XXX工厂建设项目

**可**

**行**

**性**

**研**

**究**

**报**

**告**

XXXX

二0一四年五月

目 录

[第一章 项目总论 1](#_Toc388121600)

[1.1 项目概况 1](#_Toc388121601)

[1.1.1 项目名称 1](#_Toc388121602)

[1.1.2 项目性质 1](#_Toc388121603)

[1.1.3 项目单位 1](#_Toc388121604)

[1.1.4 生产规模 1](#_Toc388121605)

[1.1.5 项目选址 1](#_Toc388121606)

[1.1.6 项目建设规模和内容 1](#_Toc388121607)

[1.1.7 组织机构与劳动定员 2](#_Toc388121608)

[1.1.8 项目建设工期及实施进度 2](#_Toc388121609)

[1.1.9 投资估算和资金筹措 3](#_Toc388121610)

[1.2 主要技术经济指标 3](#_Toc388121611)

[1.3 编制依据及编制范围 4](#_Toc388121612)

[1.3.1 编制依据 4](#_Toc388121613)

[1.3.2 编制范围 5](#_Toc388121614)

[1.4 结论及建议 5](#_Toc388121615)

[第二章 项目建设背景及必要性 7](#_Toc388121616)

[2.1 项目提出的背景 7](#_Toc388121617)

[2.1.1 国家政策 7](#_Toc388121618)

[2.1.2 地方政策 8](#_Toc388121619)

[2.2 项目建设必要性分析 9](#_Toc388121620)

[2.2.1 项目的建设是地方经济发展的需要 9](#_Toc388121621)

[2.2.2 项目的建设有利于环保节能产业发展 12](#_Toc388121622)

[2.2.3 项目的建设是企业战略发展的需要 12](#_Toc388121623)

[第三章 行业及市场分析 13](#_Toc388121624)

[3.1行业分析 13](#_Toc388121625)

[3.1.1 行业现状 13](#_Toc388121626)

[3.1.2 行业发展趋势 15](#_Toc388121627)

[3.1.3 行业分析结论 15](#_Toc388121628)

[3.2市场分析 16](#_Toc388121629)

[3.2.1 目标市场定位 16](#_Toc388121630)

[3.2.2市场需求量及发展趋势 16](#_Toc388121631)

[3.2.3市场竞争情况 17](#_Toc388121632)

[3.2.4 市场分析结论 18](#_Toc388121633)

[第四章 产品方案与技术方案 19](#_Toc388121634)

[4.1 产品方案 19](#_Toc388121635)

[4.1.1 产品简介 19](#_Toc388121636)

[4.1.2 产品生产规模 19](#_Toc388121637)

[4.2 生产技术方案 20](#_Toc388121638)

[4.2.1 设计原则 20](#_Toc388121639)

[4.2.2 生产方法 20](#_Toc388121640)

[4.2.3 生产工艺流程 21](#_Toc388121641)

[4.3 设备选型 21](#_Toc388121642)

[4.3.1 选型原则 21](#_Toc388121643)

[4.3.2 设备购置 23](#_Toc388121644)

[第五章 项目选址及建设条件 24](#_Toc388121645)

[5.1 项目选址 24](#_Toc388121646)

[5.2 选址介绍 24](#_Toc388121647)

[5.3 建设条件 25](#_Toc388121648)

[5.4 物流条件 27](#_Toc388121649)

[第六章 项目建设方案 29](#_Toc388121650)

[6.1 总平面布置 29](#_Toc388121651)

[6.1.1 总平面布置原则 29](#_Toc388121652)

[6.1.2 总平面布置方案 29](#_Toc388121653)

[6.1.3 竖向布置 30](#_Toc388121654)

[6.1.4 道路及绿化 30](#_Toc388121655)

[6.1.5 管线规划 30](#_Toc388121656)

[6.1.6 总图设计指标 30](#_Toc388121657)

[6.2 土建工程 31](#_Toc388121658)

[6.2.1 设计依据 31](#_Toc388121659)

[6.2.2 设计荷载 31](#_Toc388121660)

[6.2.3 建筑物设计概况 32](#_Toc388121661)

[6.3 公用工程 33](#_Toc388121662)

[6.3.1 给排水 33](#_Toc388121663)

[6.3.2 供电 35](#_Toc388121664)

[6.3.3 通风及空调 36](#_Toc388121665)

[第七章 环境评价 38](#_Toc388121666)

[7.1 设计依据 38](#_Toc388121667)

[7.1.1 环境质量标准 38](#_Toc388121668)

[7.1.2 污染物排放控制标准 38](#_Toc388121669)

[7.2 环境现状及主要污染源 38](#_Toc388121670)

[7.2.1 建设地点环境现状 38](#_Toc388121671)

[7.2.2 主要污染源 39](#_Toc388121672)

[7.3 污染物的治理方案 39](#_Toc388121673)

[7.3.1 废水污染防治 39](#_Toc388121674)

[7.3.2 固体废弃物防治 40](#_Toc388121675)

[7.3.3 噪声污染防治 40](#_Toc388121676)

[7.4 绿化 40](#_Toc388121677)

[7.5 评价结论 41](#_Toc388121678)

[第八章 节能与消防 42](#_Toc388121679)

[8.1 节能 42](#_Toc388121680)

[8.1.1 设计原则及标准 42](#_Toc388121681)

[8.1.2 项目耗能指标 43](#_Toc388121682)

[8.1.2 节能措施 45](#_Toc388121683)

[8.2 消防 56](#_Toc388121684)

[8.2.1 设计依据 56](#_Toc388121685)

[8.2.2 消防措施 56](#_Toc388121686)

[第九章 劳动保护与安全卫生 58](#_Toc388121687)

[9.1标准和规范 58](#_Toc388121688)

[9.2设计原则 58](#_Toc388121689)

[9.3职业安全卫生防范措施 58](#_Toc388121690)

[9.4职业安全卫生机构和人员配置 60](#_Toc388121691)

[第十章 组织结构与人力资源配置 61](#_Toc388121692)

[10.1 组织结构 61](#_Toc388121693)

[10.2 人力资源配置 62](#_Toc388121694)

[10.2.1 劳动定员数量及技能素质要求 62](#_Toc388121695)

[10.2.2 职工工资福利 63](#_Toc388121696)

[10.2.3 员工来源及招聘方案 63](#_Toc388121697)

[10.3 员工培训 63](#_Toc388121698)

[第十一章 项目实施进度与招标 65](#_Toc388121699)

[11.1 项目实施进度 65](#_Toc388121700)

[11.2 项目管理 66](#_Toc388121701)

[11.3 招标管理 66](#_Toc388121702)

[11.3.1 项目招标 66](#_Toc388121703)

[11.3.2 项目招标目的 67](#_Toc388121704)

[11.3.3 招标原则及招标方案 67](#_Toc388121705)

[第十二章 投资估算与资金筹措 70](#_Toc388121706)

[12.1 投资估算范围和依据 70](#_Toc388121707)

[12.1.1 投资估算范围 70](#_Toc388121708)

[12.1.2 投资估算依据 70](#_Toc388121709)

[12.1.3 编制说明 70](#_Toc388121710)

[12.2投资估算 72](#_Toc388121711)

[12.2.1 资金使用计划 72](#_Toc388121712)

[12.2.2 土建工程费 72](#_Toc388121713)

[12.3 资金筹措计划 73](#_Toc388121714)

[第十三章 财务预测 74](#_Toc388121715)

[13.1 财务基本假定 74](#_Toc388121716)

[13.2 财务预测 74](#_Toc388121717)

[13.2.1 收入预测 74](#_Toc388121718)

[13.2.2 成本预测 74](#_Toc388121719)

[13.2.3 利润预测 75](#_Toc388121720)

[13.3 项目盈利能力分析 75](#_Toc388121721)

[13.3.1 财务现金流量分析 75](#_Toc388121722)

[13.3.2 总投资收益率 76](#_Toc388121723)

[13.3.3 项目资本金利润率 76](#_Toc388121724)

[13.3.4 利润及利润分配 76](#_Toc388121725)

[13.4 不确定性分析 76](#_Toc388121726)

[13.4.1 敏感性分析 76](#_Toc388121727)

[13.4.2 盈亏平衡分析 77](#_Toc388121728)

[13.5 财务评价 77](#_Toc388121729)

[第十四章 社会效益评价 78](#_Toc388121730)

[14.1 促进产业政策的实施 78](#_Toc388121731)

[14.2 带动当地经济快速发展，提高地方财政收入 78](#_Toc388121732)

[14.3解决当地就业 78](#_Toc388121733)

[第十五章 项目结论及建议 79](#_Toc388121734)

[15.1 结论 79](#_Toc388121735)

[15.2 建议 80](#_Toc388121736)

[附表： 81](#_Toc388121737)

[附件： 86](#_Toc388121738)

**第一章 项目总论**

**1.1 项目概况**

**1.1.1 项目名称**

**1.1.2 项目性质**

**1.1.3 项目单位**

**1.1.4 生产规模**

**1.1.5 项目选址**

**1.1.6 项目建设规模和内容**

**1.1.7 组织机构与劳动定员**

**1.1.8 项目建设工期及实施进度**

**1.1.9 投资估算和资金筹措**

**1.2 主要技术经济指标**

**1.3 编制依据及编制范围**

**1.3.1 编制依据**

1、《中华人民共和国经济和社会发展第十二个五年规划》

2、《四川省经济和社会发展第十二个五年规划》

3、国家发展和改革委员会办公厅计办投资[2002]15号文发布的《投资项目可行性研究指南（试用版）》

4、国家发展改革委、建设部发改投资[2006]1325号文发布的《建设项目经济评价方法》和《建设项目经济评价参数》

5、项目建设单位、当地政府提供的相关资料

**1.3.2 编制范围**

项目编制范围包括项目建设背景与必要性、行业与市场分析、产品与工艺、项目选址、项目建设规模及内容、工程建设方案、环境评价、节能评价、组织结构与劳动定员、劳动安全管理、项目工期与实施进度安排、投资估算与资金筹措、经济效益分析、社会效益评估、风险评估等方面。

**1.4 结论及建议**

**第二章 项目建设背景及必要性**

**2.1 项目提出的背景**

**2.1.1 国家政策**

**1. 与泡菜加工行业相关的国家层面政策**

随着市场经济的发展，全国人大、国务院、国家各部委颁布了若干有关产业发展的政策，这些政策同样适用于泡菜加工行业。如《工业产品生产许可证试行条例》、《中华人民共和国质量认证管理条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国科学技术进步法》、《中华人民共和国科技成果转化的若干规定》、《中国名牌产品管理办法》、《强制性产品认证管理规定》、《中华人民共和国行政许可法》、《产业结构调整指导目录》。此外，国家还制定了各种鼓励支持产业发展的优惠税收政策和投入政策。

**2. 泡菜加工行业的自身政策**

为了使泡菜加工行业持续、快速和健康发展，国家制定了一系列的泡菜加工行业政策。

各项酱腌菜或泡菜生产加工的标准包括：SB94—1980、SB97—1980、SB/T10216—1994、盐渍菜SB/T10220—1994、盐水渍SB/T10439—200、酱腌菜NY/T437—2000、绿色食品酱腌菜QB/T1403—1991、调味榨菜GH/T1012—1998、方便榨菜GH/T1011—1998、榨菜GB/T 1012—2007方便榨菜GB/T19858—2005、地理标志产品涪陵榨菜GB2714 -2003酱腌菜卫生标准等等。

2009年，四川省农厅和四川省科技厅支持，四川省质监局和四川省食品工业协会组织，四川省食品发酵工业研究设计院和成都市调味品研究所及四川泡菜龙头企业等单位承担（四川省食品发酵工业研究设计院任专家组组长单位），研究编制出了“四川泡菜标准”和“低盐四川泡菜标准”及“四川泡菜清洁生产规范”等标准规程，其中的部分指标等效采用国际标准（例如泡菜食盐含量小于或等于4% ），有的指标严于国家标准（例如泡菜亚硝酸盐含量小于或等于10mg/Kg）。这些标准由国家质监总局原商业部原国内贸易部农业部供销合作总社等等部门发布，除过时作废的标准之外，其余的标准正在实施之中，这为规范我国泡菜的生产加工，确保泡菜的产品质量起到了积极的推动作用。

**2.1.2 地方政策**

“十二五”时期，达州市重点发展项目之一为现代农业。主要鼓励措施如下：

1. 积极发展精致农业、设施农业、观光休闲农业、绿色生态农业，大力加强农产品品牌建设。

2. 推进农业科技创新和成果推广转化，推进农业机械化和信息化。

3. 培育壮大龙头企业，推进农业产业化。

达州市福地食品有限公司工厂建设项目，即老坛深埋泡菜加工厂项目的建设，主要为农产品深加工产业、具有一定的创新性和科技性，能成为达州泡菜加工业的龙头企业，带动达州泡菜加工业，乃至整个农产品加工业的发展。

因此，该项目能够得到地方政策的充分保障。

**2.2 项目建设必要性分析**

**2.2.1 项目的建设是地方经济发展的需要**

该项目响应四川泡菜加工业的发展需求。四川气候温暖湿润，是泡菜加工最适宜区。四川泡菜加工历史悠久，其加工工艺传承千年，富含维生素、钙、铁、磷、胡萝卜素等微量元素，具有开胃、健脾、促进消化、降低胆固醇、预防高血压等保健功效。以四川泡菜为代表的中国泡菜与韩国泡菜、日本泡菜齐名，成为世界公认的健康发酵蔬菜腌制品。泡菜在我国有两千多年的历史。《诗经》中就有“中田有庐，疆场有瓜，是剥是菹”的记载，菹者酸菜、泡菜。

近年来，省政府将泡菜产业作为特色优势产业和农业主导产业加以扶持，取得了明显成效，泡菜产量位居全国第一，市场占有率达到50％以上，产品远销美国、日本、韩国、澳大利亚、欧盟、东南亚等近20多个国家和地区。

本项目为泡菜的加工，能在一定程度上带动四川泡菜加工业的发展，进一步加快四川省第三产业的发展及推动四川省转型发展和建设全面小康社会。

并且，就达州市而言，据考查，达川区蔬菜种植面积35万亩，年产蔬菜80万吨，达川区及达州市周边目前还没有一家具有一定规模的蔬菜加工企业，更没有上档次的标准化泡菜厂，因此新建泡菜食品加工厂，组建泡菜食品有限公司这一项目可行且必要，将填补达川区一项空白，并带动达川区及周边地区蔬菜产业发展，促进农民增收，促进达川农村经济发展。

达州市福地食品有限公司工厂建设项目将从如下几个方面带动达州市经济发展。

**1．有效利用闲置土地，促进农民增收**

达川区农村冬闲地较多，每年水稻收获后大部分田都闲置着，建泡菜加工项目，农业推行“稻——菜”种植模式，建粮经复合型基地，可有效解决土地闲置问题，增加农民收入。

据调查，一亩地产青菜一般在4吨至6吨之间，按平均5吨/亩计算，每亩青菜产值达1500元至1600元之间（按0.15元/斤计算），除去种子、肥料，每亩增收在1000元左右，每户人如有3亩地，每户农民将增加收入3000元以上，这对拉动当地经济发展、带动农民奔小康，具有重要的现实意义。

此外，泡菜食品加工项目的原材料栽种环境要求不高，农民完全可以利用空闲土地、荒地、沟边、河边、山坡等栽种，充分利用达川的土地资源，让空闲的土地为农民增收，让富余的农民有奔头、有干头、有梦想。

并且，加工蔬菜品种，栽种的技术简单、易操作，任何农民都能做，只要按要求栽种，就能百分之百挣钱，不存在任何风险，加工企业保护价收购，会更好保护农民的利益。

因此，泡菜食品加工厂新建项目对政府从根本上解决“三农问题”，促进地方农业发展、保障农民增收、促进新农村建设具有明显效益。

**2. 利用企业品牌优势，保证产品销售，互利共赢**

“渔都”泡菜是成都地区优质名牌，畅销全国各地，生产工艺已有多年的历史，在全省乃至全国都有一定的影响力，目前产品是供不应求，产品质量有保证、销售有市场。

项目生产的产品为全国唯一的“渔都” 泡菜，该泡菜是全国唯一一家深埋地下老坛发酵产品，产品的种类多样，如泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡姜、泡海椒、榨菜、小米辣、佐料、豆瓣、小菜系列、半固态调料等，这些产品加工的原料达川区都能栽种。而达川标准化种植蔬菜，能有效地将蔬菜分区域、分种类进行种植，实施订单生产，便于生产、收购工作安排，做到有目的栽种，有计划栽种，不会出现菜贱伤农的现象。

并且，该项目合作双方都具有较强实力，能保证项目成功。达州王氏农业公司主攻农业开发，已初具规模，经济效益明显，资金实力雄厚，合作开发有保证。“鱼都泡菜”厂更具优势，在泡菜行业运行多年，产品有规模上档次，品牌独一无二，企业具有合作开发的资金、技术和市场。合作双方都具有实力，具有合作开发的优势和条件，项目合作一定能成功。

因此，企业可利用达州农业优势，采购高质量原材料，生产高质量产品；而达州地区则可以利用企业泡菜的品牌优势，保证产品有稳定可靠的市场，从而保证农民稳定生产，实现稳定的增收，以达到双方共赢的局面。

**2.2.2 项目的建设有利于环保节能产业发展**

本项目产品所用材料采用无污染节能新材料，既保证生产过程的环保性，也保证产品使用过程中不产生污染源。

本项目所研发产品生产对降低环境污染有较好作用，且产品生产工艺也充分考虑了节能性。

**2.2.3 项目的建设是企业战略发展的需要**

本项目的实施，有利于企业在结构调整和产业升级过程中，加快信息化建设，提高企业的快速反应能力，使企业走一条科技含量高、经济效益好、资源消耗低、环境污染少的新型工业化道路，更好地适应全球化竞争的新形势。本项目的实施，有利于企业全面落实科学发展观，不断提高企业管理水平，降低生产成本，进而逐步建立和运行环境管理体系，获得进入国内市场“绿色通行证”奠定良好的基础。

**第三章 行业及市场分析**

**3.1行业分析**

**3.1.1 行业现状**

近20年来，由于市场的不断需求，我国政府的引导和推动，人们在继承传统工艺的基础之上，通过生产加工实践之中的不断改进与创新，使我国泡菜产业得到了快速发展，形成了丰富多彩，琳琅满目的泡菜产品。南方和北方都涌现出众多知名泡菜企业，拥有代表地方特色的典型泡菜品牌，如扬州的“三和”、“四美”、“五福”等南味盐渍酱腌菜，湖南“剁椒”、长沙“九如斋”酱菜、广东“致美斋”酱菜；河北“槐茂酱菜”、北京泡菜、东北泡菜（辣白菜、锦州“什锦小菜”）；重庆的“乌江”涪陵榨菜，浙江的“斜桥”、“铜钱桥”榨菜；北京的“六必居酱园”、“桂馨斋”等多家老字号的北味腌渍酱腌菜。

与其他地方的传统泡菜产品相比，四川泡菜的优势在于：

（1）得天独厚的自然条件，一方面，四川气候宜人，蔬菜可露地越冬、周年生产，可用于泡菜的蔬菜品种近千个，为泡菜加工提供了丰富的原料。另一方面，四川温暖湿润的气候环境利于泡菜乳酸菌发酵，独特的乳酸菌种生成四川泡菜独具风味和鲜、香、嫩、脆等优异品质。

（2）品种丰富，口味众多，四川泡菜产品包括以下几种：一是传统泡菜，又分为泡调料菜和泡下饭菜。泡红辣椒、嫩姜、大蒜等一般多用作做菜的调料，称调料菜；泡青菜、萝卜、豇豆等时令蔬菜一般多用于下饭的小菜，称泡下饭菜。二是酱类，主要原料为辣椒、胡豆，如豆瓣、香辣酱，用作调味品。三是腌渍类，主要原料为叶菜类蔬菜的茎或叶，如芽菜、大头菜、榨菜，经加工可单独食用，也可作佐料用。四类风味小吃菜，如香甜萝卜干，五香豆腐干等。

（3）除了素食小菜外，现今凤爪、猪耳等肉类也成为了一种深受大众喜爱的新型泡菜。另外泡菜盐水中还加有辅料、香料，如辣椒、花椒、蒜、姜、葱等，取其色、香、味，使泡制后蔬菜的色泽更加鲜艳好看，更能满足消费者不同的需求。

（4）泡菜在发酵过程中，蛋白质经蛋白酶的作用，水解生成氨基酸，其中谷氨酸含量较高，谷氨酸又与食盐相互作用，生成谷氨钠盐，增加泡菜鲜味。同时氨基酸转化为相应的醇，某些醇在酵母菌代谢的氧化酶作用下而生成相应的醛，泡菜水中的醇与酸在酯化酶的作用下酯化成酯。醇、醛、酯的产生与存在，使泡菜带有适人的香气。由此，赋予四川泡菜其独有的风味。

虽然我国泡菜的发展取得了很大的成效，但我们应清醒地认识到，若与国外同比，即与发达国家如日本韩国相比，我们的差距仍然很明显。泡菜整体发展滞后，主要体现在：我国泡菜生产规模化、标准化、生产程度不高；多数泡菜生产企业规模较小、零星分散；生产仍然粗放，手工操作较多，机械化动化程度不高，生产效率低；泡菜品种较单一，产品同质化现象严重，低端产品竞争激烈，超量超范围使用食品添加剂，产品质量不稳定，大部分企业研发能力较薄弱，新产品新技术开发仍然不足；缺乏泡菜专用原料蔬菜，原料基地建设滞后等等，这些都制约了我国泡菜产业的发展。

**3.1.2 行业发展趋势**

泡菜是以微生物乳酸菌主导发酵而生产加工的的传统生物食品， 富含以乳酸菌为主的功能益生菌群及其代谢产物，所以泡菜风味优雅、清香脆嫩、营养丰富，既可满足不同口味，又可增进食欲，帮助消化，促进健康，是人们一日三餐喜爱的蔬菜食品，自古以来就拥有较稳定成熟的国内外市场。我国泡菜生产和销售远没达到饱和状态，均有广阔的市场空间。

分析我国泡菜产业的现状，总结存在的问题，展望未来，我国泡菜产业发展趋势：

1）原料基地向着大型化、更专业专用化（如中国泡菜专用品种基地）、优质生态化（如有机蔬菜）方向发展。

2）工艺技术设备向着缩短发酵期、保持原有色香味、冷灭菌、机械化智能化、标准化、冷链贮运、高效综合利用化等方向发展。

3）生产加工向着规模化、现代化标准化、清洁化、稳定和提高产品质量等方向发展，同时开发我国泡菜的保健功能。

4）企业逐步实现规模化、集团化，进一步走出国门打破韩日泡菜国际垄断局面。

5）产品向着无防腐剂、低盐低糖化、特色化、差异化、保健化产品方向发展。

**3.1.3 行业分析结论**

近20年来，市场的不断需求，我国政府的引导和推动，人们的努力，在继承传统工艺的基础之上，通过生产加工实践之中的不断改进与新，促进了我国泡菜产业的快速发展，形成了今天这样丰富多彩、琳琅满目的泡菜产品。泡菜龙头企业的增多，泡菜产品质量的提高，知名泡菜品牌的不断涌现，泡菜生产加工的规模化、标准化，泡菜新产品新技术的持续开发与应用，泡菜原料基地的建立等等都是行业发展现状的具体体现。

泡菜在四川是一大产业，几乎是家家做，人人吃，天天吃，而且是家家有绝活。近些年来四川泡菜工业化生产发展也十分迅速。从行业角度看，泡菜加工行业发展前景良好。

**3.2市场分析**

**3.2.1 目标市场定位**

本项目目标市场定位于为全国市场提供以泡菜为主要产品的酱腌菜和调味品，主要客户为流通、商超、餐饮。

**3.2.2市场需求量及发展趋势**

“世界泡菜看中国，中国泡菜看四川”。四川泡菜产量销量均居全国第一，每年以15%速度递增涌现出了全国知名的泡菜品牌，如新繁泡菜、李记泡菜、吉香居泡菜、味聚特泡菜、广乐泡菜、盈棚泡菜、其辉泡菜、京韩泡菜、汇通泡菜、周萝卜泡菜、杜二哥泡菜等等，形成了“成都新繁—眉山东坡”泡菜产业集群，被授予“中国泡菜之乡”的称号。2007年，据不完全统计，成都新都彭州泡菜企业约50家，其中新繁镇就有30家（大型的7家，年加工鲜菜达到7万吨）；眉山泡菜企业约60家，其中东坡区就有48家（超大型3家，大型的7家，年加工鲜菜达到20万吨），全眉山市年加工鲜菜达到40多万吨，产值10多亿元，红油泡菜系列产品占全国市场的份额达50%左右，酸菜鱼佐料占据了全国市场份额的60%以上；2008年全四川省蔬菜产值1000万元以上的蔬菜加工企业有170多家，其中泡菜加工企业有120家，泡菜产量100万吨，产值75亿元；加工鲜菜310万吨，占全省蔬菜总产量的10%；2009年全四川省泡菜产量120万吨，产值90亿元；四川省泡菜企业中省级农业产业化重点龙头企业29家，国家级农业产业化重点龙头企业2家，全省拥有6个泡菜“中国驰名商标”，并拥有自营出口权。四川泡菜产品已远销美国、欧盟、澳大利亚、加拿大、日本、韩国等近30多个国家和地区，深受国外客商和消费者喜好。

泡菜作为中国乃至亚洲地区传统饮食的菜品，已具上千年历史，随着社会的发展，生活节奏的加快、快餐饮食，方便饮食将会迅速发展，人们在节约时间同时，会考虑饮食的味觉及快速，因此小袋泡菜（各种菜类、各种味道）就显示出其强大的生命力。小袋泡菜与当下的快餐配套，会出现更大的商机。部队打仗战士吃饭方便，坐飞机、火车快餐配菜便宜，打工者、白领、蓝领午餐，小袋泡菜更是优势独具。泡菜加工厂新建项目前景光明。

**3.2.3市场竞争情况**

1. 竞争企业的分布情况

2009年四川省年产值1000万元以上的泡菜加工企业已达119家，其中，产值上亿元的有12家，升级农业产业化重点龙头企业29家，国家级农业产业化重点龙头企业2家，已涌现出“新繁”、“吉香居”、“临江寺”等全国知名品牌，传统加工工艺与现代生产技术相结合的发展格局业已初步形成。

目前，四川泡菜生产企业主要分布在四川眉山和成都新繁，而达州则没有生产规模较大的龙头泡菜企业。就达州市而言，市场竞争较弱。

2. 供给量与变化趋势

四川省泡菜产销量均居全国第一，国内市场占有率达50%以上，且每年以20%以上的速度递增。

2010年，四川省泡菜产值已突破120亿元，产品远销30多个国家和地区，带动农户生产泡菜专用蔬菜新增2.16万吨，经济效益达1080万元以上。四川泡菜行业市场前景广阔。

**3.2.4 市场分析结论**

从以上分析可以看出，我国的泡菜市场的需求量很大，并且随着该行业的发展，需求量将会不断增加，要求加强对我国泡菜生产的安全监督和管理；总体上，中国泡菜市场呈现供不应求的特征。

**第四章 产品方案与技术方案**

**4.1 产品方案**

**4.1.1 产品简介**

**4.1.2 产品生产规模**

**4.2 生产技术方案**

**4.2.1 设计原则**

**4.2.2 生产方法**

**4.2.3 生产工艺流程**

**4.3 设备选型**

**第五章 项目选址及建设条件**

**5.1 项目选址**

**5.2 选址介绍**

**5.3 建设条件**

**5.4 物流条件**

**第六章 项目建设方案**

**6.1 总平面布置**

**6.1.1 总平面布置原则**

**6.1.2 总平面布置方案**

**6.2 土建工程**

**6.3 公用工程**

**6.3.1 给排水**

**6.3.2 供电**

**6.3.3 通风及空调**

**第七章 环境评价**

**7.1 设计依据**

**7.2 环境现状及主要污染源**

**7.3 污染物的治理方案**

**7.4 绿化**

**7.5 评价结论**

**第八章 节能与消防**

**8.1 节能**

**8.2 消防**

**第九章 劳动保护与安全卫生**

**9.1标准和规范**

**9.2设计原则**

**9.3职业安全卫生防范措施**

**9.4职业安全卫生机构和人员配置**

**第十章 组织结构与人力资源配置**

**10.1 组织结构**

**10.2 人力资源配置**

**10.2.1 劳动定员数量及技能素质要求**

**10.2.2 职工工资福利**

**10.2.3 员工来源及招聘方案**

**10.3 员工培训**

**第十一章 项目实施进度与招标**

**11.1 项目实施进度**

**11.2 项目管理**

**11.3 招标管理**

**第十二章** **投资估算与资金筹措**

**12.1 投资估算范围和依据**

**12.2投资估算**

**12.3 资金筹措计划**

**第十三章 财务预测**

**第十四章 社会效益评价**

**第十五章 项目结论及建议**

**15.1 结论**

**15.2 建议**

**附表：**

**附件：**