

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

**طرح توجیهی نان فانتزی**  
**با ظرفیت ۹۰۰ تن در سال**

تهیه شده در سال ۱۳۸۵

## خلاصه طرح :

موضوع طرح : احداث و بهره برداری کارگاه تولید نان فانتزی

نوع تولیدات و ظرفیت : نان فانتزی با ظرفیت ۹۰۰ تن در سال

تعداد شاغلین : ۱۷ نفر

## مشخصات سرمایه گذاری طرح (ارقام به میلیون ریال)

سرمایه گذاری کل طرح : ۲۷۱۰

سرمایه گذاری ثابت : ۲۴۰۰

سرمایه در گردش : ۲۸۰

درآمد سالیانه : ۳۴۲۰

سود ویژه : ۷۰۲

دوره بازگشت سرمایه : ۴۰ ماه

نرخ بازدهی سرمایه : ۳۰٪

## مقدمه :

بی شک غلات بیشترین سهم را در سبد غذایی جوامع بشری دارا هستند دراین میان گندم به لحاظ دارا بودن خواص ویژه خود ، که قابلیت تبدیل شدن به نان را دارد از اهمیت بسزایی برخوردار است . بگونه ای که برخی از اقلام وحشی آن از حدود پانزده هزار سال قبل از میلاد مسیح در مصر و بین النهرین می روئیده است و دانه های این گیاه در کنار مومیایی های فراعنه مصر از اهرام این کشور به دست آمده است .

در ایران ، نمونه های گندم در کاوش های باستان شناسی انجام شده در دامغان ، غارهای نزدیک به دریاچه مازندران وهمدان بدست آمده است و باستان شناسان عقیده دارند که گندم از حدود ۵ تا ۶ هزار سال قبل از میلاد مسیح در این مناطق کشت می شده است .

برای پخت نان از زمان های بسیار دور روش های بسیار متنوع و جالبی وجود داشته است . به احتمال زیاد قدیمی ترین روش پخت نان که بیشتر در میان چادر نشینان متداول بوده ، روشی است که برای پخت یک نوع نان ابتدایی بنام کوماج

مورد استفاده قرار می گرفته است . پس از آن ، پخت نان های مسطح نظیر  
لواش بروی سنگ یا تابه داغ رایج گردید . کم کم تنور هایی که هنوز در بسیاری  
از نغادط دنیا به خصوص ایران متداول هستند برای تهیه نان های پهن نظیر  
تافتون ولواش اختراع گردید . جنس این تنورها از خاک رس است بعدها تنور  
نان سنگ و بربری مورد استفاده قرار گرفتند که با تغییر مختصری  
در کشورهای غربی هم برای پخت نان از آنها استفاده می شود عیب این تنورها  
در این است که قطعاتی که اول وارد می شوند آخر خارج می شوند و به علاوه  
چون دمای نقاط مختلف تنور یکسان نیست نان های حاصل داری پخت یکنواخت  
نیستند برای رفع این نقیسه ، روشهای نوین عمل آوری خمیر و پخت نان ابداع  
گردیده که از آن جمله نان های حجیم فانتزی میباشند که علاوه بر پایین بودن  
ضایعات نان ، از دوام ماندگاری بیشتری برخوردار بوده و ویتامینها و پرتئینهای  
موجود در نان به دلیل روش پخت در فرهای گردان یا سینی دار حفظ می گردد  
باتوجه به اینکه ، امروزه نیز قوت اصلی ایرانیان نان می باشد و مصرف آن با توجه  
به رشد جمعیت افزایش روز افزونی دارد ، توجیه اقتصادی این طرح مناسب

بوده ضمن اینکه با اجرای این طرح ، میتوان بستر مناسبی را برای اشتغال نیروهای

ماهر ونیمه ماهر فراهم آورد که با توجه به ماهیت صنایع غذایی بانوان

می توانند سهم بسزایی در آن داشته باشند

## ۱- سرمایه گذاری ثابت طرح :

### ۱-۱- زمین محل اجرای طرح :

متر از زمین	قیمت واحد (ریال)	قیمت کل (میلیون ریال)
۲۰۰۰	۳۰۰,۰۰۰	۶۰۰

### ۱-۲- محوطه سازی :

ردیف	شرح	مساحت (مترمربع)	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	خاکبرداری و تسطیح	۲۰۰۰	۱۰,۰۰۰	۲۰
۲	حصار کشی	۲۰۰	۲۵۰,۰۰۰	۵۰
۳	فضای سبز، خیابان کشی	۵۰۰	۲۰,۰۰۰	۱۰
۸۰	جمع			

### ۱-۳- ساختمانها :

ردیف	شرح	مساحت زیربنا (مترمربع)	هزینه واحد	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	سالن تولید	۵۰۰	۸۰۰,۰۰۰	۴۰۰
۲	انبارها	۱۵۰	۸۰۰,۰۰۰	۱۲۰
۳	ساختمان اداری و سرویس ها	۸۰	۱,۲۵۰,۰۰۰	۱۰۰
۴	نمازخانه	۳۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	۳۰
۵	آزمایشگاه	۴۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	۴۰
۶	نگهبان و سرایدار	۳۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	۳۰
۷۲۰	جمع			

$$\text{ساختمان و محوطه سازی} = ۷۲۰ + ۸۰ = ۸۰۰$$

#### ۴-۱: تاسیسات و تجهیزات :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	برق رسانی (حق انشعاب نصب تابلوها و ترانس کابل کشی و سیم کشی های مربوطه)	۱۱۰
۲	آبرسانی (حق انشعاب و لوله گذاری و...)	۸۰
۳	گاز رسانی (حق انشعاب و لوله گذاری و...)	۵۰
۴	امتیاز خط تلفن	۱۰
۵	ایمنی و اطفا حریق	۱۰
۶	وسایل سرمایش و گرمایش	۲۰
۷	مخازن ذخیره سوخت و آب	۱۰
۸	تهویه و هوای فشرده	۱۰
	جمع	۳۰۰

#### 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)	۱	۲۰۰	۲۰۰
۲	میکسر	۱	۱۵	۱۵
۳	خمیر گیر	۳	۲۰	۶۰
۴	تونل گرمخانه	۱	۳۵	۳۵
۵	چانه گیر و قالب گیر	۳	۱۰	۳۰
۶	دستگاه برش نان	۱	۱۰	۱۰
۷	وسایل آزمایشگاه	اسری	۵۰	۵۰
	جمع			۴۰۰

### ۶-۱- وسایط نقلیه و وسایل حمل و نقل داخل کارخانه :

ردیف	شرح	تعداد	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	وانت نیسان	۱	۹۰,۰۰۰,۰۰۰	۹۰
	جمع			۹۰

### ۷-۱- تجهیزات اداری و کارگاهی

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	لوازم اداری (میز- صندلی - فایل - گوشی تلفن و...)	۱۵
۲	لوازم آشپزخانه	۱۰
۳	ابزار آلات کارگاهی ( در صورت نیاز)	۵
	جمع	۳۰

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

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	تهیه طرح و نقشه های مربوطه	۳۰
۲	اخذ مجوز تاسیس و سایر مجوزها	۱۰
۳	حقوق و دستمزد نگهبان در دوره سازندگی	۴۸
۴	راه اندازی آزمایشی ( معادل ده روز مواد اولیه- سوخت و انرژی و دستمزد	۷۲
	جمع	۱۶۰



### جدول هزینه های ثابت طرح :

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	زمین	۶۰۰
۲	محوطه سازی و ساختمان	۸۰۰
۳	تاسیسات و تجهیزات	۳۰۰
۴	وسایط نقلیه	۹۰
۵	ماشین الات و تجهیزات	۴۰۰
۶	تجهیزات اداری و کارگاهی	۳۰
۷	متفرقه و پیش بینی نشده	۱۸۰
۸	هزینه های قبل از بهره برداری	۱۶۰
	جمع	۲۵۶۰

## ۲- هزینه های جاری طرح

### ۲-۱- مواد اولیه بسته بندی :

ردیف	مواد اولیه و بسته بندی	مصرف سالیانه	واحد	هزینه واحد به ریال	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	آرد سفید	۸۰۰	تن	۱,۲۰۰,۰۰۰	۹۶۰
۲	روغن	۱۰	تن	۹,۰۰۰,۰۰۰	۹۰
۳	شکر	۳۰	تن	۳,۰۰۰,۰۰۰	۹۰
۴	خمیر مایه	۳	تن	۱,۰۰۰,۰۰۰	۳
۵	نمک	۵	تن	۶۰۰,۰۰۰	۳
۶	شیر	۵	تن	۲,۰۰۰,۰۰۰	۱۰
۷	تخم مرغ	۴۰	تن	۱,۰۰۰,۰۰۰	۴۰
۸	پلاستیک بسته بندی	۴	تن	۱,۰۰۰,۰۰۰	۴
	جمع				۱۲۰۰

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

ردیف	شرح	تعداد	حقوق ماهیانه (ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
۱	مدیر عامل	۱	۴,۰۰۰,۰۰۰	۴۸
۲	اداری	۱	۲,۰۰۰,۰۰۰	۲۴
۳	خدماتی	۱	۲,۰۰۰,۰۰۰	۲۴
۴	راننده	۱	۲,۰۰۰,۰۰۰	۲۴
	جمع	۴	-----	۱۲۰
	مزایا و پاداش و حق بیمه کارفرما (معادل ۷۰٪ جمع حقوق)			۸۴
	جمع کل			۲۰۴

### ۲-۳ - حقوق و دستمزد پرسنل تولیدی:

ردیف	شرح	تعداد	حقوق ماهیانه (ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
۱	مدیر تولید	۱	۳,۰۰۰,۰۰۰	۳۶
۲	کارگر ماهر	۲	۲,۲۵۰,۰۰۰	۵۴
۳	کارگر ساده	۱۰	۲,۰۰۰,۰۰۰	۲۴۰
	جمع	۱۳	-----	۳۳۰
	مزایا و پاداش و حق بیمه کارفرما (معادل ۷۰٪ جمع حقوق)			
	جمع کل			
				۲۳۱
				۵۶۱

جمع کل حقوق و مزایای پرسنل :

$$\text{تولیدی} + \text{غیر تولیدی} = ۲۰۴ + ۵۶۱ = ۷۶۵$$

### ۲-۴ - هزینه سوخت و انرژی

ردیف	شرح	واحد	مصرف سالیانه	هزینه واحد (ریال)	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	برق مصرفی	کیلو وات ساعت	۱۴۰,۰۰۰	۱۳۰۰	۱۸۲
۲	آب مصرفی	متر مکعب	۳۰,۰۰۰	۵۰۰	۱۵
۳	گاز مصرفی	مترمکعب	۱,۰۰۰	۱۰۰۰	۱
سوخت مصرفی :					
۴	گازوئیل	لیتر	۹۵,۰۰۰	۲۰۰	۱۹
۵	بنزین	لیتر	۱۶,۲۵۰	۸۰۰	۱۳
	جمع				۲۳۰

### ۵-۲- استهلاک و تعمیر و نگهداری :

تعمیر و نگهداری		استهلاک		ارزش داری (میلیون ریال)	شرح	ردیف
مبلغ	درصد	مبلغ	درصد			
۱۶	۲	۸۰	۱۰	۸۰۰	ساختمان	۱
۱۵	۵	۳۶	۱۲	۳۰۰	تاسیسات	۲
۹	۱۰	۱۸	۲۰	۹۰	وسایط نقلیه	۳
۲۰	۵	۴۰	۱۰	۴۰۰	ماشین آلات و تجهیزات	۴
۳	۱۰	۶	۲۰	۳۰	تجهیزات اداری	۵
۶۳	---	۱۸۰			جمع	

### جدول هزینه های جاری طرح

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	مواد اولیه و بسته بندی	۱۲۰۰
۲	حقوق و دستمزد	۷۶۵
۳	سوخت و انرژی	۲۳۰
۴	تعمیر و نگهداری	۶۳
۵	استهلاک	۱۸۰
۶	هزینه اداری و فروش (۱٪ فروش)	۳۶
۷	پیش بینی نشده	۱۲۶
	جمع	۲۶۰۰

### جدول هزینه های ثابت و متغیر تولید

ردیف	شرح	هزینه (میلیون ریال)	هزینه ثابت		هزینه متغیر	
			مبلغ	درصد	مبلغ	درصد
۱	مواد اولیه و بسته بندی	۱۲۰۰	۰	۰	۱۲۰۰	۱۰۰
۲	حقوق و دستمزد کارکنان تولیدی	۵۶۱	۳۹۳	۷۰	۱۶۸	۳۰
۳	سوخت و انرژی	۲۳۰	۴۶	۲۰	۱۸۴	۸۰
۴	تعمیر و نگهداری	۶۳	۱۳	۲۰	۵۰	۸۰
۵	بیمه کارخانه (دودر هزار سرمایه ثابت)	۱۲	۱۲	۱۰۰	۰	۰
۶	پیش بینی نشده	۱۵۴	۵۴	۳۵	۱۰۰	۶۵
۷	استهلاک	۱۸۰	۱۸۰	۱۰۰	۰	۰
	جمع	۲۴۰۰	۶۹۸	---	۱۷۰۲	----

**سرمایه در گردش:**

ردیف	شرح	هزینه کل (میلیون ریال)
۱	مواد اولیه (۲ ماه مواد اولیه وبسته بندی)	۲۰۰
۲	تنخواه گردان (۲۰ روز هزینه تولید بجز هزینه مواد وبسته بندی)	۸۰
	جمع	۲۸۰

**جدول سرمایه گذاری**

هزینه های ثابت طرح	جمع (میلیون ریال)
سرمایه گذاری ثابت	۲۴۰۰
هزینه های قبل از بهره برداری	۱۶۰
سرمایه در گردش	۲۸۰
جمع	۲۸۴۰

**۳- ظرفیت تولید:** ۹۰۰ تن

**۴- قیمت فروش واحد:** ۳,۸۰۰,۰۰۰ ریال

**۵- فروش کل:** ۳۴۲۰ میلیون ریال

**۶- قیمت تمام شده هر واحد تولید:** ۲,۶۷۰,۰۰۰ ریال

**۷- محاسبه نقطه سر به سر:**

درصد نقطه سر به سر =  $100 \times \left\{ \frac{\text{هزینه متغیر تولید} - \text{فروش}}{\text{هزینه ثابت تولید}} \right\}$

$$\{ 698 \div (3420 - 1702) \} \times 100 = 41\%$$

**۸- میزان فروش در نقطه سر به سر:**

فروش در نقطه سر به سر =  $\left\{ \frac{\text{هزینه متغیر}}{\text{فروش کل}} - 1 \right\} / \frac{\text{هزینه ثابت تولید}}{\text{فروش کل}}$

$$698 \div \{ 1 - (1702 \div 3420) \} = 1390$$

**۹- سود ناویژه:**  $3420 - 2400 = 1020$  = هزینه تولید - فروش کل

**۱۰- محاسبه سود ویژه:**

سود ناویژه: ۱۰۲۰

کسر می شود هزینه های عملیاتی:

حقوق و دستمزد پرسنل اداری (۲۰۴)

هزینه اداری و فروش (۳۴)

هزینه های عملیاتی (۲۳۸)

کسر میشود هزینه های غیر عملیاتی شامل:

(۸۰) استهلاك هزینه های قبل از بهره برداری (دوساله )

۷۰۲

**سود ویژه قبل از کسر مالیات**

**۱۱- نرخ برگشت سرمایه :**

$$\div \text{سرمایه گذاری ثابت} = \frac{۷۰۲}{۲۴۰۰} \times ۱۰۰ = \underline{\underline{۳۰\%}}$$

سود ویژه

**۱۲- دوره برگشت سرمایه: ۴۰ ماه**