

ثانيا : تجهيزات الموقع :

- ١- تجهيز الموقع بالتمديدات اللازمة (الكهرباء / الماء).
- ٢- تجهيز الحائط بالطلاء وبديل الخشب وبديل الرخام والزرع والمجسمات.
- ٣- تجهيز الارضية بالسيراميك.
- ٤- تجهيز السقف بالاضاءات الكافية مع الديكور المتفوق عليه.
- ٥- تجهيز حمام ٢×٢ متر مربع .
- ٦- تجهيز ستائر للزجاج الامامى .
- ٧- تجهيز نظام تبريد جيد يغطي مساحة المكان .
- ٨- تجهيز كاونتر للبيع .
- ٩- تجهيز نظام مراقبى (كاميرات)
- ١٠- تجهيز نظام محاسبى جيد يغطى جميع المتطلبات المحاسبية .
- ١١- تجهيز صالة الطعام (طريزات وكراسي)
- ١٢- تجهيز المطبخ مع الأدوات اللازمة والمتفوق عليه .
- ١٣- تجهيز مواد التعبئة والتغليف .
- ١٤- تجهيز المستلزمات القرطاسية .
- ١٥- تجهيز جميع متطلبات الدفاع المدنى (اناة طوارئ، مخج خلفى للموقع، طفايات حريق، سطل اترية)--الخ
- ١٦- تجهيز لوحة المحل .
- ١٧- تجهيز عقود مع شركات التسويق والتوصيل مثل شركة (هنجري استيشن) وغيرها .
- ١٨- تجهيز لائحة بالمعدات اللازمة للمطبخ .

التكاليف العامة للمشروع :

الانشاءات والمباني :

| الاجمالي | المساحة الاجمالية | سعر المتر | نوع البناء |
|------------|-------------------|-----------|---|
| | | | الايجارات |
| ٦٠٠٠٠ ريال | ١٥×٩ م مربع | ١,٠٦ | ايجار معرض |
| | | | انشاء المبني |
| ١٠٠٠٠ | ١٣٥ م مربع | | اشغال التمديدات (الكهرباء / الماء +) المواد |
| ١٥٠٠٠ | ١٣٥ م مربع | | اشغال الحائط بالطلاء وبديل الخشب وبديل الرخام.+المواد |
| ١٣٠٠٠ | ١٣٥ م مربع | | اشغال الارضية بالسيراميك.+ المواد |
| ٦٠٠٠ | ١٣٥ م مربع | | اشغال السقف بالاضاءات الكافية مع الديكور المتفق عليه.+ المواد |
| ٥٠٠٠ | ١,٥×٢ م مربع | | تأسيس حمام ١,٥×٢ متر مربع.+ المواد |
| ١٠٠٠٠ | ٥×٤ م مربع | | اشغال مطبخ عدد واحد + الشفاط |
| | | | الاجمالي |
| | | | الالات والمعدات والاثاث |
| ٣٠٠٠ | ٨ م مربع | ٣٠٠٠ | تجهيز ستائر للزجاج الامامى . |
| ١٢٠٠٠ | ١٣٥ م مربع | ١٢٥٠٠ | اشغال الديكور |
| ١٥٠٠٠ | ١٣٥ م مربع | ١٥٠٠٠ | تجهيز نظام تبريد جيد يغطي مساحة المكان . |
| ١٥٠٠٠ | ١٣٥ م مربع | | تجهيز عدد من ٢-٣ ثلاجات وبرادات |
| ٢٠٠٠ | ١ م مربع | ٣٠٠٠ | تجهيز كاونتر للبيع . |
| ٤٠٠٠ | ١٣٥ م مربع | ٤٠٠٠ | تجهيز نظام مراقبى (كاميرات) |
| ٣٠٠٠ | | ٣٠٠٠ | تجهيز نظام محاسبى يغطي جميع المتطلبات المحاسبية . |
| ١٠٠٠ | ١٣٥ م | ١٠٠٠ | تجهيز سماعات فى السقف |
| ٥٠٠٠ | | ٥٠٠٠ | تجهيز مواد التعبئة والتغليف . |
| ٢٠٠٠ | | ٢٠٠٠ | تجهيز المستلزمات القرطاسية . |
| ٢٠٠٠ | | ٢٠٠٠ | زي الموظفين |
| ٣٠٠٠ | | ٣٠٠٠ | تجهيز جميع متطلبات الدفاع المدنى (انارة طوارئ/ مخرج خلفى للموقع / طفايات حريق / سطل اترية) |
| ٥٠٠٠ | م مربع | ٥٠٠٠ | تجهيز لوحة المحل . |
| | | | |
| ١٨٠٠٠ | | ١٨٠٠٠ | تجهيز معدات وأجهزة المطبخ المتفق عليها |
| ١٤٤٠٠٠ | | | الاجمالي |

التكاليف التفصيلية للمشروع :

أولا : التمديدات :

الكهرباء : تجهيز الاسقف بالاضاءة اللازمة (المواد / والعمالة)

تجهيز الشفاط في المدخل والحمام .

تهيز المدخنة

السباكة : الحمام / المطبخ / المغاسل / والتهوية

الجدار : تجهيز الحائط بالطلاء وبديل الخشب وبديل الرخام وتشمل :

علب البيوية

الأدوات

المواد الأولية

اجر العامل

السيراميك ارضيات - قيمة البلاط - المواد - الأجرة

تجهيز ستائر للزجاج الامامى .

تجهيز مطبخ كامل بالمعدات

تجهيز نظام تبريد جيد يغطي مساحة المكان .

تجهيز كاونتر للبيع .

تجهيز جميع متطلبات الدفاع المدنى (انارة طوارئ/ مخرج خلفى للموقع / طفايات حريق / سطل اترية)

تجهيز لوحة المحل .

تجهيز أدوات المطبخ

الاعمال الزجاجية

تجهيز نظام مراقبى (كاميرات)

أدوات قرطاسية :

أقلام ٢٠ ريال، مسطرة تعليق الفواتير ٥٠ ريال ، ظروف ٥٠ ريال

دباسة ٢٠ ريال

ورق رول ١٠٠ ريال

استكرات تاريخ ٥٠١٠٠ ريال

زى الموظفين :

زى الطباخ عدد ٤ / ٥٠٠ ريال من امازون

زى الويتر عدد ١٤ / ١٠٠٠ ريال من امازون

الأجهزة :

| الاجمالي | العدد | المعدات: | الاجمالي | العدد | الاجهزة: | الاجمالي |
|----------|-------|-------------------------------------|----------|-------|------------------------|----------------|
| الاجمالي | العدد | الاصنف | الاجمالي | العدد | الاصنف | الاجمالي |
| 200 | | سكاكين للحم | 2000 | ١ | ثلاجة | |
| 300 | 4 | لوح للتقطيع | 1400 | ١ | ثلاجة ماء | |
| 200 | | سكاكين للخبز منشار | 800 | ١ | فريزر | |
| 200 | | زبادي المنيوم | 500 | ١ | بوتغاز ٢ عين بالطريزة | |
| 100 | 1 | صفائيات | 500 | ١ | فرن كهربائي | |
| 200 | 3 | صاج تيفال | 1000 | ١ | قريل ٥٠ سم | الكوفي |
| 200 | 2 | قدور | 400 | ١ | قلاية بطاطس ٨ ليتر | تشكيلات الكوفي |
| 200 | 1 | ميزان | 550 | ١ | سخان ساندويتش يوناني | تشكيلات الكوفي |
| 100 | | مواعين ستانستيل | 2400 | ١ | حافظات خضار باردة | صواريخ |
| 160 | | ستاند علب بهارات ١٠ فتحات/كوفي | 650 | ١ | سخان احوض طعام كهربائي | تشكيلات الكوفي |
| 50 | 4 | ملقاط | 800 | ١ | قطاعة خضار | |
| 50 | 3 | فرش | 1400 | ١ | سلايسر قطاعة شرائح | تشكيلات الكوفي |
| 100 | | علب بلاستيك للصوصات ١٠ حبات/كوفي | 200 | ١ | عصارة برتقال | |
| 450 | | حافظات بلاستيك للخضار والجبن والصوص | 100 | ١ | سخان شاهی | |
| 30 | 2 | قطاعة للبيض | 150 | ١ | صفاية الزيت ١ | |
| 250 | | ملاعق مسطحة | 4000 | ٢ | مكيف اسبليت | |
| 30 | 2 | مبشرة | 500 | ١ | مروحة لباب المدخل | |
| 30 | 1 | صفاية بلاستيك للمفسلة | 300 | 2 | انابيب غاز عدد ٢ | |
| 2850 | | المجموع | | | | |
| | | | 15150 | | المجموع | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| الدواليب | | |
|----------|-------|--------------|
| الاجمالي | العدد | الصنف |
| ٤٨٠٠ | ٦ | طريزة ١,٩*٧٠ |
| ٢٠٠٠ | ٨ | رفوف تخزين |
| ١٧٠٠ | ١ | مغسلة |

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 | |

| الاجهزة | أدوات المطبخ | الصالة |
|------------------|---------------------|--------------------------|
| ثلاجة وقافي | طاولات المنيوم | صحنون مقاسات مختلفة |
| فريزر | رفوف | زيادي شوربة |
| برادة ماء | قدور | زيادي سلطات |
| بوتجاز | قلايات طناجر | ملاعق احجام ،سكاكين، شوك |
| شواية مسطحة | طشوت بلاستيك | سلة الخبز |
| قلاية بطاطس | زيادي | حاملة مناديل وملاحات |
| سخان ماء | سكاكين | كاسات عصير |
| فود بروسر | مغارف وملاعق وملاقط | اكواب قهوة |
| الة عصر الليمون | ملاقط | مفارش اطباق سفرة |
| غلاية ماء كهرباء | صفايات بلاستيك | مناديل سفرة |
| ميزان ٥ كجم | تباسي | مناديل معطرة |
| فرن صغير | الواح تقطيع | حاويات سكر ساشية |
| فرن ميكروويف | حافظات طعام | ملاحات |
| انابيب غاز | صناديق تخزين | صحنون صوصات |
| مكينة سبريسو | سطول زبالة مقاسات | فازات |
| مكنة قهوة برويد | سطول بلاستيك | |
| | علب حفظ البهارات | |
| | علب بلاستيك حفظ | |
| | أدوات نظافة | |
| | مكنسة ومجرفة | |
| | صندوق موبس نظافة | |
| | فتاحات علب | |
| | ستاند علب بهارات | |