



جامعة الجميع الذكية
EVERYONE'S SMART UNIVERSITY

Project Risk Management

Student Name	حسن محمد عبدالله الحرازي	اسم الطالب
Students I.D	٢٠٢١٢٠٣٤٤٠٢	الرقم الجامعي
إشراف الدكتورة الفاضل د مصعب		

وصف المشروع :

هو عبارة عن منشأة اقتصادية تعمل على خدمة العملاء لتوفي حصولهم على أنواع مختلفة من السلع الغذائية المذكورة بعد مرورها بجميع المراحل الخاصة بها والتي تنتهي إلى خروجها في شكل سلعة غذائية يتم بيعها في الأسواق والمراكز التجارية الغذائية المتخصصة في ذلك ثم تقديمها لهم بطريقة ترضي العميل لتحقيق مبيعات أكثر .

المخاطر التي تحيط بالمشروع :

شركة الألبان هي أحد أهم المشاريع الناجحة في المملكة العربية السعودية ولهذا النجاح فإنه لا بد من التفكير في المخاطر الذي قد تواجه هذا المشروع لأنه بقدر نجاح مشروع وانتشاره بقدر ما يتعرض من مخاطر مختلفة ومن هنا سوف نقوم بطرح ما يواجه هذا المشروع من مخاطر وهذه المخاطر قد تكون في بداية إنشاء المشروع والأخرى أثناء التشغيل وسوف نقوم بطرح كلا المخاطر بشكل مبسط .

المرحلة الأولى في بداية المشروع :

أولاً لابد من تلافي نقطة أي مخاطر قانونية أو شكلية قد تحدث في لهذا المشروع وسوف نقوم بذكر تلك المخاطر وهي كالتالي:

من المفترض أن أي مشروع له ببيان شكلي وقانوني فقد يواجه هذا المشروع مخاطر البنيان الشكلي والقانوني في عدم وجود او استكمال التصاريح اللازمة لإنشائه فلا بد من إصدار تصاريح من الهيئة الصناعية بالمملكة العربية السعودية لبناء المصنع بالشكل النظامي فضلاً على ذلك استخراج رخصة لبناء والسجلات التجارية اللازمة لعمل المشروع وشهادة الغرفة التجارية ، وكذلك رخصة البلدية وشهادة وزارة الصحة فهذه كلها تعد من الضروريات لإقامة المشروع وأي نقص بها قد يؤدي إلى وجود خطر يدهم هذا المشروع بإغلاقه لا قدر الله أو تأخير تأسيسه وإكماله وتشغيله .

مخاطر قانونية :

ونعرض أيضاً مشكلة هامة نواجهها أيضاً في المرحلة الثانية وهي المرحلة التشغيلية للمشروع وهي ضرورة العناية في اختيار جميع العناصر البشرية (الأيدي العاملة) في المصنع من عمال تشغيل وفنيين وخبراء وكذلك أطباء مختصين في هذا المجال أطباء تغذية وخريجي كلية العلوم ، هذا بجانب الإدارة .

المرحلة الثانية أثناء تشغيل المشروع :

ونأتي هنا في هذه المرحلة الخطيرة المليئة بالصعوبات والمخاطر وهنا نجد أنه عندما يكون المشروع على قدر عالي من النجاح فإن المخاطر تزداد أكثر وأكثر ولاسيما من المنافسين وكذلك الأيدي العاملة داخل مشروع مصنع الألبان وسوف نقوم بذكر تلك المخاطر كالتالي :

قد يكون الظهور القوي للمشروع هو سبب استفزاز المنافسين خشية من تفوق صاحب هذا المشروع عليهم والتأثير على المبيعات والتسويق لمنتجهم فيقومون بعمل العديد من الأشياء والشكاوي لدى صاحب هذا المشروع والتي قد تؤثر بالسلب على المشروع القائم وتهدد استقراره وأمانه .

وكذلك نكرنا بأن الأيدي العاملة لها تأثير قوي وفعال على نجاح أي مشروع وكذلك من المخاطر التي قد تواجه أي مشروع ولكن كيف تكون الأيدي العاملة هي من أهم المخاطر التي قد تواجه المشروع وقد تؤدي إلى هلاكه وانتهائه فقد تكون الأيدي العاملة ليس بدرجة عالية من الكفاءة وقد يؤدي هذا إلى عدم خروج المنتج بالشكل المطلوب لدى العملاء ولا يستطيع المنتج الجديد مجارة المنتجات الأخرى .

، وقد تكون المخاطر التي تحيط بهذا المشروع هي أن عدم التخطيط الجيد أو القدرة على عملية التسويق للمنتج قد تؤدي إلى انخفاض مستوى المبيعات لهذا المشروع والتي قد تؤدي إلى خلل في دراسة الجدوى القائمة للمشروع وتبين زيادة المصروفات على المبيعات وذلك يعتبر خطر داهم يواجه هذا المشروع .

ومن ضمن المخاطر وهي قلة المصانع التي تنتج الأعلاف وذلك مع زيادة عدد رؤوس الماشية المنتجة للألبان ، ويجب تدارك تلك المشكلة قبل تفقمها لأنها قد تؤدي إلى انخفاض نسبة المبيعات لقلة عدد الماشية التي تنتج الألبان .

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 بعمله فيقوم المنافسين بعمل أي شيء يضر بمصلحة المشروع مثل عمل البلاغات الكيدية في وزارة الصحة ووزارة الشؤون البلدية والقروية .

٢ - مخاطر من داخل المطعم :

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

وقد يتعلق الأمر بأنه في حالة غياب أحد الطباخين الماهرين في عمل الأكلات فقد لا يكون له بديل يقوم بتأدية المهمات التي يقوم بعملها فمن هنا سوف تتأثر سمعة المحل 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 الأطعمة المقدمة للزبائن .

كيفية التصدي لتلك المخاطر :

للتصدي لتلك المخاطر يجب علينا وضع خطة استراتيجية 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 وشهادة من وزارة الصحة وشهادة الذكاة والدخل والضريبة .

الاهتمام بأن يكون مكان المبنى وسط التخطيط العمراني لأنه لا فائدة من عمل مطعم في مكان مهجور وغير متداول عليه ولكن مع مراعاة الأصول الفنية في البناء وعمل المداخل والعوازل اللازمة لمنع تسريب الروائح وكذلك الإزعاج للسكان أثناء التشغيل :

لابد من دراسة السوق جيداً ومعرفة المنافسين 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 خبره في عمل المطاعم وكيفية إدارتها .

ثالثاً لابد من وجود أكثر من طبّاخ بنفس الكفاءة حتى لا يتأثر العمل بغياب أي فرد فيهم .

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

وفي المرحلة الثانية من المشروع أثناء التشغيل :

يواجه المشروع العديد من المخاطر ولا سيما من المنافسين ونحن نعلم أن شركات الألبان كثيرة ويوجد بها العديد من المنافسين فقد يقوم أحد المنافسين بتخفيض سعر المنتج وذلك لمهاجمة المنتج الجديد الذي نقوم بتنزيله إلى سوق المواد الغذائية وهذا

يعتبر أمر خطير ومن أصعب المخاطر التي يمكن مواجهتها المضاربة في السوق ولكن نستطيع التغلب على ذلك بجودة المنتج المطروح في السوق .

ومن المخاطر أيضاً عندما يتم التوسع في التسويق والبيع فإننا نحتاج إلى كميات أكثر من الألبان وإلى مراعي أكثر للمزارع التابعة لمصنع الألبان ولكن يمكن التغلب عليها من التعاقد مع المزارع الزراعية بتوفير الأعلاف وكذلك مصانع الأعلاف بالتعاقد السنوي معهم بكافة الكميات المطلوبة التي توازي عملية الانتاج للألبان .

عمل بيان يوضح احتمالية المخاطرة ببعض العناصر التي سوف نقوم بذكرها وتوضيحها بالنسبة المئوية الدالة عليها في الجدول أسفله وهي كالتالي

مدى الخطورة من قبل الشركات المنافسة

قلة المراعي التي تعتمد عليها الشركة في إطعام الماشية المنتجة

تلف المعدات بالمصنع التابع للشركة .

قلة خبرة الأيدي العاملة في الشركة .

سوء التسويق للمنتج .

العمل والتحكم عن بعد.

خطورة المنافسين	شدة المخاطرة				احتمالية المخاطرة
	ضئيلة	تحت السن القانوني	خطير	كارثي	
قلة المراعي التي تعتمد عليها الشركة في إطعام الماشية المنتجة	20	0%	50%	0%	متكرر
مدى الخطورة من قبل الشركات المنافسة	10%	0%	30%	50%	عرضي
العمل والتحكم عن بعد. سوء التسويق للمنتج .	80%	0%	20%	0%	التحكم عن بعد
تلف المعدات بالمصنع التابع للشركة .	20%	0%	70%	10%	غير محتمل
قلة خبرة الأيدي العاملة في الشركة .	20%	0%	40%	40%	بعيد الاحتمال للغاية

المصادر :

١ . القناوي ، خالد أحمد ، نظرية الاقتصاد في النظام الحديثة ٢٠١٩ م

٢ . المالكي / عائض ، أسس الإدارة والتخطيط الإداري ، ١٤٣٩ هـ

