



مشروع أكاديمية شكر

"تمكين واستدامة"

الملخص:

" مبادرة نوعية تجمع بين التدريب والإنتاج وريادة الأعمال، تسهم في تمكين المجتمع، وخفض الهدر الغذائي، وتحقيق الأمن الغذائي والاستدامة في منطقة عسير."

جدول المحتويات

3	الملخص التنفيذي:
3	الرؤية الاستراتيجية للمشروع:
4	المواءمة الاستراتيجية:
6	الأهداف الاستراتيجية للمشروع:
6	تحليل السوق:
7	مكونات المشروع:
8	خطة التنفيذ:
8	الأثر المتوقع:
8	الميزانية المقترحة للمشروع:

دراسة أولية مشروع "أكاديمية شكر"

الملخص التنفيذي:

في ظل التوجهات الوطنية الطموحة التي تقودها رؤية المملكة 2030 وبرنامج التحول الوطني نحو بناء اقتصاد مزدهر ومجتمع حيوي ووطن طموح، تسعى جمعية حفظ النعمة بمنطقة عسير إلى تعزيز دورها في تحقيق الأمن الغذائي والاستدامة المجتمعية من خلال إطلاق مشروع أكاديمية شكر كجهة تعليمية واستثمارية متكاملة تجمع بين التدريب المهني والإنتاج الغذائي وريادة الأعمال.

تهدف الأكاديمية إلى بناء كفاءات وطنية مؤهلة في مجالات الطهي وإدارة الأغذية، مع توفير بيئة تدريبية تطبيقية تحتوي على مطبخ مركزي ومعامل إنتاج غذائي ومحلات تجارية تدريبية.

الرؤية الاستراتيجية للمشروع:

- **الرؤية:** أن تكون أكاديمية شكر مركزاً رائداً في التدريب الغذائي وريادة الأعمال الاجتماعية، يساهم في بناء مجتمع، واعٍ، ومستدام غذائياً، واقتصادياً.
- **الرسالة:** تقديم تدريب مهني متقدم في مجالات الطهي وإدارة الأغذية وريادة الأعمال، وربط التدريب بالتطبيق العملي والإنتاج الفعلي، بما يحقق الاستدامة المالية للجمعية ويعزز الأمن الغذائي والتمكين المجتمعي.
- **القيم:** الاستدامة، التمكين، الابتكار، الشراكة، الأصالة.

المواءمة الاستراتيجية:

مع رؤية 2030:

- **مجتمع حيوي:** تمكين المرأة والشباب من خلال برامج تدريب وتأهيل متخصصة في فنون الطهي والإنتاج الغذائي، ورفع جودة الحياة عبر تعزيز الثقافة الغذائية الآمنة.
- نشر ثقافة حفظ النعمة وتقليل الهدر الغذائي.
- **اقتصاد مزدهر:** دعم الأسر المنتجة، وتنمية ريادة الأعمال في قطاع الأغذية، وتوطين الوظائف المتخصصة.
- **وطن طموح:** رفع كفاءة القطاع غير الربحي في مجالات التنمية الاقتصادية والغذائية، وتعزيز الشفافية والاستدامة المالية.

مع برنامج التحول الوطني:

- **التميز الحكومي:** الارتباط بوزارة البيئة والمياه والزراعة كجهة إشراف فني وداعم لمشاريع الأمن الغذائي.
- **التنمية المجتمعية:** تدريب أكثر من 200 مستفيد سنوياً في تخصصات الطهي وريادة الأعمال، وخلق وظائف نوعية.
- **استدامة الموارد:** الاستفادة المثلى من فائض الغذاء وتحويله إلى منتجات صالحة، وتطبيق معايير الإنتاج المستدام.
- **تمكين المجتمع:** تمكين المرأة والأسر المنتجة والشباب لتأسيس مشاريع صغيرة مستدامة.

مع الهيئة العامة للمنشآت الصغيرة والمتوسطة (منشآت):

- **ريادة الأعمال:** إنشاء حاضنات ومكاتب دعم داخل الأكاديمية لتطوير المشاريع الغذائية الصغيرة والمتوسطة.
- **الوصول إلى السوق:** تهيئة منافذ بيع تدريبية داخل الأكاديمية لتمكين المتدربين من تسويق منتجاتهم.
- **الابتكار والاستدامة:** إدخال التقنيات الحديثة في الإنتاج الغذائي والتغليف، وتشجيع الابتكار في مشاريع الطهي.
- **التأهيل والتمويل:** تدريب وتأهيل رواد الأعمال لتمكينهم من الاستفادة من برامج منشآت التمويل.

مع هيئة تطوير منطقة عسير:

- **جودة الحياة:** تقديم برامج تدريبية وخدمات غذائية تسهم في رفع جودة الحياة داخل المنطقة.
- **التمكين الاقتصادي:** تأهيل وتوظيف الكوادر المحلية، وتحفيز المشاريع الغذائية السياحية والخدمية في عسير.
- **الاستدامة البيئية:** الحد من الهدر الغذائي وإعادة تدوير الفائض بما يتماشى مع مبادرات الهيئة للتنمية المستدامة.
- **الهوية الإقليمية:** تعزيز هوية عسير كوجهة للطهي والسياحة عبر تدريب كوادر محلية متخصصة في فنون الضيافة والطهي.

الأهداف الاستراتيجية للمشروع:

- **تمكين المرأة والشباب:** في مجالات الطهي وريادة الأعمال الغذائية.
- **المساهمة في تحقيق الأمن الغذائي:** عبر تطوير قدرات بشرية مؤهلة في إدارة الموارد الغذائية وتقليل الهدر.
- **تحقيق الاستدامة المالية للجمعية:** من خلال تشغيل الأكاديمية كمشروع إنتاج تدريبي.
- **تعزيز الشراكات المحلية:** مع فروع الوزارات والهيئات والأوقاف والقطاع الخاص لدعم التنمية الاقتصادية في المنطقة.

تحليل السوق:

- **الطلب:** زيادة الطلب على الكوادر المؤهلة في مجال فنون الطهي والإدارة الغذائية في عسير والمملكة، بالتزامن مع نمو القطاع السياحي والمطاعم والفنادق.
- **الفجوة:** نقص البرامج التدريبية التطبيقية المتخصصة في الأغذية والضيافة في المنطقة الجنوبية.
- **المنافسون:** المعاهد الخاصة، وبعض برامج التدريب العامة غير المتخصصة.
- **ميزة المشروع:** أكاديمية شكر هي الأولى التي تجمع بين التدريب العملي، الإنتاج الغذائي، وتمكين المستفيدين ضمن بيئة تشغيلية متكاملة.

مكونات المشروع:

1: المساحة والبرنامج التشغيلي:

- المساحة الأرضية المبدئية: 2,000-2,500 م².
- المساحة المبنية الاجمالية (دورين + ملحق): ~ 3,000-3,500 م².

2: توزيع المساحات:

الدور الأرضي:

- مطبخ مركزي تدريبي وإنتاجي.
- مطبخ سياحي (الأكلات الشعبية): 100 م².
- معمل مراقبة الجودة/مختبر مصغر: 30-50 م².
- منطقة استقبال مشاريع/قاعة تدريب عملي للأسر: 100-150 م².
- منطقة تبريد وتجميد: 100 م².
- مستودع: 100 م².
- خدمات: غرف كهرباء/مضخات/ مصائد زيوت/منافع: 120-180 م².
- واجهة محلات تجارية: 8-12 محل 35-45 م².

الدور الأول:

- قاعات تدريب نظرية.
- مكاتب لريادة الأعمال وحاضنات مشاريع وغرفة اجتماعات.
- إدارة تشغيلية للأكاديمية.

التصميم المقترح:

واجهة زجاجية حديثة للمبنى، مداخل مستقلة للمعهد/القاعات، فصل تام لمسارات الغذاء (نظيف/متسخ)، مطابخ الدفاع المدني، تهوية صناعية، عوازل حرارية، تجهيزات موفرة للطاقة، جاهزية للطاقة الشمسية على السطح.

خطة التنفيذ:

- **الدراسة المبدئية-2شهر:** إعداد التصور المبدئي وخطة العمل.
- **اعتماد المشروع من مجلس الإدارة-شهر:** اعتماد رسمي وانطلاق التسويق.
- **العرض على وزارة البيئة والمياه والزراعة-شهر:** دعم فني واعتماد المشروع كإحدى مبادرات الأمن الغذائي.
- **التسويق للجهات المانحة والوقاف-3أشهر:** جذب شركاء تمويل واستثمار اجتماعي.
- **إعداد دراسة الجدوى التفصيلية-3أشهر:** دراسة مالية وتشغيلية دقيقة.
- **الترسية والتراخيص-3أشهر:** تصاريح واعتمادات.
- **الإنشاءات والتجهيزات-9أشهر:** بناء الأكاديمية وتجهيز المرافق.
- **التشغيل التجريبي والتدريب الأولي-2 شهر:** تدريب الكادر وتشغيل تجريبي.
- **التشغيل الكامل-مستمر:** تقديم البرامج التدريبية والإنتاج والتسويق.

الأثر المتوقع:

- **اجتماعي:** + 200 متدرب/سنة، 40% توظيف/تمكين ذاتي، 100 فرصة تطوع/سنة.
- **اقتصادي:** تحقيق دخل مستدام للجمعية عبر برامج التدريب والإنتاج والمبيعات.
- **بيئي:** خفض الهدر الغذائي بنسبة 30% من خلال إعادة التدوير والإنتاج المستدام.
- **الرؤية:** دعم مستهدفات رؤية 2030 في الأمن الغذائي وتمكين المجتمع والاستدامة.

الميزانية المقترحة للمشروع:

3مليون و500 ألف ريال.



جَمْعِيَّةُ حِفْظِ النِّعَمِ
بِمَنْطَقَةِ عَسِير

نسعد بتواصلكم:



0503232266



shukraseer@gmail.com