• RNI NO. GUJMUL/2020/81390
• Language : Gujarati / Hindi / English

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

ફૂડની વાત

(માસિક)

• Year : 06 • Continue Issue : 70 • Date : 10-07-2026 • Page : 32 • Retail Rs. 40/- • Annual Sub. Rs. 400/- • Mo. +91 75758 30309

ભારતમાં ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની નવી ક્રાંતિ

Cloud Kitchen

A Talk About Food Industry

FOOD NI VAAT®

Monarch
PLANET OF PACKAGING MACHINERY
છેલ્લા ૩૫ વર્ષથી ગુજરાતની નંબર વન બ્રાન્ડ
SINCE 1990
PROTECT
YOUR
PRODUCT
enhance
value
Hand Sealer
Liquid Sealer
Cap Sealer
Foot Sealer
Pneumatic Sealer
Continuous Bag Sealer Horizontal
Complete
Packaging solution
Monarch
Continuous Bag Sealer Vertical
Tray Sealer 5 Portion / 8 Portion
Vacuum Master
Shrink Wrapping Machine Compact
Shrink Wrapping Machine Mega / Hercules
Strapping Machine
Tapping Machine
Sleeve Wrapping Machine
L- Sealer Shrink Chamber (Combo)
Bottle Group Packing Machine
Pallet Wrapper
Innoseal Bag Closing System
Hot Air Gun
Induction Manual HH 500
Monarch Appliances Pvt. Ltd.
PLANET OF PACKAGING MACHINERY
Jeel Complex, 16- Vijay Plot, Gondal Road, RAJKOT - 360002. (INDIA)
Mo. : +91 90990 92584 / +91 90990 92891 / +91 90990 99762
Rajkot Showroom : 90990 92891 Ahmedabad : 99789 92581 Surat : 98252 15733

स्वाद जो हमेशा रहे याद !
वर्धमान हींग
स्वादની 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.

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, Tabacco, Washing Powder, Cream and other Similar Products.
Pneumatic Center Seal Packing Machine Free Flow & Non Free Flow 5gm to 500gm
3 Side Pneumatic Liquid & Pest Packing Machine 2gm to 100gm
F.F.S. 3 Side Packing Machine 1gm to 25gm
F.F.S. Central Seal Packing Machine 5gm to 500gm
Metalpart Single Pic Packing 3 Side Sealing Packing Machine
3 Side Sealing Packing Machine Free Flow
3 Side Sealing Packing Machine Non-Free Flow
Filling Machine 5gm to 500gm
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

HERBHEAVEN
EXCLUSIVE DISTRIBUTORSHIP OPPORTUNITY
HERB HEAVEN PREMIUM KASHMIRI KESHAR
Authentic & Pure Saffron
REQUIRED FOR STATES
GUJARAT
MAHARASTRA
MADHY PRADESH
RAJASTHAN
TELANGANA
JOIN US AS AN AUTHORIZED DISTRIBUTION PARTNER
A. A. TRADING CORPORATION
SUPER STOCKIST - DISTRIBUTOR - HORECA SUPPLIER
નેચરલ સીતાફળ પલ્પ
રાવણા જાંબુ સ્લાઈઝ
ટેન્ડર કોકોનટ મલાઈ
પ્રિમિયમ કુનાફા સેવ
Shifa પ્યોર હની
રોસ્ટેડ કાજુ ફાડા-કાજુ કણી
ચોકલેટ કોટેડ કાજુ-બદામ
A. A. TRADING CORPORATION
1-Krishnapara, Parabazar, Rajkot. Mo. 9374106757

Envitro LABORATORIES
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
Envitro Labs
आपकी Food & Nutrition टेस्टिंग का भरोसा
Nutritional Value Testing (FSSAI / USFDA Standards)
fssai
किसी भी प्रकार के Packaged Food के लिए टेस्टिंग सुविधा
NABL Accredited फैसिलिटी
सटीक रिजल्ट्स, जो आपके बिजनेस को दें ग्लोबल स्टैंडर्ड्स की पहचान
आज ही अपना सैंपल सबमिट करें !
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.
+91 99044 27275
marketing@envitrolabs.com
envitrolabs.com
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road,Rajkot(Guj)-360004

UDAY®
FOOD PROCESSING MACHINERY
M.M.INDUSTRIES

Food Processing Machinery Kitchen Equipments

AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY

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

તત્કાલ ફૂડ લાઈસન્સ પ્રણાલીમાં નાના રેસ્ટોરન્ટ્સ, ફૂડ વેન્ડીંગ એસ્ટાબ્લિશમેન્ટ્સ અને કેટરીંગ એકમોનો સમાવેશ સમયની આવશ્યકતા..!!

વેપારીના હિતની વાત

Dr. Kushal Rathod (Hon.)
Lead Auditor – FSSC 22000 V6
(CQI/IRCA Certified)

ભારતમાં 'Ease of Doing Business' ને પ્રોત્સાહન આપવા માટે વિવિધ વિભાગોમાં ઓનલાઈન અને સમયબદ્ધ સેવાઓ શરૂ કરવામાં આવી છે. ફૂડ સેફ્ટી ક્ષેત્રમાં અમલમાં આવેલી તત્કાલ લાઈસન્સ અને નોંધણી પ્રણાલી પણ તેમાંથી એક મહત્વપૂર્ણ સુધારો છે. આ પ્રણાલીએ પારદર્શિતા વધારી છે, પ્રક્રિયાને ઝડપી બનાવી છે અને ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટરોને વિલંબમાંથી રાહત આપી છે.

હવે સમય આવી ગયો છે કે આ પ્રણાલીનો વ્યાપ વધારીને ફૂડ વેન્ડીંગ એસ્ટાબ્લિશમેન્ટ્સ એકમો, રેસ્ટોરન્ટ અને કેટરિંગ સેવાઓને પણ યોગ્ય નિયમો અને શરતો સાથે તત્કાલ લાઈસન્સની સુવિધામાં આવરી લેવાની માંગ છે. આ ક્ષેત્રો રોજગારીનું સર્જન કરે છે અને દેશના અર્થતંત્રમાં મહત્વનું યોગદાન આપે છે. તેમને સમયસર લાઈસન્સ મળવાથી નવા ઉદ્યોગકારોને પ્રોત્સાહન મળશે અને વ્યવસાયિક પ્રવૃત્તિઓમાં ઝડપ આવશે.

તત્કાલ પ્રણાલીનો સૌથી મોટો લાભ એ છે કે સમગ્ર પ્રક્રિયા ઓનલાઈન હોવાથી અરજદાર અને અધિકારી વચ્ચેનો સીધો સંપર્ક ઘટે છે. પરિણામે પ્રક્રિયા વધુ પારદર્શક બને છે અને વિલંબ તથા ભ્રષ્ટાચારની શક્યતાઓમાં ઘટાડો થાય છે. સાચા અને નિયમોનું પાલન કરતા વેપારીઓને સરળતાથી સેવા મળે છે, જે સારા શાસનનું ઉત્તમ ઉદાહરણ છે.

આ પ્રણાલીનો એક મહત્વપૂર્ણ ફાયદો ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસરો (FSO) માટે પણ છે. જો ફૂડ વેન્ડીંગ એસ્ટાબ્લિશમેન્ટ્સ, રેસ્ટોરન્ટ અને કેટરિંગ જેવા વ્યવસાયોને પણ તત્કાલ લાઈસન્સ પ્રણાલીમાં યોગ્ય રીતે સમાવિષ્ટ કરવામાં આવે, તો અધિકારીઓનો કિંમતી સમય માત્ર લાઈસન્સ પ્રક્રિયામાં જ નહીં વપરાય. તેમના પરનો ભાર ઘટશે અને તેઓ પોતાના ઉચ્ચત્તમ કાર્ય પર વધુ ધ્યાન કેન્દ્રિત કરી શકશે.

ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસરોનો મુખ્ય ધ્યેય લોકો સુધી સુરક્ષિત અને ગુણવત્તાયુક્ત ખોરાક પહોંચે તેની ખાતરી કરવાનો છે. વધારાનો કિંમતી સમય મળવાથી તેઓ બજારમાં ખાદ્ય ભેળસેળ (Food Adulteration) સામે વધુ અસરકારક તપાસ, સેમ્પલિંગ અને અમલીકરણ કરી શકશે. ગ્રાહકોના આરોગ્ય સાથે ચેડાં કરનાર તત્વો સામે વધુ ઝડપી કાર્યવાહી શક્ય બનશે.

સાથે જ, લેભાગુ વેપારીઓ, નકલી બ્રાન્ડનો ઉપયોગ કરનાર, ભેળસેળ કરનાર અને અન્ય અસામાજિક તત્વો સામે વધુ કડક કાયદાકીય પગલાં લઈ શકાશે. નિયમિત તપાસ, સર્વેલન્સ અને અમલવારી માટે અધિકારીઓને વધુ સમય મળશે, જે નાથી સમગ્ર ફૂડ સેફ્ટી વ્યવસ્થા વધુ મજબૂત બનશે.

અલબત્ત, કોઈપણ ઓનલાઈન પ્રણાલીમાં થોડાક લોકો દુરુપયોગ કરવાનો પ્રયાસ કરી શકે છે. પરંતુ થોડા બનાવોના આધારે સમગ્ર વ્યવસ્થાને નબળી ગણવી યોગ્ય નથી. તેના બદલે જોખમ આધારિત નિરીક્ષણ અને ખોટી માહિતી આપનાર સામે કડક કાર્યવાહી દ્વારા સિસ્ટમને વધુ મજબૂત બનાવી શકાય છે.

આજના ડિજિટલ યુગમાં સરળ અને પારદર્શક વ્યવસ્થા કરવામાં આવશે અને તેને વધુ વિશ્વસનીય અને કાર્યક્ષમ બનાવવામાં આવે એવી ખાસ જરૂરિયાત છે.

તત્કાલ લાઈસન્સ પ્રણાલીમાં એક્સપોર્ટ, રેસ્ટોરન્ટ અને કેટરિંગ સેવાઓનો સમાવેશ કરવાથી માત્ર વેપારીઓને જ નહીં પરંતુ ફૂડ સેફ્ટી તંત્ર, ગ્રાહકો અને સમગ્ર સમાજને લાંબા ગાળે લાભ થશે. તેથી સંબંધિત સત્તાધિકારીઓએ આ દિશામાં હકારાત્મક વિચારણા કરવી એ સમયની માંગ છે.

પનીર અને ટોફુ વચ્ચે શું તફાવત છે?

આપણે ત્યાં ઘણા લોકો પનીર અને ટોફૂ એક જ સમજતા હોય છે એવુ ઘણી વાર લાગતું હોય છે. ટોફુને પનીરનો વિકલ્પ માનવામાં આવે છે. તે કુટીર ચીઝ જેવું જ દેખાય છે અને પ્રોટીનથી ભરપૂર છે. વજન ઓછું કરનારા લોકો પનીરને બદલે ટોફુ ખાવાનું પસંદ કરે છે કારણ કે તેમને લાગે છે કે પનીર દૂધમાંથી બને છે, તેનાથી વજન વધે છે. જ્યારે ટોફુ સોયા દૂધમાંથી તૈયાર કરવામાં આવે છે. પનીર કરતાં ટોફુમાં ચરબી ઓછી હોય છે, તેથી વજન ઘટાડનારા લોકો તેને ખાવાનું પસંદ કરે છે. પનીર અને ટોફુમાં શું વધુ ફાયદાકારક છે ટોફુ અને પનીરના ફાયદા બાબતે ઘણા લોકો જાણતા નથી. ચાલો પહેલા પનીર અને ટોફુ વચ્ચેનો તફાવત જાણીએ.

પનીર : દૂધ ફાડીને પનીર બનાવવામાં આવે છે. પનીર ટોફુ કરતા નરમ અને સ્વાદિષ્ટ હોય છે. જો પોષક તત્વોની વાત કરીએ તો પનીરને ટોફુ કરતા પણ વધુ ફાયદાકારક માનવામાં આવે છે. પરંતુ તેમાં ટોફુ કરતાં વધુ કેલરી હોય છે.

ટોફુ : ટોફુ સોયા દૂધમાંથી તૈયાર કરવામાં આવે છે. તે પનીર જેટલું સ્વાદિષ્ટ અને સોફ્ટ નથી હોતું, પરંતુ ઓછી ચરબી અને કેલેરીને કારણે જેઓ વજન ઘટાડવા ઈચ્છે છે તેમની પહેલી પસંદ છે. લેક્ટોઝ અસહિષ્ણુતાથી પીડિત લોકો માટે ટોફુ પણ એક સારો વિકલ્પ છે.

ભારતમાં પનીરને ઘણા લોકો પસંદ કરે છે. તે એક સ્વાદિષ્ટ અને આરોગ્યપ્રદ ખોરાક છે જેને શાકાહારીઓ વધારે ખાય છે. તે દૂધમાંથી બને છે તેથી જ તેને વધુ ખાવાથી વજન પણ વધે છે. તેથી ઘણા લોકો તેની જગ્યાએ ટોફુ ખાય છે.

ટોફુ સોયાબીનમાંથી બનાવવામાં આવે છે જે પનીર જેવું દેખાય છે. ઘણા લોકો ટોફુ વિશે જાણતા નથી જેના કારણે લોકો પનીર અને ટોફુ વચ્ચે ગૂંચવાઈ જાય છે કે બંનેમાંથી સાચું શું છે. તો આજે જ આ મૂંઝવણમાંથી તમને બહાર કાઢીશું અને જાણો તેમની વચ્ચેનો તફાવત.

પનીર એક ડેરી પ્રોડક્ટ છે જેમાં તમામ પ્રકારના વિટામિન સી ને છોડીને તમામ વિટામિન્સ અને કેલ્શિયમ હોય છે. જ્યારે ટોફુ સોયાબીનમાંથી બનાવેલ ખાદ્ય વસ્તુ છે તેમાં વિટામિન ખ્ક્ષ અને એમિનો એસિડ ભરપૂર માત્રામાં હોય છે. ટોફુમાં આયર્ન પણ ભરપૂર પ્રમાણમાં હોય છે જેના કારણે તે એનિમિયાવાળા લોકો માટે ફાયદાકારક હોય છે.

RNI NO. : GUJMUL/2020/81390

A Talk About Food Industry
FOOD NI VAAT®

Follow : Food Ni Vaat

Year : 6 | Issue : 70
10 - July - 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

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-રાજય કે ગામ-શહેરમાં પ્રથમ આ પ્રકારના શબ્દો સાથે વ્યકિત, 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 દોરાઈ 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

ISO सर्टिफ़िकेशन क्या है?

Knowledge Corner

Bhavya Raichada

Since 2012
FRIGATE IMEX
We Navigate Your Venture
Rajkot. +91 88 6666 4811

इंटरनेशनल ऑर्गनाइज़ेशन फ़ॉर स्टैंडर्डाइज़ेशन एक इंडिपेंडेंट, नॉन- गवर्नमेंटल इंटरनेशनल ऑर्गनाइज़ेशन है जो इंडस्ट्रीज़ में क्वालिटी, सेफ्टी, एफ़िशिएंसी और इंटरऑपरेबिलिटी पक्का करने के लिए स्टैंडर्ड बनाता और पब्लिश करता है। ISO सर्टिफ़िकेशन एक थर्ड-पार्टी की मंज़ूरी की मुहर है कि कोई कंपनी खास इंटरनेशनल स्टैंडर्ड्स को पूरा करती है। ISO स्वयं सर्टिफिकेट जारी नहीं करता। ISO केवल अंतरराष्ट्रीय मानक (Standards) प्रकाशित करता है। सर्टिफिकेशन स्वतंत्र एवं मान्यता प्राप्त (Accredited) Certification Bodies द्वारा किया जाता है।

ISO सर्टिफ़िकेशन कैसे आया?

यह ऑर्गनाइज़ेशन १९४७ में शुरू हुआ था और इसका हेडक्वार्टर जिनेवा, स्विट्ज़रलैंड में है। ISO के १७० से अधिक देशों के राष्ट्रीय मानकीकरण संस्थान इसके सदस्य हैं। उनका मिशन ट्रेड को आसान बनाने, सेफ्टी बढ़ाने और सस्टेनेबिलिटी को बढ़ावा देने के लिए इंटरनेशनल लेवल पर प्रोडक्ट्स, सर्विसेज़ और सिस्टम्स को स्टैंडर्डाइज़ करना।

ISO के प्रमुख स्टैंडर्ड्स कौन-कौन से हैं?

१. ISO 9001 - ग्राहक संतुष्टि, प्रक्रिया नियंत्रण तथा निरंतर सुधार (Continuous Improvement) पर आधारित Quality Management System है। यह सर्टिफ़िकेशन इंडस्ट्रीज़ में बहुत ज्यादा इस्तेमाल होता है।

२. ISO 14001 - Environmental Management System, पर्यावरणीय प्रभाव को कम करने, संसाधनों के बेहतर उपयोग और पर्यावरणीय अनुपालन (Compliance) को मजबूत बनाने पर केंद्रित है।

३. ISO 45001 - ऑक्यूपेशनल हेल्थ एंड सेफ्टी वर्कप्लेस सेफ्टी और हेल्थ मैनेजमेंट सुनिश्चित करता है।

४. ISO 22000 - ISO 22000 Food Safety Management System (FSMS) है, जो HACCP सिद्धांतों और PRPs (Prerequisite Programs) के साथ पूरी खाद्य श्रृंखला (Farm to Fork) में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करता है।

५. ISO 27001 - इन्फ़ॉर्मेशन सिक्योरिटी मैनेजमेंट डेटा को सुरक्षित रखता है और इन्फ़ॉर्मेशन सिक्योरिटी मजबूत बनाता है।

६. ISO 50001 - एनर्जी मैनेजमेंट एनर्जी एफ़िशिएंसी को बेहतर बनाता है और इस्तेमाल को कम करता है।

७. ISO 31000 - रिस्क मैनेजमेंट के लिए दिशानिर्देश (Guidelines) प्रदान करता है। इस पर सामान्यत: ISO Certification जारी नहीं किया जाता।

ISO सर्टिफ़िकेशन प्रोसेस कैसे काम करता है?

१. ज़रूरतों को समझना : स्टैंडर्ड के क्राइटेरिया को जानना।

२. इम्प्लीमेंटेशन : सिस्टम एवं प्रक्रियाओं को ISO Standard के अनुरूप विकसित एवं लागू करना।

३. इंटरनल ऑडिट: सेल्फ़-असेसमेंट के ज़रिए कम्प्लायंस पक्का करना।

४. एक्सटर्नल ऑडिट : मान्यता प्राप्त (Accredited) Certification Body द्वारा External Audit कराना।

५. सर्टिफ़िकेशन : सफल ऑडिट के बाद Certification प्राप्त करना।

ISO सर्टिफ़िकेशन के क्या फ़ायदे हैं?

१. प्रोडक्ट/सर्विस की क्वालिटी में बढ़ोतरी।
२. मार्केट में ज्यादा एक्सेस और कस्टमर का भरोसा।
३. ऑपरेशनल एफ़िशिएंसी में सुधार।
४. रेगुलेटरी ज़रूरतों का कम्प्लायंस।
५. ग्लोबल मार्केट में कॉम्पिटिटिव फ़ायदा।
६. ग्राहक शिकायतों में कमी।
७. प्रक्रिया का मानकीकरण
८. Waste एवं Rework में कमी।
९. लागत में बचत
१०. Employee Awareness में सुधार।
११. Tender एवं Government Projects में भाग लेने में सहायता।
१२. Export Documentation में विश्वसनीयता।

एप्लीकेशन प्रोसेस कैसे काम करता है?

ISO सर्टिफ़िकेशन प्रोसेस में आम तौर पर एक शुरुआती डॉक्यूमेंटेशन रिव्यू, एक मान्यता प्राप्त सर्टिफ़िकेशन बॉडी द्वारा ऑन-साइट ऑडिट शामिल होता है, और इस प्रोसेस के सफलतापूर्वक पूरा होने पर, एक

सर्टिफ़िकेट जारी किया जाता है जो तीन साल के लिए वैलिड होता है, जिसमें सर्टिफ़िकेशन को बनाए रखने के लिए सालाना सर्विलांस ऑडिट और सर्टिफ़िकेशन को रिन्यू करने के लिए तीन साल की अवधि के आखिर में एक पूरा रीसर्टिफ़िकेशन ऑडिट ज़रूरी होता है।

ISO सर्टिफ़िकेशन के लिए किन ज़रूरी बातों पर ध्यान देना चाहिए?

१. सही ISO स्टैंडर्ड चुनना।

२. अलग-अलग इंडस्ट्री और बिज़नेस प्रैक्टिस पर अलग-अलग ISO स्टैंडर्ड लागू होते हैं।

३. इंटरनल ऑडिट की तैयारी :

ऑर्गनाइज़ेशन को सर्टिफ़िकेशन ऑडिट से पहले सुधार के एरिया की पहचान करने के लिए इंटरनल ऑडिट करना चाहिए।

४. कम्प्लायंस बनाए रखना :

पूरे सर्टिफ़िकेशन साइकिल में चुने गए ISO स्टैंडर्ड के साथ कम्प्लायंस बनाए रखने के लिए लगातार सुधार ज़रूरी है।

Food Business को ISO Certification से क्या लाभ मिलता है?

- Food Safety Management System (FSMS) को मजबूत बनाने तथा FSSAI अनुपालन में सहायता।
- Food Safety एवं Hygiene Practices में सुधार।
- HACCP आधारित जोखिम नियंत्रण लागू करने में मदद।

ग्राहक एवं Retail Chains का विश्वास बढ़ता है।

- Export Market में प्रवेश आसान होता है।

International Buyers की आवश्यकताओं को पूरा करने में सहायता।

- Product Recall एवं Food Safety Incidents का जोखिम कम होता है।
- Documentation एवं Traceability बेहतर होती है।
- Third Party Audits में बेहतर प्रदर्शन।
- Brand Reputation एवं Market Credibility बढ़ती है।

ध्यान दें कि ISO Certification और FSSAI Licence अलग-अलग हैं। भारत में खाद्य व्यवसाय चलाने के लिए FSSAI Licence/Registration कानूनी रूप से आवश्यक है, जबकि ISO 22000 अपनाने से Food Safety Management System अधिक मजबूत होता है और व्यवसाय की विश्वसनीयता बढ़ती है। हालांकि कई बड़े Retailers, Export Buyers तथा Multinational Companies Supplier Selection के दौरान ISO 22000 या अन्य Food Safety Certifications को प्राथमिकता देते हैं।

ISO 22000 किनके लिए उपयुक्त है?

खाद्य निर्माता, डेयरी इकाइयाँ, मसाला निर्माता, चावल मिलें, आटा मिलें, पेय पदार्थ कंपनियाँ, होटल और रेस्तरां, क्लाउड किचन, कैटरिंग सेवाएँ, कोल्ड स्टोरेज, गोदाम, खाद्य पैकेजिंग कंपनियाँ, निर्यातक, आयातक, खाद्य सामग्री आपूर्तिकर्ता

महत्वपूर्ण :

ISO Certification व्यवसाय की गुणवत्ता एवं प्रबंधन प्रणाली का प्रमाण है। ISO Certification किसी उत्पाद की गुणवत्ता, सुरक्षा या कानूनी स्वीकृति की गारंटी नहीं देता। यह केवल यह प्रमाणित करता है कि संगठन की Management System संबंधित ISO Standard की आवश्यकताओं के अनुरूप संचालित की जा रही है। ISO Certification किसी भी व्यवसाय के लिए गुणवत्ता, दक्षता और ग्राहक विश्वास बढ़ाने का प्रभावी माध्यम है। विशेष रूप से Food Business के लिए ISO 22000 अपनाने से Food Safety Management System मजबूत होता है, FSSAI अनुपालन में सहायता मिलती है तथा घरेलू एवं अंतरराष्ट्रीय बाजार में प्रतिस्पर्धात्मक बढ़त प्राप्त होती है।

ISO सर्टिफ़िकेशन की अधिक जानकारी या मार्गदर्शन के लिए कृपया Frigate Imex से संपर्क करें।

Gurukul
TRAINING & CONSULTANCY SERVICES PVT. LTD.

व्यापार बड़ा करो या बंद करो

व्यापार बड़ा कैसे करें ?

५. मार्केटिंग -

मार्केटिंग एक ऐसा विषय है जो समुन्दर के समान गहरा और चौड़ा है जिसका कोई किनारा नहीं है। अगर आपके प्रॉडक्ट्स में दम है या आपका प्रॉडक्ट बाजार में दूसरो के मुकाबले बेहतर है फिर भी आपका ग्राहक खरीद नहीं रहा है तो समझ लेना कि आपकी मार्केटिंग कही न कही कमजोर है। इसीलिए आपको हमेशा ध्यान रखना है कि जितना जरुरी है अपने प्रॉडक्ट को बेहतर बनाना उतना ही जरुरी है उस प्रॉडक्ट की सही तरीके से मार्केटिंग करना, तभी आपका व्यापार सफल हो पायेगा। अमूमन सभी लोग जानते है कि व्यापार में मार्केटिंग कितना जरुरी है इसके बावजूद भी बहुत से व्यापारी अभी भी मार्केटिंग पर उतना ध्यान नहीं देते है या फिर मार्केटिंग में बहुत सारी गलतियों करते है। तो चलिए आइये जानते है कि ज्यादातर लोग मार्केटिंग में कौन कौन सी गलतियाँ करते है।

१. मार्केटिंग का बजट नहीं बनाते :

अधिकतर व्यापारी मार्केटिंग को व्यापार का हिस्सा नहीं मानते है जिसके कारण पुरे साल में क्या मार्केटिंग करना है, कितना मार्केटिंग करना है और उसके पीछे कितना खर्चा होगा इस बारे में कोई भी तैयारी नहीं करते है और न ही मार्केटिंग के लिए अलग से पैसों की व्यवस्था करते है।

२. मार्केटिंग करने का समय निर्धारित नहीं करते : बहुत सारे व्यापारी मार्केटिंग की अहमियत को तो समझते है पर कौन से समय मार्केटिंग करेंगे इसके बारे में वो कभी नहीं सोचते। जब भी उनका मन करता है तब वो मार्केटिंग कर देते है। याद रखना मार्केटिंग कभी कभी करने वाली चीज नहीं है ये तो हमेशा करने वाली चीज है क्योंकि मार्केटिंग करने से ही आपके व्यापार में सेल्स बढ़ेगा और आपकी कंपनी अधिक मुनाफा कमाएगी। इसीलिए आपको मार्केटिंग करने के लिए समय पहले से ही निर्धारित करना पड़ेगा कि कौन से महीने में मुझे कितना मार्केटिंग करना है।

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

३. मार्केटिंग का सही तरीका नहीं ढूंढ पाते :

मैंने अक्सर व्यापारियों को मार्केटिंग के पीछे गलत तरीके से पैसा खर्च करते देखा है जिससे उनके व्यापार में तो कोई वृद्धि नहीं होती परन्तु उनके खर्चे बढ जाते है और बाद में उन्हें लगता है कि मार्केटिंग करने से कोई फायदा नहीं मिलता है। एक बाद याद रखना मार्केटिंग करना जितना महत्वपूर्ण है उतना ही मार्केटिंग कहाँ और कैसे करना भी महत्वपूर्ण है इसीलिए आपको मार्केटिंग करने से पहले ये पता करना चाहिए कि मैं मार्केटिंग करने का कौन सा तरीका ढूंढू जिससे मेरे व्यापार में वृद्धि हो।

४. गलत समय पर मार्केटिंग करते है :

मैं आपसे एक सवाल पूछना चाहता हूँ कि आपको अपना पैसा कब खर्च करना चाहिए जब कोई त्यौहार आ रहा हो तब या जब कोई भी त्यौहार न हो तब ??

मैं अक्सर व्यापारियों को देखता हूँ कि वो त्यौहार में ज्यादा मार्केटिंग करते है ज्यादा छूट देते है जबकि त्यौहार में तो वैसे भी आपका सामान बिकने वाला ही है, उस वक्त तो सिर्फ आपके ग्राहक को याद दिलाना है कि आपके पास उनके जरुरत की सारी चीजें है। त्यौहार के समय अधिक छूट देकर आप अपना नुकसान क्यों कर रहे हो ?

आपको तब अधिक मार्केटिंग करने और छूट देना चाहिए जब कोई त्यौहार न हो क्योंकि तब ग्राहक आपके वहाँ पर नहीं आता है उस वक्त आप अधिक छूट देकर और अधिक मार्केटिंग करके ग्राहक को अपने वहाँ पर बुला सकते है और अपने सामान को बेच सकते हो। याद रखना सही समय पर किया गया मेहनत ही आपको सफलता दिलाएगा।

५. मार्केटिंग का विभाग न बनाना :

ज्यादातर छोटे व्यापारी अपनी कंपनी में मार्केटिंग का कोई विभाग बनाते ही नहीं और उनके अंदर एक गलत धारणा बनी होती है कि सेल्स और मार्केटिंग एक ही है। उसके हिसाब से जो व्यक्ति सेल्स करने के लिए जा रहा है वही मार्केटिंग भी कर रहा है और मात्र दिखावा करने के लिए समय समय पर सोशल मीडिया पर कोई फोटो या वीडियो डाल देते है और उन्हें लगता है कि मेरे कंपनी की मार्केटिंग हो रही है जो बिलकुल ही गलत धारणा है।

आज भी हमारे देश के छोटे व्यापारी मार्केटिंग की महत्ता को पूरी तरह नहीं समझ पाए है इसी कारण से वो अपनी कंपनी में मार्केटिंग का अलग से विभाग नहीं बनाते और कोई किसी खास व्यक्ति को मार्केटिंग करने का कार्य नहीं सौंपते है।

ફરસાણ તથા નમકીનના વેપારીઓ માટે ખાસ...
Gyan
Wafers & Namkeen
» સ્પે. બટેટા વેફર
» સ્પે. ફરાળી ચેવડો
» સ્પે. બટેટા સળી
(Medium, Naylon, Golden)
» સ્પે. મસાલા શીંગ
Bulk Packing as per Customer Requirement...
Mfg. by : Jagdish GRUH UDHYOG
Call : +91 98241 48748, +91 97149 99682

ESTD - 2009
SAFE FOOD
SCIENCE & TECHNOLOGY INSTITUTE
ISO 9001 - 2015 CERTIFIED INSTITUTE
ફૂડ બીઝનેસ કન્સલ્ટન્ટ
» ફૂડ પ્રોડકટ ડેવલપમેન્ટ, પ્રોડકટ પ્રોબ્લેમ સોલ્યુશન અને લીગલ કોમ્પલાયન્સ.
» ફૂડ મેન્યુફેકચરિંગ રેસીપી સાથે ટ્રેનીંગ, ફૂડ પ્રોડકટ લેબલ કરેકશન એની કન્ટ્રી.
» કવોલિટી ઈન્ટરનલ ઓડીટ, હાયજીન ઓડીટ અને થર્ડ પાર્ટી ઓડીટ.
» FoSTaC એડવાન્સ મેન્યુફેકચરિંગ, કેટરીંગ, મિલ્ક અને મિલ્ક પ્રોડકટ ટ્રેનીંગ.
» FSSAI, ફેકટરી, કોસ્મેટીક લાયસન્સ અને ઓલ ઈન્ટરનેશનલ સર્ટીફિકેશન.
» ફૂડ એન્ડ વોટર ટેસ્ટીંગ અને સેલ્ફ લાઈફ એનાલિસિસ, HACCP, GMP, સર્ટીફિકેટ.
» ISO - 22000 /9001/ FSSC / BRCGS /APEDA/ USFDA / HALAL /G. GAP.
» FSSC, BRCGS & ISO Lead Auditors Training & PCR Registration.
Contact : Mr. A. M. Patel : 98252 36110 | Email : safefoodscience@gmail.com
Office : 9, Mirambika Complex, Opp. Gandhi Baugh, Nanpura Road, Surat.

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
HIGH QUALITY PRODUCTS

કૃતિકા સ્વીટ ગાર્ડ

કાજુની/ માવાની/ દુધની/ મેંદાની/ બેસનની મીઠાઈને ચોમાસાની ઋતુમાં વાતાવરણ સામે ફુગથી રક્ષણ આપે છે અને મીઠાઈની આયુષ બમણી કરે છે. તેમજ મીઠાઈને સોફ્ટ રાખે છે. મીઠાઈ સુકાતી નથી. મીઠાઈ માંથી મોઈસ્ચર 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

QUALITY PRODUCE INDIA

R M DAVE
(owner)

MVL BEARING
COMPLETE BEARING SOLUTION
FTC BEARINGS
ALL TYPE OF BEARING MANUFACTURER
VIDHATA INDUSTRIES
PRODUCT OF INDIA
Rajkot. +91 90336 22220, +91 93757 02580

seawind systems
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

SHIVAM ELECTRICALS
PANCH SEAL ™
Plastic Packaging Machinery
Mo. 98245 11744, 98243 29428, 98240 29576
દરેક પ્રકારના સીલીંગ તથા પેકીંગ મશીનની વિશાળ રેન્જ
દહીં, લસ્સી, કોલ્ડ્રીંક્સ માટે ગ્લાસ પેકીંગ મશીન
રેસ્ટોરન્ટ તથા હોટલ માટે ફૂડ થાળી પેકીંગ મશીન
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
2/3, Patel Nagar, Opp. Abhilasha Interior Mall, Nr. Sorathiyawadi Chowk, 80 Feet Road Rajkot. Email : info@panchseal.com Web : www.panchseal.com

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

udbhavana
WE PROVIDE
Printing Services
Paper / Transparent Sticker
PVC Sticker (Waterproof, Oil Proof, Tear Proof)
PVC Shrink Sleeve
FMCG & Beverages Label
84699 63396 | info@udbhavana.in | www.udbhavana.in | Rajkot, Gujarat

એક્સપાયરી ડેટ અને બેસ્ટ બિફોર ડેટ વચ્ચે શું તફાવત છે

એક્સપાયરી ડેટ એટલે કે આ સમય પછી તે ફૂડ ખાવા યોગ્ય રહેતો નથી

આપણે જ્યારે કોઈપણ પેકેજ્ડ ફૂડ આઈટમ ખરીદીએ છીએ, ત્યારે આપણી નજર સૌથી પહેલા તેના લેબલ પર જાય છે. તેમાં પણ સૌથી પહેલા આપણી નજર ફૂડની 'બેસ્ટ બિફોર' અને 'એક્સપાયરી ડેટ' પર જાય છે.

ઘણી વખત ઘણા લોકો 'બેસ્ટ બિફોર ડેટ' અને 'એક્સપાયરી ડેટ'ને એક જ માનતા હોય છે. આ કારણોસર, ઘણા લોકો એવું પણ માને છે કે તારીખ પસાર થાય તે પહેલાં ખોરાક શ્રેષ્ઠ પછી ફેંકી દે છે. પરંતુ આ યોગ્ય નથી. વાસ્તવમાં આ બંને એક નથી, પરંતુ અલગ છે. હાલમાં જ ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા એ પણ આ વિશે માહિતી શેર કરી છે. તો જાણો 'બેસ્ટ બિફોર ડેટ' અને 'એક્સપાયરી ડેટ' વચ્ચે શું તફાવત છે. ફૂડ પ્રોડક્ટના કોઈપણ પેકીંગ પર ઉત્પાદન તારીખ લખેલી હોય છે. આ તારીખ જણાવે છે કે તે ક્યારે બનાવવામાં આવ્યું હતું અને પેકેજ કરવામાં આવ્યું હતું. એનો મતલબ એ છે કે આ ખોરાક કેટલા દિવસ પહેલા તૈયાર કરવામાં આવ્યો હતો.

એક્સપાયરી ડેટ શું છે?

તો હવે વાત કરીએ એક્સપાયરી ડેટ વિશે તો આનો અર્થ એ છે કે આ તારીખ પછી ખોરાક ખાવા યોગ્ય રહેશે નહીં અને જો ખાવામાં આવે તો તે સ્વાસ્થ્યને નુકસાન પહોંચાડી શકે છે. કોઈપણ પેકેજ્ડ ફૂડની એક્સપાયરીનો અર્થ એ છે કે તે ખોરાકમાં વપરાતા રસાયણો અને ઘટકો હવે ખાવા માટે સલામત નથી. તેથી એક્સપાયરી ડેટ પછી ખોરાક ખાવું સ્વાસ્થ્ય માટે જોખમી હોઈ શકે છે અને તેને ફેંકી દેવું વધુ યોગ્ય રહે છે. તેમજ આ પ્રકારનો ખોરાક કોઈપણ પ્રાણીને ખવડાવશો નહીં. આ તેમના સ્વાસ્થ્યને પણ નુકસાન પહોંચાડી શકે છે.

બેસ્ટ બિફોર એટલે કે આ સમય સુધી તેના પોષક તત્વો સારા રહે છે

બેસ્ટ બિફોર શું છે?

કોઈપણ ખાદ્યપદાર્થના પેકેટ પર લખેલી બેસ્ટ બિફોર ડેટ જણાવે છે કે તે ખોરાકનો સ્વાદ, સુગંધ કેટલા સમય સુધી અકબંધ રહેશે. પરંતુ જો ખાદ્ય પદાર્થની શ્રેષ્ઠ તારીખ પસાર થઈ ગઈ હોય, તો તે સ્વાસ્થ્યને નુકસાન પહોંચાડે તે જરૂરી નથી. એવું પણ બની શકે છે કે તે ખાદ્ય હોય અને સ્વાસ્થ્યને કોઈ નુકસાન ન પહોંચાડે. તેથી જ તેને તારીખ પહેલાં શ્રેષ્ઠ કહેવામાં આવે છે. મતલબ કે ખાદ્ય પદાર્થ બનાવ્યાની તારીખ પછી કેટલા દિવસો કે મહિના પછી તેની સુગંધ અને સ્વાદ જળવાઈ રહેશે. એટલે તેને બેસ્ટ બીફોર ડેટ તરીકે લખવામાં આવે છે.

બેસ્ટ બિફોર ડેટ ફૂડના સ્વાદ અને ટેક્સચર વિશે જણાવે છે, પરંતુ તે ખાવું સલામત છે કે નહીં તે જણાવતું નથી. પરંતુ એક્સપાયરી ડેટ સૂચવે છે કે ખોરાક ખાવા માટે સલામત નથી અને સ્વાસ્થ્યને નુકસાન પહોંચાડી શકે છે. હવે આપને ખ્યાલ આવી ગયો હશે કે બેસ્ટ બીફોર ડેટ અને એક્સપાયરી ડેટ એમ બન્ને લખવાનો મતલબ શું હોય છે. તેમજ આ પ્રકારના ફૂડ પેકેજ્ડ આપણે કંઈ રીતે ખરીદવા જોઈએ.

BALAJI PLASTIC CRATES™
AN ISO 9001:2008 COMPANY

BALAJI Material Handling Solution Pvt. Ltd.

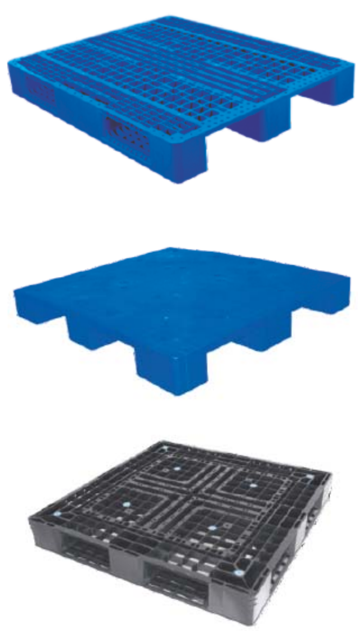
Factory : Shreenathji Industrial Area,Survey No. 112/3 , Plot No. 5B, Nr. Ruda Transport Nagar, Ahmedabad Highway Road, Rajkot-360003. (Guj.)
Email : sales@balaji-mhs.com Email : balajicrates@gmail.com Visit us : www.balaji-mhs.com

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

બીઝનેસની વાત

ભારતમાં ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની નવી ક્રાંતિ Cloud Kitchen

આજના ડિજિટલ યુગમાં લોકોની જીવનશૈલી ખૂબ જ ઝડપી બની ગઈ છે. ઈન્ટરનેટ અને સ્માર્ટફોનના કારણે આજે દરેક વસ્તુ આંગળીના ટેરવે ઉપલબ્ધ છે. આ બદલાતા સમયમાં ખાવા-પીવાની આદતોમાં પણ મોટો ફેરફાર આવ્યો છે. લોકો સારા ખોરાક માટે રેસ્ટોરન્ટમાં જતા હતા, પરંતુ હવે ઘેરબેઠા મનપસંદ ભોજન ઓર્ડર કરવાનું ચલણ વધ્યું છે. આ બદલાવના કારણે ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીમાં એક નવો બિઝનેસ મોડલ ઝડપથી ઉભરી આવ્યો છે, જેને 'ક્લાઉડ કિચન' (Cloud Kitchen) તરીકે ઓળખવામાં આવે છે.

આ આર્ટિકલમાં આપણે ક્લાઉડ કિચન શું છે, તે કેવી રીતે કામ કરે છે, તેના ફાયદા, પડકારો અને આ ક્ષેત્રમાં બિઝનેસ કેવી રીતે શરૂ કરી શકાય તે વિશે વિગતવાર ચર્ચા કરીશું.

૧. ક્લાઉડ કિચન એટલે શું?

ક્લાઉડ કિચનને ડાર્ક કિચન (Dark Kitchen), ઘોસ્ટ કિચન (Ghost Kitchen), વર્ચ્યુઅલ કિચન (Virtual Kitchen) અથવા સેટેલાઈટ કિચન તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે. સરળ શબ્દોમાં કહીએ તો, ક્લાઉડ કિચન એ એક એવું રસોડું છે જ્યાં માત્ર ખોરાક રાંધવામાં (Prepare) આવે છે આમાં પરંપરાગત રેસ્ટોરન્ટની જેમ ગ્રાહકોને બેસીને જમવા માટેની (Dine-in) કોઈ વ્યવસ્થા હોતી નથી, કે ત્યાં કોઈ ટેબલ, ખુરશી કે વેઈટર હોતા નથી. અહીં ગ્રાહકો ઓનલાઈન ફૂડ ડિલિવરી એપ્સ (જેમ કે Zomato, Swiggy) અથવા કિચનની પોતાની વેબસાઈટ/એપ દ્વારા ઓર્ડર આપે છે અને ખોરાક સીધો તેમના ઘર કે ઓફિસ સુધી પહોંચાડવામાં આવે છે.

૨. ક્લાઉડ કિચનના વિવિધ બિઝનેસ મોડલ્સ :

ક્લાઉડ કિચન મુખ્યત્વે અહીંયાં દર્શાવેલ મોડલ પર કામ કરે છે :

સ્વતંત્ર ક્લાઉડ કિચન : આ એક સિંગલ બ્રાન્ડ કિચન છે. તે એક જ રસોડામાંથી ચોક્કસ પ્રકારનું ફૂડ (દા.ત. માત્ર બિરયાની અથવા માત્ર પિઝા) તૈયાર કરે છે અને વેચે છે.

મલ્ટી-બ્રાન્ડ ક્લાઉડ કિચન : આમાં એક જ મોટા રસોડાનો ઉપયોગ કરીને અલગ-અલગ બ્રાન્ડના નામે અલગ-અલગ પ્રકારનું ભોજન તૈયાર કરવામાં આવે છે. જેમ કે, એક જ કિચનમાંથી 'બ્રાન્ડ બ' ના નામે ચાઈનીઝ અને 'બ્રાન્ડ ખ' ના નામે પંજાબી ફૂડ ઓનલાઈન લિસ્ટ થાય છે.

શેર્ડ કિચન અથવા કો-વર્કિંગ કિચન : આ એક મોટું ઈન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર હોય છે જ્યાં એક જ છત નીચે ઘણી બધી નાની-મોટી ફૂડ બ્રાન્ડ્સ ભાડે જગ્યા રાખીને પોતાનું રસોડું ચલાવે છે.

એગ્રીગેટર કિટચન્સ : Swiggy અથવા Zomato જેવા ફૂડ એગ્રીગેટર્સ પોતે જ અમુક વિસ્તારોમાં કિચન સ્પેસ તૈયાર કરે છે અને પ્રખ્યાત રેસ્ટોરન્ટ્સને ત્યાંથી માત્ર ડિલિવરી મોડલ ચલાવવા માટે આમંત્રિત કરે છે.

૩. ક્લાઉડ કિચન કેવી રીતે કામ કરે છે ?

આ બિઝનેસની કાર્યપદ્ધતિ અત્યંત વ્યવસ્થિત અને ટેકનોલોજી આધારિત હોય છે :

ઓર્ડર મળવોઃ ગ્રાહક Swiggy, Zomato અથવા કિચનની એપ પર મેનૂ જોઈને ઓર્ડર પ્લેસ કરે છે.

ઓર્ડર પ્રોસેસિંગ : કિચનમાં ઓનલાઈન સિસ્ટમ (POS) દ્વારા ઓર્ડરની વિગત સીધી શેફ (Chef) પાસે પહોંચે છે.

ખોરાક તૈયાર કરવો : શેફ ઓર્ડર પ્રમાણે તાજો અને ગુણવત્તાસભર ખોરાક તૈયાર કરે છે.

પેકેજિંગ : ખોરાક ખરાબ ન થાય અને ગરમ રહે તે માટે તેનું હાઈજેનિક પેકેજિંગ કરવામાં આવે છે.

ડિલિવરી : ડિલિવરી બોય આવીને ઓર્ડર પિક-અપ કરે છે અને ગ્રાહકના ઘર સુધી પહોંચાડે છે.

૪. ક્લાઉડ કિચન બિઝનેસના ફાયદા :

પરંપરાગત રેસ્ટોરન્ટની સરખામણીમાં ક્લાઉડ કિચન શરૂ કરવાના અસંખ્ય ફાયદા છે :

ઓછું રોકાણ : પરંપરાગત રેસ્ટોરન્ટ ખોલવા માટે મોંઘી જગ્યા, આકર્ષક ઈન્ટિરિયર અને ફર્નિચર પાછળ લાખો રૂપિયાનો ખર્ચ થાય છે. ક્લાઉડ કિચનમાં આ બધી જરૂરિયાતો ન હોવાથી ખૂબ જ ઓછા રોકાણથી શરૂ કરી શકાય છે.

ઓછો ઓપરેટિંગ ખર્ચ : અહીં ગ્રાહકોને સર્વ કરવા માટે વેઈટર્સ, સ્વીપર કે મોટા સ્ટાફની જરૂર પડતી નથી. વળી, મોંઘા કોમર્શિયલ એરિયાના બદલે કોઈ ગલી કે સસ્તા લોકેશન પર પણ આ કિચન શરૂ કરી શકાતું હોવાથી ભાડું પણ ખૂબ ઓછું આવે છે.

પ્રયોગો કરવાની સ્વતંત્રતા : જો કોઈ મેનૂ આઈટમ ગ્રાહકોને પસંદ ન આવે, તો ડિજિટલ મેનૂમાં તેને બદલવી ખૂબ સરળ છે. કોઈ પણ મોટું નુકસાન કર્યા વિના તમે નવું મેનૂ ટેસ્ટ કરી શકો છો.

સરળ સ્કેલેબિલિટી : જો એક વિસ્તારમાં તમારું ક્લાઉડ કિચન સફળ થાય, તો તમે બીજા વિસ્તારમાં ખૂબ જ ઝડપથી અને ઓછા ખર્ચે નવું કિચન શરૂ કરીને બ્રાન્ડનો વિસ્તાર કરી શકો છો.

૫. ક્લાઉડ કિચન શરૂ કરવા માટેના જરૂરી સ્ટેપ્સ : જો તમે પણ ક્લાઉડ કિચન શરૂ કરવા માંગો છો, તો તમારે નીચેના પગલાંઓનું પાલન કરવું આવશ્યક છે.

૧: યોગ્ય લોકેશનની પસંદગી :

તમારે ગ્રાહકો વિઝિટ કરે તેવા મોંઘા રોડ પર જગ્યા લેવાની જરૂર નથી. પરંતુ, જગ્યા એવી હોવી જોઈએ જ્યાં ૨૪ કલાક પાણી અને વીજળીની સગવડ હોય. ફૂડ ડિલિવરી બોયઝ સરળતાથી આવી અને જઈ શકે. જે-તે વિસ્તારમાં ઓનલાઈન ઓર્ડર આપનારા ગ્રાહકો (યુવાનો, સ્ટુડન્ટ્સ, ઓફિસ વર્કર્સ) ની સંખ્યા વધુ હોય.

૨ : જરૂરી લાયસન્સ અને રજીસ્ટ્રેશન

ફૂડ બિઝનેસ હોવાને કારણે કાયદાકીય મંજૂરીઓ ખૂબ જ જરૂરી છેઃ

FSSAI લાયસન્સઃ ભારતમાં ફૂડ બિઝનેસ માટે આ સૌથી અનિવાર્ય લાયસન્સ છે.
GST રજીસ્ટ્રેશનઃ ઓનલાઈન પ્લેટફોર્મ્સ સાથે જોડાવા માટે GST નંબર જરૂરી છે.
Trade License / NOC : સ્થાનિક મ્યુનિસિપલ કોર્પોરેશન પાસેથી ટ્રેડ લાયસન્સ અને ફાયર સેફ્ટી કમિટી પાસેથી NOC લેવું પડે છે.

૩ : રસોડાના સાધનો અને સ્ટાફ :
તમે કેવા પ્રકારનું ફૂડ બનાવવા માંગો છો તેના આધારે કોમર્શિયલ ગેસ, ઓવન, ફ્રીજ, કટીંગ ટૂલ્સ વગેરે વસાવવા પડશે. આ ઉપરાંત, અનુભવી શેફ અને હેલ્પર્સની ટીમ તૈયાર કરવી પડશે જે ઝડપથી અને સ્વાદિષ્ટ રસોઈ બનાવી શકે.

૪ : પેકેજિંગ મટીરીયલ :
ક્લાઉડ કિચનમાં ગ્રાહક તમારી રેસ્ટોરન્ટ જોતો નથી, તે માત્ર તમારું ફૂડ અને પેકેજિંગ જુએ છે. તેથી પેકેજિંગ પ્રીમિયમ, લીકેજ-પ્રૂફ અને બ્રાન્ડેડ હોવું જોઈએ. બોક્સ પર તમારી બ્રાન્ડનો લોગો અને સોશિયલ મીડિયા હેન્ડલ્સ હોવા જરૂરી છે.

૫ : ઓનલાઈન પોર્ટલ પર લિસ્ટિંગઃ
તમારા કિચનને Zomato અને Swiggy જેવા પ્લેટફોર્મ્સ પર રજીસ્ટર કરો. આ માટે લાયસન્સ અને મેનૂ કાર્ડની જરૂર પડશે. શરૂઆતમાં ગ્રાહકોને આકર્ષવા માટે ડિસ્કાઉન્ટ ઓફર્સ આપવી ફાયદાકારક રહેશે.

ક્લાઉડ કિચન સામેના પડકારો :
જેમ સિક્કાની બે બાજુ હોય છે, તેમ આ બિઝનેસમાં પણ કેટલાક પડકારો છે.
(૧) ગ્રાહકો સાથે સીધો સંપર્ક નથી : અહીં

ગ્રાહકોને રૂબરૂ મળવાનો મોકો મળતો નથી, જેથી ગ્રાહકોનો સીધો પ્રતિભાવ (Feedback) જાણી શકાતો નથી. બ્રાન્ડ પ્રત્યે વફાદારી (Brand Loyalty) મેળવવી અઘરી બને છે.
(૨) ડિલિવરી એપ્સ પર નિર્ભરતા : મોટાભાગનો બિઝનેસ Zomato કે Swiggy પરથી આવે છે. આ કંપનીઓ દરેક ઓર્ડર પર ૧૫% થી ૩૦% સુધીનું મોટું કમિશન લે છે, જેનાથી પ્રોફિટ માર્જિન ઘટી જાય છે.
(૩) ભારે હરીફાઈ : આ બિઝનેસ શરૂ કરવો સરળ હોવાથી બજારમાં હરીફાઈ ખૂબ જ વધારે છે. એક જ વિસ્તારમાં સેંકડો ક્લાઉડ કિચન કાર્યરત હોય છે, જેમાંથી પોતાની બ્રાન્ડ અલગ તારવવી અઘરી છે.
(૪) માર્કેટિંગનો મોટો ખર્ચ : તમારી દુકાન ભૌતિક રીતે દેખાતી ન હોવાથી, ડિજિટલ માર્કેટિંગ (Instagram, Facebook Ads, Google Ads) પાછળ સતત ખર્ચ કરવો પડે છે જેથી લોકો તમારી બ્રાન્ડ વિશે જાણી શકે.

સફળતા માટેની ટિપ્સ :
જો તમે ક્લાઉડ કિચનમાં લાંબા ગાળે સફળ થવા માંગો છો, તો આ બાબતોનું ખાસ ધ્યાન રાખોઃ
(૧) ખોરાકની ગુણવત્તા અને સ્વાદ : સ્વાદમાં જરાય સમાધાન ન કરો. ગ્રાહક બીજી વાર ઓર્ડર ત્યારે જ આપશે જો તેને સ્વાદ ગમશે.
(૨) હાઈજીન : રસોડાની સફાઈ ઉત્તમ હોવી જોઈએ. આજકાલ ગ્રાહકો હેલ્થ અને હાઈજીન પ્રત્યે ખૂબ સજાગ છે.
(૩) ઝડપી સર્વિસ : ઓર્ડર મળ્યા બાદ તે શક્ય તેટલી ઝડપે તૈયાર થઈ જવો જોઈએ જેથી ગ્રાહકને ગરમ ખોરાક મળે.

નિષ્કર્ષ :
ક્લાઉડ કિચન એ ભારતીય ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીનું ભવિષ્ય છે. બદલાતી લાઈફસ્ટાઈલ, સમયનો અભાવ અને ઓનલાઈન ઓર્ડર કરવાની સરળતાના કારણે આ બિઝનેસ આગામી સમયમાં હજુ પણ વધુ મોટો થવાનો છે. ઓછા રોકાણ અને યોગ્ય પ્લાનિંગ સાથે જો આ બિઝનેસ શરૂ કરવામાં આવે, તો તે ખૂબ જ નફાકારક સાબિત થઈ શકે છે. આ ક્ષેત્રમાં માત્ર ખોરાક બનાવવો પૂરતો નથી, પરંતુ ટેકનોલોજી અને ડિજિટલ માર્કેટિંગનો સ્માર્ટ ઉપયોગ કરવો પણ એટલો જ જરૂરી છે.
જો તમે પણ ક્લાઉડ કિચન શરૂ કરવા ઈચ્છતા હોવ તો વધુ માહિતી મેળવવા માટે 'ફૂડની વાત' નો સંપર્ક કરવો.

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 M.S./ Full S.S.

Mixer Machine : Ues For Tea, Namkin, Washing Powder, Spices, Granul Etc. Capacity - 50, 100, 250 And 500 Kg.

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.

Fri & Roasted Pan
Size 900mm, 1200mm & 1500mm

Roll Winder Machine
Size 400mm or as per Requirement

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

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
Pavitram Ind. Area, B/h. Madhuvan Way Bridge, Opp. HP Petrol Pump, Lothada, 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

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

FOOD PROCESSING
SUPPORTED BY
MSME
Ministry of MSME, Govt. of India
JANUARY 2027
23|24|25|26
Vanita Vishram Ground
SURAT
FOOD MECH
With 16th edition of
FOOD MECH
THE LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION
WEBSITE
www.foodmechasia.com
EMAIL
marketing.foodmechasia@gmail.com
CONTACT
+91 98981 23103 | +91 98980 72103 | +91 98980 36959
Food Industry Ka
अमृत महोत्सव
Interaction Meet
23rd to 26th January 2027,
at Vanita Vishram Ground, Surat, Gujarat.
B2B, B2D, B2G, MOU Meeting.
ORGANIZED BY
Jānki
CORPORATION
DESIGN & DEVELOP PARTNER
Skill Code.AI
MEDIA PARTNER
FOOD NI VAAT
MAKING & INNOVATIONG
IN A NEW BHARAT

ગુજરાતના સુપ્રસિધ્ધ 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/-*
खीचीया मखमली पापड
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

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
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
Dry Fruit Chips & Powder
Use : ALL type cutting for Dryfruits
Chatni Making Machine
Use : Making for Chatni
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
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

આ મશીનની પેટન્ટ પણ લેવામાં આવેલ છે.

નીચા તાપમાને મસાલા દળવાની મિલ

ટેકનોલોજીની વાત

Dr. M. N. Dabhi

Professor & Head, Processing & Food Engineering Department, Junagadh Agricultural University,

મસાલા એ વિકાસશીલ દેશો, ખાસ કરીને ભારતના મોતી સમાન છે. બહારના દેશોમાં મસાલાની ખૂબ માંગ છે. ભારત મસાલા ઉત્પાદનમાં સમૃદ્ધ વારસો ધરાવે છે. પરંપરાગત રીતે, જેના દ્વારા તે મોટા પ્રમાણમાં વિદેશી હૂંડિયામણ કમાઈ શકે છે. ભારતીય કૃષિ આબોહવા ક્ષેત્રો મસાલાના ઉત્પાદન માટે આશીર્વાદ સમાન છે તેથી તે વિવિધ દેશોમાં મસાલાનું ઉત્પાદન અને નિકાસ કરી શકે છે.

હળદર એ મસાલાઓમાંનો એક છે. તે એક મહત્વપૂર્ણ મસાલા તેમજ ઉપયોગી રંગ છે જેનો વપરાશ ફાર્માસ્યુટિકલ અને કોસ્મેટિક ઉદ્યોગોમાં અન્ય ઘણા ઉપયોગો સાથે થાય છે. ધાર્મિક અને અન્ય ઔપચારિક પ્રસંગો દરમિયાન તેનો ઉપયોગ પ્રસાદ તરીકે થાય છે. હળદર દળવી એ હળદર પાવડરને વપરાશ માટે તૈયાર કરવા માટે ઉપયોગમાં લેવાતી સૌથી સામાન્ય પ્રક્રિયામાંની એક છે. મસાલાઓની લણણી પછીની પ્રક્રિયામાં દળવું ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ પ્રક્રિયા છે જેના પર ખાસ ધ્યાન આપવાની જરૂર છે કારણ કે તેમાં રહેલ સુગંધ આપતા આવશ્યક તેલના નુકસાનની વધારાની સમસ્યાઓનો સમાવેશ થાય છે.

હળદર દળવા દરમિયાન, દળવાની મિલમાં તાપમાન ઊંચું વધે છે જે હળદરના પાવડરના સ્વાદ, સુગંધ અને આવશ્યક તેલ (Essential oil) નું નુકસાન તરફ દોરી જાય છે. જો કે, હળદર પાવડર બનાવવા માટે વપરાતી પરંપરાગત દળવાની પ્રક્રિયામાં દળતી વખતે ઉત્પન્ન થતી ગરમીને કારણે સુગંધ ગુમાવવી, સ્વાદમાં ઘટાડો અને આવશ્યક તેલ(Essential oil), કર્ક્યુમીનમાં ઘટાડો જેવી સમસ્યાઓનો સામનો કરવો પડે છે. આ પડકારોનો સામનો કરવા માટે, ક્રાયોજેનિક ગ્રાઇન્ડીંગ અને કૂલિંગ સિસ્ટમ-સહાયિત ગ્રાઇન્ડીંગ જેવી નવીન ગ્રાઇન્ડીંગ ટેકનોલોજીનો અભ્યાસ કરવામાં આવ્યો છે. ઊંચા ખર્ચને કારણે, મસાલા પ્રક્રિયા માટે ક્રાયોજેનિક ગ્રાઇન્ડીંગ ટેકનોલોજી ફક્ત થોડા વિકસિત દેશોમાં જ પ્રચલિત છે. ભારતમાં પણ ક્રાયોજેનિક ગ્રાઇન્ડીંગ ટેકનોલોજીનો ઉપયોગ થાય છે.

ક્રાયોજેનિક ગ્રાઇન્ડીંગ સહિત વિવિધ મસાલાઓને દળવા પર વ્યાપક સંશોધન હાથ ધરવામાં આવ્યું હોવા છતાં, ખાસ કરીને દળેલ હળદર પાવડર અને કૂલિંગ સિસ્ટમ સાથે ગ્રાઇન્ડીંગના ઉપયોગ વિશે મર્યાદિત માહિતી છે. અગાઉ ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બરની આસપાસ રેફ્રીજરેશન સીસ્ટમ વિકસાવી હતી અને ઉપરાંત ઠંડા પાણી અને પ્રોપીલીન ગ્લાયકોલ નું પરિભ્રમણ કરવા માટે જેકેટ ડિઝાઇન કરીને આ વિકાસને વધુ આગળ વધાર્યું હતું. જો કે, જેકેટના જોડાણને કારણે ગરમીનું નુકસાન જોવા મળ્યું હતું. તેથી, આ ગ્રાઇન્ડીંગ પ્રક્રિયા માટે અસરકારક કૂલિંગ સીસ્ટમ વિકસાવેલ છે. ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બર અને કૂલિંગ જેકેટને અલગ ઘટકોની જરૂરિયાતને દૂર કરીને એક જ સ્ટેનલેસ-સ્ટીલ યુનિટમાં એકીકૃત કરવામાં આવેલ છે. સામાન્ય તાપમાને ગ્રાઇન્ડીંગ મિલનો ઉપયોગ કરીને હળદર પાવડરના ગુણવત્તા પરિમાણોની સરખામણી કુલીંગ સીસ્ટમ સાથે સુધારેલી મિલનો ઉપયોગ કરીને દળવામાં આવેલ પાવડરના પરિમાણો સાથે કરવામાં આવેલ છે. મધ્યમ ખર્ચ સાથે નીચા તાપમાને મસાલા દળવાની મિલની ખાસ જરૂર છે. હળદરના પાવડરની ગુણવત્તા વધારવા માટે હળદર ગ્રાઇન્ડીંગ માટે અસરકારક કુલીંગ સીસ્ટમ વિકસાવવા અને પ્રમાણિત કરવાની જરૂર છે. સિમ્યુલેશનનો ઉપયોગ કરીને ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બર મોડેલને ઓપ્ટિમાઇઝ કરીને ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બરમાં ફેરફાર લાગુ કરી નીચા તાપમાને મસાલા દળવાની મિલ જૂનાગઢ કૃષિ યુનિવર્સીટી દ્વારા બનાવવામાં આવેલ છે.

સામાન્ય રીતે હળદરને દળતી વખતે પહેલા હળદરના ગાંઠીયાના નાના કટકા કરવામાં આવે છે અને તે કટકાને ફરી પાછા દળીને પાવડર કરવામાં આવે છે. કેટલીક મિલોમાં ડબલ ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બર હોય છે અને જેમાં પહેલી ચેમ્બરમાં કટકા થાય છે અને બીજી ચેમ્બરમાં પાવડર થાય છે. સામાન્ય રીતે ગ્રાઇન્ડીંગ મિલોમાં પાવડર બનાવવા માટે ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બરની અંદરની બાજુએ દાતીને સ્ક્રુ કે અન્ય રીતે ચોટાડેલ હોય છે. કેટલીક નીચા તાપમાને દળવાની મિલોમાં ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બરની બહારની બાજુએ પાણી ફેરવવા માટે જેકેટ ચોટાડીને બનાવવામાં આવેલ હોય છે.

જૂનાગઢ કૃષિ યુનિવર્સીટી દ્વારા વિકસાવેલ નીચા તાપમાને મસાલા દળવાની મિલ અંદરની ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બરની દાંતી કે ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બરની બહારનું જેકેટ ચોટાડયા વગર એક એકમ તરીકે એસ. એસ. ૩૦૪ મટેરિયલમાંથી બનાવવામાં આવેલ છે.

આ મિલમાં કૂલિંગ સિસ્ટમમાંથી ઠંડુ કરેલ પાણીને ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બર ફરતે ફેરવવામાં આવે છે જે દળતી વખતે ઉત્પન્ન થતી ગરમીને દુર કરે છે. જેથી મસાલામાં રહેલ આવશ્યક તત્વો ખાસ કરીને હળદરમાં રહેલ કર્ક્યુમીન તત્વ જળવાઈ રહે છે. આ મિલમાં ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બર ફરતે દાખલ થતા પાણીનું તાપમાન, ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બર ફરતે બહાર નીકળતા પાણીનું તાપમાન અને ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બર ફરતે પાણીનો પ્રવાહ દર નક્કી કરવામાં આવ્યા છે. આ સેટિંગ્સ અસરકારક રીતે ગ્રાઇન્ડીંગ ચેમ્બરના તાપમાનને નિયંત્રિત કરે છે, ગરમી-સંબંધિત નુકસાન ઘટાડે છે.

આ નીચા તાપમાને મસાલા દળવાની મિલમાં ૫૦૦-માઇક્રોન ચાળણી સાથે ઠંડા પાણીને ફેરવીને ઉપયોગ કરવાથી ગ્રાઇન્ડીંગ

ચેમ્બરના અંદરના ભાગમાં અને હળદરના પાવડરના તાપમાન બંનેમાં નોંધપાત્ર ઘટાડો થાય છે, જે દળતી વખતે થતાં પાવડરના નુકસાનને ઘટાડે છે તેમજ હળદર પાવડરના તમામ બાયોકેમિકલ ગુણધર્મોમાં વધારો થાય છે. સામાન્ય તાપમાને દળવામાં આવતી હળદરના પાવડરની સરખામણીમાં નીચા તાપમાને દળવાની હળદરના પાવડરની ગુણવત્તા પર નોંધપાત્ર પ્રભાવ પડેલ છે, નીચા તાપમાને મસાલા દળવાની પદ્ધતિ અસ્થિર ઘટકો અને અન્ય આવશ્યક બાયોકેમિકલ પરિમાણોને જાળવી રાખવામાં સૌથી અસરકારક સાબિત થયેલ છે.

આમ, હળદરના જૈવરાસાયણિક ગુણધર્મોને વધુ સારી રીતે સાચવવા માટે ૫૦૦-માઈક્રોન ચાળણી સાથે નીચા તાપમાને મસાલા દળવાની પદ્ધતિનો ઉપયોગ કરીને દળવાનું સૂચન કરવામાં આવે છે. જે ક્રાયોજેનિક ગ્રાઈન્ડીંગનો વિકલ્પ પૂરો પાડે છે, પરંપરાગત અને અદ્યતન તકનીકો વચ્ચેના અંતરને દૂર કરે છે અને વિવિધ ઔદ્યોગિક એપ્લિકેશનો માટે હળદર પાવડરની એકંદર ગુણવત્તામાં વધારો કરે છે. પ્રમાણિત ઠંડક પ્રણાલી પરિમાણો ભારતમાં ઉચ્ચ-ગુણવત્તાવાળા મસાલા પાવડરનું ઉત્પાદન કરવા માટે એક આર્થિક ઉકેલ પ્રદાન કરે છે.

મસાલા દળવાની ઘંટી બનાવતા ઉત્પાદકોએ આવી મિલો બનાવવી જોઈએ જેથી નવા ઉદ્યોગ સાહસિકો તેમનો ઉપયોગ કરી શકે અને રોજગારી મેળવી શકે તેમજ મધ્યમ ખર્ચ સાથે મસાલાનો વપરાશ કરનારને સારી ગુણવત્તા ધરાવતા મસાલા ઉપલબ્ધ થઈ શકે. મસાલા દળવાની મિલ અંદરની ગ્રાઈન્ડીંગ ચેમ્બરની દાંતી કે ગ્રાઈન્ડીંગ ચેમ્બરની બહારનું જેકેટ ચોટાડયા વગર એક એકમનું ઉત્પાદન કરીને અન્ય મસાલા દળવાની ઘંટી બનાવતા ઉત્પાદકોને આપવામાં આવે તો પણ આવી મિલો વધુમાં વધુ વપરાશમાં લાવી શકાય.

આવી મિલોનો ગ્રામ્ય ફ્ક્ષાએ ઉપયોગ કરવામાં આવે તો ગ્રામ્ય લોકોને પોતાના ઉત્પાદનનું પ્રોસેસિંગ થઈ અને સારા ખોરાકનો ફાયદો થાય તેમજ ગ્રામ્ય કક્ષાએ રોજગારી પણ ઉભી થાય.

નીચા તાપમાને મસાલા દળવાની મિલ સાથે કુલીંગ સીસ્ટમ બનાવવાનો ખર્ચ 4,73,830 રૂા. અંદાજવામાં આવ્યો છે, અને હળદર ગ્રાઈન્ડીંગનો ખર્ચ રૂા. 13.23 પ્રતિ કિલોગ્રામ ગણવામાં આવ્યો છે.

મસાલા દળવાની મીલ
મશીનની વધુ માહિતી માટે...

Contact detail
Professor & Head, Processing & Food Engineering Department, College of Agricultural Engineering and Technology, Junagadh Agricultural University, Junagadh. Email: pfe@jau.in.
Phone : 0285-2672080-90

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 ભજીયાની મીઠી લાલ ચટણી
૫ કિલોના પેકીંગમાં ઉપલબ્ધ...
ડિલર-ડિસ્ટ્રીબ્યુટરશીપ આપવાની છે.
સંજયભાઈ ટી. જાડા : ૮૮૬૬૮ ૪૧૪૫૬

શુદ્ધ મસાલાનો સાચો સ્વાદ,
તમારા ભોજનમાં આનંદ વધારશે
aatomize®
Spices

Jiniva®
હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટફૂડ તેમજ કેટરર્સના ધંધાર્થીઓ માટે ઉપયોગી

Grevy Machine
Potato Peeler Machine
S.S. Mini Flour Mill 1HP
Mixer Grinder
Jar Capacity : 3Ltr., 5Ltr., 10Ltr., 14Ltr.
Chilly Cutter
Coconut Cutting Machine
Mfg. of All Type Food Processing Machinery
BALAJI ENTERPRISE
+91 97272 40932
New Parmeshwar, Street No.1, Atika Fatak, Dhebar Road, Rajkot.

TM PIPALIYA®
CONSULTANCY
શું તમે ફૂડ બિઝનેસ શરૂ કર્યું?
તો કાયદેસર ઓળખ માટે FSSAI રજિસ્ટ્રેશન જરૂરી છે.

• Food License (FSSAI)
• Trademark
• ISO Certificate
• Spice Bord Certificate
• Apeda Certificate
• Halal Certificate
• GMP Certificate
• USFDA Certificate
• HACCP Certificate
• Koshar Certificate
94299 01218
www.tmpipaliyaconsultancy.com

FSSAI એ એનર્જી ડ્રિંક્સ લેબલિંગ તેમજ ભ્રામક દાવાઓ કરવા બદલ નામી કંપનીઓને નોટીસ ફટકારી

કાયદાની વાત

જો તમે થાક દૂર કરવા, વર્કઆઉટ કરતાં પહેલાં અથવા દિવસભર સક્રિય રહેવા માટે વારંવાર એનર્જી ડ્રિંક્સનું સેવન કરતા હોય તો સાવચેત રહેજો. રેડ બુલ, સ્ટિંગ જેવા અનેક કહેવાતા એનર્જી ડ્રિંક્સનું સેવન કરો છો, તો આ સમાચાર તમારા માટે મહત્વપૂર્ણ છે.

ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) એ દેશની છ સૌથી મોટી અને સૌથી લોકપ્રિય પીણા બ્રાન્ડ્સને નોટિસ આપી છે. પેકીંગ પર તેમજ જાહેરાતોમાં એનર્જી ડ્રિંક શબ્દનો અનધિકૃત ઉપયોગ કરવાનો અને ગ્રાહકોને છેતરતા ભ્રામક દાવા કરવાનો કંપનીઓ પર આરોપ મુકયો છે. દેશના સર્વોચ્ચ ખાદ્ય નિયમનકાર અનુસાર, ભારતીય ખાદ્ય નિયમો હેઠળ એનર્જી ડ્રિંક લેબલવાળા ઉત્પાદન માટે હજુ સુધી કોઈ સત્તાવાર શ્રેણી અથવા ધોરણ સ્થાપિત કરવામાં આવ્યું નથી.

સોશિયલ મીડિયા અને ઈન્સ્ટાગ્રામ પર દ્વારા શેર કરવામાં આવેલી સત્તાવાર માહિતી અનુસાર, FSSAI એ ઘણી અગ્રણી પીણા બ્રાન્ડ્સને નોટિસ આપી છે. એનર્જી ડ્રિંકના નામે ખોટી બ્રાન્ડિંગ અને જાહેરાતોમાં ભ્રામક, અતિશયોક્તિપૂર્ણ દાવાઓના ઉપયોગ અંગે

કડક પ્રતિક્રિયા માંગવામાં આવી છે.

FSSAI ની ચકાસણી હેઠળની બ્રાન્ડ્સની યાદીમાં વૈશ્વિક અને ભારતીય બજારો બંનેના મુખ્ય નામોનો સમાવેશ થાય છે. જે છ મુખ્ય બ્રાન્ડ્સને નોટિસ ફટકારવામાં આવી છે તેમાં રેડ બુલ, સ્ટિંગ, મોન્સ્ટર, કેમ્પા એનર્જી, હેલ એનર્જી, એડ્રેનાલિન રશ, ગોલ્ડ બૂસ્ટ વગેરેનો સમાવેશ થાય છે.

ફૂડ સેફ્ટી ઓથોરિટીનો આરોપ છે કે આ બધી કંપનીઓ તેમના ઉત્પાદનોના પેકેજિંગ, બ્રાન્ડિંગ અને જાહેરાત દ્વારા ગ્રાહકોને ગેરમાર્ગે દોરી રહી છે. જોકે, નોટિસ જારી થયા પછી આ બહુરાષ્ટ્રીય અને સ્થાનિક કંપનીઓ તરફથી કોઈ સત્તાવાર પ્રતિભાવ કે સ્પષ્ટતા સામે આવી

FSSAI ના નિયમ મુજબ કોઈ પણ પ્રોડક્ટ પર 'એનર્જી ડ્રિન્ક' લખી શકાતું નથી.

નથી. FSSAI એ આ નોટિસ જારી કરવા પાછળના પ્રાથમિક કાનૂની અને તકનીકી કારણો સ્પષ્ટ કર્યા છે. નિયમનકાર જણાવે છે કે ભારતના ખાદ્ય સુરક્ષા નિયમો હેઠળ 'એનર્જી ડ્રિંક' નામની કોઈ સત્તાવાર ખાદ્ય શ્રેણી નથી. તેથી કંપનીઓ બજારમાં તેમના માલ વેચવા માટે ઉત્પાદન નામ અથવા માર્કેટિંગમાં એનર્જી ડ્રિંક શબ્દનો ઉપયોગ કરવો એ નિયમોનું સ્પષ્ટ ઉલ્લંઘન અને ગેરકાયદેસર માનવામાં આવે છે.

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

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 પ્રોડક્ટમાં ન્યુટ્રીશનવેલ્યુ, સેલ્ફ લાઈફ તેમજ એક્ષ્પોર્ટ માટેના જરૂરી ટેસ્ટીંગ...

તમામ પ્રકારની લેબોરેટરીના સાધનો, કેમીકલ્સ, ગ્લાસવેર, ફર્નિચર તથા સ્ટોરેજ કેબીનેટ મળશે...

દરેક પ્રકારના વોટર તેમજ ફૂડ પ્રોડક્ટના 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

aatomize®
Spices

TRUSTED BY
3000+
RETAILERS ACROSS INDIA

દરેક જીલ્લા માટે ડિસ્ટ્રીબ્યુટર નિમવાના છે

हर रसोई का सुपरस्टार

fssai Lic. No. 10723019000230

ISO 22000 CERTIFIED COMPANY

શુદ્ધ મસાલાનો સાચો સ્વાદ,
તમારા ભોજનમાં આનંદ વધારશે

aatomize manufacturing pvt. ltd.

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

For Inquiry : +91 70960 70860

Web : www.aatomizespices.com

DURGA PRAKASHAN®

Right Impression with Right Gifts

Corporate Gift आपकी Brand का Powerful Ambassador होता है।

यह बिना शब्दों के आपकी **Company** की **Quality, Professionalism** और **Excellence** का परिचय देता है। इसलिए उसका हर पहलू आपकी **Brand** की गरिमा के अनुरूप होना चाहिए।

Durga Prakashan सिर्फ कॉर्पोरेट गिफ्ट्स सप्लाई नहीं करते, बल्कि आपकी पूरी गिफ्टिंग प्रक्रिया को **360°** दृष्टिकोण से मैनेज करते हैं। हमारी विशेषज्ञ टीम हर प्रोजेक्ट पर डिज़ाइन प्लानिंग, कंटेंट गाइडेंस, ब्रांडिंग, प्रिंटिंग, पैकेजिंग, क्वालिटी कंट्रोल और फाइनल डिस्पैच तक हर चरण की बारीकी से निगरानी करती है।

Durga Prakashan में प्रत्येक कार्य के लिए अलग-अलग विभाग और अनुभवी प्रोफेशनल्स मौजूद हैं, जो हर पैरामीटर पर उच्चतम गुणवत्ता और **100%** परफेक्शन के साथ कार्य करते हैं। **Concept** से लेकर **Delivery** तक, हर जिम्मेदारी हमारी। आपका भरोसा, हमारी गुणवत्ता और हमारी प्रतिबद्धता।

BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

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

ભારતમાં ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝનો સુવર્ણ યુગ

૨૦૩૧ સુધી માર્કેટ ૧૫૦ અબજ ડોલરને પાર થશે

ભારતનું ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝ બજાર આગામી વર્ષોમાં ઝડપથી વૃદ્ધિ પામવા માટે ખૂબ જ આગળ વધી રહ્યું છે. તાજેતરમાં આવેલ અહેવાલ મુજબ, આ બજાર, જે FY26 માં આશરે $90 બિલિયન હતું, FY31 સુધીમાં લગભગ $150 બિલિયન સુધી વધી જશે એવું અનુમાન કરવામાં આવી રહ્યું છે. આ સમયગાળા દરમિયાન, ઓનલાઈન ફૂડ ડિલિવરી પ્લેટફોર્મની ભૂમિકા પણ પહેલા કરતા વધુ મજબૂત બનશે. કારણ કે બદલાતી જીવનશૈલી, વધતી આવક અને સુવિધા માટેની પસંદગી આ વૃદ્ધિના સૌથી મોટા પ્રેરક પરિબળો હશે.

અહેવાલ મુજબ, નાણાકીય વર્ષ ૨૦૨૬ માં ભારતના કુલ ખાદ્ય સેવાઓ બજારનો આશરે ૧૧ ટકા હિસ્સો ઓનલાઈન ફૂડ ડિલિવરીનો છે. તે ૨૦૩૧ સુધીમાં વધીને ૧૮ ટકા થઈ શકે છે. છેલ્લા કેટલાક વર્ષોમાં, લોકો ઘરેથી ખોરાક ઓર્ડર કરવાનું વધુ પસંદ કરી રહ્યા છે, અને ભવિષ્યમાં આ વલણ ઝડપી બનવાની અપેક્ષા વધુ છે. આનાથી ઓનલાઈન ફૂડ ડિલિવરી કંપનીઓને પણ ખૂબ ફાયદો થશે.

રિપોર્ટમાં જણાવાયું છે કે ભારતનું ફૂડ સર્વિસીસ માર્કેટ છેલ્લા પાંચ વર્ષમાં સતત વધ્યું છે. તેનું કદ FY21 માં આશરે $56 બિલિયનથી વધીને FY26 સુધીમાં લગભગ $90 બિલિયન થયું છે. આ જ સમયગાળા દરમિયાન, ઓનલાઈન ફૂડ ડિલિવરીનો હિસ્સો પણ ૪ ટકાથી વધીને ૧૧ ટકા થયો છે. આ સ્પષ્ટપણે દર્શાવે છે કે ભારતીય ગ્રાહકો ડિજિટલ પ્લેટફોર્મ દ્વારા ખોરાકનો ઓર્ડર આપવાનું પસંદ કરી રહ્યા છે.

યુવાનો, ખાસ કરીને શહેરોમાં, હવે ફક્ત સુવિધા માટે જ નહીં પરંતુ મિત્રો અને પરિવાર સાથે સમય વિતાવવા, પાર્ટી કરવા અને નાની-મોટી ઉજવણીઓ ઉજવવા માટે પણ બહાર ખાવાનું પસંદ કરી રહ્યા છે. વધુમાં, મનોરંજન અને સુવિધાઓ પર વધતા ખર્ચને કારણે હોટલ, રેસ્ટોરાં અને કાફેમાં ખોરાકની માંગ પણ વધી રહી છે.

ખાસ કરીને રિપોર્ટમાં એવુ અનુમાન કરવામાં આવી રહ્યુ છે કે નાસ્તા, સ્ટ્રીટ ફૂડ, મીઠાઈઓ અને પીણાં ભવિષ્યમાં ફૂડ સર્વિસ કંપનીઓ માટે સૌથી ઝડપથી વિકસતા વ્યવસાયો બનવાની અપેક્ષા છે. શેક, જ્યુસ અને કેક જેવી વસ્તુઓ ઓનલાઈન ડિલિવરી માટે ખૂબ જ યોગ્ય છે, તેથી તેમની માંગને વધારે છે અને હજુ પણ વધતી રહેશે. પીણાની શ્રેણીમાં પ્રીમિયમ ચા અને કોફી સૌથી ઝડપથી વિકસતા ઉત્પાદનો છે. પ્રીમિયમ બ્રાન્ડ્સ વધુ સારો નફો જોઈ રહી છે અને તેમના સ્ટોર્સની સંખ્યા પણ ઝડપથી વિસ્તરી રહી છે. તો સાથે સાથે બેવરેજીસ પ્રોડક્ટની માંગ પણ દિવસે દિવસે વધતી રહેલી છે. એકંદરે, ગ્રાહકોની બદલાતી પસંદગીઓ અને ઓનલાઈન ફૂડ ડિલિવરીના વિસ્તરણને કારણે આગામી વર્ષોમાં ભારતનું ફૂડ સર્વિસ સેક્ટર નવી ઊંચાઈએ પહોંચવાની અપેક્ષા વધુ છે.

જો તમે પણ ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝમાં કંઈક નવુ સ્ટાર્ટઅપ શરૂ કરવાં ઈચ્છતા હોવ તો આ સુવર્ણ યુગમાં અનેક તકો મળી શકે એમ છે.

फालसा का सीजन छोटा होता है, पर उसकी खट्टी-मीठी मिठाई एकदम यूनिक लगती है

१. फालसा बर्फी १५ मिनट में तैयार

सामग्री :

फालसा पल्प : १ कप, बीज निकालकर
खोया/मावा : १ कप, कद्दूकस किया हुआ
चीनी : ३/४ कप, स्वादानुसार
घी : १ बड़ा चम्मच
इलायची पाउडर : १/२ चम्मच

विधि :

१. फालसा पल्प, चीनी कड़ाही में पकाओ। पानी सूखने तक चलाओ।
२. खोया, घी डालो। लगातार चलाते हुए मिश्रण गाढ़ा कर लो। कड़ाही छोड़ने लगे तो इलायची डालो।
३. घी लगी थाली में जमा दो। ठंडा होने पर बर्फी काट लो। ऊपर पिस्ता से सजाओ।

स्वाद: हल्का खट्टा, हल्का मीठा। गर्मी में एकदम रिफ्रेशिंग।

४ टिप्स फालसा के लिए :

१. बीज निकालना : फालसे को हल्का मसलकर छलनी से छान लो, बीज आसानी से अलग हो जाएंगे।
२. रंग के लिए : फालसा पकाते टाइम रंग फीका पड़ता है। १ चुटकी चुकंदर का रस डाल दो, नेचुरल डार्क कलर आ जाएगा।
३. चीनी एडजस्ट करो : फालसा नेचुरल खट्टा होता है। चखकर ही चीनी डालो।
४. जल्दी खाओ : फालसा वाली मिठाई २-३ दिन में फ्रिज में रखकर खा लो। ज्यादा दिन में खट्टापन बढ़ जाता है।

बोनस आइडियारू फालसा श्रीखंड भी कमाल का बनता है। हंग कर्ड फालसा पल्प, चीनी, इलायची मिक्स करो।

Kamal Kumar Agarwal

શ્રી૧
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.

PMFME યોજના એટલે શું?

ભારત એક કૃષિપ્રધાન દેશ છે, જ્યાં દર વર્ષે મોટા પ્રમાણમાં અનાજ, ફળો અને શાકભાજીનું ઉત્પાદન થાય છે. જો કે, યોગ્ય પ્રોસેસિંગ અને કોલ્ડ સ્ટોરેજના અભાવે ઘણો ખરો કૃષિ પાક બગાડ પામે છે. ગ્રામીણ અને અર્ધ-શહેરી વિસ્તારોમાં લાખો નાના અને અસંગઠિત ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમો (જેવા કે પાપડ, અથાણાં, ખાખરા, મસાલા, અને ચિપ્સ બનાવવાના ગૃહ ઉદ્યોગો) કાર્યરત છે. આ એકમો પાસે આધુનિક ટેક્નોલોજી, મૂડી અને માર્કેટિંગના પૂરતા સાધનો હોતા નથી.આ અસંગઠિત ક્ષેત્રને મજબૂત કરવા અને 'આત્મનિર્ભર ભારત અભિયાન' ને વેગ આપવા માટે ભારત સરકારના ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલય (MoFPI) દ્વારા PMFME યોજના (Pradhan Mantri Formalisation of Micro Food Processing Enterprises) ની શરૂઆત કરવામાં આવી છે.

આ યોજનાનો હેતુ અસંગઠિત ક્ષેત્રમાં સ્થાપિત વ્યક્તિગત ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાહસોને સ્પર્ધાત્મક વાતાવરણમાં આ ક્ષેત્રમાં ટકી રહેવા, વૃદ્ધિ કરવા અને સિસ્ટમમાં સુધારો કરવા સક્ષમ બનાવવાનો છે. જેથી તેઓ પોતાના વ્યવસાયને વધુ સમૃધ્ધ બનાવી શકે.

આ યોજના જૂન ૨૦૨૦ના રોજ શરૂ કરવામાં આવી હતી, હાલમાં આ યોજના ભારતના લગભગ તમામ રાજ્યો અને કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશોમાં લાગુ છે. આ યોજનાના અમલીકરણ અને અરજીની પ્રક્રિયાને સરળ બનાવવા માટે ઓનલાઈન પોર્ટલ શરૂ કરવામાં આવ્યું છે. એટલે કે, આનો લાભ લેવા માટે, રસ ધરાવતા અને લાયક ઉમેદવારને કોઈપણ સરકારી કે બિનસરકારી કચેરીઓની મુલાકાત લેવાની જરૂર રહેશે નહીં. તેઓ તેમના ઘર અથવા સાયબર કાફેમાંથી આ યોજનાનો લાભ મેળવવા માટે સરળતાથી અરજી કરી શકશે. આ પોર્ટલ પર અત્યાર સુધીમાં અનેક અરજીઓ સબમિટ કરવામાં આવી છે.

માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એન્ટરપ્રાઈઝ સ્કીમનું ઔપચારિકીકરણ દેશના વડા પ્રધાન નરેન્દ્ર મોદી દ્વારા 'આત્મ નિર્ભર ભારત' અભિયાન અને સ્થાનિક માટે વોકલ અભિયાન હેઠળ શરૂ કરવામાં આવ્યું હતું. ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાથે સંકળાયેલા વ્યક્તિગત સાહસોને તેમની જરૂરિયાત મુજબ તકનીકી, નાણાકીય અને અન્ય વ્યવસાયિક સહાય પૂરી પાડવી.

આ યોજના માટે લગભગ ૧૦ હજાર કરોડ રૂપિયાની ફાળવણી કરવામાં આવી હતી. જેને ૨૦૨૦ થી ૨૦૨૫ સુધીના પાંચ વર્ષમાં વિતરિત કરવાનો લક્ષ્યાંક હતો. આ ઉપરાંત, સરકાર આ યોજના હેઠળ અનેક માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાહસોને નાણાકીય અને તકનીકી સહાય પૂરી પાડવાનું લક્ષ્ય ધરાવે છે.

આ યોજનાના કેટલાક મુખ્ય ઉદ્દેશ્યો નીચે મુજબ છે :

(૧) સૂક્ષ્મ ફૂડ પ્રોસેસિંગ વ્યવસાયો, ખેડૂત ઉત્પાદક સંસ્થાઓ, સ્વ-સહાય જૂથો, સહકારી સંસ્થાઓ વગેરેને ધિરાણની સરળાથી મળી શકે.

(૨) માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ સપોર્ટ આપીને સંગઠિત એકમો સાથે સપ્લાય ચેઈનને એકીકૃત કરીને હાલના બે લાખથી વધુ માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમોને સંગઠિત એકમોમાં રૂપાંતરિત કરવાના પ્રયાસો કરવા.

(૩) સ્ટોરેજ, ઈન્ક્યુબેશન સવલતો અને પેકેજિંગ જેવી વહેંચાયેલ સેવાઓની વૃદ્ધિ.

(૪) આ યોજનાનો હેતુ માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમોને વ્યવસાયિક અને તકનીકી સહાય પૂરી પાડવાનો પણ છે.

(૫) જૂથ અથવા વ્યક્તિગત માલિકીના ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાહસોને યોગ્ય તાલીમ અને સંશોધન પ્રદાન કરવા.

PMFME યોજનાના મુખ્ય ઘટકો :

ભારતીય માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એન્ટરપ્રાઈઝની જરૂરિયાતો પૂરી કરવા માટેની યોજનાના મુખ્ય ચાર ઘટકો નીચે મુજબ છે.

(૧) માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમોને સહાય :

પહેલેથી જ અસ્તિત્વમાં છે તે માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમો કે જેઓ તેમના વ્યવસાયને અપગ્રેડ કરવા માંગે છે તેઓ યોજના હેઠળ કુલ પ્રોજેક્ટ ખર્ચના લગભગ ૩૫% ક્રેડિટ લિંક્ડ મૂડી માટે પાત્ર છે. પરંતુ તેની મર્યાદા વધુમાં વધુ ૧૦ લાખ રૂપિયા નક્કી કરવામાં આવી છે.

આ સિવાય સૂક્ષ્મ ફૂડ પ્રોસેસિંગ યુનિટ્સ પણ આ સ્કીમ હેઠળ ટૂલ્સ અને સાધનો ખરીદવા તેમજ બીજ ફંડિંગ તરીકે લઈ શકે છે.

(૨) માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ સપોર્ટ :

આ યોજનામાં, માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાથે સંકળાયેલા ખેડૂત ઉત્પાદક સંગઠનો, સ્વ-સહાય જૂથો, સહકારી સંસ્થાઓ વગેરેને માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ સહાય પૂરી પાડવામાં આવે છે. આ યોજના દ્વારા, પાત્ર સાહસોને પેકેજિંગ, ગુણવત્તા નિયંત્રણ, બ્રાન્ડિંગ, માનકીકરણ, ખાદ્ય સુરક્ષા વગેરે જેવી વિવિધ પ્રવૃત્તિઓમાં ખૂબ મદદ કરવામાં આવે છે.

રાજ્ય નોડલ એજન્સી માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ દરખાસ્તો માટે વિગતવાર પ્રોજેક્ટ રિપોર્ટ તૈયાર કરવા માટે ખેડૂત ઉત્પાદક સંસ્થાઓ, સ્વ-સહાય જૂથોને રૂ. ૫ લાખ સુધીની નાણાકીય સહાય પણ પૂરી પાડે છે. આ યોજના કુલ માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ ખર્ચના માત્ર ૫૦%ને આવરી લે છે પરંતુ રિટેલ આઉટલેટ ખોલવાના ખર્ચને આવરી લેતી નથી.

યોજના હેઠળ લાયક સાહસોને માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ સહાય પૂરી પાડવાની જવાબદારી નેશનલ એગ્રીકલ્ચરલ કો-ઓપરેટિવ માર્કેટિંગ ફેડરેશન ઓફ ઈન્ડિયા (NAFED) અને ટ્રાઈબલ કો-ઓપરેટિવ માર્કેટિંગ ફેડરેશન ઓફ ઈન્ડિયા (TRIFED)ને સોંપવામાં આવી છે.

(૩) ઈન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચરના વિકાસમાં સહાય :

આ યોજના હેઠળ કોલ્ડ સ્ટોરેજ, લેબોરેટરી, વેરહાઉસ, કોમન ઈન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર, ઈન્ક્યુબેશન સેન્ટર વગેરે જેવી ઈન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર બનાવવા અને વિકસાવવામાં માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમોને પણ મદદ કરવામાં આવે છે. એન્ટરપ્રાઈઝની નાણાકીય સદ્ધરતા નક્કી કરતી વખતે, રોકાણની મર્યાદાઓ, મૂલ્ય સાંકળનું મહત્વ, એકંદરે નફાકારકતા, સદ્ધરતા ગેપ વગેરે જેવા વિવિધ પરિબળોને પણ ધ્યાનમાં લેવામાં આવે છે અને કુલ ખર્ચના ૩૫% પણ ક્રેડિટ લિંક્ડ ગ્રાન્ટ તરીકે આપવામાં આવે છે.

જયાં હોય ફૂડ ત્યાં હોય
ફૂડની વાત
લવાજમ તથા જાહેરાત માટે
Mo.7575830309

(૪) સંશોધન અને ક્ષમતા નિર્માણમાં સપોર્ટ :

આ યોજનાનો ઉદ્દેશ્ય અસંગઠિત માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમોને સંગઠિત ક્ષેત્રમાં રૂપાંતરિત કરવાનો છે, અને તેમને સંગઠિત ક્ષેત્રમાં રૂપાંતરિત કરવાના મુખ્ય ઘટકોમાંનું એક તાલીમ છે. આ યોજના હેઠળ અનુદાન મેળવતા એકમોમાં કામ કરતી વ્યક્તિઓએ તેમની યોગ્યતા અને કૌશલ્યો વધારવા માટે તાલીમમાં ભાગ લેવો જરૂરી છે. 'વન ડિસ્ટ્રિક્ટ વન પ્રોડક્ટ' અભિયાન દ્વારા સમર્થિત એકમોને માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ સપોર્ટ પણ પૂરો પાડવામાં આવે છે.

કહેવાનો અર્થ એ છે કે વન ડિસ્ટ્રિક્ટ વન પ્રોડક્ટ સપોર્ટેડ એકમોને અનુદાન આપવામાં આવતું નથી તેમ છતાં તેમને સ્કીમ હેઠળ કૌશલ્ય વિકાસ માટે હળવી તાલીમ પણ આપવામાં આવે છે. યોજના હેઠળ ક્ષમતા નિર્માણ અને તાલીમની દેખરેખની જવાબદારી નેશનલ ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઑફ ફૂડ ટેક્નોલોજી આંત્રપ્રિન્યોરશિપ એન્ડ મેનેજમેન્ટ (NIFTEM) અને ઇન્ડિયન ઇન્સ્ટિટ્યૂટ ઑફ ફૂડ પ્રોસેસિંગ ટેક્નોલોજી (IIFPT)ને આપવામાં આવી છે. જો કે, આ રાષ્ટ્રીય સંસ્થાઓએ ફૂડ પ્રોસેસિંગ ટેક્નોલોજી સાથે સંકળાયેલા કોઈપણ રાજ્ય સ્તરના સંગઠન સાથે મળીને કામ કરવાની જરૂર છે.

PMFME યોજના હેઠળ કેટલીક નવી પ્રવૃત્તિઓ :

યોજનાની શરૂઆતના થોડા મહિના પછી, ડિસેમ્બર ૨૦૨૦માં યુનિયન બેંકને યોજના હેઠળ નોડલ બેંક તરીકે નિયુક્ત કરવામાં આવી હતી. આ બેંક ઉપરાંત, અન્ય અગિયાર બેંકોને આ યોજના હેઠળ ધિરાણ ભાગીદાર તરીકે પસંદ કરવામાં આવી છે. સપ્ટેમ્બર ૨૦૨૧માં ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલય (MOFPI) એ આ યોજના હેઠળ દીનદયાલ અંત્યોદય રાષ્ટ્રીય શહેરી આજીવિકા મિશન પોર્ટલ પર બીજ મૂડી મોડ્યુલ શરૂ કર્યું.

આ પોર્ટલ શહેરી વિસ્તારોમાં કાર્યરત માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ વ્યવસાયમાં રોકાયેલા સ્વ-સહાય જૂથોને આ યોજના હેઠળ અમુક રકમ સુધીની બીજ મૂડી સહાય પૂરી પાડે છે. કેન્દ્ર સરકાર જ નહીં રાજ્ય સરકારો પણ તેમાં સુધારા લાવવાનો પ્રયાસ કરી રહી છે. આ યોજના અંગે તાજેતરમાં કેટલાક રાજ્યોમાં બનેલી ઘટનાઓની યાદી નીચે મુજબ છે.

વન ડિસ્ટ્રિક્ટ વન પ્રોડક્ટ ઝુંબેશ હેઠળ, રાજ્ય દરેક જિલ્લામાં આવી એક પ્રોડક્ટની ઓળખ કરે છે, જે તે જિલ્લાના લોકોની કુશળતા, કાચા માલની ઉપલબ્ધતા દ્વારા સરળતાથી બનાવી શકાય છે. પરંતુ આ અંતર્ગત, ODOP હેઠળ, દરેક જિલ્લામાં એક ખાદ્ય ઉત્પાદનની ઓળખ કરવામાં આવે છે, જેનું ઉત્પાદન તે ચોક્કસ જિલ્લામાં મોટા પાયે થાય છે, પરંતુ તે ઉત્પાદન નાશવંત છે.

જો કે, ODOP હેઠળ આવરી લેવામાં આવતા મુખ્ય ઉત્પાદનો કેરી, ટામેટા, બાજરી, લીચી, મરચાં, મત્સ્યઉદ્યોગ વગેરે છે. પરંતુ ઉદાહરણ તરીકે, તમે સમજી શકો છો કે એક એવો જિલ્લો છે જ્યાં ટામેટાંનું વધુ ઉત્પાદન થાય છે, અને આપણે બધા જાણીએ છીએ કે ટામેટા નાશવંત પાકોમાંનો એક છે. આવી સ્થિતિમાં, સરકારનું લક્ષ્ય તે ચોક્કસ જિલ્લામાં આવા એકમ સ્થાપવાનું અથવા પહેલાથી અસ્તિત્વમાં રહેલા ટામેટા પ્રોસેસિંગ યુનિટને શક્ય તમામ મદદ આપવાનું રહેશે. જેથી તે એકમ તે ટામેટાંનો ઉપયોગ કરીને મૂલ્ય વર્ધિત ઉત્પાદન બનાવી શકે.

PMFME ની વધુ જાણકારી માટે સંપર્ક કરો.

Keyurkumar Patel

Mo. +91 96386 04860

ખાસ વાત તો એ છે કે PMFME ની કુલ મંજૂર થયેલી લોન માંથી ૭૫,૪૫૬ લોન મહિલા માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાહસિકોને આપવામાં આવી છે.

આ હેઠળ ODOP ધરાવતા એકમોને માત્ર માર્કેટિંગ અને બ્રાન્ડિંગ સપોર્ટ આપવામાં આવે છે. તમામ રાજ્યો અને કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશોમાં લગભગ અનેક જિલ્લાઓને એક ઉત્પાદન હેઠળ આવરી લેવામાં આવ્યા છે.

યોજનાનો લાભ મેળવવા માટે કોણ અરજી કરી શકે છે? :

આ યોજના હેઠળ, કોઈપણ માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ યુનિટ, પછી તે ખેડૂત ઉત્પાદન સંસ્થા હોય, સ્વ-સહાય જૂથ હોય અથવા ઉત્પાદક સહકારી હોય, અરજી કરી શકે છે. પરંતુ પીએમ એફએમઈ યોજના હેઠળ માત્ર વન ડિસ્ટ્રિક્ટ વન પ્રોડક્ટ હેઠળ નવા એકમોને સહાય આપવાની જોગવાઈ છે. અન્ય પાત્રતા માપદંડો નીચે મુજબ છે.

(૧) અરજદારની ઉંમર ઓછામાં ઓછી ૧૮ વર્ષની હોવી જોઈએ.

(૨) અરજદાર ઓછામાં ઓછું ૮મું પાસ હોવું આવશ્યક છે.

(૪) અરજદાર માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ યુનિટનો માલિક હોવો જોઈએ.

(૫) એક યુનિટ કે જે 10 થી વધુ કામદારોને રોજગારી આપે છે તે આ યોજના હેઠળ લાભ મેળવવા માટે પાત્ર નથી.

ખેડૂત ઉત્પાદક સંસ્થાઓ માટે પાત્રતા માપદંડ :

(૧) ખેડૂત ઉત્પાદક સંગઠનનું લઘુત્તમ ટર્નઓવર એક કરોડ રૂપિયા હોવું જોઈએ.

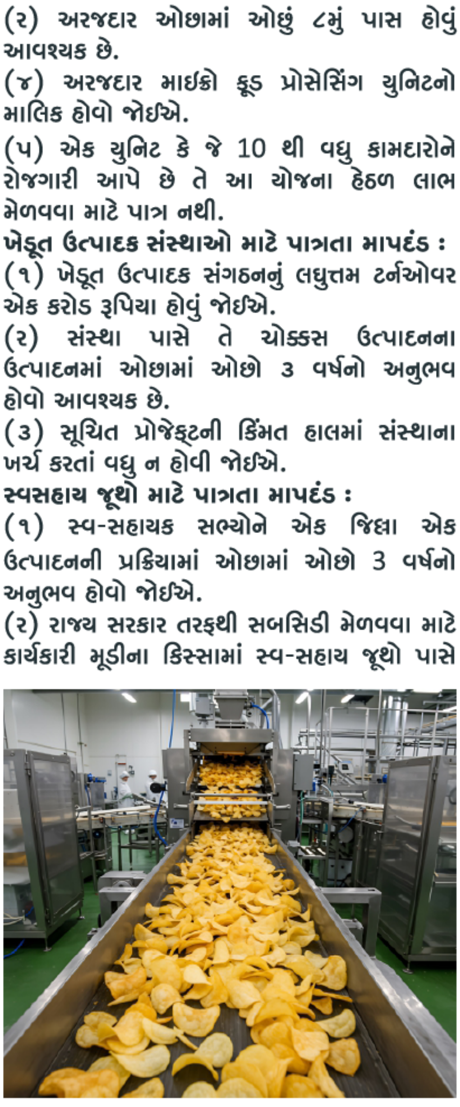
(૨) સંસ્થા પાસે તે ચોક્કસ ઉત્પાદનના ઉત્પાદનમાં ઓછામાં ઓછો 3 વર્ષનો અનુભવ હોવો આવશ્યક છે.

(૩) સૂચિત પ્રોજેક્ટની કિંમત હાલમાં સંસ્થાના ખર્ચ કરતાં વધુ ન હોવી જોઈએ.

સ્વસહાય જૂથો માટે પાત્રતા માપદંડ :

(૧) સ્વ-સહાયક સભ્યોને એક જિલ્લા એક ઉત્પાદનની પ્રક્રિયામાં ઓછામાં ઓછો 3 વર્ષનો અનુભવ હોવો જોઈએ.

(૨) રાજ્ય સરકાર તરફથી સબસિડી મેળવવા માટે કાર્યકારી મૂડીના કિસ્સામાં સ્વ-સહાય જૂથો પાસે



કુલ પ્રોજેક્ટ ખર્ચના 10% અને તેમના પોતાના ભંડોળના 20% માર્જિન મની તરીકે હોવા જરૂરી છે. માત્ર ફૂડ પ્રોસેસિંગમાં રોકાયેલા સ્વ-સહાય જૂથો જ બીજ ભંડોળ માટે પાત્ર છે.

(૩) SHG એ સુનિશ્ચિત કરવું જોઈએ કે બીજ ભંડોળનો ઉપયોગ ફક્ત નાના સાધનોની ખરીદી માટે થાય છે.

(૪) સ્વ-સહાય જૂથ દ્વારા પ્રક્રિયા કરવામાં આવતી પ્રોડક્ટની વિગતો, વાર્ષિક ટર્નઓવર, કાચો માલ ક્યાંથી મેળવવામાં આવે છે, માર્કેટિંગ કેવી રીતે થાય છે, વગેરે જેવી ઘણી માહિતી સ્વ-સહાય જૂથ એસોસિએશનને આપવાની હોય છે.

PMFME યોજના માટે કેવી રીતે અરજી કરવી :

ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમો જે પોતાને PMFME યોજના હેઠળ લોન મેળવવા માટે લાયક માને છે. તેઓ તેની સત્તાવાર વેબસાઇટ https://pmfme.mofpi.gov.in/pmfme/#/Home-Page ની મુલાકાત લઈ શકે છે. તે પછી તમારે અહીં ઓનલાઈન રજીસ્ટ્રેશન પર ક્લિક કરવાનું રહેશે, અને સાઈન અપ પર ક્લિક કરીને આગળ વધો. તે પછી એક ફોર્મ ખુલે છે જેમાં તમારે તમારી અરજીનો પ્રકાર, નામ, સરનામું, મોબાઈલ નંબર, ઈમેલ આઈડી વગેરે દાખલ કરવાનું રહેશે અને રજીસ્ટર પર ક્લિક કરો.

આ રીતે તમે ફક્ત આ સત્તાવાર પોર્ટલ પર જ નોંધણી કરો અને PMFME યોજના હેઠળ અરજી કરશો નહીં. અરજી કરવા માટે, તમારે તમારા ઈમેલ આઈડી પર મોકલેલા લોગિન આઈડી અને પાસવર્ડ દ્વારા આ પોર્ટલ પર લોગિન કરવું પડશે.

શું આ યોજના હેઠળ ક્રેડિટ સબસિડી પર કોઈ મર્યાદા છે?

હા, અલબત્ત, વ્યક્તિગત લાભાર્થી માટે તે રૂ. ૧૦ લાખ અથવા પ્રોજેક્ટ ખર્ચના ૩૫%, બેમાંથી જે ઓછું હોય તે છે.

યોજનાનો લાભ લેવા માટે કોણ અરજી કરી શકે છે? :

માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ, ખેડૂત ઉત્પાદક સંગઠન (FPO), સ્વ-સહાય જૂથ (SHG) અને ઉત્પાદક સહકારી મંડળીઓ સાથે સંકળાયેલા કોઈપણ વર્તમાન એકમ આ યોજનાનો લાભ મેળવવા માટે અરજી કરી શકે છે. નવા એકમો ODP ઉત્પાદન માટે પણ અરજી કરી શકે છે.

અત્યાર સુધીમાં કેટલી લોન મંજૂર કરી છે? :

પ્રધાનમંત્રી ફોર્મલાઇઝેશન ઓફ માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એન્ટરપ્રાઇઝ (PMFME) યોજના હેઠળ નવીનતમ સત્તાવાર માહિતી (ડિસેમ્બર ૨૦૨૫ સુધી) મુજબ, સમગ્ર દેશમાં કુલ ૧,૭૨,૭૦૭ (૧.૭૨ લાખથી વધુ) લોન મંજૂર કરવામાં આવી છે. આ મંજૂર થયેલી લોન હેઠળ કુલ રૂા. ૧૪.૧૯ હજાર કરોડથી વધુની રકમની ટર્મ લોન આપવામાં આવી છે. ખાસ વાત તો એ છે કે કુલ મંજૂર થયેલી લોનમાંથી ૭૫,૪૫૬ લોન મહિલા માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાહસિકોને આપવામાં આવી છે. જેના થકી મહિલાઓ આત્મનિર્ભર તરફ આગળ વધી રહી છે.

રોજગારીનું સર્જન :

આ યોજના થકી દેશભરમાં અત્યાર સુધીમાં અંદાજે ૫,૧૮,૧૨૧ સીધી અને આડકતરી રોજગારીની તકો ઊભી થઈ છે. અનેક યુવાનો આ યોજના થકી પોતાનો વ્યવસાય શરૂ કરી ઉજ્જવળ કારકીર્દી તરફ આગળ વધી રહ્યા છે.

MoU between Massey Uni., New Zealand & (NIFTEM-K), India...

The National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management, Kundli (NIFTEM-K), an Institute of National Importance under the Ministry of Food Processing Industries, Government of India, has entered into a Memorandum of Understanding (MoU) with Massey University, New Zealand on 2nd of July 2026 in presence of Secretary MoFPI Shri A. P. Das Joshi, Joint Secretary Shri Devesh Deval & a Senior team from NIFTEM-Kundli led by Dr Harinder Singh Oberoi Director NIFTEM-K. The MoU is aimed to strengthen academic and research cooperation in the field of food technology, food processing, innovation and higher education. The areas of cooperation include collaborative research projects, joint applications for third-party funding, participation in seminars and academic meetings, exchange of faculty and researchers, student mobility programmes etc. Dedicated coordinators from both institutions will facilitate the implementation of collaborative initiatives.

The agreement will remain valid for five years from the date of the last signature and may be renewed for another five-year term by mutual consent. The MoU also safeguards the intellectual property rights of both parties and serves as a non-binding framework to foster future academic partnerships. This collaboration is expected to enhance international academic cooperation, promote innovation in food technology and processing, facilitate knowledge exchange, and provide greater opportunities for students, researchers and faculty members of both institutions.

સ્વસ્થ આહારનું ભવિષ્ય

હેલ્થની વાત

આજના સમયમાં લોકો માત્ર પેટ ભરવા માટે જ નહીં પરંતુ સારું આરોગ્ય જાળવવા માટે પણ ખોરાક પસંદ કરવા લાગ્યા છે. પહેલા લોકો માટે સ્વાદ અને સસ્તું ખોરાક વધુ મહત્વનું હતું, પરંતુ હવે લોકોમાં આરોગ્ય પ્રત્યે જાગૃતિ વધી રહી છે. વધતી બીમારીઓ, વ્યસ્ત જીવનશૈલી અને બદલાતી જીવન પદ્ધતિને કારણે સ્વસ્થ આહારનું મહત્વ દિવસેને દિવસે વધી રહ્યું છે. ભવિષ્યમાં સ્વસ્થ આહાર વધુ વૈજ્ઞાનિક, વ્યક્તિગત અને પર્યાવરણને અનુકૂળ બનશે.

આજના યુગમાં ડાયાબિટીસ, હાર્ટ ડિસીઝ, મોટાપો અને પાચન સંબંધિત સમસ્યાઓ ખૂબ વધી રહી છે. તેથી લોકો હવે તેવા ખોરાક તરફ વળી રહ્યા છે જેમાં પોષક તત્ત્વો વધુ હોય અને શરીરને નુકસાન ઓછું થાય. લોકો ઓછી ખાંડ, ઓછી તેલવાળા અને ઓછા કેમિકલવાળા ખાદ્યપદાર્થો પસંદ કરી રહ્યા છે. તાજા ફળો, શાકભાજી, પ્રોટીન અને ફાઈબરવાળો ખોરાક હવે વધુ લોકપ્રિય બની રહ્યો છે.

ભવિષ્યમાં 'પર્સનલાઈઝ્ડ ન્યુટ્રિશન' ખૂબ મહત્વનું બનશે. એટલે કે દરેક વ્યક્તિ માટે તેનો ખોરાક અલગ રીતે નક્કી થશે. કોઈ વ્યક્તિની ઉંમર, શરીરની જરૂરિયાત, જીવનશૈલી અને આરોગ્યને ધ્યાનમાં રાખીને ડાયેટ તૈયાર થશે. નવી ટેક્નોલોજી અને હેલ્થ એપ્લિકેશન્સ લોકોના શરીરને સમજીને યોગ્ય ખોરાક સૂચવશે. ઉદાહરણ તરીકે, ડાયાબિટીસ ધરાવતા વ્યક્તિ અને ખેલાડી માટે ખોરાકની જરૂરિયાત અલગ હશે.

પ્લાન્ટ-બેઝ્ડ ખોરાકનું મહત્વ પણ ભવિષ્યમાં વધશે. લોકો ધીમે ધીમે માંસાહાર ઓછો કરીને સોયા, દાળ, નટ્સ અને અન્ય વનસ્પતિ આધારિત પ્રોટીન તરફ આગળ વધી રહ્યા છે. બદામનું દૂધ, ઓટ મિલ્ક અને વેગન પ્રોડક્ટ્સ વધુ લોકપ્રિય બની રહ્યા છે. આ પ્રકારનો ખોરાક આરોગ્ય માટે સારો હોવા ઉપરાંત પર્યાવરણ માટે પણ ફાયદાકારક માનવામાં આવે છે.

આગામી સમયમાં લોકો વધુ 'ક્લીન લેબલ' પ્રોડક્ટ્સ પસંદ કરશે. એટલે કે ઓછા કેમિકલ, ઓછા પ્રિઝર્વેટિવ અને કુદરતી ઘટકો ધરાવતા ખાદ્યપદાર્થોની માંગ વધશે. લોકો હવે ખોરાક ખરીદતા પહેલા તેના લેબલ વાંચવા લાગ્યા છે. તેઓ જાણવા માંગે છે કે ખાદ્યપદાર્થમાં શું છે અને તે આરોગ્ય માટે કેટલું સુરક્ષિત છે.

Envitro®
LABORATORIES
Contact : +91 92271 33993

ટેક્નોલોજી પણ સ્વસ્થ આહારના ભવિષ્યમાં મહત્વપૂર્ણ ભાગ ભજવશે. સ્માર્ટ મોબાઈલ એપ્સ, ફિટનેસ ટ્રેકર અને આર્ટિફિશિયલ ઈન્ટેલિજન્સ લોકોની દૈનિક ખોરાકની પસંદગીમાં મદદ કરશે. ભવિષ્યમાં સ્માર્ટ કિચન અને ડિજિટલ ડાયેટ સિસ્ટમ સામાન્ય બની શકે છે.

ખોરાકની સલામતી અને લેબોરેટરી ટેસ્ટિંગનું મહત્વ પણ વધી રહ્યું છે. લોકો હવે શુદ્ધ અને સુરક્ષિત ખાદ્યપદાર્થો ઈચ્છે છે. ખોરાકમાં બેક્ટેરિયા, કેમિકલ, ભારે ધાતુઓ અને ભેળસેળ ન હોય તેની ખાતરી માટે ફૂડ ટેસ્ટિંગ ખૂબ જરૂરી બની ગયું છે. આ કારણે ફૂડ ટેસ્ટિંગ લેબોરેટરીઓનું મહત્વ ભવિષ્યમાં વધુ વધશે.

સ્વસ્થ આહાર અને પર્યાવરણ વચ્ચે પણ ગાઢ સંબંધ છે. લોકો હવે એવા ખોરાકને પ્રાધાન્ય આપે છે જે પર્યાવરણને ઓછું નુકસાન પહોંચાડે. ઓર્ગેનિક ખેતી, પાણીની બચત અને ફૂડ વેસ્ટ ઘટાડવા જેવી બાબતો ભવિષ્યના ખાદ્ય ક્ષેત્રમાં મહત્વની રહેશે.

તેમ છતાં કેટલીક મુશ્કેલીઓ હજુ પણ છે. સ્વસ્થ ખોરાક ઘણીવાર મોંઘો હોય છે અને દરેકને સરળતાથી ઉપલબ્ધ નથી. ફાસ્ટ ફૂડની આદત અને પોષણ અંગેની અજ્ઞાનતા પણ સમસ્યા છે. તેથી લોકોમાં જાગૃતિ લાવવી ખૂબ જરૂરી છે.

અંતમાં કહી શકાય કે સ્વસ્થ આહારનું ભવિષ્ય ખૂબ ઉજ્જવળ છે. ટેક્નોલોજી, પોષણ વિજ્ઞાન અને લોકોની વધતી જાગૃતિ ખોરાકની દુનિયામાં મોટો બદલાવ લાવશે. ભવિષ્યમાં લોકો માત્ર સ્વાદ માટે નહીં પરંતુ સારું આરોગ્ય, લાંબું આયુષ્ય અને સારો જીવનસ્તર મેળવવા માટે પણ યોગ્ય ખોરાક પસંદ કરશે.

લોકો ધીમે ધીમે માંસાહાર ઓછો કરીને સોયા, દાળ, નટ્સ અને અન્ય વનસ્પતિ આધારિત પ્રોટીન તરફ આગળ વધી રહ્યાં છે.

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME

CATALOGUE QR

Naylon Sev Making Machine

Flour Kneading Machine

Fafda Machine

Farshan Machine

RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT

Pavitram Ind. Area, B/h. Madhuvan Way Bridge, Opp. HP Petrol Pump, Lothada, Rajkot, Gujarat.

richlinekitchenequipment@gmail.com
www.richlinekitchenequipment.com

Contact us
+91 88497 75480
+91 91570 12379

ISO 9001 : 2015
CERTIFIED COMPANY

Follow us

BEYOND INNOVATION
BEYOND TOMORROW
TOGETHER
7th edition
Foodtech ASIA
Food Processing • Packaging • Bakery & Dairy Exhibition
BUILDING A SUSTAINABLE & SMART FOOD ECOSYSTEM
PACKAGING
Smart packaging for a better tomorrow
BAKERY
Innovative solutions for modern baking
FOOD PROCESSING
Advanced machinery for efficient production
DAIRY
Processing excellence for dairy industry
BEVERAGE
Technology for beverages & Juices
21-22-23-24 AUGUST 2026
Mela Ground, Mahalaxmi Nagar, Vijay Nagar, Indore, Madhya Pradesh
NEWER TECHNOLOGIES
STRONGER CONNECTIONS
SMARTER SOLUTIONS
SUSTAINABLE FUTURE
BOOK YOUR STALL NOW
For Stall Booking & Sponsorship Contact On
+91-9891022256, 9810212485
www.foodtechasia.in
Organized By
OLAMPIA EXHIBITION PVT.LTD.
Media Partner
A Talk About Food Industry
FOOD NI VAAT

MOFPI Granted
ISO
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 GROUP OF COMPANIES
ENVITRO TECHNOMECH Crafting Uniqueness
HIGH-PERFORMANCE
TOMATO KETCHUP PROCESSING PLANT
Advanced Machinery Designed for Seamless
Tomato Handling, Pulp Extraction & Ketchup Formulation
1 Tomato Cleaning & Grading System
2 Pulp Extraction & Refining Unit
3 Steam Jacketed Cooking Kettle
4 Automatic Ingredient Mixing
5 Hygienic Transfer & Storage Tanks
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

રીયલ ટેસ્ટ, પ્યોર ક્વોલીટી©
(Ethnic, Traditional & Innovative)*
ADD VALUE & ENHANCE TASTE OF YOUR DAILY DRINK & FOOD WITH REAL NUTRITIOUS, DRYFRUIT, HERBAL & FRUIT BASED QUALITY AGRO PRODUCTS*
નરમસ ફૂડ પ્રોડક્ટસ®
(રિસર્ચ એન્ડ ડેવલપમેન્ટ)
Mob. : 7977174474 / 7506953328 / 9820815265
E-mail : drnarams@gmail.com / naramsfood@gmail.com / www.naramsfood.com
Real Taste Pure Quality®
NARAM'S FOOD PRODUCTS®
fssai FSSL-11517011000536
Dr. NARAM'S® VINIDA'S®
ફૂલોના / નટસના / હર્બલ સીરપ, શરબત
ઠંડાઈ, પીસ્તા, મિકસ ડ્રાયફ્રુટ, કાજુ, રોઝ, એલચી, રોઝ-બદામ, વરિયાળી, ગરમ મસાલા (ચા-દૂધ માટે), કેશર એલચી, ચોકલેટ, બદામ, ખસ-ચંદન, બટરસ્કોચ, જીંજર, કેશર ઠંડાઈ, મોગરા, કાપુસીનો કોફી, કાફે મોચા, તુલસી હની જીંજર, 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, ક્રશ, ફ્રુટ બાર અને ફ્રુટ સ્પ્રેડ
એપ્રીકોટ ઓરેન્જ, સુકા અંજીર, ડ્રાય બ્લેક કરંટ, મેંગો, ચીકુ બદામ, પાયનેપલ, લાઈમ લેમન, સ્ટ્રોબેરી ક્રશ, કાચી કેરી, કાલાખટ્ટા, લિચી કલિંગર, લેમન જીંજર, મેલન ક્રશ (સકકરટેટી), ઓરેન્જ ક્રશ, પેશનફ્રુટ (મટુંડા), 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), ચાયનીઝ ગ્રેવી (હૉટ ગાર્લીક) સોસ, સેન્ડવીચ સ્પ્રેડ, પિકાંટે (પીઝા), આમળા સ્પ્રેડ, સુગરલેસ નાસ્તા નરીશ, (ખજૂરપાક, ડ્રાયફ્રુટ ફજ)
નોધ : દરેક ડ્રાયફ્રુટ અને ફ્રુટ સીરપ, ફ્લાવર અને હર્બલ સીરપ, ચટણી, સ્પ્રેડ, ડેઝર્ટ સોસ, મુંબઈ, થાણે, વાશી, પુના, નાશિક, ગુજરાત, હૈદરાબાદ , ચૈનાઈ અને બેંગલોર નાં અગ્રગણ્ય ડ્રાયફ્રુટ, જનરલ પ્રોવીઝન સ્ટોર્સ અને સુપર-સ્ટોર્સમાં મળશે.
વેપારિક પૂછ-પરછ આવકાર્ય
We are looking for reliable HoReCa Distributors Pan India Contact us on 7977174474, 9820815265 to discuss further.
મિલ્ક શેક, જયૂસ પાર્લર, આઈસ્ક્રીમ ટોપિંગ્સ, ડેઝર્ટસ, કેટરર્સ, બેકરી અને મીઠાઈની બનાવટો, ડ્રાયફ્રુટ ડિશ ગોલા, મોકટેલ, થીકશેક, લસ્સી 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*

Food Processing Machinery &
Hotel Catering Equipment

Leenova® Food Processing Machinery

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 YouTube Linkedin

SCAN QR
YOU TUBE VIDEO

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.