

Maria Seafood

Alexandria is Maria ...





مشروع تخرج



مقر من الطلبة

- وليد على أحمد على
- كريم توكل السماحي
- إبراهيم محمد نص
- محمد الأمير محمد عبد الجليل
- على إبراهيم عبد الصمد
- أحمد محمد محمد حسن

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وَقَدْ أَخْبَرَنَا اللَّهُ عَزَّ وَجَلَّ وَرَسُولُهُ وَالْمُؤْمِنُونَ وَسُجَّدُونَ إِلَى عَالَمِ الْغَيْبِ وَالشَّاهِدَةِ فَيُبَيِّنُهُمْ بِمَا كُنْتُمْ تَعْمَلُونَ

صدق الله العظيم

❖ الفهرس

- ٦ المقدمة ■
- ٧ **● الدراسة الفنية** ■
- ٨ فكرة المشروع ■
- ١٠ أهمية الإسكندرية ■
- ١٣ إحصائيات عن الإسكندرية ■
- ١٩ مركز تيسير الأعمال بالإسكندرية ■
- ٢٣ الخريطة ■
- ٢٥ صور خارجية للموقع ■
- ٢٦ تحليل الموقع ■
- ٣٨ الشعار ■
- ٤١ التصميم ■
- ٤٦ الإجراءات القانونية ■
- ٤٧ **● الدراسة التسويقية** ■
- ٤٨ أهمية الدراسة التسويقية ■
- ٥١ دراسة السوق ■
- ٥٣ مسح السوق ■
- ٥٣ الاستبيانات ■

- ٧٤ ■ تحليل المنافسة.....
- ٧٤ ■ منافسة مباشرة.....
- ٧٨ ■ منافسة غير مباشرة.....
- ٧٩ ■ قوائم الطعام.....
- ٨٣ ■ طريقة تحضير بعض الأطباق الخاصة.....
- ٩٣ ■ الدعاية والإعلان.....
- ٩٧ ■ حفل الافتتاح.....

- ٩٩ ● الدراسة التنظيمية.....
- ١٠٠ ■ الهيكل التنظيمي للمشروع.....
- ١٠١ ■ مسؤول الخدمة بالمطعم.....

- ١٠٧ ● الدراسة الأمنية والبيئية.....
- ١٠٨ ■ الأمن الصناعي.....

- ١١٢ ● الدراسة المالية.....
- ١١٣ ■ موازنة افتتاحية.....
- ١١٩ ■ حساب التشغيل والأرباح والخسائر.....
- ١٢٢ ■ الميزانية الختامية.....
- ١٢٣ ■ توزيع الأرباح المقترح.....

إهداء

بتوفيق من الله ثم بمساعدة العديد من الأشخاص استطعنا إتمام هذا المشروع, في البداية نوجه الشكر إلى ...

أ.د / نرفانا حراز

أ.د / عبد العظيم بسيوني

أ.د / محمد حجازي

أ.د / شوقي حسين

وشكر خاص إلى :

كل الأساتذة الذين بذلوا جهودهم لدعمنا ومساعدتنا خلال الدراسة, وجزيل الشكر لآبائنا وأمهاتنا الذين ساندونا وساعدونا وقاموا بتوجيهنا إلى مصادر تحصيل المعلومات المتضمنة في هذا المشروع وفي معظم الأوقات هم مصدر المعلومات التي نحتاجها.

❖ المقدمة

إن خلق مناطق جذب سياحي جديدة هي من أهم العوامل التي تساعد على تنمية السياحة الداخلية والخارجية على حد سواء ,ويتم ذلك عن طريق اختيار مناطق تعتبر خالية من السكان حيث تتميز هذه المناطق على الأغلب بكبر مساحتها ورخص أسعار أراضيها وقلة المنافسة المباشرة للمشاريع السياحية التي يمكن أن تقام عليها.

وقد كان من أكبر الأمثلة على ذلك مشروع مول كرفور (www.carrefour.com.eg) الهايبرماركت الأكثر شهرة و تقدماً و انتشاراً في مصر) المقام أول طريق قناة السويس والذي خلق منطقة جديدة للجذب السياحي في الإسكندرية وكأنها أصبحت حلقة وصل ما بين المناطق العليا مثل العجمي والبرج والعامرية وبين وسط وشرق الإسكندرية حيث المنشية أو محطة مصر, وتلى هذا المشروع الكثير من المشاريع الناجحة مثل الدون تاون وفتح الله مول و الغابة المفتوحة وفاتناريا لاند.....وغيرها.

كما تتميز هذه المناطق الجديدة بسهولة التخطيط وعدم وجود عشوائيات والخضوع لنسب وقياسات محدد من قبل المحافظة والحي التابعة له هذه الأراضي, ونتيجة لذلك فإن جميع المشاكل التي تواجه المشاريع السياحية نتيجة سوء التخطيط الهندسي للموقع تعتبر لا وجود لها, مثل عدم وجود طرق واسعة أو مرصوفة أو وجود ترابه غير صالحه للبناء وغيرها.

وقد كان دور محافظ الإسكندرية اللواء / محمد عبد السلام المحجوب في الآونة الأخيرة من تجديد وازدهار للإسكندرية ملحوظا حيث سهل عملية الاستثمار وسهولة جمع المعلومات من المحافظة بالإضافة على مشروع تخطيط الإسكندرية لسنة ٢٠٠٥ ومشروع تزيين وتحسين مظهر الإسكندرية على إمتدادها حتى العالمين.

الدراسة الفنية

❖ فكرة المشروع

تتلخص فكرة المشروع في إقامة مطعم أسماك ومأكولات البحرية بجانب مول كرفور ودون تاون والحديقة الدولية عند أول شارع قناة السويس بالإسكندرية, على أن تكون درجة المطعم أربعة نجوم 4star وأن يقدم جميع المأكولات البحرية الشهية والأسماك الطازجة المتوفرة في مصر وبخاصة الإسكندرية من "جمبري وكاليمارى وسبيط وجندولي وكابوريا وأستا كوزا و اسماك مثل موسى والمرجان والدنيس والبريون" .

وتعتمد الفكرة الرئيسية على عدم وجود مطعم أسماك فاخر في المنطقة المختارة رغم احتياج هذه المنطقة احتياجا ماسا إلى وجود مطعم أسماك فاخر وذلك لوجود سوق طلب على هذا النوع من المطاعم في الإسكندرية بسبب عشق أهلها للمأكولات البحرية بحكم أنها مدينة ساحلية وكذلك إقبال السائحين المصريين أو الأجانب على المأكولات البحرية في مثل هذه المدن الساحلية. ورغم وجود بعض المطاعم الفاخرة في أجزاء أخرى من الإسكندرية مثل بحري أو المكس إلا أن هذه المطاعم بعيدة عن الطريق السريع وبوابة الإسكندرية والتي تبعد فقط بضعة كيلومترات عن المنطقة المختارة وبذلك نضمن مرور جميع العربات القادمة سواء من القاهرة والمحافظات الأخرى أو مدينة برج العرب والعامرية والسوق الحرة (والتي تعد من أهم المدن الصناعية الجديدة في مصر وتشتهر بوجود كمية كبيرة من مصانع الصناعات الثقيلة وبها يعمل أكثر الخبراء الأجانب العاملين بالإسكندرية).

هذا كله بجانب وجود كمية كبيرة من الزائرين المرتفعي الدخل الذين يزورون هذه المنطقة بشكل دوري على فترات متقاربة, وذلك للتسوق في كرفور أو الدون تاون أو لقضاء السهرات والترفيه في النوادي الليلية والكافيتريات المنتشرة في هذه المنطقة. ومن هنا كانت فكرة إقامة مطعم للمأكولات البحرية على مستوى خدمة عالية ليستقبل هذا السوق الواسع من الطلب على هذه الخدمة.

❖ الإسكندرية

عروس البحر المتوسط ولؤلؤته البراقة وقنديلته المضيء تبعث بنور حضاراتها وعراقتها إلى أرجاء الدنيا. هي ثاني أكبر مدن جمهورية مصر العربية والميناء الأولى على البحر المتوسط وأشهر شواطئ منطقة الشرق الأوسط .

تقع شمال غرب دلتا النيل وتمتد حوالي ٧٠ كيلو متر من خليج أبي قير شرقا إلى سيدي كيرر غرباً. تبعد الإسكندرية حوالي ٢٢٥ كيلومتر من مدينة القاهرة بالطريق الزراعي ، ٢٢١ كيلومتر بالطريق الصحراوي .

تتميز مدينة الإسكندرية بطقس معتدل على مدار العام ، فتتراوح درجات الحرارة خلال فصل الشتاء بين ١٨ درجة (عظمى) ، ٩ درجات (صغرى) أما فى فصل الصيف فتتراوح درجة الحرارة بين ٢٩ درجة (عظمى) ، ٢١ درجات (صغرى) .

من أكبر المدن المصرية وأهم ميناء بمصر شيدها المهندس اليونانى ديمقراطيس (٣٣٢-٣٣١ ق.م) على موقع قرية صيدج قديمة تسمى راكوبيس بأمر من الإسكندر الأكبر فكانت المدينة التى خلت أسمه وفاقت كل التوقعات فى ازدهارها الحضارى والفكرى والأقتصادى الذى لا تزال معلمه واضحة حتى يومنا هذا. اشتهرت عاصمة البطالمة بآثارها العظيمة المتعددة وشهرت أحداث القصة التاريخية المثيرة التى كان أبطالها كيلوباترة ويوليوس قيصر ومارك انطونيو وأوكتافيوس

• المقومات السياحية

المتحف اليونانى الرومانى

يضم مجموعات أثرية رومانية ويونانية نادرة أى حوالى ٤٠ ألف قطعة ترجع بداية القرن الثالث (ق.م) إلى القرن السابع الميلادى وأهمها تماثيل " تتاجرا " كما يوجد مجموعة نادرة من العملات الأثرية

عمود السوارى بومباى

أطلق هذا الاسم عليه فى القرون الوسطى وهو من الجرانيت الذى يبلغ ارتفاعه أكثر من ٢٥م وأقيم وسط آثار السيرا بيوم عام ٢٩٧ م تخليداً لذكرى الإمبراطور دقلديانوس

المسرح الرومانى

يقع فى منطقة كوم الدكة بالقرب من المتحف الرومانى يعتبر أثراً فريداً من نوعه فى مصر ويضم أكثر من عشر مدرجات رخامية على هيئة نصف دائرة وهو بحالة جيدة

مقابر كوم الشقافة

هي أكبر المقابر الرومانية با لإسكندرية مكونة من ثلاثة طوابق منحوتة فى الصخر بعمق مائة قدم وترجع إلى بداية القرن الثانى الميلادى وتتميز بامتزاج الفن الفرعونى والرومانى

مقبرة الشاطبي

مبنية على هيئة المنازل اليونانية القديمة وتتكون من مدخل ودھليز وحجرتين وترجع إلى القرن الثالث (ق.م) تقع شمال مدرسة سان مارك

مقابر الأنفوشي

خمس مقابر ترجع إلى القصر البطلمي القرن الثالث (ق.م) واكتشفت عام ١٩٠١م

مقابر مصطفى كامل رشدي

تتميز بنقوشها البارزة وألوانها الزاهية التي تحكى الحياة اليومية للموتى ومعتقداتهم الدينية ويرجع تاريخها إلى القرن الثانى (ق.م) وهى أربع مقابر منحوتة فى الصخر تحت سطح الأرض. تقع فى الطرف الشمالى لمدخل الميناء الشرقى فى نفس موقع فنار الإسكندرية القديمة شيدت فى القرن الخامس عشر وتتكون من ثلاثة طوابق على نظام قلاع العصور الوسطى وأقيم بداخلها المتحف البحرى لإحياء تراث الإسكندرية البحرى القديم

مسجد المرسي أبى العباس

يقع بحى الأنفوشي ويعد أكبر مسجد بالمدينة بنى على الطراز الأندلسى بأربع قباب ومنارة شاهقة الارتفاع

قصر المنتزه

شيد فوق هضبة تعلو شاطئ جميل محاط بالحدائق والعباب بشرق الإسكندرية تبلغ مساحته ومنطقة الغابات حوالى ٣٧٠ فدان ومكون من عدة مبانى أهمها الحرملك وكان مقر اصطيف الأسرة الملكية السابقة

بنى فى الحديقة فندق سياحى (فندق فلسطين) وقد تحول الحرملك إلى فندق سياحى فاخر

الشواطئ

تمتاز بشواطئها الكبيرة ذات الرمال الناعمة التى تبدأ شرقاً من المعمورة - المنتزه - الندره - العصافرة - ميامى - سيدى بشر - سان إستفانو - جليم - ستانلى - رشدي - سيدى جابر -

ضاحية أبي قبير

من أهم الشواطئ وأفضل الأماكن لممارسة هواية الصيد بمطاعم الأسماك والأطعمة البحرية

المتاحف

متحف المجوهرات الملكية أقيم بقصر فاطمة الزهراء فى حى زيزنيا وهو تحفة معمارية نادرة رائعة تضم قاعاته العديد من اللوحات والزخارف والتماثيل النادرة وكذلك مجموعة من مجوهرات أسرة محمد على الثمينة النادرة

متحف الفنون الجميلة

يضم أعمالاً من فن النحت والتصوير والمعمار ويقام به كثير من المعارض للفنانين الأجانب والمصريين المعاصرين، وبشرف إدارة المتحف على تنظيم بينالى الإسكندرية الذى يقام كل عامين ويجمع فنون دول حوض البحر المتوسط

حدائق قصر المنتزه

وتبلغ مساحتها ٣٧٠ فدان وتحتوى على أشجار ونخيل ومجموعة من أحواض الزهور كما تضم متحفاً وشواطئاً للإستحمام وخليجاناً طبيعية ومركزاً سياحياً متكاملأً ويضم فنادق ومطاعم وشاليهات وحديقة للأطفال على مساحة ٤,٥ فدان.

حديقة انطونيداس

قصر انطونيداس.تحتوى على أشجار وزهور متناسقة وعدد من التماثيل الرخام المصممة على الطراز اليونانى بالإضافة إلى

حدائق الشلالات

حديقة مركزية تقع على الطرف الشرقى لقلب المدينة ولها طبيعة خاصة ومتميزة بالارتفاعات والانخفاضات وممرات مائية كما يوجد حديقة للحيوان بالإسكندرية

الحديقة الدولية:

تقع الحديقة الدولية فى مدخل الطريق الصحراوى. و تحتوى على العديد من وسائل التسلية ، الأنشطة الثقافية ، الألعاب المائية والمطاعم.

مركز جامعة الإسكندرية للمؤتمرات

يقع المجمع الثقافى الحضارى لمدينة الإسكندرية بمنطقة السلسلة وتبلغ مساحته ٤٢ ألف متر مربع يشمل مركز لخدمة القاعة الكبرى تطل على البحر وكافيتريا صغيرة للقاعات الأخرى ويتكون من قاعة رئيسية كبرى تضم ١٧٠٠ مقعد وتتميز بعدم وجود أعمدة تحجب الرؤيا مزودة بمسرح مجهز بكافة الأجهزة الحديثة التى تسمح بإقامة المؤتمرات العلمية العالمية والقومية والعروض المسرحية والموسيقية والبالية والأوبرا العالمية بالإضافة إلى توافر عدد ست غرف منفصلة مجهزة للترجمة الفورية لست لغات مختلفة يوجد ثالث قاعات تتسع الأولى ل ٤٠٠ مقعداً والثانية والثالثة كل منهما تحتوى على (٢٨٦ مقعداً) كما تلحق بها ٥ غرف منفصلة للترجمة الفورية جميع القاعات مجهزة بأحدث الوسائل السمعية والبصرية بالإضافة إلى دوائر تليفزيونية مغلقة وأجهزة التكييف وتسهيلات خاصة بخدمات التليفون المباشر الألى تسهيلات أخرى تخص الاستعلامات والأمن وأماكن انتظار السيارات.

❖ إحصائيات عن الإسكانية

التقسيم الجغرافي

٢ كم	٢٨٩١.0	إجمالي المساحة الكلية
٢ كم	1675.5	إجمالي المساحة المأهولة
٢ كم	622.3	سكن و متناثرات
٢ كم	65.4	منافع و جبانات
٢ كم	135.3	برك و أراضي بور
٢ كم	227.8	أراضي زراعية داخل الزمام
٢ كم	624.7	أراضي استزراع خارج الزمام
%	72.8	نسبة المساحة المأهولة إلى المساحة الكلية
ألف نسمة	1.56	الكثافة السكانية بالنسبة للمساحة الكلية
كم مربع	2.13	الكثافة السكانية بالنسبة للمساحة المأهولة

المصدر: الهيئة المصرية العامة للمساحة

السكان

3,693 ألف نسمة	إجمالي عدد السكان في ٢٠٠١/١/١
% 48.9	نسبة الإناث
24.47 مولود/١٠٠٠ نسمة	معدل المواليد
48.9 متوفي/١٠٠٠ نسمة	معدل الوفيات
% 135.3	معدل الزيادة السنوي في السكان

المصدر: الجهاز المركزي للتعبئة العامة و الإحصاء

معدل الزيادة السنوي في السكان

هو المعدل الذي يزيد به السكان خلال سنة معينة بسبب فائض في المواليد بالنسبة للوفيات و يعبر عنه كنسبه الى العدد الأساسى للسكان ولا يشمل هذا المعدل النتائج المترتبة على الهجرة من و الى البلاد.

البنية الأساسية

مياه الشرب

نصيب الفرد من إجمالي كمية مياه الشرب المستهلكة ٢٢٥ لتر . يوم/ فرد

نصيب الفرد من إجمالي كمية مياه الشرب المنتجة ٥٣٢ لتر . يوم/ فرد

الكهرباء

الكهرباء المستهلكة للإنارة
نصيب الفرد من الكهرباء المستهلكة للإنارة
٢٥٧٧ مليون كيلو وات سنويا
٧٢٠ ك.و سنويا لكل فرد

الصرف الصحي

طاقة الصرف الصحي
نصيب الفرد من طاقة الصرف الصحي
١٤٤٥ ألف م٣ / يوم
٤٠٤ ألف م٣ / يوم

النقل والمواصلات

إجمالي أطوال الطرق المرصوفة
نصيب كم طريق مرصوف من السكان
١٣١٧ كم
٢٧١٦ نسمة/كم طريق

الاتصالات

عدد خطوط التليفون
الكثافة التليفونية
نصيب مكتب البريد من السكان
٧٩٧,٤ ألف خط
٤٠٤ خط تليفون/١٠٠ نسمة
٢٠,٨ ألف نسمة/مكتب

الأنشطة الاقتصادية

النشاط الزراعي

إجمالي مساحة الأراضي المزروعة القديمه	٥٢,٩	ألف فدان
إجمالي مساحة الأراضي المزروعة الجديده	١٠٥,٦	ألف فدان
إجمالي مساحة الأراضي المزروعة القديمه و الجديده	١٥٨,٥	ألف فدان
نسبه مساحة الأراضي المزروعه الى المساحه الكليه	٢٨,٩	%
إجمالي المساحه المحصوليه	٣١٨	ألف فدان

المصدر: وزارة الزراعة و إستصلاح الأراضي

النشاط الصناعي

مواد غذائيه و مشروبات و تبغ	٢٨٢ منشأة
غزل و نسيج و ملابس و جلود	٦٧٧ منشأة
الخشب و منتجاته و التنجيد	١٠٥ منشأة

الورق و منتجاته و طباعه و نشر
كيماويات أساسيه و منتجاتها
مواد بناء و خزف و صيني و حراريات
معدنية أساسية
منتجات معدنيه و آلات و معدات نقل
صناعات تحويليه أخرى

١٤٨ منشأة
٢١٤ منشأة
١١٢ منشأة
٥٤ منشأة
٢٤٤ منشأة
٢٠ منشأة

المصدر : وزارة الصناعة و التميمه التكنولوجيه

النشاط السياحي

اجمالي عدد الغرف
اجمالي عدد الأسرة
اجمالي عدد الليالي السياحية

٤٢٧٨ غرفة
٨٥٥٦ سرير
١٨٤٤ ألف ليلة

فندق و قرية ٥ نجوم
فندق و قرية ٤ نجوم
فندق و قرية ٣ نجوم
فندق و قرية ٢ نجمة فأقل
فندق و نجمة تحت التصنيف

٥ فندق و قرية
٩ فندق و قرية
١٢ فندق و قرية
٢٧ فندق و قرية
٢ فندق و قرية

المصدر: وزارة السياحة

تعليم

عدد الكليات
عدد المعاهد العليا
مراكز البحث العلمي
مراكز التدريب المهني

19كلية
8
1
105

صحة

مراكز إسعاف
مستشفيات خاصة
مؤسسات علاجية
مستشفيات تأمين صحي

23
95
5
3

4	مستشفيات جامعي
18	مستشفيات وزارة الصحة

ثقافة

9	عدد قصور الثقافة
2	عدد بيوت الثقافة
325.2 ألف نسمة / قصر	نصيب قصر الثقافة من السكان
18	عدد المكتبات العامة
5	عدد المسارح
20	عدد دور السينما

مجتمع

19	عدد نوادى الطفل
11	عدد دور إيواء مسنين
40	عدد مراكز رعاية أحداث
988 جمعية	عدد الجمعيات الأهلية
3,6 ألف نسمة / جمعيه	نصيب الجمعيه الأهليه من السكان
75 وحدة	عدد وحدات الخدمة الاجتماعية
47,7 ألف نسمة / وحدة	نصيب وحده الخدمه الإجتماعيه من السكان

• الإستثمار فى الإسكندرية

يعد قانون الاستثمار (رقم 8 لسنة 1997) أحد أهم القوانين التي تساعد على جذب الاستثمار الأجنبي لمصر وتحفيز المستثمرين لتحقيق متطلباتهم وأهدافهم. و تمشياً مع السياسة العامة للدولة بالسعى نحو دفع عجلة الإستثمار بما يحقق أهداف التنمية الشاملة، صدر قرار رقم 96 لسنة 1996 بإنشاء مكتب خدمة المستثمرين بمحافظة الإسكندرية برئاسة السيد المحافظ وعضوية المسؤولين التنفيذيين المعنيين ومجموعة من الخبراء فى مجال الإستثمار تحت اسم "أمناء الإستثمار" للاستفادة بأرائهم فى دفع عجلة الاستثمار.

• نبذة عن مركز تيسير الأعمال بالإسكندرية

المركز يعتبر الثالث من نوعه علي مستوى ج.م.ع أنشأ ليحل أحد المشكلات التي تؤثر سلبيا علي قطاع الصناعات الصغيرة و المتوسطة بالمحافظة ألا و هي مشكلة التراخيص و ذلك باستخدام سياسة الباب الواحد في إنجاز هذه الخدمة بتجميع مندوبي جميع الجهات (التي لها دور فعال و مؤثر في استخراج رخصة المنشأة) في مكان واحد يسهل من خلاله للمستثمر الحصول علي الخدمة بسهولة و يسر بأقل جهد و وقت و تكلفة و قد وصل متوسط فترة استخراج التراخيص حاليا إلي ١٢ يوما.

و فيما يلي بطاقة تعريف للمركز

نشأة المركز:-

أنشئ المركز في ٢٠٠٤/٦/٣٠ و تم افتتاحه بواسطة السيد الوزير المحافظ / عبد السلام المحجوب و السيد السفير الكندي / ميشيل دي سالييري.

هدف المركز:-

خدمة قطاع الصناعات الصغيرة و المتوسطة بمحافظة الإسكندرية و يتم ذلك علي عدة

محاور:-

١. تيسير استخراج التراخيص للمنشآت لأول مرة
٢. تيسير تجديد التراخيص المؤقتة للمنشآت
٣. تسيير تعديل التراخيص للمنشآت بإضافة مساحة أو قوة محرقة.
٤. تقديم المعونة الفنية والمعلوماتية لصاحب المنشأة تلافيا من الوقوع في أي أخطاء قد تكون سببا في إهدار ماله وجهده.
٥. و خدمات أخرى سيتم إضافتها بعد الاعتماد من السيد اللواء الوزير المحافظ.

الجهات الممثلة في المركز:-

المركز يعمل تحت إشراف السيد اللواء وكيل أول الوزارة السكرتير العام و يتشكل من:-

مدير المركز

وكيل المركز

مندوبي جميع الجهات المتعاونة و التي تتعامل مع التراخيص و هي:-

- مندوبي الأحياء
- مندوب الزراعة
- مندوب البيئة
- مندوب الأمن الصناعي
- مندوب التمويل
- مندوب الصحة
- مندوب التأمينات الاجتماعية
- مندوب الضرائب
- مندوب السياحة
- مندوب الهيئة العامة للتصنيع

و ذلك بالإضافة إلي موظفة الاستقبال و السكرتارية

ديناميكية العمل داخل المركز:-

تعتمد علي العمل بطريقة الخطوط المتوازية في إنجاز الخدمة أي حركة المندوبين

المتواجدين بالمركز في آن واحد لإجراء المعاينات اللازمة في مرحلتين:-

الأولي:- التأكد من موقع المنشأة و مدي ملائمته بيئيا و تشمل مندوبي الأحياء و البيئة و الزراعة.

الثانية:- و تشمل مندوبي الأمن الصناعي و الصحة و التمويل و التأمينات الاجتماعية لإعطاء المواطنين الاشتراطات و الإشراف علي تنفيذها.

عند استكمال الملف بكافة المستندات و المعاينات و الموافقات يتم إرساله إلي قسم الرخص بالحي المختص لإتمام معاينة لجنة التراخيص و إصدار الرخصة.

و بهذه الطريقة تم توفير كثيرا من الوقت و الجهد حيث انعكس ذلك علي مدة استخراج الترخيص.

اللجنة الاستشارية:-

تم إنشاء لجنة استشارية للمركز شكلت بقرار السيد المحافظ بالتوازي مع قرار إنشاء المركز و مكونة من جميع مديري الجهات الممثلة في المركز برئاسة السيد السكرتير العام و تتعقد دوريا للاختصاصات التالية:-

حل جميع المشاكل التي تواجه العمل بالمركز.

وضع السياسات الداخلية و الخارجية للمركز.

مراجعته الإنجازات الفنية و المالية للمركز.

نطاق عمل المركز:-

المرحلة الحالية:- حي شرق / حي غرب

المرحلة المستقبلية:- إضافة باقي الأحياء

خطة التوسع الجغرافي للمركز:-

علي ضوء نجاح التجربة سوف يتم تعميمها علي باقي أحياء المحافظة.

مقابل الخدمة:-

تؤدي الخدمة في مركز تيسير الأعمال بمقابل و ذلك طبقا لتوجهات الدولة في بيع الخدمات للمواطنين بشرط أن تتم في يسر و سرعة ليشعر بها المواطن و بناءا علي ذلك فقد تم تحديد مقابل الخدمة وفقا لمذكرة التفاهم بين المشروع المصري الكندي لدعم الصناعات الصغيرة و المتوسط و محافظة الإسكندرية أن يكون مقابل الخدمة وفقا للجدول التالي:-

مقابل الخدمة علي أساس المساحة

المساحة	مقابل الخدمة
٣٠ متر مربع	١٠٠ جنيه
٦٠ متر مربع	١٥٠ جنيه

٢٥٠ جنيه	٦١ متر مربع إلي ما لا نهائة
----------	-----------------------------

آلية العمل بالمركز

(تعتمد علي طريقة الخطوط المتوازية)

تتم علي ثلاثة مراحل:-

المرحلة الأولى

معاينة الموقع (التنظيم - الزراعة - البيئة)

المرحلة الثانية

خاصة بالاشتراطات و تشمل (الأمن الصناعي - التموين - الصحة - التأمينات)

المرحلة الثالثة

استصدار الترخيص

• تسليم الملف لقسم الرخص

• لجنة التراخيص

• استلام الرخصة و تسليمها للعميل

كيفية الحصول علي خدمات المركز

الاتصال المباشر بالحضور إلي مقر المركز

الاتصال التليفوني أو الفاكس

العنوان:- شارع ٢٨٨ متفرع من شارع زكي رجب أمام الغاز الطبيعي - سموحة

تليفون:- ٠٣-٤٢٤٩٤٢٧ فاكس:- ٠٣-٤٢٤٩٥٢٧

نطاق عمل المركز:- حي شرق و وسط الإسكندرية

و مستقبلا: التوسع للعمل في جميع أحياء الإسكندرية

الخرائط



الموقف الجديد

شارع قناة السويس

طريق المطار

ومدخل فانتزى لاند

كوبرى محرم بك

الحديقة الدولية

ماريا سى فود

دون تاون

مول كرفور

إلى الطريق الصحراوى

إلى الطريق الزراعى

٢٣

ترعة المحمودية

❖ صور حية للمكان



كرفور



كوبري محرم بك



المنطقة المختارة

❖ تحليل الموقع

العنوان

تقع أرض المشروع على طريق الإسكندرية القاهرة الصحراوي الكيلو ٨ - شارع قناة السويس , أمام أرض الحديقة الدولية ومجمع الدون تاون ويتبع منطقة محرم بك أي أنه تابع لحى وسط.

المساحة

يتضح من الرسم الهندسي أن مساحة المطعم ٢م٩٠٠ بطول ٢م٣٠ X وبعرض ٢م٣٠ .

الحدود

من الشمال : ميدان قناة السويس
من الشرق : الحديقة الدولية وفيها الدون تاون
من الغرب : قناة المحمودية
من الجنوب : مول كرفور والطريق الصحراوي

التكلفة

الموقع تابع لمحافظة الإسكندرية وسعر المتر المبدئي ٥٠٠ جنية للمتر أى أن السعر الكلى للأرض

$$\text{السعر الكلى للأرض} = ٥٠٠ \times ٩٠٠ = ٤٥٠٠٠٠ \text{ جنية}$$

كما تكلف تصميم وبناء المشروع ٤٥٠٠٠٠٠ جنية وسيلى شرح التصميم بالتفصيل في الصفحات التالية.

المرفق

- المياه : تمتد شبكة أنابيب مياه الإسكندرية في الموقع المختار حيث لا توجد مشكلة في تركيبها. ومن المعروف أن مياه الإسكندرية تتميز بصفاء ونقاء مياهها والتي تأتي عبر قناة المحمودية مباشرة من النيل وهي التي تغذى جميع أحياء الإسكندرية.
- الكهرباء : تمتد خطوط الكهرباء الرئيسية بالموقع وسيتم إنشاء محطات توليد عند بداية المشروع للأعمال الهندسية ولا يوجد مشكلة لاستخراج التراخيص اللازمة.
- الصرف الصحي : تتصل المنطقة بشبكة الصرف الرئيسية للمدينة ولا يوجد داعي لإنشاء محطة تكرير مياه الصرف .
- القمامة : يعد مشروع شركة أونكس لجمع القمامة في الإسكندرية من المشاريع الرائدة والتي حلت مشاكل القمامة في الإسكندرية ووفرت على الشركات والمشاريع الجديدة أموال كبيرة كانت تذهب على النظافة, ومن هذا المنطلق سيتم التعاقد مع الشركة لجمع جميع المخلفات الحديقة والمطعم يوميا وذلك لتفادي شغل حيز في المطعم لهذا الغرض أو خروج روائح غير مقبولة من المطبخ.
- الهاتف : تمتد خطوط وكبونات الشركة المصرية للاتصالات إلى هذا الموقع ولا يوجد مشكلة في التعاقد مع الشركة حيث تصل الخدمة في هذه المنطقة في حدود أسبوعين إلى ثلاثة أسابيع.
- شبكات الموبيل : تحتوى هذه المنطقة على شبكات تقوية لخطوط الموبيل المعروفة في مصر.
- الغاز الطبيعي : سيراعى في التصميم دخول خطوط أنابيب غاز طبيعي والتي تجرى إنشائها الآن في هذه المنطقة وسيكون العمل جارى بالأنابيب إلى أن يتم إدخال هذه الخدمة.

○ موقف السيارات : رغم تميز المنطقة بوجود عدة جراجات للسيارات مثل جراج كرفور أو الدون تاون إلا أننا صممنا جراج مخصوص في الموقع للمطعم و سيلي شرح إحدائياته في التصميم.

○ وسائل المواصلات : يمكن الوصول إلى المشروع بعدة طرق متوفرة منها:
الأتوبيسات العامة - الميني باصات - الميكروباصات - سيارات الأجرة الخاصة - سيارات الأجرة والسيارات الخاصة القادمة من المحافظات الأخرى.

○ الطقس : يتميز طقس المنطقة بالاعتدال على مدار السنة وخلال فصولها المختلفة وهو ما يجذب المصريين والأجانب للسفر إلى الإسكندرية صيفا وشتاءا.

○ التربة : وهى تربة طينية غير صالحة لبناء الأدوار العالية مما يؤكد عدم ظهور عمارات سكنية أو مباني عالية تحجب الرؤية عن المطعم.

العمالة

يوجد الكثير من المناطق السكنية القريبة نسبيا والتي يمكن الحصول منها على عمالة جيدة وبدون أي مشاكل في المواصلات ولن نحتاج إلى تخصيص عربات خاصة لنقلهم.

أقسام البوليس

- مركز شرطة محرم بك
- نقطة وشرطة سياحة المطار
- مرور محرم بك

المطافئ

- مطافئ المدينة
- مطافئ قناة السويس

الإسعاف ومستشفيات

- إسعاف الطريق السريع
- مجمع عيادات الدون تاون (في طور الإنشاء)
- مركز الإسكندرية الطبي (عام)
- دار السلام (خاص)
- الميرى (عام)
- العامرية الميرى (عام)

البنوك

- البنك الوطني للتنمية
- البنك التجاري الدولي

مكبات ال ATM وال visa card

- CIB
- بنك أبو ظبي الوطني (داخل كرفور)
- البنك الأهلي (داخل الدون تاون)

الشركات

- أسمنت العامرية
- مكاتب تصدير واستيراد داخل الدون تاون
- العامرية للمعادن
- العامرية للصناعات الثقيلة

- السوق الحرة (وهى من أكبر الأسواق الحرة فى مصر وتحتوى على الكثير من الشركات العملاقة)
- شركة أسود الكربون
- فرج الله
- حلوان الإخوان
- شركات كمال سعد
- شركات ملابس جاهزة
- شركة مصر للبترول
- إكبا للبترول
- العامية للأدوية
- مكة للسجاد
- شركة فتحي محمود
- شركات أحمد عبد العال للسيراميك
- أكفافوم للفل
- بيتروكيماويات
- مصر للأسمت
- سيدي كرير للكهرباء
- رضوان للميكانيكا

الجامعات

- معهد كنج مريوط
- جامعة الإسكندرية

النوادي

- أكاسيا (اجتماعي خاص) بقرب الحديقة الدولية
- لاجون (اجتماعي خاص) بجانب المطار

السينمات

- سينما رينيسنس كرفور
- سينما دون تاون

فنادق

- فندق دون تاون (في طور الإنشاء) ٥ نجوم
- فندق هيلتون برج العرب ٥ نجوم
- فندق هيلتون بلازا الطريق الزراعي ٥ نجوم
- سان جوفانى على الطريق الصحراوي ٥ نجوم
- ميراج على الطريق الصحراوي ٥ نجوم

المنتزهات

- الحديقة الدولية : وهى من أكبر المنتزهات في الإسكندرية وبها يقضى الناس أوقات طويلة خصوصا الأسر والشباب.
- فانتزى لاند : هي من أشهر الملاهي الموجودة بمصر ويقصدها المصريين والأجانب من الإسكندرية والمحافظات الأخرى.
- الغابة المفتوحة : تحتوى أيضا على بعض الكافيتريات والمساحات الخضراء لقضاء أوقات طيبة.

المطارات

- مطار النزهة : ويفصله عن الموقع ١٠ دقائق , وهو المطار الدولي الأكثر استقبالا للزوار من مختلف دول العالم بجانب استقباله للرحلات الداخلية.
- مطار برج العرب : وعادتا يستقبل كبار الزوار والشخصيات المهمة.

مجمع الدون تاون

وهو أمام المشروع مباشرة ,وهو عبارة عن مجمع لقاعات الأفراح والكافيتريات والمحلات التجارية حيث يحتوى على :-

- فيرجن (ملابس)
- صيدلية د.أكرم محمود
- ومن لوكر (ملابس)
- أبو غريب (أكسسوار)
- غمزة (هدايا)
- زانانا (ألعاب)
- فن كافييه (كافيتريا)
- بونو (كافيتريا)
- برجولا كافييه (ماهى ليلى)
- لامور (قاعة أفراح)
- هاف تايم (قاعة أفراح)

وغيرها العديد من الكافيتريات وقاعات الأفراح والملاهي الليلية

- فتح الله جملة ماركت : وهو من أشهر المولات في الإسكندرية وله أفرع كثيرة وبه أفضل الأسعار للسلع الاستهلاكية التي يحتاجها الإنسان سواء أأطعمه أو ملابسه أو أثاث.



مول كرفور

وهو من ضمن سلسلة متاجر الهايبرماركت الأكثر شهرة و تقدماً و انتشاراً في مصر , تمثل متاجر كارفور شراكه بين ماجد الفطيم و كارفور فرنسا، و تمتلك خبرة عالمية تمكنها من توفير الجودة و التنوع و القيمة الاقتصادية للمتسوقين هنا في مصر، كما في مختلف أنحاء العالم.

لقد طور كارفور مفهوم الأسواق الكبيرة منذ أن فتح فرعين في مصر أحدهما قرب المعادي و الآخر على مسافة ٨ كيلو متر جنوب الإسكندرية، و تتميز أسواق كارفور بـ:

- توفر جميع المنتجات المتنوعة في مكان واحد بما في ذلك (الأسماك، المخازن، الأطعمة الجاهزة، الملابس و حتى الإلكترونيات)، مع الحفاظ على سهولة التسوق.
- مساحات ضخمة للبيع تبدأ من ٨٠٠٠ متر مربع.
- أكثر من ٥٠٠٠٠٠ منتج مختلف.
- مساحات ضخمة للانتظار المجاني للسيارات.
- أفضل أنواع المنتجات و بأقل الأسعار.
- تدريب المهارات الشبابية لموائمة أحدث طرق الإدارة بهدف الوصول إلى المعايير العالمية للجودة و الوصول إلى أفضل مستوى للخدمة في مجال الأسواق الكبيرة،

لقد تأسست مجموعة شركات ماجد الفطيم في ١٩٩٢، و تعتبر من أنجح و أكبر المجموعات في الشرق الأوسط. تتكون المجموعة من عدة شركات متميزة التي إحداها هي MAF Hypermarkets – Carrefour ، و يحتوي كارفور على العديد من الفروع في الإمارات العربية المتحدة و قطر و عمان و مصر و بعض الدول الأخرى في الشرق الأوسط.

لقد بدأ العمل في كارفور - المعادي في نهاية عام ٢٠٠٢ و بعد ذلك بقليل تم افتتاح فرع الإسكندرية، و منذ ذلك الحين يعد كارفور من أكثر الأسواق الكبيرة شعبية في مصر. - ومن المقالات التي نشرت عن كرفور في الأهرام الأسبوعي  :

Egypt gets hyper

As the second Carrefour opened last week in Alexandria, *Al-Ahram Weekly* explores whether Egyptians will buy the concept, as well as the goods, of a hypermarket

Mega-stores have arrived in Egypt. Those who bear the 20-minute trek to Maadi's supermarket wonderland will be the actual judges of just how great it is and whether or not it is here to stay. Maadi City Centre, a brand-new shopping and entertainment complex, is the host of Egypt's first hypermarket Carrefour. Its endless square-footage packed with various merchandise appears enough to dazzle the flocking crowds; but, as **Hannah Rashdan** wonders, for how long?



Shoppers of all ages are flocking to Egypt's first hypermarket

All the hype and grandeur of a store's opening is not enough to keep the crowds coming, as the ill-fated financial losses of other foreign supermarkets, that have come and gone, have proven. Since it opened on 17 December, Carrefour has enjoyed a huge number of visitors who have come to see for themselves what a hypermarket has to offer. Their collective opinion will decide if this French chain has what it takes to be successful in Egypt.

French for "crossroads", Carrefour is known for selling more food than anyone else in France, and more total goods worldwide, second only to Wal-Mart. Credited with inventing the hypermarket, something larger than a supermarket, Carrefour sells a bit of everything with emphasis on low prices.

While the concept of hypermarkets has taken off outside Egypt in terms of social approval, the Egyptian culture may take its time in following the trend. Essential to society's acceptance of Carrefour is an appreciation for its concept, and what it has to offer. For Egyptians, this means making an effort to spend their free time shopping at Carrefour rather than at smaller, perhaps more conveniently located, neighbourhood supermarkets. In a culture that highly values family-oriented and neighbourhood-friendly environment, it remains to be seen whether Egypt at present is a place conducive to hypermarket success.

The Majid Al-Futtaim Group of Dubai (MAF), one of the Gulf's most reputable retailers, created the Egyptian subsidiary MAF MISR to build Carrefour at Maadi City Centre, its first investment outside the Gulf. During the inauguration of Carrefour, Chairman of MAF MISR Said Al-Tayer announced that the group will further invest \$440 million in Egypt, on various projects, through the year 2011.

MAF's decision to launch a French hypermarket in Egypt, just a year following Sainsbury's withdrawal from a similar project, came at a time when launching a foreign chain locally was considered risky business due to the inflamed Arab-Israeli conflict. Considering speculation linking Sainsbury's pullout with anti-Israeli sentiment, Carrefour represents an opportunity for Egypt to embrace the much-needed foreign investment, which Sainsbury could not afford to provide.

According to Mohamed Galal, MAF MISR's general manager of business development and commercial operations, "Carrefour is focused on Egypt's middle-income families as its target customers." Carrefour thus sets itself apart from chains that cater to high-income families, such as Metro and Alpha Market. And, with an impressive 8,500 square meters, convenient assortment of products, and a unique partnership between Arab group MAF and the French chain Carrefour, this hypermarket falls into a category of its own.

Sally El-Desouqi, 23, heard about Carrefour through friends, and found the store to be identical to the Carrefour she knows in Paris. "I know the name, and it is the same well-organised system as other Carrefour stores. Despite being packed, because it has recently opened, it is an advantage to be able to shop for everything in one place," said El-Desouqi. She found City Centre to be more convenient and practical compared to other malls in Cairo, and its variety of shops a major plus.

While most of those asked by *Al-Ahram Weekly* if they would return to City Centre's Carrefour answered positively, there were a few who admitted they would not. Among those is Khalid Mustafa, a resident of Mohandessin, who said, "There's nothing in Carrefour I can't find somewhere closer to home." The fact that one shopper's

definition of convenience is another's discouraging inconvenience, raises the question of whether more, or less, Egyptians see the need to shop at a hypermarket.

At Maadi's City Centre, Carrefour is surrounded by more than 40 shops, showcasing both international and Egyptian merchandise, including popular stores like The Tie Shop, Guess, Concrete, Timberland, Adidas and Baraka to name but a few. With Magic Planet for the children, a giant Cinema complex, several restaurants, a cozy Cilantro Café on the shoulder of Carrefour, and a grand food court opening soon, City Centre's attractions provide ample opportunity to empty your pockets. Dina Sabri, mother of two, complained, "I spent more time and money on entertaining my children than buying what I needed. Unless I leave the children at home next time, Carrefour will be too much of a hassle."

Some other City Centre visitors find the mall's crowd to be overwhelming; but they seem to acknowledge some of its perks. Among these is a very large car park providing free parking directly at the mall's entrance, and the convenience of a variety of stores and products. And while free parking may seem to be a plus for some, Sherif Salama, 39, complained, "The *lagna* (traffic inspection), as you enter Carrefour's parking lot is terribly misplaced. How can anyone walk into Carrefour and spend money after receiving a *mokhalfa* (ticket)?"

As for Carrefour, only time will tell the level of success the new hypermarket is to enjoy. To obtain an inside perspective on what it takes to be a successful supermarket chain in Egypt, the *Weekly* asked the Egyptian chain, Alpha Market, for some expertise. "High quality service maintains customer loyalty," said Mirette El-Hariri, assistant marketing manager of Alpha Market – which has been successful in Egypt for over 20 years and markets itself as a department store, its merchandise including designer labels in addition to household goods and food items.

Along with quality service and products, marketing is also a key for success. Carrefour's marketing strategy thus far consists of newspaper and radio advertisement, with a heavy reliance on word of mouth. Nevertheless, as much as the grape vine is a useful marketing tool, especially in a city that likes to talk, word on City Centre has mainly attracted Maadi shoppers. However, despite its proximity to, and partial reliance on, Maadi's consumer population, City Centre may not be able to rely on the Maadi crowds alone to sustain its initial success. While Amira Shaker, a part-time salesperson for Glitter, an accessory shop, suggests that "the Al-Futtaim group needs to up its marketing strategy", MAF seem to have another plan.

MAF's approach to marketing strategy may not be the sole reason for the majority of Carrefour's crowds consisting of Maadi residents. Again the issue of social acceptance

for the hypermarket might play a role. Will Egyptians from other parts of Cairo spend their time and money at Carrefour rather than other supermarkets? Will they replace quality family time which so many seek on Friday afternoons with shopping at City Centre? Egypt's appreciation for the new and alternative hypermarket might mean the sacrifice of traditional habits, such as neighbourhood supermarkets and extended Friday family lunches. Others, on the other hand, argue that shopping for all the family's needs in one place once or twice a month may actually save time as well as money.

With regards to long-term success, the combination of Carrefour's size and its commitment to competitive prices raises questions of sustainability. How will the hypermarket, which employs around 420 personnel, maintain those competitive prices and generate enough sales to justify its size? According to MAF MISR's Galal, "there is a misunderstanding that providing low costs leads to losing money. MAF Carrefour makes available all kinds of products at competitive prices by reducing the profit margin, and selling 'value for money products', which makes money." According to Galal, Carrefour has done that successfully throughout the Gulf, and therefore Egypt should not be an exception.

Having allocated two billion Egyptian pounds for the Carrefour project so far, with one billion already spent, "MAF was keen to invest in the Egyptian market because of our strong belief in the Egyptian economy," Galal said. "And, in the coming 10-15 years, MAF will expand tremendously in Egypt," he believes.

MAF's intended expansion is based on development projects supported by the Egyptian government. Galal explained that MAF hopes to work with Egyptian businessmen "in some sort of consortium with Gulf investors to create local developments that will push the economy forward and create jobs for young Egyptians, while helping to develop new residential zones". The location chosen for Maadi's City Centre is an example of the type of undeveloped area targeted by the group's development scheme.

With the government's support, and through these projects, MAF aims to promote new communities. The development initiative that started by the creation of City Centre will continue further. Following the opening of a much larger Carrefour in Alexandria on 22 January, MAF's Galal is now talking of "a very interesting project coming soon in Heliopolis."

<http://weekly.ahram.org.eg/2003/623/li1.htm>

❖ الشعار



لقد تم اختيار الشعار لماريا بدقة وبالاعتماد على أفضل الألوان التي تتناسب مع الغرض من المشروع, ويمثل الشعار طبق به سمكة وقد أكل بعضها و مكتوب وسطها أسم ماريا بالإنجليزية بشكل واضح. وهذا ليكون واضح أن انه مطعم أسماك ومأكولات بحرية.

وقد تم اختيار أسم ماريا لعدة أسباب :

١- الكلمة المأثورة عن الإسكندرية وهي

إسكندرية ماريا وتربها زعفران (وعلى الأغلب أنهم يعنون عروس البحر بهذا الاسم)

٢- أسم ماريا يرتبط في الأذهان بزوجة الرسول صلى الله عليه وسلم ماريا القبطية رضى الله عنها وهي الزوجة المصرية الوحيدة للرسول وبها يتصل نسب المصريين بالرسول, كما أنها الزوجة التي زرق الرسول منها بإبراهيم.

٣- أسم ماريا أسم دارج جدا في الغرب وسهل التذكر للأجانب حيث تجده موجود بنسبة كبيرة بين الإناث, ويكمن استخدام هذا الاسم لعمل عروض خاصة لمن يحمل هذا الاسم

مثلا. وهذه إحصائية عن هذا الاسم من موقع **Behind the Name**:

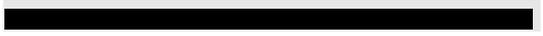
Popularity for MARIA:

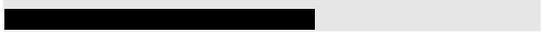
Year(s)	United States Top 1000 (female)	Rank
<u>2003</u>		40
<u>2002</u>		39
<u>2001</u>		40
<u>2000</u>		38
<u>1999</u>		39
<u>1998</u>		43
<u>1997</u>		34
<u>1996</u>		34
<u>1995</u>		32
<u>1994</u>		34
<u>1993</u>		32
<u>1992</u>		31
<u>1991</u>		30
<u>1990</u>		30
<u>1980-1989</u>		41
<u>1970-1979</u>		26
<u>1960-1969</u>		32
<u>1950-1959</u>		36
<u>1940-1949</u>		39
<u>1930-1939</u>		38
<u>1920-1929</u>		61
<u>1910-1919</u>		69
<u>1900-1909</u>		59

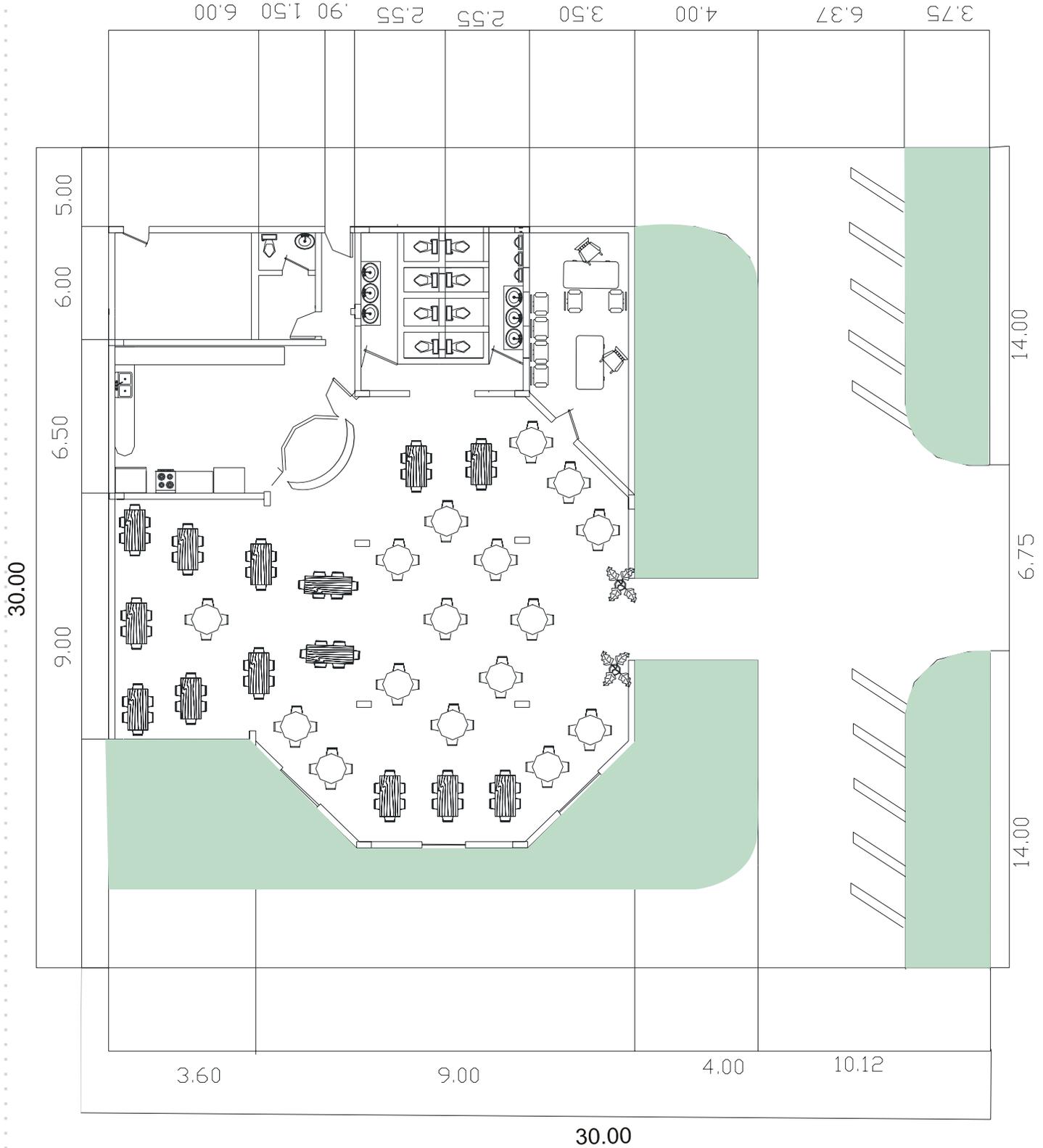
Year(s)	Ireland Top 100 (female)	Rank
<u>2003</u>		56
<u>2002</u>		53

Year(s)	Sweden Top 100 (female)	Rank
<u>2004</u>		76
<u>2003</u>		80
<u>2002</u>		70
<u>2001</u>		69
<u>2000</u>		61
<u>1999</u>		60
<u>1998</u>		51

Year(s)	Hungary Top 100 (female)	Rank
2002		78

Year(s)	Catalonia Top 100 (female)	Rank
2003		92

Year(s)	Northern Ireland Top 100 (female)	Rank
2001		64



إن تصميم المطعم هو من أهم العوامل التي تجذب السائح للإقبال عليه حيث أن الاهتمام بالشكل الجمالي للمطعم من حيث الواجهة والتصميم الداخلي كان من الأولويات التي أخذت في الاعتبار. حيث أن هذا المطعم يعتبر واجهة لمدخل الإسكندرية ولا بد من تجميله وتزيينه على أكمل وجه، وذلك دون التأثير على إمكانياته العملية حيث روعي في تصميم المطعم أن نستفيد بأكبر مساحة ممكنة بأقل عدد كمية من الحوائط والأعمدة التي تعيق الرؤية لذلك كان الشكل الثماني هو أفضل الأشكال للمطعم حيث يمكنه إعطاء مساحات واسعة بأقل طول للحوائط وأكثر عدد من الشبابيك.

وقد كان من شروط البناء :

- ١- ألا تزيد مساحة المباني الكلية من الأرض المشتراة عن ٤٠% من المساحة الكلية، أي ٢٣٤٠م^٢ لذلك كان من الصعب بناء شكل مربع أو مستطيل.
- ٢- ألا يزيد ارتفاع المبنى عن ٦م، لذلك لم يتم بناء دور ثاني استفدنا بالارتفاع ليعلو سقف المطعم.

الحديقة الخارجية

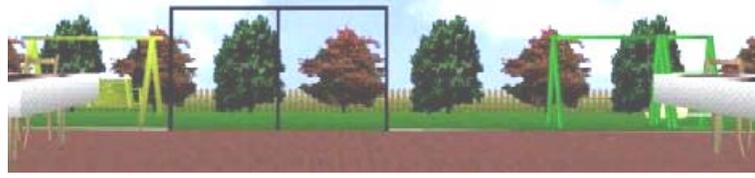
كما تم تزيين المدخل والحديقة الخارجية للمبنى بشكل رائع يمكن مشاهدته على السى دى المصاحب للكتاب والذي يحتوى على رسم 3d جرافكس للمشروع



والتصميم بعد الإنشاء. ويتبين من التصميم كم الاهتمام بالمساحات الخضراء في المطعم حيث أنها تمثل الرئة للمكان وهى المقياس لنظافة المكان.

حديقة الأطفال

وقد ألحق بالحديقة خلف المطعم حديقة صغيرة مخصصة للأطفال مجاناً يمكن للأباء مشاهدة



أطفالهم يلعبون عبر الزجاج الخلفي للمطعم وهم يتناولون وجباتهم.

الجراج

وقد تم تصميم جراج على مساحة ٢٨م X ٦,٥ م عند مدخل المطعم للتيسير على الضيوف خصوصاً العربات القادمة من السفر أو عبر طريق القاهرة



الإسكندرية الصحراوي أو الزراعي.

واجهة المطعم

وتمتد على مساحة ٩م وتصميمها فني عالي المستوى حيث يعكس الغرض الرئيسي من المطعم وتتكون من عروسه بحر تجلس وسط مجموعة من الصخور وسط البحر والأسماك حولها وهي تحمل



شعار المطعم على شكل طبق به أسم ماريا على هيئة سمكة وكأنها ترحب بالزوار وتدعوهم إلى الوجبة.

الصالة الرئيسية

تمتد الصالة على شكل ثماني متصل بشكل مستطيل يطل على حديقة الأطفال والحديقة

الخارجية عبر باب من

الزجاج يقع على حائط

زجاجي ليسهل الرؤية من

خلاله, تقدر المساحة



التقريبية للصالة في حدود ٢م٦٠م وتحتوى على ١٤ مائدة بها ٦ مقاعد و١٦ مائدة بها ٤

مقاعد, ومجموع المقاعد ١٤٨ مقعد موزعين على الصالة, وسيتم وضع الكاشير بجانب

الدخل الرئيسي لمراقبة العمل.

وتحتوى الصالة على ٧ شبابيك بطول ١,٥ م X ١,٥ م مغطاة بالستائر لضمان عدم دخول

الأتربة. ولكن دون حجب الرؤية الخارجية.

أما طاولة العرض فستكون أمام المطبخ وتمتد بشكل مستدير على طول ٦,٥ م يتم وضع

الأسماك والميزان عليها بديكور جميل حيث سيكون هناك مساحة لوضع الأسماك الحية في

أحواض خاصة بها للزينة وأخرى في الثلج. كما سيتم تخصيص جزء من الطاولة لتقديم

طلبات التيك أوى بجانب العرض ليتم عرض الأسماك للضيوف قبل لفها.

ولقد تم اختيار اللون الأحمر في أكثر المفروشات الخاصة بالمطعم ليدل على الفخامة

والتميز حيث يوصف هذا اللون باللون الملكي المفضل عند الملوك والأغنياء.

الحمامات الرئيسية

يكمن الدخول إلى الحمامات الرئيسية المخصصة للضيوف عن طريق صالة الطعام عبر

كرفان يؤدي إلى حمامات النساء

والرجال كل منهما يمتد بمساحة

٢,٥ X ٦,٥م ومجهز بكافة



التجهيزات للحمامات الحديثة.

المطبخ

يقع المطبخ خلف طاولة العرض وله بابان ليسهل توصيل الطلبات من خلالها, ويمتد بمساحة $9 \times 6,5$ م به كل التجهيزات اللازمة للمطبخ كما يوجد به مدخنه لطرد الروائح الكريهة, كما يوجد به ممر يوصل بالباب المخصص للعاملين وباب آخر به غرفة وحمام خاص بالعاملين.



المخزن

خصص للمخزن باب خارجي يقع على زقاق خاص بالمطعم عرضة 5 م ليدخل منه العربات الخاصة بالموردين ليتم نقل البضائع منه إلى المخزن وآخر مفتوح على المطبخ لسهولة نقل الخامات إلى المطبخ. ومساحة المخزن 6×6 م ويقع خلف المطبخ. وقد تم تقسيمه إلى قسم الأغذية طويلة الأجل مثل الثوم والبصل والبهارات وقسم الخضر والفاكهة وهي تتغير بشكل دوري, وقسم الأغذية المتلجة وتحفظ في الثلاجات مثل الكاليمارى والأستاكوزة, وفي الأغلب ستكون أكثر الأسماك طازجة ولن نحتاج إلى تخزين كميات كبيرة.

مكاتب لموظفين

تقع خلف صالة الطعام ومساحتها 6×6 م بها مكاتب المحاسبين والمدير ومكان لاستقبال الموردين والضيوف المهمين.



❖ الإجراءات القانونية

السيد اللواء/ محمد عبد السلام المحجوب
محافظ الإسكندرية

نتشرف نحن

- محمد الأمير محمد عبد الجليل
- وليد على أحمد
- على إبراهيم عبد الصمد
- إبراهيم محمد نصر
- أحمد محمد محمد حسن
- كريم توكل السماحي

بالتقدم بطلبنا هذا لسيادتكم راجين تخصيص قطعة أرض ٢م٩٠٠ بطول ٣٠ X ٣٠م في المنطقة المسموح بها في محافظة الإسكندرية لتنفيذ مشروعنا المقدم عنه دراسة الجدوى المرفقة ونتعهد بالالتزام بكافة الاشتراطات والضوابط والقواعد وسداد قيمة الأرض والرسوم المقررة.

وتفضلوا بقبول فائق الشكر والاحترام

الأدب دراسة التسوية

❖ أهمية الدراسة التسويقية

يرجع الاهتمام بالدراسة التسويقية للمشروع للارتكاز على أحد الجوانب الهامة في الدراسة الاقتصادية للمشروع والتي تبحث في كافة الجوانب التسويقية سواء في مرحلة الإعداد أو مرحلة لتنفيذ أو مرحلة الإنتاج والتشغيل.

١- مرحلة الإعداد :-

تم اختيار النشاط وموقع المشروع بناء على الدراسة العامة للمناطق السياحية الشهيرة في مصر والتي تسير فيها خطوات التنمية الاقتصادية بخطى واسعة وذلك نظرا لاهتمام الحكومة بمحافظة الإسكندرية وإسراعها بتنفيذ البنية التحتية المتكاملة والمتطورة للوصول بالمكان لأعلى مستويات الأداء بما يتوازي مع أو يفوق المستويات العالمية كما تمت دراسة التكاليف الإنشائية للمطعم وتحديد قيمة الأرض في دراسة الأسعار السائدة في مكان المشروع وكذلك شملت الدراسة التسويقية شراء مستلزمات وأدوات المطعم من معدات وأثاث ومن دراسة أسعار السوق لها. تعتبر دراسة الطلب على منتجات المشروع من أهم عناصر الدراسة التسويقية وتتضمن هذه الدراسة الجوانب التالية:

دراسة العوامل المحددة للطلب والعرض بالنسبة للسلعة التي سينتجها المشروع. التعرف على هيكل السوق (Market Structure) وحجمه وخصائصه والإجراءات المنظمة للتعامل فيه.

تحليل العرض السابق والحالي من حيث مصدره: مستورد أو إنتاج محلي، حجم المبيعات، مدى استقرار الأسعار، والسياسات التسويقية للمنافسين... الخ.

تقدير نصيب المشروع في السوق على ضوء الطلب والعرض وظروف المشروع أمام المنافسين له وتحديد معالم السياسة التسويقية المقرر اتباعها.

٢- مرحلة التنفيذ :-

راعت الدراسة التسويقية المرونة في تحديد الأسعار بدراسة التوقعات المستقبلية لتنفيذ السلع والخدمات اللازمة للمشروع وتحديد الشركات التي تنتج مستلزمات المشروع من معدات وأدوات وأثاث وإنشاءات وكذلك الشركات المتخصصة في إنشاء المطاعم الفاخرة باستخدام الخبرة الفنية في اختيارها نوعية الخدمات اللازمة. وكذلك الشركات الأخرى المختصة في زراعة الحدائق وتزيين الواجهات. كما تم التعاقد مع شركة قرطبة للديكور الحديث لتصميم المباني والإشراف على البناء والتأسيس.

٣- مرحلة الإنتاج والتنفيذ :-

وكان لابد للنظر إلى القرارات المنظمة للصيد لجمهورية مصر العربية الصادرة للهيئة العامة للثروة السمكية للتعرف على نوعية المنتج السمكي وفترات توافره خلال العام. ويوضح ذلك في الجدول التالي:-

منطقة الصيد	نوعية المنتج	تاريخ وقف الصيد	تاريخ بدء الصيد
بحيرة قارون	بوري-طبارة سمك موسى	٥/١ ١٢/١٥	٧/١ ٢/١٢
مسطح الريان الأول والثالث	بوري - طبارة سمك موسى - بلطي	١٢/١	٩/١
بحيرة البردويل	بوري - لوت رئيس - قاروس	١٢/١	٥/١
بحيرة السد	أسماك نيلية - بلطي	٣/١٥	٥/١٥
البحر الأحمر	كاليماى - جمبري أستكوزا	٦/١ ٤/١	٩/٣ ١٠/١٣
خليج السويس والبحر الأحمر	متغور - دراك - مرجان وجميع الأسماك الكبيرة	الصيد طوال العام	الصيد طوال العام

❖ دراسة السوق

تتمثل المصادر الرئيسية للأسماك في الإسكندرية التي يمكن الحصول منها على الأسماك هي :-

١- سوق السمك في بحري

٢- حلقة السمك في المكس

٣- سوق الأنفوشي

٤- مزارع الأسماك على طول الطريق الزراعي

٥- أسواق رأس التين.

أما بالنسبة للأسواق الأخرى على مستوى مصر فهناك سوق رئيسي لمنتجات الأسماك بمنطقة (العبور) بالقاهرة ويتم من خلاله توريد الاتفاق مع كبار التجار للتوريد سواء بالتعاقد على توريد كميات ثابتة لفترات زمنية محددة بأسعار السوق لجميع الاحتياجات أو الالتزام بمتوسط أسعار عن توقعات مستقبلية لأسعار الأسماك بناء على دراسة مرونة السعر التي يمكن تحديدها بدراسة مستويات الزيادة في الأسعار خلال فترة زمنية وسلسلة سعرية سابقة.

أو الاتفاق من (السويس) أو (الغردقة) أو (الطور) مع وكلاء مراكب الصيد عن توريد الكميات المطلوبة دوريا اللازمة للتشغيل بصفة منتظمة طبقا لسعر السوق السائد اليومي مع نقل الأسماك بمعرفتهم بواسطة سيارات تبريد مجهزة يملكونها.

وهناك من يقوم بتثبيت السعر لموسم صيد جديد وذلك بدفع ثمن مقدم للمطلوب من الأسماك وخلافة لأصحاب المراكب خلال فترة التوقف مع الالتزام منهم بالتوريد من خلال تعاقد مشروط.

يمكن استبدال الاستاكوزا بالكابوريا في أوقات الحظر لتوافرها طوال العام والتعويض عن الجمبري البحري بمثيله من المزارع ببورسعيد طوال العام وباقي مستلزمات الإنتاج من خضراوات طازجة ومقبلات وهذه العناصر والمستلزمات متوفرة لدى موردين بسوق العبور الرئيسي.

❖ مسح السوق

طريقة المسح يمكن أن تجمع الكثير من المعلومات المفيدة يمكن استخدام عدة طرق مختلفة لجمع المعلومات المسح عن طريق الهاتف وعن طريق الهاتف وعن طريق البريد المباشر والمناقشة الجماعية والمقابلات الشخصية والاستبيان.

في مشروعنا نختار الاستبيان كأداة لنقرر بها الشريحة التي سوف يوجه إليها المشروع نشاطاته. بعد توزيع الاستبيان وكل شخص يدلي برأيه وما يفصله نقوم بجمع البيانات يدويا.

أولا : الاستبيان

- إن التحليل الأستبياني هو الأسلوب المباشر الاتصال بالضيوف و تحديد احتياجاتهم و خصائصهم من خلاله.

نص الاستبيان

- عزيزي الضيف نحن فريق من طلاب معهد سيناء العالي للسياحة و الفنادق و نرجو من سيادتكم التكرم بالرد علي بعض الأسئلة و أفادتنا بالمعلومات التالية لمساعدتنا في إنجاز مشروع التخرج و لكم جزيل الشكر
- وتذكر سيادتكم أن هذه المعلومات لأغراض علميه و إحصائية فقط.

١ - أوقات طعامك خارج البيت أسبوعياً ؟

- مره واحده

- أكثر من مره

- أقل من مره

- نادراً

٢ - مع من تأكل في حاله تناولك الطعام بالخارج ؟

- العائلة

- الأصدقاء

- رفيق

- بمفردك

٣ - ما رأيك في مشروع " sea food " عند مدخل الإسكندرية ؟

- فكره جيده

- فكره سيئه

٤ - أي وسائل النقل التي تستقلها عادة ؟

- سياره خاصه

- سياره أجره " تاكسي "

- وسيله أخرى

٥ - مقدرتك المالية لوجبة الطعام ؟

- أقل من ٥٠ جنيه

- من ٥٠ إلى ٨٠ جنيه

- من ٨٠ إلى ١٠٠ جنيه

- أكثر من ١٠٠ جنيه

٦ - النوع المفضل من الخدمة ؟

- الأمريكي

- الفرنسي

- خدمه ذاتية

- أخرى

٧ - الجو العام المفضل من ديكورات و أثاث ؟

- كلاسيكي

- عصري

٨ - هل تعجبك فكره عرض الأسماك حيه ؟

- لا

- نعم

٩ - الموسيقي المفضلة لديك ؟

- خفيفة

- ال " pop "

- الجاز

- أخري

١٠ - شرابك المفضل ؟

- نبيذ

- مشروبات غازيه

- عصائر فريش

- آخر

١١ - عمرك ؟

- أقل من ٢٠ سنه

- من ٢١ الي ٣٠ سنه

- من ٣١ الي ٤٥ سنه

- اكثر من ٤٥ سنه

ب - الجنسية ؟

- مصري

- أجنبي

ج - جنسك ؟

- ذكر

- أنثي

١٢ - ما رأيك في فكرة تواجد حديقة للأطفال ووجود مساحات خضراء كبيره " واسعة "

- جيد

- غير جيد

١٣ - أي اقتراحات أخرى ؟

وشكرا

* نتائج الاستبيان *

- وزع هذا الاستبيان مرتين خلال ٣ أشهر (فبراير - مارس - أبريل) علي ٣٤٠ فرد من مختلف الطبقات العمرية و الاجتماعية
- حصلنا علي نتيجة ٣٠٠ استبيان صحيحه.

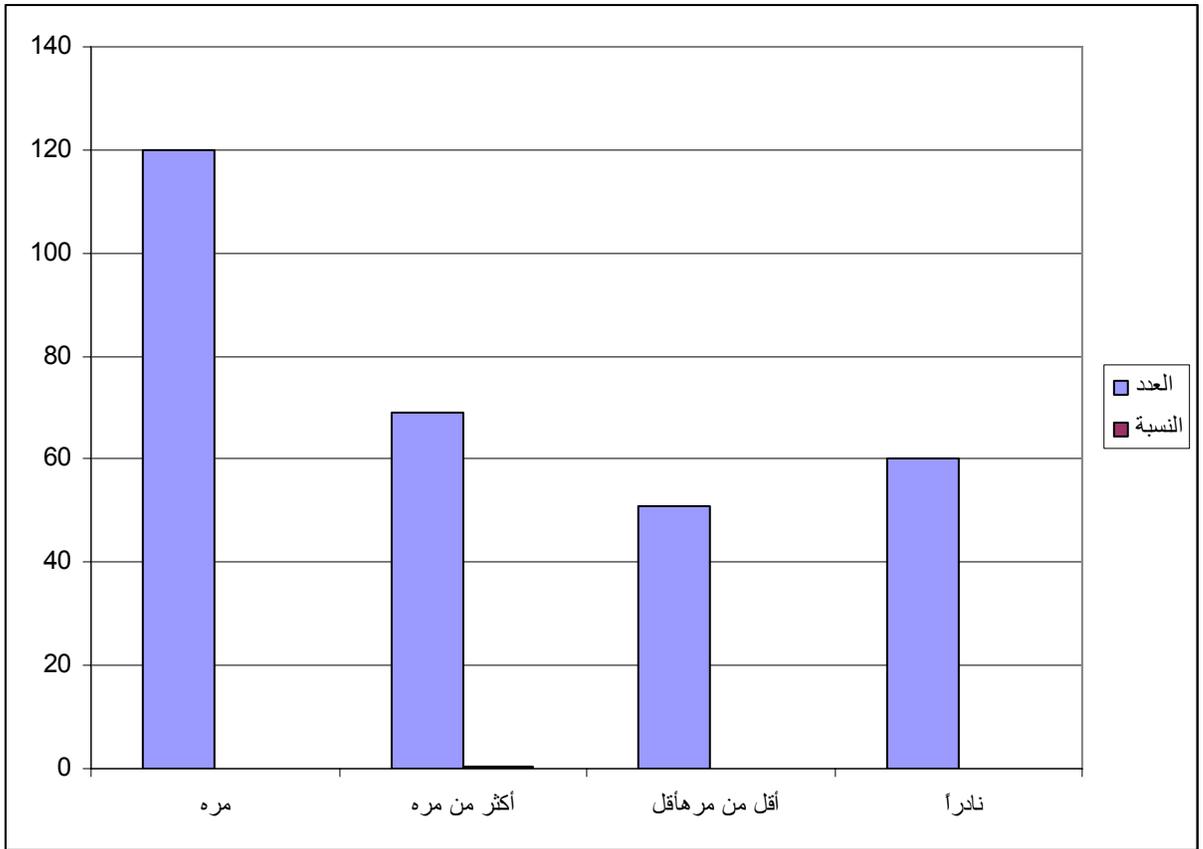
* وقد تم توزيع هذا الاستبيان في العديد من الأماكن مثل:

- أمام كارفور
- أمام الدون تاون
- أمام الحديقة الدولية
- أمام الغابة المفتوحة
- أمام فانتزى لاند
- على شركات متفرقة في العامرية و برج العرب
- البريد الإلكتروني
- على موقع المطعم

* وكانت نتيجة الاستبيان كالتالي :

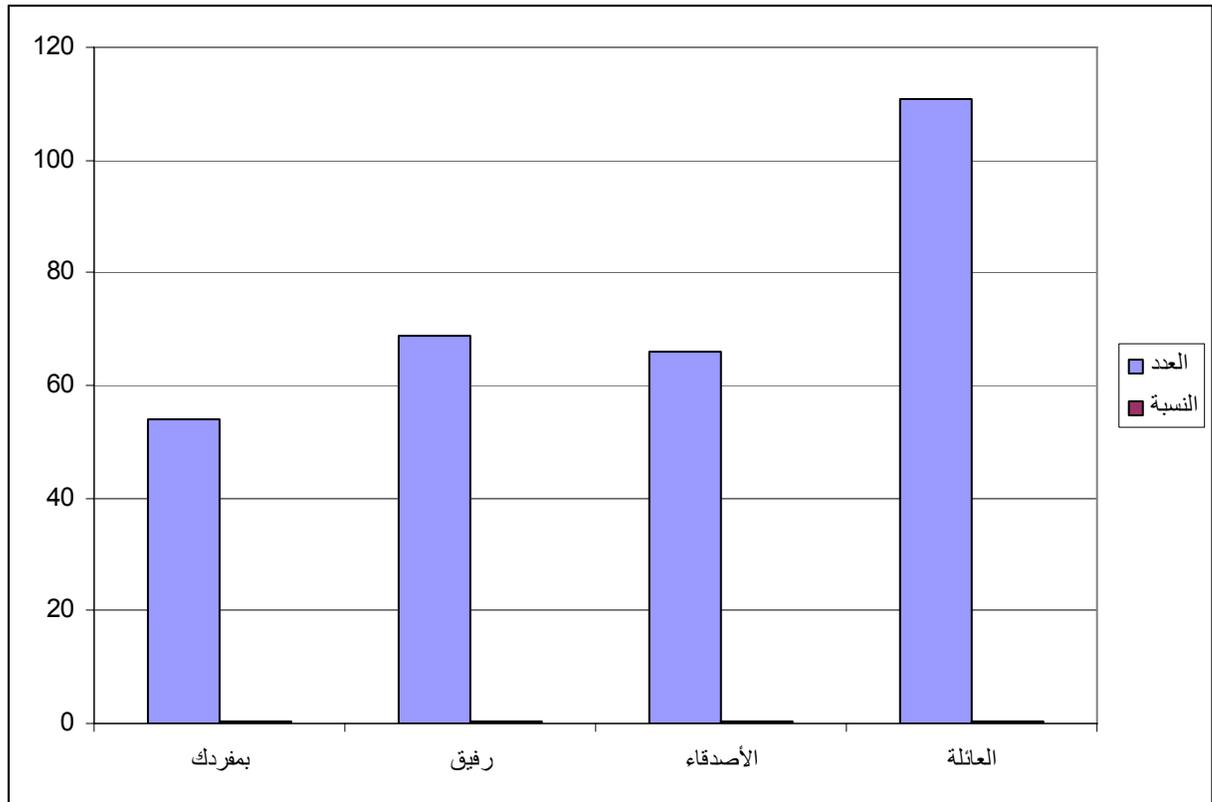
١- أوقات طعامك خارج البيت أسبوعياً ؟

المجموع	نادراً	أقل من مره	كثير من مره	مره	
٣٠٠	٦٠	٥١	٦٩	١٢٠	العدد
%١٠٠	% ٢٠	%17	%23	%٤٠	النسبة



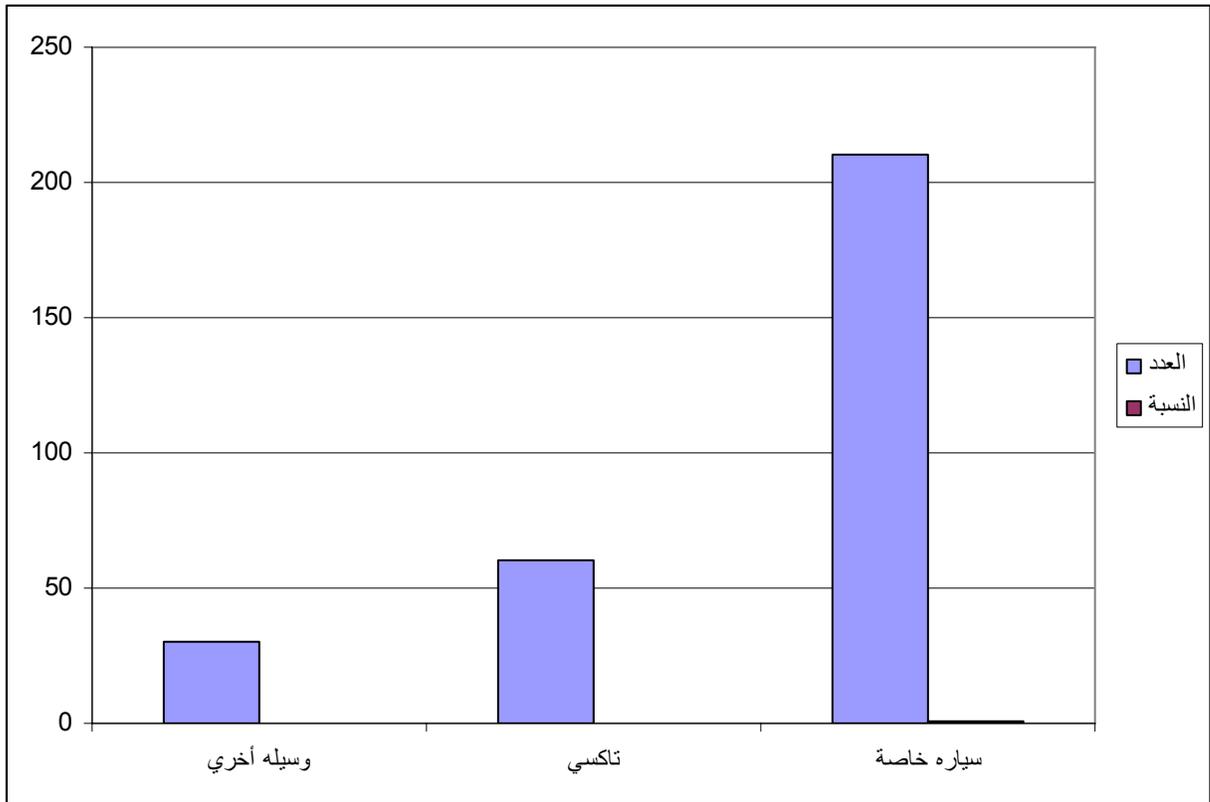
٢ - مع من تأكل في حالة تناولك الطعام بالخارج ؟

المجموع	العائلة	الأصدقاء	رفيق	بمفردك	
300	111	66	69	54	العدد
% 100	% 37	% 22	% 23	% 18	النسبة



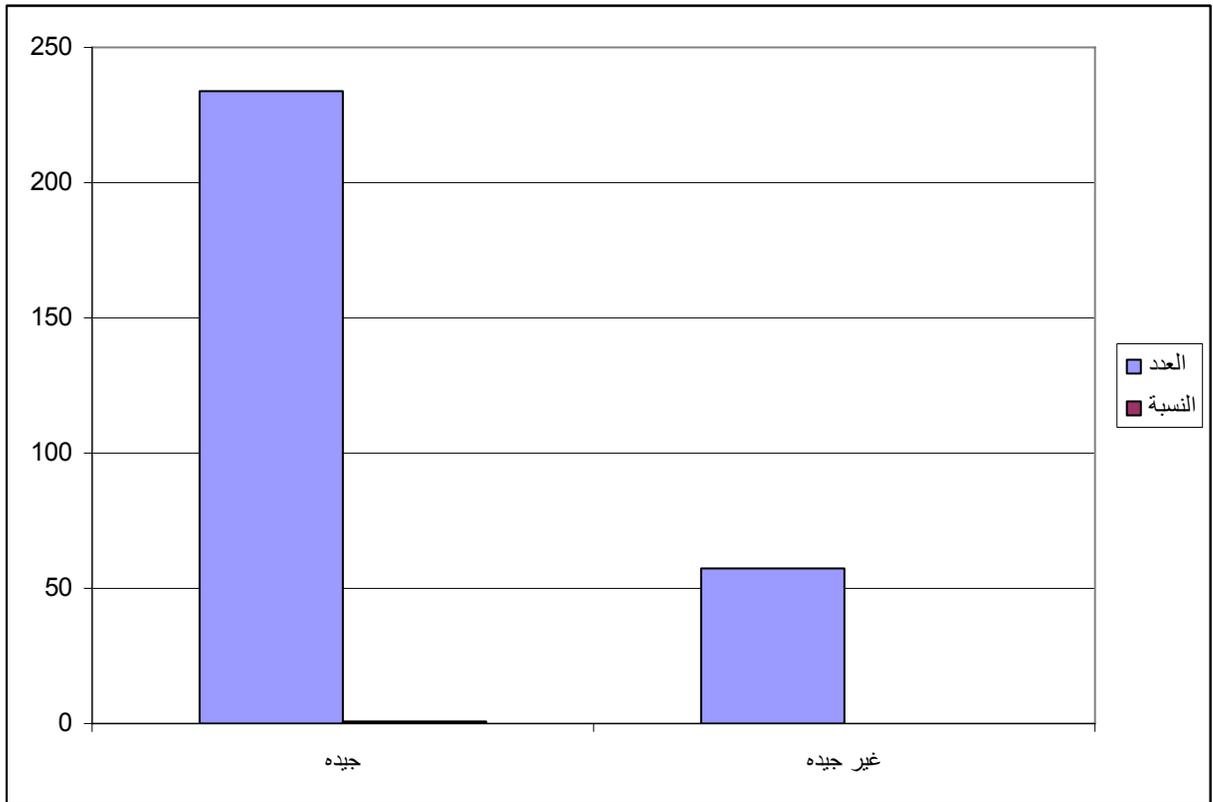
٤ - وسائل النقل التي تستعملها عادة ؟

المجموع	وسيله أخرى	تاكسي	سياره خاصة	
٣٠٠	٣٠	٦٠	٢١٠	العدد
%١٠٠	%١٠	%٢٠	%٧٠	النسبة



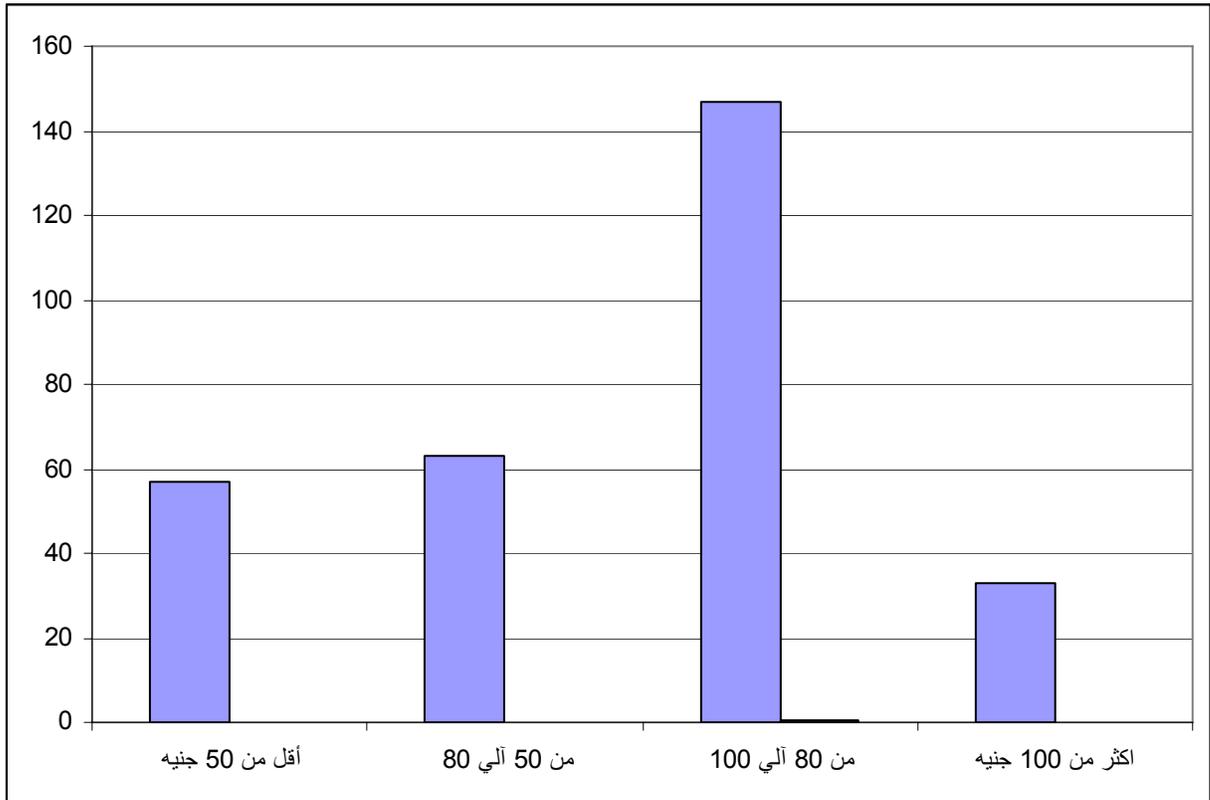
٣ - ما رأيك في مشروع " sea food " عند مدخل الإسكندرية ؟

المجموع	غير جيده	جيده	
٣٠٠	٥٧	٢٣٤	العدد
%١٠٠	%١٩	%٨١	النسبة



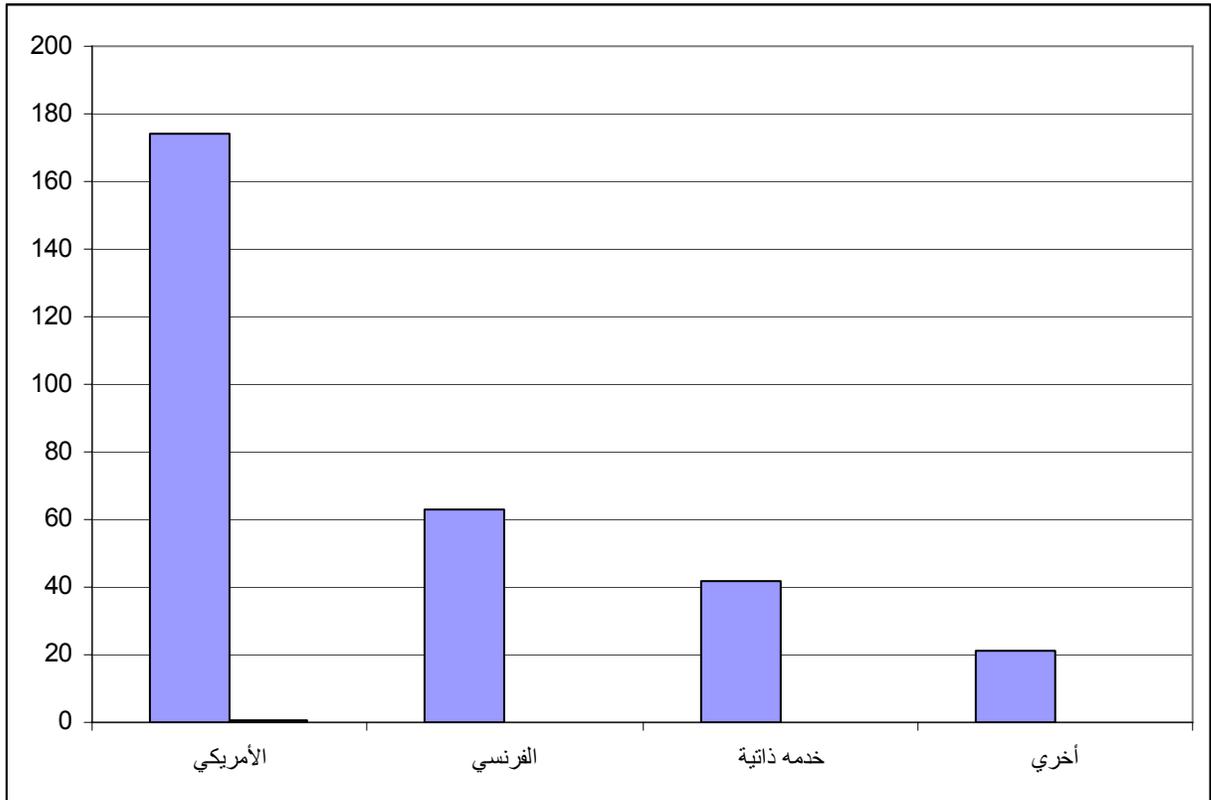
٤ - مقدرتك المالية لوجبة الطعام ؟

المجموع	أكثر من ١٠٠ جنيهه	من ٨٠ إلي ١٠٠	من ٥٠ إلي ٨٠	أقل من ٥٠ جنيهه	
٣٠٠	٣٣	١٤٧	٦٣	٥٧	العدد
%١٠٠	%١١	%٤٩	%٢١	%١٩	النسبة



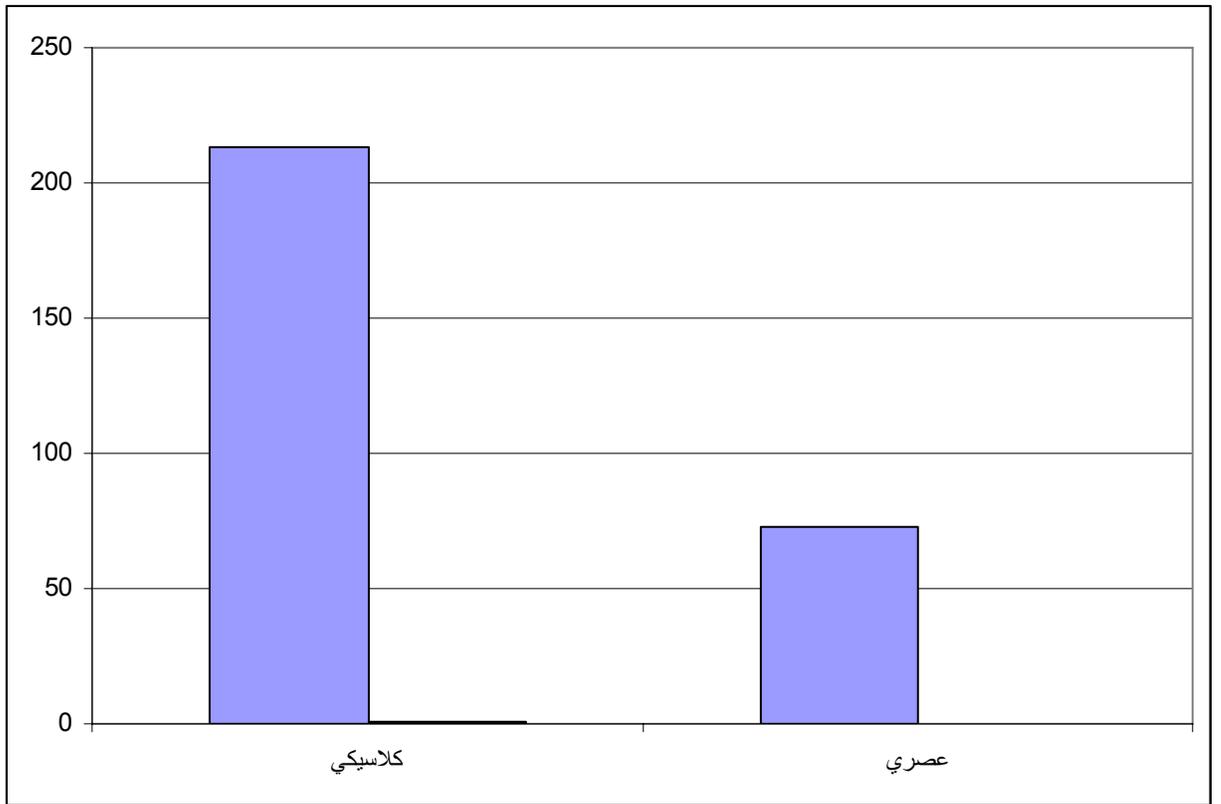
٦ - النوع المفضل من الخدمة ؟

المجموع	أخري	خدمه ذاتية	الفرنسي	الأمريكي	
٣٠٠	٢١	٤٢	٦٣	١٧٤	العدد
%١٠٠	%٧	%١٤	%٢١	%٥٨	النسبة



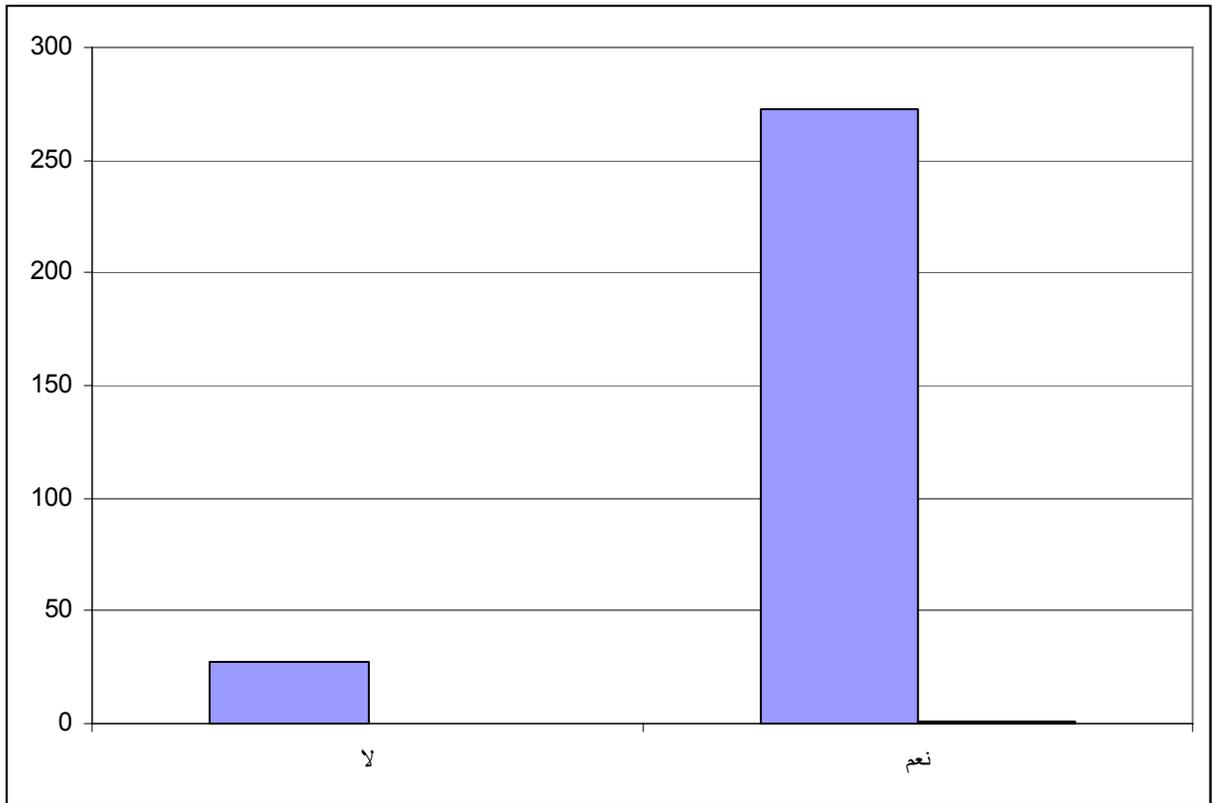
٧ - الجو العام المفضل من ديكورات و أثاثات ؟

المجموع	عصري	كلاسيكي	
٣٠٠	٧٣	٢١٣	العدد
%١٠٠	%٢٩	%٧١	النسبة



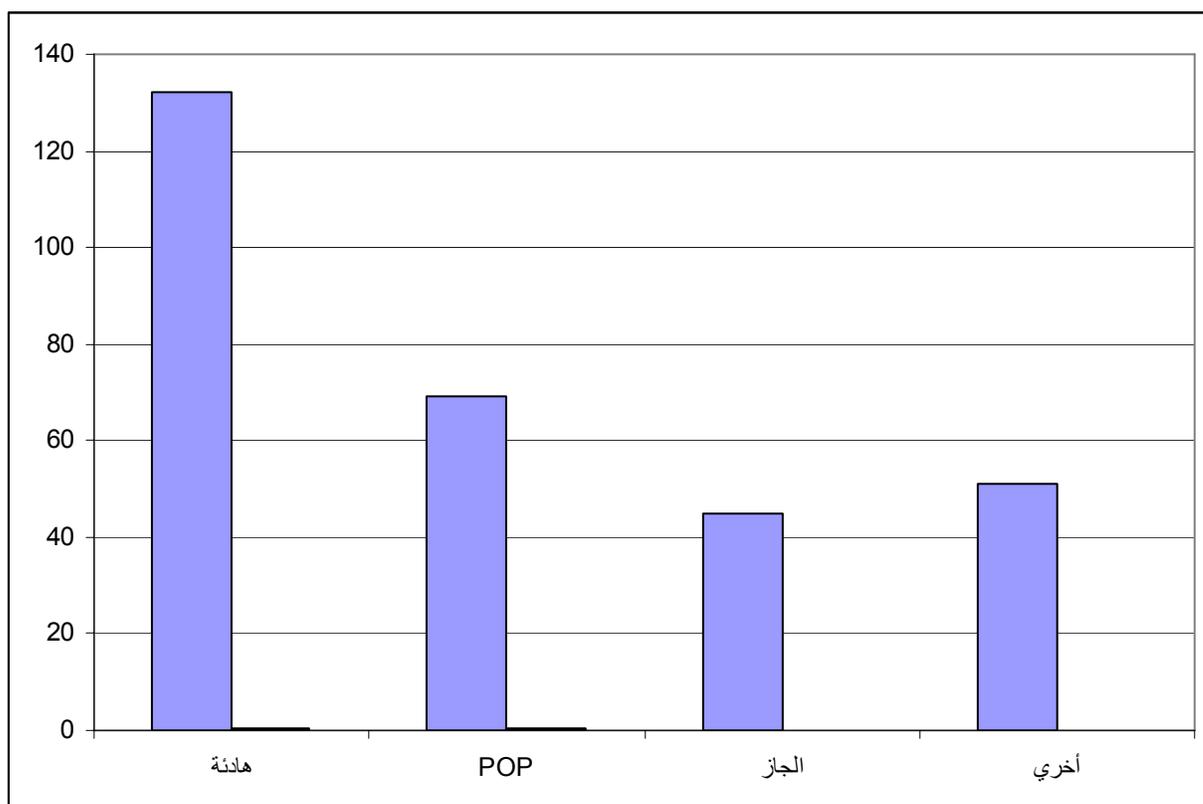
٨ - هل تعجبك كرة عرض الأسماك حيه ؟

المجموع	نعم	لا	
٣٠٠	٢٧٣	٢٧	العدد
%١٠٠	%٩١	%٩	النسبة



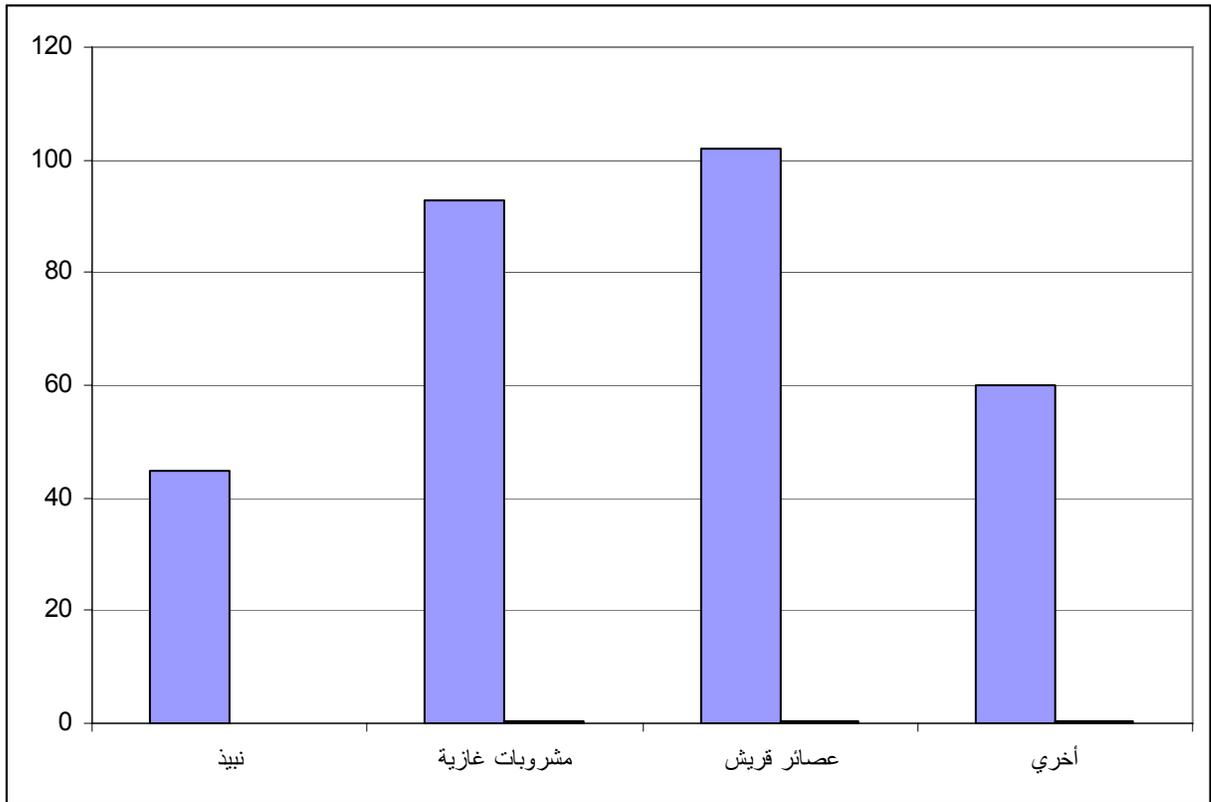
٩- الموسيقي المفضلة لديك ؟

المجموع	أخري	الجاز	POP	هادئة	
٣٠٠	٥١	٤٥	٦٩	١٣٢	العدد
%١٠٠	%١٧	%١٥	%٢٣	%٤٤	النسبة



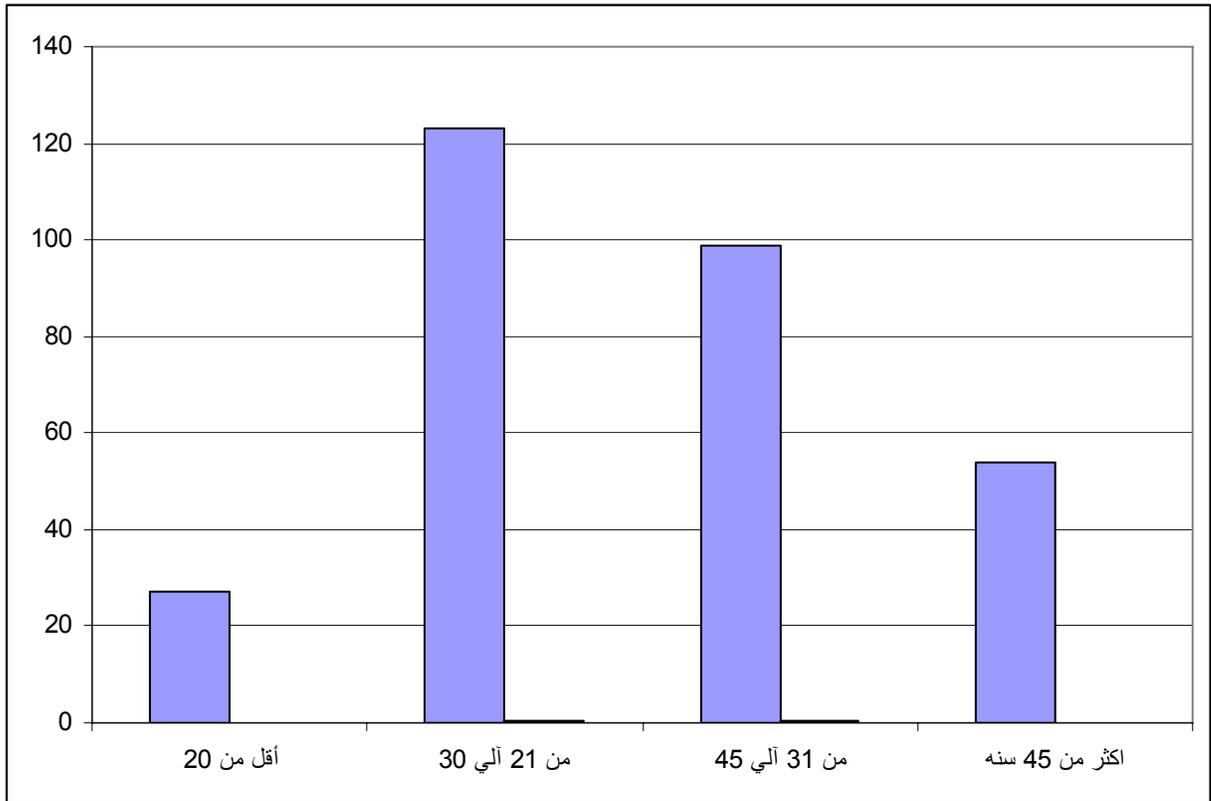
١٠ - شرابك المفضل ؟

المجموع	أخري	عصائر فريش	مشروبات غازية	نيبيذ	
٣٠٠	٦٠	١٠٢	٩٣	٤٥	العدد
%١٠٠	%٢٠	%٣٤	%٣١	%١٥	النسبة



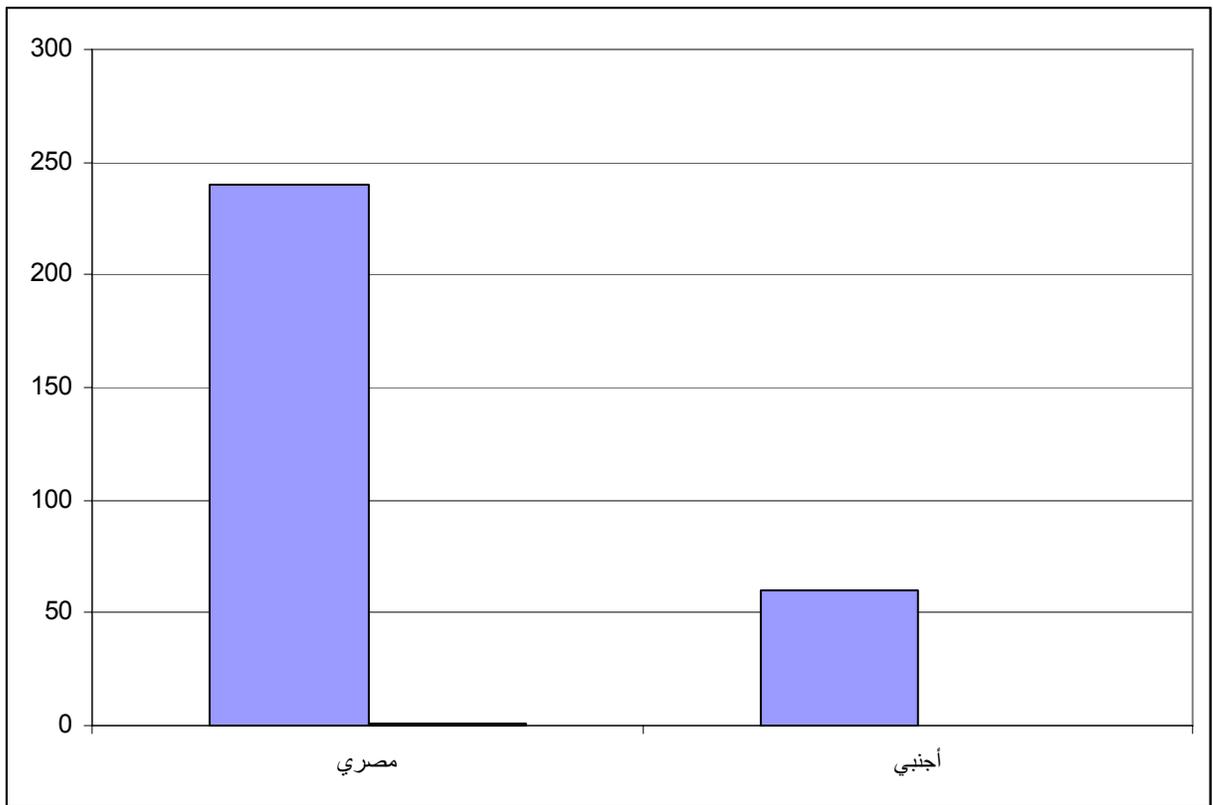
١١ - عمر ك ؟

المجموع	أكثر من ٤٥ سنه	من ٣١ ألي ٤٥	من ٢١ ألي ٣٠	أقل من ٢٠	
٣٠٠	٥٤	٩٩	١٢٣	٢٧	العدد
%١٠٠	%١٨	%٣٣	%٤٠	%٩	النسبة



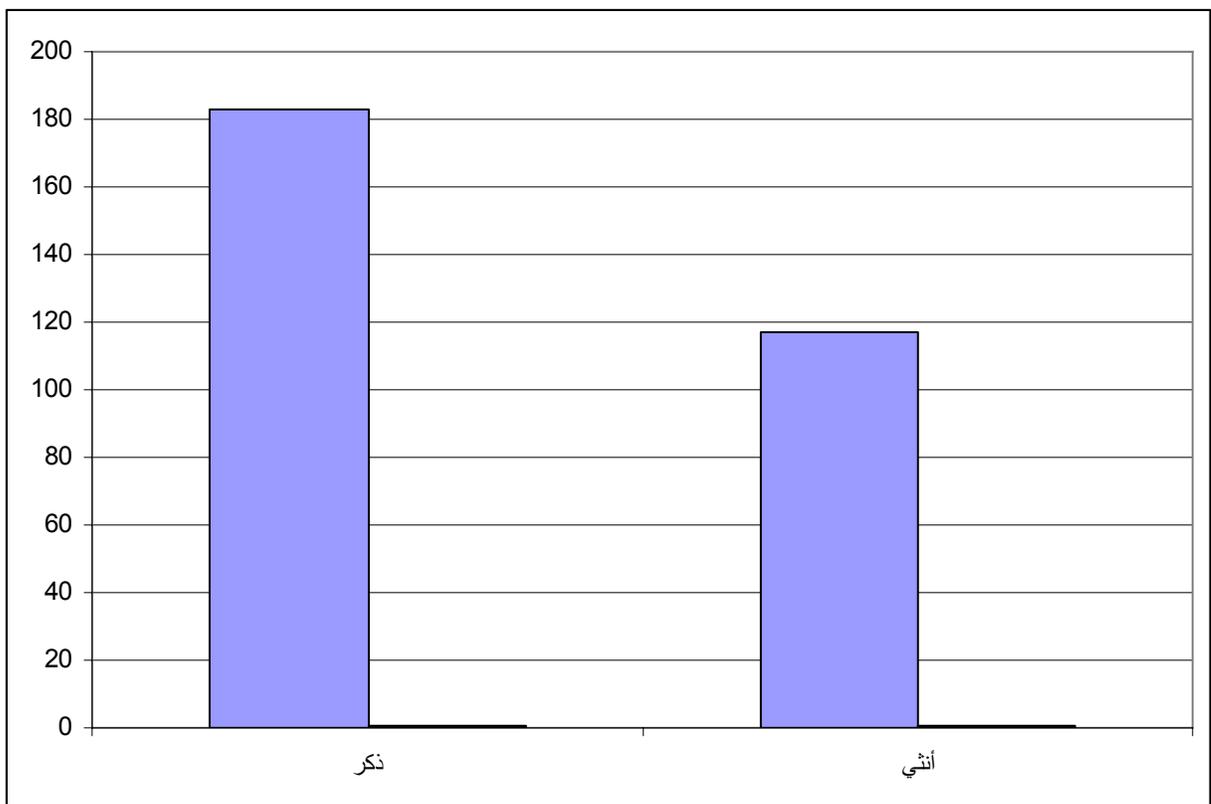
ب - الجنسية ؟

المجموع	أجنبي	مصري	
٣٠٠	٦٠	٢٤٠	العدد
%١٠٠	%٢٠	%٨٠	النسبة



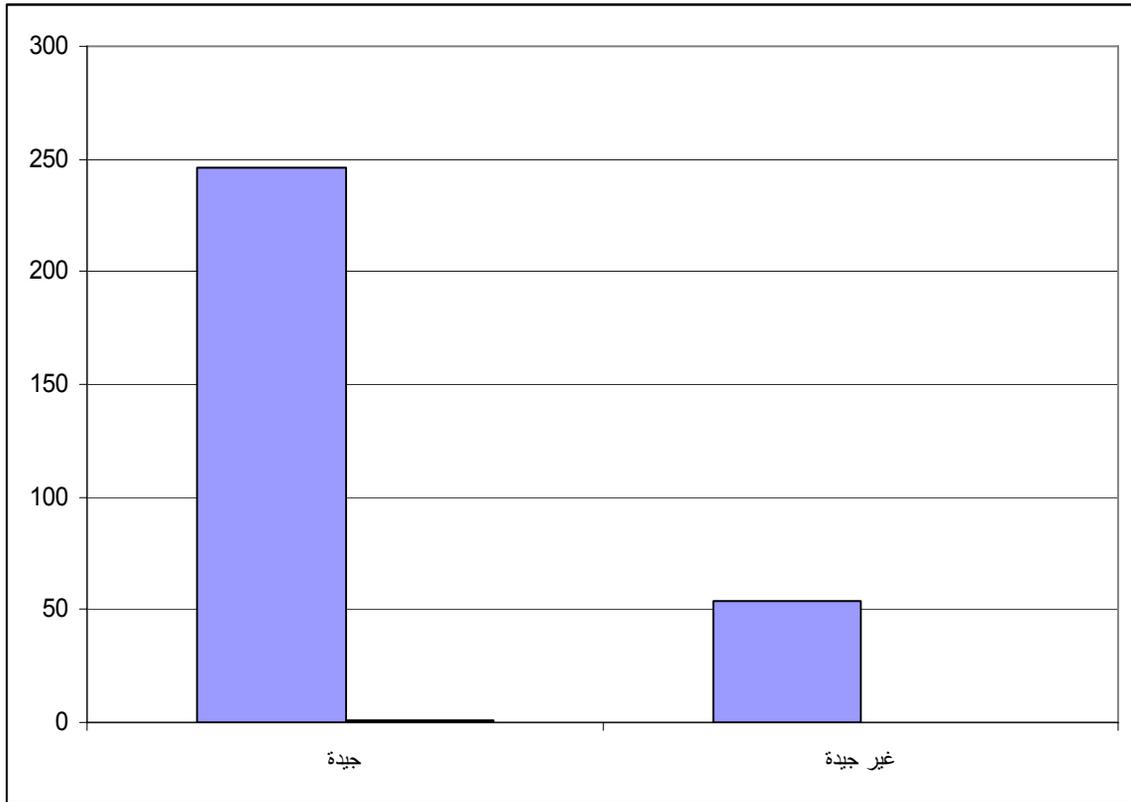
ج - جنسك ؟

المجموع	أنثي	ذكر	
٣٠٠	١١٧	١٨٣	العدد
%١٠٠	%٣٩	%٦١	النسبة



١٢ - ما رأيك في فكرة تواجد حديقة للأطفال و مساحات خضراء واسعة ؟

المجموع	غير جيدة	جيدة	
٣٠٠	٥٤	٢٤٦	العدد
%١٠٠	%١٨	%٨٢	النسبة



• تحليل الاستبيان

إن نتائج الاستبيان تبين حاجات ورغبات ضيوفنا وخصائصهم العمرية ومظاهر أخرى هامة جدا لمشروعنا, وسنستخلص من نتائج هذا الاستبيان بعض الحقائق الهامة التالية :-

١- نجد أن ٧٠% من الضيوف يفتنون سيارات خاصة فعلمنا على توفير أماكن خاصة بالسيارات "parking" مجاناً.

٢- نجد أن ٥٨% من الضيوف يفضلون الطريقة الأمريكية في الخدمة لذلك فإن طريقة الخدمة في مطعمنا ستكون الطريقة الأمريكية.

٣- نجد أن ٧١% يفضلون الجو العام من ديكورات وأثاث عصري فعلمنا على مراعاة ذلك. لذلك فإن الديكورات والأثاث في مشروعنا عصري.

٤- وبما أن ٤٤% يفضلون الموسيقى الهادئة فإن الموسيقى ستعتمد على الكلاسيكيات والبلوز.

٥- لاقت فكرة عرض الأسماك حيه استحسان الضيوف حيث أن ٩١% تعجبهم هذه الفكرة كما أعجبت فكرة حديقة الأطفال نحو ٨٢% من نتيجة الاستبيان فعلمنا على تواجدها.

٦- عمر ضيوفنا من ٢١ إلى ٣١ سنة بنسبة ٤٠% لذلك عملنا على أن يكون أسلوب العرض غير رسمي "casual".

٧- أما من يفضلون الحضور مع أصدقائهم فنسبتهم ٢٢% ومع عائلاتهم بنسبة ٣٧% لذلك عملنا على عمل موائد طعام كبيرة بعدة كراسي.

ثانيا : تحليل المنافسة

تقوم فكرة المشروع الأساسية على البعد عن المنافسة المباشرة من خلال البعد عن مناطق هذه المنافسة في الإسكندرية بمعنى اختيار منطقة شبه خالية من مطاعم المأكولات البحرية في الإسكندرية وهذا يبدو غير موجود لكثرة مطاعم الأسماك في الإسكندرية حيث أنها تشتهر بهذا النوع من المأكولات, ولكن يتحقق هذا تماما في المنطقة المختارة حيث أن أقرب مطعم مأكولات بحرية يبعد أكثر من ٣٠ كيلومتر عن هذا المكان.

ولكن تتمثل المنافسة الحقيقية في هذا المشروع في المنافسة الغير مباشرة أو البديلة وذلك عن طريق وجود كمية كبيرة من مطاعم الوجبات السريعة خصوصا داخل كرفور وبعض المطاعم الأخرى الموجودة داخل الدون تاون بجانب مطاعم واستراحات الطريق الصحراوي.

• المنافسة المباشرة

١ - سي جل

العنوان	٤٣ شارع المكس أول طرق العجمي أمام مجمع الشركات
التصنيف	٥ نجوم
عدد المقاعد	٣٠٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٧٠ جنية
دورة المقعد	٢

٢- زفير

العنوان	٢٩ شارع المكس على الكورنيش
التصنيف	٢ نجوم
عدد المقاعد	١٠٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٤٥ جنية
دورة المقعد	١,٢

٣- فيش ماركت fish market

العنوان	64 طريق الجيش بجوار نادي الكشافة
التصنيف	٣ نجوم
عدد المقاعد	٢٠٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٥٠ جنية
دورة المقعد	٢

٤- قدروة

العنوان	٨٣ طريق الجيش بحري
التصنيف	شعبي
عدد المقاعد	٨٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٣٠ جنية
دورة المقعد	١,٥

٥- جزيرة الملكة

العنوان	٢٧ شارع بن قرة بحري
التصنيف	شعبي
عدد المقاعد	١٢٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٤٠ جنية
دورة المقعد	١,٣

٦- سمك

العنوان	٤٠ شارع عبد الملك بن مروان برأس التين
التصنيف	شعبي
عدد المقاعد	٩٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٣٠ جنية
دورة المقعد	١,٦

٧- أبو أشرف

العنوان	١٥ شارع السلطان خليل بحري
التصنيف	شعبي
عدد المقاعد	١٢٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٣٥ جنية
دورة المقعد	١

٨- محمد حامد

العنوان	١١٢ شارع الجيش بالمنتزه
التصنيف	٢ نجمة
عدد المقاعد	٢٠٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٤٥ جنية
دورة المقعد	٢

٩- أسماك الفتح

العنوان	١١٢ شارع الجيش بسيدي جابر
التصنيف	٣ نجمة
عدد المقاعد	١٠٠ مقعد
متوسط سعر الفرد	٥٥ جنية
دورة المقعد	١,٣

• المنافسة الغير المباشرة

١- مطاعم كرفور

وهى المطاعم التي تقع داخل كرفور وتقدم وجبات سريعة وهى :-

١. مؤمن

٢. كنتاكي

٣. المطعم الصيني

٤. ماكدونلذ

٥. هارديز

٦. بيتزا هات

وتقع هذه المطاعم في قاعة كبيرة داخل كرفور والكراسي مشتركة ما بينها وسعر

الوجبة تتراوح بين ٢٠ إلى ٥٠ للفرد والخدمة على طريقة ساعد نفسك (help

. yourself)

٢- مطاعم الدون تاون

أ- ستيك بلس steak place

ويقدم شرائح اللحم steak على الطريقة الأمريكية.

ب- قرية بلبع

وهى من ضمن سلسلة بلبع المشهورة وتقدم لحوم بأنواعها.

٣- الغابة المفتوحة

أ- المطعم الهندي

ب- مطعم الغابة

❖ قوائم الطعام

يضاف إلى السعر النهائي ١٠% ضريبة مبيعات

○ العرض الرئيسي

وهو العرض الذي سيضم الأسماك التي يمكن للضيف أختار الصنف المطلوب منها والوزن الذي يريده كما سيختار طريقة طهيها ما بين (مشوي بالردة - مشوي بالزيت والليمون - مشوي سنجارى - مقلي - مسلوق - طاجن - صينية مع بطاطس)

وتضم المأكولات التالية موضح عليها سعر الكيلو بالجنية :-

٨٤	إنش
٨٧	قاروس
١٣٠	جمبرى عادى
٢١٠	جمبرى جامبو
٨٤	موسى
٨٤	مرجان
٤٠	جندوفلى
٨٤	مياس
٨٤	بربون
٨٤	دنيس
٥١	بورى
٤٤	بلح البحر
١٣٠	كلمارى
٦٥	كبوريا
١٢٠	سبيط
٢٠٠	أستاكوزا

○ أطباق وطواجن أخرى

٧٥	جمبرى بالكارى
٥٥	سمك بالميونيز
٦٠	شرائح سمك مدخن
٦٠	سمك الصول المقلي بالعجة
٥٥	كفتة سمك
٦٠	شرائح سمك مدخن
٧٥	كوكتيل فواكه بحر
٥٠	كافيار (حسب الطلب)
٧٠	كابوريا مخلية
٢٠	رنجة مدخنة
١٥	ملوخية بالجمبرى
٧٠	جمبرى بانية
١٥	سانداوتش السردين المقلّى
٥٥	كباب السمك المغربى
٧٠	يخنة سمك
٥٠	فيليه سمك (فورمة)
٢٥	مكرونه بفواكة البحر
١٢	أرز صيادية
٢٨	أرز بفواكة البحر
١٢	أرز أصفر
١٤	أرز بالصلصة
٢٥	أرز بالجمبرى
١٥	أرز بالبصل
١٥	شورية سمك
٢٥	شورية فواكة البحر
٢٠	شورية جمبرى

○ السلطات

٢٥	مجموعة من السلطات الكاملة للفرد
٦	سلطة خضراء
٦	سلطة طحينة
١٥	سلطة بفواكة البحر
٦	سلطة بابا غنوج
٦	كول سلو
٦	سلطة حمص
٢٥	سلطة أستاكوزا
٦	سلطة مشكلة
٦	سلطة زيادي

○ الحلو والمشروبات

٦	مياه معدنية
٣,٥	مياه معدنية صغيرة
٦	بيبسي كانز
١٠	بيريل
٥	مياه فوارة بيرية
٧	صودا
٦	تونيك
٧	عصير فرش (اي نوع)
٨	عصير طماطم كانز
٧	نسكافية
٥	شاي
٥	قهوة تركي
١٠	ايس كريم
٨	كريم كريميل
١١	فروت سلاط
٩	بروفيترول
٨	أم على
٦	جاتوه
١٢	بانانا سبليت

❖ طريقة تحضير بعض الأطباق الخاصة

1- صلصة البندورة للسّمك fresh tomato sauce for fish

الوصفة لتحضير ٣ أكواب

المقادير

- ٨ حبات كبيرة من الطماطم الناضجة المقشورة والمنزوعة البذور والمقطعة إلى مكعبات.
- ٢٠ ملعقة كبيرة زيت الزيتون.
- ٤ قرون فلفل أحمر حار مقطع شرائح رقيقة.
- ١ باقة واحدة كزبرة خضراء مفرمة.
- ٦ بصلات خضراء (الأوراق الخضراء فقط) مقطعة شرائح
- عصير ليمون (اختياري)
- بصل مفروم ناعما (اختياري)
- فلفل أسود مطحون وملح حسب الذوق.

- ١- نجمع البندورة وشرائح البصل والفلفل الحار والكزبرة في وعاء ونضيف إليها الزيتون والفلفل الأسود المطحون والملح حسب الذوق ونخلطهم.
- ٢- نضيف قليلا من عصير الليمون مع قليل من البصل المفروم ونضع الخليط في الثلاجة لحين الاستعمال.

٢- صلصة المايونيز بالكاتشب والصلصة الحارة

Mayonnaise sauce and Ketchup and hot sauce

المقادير

- نصف كوب مايونيز جاهز.
- ربع كوب كاتشاب.
- ملعقتان كبيرتان صلصة حارة.
- ملعقتان كبيرتان من الخل.

١- نضيف الكاتشاب إلى المايونيز تدريجيا ونخلط جيدا ونضيف الصلصة الحارة مع الخل ونضيف الخل ونخلط جيدا.

٢- نقدم هذه الصلصة مع القريدس والكركدن والصلوات المسلوقة أو المشوية.

المقادير

- ٨ - ١٦ سمكة صول حسب الحجم
- ٤ ملاعق كبيرة بقدونس مفروم
- ٨ بيضات طازجة
- نصف ملعقة صغيرة كمون مطحون
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو
- ربع ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار
- زيت زيتون
- طحين منخول
- شرائح ليمون
- خصلات بقدونس
- فلفل أسود مطحون وملح حسب الذوق

الطريقة

- ١- نشذب سمك الصول وننظفه جيدا ونغسله ونجفّفه ثم نبلة بالفلفل الأسود حسب الذوق.
- ٢- نخفق البيض في وعاء صغير ونضيف إليه البهارات والبقدونس والفلفل والملح حسب الذوق ثم ندهن كل سمكة بخليط العجة وبعد ذلك نغلفها بالطحين.
- ٣- نغمس السمك ثانية بخليط العجة ثم بالطحين ونقله بالزيت الساخن جدا حتى يحمر ويصبح هشاً ونقدمه في الحال مع شرائح الليمون وخصلات البقدونس.

المقادير

- ٤ سمكات قاروس بوزن حوالي ٣ كيلو
- طحين منخول
- زيت للقلي
- ليمون مقطع أرباع
- ملح حسب الذوق

مقادير التابل

- ٦ فصوص من الثوم المقشور والمدقوق
- ٤ ملاعق كبيرة عصير ليمون
- ١ باقة كزبرة خضراء مفرومة ناعما
- ٣ ملاعق صغيرة فلفل أحمر حلو
- ١٠ ملاعق كبيرة زيت زيتون
- ٤ ملاعق صغيرة ملح خشن
- ١ ملعقة صغيرة مسحوق الزعفران
- نصف ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار

الطريقة

١- نجمع جميع مقادير التابل في وعاء صغير ونخلطهم جيدا ثم نضع الخليط جانبا لحين

الاستعمال

٢- نقشر السمك وننظفه ونغسله بعناية بالماء المالح من الداخل والخارج ثم نجفقه ونقطعه إلى شرائح بسماكة ٤ سم ونفركه جيدا بخليط التابل ونتركه يبتبل في هذا الخليط خلال الليل أو لمدة ساعتين على الأقل.

٣- نجفف السمك بمنشفة من الورق قبل القلي ونغلفه جيدا بالطحين ثم نسخن الزيت في مفلاة كبيرة بالزيت الساخن حتى يحمر تماما ونقدمه ساخنا مع أرباع الليمون.

Moroccan fish brochettes

المقادير:

- ١- كيلو ونصف سمك ابيض وحسب الرغبة.
- ٢-٢ فصان من الثوم المفروم ناعما.
- ٣-٨ ملاعق كبيرة بقدونس مفروم.
- ٤-٢ بصلتان مفرومتان ناعما.
- ٥-٤ ملاعق كبيرة كزبرة خضراء مفرمة.
- ٦-١ ملعقة صغيرة فلفل أحمر حلو.
- ٧-١ ملعقة صغيرة مسحوق الزعفران.
- ٨-٤ نصف ملعقة صغيرة فلفل أحمر حار.
- ٩- ملح حسب الذوق.

الطريقة:

- ١- نقشر السمك وننظفه ونغسله جيدا ونقطعه ألي شرائح حوالي ٣ سم ثم نقطع الشرائح إلى مربعات أو مكعبات ونجمع بقية المقادير ونخلطها جيدا ثم نغرف الخليط بالملعقة ونصبه فوق مكعبات السمك ونخلطها جيدا ونتركها تنتقع في هذا التابل وخلال الليل أو لمدة ساعتين على الأقل
- ٢- نشك مكعبات السمك في أسياخ ونشعل الفحم ونشويها مع التقليب حتى تحمر قليلا على كل الجوانب.
- ٣- نقدم قطع السمك المشوية وبجانبها أوعية صغيرة في الفلفل الأحمر الحار والحلو والملح.

Fish stew

المقادير:

- ٢ كيلو من اللقز المقطع ألي قطع متوسطة الحجم.
- كوبان زيت
- نصف كوب عصير ليمون.
- ٢ كيلو بصل مقطع إلى شرائح كبيرة.
- ٦ أكواب ماء مغلي.
- ١ ملعقة صغيرة فلفل ابيض.
- ٦ ملاعق كبيرة من الملح.
- قليل من الزعفران.

الطريقة:

- ١- بعد تنظيف السمك وتمليحه نغسله من الملح ونقله بالزيت ثم نرفعه ونضعه جانبا ونصب الزيت الذي تم قلى السمك فيه في قدر ونقلى البصل فيه حتى يحمر قليلا.
- ٢- نضيف إليه الفلفل والزعفران والماء والملح ثم نضيف السمك وعصير الليمون تغلى أولا على النار حامية ومن ثم نخفض الحرارة ونواصل الطهي لحوالي ساعة.
- ٣- نرفع السمك من القدر وننزع العظام منه ثم نضع البيخنة في طبق وفوقها لحم السمك ونقدمه.
- ٤- يمكنك أن نقدم هذا الطبق مع الأرز.

Fish in mayonnaise

المقادير:

- ٢- كيلو سمك مسلوق.
- ٤ - أكواب صلصة المايونيز.
- ٣- ملاعق كبيرة من عصير الليمون.
- فلفل اسود وملح حسب الذوق.

الطريقة:

- ١- ننزع جلد وعظم السمك وهو ساخن ثم نهرسه بالشوكة ونضيف إليه عصير الليمون وقليلًا من صلصة المايونيز مع الفلفل الأسود والملح حسب الذوق.
- ٢- نرص السمك في طبق التقديم ونغطيه ببقية صلصة المايونيز ونزينه بالقريديس المسلوق أو المقلي مع قطع من الكبيس وبعض حبات الزيتون الأسود ونقدمه.

Grilled shrimps

المقادير:

- ٢ كيلو من القريدس.
- ٨ ملاعق كبيرة من البقدونس المفروم.
- ٥ ملاعق كبيرة من عصير الليمون.
- ٥ ملاعق كبيرة من الثوم المفروم.
- ٦ بصل اخضر مفروم.
- ١٠ ملاعق كبيرة من الزبدة
- ملح حسب الذوق.

الطريقة:

- ١- نغسل القريدس جيدا بعد تقشيريه ثم نجففه ونسخن الفرن إلى أقصى درجة.
 - ٢- نذيب الزبدة في صينية الشوي ثم نضيف باقي المقادير ما عدا القريدس والبقدونس ونحرك جيدا
 - ٣- نضيف القريدس مع التقليب ثم نضع الصينية في الفرن تحت الشواية على بعد معقول ونشوي لمدة خمس دقائق ومن ثم نقلب القريدس على الوجه الاخر ونشوي لمدة عشر دقائق أو حتى يحمر القريدس.
 - ٤- نرفع القريدس من الفرن ونضعه في طبق دافئ ونصب فوقه بقية المرقعة الموجودة في الصينية ونزينه بالبقدونس المفروم ونقدمه ساخنا
- ملاحظة: هذا الطبق على الطريقة المصرية (جمبري مشوي) وفي الخليج يسمونه (روبليان).

Fish fillets

المقادير:

- ٢ كيلو فيليه سمك.
- ٧ بصلات مفرومة ناعما.
- ٦ حبات طماطم ناضجة مقشورة ومفرومة.
- كوب ونصف ماء.
- كوب زيت او سمنة.
- ١٠ فصوص من الثوم المفروم ناعما.
- ١ ملعقة صغيرة من كل من الفلفل الحار والقرفة والفرقم والزعفران والزنجبيل.
- عصير خمس حبات ليمون حامض.
- فلفل اسود وملح حسب الذوق.

الطريقة:

- ١- نقشر السمك وننزع الأحشاء ثم نغسله جيدا ونجففه ونقطعه إلى شرائح
- ٢- نسخن الزيت ونقلى الثوم والبصل لمدة خمس دقائق ثم نضيف اليهما البندورة (الطماطم) وعصير الليمون والتوابل وندها تتكتك على نار خفيفة لمدة عشرين دقيقة.
- ٣- نضع شرائح السمك في صلصة البندورة (الطماطم) ثم نغطي القدر ونتركه يتكيك على النار الخفيفة لمدة عشرين دقيقة أخرى.
- ٤- نضع هذه القورمة في طبق التقديم وقدميها ساخنة مع طبق من الارز المطبوخ.

❖ الدعاية والإعلان

١- الجرائد

ولابد من الاستعانة بأكثر الجرائد مبيعا مثل الأهرام والأخبار وكذلك الجرائد الخاصة
بالإسكندرية مثل الوسيط

الاسم	الصفحة	المقاس	التكلفة للوحدة	التكلفة الكلية
الأهرام	الصفحة الرئيسية	٤ X ٥ سم	١٠٠٠	١٢٠٠٠
الأخبار	الصفحة الأولى	٤ X ٥ سم	٨٠٠	٦٩٠٠
الوسيط	الصفحة الأولى	٥ X ٦ سم	١٠٠	١٢٠٠
أجمالي				٢٠١٠٠

٢- التلفزيون

القناة	عدد الإعلانات	مدة الإعلان	التكلفة/١٠ ثواني	التكلفة الكلية
الأولى	٢	٢٠ ثانية	٢٠٠٠	٤٠٠٠
الخامسة	٢	٢٠ ثانية	١٠٠٠	٢٠٠٠
أجمالي				٦٠٠٠

٣- اللوحات الضوئية

المكان	عدد اللوحات	المقاس	التكلفة الوحدة	التكلفة الكلية
طريق الإسكندرية القاهرة الصحراوي	٢	٣ X ٨	٢٥٠٠	٥٠٠٠
الكورنيش	٣	٣ X ٨	٢٥٠٠	٧٥٠٠
مكان المشروع	١	٣ X ٨	٢٥٠٠	٢٥٠٠
أجمالي				١٥٠٠٠

٤- الكتيبات

وتشمل هذه الكتيبات على أنواع الخدمات التي يقدمها المطعم وأسعار الوجبات فيها كما تحتوى على قوائم الطعام الخاصة بالمطعم والخريطة وطريقة الوصول إليه.

العدد	تكلفة الوحدة	تكلفة إجمالية
٥٠٠	٢	١٠٠٠

٥- الخطابات

ترسل إلى وكالات السياحة الرئيسية وعملاء الفنادق الأربع والخمس نجوم.

العدد	تكلفة الوحدة	تكلفة إجمالية
٢٠٠٠	٠,٥٠	١٠٠٠

٦- التيشرات

توزع على العاملين في المطعم.

العدد	تكلفة الوحدة	تكلفة إجمالية
١٠٠	١٥	١٥٠٠

٧- الأكواب

توزع كهدايا.

العدد	تكلفة الوحدة	تكلفة إجمالية
٢٠٠	٥	١٠٠٠

٨- الإنترنت

وقد قمنا بإطلاق موقع المطعم على الإنترنت على عنوان maria-seafood.com

كما سيتم إرسال ١٥٠٠٠٠ رسالة بريدية مباشرة بسعر ٢٥٠ جنية .

٩- المناسبات والحفلات الخاصة

أ- عيد رأس السنة

- وتكون قيمة التذكرة فيه متضمنة العشاء ٥٠ جنية

- ونتوقع أن يكون عدد العملاء فيه ١٥٠ ضيف

- وستكون قيمة تكلفة التذكرة بالعشاء ٤٧%

- أي أن إجمالي الإيرادات ستصل إلى

$$١٥٠ \times ٥٠ = ٧٥٠٠ \text{ جنية}$$

- وستكون نسبة الربح هي

$$٧٥٠٠ - (٧٥٠٠ \times ٤٧\%) = ٣٩٧٥ \text{ جنية}$$

ب- عيد الحب

- وتكون قيمة التذكرة فيه متضمنة العشاء ١٠٠ جنية

- ونتوقع أن يكون عدد العملاء فيه ١٧٥ ضيف

- وستكون قيمة تكلفة التذكرة بالعشاء ٤٠%

- أي أن إجمالي الإيرادات ستصل إلى

$$١٧٥ \times ١٠٠ = ١٧٥٠٠ \text{ جنية}$$

- وستكون نسبة الربح هي

$$١٧٥٠٠ - (١٧٥٠٠ \times ٤٠\%) = ٥٢٥٠ \text{ جنية}$$

ج- شم النسيم

- وتكون قيمة التذكرة فيه متضمنة العشاء ٨٠ جنية

- ونتوقع أن يكون عدد العملاء فيه ١٨٠ ضيف

- وستكون قيمة تكلفة التذكرة بالعشاء ٥٠%

- أي أن إجمالي الإيرادات ستصل إلى

$$١٨٠ \times ٨٠ = ١٤٤٠٠ \text{ جنية}$$

- وستكون نسبة الربح هي

$$١٤٤٠٠ - (١٤٤٠٠ \times ٥٠\%) = ٧٢٠٠ \text{ جنية}$$

❖ حفل الافتتاح

سيتم تجهيز حفل كبير لافتتاح المشروع وسيتم توفير مساحة واسعة للحفل كما سيتم دعوة كبار الشخصيات الهامة والفنانين مثل :-

وزير السياحة

الصحفيين والكتاب

رجال الأعمال

مديري الفنادق

وسيتم توفير وجبات خاصة لجميع المدعوين بكل الإمكانيات المتاحة ونتوقع أن :

- يصل عدد المدعوين إلى ١٥٠ ضيف

- تكلفة كروت الدعوى $10 \times 150 = 1500$

- أجمالي الأطعمة والمشروبات = ١٠٠٠٠

- الزهور = ١٠٠٠

- الفرقة الموسيقية = ٢٠٠٠

- توصيلات خاصة = ٢٠٠٠

- عمالة إضافية = ١٥٠٠

- تكلفة العرض = ٢٠٠٠

- تكلفة الحفل كاملا = ٢٠٠٠٠

الدراسة المنتظمة

من العوامل العامة لنجاح المشروعات حسن أداء و اختيار العاملين بالمشروع و مدي قدراتهم علي الأداء في العمل بالمشروعات سابقا و لهذا فأنني التخصيص و تقسيم العمل بين القائمين علي أداره المشروع يحقق سهوله الأداء و الانضباط التام في الأقسام المختلفة للمطعم.

ولهذا فأن الدراسة التنظيمية للمشروع تحقق هذا العمل من خلال

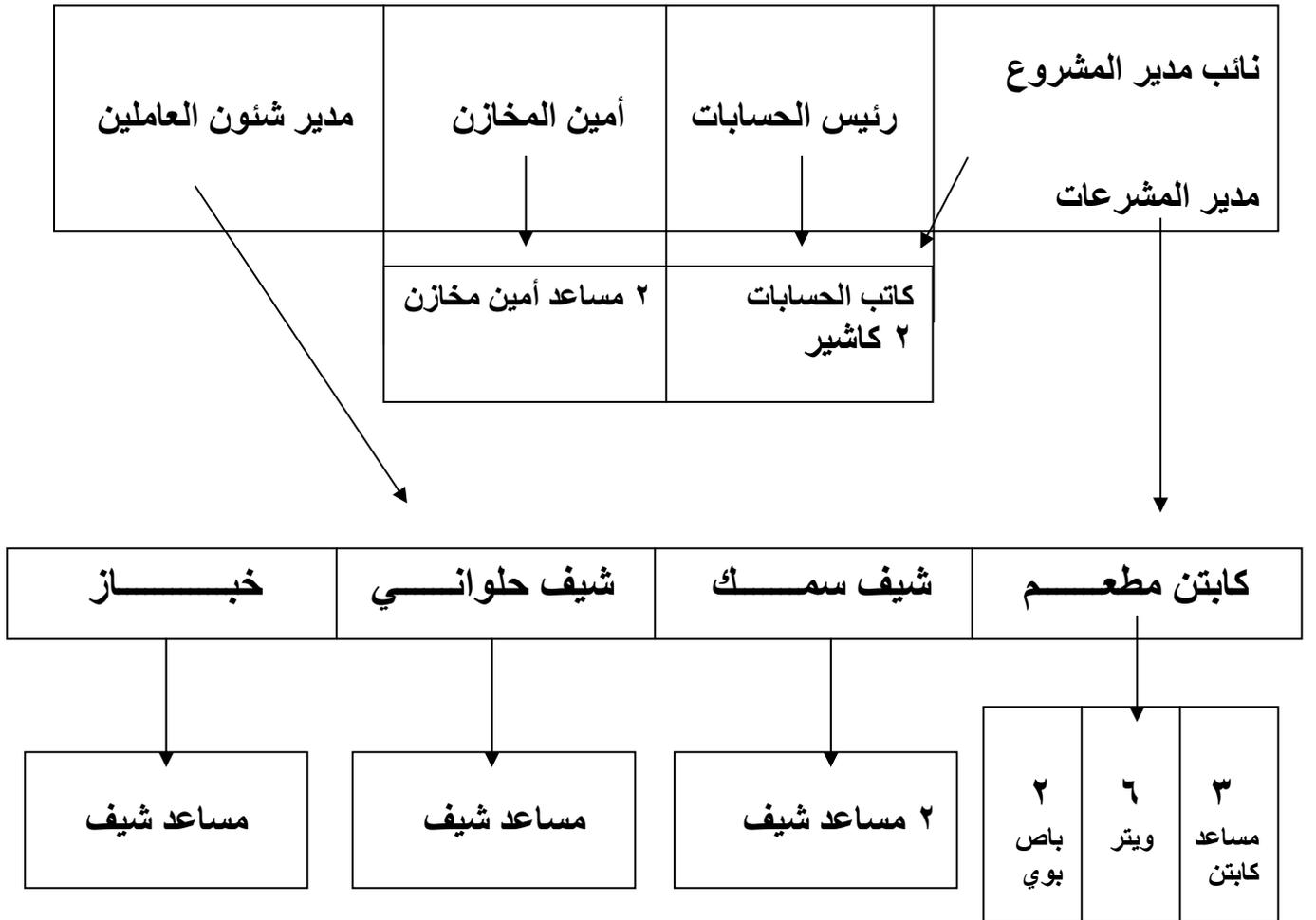
١ - حصر عام للوظائف المطلوبة.

٢ - وضع معايير اختيار الوظائف المختلفة و تحديد الأمور التي تتناسب مع الخبرات المطلوبة.

٣ - وضع لوائح المنظمة للعمل و مواعيده.

❖ الهيكل التنظيمي للمشروع

مدير المشروع



❖ مسؤول الخدمة بالمطعم

يختلف عدد مسؤولو الخدمة في المطعم تبعا لحجم و إمكانيات المطعم و يمكن تقسيمهم كالاتي

• مدير المطعم :

يقوم بتنظيم المطعم المسؤول عنه حسب اللوائح و التعليمات المعطاة إليه مع تقديم الخدمة المدروسة و تدريب العاملين و المحافظة علي حسن المظهر.

• سلوك العاملين :

مراجعات نسبت الإشعال - الحجر - كتابة التقرير اليومي.

مع ذكر الأتي في التقرير اليومي

- مبيعات الأطعمة

- مبيعات المشروبات

- عدد الأشخاص

- عدد الكوكتيلات التي قدمت

- اخذ القرار مع الإدارة للارتفاع و رفع مستوي الخدمة

• مقابلة شيف المطبخ لمعرفة الأتي

- في حالة عدم وجود نوع من الأطعمة

- معرفة قوائم الطعام

- أنواع الأيس كريم

- شربت اليوم

- أي تغيير في تجميل الأطباق
- مراجعة المظهر الخاص بالعاملين
- كتابة دفتر التقرير اليومي
- احترام اللوائح

• مساعد مدير المطعم (المتر)

- المسؤول عن المطعم في حالة غياب المدير
- التعاون مع المطبخ لتقديم خدمة جيدة

• التدريب

- يقوم بمتابعة التدريب الذي تم عمله بواسطة الإدارة
- توزيع العاملين
- كتابة الملاحظات الخاصة بأخطاء مسئولى الخدمة

• المستقبلية

تقوم باستقبال الضيوف بابتسامه و الاهتمام بهم

- ١ - تنسيق الورد بالمطعم و إعطاء الورد للضيوف
- ٢ - وداع الضيوف بعد الانتهاء و شكرهم
- ٣ - محاولة حل بعض المشاكل
- ٤ - معرفة رأي الضيوف في المطعم
- ٥ - تقديم كرت الطعام للضيف
- ٦ - مساعدة مسئولى الخدمة

• الكابتن

مسؤول عن قسم بدخل المطعم و استقبال الضيوف بالقسم المسؤول عنه

- ١ - قبل العمل - التأكد من الأتي - نظافة المطعم - تجهيز جميع الأدوات الأزمه الخبز - الزبدة - دولااب حفظ الأدوات - المناضد - نظافة العاملين
- ٢ - إثناء العمل :
- نظافة المطعم - دفع الأدوات المستعملة - المعاملة
- ٣ - بعد العمل :
- نظافة الأدوات - نظافة المطعم - تدريب العاملين - تقديم الفاتورة و مراجعتها

• المضيف (الواتر) :

يجب التأكد من الأتي

- ١ - تحضير دولااب حفظ الأدوات
- ٢ - تجهيز المناضد
- ٣ - مظهر الباس بوي
- ٤ - تجهيز البوفيه
- ٥ - الانتباه إلي شكوى الضيوف

• الزي :

- الزي الخاص بمسؤولي لخدمة بالمطعم
- زي العاملين بالمطعم له دور كبير في حسن أداء الخدمة ولكل قسم نظام خاص في العمل و لذلك يتم تصميم الذي بناء علي نوعية العمل و مراعاتك أيضا إن يصمم الزي متناسبا مع الديكور و التجهيزات
- ويجب علي مسؤولي قسم البيضات التخطيط السليم و عمل ثلاثة أطقم لكل موظف في المطعم

- ١ - واحد للارتداء
- ٢ - الثاني موجود بغرفة البيضات
- ٣ - الثالث موجود بالمغسلة

بيان بالأدوات الموجودة علي المائدة

- | | |
|-----------------|------------------|
| ١ - فوطة السفرة | ٢ - ملعقة الشربة |
| ٣ - سكينه سمك | ٤ - سكينه رستو |
| ٥ - شوكة رستو | ٦ - شوكة سمك |
| ٧ - طبق عيش | ٨ - سكينه زبده |
| ٩ - كوب مياه | ١٠ - شوكة حلو |

ملاحظات عن العاملين بالخدمة في المطعم

- ١ - جميع العاملين في مراكزهم
- ٢ - تعطي الأوامر بصوت منخفض
- ٣ - تمنع الأحاديث و المنافسات الجانبية
- ٤ - عدم تجميع العاملين في مكان واحد
- ٥ - عدم الاستناد علي موائد الخدمة
- ٦ - عدم تنشيف الوجه بواسطة فوطه الخدمة

أ - استقبال الرواد

يظل مسؤول المطعم واقفا بجوار الباب الرئيسي

استقبال الرواد معنا للانتظار و يقوم بتحيتهم و بتوصيلهم آلي المائدة و إذا كانت المائدة مستعمله قبل ذلك يجب التأكد في هذه الحالة من عدم وجود بقى طعام

ب - كيفية اخذ الطبق

بعد جلوس الضيف و التأكد من راحته في المكان المناسب تقدم له قائمة الطعام اليومية و قائمة المشروبات لذلك يجب علي القائم بخدمة المائدة الوقوف لمراجعتها للضيف و إن يكون مستعدا لأي سؤال لذي يجب إن يكون رايس الصف الذي يأخذ الأوردر علي علم بكل شئ عن قائمة الطعام و عندما يبدأ الضيف في إعطاء الطلبات يقوم رايس الصف بتدوينها في الكابتن اوردر بتسلسل.

ج - كيف تتم عملية الإخلاء و تنظيف المائدة

إثناء عملية تناول الطعام يجب إخلاء مائدة الزبون أول بأول من الأطباق و بقية الأدوات التي استعملت و هذه العملية تتطلب عناية و فن و هدوء دون إن يلاحظها الزبون و لا تبدأ بإخلاء و التنظيف إلا بعد انتهاء الزبائن من تناول الطعام ثم تبدأ عملية رفع الديبرساج

إرشادات العاملين بالخدمة إثناء الخدمة

- ١ - أقرأ جيدا قائمة الطعام و أستوعب محتوياتها و طرق طهي القائمة في بدأ العمل
- ٢ - التأكد من توافر أدوات المائدة قبل بدأ العمل من ملح و فلفل و خل و كاتشب
- ٣ - عندما تتقدم من مائدة الزبون اجعل المسافة بينكم ٢/١ متر علي الأقل
- ٤ - لا تسترق السمع لما يدور من أحاديث بين الزبائن لان هذا يعتبر تطفل منك
- ٥ - يجب التأكد من نظافة أدوات الخدمة
- ٧ - يجب قص الأظافر باستمرار

التنظيمات الإدارية الداخلية بقسم الخدمة

- ١ - المتدرب
- ٢ - السفرجي المساعد
- ٣ - السفرجي
- ٤ - بائع المشروبات
- ٥ - مساعد الكابتن
- ٦ - الكابتن
- ٧ - مساعد رئيس المطعم
- ٨ - رئيس المطعم
- ٩ - المضيقة
- ١٠ - مدير الصالة

الدراسة الأمنية والبيئية

❖ الأمن الصناعي

إن الأمن الصناعي : هو من أهم مقومات إنشاء المشروع لذا أن المادة ١٠٨ من قانون العمل تنص علي (أن علي كل صاحب عمل أن يتخذ الاحتياطات اللازمة لحماية العمل من الأضرار الصحية و أخطار العمل و الآلات).

ومن هنا تبرز أهميه الوقاية و الأخذ الصناعي للعمال و الذي بدوره له تأثير الإيجابي جدا و فعال علي الزائرين لذا فالحل الأمثل لمشكله الحوادث و هو ضرورة جعل برامج الوقاية من الحوادث جزءا لا يميزا من برامج العمل والتصميم علي أن يكون هذه البرامج علي مستوي من الكفاءة و نجد أن نجاح هذه البرامج تقع علي عاتق الإدارة المشرفين من حيث توفير ظروف العمل المناسبة و ملائمة و وضع تعليمات الأمن الصناعي موضع التنفيذ و استشارة خبراء إدارة الحريق و خبراء التأمين المهندسين المتخصصين في هذا المجال و لابد من استبعاد مسببات الحوادث و الإصابات و شرحها للعمل في مناطق عملهم , وتتمثل هذه الحوادث و الإصابات فيما يلي :

(السقوط - الارتطام - التصادم - الجروح - الحروق - الصدمات الكهربائية)

تعريف الأمن الصناعي :

هو الإحساس بالأمن و الطمأنينة في مجالات العمل إزاء كل ما يهدد الإنسان العامل في سلامته و صحته.

احتياجات و اشتراطات الوقاية من الحريق:

علي المنشأة اتخاذ الاحتياطات والاشتراطات اللازمة للوقاية من مخاطر الحريق :

١ - إن تكونا أجهزه و أدوات الإطفاء المستخدمة سواء الثابت منها أو المتنقل مطابقة للموصفات القياسية المصرية.

٢ - تطوير معدات الإطفاء و الوقاية اللازمة و ذلك باستخدام احدث الوسائل مع توفير أجهزه التنبيه و التحذير و الإنذار المبكر و العزل الوقائي الآلي التلقائي كلما أمكن ذلك.

الوقاية من المخاطر السلبية:

١ - وسائل الإسعاف :

علي صاحب العمل توفير وسائل طبيه للعاملين في أماكن العمل بما تناسب مع طبيعة العمل و عدد العاملين به.

٢ - وسائل النظافة:

علي المنشأة توفير وسائل تشمل (المواد البيئي - التجهيزات الصحية - أعمال الصرف).

٣ - يجب علي المنشأة عدم إلقاء الفضلات المواد القابلة للاشتعال علي الأرض و التخلص منها بطريقة آمنه لاحتياطات السلامة المناسبة.

٤ - يجب علي المشاة مراعاة أعداد مكان خاص لاستبدال و خلع الملابس فردا فخرانات أو دواليب للعاملين و يجب غسل الملابس بصفة دوريه و التأكد من خلوها من التلوث.

أهداف الأمن الصناعي:

١ - حماية عناصر الإنتاج الأساسي مثل العاملون و الآلات و المعدات .

٢ - تخصيص مستوي افضل للأمن للارتقاء بكفاءة العنصر البشري.

٣ - تخصيص علاقة وطيدة بين الأمن الصناعي و العمل السياحي تؤيد إلى خلق مناخ مستقر يجذب الأموال من بلدان العالم الخارجي شراء الحياة الاقتصادية و الاجتماعية للمجتمع.

الأمن الصناعي يشمل جانبين رئيسيين:

- ١ - السلامة.
- ٢ - الصحة المهنية ممثلة في:
 - سلامته الأخطار التي يواجهها العامل بسبب ما يستخدمه من الآلات .
 - سلامته من الأضرار الصحية الناشئة عن ممارسه مهنة معينه.
 - سلامته من بيئة العمل ذاتها.

احتياطات الأمن الصناعي و الوقاية من الحريق:

أولا احتياطات و اشتراطات عامه:

- ١ - علي كل منشأة اتخاذ الاحتياطات و الاشتراطات الخاصة بالسلامة و الصحة المهنية.
- ٢ - أن تحفظ جميع الحوائط و الأسقف و الأرضيات و التجهيزات الصحية و جميع أجزاء المنشأة و محتوياتها سليمة علي دوام الإصلاح و ترميم ما يتلف أول بأول.

الادارة المالية

١- الأصول الثابتة

أ- الأرض :-

الأرض عبارة عن ارض المشروع الواقعة بجوار كرفور وهي بمساحة ٢م^{٩٠٠} بطول ٣٠ X ٣٠م وهي ملك محافظة الإسكندرية وهناك سعر للمتر بمبلغ ٥٠٠ جنية وبذلك تكون قيمة الأرض كلها ٤٥٠٠٠٠٠ جنية.

$$٤٥٠٠٠٠٠ = ٥٠٠ \times ٩٠٠ \text{ جنية}$$

ب- مباني المطعم :-

تكلفة المباني كلها أساس ومباني وأبواب وتجهيزات وديكورات وملاحق، وحيث أن الشكل سيكون مميز فقد أرضنا أن نضيف لمسة حضارية لمدخل مدينة الإسكندرية لذلك سوف نقوم بتكلفة المبنى على النحو التالي :-

أساس ومباني	٢٠٠٠٠٠
توصيلات كهرباء , مياه , صرف صحي , غاز طبيعي	٥٠٠٠٠
تشطيبات أبواب , حمامات , سيراميك ورخام , وتجهيزات أخرى	١٠٠٠٠٠
ديكورات ودهانات	٧٥٠٠٠
إداريات وتراخيص بناء ونثریات أخرى	٢٥٠٠٠
الإجمالي (والإهلاك ٥% سنويا بطريقة القسط الثابت)	٤٥٠٠٠٠

ج- الآلات والمعدات وبياناتها كالتالي :-

م	بيان	العدد	سعر الوحدة	القيمة	ملاحظات
١-	بوتاجاز كهربائي ٤ بلاطة + فرن	٢	٨٥٠٠	١٧٠٠٠	
٢-	فاتور ٢٥ عين سعة ٢٠ لتر	١	٤٢٠٠	٤٢٠٠	
٣-	جريل لحوم وأسماك	١	٧١٠٠	٧١٠٠	

إهلال بأتباع طريقة القسط الثابت على ١٠ سنوات	٨٠٠٠	٨٠٠٠	١	هود لطرد الدخان والأبخرة	-٤
	١٨٠٠٠	١٨٠٠٠	١	غرفة تبريد	-٥
	٥٠٠٠	٢٥٠٠	٢	ديب فريزر رأس	-٦
	٩٣٠٠٠	٩٣٠٠٠	١	ثلاجة خضراوات	-٧
	٣٣٠٠٠	١٦٥٠٠	٢	فرن كهربائي ٤ رف	-٨
	٦٠٠٠	٦٠٠٠	١	عجان ومضرب بيض	-٩
	١٢٠٠٠	١٢٠٠٠	١	غسالة أطباق	-١٠
	٤٢٠٠	٤٢٠٠	١	سلمندر	-١١
	٢٣٠٠	٢٣٠٠	١	ثلاجة منزلية ١٢ قدم	-١٢
	٢٣٠٠	٢٣٠٠	١	مقشرة بيض ٦ ساعة	-١٣
	١٨٠٠	١٨٠٠	١	مفرمة لحوم كهربائية	-١٤
	١٥٠٠	٣٠٠	٥	تريزه سنتلس لزوم التجهيز	-١٥
	٩٥٠٠			أدوات مطبخ أخرى قرمة - بلانش - أواني - شوكة - سكاكين - مفارش - طهو - طاسلت - صواني - فتاحة علب - مقشرة - مبشرة - سرافيس سنتلس.	-١٦
	١٤١٢٠٠			الإجمالي	

وببانه كالتالي :-

م	بيان	العدد	سعر الوحدة	القيمة	ملاحظات
١-	جهاز تكييف مركزي	١	٣٥٠٠٠	٣٥٠٠٠	
٢-	جهاز سوند سستم	١	٨٥٠٠	٨٥٠٠	
٣-	معدات أضاءه + ليزر	١	٦٥٠٠	٦٥٠٠	
٤-	سيد بينش	٢	٦٥٠	١٣٠٠	
٥-	آلة حاسبة كاشير	٢	٢١٠٠	٤٢٠٠	
٦-	ترولى	٢	١٢٠٠	٢٤٠٠	
٧-	ترابيزة خشب ٤ فرد	١٦	٥٠٠	٨٠٠٠	
٨-	ترابيزة خشب ٦ فرد	١٤	٧٥٠	١٠٥٠٠	- توريد وتركيب
٩-	كراسي المطعم	١٤٨	٢٠٠	٢٩٦٠٠	- إهلال بأتباع
١٠-	طفايات حريق	٦	٣٦٠	٢١٦٠	طريقة القسط
١١-	سيفن دش (أوعية حفظ الطعام الساخن)	٨	٣٢٠	٢٥٦٠	الثابت على ١٠ سنوات
١٢-	ترابيزة ثلاجة	١	٣٥٠٠	٣٥٠٠	
١٣-	أطباق وسرافيس	١٠	٥٠٠	٥٠٠٠	
١٤-	أطقم توزيع شوك وسكاكين	١٠ اطقم	٢٠٠	٢٠٠٠	
١٥-	ملاعق وسكاكين و uniform أكواب وكاسات وأشياء أخرى	٤٠٠	١٠	٤٠٠٠	
١٦-	مفروشات وبياضات	٤٠٠	٥	٢٠٠٠	
١٧-	مكاتب الإدارة			١٠٤٠٠	
	الإجمالي			١٣٩٦٢٠	

ه- المخزون بلغ ١٥٠٠٠٠ وهو عبارة عن :-

مخزن طويل الأجل مثل البهارات والثوم والبصل والأرز وخلافة من الأشياء الأخرى التي يمكن تخزينها.

و- مصاريف التأسيس (الإهلاك على ٥ سنوات)

20000	وهي ترخيص مزاولة النشاط ومصاريف إدارية
٤٠٠٠٠	دعاية ما قبل الافتتاح (جرائد ومجلات وتليفزيون)
٢٠٠٠٠	حفل الافتتاح
٨٠٠٠٠	الإجمالي

١- الخصوم

أ- رأس المال

المطعم عبارة عن شركة مكونة من ٥ أفراد وهي عبارة عن شركة مساهمة بحصص متساوية قيمة السهم ١٠٠ جنية توزع بين الشركاء بالتساوي وحصه كل شريك ١٥٠٠ سهم.

ب- قرض من بنك الإسكندرية بفائدة بسيطة ١٦% وهو قرض بضمان أرض المشروع بقيمة القرض ٤٥٠٠٠٠٠ جنية يسدد على ١٠ سنوات دفعات سنوية + الفوائد.

ج- الموردين

يوجد متخصصون بمدينة الإسكندرية وذلك لإمداد المطاعم بما تحتاج إليه من تجهيزات وذلك لبدء المشروعات السياحية. وقد يم التعاقد مع شركة الحاج السيد عيد عيد لتصنيع وتوريد معدات المطابخ والمعدات التالية :-

١٧٠٠٠	٨٥٠٠	٢	بوتاجاز كهربائي ٤ بلاطة + فرن
٤٢٠٠	٤٢٠٠	١	فاتور ٢٥ عين سعة ٢٠ لتر
٧١٠٠	٧١٠٠	١	جريل لحوم وأسماك

١٨٠٠٠	١٨٠٠٠	١	غرفة تبريد
٥٠٠٠	٢٥٠٠	٢	ديب فريزر رأس
٩٣٠٠٠	٩٣٠٠٠	١	ثلاجة خضراوات
٣٣٠٠٠	١٦٥٠٠	٢	فرن كهربائي ٤ رف
٩٣٦٠٠			الإجمالي

وقد تم الاتفاق على سداد ٣٣٦٠٠ دفعة نقدية و ٢٠٠٠٠٠ جنية على ٣ أقساط سنوية تسدد في نهاية السنة التالية.

وقد تم الاتفاق مع شركة الشعراوى لتجهيزات الفنادق والمطاعم كالأتي :-

٣٥٠٠٠	٣٥٠٠٠	١	جهاز تكييف مركزي
٨٥٠٠	٨٥٠٠	١	جهاز سوند سستم
٦٥٠٠	٦٥٠٠	١	معدات أضواء + ليزر
٤٢٠٠	٢١٠٠	٢	آلة حاسبة كاشير
١٨٥٠٠			ترابيزة خشب
٢٩٦٠٠	٢٠٠	١٤٨	كراسي المطعم
٣٥٠٠	٣٥٠٠	١	ترابيزة ثلاجة
٥٠٠٠	٥٠٠	١٠	أطباق وسرافيس
١٠٤٠٠			مكاتب الإدارة
١٢١٢٠٠			الإجمالي

وقد تم سداد دفعة مقدمة قيمتها ٤١٢٠٠ والباقي ٨٠٠٠٠ تسدد على ٤ دفعات سنوية اعتبارا من ٢٠٠٦/١٢/٣١.

❖ حساب التشغيل والأرباح والخسائر في ٢٠٠٦/١٣/١٣

	الإيرادات	٢٩٩٧.٠٠٠			١٧٩٨٢.٠٠
			٢	تكاليف إعداد الوجبات	٢٤٤٨.٠٠
			٣	العمالة ومرتبات الإدارة	٧٠.٥٨٢
			٤	الإهلاكات	٧٢.٠٠٠
			٥	فوائد البنوك	٦.٠٠٠
			٦	كهرباء ومياه وتليفون وغاز	١٥.٠٠٠
			٧	مصاريف نقل	٣.٠٠٠
			٨	دعاية سنوية	٢.٠٠٠
			٩	قسط تأمين	٤.٠٠٠
			١٠	مصاريف نثریات أخرى	
				صافى الأرباح	٦٤٦٤١٨
		٢٩٩٧.٠٠٠			٢٩٩٧.٠٠٠

١- الإيرادات

تهدف الشركة إلى تحقيق معدل دوران للكرسي في ١,٥ وبما أن عدد أيام التشغيل السنوي ٣٠٠ يوم ذلك لتوفير يوم عطلة أسبوعية و١٧ يوم للظروف الطارئة فإن إجمالي عدد مرات الإشغال السنوي = $١٤٨ \times ٣٠٠ \times ١,٥ = ٦٦٦٠٠$ مرة. وبما أن متوسط سعر الوجبة ٤٥ جنية للفرد فإن إجمالي الإيرادات السنوية = $٦٦٦٠٠ \times ٤٥ = ٢٩٩٧.٠٠٠$ جنية

٢- التكاليف

ونظرا لارتفاع مستوى الخدمة ومراعاة للجودة العالية التي يتسم بها المطعم فإن نسبة التكاليف ستكون حوالي ٦٠% من سعر الوجبة. إجمالي التكاليف السنوية = $٢٩٩٧.٠٠٠ \times ٦٠\% = ١٧٩٨٢.٠٠$

٣- العمالة

م	الموظف	العدد	الراتب	الأشهر	أجمالي المرتب
١-	مدير المشروع	١	٤٠٠٠	١٢	٤٨٠٠٠
٢-	نائب مدير المشروع	١	٣٠٠٠	١٢	٣٦٠٠٠
٣-	مدير مالي	١	١٥٠٠	١٢	١٨٠٠٠
٤-	محاسبون	٢	٥٠٠	١٢	١٢٠٠٠
٥-	كابتن	٣	٦٠٠	١٢	٢٠٦٠٠
٦-	ويتز	٦	٢٥٠	١٢	١٨٠٠٠
٧-	باص بوى	٢	٢٠٠	١٢	٤٨٠٠
٨-	كاشير	٢	٤٠٠	١٢	٩٦٠٠
٩-	شيف عمومي	١	٣٠٠٠	١٢	٣٦٠٠٠
١٠-	شيف أسماك	١	١٠٠٠	١٢	١٢٠٠٠
١١-	مساعد شيف أسماك	٢	٥٠٠	١٢	١٢٠٠٠
١٢-	أمين مخزن	١	٤٠٠	١٢	٤٨٠٠
١٣-	مساعد أمين مخزن	٢	٢٥٠	١٢	٦٠٠٠
	أجمالي				٢٣٨٨٠٠

٤- الإهلاكات

م	الأصول	قيمة الأصل	عدد سنوات الإهلاك	مصاريف الإهلاك	صافي قيمة الأصل بعد الإهلاك
١-	المباني	٤٥٠٠٠٠	٢٠	٢٢٥٠٠	٤٢٧٥٠٠
٢-	الألات	١٤١٢٠٠	١٠	١٤١٢٠	١٢٧٠٨٠
٣-	الأثاث	١٣٩٦٢٠	١٠	١٣٩٦٢	١٢٥٦٥٨
٤-	مصاريف التأسيس	٨٠٠٠٠	٥	٢٠٠٠٠	٦٠٠٠

٥- فوائد البنوك

وهو قرض بمبلغ ٤٥٠٠٠٠٠ بضمان الأرض بفائدة بسيطة ١٦% أى
 $٧٢٠٠٠٠ = ٤٥٠٠٠٠ \times ١٦\%$ جنية

٦- مصروفات كهرباء ومياه وتليفونات وغاز سنوية بقيمة ٦٠٠٠٠ جنية.

٧- مصروفات نقل مشتريات داخلية ٣٠٠٠٠ جنية.

٨- مصروفات دعاية وإعلان سنوية كإيجار دوري للإعلانات وغيره ٣٠٠٠٠ جنية.

٩- التأمين

وقد تم التعاقد مع شركة الشرق للتأمين على أن يكون التأمين شامل السرقات والحوادث والحريق وخلافة، وقيمة العقد جنية ١٢٠٠٠٠٠٠ بقسط سنوي ٢٠٠٠٠ جنية.

❖ الميزانية الختامية ٢٠٠٦/١٢/٣١

<u>رأس المال</u>			<u>أولا : الأصول الثابتة</u>		
وليد علي احمد	١٥٠٠٠٠		الأراضي : أرض المطعم بمساحة ٢م ^٢ ٩٠٠	٤٥٠٠٠٠	
إبراهيم محمد نصر الدين	١٥٠٠٠٠		المباني: بالصافي بعد خصم الإهلاك	٤٢٧٥٠٠	
كريم توكل السماحي	١٥٠٠٠٠		الألات والمعدات : بالصافي بعد خصم الإهلاك	١٢٧٠٨٠	
علي إبراهيم عبد الصمد	١٥٠٠٠٠		الأثاث: بالصافي بعد خصم الإهلاك	١٢٥٦٥٨	
محمد الأمير محمد	١٥٠٠٠٠	٧٥٠٠٠٠			
قرض بنك الإسكندرية بفائدة بسيطة ١٦% بضمان الأرض		٤٠٥٠٠٠			١١٣٠٢٣٨
<u>الموردين</u>			<u>ثانيا: الأصول المتداولة</u>		
السيد عيد عيد	٤٠٠٠٠		المخزون	٥٠٠٠٠	
الشعراوي	٦٠٠٠٠		نقدية بنك إسكندرية	٦٦١١٨٠	
			مصاريف تأسيس	٦٠٠٠٠	
		١٠٠٠٠٠			٧٧١١٨٠
		٦٤٦٤١٨			
صافي الأرباح					
		١٩٠١٤١٨			١٩٠١٤١٨

• توزيع الأرباح المقترح

أُتفق الشركاء على حجز نصف الأرباح بعد الضريبة وحصّة العاملين كأرباح محجوزة على أن توزع باقي الأرباح بين الشركاء كلا على حسب حصته في الأسهم.

المبلغ	البيان
٦٤٦٤١٨	صافي أرباح العام
١٢٩٢٨٣	مخصص ضرائب تجارية
٢٥٨٥٨	حصّة العاملين في الأرباح ٥% من صافي الأرباح بعد الضريبة
٢٤٥٦٣٨	أرباح محجوزة
٢٤٥٦٣٩	إجمالي نصيب الشركاء (توزيعات)
٤٩١٢٧	نصيب وليد على احمد
٤٩١٢٧	نصيب إبراهيم محمد نصر الدين
٤٩١٢٧	نصيب كريم توكل السماحي
٤٩١٢٧	نصيب على إبراهيم عبد الصمد
٤٩١٢٧	نصيب محمد الأمير محمد

ويراعى تغيير طريقة توزيع الأرباح في حالة شراء أو بيع أسهم بين الشركاء أو للغير.

تم بحمد الله
٢٠٠٥/٤/٢٠

شارك في إتمام هذه الدراسة

وليد على أحمد على
إدارة فنادق
0121578967



كريم توكل السماحي
إدارة فنادق
0101282636



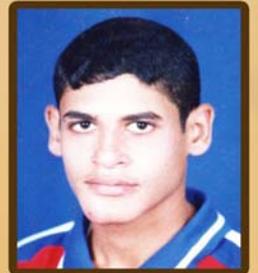
إبراهيم محمد نصر الدين
إدارة فنادق
0124749542



محمد الأمير محمد عبد الجليل
إدارة فنادق



على إبراهيم عبد الصمد
إدارة فنادق



أحمد محمد محمد حسن
إدارة فنادق