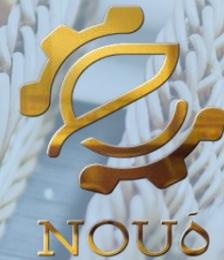


دراسة جدوى مشروع مخبز و حلويات تقليدية



www.nouha.net



+213-770-201-652 / +213 043 56 44 89



TLEMEN – ELKIFFEN (les amandiers)

يعتبر مشروع مخبزة أو مخبز من بين المشاريع الناجحة و المرعبة في وقتنا الراهن، و ذلك نظرا لكون الخدمات التي تقدمها المخابز تصنف من بين الضروريات، كيف لا ونحن نستهلك الخبز بشكل يومي، بمعدل متوسط يناهز الأربع خبزات للفرد الواحد يوميا؛ هذا ناهيك عن الحلويات و الفطائر التي أصبحت لا تفارق البيوت و الموائد العربية؛ فما هو مشروع مخبز أو مخبزة ؟ و ما هي متطلبات و لوازم إنشاء مشروع مخبز؟ وكيف تسوق لمشروع المخبزة؟

NOUHA



كما جاء في التقديم فمشروع المخبز أو المخبزة يعتبر مشروعا جد ناجح و مربح، و ذلك بأعتبار أن المنتج الذي تقدمه المخابز يدخل في خانة الضروريات اليومية، كما أن عامل الطلب مرتفع و يستمر في الإرتفاع يوما بعد آخر، نظرا لتطور وتيرة الحياة و ضغوط العمل و غيرها من المشاغل اليومية، مما يجعل الأسر و العائلات شبه عاجزين عن صناعة و تحضير متطلباتهم اليومية من الخبز منزليا، الشيء الذي يجعل من المخابز خيارا لا محيد عنه.

و تتنوع منتوجات المخابز، فهي لا تقتصر على إنتاج الخبز فقط، بل تنتج أيضا الحلويات و الفطائر و الكعك و حلويات أعياد الميلاد و البييتزا و العصائر و المشروبات و غيرها؛ كما أن في الخبز فقط نجد أنواع كثيرة و بأحجام و أشكال متنوعة.



إن المكان المناسب الذي سوف تحتاج إليه عزيزي القارئ لعمل مشروعك هو شقة صغيرة المساحة ولتكن حجرتين، ومكان لاستقبال الزبائن على أن تكون هذه الشقة بمكان حيوي به كثافة سكانية كبيرة، ومن الأفضل أن يقام في منطقة جديدة لكن ليست نائية وبها عدة عمارات تحت الإنشاء حتى تستطيع الحصول على تعاقدات لا بأس بها.

أما عن قسم تعليم صيانة الكهرباء لأصحاب المنازل فهو قسم سوف يأتي لك بكثير من العملاء، حيث أن المتزوجين حديثاً في حاجة دائمة لأعمال صيانة، وبما أنهم جدد في بيتهم الجديد فمن الهام أن يفعلوا هذه الصيانة بأنفسهم.

و كما سبق وأن أشرنا فعامل الطلب جد مرتفع، لذلك لا تخشى من عامل المنافسة، فكل ما عليك هو تنوع منتوجات المخبزة خاصتك و مسايرة متطلبات و حاجيات الزبائن.



متطلبات و لوازم إنشاء مشروع مخبز

للبدء في مشروع مخبزة أو مخبز فانت بحاجة لمجموعة من اللوازم و المعدات، و فيما يلي أهم متطلبات مشروع المخبزة:

☞ **المحل:** بحيث ينبغي أن يكون المحل الذي ستخصصه لمشروع المخبزة ذو مساحة كبيرة نسبيا، لأنك ستخصص جزء من المحل للمطبخ و جزء آخر لبيع و عرض منتوجاتك، و إحرص على أن يكون المحل ذو تهوية جيدة و في مكان استراتيجي.

☞ **الفرن أو الأفران:** وهنا ستجد نفسك أمام مجموعة من الخيارات، فهناك أفران تقليدية تعتمد على الحطب، وهناك أفران تعتمد على غاز البوتان، و هناك أفران تعتمد على الكهرباء، و هناك أفران حديثة تعتمد على الطاقة الشمسية، فلا تتسرع في الشراء و فكر مليا فيما سيناسبك على المدى الطويل.

☞ **عجانة أو عجان:** وهنا أيضا ستجد نفسك أمام مجموعة من الخيارات، فهناك العديد من آلات العجين بأشكال و أحجام مختلفة و بأثمنة متنوعة. فختار بدقة ما سيناسبك مع مراعاة الجودة و إمكانية الصيانة.



الصواني و قوالب الحلويات و الخلاط الكهربائي و كل ما تستلزمه صناعة الخبز و الحلويات من أدوات.
☞ المواد الأولية: من دقيق و خمائر و سكر و نكهات و غيرها من المكونات التي تدخل في صناعة الخبز و الحلويات. وهنا يمكنك شراء المواد الأولية على حسب متطلبات إنتاجك الأسبوعي أو الشهري إن توفر لك مخزن.

☞ أرفف العرض الزجاجية: لكي تسمح للزبناء بمشاهدة منتوجاتك من خبز و حلويات و فطائر، و احرص على أن تكون أرفف العرض مناسبة لطبيعة منتوجاتك و تراعي معايير السلامة الغذائية.
☞ كراسي و طاولات: إن كانت مساحة المخبزة كبيرة فيمكنك وضع كراسي و طاولات للأكل داخلها، مع تنويع خدماتك كتقديم المشروبات و العصائر.

☞ ديكور مميز مع إضاءة مناسبة.
☞ فيما يخص العمالة اللازمة لمشروع المخبزة فهي تختلف على حسب حجم المشروع، فيمكن أن تبدأ بعاملين أو ثلاث لتحضير الخبز و الحلويات و عامل أو اثنين للبيع.



كيف تسوق لمشروع المخبزة

تختلف سبل التسويق من مشروع لآخر لكنها تجتمع على هدف واحد ألا وهو الوصول لأكبر عدد ممكن من الزبناء، وهذا ما عليه الحال في مشروع المخبزة، فلكي تقوم بالتسويق الجيد للمخبزة ومنتجاتها نقترح عليك ما يلي:

- ☞ تركيب لافتة ضوئية جذابة على باب المخبزة
- ☞ طبع و توزيع منشورات تعرف بالمخبزة و منتجاتها و مكان تواجدها؛
- ☞ توفير خدمة الطلب و التوصيل عبر الهاتف
- ☞ أئمة تنافسية مع خصومات على الطلبات الكبيرة
- ☞ طباعة اسم المخبزة على أكياس التعبئة و التغليف
- ☞ التعامل مع مموني الحفلات و الأعراس
- ☞ التعامل مع أصحاب الدكاكين الصغيرة
- ☞ إستغلال وسائل التواصل الإجتماعي للوصول لزبناء جدد

