



S L S A L A H

اسم البرنامج التدريبي:
عنوان الجلسة : المطاعم والمقاهي كمشاريع
تجارية – دراسة الجدوى المالية

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الافتتاحية

يطيب لنا في منصة سلسلة كيريز أن نرحب بكم في البرنامج التأهيلي
مذاق الريادة

(برنامج تأهيلي لصنّاع المقاهي والمطاعم)

إن هذا البرنامج يأتي في إطار الجهود المستمرة لتطوير القدرات وتحسين الأداء
في المجالات المهنية والحياتية. ونأمل أن يكون هذا البرنامج فرصة لتعلم المهارات
الجديدة وتبادل الخبرات بين المتدربين.

شكراً لكم على حضوركم وتفاعلكم..

كما نتمنى لكم وقتاً مفيداً وممتعاً في هذا البرنامج..

إقرار وتعهد

إقرار تعهد حقوق ملكية فكرية

الحقبة التأهيلية تعود حقوق ملكيتها الفكرية منصة سلسلة كيريز وتستخدم لأغراض التأهيل عبر المنصة وعليه أتعهد بعدم استخدام محتوى الحقبة التأهيلية (مادة علمية، استبانات، حالات دراسية، صور، رسوم توضيحية، ...) خارج المنصة أو مشاركتها مع الغير دون أخذ الموافقات الرسمية والنظامية الصريحة الإلزامية، لذلك من صاحب حق الملكية الفكرية، وبناءً عليه أتحمّل كافة المسؤوليات القضائية الناتجة عن المطالبات والتعويضات المترتبة على الإخلال بذلك..

دليل البرنامج التأهيلي للجلسة

الهدف العام للجلسة



تمكين المتدربين من بناء نموذج مالي أولي واقعي يوضح جدوى مشروع المطعم، وتقدير التكاليف بدقة، وفهم مفاهيم نقطة التعادل والتمويل، مع تجنب أبرز الأخطاء التي تؤثر على الاستقرار المالي للمشروع.

الأهداف التفصيلية للجلسة



من المتوقع بعد انتهاء المتدرب من المشاركة في الجلسة أن يكون قادراً على أن:

- ◀ يميز بين التكاليف التأسيسية والتشغيلية للمطاعم.
- ◀ ينشئ نموذجاً مالياً أولياً يوضح الإيرادات والمصروفات المتوقعة.
- ◀ يحسب نقطة التعادل بدقة.
- ◀ يقارن بين خيارات التمويل المتاحة ويختار الأنسب.
- ◀ يتجنب أبرز الأخطاء المالية التي تؤثر على المشروع.

موضوعات الجلسة



- الموضوع الأول: التكاليف التأسيسية والتشغيلية
- الموضوع الثاني: إعداد نموذج مالي أولي
- الموضوع الثالث: حساب نقطة التعادل والربحية
- الموضوع الرابع: مصادر التمويل وخيارات الدعم
- الموضوع الخامس : الأخطاء القاتلة في الحسابات المالية

قائمة المصطلحات

م	المصطلح	التعريف
١	Capital Costs	تكاليف التأسيس: هي المصاريف التي تُدفع مرة واحدة لتجهيز المشروع قبل الافتتاح، مثل الديكور، الأجهزة، التراخيص، وبناء العلامة التجارية.
٢	Operating Costs	التكاليف التشغيلية: هي المصاريف المستمرة التي تُدفع بشكل شهري لتشغيل المشروع، مثل الرواتب، الإيجار، المواد الخام، والفواتير.
٣	Break-even Point	نقطة التعادل: هي المرحلة التي تتساوى فيها الإيرادات مع التكاليف، أي أن المشروع لا يربح ولا يخسر عند هذا المستوى من المبيعات.
٤	Initial Financial Model	النموذج المالي الأولي: هو جدول يوضح التكاليف المتوقعة مقابل الإيرادات لفترة محددة، يساعد على تقدير ربحية المشروع قبل إطلاقه فعليًا.
٥	Funding Sources	مصادر التمويل: الطرق التي يمكن من خلالها الحصول على رأس المال للمشروع، مثل التمويل الذاتي، القروض البنكية، المستثمرين، أو البرامج الحكومية.

الموضوع الثاني المطاعم والمقاهي كمشاريع تجارية - دراسة الجدوى المالية

مقدمة

في عالم الأعمال، لا يكفي أن تكون الفكرة جذابة أو المذاق رائعًا، بل يصبح الفهم المالي ضرورة للنجاة وسط سوق مليء بالمفاجآت والتقلبات. خلال هذه الجلسة، نفتح بابًا لفهم الأرقام بطريقة بسيطة وواضحة، بعيدًا عن التعقيد المحاسبي.

لسنا هنا لتأهيل متخصصين ماليين، بل لنمنح المتدرب أدوات تساعد على تقدير التكاليف، قراءة الأرقام، فهم النماذج المالية، والنقاش بثقة مع المحاسبين أو الممولين. الهدف أن يمتلك المتدرب المهارة التي تمكنه من رؤية مشروعه بعيون الأرقام، وتقدير مدى واقعيته قبل اتخاذ أي خطوة استثمارية.

هذه الجلسة هي جسر بين الحلم والواقع، تجعل صاحب الفكرة قادرًا على اتخاذ قرارات أكثر وعيًا، مبنية على تصورات مالية أولية يمكن تطويرها لاحقًا مع المختصين..

التكاليف التأسيسية والتشغيلية

■ تعريف التكاليف التأسيسية: (Capital Costs)

هي المصاريف التي تُدفع مرة واحدة فقط لتأسيس المشروع وتشغيله لأول مرة، ولا تتكرر شهريًا. مثل:

- ◀ تجهيزات الديكور
- ◀ شراء المعدات والأجهزة
- ◀ التراخيص والرسوم الحكومية
- ◀ إنشاء الهوية والعلامة التجارية

■ تعريف التكاليف التشغيلية: (Operating Costs)

هي المصاريف التي تُدفع بشكل دوري لتسيير العمل واستمراره. وهي تشمل:

- ◀ الإيجارات
- ◀ رواتب الموظفين

- ◀ تكلفة المواد الخام
- ◀ فواتير الكهرباء والماء والاتصالات
- ◀ التسويق والإعلانات

الهدف: أن يفرّق المتدرب بين النوعين بدقة لتقدير رأس المال المطلوب وتوقع المصاريف المستمرة مستقبلاً.

إعداد نموذج مالي أولي

ما هو النموذج المالي الأولي؟

هو أداة تساعد في تصور الوضع المالي المتوقع للمشروع، من خلال إدراج التكاليف والإيرادات المتوقعة لفترة أولية (مثل ٣ أشهر).

يشمل النموذج:

- ◀ جدول يوضح الإيرادات مقابل المصروفات
- ◀ عدد العملاء المتوقع يوميًا وسعر الوجبة
- ◀ حساب صافي الربح أو الخسارة شهريًا

الهدف: أن يكتسب المتدرب مهارة التوقع المالي الواقعي قبل بدء المشروع فعليًا.

حساب نقطة التعادل والربحية

◀ تعريف نقطة التعادل: (Break-even Point)

هي النقطة التي تتساوى فيها الإيرادات مع التكاليف، أي أن المشروع لا يحقق ربحًا ولا خسارة

طريقة الحساب المبسطة:

نقطة التعادل = إجمالي التكاليف الثابتة ÷ (سعر البيع - التكلفة المتغيرة لكل وحدة)

أهمية نقطة التعادل:

تُستخدم لتحديد الحد الأدنى من المبيعات الذي يجب تحقيقه لتجنب الخسارة، وهي مؤشر رئيسي للقرار بالاستمرار أو تعديل النموذج

الهدف: أن يتعلم المتدرب متى يبدأ مشروعه في تحقيق الأرباح.

مصادر التمويل وخيارات الدعم

ما هي مصادر التمويل (Funding Sources) ؟

هي الطرق التي يمكن أن يحصل من خلالها صاحب المشروع على المال اللازم للبدء أو التوسع، وتنقسم إلى:

- ◀ تمويل ذاتي: من مدخراتك الشخصية أو العائلة.
- ◀ تمويل خارجي: مثل:
 - ✓ مستثمرين شركاء
 - ✓ قروض بنكية
 - ✓ برامج دعم حكومية
- ◀ حاضنات ومسرّعات الأعمال

كيف أختار التمويل المناسب؟

الاختيار يجب أن يكون مبنياً على:

- ◀ حجم المشروع
- ◀ مدى تقبلك للمشاركة بالملكية
- ◀ قدرتك على السداد

الهدف: أن يتعرف المتدرب على الخيارات المتاحة ويختار الأفضل دون التضحية بمصالح المشروع.

الأخطاء القاتلة في الحسابات المالية

أبرز الأخطاء التي يقع فيها رواد الأعمال:

- ◀ المبالغة في التوقعات بدون أساس
- ◀ تجاهل المصاريف الموسمية (مثل صيانة الأجهزة أو انخفاض الطلب)
- ◀ التسعير العشوائي دون ربطه بالتكلفة الحقيقية
- ◀ غياب خطة طوارئ مالية للتعامل مع الأزمات



الهدف: أن يتفادى المتدرب الوقوع في فخ التفاؤل المفرط أو الإهمال في تفاصيل
تؤثر على استقرار المشروع

جدول التكاليف التأسيسية والتشغيلية

جدول ١:

جدول التكاليف التأسيسية والتشغيلية			
البند	نوع التكلفة	المبلغ التقديري	ملاحظات

١ ٠٠٠٠

ملخص الموضوع الثاني

يسلّط هذا المحور الضوء على أهمية الوعي المالي كركيزة أساسية لبناء مشروع ناجح في قطاع الأغذية والمشروبات. يتعرّف المتدرب من خلاله على المفاهيم المالية الأولية التي تساعد على تكوين صورة واضحة وشاملة عن مشروعه من حيث التكاليف والإيرادات، مما يعزز قدرته على التقدير الواقعي واتخاذ قرارات مالية مدروسة.

يركّز المحتوى على الفرق بين الإنفاق التأسيسي والتشغيلي، ويوضح كيفية إعداد نموذج مالي أولي بلغة مبسطة، تمكّنه من قراءة الأرقام، وتحليلها، والتفاعل بوعي مع المحاسبين والممولين. كما يطلع المتدرب على نماذج واقعية لحسابات مالية خاصة بالمطاعم والمقاهي، تشمل تقدير التكاليف، الإيرادات المتوقعة، ونقطة التعادل.

ويختتم هذا المحور بعرض أبرز مصادر التمويل المتاحة في المملكة العربية السعودية، مثل برامج دعم المنشآت الصغيرة (منشآت، بنك التنمية الاجتماعية)، والتمويل البنكي، ورأس المال الجريء، والمستثمرين الملائكيين. تتم مناقشة مميزات كل خيار، ومتى يكون مناسبًا بحسب مرحلة المشروع وطبيعته، مما يمكّن المتدرب من اختيار التمويل الأنسب دون الإضرار بهوية مشروعه أو استقراره المالي.

تدريب ١

إعداد نموذج دراسة مالية أولية وفق متطلبات الجهات الداعمة للمشاريع في المملكة
في هذا الجزء من الجلسة، يُورَّع على المتدرب نموذج مبدئي لدراسة مالية أولية لمشروع مطعم، مستوحى من النماذج المعتمدة لدى "منشآت" والجهات الداعمة للمشاريع في المملكة.

هدف النشاط:

تمكين المتدرب من بناء تصور مالي أولي متكامل يشمل أهم العناصر المطلوبة عند التقديم للجهات التمويلية، مثل:

- ◀ تقدير التكاليف التأسيسية والتشغيلية
- ◀ توقع الإيرادات الشهرية
- ◀ حساب نقطة التعادل
- ◀ اختيار مصدر التمويل المناسب

في نهاية التدريب، سيكون لدى كل متدرب نموذج قابل للتعديل يُمثل مشروعه الخاص أو فكرة افتراضية، يمكن استخدامه لاحقًا كمسودة لتقديم طلب تمويل أو تطوير دراسة جدوى متقدمة.

ملاحظات

تنويه للمتدربين:

يرجى من جميع المتدربين استكمال العمل على المشروع الذي تم اختياره وتوثيقه في الجلسة السابقة، سواء كان مطعماً أو مقهى، ومتابعة بناء تفاصيله في هذه الجلسة.

- ◀ سيتم استخدام نفس الفكرة التجارية لتطبيق جميع التمارين والأنشطة المالية، وذلك لضمان تكامل مخرجات البرنامج التدريبي.
- ◀ يمكنكم العمل بشكل فردي أو ضمن مجموعات، حسب ما ترونه مناسباً لطبيعة فكرتكم.
- ◀ تأكدوا من أن الفكرة واضحة وقابلة للتطبيق، حتى يكون الناتج النهائي ملفاً متكاملًا لمشروع فعلي جاهز للتطوير أو التقديم للجهات الداعمة.

المراجع

المراجع العربية

- صندوق التنمية الزراعية + بنك التنمية الاجتماعية
- دراسة جدوى تأسيس مشروع مطعم شعبي / عصري
- —دراسات منشورة عبر المنصات الرسمية، تحتوي على تحليل مالي وتكاليف
- تقديرية واقعية داخل السوق السعودي.
- وزارة التجارة السعودية، دليل الامتياز التجاري (الفرنشايز)، ٢٠٢٢
- موقع الهيئة العامة للمنشآت الصغيرة والمتوسطة (منشآت)،
- دليل تأسيس وتشغيل المطاعم
- المرجع الشامل لاشتراطات فتح وتشغيل المطاعم والمقاهي ; المؤلف: عبدالله
- سعد الحصان ; تاريخ النشر: ٢٠٢٠
- بناء العلامة التجارية خطوات علمية تطبيقية، خالد سليمان الراجحي، ٢٠٢٢ دار
- تشكيل للنشر والتوزيع
- الريادة الإبداعية في إنشاء المشاريع، مصطفى الشيخ، إبراهيم بدران، دار
- الشروق عمان ٢٠١٣.
- خطة عمل في يوم واحد . روندا أبرامز . مكتبة جرير . ٢٠١٨. الطبعة الأولى .
- كوتلر يتحدث عن التسويق، فيليب كوتلر . مكتبة جرير ٢٠٠٠

المراجع الأجنبية

- Bourdain, Anthony. Kitchen Confidential: Adventures in the Culinary Underbelly. Bloomsbury Publishing. ٢٠٠٠
- Demicco, F. J., Bodnar, L., & Sneed, J. Restaurant Management: Customers, Operations, and Employees. Pearson, ٢٠٢٠.