[**نموذج العمل التجاري لمطعم**](https://egyprojects.org/business-model)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| * **المشكلة**

كافة المنتجات المجففة مستوردة وجود فائض من الفواكه والأعشاب والخضروات الطازجةكافة المنتجات المجففة غير طبيعية في عملية تجفيفها  | * **الحل**

إنشاء مصنع يعمل على تجفيف الفواكه والأعشاب والخضروات محليا بسعر مناسب وجودة عالية في كافة المواسم  | * **القيمة المقترحة**
* المنتج غير موجود بشكل محلي لذلك نعمل على تطوير المنتج الوطني.
* تقديم منتج غير تقليدي من خلال تقديم الفواكه المجففة بإضافة مسكرات وشوكولاتة وتقديم منتج ذو فائدة صحية.
* منتج مجفف بطريقة طبيعية 100%
 | * **الميزة غير العادلة**
* تقديم المنتج بطريقة ملفتة وجذابة وبتغليف خاص بالمنتجات مع وجود نصائح صحية لكل منتج.
* مع ذكر السعرات الحرارية لكل منتج والقيمة الغذائية المستفادة من شراء المنتج دونا غيره
 | * **شرائح العملاء**
* المحلات والمولات وأصحاب المراكز التجارية
* الاسواق الشعبية
 |
| * **وسائل القياس**
* عدد المبيعات شهريا
* عدد الزبائن الذين يتعاملون مع الشركة
* عدد الإنتاج اليومي 22 كليو يوميا
 | * **قنوات التوصيل**
* وجود مندوبي مبيعات لتوصيل المنتجات لدى الزبائن
* تسويق الالكتروني من خلال مواقع التواصل الاجتماعي
* معرض خاص بمنتجاتنا لتعريف عن شركتنا ومنتجاتنا
 |
| * **هيكلية التكاليف**
* تكاليف تأسيسية: الآلة المختصة بالتجفيف، المعدات المتعلقة بتجهيز المكان والبدء بالعملية ال إنتاجية4500 $
* تكاليف تشغيلية: المواد الخام، مصاريف اخرى 1500 $
 | * **قنوات الربح**
* إيرادات بيع المنتجات المجففة18180$
 |