

2019

دراسة جدوى إقتصادية إقتصادية لتشغيل وإدارة المطبخ التراثي البتيري



مشروع حفظ التنوع الحيوي
وتطوير المجتمع في وادي
المخروار

Bethlehem University

10/10/2019

٣	وصف المشروع
٣	فكرة المشروع
٣	اهداف المشروع
٣	رسالة المشروع
٤	السوق
٦-٥	الموقع و المنتجات ووصف العملية الانتاجية و التجمع السكاني
٦	الزبائن
٦	• الزبائن المتوقعين
٦	• توجهات الزبائن
٧	الموردين
٧	التنافسية
٨	التسويق
٨	• خطة المبيعات
٩	• تحليل SWOT
١٠	• الخطة الدعائية
١١	الهيكلية الادارية للمشروع
١١	• الطاقم الاداري
١٢	• طاقم العمل
١٢	• الهيكل التنظيمي
١٣	القسم المالي
١٣	• الاصول الثابتة
١٤	• الاسهامات الخاصة
١٤	• الاسهامات النقدية
١٤	• مصاريف التأسيس الاضافية
١٤	• المصاريف التشغيلية
١٥	التوصيات
١٦	المرفقات
١٩-١٦	• التحليل المالي

مقدمة

تم عمل دراسة الجدوى الاقتصادية لصالح تعاونية سيدات بئر الإنتاجية ضمن مشروع حفظ التنوع الحيوي وتطوير المجتمع في وادي المخروور والممول من قبل مبادرة داروين - بريطانيا الذي يقوم بتنفيذهم متحف فلسطين للتاريخ الطبيعي

تشغيل المطبخ التراثي البتيري لصالح تعاونية سيدات بئر الإنتاجية .

وبالشراكة مع معهد الشراكة المجتمعية في جامعة بيت لحم حيث أن فكرة المشروع هي تشغيل وإدارة المطبخ التراثي البتيري .

لقد تم جمع المعلومات الموجودة في الدراسة من خلال ورشة عمل قام بها مستشار معهد الشراكة المجتمعية في تعاونية سيدات بتير الإنتاجية بمشاركة أعضاء الهيئة الإدارية وأعضاء من الهيئة العامة والمتطوعين. تهدف هذه الدراسة إلى التحليل للكلفة والأرباح والعائدات من مشروع تشغيل المطبخ التراثي البتيري لصالح تعاونية سيدات بتير الإنتاجية وكيفية إدارته.

وصف المشروع

١. فكرة المشروع:

تقوم فكرة المشروع على توسعة وتطوير عمل المطبخ التراثي البتيري الموجود لدى تعاونية سيدات بتير الإنتاجية لكي يصبح نواة لمطعم تراثي فلسطيني يقدم الاطباق التراثية العربية والشعبية ويعمل على تقديم المشروبات الساخنة و الباردة وكذلك العصائر الطبيعية و الحلويات بجودة عالية كما ويعمل على توفير انواع متعددة من المنتجات الغذائية المصنعة يدويا مثل مخلل الخيار و المكدوس و اللبنة وغيرها ...

٢. أهداف المشروع:

- توفير المأكولات و الوجبات بمختلف انواعها الشعبية التراثية و الشرقية.
- زيادة الارباح العائدة على التعاونية من خلال المطبخ التراثي البتيري .
- توفير دخل مستمر لتعاونية سيدات بتير الإنتاجية .
- زيادة فرص العمل للنساء في التعاونية .

٣. رسالة المشروع:

نحن في المطبخ التراثي البتيري لتعاونية سيدات بتير التعاونية نسعى لتوفير وجبات و مأكولات شعبية تراثية صحية بجودة عالية و أسعار مناسبة .

السوق

الموقع

يقع المطبخ التراثي البتيري في حارة الارامل السبعة في البلدة القديمة لقرية بتير حيث تعتبر هذه الحارة من اكثر المناطق ارتيادا من قبل السائحين و المواطنين .حيث تم منح موقع المطعم لتعاونية سيدات بتير من قبل المجلس البلدي من اجل اشغاله لفترة عشرة سنوات وهو عبارة عن غرفة مع ساحة خارجية بحدود ٥٠ متر مربع مظلة على سكة الحديد ومناسب لعمل المطبخ حيث ان الموقع يتميز بما يلي:

- وسط البلد القديمة للقرية وسهل الوصول اليه.
- ساحة خارجية تتسع لخمسون شخص .
- مظلة على المدرجات الزراعية وينابيع المياه.

المنتجات

أ. المنتجات الحالية التي سيقدمها المطعم الريفي:

وهي المنتجات التي سيتم انتاجها خلال فترة العام الأول من تطوير عمل المشروع ويمكن تحديدها بما يلي:

١. وجبات شعبية تراثية (كالمنسف والقدرة والمقلوبة والمسخن والخ...)
٢. مخللات بانواعها (مخلل خيار، مكدوس ،الخ...)
٣. مربيات بانواعها
٤. المشروبات الساخنة والباردة.

ب. المنتجات المستقبلية وفرص التوسع في تقديم المنتجات :

وهي المنتجات التي يمكن تقديمها للمستهلك في العام الثاني والثالث من قيام المشروع وقد تم ترتيبها منى الاكثر أولوية الى الأقل أولوية وهي ما يلي:

١. حلويات بأنواعها
٢. دجاج مشوي
٣. مشاوي متفرقة.

وصف العملية الانتاجية

١- شراء المواد الخام:

تشغيل المطبخ التراثي البتيري لصالح تعاونية سيدات بتير الإنتاجية .

تقوم أمينة الصندوق بشراء المواد الخام اللازمة لعمل المطعم والتي تشمل الزعتر الأخضر أو الجاف ،الملوخية ،الخضروات ،الخبز، الخ... كما تقوم بشراء مستلزمات الانتاج من أكياس نايلون و عبوات وعلب كرتون حسب اجراء المشتريات المتبع .

٢- فحص واستلام المواد الخام:

عند وصول المواد الخام المطلوبة الى موقع التعاونية يتم فحصها و التأكد منها حسب المواصفات المطلوبة و من ثم يتم ادخالها الى المخازن .

٣- العملية الانتاجية:

تقوم مسؤولة الانتاج بطلب المواد الأولية و مواد التعبئة والتغليف الخاصة بالانتاج من مسؤولة المخازن حيث يتم التعامل حسب نوعية المنتج و المعايير الخاصة بانتاجه و حسب الواجبات اليومية المراد تقديمها للزائرين .

٤- تعبئة المنتج في أكياس بلاستيك او عبوات واغلاقها:

يتم تعبئة المنتج النهائي في اكياس بلاستيك او عبوات زجاجية حسب نوعية المنتج تحت اشراف مسؤولة الجودة .

٥- النقل والتسويق:

يتم اخراج البضاعة بإشراف أمينة الصندوق ومسؤولة الجودة للأسواق المستهدفة ضمن المعايير والشروط المتبعة لدى الجمعية من أجل ضمان جودة وسلامة المنتج أثناء عملية التسويق والنقل.

التجمع السكاني

بتير قرية كنعانية تمتد اثارها من الاف السنين توارثتها عدة حضارات مثل الكنعانيين العمالقة والرومان واليونان والدولة الاسلامية وما زالت اثارها موجودة حتى اليوم . ومعنى بتير بيت الطير نسبة للكلمة الكنعانية tyara.Bet لكثرة الطيور المتنوعة

تشغيل المطبخ التراثي البتيري لصالح تعاونية سيدات بتير الإنتاجية .

فهي ولخصبة اراضيها وتوفير بناييعها العذبة كما يفسران بتير تعني البترا او القطع لان موقعها يطل على حافة مرتفعة من الصخر يصعب الوصول اليها .وتشتهر بتير بمصاطيها المزروعة، ومنظومتها الفريدة لري الأرض منذ آلاف السنين، تتدفق مياه سبعة ينابيع في القرية لتروي أراضي مزروعة بأنواع مختلفة من الخضار، إضافة إلى كروم العنب والتين والزيتون، التي تزين سفوح تلال القرية الواقعة على بعد عدة كيلومترات غربي مدينة القدس.

تقع بلدة بتير غرب مدينة بيت لحم وجنوب القدس - تبعد عن القدس حوالي ٨ كيلو متر فقط ، وعن بيت لحم حوالي ٩ كيلو متر، وتبلغ مساحتها الاجمالية اكثر من ١٢ الف دونم .جزء من هذه الارضي ٣٠٠٠ دونمتق بمحاذاة سكة القطار الواصل بين القدس- يافا في المنطقة المحتلة عام ١٩٤٨ (الخط الأخضر). وهي مزروعة بالزيتون واللوزيات والعنب والخضار، حيث يستفيد المزارعون من اتفاقية رودس الموقعة سنة ١٩٤٩ والقاضية بالسماح لهم بالوصول الى أراضيهم الواقع بمحاذاة سكة الحديد .

تقع بلدة بتير على ارتفاع ٧٦١ مترا فوق سطح البحر، ويبلغ المعدل السنوي للامطار فيها حوالي ٦٥٣ ملم، اما معدل درجات الحرارة فيصل الى ١٦ درجة مئوية، بلغ عدد سكان بلدة بتير ٩٩٣,٤ نسمة حسب تقديرات الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني للعام ٢٠١٦ ، اما تقديرات بلدية بتير فتشير الى اكثر من ٦٠٠٠ نسمة.

وكانت القرية ذات المدرجات المائية الأثرية، قد وضعت على لائحة التراث العالمي في اجتماع اليونسكو في دورته الثامنة والثلاثين التي انعقدت في العاصمة القطرية عام ٢٠١٤ مما أدى الى زيادة عدد السياح المحليين والاجانب القادمين اليها

الزبائن

سيستهدف المطبخ التراثي البتيري جميع الزائرين و الافراد القادمين من المدن الاخرى والقرى المجاورة والسياح الزائرين للقرية حيث سيقدم المطبخ الاطباق التراثية الفلسطينية والعربية وكذلك المشروبات الساخنة والباردة والعصائر الطبيعية .

الزبائن المتوقعين:

١. السياح الاجانب .
٢. السياح المحليين .
٣. مؤسسات المجتمع المدني.
٤. افراد المجتمع المحلي .

توجهات الزبائن:

١. الحصول على منتج ذو جودة عالية .
٢. الحصول على اسعار مناسبة .
٣. نظافة المنتج وإتقانه.

الموردون

تشغيل المطبخ التراثي البتيري لصالح تعاونية سيدات بتير الإنتاجية .

سياسة التعامل مع الموردين:

سيتم التعامل مع الموردين وفق سياسات معينة سيتم وضعها من قبل الادارة المشرفة على مشروع المطعم الريفي حيث سيتم وضع سياسات للمشتريات وسيتم اضافة بعض السياسات الخاصة بعمل المطعم ويمكن تقسيم السياسات كما يلي :

١. سياسات ادارة المخازن والطلبات.
٢. سياسات واجراءات الدفع.
٣. سياسات واجراءات استلام البضائع.
٤. سياسات واجراءات المتابعة والتدقيق.

التنافسية

ما يمكن للمطبخ التراثي البتيري ان يقدمه في الوقت والنوعية يصعب على الاخرين تقديمه، حيث الجودة ونوعية الطعام المقدم للزبائن و الموقع المميز تشكل ميزة تنافسية لتعاونية سيدات بتير الانتاجية .

التسويق

سيكون المطعم الريفي مكملاً لعمل المطبخ التراثي البتيري القائم في تعاونية سيدات بتير الإنتاجية حيث سيكون المطعم عبارة عن الجسم التسويقي وحلقة الوصل ما بين المطبخ الريفي والمستفيدين وسوف يستهدف بشكل خاص الافراد في المجتمع المحلي والسياح القادمين الى قرية بتير .

بناء على ذلك سوف تقوم تعاونية سيدات بتير التعاونية بزيادة حصتها السوقية من خلال المطعم الريفي حيث انه من خبرة الجمعية ومن خلال عمل المطبخ التي تستهدف به السائحين الاجانب والمحليين ومؤسسات المجتمع المدني تم تقدير الايرادات الشهرية لمشروع المطعم الريفي بما يقارب ٥٠٠٠ شيكل. حيث انه في تقدير المبيعات تم التفاوضي عن الاشهر التي سيكون فيها شهر رمضان وتوقع ان المبيعات في فترة شهر ٣,٤,٥,٦ ستزداد عن باقي اشهر السنة لتصل الى ٧٠٠٠ شيكل شهريا .

١. خطة المبيعات: حسب ما توافق عليه الهيئة الادارية والهيئة العامة في تعاونية سيدات بتير الإنتاجية ، كان تقسيم المبيعات للسنة الاولى كما يلي:

مجموع السنة الاولى	شهر ١٢	شهر ١١	شهر ١٠	شهر ٩	شهر ٨	شهر ٧	شهر ٦	شهر ٥	شهر ٤	شهر ٣	شهر ٢	شهر ١	
٦٤٠٠٠	٤٥٠٠	٤٥٠٠	٤٥٠٠	٤٥٠٠	٤٥٠٠	٧٠٠٠	٧٠٠٠	٧٠٠٠	٧٠٠٠	٤٥٠٠	٤٥٠٠	٤٥٠٠	معدل المبيعات الشهري /شيكل/السنة الاولى

- ✓ توجد بعض الفترات التي يزيد فيها الاقبال و هي اشهر الصيف و الاجازات و هذا يعتبر الموسم الذي يحقق ارباح ضخمة. كذلك توجد فترات تقل فيها معدلات الاقبال و هذه الفترات هي اشهر الشتاء و فيها يعمل المشروع على خدمة السياحة الداخلية و مؤسسات المجتمع المدني و يحقق ايرادات مقبولة.
- ✓ اثناء اعداد هذه الدراسة تم توقع ان يبقى معدل المبيعات للسنة الثانية و الثالثة كما هو في السنة الاولى .
- ✓ عدد الوجبات المتوقع بيعها خلال السنة هي ٧٥٠ وجبة من اصناف متعددة بمعدل سعر ٧٠ شيكل للوجبة الواحدة .
- ✓ باقي الايرادات يتم تحصيلها من خلال بيع المنتجات الغذائية الاخرى التي تبرع بالتعاونية في صناعتها مثل المكدوس ، اللبنة بالشطة ، المخللات وغيرها...^١

٢. تحليل نقاط القوة، نقاط الضعف والفرص والتهديدات للمشروع:

	سلبي	ايجابي
عوامل داخلية	نقاط الضعف ١. عدم توفر جميع المعدات في المطعم . ٢. قلة الخبرة في تصنيع الحلويات. ٣. لا يوجد خبرة تسويقية كافية. ٤. تعاونية غير مسجلة بشكل قانوني ٥. قلة الخبرة في ادارة المشروع بشكل سليم .	نقاط القوة ١. خبرة كافية لإنتاج منتجات عالية الجودة. ٢. تشكيلة واسعة من المأكولات. ٣. الالتزام بالوقت. ٤. مطبخ مهني للعمل. ٥. وجود هيئة إدارية كفؤه وروح التعاون داخل التعاونية. ٦. موقع المطعم في منطقة حيوية وسط البلد القديمة و في حارة الارامل السبعة تحديدا .
عوامل خارجية	التهديدات ١. ارتفاع وعدم ثبات اسعار مدخلات الانتاج. ٢. ظهور منافسين داخل البلد. ٣. عدم القدرة على منافسة الاسعار. ٤. انخفاض الطلب فترة الشتاء.	الفرص ١. التشبيك مع القطاع الخاص والشركات و مؤسسات المجتمع المدني. ٢. المهرجانات في المنطقة. ٣. عدد السياح بازدياد. ٤. الداعمين.

١. الخطة الدعائية والاعلانات:

تم الاتفاق على عدة من طرق الدعاية والاعلانات للمشروع حيث أنها ستكون مقسمة حسب الفترات الزمنية المناسبة لكل منها كما يلي:

الآلية	الفئة المستهدفة	الفترة الزمنية		التكلفة المتوقعة (شيكل)
		من	إلى	
الدعاية الشفوية	جميع الفئات المستهدفة.	دائمة	دائمة	-
بروشورات و بوسترات	المجتمع المحلي مكاتب السياحة المؤسسات	دائمة	دائمة	٦٥٠

			الزائرين	
-	دائمة	دائمة	افراد المجتمع و الشركات و المؤسسات	مواقع التواصل الاجتماعي Facebook
				المشاركة في المعارض السنوية ونقطة البيع الدائمة في سوق بيت جالا
٦٥٠ شيكل				المجموع

✓ سوف يتم تغطية تكاليف الخطة الدعائية من قبل تعاونية سيدات بتيير الانتاجية .

الهيكلية الادارية للمشروع

كيفية الاختيار:

- سيتم اختيار طاقم العمل بناء على الكفاءة وتوسيع كونها كعملية تقييم مدائن لطاقم العمل من قبل مديري العمليات.
- سيتم التركيز في اختيار طاقم العمل منذ ويا لداخل المحدود.

الطاقم الإداري:

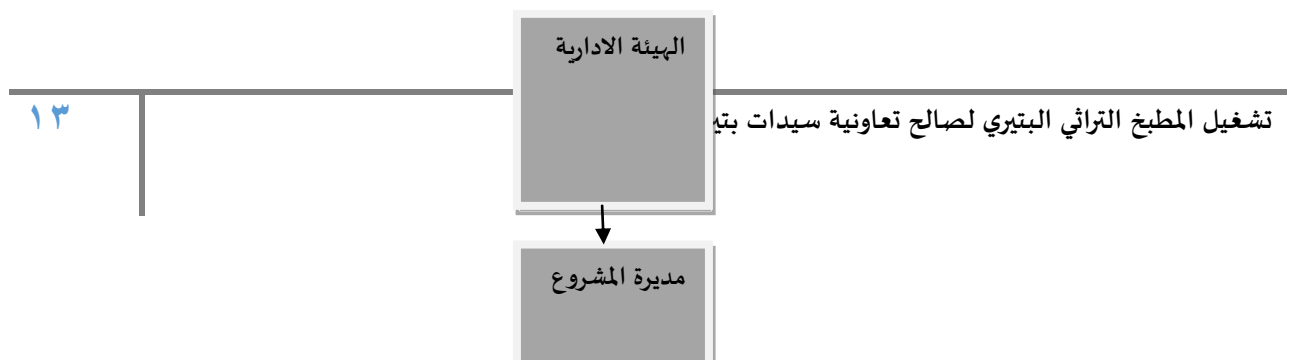
المسمى الوظيفي	المهام	الراتب الشهري المتوقع/شيك
• مديرة المشروع	• الاشراف و المراقبة على العمل • المتابعة و التدقيق	• متطوع

	متابعة الاخطاء و تصحيحها	
متطوع	- تنفيذ خطة الدعاية و التسويق. - متابعة و اشراف على العمل و الجودة في تقديم الخدمات. - وضع خطة تسويق مفصلة.	مديرة المطعم
امينة صندوق الجمعية	- تدقيق فواتير المشتريات - تدقيق عروض الاسعار - المقبوضات و المصروفات - التدقيق على البضائع الموجودة في المؤسسة - التدقيق على استلام البضائع - متابعة الذمم المدينة (الديون) ووضع سياسات الديون و التحصيل	مديرة مالية

طاقم العمل

سيكون مديرة المطعم هي الشخص المسؤول عن طاقم العمل حيث انه سيتم اختيار الموظفين من قبل ادارة المشروع وهم السيدات اللواتي يعملن في المطبخ الريفي الخاص بالجمعية ولديهن خبرة و مهارة ووعي كامل باهمية الزبون ، حيث سيقمن بالاعمال اليومية و تنفيذ النشاطات المختلفة داخل المطعم . سيتم دفع اجور العاملات في المطعم بناء على النظام المعتمد في عمل المطبخ الريفي الخاص بالجمعية حيث سيدفع مبلغ ١٠ شيكل مقابل كل ساعة عمل للفتيات العاملات في المطبخ . و بناء على ما تم الحصول عليه من معلومات من الهيئة الادارية للجمعية التعاونية تم تقدير مبلغ اجور العمل للعاملات في السنة الاولى من بداية تشغيل المطعم ٢١٦٠٠ شيكل في السنة.

ويمكن توضيح الهيكلية الادارية للمشروع في الرسم التوضيحي التالي:



القسم المالي

الاصول الثابتة

الاستثمار في الأصول الثابتة: وهي الاصول والموجودات الثابتة اللازمة لتطوير نواة المطعم الريفي المكمل لعمل المطبخ التراثي البتيري القائم في تعاونية سيدات بتير الإنتاجية .

الأولية (أ ب ج)	الأصل المستثمر	الكمية	سعر الوحدة (شيكل)	ملاحظات
أ	أنشاءات داخلية و تاهيل للساحة الخارجية و الوحدة الصحية .	١	٤٠٠٠	
أ	أثاث للمطعم ٦٠ كرسي + ١٠ طاولات + مكتب اداري	١	٤٥٠٠	
أ	خزانة عرض مع مفتاح للمنتوجات	١	١٠٠٠	
أ	ماكينة تغليف تفريغ هواء	١	١٥٠٠	
أ	عبوات بلاستيكية سعة ٠,٥ كيلو + ١ كيلو	٥٠٠	٢٠٠٠	
أ	ادوات تقديم (اطباق+معالق+شوك+كاسات)	١	١٢٠٠	
أ	مفارش طاولات عالي الجودة	١	٦٠٠	
أ	بطاقات بيان label	١٠٠٠	٧٦٠	
أ	مواد خام لبداية فترة المشروع اللازمة لصناعة المأكولات و المشروبات (خضروات ورز ولحم و دجاج وزيت زيتون و طحينية و ملح و مشروبات غازية و مياه معدنية)	١	١٠٠٠	Start up inventory
	المجموع		١٦٥٦٠	

الإسهامات الخاصة

الإسهامات النقدية: هي المنح والمساهمة النقدية المقدمة لتعاونية سيدات بئير الإنتاجية وستكون كما يلي:

المبلغ/ شيكل	الإسهامات النقدية
١٦٥٦٠	منحة نقدية من مشروع حفظ التنوع الحيوي (٣٦٠٠ باوند بريطاني) (معدل صرف ١ باوند بريطاني = ٤,٦ المجموع (١٦٥٦٠ شيكل)
١٦٥٦٠	

المصاريف التشغيلية

هي المصاريف التي ستكون اللازمة لتشغيل المشروع ويمكن ترتيبها كما يلي:

المصاريف	معدل الاتفاق سنويا/ شيكل	ملاحظات
كهرباء	١٢٨٠	سنوي
ماء	٩٦٠	سنوي
رواتب موظفين	٢١٦٠٠	سنوي/الموسم (أنظر الجدول المرفق الخاص بمصاريف الرواتب، الجدول (١٧)
أيجار الموقع	.	مقدم من المجلس البلدي لمدة ١٠ سنوات
الصيانة و التصليح	٣٠٠	سنوي
غاز طبخ	١٢٨٠	سنوي
مدخلات انتاج /مشتريات بضائع	١٦٠٠٠	سنوي
مجموع المصاريف للسنة الاولى	٤٢٠٧٠	

التوصيات

بعد عمل دراسة الجدوى الاقتصادية لمشروع توسعة وتطوير عمل المطبخ التراثي البتيري وحسب ما تبين في مرفق (التحليل المالي للمشروع) والمعلومات التي تم جمعها من قبل تعاونية سيدات بتير الإنتاجية وكيفية ادارته.

يجب الأخذ بعين الاعتبار ما يلي:

١. إن مشروع المطعم الريفي في تعاونية سيدات بتير الإنتاجية . هو مشروع مجدٍ ويلبي أهداف المشروع الأساسية ويحقق الاستدامة تعاونية سيدات بتير الإنتاجية .
٢. الاعضاء في الهيئة الادارية بحاجة الى تطوير مهاراتهم الادارية والمالية من اجل المقدرة على تتبع الامور الادارية والمالية ، حيث ان ضعف الهيئة الادارية في ادارة المشروع قد يؤدي الى فشل المشروع .

٣. نوصي بالاستعانة بمصمم داخلي لكي يعيد التصميم الداخلي للمطعم تماشياً مع المساحة المتوفرة أثناء إعادة التأهيل اخذين بعين الاعتبار ضرورة توفير وحدة صحية مناسبة في المطعم.
٤. نوصي بضرورة الحصول على ترخيص من جهات الاختصاص وخاصة الصحة.
٥. موقع المطعم وتواجده في حارة الأرامل السبعة يعد عاملاً أساسياً في نجاح المشروع إذا استطاعت الجمعية التسويق والترويج للمطعم بشكل صحيح.
٦. من أهم مصادر المخاطرة على المشروع هو عدم تمكن المطعم من تحقيق المبيعات المتوقعة في الدراسة وارتفاع أسعار مدخلات الإنتاج .
٧. تبين من خلال التحليل المالي للمشروع أن صافي الأرباح المتوقعة في السنة الأولى هي ٢٠٥٩٢ شكيل.
٨. تبين من خلال التحليل المالي للمشروع أن التدفق النقدي في ثلاث سنوات بعد عمل التطوير المطلوب هو ٦٥٧٩٠ شكيل .
٩. مصدر المعلومات أثناء إعداد الدراسة هي الهيئة الإدارية .
١٠. خطورة أخرى على المشروع: فساد في إدارة المشروع أو غير ذلك من الأسباب التي قد يكون من المستحيل التنبؤ بها.

المرفقات

• التحليل المالي للمشروع.

١. جدول ١٣: خطة المبيعات من السنة الأولى إلى السنة الثالثة ويبين أن الإيرادات المتوقعة للسنة الأولى هي ٦٤٠٠٠ شكيل
٢. جدول ١٧: خطة الموظفين والتكاليف الذي يبين أن المشروع خلال السنة الأولى سوف يغطي ما قيمته ٢١٦٠٠ شكيل بدل أجور عاملين في المشروع .
٣. جدول ٢١: الاستثمار في أصول ثابتة سيتم شراؤها لاحقاً والذي يبين أن المبلغ المطلوب لهذا الاستثمار هو ١٢٨٠٠ شكيل

٤. جدول ٢٣: جدول الاهتلاك يبين قيمة الاهتلاك السنوي على الاصول الثابتة حيث اظهر انه في السنة الاولى سوف تكون قيمة الاهتلاك ١٣٣٧ شيكل
٥. جدول ٢٧: تكاليف التشغيل من السنة الاولى حتى الثالثة يبين ان قيمة المصاريف التشغيلية للمشروع في السنة الاولى سوف تكون ٤٢٠٧٠ شيكل
٦. جدول ٣٤: حساب الربح والخسارة من السنة الاولى حتى الثالثة تبين ان صافي الارباح المتوقعة في السنة الاولى هي ٢٠٥٩٢ شيكل
٧. جدول ٣٥: التدفق النقدي من السنة الاولى حتى الثالثة تبين ان التدفق النقدي للمشروع بعد عمل التطوير المطلوب هو ٦٥٧٩٠ شيكل .

Table 13: Estimated Sales, 1st to 3rd Year تعاونية سيدات بئر الانتاجية															
Month	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.	Total 1st year	Total 2nd year	Total 3rd year
Product / Service / Product Group 1: المبيعات الشهرية															
Quantity	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
Price (from Table 12)	4,500.00	4,500.00	4,500.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	64,000.00	64,000.00	64,000.00
Sales	4,500.00	4,500.00	4,500.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	64,000.00	64,000.00	64,000.00
Total sales	4,500.00	4,500.00	4,500.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	64,000.00	64,000.00	64,000.00

Table 17: Personnel Planning and Costs																			تعاونية سيدات بئر الانتاجية									
													1st year	2nd year			3rd year											
Job	Month I.	Month II.	Month III.	Month IV.	Month V.	Month VI.	Month VII.	Month VIII.	Month IX.	Month X.	Month XI.	Month XII.	Total costs	Months	Wage / month	Total costs	Months	Wage / month	Total costs									
العمال في المطبخ و المطعم	1,000.00	1,000.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	1,000.00	1,000.00	21,600.00	12	1,800.00	21,600.00	12	1,800.00	21,600.00									
Total	1,000.00	1,000.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	1,000.00	1,000.00	21,600.00			21,600.00			21,600.00									

Table 21: Your Investments in Fixed Assets

تعاونية سيدات بدير الانتاجية

Objects	Amount
أنشاءات داخلية و تاهيل للساحة الخارجية و الوحدة الصحية .	4000
أثاث للمطعم 60 كرسي + 10 طاولات + مكتب اداري	4500
خزانة عرض مع مفتاح للمنتوجات	1000
ماكينة تغليف تفريغ هواء	1500
ادوات تقديم (اطباق + معالق + شوك + كاسات)	1200
مفارش طاولات عالي الجودة	600
Investments in fixed assets	12,800.00

Table 23: Your Depreciation

تعاونية سيدات بدير الانتاجية

Asset (from Tables 20 and 21)	Purchase costs	Expected life in years	Annual depreciation in %	Annual amount of depreciation
أنشاءات داخلية و تاهيل للساحة الخارجية و الوحدة الصحية .	4,000.00	25	4	160.00
أثاث للمطعم 60 كرسي + 10 طاولات + مكتب اداري	4,500.00	7	14.28571429	642.86
خزانة عرض مع مفتاح للمنتوجات	1,000.00	7	14.28571429	142.86
ماكينة تغليف تفريغ هواء	1,500.00	15	6.666666667	100.00
ادوات تقديم (اطباق + معالق + شوك + كاسات)	1,200.00	7	14.28571429	171.43
مفارش طاولات عالي الجودة	600.00	5	20	120.00
Total depreciation				1,337.14

Table 27: Your Operating Costs, 1st to 3rd Years

تعاونية سيدات بئر الانتاجية

Month	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.	Total 1st year	Total 2nd year	Total 3rd year
الكهرباء	100.00	100.00	100.00	120.00	120.00	120.00	120.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,280.00	1,280.00	1,280.00
ماء	70.00	70.00	70.00	100.00	100.00	100.00	100.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	960.00	960.00	960.00
Personnel (from Table 17)	1,000.00	1,000.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	2,200.00	1,000.00	1,000.00	21,600.00	21,600.00	21,600.00
اجار الموقع	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
الصيانة و التصليح	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	300.00	300.00	300.00	300.00
Advertising (from Table 15)	0.00	0.00	650.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	650.00	650.00	650.00
propane gas	50.00	50.00	110.00	160.00	160.00	160.00	160.00	110.00	110.00	110.00	50.00	50.00	1,280.00	1,280.00	1,280.00
مشتريات بضائع	1,000.00	1,000.00	1,500.00	1,500.00	2,000.00	1,000.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,500.00	1,000.00	1,000.00	16,000.00	16,000.00	16,000.00
Total operating costs	2,220.00	2,220.00	4,630.00	4,080.00	4,580.00	3,580.00	4,080.00	3,980.00	3,980.00	3,980.00	2,220.00	2,520.00	42,070.00	42,070.00	42,070.00

Table 34: Profit-and-Loss Statement, 1st to 3rd Years

تعاونية سيدات بئر الانتاجية

Month	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.	Total 1st year	Total 2nd year	Total 3rd year
Total sales (from Table 13)	4,500.00	4,500.00	4,500.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	64,000.00	64,000.00	64,000.00
- Total operating costs (from Table 27)	2,220.00	2,220.00	4,630.00	4,080.00	4,580.00	3,580.00	4,080.00	3,980.00	3,980.00	3,980.00	2,220.00	2,520.00	42,070.00	42,070.00	42,070.00
- Interest on loans (from Table 33)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
- Depreciation (from Table 23)	111.43	111.43	111.43	111.43	111.43	111.43	111.43	111.43	111.43	111.43	111.43	111.43	1,337.14		
= Gross profits (profits or losses)	2,168.57	2,168.57	-241.43	2,808.57	2,308.57	3,308.57	2,808.57	408.57	408.57	408.57	2,168.57	1,868.57	20,592.86	21,930.00	21,930.00
- Profit taxes (in event you make a profit)															
= Net profit	2,168.57	2,168.57	-241.43	2,808.57	2,308.57	3,308.57	2,808.57	408.57	408.57	408.57	2,168.57	1,868.57	20,592.86	21,930.00	21,930.00

Table 35: Cash Flow Statement, 1st to 3rd Years		تعاونية سيدات بئر الانتاجية													
Month	I.	II.	III.	IV.	V.	VI.	VII.	VIII.	IX.	X.	XI.	XII.	Total 1st year	Total 2nd year	Total 3rd year
Sales (from Table 13)	4,500.00	4,500.00	4,500.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	64,000.00	64,000.00	64,000.00
+ Own financial resources (cash from Table 30)	16,560.00												16,560.00		
+ Credit amount for loans (from Table 33)	0.00												0.00		
= Total pay-ins	21,060.00	4,500.00	4,500.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	7,000.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	4,500.00	80,560.00	64,000.00	64,000.00
Investments in fixed assets (without contributions in kind) (from Table 21)	12,800.00												12,800.00		
+ Total current assets (from Table 24)	3,760.00												3,760.00		
+ Other start-up costs (from Table 26)	0.00												0.00		
+ Total operating costs (from Table 27)	2,220.00	2,220.00	4,630.00	4,080.00	4,580.00	3,580.00	4,080.00	3,980.00	3,980.00	3,980.00	2,220.00	2,520.00	42,070.00	42,070.00	42,070.00
+ Entrepreneur's wage (from Table 28)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
+ Loan Servicing (from Table 33)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
+ Tax on profits (from Table 34)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
= Total pay-outs	18,780.00	2,220.00	4,630.00	4,080.00	4,580.00	3,580.00	4,080.00	3,980.00	3,980.00	3,980.00	2,220.00	2,520.00	58,630.00	42,070.00	42,070.00
Cash flow = Total pay-ins - total pay-outs	2,280.00	2,280.00	-130.00	2,920.00	2,420.00	3,420.00	2,920.00	520.00	520.00	520.00	2,280.00	1,980.00		21,930.00	21,930.00
Accumulated cash flow	2,280.00	4,560.00	4,430.00	7,350.00	9,770.00	13,190.00	16,110.00	16,630.00	17,150.00	17,670.00	19,950.00	21,930.00	21,930.00	43,860.00	65,790.00

أنتهى

بناءً على المعلومات المقدمة من النساء المشاركات في التعاونية الانتاجية