



PROJECT PROFILE

કેન્ડ સ્વીટ્સનું વ્યવસાય (તૈયાર
ડબ્બાબંધે મીઠાઈઓ)



**CANNED SWEETS
BUSINESS**



કેન્ડ સ્વીટ્સ (તૈયાર ડબ્બાબંધ મીઠાઈઓ) વ્યવસાય

Canned Sweets Business

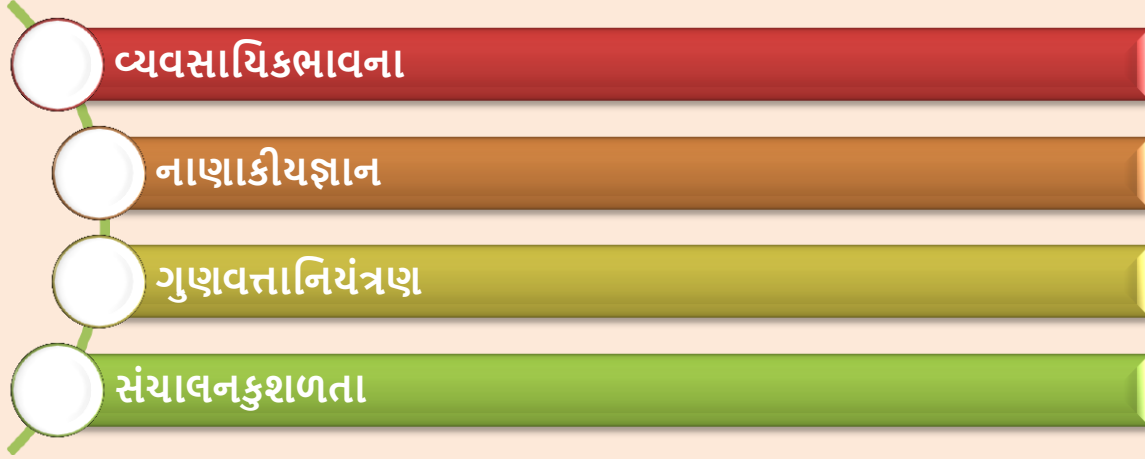
પરિચય (Introduction)

- આ પ્રોજેક્ટ ગુજરાત રાજ્યમાં કેન્ડ સ્વીટ્સ (Canned Sweets) ના ઉત્પાદન માટે એક નાના પાયાના વ્યવસાયની (Small Scale Business) સ્થાપના કરવાની દરખાસ્ત કરે છે.
- આ વ્યવસાયનો ઉદ્દેશ્ય પરંપરાગત અને નવીન મીઠાઈઓને (Traditional and Innovative Sweets) આધુનિક પેકેજિંગમાં (Modern Packaging) ઉપલબ્ધ કરાવીને ગ્રાહકોને લાંબો સમય સુધી ટકી રહે (Long Shelf Life) તેવા સ્વાદિષ્ટ વિકલ્પો પૂરા પાડવાનો છે.
- વ્યસ્ત જીવનશૈલી અને ગુણવત્તાયુક્ત ખાદ્ય ઉત્પાદનોની (Quality Food Products) વધતી માંગને ધ્યાનમાં રાખીને, કેન્ડ સ્વીટ્સનું બજાર ગુજરાતમાં નોંધપાત્ર સંભાવના (Significant Potential) ધરાવે છે.

ઉત્પાદનો અને તેની એપ્લિકેશન્સ (Products and its Applications)

ઉત્પાદનનું નામ (Product Name)	એપ્લિકેશન્સ (Applications)
ગુલાબ જાંબુ (Gulab Jamun)	તહેવારો, પ્રસંગો, ભેટ તરીકે, રોજિંદા વપરાશ માટે
રસગુલ્લા (Rasgulla)	તહેવારો, પ્રસંગો, ભેટ તરીકે, મીઠા ડેઝર્ટ (Sweet Dessert) તરીકે
મોતીચૂર લાડુ (Motichoor Ladoo)	તહેવારો, પૂજા, શુભ પ્રસંગો, ભેટ તરીકે
સોનપાપડી (Soan Papdi)	તહેવારો, ભેટ તરીકે, નાસ્તા (Snack) તરીકે
પેડા (Peda)	તહેવારો, પ્રસંગો, ભેટ તરીકે, ધાર્મિક વિધિઓમાં
કાજુ કતરી (Kaju Katri)	તહેવારો, ભેટ તરીકે, વિશેષ પ્રસંગો (Special Occasions)
અન્ય પ્રાદેશિક મીઠાઈઓ (Other Regional Sweets)	સ્થાનિક માંગ અને ઉપલબ્ધતા અનુસાર (દા.ત., શ્રીખંડ, બાસુંદી વગેરે)

પ્રમોટર માટે જરૂરી લાયકાત (Desired Qualification for Promoter)



- ઉદ્યોગસાહસિકતાની ભાવના (Entrepreneurship Spirit) અને વ્યવસાય ચલાવવાની ઇચ્છાશક્તિ.
- ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગનો (Food Processing Industry) મૂળભૂત ખ્યાલ અથવા રસ.
- નાણાકીય વ્યવસ્થાપન (Financial Management) અને બજારિંગની (Marketing) સમજ.
- ગુજરાતી ભાષામાં સારી વાતચીત કરવાની કુશળતા (Communication Skills).
- ગુણવત્તા નિયંત્રણ (Quality Control) અને સ્વચ્છતાના ધોરણોનું (Hygiene Standards) જ્ઞાન.
- જો શક્ય હોય તો, ખાદ્ય વિજ્ઞાન (Food Science) અથવા સંબંધિત ક્ષેત્રમાં ડિપ્લોમા/ડિગ્રી.

વ્યવસાય પરિપ્રેક્ષ્ય અને વલણો (Business Outlook and Trends)

- પેકેજડ અને તૈયાર ખાદ્ય ઉત્પાદનોની (Packaged & Ready-to-eat Food) માંગમાં સતત વધારો.



- લાંબી શેલ્ફ લાઇફ (Long Shelf Life) અને સરળતાને (Convenience) કારણે કેન્ડ સ્વીટ્સની લોકપ્રિયતા વધી રહી છે.
- ઓનલાઇન વેચાણ (Online Sales) અને ડિજિટલ માર્કેટિંગની (Digital Marketing) તકો.
- સ્વાસ્થ્ય પ્રત્યે સભાન (Health Conscious) ગ્રાહકો માટે ઓછી ખાંડવાળી (Low Sugar) મીઠાઈઓની માંગ.
- ગિફ્ટ હેમ્પર્સ (Gift Hampers) અને કોર્પોરેટ ગિફ્ટિંગમાં (Corporate Gifting) કેન્ડ સ્વીટ્સની સંભાવના.

બજાર સંભાવના (Market Potential)

- ગુજરાતમાં તહેવારો (Festivals) અને શુભ પ્રસંગોની ઉજવણીનું મહત્વ કેન્ડ સ્વીટ્સ માટે મોટી બજાર તક ઊભી કરે છે.
- શહેરી અને ગ્રામીણ વિસ્તારોમાં (Urban & Rural Areas) મીઠાઈઓની સતત માંગ રહે છે.
- પ્રવાસીઓ (Tourists) અને ગુજરાત બહાર રહેતા ગુજરાતીઓ માટે પણ આ ઉત્પાદનો આકર્ષક બની શકે છે.
- સુપરમાર્કેટ્સ, કરિયાણાની દુકાનો અને ઓનલાઇન પ્લેટફોર્મ્સ દ્વારા વેચાણની તકો.

કાચા માલની જરૂરિયાત (Raw Material Requirement)

- ખાંડ (Sugar)
- ચોખ્ખું ઘી/તેલ (Pure Ghee/Oil)
- લોટ (Flour - મેંદો, બેસન)
- દૂધ અને દૂધના ઉત્પાદનો (Milk Products - માવો, પનીર)



- સૂકા મેવા (Dry Fruits - કાજુ, બદામ, પિસ્ટા, કિસમિસ)
- મસાલા (Spices - ઇલાયચી, કેસર)
- ખાદ્ય રંગો અને સુગંધ (Food Colors & Flavors)
- કેનિંગ માટે ટીન (Tin) અથવા અન્ય યોગ્ય ધાતુના ડબ્બા (Metal Cans)

ઉત્પાદન પ્રક્રિયા (Manufacturing Process)



મશીનરીની જરૂરિયાત (Machinery Requirement)

મશીન	હેતુ	જથ્થો	અંદાજિત ખર્ચ (INR)
દૂધ બોઈલર (Milk Boiler)	દૂધ ઉકાળવું અને ઘટ્ટ કરવું	૧	૫૦,૦૦૦
ખોયા બનાવવાનું મશીન (Khoya Machine)	મીઠાઈઓ માટે ખોયા તૈયાર કરવું	૧	૧,૦૦,૦૦૦
ખાંડની ચાસણી માટે ટાંકી (Syrup Tank)	ચાસણી તૈયાર કરવી અને સંગ્રહ	૧	૪૦,૦૦૦
કેન સીલિંગ મશીન (Can Sealing Machine)	ટીન કેન સીલ કરવું	૧	૮૦,૦૦૦
જંતુનાશક યુનિટ (Sterilization Unit)	કેનની ગરમી પ્રક્રિયા	૧	૧,૫૦,૦૦૦
લેબલિંગ મશીન (Labeling Machine)	કેન પર લેબલ લગાવવું	૧	૬૦,૦૦૦
મિશ્રણ અને ગ્રાઇન્ડિંગ મશીન	બદામ પીસવું/મિશ્રણ કરવું	૧	૭૦,૦૦૦
કુલ (Total)			૫,૫૦,૦૦૦

માનવબળની જરૂરિયાત (Manpower Requirement)

- મેનેજર (Production Manager) – ૧
- રસોઈયા/કારીગર (Cooks/Artisans) – ૨ થી ૪
- પેકેજિંગ સ્ટાફ (Packaging Staff) – ૨ થી ૩
- ગુણવત્તા નિયંત્રણ નિરીક્ષક (QC Inspector) – ૧
- માર્કેટિંગ અને વેચાણ કર્મચારી (Marketing/Sales) – ૧ થી ૨
- હિસાબ અને વહીવટી કર્મચારી (Accounts/Admin) – ૧

અમલીકરણ સમયપત્રક (Implementation Schedule)

પ્રવૃત્તિ (Activity)	અંદાજિત સમયગાળો
પ્રોજેક્ટ પ્લાનિંગ અને લોન અરજી	૧-૨ મહિના
જગ્યાની પસંદગી અને સેટઅપ	૨-૩ મહિના
મશીનરીની ખરીદી અને સ્થાપના	૧-૨ મહિના
ઉત્પાદન શરૂ કરવું	૫-૮ મહિના પછી

પ્રોજેક્ટ ખર્ચ (Cost of Project)

પ્રકાર	રકમ (લાખમાં)
મશીનરી અને સાધનો	₹૬.૦૦
ફર્નિચર અને ઇન્ટરિયર	₹૧.૦૦
કાચા માલનું સ્ટોક (૧ મહિનો)	₹૧.૫૦
વર્કિંગ કેપિટલ (૩ મહિના)	₹૨.૦૦
અન્ય ખર્ચ (લાઇસન્સ વગેરે)	₹૦.૫૦
કુલ ખર્ચ (Total Cost)	₹૧૧.૦૦

નાણા ભંડોળના સ્ત્રોત (Means of Finance)

માધ્યમ	રકમ (લાખમાં)
સ્વભંડોળ (Promoter's Contribution)	₹૩.૦૦
લોન / સરકારી સબસિડી (Loan/Subsidy)	₹૮.૦૦
કુલ (Total)	₹૧૧.૦૦

વેચાણ આવક (Sales Realization)

ઉત્પાદન	દર (પ્ર.કિ.)	માસિક વેચાણ (કિ.)	કુલ (રુ.)
ગુલાબ જાંબુ (કેન્ડ)	₹૧૫૦	૪૦૦	₹૬૦,૦૦૦
રસમલાઈ	₹૧૬૦	૩૦૦	₹૪૮,૦૦૦

રાજભોગ	₹૧૭૦	૨૦૦	₹૩૪,૦૦૦
કેસર પેડા	₹૧૮૦	૧૦૦	₹૧૮,૦૦૦
માસિક કુલ આવક			₹૧,૬૦,૦૦૦

માસિક ખર્ચ (Monthly Expenses)

ખર્ચનો પ્રકાર	રકમ (રૂ.)
કાચો માલ	₹૬૦,૦૦૦
કર્મચારી પગાર	₹૩૫,૦૦૦
વીજળી, પાણી	₹૫,૦૦૦
પેકિંગ અને પરિવહન	₹૮,૦૦૦
લોનના હપ્તા અને વ્યાજ	₹૧૨,૦૦૦
અન્ય ખર્ચો	₹૫,૦૦૦
માસિક કુલ (Total)	₹૧,૨૫,૦૦૦

વળતર અને ROI (Return on Investment)

- વાર્ષિક નફો (Annual Profit) = ₹૩૫,૦૦૦ × ૧૨ = ₹૪,૨૦,૦૦૦
- રોકાણ પર વળતર (ROI) = (₹૪.૨૦ લાખ ÷ ₹૧૧ લાખ) × ૧૦૦ = ૩૮.૧૮%

બ્રેક-ઇવન એનાલિસિસ (Breakeven Analysis)

- વાર્ષિક સ્થિર ખર્ચ (Fixed Cost): ₹૬,૦૦,૦૦૦
- નફાનો દર (Profit Margin): ૩૦%
- બ્રેકઇવન પોઇન્ટ (વેચાણમાં): ₹૨૦,૦૦,૦૦૦

જરૂરી સરકારી મંજૂરીઓ (Necessary Government Approvals)

- વ્યવસાય નોંધણી (Business Registration) અને GST નોંધણી.
- FSSAI લાયસન્સ (Food Safety License).

- ઉદ્યોગ આધાર/MSME નોંધણી.
- ફાયર સેફ્ટી અને પ્રદૂષણ નિયંત્રણ (GPCB) મંજૂરીઓ.

સપ્લાયર્સ (Suppliers)

- મશીનરી: ગુજરાત મશીનરી (અમદાવાદ), શ્રી વેરાઈ એન્જિનિયરિંગ (રાજકોટ), મારુતિ પેકેજિંગ (સુરત).
- કાચો માલ: અમુલ (આણંદ), સુગર મિલો (બારડોલી), મસાલા બજાર (અમદાવાદ), જથ્થાબંધ બજાર (સુરત).

નવીન માર્કેટિંગ વ્યૂહરચના (Innovative Marketing Strategy)



પરંપરાગત મીઠાઈને આધુનિક રીતે વેચવા માટે નીચે મુજબની સ્ટ્રેટેજી અપનાવો:

- **NRI ગિફ્ટિંગ પોર્ટલ (NRI Gifting Portal):** ગુજરાત બહાર અને વિદેશમાં વસતા ગુજરાતીઓ તેમના ભારતમાં રહેતા સગા-સંબંધીઓને તહેવારોમાં મીઠાઈ મોકલી શકે તેવું **વેબ-પોર્ટલ** અથવા વોટ્સએપ સર્વિસ શરૂ કરવી. કેન્ડ સ્વીટ્સ બગડતી નથી, તેથી કુરિયર માટે શ્રેષ્ઠ છે.
- **કોર્પોરેટ કસ્ટમાઇઝેશન (Corporate Customization):** દિવાળીમાં કંપનીઓ માટે તેમના **લોગો (Logo)** સાથેના કસ્ટમાઇઝ્ડ ટીન કેન તૈયાર કરવા. આનાથી બ્લક ઓર્ડર મળશે.
- **"સ્વાદ અને સ્વાસ્થ્ય" અભિયાન:** ગ્રાહકોને આકર્ષવા માટે કેન પર **QR કોડ** મૂકો. આ કોડ સ્કેન કરવાથી મીઠાઈ ક્યારે બની, કયા તાપમાને પેક થઈ અને તેમાં

વપરાયેલું ધી કેટલું શુદ્ધ છે, તેનો વિડીયો કે માહિતી ખૂલે. આ પારદર્શિતા ગ્રાહકોનો વિશ્વાસ જીતશે.

- **ફ્યુઝન રેસિપી બ્લોગ:** કેન્ડ રસગુલ્લા કે ગુલાબ જાંબુનો ઉપયોગ કરીને નવી વાનગી (જેમ કે "ગુલાબ જાંબુ ચીઝકેક" કે "રસગુલ્લા આઈસ્ક્રીમ") કેવી રીતે બનાવી શકાય, તેના પેમ્ફલેટ કે વિડીયો સોશિયલ મીડિયા પર શેર કરો.

તકનીકી અપગ્રેડેશન (Technological Upgradation)



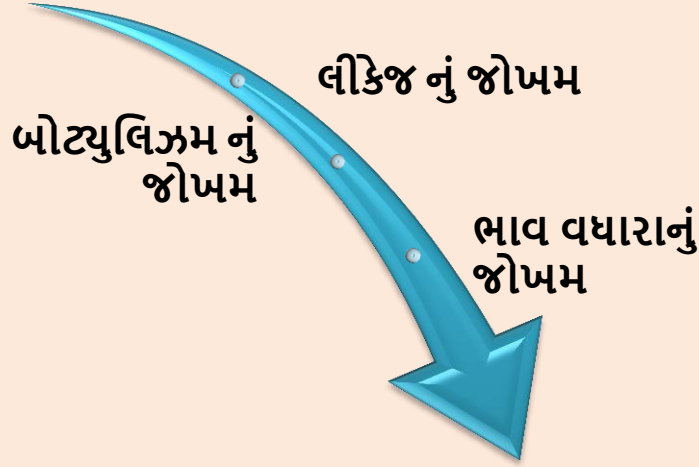
ફૂડ પ્રોસેસિંગમાં ટેકનોલોજી સેફ્ટી અને સ્પીડ વધારે છે:

- **રીટોર્ટ ટેકનોલોજી (Retort Technology):** સાદા ઉકાળવાને બદલે **Retort Pouch/Can Processing** મશીનનો ઉપયોગ કરો. આ ટેકનોલોજી ઊંચા દબાણે અને તાપમાને પ્રોસેસ કરે છે, જેથી પ્રિઝર્વેટિવ્સના ઉપયોગ વગર પણ મીઠાઈ ૧૨ થી ૧૮ મહિના સુધી તાજી રહે છે.
- **વેક્યુમ ટેસ્ટિંગ સેન્સર (Vacuum Testing Sensors):** કેન બરાબર સીલ થયું છે કે નહીં તે હાથથી તપાસવાને બદલે ઓટોમેટિક સેન્સર લગાવો. જો કેનમાં હવા રહી ગઈ હોય તો તે મશીન એલર્ટ આપશે, જેથી ફૂગ લાગવાનું જોખમ ટળશે.
- **ERP સોફ્ટવેર:** કાચા માલની એક્સપાયરી, ઉત્પાદન બેચ નંબર અને સ્ટોક મેનેજમેન્ટ માટે **Tally** અથવા **Zoho Inventory** જેવા સોફ્ટવેરનો ઉપયોગ અનિવાર્ય બનાવો.

SWOT વિશ્લેષણ (SWOT Analysis)

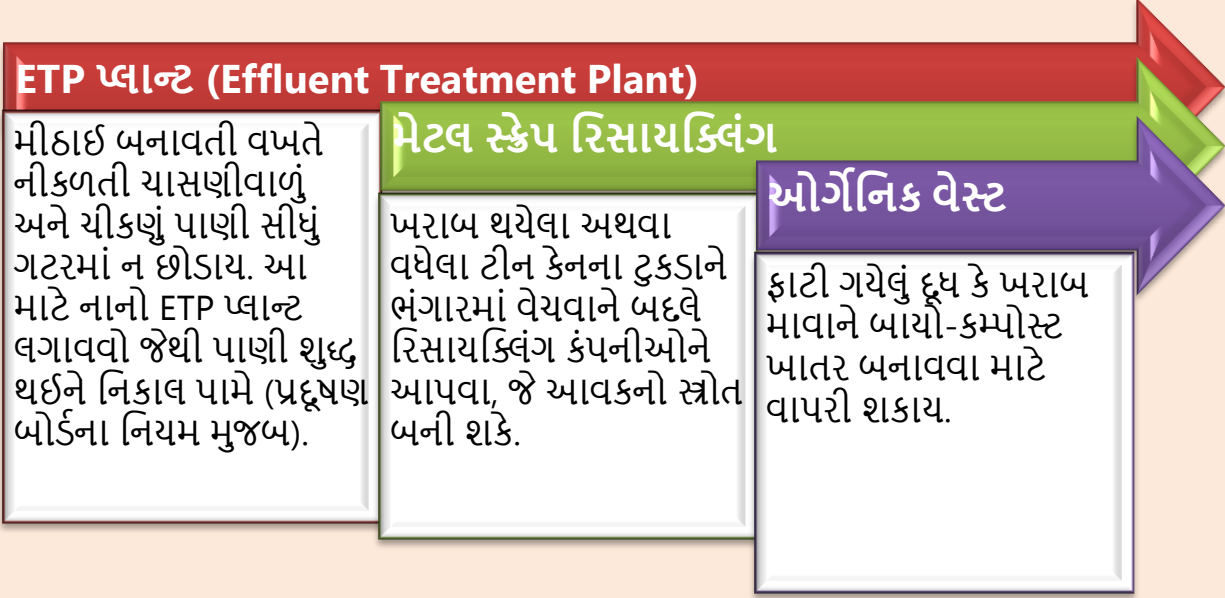
શ્રેણી	વિગત
Strengths (શક્તિઓ)	• લાંબી શેલ્ફ લાઈફ: કેનિંગને કારણે મીઠાઈ ૬-૧૨ મહિના સુધી બગડતી નથી. • નિકાસ ક્ષમતા: ટ્રાન્સપોર્ટેશનમાં તૂટવાનો કે બગડવાનો ડર નથી. • બ્રાન્ડિંગ: ટીન પેકેજિંગ પ્રીમિયમ લુક આપે છે.
Weaknesses (નબળાઈઓ)	• તાજગીની ધારણા: ગ્રાહકો ઘણીવાર કેન્ડ ફૂડને "વાસી" માને છે. • પેકેજિંગ ખર્ચ: સામાન્ય બોક્સ કરતા ટીન કેન મોઘા પડે છે. • સુગર કન્ટેન્ટ: યાસણીમાં સાચવવાને કારણે સુગરનું પ્રમાણ વધુ હોય છે.
Opportunities (તકો)	• સુગર-ફ્રી રેન્જ: ડાયાબિટીક લોકો માટે "સ્ટીવિયા" આધારિત મીઠાઈ. • નવા ફ્લેવર્સ: ચોકલેટ રસગુલ્લા, મેંગો સંદેશ વગેરેનું કેનિંગ. • ટ્રાવેલ ફૂડ: મુસાફરીમાં લઈ જવા માટે સૌથી સુરક્ષિત વિકલ્પ.
Threats (જોખમો)	• કાચા માલના ભાવ: ખાંડ અને ટીન પ્લેટના ભાવમાં વધઘટ. • નિયમન: FSSAI ના ખાંડ અને લેબલિંગ અંગેના બદલાતા નિયમો. • હરીફાઈ: હલ્દીરામ અને બીકાજી જેવી સ્થાપિત બ્રાન્ડ્સ.

જોખમ વ્યવસ્થાપન (Risk Management)

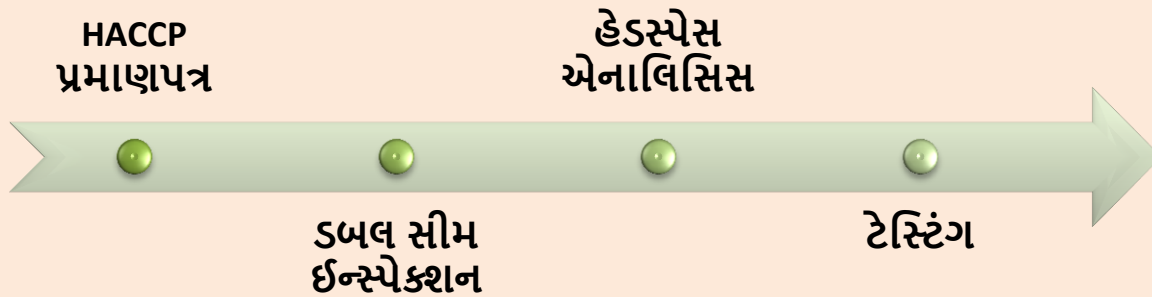


- **બોટ્યુલિઝમ (Botulism) નું જોખમ:** કેન્ડ ફૂડમાં જો બેક્ટેરિયા રહી જાય તો તે ઝેરી બની શકે છે.
 - *નિવારણ:* દરેક બેચનું લેબોરેટરીમાં "Incubation Test" (૭ દિવસનું ઓબ્ઝર્વેશન) કર્યા પછી જ માર્કેટમાં મૂકવું.
- **લીકેજ (Leakage) નું જોખમ:** પરિવહન દરમિયાન કેન દબાઈ જાય કે લીક થાય.
 - *નિવારણ:* ઉચ્ચ ગુણવત્તાના **Corrugated Boxes** (જાડા પૂંઠા) નો ઉપયોગ કરવો અને કેન સીલિંગ મશીનનું રોજ કેલિબ્રેશન કરવું.
- **ભાવ વધારાનું જોખમ:** તહેવારોમાં દૂધ અને માવાનો ભાવ વધી જાય છે.
 - *નિવારણ:* દૂધ પાવડર અને ઘીનો બફર સ્ટોક રાખવો અને સપ્લાયર્સ સાથે વાર્ષિક કોન્ટ્રાક્ટ કરવા.

કચરાનું વ્યવસ્થાપન (Waste Management)



ગુણવત્તા નિયંત્રણ અને ખાતરી (Quality Control & Assurance)



ઉચ્ચ ગુણવત્તા જાળવવા માટે આ પગલાં (SOP) અનુસરો:

- **HACCP પ્રમાણપત્ર:** કેન્ડ ફૂડ માટે **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)** સિસ્ટમ લાગુ કરવી. આનાથી ફૂડ સેફ્ટીની ખાતરી મળે છે અને એક્સપોર્ટમાં મદદ મળે છે.
- **ડબલ સીમ ઈન્સ્પેક્શન (Double Seam Inspection):** કેનનું ઢાંકણું અને



બોડી જ્યાં જોડાય છે (Seam), તે માઈક્રોમીટરથી તપાસવું. જો સીમ બરાબર ન હોય તો હવા જવાથી મીઠાઈ બગડી શકે છે.

- **હેડસ્પેસ એનાલિસિસ (Headspace Analysis):** કેનમાં મીઠાઈ ભર્યા પછી ઉપર કેટલી ખાલી જગ્યા (Headspace) રાખવી તે નક્કી કરવું, જેથી વેક્યુમ બરાબર જળવાય.
- **ટેસ્ટિંગ:** દરેક બેચમાંથી રેન્ડમ સેમ્પલ લઈ તેનો સ્વાદ, સુગંધ, PH લેવલ અને બ્રિક્સ (Brix - ખાંડનું પ્રમાણ) ચેક કરવું.



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.