

دراسة جدوى مشروع مرطبات



www.nouha.net



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



TLEMEN – ELKIFFEN (les amandiers)

يعد الآيس كريم و البوظة و الثلجات من الأطعمة اللذيذة التي يفضلها الجميع سواء الشباب أو البالغين، وخاصة في فصل الصيف بسبب ارتفاع درجات الحرارة، وهي متوفرة بأنواع ونكهات مختلفة وفقا لتفضيلات الزبائن ومن مثل هذه النكهات نجد الشيكولاتة، الفانيليا، الكيوى، السنكرس، المانجو، والفراولة.. وغيرها من النكهات التي يمكن إضافتها للمشروع.

لذلك فإن التفكير في إنشاء مشروع محل آيس كريم يعد فكرة جيدة لأنه من المشاريع الموسمية الأكثر ربحًا ونجاحًا في الوقت الحالي، للبدء فيه هناك بعض المتطلبات وخطوات اللازمة التي يجب تحديدها، لذا من الضروري التعرف على تفاصيل دراسة جدوى مشروع آيس كريم حتى تصل به لمشروع ناجح.



موقع ومساحة المشروع

نجاح مشروع ايس كريم مرتبط ارتباطًا كبيرًا بالموقع، و من أجل أن يحقق هذا المشروع ارباح يومية هائلة، ينصح أن يكون بجوار العملاء المستهدفين، كأن تختار محل قريب من المدارس أو الأماكن القريبة من الجامعات، أو من التجمعات السكنية أو الأسواق التجارية فكلها أماكن لديها نسبة كبيرة من الناس، ويمكنك الاستفادة منها.

هذا المشروع من المشاريع البسيطة التي لا تحتاج إلى مساحة واسعة، حيث يمكن بدأ المشروع في مساحة لا تقل عن عشرين متر مربع، لأنه لا يتطلب الكثير من التجهيزات ولا الآلات الكبيرة في البداية.



الآلات والمعدات الخاصة بتجهيزات مشروع محل ايس كريم

هناك مجموعة من المتطلبات التي يحتاجها مشروع ايس كريم ومن هذه المتطلبات كالآتي:

•ماكينة لصناعة الأيس كريم.

•أدوات خاصة لتحضير الأيس كريم.

•آلة خفق الحليب والبيض و نكهات الأيس كريم.

•جهاز يعمل على التبريد المفاجئ.

•آلة تبريد وتكسير الثلج.

•أكواب وملاعق بلاستيك.

•أطباق الخلط.

•ثلاجات تبريد للعصيرات.

•ثلاجات عرض وحفظ.



• عدد من الكراسي والطاولات للزبائن إذا كانت مساحة المحل تسمح بذلك.

• رفوف التخزين.

• صاعق حشرات.

• طفاية حريق.



www.nouha.net



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



TLEMCEN – ELKIFFEN (les amandiers)

العمالة اللازمة للبدء في المشروع

يحتاج مشروع ايس كريم للبدء بشكل مناسب إلى عاملين اثنين فقط لا أكثر، حيث يقوم شخص الأول بإعداد الأيس كريم من حيث شراء المواد الخام والألبان المستخدمة في تصنيع الأيس كريم، وشخص ثاني ستكون مهمته فقط بيع الأيس كريم للزبائن، وأنه من الممكن أن يعتمد الشخص على نفسه فقط كبداية أو يوظف عامل واحد مما يقلل من تكاليف المشروع.



www.nouha.net



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



TEMCEN – ELKIFFEN (les amandiers)

كيفية تغليف و تعبئة الآيس كريم

يتم تعبئة المنتجات الجاهزة للاستخدام في عبوات صغيرة بأشكال مختلفة وتكون على شكل بسكويت يأخذ شكل قمع، ويتم وضع هذا البسكويت في صناديق من الورق المقوى بسعة 36 قطعة، ومن الممكن أيضا استعمال قوالب معدنية يتم تعبئة فيها الآيس كريم، وتستخدم هذه القوالب عدة مرات بعد غسل وتطهير جيدا في كل مرة حتى لا تتسبب في الإصابة بالأمراض.



www.nouha.net



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



TLEMCEN – ELKIFFEN (les amandiers)

نصائح لكي تكون صاحب مشروع ايس كريم ناجح ومتميز

يجب أن تكون هناك معايير خاصة في المشروع لضمان نجاحه وبالتالي زيادة في الأرباح، ومن هذه العوامل:

- اختيارك للموقع المناسب هو أحد أسباب نجاح المشروع.
- إختيارك اسم مشروع آيس كريم مميز يسهل تذكره من الأمور التي تساهم أيضا في نجاح المشروع.
- استخدام القفزات اثناء العمل.
- اختبار المنتج بعد إنتاجه لتحديد مدى صلاحيته.
- تقديم منتجات ذات جودة جيدة.
- منتجات مناسبة الأسعار.
- تسويق عينات لتجار التجزئة.
- توزيع المنشورات.
- توفير مياه وصرف صحي وطاقة.
- عمل صيانة بشكل دوري للألات وتنظيفها.



www.nouha.net



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



TLEMCEN – ELKIFFEN (les amandiers)

- المحافظة يومياً على نظافة المحل والأدوات.
- تقديم بعض العينات الصغيرة مجاناً مع الطلبات.
- تعبئة وتغليف بطريقة جيدة تحافظ على سلامة المنتج.
- التعامل اللطيف مع الزبائن يجعلهم يفكرون في الإستمرار بالعودة لك دائماً.
- عليك بالمشاركة في المعارض لتتعرف على المشترين و الموزعين الجدد.
- عمل لوحات و لافتات إعلانية.
- وسائل الأمان مثل طفايات الحريق.
- تهوية جيدة.


NOUHA



www.nouha.net



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



TLEMCEN – ELKIFFEN (les amandiers)