

व्यापार की योजना

आय सृजन गतिविधि – स्थानीय व्यंजन

सीता गौरी स्वयं सहायता समूह



| | |
|-------------------|-----------|
| एसएचजी/सीआईजी नाम | सीता गौरी |
| वीएफडीएस नाम | कोठी |
| श्रेणी | मनाली |
| विभाजन | कुल्लू |

इसके तहत तैयार:



हिमाचल प्रदेश वन पारिस्थितिकी तंत्र प्रबंधन एवं सुधार परियोजनाआजीविका (जेआईसीए सहायता प्राप्त)

विषयसूची

| क्रमांक | विवरण | पृष्ठों |
|---------|--------------------------------------|---------|
| 1. | परिचय | 3 |
| 2. | पृष्ठभूमि | 3 |
| 3. | एसएचजी/सीआईजी का विवरण | 4 |
| 4. | लाभार्थियों का विवरण | 5 |
| 5. | गांव का भौगोलिक विवरण: | 6 |
| 6. | प्रबंध | 6 |
| 7. | प्राथमिक कार्य योजना | 6 |
| 8. | ग्राहकों | 7 |
| 9. | केंद्र का लक्ष्य | 7 |
| 10. | इस व्यवसाय को शुरू करने का कारण | 7 |
| 11. | स्वोट अनालिसिस | 7 |
| 12. | मशीनरी, औजार और अन्य उपकरण | 8 |
| 13. | महीने में कुल उत्पादन और बिक्री राशि | 9 |
| 14. | लाभ का बंटवारा | 10 |
| 15. | धन के स्रोत और खरीद | 11 |
| 16. | प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन | 11 |
| 17. | ऋण चुकौती अनुसूची | 11 |
| 18. | निगरानी विधि | 12 |

1. परिचय

फ्लेवर्स ऑफ़ मनाली एक पाककला उद्यम है जिसका उद्देश्य हिमाचल प्रदेश के खूबसूरत शहर मनाली के समृद्ध और विविध व्यंजनों को प्रदर्शित करना है। हम एक अनूठी पाककला पेश करेंगे स्थानीय लोगों और पर्यटकों को खाना पकाने की कक्षाएं, भोजन भ्रमण और खानपान सेवाएं प्रदान करने का अनुभव प्रदान करना। हमारा ध्यान स्थानीय रूप से प्राप्त सामग्री, पारंपरिक व्यंजनों का उपयोग करने और संधारणीय प्रथाओं को बढ़ावा देने पर होगा। पाक विशेषज्ञता, सांस्कृतिक विसर्जन और स्थानीय स्वादों के प्रति जुनून के संयोजन के साथ, फ्लेवर्स ऑफ़ मनाली का लक्ष्य भोजन के शौकीनों के लिए एक प्रमुख गंतव्य बनना है।

2. पृष्ठभूमि

खाना पकाने केंद्र द्वारा सीता गौरी एसएचजी शनाग कोठी गांव में स्थित है। यह केंद्र उत्कृष्ट सेवा प्रदान करेगा और ग्राहकों को उनके लिए सबसे उपयुक्त उत्पाद के बारे में मार्गदर्शन करेगा, ताकि उन्हें उच्चतम स्तर की संतुष्टि और आराम मिले।

3. एसएचजी/सीआईजी का विवरण

| | | |
|----|----------------------------------|---|
| 1 | एसएचजी/सीआईजी नाम | सीता गौरी |
| 2 | वीएफडीएस | कोठी |
| 3 | श्रेणी | मनाली |
| 4 | विभाजन | कुल्लू |
| 5 | गाँव | कोठी |
| 6 | अवरोध पैदा करना | नगर |
| 7 | ज़िला | कुल्लू |
| 8 | एसएचजी में सदस्यों की कुल संख्या | 12 |
| 9 | गठन की तिथि | 30-03-2021 |
| 10 | बैंक खाता सं. | |
| 11 | बैंक विवरण | |
| 12 | एसएचजी/सीआईजी मासिक बचत | 100/- रु. (प्रत्येक का कुल संयुक्त अंशदान) सदस्य) |
| १३ | कुल बचत | रु. 5000/- (प्रत्येक का कुल संयुक्त अंशदान) सदस्य) |
| 14 | कुल अंतर-ऋण | -- |
| 15 | नकद क्रेडिट सीमा | -- |
| 16 | पुनर्भुगतान स्थिति | -- |

4. लाभार्थियों का विवरण:

| क्र. स. | नाम | पिता/पति नाम | पद का नाम | आयु | वर्ग | आय स्रोत | पता |
|---------|--------------|--------------|-----------|-----|------|----------|--------------------------------|
| 1. | मंदसी | राकेश | सदस्य | ३१ | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 2. | निर्मला | नरेंद्र | सदस्य | ३१ | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 3. | निर्मला | देविंदर | सदस्य | 36 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 4. | प्रोमिला | नारायण सिंह | सदस्य | 29 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 5. | पूर्णा देवी | बिटू राम | प्रधान | 25 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 6. | चन्द्रा देवी | राज कुमार | सदस्य | 28 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 7. | रैना देवी | रोशल लाल | सेक्रेटरी | 28 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 8. | अनुराधा | कमलेश ठाकुर | सदस्य | 25 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 9. | तनुजा | कमलेश ठाकुर | सदस्य | 26 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 10. | हिलकोरे | राकेश ठाकुर | सदस्य | 28 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 111 | लता देवी | तुले राम | सदस्य | 32 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |
| 12. | सीता देवी | अनिल कुमार | सदस्य | 33 | जनरल | कृषि | गांव कोठी, डाकघर पलचानमनाली |

5. गांव का भौगोलिक विवरण

| | | |
|-----|--|---------------------------------|
| 3.1 | जिला मुख्यालय से दूरी | 56किमी |
| 3.2 | मुख्य सड़क से दूरी | 1किमी |
| 3.3 | स्थानीय बाजार का नाम एवं दूरी | मरही (7.5 किमी); पलचान (2किमी) |
| 3.4 | मुख्य बाजार का नाम एवं दूरी | मरही (7.5 मीटर) |
| 3.5 | मुख्य शहरों के नाम एवं दूरी | मनाली (13.2किमी) |
| 3.6 | उन स्थानों/स्थानों का नाम जहां उत्पाद बेचा/विपणित किया जाएगा | मरही (7.5 किमी); पलचान (2 किमी) |

6. प्रबंध

12 महिला सदस्यों द्वारा कुकिंग सेंटर बनाया जाएगा और उनके पास व्यक्तिगत कुकिंग मशीनें होंगी और वे गांव में एक कमरा किराए पर लेंगी, ताकि वे अपनी योजना को क्रियान्वित कर सकें और सामूहिक रूप से काम कर सकें। केंद्र में वास्तविक कार्य शुरू होने से पहले सभी सदस्यों को कुछ पेशेवर प्रशिक्षकों के तहत कुकिंग का प्रशिक्षण देने के लिए एक अल्पकालिक कैप्सूल कोर्स कराया जाएगा।

7. प्राथमिक कार्य योजना

इस स्वयं सहायता समूह के सदस्यों का इस आईजीए के बारे में बहुत स्पष्ट दृष्टिकोण है तथा सावधानीपूर्वक और विचार-विमर्श के बाद समूह के भीतर चर्चा के बाद अतिरिक्त आय के लिए इस गतिविधि को अपनाने का निर्णय लिया गया। सदस्य इस गतिविधि को अलग-अलग कर रहे थे, लेकिन अब उन्होंने इस गतिविधि को थोड़े बड़े पैमाने पर और योजनाबद्ध तरीके से करने के लिए हाथ मिलाया है। सदस्यों के बीच श्रम का विभाजन सावधानीपूर्वक योजनाबद्ध किया गया है ताकि प्रत्येक सदस्य IGA को मजबूत करने में योगदान दे सके और परिणामस्वरूप उनकी जेब में अतिरिक्त पैसा आए।

8. ग्राहकों

हमारे केंद्र के प्राथमिक ग्राहक ज्यादातर गांव के आसपास के स्थानीय लोग होंगे, लेकिन बाद में इस व्यवसाय को आसपास के छोटे कस्बों तक पहुंचाकर बढ़ाया जा सकता है।

9. केंद्र का लक्ष्य

केंद्र का मुख्य उद्देश्य विशेष रूप से गांव के निवासियों और आसपास के गांवों के सभी अन्य निवासियों को अद्वितीय आधुनिक और उच्च श्रेणी की खाना पकाने की सेवा प्रदान करना है।

यह केंद्र आने वाले वर्षों में अपने परिचालन क्षेत्र में गुणवत्तापूर्ण कार्य के साथ सबसे प्रतिष्ठित खाना पकाने का केंद्र बन जाएगा।

10. इस व्यवसाय को शुरू करने का कारण

इस SHG के सदस्यों के पिछले अनुभव के कारण जो पहले से ही यहाँ-वहाँ यही काम कर रहे हैं, इस IGA को चुना गया है और इसलिए SHG इस व्यवसाय को शुरू कर रहा है। यह विभिन्न सदस्यों के कौशल को संयोजित करने और अधिक आजीविका कमाने के लिए उनकी गतिविधि को बढ़ाने का एक प्रयास है।

11. SWOT विश्लेषण की ताकत:

अद्वितीय स्थान: मनाली एक लोकप्रिय पर्यटन स्थल है जो अपनी प्राकृतिक सुंदरता और साहसिक गतिविधियों के लिए जाना जाता है, तथा पूरे वर्ष पर्यटकों का तांता लगा रहता है।

स्थानीय व्यंजन: रेस्तरां पारंपरिक हिमाचली व्यंजनों का लाभ उठा सकता है, तथा क्षेत्र के स्वाद और विशेषताओं को प्रदर्शित करने वाले प्रामाणिक व्यंजन पेश कर सकता है।

सांस्कृतिक अनुभव: मनाली की सांस्कृतिक विरासत बहुत समृद्ध है और रेस्तरां स्थानीय संगीत, सजावट और परंपराओं को शामिल करके एक अद्वितीय भोजन अनुभव प्रदान कर सकता है।

टिकाऊ सामग्री: जैविक खेतों और स्थानीय बाजारों के साथ मनाली की निकटता रेस्तरां को ताजा और टिकाऊ सामग्री प्राप्त करने की सुविधा प्रदान करती है, जो स्वास्थ्य के प्रति जागरूक ग्राहकों को आकर्षित करती है।

कमजोरियां:

मौसमी मांग: मनाली में पर्यटन में मौसमी उतार-चढ़ाव का अनुभव होता है, गर्मियों और सर्दियों के दौरान पीक सीजन होता है। इसके परिणामस्वरूप ऑफ-पीक महीनों के दौरान ग्राहकों की संख्या कम हो सकती है। पर्यटन पर निर्भरता: रेस्तरां की सफलता पर्यटकों की आबादी पर बहुत अधिक निर्भर हो सकती है, जो अप्रत्याशित हो सकती है और मौसम की स्थिति या राजनीतिक स्थितियों जैसे बाहरी कारकों के अधीन हो सकती है।

सीमित स्थानीय ग्राहक आधार: मनाली की स्थानीय आबादी शायद व्यवसाय को बनाए रखने के लिए पर्याप्त नहीं होगी। रेस्तरां का संचालन वर्ष भर जारी रहता है, जिससे पर्यटकों को आकर्षित करने पर विशेष ध्यान देने की आवश्यकता होती है।

अवसर:

लक्षित विपणन: ऑनलाइन प्रचार, ट्रेवल एजेंसियों के साथ साझेदारी और सोशल मीडिया प्लेटफॉर्म का लाभ उठाने सहित विशेष रूप से पर्यटकों को लक्षित करने वाली विपणन रणनीतियाँ विकसित करें। साहसिक पर्यटन: साहसिक खेल संचालकों के साथ सहयोग करें और लंबी पैदल यात्रा या स्कीइंग जैसी बाहरी गतिविधियों में शामिल पर्यटकों के लिए विशेष भोजन पैकेज पेश करें।

खाद्य महोत्सव और कार्यक्रम: स्थानीय खाद्य महोत्सवों में भाग लें या विशेष कार्यक्रमों का आयोजन करें जो हिमाचली व्यंजनों के अनूठे स्वाद का जश्न मनाते हैं, तथा पर्यटकों और स्थानीय लोगों दोनों को आकर्षित करते हैं।

खतरे:

प्रतियोगिता: मनाली में कई रेस्तरां और भोजनालयों के साथ एक जीवंत पाककला परिदृश्य है। रेस्तरां को अद्वितीय पेशकश, गुणवत्ता सेवा और एक यादगार भोजन अनुभव के माध्यम से खुद को अलग करना चाहिए।

मौसमी स्टाफिंग: ऑफ-पीक सीजन के दौरान जब पर्यटन धीमा होता है, कुशल कर्मचारियों को काम पर रखना और उन्हें बनाए रखना चुनौतीपूर्ण हो सकता है। निरंतर सेवा सुनिश्चित करने के लिए उचित योजना और लचीली स्टाफिंग व्यवस्था महत्वपूर्ण है।

बुनियादी ढांचे की सीमाएँ: परिवहन और उपयोगिताओं सहित मनाली का बुनियादी ढांचा, पीक सीजन के दौरान रेस्तरां को सीमाओं का सामना करना पड़ता है, जिससे रेस्तरां के संचालन और सेवा की गुणवत्ता पर असर पड़ सकता है।

12. मशीनरी, औजार और अन्य उपकरण

पारंपरिक पाककला के साथ-साथ आधुनिक पाककला को भी अपनाया जाएगा, ताकि विपणन के लिए एक मूल्यवान उत्पाद उपलब्ध हो सके तथा उसे गुणवत्ता और मूल्य दोनों के मामले में प्रतिस्पर्धी बनाया जा सके। लक्षित क्षेत्र में मांग के आधार पर कुछ वस्तुओं का उत्पादन पारंपरिक तरीके से और कुछ का उत्पादन यांत्रिक तरीके से किया जाएगा। निम्नलिखित मशीनरी और उपकरण खरीदे जाने की आवश्यकता है।

| ए | पूँजीगत लागत | | | |
|-----------------------|-------------------------------|--------------|----------------|----------|
| क्रमांक | मशीनरी का विवरण. | मात्रा | प्रति यूनिट दर | कुल राशि |
| 1. | वाणिज्यिक 4 गैस बर्नर स्टोव | 01 | 12000 | 12000 |
| 2. | वाणिज्यिक बारबेक्यू ग्रिल सेट | 1 | 8000 | 8000 |
| 3. | नुसखा किताब | 2 | 800 | 800 |
| 4. | कप और प्लेट | 24 | 4000 | 4000 |
| 5. | रेफ्रिजरेटर | 1 | 15000 | 15000 |
| 6. | बर्तन, तवा, कढ़ाई, सुराही | 10 | 10000 | 10000 |
| 7. | काम करने की मेज | 6 | 1200 | 4800 |
| 8. | प्लास्टिक की कुर्सियाँ | 12 | 500 | 6000 |
| 9. | वाणिज्यिक गैस सिलेंडर दोहरी | 2 | 11000 | 11000 |
| कुल पूँजी लागत | | 71600 | | |

| बी | आवर्ती लागत | | | |
|----------------------------|----------------|-----------------|-------|--------|
| क्रमांक। | विवरण | इकाई | दर | मात्रा |
| 1. | कमरे का किराया | प्रति महीने | 1500 | 1500 |
| 2. | जल एवं विद्युत | प्रति महीने | 1000 | 1000 |
| 3. | राशन | प्रति महीने | 40000 | 40000 |
| 4. | टूट फूट | प्रति माह एल/एस | 1000 | 1000 |
| कुल आवर्ती लागत | 43500 | | | |

13. महीने में कुल उत्पादन और बिक्री राशि

चूंकि यह एसएचजी में उनके नियमित घरेलू काम के अलावा एक अतिरिक्त गतिविधि है, इसलिए परिणाम प्रत्येक सदस्य के काम के घंटों के अनुपात में होगा। हमेशा शुरुआत में उत्पादन को रूढ़िवादी पक्ष पर रखना बेहतर होता है जिसे हमेशा समय बीतने और कार्य अनुभव के साथ बढ़ाया जा सकता है। इसलिए, यह माना जाता है कि समूह प्रतिदिन नाश्ता, दोपहर का भोजन और रात का खाना तैयार करेगा और प्रतिदिन 20 नाश्ता,

20 लंच और 20 डिनर आइटम बिक्री के लिए उपलब्ध कराए जा सकते हैं। इस उत्पादन को ध्यान में रखते हुए एक दिन में लगभग 60 तैयार वस्तुएं बिक्री के लिए तैयार हो जाएंगी। शुरुआत में, यदि प्रत्येक वस्तु की औसत दर 150 रुपये मानी जाए, तो प्रति माह कुल आय इस प्रकार होगी:

| विवरण | कुल राशि (₹.) | परियोजना योगदान (75%) | एसएचजी योगदान (25%) |
|-------------------------------------|---------------|--------------------------|------------------------|
| कुल पूंजी लागत | 71600 | 53700 | 17900 |
| आवर्ती लागत | | | |
| पूंजी पर 10% मूल्यहासलागत/ महीना | 596 | - | 596 |
| प्रति माह अन्य व्यय | 43500 | -शून्य- | 43500 |
| कुल | 115100 | | 97796 |

एक माह में कुल बिक्री $(60*30*150) = 270000$

पहले महीने में कुल व्यय $(71600+ 43500) = 115100$

हालाँकि, 53700 रुपये की राशि परियोजना सहायता है इसलिए गणना के उद्देश्य से इस राशि को व्यय कॉलम से सुरक्षित रूप से घटाया जा सकता है और शुद्ध आय को फिर से फिर से डाला जा सकता है। इसके अलावा SHG के सदस्य सामूहिक रूप से काम करेंगे इसलिए उनकी मजदूरी को ध्यान में नहीं रखा गया है। महीने के अंत में शुद्ध आय को निम्नानुसार फिर से डाला जाता है:

| पूँजीगत लागत | | |
|--|-----------------------|--------------------------|
| विवरण | मात्रा | स्वयं सहायता समूह योगदान |
| पूँजीगत लागत | 71600 | 17900 |
| आवर्ती व्यय | | |
| प्रति माह पूँजीगत लागत पर 10% मूल्यहास | 596 | |
| सामग्री लागत आदि पर अन्य व्यय। | 43500 | |
| कुल | 44096 | 44096 |
| शुद्ध लाभ | $270000-44096=225904$ | |
| पहले महीने में कुल बिक्री | 270000 | |

14. लाभ का बंटवारा

स्वयं सहायता समूह के सदस्यों ने आपसी सहमति से तय किया है कि प्रत्येक सदस्य को आय के रूप में बराबर हिस्सा दिया जाएगा तथा लाभ का एक हिस्सा उनके बैंक खाते में आपातकालीन आरक्षित निधि के रूप में रखा जाएगा, ताकि भविष्य में किसी आकस्मिक आवश्यकता की पूर्ति की जा सके।

समूह में निधि प्रवाह:

| क्रमांक | विवरण | कुल राशि (रु.) | परियोजनायोगदान | स्वयं सहायता समूह योगदान |
|---------|--------------------|----------------|----------------|--------------------------|
| 1 | कुल पूंजी लागत | 71600 | 53700 | 17900 |
| 2 | कुल आवर्ती लागत | 43500 | 0 | 43500 |
| 3 | प्रशिक्षण | 45000 | 45000 | 0 |
| | कुल परिव्यय | 160100 | 98700 | 61400 |

टिप्पणी-

पूंजीगत लागत -कुल पूंजीगत लागत का 75% परियोजना द्वारा वहन किया जाएगा

आवर्ती लागत –संपूर्ण लागत एसएचजी/सीआईजी द्वारा वहन की जाएगी।

प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन –परियोजना द्वारा वहन की जाने वाली कुल लागत

15. धन और खरीद के स्रोत:

| | | |
|--------------------------|--|--|
| परियोजनासहायता | पूंजीगत लागत का 75% हिस्सा मशीनों की खरीद के लिए उपयोग किया जाएगा। स्वयं सहायता समूह के बैंक खाते में एक लाख रुपये तक की धनराशि परिक्रामी निधि के रूप में जमा की जाएगी। प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन लागत। | मशीनों की खरीद की जाएगी सभी कोडल औपचारिकताओं का पालन करने के बाद संबंधित डीएमयू/एफसीसीयू द्वारा। |
| स्वयं सहायता समूह योगदान | पूंजीगत लागत का 25% हिस्सा स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन किया जाएगा। आवर्ती लागत स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन की जाएगी | |

16. प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन

प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन की लागत परियोजना द्वारा वहन की जाएगी।

निम्नलिखित कुछ प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन प्रस्तावित/आवश्यक हैं:

टीम वर्क

गुणवत्ता नियंत्रण

पैकेजिंग और विपणन

वित्तीय प्रबंधन

17. ऋण चुकौती अनुसूची-यदि ऋण बैंक से लिया गया है तो यह नकद ऋण सीमा के रूप में होगा और सीसीएल के लिए कोई चुकौती अनुसूची नहीं है; हालांकि, सदस्यों से मासिक बचत और चुकौती रसीद सीसीएल के माध्यम से भेजी जानी चाहिए।

सीसीएल में, एसएचजी के बकाया मूल ऋण का भुगतान वर्ष में एक बार बैंकों को किया जाना चाहिए। ब्याज राशि का भुगतान मासिक आधार पर किया जाना चाहिए।

सावधि ऋणों में, पुनर्भुगतान बैंकों में निर्धारित पुनर्भुगतान अनुसूची के अनुसार किया जाना चाहिए।

18. निगरानी विधि –

वीएफडीएस की सामाजिक लेखा परीक्षा समिति आईजीए की प्रगति और निष्पादन की निगरानी करेगी तथा प्रक्षेपण के अनुसार इकाई का संचालन सुनिश्चित करने के लिए आवश्यकता पड़ने पर सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देगी।

स्वयं सहायता समूह को प्रत्येक सदस्य की आईजीए की प्रगति और निष्पादन की समीक्षा करनी चाहिए तथा यदि आवश्यक हो तो सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देना चाहिए ताकि इकाई का संचालन अनुमान के अनुसार सुनिश्चित हो सके।

द्वारा तैयार: एफटीयू, मनाली वन रेंज और जेआईसीए स्टाफ के परामर्श से एसएचजी सदस्य।

19. समूह सदस्यों की तस्वीरें-



निर्मला
सदस्य



अनुराधा
सदस्य



चन्द्रा देवी
सदस्य



पूर्णा देवी
प्रधान



निर्मला
सदस्य



तनुजा
सदस्य



डिंपल
सदस्य



रैना देवी
सदस्य



लता देवी
सदस्य



सीता देवी
सदस्य



मान दासी
सदस्य



प्रोमिला देवी
सदस्य

Resolution-Cum-Group-Consensus-Form

It is decided in the general house meeting of the group Sita Gaurai.....

Held on. 30-08-2023 at Kothi..... ..that our group will undertake the cooking... Livelihood income generation activity under the project for implementation of Himachal Pradesh Forest eco system management and livelihood (Jica assisted)

Signature of Group President

Rama Devi

Signature of Group Secretary

Rama Devi

Signature of President VFDS

प्रधान Rama Devi
ग्राम जन विकास समिति कोठी
ग्राम पंचायत बलवान
तहसील मनाली जिला कुल्लू हि.प्र.

Signature of PTU-Cum-RFO

Range Forest Officer
Forest Range Manali

Approval

Business plan *Cooking Local Dish* of SHG/CIG *Sita Gauri* VFDS/VMC... *Kotli*

Approved by divisional management unit cum Divisional Forest Officer Kullu on dated *14/09/2023*


DMU cum DFO Kullu,
Kullu Forest Division Kullu

