

व्यापार की योजना

आय वर्धन सृजन गतिविधि -अचार चटनी/अचार बनाना

द्वारा

वन्दना -स्वयं सहायता समूह



एसएचजी/सीआईजी नाम	:	वन्दना एसएचजी
वीएफडीएस नाम	:	मिंजग्रान
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	अचार चटनी/अचार बनाने की व्यवसाय योजना	5
7	अचार चटनी/अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन	6
8	विभिन्न प्रकार के आचार/अचार	7
9	स्वोट अनालिसिस	7
10	अचार चटनी/अचार बनाने के उपकरण	8
11	अचार चटनी/अचार बनाने का कच्चा माल	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/अचार दुनिया भर में खाने की मेज का बहुत महत्वपूर्ण घटक है और एशिया प्रशांत क्षेत्र में इसका अधिक उपयोग किया जाता है। आचार/अचार में विविधता की एक विस्तृत श्रृंखला 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/सीआईजी नाम	::	वन्दना एसएचजी
2	वीएफडीएस	::	मिंजग्रान
3	श्रेणी	::	नूरपुर
4	विभाजन	::	नूरपुर
5	गाँव	::	मिंजग्रान
6	अवरोध पैदा करना	::	नूरपुर
7	ज़िला	::	कांगड़ा
8	एसएचजी में सदस्यों की कुल संख्या	::	10
9	गठन की तिथि	::	
10	बैंक खाता नं.	::	50074999740
11	बैंक विवरण	::	कांगड़ा सहकारी बैंक
12	एसएचजी/सीआईजी मासिक बचत	::	/-
13	कुल बचत	::	/-
14	कुल अंतर-ऋण	::	/-
15	नकद ऋण सीमा	::	
16	चुकौती स्थिति	::	
17	ब्याज दर	::	%

3. लाभार्थियों का विवरण:

सी नि यर कुं आ	नाम	आयु	वर्ग	आय स्रोत	पता
1	Chaya Devi	32	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
2	नीलम देवी	34	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
3	जीवना देवी	42	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
4	रानो देवी	60	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
5	Chanchala	35	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
6	सानी देवी	35	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
7	Mamta Rani	45	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
8	Kamla Devi	40	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
9	ललिता	40	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP
10	Nisha devi	30	अन्य पिछड़ा वर्ग	कृषि	Village Minjgran PO Bhadwar Tehsil Nurpur Distt. Kangra HP

4. गांव का भौगोलिक विवरण

1	जिला मुख्यालय से दूरी	::	55 कि.मी.
2	मुख्य सड़क से दूरी	::	1 कि.मी.
3	स्थानीय बाज़ार का नाम और दूरी	::	Bhadwar- 2Km
4	मुख्य बाज़ार का नाम एवं दूरी	::	नूरपुर-15 किमी
5	मुख्य शहरों के नाम एवं दूरी	::	कांगड़ा 55 किमी, पठानकोट 36 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 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 वंदना विशेष रूप से इस एसएचजी में हम मुख्य रूप से स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल जैसे कि लहसुन, अदरक, गल-गैल (पहाड़ी नींबू), लिंगड़, आम, नींबू, मशरूम, हरी मिर्च, मछली, चिकन और मटन आदि पर ध्यान केंद्रित करेंगे।

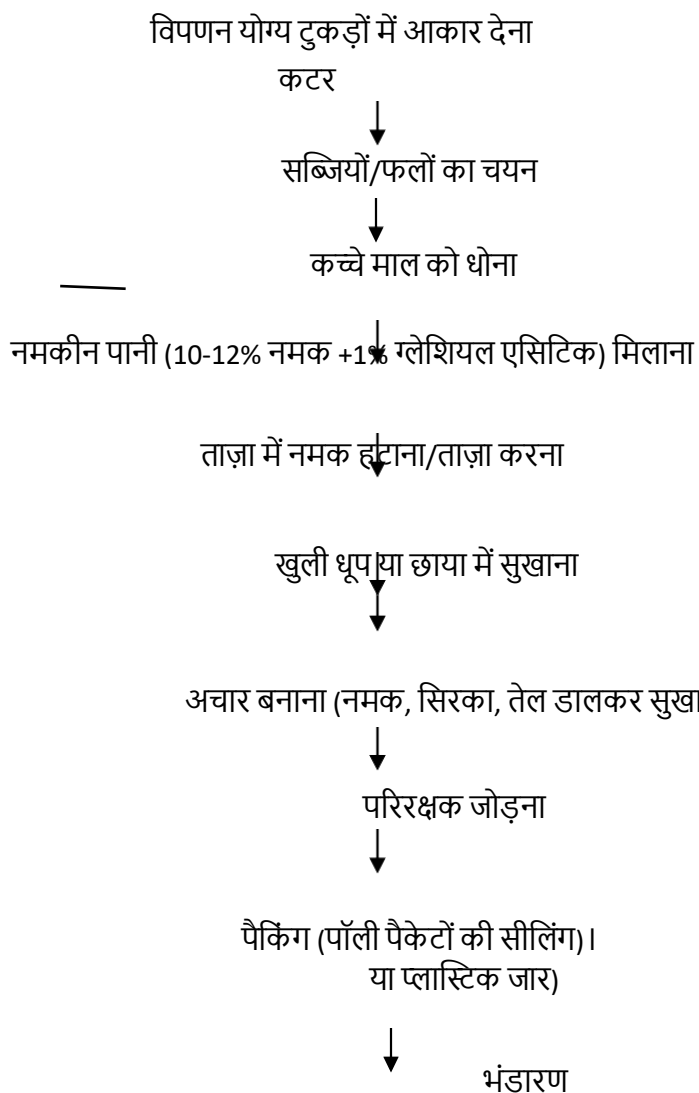
कई बड़े और छोटे विक्रेताओं की मौजूदगी के कारण अचार बाजार अत्यधिक खंडित है और बाजार में बड़ी हिस्सेदारी हासिल करने के लिए कीमत, गुणवत्ता, नवाचार, प्रतिष्ठा, सेवा, वितरण और प्रचार जैसे कारकों के आधार पर प्रतिस्पर्धा होती है। अचार बनाना छोटे पैमाने पर और मुख्य रूप से गृहिणियों और अन्य महिला कर्मचारियों के लिए एक आदर्श व्यवसाय है। इस मामले में यह महसूस किया गया कि जब मिंजगान नूरपुर और कांगड़ा के अचार विक्रेता कमांड क्षेत्र में अपना अचार 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. अचार चटनी/अचार बनाने की 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 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 की इस लिंगड़ अचार के प्रति स्वाभाविक रुचि है, जो अन्यथा खुले बाजारों में उपलब्ध नहीं है।

अचार चटनी बनाने की प्रक्रिया का प्रवाह चार्ट



7. अचार चटनी/अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन

अचार 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 अचार/आचार

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. स्नोट अनालिसिस

a. 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

b. कमजोरी-

- विनिर्माण प्रक्रिया/उत्पाद पर तापमान, आर्द्रता, नमी का प्रभाव।
- अत्यधिक श्रम-गहन कार्य.
- अन्य पुराने और प्रसिद्ध उत्पादों के साथ प्रतिस्पर्धा करें

c. 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 फूड के स्टॉल – रिटेलर्स – थोक – कैटीन – 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

d. 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. 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 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. पूंजी लागत		
सीनियर कुंआ।	उपकरण	लगभग लागत
1.	चक्की मशीन	25000
2.	सब्जी निर्जलीकरणकर्ता	10000
3.	खाना बनाना व्यवस्था (चूल्हे के साथ वाणिज्यिक गैस सिलेंडर)	7000
4	वजन मापने का पैमाना (2 नं.)	3000
5.	पैकेजिंग/सीलिंग इकाई	5000
	कुल	50000

सी नियर न ही।	बर्तन	मात्रा	यूनिट मूल्य	कुल राशि
1.	पत्तिला	3	2000	6000
2.	कार्ड बोर्ड	2	200	400
3.	चाकू	5	100	500
	कुल			6900
	कुल पूंजीगत लागत			56900/-

11. अचार चटनी अचार बनाने का कच्चा माल

कच्चे माल का विवरण विभिन्न फलों, सब्जियों और नॉन वेज की आवश्यक उपलब्धता पर निर्भर करेगा। लेख. हालाँकि, मुख्य कच्चा माल बैम्बू शूट (मानु), आम, अदरक, लहसुन, मिर्च, लिंगड़, मछली, मटन, मशरूम, गैल-गैल, नींबू, नाशपाती, खुबानी आदि रहेगा। इन विभिन्न मसालों के अलावा, नमक,

खाना पकाने का तेल, सिरका आदि खरीदा जाएगा। इसके अलावा प्लास्टिक जार, पाउच, लेबल और कार्टन जैसी पैकेजिंग सामग्री भी खरीदी जाएगी। बाजार की मांग के अनुसार पैकेजिंग 250 ग्राम, 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. 4000 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. 200 प्रति किलोग्राम और हमारे पास उपलब्ध जनशक्ति को ध्यान में रखते हुए एक सप्ताह में कम से कम 350 किलोग्राम अचार का उत्पादन किया जाएगा और एक महीने में इसकी मात्रा 1400 किलोग्राम होगी। तदनुसार, 1400 किलोग्राम अचार के लिए आवर्ती लागत की गणना निम्नानुसार की जाती है:

बी. आवर्ती लागत					
सी नियर 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	560	200	112000
4.	मसाले आदि	कि ग्रा	70	200	14000
5.	सरसों (सरसों) का तेल	कि ग्रा	60	150	9000
6.	पैकेजिंग सामग्री	कि ग्रा	12	350	4200
7.	परिवहन प्रभार	महीना	एल/एस	2000	2000
8.	नैदानिक दस्ताने, सिर कवर और एप्रन आदि	महीना	एल/एस	1000	1000
कुल आवर्ती लागत					142900

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	142900

2.	10% मूल्यहास महीने के पर पूंजी लागत (56900)	132
	कुल	143032

आचार/अचार की बिक्री से मासिक औसत आय

सीनियर र नहीं।	विवरण	मात्रा	लागत	मात्रा
1.	अचार की बिक्री	560 किग्रा	350/किग्रा	196000

13. लागत लाभ विश्लेषण (मासिक)

सीनि यर नहीं।	विवरण	मात्रा
1.	कुल आवर्ती लागत	142900
2.	कुल बिक्री राशि	196000
3.	शुद्ध लाभ	53100
4.	शुद्ध लाभ का वितरण	कुल बिक्री में से शेष राशि को एसएचजी में आपातकालीन निधि के रूप में रखा जाएगा।

14. एसएचजी में निधि प्रवाह की व्यवस्था

एन

सी निय र नहीं।	विवरण	कुल मात्रा	परियोजना योगदान	एसएचजी योगदान
1.	कुल पूंजीगत लागत	56900	42675	14225
2.	कुल आवर्ती लागत	142900	0	142900
3.	प्रशिक्षण/ क्षमता निर्माण, कौशल उन्नयन	28000	28000	0
कुल		227800	70675	157125

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

iv)

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

18. टिप्पणी

समूह के सदस्यों की तस्वीरें-



Chaya Devi (Pardhan)



नीलम देवी (सचिव) जिवाना (कैशियर)



Kamla Devi



Lalita



Mamta rani



Nisha rani



Ranjna devi



रानो देवी



सोनी देवी

Resolution cum Group Consensus Form

It is decided in the general house meeting of the group Vandana held on 15-9-2022 at Minjraah 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).

Chhaya Devi

प्रधान सचिव कोषाध्यक्ष
वन्दना (JICA) स्वयं सहायता समूह
वार्ड न. 4, मिजराां, तह. नूरपुर
Signature of Group President

Nadim Devi

प्रधान सचिव कोषाध्यक्ष
वन्दना (JICA) स्वयं सहायता समूह
वार्ड न. 4, मिजराां, तह. नूरपुर
Signature of Group Secretary

Business Plan Approval by VFDS & DMU

Vandana 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. 227800/- has been submitted by group on 15/09/2022 and the business plan has been approved by the VFDS Minjgrah

Business plan is submitted through FTU for further action please.

Thank you.

Chhaya Devi
प्रधान सचिव कोषाध्यक्ष
वन्दना (JICA) स्वयं सहायता समूह
वार्ड नं. 4, मिजगां, तह. नूरपुर
Signature of Group President

Nedant Devi
प्रधान सचिव कोषाध्यक्ष
वन्दना (JICA) स्वयं सहायता समूह
वार्ड नं. 4, मिजगां, तह. नूरपुर
Signature of Group Secretary

Pratish
President
VFDS Minjgrah
Signature of President VFDS

Chhaya
DMU - cum - DFO
Nurpur Forest Division
Nurpur
Approved
DMU cum Nurpur