व्यापार की योजना

आय सृजन गतिविधि-अचार चटनी / अचार बनाना

द्वारा

एसएचजी श्री श्री-स्वयं सहायता समूह





SHG/CIG Name	::	Shree Shree
VFDS Name	::	टिक्कर
रेंज	::	देहरा
वन विभाग	::	Dehra Division

अंतर्गत-



परियोजना के लिए हिमाचल प्रदेश वन पारिस्थितिकी तंत्र प्रबंधन एवं आजीविका में सुधार (जाईका सहायता प्राप्त)

विषयसूची

क्रमांक।	विवरण	पृष्ठ/पृष्ठ
1	परिचय	3
2	एसएचजी/सीआईजी का विवरण	3
3	लाभार्थियों का विवरण	4
4	गांवों का भौगोलिक विवरण	4
5	कच्चे माल का चयन और बाजार की संभावना	4
6	अचार चटनी बनाने का व्यवसाय योजना	5
7	अचार चटनी/ अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन	6
8	विभिन्न प्रकार के अचार	7
9	स्वोट अनालिसिस	7
10	अचार चटनी / अचार बनाने का उपकरण	8
11	अचार चटनी/अचार बनाने का कच्चा माल	8
12	उत्पादन लागत (मासिक)	9
13	लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)	10
14	स्वयं सहायता समूह में निधि प्रवाह व्यवस्था	10
15	प्रशिक्षण क्षमता निर्माण कौशल उन्नयन	10
16	आय के अन्य स्रोत	11
17	निगरानी पद्धति	11
18	टिप्पणी	11
	समूह के सदस्यों की तस्वीरें	

1. परिचय

अचार दुनिया भर में खाने की मेज पर बहुत महत्वपूर्ण सामग्री है और एशिया प्रशांत क्षेत्र में इसका सबसे अधिक उपयोग किया जाता है। अचार में कई तरह की किस्मों का उपयोग किया जाता है और स्थानीय रूप से उपलब्ध कच्चे माल, स्वाद और लोगों की खाने की आदत के आधार पर यह क्षेत्र दर क्षेत्र अलग-अलग 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 जब भी 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 को पसंद आ जाता है, तो व्यवसाय किसी भी तरह से फल-फूल सकता है। हालाँकि, SHG ने इस IGA (आय सृजन गतिविधि) में शामिल होने से पहले विभिन्न पहलुओं पर बहुत सावधानी से विचार किया है। इसलिए SHG ने अपनी निवेश क्षमता, विपणन और प्रचार रणनीति के अनुसार एक विस्तृत व्यवसाय योजना तैयार की है और विस्तृत कार्य योजना पर यहाँ चर्चा की जाएगी:

2. एसएचजी/सीआईजी का विवरण

1	एसएचजी/सीआईजी नाम	::	श्री श्री
2	वीएफडीएस	::	टिक्कर
3	रेंज	::	देहरा
4	वन विभाग	::	देहरा
5	गाँव	::	टिक्कर
6	ब्लॉक	::	पीर सलुही
7	ज़िला -	::	कांगड़ा (हिमाचल प्रदेश)
8	एसएचजी में सदस्यों की कुल संख्या	::	08
9	गठन की तिथि	::	15-09-2022
10	बैंक खाता संख्या	::	50100603770061
11	बैंक विवरण	::	एचडीएफसी बेंक
12	एसएचजी/सीआईजी मासिक बचत	::	50रु.
13	कुल बचत	::	400 रु.
14	कुल अंतर-ऋण	::	1500ই.
15	नकद क्रेडिट सीमा	::	-
16	पुनभुगतान स्थिति	::	-
17	ब्याज दर	::	1%

3. लाभार्थियों का विवरण:

क्रमां क।	नाम	पिता/पति का नाम	आयु	शिक्षा	वर्ग	आय स्रोत	पता
1	अंजलि राज दुलारी डोगरा	पत्नी: स्वर्गीय जगदीश पॉल डोगरा	34	एमए	जनरल	कृषि	गाव -टिक्कर
2	सीमा देवी	W/O यशपाल	44	8	जनरल	कृषि	गाव -टिक्कर
3	रेखा रानी	W/O कमल किशोर	50	+2	जनरल	कृषि	गाँव -टिक्कर
4	नीतू	अश्वनी की पत्नी	50	10 वीं	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	गाव -टिक्कर
5	सपना देवी	पत्नी: अशोक कुमार राणा	32	निरक्षर	जनरल	कृषि	गाव -टिक्कर
6		पत्नी: स्वर्गीय जसवंत सिंह	69	5वां	जनरल	कृषि	गाव -टिक्कर
7	गायत्री देवी	W/O जगत राम	75	5वां	अनुसूचित जाति	कृषि	गाँव -टिक्कर
8	अंजलि	W/O मनदीपकुमार डोगरा *	67	10 ^{वां}	जनरल	कृषि	गाव -टिक्कर

4. गांव का भौगोलिक विवरण

1	1	जिला मुख्यालय से दूरी	::	85 किमी
2	2	मुख्य सड़क से दूरी	::	400 मीटर
3	3	स्थानीय बाजार का नाम एवं दूरी	::	शांतला और 3 किमी
4	4	मुख्य बाजार का नाम एवं दूरी	::	नादौन और 17 किमी
5	5	मुख्य शहरों के नाम एवं दूरी	**	कांगड़ा, हमीरपुर, नादौन और 70 किमी, 40 और 17
6	5	मुख्य शहरों के नाम जहां उत्पाद उपलब्ध होगा	::	रक्कड़, कांगड़ा, नादौन
		बेचा/विपणित किया जाना		

5. कच्चे माल का चयन और बाजार की संभावना

विस्तृत चर्चा और विचार-विमर्श के बाद SHG के सदस्य इस बात पर सहमत हुए कि अचार चटनी/अचार बनाने का यह IGA उनके लिए उपयुक्त होगा। लोग भोजन के साथ अलग-अलग अचार खाते हैं और यह स्वाद बढ़ाने का काम करता है। अचार का उपयोग सैंडविच, हैमबर्गर, हॉट डॉग, पराठे और पुलाव आदि जैसे खाद्य पदार्थों में भी किया जाता है। आम और नींबू का अचार दुनिया भर में सबसे लोकप्रिय किस्म है। यहाँ विशेष रूप से इस SHG में हम मुख्य रूप से स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल जैसे लहसुन, अदरक, गल-गल (पहाड़ी नींबू), लिगैंड, आम, नींबू, मशरूम, हरी मिर्च, मछली, चिकन और मटन आदि पर ध्यान केंद्रित करेंगे।

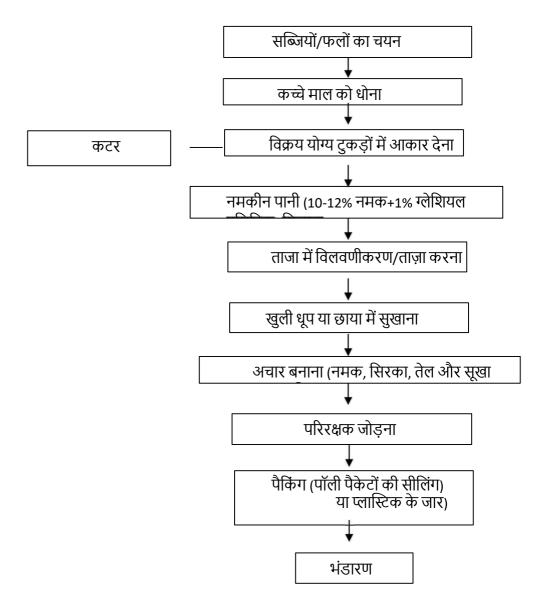
अचार का बाजार कई बड़े और छोटे विक्रेताओं की मौजूदगी के कारण बहुत ही बिखरा हुआ है और प्रतिस्पर्ध कीमत, गुणवत्ता, नवाचार, प्रतिष्ठा, सेवा, वितरण और प्रचार जैसे कारकों के आधार पर होती है ताकि बाजार में सबसे बड़ा हिस्सा हासिल किया जा सके। अचार बनाना छोटे पैमाने पर और मुख्य रूप से गृहिणियों और अन्य महिला कर्मचारियों के लिए एक आदर्श व्यवसाय है। इस मामले में यह महसूस किया गया कि जब टिक्कर, पालमपुर, कांगड़ा, नडुआन, रक्कड़, देहरा, ज्वालामुखी के अचार विक्रेता अपने अचार को कमांड एरिया में बेच सकते हैं तो यह SHG इसे और अधिक मजबूती और तेजी से कर सकता है और ऐसे बाहरी लोगों के साथ प्रतिस्पर्ध कर सकता है।

6. अचार चटनी/अचार बनाने का व्यवसाय योजना

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 की जाती है और इसके अलावा यह बैंकों से वित्त की व्यवस्था करने में भी मदद करती है। व्यवसाय पर लौटने से पहले बाजार सर्वेक्षण करवाना उचित है और प्लस पॉइंट यह है कि इस SHG के समूह के सदस्य बाजार अध्ययन से अच्छी तरह वाकिफ हैं। मुख्य रूप से SHG ने अपने क्षेत्र में अचार के विशिष्ट प्रकार की मांग का अध्ययन किया और मुख्य रूप से स्थानीय बाजार को लक्ष्य बनाया। SHG के सदस्यों ने आस-पास के बाजारों और बड़े पैमाने पर लोगों के स्वाद का अध्ययन करके IGA को सावधानीपूर्वक शॉर्टिलस्ट किया है और IGA के रूप में इस गतिविधि को शुरू करने की संभावना देखी है।

अधिकांश कच्चा माल स्थानीय रूप से उपलब्ध है और लिगैंड प्राकृतिक रूप से फर्न प्रजाति को पास के नम क्षेत्र रेतीले नाले में मुफ्त में उगाता है। इस समूह के आस-पास की छोटी बस्तियों के लोगों में इस लिंगड़ अचार के प्रति स्वाभाविक रूप से लगाव है जो अन्यथा खुले बाजारों में उपलब्ध नहीं है।

अचार चटनी बनाने की प्रक्रिया का फ्लो चार्ट



7. अचार चटनी/अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन

अचार एक खाद्य पदार्थ है इसलिए राज्य सरकार के अलग-अलग नियमों का पालन करना होगा। चूंकि IGA को शुरू में छोटे पैमाने पर लिया जा रहा है, इसलिए इन कानूनी मुद्दों को स्थानीय अधिकारियों से खाद्य हैंडलिंग लाइसेंस प्राप्त करके SHG सदस्यों द्वारा स्थानीय स्तर पर संबोधित किया जाएगा। व्यवसाय घर से संचालित किया जा रहा है इसलिए स्व-नियोजित समूहों के लिए कर नियमों का नियमों के अनुसार ध्यान रखा जाएगा।

8. विभिन्न प्रकार के अचार

जैसा कि पिछले अध्याय में चर्चा की गई है, अचार बनाने के लिए ज़्यादातर स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल का इस्तेमाल किया जाएगा। अचार कई तरह के स्वाद और फ्लेवर के होते हैं, जबिक SHG मुख्य रूप से उस क्षेत्र और बाज़ार में पारंपिरक और ज़्यादा इस्तेमाल किए जाने वाले अचार पर ध्यान केंद्रित करेगा, जिसकी यह SHG ज़रूरतें पूरी करना चाहता है। एक बार जब SHG का कारोबार बढ़ जाता है, तो मांग के हिसाब से गुणवत्तापूर्ण अचार तैयार किया जाएगा और ग्राहकों के स्वाद के हिसाब से उसे तैयार किया जाएगा।

सबसे लोकप्रिय और आमतौर पर इस्तेमाल किए जाने वाले अचारों में से कुछ हैं आम, बांस की टहनी, मशरूम, लहसुन, अदरक, लिगंड, मछली और चिकन आदि। कभी-कभी मिश्रित अचार जैसे कि लहसुन - अरबी (घिंडयाली) आम - हरी मिर्च, मिक्स वेज आदि भी लिक्षत ग्राहकों के स्वाद और मांग के अनुसार तैयार किए जाते हैं।

9. स्वोट अनालिसिस

- ताकत-
 - कुछ एसएचजी सदस्यों द्वारा पहले से ही गतिविधि की जा रही है
 - कच्चा माल आसानी से उपलब्ध
 - विनिर्माण प्रक्रिया सरल है
 - उचित पैकिंग और परिवहन में आसानी
 - उत्पाद का शेल्फ जीवन लंबा है
 - घर पर बना, कम लागत
- कमजोरी-
 - विनिर्माण प्रक्रिया/उत्पाद पर तापमान, आर्द्रता, नमी का प्रभाव।
 - अत्यधिक श्रम-प्रधान कार्य.
 - अन्य पुराने और प्रसिद्ध उत्पादों के साथ प्रतिस्पर्धा करें
- ❖ अवसर-
 - लाभ के अच्छे अवसर हैं क्योंकि उत्पाद की लागत अन्य समान श्रेणियों के उत्पादों की तुलना में कम है
 - दुकानों, फास्ट फूड स्टॉल्स, खुदरा विक्रेताओं, थोक विक्रेताओं, कैंटीन -रेस्तरां, शेफ और रसोइयों, गृहिणियों में उच्च मांग
 - बड़े पैमाने पर उत्पादन के साथ विस्तार की संभावनाएं हैं।
 - दैनिक/साप्ताहिक खपत और सभी मौसमों में सभी खरीदारों द्वारा उपभोग
- खतरे/जोखिम-
 - विनिर्माण एवं पैकेजिंग के समय तापमान एवं नमी का प्रभाव, विशेषकर सर्दियों एवं बरसात के मौसम में।
 - कच्चे माल की कीमत में अचानक वृद्धि
 - प्रतिस्पर्धी बाजार

10. अचार चटनी/अचार बनाने का उपकरण

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

क्रमांक	उपकरण	मात्रा	इकाई लागत	कुल राशि
1	ग्राइंडर मशीन	1	5000	5000
2	वाणिज्यिक गैस और सिलेंडर चूल्हा के साथ	1	4000	4000
3	क्लिनिकल दस्ताने, सिर कवर, एप्रन	लगभग	2500	2500
4	वजन तौलने का पैमाना/मशीन	1	2500	2500
5	पैकेजिंग और सीलिंग इकाई	1	13000	13000
6	परिवहन शुल्क	लगभग	2000	2000
7	पट्टिला और कड़ाही	लगभग	4500	4500
8	चौपिंग बोर्ड	2	300	600
9	चाकू	3	50	150
10	अन्य रसोई उपकरण (सब्जी छीलने वाला उपकरण, करछुल, व्हिस्क, प्लास्टिक टब, मग)	लगभग	2000	2000
	उपकरण, करछुल, व्हिस्क, प्लास्टिक टब, मग)			
11	चटाई	2	1500	3000
12	^	1	लगभग	21000
	कुल पूंजी लागत = 60250/-			

11. अचार चटनी बनाने का कच्चा माल

कच्चे माल का विवरण विभिन्न फलों, सब्जियों और मांसाहारी वस्तुओं की आवश्यक उपलब्धता पर निर्भर करेगा। हालांकि, मुख्य कच्चा माल आम, अदरक, लहसुन, मिर्च, लिगैंड, मछली, मटन, मशरूम, गैल-गैल, नींबू, नाशपाती, खुबानी आदि रहेगा। इनके अलावा विभिन्न मसाले, नमक, खाना पकाने का तेल, सिरका आदि खरीदे जाएंगे। इसके अलावा पैकेजिंग सामग्री जैसे प्लास्टिक जार, पाउच, लेबल और कार्टन खरीदे जाएंगे। बाजार की मांग के अनुसार पैकेजिंग 500 ग्राम, 1 किलोग्राम और 2 किलोग्राम के कंटेनर/पाउच में की जाएगी।

इसके अलावा SHG एक बड़ा कमरा किराए पर लेगा जिसका इस्तेमाल संचालन गतिविधियों, अस्थायी भंडारण और गांव में कमांड एरिया के लिए किया जाएगा। प्रित माह किराया 1500 रुपये माना जाता है। बिजली और पानी का शुल्क 1000 रुपये प्रित माह अनुमानित किया गया है। फलों और सब्जियों की औसत लागत 50 रुपये प्रित किलोग्राम आंकी गई है और हमारे पास उपलब्ध जनशक्ति को ध्यान में रखते हुए एक सप्ताह में कम से कम 150 किलोग्राम अचार का उत्पादन किया जाएगा और यह एक महीने में 600 किलोग्राम होगा। तदनुसार, इसलिए 600 किलोग्राम अचार के लिए आवर्ती लागत की गणना निम्नानुसार की जाती है:

बी. उ	बी. आवर्ती लागत					
क्रमां क	विवरण	इकाई	मात्रा	इकाई लागत	कुल राशि	
1.	कमरे का किराया	प्रति महीने	1	1500	1500	
2.	पानी और बिजली प्रभार	प्रति महीने	1	1000	1000	
3.	कच्चा माल	किलोग्राम	600	50	30000	
4.	मसाले आदि.	किलोग्राम	50	250	12500	
5.	सरसों का तेल	किलोग्राम	50	200	10000	
कुल	आवर्ती लागत = 55000/-					

नोटः समूह के सदस्य स्वयं कार्य करेंगे, इसलिए श्रम लागत इसमें शामिल नहीं की गई है तथा सदस्य आपस में मिलकर कार्यसूची का प्रबंध करेंगे।

12. उत्पादन लागत (मासिक)

क्रमांक I	विवरण	मात्रा
1.	कुल आवर्ती लागत	55000
2.	10% मूल्यहास	6025
	कुल	61025/-

अचार/आचार की बिक्री से औसत मासिक आय

क्रमांक 	विवरण	मात्रा	लागत	मात्रा
1.	अचार की बिक्री	600 किलोग्राम	200 किलो	120000

13. लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)

क्रमां	विवरण	मात्रा
क ।		
1.	कुल आवर्ती लागत	55000
2.	कुल बिक्री राशि	120000
3.	शुद्ध लाभ (उत्पादन लागत – कुल बिक्री)	58975/-
4.	शुद्ध लाभ का वितरण	 पहले महीने में 120000 रुपये की कुल बिक्री में से एक लाख रुपये आईजीए में आगे निवेश के लिए रखे जाएंगे कुल बिक्री में से शेष 80,000 रुपये स्वयं सहायता समूह में आपातकालीन निधि के रूप में रखे जाएंगे

14. स्वयं सहायता समूह में निधि प्रवाह व्यवस्था

क्र मां क	विवरण	कुल राशि	परियोजना योगदान 75%	एसएचजी योगदान 25%
1.	कुल पूंजी लागत	60250	45187	15063
2	आवर्ती लागत	55000	0	55000
	प्रशिक्षण	20800	20800	-
	कुल राशि	136050/-	65987	70063

नोटः 1) पूंजीगत लागत- 75% पूंजीगत लागत परियोजना द्वारा और 25% SHG द्वारा वहन की जाएगी

- ii) आवर्ती लागत-एसएचजी द्वारा वहन की जाएगी
- iii) प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन का खर्च परियोजना द्वारा वहन किया जाएगा

15. प्रशिक्षण क्षमता निर्माण कौशल उन्नयन

प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण और कौशल उन्नयन की लागत पूरी तरह से परियोजना द्वारा वहन की जाएगी। इस घटक के अंतर्गत निम्नलिखित कुछ क्षेत्रों पर ध्यान देने का प्रस्ताव है:

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

16. आय के अन्य स्रोत

एसएचजी द्वारा आय के अन्य स्रोतों की भी खोज की जा सकती है, जैसे कि ग्रामीणों और आस-पास के स्थानीय लोगों के आम, आंवला, दालें, गेहूं, मक्का आदि पीसना। यह आईजीए में अतिरिक्तता होगी और बाद में इसे बढ़ाया जा सकता है।

17. निगरानी पद्धति

- वीएफडीएस की सामाजिक लेखा परीक्षा सिमित आईजीए की प्रगति और निष्पादन की निगरानी करेगी तथा प्रक्षेपण के अनुसार इकाई का संचालन सुनिश्चित करने के लिए आवश्यक होने पर सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देगी।
- स्वयं सहायता समूह को प्रत्येक सदस्य की आईजीए की प्रगित और निष्पादन की समीक्षा करनी चाहिए तथा प्रक्षेपण के अनुसार इकाई का संचालन सुनिश्चित करने के लिए यदि आवश्यक हो तो सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देना चाहिए।
 निगरानी क्षेत्रों के लिए कुछ प्रमुख संकेतक:
- समूह का आकार
- निधि प्रबंधन
- निवेश
- आय पीढ़ी
- उत्पाद की गुणवत्ता

समूह सदस्य फोटो

















प्रस्ताव-सह-समूह सहमति

Resolution - cum - Group Consensus Form

Roy iluli.

Signature's of Group Pradhan

भीमा देवी

Signature's of Group Secretary

The inage part with relationship ID right was not found in the first to the file.

Submitted to DMU through FTU Shivani Dhiman Name & Signature of FTU Officer Name & Signature of FTU Coordinator Janean Kumah Range Forest Office, kangra (H.P) Approved Name & Signature of DMU officer

द्वारा तैयारः श्री मदन लाल शर्मा (सेवानिवृत्त एच.पी.एफ.एस.) सुश्री दीक्षा देवी (एसएमएस) मिस शिवानी (एफटीयू समन्वयक)