

دراسة جدوى مشروع مصنع جبن رومي PDF وعوامل نجاح المشروع

دراسة جدوى مشروع مصنع جبن رومي

يقوم كل مشروع على عدد من الأسس والجوانب لا يمكن الاستغناء عن واحدٍ منها أبداً، فكل منهم مُكمل للآخر ويساهم بشكل أو بآخر في نجاح المشروع (وليكن مشروع الجبن الرومي)، إليكم دراسة جدوى مفصلة:

1- المكان المناسب لمشروع جبن رومي

من الضروري أولاً تحديد الموقع ومساحة المكان الملائمة للمشروع لضمان نجاحه وشهرته بمرور الوقت، فمن المهم ألا تقل مساحة المكان عن 300 متر.

مع ضرورة العلم بأهمية اختيار المكان بين المناطق الصناعية المُكدسة بالسكان لضمان إقبال التجار والموزعين على المحل بشكل سهل وبسيط، والتركيز على الابتعاد عن أي محلات منافسة بذات المحيط.

2- الأوراق المطلوبة لمشروع جبن رومي

لفتح مشروع تصنيع الجبن يجب عمل تصريحات رسمية للسماح بفتح هذا المشروع بشكل رسمي وقانوني كالتالي:

- الحصول على تصريح رسمي من السلطات المحلية المعنية لفتح مشروع تصنيع الجبن الرومي.
- وجود تراخيص صحية للتأكد من أن المشروع يطابق المعايير واللوائح الصحية.
- إن كان المكان مستأجر يجب عليك الحصول على عقد الإيجار وإن كان ملك فيجب عليك الحصول على كل أوراق الملكية.
- توافر شهادة المنشأة للتأكد من أن المنتجات التي تنتجها توافق المعايير واللوائح.

3- المعدات والأدوات المهمة في صناعة جبن رومي

تعتبر صناعة الجبن من أقدم وأهم صناعات الغذائية على مر العصور وتتطلب عملية إنتاج الجبن الرومي العديد من العدد والأدوات مثل:

- خزان التخمر أحد المعدات المهمة في صناعة الجبن الرومي، فبعد عملية التخمر ينقل الحليب المعالج إلى خزان الطهي التي يعمل على تسخين الحليب وتخمره.
- خزان الطهي كغرفة تسخين يتم تحفيز البكتيريا الموجودة في اللاكتوز لإنتاج حمض اللاكتيك، يجب أن يكون سهل التنظيف وغير قابل للصدأ.
- توافر ترايبزات استانلس.
- توفير مكابس.
- وجود غرفة لمعمل التحاليل.
- المغذي الأوتوماتيكي يقوم بعملية التوزيع المتساوي للملح والأنزيم في كل ركيزة جبنة بواسطة جهاز كمبيوتر قادر على التحكم.
- آلة الرش ينقل إليها الخليط حيث يتم الرش بمحلول المزود بالبادئة والمعالج على السطح.
- القوالب يتم نقل الخليط إليها وصبه وتشكيله لإنتاج قوالب جبنة ذات أحجام وأشكال.
- تحضير حوض متخصص لصناعة الجبن.
- توفير الأواني المستخدمة في غلي الجبن.
- توافر أدوات تغليف مخصصة للجبن.

4- التسويق لمشروع جبن رومي

التسويق الجيد له عامل مهم في إنجاح المشروع وله طرق كثيرة تختلف حسب نوعية المشروع كما سنبينها على النحو التالي:

- يمكن التسويق من خلال فتح منفذ لبيع الجبن الرومي.

- يمكن التواصل مع محلات الأجبان والسوبر ماركت للبيع لهم بسعر الجملة.
- يمكن التواصل مع أكبر المعارض الغذائية وعرض المنتج عليهم وتعامل معهم.
- يمكن عمل صفحة على منصات التواصل الاجتماعي وتوفير خدمة التوصيل للمنازل.

5- العوامل التي تؤثر على نجاح مشروع جبن رومي

يوجد العديد من العوامل التي تؤثر على نجاح أو فشل المشروع والذي من بينها مشروع الجبن الرومي، فمن عوامل نجاح المشروع:

- طعم المنتج من أهم العوامل التي يتأثر بها نجاح المشروع.
- أن يكون سعر الجبن مناسب وغير مبالغ فيه لتستطيع جذب الزبائن.
- نظافة المكان ونظافة تقديم المنتج للعميل من أهم عوامل نجاح المنتج.