व्यापार की योजना

आय सृजन गतिविधि - पापड़ / बरियाँ /सीरा

द्वारा

श्री गणेश स्वयं सहायता समूह

एसएचजी/सीआईजी नाम	:	श्री गणेश SHG
वीएफडीएस नाम	:	लाडोरी
श्रेणी	:	नूरपुर
विभाजन	:	नूरपुर

हिमाचल प्रदेश वन पारिस्थितिकी तंत्र प्रबंधन और आजीविका में सुधार के लिए परियोजना (जेआईसीए सहायता प्राप्त) के तहत तैयार किया गया-

विषयसूची

क्र.सं. नहीं।	विवरण	पेज/एस
1	परिचय	3
2	एसएचजी/सीआईजी का विवरण	3
3	लाभार्थियों का विवरण	4
4	गांव का भौगोलिक विवरण	4
5	कच्चे माल का चयन एवं बाजार क्षमता	4
6	Achar chutney/ Papad Chutney Sevyian Badi making business plan	5
7	अचार चटनी/पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी बनाने का व्यवसाय अनुपालन	6
8	विभिन्न प्रकार की अचार/पापड़ चटनी सेवइयां बड़ियाँ	7
9	स्वोट अनालिसिस	7
10	Achar chutney/ Papad Chutney Sevyian Badi making equipments	8
11	Achar chutney/Papad Chutney Sevyian Badi making raw material	8
12	उत्पादन की लागत (मासिक)	9
13	लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)	10
14	एसएचजी में निधि प्रवाह की व्यवस्था	10
15	प्रशिक्षण क्षमता निर्माण कौशल उन्नयन	10
16	आय के अन्य स्रोत	11
17	निगरानी विधि	11
18	टिप्पणी	11
	समूह के सदस्यों की तस्वीरें	

1. परिचय

अचार/पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी दुनिया भर में खाने की मेज का बहुत महत्वपूर्ण घटक है और एशिया प्रशांत क्षेत्र में इसका अधिक उपयोग किया जाता है। अचार/पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी में विविधता की एक विस्तृत श्रृंखला का उपयोग किया जाता है और यह स्थानीय स्तर पर उपलब्ध कच्चे माल, स्वाद और लोगों की भोजन की आदत के आधार पर एक क्षेत्र से दूसरे क्षेत्र में भिन्न होता है।

पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी 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/सीआईजी नाम	::	सरस्वती एसएचजी
2	वीएफडीएस	::	लाडोरी
3	श्रेणी	::	नूरपुर
4	विभाजन	::	नूरपुर
5	गाँव	::	लाडोरी
6	अवरोध पैदा करना	::	नूरपुर
7	ज़िला	::	कांगड़ा
8	एसएचजी में सदस्यों की कुल संख्या	::	13
9	गठन की तिथि	::	10-9-2022
10	बैंक खाता नं.	::	41461973912
11	बैंक विवरण	::	एसबीआई लाडोरी
12	एसएचजी/सीआईजी मासिक बचत	::	रु. 50
13	कुल बचत	::	660021 रुपये
14	कुल अंतर-ऋण	::	/-
15	नकद ऋण सीमा	::	-
16	चुकौती स्थिति	::	-
17	ब्याज दर	::	1%

3. लाभार्थियों का विवरण:

सीनियर कुंआ	नाम	आयु	वर्ग	आय स्रोत	पता
1	डिंपल देवी	54	रविंदर सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
2	पिंकी देवी	41	कर्म सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
3	सीमा कुमारी	57	गोबिंद सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
4	सोनिक कुमारी	30	कुशल सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
5	शिवानी कुमारी	36	केबल सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
6	रीना कुमारी	40	पृथ्वी कुमार	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
7	निशा देवी	35	सोम सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
8	दर्शना देवी	60	बलदेव सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
9	नीटू रानी	39	राजकुमार	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
10	सीमा देवी	36	विजय कुमार	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
11	संगीता देवी	60	नरजीत सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
12	नीलम देवी	45	रशपाल सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
13	बीना देवी	55	परषोतम सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
14	Nirmla devi	31	विशाल सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
15	पूजा देवी	33	अजय सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
16	सुदेश कुमारी	52	नरदेव सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
17	-उर्मिला देवी	40	जगदेव सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
18	रेखा देवी	42	चुन्नी लाल	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
19	अनिता तुम्हें अवश्य करना चाहिए	34	आधा दर्जन	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
20	मिलही देवी	36	हरनाम सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश

21	संतोष देवी	45	बकील सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश
22	आशा देवी	42	सुरजीत सिंह	कृषि	वीपीओ लडोरी तहसील नूरपुर जिला। कांगड़ा हिमाचल प्रदेश

4. गांव का भौगोलिक विवरण

1	जिला मुख्यालय से दूरी	::	75 कि.मी
2	मुख्य सड़क से दूरी	::	5 कि.मी.
3	स्थानीय बाज़ार का नाम और दूरी	::	नूरपुर -8 किमी
4	मुख्य बाज़ार का नाम एवं दूरी	::	नूरपुर -8 किमी
5	मुख्य शहरों के नाम एवं दूरी	::	कांगड़ा 70 किमी, पठानकोट 35 किमी
6	मुख्य शहरों के नाम जहां उत्पाद होगा बेचा/विपणन किया जाए	::	नूरपुर, जसूर, कांगड़ा, पठानकोट

5. कच्चे माल का चयन एवं बाजार क्षमता

विस्तृत चर्चा और विचारशील प्रक्रिया के बाद एसएचजी के सदस्य इस बात पर सहमत हुए कि पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी बनाने का यह आईजीए उनके लिए उपयुक्त होगा। लोग भोजन के साथ तरह-तरह के पापड़, चटनी, सेवइयां, बड़ी का सेवन करते हैं और यह स्वाद बढ़ाने का काम करती है। पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी का उपयोग टॉपिंग के साथ-साथ सैंडविच, हैमबर्गर, पिज्जा, परांठे और पुलाव आदि जैसे भोजन के लिए मुख्य सामग्री के रूप में भी किया जाता है।

पापड़ चटनी और सेवइयां 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 भूरे चने, काली उड़द की दाल, गेहूं का आटा, लहसुन, अदरक, गल-गल (पहाड़ी नींबू), लिंगद, आम, नींबू, हरी मिर्च पर ध्यान केंद्रित करेंगे। , वगैरह।

पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी का बाजार कई बड़े और छोटे विक्रेताओं की मौजूदगी के कारण 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। . पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी 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 लाडोरी नूरपुर और कांगड़ा के पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी के विक्रेता अपने पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी को कमांड क्षेत्र में बेच सकते हैं तो यह एसएचजी इसे और अधिक मजबूती और तेजी से कर सकता है और ऐसे बाहरी लोगों के साथ प्रतिस्पर्धा कर सकता है।

6. Papad / Chutney / Sevayian / Badi making business plan

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 की पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी 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 क्षमता 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 पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी के प्रति स्वाभाविक रुचि है जो अन्यथा खुले बाजारों में उपलब्ध नहीं है।

का फ्लो चार्ट Papad Chutney Sevyian Badi बनाने की प्रक्रिया

आटा बनाना और गूंथना

कटर

↓

बेसन + पापड़ खार (1%) या NaHCO3 ↓

पानी में मिलाना ——

↓

↓

↓

एक छोटी सी गेंद में बाँटना

दबाव (8-9 सेमी व्यास) / छोटी गांठें तेजी से

रात भर के लिए ढेर लगाना

↓

10 से 15 मिनट तक धूप में सुखाएं

↓

शेड का सूखना

↓

पैकिंग (पॉली पैकेटों की सीलिंग)।
या प्लास्टिक जार)

↓

भंडारण

7. अचार चटनी/पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी बनाने का व्यवसाय अनुपालन

पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी एक खाद्य पदार्थ है इसलिए राज्य सरकार के विभिन्न नियमों का पालन करना आवश्यक है। चूंकि आईजीए को शुरू में छोटे पैमाने पर शुरू किया जा रहा 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. विभिन्न प्रकार के पापड़

जैसा कि पहले अध्याय में चर्चा की गई थी, पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी बनाने के लिए ज्यादातर स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल का उपयोग किया जाएगा। पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी में कई स्वाद और स्वाद हैं, जबकि एसएचजी मुख्य रूप से उस क्षेत्र और बाजार में पारंपरिक और अधिक आम तौर पर इस्तेमाल होने वाली पापड़ चटनी सेवई बड़ी पर ध्यान केंद्रित करेगा, जिसे यह एसएचजी पूरा करने का इरादा रखता है। एक बार एसएचजी का व्यवसाय मांग बढ़ने पर ग्राहकों के स्वाद के अनुसार गुणवत्तापूर्ण पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी तैयार और अनुकूलित की जाएगी।

सबसे लोकप्रिय और आमतौर पर इस्तेमाल की जाने वाली पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी में से कुछ हैं प्लेन पापड़ मसाला पापड़ मिर्ची पापड़ चटनी (विभिन्न प्रकार) दाल बड़ी सेवइयां (प्लेन नमकीन मसालेदार) आदि। कभी-कभी मिश्रित पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी जैसे पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी आदि भी बनाई जाएंगी। लक्षित ग्राहकों के स्वाद और मांग के अनुसार भी तैयार किया जाना चाहिए।

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 आसान
    - उत्पाद का 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
    - में उच्च मांग ¬ दुकानें ¬ फ़ास्ट फ़ूड के स्टॉल ¬ रिटेलर्स ¬ थोक ¬

कैंटीन ¬ रेस्टोरेंट ¬ रसोइया और रसोइया ¬गृहिणियां

- बड़े पैमाने पर उत्पादन के साथ विस्तार के अवसर भी हैं।
- दैनिक/साप्ताहिक खपत और सभी मौसमों में सभी खरीदारों द्वारा उपभोग

❖ धमकियाँ/जोखिम-

- विशेषकर सर्दियों और बरसात के मौसम में विनिर्माण और पैकेजिंग के समय तापमान, नमी का प्रभाव।
- कच्चे माल की कीमत में अचानक वृद्धि
- प्रतिस्पर्धी बाज़ार

10. उपकरण बनाना

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 भी खरीदनी होगी और इसलिए खरीद के लिए कुछ बुनियादी उपकरण भी शामिल किए जाएंगे जिससे एसएचजी को मदद मिलेगी। अपनी गतिविधियों को बड़े स्तर पर बढ़ाना। योजना शुरू करने के लिए प्रारंभ में निम्नलिखित उपकरण खरीदे जाएंगे:

ए. पूंजीगत लागत		
सीनियर कुंआ।	**उपकरण**	**लगभग लागत**
1.	चक्की मशीन	10000
2.	ड्रायर	8000
3.	खाना पकाने की व्यवस्था (चूल्हे के साथ वाणिज्यिक गैस सिलेंडर)	10000
5.	वजन मापने का पैमाना (2 नं.)	6000
6.	पैकेजिंग/सीलिंग इकाई	5000
8.	सेवइयां बनाने की मशीन	7000
		46000

सीनियर नहीं।	बर्तन	मात्रा	यूनिट मूल्य	कुल राशि
1.	पत्तिला	2	3000	6000
2.	कार्ड बोर्ड	2	200	400
3.	चाकू	5	100	500
कुल				**6900**
कुल पूंजीगत लागत				**52900**

11. Achar chutney Papad Chutney Sevyian Badi making raw material

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। 1500 प्रति माह. आटा, भूरा चना और मसाले तथा अन्य सामग्री की कीमत औसतन रु. आंकी गई है। 220 प्रति किलोग्राम और हमारे पास उपलब्ध जनशक्ति को ध्यान में रखते हुए एक सप्ताह में कम से कम 300 किलोग्राम पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी का उत्पादन किया जाएगा और एक महीने में इसकी मात्रा 900 किलोग्राम होगी। तदनुसार, 900 किलोग्राम पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी की आवर्ती लागत की गणना निम्नानुसार की जाती है:

बी. आवर्ती लागत					
सीनियर 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	700	200	140000
4.	मसाले आदि	कि ग्रा	80	250	20000
5.	सरसों (सरसों) का तेल	कि ग्रा	70	150	10500
6.	पैकेजिंग सामग्री	कि ग्रा	20	300	6000
7.	परिवहन प्रभार	महीना	एल/एस	2000	2000
8.	नैदानिक दस्ताने, सिर कवर और एप्रन आदि	महीना	एल/एस	1000	1000
कुल आवर्ती लागत					**182000**

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 की लागत (मासिक)

क्रमांक।	विवरण	मात्रा
1.	कुल आवर्ती लागत	182000
2.	10% मूल्यह्रास महीने के पर पूंजी लागत (52900)	440
	कुल	**182440**

अचार/पापड़ चटनी सेवइयां बड़ी की बिक्री से मासिक औसत आय

सीनियर नहीं।	विवरण	मात्रा	लागत	मात्रा
1.	**पापड़ चटनी सेवइयां बड़ियों की बिक्री**	**900 किग्रा**	**250/किग्रा**	**225000**

13. लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)

सीनियर नहीं।	विवरण	मात्रा
1.	कुल आवर्ती लागत	182000
2.	कुल बिक्री राशि	225000
3.	शुद्ध लाभ	48500
4.	शुद्ध लाभ का वितरण	1. कुल बिक्री में से रु. 1 में 225000अनुसूचित 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 1 के लिए हिसाबअनुसूचित जनजाति महीना

14. एसएचजी में निधि प्रवाह की व्यवस्था

एन

सीनियर.	विवरण	कुल मात्रा	परियोजना योगदान	स्वयं सहायता समूह योगदान
1.	कुल पूंजीगत लागत	52900	39675	13225
2.	कुल आवर्ती लागत	182000	0	182000
3.	प्रशिक्षण/ क्षमता निर्माण, कौशल उन्नयन	28000	28000	0
कुल		**262900**	**67675**	**195225**

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

ii) आवर्ती लागत- एसएचजी द्वारा वहन की जाएगी

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 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 के लिए कुछ प्रमुख संकेतक इस प्रकार हैं:

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

समूह के सदस्यों की तस्वीरें-

Resolution cum Group Consensus Form

It is decided in the general house meeting of the group Shree Ganesh held on 12-9-2022 at Ladori, that our group will undertake the Papad making as livelihood income generation activity Under the project for implementation of Himachal Pradesh forest ecosystem Management and livelihood (JICA assisted).

Dimple

Signature of Group President

Rinki Devi

Signature of Group Secretary

Business Plan Approval by VFDS & DMU

Shree Ganesh Group will undertake the Papad 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. 262900/- has been submitted by group on 12/09/2022 and the business plan has been approved by the VFDS Ladori

Business plan is submitted through FTU for further action please.

Thank you

Signature of Group President

Pinki Devi

Signature of Group Secretary

Signature of President VFDS

DMU - cum - DFO
Nurpur Forest Division
Nurpur Approved

DMU cum Nurpur