# دراسة جدوى محل حلويات

يعتبر مشروع محل حلويات من أنجح المشاريع الصغيرة، والتي تمتاز عن غيرها بالسرعة في جني الأرباح بعد استرداد رأس المال المشغل للمشروع، وعلى الرغم من رأس المال المنخفض الخاضع للاستثمار في مشروع محل حلويات فإنه يعود بأرباح وفيرة لمشغليه نتيجة الإقبال الكبير من مختلف الفئات العمرية؛ لأن الحلويات هي من الأطعمة المفضلة لدى الكثير من الأشخاص، وتعتبر دراسة الجدوى بأنها العامل الأهمّ عند الاعتماد على قرار افتتاح هذا المشروع، وذلك للتعرّف على مميزاته وعيوبه وقيمة أرباحه، كذلك معرفة قيمة رأس المال وكيفية توزيعه لتأمين المواد الأولية والمستلزمات الضّرورية، وفيما يأتي سيتم إدراج دراسة جدوى شاملة لمحل حلويات:

## تحديد اسم المحل

من أهم الخطوات عند تنفيذ المشروع إيجاد اسم واضح وجذاب ومفهوم ويسهل قراءته، فعندما يكون الاسم مميزًا وجذابًا له دور في جذب الزبائن واكتشاف المنتجات المميزة التي يحتوي عليها، لذا ينبغي أن يكون الاسم يبين نوع الخدمة التي يقدمها المحل، ولابدَّ من استخدام اسم له علاقة بالحلويات ومكوناتها، كما أنّ هذا الاسم مهم؛ فهو يستخدم عند تسجيل المحل بشكل قانوني ليتم استخدامه في العقود والمواقف الرسمية، ومن الجدير بالإشارة إنه يجب اختيار اسم يخدم الأهداف التسويقية ويساعد على اكتساب قيمة تنافسية عالية، ومن الأمثلة على اسم محل حلويات الكعك الطائر، مخبوز بالحب، ذكريات بلوري، حلويات الجنة وغيرها.

## اختيار موقع المحل

يعدّ اختيار موقع مشروع محل حلويات أمر في غاية الأهمية؛ إذ إنّ للموقع دورًا كبيرًا في جذب الزبائن من جهة، وفي كثافة عددهم من جهة أخرى، فإذا أراد صاحب المال أن يفتتح محل لصناعة الحلويات، فينبغي في الخطوة الأولى أن يبحث عن مكان يمتلك إحدى المواصفات الآتية:

- اختيار موقع يحقق الانتشار والازدحام الكافي، مما يساهم في استقطاب العملاء بشكل دائم.
- أن يكون المحل داخل مول أو مجمّع تجاري، وذلك لكثرة زوّار هذه الأماكن، وبالتالي اكتساب عملاء جدد وزيادة الأرباح.
- أن يكون موقع المحل في حيّ مأهول بالسُّكان، وذلك لأن الحلويات هي الأطعمة المفضلة لدى مختلف الأشخاص باختلاف العمر.
- اختيار موقع حيوي وممتاز، والابتعاد عن الأماكن الهادئة التي لا يمر الناس فيها، لأنّ الحلويات يشتهيها الإنسان بمجرد رؤيتها.
- معرفة أماكن المحالّ المنافسة في المنطقة وأماكن توزيعها، والابتعاد عنها ما يقارب 300 متر على الأقل.

## مساحة محل حلويات

إنّ مشروع محل حلويات لا يحتاج إلى مساحات شاسعة، بل على العكس تمامًا، فإنّ قليلًا من الأمتار تكفي لفتح مثل هذا المشروع، والمساحة المطلوبة لافتتاح محل حلويات هي ما يقارب 30 إلى 60 مترًا مربعًا على الأقل، حيثُ تكفي هذه المساحة من أجل وجود مطبخ داخلي يتم فيه تحضير الحلويات بشكل يومي حسب الطلب، وإذا كانت المساحة أكبر من ذلك أفضل، فكلّما كبرت المساحة أصبح إنجاز العمل أسهل، فالمساحة تمنح العمّال سهولة الحركة.

## ديكور محل حلويات

إنّ محل الحلويات يحتاج إلى ديكور خاص به من أجل جذب الزبائن إليه، ولابد من إضفاء بعض الديكورات اللطيفة على المحل من خلال مجموعة من عبارات الترحيب والبالونات الملونة ونحو ذلك من الأمور، كما يفضل اختيار الألوان بعناية فقد أظهرت بعض الدراسات الحديثة أنّ بعض الألوان تُساهم في التأثير على الشهية عند الإنسان مثل اللون الأحمر واللون الأصفر والبرتقالي، ويجب أن تُدخل هذه الألوان بديكور المحل فيُمكن للشخص أن يرسم قطعة كيك أو قطعة من الدّونات كاريكاتورية وتعليقها عند مكان الاستقبال، كذلك يُمكن له أن اختيار الطاولات والكراسي بأشكال عصرية ومريحة، مع اختيار أرضية مناسبة للمحل، أما بالنّسبة للإضاءة يتوجب اختيار إضاءة خافتة في المساء بينما تكون صاخبة في النهار.

### تسجيل محل الحلويات بشكل قانوني

إنّ مشروع محل حلويات كغيره من المشروعات التي تحتاج رخصة وموافقة من وزارة العمل، وهذه الرخصة يحصل عليها صاحب رأس المال بعد تحقّق الشروط المطلوبة منه وفقًا للقواعد والشروط التي ينبغي أن تتوفر لهذا المشروع، فلكل دولة مجموعة من القوانين والتعليمات الخاصة لافتتاح منشأة كهذه، ومن هذه الأوراق التي تتم الحاجة إليها لتسجيل المحل في معظم البلدان ما يأتي:

- سجل تجاري.
- رخصة لمزاولة المهنة.
- صورة للبطاقة الشخصية.
- سجل خاص بالتأمينات.
- سجل خاص بالضرائب.
- صورة عن عقد الإيجار أو عقد الملكية لمكان المشروع.

## تكلفة مشروع محل حلويات

من أهم الأمور التي ينبغي معرفتها في دراسة جدوى لمحل حلويات هي التكاليف المترتبة على المشروع، حيثُ يتم تحديدها من أجل فتح المحل والبدء بالعمل به، كما أنّ تكلفة مشروع محل حلويات ليست كبيرة، فلا تتطلب رأس مال كبير لفتح كهذا المشروع، ولكن لا يمكن تحديد مبلغ محدد فهو يختلف حسب مساحة المحل وإذا كان مملوك أو مستاجر، وأيضًا حسب الإنتاج، ومن أبرز التكاليف المترتبة على محل حلويات ما يأتي:

- **تكلفة فتح المحل :**وهي تتمثل بإيجار المحل، ثمّ تسجيله وترخيصه وفقًا لأحكام البلد وتشريعاته، كما يترتب على افتتاح المحل بعض من التكاليف للديكور وهي من العناصر الجاذبة للعملاء والتي تشد انتباههم إلى المحل.
- **التكاليف الإدارية للمحل :**وهي تشمل تكلفة فواتير استهلاك الماء، وفواتير استهلاك الكهرباء، وخدمات الهاتف، وخدمات الإنترنت.
- **تكلفة الخطة التسويقية :**حيث ينبغي تخصيص جزء كبير من الميزانية للتسويق والترويج للمحل بهدف استقطاب أكبر عدد من العملاء، بالإضافة إلى إعطائه قيمة تنافسية كبيرة بين المحال التجارية.
- **تكاليف أجور العاملين :**وهي أحد التكاليف التي تترتب على أي مشروع، حيثُ إنّ الأشخاص العاملين في المحل لهم دور كبير في نجاح المحل والارتقاء به في البيع والعمل بأفضل طريقة من أجل تقديم أفضل المنتجات للعملاء.

- **تكلفة المواد الخام :**يحتاج مشروع محل حلويات إلى العديد من المواد الخام من أجل صنع الحلويات كالسكر والحليب والطحين والسميد وغيرها، ومن الجدير بالذّكر أنّ هذه التكلفة مستمرة، حيث يحتاج صاحب المحل إلى المواد الخام بشكل متكرر، ويمكن شراءها بكميات كبيرة من تجار الجملة.

## أرباح مشروع محل حلويات

إنّ مشروع محل حلويات هو من المشاريع الناجحة والتي ينتج عنها ربح بشكل جيد، ولا يحتاج مدة طويلة لاستخراج الأرباح لأنّ ذلك يحدث بشكل يومي، كما ينبغي على مدير المحل أن يرصد رأس المال مقارنة بالربح الذي يأتي عليه، فإذا كان رأس المال ما يقارب 1000 دولار فإنّ الربح يجب أن يكون على الأقل من 1500 إلى 2000 دولار، وذلك لأنّ صاحب المحل يأخذ كافة المواد الخام بالجملة، كما قد تزداد الأرباح وتصل إلى أكثر من ذلك إذا زادت مهارة البيع وجودة المنتجات، وبالإضافة إلى المهارة العالية في التعامل مع الزبائن.

## معدات محل حلويات

أنّ الهدف الرئيس من المشروع هو تقديم مجموعة كبيرة من الحلويات باختلاف أنواعها وأشكالها وأحجامها، حيثُ إنّ مشروع محل حلويات كغيره من المشاريع التي تحتاج إلى أدوات ومعدات مخصوصة، وهنا في هذا المشروع يحتاج صاحب المشروع إلى بعض من المعدات والأدوات ليتم العمل في المحل على أكمل وجه، وتتمثل هذه المعدات كما يأتي:

| | |
|---|---|
| فرن كهربائي. | **معدات صناعة الحلويات** |
| صانع الوافل. | |
| مقلاة ألمنيوم بعدة أشكال. | |
| آلة تقطيع العجين. | |
| مضارب كهربائية. | |
| مقلاة ألمنيوم بعدة أحجام. | |
| خلاط. | |
| قطاعة الدونات. | |

| | |
|---|---|
| | خلاط العجين. |
| | مصفاة عجين. |
| | أوعية الخلط. |
| | قوالب مافن كيك. |
| | سلال سلكية. |
| | مبشرة. |
| | ميزان حرارة الحلويات. |
| | أدوات تزيين الكيك. |
| | موزع عجين الدونات والبان كيك. |
| **المعدات المعيارية** | ملاعق بكافة الأحجام. |
| | سكين. |
| | أداة قياس مستوى الكيك. |
| | أكواب معيارية بمختلف الأحجام. |
| | كوب قياس زجاجي. |
| | ملاعق معيارية بمختلف الاحجام. |
| **معدات العرض** | فاترينة لعرض الحلويات. |
| | الأقراص الدوارة للكيك. |

| | |
|---|---|
| حامل الكيك مقاوم للصدأ. | |
| علب عرض أكريليك شفافة ثنائية الأدراج. | |
| علب عرض أكريليك شفافة ذات 3 أدراج. | |
| ورق ألمنيوم | **معدات التعبئة والتغليف** |
| صواني. | |
| أطباق بلاستيكية. | |
| أكياس كرتون. | |
| علب كروتنية. | |
| الثلاجة. | **معدات التخزين** |
| الفريزر. | |
| أرفف. | |
| أطباق زجاجية. | |
| طاولات. | |
| أواني متعددة الأنواع والأحجام. | |
| صناديق تخزين. | |
| أكياس لحفظ الحلويات. | |

## المواد الخام لمحل حلويات

تعتبر الحلويات بأنها أحد الأطعمة اللذيذة التي تحتوي على السكر، وتصنع بأصناف وأشكال وألوان مختلفة، ويحتاج إعدادها إلى الجهد والفن والذوق الرفيع، ويجدر بالّذكر أن الحلويات تحتاج إلى العديد من المواد من أجل صنعها وإخراج بالشكل النهائي، ومن الأدوات التي ستحتاجها في محل الحلويات ما يأتي:السكر.

- البيض.
- الملح.
- الزيت.
- الطحين.
- السميد.
- الخميرة.
- الحليب.
- النشا.
- الزبدة.
- السمن النباتي.
- المكسرات.
- الفواكه بأنواعها.
- الفانيلا.
- البيكينج باودر.
- الشوكولاتة السوداء والبيضاء.

## التسويق لمشروع محل حلويات

إن من أهم عوامل نجاح أي مشروع هو التسويق له إما بالطرق التقليدية وتتمثل بالصحف والأخبار، أو بطرق حديثة من خلال منصات التواصل الاجتماعي، حيثُ إنّ دارسة الجدوى توضح أهم الطرق أكثرها فاعلية للترويج عن المشروع واكتساب عملاء جدد بشكل دائم، وتدرس أثرها على نجاح المشروع وانتشاره، ومن طرق التسويق الفعالة لمحل حلويات ما يأتي:

- البدء بالتسويق عن طريق حملات دعائية الكترونية مدروسة بذكاء.
- إقامة حفل افتتاح لمحل الحلويات للترويج للحلويات المميزة التي يقدمها.
- بيع الحلويات والمشروبات على العملاء المحتملين بنصف الأسعار المقررة في يوم الافتتاح.
- تقديم خصومات للعملاء الحاليين، لمما يزيد من الطلبات بالمستقبل وإحالة الآخرين إلى المحل.
- تحسين جودة المواد الأولية وبالتالي الحصول على منتجات بجودة عالية، مما يساعد على كسب سمعة جيّدة في سوق العمل.

- نشر الإعلانات في الصحف والمواقع الالكترونية المحلية، والتي تبين أهم أنواع الحلويات التي يقدمها المحل، وبتصاميم مبتكرة.
- إنشاء صفحات تسويقية على مواقع التواصل الاجتماعي المختلفة، وعرض صور لكافة المنتجات مع تقديم عروض مميزة على المنتجات المطلوبة.
- تقديم عروض خاصة ومميزة للشركات والفنادق المعروفة، مما يساهم في ارتباط اسم المحل باسم الشركة وزيادة العملاء والأرباح في ذات الوقت.

## عوامل نجاح مشروع محل الحلويات

يعتبر مشروع محل حلويات من المشاريع السّهلة والبسيطة، فهي تحتاج إلى الخبرة الأولية من أجل إدارة المشروع، ولكن يتوجب على صاحب المشروع أن يكون ملمًا بالعوامل التي لها دور كبير في نجاح المشروع، وقد حدد الخبراء وأصحاب المشاريع الصغيرة هذه العوامل، وهي متمثلة بالنقاط الآتية:

- التعامل باحترافية مهنية عالية مع شكاوي العملاء.
- اختيار عمالة مميزة بخبرة واسعة لإرضاء العملاء.
- تزويد محل الحلويات بديكورات ذات تصاميم راقية وعصرية.
- الحفاظ على النظافة داخل المحل، فهو يعتبر من أهم عوامل النجاح لأي مشروع.
- يُعد مشروع محل حلويات من المشاريع التي لا تحتاج إلى تكلفة كبيرة مقارنة بالمشاريع الأخرى.
- اختيار مكان مناسب لإقامة المحل، بحيث يتضمن مساحة جيدة من أجل عرض كافة أنواع الحلويات.
- نشر العمل في المجتمع المحليّ، من خلال المشاركة في المعارض الخيرية، أو عرض المنتجات على الشركات، والفنادق، والحفلات.

## عوامل فشل مشروع محل الحلويات

لكل مشروع تجاري عوامل نجاح كثيرة لكن لا يخلو من العوامل التي تعرضه للفشل أو الخسارة، وعند إجراء دراسة جدوى مشروع محل حلويات لا بدّ من تسليط الضوء على عوامل الفشل من أجل تجنبها أو محاولة إيجاد حلول مناسبة لمواجهتها، ومن أبرز هذه العوامل ما يأتي:

- سوء اختيار المكان الذي يقام فيه محل الحلويات يؤدي إلى فشل المشروع.
- فهو يسهل على صاحب المشروع الانتشار بشكل أوسع، بالإضافة إلى زيادة الأرباح.
- ضرورة الإبداع والابتكار بشكلٍ دائم؛ وذلك من أجل الحفاظ على وتيرة العمل المتصاعدة وجذب المزيد من العملاء.
- صعوبة إيجاد شخص كفء يستلم إدارة المحل، وذلك لأنّ هذا العمل يتطلّب شخصًا على دراية بأمور الحلويات وكيفية صنعه.
- زيادة التكاليف للمشروع، فهي تعد من أكبر العقبات والنفقات التي يواجهها صاحب المشروع، وتتمثل في إيجار المحل ورواتب العاملين وفواتير الماء والكهرباء.
- غياب التسويق للمحل حيثُ إنّ التسويق من أهم العناصر الضرورية ولا يمكن الاستغناء عنها، فعند اتباع خطة تسويقية تساهم في نمو الحل وتحقيق أرباح كبيرة إذا تم تنفيذها باحترافية.
- عدم وجود خبرة كافية للأيدي العاملة، مما ينعكس على نجاح المشروع ويضعه تحت خسائر فادحة، حيثُ إنّ افتتاح محل الحلويات دون خبرة كافية لا يمكن النجاح بفيه، لأنّ هناك مقادير ومعايير معينة يتوجب الانتباه إليها.

# نصائح لنجاح مشروع محل حلويات

عندما يريد صاحب رأس المال افتتاح محل حلويات ينبغي أن يختار مكان مناسب لذلك، بمعنى أن يختار مكانًا يزيد من فرص الربح لديه، لذا نقدم لكم مجموعة من التوصيات والنصائح التي تساعد على نجاح مشروع محل حلويات وهي كالآتي:

- بناء ثقة عميقة مع الزبائن، والحرص على العمل الجاد والمستمر والصبر على الربح وإن طال.
- طرح المنتجات بأسعار منافسة، حتى يتمكّن صاحب المحل من الكسب بسرعة وبثقة عالية.
- الالتزام بالعمل بشكل جيد، وبأوقات تسليم الطّلبيات والابتعاد عن المماطلة والتأجيل، فمن أهم أساسيات نجاح أي عمل الصدق.
- الاهتمام بجودة الحلويات والمواد الخام، بالإضافة إلى الحفاظ على النظافة مما يساهم في جعل اسم المحل مطلوب بشكل دائم.
- تدريب الموظّفين للعمل بشكل مكثق في مواسم الأعياد والحفلات أو لتلبية طلبات الشّركات، مما يساعد في اكتساب المزيد من العملاء بشكلٍ دائمٍ.
- عدم الخوف من المنافسين، حيثُ إنّ وجود عدة محال مناقسة وقريبة تعتبر فرصة مميزة لالارتقاء بجودة الحلويات المقدمة، مما يزيد من ظهور المحل وتميزه وظهوره بشكل أفضل على الرغم من وجودهم.
- الانطلاق بشكل سليم وناجح لافتتاح المشروع، ويطون ذلك من خلال اعتماد خطّة عملٍ منظمةٍ تتضمّن كافة الأدوات المطلوبة، وطرق التسويق المناسبة، بالإضافة إلى معرفة مميزات المشروع والعقبات التي ستواجهه ومحاولة حلها.