



## व्यापार की योजना

आय सृजन गतिविधि -अचार चटनी / अचार बनाना

द्वारा

एसएचजी मां जलपा- स्वयं सहायता समूह



एसएचजी / सीआईजी का नाम	::	एसएचजी मां जलपा
वीएफडीएस नाम	::	तोरजाजारो
श्रेणी	::	धरमपुर
विभाजन	::	जोगिंदर नगर

के तहत तैयार-

हिमाचल प्रदेश वन पारिस्थितिकी तंत्र प्रबंधन और आजीविका में सुधार के लिए परियोजना (जेआईसीए असिस्टेड)

## विषयसूची

क्रमांक संख्या	व्यक्तियों	पेज / से
1	परिचय	3
2	SHG / CIG . का विवरण	3
3	विस्तार से लाभार्थी	4
4	गांव का भौगोलिक विवरण	4
5	कच्चे माल और बाजार क्षमता का चयन	4
6	अचार की चटनी / अचार बनाने का बिजनेस प्लान	5
7	आचार चटनी / अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन	6
8	विभिन्न प्रकार के आचार / अचार	7
9	स्वोट अनालिसिस	7
10	अचार की चटनी / अचार बनाने के उपकरण	8
11	अचार की चटनी/अचार बनाने का कच्चा माल	8
12	उत्पादन की लागत (मासिक)	9
13	लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)	10
14	एसएचजी में निधि प्रवाह व्यवस्था	10
15	प्रशिक्षण क्षमता निर्माण कौशल उन्नयन	11
16	आय के अन्य स्रोत	11
17	निगरानी विधि	11
18	टिप्पणियों	12
19	समूह के सदस्य तस्वीरें	13 – 15

## 1. परिचय

अचार / अचार दुनिया भर में खाने की मेज के बहुत महत्वपूर्ण घटक हैं और अधिक बार एशिया प्रशांत क्षेत्र में उपयोग किए जाते हैं। आचार/अचार में विविधता की एक विस्तृत श्रृंखला का उपयोग किया जाता है और स्थानीय रूप से उपलब्ध कच्चे माल, स्वाद और लोगों की भोजन की आदत के आधार पर एक क्षेत्र से दूसरे क्षेत्र में भिन्न होता है। अचार बनाने के व्यवसाय का सबसे आकर्षक पहलू यह है कि इसे समूह की वित्तीय क्षमता के अनुसार शुरू किया जा सकता है और बाद में किसी भी समय जब SHG के वित्तीय पोर्टफोलियो में सुधार होता है तो व्यवसाय को किसी भी स्तर तक बढ़ाया जा सकता है। एक बार जब आपका उत्पाद और उसका स्वाद ग्राहकों द्वारा पसंद किया जाता है तो व्यवसाय किसी भी चीज़ की तरह फलता-फूलता है। हालांकि, एसएचजी ने इस आईजीए (आय सृजन गतिविधि) में शामिल होने से पहले विभिन्न पहलुओं पर बहुत सावधानी से विचार किया है। इसलिए एसएचजी ने अपनी निवेश क्षमता के अनुसार एक विस्तृत व्यापार योजना तैयार की है; विपणन और प्रचार रणनीति और विस्तृत कार्य योजना पर नीचे चर्चा की जाएगी:

## 2. SHG / CIG . का विवरण

1	एसएचजी / सीआईजी का नाम	::	स्वयं सहायता समूहमाँ जलपा
2	वीएफडीएस	::	तोरजाजारो
3	श्रेणी	::	धरमपुर
4	विभाजन	::	जोगिंदर नगर
5	गाँव	::	तोरजाजारो
6	खंड	::	धरमपुर
7	जिला	::	मंडी
8	कुल संख्या SHG . में सदस्यों की संख्या	::	17 पुरुष
9	गठन की तिथि	::	जनवरी 2020
10	बैंक ए / सी नं।	::	2454000100244356
11	बैंक विवरण	::	पीएनबी बरोटी
12	एसएचजी / सीआईजी मासिक बचत	::	50/-
13	कुल बचत	::	-
14	कुल अंतर-ऋण	::	-
15	नकद ऋण सीमा	::	-
16	चुकौती स्थिति	::	-
17	ब्याज दर	::	2%

### 3. लाभार्थियों का विवरण:

क्रमांक	उम्मीदवार का नाम	वार्ड का नाम	उम्र	श्रेणी	संपर्क नंबर	पद
1	एस / श्रीमती सलोचना देवी डब्ल्यू /ओ श्री हंस राज	तोरजाजारो	49	आम	9857697494	अध्यक्ष
2	डोलमा देवी डब्ल्यू /ओ श्री रमेश कुमार	तोरजाजारो	42	आम	8580869012	सचिव
3	रीता देवी डब्ल्यू /ओ श, सतीश कुमार	तोरजाजारो	38	आम	9882740242	सदस्य
4	राज कुमारी डब्ल्यू /ओ श्री हरीश कुमार	तोरजाजारो	37	आम	8628835274	उपाध्यक्ष
5	सोनम डब्ल्यू /ओ श्री राज कुमार	तोरजाजारो	36	आम	8988356998	सदस्य
6	निशा डब्ल्यू /ओ श्री कमलेश कुमार	तोरजाजारो	31	आम	985774903	केशियर
7	शिल्पा डब्ल्यू /ओ श्री राकेश कुमार	तोरजाजारो	28	आम	8278879378	सदस्य
8	मीना देवी डब्ल्यू /ओ श्री लस्करी राम	तोरजाजारो	43	आम	9418765216	सदस्य
9	उर्मिला देवी डब्ल्यू /ओ स्वर्गीय श्री रूप लाल	तोरजाजारो	56	आम	9459049137	सदस्य
10	रीता देवी डब्ल्यू /ओ श्री देश राज	तोरजाजारो	37	आम	8679708218	सदस्य

### 4. गांव का भौगोलिक विवरण

1	जिला मुख्यालय से दूरी	::	115 किमी
2	मेन रोड से दूरी	::	50 मीटर
3	स्थानीय बाजार का नाम और दूरी	::	धरमपुर 12 किमी, सरकाघाट 30 किमी, मंडी 115 किमी
4	मुख्य बाजार का नाम और दूरी	::	धरमपुर 12 किमी, सरकाघाट 30 किमी, मंडी 115 किमी
5	मुख्य शहरों के नाम और दूरी	::	मंडी 115 किमी,

6	मुख्य शहरों का नाम जहां उत्पाद होगा बेचा/विपणित किया जा सकता है	::	धरमपुर 12 किमी,
---	--	----	-----------------

## 5. कच्चे माल और बाजार क्षमता का चयन

एसएचजी के सदस्यों ने विस्तृत चर्चा और विचारशील प्रक्रिया के बाद इस बात पर सहमति व्यक्त की कि आचार चटनी / अचार बनाने का यह आईजीए उनके लिए उपयुक्त होगा। लोग खाने के साथ तरह-तरह के अचार खाते हैं और यह स्वाद बढ़ाने का काम करते हैं। अचार को सैंडविच, हैमबर्गर, हॉट डॉग, पराठे और पुलाव आदि जैसे भोजन के लिए टॉपिंग के रूप में भी उपयोग किया जाता है।

आम और नींबू का अचार दुनिया भर में सबसे लोकप्रिय किस्म है। यहां विशेष रूप से इस एसएचजी में हम मुख्य रूप से स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल जैसे लहसुन, अदरक, गल-गल (पहाड़ी नींबू), लिंगद, आम, नींबू, मशरूम, हरी मिर्च, मछली, चिकन और मटन आदि पर ध्यान केंद्रित करेंगे।

कई बड़े और छोटे विक्रेताओं की उपस्थिति के कारण अचार बाजार अत्यधिक खंडित है और प्रतिस्पर्धा बाजार में शेर हिस्सेदारी हासिल करने के लिए मूल्य, गुणवत्ता, नवाचार, प्रतिष्ठा, सेवा, वितरण और प्रचार जैसे कारकों के आधार पर है। अचार बनाना छोटे पैमाने पर और मुख्य रूप से गृहिणियों और अन्य महिला कर्मचारियों के लिए एक आदर्श व्यवसाय है। ऐसे में यह महसूस किया गया कि जब सरकाघाट, मंडी और कांगड़ा के अचार बेचने वाले अपने अचार को कमांड एरिया में बेच सकते हैं तो यह एसएचजी इसे और अधिक सख्ती और तेज गति से कर सकता है और ऐसे बाहरी लोगों के साथ प्रतिस्पर्धा कर सकता है।

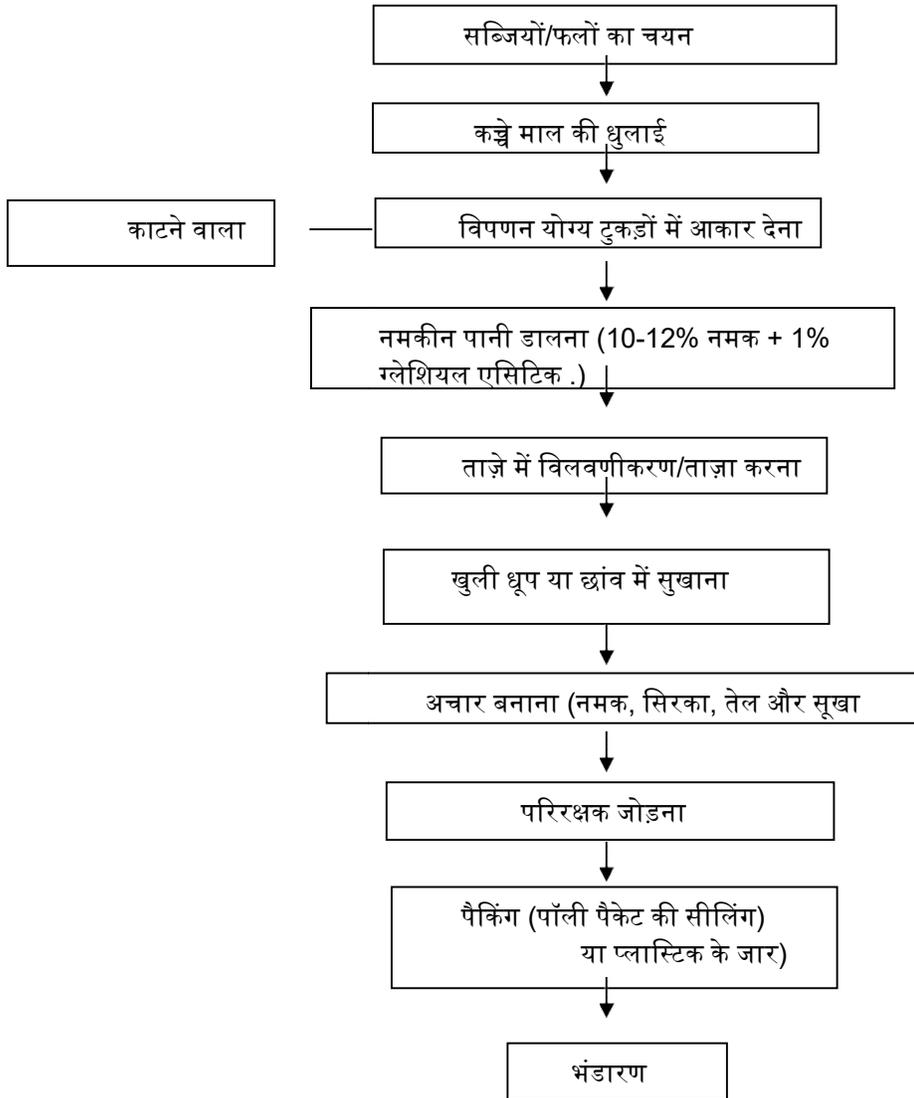
## 6. अचार की चटनी / अचार बनाने का बिजनेस प्लान

किसी भी IGA (आय सृजन गतिविधि) को शुरू करने से पहले विस्तृत और संरचित चर्चा के साथ एक अनुकूलित व्यवसाय योजना तैयार करना बहुत आवश्यक है। व्यवसाय योजना निवेश, परिचालन गतिविधियों, विपणन और शुद्ध आय / वापसी की स्पष्ट अवधारणा प्राप्त करने में मदद करती है। व्यवसाय को बढ़ाने की गुंजाइश भी स्पष्ट रूप से परिकल्पित है और इसके अलावा यह बैंकों से वित्त की व्यवस्था करने में मदद करता है। यह सलाह दी जाती है कि व्यवसाय पर लौटने से पहले बाजार का सर्वेक्षण किया जाए और प्लस पॉइंट यह है कि इस एसएचजी के समूह के सदस्य बाजार के अध्ययन से अच्छी तरह वाकिफ हैं। मुख्य रूप से एसएचजी ने अपने क्षेत्र में विशिष्ट प्रकार के अचार की मांग का अध्ययन किया और मुख्य रूप से स्थानीय बाजार को लक्ष्य के रूप में रखा गया था।

अधिकांश कच्चा माल स्थानीय रूप से उपलब्ध है और लिंगड स्वाभाविक रूप से फ्रन एसपीपी उगा रहा है। आस-पास के नम क्षेत्रों और नालों में निःशुल्क। इस समूह के आसपास की छोटी बस्ती के लोगों को इस लिंगड अचार के प्रति स्वाभाविक पसंद है जो अन्यथा खुले बाजारों में उपलब्ध नहीं है।

आम और अंबाला जंगली में परित्यक्त पाए जाते हैं और कच्चे माल के रूप में इस्तेमाल किया जा सकता है जो बिना किसी कीमत के उपलब्ध है केवल संग्रह के लिए श्रम की आवश्यकता होती है और कच्चे माल के लिए कोई खरीद लागत शामिल नहीं होने के कारण सस्ता होगा।

## अचार चटनी बनाने की प्रक्रिया का फ्लो चार्ट



### 7. आचार चटनी / अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन

अचार एक खाद्य पदार्थ है इसलिए राज्य सरकार के विभिन्न नियमों का पालन करने की आवश्यकता है। चूंकि आईजीए को शुरू में छोटे पैमाने पर लिया जा रहा है इसलिए इन कानूनी मुद्दों को स्थानीय अधिकारियों से फूड हैंडलिंग लाइसेंस प्राप्त करके एसएचजी सदस्यों द्वारा स्थानीय रूप से संबोधित किया जाएगा। व्यवसाय घर से संचालित किया जा रहा है इसलिए स्वरोजगार समूहों के लिए कर नियमों का नियमानुसार ध्यान रखा जाएगा।

## 8. विभिन्न प्रकार के आचार / अचार

जैसा कि पहले के अध्याय में चर्चा की गई है, अचार बनाने के लिए ज्यादातर स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल का उपयोग किया जाएगा। अचार कई स्वाद और स्वाद के होते हैं, जबकि एसएचजी मुख्य रूप से उस क्षेत्र और बाजार में पारंपरिक और अधिक उपयोग किए जाने वाले अचार पर ध्यान केंद्रित करेगा, जिसके लिए यह एसएचजी पूरा करने का इरादा रखता है। एक बार जब एसएचजी का व्यवसाय शुरू हो जाता है तो मांग से प्रेरित गुणवत्ता वाला अचार तैयार किया जाएगा और ग्राहकों के स्वाद के अनुसार अनुकूलित किया जाएगा।

कुछ सबसे लोकप्रिय और आमतौर पर इस्तेमाल किए जाने वाले अचार हैं अंबाला, आम, बांस की गोली, मशरूम, लहसुन, अदरक, लिंगद, मछली और चिकन आदि। कभी-कभी मिश्रित अचार जैसे लहसुन-अरबी (घिंदयाली) आम-हरी मिर्च, मिक्स वेज। आदि। लक्षित ग्राहकों के स्वाद और मांग के अनुसार भी तैयार किया जाएगा।

## 9. स्नोट अनालिसिस

### ❖ ताकत-

- गतिविधि पहले से ही कुछ एसएचजी सदस्यों द्वारा की जा रही है
- कच्चा माल आसानी से उपलब्ध
- निर्माण प्रक्रिया सरल है
- उचित पैकिंग और परिवहन में आसान
- उत्पाद शेल्फ जीवन लंबा है
- घर का बना, कम लागत

### ❖ कमजोरी-

- निर्माण प्रक्रिया/उत्पाद पर तापमान, आर्द्रता, नमी का प्रभाव।
- अत्यधिक श्रमसाध्य कार्य।
- अन्य पुराने और प्रसिद्ध उत्पादों के साथ प्रतिस्पर्धा करें

### ❖ मौका-

- मुनाफे के अच्छे अवसर हैं क्योंकि उत्पाद की लागत अन्य समान श्रेणियों के उत्पादों की तुलना में कम है
- दुकानों फ़ास्ट फ़ूड स्टॉल खुदरा विक्रेता थोक विक्रेता में अत्यधिक मांग कैंटीन रेस्टोरेंट रसोइया और रसोइया गृहिणियां
- बड़े पैमाने पर उत्पादन के साथ विस्तार के अवसर हैं।
- सभी मौसमों में सभी खरीदारों द्वारा दैनिक / साप्ताहिक खपत और खपत

### ❖ धमकी / जोखिम-

- विशेष रूप से सर्दी और बरसात के मौसम में विनिर्माण और पैकेजिंग के समय तापमान, आर्द्रता का प्रभाव।
- कच्चे माल के दामों में अचानक हुई बढ़ोतरी
- प्रतिस्पर्धी बाजार

## 10. अचार की चटनी / अचार बनाने के उपकरण

उपकरण या मशीनरी की आवश्यकता मूल रूप से हमारे संचालन के तरीके और योजना के आकार पर निर्भर करती है। इस मामले में एसएचजी शुरू में छोटे और प्रबंधनीय पैमाने पर शुरू होगा। इसलिए, रसोई में उपयोग किए जाने वाले उपकरण और सहायक उपकरण मांग को पूरा करने के लिए पर्याप्त हैं इसके अलावा योजना को व्यवहार्य बनाने के लिए कुछ मशीनरी को खरीदना होगा और इसलिए कुछ बुनियादी उपकरण भी खरीद के लिए शामिल किए जाएंगे जो एसएचजी की मदद करेंगे। अपनी गतिविधियों को बड़े स्तर पर करने के लिए। योजना शुरू करने के लिए शुरू में निम्नलिखित उपकरणों की खरीद की जाएगी:

क. पूंजी लागत		
क्रमांक	उपकरण	लगभग लागत
1.	ग्राइंडर मशीन	15000
2.	सब्जी निर्जलीकरण	27000
3.	खाना बनाना व्यवस्था (व्यावसायिकगैस सिलेंडर चूल्हे के साथ)	5000
4.	अचार मिक्सर	10000
5.	तौल पैमाना (2 नं.)	10000
6.	पैकेजिंग / सीलिंग इकाई	12500
7.	लेबलिंग मशीन	12600
	<b>संपूर्ण</b>	<b>92100</b>

क्रमांक	वर्तन	मात्रा	यूनिट मूल्य	कुल रकम
1.	पट्टिला	2	5000	10000
2.	कार्ड बोर्ड	10	100	1000
3.	स्टैंड के साथ कटर	10	600	6000
4.	चाकू	12	200	2400
	<b>संपूर्ण</b>			<b>19400</b>
	<b>कुल पूंजी लागत</b>			<b>111500</b>

## 11. अचार का अचार बनाने का कच्चा माल

कच्चे माल का विवरण विभिन्न फलों, सब्जियों और मांसाहारी की आवश्यक उपलब्धता पर निर्भर करेगा। लेख। हालांकि, मुख्य कच्चा माल आम, अदरक, लहसुन, मिर्च, लिंगद, मछली, मटन, मशरूम, गल-गल, नींबू, नाशपाती, खुबानी आदि रहेगा। इन अलग-अलग मसालों के अलावा नमक, खाना पकाने का तेल, सिरका आदि का भी उपयोग किया जाता है। मंगवा लिया जाएगा। इसके अलावा पैकेजिंग सामग्री जैसे प्लास्टिक के जार, पाउच, लेबल और कार्टन की खरीद की जाएगी। बाजार की मांग के अनुसार पैकेजिंग 500 ग्राम, 1 किलो और 2 किलो कंटेनर/पाउच में की जाएगी।

इसके अलावा एसएचजी एक विशाल कमरा किराए पर लेगा जिसका उपयोग परिचालन गतिविधियों, अस्थायी भंडारण और गांव में होने वाले कमांड क्षेत्र के लिए किया जाएगा। प्रति माह किराया रुपये माना जाता है। 3000 प्रति माह। बिजली और पानी के शुल्क रुपये का अनुमान लगाया गया है। 1000 प्रति माह। फलों और सब्जियों की कीमत औसतन एक करोड़ रुपये आंकी गई है। 50 रुपये प्रति किलो और हमारे पास उपलब्ध जनशक्ति को ध्यान में रखते हुए एक सप्ताह में कम से कम 200 किलो आचार का उत्पादन किया जाएगा और यह एक महीने में 800 किलो होगा। तदनुसार, 800 किग्रा आचार के लिए आवर्ती लागत की गणना निम्नानुसार की जाती है:

बी आवर्ती लागत					
क्रमांक	व्यक्तियों	इकाई	मात्रा	इकाई लागत	संपूर्ण रकम
1.	कमरे का किराया	प्रति माह	1	3000	3000
2.	पानी और बिजली प्रभार	प्रति माह	1	1000	1000
3.	कच्चा माल	किलो ग्राम	800	50	40000
4.	मसाले आदि।	किलो ग्राम	100	200	20000
5.	सरसों का तेल	किलो ग्राम	80	200	16000
6.	पैकेजिंग सामग्री	किलो ग्राम	10	200	2000
7.	परिवहन प्रभार	महीना	एल / एस	4000	4000
8.	नैदानिक दस्ताने, सिर कवर और एप्रन आदि	महीना	एल / एस	4000	4000
<b>कुल आवर्ती लागत</b>					<b>90000</b>

नोट: समूह के सदस्य स्वयं कार्य करेंगे और इसलिए श्रम लागत को शामिल नहीं किया गया है और सदस्य उनके बीच पालन की जाने वाली कार्यसूची का प्रबंधन करेंगे।

## 12. उत्पादन की लागत (मासिक)

क्रमांक	व्यक्तियों	राशि
1.	कुल आवर्ती लागत	90000
2.	10% मूल्यह्रास महीने के पर राजधानी कीमत (111500)	930
	संपूर्ण	90930

## आचार/अचार की बिक्री से मासिक औसत आय

क्रमांक	व्यक्तियों	मात्रा	कीमत	राशि
1.	अचार की बिक्री	800 किलो	200 / किग्रा	160000

## 13. लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)

क्रमांक	व्यक्तियों	राशि
1.	कुल आवर्ती लागत	90930
2.	कुल बिक्री राशि	160000
3.	शुद्ध लाभ	69070
4.	शुद्ध लाभ का वितरण	1. कुल बिक्री में से रु. आईजीए में आगे निवेश के लिए 1 लाख रुपये पहले महीने में रखे जाएंगे 160000 2. रु. कुल बिक्री में से 60000 शेष को एसएचजी में आपातकालीन निधि के रूप में रखा जाएगा पहले महीने का हिसाब

## 14. एसएचजी में निधि प्रवाह व्यवस्था

क्रमांक	व्यक्तियों	संपूर्ण रकम	परियोजना योगदान	स्वयं सहायता समूह योगदान
1.	कुल पूंजी लागत	111500	55750	55750
2.	कुल आवर्ती लागत	90930	-	90930
3.	प्रशिक्षण /क्षमताइमारत, कौशल उन्नयन	40000	40000	-
	संपूर्ण	242430	95750	146680

- नोट: i) पूंजीगत लागत- 50% पूंजीगत लागत परियोजना द्वारा और 50% स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन किया जाएगा
- ii) आवर्ती लागत- स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन किया जाना
- iii) प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन परियोजना द्वारा वहन किया जाएगा

#### 15. प्रशिक्षण क्षमता निर्माण कौशल उन्नयन

प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण और कौशल उन्नयन की लागत पूरी तरह से परियोजना से जुड़ी होगी। ये कुछ ऐसे क्षेत्र हैं जिन पर इस घटक के तहत ध्यान दिए जाने का प्रस्ताव है:

- i) कच्चे माल की लागत प्रभावी खरीद
- ii) गुणवत्ता नियंत्रण
- iii) पैकेजिंग और विपणन प्रथाएं
- iv) वित्तीय प्रबंधन और संसाधन जुटाना

#### 16. आय के अन्य स्रोत

एसएचजी द्वारा आय के अन्य स्रोतों का भी पता लगाया जा सकता है जैसे आम, अंबाला, दालें, गेहूं, मक्का, आदि पीसना। आसपास के ग्रामीणों और स्थानीय लोगों की। यह आईजीए में अतिरिक्त होगा और बाद में इसे बढ़ाया जा सकता है।

#### 17. निगरानी विधि

- वीएफडीएस की सामाजिक लेखा परीक्षा समिति आईजीए की प्रगति और प्रदर्शन की निगरानी करेगी और प्रक्षेपण के अनुसार इकाई के संचालन को सुनिश्चित करने के लिए यदि आवश्यक हो तो सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देगी।
- एसएचजी को प्रत्येक सदस्य के आईजीए की प्रगति और प्रदर्शन की समीक्षा करनी चाहिए और प्रक्षेपण के अनुसार इकाई के संचालन को सुनिश्चित करने के लिए यदि आवश्यक हो तो सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देना चाहिए।

निगरानी के लिए कुछ प्रमुख संकेतक इस प्रकार हैं:

- समूह का आकार
- निधि प्रबंधन
- निवेश
- आय उपार्जन
- उत्पाद की गुणवत्ता

## 18. टिप्पणियों

समूह के सदस्यों की तस्वीरें-



सलोचना देवी



शिल्पा



डोलमा देवी



बिट्टु देवी



निशा कुमारी



उरमिला देवी



मीना

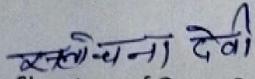


सुमन

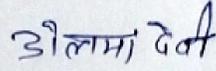
### Resolution - cum -Group Consensus Form

It is decided in General House meeting of self Help Group Kafalwani Mata held on 20-09-2021 at Torजार that our Self Help Group will undertake the          Pickle as Livelihood income generation activity under the project for improvement of Himachal Pradesh.

Forest Ecosystem Management & Livelihood (JICA Assisted).



Signature of Group Pradhan



Signature of Group Secretary

Business Plan Approval by VFDS & DMU

Kafalwani Mata Self help group will undertake the Pickle has livelihood income generation activity under the project for improvement of Himachal Pradesh Forest Ecosystem Management and Livelihood (JICA Assisted) in this regard business plan of amount (Rs) 2,42,430 has been submitted by this group on dated 20-09-2021 and this business plan has been approved by 20-09-2021 VFDS.

Business plan with SHG resolution being submitted to DMU through FTU for further action please.

प्रस्ताव - Pickle  
गौर कुल विकास समिति  
कफलाणी माता टोल मार्जार  
तहसील धर्मपुर, जिला मण्डी

Thank you

सचिव  
माव नर  
कफलाणी माता टोल मार्जार  
तहसील धर्मपुर, जिला मण्डी  
Signature of VFDS Secretary

Signature of VFDS Pradhan

  
D.M.U.  
Divisional  
Officer  
Joginder

Officer