دراسة جدوى محل خضار

دراسة الجدوى هي سلسلة من الدراسات والتحليلات التي يقوم بها صاحب المشروع قبل البدء بمشروعه، وتهدف هذه الدراسة إلى معرفة فرص نجاح هذا المشروع والتهديدات التي قد تسبب فشله، وتشمل هذه الدراسة مجموعة من التحليلات مثل تحليل البيئة المحيطة وتحليل المنافسين والمستهلكين وتحديد متطلبات البنية التحتية للمشروع وتكاليف تجهيز هذه البنية ثم وضع الخطط التشغيلية وتوقّع الإيرادات والأرباح، ومشروع محل خضار هو من المشاريع المربحة التي يفكر بها الكثير من الناس نظراً لأن البنيه التحتية له منخفضة جداً ولا يحتاج الى الكثير من التجهيزات، بالاضافة الى أن محل الخضار لا يحتاج الى رأس مال كبير الأمر الذي يشكل عامل جذب لذوي الدخل المحدود الذين لا يملكون مالاً كافياً لافتتاح مشاريع كبيرة، وفي الفقرات الآتية سندرج لكم دراسة جدوى محل خضار من مرحلة جمع المعلومات مروراً بتحديد الميزانية المطلوبة والخطط التشغيلية وصولًا إلى تقدير الأرباح واتخاذ القرار النهائي.

فكرة مشروع محل خضار

يهدف المشروع إلى إنشاء محل تجاري لبيع الخضار والفواكه للسكان المحليين، يتكون هذا المشروع من محل بمساحة تقديرية 40 متراً مربعاً ومخزناً صغيراً لتخزين الخضار والفواكه بمساحة تقريبية 20 متراً مربعاً، سيقوم هذا المحل ببيع جميع أصناف الخضار والفواكه الطازجة والمجففة والمثلجة، وسيقدم خدمة توصيل الطلبات إلى المنازل عن طريق الطلب عبر الهاتف عن طريق إرسال الطلب مع عامل التوصيل إلى العنوان المطلوب.

دراسة البيئة المحيطة

تشمل دراسة البيئة المحيطة بالمشروع ثلاث دراسات جزئية هي دراسة المستهلكين من السكان المحليين ودراسة السوق المحلية وحركة العرض والطلب على المنتج المراد بيعه ودراسة المنافسين الذين يمارسون نفس النشاط التجاري، وبالنسبة لمحل خضار لا داعي للتعمق في دراسة السوق المحلية ودراسة طباع المستهلكين وفئاتهم العمرية فالخضار والفواكه سلع استراتيجية ذات استهلاك يومي ولا يمكن لأي شخص الاستغناء عنها، فمشروع محل خضار يستهدف جميع السكان من مختلف الطبقات الاجتماعية أو الفئات العمرية والطلب عليه لا ينقطع أبداً، والدراسة التي يجب أن نركّز عليها في تحليل البيئة المحيطة هي دراسة المنافسين من محال بيع الخضار الأخرى أو المولات القريبة التي تحوي على صالات بيع الخضار الضخمة والتي قد تؤثر على المشروع وتقلل من إيراداته المتوقعة.

اختيار موقع المشروع

بعد دراسة البيئة المحيطة بالمشروع ودراسة المستهلكين والمنافسين تأتي مرحلة اختيار الموقع الأنسب للمشروع، فمشروع بيع الخضار يجب أن يكون أقرب ما يمكن إلى المستهلكين وأبعد ما يمكن عن المنافسين (إلا في حالات خاصّة عندما يكون محل الخضار داخل سوق مخصص للخضار) وبعد دراسة وتحليل التركيبة السكانية وأماكن توزّع المستهلكين يتمّ تحديد موقع المشروع بحيث يكون قريباً قدر الإمكان إلى الناس فالناس لن تفضل أن تقطع مسافات طويلة من أجل شراء كيلو من الطماطم عالي الجودة وإنما ستقصد أقرب محل لبيع الخضار الطازجة لتشتري منه، ويفضل أن يكون محل بيع الخضار في شارع رئيسي يمتاز بحركة مستمرة لا تنقطع من المارة، فالمارّة قد يعجبون بمنظر الفواكه المرتبة بعناية ويرغبون بشرائها بالرغم من أنهم لم يكونوا ينوون ذلك.

ميزانية البدء ومتطلبات المشروع

لا يتطلب مشروع محل خضار الكثير من المتطلبات وهذا من الميزات التي تجعل الكثير من الناس تقبل على هذا النوع من المشاريع، ففي الدول النامية والأماكن التي لا تتطلب رخصاً ولا تفرض شروطاً على المشاريع الصغيرة

يمكن إنشاء هذا المحل داخل خيمة أو محل صغير، وأمّا بالنسبة لمشروعنا الذي يتكون من محل ومخزن فإننا بحاجة إلى ما يأتي:

- العقار المكون من محل ومخزن صغير.
- مكيف هواء للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة في المحل.
- رفوف خشبية أو معدنية توضع عليها الخضار والفواكه ويفضل أن تكون متدرجة.
- ماكينة تغليف من أجل تغليف الخضار والفواكه لإكسباها منظراً جمالاً وحمايتها من التلوث.
- ميزان إلكتروني من أجل معرفة الكميات وتحديد وزنها وسعرها بدقّة.
- ماكينة الفاتورة الإلكترونية والتي تقوم بإصدار فاتورة ورقية للزبون وتقوم بتخزين هذه الفاتورة على الحاسوب.
- ماكينة للدفع الإلكتروني وذلك في حال كان الدفع الإلكتروني منتشراً في المنطقة.
- ثلاجة لحفظ بعض المواد القابلة للتلف بسرعة.
- طاولة للمحاسبة وكراسي.
- صناديق بلاستيكية أو خشبية لوضع الخضار والفواكه بداخلها.
- دراجة نارية أو هوائية من أجل توصيل الطلبات.

العمالة المطلوبة للمشروع

ويجب تحديد العمالة المطلوبة لأي مشروع بحيث لا تشكل فائضاً عن حاجة المشروع فتؤثر على الأرباح ولا تقل عن حاجته فتؤثر على الإنتاج، ومن مميزات محل الخضار أنه لا يحتاج إلى عدد كبير من العمال فالبنسبة للمشروع المقترح من قبلنا يكفي ثلاثة عاملين، أحدهم يكون مسؤولاً عن المحاسبة وعمليات الشراء من الموردين والثاني يكون مسؤولاً عن ترتيب الخضار والفواكه وتوزيعها على الرفوف وتغليفها وحفضها بالشكل الأمثل والتعامل مع الزبائن وتلبية متطلباتهم، والثالث يكون مسؤولاً عن توصيل الطلبات على دراجته النارية، وفي أغلب محلات بيع الخضار يكون المحاسب هو نفسه صاحب المشروع، ولكن إذا كان صاحب المشروع من ضمن العاملين فيجب أن يخصص لنفسه دخلاً شهرياً كغيره من العاملين من أجل تحديد الربح الصافي بدقة.

اختيار الموردين

وقد تكون هذه هي الخطوة الأهمّ من خطوات مشروع محل الخضار فالعثور على المورد الأفضل الذي يؤمن الخضار والفواكه الطازجة بالجودة الأعلى والسعر الأنسب يشكل عنصراً هامّاً من عناصر نجاح المشروع، ويعتمد باعة الخضار على مبدأ " الشطارة في الشراء لا في البيع" أي أنّ عملية الاختيار الصحيح للموردين تعطي للبائع حرية أكبر في التحكم بأسعار بضاعته والمنافسة في السوق ووضع هوامش الربح المناسبة.

تقدير النفقات التشغيلية

وبعد حساب تكاليف البنية التحتية والتكاليف التقديرية للبدء بمشروع محل خضار ننتقل إلى حساب النفقات التشغيلية لهذا المحل والتي تشمل على فواتير الماء والكهرباء والضرائب والرسوم في حال وجودها وأجور العاملين، وثمن أكياس التعبئة والغليف بالإضافة إلى تقدير كمية الاهتلاكات من الخضار والفواكه فمن المعروف أن الخضار والفواكه لا يمكن تخزينها لفترات كبيرة وأغلب الناس يقومون بانتقاء الخضار والفواكه بأيديهم ويختارون الحبّات الطازجة ويتركون الحبّات التي قد أصابها أي نوع من التلف مما يؤدي إلى زيادة كميات يومية من الخضار والفواكه غير المباعة والتي تسجل قيمتها كاهتلاكات ضمن النفقات التشغيلية.

حساب الإيرادات

وبعد تقدير التكاليف الإجمالية لميزانية البدء بالمشروع وتقدير النفقات التشغيلية لمحل الخضار يتمّ حساب حجم الإيرادات اليومية المتوقعة من هذا المشروع بناءً على موقع المشروع والكثافة السكانية في المنطقة، حيث يتمّ حساب كل من النفقات التشغيلية والإيرادات الكلية خلال فترة محددة من أجل حساب الربح الإجمالي عن تلك الفترة، ويمكن الحصول على الربح الإجمالي من خلال طرح التكاليف من الإيرادات كما في المعادلة الآتية:

إجمالي الربح = مجموع الإيرادات – مجموع النفقات

وبعد حساب الربح الإجمالي نقوم بطرح الضرائب والرسوم للحصول على الربح الصافي:

الربح الصافي = الربح الإجمالي – الضرائب والرسوم

وبعد حساب الربح الصافي يتمّ مقارنة هذا الربح مع التوقعات والآمال المرجوّة من هذا المشروع، فإذا كان الربح مرضياً فيمكن لصاحب المشروع أخذ القرار بالبدء بالمشروع أو لا.

تكلفة إنشاء محل بيع خضار

تختلف وتتفاوت تكاليف افتتاح محل بيع خضار وفقاً للعديد من العوامل أهمها موقع المشروع وحجمه والقوانين الحكومية والضرائب والطبقة الاجتماعية للسكان، فالبنسبة للكثير من الدول النامية والدول العربية تنتشر محلات الخضار على شكل بسطات في الشوارع وتحقق الكثير من الأرباح نظراً لقلة تكاليف البنية التحتية والتكاليف التشغيلية، وأما بالنسبة للدول التي تفرض قوانينها بشكل جدّي على الأنشطة والمشاريع التجارية فسيحتاج محل بيع الخضار إلى بعض التكاليف التأسيسية، وفي الجدول المرفق نبين لكم نموذجاً لحساب التكلفة التقريبية لافتتاح محل بيع خضار:

المادة	التكلفة
تكلفة إيجار العقار	تتراوح تكلفة استئجار عقار تجاري بمساحة تقريبية 60 م2 بين 200 دولار و 400 دولار شهرياً.
مكيف هواء	يمكن أن يتراوح سعره بين 1000 دولار1800 دولار حسب النوع والاستطاعة
ماكينة تغليف	تتراوح تكلفة ماكينة التغليف ما بين 650 و 820 دولار.
ميزان إلكتروني	تتراوح تكلفة الميزان الإلكتروني الرقمي مع شاشة إلكترونية 100 g x 0.005g وما بين 150 و250 دولار.
ماكينة الفاتورة الإلكترونية	تتراوح تكلفة ماكينة الفاتورة الإلكترونية ما بين 200 و 250 دولار
ماكينة للدفع الإلكتروني	تتراوح تكلفة ماكينة للدفع الإلكتروني بين 150 و 165 دولار.
ثلاجة	تتراوح تكلفتها بين 300 و 1000 دولار حسب النوع والاستطاعة
صناديق بلاستيكية أو خشبية	نحتاج إلى 25 صندوق ثقريباً بتكلفة 1 إلى 3 دولار للصندوق الواحد.
دراجة نارية أو هوائية	تكلفة الدراجة النارية 1000 دولار تقريباً ويمكن الاستعاضة عنها بدراجة هوائية بتكلفة 300 إلى 500 دولار.
تكلفة ديكور وإصلاحات فنية	يمكن أن تتدرج من 200 دولار إلى 500 دولار.
طاولة للمحاسبة وكراسي	يمكن أن تتدرج من 200 دولار إلى 500 دولار.