



福建某冷冻面团加工项目 可行性研究报告案例

编制单位：北京尚普华泰工程咨询有限公司

联系电话：010-82885739 传真：010-82885785

邮编：100083 邮箱：hfchen@shangpu-china.com

北京总公司：北京市海淀区北四环中路 229 号海泰大厦 11 层

网址：<https://www.sunpul.cn>

第一章 项目概况

第一节 项目概况

一、项目名称

福建某冷冻面团加工项目

二、项目性质

三、项目建设单位

四、项目建设地点

五、项目定位

六、项目建设内容

项目新建****吨/年面包加工车间、冷库及栈桥占地面积约****平方米，总建筑面积*****平方米。项目包括两栋单体建筑及栈桥，其中一栋为面包加工车间占地面积****平方米，建筑面积****平方米；另一栋为冷库占地面积****平方米，建筑面积****平方米；栈桥占地面积***平方米，建筑面积***平方米。主要工程内容包括土建工程、给排水工程、消防工程、暖通工程、防雷照明工程、保温工程、工艺设备及安装工程、制冷系统工程、配电工程、控制弱电工程等。

编号	建筑物名称	单位	指标	备注
1	园区面积	平方米		
2	面包项目用地面积	平方米		
3	建筑占地面积	平方米		
4	总建筑面积	平方米		
其中	面包加工车间	平方米		
	冷库	平方米		
	栈桥	平方米		
5	计容建筑面积	平方米		
6	建筑密度	%		
7	容积率	/		

编号	建筑物名称	单位	指标	备注
8	绿地率	%		

七、项目建设周期

八、项目投资估算与资金筹措

项目总投资****万元，其中：工程费用****万元、工程建设其他费用****万元、预备费用****万元、建设期利息****万元及流动资金****万元。

序号	项目	合计	占总投资比例
1	固定资产投资		
1.1	建设投资		
1.1.1	工程费用		
1.1.1.1	建筑工程费		
1.1.1.2	设备购置费		
1.1.1.3	安装工程费		
1.1.2	工程建设其他费用		
1.1.3	预备费用		
1.1.3.1	基本预备费用		
1.1.3.2	涨价预备费用		
1.2	建设期利息		
2	流动资金		
3	总计		

九、项目经济效益结论

该项目所得税后财务净现值****万元，大于零，所得税后财务内部收益率为**%，总投资收益率为**%，满足收益的要求。项目所得税前静态投资回收期为**年（不含建设期），税后静态投资回收期为**年（不含建设期），低于基准投资回收期，说明项目的盈利能力较好。

计算期内各年经营活动现金流入均大于现金流出；从经营活动、投资活动、筹资活动全部净现金流量看，营运期各年现金流入均大于现金流出，累计盈余资金逐年增加，项目具备财务生存能力。

序号	指标	单位	指标	备注
1	总投资	万元		-
1.1	建设投资	万元		
1.2	建设期利息	万元		-

序号	指标	单位	指标	备注
1.3	铺底流动资金	万元		达产年
3	营业收入	万元		运营期平均
4	利润总额	万元		运营期平均
5	净利润	万元		运营期平均
6	总成本费用	万元		运营期平均
6.1	可变成本	万元		运营期平均
6.2	固定成本	万元		运营期平均
7	上缴税金	万元		运营期平均
7.1	税金及附加	万元		运营期平均
7.2	年上缴增值税	万元		运营期平均
7.3	年上缴所得税	万元		运营期平均
8	财务内部收益率	%		税前
		%		税后
9	静态投资回收期	年		不含建设期, 税前
		年		不含建设期, 税后
10	财务净现值	万元		税前
		万元		税后
11	总投资收益率	%		-
12	资本金收益率	%		-
13	净资产收益率	%		各年平均值
14	盈亏平衡点	%		-

第二节 项目建设单位简介

第三节 可行性研究报告编制依据及研究范围

一、编制依据

- 1、国家发改委关于项目可行性研究报告内容和深度规定要求
- 2、《建设项目经济评价方法与参数》（第三版）
- 3、《投资项目可行性研究指南》（中国电力出版社）
- 4、《产业结构调整指导目录（2019年本）》
- 5、《食品工业“十三五”发展规划》
- 6、《粮油加工业“十三五”发展规划》
- 7、《关于深化改革加强食品安全工作的意见》

- 8、《“十三五”食品科技创新专项规划》
- 9、《关于促进食品工业健康发展的指导意见》
- 10、《福建省“十四五”特色现代农业发展专项规划》
- 11、《福建省食品安全条例》
-

二、研究范围

第二章 项目建设背景及必要性

第一节 项目建设背景

一、政策背景

1、国家层面政策背景

《关于深化改革加强食品安全工作的意见》

2019年12月，中共中央、国务院印发《关于深化改革加强食品安全工作的意见》提出，到2035年，食品安全标准水平进入世界前列，产地环境污染得到有效治理，生产经营者责任意识、诚信意识和食品质量安全管理水平明显提高，经济利益驱动型食品安全违法犯罪明显减少。食品安全风险管控能力达到国际先进水平，从农田到餐桌全过程监管体系运行有效，食品安全状况实现根本好转，人民群众吃得健康、吃得放心。

《“十三五”食品科技创新专项规划》

2017年5月24日，科技部印发《“十三五”食品科技创新专项规划》，提出到2020年，科技对食品产业发展的贡献率超过60%，工业食品的消费比重全面提升，进一步强调科技和产业的融合。

.....

2、地方层面政策背景

《福建省“十四五”特色现代农业发展专项规划》

2021年8月，福建省人民政府办公厅发布《福建省“十四五”特色现代农业发展专项规划》，提出统筹推进农产品初加工、精深加工和综合利用发展，组织实施农产品加工提升行动计划。实施农产品精深加工提升项目，发展精细加工、推进深度开发，引导大型农业企业加快生物、工程、环保、信息等技术集成应用，促进农产品多次加工，实现多次增值。支持创建省级以上农产品加工园，完善仓储物流、加工生产等设备设施，强化社会化服务，促进农产品加工企业聚集发展。

.....

二、经济背景

三、行业背景

1、冷冻面团与普通烘焙产品的区别

随着消费升级，现烤面包因口感更好、新鲜无防腐剂等优点受到消费者的青睐，但烘焙门店等的经营存在以下几个痛点：一是烘焙产品工艺复杂，配料辅料品类繁多，制作时间长；二是产品口感受烘焙师傅技术水平影响，标准化程度低，扩张难度大；三是食品质量管控难度大，食品安全问题突出；四是产品相似度较大，消费者忠诚度低，需要持续的新品试吃及促销活动引流；五是租金、人力等成本持续上涨，盈利压力大。

而冷冻烘焙食品融合现烤产品和预包装产品的优点，极大程度地解决了烘焙店的经营痛点，需求正在快速增加。

第一，冷冻烘焙生产商能通过集中采购、规模生产有效降低烘焙产品的生产成本，进而降低烘焙店运营成本：冷冻烘焙食品后期加工简单，减少烘焙店人力、租金等成本。比如烘焙店甜甜圈的自制成本约 0.8 元/个，但是购买冷冻烘焙甜甜圈成本仅约 0.5 元/个。

第二，冷冻烘焙食品的中央工厂生产模式比起传统烘焙门店的手工作坊，食品安全保障更高，产品质量更稳定，标准化程度更高，利于烘焙门店连锁化扩张。

第三，冷冻烘焙食品经加工后口感与新鲜度与现烤产品类似，甚至高于部分门店的现烤产品，且不含防腐剂，制成后全程冷链运输，较预包装食品更加健康，同时产品质量稳定。

第四，冷冻烘焙食品可以使烘焙门店准确和灵活地协调生产、库存和销量间的关系，避免产量过剩导致的浪费。

第五，冷冻烘焙食品可以帮助商超、餐饮、饮品店、便利店等非专业单位销售现烤产品，丰富其产品结构，提高盈利能力，促进烘焙销售终端的多元化。

产品类别	细分模式特点	优势	劣势
冷冻烘焙食品			

产品类别	细分模式特点	优势	劣势
现做现烤产品			
预包装产品			

第二节 项目提出的背景

第三节 项目建设必要性

一、是落实国家及地方食品工业发展战略的需要

《食品工业“十三五”发展规划》提出，推动特色食品加工示范基地建设。在原料资源富集地区，选择一批已初具规模、地方特色突出的食品产业园区，以知名品牌和龙头企业为引领，开展集食品研发创新、检测认证、包装印刷、冷链物流、人才培养、工业旅游、集中供热、污水集中处理等为一体的现代食品工业示范基地建设。《粮油加工业“十三五”发展规划》也提到，实施“绿色健康谷物口粮工程”，推广大米、小麦粉和食用植物油适度加工，明显提高出品率，增加优质米、食品专用米、专用粉、专用油和营养功能性新产品供给。

项目的实施，符合《食品工业“十三五”发展规划》、《粮油加工业“十三五”发展规划》等政策要求，符合国家及福建省中长期发展战略，是践行国家和地区战略决策，推动食品工业创新发展的具体措施。

二、是符合品牌定位，获取更优品牌理念的需要

三、是获取更大市场空间，发展“综合食品”业务的需要

四、是推动技术进步，获取烘焙领域“全链优势”的需要

第三章 市场预测

第一节 市场现状及预测

一、国内市场需求现状及预测

1、我国烘焙食品行业市场规模持续扩张

从供给层面上看，我国烘焙食品行业的生产规模持续扩大，根据《中国食品工业年鉴》（2012-2018），我国糕点面包业规模以上企业营业收入由 2011 年的 526.40 亿元增长至 2017 年的 1316.23 亿元，年复合增长率达到 16.50%，远高于同期食品工业整体 5.44% 的增长水平，也高于全球烘焙行业增速。

从消费层面上看，烘焙零售市场增长迅速，根据欧睿国际数据，2019 年我国烘焙食品零售额为 2317.13 亿元，同比增长 10.93%；2020 年达到 2358.19 亿元，同比增长 1.77%，增速较低主要是受到疫情的影响；预计到 2025 年，我国烘焙食品零售市场规模将达到 3590 亿元。

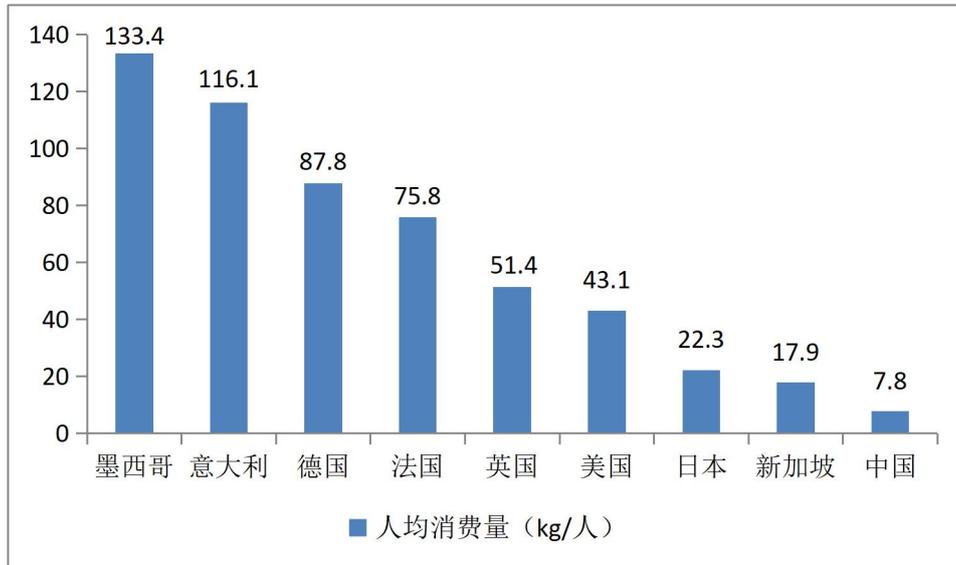


2、烘焙食品人均消费较低，未来仍有较大提升空间

从人均消费量来看，虽然我国烘焙食品人均消费量逐年增长，但我国与发达国家和地区仍存在较大差距，2019 年我国烘焙食品人均消费 7.8kg/人，远低于英美法德等国家，也远低于和中国大陆饮食习惯相近的亚洲其他国家如日本（22.3kg/人）。

从人均消费额来看，2019 年我国内地人均烘焙零售消费额为 24.6 美元/人，仍处于全球后 1/4 的位置，远低于与中国大陆饮食习惯相近的日本的 161 美元/人、中国台湾的 99.9 美元/人、中国香港的 76.3 美元/人。

由于我国人口基数大，人均年消费量每提升 1 千克，即可提供 140 万吨的增量空间，因此，未来烘焙食品的人均消费仍有较大提升空间。



二、区域市场需求现状及预测

第二节 目标市场分析及目标客户分析

一、企业经营现状

二、目标市场确定

三、目标客户分析

第三节 市场竞争力分析

一、主要竞争对手情况

二、市场竞争力优势、劣势分析

三、营销策略

第四节 市场推销及渠道战略

一、产品策略

二、价格策略

三、渠道策略

四、原料采购方案

五、推销方式

六、推销措施

七、产品销售费用预测

第五节 结论

第四章 建设规模和产品方案

第一节 建设规模

一、建设原则

二、建设内容

第二节 产品方案

一、项目产品简介

二、项目产能设计

第五章 项目选址分析

第一节 项目建设选址

一、项目选址

二、自贸区规划

三、冷链物流配套

四、土地情况

第二节 项目区位条件

一、地理位置

二、自然环境

三、地质条件

四、交通设施

五、基础设施

六、城市建设

第三节 项目选址合理性分析

第六章 工程技术方案

第一节 技术方案概况与项目组成

一、技术方案设计原则

二、项目组成

第二节 总图布置

一、设计依据和基础资料

二、项目规划构思

三、场地概述

四、项目平面布置

五、道路交通组织

六、环境与绿化

七、竖向设计

第三节 工艺设计

一、工艺技术的先进性

二、工艺技术方案

三、主要设备和仪器

第四节 建筑和结构

一、设计原则

二、采用的标准及规范

设计中严格执行现行标准规范和强制性条文。本工程建筑结构标准采用国家标准图，主要有：

- 《工业企业设计卫生标准》（GBZ1-2010）；
- 《建筑设计防火规范》（GB50016-2014（2018年版））；
- 《建筑内部装修设计防火规范》（GB50222-2017）；
- 《建筑地面设计规范》（GB50037-2013）；
- 《建筑地面工程施工质量验收规范》（GB50209-2010）；
- 《屋面工程技术规范》（GB50345-2012）；
- 《建筑采光设计标准》（GB50033-2013）；
- 《建筑物防雷设计规范》（GB50057-2010）；
- 《建筑结构荷载规范》（GB50009-2012）；
- 《建筑工程抗震设防分类标准》（GB50223-2008）；
- 《建筑抗震设计规范》（GB50011-2010（2016年版））；
- 《冷库设计标准》（GB50072-2021）；
- 《食品工业洁净用房建筑技术规范》（GB50687-2011）。

三、施工能力

四、建筑设计

第五节 制冷工艺设计

一、设计依据

- 《冷库设计标准》GB50072-2021；
- 《工业金属管道设计规范》GB 50316-2000（2008版）。

二、设计理念

冷库的节能往往需要通过先进的制冷设备、合适的系统匹配、灵活的应变措施和严格的运行管理得以实现。在优化制冷工艺设计的基础上，熟悉节能需要、

结合项目特点，运用专业知识，设计完整优化地冷库节能自动控制方案。通过计算需求制冷量设计配比，配合智能物联网控制监控升级等一系列措施，实现冷库的整体节能建设需求。

项目结合政策变化及实际使用需求，打造一键式操作、节能式运行。减少能源的消耗，节省了自己的运营成本，也是我国的基本国策，是贯穿科学发现观、实现可持续发展的必然要求，节能又见蓝天白云，减排再现青山绿水，能源资源节约利在当代，功在千秋。

三、设计方案

四、保温设计方案

五、制冷系统设计方案

第六节 公辅工程

一、电力

二、给排水

1、设计依据

《建筑设计防火规范》GB50016-2014（2018年版）；

《室外给水设计标准》GB50013-2018；

《室外排水设计规范》GB50014-2006（2016年版）；

《建筑给水排水设计标准》GB50015-2019；

《消防给水及消火栓系统技术规范》GB50974-2014；

《建筑灭火器配置设计规范》GB50140-2005；

其它有关资料和设计要

甲方提供的本工程外市政排水现状资料。

三、暖通设计

第七章 食品安全

食品安全问题已成为目前人类面临的重大社会问题。它不仅关系到广大人民群众的身体与健康与生命安全，关系到社会的经济发展和稳定和谐，甚至还关系到公民对社会和政府的信赖。本项目严格执行以下条例、法律、标准等。

第一节 依据

- 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763）；
 - 《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》（GB2761）；
 - 《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762）；
 - 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760）；
 - 《塑料编织袋通用技术要求》（GB/T8946）；
 - 《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》（GB4806.7）；
 - 《包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合》（GB/T10004）；
 - 《生活饮用水卫生标准》（GB5749）；
 - 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）；
 - 《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》（GB28050）；
 - 《食品企业通用卫生规范》（GB14881-2013）；
 - 《复合食品包装袋卫生标准》（GB9683-88）；
 - 《中华人民共和国食品安全法》（2018年主席令第22号）；
 - 《中华人民共和国产品质量法》（2018年修正）；
 - 《食品质量安全市场准入审查通则》（2004版）；
- 以上标准遵循最新版。

第二节 选址

第三节 设计和布局 第四节 厂区环境

第五节 厂房和车间

一、内部建筑结构及清洁控制要求

二、设备

第六节 设备

一、生产设备

二、监控系统

第七节 工艺设计

第八节 食品冷链物流卫生

第九节 添加剂的使用控制

第十节 原辅料和包装材料的要求

一、原材料质量要求

二、原辅材料消耗

第十一节 检验

第十二节 卫生管理制度

第八章 节能方案分析

我国的能源国策是开发与节约并重，应采用多种措施节约能源，减少原材料单耗，降低生产成本，提高产品市场竞争力。本项目在具体实施过程中要充分考虑到企业供电、供水等设施的供给能力，要逐步实现在保证安全运营的前提下，满负荷的运行方案，提高运行效率，节约能源。

第一节 用能标准和节能规范

一、相关法律、法规、规划和产业政策

- 1、《中华人民共和国节约能源法》；
- 2、《中华人民共和国可再生能源法》；
- 3、《中华人民共和国电力法》；
- 4、《中华人民共和国建筑法》；
- 5、《中华人民共和国计量法》；
- 6、《国务院关于加强节能工作的决定》（国务院令 28 号）；
- 7、《节能中长期专项规划》（国家发改委发改环资[2004]2505 号）；
- 8、《建设工程质量管理条例》（国务院令 279 号）；
- 9、《建设工程勘察设计管理条例》（国务院令 293 号）；
- 10、有关节能设计规范。

二、建筑类相关标准及规范

三、相关终端用能产品能耗标准

第二节 主要节能措施

一、生产节能管理

1、通过制定节能管理制度，将节能工作具体化、规范化，实现生产各环节的协调一致，避免违章指挥、违章作业造成能源浪费；

2、设立节能监督或管理机构，配备专（兼）职人员，负责工厂节能监督及

管理制度和具体节能工作的贯彻落实，为实现节约生产提供组织保障；

3、通过节能教育、培训和生产实践，使全体职工认识到节约生产的重要意义，培养全体职工的节能意识，提高全体职工的有关节能知识和操作技能；

4、建立有关节约生产的激励机制，充分调动全厂职工节约生产的积极性，使全厂职工形成节约生产的良好习惯；

5、重视和完善节约生产条件，全面提升企业节约功能；

6、对发生的违章事故，要严肃认真按规定查处。通过事故查处吸取教训，改进管理；惩戒失职，增强节约意识，防止类似事故重复发生。

二、节能具体措施

第三节 项目能耗分析

一、消耗电力计算

二、消耗新鲜水计算

三、消耗天然气计算

四、项目能耗计算

序号	能源名称	计量单位		年需要量（当量值）		
		单位	标煤	实物	折算系数	折标煤
1	电	万kWh	t		1.229	
2	新鲜水	万吨	t		0.0857	
3	天然气	万m ³	t		13.3	
4	合计					

第四节 项目节能分析

第九章 项目环境保护

第一节 执行标准及排放标准

一、法律法规

- 1、《中华人民共和国环境保护法》（2014年修订）
- 2、《中华人民共和国环境影响评价法》（2018年修订）
- 3、《中华人民共和国大气污染防治法》（2018年修订）
- 4、《中华人民共和国水污染防治法》（2017年修订）
- 5、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》（2020年修订）
- 6、《中华人民共和国环境噪声污染防治法》（2018年修订）
- 7、《中华人民共和国清洁生产促进法》（2012年修订）
- 8、《中华人民共和国水土保持法》（2010年修订）
- 9、《中华人民共和国节约能源法》（2018年修订）
- 10、《中华人民共和国土地管理法》（2019年修订）

二、国家与行业政策、规章

第二节 主要污染源、污染物及防治措施

一、项目建设期环境保护

- 1、废气和扬尘处理
- 2、废水处理
- 3、噪声处理
- 4、固体废弃物处理

二、项目运营期环境影响分析及治理措施

1、大气污染及防治措施

本项目营运过程产生的废气主要为烘烤工序产生的少量油烟，燃气燃烧产生颗粒物、SO₂、NO_x等；其次为少量无组织排放的面包糕点气味、投料粉尘。

防治措施:

本项目烘焙过程会产生少量油烟，拟在产生油烟的烤炉上设置集气罩收集，后通过配套的油烟净化器，最终由一根 25m 排气筒有组织排放，项目生产过程中产生的油烟基本可控制在生产车间，可近视为全部收集，不向外环境散逸，不会对周边环境空气质量产生明显影响。

项目燃气燃烧废气与烘烤油烟一同经油烟净化器处理后，由排气筒排放。

项目烘烤产生一定量的食物香气，基本不会对周边环境空气质量产生明显影响。粉尘在封闭车间内自然沉降并及时清扫收集。

2、水污染及防治措施

3、噪声污染及防治措施

4、固体废物及防治措施

第三节 环境影响评价结论

第十章 职业安全与卫生及消防设施方案

第一节 设计依据

第二节 劳动保护

一、项目建设中必须遵守的基本规定

二、运营过程危害因素和危害程度分析

三、主要防范措施

第三节 工业卫生

一、设计依据

二、主要安全措施

第四节 消防设施及方案

一、设计标准及规程

1、设计标准及规程

2、消防说明

二、建筑

三、电气消防

四、暖通、空调消防

第五节 防范措施

一、主要技术措施

二、主要管理措施

第十一章 项目组织管理与运行

第一节 项目组织管理

一、组织机构设置原则

二、项目组织管理模式

第二节 劳动定员和人员培训

一、劳动定员及工资福利

项目运营后劳动定员如下。

序号	部门	劳动定员（人）
1	运营部	
2	行政人事部	
3	生产部	
4	品管部	
5	研发部	
3	财务部	
4	采购部	
5	销售部	
6	合计	

二、人员培训

第十二章 建设期限和实施的进度安排

第一节 项目施工组织措施

一、建立项目实施管理机构

二、施工准备

三、经营准备

四、竣工验收

第二节 项目实施进度

一、项目施工组织措施

二、项目总体开发进度安排

三、项目实施进度表

第三节 工程招投标

一、编制依据

二、招标单位

三、招标范围

四、招投标程序

第十三章 投资估算和资金筹措

第一节 估算范围

本项目建设投资估算范围主要包括：建筑工程费、设备购置费、安装工程费、工程建设其它费用、预备费、流动资金等。

第二节 估算依据

根据项目承建公司规划和行业情况，并原则上根据中国财政部颁布的会计准则、会计制度和有关的法律规定，对本项目进行有关的财务预测。在具体操作时遵循谨慎性及重要性原则，对预测期间费用、预测成本报表、预测损益表和预测现金流量表做了一定的合并和处理。为了保证预测的客观性和真实性，对预测数据都采取了多种途径的测算和验证，从而确保了评价结果的可信度。

本预测中各种数据比例，是通过调查国内及国外该行业的相关资料，并通过分析统计，制定出的相关比例，具有宏观性和满足统计规律的特点。在本项目的预测中，能够比较好的、大致地反映项目的收益价值状况，但在项目具体实施的过程中，还有大量的、次要的不确定因素，甚至有时还会出现重大的偶然因素，这些因素都会影响到该项目的收益，所以，具体实施可能与本预测存在一定的差异是正常的。

主要依据：

- 1、国家发改委、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、各分项建设内容的工程量及相关技术资料；
- 4、工程建设监理费根据国家发展和改革委员会发改价格[2007]670号文件的规定计算；前期费用参照计价格[1999]1283号进行收取；勘察、设计费根据工程勘察收费标准计价格[2002]10号文件的规定计算；
- 5、新增各种设备接近期市场价估算；
- 6、项目投资相关数据资料；
- 7、国家和有关部门颁布的有关投资的政策、法规。

第三节 项目投资估算

一、工程费用估算

二、工程建设其他费用

三、预备费

四、建设期利息

五、流动资金估算

六、项目总投资

第四节 项目资金筹措

第十四章 项目的经济效益分析

第一节 评价依据

- 一、遵循的有关法规
- 二、基础数据和说明

第二节 经济效益测算

- 一、营业收入及税金测算
- 二、成本费用测算
- 三、利润测算

第三节 财务效益分析

- 一、财务净现值 **FNPV**
- 二、财务内部收益率 **FIRR**
- 三、项目投资回收期 **Pt**
- 四、净资产收益率

第四节 项目敏感性分析

- 一、项目盈亏平衡分析
- 二、项目敏感性分析

第三节 财务评价结论

第十五章 社会效益评价

第一节 项目的财税效益分析

第二节 项目实施对社会的影响分析

第三节 互适性分析

第十六章 项目风险分析及规避建议

第一节 项目开发过程中潜在的风险及防范

一、运作风险及防范

二、工程风险及防范

第二节 项目本身潜在的风险及防范

一、市场风险及防范

随着我国国民经济的发展，食品加工企业规模越来越壮大，经济效益日益提高。但是，与此同时，我国食品加工企业的风险系数也与日俱增。这不仅表现在企业之间、行业之间的激烈竞争，而且表现在产品竞争、品牌竞争、技术竞争、管理竞争等诸多方面。或者说，如同其他企业一样，食品加工企业的规模越大、影响力越大，其自身的各种风险也就相应地增大。

防范措施：

- 1、加强生产过程各个环节的管理，提高生产效率，降低平均生产成本；
- 2、在产品和市场定位上，应考虑差异或细分的市场定位，不要贪多、求全。

加强细分产品的研究开发，优化产品结构，挖掘新的潜在市场；

- 3、采用品牌拉动销售战略。充分利用项目单位优势，采用品牌拉动销售战略，有利于本项目的快速发展、壮大。

二、食品安全风险及防范

三、人力资源供给风险及防范

四、财务风险的风险及防范

五、安全生产风险及防范

六、安全环境风险及防范

第十七章 建设项目可行性研究结论及 建议

第一节 建设项目可行性研究结论

一、建设条件的可行性研究结论

二、建设方案的可行性结论

三、资金安排合理性的可行性结论

四、经济效益的可行性结论

五、环境影响的可行性结论

六、研究结论总述

第二节 建设项目可行性研究建议

尚普华泰咨询各地联系方式

北京总部：北京市海淀区北四环中路 229 号海泰大厦 11 层

联系电话：010-82885739 13671328314

河北分公司：河北省石家庄市长安区广安大街 16 号美东国际 D 座 6 层

联系电话：0311-86062302 15130178036

山东分公司：山东省济南市历下区东环国际广场 A 座 11 层

联系电话：0531-61320360 13678812883

天津分公司：天津市和平区南京路 189 号津汇广场二座 29 层

联系电话：022-87079220 13920548076

江苏分公司：江苏省南京市秦淮区汉中路 169 号金丝利国际大厦 13 层

联系电话：025-58864675 18551863396

上海分公司：上海市浦东新区商城路 800 号斯米克大厦 6 层

联系电话：021-64023562 18818293683

陕西分公司：陕西省西安市高新区沣惠南路 16 号泰华金贸国际第 7 幢 1
单元 12 层

联系电话：029-63365628 15114808752

广东分公司：广东省广州市天河区珠江新城华夏路 30 号富力盈通大厦
41 层

联系电话：020-84593416 13527831869

重庆分公司：重庆市渝中区民族路 188 号环球金融中心 12 层

联系电话：023-67130700 18581383953

浙江分公司：浙江省杭州市上城区西湖大道一号外海西湖国贸大厦 15 楼

联系电话：0571-87215836 13003685326

湖北分公司：湖北省武汉市汉口中山大道 888 号平安大厦 21 层

联系电话：027-84738946 18163306806