دراسة الجدوى مشروع مطعم وكافيه في الرياض.

# المقدمة

تهدف هذه الدراسة إلى تحليل الجدوى الاقتصادية لمشروع إنشاء مطعم وكافيه في حي العليا بمدينة الرياض، لتقديم وجبات ومأكولات ذات جودة عالية بأسعار معقولة.

وتشمل الدراسة تحليل المشروع من جميع الجوانب بما في ذلك الفنية والتشغيلية والمالية، بالإضافة إلى دراسة السوق والمنافسة. كما تتضمن الدراسة التوقعات المالية من حيث التكاليف و الإيرادات والربحية المتوقعة.

وتهدف هذه الدراسة بشكل رئيسي إلى تقييم الفرصة الاستثمارية للمشروع ومدى جدواها الاقتصادية. ومن ثم تقديم التوصيات المناسبة حول المضي قدماً في التأسيس من عدمه.

وفيما يلي عرض مفصل لمحتويات الدراسة ونتائج تحليل عناصرها المختلفة.

# البيانات الأساسية

## اسم وفكرة المشروع

اسم المشروع: مطعم وكافيه الريان

## بيانات مؤسس/مالك المشروع

الاسم: سعود صالح

## وصف فكرة المشروع وما يميزه

يتمثل المشروع في إنشاء مطعم وكافيه في حي العليا بمدينة الرياض، يقدم مجموعة متنوعة من المأكولات والمشروبات ذات الجودة العالية بأسعار معقولة. يتميز المطعم بتصميمه العصري بأجوائه المريحة، بالإضافة إلى تقديم خدمة عملاء مميزة.

## نوع المؤسسة القانونية والتراخيص المطلوبة

مؤسسة فردية، ويتطلب الحصول على التراخيص التالية:

* ترخيص البلدية
* ترخيص الدفاع المدني
* ترخيص الهيئة العامة للغذاء والدواء
* ترخيص وزارة التجارة

## بيانات الشركاء ونسب مساهمتهم

لا يوجد شركاء، المشروع مملوك 100% لصاحب المشروع سعود صالح.

# ملخص المشروع

يهدف مشروع مطعم وكافيه الريان إلى تقديم تجربة مميزة للعملاء من خلال المأكولات والمشروبات عالية الجودة والنوعية بأسعار مناسبة، بالإضافة إلى التصميم الداخلي العصري والأجواء المريحة والخدمة الممتازة.

توصلت دراسة الجدوى إلى أن المشروع مجدٍ مالياً، حيث إنه من المتوقع تحقيق عائد سنوي بنسبة 30% تقريباً، كما أن موقع المشروع استراتيجي وسط تجمع سكني وتجاري، ويوجد طلب في المنطقة على الخدمات التي يقدمها. لذا ينصح بالمضي قدماً في تنفيذ المشروع وفق الخطة الموضوعة.

# وصف المنتجات والخدمات

## قائمة المأكولات

* المقبلات: سلطة، حمص، متبل، فتوش
* السندويشات: شاورما لحم، شاورما دجاج، سندويشات مشوية
* الأطباق الرئيسية: منسف، مطبّق، كبسة، سمك مشوي
* الحلويات: كنافة، قطايف، عصيدة

## قائمة المشروبات

* العصائر الطازجة
* المشروبات الساخنة: القهوة، الشاي، السكري
* المياه الغازية
* المشروبات الغازية

## المميزات التنافسية

* الموقع الاستراتيجي
* التصميم الداخلي العصري والجذاب
* تقديم أطباق ذات نوعية وجودة عالية
* السرعة في تلبية طلبات العملاء
* الأسعار المعقولة والمناسبة
* خدمة العملاء الممتازة

## القيمة المضافة للعملاء

* توفير وقت وجهد الذهاب لمكان آخر
* الاستمتاع بجلسة مريحة في أجواء عائلية
* تناول أطباق لذيذة بأسعار مناسبة
* سرعة تلبية الطلبات
* خدمة عملاء مميزة

# الجانب التقني

## وصف الموقع

يقع المطعم في حي العليا وسط تجمع سكني وتجاري، بمساحة 200 متر مربع موزعة على طابقين، الطابق الأرضي يحتوي على منطقة الطعام الرئيسية بسعة 50 مقعد ومنطقة الكافيه، والطابق العلوي يحتوي على منطقة العائلات.

## التجهيزات والمعدات

* الطاولات والكراسي
* أجهزة المطبخ والطهي والتبريد
* أجهزة تحضير القهوة والشاي
* أدوات التقديم والأطباق
* أنظمة الصوتيات والإضاءة
* أنظمة الأمن والسلامة

## اختيار التكنولوجيا

سيتم استخدام أحدث الأجهزة والمعدات المتوفرة في الأسواق من حيث التقنيات الحديثة التي توفر الوقت والجهد، كذلك الاعتماد على برامج الحاسب الآلي في إدارة المخازن ونقاط البيع.

# الجوانب الاقتصادية والسوق

## دراسة السوق المستهدفة

يستهدف المطعم العائلات والأفراد من الفئة العمرية 25-45 عاماً من متوسطي ومرتفعي الدخل في حي العليا والأحياء المجاورة. وتشير تقديرات حجم هذه الشريحة إلى أكثر من 5000 عائلة تقريباً.

## دراسة المنافسة

يوجد عدد قليل من المطاعم المنافسة في المنطقة، تتركز معظمها في الأسعار المرتفعة. مما يوفر فرصة لتقديم وجبات بأسعار معقولة ونوعية جيدة.

## الميزة التنافسية

تكمن الميزة التنافسية للمطعم في الموقع الاستراتيجي، والجودة العالية، والأسعار المناسبة، بالإضافة إلى الخدمة الممتازة.

## استراتيجية التسويق والترويج

يتم الترويج من خلال وسائل التواصل الاجتماعي، والعروض الترويجية والخصومات، وبرامج ولاء العملاء. كما يتم الاعتماد على إستراتيجية الجذب من خلال الالتزام بالجودة وسرعة الخدمة.

# الجانب التنظيمي والموارد البشرية

## الهيكل التنظيمي

* المالك: يتولى الإشراف العام ووضع السياسات.
* مدير المطعم: الإدارة اليومية والإشراف على الموظفين.
* الطهاة والنادلين: تحضير الطعام وخدمة العملاء.
* موظف النظافة: التنظيف والصيانة.
* المحاسب: الفواتير والمدفوعات والتقارير.

## المهام الوظيفية والمؤهلات المطلوبة

* مدير المطعم: خبرة في إدارة المطاعم، مؤهل عالٍ.
* الطهاة: خبرة في الطهي، مهارات التعامل مع الأطعمة.
* النادلين: الثانوية العامة، مهارات التعامل مع الجمهور.
* موظف النظافة: القدرة على استخدام مواد التنظيف والصيانة.
* المحاسب: خبرة في المحاسبة، مؤهل متوسط على الأقل.

# الجدول الزمني وخطة التنفيذ

* الشهر 1: استكمال التراخيص والتجهيزات المبدئية
* الشهر 2: التعيينات والتدريب والاختبارات التشغيلية
* الشهر 3: بدء التشغيل الفعلي والافتتاح
* الشهر 6: تقييم الأداء واتخاذ إجراءات التحسين
* العام 1: التوسع وزيادة عدد المقاعد

# النموذج المالي وتوقعات الربحية

## توقعات الميزانية

البند السنة 1 السنة 2 السنة 3  
الأصول المتداولة 100,000 150,000 200,000  
الأصول الثابتة 300,000 330,000 360,000  
إجمالي الأصول 400,000 480,000 560,000

الخصوم المتداولة 50,000 80,000 100,000  
حقوق الملكية 350,000 400,000 460,000  
إجمالي الخصوم وحقوق الملكية 400,000 480,000 560,000

## توقعات قائمة الدخل

البند السنة 1 السنة 2 السنة 3  
المبيعات 600,000 720,000 850,000  
تكلفة المبيعات 200,000 240,000 280,000  
الربح الإجمالي 400,000 480,000 570,000

المصروفات 100,000 110,000 120,000

صافي الربح قبل الضرائب 300,000 370,000 450,000

## توقعات التدفقات النقدية

البند السنة 1 السنة 2 السنة 3  
التدفقات التشغيلية 250,000 300,000 350,000  
التدفقات الاستثمارية -320,000 -50,000 -40,000  
التدفقات التمويلية 100,000 0 0

صافي التغير في النقد 30,000 250,000 310,000

كما يلاحظ من الجدول، من المتوقع أن يحقق المشروع تدفقات نقدية إيجابية خلال السنوات الثلاث الأولى من التشغيل، حيث من المتوقع أن يصل صافي التغير في النقد إلى حوالي 310,000 ريال بنهاية السنة الثالثة.

**تحليل SWOT للمشروع**

### نقاط القوة:

* الموقع الاستراتيجي
* التشكيلة الواسعة من المأكولات والمشروبات
* التصميم الداخلي الجذاب والأجواء المريحة
* الأسعار المعقولة مقارنة بالمنافسين
* السرعة في تلبية طلبات العملاء

### نقاط الضعف:

* قلة الخبرة في مجال المطاعم
* ارتفاع تكاليف الاستثمار الأولي
* اعتماد النجاح على مهارات الطهاة والعاملين

### الفرص:

* تزايد الطلب على المطاعم في المنطقة
* إمكانية التوسع وزيادة الطاقة الاستيعابية
* جذب شريحة كبيرة من العملاء لتجربة المكان
* تقديم عروض ترويجية وبرامج ولاء للعملاء

### التهديدات:

* دخول منافسين جدد للسوق
* تقلبات أسعار المواد الغذائية
* تغير أذواق وتفضيلات العملاء
* الظروف الاقتصادية والسياسية غير المستقرة

بشكل عام يتمتع المشروع بفرص جيدة للنجاح في ظل المنافسة المحدودة حالياً وتوفر الطلب، لكن يجب وضع خطط مناسبة للتعامل مع التهديدات المحتملة وتعزيز نقاط القوة.

# بداية المشروع تحقيق الأرباح؟ - تحليل نقطة التعادل

من المتوقع أن يبدأ المشروع في تحقيق الربحية بعد الشهر الثالث من التشغيل، حيث من المتوقع أن تصل نقطة التعادل إلى حوالي 350,000 ريال سنوياً من المبيعات.

# مدى إمكانية استمرارية واستقرار المشروع

يتمتع المشروع بفرص جيدة للاستمرار والنمو مستقبلاً نظراً للعوامل التالية:

* موقع استراتيجي في حي كثيف السكان
* توفر الطلب في المنطقة
* ميزة تنافسية واضحة من حيث السعر والجودة
* إمكانية التوسع مستقبلاً
* توقعات ربحية جيدة وفرص لزيادة الإيرادات

# رأس المال المطلوب ومصادر التمويل

التكاليف الرأسمالية المبدئية: 320,000 ريال  
مصادر التمويل:

* مساهمة المالك: 200,000 ريال
* قرض بنكي: 100,000 ريال
* الفائدة المتوقعة على القرض: 5%

# النتائج والتوصيات

تشير دراسة الجدوى إلى أن مشروع مطعم وكافيه الريان يمتلك فرصة كبيرة للنجاح وتحقيق عوائد مجزية نظراً للميزة التنافسية والموقع الاستراتيجي وتوفر الطلب في السوق المستهدفة.

لذا ينصح بالمضي قدماً في تأسيس هذا المشروع الواعد وتوفير رأس المال المطلوب من خلال المصادر المتاحة. والبدء في التنفيذ الفعلي وفق الخطة والجدول الزمني الموضوع. مع ضرورة القيام بعمليات المتابعة والتقييم الدورية للتأكد من سير الأمور كما خُطط لها.

**الخاتمة**

تشير دراسة الجدوى إلى أن مشروع مطعم وكافيه الريان يمتلك فرصة كبيرة للنجاح وتحقيق عوائد مجزية نظراً للميزة التنافسية والموقع الاستراتيجي وتوفر الطلب في السوق المستهدفة.

كما أظهرت الدراسة أن المشروع مجدي اقتصادياً، مع توقعات إيجابية للربحية والتدفقات النقدية خلال السنوات القادمة. لذا يوصى بالمضي قدماً في التأسيس وتوفير رأس المال اللازم، والبدء في التنفيذ الفعلي وفق الخطط الموضوعة، مع مراعاة القيام بالمتابعة والتطوير المستمر.

وبناءً على نتائج هذه الدراسة، يمكن القول بأن الاستثمار في هذا المشروع يعد خياراً مجدياً ومناسباً. حيث إنه يلبي حاجة سوقية مع وجود عوامل دافعة لنجاحه واستمراريته على المدى الطويل إن شاء الله.

**المراجع والمصادر**

* دليل إعداد دراسة الجدوى الاقتصادية - الهيئة العامة للمنشآت الصغيرة والمتوسطة  
  [https://sme.gov.sa](https://sme.gov.sa/)
* نماذج دراسات الجدوى الاقتصادية - موقع مستشار  
  [https://www.mostaqr.com](https://www.mostaqr.com/)
* دراسة جدوى اقتصادية لمشروع مطعم - موقع واحة المشاريع  
  [https://www.waahat.com](https://www.waahat.com/)
* دليل المستثمر في قطاع المطاعم - الهيئة العامة للسياحة والتراث الوطني  
  [https://nta.gov.sa](https://nta.gov.sa/)
* بيانات وإحصاءات السوق المحلي - الهيئة العامة للإحصاء  
  [https://www.stats.gov.sa](https://www.stats.gov.sa/)