

राष्ट्रसंत तुकडोजी महाराज नागपूर विद्यापीठाशी सलंगित

**भिवापूर महाविद्यालय, भिवापूर**

**एम. ए. अर्थशास्त्र**

द्वितीय सत्राकरीता सादर करावयाचा

**कौशल्य विकास प्रकल्प**

प्रकल्पाचे नाव : बेकरी व्यवसायाबद्दल माहिती

**सादरकर्ता**

कु. प्रतिक्षा धनराज शहारे

एम. ए. अर्थशास्त्र विद्यार्थी

**मार्गदर्शक**

प्रा. डॉ. शिंदे सर

अर्थशास्त्र विभागप्रमुख

भिवापूर महाविद्यालय, भिवापूर

२०२२-२०२३

बैंकवर्ड क्लास युथ रिलीफ कमिटी, खामला रोड, नागपूर द्वारा संचालित

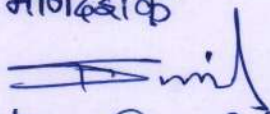
## भिवापूर महाविद्यालय

भिवापूर जि. नागपूर

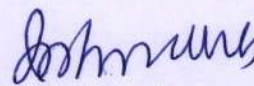
### प्रतिज्ञापत्र

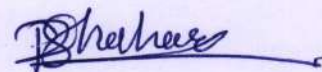
संशोधनकर्ता कु. प्रतिक्षा धनराज शहारे या प्रतिज्ञा पत्राद्वारे घोषित करते की, राष्ट्रसंत तुकडोजी महाराज नागपूर विद्यापीठ २०२२-२३ शैक्षणिक सत्रातील एम. ए. अर्थशास्त्र द्वितीय सत्राकरीता 'स्कील बेस ऑक्टिविटी' अंतर्गत 'बेकरी व्यवसायाबद्दल माहीती' या शिर्षकाअंतर्गत 'शोधन कार्य पूर्ण केलेले आहे. व ते राष्ट्रसंत तुकडोजी महाराज नागपूर विद्यापीठ एम.ए. अर्थशास्त्र २०२२-२३ या पदव्युत्तर परिक्षेची अंशिक पुर्तता म्हणून सादर करण्यात येते आहे.

दिनांक : / / २०२३

मार्गदर्शक  
  
प्रा. डॉ. सुनिल शिंदे

संशोधनकर्ता  
कु. प्रतिक्षा धनराज शहारे  
एम.ए. अर्थशास्त्र द्वितीय सत्र  
भिवापूर महाविद्यालय, भिवापूर

  
Principal  
Bhiwapur Mahavidyalaya,  
Bhiwapur





## बेकरी व्यवसाय बदल माहिती

Bakery Business Information Marathi जगभरात खाल्ले जाणारे बहुतांश पदार्थ हे बेकरीमध्ये तयार केले जातात आणि बेकरी उत्पादनांची मागणी सुद्धा सातत्याने वाढत आहे- ब्रेड] बिस्किटे] डबल रोटी]केक इतर प्रकारचे पदार्थ हे बेकरीचेच उदा आहेत- बेकरी देखील व्यक्तीच्या अन्नासाठी हा त्यांच्या जीवनाचा एक भाग बनला आहे आणि म्हणूनच तुम्ही यातून एक कुशल व्यवसाय सुरु करू शकता-

## बेकरी व्यवसाय म्हणजे काय

बेकरी म्हणजे त्यात केक] ब्रेड] बिस्किटे अशा प्रकारच्या वस्तू बनवल्या जातात आणि त्या बाजारात विकल्या जातात- बेकरी व्यवसायाला चालना देण्यासाठी त्यामध्ये कॉफी] कोल्ड्रिंकस] टॉफी] ज्यूस] टॉफी] इतर प्रकारच्या वस्तूंचा समावेश होतो- आजच्या काळात असे कोणतेही घर किंवा कोणतेही फंक्शन नाही जिथे बेकरीच्या वस्तू ऑर्डर केल्या जात नाहीत-

यापैकी एक किंवा दोन पदार्थांसोबत तुम्ही हे काम सुरु करू शकतात- तुम्ही ही बिझनेस बेकरी प्लॅन फक्त 50-70 हजारांपेक्षा कमी भांडवलात सुरु करू शकता- जर तुम्ही कमी भांडवलात हा व्यवसाय केला तर तो लहान व्यवसाय कल्पना असेल आणि तुमच्या नफ्याचे मार्जिन देखील कमी असेल-

## बेकरी व्यवसायाची वाढती मागणी

बेकरीचे पदार्थ संपूर्ण जगात सर्पाधिक खाल्ले जातात, त्याचे पदार्थ हे लहान मुलांपासून ते वृद्धांपर्यंत खाल्ले जाते- त्यामुळे या व्यवसायाची मागणी बाजारात जास्त आहे- होय] तुमच्या परिसरातही या बेकरी व्यवसायाची मागणी तुम्ही पाहू शकता- केकवरूनच अदांज लावू शकतो] जो प्रत्येकजण आपल्या वाढदिवसाला अतोच- ही देखील बेकरीचा भाग आहे-

भारताच्या ग्रामीण भागातून सुरु झालेला हा Bakery Business आता देशभर पसरला आहे आणि प्रत्येक व्यक्तीच्या जीवनाचा आधार बनत आहे. बेकरी व्यवसायात भारत प्रथम येतो. त्यामुळे जर कोणाला बेकरी व्यवसाय सुरु करायचा असेल तर या व्यवसायासाठी येणारा काळ खूप चांगला आहे-

## बेकरी व्यवसायासाठी आवश्यक गोष्टी:-

कोणताही व्यवसाय असो, मग तो मोठ्या स्तराचा असो किंवा छोट्या स्तराचा असो, ते सुरु करण्यापूर्वी त्यांच्याशी संबंधित गोष्टींची काळजी घेणे अत्यंत आवश्यक आहे. लहान किंवा मोठ्या प्रमाणात व्यवसायासाठी आपल्याला काय आवश्यक आहे?

या सगळ्यामध्ये तुम्ही किती गुंतवणूक कराल आणि त्यानंतर तुम्हाला त्यातून किती नफा मिळेल.

Bakery Business Information Marahi साठी या सर्व गोष्टी जाणून घेणे तुमच्यासाठी खूप महत्वाचे आहे कारण ही सर्व माहिती तुमचा व्यवसाय सुरु करण्यासाठी खूप फायदेशीर ठरेल-

## बेकरी मशीन आणि उपकरणे :-

बेकरी व्यवसाय सुरु करण्यासाठी तुम्हाला खाली दिलेली मशीने असणे आवश्यक आहे-

Bakery Own

1. Dropping Machine
2. Mixchar Machine
3. Packaging Machine

बेकरी व्यवसायासाठी लागणारा कच्चा मालई

व्यवसाया कोणताही असो, त्यात कच्चा माल खूप महत्त्वाचा आहे. बेकरीमध्ये कोणते पदार्थ बनवले जातात हे तुम्हाला चांगलेच माहित आहे. ती उत्पादने बनवण्यासाठी कच्चा माल लागतो. बेकरी व्यवसायात उत्पादनांच्या निर्मितीसाठी वापरल्या जाणाऱ्या कच्च्या मालाची नावे पुढीलप्रमाणे आहेत.

1. गव्हाचे पीठ
2. पाणी
3. लोणी
4. यीस्ट
5. मीठ
6. साखर



7. तूप

8. शुद्ध तेल

### **बेकरी व्यावसायासाठी लागणारी गुंतवणूक:-**

या सर्वासोबतच तुम्ही तुमच्या व्यवसायासाठी किती कर्मचारी तुमच्या हाताखाली ठेवाल यावरही गुंतवणूक अवलंबून असते. गुंतवणुकीमध्ये व्यवसायात ज्या गोष्टींवर खर्च करतो ते सर्व घटक विचारात घेतात, मग ते तुम्ही विकत असलेल्या उत्पादनांबद्दल असोत किंवा कर्मचाऱ्यांसाठी किंवा तुमच्या दुकानाबाबत. उच्च दर्जाचा माल मिळण्यासाठी अधिक गुंतवणूक म्हणजेच जास्त पैसा खर्च करावा लागेल हे सर्वांना माहीत आहे.

यासोबतच तुम्हाला तुमच्या दुकानात ते ठेवण्यासाठी जागा बनवावी लागेल. तुम्ही किती पैसे खर्च करता किंवा गुंतवणूक करता? त्यानंतर तुमच्या दुकानात उपलब्ध वस्तू, तुम्ही कोणत्या दर्जाच्या कच्च्या मालापासून उत्पादने बनवता आणि विक्री करताना त्यांचा दर्जा काय असा प्रश्न येतो.

किंमत:- 10 ते 15 लाख रुपये

### **बेकरी व्यवसायासाठी लागणारी आवश्यक कागदपत्रे आणि परवाना:-**

व्यवसाय सुरू करण्यासाठी काही वैयक्तिक आवश्यक असतात आणि काही व्यवसायाशी संबंधित परवाने आवश्यक असतात जसे की:-

- ओळखपत्र :-आधार कार्ड, पॅन कार्ड, मतदार कार्ड
- पत्त्याचा पुरावा :-रेशनकार्ड, वीज बिल,
- विमा
- पासबुकसह बँक खाते
- छायाचित्र, ईमेल आयडी, फोन नंबर,
- इतर दस्तऐवज

### **व्यवसाय कागदपत्रे आणि परवाना**

- व्यवसाय नोंदणी
- व्यवसाय पॅन कार्ड

- जीएटी क्रमांक

## बेकरी व्यवसायातून कमाई

व्यवसायाचे यश हे तुम्हाला त्यातून किती नफा मिळतोय ह्या गोष्टीवर ठरवले जाते. मुख्यत्वे बेकरी व्यवसायाकडे बघून नंतर यशस्वी तोच होतो जो जास्त उत्पादन विकतो. तुमचे उत्पादन तयार होताच ते विकले पाहिजे, मगच तुम्ही या व्यवसायात यशस्वी व्हाल. कदाचित यासाठी तुम्ही तुमच्या व्यवसायाचे मार्केटिंग देखील करू शकता.

जर तुम्ही हा व्यवसाय 7 ते 8 लाखांपासून सुरु केलात तर तुम्हाला महिन्याला 30 ते 40 हजाराची कमाई होऊ शकते आणि हा नफा हळूहळू वाढत जातो.

## बेकरीच्या दुकानात काय विकले जाऊ शकते?

तुम्ही बेकरीमध्ये अनेक गोष्टी विकू शकता.

- बिस्किट
- नमकीन टोस्ट
- चॉकलेट
- थंड पेय
- पाण्याची बाटली
- ज्यूस
- चिप्स

## बेकरीसाठी स्टाफची आवश्यकता :-

या व्यवसायाला गती देण्यासाठी तुम्हाला कर्मचारी देखील हवे असतात. ते कुशल आणि अकुशल देखील असू शकतात ज्यांना बेकरी व्यवसायाचे ज्ञान आहे, ज्यांना बेकरी व्यवसायाचा कोणताही अनुभव आहे, जे सर्व प्रकारची उत्पादने करू शकतात. चांगले कर्मचारी आणि अकुशल मध्ये तुम्ही तुमची बेकरी साफ करण्यासाठी एक व्यक्ती नियुक्त करू शकता आणि या सर्व कामासाठी तुम्हाला 3 ते 4 लोकांची आवश्यकता असेल.

- चॉकलेट बनवण्याचा व्यवसाय सुरु करा
- बिस्कीट बनवण्याचा व्यवसाय कसा करावा



## बेकरी व्यवसाय यशस्वी कसा करायचा?

- सर्वप्रथम तुम्हाला बेकरी व्यवसायाचे पूर्ण ज्ञान असले पाहिजे.
- बेकरीमध्ये पदार्थ कसे बनवतात हे माहित पाहिजे.
- सर्व उत्पादनांच्या प्रमाणात माहिती असणे आवश्यक आहे.
- यशस्वी बेकरी व्यवसायाकांशी संपर्क साधा.
- उत्पादन कसे विकायचे याचे ज्ञान असणे आवश्यक आहे.
- तुमचा व्यवसाय यशस्वी करण्यासाठी तुम्हाला जाहिरात करावी लागेल.

### 1. बेकरी उघडण्यासाठी किती खर्च येईल?

भारतात बेकरी व्यवसाय सुरु करण्यासाठी एकूण अंदाजे गुंतवणूक सुमारे 15 लाख रुपये आहे. परंतु उपकरणे आणि जागेची किंमत अंदाजे खर्चांमध्ये लक्षणीय फरक आणू शकते.

### 2. बेकरीमध्ये काय काय बनवले जाते?

बेकरी म्हणजे ब्रेड, केक, पिझ्झा, सँडविच आणि बिस्किटे इ. या वस्तू विकण्याच्या व्यवसायाला बेकरी व्यवसाय म्हणतात. बेकरी व्यवसायाशी संबंधित गोष्टी बेकिंगद्वारे बनवल्या जातात म्हणून त्याला बेकरी म्हणतात.

बेकरी पाव, बिस्किटे, केक, बन, रोल, पेस्ट्री यासारखे गोड बेकरी उत्पादन तयार करते आणि विकते. काही बेकरींना कॅफे म्हणून वर्गीकृत केले जाते, मिठाईच्या वस्तू जगभरातील बऱ्याच बेकरीमध्ये देखील बनवल्या जातात. धान्यांचे पिठे भिजवून, मळून, तिंबवून व भाजून बेकरी उत्पादने तयार केले जात. अंडी, दूध, मीठ, लोणी, मार्गारिन, साखर, मलई (क्रीम) इ. घटक देखील महत्त्वाचे असते. याशिवाय इतरही काही घटक अत्यल्प प्रमाणात वापरण्यात येतात. बेकरी उत्पादनांचा वापर निळनिळ्या देशांत विविध प्रकारे होतो.

बेकिंगची कला रोमन साम्राज्याच्या सुरुवातीस विकसित झाली होती. रोमन नागरिक वारंवार सण आणि विवाहसोहळा इत्यादी महत्त्वाच्या प्रसंगी मागणी करत असेण भाजलेले माल हजारो वर्षांपासून आहेत ही एक अतिशय प्रसिद्ध कला होती. बेकिंगची कला प्रसिद्धी इ.स.पू.३०० च्या सुमारास झाली त्यावेळी बेकिंग व्यवसाय आणि सन्माननीय व्यवसाय सुरु करण्यात आले पहिल्या बेकरी संघाची



स्थापना इ.स.पू.१६८ मध्ये रोम येथे झाली. घरीच ब्रेड आणि बेकिंग सामान करून रस्त्यावर विक्री करायला सुरुवात केली. संपूर्ण युरोपमध्ये बेकिंगला प्रोत्साहन मिळाले आणि आशियाच्या पूर्वेकडील भागात त्याचा विस्तार झाला.

ही कला रोम, जर्मनी, लंडन आणि इतर बऱ्याच ठिकाणी विकसित झाली. परिणामी ब्रेड आणि मालाची मागणी लक्षणीय प्रमाणात वाढली. पॅरिसमधील कच्चा मालाच्या वस्तूंची प्रथम मुक्त बेकरी विकसित केली गेली आणि तेव्हापासून वस्तू खरेदी करण्यासाठी आणि जगभर एकत्र येण्यासाठी एक सामान्य जागा बनली परिणामी बेकड ब्रेड आणि मालाची मागणी लक्षणीय प्रमाणात वाढल्यामुळे, घरांमध्ये माल पोचविण्याची व्यवस्था झाली. यामुळे बेकरांना अशी जागा निर्माण करण्यास उद्युक्त केले की लोक स्वतःसाठी बेक केलेला माल खरेदी करू शकतील. म्हणूनच, पॅरिसमधील, बेकड वस्तूंची प्रथम मुक्त बेकरी विकसित केली गेली आणि तेव्हापासून, बेकरी, मधुर वस्तू खरेदी करण्यासाठी आणि जगभर एक येण्यासाठी एक सामान्य जागा बनली. औपनिवेशिक युगात, बेकरांना सामान्यपणे एकत्रित आणि समाजीकरण करण्याचे ठिकाण म्हणून पाहिले जात असे.

7 जुलै 1928 रोजी मिस्झुरीच्या चिलीकोथे येथील बेकरीने ब्रेड स्लाइसिंग मशीनचा वापर करून प्री कट ब्रेडची ओळख करून दिली. सुरुवातीला पाव विकण्यात अयशस्वी ठरली, परंतु त्याच्या "मैला" सौंदर्यामुळे, आणि ती जुन्या वेगाने गेली, हे नंतर लोकप्रिय झाले. ब्रेड स्लाइसिंग मशीनवर प्रभावीपणे बंदी घालण्यात आली होती, जेव्हा त्यांना मागणी केली गेली, तेव्हा 100 टन धातूचे मिश्रण तयार केले, तेव्हा हा निर्णय गहिणीकरिता लोकप्रिय नसल्याचे सिद्ध झाले. त्यामुळे ब्रिटनमधील ब्रेड उदयोगांवर परिणाम झाला.

दुसऱ्या महायुद्धाचा थेट ब्रिटनमधील ब्रेड उदयोगांवर परिणाम झाला. यावेळी बेकिंग शाळा बंद झाल्या. त्यामुळे जेव्हा युद्ध संपले तेव्हा कुशल बेकर्सची अनुपस्थिती होती. यामुळे जगाची पावाची इच्छा पूर्ण करण्यासाठी नवीन पद्धती विकसित केल्या गेल्या. यामध्ये काही पीठ, प्रीमीक्स आणि विशेष यंत्रामध्ये रसायने घालून पद्धती विकसित केल्या. जेव्हा या नवीन पद्धती लागू केल्या. पुढे काही काळाने त्या बेकरी औद्योगिक बनल्या. तेव्हा बेकिंगच्या या जुन्या पद्धतीचा जवळजवळ पूर्णपणे नष्ट केल्या गेल्या. जुन्या पद्धती अनावश्यक आणि आर्थिकदृष्ट्या अस्पष्ट म्हणून पाहिल्या गेल्या. या काळात बरेच पारंपारिक बेकरी शिल्लक राहिले नाही.

काही बेकरी विशिष्ट प्रसंगी (जसे की विवाहसोहळा, वर्धापनदिन, वाढदिवसाच्या मेजवानी, व्यवसाय नेटवर्किंग इव्हेंट्स) साठी सेवा प्रदान करतात. बेकरी विविध प्रकारच्या केक डिझाइन प्रदान करू शकतात जसे की शीट केक्स, थर केक्स, लग्नाचे केक्स, टायर्ड केक्स इ. इतर बेकरी पारंपारिक किंवा हाताने बनवलेल्या प्रकारच्या बेक केलेल्या उत्पादनांमध्ये माहिर असू शकतात. पिठ ब्लीचिंग एजंट्स किंवा पीठ ड्रीटमेंट एजंट्सशिवाय



स्थानिक बनवलेल्या पिठासह बनवलेल्या उत्पादनांमध्ये, ज्याला कधीकधी कारागीर ब्रेड म्हणून संबोधले जाते.

## वर्णन

बेकरी उत्पादनांची निर्मिती ही एक चांगली व्यवसाय संधी आहे. हे व्यवसाय युनिट लहान किंवा मोठ्या प्रमाणावर सुरु करण्यासाठी तुम्हाला बेकरीवरील प्रकल अहवालाचा अभ्यास करणे आवश्यक आहे. तुम्ही स्थापित करू इच्छित असलेल्या वित्त आणि सेटअपची रक्कम वगळता बेकरी व्यवसाय योजना तुमच्यासाठी समान असू शकते. बेकरी उत्पादनांना बाजारात जास्त मागणी आहे आणि प्रत्येक घरात वापरली जाते. लोकसंख्या दररोज वाढत असल्याने, परदेशी संस्कृती आणि भारतीय समाजात काम करणाऱ्या महिलांच प्रभावामुळे भारतीयांच्या खाण्याच्या सवयींमध्ये चढ उतार होत आहेत.

यामुळे बेकरी उत्पादने लोकप्रिय झाली आहेत आणि देशात बेकरी व्यवसायाला चालना मिळाली आहे. आजकाल बेकरी हे आरोग्यदायी बेकरी उत्पादने बनवण्यात गुंतले आहेत जे ग्राहकांना आवडतात आणि ते ते वारंवार वापरतात. भारतीय बेकरी उद्योग प्रक्रिया केलेल्या उत्पादनांची निर्मिती करतो. बेकरी उत्पादने ब्रेड, कुकीज आणि बिस्किटांपासून पिझ्झा बेस, कुलच इ. पर्यंत बनवता येतात. 82 बेकरी आयटम ब्रेड, बिस्किटे आणि इतर वस्तूंच्या स्वरूपात वापरतात जे सर्व उत्पन्न गटांना परवडणारे असतात. भारतीय बेकरी विभागाचे वर्गीकरण बिस्किटे, ब्रेड आणि केक म्हणून केले जाऊ शकते. भारतातील बेकरी 1.3 दशलक्ष टन बेकरी उत्पादनांचे उत्पादन करते आणि त्यापैकी 3 दशलक्ष भारतातील लहान बेकरी व्यवसायातील आहेत. आता तुम्हाला स्वयंचलित आणि अर्ध स्वयंचलित ब्रेड आणि बिस्किटे थोड्याच वेळात तयार होणार आहेत.

भारतातील लोक ताज्या बेकरी उत्पादनांना प्राधान्य देतात त्यामुळे तुम्हाला सुरुवातीच्या दिवसांत स्टॉक तयार ठेवण्याची गरज नाही आणि व्यवसायाच्या वाढीमुळे तुम्हाला तुमच्या वस्तूंची दररोज किती विक्री होते याची कल्पना येऊ शकते आणि अशा प्रकारे तुम्ही सुरुवातीला कमी स्टॉक ठेवू शकता. ताज्या बेकरी आयटमसह ग्राहकांना तयार आणि संतुष्ट करा.

## बेकरी प्रकल्प अहवाल

भारतात लोकप्रिय बेकरी बिस्किटे म्हणजे ग्लुकोज बिस्किटे, मेरी चॉइस आणि क्रीम बिस्किटे क्षेत्रात मोठ्या कंपन्यांचा वाटा मोठा आहे परंतु जेव्हा तुम्ही तुमच्या स्वतःच्या गावात आणि शहरात बेकरी उघडता तेव्हा तुम्हाला अनेक संधी मिळतात. तुम्ही सुरुवातीला तुमच्या व्यवसायाची जाहिरात करू शकता आणि नजीकच्या भविष्यात चांगला परतावा मिळवू शकता. लोकांना त्यांच्या वस्तू घेऊ न जाण्याचा त्रास कमी व्हावा यासाठी तुम्ही मोफत होम डिलिव्हरी सुरु करू शकता. तुम्ही सुरुवात करू शकता रसक बिस्किट व्यवसाय



एकाच वेळी रस्क हे बेकरीमध्ये विपुल प्रमाणात विकले जाणारे मुख्य उत्पादन आहे. बेकरी उत्पादनांची ऑनलाइन विक्री हे लहान आणि मोठ्या दोन्ही प्रकारच्या नवीन बेकरींसाठी आणि एक प्रमुख आकर्षण आहे. अशा प्रकारे, आपण या व्यवसायात गुंतवणूक करू शकता आणि उच्च उत्पन्न मिळवू शकता. जर तुम्हाला बँकेचे कर्ज घ्यायचे असेल किंवा तुमच्या गावात बेकरी थापन करण्याचे काम करू शकते. बेकरीवरील आमचा प्रकल्प अहवाल तुम्हाला माहित असलेल्या प्रत्येक महत्त्वाच्या तपशिलांमध्ये मदत करू शकतो.

### **भारतात कोणत्या प्रकारचे बेकरी व्यवसाय सुरु करायचे आहेत?**

तुम्ही भारतात बेकरी व्यवसाय सुरु करण्यापूर्वी, तुमला प्रथम कोणत्या प्रकारचा व्यवसाय सुरु करायचा आहे ते निवडणे आवश्यक आहे. तुम्ही एकतर किरकोळ बेकरी किंवा घाऊक विक्री सुरु करू शकता. तुमचा व्यवसाय सुरु करण्यापूर्वी तुम्ही बेकरीच्या प्रकाराविषयी विशिष्ट असणे आवश्यक आहे. हे ठरवणे महत्त्वाचे आहे कारण तुम्ही तुमच्या व्यवसायात कसे सहभागी व्हाल आणि तुम्हालाकिती पैसे गुंतवायचे आहेत यावर त्याचा प्रभाव पडणार आहे.

### **रिटेल बेकरी**

ग्राहक मुख्यतः किरकोळ विक्रत्यांकडून बेकरी वस्तू खरेदी करतात. आपण त्यांना वेगवेगळ्या आकारात आणि आकारात बनवू शकता. तुमचे कॅश रजिस्टर व्यवस्थापित करण्यासाठी आणि ग्राहकांना मार्गदर्शन करण्यासाठी तुमच्याकडे किमान 1 कर्मचारी असणे आवश्यक आहे. तुम्ही सुरुवात करू शकता जीरा बिस्किट व्यवसाय त्याच बेकरीमध्येही या उत्पादनाला बाजारपेठेत मोठी मागणी आहे.

### **घाऊक बेकरी**

घाऊक बेकरी माल बेक करते आणि थेट पुरवठादारांना किंवा किरकोळ केंद्रांना विकते. कॉफी पार्लर, किंवा सुपर मार्केट्स. जेव्हा तुम्ही घाऊक बेकरी सुरु करता तेव्हा तुम्हाला आकर्षक पॅकेजिंगमध्ये उत्पादन आणि विक्री करण्यासाठी अनेक सर्जनशील पर्याय मिळू शकतात.

### **बेकरी सेवेचा प्रकार**

आता तुम्हाला माहित आहे की तुम्ही कोणत्या प्रकारची बेकरी उघडणार आहात, त्यामुळे तुमच्या बेकरीमध्ये कोणत्या सेवा देऊ कराल हे ठरवावे लागेल.

येथे काही कल्पना आहेत.

### **बेकरी कॅफे**



बेकरी कॅफे ही एक खोली आहे जी सिट डाउन बेकरी म्हणून ओळखली जाते ज्यामध्ये जेवणाची जागा असते जिथे तुमचे ग्राहक आराम करू शकतात आणि जेवणाचा आनंद घेऊ शकतात.

### **फूड ट्रक बेकरी**

तुम्हाला तुमच्या ग्राहकांच्या गरजा पूर्ण करायच्या असल्यास, तुम्ही बेकरी फूड ट्रक म्हणून मोबाईल भोजनालय सुरू करू शकता आणि तुमच्या ग्राहकांना सेवा देऊ शकता.

### **होम बेकरी**

तुमच्याकडे जास्त निधी नसल्यास, तुमच्याकडे होम बेकर बनण्याचा आणि होम बेकरी सुरू करण्याचा पर्याय आहे. घरापासून बेकिंग सुरू करणे योग्य आहे. तुम्ही फक्त काही आदर्श साधने खरेदी करू शकता, जागेची व्यवस्था करू शकता आणि परवाना मिळवू शकता. जर तुम्ही पुढाकार घेऊ शकता ब्रेड बनवण्याचा व्यवसाय होम बेकर म्हणून, तुम्ही या कोनाडामध्ये नफा जमा करून एक वेगळे युनिट सेट करू शकता.

### **काउंटर सेवा बेकरी**

काउंटर सेवा ही बेकरी कॅफेसारखीच असते. हे एका छोट्या दुकानासारखे आहे जिथून ग्राहक त्यांच्या गरजेच्या वस्तू खरेदी करू शकतात.

### **खास बेकरी**

एक विशेष बेकरी म्हणजे एक किंवा काही प्रकारच्या बेकरी वस्तू तयार करण्याचा आणि त्या घाऊक विक्रेते किंवा किरकोळ विक्रेत्यांना विकण्याचा मार्ग. तुम्हाला एकल किंवा फारच कमी उत्पादन प्रकारांवर लक्ष केंद्रित करण्याची आणि त्यामध्ये सर्वोत्तम बनण्याची आवश्यकता आहे.

### **बेकरी व्यवसाय बाजार संभाव्य**

बेकरीच्या दुकानात केक, बिस्किटे, पेस्ट्री, ब्रेड, सॅडविच, बर्गर, सूप, नमकीन इ अन्न प्रक्रिया उद्योगाचा एक भाग आहे. हा उद्योग देशाच्या विकासात देखील महत्त्वपूर्ण योगदान देतो. देशात छोटे मोठे असे अनेक प्रकारचे बेकरी उद्योग आहेत. हा उद्योग भारतातील अन्न उत्पादनांच्या पुरवठ्यात विशेष योगदान देत आहे.

सर्व शहरे आणि गावांच्या प्रमुख भागात बेकरीचे दुकान असणे आवश्यक आहे. बेकरी उत्पादने आज दैनंदिन दिनक्रमाचा भाग बनली आहेत. त्यामुळे बेकरी उत्पादनांचा दुकाने उघडण्यासाठी चांगली बाजारपेठ उपलब्ध आहे. त्याचा हंगाम आणि मागणी वर्षभर राहते.

बेकरी व्यवसायासोबतच ब्रेड आणि स्नॅक्स बनवण्याचा व्यवसाय सुरू करून अधिक नफा मिळवू शकता.



## बेकरीची मागणी in भारत

आज भारतात पाश्चात्य सभ्यता अंगीकारण्याची शर्यत सुरु आहे. मात्र भारतात बेकरी उत्पादनांना चांगली मागणी आहे. या उत्पादनांची मागणी सातत्याने वाढत आहे. आजच्या नव्या तरुण पिढीला त्यात प्रचंड रस आहे.

बेकरी उत्पादनांची किंमत खूप कमी आहे. गरीब लोक ही उत्पादने सहज खरेदी करू शकतात. तथापि, गरीब आणि श्रीमंत अशा सर्व श्रेणींमध्ये या उत्पादनांची मागणी कायम आहे. आधुनिक युगात बेकरी उत्पादनांचा वापर करणे ही देखील एक फॅशन बनली आहे. बेकरीचे पदार्थ शाळा कॉलेजच्या मुला मुलींना चांगलेच आवडतात. ही उत्पादने सहज उपलब्ध आहेत.

## भारतात बेकरी कशी उघडायची?

भारतात बेकरी उघडण्यासाठी तुम्हाला सूचीबद्ध चरणांचक अनुसरण करणे आवश्यक आहे.

## बेकरी व्यवसाय योजना तयार करा

भारतात बेकरी व्यवसाय कसा सुरु करायचा हे शिकण्यापूर्वी, तुम्हाला एक व्यवसाय योजना लिहावी लागेल जी तुम्हाला तुमची योजना सुव्यवस्थित करण्यात मदत करेल. तुम्ही किती गुंतवणूक करण्यास तयार आहात, तुमच्या हातात किती आहे आणि किती व्यवस्था करायची आहे हे तुम्ही ठरवू शकाल. मग तुम्हाला तुमच्या बेकरीच्या भविष्यातील विकासाची योजना आखणे आवश्यक आहे आणि तुमच्या व्यवसाय योजनेत खालील बाबींचा समावेश करा.

## बेकरी व्यवसाय योजनेचा सारांश

बेकरी व्यवसाय योजनेचा सारांश तुम्हाला तुमच्या बेकरीचे विहंगावलोकन देण्यासाठी कार्य करेल. यामध्ये तुमचे ध्येय, तुमच्या बेकरीच्या संरचनेचे पुनरावलोकन आणि मालकी तपशील यांचा समावेश असेल.

## व्यवसाय विहंगावलोकन

तुमच्या बेकरीचे व्यवसाय विहंगावलोकन तुम्ही तुमच्या बेकरीमध्ये कोणत्या प्रकारच्या सेवेचा समावेश कराल याचा समावेश असेल. त्यामध्ये तुमच्या बेकरीचा लेआउट, तुम्हाला द्यावयाची सेवा, मेनूचा नमुना आणि व्यवस्थापन कार्यसंघ तपशील असू शकतात.

## औद्योगिक विश्लेषण



प्रमाणपत्र घेणे आवश्यक आहे ज्यामध्ये तुम्ही त्याच्या मालमत्तेमध्ये सुरु करत असलेल्या व्यवसायात त्याला कोणतीही अडचण नाही.

सर्व आवश्यक परवाने मिळवा

बेकरी व्यवसाय सुरु करण्यासाठी मुख्य 5 परवाने आवश्यक आहेत. FSSAI परवाना, स्थानिक नगरपालिका परवाना, पोलीस खाण्याच्या घराचा परवाना, फायर लायसन्स आणि GST. यापैकी सर्वात महत्त्वाचे म्हणजे FSSAI, GST आणि स्थानिक नगरपालिका व्यापार परवाना.

बेकरी सुरु करण्यापूर्वी तुम्हाला हे परवाने मिळणे आवश्यक आहे जेणेकरुण तुम्हाला कोणताही त्रास न होता व्यवसाय सुरु करता येईल.

ऑनलाइन अर्ज करुन फूड लायसन्स मिळू शकते. या परवान्यासाठी सर्व कागदी काम आणि परवाना शुल्क करण्यासाठी तुम्हाला अंदाजे 5,000 रुपये खर्च करावे लागतील. तुम्ही पाच वर्षांचे नूतनीकरण शुल्क शकता जे फक्त सुरुवातीला सुमारे 15,000 रुपये आहे.

### जीएसटी नोंदणी

तुम्ही चार्टर्ड अकाउंटंटकडून जीएसटी नोंदणी करुन घेऊ शकता.

आरोग्य परवाना

तुम्ही स्थानिक नगरपालिकेकडून आरोग्य परवाना मिळवून तुमचा व्यवसाय सुरु करू शकता. हा परवाना मिळविण्यासाठी तुम्हाला 3000 रुपये खर्च करावे लागतील.

### फायर लायसन्स

तुम्ही स्थानिक महानगरपालिकेकडून 1,000 ते 2,000 रुपये भरुन अग्निशमन परवाना देखील मिळवू शकता. तुम्ही तुमच्या दुकानात अग्निशामक यंत्रणा बसवल्यानंतर तुम्हाला हा परवाना मिळू शकेल.

### मनुष्यबळाची नियुक्ती

तुमच्यासोबत काम करण्यासाठी तुम्हाला निश्चितपणे टीमची आवश्यक असेल. तुमच्यासाठी काम करण्यासाठी तुम्ही तज्ञ कर्मचारी नियुक्त केले पाहिजेत. तुम्हाला हेड शेफ, सर्व्हिस बॉईज, मदतनीस आणि कॅशियरची गरज आहे. तुम्हाला 15 सदस्यांची टीम भाड्याने घ्यावी लागेल आणि त्यांच्या क्षमतेनुसार कर्तव्ये नियुक्त करावी लागतील.

बेकरीसाठी उपकरणे खरेदी करा

तुमच्या बेकरीसाठी तुम्हाला ओव्हन, कूलिंग फ्रिज, डीप फ्रिज, वर्किंग टेबल, स्टोरेज भांडी, प्लॅनेटरी मिक्सर इत्यादी प्रमुख उपकरणे खरेदी करायची आहेत. तुम्ही तुमच्या कामात



औद्योगिक विश्लेषण महत्त्वपूर्ण आहे कारण हे तुम्हाला तुमच्या शहरातील स्पर्धा ओळखण्यात आणि लक्षित प्रेक्षकांची कल्पना मिळवून देण्यास आणि तुमच्या बेकरीसाठी योग्य स्थान निवळण्यात मदत करेल.

### एसडब्ल्यूओटी विश्लेषण

तुमच्या बेकरीचे SWOT विश्लेषण तुम्हाला तुमची ताकद, कमकुवतपणा, संधी आणि धोके ओळखण्यात मदत करेल. SWOT विश्लेषण लक्षात घेऊन तुम्ही तुमच्या व्यवसायाची योजना करू शकता. या व्यवसायासाठी तुमची ताकद अशी आहे की तुम्ही विक्रीसाठी अनेक वस्तू तयार करू शकता. उदाहरणार्थ ,मुलांना कुकीज खायला आवडतात म्हणून तुम्ही सुरुवात करू शकता कुकीज बिस्किट व्यवसाय तेही त्याच छताखाली.

आपण समाविष्ट करणे आवश्यक आहे:

### ऑपरेशनची योजना

तुमच्या बेकरीच्या ऑपरेशन प्लॅनमध्ये तुमची बेकरी कशी काम करेल, जसे की ऑर्डर घेणे, मेनू सेवा, कच्च्या मालाची व्यवस्था, कर्मचारी व्यवस्थापन इ.

### आर्थिक विश्लेषण

बेकरी व्यवसायाच्या आर्थिक विश्लेषणामध्ये रोख प्रवाह विवरण, संचालक खर्च, निश्चित आणि आवर्ती खर्च इत्यादींचा समावेश असणे आवश्यक आहे. यामुळे तुम्हाला तुमच्या बेकरी व्यवसायासाठी आर्थिक व्यवहार्यता मिळण्यास मदत होऊ शकते.

### विपणन योजना

तुम्हाला तुमच्या बेकरी व्यवसायासाठी विपणन योजना समाविष्ट करणे आवश्यक आहे. विपणन योजना तुम्हाला या व्यवसायासाठी अधिक ग्राहक मिळविण्यात मदत करेल.

तुमच्या व्यवसायासाठी स्थान निवडा

बेकरी व्यवसाय सुरु करण्यासाठी एक योग्य स्थान आवश्यक आहे जे एखाद्या प्रतिष्ठित बेकरीमध्ये दुकान असू शकते किंवा जास्त लोकसंख्या असलेले उच्च टोकाचे शॉपिंग क्षेत्र असू शकते. तुमच्या बेकरीसाठी स्पष्टपणे दिसणारी समोरची दुकाने ही सर्वोत्तम जागा आहे. तुमच्याकडे किमान दोन मजले 500 चौरस फूट जागा असणे आवश्यक आहे. एक फंक्शनल कॅचन म्हणून काम करू शकतो आणि दुसरा डिस्प्ले एरिया म्हणून काम करू शकतो. सुरुवातीला जागा भाड्याने देऊ शकता.

एकदा तुम्ही तुमचे स्थान निश्चित केल्यानंतर, तुमच्या जागेत पाणी आणि विजेचा चांगला पुरवठा आहे याची तुम्हाला खात्री असणे आवश्यक आहे. तुम्ही वापरत असलेल्या मालमत्तेच्या कायदेशीर कराराची व्यवस्था करणे आवश्यक आहे. तुम्ही मालमत्तेच्या मालकाकडून एनओसी



कार्यक्षमता राखण्यासाठी नवीन उपकरणे खरेदी करू शकता. काही खर्च कमी करण्यासाठी तुम्ही सेकंड हँड वर्किंग टेबल खरेदी करू शकता.

### तुमच्या डिस्प्ले क्षेत्राची रचना

तुमच्या बेकरीचे डिस्प्ले क्षेत्र चांगले डिझाईन केले जाण्याची आवश्यकता आहे जेणेकरून प्रत्येक आयटम व्यवस्थितपणे प्रदर्शित होईल आणि ग्राहकांचे लक्ष वेधून घेईल. केक आणि पेस्ट्री दाखवण्यासाठी तुम्ही डिस्प्ले फ्रिज ठेवू शकता.

तुमचा स्टॉक प्रदर्शित करण्यासाठी तुम्ही ठेवलेल्या रॅक प्रदर्शित करण्यासाठी तुमच्या डिस्प्ले एरियामध्ये चांगले स्टोरेज असावे.

### बेकरीमध्ये POS आणि बिलिंग सॉफ्टवेअर स्थापित करा

POS सॉफ्टवेअर हे बिलिंग सॉफ्टवेअर नसून आता स्टॉक मॅनेजमेंट सारख्या वैशिष्ट्यांसह सुसज्ज आहे. हे सॉफ्टवेअर आता प्रत्येक बेकरीमध्ये तुमच्या बेक केलेल्या वस्तूंचे शेल्फ लाइफ व्यवस्थापित करण्यासाठी वापरले जाते आणि तुम्हाला तुमच्या नाशवंत वस्तूंचा सामना करण्यास मदत करते.

### बेकरी व्यवसायासाठी कच्चा माल

कच्चा मालामध्ये मैदा, मैदा, यीस्ट, साखर, तूप, दुधाची भुकटी, मीठ, खाद्य रंग, भारतातील प्रत्येक प्रदेशात सर्व साहित्य सहज उपलब्ध आहे.

भारतीय बाजारपेठेत त्याची मागणी चांगली आहे. आवश्यक कच्चा माल देखील सहज उपलब्ध आहे. या उत्पादनांची मागणी देशातील सर्व राज्यांमध्ये कायम आहे म्हणून, बेकरी व्यवसाय करणे ही एक चांगली योजना आहे.

### परवाना आवश्यक साठी बेकरी व्यवसाय in भारत

खाण्याशी संबंधित असलेल्या प्रत्येक व्यवसायाला सरकारकडून काही परवाने आणि करारनामे घेणे आवश्यक आहे. तुम्ही बेकरी सुरु करणार असाल, मग ती लहान असो या मोठ्या प्रमाणावर, तुम्हाला काही कायदेशीर औपचारिकता कराव्या लागतील. यापुढे बेकरीला परवाना घेणे बंधनकारक आहे एफएसएसआय, पोलिस खाण्याचे घर, GST, अग्निशमन विभाग, स्थानिक नगरपालिका, आणि राज्य प्रदूषण नियंत्रण मंडळ. FSSAL, GST आणि स्थानिक म्युनिसिपल हेल्थ परमिटचा मी उल्लेख केलेल्या सरकारी मंजूरीपैकी सर्वात आधीच्या आहेत.

### बेकरी व्यवसाय कसा वाढवायचा?



भारतात तुमचा व्यवसाय वाढवण्यासाठी आम्ही तुम्हाला तुमच्या बेकरीचे सर्वोत्तम मार्केटिंग आणि ब्रँडिंग करण्याचे सुचवतो. तुमच्या व्यवसायाचे मार्केटिंग आणि ब्रँडिंग तुमचा व्यवसाय यशस्वी करेल. तुम्ही तुमचा लोगो डिझाइन करून घेऊ शकता आणि जो तुम्हाला तुमचा ब्रँड स्थापित करण्यात मदत करू शकेल. हे मार्केटमध्ये तुमची ओळख प्रस्थापित करण्यात मदत करू शकते आणि तुम्ही तुमचा सुरेख डिझाइन केलेला मेनू देखील प्रदर्शित करू शकता.

तुम्ही सुरवातीला प्रकाशित केलेल्या सुमारे 30,000 पॅम्प्लेट्स मिळवू शकता आणि तुमच्या व्यवसायाचा प्रचार करू शकता. यासाठी तुम्हाला फक्त 30,000 रुपये खर्च येईल. ग्राहकांना आकर्षित करण्यासाठी तुम्ही आकर्षक डिस्प्ले बोर्डमध्ये पैसे देखील गुंतवू शकता ज्यासाठी तुम्हाला सुमारे 20,000 रुपये मोजावे लागतील. रेस्टॉरंट मॅनेजमेंट सॉफ्टवेअरसाठी तुम्हाला चांगले बजेट ठेवणे आवश्यक आहे कारण तुम्ही तुमच्या खाण्याच्या जागेत ग्राहकांना नक्कीच आकर्षित कराल.

### **कर्मचारी गणवेश**

तुमच्या कर्मचाऱ्यांसाठी गणवेश ठरवणे ऐच्छिक आहे. तुम्ही तुमच्या कर्मचाऱ्यांसाठी गणवेश ठरवण्याचे निवडल्यास, तुम्ही तुमच्या ग्राहकांना व्यावसायिक स्वरूप प्रदान कराल. हे तुमचे कर्मचारी सदस्य प्रेझेंटेशन दिसण्यास मदत करेल. चांगले कपडे आणि स्वच्छता. तुम्ही त्याच रंगाचा टी-शर्ट आणि पॅट, शेफ कोट किंवा ऍप्रन सारखे कपडे निवडू शकता.

### **ऑनलाइन फूड एग्रीगेटर्ससह भागीदार**

आजकाल ऑनलाइन खाद्यपदार्थांना चांगली मागणी आहे. तुम्ही नवीन बेकरी उघडत असल्याने, तुमच्या तूमचा व्यवसाय ऑनलाइन फूड एग्रीगेटर्सकडे नोंदवू शकता आणि तूमची ऑनलाइन उपस्थिती दर्शवू शकता. तुम्ही एक ऑनलाइन ऑर्डरिंग वेबसाइट देखील तयार केली पाहिजे जिथे तुम्ही तुमच्या वेबसाइटद्वारे ऑर्डर स्वीकारता ते प्रदर्शित करू शकता. तुम्ही तुमच्या बेकरीसाठी चांगल्या संख्येने ऑर्डर तयार करू शकता.

### **बेकरी सेट अप खर्च**

तुमच्या बेकरीच्या संपूर्ण सेटअपची किंमत सुमारे 15 लाख रुपये आहे. जागा आणि उपकरणांची किंमत तुमच्या बेकरीच्या सेट अप खर्चामध्ये काही फरक आणू शकते.

### **बेकरी सुरु करण्यासाठी आवश्यक उपकरणे**

तुमच्या बेकरीसाठी कच्चा माल खरेदी करण्याबरोबरच, तुम्हाला माल विक्रीसाठी तयार करण्यासाठी आवश्यक उपकरणे खरेदी करणे आवश्यक आहे. तुमच्या बेकरीसाठी तुम्हाला आवश्यक असलेल्या उपकरणांची यादी येथे आहे.

- ओव्हन



- मायक्रोवेव्ह
- खोल गोठवणे
- दुधाची भांडी
- वजनकाटा
- ग्रह मिक्सर
- मिक्सिंग बाउल्स
- बेकिंग ट्रे
- कार्यरत टेबल
- गॅस सिलिंडर
- भांडी

### बेकरीसाठी मनुष्यबळाची आवश्यकता

मनुष्यबळ ही दुसरी महत्त्वाची व्यवस्था आहे जी तुम्ही तुमची बेकरी सुरु करताना वगळू शकत नाही. मनुष्यबळाची नियुक्ती तुमच्या बेकरीच्या स्केलवर अवलंबून असते. जर तुम्ही स्मॉल स्केल बेरी उघडत असाल तर तुम्हाला सुरुवातीला 2 ते 4 लोकांची नियुक्ती करावी लागेल. त्यांना बेकरीचे प्राथमिक ज्ञान असणे आवश्यक आहे. तुम्हाला मध्यम आकाराच्या बेकरीसाठी 6 ते 10 लोक आणि सुरुवातीला मोठ्या प्रमाणात बेकरीसाठी सुमारे 15 सदस्य नियुक्त करावे लागतील.

### बेकरी आणि गुंतवणूकीची किंमत सेट करा

आता तुम्हाल अत्यावश्यक जागा, कच्चा माल, उपकरणे, मनुष्यबळ इ. माहिती असल्याने, तुमची बेकरी सुरु करण्यासाठी तुम्हाला किती गुंतवणूक करावी लागेल यावर एक नजर टाकूया. भारताती लहान, मध्यम आणि मोठ्या प्रमाणातील बेकरीसाठी येथे गुंतवणूकीचा अंदाज आहे.

- स्मॉल स्केल बेकरीसाठी 1 ते 3 लाख रुपयांची गुंतवणूक आवश्यक आहे.
- मध्यम आकाराच्या बेकरीसाठी 5 ते 8 लाख रुपयांची गुंतवणूक आवश्यक आहे.
- भारतात मोठ्या प्रमाणात बेकरीसाठी 8 ते 15 लाख रुपयांची गुंतवणूक करावी लागेल.

### भारतातील एका बेकरीकडून नफा मार्जिन

एकदा तुम्हाला बेकरी सुरु करण्यासाठी गुंतवणूकीचा खर्च कळला की, तुम्हाला नफ्याच्या रूपात मिळू शकणाऱ्या परताव्याबद्दल जाणून घेण्याची उत्सुकता वाढू शकते.



नफा महत्त्वाचा आहे जेणेकरून तुम्ही तुमचा व्यवसायाचे वारंवार मार्केटिंग करून तुमच्या व्यवसायाचा विस्तार करणे आवश्यक आहे. लहान आकाराच्या बेकरीमध्ये तुम्हाला सरासरी 60000 ते 1.2 लाख रुपये आहे. या व्यवसायातून मिळणारा नफा हा तुम्ही तुमच्या बेकरीमध्ये उत्पादन आणि विक्री करत असलेल्या वस्तूंवर अवलंबून असेल.

जर तुम्ही अनेक बेकरी आयटम्समध्ये व्यवहार करत असाल, तर तुम्ही तुमच्या बेकरीमध्ये फक्त एक छोटासा व्यवसाय चालवून सुमारे 2 लाख रुपये कमवू शकता.

बेकरी व्यवसायासाठी ग्राहकांना लक्ष्य करा

### **स्थानिक दुकाने**

तुमच्या बेकरीच्या वस्तू विकण्यासाठी स्थानिक दुकानापेक्षा चांगली जागा नाही. स्थानिक दुकानांना तुमच्याशी हातमिळवणी करायला आणि तुम्ही त्यांना प्रोत्साहन दिल्यास तुमची विक्री वाढवायला आवडेल.

### **विक्रेते**

किरकोळ विक्रेत्यांकडे त्यांच्या स्टोअरमध्ये उत्पादनांची अधिक विविधता असते. बेकरी आयटम हे जलद गतीने चालणारे उत्पादन आहे जे ते त्यांच्या स्टोअरमध्ये ठेवू आणि विकू शकतात. अशाप्रकारे, ते आपल्या व्यवसायाशी देखील संबंध ठेवू शकतात आणि आपली विक्री वाढवू शकतात.

### **सुपर मार्केट्स**

मोठ्या स्टॉकसह उत्पादनांची एक मोठी विविधता आहे सुपरमार्केट. तुमचे लक्षित प्रेक्षक म्हणून त्यांच्याशी संपर्क साधणे कठीण आहे परंतु एकदा तुम्ही संबद्ध केले की, तुम्हाला त्यांच्याकडून तुमच्या बेकरी वस्तूसाठी मोठ्या प्रमाणात ऑर्डर मिळतील,

### **ऑनलाइन किरकोळ स्टोअर्स**

अनेक रिटेल स्टोअर्स ऑनलाइन आहेत. तुम्ही तुमचे खाते सेट करू शकता आणि तुमची उत्पादने ऑनलाइन प्रदर्शित करू शकता. त्यामुळे तुमची विक्री वाढेल.

### **मिठाईची दुकाने**

सुपरमार्केट व्यतिरिक्त, तुम्ही मिठाईच्या दुकानांना लक्ष्य करू शकता कारण ते तुमच्या क्षेत्राजवळ आहेत आणि निश्चितपणे त्यांच्या ग्राहकांना मोठ्या प्रमाणात बेकरी वस्तू विकू शकतात.

### **कॅफे आणि चहाचे स्टॉल्स**



चहाच्या स्टॉल्सवर बेकरी वस्तूंची सर्वाधिक गरज असते कारण लोक चहाच्या कपाने त्यांचा आनंद घेतात. तुमची सामग्री विकण्यासाठी आणि तुमची विक्री वाढवण्यासाठी तुम्ही यापुढे कॅफे आणि चहाच्या स्टॉलपर्यंत पोहोचू शकता.

भारतात बेकरी सुरु करण्यासाठी किती खर्च येतो?

जर तुम्ही व्यावसायिक क्षेत्रात बेकरी व्यवसाय सुरु करण्याचा विचार करत असाल तर तुम्हाला खर्चाचा अदांज असणे आवश्यक आहे.

### भाडे

तुमच्या बेकरीच्या आकारानुसार, जागा भाड्याने घेतल्यास तुम्हाला भाडे द्यावे लागेल. भारतातील इमारतीचे भाडे 25,000 ते रु. 40,000 पर्यंत तुम्ही विचारात घेऊ शकता म्हणून भाडे स्थानानुसार बदलू शकते.

तुमचा बेकरी कॅफे उघडण्यासाठी तुम्हाला आवश्यक असलेल्या जागेचे भाडे सुमारे 70,000 ते 1 लाख रुपये असू शकते.

### परवाना देणे

तुम्हाला परवाना मिळविण्यासाठी लागणारा एकूण खर्च 30,000 रुपयांपर्यंत येऊ शकतो.

### कर्मचारी

योग्य कर्मचारी देखील योग्य पगार मागतील. लहान बेकरीसाठी तुम्हाला किमान 4 लोक हवे आहेत ज्यांचे पगार रु 1,20,000 पर्यंत असेल.

### बिलिंग आणि POS प्रणाली

तुमच्या बेकरीमध्ये POS बिलिंग प्रणाली आवश्यक आहे. यासाठी तुम्हाला सुमारे 25,000 ते 50,000 रुपये खर्च येईल.

### विपणन खर्च

विपणन हा एक उपक्रम आहे. तुम्हाला तुमच्या बेकरीच्या ऑफलाइन आणि ऑनलाइन मार्केटिंगसाठी सुमारे 40,000 ते 60,000 रुपये खर्च करावे लागतील.

यशस्वी बेकरी व्यवसाय कसा चालवायचा?

यशस्वी बेकरी व्यवसाय चालवण्यासाठी तुम्हाला त्याचे उत्तम मार्केटिंग करणे आवश्यक आहे, जेणेकरून तुम्ही भारतीय बाजारपेठेत ब्रँडची प्रतिष्ठा प्रस्थापित करू शकाल. असे करण्यासाठी आमच्या टिप्स वापरा.

### प्रिंट मीडिया वापरा



जर तुम्हाला देशांतर्गत लोकप्रियता मिळवायची असेल तर तुमची स्थानिक बाजारपेठेत चांगली पकड असणे आवश्यक आहे, म्हणून आपल्या व्यवसायाबद्दल एक शब्द पसरवणे महत्वाचे आहे. प्रिंट मीडियामध्ये जाहिराती प्रकाशित केल्याने तुम्हाला या स्टार्टअपमध्ये मदत होऊ शकते.

### **मॉल्समध्ये तात्पुरते स्टॉल**

तुम्ही तुमच्या बेकरी ब्रँडचा प्रचार करण्याची योजना आखल्यावर, तुमच्या मॉल्स आणि सुपर मॉर्केटला भेट देणारे अधिक ग्राहक तयार करण्यासाठी तुम्ही तुमच्या स्वादिष्ट बिस्किटांचे मोफत नमुने देऊ शकता. तम्ही तुमच्या शहरातील प्रसिध्द ठिकाणी तात्पुरते स्टॉल देखील लावू शकता.

### **किरकोळ विक्रेत्यांमध्ये सामील व्हा**

तुम्ही किरकोळ विक्रेत्यांशी हातमिळवणी करून त्यांच्याशी क्लब करू शकता. केक आणि पेस्ट्रीसारखे बेकरी पदार्थ प्रत्येक वयोगटातील लोकांना आवडतात. कदाचित तुमचे आउटलेट दूर आहे आणि ग्राहक तुमच्यापर्यंत पोहोचू शकत नाहीत. या प्रकरणात तुम्ही तुमचा स्टॉक किरकोळ विक्रेत्यांना विकल्यास, ते तुमच्या मार्केटला चालना देईल आणि तुम्हाला चांगला महसूल देईल. सुरुवातीला तुम्ही नफा शेअर करू शकता किंवा त्यांच्याशी करार सुरू करू शकता.

### **पारंपारिक ऑडिओ व्हिज्युअल मीडिया**

वाहनांद्वारे प्रचारात स्थानिक टीव्ही चॅनल आणि एफएम स्टेशनसचा मोठा वाटा आहे. आकर्षक आणि मनोरंजक व्हिडिओ तुमच्या ग्राहकांच्या मानसिकतेवर मोठा प्रभाव पाडतील.

### **सोशल मीडिया आणि ऑनलाइन प्रसिद्धी**

तुम्ही फेसबुक, इन्स्टाग्राम इत्यादी सोशल मीडिया हँडलवर तुमचे प्रोफाइल तयार करू शकता आणि तुमच्या उत्पादनांची ऑनलाइन जाहिरात सुरू शकता. तुम्ही प्रचारात्मक व्हिडिओ रेकॉर्ड आणि संपादित करू शकता आणि ते सोशल मीडिया प्लॅटफॉर्मवर किंवा वेबसाइटद्वारे करू शकता. अपलोड करू शकता. तुमची एक पोस्ट मोठ्या प्रेक्षकांपर्यंत पोहोचू शकते आणि अल्पावधीत तुमचे ग्राहक वाढवू शकते.

### **विशेष ऑफर**

सुरुवातीला तुम्हाला नवीन क्लायंट मिळविण्यात मदत करू शकतील अशी रणनीती बनवणे आवश्यक आहे. तुम्ही विशेष ऑफर किंवा सवलत डिझाइन करू शकता जेणेकरून तुम्ही तुमच्या लक्षित प्रेक्षकांचे लक्ष वेधून घेऊ शकता. जाहिरातीचे हे तंत्र तुमची विक्री वाढवेल आणि ते तुमच्या बिस्किटांच्या क्षमतेवरही अवलंबून आहे.



## कॅफे आणि रेस्टॉरंट मालक

तुम्ही तुमचे बेकरी आयटम कॅफे आणि रेस्टॉरंटमध्ये देखील विकू शकता कारण सर्व विभागातील लोक त्यांना भेट देतात. ते तुमच्या बिस्किटांचा आणि केकचा चहा किंवा कॉफीसोबत आनंद घेऊ शकतात. त्यामुळे तुमच्या बेकरीच्या वस्तूंची मागणी वाढणार आहे.

## शाळा किंवा कॉलेजेसच्या आसपास

तुम्ही तुमचे केक आणि पेस्ट्री, क्रीम रोल इत्यादी शाळा आणि बिस्किटांसमोर विकू शकता. शाळा-कॉलेजनंतरच्या विद्यार्थ्यांना भूक लागल्यास बिस्किटांचा पॅक योग्य ठरेल. तुम्ही त्यांचे लक्ष वेधून घेऊ शकता.

## बेकरी वस्तूंचा आरोग्यावर काय परिणाम होतो?

अन्नाचा आरोग्यावर व्यापक प्रभाव पडतो, म्हणून विहित मानकांची काळजी घेणे आवश्यक आहे. तसेच सर्व साहित्यावर कालबाह्यता तारीख चिन्हांकित करणे आवश्यक आहे. विक्रेता म्हणून तुम्ही शिळ्या बेकरीच्या वस्तू ग्राहकांना विकू नयेत. पहिली गोष्ट म्हणजे ते विकत घेणार नाहीत कारण शिळ्या बेकरीची दुर्गंधी येते. दुसरे म्हणजे कोणत्याही ग्राहकाला ते न तपासता मिळाले तर तो पुन्हा तुमच्या दुकानात परतणार नाही. बेकरीच्या वस्तू तुम्हाला लड्ड बनवतात कारण त्यात संपूर्ण हेतूचे पीठ असते. तुम्ही याचे रोज सेवन करू नये.

## बेकरी व्यावसाय योजना

एक स्पष्ट लहान बेकरी प्रकल्प अहवाल एक अद्योजक म्हणून तुमच्या यशासाठी महत्त्वपूर्ण आहे. तुम्हाला काही महत्त्वाच्या गोष्टींचा विचार करायचा आहे, जसे की तुमची प्रारंभिक किंमत, तुमचे लक्ष्य बाजार आणि ते तुम्हाला किती काळ व्यत्यय आणेल. योग्य बेकरी शॉप प्रकल्प अहवालाचा मसुदा तयार करा ज्यामध्ये तुमचे अपेक्षित अल्पन्न, आणि दुरुस्तीच्या ओळी, विस्तार योजना आणि तुमच्या व्यवसायाच्या इतर तपशीलांचे वर्णन असेल. एक चांगला मसुदा तयार केलेला लहान बेकरी प्रकल्प अहवाल तुम्हाला कोणत्याही बँकेच्या कर्जासाठी अर्ज करण्यास सुलभ करेल.

## बेकरी व्यवसाय नमुना प्रकल्प अहवाल स्वरूप

आमच्या तपशीलवार बेकरी मध्ये प्रकल्प अहवाल स्वरूप, तुम्ही भारतीय बेकरी व्यवसायात गुंतवणूक करण्यापूर्वी तुम्ही एक्सप्लोर करणे आवश्यक असलले प्रत्येक महत्त्वाचे तपशील आम्ही कव्हर केले आहेत. तुम्हाला पीडीएफमध्ये डेटा बेकरी व्यवसाय मॉडेल मिळेल जे तुम्ही सहजपणे वापरू शकता.

बेकरी युनिटसाठी तपशीलवार प्रकल्प अहवालाची साग्रगी

बेकिंग व्यवसाय योजना कोणासाठी उपयुक्त आहे?



अ. क्र.	समग्री
1	दृष्टीक्षेपात प्रकल्प
2	परिचय
3	उद्दीष्ट, प्रवर्तक व्यवस्थापन आणि पार्श्वभूमी
4	बाजारातील मागणीची शक्यता
5	प्रकल्पाचे स्थान
6	उद्योग प्रक्रिया
7	अर्थाचे अर्थ
8	स्मज
9	महसूल मॉडेल
10	प्रक्रिया चार्ट
11	मानवी संसाधनाचे नियोजन
12	खर्चाचा तपशील
13	स्थिर मालमत्ता तपशील
14	वनस्पती आणि यंत्रसामग्री तपशील
15	कर्ज सेवा कव्हेरेज गुणोत्तर
16	प्रक्षेपित ताळेबंद
17	प्रोजेक्ट कॅश फ्लो स्टेटमेंट
18	घसाराचे विधान
19	मुदत कर्ज परतफेड वेळापत्रक
20	प्रमाण विश्लेषण
21	ब्रेक अगदी विश्लेषण
22	निष्कर्ष

- 1) CA चार्टर्ड अकाउंटंट
- 2) कर सल्लागार
- 3) लहान व्यवसाय मालक
- 4) विद्यार्थी

ज्यांना स्वतः प्रकल्प अहवाल तयार करायचा आहे.

बँकेच्या कर्जासाठी बेकरी प्रकल्प अहवाल PDF कसा डाउनलोड करायचा?



तुम्हाला नवीन बेकरी व्यवसाय सुरु करायचा असेल, तर तुम्हाला बेकरी व्यवसाय योजनेची आवश्यकता असेल जी तुमच्या नवीन व्यवसायात तुम्हाला हवं असलेल्या सर्व गोष्टीबद्दल मार्गदर्शन करेल. अशा प्रकारे, तुम्ही ताबडतोब मोफत बेकरी प्रकल्प अहवाल पीडीएफ किंवा वर्ड फाइल डाउनलोड करू शकता.

आम्ही आमच्या बेकरी व्यवसाय योजनेत सादर केलेला डेटा आमच्या व्यावसायिकांनी चांगले संशोधन केले आहे आणि त्यामुळे ते अचूक आहे. तुम्ही त्याचा ब्लूप्रिंट म्हणून विचार करू शकता आणि भारतातील बेकरी व्यवसायासाठी तुमचा स्वतःचा मोफत बेकरी प्रकल्प अहवाल पीडीएफ तयार करू शकता.

तज्ञांच्या दारात वाट पाहण्याचे दिवस गेले. तुम्ही बेकरीचा नमुना प्रकल्प अहवाल पीडीएफ स्वरूपात त्वरित डाउनलोड करू शकता.

पहिली पायरी – बास्केटमध्ये जोडा क्लिक करा>> चेक आउट>> भरणा

दुसरी पायरी – यशस्वी पेमेंटनंतर लगेचच, आपल्याला उहवाल डाउनलोड करण्यासाठी एक दुवा मिळेल. तुम्ही या लिंकवरून त्वरित अहवाल डाउनलोड करू शकता.

मी भारतात घरबसल्या बेकरी व्यवसाय कसा सुरु करू शकतो?

घरबसल्या बेकरीच्या वस्तू बनवणे खरोखर कठीण नाही. त्यांना तयार करण्यासाठी तुम्हाला फक्त काही युक्त्या आणि कौशल्ये माहित असणे आवश्यक आहे. साधे सूत्र असे आहे की आपल्याला योग्य प्रमाणात गोष्टी मिसळणे आवश्यक आहे. जेव्हा घटक मिसळले जातात तेव्हा अर्धे कार्य पूर्ण होते. मऊ पीठ मळले जाते आणि ते चकचकीत आणि गुळगुळीत असावे.

खारीसाठी, तुम्ही तयार करत असलेल्या सामग्रीनुसार पीठ लाटणे आवश्यक आहे. योग्य आकारमान आणि जाडीची काळजी घेतली जाते. नंतर थरांवर तूप लावले जाते आणि आवश्यकतेनुसार सामानाची घडी दिली जाते. सर्व स्तर तयार होईपर्यंत प्रक्रिया पुनरावृत्ती होते.

श्रेसिपीनुसार आकार रेफ्रिजरेट केले जाऊ शकतात. नंतर ते रेफ्रिजरेटरमधून बाहेर काढले जाते आणि आवश्यक आकारानुसार कापले जाते. त्यानंतर तुम्ही ते निर्धारित डिग्री सेल्सिअसवर बेक कराल. तयार तुकडे थंड करून डिस्पॅचसाठी कंटेनर किंवा पॅकेटमध्ये पॅक केले जातात.

बेकरीमध्ये रस्क तयार करणे

श्रेसिपीनुसार साहित्य अगोदर मिसळून ते तयार केले जाते आणि पीठ तयार केले जाते. इच्छित सातत्य लक्षात ठेवले पाहिजे. नंतर ते विभागले जाते आणि तुकडे करतात. तुकडे प्रूफिंगसाठी मोल्डमध्ये ठेतले जातात आणि नंतर बेकिंग केले जाते. ही थंड करण्याची प्रक्रिया सुरु झाल्यानंतर पुन्हा बेक केली जाते. प्रथम ते 200 अंश सेल्सियस आणि नंतर 180 अंशांवर बेक केले जाते.



माझ्या जवळच्या बेकरीमध्ये आटा बिस्कटे

सर्व साहित्य आवश्यकतेनुसार वजनाचे आहे आणि नंतर तूप, साखर आणि पाणी वापरून मऊ पीठ बनवले जाते. आपण कणिक मारणे आणि ते मऊ आणि करणे आवश्यक आहे. नंतर दही त्याचे काम करते आणि ते आटा बिस्कटांसाठी सर्वोत्तम बनवते. 10 ते 15 मिनिटे विश्रांतीवर ठेवा. पुन्हा पीठ सेट करून चपटे गोल केले जाते. आता तुम्हाला चाकूच्या मदतीने चीरा बनवायचा आहे. अतिरिक्त काजू शिंपडले जाऊ शकतात. नंतर बिस्कटे 200 अंश सेल्सियस तापमानात अंदाजे 20 मिनिटे बेक केली जातात.

तुम्ही बेकरी व्यवसायात कसे यशस्वी व्हाल?

तुम्ही तुमच्या बेकरी वस्तूंचे वेळेवर मूल्यांकन केल्यास तुम्ही तुमच्या बेकरी व्यवसायात यशस्वी होऊ शकता.

बेकरी वस्तूंचे तांत्रिक मूल्यांकन

बेकरी व्यवसायासाठी कच्चा माल गहू आणि तो सहज उपलब्ध आहे. त्यामुळे तांत्रिकदृष्ट्या तुम्हाला मुख्य घटक जवळपास मिळतात.

मी भारतातील इतर व्यवसायाशी तुलना केल्यास तुम्ही तुमच्या बेकरीमध्ये जी उपकरणे किंवा मशीन वापरणार आहात ते इतके महाग नाहीत. आपण त्यांना सहजपणे परवडण्यास सक्षम असाल.

तुम्ही खरेदी करू शकता अशा मशीन्स अर्ध किंवा स्वयंचलित आहेत. यंत्रांमुळे तुमचे काम सोपे होईल. जे उत्पादक तुम्हाला मशीनरी विकतात ते मोफत इन्स्टॉलेशन देखील देतात. हे तुमचे इन्स्टॉलेशन कार्य सोपे आणि किफायतशीर बनवते.

तुमचा कच्चा माल आणि तयार उत्पादने साठवण्यासाठी तुम्हाला गोदामासारख्या मोठ्या स्टोरेज एरियाची आवश्यकता असेल.

तुम्ही घरबसल्या बेकरी सुरू करता शकता. अशा प्रकारे भारतातील व्यवसायासाठी ही एक स्वस्त व्यवसाय कल्पना आहे.

सामाजिक आर्थिक मूल्यांकन

तुम्ही तुमच्या बेकरी युनिटमधून अतिरिक्त उत्पन्न मिळवू शकता. हे तुम्हाला तुमची सामाजिक आर्थिक स्थिती सुधारण्यास मदल करेल.

तुम्ही तुमच्या जवळपासच्या गावातील तरुणांसाठी रोजगाराच्या संधी निर्माण करू शकता. सेल्समन, मॅनेजर आणि सेल्स ऑपरेटर सारखे. योग्य कार्यशक्ती मिळाल्यास खेड्यातील महिलांची खरी प्रतिभा उत्तम उद्योजक बनते.



तुमचा कार्यसंघ आणि उद्योजकीय कौशल्ये चांगली असल्यास तुम्ही निष्क्रिय संसाधनांना रूपांतरित करू शकता. भारतातील बेकरी व्यवसायाचे बाजार मूल्यांकन

लोक बेकरीचे पदार्थ जसे की रस्क आणि बिस्कटे रोज खातात. अशाप्रकारे प्रत्येक बेकरीमध्ये गुणवत्ता चांगली असल्यास ती मुबलक प्रमाणात विकण्याची संधी असते.

भारतातील अनेक राज्यांतील लोक तुपाचे पदार्थ खातात म्हणून त्यांना तुपापासून बनवलेल्या बेकरी वस्तू आवडतात. त्यात तुमच्यासाठी चांगली बाजारपेठ आहे.

मॉल संस्कृती ट्रेंडमध्ये आहे. अशा प्रकारे बेकरीच्या वस्तू काही दुकानांमध्ये मॉल्समध्ये विकल्या जाऊ शकतात. तुम्ही ही दुकाने देखील ताब्यात घेऊ शकता.

एसडब्ल्यूओटी विश्लेषण

### बेकरी व्यवसायाची ताकद

भारतात गव्हाचे पीक मुबलक प्रमाणात घेतले जाते. अशा प्रकारे तुम्ही बेकरी वस्तूंच्या उत्पादनासाठी चांगल्या प्रमाणात गहू साठवू शकता.

या व्यवसायासाठी श्रमिक आणि कामाची टीम सहज उपलब्ध आहे. महानगरांमध्ये तुम्हाला बेकिंगसाठी पात्र कर्मचारी मिळू शकतात. यामुळे तुमचा तणाव दूर होईल.

या व्यवसायात गुंतवणूक करण्यासाठी तुम्हाला जास्त भांडवलाची गरज नाही. कमी भांडवली गुंतवणूकीमुळे तुमचा झटपट नफा मिळेल अशी ही ताकद आहे.

बेकरी व्यवसायातील कमजोरी

तुम्ही ज्या वस्तू तयार कराल त्या नाशवंत आहेत आणि अल्पावधीतच शिळ्या होऊ शकतो.

### धमक्या

व्यवसायात जास्त गुंतवणूक नसल्यामुळे बेकरी व्यवसायात अनेक उद्योजक असू शकतात जे तुमच्यासाठी स्पर्धा वाढवतील.

### जोखमीचे मूल्यांकन in बेकरी व्यवसाय

- बेकरी उत्पादन जास्त वेळ ताजी राहत नाहीत त्यामुळे या व्यवसायात कच्चा माल आणि तयार मालाची नासाडी होऊ शकते.
- हा व्यवसाय सुरु करण्यापूर्वी ग्राहकांच्या वर्तनाचा योग्य अभ्यास केला पाहिजे. त्यानंतरच तुम्ही बेकरी वस्तू बनवण्याचा निर्णय घ्यावा.
- बेकरी वस्तूंचे शेल्फ व्हॅल्यू कमी आहे त्यामुळे तुम्ही सतत विक्रीसाठी तुमच्या वस्तूंच्या जाहिरातींवर लक्ष ठेवावे.



- नाशवंत वस्तूंचे उत्पादन करण्याचा व्यवसाय असल्याने आणि विक्री निश्चित नाही. त्यामुळे बँकिंग संस्था भारतातील बेकरी व्यवसायाला सहजासहजी आर्थिक मदत करीत नाहीत.
- वित्तपुरवठा उद्योग बेकरी युनिटसाठी तपशीलवार प्रकल्प अहवाल शोधतो आणि नंतर कर्ज द्यायचे की नाही याचा निर्णय घेतो.
- तुम्ही तुमच्या वस्तू आकर्षक पद्धतीने पॅकेज करा जेणेकरून ग्राहक आकर्षित होतील आणि तुमच्या वस्तू खरेदी करतील.
- तुमच्या दुकानाचे योग्य प्रमाणपत्र असणे आवश्यक आहे. बेकरी व्यवसायाने निश्चितपणे अन्न मानकांचे पालन केले पाहिजे.

### **बेकरीमधील कचरा विल्हेवाट लावणे**

कचऱ्याची विल्हेवाट दैनंदिन आणि योग्य पद्धतीने व्हायला हवी. या कचऱ्यामुळे बेकरीमध्ये बुरशी पसरते. अशाप्रकारे फोंडंट, जळलेले भाग आणि न वापरलेले पीठ वेळेवर काढून टाकण्याची शिफारस केली जाते.

बेकरी प्रकल्प अहवालावर वारंवार विचारले जाणारे प्रश्न