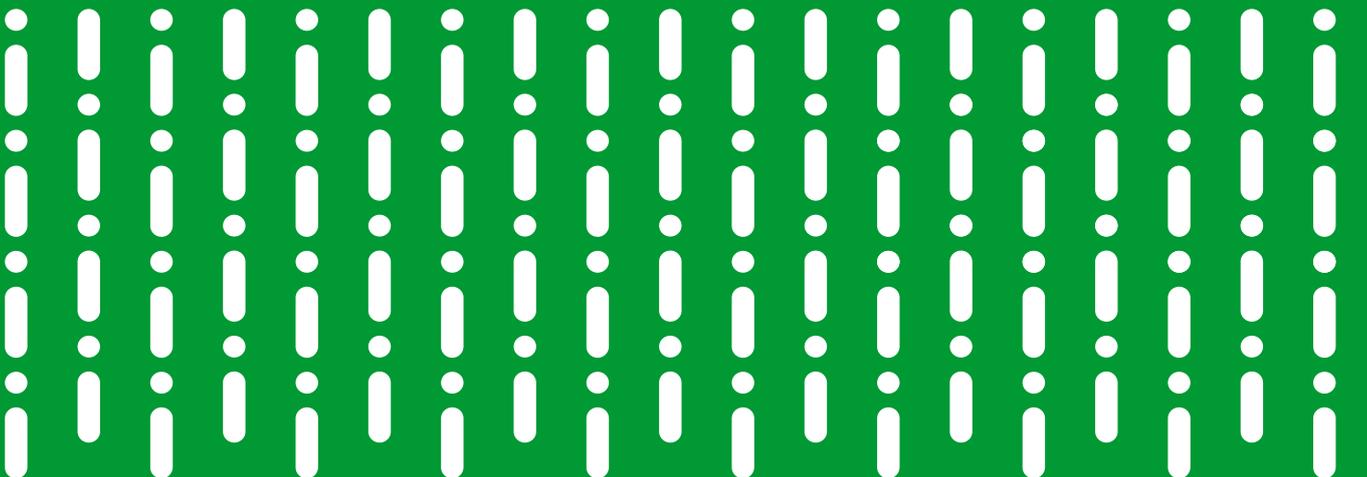


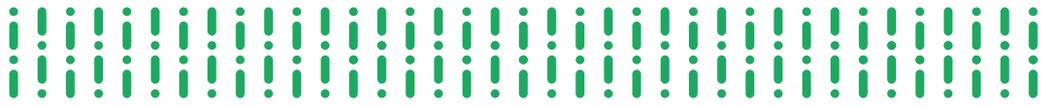


تقرير سوق المطابخ السحابية

المملكة العربية السعودية

إعداد / شركة مشروعك





السعودية في أرقام



معدل نمو السكان

سنوياً **2.52%**



تعداد السكان 2024م

32 مليون نسمة



تنقسم لـ **13**

منطقة إدارية



المساحة مليون كيلومتر مربع

2.15



العملة مقابل الدولار

3.75



العملة المحلية

ريال سعودي



الناتج المحلي الاجمالي

مليار ريال **1,016,686**



مساهمة قطاع الاقامة والضيافة

مليون ريال **100,656**

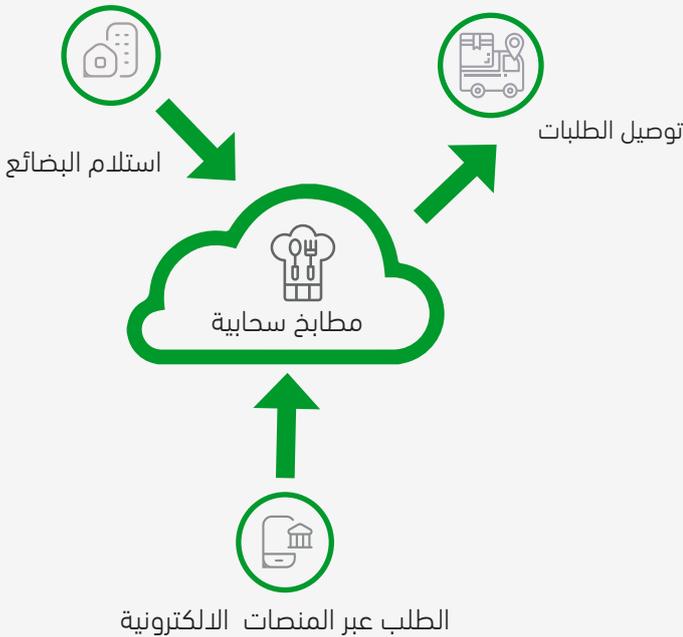
الربع الرابع من 2023م



المقدمة

المطابخ السحابية تتميز بنموذج عمل منخفض التكاليف وهو ما سبب زيادة انتشارها حيث كانت ذروة انتشارها في المملكة العربية السعودية بداية من العام 2020 خلال جائحة كورونا فوصلت القيمة السوقية للمطابخ السحابية إلى 17 مليون دولار ومن المتوقع نمو هذه الأرقام بنسبة 14% إلى 2030م ويخدم ذلك النمو حجم الطلب الحالي مع الزيادة السكانية.

تعريف المطابخ السحابية: تُسمى أيضا (المطابخ المظلمة (Kitchen Dark) هي المطابخ التي تعتمد بشكل رئيسي على خدمات التوصيل ولا توجد بها مساحة داخلية لاستقبال العملاء حيث يعتمد أكثر من مطعم على مطبخ مشترك لتقديم الوجبات إلى العملاء بدلاً من الخدمة الداخلية. قد تكون هذه المطابخ لها موقع فعلي، ولكنها تستخدم أيضاً منصات على الإنترنت، مثل تطبيقات التوصيل الغذائي، وقائمة الطعام (المنيو) الإلكترونية للوصول إلى نطاق واسع من الزبائن وتيسير الطلبات. هي تستند إلى مبدأ اقتصادي أساسي، هو زيادة الإنتاج بأقل تكلفة. فهذا الشكل الجديد من المطابخ يسمح للمطاعم بزيادة طاقتها الإنتاجية أضعاف الأضعاف من دون الحاجة إلى الاستثمار في المساحات التي تكون غالباً مكلفة، والاكتفاء بالحد الأدنى من المساحة المستخدمة (مطبخ مع غرفة تبريد) من دون وجود تكاليف استئجار عالية، أو تكاليف ديكور، وتجهيز قاعات الأكل، والواجهات، أو تكاليف استهلاك الطاقة في الإضاءة.



منهجية التقرير

تعتمد منهجية التقرير على عرض البيانات، الإحصاءات، المؤشرات الاقتصادية والاجتماعية، وتحليلها والاعتماد في تحليل سلوك المستهلك على الاستبيانات واستطلاعات رأي العملاء، بالإضافة الى مقدمي الخدمات في نشاط المطابخ السحابية، يعتمد التقرير على:

مصادر ثانوية



يتم جمعها من خلال المصادر الرسمية في المملكة العربية السعودية لكل بيان واختصاصه. يتم جمعها من مؤسسات دراسة السوق او الهيئات الدولية التي تختص في دراسة السوق السعودي وتحديدًا في ابحاثها وتقاريرها عن سوق المطابخ السحابية بالمملكة العربية السعودية.

مصادر اولية



يتم جمعها من خلال الاستبيانات واستطلاعات الرأي للمستهلكين لعينات معينة لقياس دوافع المستهلكين واتجاهاتهم صوب استهلاك خدمات المطابخ السحابية في المملكة العربية السعودية. يتم جمع البيانات من خلال مقدمي ومزودي الخدمات في أنشطة المطاعم في المملكة العربية السعودية.

الملخص التنفيذي ونطاق التقرير

تقرير سوق المطابخ السحابية

المملكة العربية السعودية

نشاط المطابخ السحابية

التقرير مزيج بين البيانات الثانوية والبيانات الأولية

عنوان التقرير

نطاق التقرير

النشاط الذي يتبع له التقرير

منهجية التقرير

يتناول التقرير تحليلًا لسوق المطابخ السحابية في المملكة العربية السعودية. يسلط الضوء على التطور السريع لسوق المطابخ السحابية في المملكة وتقديم نظرة عامة على العوامل التي تسهم في نجاح هذا القطاع، بما في ذلك الطلب المتزايد على الوجبات السريعة وتطور عادات تناول الطعام لدى السكان.

ملخص لأهم مؤشرات التقرير

عالمياً	المملكة	البيان
58.61 مليار دولار	230 مليون دولار	قيمة سوق المطابخ السحابية لعام 2022
373.4 مليار دولار	335.7 مليون دولار	قيمة سوق المطابخ السحابية لعام 2030
11.8%	7.7%	معدل النمو
مطبخ سحابي مستقل، مطبخ مشترك، حجرات المطبخ. استحوذ نوع المطبخ السحابي المستقل على حصة كبيرة في السوق في عام 2020م.		تقسيم سوق المطابخ السحابية
النمو المتزايد في استخدام الهواتف الذكية لطلبات الطعام، والسلع الاستهلاكية.		عوامل نمو السوق
0.09%		نسبة سوق المطابخ السحابية بالمملكة من حجم السوق العالمي



حجم سوق المطابخ السحابية بالمملكة

شهدت العديد من منتجات الوجبات السريعة طلبًا كبيرًا، مما أدى أيضًا إلى تعزيز نمو سوق المطبخ السحابي في المملكة العربية السعودية. علاوة على ذلك، فإن نمط الحياة للجيل الجديد أدت إلى ارتفاع الطلب على المنتجات الجاهزة للأكل.

بلغت قيمة سوق المطابخ السحابية في المملكة العربية السعودية 230 مليون دولار أمريكي في عام 2022م، ومن المتوقع أن تصل إلى 335.7 مليون دولار أمريكي بحلول عام 2030 بمعدل نمو مركب قدره 7.7% سنويًا إلى عام 2030.

تقسيم سوق المطاعم حسب الخدمة

يتم تقسيم سوق خدمات الطعام في المملكة العربية السعودية حسب نوع خدمة الطعام:

- المقاهي
- المطابخ السحابية
- مطاعم الخدمة الكاملة
- مطاعم الخدمة السريعة



تتوسع الصناعة نتيجة للتطورات التكنولوجية والمزايا التي توفرها المطابخ السحابية على المطابخ التقليدية، بما في ذلك هوامش الربح الأعلى والمرونة الأكبر في العمليات القائمة على الموقع.



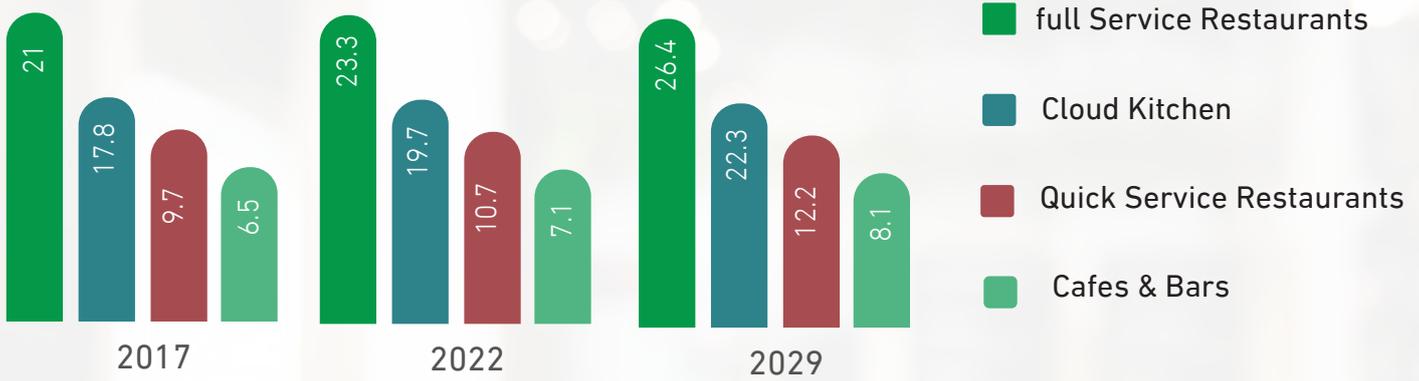
يعد المطبخ السحابي ثاني أسرع القطاعات نموًا في السوق المطاعم بالمملكة العربية السعودية.



تمتلك المطاعم كاملة الخدمات حصة السوق الرئيسية ومن المتوقع أن تسجل معدل نمو مركب قدره 4.33% سنويًا من حيث القيمة حتى عام 2030.

متوسط قيمة الطلب حسب مكان الخدمة

نلاحظ أن متوسط قيمة الطلب من المطاعم السحابية بلغت 19.7 دولار أمريكي عام 2022م وستزيد لتصل إلى 22.3 دولار بحلول عام 2029م. تعد متوسط قيمة الطلب من المطاعم السحابية بالمملكة ثاني أعلى قيمة بعد متوسط قيمة الطلب من المطاعم كاملة الخدمة.



أسباب التوجه نحو المطاعم السحابية

انخفاض معدلات الإهدار « Wasting » وتوفير تحكم واستغلال مثالي للمواد المهذرة.

تركيز كل الجهد على المنتج نفسه ومراقبة عملية التشغيل بالمطبخ دون إعاقة أي اهتمام لخدمة الضيافة أو تصميم وإنشاء صالات الاستقبال.

تقليل نسبة المخاطر وزيادة الهوامش الربحية وضمان تعويض عائد الاستثمار أو « Return On Investments » أو الـ « ROI » بسرعة كبيرة.

خلق فرص استثمارية وتنموية جديدة وتوفير الوقت والمال للحصول على التراخيص والأوراق اللازمة من الجهة المختصة، خاصة في النموذجين العقاري والشامل.

انخفاض التكلفة بسبب عدم وجود مكان كامل لاستقبال العملاء وإمكانية الاستغناء عن الكثير من الاحتياجات التقليدية للمطاعم

تكلفة تأجير المطبخ الافتراضي أقل بكثير من تكلفة تأجير مطعمًا في منطقة حيوية بالمدن الكبرى أو في أحد مراكز التجارة الشهيرة التي تحرص عادة العلامات التجارية الكبرى التواجد بها.

سهولة الوصول للعملاء في مختلف المناطق الجغرافية.

المرونة في تعديل قوائم الطعام وتبديل الأصناف وتجربة منتجات جديدة.

الاعتماد على التقنيات والأنظمة التكنولوجية لتسهيل كافة إجراءات وعمليات التشغيل وزيادة معدلات الإنتاج.

إمكانية استغلال المطاعم السحابية في البيع من شركة إلى شركة أخرى « - BrB Business To Business »

استغلال المساحات لتحقيق أعلى استفادة وعدم الحاجة لعدد كبير من الموظفين أو فريق استقبال عملاء

سرعة اختبار منتج جديد واختبار نسبة قبوله في السوق بنسبة مخاطر أقل

المستفيد من المطابخ السحابية



منصات توصيل الأغذية على الإنترنت



متعهدين الحفلات والولائم



شركات إعداد الوجبات



مُصنعي الأغذية المعبأة



اختبار المنتجات الغذائية

تعتبر المطابخ السحابية فرصة جيدة للعلامات التجارية
لاختبار منتجات غذائية بمعدل مخاطر منخفض.





الفرق بين المطابخ السحابية والمطابخ التقليدية

المطابخ التقليدية

المطابخ السحابية

أكثر من نصف مليون ريال سعودي

تكلفة بسيطة للإيجار الشهري

+10 موظفين

2-5 موظفين

مساحة كبيرة تبدأ من 100 م²

تبدأ المساحات من 16 م²

مدة التجهيز 3 شهور على الأقل

مدة تجهيز الموقع أسبوعين

مخاطر عالية ونفقات تشغيل عالية

مخاطر منخفضة وهامش ربح أعلى

عقود إلزامية

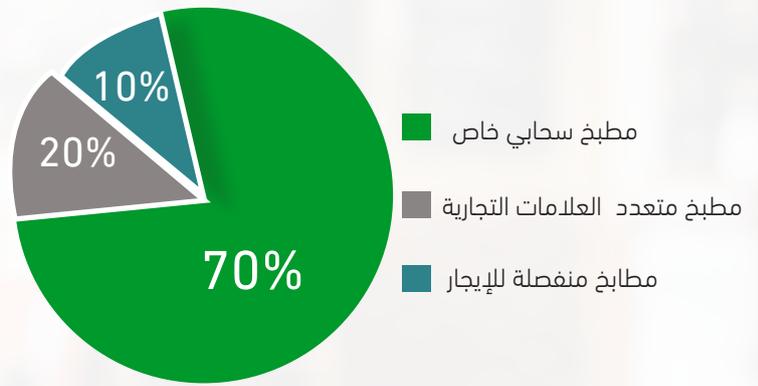
عقود اختيارية مرنة



تقسيم سوق المطاعم السحابية

1. حسب النوع

يتم تقسيم سوق المطاعم السحابية في المملكة العربية السعودية إلى مطبخ سحابي خاص، ومطبخ متعدد العلامات التجارية، وحجرات مطبخ للإيجار، استحوذ نوع المطبخ السحابي الخاص (المستقل) على حصة كبيرة في السوق في عام 2020م بسبب زيادة الطلب على المأكولات العالمية.



2. حسب نوع المنتج

يتم تقسيم المطبخ السحابي إلى برجر/ساندويتش، بيتزا/معكرونة، دجاج، مأكولات بحرية، طعام مكسيكي/آسيوي، وغيرها، ويستحوذ قطاع الدجاج على الحصة الأكبر من السوق، حيث مثل حوالي 23.7% من إجمالي الإيرادات في عام 2020م، يليه قطاع البرجر/الساندويتشات، ومن المتوقع أن ينمو قطاع المأكولات البحرية بأعلى معدل نمو مركب يبلغ 10.6% سنويا حتى عام 2030.

10.6%
المأكولات البحرية

3. حسب طبيعتها

يتم تقسيم السوق إلى مطاعم سحابية امتياز تجاري ومطابخ مستقلة استحوذ قطاع الامتياز على الحصة الرئيسية في السوق ومن المتوقع أن يظل مهيمًا خلال الفترة المتوقعة، من المتوقع أن ينمو القطاع المستقل بأعلى معدل نمو سنوي مركب يبلغ 8.5% خلال الفترة المتوقعة.

8.5%
مطابخ بالامتياز التجاري





التحليل الرباعي لسوق المطابخ السحابية بالمملكة

- التكلفة المنخفضة لبدء مشروع مطبخ سحابي.
- لا يتطلب افتتاح مطبخ سحابي التواجد بموقع مميز ومساحة كبيرة.
- عدم الحاجة لعدد كبير من الموظفين.
- سهولة الوصول للعملاء في مختلف المناطق الجغرافية.
- إمكانية توفير وجبات فريدة للعملاء.
- الدعم التقني والتوصيل السريع.



نقاط القوة

- عدم التفاعل مع الزبائن: حيث أن الأجواء الخاصة بالمطاعم وتفاعل الموظفين مع العملاء يخلق نوعاً ما من الولاء للمكان وتغيب تلك النقطة في المطابخ السحابية.
- تجربة العملاء محدودة.
- فقدان قوة التسعير لا يمكن للمطابخ السحابية تبرير ارتفاع أسعارها.
- عدم توفر مساحات كافية لوقف السيارات والدراجات الخاصة بخدمة التوصيل للمطبخ.



نقاط الضعف

- يتمتع السوق السعودي بتنوع كبير في التركيبة السكانية، يصل سكان المملكة نحو 32 مليون نسمة ومعدل نمو 2.52% سنوياً، مما يخلق فرصاً لزيادة الطلب على خدمات المطاعم.
- انعكس نجاح انتشار وسائل التواصل الاجتماعي وفعاليتها حول العالم على الأسواق السعودية مثل باقي الأسواق الأخرى حيث يستخدم حوالي 83% من سكان المملكة العربية السعودية مختلف منصات التواصل الاجتماعي وحوالي 98.1% يستخدمون الإنترنت بشكل عام.
- نمو سوق المطابخ السحابية بالمملكة بمتوسط 7.7%.



الفرص

- المنافسة الشرسة في قطاع المطابخ السحابية نظراً لسهولة بدء النشاط والتوسع فيه.
- الاعتماد على وسطاء لتوصيل الطعام وتلقي الطلبات مما يمثل تهديداً في حال ساء الوسطاء التعامل مع الزبائن.
- الاعتماد على التكنولوجيا فإن أي خلل فني أو انقطاع في العمل يؤثر بشكل كبير على العمليات.
- ضعف هيكلية العمل مما يؤدي إلى تحديات في إدارة الموظفين ومراقبتهم. ونتيجة لذلك، تواجه العديد من المطابخ السحابية مشاكل مثل ضعف إدارة الطلبات والتأخير،



التهديدات



طلبات توصيل الطعام بالمملكة حسب الوجبة

العشاء هو الوجبة الأكثر شعبية حيث أن 39% من الطلبات بعد الساعة السادسة مساءً، بينما يأتي الغذاء في المرتبة الثانية، يتبعه وجبة الإفطار

30.88%

الغذاء

12 ظهراً - 6 مساءً



15.83%

افطار

6 صباحاً - 12 ظهراً



14.21%

منتصف الليل

12 صباحاً - 6 صباحاً



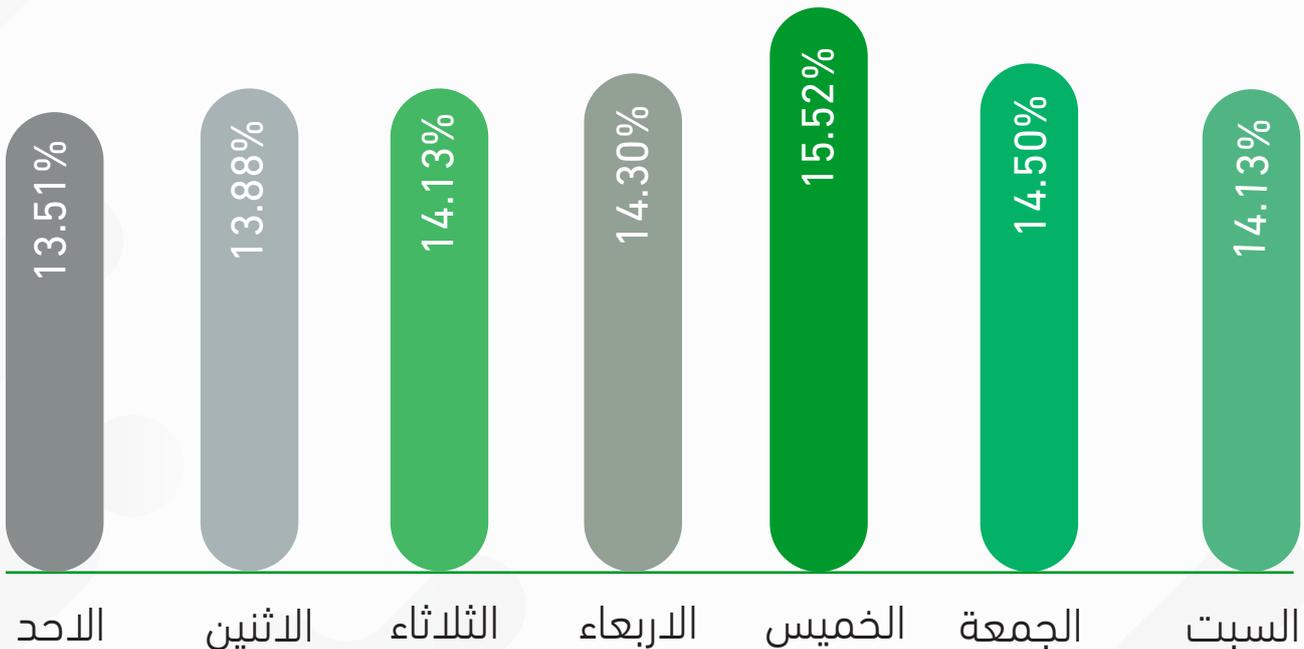
39.06%

العشاء

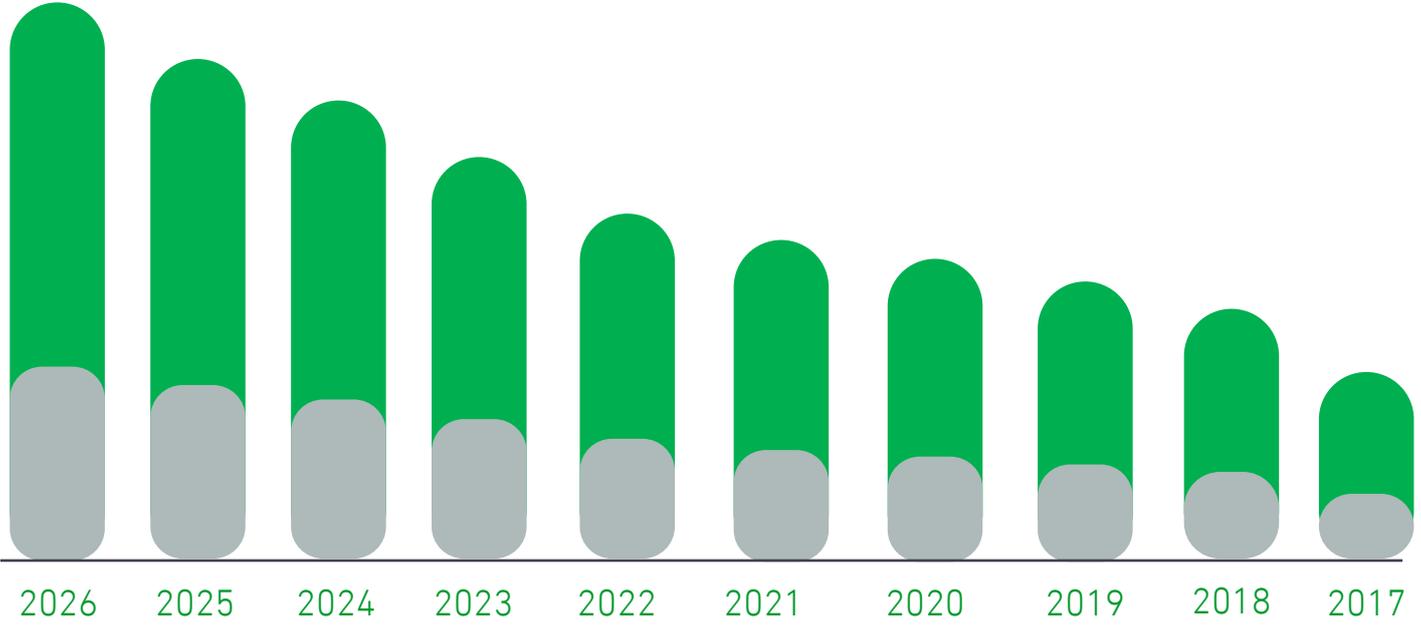
6 مساءً - 12 صباحاً



طلبات توصيل الطعام حسب يوم الأسبوع



كيف يطلب السعوديون خدمة توصيل الطعام للمنازل



■ من تطبيقات التوصيل الى المستهلكين

■ من المطاعم الى المستهلكين

03

يشكل الطلب الفردي النوع الأكثر طلباً بنسبة تصل الى 76% من إجمالي الطلبات، وتصل نسبة الطلب الجماعي حوالي 24% من الطلبات.

02

تعتبر أوقات الذروة اليومية في الفترة المسائية اذ تبلغ أقصاها في الساعة التاسعة بنحو 7.95% من إجمالي الطلبات وتليها الساعة العاشرة بحوالي 7.80% من الإجمالي.

01

اما عن أوقات الذروة اليومية، فتبدأ الطلبات في الفترة الصباحية من 5 صباحا وحتى 11 صباحا وتعتبر الساعة الحادية عشر هي الأعلى طلباً في هذه الفترة بحوالي 2.59% من إجمالي الطلبات.

06

أسعار المطاعم، ديكوره وطريقة التشغيل الخاصة بالعميلين في المطعم هي اهم التفضيلات للعملاء.

05

تم الاعتماد على سعر الوجبة في المطعم بناء على المكالمات الهاتفية بنسبة 59% من إجمالي عدد المطاعم المرصودة، والسعر الموجود بالموقع الإلكتروني أو مواقع التواصل الاجتماعي والتطبيقات الخاصة بصفحة المطعم بنسبة 41% من إجمالي عدد المطاعم.

04

بلغت الاكراميات التي يدفعها سكان المملكة نحو 6.5 مليون ريال لعام 2023م، كان شهر رمضان هو الأعلى من حيث الاكراميات، ويوم الجمعة هو أعلى أيام الأسبوع.

09

يفضل المستهلك السعودي ان يتناول مشروباً بعد تناول وجبته، ويختلف المشروب حسب نوع الوجبة.

08

يفضل المستهلكون الدجاج المحلي عن الدجاج المستورد للتأكد من ظروف الذبح الحلال، كما تحظى الشركات المحلية للدواجن بشعبية كبيرة في السوق

07

يفضل طالبي توصيل الطعام ان تكون من منصات مثل: جاهز وهناجر ستيشن.

اهم المستحوذين على سوق المطابخ السحابية بالمملكة

دراسة المنافسين تعدّ أحد العناصر الأساسية في تشكيل وتكوين سوق المطابخ السحابية فهي تفتح الباب أمام فهم عميق للبيئة التنافسية وتوجيه القرارات بناءً على تلك الفهم. يعمل تحليل المنافسين على توفير نظرة شاملة عن الشركات المنافسة في السوق. وفي التالي توضيحاً بأهم المنافسين في العاصمة الرياض وذلك لصعوبة توفير مطابخ سحابية على مستوى المملكة:

Sloppy

[/https://www.instagram.com/sloppy.sa](https://www.instagram.com/sloppy.sa)

من أشهر المطابخ السحابية في الرياض.
يقدم وجبة واحدة فقط وهي البرجر.

Kook

[الموقع الإلكتروني: /https://kook.sa](https://kook.sa)

هي شركة مطابخ سحابية تعتمد على الطهاة والتكنولوجيا ولديها شبكة من المطابخ الحديثة في جميع أنحاء الرياض. من Hmbrgr إلى Winner Chickeng وLiberty إلى Dinner إلى Hen House، تقوم ببناء علامات تجارية، وتستخدم أيضًا التكنولوجيا والعمليات الذكية لتسريع عملية التسليم وتقليل الهدر. الشركة متعاقدة مع شركات توصيل الطعام بالمملكة كهنجرستيشن وجاهز وغيرهم



مأشروعك

نمهد لك طريق النجاح

”للمزيد من المعلومات عن خدمات شركة
مأشروعك يمكنكم مراسلاتنا عبر المواقع
الإلكترونية للشركة”



www.mashroo3k.com



info@mashroo3k.com

