

优质小麦处理加工项目 可行性研究报告

目 录

第一章	总 论	1
1.1	项目提要	1
1.2	可行性研究报告编制依据	3
1.3	综合评价和论证结论	3
1.4	存在的问题及建议	4
第二章	项目背景及必要性	5
2.1	项目建设背景	5
2.2	项目区农业产业化经营发展现状	6
2.3	项目建设的必要性及目的意义	6
第三章	建设条件	9
3.1	项目区概况	9
3.2	项目实施的有利条件	10
3.3	主要障碍因素及解决方案	11
第四章	建设单位基本情况	12
4.1	建设单位概况	12
4.2	研发能力	12
第五章	市场分析与销售方案	13
5.1	产品市场分析	13
5.2	产品生产及销售方案	15
5.3	销售策略和销售模式	16
5.4	销售队伍和销售网络建设	16
第六章	项目建设方案	18
6.1	建设任务和规模	18
6.2	项目规划和布局	18
6.3	生产技术方案及工艺流程	19
6.4	项目建设标准和具体建设内容	21
6.5	项目实施进度	23
第七章	投资估算与资金筹措	24
7.1	投资估算依据	24

7.2 项目投资估算	24
7.3 资金来源与筹措	27
第八章 财务评价	29
8.1 财务评价依据	29
8.2 销售收入和销售税金及附加估算	29
8.3 总成本及经营成本估算	33
8.4 财务效益分析	34
8.5 不确定性分析	35
8.6 财务评价结论	35
第九章 环境影响评价	37
9.1 环境影响	37
9.2 环境保护与治理措施	37
9.3 环境部门意见	37
第十章 农业产业化经营与农民增收效果评价	38
10.1 农业产业化经营	38
10.2 农民增收	40
10.3 其它社会影响	40
第十一章 项目组织与管理	40
11.1 组织机构与职能划分	40
11.2 项目经营管理模式	41
11.3 经营管理措施	41
11.4 技术培训	42
11.5 劳动保护与安全卫生	42
第十二章 可行性研究结论与建议	44
12.1 可行性研究结论	44
12.2 问题与建议	44
 附表	
附表 1：项目固定资产投资估算表	45
附表 1-1：土建工程投资明细表	46

附表 1-2：设备投资明细表	47
附表 1-3：科技投资明细表	48
附表 2：流动资金估算表（加工项目）	49
附表 3：投资计划与资金筹措表	50
附表 4：总成本费用估算表	51
附表 4-1：单位产品生产成本估算表	52
附表 5：固定资产折旧及无形和递延资产摊销估算表	53
附表 6：项目损益表	54
附表 6-1：产品销售收入和销售税金及附加估算表	55
附表 7：财务现金流量表（增量全部投资）	56
附表 7-1：现金流量表（投资增加）	57
附表 7-2：现金流量表（投资效益减少）	58
附表 8：年加工小麦 8 万吨专用粉生产线设备投资明细表	59

附图

附图 1：新建项目厂区平面布置图

附图 2：清理工艺流程图

附图 3：制粉工艺流程图

附图 4：配粉流程图

附图 5：新建项目车间平面布置图

第一章 总论

1.1 项目提要

1.1.1 项目名称:

年 10 万吨专用面粉(优质小麦处理)加工项目

1.1.2 项目性质: 新建

1.1.3 项目建设单位、法人代表、所有制形式:

本项目建设单位为河南**粮食局新区粮库,法人代表为**,所有制形式为全民所有制企业。

1.1.4 建设地点、规模、期限及建设内容:

建设地点:选择在河南**粮食局粮库院内,占地 21 亩。

建设期限:2006 年开始建设,建设期为一年。

建设规模:项目建成后,达到年加工小麦 8 万吨,年产各类面粉共 6 万吨(其中专用粉 5.2 万吨,标粉 0.8 万吨),优质麸皮 2 万吨的规模。

建设内容有:(1)土建工程,包括制粉车间、成品库、原粮筒库、晒场、宿舍楼、办公室、化验室及辅助车间。(2)购进年处理 8 万吨小麦生产线一条,包括预清理设备、清理设备、制粉设备、配粉设备、电器设备、检化验设备和配套设备各 1 套。(3)建设优质小麦种植基地,开展引进优质品种种植示范、相关技术培训等科技服务。

1.1.5 投资规模及资金构成:

本项目总投资 1499.92 万元,其中:固定资产投资 1179.19 万元,占总投资的 78.6%;流动资金 320.72 万元,占总投资的 21.4%。

1.1.6 资金筹措

在资金筹措上，本项目拟采用申请财政资金和企业自筹相结合的办法。根据有关资金政策规定，其中：申请财政资金700 万元。其余 799.92 万元资金由企业自筹解决。

1.1.7 主要技术经济指标

项目达产后，年加工优质小麦 8 万吨，年产优质面粉共 6 万吨，优质麸皮 2 万吨。

表 1 项目主要技术经济指标一览表

指标名称	单位	指标值	备注
一、总投资	万元	1499.92	
其中：固定资产投资	万元	1179.19	
流动资金	万元	320.72	
二、资金筹措	万元	1499.92	
财政资金	万元	700	其中申请省财政 500，市财政 200
企业自筹	万元	799.92	系统职工股金 200，自筹 599.92
三、年销售收入	万元	14120.00	典型年第七年，下同
四、年上缴增值税	万元	353	
五、销售税金及附加	万元	28.24	
六、年上缴所得税	万元	191.06	
七、年税后利润	万元	387.92	
八、税后财务净现值	万元	1675.71	
九、税后财务内部收益率	%	28.91	
十、税后投资回收期	年	4.35	含建设期
十一、年平均投资利润率	∞	21.98	

1.1.8 项目辐射范围及带动能力

本公司采用“公司+基地+农户”的经营模式，项目建成后带动**县 70% 农户进行优质麦种植，公司按合同回收加工销售。

本项目建成后，每年可向市场提供各类面粉共 6 万吨，能加快**市及河南省优质专用小麦推广速度及扩大种植面积，本公司将与本县区农民签订优质小麦种植合同约 23 万亩，预计基地农户每年人均增收 80 元。根据项目定员，项目的实施可直接安排劳动就业 120 人。另外，项目发展还可以促进当地汽车运输、包装、服务等相关行业的发展，具有显著的社会效益。

1.2 可行性研究报告编制依据

1.2.1 根据中央连续三年的一号文件及《中共中央国务院关于促进农民增收增加收入若干政策意见》和《河南省全面建设小康社会规划纲要》文件精神；

1.2.2 河南省人民政府豫政[1999]99 号《河南省人民政府批转关于加快小麦加工转化工作的意见通知》、河南省人民政府豫政[2000]31 号《河南省人民政府批转经贸委关于河南省重点扶持小麦加工转化企业的规划意见的通知》；

1.2.3 国家农业综合开发资金和项目管理办法；

1.2.4 承办单位提供有关项目的基础资料。

1.3 综合评价和论证结论

1.3.1 综合评价

该项目利用当地优质小麦为主要原料，采用国产先进设备，选用现代制粉新技术和先进的制粉工艺，开发生产各种专用面粉，加大市场开发力度，扩大优质小麦生产基地，体现优质优价，增加农民收入，调动农民种

植优质小麦的积极性。同时，通过该项目可带动粮食加工向高附加值方向发展，使粮食加工走出效益低谷。由于该项目原料充足，建设工期短，投资回收快，经济效益高。加上产品品质优良，品种多，适应各档次消费。该项目采用先进的工艺设备，设计一流，有较高的可靠性。项目对口，方向对路，产品为大众所必需品，风险极小。同时该项目又是农业资源开发利用和加工的可行项目，是振兴地区经济，以农为本，发展食品业的基础工程，是兴工强农的富民之路，也是我国粮食工业发展的趋势。

1.3.2 论证结果

通过县委、县政府、主管部门和高级工程师、农艺师多次研究论证一致认为此项目规划合理，论证充分，项目切实可行。

1.4 存在的问题及建议

为确保项目能够顺利、稳妥地建设和发展，应注意以下几点：

(1) 该项目的加工原材料来自于基地农户，为保证原材料的质量和充足供应，公司要加强与基地农户之间的关系，通过有效的措施建立起“风险共担，利润均沾”的合作机制，确保原材料供应和项目设计生产能力的充分发挥。

(2) 本项目设计规模产量较大，因此，建议企业应加强省内外销售网络市场的建设，保证产品价值的及时实现和生产的有序进行。

(3) 项目严格按照环保有关法规规定，搞好环境治理工作。

(4) 企业发展快，资金较为紧张，建议上级给予资金方面的大力扶持，使项目顺利进行，按时投产。

第二章 项目背景及必要性

2.1 项目建设背景

小麦是我国最重要的粮食品种之一，前些年，为解决众多人口的温饱问题，我国的小麦生产主要在高产上做文章，即只重视产量，而忽视了品质的改良，因而形成了目前普通小麦压库，而优质小麦大多依赖进口的局面。随着国内经济形势的逐步好转，农业产业化结构也在不断的进行调整，优质专用小麦由试种变为批量种植，规模越来越大，产量越来越高，而如何体现小麦的优质优价，提高农民的综合经济效益和种植的积极性，优质小麦加工和利用已成为当地政府部门的当务之急。

我国小麦的年消耗量约 1200 亿公斤，其中用于生产各种专用粉（如：面包粉、方便面粉等）的小麦约需 216 亿公斤，而目前我国优质专用小麦的种植面积约 460 万亩，年产量 18.4 亿公斤左右，占面粉总消耗量的 8.5%，虽然近几年我国优质小麦的种植面积已有较大提高，但形成商品的不足十分之一，其中原因之一就是与优质小麦配套的深加工技术能力差。1999 年我国政府正式提出对小麦的收购进行保护政策，实行优质优价，保护农民利益，因此对优质小麦加工，迫在眉睫。

世界发达国家优质小麦生产专用粉已有几十年的历史，其产量占面粉总产量的 90%以上，品种近百个。目前国外优质专用小麦的培育、大面积种植、收购、储运、出口及加工等各个环节都已形成完善的小麦产业化有机体系。优质小麦加工或与其它小麦的搭配加工，以及利用面粉后处理工艺——配粉技术生产各种专用粉也已系统化、规模化。

随着我国农业生产结构调整力度的加大，专用小麦生产和加工越来越受到重视，按照农业部的规划，到 2008 年，小麦主产区要按照区域化布局，规模化生产，商品化供应的原则普种和扩种优质专用小麦。从 2000 年起，国家允许大型农业产业化经营的龙头企业，饲料生产企业和农民直接签订

产销合同，这将有力地促进专用小麦的生产与加工的专业化、一体化进程和农村产业结构的实现。

2.2 项目区农业产业化经营发展现状

河南是我国小麦种植大省，**又是小麦的主要产地，近几年培育并推广了一批优质专用小麦，经理化特性和流变学特性分析和烘培品质试验，其部分小麦品种的粉质已接近达到生产专用粉质量指标，均具有较高的价值，部分品种已完全代替进口面包专用小麦。

优质专用小麦在河南省及邻近省份已大面积种植，亩产量已达 450-500 公斤，个别地区出现亩产 540 公斤的记录，彻底解决了优质不高产的局面。

项目拟建地点选择在**，该县优质小麦原料供应充足，而年加工 8 万吨优质小麦专用粉厂还没有一家，市场上销售的面粉均来自小机组生产线。由于农业产业化加工能力有限，出现农民卖粮难，打击了农民种粮积极性。该项目的建设，并与农民签订种植收购合同，推进了优质小麦农业产业化发展。

2.3 项目建设的必要性及目的意义

2.3.1 项目建设的必要性

(1) 符合我国农业新形式发展的需要

长期以来，农业综合开发事业通过中低产田改造，为提高我国农产品的供给能力推动农业发展进入新阶段，发挥了显著的重要作用。但是，农业进入新阶段后，农业增产不增收现象日益突出，由此向农业综合开发提出了新的更高的要求，即在提高农业综合生产能力的同时，还要力争提高农业的效益，为增加农民收入做出贡献。另一方面，我国已加入WTO，农业的发展还必须应对国际农产品市场竞争的挑战。在新的发展形式下，如何进一步调整农业结构，以满足市场需求，并把农业尽快推向国际市场，提

升农业的国际市场竞争力，以不断增加农业生产效益，提高农民收入，这是，我国农业发展目前迫切急需解决的重大课题。在这种新的经济环境前提下，迫切要求我们，必须由增产战略转变为质量效益战略，对农业、农村经济结构进行战略性调整，优化产业结构和产品结构，大力发展农产品加工，扩大产品附加值，拓宽拉长农业产业链条，提高农业经济效益，确保农民增收。本项目正是为了适应农业发展新阶段需求而提出来的。河南**粮食局年加工 8 万吨小麦专用粉生产项目符合我国农业发展的趋势，适应当前农村结构调整的需要而提出地，对于发展农村经济，安排农村剩余劳动力，增加农民收入，将起到重要的积极作用。

(2) 有利于当地主导产业的提效升级和增加地方农民收入

当前，我国农业和农村经济发展已进入一个新的发展阶段，农产品供给已由长期短缺变成总量基本平衡，丰年有余，农产品由卖方市场转入买方市场，同时，食品质量安全问题已引起社会广泛关注，已经成为影响我国农业和食品工业竞争力的关键因素，并在**种程度上制约着农业和农村经济的发展及农村产业结构的战略调整和农民的增收，种田比较效益低的问题日益突出。同时，随着国内市场对外全面开发，国外质优价廉的农产品将长驱直入，进入国内市场，这又将使项目区传统农户经营者在市场竞争中处于更加不利地位。针对这种形势，河南**粮食局发展以面粉为主的粮食加工业不仅有丰富的原料资源，而且可以促使小麦就地加工、转化增值，解决农民卖粮难的问题，激发农民生产积极性，推动项目区优质小麦产业的提效升级，增加农民收入，带动区域经济快速发展。

(3) 有利于促进当地农业和农产品加工业的发展

随着人民生活水平的提高和生活节奏的加快，群众对食物结构的要求也逐渐向食用方便、价格实惠、营养丰富方向发展。以小麦粉为原料的精制优质面食、各种方便食品和营养食品的消费量将大幅度增长。目前，农村的面粉主要由散布在乡村的小型面粉加工作坊供应，面粉质量无保障。

随着农村经济的发展，非城镇居民的消费需求也向较高层次发展，食物需求精粉、上白粉的量也急剧增加，乡村间的面粉作坊则无法满足这一要求。另一方面，随着食品加工业的发展，不同的食品要求不同的面粉加工品质，必须按加工业的要求生产小麦专用粉，这也是面粉加工行业的发展趋势。

目前，我国农业生产相对落后，农产品加工业更是如此。依据面粉行业发展的新形势、新要求，未来几年，我国面粉行业将推行强制性达标，向高水平、大规模方向发展，一些工艺、设备落后的小型面粉生产企业将逐渐被淘汰。面对这一新的形势，利用高新技术对原有的生产线进行技改，提高产品质量，已是势在必行了。该项目主要以生产高质量、高档次的小麦专用粉为主。高质量的面粉除要求有高水平的加工工艺和设备外，其品质主要决定于小麦的质量，这就要求有大量的优质小麦供应。项目的建设必将推动优质小麦的种植，促进农业生产结构的调整，促进当地农业和农产品加工业的发展。

2.3.2 项目建设的意义

该项目建设充分利用项目区现有的区域资源优势，通过项目的实施、优质小麦种植基地建立及培育、优化项目区农业结构和农村经济结构，培育壮大河南省优质麦这一主导产业，并通过相关技术、工艺的引进，对小麦进行加工利用，延长产业链条，提高农产品科技含量，将潜在的区域资源优势转化为商品优势和经济优势，最终实现项目建设企业和项目区农民双增效。

第三章 建设条件

3.1 项目区概况

3.1.1 地理位置及区域范围

**地处河南省东北部，隶属濮阳市，是黄河中下游冲积平原的组成部分。南临黄河，与山东省鄄城县相望，北依金堤，和山东莘县接壤，东毗台前县，西接濮阳县。

3.1.2 自然资源状况

(1) 气候适宜。

本县属暖温带大陆性季风型气候，四季分明，光照充足，全年平均气温为 14.4℃，无霜期多年平均为 211 天，年日照时数为 2553.2 小时，年平均降雨量为 575.1 毫米，为作物的生长提供了良好气候条件。

(2) 土壤肥沃。

全县现有耕地 51 万亩，共分潮土、褐土两大类。三个亚类，十七个属，四十八个土种。主要为潮土土类，占全县区域面积的 84.1%，是我国的主要耕作土壤。全县土壤有机质含量 44.7ppm，速效磷含量 9.7ppm，速效钾含量 152ppm，特别是具有得天独厚的 42 万亩黄河滩地，适宜种植小麦、玉米、花生、西瓜、棉花、果树等多种农作物，具有巨大的开发潜力。

(3) 水资源丰富。

全县南北长约 20 公里，东西宽 42 公里，黄河自南辛庄乡彭楼入境，流经六个乡至高码头乡冠庄出境，境内河段 42.5 公里，为**与山东鄄城，郓城两县的自然分界线。黄河北岸大堤横贯全境，金堤由西向东从本境北部穿过，两堤将**全境分割为三大块。临黄堤以南为黄河滩区，占总面积的 16.1%；临黄堤以北至金堤，为滞洪区，占总面积的 83.4%，老县城在金堤以北，占总面积的 2.5%。

3.1.3 社会经济状况

**位于豫鲁边界，南临黄河，总面积 576 平方公里，其中耕地 51 万亩，总人口 50 万。 **的扶贫开发工作始于 1986 年，他们以自力更生、艰苦奋斗为本，借助国家扶贫资金，立足当地资源优势，进行一系列综合开发，建立了以炼油厂为龙头的石油化工体系及蔬菜、大米加工、养鱼等地方支柱产业。

3.1.4 项目建设地点选择

本项目厂址拟选择在**粮食局新区粮库院内，占地面积约21 亩，紧邻范台公路，交通十分便利。该县电力供应充足，地下水资源丰富，地理环境优美，有较大的发展余地。

3.2 项目实施的有利条件

3.2.1 政策环境

该项目是根据中央及省、市农业工作会议“农业产业结构调整”的精神提出来的，既适应于市场经济的发展需要，也符合**农业生产实际情况，受到县、乡、村各级领导和农户的大力支持。

3.2.2 资源优势

共有人口 50 万人，耕地面积 51 万亩，其中小麦种植面积 30 万亩以上，年产小麦 2.5 亿公斤。多年来，县委、县政府高度重视农田水利基础设施建设。投入大量资金进行农田设施改造和优质麦种植技术培养，规范种植、科学指导，订单收购。现在全县95%以上农田实现了黄河水自流灌溉。确保料小麦种植的优质和高产。周边地区均属农业主产区，小麦的品种和质量都有所提升，在质和量上能满足该项目生产专用粉的要求，具有一定的原料优势。因此，该项目实现年加工 8 万吨小麦专用粉生产，其

原料来源不成问题。况且目前还没有一个大型的面粉加工项目。原有小机组，规模小，已经不能使用。为此**新上面粉加工项目十分可行。

3.2.3 基础设施条件

地处中原，交通发达，信息灵通，以县城为中心的公路网络四通八达，107 国道经过濮阳，紧邻，交通条件十分便利。

（一）交通运输

**属运输大县，运输车辆 3188 部，载重总吨位达 16818 吨，乡镇通车率达到 100%。

（二）通讯邮电

项目区邮电通讯设施先进完备，电话普及率 12 部/百人，移动电话发展迅速，信息畅通，能及时掌握行情，采取对策，取得良好效益。

（三）能源及市场建设

项目区电力设施先进齐全，本项目将配备 630 千伏变压器二台，保证用电。

3.3 主要障碍因素及解决方案

项目在筹建过程中，资金尚有缺口，需要上级部门协调解决。项目的实施，为了提高企业管理水平，已高薪聘请多名高级专业技术及管理人员，进行市场指导和经营管理咨询。

第四章 建设单位基本情况

4.1 建设单位概况

河南**粮食局新区粮库现有干部职工 35 名，现为全民所有制企业，具有粮食收购许可证资格。为了公司进一步发展，安排下岗工人再就业，经过市场调研和咨询论证，公司拟建年加工 8 万吨优质小麦专用粉生产线项目，主要从事优质小麦粉加工、产品开发。劳动力来源主要从下岗职工中择优录取或通过媒体考核录用。管理及技术人员主要从大中专院校择优录取。

4.2 研发能力

该项目筹备阶段，公司已与河南工业大学建立合作关系，并聘请多名教授为专业顾问，负责解决生产技术和食品的研发方面问题。河南工业大学是一所以食品科学与工程、生物工程、建筑工程、食品机械、经济管理、国际贸易、市场营销和计算机科学等为一体的综合性院校。建校四十年来，培养了大批科技人才。承担国家级和省部级重大科研项目百余项，获得国家级和省部级科技进步奖三等以上的奖励达一百多项，承担全国面粉厂、油厂、各种类型的面粉厂的设计或技术改造五百余家。建立了多个产、学、研为一体的综合工程项目(基地)，积累了丰富的科技攻关、技术开发、横向合作的实践经验。形成了小麦产后储藏，流通和加工等一条龙的教、学、研、生产体系。同时河南工业大学还承担着国家小麦工程中心的主要研究工作，在国内粮食行业具有举足轻重的作用。因此，河南工业大学作为该项目的技术依托单位，为该项目的实施奠定了坚实的基础。

第五章 市场分析与销售方案

5.1 产品市场分析

5.1.1 产品市场供求现状

(1) 国际市场

优质小麦生产加工，在国外已有几十年的历史，从国际面粉市场的生产情况看，当前美国年产面粉 1800 万吨左右，面粉企业只有 195 家，美国最大的四家面粉公司的日生产能力占全国总日产能力的 22%，生产能力占全国总生产能力的 63%，美国从第二次世界大战后就开发出了优质小麦，相继生产出各种专用面粉，目前已发展到上百种专用粉，有效地促进了优质小麦的培育、大面积种植和规模化生产。日本的年面粉生产量在 500 万吨左右，面粉加工企业从 20 世纪 60 年代的 850 家，到 1996 年仅存 170 余家，日清公司、日本公司、昭和产业公司和日动公司拥有 35 家面粉厂，但其产量占总产量的 66%。日本在本世纪六十年代开发生产了各种系列的面制品专用粉，目前所销售的面粉均为各种用途的专用粉。欧洲一些发达国家早在四十年代就开发了各种专用小麦，用于生产专用粉，例如：法国近 10 年面粉的年产量均在 550 万吨左右，有三大面粉集团公司，其前两家所生产的面粉占市场份额的 31%，后者拥有 39 家面粉厂，所生产的面粉占市场份额的 13%，整个制粉行业的产能利用率达 80%。目前国外已有 90% 以上的面粉厂生产不同用途的各种专用面粉，其附加值相当可观，由此可见，采用优质专用小麦生产各种专用面粉是粮食加工企业获得较

(2) 国内市场

到目前为止，中国小麦面粉工业在世界上是最大的，年磨粉量达到 1.15 亿吨，且面粉厂进一步优化，日渐大型化和产品专用化。2003 年，我国面

粉消费量为 7700 万吨，人均消费量为 58 公斤。据统计，自 1997 年，我国面粉的年消费量每年以 1% 的速度增长，年人均消费量以 0.3% 的速度增长。我国是在九十年代才开始研究与开发专用面粉，由于生产专用粉的原料是优质专用小麦，而我国没有大面积种植，大部分依赖于进口实现，所以生产成本高，产品价格一直居高不下。近几年，随着人们生活水平的提高以及食品工业的迅猛发展，人们对面制产品的食用品质要求也越来越苛刻，传统手工生产与工业化生产对面粉的要求也不尽相同，其巨大潜力和市场不言而喻。城镇化进程的加快和城镇人口的增加，将大大增加工业化食品和伙食团体对面粉的需求，居民家庭使用面粉将大大减少，为主食工业化或机械化生产提供了发展空间，同时也对主食面粉的优质专用化提出了新要求。食品工业化和面粉优质化的趋势增强，这将导致工业化生产的发展趋势增强，以小麦面粉为原料的优质面食、各式方便食品和营养食品的消费量大副度增长，如速冻食品、方便面、面包、饺子、包子、饼干等。这将使专用粉需求量逐年增大，据测算，我国面包粉、高级方便面粉、饺子粉、饼干粉等优质专用粉的年需求量约为 2160 万吨。如何能使生产成本降低，使专用粉的销售得到普及，是目前制粉专家研究的关键。几年来，随着国产优质小麦的问世、种植和大力推广，以及小麦专用粉制粉技术的进步，利用国产优质小麦采用国产先进设备生产和开发各种专用面粉，已不在是一种梦想了，专用粉的销售量在逐步加大，目前，生产专用粉的生产企业，均具有较高的经济效益和企业活力。

5.1.2 产品市场前景分析

据市场调查，我国高档专用面粉生产不能满足市场需求，每年需进口大量优质小麦，企业利用自身优势，利用配粉的方法生产优质专用面粉可

替代进口，并且工艺灵活，根据不同配方生产不同用途的专用面粉，可广泛应用于面包、糕点、饼干、挂面等食品行业，市场前景广阔。

目前，日加工能力在 100 吨以下小型面粉厂占我国总的面粉加工能力的比例约为 80%。这些小厂技术落后、设备陈旧、出粉率低，不能充分合理利用资源。利用承办企业管理优势和已有的销售网络，进行技术更新改造，降低生产经营成本，增强企业的竞争力。

该项目主要生产面粉为面包、饼干等专用粉和等级粉，主要用于满足食品加工企业和城乡居民的生活需求。长期以来，我国的面粉消费一直处于较低的水平，人们使用的面粉主要以等级粉为主，随着改革开放及人们物质生活水平的提高，人们的饮食结构发生了较大的变化。目前，家庭消费面粉的数量正日趋减少，居民从蒸馒头，做面条改为直接买馒头、买面制品。食品的加工企业需求产量大、质量稳定、具有较高营养成分及加工特性的专用面粉。公司配套建设面条生产线，所以，该项目的产品的销售对象在满足企业自用基础上，主要销售对象为大型食品加工企业和各大城市居民消费。

5.1.3 项目产品市场竞争优势

项目的主要产品有：馒头粉、饼干粉、面条粉、饺子粉等各类专用粉除供应本厂搞面条加工外，还生产 1kg、2kg、5kg、10kg 及大包装的普通面粉，以适应不同阶层消费者购买的需求，产品市场供不应求，具有很大的市场竞争优势。从目前国内外专用粉的需求量来看，专用粉的销售量在逐步加大。目前，生产专用粉的生产企业，均具有较高的经济效益和企业利润，有很大的市场竞争优势。

5.2 产品生产及销售方案

5.2.1 产品生产方案

根据销售目标市场对优质面粉的需求与项目建设单位目前的开发能力，本项目计划新建年加工 8 万吨小麦专用粉生产线 1 条，项目实施后，公司年加工小麦能力新增 8 万吨，年生产专用粉 5.2 万吨、标粉 0.8 万吨、麸皮 2 万吨的规模。

5.2.2 产品销售方案

该项目所得产品均为优质专用面粉，一部分主要供应本厂面条食品厂，同时还生产 1kg、2kg、5kg、10kg 不同包装的专用粉，以适应不同阶层消费者的购买需求。

5.3 销售策略和销售模式

5.3.1 销售策略

公司将争创全国名牌，立足河南省、辐射全国，跨越国界，通往全球。采用多品种、多用途、多档次，以质量求生存，以信誉求发展，以规模求效益，以点带面，以大带小，重点发展大中用户，采取各种促销手段，以达到产品销售的目的。

5.3.2 销售模式

公司产品销售重点做好：

- (1) 一部分产品用作本公司面条生产车间的原料。
- (2) 在市内、省内郊区积极建设营销队伍和营销网点。
- (3) 省外扩大营销网络，增设区域代理商，实行销售奖励政策。

5.4 销售队伍和销售网络建设

5.4.1 营销队伍建设与管理

公司侧重抓好营销人才的选拔、培养、考察和训练工作，培养训练出一支懂技术、懂业务的复合型营销队伍。公司要求，市场营销人员对市场反映迅速，能在第一时间为客户提供服务；建立良好的顾客信誉，成为顾客的技术服务中心；对市场嗅觉要敏锐，具有强烈的捕捉市场机会欲望；要具备收集市场信息的多种手段，抢得市场先机。

在建设营销队伍时，注重商业信誉、团体精神、科技服务等方面的培训。经过一定的学习和考核合格者才能担任市场营销工作。

公司对营销人员实行目标动态化管理。目标动态化管理分两个层次展开：一是以部门为单位进行目标动态化管理。二是以个人为单位进行目标管理。实行区域市场（产品）责任制。市场营销人员与公司签订市场开发协议，将个人利益与完成的市场综合指标挂钩，达到企业可持续发展，个人可安心工作的目的。

5.4.2 市场网络建设

采取以下网络建设措施：

（1）信息网络建设：充分利用公司现有的电脑、传真机等设施网络机构，再聘请专业人员制作本产品网页，利用现有的互联网对外进行产品信息的发布与收集。

（2）产品服务网络建设：公司设立销售热线电话和客户投诉电话，利用电视和报刊向社会公布，广泛收集征求广大消费者所反馈的意见和建议，并及时予以回复，对于客户投诉，一经受理，公司经研究后予以解决。

第六章 项目建设方案

6.1 建设任务和规模

6.1.1 项目建设内容

项目主要建设内容是：新建面粉主车间一座，成品库1500 平方米，原粮筒库 6 个。购置年加工 8 万吨小麦专用粉生产线一条，包括预清理设备、毛麦和净麦清理设备、制粉设备、配粉设备、电器设备、检化验设备和配套设备等，并建立优质小麦生产基地，开展引进优质品种种植示范、相关技术培训等科技服务活动。

6.1.2 项目建设规模

项目建成后，达到年生产专用粉5.2 万吨、标粉0.8 万吨、优质麸皮2万吨的规模。

6.2 项目规划和布局

6.2.1 项目规划

新建项目建设期一年，次年即可达产。该项目厂址拟定在 **，生产区根据生产工艺流程、规模，进行具体设计安装。同时，根据环境要求，对厂区进行绿化植树，种植花草，美化厂区环境。

6.2.2 项目布局

(1) 总平面布置须符合生产工艺的要求，生产与仓库等按生产流程布置，尽量缩短距离，避免物料往返运输；全厂货流、人流、原料、管道等的运输应有各自路线，避免交叉，合理加以组织安排；动力设施靠近负荷中心。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/786242124045010235>