

Dव्यापार की योजना

आय उत्पन्न करने वाली गतिविधि - अचार चटनी/अचार
(फलों का प्रसंस्करण)

द्वारा

कश्मीरी माता - स्वयं सहायता समूह



एसएचजी/सीआईजी का नाम	::	कश्मीरी माता
वीएफडीएस नाम	::	सैंज
वन रेंज	::	नाचन
वन मंडल	::	नाचन

के तहत तैयार-



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

विषयसूची

क्रमांक	विवरण	पेज/एस
1	परिचय	3
2	SHG/CIG . का विवरण	3
3	लाभार्थियों का विवरण	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	10
16	आय के अन्य स्रोत	11
17	निगरानी विधि	11
18	टिप्पणियां	11
	समूह के सदस्य तस्वीरें	

परिचय

अचार / अचार दुनिया भर में खाने की मेज के बहुत महत्वपूर्ण घटक हैं और एशिया प्रशांत क्षेत्र में अधिक बार 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 SHG ने अपनी निवेश क्षमता, विपणन और प्रचार रणनीति के अनुसार एक विस्तृत व्यवसाय योजना तैयार की है और विस्तृत कार्य योजना पर नीचे चर्चा की जाएगी:

SHG/CIG . का विवरण

1	स्वयं सहायता समूह	::	कश्मीरी माता
2	वीएफडीएस	::	सैज
3	वन रेंज	::	नाचन
4	वन मंडल	::	नाचन
5	गांव	::	मुराटन
6	ब्लॉक ऑफिस	::	गौहर
7	ज़िला	::	मंडी
8	एसएचजी में सदस्यों की कुल संख्या	::	10
9	गठन की तिथि	::	2019
10	बैंक खाता संख्या	::	24522000100069032
1	बैंक विवरण	::	पीएनबी सियान्ज
1			
12	एसएचजी/सीआईजी मासिक बचत	::	100/-
13	कुल बचत	::	26250/-
14	कुल अंतर-ऋण	::	-
15	नकद ऋण सीमा	::	-
16	चुकौती स्थिति	::	-
17	ब्याज दर	::	-

लाभार्थियों का ब्यौरा:

क्र	नाम	पिता/पति का नाम	उ	शि	श्रेणी	आय स्रोत	पता	संपर्क नंबर।
1	सरोज	चमन लाल	3	-	सामान्य	कृषि	गांव मुराटन	
2	नीलम	विजय कुमार	2	-	सामान्य	कृषि	गांव मुरातन	
3	योगिता	उपेंद्र शर्मा	4	-	सामान्य	कृषि	गांव _	
4	मनोरमा	बालक रामी	4	-	सामान्य	कृषि	गांव _ मुरातन	
5	राम दासी	भोला नाथो	5	-	सामान्य	कृषि	गांव _ मुरातन	
6	गीता देवी	दिनेश	2	-	सामान्य	कृषि	गांव _ मुरातन	
7	भूषण भारती	दिनेश कुमार	4	-	सामान्य	कृषि	गांव _ मुरातन	
8	पवन	मनोज कुमार	3	-	सामान्य	कृषि	गांव _ मुरातन	
9	ललिता	लितेश कुमार	2	-	सामान्य	कृषि	गांव _	
1	सीमा	उत्तम चाँद	4	-	सामान्य	कृषि	गांव _	

गाँव के भौगोलिक क्षेत्र

1	जिला मुख्यालय से दूरी	::	41 किमी
2	मेन रोड से दूरी	::	10 किमी
3	स्थानीय बाजार का नाम और दूरी	::	सैंज 9 किमी, मंडी 41 किमी , चैली चौक =34 किमी, गोहर =17 किमी
4	मुख्य बाजार का नाम और दूरी	::	सिंज 9 किमी, मंडी 41 किमी , चैली चौक =24 किमी, गोहर =18 किमी

5	मुख्य शहरों के नाम और दूरी	::	मंडी 41 किमी,
6	मुख्य शहरों के नाम जहां उत्पाद बेचा/विपणित किया जाएगा	::	मंडी और सुंदरनगर

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 का उपयोग सैंडविच, हैमबर्गर, हॉटडॉग, परांठे और पुलाव आदि जैसे भोजन के लिए टॉपिंग के रूप में भी किया जाता है।

आम और नींबू का अचार दुनिया भर में सबसे लोकप्रिय 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), 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। इस मामले में तब लगा जब सरकाघाट से अचार बेचने वाले

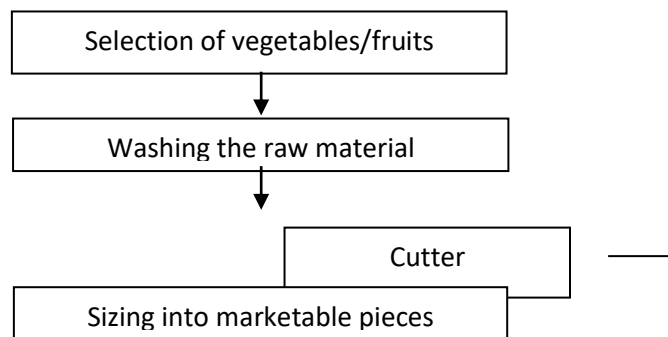
मंडी और कुल्लू अपने अचार को कमांड एरिया में बेच सकते हैं तो यह एसएचजी इसे और अधिक सख्ती और तेज कर सकता है और ऐसे बाहरी लोगों के साथ प्रतिस्पर्धा कर सकता है।

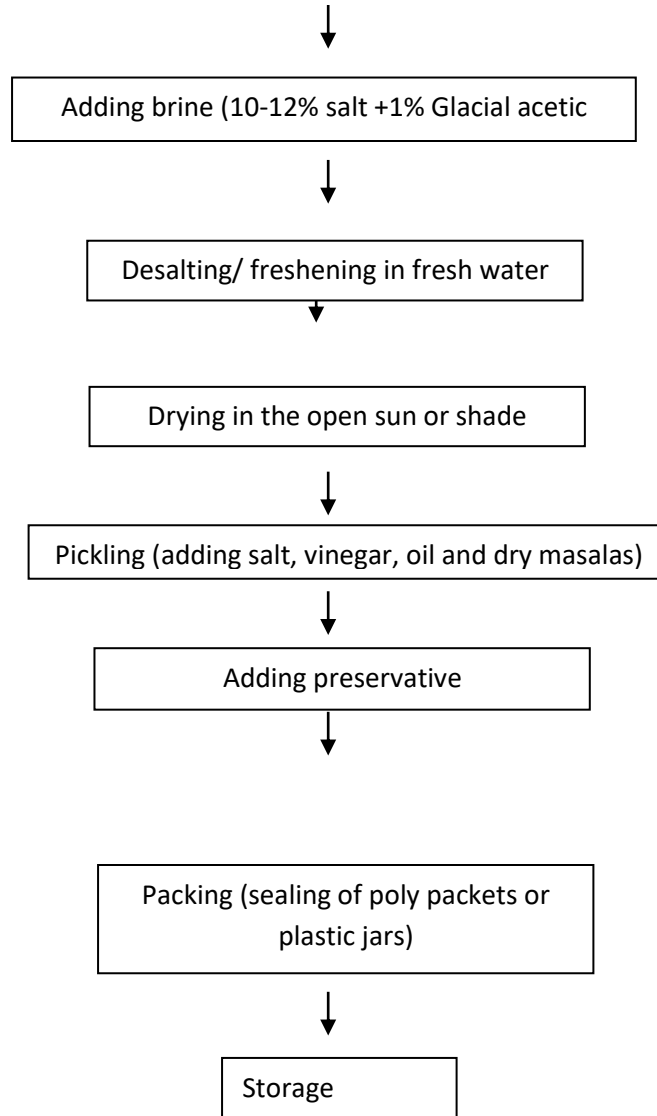
अचार की चटनी/अचार बनाने का बिजनेस प्लान

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 / प्रतिफल 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 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। एसएचजी के सदस्यों ने आस-पास के बाजारों और बड़े पैमाने पर लोगों के स्वाद का अध्ययन करके आईजीए को ध्यान से चुना है और इस गतिविधि पर आईजीए के रूप में उद्यम करने की क्षमता देखी है।

अधिकांश कच्चा माल स्थानीय रूप से उपलब्ध है और लिंगड स्वाभाविक रूप से फ़र्न एसपीपी उगा रहा है। आस-पास के नम क्षेत्रों और नाले 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।

अचार चटनी बनाने की प्रक्रिया का फ्लो चार्ट





आचार चटनी/अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन

आचार 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।

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।

, मशरूम , लहसुन, अदरक, लिंगाड , मछली और चिकन आदि कुछ सबसे लोकप्रिय और आमतौर पर इस्तेमाल किए जाने वाले अचार हैं । कभी-कभी मिश्रित अचार जैसे लहसुन-अरबी (घिंदयाली) आम-हरी मिर्च , गल गल , नींबू, गाजर । मूली , फूल गोभी, मिक्स वेज। आदि भी लक्षित ग्राहकों के स्वाद और मांग के अनुसार तैयार किए जाएंगे।

स्वोट 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

कमज़ोरी-

विनिर्माण प्रक्रिया/उत्पाद पर तापमान, आर्द्रता, नमी का प्रभाव।

अत्यधिक श्रम- गहन कार्य।

अन्य पुराने और प्रसिद्ध उत्पादों के साथ प्रतिस्पर्धा करें

अवसर-

मुनाफे के अच्छे अवसर हैं क्योंकि उत्पाद की लागत अन्य समान श्रेणियों के उत्पादों की तुलना में कम है

दुकानों →में उच्च मांग →फास्ट फूड स्टॉल →खुदरा विक्रेता →थोक व्यापारी →कैंटीन →रेस्तरां
→रसोइये और रसोइया →गृहिणियां

बड़े पैमाने पर उत्पादन के साथ विस्तार के अवसर हैं।

सभी मौसमों में सभी खरीदारों द्वारा दैनिक/साप्ताहिक खपत और उपभोग

खतरे/जोखिम-

विशेष रूप से सर्दी और बरसात के मौसम में निर्माण और पैकेजिंग के समय तापमान, नमी का प्रभाव।

कच्चे माल के दामों में अचानक हुई बढ़ोतरी

प्रतिस्पर्धी बाजार

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:

पूंजी लागत		
क्रमांक।	उपकरण	लगभग लागत
1.	ग्राइंडर मशीन	10000
2.	सब्जी निर्जलीकरण	12000
3.	चुल्ला के साथ वाणिज्यिक गैस सिलेंडर)	5000
4.	अचार मिक्सर	5000
5.	तौल पैमाना (2 नं.)	6000
6.	पैकेजिंग / सीलिंग इकाई	8000
7.	लेबलिंग मशीन	12600
	कुल	58600

क्रमांक।	वर्तन	मात्रा	यूनिट मूल्य	कुल रकम
1.	पट्टिला	2	4000	8000
2.	कार्ड बोर्ड	5	150	750
3.	स्टैंड के साथ कटर	5	600	3000
4.	चाकू	10	50	500
	कुल			12250
	कुल पूंजी लागत			70850

अधिकांश सदस्य महिलाएं हैं, इस समूह में तीन सदस्य पुरुष हैं जिन्हें कच्चे माल की खरीद और उत्पाद की बिक्री के लिए प्रतिनियुक्त किया जाएगा। इसलिए यह समूह महिला समूह में आता है। अतः यह समूह महिला स्वयं सहायता समूह की श्रेणी में आता है। परियोजना का योगदान 75% और स्वयं सहायता समूह 25% है।

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 विभिन्न मसालों, नमक, खाना पकाने के तेल, सिरका आदि की खरीद की जाएगी। 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।	विवरण	इकाई	मात्रा	इकाई लागत	कुल रकम
1.	कमरे का किराया	प्रति महीने	1	1000	1000
2.	पानी और बिजली शुल्क	प्रति महीने	1	500	500
3.	कच्चा माल	किलोग्राम	300	40	12000
4.	मसाले आदि।	किलोग्राम	38	200	7600
5.	सरसों का तेल	किलोग्राम	20	200	4000
6.	पैकेजिंग सामग्री	किलोग्राम	300	20	6000
7.	यातायात भुगतान	महीना	एल/एस	2000	2000
8.	क्लिनिकल ग्लव्स, हेड कवर और एप्रन आदि।	महीना	एल/एस	1000	1000
कुल आवर्ती लागत					34100

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।

उत्पादन की लागत (मासिक)

क्रमांक	विवरण	राशि
1.	कुल आवर्ती लागत	34100
2.	पूंजीगत लागत पर मासिक 10% मूल्यहास (111500)	7085
	कुल	41185

आचार/अचार की बिक्री से मासिक औसत आय

क्रमांक।	विवरण	मात्रा	लागत	राशि
1.	अचार की बिक्री प्रारंभिक उत्पादन / बिक्री न्यूनतम है।	300 किलो	180/किग्रा	54000

लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)

क्रमांक।	विवरण	राशि
1.	कुल आवर्ती लागत	41185
2.	कुल बिक्री राशि	54000
3.	शुद्ध लाभ	12815
4.	शुद्ध लाभ का वितरण	कुल बिक्री में से रु. IGA में आगे निवेश के लिए पहले महीने में एक लाख रुपये रखे जाएंगे 54000 रु. 41185 कुल बिक्री में से शेष 1 महीने के लिए एसएचजी खाते में आपातकालीन निधि के रूप में रखा जाएगा

एसएचजी में निधि प्रवाह व्यवस्था

क्रमांक।	विवरण	कुल रकम	परियोजना योगदान	एसएचजी योगदान
1.	कुल पूंजी लागत	70850	53138	17712
2.	कुल आवर्ती लागत	41185	-	41185
3.	प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण, कौशल उन्नयन	-	-	-
कुल		112035	53138	58897

नोट: i) पूंजीगत लागत- 75% पूंजीगत लागत परियोजना द्वारा और 25% 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

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:

कच्चे माल की लागत प्रभावी खरीद

गुणवत्ता नियंत्रण

पैकेजिंग और विपणन प्रथाएं

वित्तीय प्रबंधन और संसाधन जुटाना

आय के अन्य स्रोत

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

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

डीएमयू कम डीएफओ नाचन

एसएमएस जेआईसीए

एफटीयू कम आर ओ नाचन

