

商业计划书

企业（项目）名称： 大庆中禾粮食股份有限公司

五谷配方快熟米加工技术

联系人：

电话：

电子邮件：

二〇一五年三月制

目 录

一、 概述.....	1
二、 公司概况.....	4
三、 产品/服务与技术.....	9
四、 研发情况.....	13
五、 行业和市场.....	14
六、 市场营销.....	17
七、 生产和实施.....	18
八、 财务预测.....	20
九、 融资和退出计划说明.....	22
十、 风险分析与控制措施.....	22
十一、 项目实施进度及里程碑计划.....	23

一、概述

1.1 公司概况

大庆中禾粮食股份有限公司成立于2011年3月，注册资金1000万元，公司办公与生产场所位于大庆市高新区新发街创业广场7-2-1号。公司主要以粗粮及其精深加工产品为主体，种植、生产、销售为一体的现代化农业企业。

2011年12月29日，“国家杂粮工程技术研究中心”经国家科技部批准立项，是依托大庆中禾粮食股份有限公司和黑龙江八一农垦大学联合组建的国家级科技平台项目。“中心”致力于建成一个具有集成组装国内外科研成果、消化吸收国外先进技术、研究开发高新技术产品、培养高级技术与管理人才、传播辐射最新行业信息功能的杂粮工程技术研发转化平台。

公司致力于革新传统粮食行业发展观，以科技创新推动传统粮食食品种植、生产、营销水平。作为国家杂粮工程技术研究中心依托单位，已签约国内著名科技专家30余位，每年投入研发资金不少于200万元，建设全国杂粮食品行业第一研发团队，为消费者提供更有利于身体健康的“绿色、放心”粮食食品。

公司以科技杂粮、健康人生为品牌定位，更好的满足消费者、满足企业发展需求，打造最具品牌力、高附加价值和经营规模的杂粮全产业链。公司现有自主品牌“禾爱禾美”，涉及快熟杂粮、米饭伴侣等系列产品，填补了国内杂粮食品的多项空白。

中禾人始终本着专业、创新、务实的经营理念，以专注的态度、专业的能力，打造专业的品牌；以创新的思维、崭新的模式，打造一流的产品；以务实的作风、扎实的基础，打造贴心的服务。传播健康理念、提供健康产品，力争把中禾建设成为中国乃至世界一流的，高科技粮食食品企业。

近三年的公司的销售收入为600余万元，其中毛利润为240余万元，纯利润120余万元，预计在2105年完成销售收入800余万元。

1.2 管理及团队情况

公司实行董事会领导下的总经理负责制，其运行适宜均由总经理负

责，其行驶的权利需向董事会负责。

公司目前所设置的部分有综合部、销售部、研发部、采购部、生产部、财务部等部门。

1.3 产品/服务及技术描述

公司现有自主品牌“禾爱禾美”，涉及快熟杂粮、米饭伴侣等系列产品。本公司产品技术来源为黑龙江八一农垦大学国家杂粮工程技术研究中心专利技术成果，汲取国家杂粮工程技术研究中心专业营养师团队的健康智慧，通过采用科学化、专业化、安全生产系统，通过专业营养师精心调配，制备得到一种健康、营养、安全、方便，且能够与大米同煮同熟的放心杂粮食品。

公司研发团队具有多年食品研发工作经验，且以博士、硕士学历研发人员带头，组成一支具有较高水平的研发团队。同时，公司聘请黑龙江八一农垦大学多位专家、教授作为本公司的研发顾问。公司已投入研发费用 200 余万元，子啊未来 3-5 年内将增加研发投入 600 余万元。

1.4 行业及市场

以杂粮为原料的食品、营养保健品、药品、工业产品将成为市场宠儿。然而在现阶段人们高效率、高节奏的生活环境下，快速、方便、营养的食品成为人们关注的焦点，由于杂粮产品在食用过程中需要消耗较多时间，导致部分人群少量食用或不食用杂粮，因此开发杂粮快熟方便食品将是必须的。杂粮加工后可再度增值，从而拉动杂粮种植业快速发展。越来越多的科研院所、企业加入到对杂粮的营养特性和高附加值产品的深入研究与开发中，杂粮产业链条不断延长，产业附加值不断提高，杂粮应用领域和消费空间不断拓宽，从而带动杂粮种植规模的不断扩大，拉动杂粮种植业快速发展，直接促进农村经济增长、农业增效、农民增收。

1.5 产品制造/服务提供

公司租赁创业广场厂房 1500 余平方米进行产品的生产加工，场地环境良好，复合食品加工场地要求，同时产品在生产加工过程中无任何污染源产生，复合环评要求。目前已购买生产设备 20 余台套，检测化验设备 15 余台套，具备了生产所需的相关条件。

1.6 收入预测

2015 年公司预计销售收入达到 800 万元，其中利润达到 150 余万元；2016 年收入达到 1300 余万元，利润达到 260 余万元；2017 年销售收入达到 1800 余万元，利润达到 360 余万元。

1.7 融资说明

公司计划融资 3000 余万元，其中融资方式为贷款、投资人投资或风险投资等方式。融资比例需低于公司股权的 50%。投资人可进入董事会，对公司重大事项具有参与权和否决权。投资人可通过股权回购、利润分红、股票上市、股权转让等方式收回投资。

1.8 风险分析与控制

(1) 技术风险

本项目已完成对杂粮快熟保健营养米的实验室研发及中试试验，确定了产业化生产的工艺条件和技术参数，成功率较大。同时，项目实施单位与合作单位已具备进行该项目成果转化所需要的仪器、设备及其它条件。所以，技术风险性很小。

(2) 市场风险

本项目成果是采用高新技术制备杂粮系列深加工食品，符合国内、国际市场需求，符合人们对健康的追求。同时，杂粮深加工产品的种类和产量已远远不能满足需求，市场空间巨大。因而，本项目成果转化的市场风险很小。

(3) 政策风险

《国家粮食安全中长期规划纲要（2008~2020 年）》将加快发展杂粮作为保障粮食安全的主要任务之一；科技部将《特色杂粮生产及加工利用技术与开发》科技支撑计划列为“十一五”重点项目，“十二五”将主要杂粮作物丰产列入科技部“作物优质高效安全生产”储备项目。本项目是采用高新技术对杂粮产品进行深加工，提高杂粮产品的经济效益，符合国家支持农业的一贯政策，所以本项目实施无政策风险。

(4) 风险对策

在广泛调研及认真总结小试试验及中试生产成果的基础上，制定详细

周密的工作实施方案及技术方 案，严格按照实施方案进行生产技术的熟化和设备的选型配套；开拓市场，与国内外用户建立广泛的联系，力争产品多出口创汇；培训技术人员和生产人员；利用好国家扶持农业、增加农民收入的政策。

二、公司概况

2.1 公司的基本情况

2.1.1 企业基本情况表

企业名称	大庆中禾粮食股份有限公司			
法定代表人	周慕潮	成立日期	2011 年 3 月 21 日	
注册资本	1000 万元	实收资本	500 万元	
工商执照号	230600100015119	代码证号	56987132-9	
注册地址	大庆市高新区新发街创业广场 7-2-1			
办公地址	大庆市高新区新发街创业广场 7-2-1			
生产地址	大庆市高新区新发街创业广场 7-2-1			
经营范围	国家杂粮工程技术开发、种植谷物、粮食种植技术转让、技术咨询、技术服务、谷物销售、豆类销售			
所属行业	农业			
核心业务	杂粮精深加工			
主导产品	“禾爱禾美”杂粮米饭伴侣系列			
其它	优质小米、大米			
联系方式	姓名	办公电话	手机	E-mail
法定代表人	周慕潮	0459-8194699	13918059789	zhoumc@dusso.com.cn
总 经 理	周慕潮	0459-8194699	13918059789	zhoumc@dusso.com.cn

财 务 经 理	张玉婷	0459-8194599	13836700718	419610465@qq.com
联 系 人	王立东	0459-8194599	13504659753	wanglidong-521@163.com
企 业 传 真	0459-8194699		企 业 网 址	www.cnhe.com

2.1.2 股权结构

序号	股东名称	工商执照号/ 身份证号	出资比例	出资额 (万元)	出资形式	出资到位 时间
1	周慕潮	110000013567159	90%	900	货币	2011年 2月21日
2	张丽萍	231026195710031523	10%	100	货币	2011年 2月21日
3						年 月 日
合 计		-	100%	1000	-	-
备 注		■技术等无形资产出资所占比例为_____ % ■国有出资占比___ % ■固定资产出资占比_____ % ■股东会的决策机制 ■股东间的关联关系： ■其它需要说明的情况：				

2.1.3 人员构成情况

人员总数	博士		硕士		大专以上	
	人数	占比	人数	占比	人数	占比
35 人	2	5%	8	22%	10	28%
	高管		中层		科研人员	
	人数	占比	人数	占比	人数	占比
	4	11%	6	17%	8	22%
其它需要说明的情况：						

2.2 管理团队情况

2.2.1 管理团队简历

公司管理团队简历如下表：

序号	职位	姓名	性别	年龄	学历	学位	专业	职称
1	董事长	周慕潮	男	48	研究生	硕士	经济管理	高级
2	董事	张丽萍	女	58	研究生	博士	食品科学	高级
3	总经理	周慕潮	男	48	研究生	硕士	经济管理	高级
4	总经理助理	陈桂杰	女	40	学士	本科	市场营销	高级
5	生产厂长	姜艳斌	男	32	学士	本科	食品科学	中级
6	销售经理	陈桂杰	女	40	学士	本科	市场营销	高级
7	研发经理	王立东	男	35	研究生	博士	农产品加工	中级
8	办公室主任	秦志伟	男	27	学士	本科	文秘	初级
9	财务经理	张玉婷	女	27	学士	本科	财会	中级

2.2.2 董事会的组成及决策机制

序号	姓名	职务	工作单位	学历/职称	电话
1	周慕潮	董事长	大庆中禾粮食股份有限公司	研究生/高级	13918059789
2	张丽萍	董事	黑龙江八一农垦大学	研究生/高级	13836962323

2.2.3 本节需要说明的其它情况

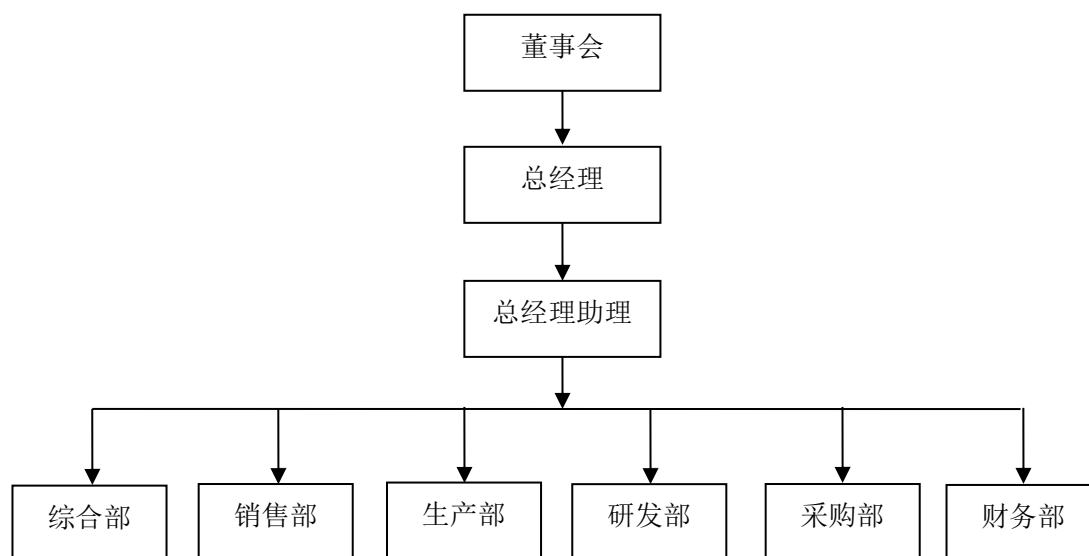
本单位与黑龙江八一农垦大学共同申报了国家杂粮工程技术研究中心，其中黑龙江八一农垦大学杂粮中心作为本公司的技术支撑单位，共有30余位专家、教授作为本公司技术顾问。

2.3 管理情况

2.3.1 组织机构设置情况

公司实行董事会领导下的总经理负责制，其运行适宜均由总经理负责，其行驶的权利需向董事会负责。

公司目前所设置的部分有综合部、销售部、研发部、采购部、生产部、财务部等部门。



2.3.2 管理制度建设情况

公司在成立初即建立相关的市场、生产、人事等相关的管理制度，形成制度体制下的管理运行机制，建立的相关制度文件如下：

销售部，主要负责产品市场销售和产品宣传，建立相关制度有：消费者投诉受理制度、不安全食品召回制度等；

生产部，负责产品的生产和质检的检测，建立的相关制度有：生产过程质量管理体系及相应的考核办法、生产设备维修保养和清洗消毒管理制度、产品质量检验制度、不合格品管理制度、成品贮存管理制度、质量安全职责、权限等管理制度等；

财务部，负责公司财务管理，建立相关制度有：产品销售台账管理制度；

综合部，负责人事管理、后勤服务等，建立的相关制度有：企业负责人及生产、质量、技术管理人员及生产操作人员职责、文件管理制度、从业人员健康管理及食品安全知识培训制度、企业诚信管理制度、卫生制度等；

研发部，负责新产品开发，主要制度有：新产品开发奖励制度、原材料使用制度等；

采购部，负责原料的采购，建立的主要制度有：原粮采购制度等。

2.3.3 劳资关系和关键雇员的激励与约束

本公司所有在职员工均签订《劳动合同书》，双方根据《中华人民共和国劳动法、劳动合同法》及《黑龙江省劳动合同条例》有关规定，本着平等、自愿的原则，在协商一致的基础上签订劳动合同，并共同遵守合同所有条款。在劳动合同书中，标注有劳动报酬、工作时间和休假、福利待遇和劳动保护等相关规定，从保险等各个方面保证员工的合法权益。

同时，为了维护公司的正常经营活动，保持公司在市场竞争中的优势，保护商业秘密、技术机密和其它信息，保障公司的网络程序、资料的安全，根据中华人民共和国有关法律法规的有关规定，均签订了《竞业禁止与保密协议》。

在管理层和关键人员的奖励制度方面，公司制定了相关的奖励制度，在年终或具体完成事项上对利于公司发展或为公司做出较大贡献的人员进行一定物质奖励。

2.3.4 关联交易及利益冲突

公司实行董事会下的总经理负责制，在总经理的统一管理下，各级关系团结配合，同时在制度上实行良好的奖励机制，使得公司运转良好，无任何关联交易及利益冲突。

2.4 企业历史沿革

2011年12月29日，“国家杂粮工程技术研究中心”经国家科技部批准立项，由大庆中禾粮食股份有限公司和黑龙江八一农垦大学为依托单位共同组建。“中心”开展以科技创新为主导，推动传统杂粮的种植、加工、营销及工程化建设等工作。同时打造以消化吸收国外先进技术，开发高新技术产品，培养高科技人才的国家级平台。

2.5 企业发展战略规划

公司以科技杂粮、健康人生为品牌定位，更好的满足消费者、满足企业发展需求，打造最具品牌力、高附加价值和经营规模的杂粮全产业链。在未来的3-5年时间，公司在产品发展战略上实行“维护现有，继续开发，与时俱进，种类多样”的策略，实现在杂粮全产业链上产品的开发；在市场发展和推广方面公司将继续扩大现有线上和线下销售方式，实现全方位销售，力争实现销售的良好发展。中禾人始终本着专业、创新、务实的经

营理念，以专注的态度、专业的能力，打造专业的品牌；以创新的思维、崭新的模式，打造一流的产品；以务实的作风、扎实的基础，打造贴心的服务。传播健康理念、提供健康产品，力争把中禾建设成为中国乃至世界一流的，高科技粮食食品企业。

公司未了3年销售收入、增加品牌数量以及市场占有率预测：

年份	2015	2016	2017
销售收入预测（万元）	800	1300	1800
增加品牌/新产品数量（个）	3	5	8
市场占有率预测（%）	3	6	10

三、产品/服务与技术

3.1 产品/服务描述

（1）产地优势

原料主要来自我国东北地区，其地处北温带亚欧大陆性季风气候区，属于第一积温带，地带性土壤以寒地黑土为主，具有土质疏松、持水能力强、通透性良好、根系微生物活性强等特点，适于杂粮等农作物的种植。

（3）产品特点

该系列产品含有红小豆、黑豆、青豆、薏仁米、黑米、红粳米、大麦米、燕麦等多种精选粗粮，解决您食用杂粮产品耗时费力的难题，真正做到免洗免泡、快捷方便、与米同熟的效果；同时能够补充人体所需的氨基酸、蛋白质、维生素、微量元素、膳食纤维等营养成分，起到粗细搭配、营养均衡的效果。

（3）配方价值

汲取国家杂粮工程技术研究中心专业营养师团队的健康智慧，通过采用科学化、专业化、安全生产系统，通过专业营养师精心调配，制备得到一种健康、营养、安全、方便，且能够与大米同煮同熟的放心杂粮食品。

（4）适合人群

①体重超标的“肥胖族”：五谷杂粮富含膳食纤维、热量低、饱腹感强，从中还可获得充足的维生素、矿物质、微量元素和蛋白质。

②肤况不佳的“爱美族”：五谷杂粮含有丰富多样的维生素，是呵护肌肤的美丽元素。

③高压过劳的上班族：缓解压力，可从饮食下手，食用杂粮可保护自己的身体。想减轻尼古丁的伤害，可补充大量的维生素，想减轻酒精对肝脏的损伤需食用清肝利胆食物，杂粮无疑是维持健康身体的重要食物。

④体质虚弱的“黛玉族”：对于体质虚弱，贫血等女性人群，通过食用红豆、红米等杂粮，可补充铁、镁等矿物质。

⑤百病缠身的“银发族”：杂粮中含有丰富的矿物质、维生素、膳食纤维，对老年人的高血压、高血脂、高血糖具有一定的调节作用，同时能延缓衰老，避免老年痴呆症的发生。

⑥课业繁重的“学生族”：杂粮除了能够提供蛋白质和维生素，还能安神、助眠、有利于生长发育。

⑦怀孕前后的“孕产妇”：含有丰富的膳食纤维，能够解决孕妇的便秘问题，如荞麦中含有赖氨酸和大量的矿物质，能够增强孕妇的免疫力，杂豆中含有充足的钙、镁和蛋白质，能够体重孕妇身体所需的能量。

（4）对身体的好处

①改善酸性体质：杂粮食物偏碱性，具有中和人体酸性环境，缓解疲劳，增加体能，增强免疫力的作用。

②清除身体废物：改善身体血液酸性环境，净化血液，降低五脏等器官所受污染；丰富的可溶性膳食纤维能够改善肠道环境，非可溶性膳食纤维则增强肠道蠕动，缩短有毒物质在体内的停留时间。

③控制体重改善肥胖：杂粮中含有大量的膳食纤维且几乎没有热量，搭配充足的饮水便能饱腹感，减少食用食物过量；同时杂粮是低升糖指数食物，能保持血糖缓慢上升，避免胰岛素大量分泌，避免因脂肪堆积造成肥胖。

④避免代谢症候群：高血压、高血脂、高血糖、肥胖分别是代谢症候群的症状，杂粮属于高纤维素、低蛋白、低脂肪、低热量的食物，能够减轻和缓解代谢症候群症状的发生。

（5）加工特点

- ①本产品加工属物理加工过程，不改变原料组成成分及产品性质；
- ②生产加工过程中，无任何化学试剂及添加剂的添加；
- ③最大程度的较少加工过程的营养损失；
- ④最大程度的保持杂粮原有的外观和食用品质。
- ⑤产品能够达到与大米同步熟化，缩短食用蒸煮时间。

(6) 产品种类

本公司产品现有 5 种产品，每品 3 类包装。

- ①十六谷粗粮：4kg 装大礼包、1.6kg 生活包、0.8kg 体验包。
- ②十二谷粗粮：4kg 装大礼包、1.6kg 生活包、0.8kg 体验包。
- ③六谷粗粮：4kg 装大礼包、1.6kg 生活包、0.8kg 体验包。
- ④黑五类粗粮：4kg 装大礼包、1.6kg 生活包、0.8kg 体验包。
- ⑤豆类粗粮：4kg 装大礼包、1.6kg 生活包、0.8kg 体验包。

(6) 产品执行标准

产品生产执行企业标准。

3.2 国内外研发情况

国外注重研发杂粮方便化食品、餐桌食品以及深加工增值技术与多元化利用技术。大多数杂粮具有口感较差的缺陷，这也是制约杂粮消费的一个重要因素，因此，各国专家一直致力于研究开发杂粮食品的营养与感官特性的最佳组合。如日本关于杂粮精深加工产品的开发起步较早，开发的产品种类多种多样，其中以杂粮为主要原料，开发出米饭伴侣系列产品较多，如十谷杂谷米、十五谷杂谷米、健康美人米饭伴侣等产品达数十种；美国不断推出杂粮便捷食品：“保鲜餐”、“全餐配备”、“速配餐”、“即食汤”等；加拿大仅燕麦加工就有 170 余种食品，其对初级产品进行改良与改性，并应用新型技术处理，可以得到燕麦快熟方便食品、燕麦淀粉、燕麦油、燕麦蛋白和燕麦膳食纤维等系列产品；俄罗斯企业已经开发出利用蒸煮及微波技术处理杂粮，制备快熟杂粮方便产品；中东地区这些年大力发展杂粮方便食品研究，其开发的即食罐装芸豆等产品已占该地区对外贸易额的 15%。

我国杂粮产品主要是民族食品 and 传统食品，其加工率不高，先进加工

技术的应用严重不足。绝大部分杂粮产品是以原粮和初级加工产品的形式进入市场，产业化程度低，品牌影响力弱，加工业效益低下。在加工技术方面，相关研究仅有少量专利技术，如专利 CN101461506A 公开了一种米饭伴侣及其制造方法，该发明由 6 种五谷杂粮调配而成，采用烘焙和粉碎技术处理，改变了杂粮的组织状态，造成加工过程营养成分损失严重，影响食用品质；专利 CN1919048A 公开了一种高纤维营养均衡米及其加工方法，该发明除大米外含有 4 种杂粮产品，杂粮种类较少，由于对产品进行脱皮，影响了产品的食用品质。专利 CN102008050B 公开了一种可以快速同熟的八谷杂粮饭及其加工方法，该发明以 8 种杂粮为原料，由于采用破碎碾压处理，使得原料的利用率降低，增加生产的损失和浪费，使得杂粮的组织结构受到破坏，产品易于氧化变质，同时影响产品的食用品质，缩短产品的保质期；专利 102948689A 公开了一种主食调和米及其制造方法，由于采用挤压蒸煮工艺，破坏了杂粮中的部分营养成分；且将原料破碎成粉进行再加工，改变了杂粮原有的组织状态，降低了产品的食用品质。上述技术中制备得到的米饭伴侣或混合杂粮产品，均采用不同的加工技术处理，并进行杂粮及辅料的混合，制备具有不同熟化程度和不同产品组成的混合杂粮产品。但上述产品在生产加工方面存在一定的缺陷，如加工成本高、加工周期长、产品粒型不完整、产品营养成分损失、产品易氧化变质、产品外观及食用特性改变、产品不利于贮存和运输等诸多问题。在产品组成上，只是采用简单的混合，未能达到科学的营养配比，使得食用的杂粮产品补充营养成分单一，未能起到粗细搭配、营养均衡的效果，同时口感也受到一定的影响。

杂粮精深加工技术一直是各个国家研发的热点，不断研发不断进步，永无止境。在很大程度上，杂粮精深加工技术是实现杂粮产业化的主要制约因素。我国的农产品加工率是 35%，发达国家达到 80%以上，比发达国家低很多，杂粮加工率亦是如此。因此，大力加强杂粮产品加工技术研究，不断开发先进的杂粮加工工艺，是提高产品的科技含量、生产水平、产品档次和市场竞争力需要，技术市场前景广阔。

3.3 产业政策

产品的生产加工需要获得《全国工业产品生产许可证》。

3.4 本章需要说明的其它情况

四、研发情况

4.1 研发投入情况

公司已完成研发投入 200 余万元，其中 2014 年研发投入达 120 余万元，主要用于研发所需设备的购置，原材料的购买、成分的检测以及人工费用等方面，2014 年研发投入占销售收入的 20%。预计在未来的 3-5 年研发投入费用将增加 600 余万元，其中研发方向为米饭伴侣系列现产品开发，杂粮饮料类产品开发，以及杂粮豆浆伴侣等新产品开发。

作为国家杂粮工程技术研究中心的依托单位，将更加注重与黑龙江八一农垦大学的技术合作，使其作为本公司的技术依托单位，使更多的专家、教授参与本公司产品的开发，同时可将专家、教授的成果引进本单位，转化为实际生产力。

4.2 研发队伍情况

本公司的研发技术负责人为食品专业博士，其多年来一直从事杂粮等农产品加工技术研究，并取得了多项成果和获得奖项，近年来主持课题 2 项，参与课题 11 项，作为技术负责人转化技术成果 4 项，获得专利 2 项，申请专利 5 项，获得科技奖励 2 项，发表相关科研论文 10 余篇。其多年的工作经验和知识积累，使其能够很好的把我产品开发策略，管理研发团队，开发符合公司发展和市场需要的产品。

公司在研发方面能够提供研发所需的全部资源和条件，公司高层能够以创新思维指导研发，同时能够对研发出新产品、新技术的研发人员给予较好的物质奖励，激励研发人员更好的工作热情。

目前，公司具有研发人员 8 人，其中硕士学历以上人员 6 人，均为食品科学或农产品加工专业，具有较好的知识基础和一定的工作经验，能够承担企业长期发展所需技术开发任务。

4.3 公司目前和将来产品开发或服务项目的情况

公司目前已有产品及将来开发产品情况如下表：

	产品名称	包装类型	规格尺寸
--	------	------	------

已有产品	十六谷粗粮米饭伴侣	大礼包/生活包/ 体验包	4kg/1.6kg/0.8
	十二谷粗粮米饭伴侣	大礼包/生活包/ 体验包	4kg/1.6kg/0.8
	六谷粗粮米饭伴侣	大礼包/生活包/ 体验包	4kg/1.6kg/0.8
	黑五类粗粮米饭伴侣	大礼包/生活包/ 体验包	4kg/1.6kg/0.8
	豆类粗粮米饭伴侣	大礼包/生活包/ 体验包	4kg/1.6kg/0.8
未来开发	豆浆伴侣	生活包/体验包	1.6kg
	米饭包	生活包/体验包	2.5kg
	迷糊包	生活包/体验包	1.25kg
	米饭伴侣	精品小包装	0.8kg
	米饭伴侣	精品大礼包	3.0kg

4.4 有关知识产权情况

序号	专利名称	类型	专利号	专利权人	申请日期	授权日
1	一种速熟杂粮米饭伴侣及其加工方法	发明	20141016658 4.X	黑龙江八一农垦大学	2014年10月16日	-

4.5 本章需要说明的其它情况

公司现有产品的科技成果来源为黑龙江八一农垦大学国家杂粮工程技术研究中心，通过将该技术成果引进，实现产品生产。

五、行业和市场

5.1 行业和市场状况介绍及分析

杂粮富含营养与药用成分，具有“食药两用”的特点。如绿豆、燕麦、荞麦等杂粮含有对人体健康有益的纤维素，能带走肠道中多余的脂肪、胆固醇及代谢产生的毒素，是人类肠道的“清道夫”；小米、黑米、荞麦等杂粮含有丰富的维生素B1，是人体有害酸性物质的主要“清洁工”。杂粮还富含各种生理功能活性物质，主要有异黄酮、黄酮、类固醇、萜类化合物、生物碱、植物抗毒素与多酚类化合物等，这些成分的功效就决定了杂粮能够成为食品工业中最有价值、最优质安全、最有前景的的加工原料。以杂粮为原料的食品、营养保健品、药品、工业产品将成为市场宠儿。然而在现阶段人们高效率、高节奏的生活环境下，快速、方便、营养的食品

成为人们关注的焦点，由于杂粮产品在食用过程中需要消耗较多时间，导致部分人群少量食用或不食用杂粮，因此开发杂粮快熟方便食品将是必须的。杂粮加工后可再度增值，从而拉动杂粮种植业快速发展。越来越多的科研院所、企业加入到对杂粮的营养特性和高附加值产品的深入研究与开发中，杂粮产业链条不断延长，产业附加值不断提高，杂粮应用领域和消费空间不断拓宽，从而带动杂粮种植规模的不断扩大，拉动杂粮种植业快速发展，直接促进农村经济增长、农业增效、农民增收。

5.2 目标用户以及经营业务的市场情况

以下 6 大人群是本公司产品的最终用户，根据不同人群对身体状况，对营养的特殊需求，以及结合本公式产品所具有的优势，其主要服务于以下几大人群：

①体重超标的“肥胖族”：五谷杂粮富含膳食纤维、热量低、饱腹感强，从中还可获得充足的维生素、矿物质、微量元素和蛋白质。

②肤况不佳的“爱美族”：五谷杂粮含有丰富多样的维生素，是呵护肌肤的美丽元素。

③高压过劳的上班族：缓解压力，可从饮食下手，食用杂粮可保护自己的身体。想减轻尼古丁的伤害，可补充大量的维生素，想减轻酒精对肝脏的损伤需食用清肝利胆食物，杂粮无疑是维持健康身体的重要食物。

④体质虚弱的“黛玉族”：对于体质虚弱，贫血等女性人群，通过食用红豆、红米等杂粮，可补充铁、镁等矿物质。

⑤百病缠身的“银发族”：杂粮中含有丰富的矿物质、维生素、膳食纤维，对老年人的高血压、高血脂、高血糖具有一定的调节作用，同时能延缓衰老，避免老年痴呆症的发生。

⑥课业繁重的“学生族”：杂粮除了能够提供蛋白质和维生素，还能安神、助眠、有利于生长发育。

⑦怀孕前后的“孕产妇”：含有丰富的膳食纤维，能够解决孕妇的便秘问题，如荞麦中含有赖氨酸和大量的矿物质，能够增强孕妇的免疫力，杂豆中含有充足的钙、镁和蛋白质，能够体重孕妇身体所需的能量。

5.3 竞争情况及公司优势

5.3.1 竞争对手情况

与本公司产品具有竞争优势的企业在国内仅有宁夏家道清真食品有限公司，其公司目前也生产杂粮米饭伴侣系列产品。

宁夏家道清真食品有限公司是由家道集团于 2011 年全资投资建立的一家致力于杂粮的研发、生产企业，基地位于宁夏固原市新区。企业依托宁夏南部(六盘山地区)特有的小杂粮种植资源和地理区位优势，致力于杂粮农产品进行深入开发和综合利用。固原家道清真食品有限公司于 2011 年 3 月在宁夏固原成立，注册资本 200 万元，主要业务为小秋杂粮的培育、种植、加工、销售等。固原家道清真食品有限公司以“关爱全家，顺其自然”为基本经营理念，以杂粮综合深加工为主要经营方向，主要生产销售“五朵梅”牌米伴侣系列杂粮食品和“邂逅”牌系列杂粮饼干休闲食品。

5.3.2 竞争分析

本公司产品存在以下竞争优势：

(1) 产地优势

原料主要来自我国东北地区，其地处北温带亚欧大陆性季风气候区，属于第一积温带，地带性土壤以寒地黑土为主，具有土质疏松、持水能力强、通透性良好、根系微生物活性强等特点，适于杂粮等农作物的种植。

(2) 产品特点

该系列产品含有红小豆、黑豆、青豆、薏仁米、黑米、红粳米、大麦米、燕麦等多种精选粗粮，解决您食用杂粮产品耗时费力的难题，真正做到免洗免泡、快捷方便、与米同熟的效果；同时能够补充人体所需的氨基酸、蛋白质、维生素、微量元素、膳食纤维等营养成分，起到粗细搭配、营养均衡的效果。

(3) 配方价值

汲取国家杂粮工程技术研究中心专业营养师团队的健康智慧，通过采用科学化、专业化、安全生产系统，通过专业营养师精心调配，制备得到一种健康、营养、安全、方便，且能够与大米同煮同熟的放心杂粮食品。

(4) 加工特点

①本产品加工属物理加工过程，不改变原料组成成分及产品性质；

- ②生产加工过程中，无任何化学试剂及添加剂的添加；
- ③最大程度的减少加工过程的营养损失；
- ④最大程度的保持杂粮原有的外观和食用品质。
- ⑤产品能够达到与大米同步熟化，缩短食用蒸煮时间。

5.3.3 核心竞争力

作为国家杂粮工程技术研究中心的依托单位，以及黑龙江八一农垦大学在杂粮研究方面的技术优势，本公司可作为技术成果的转化单位，能够更快更好的将技术成果实现产业化生产，增加本公司在未来市场上产品的类型以及产品特性方面的技术优势。

六、市场营销

6.1 营销情况

本公司产品销售采取线上和线下方式。

(1) 线上销售

为利用电商天猫销售平台，建立禾爱禾美旗舰店销售

(2) 线下销售

- ①礼品、特产专营店销售。
- ②连锁超市销售，如美联购超市、昆购超市、百湖超市等。
- ③重点公共场所销售，如大庆、哈市机场销售
- ④团购销售
- ⑤招商销售，在全国诚招商业代理进行产品销售。

公司产品宣传方式：

- ①参加展销会，如参加上海国际粮油博览会、北京有机与绿色食品展览会、哈洽会等。
- ②网络宣传，如中禾网站、天猫网店。
- ③超市派送，如大庆市昆购连锁超市、美联购连锁超市、杂粮礼品专营店、飞机场等进行派送宣传。

6.2 分销商/代理商的选择

代理商或分销商可直接与本公司接洽，无需中介，本公司将以最至诚的态度诚邀代理。

6.3 产品/服务价格

本公司目前产品价格一览表：

产品类型 产品名称	尊享大礼包 (3.75kg/元))	超值生活包 (1.5kg/ 元))	尝鲜体验包 (0.75kg/元))
十六谷米饭伴侣	248	148	76
十二谷米饭伴侣	228	126	66
六谷米饭伴侣	198	108	56
黑五类米饭伴侣	238	118	59
豆类米饭伴侣	258	128	66

七、生产和实施

7.1 产品生产制造方式

公司目前以租赁方式租用大庆市开发区创业广场厂房，自行购买设备及雇佣人员进行产品生产。

7.2 现有生产场地和设备情况

公司生产厂址位于大庆市高新区创业广场新发街，生产车间面积为1300余平方米，生产环境良好，达到我国食品生产车间净化要求，生产条件符合国家环评要求，无任何废水、废气、废渣等污染源的排放。

本公司具备进行项目中试及产业化生产所需的各种基本条件，具有符合食品生产许可要求的生产加工车间，在设备加工方面已具有连续微波熟化干燥设备、全自动杂粮清洗机、浸泡槽、冷却机、振动筛等生产加工设备，拥有干燥箱、水浴锅、小型粉碎机等化验检测设备，因此，完全具备完成该项目的能力。

公司生产加工场所如下表：

序号	申请人各生产场点(所)、 工艺、工序名称	该生产场点、工艺、工序 所在地	该所在地有权使用证 明材料
1	破碎间：破碎	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件
2	生产加工间：清洗	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件

3	生产加工间：浸泡	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件
4	生产加工间：蒸煮	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件
5	生产加工间：干燥	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件
6	生产加工间：冷却	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件
7	生产加工间：筛分	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件
8	包装间：混合	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件
9	包装间：包装	大庆市高新技术开发区新发街创业广场 2#工业公寓 1#厂房南侧	见房屋租赁合同复印件

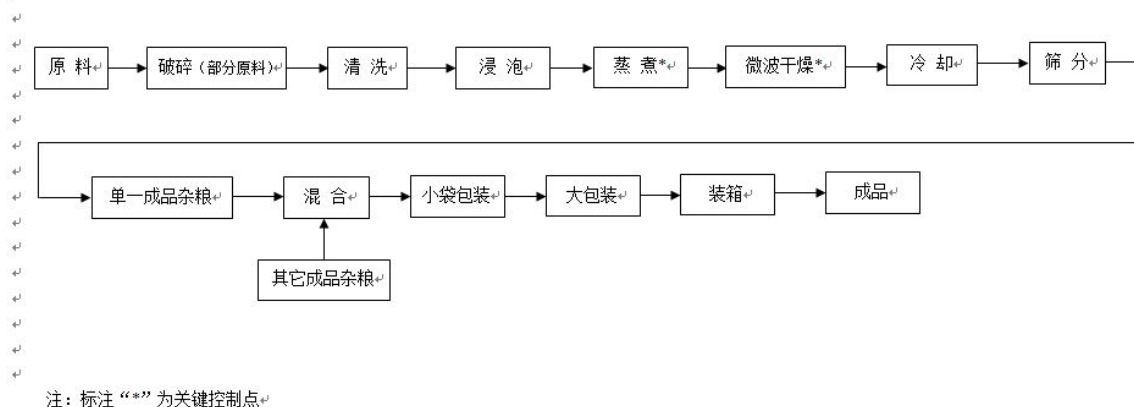
公司主要生产设备、设施一览表：

序号	设备设施名称	数量	安装使用场所	生产日期	完好状态	购置或租用日期，购置资产证明或租用证明
一	包装设备					
1	多物料自动颗粒包装机	1	包装工段	2013年6月	完好	2013年7月5日
二	其它设备					
1	豆类切碎机	1	预处理工段	2013年4月	完好	2013年5月8日
2	自动除渣式洗米机	1	预处理工段	2013年4月	完好	2013年6月27日
3	浸泡槽	2	预处理工段	2013年7月	完好	2013年7月25日
4	豪华型多功能蒸饭车	1	蒸煮工段	2013年4月	完好	2013年6月18日
5	微波干燥杀菌机	1	干燥工段	2013年5月	完好	2013年7月10日
6	滚筒冷却机	1	冷却工段	2013年6月	完好	2013年7月19日
7	三次元振动筛分机	1	筛分工段	2013年6月	完好	2013年7月1日
8	三维摆动混合机	1	混合工段	2013年6月	完好	2013年7月13日

7.3 产品的生产制造过程

产品生产工艺流程图：

附图：工艺流程图



7.4 原材料采购情况

本公司生产所需原材料主要为杂粮，由于本省及大庆市地区为杂粮主产区，所以原材料的购买主要购自本省，运输较为便利。同时，在产品质量方面也能够保证获得最优质的产品。

7.5 产品质量保证情况

本公司产品从原材料的选购，到生产加工，再到销售等各个环节层层把关，严格控制。尤其在原料的选购，需对原料在农药残留及重金属残留等方面进行严格检测，按照相应的国家标准，制定了本公司生产标准，要求获得最优质原材料。在加工过程中，能够严格按照生产操作规程进行生产加工，严格控制生产过程污染。

八、财务预测

8.1 财务预测简表

单位：万元

项 目	行次	第 1 年	第 2 年	第 3 年
主营业务收入	1	800	1300	1800
税前利润	2	136	221	306
净利润	3	150	260	360
纳税总额	4	286	481	666
研发费用投入	5	120	234	360
研发投入占收入比	6	15%	18%	20%
毛利率	7	17%	17%	17%
净利率	8	18.75	20%	20%

8.2 税收政策情况

本公司为一般纳税人单位，每年需缴纳一定的所得税。

8.3 投资回收期和盈亏平衡计算

①投资规模及产品成本预算

按年产成品 500 吨计算，项目总投资约 500 万元，其中固定资产投入 500 万元，流动资产投入 500 万元。产品成本：0.8 万元/吨，产品销售价格：1.5 万元/吨。预计年销售额 $1.5 \times 5500 = 800$ 万元。

②未来三年财务预测

未来三年财务预测见表 1。

表 1 项目的未来三年财务预测

序号	项目	第 1 年	第 2 年	第 3 年
1	收入预测	800	800	800
2	成本预测	400	400	400
3	利润预测	360	360	360

③投资回收期计算

按年产 500 吨产品计算，投资 500 万。投产后每年可实现销售收入 800 万元，利润 360 万元，1.4 年即可收回投资。根据表 1 数据进行投资回收期计算： $500 \text{ 万} / 360 \text{ 万} / \text{年} = 1.4 \text{ 年}$

④盈亏平衡分析

影响盈亏平衡点的因素是固定成本、可变成本、销售收入、销售税金及附加。年固定成本为 350 万元，年可变成本为 100 万元，年销售收入 800 万元，销售税金为 136 万元。

$$\text{盈亏平衡点} = \text{固定成本} / (\text{销售收入} - \text{变动成本} - \text{销售税金}) \times 100\%$$

$$\text{盈亏平衡点} = 350 / (800 - 100 - 136) = 62\%$$

盈亏平衡分析表明，在经营期内，生产水平高于设计能力的 27.12%，项目可盈利，项目经营安全率为 36.1%，大于通常认为可接受的 30% 安全率。

九、融资和退出计划说明

9.1 融资需求（即新增投资总额）

本公司计划新增投资 3000 万元，投资金额来源方式可为贷款、融资等方式，其中融资公司投入额度低于公司总资产的 50%。

9.2 对股权投资的需求

融资完成后，中禾公司仍占有公司 51%以上的股份，具有管理决策权。

9.3 投资人介入公司业务程度建议

投资人可进入董事会，对公司重大事项具有参与权和否决权。

9.4 投资退出

投资人可通过股权回购、利润分红、股票上市、股权转让等方式收回投资。

十、风险分析与控制措施

（1）技术风险

本项目已完成对杂粮快熟保健营养米的实验室研发及中试试验，确定了产业化生产的工艺条件和技术参数，成功率较大。同时，项目实施单位与合作单位已具备进行该项目成果转化所需要的仪器、设备及其它条件。所以，技术风险性很小。

（2）市场风险

本项目成果是采用高新技术制备杂粮系列深加工食品，符合国内、国际市场需求，符合人们对健康的追求。同时，杂粮深加工产品的种类和产量已远远不能满足需求，市场空间巨大。因而，本项目成果转化的市场风险很小。

（3）人员风险

主要研发人员是本公司研发人员和黑龙江八一农垦大学国家杂粮工程技术研究中心长期从事杂粮种植及深加工研究的科研人员，具备杂粮开发与生产的企业管理和销售人员，项目组成人员中力量均衡，有从事杂粮加工的科研人员，也有从事杂粮企业的生产、销售人员，已掌握杂粮种植与深加工等较多的新技术，为该项目的实施奠定了理论基础和积累了实践经验。

（4）政策风险

《国家粮食安全中长期规划纲要（2008~2020年）》将加快发展杂粮作为保障粮食安全的主要任务之一；科技部将《特色杂粮生产及加工利用技术与开发》科技支撑计划列为“十一五”重点项目，“十二五”将主要杂粮作物丰产列入科技部“作物优质高效安全生产”储备项目。本项目是采用高新技术对杂粮产品进行深加工，提高杂粮产品的经济效益，符合国家支持农业的一贯政策，所以本项目实施无政策风险。

（5）风险对策

在广泛调研及认真总结小试试验及中试生产成果的基础上，制定详细周密的工作实施方案及技术方案，严格按照实施方案进行生产技术的熟化和设备的选型配套；开拓市场，与国内外用户建立广泛的联系，力争产品多出口创汇；培训技术人员和生产人员；利用好国家扶持农业、增加农民收入的政策。

十一、项目实施进度及里程碑计划

年度	计划投资（万元）	研发投资（万元）	销售收入（万元）	利润（万元）
2015	800	200	800	150
2016	1000	400	1300	260
2017	1200	600	1800	360