



جامعة الجميع الذكية
EVERYONE'S SMART UNIVERSITY

Project Risk Management

Student Name	ناصر علي الزبيدي	اسم الطالب
Students I.D	2021203348	الرقم الجامعي
إشراف الدكتورة الفاضل د مصعب		

وصف المشروع :

هو عبارة عن منشأة اقتصادية financial organization تعمل على خدمة العملاء customer service لتوفي حصولهم على أنواع مختلفة من المأكولات بعد تجهيزات وطهيها بقسم الإنتاج production department ثم تقديمها لهم بطريقة ترضي satisfy العميل لتحقيق مبيعات أكثر more sales فريح أكثر للمناة المطعمية وتقدم فيه كاف المأكولات من اللحم meat والطيور poultry وكذلك الأسماك seafood فهو مختلف نوعاً ما عن غيره من المطاعم يقوم بتقديم كافة أنواع المأكولات ومنها الأكلات الخليجية gulf والمصرية Egyptian.

المخاطر risks التي تحيط بالمشروع :

لابد من الأخذ بعين الاعتبار مدى المخاطر التي قد تحيط بالمشروع القائم ولا سيما أن هذا المشروع هو إنشاء مطعم للأكلات الشعبية وغيرها من الوجبات meals فالمخاطر هي حدث أو ظرف غير مؤكد uncertain والذي ينتج عن حدوثه أثر سلبي negative أو إيجابي positive على هدف المشروع فيمكن تقسيم تلك المخاطر على عدة مراحل :

المرحلة الأولى phase 1 في بداية المشروع :

قد نواجه العديد من الصعوبات في إقامة هذا المشروع من عدة جوانب several aspects ينبغي علينا طرحها وهي كالتالي :
مخاطر قانونية :

نقص أو عدم وجود الرؤية القانونية legal view للمتطلبات أو التعديلات المحتملة في الجوانب التالية:

شروط السلامة safety measures وجود تصاريح الدفاع المدني civil defense permissions ووجود أدوات السلامة وتجهيز المبنى بطرق السلامة الكافية لحدوث أي حرائق لا قدر الله .

الضوضاء noise لابد من مراعاة هذا الجانب فيجب عند إقامة المبنى مراعاة عمل عوازل sound insulator لا تسمح بخروج الصوت من الداخل إلى الخارج .

الإعفاءات exemptions والسماحات Allowances .

إجراءات تتعلق بالشهادات الصحية health certificates من قبل وزارة الصحة .

كذلك تصميم design المبنى بالشكل الفني والتكنولوجي الذي لا يسمح بضرر الغير من مداخل المطعم فلا بد أن يتم تصميمها طبقاً للمواصفات والمعايير الفنية والتقنية .

احتمال إقامة دعاوى lawsuits :

دعاوى من قبل المستفيدين beneficiaries كنتيجة لأخطاء في الأداء performance أو خلل في الشروط المتفق عليها في وثائق العقد.

دعاوى من قبل البلدية municipality بسبب الفشل بالوفاء بالاتفاقيات أو الأضرار بالمناطق المحيطة بالمشروع.

دعاوى من قبل سكان الجوار neighbors بسبب أضرار تلحق بمساكنهم أو أعمالهم.

أخطار ترتكب من قبل منفذي المشاريع فيما يتعلق بالالتزام بالتشريعات legal obligations أثناء تنفيذ المشروع.

اختيار الكادر (العنصر البشري)

من الجائز أن يتم اختيار كادر غير لائق فنياً مثل الطباخين ومساعدتهم وهذا قد يكلف هذا المشروع الكثير والكثير وسوف نقوم ببيان ذلك في المرحلة الثانية لأهميتها .

المرحلة الثانية أثناء تشغيل operation المشروع :

وتعتبر هذه المرحلة هامة للغاية فالمرحلة الأولى يمكن تداركها باتخاذ كافة الطرف القانونية لحماية المشروع ولكن في هذه المرحلة فإنها تتعلق بالمرحلة الفنية والإدارية لهذا المشروع ولا سيما أن هذا المشروع هو مطعم فلا بد من الاهتمام بهذا الجانب في التشغيل

١ - مخاطر تواجه المشروع من قبل المنافسين :

قد يقوم بعض المنافسين بضرر صاحب المشروع الجيد وذلك عندما يلاقي هذا المشروع الجديد الإقبال من الزبائن على الرغم من أنه مازال حديثاً ولكن متميز featured بعمله فيقوم المنافسين competitors بعمل أي شيء يضر بمصلحة المشروع مثل عمل البلاغات الكيدية malicious report في وزارة الصحة ووزارة الشؤون البلدية والقروية .

٢ - مخاطر من داخل المطعم inside risks :

وهو يتعلق بإختيار كادر الإدارة نفسه فقد لا يكون لديه الخبرة الكافية enough experience لإدارة المشروع وحل كافة الأزمات التي قد تحيط به أثناء التشغيل .

وقد يتعلق الأمر بأنه في حالة غياب أحد الطباخين الماهرين في عمل الأكلات فقد لا يكون له بديل substitute يقوم بتأدية المهمات التي يقوم بعملها فمن هنا سوف تتأثر سمعة المحل reputation إذا فقد الطعام الشهية التي تداول عليها العملاء .

٣ - قد تتعلق المخاطر بعدم حسن اختيار الخضروات واللحوم وكافة المواد الغذائية اللازمة لتحضير الطعام للزبائن فمثل تلك الأمور تؤثر على جودة quality الأطعمة المقدمة للزبائن .

كيفية التصدي لتلك المخاطر :

للتصدي لتلك المخاطر يجب علينا وضع خطة استراتيجية strategic plan لكل فترة في المشروع كي نتدارك أي خطر من الأخطار التي تم ذكرها سواء في بدء المشروع أو أثناء تشغيله .

فبداية المشروع :

لابد من اتباع كافة الطرق القانونية والنظامية لعمل كافة التصاريح القانونية من سجل تجاري ورخصة فتح محل ورخصة الدفاع المدني civil defense license وشهادة من وزارة الصحة ministry of health وشهادة الذكاة Zakat certificate والدخل income والضريبة taxes .

الاهتمام بأن يكون مكان المبنى وسط التخطيط العمراني urban planning لأنه لا فائدة من عمل مطعم في مكان مهجور deserted place وغير متداول عليه ولكن مع مراعاة الأصول الفنية في البناء وعمل المداخل chimney والعوازل insulants اللازمة لمنع تسريب odors وكذلك الإزعاج disturbing للسكان dwellers

اثناء التشغيل During operation :

لابد من دراسة السوق market research جيداً ومعرفة المنافسين competitors من هم ووضع كافة الخطط الإستراتيجية لمواجهة أي شيء ناتج منهم هذا بالمقام الأول .

ثانياً لابد من توفير كادر بشري قادر على الإدارة الجيدة ولديه خبرة في عمل المطاعم وكيفية إدارتها.

ثالثاً لابد من وجود أكثر من طبخ more than one chef بنفس الكفاءة efficiency حتى لا يتأثر العمل بغياب أي فرد فيهم .

رابعاً : لابد من التعامل مع شركات ذات اسم وسمعة reputable في بيع كافة المواد الغذائية التي يحتاجها المطعم حتى لا يحدث أي خلل في استجابة الزبائن للمطعم .

سوف نقوم بوضع تلك الإحصائية قياساً على الآتي
أولاً الخطورة التي سوف نتعرض لها من المنافسين
من عدم جودة المنتجات المعتمد عليها في المطعم
في عملية العمل عن بعد وإدخال عملية التحكم عن بعد .
الأيدي العاملة والمشغلين

احتمالية المخاطرة	شدة المخاطرة			
	كارثي catastrophic	خطير dangerous	تحت السن القانوني under age	ضئيلة minor
متكرر frequent	0%	50%	0%	20
عرضي accidental	50%	30%	0%	10%
التحكم عن بعد remote	0%	20%	0%	80%
غير محتمل possible	10%	70%	0%	20%
بعيد للغاية impracticable	40%	40%	0%	20%

