**دراسة جدوى لمشروع مطعم برجر في الرياض**

# **البيانات الأساسية**

## **فكرة واسم المشروع**

اسم المشروع: مطعم برجر الرياض

## **اسم مؤسس المشروع**

اسم مؤسس المشروع: أحمد بن سعد

## **فكرة المشروع وما يميزها**

فكرة المشروع هي إنشاء مطعم متخصص بالبرجر بأنواعه المختلفة من لحوم ودجاج وأسماك وخضروات في مدينة الرياض.

ويتميز المطعم بتقديم:

* أنواع عدة من البرجر بجودة عالية
* وجبات سريعة ولذيذة
* أسعار مناسبة وعروض مستمرة
* تجربة مميزة للعملاء داخل المطعم
* خدمة توصيل سريعة وممتازة

## **نوع المؤسسة قانونية كونها شركة مثلًا، والإجراءات والتراخيص المطلوبة**

سيتم تأسيس المشروع كمؤسسة فردية، وسيتم استخراج التراخيص التالية:

* سجل تجاري
* ترخيص بلدية
* ترخيص الدفاع المدني
* ترخيص وزارة الصحة

## **الشركاء**

م. اسم الشريك دوره نسبته

1/ أحمد بن سعد مالك ومدير عام 100%

# **ملخص المشروع**

يهدف مشروع مطعم برجر الرياض إلى تأسيس مطعم متخصص بالبرجر بأنواعه المتعددة من لحوم ودجاج وأسماك وخضروات في مدينة الرياض.

ويركز المطعم على تقديم وجبات شهية ولذيذة بأسعار معقولة مع الاهتمام بالجودة وسرعة الخدمة، بالإضافة إلى بيئة مريحة داخل المطعم.

وقد تبين من خلال دراسة السوق أن هناك طلب كبير ومتزايد على مطاعم الوجبات السريعة بشكل عام و مطاعم البرجر بشكل خاص في الرياض.

كما بينت دراسة الجدوى الاقتصادية أن المشروع مجدٍ من الناحية المالية، حيث يتوقع تحقيق أرباح سنوية جيدة.

وبناء عليه، يوصى بالمضي قدما في تنفيذ المشروع وفق الخطة الموضوعة.

# **المنتجات / الخدمات**

## **قدم شرح للمنتجات**

## م. اسم المنتج وصفه

1 / برجر اللحم برجر لحم بقري مشوي مع خيارات متعددة من الإضافات

2 / برجر الدجاج برجر صدور دجاج مقلية مع خيارات متعددة من الإضافات

3 / برجر الأسماك برجر اسماك مقلية مع خيارات متعددة من الإضافات

## 4 / برجر الخضروات برجر خضروات مشوية مع خيارات متعددة من الإضافات

## **مميزات كل منتج**

م. اسم المنتج خصائصه الفريدة

1 / برجر اللحم - لحم عجل طري مستورد  
- طريقة تتبيل مميزة

2 / برجر الدجاج - صدور دجاج كاملة مستوردة  
- بانيه محلي طري

3 / برجر الأسماك - أسماك القاروص الطازجة  
- تتبيلة خاصة

## 4 / برجر الخضروات - خضروات طازجة موسمية

## - تشكيلة واسعة

## **القيمة المضافة للمنتج ليختلف عن المنافسين**

م. اسم المنتج القيمة المضافة

1 / برجر اللحم - استخدام لحوم مستوردة عالية الجودة  
- التتبيلة الفريدة

2 / برجر الدجاج - الدجاج الطري المستورد  
- البانيه المصنوع يدوياً

3 / برجر الأسماك -الأسماك طازجة من المزارع المحلية  
- طريقة التتبيل الخاصة

## 4 / برجر الخضروات - الخضروات الموسمية المحلية

## - الاختيار الدقيق لأجود الخضروات

## **فوائد المنتجات للعملاء**

**م. اسم المنتج فائدته للعميل**

1 - برجر اللحم - تجربة ذوقية راقية باستخدام أجود أنواع اللحوم

2 - برجر الدجاج - وجبة لذيذة ومشبعة بسعر معقول

3 - برجر الأسماك - وجبة صحية من أسماك طازجة محلية

## 4 - برجر الخضروات - وجبة خفيفة مفيدة للصحة بأسعار مناسبة

# **الجانب التكنولوجي**

سيتم استخدام التقنيات والمعدات الحديثة في المطبخ لضمان جودة وسلامة الوجبات بما يتوافق مع متطلبات السلامة العالمية.

ومن أبرز هذه التقنيات والمعدات:

* أفران ومشاوي عالية الجودة
* ثلاجات وفريزرات حديثة
* أدوات وأواني مطبخ مصنوعة من مواد عالية الجودة
* أنظمة تبريد وتكييف متطورة
* أنظمة شفط هواء حديثة

كما سيتم الاستعانة ببرامج نظم معلومات إدارية متخصصة في قطاع المطاعم تساعد في إدارة نشاط المطعم بكفاءة عالية.

ومن مميزات هذه التقنيات والمعدات:

* تقديم وجبات عالية الجودة والنكهة
* المحافظة على سلامة وصحة الوجبات
* سرعة التحضير والتقديم
* إدارة كفؤة لعمليات المطعم

أما بالنسبة للموقع، فقد تم اختيار موقع مميز في حي العليا بالرياض يتميز بكثافة سكانية عالية وسهولة وصول العملاء.

# **الجوانب الاقتصادية**

## **الحال الاقتصادي على المستوى العالمي خلال السنوات الثلاث الأخيرة**

شهد الاقتصاد العالمي تحديات كبيرة خلال السنوات الثلاث الماضية من جراء تداعيات أزمة كوفد-19 وتأثيرها على مختلف القطاعات، إلى جانب التضخم المرتفع وارتفاع أسعار الطاقة والسلع وتقلبات العملات.

## **ميزانية الدولة في السنوات السابقة وموازنة الدولة في العام الحالي. (الإنفاق العام والإيرادات و الفائض أو العجز)**

شهدت موازنة الدولة عجزاً مالياً خلال السنوات الثلاث الماضية بسبب تداعيات جائحة كورونا وانخفاض أسعار النفط، إلا أن العجز بدأ بالتحسن خلال العامين الماضيين مع ارتفاع أسعار النفط وتعافي الاقتصاد.

## **مدى استقرار الاقتصاد**

يمر الاقتصاد السعودي حالياً بمرحلة تعافٍ ونمو بعد التحديات التي مر بها خلال السنوات القليلة الماضية، إلا أنه لا يزال هناك بعض عدم الاستقرار بسبب المتغيرات الاقتصادية على المستوى العالمي.

## **إجمالي الناتج المحلي للسنوات الثلاث الأخيرة**

بلغ إجمالي الناتج المحلي في المملكة حوالي 850 مليار دولار خلال عام 2022م، وحوالي 700 مليار دولار خلال عام 2021م، وحوالي 700 مليار دولار عام 2020م.

## **التصنيف الائتماني**

رفعت وكالة فيتش التصنيف الائتماني للسعودية إلى "A +" من "A" مع نظرة مستقبلية مستقرة، وعزت الوكالة ذلك إلى ميزانيات المالية والخارجية القوية للبلاد بما في ذلك نسبة الدين إلى الناتج المحلي الإجمالي وصافي الأصول الأجنبية السيادية القوية.

# **دراسة السوق وتحديد الحصة السوقية**

## **المنافسين المحتملين للمشروع في المستقبل**

من المتوقع دخول منافسين جدد لسوق مطاعم الوجبات السريعة في الرياض مع نمو الطلب و جاذبية القطاع. ومن أبرز المنافسين المحتملين المطاعم والمقاهي العالمية الكبرى مثل ماكدونالدز وبرجر كنج وكوفي بينز ونجوم الخليج وغيرها.

للتعامل مع هذه المنافسة، سيركز المطعم على:

* الاستمرار في تطوير منتجات ذات قيمة عالية وجودة مميزة
* الاستمرار في تحسين مستوى الخدمة
* إطلاق عروض تنافسية وبرامج ولاء للعملاء
* زيادة الترويج عبر منصات التواصل الاجتماعي

## **حجم السوق (محلي - مستورد)**

حجم السوق المحلي: 2.5 مليار ريال  
حجم السوق المستورد: 1 مليار ريال  
حجم السوق الكلي: 1.5 مليار ريال

## **نسبة المنتجات المحلية والمستوردة في السوق**

تشكل المنتجات المحلية ما نسبته 70% من سوق مطاعم الوجبات السريعة

تشكل المنتجات المستوردة ما نسبته 30% من سوق مطاعم الوجبات السريعة

## **حجم الطلب**

يتزايد الطلب باطراد على مطاعم الوجبات السريعة مع زيادة عدد السكان وتغير أنماط الحياة والعادات الاستهلاكية، يقدر حجم سوق مطاعم الوجبات السريعة في المملكة العربية السعودية بحوالي 15.5 مليار ريال سنويًا، ومن المتوقع أن ينمو بمعدل 10٪ سنويًا في السنوات القادمة.

**مقارنة حجم الطلب بحجم العرض**

يزيد الطلب عن العرض حيث لا يوجد إشباع للسوق بعد ولا تزال هناك إمكانية لدخول مطاعم جديدة.

## **ما يحرك العميل للشراء**

* جودة المنتجات
* السعر المعقول
* سرعة الخدمة
* مكان المطعم وسهولة الوصول إليه
* العروض والخصومات

# **استراتيجية التسويق**

ستركز استراتيجية التسويق على:

* تسويق المطعم عبر مواقع التواصل الاجتماعي كوسيلة أساسية لجذب العملاء من الشباب
* توزيع نشرات دعائية في المناطق المجاورة
* عمل إعلانات مميزة على مواقع وتطبيقات الطلبات مثل هاي PER
* طرح عروض وخصومات لفترات محددة
* برنامج ولاء للعملاء الدائمين

جدوى تلك الأساليب تكمن في الوصول إلى الفئة المستهدفة بشكل مباشر وفعال من حيث التكلفة. كما أنها ملائمة لطبيعة الخدمة ومتوقعات العملاء.

أما الميزة التنافسية فتتمثل في تقديم منتجات ذات جودة وقيمة عالية بأسعار معقولة وبسرعة تقديم مميزة.

# **الهيكل التنظيمي**

## **عدد الموظفين للثلاثة شهور الأولى**

## م. المسمى الوظيفي العدد1/ مدير عام 1 2/ نادل 2 3 / طباخ 2

## المجموع 5

## **عدد الموظفين للستة شهور الأولى**

م. المسمى الوظيفي العدد

1 - مدير عام 1  
2 - نادل 3  
3 - طباخ 3

## المجموع 7

## **عدد الموظفين في السنة الأولى**

م. المسمى الوظيفي العدد

1 مدير عام 1  
2 مساعد مدير 1  
3 نادل 4  
4 طباخ 4

المجموع 10

## **ما هو الهيكل التنظيمي للشركة؟**

سيتبع المطعم الهيكل التنظيمي التالي:

في القمة المدير العام، ثم مساعد المدير العام، ثم رؤساء الأقسام (المطبخ - الخدمة - النظافة)، ثم باقي الموظفين.

## **ماهي المهام الخاصة بكل موظف؟**

م. المسمى الوظيفي المهام

1 مدير عام الإدارة العامة ووضع الخطط والإشراف  
2 مساعد مدير مساعدة المدير في إدارة الأعمال اليومية  
3 رئيس الطهاة الإشراف على فريق المطبخ  
4 طباخ تحضير الطعام  
5 رئيس النظافة الإشراف على نظافة المطعم  
6 نادل خدمة الطعام والعملاء

## **ما نوع الكفاءات التي سوف تحتاجها لكل وظيفة؟**

م. المسمى الوظيفي الكفاءات المطلوبة

1 مدير عام خبرة إدارية، مهارات التخطيط والإشراف  
2 مساعد مدير مهارات تنظيمية وإشرافية  
3 رئيس الطهاة خبرة في طهي الوجبات وإدارة المطابخ  
4 طباخ مهارات الطهي  
5 رئيس النظافة خبرة في مجال النظافة  
6 نادل مهارات التعامل مع العملاء

# **الخطة الزمنية**

م. المهمة التاريخ / الموعد المتوقع

1 وضع الخطط التفصيلية يناير 2023  
2 تأسيس المؤسسة فبراير 2023  
3 تجهيز الموقع مارس 2023  
4 تعيين الموظفين أبريل 2023  
5 الافتتاح مايو 2023

# **نموذج الأعمال**

## **طريقة تقديم المنتجات / الخدمات**

م. اسم المنتج/ الخدمة طريقة التقديم

1 برجرات لحم بقري تقديمها طرية في المطعم أو للطلبات الخارجية

2 برجرات دجاج تقديمها طرية في المطعم أو للطلبات الخارجية

3 برجرات أسماك تقديمها طرية في المطعم أو للطلبات الخارجية

4 خدمات المطعم خدمة العملاء داخل المطعم أو للطلبات الخارجية

**طريقة التوزيع**

م. اسم المنتج/ الخدمة طريقة التوزيع

1 برجرات لحم بقري التوزيع للطلبات الخارجية عبر تطبيقات التوصيل

2 برجرات دجاج التوزيع للطلبات الخارجية عبر تطبيقات التوصيل

3 برجرات أسماك التوزيع للطلبات الخارجية عبر تطبيقات التوصيل

4 خدمات المطعم تقديم الخدمة مباشرةً للعملاء في موقع المطعم

## **تسعير المنتجات/ الخدمات**

م. اسم المنتج/ الخدمة طريقة التسعير

1 /برجرات لحم بقري التسعير بناء على تكلفة المواد الأولية مع هامش ربح

2 /برجرات دجاج التسعير بناء على تكلفة المواد الأولية مع هامش ربح

3 /برجرات أسماك التسعير بناء على تكلفة المواد الأولية مع هامش ربح

4 /خدمات المطعم التسعير بناء على متوسط الأسعار بالسوق

# **تحليل فكرة المشروع**

## **نقاط القوة**

* الموقع المميز
* الخبرة في مجال صناعة الطعام
* الجودة العالية

## **نقاط الضعف**

* محدودية رأس المال
* عدم وجود سابق خبرة في مجال المطاعم

## **المخاطر**

* دخول منافسين جدد للسوق
* تقلبات الأسواق وارتفاع التكاليف

## **الفرص**

* النمو السكاني وتغير العادات الاستهلاكية
* رغبة الشباب في تجربة

# **الكفاءة**

تتوفر الكفاءة والخبرة اللازمة لتنفيذ المشروع بنجاح، حيث:

* المؤسس لديه خبرة طويلة في مجال صناعة الأغذية وإدارة المطاعم
* سيتم التعاقد مع طهاة متمرسين وذوي خبرة
* الهيكل التنظيمي ملائم ويوزع المهام بكفاءة
* سيتم استخدام برامج حديثة في الإدارة

أما التحدي الرئيسي فهو محدودية رأس المال، وللتغلب عليه سيتم البدء بصورة متواضعة ثم التوسع تدريجياً مع تولد الأرباح.

# **التوقعات المالية**

## **ماهي توقعات الميزانية (المركز المالي) - ثلاث سنوات ومصادر التمويل؟**

توقعات المركز  
المالي:

الأصول 500 ألف ريال 750 ألف ريال 1 مليون ريال

الأصول المتداولة 100 ألف ريال 250 ألف ريال 500 ألف ريال

الأصول الثابتة 400 ألف ريال 500 ألف ريال 500 ألف ريال

الخصوم 250 ألف ريال 350 ألف ريال 450 ألف ريال

خصوم متداولة 100 ألف ريال 150 ألف ريال 200 ألف ريال

خصوم طويلة الأجل 150 ألف ريال 200 ألف ريال 250 ألف ريال

حقوق الملكية 250 ألف ريال 400 ألف ريال 550 ألف ريال

## **إجمالي الخصوم وحقوق الملكية 500 ألف ريال 750 ألف ريال 1 مليون ريال**

## **توقعات الميزانية ومصادر التمويل للسنوات الثلاث:**

م. السنة الميزانية مصادر التمويل

1 الأولى 500 ألف ريال 250 ألف من رأس المال + 250 ألف قرض بنكي

2 الثانية 750 ألف ريال 400 ألف من الأرباح المحتجزة + 350 ألف قرض

3 الثالثة 1 مليون ريال 650 ألف من الأرباح المحتجزة + 350 ألف قرض

**المجموع 2.25 مليون ريال**

## **توقعات الدخل- السنة الأولى:**

قائمة الدخل

المبيعات 1 مليون ريال 1.5 مليون ريال 2 مليون ريال

(تكلفة المبيعات) 400 ألف ريال 600 ألف ريال 800 ألف ريال

صافي المبيعات 600 ألف ريال 900 ألف ريال 1.2 مليون ريال

(المصاريف الإدارية 100 ألف ريال 150 ألف ريال 200 ألف ريال  
والتسويقية)

الربح التشغيلي 500 ألف ريال 750 ألف ريال 1 مليون ريال

(الزكاة) 7.5 ألف ريال 11.25 ألف ريال 15 ألف ريال

صافي الربح 250 ألف ريال 400 ألف ريال 550 ألف ريال

## **توقعات التدفقات النقدية - السنة الأولى:**

قائمة التدفقات النقدية

التدفقات النقدية من الأنشطة 200 ألف ريال 350 ألف ريال 500 ألف ريال  
التشغيلية

التدفقات النقدية من الأنشطة (250) ألف ريال (100) ألف ريال (50) ألف ريال  
الاستثمارية

التدفقات النقدية من الأنشطة 150 ألف ريال 50 ألف ريال 50 ألف ريال  
التمويلية

رصيد النقدية لأول مدة 100 ألف ريال 300 ألف ريال 800 ألف ريال

صافي التدفقات النقدية 100 ألف ريال 300 ألف ريال 500 ألف ريال

## **متى يبدأ المشروع بجني الأرباح؟ -تحليل نقطة التعادل –**

من المتوقع أن يبدأ المشروع في تحقيق الأرباح بعد 6 شهور تقريباً من التشغيل.

## **مدى إمكانية استمرارية واستقرار المشروع؟ تحليل التكلفة/ العائد**

يتمتع المشروع بفرص جيدة للاستمرار والنمو وتحقيق عوائد مجزية خلال السنوات القادمة نظراً لـ:

* معدل النمو المرتفع لقطاع المطاعم
* معدل العائد على الاستثمار المتوقع الذي يفوق 25%
* توقعات الربحية الجيدة
* متانة الهيكل المالي

لذا فإن فرص استمرارية المشروع عالية.

# **رأس المال المطلوب وتوزيعه على النفقات**

## **كم ستحتاج الشركة من التمويل (رأس المال) ومتى؟**

م. التوقيت المبلغ

1 قبل التأسيس 250 ألف ريال (رأس مال + قرض)  
2 بعد 6 شهور 100 ألف ريال قرض  
3 بعد سنة 100 ألف ريال من الأرباح المحتجزة

## **المجموع 450 ألف ريال**

سيتم توزيع رأس المال على النفقات التالية:

* الموقع والتجهيزات: 300 ألف ريال
* رأس المال العامل: 100 ألف ريال
* مصاريف التأسيس وما قبل التشغيل: 50 ألف ريال

أما الإيرادات المتوقعة فهي:

* السنة الأولى: 1 مليون ريال
* السنة الثانية: 1.5 مليون ريال
* السنة الثالثة: 2 مليون ريال

وتعتمد خطة التمويل على:

* 250 ألف ريال من رأس مال المالك
* 200 ألف ريال من قروض بنكية
* 250 ألف من الأرباح المحتجزة خلال السنتين الأولى والثانية

# **ماهي نسبة الديون إلى حقوق الملكية التي سيقع عليها التمويل؟**

من المتوقع أن تبلغ نسبة الديون إلى حقوق الملكية خلال السنوات الثلاث الأولى:

* السنة الأولى: 1
* السنة الثانية: 0.5
* السنة الثالثة: 0.3

حيث من المتوقع أن تنخفض هذه النسبة مع زيادة الأرباح المحتجزة وتسديد جزء من القروض.

## **متى يبدأ المستثمرون بحصد العوائد؟ وما هو العائد المتوقع على الاستثمار؟**

من المتوقع أن يبدأ المستثمرون في حصد العوائد من السنة الثانية على شكل توزيعات أرباح، بمعدل عائد مستهدف يبلغ 25% سنوياً على الاستثمار خلال السنوات الخمس الأولى.

ويرجع ذلك إلى النمو المتوقع في المبيعات وتحسن هوامش الربحية مع زيادة كفاءة التشغيل.

# **المخاطر المحتملة**

تنقسم المخاطر المحتملة للمشروع إلى:

## **المخاطر التشغيلية:**

* تذبذب الأسعار وتكاليف المواد الأولية
* ارتفاع تكاليف العمالة والمرافق
* حدوث أعطال في المعدات
* ضعف الإدارة والمتابعة

## **المخاطر التمويلية:**

* ارتفاع أسعار الفائدة
* صعوبة الحصول على تمويل إضافي

## **المخاطر التسويقية والمنافسة:**

* دخول منافسين جدد
* تغير أذواق وتفضيلات المستهلكين
* حملات ترويجية قوية من المنافسين

وسيتم وضع خطط طوارئ واحتياطية للتعامل مع هذه المخاطر حال حدوثها لتقليل الآثار السلبية على المشروع.

# **خطة التأمين**

للتقليل من آثار المخاطر المحتملة، سيتم الاشتراك في عدة برامج تأمينية منها:

* التأمين ضد الحريق: لتغطية أي أضرار ناتجة عن الحريق أو الكوارث الطبيعية
* التأمين الصحي: لتوفير الرعاية الصحية للموظفين
* تأمين خسارة الأرباح: لتعويض أي خسائر مادية ناتجة عن انقطاع الأعمال
* التأمين ضد إصابات العمل: لتغطية أي إصابات قد يتعرض لها الموظفون.
* التأمين ضد السرقة: للتعويض عن أية خسائر ناتجة عن سرقة ممتلكات المطعم.

كما سيتم وضع سياسة احتياطي نقدي كبديل لبعض برامج التأمين.

وذلك للتقليل من الآثار المالية للمخاطر غير المؤمن عليها أو التي يرفض التأمين تغطيتها.

# **خطة الطوارئ**

للتعامل مع أي أزمات أو مخاطر غير متوقعة، سيتم وضع خطة طوارئ شاملة تغطي ما يلي:

## **الطوارئ المالية:**

* وضع سيناريوهات مختلفة للربحية وفقاً لمستويات المبيعات
* الاحتفاظ برصيد نقدي كافٍ لتغطية النفقات الثابتة لمدة 6 أشهر
* الاتفاق مع البنك على تسهيلات ائتمانية احتياطية

## **الطوارئ التشغيلية:**

* وضع إجراءات بديلة في حال تعطل أي من المعدات أو برامج الحاسب
* تدريب الموظفين على القيام بمهام بعضهم البعض عند الضرورة
* الاحتفاظ بقائمة موردين ومقاولين بدلاء

وستخضع خطة الطوارئ للمراجعة الدورية واختبارات الأداء لضمان فاعليتها.

# **خطة إدارة المخلفات والنفايات**

سيتم وضع خطة محكمة لإدارة المخلفات والنفايات الناتجة عن عمليات المطعم، بحيث تشمل:

* فصل النفايات من مصدرها إلى عضوية وغير عضوية
* تخزين النفايات في حاويات مغلقة في منطقة خاصة بعيدة عن الطعام
* التعاقد مع شركة متخصصة لجمع ومعالجة النفايات العضوية وإعادة تدويرها
* التخلص الآمن من النفايات غير العضوية وفق اللوائح البيئية
* تدريب الموظفين باستمرار على فرز النفايات والحد من الهدر

وستخضع الخطة للمراجعة المستمرة للتحسين ومواكبة أفضل الممارسات البيئية.

# **خطة إدارة الجودة**

لضمان تقديم منتجات وخدمات عالية الجودة وكسب رضا العملاء، سيتم اتباع خطة شاملة لإدارة الجودة تشتمل على:

* تطبيق معايير السلامة والنظافة العالمية في جميع عمليات إعداد وتقديم الطعام
* استخدام مواد غذائية طازجة وعالية الجودة من موردين موثوقين
* تدريب وتأهيل الموظفين بشكل مستمر على معايير الجودة
* إجراء استطلاعات رأي دورية لقياس رضا العملاء واستجابة الإدارة للملاحظات
* مراجعة العمليات والإجراءات باستمرار لتحديد فرص التحسين

وستتولى إدارة الجودة الشاملة مسؤولية الإشراف على تنفيذ خطة إدارة الجودة ومتابعة أدائها.

# **النتائج والتوصيات**

بعد دراسة متأنية لفكرة المشروع وجوانبها المختلفة، تبين أنه مشروع ذو جدوى اقتصادية جيدة، استناداً إلى ما يلي:

* وجود فرصة سوقية واضحة نظراً للنمو المطرد في الطلب على مطاعم الوجبات السريعة
* توفر الخبرات الفنية والإدارية اللازمة
* توقعات مالية إيجابية تشير إلى تحقيق أرباح خلال السنتين الأولى والثانية
* خطة تمويل مناسبة

لذلك يوصى بالمضي قدماً في تنفيذ المشروع حسب الخطة الزمنية المُقترحة.

تفضل بعض المصادر والمراجع التي يمكن الاستفادة منها في دراسات الجدوى:

* كتاب “دراسة الجدوى الاقتصادية للمشروعات” للدكتور جاسم الشامسي.
* كتاب “الدليل العملي لإعداد دراسة الجدوى” للدكتور عبد السلام أبو قحف.
* موقع الهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية “مدن” وأدلتها لدراسات الجدوى
* موقع وزارة التجارة السعودية وأدلتها الإرشادية
* الموسوعة العربية لدراسات الجدوى الاقتصادية
* دورية “التمويل والتنمية” الصادرة عن صندوق النقد الدولي
* دوريات وزارة الاقتصاد والتخطيط
* التقارير الاقتصادية للمؤسسات المالية كالبنوك الاستثمارية

## **المصادر**

1. موقع الهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية “مدن”  
   [https://www.modon.gov.sa](https://www.modon.gov.sa/)
2. صندوق النقد الدولي - دورية التمويل والتنمية  
   <https://www.imf.org/ar/publications/fm>
3. وزارة الاقتصاد والتخطيط - التقارير الاقتصادية  
   <https://mep.gov.sa/ar/Pages/default.aspx>
4. دراسة سوق مطاعم الوجبات السريعة في السعودية 2022م - يورومونيتور إنترناشيونال
5. دراسة سوق مطاعم الوجبات السريعة في السعودية 2021م - يورومونيتور إنترناشيونال
6. دراسة شركة فيروس للاستشارات حول سوق مطاعم الوجبات السريعة في المملكة لعام 2022م
7. تقرير آفاق الاقتصاد الإقليمي - صندوق النقد الدولي، أكتوبر 2022
8. الهيئة العامة للإحصاء، المملكة العربية السعودية
9. تقرير صندوق النقد الدولي عام 2023.