

طرح توجیهی مشاغل خانگی تولید آبلیمو، آبغوره و سرکه



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 مترآژ ۱۲۰ متر مربع دسترسی به مواد اولیه (انگور و سیب)
ظرفیت طرح	آبلیمو (سال اول ۱۵ تن، سال پنجم ۶۰ تن) آبغوره (سال اول ۵ تن، سال پنجم ۳۰ تن) سرکه انگور (سال اول ۵ تن، سال پنجم ۳۰ تن) سرکه سیب (سال اول ۵ تن، سال پنجم ۳۰ تن)
مواد اولیه مصرفی عمده	لیموی تازه، غوره انگور کشمش یا عسگری، سیب درجه ۲، انگور درجه ۲،
اشتغال‌زایی	سال اول ۳ نفر، سال پنجم ۶ نفر
سالن کارگاهی	۱۵۰ متر مربع
سرمایه‌گذاری کل طرح (فاز ساخت و بهره‌برداری)	۱۱,۷۱۹ میلیون ریال
سرمایه‌گذاری ثابت طرح (فاز ساخت و بهره‌برداری)	۱۱,۴۶۵ میلیون ریال
سرمایه در گردش طرح (فاز ساخت و بهره‌برداری)	۲۰۴ میلیون ریال
نرخ بازده داخلی طرح (IRR)	۱۴۵٪
خالص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV=18%)	۱۷,۷۸۶ میلیون ریال
الص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV=22%)	۱۵,۲۱۴ میلیون ریال
دوره بازگشت سرمایه عادی	۲ سال و ۹ ماه
دوره بازگشت سرمایه متحرک	۳ سال

۱- مقدمه

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 شهرستانهای 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 رب گوجه فرنگی 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 (آبلیمو، آبغوره و سرکه)

این سه محصول جزو چاشنی سالاد و غذا به حساب آمده و بسیار محبوب هستند و تقریباً در خانه هر ایرانی یک یا چند شیشه از این چاشنی سالاد را می توان پیدا کرد.

کلیه خانوارها بر این موضوع واقف هستند که محصولات ارگانیک و طبیعی علاوه بر سالم تر بودن، طعم و مزه بهتری نسبت به محصولات صنعتی دارند و فاقد مواد شیمیایی و نگهدارنده هستند. با این حال بسیاری از خانواده ها نگران میکروب ها و باکتری های این محصولات هستند که می توان با رعایت نکات بهداشتی و مسائل مربوط به نگهداری این فرآورده ها را تهیه کرد. محصولات اصلی این طرح شامل موارد ذیل می باشد:

ردیف	نام محصول	کاربرد
۱	آبلیمو	به عنوان چاشنی غذا و به عنوان جایگزین لیموی تازه، خواص دارویی
۲	آبغوره	چاشنی غذا و انواع سالاد، خواص دارویی
۳	سرکه انگور و سیب	چاشنی سالاد و تریشی جات، خواص دارویی

۱،۱،۱ خواص آبلیمو

این چاشنی سالاد سرشار از ویتامین C بوده و بوی نامطبوع انواع گوشت و ماهی را به خوبی از بین می برد. خواص آبلیمو در عبارتند از:

- افزایش قدرت جذب آهن بدن
- منبع غنی ویتامین C
- مناسب برای درمان و پیشگیری از سرماخوردگی
- ضد فشار خون بالا
- هضم کننده غذا
- پاک کننده کبد از سموم
- برطرف کننده شوره و چربی کف سر
- جوان کننده پوست صورت و...

۱,۱,۲ خواص آبغوره

آبغوره نیز یکی دیگر از انواع چاشنی سالاد است که طعم خوبی به آن می دهد. در واقع یکی از اجزای جدانشدنی سالاد شیرازی همین آبغوره خوشمزه است

خواص آبغوره عبارتند از:

- کاهش دهنده چربی خون
- افزایش دهنده و تحریک کننده اشتها
- برطرف کننده ورم و درد گلو
- ضد عفونی کننده دستگاه گوارش
- برطرف کننده چاقی مفرط
- ادرار آور و دفع کننده سموم از کلیه ها
- منبع غنی ویتامین C و ...

۱,۱,۳ خواص سرکه

سرکه خانگی یکی از پرکاربرد ترین سرکه ها می باشد که امروزه در هر آشپزخانه ای پیدا می شود. این سرکه به عنوان چاشنی سالاد، غذا و مهم تر از همه در تهیه انواع ترشی استفاده می شود.

خواص سرکه عبارتند از:

- کاهش دهنده سطح قند خون و برطرف کننده دیابت
- محافظت کننده پوست
- حاوی آنتی اکسیدان های قوی
- بهبود دهنده سلامت قلب
- برطرف کننده باکتری های مضر
- کمک به کاهش وزن
- بهبود دهنده هضم غذا
- جایگزین مناسب نمک در سالاد و غذا
- پاک کننده کف سر و تقویت کننده موها



شکل ۲: سرکه انگور



شکل ۱: آبلیمو



شکل ۴: سرکه سیب



شکل ۳: آبغوره

۲-۲- بازار آبلیمو، سرکه و آبغوره خانگی

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

- رستوران‌ها و غذا خوری‌ها
- خانوارها
- تولیدکنندگان ترشیجات
- سبزی‌فروشی‌ها و میوه فروش‌ها (به عنوان واسطه)

جهت تولید آبلیمو با کیفیت و قابل رقابت در بازار پیشنهاد می‌شود از لیموهای تازه با پوست نازک و سبز روشن بدون کپک‌زدی استفاده شود.

برای تولید آبغوره با کیفیت نیز پیشنهاد می‌شود آب غوره انگور کشمشی استفاده شود و برای تولید سرکه با کیفیت، از میوه‌های کاملاً رسیده (انگور و سیب) با میزان قند بالا استفاده شود.

همچنین پیشنهاد می‌شود سیستم فروش بر اساس ثبت سفارش باشد، بطوری که جهت تولید آبلیمو، سرکه و آبغوره، ابتدا سفارشات از مشتری اخذ و بیعانه گرفته شود، سپس محصول تولید شود یا مواد اولیه (انگور و سیب، لیمو و غوره انگور) توسط مشتری خریداری شده و تولید در کارگاه صورت گیرد.

۲-۳- محل اجرای طرح

پیشنهاد می‌شود محل اجرای طرح در نزدیکی محل تامین مواد اولیه (نزدیکی باغات انگور و سیب و لیمو) باشد.

۲-۴- موارد مصرف و کاربرد

از سرکه در تهیه ترشیجات و انواع سالاد به عنوان چاشنی استفاده می‌شود.
از آبغوره نیز به عنوان چاشنی در تهیه غذا و انواع سالاد استفاده می‌شود.
از آبلیمو نیز به عنوان چاشنی سالاد، تهیه غذا و تهیه نوشابه (شریت آبلیمو) استفاده می‌شود.
علاوه بر موارد ذکر شده، سرکه، آبغوره و آبلیمو دارای خاصیت دارویی بوده و در موارد خاص به عنوان دارو مصرف می‌شود.

۲-۵- فرآیند تولید سرکه، آبلیمو و آبغور

- ۱) تهیه و خرید مواد اولیه تازه و حمل تا محل تولید: سعی کرده ضمن تهیه مواد اولیه از میادین تره بار یا از کشاورز و باغدار انتخاب و تهیه کرده که سالم، تازه و درشت و تر باشند تا دور ریز کاهش یابد.
- ۲) کنترل اولیه: شاخ و برگ ها، مواد خراب و فاسد، سنگ و خاک و خلاصه هرگونه ناخالصی یا خرابی بایستی جدا شود.
- ۳) شست و شو و گندزدایی: انگور، سیب، آلبو و غره انگور را می‌توان بصورت دستی شست اما این کار مصرف آب را بالا می‌برد و نه تنها به صرفه نیست بلکه به منابع آبی و محیط زیست آسیب می‌رسانید، برای کاهش مصرف آب می‌توانید دو حوضچه یا وان یا لگن (بسته به ابعاد کار) تهیه کرده، آنها را مملو از آب کرده و ، اقلام مورد نیاز را در حوضچه اول به مدت ۱۰ دقیقه غوطه ور کرده، سپس، آنها را به حوضچه دوم که حاوی آب و درصد استاندارد از ترکیب مواد گندزدایی (طبق اعلام مراجع ذیصلاح) باشد منتقل شود و ۵ تا ۱۰ دقیقه هم در حوضچه دوم می‌مانند تا ضدعفونی شوند. همچنین از بلانچر^۱ نیز می‌توان استفاده کرد. در این دستگاه میوه‌ها از بعد از اینکه در حوضچه اول ۱۰ دقیقه غوطه ور شدند، به جای انتقال به حوضچه دوم، به کانال بلانچر انتقال داده می‌شود.



شکل ۵: دستگاه بلانچر

- ۴) آبکشی: پس از شستن دو مرحله ای مواد اولیه باید به دقت آبکشی شوند تا مواد ضدعفونی کننده از تمام سطح، پاک شود، بهتر است برای این قسمت از دستگاه نوار استیل آبکشی استفاده کرد. (سال سوم فعالیت).

^۱ ابعاد (طول*عرض*ارتفاع) : 180*100*150

برق مصرفی : ۱۰۵ کیلووات

قدرت موتور : ۲ اسب

ظرفیت : ۱ تن در ساعت