



دراسة جدوى
مشروع تجفيف
و تعليب الخضار

و الفواكه



NOU5

يهدف مشروع تجفيف الخضر والفواكه الى المحافظة على المحاصيل دون أن تتلف ودون إحداث خسائر وخاصة في الفترة الزمنية القصيرة التي تعقب جنيها وجمعها من الأراضي الزراعية وبين وصول هذه المحاصيل لتجار الجملة والموزعين.

لأن أي خطوة من خطوات نقل الخضر والفواكه بدون تجفيف تتسبب في وصولها فاسدة إلى المستهلك لذا تجفيفها هو الحل الأمثل للحفاظ على المحاصيل لكل من التاجر والمستهلك معًا وتجنب الخسائر لدى كليهما. ومن هنا تظهر أهمية فكرة مشروع تجفيف الفواكه و الخضر بحيث تبقى صالحة للاستهلاك وفي حالة ممتازة لأطول فترة ممكنة ، فيما يتم الاعتماد على الطاقة الشمسية والمجففات الصناعية في مشروع تجفيف الفواكه والمحاصيل الزراعي

كما يعتبر مشروع تعليب الخضر والفواكه من أكثر المشروعات التجارية، التي حققت نجاح كبير في معظم البلدان، حيث أن هذه المنتجات هي منتجات ضرورية وليست تكميلية ولا يمكن الاستغناء عنه



كل ما تحتاجه لتنفيذ فكرة مشروع تجفيف الخضر و الفواكه

يستهدف المشروع التجفيف: الفواكه البقوليات و الأعشاب.

حيث يتم تجفيف فاكهة المشمش والتين والتمر والفراولة والفاصوليا والذرة والبصل والثوم والبقدونس والنعناع والشبت .. إلخ بطرق طبيعية آمنة من خلال التحكم في درجة الحرارة ودرجة الرطوبة من خلال عدد من الخطوات التالية:

1.انتقاء أجود الثمار.

2.يتم تنظيف الثمار من الاتربة والرمال.

3.يتم تحضير الفواكه لمرحلة التجفيف.

4.توزيع المحاصيل والفواكه على صواني التجفيف.

5.تم عمالية التجفيف.

6.نبدأ مرحلة الفرز.



كل ما تحتاجه لتنفيذ فكرة مشروع تعليب الخضر و الفواكه

- من الممكن أن يتم استخدام ماكينة أوتوماتيكية لتعليب كما أنه من الممكن أيضاً تعبئتها وتغليفها يدوياً، وفي هذه الحالة فإنه لا بد من توافر بعض المتطلبات والاحتياجات التي تمكن الفرد من ذلك، وتتمثل هذه المتطلبات في الآتي:
- ضرورة إحضار ماكينة تغليف البلاستيك.
- ضرورة إحضار ميزان إلكتروني.
- صناديق كرتونية حتى يتم استخدامها في وضع الأكياس بداخلها.
- ماكينات ترقيم وهي التي تستخدم لتدوين تاريخ التعبئة على الأكياس.
- ضرورة توفير وسيلة نقل يتم استخدامها في عملية التوزيع ومن الممكن أن تكون سيارة صغيرة



أدوات مشروع التجفيف

آلات التجفيف بسيطة ولكن لا يمكن الاستغناء عن أحداها وهي كالتالي:

1. مجفف شمسي.

2. أحواض غسل.

3. ماكينة تقطيع.

4. صواني تجفيف مثقوبة.

5. آلة تغليف بلاستيك.

6. وبالطبع تتطلب المادة وهي المحاصيل أو الفواكه.

لذا فإن مشروع تجفيف الفواكه والمحاصيل الغذائية من أفضل المشاريع التي تعمل على مدار العام حيث يتم

شراء المحاصيل في مواسم زراعتها وتجفيف مباشرة



عوامل الأمان بالمشروع

لأن الأمر متعلق بالطعام الذي يرتبط ارتباط وثيق بصحة الإنسان لذا يتطلب

1. اختيار مكان نظيف على ان تهتم بنظافته بشكل دائم.

2. يجب أن يكون المكان بعيد عن السكان.

3. يجب تنظيف وتعقيم أدوات التجفيف باستمرار.

4. لابد من التخلص الآمن من مخلفات التجفيف

مساحة أرض المشروع

مشروع التجفيف و التعليب يتطلب قطعة أرض بمساحة 120 متر على أن يكون جزء منها غير مغطى ليتم

التجفيف فيه وجزء مغطى ليتم وضع المنتج بعد التجفيف إضافة الى وجوب توافر الخدمات اللازمة والبنية

التحتية من شبكة مياه وكهرباء وصرف صحي لكي يمر المشروع بسلاسة دون معوقات



ما المطلوب لبدء مشروع تجفيف و تعليب الخضر والفواكه

يجب عليك دراسة متطلبات واحتياجات السوق من الفواكه والمحاصيل المجففة للتمكن من معرفة حجم الطلب على المنتجات المجففة وحجم المعروض والمتوفر في السوق أيضاً ومن المهم أيضاً التعرف على المنافسين وكم عددهم وسوق كل منهم بما يمكنك من تحديد السوق المستهدف والتكلفة المبدئية وكذلك الأرباح وكل شيء متعلق بالمشروع

المواد الخام المطلوبة:

من السهل جدا معرفة المواد الخام المطلوبة للمشروع، فالمخرجات عبارة عن خضروات وفاكهة وبقول واعشاب مجففة وقد تم ذكرها في الجزء الخاص بمنتجات المشروع، والمدخلات او المواد الخام هي نفسها ولكن في حالتها الطبيعية، الجدير بالذكر ان المشروع يمكن ان يعمل طوال العام دون توقف، حيث يمكن شراء المحاصيل الزراعية في اوقات انتاجها بأرخص الاسعار حيث تتوافر بكثرة ومن ثم يمكن العمل علي تجفيفها



العمالة اللازمة لتنفيذ فكرة مشروع تجفيف و تعليب الخضر والفواكه

يحتاج المشروع الي 5 عمال فقط من نوعية العمالة العادية للقيام بالعمليات الانتاجية السابق ذكرها، هذا ويمكن الاعتماد علي بعض افراد الاسرة للعمل في المشروع اذا كانت الظروف تسمح بذلك إضافة الى عامل يقوم بحمل البضائع وعامل آخر يقوم بتوزيع المواد على المتاجر والمحلات

كيفية توزيع المنتج

إن تجفيف الخضر والفواكه لكي تكون مربحة على مدار العام فإن الأمر تطلب التسويق الجيد وإليك طرق التسويق وأماكن توزيع المنتجات المجففة:

1. محلات السوبر ماركت.
2. محلات العطارة.
3. المصانع.
4. محلات المنتجات الغذائية.

فيما تعد أفضل طرق التسويق للمنتجات المجففة من خضراوات ومحاصيل هو إهداء عينات من المجففات خلال الزيارات وعرضها على المحلات بالإضافة إلى الإعلان عن المنتجان بشكل الكتروني وغير الكتروني

