# **دراسة جدوى مشروع تصنيع الحلويات في مدينة الرياض**

# **مقدمة**

تهدف هذه الدراسة إلى تحليل الجدوى الاقتصادية والفنية والتسويقية لإنشاء مشروع تصنيع الحلويات الشرقية والغربية في مدينة الرياض، وذلك لتقييم فرص نجاح هذا المشروع وملاءمته كفرصة استثمارية.

وتعتمد الدراسة على جمع البيانات والمعلومات ذات الصلة بالسوق والعرض والطلب وحجم الاستهلاك ومقارنتها بالتكاليف والمردود المادي المتوقع، بالإضافة إلى وضع الخطط التفصيلية من حيث التصميم الفني والإداري والتسويقي.

وفي النهاية، سيتم تقديم التوصية النهائية حول جدوى المشروع من عدمه، وخارطة الطريق لتنفيذه في حال ثبتت الجدوى.

## **البيانات الأساسية**

اسم المشروع: مصنع حلويات الجوهرة

اسم صاحب المشروع: خالد بن عبدالله الفارس

فكرة المشروع وما يميزه: إنشاء مصنع متخصص بإنتاج أنواع متعددة من الحلويات الشرقية والغربية بجودة عالية باستخدام مكونات طبيعية، ويركز المشروع على الابتكار في نكهات الحلوى وتقديمها بشكل جذاب وبأسعار مناسبة.

نوع المؤسسة: مؤسسة فردية

الإجراءات والتراخيص: الحصول على ترخيص بلدية، ترخيص الدفاع المدني، ترخيص وزارة الصحة، الاشتراك في الغرفة التجارية، سجل تجاري

بيانات الشركاء: المشروع مملوك بالكامل لخالد بن عبدالله الفارس

## **ملخص المشروع**

يهدف مشروع مصنع حلويات الجوهرة إلى إنتاج وتصنيع الحلويات بأنواعها المختلفة من حلويات شرقية وغربية باستخدام مكونات عالية الجودة وطرق إنتاج حديثة. ويركز المشروع على الابتكار في إنتاج نكهات وأشكال جديدة وجذابة من الحلويات التي تروق للمستهلك السعودي وتلبي ذائقته.

وقد تبين من دراسة الجدوى الأولية وجود فرصة استثمارية واعدة في هذا المجال نظراً لندرة المصانع المتخصصة بإنتاج الحلويات في المملكة وارتفاع الطلب عليها بشكل مطرد.

ومن خلال هذا المشروع سيتم تصنيع وإنتاج أصناف متنوعة من الحلويات الشهية واللذيذة بأسعار مناسبة تتناسب مع شرائح المستهلكين كافّة، كما سيوفر المشروع فرص عمل جديدة.

وبناءً على دراسة الجدوى الاقتصادية الأولية فقد تبيّن أن هذا المشروع ذو جدوى اقتصادية جيدة، حيث من المتوقع أن يحقق عائداً سنوياً يصل إلى 15٪ على رأس المال المستثمر.

## **المنتجات**

* الحلويات الشرقية مثل: البقلاوه، المهلبية، الزلابية، الكنافة، حلوى المكسرات، الأقراص الحلوة
* الحلويات الغربية مثل: الشوكولاتة، الفوندان، حلوى الفواكه، المارشميلو، اللوز، البسكويت، الكيك، الفطائر الحلوة.

**مميزات هذه المنتجات:**

* صُنعت من مكونات طبيعيّة عالية الجودة.
* نكهات وأشكال جديدة ومميزة وجذابة.
* طرق إنتاج حديثة تتوافق مع معايير الجودة والسلامة العالمية
* أسعار مناسبة وتنافسية

**القيمة المضافة لهذه المنتجات**

* الاهتمام بالجودة وسلامة المكونات
* الابتكار في النكهات والعروض
* تقديم منتجات ذات قيمة غذائية
* تلبية حاجة السوق المتزايدة على الحلويات

**ما سيعود على العميل عند شراء هذه المنتجات**

* الحصول على منتجات حلويات لذيذة ذات نكهات مبتكرة
* ضمان الجودة والسلامة كونها منتجة في ظروف صحية ملاءمة
* دعم المنتجات المحلية والحرف اليدوية
* الحصول على منتجات بأسعار معقولة تناسب الدخل

## **الجانب التقني**

* سيتم استخدام آلات ومعدات حديثة في عمليات التصنيع مثل خلاطات العجين والحلويات، المخابز الكهربائية، مكابس الحلوى وغيرها.
* توفر التقنيات الحديثة ضمان جودة الإنتاج وكفاءته.
* سيتم الاستعانة بخبراء متخصصين في الحلويات لتصميم أنواع جديدة ومبتكرة من النكهات والأشكال التي ترضي الذائقة المحلية
* سيقوم المصنع بتطبيق معايير الجودة العالمية ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

**موقع المشروع**

سيتم إنشاء المصنع في مدينة الرياض، حيث يتمتع السوق المحلي بالقوة الشرائية العالية وذلك يضمن تصريف كافة المنتجات بشكل أسرع.

## **الجوانب الاقتصادية**

### **الوضع الاقتصادي على المستوى العالمي**

من المتوقع أن يشهد الاقتصاد العالمي نمواً بمعدل 3.4٪ في السنة الحالية 2023 وذلك بعد التحسن الكبير من أزمة كوفيد-19. وهذا سينعكس إيجاباً على اقتصاد المملكة حيث من المتوقع أن يحقق نمواً بمعدل 7.6٪ في الناتج المحلي الإجمالي وهو ما يؤكد أن البيئة الاقتصادية مواتية لهكذا استثمارات.

### **ميزانية الدولة**

تم اعتماد ميزانية الدولة للعام المالي 2023 بإجمالي إنفاق 1,114 مليار ريال سعودي وإجمالي إيرادات قدره 1,130 مليار ريال سعودي، وهي ميزانية ضخمة تعتمد على ارتفاع أسعار النفط وتهدف إلى تحفيز النمو غير النفطي في المملكة.

هذه الميزانية تؤكد الثبات النسبي للاقتصاد وقدرته على الاستمرار في النمو ودعم الاستثمارات ومشاريع الأعمال.

### **التصنيف الائتماني**

حافظت المملكة العربية السعودية على تقييمها الائتماني عند (A+) مع نظرة مستقبلية مستقرة، وهو أعلى تصنيفاً ائتمانياً سيادياً في الشرق الأوسط.

وهذا مؤشر قوي على الاستقرار المالي والاقتصادي في المملكة مما يعزز الثقة لدى المستثمرين المحليين والأجانب على حد سواء.

## **دراسة السوق وتحديد الحصة السوقية**

### **حجم الطلب على الحلويات**

يستهلك الفرد السعودي ما متوسطه 9 كجم من الحلويات سنوياً، وبالتالي بحسب إحصائيات الهيئة العامة للإحصاء عن عدد سكان المملكة البالغ 34 مليون نسمة، فإن إجمالي الطلب السنوي على الحلويات هو:

34,000,000 \* 9 = 306,000,000 كجم = 306 ألف طن/سنوياً

### **حجم السوق الكلي للحلويات**

بلغ حجم الاستثمار في صناعة الحلويات والشيكولاتة في السعودية 35 مليار ريال من خلال 1066 مصنعًا حتى منتصف عام 2021. ومن المتوقع أن ينمو السوق سنويًا بنسبة 3.80% (معدل نمو سنوي مركب 2022-2027).

وتمثل الحلويات المستوردة نسبة 40% من إجمالي السوق بينما المحلية 60%

### **معدل النمو السنوي**

ينمو سوق الحلويات في السعودية بنسبة 3.80% (معدل نمو سنوي مركب 2022-2027) وهو ما يشير إلى الطلب الكبير والمتزايد على هذه المنتجات.

## **تحليل المنافسة**

على الرغم من وجود عدد من المنافسين المحليين، إلا أن قطاع صناعة الحلويات لا يزال غير مشبع ويتسع للاستحواذ على حصة سوقية أكبر.

وفيما يلي أبرز ثلاث شركات منافسة:

**شركة حلاوة**

* من أقدم شركات الحلويات في السوق المحلي
* تمتلك مصنع إنتاج بطاقة عالية
* تركز على الحلويات الشرقية التقليدية
* منتجاتها متوفرة على نطاق واسع

**شركة نكهات**

* شركة صغيرة الحجم نسبياً
* تركز على الحلويات الغربية
* أسعارها مرتفعة نسبياً

**مؤسسة الطيبات**

* مؤسسة متوسطة الحجم تعتمد على التصدير
* منتجات ذات جودة متوسطة
* ضعف في خدمة العملاء

ُتبرز هذه المقارنة أنه بالرغم من وجود بعض المنافسين إلا أن سوق الحلويات لا يزال يتيح المجال لنمو مشروعنا واستغلال الفجوات التي يعاني منها المنافسون.

و سنركز على تقديم منتجات مبتكرة، عالية الجودة، وبأسعار منافسة، مدعومة بخدمة عملاء مميزة.

## **استراتيجية التسويق**

سيتم تسويق وترويج الحلويات المنتجة محلياً في السوق السعودي من خلال القنوات التالية:

* المتاجر الكبرى مثل بنده والدانوب
* محلات الحلويات
* المطاعم والكافيهات
* مواقع التوصيل أونلاين مثل هال وكريم وجاهز
* منصات وسائل التواصل الاجتماعي
* وسائل الإعلان التقليدية المرئية والمسموعة للترويج على نطاق أوسع

كما يمكن تصدير الحلويات إلى الأسواق الخليجية والعربية مستقبلاً.

ومن أبرز أوجه التمييز والميزة التنافسية لمنتجاتنا:

* جودة عالية بأسعار معقولة
* تشكيلة واسعة من النكهات الفريدة
* مكونات طبيعية 100%
* عبوات بتصاميم جذابة حديثة

## **الهيكل التنظيمي للمشروع**

يتكون المشروع حالياً من ثلاثة مستويات إدارية رئيسية:

المستوى الأول: المدير العام

المستوى الثاني:

* مدير الإنتاج
* مدير المبيعات والتسويق
* مدير الموارد البشرية
* مدير الشؤون المالية والإدارية

المستوى الثالث: الموظفون التنفيذيون

ويبلغ عدد الموظفين حالياً 25 موظفاً موزعين على مختلف الأقسام والإدارات.

ومع نمو المبيعات وتوسع الإنتاج، سيتم تعيين المزيد من الكوادر والكفاءات وفق الخطة التوسعية.

## **الخطة الزمنية**

* الربع الأول: إعداد دراسة الجدوى النهائية واختيار الموقع وتأمين التمويل
* الربع الثاني: شراء الآلات، تجهيز المبنى، البدء في التوظيف
* الربع الثالث: الانتهاء من التجهيزات والفحوصات، بدء الإنتاج التجريبي
* الربع الرابع: البدء في الإنتاج التجاري وإطلاق المنتجات في الأسواق

## **نموذج الأعمال و توليد الإيرادات**

يعتمد نموذج العمل على تصنيع وبيع الحلويات بأنواعها المختلفة لتوليد الإيرادات.

يتم تصنيع الحلويات وتعبئتها وتغليفها بشكل جاذب في مصنع الشركة ثم بيعها من خلال القنوات المختلفة كالمتاجر ومواقع التوصيل وغيرها.

وتُحصل إيرادات من خلال بيع هذه الحلويات بالجملة للموزعين أو مباشرة للمستهلك النهائي عبر قنوات البيع بالتجزئة.

كما يمكن توليد إيرادات إضافية من خدمات مصاحبة كتأجير مساحات المصنع لشركات أخرى.

## **تحليل الجدوى المالية**

### **تكاليف المشروع الرأسمالية**

تُقدر التكاليف الرأسمالية لإنشاء المشروع بحوالي 2.5 مليون ريال سعودي تشمل:

* شراء الأرض وتطوير البنية التحتية: 500 ألف ريال
* شراء وتركيب المعدات: مليون ريال
* تكاليف البناء والتجهيزات: 800 ألف ريال
* رأس المال العامل: 200 ألف

### **مصادر التمويل**

سيتم تمويل المشروع من خلال:

* مساهمة شخصية: مليون ريال
* قرض بنكي: مليون ريال
* منحة حكومية لدعم المشاريع الصغيرة: 500 ألف ريال

### **توقعات الأرباح والخسائر**

في السنة الأولى من المتوقع تحقيق إيرادات تصل إلى 1.8 مليون ريال وصافي ربح قدره 200 ألف ريال

في السنة الثانية من المتوقع ارتفاع الإيرادات إلى 2.5 مليون ريال وارتفاع صافي الربح إلى 450 ألف ريال

في السنة الثالثة من المتوقع استمرار معدل النمو بالإيرادات والأرباح

وهكذا… سيستمر المشروع في تحقيق معدلات نمو جيدة وعوائد مجزية خلال السنوات القادمة مع زيادة حصته في السوق وترسيخ وجوده كعلامة تجارية رائدة.

## **خطة التوسع في الإنتاج**

بناءً على التوقعات الإيجابية لنمو الطلب على منتجاتنا، سنتبع الخطة التالية لزيادة طاقتنا الإنتاجية:

في السنة الأولى: البدء بطاقة إنتاجية 200 كجم/ساعة

وفي نهاية السنة الثانية: رفع الطاقة إلى 400 كجم/ساعة بإضافة خط إنتاج جديد

وفي نهاية السنة الرابعة: رفع الطاقة إلى 1,000 كجم/ساعة بتشغيل المصنع على مدار 24 ساعة

ستوفر زيادة الطاقة الإنتاجية المزيد من المخزون لتلبية الطلب المتزايد، مع تحقيق وفرات في التكلفة تزيد من هامش الربحية.

## **خطة التوسع الجغرافي**

بعد رسوخ أقدامنا بشكل جيد في السوق المحلي، سنبدأ بالتوسع جغرافياً إلى مناطق أخرى وفق المراحل التالية:

المرحلة الأولى: خلال عامين، التوسع إلى مدن رئيسية أخرى في المملكة

المرحلة الثانية: خلال 3 سنوات، التوسع إلى أسواق دول مجلس التعاون الخليجي

المرحلة الثالثة: التوسع إلى باقي دول الوطن العربي خلال 5 سنوات

سيوفر النمو الجغرافي فرص جديدة ويعزز مركزنا التنافسي محلياً وإقليمياً من خلال اقتصاديات الحجم.

## **خطة تطوير المنتجات والابتكار**

لدينا خطط مستمرة لإثراء محفظة منتجاتنا وتقديم تشكيلة أوسع من الحلويات بنكهات وأشكال مبتكرة، وذلك من خلال:

* فريق عمل متخصص للبحث والتطوير
* استطلاعات الرأي لدراسة تفضيلات العملاء
* التعاون مع مصممين مبدعين لتصاميم الحلوى والعبوات
* استخدام مكونات ونكهات عالمية حديثة

ستمكننا برامج الابتكار من المحافظة على الريادة وكسب ثقة المستهلكين وزيادة حصتنا في السوق.

## **خطة إدارة المخاطر**

من الضروري وضع خطة شاملة لإدارة المخاطر المحتملة لضمان استمرارية ونجاح المشروع، وتشمل:

مخاطر تذبذب الطلب: سنتحوط منها من خلال التركيز على منتجات ذات طلب مستقر، وتنويع مصادر الإيرادات، والاحتفاظ برأس مال عامل كافٍ لمواجهة التقلبات.

مخاطر المنافسة: سنواجهها بالتركيز على الابتكار المستمر وتقديم أفضل المنتجات بأعلى جودة.

مخاطر تذبذب أسعار المواد الخام: سنتحوط منها بالتنويع في مصادر التوريد وقوائم الموردين، والشراء بكميات كبيرة عند انخفاض الأسعار.

مخاطر الكوارث الطبيعية: سنؤمن المصنع والبنية التحتية بشكل جيد، ونطبق إجراءات أمن وسلامة صارمة.

مخاطر تعثر السيولة المالية: سنحافظ على رأس مال عامل يغطي نفقات 6 أشهر على الأقل، وننوع مصادر التمويل لضمان بدائل عند الحاجة.

## **آلية حماية الملكية الفكرية**

يعتمد نجاح مشروعنا إلى حد كبير على تميز وابتكار منتجاتنا. لذا سنحرص على حماية حقوق الملكية الفكرية بعدة طرق:

* تسجيل براءات الاختراع والعلامات التجارية الخاصة بمنتجاتنا للحلويات وشعاراتنا
* التوقيع على اتفاقيات سرية مع جميع موظفي الأبحاث والتطوير
* توقيع اتفاقيات عدم الكشف مع الموردين وشركاء الأعمال الذين يطلعون على معلومات سرية
* ملاحقة أي طرف يسيء استخدام ملكيتنا الفكرية أو انتهاكها عن طريق المحاكم

ستكفل هذه الإجراءات المشددة المحافظة على حقوقنا الفكرية ومنع أي اعتداء عليها من قبل منافسينا.

## **الهيكل القانوني**

سيكون الشكل القانوني للمشروع على هيئة شركة ذات مسؤولية محدودة، لما لهذا الشكل من مزايا أبرزها:

* وضوح الفصل بين ملكية الشركاء وذمتهم المالية الشخصية
* سهولة انتقال الملكية وبيع الحصص أو دخول شركاء جدد
* إمكانية جلب تمويل واستثمارات إضافية في المستقبل
* خضوعها لأنظمة وقوانين واضحة تيسر عملية تأسيس الشركة وإدارتها

## **آليات الرقابة والمتابعة**

من الأهمية بمكان وضع نظام رقابي صارم لضمان الأداء الأمثل وتجنب المشكلات التي قد تنشأ. وسيتضمن ذلك:

* قسم مختص بالتدقيق ومراقبة الجودة
* مراجعة البيانات المالية والتشغيلية بانتظام
* مقارنة الأداء الفعلي مع التوقعات واتخاذ الإجراءات التصحيحية عند الحاجة
* استخدام برامج إدارية متطورة توفر بيانات ومؤشرات أداء فورية
* تدقيق سنوي من جهة خارجية مستقلة

ستساعد هذه الضوابط وأنظمة الرقابة على سرعة التصدي لأية مشاكل قبل تفاقمها، وبالتالي ضمان استمرارية نجاح وربحية المشروع.

## **خطة إدارة الجودة**

تعتبر الجودة العالية والثبات في المنتج من أهم عوامل نجاح أي مشروع غذائي. لذا سنطبق معايير جودة صارمة تشمل:

* نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP
* الحصول على شهادة الإيزو في أقرب وقت ممكن
* مراقبة جودة المدخلات والمكونات الخام من الموردين
* فحوصات مخبرية منتظمة على المنتجات خلال خطوات التصنيع
* الالتزام التام بمعايير النظافة ومكافحة الحشرات
* تدريب العاملين وتأهيلهم على إجراءات التشغيل القياسية
* قياس رضا العملاء والتعامل الفوري مع أي شكاوى جودة

ستضمن هذه الإجراءات وضع معايير عالية من الجودة والسلامة تفوق توقعات العملاء ومتطلبات الجهات الرقابية.

## **الهيكل التنظيمي**

يوضح المخطط التالي الهيكل التنظيمي لإدارة المشروع في حالة التوسع:

سيتم تعيين موظفين إضافيين حسب الحاجة مع توسع المشروع. وسنسعى لتعيين كوادر مؤهلة وتدريبهم لضمان كفاءة الأداء على مستوى جميع الإدارات.

## **النتائج والتوصيات**

بناءً على دراسة الجدوى الشاملة التي قدمت أعلاه، يتبين مدى جاذبية وجدوى فكرة مشروع تصنيع الحلويات في الرياض حيث:

* يُعد سوق الحلويات سوقاً واعداً ومتنامياً باطراد
* المنتج يحظى بالقبول والطلب الجيد لدى المستهلك السعودي
* توفر فرصة سانحة لتقديم منتجات مبتكرة بجودة عالية
* احتياج رأس مالي معقول مقارنةً بحجم الفرصة
* توقعات مشجعة لتحقيق الربحية خلال السنوات القليلة الأولى

وعليه نوصي بالمضي قدماً نحو تنفيذ هذا المشروع مع مراعاة الالتزام بخطط ومعايير ضمان الجودة الموضوعة لضمان نجاحه واستمراريته وتحقيق عائد جيد للمستثمرين.

# **الخاتمة**

بناءً على هذه الدراسة المستفيضة لجدوى مشروع إنشاء مصنع لتصنيع الحلويات في مدينة الرياض، يمكننا الخروج بالاستنتاجات التالية:

* تشير جميع المؤشرات إلى وجود فرصة استثمارية واعدة ومجدية في هذا المشروع.
* الطلب المتزايد والمتوقع على الحلويات وانخفاض المعروض المحلي يعني توفر سوق متينة.
* المنافسة ما زالت محدودة وغير مشبعة بالكامل مما يتيح إمكانية النمو.
* الربحية المتوقعة جيدة جداً وفترة الاسترداد مقبولة.
* الموقع الاستراتيجي للمشروع سيسهل الوصول إلى الأسواق وتصريف المنتجات.

لذلك، نوصي بالمضي قدماً في تنفيذ هذا الاستثمار بعد الانتهاء من اتخاذ الإجراءات اللازمة من حيث رفع رأس المال والتراخيص وغيرها، ونتطلع لنجاح المشروع بإذن الله تعالى.

**المصادر:**

* تقرير صندوق النقد الدولي عام 2023.