व्यापार योजना

आय सृजन करने वाली गतिविधि –अचार चटनी / बनाना

द्वारा

स्वयं सहायता समूह - स्वयं सहायता समूह जय माँ भगवती बाहलधार

स्वयं सहायता समूह	::	स्वयं सहायता समूह जय माँ भगवती बाहलधार
ग्रामीण वन विकास समिति	::	बाहाल खास
वन परिक्षेत्र	::	सराँह
वन मण्डल	::	चौपाल

वितपोषित-

हिमाचल प्रदेश वन पारिस्थितिकी तंत्र प्रबंधन और आजीविका सुधार परियोजना (जाइका सहायता प्रदान की)

सामग्रीतालिका

क्रमांकसंख्या	विवरण	पृष्ठ/सं।
1	परिचय	3
2	स्वयं सहायता समूह	3
3	लाभार्थियों का विवरण	4
4	गांव का भौगोलिक विवरण	4
5	कच्चे माल और बाजार की क्षमता का चयन	5
6	अचारचटनी / बनाने की व्यवसाय योजना	5-6
7	अचार चटनी/ बनाने का व्यवसायअनुपालन	7
8	अचार / चटनी के विभिन्न प्रकार	7
9	ताकत कमजोरी मौका जोखिम (SWOT)विश्लेषण	7
10	अचार चटनी / अचार बनाने के उपकरण	8
11	अचार चटनी/ बनाने का कच्चा माल	8
12	उत्पादन की लागत (मासिक)	9
13	लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)	10
14	स्वयं सहायता समूह(SHG)में निधि प्रवाह व्यवस्था	10
15	प्रशिक्षण क्षमता व निर्माण कौशल सृजन	10
16	आय के अन्य स्रोत	11
17	निगरानी विधि	11
18	टिप्पणियां	11
19	समूह के सदस्य , तस्वीरें	12
20	प्रमाण पत्र	13

1. परिचय

आचार/चटनी दुनिया भर में खाने की मेज के बहुत महत्वपूर्ण घटक हैं और एशिया प्रशांत क्षेत्र में अधिक बार उपयोग किए जाते हैं । आचार/चटनी 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 क्षेत्र वार भिन्न 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 स्वयं सहायता समूह (SHG) के वित्तीय स्थिति 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 फलता-फूलता है। स्वयं सहायता समूह (SHG) ने इस आयसृजन गति विधि (IGA) में शामिल होने से पहले विभिन्न पहलुओ पर बहुत सावधानी से विचार किया है । इसलिए स्वयं सहायता समूह (SHG) नेअपनी निवेश क्षमता , विपणन और प्रचार रणनीति के अनुसार एक विस्तृत व्यवसाय योजना तैयार की है और विस्तृत कार्य योजना पर यहां चर्चा की जाएगी :

2. स्वयं सहायता समूह

1	**स्वयं सहायता समूह**	**::**	**स्वयं सहायता समूह जय माँ भगवती बाहलधार**
2	**ग्रामीण वन विकास समिति**	**::**	**बाहाल खास**
3	**वन परिक्षेत्र**	**::**	**सराँह**
4	**वन मण्डल**	**::**	**चौपाल**
5	**गाँव**	**::**	**बाहलधार**
	जिला	**::**	**शिमला**
7	**स्वयं सहायता समूह में सदस्यों की कुल संख्या**	**::**	**07**
8	**गठन की तिथि**	**::**	**14-03-2016**
9	**बैंक खाता संख्या**	**::**	**1359000100043590**
10	**बैंक विवरण**	**::**	**पंजाब नेशनल बैंक (पी एन बी)**
11	**स्वयं सहायता समूह मासिक बचत**	**::**	**50**
12	**कुल बचत**	**::**	**6000**
13	**समूह में आपसी ऋण**	**::**	**100000**
14	**ब्याजदर**	**::**	**2%**

-

3. लाभार्थियों का विवरण

क्रमांकसंख्या	नाम	पिता/पति का नाम	उम्र	शिक्षा	श्रेणी	आय स्रोत	पता	संपर्क नंबर।
1	गीता देवी	W/O रंजीत सिंह	41	8TH	सामान्य	कृषि	गाँव- बाहलधार	88949-08232
2	शीला देवी	W/o राजेन्द्र सिंह	46	5TH	सामान्य	कृषि	गाँव- बाहलधार	78070-26859
3	इंदरा देवी	W/o सिद्वार्थ	33	MA	सामान्य	कृषि	गाँव- बाहलधार	86288-98303
4	द्वारिका देवी	W/o संदीप	38	10TH	सामान्य	कृषि	गाँव- बाहलधार	88941-92687
5	रेखा	W/o दिनेश	28	10TH	सामान्य	कृषि	गाँव- बाहलधार	98057-57355
6	बिमला देवी	W/o सीता राम	60	----	सामान्य	कृषि	गाँव- बाहलधार	98169-85742
7	किरन	W/o भारत सिंह	52	12TH	सामान्य	कृषि	गाँव- बाहलधार	88940-38192

4. गांव का भौगोलिक विवरण

1	जिला मुख्यालय से दूरी		98 किमी
2	मुख्य मार्ग से दूर		04किमी
3	स्थानीय बाजार का नाम और दूरी		पुलवाहल 04किमी
4	मुख्य बाजार का नाम और दूरी		सराँह 23किमी , चौपाल 50 किमी
5	मुख्य शहरों के नाम और दूरी		शिमला 98 किमी
6	मुख्य शहरों के नाम जहां उत्पाद बेचा/विपणित किया जाएगा		सराँह ,चौपाल, नेरवा

5. कच्चे माल का चयन और बाजार की संभावना

स्वयं सहायता समूह के सदस्यों ने विस्तृत चर्चा और विचार शील प्रक्रिया के बाद इस बात पर सहमति व्यक्त की कि आचार चटनी/अचार बनाने की यह आय सृजन गति विधि (IGA) उनके लिए उपयुक्त होगा।लोग खाने के साथ तरह-तरह के अचार खाते हैं और यह स्वाद बढ़ाने का काम करते हैंअचार का उपयोग सैंडविच, हैमबर्गर, हॉटडॉग, पराठे और पुलाव आदि मै भी किया जाता है।
आम और नींबू का अचार दुनिया भर में सबसे लोक प्रिय किस्म है।यहां विशेष रूप से इस स्वयं सहायता समूह में हम मुख्य रूप से स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल जैसे लहसुन, अदरक, गल-गल (पहाड़ी नींबू, लिंगड़, नींबू, मशरूम हरी मिर्च, आदि पर ध्यान केंद्रित करेंगे।

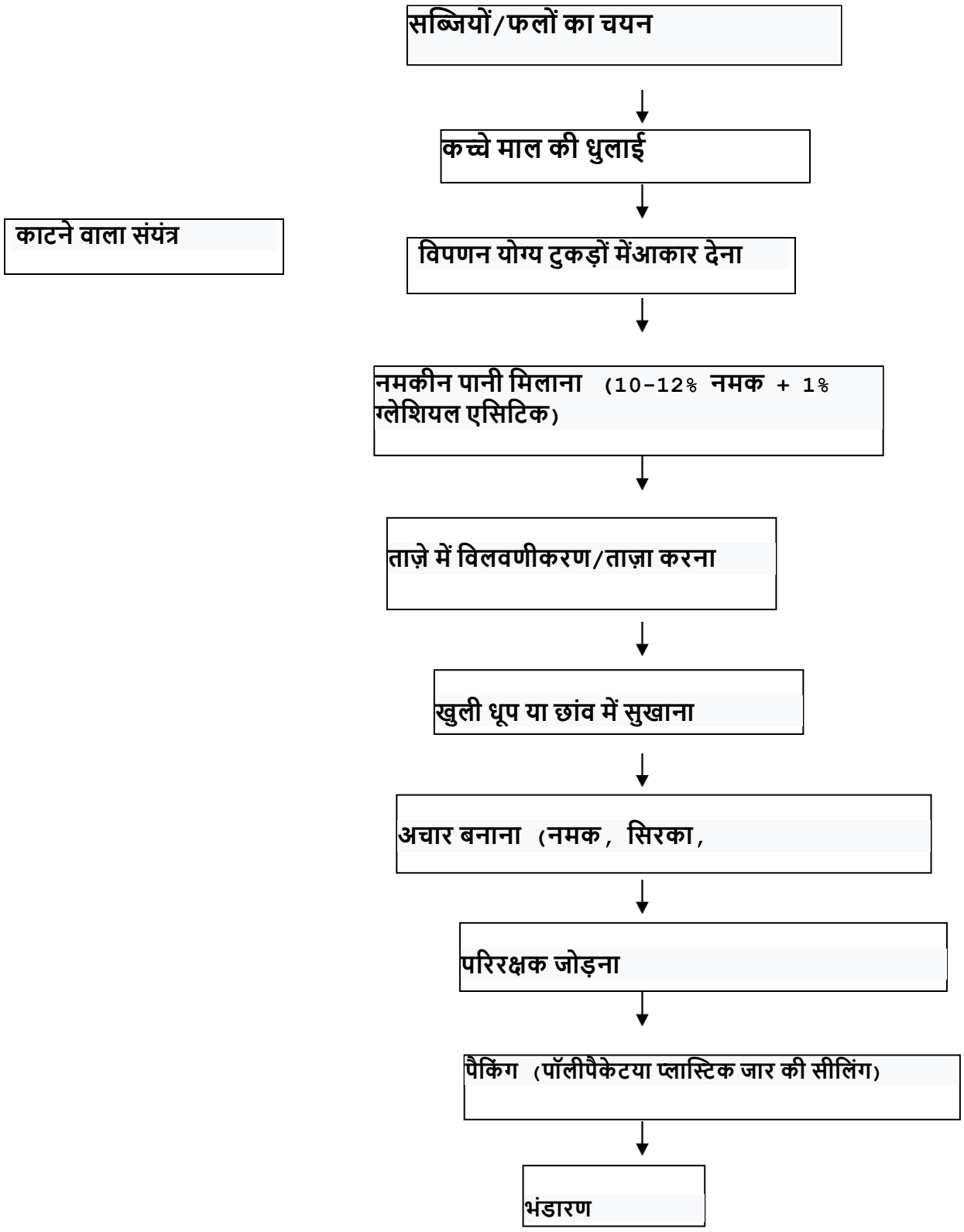
कई बड़े और छोटे विक्रेताओं की उपस्थिति के कारण अचार बाजार में बहुत विविधता हैऔर बाजार में प्रतिस्पर्धा मूल्य, गुणवत्ता, नवाचार, प्रतिष्ठा, सेवा, वितरण और प्रचार जैसे कारकों के आधार पर है। छोटे पैमाने पर अचार बनाना लोगो के साथ स्पर्धाकर सकता है।अचार बनाना मुख्य रूप से गृहिणियों और अन्य महिलायों के लिए एक आदर्श व्यवसायहै।यह महसूस किया गया कि जब अचार बेचने वाले चोपल, नेरवा और ठियोग जैसे क्षेत्रों में बेच सकते हैं तो यह स्वयं सहायता समूहभीइसे और अधिक प्रभावी ढंग से बेच सकता है और बाहरी लोगों के साथ प्रतिस्पर्धा कर सकता है।

6. आचार चटनी/अचार बनाने का व्यापार योजना

किसी भी आय सृजन गति विधि (IGA) को शुरू करने से पहले विस्तृत और संरचित चर्चा के साथ एक अनुकूलित व्यवसाय योजना तैयार करना बहुत आवश्यक है। व्यापार योजना निवेश, परिचालन गति विधियों, विपणन और शुद्ध आय /वापसी की स्पष्ट अवधारणा प्राप्त करने में मदद करती है।व्यापार को बढ़ाने के दायरे की भी स्पष्ट रूप से परिकल्पना की गई 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 सर्वेक्षण कर लें और अच्छा अवसर यह है कि इस स्वयं सहायता समूह(SHG) के सदस्य बाजार के अध्ययन से अच्छी तरह वाकिफ हैं। मुख्य रूप से स्वयं सहायता समूह (SHG) 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 स्वयं सहायता समूह(SHG)के सदस्यों ने आस- पास के बाजारों और बड़े पैमाने पर लोगों की पसंद व स्वाद का अध्ययन करके आय सृजन गति विधि (IGA) को पूरी तरह से चिह्नित किया है और आय सृजन गति विधि (IGA) के रूप में इसगति विधि पर उद्यम करने की क्षमता देखी है।

अधिकांश कच्चा माल स्थानीय रूप से उपलब्ध है और लिंगड़ प्राकृतिक रूप से उपलब्ध फ़र्न प्रजाति है। आस-पास के नमी क्षेत्रों और नाले में लिंग ड़निः शुल्क उपलब्ध है।इस समूह के आस पास की छोटी बस्ती के लोगों को इस लिंगड़ अचार के प्रति स्वाभाविक पसंद है जो अन्यथा खुले बाजारों में उपलब्ध नहीं है।

अचार चटनी बनाने की प्रक्रिया का फ्लोचार्ट



7. आचार चटनी व्यापार का अनुपालन करना

अचार खाद्य पदार्थ है इसलिए राज्य सरकार के विभिन्न नियमों का पालन करनेकीआवश्यकताहै।चूंकिआय सृजन गति विधि (IGA) को शुरू में छोटे पैमाने पर लिया जा रहा है इसलिए इन कानूनी मुद्दों को स्थानीय अधिकारियों से खाद्य पदार्थ बनाने का लाइसेंस लेकर स्वयं सहायता समूह सदस्यों द्वारा निपटाया जाएगा। व्यवसाय घर से संचालित किया जा रहा है इसलिए स्वरोजगार समूहों के लिए कर नियमन का नियमानुसार ध्यान रखा जाएगा।

8.विभिन्न प्रकार के आचार

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 सुगन्ध के होते हैं, जबकि स्वयं सहायता समूह (SHG) मुख्य रूप से उस क्षेत्र और बाजार में पारंपरिक और अधिक उपयोग किए जाने वाले अचार पर ध्यान केंद्रित करेगा, जिसके लिए यह स्वयं सहायता समूह (SHG) पूरा करने का इरादा रखता है। एक बार जब स्वयं सहायता समूह (SHG) 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।

आम, मशरूम, लहसुन, अदरक, लिंगड,मिश्रित सब्जी आदि कुछ सबसे लोकप्रिय और आम तौर पर इस्तेमाल किए जाने वाले अचार हैं।कभी-कभी मिश्रितअचार जैसे लहसुन-अरबी (घिंदयाली) आम-हरी मिर्च मिश्रित सब्जी आदि भी लक्षित ग्राहकों के स्वाद और मांग के अनुसार तैयार किए जाएंगे।

9.SOWT विश्लेषण

- **ताकत-**
  - गति विधि पहले से ही कुछ जब स्वयं सहायता समूह (SHG) सदस्यों द्वारा की जा रही है
  - कच्चा माल आसानी से उपलब्ध
  - निर्माण प्रक्रिया सरल है
  - उचित पैकिंग और परिवहन में आसान
  - उत्पाद लंबीअवधि तक चल सकता है
  - घर का बना, कम लागत
- **कमजोरी-**
  - निर्माण प्रक्रिया/उत्पाद पर तापमान, आर्द्रता, नमीका प्रभाव
  - अत्यधिक श्रम-गहन कार्य
  - अन्य पुराने और प्रसिद्ध उत्पादों के साथ प्रतिस्पर्धा
- **मौका-**
  - मुनाफे के अच्छे अवसर हैं क्योंकि उत्पाद की लागत अन्य समान श्रेणी के उत्पादों की तुलना में कम है
  - दुकानों में फास्ट फूड,स्टॉल, खुदरा विक्रेता,थोक व्यापारी,कैंटीन,रेस्टोरेंट,व गृहिणियो में उच्च मांग
  - बड़े पैमाने पर उत्पादन के साथ विस्तार के अवसर हैं।
  - सभी मौसमों में सभी खरीदारों द्वारा दैनिक/साप्ताहिक खपत और उपभोग
- **जोखिम-**
  - विशेष रूप से सर्दी और बरसात के मौसम में निर्माण और डिब्बा बंदी के समय तापमान,नमी का प्रभाव।
  - कच्चे माल के दामों में अचानक हुई बढ़ोतरी
  - प्रति स्पर्धी बाजार

10. अचार चटनी/अचार बनाने के उपकरण

उपकरण या मशीनरी मूल रूप से हमारे संचालन के तरीके और योजना के आकार पर निर्भर करती है । इस मामले में स्वयं सहायता समूह (SHG) शुरू में छोटे और प्रबंधनीय पैमाने पर कार्य शुरू करेगा । 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 अन्य मशीनरी को भी व कुछ बुनियादी उपकरणों को भी खरीद के लिए शामिल किया जाएगा, ताकि उत्पादन की बड़े स्तर तक पहुंचाया जा सके।

A. पूंजीगत लागत		
क्रमांक संख्या	**उपकरण**	**लगभग लागत**
1.	**ग्राइंडर/ पिसाई मशीन**	**17000**
2.	**सब्जी निर्जली करण मशीन**	**29000**
3.	**खाना पकाने की व्यवस्था (चुल्हे के साथ वाणिज्यिक गैस सिलेंडर)**	**6500**
4.	**अचार मिक्सर**	**12000**
5.	**वजन का पैमाना / मशीन (2 नंबर)**	**12000**
6.	**डिब्बा बंदी/सीलिंग इकाई**	**14000**
7.	**लेबलिंग मशीन**	**14000**
	संपूर्ण	**104500/-**

क्रमांक संख्या	**बर्तन**	**मात्रा**	**यूनिट मूल्य**	**कुल रकम**
1.	पतीला	2	7000	14000
2.	कार्डबोर्ड	10	100	1000
3.	स्टैंडकेसाथकटर	10	850	8500
4.	चाकू	12	200	2400
कुल				**25900/-**
कुल पूंजी लागत				**130400/-**

11. अचार चटनी बनाने का कच्चा माल

कच्चे माल का विवरण विभिन्न फलों, सब्जियों की आवश्यक उपलब्धता पर निर्भर करेगा । मुख्य कच्चा माल आम, अदरक, लहसुन, मिर्च, लिंगड़, मशरूम, गल-गल, नींबू, नाशपाती, खुबानी आदि रहेगा । नमक, खाना पकाने का तेल, सिरका आदि लिया जाएगा । इसके अलावा पैकेजिंग सामग्री जैसे प्लास्टिक के जार, पाउच, लेबल और कार्टन की खरीद की जाएगी । बाजार की मांग के अनुसार पैकेजिंग 500ग्राम, 1किग्रा और 2किग्रा के डिब्बे/पाउच में की जाएगी।

इसके अलावा स्वयं सहायता समूह (SHG) एक बड़ा कमरा किराए पर लेगा जिसका उपयोग परिचालन गति विधियों, अस्थायी भंडारण के लिए किया जाएगा । प्रति माह किराया लगभग 3500 रुपये माना जाता है । बिजली और पानी के शुल्क 1000रुपये प्रति माह अनुमानित किए गए हैं।फलों और सब्जियों की कीमत

औसतन 60 रुपये प्रति किलो आंकी गई है और हमारे पास उपलब्ध जन शक्ति को ध्यान में रखते हुए एक सप्ताह में कम से कम 200 किलो आचार का उत्पादन किया जाएगा और यह एक महीने में 850 किलो होगा । तदनुसार, 850 किग्रा आचार के लिए आवर्ती लागत की गणना निम्नानु सार की जाती है :

B.आवर्ती लागत

क्रमांक संख्या.	विवरण	इकाई	मात्रा	इकाई लागत	कुल पूंजी
1.	कमरे का किराया	प्रतिमाह	1	3500	3500
2.	पानी और बिजली शुल्क	प्रतिमाह	1	1000	1000
3.	कच्चा माल	किलोग्राम	850	60	51000
4.	मसाले आदि	किलोग्राम	100	200	20000
5.	सरसों का तेल	किलोग्राम	85	200	17000
6.	पैकेजिंग सामग्री	किलोग्राम	10	250	2500
7.	यातायात भुगतान	माह	एकमुश्त	4500	4500
8.	क्लिनिकल ग्लव्स, हेड कवर और एप्रन आदि	माह	एकमुश्त	4500	4500
			कुल आवर्ती लागत		**104000/-**

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

12.उत्पादन की लागत (मासिक)

क्रमांक संख्या	विवरण	कुल
1.	कुल आवर्ती लागत	104000
2.	पूंजी लागत पर मासिक 10% मूल्यह्रास **(130400)**	13040
	कुल	**117040/-**

आचार/अचार की बिक्री से मासिक औसत आय

क्रमांक संख्या	विवरण	मात्रा	लागत	कुल
1.	अचार की बिक्री	850किलो	250/ किलो	**212500**

13.लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)

क्रमांकसंख्या	विवरण	कुल
1.	कुल आवर्ती लागत	117040
2.	कुल बिक्री राशि	212500
3.	शुद्ध लाभ	95650
4.	शुद्ध लाभ का वितरण	1. पहले महीने में कुल 212500 रुपये में से एक लाख रुपये भविष्य के पुनरावर्तन के लिए रखे जाएंगे 2. कुल बिक्री में से 112500 शेष को स्वयं सहायता समूह (SHG)में के खाते में रखा जाएगा।

14. स्वयं सहायता समूह में निधि प्रवाह व्यवस्था

क्रमांक संख्या	विवरण	कुल पूंजी	परियोजना योगदान	स्वयं सहायता समूह (SHG)योगदान
1.	कुल पूंजी लागत	130400	97800	32600
2.	कुलआवर्ती लागत	117040	-	117040
3.	प्रशिक्षण / क्षमता निर्माण, कौशल उन्नयन	50000	50000	-
कुल		**297440**	**147800**	**149640**

नोट: 1) पूंजीगत लागत- 75% पूंजीगत लागत परियोजना द्वारा और 25% स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन किया जाएगा
2) आवर्ती लागत-स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन किया जाना
3) प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन परियोजना द्वारा वहन किया जाएगा

15. प्रशिक्षण क्षमता निर्माण कौशल सृजन

प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण और कौशल उन्नयन की लागत पूरी तरह से परियोजना से जुड़ी होगी । ये कुछ ऐसे क्षेत्र हैं जिन पर इस परियोजना के अंतर्गत ध्यान दिया जाना है:
1) कच्चे माल की लागत प्रभावी खरीद
2) गुणवत्ता नियंत्रण
3) पैकेजिंग और विपणन गति विधियां
4) वित्तीय प्रबंधन और संसाधन जुटाना

16. आय के अन्य स्रोत

स्वयं सहायता समूह (SHG) द्वारा आय के अन्य स्रोतों का भी पता लगाया जा सकता है जैसे ग्रामीणों और आसपास के स्थानीय लोगों के दालें, गेहूं, मक्का आदि पीसना । यह आय सृजन गति विधि (IGA) में अतिरिक्त होगा और बाद में इसे बढ़ाया जा सकता है

17. निगरानी विधि

- ग्राम वन विकास समिति (VFDS) की सामाजिक लेखा परीक्षा समिति आय सृजन गति विधि (IGA) 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।
- स्वयं सहायता समूह (SHG) को प्रत्येक सदस्य के आय सृजन गति विधि (IGA) की प्रगति और प्रदर्शन की समीक्षा करनी चाहए 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

19. समूह के सदस्यों की तस्वीरें

Indra

Kisan

Bimla Devi

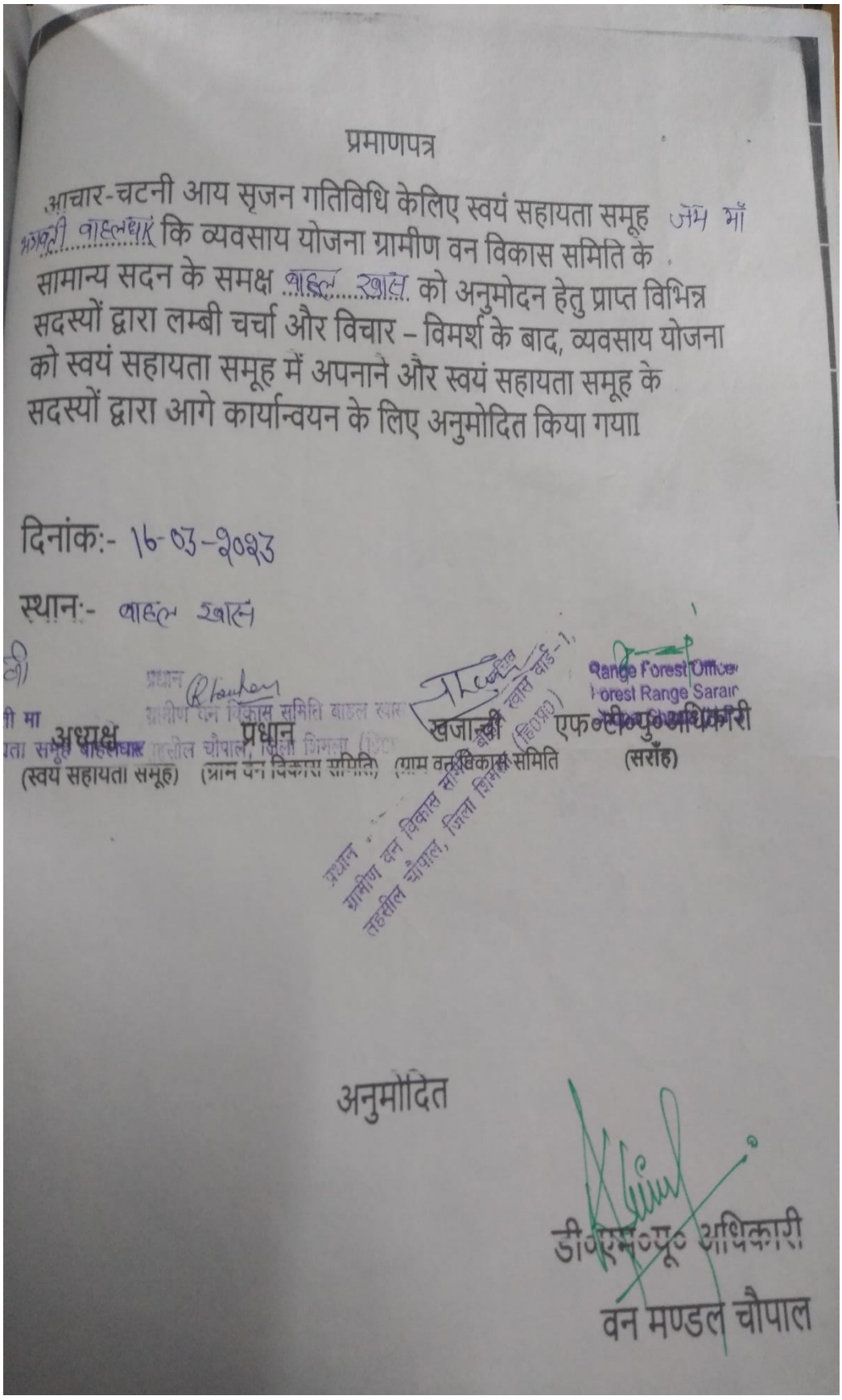
Dwarika Devi

Sheela Devi

Rekha

Geeta Devi

Prepared by: Tara Devi FTU Coordinator (S.R)



प्रमाणपत्र

आचार-चटनी आय सृजन गतिविधि केलिए स्वयं सहायता समूह जय माँ भगवती वाहलधार कि व्यवसाय योजना ग्रामीण वन विकास समिति के सामान्य सदन के समक्ष वाहल खास को अनुमोदन हेतु प्राप्त विभिन्न सदस्यों द्वारा लम्बी चर्चा और विचार – विमर्श के बाद, व्यवसाय योजना को स्वयं सहायता समूह में अपनाने और स्वयं सहायता समूह के सदस्यों द्वारा आगे कार्यान्वयन के लिए अनुमोदित किया गया।

दिनांक:- 16-03-2023

स्थान:- वाहल खास

अध्यक्ष (स्वयं सहायता समूह)	प्रधान (ग्रान वन विकास समिति)	खजान्ची (ग्राम वन विकास समिति	एफ०टी०यु० अधिकारी (सराँह)

Range Forest Officer
Forest Range Sarain

प्रधान
ग्रामीण वन विकास समिति बाहल खास
तहसील चौपाल, जिला शिमला (हि०प्र०)

अनुमोदित

डी०एम०यू० अधिकारी
वन मण्डल चौपाल