

الجدوى

Feasibility

دراسة الجدوى الاقتصادية لمشروع مطعم بركفست نوك

البيانات العامة للمشروع

المعلومات	البند
<i>Breakfast Nook</i> مطعم بركفست نوك	الاسم التجاري المقترح للمشروع
مطعم منخصص لتقديم وجبة الإفطار وسلطة وشورب وكافيه	نشاط المشروع
جدة	مقر المشروع
مؤسسة بركفست نوك المحدودة	اسم المؤسس
0506690567	رقم الجوال
hayamkhayat@gmail.com	البريد الالكتروني
م / /٢٠٢٤	التاريخ المقترح لبداية المشروع
استثمار انتاجي	منهج واسلوب المشروع
شركة	صفة المشروع القانونية
تأسيس مطعم متخصص في تقديم وجبة الإفطار والسلطات والشورب	فكرة المشروع
Where Elite Meet , For Best Tease For Best Breakfast	شعار المشروع

رؤيتنا

نتطلع ان نصبح من ضمن المطاعم الرائدة في تقديم وجبات الافطار تلبى احتياجات عملائنا ضمن خلق خدمات واجواء مريحة . رسالتنا

نعمل باتقان وتفاني على تحقيق رغبات وتطلعات عملائنا وتحويلها الى واقع ممتع وملهم من خلال تقديم افضل الاطباق لوجبات الإفطار بجودة عالية وفق معايير صحية عالية و في أجواء مريحة وممتعة وخدمات سريعة ومتقنة وأسعار في متناول الجميع بهدف نيل رضا جميع العملاء.

قيمتنا

هو المحرك الرئيسي لنا والتي سنضعها صوب اعيننا .

إرضاء العميل

نسعى الى اسعاد عميلنا كما نفعل مع ضيوفنا في المنزل .

تقدير الموظفين

نعتقد ان راحة موظفينا تنعكس على تعاملهم مع عملائنا لذا نسعى الى راحتهم واسعادهم عن طريق إيجاد افضل الوسائل والإجراءات .

العمل الجماعي

العمل الجماعي : نعمل مع جميع شركائنا من عملاء وموردين وموظفين وجهات الخدمات بشكل متوافق ومنسجم .

استراتيجيتنا

دفاعية تهدف الى الاهتمام بالظروف الداخلية (التدريب / الاهتمام بالظروف الخارجية مثل مواجهة المنافسة وزيادة كفاءة الخدمة وتخفيض التكاليف).

استراتيجية التكلفة : التفوق على المنافسين بمنتج اقل تكلفة وجودة عالية والتركيز على جميع شرائح المجتمع .
استراتيجية التميز : وهو التفرد بخصائص معينة ذات قيمة عالية بالنسبة للعميل من خلال رفع مستوى كفاءة الموردين وجودة الطعام وتصميم الديكور وكفاءة تدريب الموظفين وطرق وقنوات التسويق وزيادة سرعة الاستجابة لاحتياجات العميل.

الهدف:

بناء شركة عائلية تضمن دخل مناسب لعائلة إبراهيم فطاني لمواجهة تطور الاحتياجات المستقبلية مشروع مطعم فطور فقط هدفة ان يقدم انواع الفطور الامريكي في أجواء مريحة و ممتعة وخدمات بجودة عالية في اطار تعاون عائلي حريص على تقديم هذه الخدمة بكفاءة المنتج وجودة الخدمة العالية والتوسع في شتى المجالات التجارية بنسب مدروسة ومخطط لها .

وصف المشروع:

الاسم التجاري : (ركن الفطور) (breakfast Nook)

اسم صاحب المشروع : إبراهيم محمود فطاني

المستثمرين المشاركين

١- إبراهيم محمود فطاني

٢- هيام محمد خياط

٣- محمد ابراهيم فطاني

- عنوان المشروع : المملكة العربية السعودية / محافظة مكة المكرمة/ مدينة جدة

المساحة ١٥×٩-----

مميزات المشروع :

يفضل كثير من الافراد تناول وجبة الإفطار في المطعم لكي يجد التنوع كما ان أصحاب الاعمال و الوظائف لا يجدون وقتا لتناول وجبة الإفطار في المنزل فيتجهون للطلب و الشراء من المطاعم.
تشهد هذه النوعية من المشاريع منافسة شديدة في السوق الذى مازال في توسع مستمر مقارنة مع المتوفر حاليا في الأسواق لذا يتطلب هذا المشروع لافكار مبتكرة وحديثة في كيفية ونوعية الوجبات المقررة في قائمة الطعام .

المتطلبات اللازمة لانشاء المشروع :

اولا: معايير تحديد الموقع :

- ان تكون مساحة المحل مناسبة ١٥×٩ او ١٢ ×٨ تشمل المطبخ وصالة الطعام .
- حدود الايجار السنوي ٦٠ الف ريال سعودي
- ان يتمتع الموقع بكثافة سكانية عالية .
- ان يكون سكان الموقع من الشريحة المجتمعية التي لديها القدرة الشرائية عالية لديهم.
- ان يكون الموقع على شارعين ذات اناة عالية وبجانب الكثير من المطاعم والمحلات والمرافق المختلفة والتأكد من توفير مساحة كبيرة من مواقف السيارات .

مخاطر ونقاط ضعف المشروع :

- حدوث سرقات مالية تؤدي الى الخسارة
- المنافسة القوية من المطاعم التي تقدم وجبات الإفطار في جدة .
- حدوث حالات تلوث غذائي يؤدي الى تسمم غذائي لدى الزبائن .
- التعرض لقطع التيار الكهربائي يؤدي الى تلف المنتجات .
- التعرض لغرامات مالية كبيرة من البلدية تؤدي للخسارة .
- عدم القدرة على توفير الموظفين ذات الكفاءات المطلوبة .
- الارتفاع المفاجئ لاجارار المطعم .
- عدم قدرة احد الموردين على توفير المواد الغذائية المطلوبة .
- انتشار وباء في المدينة مما يؤدي الى ضرورة اغلاق المطعم .

• ادارة المخاطر:

شرح المخاطر كتابيا	نوع المخاطر
تواجد اسواق مشابهة تغير قوانين العمل	مخاطر استراتيجية
تغيير القوانين	مخاطر قانونية
عدم توفر العمالة / ضعف السوق	مخاطر تشغيلية
عدم توفر أرباح	مخاطر مالية
عدم جودة المنتج / اخطاء متعلقة بالمنتج	مخاطر على السمعة السوقية

• اساليب الحد من المخاطر:

شرح الاسلوب كتابيا	اسلوب الحد من المخاطر
وضع خطة تسويقية في ظل وجود منافسين	تجنب المخاطر
عمل خطة تسويقية جيدة / استغلال الموارد المتاحة	تخفيف المخاطر
ايجاد حلول وبدائل	نقل المخاطر
تجنب الوقوع في نفس الاخطاء	تقبل المخاطر والتعلم منها

خامسا : تحليل نقاط القوة والضعف لدى المنافسين :

تقييم	الفروع	الاسم
عالي	شمال جدة/ الخالدية	الركن الامريكي
عالي	الروضة	سبلينج ريستورنت
عالي	عبد المقصود خوجة	بيكر اند سبايس
عالي	عبد المقصود خوجة	ذا سوشل بيكري
عالي	عبد المقصود خوجة	ذا سوشل كتشن
عالي	المحمدية / امانة وهب	ويان ومادى
فطور صحي	المحمدية	فتنس امباير كتشن
عالي	سوق الشاطئ	مطعم بابايا
عالي	في جميع انحاء جدة	مطعم شوبك
عالي	في جميع انحاء جدة	فطور فارس
عالي	المرجان	مطعم مارماليد
متوسط	طريق الأمير نايف	مطعم لأك
عالي	الاندلس/ لى مول	مطعم أي هوب
عالي	مركز السحيلي المرجان	مطعم لوف هب
عالي	الأمير سلطان	مطعم ايرلى كلوب
متوسط	شارع الأمير سلطان	مطعم ثلث
عالي	٣ فروع شمال جدة	مطعم ايرث
عالي	المحمدية	مطعم ذا مورننج كول
متوسط	شارع اليمامة	اكستنشن سيفينتين
عالي	عبد المقصود خوجة	ديلى اديشن
متوسط	عبد المقصود خوجة	لاكبير دى جيني
متوسط	عدة فروع	بوقا سوپر فودز
متوسط	شارع حراء	مطعم هنا دمشق

المنافع العامة :

التكلفة السنوية	التكلفة الشهرية	البند
٢٤٠٠٠	٢٠٠٠	الكهرباء
٣٦٠٠	٣٠٠	الماء
-----	-----	الصرف الصحي
٧٢٠٠	٦٠٠	الوقود
٣٤٨٠٠	٢٩٠٠	الاجمالي

منافذ البيع
خدمة داخل الصالة
بيع مباشر من المحل (العابرون)
شركات التوصيل
التوصيل المحلي
الحفلات والمناسبات
مقهى

تحليل الشئون المالية :

- ١ / تحديد عدد الطاولات والكراسي في المطعم من ٦ الى ٨ طاولة و ٣٢ كرسي (العدد ثابت أو يقبل الزيادة).
- ٢ / عدد العملاء المتوقع قدومهم للمطعم (يومياً ٥٠ شخص ، أسبوعياً ٣٥٠ شخص ، شهرياً ١٠٥٠٠).
- ٣ / أسعار الوجبات المقدمة، مع متوسط الفواتير المتوقعة بالنسبة لكل عميل هو ٤٠ ريال
- ٤ / التكلفة الإجمالية للبدء في تشغيل المطعم من رأس المال الذي تحتاجه إلى التكاليف الأخرى ٢٠٠٠٠٠ الف
- ٥ / النفقات غير المتوقعة للمطعم وتخصيص قدر مالي لها تحسباً لأي طارئ ٢٪ من الدخل اليومي .
- ٦ / إجراء حسابات تقريبية لتكلفة الطعام الإجمالية والخاصة بكل عنصر من عناصر تطبيق منيو المطعم للتمكن من تقدير هامش الربح من كل وجبة .
- ٧ / كيفية إدارة مخزون المطعم بشكل فعال.

التكاليف الاستثمارية :

السعر	النوع	البند
	الات والمعدات والاثاث	راس المال الثابت
	جميع المنصات الحكومية	الرسوم الحكومية
	مصاريف الانشاء	مصاريف التأسيس
	اجمالي الاصول - المستحقات المتداولة	راس المال العامل
٢٠٠٠٠٠		راس المال المطلوب

تكاليف التشغيل السنوية :

القيمة	نوع التكاليف	البند
	ثابتة	الاجار
	ثابتة	الاهلاك
	متغيرة	المواد الخام
	متغيرة	المنافع (الكهرباء والماء)
	ثابتة	الصيانة
	ثابتة	التسويق
	ثابتة	الأجور
	ثابتة	الرسوم السنوية
	اجمالي نفقات التشغيل	