

مطالعات امکانسنجی مقدماتی طرحهای صنعتی

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

نام طرح :

طرح تولید پیاز فمشک آماده طبخ

کارفرما:

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان



مشاور :

شرکت بهین اندیشان راهبر

اسفند ۱۳۸۶

شرکت بهین اندیشان راهبر (سهامی خاص)

شهرکرد، میدان شهدا، جنب بانک صادرات، طبقه دوم تلفن: ۳۳۲۵۴۶ - ۲۲۲۹۶۹۸ - ۰۳۸۱ تلفکس: ۲۲۴۵۵۸۹
تهران، بلوار کشاورز، خیابان دکتر قریب، پائین تر از خیابان نصرت، پلاک ۲۵ تلفن: ۶۶۹۱۹۱۴۹ تلفکس: ۶۶۹۱۳۶۳۲

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

خلاصه طرح

تولید پیاز خشک آماده طبخ	نام محصول	
۱۶۰ تن در سال	ظرفیت پیشنهادی طرح (ظرفیت عملی)	
چاشنی، کمک پخت، طعم دهنده، جذب کننده برخی آنزیم‌های ناخواسته گوشت و موارد دیگر	موارد کاربرد	
پیاز تازه	مواد اولیه مصرفی عمده	
۴۸,۱ تن در سال	کمبود محصول (پایان برنامه توسعه چهارم)	
۳۵	اشتغال زایی (نفر)	
۲۹۰۰	زمین مورد نیاز (مترمربع)	
۶۰	اداری (مترمربع)	زیربنا
۶۰۰	تولیدی (مترمربع)	
۲۰۰	انبار (مترمربع)	
۱۰۰	تاسیسات و سایر (مترمربع)	
۸۰۰ تن در سال	میزان مصرف سالانه مواد اولیه اصلی	
۲۵۰۰	آب (مترمکعب)	میزان مصرف سالانه یوتیلیتی
۷۶۸۰۰۰	برق (کیلو وات ساعت)	
۶۰۰	گازوئیل (مترمکعب)	
۴۵۰۰۰۰	ارزی (یورو)	سرمایه گذاری ثابت طرح
۱۰۰۰۰	ریالی (میلیون ریال)	
۱۶۲۵۵	مجموع (میلیون ریال)	
استانهای اصفهان، گلستان، خراسان رضوی، هرمزگان، فارس، آذربایجان غربی، سیستان و بلوچستان	محل پیشنهادی اجرای طرح	



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

صفحه

عناوین

۱ مقدمه
۳	بخش اول : معرفی محصول
۳	۱-۱- نام و کد محصولات (آیسیک ۳)
۶	۱-۲- شماره تعرفه گمرکی
۷	۱-۳- شرایط واردات محصول
۷	۱-۴- بررسی و ارائه استانداردهای موجود در محصول (ملی یا بین المللی)
۷	۱-۵- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی و جهانی محصول
۸	۱-۶- معرفی موارد مصرف و کاربرد
۸	۱-۷- بررسی کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول
۱۰	۱-۸- اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز
۱۰	۱-۹- کشورهای عمده تولیدکننده و مصرف کننده محصول
۱۱	۱-۱۰- شرایط صادرات
۱۳	بخش دوم : بررسی وضعیت عرضه و تقاضا
۱۳	۲-۱- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید از آغاز برنامه سوم تاکنون
۲۰	۲-۲- بررسی وضعیت طرحهای جدید و طرحهای توسعه در دست اجرا
۲۲	۲-۳- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا سال ۱۳۸۵
۲۲	۲-۴- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه توسعه سوم تاکنون



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

صفحه	عناوین
۲۵	۲-۵- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه توسعه سوم تا سال ۱۳۸۵
۲۵	۲-۶- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا پایان برنامه توسعه چهارم
۳۱	بخش سوم : مطالعات فنی و تکنولوژیکی
۳۱	۳-۱- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش های تولید و عرضه محصول در کشور
۳۶	۳-۲- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژیهای مرسوم در فرایند تولید محصول
۳۷	۳-۳- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی به همراه برآورد حجم سرمایه ثابت
۴۵	۳-۴- برآورد مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و منابع تامین آن
۴۸	۳-۵- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
۵۱	۳-۶- وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
۵۲	۳-۷- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی
۵۵	۳-۸- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی
۵۶	۳-۹- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای جدید ...



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

مقدمه

مطالعات امکان‌سنجی، مطالعات کارشناسی است که قبل از اجرای طرح‌های سرمایه‌گذاری اقتصادی انجام می‌گیرد. در این مطالعات از نگاه بازار، فنی و مالی و اقتصادی طرح مورد بررسی و آنالیز قرار گرفته و نتایج حاصل از آن به عنوان مبنایی برای تصمیم‌گیری سرمایه‌گذاران مورد استفاده قرار می‌گیرد.

گزارش حاضر مطالعات امکان‌سنجی مقدماتی تولید پیاز خشک آماده طبخ می‌باشد. این مطالعات در قالب متدولوژی مطالعات امکان‌سنجی تهیه گردیده است و مطابق متدولوژی فوق، ابتدا محصول مورد مطالعه به طور دقیق معرفی شده و سپس بررسی‌های لازم روی بازار آن صورت خواهد گرفت و در ادامه مطالعات فنی در خصوص چگونگی تولید و امکانات سخت و نرم‌افزاری مورد نیاز نیز شناسایی شده و در نهایت ظرفیت‌های اقتصادی و حجم سرمایه‌گذاری مورد نیاز برای اجرای طرح برآورد و ارائه خواهد شد تا با استفاده از آن سرمایه‌گذاران و علاقه‌مندان محترم بتوانند کلیه اطلاعات مورد نیاز را کسب و در جهت انجام سرمایه‌گذاری اقتصادی با دید باز و مسیر شفاف اقدام نمایند. امید است این مطالعات کمکی هرچند کوچک در راستای توسعه صنعتی کشورمان بعمل بیاورد.



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

بخش اول: معرفی محصول

رئوس مطالب

- ۱-۱- نام و کد محصولات (آیسیک ۳)
- ۱-۲- شماره تعرفه گمرکی
- ۱-۳- شرایط واردات
- ۱-۴- بررسی و ارائه استاندارد
- ۱-۵- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی و جهانی محصول
- ۱-۶- معرفی موارد مصرف و کاربرد
- ۱-۷- بررسی کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول
- ۱-۸- بررسی اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز
- ۱-۹- کشورهای عمده تولیدکننده و مصرف کننده محصول
- ۱-۱۰- معرفی شرایط صادرات



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

بخش اول: معرفی محصول

۱-۱- نام و کد محصول (آسیک ۳)

محصول مورد مطالعه طرح حاضر، پیاز خشک شده آماده طبخ می باشد. این محصول یک ماده غذایی بوده که در تهیه انواع غذاها، سوپها، پیش غذاها و غیره دارای کاربرد است. پیاز سبزی است که حضور آن در بخش عمده غذاهای محلی و عمومی کشورمان به عنوان چاشنی و طعم دهنده مورد استفاده دارد و شاید کمتر غذایی را می توان معرفی کرد که در آن پیاز به اشکال مختلف کاربرد نداشته باشد.

شکل مصرف پیاز عموماً به صورت اسلایس های سرخ شده در روغن است به طوری که پیاز تازه پوست گیری شده و سپس به شکل اسلایس برش و در نهایت به همراه سایر غذاها و یا بصورت تکی در روغن سرخ می گردد. مسئله قابل طرح در اینجا وجود مشکلات تهیه و آماده سازی پیاز برای استفاده در غذاها است که از آن جمله می توان به پوست گیری و اسلایس آن اشاره کرد. اجرای این امور معمولاً برای آشپزها، خانمهای خانه دار و غیره به دلیل اشک آور بودن پیاز و همچنین دشواری اسلایس، آنچنان مطلوب نمی باشد و روی همین امر تولید صنعتی اسلایس پیاز آماده طبخ ایجاد و در سالهای اخیر از توسعه قابل توجهی نیز برخوردار گردیده است.

اسلایس پیاز در این حالت لازم است به منظور ایجاد قابلیت نگهداری بلندمدت، از حداقل رطوبت برخوردار باشد که بدینوسیله با گرفتن رطوبت پیاز تازه، اسلایس آن به صورت خشک تهیه می گردد.



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

فلسفه علمی خشک کردن مواد غذایی، ایجاد قابلیت نگهداری بلندمدت غذا می باشد. اساس این روش روی این اصل ساده استوار است که میکروارگانیسم های موجود روی مواد غذایی خشک شده قادر به رشد نخواهند بود، بدین معنی که این موجودات نمی توانند روی موادی که فعالیت آبی آنها کمتر از ۰/۶ است، رشد نمایند.

سیستم خشک کردن سبزی ها و میوه ها در چهار شکل زیر صورت می گیرد:

● خشک کردن در آفتاب

● خشک کردن صنعتی با استفاده از هوای داغ

● خشک کردن حرارتی تحت خلاء

● خشک کردن تصعیدی

هر کدام از روش های خشک کردن مزایا و معایب مخصوص به خود را دارند. لذا در صورتی که از لحاظ کیفیت محصولات خشک شده مورد بررسی قرار گیرد، در آن صورت روش خشک کردن تصعیدی (روش انتخاب شده طرح حاضر) بهترین روش خشک کردن سبزی و میوه جات به شمار آمده و در آن محصول خشک شده از درجه کیفی بسیار بالاتری نسبت سایر روش ها برخوردار است. علت این امر را می توان در مکانیزم فنی خشک کنی جستجو کرد. در فرایند خشک کردن اصلی ترین

1 فعالیت آبی نسبت فشار بخار آب محصول در یک محیط بسته به فشار بخار آب خالص نسبت به همان شرایط می باشد. فعالیت آبی که با کاهش آب محتوی غذا کاهش پیدا می کند.



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

عواملی که اثرگذار در کیفیت محصول خشک شده محسوب می گردند زمان و درجه حرارت خشک کردن می باشد چرا که تحت شرایط خشک کردن در دما و زمان بالاتر ، بسیاری از مواد مغذی سبزی مانند ویتامین ها ، پروتئین ها ، مواد معدنی ، رنگدانه ها ، عطر و طعم از بین می رود . از طرف دیگر از نظر شکل ظاهری نیز سبزی خشک شده از روشهای عمومی (غیر از روش خشک کن تصعیدی) چروکیده و از درجه بازار پسندی پائینی برخوردار می باشند . لیکن در خشک کن های تصعیدی بعلت اینکه از دمای پائین استفاده کرده و همچنین زمان فرایند خشک کردن نیز بسیار کوتاه می باشد ، لذا بخش عمده مواد مغذی سبزی خشک شده حفظ شده و عطر و طعم آن نیز تا میزان بسیار بالائی در سطح سبزی تازه باقی می ماند . یکی دیگر از مزیت های مهم خشک کن تصعیدی برخورداری سبزی از شکل ظاهری بدون چروکیده گی می باشد که این امر درجه بازار پسندی سبزی خشک شده را افزایش می دهد در طرح حاضر نیز به دلیل استفاده از روش خشک کردن تصعیدی ، پیاز خشک شده دارای درجه مرغوبیت بالا بوده و تفاوت اندکی با نوع تازه آن خواهد داشت که از این موضوع می توان به عنوان یک مزیت بزرگ برای محصول طرح حاضر یاد کرد.

از طرف دیگر برگ های پیاز از ضخامت پائینی برخوردار هستند این امر سبب می گردد در سایر روشهای خشک کردن به دلیل کارامله شدن قند محتوی آن ، پیاز خشک شده به رنگ قهوه ای مبدل گردد که این امر نه تنها سبب ایجاد ظاهر نامطلوب برای آن می شود بلکه سبب تغییر مزه پیاز می گردد ولی در خشک کن های تصعیدی رنگ پیاز خشک شده تنها اندکی تغییر پیدا می کند . در شکل زیر نمونه هایی از پیاز خشک شده به روش تصعیدی و معمولی آورده شده است .



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان



پیاز خشک شده با روشهای سنتی



پیاز خشک شده با روش
freeze dryer

کد ISIC محصول



مطابق طبقه بندی وزارت صنایع و معادن پیاز خشک آماده طبخ دارای کد آیسیک ۱۵۱۳۱۱۲۴

می باشد :

۲-۱- شماره تعرفه گمرکی

با مراجعه به کتاب مقررات صادرات و واردات وزارت بازرگانی شماره تعرفه ۷۱۲۲۰۰۰ برای پیاز

خشک استخراج شده است .

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنايع و معادن سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان</p>
---	---	--

۳-۱- شرایط واردات

با مراجعه به کتاب مقررات صادرات و واردات وزارت بازرگانی، نتیجه گیری شده است که محدودیت خاصی برای واردات محصول مورد مطالعه وجود ندارد. حقوق گمرکی در واردات این محصولات ۲۰ درصد می باشد .

۴-۱- بررسی و ارائه استاندارد ملی یا بین المللی

با مراجعه به فهرست استانداردهای ملی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ، شماره استاندارد ملی ۱۶۲۵ تدوین شده در سال ۱۳۷۳ استخراج شده است .

۵-۱- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی و جهانی

۱-۵-۱- بررسی قیمت های داخلی

با انجام مطالعات میدانی متوسط قیمت هر کیلو پیاز خشک معادل ۷۰۰۰۰ ریال برای هر کیلو استخراج شده است .

قیمت عنوان شده درب کارخانه می باشد .

۲-۵-۱- مروری بر قیمت های جهانی محصول

قیمت محصولات کشاورزی تازه و فرآوری شده در سطح جهانی ، تابع کشور تولید کننده ، واریته سبزی ، شرایط اقلیمی محل کشت سبزی ، کیفیت فرایند ، ترکیبات غذائی سبزی و موارد دیگر می باشد. از اینرو نمی توان قیمت خاصی را برای آن ارائه نمود .



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

لیکن در اینجا باید گفت که محصولات کشاورزی ایران در سطح بازارهای جهانی به دلیل برخورداری آن از کیفیت خدادادی برتر، از قیمت های مناسب تری نیز برخوردار می باشد. علی ایحال در اینجا به منظور آشنائی با سطح قیمت ها، با استناد بر قیمت های صادراتی این محصول معادل ۸۸۵۰ دلار بر تن بدست آمده است.

۶-۱- موارد مصرف و کاربرد

محصول مورد مطالعه (پیاز خشک) یک ماده غذایی است که به عنوان چاشنی، کمک پخت، طعم دهنده، جذب کننده برخی آنزیم های ناخواسته گوشت و موارد دیگر دارای کاربرد است. در حال حاضر پیاز در تمامی خانوارها، رستوران و کلیه مراکز تهیه و توزیع غذا مورد استفاده دارد که بخش عمده و قریب به اتفاق آن به صورت اسلایس (ورقه های خرد شده) مورد استفاده قرار می گیرد. از اینرو در طرح حاضر نیز تولید پیاز خشک به صورت اسلایس مورد توجه قرار گرفته. مطابق بررسی های کلان انجام گرفته، حدود ۷۰ درصد از غذاهای طبخ شده در منازل و ۶۰ درصد از غذاهای تهیه شده در رستوران ها و مراکز تهیه غذا از اسلایس پیاز جهت غذای خود استفاده می نمایند.

۷-۱- بررسی کالاهای جایگزین و تجزیه تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول

در صنعت غذا هر چند که در شرایط خاص و در صورت عدم دسترسی به ماده غذایی مورد نظر، تا حدودی امکان جایگزینی برخی دیگر از موارد غذایی وجود دارد، لیکن این جایگزینی آنچنان از مطلوبیت مصرف برخوردار نبوده و به جرأت می توان گفت که هر ماده غذایی مصرف خاص خود را داشته و مصرف کننده علاقه ای برای جایگزینی آن با سایر مواد غذایی را ندارند. محصول مورد مطالعه



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

نیز از وضعیت مشابه برخوردار هستند و هر کدام حوزه های مصرف مخصوص بخود را دارا بوده و بازار طالب آن می باشد . لیکن از نگاه دیگر پیاز تازه را می توان به نوعی کالای جایگزین نوع آماده طبخ همین سبزی ها معرفی کرد و از نظر قدرت جایگزینی باید گفت که با عنایت بر فرهنگ مصرف پیاز در کشور ما و جدید بودن نوع آماده طبخ آن ، بیشتر خانوارها ترجیح می دهند که از پیاز تازه استفاده نمایند و لذا مصرف پیاز آماده طبخ در نزد گروه های مرفه جامعه ، رستوران ها ، افراد شاغل و برخوردار از وقت محدود برای آشپزی و موارد مشابه طرفدار جدی دارد و بدینوسیله قابل نتیجه گیری است که قدرت جایگزینی پیاز تازه برای نوع آماده طبخ ، بسیار بالا بوده و در بسیاری از حوزه های مصرف این جایگزینی براحتی قابل انجام است .

یکی دیگر از محصولات جایگزین پیاز خشک ، پیاز داغ می باشد . این محصول پیاز اسلایس و سرخ شده در روغن است که بصورت منجمد در بازار عرضه می گردد . از نظر قدرت جایگزینی محصول فوق برای پیاز خشک آماده طبخ باید گفت که مطلوبیت بازار برای هر دو نوع محصول یکسان است و مشتری در انتخاب آنها ترجیح خاصی ندارد .

با توجه بر مطالب ذکر شده می توان گفت که تقاضای پیاز خشک آماده طبخ کاملا متأثر از قیمت و سهولت دسترسی پیاز تازه است و لذا تولید کنندگان این محصول باید با توجه بر این موضوع ، قیمت گذاری و شیوه های توزیع و فروش خود را سازماندهی نمایند .



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

۸-۱- اهمیت استراتژیکی کالا در دنیا امروز

محصولات مورد مطالعه طرح حاضر ، هر چند در کلیه خانوارها و اقشار مختلف جامعه بعنوان ماده غذایی مصرفی دارای کاربرد است ، ولی از نگاه کلان می توان گفت که این محصولات اهمیت استراتژیک خاصی در داخل کشور و بازارهای جهانی ندارند و تنها از نگاه یک محصول مصرفی می توان این محصولات را مورد مطالعه و بررسی قرار داد .



۹-۱- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده

از نقطه نظر مصرف می توان گفت که با توجه بر کاربرد غذایی محصولات مورد مطالعه ، کلیه کشورهای جهان می توانند بعنوان کشورهای مصرف کننده این محصولات محسوب گردند . لیکن از نظر تولید ، باید گفت که کشورهاییکه از نظر تولید کشاورزی پیاز تازه در جهان مطرح می باشند ، می توانند بعنوان کشورهای عمده تولید کننده پیاز خشک نیز عنوان گردند . ذیلا ده کشور عمده تولید کننده این محصولات فهرست شده است .

جدول شماره ۱ - ده کشور عمده تولید کننده پیاز به ترتیب حجم تولید

نام کشورهای تولید کننده	نام کشورهای تولید کننده
ایران	چین
اسپانیا	هند
پاکستان	ترکیه
مصر	آمریکا
برزیل	ژاپن

ماخذ : بانک اطلاعاتی کشاورزی جهان - وزارت جهاد کشاورزی - اداره آمار و اطلاعات

 <p>مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح های صنعتی</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	---

۱۰-۱- شرایط صادرات

از نقطه نظر مقررات وزارت بازرگانی، برای صادرات محصولات تولیدی طرح هیچگونه شرایط و محدودیتی وجود ندارد. لیکن از آنجایی که این محصولات، یک کالای غذائی محسوب می گردند، از اینرو ورود به بازارهای جهانی مستلزم برخورداری تولیدکننده از شرایطی می باشد که در جدول زیر به شرایط فوق اشاره شده است.

جدول شماره ۲- معرفی شرایط مورد نیاز برای صادرات محصولات طرح

ردیف	شرایط لازم	شرح
۱	برخورداری از مزیت رقابتی به لحاظ قیمت	یکی از معیارهای مهم در صادرات ، برخورداری از قیمت های رقابتی جهانی می باشد که این مورد نیز به شرایط اقتصاد کلان کشور در مقایسه با کشورهای مقصد صادرات باز می گردد. محصولات مورد مطالعه در نقاط مختلف جهان از قیمت های متفاوتی برخوردار است که لازم است هر صادر کننده قبل از ورود به بازار از این قیمت ها بطور کامل اطلاع داشته باشند .
۲	برخورداری از مزیت رقابتی به لحاظ کیفیت	کیفیت در این محصولات شامل کیفیت درانتخاب مواد اولیه ، کیفیت فرآوری ، کیفیت بسته بندی و ارسال کالا تا مقصد صادراتی می شود .
۳	برخورداری از توان مالی مناسب	دوره وصول مطالبات در صادرات عموماً بالا است از اینرو لازم است صادر کننده از توان مالی مناسب برخوردار باشد .
۴	آشنایی کامل با امور تجارت جهانی	فعالیت در بازار های جهانی مستلزم آگاهی کامل صادر کننده از مقررات و الزامات تجارت جهانی می باشد .
۵	رعایت کامل استاندارد های جهانی	این استانداردها شامل مرغوبیت مواد اولیه ، رعایت بهداشت تولید و محصول ، کنترل کیفیت مطابق استاندارد کشور مقصد صادرات ، بسته بندی صحیح و می باشد .
۶	طبیعی بودن مواد اولیه	یکی از مباحث مهم در بازارهای جهانی بخصوص کشورهای پیشرفته ، عدم استفاده از مواد ژنریک در کشاورزی می باشد که البته این موضوع در مورد کشور ما وجود ندارد ولی در هر صورت طبیعی بودن میوه مورد استفاده تولید ، یکی از موارد مزیت دار در بازار جهانی محسوب می گردد که محصولات کشور ما از این مزیت برخوردار است .



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجي مقدماتي
طرح هاي صنعتي



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنايع و معادن



سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران

شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان

بخش دوم: بررسی وضعیت عرضه و تقاضا

رئوس مطالب

- ۱-۲- بررسی ظرفیت بهره‌برداری و روند تولید از آغاز برنامه سوم تاکنون
- ۲-۲- بررسی وضعیت طرح‌های جدید و طرح‌های توسعه در دست اجرا
- ۳-۲- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا آخر سال ۱۳۸۵
- ۴-۲- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه
- ۵-۲- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه توسعه سوم تا آخر سال ۱۳۸۵ و امکان توسعه آن
- ۶-۲- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	---

بخش دوم: وضعیت عرضه و تقاضا

۱-۲- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید از آغاز برنامه سوم تاکنون

الف) بررسی ظرفیت‌های بهره‌برداری

با مراجعه به اطلاعات وزارت صنایع و معادن، فهرست واحدهای تولید کننده محصول مورد مطالعه در هر استان جمع بندی و در جدول زیر ارائه شده است .



جدول شماره ۳- ظرفیت بهره‌برداری تولید کنندگان پیاز خشک در کشور

ردیف	استان‌ها	تعداد واحدها	ظرفیت اسمی تولید - تن
1	آذربایجان شرقی	۳	۲۰۰
۲	اصفهان	۱	۱۶
۳	تهران	۱	۴۵
۴	فارس	۱	۲۵
	جمع	۶	۲۸۶

ماخذ: وزارت صنایع و معادن - مرکز آمار و اطلاع رسانی

ب) بررسی روند ظرفیت نصب شده تولید پیاز خشک در کشور

با توجه به جدول شماره ۳ ، براساس تاریخ شروع بهره‌برداری واحدهای فعال موجود، روند ظرفیت نصب شده تولید پیاز خشک در کشور به شرح جدول زیر جمع‌بندی شده است.

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	---

جدول شماره ۴- روند ظرفیت نصب شده تولید پیاز خشک در کشور

ظرفیت نصب شده - تن	سال	ظرفیت نصب شده - تن	سال
۲۸۶	۱۳۸۲	۲۶۱	۱۳۷۸
۲۸۶	۱۳۸۳	۲۶۱	۱۳۷۹
۲۸۶	۱۳۸۴	۲۶۱	۱۳۸۰
۲۸۶	۱۳۸۵	۲۶۱	۱۳۸۱

ماخذ: وزارت صنایع و معادن - مرکز آمار و اطلاع رسانی (جمع بندی بر اساس سال شروع بهره برداری واحدهای فعال)

ج) بررسی روند تولید واقعی پیاز خشک در کشور

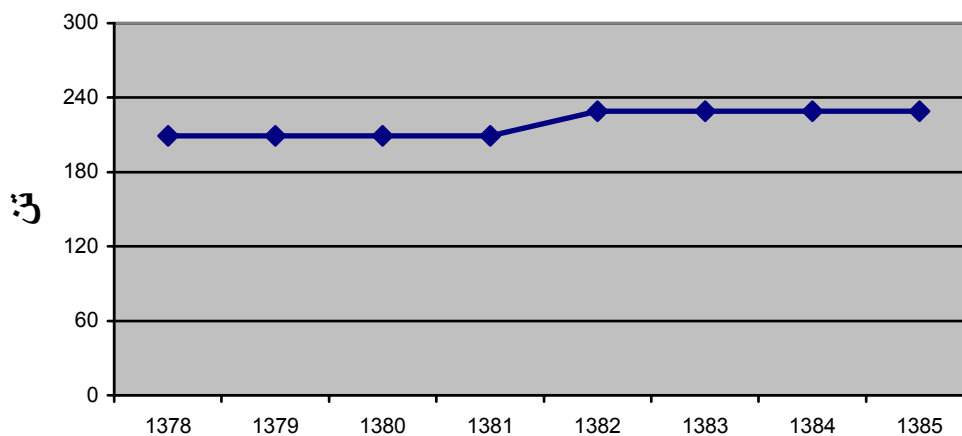
در جدول شماره ۴، ظرفیت نصب شده واحدهای فعال در تولید پیاز خشک آورده شده. لیکن برای بررسی روند تولید واقعی واحدهای فوق باید گفت که بخش عمده واحدهای تولیدی از مالکیت خصوصی برخوردار هستند. لذا امکان دسترسی به آمار تولید واقعی آنها بسیار دشوار می باشد و لذا برای اطلاع از تولید واقعی این واحدها مطالعات میدانی انجام شده و بر طبق آن نتیجه گیری شده است که تولید واقعی واحدهای فعال حدود ۸۰ درصد ظرفیت اسمی آنها صورت گرفته و بدینوسیله تولید واقعی این محصولات در جدول زیر جمع بندی شده است.

جدول شماره ۵ - روند تولید واقعی پیاز خشک طی سالهای گذشته - تن

محصولات	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۲	۱۳۸۳	۱۳۸۴	۱۳۸۵
پیاز خشک	۲۰۹	۲۰۹	۲۰۹	۲۰۹	۲۲۹	۲۲۹	۲۲۹	۲۲۹
جمع	۲۰۹	۲۰۹	۲۰۹	۲۰۹	۲۲۹	۲۲۹	۲۲۹	۲۲۹

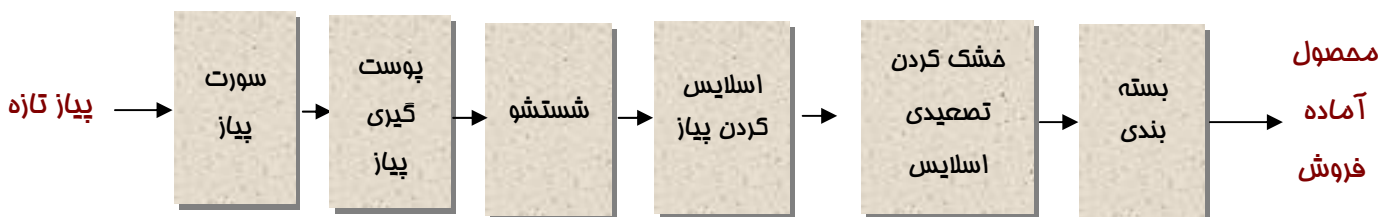
در نمودار زیر روند تولید واقعی نشان داده شده است

نمودار روند تولید واقعی پیاز خشک



(د) بررسی سطح تکنولوژی تولید در واحدهای فعال

فرایند تولید پیاز خشک در واحدهای موجود کشور به صورت زیر است:



در حال حاضر کلیه واحدهای تولیدی کشور برای پیاز خشک از نوع هوای داغ است ولی در طرح

حاضر از خشک کن های نوع تصعیدی استفاده خواهد شد که بدین ترتیب می توان گفت نوع فرایند



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن



سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

تولیدی طرح حاضر متفاوت تر از طرح های موجود کشور می باشد و این امر از نکات بارز و مهم طرح می باشد چرا که کیفیت محصول تولیدی طرح حاضر بسیار بالاتر از واحدهای موجود خواهد بود .

ه) نگاهی به راندمان تولید (درصد استفاده از ظرفیت اسمی) در واحدهای تولیدی فعال

تولید پیاز خشک از سالیان گذشته در کشور معمول بوده است . از طرف دیگر هر چند تولید کشاورزی مواد اولیه آن (پیاز تازه) تنها در حدود سه ماه از سال در کشورمان امکان پذیر است لیکن پیاز تازه قابلیت نگهداری در تمامی ایام سال را دارا می باشد و لذا هر واحد صنعتی امکان تامین آنرا در کلیه فصول سال دارا می باشد . ولی در فصل تولید همانند سایر محصولات کشاورزی ، قیمت ها در حداقل مقدار خود قرار دارد و روی همین امر کلیه واحدهای تولید کننده ، سعی می کنند در فصل تولید بصورت سه شیفت و با حداکثر ممکن ظرفیت اقدام به تولید نموده و بواسطه آن بهره برداری هرچه بیشتر از حداقل قیمتها را محقق سازند . بنابر این می توان گفت که با توجه به شرایط فوق ، تولید در فصول برداشت پیاز تازه با صد در صد ظرفیت عملی صورت گرفته و در سایر ایام با توجه به نیاز بازار و سطح قیمت های خرید پیاز تازه ، راندمان تولید تنظیم می گردد . از طرف دیگر بخشی از تولیدات واحدهای صنعتی به خارج از کشور صادر می گردد که بدین ترتیب توان بازار یابی و فروش خارجی واحدهای صنعتی ، یکی دیگر از عوامل تاثیر گذار در راندمان تولید تلقی می گردد . لذا در نهایت با توجه بر مطالب ذکر شده می توان گفت که در این صنعت متوسط راندمان حدود ۸۰ درصد ظرفیت اسمی می باشد .

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنايع و معادن سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان</p>
---	---	--

(و) نام کشورها و شرکت‌های سازنده ماشین‌آلات مورد استفاده تولید

ماشین‌آلات تولید پیاز خشک (تحت فرآیند منتخب طرح حاضر) را می‌توان به دو قسمت عمده

تقسیم بندی کرد .

• گروه اول : ماشین‌آلات آماده سازی پیاز ، اسلایس سازی آن و بسته بندی

• گروه دوم : ماشین‌آلات خشک کن تصعیدی

ماشین‌آلات گروه اول برآحتی در داخل کشورمان قابل تامین است .

ماشین‌آلات گروه دوم لازم است از خارج کشور تامین گردد .

از اینرو با توجه به وضعیت فوق ، فهرست منابع تامین ماشین‌آلات در جدول زیر آمده است .

جدول شماره ۶- فهرست ماشین‌آلات اصلی تولید پیاز خشک

ردیف	نام ماشین‌آلات
۱	ماشین پوست گیر پیاز
۲	سیستم شستشوی پیاز پوست گرفته شده
۳	سیستم خرد کن پیاز (اسلایس)
۴	سیستم خشک کن تصعیدی تحت دمای صفر درجه سانتی گراد و فشار 4.6 mmHg
۵	ماشین بسته بندی سلفون متالایز
۶	مخازن میانی و نهائی



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجي مقدماتي
طرح هاي صنعتي



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنايع و معادن

سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران

شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان

در جدول زیر شرکتهای داخلی که توانائی ساخت قسمت های عمومی خط تولید (بااستثنای خشک کن تصعیدی) را دارند ارائه شده است .

۰۲۱ - ۸۸۴۲۱۹۱۰	• شرکت خشک کن های پارس
۰۵۱۱ - ۶۵۱۲۶۷۳	• گروه ماشین سازی آذر
۰۲۱ - ۸۸۹۵۳۴۶۳ - ۸۸۹۵۰۵۳۸	• شرکت رهنمون صنعت
۰۴۱۱ - ۶۳۷۶۹۱۲	• شرکت آذرسپایش
۰۵۱۱ - ۶۵۱۳۰۶۱	• ماشین سازی گردونی
۰۲۱ - ۸۸۸۳۶۸۴۰	• شرکت تکفا

برای تامین ماشین آلات خشک کن تصعیدی ، شرکت های زیر در سطح جهان وجود دارند .

۱ - شرکت اتریشی

UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION

0043-1-26026-3556

0043-1-26026-6808

P.Scott@unido.org

Vienna International Center

P.O. Box 300, A-1400 Vienna, AUSTRIA

INVESTMENT AND TECHNOLOGY P

۲ - شرکت هندی

Cole-Parmer India

(A division of Scientific Products India Pvt. Ltd.)



Godrej Coliseum

101 A - 101 B

Somaiya Hospital Road

Sion East

Mumbai 400 022, India

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

Tel: 91-22-6716-2222

Fax: 91-22-6716-2211

info@Coleparmer.inE-Mail:

۳ - شرکت کانادائی

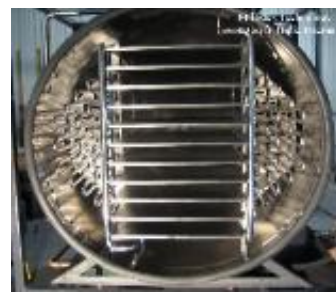
Freez vegetable . Canada Inc.
210 - 5101 Buchan St
Montreal, QC H4P 2R9, Canada



Tel: (514)355-6100
Toll-Free: 800-363-5900
Fax: (514)355-7119
E-Mail: info@Coleparmer.ca

۴ - شرکت اتریشی

Vienna International Center
P.O. Box 300, A-1851 Vienna, AUSTRIA
FREEZ DRIER TECHNOLOGY PROMOTION BRANCH
Tel: 0043-1-32541-8452
Fax: 0043-1-32541-7542
E-mail: P.FRREZ@unido.org

در شکل زیر نمونه ای از ماشین های خشک کن تصعیدی کوچک ارائه شده است .



 <p>مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح های صنعتی</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

۲-۲- بررسی وضعیت طرحهای جدید و طرح های توسعه در دست اجرا

با مراجعه به بانک اطلاعات صنعتی وزارت صنایع و معادن، وضعیت و مشخصات طرحهای جدید در حال ایجاد تولید پیاز خشک، جمع آوری و در جدول زیر وارد شده است:

جدول شماره ۷- وضعیت طرحهای در حال ایجاد تولید پیاز خشک



ظرفیت - تن	سرمایه گذاری (میلیون ریال)	متوسط درصد پیشرفت	تعداد طرح	استانها
۸۰	۴۱۵۰	۵	۲	آذربایجان شرقی
۷۵	۳۸۵۰	۰	۲	اصفهان
۳۰	۲۱۵۰	۰	۱	تهران
۵۰	۲۸۵۰	۰	۱	فارس
۲۳۵	-	-	۶	جمع

پیش بینی عرضه در بازار آینده کشور

عرضه محصولات مورد مطالعه، در آینده از طریق تولید واحدهای فعال و طرحهای در حال ایجاد و همچنین واردات صورت خواهد گرفت که در ادامه هر کدام از آنها مورد بررسی قرار گرفته است.

الف) پیش بینی تولید داخل واحدهای فعال

در جدول شماره ۴ ظرفیت نصب شده کشور برای تولید پیاز خشک در سالهای گذشته آورده شد. همچنین در جدول شماره ۵ تولید واقعی این محصول برآورد گردید. از اینرو با در نظر گرفتن ظرفیت و تولید واقعی انجام شده در سالهای گذشته، عرضه این واحدها در مجموع معادل ۲۲۹ تن در سال برای سالهای آینده پیش بینی شده است.

 <p>مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح های صنعتی</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

ب) پیش‌بینی تولید داخل واحدهای در حال ایجاد

در جدول شماره ۷ فهرست طرح‌های در حال ایجاد کشور آورده شد. بنابراین مطابق سوابق موجود،

بر حسب درصد پیشرفت فعلی طرح‌ها، مقاطع بهره برداری از آنها به صورت زیر فرض شده است:

جدول شماره ۸ - پیش‌بینی زمان بهره برداری از طرح‌های در حال اجرا

درصد پیشرفت فعلی طرح	سالی که طرح به بهره برداری خواهد رسید
۷۵ - ۹۹ درصد	سال ۱۳۸۷
۵۰ - ۷۴ درصد	سال ۱۳۸۸
۲۵ - ۴۹ درصد	سال ۱۳۸۹
۱ - ۲۵ درصد	سال ۱۳۹۰
صفر درصد	تنها ده درصد طرح‌ها و آنهم در سال ۱۳۹۰

با توجه به جدول بالا، ظرفیت طرح‌های در حال ایجاد که در آینده به ظرفیت نصب شده کشور

اضافه خواهد شد، به صورت زیر قابل پیش‌بینی است:

جدول شماره ۹ - پیش‌بینی به بهره‌برداری رسیدن طرح‌های در حال ایجاد تولید پیاز خشک

تعداد در سالهای بهره برداری از طرح - تن					ظرفیت - تن		در صد پیشرفت طرح‌ها
۱۳۹۱	۱۳۹۰	۱۳۸۹	۱۳۸۸	۱۳۸۷	عملی	اسمی	
۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۷۵ - ۹۹ درصد
۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۵۰ - ۷۴ درصد
۰	۰	۰	۰	۰	۰	۰	۲۵ - ۴۹ درصد
۵۶	۴۸	۰	۰	۰	۶۴	۸۰	۱ - ۲۵ درصد
۱۰۸	۹۳	۰	۰	۰	۱۲۴	۱۵۵	صفر درصد
۶۶٫۸	۵۷٫۳	۰	۰	۰	۱۸۸	۲۳۵	جمع کل

راندمان تولید واقعی طرح‌های در حال ایجاد متناسب با عرف طرح‌های صنعتی به صورت ۶۰ - ۷۰ - ۸۰ درصد

ظرفیت اسمی در سه سال اول بهره‌برداری لحاظ شده است.



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجي مقدماتي
طرح هاي صنعتي



جمهوری اسلامی ایران
وزارت صنایع و معادن
سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

۳-۲- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا سال ۱۳۸۵

با مراجعه بر آمار ارئه شده در سالنامه آمار بازرگانی خارجی کشور ، هیچگونه واردات برای پیاز خشک در سالهای گذشته مشاهده نشده است همچنین در بازار نیز محصول وارداتی مشابه دیده نشده است .

جمع بندی عرضه

در جدول زیر جمع بندی پیش بینی عرضه پیاز خشک در آینده آمده است .

جدول شماره ۱۰- جمع بندی پیش بینی عرضه پیاز خشک در آینده



مقدار - تن					شرح
۱۳۹۱	۱۳۹۰	۱۳۸۹	۱۳۸۸	۱۳۸۷	
۲۲۹	۲۲۹	۲۲۹	۲۲۹	۲۲۹	پیش بینی پتانسیل عرضه واحدهای فعال
۶۶,۸	۵۷,۳	۰	۰	۰	پیش بینی عرضه طرح های در حال اجرا
۰	۰	۰	۰	۰	واردات
۲۹۵,۸	۲۸۶,۳	۲۲۹	۲۲۹	۲۲۹	جمع کل عرضه

۴-۲- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه سوم تاکنون

برای برآورد مصرف از شیوه های مختلفی استفاده می گردد که در اینجا از روش تعیین مصرف ظاهری استفاده خواهد شد .

مصرف ظاهری از رابطه زیر حاصل محاسبه و در جدول زیر وارد شده است .

$$\text{صادرات} - \text{واردات} + \text{تولید داخل} = \text{مصرف}$$

 مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر	مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي	 جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان
--	---	---

جدول شماره ۱۱- برآورد میزان مصرف پیاز خشک در سالهای گذشته

ارقام - تن						شرح
۱۳۸۵	۱۳۸۴	۱۳۸۳	۱۳۸۲	۱۳۸۱	۱۳۸۰	
۲۲۹	۲۲۹	۲۰۹	۲۰۹	۲۰۹	۲۰۹	تولید داخل
۰	۰	۰	۰	۰	۰	واردات
۴۸	۴۲	۳۶	۳۱	۲۶	۲۳	صادرات *
۱۸۱	۱۸۷	۱۷۳	۱۷۸	۱۸۳	۱۸۶	مصرف داخل

* آمارصادرات در ادامه آورده خواهد شد

محصولات مورد مطالعه ، مواد غذایی هستند ، لذا الگوی مصرف آنها را می توان بصورت سرانه مصرف تعریف کرد . از اینرو با استفاده از جدول شماره ۱۱ و لحاظ کردن جمعیت کشور ، سرانه مصرف قابل برآورد گردیده است .

جدول شماره ۱۲- برآورد میزان سرانه مصرف پیاز خشک در سالهای گذشته

۱۳۸۵	۱۳۸۴	۱۳۸۳	۱۳۸۲	۱۳۸۱	۱۳۸۰	شرح
۷۰,۵	۶۸,۵	۶۷,۴	۶۶,۴	۶۵,۵	۶۴,۵	جمعیت کشور - میلیون نفر
۱۸۱	۱۸۷	۱۷۳	۱۷۸	۱۸۳	۱۸۶	میزان کل مصرف سالانه - تن
۲,۶	۲,۷	۲,۶	۲,۷	۲,۸	۲,۹	سرانه مصرف - گرم بر نفر

جدول بالا نشان می دهد که در سالهای گذشته سرانه مصرف پیاز خشک دارای روند و تغییرات ملایمی بوده است که در برخی سالها کاهش در سرانه مصرف مشاهده می گردد . لیکن با توجه بر وضعیت بازار ، افزایش مشغله های خانم های خانه دار ، ارتقاء سطح اقتصادی خانوارها و غیره ، به نظر می رسد که سرانه مصرف برآورد شده تحت تاثیر عوامل دیگر قرار گرفته و تغییرات نشان داده شده در جدول بالا ناشی از اثرات عوامل فوق بوده است .



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

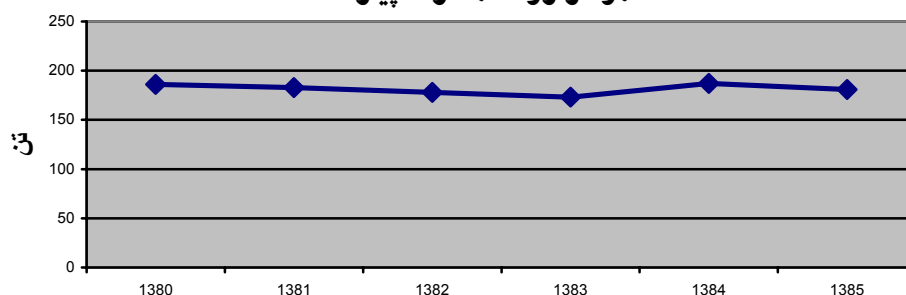
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان



● تولید پیاز داغ در کشور بیش از پیاز خشک است. از اینرو با توجه بر یکسان بودن شماره تعرفه گمرکی، به نظر می رسد که به دلیل محدود بودن تولید پیاز خشک در کشور، بخشی از صادرات از نوع پیاز داغ بوده است.

● ظرفیت نصب شده تولید پیاز خشک در کشور برای چهار سال گذشته ثابت بوده است و از آنجائیکه تولید واقعی بصورت درصدی از ظرفیت نصب شده تعیین گردید، لذا مشخص است که با وجود افزایشی بودن جمعیت کشور، سرانه مصرف کاهشی خواهد بود. لیکن در اینجا باید گفت که واحد تولیدی کشور بر اساس نیاز بازار براحتی با افزایش شیفت کار امکان افزایش ظرفیت را دارند که این افزایش معمولا در اسناد اطلاعاتی وزارت صنایع و معادن ثبت نمی گردد.

و در نهایت با توجه بر وضعیت بازار و بررسی الگوی مصرف در مجموع می توان سرانه مصرف را با شیب ملایمی افزایشی فرض کرد که این موضوع براحتی از طریق تحقیقات بازار قابل حصول می باشد که هر سرمایه گذار لازم است در زمان تصمیم گیری برای سرمایه گذاری به این امر اهتمام ورزد. نمودار زیر روند مصرف در سالهای گذشته را نشان داده است.

نمودار روند مصرف پیاز خشک



 مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر	مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي	 جمهوری اسلامی ایران وزارت صنايع و معادن سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان
---	---	--

۲-۵- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم تا سال ۱۳۸۵

با استفاده از آمار ارائه شده در سالنامه آمار بازرگانی خارجی کشور، صادرات در سالهای گذشته بصورت زیر برآورد شده است.

جدول شماره ۱۳- آمار صادرات پیاز خشک در سالهای گذشته

شرح	۱۳۷۸	۱۳۷۹	۱۳۸۰	۱۳۸۱	۱۳۸۲	۱۳۸۳	۱۳۸۴	۱۳۸۵
میزان صادرات - تن	-	۲۰	۲۳	۲۶	۳۱	۳۶	۴۲	۴۸

ماخذ: سالنامه آمار بازرگانی خارجی

توضیح: آمار سال ۱۳۸۴ و ۱۳۸۵ برآورد تقریبی است.

۲-۶- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم

۱-۲-۶- برآورد میزان تقاضای داخل در آینده

موارد کاربرد محصول مورد مطالعه در مصرف غذائی انسانها می باشد. از اینرو مناسب ترین راه برای پیش بینی تقاضا در آینده، استفاده از روش سرانه مصرف می باشد. در جدول شماره ۱۲ سرانه مصرف در سالهای گذشته برآورد گردید. از اینرو با استفاده از آن ابتدا سرانه مصرف در آینده برآورد و سپس با در نظر گرفتن جمعیت کشور در آینده، تقاضا پیش بینی خواهد گردید.

جدول شماره ۱۴- پیش بینی میزان تقاضای داخل پیاز خشک در آینده

شرح	۱۳۸۷	۱۳۸۸	۱۳۸۹	۱۳۹۰	۱۳۹۱
جمعیت کشور	۷۲,۶	۷۳,۷	۷۴,۸	۷۵,۹	۷۷
پیش بینی سرانه مصرف - گرم بر نفر	۲,۸	۲,۹	۳	۳,۲	۳,۳
پیش بینی کل تقاضا - تن	۲۰۳,۳	۲۱۳,۷	۲۲۴,۴	۲۴۲,۹	۲۵۴,۱



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

۲-۶-۲- برآورد قابلیت صادرات در آینده

برای بررسی قابلیت صادراتی پیاز خشک در آینده ، از دو روش می توان استفاده کرد :

الف - استناد بر سوابق صادراتی در سالهای گذشته

براساس سوابق صادراتی محصولات مورد مطالعه در سالهای گذشته، جدول زیر تهیه شده است.

لازم به ذکر است که در این برآورد از روش رگرسیون آمار صادرات در گذشته برای برآورد آینده استفاده شده است .

لازم به ذکر است که سوابق صادراتی محصول مورد مطالعه در سالهای گذشته مربوط به پیاز خشک تولید شده از روش خشک کن های هوای گرم بوده است در حالیکه محصول تولیدی طرح حاضر از نوع خشک کن تصعیدی می باشد . از اینرو با توجه بر اینکه کیفیت محصول تولیدی طرح حاضر بالاتر از موارد مشابه آن در بازار خواهد بود ، لذا می توان پیش بینی کرد که میزان مطلوبیت بازار برای این کالا بیشتر بوده و لذا صادرات آن نیز با مقدار بالاتری انجام خواهد گردید ولی در اینجا جهت افزایش ضریب اطمینان طرح از پرداختن به موضوع فوق صرف نظر شده و همان روال سالهای گذشته بعنوان پایه مطالعات و برآوردها قرار گرفته است .

جدول شماره ۱۵- پیش بینی صادرات پیاز خشک در آینده - استناد بر سوابق گذشته

۱۳۹۱	۱۳۹۰	۱۳۸۹	۱۳۸۸	۱۳۸۷	شرح
۹۶,۵	۸۴	۷۳	۶۳,۴	۵۵,۲	پیش بینی صادرات - تن



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

ب - استناد بر وجود مزیت نسبی در محصولات کشاورزی ایران

در کشور ایران به دلیل برخورداری از شرایط اقلیمی مناسب ، محصولات کشاورزی تولیدی از مزیت بالا در بازارهای جهانی برخوردار می باشند . بنابراین صادرات این محصولات جذابیت بالایی در بازارهای صادراتی دارند . لیکن توانائی پائین تولید و فرآوری این محصولات سبب شده است که کشورمان نتواند جایگاه واقعی خود را در این بازارها پیدا نماید . بنابر این گفتنی است که در صورت تولید در سطح جهانی ، امکان افزایش حجم صادرات به میزان بیشتر از وضعیت موجود وجود خواهد داشت . ذیلا برخی موارد عمده تاثیر گذار در ایجاد مزیت نسبی محصولات کشاورزی ایران ارائه شده است .

- عدم استفاده کشاورزان ایرانی از مواد شیمیائی و بیو تکنولوژیک ژنریک و در نهایت تولید محصولات کاملا طبیعی

- طعم و مزه بسیار مطلوب در محصولات کشاورزی ایران



- طولانی بودن دوره تولید به واسطه شرایط اقلیمی کشور و طولانی شدن دوره فروش کارخانجات تولیدی

- ارزان بودن هزینه و نهاده های تولید مانند نیروی انسانی ، انرژی ، حمل و نقل و غیره

- نبود قدرت اثر بخش اتحادیه ها و مراکز مشابه در قیمت گذاری و یا تعیین شرایط فروش (آزادی کامل تولید کننده در سیاست گذاری تولید و فروش)

- نبود موانع دولتی در امور صادرات

- پائین بودن نرخ برابری ریال در مقابل ارزهای رسمی جهان مانند یورو و دلار

 مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر	مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي	 جمهوری اسلامی ایران وزارت صنايع و معادن سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان
--	---	--

۳-۶-۲- برآورد تقاضای کل

تقاضای کل مجموع تقاضای بازار داخل و صادرات است که در جدول زیر این برآوردها آمده است

جدول شماره ۱۶- برآورد تقاضای کل پیاز خشک

تقاضای کل - تن	پیش بینی تقاضا - تن		سال
	صادرات	بازار داخل	
۲۵۸,۵	۵۵,۲	۲۰۳,۳	۱۳۸۷
۲۷۷,۱	۶۳,۴	۲۱۳,۷	۱۳۸۸
۲۹۷,۴	۷۳	۲۲۴,۴	۱۳۸۹
۳۲۶,۹	۸۴	۲۴۲,۹	۱۳۹۰
۳۵۰,۶	۹۶,۵	۲۵۴,۱	۱۳۹۱

با جمع بندی پیش بینی عرضه و تقاضا در آینده ، موازنه انجام گردیده است .

جدول شماره ۱۷ - موازنه عرضه و تقاضا در آینده - تن

کمبود (مازاد)	پیش بینی تقاضا	پیش بینی عرضه	سال
۲۹,۵	۲۵۸,۵	۲۲۹	۱۳۸۷
۴۸,۱	۲۷۷,۱	۲۲۹	۱۳۸۸
۶۸,۴	۲۹۷,۴	۲۲۹	۱۳۸۹
۴۰,۶	۳۲۶,۹	۲۸۶,۳	۱۳۹۰
۵۴,۸	۳۵۰,۶	۲۹۵,۸	۱۳۹۱



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

جمع بندی و نتیجه گیری مطالعات بازار و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای جدید از نگاه

توجیه پذیری بازار

از موازنه جداول پیش بینی عرضه و تقاضا چنین بر می آید که در سالهای آینده بازار کشور از کمبود عرضه برخوردار خواهد بود و حتی پس بهره برداری از طرح های در حال ایجاد ، وضعیت کمبود در بازار همچنان حفظ خواهد گردید . بنابراین قابل نتیجه گیری است که ایجاد واحدهای جدید برای تولید این محصول در شرایط کنونی به لحاظ بازار توجیه پذیر می باشد. از طرف دیگر صادرات این محصولات که بر پایه محصولات کشاورزی قرار دارد ، از جایگاه خوبی در جهان برخوردار می باشد ، بنابر این با توجه بر مصرفی بودن محصولات مورد مطالعه و همچنین تجارب شرکت های صادر کننده در سالهای گذشته ، می توان گفت که پتانسیل صادراتی این محصول بالا بوده و لذا در صورتیکه مجری طرح از توان صادراتی برخوردار باشد در اینصورت می توان کمبود در بازار را بیش از میزان تعیین شده در جدول شماره ۱۷ نیز پیش بینی کرد .



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجي مقدماتي
طرح هاي صنعتي



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنايع و معادن



سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران

شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان

بخش سوم: مطالعات فنی و تکنولوژیکی

رئوس مطالب

- ۳-۱- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش های تولید و عرضه محصول در کشور و مقایسه آن با دیگر کشورها
- ۳-۲- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی های مرسوم در فرآیند تولید محصول
- ۳-۳- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی همراه با برآورد حجم سرمایه ثابت مورد نیاز
- ۳-۴- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه، محل تامین و قیمت ارزی و ریالی آن
- ۳-۵- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
- ۳-۶- وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
- ۳-۷- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی
- ۳-۸- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی
- ۳-۹- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای جدید

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

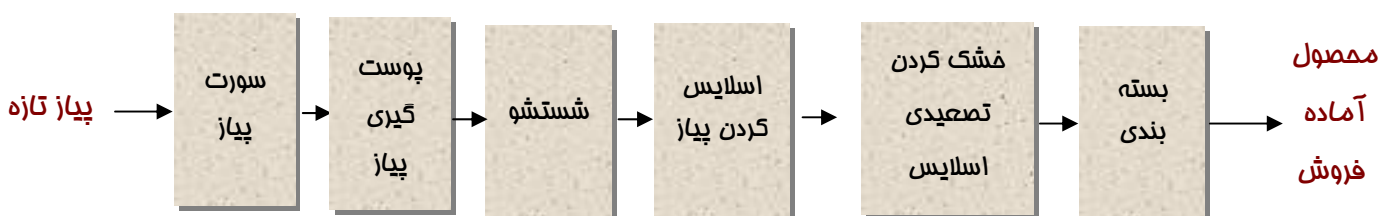
بخش سوم: مطالعات فنی و تکنولوژیکی

۱-۳- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش های تولید و عرضه محصول در کشور و مقایسه آن با دیگر

کشورها

الف) نگاهی به روش تولید پیاز خشک

در صنعت غذا، فرآیند تولید امری نسبتاً از پیش تعریف شده بوده و تولید کننده نقش خاصی در انتخاب آن ندارد و لذا نقش آن ایجاد شرایطی برای دقت عمل در اجرای صحیح فرآیند می باشد. از طرف دیگر اداره نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت و همچنین موسسه استاندارد، نظارت های مستقیم و مستمر برای واحدهای تولید کننده مواد غذایی اعمال کرده و رعایت دقیق کیفیت مواد اولیه مصرفی و محصول را به همراه دقت در رعایت فرآیندهای تولید تحت نظارت و کنترل دارند. بنابراین تولید کننده موظف به اجرای فرآیند تعریف شده می باشد که ذیلاً این فرآیند برای محصولات مورد مطالعه آمده است.





مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

در نمودار بالا فرایند تولید پیاز خشک آماده طبخ آورده شد. از اینرو در اینجا به منظور آشنایی بیشتر، شرحی در خصوص هر کدام از فعالیتهای اجرایی فرایند آمده است.

♦ سورت پیاز رسیده به کارخانه

پیاز نیز همانند سایر سبزیها در حین برداشت از مزرعه، حمل و نقل و نگهداری دچار برخی صدمه دیدگیها شده و این امر سبب می گردد که تعدادی از آن ضایع و خراب گردد. از اینرو جهت جلوگیری از ورود پیازهای فاسد، گندیده، سبز شده و غیره به فرایند تولید، کلیه موارد فوق توسط کارگران جدا شده و پیاز کاملاً سالم به قسمت ورودی فرایند وارد می گردد.

♦ پوست گیری

مرسوم ترین روش پوست گیری پیاز، استفاده از شعله آتش است. در این روش ورقه های نازک پوست پیاز توسط شعله سوزانده شده و در نهایت پیاز بدون پوست خارجی باقی می ماند. در پایان این عمل نیز به وسیله سیستم چاقویی پوست خارجی پیاز که معمولاً از کیفیت پایینی برخوردار است، از آن جدا می گردد.

♦ شستشو

سبزیها و میوهها معمولاً در مزرعه با آلودگیهایی مانند سموم نباتی، حشرات، گرد و خاک و غیره همراه می باشند. در مورد پیاز نیز موارد فوق وجود دارد و نظر بر اینکه پیاز یک گیاه زیرخاکی محسوب می گردد، از اینرو آلودگیهای موجود در خاک نیز در سطح آن وجود خواهد داشت. بنابراین با انجام شستشو کلیه آلودگیهای خارجی پاک می گردد.



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

◆ اسلایس کردن پیاز

بخش عمده شکل مصرف پیاز در صنعت غذا، به صورت ورقه‌های کوچک و نازک است (اسلایس) از طرف دیگر عملیات خشک کردن یا سرخ کردن سبزی‌ها در حالت اسلایس و تکه‌های کوچک به راحتی و با کیفیت بالا صورت می‌گیرد. از اینرو پس از شستشو و تمیز کردن، پیاز به وسیله ماشین اسلایس کن چاقویی به تکه‌های کوچک و باریک خرد می‌شود.

◆ خشک کردن پیاز

پیاز پس از اسلایس شدن به قسمت خشک کن منتقل می‌گردد. سیستم خشک کن مورد استفاده در این طرح، خشک کن تصعیدی Freeze Dryer خواهد بود.

اساس خشک کردن تصعیدی، استفاده از خاصیت نقطه سه گانه آب است این نقطه که در صفر درجه سانتی‌گراد و $4/6$ میلی‌متر جیوه بوجود می‌آید، شرایطی را ایجاد می‌کند که آب در آن می‌تواند به یکی از صور مایع، جامد یا بخار وجود داشته باشد.

فرایند خشک شدن تصعیدی بدینصورت است که اسلایس پیاز در روی توری‌های بستر سیال قرار داده شده و سپس به داخل قسمت انجماد دستگاه منتقل می‌گردد. در این قسمت جریان جریان هوای بسیار سرد و خشک روی اسلایس وزیده شده و سبب انجماد آن می‌گردد. سرعت و دبی هوای سرد طوری انتخاب می‌گردد که ورقه‌های پیاز در کمترین زمان منجمد شده و از تغییرات فیزیکی نامطلوب مانند متلاشی شدن بافت‌های سبزی در آن جلوگیری گردد.

در اینجا لازم به ذکر است که در جریان انجماد، آب محتوی ورقه‌های پیاز منجمد می‌گردد و لذا در صورتیکه یخ یا همان آب از ورقه‌ها جدا گردد در آنصورت پیاز خشک حاصل خواهد گردید.



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

پس از انجماد ، ورقه های پیاز به روی سینی های مخصوص منتقل شده و سینی ها به محفظه خلاء انتقال و در آنجا به سرعت فشار محفظه به ۴,۶ میلی متر جیوه رسانده شده و بدینوسیله شرایط نقطه سه گانه آب ایجاد می گردد . در این شرایط ، یخ ورقه های پیاز شروع به تصعید^۲ شدن نموده و بدینوسیله با تصعید آن آب محتوی پیاز از آن خارج شده و به عبارت دیگر ورقه های پیاز با از دست دادن آب خود خشک می گردند .

در این فرایند با تنظیم میزان تصعید بلورهای یخ ، درجه خشک شدن پیاز کنترل می گردد .

◆ بسته بندی

همانند هر ماده غذایی دیگر، آخرین مرحله در فرایند تولید، بسته بندی است که در مورد پیاز بسته بندی در ظروف پلی استایرن دو جداره و پر شده با گازهای خنثی مانند گاز کربنیک یا گاز نیتروژن که از گنجایش ۵۰ و ۱۰۰ گرمی برخوردار می باشند بسته بندی و روانه انبار محصول می گردد. عملیات بسته بندی به وسیله ماشین بسته بندی ظروف پلی استایرنی صورت می گیرد . در این ماشین ها همزمان با پر کردن پیاز خشک به داخل ظرف ، بوسیله سوزن مخصوص دستگاه هوای داخل ظرف تخلیه شده و سپس گاز خنثی در داخل ظرف شارژ شده و همزمان درب ظرف درزبندی حرارتی شده و بسته می شود . حضور هوای خنثی در داخل ظرف دارای سه نقش مهم می باشد . نقش اول جلوگیری کننده از اکسیداسیون پیاز ، نقش دوم جلوگیری از جذب رطوبت پیاز خشک از هوا و در نهایت نقش سوم حفظ مکانیکی پیاز از خرد شدن در زمان حمل و نقل می باشد .

^۲ در عمل تصعید یخ بودن تبدیل به آب و از همان شکل یخ و بصورت مستقیم بخار می گردد



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

◆ قرنطینه محصول به مدت معین

محصولات غذایی پس از تولید لازم است به مدت معینی در انبار محصول قرنطینه شده و در صورت عدم مشاهده هر گونه آلودگی میکروبی، راهی بازار مصرف گردند. وجود آلودگی های میکروبی در بسته ها بصورت باد کردگی آن، سوراخ بودن آنها، تغییر رنگ پیاز و موارد دیگر قابل مشاهده و کشف است. در مورد محصول مورد مطالعه زمان قرنطینه حدود دو هفته می باشد

◆ ارسال محصول آماده فروش به انبار محصول

پس از پایان دوران قرنطینه، محصول برای فروش به انبار محصول تحویل می شود.

ب) مقایسه روش تولید معمول کشورمان با دیگر کشورهای جهان

روش تولید محصول مورد مطالعه در بند قبل شرح داده شد بنابراین در صورتی که این روش تولید با روش های تولید مورد استفاده در سایر کشورها مورد مقایسه قرار گیرد نتایج زیر حاصل خواهد شد:

تکنولوژی و روش تولید عنوان شده در سایر کشورها همان روشی است که در کشور ما انجام می گیرد لیکن ماشین آلات مورد استفاده خشک کردن تصعیدی در کشورهای صنعتی از سطح بالاتری برخوردار بوده و محصولات مرغوب تحت آن تولید و عرضه می گردد. البته در فرایند فوق تکنولوژی فرق خاصی نداشته و تنها کیفیت ماشین آلات و سطح دقت آنها بالاتر است.



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت صنایع و معادن
سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

۲-۳- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی های مرسوم (به صورت اجمالی) در فرآیند تولید

با عنایت بر شرح ارائه شده تکنولوژی و با توجه بر همسان بودن تکنولوژی مرسوم در تولید محصول ، می توان گفت که نقاط قوت و ضعف خاصی نمی توان در این مورد ارائه کرد و فقط لازم است به این مورد اشاره گردد که سطح کیفی و دقت عمل ماشین آلات فرایند تولید در کشورهای صنعتی بالاتر است .



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان



۳-۳- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی همراه با برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت

۳-۳-۱- برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت طرح

هر واحد تولید کننده ، نیاز مند استفاده از ماشین آلات ، تجهیزات ، فضاهای کاری ، نیروی انسانی و می باشد که تامین آنها مستلزم صرف هزینه هائی می باشد ، از اینرو حداقل ظرفیت براساس حداقل امکانات و ماشین آلات مورد نیاز و در نهایت حجم سرمایه ثابت آن تعیین می گردد. بنابراین در اینجا ابتدا حداقل ماشین آلات و امکانات مورد نیاز برآورد و سپس براساس آن حداقل ظرفیت تولید تعیین خواهد گردید.

هزینه های سرمایه گذاری ثابت طرح مشتمل بر هزینه هایی است که صرف ایجاد یک واحد صنعتی می گردد که عبارتند از:

۱. زمین
۲. محوطه سازی
۳. ساختمانهای تولیدی و اداری
۴. ماشین آلات و تجهیزات
۵. تجهیزات آزمایشگاهی و کارگاهی
۶. تاسیسات عمومی
۷. اثاثیه و تجهیزات اداری
۸. ماشین آلات حمل و نقل درون / برون کارگاهی
۹. هزینه های قبل از بهره برداری
۱۰. هزینه های پیش بینی نشده

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	---



هزینه‌های فوق‌الذکر این طرح در جدول ذیل گنجانده شده است و اعداد موجود در این جدول ذیل به تفصیل در ادامه ارائه می‌گردد:

جدول شماره ۱۸- حداقل سرمایه ثابت مورد نیاز واحد تولید پیاز خشک

ردیف	اقلام سرمایه ثابت	هزینه‌ها - میلیون ریال
۱	زمین	۱۱۶۰
۲	محوطه‌سازی	۲۳۵,۵
۳	ساختمان‌ها	۲۷۵۰
۴	ماشین آلات تولیدی	۹۴۵۵
۵	تجهیزات آزمایشگاهی	۴۵۰
۶	تأسیسات	۹۴۰
۷	وسایط نقلیه	۲۶۰
۸	وسایل اداری و خدماتی	۱۵۰
۹	هزینه‌های قبل از بهره‌برداری	۸۰
۱۰	هزینه‌های پیش‌بینی نشده (۵ درصد هزینه های بالا)	۷۷۴,۵
جمع کل سرمایه ثابت		۱۶۲۵۵
		میلیون ریال

۱- زمین

مجموع کل فضاهای کاری طرح معادل ۹۶۰ متر مربع برآورد شد. از اینرو حداقل زمین مورد نیاز طرح با در نظر گرفتن فضای لازم تردد کامیون‌های حمل بار (مواد اولیه و محصول) معادل ۲۹۰۰ متر مربع برآورد می‌گردد. برای تعیین هزینه‌های تأمین زمین فرض می‌گردد که محل اجرای یکی از شهرک‌های صنعتی در سطح کشور می‌باشد از اینرو قیمت خرید هر متر مربع آن ۴۰۰,۰۰۰ ریال فرض می‌گردد که در این صورت کل هزینه خرید زمین معادل ۱۱۶۰ میلیون ریال برآورد می‌گردد.

 مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر	مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي	 جمهوری اسلامی ایران وزارت صنايع و معادن سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان
--	---	--

۲- محوطه سازی

محل اجرای طرح، یکی از شهرک‌های صنعتی در سطح کشور پیش‌بینی شده است. از اینرو هزینه محوطه‌سازی آن که شامل تسیطح زمین، دیوار کشی و حصارکشی‌ها، درب ورودی و فضای سبز و غیره است که شرح کامل این موارد به همراه هزینه‌های آن در جدول ذیل آورده شده است.

جدول شماره ۱۹- هزینه های محوطه سازی



ردیف	شرح فضاهای کاری	مساحت - متر مربع	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل - میلیون ریال
۱	فضای سبز	۷۲۵	۶۰۰۰۰	۴۳,۵
۲	خیابان کشی، پارکینگ و محوطه ها	۸۷۰	۱۰۰۰۰۰	۸۷
۳	دیوار کشی	۵۲۵	۲۰۰۰۰۰	۱۰۵
	جمع کل	-	-	۲۳۵,۵

۳- ساختمان ها

با توجه به حداقل ماشین‌آلات و تجهیزات مورد نیاز، حداقل فضاهای کاری نیز به صورت زیر تعیین گردیده است.

جدول شماره ۲۰- تعیین حداقل فضاهای کاری واحد تولید پیاز خشک

ردیف	شرح فضاهای کاری	مساحت - متر مربع	هزینه ساخت واحد متر مربع (ریال)	هزینه کل - میلیون ریال
۱	سالن تولید	۶۰۰	۳,۰۰۰,۰۰۰	۱۸۰۰
۲	انبارها	۲۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰	۵۰۰
۳	ساختمان پشتیبانی تولید	۶۰	۲,۵۰۰,۰۰۰	۱۵۰
۴	اداری - خدماتی	۶۰	۳,۰۰۰,۰۰۰	۱۸۰
۵	سایر	۴۰	۳,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۰
	جمع کل	۹۶۰	-	۲۷۵۰

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح های صنعتی</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--



در صنعت غذا، مطابق الزام وزارت بهداشت، فضاهای کاری لازم است بصورت کاملا بهداشتی و قابل شستشو ساخته شده و کلیه امکانات مرتبط آنها نیز در نظر گرفته شود. از اینرو ساختمانهای احداث شده در این صنعت از هزینه های بالاتری به نسبت سایر صنایع برخوردار می باشند.

۴- ماشین آلات

با توجه به فرایند تولید تعریف شده ماشین آلات زیر برای یک واحد صنعتی تولید پیاز خشک مورد نیاز می باشد.

جدول شماره ۲۱- حداقل ماشین آلات مورد نیاز یک واحد تولید پیاز خشک

ردیف	شرح ماشین آلات	منبع تامین	تعداد	قیمت واحد - میلیون ریال	قیمت کل - میلیون ریال
۱	ماشین پوست گیر پیاز	داخل	۲	مجموعه کامل ماشین آلات داخلی تولید بصورت خط تولید کامل با ظرفیت ۲۰۰ تن در سال معادل ۳۲۰۰ میلیون ریال قیمت دارد	
۲	سیستم شستشوی پیاز پوست گرفته شده	داخل	۱		
۳	سیستم خرد کن پیاز (اسلایس)	داخل	۱		
۴	ماشین بسته بندی سلفون متالایز	داخل	۱		
۵	مخازن میانی و نهائی	داخل	۲		
۶	سایر	داخل	-		
۷	مجموعه سیستم خشک کن تصعیدی تحت دمای صفر درجه سانتی گراد و فشار 4.6 mmHg	خارج	یک مجموعه	مجموعه کامل ماشین آلات خارجی معادل ۴۵۰۰۰۰ یورو قیمت دارد	
جمع کل هزینه تامین ماشین آلات ۹۴۵۵ میلیون ریال					



 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنايع و معادن سازمان صنايع كوچك و شهرکهاي صنعتي ايران شرکت شهرکهاي صنعتي استان گلستان</p>
---	---	--

۵- تجهيزات آزمایشگاهی و کارگاهی

در صنعت غذا، وجود آزمایشگاه مجهز کنترل کیفیت امری اجباری می باشد که بدون تجهیز آن، واحد تولیدی اجازه فعالیت ندارد. از اینرو در اینجا جمع هزینه های تجهیزات کارگاهی و آزمایشگاهی معادل ۴۵۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

این تجهیزات شامل موارد زیر خواهد بود:

- اتوکلاو آزمایشگاهی
- کوره تعیین درجه خشک شدن ورقه های پیاز
- ترازوی دقیق با دقت ۰,۰۱ گرم
- میکروسکوپ
- دستگاه HPLC
- کلنی کانتر
- یخچال
- محیطهای کشت مختلف
- میزهای کار
- دستگاه استریل کننده شیشه ای
- دستگاه تولید آب مقطر
- دما سنج دیجیتال
- فشار سنج دیجیتال
- خشک کن تحت خلاء آزمایشگاهی با قابلیت خلاء ۴,۶ میلی متر جیوه
- فریزر آزمایشگاهی با ظرفیت ۱۰ لیتر

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

۶- تاسیسات

با توجه به ماشین آلات مورد نیاز و فرایند تولید، تأسیسات مورد نیاز برآورد شده است.

جدول شماره ۲۲- تأسیسات الکتریکی و مکانیکی مورد نیاز واحد تولید پیاز خشک



ردیف	تأسیسات مورد نیاز	شرح	هزینه‌های مورد نیاز (میلیون ریال)
۱	برق	توان 400W هزینه‌های انشعاب و تجهیزات لازم	۴۰۰
۲	موتور خانه گرمایشی	دیگ چدنی با متعلقات جانبی	۱۰۰
۳	هوای فشرده	فشار ۷ بار به همراه کلیه تجهیزات لازم	۱۰۰
۴	آب	-	۱۰۰
۵	سوخت	شامل تانک سوخت و یا انشعاب گاز	۱۰۰
۶	کولر آبی	ظرفیت ۱۰۰۰۰ برای خنک کردن انبار میوه	۵۰
۷	تلفن و ارتباطات	-	۲۰
۸	تأسیسات گرمایشی و سرمایشی	-	۷۰
جمع کل ۹۴۰ میلیون ریال			

۷- وسایل اداری و خدماتی

وسایل اداری شامل میزهای کار، کامپیوتر و متعلقات، مبلمان اداری، فایل‌ها و غیره و وسایل خدماتی

نیز مانند وسایل حمل و نقل دستی، وسایل آبدارخانه و آشپزخانه و امور رفاهی می‌باشد که هزینه‌های

تأمین این وسایل معادل ۱۵۰ میلیون ریال برآورد شده است.

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	---

۸- وسائط حمل و نقل درون / برون کارگاهی

انجام عملیات تولیدی و پشتیبانی طرح نیاز به وسایط نقلیه زیر دارد .

جدول شماره ۲۳ - وسایط نقلیه مورد نیاز طرح

ردیف	شرح وسایط نقلیه	تعداد	موارد استفاده	هزینه کل - میلیون ریال
۱	وانت نیسان	۱	حمل و نقل مواد عمومی	۱۳۰
۲	خودرو سواری پژو	۱	استفاده مدیران	۱۳۰
جمع کل ۲۶۰ میلیون ریال				

۹- هزینه‌های قبل از بهره‌برداری

هزینه‌های قبل از بهره‌برداری شامل هزینه مطالعات اولیه و پیش مهندسی، ثبت شرکت، اخذ تسهیلات بانکی، مسافرت‌ها و بازدیدها و غیره خواهد بود که هزینه‌های آن معادل ۸۰ میلیون ریال برآورد می‌گردد.

۱۰- هزینه‌های پیش بینی نشده

هزینه‌های پیش بینی نشده در حاضر معادل ۵ درصد کل سرمایه ثابت لحاظ می‌گردد که معادل ۷۷۴,۵ میلیون ریال خواهد بود .



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

۲-۳-۳- برآورد حداقل ظرفیت اقتصادی طرح

حداقل ظرفیت اقتصادی یک واحد تولیدی، ظرفیتی است که در آن درآمدهای حاصل علاوه بر پوشش دهی کلیه هزینه‌ها، حداقل سود قابل قبول را نیز برای سرمایه‌گذار ایجاد نماید. از اینرو با نگرش فوق، حداقل ظرفیت اقتصادی طرح برآورد می‌گردد که در اینجا ابتدا پیش فرض‌های تعیین ظرفیت اقتصادی شرح مختصری داده شده و سپس با استناد بر آنها، حداقل ظرفیت ارائه خواهد شد.

• لحاظ کردن نقطه سربسر تولید

نقطه سربسر تولید، میزان تولیدی است که تحت آن درآمد حاصل از فروش محصولات تولیدی تنها هزینه‌های طرح را پوشش می‌دهد و به عبارت دیگر در نقطه سربسر تولید هزینه‌ها مساوی درآمدها می‌باشد. بنابراین ظرفیت تولید اقتصادی لازم است بالاتر از نقطه سربسر باشد.



• لحاظ کردن حداقل سود مورد انتظار

حداقل سود مورد انتظار یک طرح اقتصادی تابع حجم سرمایه‌گذاری کل آن (سرمایه ثابت + سرمایه در گردش) می‌باشد. نرخ سود مورد انتظار عموماً براساس نرخ بهره تسهیلات بانکی تعیین می‌شود. در کشور ما سود بانکی معادل ۱۲ درصد است. بنابراین عموماً سود مورد انتظار طرح طوری تعیین می‌شود که نرخ بازگشتی حدود پنجاه درصد بیش از نرخ بهره بانکی برای سرمایه‌گذار ایجاد نماید.

با عنایت بر مطالب ذکر شده و پس از تجزیه و تحلیل های لازم ، حداقل ظرفیت اقتصادی طرح

۲۰۰ تن پیشنهاد شده است که در صورت لحاظ کردن ۸۰ درصد راندمان ، ظرفیت عملی ۱۶۰ تن

در سال خواهد بود .

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

۴-۳- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه، محل تامین و قیمت ارزی و ریالی آن

الف) معرفی نوع ، میزان مصرف سالانه و منابع تامین ماده اولیه عمده

مواد اولیه مصرفی طرح پیاز تازه می باشد که البته به میزان ده درصد مصرف پیاز خشک روغن مایع خوراکی نیز مصرف خواهد شد .



ضریب مصرف پیاز تازه به نسبت پیاز خشک آماده طبخ حدود پنج است که بدین ترتیب با توجه بر ظرفیت عملی تولید ۱۶۰ تن در سال ، نیاز به ۸۰۰ تن پیاز تازه در سال می باشد .

کل نیاز مواد اولیه مورد نیاز از داخل کشور تامین خواهد گردید .

در جدول زیر میزان تولید پیاز تازه در استان های مختلف کشور آمده است :

جدول شماره ۲۴- حجم تولید پیاز در کشور به تفکیک استان

مقدار تولید - تن					استانها	ردیف
۱۳۸۴	۱۳۸۳	۱۳۸۲	۱۳۸۱	۱۳۸۰		
۳۸۵۸۸۰	۳۵۱۰۶۱	۳۸۱۸۷۹	۳۹۰۹۳۸	۴۰۶۳۱۰	آذربایجان غربی	۱
۷۴۵۲۸	۴۱۸۴۴	۸۳۵۷۹	۶۶۶۶۵	۵۶۸۱۶	آذربایجان شرقی	۲
۲۷۲۷۵۱	۲۶۰۸۸۴	۲۲۳۴۴۰	۲۲۸۷۸۰	۱۷۳۳۴۳	اصفهان	۳
-	-	-	-	-	اردبیل	۴
۱۲۷۵۰	۱۱۹۴۸	۱۰۶۰۲	۸۷۹۶	۳۴۲۵	ایلام	۵
۳۲۷۵۲	۳۰۸۲۲	۲۱۰۰۶	۱۸۶۴۸	۱۷۲۷۱	کرمانشاه	۶
۱۱۰۴۵	۱۰۰۳۱	۱۳۵۲۰	۱۹۸۴۰	۱۷۵۴۰	بوشهر	۷
۲۱۵۷۲	۲۲۴۷۳	۴۷۷۷	۹۴۶۶	۱۱۱۷	تهران	۸
۲۹۲	۲۵۵	۴۵۰	۱۴۵۰	۶۶۸	چهارمحال و بختیاری	۹
۱۳۱۸۵۴	۱۲۳۹۲۳	۱۱۱۷۵۰	۱۱۲۷۲۰	۱۰۷۰۶۳	خراسان رضوی	۱۰
۵۸۴۲۰	۶۷۴۱۶	۵۳۳۵۲	۶۰۶۶۴	۸۴۵۸۲	زنجان	۱۱
۹۷۴۱	۷۵۷۹	۹۳۴۷	۱۰۵۳۴	۵۱۸۴	سمنان	۱۲
۱۳۷۶۵۲	۱۳۶۵۷۷	۱۲۳۱۲۷	۶۵۱۴۲	۵۹۶۴۹	سیستان و بلوچستان	۱۳

 <p>مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح های صنعتی</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

جدول شماره ۲۴- حجم تولید پیاز در کشور به تفکیک استان

مقدار تولید - تن					استانها	ردیف
۱۳۸۴	۱۳۸۳	۱۳۸۲	۱۳۸۱	۱۳۸۰		
۱۵۷۳۷۲	۱۵۳۴۶۵	۱۴۰۷۸۳	۱۵۶۸۶۲	۷۸۵۱۶	فارس	۱۴
۱۲۹۴۷	۱۲۷۳۵	۱۷۱۴۹	۱۱۷۵۲	۱۶۹۳۱	کردستان	۱۵
۲۱۳۰	۲۹۲۳	۲۱۵۲۰	۶۶۰۰	۴۵۰۶	کرمان	۱۶
۲۷۴۱	۲۶۷۵	۲۱۷۸۰	۱۳۰۶۳	۶۶۶۰	کهگیلویه و بویراحمد	۱۷
۵۶۳	۵۱۳	۵۷۸	۷۳۹	۳۸۹۸	گیلان	۱۸
۱۰۷۵۲	۱۰۶۵۰	۱۰۵۴۲	۱۵۰۸۰	۴۵۸۰	لرستان	۱۹
۴۵۱۰	۴۴۹۳	۷۰۶۱	۱۰۷۰۴	۱۷۳۵۲	مازندران	۲۰
۲۷۱۰۰	۲۵۹۹۸	۲۷۰۰۰	۲۹۳۷۷	۲۸۰۰۷	مرکزی	۲۱
۱۱۷۳۱۱	۱۳۶۳۲۶	۹۳۱۶۷	۱۲۸۱۹۶	۱۰۶۲۲۷	هرمزگان	۲۲
۲۱۷۴۵	۲۲۶۳۶	۲۰۶۵۵	۱۶۷۷۰	۱۲۶۶۵	یزد	۲۳
۳۰۵۱	۳۴۴۴	۶۲۵	۴۵۱	۱۷۰۵	همدان	۲۴
۵۰۲	۶۰۶	۲۶۲	۲۰۷	۱۰۹۱	قم	۲۵
۱۱۷۴۲	۱۲۶۹۲	۸۵۸۰	۴۱۳	۵۴۵۴	قزوین	۲۶
۶۵۹۰	۷۱۲۴	۵۸۲۳	۱۱۱۰۲	۱۷۱۸۹	گلستان	۲۷
۶۷۳۵۰	۶۱۴۶۰	۷۸۰۴۲	۴۲۱۰۰	۶۲۷۴۷	منطقه جیرفت و کهنوج	۲۸
۱۰۷۴۲۹	۱۰۴۳۳۲	۸۳۴۱۸	۹۱۷۹۴	۱۰۸۸۰۲	خوزستان	۲۹
۱۷۱۷۵۶۲	۱۶۲۶۸۸۵	۱۵۷۳۸۱۲	۱۵۲۸۸۵۳	۱۴۱۹۲۹۷	جمع کل	

ب) برآورد قیمت‌های مواد اولیه مصرفی

ماده اولیه تولیدی طرح ، پیاز تازه تعریف گردید . این محصول از تولیدات کشاورزی محسوب می گردند . بنابراین قیمت آنها همانند سایر محصولات کشاورزی از تغییرات بسیار زیادی در سالهای مختلف برخوردار می باشد . تغییرات قیمت این محصولات طوری است که حتی در هر روز نیز تغییر پیدا می نماید و لذا در اینجا با استفاده از سوابق سالهای گذشته ، متوسط قیمت در طول سال برای هر کیلو ۲۵۰۰ ریال برآورد شده است .



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران



وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

ج) بررسی تحولات اساسی در روند تأمین اقلام عمده مورد نیاز در گذشته و آینده

ماده اولیه مصرفی طرح پیاز تازه می باشد که از کشاورزان تهیه می گردد . تولید محصولات کشاورزی در کشور ما یکی از مزیت های نسبی کشور محسوب می گردد و سالانه مقادیر قابل توجهی از این محصولات در کشور تولید می گردد . همچنین مطابق آمار موجود حدود ۲۰ درصد از محصولات کشاورزی تولیدی کشور ضایع و از بین می رود که بخشی از این ضایعات از طریق ایجاد واحدهای فراوری مشابه طرح حاضر قابل کاهش می باشد . از نقطه نظر تحولات اساسی این مواد می توان گفت که پیاز مورد نیاز طرح به حد کافی در کشور تولید می گردد ولی مشکل اصلی در آن تغییرات شدید قیمتی می باشد که ناشی از ناکارآمد بودن سیستم تنظیم و تثبیت بازار می باشد . این قیمت ها بعضا آنچنان بالا می رود که توجیه پذیری فرآوری سبزی را مشکل می سازد .

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح های صنعتی</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

۵-۳- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح

انتخاب محل اجرای یک طرح تولیدی عموماً براساس معیارهای زیر صورت می‌گیرد:

- ۱- بازارهای فروش محصولات
- ۲- بازارهای تأمین مواد اولیه
- ۳- احتیاجات و نیازمندی دیگر طرح
- ۴- امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح
- ۵- حمایت‌های خاص دولتی

در ادامه با تشریح هر کدام از معیارهای فوق، مکان‌یابی اجرای طرح انجام خواهد گردید.

۱- بازارهای فروش محصول

یکی از معیارهای مکان‌یابی هر طرح تولیدی، انتخاب محلی است که دارای نزدیک‌ترین فاصله با بازارهای محصولات طرح باشد. در بخش یک شرح داده شد که بازار محصول تولیدی طرح، کلیه خانوارها، رستوران‌ها و مراکز طبخ غذا در سراسر کشور می‌باشد. بنابراین محل اجرای طرح لازم می‌تواند تمامی استان‌های کشور باشد. ولی در استان‌های زیر به دلیل تراکم و تعداد بالای جمعیت، در اولویت قرار دارند.

مازندران، گلستان، خوزستان، اصفهان، تهران، آذربایجان شرقی، خراسان رضوی و فارس



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

۲- بازار تأمین مواد اولیه

ماده اولیه مصرفی طرح، پیاز تازه است که اکثر استان های کشور قابل تامین است ولی مطابق جدول شماره ۲۴ استان های هرمزگان ، آذربایجان غربی ، اصفهان ، فارس ، خراسان رضوی ، سیستان و بلوچستان و خوزستان از حجم تولید بالاتری به نسبت سایر استانها برخوردار می باشند . بنابراین از نظر بازار تأمین مواد اولیه استان های فوق الذکر می توانند به عنوان محل اجرای طرح پیشنهاد گردند.

۳- احتیاجات و نیازمندی های دیگر طرح



هر طرح تولیدی نیازمند مواردی مانند برق، آب، ارتباطات ، نیروی انسانی و غیره می باشد. در مورد طرح حاضر از آنجایی که کلیه نیازمندی های فوق در سطح نیاز طرح در نقاط مختلف کشور قابل تأمین است لذا محدودیتی به لحاظ انتخاب محل خاص وجود ندارد.

۴- امکانات زیر بنایی مورد نیاز

از جمله امکانات زیربنایی می توان به راههای ارتباطی، شبکه برق سراسری، فاضلاب و غیره اشاره کرد که در طرح حاضر در سطح نیاز طرح، می توان گفت که محدودیت و حساسیت خاصی در انتخاب محل اجرای طرح وجود ندارد.

۵- حمایت های خاص دولتی

طرح حاضر یک طرح عمومی صنعتی است و لذا به نظر نمی رسد که حمایت های خاص دولتی برای آن وجود داشته باشد. البته اجرای طرح در نقاط محروم می تواند مشمول برخی حمایت های عمومی



 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

دولتی شود که این حمایت‌ها ارتباطی به نوع طرح نداشته بلکه تابع محل انتخاب شده برای اجرای آن خواهد بود و لذا بدینوسیله می‌توان گفت از لحاظ این معیار محدودیت تا تسهیلات خاص دولتی برای طرح وجود ندارد.

با جمع‌بندی مطالعات مکان‌یابی، محل اجرای مناسب اجرای طرح در جدول زیر آمده است.

جدول شماره ۲۵ - خلاصه مکان‌یابی اجرای طرح

محل پیشنهادی اجرای طرح	معیارهای مکان‌یابی
مازندران ، گلستان ، آذربایجان شرقی ، آذربایجان غربی ، اصفهان و فارس	همجواری با بازارهای فروش محصولات
هرمزگان ، آذربایجان غربی ، اصفهان ، فارس ، خراسان رضوی ، سیستان و بلوچستان و خوزستان	همجواری با بازار تأمین مواد اولیه
کلیه استان‌های کشور	احتیاجات و نیازمندی‌های دیگر طرح
کلیه استان‌های کشور	امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح
<p>با ارزیابی محل‌های پیشنهادی، مکان اجرای طرح می‌تواند در استان‌های زیر انجام گیرد . اصفهان- گلستان - هرمزگان - فارس - آذربایجان غربی - سیستان و بلوچستان</p>	

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

۶-۳- وضعیت تامین نیروی انسانی و تعداد اشتغال

با توجه به الزامات کسب و کاری، طرح حاضر نیازمند نیروی انسانی زیر می باشد.

جدول شماره ۲۶- نیروی انسانی لازم طرح

تعداد - نفر	تخصص های لازم
۱	مدیریت
۲	کارشناس فنی
۲	کارشناس اداری - مالی
۱	کارشناس فروش
۴	تکنسین فنی
۴	کارگر فنی ماهر
۱۵	کارگر فنی نیمه ماهر
۲	کارمند اداری
۴	منشی - راننده - نگهبان
۳۵	جمع



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

۷-۳- بررسی و تعیین میزان تامین آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی

الف) برآورد برق مورد نیاز و چگونگی تأمین آن

توان برق مورد نیاز طرح با توجه به مصرف ماشین آلات و تأسیسات و همچنین نیاز روشنایی ساختمانها و غیره، 400 KW برآورد شده است. این توان برق به راحتی از شبکه برق سراسری کشور و در کلیه استانهای کشور قابل تأمین است. هزینه خرید انشعاب و تجهیزات انتقال برق معادل ۴۰۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

ب) برآورد آب مورد نیاز و چگونگی تأمین آن

در طرح حاضر آب جهت شستشوی پیازها (مواد اولیه) و نیازهای بهداشتی و آشامیدنی کارکنان آن و همچنین برای آبیاری فضای سبز مورد نیاز خواهد بود که با توجه به ظرفیت تولید و تعداد کارکنان حجم مصرف سالیانه ۲۵۰۰ متر مکعب برآورد می گردد که این میزان آب از طریق شبکه لوله کشی شهرک صنعتی^۳ محل اجرای طرح قابل تأمین است که هزینه آن معادل ۱۰۰ میلیون ریال برآورد شده است.

ج) برآورد سوخت مصرفی مورد نیاز و چگونگی تأمین آن

سوخت در طرح حاضر برای مصارف دیگ های بخار و تأسیسات گرمایشی خواهد بود. بهترین سوخت پیشنهادی طرح، گاز شهری است ولی نظر بر اینکه برخی شهرکها دارای لوله کشی گاز بوده ولی برخی دیگر فاقد آن هستند از اینرو در طرح حاضر گازوئیل به عنوان سوخت انتخاب شده است

^۳ محل اجرای طرح شهرک صنعتی پیشنهاد شده است.



مهندسین مشاور بهین اندیشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

ولی در صورتی که محل نهایی انتخاب شده برای اجرای طرح از لوله کشی گاز شهری برخوردار باشد انتخاب آن اولویت خواهد داشت. ولی در حال حاضر با فرض انتخاب گازوئیل به عنوان سوخت می توان گفت که هزینه تأمین آن که شامل تانک سوخت ۶۰۰,۰۰۰ لیتری و لوله کشی های آن می باشد که معادل ۱۰۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

لازم به ذکر است که در صورت وجود لوله کشی گاز شهری در شهرک محل اجرای طرح ، نیازی نصب تانک سوخت نخواهد بود ولی از نظر هزینه می توان گفت که تنها پنجاه درصد از مبلغ ذکر شده در بالا برای سیستم لوله کشی و اتصالات گاز شهری ، خرید انشعاب و غیره هزینه مورد نیاز خواهد بود.

د) برآورد امکانات مخابراتی و ارتباطی لازم و چگونگی تأمین آن

طرح حاضر نیازمند دو خط تلفن ، یک خط فاکس و یک خط برای اینترنت می باشد و از آنجایی که محل اجرای طرح شهرک صنعتی پیشنهاد شده است لذا امکان تأمین آن از شهرک محل اجرا به راحتی وجود خواهد داشت که هزینه آن معادل ۲۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

ه) برآورد امکانات زیربنایی مورد نیاز

◀ راه

نیازمندی طرح به راه را می توان در حالت زیر مورد بررسی قرار داد:

◈ عبور و مرور کامیون های حامل مواد اولیه و محصول

مواد اولیه مصرفی طرح به وسیله کامیون به محل اجرای طرح وارد شده و محصولات تولیدی نیز به وسیله همین وسایل به بازار مصرف حمل خواهد شد. از اینرو راههای ارتباطی مناسب حرکت این وسایل نقلیه لازم است در محل اجرای طرح وجود داشته باشد.



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجی مقدماتی
طرح های صنعتی





جمهوری اسلامی ایران
وزارت صنایع و معادن
سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران
شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

◇ عبور و مرور کارکنان

کارکنان به وسیله خودروهای سواری و مینی بوس به محل اجرای طرح رفت و آمد خواهند کرد که لازم است محل اجرای طرح دارای امکانات ارتباطی مناسب آن باشد.

◇ سایر امکانات مانند راه آهن، فرودگاه و بندر

به جز امکانات مناسب برای تردد کامیون و خودروهای سواری، امکانات دیگری برای طرح مورد نیاز نمی باشد.

 <p>مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر</p>	<p>مطالعات امکان سنجي مقدماتي طرح هاي صنعتي</p>	 <p>جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان</p>
---	---	--

۳-۸- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی

۳-۸-۱- حمایت های تعرفه گمرکی و مقایسه آن با تعرفه های جهانی

در واردات محصول مورد مطالعه ، حمایت ها از نگاه تعرفه گمرکی ، وضع کردن میزان ۲۰ درصد حقوق ورودی می باشد که این امر را می توان نوعی عدم حمایت از صنایع داخلی عنوان کرد . و یا به عبارت دیگر می توان گفت که برای این محصول حمایت تعرفه ای قابل قبولی وجود ندارد .

در خصوص تعرفه های جهانی نیز باید گفت که برای اظهار نظر در این مورد لازم است کشور مقصد صادرات بطور دقیق مشخص گردد تا بواسطه آن امکان مطالعه در این مورد بوجود آید .

۳-۸-۲- حمایت های مالی (واحدهای موجود و طرحها) بانکها - شرکتهای سرمایه گذار

در خصوص حمایت های مالی از طرح های تولیدی در کشورمان باید گفت که این حمایت ها صرفاً در سطح ارائه تسهیلات بانکی می باشد که این تسهیلات حالت عمومی داشته و برای کلیه طرح هایی که از توجیه اقتصادی مناسب برخوردار هستند، پرداخت می شود . از اینرو می توان گفت که حمایت مالی خاصی وجود ندارد .



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجي مقدماتي
طرح هاي صنعتي



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنايع و معادن

سازمان صنايع كوچك و شهركهاي صنعتي ايران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

۹-۳- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحد های جدید

از نتیجه مطالعات انجام شده چنین بر می آید که در سال های آینده بازار کشور از کمبود عرضه برخوردار بوده و این کمبود هر ساله افزایش نیز پیدا خواهد کرد . بنابراین قابل نتیجه گیری است که ایجاد واحدهای جدید برای تولید این محصول در شرایط کنونی و با توجه بر بازار داخل توجیه پذیر می باشد . از طرف دیگر پتانسیل صادراتی این محصول نیز مناسب است و کشورمان در این باب دارای مزیت نسبی می باشد و لذا با توجه بر آن توجیه پذیری طرح از نظر بازار بیشتر می گردد . این موضوع از آن جهت دارای اهمیت مضاعف است که یاد آور شویم محصول تولیدی طرح حاضر به دلیل استفاده از تکنولوژی بالا محصولات بسیار مرغوب را تولید و عرضه خواهد کرد و لذا به جرأت می توان گفت که با ورود آن به بازار ، حتی احتمال قوی برای جایگزینی آن برای محصولات مشابه داخلی نیز وجود دارد (محصولات مشابه موجود کشور از تکنولوژی پائین در تولید استفاده می نمایند که این امر سبب تولید محصول با درجه مرغوبیت پائین تر شده است) از نقطه نظر ظرفیت باید گفت که حداقل ظرفیت اقتصادی یک واحد تولید پیاز خشک آماده طبخ بر اساس تکنولوژی منتخب ۲۰۰ تن در سال باید انتخاب شود که با احتساب ۸۰ درصد راندمان ، ظرفیت عملی تولید ۱۶۰ تن در سال خواهد بود که تحت آن حجم سرمایه ثابت معادل ۱۶۲۵۵ میلیون ریال خواهد بود که ظرفیت و حجم سرمایه گذاری های فوق طوری انتخاب شده است که طرح علاوه بر اینکه کلیه هزینه های خود را پوشش می دهد، سود معقولی نیز نصیب سرمایه گذار خواهد نمود.