

شروط ترخيص مصنع مكرونة

دراسة جدوى للمشروع:

منتجات مصنع المكرونة::

منتجات مصنع المكرونة تتنوع وتتعدد بالرغم من ثبات المواد الخام والمكونات التي يتم عن طريقها عمل المكرونة وإنتاجها، كما يمكن لمصنع المكرونة إنتاج المكرونة على شكل أنابيب هلالية، وأنابيب مستقيمة الشكل، كما يمكن عمل المكرونة الطويلة، والمكونة الشرائط، وعمل الشعيرية، وعمل لسان العصفور.

::مراحل انتاج المكرونة::

لانتاج منتجات المكرونة التامة الصنع والجاهزة من أجل الإستهلاك فمن المهم أن يتم المرور بالمراحل المختلفة بالترتيب للجودة العالية وتلك المراحل تتمثل في كل من مرحلة نخل الدقيق ومرحلة العجن ومرحلة التشكيل، مروراً بمرحلة التجفيف الأولى ومرحلة التجفيف النهائي ثم مرحلة التعبئة.

::المعدات اللازمة لمشروع مصنع المكرونة::

تتنوع المعدات اللازمة في مشروع مصنع المكرونة فمنها المعدات التي تلزم في الصناعة ومنها المواد الخام، فتحتاج في المصنع إلى منخل لنخل الدقيق وتحتاج إلى ماكينة لعجن الدقيق.

كما يلزم وجود فورم لتشكيل المنتج النهائي للمكرونة، والسيور الهزازة المتحركة، وفي المصنع يلزم تواجد المجفف وماكينة لتعبئة المكرونة.

أما المواد الخام فهي تتمثل في كل من دقيق السميد، والدقيق العادي والمواد الملونة والإضافات المختلفة والخامات المختلفة اللازمة في التعبئة والتغليف.

::مساحة مصنع المكرونة::

مصنع المكرونة يحتاج إلى مساحة تصل إلى 120 متر، كما يحتاج المصنع إلى وجود قواعد من الخرسانة وهي تهدف إلى تثبيت المعدات الخاصة بالإنتاج عليها، ومن اللازم توافر في المصنع مصادر الكهرباء والمياه والصرف ومصادر للتهوية.

::العمالة اللازمة في المصنع::
مصنع مكرونة صغير يحتاج إلى عدد 7 من العمال على أن يتميزوا بالعمالة الحرفية،
ويتم توزيعهم على مراحل الإنتاج المختلفة بداية من مرحلة نخل الدقيق نهايةً بمرحلة
التغليف والتعبئة.

::
التسويق لمصنع المكرونة::
المكرونة كما سبق الذكر هي من تلك المنتجات التي تسهل تسويقها بشكل كبير، وتعتبر
من السلع الأساسية في كل بيت، ولهذا فهي تباع بشكل منتشر في محلات السوبر ماركت
ومحلات البقالة وتطلبها مطاعم الكشري والمطاعم المختلفة، ولهذا فإن تسويق المكرونة
في تلك المحلات والتعاقد معهم والتوريد بكمية كبيرة كل فترة أمر يساعد على الربحية
الأفضل للمشروع والمصنع.