

سازمان منطقه آزاد اروند
(آبادان - خرمشهر)

فرآوری ماهی و میگو

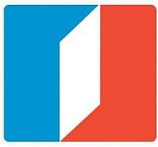
۱- معرفی منطقه:

منطقه آزاد اروند با داشتن ویژگی هایی از قبیل موارد مشروح ذیل یکی از بهترین مناطق آزاد کشور جهت فعالیت سرمایه گذاران داخلی و خارجی می باشد:

- عرصه جغرافیایی بسیار پهناور
- استقرار در مرکز کانونی بازارهایی با جمعیتی بالغ بر ۵۰ میلیون نفر در فاصله زمینی کمتر از ۵۰۰ کیلومتر
- وجود فرودگاه بین المللی آبادان، راه آهن خرمشهر، بزرگترین پایانه مسافرتی دریایی کشور و هتل های مناسب در محدوده منطقه
- وجود دو سایت صنعتی وسیع و نیروی کار ارزان جهت سرمایه گذاران داخلی و خارجی
- وجود بندر خرمشهر به عنوان دومین بندر کانتینری کشور، بندر آبادان و بندر خشک شلمچه
- وجود رودخانه های آب شیرین کارون، اروند و بهمنشیر با قابلیت کشتیرانی
- وجود زمین های حاصلخیز فراوان حاشیه رودخانه های فوق الذکر جهت گسترش تولیدات کشاورزی
- وجود ظرفیت های قانونی و مزایای مناطق آزاد از قبیل معافیت های گمرکی، معافیت های مالیاتی، اراضی ارزان قیمت، زیرساخت های لازم جهت سرمایه گذاری و...

۲- شرح پروژه

فرآوری به مجموعه فعالیت هایی گفته می شود که در آن ماهی یا میگو پس از شستشو و آماده شدن به صورت تازه، منجمد یا پخته شده، به شکل کامل یا سرزده و شکم خالی، پوست کنده، فیله، استیک و... بسته بندی شود. محصولات این طرح به دو صورت محصولات خام و فرآوری شده عرضه می شود. محصولات خام عبارت اند از فیله ماهی و میگو بسته بندی شده و محصولات فرآوری شده، شامل ناگت میگو نیمه آماده و فیش برگر می باشد. صادرات میگو و ماهی فرآوری شده یکی از نقاط قوت صنایع شیلاتی و آبرزی پروری کشور است. بازار جهانی میگو و سایر آبزیان، با توجه به آگاهی روزافزون مردم به ارزش غذایی آن و همچنین افزایش جمعیت هر ساله بهتر گردیده، چنانچه در راستای افزایش نیاز جهانی، ایران بتواند کیفیت و کمیت تولید خود را ارتقا و افزایش دهد، می تواند جایگاه مناسبی را در بازارهای جهانی پیدا نماید.



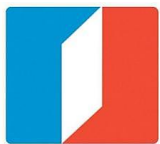
سازمان منطقه آزاد اروند
(آبادان - خرمشهر)

فرآوری ماهی و میگو



۳- ظرفیت و امکانات طرح

منطقه تجارت آزاد اروند شاید سریع‌ترین منطقه اقتصادی در حال رشد ایران باشد. به دلیل مهیا بودن فضای مورد نیاز و کافی در منطقه آزاد اروند برای احداث واحدهای صنعتی، تولید قابل توجه محصولات آبریان در این منطقه، تبدیل مواد خام به محصول و ایجاد ارزش افزوده اقدامی مناسب خواهد بود. با توجه به این که، امروزه آمار مصرف غذاهای نیمه آماده با توجه به رشد جمعیت افزایش یافته و همچنین با در نظر گرفتن افزایش سرانه مصرف گوشت ماهی و فرآورده‌های آن به عنوان یک منبع غذایی مهم در کشور در سال‌های اخیر و توجیه اقتصادی آن اجرای این طرح پیشنهاد شده است. ضمن این که با اجرای این طرح، می‌توان بستر مناسبی را برای اشتغال نیروهای ماهر و نیمه ماهر در منطقه فراهم آورد.



سازمان منطقه آزاد اروند
(آبادان - خرمشهر)

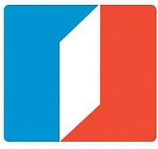
فرآوری ماهی و میگو



ظرفیت	محصول
۱،۰۰۰ تن در سال	فیله ماهی
۴۰۰ تن در سال	میگو بسته بندی شده
۲۰۰ تن در سال	فیش برگر
۴۰۰ تن در سال	ناگت میگو و میگو سوخاری
۲۰۰ تن در سال	پودر ماهی

۵-مزایای طرح :

- ✓ افزایش اهمیت صنایع غذایی به لحاظ اشتغال‌زایی و افزایش مشارکت مستقیم یا غیرمستقیم آن در تولید درآمد ملی.
- ✓ کاهش ضایعات
- ✓ امکان نگهداری و حفاظت کالا در برابر عوامل شیمیایی و فیزیکی، مکانیکی به مدت طولانی
- ✓ کمک به خرید آگاهانه توسط مصرف کننده
- ✓ تغییر ترکیب صادرات از مواد اولیه به محصولات ساخته شده با ارزش افزوده بالاتر



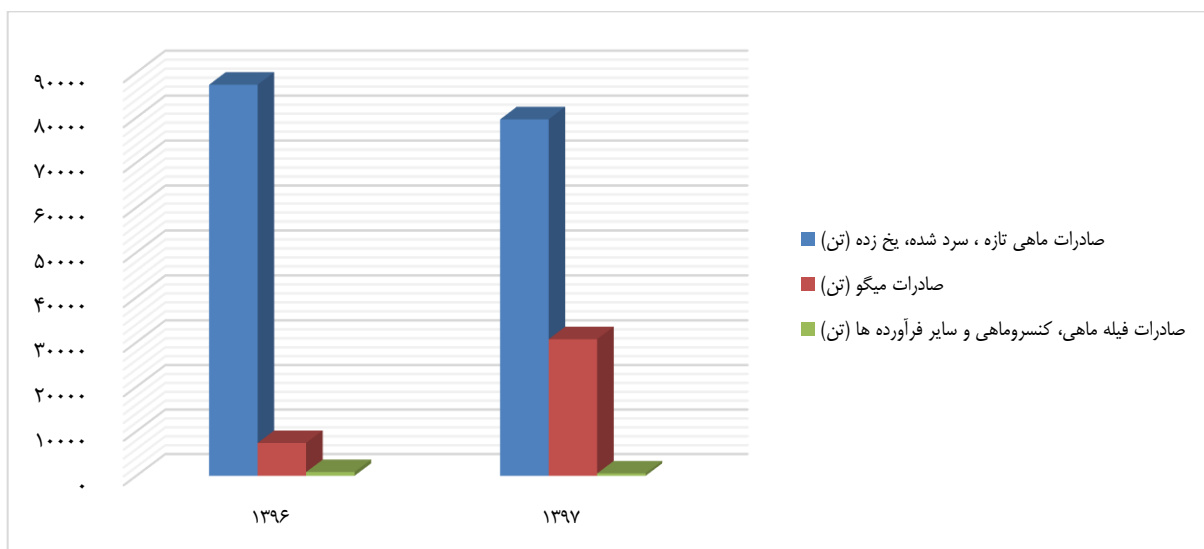
سازمان منطقه آزاد اروند
(ایادان - خرمشهر)

فرآوری ماهی و میگو

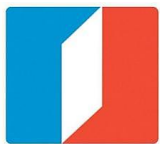
- ✓ اشتغال‌زایی در مناطق کم‌تر توسعه یافته با رویکردهای کاهش فقر
 - ✓ افزایش تمایل به مصرف محصولات غذایی مناسب از لحاظ سهولت و تسریع در پخت آن‌ها
 - ✓ در دسترس بودن غذاهای نیمه آماده و صرفه‌جویی در وقت
 - ✓ کاهش قیمت تمام شده غذاهای نیمه آماده و غذاهای صنعتی (به دلیل این که در مقادیر انبوه تولید می‌شوند).
- ظرفیت تولید مجتمع کارخانه فرآوری ماهی و میگو ۲۰۰۰ تن در سال فرآورده آبزبان شامل فیله ماهی، میگو بسته‌بندی شده، فیش برگر، ناگت میگو و میگو سوخاری است.
- این مجموعه در زمینی به مساحت ۷،۰۰۰ مترمربع با ۳،۵۰۰ مترمربع سوله تولید و سردخانه ایجاد می‌شود.

۶- بازار هدف

در سال‌های اخیر بیش از ۷۰٪ در صد صادرات میگو به کشورهای امارات متحده عربی و ویتنام و بیش از ۸۰٪ صادرات ماهی به کشورهای عراق، ویتنام و چین بوده است. در حال حاضر میزان صادرات فرآورده آبزبان در مقایسه با صادرات آبزبان به صورت تازه، سرد یا یخ زده بسیار ناچیز است. در سال ۱۳۹۷ سهم صادرات فیله ماهی، کنسرو ماهی و سایر فرآورده‌ها از صادرات آبزبان کمتر از ۱۰٪ است. نمودار زیر صادرات آبزبان خام و فرآوری شده را نشان می‌دهد.



فرآوری ماهی و میگو علاوه بر ایجاد ارزش افزوده بیشتر و جلوگیری از خام‌فروشی باعث ارتقاء جایگاه ایران در صادرات آبزبان، ارزش‌آوری، اشتغال‌زایی در منطقه خواهد شد. با توجه به میزان تولید آبزبان در منطقه و بازار مناسب جهانی و به خصوص منطقه‌ای، در کنار تأمین نیازهای داخلی، اهداف صادراتی را نیز می‌توان در نظر



سازمان منطقه آزاد اروند
(ایادان - خرمشهر)

فرآوری ماهی و میگو

گرفت. تقاضای بالای منطقه‌ای می‌تواند در کنار تأمین نیازهای داخلی، به عنوان بازاری بکر و غیررقابتی برای محصول به‌شمار آید.

۷- مزایای منطقه آزاد اروند برای طرح حاضر

منطقه آزاد اروند در شمال غربی خلیج فارس به وسعت ۳۴۷۰۰ هکتار در محل تلاقی دو رودخانه اروندرود و کارون واقع است و دارای مرز مشترک میان کشورهای همسایه عراق و کویت است. بخش قابل توجهی از تولیدات آبزیان در این منطقه تولید و صید می‌شود. ارزش افزوده تولید فرآورده‌های آبزیان بسته به نوع فرآورده بین ۲۸ تا ۱۴۰ درصد است. محصولات فرآوری شده آبزیان علاوه بر ایجاد ارزش افزوده ضمانت کننده سود زنجیره تولید نیز هستند و با توجه به ممنوعیت واردات ماهی‌های تازه به عراق که بزرگترین مقصد صادراتی ایران است و تولید آبزیان در این منطقه از مزایای ایجاد این طرح است.

۸- زمان بندی / عمر مفید: دوره ساخت: ۲ سال، دوره بهره‌برداری: ۱۰ سال

۹- نیاز مندی های طرح:

شرح	مقدار	واحد
میزان سرمایه گذاری ثابت	۸۵۶،۲۴۰	میلیون ریال
سرمایه در گردش	۱،۲۲۳،۲۰۰	میلیون ریال
اشتغالزایی	۵۵	نفر
دوره بازگشت سرمایه	۴	سال
زمین	۷،۰۰۰	مترمربع
نرخ بازده داخلی	۳۲	درصد