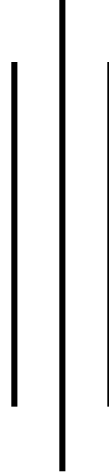


# जुस पसल उद्योग



## औद्योगिक स्कीम

- परिचय र प्राविधिक पक्ष
- आर्थिक पक्ष

नेपाल सरकार

उद्योग मन्त्रालय

घरेलु तथा साना उद्योग विभाग

त्रिपुरेश्वर, काठमाण्डौ

२०७०/०७१

## विषय - सूची

- 1) परिचय
- 2) उत्पादन प्रक्रिया
- 3) वातावरणीय पक्ष
- 4) जुस पसल सतबन्धी अन्य विविध जानकारी
- 5) जुस पसल सतबन्धी केही Pictorial Views हरु
- 6) रिक्त
- 7) बिलिय विश्लेषण ऋलक

# जुस पसल

## १. परिचय

नेपाल कृषिप्रधान देशमा विभिन्न फलफूलको खेती प्राचीन समयदेखि हुँदै आएको छ । उच्च पहाडी भागमा स्याउ, ओखर, खुर्पानी, कागती र बदामको खेती गरिन्छ भने मध्य पहाडी भागमा अमिलो वर्गको विशेष गरी सुन्तला जातको फलफूलको साथै नासपाती, आरु, आरुबखडा आदि हुन्छ । तराईमा आँप, लिची, केरा, भुईँकटहर आदिको खेती प्रशस्त गरेको पाइन्छ । दाल, भात, तरकारीले मात्र मानिसको शरीरमा आवश्यक सबै प्रकारका पौष्टिक आहार पुग्दैन । त्यसको निमित्त मासु, दूध, घ्यू इत्यादिको साथै फलफूल समेत खानु पर्दछ । समय समयको मौसम अनुसार फलफूल सस्तो हुन्छ । सबै फलफूलहरु निश्चित समयसम्म मात्र पाईने भएकोले समय अनुसारको उपयुक्त फलफूलको जुस बनाएर ताजा जुस पसल मार्फत व्यवसाय गर्न सकिन्छ । हाल नेपालमा पनि यी बस्तुहरुको प्रयोग दिन प्रतिदिन बढ्दै गइरहेको छ । फलफूलको जुस बनाएर फलफूलको संरक्षण तथा सदुपयोगको साथै यिनीहरुको प्रयोगबाट शरीरले विभिन्न भिटामिनको साथै खनिजतत्वहरु पनि पाउने भएकोले यसको आफ्नै महत्व छ ।

## २. उत्पादन प्रक्रिया

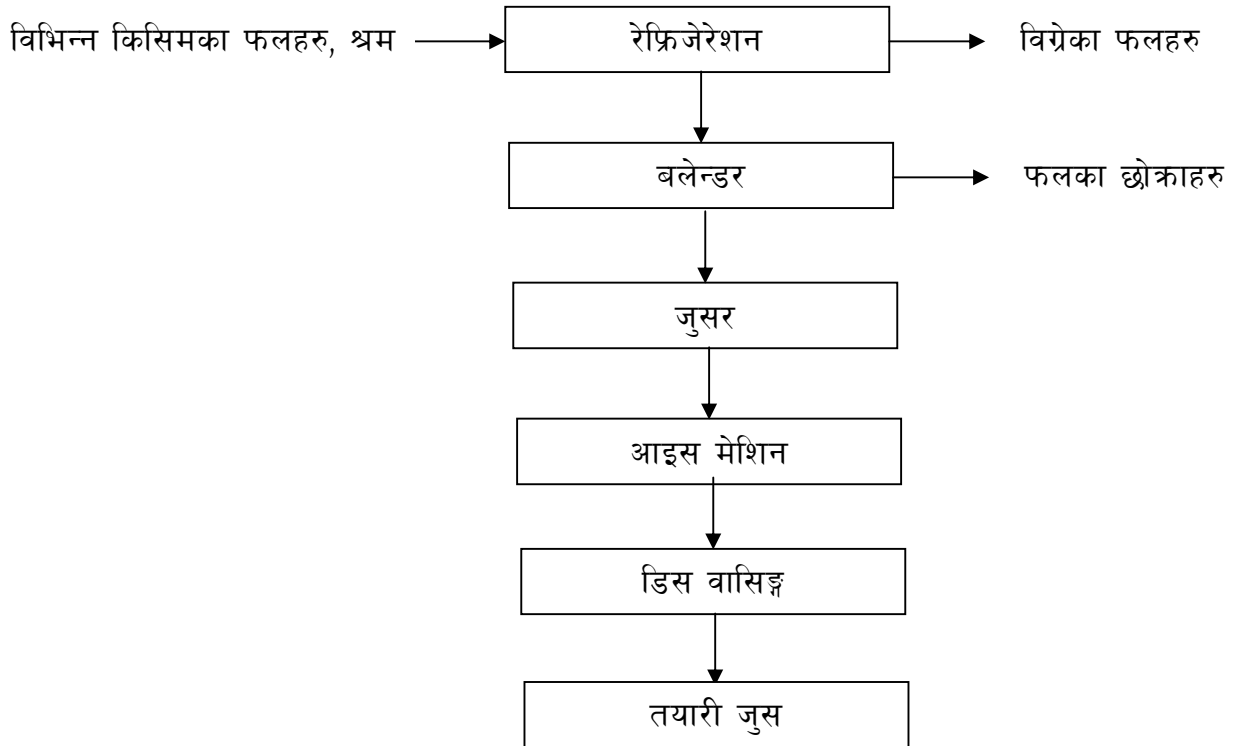
सरल तवरले संचालन गरिने यस उद्योगको उत्पादन प्रविधि सजिलै छ । विभिन्न फलफूलहरुको जुस उत्पादनको प्रविधि केही फरक भए तापनि मूल रूपमा सिद्धान्त एउटै छ ।

यो स्किम समय अनुसारको विभिन्न फलफूलको आधारमा तर्जुमा गरिएको छ । जूस बनाउँदा पहिले ग्राहकको माग अनुसारको फलको छनौट गर्नुपर्छ । राम्रा फलहरु मात्र जूस बनाउनको लागि प्रयोग गर्नुपर्छ । फलको छनौट गरी सकेपछि ती फलहरुलाई पानीले राम्ररी धुनुपर्छ । फलबाट रस निकाल्नको लागि फललाई टुक्रा पारेर फललाई थिचेर, निचोरेर वा पेलेर रस निकालिन्छ । फलको रस निकालेपछि धेरै बेरसम्म हावामा राख्न हुँदैन । हातले रस निकाल्ने मेशीन, हाते पल्पर वास्केट प्रेस वा कपडामा राखी थिचेर वा निचोरेर फलको रस निकाल्न सकिन्छ । निकाली सकेका जुसलाई सिधै सिसाको ग्लासमा राखी ग्राहकमाझ बिक्रि वितरण गर्न सकिन्छ ।

यस उद्योगको स्थापनाको लागि कच्चा पदार्थको हकमा समय अनुसारको फलफूल सुन्तला, आँप, अम्बा, अनार, भुईँकटहर आदिको फलको आवश्यकता पर्छ । यी सबै फलफूलहरु स्वदेशमा नै उपलब्ध छन् । यो उद्योग संचालनमा आउँदा प्रत्यक्ष र अप्रत्यक्ष गरी जम्मा ४ जनालाई रोजगारी उपलब्ध गराउन सकिन्छ ।

राम्रोसंग पाकेका असल खालका फलफूल छानी हावा लागने स्थानमा सकभर अलग गरी राखिन्छ । फलफूललाई पानीले पखाली धूलो , मैलो लागेको हटाइन्छ । फलफूललाई नबिग्रने गरी रेफ्रिजेरेटरमा राख्नु पर्दछ र फलफूललाई बलेन्डर मेशिनको सहयाताले बोका छोडाई सफासंग राखिन्छ । छोडाइसकेपछि फलफूललाई जूसर मेशिनमा हाली रस तयार गरिन्छ । रस तयार भए पछि बरफका टुक्रा राखी आइस मेशिनको सहयाताले जुसलाई चिसो बनाइन्छ । चिसो जुसलाई सफा ग्लास वा डिस्पोजल ग्लासमा राखी नेपकिङ्गले हयान्डल गरी ग्राहक माक्ष पु-याइन्छ ।

### उत्पादन प्रकृया प्रवाह (Flow chart)



### ३. 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	रोकथामका उपायहरु
१	ठोस खेर पदार्थ	प्रयोग नभएका फलका दानाहरु, नेप्टिकिङ्ग तथा डिस्पोसल ग्लास र अरु सामग्रीहरु	मलको रुपमा प्रयोग गर्न सकिने र प्याकिङ्ग सामग्रीहरु सुरक्षित रुपले विसर्जन गर्नु पर्ने ।
२	तरल खेर पदार्थ	सफा गर्न प्रयोग भएको पानी	खाल्डामा जम्मा गरी सफा पानी मात्रै बाहिर पठाउने
३	ध्वनी प्रदुषण	बलेन्डर तथा अन्य 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 भएपछि 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 हेयर नेट 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 प्रदुषणः

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

## ट्रेनिङ्गः

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 दिनुपर्छ ।
२. उद्योगमा विद्यमान 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 जानकारी गराई पुरानाको निर्देशन अन्तर्गत राखी ट्रेनिङ्ग दिई केही समय कार्य गराउनु पर्छ ।
४. कामदारहरुलाई वर्षमा कम्तीमा दुई पटक उर्पयुक्त , 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 दिनुपर्छ ।

## अग्नी तथा विद्युतिय आकस्मिक घटनाः

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 भाडांहरु तथा उपकरणहरु राख्नु पर्छ । सबै कामदारहरुलाई अग्नी निवारक यन्त्रहरु प्रयोग गर्न सिकाउनु पर्छ । विद्युतीय लाइनहरु ( electrical wirings) को चेकजाचं ६ - ६ महीनामा गर्नु पर्छ, प्रयोग हुने विद्युतिय स्विचहरु औद्योगिक किसिमका ( spark proof ) र पर्याप्त क्षमताका हुनुपर्छ ।

## ४. जुस्त पसल सतबन्धी अन्य विविध जानकारी

विशेष ध्यान दिनु पर्नेः

### (क) मेशिन औजारको गुणस्तर

यो खाद्य पदार्थ भएको र यो बनाउन प्रयोग हुने सामान, मेशिनहरु उचित गुणस्तरका नभएर दुषित (उचित धातुबाट नबनेका, खिया लोकोका) हुन सक्छन् । सो कारणले तयारी सामानको गुणस्तर विग्रने तथा

तयारी सामान स्वस्थ वर्द्धक 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 हात 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 घाउ लागेको भए त्यस्ता कर्मचारीलाई उत्पादन प्रक्रियामा संलग्न गराउनु हुँदैन ।

## ५. जुस पसल सतबन्धी केही Pictorial Views हरु

Fruit at Shop



Machine for juice making



Juicer Machine





- १ परियोजनाको नाम जुस पसल  
 २ वार्षिक उत्पादन क्षमता  
 क सुन्तलाको जुस  
 ख अनारको जुस  
 ग भुईकटकरको जुस  
 घ मिक्स जुस

- ३ कारखाना स्थापना हुने स्थान शहरी क्षेत्रहरु र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र  
 ४ वार्षिक काम गर्ने समय दैनिक ८ घण्टा, वार्षिक ३०० दिन

५ कुल पूँजी लगानी		२,२४६,०००।००
क) चालु पूँजी	४००,०००।००	
ख) स्थिर पूँजी	१,८४६,०००।००	

६ वित्तिय संस्थाबाट ऋण		१,३४७,६००।००
क) दिर्घकालिन ऋण	१,१०७,६००।००	
ख) अल्पकालिन ऋण	२४०,०००।००	

७ मुनाफाको प्रतिफल प्रतिशतमा		४१
क) कुल पूँजी लगानीमा	४१	

८ पार विन्दु		
क) प्रतिशतमा		४०
ख) मूल्यमा		१,७५८,२८१।२३

९ मुनाफा		९३०,२५२।००
क) वार्षिक आम्दानी	४,४१२,५००।००	
ख) वार्षिक खर्च	३,४८२,२४८।००	

१० रोजगारी	जनामा	जम्मा	३
------------	-------	-------	---

जुस पसल

शहरी क्षेत्रहरु र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र

औद्योगिक स्कीम

स्थिर पूँजी विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	८८०,०००।००
१ जग्गा	४	आना	२०००००	८००,०००।००	
जग्गा विकास	८००,०००।००	प्रतिशत	१०	८०,०००।००	

२ निर्माण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	७७०,०००।००
क) सेड	७००	वर्गफिट	१०००	७००,०००।००	
घ) विद्युतिकरण				७०,०००।००	

३ मेशिन औजार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	१४१,०००।००
क रेफ्रिजेरेटर	१	सेट	१५०००	१५०००	
ख बलेन्डर	१	सेट	१२०००	१२०००	
ग जुसर	२	सेट	१६०००	३२०००	
घ उँखु पेल्ले मेशिन	१	सेट	२५०००	२५०००	
ङ आइस मेशिन	१	सेट	१५०००	१५०००	
च डिस् वासिङ्ग	१	सेट	५०००	५०००	
छ जुस रैक	१	सेट	६०००	६०००	
ज जुस हैगर	१	सेट	६०००	६०००	
झ विविध	१		२५०००	२५०००	

४ फर्निचर तथा फिक्सचर अफिस इक्विपमेन्ट					२५,०००।००
५ उद्योग लगानी हुनु पूर्व खर्च					१५,०००।००
६ तथा उद्योग संचालन हुन अघिको खर्च					१५,०००।००

७	कुल स्थिर पूँजी					१,८४६,०००।००
	चालु पूँजी विवरण		परिमाण	एकाई	जम्मा	४००,०००।००
क)	कच्चा माल मौज्जात		१५	दिन	११६,६००।००	
ख)	प्रशोधनमा रहने		१	दिन	१०,१३५।३३	
ग)	तैयारी माल मौज्जात		२	दिन	२०,२७१।०७	
घ)	उधारो विक्री दिन		२५	दिन	२५२,९९३।४०	
	चालु पूँजी लगानी				४००,०००।००	

कुल पूँजी लगानी	२,२४६,०००।००
कुल स्थिर पूँजी लगानी	१,८४६,०००।००
कुल चालु पूँजी लगानी	४००,०००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च

स्थिर खर्च

१	ह्रास कट्टी	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	५७,६००।००
क)	भवन	७७०,०००।००	प्रतिशत	५	३८,५००।००	
ख)	मेशिन औजार	१४१,०००।००	प्रतिशत	१०	१४,१००।००	
ग)	फर्निचर फिक्सचर	२५,०००।००	प्रतिशत	२०	५,०००।००	

२	विमा १ प्रतिशतले (स्थिर मुल्यमा जग्गाको मुल्य बाहेक)	९,६६०।००
---	--	----------

३	ब्याज दिर्घकालिन ऋण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	१४३,९८८।००
		१,१०७,६००।००	प्रतिशत	१३	१४३,९८८।००	१४३,९८८।००

४	अप्रत्यक्ष कर्मचारी	परिमाण	एकाई	दर	वार्षिक	
क)	ब्यबस्थापक	१	जना	१२०००	१४४०००	१८७,२००।००
	उत्प्रेरणा भत्ता, थप भत्ता				४३२००	

५	कार्यालय खर्च					२०२,८००।००
क)	मसलन्द छपाई अफिस समान				१०,०००।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	केभिण		८२,८००।००	

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

७	कुल स्थिर खर्च	६१६,२४८।००
---	----------------	------------

चल खर्च विवरण

द	कच्चा माल	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	२,३३२,०००।००
क)	सुन्तला	३,५००	के. जी.	६०	२१०,०००।००	
ख)	स्याउ	३,०००	के. जी.	८०	२४०,०००।००	
ग)	भुईकटहर	२,५००	के. जी.	७०	१७५,०००।००	
घ)	अनार	३,५००	के. जी.	२००	७००,०००।००	
ड)	उँखु	५,०००	के. जी.	१५	७५,०००।००	
च)	अम्बा	१,५००	के. जी.	३०	४५,०००।००	
छ)	अन्य फलफुल	३,०००	के. जी.	१५०	४५०,०००।००	
ज)	डिस्पोजल ग्लास	५००,०००	थान	०।७५	३७५,०००।००	
झ)	नेपकिन	१,०००	प्याकेट	१२	१२,०००।००	
न)	विविध		LS		५०,०००।००	

९	प्रत्यक्ष कामदार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	८४,०००।००
क)	दक्ष कामदार	१	जना	९,०००।००	१०८,०००।००	
ख)	अर्धदक्ष कामदार	१	जना	७,०००।००	८४,०००।००	
		२	जना			

१०	उत्पादन तथा अन्य खर्च	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	२१०,०००।००
क)	विद्युत	१४४००	युनिट	१२।५	१८०,०००।००	
ख)	पानी				१५,०००।००	
ग)	मर्मत सम्भार				१०,०००।००	
घ)	जगेडा पार्ट पूजा आदी				५,०००।००	

११	ब्याज अल्पकालिन ऋण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	२४०,०००।००
		२४०,०००।००	प्रतिशत	१५	३६,०००।००	

१२	कुल चल खर्च					२,८६६,०००।००

	आम्दानी विक्री विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	४,४९२,५००।००
	सुन्तलाको जुस	२,९००	लि.	२२५	६५२,५००।००	
	अनारको जुस	३,२००	लि.	४२५	१,३६०,०००।००	
	भुईकटकरको जुस	१,५००	लि.	२५०	३७५,०००।००	
	मिक्स जुस	९,०००	लि.	२२५	२,०२५,०००।००	

मूनाफा

९३०,२५२।००

वार्षिक विक्रीबाट आम्दानी

४,४९२,५००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च

३,४८२,२४८।००

## वित्तिय विश्लेषण ऋणक

पार विन्दु

पार विन्दु प्रतिशतमा

४०

पार विन्दु मूल्यमा

१,७५८,२८९।२३

कच्चा मूल्य १० प्रतिशत बढेमा

कच्चा मूल्यको मूल्य

२,५६५,२००।००

कुल चल खर्च

३,०९९,२००।००

कुल स्थिर खर्च

६९६,२४८।००

विक्रीबाट आम्दानी

४,४९२,५००।००

पार विन्दु

प्रतिशतमा

४७

पार विन्दु कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत घटेमा

कच्चा मूल्यको मूल्य

२,०९८,८००।००

कुल चल खर्च

२,६३२,८००

कुल स्थिर खर्च

६९६,२४८।००

विक्रीबाट आम्दानी

४,४९२,५००।००

पार विन्दु

प्रतिशतमा

३५

प्रतिफल विश्लेषण

लगानीको प्रतिफल

प्रतिशतमा

४९

स्वलगानीको प्रतिफल

प्रतिशतमा

१०४

## नगद प्रवाह विश्लेषण

वर्ष	वार्षिक उत्पादन क्षमता प्रतिशतमा	विक्रीबाट आम्दानी
१ वर्ष	५०	२,२०६,२५०।००
२ वर्ष	६०	२,६४७,५००।००
३ वर्ष	७०	३,०८८,७५०।००
४ वर्ष	८०	३,५३०,०००।००
५ वर्ष	९०	३,९७१,२५०।००