



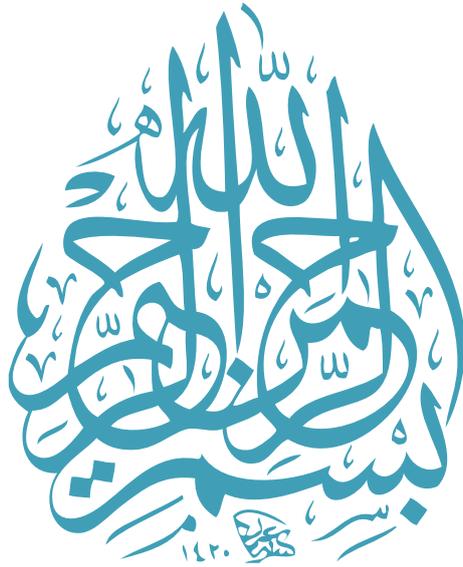
غرفة القصيم
QASSIM CHAMBER

دراسة جدوى اقتصادية
أولية لمشروع

مصنع لحوم وخضروات مجمدة بالقصيم

الغرفة التجارية بمنطقة القصيم
إدارة الدراسات الاقتصادية والمعلومات

مايو 2023م



الفهرس

٩	تقديم:
١٠	المصطلحات الاقتصادية والمالية
١١	ملخص دراسة الجدوى الاقتصادية
١٣	الجزء الأول: مقدمة ومنهجية الدراسة
١٤	١- مقدمة:
١٥	٢- أجزاء الدراسة:
١٦	٣- التعريف بالمشروع:
١٦	٤- موقع المشروع وأسس اختيار الموقع:
١٧	٥- الرؤية:
١٧	٦- الرسالة:
١٧	٧- أهداف المشروع:
١٧	٨- مبررات إنشاء المشروع:
١٨	٩- السوق المستهدفة:
١٨	١٠- قنوات التسويق:
١٨	١١- المزايا التنافسية للمشروع:
١٩	١٢- الهدف من الدراسة:
١٩	١٣- منهجية الدراسة:
١٩	المنهج الوصفي التحليلي:
١٩	المنهج التاريخي:
٢٠	المنهج المقارن:
٢٠	١٤- مصادر البيانات:
٢٠	المصادر المكتبية (المصادر الثانوية):
٢٠	المصادر الميدانية (المصادر الأولية):
٢١	الجزء الثاني: الدراسة السوقية للمشروع
٢٢	١- تمهيد:
٢٢	٢- دور القطاع الصناعي في رؤية المملكة ٢٠٣٠:
٢٤	٤- نسبة الإكتفاء الذاتي من منتجات المشروع:
٢٦	٥- العوامل المؤثرة في العرض والطلب على منتجات المشروع:

٢٦	١-٥ العوامل المؤثرة في العرض:
٣٤	٢-٥ العوامل المؤثرة في الطلب:
٣٧	الفصل الأول: الدراسة السوقية للخضروات المجمدة
٣٨	١- البند الجمركي لمنتجات المشروع:
٣٨	٢- تطور الواردات من الخضروات المجمدة:
٤٠	٣- تطور الصادرات وإعادة التصدير من الخضروات المجمدة:
٤١	٤- دراسة العرض من الخضروات المجمدة:
٤١	٤-١ الإنتاج المحلي من الخضروات المجمدة:
٤٣	٤-٢ العرض المستقبلي من الخضروات المجمدة:
٤٤	٥- دراسة الطلب على الخضروات المجمدة:
٤٤	٥-١ حجم الطلب التاريخي:
٤٦	٥-٢ الطلب المستقبلي على الخضروات المجمدة:
٤٨	٦- الفجوة السوقية المستقبلية من الخضروات المجمدة:
٥٠	٧- الطاقة الإنتاجية لمنتج الخضروات المجمدة:
٥٠	٨- معدلات التشغيل المتوقعة لمنتج الخضروات المجمدة:
٥١	٩- تحليل الحصة السوقية لمنتج الخضروات المجمدة:
٥٢	١٠- الأسعار:
٥٢	١٠-١ مفهوم التسعير:
٥٢	١٠-٢ أهداف التسعير:
٥٢	١٠-٣ العوامل المؤثرة في التسعير:
٥٤	١٠-٤ الأسعار:
٥٧	الفصل الثاني: الدراسة السوقية للحوم المجمدة
٥٨	١- البند الجمركي لمنتجات المشروع:
٥٨	٢- تطور الواردات من اللحوم المجمدة:
٦١	٤- دراسة العرض من اللحوم المجمدة:
٦١	٤-١ الإنتاج المحلي من اللحوم المجمدة:
٦٢	٤-٢ العرض المستقبلي من اللحوم المجمدة:
٦٣	٥- دراسة الطلب على اللحوم المجمدة:
٦٣	٥-١ حجم الطلب التاريخي:

٦٥	٢-٥ الطلب المستقبلي على اللحوم المجمدة:
٦٦	٦- الفجوة السوقية المستقبلية من اللحوم المجمدة:
٦٧	٧- الطاقة الإنتاجية لمنتج اللحوم المجمدة:
٦٨	٨- معدلات التشغيل المتوقعة لمنتج اللحوم المجمدة:
٦٨	٩- تحليل الحصة السوقية لمنتج اللحوم المجمدة:
٦٩	١٠- أسعار اللحوم المجمدة:
٧١	الفصل الثالث الإيرادات السنوية للمشروع
٧٢	١- الإيرادات السنوية المتوقعة للمشروع:
٧٢	٢- معدلات التشغيل والإيرادات المتوقعة:
٧٣	الفصل الرابع: الخطة التسويقية للمشروع
٧٤	١- مقترح الخطة التسويقية:
٧٤	١-١ أهمية خطة التسويق:
٧٥	٢-١ توقيت خطة التسويق:
٧٦	٣-١ الملخص الإداري لخطة التسويق:
٧٧	٤-١ تفاصيل خطة التسويق:
٨٥	٢- تحليل نقاط القوة والضعف والفرص والمخاطر للمشروع (التحليل الرباعي):
٨٥	٢-١ نقاط القوة:
٨٦	٢-٢ نقاط الضعف:
٨٦	٣-٢ تحليل المخاطر المتوقعة وكيفية التغلب عليها:
٨٧	٤-٢ الفرص المتاحة:
٨٩	الجزء الثالث: الدراسة الفنية للمشروع
٩٠	١- تمهيد:
٩٠	٢- موقع المشروع:
٩٠	١-٢ دراسة اختيار موقع المشروع:
٩١	٢-٢ وصف الموقع المقترح:
٩١	٣-٢ توزيع المساحة على مرافق المشروع:
٩٢	٢- الاشتراطات والمعايير الفنية لإقامة مصنع لحوم وخضروات مجمدة:
٩٢	٣-١ متطلبات اصدار ترخيص صناعي:
٩٦	٣-٢ متطلبات اصدار ترخيص من الهيئة العامة للغذاء والدواء:

٩٨	٤- الوصف الفني لمنتجات المشروع:
٩٨	٤-١ وصف عام للمنتج النهائي:
٩٨	٤-٢ طريقة التعبئة والتغليف:
٩٨	٤-٣ شروط التخزين للمواد الأولية والمنتج النهائي:
٩٩	٤-٤ متطلبات النقل والتوزيع للمنتج:
٩٩	٥- مراحل الإنتاج:
٩٩	٥-١ إنتاج الخضروات المجمدة:
١٠٠	٥-٢ إنتاج اللحوم المجمدة:
١٠١	٦- المكائن المستخدمة في التصنيع:
١٠١	٦-١ خط إنتاج الخضروات المجمدة:
١٠٢	٦-٢ خط إنتاج اللحوم المجمدة:
١٠٣	٧- المواد الخام:
١٠٣	٨- القوى العاملة بالمشروع:
١٠٤	٩- الجدول الزمني لتنفيذ المشروع:
١٠٥	الجزء الرابع: الدراسة المالية للمشروع
١٠٦	١- التكاليف التأسيسية:
١٠٦	٢- التكاليف الرأسمالية بالمشروع:
١٠٦	٢-١ تكاليف الإنشاءات:
١٠٧	٢-٢ المكائن (خطوط الإنتاج):
١٠٨	٢-٣ السيارات والمعدات:
١٠٨	٢-٤ الأثاث والمفروشات:
١٠٩	٢-٥ الأجهزة والأدوات:
١٠٩	٢-٦ إجمالي التكاليف الرأسمالية للمشروع:
١١٠	٢-٧ إهلاك الأصول الثابتة وإطفاء مصاريف التأسيس:
١١١	٣- تكاليف التشغيل السنوية:
١١١	٣-١ المواد الأولية ومواد التغليف:
١١٢	٣-٢ المنافع العامة:
١١٢	٣-٣ مصاريف التسويق والترويج:
١١٣	٣-٤ القوى العاملة:

١١٣	٥-٢ الإيجارات:
١١٤	٦-٣ المصاريف الإدارية والعمومية:
١١٤	٧-٣ إجمالي تكاليف التشغيل السنوية:
١١٧	٥- إجمالي التكاليف الاستثمارية:
١١٧	٦- مصادر التمويل:
١١٨	٧- قسط القرض وجدول استهلاك القرض:
١١٨	٧-١ قسط القرض والرسوم الإدارية:
١١٨	٧-٢ سداد القرض:
١٢١	الجزء الخامس: المؤشرات المالية والاقتصادية للمشروع
١٢٢	١- تمهيد:
١٢٢	٢- القوائم المالية التقديرية للمشروع:
١٢٢	٢-١ قائمة الدخل المقترحة:
١٢٤	٢-٢ قائمة التدفق النقدي:
١٢٥	٢-٣ قائمة المركز المالي:
١٢٦	٢-٤ حساب صافي القيمة الحالية ومعدل العائد الداخلي للمشروع:
١٢٨	٣- حجم التعادل:
١٢٩	٤- قياس حساسية المشروع:
١٣٠	٥- التحليل الاقتصادي للمشروع:
١٣٠	٥-١ أثر المشروع على زيادة الدخل الوطني:
١٣٠	٥-٢ أثر المشروع في فتح آفاق جديدة للتوظيف:
١٣١	ملحق رقم (١): الاشتراطات الفنية الصادرة عن الهيئة العامة للغذاء والدواء

تقديم:

تولي غرفة القصيم اهتماماً كبيراً لاستعراض الفرص الاستثمارية ذات المزايا النسبية لمنطقة القصيم ولما تميزت به المنطقة حيث تأتي في مراتب متقدمة على مستوى المملكة في الإنتاج الزراعي وكذلك ما تميزت به من إنتاج حيواني ولتعظيم القيمة الاقتصادية من المنتجات الزراعية والحيوانية بالمنطقة فقد كان التوجه لإعداد دراسة جدوى اقتصادية أولية لمشروع مصنع للحوم والخضروات المجمدة بمنطقة القصيم وذلك بالتعاون مع أحد المكاتب الاستشارية المتخصصة في هذا المجال.

اشتملت الدراسة على استعراض المؤشرات الاقتصادية الكلية بالتركيز على القطاع الزراعي كما تضمنت في فصولها استعراضاً لمؤشرات العرض والطلب للمنتجات الزراعية والحيوانية واستعراضاً للواردات والصادرات من اللحوم والخضروات المجمدة ومدى حاجة السوق المحلية لمثل هذه المشاريع التي من شأنها أن ترفع من مساهمة القطاعات الاقتصادية في الناتج المحلي الإجمالي.

في فصولها الأخيرة تناولت الدراسة تحليلاً مالياً لمؤشرات المشروع حيث أوضحت نتائج الدراسة جدوى المشروع الاقتصادية والمالية.

في الختام نسأل المولى عز وجل أن يمثل المشروع فرصة استثمارية جيدة للمستثمرين وإضافة اقتصادية للقطاع الزراعي والحيواني بمنطقة القصيم وللمملكة ككل .

الأمين العام

محمد بن عبد الكريم الحنايا



ولطلب الدراسة كاملة نأمل تعبئة بيانات طلب دراسة وإرسالها
وذلك على الرابط:

اضغط للدخول لتعبئة البيانات 

وللاستفسار

 +966 16 381 4000

تحويلة (112)