



ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઈન્ડસ્ટ્રી

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

"સંહતિ", છઠો માળ, એસ.આઈ.ઈ.સી.સી. કેમ્પસ, ખજોદ ચાર રસ્તા પાસે, અલથાણ રોડ, સરસાણા, સુરત - ૩૯૫ ૦૦૭

ફોન નં. ૨૨૯૧૧૧૧

ફેક્સ નં. ૦૨૬૧-૨૪૭૨૩૪૦

E-mail : info@sgcci.in

Website : www.sgcci.in

Ref no. PN 2026-27/99

Dt. 10/09/2026

તંત્રીશ્રી, _____ સુરત.

મે. સાહેબશ્રી,

નીચે મુજબની પ્રેસ નોટ આપના દૈનિકમાં પ્રસિદ્ધ કરી આભારી કરશોજી.

લિ.

આપનો વિશ્વાસુ,


(સેક્રેટરી)

ચેમ્બર દ્વારા 'ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં નવા વ્યવસાયોની તકો' વિષય પર સેમિનાર યોજાયો

બિઝનેસમાં ક્વોલિટી, ક્વોન્ટિટી અને કમિટમેન્ટ જ સફળતા અપાવે છે:
ચેમ્બર પ્રમુખ અશોક જીરાવાલા

આધુનિક વિજ્ઞાન, સરકારી યોજનાઓ અને માર્કેટ સ્ટ્રેટેજીનો સંગમ નાના
વિચારને પણ વટવૃક્ષ બનાવી શકે છે: અશોક જીરાવાલા

કોલ્ડ સ્ટોરેજના અભાવે ફળ-શાકભાજીનાં ઉત્પાદનમાં ખેડૂતોને 15થી 20% જેટલું મોટું
નુકસાન થાય છે: બાગાયત વિભાગના જોઈન્ટ ડિરેક્ટર ડી. કે. પડાલિયા

ગુજરાતમાં ફળનું વાવેતર 1.25 લાખ હેક્ટરથી વધીને 4.50 લાખ અને શાકભાજીનું
વાવેતર 2 લાખથી વધીને 8.50 લાખ હેક્ટર પહોંચ્યું

કેન્દ્ર સરકારની CEFPPC, કોલ્ડ ચેઇન, ઓપરેશન ગ્રીન્સ અને ગોબર ધન યોજનાઓ
થકી ફૂડ સેક્ટરમાં વિશાળ તકો: ફૂડ સાયન્ટિસ્ટ રાજેન્દ્ર ગોહિલ

ગ્રાહક સાથે અંગત સંબંધ અને સતત ગુણવત્તા જ પરંપરાગત વ્યવસાયને બ્રાન્ડ બનાવે
છે: બ્રિજ મિઠાઈવાલા

સુરત, 09 સપ્ટેમ્બર 2026: ધી સધર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રી (SGCCI) દ્વારા સરસાણા સ્થિત સંહતિ પરિસરના SPB હોલ ખાતે 'ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં વિજ્ઞાન, સરકારી સહાય અને માર્કેટ સ્ટ્રેટેજીના સંગમથી નવા વ્યવસાયોની તકો' વિષય પર એક વિશેષ સેમિનારનું આયોજન કરવામાં આવ્યું હતું. આ સેમિનારમાં CSIRના પૂર્વ રિસર્ચર અને ફૂડ સાયન્ટિસ્ટ શ્રી રાજેન્દ્ર ગોહિલ, સુરત બાગાયત વિભાગના જોઈન્ટ ડિરેક્ટર શ્રી ડી. કે. પડાલિયા તેમજ '24 કેરેટ્સ મિઠાઈ મેજિક'ના પાર્ટનર શ્રી બ્રિજ મિઠાઈવાલાએ ઉપસ્થિત રહી ઉદ્યોગસાહસિકોને આધુનિક ટેકનોલોજી, સરકારી યોજનાઓ અને માર્કેટિંગ વ્યૂહરચનાઓ અંગે વિસ્તૃત માર્ગદર્શન પૂરું પાડ્યું હતું.

બિઝનેસમાં 2Q+1Cનું મહત્વ: ચેમ્બર પ્રમુખ અશોક જીરાવાલા

ચેમ્બર પ્રમુખ શ્રી અશોક જીરાવાલાએ સ્વાગત પ્રવચનમાં જણાવ્યું હતું કે, "કૃષિ અને ફૂડ બિઝનેસને આધુનિક ટેકનોલોજી, સરકારી યોજનાઓ અને સયોટ માર્કેટ સ્ટ્રેટેજીના સહારે નવી ઊંચાઈએ લઈ જવાનો આ ઉત્તમ સમય છે. કોઈપણ બિઝનેસમાં 2Q+1C એટલે કે ક્વોલિટી, ક્વોન્ટિટી અને કમિટમેન્ટ અત્યંત નિર્ણાયક સાબિત થાય છે. જ્યારે જમીન સાથે જોડાયેલા રહીને આધુનિક વિજ્ઞાન અને યોગ્ય ઔદ્યોગિક નીતિનો સમન્વય થાય છે, ત્યારે એક સામાન્ય વિચાર પણ વટવૃક્ષ બનીને રાષ્ટ્રીય ફલક પર ઓળખ પ્રાપ્ત કરે છે."

કોલ્ડ સ્ટોરેજના અભાવે નુકસાન અને ખેતી ક્ષેત્રે વૃદ્ધિ: ડી. કે. પડાલિયા

બાગાયત વિભાગના જોઈન્ટ ડિરેક્ટર શ્રી ડી. કે. પડાલિયાએ જણાવ્યું હતું કે, હોર્ટિકલ્ચર પ્રોડક્ટ્સ માટે કોલ્ડ સ્ટોરેજની સુવિધા અનિવાર્ય છે, કારણ કે કોલ્ડ ચેઇનના અભાવે ખેડૂતોને ફળ અને શાકભાજીના ઉત્પાદનમાં 15થી 20% જેટલું મોટું નુકસાન વેઠવું પડે છે. નિકાસ ક્ષેત્રે અને નાના આંતરપ્રિન્યોર્સ માટે પ્રોસેસિંગમાં ઘણી નવી સંભાવનાઓ છે. રાજ્યમાં વર્ષ 1992માં બાગાયત વિભાગ અલગ થયો ત્યારે ફળોનું વાવેતર માત્ર 1.25 લાખ હેક્ટરમાં હતું, જે આજે વધીને 4.50 લાખ હેક્ટર થયું છે. તેવી જ રીતે 20 વર્ષ પહેલાં સમગ્ર ગુજરાતમાં શાકભાજીનું વાવેતર 2 લાખ હેક્ટર હતું, જે આજે વિકસીને 8.50 લાખ હેક્ટર સુધી પહોંચી ગયું છે. તેમણે ઉમેર્યું કે નર્સરી, રો-મટિરિયલ્સ, વેલ્યુ-એડિશન, મશરૂમ ઉત્પાદન, મધમાખી પાલન અને પ્રાકૃતિક ખેતીના ઉત્પાદનોના વેચાણમાં યુવા સાહસિકો માટે વિશાળ તકો રહેલી છે.

સરકારી સબસિડી અને યોજનાકીય લાભ: રાજેન્દ્ર ગોહિલ

CSIRના પૂર્વ રિસર્ચર અને ફૂડ સાયન્ટિસ્ટ શ્રી રાજેન્દ્ર ગોહિલે કેન્દ્રીય ફૂડ પ્રોસેસિંગ મંત્રાલયની વિવિધ પ્રોત્સાહક યોજનાઓ અંગે સમજ આપતાં CEFPPC (ક્ષમતા નિર્માણ, વિસ્તરણ અને આધુનિકીકરણ યોજના), ઇન્ટિગ્રેટેડ કોલ્ડ ચેઇન, ઓપરેશન ગ્રીન્સ તેમજ ગોબર ધન યોજનાઓ હેઠળ મળતી સબસિડી અને માળખાકીય સહાય વિષે માહિતી આપી હતી.

ગ્રાહક સંબંધ અને વિશ્વસનીયતા: બ્રિજ મિઠાઈવાલા

24 કેરેટ્સ મિઠાઈ મેજિકના વિઝનરી શ્રી બ્રિજ મિઠાઈવાલાએ જણાવ્યું હતું કે, પરંપરાગત વ્યવસાયમાં આધુનિકતા લાવવા માટે સતત ધીરજ અને પરિશ્રમ જરૂરી છે. જ્યારે વેપારી ગ્રાહકને વ્યક્તિગત ઓળખે છે ત્યારે સાચો વ્યાપારિક સંબંધ સ્થપાય છે. વર્તમાન હરીફાઈના યુગમાં ગ્રાહક માત્ર ચીજવસ્તુ નહીં પરંતુ બ્રાન્ડ વેલ્યુ, પેકેજિંગ, પ્રેઝન્ટેશન અને ગુણવત્તાની સાતત્યતા જુએ છે.

આ સેમિનારમાં ચેમ્બરના માનદ મંત્રી શ્રી પરેશ લાઠીયા ઉપરાંત ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રના ઉદ્યોગકારો મોટી સંખ્યામાં ઉપસ્થિત રહ્યા હતા. ચેમ્બરની એગ્રીકલ્ચર એન્ડ એનિમલ હસબન્ડરી કમિટીના ચેરમેન શ્રી કે. બી. પીપલિયાએ કાર્યક્રમની રૂપરેખા આપી હતી. ફૂડ પ્રોસેસિંગ કમિટીના ચેરમેન શ્રી નિતેશ ચંદાલિયાએ સેમિનારનું સુચારુ સંચાલન કર્યું હતું, જ્યારે ગ્રૂપ ચેરમેન શ્રી સંજય ગજીવાલાએ વક્તાઓનો પરિચય કરાવી આભારવિધિ કરી હતી.