

व्यवसाय योजना

आय सृजन गतिविधि -अचार चटनी/अचार बनाना

द्वारा

एस एच जी कालीअचार चटनी कतमोर- स्वयं सहायता समूह



एस एच जी/सी आई जी का नाम	::	एस एच जी कालीअचार चटनी कतमोर
वीएफडीएसनाम	::	कतमोर
रेंज(वन परिक्षेत्र)	::	नित्थर
डिवीजन	::	लुहरी(आनी)

के तहत तैयार-



हिमाचल प्रदेश वन पारिस्थितिकी तंत्र प्रबंधन और आजीविका में सुधार के लिए परियोजना (जाइका सहायता प्राप्त)

विषयसूची

क्रमांक	विवरण	पृष्ठ/पृष्ठों
1	परिचय	3
2	एसएचजी/सीआईजीकाविवरण	3
3	लाभार्थियोंकाविवरण	4
4	गांवकाभौगोलिकविवरण	4
5	कच्चेमालकाचयनऔरबाजारक्षमता	5
6	अचारचटनी/अचारबनानेकाबिजनेसप्लान	5
7	आचारचटनी/अचारबनानेकाव्यवसायअनुपालन	6
8	विभिन्नप्रकारकेआचार	7
9	एसडब्ल्यूओटीविश्लेषण	7
10	अचारकीचटनी/अचारबनानेकेउपकरण	9
11	अचारकीचटनी/अचारबनानेकाकच्चांमाल	10
12	उत्पादनकीलागत (मासिक)	11
13	लागतलाभविश्लेषण (मासिक)	11
14	एसएचजीमेंनिधिप्रवाहव्यवस्था	12
15	प्रशिक्षणक्षमतानिर्माणकौशलउन्नयन	12
16	आयकेअन्यस्रोत	12
17	निगरानीपद्धति	13
18	टिप्पणियां	13
	समूहकेसदस्यतस्वीरें	

1. परिचय

आचारदुनियाभरमेंखानेकीमेजकेबहुतमहत्वपूर्णघटकहैंऔरएशियाप्रशांतक्षेत्रमेंप्राय उपयोगकिएजातेहैं।आचारमेंविविधताकीएकविस्तृतश्रृंखलाकाउपयोगकियाजाताहैऔरस्थानीयरूपसेउप लब्धकच्चेमाल, स्वादऔरलोगोंकीभोजनकीआदतकेआधारपरएकक्षेत्रसेदूसरेक्षेत्रमेंभिन्नहोताहै। अचारबनानेकेव्यवसायकासबसेआकर्षकपहलूयहहैकिइसेसमूहकीवित्तीयक्षमताकेअनुसारशुरूकियाजा सकताहैऔरबादमेंकिसीभीसमयजबएसएचजीकेवित्तीयविभागमेंसुधारहोताहैतोव्यवसायकोकिसीभीस्तर तकबढ़ायाजासकताहै।एकबारजबआपकाउत्पादऔरउसकास्वादग्राहकोंद्वारापसंदकियाजाताहैतोव्यव सायकाफी फलता-फूलताहै।हालांकि, एसएचजीनेइसआईजीए (आयसृजनगतिविधि) मेंशामिलहोनेसेपहलेविभिन्नपहलुओंपरबहुतसावधानीसेविचारकियाहै।इसलिएएसएचजीनेअपनीनिवेशक्ष मता, विपणनऔरप्रचाररणनीतिकेअनुसारएकविस्तृतव्यवसाययोजनातैयारकीहैऔरविस्तृतकार्ययोजनापरनीचे चर्चाकीजाएगी:

2. SHG/CIG काविवरण

1	एसएचजी/सीआईजीकानाम	::	एसएचजीकालीअचारचटनीकतमोर
2	वीएफडीएस	::	कतमोर
3	श्रेणी	::	निथर
4	विभाजन	::	लुहरी(आनी)
5	गांव	::	कांडा
6	खंड	::	मर्गी
7	ज़िला	::	कुल्लू
8	एसएचजीमेंसदस्योंकीकुलसंख्या	::	10
9	गठनकीतिथि	::	18-05-2020
10	बैंकखातासंख्या	::	2429000100098814
11	बैंकविवरण	::	पीएनबीबागीपुल, निरमांड
12	एसएचजी/सीआईजीमासिकबचत	::	50/-
13	कुलबचत	::	5100/-
14	कुलअंतर-ऋण	::	1000/-
15	नकदऋणसीमा	::	
16	चुकौतीस्थिति	::	

17	ब्याजदर	::	2%
----	---------	----	----

3. लाभार्थियोंकाविवरण:

क्र मां क	नाम	पिता/पतिकानाम	उम्र	शिक्षा	वर्ग	आयस्रोत	पता	संपर्कनंबर
1	सुलक्षणाठाकुर (अध्यक्ष)	युगलकिशोर	34	बारहवीं	सामान्य	कृषि	गांव-कांडा	86796-14425
2	फुलमादेवी (सचिव)	अमृत लाल	35	10 वीं	सामान्य	कृषि	गांव- कांडा	78762-52247
3	संतोषकुमारी (कोषाध्यक्ष)	धर्मपाल	40	8 वीं	सामान्य	कृषि	विले-कांडा	94597-36313
4	रवींतादेवी	रमेशचंद्र	41	8 वीं	सामान्य	कृषि	गांव- कांडा	
5	मीनादेवी	राकेशकुमार	39	साक्षर	सामान्य	कृषि	ग्रामकांडा	
6	पुष्पादेवी	स्व:हुकमराम	41	साक्षर	सामान्य	कृषि	विले-कांडा	
7	सुनीतादेवी	वेदप्रकाश	23	बारहवीं	सामान्य	कृषि	गांव- कांडा	
8	नीतादेवी	चमनलाल	38	बारहवीं	सामान्य	कृषि	गांव- कांडा	
9	सुंदरलता	निरतसिंह	34	8 वीं	सामान्य	कृषि	गांव- कांडा	
10	रीनादेवी	यशपाल	32	बारहवीं	सामान्य	कृषि	गांव- कांडा	

4. गांवकाभौगोलिकविवरण

1	जिलामुख्यालयसेदूरी	::	180 किमी
2	मेनरोडसेदूरी	::	50 मीटर
3	स्थानीयबाजारकानामऔरदूरी	::	निथर40 किमी, बागीपुल 24 किमी, निरमंड 41 किमी
4	मुख्यबाजारकानामऔरदूरी	::	निथर 40 किमी, निरमंड 41 किमी, रामपुर 58 किमी,
5	मुख्यशहरोंकेनामऔरदूरी	::	रामपुर 58 किमी,
6	मुख्यशहरोंकेनामजहांउत्पादबेचा/विपणितकियाजाएगा	::	रामपुर 58 किमी,

5. कच्चेमालकाचयनऔरबाजारकीक्षमता

एसएचजीकेसदस्योंनेविस्तृतचर्चाऔरविचारशीलप्रक्रियाकेबादइसबातपरसहमतिव्यक्तकीकिआचारचटनी/अचारबनानेकायहआईजीएउनकेलिएउपयुक्तहोगा।लोगखानेकेसाथतरह-तरहकेअचारखातेहैंऔरयहस्वादबढ़ानेकाकामकरतेहैं।अचारकाउपयोगभोजनकेलिएटॉपिंगकेरूपमेंभीकियाजाताहैजैसेसैंडविच, हैमबर्गर, हॉटडॉग, परांठेऔरपुलावआदि।

आम और नींबू का अचार दुनिया भर में सबसे लोकप्रिय किस्म है। यहां विशेष रूप से इस एसएचजी में हम मुख्य रूप से स्थानीय और आसानी से उपलब्ध कच्चे माल जैसे लहसुन, अदरक, गल-गल (पहाड़ी नींबू), लिंगड, आम, नींबू, मशरूम, हरी मिर्च, मछली, चिकन और मटन आदि पर ध्यान केंद्रित करेंगे।

कई छोटे

और बड़े

विक्रेताओं की उपस्थिति के कारण अचार बाजार अत्यधिक खंडित है और प्रतिस्पर्धा बाजार में सबसे बड़ी 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। ऐसे में यह महसूस किया गया कि सरकाघाट, मंडी और कुल्लू के अचार के विक्रेता जब अपने अचार को कमांड एरिया में बेच सकते हैं तो यह एसएचजी से और अधिक सख्ती और तेजी से कर सकता है और ऐसे बाहरी लोगों के साथ प्रतिस्पर्धा कर सकता है।

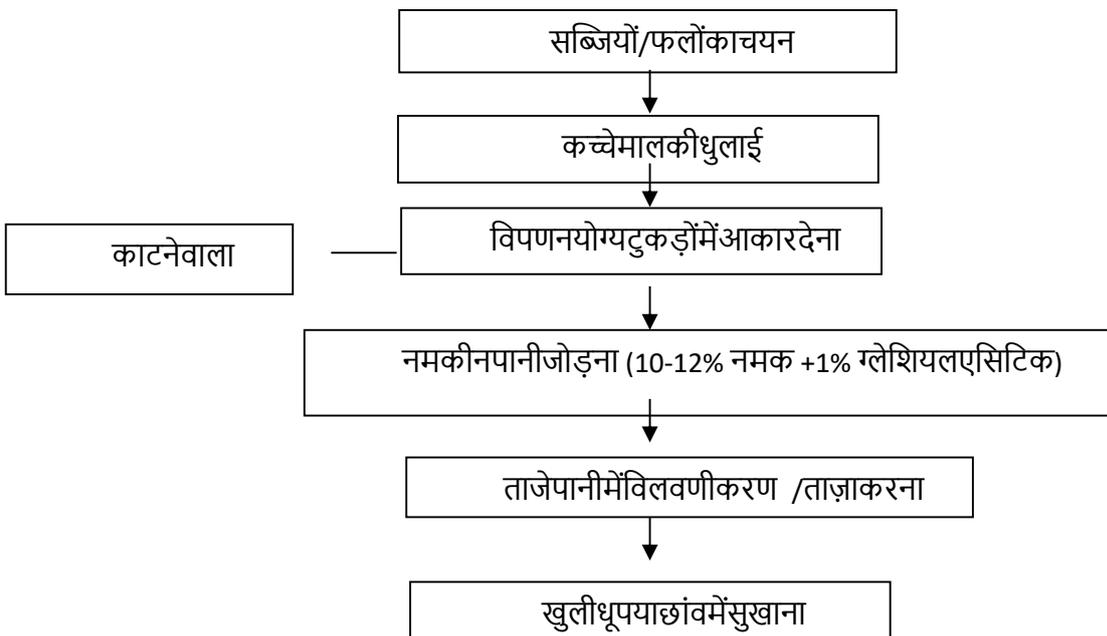
6. अचार चटनी/अचार बनाने का बिजनेस प्लान

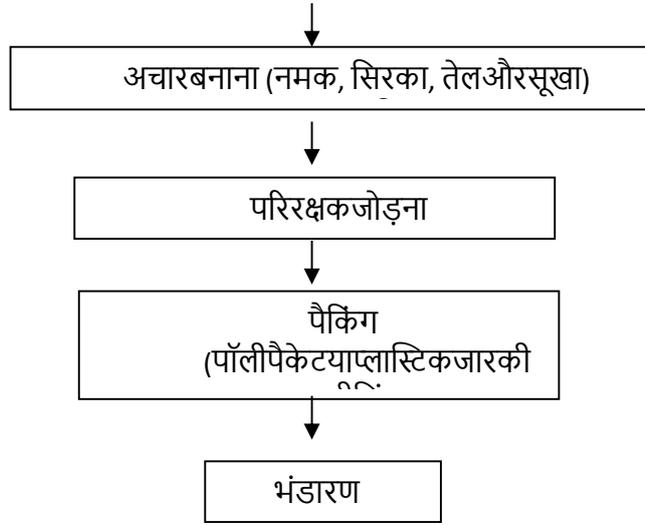
किसीभी	IGA	(आय सृजन गतिविधि)
--------	-----	-------------------

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 का 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।

अधिकांश कच्चा माल स्थानीय रूप से उपलब्ध है और लिंगड फ़र्न प्रजाति स्वाभाविक रूप से आसपास के नम क्षेत्रों और नाले में निःशुल्क उगार हा है। 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





7. आचार चटनी/अचार बनाने का व्यवसाय अनुपालन

अचार एक खाद्य पदार्थ है इसलिए राज्य सरकार के विभिन्न नियमों का पालन करने की आवश्यकता है। चूंकि आईजीएशुरू में छोटे पैमाने पर किया जा रहा है इसलिए इन कानूनी मुद्दों को स्थानीय अधिकारियों से खाद्य प्रबंधन लाइसेंस प्राप्त करके एसएचजी सदस्यों द्वारा स्थानीय रूप से संबोधित किया जाएगा। व्यवसाय घर से संचालित किया जा रहा है इसलिए स्व-नियोजित समूहों के लिए कर नियमों का नियमानुसार ध्यान रखा जाएगा।

8. विभिन्न प्रकार के आचार/आचार

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 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 एसएचजी पूरा करने का इरादा रखता है। एक बार जब एसएचजी का व्यवसाय शुरू होता है तो मांग से प्रेरित गुणवत्ता वाला अचार तैयार किया जाएगा और ग्राहकों के स्वाद के अनुसार अनुकूलित किया जाएगा।

आम, बांसीटहनी, मशरूम, लहसुन, अदरक, लिंगड, 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, मिक्स वेज आदि भी लक्षित ग्राहकों के स्वाद और मांग के अनुसार तैयार किए जाएंगे।

9. स्वीट 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।

❖ कमजोरी-

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

❖ मौका-

- मुनाफे के अच्छे अवसर हैं क्योंकि उत्पाद की लागत अन्य समान श्रेणियों के उत्पादों की तुलना में कम है।
- उच्च मांग - दुकानें- फास्ट फूड स्टॉल- रिटेलर्स- थोक- जलपान गृह- रेस्टोरेंट- रसोइये और रसोइया- गृहिणियों।
- 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।

10. अचारकीचटनी/अचारबनानेकेउपकरण

उपकरणयामशीनरीकीआवश्यकतामूलरूपसेहमारेसंचालनकेतरीकेऔरयोजनाकेआकारपरनिर्भरकरतीहै।इसमामलेमेंएसएचजीशुरूमेंछोटेऔरप्रबंधनीयपैमानेपरशुरूहोगा।इसलिए,रसोईमेंउपयोगकिएजानेवालेउपकरणऔरसहायकउपकरणमांगकोपूराकरनेकेलिएपर्याप्तहैंइसकेअलावायोजनाकोव्यवहार्यबनानेकेलिएकुछमशीनरीकोखरीदनाहोगाऔरइसलिएकुछबुनियादीउपकरणभीखरीदकेलिएशामिलकिएजाएंगेजोएसएचजीकीमददकरेंगे।अपनीगतिविधियोंकोबड़ेस्तरपरकरनेकेलिए।योजनाशुरूकरनेकेलिएशुरूमेंनिम्नलिखितउपकरणोंकीखरीदकीजाएगी:

A. पूंजीलागत		
अनुक्रमांक	उपकरण	लगभगलागत
1.	ग्राइंडरमशीन	15000
2.	सब्जीनिर्जलीकरण	27000
3.	खानापकानेकीव्यवस्था (चुल्लाहकेसाथवाणिज्यिकगैससिलेंडर)	5000
4.	अचारमिक्सर	10000
5.	तौलपैमाना (2 नं.)	10000
6.	पैकेजिंग / सीलिंगइकाई	12500
7.	लेबलिंगमशीन	12600
	कुल	92100

अनुक्रमांक	बर्तन	मात्रा	ईकाई मूल्य	कुलरकम
1.	पतीला	2	5000	10000
2.	कार्डबोर्ड	10	100	1000
3.	स्टैंडकेसाथकटर	10	600	6000
4.	चाकू	12	200	2400
	कुल			19400
	कुलपूंजीलागत			111500

11. अचारकीचटनी/ अचारबनानेकाकच्चांमाल

कच्चेमालकाविवरणविभिन्नफलों, सब्जियोंऔरमांसाहारीकीआवश्यकउपलब्धतापरनिर्भरकरेगा।हालांकि, मुख्यकच्चांमालआम, अदरक, लहसुन, मिर्च, लिंगड, मछली, मटन, मशरूम, गलगल, नींबू, नाशपाती, खुबानीआदिरहेगा।इनविभिन्नमसालोंकेअलावा, नमक, खानापकानेकातेल, सिरकाआदिखरीदलियाजाएगा।इसकेअलावापैकेजिंगसामग्रीजैसेप्लास्टिककेडिब्बे, पाउच,

लेबल और कार्टन की खरीद की जाएगी। बाजार की मांग के अनुसार पैकेजिंग 500 ग्राम, 1 किलो और 2 किलो बर्तन / 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 3000 रुपये प्रति माह माना जाता है। बिजली और पानी के शुल्क 1000 रुपये प्रति माह का अनुमान लगाया गया है। फलों और सब्जियों की कीमत औसतन 50 रुपये प्रति किलो आंकी गई है। 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:

B. आवर्ती लागत					
क्रमांक	विवरण	इकाई	मात्रा	इकाई लागत	कुल रकम
1.	कमरे का किराया	प्रति महीने	1	3000	3000
2.	पानी और बिजली शुल्क	प्रति महीने	1	1000	1000
3.	कच्चा माल	किलोग्राम	800	50	40000
4.	मसाले आदि	किलोग्राम	100	200	20000
5.	सरसों का तेल	किलोग्राम	80	200	16000
6.	पैकेजिंग सामग्री	किलोग्राम	10	200	2000
7.	यातायात भुगतान	महीना	एल/एस	4000	4000
8.	क्लिनिकल लग्लव्स, हेडकवर और एप्रन आदि।	महीना	एल/एस	4000	4000
कुल आवर्ती लागत					90000

नोट:

समूह के सदस्य स्वयं कार्य करेंगे और इस लिए श्रम लागत को शामिल नहीं किया गया है और सदस्य उनके बीच पालन की जाने वाली कार्य सूची का प्रबंधन करेंगे।

12. उत्पादन की लागत (मासिक)

अनुक्रमांक	विवरण	राशि
1.	कुल आवर्ती लागत	90000
2.	पूँजीगत लागत पर मासिक 10% मूल्यहास (111500)	930
	कुल	90930

अचार की चटनी/अचार की बिक्री से मासिक औसत आय

अनुक्रमांक	विवरण	मात्रा	लागत	राशि
1.	अचार की बिक्री	800 किलो	200/किग्रा	160000

13. लागतलाभविश्लेषण (मासिक)

अनुक्रमांक	विवरण	राशि
1.	कुलआवर्तीलागत	90930
2.	कुलबिक्रीराशि	160000
3.	शुद्धलाभ	69070
4.	शुद्धलाभकावितरण	1. कुलबिक्रीमेंसे160000रु. IGA मेंआगेनिवेशकेलिएपहलेमहीनेमेंएकलाखरुपयेरखेजाएंगे 2. शेष, 60000रु. कुलबिक्रीमेंसेपहलेमहीनेकेलिएएसएचजीखातेमेंआपातकालीननिधिकेरूपमेंरखाजाएगा

14. एसएचजीमेंनिधिप्रवाहव्यवस्था

अनुक्रमांक	विवरण	कुलरकम	परियोजनायोगदान	एसएचजीयोगदान
1.	कुलपूंजीलागत	111500	55750	55750
2.	कुलआवर्तीलागत	90930	0	90930
3.	प्रशिक्षण/क्षमतानिर्माण, कौशलउन्नयन	40000	40000	0
कुल		242430	95750	146680

नोट: i) पूंजीगतलागत- 50% पूंजीगतलागतपरियोजनाद्वाराऔर 50% स्वयंसहायतासमूहद्वारावहनकियाजाएगा
 ii) आवर्तीलागत- स्वयंसहायतासमूहद्वारावहनकियाजाना
 iii) प्रशिक्षणऔरक्षमतानिर्माण/कौशलउन्नयनपरियोजनाद्वारावहनकियाजाएगा

15. प्रशिक्षणक्षमतानिर्माणकौशलउन्नयन

प्रशिक्षण/क्षमतानिर्माणऔरकौशलउन्नयनकीलागतपूरीतरहसेपरियोजनाद्वारा की जाएगी।युकुछऐसेक्षेत्रहैंजिनपरइसघटककेतहतध्यानदिएजानेकाप्रस्तावहै:

- कच्चेमालकीलागतप्रभावीखरीद
- गुणवत्तानियंत्रण

- iii) पैकेजिंग और विपणन प्रथाएं
- iv) वित्तीय प्रबंधन और संसाधन जुटाना

16. आयके अन्य स्रोत

एसएचजी द्वारा आयके अन्य स्रोतों का भी पता लगाया जा सकता है जैसे ग्रामीणों और आसपासके स्थानीय लोगोंके आम, आंवला, दालें, गेहूं, मक्का आदिको पीसना। यह आईजीएममें अतिरिक्त होगा और बादमें इसे बढ़ाया जा सकता है।

17. निगरानी विधि

- वीएफडीएसकी सामाजिक लेखापरीक्षा समिति आईजीएकी प्रगति और प्रदर्शनकी निगरानी करेगी और प्रक्षेपणके अनुसार इकाईके संचालनको सुनिश्चित करनेके लिए यदि आवश्यक हो तो सुधारात्मक कार्रवाईका सुझाव देगी।
- एसएचजीको प्रत्येक सदस्यके आईजीएकी प्रगति और प्रदर्शनकी समीक्षा करनी चाहिए और प्रक्षेपणके अनुसार इकाईके संचालनको सुनिश्चित करनेके लिए यदि आवश्यक हो तो सुधारात्मक कार्रवाईका सुझाव देना चाहिए।

निगरानीके लिए कुछ प्रमुख संकेतक इस प्रकार हैं:

- समूहका आकार
- निधि प्रबंधन
- निवेश
- आय उपार्जन
- उत्पादकी गुणवत्ता

18. टिप्पणियां

समूहके सदस्योंकी तस्वीरें-



Fulma Devi



Santosh Kumari



Sulakshna Thakur



Reena Devi



Ravinta Devi



Meena Devi



Sunder Lata



Neeta Devi



Pushpa Devi



Sunita Devi

द्वारा तैयार: श्री एम. एम. खुशदिल (सेवानिवृत्त एचपीएफएस)
डॉ. ललित ठाकुर (एसएमएस)
सुश्री मितिका गुप्ता (एफटीयूसमन्वयक)