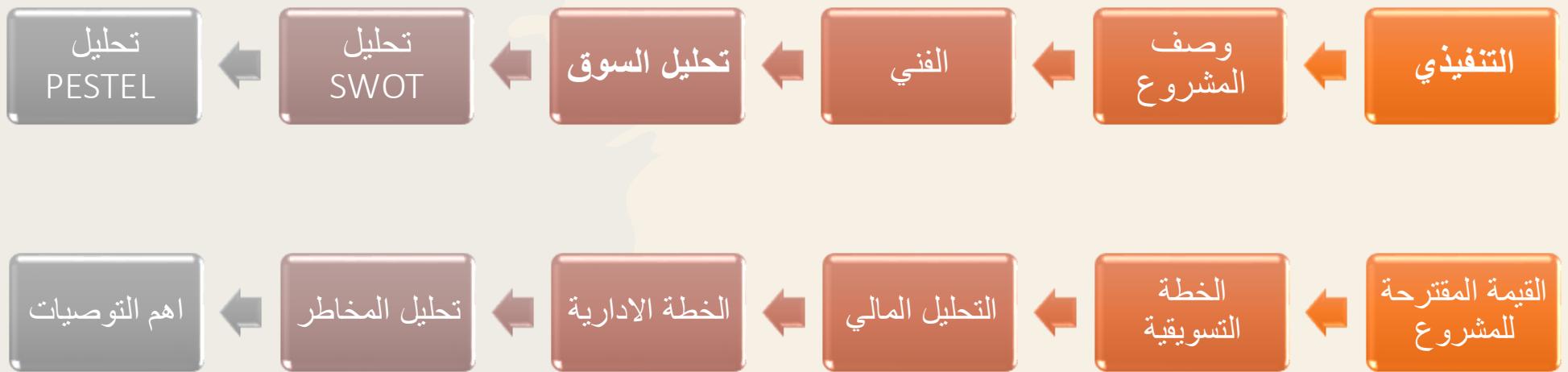




مصنع الشوكولاتة الفاخرة



المحتوى



الملخص التنفيذي

الهدف: تأسيس مصنع شوكولاتة صغير متخصص في إنتاج شوكولاتة فاخرة عالية الجودة.

الرؤية: استخدام مكونات ممتازة وتقنيات مبتكرة لتقديم منتجات فريدة ومتغيرة.

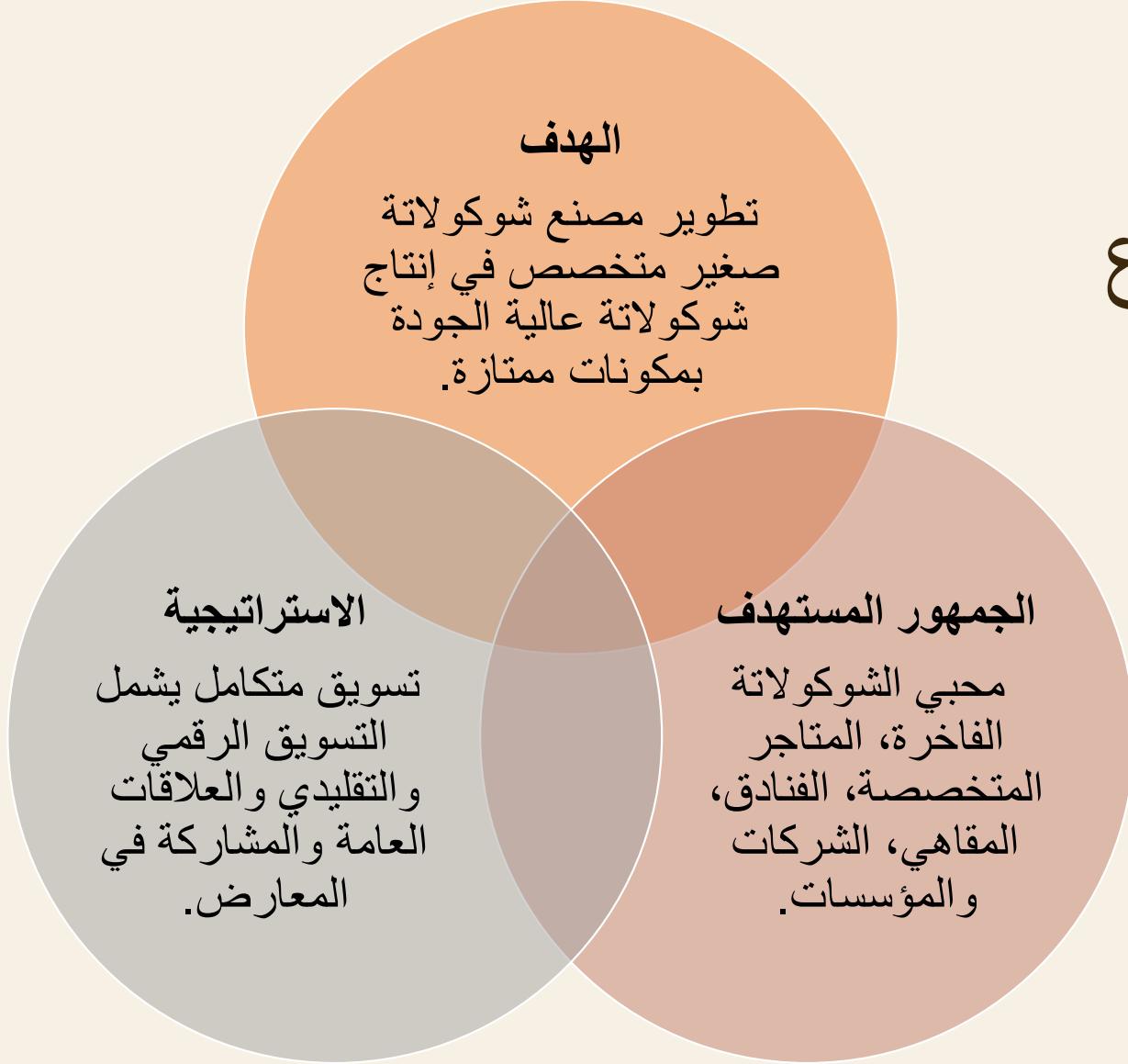
الجمهور المستهدف: العملاء الراقيون، المتاجر المتخصصة، الفنادق، المؤسسات.

الاستراتيجية: تقديم قيمة مضافة باستخدام كاكاو مستورد ومكونات طبيعية ونكهات محلية مميزة.

التسويق: تطوير علامة تجارية مميزة، متجر إلكتروني، حملات إعلانية فعالة، التعاون مع المؤثرين.

التوقع: نمو كبير في الإيرادات بعد الاستثمار في الآلات الحديثة وتنفيذ الخطة التسويقية.

وصف المشروع



التحليل الفني

المعدات الحالية: تكلفة 7 آلاف دينار كويتي، تشمل أفرانًا وقوالب وأجهزة تبريد وألات تعبئة.

الطاقة الإنتاجية الحالية: 25 كيلوجرامًا في اليوم.

المبيعات الفعلية: 15 كيلوجرامًا في اليوم.

عملية الإنتاج: استلام المواد الخام، التحضير، الصب والتشكيل، التعبئة، التخزين.

التحديات الفنية: الاعتماد على معدات عادية، عدم وجود نظام آلي لإدارة المخزون والإنتاج.

تحليل السوق

الطلب: يتركز على الشوكولاتة الفاخرة عالية الجودة.



المؤشرات: ارتفاع معدلات البحث عن الشوكولاتة، زيادة الطلب في المناسبات الاجتماعية.



نمو السوق: يشهد سوق الشوكولاتة في الكويت نمواً مستقراً.



قنوات التوزيع: المتاجر المتخصصة، المقاهي الراقية، الفنادق الفاخرة، المنصات الإلكترونية.



تحليل السوق: SWOT

نقاط القوة: جودة عالية، قدرة إنتاجية جيدة، سعر مناسب، علاقة جيدة مع الموزعين.

الفرص: توسيع قنوات التوزيع، تنويع المنتجات، استهداف أسواق جديدة، استخدام وسائل التواصل الاجتماعي.

التهديدات: منافسة كبيرة، ارتفاع تكاليف المواد الخام، تغير أذواق المستهلكين، الظروف الاقتصادية، الاعتماد على شيف واحد.



تحليل السوق

PESTEL

القيمة المقترحة للمشروع

خدمة
سريعة
ومرنة.

تجربة
ثقافية
راقية.

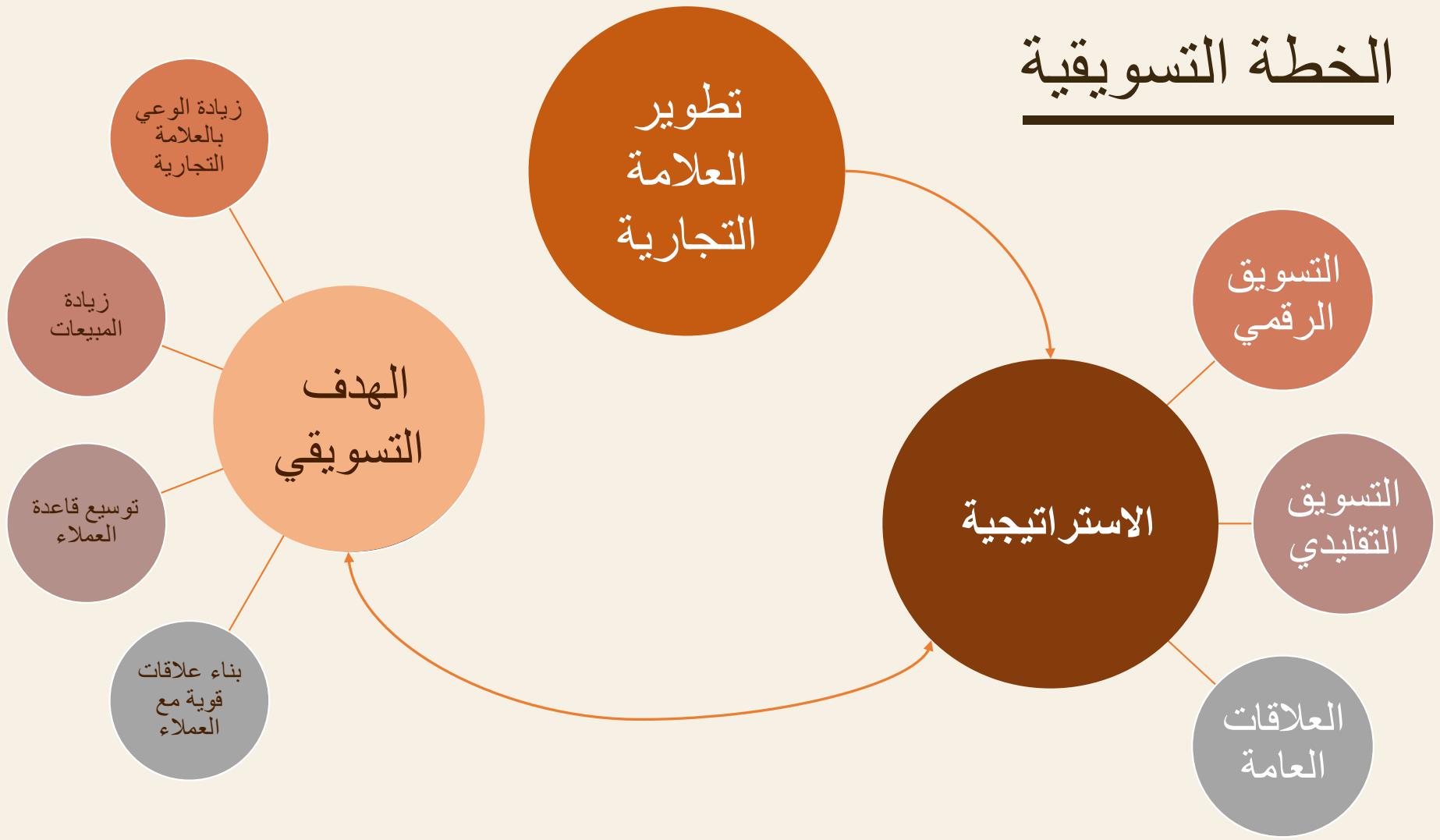
دعم
الاقتصاد
الم المحلي
والاستدامة.

التركيز
على
الكميات
المحدودة.

تخصيص
وفقاً لذوق
العملاء.

جودة فائقة
وتصميم
فريد.

الخطة التسويقية



التحليل المالي

جدول ٣ : التكالفة الثابتة شهريا

1,000	الإيجارات
-	مرتبات البائعين
1,500	مرتبات الطباخين
400	مرتبات المساعدين
100	آخر
3,000	المجموع

جدول ١ : المعلومات الأولية

الفترة	العدد	دينار	الموظفين
بالشهر	1	250	مرتب البائعين
بالشهر	1	800	مرتب الشيف
بالشهر	2	350	مرتب الطباخين
بالشهر	2	200	مرتب المساعد أو السائق
		7,000	معدات الطبخ
بالشهر		1,000	إيجار موقع المطبخ

التحليل المالي

جدول ٢ : اسعار المواد الاولية

المواد الاولية	سعر الكيلو
فستق	13.000
زبدة	2.000
زبدة الكاكاو	6.000
زيت التحيل	1.250
منكهات	5.000
اخرى	1.000

جدول ٢ : اسعار المواد الاولية

المواد الاولية	سعر الكيلو
سعر الكاكاو	8.000
سعر السكر	0.250
سعر الحليب بودرة	2.400
البندق	7.400
لوز	6.600
جوز	6.800

التحليل المالي: الوضع الحالي

جدول رقم ٤: حساب المصارييف والارباح بالوضع الحالي

المبيعات	الكمية باليوم	السعر	الربح بالكيلو	الربح اليومي	الربح بالشهر	الصافي بعد التكالفة	
الكاكاو العادي	4	16.00 د.ك.	11.50 د.ك.	46.01 د.ك.	1,380.30 د.ك.	التكالفة الثابتة الشهرية	3,000.00 د.ك.
الكاكاو الداكن	3	16.00 د.ك.	9.77 د.ك.	29.31 د.ك.	879.21 د.ك.	التكالفة المتغيرة الشهرية	2,800.00 د.ك.
الكاكاو بالحليب	4	15.00 د.ك.	9.27 د.ك.	37.07 د.ك.	1,111.95 د.ك.	صيانة معدات المطبخ	583.33 د.ك.
الكاكاو بالفستق	3	22.00 د.ك.	14.15 د.ك.	42.46 د.ك.	1,273.73 د.ك.	الربح الشهري	6,758.69 د.ك.
الكاكاو الملكي	4	25.00 د.ك.	17.61 د.ك.	70.45 د.ك.	2,113.50 د.ك.	الصافي الشهري	375.35 د.ك.
مجموع البيع	18			225.29 د.ك.	6,758.69 د.ك.	التكالفة الثابتة سنويا	1,700.00 د.ك.
					2,804.22 د.ك.	السنوي	

التحليل المالي: الوضع بعد التوصيات

جدول رقم ٥: حساب المصارييف والارباح بالوضع المتوقع بعد التوصيات

المبيعات	الكمية باليوم	السعر	الربح بالكيلو	الربح اليومي	الربح بالشهر	الصافي بعد التكلفة	
الكافـاـو العادي	6	16.00 د.ك.	11.50 د.ك.	69.02 د.ك.	2,070.45 د.ك.	3,000.00 د.ك.	التكلفة الثابتة الشهرية
الكافـاـو الداـكـن	3	16.00 د.ك.	9.77 د.ك.	29.31 د.ك.	879.21 د.ك.	2,800.00 د.ك.	التكلفة المتغيرة الشهرية
الكافـاـو بـالـحـلـيـب	3	15.00 د.ك.	9.27 د.ك.	27.80 د.ك.	833.96 د.ك.	583.33 د.ك.	صيانة معدات المطبخ
الكافـاـو بـالـفـسـتـق	5	22.00 د.ك.	14.15 د.ك.	70.76 د.ك.	2,122.88 د.ك.	9,076.75 د.ك.	الربح الشهري
الكافـاـو الـمـلـكـي	6	25.00 د.ك.	17.61 د.ك.	105.68 د.ك.	3,170.25 د.ك.	2,693.41 د.ك.	الصافي الشهري
مجموع البيع	23			302.56 د.ك.	9,076.75 د.ك.	1,700.00 د.ك.	التكلفة الثابتة سنويا
					30,620.97 د.ك.		السنوي

التحليل المالي: الوضع بعد التوصيات

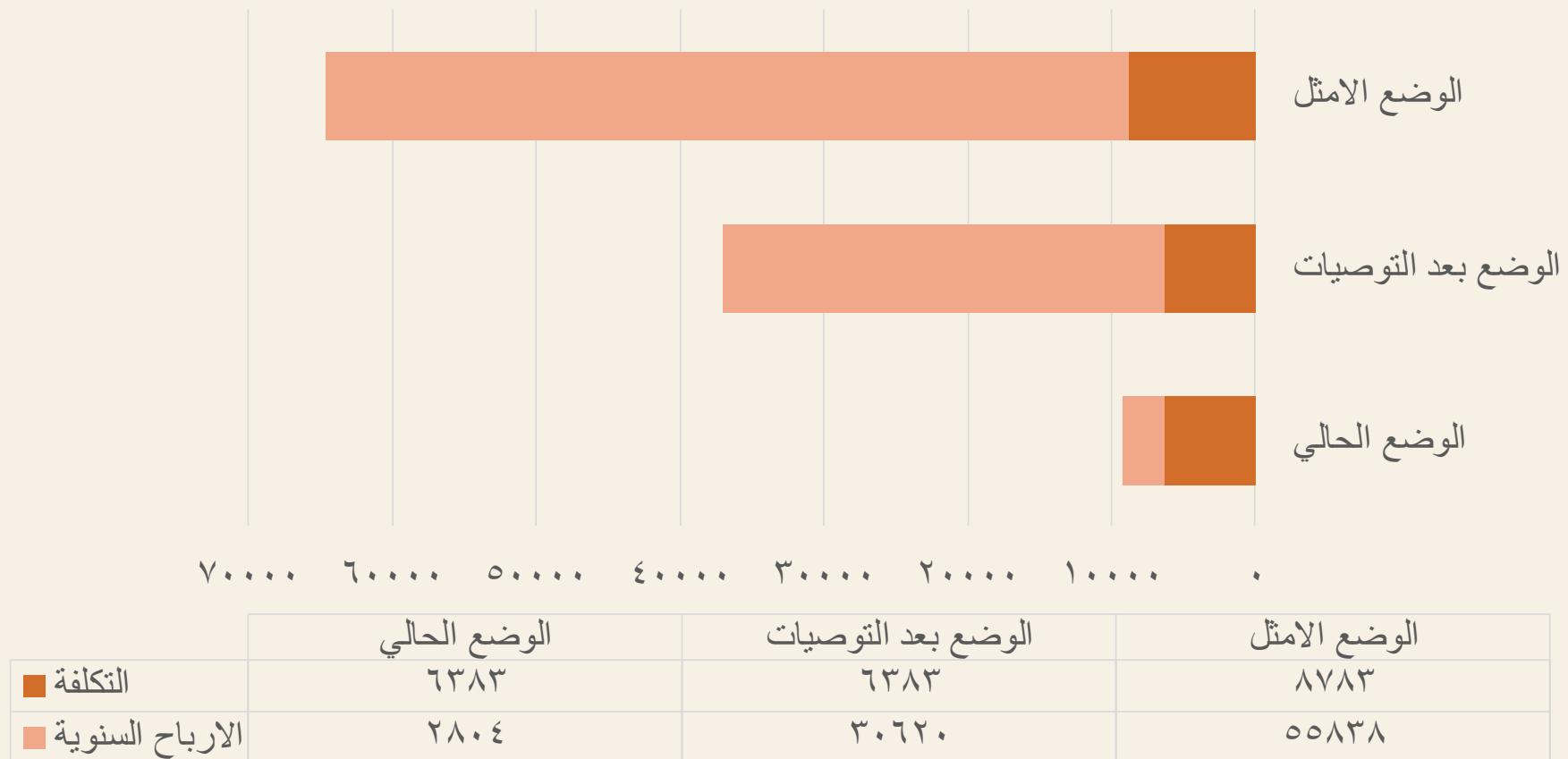
جدول رقم ٦: حساب المصارييف والارباح بوضع التوسع الامثل للمصنوع

المبيعات	الكمية باليوم	السعر	الربح بالكيلو	الربح اليومي	الربح بالشهر	الصافي بعد التكلفة
الكافكاو العادي	10	16.00 د.ك.	11.50 د.ك.	115.03 د.ك.	3,450.75 د.ك.	التكلفة الثابتة الشهرية
الكافكاو الداكن	4	16.00 د.ك.	9.77 د.ك.	39.08 د.ك.	1,172.28 د.ك.	التكلفة المتغيرة الشهرية
الكافكاو بالحليب	5	15.00 د.ك.	9.27 د.ك.	46.33 د.ك.	1,389.94 د.ك.	صيانة معدات المطبخ
الكافكاو بالفستق	8	22.00 د.ك.	14.15 د.ك.	113.22 د.ك.	3,396.60 د.ك.	الربح الشهري للمبيعات
الكافكاو الملكي	8	25.00 د.ك.	17.61 د.ك.	140.90 د.ك.	4,227.00 د.ك.	الصافي الشهري
مجموع البيع	35			454.55 د.ك.	13,636.57 د.ك.	التكلفة الثابتة سنويا
					55,838.81 د.ك.	السنوي

تعيين شيف وطباطخ إضافيين. ميزانية إضافية: التسويق والإعلان، وتحديث معدات التنظيف، وتغطية تكاليف التأمين السنوي واستهلاك المعدات.

تم رصد مبلغ ٣٠٠٠ دينار كويتي للاستثمار في معدات جديدة ومتطرفة لدعم إنتاج المنتجات المستحدثة.

التحليل المالي: الوضع بعد التوصيات



تحليل المخاطر: المخاطر المحتملة

حماية
الملكية
الفكرية

نقص في
المواد
الخام

انقطاع
التيار
الكهربائي

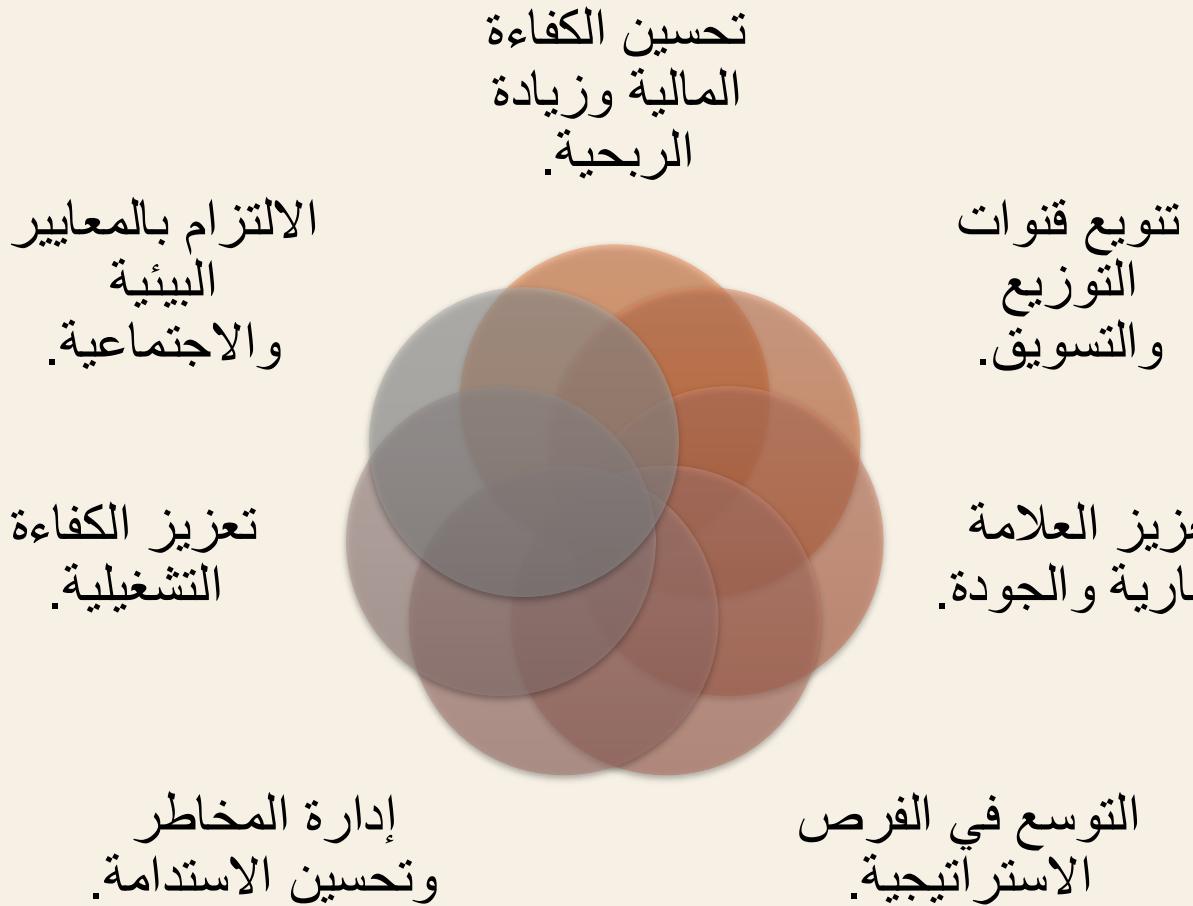
مورد
واحد

مشاكل
في الجودة

تعطل
المعدات



توصيات للمشروع





شكراً لحسن الاستماع

