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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * **المشكلة**   كافة المنتجات المجففة مستوردة  وجود فائض من الفواكه والأعشاب والخضروات الطازجة  كافة 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$ | | |