



ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રી

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

"સમૃદ્ધિ", ઇન્ડો માળ, એસ.આઈ.ઈ.સી.સી. કેમ્પસ, ખજોદ ચાર રસ્તા પાસે, સરસાણા, સુરત - ૩૯૫ ૦૦૭

ફોન નં. ૨૨૯૧૧૧૧

ફેક્સ નં. ૦૨૬૧-૨૪૭૨૩૪૦

E-mail : info@sgcci.in

Website : www.sgcci.in

રેફ નં.

તા: ૧૩/૦૬/૨૦૨૨

તંત્રીશ્રી, _____, સુરત.

મે. સાહેબશ્રી,

જત નીચેની પ્રેસ નોટ આપના ટૅનિકમાં પ્રસિદ્ધ કરી આભારી કરશોજ.

લિ.

આપનો વિશ્વાસુ,

(ડે. સેક્રેટરી)

ચેમ્બરના પ્રતિનિધી મંડળની ઇન્ડસ્ટ્રીયલ વિઝીટ અંતર્ગત સુમુલ ડેરીના મેગા આઈસ્ક્રીમ પ્લાન્ટ તેમજ બેકરી પ્લાન્ટની ઇન્ડસ્ટ્રીયલ વિઝીટ, આઈસ્ક્રીમ તેમજ બેકરી પ્રોડક્ટને બનાવવાની પ્રક્રિયા વિશે વિસ્તૃત જાણકારી મેળવી

સુરત. ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રીના માનદ્ મંત્રી ટીપક કુમાર શેઠવાલાના નેજા હેઠળ ઇન્ડસ્ટ્રીયલ એન્ડ બિઝનેસ ટુર કમિટીના ચેરમેન અરવિંદ બાબાવાલા સહિત ચેમ્બરના ૫૦ જણાના પ્રતિનિધી મંડળે શનિવાર, તા. ૧૧ જૂન, ૨૦૨૨ ના રોજ સુમુલ ડેરીની ઇન્ડસ્ટ્રીયલ વિઝીટ કરી હતી.

ચેમ્બરના પ્રતિનિધી મંડળે સૌપ્રથમ નવી પારડી ખાતે આવેલા સુમુલ ડેરીના મેગા આઈસ્ક્રીમ પ્લાન્ટની વિઝીટ કરી હતી. જ્યાં સુમુલ ડેરીના આસિસ્ટન્ટ માર્કેટીંગ મેનેજર મનિષ ભટ્ટ દ્વારા પ્રેઝન્ટેશન થકી માહિતી આપવામાં આવી હતી. તેમણે જણાવ્યું હતું કે, સુરત ડિસ્ટ્રીક્ટ કો-ઓપરેટીવ મિલ્ક પ્રોડ્યુસર્સ યુનિયન લિમિટેડ એટલે કે સુમુલ ડેરી દક્ષિણ ગુજરાતમાં સુરત તેમજ તાપી જિલ્લાના વિવિધ ગામોમાંથી દુધ મેળવે છે અને પ્રોસેસ કરીને તેનું વિતરણ કરવાનું કાર્ય કરે છે. હાલમાં જ સુમુલ ડેરીએ મેગા આઈસ્ક્રીમ પ્લાન્ટ નાંખ્યો છે. જ્યાં અઘતન મશીનરીઓની મદદથી એક દિવસમાં ૧૮ ટન આઈસ્ક્રીમ બનાવી શકાય છે. જો કે, હાલ તેઓ દર રોજ ૪ ટન આઈસ્ક્રીમ બનાવી રહ્યા છે. આઈસ્ક્રીમ બનાવવાની દરેક પ્રોસેસ વિશે તેમણે માહિતી મેળવી હતી.

ચેમ્બરના પ્રતિનિધી મંડળે સુમુલ ડેરીના બેકરી પ્લાન્ટની પણ મુલાકાત લીધી હતી. જ્યાં બનતી વિવિધ ચીજવસ્તુઓ જેવી કે ખારી, પફ પેસ્ટ્રી, જીરા માખણીયા, બિસ્કીટ, સ્પેશિયલ નાનખટાઈ, ઇલાયચી મિલ્ક ટોસ્ટ, વિવિધ પ્રકારની કુકીઝ, ખાખરા, ભાઠા કની અને મિક્સ ફરસાણ બનાવવાની પ્રક્રિયા વિશે જાણકારી મેળવી હતી.