

# ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

# ફૂડની વાત

(માસિક)

• Year : 06 • Continue Issue : 67 • Date : 10-04-2026 • Page : 32 • Retail Rs. 40/- • Annual Sub. Rs. 400/- • Mo. +91 75758 30309



A Talk About Food Industry  
**FOOD  
NI VAAT**

ભારતીય મસાલા : સ્વાદ, સુગંધ અને  
ઔષધીય ગુણોનો દિવ્ય સંગમ



**aatomize**<sup>®</sup>  
Spices

TRUSTED BY  
**3000+**  
RETAILERS ACROSS

Join us as **Distributors** appointments open across india

हर रसोई का सुपरस्टार 



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



**aatomize manufacturing pvt. ltd.**

Shapar (Veraval), Rajkot - 360024, Gujarat (INDIA)





































**For Inquiry : +91 70960 70860**

Web : [www.aatomizespices.com](http://www.aatomizespices.com)



# Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipment



 <p>1 HP 2 HP 3 HP 5 HP 7 HP</p> <p><b>Gravy Machine</b></p>	 <p>2 HP 3 HP 5 HP 7.5 HP</p> <p><b>2 in 1 Pulverizer</b></p>	 <p>Round</p> <p><b>Heavy Duty Mixer</b></p>	 <p>1 HP 2 HP</p> <p><b>Onion Cutter</b></p>	 <p><b>Cabbage Cutter</b></p>	 <p>Deluxe Regular</p> <p>1 HP</p> <p><b>Vegetable Cutter</b></p>
 <p>2 Kg. 15 Kg. 5 Kg. 20 Kg. 10 Kg. 25 Kg.</p> <p>2 Kg. 10 Kg. 5 Kg. 15 Kg.</p> <p><b>Flour Kneading SS Body</b></p>	 <p>7 Kg. 20 Kg. 12 Kg. 30 Kg. 50 Kg.</p> <p><b>Drum Type Dough Kneading</b></p>	 <p>Electric</p> <p><b>Dough Ball Cutting Machine</b></p>	 <p><b>Roti Pressing Machine</b></p>	 <p>Capacity : 800-1000 Roti Per Hour</p> <p>Big</p> <p><b>Auto. Roti Making Machine</b></p>	 <p>L TYPE FLOWER TYPE</p> <p>5 Kg. 15 Kg. 10 Kg. 20 Kg.</p> <p><b>Besan Mixing</b></p>
 <p>7" 9" 10.5"</p> <p><b>Farsan Machine</b></p>	 <p>Jumbo Small</p> <p><b>Fafda Machine</b></p>	 <p>Table Top / With Stand</p> <p><b>Electric Kadai</b></p>	 <p>1.5 Feet 2 Feet 3 Feet 5 Feet</p> <p><b>Namkeen Masala Mixer</b></p>	 <p>Tilting 18" x 18" 24" x 24" 30" x 40" Regular 18" x 18" 32" x 32"</p> <p><b>Coating Pan</b></p>	 <p>5 Kg. 10 Kg. 20 Kg. 25 Kg. 50 Kg.</p> <p><b>Potato Peeler</b></p>
 <p>3 Die</p> <p><b>Potato Slicer</b></p>	 <p>Tilting Regular</p> <p><b>Dryer</b></p>	 <p>3 Die Round Oval Long Patta Regular</p> <p><b>Banana Wafer</b></p>	 <p><b>Dryfruit Tukda</b></p>	 <p><b>Dryfruit Chips &amp; Powder</b></p>	 <p><b>Kaju Musti Machine</b></p>
 <p>Regular Tilting</p> <p><b>Milk Khoya Machine</b></p>	 <p>2 Feet 4 Feet 3 Feet 5 Feet</p> <p><b>Halwa Machine</b></p>	 <p><b>Laddu Making Machine</b></p>	 <p><b>Jamun Ball Making Machine</b></p>	 <p>6 Tray 8 Tray 10 Tray 12 Tray</p> <p><b>Steam Dhokla / Idli</b></p>	 <p><b>Wet Dal Machine</b></p>
 <p><b>Kadukas &amp; Bhukka</b></p>	 <p>Eco Compaq</p> <p><b>Sugar Cane Juice Machine</b></p>	 <p>Engine Type</p> <p><b>Sugar Cane Juice Without Motor</b></p>	 <p>50 Kg. / 200 Kg. / 400 Kg.</p> <p><b>Mango Juicer</b></p>	 <p>Hand Operated Orange</p> <p><b>Juicer</b></p>	 <p>400 W 1200 W 2000 W</p> <p><b>Oil Maker Machine</b></p>

SCAN QR  
DOWNLOAD CATALOGUE



## Leenova Kitchen Equipments Pvt. Ltd.

AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY

Survey No. 315 P1 & 315 P2, Plot No. 1 & 2, Nr Umiya Industrial Zone-5,  
Rajkot Gondal National Highway, Ribda, Rajkot-360311. Gujarat (India)

Mo. +91-99253 12341, 99253 12342

leenovakitchenequipment@gmail.com www.leenovakitchenequipments.com

follow us on

SCAN QR  
YOU TUBE VIDEO



A LEADING MANUFACTURER & EXPORTER OF  
**MOTICHUR BOONDI LADDU DANA**  
મોતીચુરના તૈયાર દાણા



## કૃતિકા સ્વીટ ગાર્ડ

કાજુની/માવાની/દુધની/બેસનની મીઠાઈને દરેક ઋતુમાં વાતાવરણ સામે રક્ષણ આપે છે અને મીઠાઈની આયુષ્ય બમણી કરે છે. તેમજ મીઠાઈને સોફ્ટ રાખે છે. મીઠાઈ સુકાતી નથી. મીઠાઈ માંથી મોઈચર છૂટતું નથી.

AVAILABLE IN  
1kg | 2kg | 20kg Pack

## કૃતિકા ગુલાબ જામુન પ્રો

- જંબુમાં ચીકાણનું પ્રમાણ વધારે છે.
- જંબુને સોફ્ટ તથા મુલાયમ બનાવે છે.
- જંબુમાં જળી પાકે છે.
- જંબુની ગોળીને ફાટવાથી બચાવે છે.

AVAILABLE IN  
1kg | 2kg | 20kg Pack

+91 9925513301



R M DAVE  
(owner)





दही, लस्सी, कोल्ड्रिंकस  
माटे ग्लास पेकिंग मशीन



रेस्टोरन्ट तथा होटल माटे  
रूई थाली पेकिंग मशीन



Continuous Bag Sealer



Hand Sealing



Shrink Machine Mini



Shrink Machine Compact



Shrink Machine Heavy



Box Strapping Machine



Continuous Band  
Sealer Vertical



Vertical Continuous  
Sealer Machine



Cap Sealer Machine



Conveyor



Pedal Sealing  
Machine

## इंपोर्ट एक्सपोर्ट कोड (IEC) क्या है?

यदि आप अपना बिजनेस अंतरराष्ट्रीय स्तर पर ले जाना चाहते हैं और विदेशों में सामान बेचने या विदेश से सामान मंगाने की योजना बना रहे हैं, तो इंपोर्ट एक्सपोर्ट कोड (IEC) आपका पहला और सबसे महत्वपूर्ण कदम है।

IEC भारत सरकार द्वारा जारी किया जाने वाला 90 अंकों का यूनिक बिजनेस आइडेंटिफिकेशन नंबर है, जो अंतरराष्ट्रीय व्यापार (Import & Export) के लिए अनिवार्य होता है।

सामान्यतः :

कोई भी व्यक्ति या व्यवसाय IEC के बिना कमर्शियल इंपोर्ट या एक्सपोर्ट नहीं कर सकता, जब तक कि उसे विशेष छूट न दी गई हो (जैसे कुछ सरकारी विभाग या व्यक्तिगत उपयोग के इंपोर्ट)।

इंपोर्ट एक्सपोर्ट कोड कब लागू हुआ? :

Foreign Trade (Development and Regulation) Act, 1992 के तहत IEC अनिवार्य किया गया है। इसका उद्देश्य अंतरराष्ट्रीय व्यापार को नियमों के अनुसार संचालित करना और गैर-कानूनी व्यापार गतिविधियों को रोकना है।

इंपोर्ट एक्सपोर्ट कोड के लिए कौन अप्लाई कर सकता है? :

कोई भी व्यक्ति या संस्था जो कोर्पोरेट उद्देश्य से इंपोर्ट-एक्सपोर्ट करना चाहती है, IEC के लिए आवेदन कर सकती है, जैसे

- सोल प्रोप्राइटरशिप
- पार्टनरशिप फर्म
- प्राइवेट लिमिटेड/लिमिटेड कंपनी
- LLP
- ट्रस्ट या सोसायटी

ध्यान दें : IEC नंबर व्यवसाय के PAN पर आधारित होता है और यह पूरी तरह डिजिटल रूप में जारी किया जाता है।

इंपोर्ट एक्सपोर्ट कोड कब जरूरी होता है? :



**Bhavya Raichada**



Since 2012  
Rajkot. +91 88 6666 4811

IEC की आवश्यकता निम्न स्थितियों में होती है

- कस्टम क्लियरेंस के समय
- विदेश से पैमेंट प्राप्त करने के लिए
- विदेश में पैमेंट भेजने के लिए
- Amazon, Alibaba जैसे ग्लोबल मार्केटप्लेस पर बेचने के लिए
- एक्सपोर्ट इंसेंटिव और सरकारी स्कीम लेने के लिए

IEC के लिए आवश्यक दस्तावेज :

IEC प्राप्त करने के लिए निम्न दस्तावेज जरूरी होते हैं

- PAN CARD
- आधार कार्ड / पहचान प्रमाण
- बैंक कैंसल चेक या बैंक सर्टिफिकेट
- बिजनेस एड्रेस प्रूफ

- मोबाइल नंबर और ईमेल ID

इंपोर्ट एक्सपोर्ट कोड क्यों जरूरी है? :

- कस्टम विभाग शिपमेंट क्लियर करने के लिए IEC मांगता है

- बैंक इंटरनेशनल पैमेंट प्रोसेस करने के लिए IEC आवश्यक मानते हैं

- एक्सपोर्ट इंसेंटिव और सबसिडी पाने के लिए IEC जरूरी है

- यह आपके बिजनेस की इंटरनेशनल क्रेडिबिलिटी बढ़ाता है

इंपोर्ट एक्सपोर्ट कोड के फायदे :

- एक्सपोर्ट पर सरकारी इंसेंटिव और स्कीम का लाभ
- ग्लोबल मार्केट में बिजनेस की पहचान
- विदेशी ग्राहकों और बैंकों के बीच विश्वास बढ़ता है
- देश के इंपोर्ट-एक्सपोर्ट डेटा को ट्रैक करने में सरकार को मदद मिलती है

IEC कौन जारी करता है? :

IEC भारत सरकार के वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय के अंतर्गत DGFT (Director General of Foreign Trade) द्वारा जारी किया जाता है।

IEC प्राप्त करने की प्रक्रिया :

IEC प्राप्त करना पूरी तरह ऑनलाइन और आसान प्रक्रिया है

- DGFT पोर्टल पर रजिस्ट्रेशन करें
- ऑनलाइन IEC एप्लीकेशन फॉर्म भरें
- आवश्यक दस्तावेज अपलोड करें
- ऑनलाइन फीस का भुगतान करें
- आवेदन सबमिट करें

सामान्यतः 9-3 कार्य दिवस में IEC जारी हो जाता है।

IEC की वैलिडिटी क्या है? :

IEC लाइफटाइम वैलिड होता है और इसे रिन्यू करने की जरूरत नहीं होती। लेकिन DGFT के नियमों के अनुसार हर वर्ष 9 अप्रैल से 30 जून के बीच IEC का ऑनलाइन Annual Update / Confirmation करना अनिवार्य है।

यदि यह अपडेट नहीं किया जाता, तो IEC डीएक्टिवेट हो सकता है।

निष्कर्ष :

यदि आप अपने बिजनेस को ग्लोबल बनाना चाहते हैं, तो IEC आपका पहला कदम है। यह एक सरल, ऑनलाइन और एक-बार मिलने वाला रजिस्ट्रेशन है जो आपके बिजनेस को अंतरराष्ट्रीय बाजार में प्रवेश दिलाने का रास्ता खोलता है। अधिक जानकारी या मार्गदर्शन के लिए Frigate Imex से संपर्क करें।

A Talk About Food Industry

**FOOD  
NI VAAT**

Follow : Food Ni Vaat



Year : 6 | Issue : 67

10 - April - 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)

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

Email : foodnivaat@gmail.com

Web : www.foodnivaat.com

વિકાસન દાતા માટે ખાસ :

૧૮ જુન ૨૦૨૪થી સુપ્રીમ કોર્ટના નિર્દેશ મુજબ અખબાર/ન્યુસ્પેપરમાં જાહેર ખબર પ્રકાશિત કરવા માટે સેલ્ફ ડેકેરેશન સર્ટીફિકેટ રજૂ 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 ખાતરીપૂર્વક, ડિસ્કાઉન્ટ, સચોટપણે, ફ્રી, ટેશ-રાજ્ય કે ગામ-શહેરમાં પ્રથમ આ પ્રકારના શબ્દો સાથે વ્યક્તિ, પ્રોડક્ટ કે પેઢી દર્શાવતી વખતે જે તે જાહેરાત આપનારે સેલ્ફ ડેકેરેશન સર્ટીફિકેટ આપવું ફરજિયાત રહેશે. તેમજ આ પ્રકારની જાહેરખબર સરકારની વેબસાઇટ પર અપલોડ કરીને જાણ કરવાની રહેશે.

**ખાસ નોંધ :** ફૂડની વાત માસિકમાં છાપવામાં આવતી માહિતી, લેખો તથા રીત અમને મળેલ માહિતીને આધારે છાપવામાં આવે છે. આ માસિકપત્ર સાથે ખેડાચેલા કોઈ પણ વ્યક્તિઓ સમાચાર પત્રમાં રહેલી ભાષાકીય, ધિન્દીગ અથવા કાયદાકીય ભૂલ માટે જવાબદાર નથી. જે તે વ્યક્તિએ માહિતી લેખ કે કોઈપણ પ્રકારના નાણાકીય બાબત કે રીતનો ઉપયોગ/વ્યવહાર કરતાં પહેલા પૂરેપૂરી ચકાસણી કરવી. નહીંતર માહિતી, લેખ, જાહેરાત કે રીત દ્વારા કોઈપણ વ્યક્તિ ગેરમાને દોરણ 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



નવો નિયમ,  
નવી રાહત

નાના ખાદ્ય  
વ્યવસાયકારો માટે સૌનેરી તક

વેપારીના હિતની વાત

ભારતમાં ખાદ્ય વ્યવસાય ક્ષેત્રે તાજેતરમાં ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણ પ્રાધિકરણ દ્વારા લેવામાં આવેલો મહત્વપૂર્ણ નિર્ણય નાના ખાદ્ય વ્યવસાયકારો માટે ખૂબ જ લાભદાયક સાબિત થઈ રહ્યો છે. સુધારેલા વાર્ષિક આવકના ધોરણોના અમલથી નાના વેપારીઓને મોટી રાહત મળી છે અને ખાદ્ય ઉદ્યોગમાં એક સકારાત્મક પરિવર્તનનો માર્ગ ખુલ્યો છે.

નવી વ્યવસ્થા મુજબ હવે નોંધણી માટે વાર્ષિક આવકની મર્યાદા રૂ.૧.૫ કરોડ સુધી રાખવામાં આવી છે. આ બદલાવ ખાસ કરીને નાના વેપારીઓ માટે આશીર્વાદ સમાન છે. અગાઉ ઓછી આવક ધરાવતા વ્યવસાયકારોને પણ ઘણી વખત પરવાનગીની જટિલ પ્રક્રિયામાં જવું પડતું હતું, જે સમયખાઉ અને ખર્ચાળ હતી. હવે આ પ્રક્રિયા સરળ બનતા નાના વેપારીઓ માટે વ્યવસાય શરૂ કરવો અને ચાલુ રાખવો વધુ સરળ બન્યો છે.

આ નિર્ણયને વ્યવસાય કરવાની સરળતા માટે એક મોટું પગલું કહી શકાય. નાના ખાદ્ય વ્યવસાયકારો માટે હવે ઓછા દસ્તાવેજો, ઓછી કાનૂની જટિલતા અને સરળ નિયમો સાથે કામ કરવું શક્ય બન્યું છે. ખાસ કરીને ઘરઆધારિત ખાદ્ય ઉત્પાદન, ખાખરા, નમકીન, ફરસાણ જેવા ઉત્પાદકો માટે આ



Dr. Kushal Rathod (Hon.)

Lead Auditor - FSSAI 22000 V6 (CQI/IRCA Certified)

નિયમ ખૂબ જ મદદરૂપ સાબિત થશે. તેઓ હવે નિર્ભય રીતે પોતાના ઉત્પાદનને બજારમાં લઈ જઈ શકશે. સરકારનો આ નિર્ણય ખરેખર પ્રશંસનીય છે કારણ કે તે નાના વેપારીઓને પ્રોત્સાહન આપે છે. આથી નવા ઉદ્યોગકારોને પ્રેરણા મળશે અને વધુ લોકો ખાદ્ય વ્યવસાય ક્ષેત્રમાં પ્રવેશ કરશે. આ સાથે રોજગારીના નવા અવસર ઊભા થશે, જે દેશની અર્થવ્યવસ્થાને મજબૂત બનાવશે.

નાના વ્યવસાયકારો માટે નિયમ પાલનનો બોજો ઓછો થવો પણ એક મહત્વપૂર્ણ ફાયદો છે. પહેલાં નિયમો અને પરવાનગીની પ્રક્રિયા સમજવી અને પૂર્ણ કરવી મુશ્કેલ હતી, પરંતુ હવે તે સરળ અને પારદર્શક બની છે. આથી વેપારીઓનો સમય અને ખર્ચ બંને બચશે અને તેઓ પોતાના મુખ્ય વ્યવસાય પર વધુ ધ્યાન કેન્દ્રિત કરી શકશે.

**FSSAI દ્વારા ફૂડ બિઝનેસ માટે નિયમોમાં ક્રાંતિકારી ફેરફાર**

FSSAI દ્વારા જાહેર કરાયેલા નવા નિયમો મુજબ, એપ્રિલ 2026 થી તમામ ફૂડ બિઝનેસ રજીસ્ટ્રેશન અને લાયસન્સ કાયમી ધોરણે માન્ય ગણાશે. આનો અર્થ એ થયો કે હવે અમુક વર્ષો પછી રિન્યુ કરાવવાની જરૂર રહેશે નહીં.

ટર્નઓવર મર્યાદામાં વધારો :

નેક્રિક રજીસ્ટ્રેશન માટે ટર્નઓવરની લિમિટ રૂ.૧૨ લાખ થી વધારીને રૂ.૧.૫ કરોડ કરવામાં આવી છે. તેમજ સ્ટેટ લાયસન્સ હવે રૂ.૫૦ કરોડ સુધીના ટર્નઓવર વાળા બિઝનેસને આપવી લેશે. જ્યારે આનાથી વધુ

ટર્નઓવર વાળા બિઝનેસ માટે સેન્ટ્રલ લાયસન્સ જરૂરી રહેશે.

સ્ટ્રીટ ફૂડ વેન્ડર્સ માટે સરળ નિયમો :

ખાસ કરીને, દેશભરના અનેક સ્ટ્રીટ ફૂડ વેન્ડર્સ માટે રાહતના સમાચાર છે. જે વેન્ડર્સ પહેલાથી જ મ્યુનિસિપલ કોર્પોરેશન અથવા ટાઉન વેનિંગ કમિટી માં રજીસ્ટર્ડ છે, તેમને હવે FSSAI દ્વારા આપોઆપ માન્યતા મળી જશે.

આ બદલાવોથી ફૂડ બિઝનેસ ક્ષેત્રમાં નવા સાહસિકોને પ્રોત્સાહન મળશે અને આર્થિક વિકાસને વેગ મળશે તેવી અપેક્ષા છે.

# હોટલો-રેસ્ટોરન્ટમાં 'એનાલોગ પનીર'ના બોર્ડ લગાવવા ફરજિયાત

રાજ્યમાં બનાવટી પનીરના વેચાણનો રાફડો ફાટ્યો છે. તેથી રાજ્યમાં ખાણીપીણીના શોખીનો માટે એક અત્યંત મહત્વના સમાચાર સામે આવ્યા છે. હોટલ અને રેસ્ટોરન્ટમાં પનીરની વાનગીઓ આરોગતા નાગરિકોના સ્વાસ્થ્ય સાથે થતા ચેડાં રોકવા માટે રાજ્ય સરકાર હવે એક્શન મોડમાં આવી છે. આરોગ્ય મંત્રીએ કડક આદેશ આપતા જણાવ્યું છે કે, હવે થી દરેક હોટલ - રેસ્ટોરન્ટ અને કેટરિંગ સંચાલકોએ ગ્રાહકોને પીરસવામાં આવતું પનીર અસલી છે કે 'એનાલોગ', તેની સ્પષ્ટ જાણકારી બોર્ડ પર દર્શાવવી પડશે. આરોગ્ય સાથે ચેડા કરનારા બનાવટી પનીર બનાવનારા સામે જે પરિપત્ર જાહેર થયા છે તેનો અમલ કરવા માટેની શરૂઆત કરવામાં આવી છે. સાથે સાથે તેઓએ લોકોને જાગૃત રહેવા માટે પણ અપીલ કરી છે.

આરોગ્ય મંત્રીએ જણાવ્યું હતું કે, સુસ્ત સહિત સમગ્ર ગુજરાતના અનેક સ્થળો પરથી ભેળસેળયુક્ત પનીર તેમજ ઘી ઝડપાવું

છે, જે લેબોરેટરી ટેસ્ટમાં 'સબ-સ્ટાન્ડર્ડ' જાહેર થયું છે. હોટલ અને કેટરિંગમાં વપરાતા આ પનીર અંગે અગાઉ જ એક પરિપત્ર જાહેર કરાયો હતો. પરંતુ હવે આ નિયમનું કડકાઠથી પાલન કરાવવામાં આવશે. રેસ્ટોરન્ટમાં અસલી પનીર પીરસાય છે કે 'એનાલોગ પનીર' (વનસ્પતિ તેલમાંથી બનેલું નકલી પનીર), તેના સ્પષ્ટ બોર્ડ લગાવવા ફરજિયાત રહશે. તેમજ ગ્રાહકોએ પણ જાગૃત નાગરીક બનીને પનીરની શુદ્ધતા અંગે સ્પષ્ટતા માંગવી જોઈએ. એનાલોગ પનીર એટલે શું ?

સામાન્ય રીતે પનીર શુદ્ધ દૂધમાંથી બને છે, પરંતુ એનાલોગ પનીર એ માત્ર દેખાવમાં જ પનીર જેવું લાગે છે. તે વાસ્તવમાં પામોલિન તેલ, વનસ્પતિ ઘી, મિલ્ક પાવડર અને વિવિધ હાનિકારક કેમિકલ્સના મિશ્રણથી બનાવવામાં આવે છે. આ પ્રકારના પનીરનો ઉપયોગ કરવાથી લાંબા ગાળે હૃદયરોગ અને પાચનતંત્રની ગંભીર થવાની શક્યતાઓ વધી જાય છે.

ડૉ. જિતેન્દ્ર સિંહે ત્રેસુર સ્થિત સેન્ટ્રલ ફૂડ ટેકનોલોજીકલ રિસર્ચ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ખાતે બાયોનેસ્ટનું ઉદ્ઘાટન કર્યું, જેમાં ફૂડ સ્ટાર્ટઅપ્સ પર ખાસ ધ્યાન કેન્દ્રિત કરવામાં આવ્યું.

કેન્દ્રીય વિજ્ઞાન અને ટેકનોલોજી મંત્રી ડૉ. જિતેન્દ્ર સિંહે સેન્ટ્રલ ફૂડ ટેકનોલોજીકલ રિસર્ચ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ (CFTRI) ખાતે BIRAC-બાયોનેસ્ટ ઇન્ક્યુબેશન સેન્ટરનું ઉદ્ઘાટન કર્યું અને સ્ટાર્ટઅપ-સંચાલિત ટેકનોલોજીઓ અને ઉત્પાદનોના પ્રદર્શનની સમીક્ષા કરી. આ પહેલ સંસ્થાના ઇન્ક્યુબેશન ઇકોસિસ્ટમને પ્રયોગશાળા સંશોધન અને વાણિજ્યિક એપ્લિકેશનો વચ્ચેના અંતરને દૂર કરવા માટે એક અગ્રણી પ્લેટફોર્મ તરીકે સ્થાપિત કરે છે.

સમર્પિત ઇન્ક્યુબેશન સ્યુટ્સ અને શેર કરેલ ઇન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર ધરાવતી અત્યાધુનિક સુવિધા તરીકે ડિઝાઇન કરાયેલ, બાયોનેસ્ટ ઇન્ક્યુબેશન સેન્ટર ફૂડ સ્ટાર્ટઅપ્સને પ્રોત્સાહન આપશે, અદ્યતન સંશોધનને ટેકો આપશે, ફૂડ બાયોપ્રોસેસિંગ અને બાયોટેકનોલોજીમાં માન્યતા અને નિયમનકારી સુવિધા વધારશે અને વૈજ્ઞાનિક વિચારોને બજાર-તૈયાર ઉકેલોમાં રૂપાંતરિત કરશે તેવી અપેક્ષા છે.

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

**ફૂડ બીઝનેસ / ઇન્ડસ્ટ્રીઝ માટે**

**ફૂડ પ્રોડક્ટ કેવલપમેન્ટ તથા ફૂડ મેન્યુફેક્ચરિંગ રેસીપી સાથે ટ્રેનીંગ**

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

**ફૂ સેફ્ટી, થર્ડ પાર્ટી ઓડીટ, ક્વોલિટી ઇન્ટરનલ ઓડીટ & હાચજન ઓડીટ**

**FoSTaC એડવાન્સ મેન્યુફેક્ચરિંગ/કેટરિંગ/મિલ્ક પ્રોડક્ટ ટ્રેનીંગ, APEDA રજી.**

**ISO - 22000 / 9001 / FSSC / BRCGS / USFDA / HALAL / GLOBAL GAP / CFIA REG.**

**ઈન હાઉસ લેબ ઇન્સ્ટોલેશન અને લેબ સ્ટાફ ટ્રેનીંગ HACCP, GMP, SCH-4 ટ્રેનીંગ**

**FSSAI સેન્ટ્રલ - સ્ટ્રેટ લાયસન્સ, ફેક્ટરી લાયસન્સ, કોસ્મેટીક લાયસન્સ & ઇન્ટરનેશનલ સર્ટીફિકેશન**

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

Supari, Pan Masala, Granule or Non Free Products Hine, Chilly, Turmeric, Tea, All Type Namkin, Pest, Powder, Door Magnet, Kachori, Coriander Cumin Powder, Liquid Shampoo Oil, Tobacco, Washing Powder, Cream and other Similar Products.



**ipack**

**OM ENTERPRISE**

Mansata Ind. Area Street, 1 Swastik Still, B/h. Nyara Petrol Pump, Gondal Road, Rajkot-360004. E-mail : omenterpriserk@gmail.com Web : www.omenterpriserk.com

CONTACT : +91 94272 20260, +91 88664 75814

# व्यापार बड़ा कैसे करें ?

### ३. टीम

मैंने अक्सर देखा है कि कम योग्यता वाला व्यक्ति किसी एक जगह पर लम्बे समय तक काम नहीं करता है और यही सबसे बड़ी वजह है कि उसकी योग्यता बढ़ी नहीं और शायद वो आपके वहाँ पर अधिक समय तक रहकर कार्य न करें इसीलिए जब भी आपको दो लोगों में से चुनाव करने का मौका आये तो अधिक योग्यता वाले व्यक्ति का चुनाव करें भले ही क्यों न वो दूसरे के मुकाबले थोड़ा मन-महंगा हो, परन्तु अधिक योग्यता वाला व्यक्ति आपको लंबे समय में आपको अधिक मुनाफा करवा सकता है, इसीलिए जब भी अपनी टीम बनाने के बारे में विचार करें तो हमेशा याद रखना कि कम तनखाह में कम योग्यता वाले व्यक्ति को लेकर पैसे बचाना है या भी अधिक योग्यता वाले को लेकर अपना मुनाफा बढ़ाना है? फैसला आपका रहेगा।

प्रशिक्षित न करना हम कई बार टीम तो अच्छे लोगों की बना लेते हैं परन्तु उनको अपनी कंपनी के मुताबिक तैयार नहीं कर पाते और फिर हमें लगता है कि हमने गलत लोगों को अपनी टीम में ले लिया है।

इंसान को जिन्दा रहने के लिए जितना जरूरी साँसे है व्यापार को भी बड़ा होने के लिए उतना ही जरूरी टीम है इसीलिए आप हमेशा याद रखना कि अगर आपके पास टीम है तो ही आपके व्यापार के बड़ा होने की उम्मीद है अन्यथा आप सारे कार्य खुद कर नहीं सकते और सभी कार्य हुए बिना व्यापार बड़ा नहीं हो सकता है।

सस्ता-सुन्दर टिकाऊ मानसिकता अधिकतर व्यापारी अपने व्यापार में जब टीम की भर्ती करते हैं तब वो ये सोचते हैं कि मुझे ऐसे लोग मिले जो कम तनखाह मांगें और काम अधिक करें, परन्तु ऐसा संभव नहीं है क्योंकि इस दुनिया में हर एक चीज की एक कीमत होती है उसी प्रकार हर इंसान की भी कीमत होती है और बिना कीमत चुकाए हम उसे हासिल नहीं कर सकते हैं।

आप अपने व्यापार को अगर विश्वस्तरीय लेकर जाना चाहते हो तो आपको ऐसे लोगों की फौज भी चाहिए जो आपके इस कार्य में आपकी सहायता कर सके, उसके लिए आपको अच्छे लोगों को ढूँढ़कर अपनी टीम में शामिल करना पड़ेगा और वो लोग आपके वहाँ सस्ते में नहीं आएंगे, आपको उन्हें



Mr. Vishal Singh

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

उनकी पूरी कीमत देनी ही पड़ेगी। अगर आपकी टीम में अच्छे और मेहनत करने वाले लोग आएंगे तो आपका आधा भोजन कम हो जायेगा जिसके कारण आप और अधिक चीजों पर ध्यान दे पायेंगे और आपके व्यापार को बड़ा कर सकेंगे।

जब भी आप अपनी टीम में अच्छे लोगों को लेकर आने के लिए सोचे तो हमेशा अच्छे लोगों को लेकर आये भले क्यों न उसके लिए आपको उन्हें अधिक तनखाह चुकाना पड़े। महंगे लोग आपको अधिक बेहतर परिणाम देंगे सस्ते लोगों के मुकाबले। याद रखना भेड - बकरियों की फौज इकठ्ठा करने से बेहतर है एक शेर पाल लेना। शेर की खुराक ज्यादा होती है परन्तु वो आपको भेड - बकरी से अधिक फायदा पहुँचाता है। उसी प्रकार महंगा इंसान भी आपको दूसरे लोगों के मुकाबले आपको अधिक अच्छा परिणाम लाकर देगा। आप हमेशा अपनी टीम में बेहतर से बेहतर लोगों को लेकर आये अगर आप अपने व्यापार



**जिन्दा रहने के लिए जितना साँसे जरूरी है वैसे ही व्यापार को भी बड़ा होने के लिए बेहतरीन टीम जरूरी है**

को बड़ा करना चाहते हैं तो कम योग्यता वाले - अधिकतर व्यापारी अपने टीम में तनखाह देखकर भर्ती करते हैं योग्यता देखकर नहीं और यही छोटी सी गलती हमें बाद में बहुत ही महंगी पड़ती है।

जिसकी योग्यता कम है या फिर जो आपको अच्छे परिणाम नहीं दे सकता वो इंसान अक्सर सस्ता होता है, और जो इंसान आत्मविश्वास से भरा हो और आपको अच्छे परिणाम दे सके वो महंगा होगा। सस्ते और कम योग्यता वाले लोग बाद में हमें बहुत अधिक महँगे साबित होते हैं।

कम योग्यता वाले लोग आपको मनचाहा परिणाम नहीं दे सकते हैं क्योंकि उनके अंदर वो गुण ही नहीं होता जिससे वो आपके लिए परिणाम पैदा कर सके परन्तु अनुभवी और योग्यता वाला व्यक्ति आपको वो सारे परिणाम लाकर देगा जिसकी चाहत आपको है। योग्यता वाला इंसान पुराने अनुभव के कारण आपका कार्य जल्दी और आसानी से सिख जायेगा परन्तु नौसिखिया उसे सिखने में समय और पैसा दोनों अधिक लेगा। इसी प्रकार हमारे व्यापार में योग्यता वाला व्यक्ति अधिक फायदा करवाता है।

मैंने अक्सर देखा है कि कम योग्यता वाला व्यक्ति किसी एक जगह पर लम्बे समय तक काम नहीं करता है और यही सबसे बड़ी वजह है कि उसकी योग्यता बढ़ी नहीं और शायद वो आपके वहाँ पर अधिक समय तक रहकर कार्य न करें इसीलिए जब भी आपको दो लोगों में से चुनाव करने का मौका आये तो अधिक योग्यता वाले व्यक्ति का चुनाव करें भले ही क्यों न वो दूसरे के मुकाबले थोड़ा मन-महंगा हो, परन्तु अधिक योग्यता वाला व्यक्ति आपको लंबे समय में आपको अधिक मुनाफा करवा सकता है, इसीलिए जब भी अपनी टीम बनाने के बारे में विचार करें तो हमेशा याद रखना कि कम तनखाह में कम योग्यता वाले व्यक्ति को लेकर पैसे बचाना है या भी अधिक योग्यता वाले को लेकर अपना मुनाफा बढ़ाना है? फैसला आपका रहेगा।

प्रशिक्षित न करना हम कई बार टीम तो अच्छे लोगों की बना लेते हैं परन्तु उनको अपनी कंपनी के मुताबिक तैयार नहीं कर पाते और फिर हमें लगता है कि हमने गलत लोगों को अपनी टीम में ले लिया है।

अगर आप अपनी कंपनी में टीम को लेकर आ रहे हैं तो हमेशा ध्यान रखें कि आने वाले लोगों को अपनी कंपनी के तौर तरीके और नियम कानून जरूर बताये तथा अपनी कंपनी में होने वाले काम के तरीके जरूर सिखाये अन्यथा आपको नुकसान हो सकता है।



# નરમસ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ®

(રિસર્ચ એન્ડ ડેવલપમેન્ટ)

Mob. : 7977174474 / 7506953328 / 9820815265

E-mail : drnarams@gmail.com / naramsfood@gmail.com / www.naramsfood.com



## Dr. NARAM'S® VINIDA'S®

ફૂલોના / નટસના / હર્બલ સીરપ, શરબત

ઠંડાઈ, પીસ્ટા, મિક્સ ડ્રાયફ્રુટ, કાજુ, રોઝ, એલચી, રોઝ-બદામ, વરિયાળી, ગરમ મસાલા (ચા-દૂધ માટે), કેશર એલચી, ચોકલેટ, બદામ, ખસ-ચંદન, બટરસ્કોચ, જંજર, કેશર ઠંડાઈ, મોગરા, કાપુસીનો કોફી, કાફે મોચા, તુલસી હની જંજર, વેનીલા, મુખવાસ, ગુલકંદ, વ્હાઈટ રોઝ, જાસ્મિન વગેરે.

લો કેલેરી સુગર લેશ સીરપ - રોઝ, ઓરેન્જ, ખસ વગેરે.

SINCE 1952

## Dr. NARAM'S® FRUTOP®

ફ્રુટ અને ડ્રાયફ્રુટ સીરપ, કશા, ફ્રુટ બાર અને ફ્રુટ સ્પ્રેડ

એપ્રીકોટ ઓરેન્જ, સુકા અંજીર, ડ્રાય બ્લેક કરંટ, મેંગો, ચીકુ બદામ, પાચનેપલ, લાઈમ લેમન, સ્ટ્રોબેરી કશા, કાચી કેરી, કાલાખટ્ટા, લિચી કલિંગર, લેમન જંજર, મેલન કશા (સકકરટેટી), ઓરેન્જ કશા, પેશનફ્રુટ (મટ્ટુંડા), રાજભોગ, બ્લુ-બેરી વગેરે.

## VINIDA'S®

(સ્વાદિષ્ટ ચટણી, સોસ, સ્પ્રેડ, ડેઝર્ટ સોસ અને હેલ્થ ફૂડ)

મીઠી ચટણી, ફુદીના સોસ (પાણીપુરી), તીખી ચટણી, ડેઝર્ટ સોસીસ (આઈસ્ક્રીમ ટોપિંગ), ચાચનીઝ ગ્રેવી (હોટ ગાર્લીક) સોસ, સેન્ડવીચ સ્પ્રેડ, પિકાંટે (પીઝા), આમળા સ્પ્રેડ, સુગરલેસ નાસ્તા નરીશ, (ખજૂરપાક, ડ્રાયફ્રુટ ફ્રજ)

નોંધ : દરેક ડ્રાયફ્રુટ અને ફ્રુટ સીરપ, ફલાવર અને હર્બલ સીરપ, ચટણી, સ્પ્રેડ, ડેઝર્ટ સોસ, મુંબઈ, શાહો, વારી, પુના, નારિક, ગુજરાત, હેઠરાખાડ, ચૈનાઈ અને બેંગલોર નાં અગ્રણ્ય ડ્રાયફ્રુટ, જનરલ પ્રોવીઝન સ્ટોર્સ અને સુપર-સ્ટોર્સમાં મળશે.

વેપારિક પુસ્તકો આહવાઈ

We are looking for reliable HoReCa Distributors Pan India Contact us on 7977174474, 9820815265 to discuss further.

મિલ્ક શેક, જયૂસ પાર્લર, આઈસ્ક્રીમ ટોપિંગ્સ, ડેઝર્ટ્સ, કેટરર્સ, બેકરી અને મીઠાઈની બનાવટો, ડ્રાયફ્રુટ ડિશ ગોલા, મોકટેલ, થીકશેક, લસી બનાવવા તથા દરરોજના ઘર વપરાશમાં ઉપયોગી.

Our aim is to have positive approach to health through Nutrition

Mother and our choice : Healthy and Tasty Choice\*

## નેચરલ સીતાફળ પલ્પ



## રાવણા જંબુ સ્લાઈઝ



## ટેન્ડર કોકોનટ મલાઈ



## પ્રિમિયમ કુનાફા સેવ



## ધ્યોર હની



## ધ્યોર કાશ્મીરી કેસર



## રોસ્ટેડ કાજુ ફાડા-કાજુ કણી

## ચોકલેટ કોટેડ કાજુ-બદામ



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



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



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

# RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT

® Pavitram Ind. Area, B/h. Madhuvan Way Bridge, ☎ richlinekitchenequipment@gmail.com  
 Opp. HP Petrol Pump, Lothada, Rajkot, Gujarat. 🌐 www.richlinekitchenequipment.com

Contact us

+91 88497 75480

+91 91570 12379

ISO 9001 : 2015  
 CERTIFIED COMPANY

Follow us



# ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રી માટે 'પ્રોડક્શન લિંકડ ઇન્સેન્ટિવ' સ્કીમ ભારતના ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ માટે એક મોટું પ્રોત્સાહન છે

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય દ્વારા શરૂ કરવામાં આવેલી ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ માટેની પ્રોડક્શન લિંકડ ઇન્સેન્ટિવ (PLI) યોજના એ ભારતની ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રને મજબૂત કરવા, યૈશ્વિક બજારોમાં ભારતીય બ્રાન્ડ્સને પ્રોત્સાહન આપવા અને યૈશ્વિક ફૂડ મેન્યુફેક્ચરિંગ ચેમ્પિયન બનાવવાના ઉદ્દેશ્ય સાથેની એક મોટી પહેલ છે. આ યોજના નાણાકીય વર્ષ ૨૦૨૧-૨૨ થી ૨૦૨૬-૨૭ સુધીના ૬ વર્ષના સમયગાળા માટે રૂ. ૧૦,૯૦૦ કરોડના કુલ નાણાકીય ખર્ચ સાથે અમલમાં મૂકવામાં આવી રહી છે. આ યોજના ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં વેલ્યુ એડિશન (મૂલ્ય વૃદ્ધિ) વધારવા, પ્રોસેસિંગ ક્ષમતાના વિસ્તરણ અને ખાસ કરીને ગ્રામીણ વિસ્તારો અને ઓફ-ફાર્મ ક્ષેત્રોમાં રોજગારી પેદા કરવા પર ધ્યાન કેન્દ્રિત કરે છે.

આ યોજનાના ઘટકોમાં - ચાર મુખ્ય ખાધ ઉત્પાદન શ્રેણીઓના ઉત્પાદનને પ્રોત્સાહન આપવાનો સમાવેશ થાય છે, જે આ મુજબ છે :

- (૧) રેડી ટુ ફૂડ - રેડી ટુ ઈટ (RTC -RTE) ખોરાક
- (૨) પ્રોસેસડ ફળો અને શાકભાજી
- (૩) દરિયાઈ ઉત્પાદનો (Marine Products)
- (૪) મોઝેરેલા ચીઝ

બીજું ઘટક SMEs (લઘુ અને મધ્યમ ઉદ્યોગો) ના નવીન/ઓર્ગેનિક ઉત્પાદનોના ઉત્પાદન સાથે સંબંધિત છે. ત્રીજું ઘટક વિદેશમાં બ્રાન્ડિંગ અને માર્કેટિંગ માટેના સમર્થન સાથે સંબંધિત છે, જે ઈન-સ્ટોર બ્રાન્ડિંગ, શેલ્ફ સ્પેસ રેન્ડિંગ અને માર્કેટિંગ માટે મજબૂત ભારતીય બ્રાન્ડ્સના ઉદ્ભવને પ્રોત્સાહિત કરે છે. વર્ષ ૨૦૨૩ને આંતરરાષ્ટ્રીય મિલેટ્સ વર્ષ તરીકે જાહેર કરવાની



પૃષ્ઠભૂમિમાં, મંત્રાલયે RTC/RTE ઉત્પાદનોમાં મિલેટ્સ (ખાસા અનાજ) ના ઉપયોગને પ્રોત્સાહિત કરવાની અને ખાધ ઉત્પાદનોમાં મિલેટ્સનો વપરાશ વધારવા તથા વેલ્યુ એડિશન અને વેચાણને પ્રોત્સાહન આપવા માટે તેમને PLI યોજના (PLISMBP) હેઠળ પ્રોત્સાહિત કરવાની પહેલ કરી છે.

આ યોજના હેઠળ દેશભરના ૨૭, યુનિટ્સને આવરી લેતી કુલ ૧૨૮ કંપનીઓને મંજૂરી આપવામાં આવી છે. આ યોજનાએ MSME ક્ષેત્રની પણ મજબૂત ભાગીદારી સુનિશ્ચિત કરી છે, જેમાં 68 MSME અરજદારો અને 40 કોન્ટ્રાક્ટ મેન્યુફેક્ચરિંગ યુનિટ્સને ટેકો આપવામાં આવ્યો છે. આ યોજનાની સમાવેશી પ્રકૃતિને પ્રતિબિંબિત કરે છે, જે મોટી ફૂડ પ્રોસેસિંગ કંપનીઓ અને નાના તથા મધ્યમ ઉદ્યોગો બંનેને ટેકો આપે છે, જેનાથી સમગ્ર ફૂડ પ્રોસેસિંગ વેલ્યુ ચેઇન મજબૂત થાય છે. આ યોજનાથી દેશના વિવિધ રાજ્યોમાં નોંધપાત્ર ક્ષમતા નિર્માણ, ટેકનોલોજી અપગ્રેડેશન અને ફૂડ પ્રોસેસિંગ યુનિટ્સનું આધુનિકીકરણ થયું છે.

યોજના હેઠળ રોકાણની કામગીરી અત્યંત પ્રોત્સાહક રહી છે. રૂ. ૭,૭૨૨ કરોડના વચનબદ્ધ રોકાણ સામે, ૨૨ રાજ્યોમાં યોજના હેઠળ રૂ. ૯,૨૦૭ કરોડનું સંચિત રોકાણ કરવામાં આવ્યું છે, જે સૂચવે છે કે કંપનીઓએ તેમની પ્રારંભિક પ્રતિબદ્ધતાઓ કરતાં વધુ રોકાણ કર્યું છે. વધુમાં, આ યોજના હેઠળ વાર્ષિક અંદાજે ૩૪ લાખ મેટ્રિક ટન પ્રોસેસિંગ અને જાળવણી ક્ષમતા ઉમેરવામાં આવી છે. આ યોજનાએ પ્રત્યક્ષ અને પરોક્ષ બંને રીતે આશરે ૩.૨૯ લાખ વ્યક્તિઓ માટે રોજગારી પણ પેદા કરી છે. પડકારરૂપ મેકો ઈકોનોમિક પરિબલો હોવા છતાં, PLI ઉત્પાદનોના વેચાણમાં ૧૦.૫૮% ના CAGR થી અને PLI ઉત્પાદનોના નિકાસ વેચાણમાં ૭.૪૧% ના CAGR થી વધારો થયો છે.

PLISFPI યોજનાના હસ્તક્ષેપને કારણે મિલેટ-આધારિત ઉત્પાદનોનું વેચાણ પણ રૂ. ૩૪૫.૭૩ કરોડ (નાણાકીય વર્ષ ૨૦૨૨-૨૩) થી વધીને રૂ. ૧૮૪૫.૨૫ કરોડ (નાણાકીય વર્ષ ૨૦૨૪-૨૫) થયું છે. મિલેટ્સની ખરીદી પણ ૧૧૦૩.૧૮ મેટ્રિક

ટનથી વધીને ૧૭૦૮.૧૬ મેટ્રિક ટન થઈ છે, જે ૧૫ ગણી વધારે છે.

યોજનાએ PLI-સમર્થિત ઉત્પાદનોના વેચાણ અને નિકાસમાં વૃદ્ધિ કરવામાં પણ ફાળો આપ્યો છે. RTC/RTE ઉત્પાદનો, પ્રોસેસડ ફળો અને શાકભાજી, દરિયાઈ ઉત્પાદનો, મોઝેરેલા ચીઝ અને મિલેટ-આધારિત ઉત્પાદનો જેવા મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનોએ યોજના હેઠળ નોંધપાત્ર વૃદ્ધિ દર્શાવી છે. અગત્યની વાત એ છે કે, આ યોજનાએ સુનિશ્ચિત કર્યું છે કે ઉત્પાદિત ઉત્પાદનોનું સંપૂર્ણ વેલ્યુ એડિશન ભારતની અંદર જ થઈ રહ્યું છે, જેનાથી સ્થાનિક ઉત્પાદનને ટેકો મળે છે, ખેડૂતોની આવકમાં વધારો થાય છે અને ફાર્મ-ટુ-ફોર્ક વેલ્યુ ચેઇન મજબૂત થાય છે.

PLI યોજનાએ બ્રાન્ડિંગ અને માર્કેટિંગ ઘટક હેઠળ ભારતીય ખાધ ઉત્પાદનોના બ્રાન્ડિંગ અને માર્કેટિંગને પણ ટેકો આપ્યો છે, જેનાથી ભારતીય બ્રાન્ડ્સ આંતરરાષ્ટ્રીય બજારોમાં તેમની હાજરી વધારવા સક્ષમ બની છે. આનાથી ભારતને પ્રોસેસડ ફૂડ સેક્ટરમાં મજબૂત યૈશ્વિક ખેલાડી તરીકે ઉભરી આવવામાં મદદ મળી રહી છે અને ભારતીય ફૂડ બ્રાન્ડ્સની યૈશ્વિક વિઝિબિલિટી વધી રહી છે.

સમગ્ર રીતે, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ માટેની પ્રોડક્શન લિંકડ ઇન્સેન્ટિવ યોજના રોકાણને પ્રોત્સાહન આપીને, ઉત્પાદન ક્ષમતા વધારીને, નિકાસમાં વધારો કરીને, ભારતીય બ્રાન્ડ્સને ટેકો આપીને, રોજગારી પેદા કરીને અને દેશમાં સમગ્ર ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઈકોસિસ્ટમને મજબૂત કરીને ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રના વિકાસમાં પરિવર્તનકારી ભૂમિકા ભજવી રહી છે. આ યોજના કૃષિમાં વેલ્યુ એડિશન વધારવા, લાણી પછીના નુકસાનને ઘટાડવા અને ભારતને ફૂડ પ્રોસેસિંગ માટે યૈશ્વિક હબ બનાવવાના ભારત સરકારના વિઝન સાથે સુસંગત છે.

હોટલ-રેસ્ટોરન્ટ તથા કેટરર્સના વેપારી માટે ખાસ

Since-1987

## શક્તિ ચટણી

(રાજકોટ)

FSSAI NO. : 10718030000333

**ફોલેલા લસણના સ્પેશ્યાલીસ્ટ**

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

સ્પેશ્યલ ભજ્યાની મીઠી લાલ ચટણી  
પ કિલોના પેકીંગમાં ઉપલબ્ધ...

કિલર-ડિસ્ટ્રીબ્યુટરશીપ આપવાની છે.

સંજયભાઈ ટી. જાડા : ૮૮૬૬૮ ૪૧૪૫૬

A Talk About Food Industry...

## FOOD NI VAAT

MAGAZINE

Join Our Whatsapp Group for the Latest Updates

+91 75758 30309

# બાધ સુરક્ષા, ગુણવત્તા અને વિકાસ તરફ એક મજબૂત પગલું Envitro Training & Audit Division



આજના સમયમાં ખોરાક માત્ર ભૂખ સંતોષવાનો સાધન નથી રહ્યો. તે આરોગ્ય, વિશ્વાસ અને જીવનશૈલીનો મહત્વપૂર્ણ ભાગ બની ગયો છે. એક સમય હતો જ્યારે ગ્રાહકો માટે સ્વાદ જ મુખ્ય પરિમાણ ગણાતું હતું, પરંતુ હવે પરિસ્થિતિ સંપૂર્ણપણે બદલાઈ ગઈ છે. આજનો ગ્રાહક વધુ જાગૃત, સચેત અને માહિતગાર છે. તે ખોરાક ખરીદતા પહેલાં તેની ગુણવત્તા, સુરક્ષા, બનાવવાની પ્રક્રિયા, સ્ટોરેજ અને પોષણમૂલ્ય જેવી અનેક બાબતોને ધ્યાનમાં લે છે.

ફૂડ સેફ્ટી અને ફ્વોલિટી હવે માત્ર એક વિકલ્પ નથી, પણ એક ફરજ બની ગઈ છે. ખાસ કરીને ભારત જેવા વિકસતા દેશમાં, જ્યાં ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી સતત વિસ્તરી રહી છે, ત્યાં નિયમોનું પાલન (Compliance), હાઈજીન મેન્ટેન કરવું અને સ્ટાન્ડર્ડાઈઝડ સિસ્ટમ અપનાવવી ખૂબ જ જરૂરી બની ગઈ છે.

ગુજરાતમાં પણ ફૂડ ઉદ્યોગ ઝડપથી આગળ વધી રહ્યો છે. ચાહે તે નાના હોમમેઈડ બિઝનેસ હોય કે મોટા મેન્યુફેક્ચરિંગ યુનિટ્સ. સ્ટાર્ટઅપ્સ, બેકરી, ડેરી, નાસ્તા ઉત્પાદકો અને એક્સપોર્ટર્સ all are contributing significantly to the પરંતુ આ વિકાસ સાથે સાથે કેટલીક પડકારો પણ ઊભા થાય છે.

ઘણા ફૂડ બિઝનેસોમાં હજુ પણ : યોગ્ય ફૂડ સેફ્ટી સિસ્ટમ્સનો અભાવ છે. નિયમોની સંપૂર્ણ સમજ નથી.

Documentation અને SOPs યેજાનિક રીતે તૈયાર થતા નથી.

ટ્રેઈન્ડ મેનપાવરની અછત છે.

આ તમામ મુદ્દાઓને કારણે પ્રોડક્ટની ગુણવત્તા, ગ્રાહકોનો વિશ્વાસ અને માર્કેટમાં બ્રાન્ડ વેલ્યુ પર સીધી અસર પડે છે. આવા સમયમાં, ઉદ્યોગકારો માટે યોગ્ય માર્ગદર્શન, ટેકનિકલ સમજ અને પ્રેક્ટિકલ

  
**Envitro®**  
LABORATORIES

Contact : +91 92271 33993

ટ્રેઈનિંગ ખૂબ જ જરૂરી બની જાય છે. અહીં જ Training અને Auditની ભૂમિકા ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ બની જાય છે.

આ જ દિશામાં એક મજબૂત પગલું તરીકે, Envitro Group of Companies દ્વારા શરૂ કરવામાં આવી છે – Envitro Training & Audit Division શું છે Envitro Training & Audit Division? :

આ ડિવિઝનનો મુખ્ય હેતુ ફૂડ ઉદ્યોગને વધુ સશક્ત, સુવ્યવસ્થિત અને સ્ટાન્ડર્ડાઈઝડ બનાવવાનો છે. અમે ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટર્સ (FBOs), સ્ટાર્ટઅપ્સ, ઇન્ડસ્ટ્રીઝ અને પ્રોફેશનલ્સને પ્રેક્ટિકલ ટ્રેઈનિંગ, ટેકનિકલ માર્ગદર્શન અને પ્રોફેશનલ ઓડિટ દ્વારા સક્ષમ બનાવીએ છીએ. અમારો અભિગમ માત્ર ખામીઓ બતાવવાનો નથી પણ સોલ્યુશન આપવાનો છે.

અમારી મુખ્ય સેવાઓ :  
૧. ઇન્ડસ્ટ્રી ઓરિએન્ટેડ ટ્રેઈનિંગ પ્રોગ્રામ્સ :  
અમે વિવિધ પ્રકારના ટ્રેઈનિંગ પ્રોગ્રામ્સ ઓફર કરીએ છીએ:

- Food Safety & Hygiene
- FSSAI Compliance
- ISO 17025 Awareness
- Laboratory Testing & Quality Food -

Processing & Product Development  
આ ટ્રેઈનિંગ્સ ખાસ કરીને પ્રેક્ટિકલ નોલેજ, કેસ સ્ટડી અને લાઈવ ઉદાહરણો પર આધારિત છે, જેથી ભાગ લેનાર તરત જ તેને પોતાના બિઝનેસમાં અમલમાં મૂકી શકે.

૨. પ્રોફેશનલ ફૂડ સેફ્ટી ઓડિટ :  
Audit એ સુધારાની દિશામાં પહેલું પગલું છે. અમારી ઓડિટ સેવાઓ :

- Facility & Hygiene Inspection
  - Process Evaluation
  - Documentation Review
  - Gap Analysis
- ઓડિટ પછી તમને મળે છે એક વિગતવાર રિપોર્ટ જેમાં :

- Non Conformities
  - Observations
  - Corrective Action Plan
- સ્પષ્ટ રીતે રજૂ કરવામાં આવે છે.

૩. કન્સલ્ટન્સી અને ટેકનિકલ સપોર્ટ :  
અમે સંપૂર્ણ ટેકનિકલ સપોર્ટ પણ પ્રદાન કરીએ છીએ :

- FSSAI License Support
- SOP & Documentation Development
- Quality System Implementation
- Product Development Guidance
- Laboratory Testing Support Envitro સાથે જોડાવાના ફાયદા :  
- અનુભવી અને ફ્વોલિટાઈઝ ટીમ  
- લેબ અને ઇન્ડસ્ટ્રી બંનેનો અનુભવ  
- પ્રેક્ટિકલ અને પરિણામલક્ષી અભિગમ  
- કસ્ટમાઈઝડ સોલ્યુશન્સ  
- લાંબા ગાળાનો ટેકનિકલ સપોર્ટ

કોના માટે ઉપયોગી? :

- Food Manufacturers
  - Startups & Home Based Businesses
  - Dairy, Bakery & Beverage Units
  - Food Exporters
  - Quality Professionals & Lab Staff
  - Students & Aspiring Entrepreneurs
- ભારતના કૂડ ઉદ્યોગ માટે એક તક :

ભારત માં કૂડ ઉદ્યોગમાં અપાર સંભાવનાઓ છે. પરંતુ આ સંભાવનાઓને સફળતામાં બદલવા માટે ગુણવત્તા અને સુરક્ષાનો મજબૂત આધાર જરૂરી છે.

Envitro Training & Audit Division આ દિશામાં એક મહત્વપૂર્ણ પહેલ છે, જે કૂડ બિઝનેસને માત્ર માર્ગદર્શન જ નહીં, પણ સ્પર્ધામાં આગળ રહેવાની શક્તિ આપે છે. Upcoming Training Programs in April - 2026

તમારા બિઝનેસને આગળ વધારવા માટે ખાસ તૈયાર કરાયેલા પ્રોગ્રામ્સ:

1. Spices & Blended Masala Manufacturing Training જેમાં મસાલા પ્રોસેસિંગ, પ્લેન્ડિંગ અને ક્વોલિટી કંટ્રોલ માર્કેટ ટ્રેન્ડ અને બ્રાન્ડિંગ માર્ગદર્શન.
2. Low- Investment Food Business Opportunities (Under 10 Lakhs) ઓછી મૂડીમાં શરૂ કરી શકાય તેવા કૂડ બિઝનેસ આઈડિયાઝ. તેમજ સ્ટાર્ટઅપ માટે

ગુણવત્તા અકસ્માતે નથી મળતી તે યોગ્ય ટ્રેનિંગ અને યોગ્ય સિસ્ટમથી બને છે.



પ્રેક્ટિકલ માર્ગદર્શન.

3. Fruit Processing & Beverage Production Technology જમાં ફ્રૂટ પલ્પ, જ્યુસ અને બેવેરેજ મેન્યુફેક્ચરિંગ અને પ્રિઝર્વેશન અને શેલ્ફ લાઇફ ટેકનિક્સ.

૪. Mineral Water Plant Setup & Operations Training જેમાં પ્લાન્ટ સેટઅપ, મશીનરી અને ઓપરેશન સાથે ક્વોલિટી સ્ટાન્ડર્ડ્સ અને લાઇસન્સ માર્ગદર્શન અમારું વિઝન અને મિશન

વિઝન : ભારતના દરેક કૂડ બિઝનેસને ગુણવત્તા અને સુરક્ષામાં આત્મનિર્ભર બનાવવું

મિશન : ટ્રેનિંગ, ઓડિટ અને ટેકનિકલ સપોર્ટ દ્વારા કૂડ ઉદ્યોગને ગ્લોબલ સ્ટાન્ડર્ડ સુધી પહોંચાડવું

અંતમાં, આજના સ્પર્ધાત્મક સમયમાં, માત્ર સારો પ્રોડક્ટ પૂરતો નથી, પણ તેની પાછળનું સિસ્ટમ, ક્વોલિટી અને વિશ્વસનીયતા જ સફળતાની સાચી કુંજ છે.

જો તમે તમારા કૂડ બિઝનેસને આગળ વધારવા માંગો છો, તો Envitro Training & Audit Division તમારા માટે વિશ્વસનીય અને પ્રોફેશનલ પાર્ટનર બની શકે છે.

વધુ માહિતી માટે માટે સંપર્ક કરો :

Envitro Group of Companies

વેચવાનું છે

જાંબુ બનાવવા માટેની મશીનરી વેચવાની છે.

(જુજ વપરાયેલ)

Contact : 9909308451



Mfg. of Food Processing Machinery use for Farshan- Namkeen, Hotel - Restaurant



ફરસાણા મશીન



મંગો જ્યુસર



પોટેટો ફાઇનર થીપ્પ



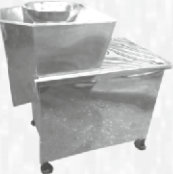
પીનટ મેકીંગ મશીન



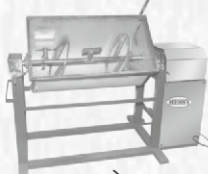
શ્રીખંડ મેકીંગ મશીન



ગેવી મશીન



બટેટા વેફર મશીન



૩,૫,૮ અને ૧૫ ફુટ ફરસાણા મિક્ષર



ડ્રાયર મશીન



ચકરી મશીન



૫,૧૦,૧૫,૨૦ લીટર મિક્ષર



લોટ બાંધવાનું મશીન



નમકીન - ફરસાણા મિક્ષીંગ મશીન



Dwarkadhish Industries

Chhaniyara Estate, B/h. Amardeep Foundry, Atika, Dhebar Road (South), Rajkot-2.

Email : dwarkadhishind@gmail.com Web : www.dwarkadhishind.com

Girishbhai Patel : +91 9909280863, +91 7048312012

# फूड एग्जिबिशन का महत्व, अवसर और व्यवसायिक लाभ

फूड एग्जिबिशन खाद्य उद्योग से जुड़े व्यवसायों, उद्यमियों, स्टार्टअप, मशीनरी निर्माताओं और ग्राहकों के लिए एक महत्वपूर्ण मंच है। यह ऐसा आयोजन होता है जहाँ विभिन्न प्रकार के खाद्य उत्पाद, मसाले, स्नैक्स, डेयरी आइटम, रेडी-टू-ईट फूड, फूड प्रोसेसिंग मशीन, पैकेजिंग सॉल्यूशन और नई तकनीकों को प्रदर्शित किया जाता है। फूड एग्जिबिशन का मुख्य उद्देश्य नए उत्पादों को बाजार में पहचान दिलाना, व्यापारिक संबंध बनाना और उद्योग को नई दिशा देना होता है। आज के समय में फूड एग्जिबिशन तेजी से लोकप्रिय हो रहे हैं और छोटे-बड़े सभी व्यवसायों के लिए विकास का मजबूत माध्यम बन चुके हैं।

फूड एग्जिबिशन का सबसे बड़ा लाभ यह है कि यहाँ कंपनियों को अपने उत्पादों का लाइव प्रदर्शन करने का अवसर मिलता है। ग्राहक सीधे स्टॉल पर जाकर उत्पाद देख सकते हैं, स्वाद चख सकते हैं और उसकी गुणवत्ता को समझ सकते हैं। इससे ग्राहकों का भरोसा बढ़ता है और बिक्री की संभावना भी बढ़ती है। कई कंपनियाँ फूड एग्जिबिशन में नए फ्लेवर, नई पैकेजिंग और हेल्दी विकल्प लॉन्च करती हैं, जिससे बाजार में नए ट्रेंड बनते हैं। उदाहरण के लिए, आजकल मिलेट्स आधारित उत्पाद, ऑर्गेनिक मसाले, बिना प्रिजर्वेटिव वाले स्नैक्स

और इंस्टेंट मिक्स जैसे उत्पाद तेजी से लोकप्रिय हो रहे हैं।

फूड एग्जिबिशन व्यापार बढ़ाने के लिए बेहतरीन अवसर प्रदान करता है। कंपनियाँ इन संभावित ग्राहकों से सीधे मिलकर अपने उत्पादों के बारे में जानकारी देती हैं और व्यापारिक समझौते करती हैं। कई बार ऐसे आयोजनों में बड़ी डील भी फाइनल होती है, जिससे कंपनियों को नए बाजार मिलते हैं। छोटे व्यवसायों के लिए यह अवसर बहुत महत्वपूर्ण होता है, क्योंकि उन्हें कम समय में अधिक लोगों तक पहुँचने का मौका मिलता है।

फूड एग्जिबिशन में नेटवर्किंग का विशेष महत्व होता है। विभिन्न शहरों और राज्यों से आए उद्यमी एक-दूसरे से मिलते हैं और अपने अनुभव साझा करते हैं। इससे नए विचार और सहयोग के अवसर पैदा होते हैं। कई आयोजनों में सेमिनार, वर्कशॉप और लाइव डेमो आयोजित किए जाते हैं, जहाँ विशेषज्ञ खाद्य उद्योग की नई तकनीक, फूड सेप्टी, पैकेजिंग और मार्केटिंग के बारे में जानकारी देते हैं। यह जानकारी व्यवसाय को बेहतर बनाने में मदद करती है और उद्योग में प्रतिस्पर्धा को समझने का मौका देती है।

फूड एग्जिबिशन नए स्टार्टअप के लिए भी बहुत उपयोगी होता है। जो लोग नया फूड ब्रांड

शुरू करना चाहते हैं, वे यहाँ अपने उत्पादों का परीक्षण कर सकते हैं। ग्राहकों की प्रतिक्रिया के आधार पर वे अपने उत्पादों में सुधार कर सकते हैं। इससे बाजार में प्रवेश करना आसान हो जाता है। साथ ही, निवेशकों और वितरकों से मिलने का अवसर भी मिलता है, जो व्यवसाय के विस्तार में मदद करता है।

फूड एग्जिबिशन खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता के प्रति जागरूकता बढ़ाने में भी महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। कई स्टॉल पर फूड लाइसेंस, पैकेजिंग मानक, लेबलिंग और गुणवत्ता नियंत्रण के बारे में जानकारी दी जाती है। इससे व्यवसायियों को नियमों को समझने में मदद मिलती है और वे अपने उत्पादों को बेहतर तरीके से बाजार में ला सकते हैं। इसके अलावा, आधुनिक पैकेजिंग तकनीक, वैक्यूम पैकिंग, रिटार्ट पैकिंग और ऑटोमैटिक पैकिंग सिस्टम जैसे समाधान भी प्रदर्शित किए जाते हैं।

अंत में, फूड एग्जिबिशन खाद्य उद्योग के विकास का एक महत्वपूर्ण माध्यम है। यह व्यवसाय को पहचान दिलाने, नए ग्राहकों से जुड़ने, नेटवर्किंग बढ़ाने और नए अवसर प्राप्त करने का शानदार मंच प्रदान करता है। यह न केवल व्यापार को बढ़ाने का अवसर है, बल्कि सीखने, नवाचार और उद्योग में नई दिशा देने का भी प्रभावी माध्यम है।



## 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



2026



# Welcome to INDIA'S FOOD BUSINESS EXPO

ACCELERATE YOUR SUCCESS

A Focused B2B Trade Exhibition for Food Packaging, Processing & Buyers Connecting Food, Packaging & Buyers.

15 MAY 16 MAY 17 MAY

2026

VENUE

Rajasthan International Centre (RIC), Jaipur

An MSME-Approved expo by the Central Government, where you can receive a Subsidy of up to

₹80,000

on booking a stall.

REGISTER AS  
A HOSTED BUYER

- Access to global products & innovations
- Exclusive B2B Networking Opportunities
- Table space in the buyer-seller lounge
- Certified Exhibitor
- Award Nomination
- Registered Buyers' Lunch is included in the Visitor Pass

Pure B2B Expo | Pre-Registered Buyers Only | Complimentary Lunch for B2B Visitors

100+ EXHIBITORS

10,000+ Trade Visitors

Expert-led Conferences & B2B Meetings

Supporting partner



Organized By



Co-Organized By



Magazine Partner



Scan to Register



+91-9116684535

info@tpnsolution.in

www.tpnsolution.in

### 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-25" X H-48"  
 COOLING CHAMBER SIZE : L-30" X B-18" X H-12"  
 WEB SEALER SIZE : L-32" X B-20" X H-65"  
 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-30" 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



# MAA BALVI PACKAGING

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.

## 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" X H-54"  
 CHAMBER SIZE : L-42" X W-22" X H-16"  
 COOLING CHAMBER SIZE: L-12" X W-22" X H-16"

FOLLOW US ON



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

🌐 [www.maabalvipackaging.com](http://www.maabalvipackaging.com)  
 ✉ [mbprajkot9@gmail.com](mailto:mbprajkot9@gmail.com)

**Contact : +91 96876 99922, +91 89805 99922**

### 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



# Perfect PACKAGING DESIGN

for Perfect Products



Website • CRM  
Social Media • Graphics

334, The City Center,  
Near Aamrapali Under Bridge,  
Raiya Road, Rajkot.

seawindsystems.com

+91 98248 11770

COMPLETE BEARING SOLUTION

FTC V3 QUALITY

ALL TYPE OF BEARING MANUFACTURER

## VIDHATA INDUSTRIES

Rajkot.

+91 90336 22220

+91 93757 02580

THE LEADING EDGE IN SCIENCE

**Food & Beverages**  
Safety & shelf-life testing

**Environmental**  
Water, soil & air analysis

**Agriculture**  
Fertilizers, pesticides & feed testing

**Building Materials**  
Strength & durability tests

**Cosmetics**  
Effective & safety validation

## ONE LAB. ENDLESS TESTING SOLUTIONS

AT ENVITROLABS, WE PROVIDE ISO/GOVT. OF INDIA APPROVED TESTING SERVICES ACROSS MULTIPLE INDUSTRIES

**Envitro Laboratories Pvt. Ltd.**  
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot(Guj)-360004

BOOK YOUR TESTING SERVICE TODAY!

Connect With Us :  
+91 99042 27274  
+91 92271 33993

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!**

Connect With Us :  
+91 99042 27274  
+91 92271 33993

**Envitro Laboratories Pvt. Ltd.**  
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot(Guj)-360004

# We Provide Services

- ◆ Beverage Sticker Printing
- ◆ Food Packaging & Printing
- ◆ Poster Printing
- ◆ Label Sticker Printing
- ◆ PVC Sleeve Shrink Printing

## Paras Sakariya

Graphics Designer

"Chetanya Dham" Kewadawadi - 8, Kewadawadi Main Road, Rajkot.  
Call : 8469963396  
Email : parassakariya96@gmail.com



**Potato Peeler**



Use : To Remove Skin of Potato & Papaya

**Potato - Banana Wafer Machine**



Use : To Potato and Banana Wafer Making Machine

**Mixer**



Use :  
Grevy, Juices, Chatni,  
Grinding, Dry Items

**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

**Dryer Machine-Tilting**



Use : Remove Extra Oil & Water  
Potato Slice, Namkeen, Wet Dal etc.,

**Coating Pan Flavoring Machine**



Use : for Fry like Namkeen,  
Fryums, Samosa, Chips etc.,

**Automatic French Fry Cutting**



Use : Make Potato French / Chips Cutting

**Steam Dhokla Machine**



Use : Making Steam Dhokala, Khaman, Idali etc.,

**Flour Mixing Machine  
Dough Kneader**



Use : All type of Flour Mixing

**Namkeen / Farsan Machine**



Use : To Making Farshan

**Fafada Gathiya Machine**



Use : Making Fafada Gathiya

**Electric Kadai (Table Top)**



Use : Fry like Namkin, Fryums, Samosa, Chips etc.,

**Gravy Machine**



Use :  
For Cutting  
Chilly, Onion,  
Tomatoes, etc.

**Roti Pressing Machine  
(Ceramic Plate)**



**Roti Making Machine**



**Sugar Cane Juicer**



AN ISO 9001:2008 CERTIFIED COMPANY



# ભારતીય મસાલા : સ્વાદ, સુગંધ અને ઔષધીય ગુણોનો દિવ્ય સંગમ

ભારતીય સંસ્કૃતિમાં મસાલાઓનું સ્થાન માત્ર રસોઈ પૂરતું મર્યાદિત નથી, પરંતુ તે એક જીવનશૈલી છે. હજારો વર્ષોથી ભારતીય મસાલાઓ વિશ્વભરમાં પ્રખ્યાત રહ્યા છે. આ મસાલાઓ માત્ર વાનગીનો સ્વાદ જ નથી વધારતા, પરંતુ તે આયુર્વેદિક દ્રષ્ટિએ ઔષધિઓનો ભંડાર છે. આયુર્વેદમાં આ મસાલાઓને ઔષધિ માનવામાં આવે છે. આપણા રસોડામાં રહેલી નાની મસાલાદાની (મસાલીયું) ખરેખર તો એક 'મિનિ હોસ્પિટલ' છે. ચાલો આપણે આપણા રસોડામાં વપરાતા મુખ્ય મસાલાઓ વિશે ઊંડાણપૂર્વક સમજીએ.

૧. હળદર :

હળદર વગરની ભારતીય રસોઈ કલ્પના બહારની છે. તેને 'ગોલ્ડન સ્પાઈસ' કહેવામાં આવે છે. હળદર વગરની રસોઈ અધૂરી માનવામાં આવે છે. હળદરમાં કર્કચુમિન નામનું તત્વ હોય છે, જે શક્તિશાળી એન્ટી-ઓક્સિડન્ટ અને એન્ટી-ઇન્ફ્લેમેટરી ગુણો ધરાવે છે. તે લોહી શુદ્ધ કરે છે, રોગપ્રતિકારક શક્તિ વધારે છે અને જખમ રુઝાવવામાં મદદરૂપ થાય છે. દૂધ સાથે હળદર લેવાથી શરદી-ઉધરસમાં રાહત મળે છે.

૨. ઘાણાજીરું :

ઘાણા સ્વભાવે ઠંડા હોય છે. તે પાચનતંત્રને શાંત રાખે છે અને પિત્તનું શમન કરે છે. જ્યારે જીરું મેટાબોલિઝમ સુધારે છે.

ગેસ અને એસિડિટી જેવી સમસ્યાઓમાં ઘાણાજીરું રામબાણા ઈલાજ છે. ઘાણા અને જીરુંનું મિશ્રણ રસોઈને સોડમ અને ઘટ્ટ ટેક્સચર આપે છે.

૩. મરચું :

ભારતમાં કાશ્મીરી મરચું (રંગ માટે) અને રેશમપટ્ટો (તીખાસ માટે) પ્રચલિત છે. લાલ મરચું રસોઈમાં તીખાસ અને આકર્ષક રંગ ઉમેરે છે. તેમાં વિટામિન સી અને એ ભરપૂર હોય છે. મરચામાં રહેલું કેપ્સેસિન તત્વ હૃદયના સ્વાસ્થ્ય માટે સારું માનવામાં આવે છે અને તે ભૂખ ઉઘાડે છે. શરીરમાં એન્ડોર્ફિન મુક્ત કરે છે, જે મૂડ સુધારે છે. જોકે, તેનો વધુ પડતો ઉપયોગ નુકસાનકારક થઈ શકે છે. તેથી તેનો મર્યાદિત ઉપયોગ હિતાવહ છે.

૪. અજમો :

નાના ઘાણા ધરાવતો અજમો તીવ્ર સુગંધ અને અદ્ભુત ઔષધિ ગુણો ધરાવે છે. અજમો પેટની સમસ્યાઓ માટે સૌથી શ્રેષ્ઠ ઔષધિ છે. પેટમાં દુખાવો, ગેસ કે અપચો હોય ત્યારે મીઠા સાથે અજમો લેવાથી તુરંત રાહત મળે છે. શિયાળામાં અજમાનો ઉપયોગ શરીરને હૂંફ આપે છે અને કફ દૂર કરે છે.

૫. હિંગ :

હિંગ વગરનો વધાર અધૂરો ગણાય છે. હિંગને રસોઈની સુગંધ માનવામાં આવે છે. તે કઠોળ અને ભારે ખોરાકને પચાવવામાં મદદ

કરે છે. વાયુ (ગેસ) નાશક હોવાને કારણે તે દાળ અને શાકના વધારમાં અનિવાર્ય છે. નાના બાળકોને પેટમાં દુખાવો હોય ત્યારે નાભિની આસપાસ હિંગ લગાવવાની પરંપરા આજે પણ પ્રચલિત છે.

૬. રાઈ :

રાઈના ઘાણા કદમાં નાના છે પણ તેના ફાયટા વિશાળ છે. વધારમાં રાઈનો તત્કાલે અવાજ રસોઈની શરૂઆત છે. રાઈમાં ઓમેગા-૩ ફેટી એસિડ્સ અને સેલેનિયમ હોય છે. તે અસ્થમા અને હૃદયરોગના જોખમને ઘટાડવામાં મદદ કરે છે. તેની તીખાસ પાચનતંત્રને સક્રિય કરે છે. તે ખોરાકમાં તીખી અને સોડમદાર ફ્લેવર ઉમેરે છે.

૭. તજ :

તજ એ ઝાડની છાલ છે, જે બ્લડ શુગર મેનેજમેન્ટમાં ક્રાંતિકારી છે. તજ એક મીઠી સુગંધ ધરાવતો ગરમ મસાલો છે. તે બ્લડ શુગરને નિયંત્રિત કરવામાં ખૂબ જ અસરકારક છે. હૃદયના સ્વાસ્થ્ય માટે અને વજન ઘટાડવા માટે તજનું સેવન ખૂબ ઉપયોગી સાબિત થાય છે. ગરમ મસાલામાં તજ મુખ્ય ઘટક છે. ચા કે કોફીમાં તજનો પાઉડર નાખવાથી સ્વાદ અને સ્વાસ્થ્ય બંને જળવાય છે.

૮. લવિંગ :

લવિંગ તેની તીવ્ર સુગંધ માટે

## રસોડાના રાજ સમાન આ ભારતીય મસાલાઓ માત્ર સ્વાદ જ નહીં, પણ સ્વાસ્થ્યનો ખજાનો છે.

જાણીતું છે. લવિંગ રક્ત પરિભ્રમણ સુધારે છે. લવિંગ તેના એન્ટી-બેક્ટેરિયલ ગુણો માટે જાણીતું છે. દાંતના દુખાવામાં લવિંગનું તેલ જાદુઈ અસર કરે છે. તે મોઢાની દુર્ગંધ દૂર કરે છે અને ગળાના ચેપ સામે રક્ષણ આપે છે.

૯. એલચી :

એલચીને મસાલાઓની રાણી કહેવામાં આવે છે. તે મીઠાઈ અને ચાનો સ્વાદ બમણો કરી દે છે. એલચી મગજને શાંત રાખે છે પાચન સુધારે છે અને બ્લડ પ્રેશર ઘટાડવામાં મદદરૂપ છે. તે કુદરતી માઉથ ફ્રેશનર પણ છે.

૧૦. મરી :

કાળા મરી પાચન શક્તિ વધારે છે અને ચામડીના રોગોમાં ફાયદાકારક છે. કાળા મરી અને મધનું સેવન ગળાની તકલીફોમાં રાહત આપે છે.

મસાલાઓની સંગ્રહ કરવાની રીત :

મસાલાઓના ગુણધર્મો અને સુગંધ

જાળવી રાખવા માટે તેને હવાચુસ્ત પાત્રમાં, સૂર્યપ્રકાશથી દૂર અને સૂકી જગ્યાએ રાખવા ખોઈએ. જેથી વધુ સમય સુધી સારા રહે. નિષ્કર્ષ :

ભારતીય મસાલાઓ માત્ર ભોજનનો સ્વાદ વધારવા માટે જ નથી, પણ આપણા રસોડામાં રાખેલી નાની હોસ્પિટલ છે. જે તેનો યોગ્ય માત્રામાં અને સાચી રીતે ઉપયોગ કરવામાં આવે, તો તે જીવનભર આપણને નિરોગી રાખી શકે છે. મસાલાઓ આયુર્વેદિક પરંપરાનો એક ભાગ છે. હજારથી માંડીને મરી સુધીના આ મસાલાઓ આપણા શરીરના વિવિધ અંગો - હૃદય, પેટ, મગજ અને ત્વચા માટે વરદાન સમાન છે. આધુનિક વિજ્ઞાન પણ હવે આ મસાલાઓના તબીબી ફાયદાઓને સ્વીકારી રહ્યું છે. તેથી, સંતુલિત માત્રામાં આ મસાલાઓનું સેવન આપણને લાંબુ અને નિરોગી આયુષ્ય આપી શકે છે. ભારતીય મસાલા વિશ્વભરમાં પ્રખ્યાત છે.



## સુરતમાં ૫૦ કરોડના ખર્ચે હાઈટેક ફૂડ લેબોરેટરી બનશે...

હાલ થોડા સમયથી ફૂડ લેબોરેટરીના અનેક બનાવો તેમજ પનીર અને ઘી જેવી અનેક ચીજવસ્તુમાં ભારે ભલાવટ તથા નક્કી હોવાના બનાવો ખૂબ જ વધતા રહેવાથી સરકારે આ બાબતે ગંભીર નોંધ લીધી છે. લેબોરેટરી યુક્ત તેમજ જીવન જોખમમાં મુકે તેવા ખાદ્ય પદાર્થો બજારમાં ઠેર-ઠેર વેચાય છે. કેટલાંક સમયમાં પકડાયેલા નક્કી દૂધના ટેન્કર, પનીરનો જથ્થો, ઘીના ડબ્બા તેમજ મસાલા સહિતના કોભાંડો બાદ રાજ્ય સરકારે સુરતમાં ૫૦ કરોડના ખર્ચે અત્યાધુનિક ફૂડ એન્ડ ડ્રગ્સ ટેસ્ટિંગ લેબોરેટરી બનાવવા મંજૂરી આપી છે. આ લેબમાં માત્ર ખાદ્ય પદાર્થો જ નહીં પરંતુ નક્કી દવાઓની પણ તપાસ કરાશે. આમ તો ૮૨ કરોડના ખર્ચે બનેલી વડોદરાની ફૂડ એન્ડ ડ્રગ્સ ટેસ્ટિંગ લેબોરેટરી (FDTL Vadodara) એશિયાની સૌથી મોટી લેબ્સ છે. તેમ છતાં રાજ્યમાં લેબોરેટરી પદાર્થો ઠેર-ઠેર અને ખુલ્લે આમ વેચાય છે.

આ ગંભીર સ્થિતિને જોતા રાજ્ય સરકારે સુરત ઝોન સહિત સમગ્ર દક્ષિણ ગુજરાતને મોટી ભેટ આપી છે. જેમાં હવે ગણતરીની સેકન્ડોમાં જ દૂધનું દૂધ અને પાણીનું પાણી થઈ જશે.

હાલમાં સુરત મ્યુનિસિપલ કોર્પોરેશન દ્વારા ફૂડ લેબ ચલાવવામાં આવે છે, સાથે જ ૩૦ જેટલી મોબાઈલ ફૂડ ટેસ્ટિંગ વાન કાર્યરત છે. જોકે, આ પ્રકારની મોબાઈલ લેબમાં મર્યાદિત ટેસ્ટિંગ જ શક્ય હોય છે. તેથી નવી બનનારી આધુનિક લેબોરેટરી આ તમામ વ્યવસ્થાને બેકઅપ પૂરું પાડશે. જ્યારે મોબાઈલ વાનમાં કોઈ શંકાસ્પદ સેમ્પલ જણાશે, ત્યારે વધુ ઊંડાણપૂર્વકની તપાસ માટે તેને નવી બનનારી આ હાઈટેક લેબમાં મોકલવામાં આવશે. તેથી ઝડપથી તેની તપાસ કરીને આગળની કાર્યવાહી કરી શકાય. તેમજ લોકોને શુદ્ધ અને આરોગ્યને ફાયદાકારક ખાદ્ય ચીજ વસ્તુ મળી રહે તે માટે સરકાર હરહમેશ કડ્ડીબંધ છે.

हर रसोई का सुपरस्टार

aatomize®  
Spices

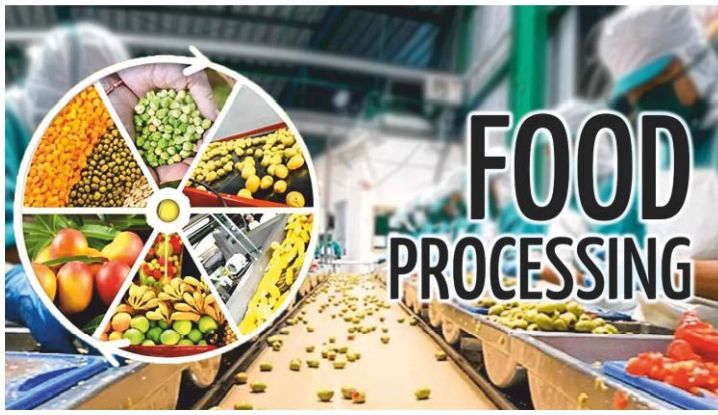


For Inquiry  
+91 70960 70860

## Aatomize Spices

### સ્વાદ, સુગંધ અને ગુણવત્તાનો વિશ્વાસ

આજના સ્પર્ધાત્મક બજારમાં મસાલાની ગુણવત્તા અને શુદ્ધતા ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ બની ગઈ છે. Aatomize Spices એ એવી બ્રાન્ડ છે જે ગ્રાહકોને શુદ્ધ, તાજા અને સુગંધિત મસાલા પ્રદાન કરવાની પ્રતિબદ્ધતા સાથે કાર્યરત છે. રોજિંદા રસોડામાં ઉપયોગ થતાં મસાલા માત્ર સ્વાદ જ નહીં પરંતુ આરોગ્ય માટે પણ ખૂબ જ મહત્વ ધરાવે છે, તેથી Aatomize Spices સ્વાદ, સુગંધ અને ગુણવત્તાને ધ્યાનમાં રાખીને દરેક પ્રકારના મસાલા તૈયાર કરે છે.



## MoHFW Approves Major Regulatory Reforms to Promote Ease of Doing Business and Strengthen Food Safety Framework

In a significant step towards promoting ease of doing business while ensuring robust food safety standards, the Ministry of Health and Family Welfare (MoHFW) has approved a series of comprehensive regulatory and procedural reforms. The reforms have been finalised following detailed deliberations with States/UTs and stakeholders and are aligned with the recommendations of the High-Level Committee on Non-Financial Regulatory Reforms constituted by NITI Aayog.

To reduce regulatory burden, the proposal for perpetual validity of FSSAI registrations and licences has been approved. Earlier, registrations and licences were required to be renewed periodically. Under the revised framework, registrations and licences will have perpetual validity, eliminating the need for repeated renewals. This reform will substantially reduce compliance costs, paperwork and the need for repeated interaction with licensing authorities for food business operators (FBOs), while improving continuity of operations. It will enable regulatory resources to focus more effectively towards enforcement, monitoring and capacity-building activities.

As part of these reforms, with effect from 1 April, 2026, the turnover threshold for registration has been increased from 12 lakhs to 1.5 crore, and for State licensing up to 50 crores, with Central licensing applicable beyond this limit. This rationalisation is intended to empower and strengthen the role of State authorities by enabling them to focus more effectively on oversight, facilitation and enforcement of food safety regulations within their jurisdictions. For food business operators, particularly micro and small enterprises, the measure will result in simpler compliance requirements, reduced paperwork and fees, elimination of pre-inspection, and instant registration, thereby improving ease of operations.

ઈન્ડસ્ટ્રીના સર્ટિફિકેશન્સ 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

Since 2012



**FRIGATE IMEX**  
We Navigate Your Venture

Rajkot. ☎ +91 88 6666 4811 | +91 94094 56545

To address dual compliance requirements, street food vendors registered with Municipal Corporations or Town Vending Committees under the Street Vendors (Protection of Livelihood and Regulation of Street Vending) Act, 2014 will be considered as deemed registered under FSSAI. This measure will benefit more than 10 lakh street food vendors by eliminating the requirement for multiple registrations across departments. The reform will significantly reduce compliance burden and enable street food vendors to focus on their livelihoods, hygiene and business operations.

Further, a technology-enabled, dynamic risk-based inspection framework has been put in place to incentivise compliant food business operators and reduce repetitive inspections. Under this framework, inspections will be carried out based on defined risk factors such as risk associated with the nature of food commodity, past compliance record of the food business operator, performance during third-party audits, and inputs from enforcement and surveillance activities. This will ensure focused and transparent regulatory oversight while reducing unnecessary compliance burden on compliant businesses.

These reforms represent a decisive step towards reinforcing Government's commitment to ensuring safe food for citizens while promoting a transparent, efficient and business-friendly regulatory environment for the food industry.

# 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

Size  
8 Feet  
(96 Inch)



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.**



Available Size :  
4", 6", 8", 10"

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**  
• Touch Screen  
• Synchronizer  
• Print Button



**Mini Inkjet Printer**  
Up To 12.7mm Maximum Height



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



207, Sonal Complex, 2nd Floor, 3- Bhakti Nagar Station Plot,  
Godown Road Corner, Rajkot-360002. (Gujarat) INDIA.

Visit us : [www.purusharthpackaging.com](http://www.purusharthpackaging.com)

Contact : +91 98257 36410 | +91 98792 42229

Follow us





Besan Sev M/c.



Chilly-Onion Cutter



Kadukas M/c.



Finger Chips Light



Finger Chips Heavy



Potato Slicer Light



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 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

🌐 www.mmfoodmachinery.com | www.mm-industries.in | www.mmindustries.co.in

☎ +91 97277 21680  
☎ +91 98248 27201  
☎ +91 90816 01010

Follow Us On :



हमारी सब मशीनरी की लाइव डेमो **YouTube** पे देख सकते हो। Uday Food Machinery

# સિક્કિમ થી રાષ્ટ્રીય મંચ સુધી

ઉદ્યોગસાહસિકની વાત

આહાર-૨૦૨૬ એકિઝિબીશન નવી દિલ્હીમાં ખૂબ જ સુંદર આયોજન કરવામાં આવ્યું હતું. આ પ્રદર્શન અનેક ઉત્પાદકો, નિકાસકારો, આતિથ્ય વ્યવસાયો અને ટેકનોલોજી પ્રદાતાઓ માટે એક પ્લેટફોર્મ પૂરું પાડે છે. અનેક કંપનીઓ અહીં જોડાઈ છે અને નવી તકો શોધી પોતાના વ્યવસાયમાં આગળ વધે છે. આ એકિઝિબીશનમાં અનેક ઉત્પાદકો, નિકાસકારો, ખરીદદારો અને અનેક વ્યવસાયો વચ્ચે બીટુબી જોડાણને સરળ બનાવે છે. આ ઉપરાંત, આહાર એક્ષ્પોમાં ભારતનાં વિકસતા ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રને આકાર આપનારા ઉદ્યોગસાહસિકો અને સાહસોની ગાથાઓ પણ સામે લાવે છે.

‘આજે સિક્કિમના એક

ઉદ્યોગસાહસિકની વાત કરવી છે.’

વન ડિસ્ટ્રિક્ટ વન પ્રોડક્ટ પહેલના જીવંત સ્ટોલ પર, સિક્કિમ સ્ટેટ પેવેલિયન હિમાલિયન રાજ્યોના વિશિષ્ટ સ્વાદોનું પ્રદર્શન કરે છે, જે મુલાકાતીઓ અને ખરીદદારો બંનેને આકર્ષે છે. ભાગ લેનારાઓમાં સિક્કિમના ગૈંગટોકના ઉદ્યોગસાહસિક સાંગિડોમા ભુટિયાનો સમાવેશ થાય છે, જેમની યાત્રા દર્શાવે છે કે કેવી રીતે સરકારનો ટેકો નાના ખાદ્ય વ્યવસાયોને વિકાસ સાધવામાં મદદ કરી રહ્યો છે. સંગીદોમાએ લગભગ ૧૬ વર્ષ પહેલાં નાના પાયે પરંપરાગત સિક્કિમના ખાદ્ય ઉત્પાદનોનું ઉત્પાદન કરીને તેમની ઉદ્યોગસાહસિક યાત્રા શરૂ કરી. પ્રારંભિક



વર્ષોમાં, વ્યવસાયને ટકાવી રાખવા માટે તેણીએ પોતાની અંગત બચત પર સંપૂર્ણ આધાર રાખ્યો હતો. હવે, તે ‘ટેસ્ટ ઓફ સિક્કિમ’ નામની બ્રાન્ડ ચલાવે છે, જે તેના પરંપરાગત અથાણાં માટે પ્રખ્યાત છે. અથાણાં બનાવવાની સાથે, એક માસ્ટર ટ્રેનર તરીકે, તેઓ ગ્રામીણ મહિલાઓને ફૂડ પ્રોસેસિંગ કૌશલ્યમાં તાલીમ આપે છે, જેનાથી તેમને કમાણી કરવા અને આત્મનિર્ભર બનવા માટે નવી તકો પ્રાપ્ત થાય છે.

તેમની સફરમાં એક મોટો વળાંક ત્યારે આવ્યો જ્યારે તેણીએ પ્રધાનમંત્રી સૂક્ષ્મ ખાદ્ય પ્રક્રિયા સાહસોના ઓપચારિકરણ (PMFME) યોજનાનો લાભ લીધો, જે નાના ખાદ્ય પ્રક્રિયા વ્યવસાયોને ટેકો આપતી કેન્દ્ર સરકારની એક મુખ્ય પહેલ છે. તેમણે રૂ.૧૦ લાખની લોન લીધી, જેના કારણે તેઓ આધુનિક પ્રોસેસિંગ સાધનોમાં રોકાણ કરી શક્યા અને તેમની ઉત્પાદન ક્ષમતાનો વિસ્તાર કરી શક્યા. તેણીને રૂ.૩.૫ લાખની ગ્રાન્ટ પણ મળી, જેનાથી તેણીને લોન ચૂકવવામાં અને તેણીને વ્યવસાય વધુ આત્મવિશ્વાસથી ચલાવવામાં મદદ મળી.

પોતાની કારકિર્દી પર દષ્ટિપાત કરતા, શ્રીમતી સંગીદોમા યાદ કરે છે કે તેમનો વ્યવસાય ખૂબ નાના પાયે પર શરૂ થયો હતો. લોન મળ્યા પછી, મેં મશીનરીમાં રોકાણ કર્યું અને મારું ઉત્પાદન વધાર્યું. આ યોજનાએ મારા જેવા ઉદ્યમીઓ માટે, ખાસ કરીને મર્યાદિત નાણાકીય સંસાધનો ધરાવતી મહિલાઓ માટે નવી તકો ઊભી કરી છે.

તેમનો વ્યવસાય સિક્કિમની પ્રખ્યાત કાર્બનિક ‘દલ્લે ખુર્સાની’ મરચીમાંથી બનાવેલા મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનો પર ધ્યાન આપે છે, જે ભૌગોલિક સંકેત (GI) ટેગ ધરાવે છે. મરચાં સીધા સ્થાનિક ખેડૂતો પાસેથી મેળવવામાં આવે છે અને તેનો આથી જમાવેલા મરચાંના અથાણાં, મસાલા મિશ્રણ અને મિશ્રિત મસાલા જેવા ઉત્પાદનોમાં રૂપાંતર કરવામાં આવે છે. ઉત્પાદનોની શ્રેણીમાં સ્થાનિક રીતે ઉગાડવામાં આવતા ફળો જેવા કે લાપસી (આલુ) નો પણ સમાવેશ થાય છે, જેને ડાલે મરચાના વિશિષ્ટ સ્વાદ સાથે ભેળવીને અનોખી પ્રાદેશિક સ્વાદિષ્ટ વાનગીઓ બનાવવામાં આવે છે. તેણી સમજાવે છે અમારા ઉત્પાદનો સિક્કિમની આગવી પ્રોડક્ટ છે. મોટા શહેરોના લોકો તેમને ચાખવા માટે ખૂબ જ ઉત્સુક છે અને તેમના અધિકૃત સ્વાદની પ્રશંસા કરે છે.

નીતિગત સહાયતાથી, તેણીએ પોતાના ઉત્પાદનોને દિલ્હી, હૈદરાબાદ, ચેન્નઈ, કોલકાતા, મહારાષ્ટ્ર અને અરુણાચલ પ્રદેશ સહિત ભારતના ઘણા શહેરોમાં પહોંચાડ્યા છે. સાંગીદોમા પહેલી વાર આહાર-૨૦૨૬ માં જોડાઈ હતી અને આવતા વર્ષે ફરીથી ભાગ લેવાની આશા રાખી છે.



**Accumax**  
CHEMICAL LABORATORIES  
*The Bless of Science...*

ટેસ્ટિંગ | ટ્રેનીંગ | કન્સલ્ટન્સી

**ગુણવત્તા તેમજ ભેળસેળની ચકાસણી**

AN ISO 9001 : 2015 CERTIFIED LABORATORIES

**કેમિકલ તેમજ માર્બકો બાયોલોજિકલ ટેસ્ટિંગ**

- » નમકીન
- » ફરસાણ
- » ખાખરા
- » ફરાળી લોટ
- » લોટ
- » બેસન
- » ફાઈમ્સ

- » ધી
- » પનીર
- » મીઠાઈ
- » આઈસ્ક્રીમ
- » જામ, જેલી
- » બેકરી પ્રોડક્ટ
- » અનાજ-કઢોળ

- » અથાણા
- » મધ
- » મસાલા
- » ખાદ્યતેલ
- » પાણી
- » બેવરેજીસ
- » ચા-કોફી

**ફૂડ પ્રોડક્ટમાં ન્યુટ્રીશનવેલ્યુ, સેલ્ફ લાઈફ તેમજ એક્ષ્પોર્ટ માટેના જરૂરી ટેસ્ટિંગ...**

**તમામ પ્રકારની લેબોરેટરીના સાધનો, કેમિકલ્સ, ગ્લાસવેર, ઇન્નિચર તથા સ્ટોરેજ કેબીનેટ મળશે...**

**દરેક પ્રકારના વોટર તેમજ ફૂડ પ્રોડક્ટના ટેસ્ટિંગ માટે...**








Shivalay Complex, 2nd Floor, Office No. 212/13/14,  
Mavdi Main Road, Near Ashirwad Hospital, Mavdi, Rajkot.  
Email : [accumaxchemlab@gmail.com](mailto:accumaxchemlab@gmail.com) | Web : [www.accumaxchemlab.com](http://www.accumaxchemlab.com)

**Contact : +91 97249 38761**



**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**

# 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



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.



Mixer Machine M.S./ Full S.S.



Pneumatic Pouch Packing machine Cap.10 to 500 gr.



Filling Machine Two Head Cap.50 to 500 gr.

**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.

**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

# વિશ્વની સૌથી મોઘી યા એક કિલોના ૯ કરોડ રૂપિયા

ચીનમાં એક એવી યા છે જેની કિંમત અદ્યદ્ય છે. દા-હોંગ પાઓ નામની વિશ્વની આ સૌથી મોઘી યા છે જેની કિંમત ૯ કરોડ રૂપિયા છે. યસ, એક કિલો યાનો ભાવ ૯ કરોડ રૂપિયા છે. એને કારણે આ યા ગ્રામમાં નહીં પરંતુ તોલામાં વેચાય છે.

આ યા મોઘી હોવાનું કારણ એની દુર્લભતા પણ છે. આ યા ખૂબ જૂજ એવા પોરાણિક મઘર પ્લાન્ટમાંથી જ મળે છે. આ પ્લાન્ટ લગભગ ૩૦૦થી ૫૦૦ વર્ષ જૂના છે. ૨૦૦૫થી આ પ્લાન્ટની પત્તીઓને તોડવા પર પ્રતિબંધ મૂકી દેવામાં આવ્યો છે. છેલ્લે જે પત્તીઓ આ પ્લાન્ટ પરથી તૂટીને પડી હતી એ ૨૦ ગ્રામના ૨૬ લાખ રૂપિયાના ભાવે વેચાઈ હતી.

આ યા તૈયાર કરવાની પ્રોસેસ પણ ખાસ છે. એની પત્તીઓ તોડીને સૂકવીને ભૂંજીને તૈયાર કરવામાં આવે છે. આ યામાં હલકી ઓક્સિડ જેવી ખૂશ્બુ આવે છે અને આ યા સ્વાટે કડવી નહીં પણ સ્વીટ છે. આ યાનો એક કપ લગભગ ૨૦૦૦થી ૨૪૦૦ રૂપિયાનો પડે છે.

અસલી યા ૩૦૦ વર્ષથી જૂના ૬ પ્લાન્ટ પરથી જ મળે છે. એવું કહેવાય છે કે એક સમ્રાટ બીમાર પડી ગયા હતા અને એક ભિક્ષુએ આ યા આપીને તેમને સાજા કર્યા હતા. તેથી ખુશ થઈને સમ્રાટે આ યાના પ્લાન્ટને લાલ રંગનું કપડું ઓઢાડી દીધું હતું. ચીનની સરકાર આ પ્લાન્ટ્સની સુરક્ષા કરે છે અને ૨૦૦૬માં આ પ્લાન્ટનો ૧૦ કરોડ રૂપિયાનો વીમો પણ ઉતરાવવામાં આવ્યો હતો. આ યા સોશીયલ મિડિયામાં ખૂબ જ વાયરલ થયેલ છે.





હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટફૂડ તેમજ  
કેટરર્સના ધંધાર્થીઓ માટે ઉપયોગી



Grevy Machine



Potato Peeler Machine




S.S. Mini Flour Mill 1HP



Mixer Grinder



Chilly Cutter



Coconut Cutting Machine

Jar Capacity : 3ltr., 5ltr., 10ltr., 14ltr.

**Mfg. of All Type Food Processing Machinery**

**BALAJI**  
ENTERPRISE

**+91 97272 40932**

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

Alpesh Jadvani  
+9194273 53407  
+9194290 53407

Jagdishbhai Jadvani  
+9194280 60905





Mfg.

- ◆ Goods Lifts
- ◆ Cranes
- ◆ Fabrication

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



**શું તમે ફૂડ  
બિઝનેસ શરૂ કર્યું?**

તો કાયદેસર ઓળખ માટે  
FSSAI રજિસ્ટ્રેશન જરૂરી છે.



- Food License (FSSAI)
- Trademark
- ISO Certificate
- Spice Bord Certificate
- Apeada Certificate
- Halal Certificate
- GMP Certificate
- USFDA Certificate
- HACCP Certificate
- Koshar Certificate

**94299 01218**

[www.tmpipaliyaconsultancy.com](http://www.tmpipaliyaconsultancy.com)

ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલય (MoFPI) અને ઇન્ડિયા ટ્રેડ પ્રમોશન ઓર્ગેનાઇઝેશન (ITPO) દ્વારા સંયુક્ત રીતે આયોજિત AAHAR 2026: The International Food & Hospitality Fair માટે દક્ષિણ એશિયાના સોથી અગ્રણી B2B પ્લેટફોર્મ પેકી એક તરીકે ઉભરી આવ્યું છે. આ પ્રદર્શનને જે બાબત અલગ પાડે છે તે માત્ર સહભાગિતાનું પ્રમાણ જ નથી, પરંતુ જે રીતે તે ફૂડ પ્રોસેસિંગ વ્યવસાયોને વધવા, સ્કેલ કરવા અને વિસ્તરણ કરવા માટે એક વિશ્વસનીય નામ અને સ્ત્રોત તરીકે વિકસિત થયું છે.

આહાર હોટલો, રેસ્ટોરાં, કેટરિંગ સંસ્થાઓ, આયાતકારો, ફૂડ પ્રોસેસિંગ મશીનરી, પેકેજિંગ મશીનરી વિતરકો અને સપ્લાયર્સને એકસાથે લાવે છે, એક એવું પ્લેટફોર્મ પૂરું પાડે છે જ્યાં ક્રિયા-પ્રતિક્રિયાઓ વારંવાર વ્યવસાયિક ભાગીદારીમાં વિકસે છે. વર્ષોથી, પ્રદર્શનને એક રસપ્રદ વલણ જોયું છે. ઘણા ઉદ્યોગસાહસિકો જેઓ એક સમયે મુલાકાતીઓ અથવા ખરીદદારો તરીકે હાજરી આપતા હતા તેઓ હવે પોતાની બ્રાન્ડ્સ સાથે એક્ઝિબિટર તરીકે સ્ટોલ રાખે છે. તેમની આ સફર દર્શાવે છે કે ફેરમાં સતત સહભાગિતા કેવી રીતે વ્યવસાયિક આંતરદષ્ટિ આપી શકે છે, બજાર જોડાણો બનાવી શકે છે અને અંતે સાહસિક વૃદ્ધિને આગળ ધપાવી શકે છે.

આહાર ૨૦૨૬ માં વાઇબ્રન્ટ સ્ટેટ પેવેલિયન પેકી, કેરળ પેવેલિયન દર્શાવ્યું કે કેવી રીતે પ્રાદેશિક વ્યવસાયો તેમની પ્રોડક્ટ પહોંચ વિસ્તારવા માટે આ પ્લેટફોર્મનો ઉપયોગ કરી રહ્યા છે. ખાદ્ય તેલ, બ્રેકફાસ્ટ પાવડર, પરંપરાગત કેરળ નાસ્તો (જેમ કે ફ્રોઝન ફૂડ્સ), અને ઉપયોગ માટે તૈયાર કુકિંગ પેસ્ટ (આદુની પેસ્ટ, આદુ-લસણની પેસ્ટ, લસણની પેસ્ટ) સહિતની તેની વિવિધ પ્રોડક્ટ લાઇન માટે જાણીતી આ કંપનીએ ધીમે ધીમે પ્રાદેશિક માર્કેટમાં વિસ્તારી છે. આ વર્ષના પ્રદર્શનમાં, કંપનીએ કેળાની ચિપ્સ, સ્પાઇસી મિક્સર, મુરુક્કુ અને અન્ય પરંપરાગત વાનગીઓ સહિત અધિકૃત કેરળ નાસ્તાનું પ્રદર્શન કર્યું હતું.

આ એક્ષોમાં આરજી ફૂડ્સના પ્રતિનિધિ સ્વાગતે આહારમાં સહભાગિતાએ કંપનીને રાષ્ટ્રીય અને આંતરરાષ્ટ્રીય ગ્રાહકો બંને સાથે જોડવામાં કેવી રીતે મદદ કરી છે તે વિશે સ્પષ્ટપણે વાત કરી હતી. આજે, અમારી પ્રોડક્ટ્સ યુરોપ, ન્યૂઝીલેન્ડ, ઓસ્ટ્રેલિયા અને કતારના બજારો સહિત ૩૧ થી વધુ દેશોમાં ઉપલબ્ધ છે. અહિંયા ક્રિયા-પ્રતિક્રિયાઓ દ્વારા, તેણે દિલ્હીમાં વિતરણ ચેનલોને મજબૂત બનાવી છે અને ત્રણ નવા આંતરરાષ્ટ્રીય બજારોમાં વિસ્તરણ માટે ચર્ચાઓ શરૂ કરી છે.

આવી જ એક વાતા અમદાવાદ, ગુજરાતના ધ્યાન મહેતા દ્વારા શેર કરવામાં આવી હતી. તેમની કંપની, ટીજીઆર ફૂડ્સ (TGR



Foods), કેક અને બ્રેડ મિક્સનું ઉત્પાદન કરે છે જેનો ઉપયોગ બેકરીઓ, કન્ફેક્શનરી અને કેરી ઉદ્યોગો દ્વારા કાચા માલ તરીકે થાય છે. લગભગ દસ વર્ષ સુધી, મહેતાએ ગ્રાહક તરીકે આહારમાં હાજરી આપી, સપ્લાયર્સની શોધ કરી અને ઉદ્યોગના વલણો વિશે શીખ્યા. આ વર્ષ તેમના માટે એક સીમાચિહ્નરૂપ હતું કારણ કે તેમણે પોતાની પ્રોડક્ટ્સનું પ્રદર્શન કરતા પ્રથમ વખત પ્રદર્શનકર્તા તરીકે ભાગ લીધો હતો. તેમની મુસાફરી દર્શાવે છે કે સાહસિકો ઘણીવાર પોતાના સાહસો શરૂ કરતા પહેલા આહાર ઇકોસિસ્ટમમાંથી શીખે છે.

આવી એક વાત શેર કરનાર અન્ય એક ઉદ્યોગસાહસિક પેકમોલ્ડ (Packmold) ના સ્થાપક સોબરખીત સિંહ છે, જે કંપની ગરમ અને ઠંડા પીણાં માટે બેવરેજ કપ બનાવે છે. તેમનો વ્યવસાય મુખ્યત્વે નાની અને ઉભરતી બેવરેજ બ્રાન્ડ્સને સપોર્ટ કરે છે જે ઘણીવાર મોટા પેકેજિંગ ઉત્પાદકોની ઊંચી લઘુત્તમ ઓર્ડર જરૂરિયાતોને પહોંચી વળવા માટે સંઘર્ષ કરે છે. પેકમોલ્ડ પરંપરાગત પ્લાસ્ટિક કોર્ટિંગને બદલે એક્વા કોર્ટિંગ સાથે કપ બનાવે છે, જે વધુ પર્યાવરણીય રીતે જવાબદાર, સરકારી-સુસંગત

વિકલ્પ આપે છે. કામગીરીના માત્ર છ મહિનામાં, કંપનીએ રિલાયન્સ રિટેલના વાઇલ્ડ બીન કાફે અને અદાણી એરપોર્ટ જેવા મોટા ગ્રાહકો પાસેથી ઓર્ડર મેળવ્યા છે, જ્યારે સ્લે કોફી (Slay Coffee) જેવી વધતી જતી બેવરેજ બ્રાન્ડ્સને પેકેજિંગ સપ્લાય પણ કરી રહી છે. વધુમાં તેઓ જણાવે છે કે ખરીદદાર તરીકે વર્ષો સુધી આહારની મુલાકાત લેવાથી તેમને ઉદ્યોગને સમજવામાં અને બજારની ખામીઓને ઓળખવામાં મદદ મળી. આ અનુભવોએ આખરે તેમને પેકમોલ્ડ લોન્ચ કરવા માટે પ્રેરણા આપી. આ વર્ષે પ્રદર્શનમાં પ્રદર્શનકર્તા તરીકે તેમની પ્રથમ સહભાગિતા છે.

ઉભરતા સાહસિકોની સાથે, પ્રદર્શનમાં નેસ્કેફે, બેરી કેલેબાઉટ, ગો ચીઝ, મોર્ડે, હલ્દીરામ્સ, કેમિકા અને એમટીઆર સહિતની મુખ્ય યૈશ્વિક અને ભારતીય બ્રાન્ડ્સ પણ દર્શાવવામાં આવી હતી. તેમના સ્ટોલ્સે લાઇવ પ્રોડક્ટ ડેમોન્સ્ટ્રેશન અને ટેસ્ટિંગ સેશન્સ સાથે વેપારીઓને માહિતી આપી હતી.

બેરી કેલેબાઉટ સ્ટોલ પર, ચોકલેટિયર શેફ ઘોષે મુલાકાતીઓમાં ઉત્સાહ જગાવતી સર્જનાત્મક ચોકલેટ પ્રિપેરેશન્સ અને આર્ટિસ્ટિક ડિઝાઇન સર્જી કરી હતી. રાંધણ સંસ્થાઓ અને આતિથ્ય કોલેજોના ઘણા વિદ્યાર્થીઓ નિદર્શન જોવા અને શેફ સાથે વાતચીત કરવા માટે એકઠા થયા હતા, જેઓ કળા વિશે વધુ જાણવા માટે આવુર હતા.

મહત્વાકાંક્ષી શેફ અને આતિથ્ય વ્યાવસાયિકો માટે, આહાર એક મૂલ્યવાન લર્નિંગ પ્લેટફોર્મ બની ગયું છે. પ્રદર્શનમાં હાજરી આપતા વિદ્યાર્થીઓને ઉદ્યોગના નિષ્ણાતો, શેફ અને બ્રાન્ડ પ્રતિનિધિઓ સાથે વાતચીત કરવાની તક મળી હતી. ઘટકો અને સાધનોથી લઈને પેકેજિંગ, બ્રાન્ડિંગ અને વિતરણ સુધી, ઇવેન્ટે તેમને વર્ગખંડની બહાર ખાદ્ય અને આતિથ્ય ઉદ્યોગ કેવી રીતે કાર્ય કરે છે તેની વ્યવહારુ સમજ આપી હતી.

આહાર નવા સપ્લાયર્સ અથવા વિતરકો સાથે જોડવાનું સ્થળ છે એક બીજા માટે નવા વ્યવસાયો માટેની જોડતી કળી છે. આહાર એક વિશ્વસનીય પ્લેટફોર્મ તરીકે આ પ્રકારના એક્ષો કરી ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીઝને પિકાસની અનેરી ગતી તરફ આગળ વધવામાં ખૂબ મદદગાર રહે છે. (સોર્સ : ગવર્નમેન્ટ સાઇટ)

» Sp. Potato Wafer  
» Sp. Farali Chevdo  
» Sp. Potato Sali

Medium, Nylon, Golden  
Bulk Packing as per Customer Requirement...

Mfg. by:  
**Jagdish**  
GRUH UDHYOG

Mo. +91 98241 48748  
Email : gyanwafers07@gmail.com



**अब रोटी बनाना  
 और भी आसान**

**Roti / Chapati  
 Making Machine**



**Flour Kneading Machine**



**Dough Ball Cutting Machine**



**Roti / Chapati Making Machine**

**RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT**

Ⓜ Pavitram Ind. Area, B/h. Madhuvan Way Bridge, ✉ richlinekitchenequipment@gmail.com  
 Opp. HP Petrol Pump, Lothada, Rajkot, Gujarat. 🌐 www.richlinekitchenequipment.com

**Contact us**

**+91 88497 75480**

**+91 91570 12379**

**ISO 9001 : 2015  
 CERTIFIED COMPANY**

**Follow us**



स्वाद  
जो हमेशा  
रहे याद !

**वर्धमान**  
हींग  
स्वाहनी सुगंध



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**



- आथाळा, पापड, नमकीन, फ्रसाला तथा घर वपराश माटेनी स्पेशीयल स्ट्रोंग हिंगना उत्पादक.  
- डेटरर्स अने होटलो माटे मोटा पेकींगमां पल हिंग उपलब्ध छे.



## Milk Pasteurization Machine

Enviro Technomech तुं Milk Pasteurization Plant - दूध, ज्युस अने शिरप  
माटे सुरक्षित, कार्यक्षम अने स्वच्छ Pasteurization सुनिश्चित करे छे.



**ENVITRO TECHNOMECH PVT. LTD.**  
(Venture of Enviro Group of Companies)

6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot - Gujarat

Connect With Us :

+91 70960 27274 | [envirotech@gmail.com](mailto:envirotech@gmail.com) | [www.envirotech.com](http://www.envirotech.com)



## गुजरातना सुप्रसिद्ध घઉंना ખીચીયા પાપડ



અમારી પ્રોડક્ટ

- ◆ રેગ્યુલર સાદા પાપડ
- ◆ રેગ્યુલર જુરા પાપડ
- ◆ બાજરી મસાલા પાપડ
- ◆ મરી મસાલા પાપડ
- ◆ જુરા રાઈસ ચોખા પાપડ
- ◆ અડદ પાપડ

ફક્ટ  
₹-3/-\*



Customer Care

85 11 34 34 66 | 95 37 00 29 25

ગુજરાતના દરેક સેન્ટરમાં  
કિસ્ટ્રીબ્યુટર નીમવાના છે...



॥ श्रद्धा का दुसरा नाम श्री साळंगपुर धाम ॥



Right Impression with Right Gifts

એકિઝિબિશનમાં એકિઝિબિટર ના ભાગરૂપે પાર્ટિસિપેશન કરેલું છે અને potential visitors માટે **Customize gift** પસંદ કરવાનું confusion છે? દરેક confusion નું complete solution એક જ જગ્યાએ "**Durga Prakashan**" - thoughtful, practical અને memorable corporate gifting options સાથે.



જો તમે ઈચ્છો છો કે potential visitors માત્ર તમારી મુલાકાત લઈને જ ન જાય, પરંતુ તમારી Brand ની યાદ પણ સાથે લઈ જાય.. તો યોગ્ય **Gift** પસંદ કરવા માટે માત્ર એક મુલાકાત - **Durga Prakashan**.

**Durga Prakashan** માં તમને મળશે એવી **customized corporate gifts**, જે માત્ર એક આર્ટિકલ નથી, પરંતુ એક લાગણી છે, એક **Conection** છે. એવી **gifts** જે લોકો **Dialy** ઉપયોગ કરે અને દરેક વખતે તમારી **Brand** ને યાદ પણ કરે.

તમારી **Brand** માટે એવી યાદગાર **gift** પસંદ કરો, જે સંબંધોને વધુ **Strong** બનાવે અને તમારી **Identity** ખાસ બનાવે. આજે જ મુલાકાત લો અને તમારા **confusion** નું **perfect solution** મેળવો.

**BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING**

Relationship Contact : +91 93755 90903 | +91 98256 90903 | [www.durgaparakashan.com](http://www.durgaparakashan.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](mailto:info@monarchappliances.com) - [monarchrajkot@gmail.com](mailto:monarchrajkot@gmail.com)
- Website : [www.monarchappliances.com](http://www.monarchappliances.com)

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



Complete  
Packaging solution