

اسم المشروع	اسم المشروع
<p>مشروع تجفيف البصل</p> <p>يتوافر البصل المصري طوال العام في الأسواق والبصل المصري له ميزة عالمية لارتفاع نسبة المواد الصلبة به فتكون بذلك عملية التجفيف ممتازة لذلك يكتسب المشروع أهمية بالغة للتخفيف من العجز في الميزان التجاري لزيادة الدخل القومي وتحقيق عائد من العملات الصعبة باعتبار المشروع من مشاريع التصدير</p>	مقدمة
<p>تشغيل العمالة وخلق فرص عمل للشباب تغطية احتياجات السوق من البصل المجفف طوال العام . المساهمة في تحقيق عائد أجنبي لأن المشروع يعتبر من مشروعات التصدير</p>	هدف المشروع
<p>تتعدد أشكال البصل المجفف الناتج ودرجاته تبعاً إلى :</p> <ul style="list-style-type: none"> • الجودة " فئة أولى - ثانية - ثالثة " • التجفيف " نسبة التجفيف " • الشكل " الثمرة مقطعة - الثمرة بدون تقطيع " 	الإنتاجية
<ol style="list-style-type: none"> ١. استلام الخام : الخامة الرئيسية هي البصل ومحصول البصل الشتوي يبدأ في شهر ديسمبر والمحصول الصيفي يبدأ في شهر مايو ويفضل محصول الوجه القبلي حيث نسبة الماء تصل إلى ٨٦ % بينما المحصول البحري يصل إلى ٩٢ % (فترة التشغيل حوالي ٨ شهور حسب توافر الخامة) . ٢. عملية التقشير : تتم إما يدوياً أو آلياً ويفضل التقشير اليدوي حيث أن الآلي يؤدي إلى ارتفاع نسبة الهالك والفاقد نتيجة تدرج البصل . ٣. عملية الغسيل : يتم غسيل البصل بعد التقشير في أحواض غسيل أو ماكينة غسيل ٤. عملية التقطيع : يتم تقطيع البصل بواسطة مخارط إلى أجزاء وأحجام معينة حسب المواصفات المطلوبة . ٥. عملية التجفيف : ينقل البصل إلى المجفف في صواني (كمر حديد مكسو شبك ألومنيوم) ويتم التجفيف عن طريق البخار على درجة ٥٩٧ م وتستغرق عملية التجفيف حوالي ٤ ساعات . ٦. عملية الفرز : يتم الفرز يدوياً وقد تمرر على ماكينة كشف المعادن للتأكد من خلوها من المعادن ٧. عملية التعبئة : تتم عملية تعبئة البصل المجفف يدوياً وتتم التعبئة في أكياس بلاستيك معتمة ثم تجمع حسب الطلب داخل عبوات كرتونية بنظارة لتسهيل عملية الفحص دون فتح العبوات ولضمان كفاءة التخزين بعيداً عن الضوء ويوضع على العبوة الخارجية بطاقة بيانية تفصيلية 	مراحل الإنتاج
<ul style="list-style-type: none"> • غسل البصل كاملة • مخرطة • هزاز • ماكينة تجفيف • كسارة • غلاية • ميزان طبليية • ماكينة تعبئة نصف آلية 	المعدات المطلوبة
<p>: الخامة الرئيسية بالطبع هو البصل المصري الذي يكون متوفر طوال العام ومنه البصل الشتوي والبصل الصيفي والبصل النيلي . فالبصل المصري له ميزة عالمية لارتفاع نسبة المواد الصلبة في البصل وخاصة بصل الصعيد والتي تصل إلى ١٨ % وهذا يجعل نسب التجفيف ممتاز</p>	الخامات
<p>تبلغ المساحة التي سيتم عليها المشروع ٥٠٠٠ متر مربع ويراعى وجود وسائل الحماية والأمان للعاملين بالمشروع ومصدر للمياه والكهرباء وشبكات لمنع الأتربة وإخراج رائحة البصل</p>	لمساحة والموقع
<p>يتيح المشروع فرص عمل حيث يبلغ عدد العاملين بالمشروع عدد ١٩ عاملاً والمشروع متاح أمام جميع أنواع العمالة وهي العمالة العادية والفنية الماهرة وأيضاً شباباً الخريجين</p>	العمالة
	نموذج الإنتاج

يمكن التسويق للمشروع من خلال مجموعة من القنوات التسويقية هي:

- المشروع نفسه
- التصدير للخارج
- تغذية مصانع الأغذية
- محال تصنيع الوجبات الغذائية
- محاولة إيجاد فكر جديد لربة المنزل في استخدامها للبصل المجفف عن طريق تطوير وإخراج الشكل النهائي للمنتج وجودته

الالات والمعدات

القيمة بالألف جنية

البيان	العدد	القدرة بالحصان	سعر الوحدة	القيمة الإجمالية
غسالة بصل كاملة	١	٢	١٠٥	١٠٥
مخرطة	١	٤	٣١٥	٣١٥
هزاز	٢	١٥	١٧٥	٣٥٠
ماكينة تحفيف	٢	٤٠	١٣٨٢,٥	٢٧٦٥
طاحونة (كسارة)	١	١٥	٨٧,٥	٨٧,٥
غلاية ١ طن بخار / ساعة	١	٥	٣٥٠	٣٥٠
ميزان طبليية	١		١٧,٥	١٧,٥
ماكينة تعبئة نصف آلي	١	١	٣٥	٣٥
الإجمالي		٨٢		٤٠٢٥

العمالة

القيمة بالألف جنية

م	بيان	المؤهلات	العدد	الأجر الشهري بالألف جنية	إجمالي الأجر السنوي (ألف جنية)
١	مهندس انتاج	عالي	١	٥	٦٠
٣	مدير إدارى	عالي	١	٤	٤٨
٤	إداريين وخدمات	متوسط	٦	٢	١٤٤
٥	عمال فنيين	متوسط	١٠	٢,٥	٣٠٠
٦	سائق	متوسط	١	٢	٢٤
	الإجمالي		١٩		٥٤٦

الخامات

القيمة بالألف جنية

نوع وإسم الخامة	الجهة الموردة	الوحدة	الكمية	القيمة للوحة	السعر بالألف جنية
بصل طازج	محلى	طن	٩٠٠٠	٢	١٨٠٠٠
كرتون	محلى	عدد / بالألف	٦٠	١٤	٨٤٠
أكياس بلاستيك	محلى	عدد / بالألف	٦٠	٢,٨	١٦٨
إجمالي (الخامات السنوية) بالألف جنية					١٩٠٠٨

المنتجات

القيمة بالألف جنية

المنتج	الوحدة	الكمية	سعر الوحدة	الاجمالي
بصل مجفف	طن	٩٠٠	٢٨	٢٥٢٠٠
اجمالي المبيعات السنوية بالألف جنية				٢٥٢٠٠