



陕西某中餐食品标准化及农产品深加工项目 可行性研究报告案例

编制单位：北京尚普信息咨询有限公司

联系电话：010-82885739 传真：010-82885785

邮编：100083 邮箱：hfchen@shangpu-china.com

北京总公司：北京市海淀区北四环中路 229 号海泰大厦 1118 室

网址：<http://plan.cu-market.com.cn/>

<http://www.shangpu-china.com/>

目 录

第一章 项目总论	1
第一节 项目概况.....	1
第二节 研究工作的依据、内容及范围	1
第三节 编制原则.....	1
第二章 项目单位介绍	1
第一节 项目单位概况.....	1
第二节 项目团队介绍.....	1
第三章 项目建设背景及必要性	1
第一节 项目建设背景.....	1
第二节 项目建设必要性.....	3
第四章 项目产品应用市场分析	4
第一节 中国餐饮业发展分析.....	4
第二节 陕西省餐饮业发展现状.....	4
第三节 西安市餐饮业市场分析	4
第四节 项目 SWOT 分析	5
第五章 项目建设方案	5
第一节 项目建设方向.....	5
第二节 项目产品概述.....	5
第三节 项目建设规模.....	5
第四节 项目工艺技术方案.....	5
第五节 项目设备方案.....	5
第六节 原材料方案.....	5
第六章 项目选址及区位条件	6
第一节 项目建设地址.....	6
第二节 项目区位概况.....	6
第三节 项目地址选择合理性分析	6
第七章 项目总图布置方案	6
第一节 项目建设指导思想.....	6

第二节 建设方案.....	6
第三节 土建工程.....	6
第八章 辅助公用工程及设施	6
第一节 给排水系统.....	6
第二节 电气系统.....	6
第九章 项目环境保护	7
第一节 设计依据.....	7
第二节 主要污染源、污染物及防治措施	7
第三节 绿化设计.....	7
第四节 环境影响综合评价	7
第十章 项目能源节约方案设计	7
第一节 用能标准和节能规范.....	7
第二节 节能措施综述.....	7
第三节 其他节能措施.....	7
第四节 项目能源消耗量.....	7
第五节 项目节能分析.....	7
第十一章 劳动、安全、卫生及消防	8
第一节 设计依据.....	8
第二节 劳动安全制度.....	8
第三节 劳动安全卫生.....	8
第四节 消防设施及方案.....	8
第十二章 项目组织机构和人力资源配置	8
第一节 项目组织管理.....	8
第二节 项目建设及运行管理.....	8
第十三章 项目建设进度及工程招投标方案	8
第一节 基本要求.....	8
第二节 项目开发管理.....	8
第三节 工程招投标方案.....	8
第十四章 项目投资估算及资金筹措	8
第一节 投资估算.....	8

第二节 资金筹措.....	9
第十五章 经济效益分析.....	9
第一节 评价依据.....	9
第二节 经济效益测算.....	9
第三节 经济合理性分析.....	9
第四节 财务评价结论.....	10
第十六章 社会影响分析.....	10
第一节 社会影响效果分析.....	10
第二节 社会适应性分析.....	10
第三节 社会风险及对策分析.....	10
第十七章 项目可行性研究结论及建议.....	10
第一节 项目可行性研究结论.....	10
第二节 项目可行性研究建议.....	10

第一章 项目总论

第一节 项目概况

项目名称：陕西某中餐食品标准化及农产品深加工项目

.....

第二节 研究工作的依据、内容及范围

第三节 编制原则

第二章 项目单位介绍

第一节 项目单位概况

第二节 项目团队介绍

第三章 项目建设背景及必要性

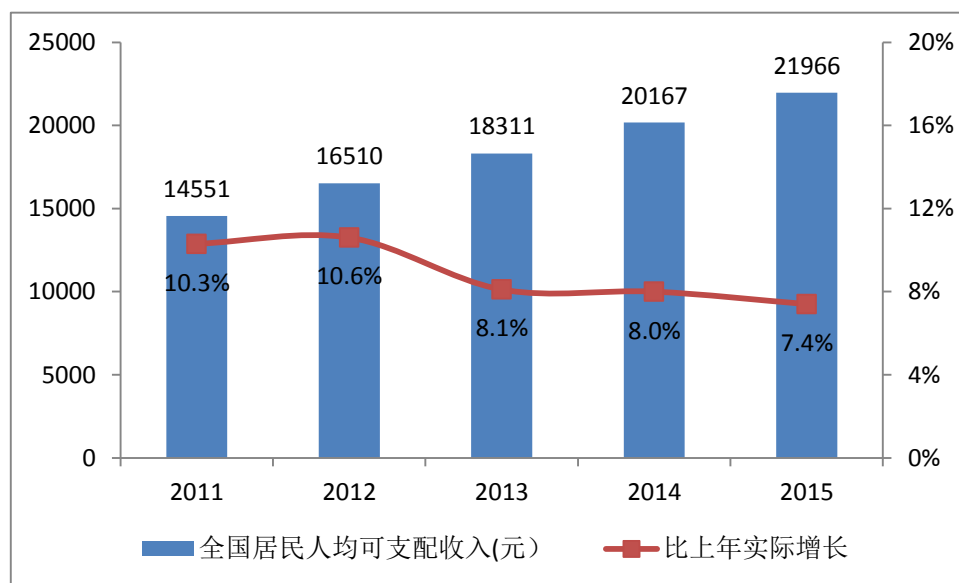
第一节 项目建设背景

政策背景：2016 年一号文件《中共中央国务院关于落实发展新理念加快农业现代化实现全面小康目标的若干意见》着重提出推动农产品加工业转型升级。加强农产品加工技术创新，促进农产品初加工、精深加工及综合利用加工协调发展，提高农产品加工转化率和附加值，增强对农民增收的带动能力；培育一批农产品精深加工领军企业和国内外知名品牌；强化环保、能耗、质量、安全等标准作用，促进农产品加工企业优胜劣汰；研究制定促进农产品加工业发展的意见。

.....

经济背景：根据国家统计局数据，2015 年我国居民人均可支配收入达 21966 元，比上年增长 8.9%，扣除价格因素，实际增长 7.4%。按常住地分，城镇居民人均可支配收入 31195 元，比上年增长 8.2%。农村居民人均可支配收入达 11422 元，比上年增长 8.9%。

图表 1：2011-2015 年中国居民人均可支配收入及增速



.....

社会背景：都市生活节奏加快，人们需要省时省力的餐饮食品。现代都市生活的人们，由于工作忙、压力大，多数靠购买来满足日常生活和工作期间饮食需要。一日三餐几乎有二餐都要靠在外面买着吃，不仅花费大，而且适口性又差。小餐馆的食品卫生和食品安全得不到保障，大餐馆的价格较高而吃不起，自己做则费时又费力。经过测算，在城市的人们生活中，要做一顿饭和吃一顿饭，从买菜、洗菜、摘菜、切配、炒制等，做好一顿饭，最少需要 1.5-2 个小时，饭后的卫生清理又是费时费力。但能够回家轻松享受一顿自己做的可口饭菜是他们的一种渴望，不但美味可口，还可享受家庭温馨的环境和亲人相聚的幸福感受，也有助于减轻社会工作及各方面带来的压力。与此同时，当前绝大部分人做不好饭或不会做饭，但他们对“安全、卫生、营养、美味”的饮食仍有强烈的渴望与追求。所以，能够减少人们做饭吃饭“烦恼”的餐饮食品半成品、成品成为了人们希望得到的理想食品产品。

.....

产业背景：我国传统的饮食以其雍容华贵、丰富多彩、博大精深而闻名世界，凭借着厨师们精湛的技艺和丰富的配料，中国的饮食特色因地域和文化不同也不尽相同。中国传统以来的烹饪方式是以厨师的技艺为准，以厨师的自我修为为大，正因为其博大精深，所以也限制其连锁经营，增加了标准化的难度。没有标准化，就难以形成制度、成本上的优势。同时如果中式餐饮不能标准化，就不能保证餐

品的统一口味，与经营的统一性要求不符。传统餐饮企业要实现连锁经营，标准化运作特别是菜肴标准化生产是必经之路；餐饮企业连锁经营最本质、也最难掌握的就是菜肴的标准化生产。同时标准化是餐饮发展的一个方向，也是餐饮经营者追求的方向，由此可见我国中式餐饮产业化发展中标准化问题的严峻性。中式餐饮业要实现规模化经营，就必须要走标准化的道路。当前，中式餐饮的发展不敌洋餐的主要原因在于中式餐饮缺乏有效的标准化支撑体系，标准化管理是中式餐饮发展壮大的必须要解决的问题。

.....

第二节 项目建设必要性

保障餐饮食品安全与美味：随着工业化和现代化的推进，地沟油、添加剂、农药蔬菜等愈演愈烈的食品安全问题曝光，人们的消费欲望不可避免地受到影响，餐饮业受到的打击更甚。食品安全关系到广大人民群众的身体健康和生命安全，确保餐饮安全已成为餐饮企业发展的必然。本项目产品有速冻净菜类、速冻早餐快餐类、速冻熟食品类、速冻面食类，项目确保食品安全，从食材采购时就进行严格把关，采用绿色农产品。之后对农产品进行深加工，标准化的制成餐饮食品，并且自建配送体系与门店运营体系，同时配备 ERP 企业经营管理信息系统，以制度化、标准化、程序化来统一管理原材料采购、产品生产、物流运输、市场销售、店面运营等，严格把控食品安全关。同时项目采用率先使用超低温速冻技术，不对食品和环境产生任何污染，而且带来高品质的冷冻餐饮食品，有效保持餐饮食品的美味。

.....

助力当地经济社会的发展：项目的建设能够优化提升西安市先进农产品深加工与中餐食品标准化的竞争力，并且具有明显产业带动效应，项目需要大量的农副产品，这将会带动农业产业的种植、养殖、运输等，项目产品的生产、包装与运输将会带动食品机械、包装材料、冷冻仓储物流等，项目采用加盟的方式新建大量门店，将会带动大量餐饮创业及劳动就业。同时，项目生产采用绿色设备、环保工艺，能耗较低，也没有废气产生，项目建成达产年实现销售收入 14930.70 万元，有利促进西安市阎良区绿色经济发展。项目经营期将新增大约 226 个长期就业机会，不仅有望缓解当地劳动力的就业压力，而且还将直接影响当地居民收

入，从而一定程度改善当地居民的生活质量和生活水平。项目年均上缴税金 1234.82 万元，增加地方政府财政税收收入，税收增加有力地支撑当地经济社会各项事业的发展。

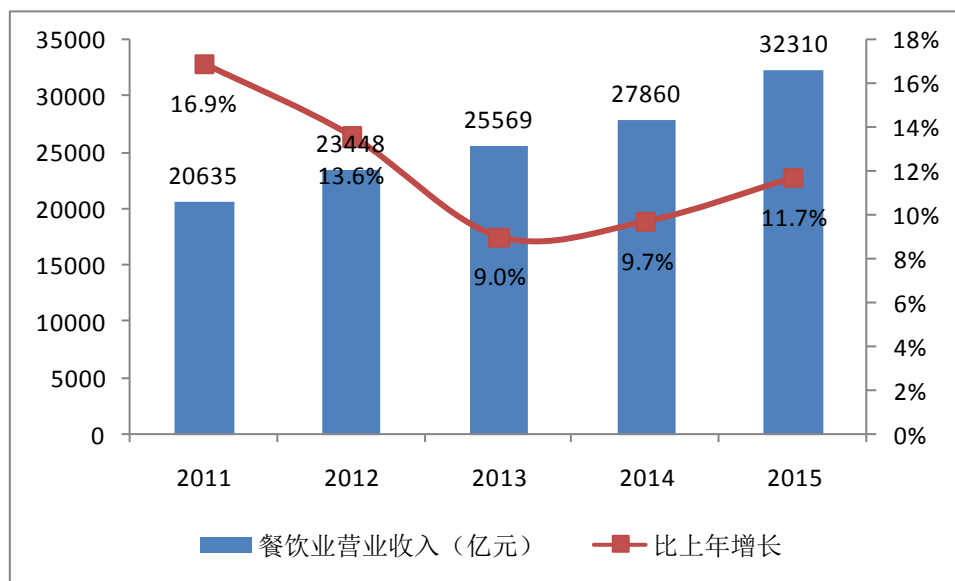
.....

第四章 项目产品应用市场分析

第一节 中国餐饮业发展分析

我国餐饮业的规模，在建国初期的 1952 年只有 14.1 亿元，即使到 1977 年的改革开放之初，整个产业规模也不过 50 亿元。随着改革开放的深入，到 1983 年首次突破 100 亿元，1994 年首次突破 1000 亿元。此后，我国餐饮业进入高速发展时期，连续 20 多年保持高速增长，2015 年更是突破 3 万亿，达到 32310 亿元，比 2014 年增长 11.7%。根据国家统计局最新数据，2016 年 1-6 月，我国餐饮业规模达 16683 亿元，同比增长 11.2%。

图表 2：2011-2015 年中国餐饮业营业收入及增长率



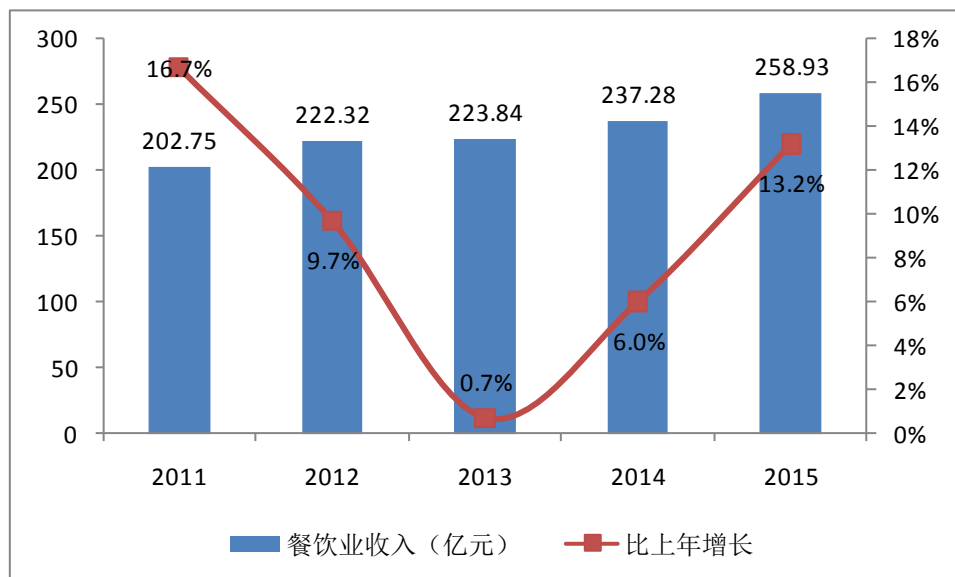
第二节 陕西省餐饮业发展现状

第三节 西安市餐饮业市场分析

西安市餐饮业的发展整体上与陕西省的态势一致，现正逐步恢复快速发展。2011-2013 年，西安市餐饮业收入增长率急剧下跌，从 2011 年的 16.7% 下降到 2013

年的 0.7% 的最低点，随后餐饮市场开始逐步好转，2014 年餐饮业收入增长率恢复到 6.0%，2015 年更是达到 13.2%，餐饮业收入达到 258.93 亿元。2016 年上半年西安市的餐饮业也稳定发展，根据西安市统计局数据，上半年餐饮业收入达 134.69 万元，同比增长 10.8%。

图表 3：2012-2015 年陕西省餐饮业营业及增长率



第四节 项目 SWOT 分析

第五章 项目建设方案

第一节 项目建设方向

第二节 项目产品概述

第三节 项目建设规模

第四节 项目工艺技术方案

第五节 项目设备方案

第六节 原材料方案

第六章 项目选址及区位条件

第一节 项目建设地址

第二节 项目区位概况

第三节 项目地址选择合理性分析

第七章 项目总图布置方案

第一节 项目建设指导思想

第二节 建设方案

图表 4：项目布置效果图



第三节 土建工程

第八章 辅助公用工程及设施

第一节 给排水系统

第二节 电气系统

第九章 项目环境保护

第一节 设计依据

第二节 主要污染源、污染物及防治措施

第三节 绿化设计

第四节 环境影响综合评价

第十章 项目能源节约方案设计

第一节 用能标准和节能规范

第二节 节能措施综述

第三节 其他节能措施

第四节 项目能源消耗量

项目年消耗电力 146.54 万 kWh，对应折标准煤为 180.10 吨；项目年消耗天然气 62.40 万 m³，对应折标准煤为 829.92 吨；而项目消耗的新鲜水不计入总能耗，则项目年综合能耗为 1010.02 吨标准煤。

图表 5：项目年综合能耗

序号	能源名称	计量单位		年需要量（当量值）			百分比
		单位	标煤	实物	折算系数	折标煤	
1	电	万 kWh	t	146.54	1.229	180.10	17.8%
2	天然气	万 m ³	t	62.40	13.3	829.92	82.2%
3	合计					1010.02	100.0%

注：①综合能耗计算中，电当量折标煤系数按照 1.229tce/10⁴kWh；

②项目用水为新鲜水，不计入总能耗。

第五节 项目节能分析

第十一章 劳动、安全、卫生及消防

第一节 设计依据

第二节 劳动安全制度

第三节 劳动安全卫生

第四节 消防设施及方案

第十二章 项目组织机构和人力资源配置

第一节 项目组织管理

第二节 项目建设及运行管理

第十三章 项目建设进度及工程招投标方案

第一节 基本要求

第二节 项目开发管理

第三节 工程招投标方案

第十四章 项目投资估算及资金筹措

第一节 投资估算

项目总投资 7580.00 万元,其中,固定资产投资 7175.02 万元,流动资金 404.98 万元。固定资产中,建筑工程费 1676.35 万元,设备购置费 3860.20 万元,安装工程费 41.89 万元,工程建设其他费用 1123.47 万元,预备费用 304.10 万元,建设期利息 169.02 万元。

图表 6: 项目总投资估算表

序号	项目	合计(万元)	占总投资比例
1	固定资产投资	7175.02	94.7%

序号	项目	合计（万元）	占总投资比例
1.1	建设投资	7006.00	92.4%
1.1.1	工程费用	5578.43	73.6%
1.1.1.1	建筑工程费	1676.35	22.1%
1.1.1.2	设备购置费	3860.20	50.9%
1.1.1.3	安装工程费	41.89	0.6%
1.1.2	工程建设其他费用	1123.47	14.8%
1.1.3	预备费用	304.10	4.0%
1.1.3.1	基本预备费用	304.10	4.0%
1.1.3.2	涨价预备费用	0.00	0.0%
1.2	建设期利息	169.02	2.2%
2	流动资金	404.98	5.3%
3	总计	7580.00	100.0%

第二节 资金筹措

第十五章 经济效益分析

第一节 评价依据

第二节 经济效益测算

第三节 经济合理性分析

敏感性分析系指通过分析不确定性因素发生增减变化时，对财务或经济评价指标的影响，找出敏感因素。考虑项目实施过程中一些不确定因素的变化，分别对销售收入、经营成本和建设投资作了提高 10%和降低 10%的单因素变化对财务内部收益率、财务净现值影响的敏感性分析，计算结果详见下表。

图表 7：敏感性分析表

指标	波动幅度	税后财务内部收益率(%)	税后财务净现值(万元)	敏感性系数
基本方案		42.72%	10734.12	
建设投资	10%	39.13%	10152.09	-1.68
	-10%	46.94%	11316.16	-1.97

指标	波动幅度	税后财务内部收益率(%)	税后财务净现值(万元)	敏感性系数
经营成本	10%	35.20%	7754.83	-3.52
	-10%	49.80%	13713.41	-3.31
销售收入	10%	52.13%	14743.21	4.40
	-10%	32.48%	6725.04	4.79

从上表中可以看出,各因素变化都不同程度地影响财务内部收益率及财务净现值,其中销售收入的提高或降低最为敏感,经营成本次之,建设投资再次之。当销售收入降低 10%或者经营成本提高 10%后,税后财务内部收益率都大于行业基准收益率 12%,税后财务净现值都大于 0。可见,项目具有较强抗风险能力。

.....

第四节 财务评价结论

第十六章 社会影响分析

第一节 社会影响效果分析

第二节 社会适应性分析

第三节 社会风险及对策分析

第十七章 项目可行性研究结论及建议

第一节 项目可行性研究结论

第二节 项目可行性研究建议

尚普咨询各地联系方式

北京总部：北京市海淀区北四环中路 229 号海泰大厦 1118 室

联系电话：010-82885739 13671328314

河北分公司：河北省石家庄市长安区广安大街 16 号美东国际 D 座 6 层

联系电话：0311-86062302 0311-80775186 15130178036

山东分公司：山东省济南市历下区解放路 43 号银座数码广场 15 层

联系电话：0531-61320360 13678812883

天津分公司：天津市南开区鞍山西道信诚大厦 3 楼

联系电话：022-87079220 13920548076

江苏分公司：江苏省南京市秦淮区汉中路 169 号金丝利国际大厦 13 层

联系电话：025-86870380 18551863396

上海分公司：上海市浦东新区新区商城路 800 号斯米克大厦 6 楼

联系电话：021-51860656 18818293683

陕西分公司：西安市高新区科技五路北橡树星座 B 座 2602 室

联系电话：029-63365628 15114808752

广东分公司：广州市天河区林和西路 157 号保利中汇广场 A 座 9 层

联系电话：020-84593416 13527831869

重庆分公司：重庆市渝中区民权路 28 号英利国际金融中心 19 层

联系电话：023-89236085 18581383953