

طرح توجیهی مشاغل خانگی تولید انواع ترشیجات



ویرایش سال ۱۴۰۰

شناسنامه طرح	
عنوان طرح	طرح توجیهی مشاغل خانگی - تولید آبلیمو، آبغوره و سرکه سیب و انگور
الزامات اولیه طرح	دارا بودن سالن کارگاهی بهداشتی (کف و دیوار کاشی قابل شستشو) حداقل به متراژ ۱۲۰ متر مربع دسترسی به مواد اولیه (انگور و سیب)
ظرفیت طرح	ترشی لیمو (سال اول ۱۵ تن، سال پنجم ۶۰ تن) ترشی بادمجان (سال اول ۱۰ تن، سال پنجم ۳۰ تن) ترشی گل کلم (سال اول ۱۵ تن، سال پنجم ۶۰ تن) ترشی فلفل (سال اول ۵ تن، سال پنجم ۲۰ تن) ترشی سیر (سال اول ۱۰ تن، سال پنجم ۳۰ تن) ترشی بندری (سال اول ۵ تن، سال پنجم ۲۰ تن) ترشی اسپانیایی (سال اول ۵ تن، سال پنجم ۲۰ تن)
مواد اولیه مصرفی عمده	بادمجان، هویچ، خیار، سیر، موسیر، فلفل، نمک، قارچ، انواع ادویه‌جات و سبزیجات معطر به صورت تازه یا خشک
اشتغال‌زایی	سال اول ۴ نفر، سال پنجم ۷ نفر
سالن کارگاهی	۱۵۰ متر مربع
سرمایه‌گذاری کل طرح (فاز ساخت و بهره‌برداری)	۱۰,۱۴۴ میلیون ریال
سرمایه‌گذاری ثابت طرح (فاز ساخت و بهره‌برداری)	۹,۴۴۴ میلیون ریال
سرمایه در گردش طرح (فاز ساخت و بهره‌برداری)	۶۵۰ میلیون ریال
نرخ بازده داخلی طرح (IRR)	۶۷٪
خالص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV=18%)	۴,۸۸۷ میلیون ریال
الص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV=22%)	۳,۹۸۷ میلیون ریال
دوره بازگشت سرمایه عادی	۴ سال و ۱ ماه
دوره بازگشت سرمایه متحرک	۴ سال و ۵ ماه

با توجه به گرانی نرخ اجاره ها، افزایش هزینه ها و موارد دیگر، راه اندازی مشاغل خانگی که بتواند در محیط کوچک به درآمدی کارآمد برساند قابل تامل است. البته امروزه در سراسر دنیا همین مشاغل خانگی، رو به افزایش بوده و مورد استقبال بسیاری از خانوارها بالاخص خانوارهای روستایی و شهرستان های کوچک قرار گرفته است.

با داشتن شغل خانگی، هزینه ایاب و ذهاب به محل کار و مالیات حذف شده و بعد از مدت زمانی می توان دارای سرمایه و کارگاه شد. یکی از مشاغل خانگی پرطرفدار، تولید انواع ترشیجات است که در این طرح نکات و موارد مهم برای راه اندازی این کسب و کار در منزل ارائه شده است. با در اختیار داشتن اطلاعات و دانش کافی و در صورت داشتن شرایط، می توان وارد این کسب و کار شده و از درآمد خوب آن بهره مند گردید.

۲ - بررسی اقتصادی طرح

۲,۱ - معرفی محصولات طرح

ترشیجات یکی از انواع مخلفات خوشمزه و پرطرفدار در مناطق مختلف دنیا به خصوص خاورمیانه است که طرقداران بسیاری دارد. انسان ها از دیرباز از این روش برای نگهداری از مواد خوراکی و بهره گیری از آن ها در بیرون از فصل برداشت استفاده می کرده اند. ترشی گذاشتن یکی از فرآیندهای نگهداری طولانی تره بار است که در آن ماده غذایی را داخل آب نمک یا سرکه قرار می دهند. این روش نگهداری روی طعم، عطر و بافت مواد غذایی تأثیر می گذارد.

در ایران نیز بسیاری از افراد برای نگهداری تره بار در فصل پاییز و زمستان از ترشی کردن استفاده می کنند که طرفداران خاص خودش را داراست. با این حال بسیار مهم است که این محصول را چگونه تهیه می کنید.

انواع ترشیجات مورد نظر در این طرح عبارتند از:

۲,۱,۱ - ترشی لیته



یکی از خوشمزه ترین و محبوب ترین ترشی سنتی ایرانی، ترشی لیته است که بسیار آسان تهیه می شود و چاشنی بسیار مناسبی در کنار غذاها به خصوص آبگوشت است. این ترشی به چند روش تهیه می شود ولی محبوب ترین نوع آن با بادمجان کبابی تهیه می شود. برای تهیه این ترشی خانگی بادمجان را کبابی و ساطوری شده را با سبزی ترشی، سیر و فلفل ساطوری شده در ظرفی مخلوط کرده و به آن سرکه می افزایند.

۲,۱,۲ ترشی بادمجان ۲-۱-۲



یکی از محبوب‌ترین ترشیجات در میان ایرانیان و مردم خاورمیانه است که معمولاً در فصل تابستان آن را تهیه و در طول سال مصرف می‌کنند. ترشی بادمجان به روش‌های مختلفی مانند ترشی بادمجان شکم‌پر، ترشی بادمجان کبابی و ترشی لپته بادمجان تهیه می‌شود. ابتدا مواد مورد نیاز برای داخل شکم بادمجان را کاملاً خرد می‌کنند. داخل شکم بادمجان‌ها را خالی کرده و برای چند دقیقه با سرکه می‌پزند. سپس شکم بادمجان را با مواد موردنظر پر کرده و تا جایی که روی آن‌ها پوشانده شود، به آن سرکه می‌افزایند.

۲,۱,۳ ترشی گل کلم (مخلوط) ۲-۱-۳



یکی از انواع ترشیجات است که به عنوان "ترشی مخلوط" نیز شناخته می‌شود و برای تهیه آن می‌توان از سبزی‌ها و حتی میوه‌های متفاوتی استفاده کرد ولی جزء جدانشدنی این ترشی خانگی همان گل کلم است. برای تهیه ترشی گل کلم، تمام مواد موردنظر را شسته و کاملاً خشک می‌کنند. سپس آن را خرد کرده و به خوبی با نمک و گلاب و ادویه ترشی مخلوط می‌نمایند. تا سه سانتی متر فاصله از درب ظرف، آن را با مواد ترشی پر کرده و سپس سرکه را به آن می‌افزایند.

۲,۱,۴ ترشی فلفل ۲-۱-۴



ترشی فلفل سبز یکی از انواع ترشیجات خوشمزه و خوشرنگ ایرانی است که علاوه بر اینکه می‌توانید از آن به عنوان یک چاشنی خوشمزه استفاده کنید، می‌توانید برای تزئین غذاها نیز از آن بهره ببرید. یکی از روش‌های تهیه این ترشی این است که فلفل‌ها را به مدت سه روز داخل محلول آب و نمک نگهداری می‌کنند تا تلخی و تندی آن‌ها گرفته شود. سپس فلفل‌ها را آبکش کرده و به همراه سیر و سبزی ترشی داخل ظرف ریخته و تا روی مواد را با سرکه پر می‌کنیم.

۲,۱,۵ ترشی سیر ۲-۱-۵



این ترشی از سیرهای قوه‌ای رنگ تشکیل شده که بسیار نرم بوده و طعم و عطر دلچسبی دارند. سیر ترشی از قرار دادن سیر و نمک داخل سرکه تهیه می‌شود. مرغوبیت این ترشی خانگی را با سن آن مرتبط می‌دانند. در واقع هر چه مدت زمان بیشتری از تهیه این ترشی گذشته باشد، مرغوب تر است.

۲,۱,۶ ترشی بندری



ترشی بندری یکی از انواع معروف ترشی است که از نظر طعم، تند و تیز و بسیار لذت بخش است. دلیل نامگذاری آن به “بندری” نیز همین طعم و عطر تند آن است. برای تهیه این نوع از ترشیجات، همه سبزیجات موردنظر را خرد کرده و به همراه سرکه، رب انار ترش و سبزیجات معطر مانند مرزه، ترخون، گشنیز، برگ تازه کرفس، نعنا داخل ظرفی ریخته می‌شود.

۲,۱,۷ ترشی اسپانیایی



ترشی اسپانیایی یک ترشی با مخلفات فراوان است. همین تنوع طعم آن را بسیار خوشمزه و از سایر ترشی‌ها متمایز می‌کند. اگر به خوردن زیتون همراه با غذا تمایل دارید، مطمئن باشید از طعم این ترشی نیز لذت می‌برید. این ترشی به خاطر موادی که دارد، یک ترشی گرم محسوب می‌شود.

۲,۲-۲-۲ بازار مصرف ترشیجات

کیفیت عالی و عدم استفاده از مواد افزودنی (ارگانیک بودن) دو عامل اصلی در تمایل خانوارها جهت مصرف ترشیجات خانگی می‌باشد. در حالت کلی بازار مصرف محصولات طرح به شرح ذیل می‌باشد:

- رستوران‌ها و غذا خوری‌ها
- خانوارها
- سبزی‌فروشی‌ها و میوه فروش‌ها (به عنوان واسطه)
- فروشگاه‌های زنجیره‌ای
- فروشگاه‌های عرضه‌کننده ترشیجات

جهت تولید ترشیجات با کیفیت و قابل رقابت در بازار پیشنهاد می‌شود از میوه‌ها و صیفی‌جات و سبزیجات تازه استفاده شود. همچنین پیشنهاد می‌شود سیستم فروش بر اساس ثبت سفارش باشد، بطوری که جهت تولید ترشیجات، ابتدا سفارشات از مشتری اخذ و بیعانه گرفته شود، سپس محصول تولید شود یا مواد اولیه توسط مشتری خریداری شده و تولید در کارگاه صورت گیرد.

۲,۳-۳-۲ محل اجرای طرح

پیشنهاد می‌شود محل اجرای طرح در نزدیکی محل تامین مواد اولیه بالاخص میادین بزرگ میوه و تره‌بار باشد.