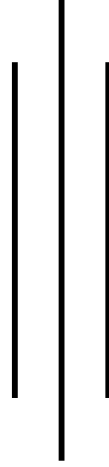
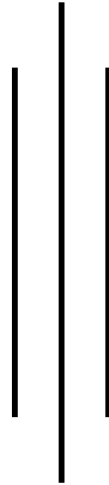


चाउचाउ (नुडल्स) उद्योग



औद्योगिक स्कीम

- परिचय र प्राविधिक पक्ष
- आर्थिक पक्ष



नेपाल सरकार
उद्योग मन्त्रालय
घरेलु तथा साना उद्योग विभाग
त्रिपुरेश्वर

चाउचाउ (नुडल्स)

परिचय

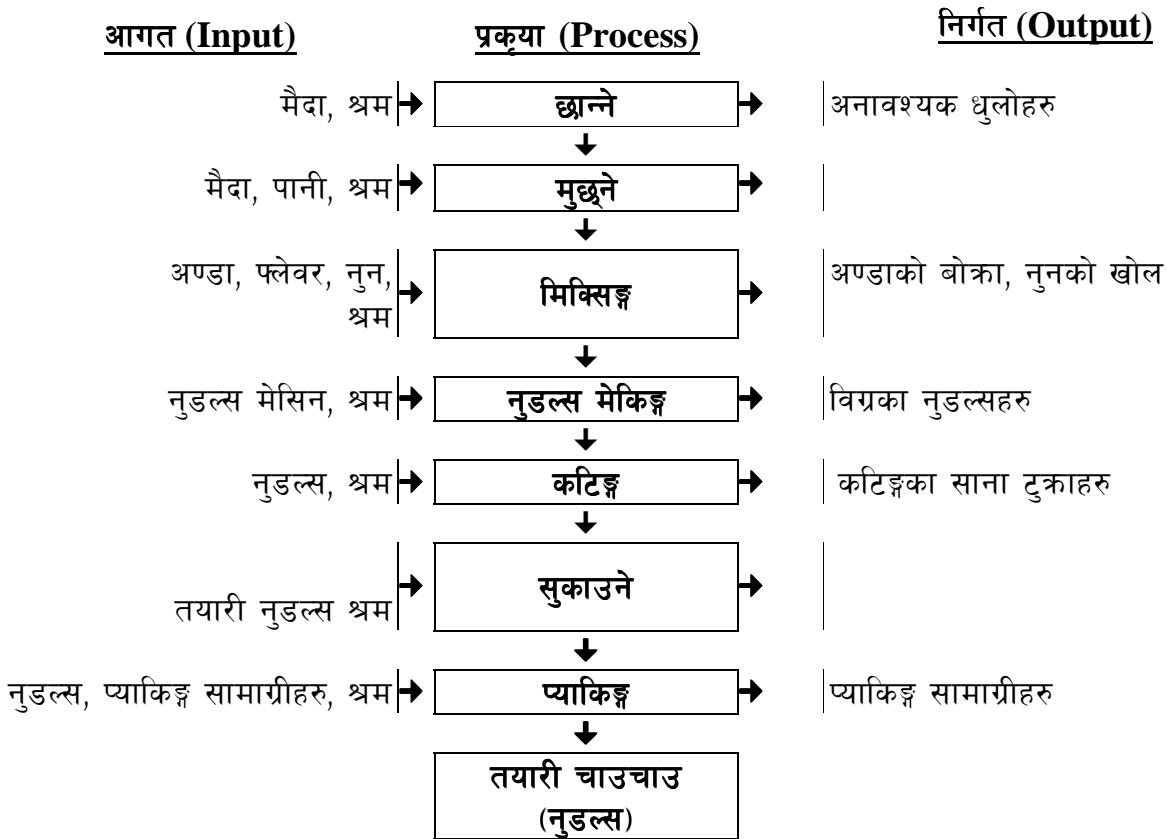
आधुनिक हल्का खाना मध्ये चाउचाउ (नुडल्स) पनि एक हो । चाउचाउ चिनीयाँ नामले निकै प्रचलित छ । यसलाइ विभिन्न नामले नामाकरण गरिन्छ । चाउचाउ खाने प्रचलन चीनबाट आएको हो । यो खाना स्पागेटीको नामले इटाली तथा अन्य यूरोपीयन देशहरुमा पनि प्रसिद्ध छ । सफा, शुद्ध साथै आधुनिक मेशीनहरु प्रयोग गरी बनाएको चाउचाउ हाल नेपालमा प्रशस्त भैसकेको छ । होटल, रेष्टुराँका अतिरिक्त घरघरमा पनि चाउचाउलाई खास गरी बेलुकी दाल, भात नखाने घरहरुमा अन्य परिकारका साथ हप्ताको १-२ पटक खाने चलन बढ्दै गएको र यो खाना हल्का तथा स्वास्थ्यकर भएकोले थोरै पूँजीबाट अधिराज्यको विभिन्न स्थानहरुमा सञ्चालन गरी खाद्य पदार्थको विविधिकरणमा आवश्यक र उपयोगी देखिन्छ ।

बस्तु उत्पादन प्रकृया:

चाउचाउलाई हातले बनाउन पनि सकिन्छ तापनि स्वास्थ्यको दृष्टिकोणले हाल प्रचलित मेशीनहरु समावेश गरी सफा, सुग्घर र बन्द कोठामा बनाउने गरी प्रस्तुत स्कीम तर्जुमा गरिएको छ ।

प्रस्तावित मिक्स्चर मेशीनको भायटमा आवश्यक मैदा हाली विस्तारै विस्तारै पानी छम्कदै मैदालाई मुछिन्छ । त्यसपछि अन्य पदार्थहरु फूल, एसेन्स, नून हाली मैदा गीलो नहुने गरी मिक्सिङ गरिन्छ । मिक्स्चर ठीक भएपछि मैदा (डो)लाई चाउचाउ बनाउने मेशीनमा हाली अन्दाजी १.५ मि.मि व्यासको लामो लामो चाउचाउ निकालिन्छ । मेशीनबाट निस्केको उक्त चाउचाउलाई काठको स्ट्याण्डमा राखी सुकाइन्छ । सुकिसकेको चाउचाउलाई आवश्यक साइजमा काटी ट्रेहरुमा राखी सुकाइन्छ र तौल मिलाई हावा नछिर्ने पोलिथिनमा बन्द गरी आवश्यक नामांकित कागजका बट्टाहरुमा प्याकिङ गरी विक्रि वितरण गरिन्छ ।

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	रोकथामका उपायहरु
१	ठोस खेर पदार्थ	प्रयोग नभएका मैदाहरु, अण्डाको खोल खाली बट्टा तथा ड्रम तथा प्याकिगं सामग्रीहरु	मलको रुपमा प्रयोग गर्न सकिने र प्याकिङ्ग सामग्रीहरु सुरक्षित रुपले विर्सजन गर्नु पर्ने ।
२	तरल खेर पदार्थ	सफा गर्न प्रयोग भएको पानी	खाल्डामा जम्मा गरी सफा पानी मात्रै बाहिर पठाउने
३	ध्वनी प्रदुषण	मिक्सिङ्ग र ड्रायर तथा अन्य मेशिनहरुको आवाजले हल्का ध्वनी प्रदुषण हुने देखिन्छ ।	मेशिनहरुको समय समयमा मर्मत, लुब्रिकेशन गर्ने, ध्वनीकम गर्ने साधनहरु प्रयोग गर्ने
४	वायु प्रदुषण	त्यस्तो असर पर्ने केमिकलहरु प्रयोग हुने नभएकोले वायु प्रदुषण हुदैन ।	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 मिक्सिङ्ग र ड्रायर 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 विद्यमान 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 जानकारी 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 बढ्दक 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 रूपमा 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 स्वास्थ्य परिक्षण र तिनले आवश्यक टिका (खोप) लिएको हुनु पर्दछ । काम शुरु गर्नु भन्दा पहिला र दिसा पिसाव गरी सकेपछि अनिवार्य रूपले 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

नुडल्स

नुडल्स २०० ग्रामको	२४०,०००	प्याकेट
--------------------	---------	---------

- 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		४,९८५,५००।००
क) चालु पूँजी	३,०००,०००।००	
ख) स्थिर पूँजी	१,९८५,५००।००	

६ वित्तिय संस्थाबाट ऋण		२,९९९,३००।००
क) दिर्घकालिन ऋण	१,९९९,३००।००	
ख) अल्पकालिन ऋण	१,०००,०००।००	

७ मुनाफाको प्रतिफल प्रतिशतमा		२९
क) कुल पूँजी लगानीमा	२९	

८ पार विन्दु		
क) प्रतिशतमा		५३
ख) मूल्यमा		५,०९५,८४३।९७

९ मुनाफा		१,४६६,५९९।००
क) वार्षिक आम्दानी	९,६००,०००।००	
ख) वार्षिक खर्च	८,१३३,४०१।००	

१० रोजगारी	जनामा	जम्मा	९		
नुडल्स					
शहरी क्षेत्रहरू र आसपासका यातायात, विद्युत, सुलभ क्षेत्र					
औद्योगिक स्कीम					
स्थिर पूँजी विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	४४०,०००।००
१ जग्गा	४	आना	१०००००	४००,०००।००	
जग्गा विकास	४००,०००।००	प्रतिशत	१०	४०,०००।००	
२ निर्माण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	७८६,५००।००
क) कारखाना (सेड)	६००	वर्गफिट	७००	४२०,०००।००	
ख) गोदाम घर	२५०	वर्गफिट	७००	१७५,०००।००	
ग) कार्यालय घर	१५०	वर्गफिट	८००	१२०,०००।००	
घ) विद्युतिकरण				७९,५००।००	

३	मेशिन औजार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	६३४,०००।००
क)	चाउचाउ बनाउने मेशिन ३ किलोवाट विद्युत मोटर सहित	१	सेट	६०,०००।००	६०,०००।००	
ख)	मिक्सचर मेशिन ३ किलोवाट विद्युत मोटर सहित	१	सेट	५०,०००।००	५०,०००।००	
ग)	६' X ८' X ३' को काठको टेबुल	२	सेट	५,०००।००	१०,०००।००	
घ)	१०' लम्बाई २' ब्या. काठको स्ट्याण्ड ५ तल्ला भएको	१०	सेट	२५,०००।००	२५०,०००।००	
ङ)	पानी ट्यांक २००० लिटर क्षमताको	१	सेट	१२,०००।००	१२,०००।००	
च)	प्लाष्टिकका भाँडा वर्तन	६	सेट	२,०००।००	१२,०००।००	
छ)	टिका ट्रेहरु	२०	सेट	५००।००	१०,०००।००	
ज)	ढक तराजु	१	सेट	५,०००।००	५,०००।००	
झ)	पानी जगेडा ट्यांक निर्माण तथा १ अ.श को विद्युत मोटर सहितको पम्प	१	सेट	१२५,०००।००	१२५,०००।००	
ञ)	विविध				१००,०००।००	

४	फर्निचर तथा फिक्सचर अफिस इकुपमेन्ट					५०,०००।००
५	उद्योग लगानी हुनु पूर्व खर्च					५०,०००।००
६	तथा उद्योग सुंचालन हुन अधिको खर्च					२५,०००।००

७	कुल स्थिर पूँजी					१,९८५,५००।००
	चालु पूँजी विवरण	परिमाण	एकाई	जम्मा		३,०००,०००।००
क)	कच्चा माल मौज्दात	१५	दिन	१८५,४८०।००		
ख)	प्रशोधनमा रहने	२	दिन	५०,८३८।७७		
ग)	तैयारी माल मौज्दात	७	दिन	१७७,९३५।६८		
घ)	उद्योगो विक्रि दिन	१०२	दिन	२,५८५,७४५।५५		
	चालु पूँजी लगानी				३,०००,०००।००	

कुल पूँजी लगानी	४,९८५,५००।००
कुल स्थिर पूँजी लगानी	१,९८५,५००।००
कुल चालु पूँजी लगानी	३,०००,०००।००

वार्षिक उत्पादन खर्च
स्थिर खर्च

१	हास कट्टी	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	११२,७२५।००
क)	भवन	७८६,५००।००	प्रतिशत	५	३९,३२५।००	
ख)	मेशिन औजार	६३४,०००।००	प्रतिशत	१०	६३,४००।००	
ग)	फर्निचर फिक्चर	५०,०००।००	प्रतिशत	२०	१०,०००।००	

२	विमा १ प्रतिशतले (स्थिर मुल्यमा जग्गाको मुल्य बाहेक)					१५,४५५।००
---	--	--	--	--	--	-----------

		परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	
३	ब्याज दिर्घकालिन ऋण	१,१९१,३००।००	प्रतिशत	१३	१५४,८६९।००	१५४,८६९।००

४	अप्रत्यक्ष कर्मचारी	परिमाण	एकाई	दर	वार्षिक	
क)	ब्यवस्थापक	१	जना	२००००	२४००००	१,१८५,६००।००
ख)	लेखापाल	२	जना	१००००	२४००००	
ग)	स्टोर किपर कम सेल्स म्यान	२	जना	८०००	१९२०००	
घ)	पाले पियन	४	जना	५०००	२४००००	
ड)	उत्प्रेरणा भत्ता, थप भत्ता	९			२७३६००	

५	कार्यालय खर्च					१७५,६००।००
क)	मसलन्द छपाई अफिस समान				२०,०००।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	२०	केभिए	१९०	४५,६००।००	

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

७	कुल स्थिर खर्च					१,६५९,२४९।००
---	----------------	--	--	--	--	--------------

चल खर्च विवरण

८	कच्चा माल	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	३,७०९,६००।००
क)	मैदा	४८,०००।००	Kg	३५।००	१,६८०,०००।००	
ख)	फूल	९६,०००।००	Pcs.	६।००	५७६,०००।००	
ग)	नुन	९६,००।००	Kg	१५।००	१४,४००।००	
घ)	एसेन्स	९६	Kg	४५०।००	४३,२००।००	
ड)	प्याकिङ्गको लागि पोलिथिन	६००	Kg	१६०।००	९६,०००।००	
च)	कागजका बट्टा	२५०,०००	Pcs.	५।००	१,२५०,०००।००	
छ)	अन्य रसायनिक पदार्थ				५०,०००।००	

९	प्रत्यक्ष कामदार	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	१,९८०,०००।००
क)	खाद्य विशेषज्ञ	१	जना	१९,०००।००	१९,०००।००	
ख)	दक्ष कामदार	६	जना	९,०००।००	६४८,०००।००	
ग)	अर्धदक्ष कामदार	८	जना	७,०००।००	६७२,०००।००	
घ)	अदक्ष कामदार	१०	जना	५,५००।००	६६०,०००।००	

१०	उत्पादन तथा अन्य खर्च	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	५४४,५६०।००
क)	विद्युत	७६८००	युनिट	६।७	५१४,५६०।००	
ख)	पानी				१५,०००।००	
ग)	मर्मत सम्भार				१०,०००।००	
घ)	जगेडा पार्ट पूर्जा आदी	४८०००			५,०००।००	

११	ब्याज अल्पकालिन ऋण	परिमाण १,८००,०००।००	एकाई प्रतिशत	दर १५	जम्मा २७०,०००।००	२४०,०००।००
----	--------------------	------------------------	-----------------	----------	---------------------	------------

१२	कुल चल खर्च					६,४७४,१६०।००
१३	कुल वार्षिक उत्पादन खर्च					८,१३३,४०९।००

	आम्दानी विक्री विवरण	परिमाण	एकाई	दर	जम्मा	९,६००,०००।००
क)	ल्ययमभिक २०० ग्रामको	२४०,०००	प्याकेट	४०।००	९,६००,०००।००	

मूनाफा	१,४६६,५९१।००
वार्षिक बिक्रीबाट आम्दानी	९,६००,०००।००
वार्षिक उत्पादन खर्च	८,१३३,४०९।००

वित्तीय विश्लेषण मञ्जक

पार विन्दु

पार विन्दु प्रतिशतमा	५३
पार विन्दु मूल्यमा	५,०९५,८४३।९७

कच्चा मूल्य १० प्रतिशत बढेमा

कच्चा मूल्यको मूल्य	४,०८०,५६०।००
कुल चल खर्च	६,८४५,१२०।००
कुल स्थिर खर्च	१,६५९,२४९।००
विक्रीबाट आम्दानी	९,६००,०००।००
पार विन्दु प्रतिशतमा	६०

पार विन्दु कच्चा पदार्थको मूल्य १० प्रतिशत घटेमा

कच्चा मूल्यको मूल्य	३,३३८,६४०।००
कुल चल खर्च	६,१०३,२००।००
कुल स्थिर खर्च	१,६५९,२४९।००
विक्रीबाट आम्दानी	९,६००,०००।००
पार विन्दु प्रतिशतमा	४७

प्रतिफल विश्लेषण

लगानीको प्रतिफल प्रतिशतमा	२९
स्वलगानीको प्रतिफल प्रतिशतमा	७४

नगद प्रवाह विश्लेषण

वर्ष	वार्षिक उत्पादन क्षमता प्रतिशतमा	विक्रीबाट आम्दानी
१ वर्ष	५०	४,८००,०००।००
२ वर्ष	६०	५,७६०,०००।००
३ वर्ष	७०	६,७२०,०००।००
४ वर्ष	८०	७,६८०,०००।००
५ वर्ष	९०	८,६४०,०००।००