

巴比食品南京智能制造中心一期项目

可行性研究报告

项目单位：南京中茂食品有限公司

编制单位：北京尚普信息咨询有限公司

编制时间：2021年1月



正文目录

第一章 项目总论..... 7

 第一节 项目名称及建设地点..... 9

 第二节 建设单位、注册地址及法定代表人..... 9

 第三节 项目简介..... 9

 第四节 编制依据..... 10

 第五节 主要结论..... 10

 一、项目投资结构及资金来源..... 10

 二、项目投资效益情况..... 10

 三、项目综合评价..... 11

第二章 项目单位概况..... 12

 第一节 公司基本介绍..... 12

 一、公司基本情况..... 12

 二、公司组织结构情况..... 12

 第二节 公司主营业务及产品..... 13

 一、公司主营业务..... 13

 二、公司主要产品..... 13

第三章 项目相关背景、必要性及可行性分析..... 19

 第一节 项目相关行业背景..... 19

 一、行业政策背景..... 19

 二、市场背景..... 22

 第二节 项目的必要性..... 23

 一、进一步增加公司产能，提升产品供应能力，满足日益增长的业务需求的需要..... 23

 二、提高产品覆盖区域，扩大市场占有率的需要..... 23

 三、响应国家政策号召，顺应行业发展趋势的需要..... 23

 第三节 项目的可行性..... 24

 一、市场需求不断增加..... 24

 二、公司品牌认可度高..... 24

 三、公司拥有严格的质量管理体系..... 25

 四、公司拥有丰富的营销经验..... 25

 第四节 项目与现有业务的关联度..... 25

 一、产业链关联度分析..... 25

 二、技术关联度分析..... 26

 三、市场关联度分析..... 26

第四章 行业发展现状及前景分析..... 27

第一节 行业相关定义及产业链分析.....	27
一、行业相关定义.....	27
二、行业产业链分析.....	27
第二节 速冻食品行业发展历程.....	28
一、20 世纪 80 年代至 90 年代初，萌芽起步阶段.....	29
二、20 世纪 90 年代初至 2004 年，快速发展阶段.....	29
三、2005 年至今，整合发展阶段.....	29
第三节 行业市场分析.....	29
一、行业市场规模保持增长态势.....	29
二、行业市场需求不断扩大.....	30
第四节 行业竞争格局分析.....	31
一、行业竞争格局.....	31
二、行业进入壁垒分析.....	32
三、行业内的主要企业情况.....	34
第五节 影响行业的有利和不利因素.....	35
一、有利因素.....	35
二、不利因素.....	39
第六节 行业发展趋势.....	39
一、行业营销渠道多元化.....	39
二、行业消费群体覆盖面不断扩大.....	40
三、注重产品质量及产品生产标准化、规模化.....	40
四、追求安全、营养成为发展趋势.....	40
五、行业兼并重组加快，市场集中度进一步提升.....	40

第五章 项目产品方案..... 42

第一节 产品方案.....	42
一、产品确定原则.....	42
二、项目产品介绍.....	42
第二节 建设规模.....	42
一、建设规模原则.....	42
二、项目建设规模.....	42

第六章 项目建设方案..... 44

第一节 项目建设原则.....	44
第二节 项目建设地点.....	44
一、南京市概况.....	44
二、溧水区概况.....	44

第三节 建筑工程方案	45
一、设计标准及依据	45
二、基本要求	45
三、厂区建筑工程一览表	45
第四节 配套工程方案	46
一、给排水工程规划	46
二、电力规划	46
第七章 项目工艺技术及设备方案	47
第一节 工艺技术方案	47
一、面点类生产工艺流程	47
二、馅料类生产工艺流程	48
第二节 技术设备方案	49
一、主要设备的技术水平	49
二、主要设备选择	49
第三节 项目原辅材料与燃料供应方案	51
一、原辅材料供应情况	51
二、燃料供应情况	51
第八章 项目能源节约方案	52
第一节 设计标准及依据	52
第二节 设计原则	52
第三节 主要节能措施	53
一、建筑节能	53
二、设备节能	53
三、电气节能	53
四、给排水节能	54
第四节 节能管理	54
第五节 项目能耗估算	55
第九章 项目环境保护措施	56
第一节 设计标准及依据	56
一、设计采用的环境保护标准	56
二、设计采用的环境质量标准	56
三、设计采用的排放标准	56
第二节 项目建设期主要污染源、污染物及防治措施	56
一、废气治理	56
二、废水治理	57
三、噪声治理	57

四、固体废弃物治理	57
第三节 项目运营期主要污染源、污染物及防治措施	58
一、废气治理	58
二、废水治理	58
三、噪声治理	58
四、固体废弃物治理	59
第四节 环境影响评价结论	59
第十章 项目安全、职业卫生与消防方案	60
第一节 指导思想	60
第二节 安全与职业卫生方案	60
一、设计标准及依据	60
二、职业危害因素分析	61
三、安全职业卫生对策与措施	61
第三节 消防设施及方案	62
一、设计标准及依据	62
二、火灾危险性分析	62
三、主要风险防控措施	63
第十一章 企业组织机构及劳动定员	64
第一节 企业组织	64
一、企业组织形式	64
二、企业工作制度	64
第二节 项目劳动定员	64
一、劳动定员依据	64
二、项目劳动定员	64
第十二章 项目资金估算及使用计划	65
第一节 项目资金估算范围与依据	65
一、估算范围	65
二、估算依据	65
第二节 建设投资估算	65
一、工程费用	66
二、工程建设其他费用	66
第三节 铺底流动资金估算	67
第四节 项目总投资	67
第五节 资金使用计划	68
第六节 资金筹措	68

第十三章 项目建设进度计划	69
第一节 项目实施进度安排	69
一、项目施工组织措施	69
二、项目总体开发进度安排	69
第二节 项目实施进度表	69
第十四章 项目经济效益分析	71
第一节 评价依据	71
第二节 项目的营业收入结构	71
一、产品价格	71
二、销售收入	71
三、税收	73
第三节 项目成本费用分析	74
一、原材料、燃料及动力消耗	74
二、工资及福利	74
三、折旧与摊销	74
四、销售费用	76
五、管理费用	76
六、总成本费用与经营成本	76
第四节 项目的盈利模式及利润主要来源	78
一、利润总额	78
二、企业所得税	78
三、净利润	78
第五节 项目投资未来的现金流量预测	80
一、预测基础	80
二、项目现金流量净现值 NPV	80
三、项目内部收益率 IRR	80
四、投资回收期 P_t	80
五、投资利润率	81
第十五章 项目未来发展目标	82
第一节 项目未来发展计划	82
一、产品开发计划	82
二、产能扩张计划	82
三、技术研发和创新计划	82
四、品牌营销计划	82
五、人才培养计划	83
第二节 项目的目标所依据的假设条件	83

第三节 实施过程中可能面临的主要困难及解决办法.....	83
第十六章 项目风险分析及控制措施.....	85
第一节 市场竞争加剧风险分析及控制.....	85
第二节 技术风险分析及控制.....	85
第三节 经营管理风险分析及控制.....	86
第四节 原材料风险分析及控制.....	86
第五节 募集资金投资项目风险分析及控制.....	87
第十七章 项目可行性研究结论及建议.....	88
第一节 拟建方案建设条件的可行性结论.....	88
第二节 工艺技术方案可行性结论.....	88
第三节 经济效益可行性结论.....	88
第四节 环境影响可行性结论.....	88
第五节 研究结论总述.....	89

图表目录

图表 1 : 公司概况	12
图表 2 : 巴比食品组织结构图	13
图表 3 : 包子类主要产品	14
图表 4 : 馒头、粗粮点心类主要产品	15
图表 5 : 馅料系列主要产品	16
图表 6 : 外部采购主要产品	17
图表 7 : 行业主要法律法规列表	20
图表 8 : 相关产业政策列表	21
图表 9 : 行业产业链	28
图表 10 : 2018-2019 年我国食品制造业营业收入增长情况	30
图表 11 : 2013-2019 年我国城镇居民人均可支配收入情况	36
图表 12 : 2013-2019 年我国城镇居民人均食品烟酒消费支出情况	37
图表 13 : 2013-2019 年全国餐饮收入情况	38
图表 14 : 项目产品建设规模	42
图表 15 : 本项目建筑物组成	45
图表 16 : 速冻生制品工艺流程图	47
图表 17 : 速冻熟制品工艺流程图	47
图表 18 : 速冻水饺、混沌类工艺流程图	47
图表 19 : 肉类馅料工艺流程图	48
图表 20 : 含肉类馅料工艺流程图	48
图表 21 : 蔬菜类馅料工艺流程图	48
图表 22 : 蓉沙类馅料工艺流程图	49
图表 23 : 硬件设备购置列表	49
图表 24 : 软件配置列表	50
图表 25 : 办公设备列表	50
图表 26 : 项目主要能耗表	55
图表 27 : 项目建设投资估算	65
图表 28 : 建筑工程费用	66
图表 29 : 工程建设其他费用	67
图表 30 : 项目总投资列表	67
图表 31 : 资金使用计划安排	68
图表 32 : 项目建设进度一览表	70
图表 33 : 销售收入列表	72
图表 34 : 项目税金估算表	73
图表 35 : 项目折旧摊销费用估算表	75
图表 36 : 项目总成本费用估算表	77

图表 37 ：项目利润估算表..... 79

第一章 项目总论

第一节 项目名称及建设地点

项目名称：巴比食品南京智能制造中心一期项目

建设地点：江苏省南京市溧水区白马镇食品园区

第二节 建设单位、注册地址及法定代表人

建设单位：南京中茂食品有限公司

注册地址：南京市溧水区白马镇白朱路 111 号科创中心

法定代表人：孙爱国

第三节 项目简介

投资总额：30,281.20 万元

建设周期：2 年

建设内容：

本项目拟投资 30,281.20 万元，拟以募集资金投入金额为 27,780.00 万元。本项目实施主体为南京中茂食品有限公司，主要包括厂房和相关工程的建设，以及生产设备、软件及办公设备的购置，旨在拓展公司中式面点类及馅料类产品的生产规模，扩张产品覆盖区域，提高公司盈利能力。

本项目建成后，公司将形成年产面点类包子馒头类产品 18,550.31 万个、面点类预包装产品 1,152.29 万袋以及生馅 12,973.75 吨、熟馅 9,867.09 吨的生产能力，公司产能规模进一步提高，覆盖区域进一步延伸，有利于扩大公司在行业中所占的市场份额，提高公司盈利能力，保持行业领先地位。

第四节 编制依据

- 1、《国务院关于投资体制改革的决定》（国发[2004]20号）。
- 2、《建设项目经济评价方法与参数》（第三版）（发改投资[2006]1325号）。
- 3、国家和项目所在地的相关建设政策、法令和法规。
- 4、公司提供的与项目可行性分析相关的基础资料。
- 5、公司提供的近3个会计年度的财务审计报告。

第五节 主要结论

一、项目投资结构及资金来源

本项目计划总投资额为30,281.20万元。其中，建设投资29,436.44万元，占总投资97.21%；铺底流动资金844.76万元，占总投资2.79%。

本项目拟以公司上市发行股份募集获得资金投入金额为27,780.00万元，其余部分为公司自有资金投入。

二、项目投资效益情况

（一）经济效益

项目建成后，达产年将使公司的营业收入增加58,000.00万元，当年税后净利润达到6,687.77万元。经测算，所得税前项目内部收益率IRR为23.13%，全部投资财务净现值NPV为16,337.11万元，全部静态投资回收期为5.63年（含建设期）；所得税后项目内部收益率IRR为18.45%，全部投资财务净现值NPV为9,002.24万元，全部静态投资回收期为6.34年（含建设期）。所得税前后净现值NPV远大于零，说明该项目静态收益率超过了该行业应达到的最低收益水平。内部收益率IRR大于一般行业基准收益率12%。说明该项目的静态收益是可行的。

（二）社会效益

项目建成后，公司每年将新增产面点类包子馒头类产品18,550.31万个、面点类预包装产品1,152.29万袋以及生馅12,973.75吨、熟馅9,867.09吨，从而有效提高公司的生

产能力，满足下游加盟店、团餐、消费者的需求，保证了公司产品的供应。

此外，本项目投产产品预期市场前景广阔，经济效益良好，必将能带动南京市的经济增长，为南京市财政税收的增长和促进当地劳动力就业做出贡献。

因此，本项目能够产生良好的社会效益，对促进社会稳定与构建和谐社会做出贡献。

三、项目综合评价

本项目符合国家发展政策；项目产品紧密围绕公司的主营业务，是公司依据未来发展规划做出的战略性安排；本项目的建设既符合国家、南京市的发展战略及规划，又能有效地增加当地财政收入，将带来可观的社会效益；项目的定位准确、投资清晰、市场前景广阔，本项目的实施将全面提升公司的综合竞争实力，有利于公司业务规模的扩大和行业地位的不断提升。

综合上述分析，本项目经济效益和社会效益显著，项目建设是切实可行的。

第二章 项目单位概况

第一节 公司基本介绍

一、公司基本情况

南京中茂食品有限公司（以下简称“中茂食品”或“公司”）的基本信息如下：

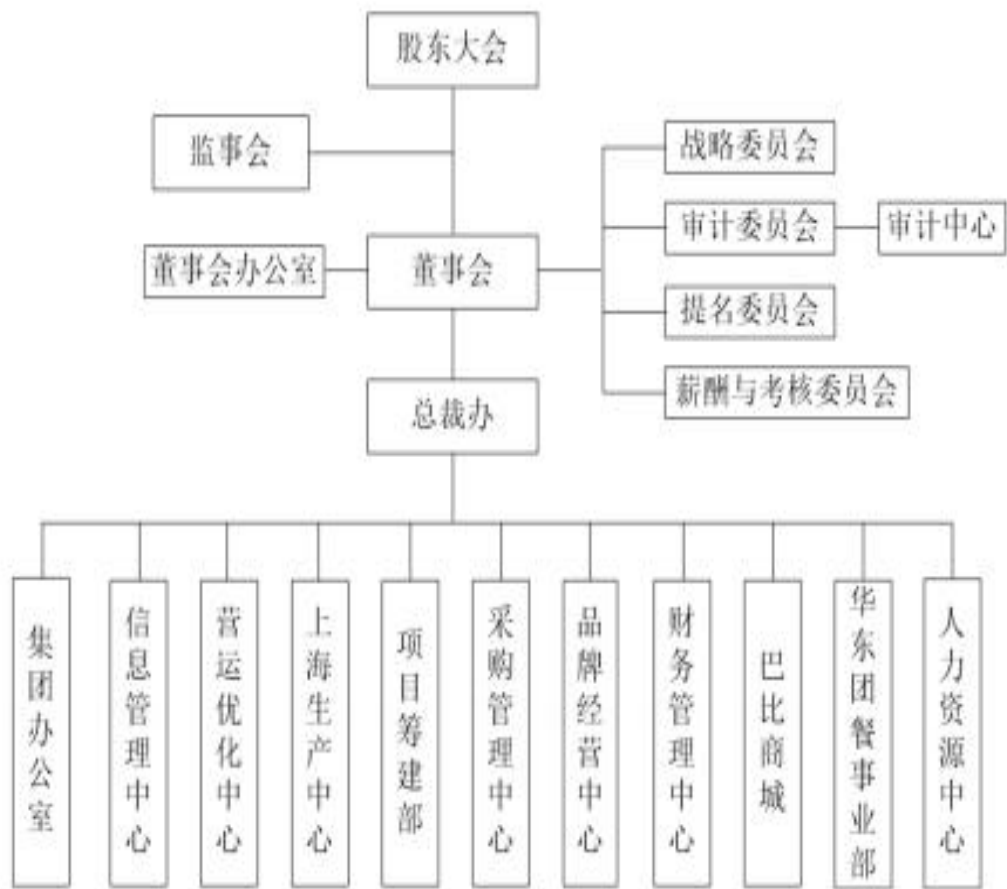
图表 1：公司概况

项目	内容
公司名称	南京中茂食品有限公司
注册资本	3,000.00 万
法定代表人	孙爱国
成立日期	2019 年 09 月 12 日
统一社会信用代码	91320117MA202XNE2U
公司住所	南京市溧水区白马镇白朱路 111 号科创中心
经营范围	食品生产、销售；食品科技领域内技术开发、技术转让、技术咨询、技术服务；餐饮企业管理；食用农产品、厨房设备、电器设备、电子产品、百货、服装鞋帽、广告灯箱、包装材料销售；企业管理咨询；自有房屋租赁、自有设备租赁；道路货物运输；设计、制作、代理和发布国内各类广告；展览展示服务。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动）

二、公司组织结构情况

南京中茂食品有限公司为中饮巴比食品股份有限公司（以下简称“巴比食品”）的全资子公司。巴比食品的组织结构信息如下：

图表 2：巴比食品组织结构图



第二节 公司主营业务及产品

一、公司主营业务

中饮巴比食品股份有限公司坐落于上海，是一家专业从事中式面点速冻食品的研发、生产与销售，以“连锁门店销售为主，团体供餐销售为辅”的中式面点速冻食品制造企业。公司主营业务为面点、馅料食品制造。

二、公司主要产品

公司产品可以分为面点系列产品、馅料系列产品以及外部采购系列产品，共计近百余种产品，具体包括包子、馒头、粗粮点心、馅料以及粥品饮品，其中豆浆、粥类、粽子、糕点、饮品等产品向外部供应商直接采购。

(一) 面点系列产品

1、包子类主要产品

图表 3：包子类主要产品

产品名称	图片	产品名称	图片
鲜汁肉包		香菇菜包	
小猪奶黄包		梅干菜肉包	
酸豆角肉包		香辣粉丝包	
豆沙包		毛豆酸菜包	
蜜汁叉烧包		开心红豆包	
荠菜肉包		黑芝麻包	

2、馒头、粗粮点心类主要产品

图表 4：馒头、粗粮点心类主要产品

产品名称	图片	产品名称	图片
刀切馒头		葱油花卷	
红糖馒头		南瓜馒头	
坚果馒头		高庄馒头	
招牌牛肉馅饼		猪肉大葱馅饼	
猪肉白菜煎饺		猪肉白菜蒸饺	
糯米烧麦		鲜肉大烧麦	

(二) 馅料系列主要产品

图表 5：馅料系列主要产品

产品名称	图片	产品名称	图片
猪肉馅		香菇菜馅	
梅干菜肉馅		香辣粉丝馅	
毛豆酸菜馅		豆沙馅	
酸豆角馅		荠菜肉馅	
黑芝麻馅		萝卜丝馅	

产品名称	图片	产品名称	图片
虾仁鲜肉馅		奥尔良鸡肉馅	

(三) 外部采购主要产品

图表 6：外部采购主要产品

产品名称	图片	产品名称	图片
豆浆		豆奶饮品	
南瓜粥		燕麦小米粥	
轻巧包原味风味酸奶		轻巧包红枣风味酸奶	

产品名称	图片	产品名称	图片
核桃花生奶		一鸣活优乳	
鲜肉粽		马拉糕	

第三章 项目相关背景、必要性及可行性分析

第一节 项目相关行业背景

巴比食品是一家专业从事中式面点速冻食品的研发、生产与销售于一体的生产企业。根据中国证监会发布的《上市公司行业分类指引（2012年修订）》，公司所属行业是制造业中的“C14 食品制造业”；根据《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）公司所处行业属于制造业中的食品制造业所属范围下的“C1432 速冻食品制造”，细分行业为中式面点速冻食品行业。

一、行业政策背景

（一）行业主管部门、监管体制

1、行业主管部门

公司主营业务为中式面点速冻食品的研发、生产和销售，属于食品制造业。

经过多年发展，本行业已经形成了政府主管部门依法行政、行业协会自律管理、企业自主经营的市场化发展格局。行业主管部门主要有国家市场监督管理总局、商务部等。本行业所属企业由各地的市场监督管理主管部门、商务主管部门实施具体监督管理。

2、行业监管体制

本行业的自律性组织主要为各级食品行业协会，主要职责是加强行业自律管理，积极为行业内企业服务，开展交往活动，代表会员企业向政府有关部门提出产业发展建议和意见，促进行业进步与发展。

（二）行业相关法律法规及政策

1、法律法规

本行业的主要法律法规如下：

图表 7：行业主要法律法规列表

序号	相关法律法规	发布单位	年份
1	《食品生产加工企业质量安全监督管理实施细则》	国家质量监督检验检疫总局	2005 年
2	《定量包装商品计量监督管理办法》	国家质量监督检验检疫总局	2006 年
3	《商业特许经营管理条例》	国务院	2007 年
4	《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》	国务院	2007 年
5	《糕点通则》	国家质量监督检验检疫总局	2007 年
6	《食品标识管理规定》	国家质量监督检验检疫总局	2008 年
7	《食品安全国家标准速冻面米制品》	中华人民共和国卫生部	2011 年
8	《国务院关于加强食品安全工作的决定》	国务院	2012 年
9	《速冻调制食品》	中华人民共和国商务部	2013 年
10	《中华人民共和国消费者权益保护法》	全国人民代表大会常务委员会	2014 年
11	《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例实施办法》	国家质量监督检验检疫总局	2014 年
12	《关于监督食品生产经营者严格落实食品安全主体责任的通告》	国家食品药品监督管理总局	2015 年
13	《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》	国家卫生和计划生育委员会	2015 年
14	《食品经营许可管理办法》	国家食品药品监督管理总局	2017 年
15	《中华人民共和国标准化法》	全国人民代表大会常务委员会	2018 年
16	《中华人民共和国计量法》	全国人民代表大会常务委员会	2018 年
17	《中华人民共和国产品质量法》	全国人民代表大会常务委员会	2018 年
18	《中华人民共和国食品安全法》	全国人民代表大会常务委员会	2018 年
19	《中华人民共和国食品安全法实施条例》	国务院	2019 年
20	《中华人民共和国商标法》	全国人民代表大会常务委员会	2019 年
21	《食品安全抽样检验管理办法》	国家食品药品监督管理总局	2019 年
22	《中华人民共和国反不正当竞争法》	全国人民代表大会常务委员会	2019 年
23	《食品生产许可管理办法》	国家食品药品监督管理总局	2020 年

2、行业主要政策

本行业的主要政策如下：

图表 8：相关产业政策列表

序号	政策名称	发布机构	颁布时间	相关内容
1	《中国食物与营养发展纲要（2014-2020年）》	国务院办公厅	2014 年	加快发展符合营养科学要求和食品安全标准的方便食品、营养早餐、快餐食品、调理食品等新型加工食品，不断增加膳食制品供应种类。强化对主食类加工产品的营养科学指导，加强营养早餐及快餐食品集中生产、配送、销售体系建设，推进主食工业化、规模化发展。发展营养强化食品和保健食品，促进居民营养改善。加快传统食品生产的工业化改造，推进农产品综合开发与利用。
2	《关于进一步促进农产品加工业发展的意见》	国务院办公厅	2016 年	鼓励主食加工业发展。拓宽主食供应渠道，加快培育示范企业，积极打造质量过硬、标准化程度高的主食品牌。研制生产一批传统米面、杂粮、预制菜肴等产品。
3	《国民经济和社会发展的第十三个五年规划纲要》	国务院	2016 年	适应消费加快升级，以消费环境改善释放消费潜力，以供给改善和创新更好满足、创造消费需求，不断增强消费拉动经济的基础作用。增强消费能力，改善大众消费预期，挖掘农村消费潜力，着力扩大居民消费。以扩大服务消费为重点带动消费结构升级，支持信息、绿色、时尚、品质等新型消费。
4	《居民生活服务业发展“十三五”规划》	商务部	2016 年	做强大众化服务。以方便快捷、经济实惠为目标，鼓励生活服务企业提供面向大众的服务，创新服务形式，丰富服务内容。着力发展大众化餐饮，引导餐饮企业建立集中采购、统一配送、规范化生产、连锁化经营的生产模式，鼓励高端餐饮企业发展大众化餐饮网点和品牌，优先提供平价特色

序号	政策名称	发布机构	颁布时间	相关内容
				产品；支持餐饮企业在社区、学校、医院、办公集聚区、交通枢纽等地设立经营网点，着力发展营养、卫生、美味、经济的快餐和风味小吃，大力发展早餐、快餐、团餐、特色小吃、食街排挡等民生服务业态。
5	《关于促进食品工业健康发展的指导意见》	国家发展改革委工业和信息化部	2017 年	积极推进传统主食及中式菜肴工业化、规模化生产，深入发掘地方特色食品和中华传统食品。到 2020 年，食品工业规模化、智能化、集约化、绿色化发展水平明显提升，供给质量和效率显著提高。产业规模不断壮大，产业结构持续优化，规模以上食品工业企业主营业务收入预期年均增长 7%左右；创新能力显著增强，“两化”融合水平显著提升，新技术、新产品、新模式、新业态不断涌现；食品安全保障水平稳步提升，标准体系进一步完善；资源利用和节能减排取得突出成效，能耗、水耗和主要污染物排放进一步下降。
6	《关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的意见》	国务院办公厅	2017 年	健全冷链物流标准和服务规范体系；完善冷链物流基础设施网络；鼓励冷链物流企业经营创新；提升冷链物流信息化水平；加快冷链物流技术装备创新和应用。

二、市场背景

随着供给侧结构性改革的不断深入，消费者整体消费能力和消费意愿逐渐提升。居民消费升级加剧生活方式的改变，除了饱腹感和营养等基本需求以外，消费者也愿意为能够节省时间的便捷型产品和服务支付溢价。十九大报告特别提出：“中国特色社会主义进入新时代，我国社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。”安全、营养、健康、美味的早餐食品将是消费者的消费需求。

面对消费者需求的变化，食品制造企业需要不断丰富食品种类、营养结构、服务内容，创新服务方式，更好地为消费者提供便利及个性化需求。

第二节 项目的必要性

一、进一步增加公司产能，提升产品供应能力，满足日益增长的业务需求的需要

受益于消费者需求的提升、人均消费水平的提升以及速冻食品的市场需求持续增长驱动，速冻食品制造业正处于快速发展期。随着行业的不断发展，下游客户对中式面点速冻食品的需求量日益增长。公司销售业绩不断提升，市场的订单需求呈明显上升态势。公司在订单较多时通过安排生产车间加班的方式暂时解决生产空间有限、产能不足的问题，但随着公司业务需求的不断增长，公司整体产能利用率已处于相对饱和状态。因此，公司亟需通过本项目的实施，形成规模化生产能力。公司的订单需求远超过最大生产能力，公司现有的产能已无法充分满足来自市场的消费需求，若不对生产线进行扩建，未来公司将无法适应市场和业务的快速发展。

本项目实施后，公司速冻食品的生产规模将进一步扩大，生产能力将得到充分的扩充，有利于公司有效解决产能瓶颈问题，满足日益增长的业务需求。

二、提高产品覆盖区域，扩大市场占有率的需要

目前，公司产品的配送区域以上海、广州、天津等地工厂为原点，向外展开 350 公里范围。随着市场需求的不断增加，公司业务范围不断扩增，产品配送区域将不断向外延伸。因此，公司亟需通过本项目的建设，提升产品的生产能力，满足配送区域不断扩张的需求。

本项目通过投资新建生产线，购置先进的生产设备，引进生产人员，可以进一步增加公司面点系列产品及馅料类产品的生产能力，公司产品配送区域将增加南京溧水工厂向外 350 公里范围，有利于公司提高产品覆盖区域，是公司把握市场机遇，扩大市场占有率，增强持续盈利能力的迫切需要。

三、响应国家政策号召，顺应行业发展趋势的需要

2017 年国家发改委和工信部联合发布了《关于促进食品工业健康发展的指导意见》，提出到 2020 年，食品工业规模化、智能化、集约化、绿色化发展水平明显提升，供给质量和效率显著提高。产业规模不断壮大，产业结构持续优化，规模以上食品工业企业主营业务收入预期年均增长 7% 左右；创新能力显著增强，“两化”融合水平显著提升，新技术、新

产品、新模式、新业态不断涌现；食品安全保障水平稳步提升，标准体系进一步完善。

随着国家鼓励和支持政策的不断发布，行业营销渠道越来越多元化，行业消费群体覆盖面越来越广，促使中国食品制造企业亟需迅速转型升级，在经营管理、品牌塑造、模式创新、技术应用、现代供应链等环节全方位改进，从而保持企业稳定健康发展。

通过本项目的实施，进一步提升了公司产品的供应能力和质量水平，是公司响应国家政策号召和顺应行业发展趋势的表现，对公司实现可持续发展有着积极的推动作用。

第三节 项目的可行性

一、市场需求不断增加

首先，随着经济的发展，国民生活节奏越来越快，消费者对于早餐的获取方式发生了较大变化，未来品牌早餐连锁店消费市场的需求会越来越大；其次，随着各种餐饮连锁店、便利店、各单位食堂对早餐食品的需求量越来越大，采购专业规模化公司生产的产品不但可以大幅减少上述单位在餐饮方面的管理成本，也满足了消费者的选择需求，因此，中式面点速冻食品的市场需求将不断扩大；最后，随着人们生活水平的提高，城乡结构的进一步优化，城市化水平不断提高，家庭消费市场的消费需求将不断提升，速冻食品在家庭餐桌将愈加常见。

随着连锁品牌早餐消费市场、团体供餐消费市场、家庭消费市场的需求不断增加，未来中式面点速冻食品市场广阔，为本项目的产能消化打下了坚实的市场基础。

二、公司品牌认可度高

公司是中国较早进入中式面点速冻食品制造行业的企业之一，在消费者中形成了良好的口碑，得到了政府和行业的高度认可，巴比食品和巴比品牌相继荣获“农业产业化国家重点龙头企业”、“全国主食加工业示范企业”等荣誉。经过多年的积累，公司已与鸿海股份、康成投资（中国）（旗下大润发品牌超市）、十足集团、海之源、玉堃食品、壹佰米网络（叮咚）、英聚食品、专诚食品等优质客户建立了良好的合作关系，目前为数百家企事业单位、学校、医院供餐，同时给众多餐饮连锁企业、便利店定制产品。

公司拥有极高的品牌认可度和稳定的合作关系，为本项目的产能消化打下了良好基础。

三、公司拥有严格的质量管理体系

公司对食品质量安全高度重视，以确保食品安全为己任，将食品安全的责任、观念主动融入到产品生产、销售过程中，坚持贯彻食品生产必须以安全作为基本前提和第一要素的核心生产方针。公司分别在上海、广州、天津建立了食品加工生产基地，并形成比较成熟的、可复制的品牌连锁管理体系、中式面点工业化生产管理体系，通过可视化全天候生产流程监控与严格的营运操作标准，确保食品从田间到餐桌的安全放心。

公司在多年的经营和生产中，建立了一套完善的质量管理体系、严格的岗位管理制度和生产规章制度，完善了研发、采购、生产、销售到售后服务等各个环节的全面质量控制体系。公司严格的质量管理体系为本项目的实施提供了制度保障。

四、公司拥有丰富的营销经验

“巴比”品牌于 2003 年在上海创立，专注于早餐连锁经营，中式面点研发制造、新零售电商平台打造，2004 年发展连锁经营，遍布上海、江苏、浙江、广东、北京等几十余座城市，截至 2019 年 12 月末，公司拥有 16 家直营店、2,915 家加盟门店，成为行业翘楚。此外，公司还打造了专业的电商团队，自建移动终端巴比商城，使消费者体验线上订单、支付，线下门店验证、收货等服务，建立起强大的会员体系。且随着多年的行业深耕，公司已经培养、储备了一支有着丰富的营销经验、行业敏感度高的营销团队，拥有一大批食品制造行业营销人才。

公司销售渠道多元，营销人才充足，使得公司拥有丰富的营销经验，为本项目的成功实施提供了保证。

第四节 项目与现有业务的关联度

一、产业链关联度分析

从产业链关联度来看，本项目围绕公司现有主营业务进行，所生产产品是现有主营业务的主要类别，与现有产业链重叠。上游厂家能提供稳定的供给，下游行业市场需求空间广阔。

二、技术关联度分析

经过多年的经营和实践，公司已掌握了成熟先进的生产工艺技术，依托现有技术储备，能够有效控制生产过程中的不确定因素，极大的提高本项目实施的成功率。因此，本项目产品与现有主营业务产品的技术关联度较高。

三、市场关联度分析

从主营业务市场来看，公司现有主营产品的下游主要客户为加盟店、团餐、消费者，本项目的建设旨在通过提高公司生产能力，切实满足下游客户对公司产品数量和品质的需求。因此，本项目与现有主营业务的市场关联度极高。

第四章 行业发展现状及前景分析

第一节 行业相关定义及产业链分析

一、行业相关定义

（一）食品制造业

食品制造业指粮食及饲料加工业，植物油加工业，制糖业，屠宰及肉类蛋类加工业，水产品加工业，食用盐加工业和其他食品加工业。

（二）速冻食品

速冻食品是指采用新鲜原料制作，经过适当的处理，急速冷冻，低温储存，于-18℃至-20℃（一般要求，不同食物要求的温度不同）的连贯低温条件下送抵消费地点的低温产品。速冻食品最大的优点是以低温来保存食品原有的品质（使食物内部的热或支持各种化学活动的能量降低，同时将细胞的部分游离水冻结，及降低水分活度），而不借助任何防腐剂和添加剂，同时使食品营养最大限度的保存下来。

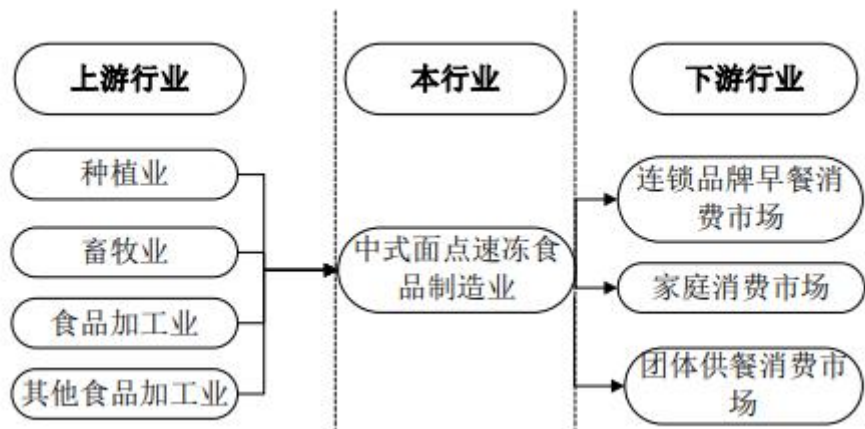
速冻食品共包括五个大类，即速冻肉、蛋、禽类制品，速冻水产制品，速冻果、蔬制品，速冻面米食品和速冻调制食品。速冻食品能最大限度地保持食品本身的色泽风味及营养成分、抑制微生物活动、保证食用安全。此外，速冻食品还具有安全卫生、食用方便快捷的特点，因而能适应快节奏、高效率的城市化生活。公司主要生产速冻食品中的中式面点速冻食品。

二、行业产业链分析

（一）行业产业链

中式面点速冻食品生产企业通过一系列工艺将面粉谷物、肉类、蔬菜、油脂、乳制品等原材料加工为面点食品，并通过自有品牌连锁门店、其他餐饮连锁门店、便利店、企事业单位食堂、电子商务销售等渠道向消费者销售。作为产业链的中间环节，其上下游行业关系如下图所示：

图表 9：行业产业链



（二）与上下游行业的联系

中式面点速冻食品主要原料为农副产品，关联的上游行业主要有粮食生产蔬菜种植业、畜牧业、食品加工业、其他食品制造业等。上游产品的产量、价格、供应质量对本行业的生产和销售有着重要的影响，上游行业稳步健康发展，市场充裕供应，能够确保本行业发展所需原材料的稳定，但在异常气候、流行疫病等因素的影响下，部分原材料的供应量和供应价格容易出现波动。因此，种植业、畜牧业、食品加工业以及其他食品制造业的稳定发展，是中式面点速冻食品制造行业健康发展的基础。

本行业的下游是餐饮消费市场，中式面点速冻食品最终销售给广大消费者，主要目标市场包括连锁品牌早餐消费市场、团体供餐消费市场和家庭消费市场。随着经济发展和城乡居民生活水平的提高、餐饮业的快速发展，中式面点速冻食品消费有着较大的市场空间和较强的稳定性。下游行业对产品质量要求的日益提高，也将使中式面点产品规模化生产成为行业的发展趋势。

第二节 速冻食品行业发展历程

速冻食品产业最初起源于美国，后来在欧洲和亚洲得到快速发展。美国速冻食品产业起源于 1920 年代，快速发展到 1960 年代，1970 年代后稳定增长。日本速冻食品的现代化生产起始于二战之后，经历 1955-1975 年快速成长之后稳定增长，目前行业处于发展成熟期。

速冻食品在我国起步较晚，大致经过了以下发展阶段：

一、20 世纪 80 年代至 90 年代初，萌芽起步阶段

20 世纪 80 年代，我国开始出现冷冻冷藏方式的速冻食品，主要是一些经过简单加工或没有加工的肉制品，这时期的速冻可以理解为食品储存方式的传统速冻。

二、20 世纪 90 年代初至 2004 年，快速发展阶段

进入 20 世纪 90 年代后，随着引进设备的不断增加和各种国产设备的研制成功，我国的速冻食品加工工艺取得长足发展，速冻食品也从过去品种单调的肉类、水产类发展到果品、蔬菜和面点类产品。这一时期速冻食品厂家数量快速增长，通过竞争，行业集中度逐渐加强，行业内优秀企业开始打造品牌特色和渠道资源以巩固和加强市场领先地位，实现了现代意义上速冻食品的快速发展。

三、2005 年至今，整合发展阶段

随着国民经济的发展、居民收入水平的提高和城市生活节奏的加快，消费者对于速冻食品的需求呈现旺盛的增长态势。这段时期大中城市超市连锁企业实现了蓬勃发展，零售终端配套各式冷藏柜，冷藏产业链得到逐步完善，从而保障了产品的供给。这个阶段的突出特点是市场的快速扩张和进一步细化，其中速冻米面制品经过前期的快速发展进一步整合，市场竞争更加趋于多元化。在食品消费健康化的趋势下，消费者对于速冻食品的健康需求越来越重视，速冻食品的消费也开始从节日型消费转为日常型消费，逐渐融入到消费者生活的各方面，未来具有健康品质的速冻食品将更加获得消费者的青睐。

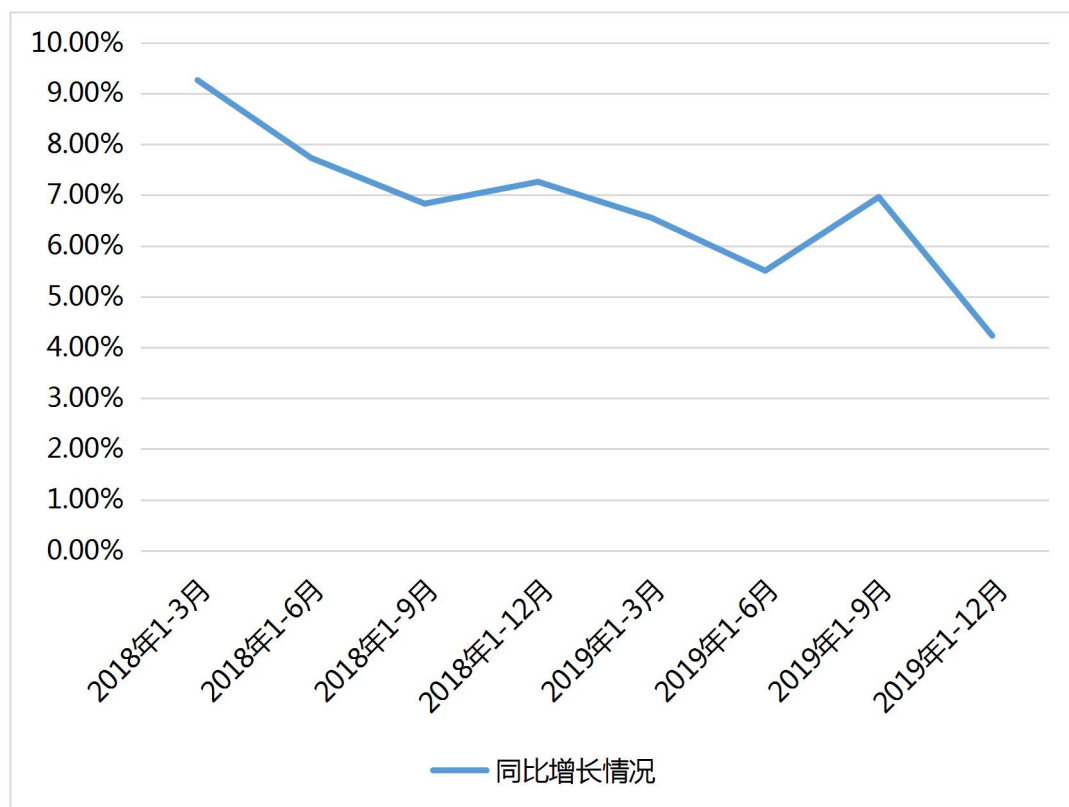
第三节 行业市场分析

一、行业市场规模保持增长态势

近年来，我国农业及畜牧业的快速发展为食品制造业提供了日益丰富和充足的原材料，刚性需求和扩大内需政策则支撑了食品制造业的持续快速发展。据中国轻工业网的数据显示，2018 年 1-12 月，食品制造业汇总企业单位数 8,981 个，亏损企业数 1,234 个，主营业务

收入 18,348.15 亿元，同比增加 7.26%¹；2019 年 1-12 月，食品制造业汇总企业单位数 8,291 个，亏损企业数 1,241 个，营业收入同比增长 4.23%²。

图表 10：2018-2019 年我国食品制造业营业收入增长情况



数据来源：中国轻工业网

虽然我国食品制造业营业收入增长率有所下降，但营业收入呈不断上升趋势。且随着国民经济的快速发展，全国居民人均可支配收入逐年提高，人均食品消费支出不断增加，我国食品制造业的市场规模在未来仍将保持较快的增长态势。

二、行业市场需求不断扩大

（一）连锁品牌早餐消费市场

我国的早餐种类大多以包子、馒头、各种粗粮点心等面食为主，辅之以液态食物如豆浆、粥、牛奶等。随着经济的发展，国民生活节奏越来越快，消费者对于早餐快餐的获取方式发生了较大变化，主要为从家庭制作转为到品牌早餐快餐连锁店消费，品牌早餐快餐连锁店满足了消费者安全、放心、便捷的消费需求。

¹http://www.clii.com.cn/ssqg/201902/t20190212_3926167.html

²http://www.clii.com.cn/ssqg/202002/t20200214_3940628.html

作坊式门店一般无品牌意识、管理混乱、产品单一、营销能力相对较差，随着顾客更加注重品牌消费，作坊式门店也将逐步加盟品牌连锁企业。

随着消费者消费习惯的变化以及加盟门店数量的增加，未来品牌早餐连锁店消费市场的需求会越来越大。

（二）团体供餐消费市场

随着各种餐饮连锁店、便利店、各单位食堂对早餐食品的需求量越来越大，若自行制作加工早餐面点食品，除需要单独的操作间外，还需要聘请有经验、有资历的面点师傅，人员成本支出也较高。而采购专业规模化公司生产的产品，不但品类齐全、加工方便，还可以根据每日预订数量，来决定次日面点的供应量，大幅减少了上述单位在餐饮方面的管理成本，也满足了消费者的选择需求。从目前来看，团餐对中式面点速冻食品的需求刚刚开始释放，未来市场空间广阔。

（三）家庭消费市场

随着人们生活水平的提高，城乡结构的进一步优化，城市化水平不断提高，家庭消费市场的消费需求不断提升，具有很大的发展潜力，消费者对速冻食品的需求不断增加。一方面，现今的生活节奏越来越快，而且烹饪环节多而复杂，导致年轻人下厨时间较少，意愿也不强烈。而速冻食品既满足了容易烹饪、食材营养的要求，又顺应了年轻人追求方便快捷的心理。另一方面，速冻食品依靠低温来保鲜保质，符合人们追求健康、卫生的消费观念，因而在家庭餐桌上愈加常见。

第四节 行业竞争格局分析

一、行业竞争格局

（一）食品制造业行业

食品制造业的竞争主要来自国际和国内两个市场，从国际市场来看，食品制造跨国企业不断扩张，加快全球布局。随着跨境电商销售渠道的快速成长，国外进口产品大量涌入国内市场，凭借着质量、品牌等方面的优势抢占一定的国内市场。

从国内市场来看，食品制造业中小型企业较多，市场竞争激烈，产品同质化严重，行业成本逐年上升，节能减排要求提高，原材料成本存在不确定性。对于中小企业，价格和品牌不占优势，产品同质化造成的市场可替代性，直接导致企业盈利空间不断缩小，经营状况比较艰难，生存压力加大。对于大型企业，能够凭借品牌、质量和研发优势，在稳定传统优势产品供给的前提下，不断开发更高附加值的产品，满足消费者不断增长、持续升级的消费需求，培育新的市场竞争优势，进一步提升行业地位。未来，随着食品制造业企业兼并重组步伐不断加快，将涌现出更多规模大、效益好、市场竞争力强的大型龙头企业，行业集中度进一步提升。

（二）中式面点速冻食品制造行业

我国中式面点速冻食品制造行业存在加工规模较小、产品标准和质量控制体系不完善等不足，行业发展具有“大市场、多群体、小生产、小规模”的特征，整个行业大型企业较少，以中小企业为主，全国性品牌较少，区域性品牌较为突出。我国领土幅员辽阔，各地饮食习惯存在较大差异，能达到规模以上生产水平的企业数量较少，这也是行业集中度比较低的原因之一，产业集中度较低一方面导致面点食品制造行业的生产设备小型化、整体技术水平不高，另一方面加剧了企业间的无序竞争，大量中小企业进行低水平生产，产品结构不合理，存在食品安全的隐患。

未来随着我国食品安全控制标准进一步严格和中式面点速冻食品制造行业快速发展，市场份额会逐步向规模以上、具有品牌优势的企业集中。在该阶段，部分企业将凭借标准化、现代化的生产工艺、规范的连锁加盟模式、领先的研发创新、良好的质量控制和产品营销策略逐步凸显市场竞争优势，引领行业发展。

二、行业进入壁垒分析

（一）市场准入壁垒

《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产许可管理办法》以及《食品经营许可证管理办法》等法律法规文件规定：在中华人民共和国境内，从事食品生产活动，应当依法取得食品生产许可；从事食品销售和餐饮活动，应当依法取得食品经营许可。根据上述规定，进入本行业的企业需取得食品生产、经营许可证等资质。随着国家对食品质量要求的日趋严格，

行业市场准入要求也日趋规范化和进一步提高，食品生产、经营许可资质等市场准入资格成为进入本行业的重要壁垒。

（二）品牌壁垒

随着人们品牌意识的不断增强，食品制造企业品牌竞争日益加剧。品牌食品制造企业具备较强的影响力，可以有效提升消费者对食品品质、服务质量的信赖程度，加强消费者对企业的品牌认知度和忠诚度，是食品企业在激烈的市场竞争中占领市场、赢得客户的重要保障。建立企业品牌影响力是一个长期的过程，需要企业多年经营积累和广泛的消费者认同，对新进入食品企业构成明显的进入壁垒。

（三）销售渠道壁垒

食品是流通性非常强的产品，因此流通环节对每个面点食品制造企业都至关重要。食品营销网络的建立需要长期投入大量人力、财力、物力，建立稳定的销售终端是一个系统性工程，也需要长时间的积累。目前，部分大型优质的食品制造企业已经通过直营、加盟、经销等多种方式，发展区域性或全国性的营销网络。新进入企业建立完善的食物营销渠道，需要良好的销售渠道管理制度和完备的营销人才储备，需要投入大量资金和人力。因此，销售渠道的建设已成为面点食品制造行业新进入者面临的一大障碍。

（四）食品质量控制壁垒

食品质量安全问题涉及消费者的健康和生命安全，近年来引起了消费者及政府部门的高度重视，食品质量控制已经成为食品制造企业的重中之重。对此，国家相继制定了《食品安全法》等相关法律法规，加强对食品行业质量安全问题的监督和管理，确保食品行业有序发展。近年来，行业内许多大型食品制造企业已在厂房、设备、加工技术、流通等方面进行改造投入，生产环境条件和装备水平提升较快，为食品制造质量安全提供了有效保障。面对越来越高的食品安全标准的形势，新进入企业面临一定的食品质量安全壁垒。

（五）规模化生产壁垒

对于行业内生产企业而言，规模效益日益明显。一方面，规模较大的生产商能够对于原材料进行集中采购，提升自身的议价能力。另一方面，规模较大的生产企业能够进行现代化、标准化生产，产品质量更加稳定，生产效率更高，进而降低生产成本。相对而言，规模较小

和新进入的生产企业，其生产成本通常相对较高，抗风险能力也不强。另外，固定资产投入所需资金、流水线生产工艺掌控水平以及熟练生产工人的数量等规模化生产所需因素，会对新进入者以及行业内的小企业发展，形成一定的障碍。

（六）技术研发壁垒

食品制造行业具有种类繁多、工艺水平要求高、产品周期短、更新换代快的特点，消费者对产品的健康性、营养性提出了更高的要求。因此，业内大型企业纷纷改善生产工艺，提高自动化生产水平，提高生产效率，保障产品质量，同时持续不断进行新产品和新配方的技术研究和开发，及时开发出符合客户需求的新产品。新进入企业积累丰富的技术和研发优势需要较长的周期，保证产品的持续更新换代存在较大障碍，食品制造行业存在一定的技术研发壁垒。

三、行业内的主要企业情况

（一）北京庆丰餐饮管理有限公司

北京庆丰餐饮管理有限公司成立于 1980 年 9 月，公司主要经营包子、小吃、米饭、炒菜等。2020 年 7 月，入选 2019 年中国特许连锁百强企业。

（二）三全食品股份有限公司

三全食品股份有限公司（简称：“三全食品”，股票代码 002216）成立于 2001 年 6 月，主要从事速冻汤圆、速冻水饺、速冻粽子、速冻面点等速冻米面食品和常温方便食品的生产和销售。三全食品是国内首家速冻米面食品企业，亦是中国生产速冻食品最早、规模最大、市场网络最广的企业之一。截至 2019 年底，三全食品营业总收入为 59.86 亿元，净利润为 2.20 亿元。

（三）郑州千味央厨食品股份有限公司

郑州千味央厨食品股份有限公司成立于 2012 年 4 月，致力于为餐饮、酒店、团体食堂提供全面供应解决方案。先后成为肯德基，必胜客，汉堡王，赛百味等全球知名连锁；真功夫，永和大王，呷哺呷哺等中式连锁企业速冻米面核心供应商，是百胜中国 T1 行列唯一速冻面米食品供应商。

（四）南京青露餐饮管理有限公司

南京青露餐饮管理有限公司成立于 2010 年 2 月，目前已拥有超过 400 多家连锁门店，为顾客提供花式包子、粗粮馒头、经典糕团等中式蒸煮类点心和各类时令饮品。

（五）上海早阳餐饮企业管理有限公司

上海早阳餐饮企业管理有限公司成立于 2010 年 3 月，以特色淮扬点心为主导产业，为顾客提供传统的早餐食品，目前早阳门店主要贩售包子类、馒头类、小食类、饮品类等共计 50 余种产品。

（六）杭州甘其食餐饮管理有限公司

杭州甘其食餐饮管理有限公司成立于 2009 年 3 月，主要从事生产和销售包子产品及饮品。

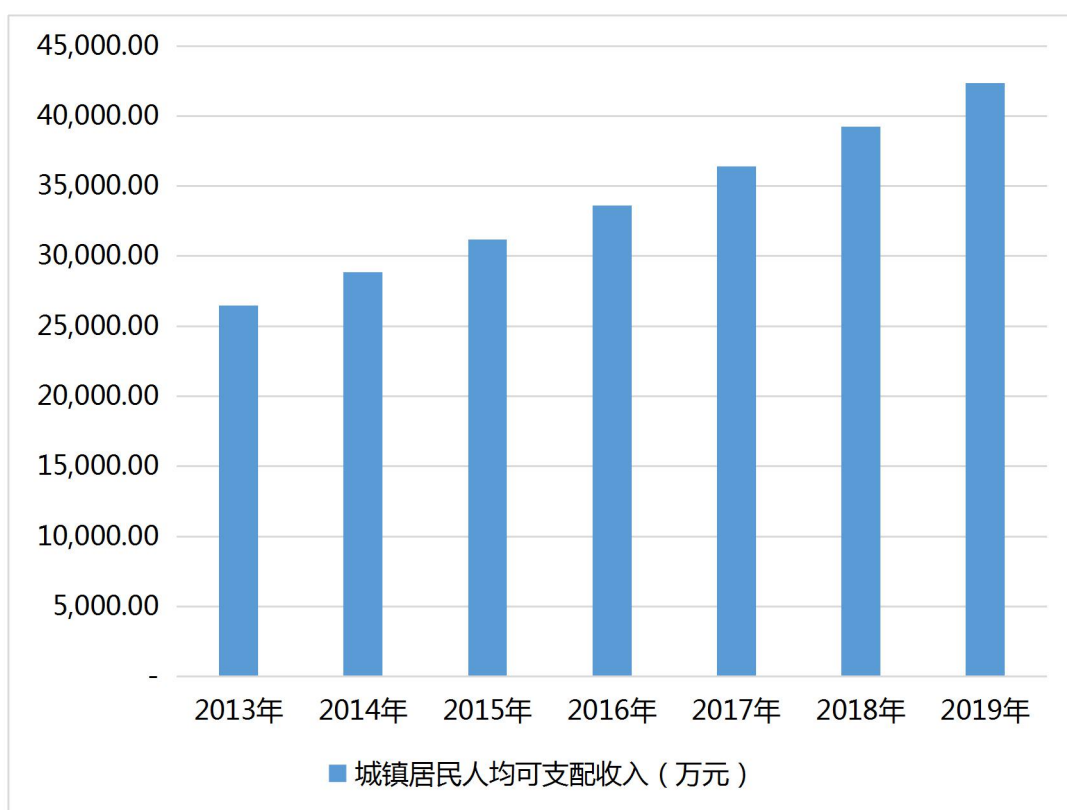
第五节 影响行业的有利和不利因素

一、有利因素

（一）居民收入增长与消费结构升级

随着我国经济的快速发展，我国居民家庭人均可支配收入也呈现出快速增长的趋势。国家统计局统计数据显示，2013 年至 2019 年间，我国城镇居民人均可支配收入和农村居民人均纯收入分别从 26,467 元、9,430 元增长到 42,359 元、16,021 元。

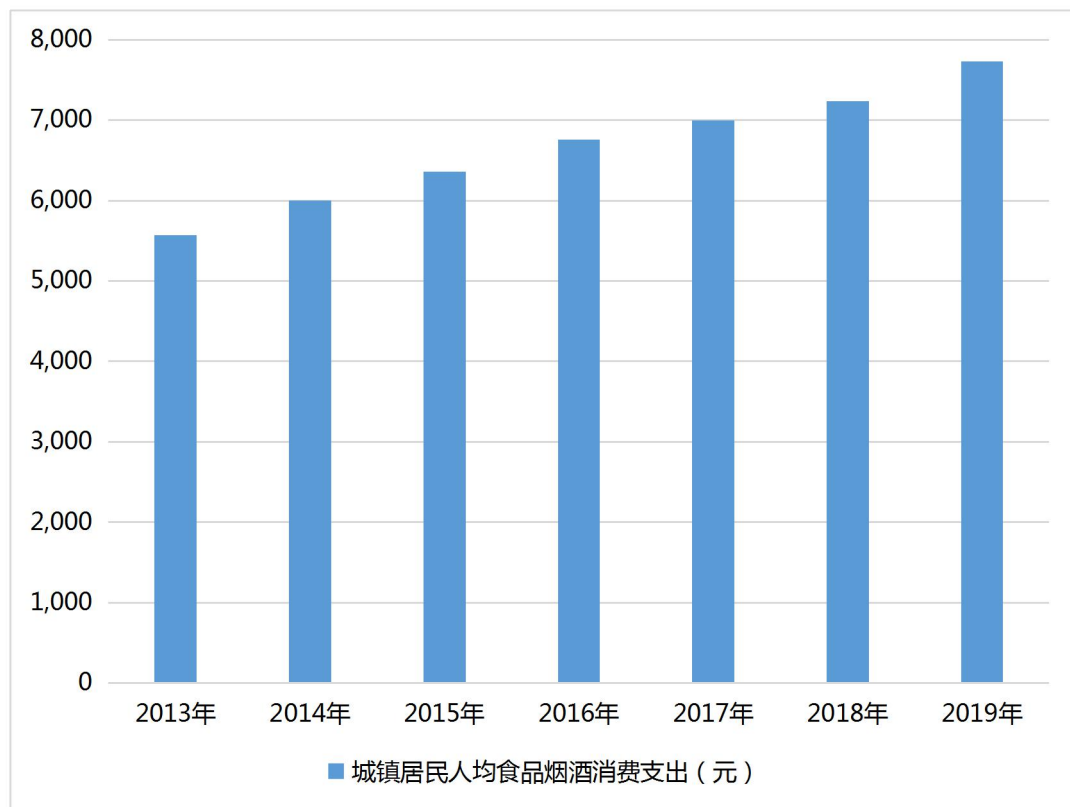
图表 11：2013-2019 年我国城镇居民人均可支配收入情况



数据来源：国家统计局

随着收入水平的提高,近几年我国城镇居民人均食品烟酒消费支出额保持稳定增长态势。2019 年我国城镇居民人均食品烟酒消费支出额为 7,733 元,比上年增长 6.82%。

图表 12：2013-2019 年我国城镇居民人均食品烟酒消费支出情况



数据来源：国家统计局

（二）国家产业政策支持

在法律法规方面，国家出台了《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品生产许可管理办法》、《食品经营许可管理办法》等一系列法律法规，对食品的生产、加工、销售等环节进行规范，保障行业健康有序发展。

在产业政策方面，近年来国家出台了《关于促进食品工业健康发展的指导意见》、《关于进一步促进农产品加工业发展的意见》、《居民生活服务业发展“十三五”规划》等一系列重要文件，意在鼓励食品工业往规模化、智能化、集约化、供给质量和效率显著提高方向发展，支持产业规模不断壮大，产业结构持续优化。

另外，面对食品行业普遍存在的“小”、“散”、“乱”的格局，为促进食品制造业的健康发展，提升食品安全质量水平，促进食品制造业结构调整和优化，国家在近年来陆续出台了国家食品新标准，促进食品制造业结构调整和优化，使大量不具备生产条件的中式糕点食品企业停产、转产或被市场淘汰。

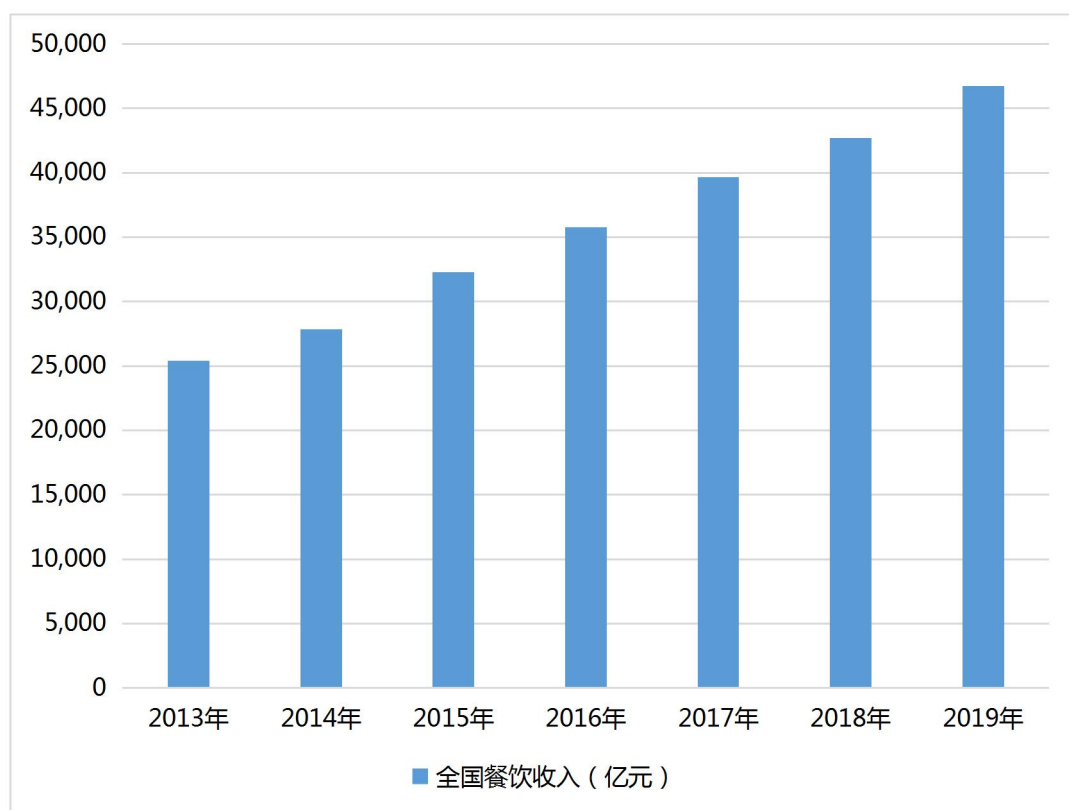
（三）物流行业和食品保质保鲜技术的发展推动了本行业的发展

中式面点速冻食品制造企业的物流呈现小批量、高频次、多点配送和快速配送的特点，需要完善的仓储物流体系和先进的食品保质保鲜技术来支撑。仓储物流和保质保鲜技术的发展速度直接影响中式面点速冻食品制造行业销售网络的铺设和市场的反应速度。近年来，我国物流行业冷链运输的快速发展以及低温保质保鲜等先进保鲜技术的推广应用，有效地提高了企业网络覆盖广度和深度，扩大了配送范围，提升了产品配送效率，保障了食品安全，极大地支持了连锁加盟模式的发展，解决了束缚行业发展的瓶颈性问题，为中式面点速冻食品制造行业的发展创造了有利条件。

（四）市场空间广阔为未来的增长提供了有力支撑

中式面点速冻食品主要通过快餐、团体餐饮和家庭餐饮等餐饮渠道消费。根据国家统计局数据，2019 年全年，我国餐饮收入 46,721 亿元，比 2018 年增长 9.38%，餐饮行业快速发展带动上游中式面点速冻食品的共同增长，同时餐饮行业巨大的市场空间，为中式面点速冻食品制造行业的增长提供了有力保障。

图表 13：2013-2019 年全国餐饮收入情况



数据来源：国家统计局

二、不利因素

（一）食品卫生安全隐患

中式面点速冻食品的主要原材料为面粉、猪肉、食用油、蔬菜等，食品在生产过程中从原料的筛选清洗、温度和湿度的控制以及产品的包装到运输、储存环节，如果控制不当，有可能出现微生物污染导致产品的变质等质量问题，引起安全事故，对食品安全造成威胁。

（二）人力成本、门店租金成本上涨

中式面点速冻食品制造行业属于劳动密集型行业，人力成本占公司成本比重较高。近些年来，随着我国工资水平的提升及社会保障体系的完善，劳动力成本逐年上升，对企业的经营造成了较大的压力。中式面点速冻食品制造企业主要依赖加盟店和直营店销售产品。门店普遍采用租赁商铺的方式经营，近几年来商业地产价格涨幅较快，商铺的租金也水涨船高。门店租金的上涨势必会增加企业及加盟商的运营成本，对行业的发展产生负面影响。

（三）原材料价格波动

中式面点速冻食品的主要原材料为猪肉等农副产品。近年来，我国中式面点食品制造行业总体上保持着良好的发展势头，但由于猪肉等农副产品易受自然条件、市场供求等因素的影响，其价格存在一定的波动性，这对中式面点速冻食品制造企业的成本控制和抗风险能力提出了挑战。

第六节 行业发展趋势

一、行业营销渠道多元化

随着中式面点速冻食品行业的不断发展和深入，中式面点速冻食品的流通渠道由传统的批发零售方式发展到现今多层次、多渠道销售并存的状态。目前，国内中式面点速冻食品销售渠道包括全国连锁企业、区域性连锁企业、商超、食品零售店、电子商务平台、街边商铺等，总体表现出销售模式多元化的特征。

目前来看，中式面点速冻食品企业连锁经营模式是在商品品种上实行系列化经营，价格上以多层次的价格体系取胜，购物更便捷，服务更完善。连锁经营模式一方面展示了品牌形

象，另一方面更加利于消费者就近即食消费。目前连锁经营模式受到了越来越多消费者的青睐与好评，这种模式契合了消费市场的变化方向。因此，搭建连锁销售渠道成为中式面点速冻食品产业发展新的需求。

二、行业消费群体覆盖面不断扩大

速冻食品自诞生以来，随着速冻技术的不断发展完善，速冻食品越来越具有品类丰富、覆盖面广的特点。目前速冻食品大致可分为速冻肉、蛋、禽类制品，速冻水产制品，速冻果、蔬制品，速冻面米食品和速冻调制食品等五大类别，覆盖了大众生活消费的诸多方面。同时，速冻食品作为消费者日常生活所需，以市场为导向，口味日益丰富，消费层次多样，适合不同人群和不同收入群体，行业消费群体覆盖面不断扩大。

三、注重产品质量及产品生产标准化、规模化

随着行业的不断发展，我国速冻食品的生产技术水平将不断提升，速冻食品生产自动化水平将不断提高。早期的速冻食品生产以手工小作坊为主，生产效率低且安全卫生得不到保证。随着行业技术的不断发展，各种机器设备的先进程度不断增加，行业自动化水平将不断提高，使全行业的生产效率得到快速提升，产品质量安全也更加可控。此外，随着速冻产品的普及化，速冻技术也将不断发展，且将向提高速冻食品的口感及营养价值的方向发展。

四、追求安全、营养成为发展趋势

2017 年，党的十九大报告指出，我国当前社会的主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。人民在满足温饱的基础上，必然会对追求更加安全、营养、健康的食品提出更高要求。食品消费需求已经由“物美价廉”的阶段上升至“品质优先”的阶段，越来越多的人愿意为了高品质的健康食品支付额外的价格。尤其是作为消费主力的年轻一代对食品消费也更理智，他们善于利用互联网技术手段，购买高品质的食品，在线下商超、连锁店消费时，亦会选择更加有实力、更加健康、更加放心消费的食品。

五、行业兼并重组加快，市场集中度进一步提升

伴随经济发展进入新常态，消费结构升级，消费者对食品的营养与健康要求更高，品牌意识不断增强，速冻食品工业发展模式将从量的扩张向质的提升转变。随着国家品牌战略的

推进，速冻食品制造业兼并重组步伐不断加快，小规模企业往往由于自身发展条件限制，落后于行业的发展，在竞争中将逐步被淘汰；行业内优质企业将会不断凭借自身独有优势，不断扩大经营规模，提高盈利能力，在竞争中赢得市场份额，逐渐成为行业内的龙头企业，行业的集中度将进一步提升。

第五章 项目产品方案

第一节 产品方案

一、产品确定原则

- 1、国家产业政策和技术政策。
- 2、市场需求和专业化协作。
- 3、资源综合利用、循环经济和低碳经济要求。
- 4、环境条件和生产供应条件。
- 5、技术水平和运输装备存储条件。

二、项目产品介绍

本项目产品为面点类包子馒头类产品、面点类预包装产品以及生馅类、熟馅类产品。

第二节 建设规模

一、建设规模原则

- 1、合理的经济规模。
- 2、市场容量与竞争力。
- 3、环境容量和自然资源供应量。
- 4、技术经济社会条件和现代化建设要求。

二、项目建设规模

综合考虑产品市场需求、变动趋势以及近年增长情况，本项目产品建设规模如下表：

图表 14：项目产品建设规模

产品名称	单位	预计新增产能
面点类包子馒头类产品	万个	18,550.31
面点类预包装产品	万袋	1,152.29
生馅类	吨	12,973.75

产品名称	单位	预计新增产能
熟馅类	吨	9,867.09

第六章 项目建设方案

第一节 项目建设原则

- 1、遵循国家发展规划和产业政策。
- 2、贯彻国家建设投资相关法律法规和建筑设计规范。
- 3、贯彻现行的消防、环保及劳动保护等法规，坚持“三同时”的原则。
- 4、参照公司提供的现有组织管理制度和相关资料。

第二节 项目建设地点

项目建设地址位于：南京市溧水区白马镇。用地四至范围：冬至康居路，西至白朱南路，南至食品园大道，北至支十四路。

一、南京市概况

南京市位于长江下游中部富庶地区，江苏省西南部。全市行政区域总面积 6,582.31 平方公里，户籍总人口 629.77 万，其中市区 545.98 万人。2017 年全市地区生产总值达到 11,715 亿元。工业体系完善、商贸流通市场发达、科教与人才资源丰富、综合交通体系完备、历史文化底蕴深厚、生态环境优美，具有发展开放经济的比较优势和禀赋优势。

二、溧水区概况

溧水区位于南京市南部，是国家重要影视基地和农业科技基地，华东地区重要枢纽和物流中心，长三角地区制造业基地和现代化产业集聚区，同时也是南京重要的副城。

溧水区是百里秦淮河的发源地，具有水乡风韵、田园风光、山地风脉的特点，有林地 45 万亩，水面 25.5 万亩，耕地 46 万亩，森林覆盖率达 30.5%，空气质量达国家二级标准，东屏湖、中山湖等水质达国家二类标准，素有“天然氧吧”之称。

溧水区位于长江三角洲经济区，是南京的南大门，华东地区重要的交通枢纽，发达的交通使之成为长三角最具投资价值的地区。

第三节 建筑工程方案

一、设计标准及依据

- 1、《民用建筑设计通则》GB50352-2005；
- 2、《建筑结构荷载规范》GB50009-2012；
- 3、《建筑地基基础设计规范》GB50007-2011；
- 4、《混凝土结构设计规范》GB50010-2010；
- 5、《建筑抗震设计规范》GB5011-2010。

二、基本要求

- 1、满足生产使用功能要求。确定项目的工程内容、建筑面积和建筑结构时，应满足生产和使用的要求。
- 2、适应已选定的厂址（线路走向）。在已选定的场（厂）址（线路走向）的合理范围内，合理布置建筑物、构筑物，以及地上、地下管网位置。
- 3、符合工程标准、规范要求。建筑物、构筑物的基础、结构和采用的建筑材料应符合政府部门或者专门机构发布的技术标准、规范要求，确保工程质量。
- 4、经济合理。工程方案在满足使用功能、确保质量的前提下，力求降低造价，节约建设资金。

三、厂区建筑工程一览表

图表 15：本项目建筑物组成

序号	建筑物名称	建筑面积（平方米）
1	主体结构	56,369.97
2	室内装修	56,369.97
3	机电工程	56,369.97
4	给排水工程	56,369.97
5	消防工程	56,369.97
6	暖通工程	56,369.97
7	室外总体	15,486.60

第四节 配套工程方案

一、给排水工程规划

（一）水源及用水量

本项目用水由自来水公司铺设的自来水管引入园区,可确保工厂生产、生活和消防用水。利用现有供水系统可以满足需求,不需增容。

（二）给水系统

给水系统包括:市政给水管网,生产、生活、消防给水管网。从市政给水管网直接接到厂区给水管网,供厂区生产、生活和消防等用水。厂区内采用生活、生产、消防联合供水系统,室内生活、消防系统分别采用独立的供水系统。

（三）消防给水系统

室内采用独立的供水系统,设置有室内消火栓。同时室内根据灭火器配备的规范要求,设置手提式偏酸铵盐干粉灭火器,按 5A 类配置场所配置。

（四）排水系统

本项目工程排水采用雨、污分流制。根据环保要求,厂区污水经处理后排至城市污水管道。

二、电力规划

厂区电源接自城市电网。厂房内的低压配电方式采用树干式和放射式相结合的配电系统,对于用电量大的工艺设备,采用放射式配电系统直接配电。生产区部位设应急照明,主要出入口设应急照明和疏散诱导标志灯。楼内采用共同接地体设低压工作接地、保护接地、重复接地、防静电和防雷接地。

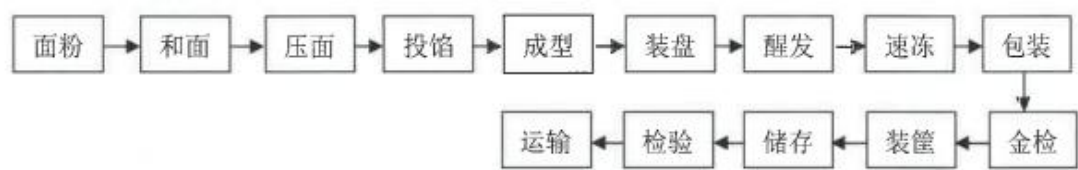
第七章 项目工艺技术及设备方案

第一节 工艺技术方案

一、面点类生产工艺流程

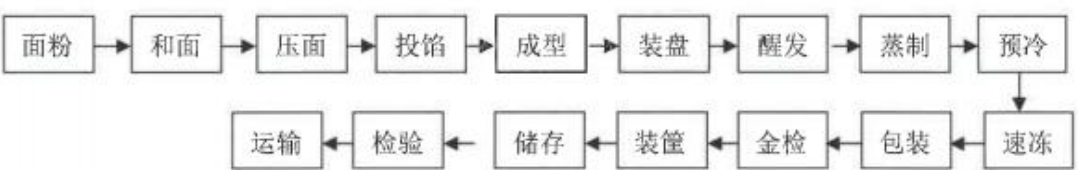
（一）速冻生制品

图表 16：速冻生制品工艺流程图



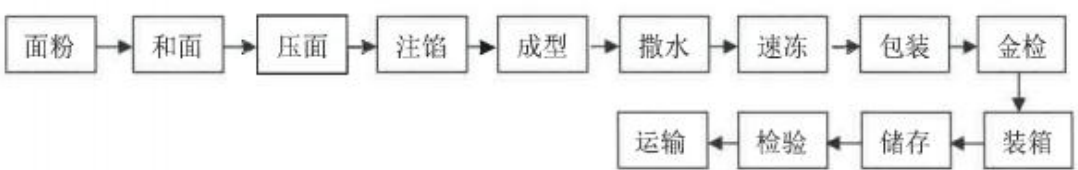
（二）速冻熟制品（含礼品式面食、功能性面食）

图表 17：速冻熟制品工艺流程图



（三）速冻水饺、混沌类

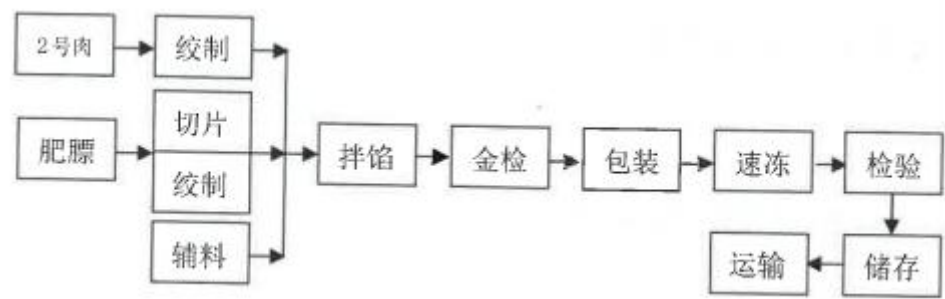
图表 18：速冻水饺、混沌类工艺流程图



二、馅料类生产工艺流程

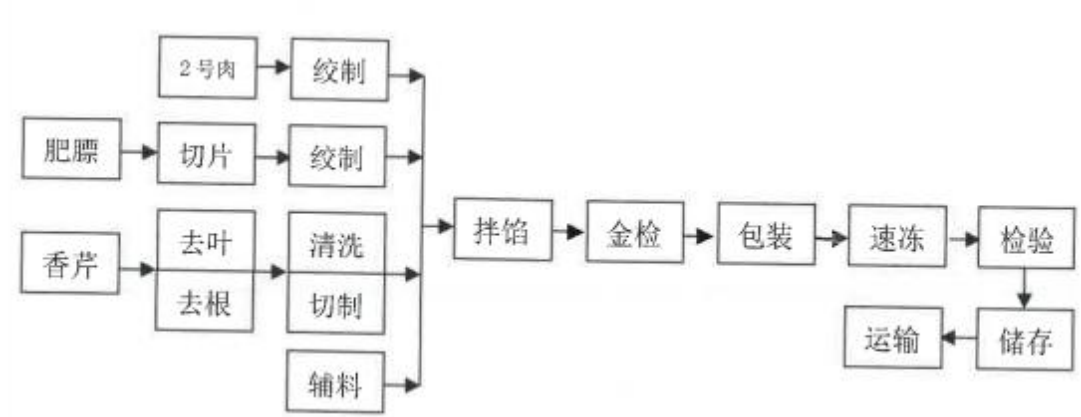
（一）肉类馅料（鲜汁肉馅）

图表 19：肉类馅料工艺流程图



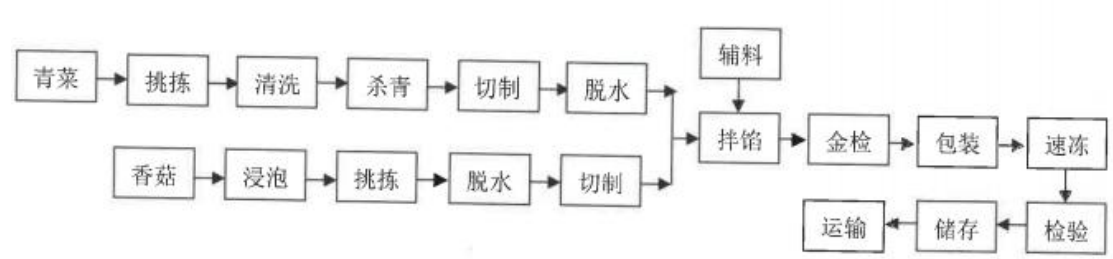
（二）含肉类馅料（芹菜肉馅）

图表 20：含肉类馅料工艺流程图



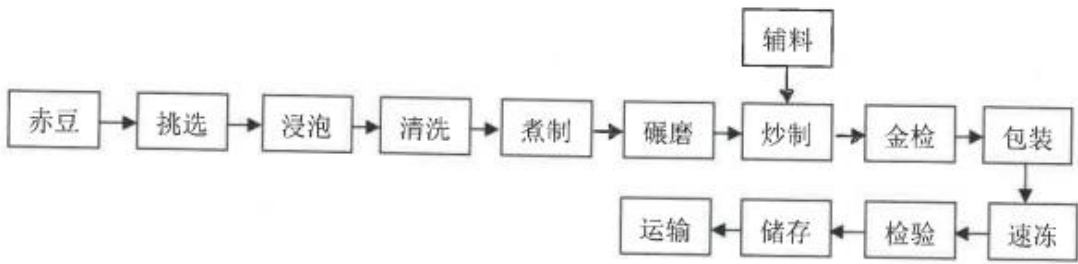
（三）蔬菜类馅料（香菇青菜馅）

图表 21：蔬菜类馅料工艺流程图



(四) 蓉沙类馅料(豆沙馅)

图表 22：蓉沙类馅料工艺流程图



第二节 技术设备方案

一、主要设备的技术水平

本项目在设备选用上，从产品定位出发，选用先进适用的设备。对设备基本要求是：配备先进，性能可靠，环保节能，操作方便。

通过引进先进的工艺设备，以确保产品制作加工的高效率、高质量，减少人工操作的工序和难度以及可能带来的污染，更好地节省人工成本，提高产品质量。

二、主要设备选择

图表 23：硬件设备购置列表

序号	生产线名称	数量（套）	单价（万元）	合计（万元）
1	蔬菜全自动生产线	1	172.20	172.20
2	尤索切菜机	1	92.00	92.00
3	充填式馅料包装机	1	71.20	71.20
4	全自动连续脱水机	1	21.00	21.00
5	全自动控制搅拌锅	1	62.00	62.00
6	金属检测机	1	259.00	259.00
7	全自动米饭生产线	1	149.00	149.00
8	全自动油烟净化设备	3	90.00	270.00
9	智能多段自控输送线	1	70.00	70.00
10	自动连续切绞机	1	86.00	86.00
11	全自动绞肉机	1	280.00	280.00
12	智能低温冷库（-18℃）系统	2	2,500.00	5,000.00
13	冷库自动出入库系统	1	338.00	338.00
14	自动搅拌机	1	18.00	18.00

序号	生产线名称	数量（套）	单价（万元）	合计（万元）
15	智能联网控制双螺旋速冻机系统 （含制冷系统）	1	1,308.00	1,308.00
16	全自动上料、加水温控和面分配系统	1	164.12	164.12
17	智能联网自控制冰机	4	53.70	214.80
18	自动连续压面机	1	66.50	66.50
19	包子馒头 1 出 4 全自动生成流水线（配自动上下车系统）	1	238.00	238.00
20	自动连续醒蒸、预冷生产线	8	5.00	40.00
21	自动包馅机	1	164.00	164.00
22	自动冷藏预冷线（配自动扫描分配系统）	1	50.00	50.00
23	自动恒温恒湿醒发房	1	14.00	14.00
24	馄饨自动生产流水线	1	45.00	45.00
25	水饺自动生产流水线	2	185.00	370.00
26	小产品自动生产流水线	1	391.60	391.60
27	小产品自动包装入库流水线	1	224.80	224.80
28	智能化监控系统	1	280.00	280.00
29	智能化分拣系统	1	130.00	130.00
30	车间恒温空调	2	350.00	700.00
31	车间电力系统	1	260.00	260.00
32	风淋系统	6	10.00	60.00
33	净水系统	1	35.00	35.00
34	其他辅助设备	1	505.80	505.80
合计				12,150.02

图表 24：软件配置列表

序号	生产线名称	数量（套）	单价（万元）	合计（万元）
1	能源管理系统	1	30.00	30.00

图表 25：办公设备列表

序号	生产线名称	数量（套）	单价（万元）	合计（万元）
1	办公设备及家具	1	55.00	55.00

第三节 项目原辅材料与燃料供应方案

一、原辅材料供应情况

本项目所需各类原材料、辅料市场供应稳定，数量和质量均能充分满足公司生产经营需求。同时，公司拥有可靠的采购渠道，在供货质量、物品价格、供货期、售后服务等方面能够得到保证。

二、燃料供应情况

本项目的燃料动力消耗主要是电、水和燃气。项目所在地区电力、水力、燃气等基础设施配套都比较完善，水、电、燃气等能源供给有保障。

第八章 项目能源节约方案

第一节 设计标准及依据

- 1、《能源中长期发展规划纲要（2004-2020）》；
- 2、国务院《关于做好建设节约型社会近期重点工作的通知》国发（2005）21号；
- 3、《国务院关于加强节能工作的决定》国发（2006）28号；
- 4、《能源发展“十三五”规划》；
- 5、《国务院关于印发“十三五”节能减排综合工作方案的通知》国发（2016）74号；
- 6、《中华人民共和国节约能源法》；
- 7、国际标准局颁发的《综合能耗计算通则》（GB/T2589-2008）；
- 8、国家发改委、科技部发改环资〔2007〕199号《关于印发中国节能技术政策大纲（2006年）的通知》；
- 9、企业和各专业机构提供的节约能源的措施及有关资料。

第二节 设计原则

- 1、认真贯彻国家产业政策和行业节能设计规范，推动节能技术进步，提高能源利用效率，促进节约能源和优化用能结构，建设资源节约型、环境友好型社会，把节约能源作为方案选择的重要条件之一，努力做到合理利用能源，充分利用能源，以求最大限度地节约能源。
- 2、积极采用先进的节能新工艺、新技术、新设备，提高整体装备水平，提高能源利用效率。
- 3、积极推进能源资源优化开发利用技术，单项节能改造技术与节能技术的系统集成，应用节能型高性能的设备、可直接或间接减少能源消耗的开发技术。

第三节 主要节能措施

一、建筑节能

1、根据建筑物功能要求，结合当地风向、太阳能辐射等气候条件及建筑物外部空间结构情况，合理使用节能型装修材料。

2、充分利用自然条件，降低电耗，建筑物尽量采用自然采光和自然通风，以降低日常照明和通风用电。

3、空调风机采用高效离心风机，可比普通风机节能 13%。

4、水、电进厂房均设置计量仪表，便于统计和进行经济核算，为降低产品单位能耗提供实用数据，通过核定形成规范。定期进行各管线检查，减少或杜绝跑、冒、滴、漏现象发生。

二、设备节能

1、积极选用先进的生产工艺和技术，降低生产能耗。

2、在设计中，严格遵守或参照《工程设计节能技术暂行规定》（GBJ6-85）等节能规定，保证装置的节能先进水平。

3、合理进行设备选型，择优选用国家认定的节能和技术先进的产品。根据项目产品的生产工艺要求，主要工艺环节均采用能耗低的设备，以降低能耗。

4、合理确定耗能工质及参数，以最大限度减少能耗。

5、在进行厂区总平面和厂房生产线的工艺布置时，做到紧凑合理，物流顺畅，运输路线短捷，避免往返运输。

三、电气节能

1、供电系统的导线、开关和电器等，根据电力负荷计算来选择低能耗的元器件、部件。

2、在用电的各个环节上配备电表计量装置，以便分级核算，达到节电目的。

3、车间照明设计中选用高效节能型荧光灯具；在重点安全区域选用防爆灯具、部件。

4、合理选用电缆电线的截面和线路敷设方式，以减少有色金属消耗和馈电线路的电能损耗。

- 5、车间变压器尽量靠近负荷中心布置，减少电能损失。
- 6、选电容补偿屏，进行无功补偿，降低线路损耗。
- 7、采用高效节能的电力设备。
- 8、在电网上配置无功补偿装置，提高用电设备功率因素。

四、给排水节能

- 1、在供水系统的各个环节上均配备水表计量装置，以便分级核算，达到节水目的。
- 2、尽可能缩短供水、排水等管道路径，选择合理的供水位置，尽量降低能耗。
- 3、供水设备采用节水型设备即变频供水设备。
- 4、为提高水资源利用率、降低水资源无效消耗，厂区内供水系统采用优质供水管材，严格控制和防止供水系统渗漏现象发生。

第四节 节能管理

为了使节能工作落实到各生产工序中，公司设专职人员管理节能的日常工作。企业要建立健全严格的奖惩制度，生产车间也应固定责任人分工负责，由各工段班长具体实施，指标到人，奖惩及时兑现。

1、认真贯彻国家产业政策和行业节能设计规范，推动节能技术进步，提高能源利用效率，促进节约能源和优化用能结构，建设资源节约型、环境友好型社会，把节约能源作为方案选择的重要条件之一。努力做到合理利用能源，充分利用能源，以求最大限度地节约能源。

2、积极采用先进的节能新工艺、新技术、新设备，提高整体装备水平，提高能源利用效率。

3、积极推进能源资源优化开发利用技术，单项节能改造技术与节能技术的系统集成，应用节能型的生产工艺、高性能的设备、可直接或间接减少能源消耗的新材料开发应用技术。

4、加强能源统计和计量管理，实施用能过程控制、监督和能效科学管理。建立节能目标责任制和评价考核制度。

第五节 项目能耗估算

本项目完全建成后，预计达产第一年年消耗电 1,200.00 万 kW·h，水 26.00 万吨，燃气 318.46 万立方米，共计折标煤 3,621.76 吨。

图表 26：项目主要能耗表

项目	消耗数量	折标系数	折标煤（t）	占比
水（万吨）	26.00	0.0857kgce/t	22.28	0.62%
电（万 kW·h）	1,200.00	0.1229kgce/（kW·h）	1,474.80	40.72%
燃气（万立方米）	318.46	1.3300kgce/m3	2,124.68	58.66%
总能耗（当量值）	—	—	3,621.76	100%

第九章 项目环境保护措施

第一节 设计标准及依据

一、设计采用的环境保护标准

- 1、《中华人民共和国环境保护法》；
- 2、《中华人民共和国水污染防治法》；
- 3、《中华人民共和国大气污染防治法》；
- 4、《建设项目环境保护设计规定》国环字第 002 号。

二、设计采用的环境质量标准

- 1、水环境执行《地表水环境质量标准》（GB3838-2002）第Ⅳ类标准；
- 2、大气环境执行《环境空气质量标准》（GB3095-2012）二类标准；
- 3、声环境执行《声环境质量标准》（GB3096-2008）3类标准。

三、设计采用的排放标准

- 1、《污水综合排放标准》（DB31/199-2018）；
- 2、《锅炉大气污染物排放标准》（DB31/387-2014）表1标准；
- 3、《餐饮业油烟排放标准》（DB31/844 - 2014）；
- 4、《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）中的3类标准；
- 5、《一般工业固体废物贮存、处置场污染控制标准》（GB18599-2001）及2013年修改单；
- 6、《危险废物贮存污染控制标准》（GB18597-2001）及2013年修改单。

第二节 项目建设期主要污染源、污染物及防治措施

一、废气治理

施工期向大气排放的主要污染物有CO、NO₂和粉尘等。CO、NO₂等来源于运输车辆

和施工机械排出的废气；粉尘和扬尘主要来源于建筑材料水泥、黄沙等的运输、装卸、堆放、搅拌过程中，由于风力作用产生的粉尘和扬尘；车辆运输过程中产生的地面扬尘；施工垃圾在堆放和清运过程中产生的扬尘。

控制扬尘对环境的不良影响，将采取以下防治措施：封闭式施工，最大限度控制受施工扬尘影响的范围。对施工现场进行科学管理，水泥应建专门库房堆放，砂石料统一堆放，尽量减少搬运环节，搬运时做到轻举轻放，防止包装破裂；施工现场和堆场适量喷水，使其保持一定的湿度，减少扬尘量；运输车辆避免装载太满，并尽量采取遮盖、密闭措施，减少沿途抛洒，对车辆及时冲洗；水泥等易产生扬尘的运输车辆上覆盖篷布。裸露的施工地面应用密布网覆盖。施工期在现场设置不低于 1.8 米高的围挡，同时采取运输车辆经常清洗等措施，以便降低施工运输车辆扬尘的影响。

二、废水治理

施工过程中产生的污水主要有：施工生产污水，包括开挖土方产生的泥浆水和施工机械运转的冷却和洗涤用水，主要含有大量泥沙和少量油污；生活污水，施工人员洗涤及卫生污水，主要含有一些耗氧污染物；现场和车辆清洗水，主要含有泥沙和油污，污水排放量较小。项目在建期间，对污水作简单处理，以减少对环境地表水的影响。

三、噪声治理

噪声主要来源于汽车运输和施工设备，预测昼间施工噪声影响范围为厂界 50 米，夜间施工噪声影响范围为 200-300 米。夜间施工影响范围更广，应严格按照施工规范加以控制。一般施工现场有多台机械同时作业，各机械噪声级将会叠加。对产生强噪声的设备尽量安排在白天使用，深夜一般不得使用此类设备。汽车晚间运输尽量用灯光示警，禁鸣喇叭，此外应对产生噪声的设备加强维修和维护。对噪声相对较高的设备如搅拌机、电锯，建议在加工场外加盖简易棚。

四、固体废弃物治理

项目在施工过程中，产生的固体废弃物为建筑物施工时的建筑垃圾和施工人员的生活垃圾。建筑垃圾主要由碎砖头、混凝土和砂土组成，无有机成份，无有毒有害物质，只要施工单位清扫及时，充分利用（如用作回填土、铺路材料等）或由政府部门统一安排处理利用，

不会对环境造成任何影响。施工期的生活垃圾收集后由环卫部门送到垃圾填埋场进行卫生填埋处置，也不会对环境造成影响。

施工期固体废物污染防治应采取的措施有：对施工过程中产生的碎石、碎砖等碎建筑材料及场地挖掘产生的土方应尽快利用，减少堆存时间，若在不能确保其全部利用时，绝对不能利用部分及时清运出场并按建筑垃圾管理规定进行处置，避免因长期堆积而产生二次污染。现场配制砂浆、水泥时应按用量进行配料，尽量做到不洒、不漏、不剩、不倒。生活垃圾应集中收集，及时清运出场。

第三节 项目运营期主要污染源、污染物及防治措施

本项目在设计中，根据《建设项目环境保护设计规定》的要求，严格按照“三同时”的原则，使本项目的各项指标达到环保方面的有关要求。

一、废气治理

项目产生的废气包括油烟废气。

面点类蒸制、拌馅过程产生油烟废气，经油烟净化装置净化处理后应达到《饮食业油烟排放标准 GB18483-2001》后通过 15 米专用排油烟通道高空排放，并安装油烟在线监控系统。本项目周围无敏感目标，因此，本项目产生的废气对周围环境影响较小。

二、废水治理

本项目产生的废水主要包括清洗废水和员工生活污水。

本项目建成后，生活污水和不含油清洗废水经收集后，按南京市规定，进行统一处理达标排放。经市政污水管网进入水环境净化公司。含油清洗废水经建立的废水处理系统处理后达到《污水排入城镇下水道水质标准》（DB31/445-2009）经下水道进入水环境净化公司。

三、噪声治理

本项目设备噪声源强度约为 75~80dB(A)。采用低噪声设备，经建筑隔声及距离衰减后，厂界处的噪声值可满足《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）中 3 类标准。噪声排放对周围环境影响很小。

四、固体废弃物治理

项目产生的固体废物包括废菜叶、废包装袋和生活垃圾。废包装袋、废菜叶和生活垃圾均交环卫部门定期清运。本项目固废在采取上述措施的前提条件下，处置率为 100%，固体废物对周边环境影响很小。

第四节 环境影响评价结论

项目应从技术、生产、经济、环境的角度出发，在确保污染物达标排放的同时，制订严格的清洁生产制度，在生产中尽可能地减少排污环节。项目只要按环保要求进行设计和建设，在运营中确保环保设施的正常运行，项目对周围环境的影响是可以接受的，项目的选址在环境保护方面是可行的。本项目建成后，各种污染物已有相应处理措施，不会对周围环境造成污染。

第十章 项目安全、职业卫生与消防方案

第一节 指导思想

以科学发展观和构建和谐社会的重要思想为指导，牢固树立“以人为本、安全发展”的理念，坚持“安全第一、预防为主、综合治理”的方针，“预防与应急并重、常态与非常态结合”的原则，以遏制重、特大事故为重点，以减少人员伤亡为目标，倡导安全文化，健全安全法制，落实安全责任，建立安全生产长效机制，坚持安全消防设施与主体工程同时设计、同时施工、同时投入生产和使用。

第二节 安全与职业卫生方案

一、设计标准及依据

- 1、《中华人民共和国职业病防治法》；
- 2、《中华人民共和国安全生产法》（中华人民共和国主席令 70 号）；
- 3、《职业健康监护管理办法》（卫生部令第 23 号）；
- 4、《职业病危害因素分类目录》（卫法监（2002）第 63 号文件）；
- 5、《工业企业设计卫生标准》GBZ1-2002；
- 6、《工作场所有害因素职业接触限值第 1 部分:化学有害因素》GBZ2.1-2007；
- 7、《工作场所有害因素职业接触限值第 2 部分:物理因素》GBZ2.2-2007；
- 8、《职业健康监护技术规范》GBZ188-2007；
- 9、《工作场所空气中有毒物质监测的采样规范》GBZ159-2004；
- 10、《工作场所空气中有毒物质监测方法》GBZ160-2004；
- 11、《工作场所职业病危害警示标识》GBZ158-2003；
- 12、《中华人民共和国职业病防治法》；
- 13、《职业病目录》；

14、公司现有职业安全组织情况。

二、职业危害因素分析

生产过程中危害人体健康及安全的主要因素有：暴雨、洪水、雷电、地震、酷热等自然灾害；电气事故、机械伤害、操作事故、运输设备伤害等生产过程中的不安全因素；车辆运输过程可能发生车辆伤害；粉尘、烟气、噪声等主要职业危害。

三、安全职业卫生对策与措施

（一）安全生产保障措施

1、选择先进、经济、节能、高效的安全技术、材料、工艺和设备，保证生产过程的本质安全，从源头上消除事故隐患。

2、对重大危险源进行有效监控，重大事故隐患得到有效治理。

3、建立企业安全生产监管体系，创新安全生产监管方式和手段，提高安全生产监管执法装备水平和执法能力。

4、建立健全本企业安全生产应急救援体系。

5、建立安全生产责任制，健全安全生产规章和操作规程。

6、新建、改建、扩建危险品生产、存储装置和设施，伴有危险物品产生的生产装置和设施的建设项目，按照国家安全监管总局有关要求，在可行性研究阶段进行建设项目设立（审批、核准、备案）前的安全审查，并获得建设项目安全许可实施部门通过安全审查的文件。对于危险工艺建设项目，按照危险工艺安全控制等规范要求，确定重点监控参数及推荐的控制方案，设置安全监控设备。按照“行业准入条件”，完善安全设施。

7、项目的安全设施与主体工程同时设计、同时施工、同时投入生产和使用。

（二）职业卫生对策与措施

1、项目工作场所符合国家职业卫生要求。

2、建立和完善职业卫生监督检查机制，配备必要的专业监督与检查装备。

3、研究、开发、推广先进的职业危害控制技术，采用职业安全健康管理体系等先进的管理方法，促进企业职业卫生状况的改善；生产装置禁止采用不符合安全标准、安全性能低下、职业危害严重、危及安全生产的落后工艺、技术和装备。

- 4、落实有关规章制度和职业危害防治与整改措施。
- 5、加强从业人员的劳动保护，有效防止职业危害。
- 6、强化对粉尘、毒物、放射性物质、腐蚀性物质等监测工作的监察；采取措施，使粉尘、高毒物品等主要危害因素监测合格率达到 80%以上，工作场所职业危害告知率和警示标识设置率达到 90%以上，重大急性职业危害事件得到基本控制。
- 7、对项目进行“职业病危害预评价”，对项目可能产生的职业病危害因素及其对工作场所和劳动健康的影响做出评价，确定危害类别和职业病防护措施。
- 8、项目的职业病防护措施与主体工程同时设计、同时施工、同时投入生产和使用。

第三节 消防设施及方案

一、设计标准及依据

- 1、建筑设计防火规范 GBJ16-87 (GB50016-2006 版) ；
- 2、《建筑消防设施的维护管理》(GA587-2005) ；
- 3、《火灾自动报警系统设计规范》(GB50116-98) ；
- 4、《建筑灭火器配置设计规范》(GB50140-2005) ；
- 5、公安部 61 号令《机关、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》；
- 6、《室外消火栓通用技术条件》GB4452-1996；
- 7、《通用用电设备配电设计规范》；
- 8、《建筑内部装修设计防火规范》(2001 年版) GB50222-95；
- 9、《火灾自动报警系统设计规范》GB50166-98；
- 10、低倍数泡沫灭火系统设计规范，GB50151-92 (2000 年版) 。

二、火灾危险性分析

根据工程设计内容和工程特点，生产中存在火灾爆炸隐患的场所，主要由变电所的开关室、各种配电室、电气室等，均属火灾危险部位，由于明火、暗火和火花等原因，有可能造成火灾。

根据《建筑设计防火规范》（GB50016-2006），按照生产厂房火灾危险性分类，生产厂房的火灾危险性为乙类，火灾危险性较大；按照生产厂房的耐火等级标准，生产厂房的耐火等级为二级。

建筑设计遵循建筑防火规定，厂区道路及供水条件等皆能满足消防要求，承重部分采用防火结构，有利于防火、防爆、建筑物均设有符合要求的出入口、楼梯和通道，有利于安全疏散。

生产区内消防栓管路与消防蓄水池相连，水源来自企业自建的蓄水池。

除按照国家有关规定进行安全生产管理外，还必须对职工尤其是操作工人应继续进行系统的安全卫生教育及防火、防爆教育，加强其安全卫生意识。

三、主要风险防控措施

1、根据生产运输及厂区消防要求，对厂区四周区带之间，设置环形的主、次道路网，既是运输道路，同时兼作消防车道，主、次车道的宽度能够保证消防车辆畅通无阻。

2、消防给水按同一时间内发生一次考虑。厂区设生产消防双路给水管网，道路外消火栓一侧每隔不大于 120 米处设置地上消火栓。按有关规范配置室内，并按《建筑灭火器配置设计规范》（GBJ140-99）的要求，配备一定数量干粉灭火器。

3、配电室和控制室入口处设置砂箱和灭火器材；火灾报警电源和消防电源均采用两路电源供电，而且火灾报警装置由保安电源供电。

4、本项目火灾危险部位电器均采用防爆型，其防爆性能达到有关安全规程中的防爆要求。

5、按《建筑物防雷设计规范》（GB50057-2010）、对厂区所有设备和管道设置可靠的防静电和防雷接地设施。

6、在厂区较明显的位置设置一定数量的严禁烟火标志，对一些有爆炸危险的场所设“当心火灾，当心爆炸”等消防标志。具体协调均按《消防安全标志设置要求》（GB15630-1995）进行安排。

7、预防措施：定期检修消防设备及器材；定期对消防人员进行培训，人员要持证上岗。

第十一章 企业组织机构及劳动定员

第一节 企业组织

一、企业组织形式

公司是一家按现代企业制度建立的公司，企业组织机构健全，管理机制完善。本项目投入运营后，公司的主体组织结构不变，按现有的方式进行运作和管理。组织结构图详见“第二章 第一节”。

二、企业工作制度

年工作 355 天，每天工作 8 小时。必要时，根据工作需要安排加班，加班按照国家有关规定执行。

第二节 项目劳动定员

一、劳动定员依据

- 1、部门设定规模。
- 2、设备的选型、数量及自动化程度等。
- 3、项目投产后部门管理所需要的管理及技术人员。
- 4、公司现有工作制度和管理制度。

二、项目劳动定员

本项目初步劳动定员 550 人。

第十二章 项目资金估算及使用计划

第一节 项目资金估算范围与依据

一、估算范围

本项目投资估算范围包括：工程费用（建筑工程费、设备购置）、工程建设其他费用。

二、估算依据

- 1、国家发改委和建设部颁布的《建设项目经济评价方法与参考（第三版）》；
- 2、《投资项目可行性研究指南》（中国电力出版社出版）；
- 3、国家和有关部门颁布的有关投资的政策、法规；
- 4、国家物价局、建设部文件（1992）物费字 479 号《关于发布工程建设监理费有关规定的通知》；
- 5、项目单位提供的财务资料等。

第二节 建设投资估算

项目建设投资为 29,436.44 万元，具体如下表：

图表 27：项目建设投资估算

单位：万元

序号	工程或费用名称	合计
1	工程费用	28,796.84
1.1	建筑工程费	16,561.82
1.2	设备购置费	12,235.02
2	工程建设其他费用	639.60
2.1	建设单位管理费	367.97
2.2	勘察设计咨询费	210.88
2.3	联合试运转费	60.75
3	建设投资	29,436.44

一、工程费用

(一) 建筑工程费用

项目建筑面积 56,369.97 平方米，建筑工程费包括：新建厂房、装饰、照明、弱电等相关辅助设施。

图表 28：建筑工程费用

序号	名称	建筑面积(平方米)	单位造价(元/平方米)	合计(万元)
1	主体结构	56,369.97	1,410.00	7,948.17
2	室内装修	56,369.97	557.00	3,139.81
3	机电工程	56,369.97	140.00	789.18
4	给排水工程	56,369.97	75.00	422.78
5	消防工程	56,369.97	50.00	281.85
6	暖通工程	56,369.97	200.00	1,127.40
7	室外总体	15,486.60	600.19	929.50
8	安装费用	-	560.00	560.00
9	蒸汽管道			200.00
10	污水处理			300.00
11	弱电系统(监控、有线无线网络、电话、门禁、考勤、车辆识别)			300.00
12	工程变更及增加预估费用			563.14
合计		56,369.97	-	16,561.82

(二) 设备购置费用

设备费用估算是基于项目各机构需要配备，项目所需的硬件设备型号、单价等由采购部门对相关供应商询价来确认，并根据供应商最新报价计算了运杂费及其他费用等。本项目设备购置费用共计 12,235.02 万元。详细设备清单见第七章第二节。

二、工程建设其他费用

其中建设单位管理费、联合试运转费，依据项目的实际情况，基于市场现有的相关报价，参照建设项目其他费用有关标准计取。综合预估，本项目工程建设其他费用预计为 639.60 万元。

图表 29：工程建设其他费用

单位：万元

序号	名称	费用合计
1	建设管理费	367.97
2	勘察设计咨询费	210.88
3	联合试运转费	60.75
4	合计	639.60

第三节 铺底流动资金估算

项目铺底流动资金，是指生产性建设工程项目为保证生产和经营正常进行，按规定应列入建设工程项目总投资的铺底流动资金，一般按流动资金的 30% 计算。参考公司现有数据，结合项目所在行业实际情况，本项目所需的铺底流动资金共计 844.76 万元。

第四节 项目总投资

项目总投资额为工程费用、工程建设其他费用和铺底流动资金之和。根据估算，本项目总投资为 30,281.20 万元。项目建设周期为 24 个月。

总投资中各细分项目投资金额参见下表：

图表 30：项目总投资列表

序号	名称	合计（万元）	投资比例
1	建设投资	29,436.44	97.21%
1.1	工程费用	28,796.84	95.10%
1.1.1	建筑工程费	16,561.82	54.69%
1.1.2	设备购置费	12,235.02	40.40%
1.2	工程建设其他费用	639.60	2.11%
2	铺底流动资金	844.76	2.79%
3	项目总投资	30,281.20	100.00%

第五节 资金使用计划

本项目的建设期为 2 年，按年度进行资金使用划分，具体如下所示：

图表 31：资金使用计划安排

单位：万元

序号	名称	合计	建设期	
			第 1 年	第 2 年
1	建设投资	29,436.44	18,931.92	10,504.52
1.1	工程费用	28,796.84	18,496.08	10,300.76
1.2	工程建设其他费用	639.60	435.84	203.76
2	铺底流动资金	844.76	-	844.76
3	项目总投资	30,281.20	18,931.92	11,349.28

第六节 资金筹措

要保证本项目建设按计划完成，首先应落实资金计划筹措。具体措施如下：

- 1、及时准确编报项目资金使用计划。
- 2、切实做好项目年度资金计划的落实工作。
- 3、项目资金计划落实后，及时划拨到专用账户。

本项目计划总投资额为 30,281.20 万元，拟以募集资金投入金额为 27,780.00 万元。

第十三章 项目建设进度计划

第一节 项目实施进度安排

一、项目施工组织措施

项目施工组织管理措施具体如下所述：

- 1、根据项目实施计划，科学组织施工建设工作。
- 2、规范管理，合理报价，公平竞争的原则。
- 3、合理编制项目施工程序，优化施工措施。
- 4、施工一步到位，避免重复施工，节约建设资金。
- 5、制定项目施工组织的工作标准、岗位职责。

二、项目总体开发进度安排

根据本项目的建设规模、实施条件以及建设的迫切性和项目建设的外部条件等各种因素，并综合项目总体发展目标，确定建设工期为 2 年，从资金到位开始。项目计划分以下阶段实施完成，包括：土建施工与装修、设备购置与安装调试、员工招聘与培训、试生产运行。

第二节 项目实施进度表

图表 32：项目建设进度一览表

项目	建设期第 1 年				建设期第 2 年			
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4
土建施工与装修								
设备购置与安装调试								
员工招聘与培训								
试生产运行								

注：Q 表示季度，Q1 表示第 1 季度，Q2 表示第 2 季度，以此类推。

第十四章 项目经济效益分析

第一节 评价依据

本项目现金流量预测遵循的有关法规有：

- 1、企业财务通则。
- 2、增值税、所得税及其他有关税务法规。
- 3、国家计委颁发的《建设项目经济评价方法与参数》（第三版）规定的评价原则与评价方法，把动态与静态分析相结合，以静态分析为主。
- 4、投资项目经济评估指南。
- 5、其他政策文件及相关资料。

第二节 项目的营业收入结构

一、产品价格

本项目对产品未来价格的预测建立在公司产品盈利水平、未来市场竞争状况、产品技术先进性和未来发展战略的基础之上，根据产品历史售价、项目产品特点及行业未来发展情况而评定。

二、销售收入

取得资金后项目建设正式启动，本项目的建设期为2年，项目建成后运营投产，计算期第5年达产。按照项目投入运营后，公司预估可达到的生产能力、参照最近三年产品市场价格进行项目销售收入设计。本项目运营后，计算期前10年销售收入如下。

图表 33：销售收入列表

序号	项目	计算期									
		建设期		运营期							
		第 1 年	第 2 年	第 3 年	第 4 年	第 5 年	第 6 年	第 7 年	第 8 年	第 9 年	第 10 年
	生产负荷（%）			40%	70%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
1	营业收入（万元）			23,200.00	40,600.00	58,000.00	58,000.00	58,000.00	58,000.00	58,000.00	58,000.00
1.1	面点类			8,713.27	15,248.22	21,783.17	21,783.17	21,783.17	21,783.17	21,783.17	21,783.17
1.1.1	包子馒头类产品			5,529.37	9,676.39	13,823.42	13,823.42	13,823.42	13,823.42	13,823.42	13,823.42
	单价（万元/万个）			0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
	数量（万个）			7,420.12	12,985.22	18,550.31	18,550.31	18,550.31	18,550.31	18,550.31	18,550.31
1.1.2	预包装产品			3,183.90	5,571.83	7,959.75	7,959.75	7,959.75	7,959.75	7,959.75	7,959.75
	单价（万元/万袋）			6.91	6.91	6.91	6.91	6.91	6.91	6.91	6.91
	数量（万袋）			460.92	806.60	1,152.29	1,152.29	1,152.29	1,152.29	1,152.29	1,152.29
1.2	馅料类			14,486.73	25,351.78	36,216.83	36,216.83	36,216.83	36,216.83	36,216.83	36,216.83
1.2.1	生馅类			8,755.72	15,322.51	21,889.30	21,889.30	21,889.30	21,889.30	21,889.30	21,889.30
	单价（万元/吨）			1.69	1.69	1.69	1.69	1.69	1.69	1.69	1.69
	数量（吨）			5,189.50	9,081.63	12,973.75	12,973.75	12,973.75	12,973.75	12,973.75	12,973.75
1.2.1	熟馅类			5,731.01	10,029.27	14,327.53	14,327.53	14,327.53	14,327.53	14,327.53	14,327.53
	单价（万元/吨）			1.45	1.45	1.45	1.45	1.45	1.45	1.45	1.45
	数量（吨）			3,946.84	6,906.96	9,876.09	9,876.09	9,876.09	9,876.09	9,876.09	9,876.09

三、税收

本项目销售增值税按 13%计提；城市维护建设税、教育费附加税、地方教育附加分别按照增值税的 5%、3%、2%进行计提。印花税按相关规定计提，并与企业一致，具体数额见下表。

图表 34：项目税金估算表

单位：万元

项目	计算期									
	建设期		运营期							
	第 1 年	第 2 年	第 3 年	第 4 年	第 5 年	第 6 年	第 7 年	第 8 年	第 9 年	第 10 年
税金及附加	-	-	137.68	242.92	491.32	491.32	491.32	491.32	491.32	491.32
增值税	-	-	-	1,000.16	3,432.02	3,432.02	3,432.02	3,432.02	3,432.02	3,432.02

第三节 项目成本费用分析

一、原材料、燃料及动力消耗

项目计算期内相关业务所需的所有原辅材料和燃料动力费用根据相关业务需求程度、参照市场平均价格计算。

二、工资及福利

工资和福利费是成本费用中反应劳动者报酬的科目,是指企业为获得职工提供的服务而给予各种的形式的报酬及福利费,通常包括职工工资、奖金、津贴、补助及职工福利费。

三、折旧与摊销

项目的实施,将使公司固定资产生产设备投资大幅增加。按照公司财务制度,固定资产按年限平均法直线折旧:房屋建筑物按 30 年计算,残值率为 3%;生产设备按 10 年计算,残值率为 3%;办公设备、办公及生活家具按 5 年计算,残值率为 3%。土地使用权按 50 年摊销,无形资产按 5 年摊销。则本项目折旧和摊销情况如下:

图表 35：项目折旧摊销费用估算表

单位：万元

项目	计算期									
	建设期		运营期							
	第 1 年	第 2 年	第 3 年	第 4 年	第 5 年	第 6 年	第 7 年	第 8 年	第 9 年	第 10 年
折旧费	-	-	1,568.78	1,568.78	1,568.78	1,568.78	1,568.78	1,559.34	1,559.34	1,559.34
摊销费	-	-	40.09	40.09	40.09	40.09	40.09	34.09	34.09	34.09
合计	-	-	1,608.87	1,608.87	1,608.87	1,608.87	1,608.87	1,593.43	1,593.43	1,593.43

四、销售费用

销售费用是公司销售商品、提供劳务的过程中发生的各种费用。企业发生的与销售商品、提供劳务以及专设销售机构相关的不满足固定资产准则规定的固定资产确认条件的日常修理费用和大修理费用等固定资产后续支出，也在本科目核算。

五、管理费用

管理费用是指公司行政管理部门为组织和管理生产经营活动而发生的各项费用，包括工会经费、职工教育经费、业务招待费、技术转让费、无形资产摊销、开办费摊销、公司经费以及其他管理费用等。管理费用属于期间费用，在发生的当期就计入当期损益。

六、总成本费用与经营成本

经营成本是项目评价中所使用的特定概念，作为项目运营期的主要现金流出，其构成和估算采取下式表达：

经营成本=外购原材料成本、燃料和动力成本+工资及福利费+修理费+其他费用

其中，其他费用是指从制造费用、管理费用和销售费用中扣除了折旧费、修理费、工资及福利费以后的其余部分。

总成本费用是经营成本和固定资产折旧、利息支出之和。

图表 36：项目总成本费用估算表

单位：万元

项目	计算期									
	建设期		运营期							
	第 1 年	第 2 年	第 3 年	第 4 年	第 5 年	第 6 年	第 7 年	第 8 年	第 9 年	第 10 年
外购原辅材料费	-	-	11,901.23	20,827.15	29,753.08	29,753.08	29,753.08	29,753.08	29,753.08	29,753.08
外购燃料动力费	-	-	910.37	1,593.15	2,275.94	2,275.94	2,275.94	2,275.94	2,275.94	2,275.94
工资及福利费	-	-	2,200.00	4,119.50	6,296.95	6,296.95	6,296.95	6,296.95	6,296.95	6,296.95
修理费	-	-	91.73	160.53	229.33	229.33	229.33	229.33	229.33	229.33
其他费用	-	-	3,365.33	5,896.41	8,427.49	8,427.49	8,427.49	8,436.93	8,436.93	8,436.93
其他制造费用	-	-	536.52	938.90	1,341.29	1,341.29	1,341.29	1,341.29	1,341.29	1,341.29
其他管理费用	-	-	1,382.38	2,426.25	3,470.12	3,470.12	3,470.12	3,479.56	3,479.56	3,479.56
其他销售费用	-	-	1,446.43	2,531.26	3,616.08	3,616.08	3,616.08	3,616.08	3,616.08	3,616.08
经营成本	-	-	18,468.67	32,596.75	46,982.78	46,982.78	46,982.78	46,992.22	46,992.22	46,992.22
折旧费	-	-	1,568.78	1,568.78	1,568.78	1,568.78	1,568.78	1,559.34	1,559.34	1,559.34
摊销费	-	-	40.09	40.09	40.09	40.09	40.09	34.09	34.09	34.09
利息支出	-	-								
总成本费用合计	-	-	20,077.53	34,205.62	48,591.65	48,591.65	48,591.65	48,585.65	48,585.65	48,585.65

第四节 项目的盈利模式及利润主要来源

一、利润总额

利润总额是公司在营业收入中扣除成本消耗及附加税之后的剩余，即通常所说的盈利。

利润总额是衡量企业经营业绩的十分重要的经济指标。

二、企业所得税

公司按照《中华人民共和国企业所得税法》和《中华人民共和国企业所得税法实施条例》的规定缴纳企业所得税。本项目适用 25%的所得税税率。

三、净利润

净利润是在利润总额中按规定缴纳了所得税以后公司的利润留存，一般也称为税后利润或净收入。净利润是企业经营的最终成果，是衡量企业经营效益的主要指标。

图表 37：项目利润估算表

单位：万元

项目	计算期									
	建设期		运营期							
	第 1 年	第 2 年	第 3 年	第 4 年	第 5 年	第 6 年	第 7 年	第 8 年	第 9 年	第 10 年
营业收入	-	-	23,200.00	40,600.00	58,000.00	58,000.00	58,000.00	58,000.00	58,000.00	58,000.00
税金及附加	-	-	137.68	242.92	491.32	491.32	491.32	491.32	491.32	491.32
总成本费用	-	-	20,077.53	34,205.62	48,591.65	48,591.65	48,591.65	48,585.65	48,585.65	48,585.65
补贴收入	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
利润总额	-	-	2,984.78	6,151.47	8,917.03	8,917.03	8,917.03	8,923.03	8,923.03	8,923.03
弥补以前年度亏损	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
应纳税所得额	-	-	2,984.78	6,151.47	8,917.03	8,917.03	8,917.03	8,923.03	8,923.03	8,923.03
所得税	-	-	746.20	1,537.87	2,229.26	2,229.26	2,229.26	2,230.76	2,230.76	2,230.76
净利润	-	-	2,238.59	4,613.60	6,687.77	6,687.77	6,687.77	6,692.27	6,692.27	6,692.27

第五节 项目投资未来的现金流量预测

一、预测基础

1、项目现金流量表的编制依据：主要是项目投资估算表、项目实施进度表、项目利润及利润分配表、项目成本费用表、流动资金估算表及各明细表等。

2、增量现金流：本项目未来收益分析是基于有无项目的现金流的差额对比，即增量现金流。其中现金流入主要是项目运营期的产品销售收入。现金流出在建设期主要是设备投资和厂房建设工程费用支出，在运营期是项目流动资金垫付和在生产过程中发生的各种经营付现成本，如原材料的采购、动力费用支出、市场推广、员工工资及福利等其他费用。

3、项目计算期：项目建设期为 2 年，运营期按 8 年进行计算，计算期总计为 10 年。

4、基本贴现率：采用行业基本贴现率为 12%。

二、项目现金流量净现值 NPV

净现值是指在项目的整个实施运营过程中，所有年份现金净流入的现值之和与所有年份现金净流出的现值之和的差额。

本项目所得税前现金流量净现值为 16,337.11 万元，所得税后现金流量净现值为 9,002.24 万元。两个数值均远远大于 0，这说明，按照该行业基准收益率 12%，本项目是盈利的，同时也意味着本项目的内部收益率将高于一般行业水平。

三、项目内部收益率 IRR

项目内部收益率是指项目现金流入现值总额与现金流出现值总额相等、净现值等于零时的折现率，是项目投资可望达到的报酬率。

根据计算，本项目所得税前的内部收益率为 23.13%，所得税后的内部收益率为 18.45%。二者数值均远远大于基准收益率 12%，这说明该项目是可行的。

四、投资回收期 Pt

项目投资回收期是指从项目的投建之日起，用项目所得的净收益偿还原始投资所需要的年限。投资回收期分为静态投资回收期与动态投资回收期两种。静态投资回收期是在不考虑

资金时间价值的条件下,以项目的净收益回收其全部投资所需要的时间。动态投资回收期是把投资项目各年的净现金流量按基准收益率折成现值之后,净现金流量累计现值等于零时的年份。

根据计算,本项目的所得税前静态投资回收期为 5.63 年(含建设期),所得税后静态投资回收期为 6.34 年(含建设期),本项目投资可以在计算期内收回。

五、投资利润率

投资利润率是指项目达到正常生产能力的年利润总额或生产期平均年利润总额与总投资的比率。本项目以达产年计,计算公式为:

$$\text{投资利润率} = \text{年利润总额或平均年利润总额} / \text{总投资} * 100\%$$

本项目达产第一年的投资利润率为 29.45%。

第十五章 项目未来发展目标

第一节 项目未来发展计划

公司未来将加快建设综合性生产基地的速度，以解决目前产能不足的瓶颈，从而及时抓住行业快速发展的良好机遇，扩大市场占有率。另外，公司还将加大新产品研发力度，提升新产品研发水平，进而推动行业的发展。同时，公司还会加大营销、品牌推广力度，将品牌打造成国民营养级正餐面点品牌。

一、产品开发计划

公司将在现有主要生产工艺、产品质量的基础上，判断未来市场需求的趋势，重点研发营养均衡、附加值高的产品系列，丰富产品种类，增强市场竞争力和抗市场风险能力。一方面，公司将对现有产品进行升级、改良，通过运用新技术、新工艺，使产品营养比例更加均衡；另一方面，公司将针对下游市场的特定需求，开发与定制专用产品，以满足市场的不同需要。

二、产能扩张计划

公司未来将在现有生产布局的基础上，利用技术和经验积累，兴建新的生产基地，提高产品生产供给能力。

三、技术研发和创新计划

公司将加大对现代食品工程技术的消化、吸收工作，探索主要原料及产品的基础性研究工作、面团醒发工艺、速冻技术等，优化生产工艺，推进技术和产品的更新换代，确保公司在行业内的优势。

四、品牌营销计划

作为中式面点速冻食品制造行业的驰名品牌，公司将继续发挥原有的品牌及质量优势，稳定和巩固与主要客户的业务关系，并培育新的用户，扩大产品的市场占有率。在品牌推广方面，未来公司将适当加大广告投放力度，具体将根据核心区域、外围区域等不同市场的成

熟度、渠道特点及产品铺市情况，运用科学的媒体组合进行针对性投放。

五、人才培养计划

公司在经营规模不断扩大的同时，制定了相应的人才扩充及培养计划。通过开展全员素质教育与培训，提高管理人员学历水平及对政策法规、管理制度的了解，培养创新能力、决策能力和综合判断力；加强一般管理人员的岗位技能培训，坚持对工程技术人员进行面向市场的高新技术的继续培训；公司每年从国内各大专院校招收相关专业的人才来充实技术管理、科研开发队伍；通过设立科技人员和技术骨干激励奖、员工淘汰机制，实现人才与资源的优化组合，不断提高劳动生产率。

第二节 项目的目标所依据的假设条件

公司实现上述计划所依据的假设条件为：

- 1、公司所遵循的国家和地方现行的有关法律、法规和经济政策无重大改变。
- 2、国家宏观经济继续平稳发展。
- 3、本次公司募集资金顺利到位。
- 4、募集资金投资项目能够顺利实施，并取得预期收益。
- 5、公司所处行业与市场环境不会发生重大变化。
- 6、公司无重大经营决策失误和足以严重影响公司正常运转的人事变动。
- 7、不会发生对公司正常经营造成重大不利影响的突发性事件或其它不可抗力因素。

第三节 实施过程中可能面临的主要困难及解决办法

- 1、本项目发展战略的实施，需要大量资金的支持。
- 2、本项目实施的第二个主要困难在于人才的短缺，包括熟练技术人员、研发人员和营销人员。
- 3、由于生产规模扩大，产量增加，将给产品营销带来一定压力，公司需要进一步完善营销体系，充分利用自身的技术、产品和营销优势，进一步拓展市场，提高产品的市场占有率。

率。

资金问题，公司将通过上市发行股份募集资金；人才问题，公司将积极推行人力资源发展计划；营销问题，公司将通过扩建营销网络，加大营销力度解决。

第十六章 项目风险分析及控制措施

第一节 市场竞争加剧风险分析及控制

随着我国对食品安全要求越来越高，且消费者消费水平的逐步提高，规模企业逐渐占领市场，抢夺市场份额竞争态势趋于激烈。若公司不能持续创新，抓住机遇扩大业务规模，不断适应消费者需求的升级，将会在未来的市场竞争中处于不利地位。

针对上述风险，公司可采取的防范措施主要有：

- 1、加强公司现有技术的研发和市场的拓展。
- 2、利用现有政策有利机会迅速做大做强，开拓下游市场，树立良好品牌形象，增强客户对公司的忠诚度。

第二节 技术风险分析及控制

经过多年的积累和发展，“巴比”已经成为行业内的知名品牌。如果公司知识产权被严重侵害，尤其是发生品牌被冒用的情况，一旦仿冒者的产品发生食品质量安全问题，同样将对公司和产品的声誉造成不利影响。

另外，稳定、高素质的研发团队是公司长期保持技术优势的基础。虽然公司对稳定研发队伍已采取了多种措施，但未来仍不能排除研发人员流失的可能，从而对公司生产经营造成一定影响。

针对上述风险，公司可采取的防范措施主要有：

- 1、持续加大创新和研发投入，始终把技术放在第一要位，积极吸收和引进世界各地先进技术。
- 2、建立健全研发制度，对产品开发全程进行跟踪控制，强化阶段性成果的验收和文档管理，并执行标准化，研究成果在各个研发小组之间实现共享。
- 3、构架科研开发计算机局域网络，研究成果经过严格的制度程序由专职部门对外发放、

传递,有效避免产品研发成果完全依赖核心技术人员的风险。同时,加强对关键岗位人员的素质教育、技能培训和管理等,并且建立严格的内部保密制度,注意核心技术的保密。

4、公司在完善现有技术保密制度的同时,要更加注重研发团队和生产人员的信息沟通和流程管理,并不断努力营造大家庭式文化氛围,将企业理念和价值观深入到员工的日常工作当中。

第三节 经营管理风险分析及控制

公司经过多年的健康发展已建立了较完善的组织运行模式和管理制度体系,并且培育了一批经验丰富的管理人才。随着未来市场环境的变化和公司的经营发展变化,尤其是项目的建设完成,公司的资产和规模都将大幅提升,这就对公司的业务经营管理提出了更高的要求,如果由于经营管理出现问题,将对公司业务的开展产生不利影响。

针对上述风险,公司可采取的防范措施主要有:

1、充分利用已有管理经验,发挥老员工的带头模范作用,并加强员工培训,促进公司内部各个部门之间,部门内部对于公司相关业务的认知程度,确保公司员工的服务广度及深度。

2、招聘业内具有相关丰富经验的管理人员,保障公司新增业务在运营方面的流畅性,降低由于缺乏经验导致的运营管理风险。

3、完善公司的约束和激励机制,落实岗位责任制,全面提升公司管理团队的管理水平和协同作战的能力。通过采取明确的奖惩措施,促进公司员工积极性,确保公司团队人员的稳定性,降低由于人员流动性过大而导致的运营风险。

第四节 原材料风险分析及控制

公司生产所需的主要原材料为农产品,包括蔬菜、肉类和粉类等,原材料价格的波动直接影响公司的盈利能力。未来若原材料价格波动幅度过大,有可能造成公司盈利水平的大幅波动。

针对上述风险,公司可采取的防范措施主要有:

严格控制原材料相关成本费用,通过及时了解相关信息,对未来趋势做出合理预测和预防措施,并且加强采购控制,保障采购材料的价格基本稳定。减少行情波动给公司带来的风险,另一方面将继续提高现有材料的利用效率,严格控制生产成本。

第五节 募集资金投资项目风险分析及控制

公司对本次募集资金投资项目已经过慎重考虑、科学决策,募集资金计划投资项目的实施,有利于公司主营业务的发展,进一步提升公司可持续盈利能力和核心竞争力。公司已就本项目进行了充分的市场调研与严格的可行性论证,但是由于项目的实施可能受到国内外宏观经济状况、国家产业政策、政府宏观调控等因素的影响,如上述因素发生不可预见的负面变化,本次募集资金投资项目将面临投资预期效果不能完全实现的风险。

针对上述风险,公司可能采取的防范措施主要有:

- 1、及时准确编报项目资金使用计划。针对建设项目进行详细的资金使用计划规划,并且尽可能的详细与充分,相应数据尽可能的接近实际水平,减小误差。
- 2、切实做好项目年度资金计划的落实工作。设置专门的管理小组,负责项目资金的落实程度,确保项目资金尽可能最大程度的按照前期资金使用计划分配。如果项目运营期间,资金使用计划有较大变动,应由资金管理小组与公司相应管理人员进行协商,从而确定最终方案。

第十七章 项目可行性研究结论及建议

第一节 拟建方案建设条件的可行性结论

本项目资源有保障，募集资金主要用于新厂房的建设及装修、先进设备的采购，符合国家政策导向和行业发展趋势。项目所在地地理位置优越，交通便利，基础设施完善，供电、供水、运输、电讯等可供利用的社会基础设施和协作条件良好，能充分满足项目建设的需要。此外，本项目设施建设将严格执行国家、地方和行业有关安全、卫生、消防的法律法规要求，采取了必要的防范措施，建成投产后可保证人身安全和生产安全。项目建成后将大大提升产品的生产能力，实现公司未来战略规划。

第二节 工艺技术方案可行性结论

项目生产工艺技术较为成熟，项目生产设备选型符合产品生产需要，能够适应项目生产规模、产品方案及工艺技术方案等要求，自动化程度高，可大幅度提高劳动生产率。

第三节 经济效益可行性结论

本项目计划投资总额为 30,281.20 万元，其中建设投资 29,436.44 万元，铺底流动资金 844.76 万元。项目建成达产后，将使公司的年营业收入增加 58,000.00 万元，达产年税后净利润达到 6,687.77 万元。从财务分析来看，本项目方案的项目财务评价各项指标较好，项目资本金内部收益率所得税前和项目资本金内部收益率所得税后分别为 23.13%和 18.45%，所得税后静态投资回收期为 6.34 年（包含建设期），经济效益良好。

第四节 环境影响可行性结论

本工程充分注意环境保护，采用了节水、节能工艺技术方案，建设期与运营期所有排放物可达标排放，预计建成投产后不会对环境造成污染。

第五节 研究结论总述

综上所述,该项目地理位置优越、工艺技术成熟、建设方案可靠、项目建设的条件成熟、公司已完全具备实施该项目的能力和条件,并且通过经济、技术、环境保护和经济效益等方面预测分析,证实项目不仅盈利能力强,而且抗风险能力大,同时,项目符合法律、行政法规和公司章程的规定,符合国家产业政策,有助于公司市场竞争力的综合提升。此外,项目实施过程中产生的各种废弃污染物均有切实可行的治理措施,在项目取得较高经济效益的同时,也保护了自然环境,故该项目是完全可行的。