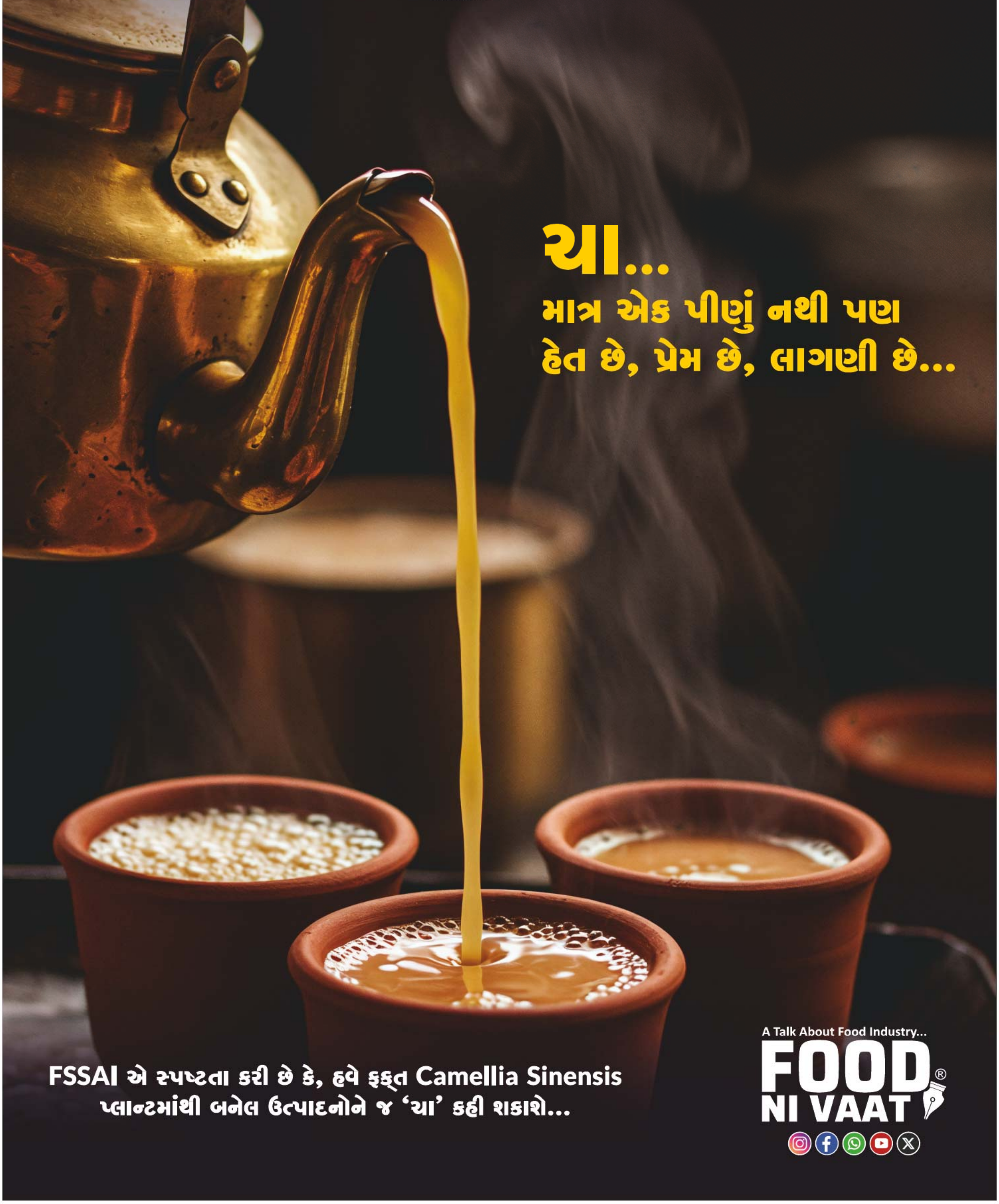
• RNI NO. GUJMUL/2020/81390
• Year : 06 | Issue No. 64
• Date : 10-01-2026 | Page : 32
• Retail Rs. 40/- | Annual Sub. Rs.400/-

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

ફૂડની વાત

(માસિક)

• Mobile : +91 75758 30309 • Web : www.foodnivaat.com



ચા...

માત્ર એક પીણું નથી પણ હેત છે, પ્રેમ છે, લાગણી છે...

FSSAI એ સ્પષ્ટતા કરી છે કે, હવે ફક્ત Camellia Sinensis પ્લાન્ટમાંથી બનેલ ઉત્પાદનોને જ 'ચા' કહી શકાશે...

A Talk About Food Industry...

FOOD NI VAAT®

aatomize
Spices

fssai
LIC. No.: 10723019000230

100% HALAL CERTIFIED HALAL FOOD 100% QUALITY PRODUCT

દરેક જીલ્લા માટે
ડિસ્ટ્રીબ્યુટર
નિમવાના છે

Authentic & Traditional Indian Spices & Varieties of Flours

आपका ब्रांड, हमारी गुणवत्ता - पाउच पैकींग के साथ व्हाइट लेबलिंग उपलब्ध है ।

aatomize manufacturing pvt. ltd.

Rajkot - 360024, Gujarat (INDIA)

+91 70960 70860 | www.aatomizespices.com

Get in Touch

AATOMIZE

Fully Stoneless Flour Plant

Upto 5000 kg

CE
CERTIFIED ISO 9001:2015 COMPANY

Download Brochure

AATOMIZE MANUFACTURING PVT. LTD.

+91 87390 87390 | www.aatomize.com

AATOMIZE is Providing All Kind of Grinding & Cleaning Solutions in One Place

स्वाद
जो हमेशा
रहे याद !
વર્ધમાન
હીંગ
સ્વાદની સુગંધ
MANUFACTURER OF ALL TYPES OF HING POWDER, HING RAS & SUPPLIER OF RAW HING
एक चुटकी
बनाये
खाना मजेदार....
For Trade Inquiry
NAISHAL SHAH : 94264 99144
- આથાણા, પાપડ, નમકીન, ફરસાણ તથા ઘર વપરાશ માટેની સ્પેશીયલ સ્ટ્રોંગ હિંગના ઉત્પાદક.
- કેટરર્સ અને હોટલો માટે મોટા પેકીંગમાં પણ હિંગ ઉપલબ્ધ છે.

Envitro LABORATORIES ESTD. 2007
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
Lower Costs
with an in-house lab
Custom Labs
tailored to your needs
Faster Results
for quick decisions
Full Compliance
with safety standards
IN-HOUSE LAB
SETUP SOLUTIONS
TO DRIVE EFFICIENCY
& SAVINGS
BOOK YOUR
CONSULTATION
TODAY!
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road,
Rajkot(Guj)-360004
Connect With Us :
+91 73596 27270
+91 92271 33993

Envitro LABORATORIES ESTD. 2007
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
Food
New innovative
product formulations and
standardizations
Cosmetics
Create safe, stable
and effective products
formulations
Construction
Create new innovative
construction additives
Agriculture
Design & develop novel
biostimulants, biopesticides
and biofertilizers
RESEARCH
& DEVELOPMENT
THAT TURNS IDEAS
INTO INNOVATIONS
YOUR INNOVATION,
OUR EXPERTISE
START TODAY!
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road,
Rajkot(Guj)-360004
Connect With Us :
+91 99042 27274
+91 92271 33993

Bharatbhai | +91 87804 38997
MEERA
PAPAD
(SINCE 1996)
AVAILABLE FLAVOURS
• Plain Papad
• Regular Udad Papad
• Moong Papad
• Punjabi Papad
• Sindhi Papad
• Garlic Papad
• Jeera Papad
• Red Chilli Papad
• Green Chilli Papad
• Chana Papad
• Udad Coin Papad
• Jeera Rice Coin
• Red Chilli Rice Coin
• Green Chilli Rice Coin
વ્યાપારિક પૂછપરછ આવકાર્ય છે
SHREE MEERA GRUH UDYOG
Manufacturers of Export Quality Papad
7- Dhvani Industries Area, Kothariya Solvent, Gondal Road, Rajkot (Gujarat) INDIA
shreemeeragruhudyog@gmail.com • www.meerapapad.com

Monarch Appliances Pvt. Ltd.®

PLANET OF PACKAGING MACHINERY

Hand Sealer

Liquid Sealer

Cap Sealer

Foot Sealer

Tray Sealer 5 Portion / 8 Portion

Continuous Bag Sealer Horizontal

Continuous Bag Sealer Vertical

Gas Flushing Machine

Vacuum Master

Shrink Wrapping Machine Compact

Shrink Wrapping Machine Mega / Hercules

Strapping Machine

Bottle Group Packing Machine

Tapping Machine

L- Sealer Shrink Chamber (Combo)

Sleeve Wrapping Machine

Jeel Complex, 16- Vijay Plot, Gondal Road, RAJKOT - 360002. (INDIA)

Ph. : +91 281 2462585 Mo. : +91 90990 92584

E-mail : info@monarchappliances.com - monarchrajkot@gmail.com

Website : www.monarchappliances.com

• Rajkot Showroom : 90990 92891 • Ahmedabad : 99789 92581 • Surat : 90990 92489

Complete Packaging solution

રિલાયન્સ કન્ઝ્યુમરે 'કેમ્પા શ્યોર' વોટરના બ્રાન્ડ એમ્બેસેડર તરીકે અમિતાભ બચ્ચનની પસંદગી કરી

RCPL-રિલાયન્સ કન્ઝ્યુમર પ્રોડક્ટ્સ લિમિટેડે એક પ્રેસ રિલીઝ કરતાં જણાવ્યું કે રિલાયન્સે કન્ઝ્યુમરે કેમ્પા શ્યોર વોટરના બ્રાન્ડ એમ્બેસેડર તરીકે અમિતાભ બચ્ચનની પસંદગી કરી છે. અમિતાભ બચ્ચન પર વિશ્વભરના લાખો ચાહકો વિશ્વાસ રાખે છે. તેથી આ જોડાણ ગ્રાહકોના વિશ્વાસને વધુ મજબૂત બનાવે છે કારણ કે બે પ્રતિષ્ઠિત ભારતીય બ્રાન્ડ ભારતમાં બધા માટે પેકેજ્ડ પીવાનું પાણી વધુ સુલભ બનાવવા માટે એક સાથે આવશે.

આ પસંદગી ત્યારે થઈ હતી જ્યારે RCPL એ 2022 માં કેમ્પા કોલાના સંપાદન અને 2023 માં ભારતીય બજારમાં બ્રાન્ડના પુનઃપ્રસાર પછી કેમ્પા પોર્ટફોલિયોને સ્કેલ કરવાનું ચાલુ રાખ્યું છે. ત્યારથી, કંપનીએ કેમ્પા નામ હેઠળ એનર્જી ડ્રિંક્સ, જ્યુસ અને પેકેજ્ડ ડ્રિંકીંગ વોટરનો સમાવેશ કરવા માટે સોફ્ટડ્રિંક્સથી આગળ વધીને હવે આ શ્રેણીનો વિસ્તાર કર્યો છે.

રિલાયન્સ કન્ઝ્યુમર પ્રોડક્ટ્સના એક્ઝિક્યુટિવ ડિરેક્ટર કેતન મોદી કહે છે કે, બ્રાન્ડ કેમ્પાની જેમ, અમિતાભ બચ્ચન એક સાચા ભારતીય આઇકોન છે જે દરેક ભારતીયના હૃદય પર રાજ કરે છે અને તેમનો કરિશ્મા સીમાઓ પાર કરે છે. બંને વિશ્વાસ, શુદ્ધતા અને પ્રામાણિકતાના પ્રતીક તરીકે ઉભા છે. અમિતાભ બચ્ચન અને કેમ્પા, એક જ ફિલસૂફીનું પ્રતિબિંબ છે અને આ બે દિગ્ગજોનું સાથે આવવું એ ખૂબ જ ખાસ છે.

વધુમાં ઉમેર્યું હતું કે સ્વચ્છ અને સસ્તું પીવાના પાણીની પહોંચ દરેકનો અધિકાર છે અને 'કેમ્પા સ્યોર' બજારમાં અભૂતપૂર્વ - સૌથી સસ્તા ભાવે - સુરક્ષિત પીવાના પાણીની પહોંચ સુનિશ્ચિત કરે છે. 'કેમ્પા સ્યોર' વિશ્વસનીય

પેકેજ્ડ પીવાના પાણીને પહોંચ સુનિશ્ચિત કરે છે. 'કેમ્પા સ્યોર' વિશ્વસનીય પેકેજ્ડ પીવાના પાણીને લોકશાહીકરણ કરવાના ઉદ્દેશ્ય સાથે દેશના દરેક ખૂણામાં સલામત હાઇડ્રેશન લાવે છે. આ પહેલ ભારતના પીણાં ઉદ્યોગમાં એક મહત્વપૂર્ણ ક્ષણ છે.

૮૦ વર્ષની ઉંમર વટાવી ગયા પછી પણ જાહેરાતની દુનિયામાં અમિતાભ બચ્ચનનો કરિશ્મા અકબંધ છે. તેઓ બ્રાન્ડ્સ માટે વિશ્વાસનો પર્યાય બની રહ્યાં છે. નાસ્તો હોય કે બેંક સેવાઓ, અમિતાભ બચ્ચન દરેક જગ્યાએ છે. આપણે પણ ઘણી બધી મોટી કંપનીઓની જાહેરાતમાં તેઓને જોયા હોય છે. તો હવે હવે કેમ્પા શ્યોર વોટરની જાહેરાતમાં જોવા મળશે.

આ બાબતે અમિતાભ બચ્ચને વાત કરતા કહ્યું, હું 'કેમ્પા સ્યોર' સાથેના જોડાણ કરીને ખૂબ જ ખુશ છું. દરેક ભારતીયને સ્વચ્છ પીવાના પાણીની પહોંચ પૂરી પાડવામાં મદદ કરવાના 'કેમ્પા સ્યોર'ના પ્રયાસોથી હું પ્રભાવિત છું.

કેમ્પા શ્યોરને સ્ટોક કીપિંગ યુનિટની શ્રેણીમાં રજૂ કરવામાં આવ્યું છે, જેમાં ૨૫૦ મિલી, ૫૦૦ મિલી, ૧ લિટર, ૨ લિટર, ૫ લિટર, ૧૦ લિટર અને ૨૦ લિટરનો સમાવેશ થાય છે, જે વિવિધ વપરાશના પ્રસંગોને પૂર્ણ કરે છે. કંપનીના જણાવ્યા અનુસાર, પાણી બહુ-પગલાંની શુદ્ધિકરણ પ્રક્રિયામાંથી પસાર થાય છે અને કેમ્પા બ્રાન્ડ અને રિલાયન્સના ગ્રાહક વિતરણ નેટવર્કના વારસા પર આધારિત, વ્યાપક ઉપલબ્ધતા અને સ્પર્ધાત્મક કિંમત પર સ્થિત છે.

'ફૂડની વાત'ના વાંચકો માટે...

'ફૂડની વાત' ની વોટ્સએપ ચેનલ શરૂ થઈ ગઈ છે, જેમાં ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝના લેટેસ્ટ સમાચારો, માહિતી જેવી અનેક બાબતનોના અપડેટ આપને આ ચેનલમાં જાણવા મળશે. આ ચેનલનો ફાયદો એ છે કે તમારો નંબર, ચેનલનાં કોઈપણ મેમ્બર જોઈ શકશે નથી, જેથી તમારો નંબર ગુપ્ત રહેશે. તો આજે જ 'ફૂડની વાત'ની વોટ્સએપ ચેનલ ને ફોલો કરો અને સાથે ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીની લેટેસ્ટ જાણકારી સાથે અપડેટ રહો... અહીં આપેલ ક્યુઆર કોડ દ્વારા આપ 'ફૂડની વાત'ની વોટ્સએપ ચેનલ ફોલો કરી અન્યને પણ આ શેર કરો.

'ફૂડની વાત'ની વોટ્સએપ ચેનલ ને ફોલો કરો અને સાથે ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીની લેટેસ્ટ જાણકારી સાથે અપડેટ રહો...
અહીં આપેલ ક્યુઆર કોડ દ્વારા આપ 'ફૂડની વાત'ની વોટ્સએપ ચેનલ ફોલો કરી અન્યને પણ આ શેર કરો.

RNI NO. : GUJMUL/2020/81390

A Talk About Food Industry...

FOOD NI VAAT® MAGAZINE

Year : 6 | Issue : 64

10 - Jan - 2026

Page : 32

Retail Price : Rs. 40/-

Annual Subscription

1 Year Rs. 400/-

2 Year Rs. 700/-

Editor - Printer - Publisher - Owner

Pilojpara Mayur Pragjibhai

Subscription - Advertisement

Contact : +91 75758 30309

Legal Advisor

Bhavesh R. Hapaliya

(Advocate - Notary Gujarat High Court)

Social Media Advisor

Vimal Vasvelia

(Seawind Systems)

Head Office

FOOD NI VAAT

"Ishavashyam", 10-Rajaram Society,
B/h. Maharaha Pratap Community Hall,
Sant Kabir Road, Rajkot-360003 (Gujarat).
Contact No. +91 75758 30309
Web : www.foodnivaat.com

વિજ્ઞાપન દાતા માટે ખાસ :

૧૮ જુન ૨૦૨૪થી સુપ્રીમ કોર્ટના નિર્દેશ મુજબ અખબાર/ન્યુઝપેપરમાં જાહેર ખબર પ્રકાશિત કરવા માટે સેલ્ફ ડેકરેશન સર્ટીફિકેટ રજુ કરવું અનિવાર્ય છે.

જેમાં અમુક પ્રકારના શબ્દો ઉપયોગ ન કરવો હિતાવહ છે. તેમજ અમુક પ્રકારના શબ્દોના ઉપયોગની ન કરવા જાણ કરવામાં આવી છે. તેમજ ૧૦૦ ટકા, ગેરેન્ટી કે ખાત્રીપૂર્વક, ડિસ્કાઉન્ટ, સચોટપણે, ફ્રી, દેશ-રાજ્ય કે ગામ-શહેરમાં પ્રથમ આ પ્રકારના શબ્દો સાથે વ્યક્તિ, પ્રોડકટ કે પેઢી દર્શાવતી વખતે જે તે જાહેરાત આપનારે સેલ્ફ ડેકરેશન સર્ટીફિકેટ આપવું ફરજીયાત રહશે. તેમજ આ પ્રકારની જાહેરખબર સરકારની વેબસાઇડ પર અપલોડ કરીને જાણ કરવાની રહશે.

ખાસ નોંધ : ફૂડની વાત માસિકમાં છાપવામાં આવતી માહિતી, લેખો તથા રીત અમને મળેલ માહિતીને આધારે છાપવામાં આવે છે. આ માસિકપત્ર સાથે જોડાયેલા કોઇ પણ વ્યક્તિઓ સમાચાર પત્રમાં રહેલી ભાષાકીય, પ્રિન્ટીગ અથવા કાયદાકીય ભૂલ માટે જવાબદાર નથી. જે તે વ્યક્તિએ માહિતી લેખ કે કોઈપણ પ્રકારના નાણાંકિય બાબત કે રીતનો ઉપયોગ/વ્યવહાર કરતાં પહેલા પૂરેપૂરી ચકાસણી કરવી. નહીતર માહિતી, લેખ, જાહેરાત કે રીત દ્વારા કોઈપણ વ્યક્તિ ગેરમાર્ગે દોરાઇ તો તેની જવાબદારી જે તે વ્યક્તિની રહેશે.

The opinions expressed in the articles are of the author and do not necessarily reflect those of editor or publishers they do not accept any responsibility to this effect.

Subject to Rajkot Jurisdiction

ચા...
માત્ર એક પીણું નથી પણ હેત છે, પ્રેમ છે, લાગણી છે...

આપણા બધાની દિવસની શરૂઆત ગરમ ચાની ચૂસકી થતી હોય છે. મોટાભાગના લોકોને સવારે ઉઠતાની એક કપ ચા પીવાની આદત હોય છે. ચા ન પીવે તો એવું લાગે કે, જાણે દિવસની શરૂઆત થઈ જ નથી. આ ઉપરાંત, ચા લોકોમાં સમુદાયની ભાવના કેળવે છે. ચા એક આનંદદાયી પીણું હોવાને કારણે, સામાજિક-આર્થિક તફાવતોને ધ્યાનમાં લીધા વિના ચા દરેકને પ્રેમ કરે છે. ચા એ ભારતની આતિથ્ય સંસ્કૃતિનો એક મહત્વપૂર્ણ ભાગ છે એમ કહી શકાય. પ્રસંગ કોઈ પણ હોય દરેક માટે ચા પ્રથમ પસંદગી છે. 'અતિથિ દેવો ભવ'માં વિશ્વાસ ધરાવતા દેશ સાથે, આપણે કોઈ મુલાકાતીને આપણી વિશેષ ચા નુ રસપાન કરાવ્યા વિના આપણા ઘરેથી જવા દેતા નથી.

ભારતીય કૃષિ તેમજ અર્થતંત્ર માટે ચા ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ છે. વિશ્વના ચા ઉત્પાદક તરીકે ભારતનું આગવું સ્થાન છે. આપણા દેશમાં આસામ, દાર્જિલિંગ અને નીલગિરી જેવા વિવિધ સ્થાનો પર ચા ના ખૂબ જ સુંદર અને રમણીય બગીચા આવેલા છે. આસામ ભારતના મુખ્ય ચા ઉત્પાદક પ્રદેશોમાંનો એક છે અને આસામ ખીણ અને કચર મુખ્ય ચા ઉગાડતા ક્ષેત્રો બનાવે છે. તેની સાથે સાથે પશ્ચિમ બંગાળ, મુખ્ય ચા ઉત્પાદક પ્રદેશો ડુઅર્સ, તરાઈ અને દાર્જિલિંગ છે. ભારતની ચા તેના અનન્ય સ્વાદ અને ઉચ્ચ ગુણવત્તા માટે વિશ્વભરમાં જાણીતી છે, જે મુખ્ય ચા ઉત્પાદક દેશ તરીકે તેનું સ્થાન મજબૂત બનાવે છે.

ચાની પત્તીઓને તોડવાથી લઇ અલગ-અલગ પ્રકારની પ્રોસેસ થયા બાદ ચા તૈયાર થઇ બજારમાં વેપારીઓ સુધી પહોંચી લોકો સુધી પહોંચતી હોય છે. જાણવા મળેલ માહિતી મુજબ દેશમાં ૫૦% થી વધુ ચા એકલું આસામ પૂરું પાડે છે.

આસામ અને ગુજરાતનો એક અલગ નાતો છે. આસામની ઓળખ એ ચા છે અને ચા દરેક ગુજરાતીઓને પ્રિય છે. દિવસ હોય કે રાત ચાનું નામ પડે એટલે ગુજરાતીઓ ચાની ચુસ્કી લગાવવા હર હંમેશ તૈયાર થઇ જતા હોય છે.

ચા માટેના પ્રેમની કોઈ સીમા નથી. શિયાળો, ઉનાળો હોય કે ચોમાસુ ચાના પ્રેમીઓ માટે હવામાનને ધ્યાનમાં લીધા વિના મળવા, બેસવા અને અને ગપશપ કરવા ચા ને વધુ પસંદ કરે છે. પરિચિત બનવાથી માંડીને મિત્રો બનવા સુધી તથા તાજેતરના રાજકીય વિકાસથી માંડીને નાણાકીય ચર્ચા કરવા અને જીવનના અનુભવો શેર કરવા સુધીના વિષયો પર બોન્ડ કરે છે, ચા જોડાણોને વધુ મજબુત કરે છે. યોગ્ય વ્યક્તિ સાથે ચા પીવી એ શાશ્વત યાદો તરફ દોરી જાય છે. અરે આપણે ત્યાં તો ચાનો વ્યવસાય કરનાર વ્યક્તિ વડાપ્રધાન પણ બની શકે છે. તો અનેક વ્યક્તિઓ આ વ્યવસાય દ્વારા ખૂબ જ નામના મેળવી છે. જેમ કે ડોલી ચાય વાલા, જ્યાં બીલગેટ્સ પણ ચા પીવા માટે આવેલ.

અરે આપણે ત્યાં તો હાલમાં પણ અનેક સંબધોના સમાધાન પણ ચા દ્વારા થતા હોય છે. એટલે જ કહેવાય છે કે ચા એ માત્ર પીણું નથી પણ હેત છે, પ્રેમ છે, લાગણી છે, સ્નેહ છે. તો ચાલો આપણે આ ચા ની ચુસ્કી લેતા સંબધોમાં એક અનેરો આનંદ માણીએ પછી ક્યારેક ચા ના બીઝનેસ માટે એક અનોખી ગાથા સાથે ફરી મળીશું.

Camellia Sinensis પ્લાન્ટમાંથી બનેલ ઉત્પાદનોને જ 'ચા' કહી શકાશે...

ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) એ સ્પષ્ટતા કરી છે કે, હવે ફક્ત Camellia Sinensis પ્લાન્ટમાંથી બનેલ ઉત્પાદનોને જ 'ચા' કહી શકાશે. હર્બલ ટી, રૂઈબોસ ટી, ગ્રીન ટી, ફ્લાવર ટી જેવા ઉત્પાદનોને 'ચા' કહેવું ખોટું અને લોકોને ગેરમાર્ગે દોરનારું છે. આ પ્રકારે ચા કહીને ખોટુ બ્રાન્ડિંગ ગણવામાં આવશે. આવા પીણાં હવે પ્રોપરાઇટરી અથવા નોન-સ્પેસિફિક ફૂડ નિયમો હેઠળ આવી જશે. ઓથોરિટીએ સ્પષ્ટપણે કહ્યું છે કે, પેકેજની આગળના ભાગમાં કોઈપણ ફૂડ પેકેજનું સાચું અને વાસ્તવિક નામ છાપવું ફરજિયાત છે.

FSSAI ના જણાવ્યા અનુસાર, ચાને ફક્ત ત્યારે જ 'ચા' કહી શકાય, જ્યારે તે Camellia Sinensis (કેમેલીયા સિનેન્સિસ) પ્લાન્ટમાંથી બનાવવામાં આવી હોય. હર્બલ ટી, રૂઈબોસ ટી અને ફ્લાવર ટી જેવી પ્રોડક્ટ્સને ચા કહેવું ખોટું અને ગેરમાર્ગે દોરનારું છે. નિયમો અનુસાર, કાંગડા ટી, ગ્રીન ટી અને ઈન્સ્ટન્ટ ટી પણ કેમેલીયા સિનેન્સિસમાંથી બનાવવી આવશ્યક છે. કેમેલિયા સિનેસિસથી ન બનેલા ઉત્પાદનો પર 'TEA' અથવા 'ચા' લખવું મિસબ્રાન્ડિંગ ગણાશે. તેથી તમામ ઉત્પાદકો, વિક્રેતાઓ, ઇમ્પોર્ટર અને ઈ-કોમર્સ પ્લેટફોર્મને સૂચના આપવામાં આવી છે કે, કેમેલિયા સિનેસિસથી ન બનેલા ઉત્પાદનો પર 'ચા' શબ્દનો ઉપયોગ ન કરવો.

નિયમોનું ઉલ્લંઘન કરવા પર ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એક્ટ, ૨૦૦૬ હેઠળ કડક કાર્યવાહી કરવામાં આવશે. રાજ્યના ફૂડ સેફ્ટી અધિકારીઓ આ આદેશના કડક પાલન પર નજર રાખશે.

વૈશ્વીક સ્તરે ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝના વિકાસની ભરપૂર શકયતાઓ

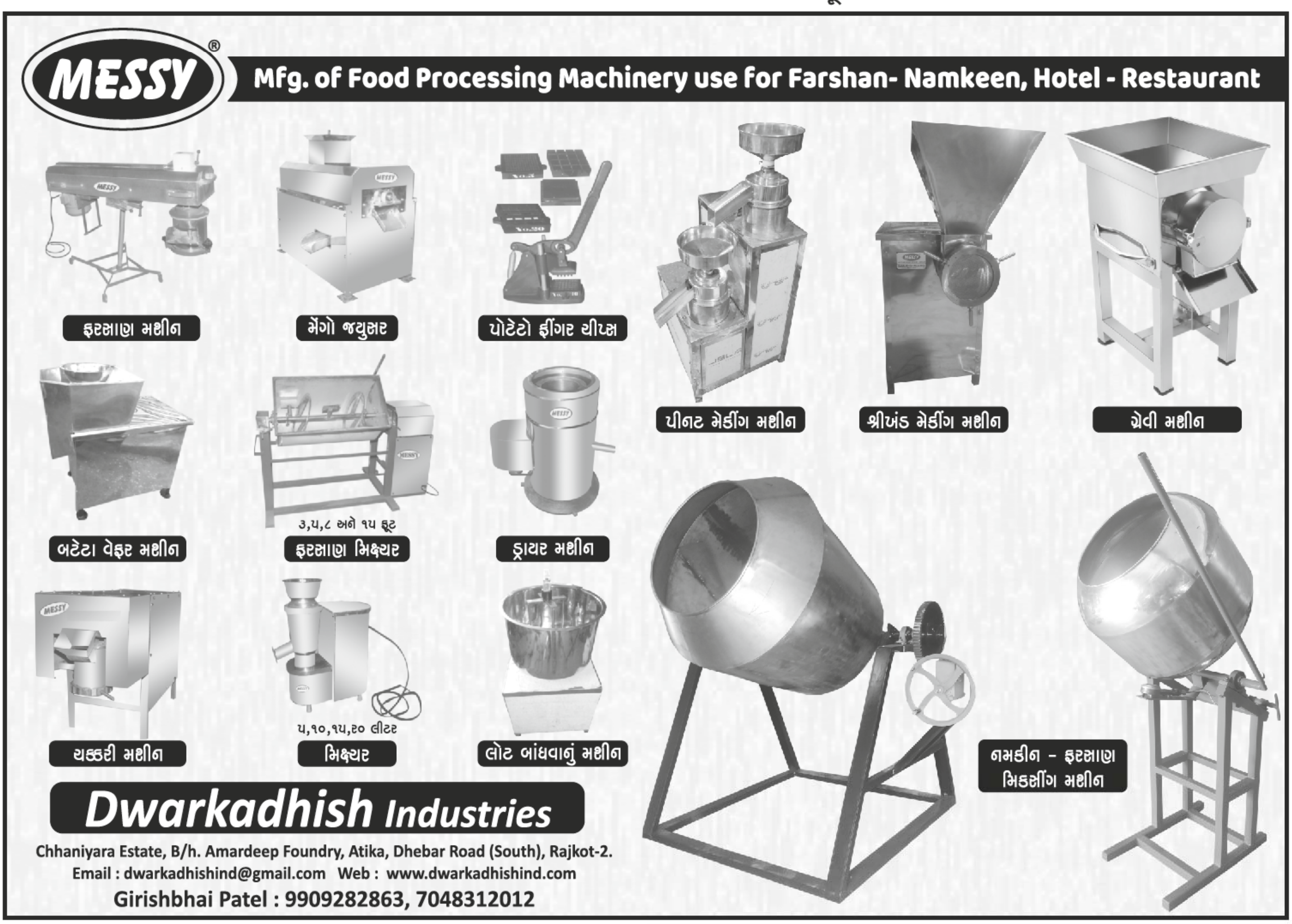
ભારત સરકારના ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રી ચિરાગ પાસવાને ૮ જાન્યુઆરી ૨૦૨૬ ના રોજ ગ્રેટર નોઈડાના એક્સ્પો માર્ટ ખાતે **Indus Food-2026** નું ઉદ્‌ઘાટન કર્યું. **Indus Food-2026** એશિયાનો નામાંકિત ફૂડ એક્ષ્પો છે. આ ફૂડ એક્ષ્પોમાં ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝના અનેક કંપનીઓના અગ્રણીઓ, ખરીદદારો, પ્રદર્શકો અને વૈશ્વિક **F&B** ઈકોસિસ્ટમના સભ્યો ઉપરાંત અનેક મહાનુભવો ઉપસ્થિત રહ્યા હતા.

ઉદ્‌ઘાટન પ્રસંગે મંત્રીશ્રી પાસવાને કહ્યું, ‘હું તમને આપ સહુને પ્રોત્સાહિત કરવા માટે અહીં આવેલ છે. ભારત સરકાર પાસે ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્ર માટે એક અલગ મંત્રાલય છે તે હકીકત આ ક્ષેત્રને આપવામાં આવેલા મહત્ત્વને રેખાંકિત કરે છે. અમે સરકાર અને ઉદ્યોગ વચ્ચે સેતુ બનવાનો પ્રયાસ કરી રહ્યા છીએ.’ મંત્રીએ **Indus Food-2026** ના ૯મા સફળ એક્ષ્પોનું આયોજન કરવા અને ઉદ્યોગને મોટું પ્લેટફોર્મ પૂરું પાડવા બદલ TPCI ને અભિનંદન આપ્યા હતા. ફૂડ પ્રોસેસિંગ મંત્રીએ વધુમાં અપીલ કરી કે, ‘હવે જ્યારે આપણે ખાદ્ય સરપ્લસ છીએ, ત્યારે આપણે બધાએ આ જથ્થાને મૂલ્યમાં રૂપાંતરિત કરવાની જરૂર છે. આપણે બધા આ ક્ષેત્રની તાકાત અને વૈશ્વિક ખાદ્ય બાસ્કેટ બનવા માટે ભારતની અપ્રચલિત સંભાવના જાણીએ

છીએ, હવે જરૂરિયાત એ છે કે સંસાધનોનું યોગ્ય રીતે ઉપયોગ કરવામાં આવે.’ તેમણે કહ્યું કે તેમનું મંત્રાલય આ ક્ષેત્રમાં પ્રવેશવા માટે વધુને વધુ ઉદ્યોગ સાહસિકોને સાથ આપવા માટે સક્ષમ છે. સરકારની અલગ અલગ યોજનાઓ દ્વારા આ ક્ષેત્રમાં વિકાસની ભરપૂર શકયતાઓ રહેલી છે.

પીએમ ફોર્મલાઈઝેશન ઓફ માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એન્ટરપ્રાઈઝ (PMFME), પ્રધાન મંત્રી કિસાન સંપદા યોજના (PMKSY), નેશનલ ઈન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફૂડ ટેકનોલોજી એન્ટરપ્રેન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટ વગેરે જેવી યોજનાઓ ખેડૂતો અને ઉદ્યોગ બંનેને મદદ કરી રહી છે. તેમણે એમ પણ કહ્યું કે નેશનલ ઈન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફૂડ ટેકનોલોજી એન્ટરપ્રેન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટનો વ્યાપ વધુ રાજ્યોને આવરી લેવા માટે વિસ્તૃત કરવામાં આવશે. સરકાર અવિશ્વસનીય સમર્થન સાથે ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગની સાથે છે અને વ્યવસાય કરવાની સરળતા જેવા સહાયક નીતિ વિષયક બાબતો માટે કંઈ કરવા માટે હમેશાં તત્પર છે. મંત્રીએ માહિતી આપી કે તેમણે ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્ર પર ઉચ્ચ GST દર લીધો હતો જેને GST સુધારા દ્વારા સંબોધવામાં આવ્યો હતો અને GST ને 5% અથવા 0 સુધી સૌથી નીચા સ્લેબમાં સમાવેશ કરવામાં આવ્યો છે.

મંત્રીએ તેમના સંબોધન દરમિયાન તમામ બ્રાન્ડ્સને ભારતમાં તેમના R&D કેન્દ્રો શરૂ કરવા અપીલ કરી હતી. ભારતમાં વિશાળ વિવિધતા છે અને વૈશ્વિક ફૂડ પ્લેટર પર નવી વિવિધતા રજૂ કરવાની અપાર સંભાવના છે. કૃષિ અને પ્રોસેસ્ડ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ એક્સપોર્ટ ડેવલપમેન્ટ ઓથોરિટી (APEDA) એ કૃષિ-ખાદ્ય અને કૃષિ-ટેક સ્ટાર્ટઅપ્સને ટેકો આપવા માટે એક પહેલ શરૂ કરી છે, જેનો ઉદ્દેશ્ય નવીનતાને પ્રોત્સાહન આપવા અને યુવા ઉદ્યોગસાહસિકો માટે નવી નિકાસ તકો ઊભી કરવાનો છે. APEDA ના અધ્યક્ષ અભિષેક દેવે જણાવ્યું હતું કે પહેલ - BHARATI, જે ભારતના કૃષિ, સ્થિતિસ્થાપકતા, પ્રગતિ અને નિકાસ સક્ષમતા માટે ઉદ્‌ભવતા કેન્દ્ર માટે વપરાય છે, તે કૃષિ ક્ષેત્રના સ્ટાર્ટઅપ્સને સશક્ત બનાવવા માટે ડિઝાઈન કરવામાં આવી છે.



NIFTEM-K એ પ્રધાનમંત્રી વિકાસ યોજનાનો અમલ કરવા લઘુમતી બાબતોના મંત્રાલય સાથે સમજૂતી કરાર પર હસ્તાક્ષર કર્યા.

અલ્પસંખ્યક બાબતોના મંત્રાલયે પીએમ વિકાર્સ યોજનાનો અમલ કરવા માટે નેશનલ ઈન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફૂડ ટેકનોલોજી એન્ટરપ્રિન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટ (નિફ્ટમ) કુંડલીને યોજના અમલીકરણ એજન્સી (પી.આઈ.એ.) તરીકે પસંદ કરી છે. આ સંદર્ભમાં, 2025ના ડિસેમ્બરની 22મી તારીખે નવી દિલ્હીમાં સંસ્થા દ્વારા મંત્રાલય સાથે સમજૂતી કરાર પર હસ્તાક્ષર કરવામાં આવ્યા છે. લઘુમતી સમુદાયોના યુવાનોની ક્ષમતા વિકસાવવા અને જરૂરિયાત આધારિત અભ્યાસક્રમોમાં કૌશલ્ય તાલીમ સહાય પૂરી પાડીને લક્ષિત હસ્તક્ષેપ દ્વારા તેમના માટે રોજગાર અને આજીવિકાની તકો સુનિશ્ચિત કરવાનો આ યોજનાનો ઉદ્દેશ્ય છે.

NIFTEM કુંડલી એ યોજના અમલીકરણ એજન્સી (પી.આઈ.એ.) તરીકે પસંદ કરાયેલા ગણતરીના રાષ્ટ્રીય મહત્વના સંસ્થાનો (આઈ.એન.આઈ.) પૈકીનું એક છે.

આ પ્રોજેક્ટ હેઠળ, NIFTEM-K લઘુમતી સમુદાયમાંથી કુલ 2110 લાભાર્થીઓને મલ્ટી સ્કીલ ટેકનિશિયન (ફૂડ પ્રોસેસિંગ), મિલેટ પ્રોડક્ટ્સ પ્રોસેસર અને આસિસ્ટન્ટ બેકિંગ ટેકનિશિયન - એમ ત્રણ શ્રેણીઓ હેઠળ ઝારખંડ, બિહાર, પંજાબ અને હરિયાણાના ચાર રાજ્યોમાં સાત સ્થળોએ તાલીમ આપશે. આ હસ્તક્ષેપ લઘુમતી સમુદાયોની રોજગારક્ષમતા વધારવા અને તેમને આર્થિક મુખ્ય પ્રવાહ સાથે જોડીને બજાર અને ધિરાણ જોડાણો પૂરા પાડીને આજીવિકાની બહેતર તકો ઊભી કરવાનો પ્રયાસ કરે છે.

આ પ્રોજેક્ટ એન.એસ.ક્યુ.એફ. (નેશનલ સ્કિલ્સ ક્વોલિફિકેશન ફ્રેમવર્ક) સુસંગત કૌશલ્ય તાલીમ એન.સી.વી.ઇ.ટી. (નેશનલ કાઉન્સિલ ઓફ વોકેશનલ એજ્યુકેશન એન્ડ ટ્રેનિંગ) દ્વારા મંજૂર કરાયેલા અભ્યાસક્રમો દ્વારા લાભાર્થીઓને પૂરી પાડશે. આનાથી લાયક કુશળ લાભાર્થીઓને રોજગારના વિવિધ સ્વરૂપો જેમ કે વેતનયુક્ત રોજગાર, સ્વરોજગાર, અથવા એપ્રેન્ટિસશીપમાં પ્લેસમેન્ટની સુવિધા મળશે, જેમાં સંગઠિત ક્ષેત્રની તકોનો પણ સમાવેશ થાય છે. બધા લાભાર્થીઓને કૌશલ્ય વિકાસ અને ઉદ્યોગસાહસિકતા મંત્રાલય (એમ.એસ.ડી.ઇ.) અથવા એન.સી.વી.ઇ.ટી. દ્વારા માન્ય સંસ્થાઓમાંથી પ્રમાણપત્ર પ્રાપ્ત થશે. આ કાર્યક્રમ જાન્યુઆરી 2026માં શરૂ કરવામાં આવવાની શક્યતા છે.

બાજરીથી બજાર સુધી : ૭૯૩ કરોડના પ્રોત્સાહનો ખેડૂતો અને ઉદ્યોગસાહસિકોને મજબુત બનાવે છે

ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલય બાજરી આધારિત ઉત્પાદનોને પ્રોત્સાહન આપે છે અને સૂક્ષ્મ અને મોટા ખાદ્ય પ્રોસેસરોને ટેકો આપે છે. જેથી ભારતના ખાદ્ય ઉદ્યોગને મજબૂત બનાવવાનું કાર્ય થઈ રહ્યું છે. ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગોના એકંદર વિકાસને પ્રોત્સાહન આપવા અને સુનિશ્ચિત કરવા માટે, ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલય તેની બે કેન્દ્રીય ક્ષેત્ર યોજનાઓ, એટલે કે પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજના (PMKSY), ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગો માટે ઉત્પાદન-આધારિત પ્રોત્સાહન યોજના (PLISFPI), અને કેન્દ્રિય રીતે પ્રાયોજિત પ્રધાનમંત્રી સૂક્ષ્મ ખાદ્ય પ્રક્રિયા સાહસોનું ફોર્મલાઈઝેશન (PMFME) યોજના દ્વારા બાજરી પ્રક્રિયા એકમો અને સંબંધિત માળખાગત સુવિધાઓની સ્થાપના/વિસ્તરણને પ્રોત્સાહન આપી રહ્યું છે.

PLISMFPI યોજનાનો એક ઘટક બાજરી આધારિત ઉત્પાદનો (MBP) પર ધ્યાન કેન્દ્રિત કરે છે, જેમાં રૂ.800 કરોડની ફાળવણી કરવામાં આવી છે. બાજરી આધારિત ઉત્પાદનો માટેની PLISMBP યોજનાનો હેતુ ખાદ્ય ઉત્પાદનોમાં બાજરીનો ઉપયોગ વધારવાનો અને સ્થાનિક અને નિકાસ બજારોમાં પસંદ કરેલા બાજરી આધારિત ઉત્પાદનોના ઉત્પાદન અને વેચાણને પ્રોત્સાહિત કરીને મૂલ્યવર્ધનને પ્રોત્સાહન આપવાનો છે. આજની તારીખે, PLISMBP માટે ફાળવવામાં આવેલા કુલ રૂ.800 કરોડમાંથી જેમાંથી નાના-મોટા અને મધ્યમ ઉદ્યોગો સહિત અનેક

અરજદારોને પ્રોત્સાહન આપવા માટે રૂા. 793.27 કરોડ મંજૂર કરવામાં આવ્યા છે.

PMFME યોજના હેઠળ, દેશભરના 21 જિલ્લાઓમાં બાજરી આધારિત ઉત્પાદનોને 'એક જિલ્લો એક ઉત્પાદન' (ODOP) તરીકે ઓળખવામાં આવ્યા છે. આંતરરાષ્ટ્રીય બાજરી વર્ષ (IYOM 2023) ના ભાગ રૂપે, વિવિધ રાજ્યો/કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશોના 30 જિલ્લાઓમાં 'બાજરી મહોત્સવ'નું આયોજન કરવામાં આવ્યું હતું જેથી સૂક્ષ્મ ખાદ્ય પ્રક્રિયા સાહસો, ખાસ કરીને બાજરી ઉત્પાદનોની પ્રક્રિયામાં રોકાયેલા સાહસોને ટેકો મળી શકે. ધ્યેય સ્ટાર્ટઅપ્સ અને ઉદ્યોગસાહસિકોને પ્રોત્સાહન આપવાનો અને ખાદ્ય ઉદ્યોગના સૂક્ષ્મ ક્ષેત્રને મજબૂત બનાવવાનો હતો. બાજરી આધારિત ઉત્પાદનોના ઉત્પાદનમાં રોકાયેલા ઉદ્યોગસાહસિકોને રૂા.226.40 કરોડની લોન મંજૂર કરવામાં આવી છે.

PMKSY, 'ફૂડ પ્રોસેસિંગ અને પ્રિઝર્વેશન ક્ષમતાઓનું નિર્માણ/વિસ્તરણ' (CEFPPC) ની ઘટક યોજના હેઠળ દેશમાં એક બાજરી આધારિત ફૂડ પ્રોસેસિંગ યુનિટને મંજૂરી આપવામાં આવી છે.

PMFME યોજનાના બ્રાન્ડિંગ અને માર્કેટિંગ ઘટક હેઠળ, F.O.SHG.સહકારી સંસ્થાઓ અથવા સૂક્ષ્મ ખાદ્ય પ્રક્રિયા સાહસોના સ્પેશિયલ પર્પઝ વ્હીકલ્સ (SPVs) ને સહાય પૂરી પાડવામાં આવે છે, જેમાં બાજરી આધારિત ઉત્પાદનોનું પ્રક્રિયા કરતા સાહસોનો સમાવેશ થાય છે, જેથી ગ્રાહક છૂટક વેચાણ માટે ગુણવત્તા નિયંત્રણ, માનકીકરણ અને ખાદ્ય સલામતી ધોરણોનું પાલન કરવાની જોગવાઈઓ સાથે સામાન્ય પેકેજિંગ અને બ્રાન્ડિંગ વિકસાવવામાં આવે.

બાજરી આધારિત ઉત્પાદનોની પ્રક્રિયાને કારણે ખેડૂતોની આવક પર યોજનાના અમલીકરણની અસરનું મૂલ્યાંકન કરવા માટે MoFPI દ્વારા કોઈ ચોક્કસ અભ્યાસ હાથ ધરવામાં આવ્યો નથી. PLISFPI હેઠળ પ્રોત્સાહનો ફક્ત ત્યારે જ લાગુ પડે છે જો ઉત્પાદન પ્રક્રિયાઓની સમગ્ર શૃંખલા ભારતમાં થાય. PLISFPI હેઠળ માન્ય કૃષિ-પ્રક્રિયા કરાયેલ ખાદ્ય ઉત્પાદનોની કુલ નિકાસ 2019-20 થી 2024-25 દરમિયાન 13.23 ટકાના CAGR પર વધી છે.

Right Packaging Solutions For Your Business

Shrink Wrapping Machine
(Low & High Table)

Vacuum Packing Machine
(M.S./S.S.)

Blister Packing Machine
(Pneumatic & Hydraulic)

WEB SEALER WITH SHRINK MACHINE

Semi Auto Strapping Machine

Fully Auto Strapping Machine

Carton Sealer Taping Machine

Stretch Wrapper Machine

Nitrogen Flushing Machine
Heavy Duty (M.S.) **Up to 5Kg.**

Continue Bag Sealing Machine
(Horizontal - MS / SS)

Continue Bag Sealing Machine
Heavy Duty (M.S.) **Up to 5Kg.**

Continue Bag Sealing Machine
(Heavy Model) **Up to 15Kg.**

Foil Sealing Machine

Capping Machine

Induction Sealer

Auto Induction Sealing Machine

Manual Induction Machine

Ribbon Coding Machine

Model Available
- **Up to 3 Line**
- **Up to 5 Line**

Handy Printer

Mini Inkjet Printer

Up To 12.7mm Maximum Height

QR Code
Barcode
Signs/Picture
00001
00002
00003
Variable Serial No

ALUMINIUM FOIL for Plastic & Pet Jars.

Attractive Printing & Safety for your Valuable Products like

Induction Sealing Wad

In Use : Food & Beverages, Cosmetic, Dairy Product, Hotel, Pharmaceutical, Oil Industries, etc.

Since : 1998 An ISO 9001 : 2015 Certified Company ®

Purusharth Packaging

207, Sonal Complex, 2nd Floor, 3- Bhakti Nagar Station Plot,
Godown Road Corner, Rajkot-360002. (Gujarat) INDIA.
Visit us : www.purusharthpackaging.com
Contact : +91 98257 36410 | +91 98792 42229

Follow us

fssai
LIC NO. 10724039000141
Food Safety and Standards Authority of India

Krutika® ENTERPRISE

A LEADING MANUFACTURER & EXPORTER OF

MOTICHUR BOONDI LADDU DANA

મોતીચુરના તૈયાર દાણા

HIGH QUALITY PRODUCTS
EXPORT QUALITY

કૃતિકા સ્વીટ ગાર્ડ

કાજુની/માવાની/દુધની/બેસન ની મીઠાઈને
દરેક ઋતુમાં વાતાવરણ સામે રક્ષણ આપે છે
અને મીઠાઈની આયુષ બમણી કરે છે.
તેમજ મીઠાઈને સોફ્ટ રાખે છે. મીઠાઈ સુકાતી નથી.
મીઠાઈ માંથી મોઈચ્ચર છુટતું નથી.

AVAILABLE IN
1kg | 2kg | 20kg Pack

કૃતિકા ગુલાબ જામુન પ્રો

- જાંબુમાં ચીકાશનું પ્રમાણ વધારે છે.
- જાંબુને સોફ્ટ તથા મુલાયમ બનાવે છે.
- જાંબુમાં જાળી પાડે છે.
- જાંબુની ગોળીને ફાટવાથી બચાવે છે.

AVAILABLE IN
1kg | 2kg | 20kg Pack

+91 9925513301

R M DAVE
(owner)

બગાસુ ખાતા પતાસુ મળ્યું, લોકોના આરોગ્ય માટે ફાયદાકારક રહ્યું

વડોદરામાં ૧૩ હજાર કિલો વાસી મિઠાઈનો જથ્થો મળ્યો

છેલ્લા ઘણાં સમયથી ફૂડ વિભાગ લોકોના આરોગ્ય અને શુધ્ધ ખોરાક મળી રહે તે માટે ખૂબ જ કાર્યરત છે. અનેક જગ્યાએ ક્વૉલિટી ચેકિંગ ડ્રાઇવના નેજા હેઠળ સરપ્રાઇઝ વિઝીટ કરીને ખાદ્ય ચીજ વસ્તુઓનું ઉત્પાદન કરતાં વેપારી કે કંપનીઓમાં ચેકિંગ હાથ ધરવામાં આવે છે. હાલ થોડા સમયથી રોગચાળો ખૂબ જ વધી ગયો છે. તે બાબતને ધ્યાનમાં લેતા દરેક શહેરોમાં ખાસ ચેકિંગ હાથ ધરવામાં આવેલ છે. તેમાં પણ ખાસ કરીને પાણીપુરીની લારી પર વધુ ચેકિંગ કરવામાં આવે છે.

વડોદરામાં એક અનોખો કિસ્સો બન્યો જેમાં ફૂડ વિભાગના ટીમ વડોદરાના ખોડિયાર નગર ખાતે પાણીપુરી બનાવનારને ત્યાં ચેકીંગ માટે ગઈ હતી. તે દરમ્યાન આરોગ્ય શાખાની ટીમે લવ્લી સ્વીટ નામના વેપારીને ત્યાં મીઠાઈનો જથ્થો પડેલો જોયો અને તે ચેકીંગ કરતા એક્સ્પાયર થયેલ હોવાનું જાણવા મળ્યું છે અને આટલી મોટી માત્રામાં જથ્થો જોઈ આરોગ્ય શાખાની ટિમ પણ ચોંકી ઉઠી હતી. તેથી વધુ તપાસ કરતા ત્યાંથી લાડુ, બરફી, પેંડા વિગેરેનો ૧૩,૨૦૦ કિલો ગ્રામ એક્સપાયરી ડેટની મીઠાઈ પકડી પાડી હતી. ત્રણ ટ્રક ભરાય તેટલો અંદાજે રૂ.૭.૫૦ લાખની કિંમતનો મીઠાઈના જથ્થો હતો. આ તમામ એક્સપાયર્ડ મીઠાઈઓનો જથ્થો જામ્બુવા લેન્ડફિલિંગ સ્ટેશન ખાતે નાશ કરવામાં આવ્યો હતો. આરોગ્ય શાખાના આ સપાટાથી અખાદ્ય પદાર્થ વેચતા વેપારીઓમાં ફફડાટ ફેલાયો છે. શહેરમાં અખાદ્ય ખોરાક વેચાતો હોવા અંગે વારંવાર ફરિયાદો ઉઠે છે ત્યારે આ બાબતે ધારાસભ્યોએ પણ સંકલન સમિતિની બેઠકમાં રજૂઆત કરેલી છે.

> **સરકારે દર સપ્તાહે ‘ફૂડ ક્વૉલિટી ચેકિંગ’ કરવા આદેશ આપેલ...**

વડોદરા મહાનગરપાલિકાના આરોગ્ય વિભાગ હેઠળની ખોરાક શાખાએ મ્યુનિસિપલ કમિશનરની સૂચના તેમજ ડેઝિગ્નેટેડ ઓફિસર અને અધિક આરોગ્ય અમલદારના માર્ગદર્શન હેઠળ શહેરમાં ખાદ્ય સુરક્ષા અભિયાન હાથ ધર્યું છે. આ અભિયાન અંતર્ગત સિનિયર ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસરો તથા ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસરોની ટીમોએ આકસ્મિક તપાસ હાથ ધરી છે. જેમાં મોટા પ્રમાણમાં અખાદ્ય સામગ્રી મળી આવતા તેનો નાશ કરવામાં આવ્યો છે.

ફૂડમાં ભેળસેળ તેમજ વાસી અને નકલી પ્રોડક્ટ ઝડપવાનું પ્રમાણ ઘણુ વધી રહ્યું છે. લોકોના આરોગ્ય સાથે ખેલવાડ કરી વધુ નફો કમાઇ લેવાની વૃતિ તથા શોર્ટ કટથી રૂપિયા કમાઇ લેવા માટે અમૂક વેપારી નિમ્કકક્ષા સુધી જતાં પણ સંકોચ અનુભવતા નથી. આવા અમૂક વેપારીઓને કારણે અનેક નાગરિકોના જીવ જોખમમાં મુકાઇ છે એવુ સરકારનું માનવું છે.

(Legal Metrology Packaged Commodities)

LMPC પ્રમાણપત્ર વિશે જાણીએ...

જાણવા જેવું

Bhavya Raichada

ભારતમાં વેચાણ અથવા વિતરણ માટે પ્રી-પેકેજ્ડ માલની આયાત, પેકિંગ અથવા ઉત્પાદન કરનારા કોઈપણ વ્યક્તિ માટે, લીગલ મેટ્રોલોજી પેકેજ્ડ કોમોડિટીઝ (Legal Metrology Packaged Commodities - LMPC) પ્રમાણપત્ર, લીગલ મેટ્રોલોજી એક્ટ, 2009 અને લીગલ મેટ્રોલોજી (પેકેજ્ડ કોમોડિટીઝ) નિયમો, 2011 હેઠળ નોંધણી ફરજિયાત છે. તેનો પ્રાથમિક હેતુ ગ્રાહકોનું રક્ષણ કરવાનો અને પ્રોડક્ટ લેબલ પર સચોટ અને પ્રમાણિત માહિતી ફરજિયાત કરીને વાજબી વેપાર સુનિશ્ચિત કરવાનો છે. LMPC પ્રમાણપત્ર મૂળભૂત રીતે ભારતના વજન અને માપના નિયમોનું પાલન કરવાની સ્વીકૃતિ છે. તે ઉત્પાદન મંજૂરી નથી પરંતુ એક વ્યવસાય નોંધણી છે જે ખાતરી કરે છે કે વેચવામાં અથવા વિતરિત કરવામાં આવતી ચીજો સરકાર દ્વારા નિર્ધારિત ચોક્કસ પેકેજિંગ અને લેબલિંગ નિયમોનું પાલન કરે છે. નિયમનકારી માળખું ભારત સરકારના ગ્રાહક બાબતો, ખાદ્ય અને જાહેર વિતરણ મંત્રાલય વિભાગના કાર્યક્ષેત્ર હેઠળ આવે છે.

મુખ્ય ઉદ્દેશ્ય પારદર્શિતા છે. જ્યારે ગ્રાહક પૂર્વ-પેકેજ કરેલી વસ્તુ ખરીદે છે (ખરીદનારની હાજરી વિના પેકેજમાં મૂકવામાં આવેલી વસ્તુ તરીકે વ્યાખ્યાયિત, પૂર્વ-નિર્ધારિત જથ્થો), ત્યારે તેમની પાસે જાણકાર નિર્ણયો લેવા માટે આવશ્યક માહિતીની ઍક્સેસ હોવી આવશ્યક છે. આમાં મહત્તમ છૂટક કિંમત (MRP), ચોખ્ખી માત્રા (વજન, માપ અથવા સંખ્યા), પેકેજિંગ, આયાતની તારીખ, ઉત્પાદક અથવા આયાતકારનું નામ અને સરનામું અને ગ્રાહક સંભાળની વિગતો જેવી વિગતો શામેલ છે.

ભારતમાં પ્રી-પેકેજ્ડ ખાદ્ય પદાર્થોનો વ્યવહાર કરતા ખાદ્ય વ્યવસાયો માટે LMPC (લીગલ મેટ્રોલોજી પેકેજ્ડ કોમોડિટીઝ) પ્રમાણપત્ર ફરજિયાત છે, જે લીગલ મેટ્રોલોજી એક્ટ, 2009 હેઠળ પારદર્શિતા અને ગ્રાહક સુરક્ષા માટે લેબલિંગ, વજન અને માપદંડોનું નિયમન કરીને વાજબી વેપાર સુનિશ્ચિત કરે છે. તે યોગ્ય ચોખ્ખી માત્રા, ઉત્પાદક વિગતો, MRP અને ઉત્પાદન, સમાપ્તિ તારીખોની ખાતરી આપે છે, ગેરમાર્ગે દોરતી પ્રથાઓને અટકાવે છે અને ખાસ કરીને આયાત માટે સરળ બજારમાં પ્રવેશને સક્ષમ બનાવે છે.

LMPC ખાદ્ય વ્યવસાય સાથે કેવી રીતે જોડાય છે? :

ફરજિયાત પાલન : ભારતમાં પ્રી-પેકેજ્ડ ખાદ્ય પદાર્થોના ઉત્પાદકો, પેકર્સ અને આયાતકારો માટે તેનું વેચાણ કરવું એ કાનૂની આવશ્યકતા છે.

ગ્રાહક વિશ્વાસ : ગ્રાહકોને લેબલ પર વચન મુજબ યોગ્ય જથ્થો અને ગુણવત્તા મળે તેની ખાતરી કરે છે, જેનાથી બ્રાન્ડ અને બજારમાં વિશ્વાસ વધે છે.

વાજબી વેપાર : શોર્ટ-ફિલિંગ અથવા ખોટા લેબલિંગ જેવી ભ્રામક પ્રથાઓને અટકાવે છે, સમાન રમતનું ક્ષેત્ર પ્રોત્સાહન આપે છે.

આયાત સુવિધા : કસ્ટમ્સ સત્તાવાળાઓ શિપમેન્ટ ક્લિયર કરવા માટે આયાતી પેકેજ્ડ ખોરાક માટે માન્ય LMPC નોંધણીની જરૂર છે.

LMPC શા માટે ફરજિયાત છે?

LMPCનિયમોનું પાલન ફક્ત એક અમલદારશાહી ઔપચારિકતા નથી, તે ભારતીય બજારમાં કાર્યરત વ્યવસાયો માટે નોંધપાત્ર અસરો ધરાવતી કાનૂની આવશ્યકતા છે.

૧. કસ્ટમ્સ ક્લિયરન્સ : આયાતકારો માટે, સરળ કસ્ટમ્સ ક્લિયરન્સ માટે LMPC નોંધણી મહત્વપૂર્ણ છે. જરૂરી પ્રમાણપત્ર વિના શિપમેન્ટમાં વિલંબ, અટકાયત અથવા કસ્ટમ્સ ખાતે દંડ થઈ શકે છે.

૨. કાનૂની જવાબદારી અને દંડ નિવારણ : બધા પૂર્વ-પેકેજ્ડ ઉત્પાદનો 2009 ના કાયદા અને 2011 ના નિયમોનું પાલન કરવા આવશ્યક છે. પાલન ન કરવાથી ગંભીર દંડ, માલ જપ્તી અને કાનૂની કાર્યવાહી થઈ શકે છે, જે બધા વ્યવસાયના સંચાલન અને બ્રાન્ડ પ્રતિષ્ઠાને નકારાત્મક અસર કરે છે.

૩. ગ્રાહક સુરક્ષા અને વિશ્વાસ : પ્રમાણપત્ર ઉત્પાદન માહિતીની ચોકસાઈ સુનિશ્ચિત કરીને ગ્રાહક વિશ્વાસ બનાવે છે. નૈતિક વ્યવસાયિક આચરણનું આ પાલન સ્પર્ધાત્મક બજારમાં બ્રાન્ડને વિશ્વસનીય તરીકે સ્થાન આપે છે.

૪. બજાર અધિકૃતતા : LMPC પ્રમાણપત્ર વ્યવસાયોને વિવિધ રાજ્ય-સ્તરીય નિયમો સંબંધિત ગૂંચવણો વિના સમગ્ર ભારતમાં કાયદેસર રીતે ઉત્પાદનો વેચવા અને વિતરણ કરવાની મંજૂરી આપે છે, ખાસ કરીને 2025 માં એક રાષ્ટ્ર, એક સમયના નિયમો ની રજૂઆત સાથે, જેનો હેતુ પ્રક્રિયાને સુવ્યવસ્થિત કરવાનો છે.

૫. માનકકૃત લેબલિંગ : પેકેજ પર શું હોવું જોઈએ તેનું સંચાલન કરે છે, જેમાં ચોખ્ખું

Jiniva®

હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટફૂડ તેમજ કેટરર્સના ધંધાર્થીઓ માટે ઉપયોગી

Mixer Grinder

Square Mixer Grinder

Mfg. of All Type
Food Processing Machinery

BALAJI
ENTERPRISE

+91 97272 40932

New Parmeshwar, Street No.1,
Atika Fatak, Dhebar Road, Rajkot.

Sugarcane Juicer : Chhotu Model / 2HP Mahashakti

વજન.વોલ્યુમ, ઉત્પાદક વિગતો, MRP (કર સહિત), અને તારીખ ચિહ્નો (MFG / EXP / બેસ્ટ બિફોર)નો સમાવેશ થાય છે.

ખાદ્ય વ્યવસાયો માટે મુખ્ય પાસાં :

પેકર્સ/ઉત્પાદકો માટે : તમારે તમારા પ્રી-પેકેજ્ડ ખાદ્ય ઉત્પાદનો માટે LMPC નોંધણી કરાવવી આવશ્યક છે.

આયાતકારો માટે : કોઈપણ પેકેજ્ડ ખાદ્ય વસ્તુઓ ભારતમાં લાવવા માટે તમારે LMPC પ્રમાણપત્રની જરૂર છે.

પાલન ન કરવાના પરિણામો : દંડ, માલ જપ્તી અને લાઈસન્સ રદ પણ થઈ શકે છે.

અવકાશ અને લાગુ પડવાની ક્ષમતા :

LMPC નિયમો મોટાભાગે છૂટક વેચાણ માટે બનાવાયેલ મોટાભાગની પ્રી-પેકેજ્ડ કોમોડિટીઝ પર લાગુ પડે છે. જો કે, અમુક મુક્તિઓ અસ્તિત્વમાં છે, જેમ કે 10 ગ્રામ/મિલિલીટર કે તેથી ઓછા વજનના પેકેજો માટે, અને 50 કિલોથી વધુ વજનના પેકેજોમાં કૃષિ ઉત્પાદનો માટે ચોક્કસ નિયમો ધરાવતા ઉત્પાદનો, જેમ કે ફાર્માસ્યુટિકલ્સ, તેમના સંબંધિત નિયમનમાં દર્શાવેલ વધારાના ધોરણોનું પણ પાલન કરે છે. વ્યવસાય પ્રવૃત્તિના આધારે LMPC નોંધણીના બે પ્રાથમિક પ્રકારો છે.

LMPC આયાતકાર નોંધણી : કેન્દ્ર સરકાર દ્વારા સંચાલિત, ભારતમાં પ્રી-પેકેજ્ડ માલ વેચાણ માટે લાવતા વ્યવસાયો માટે જરૂરી છે. આયાતકારોએ તેમના આયાત કામગીરી શરૂ

LMPC પ્રમાણપત્રની વધુ માહિતી માટે...
Since 2012
FRIGATE IMEX
We Navigate Your Venture
Rajkot. +91 88 6666 4811

થયાના ૯૦ દિવસની અંદર આ નોંધણી માટે અરજી કરવી આવશ્યક છે.

LMPC પેકર/ઉત્પાદક નોંધણી : આનું સંચાલન સંબંધિત રાજ્ય સરકારના કાનૂની મેટ્રોલોજી નિયંત્રક દ્વારા કરવામાં આવે છે અને તે એવી સંસ્થાઓ માટે છે જે ભારતમાં ચોક્કસ રાજ્યમાં માલ પેક કરે છે અથવા બનાવે છે.

નોંધણી પ્રક્રિયા : LMPC પ્રમાણપત્ર મેળવવાની પ્રક્રિયામાં યોગ્ય કાનૂની મેટ્રોલોજી ઓથોરિટીને અરજી અને સંબંધિત સહાયક દસ્તાવેજો સબમિટ કરવાનો સમાવેશ થાય છે.

૧. અરજી સબમિશન : અરજી ફોર્મ ચોક્કસ રીતે ભરવું જોઈએ અને નિર્ધારિત સમયમર્યાદા (આયાતકારો માટે ૯૦ દિવસ) માં સબમિટ કરવું જોઈએ.

૨. દસ્તાવેજ સંકલન : જરૂરી દસ્તાવેજોમાં સામાન્ય રીતે વ્યવસાય નોંધણીનો પુરાવો, ઓળખ અને સરનામાના પુરાવા, ઉત્પાદનોની વિગતો, નમૂના લેબલ્સ અને ઉત્પાદકો/પેકર્સ માટે સંભવતઃ ફેક્ટરી અથવા પરિસર લેઆઉટ પ્લાનનો સમાવેશ થાય છે.

૩. ચકાસણી અને નિરીક્ષણ : સત્તાવાળાઓ અરજી અને દસ્તાવેજોની સમીક્ષા કરે છે, અને બધા નિયમોનું પાલન સુનિશ્ચિત કરવા માટે ઔદ્યોગિક પરિસરનું નિરીક્ષણ કરી શકે છે.

૪. મંજૂરી અને જારી : જો અરજી ક્રમમાં હોય અને બધા નિયમોનું પાલન કરે, તો LMPC પ્રમાણપત્ર જારી કરવામાં આવે છે.

નિષ્કર્ષ : સારાંશ, LMPC પ્રમાણપત્ર ખાતરી કરે છે કે પેકેજ્ડ ખાદ્ય ઉત્પાદનો સચોટ માપન અને પારદર્શક માહિતી માટે કડક કાનૂની ધોરણોનું પાલન કરે છે, જે ભારતીય બજારમાં કાર્યરત કોઈપણ ખાદ્ય વ્યવસાય માટે તેને મહત્વપૂર્ણ બનાવે છે. LMPC પ્રમાણપત્ર ભારતીય વેપાર અને વાણિજ્ય લેન્ડસ્કેપનો એક અનિવાર્ય ઘટક છે, જે વાજબી વેપાર પ્રથાઓ સુનિશ્ચિત કરવા અને ગ્રાહક અધિકારોનું રક્ષણ કરવા માટે એક મહત્વપૂર્ણ પદ્ધતિ તરીકે સેવા આપે છે. તે વિશ્વાસ માટે પાયો પૂરો પાડે છે, કાનૂની પાલન સુનિશ્ચિત કરીને વ્યવસાયિક કામગીરીને સુવ્યવસ્થિત કરે છે અને વ્યવસાયોને નોંધપાત્ર નાણાકીય અને કાનૂની દંડ ટાળવામાં મદદ કરે છે. ભારતમાં પ્રી-પેકેજ્ડ કોમોડિટીઝની આયાત, ઉત્પાદન અથવા પેકિંગમાં સામેલ કોઈપણ એન્ટિટી માટે, LMPC નિયમો મેળવવા અને તેનું પાલન કરવું એ બજારમાં લાંબા ગાળાની સફળતા અને ટકાઉપણું તરફ એક આવશ્યક પગલું છે.

નોંધણી, સલાહ કે વધુ વિશેષ માહિતી માટે **FRIGATE IMEX** નો સંપર્ક કરવો.

દરેક ઈન્ડસ્ટ્રીના સર્ટિફીકેશન્સ માટેના બેસ્ટ કન્સલ્ટન્ટ
- Food License (FSSAI)
- Health / Quality Certificate
- Trademark Registration
- Patent / Copyright /
- International Freight Forwarding (Sea / Air)
- Custom Clearance / Transportation
- Certificate of Origin- (AIFTA / SAPTA / APTA)
- General & Life Insurance
- Taxation
- Self Sealing Permission
- Fumigation / Pelletization
- E-Seal
- Exim / ECGC / DGFT Consultant
- Project Work / Loans

fssai
ISO
APEDA
CE
GMP
Since 2012
FRIGATE IMEX
We Navigate Your Venture
Rajkot. +91 88 6666 4811 | +91 94094 56545

Accumax
CHEMICAL LABORATORIES
The Bless of Science...
ટેસ્ટીંગ | ટ્રેનીંગ | કન્સલટન્સી
ગુણવત્તા તેમજ ભેળસેળની ચકાસણી
AN ISO 9001 : 2015 CERTIFIED LABORATORIES
કેમીકલ તેમજ માઈક્રો બાયોલોજીકલ ટેસ્ટીંગ
- નમકીન
- ઘી
- અથાણા
- ફરસાણ
- પનીર
- મધ
- ખાખરા
- મીઠાઈ
- મસાલા
- ફરાળી લોટ
- આઈસ્ક્રીમ
- ખાદ્યતેલ
- લોટ
- જામ, જેલી
- પાણી
- બેસન
- બેકરી પ્રોડક્ટ
- બેવરેજીસ
- ફ્રાઈમ્સ
- અનાજ-કઠોળ
- ચા-કોફી

ફૂડ પ્રોડકટમાં ન્યુટ્રીશનવેલ્યુ, સેલ્ફ લાઈફ તેમજ એક્ષ્પોર્ટ માટેના જરૂરી ટેસ્ટીંગ...
તમામ પ્રકારની લેબોરેટરીના સાધનો, કેમીકલ્સ, ગ્લાસવેર, ફર્નિચર તથા સ્ટોરેજ કેબીનેટ મળશે...
દરેક પ્રકારના વોટર તેમજ ફૂડ પ્રોડકટના ટેસ્ટીંગ માટે...

Shivalay Complex, 2nd Floor, Office No. 212/13/14,
Mavdi Main Road, Near Ashirwad Hospital, Mavdi, Rajkot.
Email : accumaxchemlab@gmail.com | Web : www.accumaxchemlab.com
Contact : +91 97249 38761

रांची के 'कमल कैटरर' को वर्ष २०२५ का सर्वश्रेष्ठ कैटरर सम्मान

प्रसिद्ध शेफ संजीव कपूर द्वारा किया गया सम्मानित

झारखंड की राजधानी रांची के लिए यह अत्यंत गौरव का विषय है कि शहर की प्रतिष्ठित कैटरिंग संस्था 'कमल कैटरर' को वर्ष २०२५ का 'सर्वश्रेष्ठ कैटरर' सम्मान देश के प्रसिद्ध एवं लोकप्रिय शेफ संजीव कपूर के कर-कमलों से प्रदान किया गया।

इस अवसर पर कमल कैटरर के संस्थापक एवं संचालक कमल कुमार अग्रवाल को उनके पिछले २५ वर्षों से खाद्य एवं कैटरिंग व्यवसाय में निरंतर उत्कृष्ट सेवाओं, गुणवत्ता, अनुशासन और नवाचार के लिए सम्मानित किया गया।

झारखंड के अग्रणी कैटरर्स में से एक कमल कुमार अग्रवाल को झारखंड के प्रारंभिक और अग्रणी कैटरर्स में से एक के रूप में जाना जाता है। उन्होंने सीमित संसाधनों के दौर में इस व्यवसाय की नींव रखी और निरंतर परिश्रम, अनुभव तथा दूरदर्शिता के बल पर 'कमल कैटरर' को आज एक विश्वसनीय और प्रतिष्ठित नाम बनाया।

झारखंड कैटरर्स एसोसिएशन के संस्थापक एवं अध्यक्ष : कमल कुमार अग्रवाल केवल एक सफल उद्यमी ही नहीं, बल्कि झारखंड कैटरर्स एसोसिएशन के संस्थापक एवं अध्यक्ष भी हैं। उनके नेतृत्व में राज्य के कैटरिंग व्यवसाय को संगठित स्वरूप मिला है तथा गुणवत्ता, स्वच्छता और व्यावसायिक मानकों को नई दिशा प्राप्त हुई है।

हर वर्ष नवाचार, हर आयोजन में विशिष्टता : कमल कैटरर की पहचान केवल स्वाद तक सीमित नहीं है, बल्कि प्रत्येक वर्ष नए व्यंजन एवं प्रस्तुति की अवधारणा पारंपरिक एवं आधुनिक स्वाद का संतुलन.

स्वच्छता, सजावट एवं सेवा की उच्च गुणवत्ता.

तथा ग्राहकों की आवश्यकताओं के अनुसार विशेष व्यवस्था.

इन्हें कैटरिंग जगत में एक विशिष्ट स्थान प्रदान करती है।

पूर्व वर्षों में भी मिल चुके हैं प्रतिष्ठित सम्मान :

कमल कुमार अग्रवाल एवं कमल कैटरर को पूर्व में भी राष्ट्रीय स्तर पर सम्मान प्राप्त हो चुका है.

वर्ष २०२२ में प्रसिद्ध शेफ रणवीर ब्रार द्वारा वर्ष के सर्वश्रेष्ठ खाद्य कैटरर का सम्मान.

वर्ष २०२३ में मिलेट्स ऑफ इंडिया विषय के अंतर्गत अंतरराष्ट्रीय ख्यातिप्राप्त शेफ हरपाल सिंह सोखी द्वारा आकार एक्सीलेंस सम्मान. इन सम्मानों की श्रृंखला में वर्ष २०२५ का यह सम्मान कमल कैटरर की निरंतर प्रगति और उत्कृष्टता का प्रमाण है।

आगे की सोच :

इस अवसर पर कमल कुमार अग्रवाल ने कहा कि 'हमारा उद्देश्य केवल भोजन परोसना नहीं, बल्कि हर आयोजन को एक यादगार अनुभव बनाना है। भविष्य में हम झारखंड की पहचान को देश के हर कोने तक पहुँचाने के लिए निरंतर प्रयास करते रहेंगे।'

RichLine®
Kitchen Equipment
Rich The Line Of Machine...
Manufacturer of Food Processing Machinery &
Hotel Catering Equipments
SCAN ME
CATALOGUE QR
Gravy Machine
Heavy Duty Mixer
S.S. 2 in 1 Pulverizer
Fully Domestic Flour Mill
Flour Kneading Machine
Farshan Machine
Naylon Sev Machine
Fafda Machine
Dryfruit Cutting Machine
Valonu
Finger Chips
Namkeen Masala Mixer
Finger Chips with Moter
Potato Wafer Machine
Potato Peeler
Vegetable Cutting Machine
Dough Ball Cutting Machine
Dryer Machine Regular & Tilting
Coating Pan
Manchurian Ball Cutting Machine
Chatani Machine
Deep Fryer Machine
Electric Kadai
Idly-Dhokla-Khaman Machine
Wet Dal Machine
Laddu Crusher
Onion Cutting Machine
Sandwich Griller
Kaju Musti Machine
Sugarcane Juicer Machine
SUGARCANE JUICE MACHINE
RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT
Plot No-8, Survey No.36, Patel Chowk,
Vavdi Industries Area, Rajkot, Gujarat.
richlinekitchenequipment@gmail.com
www.richlinekitchenequipment.com
Contact us
+91 88497 75480
+91 91570 12379
ISO 9001 : 2015
CERTIFIED COMPANY
Follow us

MAA BALVI PACKAGING

MBP

MANUFACTURE & EXPORTER

MFG. BY : ALL TYPE OF PACKAGING MACHINERY

"Maa Balvi Packaging" is a distinguished manufacturer of a wide range of Sealing Machines, Shrink Wrapping Machine, Web Sealer Shrink Machine and many more. Founded in the year 2013, we are a Sole Proprietorship company that is incepted with an objective of providing high-quality products in diverse specifications within the scheduled time period. Situated in Rajkot (Gujarat, India). We manufacture the products in accordance with set industry norms. Under the headship of "Mr. Mahendra Khatri", **Maa Balvi Packaging** has gained a huge clientele in our country.

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

200 ml to 600 ml

CHAMBER SIZE	L-36" X B-18" X H-12"
MACHINE SIZE	L-60" X B-26"X H-48"
COOLING CHAMBER SIZE	L-10" X B-18" X H-12"
WEB SEALER SIZE	L-32" X B-26" X H-62"
WEB SEALER WINDOW SIZE	L-6" X B-22" X H-12"

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

200 ml to 1.2 ltr

CHAMBER SIZE	L-36" X B-20" X H-14"
MACHINE SIZE	L-66" X B-28" X H-50"
COOLING CHAMBER SIZE	L-10" X B-20" X H-14"
WEB SEALER SIZE	L-34" X B-28" X H-66"
WEB SEALER WINDOW SIZE	L-6" X B-24" X H-14"

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

Heavy Duty

200 ml to 2.5 ltr

CHAMBER SIZE	L-42" X B-22" X H-16"
MACHINE SIZE	L-78" X B-32" X H-54"
COOLING CHAMBER SIZE	L-12" X B-22" X H-16"
WEB SEALER SIZE	L-36" X B-30" X H-70"
WEB SEALER WINDOW SIZE	L-6" X B-26" X H-16"

Shrink Machine

8" x 8" x 24" x 36"

Model	: Micro
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 36" x 16" x 30"
Tunnel Size	: 24" x 8" x 8"
Heater Watt	: 3000
Conveyor Speed	: Variable

Fully Automatic Single Line Bottle Group Packing Machine

200 ml to 2.25 ltr

All in One Packing

MACHINE SIZE:	L-46" X B-32" X H-70"
WINDOW SIZE:	L-6" X B-22" X H-16"
WEB SEALER :	26" X 16"
MACHINE SIZE:	L-78" X W-30"XH-54"
CHAMBER SIZE :	L-42" X W-22" X H-16"
COOLING CHAMBER SIZE:	L-12" X W-22"XH-16"

Shrink Machine

14" x 17" x 36" x 60"

Model	: Teen Packing
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 60" x 22" x 56"
Tunnel Size	: 36" x 14" x 17"
Heater Watt	: 7500
Conveyor Speed	: Variable

Shrink Machine

14" x 10" x 30" x 48"

Model	: Champion
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 48" x 20" x 50"
Tunnel Size	: 30" x 14" x 10"
Heater Watt	: 6000
Conveyor Speed	: Variable

Shrink Machine

12" x 8" x 24" x 42"

Model	: Mini
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 42" x 20" x 34"
Tunnel Size	: 12" x 8" x 24"
Heater Watt	: 4500
Conveyor Speed	: Variable

Shrink Machine

16" x 16" x 36" x 60"

Model	: Box Packing
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 60" x 24" x 54"
Tunnel Size	: 36" x 16" x 16"
Heater Watt	: 11250
Conveyor Speed	: Variable

FOLLOW US ON

Survey No. 402 Umakant Pandit Udhyog Nagar, Gulabwadi Main Road, Rajkot - 360004.

www.maabalvipackaging.com

mbprajkot9@gmail.com

Contact : +91 96876 99922, +91 89805 99922

LEENOVA KITCHEN EQUIPMENTS PVT. LTD.
vasant
EXPO
15th edition
UP TO 80% SUBSIDY
FEBRUARY 2026
06 07 08 09
www.foodmechasia.com
With 15th edition of
FOOD MECH
THE LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION
Book Your Stall & Unlock up to 80% Subsidy at FoodMech Expo 2026.
Innovation, Networking & Opportunities everything in one mega platform !
Business Growth Start With the Right Platform.
500+ Exhibitors
4,00,000+ Visitors
न भूतो , न भविष्यति...
ORGANIZE BY
DESIGN & DEVELOP PARTNER
MEDIA PARTNER
MEDIA PARTNER
MEDIA PARTNER
INTERNATIONAL MEDIA PARTNER
BRANDING PARTNER
Janki CORPORATION
Skill Code.Ai
TRISHUL NEWS
FOOD NI VAAT MAGAZINE
FOOD SAMACHAR MAGAZINE
Afro India Trade
KUBER PUBLICITY
Venue :
Vanita Vishram Ground, Surat.
CONTACT PIYUSH SALIYA :
+91 98981 23103, +91 98980 72103, +91 98980 36959

FOOD MECH

ફૂડ એક્ઝિબિશનમાં અનેરૂ નામ

FEBRUARY 2026
6 7 8 9
Vanita Vishram Ground, SURAT

સુરતમાં છેલ્લા ૧૪ વર્ષથી પિયુષભાઇ દ્વારા આયોજીત 'ફૂડ મેક' એક્ઝિબિશન ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝની એક આગવી ઓળખ બની ગયું છે. આમ પણ સુરત કંઇક નવું કરવા હમેંશા અગ્રેસર રહ્યું છે. પછી તે વેપાર હોય કે પછી સામાજીક પ્રવૃતિ દરેક બાબતે હરહમેંશ નાવિન્ય સભર રહ્યું છે. સુરતની દરેક ઇન્ડસ્ટ્રીઝ ખૂબ વિશાળ છે. તેમાં પણ ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ એટલે તો વાત જ ન પુછો... આમ પણ આપણે ત્યાં એક પ્રચલિત કહેવત છે કે 'સુરતનું જમણ' એટલે કે મોજ મજાને ખાણીપીણી...

ગયા વખતે તા. ૧૭ થી ૨૦ જાન્યુઆરી ૨૦૨૫ દરમ્યાન સુરત ખાતે યોજાયેલ ફૂડ એક્ઝિબીશનને ભવ્ય સફળતા મળી છે. તેમાં પણ ખાસ કરીને ખજૂરભાઇ ઉપસ્થિત રહ્યાં હતાં. 'ફૂડ મેક' સાથે જોડાઇ અનેક ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝના ઉદ્યોગકારોએ પોતાના વ્યવસાયમાં ખૂબ જ સફળતા મેળવી છે. આ એક્બિશનમાં ફૂડ ટેકનોલોજીની સાથે સાથે અનેક પ્રકારના પ્રોડકટની માહિતી મળે છે. તેમજ અનેક પ્રકારના ફૂડ પ્રોડકટનો ટેસ્ટ પણ કરવામાં મળે છે.

સ્ટાર્ટઅપ કરતા યુવાનોમાં ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝમાં ભરપુર શકયતાઓ રહેલી છે. આ પ્રકારના એક્ઝિબીશનમાં અનેક યુવાનો નવા સ્ટાર્ટઅપ દ્વારા વ્યવસાય શરૂ કરે છે. તેમજ પોતાન વ્યવસયાને આવી અનેરી તક દ્વારા વિસ્તૃત કરી શકે છે.

પીયુષભાઇ દ્વારા દર વર્ષે 'ફૂડ મેક' એક્ઝિબિશનનું આયોજન કરવામાં આવે છે. ફૂડ પ્રોસેસીંગ મશીનરી, ફૂડ પેકેજીંગ મશીનરી, ફૂડ પેકેજીંગ રો-મટીરીયલ્સ, રેફ્રીઝરેશન - કોલ્ડરૂમ, ફૂડ પ્રોડકટ જેમ કે મસાલા, પાપડ, ખાખરા, નમકીન, રેડી ટુ ઇટ, બેકરી પ્રોડકટ, ડેરી પ્રોડકટ, આઇસ્ક્રીમ, બેવરેજીસ, ફૂડ લેબોરેટરી તેમજ ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝને સલંગ્ન માહિતી માટે ફૂડ મેક એક્ઝિબિશન આ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ માટે એક આગવું સ્થાન બની ગયું છે.

ગયા વર્ષે જાન્યુઆરી-૨૦૨૫ માં ફૂડ મેક એક્ઝિબીશનમાં ૩ લાખથી પણ વધુ બિઝનેસમેનોએ મુલાકાત લીધેલ હતી.

આ એક્ઝિબિશનમાં સુરત સહિત અલગ અલગ શહેરો તેમજ રાજ્ય માંથી પ્રદર્શન નિહાળવા અનેક વેપારી મીત્રોએ મુલાકાતે આવતા હોય છે. તેમજ આ એક્ઝિબિશન નિહાળીને વેપારીઓએ પોતાના વ્યવસાયમાં કંઇક નવિન કરવાની પ્રેરણા લેતા હોય છે.

પિયુષભાઇ સુરતની સાથે સાથે ઇન્દોર, નાગપુર, વાપી વગેરે શહેરોમાં પણ 'ફૂડ મેક' એક્ઝિબિશનનું આયોજન કરતાં હોય છે. ફૂડ મેક એક્ઝિબિશન દ્વારા નાના લઘુ-ઉદ્યોગો તેમજ સ્ટાર્ટઅપસ કરનારાઓને પિયુષભાઇ ભરપુર સહયોગ આપે છે. તેમનું માનવું છે કે ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝમાં દરેક માટે આપણે એક યોગ્ય પ્લેટફોર્મ આપવું જોઇએ. જેથી તેઓ એમની પ્રોડકટને અન્ય વેપારી સુધી પહોંચાડી શકે.

ફૂડ મેકની સાથે 'ફૂડ વાત' મીડિયા પાર્ટનર તરીકે સાથે જોડાયેલ છે. ઉદ્યોગકારો એક્ઝિબિશન દ્વારા ટફ્નોલોજીથી માહિતગાર થઇ વ્યવસાયમાં કંઇક નવિન કરવા પ્રેરાઇ છે. ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝના ઉદ્યોગકારો માટે પિયુષભાઇ હમેશાં શ્રેષ્ઠ પ્લેટફોર્મ આપવા કટીબદ્ધ છે. તો ૨૦૨૬માં અનેરી રફતાર સાથે ફરી મળીશું.

વનિતા વિશ્રામમાં યોજાતું 'ફૂડ મેક' સુરતની એક આગવી ઓળખ બની ગયું છે

પિયુષભાઇ કહે છે કે મેં કરિયરની શરૂઆત ડાયમંડની એક કંપનીમાં મેનેજેર તરીકે કરી હતી. જયાં ૨૫ હજાર રૂપિયા પગાર મળતો હતો. ત્યારબાદ વર્ષ ૨૦૧૧માં એક ઈવેન્ટ ઓર્ગનાઈઝિંગ કંપનીમાં સેલ્સ એક્ઝિકયુટિવ તરીકે કામ કર્યુ. જયાં હું એક્ઝિબિશનમાં સ્ટોલ્સ માટે માર્કેટિંગ કરતો. જેના લીધે મારે દરરોજ જુદા જુદા લોકોને મળવાનું થતું. આ પ્રકારના કામમાં મને ખૂબ મજા આવતી. તેથી મેં આજ ઈન્ડસ્ટ્રીમાં મારું કરિયર આગળ લઈ જવાનો નિર્ણય કર્યો.

૧૪ વર્ષ પહેલાં મેં 'ફૂડ મેક'ની શરૂઆત કરવાનું વિચાર્યું. જો કે આશ્ચર્યની વાત કહું તો આપને નવાઇ લાગશે કે હું ૧૦ ધોરણ જ ભણયો છું પરંતુ છેલ્લાં ૧૪ વર્ષથી

હું બીજા લોકોને તેમની બ્રાન્ડ બનાવવામાં દિલથી સહયોગ આપી રહ્યો છું. અમારી સાથે જોડાઈ ઘણાં નાના બિઝનેસ આજે મોટા બ્રાન્ડ બની ગયા છે. જે લોકો પહેલા નાના સ્ટોલ્સ બુક કરતા આજે તેઓ 'ફૂડ મેક'માં મોટા મોટા ડોમ પણ બુક કરી રહ્યાં છે. મારો ધ્યેય એ છે કે ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી સાથે સંકળાયેલા ઉદ્યોગકારો તેમજ વેપારી મિત્રોને 'ફૂડ મેક'ના પ્લેટફોર્મ દ્વારા એક આગળી ઓળખ અપાવી શકું અને તેઓની સફળતાનો એક ભાગ બની શકું.

- Piyush Saliya

Promote Your Business with FOOD NI VAAT

- Bakery
- Beverages
- Dairy & Sweets
- Essence & Flavours
- Food Consultant
- Hotel Restaurant
- Laboratories
- Material Handling Solution
- Namkeen - Spices
- Packaging Machinery & Raw Materials
- Processing Machinery
- Refrigeration
- Food Products

+91 75758 30309 www.foodnivaat.com

ગ્રીન ટેકનોલોજી દ્વારા ફૂડ પ્રોસેસિંગ

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં પર્યાવરણ-મૈત્રીપૂર્ણ નવીનતાઓને મજબૂત બનાવવી

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય (MoFPI) સૌર, બાયોમાસ, પવન, વગેરે જેવા નવીનીકરણીય ઉર્જા સ્ત્રોતોને સંકલિત કરતા પ્રોજેક્ટ્સને સમર્થન આપે છે, અને પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજના (PMKSY) ની ઘટક યોજનાઓ હેઠળ ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમોમાં નવીનીકરણીય/વૈકલ્પિક ઉર્જા તકનીકોને સમાવિષ્ટ કરવા માટે નાણાકીય સહાય પૂરી પાડે છે, જેની મહત્તમ સ્વીકાર્ય કિંમત પ્રતિ પ્રોજેક્ટ રૂ.૩૫ લાખ છે. યોજના માર્ગદર્શિકા અનુસાર, PMKSY ની ઘટક યોજનાઓ હેઠળ મંજૂર કરાયેલા પ્રોજેક્ટ્સને ગ્રાન્ટ સહાય/સબસિડી હપ્તાઓ મુક્ત કરવા માટે સંબંધિત રાજ્ય પ્રદૂષણ નિયંત્રણ બોર્ડ/એજન્સી દ્વારા પાણી અને વાયુ પ્રદૂષણ અંગે જારી કરાયેલ સંચાલન માટે સંમતિ (CTO) ફરજિયાત છે. વધુમાં, પ્રોજેક્ટ અમલીકરણ એજન્સી (PIA) એ ભારત સરકારના પર્યાવરણ, વન અને આબોહવા પરિવર્તન મંત્રાલયના નિર્દેશો અનુસાર, નોન-ફમક (નોન-ઓઝોન ડિપ્લેટિંગ સબસ્ટન્સ) અને લો નધ. (લો ગ્લોબલ વોર્મિંગ પોટેન્શિયલ) રેફ્રિજરેન્ટ-આધારિત ઉર્જા-કાર્યક્ષમ ઠંડક પ્રણાલીઓના ઉપયોગ અંગે કોલ્ડ ચેઇન ઇન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર આવશ્યકતાઓનું પાલન કરવું આવશ્યક છે.

વધુમાં, ગ્રીન ટેકનોલોજી અપનાવીને ટકાઉ ખાદ્ય પ્રક્રિયાને પ્રોત્સાહન આપવા માટે, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ મંત્રાલયે 25-28 સપ્ટેમ્બર, 2025 દરમિયાન 'ટકાઉપણું અને નેટ ઝીરો ફૂડ પ્રોસેસિંગ' ના મુખ્ય સ્તંભ સાથે વર્લ્ડ ફૂડ ઇન્ડિયા 2025 ની ચોથી આવૃત્તિનું આયોજન કર્યું. આ સ્તંભોનો ઉદ્દેશ્ય સમગ્ર ક્ષેત્રમાં સંસાધન કાર્યક્ષમતા, કચરો ઘટાડો, ઉર્જા કાર્યક્ષમતા અને પર્યાવરણને અનુકૂળ પેકેજિંગને પ્રોત્સાહન આપવાનો હતો.

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ મંત્રાલય હેઠળ, તંજાવુર સ્થિત નેશનલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફૂડ ટેકનોલોજી, આંત્રપ્રિન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટે બાયોડિગ્રેડેબલ પ્લાસ્ટિક, પોલીલેક્ટિક એસિડ (PLA), સ્ટાર્ચ, નેનોફાઇબર્સ વગેરે જેવા બાયોપોલિમર્સમાંથી સલામત અને પર્યાવરણને અનુકૂળ પેકેજિંગ વિકસાવીને ટકાઉ પેકેજિંગ ટેકનોલોજીને પ્રોત્સાહન આપવા અને વિકસાવવા માટે પ્રયાસો કર્યા છે.

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ મંત્રાલય બે કેન્દ્રીય ક્ષેત્ર યોજનાઓ, એટલે કે પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજના (PMKSY) અને ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ માટે ઉત્પાદન-આધારિત પ્રોત્સાહન યોજના (PLISFPI) દ્વારા ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચરની સ્થાપના.વિસ્તરણને પ્રોત્સાહન આપી રહ્યું છે. ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ મંત્રાલય કેન્દ્રિય રીતે પ્રાયોજિત યોજના, પ્રધાનમંત્રી માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એન્ટરપ્રાઇઝિસનું ફોર્મલાઇઝેશન (PMFME) પણ અમલમાં મૂકી રહ્યું છે. આ યોજનાઓ હેઠળ, મંત્રાલય સ્ટાર્ટઅપ્સ અને માઇક્રો, સ્મોલ અને મીડિયમ એન્ટરપ્રાઇઝ (MSME) સહિત પાત્ર સંસ્થાઓને સબસિડી/પ્રોત્સાહનો પ્રદાન કરે છે.

પ્રધાનમંત્રી સૂક્ષ્મ ખાદ્ય પ્રક્રિયા સાહસો ફોર્મલાઇઝેશન યોજનાના ક્ષમતા નિર્માણ ઘટક હેઠળ, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગની જરૂરિયાતોને પૂર્ણ કરવા માટે ઉદ્યોગસાહસિકતા વિકાસ કૌશલ્ય (EDP+) અને ઉત્પાદન-વિશિષ્ટ કૌશલ્ય વિકાસમાં તાલીમ આપનારાઓ, જિલ્લા સંસાધન વ્યક્તિઓ, ઉદ્યોગસાહસિકો અને વિવિધ અન્ય જૂથોને સહાય પૂરી પાડે છે. આ યોજનામાં બેકવર્ડ અને ફોરવર્ડ લિંકેજને મજબૂત બનાવવા, વહેંચાયેલ સુવિધાઓ, ઇન્ક્યુબેશન કેન્દ્રો, તાલીમ, માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ પ્રદાન કરવાનો પણ સમાવેશ થાય છે.

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય, તેની બે સ્વાયત્ત સંસ્થાઓ, નેશનલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફૂડ ટેકનોલોજી એન્ટરપ્રેન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટ, કુંડલી, હરિયાણા (NIFTEM-K) અને નેશનલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઓફ ફૂડ ટેકનોલોજી એન્ટરપ્રેન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટ, તંજાવુર, તમિલનાડુ (NIFTEM-T) દ્વારા, આ સ્ટાર્ટઅપ્સ અને MSMEs ને સપોર્ટ, માર્ગદર્શન, તાલીમ, પાયલોટ પ્લાન્ટ્સ, NABL-માન્યતા પ્રાપ્ત ખાદ્ય પરીક્ષણ પ્રયોગશાળાઓ, ઇન્ક્યુબેશન સેવાઓ, ગુણવત્તા પરીક્ષણ, સંશોધન અને વિકાસ સહાય, નેટવર્કિંગ તકો વગેરે જેવી સુવિધાઓની ઍક્સેસ પ્રદાન કરે છે.

આ ત્રણ યોજનાઓ દેશભરમાં લાગુ કરવામાં આવી રહી છે અને ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્ર દ્વારા બિન-ખેતી રોજગારીની તકો ઉભી કરી રહી છે અને ખેડૂતોની આવકમાં વધારો કરી રહી છે. આ માહિતી ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ રાજ્યમંત્રીએ રાજ્યસભામાં એક લેખિત જવાબમાં આપી હતી.

૩૭ વર્ષથી ચાલતી પ્રખ્યાત પેઢી એટલે...

FSSAI NO. 10718030000333

શક્તિ ચટણી (રાજકોટ)

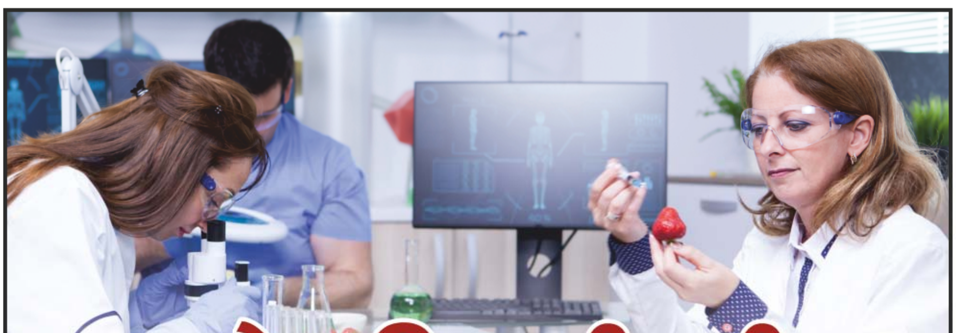
ફોલેલા લસણના સ્પેશ્યાલીસ્ટ

» લીલી ચટણી » લસણની પેસ્ટ
» ખજૂરની ચટણી » ફોલેલુ લસણ
» લસણની લાલ ચટણી

સ્પેશ્યલ ભજીયાની મીઠી લાલ ચટણી ૫ કિલોના પેકીંગમાં ઉપલબ્ધ...

ગુજરાતના દરેક સેન્ટરમાં ડિસ્ટ્રીબ્યુટરશીપ આપવાની છે.

તેજાભાઇ એન. જાડા : ૯૮૨૪૨ ૯૬૫૯૫
સંજયભાઇ ટી. જાડા : ૮૮૬૬૮ ૪૧૪૫૬



ફૂડ એનાલિસ્ટની પરીક્ષા

ભારતમાં ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝનો વિકાસ ખૂબ જ થતો રહ્યો છે. જેને કારણે હવે સરકારી અને ખાનગી ક્ષેત્રોમાં ફૂડ એનાલિસ્ટ્સની માંગ સતત વધતી રહશે. તેથી આ ક્ષેત્રમાં નોકરીની ભરપૂર સંભાવનોઓ છે. આ વધતી જતી માંગને ઘ્યાનમાં રાખીને FSSAI એ 11મી ફૂડ એનાલિસ્ટ પરીક્ષા માટે માર્ગદર્શિકા જાહેર કરી છે. ઓનલાઈન અરજીઓ માટેની અંતિમ તારીખ 22-1-2026 છે અને પરીક્ષા 8-3-2026 યોજાશે.

(અરજીઓ ફક્ત ઓનલાઈન સ્વીકારાશે.)

વધુ માહિતી માટે : https://fssai.gov.in/jobs@fssai.php

REGON Equipments
Offering a Quality Range of
Food Processing Machinery
SCAN ME!
Potato Peeler
Use : To Remove Skin of Potato & Papaya
Potato - Banana Wafer Machine
Use : To Potato and Banana Wafer Making Machine
Chilly Cutter
Use : For Cutting Chilly, Onion, Tomatoes, etc.
Mixer
Use : Grevy, Juices, Chatni, Grinding, Dry Items
Electric Kadai (Table Top)
Use : Fry like Namkin, Fryums, Samosa, Chips etc.,
Dryer Machine
Use : To Remove Oil for Farshan & Water Chips
Gravy Machine
Use : Making all type of Gravy
Vegetable Cutting
Use : ALL type cutting for Vegetables & Fruits
Jumbo & Regular Juicer
Use : For all type of Fruit Juice
Fafada Gathiya Machine
Use : Making Fafada Gathiya
Dry Fruit Chips & Powder
Use : ALL type cutting for Dryfruits
Roti Making Machine
Roti Pressing Machine (Ceramic Plate)
Chatni Making Machine
Use : Making for Chatni
Automatic French Fry Cutting
Use : Make Potato French / Chips Cutting
સુગરકેન જયુસરની ખાસીયતો
Sugar Cane Juice Machine
» એક જ વખતમાં સંપૂર્ણ રીતે ક્રશ થઈ શકે છે બીજી વખત ક્રશ કરવાની જરૂર રહેતી નથી.
» કોમ્પેક સાઈઝ હોવાથી આરામથી બીજા સ્થળે ખસેડી શકાય છે.
» ૧ કલાક માં ૨૦૦એમ.એલના ૩૦૦ ગ્લાસ બનાવી શકે તેટલી કપેસીટી છે(આશરે ૧૦૦કી.ગ્રા.)
» ખુબ જ સરળતાથી ઓપરેટ કરી શકાય છે.
» સ્ટેનલેસ સ્ટીલ બોડીમાં પેક હોવાથી કોઈ પણ પ્રકારની જાનહાની રહેતી નથી.
» સીંગલ ફેઈસ મોટર હોવાથી ગમે તે જગ્યાએ ઉપયોગ કરી શકાય તેમજ વીજ વપરાશમાં પણ ખુબ બચત થઈ શકે છે.
REGON EQUIPMENTS
SUGAR CANE Juice Machine
AN ISO 9001:2008 CERTIFIED COMPANY
REGAL ENTERPRISE
FOOD PROCESSING MACHINERIES
Almighty Gate, Plot No. G-1958,
Road-K, Metoda GIDC, Metoda,
Dist. Rajkot-360021. Gujarat(India)
Mo. +91 9898 107378 | +91 93134 83633
Email : regonequipments@yahoo.in
Web : www.regonequipments.com
Follow us :
Regon Equipments

ભારતના ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રને પ્રોત્સાહન આપવા માટે કૃષિ પ્રક્રિયા ક્લસ્ટર્સ મજબૂત કરાશે

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય હેઠળની સ્વાયત્ત સંસ્થાઓ, કુંડલી, હરિયાણા અને તંજાવુર, તમિલનાડુએ, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં શૈક્ષણિક, ટેકનોલોજીકલ, સંશોધન અને ક્ષમતા-નિર્માણ પહેલને મજબૂત બનાવવા માટે અનેક શૈક્ષણિક અને સંશોધન સંસ્થાઓ સાથે સહયોગ કર્યો છે. NIFTEM-તંજાવુર દ્વારા કોલ્ડ ચેઈન મેનેજમેન્ટ પર ટૂંકા ગાળાના અભ્યાસક્રમોનું આયોજન કરવામાં આવ્યું છે.

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય, દેશમાં ક્લસ્ટર અભિગમ પર આધારિત ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમો સ્થાપવા માટે ઉદ્યોગસાહસિકોને પ્રોત્સાહિત કરવા માટે, આધુનિક માળખાગત વિકાસ માટે પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજના (PMKSY) ની એક ઘટક યોજના, કૃષિ-પ્રક્રિયા ક્લસ્ટર્સ (APCs) માટે માળખાગત સુવિધાઓ બનાવવા માટેની યોજના અમલમાં મૂકી રહ્યું છે. આ યોજના માંગ-આધારિત યોજના છે. મંત્રાલય APC યોજના હેઠળ કૃષિ, સહકાર અને ખેડૂત કલ્યાણ વિભાગ (DAC&FW) દ્વારા સમયાંતરે મિશન ફોર ઈન્ટિગ્રેટેડ ડેવલપમેન્ટ ઓફ હોર્ટિકલ્ચર (MIDH), APEDA, વગેરે હેઠળ ઓળખાતા કૃષિ-બાગાયતી ક્લસ્ટરોમાં સ્થાપિત કરવાના પ્રસ્તાવોને પ્રાથમિકતા આપે છે.

મંત્રાલય નિયમિતપણે પ્રોજેક્ટ મેનેજમેન્ટ એજન્સીઓ (PMA) દ્વારા APC યોજના હેઠળ મંજૂર કરાયેલા પ્રોજેક્ટ્સની સમીક્ષા અને દેખરેખ રાખે છે. વધુમાં, ક્વોલિટી કાઉન્સિલ ઓફ ઈન્ડિયા દ્વારા તાજેતરમાં ૧૫મા નાણા પંચ ચક્રના અંતે કૃષિ-પ્રોસેસિંગ ક્લસ્ટરો (APCs) માટે માળખાગત સુવિધાઓ બનાવવા માટેની યોજનાનો તૃતીય-પક્ષ અસર મૂલ્યાંકન અભ્યાસ હાથ ધરવામાં આવ્યો હતો.

TM PIPALIYA®
Branding Consultancy

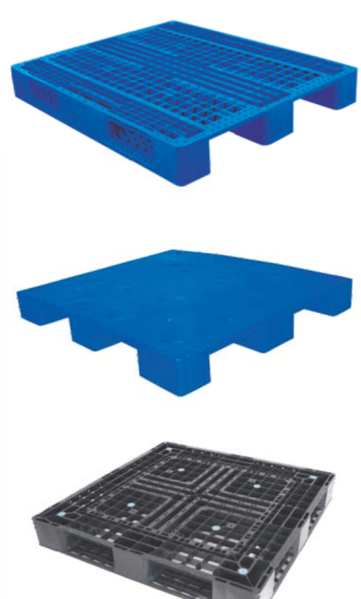
We're Workforce Agency
with
An Outstanding Reputation
Logo Design - Brochure & Catalogue - Packaging Design - Advertising Design
Contact us: +91 94299 01218

BALAJI PLASTIC CRATES™
AN ISO 9001:2008 COMPANY
BALAJI Material Handling Solution Pvt. Ltd.
Factory : Shreenathji Industrial Area,Survey No. 112/3 , Plot No. 5B, Nr. Ruda Transport Nagar, Ahmedabad Highway Road, Rajkot-360003. (Guj.)
Email : sales@balaji-mhs.com Email : balajicrates@gmail.com Visit us : www.balaji-mhs.com
Customized Material Handling Solutions

PLASTIC CRATES

CUSTOMIZED CRATES & PP BOX

PLASTIC PALLETS



MATERIAL HANDLING EQUIPMENT

Mo. +91 99251 96540, +91 99131 68648, +91 99040 87556

Congratulations...

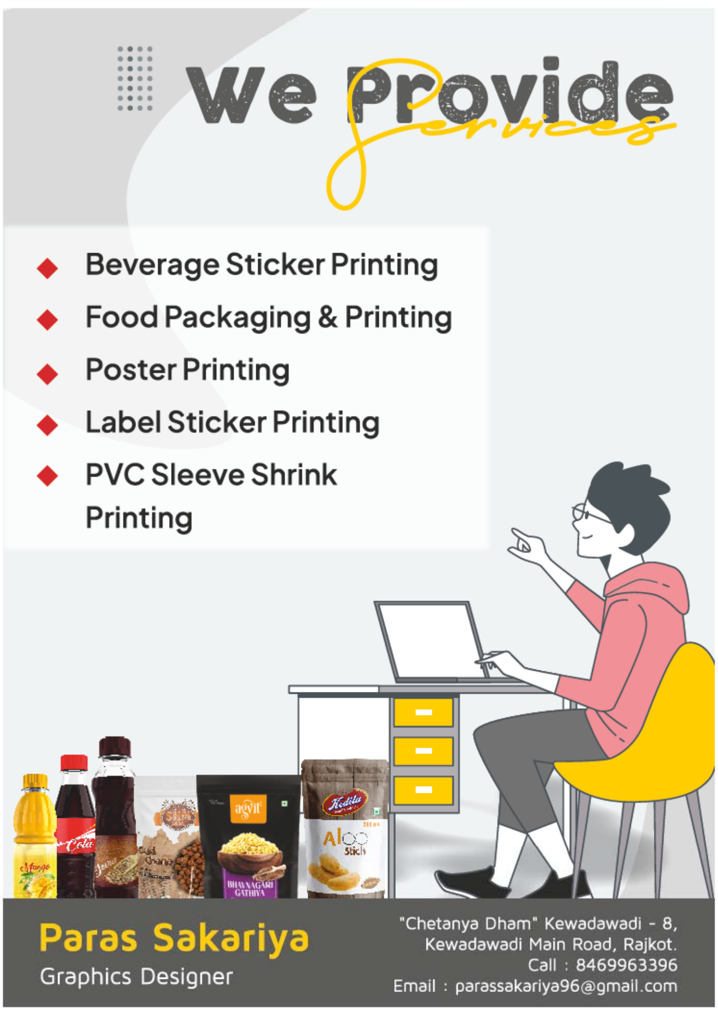
BJMC (Journalism) - 2025

GOLD MEDALIST

Pilojpara Chandresh Pragjibhai

ગૌરવની વાત : ચંદ્રેશ પીલોજપરા સૌરાષ્ટ્ર યુનિવર્સિટીમાં પત્રકારત્ત્વ ક્ષેત્રે પ્રથમ ક્રમે ઉત્તીર્ણ થતાં રાજ્યપાલના હસ્તે **GOLD MEDAL** થી સન્માનીત કરવામાં આવેલ. સતત નવું શીખવાના પ્રયાસો અને આજીવન વિદ્યાર્થી રહેવાનાં અભિગમ સાથે ચંદ્રેશ પીલોજપરાએ હિરાણી કોલેજ રાજકોટ ખાતે **'Journalism'** (પત્રકારત્વ)નો અભ્યાસ શરૂ કર્યો. શિક્ષણ ક્ષેત્રે કાર્યરત વ્યવસાયિક તરીકે સમાજને વધુ સારૂ, અર્થસભર અને ગુણવત્તાયુક્ત આપવાનાં સંકલ્પથી શરૂ થયેલી આ શૈક્ષણિક યાત્રા આજે 'ગોલ્ડ મેડલ' રૂપી ગૌરવસભર સિદ્ધિ સુધી પહોચી છે. **'કૂડની વાત'** પરિવાર તરફથી ચંદ્રેશ પીલોજપરા ને ખૂબ ખૂબ શુભેચ્છા...

Editor : Pilojpara Mayur Pragjibhai



UDAY ®
FOOD PROCESSING MACHINERY
M.M.INDUSTRIES
Food Processing Machinery
Kitchen Equipments
AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY
Besan Sev M/c.
Chilly-Onion Cutter
Kadukas M/c.
Finger Chips Light
Finger Chips Heavy
Potato Slicer Light
NAMKEEN MACHINE
Namkeen M/c.
7"Inch and 9"Inch
Nylon Sev M/c.
Flour Mixing M/c.
L-Type / Full Type
Potato Peeler
0.5 HP
Potato Slicer M/c.
1 HP
Potato Slicer M/c.
TURMERIC SLICER MACHINE M.M.INDUSTRIES
Turmeric Slicer M/c.
Hydro Dryer
Chilly Cutter - B
Vegetable Cutting M/c.
Masala Mixing M/c.
Coating Pan
Mango Pulp M/c.
V-Belt
Mixer Grinder
Khoya (Mava) M/c.
Shrikhand Maska M/c.
Steam Dhokla M/c.
Cooking Range
Chapati Puffer
Dosa Puffer
Atika 4/10, Dhebar Road (South), Weldor Street,
Nr. Chetan Machine Tools, Rajkot - 360002. (Guj.) India.
mmind093@gmail.com
+91 97277 21680
+91 98248 27201
+91 90816 01010
Follow Us On :
www.mmfoodmachinery.com | www.mm-industries.in | www.mmindustries.co.in
हमारी सब मशीनरी की लाइव डेमो YouTube पे देख सकते हो।
Uday Food Machinery

ESTD - 2009
SAFE FOOD
SCIENCE & TECHNOLOGY INSTITUTE
ISO 9001 - 2015 CERTIFIED INSTITUTE

ફૂડ બીઝનેસ / ઈન્ડસ્ટ્રીઝ માટે

ફૂડ પ્રોડક્ટ ડેવલપમેન્ટ તથા
ફૂડ મેન્યુફેક્ચરિંગ રેસીપી સાથે ટ્રેનીંગ

પ્રોડક્ટ લોંગ સેલ્ફ લાઈફ તથા
પ્રોડક્ટ પ્રોબ્લેમ સોલ્યુશન, બારકોડ રજી.

ફૂડ સેફ્ટી, થર્ડ પાર્ટી ઓડીટ,
ક્વોલિટી ઈન્ટરનલ ઓડીટ & હાયજીન ઓડીટ

FoSTaC એડવાન્સ મેન્યુફેક્ચરિંગ/કેટરીંગ/
મિલ્ક પ્રોડક્ટ ટ્રનીંગ, APEDA રજી.

ISO-22000/ FSSC/ BRC/ USFDA/
HALAL/FSSAI સેન્ટ્રલ લાયસન્સ

ઓલ ફૂડ પ્રોડક્ટ, વોટર & મિલ્ક પ્રોડક્ટ ટેસ્ટીંગ,
HACCP, GMP, SCH-4 ટ્રેનીંગ

ફૂડ સેફ્ટી ઓડીટર સર્વીસ ઈન
ફૂડ સર્વીસ ઈવેન્ટ & ઈન્ટરનેશનલ સર્ટીફિકેશન

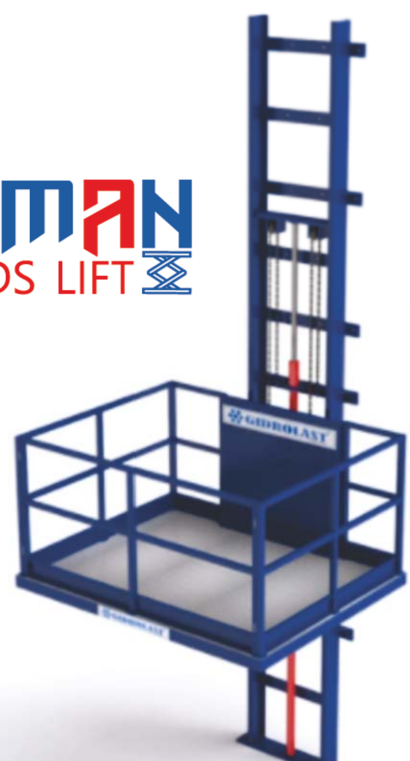
Contact : Mr. A. M. Patel : 98252 36110 | Email : safefoodscience@gmail.com
Office : 9, Mirambika Complex, Opp. Gandhi Baugh, Nanpura Road, Surat.

શ્રીજી

Alpesh Jadvani
+9194273 53407
+9194290 53407

Jagdishbhai Jadvani
+9194280 60905

ROMAN
GOODS LIFT



Mfg.
• Goods Lifts
• Cranes
• Fabrication

Jay Sardar Industrial Park, 1, Opp. Globe Transport Service, Dhebar Road (south), Rajkot.

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ માટે PLI યોજનાથી રોજગારીનું સર્જન થયુ

PLI યોજનાથી સમગ્ર ભારતમાં ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષમતા અને રોજગારમાં વધારો થયો છે. PLI-SFPI એ પ્રોસેસ્ડ ફૂડના સ્થાનિક ઉત્પાદન અને નિકાસમાં વધારો કર્યો છે. સપ્ટેમ્બર ૨૦૨૫ સુધી, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગો માટે ઉત્પાદન લિંક્ડ ઈન્સેન્ટિવ સ્કીમ (PLI-SFPI) ની વિવિધ શ્રેણીઓ હેઠળ 170 અરજીઓ મંજૂર કરવામાં આવી છે. આ યોજનાથી દેશમાં ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષમતામાં દર વર્ષે ૩૫ લાખ મેટ્રિક ટનનો વધારો થયો છે.

PLI-SFPI હેઠળ અત્યાર સુધીમાં આશરે 3.39 લાખ પ્રત્યક્ષ અને પરોક્ષ નોકરીઓનું સર્જન થયું છે. PLI-SFPI હેઠળ પ્રોત્સાહનો ફક્ત ત્યારે જ લાગુ પડે છે જ્યાં યોજના હેઠળ આવરી લેવામાં આવતા ખાદ્ય ઉત્પાદનોની પ્રાથમિક પ્રક્રિયા સહિત સમગ્ર ઉત્પાદન પ્રક્રિયા ભારતમાં થાય છે. PLI-SFPI હેઠળ મંજૂર કરાયેલ કૃષિ-આધારિત પ્રોસેસ્ડ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સની કુલ નિકાસ 2019-20 થી 2024-25 દરમિયાન 13.23% ના ચક્રવૃદ્ધિ વાર્ષિક વૃદ્ધિ દર (CAGR) થી વધી છે.

નેચરલ ફ્રોઝન
• ફ્રોઝન સીતાફળ પલ્પ • રાવણા જાંબુ સ્લાઈઝ
• ટેન્ડર કોકોનટ મલાઈ • પ્રિમીયમ કુનાફા સેવ

Shifa®
Pure Honey

• રોસ્ટેડ કાજુ ફાડા/કાજુ કણી
• ચોકલેટ કોટેડ કાજુ-બદામ
પ્યોર કાશ્મીરી કેસર

A. A. TRADING CORPORATION
1-Krishnapara, Parabazar, Rajkot. Mo. 9374106757

એક યુધ્ધ ભેળસેળ વિરૂધ્ધ

સુરતમાં તબેલાની આડમાં ચાલતો નકલી ઘી નો બેફામ કારોબાર

સુરતમાંથી ફરી નકલી ઘી બનાવતું કારખાનું ઝડપાયું છે. સુરત શહેરના આવેલા લસકાણા વિસ્તારમાં તબેલાની આડમાં ધમધમતા ભેળસેળયુક્ત ઘીના કારખાના પર પોલીસે દરોડો પાડીને મોટા પાયે નકલી ઘીનો જથ્થો ઝડપી પાડ્યો છે. મળેલી ચોક્કસ બાતમીના આધારે પોલીસે તુરંત ફૂડ એન્ડ સેફ્ટી વિભાગના અધિકારીઓને સાથે રાખીને સંયુક્ત રીતે આ સ્થળ પર દરોડો પાડ્યો હતો. રેડ પાડી ત્યાં તબેલાની આડમાં શુદ્ધ ઘીના નામે ભેળસેળયુક્ત ઘી બનાવવાનું કૌભાંડ ચાલી રહ્યું છે. પોલીસ તપાસમાં બહાર આવેલી વિગતો અનુસાર, પકડાયેલો આરોપી અલ્પેશ ઈશ્વરભાઈ સાંથલીયા વધુ નફો કમાવવાની લાલચમાં વેજીટેબલ ઓઈલ અને સોયાબીન ઓઈલને મિશ્રિત કરતો હતો. તેમાં ઘી જેવી સુગંધ આવે તે માટે ખાસ પ્રકારનું એસેન્સ ઉમેરતો હતો. તબેલામાં જે થોડા પ્રમાણમાં ઓરિજિનલ ઘી બનતું, તેને આ મિશ્રણમાં ઉમેરી ગરમ કરીને આ નકલી ઘીને તબેલાનું શુદ્ધ ઘી કહીને વેચાણ કરીને ગ્રાહકોને છેતરતો હતો.

પોલીસ અને ફૂડ વિભાગે ઘટના સ્થળેથી સામાન જપ્ત કર્યો છે. જેમાં ભેળસેળયુક્ત ઘી ૩૧૯.૫ કિલો સહીત વેજીટેબલ સોયાબીન ઓઈલ, એસેન્સ તથા અન્ય સાધન સામગ્રીનો મુદ્દામાલ જપ્ત કર્યો હતો.

સામાન્ય રીતે ૧૦૦૦ થી ૧૨૦૦ રૂપિયામાં વેચાતું ઘી તે સ્થાનિક નાની દુકાનોમાં માત્ર રૂ. ૩૦૦ પ્રતિ કિલોના ભાવે સપ્લાય કરતો હતો. એટલું જ નહીં, જે ગ્રાહકો તેની પાસે દૂધ લેવા આવતા હતા, તેઓનો વિશ્વાસ જીતીને તેમને રૂ. ૫૦૦ પ્રતિ કિલોના ભાવે શુદ્ધ ઘીના નામે આ નકલી ઘી વેચી રહ્યો હતો. ફૂડ એન્ડ સેફ્ટી વિભાગ દ્વારા જપ્ત કરાયેલા ઘીના નમૂના લેબોરેટરીમાં પરીક્ષણ માટે મોકલી આપવામાં આવ્યા છે. આ નકલી ઘી શહેરની અન્ય કઈ કઈ દુકાનો કે હોટેલોમાં સપ્લાય કરવામાં આવતું હતું એ દિશામાં પોલીસ તપાસ કરી રહી છે.

FSSAI નવી નીતિ 2026
ભારત ખાદ્ય સ્વાસ્થ્યની નવી પોલિસી

હવે ખોરાક નહીં, સાયન્સ બોલશે...

Dr. Kushal Rathod (Hon.)

Lead Auditor – FSSC 22000 V6 (CQI/IRCA Certified)

વેપારીના હિતની વાત

ખોરાક માત્ર પેટ ભરવાનું સાધન નથી છેલ્લા કેટલાક વર્ષોમાં બજારમાં ખોટા, હેલ્થ ક્લેઈમ, ભ્રામક જાહેરાતો અને ભેળસેળ સંબંધિત પ્રશ્નો ઉભા થયાં છે. આવી પરિસ્થિતિ માં ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) દ્વારા ૧ જાન્યુઆરી ૨૦૨૬ થી અમલમાં લાવનારી નવી પૉલિસી એ સ્પષ્ટ કરે છે કે, હવે ખોરાકનો વ્યવસાય દાવાઓની ચમક પર નહીં, પરંતુ વૈજ્ઞાનિક સત્યની મજબૂત પાયાદારી પર ઊભો રહેશે. આ નીતિનો મૂળ આશય ગ્રાહકના સ્વાસ્થ્યને કેન્દ્રમાં રાખી, ખોરાક વ્યવસાયમાં જવાબદારી, પારદર્શિતા અને રાષ્ટ્રીય વિશ્વાસની પુનઃસ્થાપના કરવાનો છે. અહીં ખોરાક માત્ર વેપારનું સાધન નથી રહેતો, પરંતુ રાષ્ટ્રના ભવિષ્ય સાથે જોડાયેલો નૈતિક વિષય બની જાય છે.

નવી પૉલિસી હેઠળ હવે કોઈપણ નવો

ફૂડ પ્રોડક્ટ બજારમાં લાવવા માટે માત્ર માર્કેટિંગની ભાષા કે જાહેરાતની અસર પૂરતી ગણાશે નહીં. FSSAI સ્પષ્ટ કરે છે કે દરેક નવા ઉત્પાદન પાછળ વૈજ્ઞાનિક પુરાવાની સંપૂર્ણ સાંકળ હોવી અનિવાર્ય છે. પોષણ મૂલ્યનું વિશ્લેષણ (Nutritional), સલામતી અને ટોક્સિસિટી સંબંધિત રિપોર્ટ, એલર્જી અને સંભવિત સાઈડ ઈફેક્ટ્સ ની માહિતી, સંશોધન આધારિત અભ્યાસો અને માનવ ઉપયોગ સંબંધિત ડેટા, આ બધું હવે વૈકલ્પિક નહીં, પરંતુ ફરજિયાત બની જાય છે. આ વ્યવસ્થા ભ્રામક હેલ્થ ફૂડ અને અને આધારવિહિન ઉત્પાદનો સામે એક મૌન પરંતુ મજબૂત પ્રતિકાર છે. અહીં વ્યવસાયિકોની અગ્નિ પરિક્ષા થાય છે, વિચારમાં શુદ્ધતા હશે તો જ ઉત્પાદનને બજારમાં સ્થાન મળશે, અને એ સ્થાન માત્ર કાયદાથી નહીં, પરંતુ જનવિશ્વાસથી ટકશે.

Food Claims & labeling ક્ષેત્રે

> ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રી માટે આ પૉલિસી પડકારરૂપ લાગશે, પરંતુ હકીકતમાં તે લાંબા ગાળાની પ્રતિષ્ઠા અને કીર્તિ રચવાનો અવસર છે.

નવી પૉલિસી વિચારધારાત્મક ક્રાંતિ સમાન છે. હેલ્થ ફૂડ, ઇમ્યુનિટી બુસ્ટર, ડાયાબિટિક ફ્રેન્ડલી અથવા હાર્ટ હેલ્થ જેવા શબ્દો હવે ભાવનાત્મક આકર્ષણ માટે નહીં, પરંતુ વૈજ્ઞાનિક પુરાવાની જવાબદારી સાથે જ વપરાશે. FSSAI લેબલ પર લખાયેલા દરેક દાવાને ચકાસશે, અને પુરાવા વિનાનો ક્લેમ કાગળ પર નહીં, પરંતુ વિચારસ્તરે પણ અસ્થિર ગણાશે. આથી લેબલ માત્ર પેકેટ પરનું લખાણ નહીં રહે, પરંતુ સત્યનું દસ્તાવેજ બનશે. 'હવે લેબલ તેમજ ખોરાક નહિ બોલે પણ સાયન્સ બોલશે.' આ વાક્યમાં ખોરાક વ્યવસાયની નવી કીર્તિની વ્યાખ્યા સમાયેલી છે, જ્યાં વિશ્વસનીયતા માર્કેટિંગથી નહીં, પરંતુ સત્યથી ઉદય થશે છે.

પેકેજ્ડ ડ્રિંકીંગ વોટર, મિનરલ વોટર અને આયાત ખોરાક અંગે પણ FSSAI એ ગુણવત્તાને કેન્દ્રસ્થાને રાખી રાષ્ટ્રીય દ્રષ્ટિકોણ અપનાવ્યો છે. BIS માર્કથી આગળ વધી હવે વધુ કડક લેબ ટેસ્ટિંગ, સતત ગુણવત્તા પર નજર અને સલામતી આધારિત મૂલ્યાંકન લાગુ કરવામાં આવશે, જેથી દરેક બોટલ અને દરેક આયાતિત પદાર્થ માત્ર ધોરણ પૂરું ન કરે, પરંતુ વિશ્વાસ પેદા કરે.

અંતે ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રી માટે આ પૉલિસી પડકારરૂપ લાગશે, પરંતુ હકીકતમાં તે લાંબા ગાળાની પ્રતિષ્ઠા અને કીર્તિ રચવાનો અવસર છે. જે વ્યવસાયિકો ગુણવત્તા, સંશોધન અને સાચા ક્લેમ્સને પોતાની ઓળખ બનાવશે, તેઓ જ રાષ્ટ્રના સ્વાસ્થ્યના મૌન રક્ષક બનશે. અંતે, આ પૉલિસી ભારતને Safe Food અને Trusted Food તરફ નહીં, પરંતુ "Alert Food અને Strong Nation" તરફ લઈ જતી એક વિચારયાત્રા બનશે.

કેન્દ્ર સરકારે તમામ રાજ્યોને પનીરમાં ભેળસેળ કરતા તત્ત્વો સામે કડક કાર્યવાહી કરવા આદેશો આપ્યા...

દૂધ, માવો, ઘી અને પનીરમાં ભેળસેળ કરનારાઓની હવે ખેર નહીં, કારણ કે સરકાર આ ભેળસેળ કરનારાઓ સામે કડક કાર્યવાહી કરવા જઈ રહી છે. જાણવા મળેલી માહિતી અનુસાર, ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા એ ભેળસેળની વધતી જતી ફરિયાદોને ધ્યાનમાં રાખીને તમામ રાજ્યો અને કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશોને ખાસ ઝુંબેશ શરૂ કરવાનો આદેશ આપ્યો છે.

FSSAI ના અધિકારીઓના જણાવ્યા અનુસાર, છેલ્લા કેટલાક દિવસોમાં દેશના વિવિધ વિસ્તારોમાંથી દૂધના ઉત્પાદનોમાં ભેળસેળ અને ખોટી બ્રાન્ડિંગની અસંખ્ય ફરિયાદો મળી છે, જે ગ્રાહકો માટે ગંભીર જોખમ ઊભું કરે છે. પરિણામે, દેશભરમાં દૂધ ઉત્પાદનોના ઉત્પાદન, વેચાણ અને સંગ્રહ સાથે સંકળાયેલા એકમો પર સઘન નિરીક્ષણનો આદેશ આપવામાં આવ્યો છે.

લાઈસન્સ વિનાના અને ગેરકાયદેસર રીતે ચાલતા એકમો સામે પણ કડક કાર્યવાહીનો આદેશ આપવામાં આવ્યો છે. નિયમનકારના જણાવ્યા અનુસાર, ભેળસેળયુક્ત અથવા એનાલોગ ઉત્પાદનોને અસલી દૂધ ઉત્પાદનો તરીકે વેચવું એ કાયદાનું સ્પષ્ટ ઉલ્લંઘન છે, અને આવા કિસ્સાઓમાં કડક પગલાં લેવામાં આવશે તેવું જણાવવામાં આવેલ છે.

konark®
Pouch Packing, Mixer, Liquid & Pest Filling, Continue Beg Sealing, Vaccum Pack & Lathe Machine .
– Uses In –
TEA, TOBACCO, SUPARI, PAN MASALA, NAMKIN TYPE, GRANULE OR NON FREE PRODUCTS HINE, POWDER, TURMERIC, CHILLY, CORIANDER CUMIN POWDER, WASHING POWDER, LIQUID SHAMPOO OIL, PEST, CREAM OR OTHER SIMILAR PRODUCTS.
Central And Three Side Pouch Packing Machine, Cap. 1gr. To 1kg.
Liquid & Pest (cream) Pouch Packing Machine, Cap. 1gr.to 250gr.
Mobile Hoper
Use for Tea Mobile Hopper Cap. 450/500 kg.
Z Elevator Size as Per Requirement
Mixer Machine M.S./ Full S.S.
Chain Conveyer Use 1 Pic Packing Machine
Mixer Machine : Ues For Tea, Namkin, Washing Powder, Spices, Granul Etc. Capacity - 50, 100, 250 And 500 Kg.
MINAR®
HEAVY DUTY LATHE MACHINE, BENCH VICE, , SHAPING, WORKSHOP MACHINERY
Small size Packing Machine only 3 feet height
Granule, Liquid / Pest Filling Machine Cup Filler, Weight Filler & Strings Type Cap. :- 5 To 1000 Ml. Liquid, Granule Cap. Weight Filler 100gr. To 50 Kg. As Pre Req.
Pneumatic Pouch Packing machine Cap.10 to 500 gr.
Filling Machine Two Head Cap.50 to 500 gr.
Kirti Enterprise
"Kavery" 20- Samrat Industrial Area, B/h. S. T. Workshop, Near Gondal Road, Rajkot - 360004. Email : Konark113@gmail.com
Web : www.konarkrjt.com | www.konarkrjt.in | http://packagingmachine.video/
Contact No. +91 92276 00113 | +91 92277 00113
Fri & Roasted Pan
Size 900mm, 1200mm & 1500mm
Roll Winder Machine
Size 400mm or as per Requirement

व्यापार बड़ा कैसे करें ?

Mr. Vishal Singh
Gurukul Training & Consultancy Services Pvt. Ltd.
Contact : +91 97141 98200

अध्याय - ४

इस दुनियाँ में हर चीज की एक पैमाना होता है परन्तु व्यापार को बड़ा करने का कोई भी पैमाना नहीं होता है व्यापार को चाहे उतना बड़ा किया जाये है बशर्ते आपके व्यापार की नींव मजबूत होनी चाहिए।

मैं जितने भी व्यापारियों को मिलता हूँ उनमे से सभी के सभी ये चाहते है कि उनका व्यापार आसमान की बुलंदियों को हुए कोई भी ये नहीं कहता कि मुझे अपना व्यापार बड़ा नहीं करना है, तो सवाल ये उठता है कि अगर सब लोग अपना व्यापार बड़ा करना ही चाहते है तो फिर बड़ा कर क्यों नहीं पा रहे है? कौन से चीज उन्हें रोक रही है?

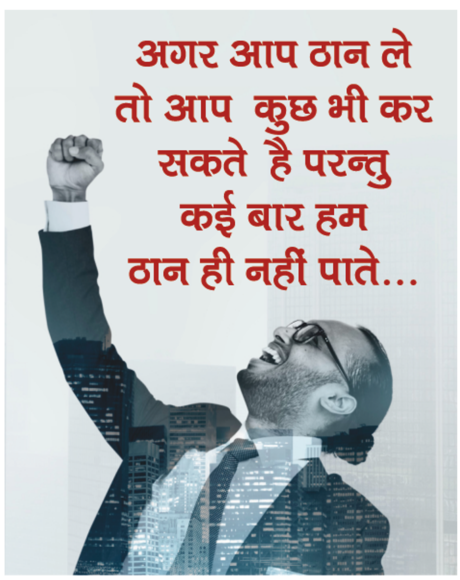
जब मैं थोड़ा और गहराई में उतरा और जानने का प्रयास किया कि सभी इच्छा होने के बावजूद भी सब अपना व्यापार बड़ा क्यों नहीं कर पा रहे है लो पता चला कि उन सबके व्यापार में एक आम समस्या थी और वो भी 'व्यापार की नींव मजबूत न होना'

अगर आपको बड़ी इमारत बनांनी है तो आपकी नींव का मजबूत होना आवश्यक है अन्यथा आपकी इमारत गिर जाएगी उसी प्रकार आपके व्यापार को भी बड़ा बनने के लिए नींव का मजबूत होना जरुरी है अन्यथा व्यापार बड़ा नहीं हो पायेगा और भविष्य में और दिक्कतों का सामना करना पड़ सकता है। तो आइये जानते है कि व्यापार की नींव को कैसे मजबूत बनाया जाये, जिसपर हम भविष्य में अपना साम्राज्य खड़ा कर पाए।.

१. क़ानूनी कारवाही :

जब भी आप अपने व्यापार को बड़ा करने के बारे में सोचें तो सबसे पहले क़ानूनी चीजों को मजबूत बना ले जिससे भविष्य में सरकार की तरफ से कोई भी दिक्कत का सामना न करना पड़े। अगर आप क़ानूनी चीजों को नजरअंदाज करेंगे तो आपको उसके लिए बड़ा भुगतान करना पड़ेगा इसीलिए व्यापार शुरु करने या बड़ा करने से पहले क़ानूनी तौर पर खुद को मजबूत बना ले। आइये जानते है कौन-कौन सी चीजों को क़ानूनी तौर पर मजबूत करना चाहिए -

रजिस्ट्रेशन जैसे हम कोई भी जमीन या जायदाद लेते है तो पंजीकरण करवाते है ताकि उक्त जमीन पर मालिकाना हक़ हमारा हो



अन्यथा कोई दूसरा मालिकाना हक़ जता लेगा, उसी प्रकार हमें अपनी कंपनी का भी पंजीकरण करवाना अनिवार्य है जिससे आधिकारिक रूप से वो कंपनी के मालिक हम हो और कोई दूसरा उसपर हक़ न जाता सके। आपको अपनी कंपनी का पजीकरण उसका लाइसेंस और सारा कानूनी कागज तैयार करवाकर अपने व्यापार की नींव को मजबूत बनाना पड़ेगा।

आईपीआर (बौद्धिक संपदा अधिकार आपको अपनी कंपनी के बौद्धिक संपदा अधिकार का पंजीकरण करवाकर उसे अपने हक़ में लेना पड़ेगा जैसे कि अपके कंपनी लोगो का रजिस्ट्रेशन वेब्साइट, सोशल मीडिया, कॉपीराइट्स।

मेरे एक ग्राहक के साथ ऐसा हुआ कि उन्होंने एक कंपनी चालू किया और खूब मेहनत करके उसे बड़ा किया परन्तु एक दिन ऐसा हुआ कि उनके बढ़ते नाम का फायदा लेने के लिए बाजार में सबने उनके नाम से ही व्यापार करना शुरू कर दिया परिणामस्वरूप ये हुआ कि उन्होने अपने नाम का पंजीकरण किया ही था था जिससे वो आधिकारिक रूप से उस नाम के मालिक नहीं थे और अंत में उन्हें दूसरे नाम से व्यापार शुरू से चालू करना पड़ा और दुबारा वही मेहनत उन्हें फिर से करनी पड़ी।

इसीलिए आपके साथ भी ये घटना न हो इसके लिए पहले से ही आप अपने आईपीआर को खुद के नाम से रजिस्टर करके उसका मालिकाना हक़ ले लें।

डोमेन अपने व्यापार को बड़ा करने के लिए आप जो मार्केटिंग सोशल मीडिया और वेबसाइट से करने वाले है उसके लिए जो ऑनलाइन रजिस्ट्रेशन करवाया जाता है उसे डोमेन कहते है। आपको अपने अधिकारिक रूप से मालिकाना व्यापार का डोमेन नाम लेकर खुद के व्यापार को मजबूत बनाया जा सकता है, जिससे कल कोई और आपके नाम का गलत फायदा नहीं उठा सकता है और आपका व्यापार सुरक्षित रहेगा।

डोक्युमेंट आपको अपने व्यापार का पान कार्ड, उद्योग आधार बैंक अकाउंट सही सिक्का इत्यादि सभी डाक्यूमेंट्स तैयार करवा लेना चाहिए जिससे हमे कोई भी कार्य करने में कोई भी अड़चन न आये और यही सबसे पहली सीढ़ी है अपने व्यापार को बड़ा करने के लिए।

સેન્ડવિચનો રેકોર્ડ

વિશ્વની સૌથી પાતળી સેન્ડવિચ...

ગૌરવની વાત : અડગ મનનો માનવી ધારે તે કરી શકે. તમે ક્યારેય વિચાર્યું છે કે સેન્ડવિચ પણ રેકોર્ડ બનાવી શકે? કેનેડાના પ્રસિદ્ધ શેફ વોલેસ વોંગે માત્ર ૫.૧૨ મિલીમીટર જાડાઈવાળી સેન્ડવિચ બનાવીને ગિનિસ વર્લ્ડ રેકોર્ડ પોતાના નામે કર્યો છે. વોલેસે જાપાનીઝ દૂધવાળી બ્રેડ (શોકુપાન) નો ઉપયોગ કર્યો. નિયમ મુજબ સેન્ડવિચમાં ઓછામાં ઓછા બે ઘટકો હોવા જરૂરી હતા તેમજ સાથે તેની જાડાઈ ૧૦ મિલીમીટરથી ઓછી હોવી જોઈએ અને વોલેસે આ શરતને અદ્ભુત રીતે પાર કરી હતી. વોલેસ પાસે બીજા અન્ય ૧૧ ગિનિસ વર્લ્ડ રેકોર્ડ્સ છે.

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME

CATALOGUE QR

Sugarcane Juice Machine

સુગરકેન જ્યુસર મશીન

- » ૧ કલાક માં ૨૦૦ એમ.એલ.ના આશરે ૨૫૦ થી ૩૦૦ ગ્લાસ બનાવાની કપેસીટી.
- » એસ.એસ. ૩૦૪ ડાયમંડ કટ રોલ તથા ઈટાલીયન ગીયર બોક્ષ.
- » બોડી મીરર ફીનીસ તથા પેક હોવાથી કોઈ પણ પ્રકારની જાનહાની રહેતી નથી.
- » સૌથી ખાસ રીવર્સ ફોરવર્ડ સીસ્ટમ તથા એક જ વખતમાં સંપૂર્ણ રીતે ક્રશ થાય છે
- » ચેઈન તથા બેલ્ટ વગર હોવાથી અવાજ આવતો નથી.
- » વર્ટીકલ તથા હોરીઝોન્ટલ બન્ને મોડલમાં ઉપલબ્ધ.
- » એકદમ સરળતાથી ઓપરેટ કરી શકાય છે.

RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT

Plot No-8, Survey No.36, Patel Chowk, Vavdi Industries Area, Rajkot, Gujarat.

richlinekitchenequipment@gmail.com

www.richlinekitchenequipment.com

Contact us

+91 88497 75480

+91 91570 12379

ISO 9001 : 2015 CERTIFIED COMPANY

Follow us

DURGA PRAKASHAN®

Right Impression with Right Gifts

Exhibition, New Year જેવી દરેક Event માટે કોર્પોરેટ ગિફ્ટનો વિશાળ ખજાનો...

આપણી લાગણી એટલે દિલથી આપેલી એક Premium Gift

આવનારા આગામી મહિનાઓ માં **Financial Year 2026** શરૂ થઈ રહ્યું છે, તો ચાલો સાથે મળીને એડવાન્સ **Corporate Gifts** નું પ્લાનિંગ કરીએ,..

નવું Financial Year એટલે વિઝનનું નવેસરથી નિર્માણ, વિકાસની નવી દિશા અને સફળતાની વધુ ઊંચી ઊડાન.

તો આવો તમારા Distributors, Dealers, Vendors, associate partners, Clients & Employees ને **DURGA PRAKASHAN** ની એક પ્રીમિયમ અને યાદગાર ગિફ્ટ દ્વારા આભાર અને સન્માન વ્યક્ત કરીએ.

ચાલો, આગમી નવા Financial Year ની શરૂઆત સાથે મળીને સફળતાના નવા માઈલસ્ટોન સ્થાપિત કરીએ અને આ બિઝનેસ યાત્રાને વધુ પ્રતિષ્ઠિત અને યાદગાર બનાવીએ.

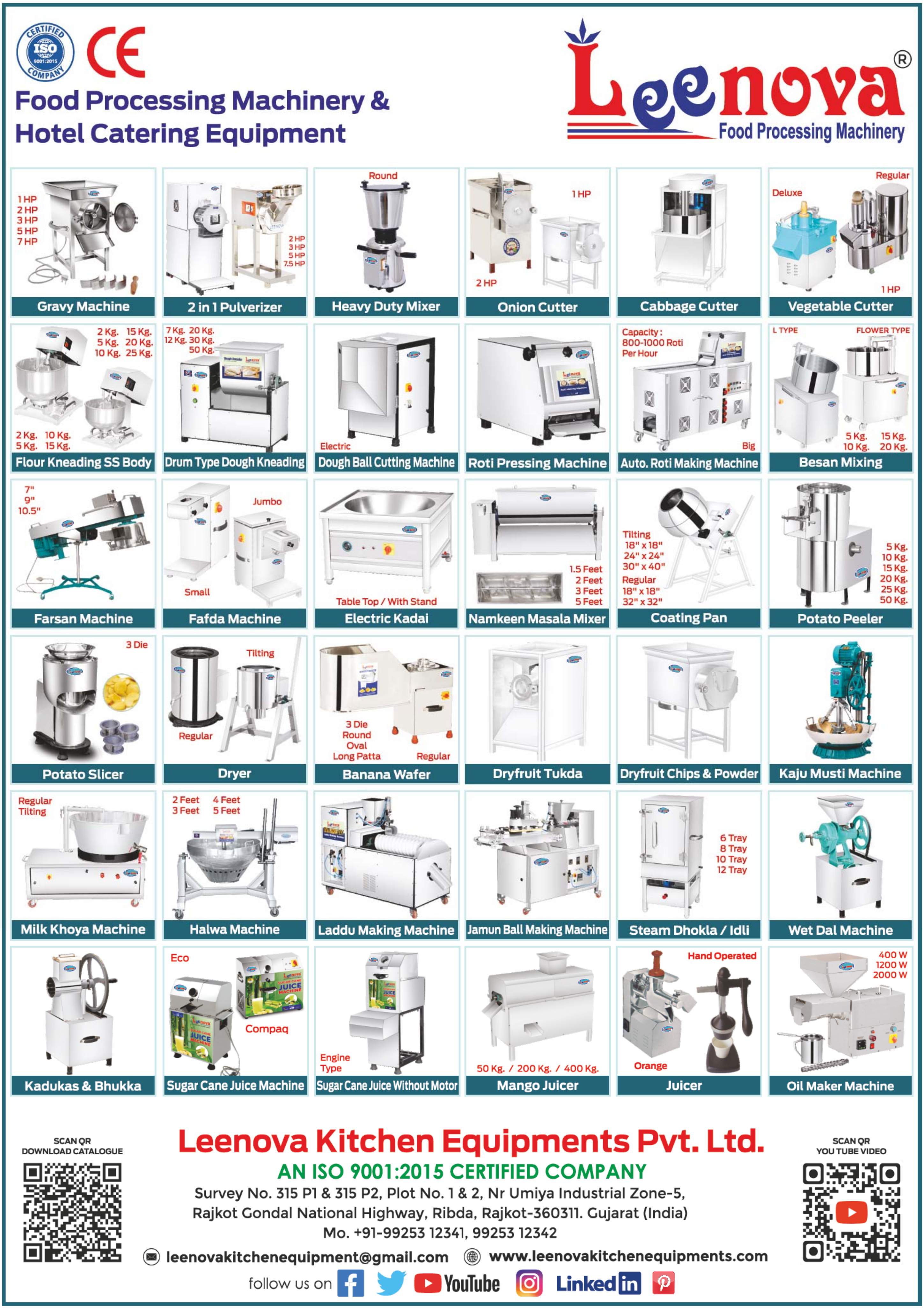
BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

Relationship Contact : +91 93755 90903 | +91 98256 90903 | www.durgaprakashan.com

નેચરલ ફ્રોઝન
• સીતાફળ પલ્પ
• સ્ટ્રોબેરી - બ્લુબેરી
• રાવણા જાંબુ સ્લાઈઝ
• ફ્રોઝન કિવી સ્લાઈઝ
• કેસર - હાફુસ મેંગો પલ્પ-ટુકડા
• ટેન્ડર કોકોનટ મલાઈ
• ફ્રોઝન રાસબરી-મલબરી
Shifa®
Pure Honey
Natural Pure Honey
Super Stockist
MALA'S®
Jam - Crushes
Fruit Syrups - Moktail
Froogel - Chocolate Sauce
• ઈસબગુલ • ચીલી ફ્લેક્સ
• ઓરેગાનો • પીઝા સ્પાઈસ મીક્સ
ચોકલેટ સ્લેબ / ચોકલેટ ચીપ્સ
ચોકલેટ પેસ્ટ - પાઈનેપલ ક્યુબ
Biryani Masala
Pani Puri Masala
Pav Bhaji Masala
Sambhar Masala
Tandoori Chicken Masala
Kitchen King Masala
Jal Jeera Masala
Chhole Masala
Chaas Masala
Chaat Masala
A. A. TRADING CORPORATION
1-Krishnapara, Parabazar, Rajkot. Mo. 9374106757

ENVITRO
TECHNOMECH
Crafting Uniqueness
FOOD PROCESSING
MACHINERIES and
TURNKEY PROJECTS
Fruit and Vegetables Processing Machineries
Beverages Production Machineries
Dairy based Products Processing Machineries
Dry fruits, Cereals & Pulses Processing Machineries
ENVITRO GROUP OF COMPANIES
ENVITRO TECHNOMECH PVT. LTD.
(Venture of Envitro Group of Companies)
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot - Gujarat
Connect With Us :
+91 70960 27274
envitrotech@gmail.com
www.envitrotech.com

ગુજરાતના સુપ્રસિદ્ધ ઘઉંના ખીચીયા પાપડ
માવડી પાપડ
અમારી પ્રોડક્ટ
રેગ્યુલર સાદા પાપડ
રેગ્યુલર જીરા પાપડ
બાજરી મસાલા પાપડ
મરી મસાલા પાપડ
જીરા રાઈસ ચોખા પાપડ
અડદ પાપડ
ફક્ત ₹- 3/-*
ખીચીયા મખમલી પાપડ
रेग्युलर जीरा
मरी मसाला
VOCAL FOR LOCAL
Customer Care
85 11 34 34 66 | 95 37 00 29 25
ગુજરાતના દરેક સેન્ટરમાં ડિસ્ટ્રીબ્યુટર નીમવાના છે...
*condition apply



ફૂડની વાત (માસિક) પ્રકાશક, મુદ્રક, માલિક અને તંત્રી : પિલોજપરા મયુર પ્રાગજીભાઈ, પ્રકાશક સ્થાન : 'ઈશાવાસ્યમ', ૧૦-રાજારામ સોસાયટી, મહારાણા પ્રતાપ કોમ્યુનીટી હોલ પાછળ,
સંત કબીર રોડ, રાજકોટ-૩૬૦૦૦૩, ગુજરાત. મુદ્રક સ્થાન : ઉર્વી પબ્લીકેશન, 'ઈશાવાસ્યમ', ૧૦-રાજારામ સોસાયટી, મહારાણા પ્રતાપ કોમ્યુનીટી હોલ પાછળ, સંત કબીર રોડ, રાજકોટ-૩૬૦૦૦૩, ગુજરાત.