

طرح توجیهی

راه اندازی

رستوران سنتی کلاژ

با هدف توسعه گردشگری و جذب توریست

مجری طرح:

هومن شجیعی

محل اجرای طرح:

تهران، پاساژ ایرانی اسلامی اندیشه، فاز ۴

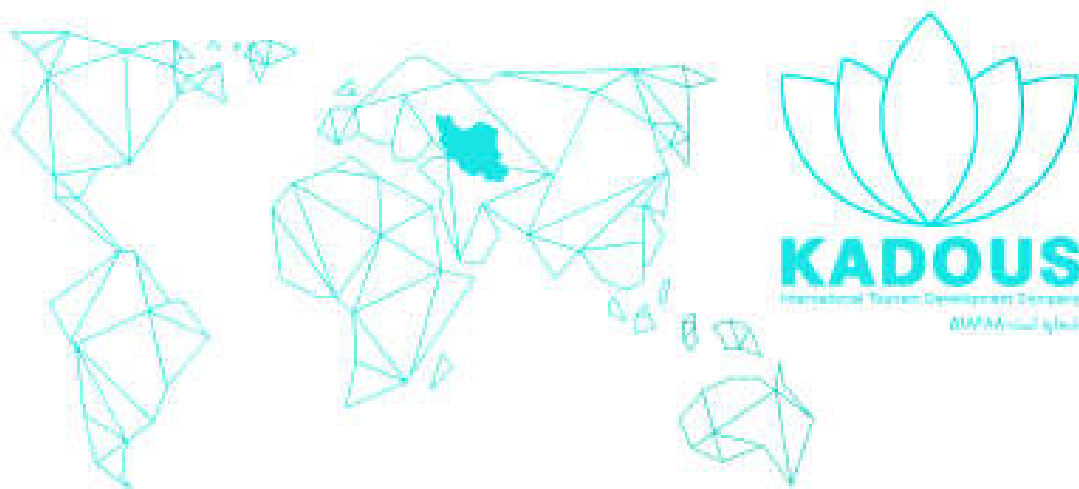
تهیه و تنظیم:

شرکت توسعه گردشگری تمدن شهر کادوس

به مدیریت مهندس سعید مجری

۰۹۱۹۰۰۳۰۰۳۷ - WWW.TOURISMKADOUS.COM

تاریخ تهیه و تنظیم: سال ۱۳۹۹



فهرست مطالب:

(*) - خلاصه طرح :

- جدول خلاصه مشخصات طرح
- مزیت ها و امتیازات اجرایی طرح
- خلاصه نحوه سرمایه گذاری طرح
- نمودار سرمایه گذاری نهایی پروژه
- جدول خلاصه شاخص ها و نسبت های مالی و ارزیابی طرح

(*) - گزارش بررسی و ارزیابی مالی طرح :

- سرمایه گذاری ثابت طرح
 - زمین
 - محوطه سازی
 - ساختمان سازی
 - تاسیسات
 - ماشین آلات
 - اثاثیه اداری
 - هزینه های قبل از بهره برداری
 - برآورد نهایی هزینه سرمایه گذاری ثابت
- سرمایه در گردش و هزینه سنجی پروژه
 - جدول نهایی هزینه های عملیاتی طرح
 - بهای تمام شده کار و سربار طرح
 - مواد اولیه
 - سوخت و انرژی
 - حقوق و دستمزد
 - تعمیرات و نگهداری
 - استهلاکات
 - جدول نهایی هزینه های جاری طرح
 - جدول هزینه های سربار اداری و فروش
 - جدول نهایی سرمایه در گردش طرح
- نحوه تامین مالی و سرمایه گذاری طرح پروژه و ضمیمه گزارش نرم افزار کامفار
 - جدول نهایی نحوه کل سرمایه گذاری به تفکیک انجام شده و مورد نیاز

- جدول نهایی مشارکت بانک عامل
- بررسی نحوه مشارکت بانک عامل
- جدول ریز اقلام سرمایه ثابت طرح به تفکیک انجام شده و مورد نیاز
- نحوه تامین مالی پروژه
- درآمد فروش طرح
- نمودار خالص ارزش فعلی NPV
- نمودار حساسیت IRR
- بررسی حساسیت نرخ بازدهی داخلی پروژه
- بررسی دوره برگشت سرمایه گذاری طرح
- جدول شاخص ها و نسبت های بدست آمده از گزارش کامفار

➤ ضمیمه گزارش نرم افزار کامفار COMFAR



تغییر کاربری رستوران فودکورت به رستوران سنتی کلاژ با هدف توسعه گردشگری و جذب توریست



خلاصه طرح

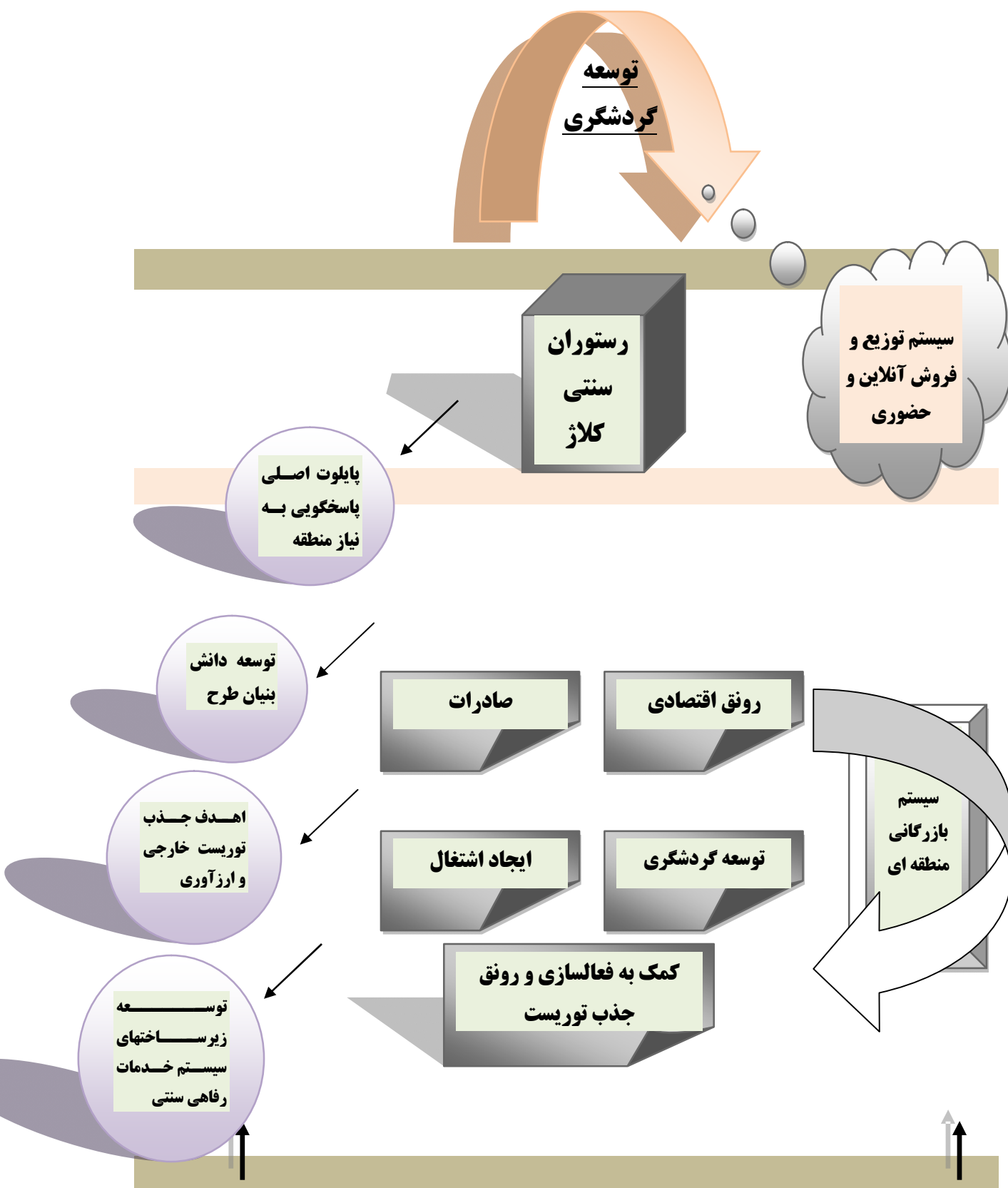


مشخصات طرح :

هومن شجیعی	نام متقاضی (مجری طرح)
➤ مجری طرح دارای سوابق بلند مدت در زمینه رستوران داری و ارائه خدمات گردشگری میباشد و در این زمینه دارای موفقیت های تجاری و بازرگانی چشمگیری بوده است . ➤ مجری طرح تاکنون توانسته اقدام به نیروسازی و آموزش و تربیت پرسنل زبده و باتجربه در حوزه رستوران و گردشگری دست بزند که بدرستی منابع انسانی از مهمترین شاخص های موفقیت و پیشرفت هر مجموعه ای خواهد بود . ➤ الگوبرداری از موفق ترین رستورانها و سفره خانه های سنتی ایران و دنیا و بهره گیری از نقاط قوت آنها و تلفیق این قابلیت های سنتی با معیارهای مدرن و مورد علاقه توریست ها از مشخصات مدیریت و کاربردی مجری طرح میباشد و تاکنون مطالعات نظری و میدانی قابل ملاحظه ای در این خصوص انجام داده است.	سوابق مجری طرح
تغییر کاربری رستوران فودکورت به رستوران سنتی کلاژ با هدف توسعه گردشگری و جذب توریست داخلی و خارجی	موضوع فعالیت
بخش گردشگری و ارائه خدمات گردشگری در ساخه رستوران سنتی صنعت گردشگری ایجاد	نوع فعالیت نوع صنعت طبقه بندی طرح
۲۰ نفر اشتغال مستقیم	اشتغال طرح
داخلی و بین المللی - هدف اصلی طرح جذب توریست های خارجی علاقمند به غذاهای سنتی و بومی ایرانی است . مسلمان یکی از مهمترین جاذبه های توریستی هر کشوری غذاهای سنتی و بومی و تاریخی آن اقلیم میباشد و در این خصوص در کشور کمتر کار علمی و فنی و متناسب با استانداردهای لازم انجام پذیرفته است که این طرح بنا را بر انجام کار بر طبق یک برنامه مدون فنی و حساب شده با مشورت و برنامه ریزی صاحب نظران این حرفه گذاشته است.	بازار هدف
۱- این طرح در راستای سیاست های اقتصاد مقاومتی در جهت تامین نیاز	امتیازات اجرای طرح

داخل و ارتقاء ظرفیت گردشگری کشور اجرا خواهد شد . ۲-هدف اصلی این طرح ارزیابی از طریق جذب توریست خارجی می باشد . ۴-ایجاد اشتغال و کارآفرینی در سالی که بر روی آن تاکید مضاعفی شده است.	
۶ ماه	طول دوره اجرای طرح (تنفس و سازندگی)
برق شهری - ۳ فاز ۱۲۰۰ مترمکعب ۱۰۰۰۰ مترمکعب	دیماندتوان قدرت مورد نیاز برق میزان مصرف آب در سال میزان مصرف گاز در سال
داخل کشور ۷۰۰ مترمربع در یکی از شلوغ ترین و تجاری ترین مکانهای هدف رستوران قرار دارد .	محل تامین تجهیزات مساحت سالن رستوران موقعیت مکانی رستوران
۳۹۶۰۰ میلیون ریال ۳۴۶۰۰ میلیون ریال ۵۰۰۰ میلیون ریال ۱۰۰۰۰ میلیون ریال	کل سرمایه گذاری طرح سرمایه ثابت طرح سرمایه در گردش طرح تسهیلات بانکی - ثابت

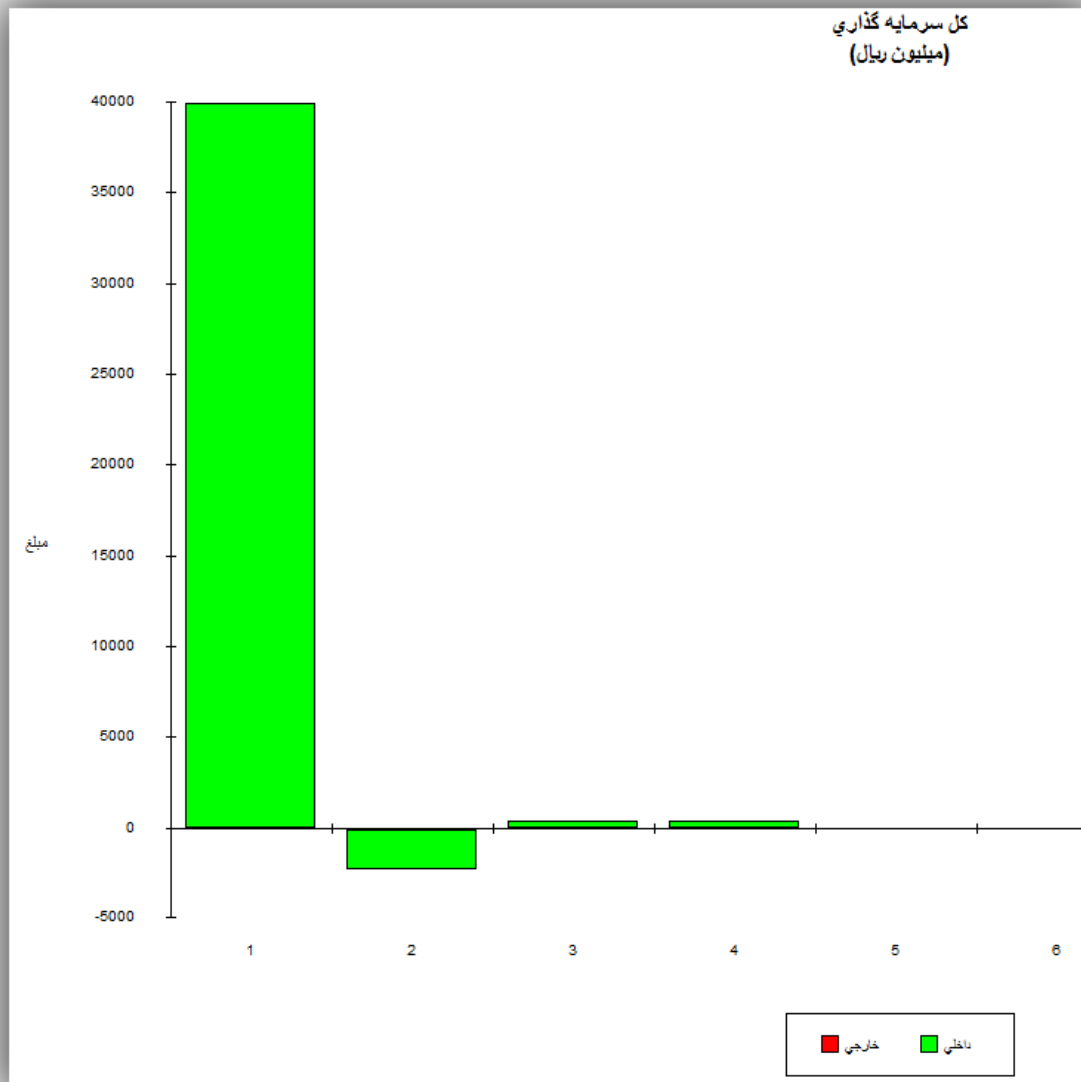
(*) - نقشه شماتیک طرح :

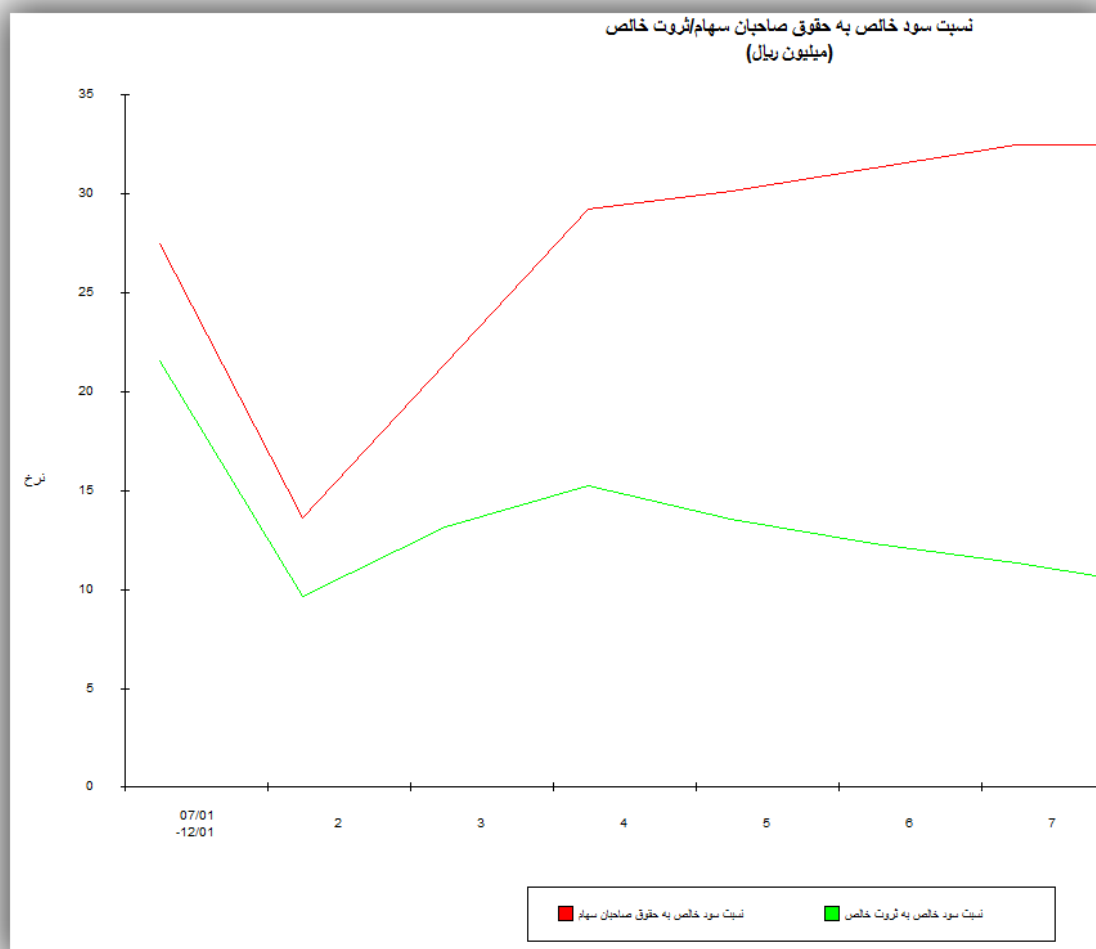


(*) - کاربرد نهایی خلاصه نحوه سرمایه گذاری طرح :

هزینه‌های سرمایه‌گذاری طرح

ردیف	شرح	انجام شده		مورد نیاز	جمع کل سرمایه گذاری (میلیون ریال)
		انجام شده تا تاریخ	مبلغ انجام شده (میلیون ریال)	مبلغ مورد نیاز (میلیون ریال)	
۱	رهن مکان	۹۹/۵/۱	۵۰۰۰	-	۵۰۰۰
۲	دکوراسیون	۹۹/۵/۱	-	۲۰۰۰	۲۰۰۰
۳	تاسیسات	۹۹/۵/۱	۴۲۰۰	۳۲۰۰	۷۶۰۰
۴	تجهیزات	۹۹/۵/۱	۱۱۹۰۰	۷۳۰۰	۱۹۲۰۰
جمع دارایی‌های ثابت		۹۹/۵/۱	۲۱۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۳۶۰۰
۵	هزینه‌های قبل از بهره برداری	۹۹/۵/۱	۱۰۰۰	-	۱۰۰۰
جمع کل هزینه‌های سرمایه‌گذاری ثابت		۹۹/۵/۱	۲۲۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۴۶۰۰
۶	سرمایه در گردش	۱۴۰۰/۴/۱	-	۵۰۰۰	۵۰۰۰
جمع کل هزینه‌های سرمایه‌گذاری طرح			۲۲۱۰۰	۱۷۵۰۰	۳۹۶۰۰





	نسبت سود خالص به حقوق صاحب	نسبت سود خالص به ثروت خالص
07/01-12/01	27.48	21.56
2	13.64	9.67
3	21.44	13.19
4	29.24	15.24
5	30.15	13.58
6	31.32	12.37
7	32.48	11.37
8	32.48	10.21
9	32.48	9.26
10	32.48	8.48

(*)-کاربرگ نهایی شاخص ها و نسبتهای مالی طرح بر طبق نتایج گزارش کامفار :comfar

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	عنوان شاخص مالی	نتیجه شاخص
*	ملاک محاسبه کلیه شاخص ها بر مبنای سال مرجع (پنجمین سال بهره برداری) میباشد	
شاخص های نهایی ارزیابی پروژه		
۱	خالص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV)	۱۵۹۲۵
۲	نرخ بازده داخلی سرمایه (IRR)	۳۴/۵۷٪
۳	IRR تعدیل شده سرمایه گذاری	۳۴/۵۷٪
۴	خالص ارزش فعلی کل حقوق صاحبان سهام	۹۱۹۲
۵	نرخ IRRE	۳۷/۲۹٪
۶	نرخ IRRE تعدیل شده	۳۷/۲۹٪
۷	دوره بازگشت سرمایه عادی از دیدگاه کل سرمایه گذاری	۳/۹۴ سال
۸	تعداد اشتغال	۲۰ نفر
۹	نسبت خالص ارزش فعلی از دیدگاه کل سرمایه گذاری	۰/۴۵
۱۰	نقطه سربسر	۵۳٪
۱۱	کل سرمایه گذاری طرح	۳۹۶۰۰
۱۲	کل سرمایه ثابت	۳۴۶۰۰
۱۳	کل سرمایه در گردش	۵۰۰۰
۱۴	تسهیلات بانکی	۱۰۰۰۰
۱۵	تسهیلات بانکی ثابت	۱۰۰۰۰
۱۶	تسهیلات بانکی در گردش	-
۱۷	سرايه اشتغال کل سرمایه گذاری طرح	۱۹۸۰
۱۸	سرايه اشتغال سرمایه ثابت طرح	۱۷۳۰

امتیازات اجرایی این طرح:

۱- اولین امتیاز اجرایی این طرح، اجرای آن در منطقه ای تجاری و دارای قابلیت گردشگری

اجرای این طرح در مجتمع تجاری بازار ایرانی اسلامی اندیشه فاز ۴ میباشد و این خود اولین و مهمترین مزیت و امتیاز اجرایی این طرح میباشد و این بازار بزرگ و پررونق از مزیت های اجرایی طرح میباشد.



۲-دومین امتیاز اجرایی این طرح ، ارائه غذاهای سنتی به جای فست فود و غذاهای ناسالم میباشد.

از مهمترین غذاهایی که در این طرح به مشتریان ارائه خواهد شد عبارتند از :

۱-کباب کوبیده در داخل نان تازه که در همون رستوران پخت میگردد این کباب کوبیده

شامل گوشت چرخ کرده که بر روی زغال تهیه و با سبزیجات معطر همراه با نان داغ

تحويل مشتری داده خواهد شد .

۲-کباب شیشلیک و شاندیز و چنجه همراه با سبزیجات معطر و نان داغ تازه با تهیه بر روی زغال با ته

دیگ سیب زمینه و کته کوچک

۳-سایر غذاهای کبابی گوشتی سنتی ایران (کلیه کبابها بر روی زغال تهیه میشوند)

۴-جوجه

۵-ماهی

۶- دو نوع خورشت سنتی ایرانی احتمالاً آذری یا شمالی

۷-کباب ماهیتابه ای با نان داغ و تازه

۸-غذاهای خانگی همچون کتلت و کوکو و انواع غذاهای خانگی از سیب زمینی که مواد آن

آماده میباشد و جلوی خود مشتریات سرخ و آماده میگردد

۹-بریان اصفهان با نان تازه و داغ

۱۰- خورشت بریانی شمالی (که با گوشت کف ران گوساله که در آن از سبزیجات معطر

شمالی و آلوی تازه استفاده خواهد شد)

۱۱- مرغ ترش و شیرین تبریزی بشکل خورش با نان یا با کته خیلی کوچک با ته دیگ سیب

زمینی

۱۲- کنار کلیه غذاها از کره محلی و ریحان و سالاد شیرازی بصورت مجانی ارائه میگردد

۱۳- پیش غذاها عبارتند از : میرزا قاسمی ، کله جوش ، اشکنه ، کشک بادامجان ، انواع سالاد ایرانی ،

یونانی ، انواع ماست سنتی ، فرنی با مربای توت فرنگی و باقلبای ترکیه ای

و و سایر غذاهای سنتی ایرانی که به روش نوین و متناسب با سلیقه مشتریان.

۳- سومین امتیاز اجرایی این طرح ، ارائه غذاهای سنتی در جلوی خود مشتری تهیه و ارائه میگردد و **کاملاً**

تازه و سالم و ارگانیک تهیه می شود.

۴- چهارمین امتیاز اجرایی این طرح ، **جذب گردشگران خارجی به غذاهای سنتی** (این رستوران میتواند

نقش بسیار موثر و منحصر بفردی در این حوزه گردشگری و جذب توریست های خارجی و در جذب

این مشتریان موثر باشد)

این نوع از رستوران ها که به عرضه غذاهای بومی و سنتی کشور پردازند، قابلیت جذب گردشگر و

توریست زیادی را دارا میباشد .

۵- بکارگیری از فضای بسیار شکیل و جوان پسند و تلفیق هنر سنتی ایرانی و هنر مدرن در جذب بیشتر جوانان

استفاده و بهره گیری از معماری سنتی در طراحی ظاهر رستوران مدنظر قرار دارد چراکه ذوق به کار رفته در طراحی این مکان میبایست علاوه بر ستگرایی متناسب با علائق نسل جوان بسیار مدنظر قرار گیرد.. طراحی کلی فضای غرفه و فضای مرتبط با آن تلفیقی از چوب و آهن خواهد بود در کل در این واحد سعی خواهد شد که فضایی بسیار صمیمانه را برای افراد فراهم نماید تا مشتریان در نهایت راحتی در هنگام صرف غذا، از خوردن آن لذت ببرند. ساختمان این رستوران به سبک هنری و سنتی و

از چوب و فلز و شیشه و گچ کاریهای منحصربفرد ساخته و پرداخته می گردد

در پایان طراحی جذاب دکوراسیون در فضای سنتی و همینطور دید از نمای بیرونی و داخلی به خصوص در بافت سنتی ، توجه افراد زیادی را به خود جلب کرده و افراد را کنجکاوانه به داخل کافه می کشاند.

۶- نوعی تنوع در ارتقاء سطح کمی و کیفی خدمات رفاهی مجموعه تجاری بازار اندیشه خواهد بود:

مسئله یکی از شاخص های رفاه در هر مجموعه تجاری وجود مراکز تفریحی و رفاهی و ارائه مواد غذایی و رستورانها و کافه ها در آن میباشد و نوع و کیفیت این مراکز در ارائه خدمات حائز اهمیت مضاعفی میباشد که این مراکز علاوه بر ایجاد فضای دلنشین برای شهروندان بیان کننده میزان سطح خدمات آن مجموعه نیز میباشد .



فصل اول

گزارش بررسی مالی طرح





قسمت الف

سرمایه ثابت طرح

- ۱- مشخصات عمومی طرح
- ۲- زمین
- ۳- محوطه سازی
- ۴- ساختمان
- ۵- تاسیسات الکتریکی (برق رسانی)
- ۶- تاسیسات مکانیکی
- ۷- آبرسانی
- ۸- سیستم سرمایش و گرمایش
- ۹- سیستم اعلام و اطفاء حریق
- ۱۰- سیستم سوخت رسانی
- ۱۱- سیستم تصفیه فاضلاب
- ۱۳- سایر تاسیسات
- ۱۴- ماشین آلات طرح
- ۱۵- وسایل حمل و نقل
- ۱۶- هزینه های قبل از بهره برداری
- ۱۷- جدول نهایی سرمایه ثابت به تفکیک انجام شده و مورد نیاز

– برآورد سرمایه گذاری ثابت طرح

هزینه‌های سرمایه‌گذاری ثابت طرح مشتمل بر هزینه‌هایی است که صرف ایجاد یک واحد می‌گردد که عبارت‌اند از :

- زمین
- محوطه سازی
- ساختمان
- ماشین‌آلات اصلی
- تاسیسات برقی و مکانیکی
- ماشین‌آلات حمل و نقل درون / برون کارگاهی
- اثاثیه و تجهیزات اداری
- هزینه‌های پیش بینی نشده

هزینه‌های فوق‌الذکر این طرح در جدول ذیل گنجانده شده است و اعداد موجود در این جدول ذیل به تفصیل در ادامه ارائه می‌گردد.

هزینه‌های سرمایه‌گذاری ثابت طرح

ردیف	شرح	انجام شده		مورد نیاز	جمع کل سرمایه گذاری (میلیون ریال)
		انجام شده تا تاریخ	مبلغ انجام شده (میلیون ریال)	مبلغ مورد نیاز (میلیون ریال)	
۱	رهن مکان	۹۹/۵/۱	۵۰۰۰	–	۵۰۰۰
۲	دکوراسیون	۹۹/۵/۱	–	۲۰۰۰	۲۰۰۰
۳	تاسیسات	۹۹/۵/۱	۴۲۰۰	۳۲۰۰	۷۴۰۰
۴	تجهیزات	۹۹/۵/۱	۱۱۹۰۰	۷۳۰۰	۱۹۲۰۰
	جمع دارایی‌های ثابت	۹۹/۵/۱	۲۱۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۳۶۰۰
۵	هزینه‌های قبل از بهره برداری	۹۹/۵/۱	۱۰۰۰	–	۱۰۰۰
	جمع کل هزینه‌های سرمایه‌گذاری ثابت	۹۹/۵/۱	۲۲۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۴۶۰۰

الف-۱- محل اجرای طرح :

ردیف	شرح	مشخصات
*	وضعیت جغرافیایی محل اجرای طرح	
-	محل اجرای این طرح در موقعیت شهری بسیار مناسب و منحصر بفردی قرار دارد و یکی از مزیت های جغرافیایی طرح این است که این رستوران در منطقه ای مهم در تهران و در مجموعه تجاری بازار و پاساژ ایرانی اسلامی اندیشه فاز ۴ قرار گرفته است و از این حیث امکان ارائه خدمات مناسب به مردم و گردشگران را خواهد داشت و با بازار هدف بسیار پر رونقی مواجه است و مساحت زیربنای مفید آن جهت سالن عملیاتی آن ۷۰۰ مترمربع میباشد و بصورت استیجاری تامین گردیده است و دارای کلیه امکانات و زیرساخت های لازم رستوران را دارا میباشد.	

الف-۲- قسمت های رستوران :

ردیف	شرح	مساحت (مترمربع)	نوع کاربری / ملاحظات
*	قسمت های مختلف رستوران :		
۱	➤ سالن رستوران	مساحت زیربنا ۷۰۰ مترمربع	طراحی و ارائه خدمات این رستوران کاملاً با الگوگیری از بهترین رستوران های سنتی انجام خواهد پذیرفت. و تغییر کاربری از نوع رستوران فودکورت به رستوران سنتی کلاژ محقق خواهد شد
۲	➤ پذیرش		
۳	➤ امور مدیریت و اداری		
۴	➤ قسمت های آشپزخانه و پشتیبانی		
۵	➤ سرویس بهداشتی		

الف-۳- هزینه اجاره و رهن (مورد نیاز) :

ردیف	عنوان	مبلغ رهن (میلیون ریال)	مبلغ اجاره ماهیانه (هزار ریال)	مبلغ کل اجاره سالیانه (میلیون ریال)
-	مکان اجرای طرح بصورت استیجاری تامین گردیده است	۵۰۰۰	۵۰۰۰۰	۶۰۰
	جمع کل	۵۰۰۰	-	۶۰۰

الف-۴- هزینه اجرای دکوراسیون داخلی (مورد نیاز) :

ردیف	عنوان	توضیحات	مساحت (مترمربع)	مبلغ کل (میلیون ریال)
-	<u>اجرای</u> <u>دکوراسیون رستوران سنتی</u>	اجرای دکوراسیون با بهره گیری از بهترین طراحان مدرن رستوران و ایجاد فضای بسیار شاد و جذاب و مفرح و متناسب با انتظارات عملیاتی و استانداردهای رستوران سنتی انجام خواهد پذیرفت	۷۰۰	۲۰۰۰
	جمع کل			۲۰۰۰

الف-۵-جدول تاسیسات رستوران(موردنیاز) :

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	شرح	تعداد/مقدار	انجام شده (م.ر)	موردنیاز (م.ر)	مبلغ کل
بازسازی و بهسازی تاسیسات رستوران متناسب با استانداردهای رستوران سنتی					
	کلیه تاسیسات برق رسانی، آب رسانی، مخابرات توسط صاحب مکان محل اجرا تامین و راه اندازی می گردد	مجموعه کامل	انجام شده	-	انجام شده
۱	موتور برق اضطراری با دیمانند ۳۰ کیلووات	مجموعه کامل	-	۸۰۰	۸۰۰
۲	سیستم و تجهیزات نورپردازی ها و روشنایی های رستوران متناسب با رستورانهای سنتی	مجموعه کامل	-	۲۶۰۰	۲۶۰۰
۳	سیستم اینترنتی و ارتباطی با تجهیزات جانبی لازم	مجموعه کامل	۲۰۰	-	۲۰۰
۴	سیستم تهویه رستوران	مجموعه کامل	۶۰۰	-	۶۰۰
۵	سیستم و تجهیزات اعلام و اطفاء حریق	مجموعه کامل	۳۰۰	-	۳۰۰
۶	سیستم صوتی و تصویری رستوران با کلیه تجهیزات جانبی آن	مجموعه کامل	۴۰۰	-	۴۰۰
۷	تجهیزات سرمایش و گرمایش	مجموعه کامل	۱۵۰۰	-	۱۵۰۰
۸	سیستم دوربین مدار بسته با کلیه متعلقات	مجموعه کامل	۸۰۰	-	۸۰۰
۹	تجهیزات و سیستم قفسه بندی و انبارداری مواد غذایی	مجموعه کامل	۴۰۰	-	۴۰۰
جمع کل			۴۲۰۰	۳۴۰۰	۷۶۰۰

الف-۶-جدول تجهیزات رستوران :

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	ماشین آلات	محل تامین	تعداد (دستگاه)	قیمت واحد (هزار ریال)	انجام شده (م.م)	مورد نیاز (م.م)	مبلغ کل (میلیون ریال)
*	خط تجهیزات طرح						
۱	تجهیزات آشپزخانه ای رستوران	داخلی	مجموعه کامل	۱۰۰۰۰۰۰	۱۰۰۰	-	۱۰۰۰
۲	تجهیزات نشیمنگاهی و تخت و میز و صندلی	داخلی	مجموعه کامل	-	۱۵۰۰	۲۰۰۰	۳۵۰۰
۳	تجهیزات اداری	داخلی	مجموعه کامل	۴۰۰۰۰۰	۴۰۰	-	۴۰۰
۴	تجهیزات موسیقی سنتی	داخلی	مجموعه کامل	۱۵۰۰۰۰۰	-	۱۵۰۰	۱۵۰۰
۵	مصنوعات و محصولات صنایع دستی برجسته کشور	داخلی	مجموعه کامل	۶۰۰۰۰۰	-	۶۰۰	۶۰۰
۶	مصنوعات و محصولات هنری سنتی برجسته کشور	داخلی	مجموعه کامل	۴۰۰۰۰۰	-	۴۰۰	۴۰۰
۷	قالیچه های نفیس دستبافت برجسته کشور	داخلی	مجموعه کامل	۲۰۰۰۰۰۰	-	۲۰۰۰	۲۰۰۰
۸	نماها و المانها و تندیس های بومی و سنتی و ملی کشور (از جمله ترسیم اسطوره های شاهنامه و ...)	داخلی	مجموعه کامل	۸۰۰۰۰۰	-	۸۰۰	۸۰۰
جمع کل					۱۱۹۰۰	۷۳۰۰	۱۹۲۰۰

الف-۷- هزینه‌های قبل از بهره‌برداری :

هزینه‌های قبل از بهره‌برداری طرح به شرح جدول زیر برآورد شده است :

ردیف	شرح	هزینه کل		جمع
		انجام شده	مورد نیاز	
۱	هزینه های جاری در دوره سازندگی و مشارکت طرح	۲۰۰	-	۲۰۰
۲	هزینه راه اندازی و بهره برداری آزمایشی	۲۰۰	-	۲۰۰
۳	هزینه های مشاوره - تجهیز کارگاه - طرح توجیهی - اخذ مجوزات - هزینه گزارش کارشناس دادگستری و...	۲۶۰	-	۲۶۰
۴	هزینه بیمه	۱۰۰	-	۱۰۰
۵	هزینه کارشناسی طرح در بانک	۲۴۰	-	۲۴۰
	جمع	۱۰۰۰	-	۱۰۰۰

الف-۸-جدول نهایی سرمایه ثابت :

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	شرح	انجام شده	مورد نیاز	مبلغ کل
۱	رهن مکان	۵۰۰۰	-	۵۰۰۰
۲	دکوراسیون	-	۲۰۰۰	۲۰۰۰
۳	تاسیسات	۴۲۰۰	۳۲۰۰	۷۴۰۰
۴	تجهیزات	۱۱۹۰۰	۷۳۰۰	۱۹۲۰۰
۵	هزینه های قبل از بهره برداری	۱۰۰۰	-	۱۰۰۰
	جمع کل	۲۲۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۴۶۰۰

قسمت ب

سرمایه در گردش طرح و هزینه های جاری طرح

- ۱- کاربرد نهایی هزینه های طرح
- ۲- بهای تمام شده اجرای پروژه
- ۳- هزینه های جاری طرح
- ۴- مواد اولیه
- ۵- سوخت و انرژی
- ۶- حقوق و دستمزد
- ۷- تعمیرات و نگهداری
- ۸- استهلاکات
- ۹- هزینه های عملیاتی طرح
- ۱۰- سربار اداری و فروش
- ۱۱- جدول نهایی سرمایه در گردش طرح

ب-۱-جدول مواد اولیه (محاسبه برای راندمان ۱۰۰٪ و در سال مبنا) :

مواد اولیه مورد نیاز طرح

ردیف	شرح	واحد مصرف	مقدار مصرف سالیانه	قیمت متوسط واحد - کیلو (هزار ریال)	مبلغ کل (میلیون ریال)
۱	انواع گوشت	کیلو	۱۵۰۰۰	۱۲۰۰	۱۸۰۰۰
۲	انواع مواد غذایی مورد نیاز سنتی	کیلو	۲۰۰۰۰	۵۰۰	۱۰۰۰۰
۳	انواع مواد غذایی عمومی	تن	۳۰	۶۵۰	۱۹۵۰۰
۴	انواع سالاد	تن	۱۰	۳۲۰	۳۲۰۰
۵	مخلفات دیگر آشپزخانه	کیلو	۳۰۰۰	۱۶۰۰	۴۸۰۰
۶	کلیه دسر ها	کیلو	۱۰۰۰۰	۲۵۰	۲۵۰۰
۷	کلیه نوشیدنی ها	سری	۱۲	۴۵۰۰۰۰	۵۴۰۰
جمع کل					۶۳۴۰۰

ب-۲- هزینه حقوق و دستمزد

پرسنل اداری و اجرایی طرح به شرح جداول زیر در نظر گرفته شده است.

جدول حقوق و دستمزد (۲۰ نفر اشتغال) :

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	عنوان شغل مورد نیاز	تعداد (نفر)	حقوق ماهیانه (هزار ریال)	حقوق سالیانه (میلیون ریال)
قسمت تولید (دستمزد مستقیم)				
۱	سرپرست و مدیر داخلی	۱	۴۰۰۰۰	۴۸۰
۲	کارشناس فنی	۲	۳۰۰۰۰	۷۲۰
۳	کارگران ماهر	۱۲	۲۵۰۰۰	۳۶۰۰
جمع				۴۸۰۰
اضافه می شود: ۲۳ درصد حق بیمه سهم کارفرما				۱۱۰۴
اضافه میشود پاداش و عیدی سال				۲۸۹۵
جمع کل قسمت تولید				۸۷۹۹
قسمت اداری (دستمزد غیرمستقیم)				
۱	مدیر طرح	۱	۵۰۰۰۰	۶۰۰
۲	پرسنل حسابداری و مالی	۱	۲۶۰۰۰	۳۱۲
۳	پرسنل امور بازرگانی و بازاریابی	۱	۲۶۰۰۰	۳۱۲
۴	پرسنل امور نگهداری و خدماتی	۲	۲۵۰۰۰	۶۰۰
جمع				۱۸۲۴
اضافه می شود: ۲۳ درصد حق بیمه سهم کارفرما				۴۱۹
اضافه میشود پاداش و عیدی سال				۷۲۳
جمع کل قسمت اداری				۲۹۶۶
جمع کل			۲۰ نفر	۱۱۷۶۵
			—	

ب-۳- هزینه انرژی مصرفی

هزینه انرژی مصرفی طرح به شرح جدول زیر در نظر گرفته شده است.

هزینه‌های سالیانه تاسیسات مصرفی

ردیف	شرح	واحد	میزان مصرف در ساعت	میزان مصرف در هر شیفت	تعداد شیفت در روز	تعداد روز کاری در سال	مقدار مصرف سالیانه	هزینه هر واحد مصرف به ریال	هزینه سالانه میلیون ریال
۱	آب مصرفی (مصرف رفاهی و اداری و اجرایی)	مترمکعب	-	-	۲	۳۰۰	۱۲۰۰	۲۰۶۰۰۰	۲۴۷
۲	برق مصرفی (دارای مصرف اداری و مصارف رفاهی)	کیلووات	۱۲۲	۹۷۶	۲	۳۰۰	۵۸۵۶۰۰	۲۵۰۰	۱۴۶۴
۳	گاز طبیعی (دارای مصارف رفاهی)	مترمکعب	-	-	۲	۳۰۰	۱۰۰۰۰	۳۰۰۰۰	۳۰۰
۴	ارتباطات (مصرف رفاهی و اداری)	-	-	-	۲	۳۰۰	-	-	۱۰۰
۱۹۶۱	جمع								

ب-۴- هزینه نگهداری و تعمیرات

هزینه نگهداری و تعمیرات طرح به شرح جدول ذیل آورده شده است.

هزینه تعمیرات و نگهداری-میلیون ریال

ردیف	شرح	هزینه تعمیرات و نگهداری		
		انجام شده	مورد نیاز	جمع
۱	دکوراسیون	-	۳۲۸	۳۲۸
۱	ساختمان	-	-	-
۲	تجهیزات	-	۱۳۱۰	۱۳۱۰
۳	تأسیسات	-	۲۰۰	۲۰۰
	جمع	-	۱۸۳۸	۱۸۳۸

ب-۵- هزینه استهلاک دارایی ثابت

هزینه استهلاک دارایی های ثابت به شرح جدول زیر می باشد.

هزینه استهلاک- میلیون ریال

ردیف	شرح	سرمایه گذاری			درصد اسقاط	درصد استهلاک	جمع
		انجام شده	مورد نیاز	جمع کل			
۱	دکوراسیون	-	۲۰۰۰	۲۰۰۰	%۴۰	%۱۰	۱۲۰
۲	تجهیزات	۱۱۹۰۰	۷۳۰۰	۱۹۲۰۰	%۴۰	%۱۰	۱۱۵۲
۳	تأسیسات	۴۲۰۰	۳۲۰۰	۷۶۰۰	%۴۰	%۱۰	۴۵۶
۴	هزینه های قبل از بهره برداری	۱۰۰۰	-	۱۰۰۰	%۰	%۲۰	۲۰۰
	جمع	۲۲۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۴۶۰۰	-	-	۱۹۲۸

ب-۶- هزینه متفرقه و پیش‌بینی نشده

با توجه به نوسان قیمت‌ها و وقوع برخی فعالیت‌های غیر قابل پیش‌بینی که در دوره بهره‌برداری رخ خواهد داد معادل درصدی از هزینه‌های تولید به عنوان هزینه‌های پیش‌بینی نشده بجز استهلاک و هزینه مالی در نظر گرفته شده است که برابر با ۲۵۰۰ میلیون ریال در سال مبنا می‌باشد.

ب-۷- جدول هزینه‌های جاری طرح :

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	عنوان هزینه	مبلغ کل
۱	مواد اولیه	۶۳۴۰۰
۲	حقوق و دستمزد	۱۱۷۶۵
۳	سوخت و انرژی	۱۹۶۱
۴	تعمیرات و نگهداری	۱۸۳۸
۵	پیش‌بینی نشده	۲۵۰۰
هزینه های جاری		۸۱۴۶۴
۶	اضافه میشود : هزینه های سر بار اداری	۲۰۰۰
هزینه های عملیاتی		۸۳۴۶۴
۷	اضافه میشود : استهلاک	۱۹۲۸
۸	هزینه های تامین مالی	۱۸۳۰
جمع هزینه های جاری و عملیاتی		۸۷۲۲۲
۹	اضافه میشود : هزینه های سر بار بازاریابی	۲۰۰۰
بهای تمام شده خدمات		۸۹۲۲۲

ب-۸-جدول سرمایه در گردش طرح :

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	شرح	مدت زمان مورد استناد	مبلغ
۱	مواد مصرفی	یک سیکل تولید ۱ ماه	۴۱۲۹
۲	تنخواه گردان	-	۸۷۱
	جمع کل		۵۰۰۰

ب-۹-زمانبندی اجرای طرح

یکی از ارکان مهم اجرای پروژه‌ها که ضامن موفقیت پروژه می‌باشد، برنامه‌ریزی دوران اجرای پروژه است. احداث واحدهای صنعتی نیز از این قاعده مستثنی نبوده و زمان بندی فعالیت‌ها ضمن سازماندهی بهتر آنها و قاعده‌مند نمودن فعالیت‌ها باعث مدیریت بهتر و تخصیص به موقع منابع می‌گردد. به این منظور اولین قدم در زمان بندی، شکستن پروژه به اجزای ریزتر و مشخص نمودن ساختار اجزای کار (WBS) و فعالیت‌های اساسی یک پروژه می‌باشد.

جدول زمانبندی اجرای طرح: (دوره سازندگی و تنفس مجموعاً ۶ ماه):

نام دوره		دوره سازندگی												دوره بهره برداری	
سال ماه	شرح فعالیت	(۶ ماه)													
		ماه اول	ماه دوم		ماه سوم		ماه چهارم		ماه پنجم		ماه ششم				
	انجام عقد قرار داد حقوقی و سرمایه گذاری و بانکی طرح														
	انجام عقد قرار دادهای پیمانکاری ساخت و ساز و تاسیسات طرح														
	انجام عقد قرارداد و سفارش خرید ماشین آلات و تجهیزات طرح														
	انجام کامل مراحل عملیات اتمام و آماده سازی نهایی ساختمانی														
	انجام کامل مراحل عملیات اتمام و آماده سازی نهایی تاسیسات														
	تحويل و نصب و راه اندازی تجهیزات و ماشین آلات														
	استخدام و آموزش نیروی انسانی														
	سفارش خرید و انتقال مواد اولیه														

تست آزمایشی خط تولید														
راه اندازی آزمایشی														
اخذ پروانه بهره برداری														



نحوه سرمایه گذاری طرح و ارزیابی نهایی طرح

۱- جدول نهایی نحوه کل سرمایه گذاری به تفکیک انجام شده و مورد نیاز

۲- جدول نهایی مشارکت بانک عامل

۳- بررسی نحوه مشارکت بانک عامل

۴- جدول ریز ارقام سرمایه ثابت طرح به تفکیک انجام شده و مورد نیاز

۵- درآمد فروش طرح

۶- نمودار خالص ارزش فعلی

۷- نمودار حساسیت IRR

۸- جدول شاخص ها و نسبت های بدست آمده از گزارش کامفار



ج-۱- نحوه سرمایه گذاری طرح :

هزینه‌های سرمایه‌گذاری طرح

ردیف	شرح	انجام شده		مورد نیاز	جمع کل سرمایه گذاری (میلیون ریال)
		انجام شده تا تاریخ	مبلغ انجام شده (میلیون ریال)	مبلغ مورد نیاز (میلیون ریال)	
۱	رهن مکان	۹۹/۵/۱	۵۰۰۰	-	۵۰۰۰
۲	دکوراسیون	۹۹/۵/۱	-	۲۰۰۰	۲۰۰۰
۳	تاسیسات	۹۹/۵/۱	۴۲۰۰	۳۲۰۰	۷۴۰۰
۴	تجهیزات	۹۹/۵/۱	۱۱۹۰۰	۷۳۰۰	۱۹۲۰۰
جمع دارایی‌های ثابت		۹۹/۵/۱	۲۱۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۳۶۰۰
۵	هزینه‌های قبل از بهره برداری	۹۹/۵/۱	۱۰۰۰	-	۱۰۰۰
جمع کل هزینه‌های سرمایه‌گذاری ثابت		۹۹/۵/۱	۲۲۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۴۶۰۰
۶	سرمایه در گردش	۱۴۰۰/۴/۱	-	۵۰۰۰	۵۰۰۰
جمع کل هزینه‌های سرمایه‌گذاری طرح			۲۲۱۰۰	۱۷۵۰۰	۳۹۶۰۰

ج-۱-۱- جدول کل سرمایه گذاری طرح (به تفکیک انجام شده و مورد نیاز):

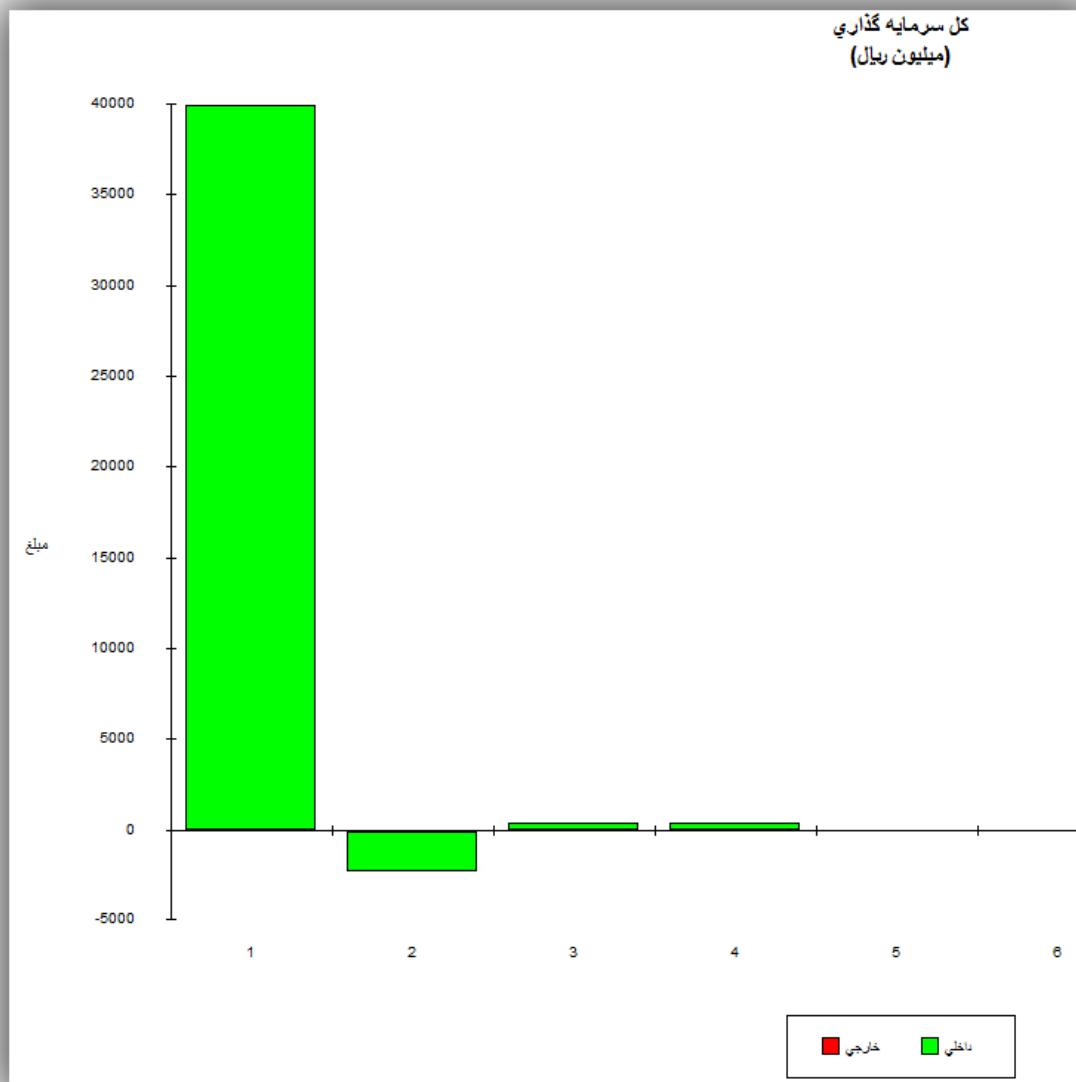
مبالغ به میلیون ریال

ردیف	شرح	مبلغ کل			سهم آورده			سهم بانک
		انجام شده	مورد نیاز	جمع کل	انجام شده	مورد نیاز	جمع	
۱	سرمایه ثابت	۲۲۱۰۰	۱۲۵۰۰	۳۴۶۰۰	۲۲۱۰۰	۲۵۰۰	۲۴۶۰۰	۱۰۰۰۰
۲	سرمایه در گردش	-	۵۰۰۰	۵۰۰۰	-	۵۰۰۰	۵۰۰۰	-
	جمع کل	۲۲۱۰۰	۱۷۵۰۰	۳۹۶۰۰	۲۲۱۰۰	۷۵۰۰	۲۹۶۰۰	۱۰۰۰۰

ج-۱-۲- جدول نحوه مشارکت بانک عامل در تامین سرمایه گذاری ثابت مورد نیاز تحت مشارکت بانک:

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	شرح	جمع کل	درصد کل	سهم آورده	درصد آورده	سهم بانک	درصد بانک
-	سرمایه ثابت مورد نیاز	۱۲۵۰۰	۱۰۰٪	۲۵۰۰	۲۰٪	۱۰۰۰۰	۸۰٪
	جمع کل	۱۲۵۰۰	۱۰۰٪	۲۵۰۰	۲۰٪	۱۰۰۰۰	۸۰٪



ج-۳- پیش بینی میزان تولید و فروش

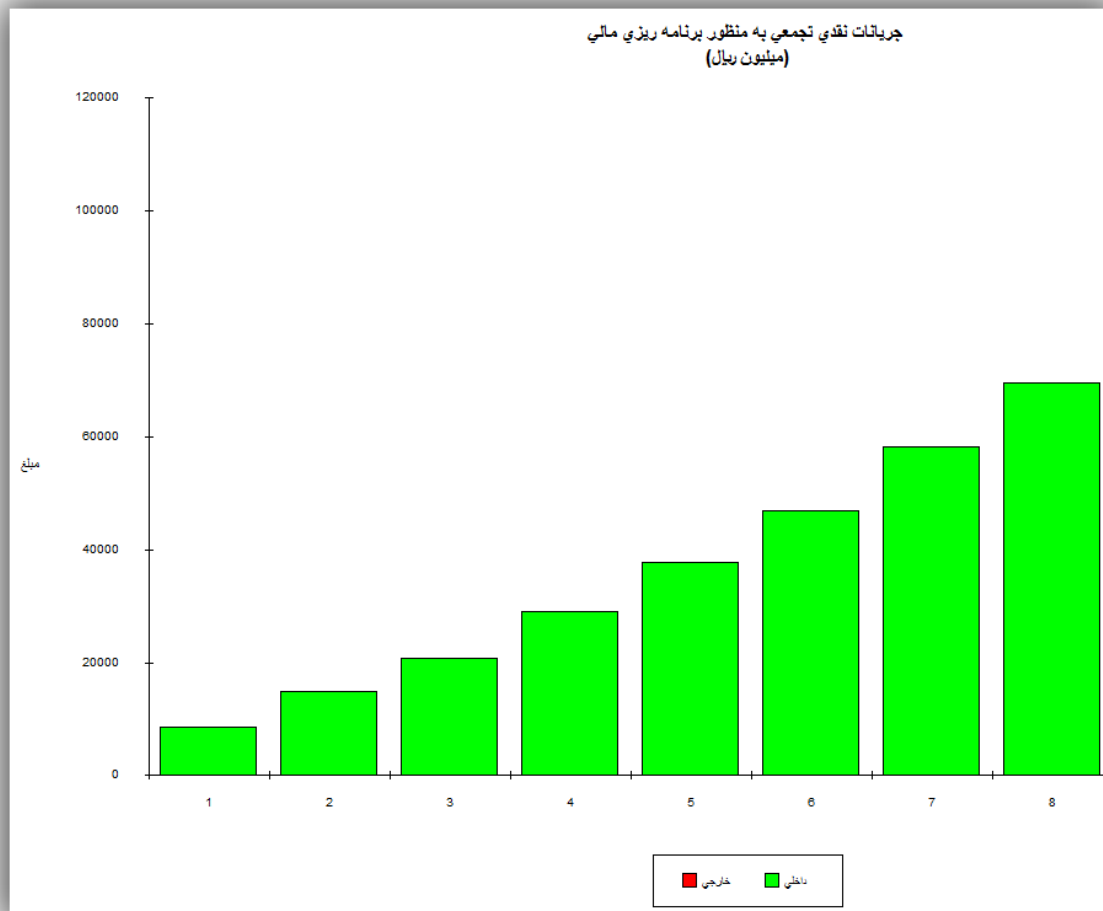
با توجه به بررسی های انجام شده میزان ظرفیت اجرایی سالیانه پیش بینی شده (ظرفیت عملی) به شرح ذیل آمده است.

میزان راندمان اجرایی و درآمد سالیانه :

شرح	سال	واحد سنجش	اول	دوم	سوم	چهارم مبنا	پنجم
درصد استفاده از ظرفیت عملی	درصد	درصد	۷۰٪	۸۰٪	۹۰٪	۱۰۰٪	۱۰۰٪

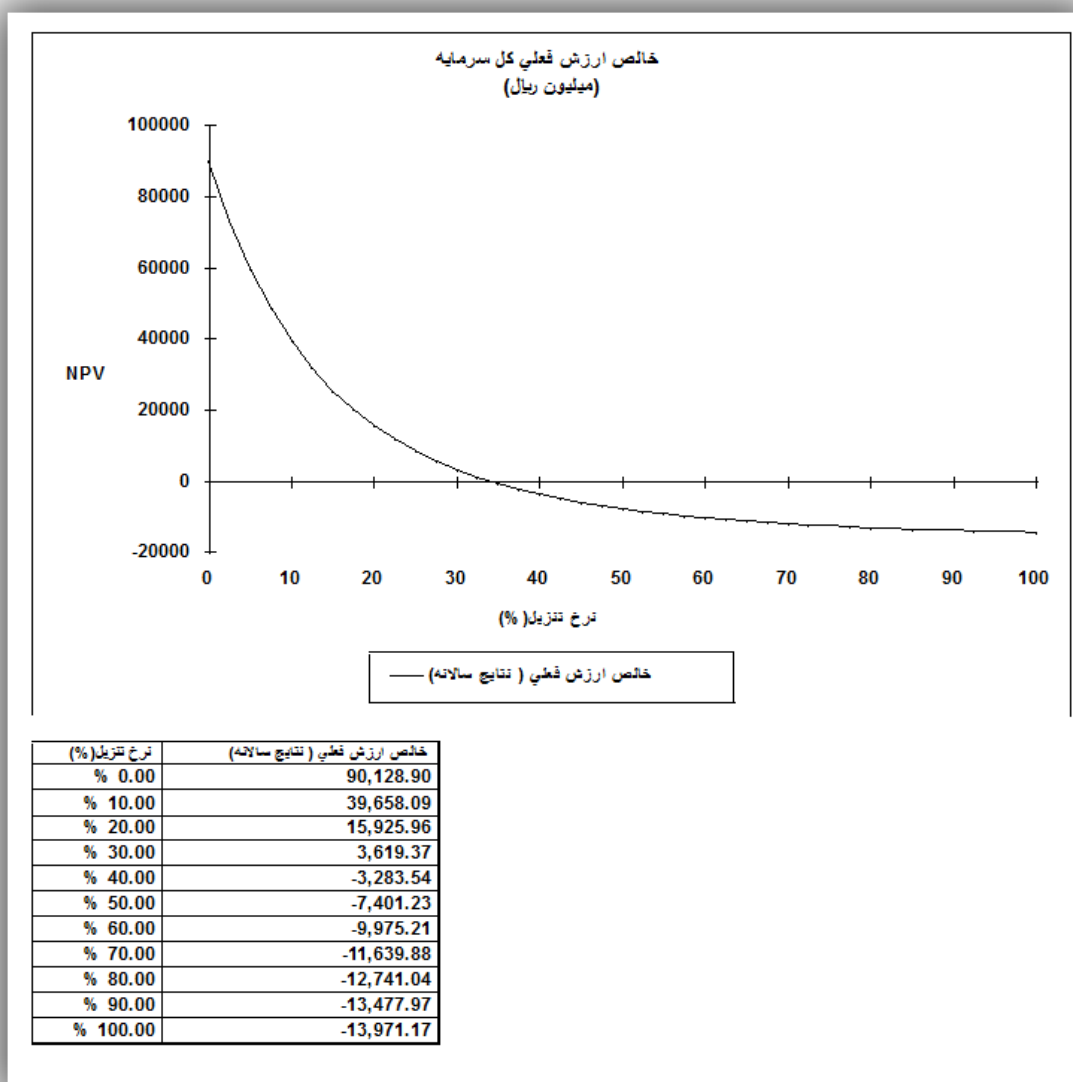
جدول فروش طرح :

ردیف	عنوان	ظرفیت عملی نفر	نرخ فروش واحد دستگاه (ریال)	مبلغ کل (میلیون ریال)
-	انواع غذاهای سنتی ایرانی و در کلاس کلاژ	۱۲۵۰۰۰	۸۰۰۰۰۰	۱۰۰۰۰۰
	جمع کل			۱۰۰۰۰۰

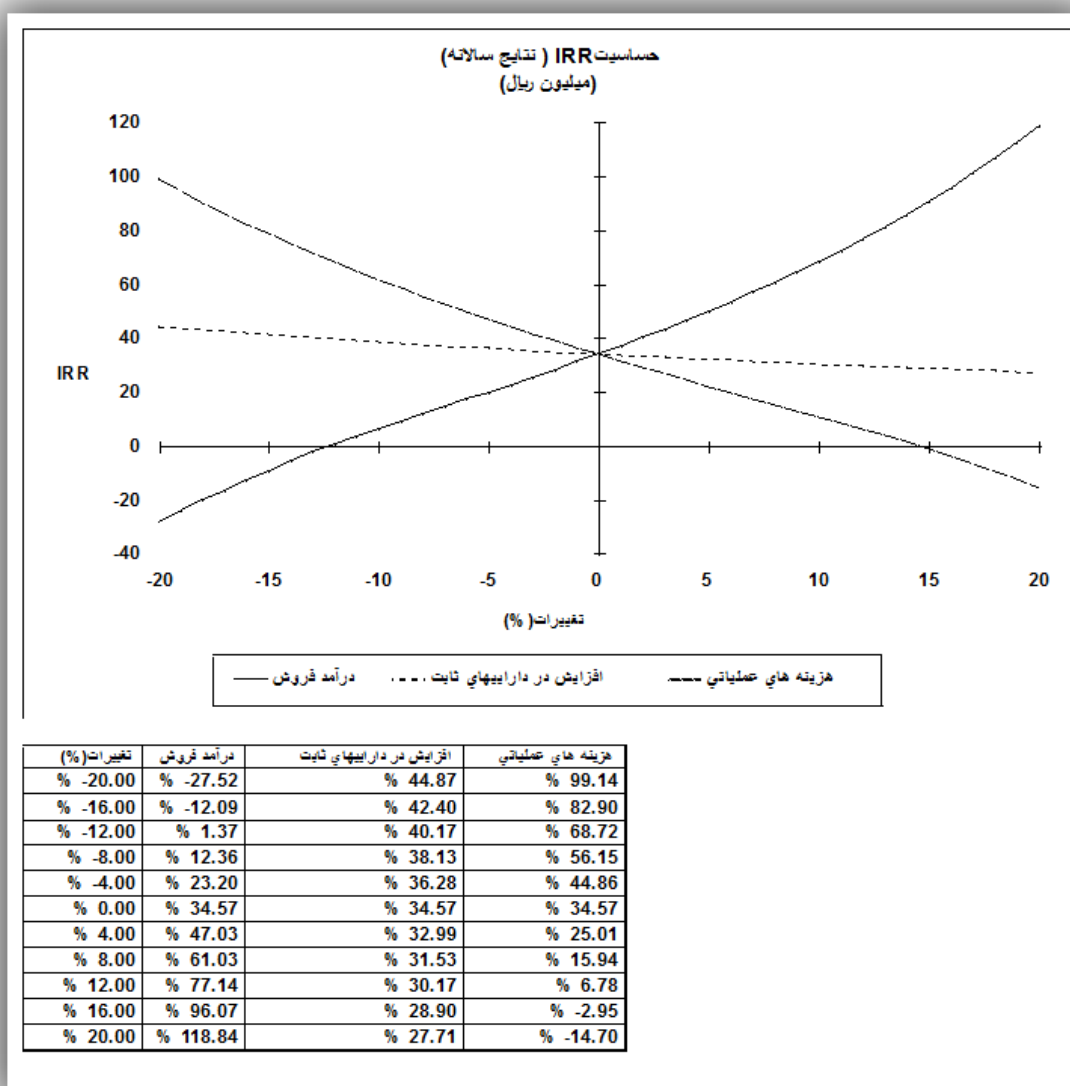


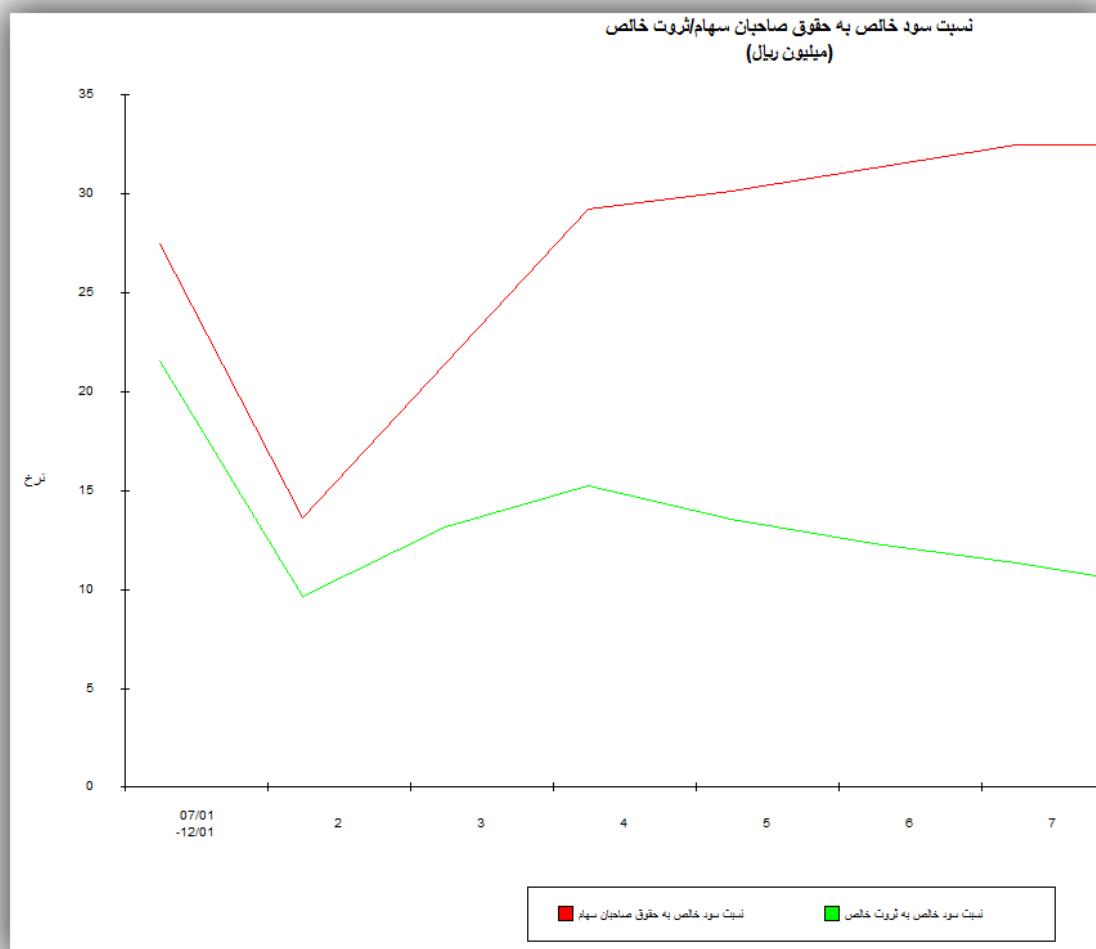
	داخلی	خارجی
1	8,760.58	0.00
2	14,925.07	0.00
3	20,813.98	0.00
4	29,037.97	0.00
5	37,882.75	0.00
6	46,968.75	0.00
7	58,299.75	0.00
8	69,630.75	0.00
9	80,961.75	0.00
10	92,292.75	0.00
ارزش قرضه	113,428.90	0.00

ج-۴- نمودار خالص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV) بر طبق گزارش گیری از COMFAR III :



ج-۵- نمودار حساسیت IRR طرح بر طبق گزارش گیری از COMFAR III





	نسبت سود خالص به حقوق صاحب	نسبت سود خالص به ثروت خالص
07/01-12/01	27.48	21.56
2	13.64	9.67
3	21.44	13.19
4	29.24	15.24
5	30.15	13.58
6	31.32	12.37
7	32.48	11.37
8	32.48	10.21
9	32.48	9.26
10	32.48	8.48

کاربرگ نهایی شاخص ها و نسبت های مالی طرح بر طبق نتایج گزارش کامفار : *comfar*

مبالغ به میلیون ریال

ردیف	عنوان شاخص مالی	نتیجه شاخص
*	ملاک محاسبه کلیه شاخص ها بر مبنای سال مرجع (پنجمین سال بهره برداری) میباشد	
شاخص های نهایی ارزیابی پروژه		
۱	خالص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV)	۱۵۹۲۵
۲	نرخ بازده داخلی سرمایه (IRR)	۳۴/۵۷٪
۳	IRR تعدیل شده سرمایه گذاری	۳۴/۵۷٪
۴	خالص ارزش فعلی کل حقوق صاحبان سهام	۹۱۹۲
۵	نرخ IRRE	۳۷/۲۹٪
۶	نرخ IRRE تعدیل شده	۳۷/۲۹٪
۷	دوره بازگشت سرمایه عادی از دیدگاه کل سرمایه گذاری	۳/۹۴ سال
۸	تعداد اشتغال	۲۰ نفر
۹	نسبت خالص ارزش فعلی از دیدگاه کل سرمایه گذاری	۰/۴۵
۱۰	نقطه سرسبز	۵۳٪
۱۱	کل سرمایه گذاری طرح	۳۹۶۰۰
۱۲	کل سرمایه ثابت	۳۴۶۰۰
۱۳	کل سرمایه در گردش	۵۰۰۰
۱۴	تسهیلات بانکی	۱۰۰۰۰
۱۵	تسهیلات بانکی ثابت	۱۰۰۰۰
۱۶	تسهیلات بانکی در گردش	-
۱۷	سرايه اشتغال کل سرمایه گذاری طرح	۱۹۸۰
۱۸	سرايه اشتغال سرمایه ثابت طرح	۱۷۳۰

فصل دوم

comfar

گزارش تجزیه و تحلیل پروژه

