

૧૧(૧) આઈસ કેન્ડી

૧. પ્રસ્તાવના :

અ. ઉપયોગીતા :

આઈસ કેન્ડી એ ગરમીની સીઝનમાં ઠંડક માટે બહુજ જરૂરી છે. શાળાઓ કોલેજોમાં ગામડા કે શહેરોમાં ગરમીની સીઝનમાં તેનો વપરાશ મહત્તમ હોય છે. દિનપ્રતિદિન તેની માંગમાં ઉત્તરોત્તર વધારો થાય છે. આઈસ કેન્ડી બનાવવા માટે દૂધ, ખાંડ, પાણી, ખાદ્ય રંગ, ખાદ્ય એસેન્સ (સુગંધ)નો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. જે સહેલાઈથી સ્થાનિક બજારમાંથી ઉપલબ્ધ થઈ શકે તેમ છે.

બ. બજાર અને બજાર વ્યવસ્થા :

આઈસ કેન્ડીનું બજાર સામાન્ય રીતે પ્રાથમિક શાળાઓ, માધ્યમિક શાળાઓ, બાગ, બગીચાઓ નજીક કે જ્યાં સહેલાણીઓ આવતા હોય. બસ સ્ટેન્ડ વિગેરે નજીકમાં આઈસ કેન્ડીનું વેચાણ વિશેષ પ્રમાણમાં થતું હોય છે. આઈસ કેન્ડીનું વેચાણ ફેરીયાઓ મારફતે થર્મોકોલ લાઈનીંગવાળા ડબ્બામાં રાખીને વેચાણ થઈ શકે.

ક. ધારણાઓ :

૧. સામાન્ય રીતે આ પ્રકારના (આઈસ કેન્ડી બનાવવાનો) ઉદ્યોગ તાલુકા મથક તથા જીલ્લા મથકે કરી શકાય તેમ છતાં વિવિધ સગવડતા ધરાવતા મોટા ગામોમાં પણ આ પ્રકારનો ઉદ્યોગ થઈ શકે.
૨. આ પ્રકારના ઉદ્યોગમાં શ્રી ફેઝ પાવર કનેકશનની જરૂરીઆત રહે છે.

૨. ઉત્પાદન પ્રક્રિયા :

દૂધ, ખાંડ, એસેન્સ, રંગ વિગેરેને સ્ટીલની કોઠી/નળામાં મીક્ષ કરીને જરૂરીઆત મુજબના ટેસ્ટ, રંગ, ગળપણ યોગ્ય પ્રમાણમાં અથવા જરૂરીઆત મુજબનું મિશ્રણ તૈયાર કરવામાં આવે છે.

ઉક્ત મિશ્રણને ગુલ્ફીના બીબામાં રેડી તેમાં વાંસની સળી કે પ્લાસ્ટીકની સ્ટ્રીપ મુકવામાં આવે છે.

તૈયાર થયેલ બીબાની ટ્રેઓને કુર્લીંગ ચેમ્બર/ફ્રીજર વિભાગમાં મુકવામાં આવે છે.

કેન્ડી/ગુલ્ફી જામ્યા બાદ તેને વેચાણ માટે જરૂરી ઉત્તમ ક્વોલીટીવાળી આઈસ કેન્ડી ઉપર પેપર (વેસપેપર) લગાવવામાં આવે છે.

૩. ઉત્પાદન ક્ષમતા :

દૈનિક ૨૦૦૦ નંગ આઈસ કેન્ડી ઉત્પાદન થઈ શકે.

૪. પરવાના અંગેની ખાસ જરૂરિયાત :

ઉત્પાદન કરતાં પહેલા જે તે જગ્યાએ સ્થાનિક નિમંત્રણ હોય તો તેની ચકાસણી કરી લેવી.

૫. સ્થાયી મુડી રોકાણ :

અ. જમીન/મકાન -

શ્રી ફેઝ પાવર મળી શકે તેવું ૧૫ ફુટ × ૧૦ ફુટવાળું એટલે ૧૫૦ ચો. ફુટ ક્ષેત્રફળવાળું મકાન જરૂરી રહે. જે અંદાજ રૂ. ૪૦૦/ માસીક ભાડેથી ગણેલ છે.

બ. પ્લાન્ટ/મશીનરી/સાધનો/ડાઈઝ ટુલ્સ વિ.

અ.નં.	મશીનરીનું વર્ણન	સંખ્યા	કિંમત(રૂ.માં)
૧	૨	૩	૪
૧	કમ્પ્રેશર યુનીટ ૩ હો.પા. તથા ૩ હો.પા.ની ઈલેક્ટ્રીક મોટર સ્ટાર્ટર સ્વીચ, વોલ્ટમીટર એ.મીટર વિગેરે	૧	૨૧,૦૦૦/-
૨	આઈસ કેન્ડી યુનીટ બનાવવા માટે ટાંકી, ગેસ વિગેરે	૧	૧૩,૦૦૦/-
૩.	કેન્ડીના પતરાના મોલ્ડઝ, બોક્ષ	-	૪૦૦૦/-
૪.	સ્ટીલની કોઈ/નળા	૨	૧૦૦૦/-
૫.	આઈસ કેન્ડી માટે થર્મોકોલ લાઈનીંગવાળા ડબ્બા	૧૦	૮૦૦૦/-
૬.	ઈલેક્ટ્રીફિકેશન ઈન્સ્ટોલેશન, ઈરેકશન ટ્રાન્સ્પોર્ટેશન વિગેરે	-	૩૦૦૦/-
			<u>કુલ ૫૦,૦૦૦/-</u>
	ક. ઓફીસ ફર્નિચર વિ.		<u>૩,૨૦૦૦/-</u>
૬.	કુલ સ્થાયી મુડી રોકાણ :		<u>૩,૫૨૦૦૦/-</u>
૭.	ચાલુ મુડી (કાર્યકારી ભંડોળ) :		
	કાચોમાલ જેવો કે ખાંડ, કલર, એસેન્સનો એક માસનો તથા એક માસનો પગાર અને પાવર ખર્ચ મળીને કુલ		<u>૩,૮૦૦૦/-</u>
૮.	કુલ મુડી રોકાણ :		<u>૩,૬૦,૦૦૦/-</u>
૯.	બેંક લોન (પ્લાન્ટ/મશીનરી તથા કાર્યકારી ભંડોળ) :		
	બેંક લોન ૬ માસના મોરેટોરીયમ પીરીયડ બાદ ૬૦ માસિક હપ્તાથી ભરવાઈ કરવાની રહે. વ્યાજનો દર ૧૪ ટકા ગણેલ છે.		
૧૦.	આવર્તક ખર્ચ (ઉત્પાદક ખર્ચ) માસિક :		
અ.	કાચોમાલ દુધ, ખાંડ, કલર, એસેન્સ, વિ. રૂ. ૩૨૦ દિ × ૨૫ દિ		૩,૮૦૦૦/-
બ.	પગાર ખર્ચ ૨ વ્યક્તિ × રૂ. ૨૨/દૈનિક × ૨૫ દિવસ		૩,૧૧૦૦/-
ક.	પાવર ફ્યુઅલ ખર્ચ		૩,૧૦૦૦/-
ડ.	બેંકનો હમો વ્યાજ સાથે		૩,૩૦૦૦/-
ઈ.	પેકીંગ ખર્ચ		૩,૫૦૦/-
ફ.	ધસારા ખર્ચ		૩,૪૫૦/-

જ. રીપેર/સ્ટોર્સ, અન્ય વપરાશી વસ્તુ વિ.	₹. ૧૦૦૦/-
ઝ. મકાન ભાડુ	₹. ૪૦૦/-
ઈ. અન્ય	₹. ૧૦૦/-

કુલ આવર્તક ખર્ચ ₹. ૧૫૫૫૦/-

ફેરીયાઓનું ૩૦% રૂબે વેચાણ પર કમીશન ₹. ૭૫૦૦/-

કુલ ₹. ૨૩,૦૫૦/-

૧૧. કુલ વેચાણ (માસિક)

માસિક ૫૦,૦૦૦ આઈસ કેન્ડીનું વેચાણ સરેરાશ ૫૦.૦૫ ની એક લેખે ગણાય.
કુલ વેચાણ ₹. ૨૫,૦૦૦/-

૧૨. નફાતોટાનો અંદાજ (માસિક) :

કુલ વેચાણ : ₹. ૨૫,૦૦૦/-

ભાદ : માસિક આવર્તક ખર્ચ ₹. ૨૩,૦૫૦/-

ચોખ્ખો નફો માસિક ₹. ૧૯૫૦/-

૧૩. અન્ય વિગત :

૧ લોન લેનાર વ્યક્તી ને ઉદ્યોગની જાણકારી હોવી જરૂરી છે.

૧૪. ખાસ નોંધ :

આઈસ કેન્ડીનો ઉદ્યોગ સીઝનલ હોઈ વર્ષમાં ૬ માસ સુધી ચાલી શકશે જ્યારે ઠંડીની સીઝનમાં સ્થાનિક મોંગને અનુલક્ષીને ઉદ્યોગ અંશતઃ ચાલી શકશે હમાની ગણતરી છ માસમાં ૩બલ ભરવાના ધોરણે ગણતરીમાં લીધેલ છે.

૧૫. કાચામાલના ઉત્પાદકો/વિતરકો :

ખંડ, દૂધ, ખાદ્ય રંગ તથા ખાદ્ય એસેન્સ (સુગંધીઓ) સ્થાનિક બજારમાંથી ઉપલબ્ધ થઈ શકશે.

૧૬. મશીનરી/સાધનો/ડાઈઝટ્રલ્સના ઉત્પાદકો/વિતરકો :

૧ શીતલ રેફ્રીજરેટર્સ, કુવાડવા રોડ, રાજકોટ.

૨ ઈન્ડીયન રેફ્રીજરેટર્સ, ઢેભર રોડ, -સાઉથ-રાજકોટ.

૩ રૂપ રેફ્રીજરેટર્સ, કેવડાવાડી, સ્ટેશન રોડ, જુનાગઢ.