



ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રી

(આઈ. એસ. ઓ. ૯૦૦૧:૨૦૧૫ પ્રમાણિત સંસ્થા),

"સમૃદ્ધિ", ૪થો માળ, મક્કાઈ પુલ, નાનપુરા, સુરત - ૩૯૫ ૦૦૧

ફોન નં. ૨૨૯૧૧૧૧

ફેક્સ નં. ૦૨૬૧-૨૪૭૨૩૪૦

E-mail : info@sgcci.in

Website : www.sgcci.in

રેફ નં.

તા: ૭/૯/૨૦૨૦

તંત્રીશ્રી, _____, સુરત.

મે. સાહેબશ્રી,

જત નીચેની પ્રેસ નોટ આપના દૈનિકમાં પ્રસિદ્ધ કરી આભારી કરશોજ.

લિ.

આપનો વિશ્વાસુ,

(ડે. સેક્રેટરી)

ભારતમાં ફોઝોન અને રેડી ટુ ઇટ ફૂડનું ૩૦ ટકા માર્કેટ શરૂ થઈ ગયું, વિદેશોમાં નોકરિયાત વર્ગ ભારતમાંથી એક્ષ્પોર્ટ કરાતા રેડી ટુ ઇટ ફૂડ પર નિર્ભર

ચેમ્બર દ્વારા 'ફળો અને શાકભાજી માટે કોલ્ડ સ્ટોરેજમાં તકો' વિશે વેબિનાર

સુરત. ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રી દ્વારા સોમવાર, તા. ૭ સપ્ટેમ્બર ૨૦૨૦ના રોજ 'ફળો અને શાકભાજી માટે કોલ્ડ સ્ટોરેજમાં તકો' વિષય ઉપર વેબિનારનું આયોજન કરવામાં આવ્યું હતું. જેમાં નિષ્ણાંત વક્તા તરીકે હોર્ટીકલ્ચર, સુરતના ડેપ્યુટી ડિરેક્ટર દિનેશ પડાલિયા અને મહાનિધી ઇવાપોરેશનના ડિરેક્ટર રમેશ ગોહિલ દ્વારા ફળો અને શાકભાજીને સંગ્રહિત કરવા માટેના કોલ્ડ સ્ટોરેજ, કોલ્ડ રૂમ, રાઈપનીંગ ચેમ્બર અને મોબાઈલ પ્રી કુલીંગ યુનિટ તથા તેના માટે સરકાર દ્વારા ખેડૂતો અને ઉદ્યોગ સાહસિકોને આપવામાં આવતી સહાય વિશે વિસ્તૃત માહિતી આપવામાં આવી હતી.

દિનેશ પડાલિયાએ જણાવ્યું હતું કે, ગુજરાતમાં બાગાયતી પાકોના ઉત્પાદનમાં ઘણો વિકાસ થયો છે. રાજ્યમાં પહેલા બાગાયતી પાકોનું ઉત્પાદન ૧૮.૩૦ લાખ મેટ્રીક ટન હતું, જે હવે વધીને ૧૯૫ લાખ મેટ્રીક ટન થઈ ગયું છે. આથી શાકભાજી અને ફળોનો બગાડ ન થાય તેના માટે તેને કોલ્ડ સ્ટોરેજમાં સંગ્રહિત કરવામાં આવે છે. કેટલાક ફળોને કોલ્ડ સ્ટોરેજમાં રાખીને કુદરતી રીતે ઇથેલિન ગેસથી તેને પકવવામાં આવે છે. અત્યારે કુલ ૪૮૧ જેટલા કોલ્ડ સ્ટોરેજ ગુજરાતના વિવિધ જિલ્લાઓમાં ઉપલબ્ધ છે અને એમાંથી ૨૭૫ કોલ્ડ સ્ટોરેજ માત્ર

બટાકા માટે ઉપયોગમાં લેવામાં આવે છે. ત્યારબાદ અનાજ – કરીયાણું, કઠોળ, સફરજન, લીબુ તથા અન્ય ફળો માટે કોલ્ડ સ્ટોરેજ ઉપયોગમાં લેવાય છે.

તેમણે વધુમાં જણાવ્યું હતું કે, લોકો આ સેક્ટરને બિઝનેસ માટે પસંદ કરતા નથી. પરંતુ આ બિઝનેસનું ભવિષ્ય ઘણું સારું છે. આ પ્રોડક્ટીવ યુનિટ નથી પણ સર્વિસ યુનિટ છે અને આખું વર્ષ સ્ટેબલ રીતે ચાલી શકે છે. કોલ્ડ સ્ટોરેજ ન હોવાને કારણે શાકભાજી અને ફળોમાં ૧૫થી ૧૬ ટકાનું નુકસાન થાય છે. આથી તેમણે ઉદ્યોગ સાહસિકોને આ દિશામાં ઝંપલાવવા માટે સૂચન કર્યું હતું. તેમણે કહ્યું હતું કે, ઉદ્યોગ સાહસિકો કોલ્ડ સ્ટોરેજ, કોલ્ડ રૂમ, રાઈપનીંગ ચેમ્બર અને મોબાઇલ પ્રી કુલીંગ યુનિટમાં રોકાણ કરીને સારો બિઝનેસ કરી શકે છે. કેટલાક ઉદ્યોગ સાહસિકો તો આ બધી જ બાબતો એટલે કે ઇન્ટીગ્રેટેડ કોલ્ડ ચેઇનમાં રોકાણ કરે છે. એના માટે કેન્દ્ર સરકાર અને રાજ્ય સરકાર દ્વારા આર્થિક સહાય પણ આપવામાં આવે છે.

દિનેશ પડાલિયાએ કહ્યું કે, કેન્દ્ર સરકાર ઉદ્યોગ સાહસિકોને કોલ્ડ સ્ટોરેજ માટે પ્રોજેક્ટ કોસ્ટના ૩૫ ટકા અને રાજ્ય સરકાર ૧૫ ટકા જેટલી સહાય આપે છે. પ્રોજેક્ટ કોસ્ટ રૂપિયા ૬ કરોડથી વધારે હોય તો કેન્દ્ર સરકાર પાસેથી મંજૂરી મેળવવાની હોય છે. આ પ્રક્રિયા છથી આઠ મહિનાની અંદર પૂર્ણ થાય છે. લાભાર્થીએ હોર્ટનેટ અને આઈ-બેડૂટ પોર્ટલ મારફત અરજી કરવાની હોય છે. ડોક્યુમેન્ટ્સ પૂરતા હોય તો પ્રોજેક્ટ મંજૂર થઈ જાય છે અને લાભાર્થી ચાર મહિના બાદ કામ ચાલુ કરી શકે છે. તેમણે નેશનલ હોર્ટિકલ્ચર મિશન યોજના વિશે પણ માહિતી આપી હતી.

રમેશ ગોહિલે મલ્ટી કોમ્યુનિટી કોલ્ડ સ્ટોરેજ, કન્ટ્રોલ એટમોસ્ફેરી કોલ્ડ સ્ટોરેજ અને અલ્ટ્રા લો ઓક્સીજન કોલ્ડ સ્ટોરેજ વિશે માહિતી આપી હતી. તેમણે કહ્યું હતું કે, દેશભરમાં ૮૦ ટકા મલ્ટી કોમ્યુનિટી કોલ્ડ સ્ટોરેજ બટાકા માટેના છે. જ્યારે પાંચ ટકા કોલ્ડ સ્ટોરેજ અનાજ કરિયાણા માટેના છે. ગુજરાતમાં શાકભાજી ઘણા મોટા પાયે થાય છે. ખાસ કરીને મટરને ફ્રોઝોન કરીને એક્ષપોર્ટ કરવામાં આવે છે. ભીડી, ફલાવર અને ઓનિયનને પણ ફ્રોઝોન કરીને એક્ષપોર્ટ કરવામાં આવે છે. જેમાં ફ્રોઝોન ઓનિયનનું માર્કેટ સૌથી વધારે છે.

તેમણે વધુમાં કહ્યું કે, ભારતમાં ફ્રોઝોન અને રેડી ટુ ઇટ ફૂડનું ૩૦ ટકા માર્કેટ શરૂ થઈ ગયું છે. રેડી ટુ ઇટ અને કટ વેજીટેબલને મોટા પાયે ઉપર હવે એક્ષપોર્ટ પણ કરવામાં આવે છે. વિદેશોમાં નોકરિયાત દંપતિ મોટા ભાગે ભારતમાંથી એક્ષપોર્ટ કરવામાં આવતા ફ્રોઝોન તથા રેડી ટુ ઇટ ફૂડ ઉપર નિર્ભર રહે છે. તેમણે કહ્યું કે, મુંબઈ નાવાસેવાથી રોજના ૫૫ કન્ટેઇનર વિદેશ જાય છે. ગાંધીધામ પોર્ટથી પણ રેડી ટુ ઇટ ફૂડ સાઉદી કન્ટ્રીમાં એક્ષપોર્ટ થાય છે. જ્યારે ચેન્નાઈથી પણ અન્ય દેશોમાં રેડી ટુ ઇટ અને કટ વેજીટેબલને એક્ષપોર્ટ થાય છે.

ચેમ્બરના ઇવેન્ટ્સ એન્ડ પ્રોગ્રામ્સ સેલના કન્વીનર સંજય ગજીવાલાએ સ્વાગત પ્રવચન કરીને વેબિનારનું સંચાલન કર્યું હતું. અંતે ચેમ્બરના ફૂડ એન્ડ એગ્રી ટેકના કો-ચેરમેન કે.બી. પીપલીયાએ સર્વેનો આભાર માની વેબિનારનું સમાપન કર્યું હતું.