

بسمه تعالیٰ
وزارتہ تعاون
معاونتے طرح و برنامہ
دفتر امور اقتصادی و تسهیلات بانکی

طرح توجیهی تولید چای صنعتی

تهیه شده در سال ۱۳۸۵

خلاصه طرح : کمک به خودکفایی در زمینه صنعت تولید چای - افزایش ارزش افزوده صادرات چای در نتیجه ارزآوری برای کشور، افزایش استغالتزایی

موضوع طرح : تولید چای صنعتی

دستگاه صادرکننده مجوز : وزارت صنایع و معادن - وزارت جهاد کشاورزی

ظرفیت اسمی تولیدات : ۷۸۰ تن در سال

نوع تولیدات : چای صنعتی

تعداد شاغلین : ۲۲ نفر

مشخصات سرمایه‌گذاری طرح : (ارقام به میلیون ریال)

- سرمایه‌گذاری کل طرح : ۳۸۹۹/۲

- سرمایه‌گذاری ثابت : ۳۱۴۴

- سرمایه در گرددش : ۶۰۱/۷

در آمد سالیانه: ۶۲۴۰

- سود ویژه : ۱۱۱۴/۳

دوره بازگشت سرمایه : ۳ سال

نرخ بازدهی سرمایه : ۰/۳۳

مقدمه :

درخت چای که اصل آن از چین است پس از تغییرات زیاد اکنون در کشور چین به دو اسم نامیده می شود. ۱) tay ۲) cha

ورود و شیوع مصرف چای را در ایران نمی توان بطور دقیق تعیین کرد تأسیس اولین باغ چای در ایران در سال ۱۲۷۵ هجری شمسی انجام گرفت و در سال ۱۳۳۵ ایران دارای ۸۱ کارخانه چایسازی بوده است. از نظر کاشت و مصرف چای، به سایر نقاط عالم برده شده و در مجموع کاشت چای شروع شد و بطرف سواحل آقیانوس آرام و پس از آن از طرف جنوب و غرب کاشت چای توسعه یافته و هندوستان و هند و چین و جزایر اندونزی رسیده است به هر حال چای از هر نقطه‌ای که شیوع و ترویجش آغاز گردیده باشد یک نکته روشن و مسلم را در فلسفه وجود خود گنجانده است و آن اینکه بعنوان آشامیدنی اساسی مطرح و برای رفع تشنگی و خستگی و راحتی خاطر واعصاب مفید است.

روش تولید چای خشک:

۱) پلاس ۲) مالش ۳) تخمیر ۴) خشک کردن ۵) سرت (طبقه بندی)

۱-۱) پلاس :

عبارتست از تبخیر نمودن مقدار آب موجود در برگ سبز چای تا حدود ۴۵٪ به منظور جلوگیری از شکنندگی برگ سبز و آماده شدن آن برای مراحل بعدی، برای پلاس کردن برگ سبز از دستگاه تراف استفاده می شود.

۱-۲) مالش :

در این مرحله برگ سبز پلاس شده تحت فشار ماشینهای مالش (کاتشین نوعی گاز شیمیایی موجود در برگ سبز چای) داخل خود را (که ماده اصلی خوراکی پس از اکسیداسیون است) از خود خارج و در معرض اکسیژن هوا قرار می دهد هر قدر ماده کاتشین بیشتر از برگ خارج و اکسید شود چای مرغوبتر خواهد بود.

برای ازدیاد کاتشین ماشین دیگری بنام روتراوان وجود دارد که قادر است مقدار بیشتری کاتشین از برگ سبز چای خارج کند ولی از لحاظ ظاهر چای تولید شده توسط این دستگاه ریزتر از حد معمول چای می باشد.

۱-۳) تخمیر :

پس از انجام عمل مالش چندبار برگ سبز مالش شده به غربال رسیده و ریز و درشت را از هم جدا می گردد سپس برای تکمیل عمل اکسیداسیون برگ مالش شده را مدتی در جای خنک و مرطوب نگهداری کرده و سپس آن را برای خشک کردن آماده می کنند.

۱-۴) خشک کردن :

پس از اتمام مرحله تخمیر چای آماده را به دستگاه چای خشک کنی وارد می سازند و پس از ۲۰ الی ۳۰ دقیقه چای خشک حاصله جهت مصرف آماده می گردد.

۱-۵) سرمایه گذاری ثابت طرح :

۱-۱: زمین محل اجرای طرح :

متراژ زمین	قیمت واحد(ریال)	قیمت کل (میلیون ریال)
۵۰۰	۶۰۰۰	۳۰۰

۱-۲-محوطه سازی :

ردیف	شرح	مساحت (مترمربع)	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	خاکبرداری و تسطیح	۵۰۰۰	۲۰۰۰۰	۱۰۰
۲	حصار کشی	۳۰۰	۲۰۰۰۰	۶۰
۳	فضای سبز، خیابان کشی	۷۵۰	۵۰۰۰۰	۳۷/۵
	جمع			۱۹۷/۵

۱-۳- ساختمانها:

ردیف	شرح	مساحت زیرینا (مترمربع)	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	سالن تولید	۲۵۰	۱۲۰۰۰۰	۳۰۰
۲	انبار مواداولیه و محصول	۴۰۰	۱۲۰۰۰۰	۴۸۰
۳	ساختمان اداری و سرویس ها	۱۰۰	۱۲۰۰۰۰	۱۲۰
۴	نمازخانه	۲۰	۱۰۰۰۰۰	۲۰
۵	آزمایشگاه	۲۰	۱۲۰۰۰۰	۳۶
۶	نگهداری و سرایداری	۲۰	۱۰۰۰۰۰	۲۰
جمع				۹۷۶

۴-۱: تأسیسات و تجهیزات :

ردیف	شرح	مشخصات فنی	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	برق رسانی (حق انشعاب و نصب تابلوها و ترانس و کابل کشی و سیم کشی های مربوطه)	۸۰ کیلو وات	۹۶
۲	آبرسانی (حق انشعاب و لوله گذاری و....)		۱۵
۳	سیستم تهویه و هوای فشرده		۲۰
۴	وسایل سرمایش و گرمایش		۳۵
۵	سیستم اطفاء حریق و ایمنی		۱۵
۶	مخازن ذخیره سوخت و آب (در صورت نیاز)		۲۰
۷	خرید خط تلفن		۲
جمع			
۲۰۳			

۱-۵- ماشین آلات و تجهیزات و وسایل آزمایشگاهی :

ردیف	نام ماشین آلات و تجهیزات و وسایل آزمایشگاهی	تعداد	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	ماشین مالش ۶۷ اینچ	۲	۳۵	۷۰
۲	ماشین مالش ۴۷ اینچ	۴	۲۷	۱۰۸
۳	تراف با اکتروموتور	۲۵	۵	۱۲۵
۴	فایرومات کامل	۴	۶/۵	۲۶
۵	میدلتون با اکتروموتور	۳	۴	۱۲
۶	غربال برگ سبز	۲	۶	۱۲
۷	غربال چای خشک	۱	۴/۵	۴/۵
۸	ذیرخشکی	۴۰ مترمربع	۵/۵	۲۲۰
۹	ماشین خشک آفوت بزرگ	۳	۸۰	۲۴۰
۱۰	باسکول ساعتی	۲	۱۰	۲۰
۱۱	سرتر کامل	۲	۷	۱۴
۱۲	مه پاش	۲	۵	۱۰
۱۳	کوره هوای گرم	۱	۴۰	۴۰
۱۴	نصب و راه اندازی			۹۰/۱
جمع کل				۹۹۱/۶

۱-۶- وسایط نقلیه و وسایل حمل و نقل داخل کارخانه :

ردیف	شرح	تعداد	قیمت واحد(ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	بنز باری ۱۰ تنی	۱	۲۵۰۰۰۰۰	۲۵۰
۲	لیفتراک ۲ تنی	۱	۳۵۰۰۰۰	۳۵
جمع				۲۸۵

۱-۷- تجهیزات اداری و کارگاهی :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	لوازم اداری (میز - صندلی - فایل - گوشی تلفنی، کامپیوتر، فکس و ...)	۲۵	
۲	لوازم آشپزخانه	۱۰	
جمع			۳۵

۸-۱: هزینه های قبل از بهره برداری :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
-۱	تهیه طرح و نقشه های مربوطه	۱۰
-۲	اخذ جواز تأسیس و سایر مجوزها	۵
-۳	حقوق و دستمزد نگهبان در دوره سازندگی	۲۴
-۴	راه اندازی آزمایشی (معادل ده روز مواد اولیه - سوخت و انرژی و دستمزد)	۱۱۶/۵
جمع		۱۵۳/۵

جدول هزینه های ثابت طرح :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	زمین	۳۰۰
۲	محوطه سازی و ساختمان	۱۱۷۳/۵
۳	تأسیسات و تجهیزات	۲۰۳
۴	وسایط نقلیه	۱۴۵
۵	ماشین آلات و تجهیزات	۹۹۱/۶
۶	تجهیزات اداری و کارگاهی	۳۵
۷	متفرقه و پیش بینی نشده	۱۴۲/۴
۸	هزینه های قبل از بهره برداری	۱۵۳/۵
جمع		۳۱۴۴

۲- هزینه های جاری طرح :

۲-۱: مواد اولیه و بسته بندی :

ردیف	مواد اولیه و بسته بندی	صرف سالانه کیلوگرم	هزینه واحد ریالی	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	چای فله ای	۷۸۰۰۰	۳۰۰۰	۲۳۴۰
۲	مقوای چاپ شده	۱۰۱۴۰	۹۵۰۰	۹۶/۳
۳	کاغذ گرافیت	۵۴۴۰۰	۸۵۰۰	۴۶۲/۴
۴	چسب	۷۸۰۰	۱۸۵۰۰	۱۴۴/۳
جمع				۳۰۴۳

۲-۲: حقوق و دستمزد پرسنل غیرتولیدی :

ردیف	شرح	تعداد	حقوق ماهیانه (ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
۱	مدیر عامل	۱	۳۵۰۰۰۰	۴۲
۲	پرسنل اداری - مالی	۲	۲۵۰۰۰۰	۶۰
۳	پرسنل تعمیر کار و تأسیسات	۲	۲۵۰۰۰۰	۶۰
۳	نگهبان	۱	۲۰۰۰۰۰	۲۴
جمع		۶		۱۸۶
مزایا و پاداش و حق بیمه کارفرما (معادل ۷۰٪ جمع حقوق)				۱۳۰/۲
جمع کل				۳۱۶/۲

۲-۳: حقوق و دستمزد پرسنل تولیدی :

ردیف	شرح	تعداد	حقوق ماهیانه (ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
۱	مدیر تولید	۱	۳۰۰۰۰۰	۳۶
۲	کارگر ساده	۱۰	۲۰۰۰۰۰	۲۴۰
۳	کارگر ماهر	۵	۲۵۰۰۰۰	۱۵۰
جمع		۱۶		۴۲۶
مزایا و پاداش و حق بیمه کارفرما (معادل ۷۰٪ جمع حقوق)				۲۹۸/۲
جمع کل				۷۲۴/۲

جمع کل حقوق و مزایای پرسنل :

پرسنل تولیدی + پرسنل غیرتولیدی

$$724/2 + 316/2 = 1040/4$$

۴-۲: هزینه سوخت و انرژی :

ردیف	شرح	واحد	صرف سالیانه	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	برق مصرفی	کیلو وات ساعت	۱۴۷۰۰	۱۳۵۰	۱۹/۸
۲	آب مصرفی	مترمکعب	۲۵۰۰	۵۰۰	۱/۲
سوخت مصرفی :					
۳	گازوئیل	لیتر	۷۰۰۰	۲۰۰	۱۰
۴	بنزین	لیتر	۷۰۰۰	۸۰۰	۶
<u>جمع</u>					

۴-۳- استهلاک و تعمیر و نگهداری :

ردیف	شرح	ارزش دارایی (میلیون ریال)	استهلاک	درصد	مبلغ	عمیر و نگهداری	درصد	مبلغ	مبلغ
۱	ساختمان	۹۷۶	۹۷/۶	۱۰	۹/۵	۲	۲	۹۷/۶	۹۷/۶
۲	تأسیسات	۲۰۳	۲۴/۳	۱۲	۱۰/۱	۰	۰	۲۴/۳	۲۴/۳
۳	وسایط نقلیه	۲۸۵	۵۷	۲۰	۲۸/۰	۱۰	۱۰	۵۷	۵۷
۴	ماشین آلات و تجهیزات	۹۹۱/۶	۹۹/۱	۱۰	۴۹/۰	۰	۰	۹۹/۱	۹۹/۱
۵	تجهیزات اداری	۳۵	۷	۲۰	۳/۰	۱۰	۱۰	۷	۷
<u>جمع</u>						۱۱۱/۱		۲۸۵	۲۸۵

جدول هزینه های جاری طرح

ردیف	شرح	هزینه (میلیون ریال)
۱	مواد اولیه و بسته بندی	۳۰۴۳
۲	حقوق و دستمزد	۱۰۴۰/۴
۳	سوخت و انرژی	۴۲
۴	تعمیر و نگهداری	۱۱۱/۱
۵	استهلاک	۲۸۵
۶	پیش بینی نشده	۲۲۶
<u>جمع</u>		۴۷۴۷/۱

۲- جدول هزینه های ثابت و متغیر تولید :

هزینه متغیر		هزینه ثابت		هزینه (میلیون ریال)	شرح	ردیف
مبلغ	درصد	مبلغ	درصد			
۳۰۴۳	۱۰۰	۰	۰	۳۰۴۳	مواد اولیه و بسته بندی	۱
۲۱۷/۳	۳۰	۵۰۶/۹	۷۰	۷۲۴/۲	حقوق و دستمزد کارکنان تولیدی	۲
۳۳/۶	۸۰	۸/۴	۲۰	۴۲	سوخت و انرژی	۳
۸۸/۸	۸۰	۲۲/۳	۲۰	۱۱۱/۱	تعمیر و تگهداری	۴
۶۲/۴	۱۰۰	۰	۰	۶۲/۴	هزینه اداری و فرش (۱٪ فروش)	۵
۰	۰	۶/۲	۱۰۰	۶/۲	بیمه کارخانه (دو در هزار سرمایه ثابت)	۶
۱۲۹/۶	۶۵	۶۹/۸	۳۵	۱۹۹/۴	پیش بینی نشده	۷
۰	۰	۲۸۵	۱۰۰	۲۸۵	استهلاک	۸
۳۵۷۴/۷	۰	۸۹۸/۶	۰	۴۴۷۳/۳	جمع	

سرمایه در گردش :

هزینه کل (میلیون ریال)	شرح	ردیف
۵۰۷/۱	مواد اولیه (۲ماه مواد اولیه و بسته بندی)	۱
۹۴/۶	تنخواه گردان (۲۰ روز هزینه های تولید به جزء هزینه مواد اولیه و بسته بندی)	۲
۶۰۱/۷	جمع	

جدول سرمایه گذاری

هزینه های طرح	جمع (میلیون ریال)
سرمایه گذاری ثابت	۳۱۴۴
هزینه های قبل از بهره برداری	۱۵۳/۵
سرمایه در گردش	۶۰۱/۷
جمع	۳۸۹۹/۲

۳- قیمت تمام شده هر واحد تولید :

$$\text{قیمت تمام شده} = \frac{\text{جمع هزینه های سالیانه تولید}}{\text{ظرفیت سالیانه تولید}} = \frac{۴۷۴۷/۱}{۷۸۰} = ۶۰۸۶$$

۴- قیمت فروش کالا:

قیمت فروش کالا براساس متوسط قیمت کالای مشابه در بازار در نظر گرفته شود.

میلیون ریال $6240 = 8000 \times 780$ فروش کل

- محاسبه نقطه سر به سر:

$$\frac{\text{هزینه ثابت تولید}}{\text{هزینه متغیر تولید} - \text{فروش کل}} = \frac{898/6}{6240 - 3574/7} = ٪ ۱۳۷$$

- میزان فروش در نقطه سر به سر:

$$\frac{\text{هزینه ثابت}}{1 - \frac{\text{هزینه متغیر}}{\text{فروش کل}}} = \frac{898/6}{1 - \frac{3574/7}{6240}} = ٪ ۲۱۳۹/۰$$

سود ناویزه:

سود ناویزه = هزینه های تولید سالیانه - فروش سالیانه

$6240 - 4747/1 = 1492/9$

محاسبه سود ویژه

سود ناویزه

کسر می شود: هزینه های عملیاتی شامل:

- حقوق و دستمزد پرسنل اداری

- هزینه اداری و فروش

سود عملیاتی

کسر می شود: هزینه های غیرعملیاتی شامل:

- استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری

نرخ بازدهی سرمایه :

$$\frac{\text{سود ویژه قبل از کسر مالیات}}{\text{سرمایه گذاری ثابت}} = \frac{۱۰۳۷/۶}{۳۱۴۴} = \% ۳۳$$

- دوره برگشت سرمایه :

$$\frac{\text{سرمایه گذاری ثابت طرح}}{\text{سود ویژه قبل از کسر مالیات}} = \frac{۳۱۴۴}{۱۰۳۷/۶} = ۳$$

ارزش افزوده ناخالص :

ارزش افزوده ناخالص = { (تعمیر و نگهداری + سوخت و انرژی + مواد اولیه و بسته بندی) } - (فروش کل)

$$= ۳۰\ ۴۳/۹ - (۱۱۱/۱ + ۴۲ + ۴۳ + ۳۰\ ۴۳) = ۶۲۴۰$$

ارزش افزوده خالص = { (استهلاک قبل از بهره برداری + استهلاک دارائیها) } - (ارزش افزوده ناخالص)

$$= ۳۰\ ۴۳/۹ - (۲۸۵ + ۷۶/۷) = ۲۶۸۲/۲$$

$$\frac{\text{ارزش افزوده ناخالص}}{\text{فروش کل}} = \frac{۳۰\ ۴۳/۹}{۶۲۴۰} = ۰/۴۸$$

$$\frac{\text{ارزش افزوده خالص}}{\text{فروش کل}} = \frac{۲۶۸۲/۲}{۶۲۴۰} = ۰/۴۲$$

