



الجمهورية العربية السورية
وزارة التعليم العالي
المعهد العالي لإدارة الأعمال

السنة الدراسية : الخامسة

قسم المالية والمصارف

دراسة جدوى الاقتصادية لإنشاء فرع ثاني لمطعم سياحي بدمشق القديمة
باسم زيوس كلاس (سوية 3 نجوم)

إعداد الطالب : جورج ظمّاط

بإشراف الدكتور : راغب الغصين

العام الدراسي

2020 - 2019

جميع الآراء الواردة في هذه الدراسة تعبر عن وجهة نظر شخصية لا يتحمل المعهد أي مسؤولية
عن مدى دقة ومصداقية الآراء المطروحة فيه

ملخص الدراسة

يهدف هذا البحث لدراسة جدوى اقتصادية لإنشاء مطعم سياحي بسوية ثلاثة نجوم وبخدمات أربع نجوم - باسم زيوس كلاس - مدينة دمشق القديمة - حي باب توما - الشارع الرئيسي - بجوار كنيسة اللاتين ، حيث جرت عليه الدراسة التمهيدية وبالإضافة إلى الدراسة التفصيلية حيث تم دراسة المشروع تسويقيا وتقدير الطلب عليه ودراسة المشروع قانونيا وأجتماعيا فنيا وتقدير كامل احتياجاته للتأكد من إمكانية إنشائه فنيا وأجريت عليه الدراسة المالية وتبين وجود نتائج إيجابية وتحقيق المشروع لأرباح جيدة.

Abstract

This research aims to study an economic feasibility of establishing a tourist restaurant with a three-star level and four-star services - in the name of Zeus Class - Damascus Old City - Bab Touma neighborhood - the main street - next to the Latin Church, where the preliminary study was conducted in addition to the detailed study, where the project was studied marketing And estimating the demand for it, studying the project legally, socially, and fully assessing its needs to make sure that it can be established technically, and the financial study was conducted on it, showing positive results and achieving the project for good profits.

الإهداء إلى :

من دعمني وساعدني في دراستي وهم :

- أبي الحبيب

- أمي الحبيبة

- أختي العزيزة

- أساتذتي الفاضلين

- وأصدقائي الأعزاء

- وكل من ساهم وساعدني في دراستي

لكم وبكل فخر أهدي نجاحي .

جورج

2020-2019

شكر خاص :

أتوجه بجزيل الشكر إلى الدكتور (راغب الغصين) صاحب الفضل الكبير المشرف على هذا البحث, وأتقدم بالشكر الجزيل لأساتذتي في المعهد العالي لإدارة الأعمال وكل شخص ساعدني بإتمام هذا البحث .

فهرس المحتويات

Table of Contents

8.....	الفصل الأول
8.....	تمهيد
8.....	الاستثمار في سورية
9.....	أهم ما يمتاز به المناخ الاستثماري في سورية:
10	الفصل الثاني
10	دراسة الجدوى التمهيديّة
11	1. المقدمة
11.....	2. فكرة المشروع
12.....	3. أصحاب المشروع
12.....	4. أهداف وأهمية المشروع
13.....	5. وصف المشروع وموقعه
14	الفصل الثالث
15.....	1. الدراسة التسويقية :
15.....	المقدمة
16.....	أساليب تقدير الطلب
17.....	تقدير الطلب
20.....	المزيج التسويقي
24.....	2. الدراسة الفنية :
24.....	• أهمية الدراسة الفنية للمشروع
25.....	موقع المشروع :

25.....	التخطيط الداخلي للمشروع
26.....	تقدير حجم المشروع وطاقته الانتاجية
31.....	تقدير احتياجات المشروع
61.....	3. الدراسة المالية :
61.....	تحديد مصدر التمويل
61.....	التكاليف الاستثمارية
62.....	التكاليف الكلية للمشروع
62.....	كلفة الاستثمار المبدئي
64.....	تصنيف التكاليف وانواعها
66.....	تقدير الايرادات:
70.....	معايير التقييم المحاسبي
78.....	4. الدراسة الاجتماعية :
78.....	5. الدراسة القانونية:
80.....	نتائج دراسة الجدوى للمشروع
81.....	المراجع

فهرس الجداول

- 1-جدول أسماء مؤسسو المشروع 12
- 2-جدول توصيف المشروع..... 13
- 3-جدول يوضح نسب الملاءة رقم 1 17
- 4-جدول يوضح نسب الملاءة رقم 2 19
- 5-جدول المزيج التسويقي..... 20
- 6-جدول يوضح الطاقة الإنتاجية في السنة الأولى في الفترة المسائية..... 28
- 7-جدول يوضح الطاقة الإنتاجية في السنة الأولى في فترة الظهيرة 29
- 8-جدول الطاقة الإنتاجية للمشروع طيلة سنوات عمره الإنتاجي رقم 1 30
- 9-جدول الطاقة الإنتاجية للمشروع طيلة سنوات عمره الإنتاجي رقم 2 30
- 10-جدول حساب قيمة العقار..... 31
- 11-جدول احتياجات المشروع من التراخيص 31
- 12-جدول احتياجات المشروع من أعمال على الهيكل 33
- 13-جدول احتياجات المشروع من إكساءات 35
- 14-جدول احتياجات المشروع من فرش وأثاث وتجهيزات 41
- 15-جدول احتياجات المطاعم من المواد الأولية..... 42
- 16-جدول احتياجات المشروع من الموارد البشرية..... 47
- 17-جدول حساب قسط الاهتلاك السنوي..... 59
- 18-جدول تكاليف التشغيل السنوية للسنة الأولى..... 60
- 19-جدول التكاليف الكلية للمشروع..... 62
- 20-جدول حساب كلفة الاستثمار المبدئي 63
- 21-جدول تصنيف التكاليف 64
- 22-جدول حساب التكاليف التشغيلية طيلة عمر المشروع 65
- 23-جدول حساب نصيب الفرد من التكاليف 65
- 24-جدول فاتورة الشخص في الفترة المسائية..... 67
- 25-جدول فاتورة الشخص في فترة الظهيرة 67
- 26-جدول تقدير الإيرادات 68
- 27-جدول قائمة التدفقات النقدية 69
- 28-جدول معيار فترة الاسترداد 71
- 29-جدول معيار متوسط العائد المحاسبي 72
- 30-جدول معيار صافي القيمة الحالية 73
- 31-جدول معيار دليل الربحية 75
- 32-جدول معيار فترة الاسترداد المخصصة 76
- 33-جدول معيار معدل العائد الداخلي..... 77

الفصل الأول

تمهيد :

يعد قطاع السياحة في سورية من أهم القطاعات باعتباره مصدر دخل هام للدولة حيث تظهر الأهمية من عدة جوانب في الاقتصاد من بينها توفير فرص العمل وتحقيق الأرباح على الصعيد الفردي والوطني، وللسياحة دور في إنعاش الاقتصاد الوطني، وهي الأداة لتحقيق التنمية المتوازنة ومعالجة الاختلالات التي يعاني منها الاقتصاد الوطني كالتضخم والبطالة .

والقطاع السياحي أحد القطاعات التي يمكن لها المساهمة في تحقيق نمو مطرد في الناتج المحلي الإجمالي، وأحد مصادر الدخل للبلاد من العملات الصعبة كما أنه أداة جذب للاستثمارات الخاصة المحلية و الخارجية.

وقد تعرض هذا القطاع في سورية كغيره من القطاعات إلى خسائر وذلك نتيجة الأزمة التي تعرضت لها سورية واستمرت تسع سنوات والآن بدأ يشهد الاقتصاد السوري تعافيا ملحوظا وبالأخص في المجال السياحي الى حد ما، وهذا المجال يعدّ من أهم القطاعات التي تساهم في عملية إعادة الأعمار ، وسورية بواقعها الحالي تحتاج إلى تكاتف جميع الجهات العامة والخاصة للمساهمة في النهوض بالمشاريع وأهمها إعادة الإعمار التي ستجري بالداخل السوري، ومن هنا فإن هذا المشروع هو بمثابة المشاركة الفعالة في دعم السياحة وتقوية الاقتصاد الوطني .

الاستثمار في سورية :

تشهد البيئة الاستثمارية السورية تحسناً متسارعاً في سياق عملية الإصلاح الاقتصادي والتي ترسم معالمها بخطى ملؤها الثقة ومؤكدة سلامة التوجه وسمو الأهداف بعد أن عقدت الحكومة عزمها على تحقيق النجاح في الانتقال إلى مراحل متقدمة في مسيرتها.

تركز الاهتمام على تحسين مناخ الاستثمار السوري من خلال تطوير التشريعات اللازمة وتنويع حوافز وضمانات الاستثمار وتحديث القطاع الصناعي وإشراك القطاع الخاص في عملية التنمية، وخلق المرونة في سوق العمل، وتمويل المشاريع الصغيرة والمتوسطة، والأستمرار بتطوير البنى التحتية اللازمة والمقبولة الكلفة، وتعزيز الأقتصاد الجديد بالولوج إلى علم تكنولوجيا المعلومات والاتصالات، وإحداث تغير في الثقافة الأستثمارية¹

أهم ما يمتاز به المناخ الاستثماري في سورية:

- الموقع الجغرافي المتميز الذي يشكل ملتقى القارات الثلاث.
- البنية السياسية المستقرة والأمنة والتآلف الوطني المشهود .
- محدودية المديونية الخارجية على مدة سنوات طويلة.
- مزايا وإعفاءات وتسهيلات وضمانات خاصة للمشاريع الاستثمارية.
- بنى تحتية ملائمة، ومناطق صناعية مجهزة تتطور باستمرار، وموارد بشرية مؤهلة وأجور رخيصة.
- توفر وتنوع الموارد الطبيعية وانخفاض تكاليف الإنتاج.
- فرص كبيرة في سورية مهياة للاستثمار وغير مستثمرة (صناعية - زراعية - سياحية - عمرانية - نقل - خدمة ---)
- تشريعات الاستثمار الصادرة منذ عام 1991 حتى الآن تهيأ الفرص لدخول مستثمرين جدد سواء كانوا سوريين أو عرب أو أجانب.
- التوجه نحو الانتقال إلى اقتصاد السوق الاجتماعي.
- الترخيص وإحداث المصارف الخاصة وشركات التأمين.
- الامتيازات التي حصلت عليها السلع السورية المنشأ المصدرة.
- دخول سوريا في اتفاقية ضمان الاستثمار لدى المؤسسة العربية لضمان الاستثمار .
- الاتفاقيات الموقعة مع الدول لحماية وتشجيع وضمان الاستثمارات.

¹ موقع وزارة السياحة في سورية

الفصل الثاني

دراسة الجدوى التمهيدية

1. المقدمة
2. فكرة المشروع
3. أصحاب المشروع
4. أهداف وأهمية المشروع
5. وصف المشروع وموقعه

1-المقدمة :

تهدف الدراسة إلى بيان الجدوى الاقتصادية لإنشاء فرع ثاني لمطعم سياحي بدمشق القديمة - حي باب توما - باسم [زيوس كلاس] من خلال تقييم المشروع على أساس علمي للكشف عن احتمال نجاح أو فشل المشروع وهذه الدراسة ستقدم تصورا شاملا لما سيكون عليه المشروع خلال عمره الافتراضي بحيث يمكن اتخاذ القرار بشأن إقامة المشروع من عدمه وذلك استنادا إلى معايير ومقاييس محددة وبأستخدام بيانات مقدرة لأداء المشروع طيلة العمر الافتراضي المتوقع .

تم جمع المعلومات اللازمة والقيام بالجوالات وذلك للقيام بالدراسة الأستطلاعية وبعدها الدراسة التفصيلية للمشروع التي تضم الدراسة الفنية والتسويقية والدراسة المالية والاجتماعية والقانونية.

2-فكرة المشروع :

إن شركة زيوس ترى في منطقة دمشق القديمة والتي تعدّ من أقدم المدن المأهولة بالتاريخ ومن أجمل المناطق السياحية في سورية وفي العالم والمقصودة من قبل سكان سورية والسياح الأجانب وبالأخص سكان دمشق وريفها وذلك بسبب جمال هذه المنطقة ومعالمها الأثرية والتاريخية ، حيث ترى شركة زيوس في توسيع استثمارها في هذه المنطقة فرصة لتقديم افضل ما يمكن من [المأكولات الشهية مع العصائر والمشروبات والأراكيل إضافة الى ما يقدمه من خدمات وبرامج فنية مميزة عند الطلب ---] إضافة الى تميزه بديكوراته الشرقية مع اللوحات المميزة التي تعبر عن التاريخ القديم لسوريا قبيل الميلاد مع تميزه بأسعار مقبولة ومنافسة وخاصة بعد عودة الأمان والاستقرار لسورية ، والتحضير لاستقبال الوفود السياحية وذلك بالتواصل مع المكاتب والأدلاء السياحيين لتقديم كل ما يتطلبه لتنشيط السياحة بالمدينة القديمة.

3- أصحاب المشروع :

1 جدول أسماء مؤسسو المشروع

الصفة	الجنسية	الاسم
50%	سوري الجنسية	نبيل ظمّاط
50%	سوري الجنسية	الياس سرحان

لدى مالكي الشركة الخبرة في مجال إدارة المطاعم والنزل والفنادق والمنشآت السياحية كما لديهم الخبرة في مجال العلاقات العامة مع تواصلهم مع غرفة سياحة دمشق والمكاتب والأدلاء السياحيين سواء داخل وخارج القطر مع خبرتهم في مجال الدعاية والإعلان .

4- أهداف وأهمية المشروع :

نظرا لأهمية الصناعة السياحية ومساهمتها في الناتج القومي على الصعيد الدولي وفي ظل المتغيرات الدولية والانفتاح الاقتصادي والاجتماعي كان لابد من الاستفادة من المقومات السياحية والامكانيات المتوفرة في المنطقة إضافة إلى توظيف الأمكنة التي تحتوي على المواقع الأثرية والتاريخية والموثقة لدى منظمة اليونسكو ومن خلال زيادة المنشآت السياحية والتخدمية لكي تصل هذه المقومات إلى كل مهتم وباحث عن المعرفة والترفيه والاستجمام والثقافة السياحية وبما يؤمن الهدف المحدد للمشروع هو الاستثمار السياحي للموقع المذكور وتجهيزه وأستثماره بتقديم أفضل الخدمات وإقامة الفعاليات بشكل يتوافق مع المستوى السياحي المطلوب من حيث الجودة والسعر وسوية العناصر التي سيتم تجهيز المشروع بها ، وتسعى شركة زيوس إلى تأمين:

- النمو والحصول على حصة سوقية أكبر في دمشق القديمة
- تقديم خدمات المطاعم السياحية بأعلى جودة وبأسعار مناسبة
- تلبية الطلب الغير ملبي في السوق
- المشاركة في تحسين وتخدم المنطقة
- توفير فرص عمل مما يعني انخفاض البطالة

• تحسين اقتصادي الدولة من خلال دفع الضرائب وتشجيع السياحة

5- وصف المشروع وموقعه :

جدول توصيف المشروع

اسم المشروع	شركة زيوس
عنوان المشروع	مطعم زيوس كلاس
التصنيف	سياحي بسوية ثلاث نجوم
الخدمة المقدمة	مطعم سياحي - بخدمة أربع نجوم
الشكل القانوني	شركة تضامن
موقع المشروع	دمشق القديمة - باب توما - الشارع الرئيسي الممتد من ساحة باب توما تجاه القشلة - بجوار كنيسة اللاتين - شارع رئيسي .

الفصل الثالث

عناصر الرئيسية لدراسة الجدوى الاقتصادية

- 1- الدراسة التسويقية
- 2- الدراسة الفنية للمشروع
- 3- الدراسة المالية والاقتصادية للمشروع
- 4- الدراسة الاجتماعية
- 5- الدراسة القانونية

1. الدراسة التسويقية :

أولاً- المقدمة

تستمد دراسة الجدوى التسويقية اهميتها ليس فقط من انها تساعد على تقدير أو تحديد الطلب على المنتجات بل انها تعد الأساس للدراسة الفنية للمشروع او تحديد الطاقة الانتاجية لازمة للمشروع وما يرتبط بذلك من تقدير للتكاليف .

مدينة دمشق القديمة هي أقدم عاصمة مأهولة بالتاريخ وتتميز بموقعها الجغرافي، ويتوافد اليها السواح من جميع أنحاء العالم وبالأخص في السنوات التي سبقت الأزمة التي عصفت بالبلد هذا من جهة ومن جهة ثانية وخلال الأزمة يتوافد للمدينة القديمة جميع السوريين المقيمين في مدينة دمشق إضافة للزوار المتواجدين بالمدينة من سوريين وعرب وأجانب ، من خلال دراسة واقع السياحة للمدينة القديمة وإجراء مسح ميدانية بهدف تحديد واقع الطلب السياحي على هذه المنطقة ، من خلال دراسة واقع المدينة بأن غالبية زوار هذه المنطقة هم من اهل مدينة دمشق وريفها وتبين ان أغلبية السياح العرب من (لبنان - العراق - الأردن - ودول الخليج وخاصة السعودية) اما عن السياح الاجانب فيضم غالبيتهم من (وروسيا - و تركيا - وفرنسا - وبريطانيا) على هذه المنطقة وذلك بهدف السياحة الدينية والسياحة الثقافية والترفيهية أما عن انخفاض عدد السياح الاجانب ذلك يعود إلى الازمة التي مرت بها سورية وأيضا ضعف التسويق والترويج السياحي للمنطقة ولكن من المتوقع ارتفاع حجم القدوم السياحي الاجنبي والعربي وذلك بسبب أنتهاء الازمة وأيضا في ظل الإجراءات التي تتخذها الحكومة ممثلة بوزارة السياحة في الترويج لسورية عموما في الخارج من خلال البرامج التسويقية والترويجية السياحية.

ولابد من الإشارة إلى ضعف الإحصاءات والبيانات المتوفرة عن عدد السياح والطلب على المطاعم والمنشأة السياحية القائمة في دمشق القديمة.

ثانيا - أساليب تقدير الطلب

بصفة عامة تنقسم أساليب التنبؤ بالطلب على المنتجات السلعية لمشاريع الأستثمار إلى أساليب وصفية نوعية وأساليب كمية

• الأساليب الوصفية (النوعية):

وهي تلك التي تعتمد على التقدير الشخصي وتضم

1- الاعتماد على آراء المسؤولين أو تقديراتهم: وهي تعد من أبسط أساليب التنبؤ ويستخدم عادة في حالة منظمات الأعمال الخاصة التي تستهدف التوسع وإقامة خطوط إنتاج حديثة, حيث يتم التنبؤ بالطلب عن طريق تجميع آراء المسؤولين أو رجال الإدارة اعتماد على خبرتهم الشخصية وتفسيراتهم للمؤشرات الاقتصادية المختلفة. وبعد ذلك تتم الموازنة والتوفيق بين الآراء إما بواسطة الهيئة الإدارية العليا بالمنظمة أو عن طريق عقد اجتماع عام يشترك فيه هؤلاء المسؤولين وأفراد من الهيئة الإدارية العليا بغرض الوصول إلى تنبؤ بالطلب على المنتج.

يتميز هذا الأسلوب بالسرعة والبساطة وانخفاض التكلفة والاستفادة من كافة الخبرات الموجودة إلى ان مشكلته الأساسية تتمثل في الاعتماد فقط على الرأي والحكم الشخصي الذي لا يمكن الاستناد إليه في كثير من الأحيان, لاسيما في حالة التنبؤ لأجل طويلة.

2- الاعتماد على آراء الخبراء: والمقصود بالخبراء هنا كل الأشخاص الذين لديهم معرفة بالمنتج المنتظر إدخاله للسوق بواسطة مشروع الأستثمار الذي تتم دراسة جدواه

وفقا لهذا الأسلوب يتم الأستفسار من هؤلاء عن تقديراتهم لحجم الطلب المتوقع على منتج مشروع الأستثمار, وبناء على دراسة هذه الآراء يتم وضع رقم تقديري لهذا الطلب. ويتسم هذا الأسلوب بانخفاض تكلفته وبسرعة التنبؤ وحيدة الخبراء, إلى أن التعويل عليه يعتمد على مدى

وجود هؤلاء الخبراء ومدى إمكانياتهم العلمية والعملية، وكذا على مدى استخدام أساليب أفضل للتنبؤ بالطالب من عدمه.

ويتشابه الأسلوبين السابقين مع أسلوب دلفي والذي يستخدم في التنبؤ بالتغيرات التكنولوجية المتوقعة التي يمكن أن تؤثر بشكل كبير على الطلب على منتجات المنشأة ومن ثم مستقبلها، وهو يستند إلى مبدأ الإدارة بالأهداف الذي يعتمد بدرجة كبيرة على وجهة النظر الشخصية التي قد تتأثر بظروف عامة متشابهة، الأمر الذي يدعو الجميع إلى وضع تقديرات متماثلة أو متشابهة.²

ثالثاً - تقدير الطلب

من خلال تتبع الطلب على عدد من المطاعم في دمشق القديمة لمعرفة مدى الطلب ونسب الملاءة (أي نسب الإشغال) في المطاعم المجاورة لمطاعمنا في أشهر السنة وتضم المطاعم التالية: (حارتنا - نيترون - بيت الياسمين - ندى الأيام - قصر الخير - دندنا - المشربية) وتبين أن غالبية هذه المطاعم حققت نسب الملاءة أقرها بالآتي :

Figure 3 جدول يوضح نسب الملاءة رقم 1

نسبة الملاءة	الشهر
30%	شهر 1
30%	شهر 2
60%	شهر 3
60%	شهر 4
40%	شهر 5
40%	شهر 6

² علوش، محمد، 2017 الاصول العلمية لدراسات الجدوى المشاريع الاقتصادية، جامعة القاهرة، طبعة الثالثة، ص71

شهر 7	%60
شهر 8	%60
شهر 9	%70
شهر 10	%70
شهر 11	%70
شهر 12	%80

ونستنتج من ذلك أن :

- شهر كانون الأول أكثر أشهر السنة التي تتميز بالطلب الكبير على المطاعم ويحقق أكبر نسب ملاءة في أشهر السنة وذلك لوجود الأعياد في هذا الشهر (الميلاد - ورأس السنة).
- الأشهر (ايلول و تشرين الأول وتشرين الثاني) يكون الطلب على المطاعم جيد.
- الأشهر (آذار ونيسان وتموز وآب) تحقق طلب مقبول نسبيا وذلك قدوم مواسم الربيع والصيف شهري (أيار وحزيران) تحقق نسبة ضعيفة بسبب الامتحانات مع الطلب العام نحو المصايف وقدوم موسم الصيف وذلك لكون المطاعم في دمشق القديمة ذات طابع موسم شتوي.
- شهري (كانون الثاني وشباط) تعد نسب الملاءة في حدها الأدنى وذلك بسبب انخفاض الطلب وذلك بعد الموسم الأعلى وحصول إشباع في السوق.

وبما أن مدينة دمشق القديمة تتميز بطابعها الموسمي (الشتوي) ومشروعنا هذا موضوع هذه الدراسة يتميز بتراساته المكشوفة والتي يمكن استثمارها بموسم الصيف لإستقبال الزبائن على اعتبار أن الكثير من الزبائن ترغب بالجلوس بالأماكن المكشوفة ، وذلك بعد الأستقضاء لبيان نسبة الملاءة التي تحققها المطاعم التي تحوي على تيراسات فإن مطاعم دمشق القديمة التي تحتوي على التراسات قد حققت نسب ملاءة كالتالي :

الجدول التالي يبين نسبة الملاءة للتيراسات بجميع أشهر السنة هي :

نسبة الملاءة	الشهر
%0	الشهر 1
%0	الشهر 2
%0	الشهر 3
%0	الشهر 4
%80	الشهر 5
%80	الشهر 6
%80	الشهر 7
%80	الشهر 8
%80	الشهر 9
%0	الشهر 10
%0	الشهر 11
%0	الشهر 12

رابعاً - المزيج التسويقي :

يعدّ المزيج التسويقي من أهم العناصر في العملية التسويقية التي تعمل على إرضاء الزبون والمحافظة عليه وخلق وصل بينه وبين المؤسسة أو المنتج. كما يعتبر عاملاً أساسياً في تحقيق مردود مادي للمؤسسات والحصول على ميزة تنافسية تمكنها من كسب رضا وولاء الزبون.

يعتبر المزيج التسويقي أحد المفاهيم الرئيسية في التسويق الحديث. وهو تحديد واستعمال مبادئ ال 4ps لتطبيقها على الموقع الاستراتيجي للمنتج في السوق. وضع المبدأ الأساسي للمزيج التسويقي في عام 1948 من قبل جيمس كوليتون الذي اقترح أن يتم تحديد القرارات في التسويق بناء على وصفة. وفي العام 1953 قام نيل بوردن رئيس نقابة المسوقين الأميركيين في ذلك الوقت بإطلاق اسم Marketing Mix على هذه الوصفة.

وكما يعرف على أنه: مجموعة من الأدوات التسويقية التي تستخدمها الشركة من أجل استمرارية تحقيق أهدافها التسويقية في السوق المستهدف وهذه الأدوات يمكن تصنيفها إلى أربعة أدوات أو عناصر تسمى عناصر المزيج التسويقي (المنتج, السعر, المكان, التوزيع)

5جدول المزيج التسويقي

المنتج	السعر
نوعية الخدمة ومواصفاتها	تحديد أسعار المأكولات و الخدمات المقدمة
تصميم دعائي	حدود التخفيضات والحسوم
الترويج	المكان
العلاقات العامة	قنوات البيع وتقديم الخدمات
العلاقات التجارية وقوتها	
الإعلان والنشر	

أ- المنتج

1) نوعية الخدمة ومواصفاتها : إن خدمة مطعم زيوس تتضمن :

- تقديم الأطعمة والمشروبات بأنواعها تقديم الوجبات الشرقية والغربية والمقبلات الشرقية والغربية.
- تقديم برنامج فني بمعدل يومين بالأسبوع مطرب مع أورغ وعازف إيقاع وثلاث أيام مطرب. مع عواد وعازف إيقاع وثلاث أيام مطرب مع عواد ويومن بدون برنامج فني.
- المطعم يستقبل جميع المناسبات في أعياد وحفلات أعياد الميلاد والخطوبات و الأعراس.
- وبالإضافة إلى وجود خدمة الأنترنت.
- إن المطعم خاضع للأنفاق الاستهلاكي وهو مؤهل سياحيا بسوية ثلاث نجوم.
- إن المطعم من الابنية التاريخية ذات المعالم التاريخية حيث انه كان السفارة الأسبانية سابقا وهو من الطراز العربي القديم الحاوي على ثلاث ليوانات وقاعات شرقية وتيجان ومقرنصات واسقف عجمي وأبواب من الخيط العربي وبحرات قديمة والفسيفساء يتمتع المطعم بميزاته وعراقته بالإضافة بموقعه المميز على الشارع العام.

ب- الترويج

(1) العلاقات العامة :

- إن العلاقات العامة تشمل الترويج عن طريق الأدلاء السياحين
- مكاتب السياحة والسفر
- السفارات
- البنوك وموظفين البنوك وإداراتها
- الأمم المتحدة والمنظمات الدولية
- الهيئات الدبلوماسية
- والنقابات (نقابة المهندسين- نقابة المحامين- نقابة الفنانين)
- الفنانين

(2) الاعلان والنشر:

- طباعة الكروت
- طباعة بروشورات
- موقع على الانترنت وصفحات على مواقع التواصل الاجتماعي (فيس بوك - انستاغرام)
- بطاقات دعوة
- إعلان عن طريق الراديو
- إعلانات طريقية
- اشترك بالمجلات (ليالينا)

ت- السعر

(1) تحديد أسعار المأكولات والخدمات المقدمة:

(2) حدود العروض وحسومات الخاصة :

- تقديم عروض وحسومات لموظفي البنوك تتراوح ما بين 10 إلى 15%
- السفارات ما بين 10 إلى 15% بحد أقصى
- النقابات ما بين 10 إلى 15% بحد أقصى
- تقديم عروض وحسومات للمناسبات والحفلات الخاصة
- حسومات بمناسبات الأعياد .

ث- المكان

(3) قنوات البيع وتقديم الخدمة: تقديم الأطعمة والمشروبات والبرنامج الفني في فرعي مطعم

زيوس باب توما حصرا ويتم استهلاك الخدمة بشكل آني وفوري كأى مطعم سياحي.

خامسا- أسعار المطاعم البديلة :

يتأثر الطلب على المطاعم بأسعار بدائلها فوجود بديل منافس للسلعة المراد انتاجها لاشك انه

يؤثر على الطلب عليها بعكس اذا كان المنتجات لا تنافسه منتجات اخرى.

تعتبر المنتجات السياحية المحلية من أقوى السلع المنافسة للمنتجات البديلة التي يمكن

ان تحل محلها.

2. الدراسة الفنية :

• أهمية الدراسة الفنية للمشروع

تكتسب الدراسة الفنية أهميتها من درجة خطورتها إذ يترتب على عدم دقة هذه الدراسة آثار سلبية خطيرة قد يصعب معالجتها بعد ذلك حينما يدخل المشروع حيز التنفيذ فمثلا تنشأ آثار سلبية خطيرة نتيجة إقامة مشروع بحجم لا يحقق اعتبارات الكفاءة الاقتصادية في الإنتاج, أو تنفيذ مشروع في موقع غير مناسب أو إقامة مشروع لا تتوفر له مستلزمات الإنتاج المناسبة. ونظرا لخطورة دراسة الجدوى الفنية للمشروع فقد يكون من المناسب أن يكون معد الدراسة لديه خبرة في دراسة الموقع والتكاليف والإنتاج.

وتأسيسا على أن الهدف من الدراسة الفنية تحديد إمكانية تنفيذ المشروع من الناحية الفنية, فإن تحديد ذلك يتم في إطار منهجي منظم يشمل مجموعة من الدراسات والخطوات التي تتم بهدف التثبيت من الجدوى الفنية للمشروع المقترح من عدمه.

وتعد هذه المرحلة هامة حيث أن عدم الدقة فيها هو الذي يحدد نوع المشكلات التي يمكن ان يواجهها المشروع في المستقبل حيث ان إهمالها قد يؤدي إلى ظهور بعض المشكلات مثل ظهور تكاليف مباشرة بشكل مفاجئ لم يتم احتسابها.

الدراسة الفنية يجب أن تتضمن :

- اختيار موقع المشروع
- التخطيط الداخلي للمشروع
- تقدير حجم المشروع وطاقته الانتاجية
- تقدير احتياجات المشروع
- تقدير عمر المشروع³

³ اندراوس, عاطف, 2007, دراسات الجدوى الاقتصادية للمشروعات, طبعة أولى, دار الفكر الجامعي, الاسكندرية, ص275

أولا - موقع المشروع :

وفقا" لما ذكرناه أعلاه أن موقع المشروع في منطقة باب توما - بدمشق القديمة - على الشارع الرئيسي - العقار رقم (323) ، وهذا العقار عبارة عن دار عربية على الطراز القديم وتتميز بموقعها المميز وبمعالمها الأثرية والتاريخية كما يتميز المشروع ب :

- 1- قربه من مصادر التمويل بالمواد الأولية.
- 2- قربه من مصادر توفر اليد العاملة.
- 3- توفر البنية التحتية من (كهرباء - ماء - هاتف - شارع رئيسي --- الخ)
- 4- موقعه المميز بتوسطه للأسواق الهامة والرئيسية .

ثانيا- التخطيط الداخلي للمشروع :

تبلغ مساحة العقار الاجمالية حوالي 900 متر مربع و يقع العقار ضمن المخطط التنظيمي المعمول به بدمشق القديمة .

العقار المذكور (مشروع إحداث مطعم سياحي بسوية 3 نجوم) يوظف كمايلي :

• **الطابق الارضي :** وهو بمساحة إجمالية (900 متر مربع) ويحتوي على :

- مدخل رئيسي للزبائن بمساحة 25 متر مربع .
- فسحة سماوية خاصة بالزبائن بمساحة 240 متر مربع .
- إيوان خاص بالزبائن بمساحة 33 متر مربع .
- قاعة شرقية (ضمنها بحرة قديمة أثرية وقونصول قديم أثري) مع نقوش أثرية ورسومات بالجدران والأسقف مع قطع الرخام والأحجار المنحوتة والمقرنصات وهذه القاعة هي خاصة بالزبائن ومساحتها 55 متر مربع .
- قاعة زيوس بها نقوش أثرية مع رسومات بالجدران والأسقف مع أحجار منحوتة ومقرنصات - القاعة خاصة بالزبائن بمساحة 55 متر مربع .
- مطبخ مع قسم الجلي بمساحة 40 متر مربع

- حمامات للرجال والنساء بمساحات 70 متر مربع .
- حديقة تجميلية خلفية بمساحة 99 متر مربع .
- غرف تخدمية خاصة بالمطعم وتبلغ مساحتها الاجمالية 283 متر مربع تضم (غرفة الإدارة - غرفة المدير العام - غرفة المحاسبة - كاشير - بار تخدمي وغرفة تخدم - ومدخل جتتبي خاص بالخدمة يتصل بالشارع الرئيسي --) .
- الطابق الاول : هو بمساحة إجمالية 283 متر مربع ويحتوي على ممرات تؤدي الى عدة غرف (للعاملين - حمامات ومسالح للعاملين - قسم إداري مع منافع مستودعات (-) .
- السطح الأخير (التيراسات) : هو بمساحة إجمالية 426 متر مربع وهي مخصص للزبائن به إطلالة على الفسحة السماوية من جهة وعلى الدور العربية المجاورة وعلى الشارع الرئيسي .
- القبو : وهو بمساحة إجمالية 75 متر مربع ومعد كغرف الحفظ والتبريد .

ثالثا - تقدير حجم المشروع وطاقته الانتاجية :

تقدر الطاقة الانتاجية الكاملة للمطعم وهو الأستيعاب الإجمالي للمطعم والمقدر ب :

- 650 شخص بالمطعم بكل من الطابق الأرضي (350 شخص) مع التراسات العلوية (300 شخص) وذلك بموسم الصيف
- 350 شخص في الطابق الأرضي تحديدا "بباقي فصول السنة .

وهو الطاقة الأستيعابية الكلية للمطعم ، ونظرا" لموقع المطعم الاستراتيجي المميز بالشام القديمة حي باب توما - الشارع الرئيسي، بالتالي فإن المطعم سيعمل في طاقته الانتاجية الكاملة ونعتبرها بنسبة 60% بالسنة الأولى من عمره الإنتاجي كون المطعم محدث وبالأخص يومي الخميس والسبت بالفترة المسائية من كل أسبوع وعلى مدار السنة وذلك نظرا" لوجود برنامج فني يرخص أصولا" من نقابة الفنانين بمعدل (مطرب - عازف أورغ - عازف إيقاع)

لذلك بعد ان تم دراسة نسب الملاءة في المطاعم في دمشق القديم تم تحديد الايام التي يعمل بها المطعم بكامل طاقته الانتاجية والايام التي يعمل بها المطعم بحدده الادنى من الطاقة الانتاجية وذلك اعتمادا" على مواسم السنة [موسم الصيف وموسم باقي فصول السنة] .

حيث ان استيعاب المطعم موزعة حسب المواسم كما يلي :

- موسم الصيف يتيح المطعم استخدام الطاقة الانتاجية كاملة بمعدل 650 شخص منها 350 شخص في الطابق الأرضي بالأقسام الخاصة بالزبائن إضافة الى 300 شخص بالتيراسات المكشوفة بالأسطح .

- موسم باقي فصول السنة فإن الطاقة الانتاجية الكاملة هي 350 شخص في الطابق الأرضي وذلك بسبب إغلاق التيراسات .

وتفاوتت الطاقة الانتاجية حسب فترات العمل اليومية ونوضحها بالتالي :

▪ فترة الظهيرة :

في فترات الظهيرة سيتم الافتراض على ان الملاءة سيكون من 10% إلى 30% من 350 شخص وهي الطاقة الانتاجية للطابق الارضي وذلك في موسم الصيف وباقي المواسم ، على اعتبار أن الزبائن لديهم الرغبة بتناول وجباتهم في الطابق الارضي تحديدا" (والتيراسات ستغلق بفترة الغذاء) .

▪ فترة المساء :

في الفترة المسائية سيتم الافتراض على أن الملاءة ستكون بنسبة 60% من الطاقة الانتاجية الكاملة للمطعم وسيتم تقسيم العام لموسمين رئيسيين (موسم الصيف - موسم باقي الفصول) مع تقدير الطاقة الانتاجية في الفترة المسائية كما يلي :

- موسم الصيف سيتيح هذا الموسم استغلال كامل الطاقة الانتاجية 650 شخص وهذا الموسم مدته 5 أشهر من السنة (بمعدل 152 يوم) من بداية شهر أيار وحتى نهاية شهر ايلول

وكما ورد أعلاه فإن يومي الخميس والسبت (مع وجود برنامج فني) والذي يبلغ عدد أيامها ب 42 يوم في هذا الموسم وتحقق نسبة ملاءة 60% من الطاقة الانتاجية الكاملة للمطعم وهو 650 شخص، أما ما تبقى من أيام هذا الموسم وهو 110 يوم فهي ايام عادية سيتم افتراض نسبة ملاءة 25% من الطاقة الانتاجية الكاملة وهي 650 شخص في هذا الموسم.

- موسم باقي فصول السنة وتعادل 7 اشهر من السنة (بمعدل 213 يوم) من بداية شهر تشرين الأول وحتى نهاية شهر نيسان وكما ورد أعلاه فإن يومي الخميس والسبت من كل اسبوع والذي يبلغ عدد أيامها 62 يوم تحقق نسبة ملاءة 60% من الطاقة الانتاجية الكاملة في موسم الشتاء وهي 350 شخص، أما ما تبقى من أيام هذا الموسم وهو 151 يوم فهي أيام عادية سيتم افتراض نسبة ملاءة 20% من الطاقة الانتاجية الكاملة وهي 350 شخص.

الجدول أدناه توضح الطاقة الانتاجية وفقا لنسب الملاءة

خلال مواسم السنة (فترة مسائية - فترة الظهرية)

جدول يوضح الطاقة الانتاجية في السنة الاولى حسب نسب الملاءة خلال مواسم السنة في الفترة المسائية :

6جدول يوضح الطاقة الإنتاجية في السنة الأولى في الفترة المسائية

365 يوم بالسنة	
موسم الصيف 5 أشهر في الفترة المسائية (العشاء)	موسم (باقي الفصول) 7 أشهر في الفترة المسائية (العشاء)
من بداية ايار لنهاية ايلول (152) يوم	من بداية تشرين الاول لنهاية نيسان (213) يوم

<p>فقط الطابق الأرضي : 62 يوم *ملاءة 60% * 350 شخص إي سيعمل بطاقة انتاجية 13020 شخص في هذه الفترة</p>	<p>في الطابق الارضي: 42 يوم *ملاءة 60% * 350 شخص إي سيعمل بطاقة انتاجية 8820 شخص في هذه الفترة في التيراسات : 42 يوم *ملاءة 60% * 300 شخص إي سيعمل بطاقة انتاجية 7560 شخص في هذه الفترة</p>	<p>يومي الخميس والسبت</p>
<p>151 يوم *ملاءة 25% * 350 شخص إي سيعمل بطاقة انتاجية 13212 شخص في هذه الفترة</p>	<p>110 يوم *ملاءة 25% * 650 شخص أي سيعمل بطاقة انتاجية 17875 شخص في هذه الفترة</p>	<p>الايام العادية</p>

جدول يوضح الطاقة الانتاجية في السنة الاولى حسب نسب الملاءة خلال موسم باقي الفصول
في فترة الظهيرة :

7جدول يوضح الطاقة الانتاجية في السنة الأولى في فترة الظهيرة

365 يوم بالسنة		
<p>موسم باقي الفصول 7 أشهر في فترة الظهيرة (الغذاء)</p>	<p>موسم الصيف 5 أشهر في فترة الظهيرة (الغذاء)</p>	
<p>من بداية تشرين الاول لنهاية نيسان (213) يوم</p>	<p>من بداية ايار لنهاية ايلول (152) يوم</p>	
<p>62 يوم *ملاءة 30% * 350 شخص أي سيعمل بطاقة انتاجية 6510 شخص في هذه الفترة</p>	<p>42 يوم *ملاءة 30% * 350 شخص أي سيعمل بطاقة انتاجية 4410 شخص في هذه الفترة</p>	<p>يومي الجمعة والأحد</p>
<p>151 يوم *ملاءة 10% * 350 شخص</p>	<p>110 يوم *ملاءة 10% * 350 شخص</p>	<p>الايام العادية</p>

أي سيعمل بطاقة انتاجية 3850 شخص في هذه الفترة	أي سيعمل بطاقة انتاجية 5285 شخص في هذه الفترة
---	---

وعلى هذا الأساس تم حساب وتقدير الطاقة الإنتاجية التي سنعمل بها في السنوات القادمة على أساس تحديد نسب الملاءة في كل من مواسم السنة وأيام الاسبوع وفترات

الايام والجدول التالي يوضح الطاقة الإنتاجية التي سيعمل بها المطعم طيلة السنوات القادمة:

8 جدول الطاقة الإنتاجية للمشروع طيلة سنوات عمره الإنتاجي رقم 1

فترة السنوات	الاولى	الثانية	الثالثة	الرابعة	الخامسة	السادسة	السابعة	الثامنة	التاسعة	العاشرة
فترة العشاء										
يومي الخميس والسبت (الارضي)	60%	65%	70%	75%	80%	80%	80%	80%	80%	80%
يومي الخميس والسبت (التراس)	60%	65%	70%	75%	80%	80%	80%	80%	80%	80%
الايام العادية	25%	30%	35%	40%	40%	40%	40%	40%	40%	40%
فترة الغذاء										
يومي الجمعة والاحد	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%
باقي الايام	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%	10%

9 جدول الطاقة الإنتاجية للمشروع طيلة سنوات عمره الإنتاجي رقم 2

فترة السنوات	الحادية عشر	الثانية عشر	الثالثة عشر	الرابعة عشر	الخامسة عشر
فترة العشاء					
يومي الخميس والسبت (الارضي)	80%	80%	80%	80%	80%
يومي الخميس والسبت (التراس)	80%	80%	80%	80%	80%
الأيام العادية	40%	40%	40%	40%	40%
فترة الغذاء					
يومي الجمعة والاحد	30%	30%	30%	30%	30%
باقي الأيام	10%	10%	10%	10%	10%

رابعاً- تقدير احتياجات المشروع

أولاً- تكلفة الاستثمار الثابتة وتضم:

• كلفة شراء العقار:

تبلغ مساحة العقار الذي يقام عليه المطعم 900 متر مربع وقد تم تقدير سعر المتر المربع من مساحة العقار وفقاً للأسعار الراجعة حيث تم تقدير المتر المربع بـ 1650000 ليرة سورية أي أن قيمة العقار الراجعة السوقية بتاريخه يقدر كما يلي :

10 جدول حساب قيمة العقار

قيمة العقار الراجعة	المساحة	قيمة المتر المربع	القيمة باليرة السورية
القيمة الراجعة السوقية	900	1650000	1485000000

• كلفة التراخيص:

تشمل كافة التراخيص مع الدراسات والرسوم والمصاريف المطلوبة لإحداث المطعم

11 جدول احتياجات المشروع من التراخيص

مشروع إحداث مطعم زيوس كلاس (كلفة التراخيص)			
1		رخصة ترميم و توظيف لمهنة مطعم تراشي	
1.1		الدراسات التقنية و رسم مخططات الوضع الراهن المقترح و التصاميم الفنية	2,000,000
1.2		متابعة و استصدار الرخصة	800,000

2,237,500	رسوم تصديق مخططات من نقابة المهندسين	1.3	
3,580,000	رسوم إعادة بناء	1.4	
28,640,000	رسوم تحويل العقار من سكني الى تجاري لمهنة مطعم	1.5	
5,728,000	رسوم متفرقة 20%	1.6	
600,000	رسوم عقد اشراف من نقابة المهندسين 6 اشهر	1.7	
600,000	رسوم عقد مهندس مقيم من نقابة المهندسين 6 اشهر	1.8	
الترخيص الإداري (بعد الإنتهاء من أعمال الترميم والإكساء والتجهيز)			2
800,000	متابعة و استصدار الترخيص الإداري	2.1	
التأهيل السياحي (بعد صدور الترخيص الإداري)			3
200,000	متابعة و استصدار التأهيل السياحي	3.1	
14,500	صرفيات غير منظورة	4.1	4
45,200,000	المجموع العام		مج

• تكاليف الهيكل:

تشمل كافة الأعمال المطلوب انجازها على الهيكل قبل بدء الإكساء ومنها :
(هدم وترحيل - إزالة الأرضيات - صب الأسقف والأرضيات - وأعمال ترميم مختلفة) .

12 جدول احتياجات المشروع من أعمال على الهيكل

مشروع إحداث مطعم زيوس كلاس (كلفة الهيكل)						
No		الأعمال	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة	المجموع ل.س
1		هدم و ترحيل العقار				
	1.1	تخفيف حمولة وترحيل اسقف الطابق الأرضي و الأول و السطح	م3	895	18,000	16,110,000
	1.2	إزالة الأرضيات	م3	484	18,000	8,712,000
	1.3	هدم وترحيل جدران الطابق الأرضي	م3	888	18,000	15,984,000
	1.4	هدم وترحيل جدران الطابق الأول	م3	122	18,000	2,196,000
2		ترميم و إعادة بناء جدران				
	2.1	جدران الأرضي وجهين حجر	م2	480	45,000	21,600,000
	2.2	زخارف حجرية	م2	40	650,000	26,000,000

9,760,000	20,000	488	2م	ترميم و إعادة بناء جدران الطابق الأول	2.3	
					هيكل معدني	3
18,000,000	1,500	12,000	كغ	تقديم و تركيب هيكل معدني حامل للطابق الأول	3.1	
					صب الأسقف بالبيتون المسلح	4
40,275,000	45,000	895	2م	صب اسقف الطابق الأرضي و الأول و القبو و السطح	4.1	
					صب الأرضيات	5
10,530,000	18,000	585	2م	صب الأرضيات بالبيتون المسلح	5.1	
169,167,000					المجموع العام	مج

• تكاليف الإكساء :

تشمل كافة أعمال الإكساء لتجهيز المطعم بشكل كامل من النواحي الفنية والوظيفية ومنها
(أعمال الطينة- أعمال النجارة- اعمال الصحية - أعمال الدهان- أعمال الكهرباء- أعمال
التكيف- مفروشات المطعم مع التيراسات مع السيرفيس بأنواعه - فرش الغرفإلخ)

13 جدول احتياجات المشروع من إكساءات

مشروع إحداث مطعم زيوس كلاس (كلفة الاكساء + التجهيزات مشتريات متفرقة)					
No	نتيجة العمل	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة	المجموع ل.س
1	أعمال الطينة				
1	تقديم وتنفيذ طينة الجدران الداخلية و الخارجية	م ²	5,000	8,400	42,000,000
2	أعمال النجارة				
2.1	تقديم وتركيب طوان خشبي لأسفل البروزات	م ²	160	27,000	4,320,000
2.2	تقديم وتركيب اقواس خشبية للممشى	م / ط	130	60,000	7,800,000
2.3	تقديم وتركيب درابزين خشبي للممشى	م	130	60,000	7,800,000
2.4	تقديم وتركيب أدراج خشبية	درجة	35	30,000	1,050,000
2.5	تقديم وتركيب أبواب خشبية درفتين	قطعة	5	240,000	1,200,000
2.6	تقديم وتركيب أبواب خشبية درفة واحدة	قطعة	55	156,000	8,580,000
2.7	تقديم وتركيب مندلونات خشبية فوق الأبواب	قطعة	23	36,000	828,000
2.9	تقديم وتركيب نوافذ خشبية	قطعة	75	96,000	7,200,000

1,920,000	96,000	20	م 2	تقديم وتركيب نوافذ مظلة على الفسحة والشارع تحسب دبل	2.10	
4,320,000	96,000	45	قطعة	تقديم وتركيب جفت خشبي للواجهة الخارجية	2.11	
1,200,000	60,000	20	قطعة	تقديم وتركيب اباجورات للنوافذ	2.12	
1,800,000	60,000	30	قطعة	أعمال ترميم كتيبات	2.13	
اكسسورات للنوافذ و الأبواب						3
604,800	14,400	42	قطعة	تقديم وتركيب طوبات أبواب	3.1	
292,800	4,800	61	قطعة	تقديم وتركيب مسكات نوافذ	3.2	
403,200	9,600	42	قطعة	تقديم وتركيب أقفال أبواب	3.3	
219,600	3,600	61	قطعة	تقديم وتركيب مفصلات للأبواب	3.4	
292,800	4,800	61	قطعة	تقديم وتركيب مفصلات للنوافذ	3.5	
120,000	60,000	2	قطعة	تقديم وتركيب الباب الرئيسي الخارجي	3.6	
اعمال تركيب زجاج نوافذ						4
6,300,000	42,000	150	م 2	تقديم وتركيب زجاج نوافذ دبل	4.1	
أعمال الأسقف العجمي						5
4,500,000	125,000	36	م	تقديم وتركيب اسقف عجمي	5.1	
2,160,000	60,000	36	م	تقديم وتركيب كورنيش عجمي	5.2	
الأعمال المعدنية						6
5,334,000	42,000	127	م	تقديم وتركيب درابزين معدني	6.1	
3,600,000	72,000	50	قطعة	تقديم وتركيب حمايات النوافذ المعدنية	6.2	
اعمال تغطية الفسحات السماوية						7

31,104,000	72,000	432	م	تقديم وتركيب مظلات تغطية متحركة للساحات السماوية	7.1	
أعمال الرخام و الأرضيات الحجر و البلاط و السيراميك						8
11,880,000	36,000	330	2م	تقديم وتركيب رخام أرضيات الطابق الأرضي	8.1	
3,672,000	24,000	153	2م	ترميم وتركيب حجر أرضيات الفسحة السماوية	8.2	
4,924,800	14,400	342	2م	تقديم و تركيب بلاط أرضيات الطابق الأول	8.3	
4,104,000	12,000	342	2م	تقديم و تركيب بلاط أرضية السطح (التيراسات) مع النعل	8.4	
1,080,000	18,000	60	2م	تقديم وتركيب أرضية القبو	8.5	
5,400,000	18,000	300	2م	تقديم وتركيب سيراميك الحمامات	8.6	
1,350,000	18,000	75	2م	تقديم وتركيب سيراميك لحمامات القبو	8.7	
960,000	12,000	80	2م	تقديم وتركيب سيراميك المطبخ	8.8	
720,000	12,000	60		تقديم وتركيب ادراج حجرية وبراطيش للأبواب	8.9	
أعمال جلي الأرضيات						9
3,120,000	2,400	1,300		جلي الرخام و الأرضيات الحجر و البلاط	9.1	
أعمال الدهان						10
1,260,000	8,400	150	م	أعمال الدهان للكورنيش الخشبي	10.1	
240,000	12,000	20	قطعة	اعمال دهان اقواس خشبية للممشى	10.2	
240,000	8,000	30	م	اعمال دهان درابزين خشبي للممشى	10.3	
160,000	8,000	20	درجة	اعمال دهان أدراج خشبية	10.4	
7,840,000	8,000	980	2م	أعمال دهان الأسقف	10.5	

20,000,000	5,000	4,000	2م	أعمال دهان الجدران	10.6	
3,600,000	60,000	60	قطعة	أعمال الدهان للأبواب الخشبية	10.7	
3,000,000	40,000	75	قطعة	أعمال الدهان للنوافذ الخشبية	10.8	
240,000	12,000	20	قطعة	أعمال الدهان للإطارات الخشبية	10.9	
762,000	6,000	127	م	أعمال الدهان للدرايزين	10.10	
أعمال ترميم مختلفة						11
4,500,000	30,000	150	م	تقديم وتركيب كورنيش توتياء	11.1	
600,000	300,000	2	قطعة	تقديم وتركيب عمود و صحن للبحرات	11.2	
أعمال معالجة الجدران الحجرية						12
480,000	2,400	200	2م	أعمال تنظيف واجهات حجرية بالرمل	12.1	
480,000	2,400	200	3م	معالجة فواصل الحجر بالروبة	12.2	
720,000	3,600	200	2م	عزل للجدران الحجرية	12.3	
أعمال التدفئة						13
960,000	480,000	2	قطعة	تقديم وتركيب اسطوانة ماء ساخن 400 لتر	13.1	
8,000,000	8,000,000		مقطوع	تقديم و تركيب غرفة التدفئة استطاعة	13.2	
3,400,000	3,400,000		مقطوع	تقديم وتركيب نظام طاقة شمسية	13.3	
تجهيزات التهوية للقبو و الحمامات						14
3,600,000	180,000	20	قطعة	تقديم وتركيب تجهيزات التهوية للقبو و الحمامات	14.1	
أعمال التكييف						15
5,040,000	14,400	350	م	تمديد بايبات مخفية للمكيفات تحفير وتركيب	15.1	

432,000	24,000	18	قطعة	تمديد مصارف مكيفات	15.2	
74,000,000	37,000,000	2	قطعة	تقديم وتركيب نظام تكييف vrv باستطاعة hp24 عدد 2		
25,200,000	1,400,000	18	قطعة	تقديم وتركيب نظام تبريد (دكتات سبليت)	15.3	
أعمال الصحية						16
3,600,000	240,000	15	قطعة	تقديم وتركيب كرسي معلق	16.1	
180,000	12,000	15	قطعة	تقديم وتركيب عدة كرسي	16.2	
216,000	14,400	15	قطعة	تقديم وتركيب بريش كروم 8/3 غروي	16.3	
900,000	60,000	15	قطعة	تقديم وتركيب مغسلة غطس	16.4	
1,470,000	98,000	15	ترس	تقديم وتركيب ترس مغسلة غطس	16.5	
900,000	60,000	15	قطعة	تقديم وتركيب خلاط مغسلة شك	16.6	
126,000	4,200	30	قطعة	تقديم وتركيب سكورة 8/3 غروي	16.7	
390,000	30,000	13	قطعة	تقديم وتركيب سحابة دوش	16.8	
150,000	30,000	5	قطعة	تقديم وتركيب خلاط دوش	16.9	
72,000	2,400	30	قطعة	تقديم وتركيب بالوعة 12*14	16.10	
720,000	18,000	40	قطعة	تقديم وتركيب بالوعة 15*15	16.11	
690,000	30,000	23	قطعة	تقديم وتركيب ريكار رصاص	16.12	
10,080,000	8,400	1,200	م/ط	تقديم وتركيب بواري صحية أقطار مختلفة	16.13	
4,500,000	1,800	2,500	قطعة	تقديم وتركيب اكسسوار صحية مختلفة	16.14	
1,920,000	240,000	8	قطعة	تقديم وتركيب خزانات مياه 3م2 مع تمديدات	16.15	
360,000	180,000	2	قطعة	تقديم وتركيب خزانات مازوت 3م1	16.16	

528,000	264,000	2	قطعة	تقديم وتركيب مضخة هيدروفورم باستطاعة 2 حصان	16.17	
144,000	144,000	1	قطعة	تقديم وتركيب مضخة سحب مياه استطاعة 3/4 حصان	16.18	
220,800	27,600	8	قطعة	تقديم وتركيب سكورة رئيسية	16.19	
78,000	78,000	1	قطعة	تقديم وتركيب جهاز اوتوماتيك هيدروفورم	16.20	
6,000,000	24,000	250	قطعة	أجور صحية	16.21	
أعمال الكهرباء						17
9,000,000	60,000	150	قطعة	تقديم وتركيب أجهزة ائارة	17.1	
7,200,000	3,600,000	2	قطعة	تقديم وتركيب لوحة كهرباء رئيسية	17.2	
2,160,000	720,000	3	قطعة	تقديم وتركيب منظمات كهرباء استطاعة 20000 شمعة اوتوماتيك	17.3	
2,700,000	540	5,000	م/ط	تقديم وتركيب كبلات كهرباء مقاطع 1مم و حتى 10مم	17.4	
1,200,000	3,000	400	ربطة	تقديم وتركيب تيوبات كهرباء	17.5	
3,168,000	26,400	120	قطعة	تقديم وتركيب برايز مفردة	17.6	
1,296,000	21,600	60	قطعة	تقديم وتركيب مفاتيح مفردة	17.7	
900,000	3,000	300	قطعة	تقديم وتركيب قواطع مختلفة	17.8	
180,000	30,000	6	قطعة	تقديم وتركيب قاطع تري فاز 40 أمبير	17.9	
180,000	60,000	3	قطعة	تقديم وتركيب قاطع تري فاز 50 أمبير	17.10	
180,000	180,000	1	قطعة	تقديم وتركيب قاطع تري فاز 62 أمبير	17.11	
9,600,000	2,400	4,000	نقطة	أجور	17.12	
مشتريات تجهيزات ثابتة						18

25,000,000			مقطوع	مركز تحويل محولة استطاعة kva200	18.1	
4,500,000			مقطوع	اللوحة الكهربائية الرئيسية	18.2	
24,000,000			مقطوع	غرفة حفظ وتبريد عدد اثنان	18.3	
2,000,000			مقطوع	تقديم وتركيب تمديدات المقسم مع شبكة الانترنت	18.4	
473422800				المجموع العام		مج

14 جدول احتياجات المشروع من فرش وأثاث وتجهيزات

تجهيزات مطبخ وفرش للمطعم	
40000000	1 مفروشات مطعم (كراسي وطاولات) مع سيرفيس
15000000	2 فرش الغرف والاستقبال
12000000	3 تقديم وتركيب تمديدات وأجهزة الكمبيوتر مع برنامج محاسبة والمستودعات
47000000	4 تقديم تجهيزات خاصة بالمطبخ
11000000	5 تجهيزات نظام ups مع كافة الملحقات
4500000	6 تجهيزات نظام الأذار للحريق على كافة المرافق
1500000	7 طفايات حريق
20,000,000	8 المولدة الكهربائية
151000000	مجموع تكاليف تجهيزات وفرش المطعم

ثانيا: تقدير التكاليف التشغيلية

1) المواد الأولية :

يوضح الجدول التالي كميات المواد الأولية لإدخالات المطبخ التي يحتاجها المطعم لتقديم وجبات الاطعام في الدورة التشغيلية السنوية كاملة.

15 جدول احتياجات المطعم من المواد الأولية

ادخالات الغذائية				
السعر الاجمالي	السعر الافرادي	الواحدة	الكمبة	اللحوم (الدجاج)
37260000	1800	كغ	20700	صدور دجاج
2500000	1000	كغ	2500	جوانح دجاج
39760000				المجموع
السعر الاجمالي	السعر الافرادي	الواحدة	الكمبة	اللحوم
7600000	8000	كغ	950	لحمة ضهيرات
10000000	10000	كغ	1000	لحمة فيليه
6650000	7000	كغ	950	لحمة هبرة
7600000	8000	كغ	950	لحمة هبرة غنم
5700000	6000	كغ	950	لية غنم
37550000				المجموع
السعر الاجمالي	السعر الافرادي	الواحدة	الكمبة	الخضار
5110000	200	كغ	25550	بطاطا
383250	150	كغ	2555	بيبتجان اسود
1533000	100	كغ	15330	بندورة
1533000	150	كغ	10220	خيار
730000	100	كغ	7300	جزر
1080000	600	كغ	1800	بندورة كرزية
1460000	200	كغ	7300	بصل

306600	300	كغ	1022	كوسا
700000	350	كغ	2000	خس فرنجي
1825000	250	كغ	7300	خس عربي
36500000	500	جرزة	73000	بقدونس
12264000	40	جرزة	306600	جرجير-بقلة- ننع
4599000	600	كغ	7665	فليفلة حمراء -فليفلة خضراء
68023850				مجموع
السعر الاجمالي	السعر الافراضي	الوحدة	الكمية	المواد التموينية
5365500	700	كغ	7665	حمص حب
29400	700	كغ	42	عدس حب
504000	1200	كغ	420	رب البندورة
14000	400	كغ	35	شعيرية
17885000	3500	كغ	5110	فطر (مقطع - حب - فريش)
1788500	700	علبة	2555	ذرة حب
766500	1500	كغ	511	ثوم
8993600	2200	علبة	4088	بييض
8680000	500	كغ	17360	برغل خشن وناعم
3832500	1500	كغ	2555	أرز
7665000	1500	علبة	5110	بالميتو
4088000	8000	كغ	511	جوز
1022000	1000	كغ	1022	زيتون اسود واخضر وشرائح
2044000	400	ربطة	5110	خبز سياحي
35000	500	كغ	70	خبز باكيت
408800	400	كغ	1022	سكر أبيض
511000	200	كغ	2555	ملح
63632800				مجموع
السعر الاجمالي	السعر الافراضي	الوحدة	الكمية	الفواكه وحلويات

384000	180	كغ	6720	بطيخ
630000	1000	كغ	1260	اكدينا
2520000	800	كغ	10080	تفاح
200000	400	كغ	700	جانرك
270000	300	كغ	1260	خوخ
360000	400	كغ	1260	دراق
400000	400	كغ	1400	فريز مجمد
360000	400	كغ	1260	كرز
700000	700	كغ	1400	مشمش
4000000	800	كغ	7000	موز
500000	500	كغ	1400	توت مجمد
11000000	100	قطعة	154000	كاتو
4500000		طابة		بوطة
25824000				مجموع
السعر الاجمالي	السعر الافرادي	الواحدة	الكمبة	متفرقات
24528000	80	قطعة	306600	برك بجبنة وبسبانع
1277500	500	كغ	2555	لبنة
459900	300	كغ	1533	لبن
766500	1500	كغ	511	لبنة ماعز
3500000	1000	كغ	3500	جبنة بيضاء
2555000	5000	كغ	511	جبنة ركفور
40880000	2000	كغ	20440	جبنة قشقوان وشلل
147000	1500	كغ	98	حليب بودرة
302400	1200	كغ	252	دبس فليفلة
50400	400	كغ	126	حمض الليمون
2520000	1500	كغ	1680	زيت زيتون
2240000	800	كغ	2800	زيت بروتينا

84000	1500	كغ	56	زبدة حيواني
7000	1000	كغ	7	سماق ناعم
42000	1000	كغ	42	شنكليش
16800	400	كغ	42	صوص حر
140000	500	كغ	280	طحين ابيض
840000	2000	كغ	420	طحينة
350000	1000	كغ	350	كتشب بيدون
84000	1000	كغ	84	نعنع يابس
153300	300	كغ	511	مخلل
35000	5000	كغ	7	خردل
29400	300	كغ	98	خل التفاح
29400	7000	كغ	4.2	كاري
1277500	100	كغ	12775	مكعب ماجي
25200	1500	كغ	16.8	بهار اسود
408800	400	كغ	1022	كعك ناعم
1022000	200	علبة	5110	كريم فريش
83771100				مجموع

السعر الاجمالي	السعر الافرادي	الوحدة	الكمية	ادخالات مشروبات سوفت وموالج
4032000	800	لتر	5040	عصير فروتي برتقال
4032000	800	لتر	5040	عصير فروتي اناناس
4032000	800	لتر	5040	عصير فروتي ليموناضة
7700000	400	عبوة	19250	كولا
5132960	400	عبوة	12832	سيفن أب
5132960	400	عبوة	12832	ايس تي
1848000	1200	علبة	1540	شاي ظروف

840000	1200	علبة	700	زهورات
6132000	4000	كغ	1533	قهوة
1680000	2400	علبة	700	نس كافيه
4200000	600	صندوق	7000	بقين
15400000	2000	كغ	7700	موالح مشكلة
15330000	10000	كغ	1533	كاجو مدخن
15330000	10000	كغ	1533	فستق حلبي
90821920				مجموع
409383670				مجموع المواد الأولية

السنة	تكاليف المواد الأولية السنوية
1	409383670
2	450322037
3	495354240
4	544889664
5	572134148
6	600740855
7	630777898
8	662316793
9	695432632
10	730204264
11	766714476
12	805050201
13	845302711
14	887567846
15	931946239

(2) الرواتب و الأجور :

سيؤمن المشروع بعد تشغيله عدد كبير من فرص العمل، وقد تم تحديد طاقم العمل المطلوب وفقاً لدرجة المطعم من ناحية، وبالاعتماد على الهيكل الإداري لبعض المطاعم المماثلة في دمشق القديمة من ناحية أخرى تم تقدير الرواتب والأجور حسب الرواتب الرائجة في القطاع السياحي ورواتب العمال في المطاعم المتواجدة في دمشق القديمة وسوف حساب الاجور لمدة عشر سنوات كما يتم زيادة الأجور بمعدل 9% كل سنتين وذلك عملاً بقانون العمل في الشركات الخاصة في سورية وتلتزم التأمينات الاجتماعية بدفع 14% للتأمينات و3.1% إصابة عمل زيادة على رواتب واجور العمال الدائمين (غير الموسميين) والمقدر ب151800000 .

16 جدول احتياجات المشروع من الموارد البشرية

الرواتب السنوية	الراتب الاجمالي الشهري للعمال	الراتب الشهري للعامل الواحد (باليرة السورية)	عدد	الوظيفة
6000000	500000	500000	1	شيف رئيسي
3000000	250000	250000	1	شيف معاون
2400000	200000	200000	1	لحام
2400000	200000	200000	1	شيف ساخن
2400000	200000	200000	1	شيف مازا
3840000	320000	80000	4	كوميك (مطبخ)
4800000	400000	80000	5	كوميك (جلي)
6000000	500000	500000	1	مشرف عام (استقبال)
28800000	2400000	120000	20	كابيتين (الفسحة والتراس)
38400000	3200000	80000	40	كوميك (الفسحة والتراس)
8800000	1760000		40	كوميك إكسترا (يومي)

		44000		الخميس والسبت اشهر الصيف الخمسة فترة مسائية
3600000	300000	100000	3	كاشير
2400000	200000	200000	1	محاسب عام
3600000	300000	150000	2	بارمان
3840000	320000	80000	4	كوميك (بارمان)
2880000	240000	80000	3	خدمة اراكيل
26000000	2166666	2166666	1	مطرب (خميس وسبت)
5200000	433333	433333	1	عازف اورغ (خميس وسبت)
2400000	200000	100000	2	فني صوت
3840000	320000	80000	4	تنظيف دورات مياه
160600000	14409999			المجموع

الرواتب والاجور خلال خمسة عشر سنة

إجمالي الرواتب والأجور (ل.س)	السنة
186557800	1
186557800	2
203348002	3
203348002	4
221649322	5
221649322	6
241597760	7
241597760	8
263341559	9
263341559	10
287042298	11

287042298	12
312876105	13
312876105	14
341034954	15

(3) تكاليف الكهرباء

تم تقدير استهلاك المطعم السنوي من الكهرباء اعتمادا على استهلاك الفرع الاول للمطعم مع الأخذ بعين الاعتبار المساحة الزائدة للمطعم الجديد واستنادا على أسعار المؤسسة العامة للكهرباء وتم زيادة هذه التكاليف كل سنتين بنسبة 5%.

السنة	تكاليف الكهرباء السنوية (ل.س)
1	9600000
2	9600000
3	10080000
4	10080000
5	10584000
6	10584000
7	11113200
8	11113200
9	11668860
10	11668860
11	12252303
12	12252303
13	12864918
14	12864918
15	13508164

4) تكاليف المياه:

يحتاج المطعم إلى مياه للشرب ومياه للصرف الصحي تم تقدير تكاليف المياه اعتماد على احتياجات الفرع الاول للمطعم مع الأخذ بعين الاعتبار الاحتياجات الزائدة للمطعم الجديد تم تقديرها استنادا على أسعار المؤسسة العامة لمياه الشرب والصرف الصحي وتم زيادة هذه المصاريف كل سنتين بنسبة 5%.

السنة	تكاليف المياه السنوية(ل.س)
1	2200000
2	2200000
3	2310000
4	2310000
5	2425500
6	2425500
7	2546775
8	2546775
9	2674113
10	2674113
11	2807818
12	2807818
13	2948209
14	2948209
15	3095619

5) تكاليف الاتصالات والأنترنيت السنوية

يحتاج المطعم إلى امداده بخط هاتف وخدمة أنترنيت تم تقدير تكاليف الهاتف والأنترنيت بالاعتماد على أستهلاك المكالمات الهاتفية والأنترنيت في الفرع الاول للمطعم مع الاخذ بعين الأعتبار حجم الزبائن الزائد وتقدير احتياجاتهم من خدمة الأنترنيت حيث تم تركيب خط هاتف للتواصل مع الزبائن والموردين وتزويده بالأنترنيت وذلك لتقديم خدمة الأنترنيت للزبائن حيث انه تم تفعيل سرعة تصل إلى 8 ميغابايت وتم تقدير التكاليف اعتمادا على أسعار المؤسسة العامة للاتصالات وتم زيادة هذه المصاريف بنسبة 5% كل سنتين :

السنة	تكاليف الاتصالات والأنترنيت السنوية(ل.س)
1	1300000
2	1300000
3	1365000
4	1365000
5	1433250
6	1433250
7	1504912
8	1504912
9	1580158
10	1580158
11	1659166
12	1659166
13	1742124
14	1742124
15	1829230

6) تكاليف التسويق السنوية

يحتاج المشروع إلى تسويق وخاصة في بداية عمره تتضمن تكاليف التسويق الدعايات والأعلانات الطرقية وموقع على مواقع التواصل الاجتماعي وطباعة كروت ودعوات وبروشورات حيث تم تقدير تكاليف التسويقية وفق احتياجاته وتم تخفيض تكاليف التسويق 10% كل سنة وذلك لان المشروع يحتاج للتسويق المكثف في المراحل الاولى من دورة حياته.

السنة	تكاليف التسويق السنوية
1	5000000
2	4500000
3	4275000
4	3847500
5	3462750
6	3116475
7	2804827
8	2524344
9	2271910
10	2044719
11	1840247
12	1656222
13	1490600
14	1341540
15	1207386

7) تكاليف المحروقات السنوية

يحتاج المطعم إلى امداده بقارورات الغاز والمازوت للتدفئة في فصل الشتاء تم تقدير هذه الاحتياجات وفق احتياجات الشهرية للغاز في المطعم والمازوت في فصل الشتاء وسيتم زيادة هذه التكاليف بنسبة 5% كل سنتين.

السنة	تكاليف المحروقات السنوية
1	12000000
2	12000000
3	12600000
4	12600000
5	13230000
6	13230000
7	13891500
8	13891500
9	14586075
10	14586075
11	15315378
12	15315378
13	16081146
14	16081146
15	16885204

8) تكاليف الصيانة السنوية

يحتاج المطعم إلى مجموعة من أعمال الصيانة وخاصة في المراحل المتقدمة من عمر المشروع حيث تزداد تكاليف الصيانة كلما تقدم عمر المشروع, يحتاج المطعم إلى صيانة تجهيزات المطبخ و صيانة الطاولات والكراسي وأيضا مجموعة من الإصلاحات الكهربائية مثل الإضاءة وبعض الإصلاحات الطارئة فلذلك تم رصد هذه التكاليف وزيادتها تدريجيا كل سنة بنسبة 5%.

السنة	تكاليف الصيانة السنوية
1	6000000
2	6600000
3	7260000
4	7986000
5	8784600
6	9663060
7	10629366
8	11692302
9	12861532
10	14147686
11	15562453
12	16340576
13	17974634
14	19772097
15	21749307

9) تكاليف إدخلات مواد التنظيف السنوية

يحتاج المشروع إلى مجموعة من الاعمال التي تتضمن غسل الشراشف والنبروونات التي تقدر ب 1200000 ل.س بالسنة ويحتاج المطعم الى مستلزمات تنظيف وتعقيم وتقدر ب 3500000 ل.س سنويا بالإضافة إلى محارم للحمامات وتقدر ب 960000 ل.س سنويا ومحارم للطاولات تقدر ب 2700000 ل.س سنويا بالإضافة إلى مجموعة من الأعمال تضم رش مبيدات للحشرات والقوارض وتقدر ب 400000 ل.س سنويا وسيتم زيادة هذه التكاليف بمقدار 5% كل سنتين.

السنة	تكاليف إدخلات مواد التنظيف السنوية
1	8760000
2	8760000
3	9198000
4	9198000
5	9657900
6	9657900
7	10140795
8	10140795
9	10647834
10	10647834
11	11180226
12	11180226
13	11739237
14	11739237
15	12326199

(10) تكاليف الهدر السنوية

إن لأي مشروع لابد من ان يكون هناك هدر فقد تم رصد مجموعة من التكاليف وتحملها لنتيجة الهدر في المواد الأولية وتم تقديرها بنسبة 0.005% من اجمالي تكاليف المواد الاولية وتم زيادتها بنسبة 5% كل سنة.

السنة	تكاليف الهدر السنوية
1	1696104
2	1780909
3	1869954
4	1963452
5	2061625
6	2164706
7	2272941
8	2386588
9	2505918
10	2631213
11	2762773
12	2900912
13	3045957
14	3198255
15	3358168

(11) تكاليف تعبئة طفايات حريق

تم تجهيز المطعم بمجموعة من معدات إطفاء الحرائق وذلك لمعالجة خطر حدوث الحرائق وعدم حدوث أضرار تحتاج هذه المعدات إلى تعبئة سنوية وقد تم رصد مبلغ لتعبئة هذه المعدات وزيادتها بمقدار 5% كل سنتين.

السنة	تكاليف تعبئة طفايات حريق السنوية
1	200000
2	200000
3	210000
4	210000
5	220500
6	220500
7	231525
8	231525
9	243101
10	243101
11	255256
12	255256
13	268018
14	268018
15	281419

(12) تكاليف التأمين السنوية

تم تأمين المشروع ضد الحريق نتيجة حدوث اضرار مادية والمسؤولية المدنية تجاه الغير نتيجة لحدوث اضرار جسدية حيث تم تقدير وحساب مصاريف التأمين السنوية بناء على تحديد المبلغ التأميني وقدره 30 مليون ليرة سورية وسيتم تأمين المطعم بمقدار 0.0035 من المبلغ التأميني أي بمقدار 105000 ل.س عند حدوث أي ضرر للغير أما في ما يخص تأمين الحريق فقد تم تحديد قسط التأميني بناء على موجودات المطعم التي تضم تكلفة العقار وتكاليف الهيكل والإكساء والتي تقدر ب 2278589800 ل.س وذلك بنسبة وسطية 0.0018 من هذه الموجودات بما يقدر ب 4101461 ل.س سيكون هذا القسط ثابت لخمس عشرة سنة.

السنة	تكاليف التأمين السنوية
1	4206461
2	4206461
3	4206461
4	4206461
5	4206461
6	4206461
7	4206461
8	4206461
9	4206461
10	4206461
11	4206461
12	4206461
13	4206461
14	4206461
15	4206461

(13) تكاليف الأهلاك السنوي

تم حساب قسط الأهلاك السنوي من خلال تقدير العمر الإنتاجي والقيمة السوقية للأصل في نهاية عمره الإنتاجي حيث تم طرح قيمة الخردة من قيمة الاصل وتقسيمها على العمر الإنتاجي للأصل للحصول على قسط الأهلاك السنوي .

تم تحديد القيمة السوقية للعقار وبعد الأتماد على تقييم الخبراء لسعره السوقي للعقار المتوقع أرتقاعه بعد خمسة عشر سنة إلى نحو 400%

وتم استثناء العقار من قيمة الاهلاكات واقتصار الأهلاكات على الفرش والأثاث وتجهيزات المطبخ وتجهيزات أخرى.

17 جدول حساب قسط الاهلاك السنوي

حساب قسط الاهلاك السنوي				
محل الاهلاك	العقار	فرش واثاث	تجهيزات مطبخ	تجهيزات اخرى
قيمة محل الاهلاك	2127589800	55000000	47000000	49000000
نسبة القيمة السوقية في نهاية عمر المشروع	400%	0.2	0.3	0.3
القيمة السوقية في نهاية عمر المشروع	8510359200	11000000	14100000	14700000
العمر الإنتاجي	100	20	20	20
قسط الاهلاك		2200000	1645000	1715000
مجموع أقساط الأهلاك	5560000			

مجموع التكاليف التشغيل السنوية الكلية

في هذا الجدول مجموع تكاليف التشغيل السنوية التي يحتاجها المشروع في السنة الأولى من عمره الافتراضي وبذلك نستطيع ان نحسب رأس المال العامل وهو ما يحتاجه المشروع لبدء بأول دورة إنتاجية لإقلاع المشروع وتحقيقه للإيراد الأول.

18 جدول تكاليف التشغيل السنوية للسنة الأولى

الرقم	نوع التكاليف	التكاليف التشغيلية السنوية الكلية
1	تكاليف المواد الاولية	409383670
2	تكاليف رواتب واجور	177757800
3	تكاليف رواتب واجور موسمية	8800000
4	تكاليف الكهرباء	9600000
5	تكاليف المياه	2200000
6	تكاليف الاتصالات والانترنت	1300000
7	تكاليف التسويق	5000000
8	تكاليف المحروقات	12000000
9	تكاليف الصيانة	6000000
10	تكلفة إدخلالات مواد التنظيفات	8760000
11	تكاليف تعبئة طفايات للحريق	200000
12	تكاليف الهدر السنوية	1696104
13	تكاليف التأمين السنوية	4206461
14	تكاليف الأهلاك السنوية	5560000
15	المجموع	652464035

3. الدراسة المالية :

يتم إعداد الدراسة المالية للمشروع اعتماداً على النتائج الإيجابية للدراسات السابقة السوقية والفنية وتتناول الدراسة المالية تحليل أثر المشروع المقترح من وجهة نظر المشروع ذاته. ولهذا فإن التقييم المالي يهدف إلى دراسة التدفق النقدي من وإلى المشروع، أي أنه يتم في إطار تحليل الكلفة والعائد والذي من خلاله يمكن التعرف على مدى قدرة المشروع على مواجهة احتياجاته المالية وإعطائه عائد مالي صافي ربح مجز⁴.

أولاً- تحديد مصدر التمويل :

إن مصدر تمويل المشروع هو مصدر ذاتي، وذلك للتخلص من أعباء الفوائد عند التمويل بالقرض حيث سيقدم كل من الشريكين رأسمال يقدر ب 50% من قيمة المشروع من أموالهم الخاصة.

ثانياً- التكاليف الاستثمارية:

يمكن تحديد نطاق التكاليف الاستثمارية في دراسات الجدوى بتلك التكاليف اللازمة لإقامة وتجهيز المشروع حتى يصبح معداً للبدء في التشغيل. وبالتالي تمثل عناصر التكاليف الاستثمارية في تلك العناصر التي تتفق خلال الفترة من لحظة ظهور فكرة المشروع وإعداد الدراسات الخاصة به حتى إجراء تجارب تشغيله. وتشمل هذه التكاليف ما يلي:

1- تكاليف شراء والحصول على الأصول الثابتة تركيبها. ومن أمثلتها تكاليف شراء الآلات والمعدات ونقلها وتركيبها في الموقع وشراء أرض المشروع وإقامة المباني عليها وتجهيزها.....إلخ.

2- رأس المال العامل تتضمن التكاليف الاستثمارية لأي مشروع مقترح مجموعة من الأصول الرأسمالية قصيرة الأجل يطلق عليها رأس المال العامل بهدف الوفاء بمتطلبات الدورة التشغيلية الأولى في حياة المشروع⁵.

⁴ كداوي، طلال، 2008، تقييم القرارات الاستثمارية، دار البيازوري العلمية للنشر، عمان، ص73
⁵ كافي، مصطفى، 2009، تقنيات دراسة الجدوى الاقتصادية، دار رسلان للنشر والتوزيع، طبعة أولى، دمشق، ص163

3- مصروفات التأسيس وتتضمن : تكلفة تكوين الشركة والأتعاب القانونية والتراخيص.

• التكاليف الكلية للمشروع :

19 جدول التكاليف الكلية للمشروع

نوع التكاليف	قيمة التكاليف
قيمة العقار الكلية (قيمة ملكية العقار + تكاليف الهيكل + تكاليف الإكساء)	2127589800
تكاليف التراخيص ومصاريف التأسيس	45200000
تكاليف التجهيزات والأثاث	151000000
تكاليف التشغيل السنوية الكلية	652464035
المجموع	2976253835

ثالثاً- كلفة الاستثمار المبدئي :

التكلفة الكلية للاستثمارات أو كلفة الاستثمار المبدئي حيث أنه يحتوي على عنصرين مهمين من عناصر التكاليف الاستثمارية للمشروعات وهما تكلفة الاستثمار للمشروعات (أي تكلفة الاستثمار الثابتة) وتكلفة رأس المال العامل ويطلق على مجموع هذين العنصرين التكلفة المبدئية للاستثمارات وهي :

$$\text{كلفة الاستثمار المبدئي} = \text{تكلفة الاستثمارات الثابتة} + \text{رأس مال العامل}$$

وتمثل التكلفة المبدئية للاستثمارات كافة الأموال التي يتم تخصيصها (في حالة تخطيط المشروع) أو يتم دفعها (في حالة تنفيذ المشروع) لإنشاء وتجهيز المشروع الاستثماري استعداداً لبدء الإنتاج ويتم صرف الأموال اللازمة للإنشاء والتجهيز إي (كلفة الاستثمار المبدئي) خلال فترة التنفيذ والتي تعتمد مدتها على نوع المشروع الاستثماري وحجمه وتوفر البنية التحتية وغير ذلك من العوامل⁶.

⁶ العجلوني, والحلاق, دراسات الجدوى الاقتصادية وتقييم المشروعات, البازوري العلمية للنشر والتوزيع, طبعة أولى, عمان, ص177

• رأس المال العامل :

يعرف حسب وجهة النظر الاقتصادية التطبيقية بمقدار الأنفاق المطلوب لتغطية متطلبات المشروع يمثل رأس المال العامل تكاليف التشغيل النقدية اللازمة للمشروع لمدة شهر واحد وهي (الدورة التشغيلية الواحدة) كما هو متعارف عليه في المشاريع المماثلة, شاملا التكاليف النقدية المتغيرة والتكاليف النقدية الثابتة, وهي عبارة عن مجموعة من التكاليف التشغيل السنوية (مواد أولية, ورواتب وأجور وتكاليف الكهرباء وتكاليف المياه وتكاليف الاتصالات وتكاليف التسويق وتكاليف المحروقات وتكاليف الصيانة وتكاليف إدخلات مواد التنظيف و تكاليف تعبئة الطفايات وتكاليف الهدر) مقسمة على عدد الدورات الانتاجية (12) شهر.

تكاليف التشغيل السنوية الكلية(المحسوبة اعلاه)	رأس المال العامل ل.س
652464035 ل.س	12/652464035 شهر = 54372003

• كلفة الأستثمار المبدئي

20جدول حساب كلفة الاستثمار المبدئي

نوع التكاليف	قيمة التكاليف
قيمة العقار الكلية (قيمة ملكية العقار + تكاليف الهيكل + تكاليف الإكساء)	2127589800
تكاليف التراخيص ومصاريف التأسيس	45200000
تكاليف التجهيزات والأثاث	151000000
رأس مال عامل	54372003
المجموع	2378161803

تصنيف التكاليف وانواعها

- 1- **التكاليف الثابتة** : وهي إجمالي التكاليف التي تتحملها الشركة عن العناصر الثابتة لكل فترة زمنية ما. ولما كانت كمية العناصر الثابتة تبقى دون تغير كما هو واضح من تسميتها فإنه من الطبيعي ألا يتغير إجمالي التكاليف الثابتة مهما تغيرت معدلات إنتاج الشركة. ومن أمثلة التكاليف الثابتة نسبة الاهتلاك في المعدات والضرائب على الممتلكات.
- 2- **التكاليف المتغيرة** : وهي إجمالي التكاليف التي تتحملها الشركة للعناصر المتغيرة وهي تزداد بزيادة معدلات الانتاج وتتطلب زيادة في معدلات شراء عناصر الإنتاج وهو ما يعني زيادة التكاليف المتغيرة.
- 3- **التكاليف الإجمالية** : هي مجموعة إجمالي التكاليف الثابتة وإجمالي التكاليف المتغيرة⁷.

21 جدول تصنيف التكاليف

النسبة	متغيرة	ثابتة	النفقات
62.7%	409383670		المواد الاولية
27.2%		177757800	تكاليف الرواتب والاجور
1.3%	8800000		رواتب واجور العمال الموسمين
1.4%		9600000	تكاليف الكهرباء
0.33%		2200000	تكاليف المياه
0.19%		1300000	تكاليف الاتصالات والانترنت
0.76%	5000000		تكاليف التسويق
1.83%	12000000		تكاليف المحروقات
0.91%	6000000		تكاليف الصيانة
1.34%	8760000		تكاليف إدخلالات مواد التنظيف
0.03%		200000	تكاليف تعبئة طفايات للحريق
0.25%		1696104	تكاليف الهدر السنوية
0.64%		4206461	تكاليف التامين السنوية
0.85%		5560000	تكاليف الاهتلاك السنوية
%100	449943670	202520365	المجموع

⁷ رزق, جورج, 2000, الاقتصاد التطبيقي في إدارة الاعمال, المكتبة الاكاديمية للنشر, طبعة اولى, القاهرة, ص230

السنة الأولى	السنة الثانية	السنة الثالثة	السنة الرابعة	السنة الخامسة	السنة السادسة	السنة السابعة	السنة الثامنة	السنة التاسعة	السنة العاشرة	السنة الحادية عشر	السنة الثانية عشر	السنة الثالثة عشر	السنة الرابعة عشر	السنة الخامسة عشر
409383670	450322037	495354240	544889664	600740855	630777898	662316793	695432632	730204264	766714476	805050201	845302711	887567846	931946239	931946239
177757800	177757800	193756002	193756002	211194042	211194042	230201505	230201505	250919641	250919641	273502408	273502408	298117625	324948211	324948211
8800000	8800000	9592000	9592000	10455280	10455280	11396255	11396255	12421918	12421918	13539890	13539890	14758480	16086743	16086743
9600000	9600000	10080000	10080000	10584000	10584000	11113200	11113200	11668860	11668860	12252303	12252303	12864918	13508164	13508164
2200000	2200000	2310000	2310000	2425500	2425500	2546775	2546775	2674113	2674113	2807818	2807818	2948209	3095619	3095619
1300000	1300000	1365000	1365000	1433250	1433250	1504912	1504912	1580158	1580158	1659166	1659166	1742124	1829230	1829230
5000000	4500000	4275000	3847500	3116475	3116475	2804827	2804827	2271910	2271910	1840247	1656222	1341540	1207386	1207386
12000000	12000000	12600000	12600000	13230000	13230000	13891500	13891500	14586075	14586075	15315378	15315378	16081146	16885204	16885204
6000000	6600000	7260000	7986000	8784600	9663060	10629366	10629366	114147686	114147686	122861532	122861532	127749307	13358168	13358168
8760000	8760000	9198000	9198000	9657900	9657900	10140795	10140795	10647834	10647834	11180226	11180226	11739237	12326199	12326199
200000	200000	210000	210000	220500	220500	231525	231525	243101	243101	255256	255256	268018	281419	281419
1696104	1780909	1869954	1963452	2164706	2164706	2272941	2272941	2631213	2631213	2762773	2900912	3198255	3358168	3358168
4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461	4206461
5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000	5560000
652464035	693587207	757636657	807564079	884652029	937277960	969712955	1027580153	1063536043	1127158855	1166226817	1236100120	1280165956	1356988350	1356988350

23 جدول حساب نصيب الفرد من التكاليف

السنة الأولى	السنة الثانية	السنة الثالثة	السنة الرابعة	السنة الخامسة	السنة السادسة	السنة السابعة	السنة الثامنة	السنة التاسعة	السنة العاشرة	السنة الحادية عشر	السنة الثانية عشر	السنة الثالثة عشر	السنة الرابعة عشر	السنة الخامسة عشر
80543	89210	97878	106545	108995	108995	108995	108995	108995	108995	108995	108995	108995	108995	108995
5083	5048	5061	5114	5249	5512	5787	6077	6380	6699	7034	7386	7755	8143	8550
2207	1993	1980	1819	1938	1938	2112	2112	2302	2302	2509	2509	2735	2981	2981
109	99	98	90	96	96	105	105	114	114	124	124	135	148	148
119	108	103	95	97	97	102	102	107	107	112	112	118	124	124
27	25	24	22	22	22	23	23	25	25	26	26	27	28	28
16	15	14	13	13	13	14	14	14	14	15	15	16	17	17
62	50	44	36	32	29	26	26	21	21	19	17	14	11	11
149	135	129	118	121	121	127	127	134	134	141	141	148	155	155
74	74	74	75	81	89	98	98	107	118	143	143	165	200	200
109	98	94	86	89	89	93	93	98	98	103	103	108	113	113
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3
21	20	19	18	20	19	21	21	24	24	25	25	28	31	31
52	47	43	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39
69	62	57	52	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51	51
5586	5504	5500	5520	5667	5935	6236	6532	6865	7193	7561	7919	8325	9177	9177
2514	2271	2241	2060	2181	2182	2364	2365	2564	2781	2780	2781	3016	3273	3273
8101	7775	7741	7580	7848	8116	8599	8897	9428	10341	10341	10700	11341	12450	12450

تقدير الإيرادات:

سيتم تقدير الإيرادات المتوقعة من العمر الافتراضي للمشروع وهي خمسة عشر سنة وذلك اعتمادا على الدراسة الفنية في تحديد الطاقة الانتاجية التي سيعمل بها المطعم طيلة عمره الافتراضي فتم تحديد عدد الاشخاص المتوقع زيارتهم للمطعم في كل من موسم الصيف وباقي المواسم من كل سنة وفترة الظهيرة والفترة المسائية في كل من الطابق الارضي والتراسات وذلك بالحالات التشاؤمية التي يمكن ان تحدث في السنوات الاولى من عمر المشروع وقد تم تحديد الأسعار بناء على أسعار المطاعم المجاورة وذلك على أساس مبلغ مقطوع يختلف بحسب نوع الوجبات المقدمة وأيام الأسبوع التي تحوي على برامج فنية.

بعد عرض جميع التكاليف الثابتة والمتغيرة لكل سنة من السنوات من عمر المشروع واحتساب نصيب الفرد من هذه التكاليف اصبح بإمكاننا احتساب فاتورة الشخص الواحد في فترتي الغذاء والعشاء في مطعم زيوس كلاس على أساس المعادلة التالية :

$$(التكاليف الثابتة + التكاليف المتغيرة) (1 + نسبة هامش الربح)$$

وسيتم زيادة فاتورة الشخص كل سنة بنسبة 5% وذلك مراعاة لإزدياد تكاليف التشغيل السنوية بسبب التضخم.

ستكون تسعيرة متفاوتة حسب الفترة ونوع الوجبة واليوم ومكان جلوس الشخص (الطابق الارضي أو التراس)

الجدول التالية توضح فاتورة الشخص الواحد في فترتي الغذاء و العشاء وحسب نوع الوجبة:

أ- فترة العشاء :

24 جدول فاتورة الشخص في الفترة المسائية

اليوم	الوجبة	الطابق	فاتورة الشخص
يومي الخميس والسبت	دجاج	الأرضي	11000
يومي خميس وسبت	دجاج	التراس	9000
الأيام العادية	دجاج	الأرضي أو تراس	9000
يومي الخميس والسبت	لحمة	الأرضي	14000
يومي الخميس والسبت	لحمة	التراس	12000
الأيام العادية	لحمة	الأرضي أو تراس	12000

ب- فترة الغذاء :

25 جدول فاتورة الشخص في فترة الظهيرة

اليوم	الوجبة	الطابق	فاتورة الشخص
يومي الجمعة والاحد	دجاج	الأرضي	9000
باقي الأيام	دجاج	الأرضي	9000
يومي الجمعة والاحد	لحمة	الأرضي	12000
باقي الأيام	لحمة	الأرضي	12000

الجدول التالي يوضح الإيرادات المتوقعة في كل سنة من سنوات عمر المشروع:

تقدير الإيرادات

جدول تقدير الإيرادات

															إيرادات المطعم في عمر المشروع التي تتضمن وجبات جاج الأيراد/ السنوات
السنة الأولى	السنة الثانية	السنة الثالثة	السنة الرابعة	السنة الخامسة	السنة السادسة	السنة السابعة	السنة الثامنة	السنة التاسعة	السنة العاشرة	السنة الحادية عشر	السنة الثانية عشر	السنة الثالثة عشر	السنة الرابعة عشر	السنة الخامسة عشر	
228228000	258485500	295313200	331968000	370697600	387296000	409427200	428792000	450923200	470288000	495185600	520083200	547747200	580944000	603075200	إيرادات فترة العشاء في الطابق الأرضي يومي الخميس والسبت
64638000	73914750	83161575	93814875	104761440	109980360	115486560	121327920	127360800	134064000	140767200	148428000	156088800	162792000	172368000	إيرادات فترة العشاء في التراس يومي الخميس والسبت
265798125	336677625	410362772	493793850	516947820	542700705	569871180	598695510	628464900	661542000	694619100	732421500	770223900	803301000	850554000	إيرادات فترة العشاء باقي الأيام
558664125	669077875	788837547	919576725	992406860	1039977065	1094784940	1148815430	1206748900	1265894000	1330571900	1400932700	1474059900	1547037000	1625997200	المجموع الكلي لإيرادات فترة العشاء
93366000	98553000	102961950	108408300	113491560	119145390	125110440	131438580	137974200	145236000	152497800	160797000	169096200	176358000	186732000	إيرادات فترة الغذاء في الطابق الأرضي يومي الجمعة والاحد
78104250	82443375	86131631	90687713	94940055	99669701	104659695	109953428	115420725	121495500	127570275	134512875	141455475	147530250	156208500	إيرادات فترة الغذاء في الطابق الأرضي باقي الأيام
171470250	180996375	189093581	199096013	208431615	218815091	229770135	241392008	253394925	266731500	280068075	295309875	310551675	323888250	342940500	المجموع الكلي لإيرادات فترة الغذاء
730134375	850074250	977931128	1118672738	1200838475	1258792156	1324555075	1390207438	1460143825	1532625500	1610639975	1696242575	1784611575	1870925250	1968937700	مجموع الإيرادات

															إيرادات المطعم في عمر المشروع التي تتضمن وجبات لحمة الأيراد/ السنوات
السنة الأولى	السنة الثانية	السنة الثالثة	السنة الرابعة	السنة الخامسة	السنة السادسة	السنة السابعة	السنة الثامنة	السنة التاسعة	السنة العاشرة	السنة الحادية عشر	السنة الثانية عشر	السنة الثالثة عشر	السنة الرابعة عشر	السنة الخامسة عشر	
15288000	17390100	19747000	22113000	24752000	26062400	27372800	28683200	30139200	31595200	33196800	34944000	36691200	38438400	40476800	إيرادات فترة العشاء في الطابق الأرضي يومي الخميس والسبت
4536000	5159700	5821200	6567750	7358400	7711200	8064000	8517600	8920800	9374400	9878400	10332000	10836000	11390400	11995200	إيرادات فترة العشاء في التراس يومي الخميس والسبت
18652500	23502150	28724850	34569300	36310200	38051100	39792000	42030300	44019900	46258200	48745200	50983500	53470500	56206200	59190600	إيرادات فترة العشاء باقي الأيام
38476500	46051950	54293050	63250050	68420600	71824700	75228800	79231100	83079900	87227800	91820400	96259500	100997700	106035000	111662600	المجموع الكلي لإيرادات فترة العشاء
6552000	6879600	7207200	7589400	7971600	8353800	8736000	9227400	9664200	10155600	10701600	11193000	11739000	12339600	12994800	إيرادات فترة الغذاء في الطابق الأرضي يومي الجمعة والاحد
5481000	5755050	6029100	6348825	6668550	6988275	7308000	7719075	8084475	8495550	8952300	9363375	9820125	10322550	10870650	إيرادات فترة الغذاء في الطابق الأرضي باقي الأيام
12033000	12634650	13236300	13938225	14640150	15342075	16044000	16946475	17748675	18651150	19653900	20556375	21559125	22662150	23865450	المجموع الكلي لإيرادات فترة الغذاء
50509500	58686600	67529350	77188275	83060750	87166775	91272800	96177575	100828575	105878950	111474300	116815875	122556825	128697150	135528050	مجموع الإيرادات

2104465750	1999622400	1907168400	1813058450	1722114275	1638504450	1560972400	1486385013	1415827875	1345958931	1283899225	1195861013	1045460478	908760850	780643875	المجموع الكلي للإيرادات
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	-----------	-----------	-------------------------

قائمة التدفقات النقدية

جدول قائمة التدفقات النقدية

التدفق النقدي السنوي الصافي	السنة الاولى	السنة الثانية	السنة الثالثة	السنة الرابعة	السنة الخامسة	السنة السادسة	السنة السابعة	السنة الثامنة	السنة التاسعة	السنة العاشرة	السنة الحادية عشر	السنة الثانية عشر	السنة الثالثة عشر	السنة الرابعة عشر	السنة الخامسة عشر
المجموع الكلي للإيرادات	780643875	908760850	1045460478	1195861013	1283899225	1345958931	1415827875	1486385013	1560972400	1638504450	1722114275	1813058450	1907168400	1999622400	2104465750
رسم ٥% إنفاق استهلاكي	39032194	45438043	52273024	59793051	64194961	67297947	70791394	74319251	78048620	81925223	86105714	90652923	95358420	99981120	105223288
رسوم إعمار ١٠% + ٥% إدارة محلية	5854829	6815706	7840954	8968958	9629244	10094692	10618709	11147888	11707293	12288783	12915857	13597938	14303763	14997168	15783493
الإيرادات بعد إقتطاع الرسوم	735756852	856507101	985346501	1127099004	1210075020	1268566293	1334417772	1400917874	1471216487	1544290444	1623092704	1708807589	1797506217	1884644112	1983458969
التكاليف المتغيرة للمبيعات (-)	449943670	490982037	538279240	588113164	617724678	646863570	679640641	711961989	748221901	784052496	824152670	863082493	907346808	951260346	1000201078
هامش المساهمة المتوقع (الربح الحدي)	285813182	365525064	447067261	538985840	592350342	621702723	654777131	688955885	722994586	760237948	798940034	845725096	890159409	933383766	983257891
التكاليف الثابتة السنوية (النقدية + الدفترية)	202520365	202605170	219357417	219450915	237685378	237788459	257637319	257750966	279358252	279483547	303006185	303144324	328753312	328905610	356787272
الربح قبل الضريبة	83292817	162919894	227709844	319534925	354664964	383914264	397139812	431204919	443636334	480754401	495933849	542580772	561406097	604478156	626470619
الربح بعد الضريبة	82792817	162419894	227209844	318999925	354129964	383379264	396567362	430632469	443063884	480141880	495321328	541968251	560750700	603822759	625815222
التدفق النقدي السنوي الصافي	88352817	167979894	232769844	324559925	359689964	388939264	402127362	436192469	448623884	485701880	500881328	547528251	566310700	609382759	631375222

1- تم إقتطاع 5% إنفاق استهلاكي مقتطعة من الإيرادات

2- تم إقتطاع رسوم إعمار 10% و إدارة محلية 5% من الإنفاق الاستهلاكي مقتطعة من الإيرادات

3- تم إقتطاع ضريبة مالية على الأرباح مقدرة على أساس حجم المطعم وتبلغ 500000

معايير التقييم المحاسبي

❖ معايير تقييم المشاريع الاستثمارية في حالة التأكد

تختلف المعايير في حالة التأكد بين تلك الكلاسيكية التي لا تأخذ القيمة الزمنية للنقود بعين الاعتبار وتلك الحديثة التي تأخذ بعين الاعتبار القيمة الزمنية للنقود.

1- فترة الاسترداد :

يعتبر معيار فترة الاسترداد من الطرق البسيطة التي تستخدم لقياس القيمة الاقتصادية لمشروع معين, كما تعتبر طريقة للمفاضلة والمقارنة بين عدة بدائل للمشروع الاستثماري المراد دراسته, ويقصد بفترة الاسترداد تلك الفترة التي تسترد فيه المشاريع التكاليف الأستثمارية, أو الفترة التي تتساوى عندها التدفقات الداخلة والخارجة, وكلما كانت فترة الأسترداد أقصر يكون المشروع أفضل وفي حالة المفاضلة بين عدة مشاريع فإنه يتم أختيار المشروع الذي لديه أقل فترة استرداد⁸.

أ- يمكن حساب فترة الأسترداد في حالة ثبات التدفقات النقدية السنوية بالصيغة التالية :

$$DR = \text{Inv}0 \div Rn$$

تمثل :

DR : فترة الاسترداد

Inv0: تكلفة الاستثمار المبدئية

Rn: تمثل العوائد الصافية للمشروع

⁸ عمر, خليل, 2016, استخدام معايير التقييم المالي في قياس مردودية المشاريع الاستثمارية, جامعة أحمد دراية, الجزائر, ص26

ب-أما في حالة عدم تساوي صافي التدفقات النقدية السنوية يمكن حسابها بالصيغة التالية :

فترة الاسترداد = عدد السنوات قبل عام الاسترداد الكامل + (التكلفة غير المستردة في بداية عام

الاسترداد ÷ التدفقات النقدية في عام استكمال الاسترداد)

أما بالنسبة لمشروعنا فإن فترة الأسترداد قد تم حسابها وفق الصيغة الثانية وذلك لعدم تساوي التدفقات النقدية السنوية.

الجدول التالي يبين فترة أسترداد تكلفة الأستثمار المبدئية لمطعم زيوس الفرع الثاني :

28 جدول معيار فترة الاسترداد

فترة الاسترداد	التدفق النقدي السنوي	المجاميع التراكمية
سنة التأسيس	-2378161803	سنة التأسيس
السنة الاولى	88352817	-2289808986
السنة الثانية	167979894	-2121829092
السنة الثالثة	232769844	-1889059248
السنة الرابعة	324559925	-1564499323
السنة الخامسة	359689964	-1204809359
السنة السادسة	388939264	-815870095
السنة السابعة	402127362	-413742733
السنة الثامنة	436192469	22449736
السنة التاسعة	448623884	471073620
السنة العاشرة	485701880	956775500
السنة الحادية عشر	500881328	1457656828
السنة الثانية عشر	547528251	2005185080
السنة الثالثة عشر	566310700	2571495779
السنة الرابعة عشر	609382759	3180878538
السنة الخامسة عشر	9181534422	12362412960

فترة الاسترداد للمشروع = 7 + (436192469 ÷ 413742733) = 7.95

ونلاحظ هنا أن فترة الأسترداد هي 7 سنوات و 11 شهر ويكون المشروع قد استرد كامل قيمة

استثماره وهي فترة مقبولة بالنسبة للمستثمر وجيدة مقارنة بمشاريع المماثلة لها.

2- معدل متوسط العائد المحاسبي

يقوم أسلوب متوسط معدل العائد المحاسبي على إيجاد النسبة المئوية لمتوسط صافي الربح المحاسبي بعد خصم الأستهلاك والضرائب إلى متوسط التكلفة الاستثمارية للمشروع، ويستند هذا الأسلوب على البيانات التاريخية المحاسبية ولا يستند إلى مفهوم التدفقات النقدية إلى مفهوم التدفقات النقدية، ومن ثم فهو يقوم على الأساس المحاسبي بكل ما يحويه من عيوب. ويمكن استخدام هذا الأسلوب في المفاضلة بين البدائل الاستثمارية المختلفة حيث يتم اختيار البديل الذي يحقق أكبر معدل عائد محاسبي ويتم احتساب معدل كالتالي:

$$\text{متوسط معدل العائد المحاسبي} = (\text{متوسط صافي الربح بعد الضريبة} \div \text{متوسط التكلفة الاستثمارية}) * 100$$

متوسط صافي الربح بعد الضريبة: وهي الأرباح بعد خصم الضريبة

متوسط التكلفة الاستثمارية: وهي كلفة الأستثمار المبدئي مقسومة على 2

29 جدول معيار متوسط العائد المحاسبي

متوسط معدل العائد المحاسبي =	متوسط صافي الربح بعد الضريبة ÷ متوسط التكلفة الاستثمارية
= 34.24%	1189080901 ÷ 407134371

نلاحظ ان متوسط معدل العائد المحاسبي قد بلغ 34.24% وهي نسبة جيدة.

❖ معايير تقييم المشاريع الاستثمارية في حالة عدم التأكد

1- معيار صافي القيمة الحالية

إن معيار صافي القيمة الحالية لأي اقتراح أو بديل يشير إلى الفرق بين القيمة الحالية للتدفقات النقدية الداخلة والقيمة الحالية للتدفقات النقدية الخارجة. ويقصد بالقيمة الحالية كم يساوي مبلغاً ما حالياً يتدفق في المستقبل في سنة أو سنوات لاحقة⁹.

صافي القيمة الحالية = القيمة الحالية للتدفقات النقدية الداخلة - القيمة الحالية للتدفقات النقدية الخارجة¹⁰

جدول 30 معيار صافي القيمة الحالية

معامل الحسم	16%	التدفقات النقدية الداخلة	التدفقات النقدية الخارجة	السنة
0	1	0	2378161803	القيمة الحالية للتدفقات
1	0.8621	88352817		-2378054023
2	0.7432	167979894		76168964
3	0.6407	232769844		124842657
4	0.5523	324559925		149135639
5	0.4761	359689964		179254447
6	0.4104	388939264		171248392
7	0.3538	402127362		159620674
8	0.305	436192469		142272661
9	0.263	448623884		133038703
10	0.2267	485701880		117988081
11	0.1954	500881328		110108616
12	0.1685	547528251		97872212
13	0.1452	566310700		92258510
14	0.1252	609382759		82228314
15	0.1078	9181534422		76294721
				989769411
				2,703,261,843 ل.س.
				2378161803
				325100040
				مجموع القيمة الحالية للتدفقات النقدية الداخلة
				تكلفة الاستثمار المبدئي
				صافي القيمة الحالية

¹⁰ عبد ربه، رائد، 2015، دراسة الجدوى الاقتصادية للمشاريع، دار الجنادرية للنشر والتوزيع، طبعة أولى، ص72

تم دراسة معيار صافي القيمة الحالية على معامل حسم 16% حيث تم اعتماد سعر الفائدة المطبق على الودائع لدى المصرف العقاري السوري البالغ 7.75 % مع إضافة نسبة مخاطرة 8.25% تتضمن مخاطر سيولة وتشغيل .

يتصف معيار صافي القيمة الحالية بالدقة والموضوعية إضافة إلى أنه معيار يعتمد على خصم التدفقات النقدية وصولاً إلى القيمة الحالية كما يعتبر أحد المعايير الدولية في تقييم المشروعات وحتى على مستوى مؤسسات التمويل الدولية.

نلاحظ أن صافي القيمة الحالية موجبة وقد بلغت 325100040 ل.س وهي جيدة وفق هذا المعيار.

2- معيار دليل الربحية (المخصوص)

قد يتساوى صافي القيمة الحالية لمشروعين استثماريين وبالتالي يصعب تفضيل أحدهما عن الآخر, لذا يتم اللجوء إلى معيار دليل الربحية وهو حاصل قسمة القيمة الحالية للتدفقات النقدية الداخلة على القيمة الحالية للتدفقات النقدية الخارجة, فإذا كانت النسبة (دليل الربحية) أكبر من الواحد يعد الاقتراح الاستثماري مقبولاً وإذا كانت أقل من الواحد يتم رفض هذا المشروع الاستثماري.

ومعيار المفاضلة بين المشاريع الاستثمارية وفقاً لدليل الربحية هو اختيار المشروع الذي يحقق أعلى دليل ربحية إذ إن دليل الربحية يفيد في ترتيب الاقتراحات الاستثمارية المتنافسة وذلك على أساس ربحيتها تمهيداً لاختيار الاقتراح الأكثر ربحية¹¹.

31 جدول معيار دليل الربحية

دليل الربحية	=	القيمة الحالية للتدفقات النقدية السنوية ÷ كلفة الاستثمار المبدئي
1.14		2378161803 ÷ 2703261843

نلاحظ أن قيمة مؤشر دليل الربحية قد بلغ 1.14 أي أكبر من الواحد وذلك يعتبر مؤشر جيد على قدرة المشروع لتوليد الأرباح.

¹¹ الطاهر, عبد الله, الاستثمار في الأردن فرص وأفاق, 2002, مركز دراسات الشرق الأوسط, الأردن, ص 247

3- معيار فترة الاسترداد المخصومة

تعتمد هذه الطريقة على أساس خصم التدفقات النقدية الصافية، قبل تطبيق قاعدة فترة الاسترداد ويمكن تعريف فترة الاسترداد المخصومة بأنها الفترة الزمنية اللازمة لتعادل التدفقات النقدية الصافية المخصومة (بدون استثمارات) مع النفقات الأستثمارية له¹².

32 جدول معيار فترة الاسترداد المخصومة

التدفقات المخصومة التراكمية	التدفقات المخصومة	صافي التدفقات	معامل الخصم %16	فترة الاسترداد المخصومة السنة
-2378161803	2378161803	2378161803	1	0
-2301992839	76168964	88352817	0.8621	1
-2177150182	124842657	167979894	0.7432	2
-2028014543	149135639	232769844	0.6407	3
-1848760096	179254447	324559925	0.5523	4
-1677511705	171248392	359689964	0.4761	5
-1517891031	159620674	388939264	0.4104	6
-1375618370	142272661	402127362	0.3538	7
-1242579667	133038703	436192469	0.305	8
-1124591586	117988081	448623884	0.263	9
-1014482969	110108616	485701880	0.2267	10
-916610758	97872212	500881328	0.1954	11
-824352247	92258510	547528251	0.1685	12
-742123934	82228314	566310700	0.1452	13
-665829212	76294721	609382759	0.1252	14
323940198	989769411	9181534422	0.1078	15

نلاحظ أن المشروع يسترد رأس المال المستثمر وفق فترة الاسترداد المخصومة في السنة الأخيرة من عمره الإنتاجي وهي نتيجة مقبولة بالنسبة لحجم المشروع.

¹² الزنط، أوبس، 1992، أسس تقييم المشروعات ودراسات جدوى الأستثمار، المكتبة الأكاديمية، القاهرة، ص271

4- معيار معدل العائد الداخلي

يعرف معدل العائد الداخلي بأنه معدل الخصم الذي تخصم به التدفقات النقدية للمشروع ويؤدي إلى تساوي القيمة الحالية للتدفقات النقدية الداخلة المتوقعة من المشروع خلال عمره الإنتاجي مع القيمة الحالية للكلف المترتبة على المشروع¹³.

33 جدول معيار معدل العائد الداخلي

التدفقات النقدية	حساب معدل العائد الداخلي
-2378161803	0
88352817	1
167979894	2
232769844	3
324559925	4
359689964	5
388939264	6
402127362	7
436192469	8
448623884	9
485701880	10
500881328	11
547528251	12
566310700	13
609382759	14
9181534422	15
17.5385%	معدل العائد الداخلي (irr)

نلاحظ أن معدل العائد الداخلي للمشروع قد بلغ 17.53% وهو مؤشر جيد لأنه أكبر من معدل الفائدة الموجود في السوق.

وبعد تطبيق كافة المعايير المحاسبية على المشروع تبين أن فترة الأسترداد جيدة, ومعدل العائد المحاسبي جيد, ومعيار صافي القيمة الحالية موجب, ودليل الربحة جيد وأكبر من الواحد, وفترة الأسترداد المخصوصة مقبولة, ومعدل العائد الداخلي جيد, بالتالي فإن المشروع قد أتم كافة المعايير بنتائج جيدة .

¹³ النعيمي, عدنان, 2012, الإدارة المالية المتقدمة, دار اليازوري للنشر, طبعة أولى, الأردن, ص 235

4. الدراسة الاجتماعية :

- 1- **تأمين فرص العمل:** يؤمن المشروع فرص عمل بحدود 136 شخص وفقا لمتطلبات المشروع من القوى العاملة مما يجعله يساهم في تخفيض البطالة.
- 2- **التعاون مع الجمعيات الخيرية (جمعية حفظ النعمة):** سيتم التعامل مع الجمعيات الخيرية ومنها جمعية حفظ النعمة عن طريق تجنب هدر الأطعمة المتبقية وتغليف هذه الاطعمة بالطريقة المناسبة وإرسالها يوميا إلى هذه الجمعيات مباشرة .

5. الدراسة القانونية¹⁴:

إن المشروع سيقام على شكل شركة تضامن

شركة التضامن (المادة 29)

- 1 - شركة تعمل تحت عنوان معين وتتألف من شريكين أو أكثر يكونون مسؤولين بصفة شخصية وبوجه التضامن في جميع أموالهم عن التزامات وديون الشركة.
- 2 - يكتسب الشريك في شركة التضامن التجارية صفة التاجر ويعتبر كأنه يتعاطى التجارة بنفسه تحت عنوان الشركة.
- 3 - ويؤدي إفلاس الشركة إلى إفلاس كل الشركاء شخصيا.
- 4 - يشترط أن يكون الشريك في شركة التضامن متمتعا بكامل الأهلية.

رأسمال الشركة (المادة 31)

- 1- يحدد رأسمال الشركة التضامنية بالليرات السورية.
- 2- يجوز أن يكون رأسمال الشركة أو جزء منه عبارة عن مقدمات عينية أو عمل ويتم تحديد حصة كل شريك قدم حصة نقدية أو حصة عينية أو عملا في عقد الشركة.

¹⁴ موقع مجلس الشعب, قانون الشركات, المرسوم التشريعي رقم 29 لعام 2011

مسؤولية الشركاء عن ديون الشركة (المادة 33)

- 1- يعتبر الشريك في شركة التضامن ضامنا بأمواله الشخصية وعلى وجه التضامن مع الشركاء الآخرين لكافة الديون والالتزامات التي ترتبت على الشركة أثناء وجوده شريكا فيها.
- 2- يحق لدائني الشركة أن يقاضوها كما يحق لهم أن يقاضوا كل شريك كان في عداد شركائها وقت نشوء الالتزام إلا أنه لا يجوز للدائنين التنفيذ على الأموال الخاصة للشركاء لتحصيل دينهم إلا بعد التنفيذ على أموال الشركة فإذا لم تكف هذه الأموال لتسديد ديونهم فلهم عندئذ الرجوع بما تبقى من الدين على الأموال الخاصة للشركاء.

حلال الشركة (المادة 39)

- 1- بالإضافة إلى الأسباب العامة لحل الشركات تحل شركة التضامن في حال شهر إفلاس احد الشركاء أو فقدانه لأهليته ما لم يقرر باقي الشركاء استمرار الشركة فيما بينهم بمعزل عن الشريك الذي أفلس أو فقد أهليته شرط إجراء معاملة الشهر.
- 2- إذا أفلس احد الشركاء في شركة التضامن فيكون لدائني الشركة حق الامتياز في أموال التفليسة على ديونه الخاصة وإذا أفلست الشركة فتعطى ديون دائنيها حق الامتياز على ديون الشركاء فيها.

الأرباح والخسائر (المادة 43)

تحدد الأرباح والخسائر ونصيب كل شريك فيها عند نهاية السنة المالية للشركة من واقع الميزانية الختامية وحساب الأرباح والخسائر ويعد كل شريك دائنا للشركة بنصيبه في الأرباح بمجرد تحديد هذا النصيب شريطة اكمال ما نقص من رأس مال الشركة بسبب الخسائر ما لم يتفق على غير ذلك.

نتائج دراسة الجدوى للمشروع

بعد أن تم إجراء الدراسة التسويقية والفنية والمالية والاجتماعية والقانونية على المشروع فقد تبين وجود طلب كاف بإضافة إلى توفر إمكانية لتأمين كافة مستلزمات المشروع الفنية وبعد أن أجريت عليه الدراسة المالية وطبقت معايير التقييم المحاسبي فقد تبين أن المشروع يحقق قيما ونتائج جيدة على كافة المعايير.

المراجع

المراجع العربية:

- 1- اندراوس, عاطف, 2007, دراسات الجدوى الاقتصادية للمشروعات, طبعة أولى, دار الفكر الجامعي, الاسكندرية, ص275
- 2- رزق, جورج, 2000, الاقتصاد التطبيقي في إدارة الاعمال, المكتبة الاكاديمية للنشر, طبعة اولى, القاهرة, ص230
- 3- عبد ربه, رائد, 2015, دراسة الجدوى الاقتصادية للمشاريع, دار الجنادرية للنشر والتوزيع, طبعة أولى, ص72
- 4- علوش, محمد, 2017, الاصول العلمية لدراسات الجدوى المشاريع الاقتصادية, جامعة القاهرة, طبعة الثالثة, ص71
- 5- عمر, خليل, 2016, استخدام معايير التقييم المالي في قياس مردودية المشاريع الاستثمارية, جامعة أحمد دراية, الجزائر, ص26
- 6- كافي, مصطفى, 2009, تقنيات دراسة الجدوى الاقتصادية, دار رسلان للنشر والتوزيع, طبعة أولى, دمشق, ص163
- 7- كداوي, طلال, 2008, تقييم القرارات الاستثمارية, دار اليازوري العلمية للنشر, عمان, ص73
- 8- الطاهر, عبد الله, الأستثمار في الأردن فرص وأفاق, 2002, مركز دراسات الشرق الأوسط, الأردن, ص247
- 9- العجلوني, والحلاق, دراسات الجدوى الاقتصادية وتقييم المشروعات, البازوري العلمية للنشر والتوزيع, طبعة أولى, عمان, ص177
- 10- الزنط, أويس, 1992, أسس تقييم المشروعات ودراسات جدوى الأستثمار, المكتبة الأكاديمية, القاهرة, ص271

11- النعيمي, عدنان, 2012, الإدارة المالية المتقدمة, دار اليازوري للنشر, طبعة أولى,
الأردن, ص 235

المواقع الإلكترونية:

1- موقع وزارة السياحة في سورية

2- موقع مجلس الشعب