

# پری فزیبلٹی تحقیق

## فوڈ کارنر آن وہیلز

(Food Corner on Wheels)



سماں اینڈ میڈیم اسٹر پرائیز ڈولپمنٹ اتھارٹی (سمیدا)

وزارت صنعت و پیداوار

حکومت پاکستان

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

### ہیڈ آفس

فورٹ ٹاؤن، بلڈنگ نمبر 3، ایوانِ اقبال کمپلکس، ایجڑن روڈ، لاہور

فون 92 42 111 111 456

ئیمیل 92 42 36304926-7

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

ریجنل آفس بلوچستان

بلڈنگ نمبر: A-15، چون ہاؤس گیم، ایئر پورٹ روڈ، کوئٹہ

میل فون: 831623، 831702

ئیمیل نمبر: 831922

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

ریجنل آفس خیبر پختونخوا

گراڈنڈ ٹاؤن، ایشیٹ لائف بلڈنگ، دی مال، پشاور

میل فون: 9213046-47- (091)

ئیمیل نمبر: 286908 (091)

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

ریجنل آفس سندھ

فلور 5، برج یہ پیلس 2، ایمیٹی خان روڈ، کراچی

میل فون: 111-111-456 (021)

ئیمیل نمبر: 5610572 (021)

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

ریجنل آفس پنجاب

فلور 3، بلڈنگ نمبر 3، ایوانِ اقبال کمپلکس، ایجڑن روڈ، لاہور

میل فون: 111-111-456 (042)

ئیمیل نمبر: 36304926-7 (0423)

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

فروری 2021

صفہ نمبر	فہرست عنوانات	نمبر شمار
3	اظہار لائق	1
3	اجمالی جائزہ	2
4	سمیڈ اک اتعارف	3
4	دستاویز کا مقصد	4
4	کاروبار و منصوبے کا مختصر بیان	5
5	پیداواری امور کا گردشی عمل	5.1
6	ابتدائی اور عملی سروگنگ کی استعداد	5.2
7	انہائی قابل توجہ امور	6
8	جغرافیائی لحاظ سے سرمایہ کاری کے موقع	7
8	مکانی ہدف والے صارفین / مارکیٹیں	8
8	منصوبے کی کل لائلگت کا خلاصہ	9
8	منصوبے کی معاشری کیفیت	9.1
10	کاروبار کی کل لائلگت	9.2
10	درکار فوڈ ٹرک	9.3
11	درکار مشینی اور آلات	9.4
11	درکار کمپیوٹر آلات	9.5
12	درکار فریچر اور پرچر	9.6
12	درکار نام مال	9.7
12	درکار افرادی قوت	9.8
13	بیویلیٹر اور دیگر لائلگتیں	9.9
13	متوقع آمدن	9.10
13	ماہرین و مشیران	10
14	کار آئندرو اولٹر	11
15	ضمیمہ جات	12
15	آمدن کا گوشوارہ (اکمیٹیمنٹ)	12.1
16	اٹاٹوں اور واجبات کا گوشوارہ (بیلنس شیٹ)	12.2
17	گردش نقد کا گوشوارہ (کیش فلو اسٹیمنٹ)	12.3
18	درکار نام مال	12.4
20	کلیدی مفروضے	13

## 1۔ اظہار لائقی (Disclaimer)

اس معلوماتی دستاویز کا مقصد موضوع سے متعارف کروانا اور اس بارے میں عمومی تصوراً اور معلومات دینا ہے۔ اگرچہ، اس دستاویز میں شامل مواد مختلف باوثوق ذرائع سے جمع کردہ ہیں / معلومات پر منی ہے، مگر اس کی بنیاد مخصوص مفروضات پر بھی ہے جو مختلف صورتوں میں مختلف ہو سکتے ہیں۔ معلومات کی درستگی یا معتبریت کے بارے میں کوئی دعوے یا یقین دہانیوں کے بغیر من عن پیش کیا گیا ہے۔ اگرچہ اس دستاویز کی تدوین میں حد رجہ احتیاط اور توجہ برتنی گئی ہے، لیکن اس میں دی گئی معلومات متعلقہ عوامل میں کسی تبدیلی کی وجہ سے فرق ہو سکتے ہیں اور اصل نتائج پیش کردہ معلومات سے خاصہ مختلف ہو سکتے ہیں۔ سمیڈا (SMEDA)، اس کے ملاز میں اور ایجنسٹ اس دستاویز کی وجہ سے کئی گئی کسی سرگرمی کے نتیجے میں ہونے والے کسی بھی مالی یا دیگر لفظان کے ذمہ دار نہیں۔ شامل معلومات مزید کسی پروفیشنل مشاورت کو خارج از امکان نہیں بناتی۔ اس دستاویز کے متوقع استعمال کنندگان کی حوصلہ افزائی کی جاتی ہے کہ وہ اضافی کاؤنٹر کریں اور ایک باوثوق فیصلہ کرنے کے لئے ضروری معلومات اکٹھی کریں، بہمول معلومات پر عمل کرنے کے کسی بھی فیصلے سے قبل کسی کنسلنٹ / انکنیکی ماہر کے ساتھ پروفیشنل مشاورت کر لیں۔

سمیڈا کی جانب سے پیش کردہ خدمات کے متعلق مزید معلومات کے لئے ہماری ویب سائٹ پر رابطہ کریں [www.smeda.org.pk](http://www.smeda.org.pk)

### دستاویز

دستاویز	پری فزیبلٹی نمبر 183
تیار کردہ	سمیڈا پنجاب۔ (Out sourced)
تاریخ تیاری	فروری 2021ء
مزید معلومات	helpdesk.punjab@smeda.org.pk

## 2۔ اجمالی جائزہ (Executive Summary)

”فوڈ کارنر آن ویلز“ (Food Corner on Wheels) کا تصور ایک اُبھرتا ہوار جان ہے جو عوام میں خاصی مقبولیت حاصل کر رہا ہے۔ یہ بنیادی طور پر ایک چھوٹے سائز کا ریستوران ہے جو کھانے کی اشیاء کے مختلف میکیو (Menu) فروخت کرنے کے لئے گاڑی کا استعمال کرتا ہے۔ بنیادی طور پر، چلتے پھرتے صارفین کے لئے کھانے اور فاسٹ فوڈ کی اشیاء وغیرہ۔

یہ مخصوص پری فزیبلٹی تحقیق پاکستان کے کسی بھی بڑے شہر میں ”فوڈ کارنر آن ویلز“ Food Corner on Wheels کو قائم کرنے کے لئے بنیادی معلومات فراہم کرتی ہے۔ مجوزہ یونٹ ایک ٹرک پر مشتمل ہوگا، جو صارفین کو کھانے کے لئے اچھا معياری کھانا پکانے اور پیش کرنے کے لئے لیس ہوگا۔ فوڈ کارنر میکیو (Menu) میں سافٹ ڈرنس (Soft Drinks) کے ساتھ برگر (Burger)، پیزا (Pizza)، شوارما (Shawarma)، روپس اینڈ روٹر (Wraps & Rolls)، فرائیڈ چکن (Fried Chicken)، نگٹس (Nuggets)، سینڈوچ (Sandwiches) اور فرنچ فرائز (French Fries) جیسی فاسٹ فوڈ آئیٹم کی تجویز دی جاتی ہے۔

تجویز کردہ فوڈ کارنر (Food Corner) میں 8 گھنٹے روزانہ کے ساتھ سالانہ تقریباً 1,171,548 سروگ (Serving) تیار کرنے اور پیش کرنے کی صلاحیت ہوگی۔ تاہم ابتدائی اور عملی استعداد 30 فیصد فرض کی گئی ہے جبکہ 5 فیصد سالانہ شرح اضافہ کے ساتھ زیادہ سے زیادہ عملی استعداد 75 فیصد (یعنی کہ 878,661 سروگ) ہوگی۔ سروگ (Serving) کی استعداد کا تخمینہ معماشی طور پر قبل عمل ہے اور مستقل لاگت کے ساتھ ساتھ منصوبہ کی عملی لاگت کے تمام تقاضوں کو پورا کرتا ہے۔ تاہم، کھانے کے کاروبار کے بارے میں کاروباری شخص کا علم، کھانے کا ذائقہ اور معیار اور مناسب بچھوں کا انتخاب اس منصوبے کی کامیابی کے اہم عوامل ہیں۔

منصوبہ کی کل لاگت کا تخمینہ 4.964 میلین روپے مسفلی لاگت اور 0.637 میلین روپے گردشی سرمایہ کے ساتھ 7.601 میلین روپے کا تخمینہ لگایا گیا ہے۔ ذاتی سرمایہ ماذل کی بنیاد پر منصوبہ کی موجودہ قدر حاصل (Net Present Value) 58 فیصد اندر ورنی شرح منافع (Internal Rate of Return) اور 2.57 سال مدت واپسی (Payback Period) کے ساتھ تقریباً 26.031 میلین روپے کا تخمینہ لگایا گیا ہے۔ منصوبہ 10 افراد بشمول مالک کو روزگار کے موقع فراہم کرے گا۔ اس منصوبہ میں کاروبار کی قانونی حیثیت فردواد تجویز کی جاتی ہے۔

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

سمال اینڈ میڈیم انٹر پرائزڈ ہلپمنٹ اتھارٹی (SMEDA) کا قیام اکتوبر 1998ء میں چھوٹے اور درمیانے درجے کے کاروبار کے فروغ کے ذریعے معیشت کو مضبوط بنانے کی خاطر عمل میں لایا گیا۔

چھوٹے اور درمیانے درجے کے کاروبار کے فروغ، ان کی تعداد اور استعداد میں اضافے کے ذریعے سے قومی آمد فی کو، بہتر بنانے کے مقصد کو مد نظر رکھتے ہوئے سمیڈا نے ”شعبہ جاتی“ تحقیق کا کام کیا ہے جس میں چھوٹے اور درمیانے درجے کے کاروبار کا تعارف، ان کا طریقہ کار، سرمائے کے حصول کے موقع، کاروبار جمانے کے لئے معلومات، منڈیوں اور صارفین تک رسائی و فراہمی، ٹکنیکی پلان مہیا کرنے، ادارہ جاتی تعاون اور نیت و رک کے ذریعے رابطہ شامل ہیں۔

سرمایہ کاری کے کلیدی شعبوں میں ابتدائی تحقیق جائزوں کی تیاری اور تعمیر سمیڈا کی جانب سے SME معاونت کا شان امتیاز رہا ہے۔

ان ابتدائی تحقیقی جائزوں کے ساتھ ساتھ سمیڈا کی جانب سے SMEs وسیع پیانے پر فروغ کاروبار کی خدمات بھی فراہم کی جاتی ہیں۔ ان خدمات میں ہیلپ ڈیسک سرویس کے ذریعے کاروباری رہنمائی کے علاوہ ماہرین اور کنسلٹنٹس کی نشاندہی اور ضروریات کی بنیاد پر تعمیر استعداد کے مختلف النوع کے تربیتی پروگرام بھی شامل ہیں۔

### 4۔ دستاویز کا مقصد (Purpose of the Document)

پری فرنٹبلی تحقیق کا مقصد بنیادی طور پر اپنا کاروبار شروع کرنے والوں کے لئے سرمایہ کاری کے مناسب شعبوں کی نشاندہی ہے۔ اس پر الجیکٹ کی پری فرنٹبلی کے ذریعے کسی کاروباری تصور کی وضاحت، اس کے آغاز، پیداوار، مارکیٹنگ، فناں اور متوقع منافع کے حصول کے لئے مناسب اور ضروری امور کی وضاحت اور احتیاطوں سے باخبر کرنا ہے۔

زیر نظر دستاویز میں ”فوڈ کارز آن ویلز“ (Food Corner on Wheels) قائم کرنے والوں کے لئے اس کاروبار کی اجمانی معلومات مہیا کی گئی ہیں تاکہ وہ سرمایہ کاری میں نازک فیصلے کرتے ہوئے درست اقدامات کر سکیں۔

کاروبار کی ایسی اقسام جہاں پر لکھت، پڑھت بہت کم یا بالکل نہیں ہوتی، عام طور سے لکھی ہوئی ہدایات بھی میرنہیں 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 پانانا 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 بغیر مطالعے کے ساتھ ساتھ قاری کو بعد ازاں فراہم کی جانے والی ان تقيیدی معلومات پر نظر رکھنی چاہیے جو کسی بھی کاروباری سرمایہ کاری کی بنیاد ہیں۔

### 5۔ منصوبے اور مصنوع کی مختصر وضاحت (Brief Description of Project & Product)

کئی شہروں میں ”فوڈ ٹرک“ Food Truck اور ”فوڈ کارز آن ویلز“ Food Corner on Wheels کو قائم کرنے کا رہنمائی بڑھ چکا ہے۔ یہ ایک موثر کاروباری مادل ہے جس کو ٹکنیکالوجی کے ذریعے چلایا جاتا ہے اور کم قیمت، آسان اور معیاری خوراک کے لئے صارفین کی طلب پر کامیاب ہوتا ہے۔ جدید فوڈ ٹرک مختلف اقسام کے اعلیٰ معیاری کھانے پیش کرتے ہیں۔ کاروباری مقامات پر داخل ہونے میں کم مزاحمت کے ساتھ، کم مزاحمت کے ساتھ، اور متعدد مقامات پر کام کرنے کی لچک کے ساتھ رواںی ریستورانوں کے مقابلے میں فوڈ ٹرک کے کاروبار کو شروع کرنے کے اہم فوائد ہیں۔

محوزہ منصوبے میں ایک ٹرک کا استعمال کرتے ہوئے ”فوڈ کارز آن ویلز“ Food Corner on Wheels کے کاروبار کو قائم کرنے کا تصور کیا گیا ہے جو بنیادی طور پر صارفین کو مصالقی قیتوں پر معیاری اور حفاظن صحت کے معیار کے مطابق کھانا فراہم کرے گا۔ مینیو (Menu) کے مطابق انفرادی کھانے کی اشیاء کے ساتھ ساتھ ڈیلز (Deals) بھی صارفین کو پیش کی جائیں گیں۔

اس مقصد کے لئے ایک منی ٹرک (Mini Truck) خریدا جائے گا اور اس کے فوری استعمال کے لئے (Turnkey Basis) ضروری کچھ مشینی کی تنصیب کے ساتھ اس کی تزئین و آرائش کی جائے گی۔ محوزہ فوڈ ٹرک پیزا اوون (Pizza Oven)، فراز (Fryers)، شوارما گرل (Shawarma Grill)، چوپے



پکانے کا پین (Hot Pans) اور کھانا پکانے کی دیگر اشیاء سے لیں ہوگا، بلاطعل بھلی کی فراہمی کے لئے ٹرک میں 5 کے وی اے (5KVA) جزیرہ بھی نصب کیا جائے گا۔ مزید برآں، ٹرک میں خام مال (Raw Material)، کھانے کے اجزاء (Meal Ingredients) اور سافٹ ڈرنس (Soft Drinks) کو ٹھنڈا کرنے کے لئے ڈیپ فریزر اور فرتنچ بھی نصب کیا جائے گا۔ بیان کردہ مشینری کے علاوہ فوڈ ٹرک میں آڑو ریلنے، کھانے کی ترسیل اور نقد رقم وصول کرنے کے مقاصد کے لئے ایک ہٹر کی (Window) ہوگی۔

تجویز کردہ فوڈ ٹرک کو ریگولیٹنگ اخراجیز (Regulating Authorities) سے فوڈ سروں کے مطلوبہ اجازت نامے (Food Service Permits) اور سرٹیفیکیٹ (Certificates) حاصل کرنے کے بعد مختلف نائم سلاؤس (Time Slots) میں 3 سے 5 مختلف مقامات پر ہٹر کیا جائے گا۔ بڑے شہروں کے تجارتی بازاروں اور کاروباری مرکزوں کے ارجوں کے گنجان آباد علاقے باقاعدہ پارکنگ کے لئے موزوں ترین جگہ ہوں گے۔ جبکہ صارفین کو راغب کرنے کے لئے سوشل میڈیا یعنی کرفیس بک (Facebook)، انستا گرام (Instagram)، ٹوٹر (Twitter) وغیرہ کے ذریعے فعال مارکیٹنگ کی جانی چاہیے۔ مالیاتی تجزیہ طاہر کرتا ہے کہ یونٹ عمل کے پہلے سال سے ہی منافع بخش ثابت ہوگا۔ اس کاروبار کی قانونی حیثیت فرداں تجویز کی گئی ہے۔

## 5.1۔ کاروباری امور کا گردش عمل (Business Operations Process Flow)

تجویز کردہ ”فوڈ کارنر آن ویلز“ Food Corner on Wheels کے کاروباری امور کا مختصر جائزہ بنیادی طور پر مندرجہ ذیل مراحل پر مشتمل ہوگا:

### خام مال کا حصول (Raw Material Procurement)

فاسٹ فوڈ آٹھر کے لئے خام مال ان کے شیف لائف (Shelf Life) کے درجے کے مطابق خریدا جاتا ہے۔ کچھ سامان جیسے آلو (Potatoes)، پیاز (Onion)، مصالحے (Spices) اور سسیسیجرز (Sausages) کو بڑی مقدار میں خریدا جا سکتا ہے اور چکن (Chicken)، قیمه (Mince) اور دیگر جلد خراب ہونے والی اشیاء روزانہ کی نیاد پر خریدی جائیں گی۔

### صفائی اور ذخیرہ کرنا (Cleaning and Storing)

مغلوائی گئی اشیاء کو دھوایا جاتا ہے اور ہر شے کو ان کے استعمال کے مطابق پروسینگ اور کاٹنے کے لئے کنٹینر میں ترتیب دیا جاتا ہے۔

### ابتدائی پروسینگ / کاٹنا (Initial Processing/ Cutting)

پہلے سے صاف کیے گئے چکن (Chicken) اور بیف (Beef)، قیمه (Mince)، آلو (Potatoes)، ٹماٹر (Tomatos)، پیاز (Onions) اور سلاد (Salad) کے مواد کو مطلوبہ سائز اور مقدار میں کاٹا جاتا ہے۔ چکن (Chicken) اور بیف پیٹر (Beef Patties) اور ٹکڑوں (Pieces) کو میرینیٹ (Marinate) کیا جاتا ہے۔

### ذخیرہ کرنا (Storage)

نیم پر اسیس شدہ کھانے کی اشیاء (Semi Processed Food Items) جیسے چکن پیٹر (Chicken Patties)، چکن کے ٹکڑے (Chicken Pieces)، سلاد (Salad)، سسیسیجرز (Sausages) اور مصالحے (Spices) کو کنٹینر میں رکھا جاتا ہے اور انہیں فوڈ ٹرک میں لوڈ کرنے کے لئے تیار کیا جاتا ہے۔

### (Loading in Food Truck) فوڈ ٹرک میں لوڈ کرنا

کھانے پینے کی اشیاء کے پہلے سے ہی پیک شدہ ڈبے فوڈ ٹرک کے خاص حصے میں لدمے ہوتے ہیں۔ پیک شدہ ڈبے کو ان کی شیف لائف (Shelf Life) کے معیار کے مطابق ٹرک میں لوڈ کیا جاتا ہے۔ چکن پیٹیز (Chicken Patties) اور چکن کے گوشت (Chicken Pieces) کو فوڈ ٹرک پر پہلے سے نصب ریفریگریٹر میں محفوظ کیا جائے گا۔

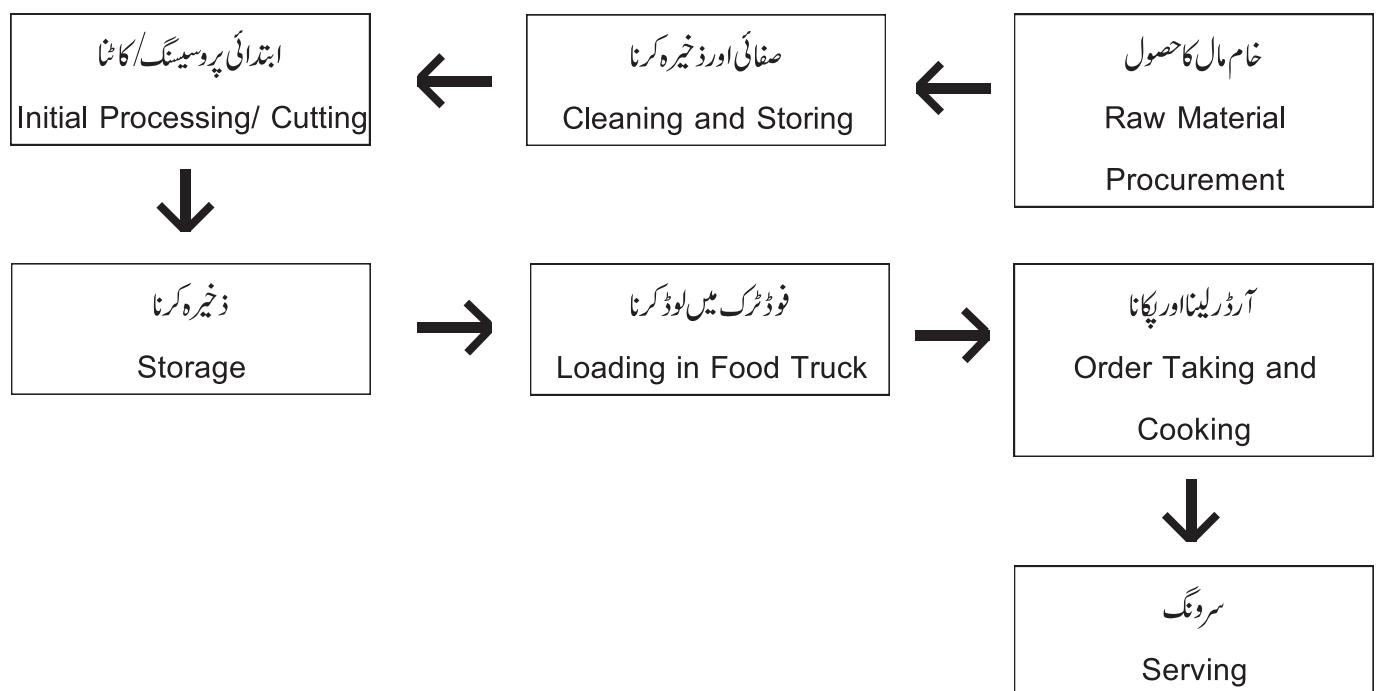
### (Order Taking and Cooking) آرڈر لینا اور کھانا تیار کرنا

جب ٹرک مقبرہ جگہ پر پہنچ جاتا ہے تو ویٹر گاہوں سے آرڈر لیتا ہے۔ کھانا اور طعام گاہک کے آرڈر کے مطابق آن بورڈ چکن (Onboard Kitchen) کی سہولت میں تیار پکایا جاتا ہے۔

### (Serving) سرو گنگ

آخر میں، کھانا تیار ہونے پر صارفین کو پیش کیا جاتا ہے اور یہی عمل بار بار دہرا یا جاتا ہے۔

**فیکر نمبر 1 :** گردش عمل



### 5.2۔ ابتدائی اور عملی سرو گنگ کی استعداد (Installed and Operational Serving Capacities)

تجویز کردہ ”فوڈ کارز آن وہیلز“ Food Corner on Wheels کے لئے منی ٹرک (Moveable Mini Truck) استعمال کیا جائے گا۔ منی ٹرک (Mini Truck) کو کار و باری ضروریات کے مطابق آن بورڈ چکن (Onboard Kitchen) کی سہولت کے ساتھ اپنی مرمنی کے مطابق بنایا جائے گا۔ تینیوں کے مطابق، جو ۷۵ فوڈ ٹرک میں سالانہ ۱,۱۷۱,۵۴۸ سرو گنگ (Serving) تیار کرنے کی نصب صلاحیت ہوگی۔ تاہم، منصوبہ کی ابتدائی عملی صلاحیت ۳۰ فیصد ہو گی جس میں سالانہ ۵ فیصد اضافہ ہو گا۔ منصوبہ کی زیادہ سے زیادہ قابل عمل استعداد ۷۵ فیصد فرض کی گئی ہے۔

کھانے کی اشیاء کے لحاظ سے سرو گنگ (Serving) کی استعداد یعنی دینے کے جدول میں فراہم کی گئی ہے:

**جدول نمبر 1: سروگ کی عملی استعداد (Operational Serving Capacity)**

مندرجات	سروگ کی استعداد پہلا سال (30 فیصد)	زیادہ سے زیادہ سروگ کی استعداد دو سال (75 فیصد)
شوارما (Shawarma)	10,800	27,000
پراٹھارول (Paratha Roll)	10,800	27,000
زینگر گرفراائز کے ساتھ (Zinger Burger with Fries)	8,640	21,600
چکن بر گرفراائز کے ساتھ (Chicken Burger with Fries)	8,640	21,600
بیف بر گرفراائز کے ساتھ (Beef Burger with Fries)	8,640	21,600
فرائید چکن فراائز کے ساتھ (Fried Chicken with Fries) (Kgs)	51,840	129,600
فراائز (115 گرام فی سروگ)	209,059	522,647
پیزا لارج (Pizza Large)	2,592	6,480
پیزا میڈیم (Pizza Medium)	3,888	9,720
پیزا سیمال (Pizza Small)	6,480	16,200
کلب سینڈوچ فراائز کے ساتھ (Club Sandwich with Fries)	10,800	27,000
چکن سینڈوچ فراائز کے ساتھ (Chicken Sandwich with Fries)	10,800	27,000
نگٹس (140 گرام فی سروگ)	8,486	21,214
کل	351,465	878,661

**6۔ انتہائی قابل توجہ امور (Critical Factors)**

مندرجہ ذیل اس کاروبار کی کامیابی کے لئے انتہائی اہم ہیں:

- ☆ ..... ریستو ان کے انتظام یا کھانے کے کاروبار کے متعلق کاروباری شخص کا علم اور متعلقہ تجربہ۔
- ☆ ..... کھانے کو تیار کرنے کے لئے معیاری اجزاء کے انتخاب کے ساتھ منصوبہ بندی پر خصوصی توجہ دیتے ہوئے اور آڑ کی جانے والی اشیاء کی صحیح مقدار کا تعین کرنا۔
- ☆ ..... فوڈ ٹرک کی باقاعدہ پارکنگ کے لئے صحیح لوکیشن کا انتخاب کرنا۔
- ☆ ..... اچھی نمائش (Good Visibility) کھانے پینے کے فیصلے کے لئے موقع پیدا کر سکتی ہے جو فاسٹ فوڈ آپریٹر کے لئے اہم ہے۔
- ☆ ..... صحیح منیو (Menu) اور مسابقاتی قیتوں کا تعین کرنا۔
- ☆ ..... معیارات کی تعیں اور فوڈ اتھاریٹی سے لائنس حاصل کرنا۔
- ☆ ..... سستی قیتوں پر معیاری سامان کی بروقت فراہمی کے لئے خام مال کے سپلائرز کے ساتھ مضبوط روابط استوار کرنا۔
- ☆ ..... دیہی موادیات کے عوامل اور حفاظان صحیت کے معیارات کو برقرار رکھنا۔
- ☆ ..... معیاری کھانے اور اچھی سروس کی فراہمی کے لئے تربیت یافتہ افرادی قوت (تجربہ کار باؤر پی اور عملہ) کی شمولیت۔
- ☆ ..... صارفین کی توقعات سے بڑھ کر مناسب قیتوں پر اعلیٰ معیاری مصنوعات کی فراہمی۔

☆ ..... سوچ اور الیکٹرانک میڈیا کے ذریعے موثر مارکیٹنگ اور تشویش۔

☆ ..... کارکردگی اور مناسب کنٹرول کوئینی بنانے کے لئے محتاط مالیاتی اور حساب کتاب کا تجزیہ۔

## 7۔ جغرافیائی لحاظ سے سرمایہ کاری کے موقع (Geographical Potential for Investment)

حرکت پذیری (Mobility) مجوزہ فوڈ کارز آن و ہیلز (Food Corner on Wheels) کے کاروبار کے اہم فوائد میں سے ایک ہے۔ تاہم، یہ بھی ضروری ہے کہ گاؤں کو معلوم ہو کہ یہ کہاں ہے اور وہ اسے آسانی سے تلاش کر سکتے ہوں۔ بہت سے فوڈ ٹرکوں کے پاس جانے کی جگہ ہوتی ہے جہاں وہ کچھ باقاعدگی کے ساتھ پارک کرتے ہیں۔ یہ باقاعدہ جگہ ایسی لوکیشن پر قیمت کرنے کی تجویز دی جاتی ہے جہاں ٹریک کا مسلسل بہاؤ، آسان پارکنگ ہوا اور دوسرے کاروباروں کے قریب ہو، ترجیحاً گنجان آباد ریاضی آمدی والے طبقے کے علاقوں کے گرد و نواحی میں۔ بڑے شہر جیسے کراچی، لاہور، فیصل آباد، ملتان، گوجرانوالہ، سیالکوٹ، راولپنڈی، پشاور اور کوئٹہ وغیرہ مجوزہ منصوبے کو شروع کرنے کے لئے بہت موزوں ہیں۔

## 8۔ ممکنہ ہدف والے صارفین/ مارکیٹیں (Potential Target Customers/ Markets)

کراچی، لاہور، فیصل آباد، اسلام آباد، ملتان، گوجرانوالہ، سیالکوٹ، راولپنڈی، پشاور اور کوئٹہ وغیرہ جیسے بڑے شہروں میں رہنے والے متوسط آمدی والے طبقے کے لوگ، خاص طور پر محنت کش طبقے اور طلباء مجوزہ فوڈ کارز کے لئے بڑے ہدف والے صارفین ہیں۔ اس کے بعد، آن لائن بینگ اور مفت ڈیلیوری سروسز مزید صارفین کو ہدف بنانے میں مدد کرے گی۔

## 9۔ منصوبہ کی لگت کا خلاصہ (Project Cost Summary)

”فوڈ کارز آن و ہیلز“ Food Corner on Wheels کی کاروباری عمل پذیری کو جانچنے کے لئے ایک تفصیلی ماؤل ترتیب دیا گیا ہے۔ مختلف اخراجات اور آمدی سے تعلق رکھنے والے مفروضہ جات، ان کے نتائج اور تجزیے کے ساتھ اس سیکشن میں بیان کئے گئے ہیں۔

اس کاروبار کے متعلق آمدن کا گوشوارہ (کم شیمنٹ)، اٹاؤں اور واجبات کا گوشوارہ (سینٹس شیٹ) اور گردش نقد کا گوشوارہ (کیش فلوشیمنٹ) ضمیمہ جات کے طور پر لف کی گئی ہیں۔

## 9.1۔ منصوبہ کی معاشی کیفیت (Project Economics)

اس مالیاتی ماؤل میں تمام اعداد و شمار کا حساب پہلے سال میں ممکنہ سیلز 46.920 ملین روپے کیلئے کیا گیا ہے۔ پہلے سال کے دوران قبل عمل استعداد 30 نیصد پر کام کرے گا۔ مندرجہ ذیل جدول تجویز کردہ کاروبار کی اندرونی شرح منافع، مدت واپسی اور موجودہ قدر حاصل کی تفصیل ظاہر کرتا ہے:

جدول نمبر 2: معاشی کیفیت (Project Economics)

تفصیلات	مندرجات
اندرونی شرح منافع (Internal Rate of Return)	58 نیصد
(Payback Period) (Years)	2.57
(Rs.) (روپے) (Net Present Value)	26,031,029

نفع اور نقصان کی سطحی برابری کا تجزیہ نیچے دیا گیا ہے:

### جدول نمبر 3: نفع اور نقصان کی سطحی برابری (Break Even) (100 فیصد ذاتی سرمایہ کی بنیاد پر)

دو سال	نواں سال	آٹھواں سال	ساتواں سال	چھٹا سال	پانچواں سال	چوتھا سال	تیسرا سال	دوسرے سال	پہلا سال	بلا نفع و نقصان کا تجزیہ
55,443,774	51,339,366	47,775,446	44,713,252	42,116,741	40,261,716	38,832,897	38,085,349	38,319,791	39,999,444	بلا نفع و نقصان آمدی
135,917	138,440	141,713	145,893	151,163	158,955	168,646	181,939	201,365	231,211	بلا نفع و نقصان یوٹس
74 فیصد	73 فیصد	71 فیصد	68 فیصد	65 فیصد	61 فیصد	55 فیصد	47 فیصد	35 فیصد	15 فیصد	خزانہ کے مارجن

تاہم مزید وضاحت کے مقاصد کے لئے منصوبہ کی معاشی کیفیت ذاتی سرمایہ: قرض (یعنی کہ 50:50) کی بنیاد پر ماڈل کا حساب کیا گیا ہے۔ منصوبہ کے قرض: ذاتی سرمایہ ماڈل کی بنیاد پر اندرونی شرح منافع (Internal Rate of Return)، مدت واپسی (Pay Back Period) اور موجود قدر حاصل (Value) کی تفصیل نیچے جدول میں فراہم کی گئی ہے:

### جدول نمبر 4 : معاشی کیفیت قرض (50 فیصد): ذاتی سرمایہ (50 فیصد) کی بنیاد پر

تفصیلات	مندرجات
50 فیصد	اندرونی شرح منافع (Internal Rate of Return)
2.61	مدت واپسی (سال) (Years)
35,445,706	موجودہ قدر حاصل (Rs.) (روپے) (Net Present Value)

قرض: ذاتی سرمایہ کے لئے مالیاتی مفروضات نیچے فراہم کئے گئے ہیں:

### جدول نمبر 5 : قرض: ذاتی سرمایہ کے لئے مالیاتی مفروضات

تفصیلات	مندرجات
3,800,331	قرض (50 فیصد)
3,800,331	ذاتی سرمایہ (50 فیصد)
12 فیصد	قرض پر شرح منافع
5	قرض کی مدت
2	قرض کی ادائیگی کی اقساط / سال

100 فیصد ذاتی سرمایہ کی بنیاد پر کاروباری ماڈل کے متعلق آمدن کا گوشوارہ (آنم شیمنٹ)، اثاثوں اور واجبات کا گوشوارہ (بلینس شیٹ) اور گردش نقد کا گوشوارہ (کیش فن شیمنٹ) ضمیمہ جات کے طور پر لاف کی گئی ہیں۔

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

تجویز کردہ کاروبار کے عمل کے لئے مندرجہ ذیل جدول میں درکار مستقل اور گردشی سرمایہ کی نشاندہی کی گئی ہے:

**جدول نمبر 6 : کل لاگت کاروبار (Project Cost)**

مندرجات	رقم (روپے)
مستقل لاگت	
فوڈ ٹرک - ضرورت کے مطابق منی ٹرک	6,565,000
مشینی اور آلات	133,000
قبل از پیداوار لاگت	140,000
کمپیوٹر آلات	73,000
فرنچیز اور فلکسچر ز	52,600
کل مستقل لاگت	<b>6,963,600</b>
نقد	637,062
کل گردشی سرمایہ	<b>637,062</b>
کل لاگت منسوبہ	<b>7,600,662</b>

**9.3۔ درکار فوڈ ٹرک (Food Truck Requirement)**

تجویز کردہ "فوڈ کارز آن وہیلز" Food Corner on Wheels کے لئے منی ٹرک استعمال کیا جائے گا۔ منی ٹرک کو کاروباری ضروریات کے مطابق آن بورڈ کچن (Onboard Kitchen) کی سہولت کے ساتھ اپنی مرنسی کے مطابق بنایا جائے گا۔ مطلوبہ تخصیص کے ساتھ ٹرک کی لاگت کا تخمینہ تقریباً 6.57 ملین روپے لگایا گیا ہے۔ ٹرک میں آن بورڈ کچن (Onboard Kitchen) کی سہولت درج ذیل اشیاء سے لیس ہوگی:

..... پیزا اوون (Pizza Oven) ☆

..... ڈیپ فیٹ فرائر (Deep Fat Fryer) ☆

..... انڈر کاؤنٹر چلر (Under Counter Chiller) ☆

..... چارکول گرل (Char Coal Grill) ☆

..... ہٹ پلیٹ (Hot Plate) ☆

..... شوارما مشین (Shawarma Machine) ☆

..... ڈف مشین (Dough Machine) ☆

..... ایکڑا سٹ بلور (Exhaust Blower) ☆

..... سنک ٹیبل ڈبل باؤل (Sink Table Double Bowl) ☆

..... پنینی گرل (Panini Grill) ☆

..... ورکنگ ٹیبل (Working Table) ☆

..... پیزا اپری انڈر کاؤنٹر چلر (Pizza Pre Under Counter Chiller) ☆

- ☆..... اپ رائٹ چلر- ڈبل ڈور (Upright Chiller- Double Door)
- ☆..... ایگز است ہڈ (Exhaust Hood)
- ☆..... ورکنگ ٹیبل انڈر کیمینٹ (Working Table Under Cabinet)
- ☆..... ورکنگ ٹیبل کیش ڈرائیور کے ساتھ (Working Table with Cash Drawer)
- ☆..... پیزا اور انڈر کیمینٹ ٹیبل (Pizza Over Under Cabinet Table)
- مندرجہ بالا کے علاوہ، حسب ضرورت ٹرک میں درج ذیل تفصیلات بھی ہوں گی:
- ☆..... پوائنٹ آف سیل- کیش مشین (Point of Sale- Cash Machine)
- ☆..... ائیر کنڈیشنڈ- انٹریئر (Air Conditioned- Interior)
- ☆..... مکمل فیبر کیمینٹ/ پینٹنڈ/ وینکل (Fully Fabricated/ Painted/ Vinyl Pasting)
- ☆..... صاف پانی کا ٹینک- 500 لیٹر (Clean Water Tank- 500 Liters)
- ☆..... ڈسپوزابل وائرٹنک- 500 لیٹر (Disposable Water Tank)
- ☆..... مین ڈی بی (ڈسٹری بیوشن بورڈ) واپڈ اسپلائی کے لئے (Main DB- Distribution Board For Wapda Supply)
- ☆..... ڈیزل جزیر 5 کے ولے (Diesel Generator 5KVA)

#### 9.4۔ درکار میشینری اور آلات (Machinery and Equipment Requirement)

محوزہ منصوبہ کے لئے درکار میشینری اور آلات کی تفصیل نیچے جدول میں فراہم کی گئی ہے:

جدول نمبر 7 : درکار میشینری اور آلات (Machinery and Equipment Requirement)

مendirجات	لامگت یونٹ (روپے)	کل لامگت (روپے)
کاٹنے کے لئے چھریاں، کچن کے برتن، گرانسٹر، مکسر وغیرہ Cutting Knifes, Kitchen Utensils, Grinder, Mixers etc.	کیمینٹ	100,000
ایل پی جی سلنڈر 45 کلوگرام (تعداد: 3)	11,000	33,000
کل		133,000

#### 9.5۔ درکار کمپیوٹر آلات (Computer Equipment Requirement)

منصوبہ کے لئے مندرجہ ذیل کمپیوٹر آلات درکار ہوں گے:

جدول نمبر 8 : درکار کمپیوٹر آلات (Computer Equipment Requirement)

مendirجات	تعداد	لامگت یونٹ (روپے)	کل لامگت (روپے)
کمپیوٹر	1	45,000	45,000
انوائس پرنسٹر	1	8,000	8,000
کمپیوٹر پرنسٹر	1	20,000	20,000
کل		73,000	73,000

### 9.6۔ درکار فرنچ پر اور سچر ز (Furniture and Fixture Requirement)

منصوبہ کے لئے درکار فرنچ پر اور سچر ز کی تفصیلات نیچے فراہم کی گئی ہیں:

**جدول نمبر 9 : درکار فرنچ پر اور سچر ز (Furniture and Fixture Requirement)**

مندرجات	تعداد	لاگت یونٹ (روپے)	کل لاگت (روپے)
ستول/کرسیاں	7	1,800	12,600
میزاں اور کرسیوں کے سیٹ	4	10,000	40,000
<b>کل</b>			<b>52,600</b>

### 9.7۔ درکار خام مال (Raw Material Requirement)

تجویز کردہ کاروبار کے لئے درکار بڑے خام مال میں بنیادی طور پر چکن، گوشت، ٹیل، آلو، ریسپی (Recipe) کے مطابق تیار کردہ مواد اور سافت ڈنکس (Soft Drinks) کے ساتھ دیگر غذائی اجزاء (Food Ingredients) اور مصالحے (Spices) شامل ہیں۔ تمام درکار خام مال مقامی طور پر حاصل کیا جائے گا۔ مالک/منجرب کی طرف سے خصوصی توجہ انویٹری مینجنٹ (Inventory Management) پر ہوگی۔ ذخیرہ کرنے کی محدود دگدھ اور محدود دشیلف لائف (Limited Shelf- Life) کی مدت کی وجہ سے خام مال کی اضافی انویٹری (Inventory) مطلوب نہیں ہے۔

تجویز کردہ یونٹ کے پیش کردہ مینیو (Menu) کے مطابق، ہر پروٹ کٹ کے لئے درکار خام مال کے ساتھ تجھیں لاگت بھی ضمیمہ 12.4 کے طور پر فراہم کی گئی ہے۔ خام مال کی قیمت میں سالانہ 7 فیصد اضافہ فرض کیا گیا ہے۔

### 9.8۔ درکار افرادی قوت (Human Resource Requirement)

فوڈ کارز آن وہیلز (Food Corner on Wheels) کے امور کو با آسانی چلانے کے لئے درکار افرادی قوت کی تفصیلات، ملازمین کی تعداد اور ماہانہ تنخواہوں کے ساتھ ذیل میں تجویز کی گئی ہے:

**جدول نمبر 10 : درکار افرادی قوت (Human Resource Requirement)**

مندرجات	ملازمین کی تعداد	ماہانہ تنخواہی ملازم (روپے)
مالک/منجرب (Owner/ Manager)	1	80,000
شیف (Chef)	1	65,000
کک (Cook)	5	35,000
ویٹر (Waiter)	2	20,000
سکیورٹی گارڈ (Security Guard)	1	20,000
<b>کل</b>	<b>10</b>	

### 9.9۔ یوٹیلیٹس اور دیگر لاگتیں (Utilities and Other Costs)

اس منصوبہ میں برداشت کی جانے والی اہم ترین لاگت ایندھن اور گیس کے اخراجات ہیں۔ بھل کے ایندھن اور گیس کے (برابر است) ماہانہ اخراجات کا تخمینہ تقریباً 74,604 روپے لگایا گیا ہے۔ مزید برآں، ضروری تشبیری اخراجات کا تخمینہ آمدنی کا 2 فیصد لگایا گیا ہے۔

### 9.10۔ متوقع آمدن (Revenue Generation)

30 فیصد قابل عمل استعداد کی بنیاد پر عمل کے پہلے سال کے دوران آمدنی کی تفصیل نیچے جدول میں فراہم کی گئی ہے:

جدول نمبر 11 : متوقع آمدن (پہلے سال) (Revenue Generation) (Year 1)

آمدنی (روپے)	قیمت فروخت/یونٹ (روپے)	پیش کیا جانے والا کھانا (تعداد)	مندرجات
1,404,000	130	10,800	شاورما (Shawarma)
1,404,000	130	10,800	پارٹھا روٹ (Paratha Roll)
1,987,200	230	8,640	زینگر برگ فرائنز کے ساتھ (Zinger Burger with Fries)
1,814,400	210	8,640	چکن برگ فرائنز کے ساتھ (Chicken Burger with Fries)
2,030,400	235	8,640	بیف برگ فرائنز کے ساتھ (Beef Burger with Fries)
7,257,600	140	51,840	فرائیڈ چکن فرائنز کے ساتھ (Fried Chicken with Fries)
18,815,310	90	209,059	فرائیڈ (115 گرام فی سروگ) (Fries- 115gm per Serving)
2,203,200	850	2,592	پیزا الارج (Pizza Large)
2,527,200	650	3,999	پیزا میڈیم (Pizza Medium)
2,462,400	380	6,480	پیزا سمال (Pizza Small)
2,160,000	200	10,800	کلب سینڈوچ فرائنز کے ساتھ (Club Sandwich with Fries)
1,836,000	170	10,800	چکن سینڈوچ فرائنز کے ساتھ (Chicken Sandwich with Fries)
1,018,320	120	8,486	نگٹس (140 گرام فی سروگ) (Nuggets- 140gm per Serving)
<b>46,920,030</b>	<b>351,465</b>		<b>ٹوٹل</b>

### 10۔ ماہرین و مشیران (Contact Details)

محوزہ منصوبہ میں مکنہ سرمایہ کاروں کی سہولت کے لئے پرائیویٹ سیکٹر میں خدمات فراہم کرنے والوں سے روابط کے لئے تفصیلات ذیل میں فراہم کی گئی ہیں:

جدول نمبر 12 : مشیری سپلائر (Machinery Suppliers)

اکیپرٹ / ادارہ کا نام	پتہ	فون نمبر
فرست بس پرائیویٹ لمیٹڈ	پلاٹ نمبر 34، انڈسٹریل ائریا، گرین ٹاؤن، لاہور	+92 343 5213430-3

## 11۔ کارآمد روابط (Useful Web Links)

www.smeda.org.pk	سماں اینڈ میڈیم ائٹر پرائز ڈولپمنٹ اتھارٹی (سیڈا)
www.pakistan.gov.pk	گورنمنٹ آف پاکستان
www.moip.gov.pk	منسٹری آف انڈسٹریز اینڈ پروڈکشن
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.ajk.gov.pk	گورنمنٹ آف آزاد جموں کشمیر
www.tdap.gov.pk	ٹریڈ ڈولپمنٹ اتھارٹی آف پاکستان (ٹی ڈی اے پی)
www.secp.gov.pk	سکیورٹی اینڈ ایکس چین کمیشن آف پاکستان (ایس ای سی پی)
www.fpcci.com.pk	فیدریشن آف پاکستان چیئرمیٹر کارم اینڈ سٹری (ایف پی سی آئی)
www.sbp.org.pk	سٹیٹ بینک آف پاکستان
www.psic.gop.pk	پنجاب سماں اینڈ سٹریز کارپوریشن
www.ssic.gos.pk	سندھ سماں اینڈ سٹریز کارپوریشن
www.mnfsr.gov.pk	منسٹری آف نیشل فوڈ سکیورٹی اینڈ ریسرچ
www.pfa.gop.pk	پنجاب فوڈ اتھارٹی
www.sfa.gos.pk	سندھ فوڈ اتھارٹی
www.kpfsa.gov.pk	خیبر پختونخوا فوڈ سیفٹی اینڈ ہال فوڈ اتھارٹی
www.apra.org.pk	آل پاکستان ریஸورنٹ ایسوی ایشن

## 12۔ ضمیمه جات (Annexures) 12.1

### (Income Statement)

<b>SMEDA</b>											
<b>Calculations Income Statement</b>		Year 1	Year 2	Year 3	Year 4	Year 5	Year 6	Year 7	Year 8	Year 9	Year 10
Revenue		46920080	58,571,779	71,624,564	86218,526	102,504,182	120,647,530	140,828,311	165,243,616	183,106,800	215,651,100
Cost of sales		36,479,433	45,583,448	55,866,975	67,083,267	79,655,056	98,801,084	109,491,342	126,918,811	146,249,465	167,684,645
Cost of sales	Cost of goods sold	1	3,360,000	4,065,600	4,472,160	4,919,376	5,411,314	5,925,445	6,547,689	7,202,458	7,922,704
Direct labour		164,125	180,538	188,391	218,450	240,295	264,525	297,057	319,883	351,817	386,988
Machinery maintenance		98,475	125,716	158,873	196,605	240,295	297,057	348,909	415,738	492,548	50,487
Direct fuel		693,60	78,296	773,626	850,988	866,087	1,029,866	1,132,665	1,245,932	1,370,525	1,307,577
Generator fuel		24,000	26,400	29,040	31,944	35,138	36,652	42,517	46,748	51,446	56,591
Direct water		157,410	192,807	231,985	273,338	318,888	368,316	401,889	479,989	542,655	610,486
Direct gas		40,927,803	50,451,885	61,144,088	73,016,347	86,385,137	101,204,068	117,680,625	135,974,716	155,260,909	178,779,500
Total cost of sales		5,997,227	8,107,894	10,480,766	13,141,779	16,119,946	19,443,066	23,147,786	26,288,900	31,845,891	36,971,600
Gross Profit											
General administration & selling expenses		1,200,000	1,320,000	1,462,000	1,597,200	1,756,920	1,982,612	2,125,873	2,338,464	2,572,307	2,829,537
Administration expense		144,000	158,400	174,240	191,684	201,890	231,913	255,105	280,615	308,677	339,544
Water expense		120,000	121,000	145,200	159,720	175,620	193,261	212,587	233,846	257,231	282,954
Communications expense (phone, fax, mail, internet, etc.)		656,500	722,150	744,365	873,810	961,182	1,077,300	1,160,030	1,279,338	1,407,266	1,547,993
Office vehicles running expense		72,000	92,000	87,120	95,382	105,415	115,857	127,552	140,308	154,338	169,772
Office expenses (stationery, entertainment, janitorial services, etc.)		988,401	750,720	600,576	480,461	384,369	307,945	246,996	196,797	157,487	125,980
Promotional expense		234,600	250,859	388,124	481,058	512,521	603,237	704,442	816,218	940,534	1,078,256
Professional fees (legal, audit, consultants, etc.)		689,150	692,150	708,677	702,947	702,947	702,947	702,947	707,348	713,410	-
Depreciation expense		28,000	30,000	28,000	28,000	28,000	-	-	-	-	-
Amortization of pre-operating costs		720,000	750,000	871,200	958,320	1,054,152	1,195,567	1,275,524	1,403,076	1,543,394	1,697,722
Packing cost		300,000	330,000	365,000	399,300	469,290	483,158	531,468	584,615	643,077	701,384
Miscellaneous expense ]		5,111,661	5,304,479	5,572,576	5,919,068	6,311,258	6,787,442	7,349,465	7,990,610	8,691,589	9,420,522
Subtotal		884,576	2,868,444	4,907,790	7,222,711	9,387,388	12,655,824	15,383,321	18,288,389	23,134,297	27,429,078
Operating Income											
Other income (interest on cash)		33,997	57,087	188,125	339,837	525,359	751,155	1,041,697	1,386,196	1,795,692	2,279,056
Other income 2											
Gain (Loss) on sale of computer equipment		920,573	2,900,451	5,124,66	7,582,847	10,313,147	13,452,556	16,840,018	20,574,485	25,013,812	30,961
Business Before Interest & Taxes		920,573	2,900,451	5,124,66	7,582,847	10,313,147	13,452,556	16,840,018	20,574,485	25,013,812	30,961
Profits Before Tax											
Tax		40,057	370,090	877,750	1,765,881	2,779,611	3,878,324	5,014,006	6,336,009	7,844,834	9,535,683
NET PROFIT/LOSS AFTER TAX		878,516	2,550,361	4,166,916	5,735,656	9,624,031	11,826,012	14,318,416	17,139,978	20,224,412	

## 12.2۔ اٹاؤں اور اچبات کا گوشوارہ (Balance Sheet)

Calculations Balance Sheet		SME DA									
		Year 0	Year 1	Year 2	Year 3	Year 4	Year 5	Year 6	Year 7	Year 8	Year 10
Current assets	Awards										
Cash & Bank		67062	249.78	550.89	1039.38	1687.13	217.65	3540.77	47934.97	6090.35	80658.81
Total Current Assets		67062	249.78	550.89	1039.38	1687.13	217.65	3540.77	47934.97	6090.35	80658.81
Machinery & equipment		133,000	119,700	106,400	91,100	78,800	66,500	53,200	39,900	26,600	13,300
Furniture & fixtures		52,600	47,340	42,880	36,820	31,580	26,300	21,040	15,780	10,520	5,240
Office vehicles		4,365,000	498,500	522,000	456,500	3,981,000	3,228,500	2,626,000	1,961,500	1,313,000	665,500
Computer equipment		73,000	48,910	44,820	38,257	33,619	31,352	28,672	26,344	23,261	10,425
Total Fixed Assets		6,339,600	6124,60	5425,300	4810,67	4106,979	3494,62	2,738,912	2,030,74	1,388,381	759,285
Intangible assets:											
Re-organisation costs		14,000	11,000	8,000	5,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
Total Intangible Assets		14,000	11,000	8,000	5,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000	3,000
<b>TOTAL ASSETS</b>		<b>7,600,602</b>	<b>8,473,178</b>	<b>11,029,549</b>	<b>15,196,455</b>	<b>20,992,111</b>	<b>28,555,657</b>	<b>38,199,689</b>	<b>50,025,701</b>	<b>64,344,116</b>	<b>81,483,095</b>
<b>Liabilities &amp; Shareholders' Equity</b>											
Shareholders' equity											
Paid-up Capital		7,600,602	760,602	760,602	760,602	760,602	760,602	760,602	760,602	760,602	760,602
Reserve earnings		83,516	3,433,877	7,565,384	13,311,449	20,974,005	30,580,077	40,425,089	56,148,454	73,880,453	94,105,945
Total Equity		7,684,118	8,473,178	11,029,549	15,196,455	20,992,111	28,555,657	38,199,689	50,025,701	64,344,116	81,483,095
<b>TOTAL CAPITAL AND LIABILITIES</b>		<b>7,600,602</b>	<b>8,473,178</b>	<b>11,029,549</b>	<b>15,196,455</b>	<b>20,992,111</b>	<b>28,555,657</b>	<b>38,199,689</b>	<b>50,025,701</b>	<b>64,344,116</b>	<b>81,483,095</b>

## (Cash Flow Statement) 12.3 - گردش نقداً گوشوارہ

Calculation IS		SME DA										
	CashFlow Statement	Year 0	Year 1	Year 2	Year 3	Year 4	Year 5	Year 6	Year 7	Year 8	Year 9	Year 10
<i>Operating activities</i>												
Net profit	873,516	2,530,561	4,165,916	5,795,656	7,583,346	9,634,081	11,826,012	14,318,416	17,139,73	20,223,412		
Add: depreciation expense	69,150	69,150	69,150	70,677	702,947	703,188	703,343	703,493	703,543	703,643		
amortization of pre-operating costs	30,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000	20,000		
Cash provided by operations	-	1,606,666	3,277,511	4,884,066	6,527,133	8,314,458	10,306,979	12,534,200	15,005,759	17,846,321	20,956,822	
<i>Financing activities</i>												
Issue of shares	7,600,660											
Cash provided by / used for financing activities	7,600,660											
<i>Investing activities</i>												
Capital expenditure	(1,625,410)				(14,510)		(97,870)		(113,140)			
Cash used for / invested in investing activities	(1,625,410)				(14,510)		(97,870)		(113,140)			
NET CASH	631,062	1,606,666	3,277,511	4,884,066	6,527,133	8,314,458	10,306,979	12,534,200	15,005,759	17,846,321	20,956,822	

## (Raw Material Requirements) 12.4 - درکار خام مال

Fries										
Input Material	Qty.	Rate	Amount	Qty.	Rate	Amount	Qty.	Rate	Amount	
French white Sago	1	500	500	1	300	300	-	-	500	
Red Chilli sauce	1	100	100	1	100	100	-	-	100	
Bacon/Vegetable	1	200	200	1	200	200	-	-	200	
Chicken Burger	1	185	185	1	185	185	9	74	666	
Beef Burger	1	173	173	-	-	-	173	74	128	
Chicken Fries	5	375	1875	5	375	1875	1	375	375	
Chicken per kg	-	230	-	-	-	-	230	-	230	
Beef Fries	-	300	-	-	-	-	300	-	300	
Standard Bread	50	45	750	-	-	-	-	-	-	
Seed	6	50	6	202	-	-	-	-	-	
Burgers	-	15	-	15	15	15	15	15	15	
Mayonnaise	-	270	-	0	270	0	270	68	270	
Ketchup	-	250	-	0	250	0	250	43	250	
Oil	-	250	-	1	250	250	100	0	250	
Chicken Burger	300	-	300	-	1	300	300	-	300	
Beef Fries	-	300	-	-	-	-	300	-	300	
Rice Mashed	-	10	-	-	10	-	-	10	10	
Other Mashed	1000	250	1000	250	1000	1000	100	1000	1000	
Other Costs	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Packing Cost	50	2	100	50	40	160	100	40	80	
Rices in Gest	-	-	-	10	50	500	10	50	200	
Raw Material Cost										
	<u>3,960</u>				<u>1,809</u>	<u>1,597</u>			<u>899</u>	
Output with above input materials	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	
	50	Servings	50	Servings	40	Burgers	10	Burgers	8	Servings

	Pizza (Large)			Pizza (Medium)			Pizza (Small)			Cub Sandwich			Chicken Sandwich			Burgers			
Input Material	Qty.	Rate	Amount	Qty.	Rate	Amount	Qty.	Rate	Amount	Qty.	Rate	Amount	Qty.	Rate	Amount	Qty.	Rate	Amount	
Chicken Breast	0.4	\$25	10.0	0.3	185	55.5	0.3	188	45.3	0.1	65	17	0.1	185	17	0.5	125	53	
Chicken Boneless	1.8	375	675.0	1.5	375	562.5	0.8	375	281.3	0.4	375	150	0.8	375	300	1.0	375	375	
Pizza Dough	8.0	75	600.0	6.0	56	336.0	6.0	42	252.0			76			76			76	
Ground										24	6	140	32	6	187				
Mozzarella	-	270	-	-	270	-	-	270	-	0.5	270	135	0.4	270	32	-	270	-	
Ketchup	0.3	250	75.0	0.3	250	62.5	0.2	250	50.0	-	250	-	-	250	-	-	250	-	
Oil	0.3	250	75.0	0.2	250	50.0	0.2	250	27.5	0.3	250	53	-	250	53	-	250	53	
Toppings etc	6.0	450	60.0	80	480.0	6.0	50	300.0	10	100	100	-	100	-	100	-	-	100	-
Cheese for topping	1.5	360	1.360	1.2	900	1,080.0	0.8	900	675.0	-	900	-	-	900	-	-	900	-	
Eggs	-	45	-	-	15	-	-	15	-	8.0	15	120	-	15	-	-	15	-	
Salt	-	0.3	-	0.3	-	0.3	-	0.3	0.3	-	0.3	20	0.3	0.3	2	-	0.3	-	
Black Pepper	-	1.1	-	1.3	-	1.3	-	1.3	1.3	-	1.3	100	1.3	1.3	10	-	1.3	-	
Other Macaroni	1,000	70	7000.0	1,000	700	1,000.0	1,000	60	-	1,000	40	-	1,000	40	-	1,000	20		
Other Costs																			
Packing Cost	6.0	20.0	120.0	6.0	16.7	100.0	6.0	13.3	80.0	8.0	100	80	8.0	100	80	7.0	10.0	70	
Fries in Deal										3.0	40.0	200	3.0	40.0	200				
Raw Material Cost																			
Output With above input	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	Qty	Unit	
	6	Pizza	6	Fries	6	Pizza	6	Pizza	6	Sandwich	6	Sandwich	6	Sandwich	7	Sandwich	7	Sandwich	

**13۔ کلیدی مفروضے (Key Assumptions)****(Operating Cost Assumptions) 13.1**

تفصیلات	مندرجات
10 فیصد گاڑی کی لاگت کا	منی ٹرک چلانے کا خرچ
10 فیصد انتظامی اخراجات کا	نقل و حمل کے اخراجات
2 فیصد آمدنی کا	تشہیری اخراجات
سٹریٹ لائن	فرسودگی کا طریقہ کار
10 فیصد مشینی اور آلات پر 33 فیصد دفتری آلات پر 10 فیصد فریچر اور فلکسیز پر 10 فیصد گاڑی پر	فرسودگی کی شرح
10 فیصد	مہنگائی میں اضافہ کی شرح
10 فیصد	تخفیف ہوں میں اضافہ کی شرح
5 فیصد	گیس کی قیمت میں اضافہ کی شرح

**(Production Cost Assumptions) 13.2**

تفصیلات	مندرجات
1,171,548	زیادہ سے زیادہ سرونگ (Serving) کی صلاحیت
30 فیصد	سرونگ (Serving) کی صلاحیت پہلے سال میں
5 فیصد	سرونگ (Serving) کی صلاحیت میں اضافہ کی شرح سالانہ
75 فیصد	زیادہ سے زیادہ سرونگ (Serving) کی صلاحیت
79 روپے	فی پونٹ لاگت خام مال اور پیکنگ (Shawarma)
74 روپے	پراٹھارول (Paratha Roll)
181 روپے	زینگر برگر فرائز کے ساتھ (Zinger Burger with Fries)
160 روپے	چکن برگر فرائز کے ساتھ (Chicken Burger with Fries)
184 روپے	بیف برگر فرائز کے ساتھ (Beef Burger with Fries)
112 روپے	فرائیڈ چکن فرائز کے ساتھ (Fried Chicken with Fries)
74 روپے	فرائز (115 گرام فی سرونگ) (Fries- 115gm per Serving)
593 روپے	پیز الارج (Pizza Large)

474 روپے	(Pizza Medium) پیزا میڈیم
297 روپے	(Pizza Small) پیزا سیمال
147 روپے	کلب سینڈوچ فرانز کے ساتھ (Club Sandwich with Fries)
123 روپے	چکن سینڈوچ فرانز کے ساتھ (Chicken Sandwich with Fries)
89 روپے	نگٹس (Nuggets- 140gm per Serving) (140 گرام فی سروگ)

### 13.3 - آمدنی کے مفروضات (Revenue Assumptions)

تفصیلات	مندرجات
7 فیصد	قیمت فروخت میں اضافہ کی شرح
30 فیصد	قابل عمل استعداد
	قیمت فروخت فی کھانا
130 روپے	شوارما (Shawarma)
130 روپے	پاراٹھا روٹل (Paratha Roll)
230 روپے	زینگر برگ فرانز کے ساتھ (Zinger Burger with Fries)
210 روپے	چکن برگ فرانز کے ساتھ (Chicken Burger with Fries)
235 روپے	بیف برگ فرانز کے ساتھ (Beef Burger with Fries)
140 روپے	فرائی چکن فرانز کے ساتھ (Fried Chicken with Fries)
90 روپے	فرانز (Fries- 115gm per Serving) (115 گرام فی سروگ)
850 روپے	پیزا لارج (Pizza Large)
650 روپے	پیزا میڈیم (Pizza Medium)
380 روپے	پیزا سیمال (Pizza Small)
200 روپے	کلب سینڈوچ فرانز کے ساتھ (Club Sandwich with Fries)
170 روپے	چکن سینڈوچ فرانز کے ساتھ (Chicken Sandwich with Fries)
120 روپے	نگٹس (Nuggets- 140gm per Serving) (140 گرام فی سروگ)