

گزارش مطالعات توجیهی

آشپزخانه صنعتی

www.Etarh.com



Etarhcom

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ



ETARH.com

مشاور سرمایه گذاری و کسب و کار

مهندسين مشاور پارس رابین

گروه فنی، مهندسی، اعتباری و سرمایه گذاری

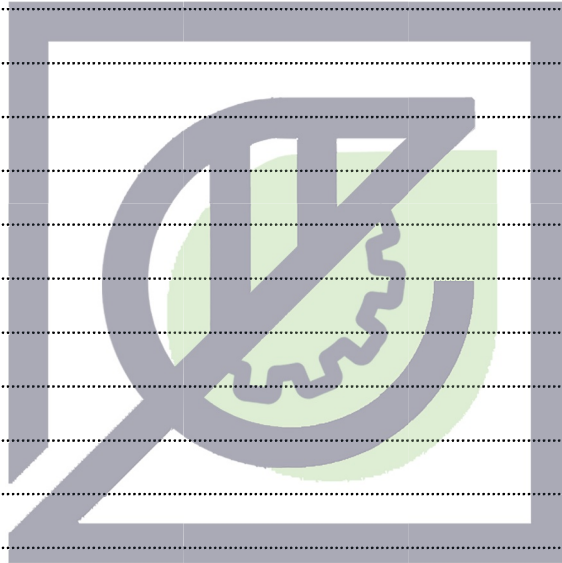
تلفن: ۰۵۶ - ۳۲۴ ۵۷ ۳۰۰ (خط ۴)

www.Etarh.com



فهرست

۱۵.....	۱- فصل اول: چکیده مطالعات فنی - اقتصادی - مالی.....
۱۷.....	۲- فصل دوم: معرفی پروژه.....
۱۸.....	۱-۲- طراحی آشپزخانه صنعتی.....
۲۰.....	۲-۲- خدمات قابل ارائه در آشپزخانه صنعتی.....
۲۱.....	۳-۲- اهمیت راه اندازی آشپزخانه صنعتی.....
۲۲.....	۴-۲- ضرورت راه اندازی آشپزخانه صنعتی.....
۲۳.....	۵-۲- تجهیزات موردنیاز.....
۲۳.....	۱-۵-۲- مهم‌ترین تجهیزات آشپزخانه بیرون بر.....
۲۶.....	۳- فصل سوم: مطالعات مالی طرح.....
۲۶.....	۱-۳- هدف از اجرای طرح.....
۲۸.....	۲-۳- هزینه‌های سرمایه گذاری طرح.....
۲۸.....	۳-۳- هزینه‌های زمین و ساختمان سازی.....
۲۸.....	۴-۳- زمین و محوطه سازی.....
۳۱.....	۵-۳- هزینه تجهیزات.....
۳۴.....	۶-۳- هزینه تاسیسات و انشعابات.....
۳۵.....	۷-۳- هزینه‌های قبل از بهره‌برداری.....
۳۶.....	۸-۳- جمع بندی هزینه‌های سرمایه گذاری ثابت طرح.....
۳۷.....	۹-۳- وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال.....
۳۹.....	۱۰-۳- مواد اولیه مصرفی.....
۴۰.....	۱۱-۳- برآورد هزینه سالیانه آب، برق و گاز.....
۴۱.....	۱۲-۳- نگهداری و تعمیرات.....
۴۲.....	۱۳-۳- هزینه استهلاک.....



ETARH.com

مشاور سرمایه گذاری و کسب و کار

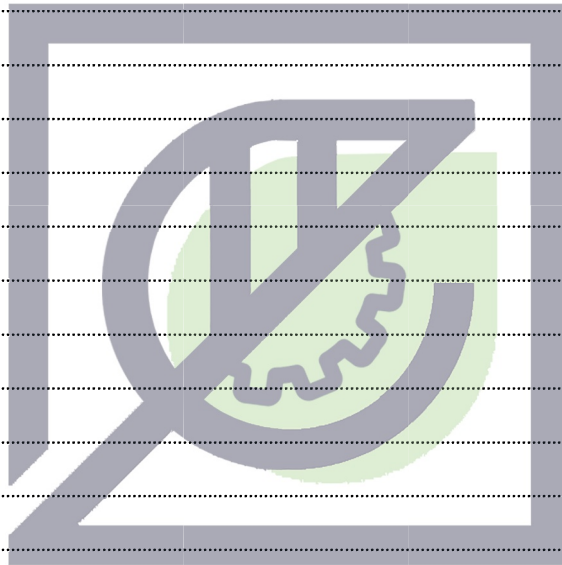
۴۴	۱۴-۳- سرمایه در گردش.....
۴۴	۱۵-۳- برآورد قیمت تمام شده به تفکیک هزینه‌ها.....
۴۷	۱۶-۳- هزینه‌های ثابت و متغیر.....
۴۷	۱-۱۶-۳- هزینه‌های ثابت.....
۴۷	۲-۱۶-۳- هزینه‌های متغیر.....
۵۰	۱۷-۳- برآورد درآمدهای حاصله از طرح.....
۵۸	۱۸-۳- شاخص‌های اقتصادی طرح.....
۵۸	۱۹-۳- جمع بندی و پیشنهاد مالی.....



ETARH.com
مشاور سرمایه گذاری و کسب و کار

فهرست جداول

۲۷.....	جدول ۱-برنامه سالیانه خدمات و فروش در ظرفیت کامل.....
۲۸.....	جدول ۲-هزینه‌های زمین.....
۲۹.....	جدول ۳- هزینه‌های محوطه سازی.....
۳۰.....	جدول ۴-هزینه‌های ساختمان سازی.....
۳۱.....	جدول ۵- تجهیزات و ماشین الات.....
۳۲.....	جدول ۶- ماشین آلات و تجهیزات آشپزخانه.....
۳۴.....	جدول ۷- تاسیسات.....
۳۵.....	جدول ۸-هزینه‌های قبل از بهره‌برداری.....
۳۶.....	جدول ۹-جمع‌بندی سرمایه‌گذاری ثابت طرح.....
۳۷.....	جدول ۱۰-هزینه سالیانه نیروی انسانی خدماتی.....
۳۸.....	جدول ۱۱-هزینه سالیانه نیروی انسانی اداری.....
۳۹.....	جدول ۱۲- هزینه سالیانه مواد اولیه طرح.....
۴۰.....	جدول ۱۳-مصرف سالیانه انرژی.....
۴۱.....	جدول ۱۴- نگهداری و تعمیرات.....
۴۲.....	جدول ۱۵- هزینه استهلاک.....
۴۴.....	جدول ۱۶-سرمایه در گردش.....
۴۵.....	جدول ۱۷- هزینه خدمات سالانه.....
۴۸.....	جدول ۱۸- هزینه‌های ثابت و متغیر.....
۴۹.....	جدول ۱۹- منابع سرمایه گذاری طرح.....
۵۰.....	جدول ۲۰- ظرفیت خدمات طرح.....
۵۱.....	جدول ۲۱- میزان خدمات طرح.....
۵۲.....	جدول ۲۲- پیش بینی عملکرد سود و زیان طرح.....



ETARH.com

مشاور سرمایه گذاری و کسب و کار

جدول ۲۳- شاخص‌های اقتصادی مالی طرح ۵۴

جدول ۲۴- ادامه شاخص‌های اقتصادی مالی طرح ۵۵

جدول ۲۵- برنامه زمانبندی اجرای طرح ۵۹



ETARH.com

مشاور سرمایه گذاری و کسب و کار

فهرست نمودارها

نمودار ۱- هزینه‌های خدمات..... ۴۶

نمودار ۲- درصد فروش در نقطه سربسر..... ۵۷



ETARH.com

مشاور سرمایه گذاری و کسب و کار

۱- فصل اول: چکیده مطالعات فنی - اقتصادی - مالی

مشخصات عمومی			
نام:			تعداد اشتغالزایی مستقیم طرح:
مجری طرح		نفر	۲۷
زمان ورود داده‌ها:			
هزینه‌های سرمایه گذاری طرح (هزارریال)			شناسه ملی:
۵۳,۰۱۵,۶۷۵	سرمایه ثابت:		
۳۵,۵۹۶,۷۴۶	سرمایه در گردش:	ریال	شماره تماس:
۸۸,۶۱۲,۴۲۱	کل سرمایه گذاری طرح:	ایجاد	سرمایه فعلی:
*	سرمایه گذاری انجام شده:	خدمات	نوع طرح:
۵۳,۰۱۵,۶۷۵	سرمایه گذاری مورد نیاز در بخش ثابت:	بخش اقتصادی:	
۳۵,۵۹۶,۷۴۶	سرمایه گذاری مورد نیاز در بخش جاری:	مجوزهای فعالیت:	
شاخصهای مالی و اقتصادی طرح			
موضوع طرح		آشپزخانه صنعتی	
درصد	نرخ بازدهی داخلی:	موضوع طرح:	
۴۵,۳۳٪	دوره بازگشت سرمایه:	مبلغ تسهیلات دریافتی قبلی (هزار ریال):	
سال	۲,۸۷	درصد فروش در نقطه سر بر سر در سال مینا:	
درصد	۵۱٪	بخش ثابت:	
هزار ریال	۶۶۰,۴۸۰,۰۰۰	بخش جاری:	
هزار ریال	۴۴,۳۳۰,۰۲۶	مبلغ تسهیلات درخواستی متقاضی (هزار ریال):	
هزینه‌های خدمات		شرایط کاری	
هزار ریال	۶۱۶,۷۵۴,۳۴۶	تعداد روز کاری:	۳۲۰
سال	۳	تعداد شیفت کاری:	۲

		تعداد ساعت کاری:		۸	ساعت
مبانی محاسبات					
نرخ تنزیل سرمایه گذاری	۱۸٪	تعداد پرس غذا تولیدی در روز	۳,۰۰۰	پرس	
نرخ تنزیل سهم آورده متقاضی	۲۰٪	روش محاسبه استهلاک	مستقیم		
مدت زمان احداث طرح	۲۴	طول دوره مطالعات اقتصادی	۱۰	سال	ماه
میزان بهره برداری در سال اول بهره برداری	۵۶٪	میزان بهره برداری در سال مبنا	۸۰٪		
فضاها و زیربناها					
مساحت زمین	۳۰۰ مترمربع	بخش آماده سازی غذا	۲۸ مترمربع		
بخش انبار و سردخانه	۳۰ مترمربع	بخش شستشو ظرفشویی	۱۲ مترمربع		
بخش سفارش گیری و توزیع	۹ مترمربع	راهروها و محل های تردد	۵۰ مترمربع		
سرویس بهداشتی و حمام	۹ مترمربع	اتاق استراحت	۱۲ مترمربع		
بخش پخت و پز	۱۲ مترمربع				
ظرفیت ها					
عنوان خدمات	ظرفیت خدمات سالیانه	واحد			
چلوکباب کوبیده	۱۹۲,۰۰۰	پرس			
چلو جوجه کباب	۱۹۲,۰۰۰	پرس			
زرشک پلو با مرغ	۳۸۴,۰۰۰	پرس			
انواع غذاهای خورشتی	۱۹۲,۰۰۰	پرس			