

# कर्नफ्लेक्स उद्योग

## औद्योगिक स्कीम

- परिचय र प्राविधिक पक्ष
- आर्थिक पक्ष

नेपाल सरकार  
उद्योग मन्त्रालय  
घरेलु तथा साना उद्योग विभाग  
त्रिपुरेश्वर

(प्रथम संशोधन आ. व. २०७३/२०७४)

# विषय - सूची

- १) परिचय
- २) उत्पादन प्रक्रिया
- ३) वातावरणीय पक्ष
- ४) स्किम
- ५) वित्तीय विश्लेषण भूलक
- ६) कर्नफ्लेक्स उद्योग सम्बन्धी Pictorial Views हरु

# कर्नफ्लेक्स

## परिचय

सन्तुलीत मानव आहारको निमित्त विभिन्न पौष्टिक तत्वहरूको आवश्यकता पर्दछ । यी पौष्टिक तत्वहरू कार्बोहाइड्रेट, फ्याट, भिटामिन तथा खनिजका नामहरूबाट चिनिएका छन् । शहरी क्षेत्रका मानिसहरूको खानपानमा नयां नयां परिकारहरूको विकास भएको पाइन्छ । यस्ता खाद्य पदार्थहरूमा मकै फलेक्सको खपत पनि बढि रहेको छ । यी फ्लेक्सहरू दूध संग मिसाएर खांदा स्वास्थ्यमा अनुकूल असर पर्नुको साथै पूर्ण खाद्य पदार्थको पुर्ति हुने काम गर्ने हुन्छ ।

त्यस्तै फ्लेक्सहरू मध्येको कर्नफ्लेक्स मकैबाट बनेको बस्तु हो । जुन दुध वा पानीमा मिसाएर तुरुन्तै खाद्यान्नको रूपमा लिन सकिन्छ । यो तयारी खाना हो । यसलाई आज भोली बिहान वा बेलुकी खाजाको रूपमा खाने गरिन्छ । शहर बजारको व्यस्त समयमा समेत मकैको फ्लेक्सले पूर्ण खाद्य पदार्थको काम गर्नुको साथै बूढा बूढी, युवा तथा केटाकेटी सबैलाई समान रूपले लाभ पुर्याउने भएकोले यिनको मागमा बृद्धि हुदै गएको पाइन्छ । त्यसको साथै पर्यटकीय क्षेत्रमा समेत यो लोकप्रिय रहेको छ । त्यसकारण यस उद्योगले राम्रो बजार लिन सक्ने प्रशस्त सम्भावनाहरू छन् ।

यो सानो औद्योगिक स्किम “कर्नफ्लेक्स” पुस्तक मार्फत कर्नफ्लेक्स उत्पादन गर्न आवश्यक पर्ने यन्त्र तथा उपकरणहरू, विद्युत शक्ति इन्धन, वार्षिक उत्पादन क्षमता, आदिका बारेमा उद्योग खोल्नु पूर्व जानकारी दिन खोजिएको छ । उद्योगीहरूले उत्पादनको प्रकृति हेरी यन्त्र वा उपकरण छान्न, तिनका कार्य क्षमता, उर्जा उपभोग र आर्थिक भारका बारेमा अग्रीम जानकारी समेत प्राप्त गर्न सक्छन् । आफूलाई आवश्यक पर्ने जनशक्ति, बैकबाट लिनु पर्ने ऋण तथा ब्याजका र इन्सुरेन्स बारेमा सचेत रहन्छन ।

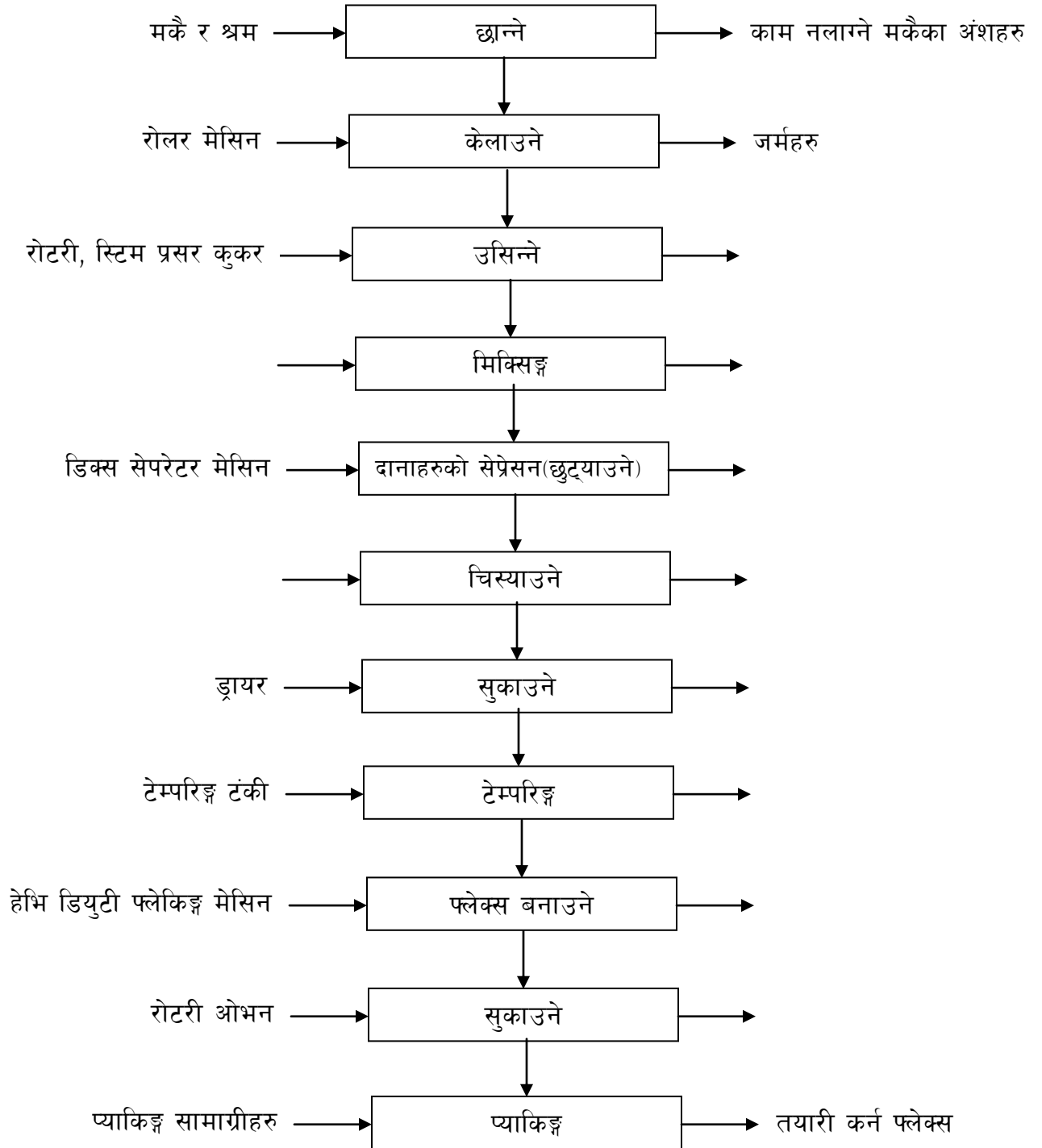
सानो स्तरको कर्नफ्लेक्स उत्पादन गर्ने उद्योग स्थापना गर्न उद्योगीलाई आर्थिक विश्लेषण गर्न सजिलै होस भन्ने दृष्टिकोणले उद्योगलाई आवश्यक पर्ने वार्षिक स्थिर खर्च, चालु खर्च तथा भैपरिआउने खर्च, वार्षिक आम्दानी नाफा नोक्सानीको आकलन समेत प्रस्तुत स्कीममा खुलाई सम्पूर्ण उद्यमीहरूलाई सजिलो बनाइएको छ ।

कुनै पनि उद्योग स्थापना गर्दा त्यसको उत्पादनको साथसाथै त्यसबाट खेरको रूपमा निस्कने ठोस, तरल वा ग्याँसलाई न्यूनीकरण गरि वातावरणीय सन्तुलन राख्नु अति आवश्यक हुन्छ । त्यसैले वातावरणीय प्रतिकूल प्रभावका बारेमा जडान गर्नु पर्ने संयन्त्र तथा उद्योगी स्वयं वातावरण प्रति चनाखो र सक्रिय हुन अपनाउनु पर्ने तथ्य समेत यस स्कीममा उल्लेख गरिएको छ । यस स्कीमले उत्पादन प्रकृया, वातावरणीय पक्ष तथा रोकथामका उपायहरू, कामदारको स्वास्थ्य तथा सुरक्षा, तालीम र अग्नी तथा विद्युतीय आकस्मिक घटनाका बारेमा समेत समेटेको छ ।

## कर्नफ्लेक्स प्रकृया

१. कर्न फ्लेक्स बनाउन दुबै पहेलो एवं सेतो कीरा ,दुसी नपरेको मकैको प्रयोग हुन्छ ।मकैको उत्पादन बढ्ता ओसिलो समयमा हुने भएकोले यसलाई सुकाएर भण्डार गर्नु पर्छ । भण्डार गर्ने ठाउँमा सुकाउने ठाउँ ( Drying Yard ) को व्यवस्था गर्नु पर्दछ । यस उद्योगमा किरा लागेको मकै प्रयोग गर्नु हुदैन । पहेंलो मकैबाट तयार गरिएको फ्लेक्सको रंग राम्रो हुन्छ ।
२. मकैको गेडालाई राम्ररी केलाएर हल्का रोलर्सद्वारा पालिस गरी जर्म ( Germ ) अलग गरिन्छ ।
३. यसपछि पालिस गरिएको मकैको गेडालाइ रोटरी स्टिम प्रेशर कुकरमा उसिन्नु पर्दछ । करिब दूई घण्टा जति यसलाई बफाएपछि यसमा स्वाद बढाउन वास्ना आउने पदार्थ चिनी ,नून, माल्ट सीरप हालिन्छ । यसमा प्रयोग गरिने रंग र प्रिजरभेटिभ्स स्वीकृत खाद्य गुणस्तरको हुनुपर्दछ ।
४. दानालाई एक अर्काबाट अलग अलग गर्न कार्टर डिक्स् सेपरेटरमा हाल्नु पर्दछ । जसमा अगाडि , पछाडिबाट भट्का दिएर हल्लाउने प्रबन्ध हुन्छ ।
५. यसपछि यसलाई ४ देखि ८ फिट व्यास भएको प्यानमा हालिन्छ ।
६. प्यानमा ठण्डा भएपछि मकैलाई ड्रायर ओभनमा हालिन्छ । जसमा पंखाको गरम हावाद्वारा दानाहरु सुक्दछन् ।
७. यसपछि दानालाई टम्परीड. टंकीमा हालिन्छ ताकि दानामा आद्रता समान रुपमा रहोस् ।
८. यसपछि दानाहरुलाई हेभी ड्युटी फ्लेकिङ्ग मेसिनद्वारा निकालिन्छ । यस मेसिनका रोलरहरुद्वारा दानाहरु फ्लेक्समा परिणत हुन्छन् ।
९. यी फ्लेक्सलाई अब ग्यांसबाट तान्ने रोटरी ओभनमा सेकाउनु पर्दछ । यस किसिमको रोटरी ओभनमा कोन जस्ताआकार भएको रिभल्भीगं सिलिण्डर जडान भएको हुन्छ । यस्तो ओभनमा सेकाएपछि यी फ्लेक्स पूर्णरूपले रोकिएर प्याकिगंको लागि तयार हुन्छन् ।
१०. प्याक गर्नु भन्दा अगाडि गुणस्तर परीक्षण गर्नु आवश्यक छ । यसरी तयार भएका फ्लेक्स तुरुन्तै भ्याकुम प्याक गरिनु पर्दछ अन्यथा यी तुरुन्तै ओसिन्छन् ।

## उत्पादन प्रकृया प्रवाह (Flow chart)



## वातावरणीय पक्ष

### प्रदुषणको किसिम

प्रस्तुत उद्योगबाट खास गरी निम्नानुसारको खेर पदार्थको निस्काशन वा प्रदुषणबाट वातावरणमा असर पार्न सक्ने देखिन्छ ।

सि.नं.	प्रदुषणको किसिम	निश्कासन हुने बस्तुहरु
१	ठोस खेर पदार्थ	प्रयोग नभएका मकैका दानाहरु,खाली बट्टा तथा ड्रम तथा प्याकिगं सामग्रीहरु
२	तरल खेर पदार्थ	सरसफाई गर्न प्रयोग भएको पानी
३	ध्वनी प्रदुषण	ओभन तथा अन्य मेशिनहरुको आवाजले हल्का ध्वनी प्रदुषण हुने देखिन्छ ।
४	वायु प्रदुषण	त्यस्तो असर पर्ने केमिकलहरु प्रयोग हुने नभएकोले वायु प्रदुषण हुदैन ।

### रोकथामका उपायहरु:

सि.नं.	प्रदुषणको किसिम	रोकथामका उपायहरु
१	ठोस खेर पदार्थ	मलको रुपमा प्रयोग गर्न सकिने र प्याकिङ्ग सामग्रीहरु सुरक्षित रुपले विर्सजन गर्नु पर्ने ।
२	तरल खेर पदार्थ	खाल्डामा जम्मा गरी सफा पानी मात्रै बाहिर पठाउने
३	ध्वनी प्रदुषण	उत्पादनको क्रममा निष्कने आवाजबाट वातावरणमा पर्न सक्ने प्रभावलाई न्यूनीकरण गर्न निम्नानुसारको व्यवस्था गर्न सकिने छ । <input type="checkbox"/> मेशिन जडान गर्दा फाउण्डेशन मजबुत गरी कम्पन्न कम गर्न सकिन्छ । <input type="checkbox"/> मेशिनमा ग्रीज लुब्रिकेन्टहरु लगाइने छ जसले गर्दा कम आवाज निस्कने हुन्छ । <input type="checkbox"/> कामदारहरुलाई एअर प्लग र अन्य सुरक्षात्मक उपकरणहरु को व्यवस्था गर्नु पर्छ । <input type="checkbox"/> ध्वनी प्रदुषणका कारक मेशिनहरुलाई सेड भित्रमात्र संचालन गरिने छ ।
४	वायु प्रदुषण	<input type="checkbox"/> उत्पादन कक्षमा एक्जष्ट फ्यान आदीको व्यवस्थाले गर्दा प्रदुषित वायु बाहिर जाने हुनाले वायु प्रदुषण न्यून हुन्छ । धुलो नियन्त्रण गर्न डस्टकलेक्टर (Dust Collector)को व्यवस्था गर्न सकिन्छ ।

### सरसफाई

### सरसफाई:

- कारखाना मेशिनहरु सरसफाई गरी समय समयमा मर्मत सम्भार गर्नु पर्छ ।
- Good House Keeping Practice अपनाउनु पर्छ ।
- सकेसम्म कच्चा पर्दाथहरुलाई बिग्रनबाट रोक्नुपर्दछ ।
- सरसफाइमा प्रयोग गरिने पानी सके सम्म कम गर्नु पर्छ ।

### कामदारहरुको स्वास्थ्य र सुरक्षा

कामदारहरुलाई आवश्यक मात्रामा र समय समयमा मास्क, पजा, एप्रोन तथा टोपी दिनुपर्छ । कामदारहरुलाई काम गर्ने मेशिन र प्रकृयाबारे जानकारी समय समयमा गराउनु पर्छ । कामदारहरुको स्वास्थ्य परीक्षण वर्षमा कम्तीमा एक पटक गराउनु पर्छ । बढी भारी सामान ओसार पसार गर्नु परेमा उर्पयुक्त गाडा वा साधनको प्रयोग गर्नुपर्छ । आवश्यक मात्रामा प्राथमिक उपचारका सामग्रीहरु उत्पादन स्थलमा हरसमय राख्नु पर्दछ । कामदारहरुलाई स्वास्थ्य वा काम गर्दा लागेका अप्ठ्यारा बारे समय समयमा अन्तरकृया गरी पृष्ठपोषण लिनुपर्छ र आवश्यक सुधारहरु गर्नुपर्छ ।

### ध्वनी प्रदुषण:

मेशिन जडान गर्दा फाउण्डेशन मजबुत गर्नु पर्छ । जसले गर्दा मेशिन सचालन गर्दा कम्पन्न कम हुन्छ । मेशिनमा ग्रीज लुब्रिकेन्टहरु लगाइने छ जसले गर्दा कम आवाज निस्कन्छ । कामदारहरुलाई एअर प्लग र अन्य सुरक्षात्मक उपकरणहरु को व्यवस्था गर्नु पर्छ । जेनेरेटर तथा अन्य ध्वनी प्रदुषणका मेशिनहरुलाई छुट्टै कोठा भित्रमात्र संचालन गर्नु पर्छ ।

### ट्रेनिङ्ग:

१. कामदार कर्मचारीहरुलाई काममा लगाउनु भन्दा पहिला तीनलाई कार्यस्थल देखाई प्रयोग हुने मेशिन र प्रकृया बारे जानकारी तथा तहां रहेका सम्भावित जोखिम तथा असरहरु बारे जानकारी दिनु पर्छ ।
२. उद्योगमा बिधमान जोखिमहरुबारे जानकारी दिएपछी त्यसबाट बच्ने उपाय तथा प्रयोग गर्ने साधनहरु र केही भएमा के के गर्ने र कसलाई सम्पर्क गर्ने जानकारी समेत दिनुपर्छ ।
३. नयां कामदारहरुलाई तीनले गर्नु पर्ने कार्यको जानाकरी गराई पुरानाको निर्देशन अन्तर्गत राखी ट्रेनिङ्ग दिई केही समय कार्य गराउनु पर्छ ।
४. कामदारहरुलाई वर्षमा कम्तीमा दुई पटक उपयुक्त , उत्प्रेरणा दिने खालका आवश्यक विषयका ट्रेनिङ्गहरु दिनु पर्छ ।
५. सबै कामदारहरुलाई प्राथमिक उपचार सम्बन्धी तालिम दिनु पर्छ ।
६. कामदारहरुलाई नयां प्रकृया वा मेशिनहरुबारे बेला बेलामा आन्तरीक वा बाह्य तालिम दिनु पर्छ ।

### अग्नी तथा विधुतिय आकस्मिक घटना:

अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटनाबाट बच्न र बचाउन उद्योगस्थलमा पर्याप्त र उपर्युक्त स्थानहरुमा अग्नी निवारक यन्त्र (Fire Extinguisher) तथा बालुवा र आगो निभाउन प्रयोग हुने भाडाहरु तथा उपकरणहरु राख्नु पर्छ । सबै कामदारहरुलाई अग्नी निवारक यन्त्रहरु प्रयोग गर्न सिकाउनु पर्छ । विद्युतिय लाइनहरु (electrical wirings) को चेकजाचं ६/६ महीनामा गर्नु पर्छ, प्रयोग हुने विद्युतिय स्विचहरु औद्योगिक किसिमका (spark proof) र पर्याप्त क्षमताका हुनुपर्छ ।

## विशेष ध्यान दिनु पर्ने:

### (क) मेसिन औजारको गुणस्तर

यो खाद्य पदार्थ भएको र यो बनाउन प्रयोग हुने सामान, मेसिन, पाइपहरु उचित गुणस्तरका नभएर दुषित(उचित धातुबाट नबनेका, खिया लोगेका) हुन सक्छन् । सो कारणले तयारी सामानको गुणस्तर विग्रने तथा तयारी सामान स्वस्थ बढ्दक नुहने हुन्छ । यसबाट ग्राहकहरु असन्तुष्ट हुने र विक्री समेत कम हुन सक्छ । यसकारण उद्योगमा प्रयोग हुने मेसिन, औजारहरु खाद्य पदार्थको लागि प्रयोग हुने स्तरको स्टेनलेस स्टिल (फुड ग्रेड क्वालिटीको धातु)बाट बनेको हुनुपर्छ । तिनका सरसफाई नियमित रुपमा कार्य शुरु गर्नु भन्दा पहिले र कार्य समाप्त भएपछि राम्रोसँग सफा गर्नु पर्दछ ।

### (ख) व्यक्तिगत सरसफाई

यो खाद्य पदार्थ भएको र उत्पादन कार्यमा संलग्न/कर्मचारीहरु अस्वस्थ वा सरुवा रोग लागेका भए तिनका माध्यमबाट तयारी वस्तुमा र सोबाट प्रयोग कर्तामा सरुवा रोग सर्न सक्ने भएकोले कामदार कर्मचारीको स्वास्थ्य प्रति धेरै चनाखो हुनु पर्दछ । उत्पादनमा संलग्न हुने कामदार कर्मचारीहरुको नियमित स्वस्थ्य परिक्षण र तिनले आवश्यक टिका (खोप) लिएको हुनु पर्दछ । काम शुरु गर्नु भन्दा पहिला र दिसा पिसाव गरी सकेपछि अनिवार्य रुपले हाँत सावुन पानीले धुने तथा पञ्जा, हेयर कभर, मास्क, एप्रोनहरु लगाएर मात्र काममा लगाउनु पर्दछ । कुनै पनि उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न कर्मचारीहरुलाई रुघा खोकी, सरुवा रोग र घाउँ लागेको भए त्यस्ता कर्मचारीलाई उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न गराउनु हुँदैन ।



कर्मफलेक्स उद्योग सम्बन्धी केही Pictorial Views हरु



कर्मफलेक्सका केही तस्वीरहरु

## ५ स्किम

१ परियोजनाको नाम	कर्मफ्लेक्स		
२ वार्षिक उत्पादन क्षमता			
क	कर्म फ्लेक्स	५०० ग्रामको प्याकेट	७८०.०००
३ कारखाना स्थापना हुने स्थान		शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र	
४ वार्षिक काम गर्ने समय		दैनिक ८ घण्टा वार्षिक ३०० दिन	
५ कुल पूँजी लागानी			१५,०५०,९२७।३७
क) चालु पूँजी			७,९६९,९२७।३७
ख) स्थिर पूँजी			७,८८१,०००।००
६ वित्तिय संस्थाबाट ऋण			९,०३०,५५६।४२
क) दिर्घकालिन ऋण			४,७२८,६००।००
ख) अल्पकालिन ऋण			४,३०१,९५६।४२
७ मुनाफाको प्रतिफल प्रतिशतमा			३९
क) कुल पूँजी लागानीमा			३९
८ पार विन्दु			
क) प्रतिशतमा			३४
ख) मूल्यमा			९८,३३२,९९९।००
९ मुनाफा			५,८८९,७३४।३६
क) वार्षिक आमदानी			५४,६००,०००।००
ख) वार्षिक खर्च			४८,७१०,२६५।६४
१० रोजगारी			२२ जना

कर्नफ्लेक्स

शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र

औद्योगिक स्कीम

स्थिर पूँजी विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	८८०,०००।००
१ जग्गा	०।५	रोपनी	१६०००००	८००,०००।००	
जग्गा विकास तथा बाउण्ड्री	१०	प्रतिशत		८०,०००।००	

२ निर्माण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	२,८१६,०००।००
क) कारखाना (सेड) बर्गफ	१६००	बर्ग फिट	१०००	१,६००,०००।००	
ख) गोदाम घर	८००	बर्ग फिट	८००	६४०,०००।००	
ग) कार्यालय घर	४००	बर्ग फिट	१२००	४८०,०००।००	
घ) विद्युतिकरण तथा स्यनाटरी				१३६,०००।००	

३ मेशिन औजार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	३,८१५,०००।००
क) टिनी ब्वाइलर घण्टाको २०० केजी क्षमताको	१	सेट	५००,०००	५००,०००।००	
ख) रोटरी स्टीम कुकर १०० केजी क्षमताको	१	सेट	४५०,०००	४५०,०००।००	
ग) डिक्की सिप्टर	१	सेट	१२५,०००	१२५,०००।००	
घ) सिड सेपरेटर	१	सेट	४००,०००	४००,०००।००	
ङ) मिक्सर	१	सेट	३००,०००	३००,०००।००	
च) टेम्परीगं ट्यांक	१	सेट	१५०,०००	१५०,०००।००	
छ) स्विप डायर	१	सेट	५००,०००	५००,०००।००	
ज) स्क्यानड. मेशीन	१	सेट	१२५,०००	१२५,०००।००	
झ) फ्लेकिड.ग मेशीन	१	सेट	४५०,०००	४५०,०००।००	
ञ) भ्याकुम प्याकर इम्यालुएटिड.ग पम्पीग	१	सेट	२२५,०००	२२५,०००।००	
ट) च्यापर सिलिङ्ग सिस्टम	१	सेट	३२०,०००	३२०,०००।००	
ड) टूली ट्रे, पाइप र ट्यांक				२००००।००	
ड) ल्याव इन्वीपमेन्ट्स				१००००।००	
ढ) विविध				५००००।००	

४ फर्निचर तथा फिक्चर अफिस इकुम्पमेन्ट	१५०,०००।००
५ उद्योग लगानी हुनु पुर्व खर्च	५०,०००।००
६ तथा उद्योग संचालन हुन अघिको खर्च	५०,०००।००

७ कुल स्थिर पूँजी ७,८८१,०००।००

चालु पूँजी विवरण	परिमाण	एकाइ	जम्मा
क) कञ्चामाल मौज्दात	३०	दिन	३,९००,०००।००
ख) प्रशोधनमा रहने	१	दिन	१५७,४५८।०३
ग) तैयारी माल मौज्दात	१०	दिन	१५७,४५८।०३
घ) उद्योग विाक्र दिन	१०	दिन	१५३७,८८१।००
चालु पूँजी लगानी			७,९६९,९२७।३७

क) कुल पूँजी लगानी	१५,०५०,९२७।३७
ख) कुल स्थिर पूँजी लगानी	७,८८१,०००।००
ग) कुल चालु पूँजी लगानी	७,९६९,९२७।३७

वार्षिक उत्पादन खर्च

स्थिर खर्च

१	हास कट्टी	परिमाण	एकाइ	दर	जम्मा
क) भवन	२,८५६,०००	प्रतिशत		५	१४२,८००।००
ख) मेशिन औजार	३,८५५,०००	प्रतिशत		१०	३,८५,५००।००
ग) फर्निचर फिक्चर	१५०,०००	प्रतिशत		२०	३०,०००।००
घ) (	(	प्रतिशत		१५	७,५००।००

२ विमा १ प्रतिशतले (स्थिर मुल्यमा जग्गाको मुल्य बाहेक) ७०,०१०।००

३ ब्याज दिर्घकालिन ऋण ४,७२८,६०० प्रतिशत १० ४७२,८६०।०० ४७२,८६०।००

४	अप्रत्यक्ष कर्मचारी	परिमाण	एकाइ	दर	जम्मा
क) ब्यबस्थापक	१	जना	३०,०००		३६,०००।००
ख) लेखापाल	१	जना	१६,०००		१९,२००।००
ग) स्टोर क्लिपर	१	जना	१४,०००		१६,८००।००
घ) सेल्स म्यान	१	जना	१४,०००		१६,८००।००
ङ) पाले पियन	२	जना	१०,०००		२४,०००।००
च) उत्प्रेरण भाता, थप भाता					३३,८००।००

जम्मा

६

५ कार्यालय खर्च ३५८,०००।००

क) मसलन्द छपाई अफिस समान	४०,०००।००
ख) भाता परिवहन, फोन आदी	७०,०००।००
ग) मर्मत संभार	४५,०००।००
घ) दस्तुर महशुल, विज्ञापन आदी	२०,०००।००
ङ) भैपरी तथा अन्य	४५,०००।००
च) स्थिर विजुली खर्च १० केभीए	१३८,०००।००

६ लेखा परिक्षण ४०,०००।००

७ कुल स्थिर खर्च २,९७७,०७०।००

**चल खर्च विवरण**

द	कच्चा माल	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	३९,०००,०००।००
क)	मकै	७८,०।००	मे ट	३५,०००।००	२७,३००,०००।००	
ख)	चिनी नून भिटामिन र अन्य				६,५००,०००।००	
ग)	प्याकिड.ग सामानहरु				५,२००,०००।००	

९	प्रत्यक्ष कामदार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	३,४८०,०००।००
क)	खाद्य प्रविधि विशेषज्ञ	१	जना	२०,०००।००	२०,०००।००	
ख)	दक्ष कामदार	७	जना	१२,०००।००	८४,०००।००	
ग)	अर्धदक्ष कामदार	९	जना	१०,०००।००	९०,०००।००	
घ)	अदक्ष कामदार	१२	जना	८,०००।००	९६,०००।००	

जम्मा

२९

**१० उत्पादन तथा अन्य खर्च**

२,८२३,०००।००

क)	विद्युत महशुल - ५०X०।८X३००X१३X१२।५ प्रति युनिट				१,९५०,०००।००
ख)	पानी				३५,०००।००
ग)	मर्मत सम्भार				४०,०००।००
घ)	जगेडा पार्ट पूजा आदी				१८,०००।००
ङ)	फर्नेस आयल	१३	कि ली	६००००	७८०,०००।००

११	ब्याज अल्पकालिन ऋण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	४३०,१९५।६४
		४,३०१,९५६	प्रतिशत	१०	४३०,१९५।६४	

**१२ कुल चल खर्च**

४५,७३३,१९५।६४

**१३ कुल वार्षिक उत्पादन खर्च**

४८,७१०,२६५।६४

	आम्दानी विक्री विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	५४,६००,०००।००
क	कर्न फ्लेक्स ५०० ग्रामको	७८०,०००	प्याकेट	७०।००	५४,६००,०००।००	

**मूनाफा**

५,८८९,७३४।३६

वार्षिक विक्रीबाट आम्दानी

५४,६००,०००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च

४८,७१०,२६५।६४

### ध. वित्तीय विश्लेषण मालक

<b>पार विन्दु</b>			
पार विन्दु	प्रतिशतमा		३४
पार विन्दु मूल्यमा			१८,३३२,१९९००
कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत बढेमा			
कच्चाभालको मूल्य		४२,९००,०००।००	
कुल चल खर्च		४९,६३३,१९५।६४	
कुल स्थिर खर्च		२,९७७,०७०।००	
विक्रीबाट आम्दानी		५४,६००,०००।००	
पार विन्दु	प्रतिशतमा		६०
पार विन्दु कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत घटेमा			
कच्चाभालको मूल्य		३५,१००,०००।००	
कुल चल खर्च		४१,८३३,१९५।६४	
कुल स्थिर खर्च		२,९७७,०७०।००	
विक्रीबाट आम्दानी		५४,६००,०००।००	
पार विन्दु	प्रतिशतमा		२३
<b>प्रतिफल विश्लेषण</b>			
लगानीको प्रतिफल	प्रतिशतमा		३९
स्वलगानीको प्रतिफल	प्रतिशतमा		९८

### नगद प्रवाह विश्लेषण

वर्ष	वार्षिक उत्पादन क्षमता प्रतिशत	
	मा	विक्रीबाट आम्दानी रु मा
१ वर्ष	५०	२७,३००,०००।००
२ वर्ष	६०	३२,७६०,०००।००
३ वर्ष	७०	३८,२२०,०००।००
४ वर्ष	८०	४३,६८०,०००।००
५ वर्ष	९०	४९,१४०,०००।००