



व्यापार की योजना

पर

आय सृजन गतिविधि

खाद्य प्रसंस्करण – अचार बनाना

के लिए

स्वयं सहायता समूह – जय जालपा



एसएचजी/सीआईजी नाम
वीएफडीएस नाम
रेंज
मंडल

जय जालपा
फ़िहड
कमलाह
जोगिंदर नगर

के तहत तैयार-

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

विषय सूची

क्र.सं.	विवरण	पृष्ठ क्रमांक.
1.	परिचय	3
2.	एसएचजी/सीआईजी का विवरण	4
3.	लाभार्थियों का विवरण	5
4.	गांव का भौगोलिक विवरण	6
5.	बाजार की संभावना	6
6.	कार्यकारी सारांश	6
7.	आय सृजन गतिविधि से संबंधित उत्पाद का विवरण	7
8.	उत्पादन प्रक्रियाओं का विवरण	7
9.	अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन	7
10.	उत्पादन योजना	8
11।	बिक्री और विपणन का विवरण	8
12.	स्वोट अनालिसिस	9
13.	सदस्यों के बीच प्रबंधन का विवरण	9
14.	अर्थशास्त्र का विवरण	9-10
15.	आय एवं व्यय का विश्लेषण (प्रति माह)	11
16.	निधि की आवश्यकता	11
17.	निधि के स्रोत	11-12
18.	प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन	12
19.	ब्रेक-ईवन बिंदु की गणना	12
20.	बैंक ऋण चुकौती	12
21.	निगरानी विधि	13
22.	टिप्पणी	13
23.	समूह सदस्य की तस्वीरें	14
24.	समूह फोटो	15
25.	संकल्प-सह-समूह सर्वसम्मति प्रपत्र	16
26.	वीएफडीएस और डीएमयू द्वारा व्यावसायिक अनुमोदन	17

1. परिचय-

साधारण नमक, सिरका, तेल या खट्टे फलों के रस में संरक्षित फलों और सब्जियों को अचार कहा जाता है। अचार आमतौर पर सब्जियों और फलों के मिश्रण से बनाया जाता है। इन्हें खाने के साथ एक स्वादिष्ट, मसालेदार संगत के रूप में खाया जाता है। अचार बनाने के लिए फलों या सब्जियों को नमकीन पानी या सिरके के घोल में डुबोया जाता है और कुछ समय के लिए संग्रहीत किया जाता है, जिसके दौरान सामग्री अचार बनाने की प्रक्रिया से गुजरती है और मनचाहा स्वाद प्राप्त करती है। अचार आमतौर पर स्वाद में मीठा या खट्टा होता है और अक्सर मसालेदार होता है। वे मुख्य सामग्री का स्वाद लेते हैं जो कि सब्जी या फल है जिससे अचार बनाया जाता है। अचार के लिए मुख्य रूप से आम, नींबू, गाजर, करेला, बीन्स, मिर्च, लहसुन, अदरक, बैंगन और प्याज का प्रसंस्करण किया जाता 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 SHG का वित्तीय पोर्टफोलियो बेहतर होता है तो व्यवसाय को किसी भी स्तर तक बढ़ाया जा सकता है। एक बार जब उत्पाद ग्राहकों को पसंद आ जाता है तो व्यवसाय बहुत तेजी से आगे बढ़ता है।

इस IGA (आय सृजन गतिविधि) में शामिल होने से पहले बाजार की संभावनाओं और विभिन्न पहलुओं पर बहुत सावधानी से चर्चा करने के बाद जय जलपा SHG समूह ने सामूहिक रूप से अचार बनाने को अपनी आय सृजन गतिविधि (IGA) के रूप में तय किया है। जय जलपा SHG का गठन 31-01-2022 को हिमाचल प्रदेश वन पारिस्थितिकी तंत्र प्रबंधन और आजीविका (JICA असिस्टेड) के सुधार के लिए परियोजना के तहत किया गया था, जो VFDS फ़िहड के अंतर्गत आता है। इस SHG में 17 महिलाएँ हैं। इन महिलाओं को पहले से ही अचार बनाने का अनुभव था और अब इस परियोजना के वित्तपोषण, प्रशिक्षण और सहायता की मदद से वे बड़े पैमाने पर अचार का निर्माण करने में सक्षम होंगी और आत्मनिर्भर बनकर आय उत्पन्न करेंगी। 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:

2. एसएचजी/सीआईजी का विवरण

1.	एसएचजी/सीआईजी नाम	जय जलपा
2.	वीएफडीएस	फ़िहड
3.	रेंज	कमलाह
4.	मंडल	जोगिंदर नगर
5.	गाँव	फ़िहड
6.	अवरोध पैदा करना	धरमपुर
7.	ज़िला	मंडी
8.	एसएचजी में सदस्यों की कुल संख्या	17
9.	गठन की तिथि	31-01-2022
10.	बैंक खाता सं.	33410104724
11।	बैंक विवरण	हिमाचल राज्य सहकारी बैंक लौंगाणी
12.	एसएचजी/सीआईजी मासिक बचत	1700 (प्रति व्यक्ति 100)
13.	कुल बचत	3400
14.	कुल अंतर ऋण	-
15.	नकद क्रेडिट सीमा	-
16.	पुनर्भुगतान स्थिति	-

3. लाभार्थियों का विवरण

क्र.सं.	नाम	एम/ए फ	पिता/ पति का नाम	वर्ग	पद का नाम	संपर्क नंबर।
1	अनीता ठाकुर	एफ	नाथू राम	सामान्य	प्रधान	8629083659
2	किरण	एफ	राकेश कुमार	सामान्य	सचिव	9015228923
3	नीलम ठाकुर	एफ	विपन कुमार	सामान्य	सदस्य	8219861904
4	तनु ठाकुर	एफ	अजय कुमार	सामान्य	सदस्य	8894994029
5	सोमा देवी	एफ	सुनील कुमार	सामान्य	सदस्य	6230580289
6	रीना देवी	एफ	प्रीति कुमार	सामान्य	सदस्य	8580589898
7	सपना देवी	एफ	संजय कुमार	सामान्य	सदस्य	9805052302
8	ममता देवी	एफ	अजय कुमार	सामान्य	सदस्य	9805272372
9	शांता देवी	एफ	निकु राम	सामान्य	सदस्य	8219287681
10	लता देवी	एफ	पाल कुमार	सामान्य	सदस्य	9418722713
11	कला देवी	एफ	गुलाब सिंह	सामान्य	सदस्य	7876491290
12	रंजना देवी	एफ	जगदीश सिंह	सामान्य	सदस्य	7807820229
13	अंजू देवी	एफ	विजय कुमार	सामान्य	सदस्य	8580726952
14	पूनम देवी	एफ	रवि कुमार	सामान्य	सदस्य	7876521788
15	रीना देवी	एफ	नेक राम	सामान्य	सदस्य	9459092810
16	कविता देवी	एफ	राजेंद्र कुमार	सामान्य	सदस्य	8219923056
17	सुनीता देवी	एफ	अश्वनी कुमार	सामान्य	सदस्य	9805051395

4. गांव का भौगोलिक विवरण

1	जिला मुख्यालय से दूरी	115 किमी
2	मुख्य सड़क से दूरी	2 किमी
3	स्थानीय बाजार का नाम एवं दूरी	धरमपुर - 10 किमी
4	मुख्य बाजार का नाम एवं दूरी	सरखाघाट - 30 किमी
5	मुख्य शहरों के नाम एवं दूरी	धरमपुर - 10 किमी सरखाघाट - 30 किमी मंडी - 115 किमी
6	मुख्य शहरों का नाम जहां उत्पाद बेचा/विपणन किया जाएगा	धरमपुर और सरखाघाट

5. बाजार की संभावनाएं-

घरेलू और निर्यात दोनों ही बाजारों में अचार का बाजार लगातार बढ़ रहा है। अचार की लोकप्रिय किस्में हैं आम का अचार, नींबू का अचार, मिक्स वेजिटेबल, लाल मिर्च का अचार आदि। अदरक, लहसुन मशरूम के अचार ने भी हाल के वर्षों में लोकप्रियता हासिल की है। अचार बाजार में आने वाले सबसे शुरुआती व्यावसायिक उत्पादों में से एक है जो फलों और सब्जियों के परिरक्षण का उत्पाद है। बाजार में अचार के कई ब्रांड उपलब्ध हैं, फिर भी नए ब्रांड और स्वादिष्टता के लिए अच्छे पैमाने मौजूद हैं।

6. कार्यकारी सारांश-

इस स्वयं सहायता समूह द्वारा खाद्य प्रसंस्करण (अचार बनाना) आय सृजन गतिविधि का चयन किया गया है। यह IGA इस स्वयं सहायता समूह की सभी महिलाओं द्वारा किया जाएगा। यह व्यवसायिक गतिविधि समूह के सदस्यों द्वारा सालाना की जाएगी। अचार बनाने की प्रक्रिया में लगभग 3-7 दिन लगते हैं। उत्पादन प्रक्रिया में धुलाई, सब्जियों को काटना, नमकीन पानी डालना, नमक निकालना, प्रजाति, तेल, परिरक्षक मिलाना और अंत में पैकिंग जैसी प्रक्रियाएँ शामिल हैं। शुरुआत में समूह एक प्रकार का अचार बनाएगा लेकिन भविष्य में समूह अचार की किस्मों को बढ़ाते हुए अन्य अचार उत्पाद बनाएगा जो उसी प्रक्रिया का पालन करते हैं। उत्पाद को शुरू में समूह द्वारा सीधे या अप्रत्यक्ष रूप से खुदरा विक्रेताओं और पास के बाजार के थोक विक्रेताओं के माध्यम से बेचा जाएगा।

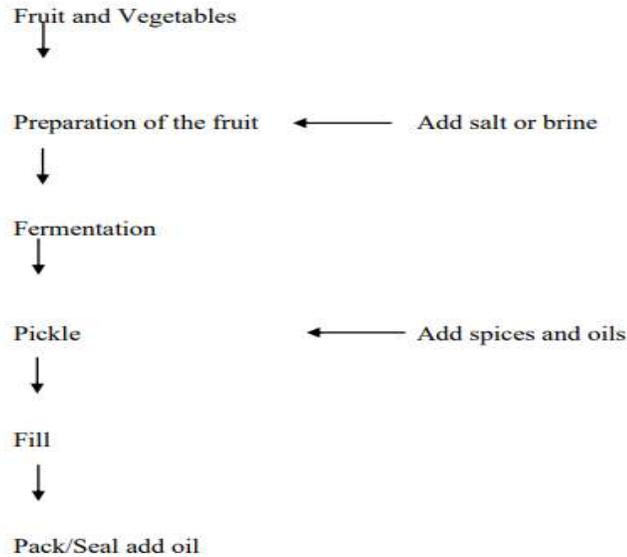
7. आय सृजन गतिविधि से संबंधित उत्पाद का विवरण-

1	उत्पाद का नाम	अचार बनाना
2	उत्पाद पहचान की विधि	समूह के सदस्यों द्वारा निर्णय लिया गया है
3	एसएचजी/सीआईजी/क्लस्टर सदस्यों की सहमति	हाँ

8. उत्पादन प्रक्रियाओं का विवरण-

- सब्जियाँ लें, उन्हें पानी से साफ करें, छीलें।
- उन्हें विशिष्ट आकार में काटें।
- यदि आवश्यक हो तो सब्जियों को पकाना/उबालना।
- फिर, मसाले और तेल डालें।
- मिश्रण को कुछ समय तक रखें और फिर इसे जार में भरकर लेबल लगा दें।

Flow Sheet for the Preparation of Pickles



9. अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन -

अचार एक खाद्य पदार्थ है इसलिए राज्य सरकार के विभिन्न 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 स्वरोजगार समूहों के लिए कर नियमों का नियमों के अनुसार ध्यान रखा जाएगा।

10. उत्पादन योजना -

1	अचार बनाने का उत्पादन चक्र (दिनों में)	3-7 दिन
2	प्रति चक्र आवश्यक मानव शक्ति (संख्या)	सभी महिलाएं
3	कच्चे माल का स्रोत	स्थानीय बाजार/मुख्य बाजार
4	अन्य संसाधनों का स्रोत	स्थानीय बाजार / मुख्य बाजार
5	प्रति माह आवश्यक मात्रा (किग्रा)	1000 किलोग्राम
6	प्रति माह अपेक्षित उत्पादन (किलोग्राम)	1000 किलोग्राम

मांगकच्चे माल और अपेक्षित उत्पादन

क्रमांक,	कच्चा माल	इकाई	समय	मात्रा(लगभग)	मात्रा प्रति किलोग्राम (रु. में)	कुल राशि	अपेक्षित उत्पादनप्रति माह(किग्रा)
1	सब्जियाँ और फल	किलोग्राम	महीने के	700	50	35,000	1000

11. बिक्री एवं विपणन का विवरण -

1	संभावित बाजार स्थान	धरमपुर और सरकाघाट
2	इकाई से दूरी	10 किमी और 30 किमी
3	उत्पादन बाजार/स्थानों की मांग	दैनिक मांग
4	बाजार की पहचान की प्रक्रिया	समूह के सदस्य अपनी उत्पादन क्षमता और बाजार की मांग के अनुसार खुदरा विक्रेताओं या थोक विक्रेताओं की सूची का चयन करेंगे। प्रारंभ में उत्पाद को नजदीकी बाजारों में बेचा जाएगा।
5	उत्पाद की विपणन रणनीति	स्वयं सहायता समूह के सदस्य सीधे गांव की दुकानों और निर्माण स्थल/दुकान से अपना उत्पाद बेचेंगे। इसके अलावा, खुदरा विक्रेता, थोक विक्रेताओं के माध्यम से भी नजदीकी बाजारों में उत्पाद बेचे जाएंगे। शुरुआत में उत्पाद 5 और 1 किलोग्राम की पैकेजिंग में बेचे जाएंगे।
6	उत्पाद ब्रांडिंग	सीआईजी/एसएचजी स्तर पर उत्पाद का विपणन सीआईजी/एसएचजी ब्रांडिंग द्वारा किया जाएगा। बाद में इस आईजीए को क्लस्टर स्तर पर ब्रांडिंग की आवश्यकता हो सकती है
7	उत्पाद "नारा"	"स्वयं सहायता समूह का एक उत्पाद"

12. स्वोट अनालिसिस-

- ❖ ताकत-
 - ◇ कच्चा माल आसानी से उपलब्ध है।
 - ◇ 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-
 - ◇ इसमें लाभ के अच्छे अवसर हैं क्योंकि उत्पाद की लागत अन्य समान श्रेणी के उत्पादों की तुलना में कम है।
 - ◇ दुकानों, फास्ट फूड स्टालों, खुदरा विक्रेताओं, थोक विक्रेताओं, कैटीन, रेस्तरां, शोफ और रसोइयों, गृहिणियों में उच्च मांग।
 - ◇ बड़े पैमाने पर उत्पादन के साथ विस्तार की संभावनाएं हैं।
 - ◇ दैनिक खपता और सभी मौसमों में सभी खरीदारों द्वारा खपता।
- ❖ 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.

13. सदस्यों के बीच प्रबंधन का विवरण-

आपसी सहमति से स्वयं सहायता समूह के सदस्य कार्य को पूरा करने के लिए अपनी भूमिका और जिम्मेदारी तय करेंगे। सदस्यों के बीच उनकी मानसिक और शारीरिक क्षमता के अनुसार कार्य का बंटवारा किया जाएगा।

- ❖ कुछ समूह सदस्य पूर्व-उत्पादन प्रक्रिया (अर्थात कच्चे माल की खरीद आदि) में शामिल होंगे।
- ❖ कुछ समूह सदस्य उत्पादन प्रक्रिया में शामिल होंगे।
- ❖ समूह के कुछ सदस्य पैकेजिंग और विपणन में शामिल होंगे।

14. अर्थशास्त्र का विवरण -

ए. पूंजीगत लागत				
क्र. सं.	विवरण	मात्रा	यूनिट मूल्य	राशि (₹.)
1	ग्राइंडर मशीन	1	18,000	18,000
2	मिक्सर	2	4,000	8,000
3	सब्जी निर्जलीकरण यंत्र	1	40,000	40,000
4	तैयार उत्पाद रैक/अलमारी	1	8,000	8,000
5	लोहे के रैक		रास	10,000
6	रसोईघर के उपकरण		रास	18,000
7	हाथ से संचालित जार सीलिंग मशीन	1	15,000	20,000
8	एप्रन, दस्ताने, टोपी आदि		रास	2,000
कुल पूंजी लागत (ए) = 1,24,000 ₹.				

बी. आवर्ती लागत					
क्र. सं.	विवरण	इकाई	मात्रा	यूनिट मूल्य	कुल राशि (रु.)
1	कच्चा माल	महीना	700 किलोग्राम	50	35,000
2	कच्चा माल मसाला	महीना	300 किलोग्राम	150	45,000
3	पैकेजिंग सामग्री	महीना	रास	8,000	8,000
4	परिवहन	महीना	1	1,000	1,000
5	अन्य (स्टेशनरी, बिजली बिल आदि)	महीना	1	2,000	2,000
कुल आवर्ती लागत (बी) = 91,000					

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

सी. उत्पादन की लागत		
क्र. सं.	विवरण	मात्रा
1	कुल आवर्ती लागत	91,000
2	पूँजीगत लागत पर 10% वार्षिक मूल्य हास (1,24,000)	12400
कुल = 1,03,400		

डी. विक्रय मूल्य गणना			
क्र. सं.	विवरण	इकाई	मात्रा
1	उत्पादन की लागत	किलोग्राम	120
2	वर्तमान बाजार मूल्य	किलोग्राम	150-300
3	अपेक्षित विक्रय मूल्य	रुपये	200

ई. अचार की बिक्री से औसत मासिक आय				
क्र. सं.	विवरण	मात्रा	लागत (रु.)	मात्रा
1	अचार की बिक्री	1000 किलोग्राम	200 प्रति किलोग्राम	2,00,000

15. आय एवं व्यय का विश्लेषण (प्रति माह)-

लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)		
क्र. सं.	विवरण	मात्रा
1	कुल आवर्ती लागत	91,000
2	कुल बिक्री राशि	2,00,000
3	शुद्ध लाभ (2,00,000-91,000)	1,09,000
4	शुद्ध लाभ का वितरण	<input type="checkbox"/> लाभ को मासिक/वार्षिक आधार पर सदस्यों के बीच समान रूप से वितरित किया जाएगा। <input type="checkbox"/> लाभ का उपयोग आवर्ती लागत को पूरा करने के लिए किया जाएगा। <input type="checkbox"/> लाभ का उपयोग आईजीए में आगे निवेश के लिए किया जाएगा।

टिप्पणी:

- पूँजीगत लागत- 75% पूँजीगत लागत परियोजना द्वारा तथा 25% स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन की जाएगी।
- आवर्ती लागत - स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन की जाएगी।
- प्रशिक्षण और क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन का खर्च परियोजना द्वारा वहन किया जाएगा।

17. निधि के स्रोत -

परियोजना समर्थन	<ul style="list-style-type: none"> ✧ यदि सदस्य सामान्य श्रेणी के अलावा अन्य श्रेणी के हैं तो परियोजना द्वारा पूँजी लागत का 75% वहन किया जाएगा। यदि सदस्य सामान्य श्रेणी के हैं तो परियोजना द्वारा पूँजी लागत का 50% वहन किया जाएगा। ✧ स्वयं सहायता समूह के बैंक खाते में 1 लाख रुपए तक की धनराशि जमा की जाएगी। ✧ प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन लागत। ✧ 5% ब्याज दर की सब्सिडी सीधे डीएमयू द्वारा बैंक/वित्तीय संस्थान में जमा की जाएगी और यह सुविधा केवल तीन वर्षों के लिए होगी। स्वयं सहायता समूहों को नियमित आधार पर मूलधन की किश्तों का भुगतान करना होगा। 	खरीद मशीनों/उपकरणों का आवंटन सभी कोडल औपचारिकताओं का पालन करने के बाद संबंधित डीएमयू/एफसीसीयू द्वारा किया जाएगा।
एसएचजी योगदान	<ul style="list-style-type: none"> ✧ सामान्य श्रेणी और अन्य श्रेणियों के लिए पूँजीगत लागत का 50% या 25% क्रमशः स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन किया जाएगा। ✧ समूह में सभी महिलाएं शामिल हैं और सदस्य निम्न आय वर्ग से हैं तथा वे 25% योगदान दे सकती हैं तथा परियोजना को शेष 75% वहन करना होगा। ✧ आवर्ती लागत स्वयं सहायता समूह द्वारा वहन की जाएगी। 	

18. प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन -

प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन लागत परियोजना द्वारा वहन की जाएगी।
निम्नलिखित कुछ प्रशिक्षण/क्षमता निर्माण/कौशल उन्नयन प्रस्तावित/आवश्यक हैं:

- ◇ कच्चे माल की लागत प्रभावी खरीद
- ◇ गुणवत्ता नियंत्रण
- ◇ पैकेजिंग और विपणन
- ◇ वित्तीय प्रबंधन

19. ब्रेक-ईवन बिंदु की गणना -

= पूंजीगत व्यय/(विक्रय मूल्य (प्रति किग्रा)-उत्पादन लागत (प्रति किग्रा))

=1,24,000/(200-120)

=1550 किग्रा

इस प्रक्रिया में 1550 किलोग्राम अचार बेचने के बाद लाभ-हानि की स्थिति प्राप्त हो जाएगी।

20. बैंक ऋण चुकौती-

यदि ऋण बैंक से लिया गया है तो यह नकद ऋण सीमा के रूप में होगा और सीसीएल के लिए कोई पुनर्भुगतान अनुसूची नहीं है; तथापि, सदस्यों से मासिक बचत और पुनर्भुगतान रसीद सीसीएल के माध्यम से प्राप्त की 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।
- ◇ परियोजना सहायता - 5% ब्याज दर की सब्सिडी सीधे डीएमयू द्वारा बैंक/वित्तीय संस्थान में जमा की जाएगी तथा यह सुविधा केवल तीन वर्षों के लिए होगी। एसएचजी/सीआईजी को नियमित आधार पर मूलधन की किश्तों का भुगतान करना होगा।

21. 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 आवश्यक होने पर सुधारात्मक कार्रवाई का सुझाव देगी।
- ❖ स्वयं सहायता समूह को प्रत्येक सदस्य की आईजीए की प्रगति 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 के लिए कुछ प्रमुख संकेतक इस प्रकार हैं:

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

22. टिप्पणी

समूह में सभी महिला सदस्य शामिल हैं जो निम्न आय वर्ग से संबंधित हैं और वे 25% योगदान दे सकती हैं तथा परियोजना को शेष 75% वहन करना होगा।

23. समूह सदस्य फोटो:



अनिता ठाकुर

किरना

सोमा देवी

रीना देवी



सपना देवी

ममता देवी

शांता देवी

लता देवी



कला देवी

रजना देवी

अंजू देवी

पुनम देवी



रीना देवी

सुनीता देवी

कबिता देवी

नीलम ठाकुर



तनु ठाकुर

24. समूह फोटो



25. संकल्प-सह-समूह-सहमति प्रपत्र:

Resolution-cum-Group-consensus Form

It is decided in the General house meeting of the group Jai Jalpa held on 02-07-2022 at Fihad 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

Signature Of group secretary


प्रधान
सहमति समूह विकास समिति
ग्राम पंचायत सरी
तहसील, धर्मपुर, जिला मण्डी (हि.प्र.)


सचिव
जय जलपा
गांव फिहाद
जिला मण्डी, हिमाचल प्रदेश

Business Plan Approval by VFDS and DMU.

Jai Jalpa 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. 2,65,000 has been submitted by the group on 02-07-2022 and the Business Plan has been approved by VFDS Fihaad.

Business Plan is submitted to DMU through FTU for further action please.

Thank You.

Anita Thakur
प्रधान

Rishu
सचिव

Signature Of group President

Signature Of group secretary

[Signature]
सचिव
ग्राम वन विकास समिति फिहाद
ग्राम पंचायत/सरी
तहसील, धर्मपुर, जिला मण्डौ (हि०प्र०)

सचिव

Signature of President VFDS

Thank You.

Approved

[Signature]
DMU cum DFO Joginder Nagar

D.M.U.-Cum-
Divisional Forest Officer
Joginder Nagar

S B

President

S B

VFDS

Approved

DMU cum DFO Joginder Nagar

