
1728000	2880000	36000	144000	240000	3000	4800	8000	100	48.00	80.00	0.60	جرام	دجاجة	1
0	0	36000	0	0	3000	0	0	100	0.00	0.00	0.11	جرام	دقيق	2
0	0	36000	0	0	3000	0	0	100	0.00	0.00	0.25	جرام	فول مقشر	3
360000	360000	36000	30000	30000	3000	1000	1000	100	10.00	10.00	1.00	جرام	بهارات	4
162000	1080000	36000	13500	90000	3000	450	3000	100	4.50	30.00	0.15	جرام	بطاطس	5
180000	720000	36000	15000	60000	3000	500	2000	100	5.00	20.00	0.25	جرام	طماطم	6
90000	720000	36000	7500	60000	3000	250	2000	100	2.50	20.00	0.13	جرام	جزر	7
90000	720000	36000	7500	60000	3000	250	2000	100	2.50	20.00	0.13	جرام	بصل	8
144000	720000	36000	12000	60000	3000	400	2000	100	4.00	20.00	0.20	جرام	كوبش	9
0	0	36000	0	0	3000	0	0	100	0.00	0.00	0.15	جرام	بيبار	10
0	0	36000	0	0	3000	0	0	100	0.00	0.00	0.40	جرام	زيتون	11
90000	360000	36000	7500	30000	3000	250	1000	100	2.50	10.00	0.25	ملتر	زيت	12
0	0	36000	0	0	3000	0	0	100	0.00	0.00	2.35	جرام	حبن	13
68354	180000	36000	5696	15000	3000	190	500	100	1.90	5.00	0.38	ملتر	الشطة	14
106554	180000	36000	8879	15000	3000	296	500	100	2.96	5.00	0.59	ملتر	مايونيز	15
234000	360000	36000	19500	30000	3000	650	1000	100	6.50	10.00	0.65	جرام	مخلل	16
7344	36000	36000	612	3000	3000	20	100	100	0.20	1.00	0.20	جرام	ملح	17
0	0	36000	0	0	3000	0	0	100	0.00	0.00	1.00	ملتر	كاتشب	18
720000	36000	36000	60000	3000	3000	2000	100	100	20.00	1.00	20.00	حبة	الخبز	19
3,980,252			331,688			11056			111		الإجمالي			

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

بيئرا														
البيئرا	الوصف	الوئءة	سعر الوئءة	الكمية للوئءة	الكلفة	عدد الوجبات في اليوم	الكمية في اليوم	الكلفة في اليوم	عدد الوجبات في الشهر	الكمية في الشهر	الكلفة في الشهر	عدد الوجبات في السنة	الكمية في السنة	الكلفة في السنة
1	ءءاءة	ءرام	0.60	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
2	ءقبق	ءرام	0.11	250.00	28.00	15	3750	420	450	112500	12600	5400	1350000	151200
3	فول مقشر	ءرام	0.25	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
4	بهارات	ءرام	1.00	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
5	بطاطس	ءرام	0.15	100.00	15.00	15	1500	225	450	45000	6750	5400	540000	81000
6	طماطم	ءرام	0.25	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
7	ءزر	ءرام	0.25	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
8	بصل	ءرام	0.13	50.00	6.25	15	750	94	450	22500	2813	5400	270000	33750
9	سلطة	ءرام	0.15	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
10	بببارة	ءرام	0.15	100.00	15.00	15	1500	225	450	45000	6750	5400	540000	81000
11	زبئون	ءرام	0.40	100.00	40.00	15	1500	600	450	45000	18000	5400	540000	216000
12	زبب	ملئر	0.25	20.00	5.00	15	300	75	450	9000	2250	5400	108000	27000
13	ءبب	ءرام	2.35	100.00	235.00	15	1500	3525	450	45000	105750	5400	540000	1269000
14	الشطة	ملئر	0.38	10.00	3.80	15	150	57	450	4500	1709	5400	54000	20506
15	مابونبب	ملئر	0.37	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
16	مخلل	ءرام	0.65	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
17	ملء	ءرام	0.20	5.00	1.02	15	75	15	450	2250	459	5400	27000	5508
18	كاشب	ملئر	1.00	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
19	الخبب	ءبة	20.00	0.00	0.00	15	0	0	450	0	0	5400	0	0
		الإءمالب		349	5,236			157,080			1,884,964			

الإجماليات في السنة	الإجماليات في الشهر	الإجماليات في اليوم	بينتزا			شوارما			فلافل			دجاج برست			الوحدة	الصفة	السلسل
			الكمية في السنة	الكمية في الشهر	الكمية في اليوم	الكمية في السنة	الكمية في الشهر	الكمية في اليوم	الكمية في السنة	الكمية في الشهر	الكمية في اليوم	الكمية في السنة	الكمية في الشهر	الكمية في اليوم			
10080	840	28.00	0	0	0.00	2880	240.00	8.00	0	0.00	0.00	7200.00	600	20.00	كيلو	دجاجة	1
1350	113	3.75	1350	113	3.75	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	كيلو	دقيق	2
1080	90	3.00	0	0	0.00	0	0.00	0.00	1080	90.00	3.00	0.00	0	0.00	كيلو	فول مقشر	3
504	42	1.40	0	0	0.00	216	18.00	0.60	108	9.00	0.30	180.00	15	0.50	كيلو	بهارات	4
4608	384	12.80	540	45	1.50	648	54.00	1.80	1620	135.00	4.50	1800.00	150	5.00	كيلو	بطاطس	5
2232	186	6.20	0	0	0.00	432	36.00	1.20	1080	90.00	3.00	720.00	60	2.00	كيلو	طماطم	6
2232	186	6.20	0	0	0.00	432	36.00	1.20	1080	90.00	3.00	720.00	60	2.00	كيلو	جزر	7
1782	149	4.95	270	23	0.75	432	36.00	1.20	1080	90.00	3.00	0.00	0	0.00	كيلو	بصل	8
3312	276	9.20	0	0	0.00	432	36.00	1.20	1080	90.00	3.00	1800.00	150	5.00	كيلو	سلطة	9
540	45	1.50	540	45	1.50	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	كيلو	بيبار	10
540	45	1.50	540	45	1.50	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	كيلو	زيتون	11
1584	132	4.40	108	9	0.30	216	18.00	0.60	540	45.00	1.50	720.00	60	2.00	لتر	زيت	12
540	45	1.50	540	45	1.50	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	0.00	0	0.00	كيلو	جين	13
792	66	2.20	54	5	0.15	108	9.00	0.30	270	22.50	0.75	360.00	30	1.00	لتر	الشطة	14
738	62	2.05	0	0	0.00	108	9.00	0.30	270	22.50	0.75	360.00	30	1.00	لتر	مايونيز	15
486	41	1.35	0	0	0.00	216	18.00	0.60	270	22.50	0.75	0.00	0	0.00	كيلو	مخل	16
283	24	0.79	27	2	0.08	22	1.80	0.06	54	4.50	0.15	180.00	15	0.50	كيلو	ملح	17
360	30	1.00	0	0	0.00	0	0.00	0.00	0	0.00	0.00	360.00	30	1.00	لتر	كاتشب	18
147600	12300	410	0	0	0.00	21600	1800.00	60.00	54000	4500.00	150.00	72000.00	6000	200.00	حبة	الخبز	19

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

الاجمالي التكلفة في السنة لكل صنف	الاجمالي التكلفة في الشهر لكل صنف	الاجمالي التكلفة في اليوم لكل صنف	بيتزا			شورما			فلافل			دجاج پرست			الوحدة	الصف	السلسل
			التكلفة في السنة	التكلفة في الشهر	التكلفة في اليوم	التكلفة في السنة	التكلفة في الشهر	التكلفة في اليوم	التكلفة في السنة	التكلفة في الشهر	التكلفة في اليوم	التكلفة في السنة	التكلفة في الشهر	التكلفة في اليوم			
6048000	504000	16800.00	0	0	0	1728000	144000.00	4800.00	0.00	0.00	0.00	4320000.00	360000	12000.00	ريال	دجاجة	1
151200	12600	420.00	151200	12600	420	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	ريال	دقيق	2
270000	22500	750.00	0	0	0	0	0.00	0.00	270000.00	22500.00	750.00	0.00	0	0.00	ريال	فول مقشر	3
504000	42000	1400.00	0	0	0	216000	18000.00	600.00	108000.00	9000.00	300.00	180000.00	15000	500.00	ريال	بهارات	4
691200	57600	1920.00	81000	6750	225	97200	8100.00	270.00	243000.00	20250.00	675.00	270000.00	22500	750.00	ريال	بطاطس	5
558000	46500	1550.00	0	0	0	108000	9000.00	300.00	270000.00	22500.00	750.00	180000.00	15000	500.00	ريال	طماطم	6
279000	23250	775.00	0	0	0	54000	4500.00	150.00	135000.00	11250.00	375.00	90000.00	7500	250.00	ريال	جزر	7
222750	18563	618.75	33750	2813	94	54000	4500.00	150.00	135000.00	11250.00	375.00	0.00	0	0.00	ريال	بصل	8
662400	55200	1840.00	0	0	0	86400	7200.00	240.00	216000.00	18000.00	600.00	360000.00	30000	1000.00	ريال	سلطة	9
81000	6750	225.00	81000	6750	225	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	ريال	بيبار	10
216000	18000	600.00	216000	18000	600	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	ريال	زيتون	11
396000	33000	1100.00	27000	2250	75	54000	4500.00	150.00	135000.00	11250.00	375.00	180000.00	15000	500.00	ريال	زيت	12
1269000	105750	3525.00	1269000	105750	3525	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0.00	ريال	جين	13
300759	25063	835.44	20506	1709	57	41013	3417.72	113.92	102531.65	8544.30	284.81	136708.86	11392	379.75	ريال	الشطة	14
436871	36406	1213.53	0	0	0	63932	5327.70	177.59	159830.87	13319.24	443.97	213107.82	17759	591.97	ريال	مايونيز	15
315900	26325	877.50	0	0	0	140400	11700.00	390.00	175500.00	14625.00	487.50	0.00	0	0.00	ريال	مخلل	16
57650	4804	160.14	5508	459	15	4406	367.20	12.24	11016.00	918.00	30.60	36720.00	3060	102.00	ريال	ملح	17
360000	30000	1000.00	0	0	0	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	360000.00	30000	1000.00	ريال	كاتشب	18
2952000	246000	8200	0	0	0	432000	36000.00	1200.00	1080000.00	90000.00	3000.00	1440000.00	120000	4000.00	ريال	الخيزر	19
15,771,731	1,314,311	43,810	1,884,964	157,080	5,236	3,079,351	256,613	8,554	3,040,879	253,407	8,447	7,766,537	647,211	21,574			

5. الدراسة الاقتصادية

1-5 حجم الطلب

والشوارما والمشروبات حيث تم افتراض ان :

- 10% من الأسر تتناول وجبة بروسست في الشهر
- جميع الأسر تتناول شوارما في الشهر
- 5% من الأسر تتناول بيتزا في الشهر
- جميع الأسر تتناول فلافل في الشهر
- جميع الأسر تتناول مشروب في الشهر
- جميع الأسر تتناول مياه صحية في الشهر

عدد السكان 645563 نسمة بمعدل 8 افراد في الأسرة سيكون هناك 80695 اسرة في مدينة
الحديدة

الصف	نسبة استهلاك السكان	عدد الأسر	عدد الوجبات في الشهر	عدد الوجبات في السنة	حصة المطعم من احتياجات السوق
وجبة بروسست	10%	80695	8069	96828	36000
ساندوتش شاورما	100%	80695	80695	968340	54000
ساندوتش فلافل	100%	80695	80695	968340	36000
بيتزا	5%	80695	4034	48408	5400
مياه صحية	100%	80695	80695	968340	15840
مشروب غازية	100%	80695	80695	968340	19800

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

الصف	عدد الوجبات في السنة	حصة المطعم من احتياجات السوق	نسبة حصة المطعم	عدد الوجبات في السنة	حصة المطعم من احتياجات السوق
وجبة بروست	484140	36000	7.4%	96828	36000
ساندوتش شاورما	968340	54000	5.5%	968340	54000
ساندوتش فلافل	968340	36000	3.7%	968340	36000
بيتزا	48408	5400	11%	48408	5400
مشروب غازية	968340	15840	1.6%	968340	15840
مياه صحية	968340	19800	2%	968340	19800

ومن الملاحظ ان حصة المطعم من احتياجات السوق معقولة
الزيادة للسنوات الخمسة القادمة بافتراض ان نسبة الزيادة السنوية على الطلب ستكون بحدود 5%
والجدول التالي يبين حجم الطلب المتوقع للسنوات الخمس القادمة.

2-5 السوق:

وكما أسلفنا سابقاً أن هناك تزايداً في حجم الطلب المحلي على الوجبات الخفيفة وفقاً لبيانات السوق المتوفرة إلا أنه يتم تلبية احتياجات العملاء الذين يرغبون في تناول هذه المأكولات. ومن المتوقع زيادة الطلب على هذه الاطعمه، علما انه لا تتوفر مطاعم متخصصة للوجبات الخفيفة في مدينة باجل . الحديده (اليمن).

3-5 وصف المنافسة

لا يوجد محلات مشابهة للمشروع المقترح ، لذا فان المنافسة بالنسبة للمنتج من حيث المذاق ونوع الخدمة المقدمة غير متاحة ، ولكن تبقى المنافسة قائمة مع المحلات القائمة والتي تقدم أشكالاً مختلفة من هذه الوجبات وعادة ما يرغب المستهلك بتنوع طعامه باستمرار . ولكن يمكن القول من خلال خبرة أصحاب المحلات المشابهة والتي تم زيارتها في مدينة الحديده ، فان الطلب على منتجات الوجبات السريعة تلقى اقبالاً من قبل المستهلكين

6- الدراسة المالية

1-6 تكاليف التشغيل ما عدا الإهلاك

التكلفة الشهر	التكلفة السنوي	الوصف
50000	600000	1-6-3 الإيجارات
118000	1416000	2-6-3 مصاريف التشغيل
10000	120000	3-6-3 مصاريف نثرية
10000	120000	4-6-3 دعايه و اعلان
56000	672000	5-6-3 مصاريف الخدمات (مرافقة للطاقة)
214000	2568000	6-6-3 مرتبات واجور الموظفين
1730520	20.766.240	تكاليف المواد
458000	26.262.240	إجمالي تكاليف التشغيل
%5	1.313.112	الإحتياطي 5% من إجمالي تكاليف التشغيل
	27.57.5352	الإجمالي

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

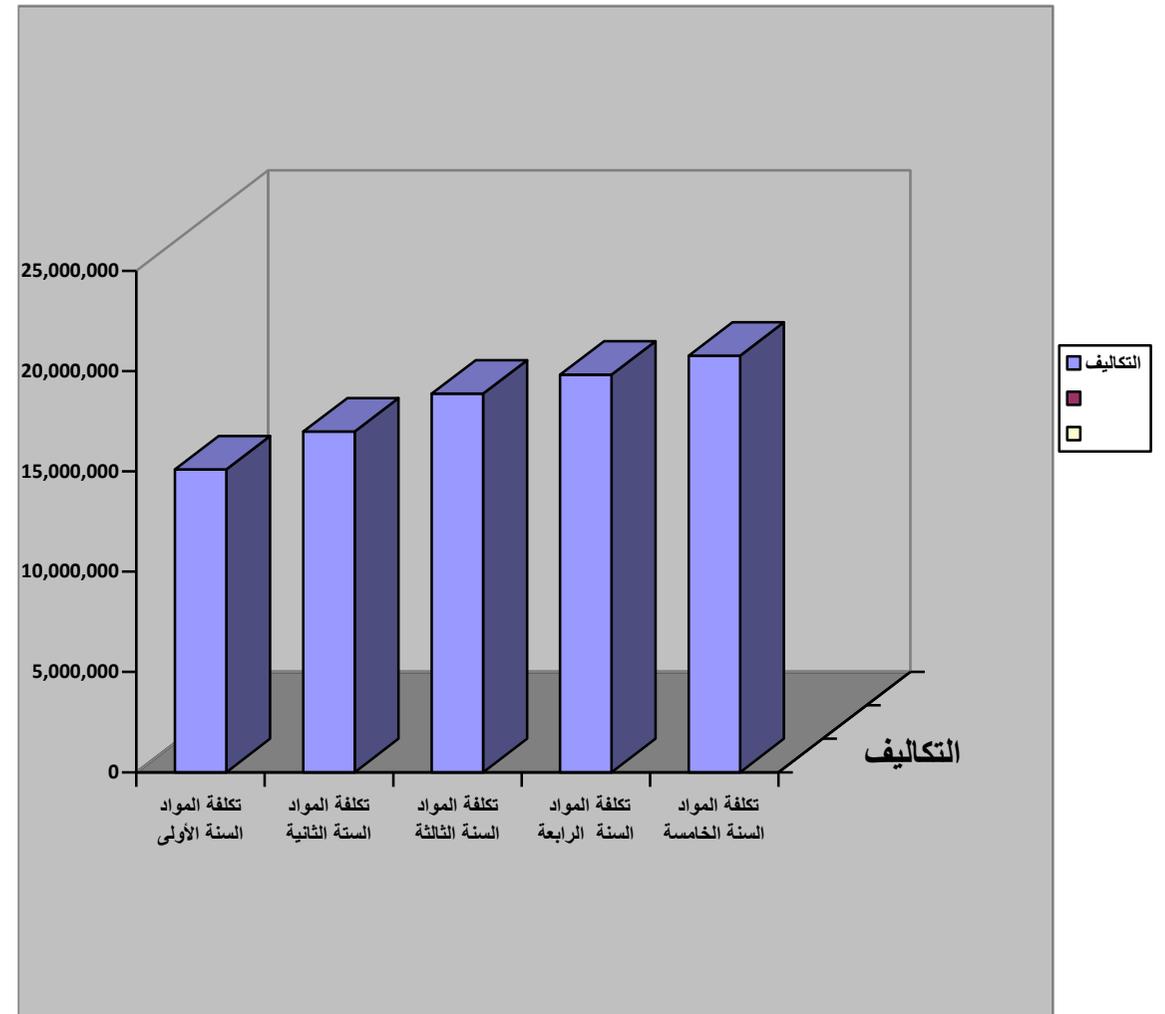
2-6 تكاليف الأصول الثابتة

البند	الإجمالي	% الإهلاك	قيمة الإهلاك السنوي
1-7-3 المنشآت والمباني (تجهيز المطعم)	300000	%20	60000
2-7-3 ثانيا الأثاث	218500	%20	43700
3-7-3 ثالثا تكلفة أصول اخرى	82100	%20	16420
4-7-3 رابعا الآلات والمعدات	2579900	%20	515980
اجمالي تكاليف الأصول	3.180.500		636.100

3-6 تكلفة المواد الأولية

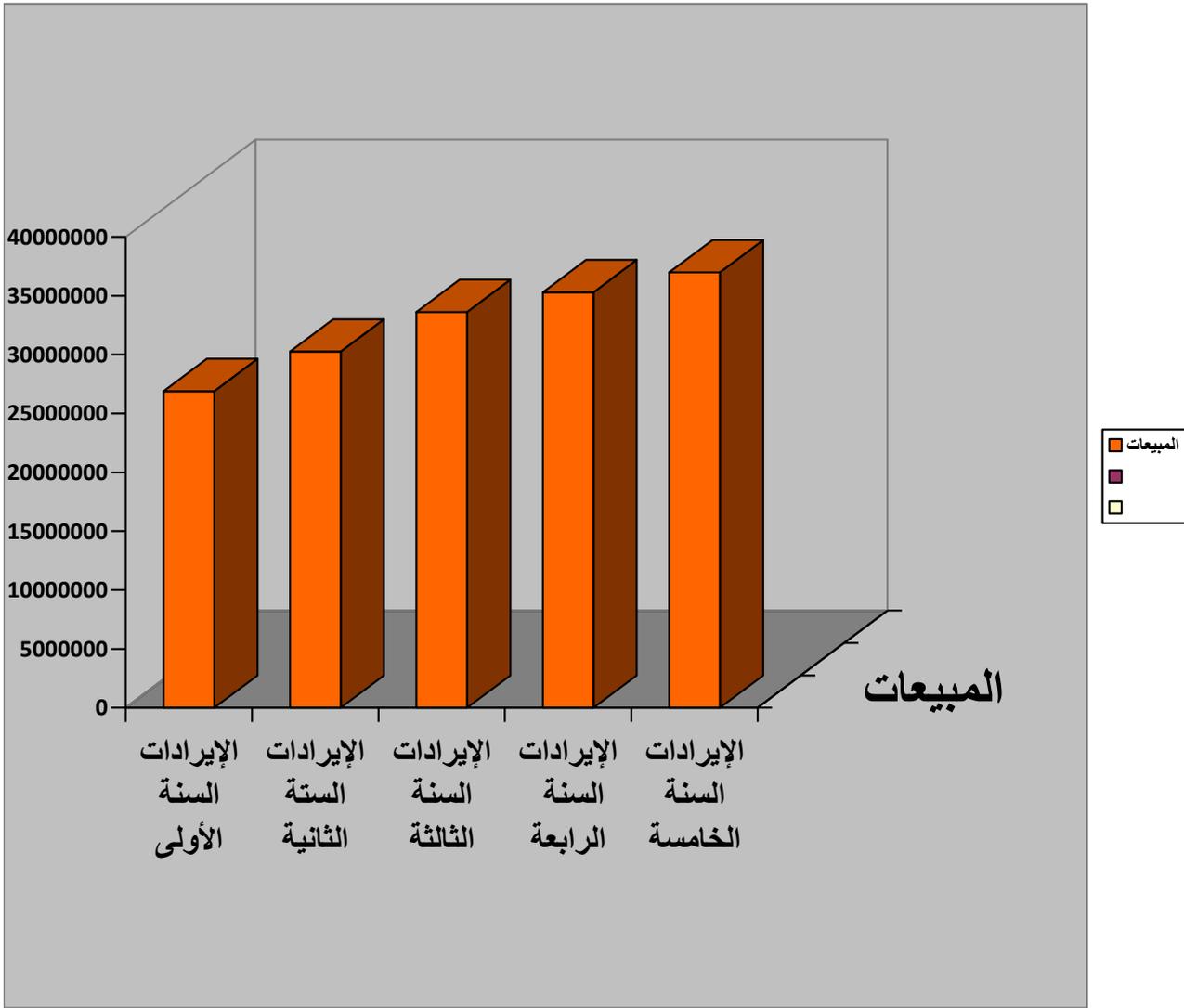
الوصف	تكلفة للوجبة الواحدة	تكلفة المواد السنة الأولى	تكلفة المواد السنة الثانية	تكلفة المواد السنة الثالثة	تكلفة المواد السنة الرابعة	تكلفة المواد السنة الخامسة
الوجبات البروست	216	6220800	6998400	7776000	8164800	8553600
الساندويتش الفلافل	57	2462400	2770200	3078000	3231900	3385800
الساندويتش الشاورما	111	3196800	3596400	3996000	4195800	4395600
البيتزا	350	1512000	1701000	1890000	1984500	2079000
مشروبات غازية	60	760320	855360	950400	997920	1045440
مياه صحية	60	950400	1069200	1188000	1247400	1306800
اجمالي التكاليف		15,102,720	16,990,560	18,878,400	19,822,320	20,766,240

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "



4-6 الأيرادات (المبيعات) السنوية المتوقعة

الإيرادات السنة الخامسة	الإيرادات السنة الرابعة	الإيرادات السنة الثالثة	الإيرادات السنة الثانية	الإيرادات السنة الأولى	الوصف
18900000	18900000	18000000	16200000	14400000	عدد الوجبات البروست
5670000	5670000	5400000	4860000	4320000	عدد الساندويتش الفلافل
7560000	7560000	7200000	6480000	5760000	عدد الساندويتش الشاورما
4536000	4536000	4320000	3888000	3456000	عدد البيتزا
1164240	1164240	1108800	997920	887040	مشروبات غازية
1455300	1455300	1386000	1247400	1108800	مياه صحية
39285540	39285540	37414800	33673320	29931840	اجمالي المبيعات



الأسس والفرضيات:

تم اعتماد الأسس والفرضيات التالية في التحليل المالي واحتساب المؤشرات المالية للمشروع:

1. عمر المشروع التشغيلي هو خمس سنوات.
- 2 تم احتساب معدل العائد الداخلي للمشروع بنسبة (80%).
- 3 مصدر التمويل للمشروع تمويل ذاتي بنسبة (100%).
- 4 احتسبت ضريبة الدخل بواقع 15% على الأرباح المتحققة.
- 5 الزكاة بواقع 2.5% من الأرباح المحققة .

06 احتساب المتوسطات لقيمة الاستثمار وعوائد وفقاً لقوانين التالية:

متوسط قيمة الاستثمار = (تكلفة الاستثمار + قيمة المشروع في نهاية الفترة) / 2

متوسط معدل العائد = (صافي الربح / متوسط قيمة الاستثمار) * 100 .

5-6 رأس المال العامل

يقدر رأس المال العامل بحوالي 6.893.838 ريال وهو يمثل الاحتياجات اللازمة من تكاليف التشغيل لمدة ثلاثة اشهر

6-6 مصاريف ما قبل التشغيل:

تقدر مصاريف ما قبل التشغيل والدراسات والإنتاج التجريبي وغيره بحوالي 300.000 ريال

7-6 إجمالي التكلفة الاستثمارية للمشروع

إجمالي التكلفة الاستثمارية

التكلفة	البند
	1. رأس المال الثابت (الأصول)
300000	3-7-1 المنشآت والمباني (تجهيز المطعم)
422000	3-7-2 الأثاث
60000	3-7-3 ثالثا تكلفة أصول اخرى
2830000	3-7-4 رابعا الآلات والمعدات
3.612.000	الإجمالي للأصول
180.600	احتياط 5%
3.792.600	المجموع الفرعي
360000	1. مصاريف ما قبل التشغيل
6.893.838	2. رأس المال العامل (مصاريف دورة إنتاجية اربع اشهر (مصاريف تشغيل+تكلف مواد خام)
6929838	المجموع الفرعي 6929838
10722438	التكلفة الاستثمارية الكلية

8-6 تكلفة الإنتاج السنوية

تقدر تكلفة الإنتاج الكلية كما يلي:

- تكاليف التشغيل السنوي :

- الاستهلاكات السنوية 636100 ريال: عبارة عن 20 % من قيمة المعدات والآلات واثاث مكتبي

-

وعليه فان تكلفة الإنتاج السنوية = تكاليف التشغيل + قيمة الإهلاك السنوي = تقدر بحوالي **26.262.240+**

636100 ريال = 26.262.240 ، ونفترض انه في السنه الاولى سيتم فقط استهلاك 80% من المواد وكذلك

المبيعات ستكون 80% من المخطط السنوي

9-6 الإيرادات السنوية

الإيرادات السنة الخامسة	الإيرادات السنة الرابعة	الإيرادات السنة الثالثة	الإيرادات السنة الثانية	الإيرادات السنة الأولى	الوصف
17820000	17010000	16200000	14580000	12960000	الوجبات البروست
5940000	5670000	5400000	4860000	4320000	الساندويتش الفلافل
5940000	5670000	5400000	4860000	4320000	الساندويتش الشاورما
4752000	4536000	4320000	3888000	3456000	البيتزا
1219680	1164240	1108800	997920	887040	مشروبات غازية
1306800	1247400	1188000	1069200	950400	مياه صحية
36978480	35297640	33616800	30255120	26893440	اجمالي المبيعات

قائمة الدخل المتوقعة للمشر وع خلال خمس سنوات سنوات

المتوسط العام	5	4	3	2	1	السنة	البند
	%100	%105	%100	%90	%80	نسبة الإنتاج	
32608296	36978480	35297640	33616800	30255120	26893440		المبيعات السنوية
0	0	0	0	0	0		إيرادات أخرى
32608296	36978480	35297640	33616800	30255120	26893440		إجمالي الإيرادات
0							<u>التكاليف</u>
18312048	20766240	19822320	18878400	16990560	15102720		مواد
600000	600000	600000	600000	600000	600000		الإيجارات
120000	120000	120000	120000	120000	120000		مصاريف نثرية
1416000	1416000	1416000	1416000	1416000	1416000		مصاريف تشغيل
120000	120000	120000	120000	120000	120000		دعاية وإعلان
672000	672000	672000	672000	672000	672000		مصاريف الطاقه
2568000	2568000	2568000	2568000	2568000	2568000		أجور ومرتببات
636100	636100	636100	636100	636100	636100		اهلاك 20%
24444148	26898340	25954420	25010500	23122660	21234820		اجمالي المصاريف التشغيلية
8164148	10080140	9343220	8606300	7132460	5658620		إجمالي ربح التشغيل
1224622	1512021	1401483	1290945	1069869	848793	15%	الضريبة
204104	252004	233581	215158	178312	141466	2.50%	الزكاة
25872874	28662365	27589484	26516603	24370841	22225079		إجمالي التكاليف
6735422	8316116	7708157	7100198	5884280	4668362		صافي الربح
6735422	8316116	7708157	7100198	5884280	4668362		الرصيد النقدي اول كل سنة

التحليل المالي للمشروع

9,923,400.00

5	4	3	2	1	9,923,400.00	تكلفة الاستثمار
%84	%78	%72	%59	%47		صافي الربح على التكاليف الاستثمارية
%22	%22	%21	%19	%17		صافي الربح للإيراد السنوي المتوقع
%105.98	%98.23	%90.48	%74.99	%59.49	5,770,500.00	معدل المتوسط للعائد
8,952,215.50	8,344,256.50	7,736,297.50	6,520,379.50	5,304,461.50	7,846,950.00	التدفق النقدي السنوي
			16=12×1.35 شهر 6 ايام		1.35	فترة الاسترداد
						صافي الربح للإيراد السنوي المتوقع
						قيمة المشروع نهاية الفترة

التدفق النقدي	صافي الربح	التكاليف	الأيرادات	السنة
5304462	5658620	21234820	26893440	1
6520380	7132460	23122660	30255120	2
7736298	8606300	25010500	33616800	3
8344257	9343220	25954420	35297640	4
8952216	10080140	26898340	36978480	5

زيادة التكاليف بنسبة 10%

السنة	الأيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	26893440	23358302	3535138	4171238
2	30255120	25434926	4820194	5456294
3	33616800	27511550	6105250	6741350
4	35297640	28549862	6747778	7383878
5	36978480	29588174	7390306	8026406
الإجمالي				31,779,166.0000
متوسط التدفق النقدي				6,355,833.2000
فترة الإسترداد				1.56
معدل المتوسط للعائد				73%

1.56

معيار صافي القيمة الحالية زيادة التكاليف بنسبة 10%

السنة	القيمة الحالية بخصم 10%	التدفق النقدي	القيمة الحالية
1	0.9091	4,171,238	3,792,072
2	0.8264	5,456,294	4,509,081
3	0.7513	6,741,350	5,064,776
4	0.6830	7,383,878	5,043,189
5	0.6209	8,026,406	4,983,595
مجموع القيم الحالية للتدفقات النقدية الداخلة			23,392,714
مجموع القيم الحالية للتدفقات النقدية الخارجة			9,923,400
صافي القيمة الحالية			13,469,314

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة)."

زيادة التكاليف بنسبة 15%

السنة	الأيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	26,893,440.0000	24,420,043	2,473,397	3,109,497.0000
2	30,255,120.0000	26,591,059	3,664,061	4,300,161.0000
3	33,616,800.0000	28,762,075	4,854,725	5,490,825.0000
4	35,297,640.0000	29,847,583	5,450,057	6,086,157.0000
5	36,978,480.0000	30,933,091	6,045,389	6,681,489.0000
الإجمالي				25,668,129
متوسط التدفق النقدي				5,133,626
فترة الإسترداد				1.93
معدل المتوسط للعائد		%57		

معيار صافي القيمة الحالية زيادة التكاليف بنسبة 15%

السنة	القيمة الحالية بخصم 15%	التدفق النقدي	القيمة الحالية
1	0.8700	3,109,497	2,705,262
2	0.7560	28,108,209	21,249,806
3	0.6580	13,018,873	8,566,418
4	0.5720	6,674,679	3,817,917
5	0.4960	6,249,493	3,099,748
مجموع القيم الحالية للتدفقات النقدية الداخلة		12,416,123.9280	
مجموع القيم الحالية للتدفقات النقدية الخارجة		9,923,400.0000	
صافي القيمة الحالية		2,492,723.9280	

انخفاض الإيرادات بنسبة 10%

السنة	الإيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	24,204,096	21,234,820	2,969,276	3,605,376
2	27,229,608	23,122,660	4,106,948	4,743,048
3	30,255,120	25,010,500	5,244,620	5,880,720
4	31,767,876	25,954,420	5,813,456	6,449,556
5	33,280,632	26,898,340	6,382,292	7,018,392
الإجمالي				27,697,092.00
متوسط التدفق النقدي				5,539,418.40
فترة الإسترداد				%62
معدل المتوسط للعائد				1.79

معيار صافي القيمة الحالية انخفاض الإيرادات 10%

السنة	القيمة الحالية بخصم 10%	التدفق النقدي	القيمة الحالية
1	0.9091	4,171,238.0000	3,792,072
2	0.8264	5,456,294.0000	4,509,081
3	0.7513	6,741,350.0000	5,064,776
4	0.6830	7,383,878.0000	5,043,189
5	0.6209	8,026,406.0000	4,983,595
مجموع القيم الحالية للتدفقات النقدية الداخلة			17,966,989.1956
مجموع القيم الحالية للتدفقات النقدية الخارجة			9,923,400.0000
صافي القيمة الحالية			8,043,589.1956

دراسة الجدوى لمشروع مطعم للوجبات السريعة (الخفيفة). "

انخفاض الإيرادات بنسبة 15%

السنة	الإيرادات	التكاليف	صافي الربح	التدفق النقدي
1	22,859,424	21,234,820	1,624,604	2,260,704
2	25,716,852	23,122,660	2,594,192	3,230,292
3	28,574,280	25,010,500	3,563,780	4,199,880
4	30,002,994	25,954,420	4,048,574	4,684,674
5	31,431,708	26,898,340	4,533,368	5,169,468
الإجمالي				19.545.018
متوسط التدفق النقدي				3909004
فترة الإسترداد				2.54
معدل المتوسط للعائد				42%

معيار صافي القيمة الحالية انخفاض الإيرادات 15%

السنة	القيمة الحالية بخصم 10%	التدفق النقدي	القيمة الحالية
1	0, 8700	2,260,704.0000	1,966,812
2	0.7560	3,230,292.0000	2,442,101
3	0.6580	4,199,880.0000	2,763,521
4	0.5720	4,684,674.0000	2,679,634
5	0.4960	5,169,468.0000	2,564,056
مجموع القيم الحالية للتدفقات الداخلة		12,416,123.9280	
مجموع القيم الحالية للتدفقات الخارجة		9,923,400.0000	
صافي القيمة الحالية		2,492,723.9280	

تظهر نتائج التحليل المالي للمشروع انه يحقق متوسط عائدا يبلغ 57% على إجمالي الاستثمار المدفوع من المستثمر في السنة الأولى.

1) نسبة استرداد الاستثمار خلال السنة الثانية مما يعطي قدرة كبير على تحقيق الأرباح خلال عمر المشروع.

يعتبر تحليل الحساسية مهم جداً للمشروع فهو يوضح مدى تأثير المشروع بمجموعة من العوامل وانعكاستها (تأثيرها) على اسعار المنتجات للمشروع وكمية المبيعات ومن ثم على ربحية المشروع وسنقوم بافتراض اربع استراتيجيات هي كالآتي:

1- الاستراتيجية الأولى: زيادة التكاليف بنسبة 10% و 15%

2- الاستراتيجية الثانية انخفاض الإيرادات :

انخفاض الإيرادات بنسبة 10% و 15%

الخاتمة

ومن خلال النتائج لتحليل الحساسية باستخدام معيار صافي القيمة الحالية نستخلص ما يلي:
جميع القيم والمؤشرات الناتجة عن تحليل الحساسية ايجابية ومن خلال الدراسات السابقة نستطيع القول انه يمكن لقيام بتبني هذا المشروع وإقامته.