

بسمه تعالی  
وزارت تعاون  
معاونت طرح و برنامه  
دفتر امور اقتصادی و تسهیلات بانکی

طرح توجیهی تولید نان فانتزی

**خلاصه طرح :** ایجاد واحد تولید کننده انواع نان فانتزی شامل باگت ، نان همبرگر، نان ساندویچی، قابلیت بالای این محصول و راحت در دسترس قرار گرفتن این محصول

**موضوع طرح :** تولید نان فانتزی

**دستگاه صادر کننده مجوز :** وزارت صنایع و معادن - وزارت جهاد کشاورزی

**ظرفیت اسمی تولیدات :** ۵۰۰ تن سالیانه

**نوع تولیدات :** انواع نان فانتزی

**تعداد شاغلین :** ۱۴ نفر

**مشخصات سرمایه گذاری طرح :** (ارقام به میلیون ریال)

**- سرمایه گذاری کل طرح :** ۲۷۷۴/۲

**- سرمایه گذاری ثابت :** ۱۹۲۹

**- سرمایه در گردش :** ۳۸۶/۶

**درآمد سالیانه:** ۳۲۵۰

**- سود ویژه :** ۱۰۱۵/۶

**دوره بازگشت سرمایه :** ۱/۹ سال

**نرخ بازدهی سرمایه :** ۰/۱۵٪

واژه نانویی در واقع عبارتست از عملیات حرارت دادن فرآورده های خمیری در یک فر، ولی چون مراحل متعددی قبل از مرحله حرارت دادن در فر وجود دارد، واژه نانویی به تمام علم و تکنولوژی قبل از مرحله حرارت دادن و همچنین بعد از آن اطلاق می شود.

با توجه به اینکه انواع زیادی از فرآورده های نانویی وجود دارند، درجه بندی آنها برحسب ضابطه سازی (فرمولاسیون)، آماده سازی و ویژگیهای محصول امکان پذیر نمی باشد. از اینرو محصولات را براساس روش ویرآمدن تقسیم بندی می کنند. چنین تقسیم بندی را می توان به شرح ذیل انجام داد.

(۱) کالای ویرآمده با مخمر شامل نان و خمیرهای شیرین بوده و بوسیله گاز کربنیک عمل می آیند.

(۲) کالاهای ویرآمده با مواد شیمیایی، شامل کیک های لایه ای، دونات ها و بیسکویت. ویرآمدن این فرآورده ها به کمک گاز کربنیک حاصل از پودرهای نانویی و عوامل شیمیایی انجام می گیرد.

(۳) کالاهای ویرآمده با هوا، شامل آنژل و کیک های اسفنجی و نانهای فانتزی

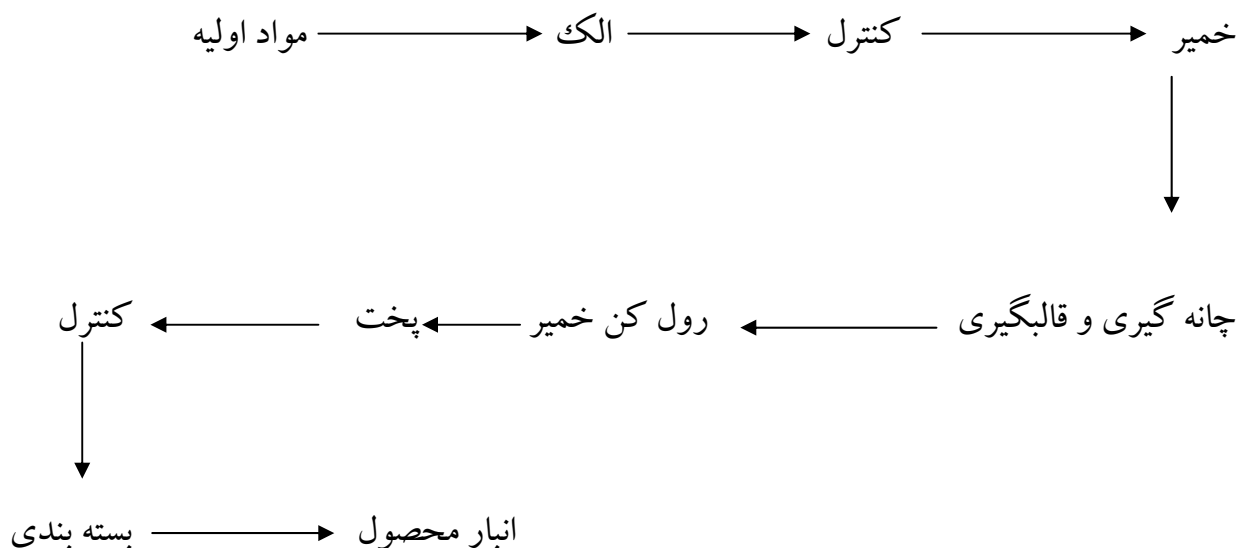
(۴) کالاهای نیمه ویرآمده، شامل خمیر پای و بعضی از کراکرها که در اثر بخار متصاعد شده و گازها در طی پخت کمی حالت ویرآمدن بوجود می آید.

در اینجا کالاهای ویرآمده با هوا مانند نان فانتزی مورد بررسی قرار می گیرد.

## روش تولید :

به سه روش تولید (سنتی، نیمه اتوماتیک و تمام اتوماتیک) می توان انواع نان فانتزی را تولید نمود که این طرح با استفاده از نیروی ماهر و دستگاههای نسبتاً مدرن برای تهیه خمیر و پخت نان از روش نیمه اتوماتیک استفاده می گردد.

ابتدا مواد اولیه الک و سپس مخلوط می گردند . سپس این مواد بصورت خمیر در می آیند بعد از این مرحله چانه گیری و قالبگیری انجام می شود سپس وارد دستگاه رول کن خمیر می شود که بعد عمل پخت انجام می گیرد. بعد از عمل پخت کنترل انجام می گیرد . بعد از آن محصول حاصل بسته بندی و سپس انبار می شوند .



۱- سرمایه گذاری ثابت طرح :

۱-۱: زمین محل اجرای طرح :

متر از زمین	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (میلیون ریال)
۲۰۰۰	۶۰۰۰۰	۱۲۰

۱-۲- محوطه سازی :

ردیف	شرح	مساحت (مترمربع)	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	خاکبرداری و تسطیح	۲۰۰۰	۱۰۰۰۰	۲۰
۲	حصارکشی	۲۲۰	۲۰۰۰۰۰	۴۴
۳	فضای سبز، خیابان کشی	۳۰۰	۵۰۰۰۰	۱۵
	جمع			۷۹

۱-۳- ساختمانها:

ردیف	شرح	مساحت زیربنا (مترمربع)	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیونریال)
۱	سالن تولید	۴۰۰	۱۲۰۰۰۰۰	۴۸۰
۲	انبارها ۱ و ۲	۱۵۰	۱۲۰۰۰۰۰	۱۸۰
۳	ساختمان اداری و سرویس ها و نمازخانه	۸۰	۱۲۰۰۰۰۰	۹۶
۴	نمازخانه	۲۰	۱۰۰۰۰۰۰	۲۰
۵	آزمایشگاه	۳۰	۱۲۰۰۰۰۰	۳۶
۶	نگهبان و سرایدار	۲۰	۱۰۰۰۰۰۰	۲۰
	سایر			
	جمع			۸۱۲

#### ۴-۱: تأسیسات و تجهیزات :

ردیف	شرح	مشخصات فنی	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	برق رسانی (حق انشعاب و نصب تابلوها و ترانس و کابل کشی و سیم کشی های مربوطه)	kwبرق ۱۰۰	۱۲۰
۲	آبرسانی (حق انشعاب و لوله گذاری و ... ) حفر یک حلقه چاه عمیق و سایر متعلقات		۱۵
۳	سیستم تهویه و هوای فشرده		۲۰
۴	سیستم بخار : برآورد تعداد و ظرفیت دیگهای بخار		
۵	وسایل سرمایش و گرمایش		۳۳
۶	سیستم اطفاء حریق و ایمنی		۱۵
۷	مخازن ذخیره سوخت و آب (در صورت نیاز)		۲۵
۸	خرید خط تلفن		۲
۹	سایر		
	<b>جمع</b>		۲۳۰

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

ردیف	نام ماشین آلات و تجهیزات و وسایل آزمایشگاهی	تعداد	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	ماشین پخت نان فر	یک دستگاه	۲۰۰۰۰۰۰۰	۲۰۰
۲	میکسر (مخلوط کن)	یک دستگاه	۱۲۰۰۰۰۰۰	۱۲
۳	خمیر گیر	دو دستگاه	۲۰۰۰۰۰۰۰	۲۰
۴	تونل گرمخانه	یک دستگاه	۳۰۰۰۰۰۰۰	۳۰
۵	چانه گیر و قالبگیر	دو دستگاه	۸۰۰۰۰۰۰۰	۸
۶	دستگاه برش نان	یک دستگاه	۹۰۰۰۰۰۰۰	۹
۷	وسایل آزمایشگاهی	یک سری		۵۵
۸	هزینه نصب			۳۳/۴
	جمع			۳۶۷/۴

٦-١: وسایط نقلیه و وسایل حمل و نقل داخل کارخانه :

ردیف	شرح	تعداد	قیمت واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
١	وانت نیشان	١	٩٠٠٠٠٠٠٠	٩٠
٢	لیفتر اک برقی	١	٣٥٠٠٠٠٠٠	٣٥
	<b>جمع</b>	٢		١٢٥

٧-١: تجهیزات اداری و کارگاهی :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
١	لوازم اداری (میز - صندلی - فایل - گوشی تلفنی، کامپیوتر، فکس و ...)	٢٥
٢	لوازم آشپزخانه	١٠
	<b>جمع</b>	٣٥



## ۸-۱: هزینه های قبل از بهره برداری :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱-	تهیه طرح و نقشه های مربوطه	۱۰
۲-	اخذ جواز تأسیس و سایر مجوزها	۵
۳-	حقوق و دستمزد نگهبان در دوره سازندگی	۲۴
۴-	راه اندازی آزمایشی (معادل ده روز مواد اولیه - سوخت و انرژی و دستمزد)	۳۳/۱
	<b>جمع</b>	۷۲/۱

## جدول هزینه های ثابت طرح :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	زمین	۱۲۰
۲	محوطه سازی و ساختمان	۸۹۱
۳	تأسیسات و تجهیزات	۲۳۰
۴	وسایط نقلیه	۱۲۵
۵	ماشین آلات و تجهیزات	۳۶۷/۴
۶	تجهیزات اداری و کارگاهی	۳۵
۷	متفرقه و پیش بینی نشده	۸۸/۴
۸	هزینه های قبل از بهره برداری	۷۲
	<b>جمع</b>	۱۹۲۹

## ۲- هزینه های جاری طرح :

### ۲- ۱: مواد اولیه و بسته بندی :

ردیف	مواد اولیه و بسته بندی	مصرف سالیانه کیلوگرم	هزینه واحد		هزینه کل (میلیون ریال)
			ریالی	ارزی	
۱	آرد سفید	۴۷۰	۹۰۰۰۰۰		۴۲۳
۲	روغن	۶	۱۲۰۰۰۰۰۰		۷۲
۳	شکر	۱۵	۶۵۰۰۰۰۰		۹۷/۵
۴	خمیر مایه	۱	۱۰۰۰۰		۱۰
۵	نمک	۳	۵۰۰۰۰۰		۱/۵
۶	شیر	۱/۵	۶۰۰۰۰۰۰		۹
۷	تخم مرغ	۲۰	۹۵۰۰۰۰۰		۱۹۰
۸	پلاستیک جهت بسته بندی	۲	۲۶۰۰۰۰۰۰		۵۲
	<b>جمع</b>				۸۵۵

### ۲- ۲: حقوق و دستمزد پرسنل غیر تولیدی :

ردیف	شرح	تعداد	حقوق ماهیانه (ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
۱	مدیر عامل	۱	۳۵۰۰۰۰۰	۴۲
۲	اداری و خدمات	۳	۲۵۰۰۰۰۰	۹۰
۳	نگهبانی	۱	۲۰۰۰۰۰۰	۲۴
	<b>جمع</b>	۵		۱۳۲
	مزایا و پاداش و حق بیمه کارفرما (معادل ۷۰٪ جمع حقوق)			۹۲/۴
	<b>جمع کل</b>			۲۲۴/۴

۲-۳: حقوق و دستمزد پرسنل تولیدی :

ردیف	شرح	تعداد	حقوق ماهیانه (ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
۱	مدیر تولید	۱	۳۰۰۰۰۰۰	۳۶
۲	کارگر ساده	۷	۲۰۰۰۰۰۰	۱۶۸
۳	کارگر ماهر	۱	۲۵۰۰۰۰۰	۳۰
	جمع			۲۳۴
	مزایا و پاداش و حق بیمه کارفرما (معادل ۷۰٪ جمع حقوق)			۱۶۳/۸
	جمع کل			۳۹۷/۸

جمع کل حقوق و مزایای پرسنل :

پرسنل تولیدی + پرسنل غیر تولیدی

$$۳۹۷/۸ + ۲۲۴/۴ = ۶۲۲/۲$$

٤-٢: هزینہ سوخت و انرژی :

ردیف	شرح	واحد	مصرف سالیانہ	هزینہ واحد (ریال)	هزینہ کل (میلیون ریال)
١	برق مصرفی	کیلو وات ساعت	١٢٠٠٠٠	١٣٥٠	١٦٢
٢	آب مصرفی	مترمکعب	٣٩٠٠	٥٠٠	١/٩٥
سوخت مصرفی :					
٣	بنزین	لیتر	٣٥٠٠	٨٠٠	٢/٨
جمع					١٦٦/٧

٥-٢: استهلاك و تعمیر و نگهداری :

ردیف	شرح	ارزش دارایی (میلیون ریال)	استهلاك		تعمیر و نگهداری	
			مبلغ	درصد	مبلغ	درصد
١	ساختمان	٨١٢	٨١/٢	١٠	١٦/٢	٢
٢	تأسیسات	٢٣٠	٢٧/٦	١٢	١١/٥	٥
٣	وسایط نقلیه	١٢٥	٢٥	٢٠	١٢/٥	١٠
٤	ماشین آلات و تجهیزات	٣٦٧/٤	٣٦/٧	١٠	١٨/٣	٥
٥	تجهیزات اداری	٣٥	٧	٢٠	٣/٥	١٠
جمع			١٧٢/٥		٦٢	

## جدول هزینه های جاری طرح

ردیف	شرح	هزینه (میلیون ریال)
۱	مواد اولیه و بسته بندی	۸۵۵
۲	حقوق و دستمزد	۶۲۲/۲
۳	سوخت و انرژی	۱۶۶/۷
۴	تعمیر و نگهداری	۶۲
۵	استهلاک	۱۷۷/۵
۶	پیش بینی نشده	۹۴/۷
	جمع	۱۹۷۷/۵۷

## ۵-۲- جدول هزینه های ثابت و متغیر تولید :

ردیف	شرح	هزینه		هزینه ثابت		هزینه متغیر	
		(میلیون ریال)	درصد	مبلغ	درصد	مبلغ	درصد
۱	مواد اولیه و بسته بندی	۸۵۵	۰	۰	۱۰۰	۸۵۵	۱۰۰
۲	حقوق و دستمزد کارکنان تولیدی	۳۹۷/۸	۷۰	۲۷۸/۴	۳۰	۱۱۹/۳	۳۰
۳	سوخت و انرژی	۱۶۶/۷	۲۰	۳۳/۳۰	۸۰	۱۳۳/۳	۸۰
۴	تعمیر و نگهداری	۶۲	۲۰	۱۲/۴	۸۰	۴۹/۶	۸۰
۵	هزینه اداری و فرش (۱٪ فروش)	۳۲/۵	۰	۰	۱۰۰	۳۲/۵	۱۰۰
۶	بیمه کارخانه (دودر هزار سرمایه ثابت)	۳/۸	۱۰۰	۳/۸	۰	۰	۰
۷	پیش بینی نشده	۷۵/۸	۳۵	۲۶/۵	۶۵	۴۹/۲	۶۵
۸	استهلاک	۱۷۷/۵	۱۰۰	۱۷۷/۵	۰	۰	۰
	جمع	۱۷۷۱/۱	۰	۵۲۸/۱	۰	۱۲۴۲/۷	۰

## سرمایه در گردش :

هزینه کل (میلیون ریال)	شرح	ردیف
۳۲۹/۵	مواد اولیه (۲ ماه مواد اولیه و بسته بندی)	۱
۵۷/۱	تنخواه گردان (۲۰ روز هزینه های تولید به جزء هزینه مواد اولیه و بسته بندی)	۲
۳۸۶/۶	جمع	

## جدول سرمایه گذاری

جمع (میلیون ریال)	هزینه های طرح
۱۹۳۹	سرمایه گذاری ثابت
۷۲	هزینه های قبل از بهره برداری
۳۸۶/۶	سرمایه در گردش
۲۷۷۴/۲	جمع

### ۳- قیمت تمام شده هر واحد تولید :

$$\text{قیمت تمام شده} = \frac{\text{جمع هزینه های سالیانه تولید}}{\text{ظرفیت سالیانه تولید}} = \frac{1977500}{500} = 3950$$

برای هر کیلوگرم به ریال

### ۴- قیمت فروش کالا :

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

$$6500 \times 5000000 = 3250 \text{ میلیون ریال}$$

### - محاسبه نقطه سر به سر :

$$\frac{\text{هزینه ثابت تولید}}{\text{هزینه متغیر تولید} - \text{فروش}} \times 100 = \text{درصد نقطه سر به سر} = \frac{528/1}{3250 - 1242/7} = 26\%$$

### - میزان فروش در نقطه سر به سر :

$$1 - \frac{\text{هزینه ثابت}}{\text{فروش کل}} = 1 - \frac{528/1}{3250} = 865/7$$

### سود ناویژه :

سود ناویژه = هزینه های تولید سالیانه - فروش سالیانه

$$3250 - 1977/5 = 1272/5$$

## محاسبه سود ویژه

سود ناویژه ۱۲۷۲/۵

کسر می شود: هزینه های عملیاتی شامل:

- حقوق و دستمزد پرسنل اداری (۲۲۴/۴)

- هزینه اداری و فروش (۳۲/۵)

سود عملیاتی ۱۰۱۵/۶

کسر می شود: هزینه های غیر عملیاتی شامل:

- استهلاک هزینه های قبل از بهره برداری (دو ساله) (۱۰۱۵/۶)

سود ویژه قبل از کسر مالیات ۳۶/۰۵

۹۷۹/۵

## نرخ بازدهی سرمایه:

$$\frac{\text{سود ویژه قبل از کسر مالیات}}{\text{سرمایه گذاری ثابت}} = \frac{۹۷۹/۵}{۱۹۲۹} = ۰/۵۰$$

## - دوره برگشت سرمایه:

$$\frac{\text{سرمایه گذاری ثابت طرح}}{\text{سود ویژه قبل از کسر مالیات}} = \frac{۱۹۲۹}{۹۷۹/۵} = ۱/۹$$

## ارزش افزوده ناخالص:

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

$$۲۲۶۶/۳ - \{۸۵۵ + ۱۶۶/۷ + ۶۲\} = ۳۲۵۰$$

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

$$۲۰۵۲/۷ - \{۱۷۷/۵ + ۳۶/۰۵\} = ۲۲۶۶/۳$$



$$\text{نسبت افزوده ناخالص به فروش} = \frac{\text{ارزش افزوده ناخالص}}{\text{فروش کل}} = \frac{2266/3}{3250} = 0/69$$

$$\text{نسبت افزوده خالص به فروش} = \frac{\text{ارزش افزوده خالص}}{\text{فروش کل}} = \frac{2052/7}{3250} = 0/63$$