

व्यापार की योजना

आय सृजन गतिविधि-अचार चटनी/अचार बनाना

द्वारा

श्री शिवाय - स्वयं सहायता समूह



एसएचजी/सीआईजीनाम	:	श्री शिवाय
वीएफडीएसनाम	:	लोधवां
श्रेणी	:	इंदौरा
विभाजन	:	नूरपुर

के अंतर्गत तैयार-

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

विषयसूची

क्र.सं.	विवरण	पेज/एस
1	परिचय	3
2	एसएचजी/सीआईजी का विवरण	3
3	लाभार्थियों का विवरण	4
4	गाँव का भौगोलिक विवरण	4
5	कच्चे माल का चयन और बाजार क्षमता	4
6	अचारचटनी/अचार बनाने का व्यवसाय योजना	5
7	अचारचटनी/अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन	6
8	अचार/अचार के विभिन्न प्रकार	7
9	स्वोट अनालिसिस	7
10	अचार चटनी/अचार बनाने के उपकरण	8
11	अचार चटनी/अचार बनाने का कच्चा माल	8
12	उत्पादन लागत (मासिक)	9
13	लागत-लाभविश्लेषण(मासिक)	10
14	एसएचजी में फंडफ्लो की व्यवस्था	10
15	प्रशिक्षणक्षमता निर्माणकौशल उन्नयन	10
16	आय के अन्य स्रोत	11
17	निगरानी विधि	11
18	टिप्पणी	11
	समूह सदस्य फ़ोटो	

1. परिचय

अचार/अचार दुनिया भर में खाने की मेज का बहुत महत्वपूर्ण घटक है और एशिया प्रशांत क्षेत्र में अधिक बार उपयोग किया जाता है। अचार/अचार में विभिन्न प्रकार की विविधता का उपयोग किया जाता है और यह 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 एसएचजी 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 जाएगा तो व्यवसाय तेजी से फलेगा-फूलेगा। हालाँकि, SHG ने इस IGA (आय सृजन गतिविधि) में शामिल होने से पहले विभिन्न पहलुओं पर बहुत सावधानी से विचार किया है। इसलिए एसएचजी ने अपनी 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. एसएचजी/सीआईजी का विवरण

1	एसएचजी/सीआईजीनाम	::	श्री शिवाय
2	वीएफडीएस	::	लोधवां
3	श्रेणी	::	इंदौरा
4	विभाजन	::	नूरपुर
5	गाँव	::	लोधवां
6	अवरोध पैदा करना	::	Dainkwan
7	ज़िला	::	कांगड़ा
8	एसएचजी में सदस्यों की कुल संख्या	::	10-स्त्री
9	गठन की तिथि	::	08-07-2023
10	बैंक/सी.एन.ओ.	::	881613000000514
11	बैंक विवरण	::	Himachal Pradesh Gramin Bank
12	एसएचजी/सीआईजीमासिक बचत	::	50/-
13	कुल बचत	::	
14	कुल अंतर-ऋण	::	/-
15	कैशक्रेडिटलिमिट	::	/-

16	चुकोती स्थिति	::	/-
17	ब्याज दर	::	1%

3. लाभार्थियों का विवरण:

क्रमांक	नाम (श्रीमती)	पति का नाम	आयु	वर्ग	आय स्रोत	पता
1	Sawaran Lata	Gandharav Singh	74	जनरल	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
2	Sanjogita	Amresh Kumar	58	जनरल	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
3	Seema Rani	Kuldip Singh Rajpur	63	जनरल	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
4	पलक	सुरिंदर सिंह	22	जनरल	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
5	किरण सैनी	Vipan Saini	42	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
6	Darshana Devi	चैन सिंह	51	अनुसूचित जाति	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
7	Bholi Devi	संदीप सिंह ने गु	31	जनरल	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
8	निशा	Sudarshan Kumar	38	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
9	एस.डी.एम.ए	याकूब	27	अनुसूचित जनजाति	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
10	सुमन	गगन सिंह	50	जनरल	कृषि	वीपीओ लोधवां तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश

4. गांव का भौगोलिक विवरण

1	जिलामुख्यालय से दूरी	::	75 कि.मी
2	मुख्य सड़क से दूरी	::	5 कि.मी
3	स्थानीय बाज़ार और दूरी का नाम	::	नूरपुर 7 कि.मी
4	मुख्य बाज़ार का नाम और दूरी	::	नूरपुर 7 कि.मी
5	मुख्य शहरों का नाम एवं दूरी	::	कांगड़ा 70 किमी और पठानकोट 36 किमी
6	मुख्य शहरों का नाम जहाँ उत्पाद होगा भुगतान/विपणन किया गया	::	कांगड़ा 70 किमी और पठानकोट 36 किमी

5. कच्चा माल और बाजार क्षमता का चयन

विस्तृत चर्चा और विचारशील प्रक्रिया के बाद एसएचजी के सदस्य इस बात पर सहमत हुए कि अचार चटनी/अचार बनाने का यह आईजीए उनके लिए उपयुक्त होगा। लोग खाने के साथ अलग-अलग तरह के अचार का सेवन करते हैं और यह स्वाद बढ़ाने का काम करता है। अचार का उपयोग सैंडविच, हैमबर्गर, हॉटडॉग, परांठे और पुलाव आदि जैसे भोजन में टॉपिंग के रूप में भी किया जाता है।

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

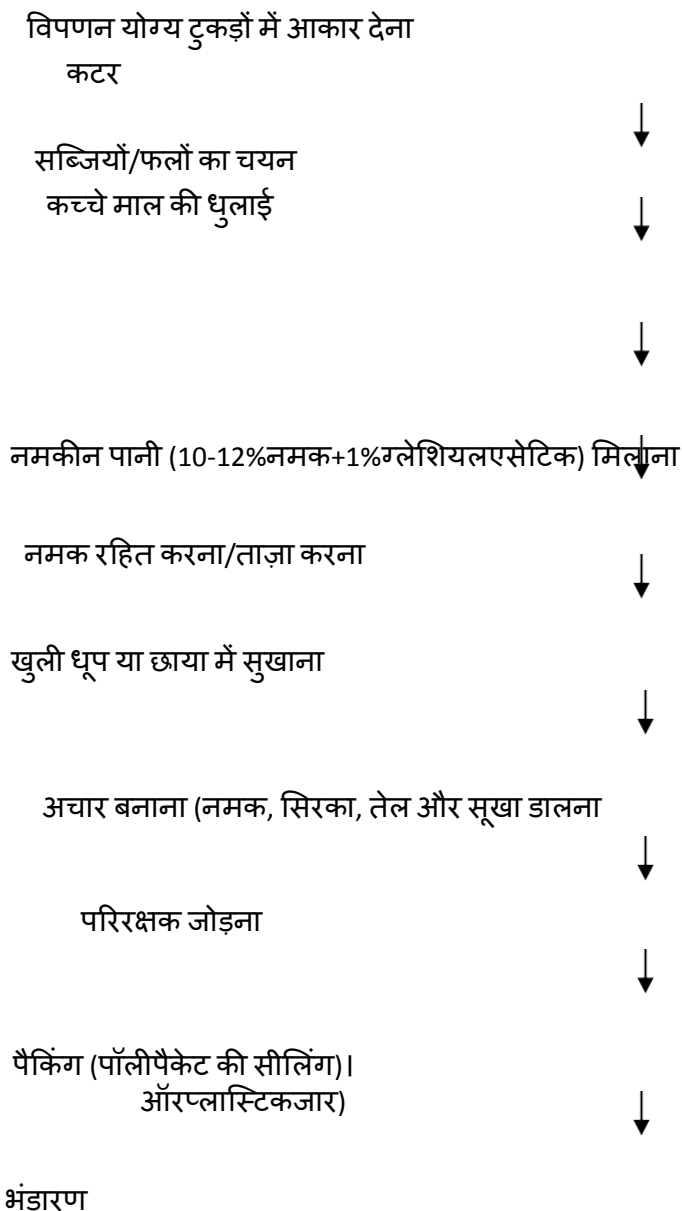
कई बड़े और छोटे विक्रेताओं की मौजूदगी के कारण अचार बाजार अत्यधिक खंडित है और बाजार में बड़ी हिस्सेदारी हासिल करने के लिए कीमत, गुणवत्ता, नवाचार, प्रतिष्ठा, सेवा, वितरण और प्रचार जैसे कारकों के आधार पर प्रतिस्पर्धा होती है। अचार बनाना छोटे पैमाने पर और मुख्य रूप से गृहिणियों और अन्य महिला कार्यबल के लिए एक आदर्श व्यवसाय है। इस मामले में यह तब महसूस हुआ जब लोधवान, नूरपुर और कांगड़ा के अचार विक्रेता अपने अचार को कमोडिटी में बेचते हैं, तब यह एसएचजी अधिक सख्ती और तेजी से काम कर सकता है और ऐसे बाहरी लोगों के साथ प्रतिस्पर्धा कर सकता है।

6. **अचारचटनी/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/रिटर्न की स्पष्ट अवधारणा प्राप्त करने में मदद करती है। व्यवसाय को बढ़ाने की गुंजाइश की भी स्पष्ट रूप से परिकल्पना की गई है और इसके अलावा यह बैंकों से वित्त की व्यवस्था करने में भी मदद करता है। व्यवसाय पर लौटने से पहले बाजार सर्वेक्षण करने की सलाह दी जाती है और अच्छी बात यह है कि इस एसएचजी के समूह के सदस्यों को बाजार अध्ययन के बारे में अच्छी तरह से पता है। 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। एसएचजी के सदस्यों ने आस-पास के बाजारों और बड़े पैमाने पर लोगों की पसंद का अध्ययन करके आईजीए को सावधानीपूर्वक चुना है और इस गतिविधि को आईजीए के रूप में शुरू करने की संभावना देखी है।

अधिकांश कच्चा माल स्थानीय रूप से उपलब्ध है और लिंगड़ प्राकृतिक रूप से उगने वाला फर्न एसपीपी है। आस-पास के नम क्षेत्रों और नालों में निःशुल्क। इस समूह के आसपास की छोटी बस्तियों के लोगों में इस लिंगड़ अचार के प्रति स्वाभाविक रुचि है, जो अन्यथा खुले बाजारों में उपलब्ध नहीं है।

अचारचटनी बनाने की प्रक्रिया का फ़्लोचार्ट



7. अचारचटनी/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 शुरुआत में छोटे पैमाने पर लिया जाता है, इसलिए इन कानूनी मुद्दों को स्थानीय अधिकारियों से खाद्य प्रबंधन लाइसेंस प्राप्त करके एसएचजी सदस्यों द्वारा स्थानीय स्तर पर संबोधित किया जाएगा। व्यवसाय घर से संचालित किया जा रहा है इसलिए स्व-रोजगार समूहों के लिए कर नियमों का नियमानुसार ध्यान रखा जाएगा।

8. अचार/अचार के विभिन्न प्रकार

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

सबसे लोकप्रिय और आमतौर पर उपयोग किए जाने वाले कुछ अचार हैं आम, बांस के अंकुर, मशरूम, लहसुन, अदरक, लिंगड़, मछली और चिकन आदि। कभी-कभी मिश्रित अचार जैसे कि लहसुन - अरबी (घिंडयाली) आम - हरी मिर्च, मिक्स वेज। इत्यादि भी लक्षित ग्राहकों के स्वाद एवं मांग के अनुरूप तैयार किये जायेंगे।

9. स्कोट अनालिसिस

❖ ताकत-

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

❖ कमजोरी-

- विनिर्माण प्रक्रिया/उत्पाद पर तापमान, आर्द्रता, नमी का प्रभाव।
- अत्यधिक श्रम-गहन 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
- हाईडेमांडिन-दुकानें-फ़ास्टफूड स्टॉल-रिटेलर्स-थोक-कैंटीन-रेस्टोरेंट-शेफ के सैंडविच-गृहिणियां
- बड़े पैमाने पर उत्पादन के साथ विस्तार के अवसर हैं।
- दैनिक/साप्ताहिक उपभोग और सभी मौसमों में सभी खरीददारों द्वारा उपभोग

❖ धमकियाँ/जोखिम-

- विशेष रूप से सर्दी और बरसात के मौसम में विनिर्माण और पैकेजिंग के तापमान, नमी और समय का प्रभाव।
- कच्चे माल की कीमत में अचानक वृद्धि
- प्रतिस्पर्धी बाज़ार

10. अचार 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 शुरुआत में छोटे और प्रबंधनीय पैमाने पर शुरू होगी। 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 खरीदनी होगी और इसलिए कुछ बुनियादी उपकरणों को भी खरीद में शामिल किया जाएगा जिससे एसएचजी को मदद मिलेगी। अपनी गतिविधियों को बड़े स्तर पर बढ़ाना। योजना शुरू करने के लिए प्रारंभ में निम्नलिखित उपकरण खरीदे जाएंगे:

ए.पूँजीगत लागत		
क्रमांक	उपकरण	लगभग लागत
1.	चक्की चलाने वाली मशीन	25000
2.	वनस्पतिनिर्जलीकरणकर्ता	10000
3.	खाना बनाना व्यवस्था (चूल्हे के साथ वाणिज्यिक गैस सिलेंडर)	7000
4.	वज़न मापने का पैमाना (2 नं.)	3000
5.	पैकेजिंग/सीलिंग इकाई	5000
	कुल	50000

सी निय र नहीं ।	वर्तन	मात्रा	यूनिट मूल्य	कुल राशि
1.	पत्तिला	2	2000	4000
2.	गत्ता	4	200	800
3.	चाकू	5	100	500
	कुल			5300
	कुलपूँजीलागत			55300

11. अचार चटनी, अचार बनाने की कच्ची सामग्री

कच्चे माल का विवरण विभिन्न फलों, सब्जियों और नॉन वेज की आवश्यक उपलब्धता पर निर्भर करेगा। लेख. हालाँकि, मुख्य कच्चा माल आम, अदरक, लहसुन, मिर्च, लिंगड़, मछली, मटन, मशरूम,

गैल-गैल, नींबू, नाशपाती, खुबानी आदि रहेगा। इनके अलावा विभिन्न मसाले, नमक, खाना पकाने का तेल, सिरका आदि होंगे। की खरीद की जाएगी। इसके अलावा प्लास्टिक जार, पाउच, लेबल और कार्टन जैसी पैकेजिंग सामग्री भी खरीदी जाएगी। बाजार की मांग के अनुसार पैकेजिंग 500 ग्राम, 1 किलो और 2 किलो के कंटेनर/पाउच में की जाएगी।

इसके अलावा एसएचजी एक विशाल कमरा किराए पर लेगा जिसका उपयोग परिचालन गतिविधियों, अस्थायी भंडारण और गांव में कमांड क्षेत्र के लिए किया जाएगा। प्रति माह किराया रु. माना गया है. 3000 प्रति माह. बिजली और पानी का शुल्क रुपये अनुमानित किया गया है। 1000 प्रति माह. फलों और सब्जियों की कीमत औसतन 20 रुपये आंकी गई है. 50 प्रति किलोग्राम और हमारे पास उपलब्ध जनशक्ति को ध्यान में रखते हुए एक सप्ताह में कम से कम 200 किलोग्राम अचार का उत्पादन किया जाएगा और एक महीने में इसकी मात्रा 800 किलोग्राम होगी। तदनुसार, 800 किग्रा अचार की आवर्ती लागत की गणना निम्नानुसार की जाती है:

बी. आवर्ती लागत					
सी निय र नहीं।	विवरण	इकाई	मात्रा	इकाई लागत	कुल मात्रा
1.	कमरे का किराया	प्रति महीने	1	1500	1500
2.	पानी और बिजली प्रभार	प्रति महीने	1	1000	1000
3.	कच्चा माल	कि ग्रा	900	100	90000
4.	मसालेआदि.	कि ग्रा	50	150	7500
5.	सरसों (सरसों) का तेल	कि ग्रा	60	150	9000
6.	पैकेजिंग सामग्री	कि ग्रा	15	100	1500
7.	परिवहन प्रभार	महीना	एल/एस	8000	8000
8.	क्लिनिकलदस्ताने,सिर आवरणतथा एप्रनआदि।	महीना	एल/एस	2000	2000
कुल आवर्ती लागत					120500

ध्यान दें: समूह के सदस्य स्वयं कार्य करेंगे और इसलिए श्रम लागत शामिल नहीं की गई है और सदस्य अपने बीच पालन किए जाने वाले कार्य शेड्यूल का प्रबंधन करेंगे।

12. उत्पादन लागत (मासिक)

क्रमांक।	विवरण	मात्रा
----------	-------	--------

1.	कुल आवर्ती लागत	120500
2.	10% मूल्यहास महीने के पर पूंजी लागत (149600)	1246
	कुल	227496

अचार/अचार की बिक्री के माध्यम से मासिक औसत आय

सीनियर नहीं।	विवरण	मात्रा	लागत	मात्रा
1.	अचार की बिक्री	1200 किग्रा	150/किग्रा	180000

13. लागत-लाभविश्लेषण(मासिक)

सीनियर नहीं	विवरण	मात्रा
1.	कुल आवर्ती लागत	120500
2.	कुल बिक्रीराशि	180000
3.	शुद्ध लाभ	59500
4.	शुद्ध लाभ का वितरण	1. कुल बिक्री में से रु. 180000 में ^{1 अनुसूचित जनजाति} आईजीए में आगे के निवेश के लिए हर महीने चार लाख रुपये रखे जाएंगे 2. कुल बिक्री में से शेष राशि को एसएचजी में आपातकालीन निधि के रूप में रखा जाएगा हिसाब-किताब ^{1 अनुसूचित जनजाति} महीना

14. एसएचजी में फंडफ्लो की व्यवस्था

एन

सीनियर	विवरण	कुल मात्रा	परियोजना योगदान	स्वयं सहायता समूह योगदान
1.	कुल पूंजी लागत	55300	41475	13825
2.	कुल आवर्ती लागत	120500	0	120500
3.	प्रशिक्षण/ क्षमता निर्माण, कौशल उन्नयन	28000	28000	0
	कुल	203800	69475	134325

नोट: i) पूंजीगत लागत-75% पूंजीगत लागत परियोजना द्वारा वहन की जाएगी और 25% एसएचजी द्वारा वहन की जाएगी

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

15. प्रशिक्षणक्षमता निर्माणकौशल उन्नयन

प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण और कौशल उन्नयन की लागत पूरी तरह से परियोजना पर निर्भर करेगी।
ये कुछ ऐसे क्षेत्र हैं जिनका इस घटक के तहत ध्यान रखा जाना प्रस्तावित 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 स्रोत भी तलाशे जा सकते हैं जैसे कि ग्रामीणों और आसपास के स्थानीय लोगों की आम, आंवला, दालें, गेहूं, मक्का आदि पीसना। यह आईजीए में अतिरिक्तता होगी 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 अनुमान 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 भी समीक्षा करनी चाहिए और अनुमान के अनुसार इकाई के संचालन को 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

18. टिप्पणी

V.F.D.S - Lodhwan (Ward No-9)
Shri Shivaay SHG. Lodhwan


Swarn Lata
प्रधान


Shariyuvila
(सामय)


Suman
(कौषाध्यक्ष)


Seema Rani
(सदस्य)


Nisha
(सदस्य)


Palak
(सदस्य)


Kisan Saini
(सदस्य)


Darshna Devi
(सदस्य)


Bhola Devi
(सदस्य)

Resolution cum Group Consensus Form

It is decided in the general house meeting of the group Shri Shivaay held on 16-10-2023 at Lodhwan that our group will undertake the Pickle making as livelihood income generation activity Under the project for implementation of Himachal Pradesh forest ecosystem Management and livelihood (JICA assisted).

Signature of Group President

✓. Swarn Lata
President / Secretary
Shri Shivaay SHG
Lodhwan

Shaniyavita
Signature of Group Secretary

✓
President / Secretary
Shri Shivaay SHG
Lodhwan

Business Plan Approval by VFDS & DMU

Shri Shivaay Group will undertake the Pickle making as livelihood Income Generation Activity under the project for implementation of Himachal Pradesh forest ecosystem Management and livelihood (JICA assisted). In this regard business plan of amount Rs. 2038 00 has been submitted by group on 16/10/2023 and the business plan has been approved by the VFDS Lodhwan

Business plan is submitted through FTU for further action please.

Thank you ✓ Swarn Lata
Signature of Group President
President / Secretary
Shri Shivaay SHG
Lodhwan

Shanivita
Signature of Group Secretary
President / Secretary
Shri Shivaay SHG
Lodhwan

Signature of President VFDS

Pradhan
Vill. Forest Development Society
Lodhwan, G.P. Lodhwan
Teh. Indora (Kangra) H.P.

Approved

DMU cum Nurpur

