

证券代码：605300

证券简称：佳禾食品



佳禾食品工业股份有限公司

2023 年度向特定对象发行 A 股股票

募集资金使用可行性分析报告

二〇二三年五月

一、募集资金的使用计划

本次发行募集资金总额为不超过人民币 75,000.00 万元（含本数），扣除发行费用后的募集资金净额将用于以下项目：

单位：万元

序号	项目名称	投资总额	使用募集资金金额
1	咖啡扩产建设项目	62,115.10	55,000.00
2	补充流动资金项目	20,000.00	20,000.00
合计		82,115.10	75,000.00

注：上述使用募集资金金额系已扣除公司本次董事会决议日前六个月至本次发行前新投入和拟投入的财务性投资后的金额。

若本次发行实际募集资金净额低于拟投资项目的实际资金需求，在不改变拟投资项目的前提下，董事会可根据项目的实际需求，对上述项目的募集资金投入金额、优先顺序进行适当调整，不足部分由公司自行筹措资金解决。

本次发行募集资金到位前，公司将根据项目进度的实际情况，以自有资金或其他方式筹集的资金先行投入上述项目，并在募集资金到位后按照相关法律法规予以置换。

二、本次募集资金投资项目的必要性和可行性

（一）咖啡扩产建设项目的必要性和可行性分析

1、项目实施的必要性

（1）公司现有咖啡高端产品及产能无法满足下游消费需求

我国咖啡市场的发展起步于上世纪80年代，这一阶段咖啡产品主要为传统速溶咖啡，咖啡被当做提神醒脑的饮品，雀巢、麦斯威尔占据较大市场份额；上世纪90年代起，连锁咖啡兴起，咖啡消费从满足消费者基础提神醒脑功能性需求上升到满足商务及休闲社交需求，星巴克、COSTA等连锁品牌发展迅速；2014年以来，随着互联网行业的发展，咖啡消费场景逐步多元化，“自提+外卖”、“线上+线下”消费模式兴起，瑞幸咖啡、连咖啡等新零售品牌发展迅速；2017年至今，随着人民消费水平和对咖啡认知的进一步提升和加深，消费者对品质、性价

比、咖啡口感风味等方面有了更高的追求，精品咖啡需求持续提升，一方面，口感风味更好的现磨咖啡连锁店规模快速扩张，另一方面，精品预包装咖啡兴起，包括更具咖啡液清澈、香气浓郁、口感柔和特点的冷萃咖啡，能更最大限度地保留咖啡原香与风味的冻干咖啡，精品即饮咖啡等品类。

根据《2022年中国现磨咖啡行业研究报告》数据，我国现磨咖啡行业规模从2017年的284亿元增长至2021年的876亿元，年均复合增长率高达32.52%，同时，未来我国现磨咖啡行业预计仍将保持高速增长，2024年预计市场规模将达到1,917亿元。根据头豹研究院预测数据，我国精品速溶咖啡市场规模将从2021年的194.5亿元增长至2025年的414.1亿元。

目前，公司建设了以传统速溶咖啡为主的咖啡产品生产线，传统速溶咖啡主要采用喷雾干燥工艺，该工艺生产线结构相对简单，选用的咖啡烘焙机为大规格设备，适合批量化生产。传统速溶咖啡生产线在拥有大批量生产优势的同时，也存在较多劣势：1）大规格咖啡烘焙机单批次处理量大，而精品咖啡客户需求具有“多品种，小批量”的特点，存在处理能力与需求的错配，若大规格咖啡烘焙机根据精品咖啡客户需求频繁调整品种，将无法保持稳定运行状态；2）大规格咖啡烘焙机因体量较大，在烘焙结束时将进行萃水，以迅速降温、防止起火，水汽会带走咖啡本身的风味物质，降低咖啡豆的风味。精品咖啡生产使用的咖啡烘焙机为单批处理较小重量的中小规格设备。因此，公司现有传统速溶咖啡生产线不能满足精品咖啡生产需求，截至目前公司精品咖啡产品已经处于产能不足状态。

在当前市场形势下，增加更能满足下游消费需求的精品咖啡豆、精品研磨咖啡粉、精品冷萃热萃咖啡液、RTD即饮咖啡、冻干及混合风味咖啡产能势在必行。本次项目建设中，公司将建设符合品质化消费时代咖啡产品格局的生产线，完善咖啡产品布局、拓展利润增长点。

（2）完善产业布局、推动多元化发展，提高公司综合竞争力

多元化发展是公司巩固行业地位、持续提高综合竞争力的重要基础之一。公司自设立以来专业从事粉末油脂业务，为粉末油脂行业龙头企业，同时，公司持续推动产品多元化发展，走过了一条由粉末油脂单一领域优势企业通过产业链横

向拓展，进而成长为业务体系覆盖粉末油脂业务、咖啡业务、植物基业务以及创新食品业务的综合型食品饮料企业的发展之路。

本募投项目涉及的咖啡业务系公司积极抢抓咖啡行业发展机遇，于2017年开拓的业务领域，经过5年的发展，咖啡业务已快速增长成为公司第二大业务板块，2022年咖啡业务营业收入达到21,358.46万元，同比增长108.84%。公司的咖啡产品涵盖咖啡的全产品链，主要包括速溶咖啡、咖啡固体饮料、冷萃咖啡液、烘焙咖啡豆、研磨咖啡粉、咖啡浓缩液、冻干咖啡等。受益于咖啡行业快速增长的市场需求，加之公司持续加大咖啡技术及应用研发工作、充分发挥咖啡业务与粉末油脂业务的协同效应、大力拓展销售，预计未来咖啡产品销售需求强劲。

本募投项目的实施旨在建设咖啡产品生产线，有利于公司完善产业布局、进一步推动多元化发展，有利于公司提高综合竞争力，拓展利润增长点，为公司业绩的长期稳定增长提供持续动能，符合广大股东特别是中小投资者的根本利益，具有必要性。

(3) 优化生产工艺、提高智能化生产水平，增强公司产品竞争力

咖啡生产具有技术复杂，工艺环节众多的特点，其主要工艺包括烘焙工艺、研磨工艺、热萃取工艺、冷萃取工艺、浓缩工艺、冻干工艺、喷雾干燥工艺、无菌处理工艺、灌装工艺等，工艺的好坏将直接影响咖啡产品的口感风味，进而影响消费者购买决策。随着消费水平及消费意识的不断提升，消费者对咖啡口感风味的要求不断提高，且需求日趋多元化，举例而言，近年来更具咖啡液清澈、香气浓郁、口感柔和特点的冷萃咖啡，以及能更大限度地保留咖啡原香与风味的冻干咖啡受到消费者的追捧。因此，生产工艺技术水平已成为咖啡行业核心竞争要素之一。

咖啡产品品类繁杂，生产线多个环节的产出既可以作为产品直接售卖，也可以作为下一环节的原材料，举例而言，烘焙工艺产出的咖啡豆既可以直接销售，又可以作为研磨工艺的原料，研磨工艺产出的咖啡粉既可以直接销售，又可以作为萃取工艺的原料。同时，近年来精品咖啡需求持续提升，对生产企业“多品种、小批量”的生产能力提出了更高的要求。上述咖啡产品和工艺特点、以及精品咖啡需求情况对咖啡生产线智能化、柔性化生产水平提出了很高的要求。

公司自设立以来高度重视生产线工艺和技术研发工作，以技术和配方驱动业务发展，形成了独特的配方及先进的工艺。公司在咖啡领域拥有冷萃冰滴咖啡技术、低咖啡因速溶咖啡技术、电子鼻电子舌风味检测等核心技术。本募投项目建设中，公司将进一步升级冻干、RTD（即饮产品）生产、冷杀菌等生产工艺，建设智能化生产制造执行系统、综合能源管理系统、仓库管理系统、数字孪生生产辅助系统等智能系统，实现生产工艺、智能化水平的双重升级，进而增强产品竞争力，满足消费者日益增长的口感风味需求，满足“多品种、小批量”按需生产方式的需求，项目建设具有必要性。

2、项目实施的可行性

(1) 咖啡行业巨大的市场潜力为本次募投项目实施奠定了坚实的基础

近年来，随着咖啡品类消费者教育逐步成熟、电商与新零售的发展、国民收入水平的提高，我国咖啡消费逐步日常化、刚需化，咖啡市场呈现爆发式增长态势。同时，对标发达国家成熟咖啡市场，我国咖啡市场仍处于相对早期，总消费量与人均消费量仍较低，增长潜力巨大。根据《2022中国咖啡产业发展报告》数据，美国、德国、巴西、法国等全球主要成熟咖啡市场年人均咖啡消费杯数平均值为449杯，而我国年人均咖啡消费杯数仅为9杯；分地区方面，我国咖啡饮用习惯成熟的一线城市年人均咖啡消费杯数达到326杯，二线城市达到261杯，而低线城市则处于较低水平。因此，我国人均咖啡消费量仍有较大提升空间，同时在国家政策支持、电商及新零售持续发展、城镇化、资本市场支持等多方面因素的驱动下，咖啡市场将保有持续的增长动能。

咖啡行业巨大的市场潜力为本募投项目的实施奠定了坚实的基础。

(2) 公司丰富的销售渠道及客户资源是本次募投项目的有力支撑

通过多年的布局，公司已建立较为完善的国内外营销网络体系，拥有高效优质的销售渠道。国内方面，公司结合自身地理区位及经营策略，建立了以华东、华南等消费集聚地为核心，并完善覆盖华北、西南、华中、东北、西北等区域的销售布局，同时设置了三十余处区域营销及服务分支机构，持续地进行市场开拓和客户服务，积极顺应饮品消费市场的快速发展趋势。公司目前已与达百家连锁咖啡、快餐店咖啡、茶饮店咖啡、便利店咖啡等各类客户建立了稳固的合作关系。

国际贸易方面，公司成立国际贸易部门负责境外销售业务，并在新加坡设立了业务中心，形成了以新加坡为中心，辐射马来西亚、印度尼西亚、缅甸等东南亚市场的销售布局。

公司依托日趋完善的销售网络以及对重点市场的深度开发，不断进行新客户的开拓。同时，公司与现有客户开展深度合作，扩大客户对公司产品的采购规模，增加客户对公司的粘性。公司丰富的销售渠道及客户资源是本次募投项目的有力支撑。

(3) 公司丰富的咖啡产品研发创新技术积累是本次募投项目实施的可靠保障

公司已构建了较为完整、专业、高效的研发体系，技术中心研究内容涵盖基础科学、工艺理论、加工技术、食品风味科学等方向。公司一直致力于产品和技术的创新，与江南大学等高校积极开展校企科研合作，通过“江苏省研究生工作站”、“苏州市咖啡深加工工程技术研究中心”等研发平台，有效推进了研发成果的持续转化。2021年11月，公司参与完成的项目荣获国家科学技术进步二等奖；公司在咖啡领域申报各项专利43项，获得授权专利25项，在各类专业学术期刊发表论文4篇；公司咖啡业务子公司苏州金猫咖啡有限公司在冷萃咖啡产业化、脱咖啡因技术、咖啡保香技术等领域取得了技术突破，技术成果均实现了产业化，获评“国家高新技术企业”称号。

公司丰富的咖啡产品研发创新技术积累是本次募投项目实施的可靠保障。

(二) 补充流动资金项目的必要性和可行性分析

1、满足公司业务快速发展带来的资金需求

近年来，公司业务发展迅速，经营规模持续增长。随着粉末油脂、咖啡、植物基下游市场需求的不断增长，加之公司大力开展生产基地建设、拓展销售业务，预计未来公司经营规模仍将保持较快增长的趋势。因此，公司需要保持足够的流动资金用于购买原材料、产品生产等日常经营需求。本次部分募集资金用于补充流动资金可满足公司业务不断增长的资金需求，为公司未来发展提供必须的资金保障。

2、优化财务结构，提高公司抗风险能力

公司为了满足业务快速发展的需求，除使用日常经营积累补充流动资金外，亦通过银行借款筹集资金，资产负债率有所提升。本次部分募集资金用于补充流动资金有助于进一步优化公司财务结构，提高公司抗风险能力。

三、本次募集资金投资项目的具体情况

（一）咖啡扩产建设项目

1、项目基本情况

本项目拟建设咖啡生产基地，项目建成后将形成年产16,000吨焙烤咖啡豆、3,000吨研磨咖啡粉、8,000吨冷热萃咖啡液、10,000吨RTD即饮咖啡和610吨冻干及混合风味咖啡的生产能力。

2、项目投资概算

本项目总投资为62,115.10万元，拟使用募集资金55,000.00万元，项目具体投资情况如下表：

单位：万元

序号	项目	投资金额	拟使用募集资金金额
1	建筑工程投资	23,101.81	23,101.81
2	设备购置及安装	31,484.00	31,484.00
3	基本预备费	2,729.29	414.19
4	铺底流动资金	4,800.00	-
合计		62,115.10	55,000.00

3、项目实施主体

本项目的实施主体为玛克食品（苏州）有限公司。

4、项目建设周期

本项目建设周期为24个月。

5、项目预期效益

经测算，本项目内部收益率为14.03%，投资回收期为7.60年。

6、项目的批复文件

本项目已取得“苏（2020）苏州市吴江区不动产权第9007596号”不动产权证书。

截至本报告出具之日，本项目备案及环评批复正在办理中。

（二）补充流动资金项目

公司拟使用本次募集资金20,000.00万元用于补充流动资金，以满足公司业务不断增长的资金需求，缓解公司财务压力，提高公司抗风险能力，增强公司长期可持续发展能力。

四、本次发行对公司经营管理、财务状况等的影响

（一）对公司经营管理的影响

公司本次募集资金用于咖啡扩产建设项目和补充流动资金项目，与公司主营业务高度相关，具有良好的市场发展前景和经济效益。本次募投项目实施后，公司咖啡产品产能将有所扩大，技术水平及销售规模将进一步提升。本次募投项目的实施有利于公司完善产业布局，提高综合竞争力，实现进一步的成长，符合公司和股东的长远利益。

（二）对公司财务状况的影响

本次向特定对象发行完成后，公司总资产和净资产规模将有所提高，资产负债结构将得到优化，抗风险能力和偿债能力将得到增强。同时，随着募投项目的实施及达产，公司收入规模将进一步增长，盈利水平将进一步提升，综合实力将进一步增强，为公司后续发展提供了有利保障。

佳禾食品工业股份有限公司

董事会

二〇二三年五月十九日