



# پری فزیبلٹی تحقیق

(فاسٹ فوڈ ریسٹورنٹ)



سما اینڈ میڈیم انٹرپرائزز ڈویلپمنٹ اتھارٹی

وزارت صنعت و پیداوار

حکومت پاکستان

[www.smeda.org.pk](http://www.smeda.org.pk)

ہیڈ آفس

فورٹ گلور، بلڈنگ نمبر 3، ایوان اقبال کمپلیکس، ایئرپورٹ روڈ، لاہور۔

فون: 92 42 111 111 456

فیکس: 92 42 36304926-7

[helpdesk@smeda.org.pk](mailto:helpdesk@smeda.org.pk)

ریجنل آفس بلوچستان

بگلو نمبر: 15-A، چمن ہاؤسنگ سکیم، ایئرپورٹ روڈ، کوئٹہ

ٹیلی فون: 2831623، 2831702 (081)

فیکس نمبر: 2831922 (081)

[helpdesk-balochistan@smeda.org.pk](mailto:helpdesk-balochistan@smeda.org.pk)

ریجنل آفس خیبر پختونخوا

گراؤنڈ فلور، ٹیٹ لائف بلڈنگ، دی مال، پشاور

ٹیلی فون: 9213046-47 (091)

فیکس نمبر: 5286908 (091)

[helpdesk-khyberpakhtunkhawa@smeda.org.pk](mailto:helpdesk-khyberpakhtunkhawa@smeda.org.pk)

ریجنل آفس سندھ

بحریہ کمپلیکس 2، فلور 5، ایم ٹی خان روڈ، کراچی

ٹیلی فون: 111-111-456 (021)

فیکس نمبر: 35610572 (021)

[helpdesk-sindh@smeda.org.pk](mailto:helpdesk-sindh@smeda.org.pk)

ریجنل آفس پنجاب

بلڈنگ نمبر 3، فلور 3، ایوان اقبال کمپلیکس، ایئرپورٹ روڈ، لاہور

ٹیلی فون: 111-111-456 (042)

فیکس نمبر: 36304926-7 (0423)

[helpdesk.punjab@smeda.org.pk](mailto:helpdesk.punjab@smeda.org.pk)

**نوٹ:** سمیڈا کی جانب سے وزیراعظم یوتھ بزنس لون سے متعلقہ تمام سہولیات اور معلومات مفت فراہم کی جارہی ہیں

نمبر شمار	فہرست عنوانات	صفحہ نمبر
1	انٹہار الاقلقی	2
2	دستاویز کا مقاصد	2
3	سمیڈا کا تعارف	2
4	سکیم کا تعارف	2
5	اجمالی جائزہ	3
6	کاروبار و مصنوعات کا مختصر بیان	3
7	انتہائی قابل توجہ امور	4
8	ابتدائی و عملی استعداد	4
9	سرمایہ کاری کیلئے جغرافیائی مواقع	4
10	متوقع منڈیاں اور تجارتی علاقے	6
11	پیداواری گردش عمل (پروڈکشن پراسس فلو)	6
12	منصوبے کی کل لاگت کار کا خلاصہ	6
12.1	معاشی کیفیت	6
12.2	درکار سرمایہ	7
12.3	کل لاگت کاروبار	7
12.4	درکار جگہ	8
12.5	مشینری و آلات	8
12.6	فرنیچر اور لوازمات	9
12.7	درکار خام مال	9
12.8	درکار افرادی قوت	10
12.9	آمدن - متوقع پیداوار اور آمدن کا جدول	10
12.10	متفرق لاگتیں	12
13	ضمیمہ جات	14
13.1	آمدن کا گوشوارہ (انکم شیٹمنٹ)	14
13.2	اثاثوں اور واجبات کا گوشوارہ (بیلنس شیٹ)	15
13.3	گردش نقد کا گوشوارہ (کیش فلو شیٹمنٹ)	16
13.4	ماہرین و مشیران	17
13.5	سود مند انتظامی تجاویز	17
13.6	کارآمد روابط	18
14	کلیدی مفروضات	19

## 1- اظہارِ التعلق (Disclaimer)

یہ معلوماتی مواد اس کاروبار کے بارے میں معلومات فراہم کرنے کی نیت سے شائع کیا گیا ہے۔ اگرچہ اس مواد کے لئے مختلف قابل اعتماد ذرائع سے معلومات لی گئی ہیں۔ البتہ اس میں کئی مفروضات بھی ہیں جو مختلف حالات میں مختلف نتائج دے سکتے ہیں۔ یہ معلومات جو ہے جیسے ہے کی بنیاد پر دی گئی ہیں جس میں سمیڈا، اس کے ملازمین یا عہدیداران معلومات کی صحت کے ذمہ دار نہیں ہیں۔ البتہ اس کام کو کرتے ہوئے ہر ممکن احتیاط برتی گئی ہے۔

اضافی معلومات حاصل کرنے کے لئے ممکنہ سرمایہ کاری کی حوصلہ افزائی کی جائے گی جو کہ فیصلہ سازی کے عمل میں ضروری ہے۔ ممکنہ سرمایہ کار کو دی گئی معلومات پر عمل کرنے سے قبل مستند مشاورت کا ریا ماہرین سے پیشہ ورانہ مشورہ کرنے کی بھی ضرورت ہے۔

اس کاروبار سے متعلق تفصیلی رپورٹ SMEDA نے تیار کی ہے۔ SMEDA کی طرف سے خدمات اور متعلقہ معلومات کے حصول کے لئے SMEDA کی ویب سائٹ [www.smeda.org.pk](http://www.smeda.org.pk) پر رابطہ کیا جاسکتا ہے۔

## 2- دستاویز کا مقصد (Purpose of Document)

کاروبار کے ممکنہ امکانات کی تحقیق کا مقصد بنیادی طور پر اپنا کاروبار شروع کرنے والوں کے لئے سرمایہ کاری کے مناسب شعبوں کی نشاندہی ہے۔ اس پراجیکٹ کی پری فریبلٹی کے ذریعے کسی کاروباری تصور کی وضاحت، اس کے آغاز، تکمیل اور متوقع منافع کے حصول کے لئے مناسب اور ضروری امور کی وضاحت اور احتیاطوں سے باخبر کرنا ہے۔ زیر نظر دستاویز میں فاسٹ فوڈ ریستورنٹ قائم کرنے والوں کے لئے اس کاروبار کی اجمالی معلومات مہیا کی گئی ہیں تاکہ وہ سرمایہ کاری میں نازک فیصلے کرتے ہوئے درست اقدامات کر سکیں۔

کاروبار کی ایسی اقسام ہیں جہاں پر لکھت پڑھت بہت کم یا بالکل نہیں ہوتی، عام طور سے لکھی ہوئی ہدایات میسر بھی نہیں ہیں۔ لہذا اس کام کے آغاز کے لئے زیادہ تحقیق کرنی پڑتی ہے۔ اس دستاویز میں یہی کاوش کی گئی ہے کہ ایسے کاروبار جن کا دار و مدار چند خاص اصولوں کی پاسداری پر ہوتا ہے جیسے کہ موجودہ کامیاب کاروباریوں کی عادات کو اپنانا اور ان کاروباری امور کا خیال رکھنا جو ایک کامیاب کاروبار کرنے کے لئے غیر تحریری قانون کی سی حیثیت رکھتے ہیں۔ اس معلوماتی مواد کے بغور مطالعے کے ساتھ ساتھ قاری کو بعد ازاں فراہم کی جانے والی ان تفیدی معلومات پر بھی نظر رکھنی چاہیے جو کسی بھی کاروباری سرمایہ کاری کی بنیاد ہیں۔

## 3- سمیڈا کا تعارف (Introduction to SMEDA)

سماں اینڈ میڈیم انٹرپرائزز ڈویلپمنٹ اتھارٹی (SMEDA) کا قیام اکتوبر 1998 میں چھوٹے کاروبار کے فروغ کے ذریعے معیشت کو مضبوط بنانے کے تصور کی خاطر چھوٹے کاروباریوں کے قیام کے ذریعے سے تکمیل کے لئے عمل میں لایا گیا۔

چھوٹے کاروباروں کے فروغ، ان کی تعداد اور استعداد میں اضافے کے ذریعے سے قومی آمدنی کو بہتر بنانے کے لئے سمیڈا نے شعبہ جاتی تحقیق کا کام کیا ہے جس میں چھوٹے کاروبار کا تعارف، ان کا طریقہ کار، سرمائے کے حصول کے مواقع، کاروبار جمانے کے لئے معلومات، منڈیوں اور صارفین تک رسائی و فراہمی، تکنیکی پلان مہیا کرنے، ادارہ جاتی تعاون اور میٹ ورک کے ذریعے رابطہ شامل ہیں۔ وزیراعظم کے قرضہ سکیم کے تحت سمیڈا کا کاروبار شروع کرنے والوں کو فروغ کاروبار کی سہولیات بھی مہیا کر رہی ہے۔ جس میں متعلقہ شعبے کے ماہرین اور مشیران کا تعارف اور ان سے مشورہ کرنے کے مواقع فراہم کرنا شامل ہیں۔ اس کام کے لئے سمیڈا میں معلوماتی کاؤنٹر قائم کئے گئے ہیں۔

## 4- سکیم کا تعارف (Introduction to Scheme)

وزیراعظم کی جانب سے نوجوانوں کے لئے قرضہ اسکیم کا اجراء نوجوان کاروباری افراد کے لئے پانچ ارب روپے کی لاگت سے وزیراعظم کی جانب سے شروع کی گئی ”چھوٹے کاروباری قرضوں کی سکیم“ (Prime Minister Youth Bussiness Loan) برائے سال 2013-14ء کا مقصد نامزد کردہ مالیاتی اداروں کے ذریعے رواں

سال میں ایک لاکھ افراد کو 8 فیصد مارک اپ پر قرضہ مہیا کرنا ہے اور ابتدائی طور پر کام نیشنل بینک آف پاکستان اور فرسٹ ویمن بینک لمیٹڈ کے ذریعے انجام دیا جائے گا۔ آٹھ سال تک کی معیاد کے لئے اور 10:90 تناسب کا قرضہ (Debt) اور ذاتی سرمایہ (Equity) کے ساتھ چھوٹے کاروباری قرضے پاکستان بھر میں SME مالکان کو دیئے جائیں گے جس میں پنجاب، سندھ، خیبر پختونخوا، بلوچستان، گلگت بلتستان، آزاد جموں و کشمیر اور فاٹا کو متناسب نمائندگی دی جائے گی۔ روزگار کے مواقع فراہم کرنے اور قومی آمدنی میں اضافے کے لئے چلنے والی اس سکیم کا مقصد چھوٹے اور درمیانے درجے کے کاروباری شعبے کی ترقی کو یقینی بنانا ہے۔ سکیم کے تحت چھوٹے اور درمیانے درجے کے کاروباری شعبے میں وسعت اور مقابلے کے رجحان کے لئے حکومت ہر ممکن معاونت فراہم کر رہی ہے۔ چھوٹے اور درمیانے درجے کے کاروبار کو ترقی دینے کے ادارے SMEDA نے وزیراعظم کی ہدایت پر پچاس سے زائد شعبوں کی نشاندہی کی ہے۔ تاہم سکیم کا دائرہ کار صرف انہی پچاس قسم کے کاروبار تک محدود نہیں ہے۔ کاروباری افراد کسی بھی بہتر منصوبے کی نشاندہی کر سکتے ہیں۔ SMEDA کاروبار کی منصوبہ بندی کیلئے ہر طرح کی تکنیکی رہنمائی فراہم کر رہا ہے اور اس سلسلے میں ادارے کی ویب سائٹ [www.smeda.org.pk](http://www.smeda.org.pk) سے استفادہ حاصل کیا جاسکتا ہے۔

## 5۔ اجمالی جائزہ (Executive Summary)

فاسٹ فوڈ ریستورنٹ کے کاروبار کا قیام ایسی جگہ پر مناسب رہے گا جہاں پر ٹریفک کا بہاؤ زیادہ ہو یا پارکنگ کی سہولت ہو اور دوسرے کاروباری مراکز ترجیحاً گنجان آبادی والے علاقوں یا رہائشی فلیٹس قریب ہوں۔ اس کاروبار کے لیے کراچی، حیدرآباد، سکھر، لاڑکانہ، ملتان، لاہور، گوجرانوالہ، فیصل آباد، سیالکوٹ، گجرات، راولپنڈی، پشاور، حُب اور کوئٹہ وغیرہ جیسے شہر مناسب رہیں گے۔ عمومی طور پر فاسٹ فوڈ کے مینو میں سینڈوچ، برگرز، فرائیڈ چکن، چائینیز سوپ، چائینیز رائس، فرنیچ، فرائز، سلاد اور ٹھنڈی مشروبات شامل ہوتے ہیں۔ فاسٹ فوڈ ریستورنٹ ایک دن میں 205 گاہکوں کو خدمات فراہم کر سکے گا۔ تاہم آغاز میں گاہکوں کی تعداد 80-95 تک رہنے کا امکان ہے۔ اس کاروبار کی لاگت کا تخمینہ 15 لاکھ 29 ہزار روپے ہے جس میں 12 لاکھ 87 ہزار مستقل لاگت (Fixed Investment) اور گردش لاگت (working capital) 2 لاکھ 42 ہزار روپے ہوگا۔ اس منصوبے کی اندرونی شرح واپسی (Internal Rate of Return) 43 فیصد جبکہ کل لاگت کی مدت واپسی (Payback Period) 2.92 سال ہوگا۔

- 1- ریستورنٹ کے لیے صحیح جگہ کا انتخاب
- 2- صحیح مینو کی تخلیق اور مینو کی قیمتوں کا تعین
- 3- تجربہ کار خانا ماں (Cook) اور عملہ کی تعیناتی
- 4- مقابلہ کی فضا کے بارے میں جان کاری
- 5- محفوظ اور خوشنما پیکنگ میٹرل۔

## 6۔ کاروبار و مصنوعات کا مختصر بیان (Brief Description of Project and Products)

ایسا کھانا جو پہلے سے گرم کردہ یا تیار کردہ اجزاء سے بنایا جائے اور گاہکوں کو پیک کر کے ساتھ لے جانے کے لیے یا کھانے کے لیے دے دیا جائے فاسٹ فوڈ کہلائے گا اور جس جگہ سے یہ کاروبار کیا جاتا ہے اسے فاسٹ فوڈ ریستورنٹ کہا جاتا ہے۔ بہت سے فاسٹ فوڈ ریستورنٹ یا تو فرنیچرز کے طور پر کام کرتے ہیں یا کسی بڑی ریستورنٹ چین کا حصہ ہوتے ہیں۔ ان فاسٹ فوڈ ریستورنٹ کو ایک مرکزی جگہ سے ایک ہی معیار کے کھانے میں استعمال ہونے والی اشیاء کی ترسیل ہوتی ہے۔ کچھ ایسی بھی فاسٹ فوڈ کی چھوٹی چھوٹی دکانیں ہیں جو ہو سکتا ہے کہ اپنے گاہکوں کو بیٹھنے کے لیے جگہ بھی نہ دے سکیں۔ چونکہ فاسٹ فوڈ کے کاروبار کو شروع کرنے کے لیے نسبتاً کم سرمایہ درکار ہوتا ہے۔ لہذا فرد واحد کی ملکیت فاسٹ فوڈ کا کاروبار پاکستان میں بہت تیزی سے مقبول ہو رہا ہے۔ شہری آبادی میں اضافہ تیزی سے تبدیل ہوتے طور و اطوار اور سہولت کی خواہشیں اس بات کا اشارہ دیتے ہیں کہ فاسٹ فوڈ کے کاروبار میں ترقی کے بہت مواقع ہیں۔

ٹیکنالوجی (Technology)

کوکنگ مشینری جس میں فرائز، گرلنگ مشین، سوپ کنیزر، اور کھانے کو تیار کرنے والے آلات شامل ہیں فاسٹ فوڈ کے کاروبار کے لیے موزوں ہوں گے۔

ترجیحی جگہ (Location)

فاسٹ فوڈ ٹیک آؤے یا بیٹھنے کے لیے بہت تھوڑی جگہ رکھنے والا فاسٹ فوڈ کرائے کی دکان جو کہ 500 مربع فٹ تک ہو، میں قائم کیا جاسکتا ہے۔

مصنوعات (Product)

کھانے کی چار اقسام جس میں فرائیڈ چکن، برگرز اور سینڈوچز شامل ہیں۔ کاروبار کے لیے تجویز کیے گئے ہیں۔ یہ چاروں کھانے علیحدہ علیحدہ یا اکٹھے کو بمبیل کی صورت میں بھی فروخت کیے جاسکتے ہیں۔

متوقع خریدار (Target Market)

بڑے شہروں جن کی تفصیل اوپر دی گئی ہے کے رہائشی جن کا تعلق متوسط طبقہ سے ہو۔

روزگار کی فراہمی (Employment Generation)

تجویز کردہ کاروبار 106 افراد کو ملازمت فراہم کرنے کا ذریعہ بن سکے گا۔

## 7۔ انتہائی قابل توجہ امور (Criticle Factors in Decision Making)

چاہے کوئی کاروباری شخص نیا فاسٹ فوڈ ریستورنٹ کھول رہا ہے یا موجود ریستورنٹ کو توسیع دینا چاہتا ہے درج ذیل اصول اس کی کامیابی میں کارگر ثابت ہو سکتے ہیں۔

- 1- ریستورنٹ کے لیے صحیح جگہ کا انتخاب
- 2- صحیح مینو کی تخلیق اور مینو کی قیمتوں کا تعین
- 3- تجربہ کار خانسا ماں (Cook) اور عملہ کی تعین
- 4- مقابلہ کی فضا کے بارے میں جان کاری اور اسے کاروبار کے بڑھانے کا ذریعہ بنانا
- 5- محفوظ اور خوشنما پیکنگ میٹرل۔

## 8. ابتدائی عملی استعداد (Installed & Operational Capacity)

فاسٹ فوڈ ریستورنٹ کے کاروبار میں پیداواری استعداد کار کا انحصار مختلف عوامل مثلاً دکان کی جگہ، ڈیزائن خدمات کا طریقہ کار، کھانے / فوڈ کی تفصیل اور مارکیٹ پر ہوتا ہے۔ ریستورنٹ / اندازاً 205 گاہکوں کو ایک دن میں خدمات فراہم کر سکے گا۔ تاہم آغاز میں گاہکوں کی تعداد 80-95 تک رہنے کا امکان ہے۔ فوڈ کے مقبول ہونے کی صورت میں فروخت میں اضافہ ہونے کا امکان ہے۔

## 9۔ سرمایہ کاری کے لئے جغرافیائی مواقع (Geographical Potensial for Investment)

حالیہ سالوں میں فاسٹ فوڈ کے کاروبار چھوٹے چھوٹے ریستورنٹس کے قیام میں خاصہ اضافہ دیکھنے میں آیا ہے۔ یہ ساز میں چھوٹے ہوتے ہیں جہاں بیٹھنے کی جگہ بھی مشکل سے ہوتی ہے اور عام طور پر آفس، بلڈنگز، ڈیپارٹمنٹل سٹور، ایئر پورٹ اور پٹرول پمپس پر قائم ہوتے ہیں۔ ان ریستورنٹس کے قیام کے لیے جگہ کا انتخاب گاہکوں کی پہنچ اور سہولت کو مد نظر رکھتے ہوئے کیا جاتا ہے۔ ذیل میں فاسٹ فوڈ ریستورنٹ کے قیام کے لیے جگہ کے انتخاب کے لیے چند رہنما عوامل دیئے گئے ہیں۔

نوٹ: سمیڈا کی جانب سے پرائم منسٹر یوتھ بزنس لون سے متعلق تمام سہولیات اور معلومات مفت فراہم کی جارہی ہیں

ہونے والی فروخت کا حجم:

جگہ کے حساب سے اندازہ لگائیں کہ یہاں پر ہونے والی بکری کا حجم کیا ہوگا۔

رسائی و نظارت:

اس بات پر غور کریں کہ گاہک کوریسٹورنٹ تک آنا کتنا آسان ہوگا۔

کاروبار کی کرایہ ادا کرنے کی سکت

فروخت اور منافع کا اندازہ کرایہ ادا کرنے کے بارے میں اندازہ لگانے میں معاون ہوگا۔

ممنوع عوامل:

چند غیر معمولی ممنوع عوامل یا رکاوٹیں اچھے بھلے کاروبار کے لیے مسائل پیدا کر سکتی ہیں۔

پارکنگ:

گاہکوں کے لیے پارکنگ کی سہولت کا ہونا یا پارکنگ کی طرف رہنمائی کریں۔ کچھ کاروبار پارکنگ کیلئے ڈرائیور بھی ملازم رکھتے ہیں۔

ٹریفک:

پیدل چلنے والے اور دوسری ٹریفک کے بہاؤ کے بارے میں اچھی طرح غور کریں، تاکہ انہیں کوئی دشواری نہ ہو۔

دیگر کاروباروں کے نزدیک ہونا:

کسی طرح کے کاروباری علاقے کے نزدیک جگہ کا انتخاب بہت مناسب رہے گا

جگہ کا تاریخی موازنہ:

ہرزیر غور جگہ کی حالیہ / تاریخی موازنہ حتمی انتخاب سے پہلے یقینی بنایا جائے۔

پے (لیز) کی شرائط:

لیز کی تمام تفصیلات کو بغور پڑھا جانا چاہیے کیونکہ ممکن ہے کہ جگہ تو اچھی ہو مگر اس کی شرائط ناقابل قبول ہوں۔

مستقبل کی ترقی:

متعلقہ لوکل ڈویلپمنٹ اتھارٹی / میونسپلٹی / پلاننگ بورڈ سے مشورہ کریں تاکہ اس بات کا عمل یقینی ہو سکے کہ آیا مستقبل کے لیے ڈویلپمنٹ کا کوئی ایسا منصوبہ تو نہیں تیار ہو چکا جو کاروبار پر اثر انداز ہو جیسے پل، انڈر پاسز یا کوئی کنسٹرکشن (تعمیر) جو کہ رسائی میں رکاوٹ کا باعث ہو۔ اہم شہر جیسے کراچی، حیدرآباد، سکھر، لاڑکانہ، ملتان، لاہور، گوجرانوالہ، فیصل آباد، سیالکوٹ، گجرات، راولپنڈی، پشاور، حب اور کوئٹہ وغیرہ اس پراجیکٹ کو قائم کرنے کیلئے اہم مقامات ہیں۔

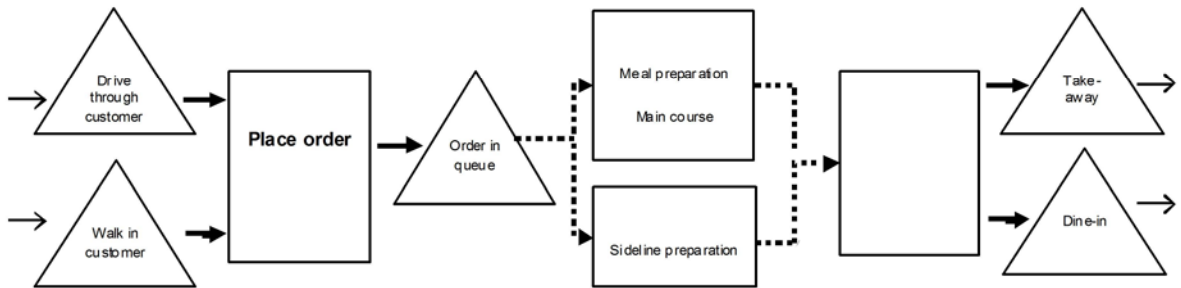
## 10- متوقع منڈیاں اور تجارتی علاقے (Potential Target Markets/Cities)

فاسٹ فوڈ ریسٹورانٹ مارکیٹ پاکستان میں بڑھتا ہوا شعبہ ہے جو کہ بدلتے طرز زندگی، نوجوان ہم عمر گاہکوں اور ملازمت پیشہ خواتین کی تعداد میں اضافہ پر انحصار کرتا ہے۔ فاسٹ فوڈ کی کھپت میں بھی 20 سے 45 سال کے مرد و خواتین کی ملازمت کی شرح کے ساتھ ہی اضافہ ہوا ہے۔ آج کل تھکا دینے والے شہری طرز زندگی میں آسانی کی طلب تمام دوسری ترجیحات پر غالب آ رہی ہے۔ لوگ جلد اور موزوں کھانے چاہتے ہیں۔ وہ کھانا بنانے پر زیادہ وقت خرچ کرنا، کھانا اٹھانے کیلئے سفر کرنا یا ریسٹورانٹ میں کھانوں کا انتظار کرنا نہیں چاہتے۔

نتیجتاً صارفین فاسٹ فوڈ پر انحصار کرتے ہیں۔ تاہم فاسٹ فوڈ کیلئے جانے والوں کا بڑا حصہ، درمیانہ آمدنی کا طبقہ ان آؤٹ لیٹس (دکانوں) پر جانے کو ترجیح دیتا ہے جو قابل قبول صاف ستھرا اور مناسب قیمتوں پر فاسٹ فوڈ پیش کرتے ہیں۔ فاسٹ فوڈ کاروبار اس فلسفہ پر زور دیتے ہیں کہ آپ ”کام کے دوران کھائیں“ یا ”خریداری کے دوران کھائیں“ فاسٹ فوڈ ریسٹورانٹس بہت تیزی سے گاہکوں کو اپنی طرف راغب کر رہے ہیں۔ بچوں کیلئے بہت ساری تفریحات والے مینو، کھیلنے کی جگہیں اور مصنوعات کی شاندار تشہیر بھی فاسٹ فوڈ کے کاروبار کو تیزی سے بڑھنے میں معاون ہو رہی ہے۔ اس کے علاوہ غیر ملکی کھانوں اور پیزا وغیرہ بھی اس طبقے کے لوگوں میں کافی مقبول ہیں۔

## 11- پیداواری گردش عمل (Production Process Flow)

مجوزہ فاسٹ فوڈ ریسٹورانٹ کی خدمات کی ترتیب کو مندرجہ ذیل فلو چارٹ کی مدد سے واضح کیا گیا ہے۔ کھانے کی خریداری سے لے کر گاہک کی میز پر پہنچنے تک ہر مرحلے کو علیحدہ علیحدہ جانچیں اور بہتر بنائیے۔ خدمات کے مراحل کی ترتیب:



## 12- منصوبے کی کل لاگت کار کا خلاصہ (Project Cost Summary)

وزیراعظم کی قرضہ سکیم کے ضمن میں فاسٹ فوڈ ریسٹورانٹ کے کاروبار کے تجارتی طور پر قابل عمل ہونے کو جانچنے کے لیے ایک تفصیلی مالی لائحہ عمل / فنانسنگ ماڈل تیار کیا گیا ہے۔ لاگت اور محاصل سے متعلق مختلف مفروضات ذیل میں دیئے گئے ہیں۔ اس کاروبار کیلئے مفروضہ کی بنیاد پر تیار کردہ آمدن کا گوشوارہ (Income Statement)، اثاثوں اور واجبات کا گوشوارہ (Balance Sheet) اور گردش نقد کا گوشوارہ (Cash Flow Statement) ساتھ منسلک ہیں۔

### 12.1- معاشی کیفیت (Project Economics)

درج ذیل گوشوارہ 80-95 گاہکوں سے فاسٹ فوڈ کاروبار شروع کرنے والے ریسٹورانٹ کے سرمایہ کی اندرونی شرح واپسی (Internal Rate of Return) اور لاگت کی مدت واپسی (Payback Period) بیان کیے گئے ہیں:

**جدول نمبر 1: منصوبہ کا معاشی پہلو (Project Economics)**

مندرجات	تفصیلات
اندرونی شرح منافع (IRR)	43 فیصد
کل لاگت کی مدت Payback Period	2.92 سال
موجودہ قدر حاصل: (Net Present Value)	3,171,891 روپے

پراجیکٹ کے آمدن اور اس کے منافع کا زیادہ حد تک انحصار اس کی جگہ، کھانے اور خدمات کے معیار، سروس ٹیم کی کارکردگی، مالک، منیجر کی دلچسپی اور مقابلہ پر منحصر ہے۔

**12.2۔ درکار سرمایہ (Project Financing)**

درج ذیل جدول میں سکیم سے متعلق قرضہ و ذاتی سرمایہ کاری کی تفصیل درج ہے:

**جدول نمبر 2: درکار سرمایہ (Project Financing)**

مندرجات	تفصیلات
کل ذاتی سرمایہ (10 فیصد)	152,926 روپے
بنک کا قرضہ (90 فیصد)	1,376,333 روپے
قرضے پر سالانہ شرح منافع	8 فیصد
قرضے کی میعاد	8 سال
رعایتی مدت	1 سال

**12.3۔ کل لاگت کاروبار (Project Cost)**

اس کاروبار کے لئے مندرجہ ذیل ضروریات کی شناخت کی گئی ہے:

**جدول نمبر 3: منصوبہ کا مستقل سرمایہ (Total Capital Investment of Project)**

مندرجات	رقم (روپے)
جگہ کی تزئین و آرائش کی لاگت (Renovation Cost)	225,000
فرنیچر و لوازمات (Furniture & Fixture)	181,250
مشینری اور آلات (Machinery & Equipment)	330,500
جگہ کی پگڑی / بیعانہ اور گیس کا سیورٹی ڈپازٹ (Advance Rent & Gas security Deposit)	505,000
ابتدائی اخراجات (Preliminary Expenses)	45,000
<b>کل مستقل لاگت (Total Capital Cost)</b>	<b>1,286,750</b>
ابتدائی گردش سرمایہ (Initial Working Capital)	242,509
<b>منصوبے کی مجموعی لاگت (Total Project Cost)</b>	<b>1,529,259</b>



## 12.4- درکار جگہ (Space Requirement)

اس کاروبار کیلئے تقریباً 500 مربع فٹ جگہ کی ضرورت ہے۔ یہ تجویز پیش کی جاتی ہے کہ فاسٹ فوڈ کی دکان کسی فلیٹس، کمپلیکس یا شاپنگ مال کے گراؤنڈ فلور یا کسی ایسی جگہ پر جہاں ریٹیل اپرچون کے صارفین کی آمد و رفت زیادہ ہو۔ خدمت کے مجوزہ طریقہ کے مطابق دکان کی جگہ کو اس طریقے سے تیار کرایا جائے کہ کھانا بنانے اور سٹور کے لیے زیادہ جگہ بن سکے۔ دکان میں جگہ کو مندرجہ ذیل طریقے سے تقسیم کیا جاسکتا ہے:

جدول نمبر 4: درکار جگہ (Space Requirement)

مندرجات	کل جگہ (مربع فٹ)	کل لاگت (روپے)
باورچی خانہ (Kitchen)	350	175,000
سٹور (Store)	100	30,000
استقبالیہ (Front Desk / Reception)	25	12,500
انتظار گاہ (Waiting Room)	25	7,500
کل تخمینہ	500	225,000

مجوزہ جگہ 3 ماہ کے کرایہ بطور بیعانہ اور تین ماہ کے کرایہ کی پیشگی ادائیگی پر لی جاسکتی ہے۔ اس کے بعد ہر ماہ کرایہ ادا کرنا ہوگا۔ مجوزہ فاسٹ فوڈ آؤٹ لیٹ / دکان (500sqft) کا ماہانہ کرایہ 85 روپے فی مربع فٹ ہے جو کہ تقریباً 42,500 روپے بنتا ہے۔ جگہ کی تزئین و آرائش کی لاگت -/225,000 ہوگی جس کی قدر میں فرسودگی ہوتے ہوئے بیلنس کے طریقہ کار کے مطابق سالانہ 10% کے حساب سے کمی ہوگی۔

## 12.5- مشینری اور آلات (Machinery & Equipment)

فاسٹ فوڈ مشینری مارکیٹ میں آسانی سے دستیاب ہیں۔ تاہم آجر / کاروبار کے مالک کے پاس اختیار ہے کہ کسی بھی انٹرنیشنل برانڈز جیسے سپنر "Spinzer"، فرائی ماسٹر "Frymaster"، پینی پنی "Henny Penny"، لینکن "Lincoln"، ایئر کنگ "Ayrking"، کیٹنگ "Keating"، کارپی جیانی "Carpigiani"، لنگارٹ "Lincat"، مور بی "Morretti" وغیرہ کی مشینری لے سکتا ہے۔ چائینز برانڈز نے چند سالوں میں مقبولیت حاصل کر لی ہے۔ مشینیں 3 ماہ کے محدود ترسیلی عرصے میں بین الاقوامی کمپنیوں کے ذریعے بھی منگوائی جاسکتی ہیں جبکہ استعمال شدہ مشینیں بھی مارکیٹ میں دستیاب ہیں۔ بند شدہ غیر فعال یا بند ریٹورنٹ سے بھی استعمال شدہ مشینیں حاصل کی جاسکتی ہیں۔ مقامی طور پر لاہور اور گوجرانوالہ سے بھی کچھ مشینری بنوائی یا مرمت کروائی جاسکتی ہے۔ لیکن ایسی مشینوں کو خریدتے وقت پائیداری اور قابل عمل ہونے کے عنصر کو لازم مد نظر رکھا جائے۔ اوپر درج کیے گئے مخصوص فاسٹ فوڈ ریٹورنٹ کو چلانے کے لیے مندرجہ ذیل مشینوں رساز و سامان کی ضرورت ہوگی۔

جدول نمبر 5: فہرست مشینری اور آلات (List of Machinery & Equipment)

مندرجات	تعداد	لاگت (روپے اعداد)	کل لاگت (روپے)
فریزر (Freezers) (12Cf)	1	40,000	40,000
بروسٹ مشین (Broast Machine - 15 pound capacity)	1	100,000	100,000
ڈیپ فرائزنگ والو (Deep well fryer - Single valve with 2 baskets)	1	52,000	52,000
بڑا توا (Hot plate for burgers, kebab, sandwiches - 30"x22")	1	33,000	33,000
آلو کاٹنے کا آلہ (Potato Cutter - 8mm)	1	3,500	3,500
آلو چھیلنے والا آلہ (Potato Peeler - 4.5Kg potato peeling capacity)	1	7,000	7,000
جنریٹر (Generator 1.5 kva)	1	75,000	75,000
کبج ریک، متفرق (Keg rack and others)	2	10,000	20,000
کل لاگت			330,500

## 12.6- فرنیچر اور لوازمات (Furniture & Fixture)

یہ منصوبہ ٹیک اوے فاسٹ فوڈ کے طور پر تیار کیا گیا ہے تاہم مقامی فاسٹ فوڈ دکانداروں کی طرح دکان کے ارد گرد ایک وقت میں چالیس گاہکوں کے بیٹھنے کے لیے انتظام تجویز کیا گیا ہے۔

نوٹ: سمیڈا کی جانب سے پرائمری مشنریٹھ برسوں سے متعلق تمام سہولیات اور معلومات مفت فراہم کی جارہی ہیں

درج ذیل گوشوارہ فرنیچر اور لوازمات کے فرنٹ اور بیک ہاؤس کام کی ضروریات کی تفصیلات فراہم کرتا ہے۔

**جدول نمبر 7: درکار فرنیچر اور لوازمات (Furniture & Fixture Requirement)**

مندرجات	تعداد	لاگت (روپے/اعدد)	کل لاگت (روپے)
کھانے کی میز۔ چورس (Dining Table - square)	10	3,500	35,000
کرسیاں (Chairs - Standard 14")	40	1,500	60,000
کچن کٹلری سیٹ (Kitchen cutlery set)	2	2,500	5,000
ڈائننگ کٹلری (Dining cutlery - plate, fork, knife, spoon, glass)	60	150	9,000
گرم پانی کیلئے بڑا گیزر (Hot Water Gyser - Large)	1	20,000	20,000
LGHTS/CFLSs	15	250	3,750
جھروکے / ٹیوب لائٹ (Wall lights(large)/Tube lights)	6	750	4,500
ایمرجنسی لائٹ (Portable emergency light)	4	2,500	10,000
کام کرنے کے میز (Working tables/counter)	1	15,000	15,000
کاؤنٹر کے لئے کرسیاں (Counter Chairs)	2	1,500	3,000
دفتری میز و کرسیوں کا سیٹ (Office counter & chairs set)	1	10,000	10,000
کرسیاں برائے انتظار گاہ (waiting room chairs)	4	1,500	6,000
<b>کل تخمینہ</b>			<b>181,250</b>

**12.7- درکار خام مال (Raw Material Requirements)**

اس بات کا اندازہ لگایا گیا ہے کہ ریستورنٹ 5 سے 6 دن کا خام مال اپنے پاس محفوظ رکھے گا۔

**جدول نمبر 8: درکار خام مال**

مندرجات	لاگت (روپے)
فرائڈ چکن کا سامان (Material for fried chicken)	20,324
برگر کا سامان (Material for burgers)	21,165
سینڈوچ کا سامان (Material for sandwiches)	9,772
مشروبات، فرائز وغیرہ (Soft drinks and fries etc)	12,235
پیکنگ کا سامان (Packaging Material)	513
<b>کل لاگت خام مال</b>	<b>64,009</b>

خام مال کی لاگت میں اضافے کا تخمینہ تقریباً 12 فیصد سالانہ ہے۔

## 12.8- درکار افرادی قوت (Human Resource Requirement)

### جدول نمبر 9: درکار افرادی قوت (Human Resource Requirement)

مندرجات	ملازموں کی تعداد	ماہانہ تنخواہ / ملازم (روپے)	کل ماہانہ تنخواہ (روپے)
مالک / منیجر (Owner/Manager)	1	25,000	25,000
باورچی خانہ کا نگران (Kitchen Supervisor)	1	15,000	15,000
باورچی (Cook)	1	12,000	12,000
بیرے (Servers/Waiters)	2	10,000	20,000
برتن دھونے والا (Dishwasher)	1	10,000	10,000
کل تخمینہ	10		82,000

مجوزہ دکان کے حجم کو مد نظر رکھتے ہوئے یہ اندازہ لگایا گیا ہے کہ مالک فاسٹ فوڈ کے سیٹ اپ کے تمام معاملات کا خود انتظام و انصرام کرے گا۔ توقع کی جاتی ہے کہ وہ بلز، انوائسز اور نقد رقم کو چیک کرے اور حساب کتاب خود رکھے۔ تجربہ کار خانا ماں جو متحرک فاسٹ فوڈ مشینری کو چلانے میں تربیت یافتہ ہوں کو ملازمت میں رکھنا چاہیے۔ مجوزہ فاسٹ فوڈ دکان کے کام کو چلانے کیلئے 06 ملازمین کی ضرورت ہوگی۔ تمام ملازمین کی تنخواہیں 10 فیصد سالانہ کے حساب سے بڑھانے کا تخمینہ لگایا گیا ہے۔

## 12.9- آمدن۔ متوقع پیداوار اور آمدن کا جدول (Revenue Generation)

سیلز 12 فیصد سالانہ کے حساب سے بڑھنے کی توقع کی جاتی ہے۔ گاہکوں میں اضافہ اور پراڈکٹ کی قیمت میں اضافہ کی وجہ سے آمدنی / محاصل میں سالانہ 12 فیصد اضافہ متوقع ہے۔ کمائے گئے محاصل کو بلینگ ریٹ جو کہ فاسٹ فوڈ کا کاروبار کرنے والا اپنے گاہک سے وصول کرے گا ”کے حساب سے جمع کیا گیا ہے۔“ مختلف اشیاء کے حساب سے آمدنی / محاصل کا تخمینہ درج ذیل ہے:

### جدول نمبر 10: متوقع پیداوار اور آمدن کا جدول (Revenue Generation)

اشیاء کی تفصیلات	قیمت فروخت (روپے / عدد)	پہلے سال کی فروخت (عدد)	کل آمدن، پہلے سال کی فروخت سے (روپے)
چکن بروسٹ (کوارٹر) Chicken Broast (qtr)	145	4,320	626,400
چکن بروسٹ (ہاف) Chicken Broast (half)	290	2,880	835,200
چکن بروسٹ (فل) Chicken Broast (full)	550	1,440	792,000
چکن برگر Chicken Burger	120	4,320	518,400
چکن چیز برگر Chicken Cheese Burger	140	3,600	504,000
بیف برگر Beef Burger	100	3,600	360,000

نوٹ: سمیڈا کی جانب سے پرائم مشنریو تھ برنس لون سے متعلق تمام سہولیات اور معلومات مفت فراہم کی جارہی ہیں

432,000	3,600	120	بیف چیزبرگر Beef Chees Burger
604,800	4,320	140	زنگربرگر Zinger Burger
432,000	3,600	120	چکن سینڈوچ Chicken Sandwich
144,000	1,440	100	ایگ سینڈوچ Egg sandwich
79,200	720	110	بیف سینڈوچ Beef sandwich
504,000	3,600	140	کلب سینڈوچ Culb sandwich
72,000	1,440	50	فرینچ فراس (پلیٹ) French fries (per plate)
36,000	1,440	25	کول سلا Cole slaw
316,800	3,960	80	سافٹ ڈرنک (بڑی) Soft drinks (large)
936,000	46,800	20	سافٹ ڈرنک (250ml) Soft drinks (regular 250ml)
<b>7,192,800</b>			<b>کل آمدن فروخت Total sales Revenue</b>

## 12.10 - متفرق لاگتیں (Other Cost)

### مشینری کی مرمت (Machinery Maintenance)

تمام مشینوں کی صفائی اور ہر تین ماہ بعد مرمت اور سالانہ سروس کی جائے جو کہ کل لاگت کا 1 سے 5 فیصد ہے۔ یہ مشین کے استعمال اور آپریٹر کی مہارتوں پر منحصر ہے۔ مشینری کی دیکھ بھال کرنے کی لاگت، مشینری کی فرسودگی کی لاگت کا 4.0 فیصد متعین کی گئی ہے۔

### کرایہ اور بیعانہ (Rent & Deposits)

مجوزہ جگہ تین ماہ کے کرایہ کے بیعانہ اور تین ماہ کے پیشگی کرایہ پر حاصل کی جائے گی۔ کرایہ کا تخمینہ 85 روپے فی مربع فٹ ماہانہ جو کہ 500sqft کے مجوزہ فاسٹ فوڈ ریسٹورانٹ کا ماہانہ کرایہ 42500 روپے بنتا ہے۔ گیس کنکشن کے لئے 250,000 اڑھائی لاکھ روپے کی نوعیت کی فلسڈ گیس سیوریٹی لوکل یوٹیلٹی ایجنسی کیلئے جمع کروانا ہوگی۔

### درکار مصارفات (Utilities Required)

درج ذیل گوشوارہ ماہانہ بنیادوں پر مختلف قسم کی مجوزہ مصارفات دکھاتا ہے:

نوٹ: سمیڈا کی جانب سے پرائمریٹر یوتھ بزنس لون سے متعلق تمام سہولیات اور معلومات مفت فراہم کی جارہی ہیں

**جدول نمبر 11: درکار مصارفات (Utilities Required)**

مندرجات	مہانہ اخراجات (روپے)
بجلی (Electricity)	35,000
گیس (Gas)	16,000
پانی (Water)	3,000
کل تخمینہ	54,000

**درکار گردش سرمایہ (Working Capital Requirement)**

یہ تخمینہ لگایا گیا ہے کہ ورکنگ کپیٹل کی ضرورت کو پورا کرنے کیلئے تقریباً 242,509 روپے دستیاب نقدی کی صورت میں اضافی درکار ہونگے۔ اس اضافی ضرورت کو کرایہ، یوٹیلیٹیز اور تنخواہوں کے ایک ماہ کے اخراجات اور 5-6 دنوں کے خام مال کی بنیاد پر جمع کیا گیا ہے۔

**جدول نمبر 12: درکار گردش سرمایہ (Working Capital Requirement)**

مندرجات	دن	اخراجات (روپے)
مصرفات (Utilities)	30	45,000
تنخواہیں (Salaries)	30	82,000
خام مال (Raw Material)	6	64,009
کرایہ (Rent)	30	42,500
کل تخمینہ		242,509

**ابتدائی اخراجات (Preliminary Expenses)**

مجوزہ ابتدائی اخراجات کا تخمینہ 45,000 روپے لگایا گیا ہے جو کہ مستقل لاگت میں شامل ہو جائیں گے۔

**متفرق اخراجات (Miscellaneous Expenses)**

متفرق اخراجات کیلئے 15 ہزار ماہانہ (500 روپیہ یومیہ ہوں گے) خرچ کا تخمینہ لگایا گیا ہے جو کہ پراجیکٹ کے دورانیہ میں 10 فیصد سالانہ کے حساب سے بڑھنے کی توقع ہے۔

**ادائیگی محصولات (Taxation)**

کاروبار کو واحد ملکیت کے طور پر چلانے کا تخمینہ لگایا گیا ہے اس لیے غیر تنخواہ دار ٹیکس دہندگان پر ٹیکس کے قابل اطلاق نرخوں کو ٹیکس کی رقم متعین کرنے کیلئے استعمال کیا گیا ہے۔

**سرمایہ کی لاگت (Capital Cost)**

سرمایہ کی لاگت درج ذیل گوشوارہ میں بیان کی گئی ہے۔

جدول نمبر 13: سرمایہ کی لاگت (Capital Cost)

مندرجات	شرح
ذاتی سرمایہ پر درکار واپسی Requires Return on Equity	20.0 فیصد
قرضہ پر لاگت Cost of Finance	8.0 فیصد
اوسط متوازی سرمایہ کی لاگت Weighted Average Cost of Capital	9.2 فیصد

سرمایہ کی اوسط لاگت نکالنے کے لیے ذاتی سرمایہ / قرضہ (Debt/Equity) کی شرح 10:90 کو بنیاد بنایا گیا ہے۔

# 13۔ ضمیمہ جات (Annexures)

## 13.1۔ آمدن کا گوشوارہ

FAST FOOD RESTAURANT										
Projected Income Statement (Rs.)	Year 1	Year 2	Year 3	Year 4	Year 5	Year 6	Year 7	Year 8	Year 9	Year 10
<b>Revenue</b>	7,192,800	8,055,936	9,022,648	10,105,366	11,318,010	12,676,171	14,197,312	15,900,989	17,809,108	19,946,201
<b>Net Sales</b>	7,192,800	8,055,936	9,022,648	10,105,366	11,318,010	12,676,171	14,197,312	15,900,989	17,809,108	19,946,201
Raw Material Cost	4,469,884	5,028,670	5,632,110	6,307,964	7,064,919	7,912,710	8,882,235	9,925,703	11,116,787	12,450,802
Labor & Salaries	984,000	1,062,400	1,190,640	1,309,704	1,440,674	1,584,742	1,743,216	1,917,538	2,109,291	2,320,221
Utilities	648,000	712,800	784,080	862,488	948,737	1,043,610	1,147,972	1,262,769	1,389,046	1,527,950
<b>Cost of Sales</b>	6,121,884	6,823,870	7,606,830	8,480,156	9,454,331	10,541,062	11,753,422	13,106,009	14,615,124	16,298,973
<b>Gross Profit</b>	1,070,916	1,232,066	1,415,818	1,625,210	1,863,679	2,135,109	2,443,889	2,794,980	3,193,984	3,647,228
<b>General Administrative &amp; Selling Expenses</b>										
Rent Expense	510,000	561,000	617,100	678,810	746,691	821,360	903,496	993,846	1,093,230	1,202,553
Office & Miscellaneous Expenses	180,000	198,000	217,800	239,580	263,538	289,892	318,881	350,769	385,846	424,431
Amortization Expenses	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	-	-	-	-	-
Depreciation Expense	73,675	66,308	59,677	53,709	48,338	43,504	38,154	35,239	31,715	28,543
Maintenance Expense	11,896	10,708	9,637	8,674	7,806	7,026	6,323	5,691	5,122	4,610
<b>Subtotal</b>	784,573	845,016	913,214	989,773	1,075,373	1,161,782	1,267,854	1,385,644	1,516,913	1,660,137
<b>Operating Income</b>	286,343	387,050	502,604	635,438	788,306	973,327	1,176,035	1,409,436	1,678,071	1,987,092
Financial Charges (08% Per Annum)	110,107	104,583	91,898	78,159	63,281	47,167	29,716	10,816	-	-
<b>Earnings Before Taxes</b>	176,236	282,467	410,706	557,278	725,025	926,160	1,146,319	1,398,619	1,678,071	1,987,092
Tax	0	0	1,071	15,728	32,503	61,424	94,448	132,293	183,114	244,918
<b>Net Profit</b>	176,236	282,467	409,635	541,551	692,523	864,736	1,051,871	1,266,326	1,494,957	1,742,173
<b>Monthly Profit After Tax</b>	14,686	23,539	34,136	45,129	57,710	72,061	87,656	105,527	124,590	145,181

نوٹ: سمیڈا کی جانب سے پرائم مشنریٹھ پرائس لون سے متعلق تمام سہولیات اور معلومات مفت فراہم کی جارہی ہیں

FAST FOOD RESTAURANT											
Projected Balance Sheet (Rs.)											
	Year 0	Year 1	Year 2	Year 3	Year 4	Year 5	Year 6	Year 7	Year 8	Year 9	Year 10
Assets											
Current Assets											
Cash & Bank Balance	178,500	429,730	626,063	929,216	1,343,422	1,687,066	2,571,505	3,419,653	4,457,542	5,965,296	7,714,712
Raw Material Inventory	64,009	71,690	80,293	89,928	100,719	112,805	126,342	141,503	158,483	177,501	198,801
Prepaid Rent and GSD	505,000	505,000	505,000	505,000	505,000	505,000	505,000	505,000	505,000	505,000	505,000
Total Current Assets	747,509	1,006,420	1,211,356	1,524,144	1,949,141	2,504,861	3,202,847	4,066,166	5,121,126	6,647,797	8,418,514
Fixed Assets											
Fast Food Machinery	330,500	297,450	267,705	240,935	216,841	195,157	175,541	158,077	142,259	128,042	115,238
Shop	225,000	202,500	182,250	164,025	147,623	132,850	119,574	107,617	95,855	87,170	78,453
Office Fixtures	181,250	153,125	145,813	132,131	118,918	107,026	96,324	86,691	78,022	70,220	63,198
Total Fixed Assets	736,750	653,075	596,768	537,091	483,382	435,044	391,539	352,385	317,147	285,432	256,889
Preliminary Expenses	45,000	36,000	27,000	18,000	9,000	-	-	-	-	-	-
Total Assets	1,529,259	1,705,495	1,835,123	2,079,235	2,441,523	2,939,904	3,594,386	4,418,551	5,438,272	6,933,229	8,675,402
Owner's Equity	152,926	329,162	611,629	1,021,265	1,562,815	2,255,338	3,120,074	4,171,946	5,438,272	6,933,229	8,675,402
Long Term Liability	1,376,333	1,376,333	1,223,494	1,057,970	878,708	684,566	474,311	246,605	-	-	-
Total Equity & Liabilities	1,529,259	1,705,495	1,835,123	2,079,235	2,441,523	2,939,904	3,594,386	4,418,551	5,438,272	6,933,229	8,675,402

نوٹ: سمیڈا کی جانب سے پرائم منسٹر یوتھ بزنس لون سے متعلق تمام سہولیات اور معلومات مفت فراہم کی جارہی ہیں



FAST FOOD RESTAURANT											
Projected Statement of Cash Flows (Rs.)											
	Year 0	Year 1	Year 2	Year 3	Year 4	Year 5	Year 6	Year 7	Year 8	Year 9	Year 10
Cash Flow From Operating Activities											
Net Profit	-	178,238	282,487	409,835	541,551	892,523	894,738	1,051,871	1,283,326	1,494,957	1,742,173
Add Depreciation Expense	-	79,875	88,308	59,877	58,709	48,338	43,504	39,154	35,239	31,715	28,543
Amortization Expense	-	9,000	9,000	9,000	9,000	9,000	-	-	-	-	-
(Increase)/ Decrease in RM Inventory	-	(7,881)	(8,638)	(9,635)	(10,791)	(12,086)	(13,537)	(15,161)	(16,930)	(19,018)	(21,300)
Net Cash Flow From Operations	-	251,230	349,172	468,677	593,468	737,775	894,704	1,075,864	1,284,585	1,507,653	1,749,416
Cash Flow From Financing Activities											
Receipt of Long Term Debt	1,378,333	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Repayment of Long Term Debt	-	-	(152,838)	(165,524)	(179,263)	(194,141)	(210,255)	(227,706)	(246,805)	-	-
Owner's Equity	152,928	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Net Cash Flow From Financing Activities	1,529,269	-	(152,838)	(165,524)	(179,263)	(194,141)	(210,255)	(227,706)	(246,805)	-	-
Cash Flow From Investing Activities											
Construction Cost	(225,000)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Equip & M/C	(330,500)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Furniture fixtures	(181,250)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Advance Rent & GSD	(505,000)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Preliminary Expenses	(45,000)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Raw Material Inventory	(84,000)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Net Cash Flow From Investing Activities	(1,350,759)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
NET CASH FLOW											
	178,500	251,230	196,333	303,153	414,206	543,634	684,449	848,158	1,037,979	1,507,653	1,749,416
Cash at the Beginning of the Period	-	178,500	429,730	626,063	929,216	1,343,422	1,887,056	2,571,505	3,419,563	4,457,642	5,965,296
Cash at the End of the Period	178,500	429,730	626,063	929,216	1,343,422	1,887,056	2,571,505	3,419,563	4,457,642	5,965,296	7,714,712

#### 13.4۔ ماہرین و مشیران (Experts & Consultants)

فاسٹ فوڈ مشینری کے بہت سے سپلائرز ہیں جو کہ کراچی اور دوسرے شہروں میں کام کر رہے ہیں جن سے مزید معلومات کے لیے رابطہ کیا جاسکتا ہے۔ ڈائریکٹر جنرل: نیشنل انسٹی ٹیوٹ آف فوڈ سائنس اینڈ ٹیکنالوجی  
یونیورسٹی آف ایگریکلچر فیصل آباد۔  
فون نمبر 041-9200161-70/3011

#### 13.5۔ سودمند انتظامی تجاویز (Useful Project Management Tips)

##### ٹیکنالوجی (Technology)

مطلوبہ سپئر پارٹس اور مصارف (Required Spare Parts & Consumables)

مرمت کے شیڈول کے مطابق سپلائر کریڈٹ معاہدے اور دستیابی کو کام شروع کرنے سے قبل یقینی بنایا جائے گا

##### توانائی کی ضروریات (Energy Requirement)

توانائی کی ضروریات کا مناسب طریقے سے جائزہ اور اہم کاموں کے لیے متبادل توانائی کے ذریعے کا پیشگی بندوبست کیا جانا چاہیے۔

##### مشینری مہیا کنندہ (Machinery Suppliers)

ایک باقاعدہ معاہدے کے ذریعے سپلائرز کو ٹریننگ اور بعد از فروخت سروسز کیلئے کہا جائے گا۔

##### کوالٹی کو یقینی بنانے کے آلات اور معیار (Quality Assurance Equipment & Standards)

پراڈکٹس کو الٹی سٹینڈرڈز کا تعین کیا جائے اور اسے چیک کرنے کے لیے سسٹم بنایا جائے۔ اس سے معیار میں بہتری آئے گی۔

##### منڈیوں تک رسائی اور فراہمی (Marketing)

پراڈکٹ / سروسز اور پیکجنگ ڈیزائن اور ڈویلپمنٹ کے لیے ماہرین کی رائے لی جائے۔

##### اشتہارات اور پروموشن (Advertisement & Promotion)

کاروبار کی تشہیر کو بینرز اور اینونٹس کے ذریعے کیا جائے

پراڈکٹ کے بروشرز معیاری خدمات فراہم کرنے والے اداروں سے تیار کروائے جائیں۔

##### فروخت و تقسیم کا نیٹ ورک (Sales & Distribution Network)

ماہرین سے رائے اور ڈسٹری بیوشن ایگریمنٹس درکار ہیں۔

قیمت / خصوصی رعایت + لاگت + تعارفی رعایت (Price - Bulk Discounts, Cost + Introductory Cost)

قیمت کے مطابق معیار پر کوئی سمجھوتہ نہیں ہونا چاہیے

ابتدائی مراحل میں قیمتیں کم رکھنے سے کاروبار کو بڑھانے میں مدد مل سکتی ہے

قیمت کے تعین سے پہلے مجوزہ پراڈکٹ پر آنے والے لاگت کو ضرور ملحوظ خاطر رکھیں۔

##### انفرادی قوت (Human Resources)

تناسب اور مہارتیں (Adequacy & Competencies)

ماہر اور تجربہ کار شراف کو کاروبار کی ترقی میں اہم جُز سمجھا جانا چاہیے۔

کارکردگی کی بنیاد پر معاوضہ (Performance Based Remuneration) کارکردگی کی ادائیگی کو ان کی کارکردگی کے ساتھ منسلک کرنے سے اچھے نتائج حاصل ہو سکتے ہیں۔

تربیت اور مہارت میں اضافہ (Training & Skill Development) ماہرین اور تربیت کے ضمن میں ہونے والی اچھی مثالوں کو سامنے رکھتے ہوئے اپنی اور اپنے ملازمین کی مسلسل تربیت اور حوصلہ افزائی کریں۔ تربیت اور مہارت میں اضافے کو فوائد اور ایوارڈز کیساتھ مربوط کیا جاسکتا ہے۔

### 13.6 - کارآمد روابط (Useful Links)

www.pmo.gov.pk	وزیراعظم کا آفس
www.smeda.org.pk	سماں اینڈ میڈیم انٹرپرائزز ڈویلپمنٹ اتھارٹی
www.nbp.com.pk	نیشنل بینک آف پاکستان (این بی پی)
www.fwbl.com.pk	فرسٹ ویمن بینک لمیٹڈ (ایف ڈبلیو بی ایل)
www.pakistan.com.pk	گورنمنٹ آف پاکستان
www.moip.com.pk	منسٹری آف انڈسٹریز اینڈ پروڈکشن
www.moptt.com.pk	منسٹری آف ایجوکیشن، ٹریننگ اینڈ سٹینڈرڈز ان ہائیر ایجوکیشن
www.punjab.gov.pk	گورنمنٹ آف پنجاب
www.sindh.gov.pk	گورنمنٹ آف سندھ
www.khyberpakhtunkhwa.gov.pk	گورنمنٹ آف خیبر پختونخوا
www.balochistan.gov.pk	گورنمنٹ آف بلوچستان
www.gilgitbaltistan.gov.pk	گورنمنٹ آف گلگت بلتستان
www.lajk.gov.pk	گورنمنٹ آف آزاد جموں اینڈ کشمیر
www.tdap.gov.pk	ٹریڈ ڈویلپمنٹ اتھارٹی آف پاکستان (ٹی ڈی اے پی)
www.secp.gov.pk	سیکیورٹی کمیشن آف پاکستان (ایس ای سی پی)
www.fpcci.com.pk	فیڈریشن آف پاکستان چیمبرز آف کامرس اور انڈسٹری (ایف پی سی سی آئی)
www.sbp.org.pk	سٹیٹ بینک آف پاکستان (ایس بی پی)
www.nbp.com.pk	نیشنل بینک لمیٹڈ آف پاکستان (ایس بی پی)
www.fwbl.com.pk	فرسٹ ویمن بینک لمیٹڈ (ایف ڈبلیو بی ایل)

## 14۔ کلیدی مفروضات (Key Assumptions)

مندرجات	مفروضات (شرح - فیصد)
قیمت فروخت کی شرح نمو (Sales Increase)	12 فیصد سالانہ
خام مال کی لاگت کی شرح نمو (Increase in Cost of Raw Material)	12 فیصد سالانہ
ملازمین کی تنخواہوں کی شرح نمو (Increase in Staff Salaries)	10 فیصد سالانہ
مصرفات کے اخراجات کی شرح نمو (Increase in Utilities)	10 فیصد سالانہ
کرایہ میں اضافے کی شرح نمو (Increase in Rent)	10 فیصد سالانہ
دفتری اخراجات میں اضافے کی شرح نمو (Increase in Office Expenses)	10 فیصد سالانہ
قرضہ / ذاتی سرمایہ کا تناسب (Debt/Equity Ratio)	90:10 فیصد سالانہ
اثاثوں کی قدر میں کمی (Depreciation)	--
جگہ (Building)	10 فیصد سالانہ (Diminshing Balance)
مشینری اور آلات (Machinery & Equipment)	10 فیصد سالانہ (Diminshing Balance)
دفتری فرنیچر اور آلات (Office Furniture & Equipment)	10 فیصد سالانہ (Diminshing Balance)
مشینری کی سالانہ مرمت کی لاگت (Machinery - Annual Mainenance Cost)	2.5 فیصد سالانہ Yearly of written down value
خام مال کا ذخیرہ (Raw Material Inventory)	05-06 Days
مدت قرضہ (Loan Period)	08 Years
قرضہ کی اقساط (Loan Installments)	monthly
قرضہ پر شرح سود (Financial Charges, Loan Rate)	8.0 فیصد سالانہ
محصولات کی شرح (Tax Rate)	غیر تنخواہدار افراد کی شرح محصول Tax rates for non-salaried individuals