

PROJECT PROFILE

મરચાના અથાણાની
બનાવટ

**Making Chilly
Pickle**



મરચાંના અથાણાં ઉત્પાદન Making Chilly Pickle

પરિચય (Introduction)

- ગુજરાત રાજ્ય ભારતના અથાણાં ઉદ્યોગમાં (Pickle Industry) અગ્રેસર છે, જેમાં મરચાંના અથાણાં (Chilly Pickle) ખૂબ જ લોકપ્રિય છે.
- ગુજરાતી ભોજનમાં અથાણાં એક આવશ્યક ઘટક છે, જે દરેક ઘરમાં રોજિંદા ભોજનનો (Daily Meal) ભાગ છે.
- મરચાંના અથાણાંની માંગ સ્થાનિક અને આંતરરાષ્ટ્રીય બજારોમાં, ખાસ કરીને ગુજરાતી ડાયસ્પોરામાં (Gujarati Diaspora), સતત વધી રહી છે.

ઉત્પાદનો અને તેની એપ્લિકેશન (Products and Their Applications)

ઉત્પાદનનું નામ	વર્ણન (Description)	એપ્લિકેશન (Application)
લીલા મરચાંનું અથાણું (Green Chilly Pickle)	તાજા લીલા મરચાં, મસાલા અને તેલથી બનાવેલ	રોજિંદા ભોજન સાથે, નાસ્તા, ગુજરાતી થાળી
લાલ મરચાંનું અથાણું (Red Chilly Pickle)	સૂકા લાલ મરચાં અને ખાટા મસાલાથી બનાવેલ	ભાત, ખીચડી, પરાઠા સાથે
સ્ટફ્ડ મરચાંનું અથાણું (Stuffed Chilly Pickle)	મસાલા ભરેલા મોટા મરચાં	ખાસ પ્રસંગો, રેસ્ટોરન્ટ મેનૂ
મિક્સ મરચાંનું અથાણું (Mix Chilly Pickle)	લીલા અને લાલ મરચાંનું મિશ્રણ	ઘરેલુ અને વ્યાપારી ઉપયોગ

પ્રમોટર માટે ઇચ્છિત લાયકાત (Desired Qualification for Promoter)





- **શૈક્ષણિક લાયકાત:** ઓછામાં ઓછું ૧૨મું ધોરણ અથવા ડિપ્લોમા (ફૂડ ટેકનોલોજી અથવા બિઝનેસ મેનેજમેન્ટમાં ડિગ્રી વધુ સારી).
- **અનુભવ:** ખાદ્ય ઉદ્યોગ અથવા વેપારમાં ૧-૨ વર્ષનો અનુભવ આદર્શ.
- **કૌશલ્યો:** માર્કેટિંગ, ગુણવત્તા નિયંત્રણ (Quality Control), અને નાણાકીય વ્યવસ્થાપનનું મૂળભૂત જ્ઞાન.
- **વ્યક્તિગત ગુણો:** નવીનતા, નેતૃત્વ, અને ગ્રાહક સેવા પ્રત્યેની પ્રતિબદ્ધતા.

વ્યવસાયિક દ્રષ્ટિકોણ અને ટ્રેન્ડ્સ (Business Outlook and Trends)

- **બજાર વૃદ્ધિ (Market Growth):** ગુજરાતમાં અથાણાંનું બજાર ૨૦૨૨-૨૦૩૦ દરમિયાન ૧૦.૯૮% CAGR સાથે વધવાની અપેક્ષા છે, જેનું મૂલ્ય ૨૦૩૦ સુધીમાં ₹૧૫,૦૦૦ કરોડ સુધી પહોંચશે.
- **ટ્રેન્ડ્સ (Trends):** ઓર્ગેનિક અને ઓછા પ્રિઝર્વેટિવ્સવાળા (Low Preservatives) અથાણાંની માંગ વધી રહી છે. ઓનલાઈન વેચાણ અને ઇ-કોમર્સ પ્લેટફોર્મ જેમ કે Amazon.in નો ઉપયોગ વધ્યો છે.
- **નિકાસ સંભાવના (Export Potential):** યુએસ, યુકે, અને મધ્ય પૂર્વમાં ગુજરાતી અથાણાંની માંગ વધી રહી છે.
- **સરકારી સમર્થન:** ગુજરાત સરકાર MSME અને ખાદ્ય પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગો માટે પ્રોત્સાહનો અને સબસિડી આપે છે.

બજાર સંભાવના (Market Potential)

- **સ્થાનિક બજાર:** ગુજરાતમાં દરેક ઘર અને રેસ્ટોરન્ટમાં અથાણાંનો ઉપયોગ થાય છે. રાજકોટ, સુરત, અને અમદાવાદ જેવા શહેરોમાં માંગ ઊંચી છે.
- **નિકાસ બજાર:** ગુજરાતી ડાયસ્પોરા દ્વારા વિદેશમાં મરચાંના અથાણાંની માંગ વધી રહી છે.

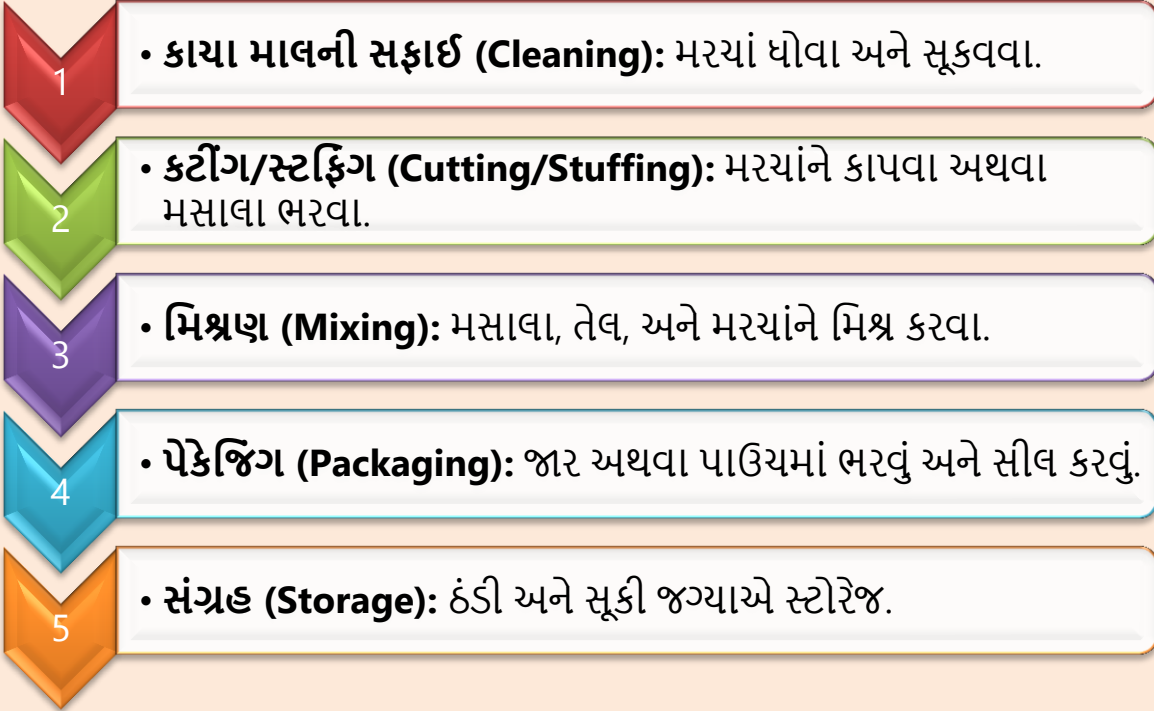


- સ્પર્ધા: બજારમાં સ્થાનિક અને બ્રાન્ડેડ ઉત્પાદકો છે, પરંતુ ગુણવત્તા અને નવીન પેકેજિંગ દ્વારા સ્પર્ધાત્મક લાભ મેળવી શકાય છે.
- ગ્રાહક વિભાગ: ઘરેલુ ગ્રાહકો, હોટેલ્સ, રેસ્ટોરન્ટ્સ, અને નિકાસકારો.

કાચો માલની જરૂરિયાત (Raw Material Requirement)

- તાજા લીલા/લાલ મરચાં (Green/Red Chillies)
- ખાદ્ય તેલ (Edible Oil - સરસવ/મગફળી)
- મસાલા (Spices - જીરું, ધાણા, હળદર, લાલ મરચું પાવડર)
- મીઠું, વિનેગર, અને પ્રિઝર્વેટિવ્સ
- પેકેજિંગ સામગ્રી (Packaging Material - જાર, પાઉચ)

ઉત્પાદન પ્રક્રિયા અને મશીનની જરૂરિયાત (Manufacturing Process & Machinery)



માનવબળની જરૂરિયાત (Manpower Requirement)

પોસ્ટ	સંખ્યા
વ્યવસાયકર્તા (Promoter)	૧
મજૂર / કામદારો (Laborers)	૨
પેકિંગ અને હેન્ડલિંગ (Packing & Handling)	૧
માર્કેટિંગ / વિતરણ (Marketing/Distribution)	૧

અમલીકરણ શેડ્યૂલ (Implementation Schedule)

કાર્ય	સમયગાળો
માર્કેટ સર્વે	૧ સપ્તાહ
લાયસન્સ / રજીસ્ટ્રેશન	૨-૩ સપ્તાહ
મશીન ખરીદી અને ઇન્સ્ટોલ	૩ સપ્તાહ
કાચા માલની ખરીદી	૧ સપ્તાહ
ઉત્પાદન શરૂ	કુલ: ~૬-૭ સપ્તાહ

પ્રોજેક્ટનો ખર્ચ (Project Cost)

ખર્ચ હેડ	રકમ (રૂ. માં)
મશીનરી અને સાધનો (Machinery & Equipment)	૧,૫૦,૦૦૦
કામકાજ જગ્યા ભાડું (૬ મહિના)	૬૦,૦૦૦
કાચા માલ માટે પ્રારંભિક રોકાણ	૭૫,૦૦૦
ફર્નિચર અને અન્ય સાધનો	૩૦,૦૦૦
વર્કિંગ કેપિટલ (Working Capital)	૮૫,૦૦૦
કુલ (Total)	૪,૦૦,૦૦૦

નાણાંના સ્ત્રોત (Means of Finance)

સ્ત્રોત	રકમ (રૂ. માં)
પ્રમોટરનું યોગદાન (Promoter's Contribution)	૧,૦૦,૦૦૦
બેંક લોન (Mudra/PMEGP)	૩,૦૦,૦૦૦
કુલ (Total)	૪,૦૦,૦૦૦

વેચાણ આવક (Sales Revenue) - અંદાજ

વેચાતી યૂનિટ / મહિનો	દર / યૂનિટ	કુલ વેચાણ (રૂ. માં)
૨૦૦૦ બોટલ	₹૬૦	૧,૨૦,૦૦૦

માસિક ખર્ચ (Monthly Expenses)

હેડ	રકમ (રૂ. માં)
કાચો માલ	૪૫,૦૦૦
પગાર અને મજૂરી	૨૫,૦૦૦
ભાડું અને વીજળી	૧૨,૦૦૦
પેકિંગ અને લોજિસ્ટિક્સ	૧૦,૦૦૦
વિજ્ઞાપન / માર્કેટિંગ	૫,૦૦૦
અન્ય	૩,૦૦૦
કુલ (Total)	૧,૦૦,૦૦૦

નફો અને રોકાણ પર વળતર (Profit & ROI)

- કુલ વેચાણ - ખર્ચ = નફો
- ₹૨૦,૦૦૦ / મહિનો = ₹૨,૪૦,૦૦૦ / વર્ષ
- $ROI = (\text{વાર્ષિક નફો} \div \text{કુલ રોકાણ}) \times 100$
- $(₹૨,૪૦,૦૦૦ / ₹૪,૦૦,૦૦૦) \times 100 = 60\%$

બ્રેકઈવન વિશ્લેષણ (Breakeven Analysis)

વિશ્લેષણ હેડ	રકમ (રૂ. માં)
વાર્ષિક સ્થિર ખર્ચ (Fixed Cost)	૧,૮૦,૦૦૦
યૂનિટ પ્રતિ નફો (Profit per Unit)	૧૦
બ્રેકઈવન પોઈન્ટ (યૂનિટ)	૧૮,૦૦૦ બોટલ/વર્ષ

જરૂરી સરકારી મંજૂરીઓ (Necessary Government Approvals)

- **FSSAI લાઇસન્સ:** ખાદ્ય સુરક્ષા અને ગુણવત્તા માટે.
- **MSME રજીસ્ટ્રેશન:** સબસિડી અને લોન માટે.
- **GST રજીસ્ટ્રેશન:** ટેક્સ સુસંગતતા માટે.
- **પોલ્યુશન ક્લિયરન્સ:** નાના એકમો માટે વૈકલ્પિક.

સપ્લાયર્સ (Suppliers)

- **મશીન સપ્લાયર્સ:** S. K. Machines (**Rajkot**), Bhavya Food Processing (**Ahmedabad**), **TradeIndia / Indiamart**.
- **કાયો માલ સપ્લાયર્સ:** ગુંદી માર્કેટ (**રાજકોટ** - મરચાં અને મસાલા), **સુરત ખેતીવાડી બજાર** (તાજા મરચાં), Gujarat Packaging Industries (**Ahmedabad**).

નવીન માર્કેટિંગ વ્યૂહરચના (Innovative Marketing Strategy)



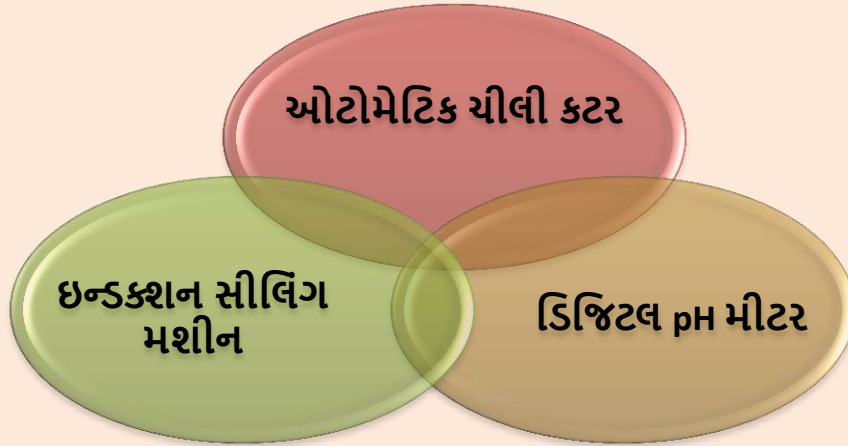
અથાણાંના વ્યવસાયમાં 'સ્વાદ' અને 'પેકેજિંગ' સૌથી મહત્વપૂર્ણ છે.

- **ટ્રાવેલ પેક્સ (Travel Packs):** ગુજરાતીઓ પ્રવાસના શોખીન હોય છે અને થેપલા સાથે અથાણું લઈ જતા હોય છે. કાયની બોટલને બદલે **લીક-પૂફ પાઉચ (Spout Pouches)** અથવા ૧૦૦ ગ્રામના નાના પ્લાસ્ટિક કન્ટેનર બનાવો જે મુસાફરીમાં લઈ જવા સરળ રહે.



- **"તીખાશ મીટર" (Spiciness Meter):** અથાણાંના લેબલ પર મરચાંની તીખાશ દર્શાવતું મીટર (Mild, Medium, Hot) છાપો. આનાથી ગ્રાહક પોતાની પસંદગી મુજબ સરળતાથી ખરીદી શકશે.
- **કોમ્બો ઓફર્સ (Combo Offers):** ખાખરા કે થેપલા બનાવતી સ્થાનિક બ્રાન્ડ સાથે ટાઈ-અપ કરો અને તેમના પેકેટ સાથે તમારું "મરચાંનું અથાણું સેમ્પલ પાઉચ" મફત આપો.
- **QR કોડ રેસિપી:** બોટલ પર QR કોડ આપો, જે સ્કેન કરવાથી અથાણાંનો ઉપયોગ કરીને બનાવી શકાતી વાનગીઓ (જેમ કે અચારી પરાઠા, અચારી પનીર) ના વિડીયો ખૂલે.

તકનીકી અપગ્રેડેશન (Technological Upgradation)



નાના એકમમાં પણ ઓટોમેશન ઉત્પાદન ક્ષમતા અને સ્વચ્છતા વધારે છે:

- **ઓટોમેટિક ચીલી કટર (Automatic Chilli Cutter):** હાથથી મરચાં કાપવા મુશ્કેલ છે અને હાથમાં બળતરા થાય છે. મશીનનો ઉપયોગ કરવાથી એકસરખા ટુકડા થશે અને ઉત્પાદન ઝડપી બનશે.
- **ઇન્ડક્શન સીલિંગ મશીન (Induction Sealing Machine):** અથાણાંમાં તેલ લીક થવાની સમસ્યા મોટી હોય છે. ઢાંકણાની નીચે એલ્યુમિનિયમ ફોઈલ સીલ કરવા માટે આ મશીન વાપરો, જે લીકેજ ૧૦૦% અટકાવશે.

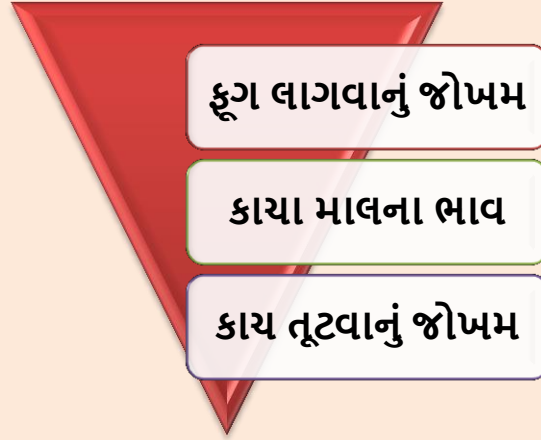


- **ડિજિટલ pH મીટર:** અથાણું લાંબો સમય ટકે તે માટે તેમાં ખટાશનું પ્રમાણ યોગ્ય હોવું જોઈએ. અંદાજ લગાવવાને બદલે **ડિજિટલ મીટર** થી ચોકસાઈ રાખો.

SWOT વિશ્લેષણ (SWOT Analysis)

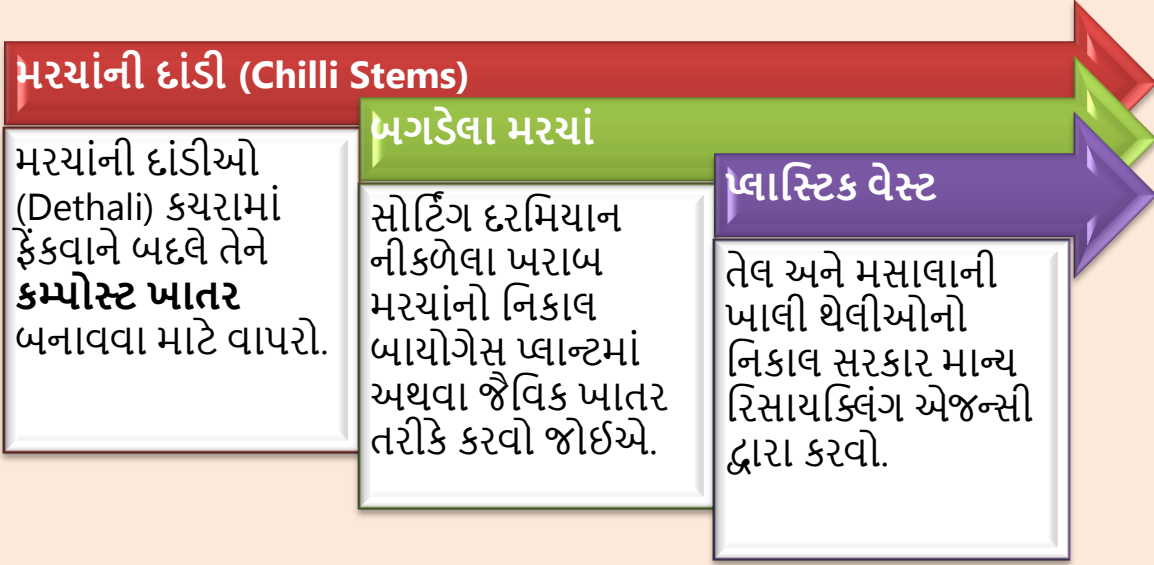
શ્રેણી	વિગત
Strengths (શક્તિઓ)	• કાયો માલ: ગુજરાતમાં મરચાં અને તેલની સરળ અને સસ્તી ઉપલબ્ધતા. • નિકાસ: વિદેશમાં વસતા ગુજરાતીઓમાં અથાણાંની ભારે માંગ. • લાંબી શેલ્ફ લાઈફ: યોગ્ય પ્રિઝર્વેટિવ્સથી ૧૨ મહિના સુધી બગડતું નથી.
Weaknesses (નબળાઈઓ)	• તેલના ભાવ: સીંગતેલ/સરસવના તેલના ભાવમાં થતો વધારો નફો ઘટાડે છે. • સીઝનલ ઉપલબ્ધતા: સારા મરચાં માત્ર શિયાળામાં જ સસ્તા મળે છે. • પેકેજિંગ: કાયની બોટલ તૂટવાનો અને લીકેજનો ડર રહે છે.
Opportunities (તકો)	• હેલ્થ ટ્રેન્ડ: ઓછું તેલ અને ઓછું મીઠું (Low Sodium) ધરાવતા અથાણાં. • નવા ફ્લેવર્સ: વાંસના અથાણાં કે ઓલિવ અથાણાં જેવા પ્રીમિયમ ઉત્પાદનો. • ઓનલાઈન: એમેઝોન જેવી સાઈટ પર પ્રાદેશિક બ્રાન્ડ તરીકે વેચાણ.
Threats (જોખમો)	• ફૂગ (Fungus): સહેજ પણ ભેજ લાગવાથી આખો લોટ (Batch) બગડી શકે છે. • સ્પર્ધા: મધર રેસિપી અને રામદેવ જેવી મોટી બ્રાન્ડ્સ. • નિયમન: FSSAI ના બદલાતા ફૂડ સેફ્ટી નિયમો.

જોખમ વ્યવસ્થાપન (Risk Management)



- **કૂગ લાગવાનું જોખમ (Fungal Contamination):** અથાણાંનો સૌથી મોટો દુશ્મન ભેજ છે.
 - *નિવારણ:* મરયાં ઘોયા પછી તેને સંપૂર્ણપણે સૂકવવા માટે **ડ્રાયર** અથવા તડકાનો ઉપયોગ કરવો. અથાણાંમાં તેલનું સ્તર હંમેશા મરયાંની ઉપર રહેવું જોઈએ (Oil Layering).
- **કાયા માલના ભાવ (Price Volatility):** મરયાંના ભાવ સીઝન વગર વધી જાય છે.
 - *નિવારણ:* સીઝનમાં જથ્થાબંધ મરયાં ખરીદીને તેને **બ્રાઇન સોલ્યુશન** (મીઠાના પાણી) માં પ્રિઝર્વ કરીને રાખવા.
- **કાય તૂટવાનું જોખમ:** ટ્રાન્સપોર્ટમાં નુકસાન.
 - *નિવારણ:* કાયને બદલે **Food Grade PET** બોટલનો ઉપયોગ કરવો અથવા કાયની બોટલ માટે **Corrugated Partition Box** વાપરવા.

કચરાનું વ્યવસ્થાપન (Waste Management)



ગુણવત્તા નિયંત્રણ અને ખાતરી (Quality Control & Assurance)



- **મીઠાનું પ્રમાણ (Salt Concentration):** અથાણાંમાં મીઠું પ્રિઝર્વેટિવનું કામ કરે છે. તે ૧૫-૨૦% જેટલું હોવું જોઈએ. આ માટે **Salinometer** નો ઉપયોગ કરો.
- **એસિડિટી ટેસ્ટ:** અથાણાંનું pH લેવલ ૪.૫ થી નીચે હોવું જોઈએ જેથી બોટ્યુલિઝમ (બેક્ટેરિયા) ન થાય.
- **ઓઝોન વોશિંગ (Ozone Washing):** મરચાં પર રહેલા જંતુનાશક દવાઓ (Pesticides) દૂર કરવા માટે સાદા પાણીને બદલે **ઓઝોન વોટર ટ્રીટમેન્ટ** નો ઉપયોગ કરો. આ "Pesticide Free" ટેગ સાથે વેચાણ વધારશે.
- **એજિંગ પ્રોસેસ (Aging Process):** અથાણું બન્યા પછી તરત પેક ન કરતા તેને ૧૦-૧૫ દિવસ **ક્યુરિંગ (Curing)** માટે રાખવું જોઈએ જેથી મસાલા બરાબર ચઢી જાય.

અસ્વીકૃતિ/Disclaimer

આ પ્રોજેક્ટ પ્રોફાઇલ માર્ગદર્શન અને પ્રાથમિક સંશોધન માટે જ છે. ખર્ચ અને નફાકારકતા સહિતના નાણાકીય આંકડાઓ ધારણાઓ પર આધારિત સૂચક અંદાજો છે અને તેમાં ફેરફાર થઈ શકે છે. તેઓ વ્યવસાયિક સફળતાની કોઈ ગેરંટી આપતા નથી. ઉદ્યોગસાહસિકોએ પોતાનો સંપૂર્ણ બજાર સર્વેક્ષણ, નાણાકીય યોગ્ય અભ્યાસ, અને કાયદાકીય પાલન ચકાસણી (ખર્ચની ચકાસણી અને જરૂરી તમામ પરવાનગીઓ અને મંજૂરીઓ મેળવવા સહિત) કરવી ફરજિયાત છે. કોઈપણ ચોક્કસ મશીનરી, સપ્લાયર, અથવા તાલીમ સંસ્થાનું નામ માત્ર માહિતીના સંદર્ભ માટે આપવામાં આવ્યું છે અને તે કોઈ ભલામણ નથી. આ માહિતી વ્યવસાયિક નાણાકીય કે તકનીકી સલાહ નો વિકલ્પ નથી, અને આ રૂપરેખાઓના આધારે લેવાયેલા નિર્ણયોથી થતા કોઈપણ નુકસાન માટે પ્રદાતા કોઈ જવાબદારી લેતા નથી.

This project profile is for guidance and preliminary research only. The financial figures, including costs and profitability, are indicative estimates based on assumptions and are subject to change. They are not a guarantee of commercial success. Entrepreneurs must conduct their own thorough market surveys, financial due diligence, and legal compliance checks (including verifying costs and obtaining all necessary licenses and approvals). The name of any specific machinery, supplier, or training institution is provided purely for informational reference and does not constitute a recommendation. This information is not a substitute for professional financial or technical advice, and the provider holds no liability for any losses incurred from decisions based on these profiles.