REPORT TYPE

Initial Feasibility Study

DATE

أكتوبر 2025



محل حلويات حديث – معرض عرض مبرد ومطبخ إنتاج داخلي

قطاع التجزئة / الصناعات الغذائية / الاستثمار

دراسة جدوى أولية لمشروع محل حلويات

تحليل الفرصة الاستثمارية والجوانب الفنية والتسويقية والمالية – السوق المصري كنموذج تطبيقي قابل للتطوير

◆ الملخص التنفيذي

يستهدف المشروع افتتاح محل حلويات حديث في السوق المصري، يقوم على الإنتاج الداخلي اليومي للمنتجات (كيك، حلويات شرقية وغربية، معجنات حلوة) وعرضها في فاترينات مبردة، مع البيع بالتجزئة داخل المحل وخدمات التوصيل وطلبات المناسبات. ويتموضع المشروع في قطاع تجزئة غذائية يتميز بطلب مستقر على مدار العام مع ذروة موسمية في الأعياد والمناسبات.

تشير الافتراضات الأولية إلى أن المشروع – بمتوسط مبيعات 15–30 ألف جنيه يوميًا – يستلزم استثمارًا تأسيسيًا تقديريًا في حدود 1.6–2.7 مليون جنيه مصري، مع هامش ربح تشغيلي متوقع بين 15% و25%، وفترة استرداد لرأس المال تتراوح بين 28 و42 شهرًا في السيناريو الأساسي. تُعد هذه الأرقام تقديرية واسترشادية وتحتاج إلى التحقق الميداني قبل اتخاذ قرار الاستثمار النهائي.

SECTOR	TARGET MARKET	STUDY TYPE	PREPARED BY
التجزئة / الأغذية	جمهورية مصر العربية	أولية استرشادية	شركة جدواك

+20 103 812 3154 • www.jadwaak.com

© Jadwaak 2025 – جميع الحقوق محفوظة

1 دراسة السوق والفرصة الاستثمارية

يُعد قطاع الحلويات والمخبوزات من أنشط قطاعات التجزئة الغذائية في مصر، بطلب مستقر على مدار العام وذروة قوية في المواسم والأعياد والمناسبات. ومع توسع ثقافة المقاهي والطلبات الأونلاين، تفتح الفرصة أمام محلات حلويات حديثة تتميز بالجودة والتنوع وخدمة التوصيل.

أهمية القطاع وبيانات السوق

يشهد قطاع الحلويات في مصر نموًا مستمرًا مدفوعًا بنمو السكان، وتوسع ثقافة الاحتفالات والمناسبات، وتزايد الاعتماد على الطلب الأونلاين والتوصيل. ويتميز القطاع بهوامش ربح جيدة على المنتجات المصنّعة داخليًا (تتراوح بين 50 و65% هامشًا خامًا على أصناف عديدة)، مع إمكانية بناء ولاء قوي للعلامة في مناطق سكنية محددة. وتُعد جودة الخامات واتساق الطعم أهم عاملَي نجاح في هذا السوق التنافسي.

+8%	50–65%	2–3x	15–20%
نمو سنوي متوقع لقطاع الحلويات	هامش خام تقديري على المنتجات	مضاعفة المبيعات في مواسم الأعياد	حصة متزايدة للطلبات الأونلاين

العملاء المستهدفون والقطاعات الطالبة

1 الأفراد والأسر

- شراء يومي ناشط في المنطقة
- طلبات أسرية ومناسبات صغيرة
- ولاء محلي بالجودة والسعر

2 المناسبات والأعراس

- كيك أعراس وتخرج ومناسبات
- طبق حلويات بكميات (كنافه/بسبوسة)
- طلبات الشركات والهدايا

3 قنوات إضافية

- طلبات أونلاين وتوصيل
- عقود توريد للفنادق والكافيهات
- خارجات مدرسية ومكاتب

المنافسة، الفرص والتحديات

+ الفرص

- طلب مستقر على مدار العام مع ذروة موسمية
- هوامش خام جيدة على الإنتاج الداخلي
- قنوات بيع متعددة: معرض + توصيل + أونلاين
- إمكانية التوسع بفروع أو منتجات مبتكرة

! التحديات

- صلاحية قصيرة للمنتجات وهالك محتمل
- موسمية حادة: ذروة أعياد مقابل فترات ركود
- منافسة من سلاسل كبيرة ومحلات عريقة
- تقلب أسعار الخامات (شوكولاتة/مكسرات)

دورة القيمة من الخامات إلى العميل

1. **شراء الخامات** — فحص جودة وتخزين
2. **الإنتاج اليومي** — طبخ وتشكيل وتزيين
3. **العرض المبرد** — فاترينات جاذبة
4. **البيع بالتجزئة** — كاشير وخدمة عملاء
5. **التوصيل والمناسبات** — أونلاين وطلبات كبيرة
6. **الجرد والتقييم** — مراقبة الهالك والتكلفة

المصادر:

تقارير قطاع الأغذية والمشروبات في مصر 2023–2024؛ تقديرات استهلاك الفرد من الحلويات؛ مسح أسعار سوق التجزئة الغذائية. الأرقام استرشادية وقابلة للتعديل بناءً على دراسة ميدانية معمّقة.

2 الدراسة الفنية والتشغيلية

يقوم النشاط على الإنتاج الداخلي اليومي بنظام الدفعات الصغيرة المتجددة لضمان النضارة، مع عرض مبرد أنيق وخدمة بيع مباشرة. تعتمد الجودة على وصفات معيارية ومراقبة يومية للهالك وتكلفة القطعة.

1	2	3	4	5	6
⊕	▤	▽	▦	◉	▣
استلام الخامات	**التحضير والعجن**	**الخبز والطبخ**	**التزيين والتشكيل**	**العرض والبيع**	**التوصيل والجرد**
فحص وتخزين مجمّر	وصفات معيارية موحدة	أفران وأحوين مطهرة	كريمة وشوكولاتة	فاترين مبرد + كاشير	طلبات + مراقبة هالك

المعدات الرئيسية ووظائفها

المعدة	الوظيفة الرئيسية	ملاحظات تشغيلية
فرن متعدد الصواني (Deck Oven)	خبز الكيك والبسكويت والمعجنات	4–6 صواني، تحكم حرارة مستقل
عجانة حلزونية (Spiral Mixer)	عجن الكيك والعجائن السريعة	سعة 20–40 كجم/دفعة
خلاط كريم كوكبي (Planetary)	كريمة شنتش وخفق ومزج الحشوات	سعة 10–20 لتر + ملحقات
فاترين عرض مبرد (Display Chiller)	عرض الحلويات الجاهزة بجاذبية	طول 1.5–3 متر، حرارة 2–5°م
ثلاجات وفريزرات تخزين	تخزين الخامات والمنتجات الجاهزة	غرفة تبريد أو وحدات عمودية
طاولة مرمر للاستقبال	تشكيل الشوكولاتة والكراميل والسكر	سطح بارد طبيعي
معدات مساعدة (أحوين، قوالب، موازين)	دقة الوصفات واتساق الجودة	موازين إلكترونية ±1 جرام

متطلبات الموقع والمرافق

- مساحة 80–150 م² (مطبخ 40% + معرض 50%)
- موقع شارع تجاري بحركة عالية أو مول
- طاقة كهربائية 20–40 كيلو واط (3 فاز)
- تهوية وشفط (هود) للمطبخ
- امتثال كامل لاشتراطات صحة الغذاء

العمالة والإدارة

- شيف حلويات محترف (1–2)
- مساعدو شيف (2–3)
- بائعون وكاشير (2–3)
- مندوب توصيل (1–2)
- إدارة ومحاسبة ومشتريات (1)

◆ الجودة والسلامة والتراخيص

يتطلب النشاط سجلًا تجاريًا وبطاقات صحية سارية لجميع العاملين، وموافقة الحماية المدنية، وترخيص الوحدة الصحية/المحافظة للمحال الغذائية، والالتزام باشتراطات هيئة سلامة الغذاء (NFSA) وقانون الرقابة الغذائية. يُوصى بتطبيق نظام HACCP/ISO 22000 لسلامة الغذاء، ومراقبة سلسلة التبريد من الاستلام حتى البيع، وتوثيق تواريخ الصلاحية يوميًا. يجب التحقق من الاشتراطات الرسمية المعمول بها لدى الجهات المختصة قبل اعتماد الموقع.

ملاحظة فنية

يجب تحديد قائمة المنتجات الأساسية (10–15 صنفًا) قبل اعتماد المعدات، إذ تختلف الأفران والمقاييس بين الحلويات الشرقية والغربية والمثلجات. يُفضّل البدء بتشكيلة مركزة عالية الدوران ثم التوسع بناءً على بيانات المبيعات الفعلية.

3 الدراسة المالية والجدوى الاقتصادية

الأرقام أدناه تقديرية واسترشادية بالجنيه المصري (EGP)، محسوبة بناءً على افتراضات أولية مذكورة، وقابلة للتعديل بعد التحقق الميداني وطلب عروض أسعار فعلية.

- **متوسط المبيعات اليومية:** 15–30 ألف جنيه/يوم
- **التشغيل:** 30 يوم/شهر — وردية واحدة
- **تكلفة الخامات:** 35–45% من قيمة البيع
- **متوسط فاتورة العميل:** 80–150 جنيه

1) التكاليف الاستثمارية (تأسيس)

البند	النطاق التقديري (جنيه)	الملاحظات
تجهيز وديكور المحل (Fit-out)	500,000 – 900,000	واجهة، معرض، كهرباء، ديكور
معدات المطبخ (أفران، عجانات)	350,000 – 600,000	جديد مستورد/محلي
فاترينات عرض وثلاجات	150,000 – 250,000	مبرد حسب المقاس
افتتاحي، تراخيص، بطاقات صحية	60,000 – 120,000	صحية + حماية مدنية
رأس مال تشغيلي أولي (3 أشهر)	500,000 – 800,000	خامات + رواتب + إيجار
إجمالي الاستثمار التأسيسي	**1,560,000 – 2,670,000**	**متحفظ ↔ أساسي**

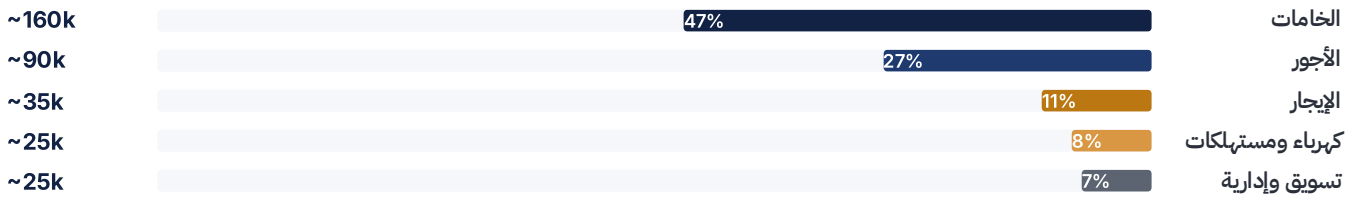
2) التكاليف التشغيلية الشهرية

البند	النطاق التقديري (جنيه)	الملاحظات
مكونات وخامات (كريمة، شوكولاتة، مكسرات)	150,000 – 250,000	~45% من التكاليف
الأجور والرواتب (8–12 عامل)	80,000 – 140,000	شامل التأمينات
إيجار المحل	25,000 – 60,000	حسب الموقع
كهرباء ومياه وغاز	15,000 – 30,000	تبريد + أفران
تغليف وعلب ومستهلكات	10,000 – 20,000	علب + أكياس + ورق
تسويق وإدارية وصيانة	15,000 – 25,000	سوشيال + محاسبة
إجمالي التكاليف الشهرية	**295,000 – 525,000**	**قبل الإهلاك والضرائب**

3) الإيرادات ومؤشرات الجدوى

450–800k	15–25%	60–70%	شهر 28–42
إيرادات شهرية متوقعة (جنيه)	هامش الربح التشغيلي التقديري	نقطة التعادل من المبيعات	فترة استرداد رأس المال

توزيع التكاليف الشهرية المتوقعة (%)



السيناريو الأساسي

- مبيعات 22 ألف/يوم — 30 يوم تشغيل
- الإيراد ~660 ألف/شهر — صافي ربح ~120 ألف

السيناريو المتحفظ

- مبيعات 15 ألف/يوم — 30 يوم تشغيل
- الإيراد ~450 ألف/شهر — صافي ربح ~45 ألف

معادلات الجدوى المستخدمة

الإيراد الشهري = متوسط المبيعات اليومية × عدد أيام التشغيل. هامش الربح التشغيلي = (الإيراد − التكاليف التشغيلية) ÷ الإيراد. فترة الاسترداد = الاستثمار التأسيسي ÷ التدفق النقدي السنوي التشغيلي. نقطة التعادل = التكاليف الثابتة ÷ نسبة هامش المساهمة.

4 المخاطر والتوصيات والخطوات التالية

رغم جاذبية الفرصة، فإن نجاح محل الحلويات مرهون بإدارة دقيقة للهالك والموسمية، واتساق الجودة والطعم، وبناء قاعدة عملاء مخلصين في المنطقة المستهدفة.

المخاطر الرئيسية

مرتفعة

تلف المنتجات والهالك

صلاحية قصيرة وفائض إنتاج يومي. **العلاج:** إنتاج بدفعات صغيرة متجددة + عروض نهاية اليوم + جرد هالك يومي.

مرتفعة

الموسمية الشديدة

ذروة أعياد ورمضان مقابل فترات ركود. **العلاج:** تنويع المنتجات + عروض فترات الركود + عقود مناسبات.

متوسطة

المنافسة المحلية

سلاسل كبيرة ومحلات عريقة في المنطقة. **العلاج:** تميّز بالتخصص (صنف مميز) + جودة ثابتة + خدمة أسرع.

متوسطة

اتساق الجودة والطعم

تغير الشيف أو الخامات ينعكس على المنتج. **العلاج:** وصفات معيارية موثقة + تدريب مستمر.

متوسطة

تقلب أسعار الخامات

ارتفاع أسعار الشوكولاتة والمكسرات المستوردة. **العلاج:** شراء بالجملة + موردين متعددين + مراجعة أسعار دورية.

منخفضة

اشتراطات صحية

زيارات تفتيش مفاجئة وشكاوى. **العلاج:** تطبيق HACCP + نظافة موثقة + بطاقات صحية سارية.

عوامل النجاح والتوصيات العملية

1. تعاقد مع **شيف حلويات محترف** قبل الافتتاح وتوثيق الوصفات المعيارية.
2. البدء بقائمة **مركزة (10–15 صنفًا)** عالية الدوران قبل التوسع.
3. اختيار موقع **بحركة مرور عالية** وإمكانية وصول ومواقف.
4. بناء **حضور أونلاين** قوي: طلب واتساب + تطبيقات توصيل + سوشيال.
5. تفعيل **خدمة المناسبات والأعراس** ذات الهامش الأعلى والحجوزات المسبقة.
6. تركيب **نظام POS** لتتبع المبيعات والهالك وتكلفة كل صنف يوميًا.
7. ضبط **مخزون الخامات** بين 7 و15 يومًا لتقليل التلف وربط رأس المال.
8. اعتماد **هامش أمان مالي** لا يقل عن 15% من رأس المال لمواجهة الأشهر الافتتاحية.

البيانات المطلوبة لإعداد دراسة جدوى تفصيلية

1. دراسة ميدانية لحركة المرور والسكان في 3 مواقع مرشحة
2. عروض أسعار فعلية من 3 موردي معدات مطابخ تجارية
3. مسح أسعار بيع الحلويات في المنطقة (سعر الكيلو/القطعة)
4. إيجارات فعلية للمحلات المتاحة ونسبة التوزيع %
5. رواتب سوقية لشيفات الحلويات والمساعدين والبائعين
6. قائمة التراخيص الصحية المحدثة ومدد استخراجها
7. تحليل منافسين مباشر (3 محلات على الأقل: منتجات/أسعار)
8. تسعير التغليف والمستهلكات وخدمات التوصيل
9. خطابات نية من شركات المناسبات والفنادق المحلية
10. خطة تمويل تفصيلية وعروض تمويل بنكي للتجزئة الغذائية

ابدأ استثمارك برؤية واضحة وأرقام مدروسة مع جدواك

هذه دراسة أولية استرشادية. للانتقال إلى دراسة جدوى تفصيلية معتمدة على بيانات ميدانية فعلية، تواصل مع فريق جدواك الاستشاري.

www.jadwaak.com

+20 103 812 3154

إخلاء مسؤولية

هذه الدراسة أولية واسترشادية، الأرقام الواردة فيها تقديرية ومبنية على افتراضات مُعلنة قابلة للتعديل، ولا تُعدّ توصية استثمارية نهائية. القرار الاستثماري يجب أن يُبنى على دراسة جدوى تفصيلية محدّثة ببيانات ميدانية موثوقة وعروض أسعار فعلية.