



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

مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح
تولید ترشی ماهی

تهیه کننده:

شرکت مهندسی مشاور بهین اندیشان راهبر

تاریخ تهیه:

تیر ماه ۱۳۹۰

 مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر	فهرست مطالب	 جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان
---	---------------------------	---

خلاصه طرح

نام محصول		ترشی ماهی
ویژگی محصول یا طرح		ایجاد بازار داخل
ظرفیت پیشنهادی طرح		۵۰۰ تن
موارد کاربرد		مصرف در کنار غذا
مواد اولیه اصلی		ماهی
محل تامین مواد اولیه		داخل کشور
کمبود محصول در سال ۱۳۹۵		۹۱۵۵ تن
اشتغالی		۲۵ نفر
زمین مورد نیاز		۲۰۰۰ متر مربع
زیر بنا	تولیدی	۴۰۰ متر مربع
	اداری و سایر	۲۲۰ متر مربع
	انبار	۲۰۰ متر مربع
میزان مصرف سالانه یوتولیتی	آب	۳۰۰ مترمکعب
	برق	۲۰۰ کیلووات
	گاز	۲۰۰۰۰۰ متر مکعب
سرمایه ثابت	ارزی	۰ دلار
	ریالی	۶۲۱۰ میلیون ریال
	مجموع	۶۲۱۰ میلیون ریال
سرمایه در گردش		۳۲۰۰ میلیون ریال
میزان واردات محصول مشابه در سه سال گذشته		۰ تن متوسط سالانه
پیش بینی صادرات محصول سالانه		۰ تن در سال
نقطه سربسر تقریبی		۳۰ درصد
پیشنهاد محل اجرای طرح		استان های مازندران ، گیلان ، گلستان ، هرمزگان ، بوشهر

 مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر	فهرست مطالب	 جمهوری اسلامی ایران وزارت صنایع و معادن سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان
---	---------------------------	--

صفحه	عناوین
۱	مقدمه
۲	بخش اول : معرفی محصول
۳	۱-۱ نام و کد محصولات (آیسیک)
۵	۱-۲ شماره تعرفه گمرکی
۵	۱-۳ شرایط واردات محصول
۶	۱-۴ بررسی و ارائه استانداردهای موجود در محصول (ملی یا بین المللی)
۶	۱-۵ بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی و جهانی محصول
۷	۱-۶ معرفی موارد مصرف و کاربرد
۷	۱-۷ بررسی کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول
۸	۱-۸ اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز
۸	۱-۹ کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول
۱۰	۱-۱۰ شرایط صادرات
۱۱	بخش دوم : بررسی وضعیت عرضه و تقاضا
۱۲	۲-۱ بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید
۱۴	۲-۲ بررسی وضعیت طرح های جدید و طرح های توسعه در دست اجرا
۱۵	۲-۳ بررسی روند واردات محصول
۱۶	۲-۴ بررسی روند مصرف



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

فهرست مطالب



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنایع و معادن

سازمان صنایع کوچک و شهرکهای صنعتی ایران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

صفحه	عناوین
۱۶	۵-۲- بررسی روند صادرات.....
۱۷	۶-۲- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات.....
۲۵	بخش سوم : مطالعات فنی و تکنولوژیکی
۲۶	۳- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش های تولید و عرضه محصول در کشور.....
۲۸	۴- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی های مرسوم در فرایند تولید محصول
۲۸	۵- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی به همراه برآورد حجم سرمایه ثابت
۳۷	۶- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و منابع تامین آن
۳۸	۷- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
۴۱	۸- وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
۴۲	۹- بررسی تاسیسات و امکانات زیر بنایی مورد نیاز طرح.....
۴۴	۱۰- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی
۴۵	۱۱- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای جدید ...

 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
---	---	--

مقدمه

مطالعات امکان سنجی، مطالعات کارشناسی است که قبل از اجرای طرح های سرمایه گذاری اقتصادی انجام می گیرد. 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 تصمیم گیری سرمایه گذاران مورد استفاده قرار می گیرد.

گزارش حاضر مطالعات امکان سنجی مقدماتی تولید ترشی ماهی می باشد. این مطالعات در قالب متدولوژی مطالعات امکان سنجی تهیه گردیده است و مطابق متدولوژی فوق ، ابتدا محصول مورد مطالعه به طور دقیق معرفی شده و سپس بررسی های لازم روی بازار آن صورت خواهد گرفت و در ادامه مطالعات فنی در خصوص چگونگی تولید و امکانات سخت و نرم افزاری مورد نیاز نیز شناسایی شده و در نهایت ظرفیت های اقتصادی و حجم سرمایه گذاری مورد نیاز برای اجرای طرح برآورد و ارائه خواهد شد تا با استفاده از آن سرمایه گذران و علاقه مندان محترم بتوانند کلیه اطلاعات مورد نیاز را کسب و در جهت انجام سرمایه گذاری 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 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 اول : معرفي محصول

رئوس مطالب

- ۱-۱- نام و کد محصولات (آیسیک)
- 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- معرفي 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- معرفي شرایط صادرات

 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
---	---	--

۱- معرفی محصول

۱-۱- نام و کد محصولات (آیسیک)

به طور کلی باید گفت ترشی ها و شور غذاهایی هستند که برای جلوگیری از فسادشان در محلول های سرکه یا آب نمک قرار می گیرند.

این نوع غذاها، شامل دو دسته هستند. دسته ی اول موادی هستند که در سرکه نگه داری می شوند؛ سرکه اسیدی است که باکتری های اندکی در آن زنده می مانند. این نوع را ترشی می گویند. انواع ترشی های موجود بازار در این گروه قرار دارند .

در دسته ی دوم مواد در محلول نمک نگه داری می شوند که باعث ایجاد تخمیر در آن ها می شود. تخمیر یعنی رشد باکتری های "مفید" که مانع فساد مواد می شوند. فساد مواد معمولاً ناشی از نوع خاصی باکتری می باشد. مثال معمول این دسته، خیارشور و شور کلم و غیره می باشد.

ترشی و شور درست کردن فقط یک تکنیک جهانی نیست؛ بلکه تکنیک باستانی هم می باشد. هزاران سال است که ما و اجدادمان در جستجوی روش هایی برای نگه داری غذاها هستیم تا در زمستان های طولانی، قحطی ها و سایر مواقع نیاز از آن ها استفاده کنیم. در این کار گزینه ی حیات نیز به ما کمک کرده است. به طور مثال در تاریخ آمده است که کارگران دیوار چین، نوعی کلم تخمیر شده را به عنوان غذا میل می کردند.



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



در حال حاضر انواع ترشی در کشور تولید و به مصرف می رسد و لذا بازار این محصولات از رونق خوبی برخوردار است .

محصول مورد بررسی طرح حاضر ، ترشی ماهی است . این کالا هنوز تولید تجاری نداشته و صرفاً در سطح تولید خانگی و آنهم در برخی استان های کشور معمول می باشد . لذا در این طرح در نظر است تولید انبوه آن مطابق فرمول ساخت صنعتی انجام و در نهایت به بازار عرضه 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
---	---	--

مصرف ترشی ماهی با بسیاری از غذاها بخصوص غذاهای گوشتی کاملاً مطلوب بوده و به نظر می رسد که بازار پسندی خوبی برای آن وجود داشته باشد .

کد ISIC محصول

مطابق طبقه بندی وزارت صنایع و معادن ، ترشی ها و شورها در حالت کلی دارای یک کد آیسیک بوده و لذا کد تفکیکی برای انواع ترشی از جمله ترشی ماهی وجود ندارد .

جدول شماره ۱- اسامی و کد آیسیک محصولات طرح	
نام محصولات	کد آیسیک
ترشیجات	۱۵۱۳۱۲۳۰

۱-۲- شماره تعرفه گمرکی

با مراجعه به کتاب مقررات صادرات و واردات وزارت بازرگانی ، نتیجه گیری شده است که ترشی ماهی فاقد شماره تعرفه گمرکی است که این امر به دلیل فقدان واردات و صادرات این محصول می تواند معرفی گردد .

۱-۳- شرایط واردات محصول

با عنایت بر نبود شماره تعرفه برای کالای مورد بررسی و همچنین فقدان سابقه واردات و صادرات در سالهای گذشته ، ضوابط قابل استنادی را نمی توان در مورد شرایط واردات محصول مورد بررسی ارائه داد .

 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
---	---	---

۴-۱- بررسی استانداردهای موجود در مورد محصول

استاندارد ملی

با مراجعه به فهرست استانداردهای ملی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ، مشاهده شده است که هنوز استاندارد ملی برای ترشی ماهی تدوین نشده ولی شماره استاندارد ملی ۴۶۵۷ برای انواع ترشی جات تدوین و در دسترس می باشد .

استاندارد جهانی

استاندارد جهانی خاصی برای ترشی ماهی بدست نیامده ولی استانداردهای ذیل برای انواع ترشجات در سطح جهانی وجود دارد .

GOST 1633
GOST 12231
GOST 27853
GOST 27853

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

۵-۱-۱- بررسی قیمت های داخلی

در حال حاضر ترشی ماهی از تولید تجاری قابل توجه برخوردار نیست . لذا نمی توان در مورد قیمت آن اظهار نظر کرد . لیکن با توجه بر قیمت انواع ترشی های موجود مشابه در بازار ، شاید بتوان متوسط قیمت محصولات مورد مطالعه را از قرار هر کیلو ۶۰۰۰۰ ریال در نظر داشت .

 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
---	---	---

۲-۵-۱- مروری بر قیمت های جهانی محصول

ترشی ها در ردیف محصولات غذایی طبقه بندی می گردد و لذا قیمت آن تابع کشور و شرکت تولید کننده ، میزان خلوص آن ، کیفیت تولید ، کیفیت محصول نهائی و موارد دیگر دارد . از اینرو بطور قیمت آن در کشورهای مختلف جهان از ۴ تا ۶ دلار برای هر کیلوگرم متغییر می باشد .

۶-۱- معرفی موارد مصرف و کاربرد محصولات

ترشی ماهی همانند سایر ترشی ها به عنوان غذا یا به عبارت بهتر دسر و همراه غذای انسان مورد استفاده قرار می گیرد که ذیلا فهرست کاربردهای آن ارائه شده است .

- مصرف غذایی انسان به صورت مستقیم و یا همراه سایر ترشی ها
 - مصرف در تولید برخی غذاهای آماده و غیر آماده به عنوان مواد اولیه
- همانطوریکه پیشتر نیز عنوان گردید ، ترشی ماهی بر حسب ماده اولیه مورد استفاده در تولید آن ، از عطر و طعم نسبتا متفاوتی با سایر ترشی ها برخوردار است . لذا معمولا در زمان انتخاب برای مصرف ، توجه به آن از سوی مشتری صورت می گیرد .

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

ترشی ماهی یک ماده غذایی جدید است که در جای خود می تواند دارای کاربرد می باشند . لیکن این ماده نیز همانند سایر کالاها از کالاهای جایگزین برخوردار است که همان انواع ترشی و شوری جات می باشند .

 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 شرایط کنونی انواع ترشی و شوريجات بکرات به عنوان کالای جایگزین همدیگر در بین مصرف کنندگان مورد استفاده قرار می گیرند . لیکن هر کدام از آنها در میان مردم جایگاه مخصوص به خود را دارا می باشد بطوریکه ذائقه های مختلف ترشی های مختلف را خواهان می باشند . ترشی ماهی نیز به عنوان یکی از انواع ترشی ها ، از آنجائیکه هنوز در ایران تولید نمی گردد ، لذا در صورت تولید می تواند جایگزین خوبی برای برخی از انواع ترشیها گردد .

طعم ، مزه ، درجه تندی ، درجه ترشی و محتویات ترشی ها از عواملی هستند که مصرف کننده در هنگام انتخاب نوع ترشی مورد توجه قرار می دهد .

۸-۱- بررسی اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز

محصولات مورد مطالعه طرح حاضر ، هر چند بعنوان یک غذا و همچنین به عنوان اولیه در تولید برخی از محصولات غذائی 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 ماده غذایی می توان این محصولات را مورد مطالعه و بررسی قرار داد .

۹-۱- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول

کشورهای عمده تولید کننده

ترشی ماهی از کالاهای عمومی و عادی در جهان به شمار می آید و لذا آمار خاصی در مورد تولید جهانی آن وجود ندارد . بنابر این به شناخت کشورهای عمده تولید کننده این کالا ، اقدام به جستجوهای

 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
--	---	--

اینترنتی شده و کشورهای تولید کننده در جدول زیر آورده شده است . لیکن همانطوریکه ذکر گردید در مورد میزان تولید این کشورها هیچگونه آمار خاصی در دست نمی باشد و کشورهای ذکر شده صرفاً تولید کننده ترشی ماهی معرفی شده اند .

جدول شماره ۲- کشورهای عمده تولید کننده انواع ترشی ماهی در جهان
• هندوستان
• چین
• کره
• مکزیك
• استرالیا

کشورهای عمده مصرف کننده

ترشی ماهی یک ماده غذایی است که یصورت مستقیم توسط انسان مصرف می گردد . لذا مصرف آن در نزد بسیاری از خانوارها می باشد و با توجه بر اینکه خانوارها در کلیه نقاط جهان گسترده می باشند ، از اینرو نمی توان کشور خاصی را در این مورد به عنوان مصرف کننده عمده تلقی کرد . نکته ایکه در اینجا باید ذکر گردد ، این است که ترشی ماهی یک ماده غذایی نسبتاً بومی محسوب می گردد و لذا تولید آن اکثراً به تناسب ذائقه و نیاز مردم صورت می گیرد . بنابر این کشورهای تولید کننده را می توان کشورهای مصرف آن نیز معرفی کرد .

 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
---	---	--

۱۰-۱- معرفی شرایط صادرات

از نقطه نظر مقررات وزارت بازرگانی، برای صادرات محصولات تولیدی طرح هیچگونه شرایط و محدودیتی وجود ندارد و انتظار می رود که با توجه بر وفور مواد اولیه (انواع ماهی و سایر مواد اولیه لازم) از نظر تنوع واریته ها و گستردگی تولید در سطح کشور و همچنین شرایط اقلیمی کشور، کشورمان در این باب دارای مزیت نسبی است و لذا توسعه صادرات آن براحتی امکان پذیر می باشد. لیکن از آنجایی که این محصولات، یک کالای غذایی 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 ۳- 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 و تولید محصول، 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، فرمولاسیون دقیق، کنترل کیفیت مطابق استاندارد کشور مقصد صادرات، بسته بندی صحیح و می باشد.



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

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

۴-۲- بررسی روند مصرف

۵-۲- بررسی روند صادرات محصول

۶-۲- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات

 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- وضعیت عرضه و تقاضا

۲-۱- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید

۲-۱-۱- بررسی ظرفیت های بهره برداری

با مراجعه بر اطلاعات و آمار وزارت صنایع و معادن ، نتیجه گیری شده است که هنوز هیچ واحد صنعتی فعال در مورد تولید ترشی ماهی در کشور وجود ندارد .

البته باید در اینجا ذکر گردد که در بانک اطلاعاتی وزارت صنایع و معادن ترشی ها صرف نظر از نوع آن در فهرست انواع ترشی ها طبقه بندی می گردند . بنابر این شاید به نظر برسد که در قالب طبقه بندی "انواع ترشی ها " در حال حاضر تولید کننده فعال ترشی ماهی نیز وجود داشته باشد ، لیکن بر اساس بررسی های صورت گرفته در بازار ، هیچ نوع کالایی در این باب مشاهده نشده و لذا می توان نبود تولید کننده ترشی ماهی در کشور را به جرئت قبول نمود .

۲-۱-۲- بررسی روند ظرفیت نصب شده تولید ترشی ماهی در کشور

با عنایت بر فقدان تولید کننده ترشی ماهی در کشور ، بررسی روند ظرفیت نصب شده در کشور نیز موضوعیت ندارد .

۲-۱-۳- بررسی روند تولید واقعی ترشی ماهی در کشور

با عنایت بر فقدان تولید کننده ترشی ماهی در کشور ، بررسی روند تولید واقعی در کشور نیز موضوعیت ندارد .

 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
---	---	--

۴-۱-۲- بررسی سطح تکنولوژی تولید در واحدهای فعال

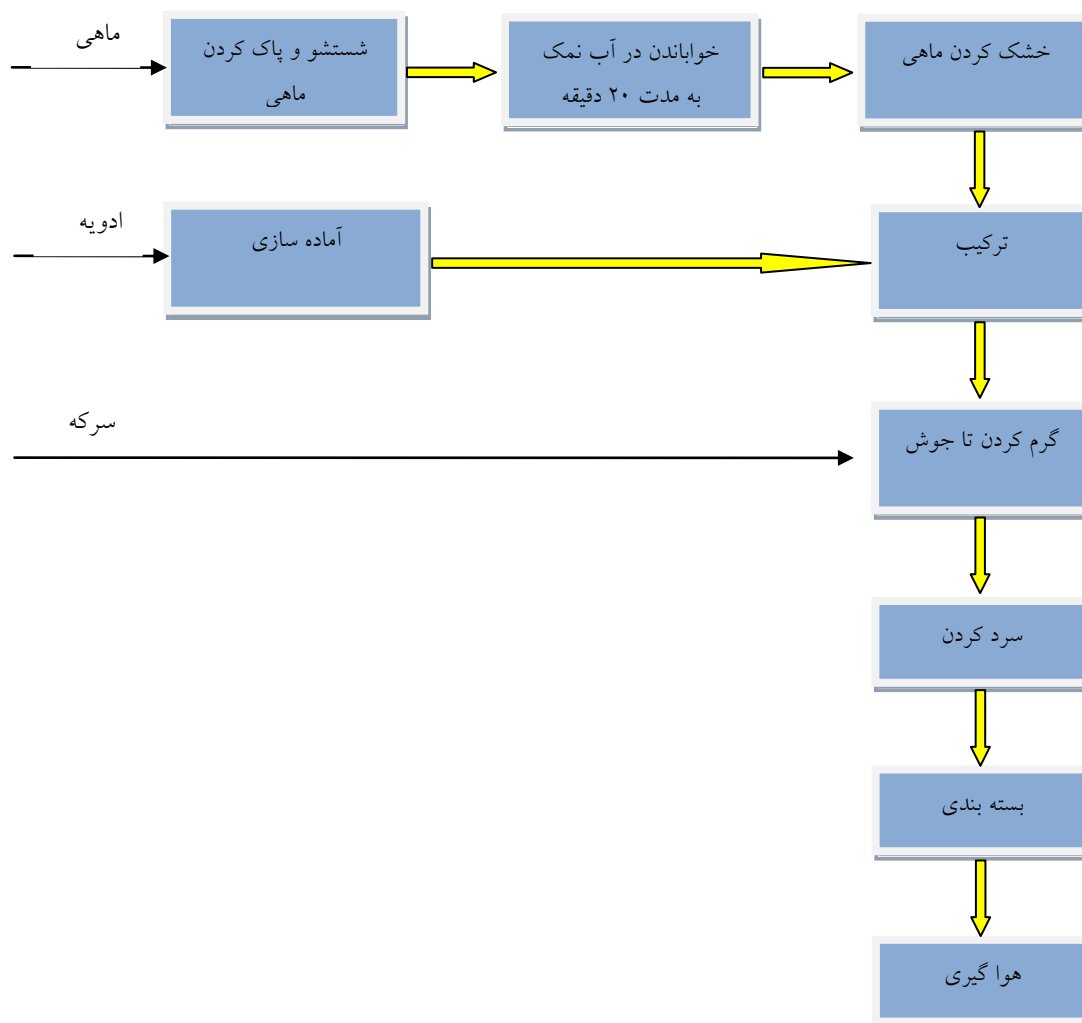
با عنایت بر فقدان تولید کننده ترشی ماهی در کشور ، بررسی سطح تکنولوژی تولید در واحدهای فعال نیز موضوعیت نمی تواند داشته باشد .

۵-۱-۲- نگاهی به راندمان تولید (درصد استفاده از ظرفیت اسمی) در واحدهای تولیدی فعال

با عنایت بر فقدان تولید کننده فعال ترشی ماهی در کشور ، بررسی راندمان تولید نیز موضوعیت نمی تواند داشته باشد .

۶-۱-۲- نام کشورها و شرکت‌های سازنده ماشین‌آلات مورد استفاده در تولید محصول

فرایند تولید ترشی ماهی به صورت زیر 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
---	---	--

با توجه بر فرایند بالا ، تولید ترشی ماهی نیازمند استفاده از ماشین آلات زیر می باشد.

جدول ۴- فهرست ماشین آلات اصلی تولید ترشی ماهی		
ردیف	ماشین آلات لازم	سازنده ها
۱	ماشین پاک کن ماهی	۱- ماشین سازی گردونی ۰۵۱۱-۶۵۱۳۰۶۱ ۲- تجهیزات و صنایع غذایی کیانلو ۰۵۱۱-۲۴۵۳۲۶۴ ۳- شرکت رهنمون صنعت ۰۲۱- ۸۸۹۵۳۴۶۳-۸۸۹۵۰۵۳۸ ۴- شرکت آریا طراح 0511-5424496
۲	تانک مخصوص خبساندن ماهی در آب نمک	
۳	ماشین سانتریفوژ آبگیری ماهی	
۴	مخزن گرم و جوشاندن ماهی	
۵	ماشین پرکن شیشه	
۶	ماشین دربند شیشه	
۷	ماشین لیبل چسبان	

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

با مراجعه به بانک اطلاعات صنعتی وزارت صنایع و معادن، مشاهده شده است که با توجه بر جدید بودن محصول مورد بررسی ، هنوز هیچ طرح در حال ایجاد برای آن در بانک اطلاعاتی وزارتخانه فوق ثبت نشده است . البته باید در اینجا ذکر گردد که همانطوریکه پیشتر ذکر گردید ، در بانک اطلاعاتی وزارت صنایع و معادن ترشی ها صرف نظر از نوع آن در فهرست انواع ترشی ها طبقه بندی می گردند . بنابر این شاید در قالب طرح های در حال ایجاد تولید انواع ترشی ها ، ترشی ماهی نیز وجود داشته باشد ، لیکن به دلیل فقدان اطلاعات مستند نمی توان در این مورد اظهار نظر کرد .

 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
---	---	---

پیش‌بینی عرضه در بازار آینده کشور

مطابق معمول بازار عرضه یک محصول 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) پیش‌بینی تولید داخل واحدهای فعال

از آنجائیکه در حال حاضر هیچ تولید کننده فعالی برای محصول مورد بررسی در کشور وجود ندارد ، از اینرو در آینده نیز نمی توان در مورد تولید واحدهای فعال در کشور اظهار نظر کرد .

ب) پیش‌بینی تولید داخل واحدهای در حال ایجاد

از آنجائیکه در حال حاضر هیچ واحد در حال ایجاد برای تولید ترشی ماهی در کشور وجود ندارد ، از اینرو در آینده نیز نمی توان در مورد به بهره برداری رسیدن واحد تولید کننده محصول مورد بررسی اظهار نظر کرد .

۳-۲- بررسی روند واردات محصول

با استناد بر سالنامه آمار بازرگانی خارجی کشور ، نتیجه گیری شده است که در سالهای گذشته هیچگونه واردات برای ترشی ماهی به کشور وجود نداشته است .

● جمع بندی پیش بینی عرضه در آینده

با توجه به اینکه هیچگونه واحد فعال و در دست ایجاد وجود ندارد و از آنجائیکه به دلیل نبود سابقه واردات در سالهای گذشته و همچنین ناشناخته بودن این کالا در بازارهای داخل کشورمان

 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
---	---	--

می باشد . لذا احتمالا در سالهای آینده واردات برای این کالا بوجود آید ، لیکن با توجه بر ناشناخته بودن کالا هنوز نمی توان در این مورد برآورد دقیقی را انجام داد . از این رو به نظر پیش بینی عرضه در سالهای آینده صفر می باشد.

۴-۲- بررسی روند مصرف

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 شده است .

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

به دلیل نبود سابقه واردات و صادرات در سالهای گذشته و همچنین عدم وجود واحد فعال در کشور لذا میزان مصرف از این روش نیز همانند پیش بینی عرضه صفر خواهد بود.

۵-۲- بررسی روند صادرات

با استناد بر سالنامه آمار بازرگانی خارجی کشور ، می توان گفت که طی سالهای گذشته هیچگونه صادراتی برای ترشی ماهی در کشور وجود نداشته است که البته به دلیل عدم تولید داخل این امر خارج از انتظار نمی باشد .

 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- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات

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

محصول مورد بررسی از سابقه تولید صنعتی و مصرف در داخل کشور برخوردار نمی باشد . لذا نمی توان بر اساس اصول معمول آماری اقدام پیش بینی تقاضا در آینده نمود . بنابر این ابتدا نگاهی به وضعیت این کالا در سایر کشورها نموده و پس از آن برآوردی از امکان مصرف برای کشور انجام خواهد گردید .

• کشور هندوستان

در این کشور ترشی ماهی به صورت زیر تولید و به مصرف می رسد

Fish fillet - 1kg	باریکه ماهی (برش خورده) ۱ کیلو
Onion - 1.5kg	پیاز ۱.۵ کیلو
Garlic - 200gm	سیر ۲۰۰ گرم
Ginger - 100gm	زنجفیل ۱۰۰ گرم
Green chillies - 15 nos	فلفل سبز ۱۵ عدد
Turmeric - 1tsp	زرد چوبه ۱ قرص
Pepper powder - 2 tbsp	پودر فلفل سیاه ۲ قرص
Chilli powder - 3 tbsp	پودر فلفل قرمز ۳ قرص
Coriander Powder - 6 tbsp	پودر گشنیز ۳ قرص
Fenugreek powder - 1 tsp	پودر شنبلیله ۱ قرص
White vinegar - 1 litre	سرکه سفید ۱ لیتر
Salt	نمک
Coconut or vegetable oil- 2 cups	روغن نارگیل یا نباتی ۲ فنجان
آدرس سایت اینترنتی http://kish.in/kerala-fish-pickle/	

توضیح : واحد قرص در واقع مقداری از پودر است که اندازه آن معادل یک قرص دارویی مس

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



 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
---	---	--

کشور کره :

در این کشور ترشی ماهی به صورت زیر تولید و به مصرف می رسد

Fish fillet – 1/2 Kg	باریکه ماهی (برش خورده) نیم کیلو
Onion – 2 small	پیاز دو عدد کوچک
Garlic flakes - 2	سیر دو حبه
Turmeric - 1tsp	زرد چوبه ۱ قرص
Vinegar - 100 gr	سرکه سفید ۱۰۰ گرم
Salt	نمک
vegetable oil- 3/4 cups	روغن سه چهارم فنجان
mustard seeds 1 tsp	خردل ۱ قرص
Asafetida 1/2 tsp	انقوزه نصف قرص
آدرس سایت اینترنتی http://www.awesomecuisine.com/recipes/1642/1/Fish-Pickle/Page1.html#ixzz1FBM7rOIV	



 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
--	---	---

ترشی ماهی یک محصول جدید در کشور بوده و برای بسیاری از مردم ناشناخته می باشد . از اینرو برای برآورد تقاضای بازار معمولاً از دو روش استفاده می گردد .

روش اول : بازار سنجی میدانی

در این روش نمونه ای از محصول جدید تولید شده و با ارائه آن به بازار هدف که در اینجا عموم مردم است ، نظر سنجی عمومی انجام و بر اساس آن تقاضای بازار با استفاده از تکنیک های آماری سنجیده می شود . این روش ، روش دقیقی بوده ولی اجرای آن هزینه بر است .

روش دوم ، بازار سنجی از طریق مقایسه محصول جدید با محصولات مشابه موجود در بازار بسیاری از کالاهای جدید از کالای جدید در بازار برخوردار هستند . از اینرو می توان با استناد بر مقدار تقاضا برای کالاهای مشابه و کشف ارتباطی منطقی بین پتانسیل مصرف کالای جدید و کالاهای مشابه آن ، تقاضا برای کالای جدید را برآورد نمود .

دقت این روش آنچنان بالا نیست ولی با توجه بر سرعت بالا و هزینه پائین ، در بسیاری از مطالعات بازارسنجی از این روش استفاده می گردد . بنابر این در اینجا ابتدا کل تولید و مصرف انواع ترشی در کشور تعیین و سپس بر اساس آن برآورد تقاضا برای ترشی ماهی انجام خواهد گردید .



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

جدول شماره ۵ - ظرفیت تولید انواع ترشی جات در کشور	
استان	ظرفیت نصب شده - تن
آذربایجان شرقی	۴۱۵۰
آذربایجان غربی	۱۱۰۰۰
اردبیل	۱۷۰۰
اصفهان	۳۷۰۰
ایلام	۳۰۰
تهران	۲۴۵۰۰
چهار محال بختیاری	۲۰۰۰
خراسان جنوبی	۱۰۰۰
خراسان رضوی	۸۲۰۰
خراسان شمالی	۲۴۰
خوزستان	۱۷۱۰۰
زنجان	۷۵۰
فارس	۴۸۲۰۰
قزوین	۵۴۰۰
قم	۶۵۰
کردستان	۱۳۵۰
کرمان	۱۴۰۰
کرمانشاه	۲۵۰۰
گلستان	۵۷۰۰
گیلان	۶۴۰۰
مازندران	۸۷۰۰
مرکزی	۲۱۰۰
همدان	۴۷۰۰
یزد	۸۵۰
جمع	۱۶۲۶۰۰

 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
---	---	--

به منظور برآورد پتانسیل تقاضا برای ترشی ماهی ، اقدام به پرسش از چند شرکت تولید کننده ترشیجات و شوربجیات کرده و بر طبق آن نتیجه گیری شده است که می توان حدود پنج درصد از کل ظرفیت تولید ترشی جات در کشور را به عنوان پتانسیل تقاضای ترشی ماهی در نظر گرفت . لذا با توجه بر آن پتانسیل تقاضا سالانه حدود ۸۱۳۰ تن در سال برآورد شده است . همچنین در صورتیکه رشد ۲ درصد در سال برای پتانسیل تقاضا در نظر بگیریم ، روند تقاضا برای سالهای آتی در جدول زیر آورده شده است .

جدول شماره ۶- پیش بینی تقاضای داخل ترشی ماهی در آینده					
شرح	۱۳۹۱	۱۳۹۲	۱۳۹۳	۱۳۹۴	۱۳۹۵
پیش بینی تقاضای داخل ترشی ماهی - تن	۸۴۵۸	۸۶۲۷	۸۸۰۰	۸۹۷۶	۹۱۵۵

۲-۶-۲- برآورد قابلیت صادرات در آینده

ترشی ماهی محصولی جدید در کشور است که از سابقه صادراتی در سالهای گذشته برخوردار نمی باشد . از طرف دیگر محصول مورد بررسی در بسیاری از کشورهای دیگر نیز ناشناخته است . از اینرو در شرایط کنونی با توجه بر نبود اطلاعات مناسب و قابل استناد ، نمی توان در خصوص پتانسیل صادراتی محصول آمار قابل قبولی را ارائه نمود و بر این اساس از لحاظ کردن صادرات صرف نظر شده است .

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

۳-۶-۲- برآورد تقاضای کل

تقاضای کل مجموع تقاضای بازار داخل و صادرات است که این امر در جدول زیر نشان داده شده است

جدول شماره ۷- برآورد تقاضای کل ترشی ماهی در آینده			
تقاضای کل - تن	پیش بینی تقاضا - تن		سال
	صادرات	بازار داخل	
۸۴۵۸	۰	۸۴۵۸	۱۳۹۱
۸۶۲۷	۰	۸۶۲۷	۱۳۹۲
۸۸۰۰	۰	۸۸۰۰	۱۳۹۳
۸۹۷۶	۰	۸۹۷۶	۱۳۹۴
۹۱۵۵	۰	۹۱۵۵	۱۳۹۵

۴-۶-۲- موازنه عرضه و تقاضا

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

جدول شماره ۸ - موازنه عرضه و تقاضا در آینده - تن			
سال	پیش بینی عرضه	پیش بینی تقاضا	کمبود (مازاد)
۱۳۹۱	۰	۸۴۵۸	۸۴۵۸
۱۳۹۲	۰	۸۶۲۷	۸۶۲۷
۱۳۹۳	۰	۸۸۰۰	۸۸۰۰
۱۳۹۴	۰	۸۹۷۶	۸۹۷۶
۱۳۹۵	۰	۹۱۵۵	۹۱۵۵

 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 به دلیل نبود تولید داخل بازار از کمبود عرضه برخوردار خواهد بود و بازار از نظر اجرای طرح های جدید کاملا توجیه پذیر می باشد . لیکن در اینجا باید به این نکته توجه گردد که تقاضای برآورد شده در سطح پتانسیل تقاضا است و مفهوم پتانسیل نیز این است که در صورت انجام بازارسازی مناسب امکان تحقق تقاضای برآورد شده وجود خواهد داشت . بنابر این متقاضیان اجرای این طرح لازم است از توان و تجربه کافی در امر بازارسازی برخوردار باشند .

یکی از موارد قابل ذکر دیگر در اینجا اینست که در برآورد پتانسیل صادرات به دلیل نبود اطلاعات قابل استناد میزان صادرات قابل انجام در آینده صفر منظور گردید . ولی همانطوریکه مشخص است به دلیل برخورداری کشورمان از تولید کافی ماهی ، امکان تولید و صادرات محصول مورد بررسی نیز کاملا وجود دارد و لذا در مجموع می توان گفت که تقاضای برآورد شده حتی بیشتر از میزان برآورد شده خواهد بود که این امر توجیه پذیری طرح را بیشتر می نماید .



مهندسين مشاور بهين انديشان راهبر

مطالعات امکان سنجي مقدماتي
طرح هاي صنعتي



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنايع و معادن

سازمان صنايع كوچك و شهرهاي صنعتي ايران

شرکت شهرکهای صنعتی استان گلستان

بخش سوم: مطالعات فنی و تکنولوژیکی

رئوس مطالب

۳- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش های تولید و عرضه محصول در کشور و مقایسه

آن با دیگر کشورها

۴- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی های مرسوم در فرآیند تولید محصول

۵- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی همراه با برآورد حجم سرمایه ثابت مورد

نیاز

۶- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه، محل تا مین و قیمت ارزی و ریالی آن

۷- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح

۸- وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال

۹- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی

۱۰- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی

۱۱- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای

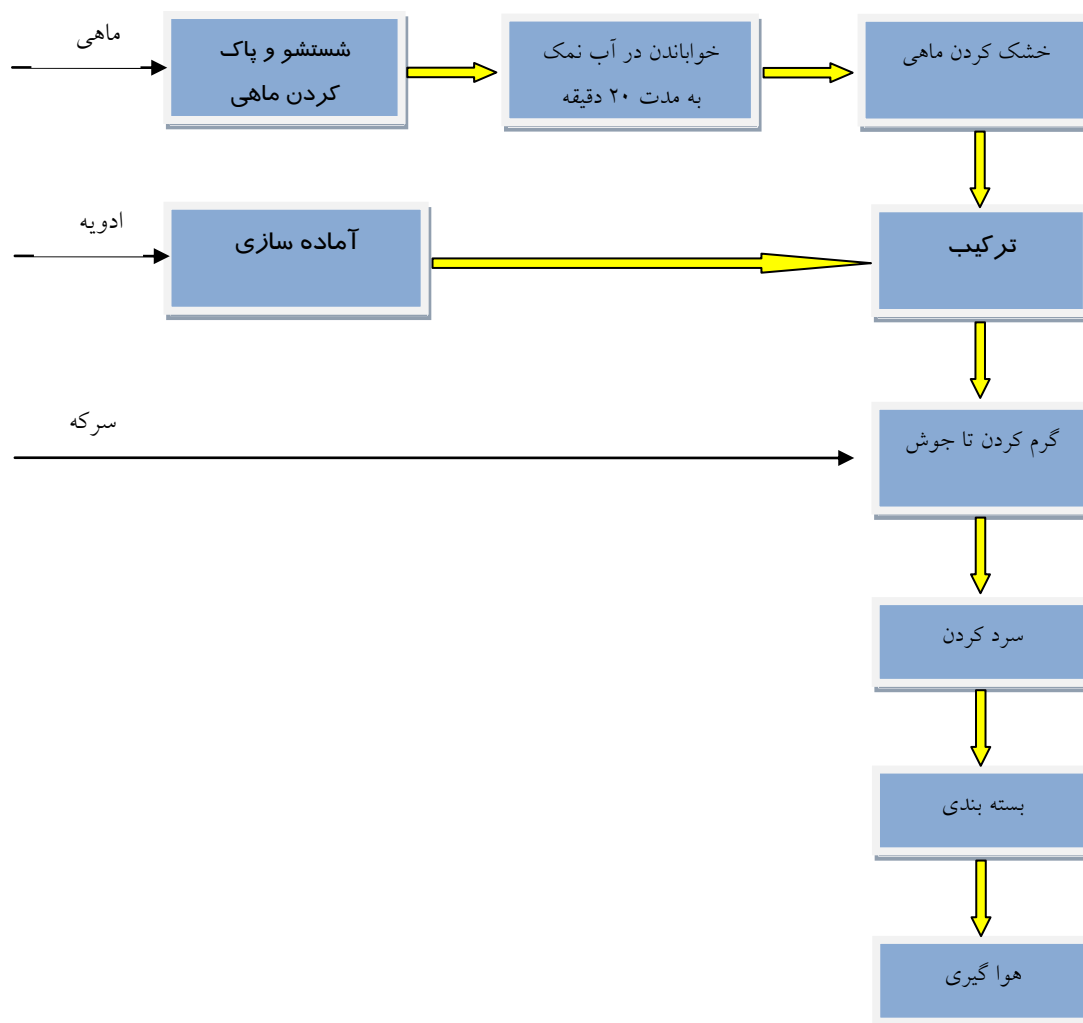
جدید

 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- بررسی اجمالی تکنولوژی و روش تولید محصول در کشور و مقایسه آن با دیگر کشورها

۳-۱- نگاهی به روش تولید ترشی ماهی

به طور کلی فرایند تولید ترشی ماهی را می توان به صورت زیر تعریف کرد .



 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
---	---	--

بطوریکه فرایند تولید نشان می دهد ، به منظور تولید محصول مورد بررسی ، ابتدا ماهی را پاک و شسته سپس در آب نمک یخ بمدت ۲۰ دقیقه قرار داده و سپس خشک می نمایند تا آب آن کاملاً گرفته شود . سپس قطعات ماهی درون ظرفی با ادویه جات مختلف و همچنین سرکه گرم می گردد تا زمانیکه مخلوط یک جوش کامل یزند . پس از آن ترشی آماده می گردد و لذا آن را خنک کرده و درون شیشه های مخصوص ترشی ریخته و پس از هواگیری در کارتن یا شرینگ بسته بندی و روانه بازار می گردد .

ماهی ساردین و یا سالمون ۱ عدد - سرکه ۲ لیتر - نمک ۲ قاشق غذاخوری - میخک و خردل از هر کدام ۳ عدد فلفل سفید ۵/۰ قاشق چای خوری - سیر ۳ حبه

۲-۳- مقایسه روش تولید معمول کشورمان با دیگر کشورهای جهان

روش تولید محصولات 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:

در حال حاضر ترشی ماهی فاقد تولید داخل بوده و فرایند معرفی شده از کشورهای دیگر اقتباس شده است . بنابر این تفاوت بین تکنولوژی تولید معرفی شده در این طرح و تکنولوژی معمول کشورهای دیگر موضوعیت نمی تواند داشته باشد .

 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
---	---	--

۴- تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژی های مرسوم در تولید محصول

با عنایت بر شرح ارائه شده در مورد تکنولوژی های موجود در تولید ترشی ماهی و با توجه بر اینکه تکنولوژی تولید این محصولات از کشورهای دیگر اقتباس شده است ، لذا بررسی نقاط قوت و ضعف تکنولوژی ها در مورد آنها موضوعیت نمی تواند داشته باشد .

۵- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی به همراه برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت مورد نیاز

هر واحد تولید کننده ، نیاز مند استفاده از ماشین آلات ، تجهیزات ، فضاهاى کارى ، نیروى انسانی و می باشد که تامین آنها مستلزم صرف هزینه هاى مى 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:

- زمین
- محوطه سازی
- ساختمانهای تولیدی واداری
- ماشین آلات و تجهیزات
- تاسیسات عمومی
- اثاثیه و تجهیزات اداری
- ماشین آلات حمل و نقل درون/ برون کارگاهی

 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
---	---	--

○ هزینه‌های قبل از بهره‌برداری

○ هزینه‌های پیش‌بینی نشده

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 ۹- حداقل سرمایه ثابت مورد نیاز واحد تولید ترشی ماهی				
ردیف	اقلام سرمایه ثابت	هزینه‌ها		
		ریالی	ارزی	معادل کل ریالی
۱	ماشین آلات تولیدی	۸۱۵	۰	۸۱۵
۲	تجهیزات آزمایشگاهی	۲۵۰	۰	۲۵۰
۳	تأسیسات	۸۰۰	۰	۸۰۰
۴	ساختمان‌ها	۲۳۸۰	۰	۲۳۸۰
۵	زمین	۸۰۰	۰	۸۰۰
۶	محوطه‌سازی	۱۶۸	۰	۱۶۸
۷	وسایط نقلیه	۳۰۰	۰	۳۰۰
۸	وسایل اداری و خدماتی	۲۰۰	۰	۲۰۰
۹	هزینه‌های قبل از بهره‌برداری	۲۰۰	۰	۲۰۰
۱۰	هزینه‌های پیش‌بینی نشده (۵ درصد هزینه های بالا)	۲۹۷	۰	۲۹۷
جمع کل سرمایه ثابت		۶۲۱۰	میلیون ریال	

واحد هزینه های ریالی = میلیون ریال و واحد هزینه های ارزی هزار یورو 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
---	---	--

۱-۵- زمین

مجموع کل فضاهای کاری طرح معادل ۸۲۰ متر مربع برآورد شد. از اینرو حداقل زمین مورد نیاز طرح با در نظر گرفتن فضای لازم تردد کامیون های حمل بار (مواد اولیه و محصول) معادل ۲۰۰۰ متر مربع برآورد می گردد. برای تعیین هزینه های تأمین زمین فرض می گردد که محل اجرای یکی از شهرک های صنعتی در سطح کشور می باشد از اینرو قیمت خرید هر متر مربع آن ۴۰۰,۰۰۰ ریال فرض می گردد که در این صورت کل هزینه خرید زمین معادل ۸۰۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

۲-۵- محوطه سازی

محل اجرای طرح، یکی از شهرک های صنعتی در سطح کشور پیش بینی شده است. از اینرو هزینه محوطه سازی آن که شامل تسیطح زمین، دیوار کشی و حصارکشی ها، درب ورودی و فضای سبز و غیره است که شرح کامل این موارد به همراه هزینه های آن در جدول ذیل آورده شده است.

جدول شماره ۱۰- هزینه های محوطه سازی				
ردیف	شرح فضاهای کاری	مساحت - متر مربع	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل - میلیون ریال
۱	فضای سبز	۳۰۰	۶۰۰۰۰	۱۸
۲	خیابان کشی ، پارکینگ و محوطه ها	۳۰۰	۱۰۰۰۰۰	۳۰
۳	دیوار کشی	۶۰۰	۲۰۰۰۰۰	۱۲۰
	جمع کل	-	-	۱۶۸

 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
--	---	--

۳-۵- ساختمانهای تولیدی و اداری

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

جدول شماره ۱۱- تعیین حداقل فضاهای کاری واحد تولید ترشی ماهی				
ردیف	شرح فضاهای کاری	مساحت - متر مربع	هزینه ساخت واحد متر مربع (ریال)	هزینه کل - میلیون ریال
۱	سالن تولید	۴۰۰	۳,۰۰۰,۰۰۰	۱۲۰۰
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	۱۰۰	۲,۵۰۰,۰۰۰	۲۵۰
	جمع کل	۸۲۰	-	۲۳۸۰

۴-۵- حداقل ماشین آلات و تجهیزات

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

 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
---	---	--

جدول شماره ۱۲- حداقل ماشین آلات مورد نیاز یک واحد تولید ترشی ماهی				
ردیف	لیست ماشین آلات	شرکت سازنده	تعداد	قیمت کل - میلیون ریال
۱	دستگاه پاک کن ماهی	۱ - ماشین سازی گردونی	۱	۵۰
۲	دستگاه و میز قطعه کن ماهی	۰۵۱۱-۶۵۱۳۰۶۱	۱	۷۰
۳	تانک مخصوص خبساندن ماهی در آب نمک	۲ - تجهیزات و صنایع غذایی	۱	۷۰
۴	دستگاه سبزی خرد کنی	کیانلو	۱	۶۰
۵	میزهای کار	۰۵۱۱-۲۴۵۳۲۶۴	۳	۱۰
۶	تانک میکس و پخت ترشی	۳ - شرکت رهنمون صنعت	۱	۵۵
۷	خشک کن ماهی (سانتریفیوژ)	- ۸۸۹۵۳۴۶۳-۸۸۹۵۰۵۳۸	۱	۸۰
۸	دستگاه بسته بندی شیشه	۰۲۱	۱	۱۷۰
۹	ماشین دربند شیشه	۴- شرکت آریا طراح	۱	۸۵
۱۰	ماشین لیبیل چسبان	0511-5424496	۱	۶۵
۱۱	دستگاه شرینگ	ایران صنعت	۱	۵۰
۱۲	سایر	-	-	۵۰
جمع				۸۱۵

 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
---	---	--

۵-۵- تجهیزات آزمایشگاهی و کارگاهی

وجود آزمایشگاه مجهز کنترل کیفیت امری است که سبب کنترل فرایند تولید و کیفیت محصول تولیدی می گردد. از اینرو در اینجا جمع هزینه های تجهیزات کارگاهی و آزمایشگاهی معادل ۲۵۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

این تجهیزات شامل موارد زیر خواهد بود :

- اتوکلاو آزمایشگاهی
- بن ماری
- ترازوی دقیق
- دستگاه تقطیر آزمایشگاهی
- PH متر دیجیتال
- کلنی کانتر
- یخچال
- محیطهای کشت مختلف
- میزهای کار
- قفسه ها
- دستگاه استریل کننده شیشه ای
-

 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
--	---	---

۵-۶- تاسيسات

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

جدول شماره ۱۳- تأسیسات الکتریکی و مکانیکی مورد نیاز واحد تولید ترشی ماهی			
ردیف	تأسیسات مورد نیاز	شرح	هزینه های مورد نیاز (میلیون ریال)
۱	برق	توان 200 KW هزینه های انشعاب و تجهیزات لازم	۲۰۰
۲	دیگ بخار	دو تن ظرفیت با متعلقات جانبی	۲۵۰
۳	آب	-	۱۰۰
۴	سوخت	شامل تانک سوخت و یا انشعاب گاز	۱۰۰
۵	تلفن و ارتباطات	-	۵۰
۶	تأسیسات گرمایشی و سرمایشی	-	۱۰۰
جمع کل ۸۰۰ میلیون ریال			

۵-۷- وسایل اداری و خدماتی

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

نیز مانند وسایل حمل و نقل دستی، وسایل آبدارخانه و آشپزخانه و امور رفاهی می باشد که هزینه های

تأمین این وسایل معادل ۲۰۰ میلیون ریال برآورد شده 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
--	---	---

۵-۸- ماشین آلات حمل و نقل درون / برون کارگاهی

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

جدول شماره ۱۴ - 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	۱۵۰
۲	خودرو سواری پژو	۱	استفاده مدیران	۱۵۰
جمع کل ۳۰۰ میلیون ریال				

۵-۹- هزینه های قبل از بهره برداری

هزینه های قبل از بهره برداری شامل هزینه مطالعات اولیه و پیش مهندسی، ثبت شرکت، اخذ تسهیلات بانکی، مسافرت ها و بازدیدها و غیره خواهد بود که هزینه های آن معادل ۲۰۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

۵-۱۰- هزینه های پیش بینی نشده

هزینه های پیش بینی نشده در حاضر معادل ۵ درصد کل سرمایه ثابت لحاظ می گردد که معادل ۲۹۷ میلیون ریال خواهد بود .

 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
---	---	--

۱۱-۵- 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 ۱۴ درصد است. بنابراین عموماً سود مورد انتظار طرح طوری تعیین می‌شود که طرح نرخ بازگشتی بیشتر 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 ۵۰۰

تن پیشنهاد شده است.

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

۶- برآورد مواد اولیه عمده مورد نیاز سالیانه و محل تامین آن

ماده اولیه مورد استفاده برای تولید ترشی ماهی را می توان انواع ماهی ، ادویه جات ، سرکه و غیره

می باشد که لیست آن ذیلا آمده است :

جدول شماره ۱۵ - مواد اولیه مورد نیاز طرح					
ردیف	شرح	مصرف سالانه	واحد	قیمت واحد میلیون ریال	هزینه کل - میلیون ریال
۱	انواع ماهی (ساردین ، سالمون)	۶۰۰	تن	۴۰	۲۴۰۰۰
۲	سرکه	۱۰۰	تن	۱۲	۱۲۰۰
	انواع ادویه ها	۵	تن	۴۰	۲۰۰
	انواع سبزی ها	۵	تن	۳	۱۵
	نمک	۵	تن	۰,۳	۱,۵
	سیر	۵۰	تن	۴۰	۲۰۰۰
	شیشه ۵۰۰ گرمی با درب	۱	هزار عدد	۱۰۰۰	۱۰۰۰
	لیبل شیشه	۱	هزار عدد	۱۰۰	۱۰۰
	پلاستیک شرینگ	۱۵	تن	۲۳	۳۴,۵
جمع کل ۲۸۵۵۱ میلیون ریال					

 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
---	---	---

۱-۶- بررسی تحولات اساسی در روند تأمین اقلام عمده مورد نیاز در گذشته و آینده

عمده ترین ماده اولیه مصرفی طرح ماهی می باشد که همه ساله در کشورمان به صورت طبیعی تولید و عرضه می گردد و با توجه بر نوع ماهی مصرفی در این طرح می توان گفت که تحولات خاصی در تولید و عرضه آن وجود نداشته و در آینده نیز تحول چشمگیری در آن پیش بینی نمی شود .

۷- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح

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

○ بازارهای فروش محصولات

○ بازارهای تأمین مواد اولیه

○ احتیاجات و نیازمندی دیگر طرح

○ امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح

○ حمایت های خاص دولتی

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

۱-۷- بازارهای فروش محصول

یکی از معیارهای مکان یابی هر طرح تولیدی، انتخاب محلی است که دارای نزدیک ترین فاصله با بازارهای محصولات طرح باشد. در بخش یک شرح داده شد که بازار محصول تولیدی طرح ، خانوارها بوده که در سرتاسر کشور گسترده می باشند. بنابراین محل اجرای طرح می تواند تمامی استان های کشور باشد .

 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
---	---	--

۷-۲- بازار تأمین مواد اولیه

عمده ماده اولیه مصرفی طرح انواع ماهی معرفی گردید . ماهی یک آبی بوده و لذا صرفاً در آبهای شمال و جنوب کشور تولید و عرضه می گردد . بنابر این محل اجرای طرح می تواند یکی از استانهای شمالی و یا جنوبی کشور معرفی گردد .

لذا استانهای مازندران ، گیلان ، گلستان ، هرمزگان ، بوشهر محل مناسب برای اجرای طرح خواهند بود .

۷-۳- احتیاجات و نیازمندیهای 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 نیازمندیهای فوق در سطح نیاز طرح در نقاط مختلف کشور قابل تأمین است لذا محدودیتی به لحاظ انتخاب محل خاص وجود ندارد.

۷-۴- 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.

۷-۵- 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 دولتی شود که این حمایت ها ارتباطی به نوع طرح نداشته بلکه تابع محل انتخاب شده برای اجرای آن

 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
---	---	--

خواهد بود و لذا بدینوسیله می توان گفت از لحاظ این معیار محدودیت تا تسهیلات خاص دولتی برای طرح وجود ندارد.

با جمع بندی مطالعات مکان یابی، محل اجرای مناسب اجرای طرح در جدول زیر آمده است.

جدول شماره ۱۶ - خلاصه مکان یابی اجرای طرح	
معیارهای مکان یابی	محل پیشنهادی اجرای طرح
همجواری با بازارهای فروش محصولات	کلیه استان های کشور
همجواری با بازار تأمین مواد اولیه	مازندران ، گیلان ، گلستان ، هرمزگان ، بوشهر
احتیاجات و نیازمندی های دیگر طرح	کلیه استان های کشور
امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح	کلیه استان های کشور
با ارزیابی محل های پیشنهادی، مکان اجرای طرح می تواند در استان های زیر انجام گیرد . استان های مازندران ، گیلان ، گلستان ، هرمزگان ، بوشهر	

 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 - وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال

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

جدول شماره ۱۷ - نیروی انسانی لازم طرح	
تخصص های لازم	تعداد - نفر
مدیریت	۱
کارشناس فنی	۳
کارشناس اداری - مالی	۲
کارشناس فروش	۱
تکنسین فنی	۲
کارگر فنی ماهر	۴
کارگر فنی نیمه ماهر	۷
کارمند اداری	۲
منشی - راننده - نگهبان	۳
جمع	۲۵

 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
---	---	--

۹- بررسی تأسیسات و امکانات زیربنایی مورد نیاز طرح

۹-۱- 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، 200 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 ۲۰۰ میلیون ریال برآورد می‌گردد.

۹-۲- برآورد آب مورد نیاز و چگونگی تأمین آن

در طرح حاضر آب جهت نیازهای بهداشتی و آشامیدنی کارکنان آن و همچنین برای آبیاری فضای سبز مورد نیاز خواهد بود که با توجه به تعداد کارکنان حجم مصرف سالیانه ۳۰۰ متر مکعب برآورد می‌گردد که این میزان آب از طریق شبکه لوله‌کشی شهرک صنعتی^۱ محل اجرای طرح قابل تأمین است که هزینه آن معادل ۱۰۰ میلیون ریال برآورد شده است.

۹-۳- برآورد سوخت مصرفی مورد نیاز و چگونگی تأمین آن

سوخت در طرح حاضر برای مصارف دیگ بخار و تأسیسات گرمایشی خواهد بود. بهترین سوخت پیشنهادی طرح، گاز شهری است ولی نظر بر اینکه برخی شهرک‌ها دارای لوله‌کشی گاز بوده ولی برخی دیگر فاقد آن هستند از اینرو در طرح حاضر گازوئیل به عنوان سوخت انتخاب شده است ولی در صورتی که محل نهایی انتخاب شده برای اجرای طرح از لوله‌کشی گاز شهری برخوردار باشد انتخاب آن اولویت خواهد داشت. ولی در حال حاضر با فرض انتخاب گازوئیل به عنوان سوخت می‌توان گفت که

^۱ 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
---	---	--

هزینه تأمین آن که شامل تانک سوخت ۵۰۰۰۰ لیتری و لوله کشی های آن می باشد که معادل ۱۰۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

از نظر میزان مصرف باید گفت که در صورت استفاده از گاز مصرف سالیانه ۲۰۰۰۰۰ متر مکعب و در صورت استفاده از گازوئیل مصرف سالیانه ۱۵۰۰۰۰ لیتر خواهد بود .

۹-۴- 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 ۵۰ میلیون ریال برآورد می گردد.

۹-۵- 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.

◈ عبور و مرور کارکنان

 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
---	---	--

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.

۱۰- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی

۱۰-۱- حمایت های تعرفه گمرکی و مقایسه آن با تعرفه های جهانی

با توجه بر نبود واردات و صادرات برای ترشی ماهی در حال حاضر امکان اظهار نظر در مورد حمایت های تعرفه ای وجود ندارد ولی انتظار می رود که با معرفی این کالا در بازار ، شرایط گمرکی آن نیز معرفی گردد .

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 .

۱۰-۲- حمایت های مالی

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 .

 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
---	---	---

۱۱- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی و پیشنهاد نهایی در مورد احداث واحدهای جدید

از نتیجه مطالعات انجام شده چنین بر می آید که ترشی ماهی یک کالای جدید در کشور محسوب می گردد ولی انتظار می رود که با توجه بر سوابق موجود مصرف در سایر کشورها ، در صورت تولید داخل آن، بازار مناسبی برای آن ایجاد گردد و بر این اساس در سالهای آینده بازار از کمبود عرضه برخوردار خواهد بود . همچنین در مورد بازارهای جهانی و بررسی پتانسیل صادراتی محصول مورد مطالعه ، از آنجائیکه در سالهای گذشته سابقه صادرات برای آن از کشورمان وجود نداشته است (به علت نبود تولید داخل) و همچنین تولید و مصرف آن تنها در برخی از کشورهای جهان انجام می گیرد ، لذا در شرایط کنونی نمی توان در مورد صادرات آن اظهار نظر نمود . لذا با نگرش تولید و معرفی آن در بازارهای داخل اجرای طرح های جدید مناسب ارزیابی می گردد .

از نقطه نظر ظرفیت باید گفت که حداقل ظرفیت اقتصادی یک واحد تولید ترشی ماهی ۵۰۰ تن در سال باید انتخاب شود که با احتساب ۸۰ درصد راندمان، ظرفیت عملی تولید ۴۰۰ تن در سال خواهد بود که تحت آن حجم سرمایه ثابت معادل ۶۲۱۰ 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.