

رَشَقَّة طَبِيعِيَّة

”الطبيعة في كل قطرة“

صفر إضافات صناعية • 100% فاكهة حقيقية

رؤية المشروع وأهدافه



الهدف

توفير منتجات طبيعية 100٪، بدون سكر مضاف، لدعم نمط حياة صحي ونشط. نحن لا نبيع مجرد عصير؛ بل نقدم تجربة استشفاء وانتعاش تساهم في بناء مجتمع أكثر حيوية وصحة.



الرؤية

تقديم تجربة غذائية صحية تعيد تعريف مفهوم العصائر والآيس كريم في مجتمعنا. نسعى لتكون الوجهة الأولى لكل من يبحث عن الانتعاش والنقاء بعيداً عن المنتجات التجارية المليئة بالسكريات والمواد الصناعية.

مفهوم منتجات رشفة ونقاوة

آيس كريم طبيعي وصحي بالكامل

جيلاتي وآيس كريم محضر يومياً باستخدام حليب عضوي طازج أو بدائل حليب نباتية (جوز الهند واللوز)، محلى حصرياً بالتمر أو عسل النحل الطبيعي مع خلوه التام من المستحلبات والمثبتات الكيميائية.

عصيرات طبيعية بنقاء ١٠٠٪

نعتمد تقنية العصر البارد المتطور لاستخلاص العصائر من فواكه وخضروات عضوية ١٠٠٪ دون إضافة قطرة ماء واحدة أو سكريات مصنعة، مما يحافظ على كامل الفيتامينات والإنزيمات الحية.

المزايا التنافسية لمنتجاتنا



🍊 خال تماماً من الجلوتين، المواد الحافظة، المستحلبات الكيميائية، أو النكهات والملونات الاصطناعية المعتادة تجارياً.

🍊 خيارات غنية وصديقة لمتبعي حميات الكيتو، والأنظمة النباتية (Vegan)، ومصابي حساسية اللاكتوز.

🍊 طرق تحلية طبيعية مبتكرة من لب الفاكهة الطبيعي والتمر تضمن طعماً غنياً دون الارتفاع المفاجئ لسكر الدم.

دورة حياة المشروع

2. التنفيذ

استخراج التراخيص، تجهيز الديكورات، شراء المعدات الحديثة، والبدء في توظيف الكفاءات وتدريبها.

4. الإغلاق والافتتاح

الافتتاح الرسمي، تفعيل خطة التسويق، توثيق الدروس المستفادة، والبدء في بناء قاعدة عملاء وفية.

1. البدء والتخطيط

تحديد الجدوى، وضع الميزانية، اختيار الموقع الاستراتيجي، والتعاقد مع أفضل الموردين المحليين للفاكهة.

3. المراقبة والتحكم

التشغيل التجريبي لضبط الجودة، تطبيق إجراءات التشغيل القياسية، وتقييم الأداء والمقادير.

قائمة المنتجات المبتكرة



عصيرات وسموذي وظيفي

مشروبات تخدم احتياجات الجسم (عصير النضارة، سموذي الطاقة الأخضر، ومشروبات الاستشفاء بعد التمارين).



آيس كريم وجيلاتو صحي

آيس كريم نباتي من الموز (Nice Cream)، وسوريه الفاكهة الصافي، بالإضافة إلى الزبادي اليوناني الغني بالبروتين.



سلاش طبيعي 100%

سلاش الفاكهة الحقيقية المثلجة بدون ماء مضاف أو ألوان صناعية (مثل البطيخ والنعناع، والليمون والزنجبيل).

الابتكار والأصالة

مشروبات وظيفية متخصصة

نقدم خلطات مبتكرة تعالج احتياجات صحية فعلية، كرفع الطاقة، وتعزيز نضارة البشرة، والاستشفاء العضلي للرياضيين.

الشفافية المطلقة (Open Kitchen)

منطقة التحضير مفتوحة بالكامل؛ يرى العميل الفاكهة وهي تُغسل وتُقطع وتُعصر أمامه، ليكون ذلك أقوى برهان على الجودة.

خيار التخصيص الكامل

نسمح للعميل باختيار قاعدة العصير (ماء، حليب لوز، زبادي) وإضافة لمساته الخاصة (بذور الشيا، بروتين، كولاجين).



جودة التخطيط والتوثيق



الرقمنة السحابية

استخدام أنظمة إدارة سحابية لضبط الجودة، إدارة المخزون لحظياً (الفاكهة الطازجة لا تحتل التأخير)، ومراقبة الأداء والمبيعات بدقة عالية.



التوثيق الاحترافي

نعتمد على دليل الوصفات القياسي (SRB) وإجراءات التشغيل القياسية (SOPs) لضمان ثبات الجودة والنكهة، بغض النظر عن الموظف الذي يحضر الطلب.



منهجية SMART

إدارة المشروع مبنية على أهداف محددة وقابلة للقياس، بدءاً من حساب نقطة التعادل بدقة، وصولاً إلى مستهدفات المبيعات اليومية لتغطية التكاليف.

شرائح العملاء الأكثر استهدافاً



أصحاب القيود الغذائية

مرضى السكري، متبعي الكيتو، والذين يعانون من حساسية القمح أو اللاكتوز يجدون أخيراً مكاناً يلبي رغباتهم بنقاء تام.



الأمهات والعوائل

رغبة متزايدة في تقديم بدائل آمنة لأطفالهم عوضاً عن الآيس كريم التجاري المليء بمسببات الحساسية والألوان المسرطنة.



الرياضيون ومحبو اللياقة

يبحثون عن وجبات خفيفة ومشروبات طبيعية لدعم أدائهم واستشفائهم بدون كربوهيدرات معقدة أو سكريات صناعية ضارة.

خطة البدء والتطبيق العملي

المرحلة	المدة الزمنية	المهمة الأساسية والتطبيق
التأسيس	الأيام 1 - 30	استخراج السجل التجاري والتراخيص، البحث عن الموقع الأمثل، وحساب نقطة التعادل بدقة.
التجهيز	الأيام 31 - 60	تصميم مساحة عمل انسيابية، شراء المعدات الأساسية، والتعاقد مع موردي فواكه موثوقين.
التجربة (التشغيل التجريبي)	الأيام 61 - 75	ضبط جودة القائمة وهندستها (Menu Engineering)، وتقليل الهدر، وتدريب طاقم العمل.
الانطلاق الرسمي	الأيام 76 - 90	الافتتاح، إطلاق حملات التسويق البصري، وتفعيل خطط الاشتراكات للرياضيين والموظفين.

الهوية البصرية وتجربة رشفة طبيعية

أجواء تنبض بالانتعاش والنقاء الطبيعي

نعكس مبدأ المنتجات العضوية الصافية في التصميم الداخلي للمحل عبر استخدام أخشاب طبيعية، وألوان أرضية ترابية، مع مطبخ عرض مكشوف بالكامل ليراقب العميل عملية عصر الفاكهة وتحضير الآيس كريم الصحي مباشرة.

توفر هذه الشفافية الكاملة مع الأجواء البسيطة شعوراً بالثقة التامة، وتدعم بناء ولاء قوي ومستدام للعلامة التجارية كوجهة موثوقة للصحة والعافية.





جودة العرض والتواصل

العرض البصري الجذاب

نعتمد تصميمًا يبرز "نقاء" المكونات، من خلال الديكور الخشبي والإضاءة الطبيعية. سلال الفاكهة الطازجة المعروضة بألوانها الزاهية هي أقوى أداة تسويقية لدينا.

الموظف كمستشار صحي

التواصل الفعال هو جسرنا لبناء ولاء العميل. نستخدم استراتيجية "سرد القصة" للمكونات، وتقديم الاستشارات الغذائية السريعة للعملاء لتلبية احتياجاتهم الصحية اليومية.

الاستدامة والأثر المتوقع



استراتيجية صفر هدر

إدارة الفاكة بذكاء وتحويل الزائد منها إلى قواعد للآيس كريم أو مربيات طبيعية، بالإضافة للاستفادة من القشور كسماد زراعي بالتعاون مع المزارع.



تغليف صديق للبيئة

استخدام أكواب ومصاصات قابلة للتحلل كجزء لا يتجزأ من هويتنا الطبيعية، وتشجيع العملاء على استخدام أكوابهم الخاصة.

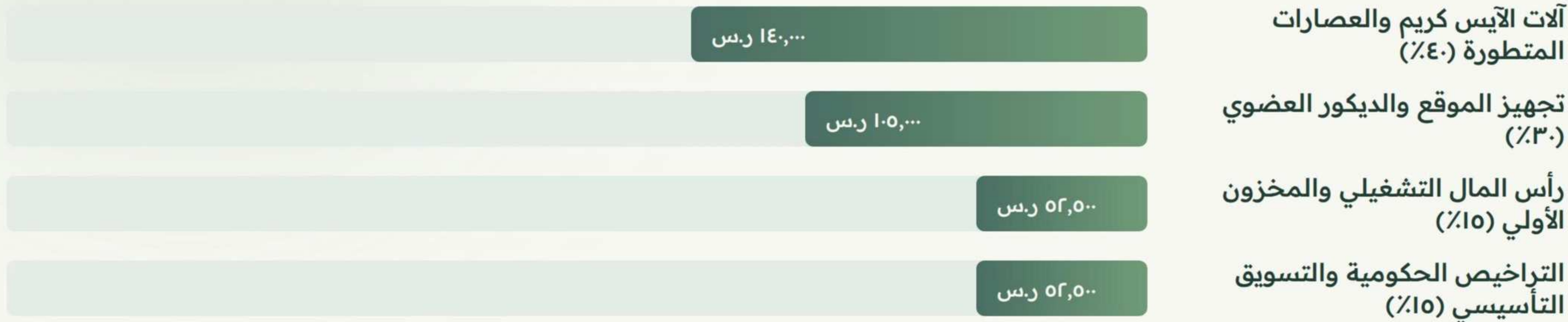


الأثر الاقتصادي والاجتماعي

دعم المزارع المحلية والمساهمة في رفع مستوى الصحة العامة في المجتمع من خلال توفير بدائل لذيذة وخالية من السموم البيضاء.

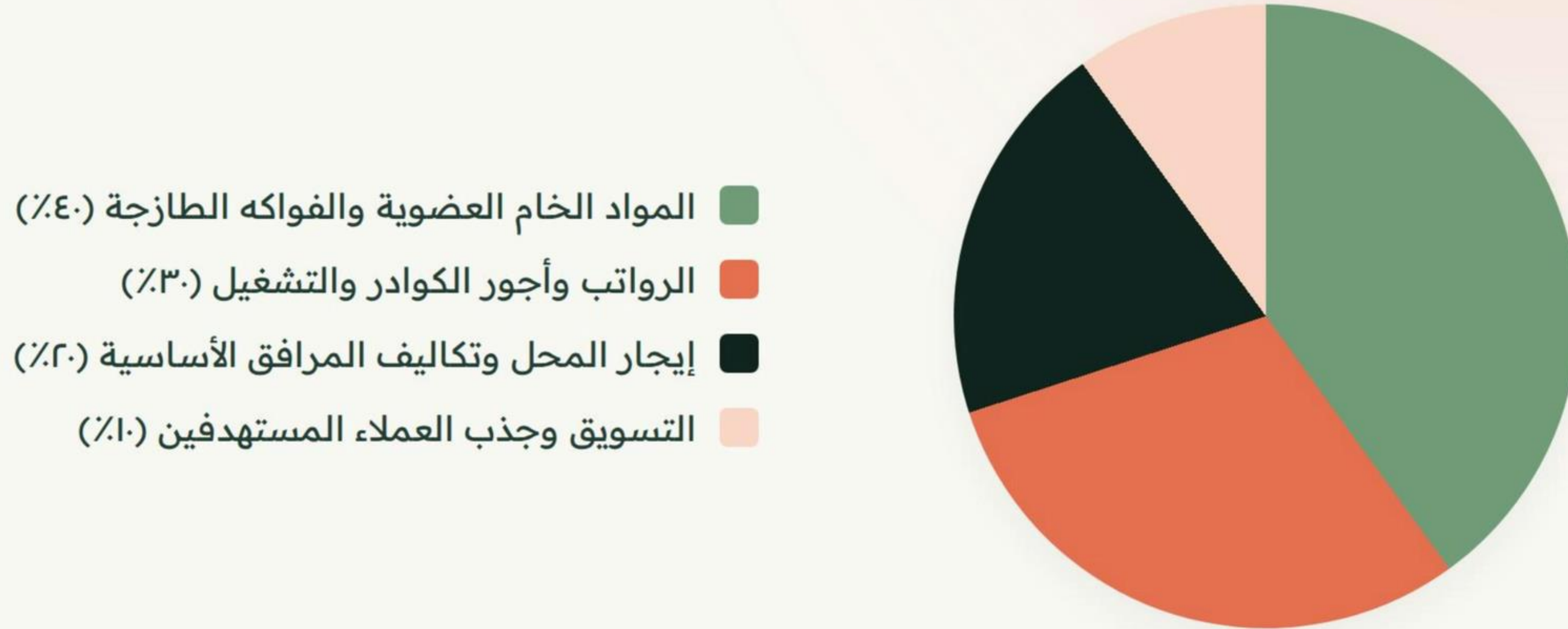


توزيع التكاليف الاستثمارية الأساسية



إجمالي الميزانية الرأسمالية المطلوبة للتأسيس هي ٣٥٠,٠٠٠ ريال سعودي، مصممة لضمان جودة الأجهزة المستوردة المتخصصة بالجيلاتي الطبيعي الفاخر ونظام العصر الفوري والسريع.

هيكل المصاريف التشغيلية الشهرية



تعتمد خطة التوريد على عقود مباشرة مع مزارع محلية عضوية لتحقيق أفضل تكلفة للمواد الخام وهوامش ربح ممتازة مع الحفاظ التام على معايير النقاء والاستدامة.

لنبني النجاح معاً

الجودة الحقيقية هي الاستثمار الأذكي. نحن لا نبني مشروعاً لليوم فقط، بل
نؤسس لعلامة تجارية قوية ومستدامة ستتمو مع زيادة الوعي الصحي
لعملائنا، لتصبح الوجهة الأولى للنقاء والطبيعة.