

دراسة جدوى مشروع تحميص البن



NOUHA



www.nouha.net



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



TEMCEN – ELKIFFEN (les amandiers)

دراسة جدوى مشروع تجميع البن

القهوة تعتبر المشروب المفضل لدى الكثير، كما أنها المشروب الأول في الكافيات المختلفة سواء التي تخص الرجال فقط أو التي تخص الرجال والنساء، وفي المنازل أيضاً يوجد العديد ممن يفضلون شرب مشروب القهوة بصفة يومية عدة مرات، وهذا يدل على أن القهوة لا يمكن لذلك نعرض لكم دراسة جدوى مشروع الاستغناء عنها أبداً، فبذلك تكون مشروع مربح للغاية، محمصة بن والتي هي أساس مشروب القهوة برحاء



موقع ومساحة المشروع

الموقع المطلوب للمشروع ينبغي أن تحصل على محل، سواء تملك أو إيجار في أحد الأماكن المناسبة، مع مراعاة ألا يقل مساحة المشروع عن عشرين متر، حتى تستطيع وضع الآلات التي ستقوم باستخدامها في مشروعك. وينبغي أن تختار المكان بناء على الكثير من العوامل، ومن أهمها:

- 1- أن يكون المكان في منطقة تجارية
- 2- أو مكان معروف. يمكن اختيار محل بالقرب من الجامعات
- 3- يمكن اختيار المحل بالقرب من الشوارع المعروفة المزدهمة بالناس.



المواد المستخدمة في المشروع

المواد الخام المستخدمة في محمصة البن يتم شراء كمية مناسبة من أنواع القهوة الخضراء، وهناك الكثير من الأنواع، ومن أهمها وأفضلها القهوة البرازيلي أو القهوة اليمني. شراء جوز الطيب أو القرنفل بكمية مناسبة لاستخدامها في عميلة تحويل القهوة لمن يرغب في الحصول على قهوة محوجه. شراء كمية مناسبة من الأكياس التي سيتم وضع القهوة بها أثناء لتغليف، وكمية أكياس أخرى لوضع القهوة فيها للزبائن



مراحل عمل البن

مرحلة التحميص يتم في كل مرحلة فيها استخراج أنواع قهوة مختلفة، وهي كالتالي: إن كنت ترغب بالحصول على البن الفاتح فلا تترك القهوة الخضراء داخل المحمصة كثيرًا، بل عندما يتحول لون القهوة إلى بني فاتح يتم استخراجه من الآلة. بينما في حالة الرغبة في الحصول على قهوة فرنسية فيتم في هذه الحالة الحصول على قهوة لونها بني داكن. والآن يتم طحن القهوة جيدًا حتى تصل لمرحلة التنعيم من خلال آلات الطحن التي قمنا بشراؤها والمخصصة لهذا الأمر فقط. والمرحلة الأخيرة هي مرحلة التعبئة في الأكياس التي قمنا بتجهيزها سواء أكياس ورقية أو أكياس تم صنعها من البلاستيك



التسويق للمشروع

التسويق لمشروع محمصة البن عليك أن تتواصل مع أكبر عدد من السوبر ماركت أو البقالة وتوفير عروض جيدة لهم.

1-قم بالتواصل مع أصحاب المقاهي والكافيات في المنطقة التي أنشئت بها المحمصة، ووزع عليهم أنواع مختلفة من البن.

2-قم بالتواصل مع أقرب الفنادق إليك فسواء زوارها من العرب أو الأجانب فإنهم بالطبع يحتاجون إلى تناول القهوة. قم بعمل عروض مختلفة للأفراد العاديين الذين يأتون إليك لشراء البن.
قم بعمل صفحة على مواقع التواصل الاجتماعي باسم المحمصة، وقم بوضع أسعار البن من خلالها، وقدم للعملاء عروض.



3-قم بعمل إعلانات ممولة لتلك الصفحة حتى تستطيع جذب أكبر عدد من العملاء المستهدفين والقريبين منك.

4-قم بعمل مجموعة من الكروت المختلفة حتى تستطيع توزيعها لإشهار المحمصة ويتعرف عليها الكثيرون سواء في المنطقة التي تقطن بها أو غيرها من المناطق. لا تنسى ضرورة الاهتمام بالتغليف وقم بوضع اسم وعنوان المحمصة في الأكياس الورقية التي تستخدمها لوضع القهوة، وكذلك الأكياس البلاستيكية، كي تكون وسيلة رائعة للدعاية والإعلان والتسويق. تستطيع أن تقوم بعمل ركن خاص للمشروبات الساخنة في المحمصة، وخصوصًا مشروب القهوة بجميع نكهاتها، فهذا أيضًا سيكون وسيلة من وسائل الدعاية للمحمصة. لا تنسى المنشورات الورقية التي تقوم بتوزيعها في الشوارع المحيطة بالمحمصة، فعلى الرغم من أنها وسيلة قديمة ولكنها أيضًا جيدة حتى الآن في عملية التسويق والإعلان

