

مطالعات امکان سنجی مقدماتی طرح تولید
بسته بندی چای و قهوه فوری

خلاصه طرح

چای و قهوه فوری

| نوشابه چای | گرانول چای | بودر فوری چای | چای کیسه ای | چای خشک | شرح |
|---------------|---------------|------------------|----------------|------------|----------------|
| 12000 | 448 | 448 | 100 | 10000 | ظرفیت (اسی) |

آشامیدن

چای خشک درجه 3

چای خشک درجه 1

شکر

44

10000

2160

100

2160

30915

1357644

356875

5743050. یورو

27991,07

101502,08

استان گیلان

تولیدی (m^3)

اداری (m^2)

انبار (m^2)

آب (m^3)

برق (kw)

گازوئیل (m^3)

ارزی (یورو)

ریالی (میلیون ریال)

مجموع (میلیون ریال)

نام محصول

ظرفیت پیشنهادی طرح

موارد کاربرد

مواد اولیه مصرفی عمده

اشتغال زایی (نفر)

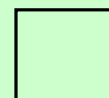
زمین مورد نیاز (m^2)

زیر بنا

میزان مصرف سالانه یوتیلیتی

سرمایه گذاری ثابت

محل پیشنهادی اجرای طرح



| | |
|----|----------------------------------------------------------------------|
| 1 | مقدمه |
| 8 | 1- معرفی محصول |
| 8 | 1-1- مشخصات کلی محصول |
| 9 | 1-2- شماره تعرفه گمرکی |
| 10 | 1-3- شرایط واردات |
| 11 | 1-4- استانداردهای ملی و جهانی |
| 11 | 1-5- قیمت تولید داخلی و جهانی محصول |
| 12 | 1-6- موارد مصرف و کاربرد |
| | 1-7- کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول 12 |
| 12 | 1-8- اهمیت استراتژیک کالا در دنیای امروز |
| 16 | 1-9- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول |
| 18 | 1-10- شرایط صادرات |
| 19 | 2- وضعیت عرضه و تقاضا : |
| 19 | 2-1- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید از آغاز برنامه سوم تا کنون |
| 23 | 2-2- بررسی وضعیت طرحهای جدید و طرحهای توسعه در دست اجرا |
| | 2-3- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا نیمه اول |
| 24 | سال 85 |

- 25-2- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم و امکان توسعه آن 27
- 26-2- بررسی نیاز به محصول یا اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم 28
- 32 تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژیهای مرسوم (به شکل اجمالی) در فرآیند تولید
- 34-3- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی شامل برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت
- 40-4- میزان مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تامین آن
- 42-5- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
- 42-6- وضعیت تامین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
- 7- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی و چگونگی امکان تامین آنها در منطقه مناسب برای اجرای طرح 42
- 8- وضعیت حمایت های اقتصادی و بازرگانی شامل حمایت تعرفه گمرکی و حمایت های مالی 42
- 9- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع بندی 43

مقدمه :

اکثر نیاز چای کشور از طریق واردات چای قاچاق تامین می شود که این امر علاوه بر ضررهای فراوان اقتصادی، برای مردم مسائل و مشکلات بهداشتی نیز به همراه دارد. شرکت تی نوش قصد دارد با ایجاد کارخانه ای مجهز به جدیدترین ماشین آلات به قطبی در زمینه تهیه و توزیع چای و مشتقات آن تبدیل شود. بدین ترتیب علاوه بر اینکه از مصرف چای های خارجی در داخل کاسته می شود، زمینه صادرات به دیگر کشورها هم فراهم می شود.

در حال حاضر چای تولید داخل از کیفیت مناسبی برخوردار است و اکثر مردم تمایلی به مصرف آن ندارند. از مصادیق این امر وجود 150 هزار تن انباشته چای علی رغم تقاضای زیاد بازار داخل برای چای در انبارهای کشور می باشد. از راه های استفاده این محصولات باز فراوری آن و تبدیل آن به چای مرغوب و با کیفیت توسط اسانس و عصاره چای مرغوب می باشد. بنابراین و با توجه به آمار های موجود مبنی بر تقاضای چای و ممنوع بودن واردات آنها بازار خوبی برای چای خشک بازفراوری شده و کیسه ای در آینده پیش بینی می شود. همچنین با توجه به تنوع طلبی مردم در مصرف و کمبود تمایل به مصرف نوشابه های گاز دار در تمام دنیا و مصارف سرانه کشورهای دیگر برای چای فوری و نوشابه چای، برای این محصولات نیز می توان بازار خوبی در آینده پیش بینی نمود.

بوته چای در حدود سه هزار سال قبل از میلاد مسیح در چین شناخته شده است. گیاه چای و وارسته آن به حالت وحشی در شمال هند در ناحیه ای به نام آسام و مناطقی مانند تونکین و لائوس میروید. هم اکنون کشت این گیاه در کشورهای چین، هندوستان، ژاپن، سیلان، جاوه، نواحی شمالی ایران و بخشی از کشورهای اروپایی و آمریکای لاتین رواج دارد. از نظر کاشت و مصرف چای، چین اولین کشوری است که این گیاه در آن جا بالغ بر 2700 سال پیش از میلاد مسیح کشت شده و به مصرف رسیده است. چین کشور زادبوم چای بوده و تولید چای در این کشور حدود 5000 سال قدمت دارد. چای در چین از قدیم مورد پسند مردم قرار داشته است. در سالهای اخیر، به دنبال ارتقای سطح زندگی، مردم چین بیشتر به سلامت خود توجه می کنند و چای به عنوان نوعی نوشابه سبز و بهداشتی مورد علاقه بیشتر مردم قرار گرفته است. اکنون تقریباً در تمام شهرهای چین چایخانه وجود دارد. خانم «گوا لین» مدیر چایخانه «وو یو تای» که در شهر بیجینگ سابقه زیادی دارد در

مصاحبه ای گفت: «در سالهای اخیر، نیاز مردم به چای به طور مستمر افزایش یافته و میزان فروش چای چایخانه ما به طور روزافزون بیشتر شده است. تخمین زده می شود که میزان فروش ما سالانه با سرعت 10 درصد افزایش یابد».

علاقه مندان چای چینی به توسعه صنعت چای چین نیز مساعدت کرده اند. طبق آمار موجود، در سال 2003 چین حدود یک میلیون و 200 هزار هکتار مزرعه زیر کشت چای داشته و در مقام اول جهان جای گرفته است. میزان تولید سالانه چای چین به بیش از 700 هزار تن و ارزش تولید آن به 34 میلیارد یوان رسیده است. هم اکنون کشت چای از نظر جغرافیایی از مدار 42 درجه عرض شمالی تا 33 درجه عرض جنوبی رواج دارد. از نظر جغرافیایی کشاورزی و گیاه شناسی مکان درختان وحشی چای را در ناحیه ای بین یونان و یکی از ایالات جنوبی چین و همچنین شمال هندوچین و شمال شرقی هندوستان تعیین نموده اند. کشت چای از یانگ تسه در چین آغاز و از آنجا به سواحل اقیانوس آرام و جزایر ژاپن و سپس از سمت جنوب غرب به هندوستان، هندوچین، جزایر اندونزی کشانده شد. بنابراین رشد کشت چای دارای دو محور انتشار بوده است.

نام چای در نقاط مختلف جهان

نام چای در سراسر جهان از دو واژه چینی به لهجه آمور در شمال چین «تای» و به لهجه کانتون در جنوب چین «چا» گرفته شده است که به زبانهای لاتین، فرانسوی، انگلیسی، آلمانی، ایتالیایی، هلندی، سوئدی، نروژی و چک و استواک به «تای» به فرانسه LE THE و به زبان های روسی، ترکی، عربی، هندی، ژاپنی و پرتغالی به «چا» و به زبان فارسی به نام «چای» آمده است.

تاریخچه پیدایش و کشت و تولید چای در ایران

ابتدا گیاه چای به عنوان دارو وارد گردیده و بعدها مصرف آن گسترش یافته و به دلیل افزایش مصرف چای برخی از بازرگانان ایرانی را که دست اندر کار تجارت آن بودند، به فکر انداخت که به کشت و تولید چای در ایران پردازند.

نخستین کسی که به این کار اقدام نمود، حاج محمد حسین اصفهانی بود. او در سال 1302 هجری قمری در زمان ناصرالدین شاه بذر چای را از چین به ایران آورد. حاج محمد حسین در اصفهان به کشت چای پرداخت، اما به این کار توفیق نیافت. در گزارشها و مقالاتی که درباره بررسیهای توسعه اقتصادی و صنعتی وزارت اقتصاد

در سال 1349 منتشر شده است، نامساعد بودن آب و هوای اصفهان و مخالفت های داخلی علل این ناکامی دانسته شده است. به هر حال کشت چای در کشور قبل از سال 1280 هجری شمسی رواج نداشت و ایرانیان قدیم به جای چای، قهوه می نوشیدند، به همین دلیل چای خانه های سنتی امروز همان نام سنتی خود یعنی قهوه خانه را حفظ کرده اند. در سال 1280 هجری شمسی از طرف دولت وقت ایران به شاهزاده حاج محمد میرزا کاشف السلطنه چای کار که در آن زمان ژنرال کنسول ایران در هند بود ماموریت داده شد تا چگونگی کشت و کار چای سازی را بیاموزد. مرحوم چایکار پس از مدتها کار و تلاش روی مزارع چای در هند موفق شد اصول و فنون چای کاری را بیاموزد، پس از آن با موافقت دولت هند دو هزار نهال را به ایران آورد بعد از مدتها تحقیق بهترین محل کشت آن را در شهرستان لاهیجان شناخت. پس از آن مرحوم چایکاری با مشقات زیاد قطعه زمینی به مساحت حدود شش جریب در لاهیجان و مقداری در تنکابن یافت و شروع به کشت چای در این دو قطعه اراضی کرد که خوشبختانه از آنها چای معطری به دست آمد.

چای و ارزش غذایی آن

قدیمی ترین نوشیدنی های رایج در جهان قهوه، کاکائو و چای بوده است که این هر سه خاصیت تخذیری دارند اما چای در بدن انسان اثرات متفاوتی بر جای می گذارد که دارای خاصیت ویژه ای است. این نوشابه نسبت به دو نوشابه فوق آرام بخش تر و مفرح است و اگر در زمان های پیش برگ و گل و ریشه آن تا اواخر قرن هشتم برای مصارف داروئی از قبیل رفع نارحتی های گوارشی، بدی هضم غذا، رفع خستگی، بیماریهای کلیوی و غیره استفاده می شده است. اکنون دم کردن برگهای آن در حالت های متفاوت با برگ های تازه یا برگ های پلاس شده و نیمه تخمیری و یکبار خشک شده بنام چای اولنگ¹ و یا برگ کم پلاس و قبل از تخمیر خشک شده به نام چای سبز و بالاخره چای سیاه معمولی معروفترین آنها که پس از پلاس کردن و مالش دادن و خشک کردن مصرف می شود.

در قدیم قبایل چادر نشین جنوب شرقی چین برگ های ظریف و تازه چای را بین دو کف دست مالش داده آن را در مقابل تابش آفتاب یا آتش خشک می کردند و سپس دم کرده آن را به عنوان آشامیدنی استفاده می کردند.

¹ Oalang

کم نوشیدن چای بین طبقات اشرافی و اعیان رایج شد و استفاده آن از جنبه داروئی به تفننی مبدل گردید و چای نوشی از مراسم مخصوص دربار امپراطوران چین شد و بعدها نوشیدن آن در تمام جهان مرسوم گردید. امروزه چای یکی از نوشیدنیهای بسیار رایج کشورهای جهان است و در اقتصاد جهانی مقام مهمی را به خود اختصاص داده است. نوشابه چای سرد و گرم آن (بیشتر گرم) از دورترین نقطه قطبی یخبندان تا درون کلبه های محقر وروستائیان و در مجلل ترین کاخ ها و هتل ها و رستوران ها در همه جای جهان احساس خستگی را از همه می زداید. در چای بیش از سی و شش نوع پلی فنل وجود دارد که اکثراً مصارف داروئی دارند.

چای سرشار از آلکالوئیدی بنام کافئین است. در قدیم تصور بر آن بوده که کافئین و تئین ها دو ماده مختلف با تاثیرات متفاوت اند ولی از سال 1880 میلادی معلوم گردید که کافئین و تئین تفاوتی با هم ندارند و دارای ساختمانی مشابه اند، از آن تاریخ تئین نام خود را به کافئین داده است.

کافئین در روی سلسله اعصاب مرکزی و ماهیچه ها از جمله ماهیچه قلب و کلیه ها موثر است، نوشیدن آن در سلسله اثر کرده و تولید بیخوابی نموده و بر فعالیت دماغی می افزاید و با مصرف آن قدرت درک احساسها زیاد می شود، تفکر روشن تر و سریعتر می گردد، خستگی فکری دفع می شود و اجرای کار عضلانی مخصوصاً کار ماهیچه ای را آسان کرده بر قدرت آن می افزاید اما مصرف زیاد کافئین از قسمت ذهنی به قسمت محرکه مغز سرایت می کند و بیمار را ابتدا بیقرار و سپس متشنج می سازد.

کافئین مراکز تنفسی را تحریک کرده و بر سرعت تنفس و زمانی بر عمق آن می افزاید و به طور کلی در میزان ضربان نبض انسان تاثیری ندارد، عمل فشار خون را طبیعی نگه میدارد و مدر بودن کافئین به جهت آن است که رگهای کلیوی را متسع می کند جریان خون درون کلیه ها را زیادتر کرده و تعداد زیادی ازدانه های مالپیقی² کلیه ها بکار کشیده می شوند.

کافئین نه تنها بر دفع آب می افزاید بلکه دفع مواد جامد ادراری مانند اوره و اسید اوریک و املاح را نیز زیاد می کند و از وزن مخصوص ادرار می کاهد، در مداوای ورم مزمن کلیه و سر دردهای عصبی و میگرن³ به کار می رود.

¹- Malpighi

²- Migrain

نتایج یک پژوهش جدید نشان می دهد که مصرف چای توانایی بدن را در مقابله با عفونت افزایش میدهد. به گفته محققین افرادی که چای مصرف می کنند توانایی سیستم ایمنی خود را در مبارزه با بیماری ها چندین برابر افزایش میدهند.

در چای سیاه و سبز ماده شیمیایی به نام ال - تینین وجود دارد که سلول های ایمنی بدن را به حمله به باکتریها و قارچ ها و ویروس ها تحریک می کند.

محققین دانشگاه هاروارد و بیمارستان زنان در بوستون اظهار داشتند که آنها با جدا کردن ماده ال - تینین از چای و آزمایش های آن به روی چند داوطلب به وضوح تاثیرات مثبت آن را بر سیستم ایمنی مشاهده نمودند. به گفته محققین ماده مزبور سلول های ایمنی در خون انسان موسوم به گاما - دلتائی سل را تحریک به ترشح اینترفرون می نماید. اینترفرون ماده شیمیایی مهمی در بدن برای مقابله با عفونت است.

بررسی خون افرادی که به مدت چهار هفته روزی 4 فنجان چای نوشیده بودند با خون افرادی که در طی همین دوره فقط قهوه مصرف کرده بودند نشان داد که سلول های گاما - دلتائی در خون گروه اول در مجاورت با باکتری خطرناک ای کولای 8 برابر بیشتر از سلول های مزبور در خون گروه دوم ماده اینترفرون از خون ترشح می کنند.

لازم به ذکر است که تحقیقات پیشین در مورد چای نشان داده که مصرف چای خطر بروز بیماری های قلبی و سرطان و شکستگی استخوان در انسان را کاهش می دهد.

از دیگر خواص چای این است که بدلیل اینکه طبیعت چای گرم و خشک است و از نظر خواص مقوی روح، فکر و معده و نیروی جنسی در سرد مزاجان و منعط است، باز کننده گرفتگی ها و انسدادها و اعتدال دهنده اخلاط و رقیق کننده مواد غلیظ و معرق و مدر است و سردرد را تسکین میدهد و عطش کاذب را رفع می کند.

برگ های چای و جوانه های آن مقوی معده، ضد تشنج و معرق و تقویت کننده اعصاب، نرم کننده سینه و مدر و آرام بخش، کمک به هاضمه و ضد اسهال خونی و محرک قلب و مغز است.

چای صاف کننده صدا، درخشان کننده چشم می باشد. به فعالیت های فکری و مغزی کمک می کند. مجاری بدن را باز می کند و به اصلاح مفتح است، به هاضمه کمک می کند و آن را تقویت می کند، نفخ را از بین می برد و درجه حرارت بدن را تنظیم می کند. دم کرده آن برای شست و شوی چشم به عنوان محلول ضد عفونی کننده قابض است.

صاف کننده خون و درخشان کننده رنگ چشم و برای خفقان و بیماری های قلب و انتصاب نفس و رفع غم، یرقان، استسقاء بواسیر و بند آمدن مکرر ادرار نافع است.

چای فعالیت عوامل سرطان زا را خنثی می کند و فشار خون و کلسترول زیاد را کاهش می دهد. به عنوان ضد ویروس عمل می کند و همچنین به عنوان یک مایع شست و شوی دهان و ضد کرم خوردگی و فساد دندان می باشد. دارای نیروی است که پیشرفت تصلب شرائین و تقویت عروق موپین را به تاخیر می اندازد و باعث رقیق کردن خون و فشار آن می شود.

چای دندان ها را لکه دار می کند و ترشح اسید معده را تحریک می کند بنابراین اشخاصی که زخم معده دارند به آنها توصیه نمی شود.

در کشورهای انگلستان و استرالیا مردم زیاد چای می نوشند و بخش قابل توجهی از غذای روزانه آنها را تشکیل می دهد، در انگلیس به طور متوسط مصرف چای برای اشخاص بالغ روزانه 6 فنجان است که بیشتر با شکر مخلوط کرده می نوشند. ارزش واقعی گرمائز چای (در حدود 170 گرم) 4 کالری می باشد. همین مقدار قهوه 11 کالری و همین مقدار شیر 107 کالری انرژی تولید می کند و همین مقدار چای با یک قاشق سوپ خوری شیر (10 کالری) و یک حبه قند (25 کالری) مجموعاً 40 کالری انرژی ایجاد می کند که بخش دیگری از کالری مورد نیاز بدن را فراهم می کند.

درجه بندی چای خشک سیاه

چای خشک سیاه به دو صورت مرغوب (درجه یک) و پست (درجه سه) در این طرح مورد استفاده قرار می گیرد. در ذیل چگونگی تعیین کیفیت چای و درجه بندی آن آمده است.

در تعیین کیفیت چای سیاه عوامل ذیل موثر است:

1- شکل ظاهری: چای سیاه باید بدون چوب بوده، یکدست باشد، رنگ آن مشکی بوده، برگ آن باز (open) نباشد و بدون خاک باشد.

2- رنگ چای

3- طعم چای

4- تفاله چای

برای تعیین 3 فاکتور بالا (نند 2 تا 4) در آزمایشگاه تست چای، ابتدا سه گرم چای را به مدت 7 دقیقه دم می کنند و درون فنجان های مخصوص می ریزند. سپس رنگ چای بررسی می شود، پس از آن توسط کارشناس ماهر چای چشیده می شود و طعم، عطر و خواصی همچون فصل برداشت و ماندگی چای تعیین می شود. آنگاه تفاله چای مورد بررسی قرار گرفته و هر چه رنگ آن مسی تر باشد چای با کیفیت تر خواهد بود.

در نهایت به هر یک از این چهار عامل امتیاز داده می شود، چنانچه امتیاز آن کمتر از 86 از 100 باشد چای پست یا درجه سه خواهد بود.

لازم به ذکر است نمره امتیاز دهی به چای کاملاً کیفی بوده و بسته به هر نمونه چای و کارشناس مربوطه می تواند تا حدی متغیر باشد.

1- معرفی محصول

نام محصول (محصولات) اصلی:

1- چای سیاه بازفرآوری شده

2- چای کیسه ای

3- چای فوری همراه شکر

4- گرانول چای

5- نوشابه چای

6- قهوه فوری

چای سیاه بازفرآوری شده در بسته های 500 گرمی به بازار عرضه میشود از خصوصیات اصلی این چای، استفاده از اسانس و عصاره تهیه شده از چای مرغوب برای افزودن به چای ایران جهت افزایش کیفیت طعم و رنگ در حد چای بسیار مرغوب می باشد. چای کیسه ای در بسته های 2 گرمی و در جعبه های 25 تایی به بازار عرضه خواهد شد. چای داخل این کیسه ها از چای سیاه بازفرآوری شده تامین خواهد شد.

چای فوری به 2 شکل پودر و گرانول به ترتیب در بسته بندی شیشه ای 400 گرمی به بازار عرضه خواهد شد. نوشابه های غیر الکلی نیز در بسته بندی 250 سی سی به بازار عرضه خواهد شد.

با عصاره گیری از چای خشک درجه 1، و افزودن رنگ و اسانس آن به چای سیاه درجه 3، می توان چای مرغوب تولید نمود. در حقیقت با این عمل بر میزان ظرفیت تولیدی کل چای کشور افزوده نمی شود بلکه انواع چای نیمه مرغوب یا متوسط به نوع مرغوب و مطابق با ذائقه مردم تبدیل می شود. بدین ترتیب محصولی با اسانس های طبیعی و از نظر بهداشتی کاملاً مطمئن به دست مردم می رسد و از مصرف چای های قاچاق که از رنگ و طعم های غیربهداشتی استفاده می کنند کاسته می شود.

سایر محصولات مانند اسانس، چای فوری و نوشابه سابقه تولید در داخل را ندارند، ولی با توجه قشر عظیم جوان در جامعه و حسن تنوع خواهی مردم ایران بازار خوبی برای این محصولات نوید می دهد.

1-1- نام و کد محصول (آیسیک)

محصولات مورد بررسی با کدهای زیر در وزارت صنایع و معادن به ثبت رسیده اند.

- درجه بندی و بسته بندی چای: 15491213

- بسته بندی قهوه فوری: 15491121

2-1- شماره تعرفه گمرکی

در حال حاضر کد تعرفه گمرکی انواع مختلف چای و قهوه فوری بشرح جدول زیر می باشد.

جدول شماره 8 - سود و حقوق گمرکی و شرایط ورود سال 1386

| تعرفه | نام کالا |
|------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 0902/10 | چای سبز کمتر از 3 کیلوگرم |
| 0902/20 | چای سبز بنحوی دیگر |
| 0902/30 | چای سیاه کمتر از 3 کیلوگرم |
| 0902/40 | چای سیاه بنحوی دیگر |
| 0901/11/20 | قهوه بو نداده کافئین نگرفته به صورت کوبیده در بسته بندی غیر خرده فروشی |
| 0901/11/90 | قهوه بو نداده کافئین نگرفته بجز ردیفهای 09011110 و 09011120 |
| 0901/12/10 | قهوه بو نداده کافئین گرفته در بسته بندی آماده برای خرده فروشی |
| 0901/12/90 | قهوه بو نداده کافئین گرفته بجز ردیفهای 0011210 و 09011220 |
| 0901/21/10 | قهوه بو داده کافئین نگرفته در بسته بندی آماده برای خرده فروشی |
| 0901/21/20 | قهوه بو داده کافئین نگرفته در بسته بندی های غیر خرده فروشی |
| 0901/21/90 | قهوه بو داده کافئین نگرفته 09012110 و 09011220 |
| 0901/22/20 | سایر قهوه بوداده کافئین گرفته به صورت کوبیده در بسته بندی غیر خرده فروشی |
| 0901/90/10 | سایر قهوه ها در بسته بندی های آماده برای خرده فروشی |

همانطور که در صفحات قبل به آن اشاره گردید سالیانه حدود 70-65 هزار تن چای خشک در کشور ما بدست می آید و براساس مصرف سرانه کشور ما که حدود 1/5 کیلوگرم میباشد نیاز به واردات این محصول در شرایط فعلی اجتناب ناپذیر است یعنی هر ساله حدود 25 درصد باقیمانده از محل واردات تأمین میشود که عمدتاً از طریق غیررسمی و بدون مجوز وارد کشور میگردد، لذا از ابتدای سال 79 طرح اصلاح ساختار تشکیلاتی چای کشور بمرور اجراء درآمد. با نگاهی اجمالی به مندرجات طرح مذکور میتوان دریافت که اجرای آن میتواند پاسخگوی بسیاری از مشکلات موجود در امر تولید، صنعت و بازرگانی این کالا بوده و موانع موجود در راه ارتقاء کیفیت و کمیت چای کشور را در بردارد نهایتاً در تاریخ 1379/10/14 طی مصوبه ای از سوی شورای

محترم اقتصاد مقرر گرديد نسبت به محدوديت در واردات چای با اعمال تعرفه های مناسب اقدام گردد در نتیجه براساس پیشنهاد شماره 105/6677-319/1574 مورخ 1379/10/15 سازمان مدیریت و برنامه ریزی کشور و به استناد ماده 39 قانون برنامه سوم، هیأت محترم وزیران در جلسه مورخ 1379/11/30 خود آئین نامه اجرایی ماده یاد شده را از تصویب گذرانند و جهت اجراء به وزارت جهاد کشاورزی ابلاغ نمود خوشبختانه میزان واردات چای نیز به کمیته موضوع ماده 3 این آئین نامه واگذار گردید و مقرر گردید پس از تصویب شورای محترم اقتصاد با اولویت واردات چای توسط تولیدکنندگان مجوزهای لازم اعطاء گردد. لازم بذکر است که سود بازرگانی و شرایط واردات در کشورهای مشابه به شرح زیر می باشد:

| شرایط واردات | نام کشور |
|---------------------------------|-----------|
| 25 درصد | تایوان |
| صفر | امریکا |
| 20 | ژاپن |
| 5 | اندونزی |
| 30 درصد ترجیحی و 100 درصد عمومی | چین |
| 40 | کره جنوبی |
| 20 | مکزیک |
| 25 | مالزی |
| 8 | شیلی |
| 5 | کانادا |
| 5 | استرالیا |
| صفر | نیوزلاند |

3-1- شرایط واردات

از سال 1379 واردات چای به کشور ممنوع اعلام شده است، اما بصورت قاچاق هر ساله مقدار زیادی چای وارد کشور می شود که آمار سالهای قبل در جدول ذیل (تولید و واردات) آمده است.

4-1- بررسی و ارائه استاندارد (ملی یا بین الملل)

عرضه هر نوع کالائی با توجه به بالا رفتن دانش بشری ضرورت دارا بودن کیفیت مطلوب و آگاهی بیشتر در مورد آن را الزامی نموده است و لذا امروزه برای اغلب کالاها استانداردهائی تدوین و عرضه شده است و استاندارد ملی و جهانی جزئی از شناسنامه هر کالا بشمار می رود رعایت استانداردهای ملی برای مصارف داخلی و استانداردهای بین المللی برای صادرات امری اجتناب ناپذیر است در این زمینه استاندارد تدوین شده توسط مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تحت شماره های 3309 (روش نمونه برداری از دانه قهوه خام بسته بندی شده - سال 1372) شماره 3343 (روش اندازه ذرات قهوه فوری - سال 1372) شماره 3623 (ویژگیها و روشهای آزمون قهوه فوری) موجود است در زمینه چای نیز استاندارد 6161 آیین کار بهداشتی تولید، بسته بندی و نگهداری چای وجود دارد استانداردهای زیاد دیگری نیز در مورد چای و قهوه وجود دارد که از سایت www.isiri.org قابل دسترسی می باشد. البته مراجع بین المللی استانداردها متعدد هستند که می توان به استانداردهای جهانی ANSI، ISO، JIS، ASTM، BSI و... اشاره نمود و با توجه به اهمیت این نوع محصول در دنیا استانداردهای زیادی از سوی مراجع مختلف ارائه شده است.

5-1- بررسی و ارائه اطلاعات لازم در زمینه قیمت تولید داخلی و جهانی محصول

با توجه به جدید بودن اکثر محصولات، تنها جانشین چای سیاه عطری در بازار وجود داشته که بصورت قاچاق وارد کشور می شود. در حال حاضر قیمت هر بسته نیم کیلوئی آنها به طور متوسط 25,000 ریال می باشد. میانگین رشد قیمت در سال های گذشته حدود 10 درصد بوده است. همچنین تعداد کل کارخانه های فعال چایسازی حدود 174 واحد بوده که بدلیل مشکلات موجود در صنعت چای کشور، تعداد زیادی از این واحدها در حال حاضر غیرفعال هستند. میانگین فروش یک دوره برگ سبز چای را در سال گذشته (82) کیلویی 160 تا 170 تومان و در سال قبل از آن کیلویی 190 تومان بوده است. در حال حاضر قیمت هر کیلو چای فله بدون بسته بندی داخلی در تهران و شهرستان کرج کیلویی 14,000 تا 16,000 ریال و قیمت هر کیلو چای فله بدون بسته بندی خارجی حدود کیلویی 30,000 تا 35,000 ریال است. قیمت هر بسته 500 گرمی چای درجه یک ایرانی در بازار مصرف بین 25,000 تا 31,000 ریال است. در بازار داخل قیمت هر قوطی نوشابه چای طعم دار خارجی 4,000 ریال است که شامل 250 سی سی نوشابه چای می باشد. قیمت هر بسته چای کیسه ای داخلی مرغوب حاوی 25 عدد چای کیسه ای 6,500 ریال و قیمت نمونه های دیگر آن 5,000 ریال است. سایر محصولات (چای فوری به صورت پودر و گرانول) در بازار داخل وجود ندارد.

همچنین قیمت چای سیاه تولید شده توسط شرکت چای نمونه به عنوان تنها تولید کننده محصولات مشابه در داخل کشور با توجه به تنوع چای سیاه تولیدی این تولید کننده از 26,000 ریال تا 30,000 ریال با توجه به طعم و کیفیت آن متغیر است.

6-1- توضیح موارد مصرف و کاربرد

۷ کاربرد محصولات تولیدی در طرح

با توجه به لیست محصولات تولیدی در قسمت گذشته به توضیح کاربرد هر یک می پردازیم :

۷ از نظر مصرفی (نهائی، واسطه ای، سرمایه ای) :

محصولات تولیدی شامل چای سیاه بازفرآوری شده، چای فوری، چای کیسه ای و نوشابه چای محصولاتی نهائی به حساب می آیند.

۷ موارد مصرف

کلیه محصولات به عنوان نوشیدنی هائی آرامبخش و مفرح مورد استفاده قرار می گیرند.

7-1- بررسی کالاهای جایگزین و تجزیه و تحلیل اثرات آن بر مصرف محصول

با توجه به اینکه چای جهت نوشیدن مورد استفاده قرار میگیرد، می توان انواع آشامیدنی ها را جزء محصولات جانشین برای آن در نظر گرفت ولی با توجه به خاصیت آرام بخشی چای، قهوه، مهمترین جانشین چای به شمار می رود که مقایسه خواص این دو در مقدمه آمده است. در ضمن عمده ترین محصولات مکمل چای، قند و شکر می باشند.

8-1- اهمیت استراتژیکی کالا در دنیای امروز

وضعیت کنونی صنعت چای در ایران

در حال حاضر چای تولید داخل از نظر کیفیت متنوع می باشد بطوریکه از چای مطلوب و با کیفیت جهت صادرات استفاده می گردد و نوع دیگر چای که از کیفیت مطلوبی برخوردار نیست برای مصرف داخلی در نظر گرفته شده است. این امر سبب شده است تا مصرف کنندگان چای نسبت به چای تولید داخل تمایل نشان ندهند و بسوی مصرف چای خارجی تمایل پیدا کنند. همچنین دلالتان چای نیز از این موقعیت استفاده نموده و با خرید چای بهاره و اختلاط آن با چای خارجی آن را به عنوان چای 100 درصد خارجی و با قیمتی بالا در بازار عرضه می کنند. از طرف دیگر دولت با اتخاذ سیاستهای جدید در ورود چای (در سالهای پیش با ممنوع

بودن واردات چای اکثر نیاز داخل از طریق واردات چای قاچاق تامین می گردید) سعی در جلوگیری قاچاق چای داشته است اما بدلیل مشکلات عدم برنامه ریزی و مدیریت صحیح در این بخش نتوانست نتایج مورد نظر متصدیان امر را برآورده سازد بطوریکه آمارها و خبرهای منتشره از سوی دست اندر کاران نشان دهنده ناتوانی و عدم کاهش قاچاق چای را دارد که این امر علاوه بر ضررهای فراوان اقتصادی، برای مردم مسائل و مشکلات بهداشتی نیز به همراه دارد.

بنابراین می توان گفت که مهمترین مشکلات و چالش هایی که صنعت چای کشور با آن روبرو می باشد بشرح ذیل می باشد:

وجود دلالات چای که با خرید چای بهاره و اختلاط آن با چای خارجی آن را به عنوان چای 100 درصد خارجی و با قیمتی بالا در بازار عرضه می کنند. لازم بذکر است که با افزایش کیفیت چای تولید داخل می توان مانع فعالیت و سوء استفاده این گروه شد و نقش آنان را در بازار چای کمرنگ نمود. با وجود آزادسازی واردات چای براساس بند الف تبصره (19) روند ورود چای قاچاق به صورت بسته های کوچک تر از یک کیلوگرم از مبادی مختلف به کشور همچنان ادامه دارد.

واردات چای بدون برنامه ریزی و بستر سازی توسط وزارت جهاد کشاورزی موجب گسترش فساد و رانت خواری و قربانی شدن 56 هزار خانوار چایکار می شود.

حمایت نکردن بازرگانان از خرید چای مرغوب، موجب کاهش توزیع و فروش چای ایرانی طی سال های اخیر شده است. یکی از دلایل عمده پایین بودن کیفیت چای ایرانی را می توان نگرش بازرگانان چای دانست که به دلیل آنکه تولید چای مرغوب، قیمت بالاتری را برای تولید کننده در بر دارد، تجار هیچگاه حاضر به خرید چای با قیمت بالا نبوده اند که این امر موجب شده، کارخانجات با دلسردی و بی تفاوتی نسبت به تولید اقدام کنند.

با توجه به موارد بیان شده می توان نتیجه گرفت که پایین بودن کیفیت چای تولید داخل سبب بی انگیزگی مصرف کنندگان نسبت به مصرف چای داخل و گرایش به مصرف چای خارجی، ورود دلالات، قاچاق چای و... گردیده است. (البته این عامل بعنوان تنها عامل محسوب نمی گردد بلکه آنرا می توان بعنوان یکی از مهمترین عوامل ذکر نمود) لذا شرکت تی نوش قصد دارد با ایجاد کارخانه ای مجهز با جدیدترین ماشین آلات به قطبی در زمینه تهیه و توزیع چای و مشتقات آن تبدیل شود. بدین ترتیب علاوه بر اینکه از مصرف چای های خارجی در داخل کاسته می شود، زمینه صادرات به دیگر کشورها هم فراهم می شود.

سیاست های دولت

تاکنون سیاست ها و راه حل‌های مطرح شده از سوی دولت، علی‌رغم برخی حسن نظرها که وجود دارد، دردی را از مشکل چای کشور دوا نکرده است بلکه در اصلی‌ترین موارد یعنی تنظیم بازار داخلی و خریدهای خارجی در واقع دور بسته تخریب و سودجویی را تحمیل کرده است. با آن که بارها، به ویژه در روزهای آخر سال 1379 وزارت کشاورزی دستور توقف واردات را داده است، به نظر تجربی کارشناسان در بازار کماکان چای خارجی از منافذ مختلف رسوخ می‌کند و به این ترتیب این فرصت موقت نیز برای آن که چای داخلی از زیر ضربه های سازمان یافته و هولناک بیرون آید، از دست می‌رود. سیاست های خرید و قیمت گذاری و انبار کردن چای داخلی تبدیل به اهرم فشار به چای داخلی شده است. انتقال منابع مالی به این فعالیت که همراه با سیاست های قیمت گذاری و مهار واردات باشد بکار نمی‌رود. طرح ساماندهی چای که از سوی سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی تدوین و به تصویب شورای عالی اقتصاد رسید با مشکلات اجرایی و عدم تعهدهای اجرایی جدی و حتی نافرمانی روبرو شد. سازمان چای سیاست های کاملاً در تضاد با منافع اقتصاد ملی را در پیش می‌گیرد و چه بسا با سیاست های رسمی از در ناسازگاری در می‌آید. سیاست های سازمان چای سود واردات را به اعلا درجه می‌رساند و به اصطلاح برای ذائقه ایرانی چای خارجی فراهم می‌آورد و به لحاظ تزییقات به کار رفته باعث می‌شود که تولید کنندگان ایرانی نتوانند برای ذائقه ایرانی چای تهیه کنند و به اصطلاح حتی خود نمایی نمایند. اما ذائقه ایرانی نیز از طریق پرداخت بهای بسیار بالا به وارد کننده به نوعی ارضا در شرایط کم انتخابی می‌رسد.

بدیهی است بخش قابل توجهی از چای عرضه شده ایرانی از کیفیت متوسط و پایین برخوردار است. در حالی که در حدود یک سوم از چای ایرانی کیفیتی عالی دارد که با عادت کردن ذائقه به طور اساسی قابلیت رقابت و جایگزینی می‌یابد. در حال حاضر امکان اقتصادی جهت تقویت کیفی چای ایرانی برای باغداران و صاحبان صنایع وجود ندارد. از طرف دیگر چای خارجی آمیخته با عطر و رنگ مصنوعی است. بخش مهمی از چای داخلی بجای آنکه وارد بازار داخلی شود به خارج می‌رود رنگ و عطر مصنوعی به آن افزوده می‌شود و در بسته بندی های متنوع و البته با طعم های مصنوعی متنوع راهی بازار داخلی می‌شود. این فرآیند و همه نهادهایی که به این فرآیند یاری می‌رسانند نشان دهنده بیماری و تخریب اقتصاد ملی اند و با رفاه واقعی مصرف کننده و اشتغال داخلی سر ناسازگاری دارند.

سیاست گذشته دولت که مصوب سال 1379 می‌باشد، فروش چای را به کارخانه دار محول کرده (قبلاً سازمان چای، چای خشک تولید را از کارخانه دار می‌خرید و توزیع می‌کرد) و واردات چای به طور رسمی ممنوع اعلام شده است. بدین ترتیب کارخانه های داخلی امکان رشد و توسعه می‌یابند. البته این نکته را نیز

نباید از نظر دور داشت که حدود 75 الی 80 درصد نیاز داخلی از طریق چاهای قاچاق شده تامین می شود و برای جلوگیری از ورود چای های قاچاق شده نیز تدبیری باید اندیشیده شود.

در نحوه قیمت گذاری نیز، کارخانه دار مستقیماً با کشاورز در ارتباط است و برگ سبز را با توافق دوجانبه معامله می کنند. دولت نیز بعنوان ناظر دخالت میکند.

در حال حاضر تغییراتی در سیاستهای دولت در زمینه صنعت چای علی الخصوص در دو سال گذشته بوجود آمده است. اعم این تصمیمات و سیاستها بدین شرح می باشد:

انحلال سازمان چای که مقرر شد تا پایان سال 83 قطعی شود و این سازمان به عنوان دفتر چای به معاونت باغبانی وزارت جهاد کشاورزی انتقال یابد. این دفتر همانند سایر دفاتر محصولات زراعی نظیر دفتر زیتون، گل و گیاه، قارچ و غیره تنها وظیفه سیاستگذاری و نظارتی داشته و در خصوص مسایل کشت و کشاورزی محصول نظارت می کند. بنابراین فعالیت عمده در خصوص صنعت چای از دوش این سازمان برداشته خواهد شد و دفتر چای تنها تا مرحله برگ سبز چای وظیفه نظارتی خواهد داشت. در حال حاضر نزدیک 2 هزار نفر پرسنل در سازمان چای مشغول به فعالیت هستند که در سال 84 تنها 5 نفر نیروی لیسانس و بالاتر رشته های کشاورزی در دفتر چای معاونت باغبانی و در حوزه تخصصی کشت چای فعالیت خود را ادامه خواهند داد (وظایف سازمان چای در ضمائم آمده است).

واگذاری کارخانه های دولتی چای بر اساس مصوبه هیات وزیران در مورد واگذاری هشت کارخانه دولتی چای به تعاونی چایکاران مناطق چای خیز، سه کارخانه واگذار شد و واگذاری سه کارخانه دیگر نیز در حال اجراست.

ارائه تسهیلات به صادرکنندگان چای برای فروش محصولات خود در سایر کشورها. روابط عمومی سازمان بازرگانی استان تهران در خصوص پرداخت یارانه صادرات چای داخل اعلام کرد که به صادرکنندگانی که از تاریخ 83/1/1 لغایت 83/12/30 اقدام به صادرات چای تولید داخل (اعم از تازه یا سنواتی) نموده باشند در چارچوب ضوابط به ازای صادرات هر کیلوگرم چای مبلغ دو هزار ریال به عنوان یارانه پرداخت خواهد شد.

حذف خرید تضمینی چای، حمایت دولت از کارخانه داران با انحلال سازمان چای، نیز انجام کمک های بلاعوض دولت به چایکاران، پرداخت 700 هزار تومان بابت هر هکتار چای به چایکاران، عدم نظارت بر خرید برگ سبز چای و واگذاری آن به کارخانه داران از دیگر سیاستهای دولت در این زمینه بوده است.

لازم به توضیح است که سیاست سالهای گذشته دولت برای خرید تضمینی برگ سبز چای از چایکاران موجب انبار شدن حدود 210 هزار تن چای بوده است. چایکاران با اطمینان از خرید تضمینی برگ سبز خود توسط دولت هیچ دقتی در تولید نداشتند و این مساله موجب شد چای داخلی در طول سالیان گذشته با کاهش کیفیت روبه رو شود و بیش از 210 هزار تن چای در انبارها باقی بماند. در سالهای 58 تا 82 فقط سه هزار هکتار به وسعت باغهای چای کشور افزوده شده در حالی که در این مدت حدود 30 هزار تن بیشتر محصول برداشت

شده است. این امر نشان دهنده این است که در طول سالهای گذشته چیزی را که دولت به عنوان برگ سبز از چایکاران خریداری می کرده چوب، برگ و ساقه بوده که این امر خود موجب بحران در صنعت چای کشور شد.

آخرین تصمیمات گرفته شده کمیته ویژه ریاست جمهوری در مورد چای در جلسه ای که در دفتر ریاست جمهوری که به منظور بررسی صنعت چای و با حضور نمایندگان از سازمان مدیریت و برنامه ریزی و مجلس شورای اسلامی برگزار شد در چهار بخش بدین شرح است:

اصلاح باغات و کارخانجات، پرداخت تسهیلات و امکانات بلاعوض یا با سود کم به چایکاران، اتخاذ سیاست مناسب درباره فعالیت های بازرگانی، تعرفه ها و نحوه صدور مجوز برای صادرات و واردات چای و تشکیل کمیته ای استانی در استان های چای خیز کشور از عمده ترین بخش های مورد بررسی در کمیته ویژه ریاست جمهوری در مورد رفع بحران چای بوده است. براساس آخرین تصمیمات گرفته شده در کمیته ویژه ریاست جمهوری، قرار است کمیته استانی متشکل از نمایندگان از سازمان مدیریت و برنامه ریزی استان، سازمان جهاد کشاورزی استان و تشکل های تولیدی چای (اتحادیه باغداران، کارخانجات و بازرگانان) با هدف بررسی مسائل و مشکلات صنعت چای در استان های چای خیز کشور تشکیل شود که این کمیته پس از بررسی های لازم پیشنهادات خود را به سازمان مدیریت و برنامه ریزی ارائه می دهد. همچنین در مورد تصمیمات گرفته شده برای واردات چای در کمیته ویژه ریاست جمهوری مقرر شده است که تعرفه 700 تومانی برای هر کیلو واردات چای همچنان باقی بماند. از این رو کسانی که به واردات چای تمایل دارند در صورت خرید چای داخلی در مقابل واردات چای از پرداخت تعرفه معاف خواهند بود و در غیر این صورت باید برای واردات هر کیلو چای 700 تومان به عنوان تعرفه پرداخت کنند.

9-1- کشورهای عمده تولید کننده و مصرف کننده محصول (حتی الامکان سهم تولید یا مصرف ذکر شود)

میزان تولید جهانی چای از سال 1992 تا 2003 در جدول زیر آمده است.

| سال | تولید جهانی | سهم آسیا از تولید | سهم آفریقا از تولید |
|------|-------------|-------------------|---------------------|
| 1992 | 2,453,954 | 83% | 12% |
| 1993 | 2,571,734 | 83% | 13/2% |
| 1994 | 2,525,214 | 83/6% | 13/1% |
| 1995 | 2,527,520 | 83% | 14/5% |
| 1996 | 2,657,067 | 82/7% | 14/4% |
| 1997 | 2,746,310 | 83/6% | 13/3% |

| | | | |
|-------|-------|-----------|------|
| %14/9 | %82/2 | 2,995,001 | 1998 |
| %13/7 | %83/1 | 2,912,867 | 1999 |
| %13/8 | %82/7 | 2,913,981 | 2000 |
| %15/2 | %81/6 | 3,046,121 | 2001 |
| %15/3 | %81/7 | 3,062,665 | 2002 |
| %15/4 | %81/8 | 3,096,700 | 2003 |

منبع: مجله آماری ITC سال 2003

تجزیه و تحلیل واردات چای در خلال بیست سال گذشته نشان می دهد که کشور انگلستان که در دهه های 1970 و 1980 میلادی با وارداتی حدود 150 هزار تن بزرگترین بازار مصرف این محصول را در اختیار داشت، جای خود را به کشورهای بر خاسته از تجزیه اتحاد شوروی سابق سپرده است که هم اکنون بیش از 180 هزار تن چای در سال وارد می کنند. پنج کشور وارد کننده عمده چای در جهان (کشورهای مستقل مشترک المنافع، انگلستان، پاکستان، ایالات متحده و مصر) طی بیست سال گذشته همچنان در راس کشورهای وارد کننده این محصول قرار دارند. افزون بر این باید توجه داشت که حجم واردات کشورهای دیگر در سال 1998 میلادی به 127 هزار تن رسید که تفاوتی فاحش را با ارقام سال 1971 (71,000 تن) نشان می دهد. آمار مصرف کشورهای وارد کننده چای در جدول ذیل آمده است.

| مصرف کننده های سستی چای در جهان | | | | | |
|---------------------------------|---------------------|--------|---------|----------|------|
| پاکستان | ایالات متحده آمریکا | مصر | روسیه | انگلستان | سال |
| 125,328 | 84,843 | 64,629 | 191,600 | 160,300 | 1993 |
| 106,549 | 96,134 | 56,877 | 130,600 | 148,400 | 1994 |
| 115,719 | 83,272 | 79,964 | 161,600 | 136,000 | 1995 |
| 110,703 | 89,155 | 65,041 | 160,100 | 148,500 | 1996 |
| 86,871 | 81,216 | 77,892 | 200,300 | 150,500 | 1997 |
| 111,559 | 96,646 | 65,457 | 179,500 | 146,300 | 1998 |
| 107,708 | 92,865 | 73,247 | 200,700 | 137,300 | 1999 |
| 111,426 | 88,267 | 63,355 | 203,200 | 133,500 | 2000 |
| 106,822 | 96,668 | 56,403 | 210,700 | 136,600 | 2001 |
| 110,000 | 93,474 | 78,942 | 215,600 | 136,600 | 2002 |
| 118,309 | 94,143 | 53,000 | 204,000 | 125,279 | 2003 |

با توجه به قیمت پایین تر محصولات تولید داخل نسبت به نمونه های خارجی آن و نیز توجه به روند رو به رشد مصرف کشورهای تازه استقلال یافته و روسیه امکان صادرات محصولات چای ایران به این کشورها به صورت بالقوه وجود دارد.

10-1- شرایط صادرات

با توجه به میزان نیاز چای و کمبود عرضه آن در داخل کشور، در حال حاضر میزان صادرات چای محدود است بنابراین تامین نیاز داخل و کاهش میزان واردات چای به عنوان اولویت باید مورد توجه قرار گیرد. در سالهای گذشته میزان صادرات چای به مقدار بسیار کمی بوده است. بیشتر صادرات چای به کشورهای تازه استقلال یافته شمال ایران و روسیه بوده است. علت آن نیز قیمت پایین تر چای ایرانی و نه کیفیت آن است. در هشت ماهه نخست سال 1383 بیش از چهار هزار و 261 تن چای به ارزش ریالی 30 میلیارد و 280 میلیون و 905 هزار و 338 ریال و ارزش دلاری برابر با 3 میلیون و 823 هزار دلار به خارج از کشور صادر شد. صادرات چای در پایان سال 1383 به بیش از 9 هزار تن رسید. میزان صادرات چای ایران از سال 1375 تا 1381 بیش از 70 هزار تن بوده است. در سال 79 با اجرای طرح اصلاح ساختار چای و جلوگیری از ورود چای به کشور صادرات این محصول در سال 80 با کاهش چشمگیری روبرو شد چنانچه در سال 80 میزان صادرات چای در مقایسه با سال 79 با 9 هزار تن کاهش به حدود 9 هزار تن رسید که ارزش ریالی آن 10 میلیارد و 778 میلیون و 702 هزار 630 ریال و ارزش دلاری آن شش میلیون و 141 هزار و 711 دلار بوده است. این میزان در سال 81 با یک هزار تن کاهش به حدود هشت هزار تن رسیده که ارزش ریالی آن 51 میلیارد و 742 میلیون و 221 هزار و 892 ریال و ارزش دلاری شش میلیون و 802 هزار و 333 دلار بوده است. براساس این گزارش میزان صادرات چای تا پایان مرداد ماه سال 82 حدود دوهزار تن بوده که ارزش ریالی آن 15 میلیارد و 300 میلیون و 549 هزار و 334 ریال و ارزش دلاری آن یک میلیون 931 هزار و 890 دلار بوده است.

ایران دارای موقعیت بسیار خوبی برای صادرات چای می باشد بطوریکه فدراسیون روسیه به عنوان یکی

بزرگترین بازارهای چای در جهان تلقی می شود. این کشور 99% از چای مصرفی مردم خود را از سایر

کشورهای جهان وارد می کند. با توجه به روابط رو به بهبود ایران و روسیه و نیز قرار گرفتن این کشور در

مجاورت ایران و نزدیکی مسافت (این عامل سبب می شود تا نسبت به رقبا یک مزیت نسبی از نظر قیمت تمام شده ایجاد گردد بطوریکه هزینه نقل و انتقال برای کشور ما نسبت به سایر رقبای عمده مانند هند و چین کمتر می گردد) می توان با بهبود کیفیت چای و انجام فعالیت های بازاریابی مناسب این کشور را به یک بازار مطلوب جهت صادرات تبدیل شود.

در مورد سایر محصولات تولید شده در این طرح به دلیل تولید نشدن این محصولات در داخل صادراتی نیز وجود نداشته است اما پیش بینی می شود با به کارگیری ماشین آلات مدرن و تولید محصولی با کیفیت جهانی و قیمت کمتر، امکان ورود به بازارهای جهانی فراهم شود.

2- وضعیت عرضه و تقاضا

1-2- بررسی ظرفیت بهره برداری و روند تولید از آغاز برنامه سوم تا کنون :

تقاضای داخلی:

در بازار داخل بدلیل سیاست های دولت در سالهای گذشته و قاچاق گسترده چای به کشور میزان تقاضای این محصول بدرستی مشخص نیست. اما بر اساس اظهارات متولیان صنعت چای کشور، میزان نیاز کشور به چای در سالهای آینده بین 109 تا 113 هزار تن تخمین زده می شود که با توجه به وضعیت صنعت چای ایران در بهترین شرایط تولید داخلی تنها می تواند 50 هزار تن از نیاز بازار را مرتفع سازد. از این میان نیز کمتر از 20 هزار تن چای مرغوب و قابل رقابت با نمونه های خارجی خواهد بود. بدلیل تقاضای بالای داخلی برای چای، همواره کشور نیازمند واردات چای خواهد بود زیرا زمین های زیر کشت چای جوابگوی نیاز بالغ بر 100 هزار تنی بازار چای کشور نخواهد بود. ظرفیت تولید چای در ایران حداکثر 50 هزار تن در سال است که متأسفانه از این مقدار چای تولیدی کمتر از 20 هزار تن آن مرغوب محسوب می شود. سیاست های دولت در خرید تضمینی برگ سبز چای از چایکاران و عدم کارآمدی کارخانه های تبدیل برگ سبز به چای خشک سبب کاهش مرغوبیت چای داخلی می شود. بدلیل توجه به کمیت به جای کیفیت در حال حاضر حدود 210 هزار تن چای خشک تولیدی در انبارها نگهداری می شود و نیاز کشور عمدتاً از چای وارداتی و یا قاچاق تامین می شود. تقاضای چای کیسه ای هم بر اساس نظر سازمان چای برابر با 1 درصد از کل تقاضای چای خشک یعنی 1,100 تن برآورد می شود.

در مورد سایر محصولات تولیدی بدلیل عدم تولید این محصولات در داخل، بازار این محصولات باید در آینده ایجاد و تثبیت شود. در این زمینه ارایه محصولات با کیفیت بالا و نیز تبلیغات می تواند تاثیر گذار باشد. لازم به ذکر است کارخانه چای نمونه به عنوان تنها تولید کننده بخشی از این محصولات اخیرا تولید خود را آغاز نموده است. ظرفیت تولید اسمی چای خشک کارخانه نمونه 20 هزارتن در سال است. همچنین ظرفیت اسمی تولید نوشابه چای این کارخانه 20 هزار لیتر در ساعت اعلام شده است. در حال حاضر خط تولید نوشابه چای این کارخانه فعال نیست و خط تولید چای خشک آن هم به ظرفیت اسمی تولید نرسیده است.

آمار دقیق و قابل اطمینانی در زمینه مصرف چای از سال های گذشته در دسترس نیست، زیرا حجم زیادی از منابع تامین تقاضا از طریق قاچاق (از کشورهای همسایه) تهیه می شود. ولی با همه این احوال و با توجه به آماري که سازمان چای در زمینه تولید و واردات چای در سالهای گذشته ارائه داده، می توان تقاضا را بدست آورد. میزان مصرف، نرخ جمعیت و مصرف سرانه در سال های گذشته در جدول زیر آمده است:

میزان مصرف، جمعیت و مصرف سرانه در سال های گذشته *

| سال | مصرف (تن) | جمعیت | مصرف سرانه (کیلوگرم) |
|------|-----------|-----------|----------------------|
| 1359 | 55000 | 39300000 | 1/399 |
| 1360 | 51000 | 40800000 | 1/25 |
| 1361 | 52000 | 42 400000 | 1/22 |
| 1362 | 72000 | 44060000 | 1/634 |
| 1363 | 76000 | 45800000 | 1/659 |
| 1364 | 70000 | 47600000 | 1/471 |
| 1365 | 72000 | 49400000 | 1/457 |
| 1366 | 69000 | 50600000 | 1/364 |
| 1367 | 86000 | 51900000 | 1/657 |
| 1368 | 88000 | 53200000 | 1/654 |
| 1369 | 80000 | 54500000 | 1/468 |
| 1370 | 83000 | 55800000 | 1/487 |
| 1371 | 76000 | 56700000 | 1/340 |

| مصرف سرانه (کیلوگرم) | جمعیت | مصرف (تن) | سال |
|-------------------------|----------|--------------|------|
| 1/304 | 57500000 | 75000 | 1372 |
| 1/113 | 58400000 | 65000 | 1373 |
| 1/113 | 59300000 | 66000 | 1374 |
| 1/166 | 60055000 | 70000 | 1375 |
| 1/24 | 61250000 | 76300 | 1376 |
| 1/216 | 62500000 | 76000 | 1377 |
| 1/4 | 65160000 | 91200 | 1379 |
| 1/5 | 66400000 | 100000 | 1380 |
| 1/477 | 67700000 | 100000 | 1381 |
| 1/478 | 68100000 | 117000 | 1382 |

* مأخذ: سازمان چای

در مورد سایر محصولات، بدلیل اینکه هنوز بازار مشخصی در داخل کشور وجود ندارد، آماری در دست نیست. اما با توجه به اینکه این محصولات از مشتقات چای هستند و با ذائقه ایرانی سازگاری دارند، می توان پیش بینی کرد سهم خوبی از بازار را به خود اختصاص دهند.

توجه به این نکته نیز ضروری است که محصولاتی مانند نوشابه چای به دلیل برخورداری از سلامت و کیفیت می توانند سهمی از بازار نوشابه کشور را بدست آورند. چای فوری (بصورت پودر و گرانول) نیز می تواند سهمی از بازار قهوه فوری را به خود اختصاص دهد.

از سوی دیگر به نظر می رسد که در پی گسترش دامنه پژوهشها در مقیاس جهانی و آشنایی جهانیان با مزایای صحتی مصرف چای و نیز اقدامات گسترده سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد در زمینه ترویج چای، تحولات ژرف در نوشیدن چای در سطح جهان صورت گرفته است. در بازارهای مصرفی کشورهایمانند ژاپن، ایالات متحده، کانادا، آلمان و استرالیا که مصرف کنندگان از بصیرت و بینش بالایی در زمینه حفظ سلامتی برخوردارند، شهروندان به شدت به نوشیدن چای راغب شده

عرضه :

جهت پیش بینی تولید واحدهای موجود بصورت زیر عمل می شود:

میزان درصد افزایش یا کاهش تولید در سالهای گذشته به شرح جدول ذیل می باشد:

جدول 3-8- درصد افزایش تولید در سالهای گذشته

| سال | درصد افزایش تولید |
|-----|-------------------|
| 75 | 13% |
| 76 | 8% |
| 77 | 7/6% |
| 78 | 0 |
| 79 | 32% |
| 80 | 34% |
| 81 | 17% |
| 82 | 36% |
| 83 | 5% |
| 84 | 5% |
| 85 | 5% |

با فرض اینکه کیفیت چای داخلی بهتر شود و با تبلیغات از مصرف چای های قاچاق کاسته شود، افزایش سالانه 5% در تولید پیش بینی می شود.

جدول 3-9- پیش بینی تولید چای خشک و چای کیسه ای در سالهای آینده

| شرح | میزان تولید فعلی (تن) | ظرفیت اسمی (تن) | پیش بینی تولید سال آینده | | | | |
|----------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|--------|--------|--------|--------|
| | | | 87 | 88 | 89 | 90 | 91 |
| استان گیلان | 57000 | 100000 | 59,850 | 62,700 | 65,550 | 68,400 | 71,250 |
| استان مازندران | 4084 | 7000 | 4,280 | 4,492 | 4,697 | 4,901 | 5,105 |
| جمع | 61084 | 107000 | 64,130 | 67,192 | 70,247 | 73,301 | 76,355 |

همچنین واحدهای فعال در زمینه تولید قهوه فوری در کشور بشرح جدول زیر می باشد.

| نام | تعداد در استان | ظرفیت (تن) |
|------------------|----------------|-------------|
| آذربایجان شرقی | 1 | 100 |
| اصفهان | 2 | 44 |
| تهران | 2 | 470 |
| چهارمحال بختیاری | 1 | 30 |
| خراسان رضوی | 1 | 2500 |
| فارس | 1 | 150 |
| گیلان | 1 | 30 |
| جمع کل | 9 | 3324 |

2-2- بررسی وضعیت طرحهای جدید و طرحهای توسعه در دست اجرا:

براساس آمار مندرج در لوح فشرده وزارت صنایع و معادن تعداد واحد صنعتی در دست احداث با پیشرفت بیش از 40% ظرفیت سالانه در زمینه تولید و بسته بندی چای بشرح جدول زیر می باشند.

در مورد طرح های در دست اجرا، فرض بر این است که از پیشرفت 80 تا 99% در سال 1386 به بهره برداری برسند، 90 درصد واحدهای با پیشرفت 60 تا 79% در سال 1387 به مرحله بهره برداری برسند. 70% طرح های با پیشرفت 40 تا 59% در سال 1388 به مرحله بهره برداری برسند. در مورد استفاده از ظرفیت اسمی در سال اول بهره برداری، 50% در سال دوم 70% و در سال سوم 90% آن به مرحله تولید برسند.

داده ها و اطلاعات مربوط به طرح های در دست اجرا (برای چای خشک و چای کیسه ای)

| پیش بینی تولید | | | | | | پیش بینی تاریخ بهره برداری | ظرفیت | درصد پیشرفت |
|----------------|-------|-------|-------|-------|------|----------------------------|-------|-------------|
| 91 | 90 | 89 | 88 | 87 | 86 | | | |
| 7800 | 7800 | 7800 | 7800 | 6900 | 6100 | 86 | 8700 | 99-80% |
| 7400 | 7400 | 7400 | 6500 | 5700 | 0 | 87 | 9155 | 79-60% |
| 10000 | 10000 | 9000 | 8000 | 0 | 0 | 88 | 16425 | 59-40% |
| 25200 | 25200 | 24200 | 22300 | 12600 | 6100 | جمع | | |

باید توجه داشت که بدلیل محدود بودن سطح زیر کشت چای در کشور تولید داخل هیچگاه از مرز مشخصی فراتر نخواهد رفت. بنابراین همواره واردات چای به کشور را شاهد خواهیم بود و در صورت اجرا نشدن سیاست های اصلاحی در مورد چای سهم بزرگی از تولید داخل قابل رقابت با نمونه های خارجی نبوده و روانه انبارها می شود.

همچنین طبق بررسی های انجام شده هیچ واحد با پیشرفت فیزیکی بیش از 40 درصد در زمینه تولید و بسته بندی قهوه در کشور وجود ندارد.

3-2- بررسی روند واردات محصول از آغاز برنامه سوم تا نیمه اول سال 85

از سال 1379 واردات چای به کشور ممنوع اعلام شده است، اما بصورت قاچاق هر ساله مقدار زیادی چای وارد کشور می شود که آمار سالهای قبل در جدول ذیل (تولید و واردات) آمده است.

مقدار تولید چای خشک و میزان واردات آن به نقل از سازمان چای

| نام محصول: چای خشک و چای کیسه ای | | | |
|----------------------------------|------------------|-------------|-------|
| سال | میزان تولید (تن) | واردات (تن) | جمع |
| 71 | 56000 | 29650 | 85650 |
| 72 | 68000 | 10000 | 78000 |
| 73 | 57000 | ---- | 57000 |
| 74 | 57650 | 7000 | 57650 |
| 75 | 65000 | 6975 | 71975 |
| 76 | 70418 | 7000 | 77418 |
| 77 | 65000 | 3130 | 68130 |
| 78 | 65000 | 1750 | 66750 |
| 79 | 44000 | ---- | 44000 |
| 80 | 59000 | ---- | 59000 |
| 81 | 48000 | ---- | 48000 |
| 82 | 60000 | نامشخص | 60000 |

البته به گفته سازمان چای و طبق مصاحبه های مندرج در روزنامه، حدود نصف تولید داخلی انبار می شود و تنها نیمی به فروش می رسد و بقیه نیاز بازار از راه قاچاق تامین می شود.

لازم به ذکر است که از سال 82 واردات چای به کشور آزاد شده است اما بدلیل برخی مشکلات که در بخش سیاستهای دولت گفته شده است هنوز سقف و چگونگی و میزان تعرفه برای واردات این محصول کاملاً مشخص نیست.

بر طبق آمارهای غیر رسمی، میزان قاچاق چای به کشور بیش از 100 هزارتن در سال است. این میزان واردات چای نشان دهنده تامین نیاز بازار داخل از طریق قاچاق چای و تغییر ذائقه مردم است.

2-4- بررسی روند مصرف از آغاز برنامه

آمار دقیق و قابل اطمینانی در زمینه مصرف چای از سال های گذشته در دسترس نیست، زیرا حجم زیادی از منابع تامین تقاضا از طریق قاچاق (از کشورهای همسایه) تهیه می شود. میزان مصرف، نرخ جمعیت و مصرف سرانه در سال های گذشته در جدول زیر آمده است :

| مصرف سرانه (کیلوگرم) | جمعیت | مصرف (تن) | سال |
|-------------------------|-----------|--------------|------|
| 1/399 | 39300000 | 55000 | 1359 |
| 1/25 | 40800000 | 51000 | 1360 |
| 1/22 | 42 400000 | 52000 | 1361 |
| 1/634 | 44060000 | 72000 | 1362 |
| 1/659 | 45800000 | 76000 | 1363 |
| 1/471 | 47600000 | 70000 | 1364 |
| 1/457 | 49400000 | 72000 | 1365 |
| 1/364 | 50600000 | 69000 | 1366 |
| 1/657 | 51900000 | 86000 | 1367 |
| 1/654 | 53200000 | 88000 | 1368 |
| 1/468 | 54500000 | 80000 | 1369 |
| 1/487 | 55800000 | 83000 | 1370 |
| 1/340 | 56700000 | 76000 | 1371 |
| 1/304 | 57500000 | 75000 | 1372 |
| 1/113 | 58400000 | 65000 | 1373 |
| 1/113 | 59300000 | 66000 | 1374 |

| | | | |
|-------|----------|--------|------|
| 1/166 | 60055000 | 70000 | 1375 |
| 1/24 | 61250000 | 76300 | 1376 |
| 1/216 | 62500000 | 76000 | 1377 |
| 1/4 | 65160000 | 91200 | 1379 |
| 1/5 | 66400000 | 100000 | 1380 |
| 1/477 | 67700000 | 100000 | 1381 |
| 1/478 | 68100000 | 117000 | 1382 |

مأخذ: سازمان چای

میزان مصرف سرانه بر اساس فرمول زیر محاسبه شده است:

جمعیت کشور / (صادرات - تولید + واردات) = مصرف سرانه

در مورد سایر محصولات، بدلیل اینکه هنوز بازار مشخصی در داخل کشور وجود ندارد، آماری در دست نیست. اما با توجه به اینکه این محصولات از مشتقات چای هستند و با ذائقه ایرانی سازگاری دارند، می توان پیش بینی کرد سهم خوبی از بازار را به خود اختصاص دهند.

توجه به این نکته نیز ضروری است که محصولاتی مانند نوشابه چای به دلیل برخورداری از سلامت و کیفیت می توانند سهمی از بازار نوشابه کشور را بدست آورند. چای فوری (بصورت پودر و گرانول) نیز می تواند سهمی از بازار قهوه فوری را به خود اختصاص دهد.

از سوی دیگر به نظر می رسد که در پی گسترش دامنه پژوهشها در مقیاس جهانی و آشنایی جهانیان با مزایای صحیح مصرف چای و نیز اقدامات گسترده سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد در زمینه ترویج چای، تحولات ژرف در نوشیدن چای در سطح جهان صورت گرفته است. در بازارهای مصرفی کشورهایمانند ژاپن، ایالات متحده، کانادا، آلمان و استرالیا که مصرف کنندگان از بصیرت و بینش بالایی در زمینه حفظ سلامتی برخوردارند، شهروندان به شدت به نوشیدن چای راغب شده اند. دیگر کشور های اروپایی نیز به جرگه این کشورها پیوسته اند.

5-2- بررسی روند صادرات محصول از آغاز برنامه سوم تا نیمه اول سال 85 و امکان توسعه آن

با توجه به میزان نیاز چای و کمبود عرضه آن در داخل کشور، در حال حاضر میزان صادرات چای محدود است بنابراین تامین نیاز داخل و کاهش میزان واردات چای به عنوان اولویت باید مورد توجه قرار گیرد. در سالهای گذشته میزان صادرات چای به مقدار بسیار کمی بوده است. بیشتر صادرات چای به کشورهای تازه استقلال یافته شمال ایران و روسیه بوده است. علت آن نیز قیمت پایین تر چای ایرانی و نه کیفیت آن است. در هشت ماهه نخست سال 1383 بیش از چهار هزار و 261 تن چای به ارزش ریالی 30 میلیارد و 280 میلیون و 905 هزار و 338 ریال و ارزش دلاری برابر با 3 میلیون و 823 هزار دلار به خارج از کشور صادر شد. صادرات چای در پایان سال 1383 به بیش از 9 هزار تن رسید.

میزان صادرات چای ایران از سال 1375 تا 1381 بیش از 70 هزار تن بوده است. در سال 79 با اجرای طرح اصلاح ساختار چای و جلوگیری از ورود چای به کشور صادرات این محصول در سال 80 با کاهش چشمگیری روبرو شد چنانچه در سال 80 میزان صادرات چای در مقایسه با سال 79 با 9 هزار تن کاهش به حدود 9 هزار تن رسید که ارزش ریالی آن 10 میلیارد و 778 میلیون و 702 هزار 630 ریال و ارزش دلاری آن شش میلیون و 141 هزار و 711 دلار بوده است. این میزان در سال 81 با یک هزار تن کاهش به حدود هشت هزار تن رسیده که ارزش ریالی آن 51 میلیارد و 742 میلیون و 221 هزار و 892 ریال و ارزش دلاری شش میلیون و 802 هزار و 333 دلار بوده است. براساس این گزارش میزان صادرات چای تا پایان مرداد ماه سال 82 حدود دوهزار تن

بوده که ارزش ریالی آن 15 میلیارد و 300 میلیون و 549 هزار و 334 ریال و ارزش دلاری آن یک میلیون 931 هزار و 890 دلار بوده است.

ایران دارای موقعیت بسیار خوبی برای صادرات چای می باشد بطوریکه فدراسیون روسیه به عنوان یکی بزرگترین بازارهای چای در جهان تلقی می شود. این کشور 99% از چای مصرفی مردم خود را از سایر کشورهای جهان وارد می کند. با توجه به روابط رو به بهبود ایران و روسیه و نیز قرار گرفتن این کشور در مجاورت ایران و نزدیکی مسافت (این عامل سبب می شود تا نسبت به رقبا یک مزیت نسبی از نظر قیمت تمام شده ایجاد گردد بطوریکه هزینه نقل و انتقال برای کشور ما نسبت به سایر رقبای عمده مانند هند و چین کمتر می گردد) می توان با بهبود کیفیت چای و انجام فعالیت های بازاریابی مناسب این کشور را به یک بازار مطلوب جهت صادرات تبدیل شود.

در مورد سایر محصولات تولید شده در این طرح به دلیل تولید نشدن این محصولات در داخل صادراتی نیز وجود نداشته است اما پیش بینی می شود با به کارگیری ماشین آلات مدرن و تولید محصولی با کیفیت جهانی و قیمت کمتر، امکان ورود به بازارهای جهانی فراهم شود.

6-2- بررسی نیاز به محصول با اولویت صادرات تا پایان برنامه چهارم بررسی اجمالی

تکنولوژی و روشهای تولید و عرضه محصول در کشور و مقایسه آن با دیگر کشورها

این پروژه کلاً در چهار بخش اصلی ذیل مرحله به مرحله مورد اجرا در می آید:

1- بخش استحصال اسانس چای و تولید کنسانتره

2- تولید پودر و گرانول چای

3- بازسازی انواع نوشدنیهای چای

4- پرکن و بسته بندی انواع نوشدنیهای چای در قوطی های فلزی

□ استحصال اسانس چای و تولید کنسانتره چای

این قسمت با بهره گیری از 4 مدول ذیل چای خشک را به منظور استحصال و تولید کنسانتره فرآوری می نماید.

مدول A قسمت دریافت و فرآوری اولیه محلول چای

مدول B قسمت استحصال اسانس با استفاده از سیستم S.C.C

مدول C قسمت آبگیری و شفاف سازی

مدول D قسمت تهیه کنسانتره

ی مدول A قسمت دریافت و فراوری اولیه محلول چای

این قسمت از تانکهای دریافت، آسیاب مخصوص، تانکهای همزن و سیستم شستشو (CIP) تشکیل شده است. در این قسمت چای پس از عبور از آسیاب با آب به نسبت 1 به 9 وزنی (یک کیلو گرم چای با 9 کیلوگرم آب) مخلوط شده است و پس از عبور از تانک همزن مخلوط آب و چای به میزان کل 12000 لیتر در ساعت آماده فراوری می شود. نسبت آب و چای در مخلوط موجود به صورت خود کار و با فلومتر کنترل می شود.

ی مدول B قسمت استحصال اسانس با استفاده از سیستم S.C.C

وظیفه این مدول استحصال اسانس و سایر عناصر فرار از مواد است که ظرفیت کاری ورودی آن 10000 لیتر در ساعت است یعنی این دستگاه توان عبور 10000 لیتر محلول آب و چای را در ساعت دارد لیکن میزان اسانس استحصالی بستگی به اسانس موجود در چای دارد و ظرفیت مطرح شده فقط مربوط به میزان عبور محلول آب و چای است.

اولین سیستم در این قسمت سیستم گرمایش اولیه یا Heat Exchanger است. کار این سیستم رساندن دمای مخلوط آب و چای به دمای مورد نظر برای استحصال اسانس می باشد. سیستم بعدی که در واقع قلب این قسمت می باشد، ستونی با قیفهای دوار موسوم به S.C.C، سیستم کندانسورها جهت تفکیک اسانس از بخار همراه با اسانس قرار گرفته است. پمپ خلاء از متعلقات مهم دیگر این قسمت می باشد.

طراحی این مدول به گونه ای است که امکان استحصال اسانس از مواد (سیالات) دیگر نیز با تغییر فاصله صفحات از هم (تنظیمات مکانیکی) و تغییر دور موتور و میزان خلاء (تنظیمات نرم افزاری) وجود دارد.

ی مدول C قسمت آبیگری و شفاف سازی

در این قسمت مخلوط آب و چای که مواد فرار آن در قسمت قبلی استحصال شده به دستگاه دکانتر وارد می شود و آب با ارزش چای گرفته شده و ضایعات (پس ماند) آماده دفع می شود. سپس آب چای جهت شفاف سازی و جداسازی ذرات جامد از آن به دستگاه جداسازی سانتریفوژی وارد می شود و بصورت یک محلول چای شفاف درآمده و آماده تغلیظ و تبدیل به کنسانتره می شود.

ی مدول D قسمت تهیه کنسانتره

آخرین قسمت از بخش یک پروژه مدول D است که کار تهیه کنسانتره بروش تغلیظ با بخار را بر عهده دارد.

سیستم اپراتور (تغلیظ کننده) آن سیستم **Centritherm** است که سریعترین روش تغلیظ است و اصولاً در چند ثانیه (کمتر از 5 ثانیه) محلول با عبور از این سیستم تغلظ می شود.

نکات متفرقه پیرامون بخش یک

با عنایت به ظرفیت دریافت 12000 لیتر در ساعت جهت مخلوط آب و چای و متفاوت بودن حجم گونه های مختلف چای در نتیجه میزان چای ورودی از 450 الی 500 کیلوگرم در ساعت متعیر خواهد بود.

براساس آزمایشات بر روی نمونه های ارسالی متوسط نسبت وزن محلول شفاف شده چای جهت ارسال به قسمت تغلیظ تقریباً برابر با 0,67 کل ورودی مخلوط آب و چای می باشد و 33% باقیمانده در واقع ضایعات فیلتر شده یا همان پس ماند مخلوط آب و چای است.

- بریکس محلول چای شفاف در نمونه های ارسالی برابر با عدد 3 می باشد.

- بریکس کنسانتره نمونه تولیدی برابر با عدد 20 بوده است.

□ تهیه پودر و گرانول چای

در این بخش کنسانتره تولیدی توسط سیستم **Spray Dryer** به پودر تبدیل می شود. ظرفیت کاری این سیستم عبارت است از:

- ورودی 350 کیلوگرم در ساعت با رطوبت 40%

- خروجی 100 کیلوگرم در ساعت با رطوبت 5%

یعنی در مواردی که رطوبت ماده ورودی به این سیستم برابر 40% باشد این سیستم قادر است در هر ساعت 350 کیلوگرم از ماده را گرفته و پس از تبخیر آب اضافی 100 کیلوگرم محصول پودری با رطوبت 5% تولید کند.

□ بازسازی انواع نوشابه های بدون گاز چای

وظیفه این قسمت بازسازی انواع نوشابه های (بدون گاز) چای با توجه به فرمولاسیون مورد نظر و پاستوریزه کردن محصول نهایی است. در این قسمت تمام موارد لازم جهت تهیه محصول از جمله عصاره، آب، طعم، رنگ (در صورت نیاز) اسانس، شکر، نگهدارنده ها و..... که توسط کارخانه تهیه می شود با هم مخلوط می شوند و پس از آن محصول نهایی به تانک ذخیره رفته و از طریق پمپ به دستگاههای پرکن هدایت می شوند.

محصول نهایی پس از پاستوریزاسیون با دمای حدود 85 درجه سانتیگراد به روش موسوم به **Hot Filling**

پر میشود. ماشین آلات این قسمت شامل سیستمهای انتقال مواد و شکر، فلومتر، تانکهای همزن و نهایی، پاستوریزاتور، سیستم شستشوی درجا (CIP) و سیستمهای کنترل میزان ترکیب مواد مختلف می باشد.

□ پر کن انواع نوشیدنیهای غیر گازدار چای

اساساً برای پر کردن مایعاتی که پاستوریزه شده و می بایستی با حرارت بالا پر شوند روش موسوم **Hot Filling** توصیه می شوند که این روش در بالا بردن زمان مصرف نوشیدنی بسیار مفید است. در حال حاضر نوشابه های گاز دار (کولا، پرتغالی، لیمویی)، آب معدنی و آشامیدنی و دوغ به روش **Filling** **Cold** و محصولاتمانند ماءالشعیر انواع آب میوه، **Ice Tea** و یا انواع نوشیدنیهای پاستوریزه چای به روش **Hot Filling** پر میشوند.

سیستم کار به این صورت است که محصول بازسازی شده در بخش دوم از یکسو و بطری (بوسیله نوار نقاله هوایی از دستگاه ساخت بطری) از سوی دیگر به سمت دستگاه پر کن هدایت می شوند و بطری پس از پر شدن به روش **Hot Filling** به دستگاه **Bottel Twister** می رود تا درب آن نیز استریل شود. بطری سپس وارد تونل کولر (خنک کن) می شود تا دمای آن هم به دلیل حفظ کیفیت بطری و هم ایجاد امکان برچسب زدن تا حد مناسب کاهش یابد.

بعد از تونل خنک کن بطری جهت برچسب خوردن و سپس بسته بندی از دستگاه شرینگ می گذرد.

5-1-2- بخش تولید چای سیاه بازفرآوری شده و چای کیسه ای

در این قسمت چای سیاه درجه 3 در محفظه های مخصوص با اسانس انتخابی و کنسانتره چای به مقدار مناسب مخلوط شده و با استفاده از عملیات مخصوصی به چای درجه 1 با طعم و رنگ مناسب تبدیل می شوند.

تعیین نقاط قوت و ضعف تکنولوژیهای مرسوم (به شکل اجمالی) در فرآیند تولید محصول پروسه تولید چای فوری در حقیقت به معنی از دست دادن طعم و بوی طبیعی در مراحل مختلف زیر می باشد:

Extraction v

برای استحصال چای فوری معمولاً به دما و زمان بسیار بیشتر از حد لازم برای دم کردن چای تازه نیاز است. این گرما و حرارت طولانی باعث از بین رفتن مواد معطر و خوش طعم چای طبیعی می گردد. همچنین اولین اثر آب داغ روی برگ های تازه و خام چای طی پروسه استحصال آن، تولید گاز CO₂ می باشد که مقدار زیادی از مواد فرار و معطر چای را همراه خود خارج می سازد.

Concentration (تغلیظ) v

در این پروسه هم به واسطه حرارت زیاد موجود در Evaporator، طعم و بوی طبیعی به میزان زیادی از بین می رود که علت آن خروج حجم زیاد آب از سیستم می باشد.

Drying (خشک کردن) v

آخرین مرحله از این پروسه که هدف آن تبدیل مایع چای به پودر جامد است (به روش اسپری یا انجماد) نیز به نوبه خود سبب از دست رفتن خواص طبیعی چای می گردد، اگر چه از روش هائی برای کاهش این ضایعات استفاده می شود.

Flavourtech راه حل v

با استفاده از سیستم S.C.C. در پروسه تولید می توان از تغییر طعم و بوی طبیعی مواد در هر یک از مراحل بالا جلوگیری کرد و به چهار هدف مهم ذیل دست یافت :

1- محصولی بهتر همراه با راحتی در استفاده با این روش می توان محصولی تولید نمود که طعم و بوی آن با برگ های تازه چای برابری کند.

2- محصولی بهتر با کیفیت برتر و قیمت برابر با این روش می توان محصولی تولید کرد که از نظر قیمت با چای های فوری تولید شده در بازار برابری می کند. در حالیکه از نظر کیفیت هم، طعم و بوی چای طبیعی حفظ می شود.

3- محصولی مطابق با ذائقه های مختلف بومی با توجه به اینکه چای در مناطق مختلف دنیا به روش های مختلف دم می شود، چای فوری باید این خاصیت را داشته باشد که طعم و بوهای مختلف چای را حفظ کند

یعنی با دم کردن آن به طرق مختلف، طعم های مختلفی از آن بدست آید که روش S.C.C. همانطور که متعاقباً توضیح داده خواهد شد به خوبی این هدف را تامین می کند.

4- تولید اسانس بهتر: با این روش می توان اسانس چای خوبی تولید کرد که قابل استفاده برای تولید محصولات مختلف دیگر نیز می باشد.

۷ راههائی برای بدست آوردن اسانس چای و اضافه کردن مجدد آن به محصول نهائی

یکی از محاسن سیستم S.C.C استفاده در فرآیند های مختلف می باشد. همچنین شرکت Flavourtech ضمن بکارگیری این سیستم در جهت افزایش سطح کیفی و کمی فرآیند تولید، جهت بهینه سازی سایر خطوط مرتبط نیز راهکارهای عملی ارائه می دهد.

استفاده کنندگان از S.C.C. به دو روش از این سیستم استفاده می کنند.

1- استحصال اسانس از یک مایع در حجم بالا

2- استحصال اسانس قوی از مخلوط مایع و جامد

۷ استحصال اسانس از مایع اولیه

S.C.C. به طور معمول در مرحله ای به خط تولید سنتی چای فوری متصل می شود که مایع چای حاصل از Extractor را تحویل می گیرد و بعد از جداسازی اسانس، بدون تغییر شکل آن را تحویل Evaporator می دهد و این اسانس را قبل از اینکه وارد Dryer شود به آن اضافه می کند تا یک چای تازه با کلیه خواص طبیعی اولیه بدست آید.

۷ اضافه نمودن مجدد اسانس به محصول

بر اساس آخرین مرحله فرآیند، اسانس قبل از خشک کن (Spary of Freez) به محصول اضافه می شود (یا در مرحله انباشت بعد از Spary - Drying)

در روش Spary - Drying، نکته مهم این است که این مرحله در ابتدای کار سبب خروج رطوبت از لایه های سطحی هر ذره از محصول می شود، لایه های سطحی که خشک شده اند به مثابه دیواری، قطره های دیگر را محصور می کنند، این دیوراها راه عبور ترکیبات فرار را می بندند که بسیاری از آنها جرم مولکولی بیشتری نسبت به آب دارند، با این روش خواص طبیعی در حد خوبی حفظ می شود.

هرچه کنسانتره ورودی به خشک کن اسپری کیفیت بهتری داشته باشد، ترکیبات فرار چای نیز بهتر حفظ می شوند. از بین رفتن ترکیبات فرار در عمل Drying یکنواخت نیست ولی در مورد ترکیبات سبک بیشتر صورت می گیرد.

بنابراین هر چقدر عمل Extraction بازدهی بیشتری داشته باشد، خواص طبیعی و ترکیبات سبک که باعث تازگی محصول نهائی هستند، بهتر حفظ می شوند. در مورد چای، علت محفوظ ماندن ترکیبات فرار در مرحله خشک کردن، جرم مولکولی زیاد ذرات جامد در مخلوط خشک شونده می باشد. بنابراین یک رابطه مستقیم بین بازدهی عمل Extraction و محفوظ ماندن خواص طبیعی وجود دارد به طوری که ذرات جامدی که در دمای بالا به دست می آیند نقش بسیار مهمی در حفظ ترکیبات فرار محصول در روش Spary Drying دارند.

۷ مزیت‌های روش S.C.C.

سیستم S.C.C. از پنج مزیت کلیدی برخوردار است:

- 1- کار در دما و فشار پائین
- 2- زمان کم عبور محصول
- 3- انتقال سریع مواد با بازدهی بالا نسبت به سایر روش ها
- 4- سهولت در شستشو و امکان استفاده در پروسه اسپتیک
- 5- قابلیت کار روی مخلوط های جامد و مایع

۷ استحصال عصاره و اسانس جهت بازفرآوری چای خشک

عصاره و اسانس مورد نیاز جهت تولید چای بازفرآوری شده، چای کیسه ای، نوشابه چای و چای فوری به شرح زیر خواهد آمد:

طبق برآوردهای صورت گرفته، مواد اولیه تولید کنسانتره و اسانس عبارتند از: برگ سبز چای، چای خشک و آب که مقدار آب مصرفی 9 برابر مقدار مواد جامد به کار رفته است. بنابراین از 500 کیلو ماده جامد، 5000 کیلو کنسانتره و 500 کیلو اسانس تولید می شود.

- 3- بررسی و تعیین حداقل ظرفیت اقتصادی شامل برآورد حجم سرمایه گذاری ثابت به تفکیک ریالی و ارزی (با استفاده از اطلاعات واحدهای موجود، در دست اجرا، UNIDO و اینترنت و بانکهای اطلاعاتی جهان، شرکتهای فروشنده تکنولوژی و تجهیزات و...)

- ظرفیت اسمی طرح

ظرفیت اسمی طرح

| شرح محصول | چای خشک باز فرآوری شده | چای کیسه ای | پودر فوری چای همراه شکر | گرانول چای | نوشابه چای |
|--------------------|------------------------------|-------------|-------------------------------|---------------|---------------|
| ظرفیت اسمی (تن) | 10000 | 100 | 448 | 448 | 12000 |

- ظرفیت عملی طرح: ظرفیت عملی طرح با راندمان 80 درصد در نظر گرفته شده است

ظرفیت عملی طرح

| شرح محصول | چای خشک باز فرآوری شده | چای کیسه ای | پودر فوری چای همراه شکر | گرانول چای | نوشابه چای |
|--------------------|------------------------------|-------------|-------------------------------|---------------|---------------|
| ظرفیت عملی (تن) | 8000 | 80 | 358,4 | 358,4 | 9600 |

جدول 1-18- هزینه های سرمایه گذاری ثابت

| شرح | یورو | معادل ریالی هزینه های ارزی (م.ر.) | مورد نیاز (م.ر.) | جمع کل (میلیون ریال) |
|-------------------------|---------|-----------------------------------------|---------------------|-------------------------|
| زمین | 0,00 | 0,00 | 314,22 | 314,22 |
| محوطه سازی | 0,00 | 0,00 | 829,80 | 829,80 |
| ساختمان | 0,00 | 0,00 | 5877,71 | 5877,71 |
| ماشین آلات و تجهیزات | 5743050 | 73511,01 | 12201,21 | 85712,22 |
| تاسیسات | 0,00 | 0,00 | 2206,05 | 2206,05 |
| وسائط نقلیه | 0,00 | 0,00 | 1639,43 | 1639,43 |
| اثاثه و لوازم اداری | 0,00 | 0,00 | 147,61 | 147,61 |
| پیش بینی نشده | 0,00 | 0,00 | 4775,04 | 4775,04 |
| جمع داراییهای ثابت | 5743050 | 73511,01 | 27991,07 | 101502,08 |

جدول مشخصات زمین طرح

| شرح | ابعاد (متر * متر) | بهای هر متر مربع * (ریال) | جمع کل (م.ر.) |
|--------|----------------------|---------------------------------|------------------|
| زمین | 10000 | 31421,6 | 314 |
| جمع کل | | | 314 |

جدول خلاصه هزینه های محوطه سازی

| هزینه کل (میلیون ریال) | هزینه واحد (ریال) | حجم فعالیت | شرح |
|---------------------------|-------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 100 | 5,000 | 10000 | مساحت خاکبرداری و تسطیح |
| 400 | 200,000 | 800 | دیوارکشی به ارتفاع 2,5 متر (یک متر آجر و سیمان و 1,5 متر نرده آهنی) |
| 232,8 | 60,000 | 3880 | خیابان کشی، آسفالت، پارکینگ |
| 10 | 10,000,000 | یک باب | درب ورودی |
| 75 | 50,000 | 1500 | فضای سبز |
| 12 | 300,000 | 40 عدد | چراغ پایه بلند (به ازای هر 80 متر مربع 1 چراغ پایه بلند نیاز می باشد) |
| 829,8 | جمع | | |

9-1-3- خلاصه هزینه های ساختمانی

جدول خلاصه هزینه های ساختمانی

| شرح | مترائز | هزینه واحد (ریال) | هزینه کل (میلیون ریال) |
|---------------------------|--------|----------------------|---------------------------|
| سالنهای تولید | 2160 | 1200000 | 2592,00 |
| انبارها | 2160 | 1200000 | 2592,00 |
| ساختمان اداری و آزمایشگاه | 100 | 1800000 | 180,00 |
| ساختمان نگهداری و کارگری | 200 | 1800000 | 360,00 |
| سرفلی دفتر مرکزی | --- | --- | 147,71 |
| مجوز ساختمانی | --- | 6000000 | 6,00 |
| جمع | | | 5877,71 |

جدول خلاصه هزینه های تاسیسات

| شرح (مشخصات) | جمع کل (میلیون ریال) |
|--------------------------|-------------------------|
| برق | 1080 |
| آب | 150 |
| هوای فشرده | 194,55 |
| برج خنک کننده | 75 |
| دیگ بخار | 137 |
| سرمایش و گرمایش | 455 |
| سیستم اعلام و اطفاء حریق | 90 |
| ارتباطات | 24,5 |
| جمع | 2206,05 |

جدول خلاصه هزینه های وسائط نقلیه

| شرح | واحد | تعداد | قیمت واحد (هزار ریال) | جمع (میلیون ریال) |
|-------------------------------|--------|-------|--------------------------|----------------------|
| وانت مزدا دو کابین | دستگاه | دو | 120000 | 240 |
| موتور سیکلت | دستگاه | دو | 6000 | 12 |
| سواری پراید | دستگاه | یک | 72000 | 72 |
| سواری مدیریت پژو GLX 405 | دستگاه | یک | 120000 | 120 |
| جرثقیل سقفی ریلی برقی 5 تن | دستگاه | یک | 145430 | 145,43 |
| لیفتراک برق 2,5 تن | دستگاه | دو | 600000 | 600 |
| لیفتراک دیزلی 5 تن | دستگاه | یک | 450000 | 450 |
| جمع | | | | 1639,43 |

جدول هزینه های تجهیزات و وسائل اداری و خدماتی در طرح

| ردیف | شرح | جمع (میلیون ریال) |
|------|------------------------------------------------|-------------------------|
| 1 | کامپیوتر و پرینتر - 5 دستگاه | 30 |
| 2 | میز و صندلی | 50 |
| 3 | سایر تجهیزات (لوازم و التحریر، وسایل آشپزخانه) | 20 |
| 4 | تجهیزات اداری طرح موجود | 47,614 |
| جمع | | 147,614 |

جدول هزینه های قبل از بهره برداری در طرح

| ردیف | شرح | جمع کل (میلیون ریال) |
|------|-----------------------------------------|-------------------------|
| 1 | هزینه های قبل از بهره برداری انجام شده* | 708,03 |
| 2 | هزینه های دفتر مرکزی حدود 20 ماه | 200 |
| 3 | تولید آزمایشی | 500 |
| 4 | هزینه ها افزایش سرمایه شرکت | 100 |
| 5 | هزینه ها دفترخانه و قبوض و کارمزد و ثبت | 350 |
| 6 | هزینه ها مشاور نظارت طرح | 100 |
| 7 | سود دوران مشارکت | 3052,06 |
| 8 | آموزش پرسنل قبل از شروع بهره برداری | 100 |
| جمع | | 5110,09 |

محل تأمین ماشین الات طرح:

استرالیا Fravour Tech – S.C.C (FOB)

انگلستان Dry Tech - Spray Drayer (FOB)

Adue – Beverag (FOB)

Synergic – Tea blender (C&F)

Zacmi Complete filling & packaging line (C&F)

4- مواد اولیه عمده مورد نیاز سالانه و محل تأمین آنها از خارج یا داخل کشور، قیمت ارزی و ریالی آن و بررسی تحولات اساسی در روند تأمین اقلام عمده مورد نیاز در گذشته و آینده

جدول هزینه سالیانه مواد اولیه در سال مبنا

| نام ماده اولیه | مقدار مورد نیاز مواد اولیه در سال مبنا بر اساس ظرفیت عملی | واحد | قیمت ریالی هر کیلوگرم | هزینه کل (میلیون ریال) |
|----------------|-----------------------------------------------------------|------|-----------------------|------------------------|
| چای خشک درجه 3 | 8000 | تن | 15000 | 12000 |
| چای خشک درجه 1 | 960 | تن | 32000 | 30720 |
| شکر | 748,8 | تن | 6000 | 4492,80 |
| جمع کل | | | | 47212,80 |

جدول 1-8- هزینه سالیانه مواد اولیه کمکی و بسته بندی در سال مبنا

| شرح محصول | میزان تولید عملی در سال مبنا (تن) | مشخصات بسته بندی | تعداد بسته ها، قوطی، و شیشه های مورد استفاده در سال مبنا | هزینه بسته بندی (ریال) | هزینه کل در سال مبنا (م.ر.) |
|-------------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| چای سیاه باز فرآوری شده | 8000 | در بسته های نیم کیلویی | 16000000 | 800 | 12800,00 |
| چای کیسه ای | 80 | تی بگ 2 گرمی بسته 25 تایی | 1600000 | 1500 | 2400,00 |

| | | | | | |
|----------|--------|----------|-------------------------------------------|-------|----------------------------|
| 1493,33 | 1500 | 995556 | در بسته های 20 گرمی به تعداد 18 عدد | 358,4 | پودر فوری چای همراه شکر |
| 1344,00 | 1500 | 896000 | شیشه های 400 گرمی | 358,4 | گرانول چای |
| 53760,00 | 1400 | 38400000 | قوطی 250 سی سی | 960 | نوشابه چای |
| 71797,33 | جمع کل | | | | |

5- پیشنهاد منطقه مناسب برای اجرای طرح
با توجه به اینکه ماده اولیه این طرح چای خشک است و نیز با در نظر داشتن اینکه اکثر کارخانجات
چایسازی کشور در دو استان گیلان و مازندران قرار دارند، از لحاظ دسترسی به مواد اولیه استان گیلان
منطقه مناسبی به شماره می رود. از لحاظ بازار مصرف، با توجه به اینکه محصولات تولیدی فاسد شدنی
نیستند مهم نیست که به بازار مصرف نزدیک باشد. ولی اکثر مصرف چای ایران در مناطق شمالی کشور
است و نیز با توجه به صادرات به کشورهای آسیای میانه، استان گیلان منطقه ای مناسب است.

6- وضعیت تأمین نیروی انسانی و تعداد اشتغال
در صورت اجرای طرح مورد بررسی برای حداقل 44 نفر اشتغال ایجاد خواهد شد که 16 نفر در کادر
اداری و 28 در کادر تولیدی خواهند بود.

7- بررسی و تعیین میزان آب، برق، سوخت، امکانات مخابراتی و ارتباطی (راه - راه آهن - فرودگاه -
بندر و ...)

هزینه آب، برق، سوخت و ارتباطات

جدول هزینه تاسیسات مصرفی

| ردیف | شرح | واحد مصرف | میزان مصرف سالیانه | قیمت واحد (ریال) | هزینه کل (میلیون ریال) |
|--------|-----------|---------------|-----------------------|---------------------|---------------------------|
| 1 | برق مصرفی | کیلو وات ساعت | 1357644 | 230 | 312,26 |
| 2 | آب مصرفی | متر مکعب | 30915 | 1500 | 46,37 |
| 3 | بنزین | لیتر | 37800 | 800 | 30,24 |
| | گازوئیل | لیتر | 356875 | 250 | 89,22 |
| جمع کل | | | | | 478,09 |

10- وضعیت حمایت‌های اقتصادی و بازرگانی

- حمایت تعرفه گمرکی (محصولات و ماشین آلات) و مقایسه با تعرفه های جهانی
- حمایت های مالی (واحدهای موجود و طرحها) بانکها- شرکتهای سرمایه گذار

اقتصاد چای باید مبتنی بر حمایت از تولید داخلی و تولید کنندگان آن و نیز مبتنی بر انتقال بخش قابل قبول منابع سود ناشی از تجارت چای به داخل کشت و صنعت باشد. این حمایت و انتقال منابع بیش از هر چیز باید سه عامل بهره وری تولید در مراحل صنعت (همراه با فن شناسی و آموزش نیروی کار)، کیفیت و تنوع محصول و بالاخره رفاه قیمتی - کیفیتی مصرف کننده را در هدف داشته باشد. حمایت یکسره و بی ضابطه همانند واردات بی رویه و سودجویانه هر دو هم رفاه مصرف کننده را به خطر می اندازد و هم از تبدیل توان بالقوه تولید ملی (که ثابت می شود بسیار بالا است) به توان بالفعل جلوگیری می کند. هماهنگی اتحادیه دهقانی چایکاران با سندیکای کارخانجات چای شمال، نیروی کار صنعتی و خدماتی، توزیع کنندگان و بالاخره نمایندگان سلیقه و منافع مصرف کننده می تواند به گونه ای مشارکتی - صنفی شکل بگیرد. نهادهای بوروکراتیک موجود، به واردات سودجویانه و نالازم و مخرب و نادیده گرفتن منافع مصرف کننده و تولید کننده انجامیده است و این می تواند نه تنها از تبدیل امکانات بالقوه به بالفعل جلوگیری کند بلکه می تواند زندگی دهها هزار چایکار و تولید کننده صنعتی را به خطر اندازد.

11- تجزیه و تحلیل و ارائه جمع‌بندی و پیشنهاد نهائی در مورد احداث واحدهای جدید.

در حال حاضر چای تولید داخل از نظر کیفیت متنوع می باشد بطوریکه از چای مطلوب و با کیفیت جهت صادرات استفاده می گردد و نوع دیگر چای که از کیفیت مطلوبی برخوردار نیست برای مصرف داخلی در نظر گرفته شده است که این امر سبب شده است تا مصرف کنندگان چای نسبت به چای تولید داخل تمایل نشان ندهند و بسوی مصرف چای خارجی تمایل پیدا کنند همچنین دلالت چای نیز از این موقعیت استفاده نموده و با خرید چای بهاره و اختلاط آن با چای خارجی آن را به عنوان چای 100 درصد خارجی و با قیمتی بالا (کیلویی چهارهزار تومان) در بازار عرضه می کنند. از طرف دیگر دولت با اتخاذ سیاستهای جدید در ورود چای (در سالهای پیش با ممنوع بودن واردات چای اکثر نیاز داخل از طریق واردات چای قاچاق تامین می گردید) سعی در جلوگیری قاچاق چای داشته است اما بدلیل مشکلات عدم برنامه ریزی و مدیریت صحیح در این بخش نتوانست نتایج مورد نظر متصدیان امر را برآورده سازد بطوریکه آمارها و خبرهای منتشره از سوی دست اندر کاران نشان دهنده ناتوانی و عدم کاهش قاچاق چای را دارد که این امر علاوه بر ضررهای فراوان اقتصادی، برای مردم مسائل و مشکلات بهداشتی نیز به همراه دارد.

بنابراین می توان گفت که مهمترین مشکلات و چالش هایی که صنعت چای کشور با آن روبرو می باشد بشرح ذیل می باشد:

1- وجود دلالت چای که با خرید چای بهاره و اختلاط آن با چای خارجی آن را به عنوان چای 100 درصد خارجی و با قیمتی بالا در بازار عرضه می کنند. لازم بذکر است که با افزایش کیفیت چای تولید داخل می توان مانع فعالیت و سوء استفاده این گروه شد و نقش آنان را در بازار چای کمرنگ نمود.

2- با وجود آزادسازی واردات چای براساس بند الف تبصره (19) روند ورود چای قاچاق به صورت بسته های کوچک تر از یک کیلوگرم از مبادی مختلف به کشور همچنان ادامه دارد.

3- واردات چای بدون برنامه ریزی و بستر سازی توسط وزارت جهاد کشاورزی موجب گسترش فساد و رانت خواری و قربانی شدن 56 هزار خانوار چایکار می شود.

4- حمایت نکردن بازرگانان از خرید چای مرغوب، موجب کاهش توزیع و فروش چای ایرانی طی سال های اخیر شده است.

5- یکی از دلایل عمده پایین بودن کیفیت چای ایرانی را می توان نگرش بازرگان چای دانست که به دلیل آنکه تولید چای مرغوب، قیمت بالاتری را برای تولید کننده در بر دارد، تجار هیچگاه حاضر به خرید چای با قیمت بالا نبوده اند که این امر موجب شده، کارخانجات با دلسردی و بی تفاوتی نسبت به تولید اقدام کنند.

6- بوروکراسی حاکم بر صنعت چای: بوروکراسی حاکم از طریق نهادهای دست و پاگیر، ریزودرشت به نوعی آشکار و پنهان بر اقتصاد صنعت چای، همواره خود را به اشکال مختلفی بازتولید می کند. خود این امر در طی سالهای اخیر از رشد بالنسبه فزاینده و اختاپوسی برخوردار گشته و با نشیب و فرازهای بی مانندی، از سطح تا عمق ریشه دوانده است.

با توجه به موارد بیان شده می توان نتیجه گرفت که پایین بودن کیفیت چای تولید داخل سبب بی انگیزگی مصرف کنندگان نسبت به مصرف چای داخل و گرایش به مصرف چای خارجی، ورود دلالان، قاچاق چای و... گردیده است (البته این عامل بعنوان تنها عامل محسوب نمی گردد بلکه آنرا می توان بعنوان یکی از مهمترین عوامل ذکر نمود) لذا شرکت تی نوش قصد دارد با ایجاد کارخانه ای مجهز با جدیدترین ماشین آلات به قطبی در زمینه تهیه و توزیع چای و مشتقات آن تبدیل شود. بدین ترتیب علاوه بر اینکه از مصرف چای های خارجی در داخل کاسته می شود، زمینه صادرات به دیگر کشورها هم فراهم می شود.

با عصاره گیری از چای خشک درجه 1، و افزودن رنگ و اسانس آن به چای سیاه درجه 3، چای مرغوب تولید می شود. در حقیقت با این عمل بر میزان ظرفیت تولیدی کل چای کشور افزوده نمی شود بلکه انواع چای نیمه مرغوب یا متوسط به نوع مرغوب و مورد ذائقه مردم تبدیل می شود. بدین ترتیب محصولی با اسانس های طبیعی و از نظر بهداشتی کاملاً مطمئن به دست مردم می رسد و از مصرف چای های قاچاق که از رنگ و طعم های غیربهداشتی استفاده می کنند کاسته می شود.

سایر محصولات مانند اسانس، چای فوری و نوشابه سابقه تولید در داخل را ندارند، ولی با توجه به قشر عظیم جوان در جامعه و حسن تنوع خواهی مردم ایران بازار خوبی برای این محصولات نوید می دهد.