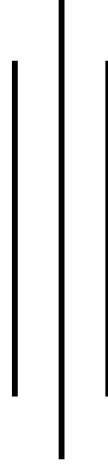
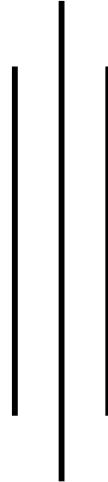


मायोनेज उद्योग



औद्योगिक स्कीम

- परिचय र प्राविधिक पक्ष
- आर्थिक पक्ष



नेपाल सरकार
उद्योग मन्त्रालय
घरेलु तथा साना उद्योग विभाग
त्रिपुरेश्वर

मायोनेज उद्योग

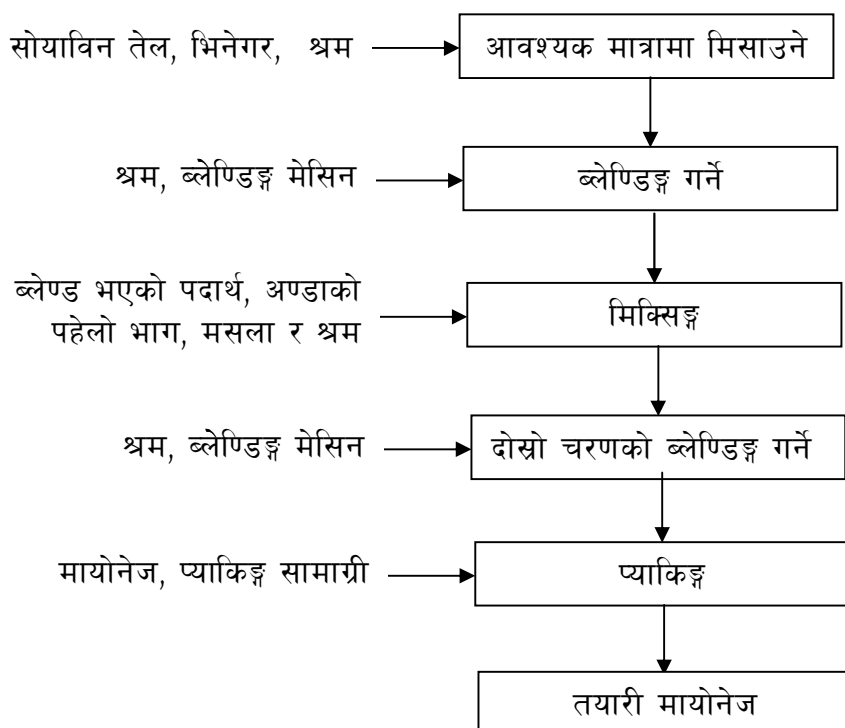
परिचय

मायोनेज एक किसिमको चिसो गाढा भोल पदार्थ हो । यो सस जस्तै हुन्छ जुन पाउरोटी, वर्गर, केकहरु वा सलाद बनाउन, ड्रेसिङ्ग गर्न प्रयोग गरिन्छ । आजभोली तयारी खाना(फास्ट फुड)हरुको प्रयोग बढ्दै गएकोले र यो फास्टफुडमा प्रयोग गर्ने वस्तु भएकोले यसको बजारमा माग छ । यो केटाकेटी (बच्चा)हरुलाई मन पर्ने वस्तु हो । यो अण्डाको पहिलो भाग र विभिन्न किसिमका तेल मिसाएर बनाउने भएकोले पौष्टिक पनि छ । सो कारणले यो जो सुकैले खाने भएकोले बजारको सम्भावना राम्रो छ ।

बस्तु उत्पादन प्रकृया:

१. भिनेगर र तेल आवश्यक मात्रामा तौल गरी मिसाइन्छ ।
२. मिसाएको मिश्रणलाई निरन्तर ब्लेण्डिङ्ग मेसिनमा ब्लेण्ड गरिन्छ ।
३. ब्लेण्डिङ्ग गर्दा साना साना थोपाहरु मिश्रणमा देखा पर्न थाल्दछ । ति थोपाहरुलाई छानी निकालिन्छ ।
४. मिश्रणमा अण्डाको पहिलो भाग र अन्य विभिन्न किसिमका स्वादिष्ट मसलाहरु मिसाइन्छ ।
५. मिसाएको मिश्रणलाई पुनः ब्लेण्डिङ्ग गरिन्छ र मायोनेजको गाढा भोल तयार हुन्छ ।
६. तयार भएको मायोनेजलाई आवश्यकता अनुसारको बट्टामा प्याक गरी विक्री वितरण योग्य हुन्छ ।

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	निस्कासन हुने बस्तुहरु	रोकथामका उपायहरु
१	ठोस खेर पदार्थ	अण्डाका बोक्रा तथा प्याकिगं सामग्रीहरु	मलको रुपमा प्रयोग गर्न सकिने र प्याकिङ्ग सामग्रीहरु सुरक्षित रूपले विर्सजन गर्नु पर्ने ।
२	तरल खेर पदार्थ	सफा गर्न प्रयोग भएको पानी	खाल्डामा जम्मा गरी सफा पानी मात्रै बाहिर पठाउने
३	ध्वनी प्रदुषण	ब्लेण्डिङ्ग र मिक्सिङ्ग मेशिनहरुको आवाजले हल्का ध्वनी प्रदुषण हुने देखिन्छ ।	मेशिनहरुको समय समयमा मर्मत, लुब्रिकेशन गर्ने, ध्वनीकम गर्ने साधानहरु प्रयोग गर्ने
४	वायु प्रदुषण	त्यस्तो असर पर्ने केमिकलहरु प्रयोग हुने नभएकोले वायु प्रदुषण हुदैन, हल्का गन्ध आउने हुन्छ ।	फिनेलहरुको प्रयोग तथा सरसफाई गरी गन्ध कम गर्ने

सरसफाई

उत्पादनस्थल को दैनिक दुई पटक फिनाएल पानीले सरसफाई गर्नु पर्छ । मेशिन औजारहरुलाई प्रयोग गरेर काम समाप्त भएपछी सफा गरी औजारहरु सुरक्षित तरिकाले निर्दिष्ट स्थानहरुमा राख्नु पर्छ । फोहर मैलालाई तोकेको स्थानमा विसर्जन गर्नुपर्छ ।

कामदारहरुको स्वास्थ्य र सुरक्षा

कामदारहरुलाई आवश्यक मात्रामा र समय समयमा मास्क, पन्जा, 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 अन्तरक्रिया गरी पृष्ठपोषण लिनुपर्छ, र आवश्यक सुधारहरु गर्नुपर्छ ।

ध्वनी प्रदुषण:

यस किसिमको उद्योगमा खासै ध्वनी प्रदुषण हुदैन । तर क्रसर तथा मिक्सिङ्ग तथा अन्य मेशिनहरु चल्दा उत्पन्न हुने ध्वनीले कसैलाई असर गरेको लागेमा इयर प्लग दिनु पर्छ ।

ट्रेनिङ्ग:

- 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 ।
- 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 ।
- नयां कामदारहरुलाई तीनले गर्नु पर्ने कार्यको जानाकारी गराई पुरानाको निर्देशन अन्तर्गत राखी ट्रेनिङ्ग दिई केही समय कार्य गराउनु पर्छ ।

४. कामदारहरूलाई वर्षमा कम्तीमा दुई पटक उर्पयुक्त , उत्प्रेरणा दिने खालका आवश्यक विषयका ट्रेनिङहरू दिनु पर्छ ।
५. सबै कामदारहरूलाई प्राथमिक उपचार सम्बन्धी तालिम दिनु पर्छ ।
६. कामदारहरूलाई नयां प्रकृया वा मेशिनहरूबारे बेला बेलामा आन्तरीक वा बाह्य तालिम दिनु पर्छ ।

अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटना:

अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटनाबाट बच्न र बचाउन उद्योगस्थलमा पर्याप्त र उपर्युक्त स्थानहरूमा अग्नी निवारक यन्त्र (Fire Extinguisher) तथा बालुवा र आगो निभाउन प्रयोग हुने भाडांहरू तथा उपकरणहरू राख्नु पर्छ । सबै कामदारहरूलाई अग्नी निवारक यन्त्रहरू प्रयोग गर्न सिकाउनु पर्छ । विद्युतीय लाइनहरू (electrical wirings) को चेकजाचं ६ - ६ महीनामा गर्नु पर्छ , प्रयोग हुने विद्युतिय स्विचहरू 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, पाइपहरू उचित गुणस्तरका नभएर दुषित(उचित धातुबाट नबनेका, खिया लोकेका) हुन सक्छन् । सो कारणले तयारी सामानको गुणस्तर विग्रने तथा तयारी सामान स्वस्थ बर्द्धक नुहने हुन्छ । यसबाट ग्राहकहरू असन्तुष्ट हुने र विक्री समेत कम हुन सक्छ । यसकारण उद्योगमा प्रयोग हुने मेसिन, औजारहरू 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/कर्मचारीहरू 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 कर्मचारीहरूको नियमित स्वस्थ 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, एप्रोनहरू लगाएर मात्र काममा लगाउनु पर्दछ । कुनै पनि उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न कर्मचारीहरूलाई रुघा खोकी, सरुवा रोग र घाउं लागेको भए त्यस्ता कर्मचारीलाई उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न गराउनु हुँदैन ।

- १ परियोजनाको नाम
२ वार्षिक उत्पादन क्षमता

मायोनेज

मायोनेज	३०,०००	के.जी.
---------	--------	--------

- ३ कारखाना स्थापना हुने स्थान
४ वार्षिक काम गर्ने समय

शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र
दैनिक ८ घण्टा, वार्षिक ३०० दिन

५ कुल पूँजी लगानी		४,५८७,२००।००
क) चालु पूँजी	१,०००,०००।००	
ख) स्थिर पूँजी	३,५८७,२००।००	

६ वित्तिय संस्थाबाट ऋण		२,७५२,३२०।००
क) दिर्घकालिन ऋण	२,९५२,३२०।००	
ख) अल्पकालिन ऋण	६००,०००।००	

७ मुनाफाको प्रतिफल प्रतिशतमा		३४
क) कुल पूँजी लागनीमा	३४	

८ पार विन्दु		४४
क) प्रतिशतमा		४४
ख) मूल्यमा		३,५२७,५२६।४४

९ मुनाफा		१,५४४,८८६।४०
क) वार्षिक आमदानी	८,९००,०००।००	
ख) वार्षिक खर्च	६,५५५,९९३।६०	

१० रोजगारी	जनामा	जम्मा	११
------------	-------	-------	----

मायोनेज

शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र

औद्योगिक स्कीम

स्थिर पूँजी विवरण		परिमाण	एकई	दर	जम्मा	१,३२०,०००।००
१	जग्गा	६	आना	२०००००	१,२००,०००।००	
	जग्गा विकास	१,२००,०००।००	प्रतिशत	१०	१२०,०००।००	

२	निर्माण	परिमाण	एकई	दर	जम्मा	१,५९७,२००।००
क)	कारखाना (सेड)	१०००	वर्गफिट	७००	७००,०००।००	
ख)	गोदाम घर	८००	वर्गफिट	७००	५६०,०००।००	
ग)	कार्यालय घर	२४०	वर्गफिट	८००	१९२,०००।००	
घ)	विद्युतिकरण				१४५,२००।००	

३	मेशिन औजार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	५४५,०००।००
a	Mixer Machine 1 HP	१	सेट	५०,०००।००	५०,०००।००	
b	Homogenizer 1 HP	१	सेट	२५,०००।००	२५,०००।००	
c	Stainless Steel Jar and Bowl	१	सेट	१५,०००।००	१५,०००।००	
d	Filling Machine	१	सेट	१२०,०००।००	१२०,०००।००	
e	Water filter, stove	१	सेट	३५,०००।००	३५,०००।००	
f	Cap sealing machine	१	सेट	२५,०००।००	२५,०००।००	
g	Freeze	१	सेट	१२०,०००।००	१२०,०००।००	
h	Weighing Tools	१	सेट	१०,०००।००	१०,०००।००	
i	Machine erection and electrification				४५,०००।००	
j	Miscellaneous				१००,०००।००	

४	फर्निचर तथा फिक्चर अफिस इकुप्मेन्ट					५०,०००।००
५	उद्योग लगानी हुनु पुर्व खर्च					५०,०००।००
६	तथा उद्योग सुंचालन हुन अघिको खर्च					२५,०००।००

७	कुल स्थिर पूँजी					३५८७,२००।००
	चालु पूँजी विवरण		परिमाण	एकाई	जम्मा	१,०००,०००।००
क)	कच्चा माल मौज्दात		१५	दिन	२१७,८००।००	
ख)	प्रशोधनमा रहने		२	दिन	३९,२७३।०९	
ग)	तैयारी माल मौज्दात		७	दिन	१३७,४५५।५५	
घ)	उधरो विक्ति दिन		३१	दिन	६०५,४७१।४४	
	चालु पूँजी लगानी				१,०००,०००।००	

कुल पूँजी लगानी	४,५८७,२००।००
कुल स्थिर पूँजी लगानी	३,५८७,२००।००
कुल चालु पूँजी लगानी	१,०००,०००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च
स्थिर खर्च

१	हास कट्टी	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	१४४,३६०।००
क)	भवन	१,५९७,२००।००	प्रतिशत	५	७९,८६०।००	
ख)	मेशिन औजार	५४५,०००।००	प्रतिशत	१०	५४,५००।००	
ग)	फर्निचर फिक्चर	५०,०००।००	प्रतिशत	२०	१०,०००।००	

२	विमा १ प्रतिशतले (स्थिर मुल्यमा जग्गाको मुल्य बाहेक)					२२,६७२।००
---	--	--	--	--	--	-----------

३	ब्याज दिर्घकालिन ऋण	परिमाण २,१५२,३२०।००	एकाई प्रतिशत	दर १३	जम्मा २७९,८०१।६०	२७९,८०१।६०
---	---------------------	------------------------	-----------------	----------	---------------------	------------

४	अप्रत्यक्ष कर्मचारी	परिमाण	एकाई	दर	वार्षिक	
क)	ब्यवस्थापक	१	जना	१४०००	१६८०००	५७७,२००।००
ख)	लेखापाल	१	जना	१००००	१२००००	
ग)	स्टोर किपर कम सेल्स म्यान	१	जना	८०००	९६०००	
घ)	पाले पियन	१	जना	५०००	६००००	
	उत्प्ररणा भत्ता, थप भत्ता	४			१३३२००	

५	कार्यालय खर्च					१५२,८००।००
क)	मसलन्द छपाई अफिस समान				२०,०००।००	१५२,८००।००
ख)	भत्ता परिवहन				५०,०००।००	
ग)	मर्मत संभार				२५,०००।००	
घ)	दस्तुर महशुल				१०,०००।००	
ड)	भैपरी तथा अन्य				२५,०००।००	
च)	स्थिर विद्युत खर्च	१०	केभिए	१९०	२२,८००।००	

६	लेखा परिक्षण					१५,०००।००
---	--------------	--	--	--	--	-----------

७	कुल स्थिर खर्च					१,१९१,८३३।६०
---	----------------	--	--	--	--	--------------

चल खर्च विवरण

८	कच्चा माल	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	४,३५६,०००।००
क)	Eggs Yolk	१,५००।००	के. जी.	८००।००	१,२००,०००।००	४,३५६,०००।००
ख)	Soybean Oil	२,५५०।००	लि.	१२०।००	३,०६०,०००।००	
ग)	Acetic Acid (10%)	१,२००।००	के. जी.	८०।००	९६,०००।००	
घ)	Salt, Sugar and spices		L/S		२५०,०००।००	
ड)	Bottle	६५,०००।००	गोटा	१०।००	६५०,०००।००	
च)	Caps	६५,०००।००	गोटा	२।००	१३०,०००।००	

९	प्रत्यक्ष कामदार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	४८०,०००।००
क)	सुपरभाइजर	१	जना	१२,०००।००	१४४,०००।००	४८०,०००।००
ख)	दक्ष कामदार	२	जना	९,०००।००	२१६,०००।००	
ग)	अदक्ष कामदार	४	जना	५,५००।००	२२०,०००।००	

१०	उत्पादन तथा अन्य खर्च	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	२८७,२८०।००
क)	विद्युत	३८४००	युनिट	६।७	२५७,२८०।००	२८७,२८०।००
ख)	पानी				१५,०००।००	
ग)	मर्मत सम्भार				१०,०००।००	
घ)	जगोडा पार्ट पूजा आदी				५,०००।००	

११	ब्याज अल्पकालिन ऋण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	२४०,०००।००
		६००,०००।००	प्रतिशत	१५	९०,०००।००	

१२	कुल चल खर्च					५,३६३,२८०।००
----	-------------	--	--	--	--	--------------

१३	कुल वार्षिक उत्पादन खर्च					६,५५५,११३।६०
----	--------------------------	--	--	--	--	--------------

	आम्दानी विक्री विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	८,१००,०००।००
क)	मायोनेज	३०,०००	के. जी.	२७०।००	८,१००,०००।००	
	मूनाफा					१,५४४,८८६।४०
	वार्षिक बिक्रीबाट आम्दानी					८,१००,०००।००
	वार्षिक उत्पादन खर्च					६,५५५,११३।६०

वित्तिय विश्लेषण तालिका

पार विन्दु						
	पार विन्दु प्रतिशतमा					४४
	पार विन्दु मूल्यमा					३,५२७,५२६।४४
	कच्चा माल मूल्य १० प्रतिशत बढेमा					
	कच्चा मालको मूल्य					४,७९९,६००।००
	कुल चल खर्च					५,७९८,८८०।००
	कुल स्थिर खर्च					१,१९९,८३३।६०
	विक्रीबाट आम्दानी					८,१००,०००।००
	पार विन्दु	प्रतिशतमा				५२
	पार विन्दु कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत घटेमा					
	कच्चा मालको मूल्य					३,९२०,४००।००
	कुल चल खर्च					४,९२७,६८०
	कुल स्थिर खर्च					१,१९९,८३३।६०
	विक्रीबाट आम्दानी					८,१००,०००।००
	पार विन्दु	प्रतिशतमा				३८
प्रतिफल विश्लेषण						
	लगानीको प्रतिफल	प्रतिशतमा				३४
	स्वलगानीको प्रतिफल	प्रतिशतमा				८४

नगद प्रवाह विश्लेषण

वर्ष	वार्षिक उत्पादन क्षमता प्रतिशतमा	विक्रीबाट आम्दानी
१ वर्ष	५०	४,०५०,०००।००
२ वर्ष	६०	४,८६०,०००।००
३ वर्ष	७०	५,६७०,०००।००
४ वर्ष	८०	६,४८०,०००।००
५ वर्ष	९०	७,२९०,०००।००