



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرک‌های صنعتی ایران



مطالعات امکان‌سنجی مقدماتی طرح احداث واحد تولید

## انواع سالاد فصلی



فروردین ۱۳۹۰

تهیه و تنظیم :



مهندسی روحی و همکاران  
مشاورین صنعتی

Roohi & Collaborators GPC

"Industrial Counsellors"

شماره ثبت شرکت: ۱۳۳۸۷، ۱۳۴۸۷، ۱۳۴۸۷

تهران - خیابان راه آهن - ساختمان میلاد - طبقه ۲ - واحد ۲۰۷ - کد پستی ۴۴۵۶-۸-۵۱۷۳۶

تلفاکس ۲۰-۵۵۱۳۵۱۸ و ۵۵۱۹۷۶۴ - ۵۵۱۶۷۲۷-۵۵۱۱

www.roohi.ir

Email: roohi.gpc@gmail.com

## خلاصه طرح:

نام محصول: انواع سالاد فصل

موارد کاربرد: بطور متداول بعنوان پیش غذا و یا همراه غذاهای اصلی در وعده غذایی افراد مورد استفاده قرار میگیرد.

ظرفیت پیشنهادی: ۵۰۰ تن در سال

عمده مواد اولیه مصرفی: انواع مختلف سبزیجات و صیفی جات نظیر کاهو، انواع کلم، هویج، خیار، گوجه فرنگی و...

میزان مصرف سالیانه مواد اولیه: ۶۰۰ تن در سال

سرمایه گذاری ثابت طرح: ۲۲۰۲ میلیون ریال

سرمایه در گردش طرح: ۵۲۹ میلیون ریال

مساحت زمین مورد نیاز: ۱۵۰۰ مترمربع

زیر بنا: ۴۲۰ مترمربع

انرژی مورد نیاز: برق ۳۲ آمپر - آب ۱/۲ اینچ - گاز ۲۵ متر مکعب در ساعت

محل‌های پیشنهادی برای احداث واحد صنعتی:

- کلیه شهرهای ایران با جمعیت بیش از سیصد هزار نفر

- اولویت اول: شهرکهای صنعتی

## بخش اول - معرفی محصول و فرآیند تولید

### ۱- مقدمه :

محصولی که در این گزارش مورد بررسی قرار میگیرد تولید و بسته بندی انواع سالاد فصل میباشد. سالاد<sup>۱</sup> غذایی است که به عنوان پیش غذا و یا بعد از غذای اصلی به عنوان یک وعده مجزا، همراه با غذای اصلی، یا بسته به نوع مواد اولیه استفاده شده، خود به عنوان یک وعده غذای اصلی مصرف می شود.



بیش از دو هزار سال پیش، ایرانی ها بر روی سبزیجات روغن و سرکه ریخته و آن را میل می کردند<sup>۲</sup>، از طریق جنگ های ایران و روم این رسم به اروپا رفته و در آنجا دچار تحولاتی شد. در آغاز قرن بیستم و با آغاز انقلاب صنعتی در مصرف غذاهای آماده، سالاد نیز به شکل صنعتی وارد سبد غذایی گردید، هرچند در ابتدا این امر در آمریکا آغاز شد لیکن امروزه در سراسر جهان، سالاد به صورت تجاری در سوپر مارکت ها به فروش می رسد. با جا افتادن این غذا در میان عامه مردم، امروزه حتی در برخی رستوران ها و هتل ها، جایی به نام سالاد کده (یا سالاد بار) وجود دارد که در آن انواع سالاد عرضه می شود.



معمولاً سالادها مخلوطی از سبزیجات و صیفی جات خام هستند که بعد از یک سری عملیات آماده سازی و فرآوری نظیر شستشو، خرد کردن، اختلاط و ... در ظروف یکبار مصرف پلاستیکی (مورد تایید وزارت بهداشت و درمان) بصورت کاملاً بهداشتی بسته بندی میشود.

۱ - واژه فرانسوی *Salade* که خود از کلمه لاتین *Salata* به معنی شور و نمک اندود شده ریشه می گیرد.

۲ - *Timeline: history notes-salad The Food ↑*

این محصول بطور عمده در هتلهای و سالنهای غذا خوری به مشتریان عرضه می شود و راه یافتن آن به شکل گسترده به خانه ها، در دورنمای بازار این فرآورده دیده میشود.

آنچه که در تولید این محصول از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است ایمنی غذایی و بهداشتی آن است. محتوی داخل آن کاهو، هویج، انواع کلم برگ، قطعاتی از خیار، گوجه فرنگی و نظایر اینهاست و نیاز بدن را از نظر تامین ویتامین ها برآورد نموده و برای سیستم گوارشی بسیار مفید میباشد. این ماده غذایی به نسبت ذائقه بدون چاشنی و یا با اضافه کردن مقداری آبلیمو و یا انواع سسهای سالاد و یا ماست ، بعنوان پیش غذا و یا همراه غذا یا بعد از غذا، مورد استفاده قرار میگیرد.

## ۲- نام و کد ISIC<sup>۳</sup> محصول :

ردیف	نام کالا	کد
۱	انواع سالاد فصل	۱۵۱۳۳۱۴۳

## ۳- تعرفه گمرکی<sup>۴</sup> و حمایتهای تعرفه ای<sup>۵</sup> مربوطه (محصول یا ماشین آلات) :

ردیف	شماره تعرفه گمرکی	نوع کالا	حقوق ورودی	SUQ
<p>با توجه به عمر مصرف کوتاه مدت محصول و عدم امکان واردات یا صادرات تعرفه گمرکی اختصاصی برای آن تعیین نشده و از لحاظ حمایتی نیز مشمول حمایتهای تعرفه ای نیز نمی باشد.</p>				

۳- یک طبقه بندی مرجع برای طبقه بندی کلیه فعالیت های اقتصادی میباشد که در سال ۱۹۴۸ تدوین و مورد تأیید و تصویب کمیسیون اجتماعی و اقتصادی سازمان ملل متحد قرار گرفته و پس از آن نیز در سالهای مختلف مورد تجدید نظر قرار گرفته است. ISIC یک ابزار اساسی برای مطالعه پدیده های اقتصادی و ترویج قابلیت مقایسه اطلاعات و ارتقاء و توسعه سیستم های آماری ملی معتبر است. طبقات ISIC در جزئی ترین سطح آن (دسته ها) بر اساس آنچه که در بیشتر کشورها بعنوان ترکیب مرسوم فعالیت ها در واحدهای آماری تعریف شده طراحی شده است. گروه ها و قسمتهاسطوح کلی تر این طبقه بندی، واحدهای آماری را برحسب ویژگی ها، تکنولوژی، سازمان و منابع مالی تولید ترکیب میکند. در طبقه بندی اطلاعات بر حسب نوع فعالیت در زمینه های جمعیت، تولید، استخدام، تولید ناخالص ملی و سایر فعالیت های اقتصادی استفاده وسیعی از ISIC هم در سطح ملی و هم در سطح بین المللی، بعمل می آید. بطور خلاصه تقسیم بندی آیسیک طبق تعریف عبارت است از: طبقه بندی و دسته بندی بین المللی استاندارد فعالیت های اقتصادی. بر اساس این دسته بندی و نوع صنعت، به هر محصول تولید شده کد ۸ رقمی اختصاص داده میشود که دو رقم اول آن از سمت چپ کد گروه، دو رقم بعدی کد فعالیت و چهار رقم آخر کد محصول ( ) می باشد.

۴- در داد و ستدهای بین المللی جهت کدبندی کالا در امر صادرات و واردات و مبادلات تجاری و همچنین تعیین هزینه های گمرکی و سایر از دو نوع طبقه بندی برای کالاها استفاده میشود که عبارت است از طبقه بندی و نامگذاری بر اساس بروکسل و طبقه بندی مرکز استاندارد و تجارت بین المللی، که در مبادلات بازرگانی خارجی ایران طبقه بندی بروکسل مورد استفاده قرار میگیرد.

۵- در اغلب واحدهای تولیدی بخشی از ماشین آلات از خارج از کشور تامین می شود. این ماشین آلات پس از آزمایش های اولیه و تایید عدم مشکلات فنی از طریق گمرک وارد کشور خواهند شد. حقوق گمرکی برای این گونه ماشین آلات بر اساس سیاستهای حمایتی دولت در سالهای مختلف ممکن است تغییر یابد. از طرف دیگر واحدهای تولیدی که محصولات آنها به خارج از کشور صادر میشود، مستلزم پرداخت حقوق گمرکی می باشند. خوشبختانه در سالهای اخیر برای ترغیب تولید کنندگان داخلی به امر صادرات مشوقهایی برای آنها تصویب شده است که باعث شده است حجم صادرات افزایش یابد.

## ۴- استانداردهای ملی یا بین المللی:

ردیف	شماره استاندارد	عنوان استاندارد	مرجع
		برای انواع سالاد آماده با مواد اولیه سبزیجات ، درحال حاضر استاندارد ملی تدوین نشده است.	

## ۵- موارد مصرف و کاربرد محصول:

همانطور که در مقدمه گفته شد ، سالاد ( انواع سالاد فصل ) یک ترکیب غذایی است که معمولاً به عنوان پیش غذا و یا همراه غذا و نسبت به مواد اولیه بکار رفته در آن بعضاً به عنوان یک وعده غذای اصلی توسط اقشار مختلف جامعه در سبب تغذیه خانواده ( در داخل خانه و یا در غذاخوریها و رستورانها و ... ) مورد استفاده قرار میگیرد. با توجه به تنوع مواد بکار رفته در ترکیب این محصول که عمده ترین آن را سبزیجات و صیفی جات تشکیل میدهد و همچنین با توجه به خواص تغذیه ای ارزشمند هر کدام از مواد ( گوجه فرنگی ، کلم ، کاهو، ذرت و ... ) از لحاظ تامین نیازهای تغذیه ای بدن از جمله ویتامینها، همچنین تنظیم عملکرد سیستم گوارشی بدن و جلوگیری از بیماریهای مختلف بسیار مفید می باشد.

## ۶- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول:

با توجه به تنوع بسیار زیاد مواد اولیه مصرفی و تنوع تولید، امکان تولید انواع سالاد فصل برای ذائقه های مختلف وجود داشته لذا کالای جایگزین به شکلی که برای سایر محصولات تولیدی متداول می باشد برای این محصول متصور نیست. فراهم شدن امکانات تولید صنعتی این محصول، رشد روز افزون مصرف آن، افزایش ظرفیت و تنوع تولید در چند سال اخیر، نشان میدهد که این محصول از جایگاه خانگی و سنتی و دستی به جایگاه صنعتی ارتقا یافته و از لحاظ ذائقه ای نیز مطلوب مصرف کنندگان بوده است.

## ۷- اهمیت استراتژیک کالا در جهان امروز:

جزو محصولات استراتژیک محسوب نمیشود.

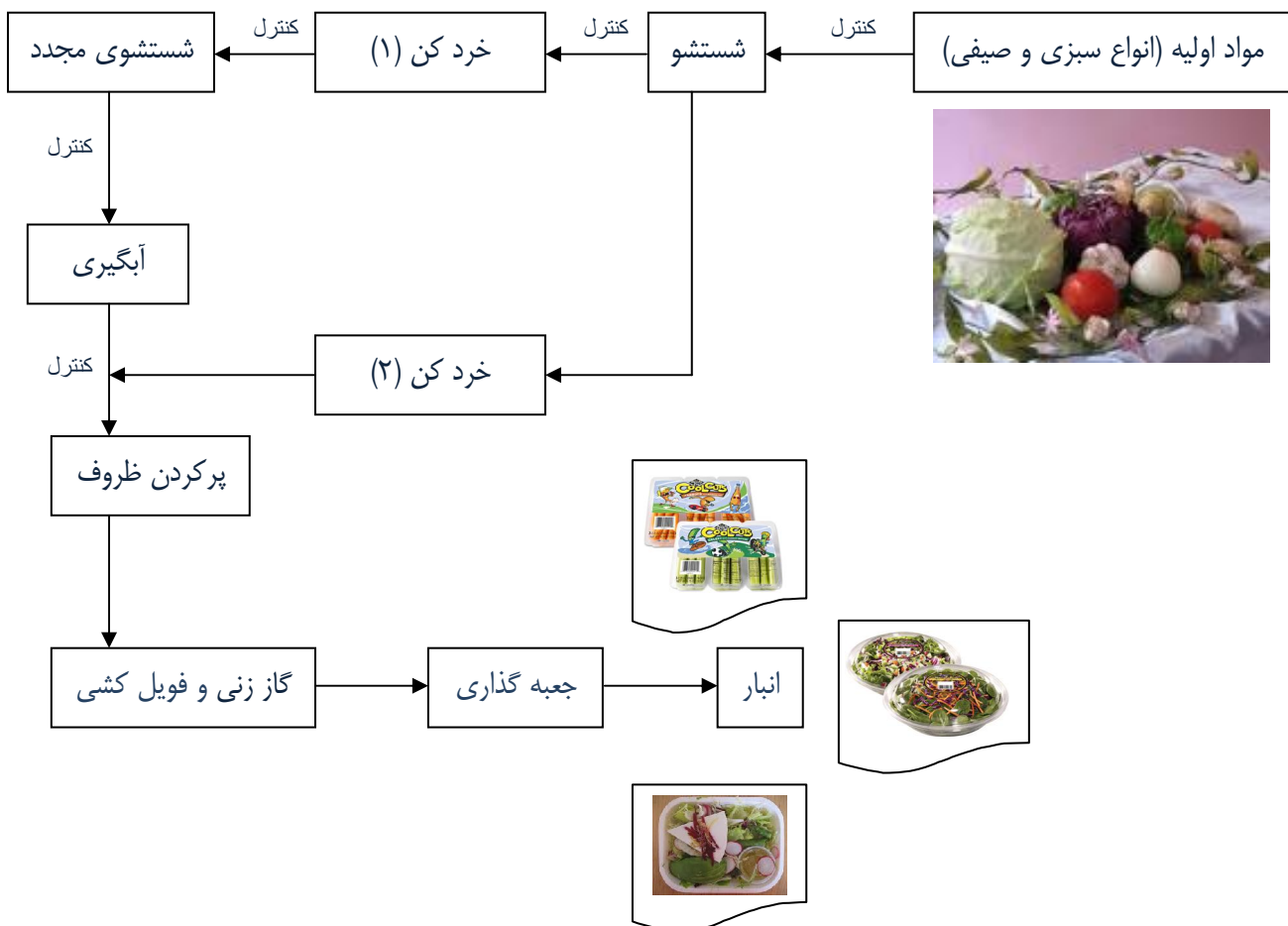
۸- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش های تولید :

در سطح دنیا ، در حال حاضر ، دو روش برای تولید صنعتی سالاد فصل متداول است.

(۱) نیمه اتوماتیک (روش پیشنهادی در این طرح )

(۲) کاملاً اتوماتیک با ظرفیت تولید بسیار بالا که در شهر های پر جمعیت قابل اجرا میباشد.

خلاصه فرآیند تولید سالاد فصل به شرح زیر می باشد :







تصاویری از دستگاههای آماده سازی، شستشو، خرد کن و بسته بندی سالاد

## ۸-۱- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی های مرسوم (به شکل اجمالی) در فرآیند تولید محصول :

در روش کاملاً اتوماتیک ضریب ایمنی تغذیه ای و بهداشتی محصول و همچنین کمیت تولید بالا میباشد. در روش نیمه ماشینی ظرفیت تولید به تعداد و مهارت نیروی انسانی بستگی دارد و از آنجا که محصول مستقیماً توسط مصرف کننده مورد استفاده قرار میگیرد لذا بخشهای مختلف خط تولید و همچنین مواد اولیه و ظروف بسته بندی از لحاظ رعایت اصول و مقررات بهداشتی کاملاً تحت کنترل میگیرد بطوریکه ضوابط وزارت بهداشت و درمان رعایت و مورد تایید معاونت غذا و دارو باشد.<sup>۶</sup>

## ۸-۲- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی :

## ۸-۲-۱- نوبت کاری :

ساعت کاری	۸	تعداد شیفت کاری در روز	۱	تعداد روز کاری در سال	۳۰۰ روز
-----------	---	------------------------	---	-----------------------	---------

## ۸-۲-۲- ظرفیت تولید :

این واحد بطور معمول جهت سه میلیون عدد ظرف ۱۵۰ تا ۱۸۰ گرمی سالاد طراحی شده است که برای امکان انجام محاسبات فنی در این طرح، وزن متوسط ۱۷۰ گرم منظور شده است. ( امکان کاهش و یا افزایش میزان تولید با کاهش و افزایش تقاضای بازار کاملاً وجود دارد ولی برای سود دهی طرح ظرفیت تولید نباید از حداقل ظرفیت اقتصادی کاهش یابد). از آنجا که شرایط تولید به نیروی کار تکیه دارد بنابر این در برآورد ظرفیت و برنامه تولید سالانه موارد فوق لحاظ گردیده است. (روزانه ۱/۷ تن محصول و حدود ۵۱۰ تن در سال).

## ۸-۲-۲- برنامه سالیانه تولید :

ردیف	شرح	ظرفیت عملی سالیانه / واحد	قیمت فروش واحد (ریال)	کل ارزش فروش (میلیون ریال)
۱	سالاد فصل	۳ میلیون بسته ۱۷۰ گرمی	هر عدد ۲۳۰۰	۶۹۰۰

۶ - در حال حاضر این روش تولید مورد تایید وزارت بهداشت و درمان می باشد.



## بخش دوم - برآورد سرمایه گذاری اجرای طرح

۱- سرمایه گذاری ثابت<sup>۷</sup>:۱-۱- هزینه های زمین<sup>۸</sup>:

ردیف	شرح	ابعاد (مترمربع)	بهای هر مترمربع (ریال) *	جمع (میلیون ریال)
۱	زمین سالن های تولید و انبار	۳۰۰	۱۷۰۰۰۰	۵۱
۲	زمین ساختمان های اداری، خدماتی و عمومی	۱۲۰	۱۷۰۰۰۰	۲۰/۴
۳	زمین محوطه (شامل فضای سبز و پارکینگ و خیابان کشی و آسفالت و ...)	۵۸۰	۱۷۰۰۰۰	۹۸/۶
۴	زمین برآورد شده برای توسعه طرح	۵۰۰	۱۷۰۰۰۰	۸۵
	جمع زمین مورد نیاز (متر مربع)	۱۵۰۰	جمع (میلیون ریال)	۲۵۵

\* قیمت هر مترمربع زمین، متوسط قیمت شهرکهای صنعتی لحاظ شده است.

۱-۱-۱- دسترسی به تاسیسات خدماتی، زیر بنایی و خطوط ارتباطی و پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح<sup>۹</sup>:

از لحاظ تامین نیازهای زیربنایی از قبیل برق، راههای ارتباطی، شبکه آبرسانی و فاضلاب و غیره، در سطح نیاز این طرح، در هیچ یک از استانهای کشور بالاخص در شهرکهای صنعتی محدودیت خاصی متصور نیست. بر اساس بررسی های بعمل آمده که به طور تفصیل در طول طرح آمده است، اجرای این طرح در شهرهای با جمعیت بیش از ۳۰۰ هزار نفر، در اولویت اول شهرکهای صنعتی و در شهرهای



فاقد شهرک صنعتی زمینهای محدوده شهر با امکان آب و برق و گاز و مطابق با مقررات زیست محیطی پیشنهاد میگردد.

۷ - سرمایه ثابت به آن دسته از دارائی ها اطلاق میشود که دارای طبیعتی ماندگار بوده و تقریباً در طول عمر مفید واحد تولیدی از آنها استفاده می شود. این دارائیها شامل زمین، ساختمان، ماشین آلات خط تولید، تاسیسات، وسایط نقلیه و ... میباشد.

۸ - برای محاسبه هزینه های تهیه زمین، محوطه سازی و ساختمانهای مورد نیاز طرح، اندازه بناهای مورد نیاز از قبیل سالن تولید، انبارها، ساختمان های اداری و رفاهی، پارکینگ، فضای سبز و ... برآورد میشود. مقدار زمین مورد نیاز برای احداث بنا بر اساس مساحت برآورد شده و با در نظر گرفتن توسعه طرح در آینده، تعیین میشود.

۹ - در یک مطالعه جامع، بررسی و انتخاب محل مناسب جهت اجرای طرح، هم از نظر فنی و هم از جهت اقتصادی، کاملاً ضروری است. وجود امکانات زیر بنایی در منطقه احداث طرح از عوامل موثر در جذب بهتر نیروهای متخصص و کاهش هزینه خدمات به حساب می آید. دسترسی به آب قابل شرب، وجود شبکه برق شهری و پست های برق فشار قوی، وجود دانشگاه و مراکز آموزش نیروهای متخصص، امکان بهره گیری از راههای آسفالت، راه آهن، فرودگاه و نیز دسترسی به شبکه توزیع گاز از جمله امکانات زیر بنایی به حساب می آیند که وجود آنها در منطقه احداث طرح به نحو موثری در کاهش هزینه ها دخیل میباشد.

## ۲-۱- هزینه های محوطه سازی و ساختمان سازی :

ردیف	شرح	مساحت (مترمربع)	بهای هر مترمربع (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	سوله سالن تولید	۲۰۰	۲۰۰۰۰۰۰	۴۰۰
۲	انبارها (مواد اولیه، محصول و بسته بندی و کمکی)	۱۰۰	۲۰۰۰۰۰۰	۲۰۰
۳	ساختمان های اداری، خدماتی و عمومی	۱۲۰	۲۲۰۰۰۰۰	۲۶۴
۴	محوطه سازی، خیابان کشی، پارکینگ و فضای سبز	۱۰۰۰	۱۰۰۰۰۰	۱۰۰
۵	دیوار کشی	۴۰۰	۳۵۰۰۰۰	۱۴۰
مجموع (میلیون ریال)				۱۱۰۴

۳-۱- هزینه ماشین الات و تجهیزات خط تولید<sup>۱۰</sup> :

#	شرح	تعداد	قیمت واحد	
			ریالی (میلیون ریال)	ارزی
۱	پوست کن صنعتی (برای هویج و خیار)	۱ دستگاه	۸	-
۲	دستگاه شستشو (برای هویج، خیار، گوجه و...)	۱ دستگاه	۲۲	-
۳	دستگاه خرد کن (برای هویج)	۱ دستگاه	۳	-
۴	دستگاه خرد کن (برای گوجه و خیار)	۱ دستگاه	۱/۵	-
۵	دستگاه خرد کن (برای کاهو و کلم)	۱ دستگاه	۱۰	-
۶	سانتریفیوژ جهت آبگیری (کاهو و کلم)	۱ دستگاه	۸	-
۷	میزهای کار استیل (ابعاد ۱۲۰x۲۰۰cm)	۴ عدد	۱/۵	-
۸	دستگاه تزریق گاز و روکش فویل	۱ دستگاه	۱۸۰	-
۹	وسایل متفرقه (آبکش، کارد، انواع سینی و...)	چند سری	۵	-
مجموع (میلیون ریال)				۲۴۳/۵

۱۰- این هزینه ها بر اساس استعلام صورت گرفته از شرکت های سازنده یا تامین کننده و هزینه های جانبی تهیه ماشین آلات نظیر هزینه های حمل و نقل، نصب و راه اندازی، عوارض گمرکی و ... نیز بر اساس شرایط خرید و محل تحویل گرفتن تجهیزات برآورد میگردد.



یک نمونه از دستگاه پوست گیر و خرد کن هویج



یک نمونه از دستگاه خرد کن سبزیجات



یک نمونه دستگاه برش سر و ته هویج



تصویری از یک نمونه دستگاه پوست گیر سایشی هویج



تصویری از یک نمونه دستگاه پوست کن مناسب برای خیار و هویج



تصویری از سه نمونه واحد شستشو جهت انواع سبزیجات برگی و غیر برگی و میوه جات

۱-۴- هزینه تاسیسات<sup>۱۱</sup>:

#	شرح	هزینه (میلیون ریال)
۱	تاسیسات برق:	
	- انشعاب برق ۳۲ آمپر <sup>(۱۲)</sup>	۱۱/۵
۲	تاسیسات آب و فاضلاب:	
	- انشعاب آب ۱/۲"	۱۴/۵
۳	تاسیسات سرمایش و گرمایش:	
	- انشعاب گاز <sup>(۱۳)</sup>	۳/۲
۴	تاسیسات اطفاء حریق:	
	- کپسول آتش خاموش کن	۲
۵	سیستم ارتباطی:	
	- امتیاز خط تلفن (۲ خط)	۲
	جمع	۲۶۴



۱۱ - هرواحد تولیدی، علاوه بر دستگاههای اصلی خط تولید، جهت تکمیل یا بهبود فرآیندها، نیاز به تجهیزات و تاسیسات جانبی، نظیر: تاسیسات آب، برق، سرمایش و گرمایش، دیگ بخار، کمپرسور، تصفیه فاضلاب، سیستمهای توزین، تاسیسات اطفاء حریق، سیستمهای ارتباطی و... خواهد داشت. انتخاب این موارد با توجه به ویژگی های فرآیند و شرایط منطقه ای و زیست محیطی انجام میگردد.

۱۲ - هزینه انشعاب برق صنعتی (۳۲ آمپر) و هزینه های جانبی آن ۱۱/۵۰ میلیون ریال، استخراج از سایت توزیع نیروی برق منطقه ای تهران - فروردین ماه ۱۳۹۰

۱۳ - هزینه انشعاب گاز با زیر بنای ۸۰۰ و مصرف ۲۵ متر مکعب در ساعت ۳/۲ میلیون ریال - استخراج از سایت شرکت گاز - فروردین ماه ۱۳۹۰

۵-۱- لوازم اداری، خدماتی:

ردیف	شرح	تعداد	قیمت واحد (میلیون ریال)	جمع هزینه (میلیون ریال)
۱	اثاثیه و مبلمان اداری <sup>۱۴</sup> و رفاهی کارکنان <sup>۱۵</sup>	۱ سری	-	۳۰
۲	لوازم و تجهیزات آشپزخانه و غذا خوری <sup>۱۶</sup>	۱ سری	-	۱۰
۳	کامپیوتر و لوازم جانبی	۲ سیستم	۶	۱۲
۴	چاپگر	۱ دستگاه	۳	۳
۵	لوازم کمکهای اولیه	۱ سری	-	۱
۶	لوازم اداری (از قبیل ماشین حساب، میخکوب، پانچ، گوشی تلفن و سایر)	چند سری	-	۲
مجموع (میلیون ریال)				۵۸

۶-۱- وسایط نقلیه:

ردیف	شرح	تعداد	قیمت واحد (میلیون ریال)	جمع هزینه (میلیون ریال)
۱	خودرو سبک (وانت نیسان)	۱ دستگاه	۱۳۰	۱۳۰
مجموع (میلیون ریال)				۱۳۰



تصویری از یک فروشگاه - قسمت عرضه سالاد های بسته بندی شده

۱۴ - میز و صندلی، فایل، کتابخانه، قفسه و ...

۱۵ - کمد جالباسی، جا کفشی و ...

۱۶ - اجاق گاز، یخچال، میز غذاخوری، ظروف آشپزخانه، کابینت، آبگرمکن، هواکش، چرخ گوشت، سماور و ....

## ۱-۷- هزینه های قبل از بهره برداری :

ردیف	عنوان	هزینه (میلیون ریال)
۱	مطالعات اولیه و اخذ مجوزهای لازم	۴
۲	مطالعات تکمیلی و هزینه های مشاوره و تهیه گزارش توجیهی و نظارت بر اجرای طرح	۳۰
۳	هزینه های اخذ تسهیلات مالی ( دفترخانه، کارمزد، هزینه کارشناسی و ارزیابی طرح (۱/۵ در هزار))	۵
۴	هزینه های متفرقه در طول زمان اجرای طرح ( مسافرت ، اداری و کارشناسی و آموزش پرسنل)	۲
۵	هزینه های راه اندازی آزمایشی	۲
	مجموع (میلیون ریال)	۴۳

## ۱-۸- جمع بندی سرمایه گذاری ثابت طرح :

ردیف	عنوان هزینه	هزینه (میلیون ریال)
۱	زمین	۲۵۵
۲	محوطه و ساختمان سازی	۱۱۰۴
۳	ماشین آلات تولیدی	۲۴۳/۵
۴	تاسیسات و حق انشعاب ها	۲۶۴
۵	لوازم و تجهیزات اداری و خدماتی	۵۸
۶	وسایط نقلیه	۱۳۰
۷	هزینه های قبل از بهره برداری	۴۳
۸	پیش بینی نشده (۵درصد هزینه های ردیف ۱ تا ۷)	۱۰۴/۵
	جمع سرمایه گذاری ثابت	۲۲۰۲





۲- هزینه های سالیانه تولید<sup>۱۷</sup>:

## توضیحات:

- همچنانکه از نام محصول مشخص است (سالاد فصل)، با تغییر فصل و تولید تعدادی از سبزیجات و صیفی جات، مواد اولیه سالاد فصل ممکن است قدری تغییر یابد و بهمان نسبت نیز قیمت تمام شده آن تغییر می کند. ولی به جهت امکان محاسبه حدود قیمت تمام شده، در این طرح مواد اولیه ای که تقریباً در تمام فصول مورد استفاده قرار می گیرد منظور شده و محاسبات نیز بر همین مبنا انجام گرفته است.
- از مواد اولیه ای نظیر نخود فرنگی، ذرت پخته، زیتون و ... برای هر ظرف سالاد ۱۷۰ گرمی، به ارزش هر کدام ۵۰۰ ریال منظور شده است.
- لازم بذکر است که می توان یک عدد سس آماده داخل شاسه ۲۰ یا ۲۵ گرمی نیز روی هر ظرف سالاد قرار داد که هزینه آن بطور جداگانه با خریدار حساب شود. از آنجا که قرار دادن یا ندادن سس، هیچگونه نقشی در امر تولید محصول ندارد از منظور کردن آن در این طرح صرف نظر شده است.
- نسبت ترکیب یک نمونه سالاد فصل ۱۷۰ گرمی بشرح زیر می باشد.



۱- کاهو ۵۰ گرم

۲- هویج ۳۰ گرم

۳- کلم برگ (سفید و قرمز) ۳۰ گرم

۴- گوجه ۳۰ گرم

۵- خیار ۲۰ گرم

۶- متفرقه (نخود فرنگی، زیتون، خیار شور، ذرت و...) ۲۰ گرم

- از لحاظ تامین مواد اولیه محدودیتی برای طرح وجود ندارد و منبع تامین کلیه مواد اولیه تولید محصول بازار داخلی است لذا از درج آن در جدول هزینه مواد اولیه صرف نظر شده است.
- قیمت مواد اولیه بر اساس هزینه های کارگری، مصارف انرژی و هزینه های حمل و سایر... به نسبت نرخ تورم سالانه در کشور در سالهای گذشته متغیر بوده و برای سالهای آتی نیز افزایش قیمت مواد اولیه مختلف بطور متوسط بر اساس نرخ تورم پیش بینی میشود.

۱۷- علاوه بر سرمایه گذاری مورد نیاز جهت احداث و راه اندازی واحد، یک سری از هزینه ها بایستی به صورت سالانه جهت تولید محصول انجام شود. این هزینه ها شامل تهیه مواد اولیه، حقوق و دستمزد نیروی انسانی، هزینه انرژی مصرفی، هزینه استهلاک ماشین الات و ساختمانها، هزینه تعمیرات و نگهداری، هزینه های فروش محصولات و... می باشد.

۱-۲- هزینه سالیانه مواد اولیه :

- براساس ترکیب ارائه شده در صفحه قبل و ظرفیت سالانه تولید ۳ میلیون عدد بسته ۱۷۰ گرمی

ردیف	شرح	واحد	قیمت واحد میلیون ریال	مصرف سالیانه	قیمت کل (میلیون ریال)
۱	کاهو با ۲۰٪ ضایعات	تن	۳/۵	۱۸۰	۶۳۰
۲	کلم برگ سفید با ۱۰٪ افت	تن	۲/۵	۹۹	۲۴۷/۵
۳	گوجه فرنگی با ۱۰٪ افت	تن	۳	۶۶	۱۹۸
۴	خیار با ۱۰٪ افت	تن	۳	۶۶	۱۹۸
۵	هویج با ۲۰٪ افت	تن	۱/۷	۹۹	۱۶۸/۳
۶	متفرقه (نخود فرنگی، زیتون، خیار شور، ذرت و...) بدون افت	تن	۲۵	۶۰	۱۵۰۰
۷	ظرف پلاستیکی ۱۷۰ گرمی	هزار عدد	۰/۱۲۵	۳۰۰۰	۳۷۵
۸	فویل آلومینیومی	تن	۴۰	۳/۷۵	۱۵۰
مجموع (میلیون ریال)					۳۴۶۶/۸



## ۲-۲- نیروی انسانی:

## ۲-۲-۱- تامین نیروی انسانی، تعداد اشتغال، تخصصهای مورد نیاز:

با توجه به شرایط تولید انواع سالاد فصل، فرآیند به تخصص خاصی نیاز ندارد ضمن اینکه آموزش عملیات اجرایی نیز بطور کامل در طول دوره آزمایشی به کارکنان پیش بینی شده است. موارد مندرج در جدول ذیل پیشنهادی است و محدودیتی چه از لحاظ تامین نیروی انسانی و چه از لحاظ تجربه و تخصص برای پرسنل بکار گرفته شده در این واحد وجود ندارد.<sup>۱۸</sup>

عنوان شغلی	تخصص پیشنهادی
مدیر اجرایی	کارشناسی رشته های صنایع غذایی یا کشاورزی یا مرتبط / حداقل ۵ سال فعالیت در عرصه تولید
مسئول تولید	کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی / حداقل ۱ سال سابقه کار مرتبط
مدیر امور اداری و مالی	کارشناسی رشته های مدیریت یا حسابداری یا تجربه / حداقل ۵ سال فعالیت مرتبط
بازاریاب و فروشنده	دیپلم یا کاردانی و یا کارشناسی رشته های بازرگانی، بازاریابی یا حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط
کارگر ماهر	حداقل دیپلم / با تجربه / حداقل ۳ سال سابقه کار مرتبط
کارگر ساده و کارمند امور اداری و خدمات	دیپلم (با یا بدون سابقه کار)

## ۲-۲-۲- هزینه های حقوق و دستمزد:

ردیف	شرح	تعداد نفر	حقوق ماهیانه (میلیون ریال)	حقوق سالانه ۱۲ ماه	عیدی و پاداش ۲ ماه	جمع کل حقوق و مزایای سالانه (میلیون ریال)
۱	مدیر اجرایی	۱	۵	۶۰	۱۰	۷۰
۲	بازاریاب و فروشنده	۱	۴	۴۸	۸	۵۶
۳	مسئول تولید و مدیر اداری و مالی	۲	۴	۹۶	۱۶	۱۱۲
۴	کارگر ماهر	۱	۳/۶	۴۳/۲	۷/۲	۵۰/۴
۵	کارگر ساده و کارمند	۷	۳/۳	۲۷۷/۲	۴۶/۲	۳۲۳/۴
	جمع	۱۲	-	۵۲۴/۴	۸۷/۴	۶۱۱/۸
	حق بیمه کارفرما و بیمه بیکاری ۲۳٪			۱۲۰/۶	-	۱۲۰/۶
	جمع کل حقوق و مزایا و بیمه کارکنان			۶۴۵	۸۷/۴	۷۳۲/۴

۱۸ - درصد بیشتری از موفقیت واحدهای تولیدی از لحاظ مدیریت اجرایی، مالی، مدیریت فنی، مدیریت کیفی، مدیریت فروش و سایر ... به آموزش، مهارت و توانمندیها و تعهد نیروی انسانی آن دارد و بدیهی است در هر صنعتی بکارگیری نیروهای با تحصیلات دانشگاهی و با تجربه و دارای سابقه کار مرتبط میتواند نقش مثبتی در مدیریت اجرایی کارخانه ایفا نماید.

۳-۲- مصرف سالیانه آب، برق، سوخت و ارتباطات<sup>۱۹</sup>:

ردیف	شرح	واحد	مصرف روزانه	تعداد روز کاری	مصرف سالانه	قیمت واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	برق مصرفی	کیلووات	۲۰۵	۳۰۰	۶۱۵۰۰	۴۳۰	۲۶/۴۵
۲	آب مصرفی	متر مکعب	۶	۳۰۰	۱۸۰۰	۲۰۰۰	۳/۶
۳	گاز مصرفی	متر مکعب	۴۰	۱۸۰	۷۲۰۰	۷۰۰	۵/۰۴
۴	تلفن - ۲ خط	پالس	۱۳۶۰	۳۰۰	۴۰۸۰۰۰	۴۴/۷	۱۸/۲۴
جمع							۵۳/۳۳

۴-۲- استهلاک سالیانه ماشین آلات، تجهیزات و ساختمانها :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)	نرخ استهلاک (%)	هزینه استهلاک (میلیون ریال)
۱	ساختمان ها و محوطه سازی	۱۱۰۴	٪۷	۷۷/۲۸
۲	ماشین آلات خط تولید	۲۴۳/۵	٪۱۰	۲۴/۳۵
۳	تاسیسات	۲۶۴	٪۱۰	۲۶/۴
۴	لوازم و تجهیزات اداری و رفاهی و خدماتی	۵۸	٪۲۰	۱۱/۶
۵	وسایط نقلیه	۱۳۰	٪۲۵	۳۲/۵
۶	پیش بینی نشده	۱۰۴/۵	٪۱۰	۱۰/۴۵
جمع				۱۸۲/۵۸

<sup>۱۹</sup> - توضیحات مصارف انرژی:

- برق مصرفی سالانه بر اساس مصارف دستگاهها و تجهیزات خط تولید با اعمال ضریب همزمانی و مصارف روشنایی در نوبت کاری تعیین شده برآورد گردیده است.
- آب مصرفی بازای آب آشامیدنی و بهداشتی سرانه مصرف هر کارگر ۲۰۰ لیتر در روز و آبیاری فضای سبز حدود ۱ لیتر در روز برای هر مترمربع و مصارف شستشوی مواد اولیه و ظروف و ... برآورد گردیده است
- گاز مصرفی برای گرمایش ساختمانهای تولیدی و اداری و رفاهی و آب گرم و ... بطور متوسط ۴۰ مترمکعب در روز برای ۱۸۰ روز فصل سرما
- تلفن: بطور متوسط هر ساعت ۸۵ پالس برای هر خط با در نظر گرفتن ۸ ساعت کاری در روز
- قیمت واحد هر کدام از مصارف انرژی بر اساس آخرین تعرفه شرکتهای توزیع برق، آب، گاز و مخابرات و نرخ های صنعتی جدید اعلام شده پس از هدفمند کردن یارانه لحاظ شده است.

## ۵-۲- تعمیرات و نگهداری سالیانه ماشین آلات و تجهیزات مورد نیاز:

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)	نرخ تعمیر و نگهداری (%)	هزینه تعمیرات و نگهداری (میلیون ریال)
۱	ساختمان و محوطه سازی	۱۱۰۴	۲٪	۲۲
۲	ماشین آلات خط تولید	۲۴۳/۵	۴٪	۹/۷۴
۳	تاسیسات	۲۶۴	۱۰٪	۲۶/۴
۴	لوازم و تجهیزات اداری و رفاهی و خدماتی	۵۸	۱۰٪	۵/۸
۵	وسایط نقلیه	۱۳۰	۲۰٪	۲۶
<b>جمع</b>				<b>۹۰</b>

۶-۲- هزینه تسهیلات دریافتی<sup>۲۰</sup>:

ردیف	نوع تسهیلات	مبلغ تسهیلات (میلیون ریال)	مدت بازپرداخت	نرخ سود (%)	پرداخت از اصل سال اول (میلیون ریال)	کارمزد وام یا سود تسهیلات بانکی سال اول / (میلیون ریال)
۱	تسهیلات بلند مدت (حدود ۶۰٪ سرمایه گذاری ثابت طرح)	۱۳۰۰	۵ سال	۱۲	۲۶۰	۱۵۶
۲	تسهیلات کوتاه مدت	-	-	-	-	-
<b>جمع</b>						<b>۱۵۶</b>

۲۰- نرخ سود تسهیلات ریالی در وام های بلند مدت و کوتاه مدت در بخش صنعت در تاریخ تهیه طرح ۱۲ درصد و نرخ سود تسهیلات ارزی ۲٪+Libor و هزینه های جانبی مالی آن حدود ۱/۲۵ درصد مبلغ تسهیلات اعطایی و نرخ سود تسهیلات ارزی برای مناطق محروم ۳ درصد ثابت می باشد. مدت زمان دوران مشارکت، تنفس و باز پرداخت در تسهیلات ریالی و ارزی با توجه به ماهیت طرح از نقطه نظر سود آوری و بازگشت سرمایه لحاظ میشود در حال حاضر این مدت زمان برای بنگاههای زود بازده حداکثر ۵ سال می باشد. حداکثر مدت زمان تامین مالی از محل حساب ذخیره ارزی برای مناطق کم توسعه یافته و محروم ۱۰ سال در نظر گرفته می شود. علاوه بر تسهیلات مالی معافیت های مالیاتی نیز برای برخی مناطق وجود دارد که به شرح زیر می باشد:

- با اجرای طرح در شهر ک های صنعتی، چهار سال اول بهره برداری ۸۰ درصد معافیت مالیاتی شامل طرح خواهد شد.
- با اجرای طرح در مناطق محروم ۱۰ سال اول بهره برداری شرکت از مالیات معاف خواهد بود.

۲-۷- جمع کل هزینه های سالانه تولید :

ردیف	شرح	هزینه سالانه
۱	مواد اولیه	۳۴۶۶/۸
۲	نیروی انسانی	۷۳۲/۴
۳	هزینه های مصرف انرژی (آب، برق، سوخت و تلفن)	۵۳/۳۳
۴	استهلاک ماشین آلات، تجهیزات و ساختمانها	۱۸۲/۵۸
۵	تعمیرات و نگهداری ماشین آلات، تجهیزات و ساختمان	۹۰
۶	هزینه تسهیلات دریافتی	۱۵۶
۷	هزینه های فروش (۲ درصد کل فروش)	۳۰۰
۸	هزینه بیمه کارخانه (۲ در هزار سرمایه ثابت)	۴/۴
۹	پیش بینی نشده (حدود ۵ درصد جمع ردیفهای ۱ تا ۸)	۲۴۰
	جمع	۵۲۲۵/۵۱





## ۳- سرمایه در گردش مورد نیاز طرح ۲۱:

ردیف	شرح	مدت پیش بینی شده	ارزش کل / میلیون ریال
۱	مواد اولیه اصلی ( با توجه به شرایط و امکان نگهداری)	۲ روز	۱۰
	مواد اولیه کمکی و بسته بندی	۱ ماه	۱۶۸
۲	حقوق و مزایای کارکنان	۲ ماه	۱۲۲
۳	آب و برق، تلفن و سوخت	۲ ماه	۹
۴	تعمیرات و نگهداری	۱ ماه	۱۵
۵	استهلاک	۲ ماه	۳۰
۶	تسهیلات دریافتی	۳ ماه	۳۹
۷	هزینه های فروش، بیمه، پیش بینی نشده	۳ ماه	۱۳۶
	جمع		۵۲۹

## ۴- کل سرمایه مورد نیاز طرح:

ردیف	شرح	ارزش کل (میلیون ریال)
۱	سرمایه ثابت	۲۲۰۲
۲	سرمایه در گردش	۵۲۹
	جمع	۲۷۳۱

۲۱- سرمایه در گردش به نقدینگی اطلاق می شود که در یک دوره معین تولید، برای تهیه مواد و ملزومات مورد نیاز نظیر مواد اولیه، نیروی انسانی، انرژی و ... هزینه می شود و بطور کلی شامل سرمایه ای است که باید کلیه هزینه های جاری واحد تولیدی را در آن دوره مشخص پوشش دهد و لازم است در هر زمان در دسترس باشد. مقدار سرمایه در گردش بستگی به توان مالی مدیریت واحد تولیدی و همچنین شرایط تولید و شرایط تامین مواد اولیه دارد بطور مثال اگر امکان دسترسی سریع به مواد اولیه در هر زمان وجود داشته باشد، نیاز کمتری به سرمایه بیشتر برای تهیه و ذخیره بلند مدت مواد اولیه است و برعکس در صورت طولانی بودن فرآیند دسترسی به آن، سرمایه در گردش برای خرید افزایش می یابد چراکه لازم است مواد مورد نیاز برای تامین نیاز و نگهداری در مدت زمان بیشتری سفارش داده شود. بطور معمول حداقل سرمایه در گردش مورد نیاز، معادل ۲۰ الی ۲۵ درصد کل هزینه های جاری سالیانه واحد تولیدی (معادل هزینه های ۲ الی ۳ ماه) است. این مساله برای مواد اولیه خارجی که ممکن است فرآیند سفارش و خرید آن طولانی باشد دوازده ماه در نظر گرفته می شود تا ریسک توقف خط تولید به علت فقدان مواد اولیه کاهش یابد.

۵- نحوه تامین سرمایه<sup>۲۲</sup>:

سهم سرمایه گذاران		تسهیلات بانکی		مبلغ (میلیون ریال)	نوع سرمایه
مبلغ (میلیون ریال)	درصد سهم	مبلغ (میلیون ریال)	درصد سهم		
۹۰۴	۴۰	۱۳۰۰	۶۰	۲۲۰۴	سرمایه ثابت
۵۲۹	۱۰۰	۰	۰	۵۲۹	سرمایه در گردش
۱۴۳۳	۵۲/۴	۱۳۰۰	۴۷/۶	۲۷۳۱	جمع

## ۵-۱- حمایت های خاص دولتی در خصوص اجرای طرح :

طرح حاضر جزء طرح های صنعتی عمومی به حساب می آید و بنظر نمی رسد شامل حمایت های خاص دولتی شود. با این حال در صورتی که طرح در مناطق در حال توسعه و یا شهرکهای صنعتی راه اندازی شود مشمول مقررات قانونی و حمایتی مناطق مذکور خواهد بود.

۵-۲- حمایت های مالی (بانک ها، شرکت های سرمایه گذار و سایر)<sup>۲۳</sup> :

برای تامین بخشی از سرمایه مورد نیاز احداث ساختمانهای تولیدی و خرید ماشین آلات و تجهیزات، ۶۰٪ از کل سرمایه ثابت طرح بعنوان تسهیلات بانکی منظور گردیده است.



۲۲- برای تامین بخشی از سرمایه ثابت مورد نیاز طرح، از تسهیلات بلند مدت (۲-۵ ساله) و برای تامین درصدی از سرمایه در گردش از تسهیلات کوتاه مدت (۶-۱۲ ماهه) میتواند استفاده شود که در این طرح برای سرمایه در گردش تسهیلاتی منظور نشده است.

۲۳- یکی از مهمترین حمایت های مالی برای طرح های صنعتی اعطای تسهیلات بلند مدت برای ساخت و تسهیلات کوتاه مدت برای خرید مواد و ملزومات مصرفی سالانه طرح میباشد. جهت دریافت تسهیلات بلند مدت بانکی برای اقلام ذیل، ضرایب عنوان شده در محاسبات سرمایه گذاری طرح لحاظ میشود :

- ساختمان و محوطه سازی طرح، ماشین آلات و تجهیزات داخلی، تاسیسات و تجهیزات کارگاهی با ضریب ۶۰ درصد
- ماشین آلات خارجی در صورت اجرای طرح در مناطق محروم با ضریب ۹۰ درصد و در غیر این صورت با ضریب ۷۵ درصد
- امکان تامین سرمایه در گردش مورد نیاز واحدهایی که به بهره برداری میرسند نیز به میزان ۷۰ درصد از شبکه بانکی وجود دارد.

۶- شاخص های اقتصادی طرح<sup>۲۴</sup>:

۶-۱- قیمت تمام شده:

$$\text{قیمت تمام شده واحد کالا} = \frac{\text{هزینه سالیانه}}{\text{مقدار تولید سالیانه}} = \frac{۵۲۲۵/۵۱ \times ۱۰۶}{۳۰۰۰۰۰}$$

ریال ۱۷۴۱/۸۴ = قیمت تمام شده واحد کالا ( یک بسته ۱۷۰ گرمی )

۶-۲- سود ناخالص سالیانه:

$$\text{میلیون ریال } ۱۳۷۴/۴۹ = ۵۲۲۵/۵۱ - ۶۶۰۰ = \text{هزینه سالیانه} - \text{فروش کل} = \text{سود ناخالص سالیانه}$$

- مبلغ فروش پیشنهادی برای هر عدد سالاد ۱۷۰ گرمی در حداقل قیمت فروش بازار ۲۲۰۰ ریال

- ظرفیت کل تولید سالیانه: ۳ میلیون عدد

- کل مبلغ فروش: ۶۶۰۰ میلیون ریال

قیمت فروش پرسهای سالاد آماده مصرف جهت رستورانها و اغذیه فروشی ها که عرضه آن در شهرهای پر جمعیت در یکی دو سال اخیر رونق یافته به نسبت وزن، نوع بسته بندی، محتویات و مواد متشکله ( نظیر کلم - کاهو - گوجه - خیار - لیمو ترش - نخود فرنگی - ذرت - زیتون سبز - زیتون سیاه و ... ) و ذائقه مصرف کنندگان شهرهای مختلف از جمله تهران، اصفهان، تبریز و ... متفاوت می باشد. برای مقایسه حداقل قیمت عمده فروشی محصولات مشابه تولیدی در شهرستانهای مختلف در تاریخ تهیه به شرح زیر ارائه میگردد:

سالاد تک نفره ساده ۱۷۰ گرمی ۲۲۰۰ ریال - سالاد تک نفره مخصوص ۲۸۰۰ ریال - سالاد تک نفره ممتاز ۳۶۰۰ ریال - سوپر سالاد ساده ۲۷۰۰ ریال - سوپر سالاد مخصوص ۳۳۰۰ ریال - سوپر سالاد ممتاز ۴۲۰۰ ریال

۲۴ - جهت بررسی بیشتر مسائل اقتصادی طرح و تصمیم گیری نهایی، لازم است پس از برآورد هزینه های سرمایه گذاری و هزینه های جاری و محاسبه درآمد، شاخص های مهم اقتصادی از قبیل قیمت تمام شده، سود ناخالص سالیانه، نرخ بازگشت سرمایه، مدت زمان بازگشت سرمایه، نقطه سربسر، سرانه سرمایه گذاری ثابت و ... برای متقاضیان سرمایه گذاری طرح تولید محاسبه شود.

۳-۶ - درصد سود سالیانه به هزینه کل و فروش کل :

$$\text{درصد سود سالیانه به هزینه کل} = \frac{\text{سود ناخالص سالیانه}}{\text{هزینه کل تولید}} \times 100$$

$$\% 26/3 = (5225/51 : 1374/49) \times 100 = \text{درصد سود سالیانه به هزینه کل}$$

$$\text{درصد سود سالیانه به فروش} = \frac{\text{سود ناخالص سالیانه}}{\text{فروش کل}} \times 100 =$$

$$\% 20/82 = (6600 : 1374/49) \times 100 = \text{درصد سود سالیانه فروش کل}$$

۴-۶ - نرخ برگشت سالیانه سرمایه :

$$\text{درصد برگشت سرمایه} = \frac{\text{سود ناخالص سالیانه}}{\text{سرمایه گذاری کل}} \times 100 =$$

$$\% 50/32 = (2731 : 1374/49) \times 100 = \text{درصد برگشت سالیانه سرمایه}$$

۵-۶ - مدت زمان بازگشت سرمایه :

$$\text{مدت زمان بازگشت سرمایه} = \frac{100}{\text{درصد برگشت سالیانه سرمایه}} =$$

$$\% 1/98 = (100 : 50/32) = \text{درصد برگشت سالیانه سرمایه}$$

۶-۶ - سرمایه گذاری سرانه:

$$\text{سرمایه گذاری ثابت سرانه} = \frac{\text{سرمایه گذاری ثابت}}{\text{تعداد کل پرسنل}} = ?$$

$$\text{میلیون ریال} \quad ۱۸۳/۵ = ۱۲ : ۲۲۰۲ = \text{سرمایه گذاری ثابت سرانه}$$

$$\text{سرمایه گذاری کل سرانه} = \frac{\text{سرمایه گذاری کل}}{\text{تعداد کل پرسنل}} =$$

$$\text{میلیون ریال} \quad ۲۲۷/۸۵ = ۱۲ : ۲۷۳۱ = \text{سرمایه گذاری کل سرانه}$$



## بخش سوم - خلاصه مطالعات بازار

### ۱- تولید کننده و مصرف کنندگان محصول<sup>۲۵</sup>:

#### ۱-۱- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول:

سالاد جزو محصولات است که به نسبت فرهنگ و ذائقه مردم هر کشور از تنوع بسیار برخوردار بوده و در کلیه کشورها انواع مختلف آن چه به شکل سنتی و چه به شکل صنعتی تولید و مصرف میشود. متداولترین و رایج ترین سالادها در دنیا عبارتند از سالاد سبزر (محتوی مرغ)، سالاد آمریکایی (اسفناج)، سالاد روسی (سیب زمینی / نوعی اولویه)، سالاد میوه و سالاد پاستا که نامگذاری آنها بر اساس مواد متشکله و بعضا مبدا پیدایش آنها می باشد.



سالاد سبزر (محتوی مرغ)



سالاد میوه



سالاد روسی



سالاد آمریکایی



سالاد پاستا

با توجه به شرایط تولید در حال حاضر، صادرات و واردات کلا متداول نیست و با توجه به اینکه در طرح حاضر نیز تولید داخلی محصول مورد بررسی قرار گرفته است تولید سایر کشورها در این خصوص نقشی نخواهد داشت لذا از بررسی تفصیلی این بخش صرفنظر شده است ( به خلاصه تاریخچه در مقدمه طرح رجوع شود).



۲۵ - تاریخچه: در قرون وسطی، پس از اینکه در زمستان، مردم گوشت نمک زده و ترشی سبزیجات می خوردند، با آمدن فصل بهار محتاج سبزیجات تازه میشدند. تاریخ میگوید به دلیل آن که فقرا نسبت به ثروتمندان، سالاد بیشتری مصرف می کردند سالم تر می ماندند؛ آن هم تنها به این دلیل که سبزیجات از گوشت و دیگر فرآورده های حیوانی ارزانتر بود. (www.daneshnameh.roshd.ir)



جدول ۱-۱ - شرکتهای داخلی عمده تولید کننده محصول : ( فعال - دارای پروانه بهره برداری )

انواع سالاد فصل با کد آیسیک ۱۵۱۳۲۱۴۳				
ردیف	نام کارخانه	محل کارخانه	ظرفیت / تن	تاریخ مجوز
۱	تراشی کاشانی	اصفهان	400	1389-05-17
۲	تیساپلو یزد	یزد	300	1389-07-07
۳	محمد امین اسد... خان والی	تهران	300	1389-08-19
۴	خدمات بازرگانی خاور پویا	مازندران	400	1389-10-19
۵	سبز کوشان صنعتی پاژه ( بامیکا )	تهران	500	1388-02-21
۶	ناز افشان تجارت خراسان	خراسان رضوی	1000	1388-05-13
۷	فرآورده های غذایی زرین طعم واحد ۱	قزوین	1000	1388-12-88
۸	برگ طلایی پرمیس	البرز	3600	1388-12-22

مأخذ : وزارت صنایع و معادن - معاونت توسعه صنعتی - دفتر آمار و اطلاع رسانی - فروردین ماه ۱۳۹۰

#### ۱-۲ - مصرف کنندگان عمده محصول در کشور :

کلیه اقشار جامعه مصرف کننده این کالا می باشند. صرفاً نحوه آماده سازی و عرضه محصول است که به نسبت سنتی و دستی و یا صنعتی بودن و به اشکال مختلف در داخل خانه ها، رستورانها، هتلها، غذاخوریها، عرضه کننده فست فودها و غذاهای آماده و سایر برای ذائقه های مختلف عرضه میشود. سالادهای رایج در ایران عبارتند از سالاد فصل، سالاد شیرازی، سالاد کلم، سالاد الویه، سالاد لوبیا و ... که موضوع مورد بررسی در این طرح تولید صنعتی انواع سالاد فصل است که مواد متشکله: انواع سبزی و صیفی جات میباشد و نسبت به سایر سالادها در میان اقشار مختلف جامعه از پذیرش و مصرف بسیار بالایی برخوردار می باشد.



## ۲- صادرات و واردات محصول :

۲-۱- بررسی روند واردات محصول در برنامه چهارم توسعه (۸۸-۸۵) و آغاز برنامه پنجم (۱۳۸۹) تاکنون :

براساس اطلاعات موجود در سالنامه آمار واردات و صادرات وزارت بازرگانی و همچنین استعلام بعمل آمده از دفتر آمار گمرک جمهوری اسلامی ایران، این کالا واردات نداشته است.

۲-۲- بررسی روند صادرات محصول در برنامه چهارم توسعه (۸۸-۸۵) و آغاز برنامه پنجم (۱۳۸۹) تاکنون و امکان توسعه آن :

براساس اطلاعات موجود در سالنامه آمار واردات و صادرات وزارت بازرگانی و همچنین استعلام بعمل آمده از دفتر آمار گمرک جمهوری اسلامی ایران، این کالا صادرات نداشته است.

۲-۶- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا پایان برنامه پنجم توسعه :

با توجه به شرایط تولید و مصرف محصول (با ماندگاری حداکثر یک هفته در دمای یخچال) تنها مصرف منطقه ای قابل بررسی است و در حال حاضر با فرآیند تولید و بسته بندی ذکر شده، امکان صادرات و یا واردات برای محصول وجود ندارد.<sup>۲۶</sup>

## ۳- عرضه و تقاضا :

۳-۱- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید از آغاز برنامه چهارم تاکنون (محل و تعداد واحدها، ظرفیت اسمی و شرکتهای

سازنده ماشین آلات مورد استفاده در تولید محصول و سایر :

جدول ۳-۱-۱- تعداد کارخانه های فعال واقع در استان ها به تفکیک و ظرفیت کل تولید

ردیف	نام استان	تعداد کارخانه	ظرفیت (تن)
۱	استان تهران	۲	۸۰۰
۲	اصفهان	۱	۴۰۰
۳	مازندران	۱	۴۰۰
۴	خراسان رضوی	۱	۱۰۰۰
۵	قزوین	۱	۱۰۰۰
۶	البرز	۱	۳۶۰۰
	جمع	۷	۷۲۰۰

ماخذ : وزارت صنایع و معادن - معاونت توسعه صنعتی - دفتر آمار و اطلاع رسانی - فروردین ماه ۱۳۹۰

۲۶- با پیشرفتهای چشمگیری که در عرضه صنعت بسته بندی و عرضه محصولات کشاورزی و تبدیلی کشاورزی در دهه های اخیر صورت گرفته است مسلماً امکان بسته بندی انواع سالاد فصل نیز با ماندگاری بالا و البته با تکنولوژی و فرآیندی متفاوت و پیشرفته تر وجود دارد که مطالعه این روشها در مجال این طرح نمی گنجد.

جدول ۳-۱-۲ - برآورد آمار تولید سالاد فصل با کد آیسیک ۱۵۱۳۲۱۴۳ در ۵ سال گذشته

میزان تولید داخلی / تن				
۱۳۸۹	۱۳۸۸	۱۳۸۷	۱۳۸۶	۱۳۸۵
۷۵۰۰	۶۱۰۰	سنتی یا صنفی نامعین	سنتی یا صنفی نامعین	سنتی یا صنفی نامعین

ماخذ: وزارت صنایع و معادن - معاونت توسعه صنعتی - دفتر آمار و اطلاع رسانی - فروردین ماه ۱۳۹۰

توضیح: طبق اطلاع حاصل شده تعدادی واحد صنفی نیز با نظارت مستقیم معاونت غذا و دارو هر کدام با ظرفیت روزانه حدود ۱ تن فعالیت دارند.

جدول ۳-۱-۳ - برخی وارد کنندگان و تولید کنندگان تجهیزات و ماشین الات صنعت تولید سالاد فصل

ردیف	نام شرکت	نوع فعالیت
۱	مهام صنعت - نیشابور	ماشین آلات خط کامل فرآوری سبزی تازه و سالاد آماده شامل: میز آماده سازی - کاترخط سالاد - نوار نقاله - وانهای شستشو - میز بازبینی - ترولی - سانتریفیوژ و ... تلفن ۶۱ - ۳۲۶۸۲۶۰ - ۰۵۵۲
۲	مهندسی بازرگانی تکفا - تهران	مشاوره و تامین ماشین آلات خط کامل تولید میوه و سبزی تازه و سالاد با تکنولوژیهای برتر دنیا جهت تولید محصول همراه با بسته بندی مناسب و ماندگاری بسیار بالا دفتر تهران ۸۸۳۶۸۴۰ - ۰۲۱
۳	فن آوران - مشهد	ماشین آلات برش، سورت، آبیگری، نقاله ها و بالابرها، خرد کن و شستشو برای انواع سبزیجات سالادی و ... مهندس منصور عمادزاده ۹۱۵۱۱۶۴۱۵۱ - ۰
۴	سید مجید هاشمی - تهران	مشاوره و تامین ماشین آلات خط تولید سالاد و سبزی سید مجید هاشمی ۹۱۲۶۵۹۵۷۱۰ - ۰
۵	بازرگانی و مهندسی امین یاران سیوان - تهران	خط کامل فرآوری سالاد آماده شامل: میز های آماده سازی و بازبینی و نوارهای انتقال، شستشو، آبیگری، خرد کردن و ... ۸۸۷۷۵۸۰۶ - ۸۸۷۸۷۵۸ - ۰۲۱
۶	شرکت مهندسی طراحی نیا ماشین پگاه - کرج	خط فرآوری سبزیجات و میوه جات و سالاد تلفن کارخانه: ۷۳۰۳۲۰۲ - ۰۲۶۱



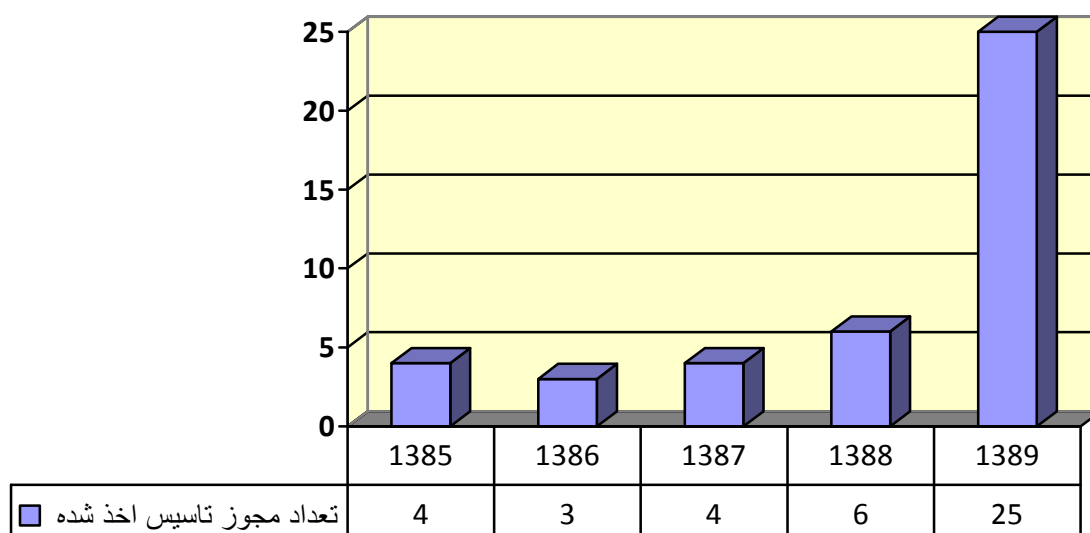
## انواع سالاد فصل

۳-۲- بررسی وضعیت طرحهای جدید و طرحهای توسعه در دست اجرا (از نظر تعداد، ظرفیت، محل اجراء، میزان پیشرفت فیزیکی

و سطح تکنولوژی آنها و سرمایه گذاریهای انجام شده اعم از ارزی و ریالی و مابقی مورد نیاز)

جدول ۳-۲-۱- تعداد و ظرفیت طرحهای از ۰ تا کمتر از ۱۰۰٪ پیشرفت فیزیکی در صنعت تولید انواع سالاد فصل

نام واحد	محل استقرار	تاریخ جواز	ظرفیت/تن	پیشرفت %
أنوش آویژه	قم	1389-05-02	3000	96
مجتمع کشت و صنعت نانا	سمنان	1387-12-05	2500	66
فرآوری کشاورزی ژاژاک سبز	تهران	1387-10-02	300	35
قضاگستر روزبه جنوب	فارس	1385-12-24	90	30
برگ سبز پرمیس	تهران	1387-07-17	2000	26
صنایع غذایی زرین عصاره شمال	مازندران	1386-02-02	700	25
سبزآوند آوین	تهران	1388-08-13	2100	17
یخ سازی خنک توسعه	سیستان و بلوچستان	1389-11-02	300	10
سید حسن نبوی	آذربایجانشرقی	1388-12-24	4000	0
تر چین تک روز	آذربایجانشرقی	1389-10-08	1000	0
باقری - ایمان	اصفهان	1389-09-02	45	0
فرادید یاقوت سپاهان	اصفهان	1389-08-08	500	0
حمزه شهبواری	کرمانشاه	1389-02-25	450	0
داریوش شبیری	کرمانشاه	1389-06-24	500	0
فرز اله خانی	کرمانشاه	1390-01-15	60	0
سعید بیات و شرکا	تهران	1385-09-20	300	0
آسان طعام آریان	تهران	1385-12-23	1000	0
تعاونی بیبا طعام مهر	تهران	1386-09-11	400	0
صنایع غذایی نوبیگ ایرانیان	تهران	1386-12-07	250	0
آرش هاشمی قوچانی	تهران	1387-10-23	100	0
الیناز برگ طلایی	تهران	1388-12-12	1500	0
محمد ظهیر	تهران	1388-06-21	30000	0
زهرا غفاری	تهران	1389-03-22	720	0
ماه گستر تابان	تهران	1389-04-22	1500	0
آریا فراز خاور میانه	تهران	1389-11-26	1200	0
علیرضا سپاهی	خراسان رضوی	1389-06-25	250	0
سید حمزه جلویانی	خوزستان	1388-02-23	400	0
سلمان آباد	خوزستان	1389-06-08	150	0
اسماعیل سرو شانی	خوزستان	1389-12-22	300	0
نیما ناصری	کردستان	1389-12-23	200	0
ایده آل صنعت پویا دلیجان	مرکزی	1389-07-06	700	0
نیوشا پروتئین پارسیان	مرکزی	1389-06-20	50	0
صدیقه رحمانی	یزد	1388-11-18	50	0
احسان سالاری	یزد	1389-09-06	200	0
طاها امینی هرنیدی	یزد	1389-11-04	400	0
حسین مهلوجی بید گلی	قم	1389-12-17	1500	0
جلیل ململی و شرکا	قزوین	1389-05-27	100	0
ارغوان فردوس کاسپین	قزوین	1389-07-01	600	0
رویا بیدگی	خراسان شمالی	1389-04-02	300	0
کیان سرور	خراسان شمالی	1389-10-18	75	0
حامد ببختی	خراسان جنوبی	1385-09-08	50	0
پارس فرآوری صدف	البرز	1389-02-11	8	0



نمودار تعداد مجوزهای تاسیس اخذ شده در ۵ سال گذشته<sup>۲۷</sup>

#### ۴- قیمت تولید داخلی و جهانی محصول:

عمده عوامل تاثیر گذار بر قیمت تولید داخلی، هزینه تامین مواد اولیه، هزینه های انرژی، هزینه های پرسنلی و استهلاکها می باشد که در بخش محاسبات اقتصادی و مالی طرح به تفکیک آمده است. با توجه به شرایط تولید و عدم امکان صادرات یا واردات (در حال حاضر) قیمت جهانی تاثیر گذار نخواهد بود لذا از بررسی آن صرفنظر شده است.

۲۷ - بر اساس گزارش مذکور: تعداد واحدهای اخذ کننده جواز تاسیس در سالهای ۸۵ با پیشرفت ۰ تا کمتر از ۱۰۰٪ در کل کشور ۴ واحد با جمع کل ظرفیت اسمی مندرج در جواز تاسیس ۱۴۴۰ تن در سال، در سال ۸۶ با پیشرفت فیزیکی ۰ تا کمتر از ۱۰۰٪ در کل کشور ۳ واحد با جمع کل ظرفیت اسمی ۱۳۵۰ تن، در سال ۸۷ با پیشرفت فیزیکی ۰ تا کمتر از ۱۰۰٪ در کل کشور ۴ واحد با جمع کل ظرفیت اسمی ۴۹۰۰ تن، در سال ۸۸ با پیشرفت فیزیکی ۰ تا کمتر از ۱۰۰٪ در کل کشور ۶ واحد با جمع کل ظرفیت اسمی ۳۸۰۵۰ تن و در سال ۸۹ با پیشرفت فیزیکی ۰ تا کمتر از ۱۰۰٪ در کل کشور ۲۵ واحد با جمع کل ظرفیت اسمی ۱۴۱۰۸ تن می باشد.

اصولا چنین واحدهایی - بنگاههای زود بازده و کوچک - پس از اخذ مجوز، حتی با پیشرفت فیزیکی صفر در طی حداکثر ۲ سال باید به بهره برداری تجاری برسند تا از خواب سرمایه و به هدر رفتن منابع مالی جلوگیری شود. طبق گزارش فوق به غیر از ۲ واحد تقریبا هیچ یک از واحدهای مذکور از پیشرفت فیزیکی قابل توجهی برخوردار نمیشاند، از آنجا که بررسی پیشرفت فیزیکی یکایک واحدهای مذکور عملا غیرممکن میباشد در حالت ایده آل و با در نظر گرفتن روند گذشته و مجموعه عوامل موثر بر صنعت در شرایط فعلی، با حذف واحدهای اخذ کننده جواز تاسیس تا پایان سال ۸۷ که اصولا باید تا این تاریخ به بهره برداری میرسیدند، می توان چنین فرض نمود که ۵۰٪ از واحدهای اخذ کننده جواز تاسیس در سالهای ۸۸ و ۸۹ به ترتیب در سالهای ۹۰ و ۹۱ به بهره برداری برسند فلذا با مفروضات ذکر شده پیش بینی میشود ۳ واحد جدید در سال ۹۰ و ۱۲ واحد دیگر در سال ۹۱ با متوسط ظرفیت ۱۵۰۰ تن در سال در سطح کشور به بهره برداری برسند.

در خصوص قیمت داخلی محصول ، همانطور که قبلا گفته شد قیمت فروش هر پرس سالاد آماده مصرف نسبت به وزن، نوع بسته بندی ، محتویات و مواد متشکله و کشش بازار و ذائقه مصرف کنندگان شهرهای مختلف و ... متفاوت می باشد. طی بررسی های بعمل آمده و استعلام از یک سری تولید کنندگان عمده، محصولات مشابه تولیدی در شهرستانهای مختلف در تاریخ تهیه طرح در حداقل قیمت به نرخ زیر عرضه میگردد:

- سالاد تک نفره ساده ۱۷۰ گرمی ۲۲۰۰ ریال
- سوپر سالاد ساده ۲۷۰۰ ریال
- سالاد تک نفره مخصوص ۲۸۰۰ ریال
- سوپر سالاد مخصوص ۳۳۰۰ ریال
- سالاد تک نفره ممتاز ۳۶۰۰ ریال
- سوپر سالاد ممتاز ۴۲۰۰ ریال

\* قیمت خرده فروشی سالاد تک نفره فصل به وزن متوسط ۱۷۰ گرم در مراکز عرضه مستقیم به مصرف کنندگان حدود ۵۰۰۰ ریال میباشد.

#### ۵- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد های جدید :

سالاد اصولا محصولی است بسیار پر مصرف و به اشکال و انواع مختلف چه به شکل دست ساز خانگی ، چه به شکل عرضه توسط واحدهای آماده کننده غذای خانگی و یا آماده سازی شده در آشپزخانه غذاخوریها، رستورانها و هتلها و .... در سبد تغذیه ای تقریبا تمام خانوارهای ایرانی ( سفره های خانگی ، مهمانیها اعم از عروسی ، فوت ، زیارتی، سلف سرویس دانشگاهها، بیمارستانها، پادگانها و ... ) دیده میشود. طبق بررسی های بعمل آمده که آمار مجوزهای اخذ شده نیز دال بر این مدعاست تعداد واحدهای تولیدی این محصول و عرضه و فروش آن به شکل صنعتی از رشد خوبی برخوردار بوده است. در واقع تولید انواع سالاد فصل و سایر انواع سالادها به شکل آماده مانند برخی دیگر از محصولات غذایی، مرحله گذر از سنتی به صنعتی را پشت سر میگذارد و عرضه محصولات پر کیفیت تر و ماندگار تر و متنوع تر توسط واحدهای تولیدی میتواند جایگاه جدید این محصول را استحکام بخشد. ضمن اینکه علی رغم سرمایه گذاری پایین تر از سود دهی خوبی برخوردار بوده و امکان رشد و توسعه واحدهای فعلی به شکل مدرن و تولید محصولات متنوع تر نیز فراهم است. لذا احداث یک واحد ۵۰۰ تنی در شهرهای بیش از سیصد هزار نفر پیشنهاد میگردد.

## ۶- منابع و ماخذ :

- ۱- وزارت صنایع و معادن - معاونت توسعه صنعتی - دفتر آمار و اطلاع رسانی
- ۲- مرکز اطلاعات و آمار وزارت بازرگانی
- ۳- کتاب مقررات صادرات و واردات سال ۱۳۸۹ انتشارات شرکت چاپ و نشر بازرگانی
- ۴- شرکتهای سازنده و تامین کننده ماشین الات خط تولید سالاد فصل (مندرج در جدول صفحه ۲۸ طرح )
- ۵- شرکتهای تولید کننده محصول مشابه ( مندرج در جدول ۱-۱-۳-۱-۱ صفحه ۲۷ طرح )
- ۶- سایت رسمی شرکت توزیع برق منطقه ای استان تهران
- ۷- سایت رسمی شرکت ملی گاز ایران
- ۸- سازمان آب منطقه ای استان آ.ش
- ۹- فرمت پیشنهادی سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی - شرکت شهرکهای صنعتی استان آ.ش

10. The food timeline (food history): <http://www.foodtimeline.org>

