

# كيفية بدء مصنع بسكويات دايت في عُمان

## 1. الملخص التنفيذي

### 1.1 نظرة عامة على المشروع

يُعد مشروع مصنع بسكويات الدايت مشروعًا صناعيًا غذائيًا يركز على إنتاج بسكويات منخفض السكر، وخالٍ من السكر، وعالي الألياف، وعالي البروتين، وبسكويات وظيفي موجه للمستهلكين المهتمين بالصحة في سلطنة عُمان ومنطقة دول مجلس التعاون الخليجي بشكل عام. سيقوم المصنع بإنتاج بسكويات صحي باستخدام مكونات مدروسة، والتحكم في الحصص، ووضع بطاقات غذائية متوافقة مع اللوائح الغذائية المعمول بها في عُمان ودول مجلس التعاون.

يتماشى هذا المشروع مع تزايد وعي المستهلكين بإدارة مرض السكري، والتحكم في الوزن، واللياقة البدنية، وأنماط الحياة الصحية، مما يجعل بسكويات الدايت من الفئات سريعة النمو ضمن قطاع الأغذية المعلبة.

### 1.2 فكرة المنتج

سيركّز المصنع في المرحلة الأولى على مجموعة منتجات محدودة وقابلة للتوسع، وتشمل: - بسكويات خالٍ من السكر (مناسب لمرضى السكري) - بسكويات منخفض السعرات الحرارية - بسكويات هضمي عالي الألياف - بسكويات عالي البروتين (موجه لللياقة البدنية) - بسكويات الشوفان والحبوب المتعددة

سيتم تسويق المنتجات من خلال: - محلات السوبرماركت والهايبرماركت - الصيدليات ومحلات الأغذية الصحية - الأندية الرياضية ومراكز اللياقة - المنصات الإلكترونية والمشتريين المؤسسيين بالجملة

### 1.3 الهيكل القانوني للمشروع

سيتم تسجيل المشروع في سلطنة عُمان كأحد الخيارين التاليين: - مؤسسة فردية (SPC) - مناسبة للمشاريع الصناعية الصغيرة إلى المتوسطة - شركة ذات مسؤولية محدودة (LLC) - موصى بها في حال وجود شركاء أو خطط توسع مستقبلية

سيتم استكمال إجراءات التسجيل من خلال مركز سند، بما يضمن الكفاءة في التكاليف.

التكلفة التقديرية الأساسية للتسجيل (باستثناء التأشيرات والإيجارات): - المؤسسة الفردية (SPC): من 100 إلى 300 ريال عُماني - الشركة ذات المسؤولية المحدودة (LLC): من 300 إلى 500 ريال عُماني

### 1.4 فرصة السوق

- ارتفاع معدلات السكري والمشكلات الصحية المرتبطة بنمط الحياة
- زيادة الطلب على الأغذية الصحية المعلّبة والمُنظّمة
- الاعتماد الكبير على استيراد بسكويات الدايت (فرصة إحلال الواردات)
- تشجيع حكومي على التصنيع الغذائي المحلي

### 1.5 الميزة التنافسية

- التصنيع المحلي يؤدي إلى خفض تكاليف النقل والخدمات اللوجستية

- إمكانية تخصيص النكهات لتناسب أذواق أسواق الخليج
- سرعة الاستجابة للسوق مقارنة بالمستوردين
- التحكم في مصادر المكونات والشفافية الغذائية

## 1.6 لمحة مالية (مستوى عالٍ)

- حجم الاستثمار المبدئي المتوقع: من 120,000 إلى 250,000 ريال عُُماني
- فترة الوصول إلى نقطة التعادل: من 24 إلى 36 شهرًا
- هامش الربح الإجمالي المستهدف: 35% - 55%
- قابلية التوسع: من السوق المحلي إلى التصدير لدول مجلس التعاون

## 1.7 الرؤية والرسالة

**الرؤية:** أن يصبح المصنع من أبرز الشركات العُمانية الرائدة في تصنيع بسكويت صحي موثوق به لأسواق دول مجلس التعاون الخليجي.

**الرسالة:** إنتاج بسكويت دايت مُعدّ علميًا، وبأسعار مناسبة، وبمذاق مميز، يدعم أنماط الحياة الصحية للمستهلكين.

## 2. تفاصيل المشروع - أهداف المصنع، القيمة المقترحة، المنتجات، الآلات والهيكل الوظيفي

### 2.1 أهداف المشروع

**الأهداف قصيرة المدى (السنة الأولى)** - تسجيل الشركة في سلطنة عُمان (مؤسسة فردية أو شركة ذات مسؤولية محدودة) من خلال مركز سند - تأمين موقع صناعي أو تجاري معتمد ومتوافق مع اشتراطات تصنيع الأغذية - تركيب وتشغيل خط إنتاج شبه أوتوماتيكي للبسكويت - الحصول على جميع موافقات السلامة الغذائية والبلدية ومتطلبات المصقات - إطلاق 3 إلى 5 منتجات أساسية من بسكويت الدايت في السوق المحلي

**الأهداف متوسطة المدى (السنتان 2-3)** - توسيع مجموعة المنتجات (نكهات جديدة، منتجات وظيفية إضافية) - تحقيق توزيع واسع في السوبرماركت والصيدليات والأندية الرياضية الكبرى - تحسين كفاءة الإنتاج وخفض تكلفة الوحدة - البدء في التصنيع بعلامة خاصة (Private Label) لعلامات محلية

**الأهداف طويلة المدى (السنوات 4-5)** - الترقية إلى خطوط إنتاج ذات طاقة أعلى وأتمتة أكبر - التصدير إلى أسواق دول مجلس التعاون الخليجي (الإمارات، السعودية، قطر) - إنشاء قسم بحث وتطوير داخلي للمنتجات الغذائية الوظيفية - ترسيخ العلامة التجارية كُصِّع إقليمي للأغذية الصحية

### 2.2 القيمة المقترحة

يقدم مصنع بسكويت الدايت منتجات بسكويت مُعدّة علميًا، واضحة البيانات الغذائية، ومُصنّعة محليًا، لتلبية احتياجات المستهلكين المهتمين بالصحة، مع الحفاظ على أسعار مناسبة وقابلية عالية للتوسع.

**محركات القيمة الأساسية:** - تركيبات خالية من السكر ومنخفضة المؤشر الجلايسيمي - شفافية كاملة في المصقات والقيم الغذائية - إنتاج محلي بدورات توريد أسرع - إمكانية التخصيص للعلامات الخاصة والمؤسسات - الالتزام التام بلوائح الغذاء العُمانية والخليجية

## 2.3 محفظة المنتجات والأصناف (SKUs)

### فئات المنتجات الأولية

**بسكويت خالٍ من السكر / مناسب لمرضى السكري** - مُحلّى ببدايل معتمدة (مثل خلطات الستيفيا) - الفئة المستهدفة: مرضى السكري والأنظمة الغذائية منخفضة السكر

**بسكويت هضمي عالي الألياف** - شوفان، نخالة القمح، قشور السيليوم - الفئة المستهدفة: صحة الجهاز الهضمي

**بسكويت عالي البروتين** - خلطات بروتين مصّل اللبن أو البروتين النباتي - الفئة المستهدفة: اللياقة البدنية والرياضة

**بسكويت متعدد الحبوب منخفض السعرات** - عبوات محكمة الحصة - الفئة المستهدفة: إدارة الوزن

**أشكال التعبئة والتغليف** - عبوات فردية 40-50 جرام - عبوات عائلية 150-250 جرام - عبوات كبيرة للمؤسسات

## 2.4 نظرة عامة على عملية التصنيع

- استلام وفحص المواد الخام
- الوزن والخلط المبدئي
- عجن العجين
- الفرد والتقطيع
- الحُبز بدرجات حرارة مُتحكّم بها
- التبريد
- التعبئة والإغلاق
- تخزين المنتج النهائي

سيتم تنفيذ جميع المراحل وفق إجراءات متوافقة مع نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

## 2.5 الآلات وخط الإنتاج (تقديري)

### الآلات الأساسية

المعدّة	التكلفة التقديرية (ريال عُماني)
خلّاط العجين	15,000 - 8,000
آلة فرد وتقطيع العجين	25,000 - 12,000
فرن نفق (غاز/كهرباء)	70,000 - 30,000
سير تبريد	15,000 - 8,000
آلة التعبئة	35,000 - 15,000
أدوات ضبط الجودة	5,000 - 2,000

**الإجمالي التقديري للآلات:** 165,000 - 75,000 ريال عُماني

**الطاقة الإنتاجية المبدئية: 300 - 600 كجم يوميًا (قابلة للتوسع)**

## 2.6 متطلبات الموقع والخدمات

- مساحة المصنع: 300 - 600 متر مربع
- مناطق منفصلة (مواد خام، إنتاج، تعبئة، تخزين)
- مصدر كهرباء ثلاثي الطور
- توصيل غاز (في حال استخدام فرن غازي)
- توفر المياه والصرف الصحي
- أنظمة تهوية والتحكم في الغبار

## 2.7 الهيكل الوظيفي

### خطة القوى العاملة المبدئية

الوظيفة	العدد	الراتب الشهري (ريال عُمان)
مدير المصنع	1	600 - 900
مشرف إنتاج	1	400 - 600
مشغلو آلات	3-5	180 - 250
مسؤول ضبط الجودة	1	300 - 450
عمال تعبئة	2-4	150 - 200
إداري / أمين مخزن	1	250 - 350

**إجمالي الرواتب الشهرية التقديرية: 3,000 - 5,500 ريال عُمان**

## 3. الموافقات التنظيمية، سلامة الغذاء وإطار الامتثال

### 3.1 نظرة عامة على البيئة التنظيمية في سلطنة عُمان

يُعد تصنيع الأغذية في سلطنة عُمان نشاطًا منظمًا بدرجة عالية لضمان سلامة المستهلك وجودة المنتجات ونزاهة الممارسات التجارية. ويتعيّن على مصنع بسكويات الدائت الالتزام باللوائح الصادرة عن عدة جهات مختصة، أبرزها: - وزارة التجارة والصناعة وترويج الاستثمار - البلدية المختصة (أقسام الصناعة وسلامة الغذاء) - وزارة الصحة (متطلبات سلامة الغذاء والوسم الغذائي) - شرطة عُمان السلطانية (في حال الاستيراد أو التصدير)

يُعد التخطيط المبكر للامتثال التنظيمي أمرًا أساسيًا لتفادي التأخير في تشغيل المصنع وبدء المبيعات.

### 3.2 تسجيل النشاط والترخيص الصناعي

**أولاً: السجل التجاري** - تسجيل النشاط تحت فئة تصنيع الأغذية / إنتاج البسكويات - اختيار الهيكل القانوني: مؤسسة فردية (SPC) أو شركة ذات مسؤولية محدودة (LLC) - إتمام التسجيل عبر مركز سند - التكلفة التقديرية: من 100 إلى 500 ريال عُمان (باستثناء التأشيرات والإيجارات)

**ثانيًا: الترخيص الصناعي / البلدي** - اعتماد موقع المصنع (منطقة صناعية أو تجارية معتمدة) - تقديم مخططات الموقع (تدفق الإنتاج، التخزين، المرافق) - الحصول على موافقة الدفاع المدني (السلامة من الحريق) - الالتزام بالاشتراطات البيئية (النفائات، الانبعاثات، الضوضاء) - المدة التقديرية للحصول على الموافقات: 4-8 أسابيع

### 3.3 سلامة الغذاء والالتزام بالجودة

**أولًا: تطبيق نظام HACCP** يجب على المصنع تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ليشمل المراحل التالية: - استلام المواد الخام - تحضير العجين - التحكم في درجات حرارة الخبز - نظافة التبريد والتعبئة - التخزين والنقل

تشمل الوثائق المطلوبة: - مخططات تدفق العمليات - سجلات نقاط التحكم الحرجة - إجراءات التصحيح والمعالجة

**ثانيًا: صحة العاملين والنظافة الشخصية** - الفحوصات الطبية الإلزامية لجميع العاملين في تداول الأغذية - إصدار البطاقات الصحية - برامج تدريب دورية على النظافة - الالتزام بالزي الرسمي، القفازات، أغطية الرأس، ومعدات السلامة

### 3.4 اعتماد المنتجات، الوسم الغذائي وفترة الصلاحية

**أولًا: تسجيل المنتجات** يجب تسجيل كل صنف من البسكويت قبل طرحه في السوق، ويشمل ذلك: - قائمة المكونات - التحليل الغذائي - بيان مسببات الحساسية - تقرير دراسة مدة الصلاحية

يطلب التسجيل عادةً لأغراض: - التوزيع في قطاع التجزئة - البيع للمؤسسات - أهلية التصدير

**ثانيًا: متطلبات الوسم الغذائي** يجب أن تتضمن الملصقات ما يلي: - اسم المنتج ووصفه - الوزن الصافي - المكونات مرتبة تنازليًا - جدول القيم الغذائية - تحذيرات مسببات الحساسية - تاريخي الإنتاج والانتهاء - بلد المنشأ (سلطنة عُمان)

يجب أن تكون البيانات باللغة العربية (والإنجليزية اختياريًا).

### 3.5 الاختبارات المخبرية والشهادات

- اختبارات مدة الصلاحية (المُسَرَّعة والواقعية)
- التحاليل الميكروبيولوجية
- التحقق من محتوى السكر (لادعاءات مرضى السكري)
- اختبارات محتوى البروتين والألياف

يمكن إجراء الفحوصات من خلال: - مختبرات محلية معتمدة - مختبرات إقليمية معتمدة (للاستعداد للتصدير)

### 3.6 التصدير والامتثال الخليجي (مرحلة مستقبلية)

للتصدير إلى دول مجلس التعاون الخليجي، يجب الالتزام بما يلي: - معايير هيئة التقييس الخليجية - تسجيل الباركود - شهادات صحية للتصدير - موافقة الملصقات وفق متطلبات كل دولة

### 3.7 إدارة المخاطر واستراتيجية الامتثال

- الاستعانة باستشاريي سلامة غذاء خلال مرحلة التأسيس
- حفظ سجلات الامتثال بشكل رقمي
- إجراء تدقيقات داخلية كل 6 أشهر

## 4. المواد الخام، المكونات واستراتيجية الموردين

### 4.1 نظرة عامة على استراتيجية المواد الخام

سيتم تصنيع بسكويت الدائيت استراتيجية توريد مزدوجة تجمع بين موردين محليين موثوقين للمواد الأساسية، وموردين دوليين معتمدين للمكونات الوظيفية والمتخصصة. يحقق هذا النهج توازنًا بين التحكم في التكاليف، وثبات الجودة، واستمرارية الإمداد.

**الأهداف الرئيسية للاستراتيجية:** - ضمان ثبات القيم الغذائية بين الدُفعات الإنتاجية - الحفاظ على سلامة الغذاء وإمكانية التتبع - التحكم في تكاليف المدخلات وتقليل التعرض لتقلبات الأسعار - الالتزام بمتطلبات الوسم الغذائي وادعاءات مرضى السكري

### 4.2 المكونات الأساسية (المدخلات الرئيسية)

المكوّن	الوظيفة	استراتيجية التوريد
دقيق القمح (أبيض/كامل)	البنية الأساسية	مطاحن محلية / موردون إقليميون
الشوفان وخلطات الحبوب	الألياف والقوام	محلي + مستورد
الزيوت النباتية (نخيل/دوار الشمس)	محتوى الدهون	موزعون محليون معتمدون
مشتقات الحليب / بدائلها	النكهة والقيمة الغذائية	مستورد عند الحاجة
الملح	توازن الطعم	محلي
النكهات الطبيعية	تحسين المذاق	مستوردون معتمدون

### 4.3 المكونات الوظيفية والخاصة بالأنظمة الغذائية

**أولاً: بدائل السكر (مناسبة لمرضى السكري)** - خلطات قائمة على الستيفيا - السكرالوز ضمن الحدود المسموح بها - الإرثريتول لتحسين القوام والحجم

**ملاحظة تنظيمية:** سيتم استخدام جميع المُحلّيات ضمن الحدود المسموح بها في عُمان ودول مجلس التعاون، مع دعم ذلك بنتائج اختبارات مخبرية معتمدة.

**ثانياً: مصادر الألياف** - ألياف الشوفان - نخالة القمح - قشور السيليوم - الإينولين (لبعض الأصناف)

**ثالثاً: مصادر البروتين** - بروتين مصّل اللبن (WPC) - بروتينات نباتية (بازلاء / صويا)

### 4.4 مواد التعبئة والتغليف

نوع العبوة	الغرض	ملاحظات
أغلفة بلاستيكية غذائية	العبوة الأساسية	حاجز للرطوبة

نوع العبوة	الغرض	ملاحظات
علب كرتونية مطبوعة	عرض التجزئة	هوية بصرية ومعلومات
كراتين كبيرة	التوزيع	كفاءة لوجستية

يجب أن يلتزم موردو مواد التعبئة بمعايير مواد التلامس الغذائي.

#### 4.5 معايير اختيار الموردين

- الحصول على الموافقات التنظيمية والشهادات
- ثبات الجودة وإمكانية تتبع الدفوعات
- مرونة الحد الأدنى للطلبات
- الالتزام بمواعيد التسليم
- استقرار الأسعار وخيارات التعاقد

سيتم اعتماد موردين اثنين على الأقل لكل مكون حرج لتقليل المخاطر.

#### 4.6 إدارة المخزون والتخزين

- تطبيق مبدأ الوارد أولاً يُصرف أولاً (FIFO)
- تخزين مُتحكَّم بدرجة الحرارة والرطوبة
- فصل المكونات المُسببة للحساسية
- مخزون أمان يكفي من أسبوعين إلى أربعة أسابيع للمواد الحرجة

#### 4.7 هيكل التكاليف وتقديرات مدخلات الإنتاج (تقديرية)

فئة التكلفة	النسبة من تكلفة الإنتاج
الدقيق والحبوب	25% - 35%
المكونات الوظيفية	15% - 25%
الزيوت والدهون	10% - 15%
التعبئة والتغليف	15% - 20%
أخرى	5% - 10%

ستتم مراجعة تكاليف المواد الخام بشكل ربع سنوي.

#### 4.8 مخاطر التوريد وإجراءات التخفيف

**المخاطر المحتملة:** - تأخير الاستيراد - تقلب الأسعار - عدم ثبات الجودة

**إجراءات التخفيف:** - تفضيل الموردين المحليين متى ما أمكن - عقود توريد مستقبلية للمكونات الرئيسية - الاحتفاظ بمخزون احتياطي - تدقيق دوري على أداء الموردين

## 5. التوقعات المالية - الاستثمارات الرأسمالية، التكاليف التشغيلية والتوقعات لخمس سنوات

جميع الأرقام الواردة تقديرية ومحافضة، ومُعبر عنها بالريال العُماني. تم إعداد الافتراضات بناءً على خط إنتاج شبه أوتوماتيكي، واستغلال تدريجي للطاقة الإنتاجية، وواقع التسعير في السوق المحلي وأسواق دول مجلس التعاون.

### 5.1 النفقات الرأسمالية (CAPEX)

أولاً: الآلات وخط الإنتاج

البند	التكلفة التقديرية (ريال عُماني)
خلط العجين	15,000 – 8,000
آلة فرد وتقطيع العجين	25,000 – 12,000
فرن نفق	70,000 – 30,000
سير تبريد	15,000 – 8,000
آلة التعبئة	35,000 – 15,000
معدات ضبط الجودة والمختبر	5,000 – 2,000

إجمالي الآلات: 165,000 – 75,000 ريال عُماني

ثانياً: تجهيز الموقع وتكاليف ما قبل التشغيل

البند	التكلفة التقديرية (ريال عُماني)
تجهيز المصنع والمرافق	30,000 – 15,000
التمديدات الكهربائية والغاز	15,000 – 8,000
التسجيل والتراخيص	2,500 – 1,000
الاختبارات المخبرية والموافقات الأولية	6,000 – 3,000
مصاريف ما قبل التشغيل	5,000 – 3,000

إجمالي تجهيز الموقع: 58,500 – 30,000 ريال عُماني

إجمالي النفقات الرأسمالية التقديرية: - الحد الأدنى: حوالي 120,000 ريال عُماني - الحد الأعلى: حوالي 250,000 ريال عُماني



## 5.2 المصروفات التشغيلية (OPEX - شهرياً)

فئة المصروف	التكلفة الشهرية (ريال عُماني)
الرواتب والأجور	5,500 - 3,000
المواد الخام	15,000 - 8,000
الخدمات (كهرباء، غاز، مياه)	2,000 - 1,200
الصيانة وقطع الغيار	1,000 - 500
مواد التعبئة والتغليف	6,000 - 3,000
النقل والتوزيع	1,500 - 800
التسويق والمبيعات	1,000 - 500
مصروفات متنوعة	1,000 - 500

إجمالي المصروفات التشغيلية الشهرية: 34,000 - 17,500 ريال عُماني

## 5.3 الطاقة الإنتاجية وافتراضات التكلفة

- الطاقة المركبة: 300 - 600 كجم يوميًا
- نسبة الاستغلال (السنة الأولى): 50% - 60%
- أيام العمل: 26 يومًا في الشهر
- الإنتاج التقديري (السنة الأولى): 4,000 - 7,000 كجم شهريًا

## 5.4 تكلفة الإنتاج (تقديرية)

- متوسط تكلفة الإنتاج: 1.6 - 2.2 ريال عُماني للكيلوجرام
- تشمل التكلفة مواد التعبئة والمصاريف العامة

## 5.5 افتراضات الإيرادات

- متوسط سعر البيع بالجملة: 3.0 - 4.5 ريال عُماني للكيلوجرام
- تحقيق هامش بيع تجزئة مكافئ من خلال الموزعين

## 5.6 الإيرادات والأرباح الشهرية (السنة الأولى)

السيناريو	الإيرادات (ريال عُماني)	المصروفات التشغيلية	صافي الربح
المحافظ	15,000 - 12,000	17,500	خسارة / تعادل
المتوقع	28,000 - 20,000	22,000	6,000 - 3,000
المتفائل	40,000 - 30,000	30,000	10,000 - 8,000

## 5.7 تحليل نقطة التعادل

- التكاليف الثابتة الشهرية: حوالي 12,000 - 15,000 ريال عُُماني
- هامش المساهمة: 35% - 55%
- فترة الوصول إلى نقطة التعادل: من 24 إلى 36 شهرًا

## 5.8 التوقعات المالية لخمس سنوات (ملخص)

السنة	الإيرادات (ريال عُُماني)	صافي الربح (ريال عُُماني)
السنة 1	300,000 - 220,000	40,000 - 20,000
السنة 2	450,000 - 350,000	80,000 - 45,000
السنة 3	700,000 - 550,000	150,000 - 90,000
السنة 4	1,000,000 - 800,000	250,000 - 160,000
السنة 5	أكثر من 1.2 مليون	450,000 - 300,000

تشمل افتراضات السنوات 3-5 زيادة الاستغلال، وتوسيع الأصناف، والتصدير الجزئي.

## 5.9 تحليل الحساسية وسيناريوهات التوسع

- زيادة تكلفة المواد الخام بنسبة 10% تؤدي إلى تأثير على الهامش بمقدار 3% - 5%
- إضافة خط تعبئة ثانٍ في السنة الثالثة ترفع الطاقة الإنتاجية بحوالي 40%
- التسعير التصديري يحسن هامش الربح الإجمالي بنسبة 10% - 15%

## 6. استراتيجيات العملاء، الموزعين والوصول إلى السوق

### 6.1 نظرة عامة على الوصول إلى السوق

سيتم مصنع بسكويت الدايت استراتيجية متعددة القنوات للوصول إلى السوق، بما يضمن انتشارًا واسعًا، وتنويع المخاطر، ونموًا قابلاً للتوسع. سيتم تنظيم المبيعات عبر قنوات التجزئة، والمؤسسات، والعلامات الخاصة، مع التوسع التدريجي نحو أسواق التصدير في دول مجلس التعاون الخليجي.

### 6.2 تقسيم العملاء

أولاً: مستهلكو التجزئة (B2C - غير مباشر)

منافذ البيع الرئيسية: - محلات السوبرماركت والهايبرماركت - الصيدليات - متاجر الأغذية الصحية والعضوية

ملاحح المستهلكين: - مرضى السكري - الأفراد المهتمون بالصحة - المستهلكون المهتمون باللياقة البدنية - العائلات الباحثة عن بدائل منخفضة السكر

محركات الشراء الرئيسية: - وضوح القيم الغذائية على العبوة - الثقة في العلامة التجارية وثبات الجودة - مذاق قريب من البسكويت التقليدي - تسعير تنافسي

## ثانيًا: العملاء المؤسسيون (B2B)

**الفئات المستهدفة:** - المستشفيات والعيادات - الشركات والمؤسسات - شركات الطيران وشركات الإعاشة - المدارس والجامعات

**مزايا قناة B2B:** - طلبات كبيرة ومتكررة - انخفاض تكلفة التسويق لكل وحدة - طلب متوقع ومستقر

**ثالثًا: قناة اللياقة والعافية:** - الأندية الرياضية ومراكز اللياقة - متاجر التغذية الرياضية - عيادات العافية

**التركيز المنتج:** بسكويت عالي البروتين ومنخفض السعرات الحرارية

## 6.3 استراتيجية الموزعين (سلطنة عُمان)

**دور الموزع:** - التخزين والخدمات اللوجستية - إدراج المنتجات لدى تجار التجزئة - ترتيب العرض على الأرفف وإعادة التوريد - التحصيل وإدارة الذمم المالية

**الشروط التجارية (تقديرية):**

البند	النطاق المعتاد
هامش الموزع	12% - 20%
هامش تاجر التجزئة	10% - 15%
فترة الائتمان	30 - 60 يومًا

سيتم اعتماد اتفاقيات توزيع غير حصرية في المرحلة الأولى للحفاظ على المرونة.

## 6.4 استراتيجية البيع المباشر والعلامات الخاصة

**أولًا: التصنيع بعلامة خاصة (Private Label)** سيقدم المصنع خدمات التصنيع بعلامة خاصة لصالح: - الصيدليات - السوبرماركت - برامج العافية المؤسسية

**الفوائد:** - أحجام طلبات مضمونة - استغلال أفضل للطاقة الإنتاجية - تقليل تكاليف التسويق للعلامة الخاصة

**ثانيًا: البيع المباشر للمؤسسات** - تعيين مسؤول مبيعات متخصص لقطاع B2B - تسعير تعاقدى - تخصيص أحجام العبوات والتركيبات

## 6.5 هيكل التسعير وهوامش الربح حسب القناة

القناة	هامش الربح الإجمالي المستهدف
التجزئة (العلامة الخاصة بالمصنع)	35% - 50%
المؤسسات	25% - 35%
العلامات الخاصة	20% - 30%

يضمن التوازن بين القنوات الربحية واستقرار الأحجام.

## 6.6 خارطة طريق دخول السوق

**المرحلة الأولى (السنة الأولى): السوق المحلي** - محافظة مسقط والمناطق القريبة - 2-3 موزعين - 20-40 منفذ بيع بالتجزئة

**المرحلة الثانية (السنين 2-3): التوسع الوطني** - جميع المدن الرئيسية في سلطنة عُمان - سلاسل المستشفيات والصيديات - عقود تصنيع بعلامة خاصة

**المرحلة الثالثة (السنين 3-5): التصدير الخليجي** - الإمارات العربية المتحدة، المملكة العربية السعودية، قطر - موزعون إقليميون - المعارض التجارية واللقاءات الثنائية للأعمال

## 6.7 اعتبارات أسواق التصدير

- الالتزام بمعايير هيئة التقييس الخليجية
- استخدام اللغة العربية كلغة أساسية على الملصقات
- مدة صلاحية مفضلة من 9 إلى 12 شهرًا
- تسعير تنافسي مقارنة بالمنتجات المستوردة

## 7. استراتيجية التسويق، إدارة المخاطر وخطة التنفيذ

### 7.1 الفلسفة التسويقية العامة

تركّز استراتيجية التسويق لمصنع بسكويت دايت على بناء الثقة، والمصداقية العلمية، وتوفّر المنتج بشكل مستمر، بدلاً من الاعتماد على العروض الترويجية الاندفاعية. وباعتباره منتجًا غذائيًا صحيًا، فإن النجاح يعتمد على موثوقية العلامة التجارية، والالتزام التنظيمي، وتكرار الاستهلاك.

**الأهداف التسويقية:** - بناء ثقة قوية بالعلامة التجارية خلال أول 12 شهرًا - تحقيق انتشار واسع في منافذ البيع بالتجزئة - توعية المستهلكين بالفوائد الغذائية والوظيفية - دعم الموزعين بخلق طلب فعلي من السوق

### 7.2 استراتيجية العلامة التجارية وتسويق المنتجات

#### أولاً: تموضع العلامة التجارية

**بيان التموضع:** شركة عُمانية موثوقة متخصصة في تصنيع بسكويت دايت مُعدّ بعناية علمية وبمذاق مميز، لدعم نمط حياة صحي يومي.

**مركزات العلامة:** - التركيز على الصحة - شفافية المعلومات الغذائية - ثبات الجودة - التصنيع المحلي

**ثانيًا: التواصل الخاص بالمنتج** - إبراز الادعاءات الغذائية على الواجهة الأمامية للعبوة (خالٍ من السكر / عالي الألياف / عالي البروتين) - نشرات توعوية تشرح الفوائد الصحية - رموز QR تقود إلى معلومات غذائية تفصيلية

### 7.3 قنوات التسويق

**أولاً: التسويق التجاري (القناة الرئيسية)** - برامج حوافز للموزعين - التفاوض على مواقع العرض على الأرفف - تعزيز الظهور داخل المتاجر (ملصقات، أدوات عرض) - تذوق المنتجات في الصيدليات والأندية الرياضية

**ثانياً: التسويق الرقمي (داعم)** - محتوى توعوي على إنستغرام وفيسبوك - منشورات تركز على التغذية الصحية - التعاون مع أخصائيي تغذية ومدربي لياقة - واتساب للأعمال للتواصل مع العملاء المؤسسيين

**ثالثاً: التواصل المؤسسي والطبي** - عروض تقديمية للمستشفيات والعيادات - عينات لأخصائيي التغذية - برامج عافية للشركات

### 7.4 سياسة التسعير والعروض

- تقليل الخصومات الكبيرة للحفاظ على قيمة العلامة
- حوافز قائمة على الحجم للموزعين
- عروض موسمية مرتبطة بحملات صحية (رمضان، أهداف اللياقة السنوية)

### 7.5 إطار إدارة المخاطر

#### أولاً: المخاطر التشغيلية

الخطر	إجراءات التخفيف
تعطل الآلات	عقود صيانة وقائية
نقص العمالة الماهرة	التدريب المتبادل وإجراءات التشغيل القياسية
تذبذب الجودة	اختبارات دورية وتدقيقات ضبط الجودة

#### ثانياً: المخاطر المالية

الخطر	إجراءات التخفيف
ضغط التدفقات النقدية	إدارة الائتمان مع الموزعين
تقلب أسعار المواد الخام	تنويع الموردين
مخاطر أسعار الصرف	زيادة الاعتماد على التوريد المحلي

#### ثالثاً: المخاطر التنظيمية

الخطر	إجراءات التخفيف
عدم مطابقة الوسم الغذائي	مراجعات واعتمادات مسبقة
مخالفات سلامة الغذاء	تطبيق HACCP وتفتيشات داخلية
تغير لوائح التصدير	الاستعانة باستشاريي امتثال محليين

## 7.6 مؤشرات الأداء الرئيسية (KPIs)

- نسبة العائد الإنتاجي
- تكلفة الكيلوغرام الواحد
- حجم المبيعات الشهرية
- نسبة تلبية طلبات الموزعين
- معدل رفض المنتجات
- شكاوى العملاء

سيتم مراجعة مؤشرات الأداء بشكل شهري.

## 7.7 الجدول الزمني للتنفيذ (نظرة عامة)

المرحلة	المدة
تسجيل الشركة	1-2 شهر
تجهيز المصنع والتركيب	3-5 أشهر
التراخيص والموافقات	2-3 أشهر
الإنتاج التجريبي	شهر واحد
الإطلاق التجاري	7-8 شهر

## 7.8 الخلاصة النهائية

يمثل مشروع مصنع بسكويت الدايت فرصة استثمارية استراتيجية وقابلة للتوسع ومتوافقة مع الأطر التنظيمية في قطاع تصنيع الأغذية الصحية المتنامي في سلطنة عُمان. ومع التنفيذ المنضبط، والالتزام الصارم بالاشتراطات، وتوازن قنوات البيع، يمكن للمصنع تحقيق ربحية مستدامة والتطور ليصبح علامة غذائية صحية إقليمية في أسواق دول مجلس التعاون الخليجي.