දිවියට සවිය

ග්‍රාමීය ආර්ථිකය නගා සිටුවීම උදෙසා ගෘහස්ථ සුළු කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධනය කිරීම

ජීවනෝපාය මාර්ගෝපදේශ සංග්‍රහය

Volume 01 | **ආහාර නිෂ්පාදන**

දිවියට සවිය

ග්‍රාමීය ආර්ථිකය නගා සිටුවීම උදෙසා ගෘහස්ථ සුළු කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධනය කිරීම

ජීවනෝපාය මාර්ගෝපදේශ සංග්‍රහය

ප්‍රකාශනය

කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන අංශය

තරුණ සහ ක්‍රීඩා අමාත්‍යාංශය

ජීවනෝපාය මාර්ගෝපදේශ සංග්‍රහය

දිවියට සවිය - කුමක් සඳහාද ?

අයවැය ලේඛනය මගින් වෙන්වන ප්‍රතිපාදන ඵලදායිව උපයෝගී කර ගනිමින් ජනතාවගේ ජීවනෝපාය ශක්තිමත්මත් කිරීම අරමුණු කරගෙන ග්‍රාමීය මට්ටමින් ජීවනෝපාය ව්‍යාපෘති ක්‍රියාත්මක කිරීමට මැදිහත් වන පාර්ශවකරුවන්ට සහාය වීමට මෙම මාර්ගෝපදේශය සකස් කර ඇත.

දිවියට සවිය මාර්ගෝපදේශ සංග්‍රහය - කවුරුන් වෙනුවෙන්ද?

- දිස්ත්‍රික් සම්බන්ධීකරණ කමිටු සභාපතිවරුන් ඇතුළු දේශපාලන නියෝජිතයින්.
- දිස්ත්‍රික් ලේකම්වරුන් ඇතුළු අදාල රාජ්‍ය නිලධාරීන්.
- ප්‍රාදේශීය ජීවනෝපාය සම්බන්ධීකරණ අනු කමිටු සාමාජිකයින්.
- ග්‍රාමීය කමිටු සාමාජිකයින්.

ග්‍රාමීය ආර්ථිකය නැංවීමේ රජයේ දැක්ම

ජීවනෝපාය සංවර්ධනය තුළින් පවුලේ ආදායම ඉහළ නැංවීම, දරිද්‍රතාවය තුරන් කිරීම, සේවා නියුක්තිය වැඩිකිරීම මගින් විරැකියාව අඩුකිරීම, අපනයන ආදායම් ඉහළ නැංවීම තුළින් රටේ සමස්ත ආදායම් තත්ත්වය ඉහළ නැංවීම.

ග්‍රාමීය ආර්ථිකය නැංවීමේ රජයේ වැඩපිළිවෙල.

එහිදී ජීවනෝපාය වැඩසටහන් වලට ප්‍රතිපාදන සැලසීම කෙරෙහි විශේෂ අවධානය යොමුකර එම වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කරන අමාත්‍යාංශ, රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශ, දෙපාර්තමේන්තු සහ ආයතන සියල්ලේ සාමුහික සම්බන්ධීකරණයෙන් ව්‍යාපෘති ක්‍රියාවට නැංවීම අත්‍යවශ්‍ය වේ.

අයවැයෙන් සැලකිය යුතු ප්‍රතිපාදන ප්‍රමාණයක් සංවර්ධන කටයුතු සඳහා මහජන නියෝජිතයන් වෙත වෙන්කර දීමට අවධානය යොමු වී ඇති බවත්, එමගින් යටිතල පහසුකම් ව්‍යාපෘති වලට අමතරව ප්‍රාදේශිය වශයෙන් ඉදිරිපත් වන ජීවනෝපාය ව්‍යාපෘති යෝජනා ශක්තිමත් කිරීමට අවස්ථාව ලබාදීම.

ජීවනෝපය ව්‍යාපෘති තෝරා ගැනීම

සංවර්ධන කාර්යයේ දී ග්‍රාමීය දේශපාලන නායකත්වය සතු ශක්තීන් ද යොදා ගනිමින් කෘෂිකර්ම, අපනයන බෝග, විසිතුරු මල් හා පැළෑටි වගා ව්‍යාපෘති, පශු සම්පත්, ධීවර හා ජලජීවී, දේශිය හා විදේශිය සංචාරක ව්‍යාපාරය, පාරම්පරික කර්මාන්ත ඇතුළත් සුළු කර්මාන්ත හා ආර්ථික වශයෙන් ඵලදායි විවිධ සේවාවන් වලට සම්බන්ධ අමාත්‍යාංශ දෙපාර්තමේන්තු හා ආයතන විසින් පවුලේ ආදායම් තත්ත්වය හා ජීවන තත්ත්වය වැඩිකළ හැකි ආර්ථික වශයෙන් ඵලදායි ශක්‍යතාවයෙන් යුතු ව්‍යාපෘති හඳුනාගත යුතුය.

විශේෂයෙන්ම අපනයනය ඉලක්ක කරගත් නිෂ්පාදන කෙරෙහි වැඩි අවධානයක් යොමු කළ යුතුය. දැනට ක්‍රියාත්මක වන සමෘද්ධි වැඩසටහනට වඩා ඉදිරියට ගිය, නිෂ්පාදනය ඉහළ නංවා වෙළඳපොල ශක්තිමත් කිරිම තුළින් ආර්ථික වර්ධනයට දායක විය හැකි ව්‍යාපෘති වලට ප්‍රමුඛතාවය ලබාදිම.

ව්‍යාපෘති වාර්තා සකස් කිරීම

ජීවනෝපාය සංවර්ධනයට දායක වන අමාත්‍යාංශ, රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශ හා අනුබද්ධ ආයතන තමන්ගේ විෂය ක්ෂේත්‍රයට අදාළ ස්ථිර ආදායම් මාර්ගයක් ලබාගත හැකි සාම්ප්‍රදායික මෙන්ම නව ව්‍යාපෘති හඳුනාගෙන ඒ ඒ ව්‍යාපෘති සදහා ව්‍යාපෘති වාර්තා සකස් කිරිම.

ව්‍යාපෘති වාර්තා සැකසිමේ දී, ඒ සදහා සුදුසු ප්‍රදේශ, අමුද්‍රව්‍ය, උපකරණ, මූල්‍ය පහසුකම්, අලෙවි පහසුකම්, ගුණාත්මකභාවය, අවශ්‍ය තාක්ෂණික සහයෝගය, මගපෙන්වීම හා ක්‍රියාත්මක ක්‍රමවේදය ඇතුළත්ව ව්‍යාපෘති වාර්තා සකස් කිරිම හා එම ව්‍යාපෘති වාර්තා හැකි ඉක්මනින් තරුණ කටයුතු අමාත්‍යාංශයේ කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන අංශය වෙත යොමු කිරිමට කටයුතු කිරිම. ව්‍යාපෘති යෝජනා සැකසිමට රජයෙන් ලබාදෙන දායකත්වය දිරිගැන්විමක් ලෙසත්, ඉතිරිය සමෘද්ධි බැංකු ඇතුළුව සහන ණය මුදලකින් ආවරණය කරගැනිමට හැකිවන පරිදි ව්‍යාපෘති යෝජනා සැකසිම.

මෙම මාර්ගෝපදේශ සංග්‍රහයේ සඳහන් නොමැති ව්‍යාපෘති යෝජනාවක් ඉදිපත් වුවහොත් අදාල දිස්ත්‍රික්කයේ කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන අංශයේ සහකාර අධ්‍යක්ෂ වෙත යොමු කර ව්‍යාපෘතිය සඳහා වැයවෙන මූලික ආයෝජනය, අපේක්ෂිත ලාභය වැනි මූලික කරුණු පිළිබඳ අවබෝධය හා නිවැරදි තොරතුරු ලබා ගැනීම කළ හැකිය.

ව්‍යාපෘති වාර්තා ලබා ගැනිමේ දි සමෘද්ධි, ගෘහ ආර්ථික, ක්ෂුද්‍ර මූල්‍ය, ස්වයං රැකියා, ව්‍යාපාර සංවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ ද සහයෝගය ලබාගැනිම.

ව්‍යාපෘති වල නිෂ්පාදන සදහා සුදුසු වෙළඳපොළ සම්බන්ධ කිරීම

සුපිරි වෙළඳ සංකිර්ණ ජාලය තුළ ව්‍යවසායකයන්ට ඉඩ ලබා ගැනිමට සාකච්ඡා කිරීමට කටයුතු කිරීම.

මාර්ගගත ක්‍රමයට විකුණුම් ප්‍රවර්ධනයට ප්‍රමුඛතාව ලබාදිම.

තරගකාරි වෙළඳපොලට ගැලපෙන අයුරින් නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මක භාවය ඉහළ නංවාගැනීමට කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය, ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය, පසු අස්වනු තාක්ෂණ ආයතනය වැනි ආයතන වල සේවාව ලබා දීම.

අපනයන වෙළඳපොලට යොමු කිරීමට ශ්‍රී ලංකා අපනයන සංවර්ධන මණ්ඩලයේ සහාය ලබාදීම.

ව්‍යාපෘති සම්බන්ධීකරණය

ජීවනෝපාය සංවර්ධනය සඳහා දායක වන අමාත්‍යාංශ ගණනාවක ප්‍රාදේශිය ලේකම් කොට්ඨාස මට්ටමේ සිටින නිලධාරින් කාර්යක්ෂමව මෙම කාර්යය සඳහා යොදවා ගැනීමටත්, යම් අමාත්‍යාංශයක ව්‍යාපෘති හඳුනාගැනිම හා සම්බන්ධිකරණය සදහා ක්ෂේත්‍ර මට්ටමේ නිලධාරියකු නොමැති විට එය කර්මාන්ත නිලධාරි මගින් ඉටුකර ගැනිම හා අදාල රේඛීය අමාත්‍යාංශය හා සම්බන්ධිකරණයෙන් සිදුකර ගැනිම.

ජීවනෝපාය සංවර්ධන ක්‍රියාවලියේදී මතුවෙන ගැටළු විසදා ගැනීම

මූලික ගැටළු ග්‍රාමීය කමිටු මගින් විසඳුම් ලබාදීම.

ග්‍රාමීය කමිටු මගින් විසදුම් සොයා ගැනීමට අපහසු ගැටළු ප්‍රාදේශීය ජීවනෝපාය අනුකමිටු වෙත යොමු කිරීම. එබැවින් ජීවනෝපාය අනුකමිටු සඳහා, ව්‍යාපෘති වලට අදාල ක්ෂේත්‍ර නිලධාරින් සම්බන්ධ කරගැනීම.

ප්‍රාදේශීය ජීවනෝපාය අනුකමිටු වෙත යොමු කර විසඳුම් ලබා ගැනීමට නොහැකි ගැටළු දිස්ත්‍රික් ජීවනෝපාය අනුකමිටුව වෙත යොමු කිරීම.

ප්‍රතිපත්තිමය මැදිහත් වීමක් අවශ්‍ය වන ගැටළු හෝ යෝජනා ජාතික සම්බන්ධීකරණ ජීවනෝපාය අනු කමිටුව වෙත කඩිනමින් යොමු කිරීම.

සමස්ථ වැඩසටහනේ අධීක්ෂණය සහ පසුවිපරම

ජීවනෝපාය ව්‍යාපෘති ක්‍රියාත්මක කිරිම, අදාල අමාත්‍යාංශ වල ක්ෂේත්‍ර නිලධාරින් මගින් සිදු කිරීමටත්, ඒවායේ පසුවිපරම අධීක්ෂණ කටයුතු සංවර්ධන සම්බන්ධීකරණ අධීක්ෂණ අමාත්‍යාංශය මගින් සිදුකිරීම.

‘සෞභාග්‍යයේ දැක්ම’

ජනතා කේන්ද්‍රීය ආර්ථිකයක්

සෑම පුරවැසියෙකුට ම නිශ්චිත ආර්ථික
ස්ථාවරත්වයක්, දියුණුවීමේ සමාන අවස්ථා සහ
ගෞරවාන්විත ජීවිතයක් ගත කිරීමේ අයිතිය
ස්ථාවර කිරීම සඳහා
අපගේ ජනතා කේන්ද්‍රීය ආර්ථික සංකල්පය මත
අප නිබඳවම පෙනී සිටින්නෙමු.
ඒ සඳහා වන කඩිනම් ජීවන වැඩසටහනට
අමතරව අපේ අරමුණ
ධනපතීන්ට වඩා
පොදු ජනතාව නඟා සිටුවීම ය.
අප ඒ සඳහා සූදානම් ය.

“දිවියට සවිය” ජීවනෝපාය මාර්ගෝපදේශ සංග්‍රහය

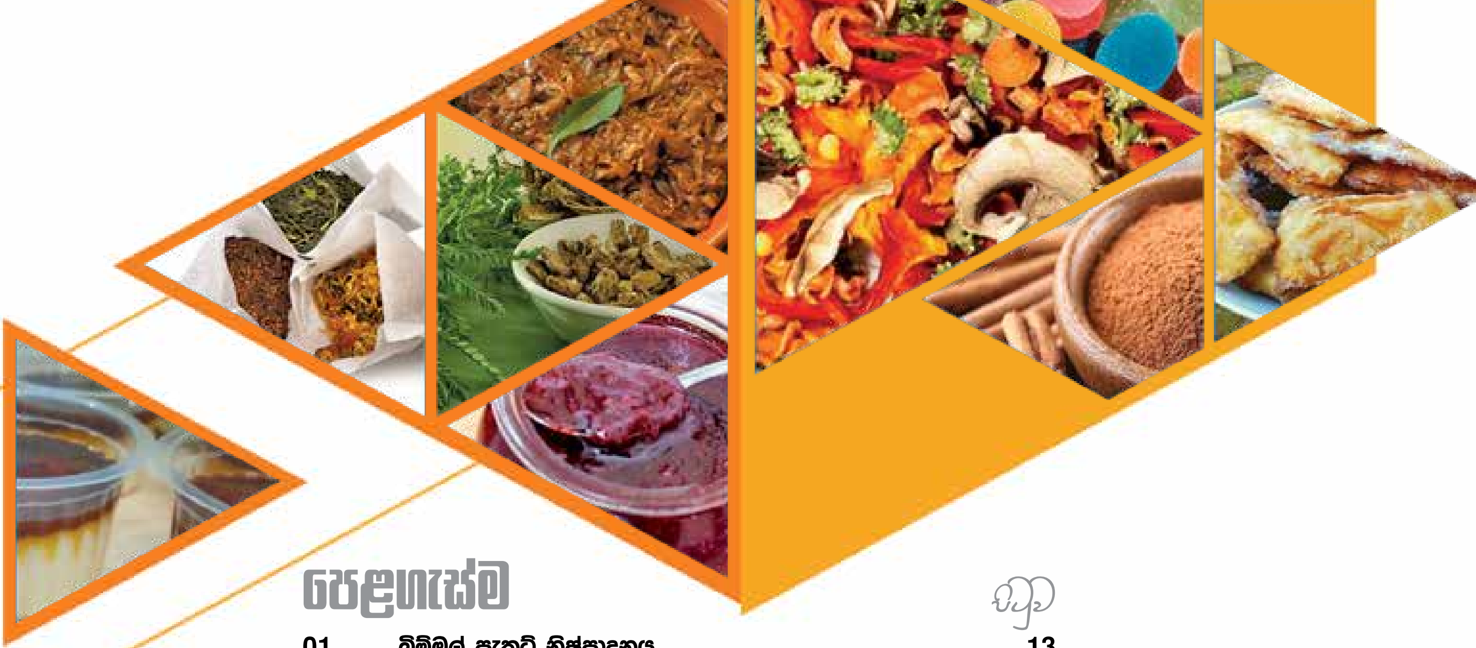
ග්‍රාමීය ආර්ථිකය නඟා සිටුවීම උදෙසා ප්‍රවර්ධනය කළ හැකි ව්‍යාපාර අදහස් ඒකරාශී කරමින් මෙම මාර්ගෝපදේශ සංග්‍රහය සකස් වී ඇත. වෙළුම් ගණනාවක් ඔස්සේ නැවුම් ව්‍යාපාර අදහස් ජනගත කිරීම සඳහා ප්‍රකාශයට පත් වීමට නියමිත ග්‍රන්ථ පෙළක පළමුවැන්න මෙයයි. කාණ්ඩ තුනක් යටතේ පළමු වෙළුම ඔබ අතට පත් වෙන මෙම ග්‍රන්ථයන් පරිශීලය කළ යුතු වන්නේ මනා අවබෝධයක් සහිතවය.

විවිධ ව්‍යාපාර අදහස් සහ එම අදහස් ව්‍යාපාර අවස්ථා බවට පත් කර ගැනීමේදී යොමු කළ යුතු මූලික කරුණු සංක්ෂිප්තව මෙමගින් දක්වා ඇත. එමගින් අදාල නිෂ්පාදනය සඳහා පවතින වෙළඳපොල, අමුද්‍රව්‍යය, මූලික ආයෝජනය, වියදම් සහ දළ ලාභය පිලිබඳව කරුණු ඇතුලත් වේ. මෙම කරුණු දක්වා ඇති නිෂ්පාදන නිපදවීමට තාක්ෂණික දැනුම ලබා දෙන ආයතන, දැනට එම ව්‍යාපාර ක්ෂේත්‍රවල නිෂ්පාදකයින්ගෙන් ලබා ගත් තොරතුරු ආදිය සැලකිල්ලට ගෙන ගණනය කිරීම සිදු කර ඇත. තවද යම් තත්ත්වයන් පිළිබඳව උපකල්පන කිහිපයක පිහිටා වටිනාකම් නිර්ණය කර තිබේ. බොහෝ ස්ථානවලදී පොදු අගයන් යොදා ගෙන තිබෙන අතර නිෂ්පාදනය කරන ස්ථානය, නිෂ්පාදන ධාරිතාව ව්‍යවසායකයාගේ දැනුම සහ කැපවීම වැනි කරුණු අනුව සාර්ථකභාවය රැඳී පවතී. එමෙන්ම කලානුරූපව මෙම අගයන් සංශෝධනය විය යුතුය.

මෙම ග්‍රන්ථ මාලාව ග්‍රාමීය ව්‍යාපාරයක් හෝ ව්‍යාපාර සමූහයක් ආරම්භ කිරීමේදී එවායේ මූලික වියදම ගැන අවබෝධයක් ලබා ගැනීමට ඉවහල් වනු ඇත. මෙහි අඩංගු යම් කරුණක් පිළිබඳව යම් පැහදිලි කර ගැනීමක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් ප්‍රාදේශීය සහ දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාල පුරා විහිදුණු තරුණ සහ ක්‍රීඩා අමාත්‍යාංශයේ කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන නිළධාරීන් වෙතින් විමසීමට හැකිය.

මෙම ග්‍රන්ථ මාලාව සකස් කිරීමේදී නන් අයුරින් සහාය වූ මගපෙන්වීම් සිදු කළ සියලුම දෙනාට කෘතවේදීත්වය පිරි නමමු.

කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන අංශය
තරුණ හා ක්‍රීඩා අමාත්‍යාංශය
දුරකථන- 011 266 9240, 011 266 9234, 011 266 9236
වෙබ් අඩවිය- www.sed.gov.lk
විද්‍යුත් ලිපිනය- sed.gov.lk@gmail.com
මුහුණුපොත් පිටුව- www.facebook.com/SEDbureau
මාර්ගස්ථ පුහුණු කිරීම- sed.chords.org.lk



පෙළගැස්ම

පිටුව

01.	බිම්මල් පැකට් නිෂ්පාදනය	13
02.	බිම්මල් බයිට් නිෂ්පාදනය	16
03.	කොණ්ඩ කැවුම්, මුං කැවුම්, අතිරස හා කොකිස් නිෂ්පාදන	18
04.	පළතුරු බීම නිෂ්පාදනය	21
05.	කැඳ වර්ග නිෂ්පාදනය	24
06.	Fish Ball නිෂ්පාදනය	27
07.	විජලනය කරන ලද එළවළු නිෂ්පාදන	30
08.	විජලනය කරන ලද කොස් හා දෙල් නිෂ්පාදන	33
09.	කොළ කැඳ පවුඩර් නිෂ්පාදන	36
10.	ඖෂධීය තේ බෑග් නිෂ්පාදනය	39
11.	දොදොල් නිෂ්පාදනය	41
12.	කරවල නිෂ්පාදනය	43
13.	කිතුල් හකුරු හා කිතුල් පැණි නිෂ්පාදන	45
14.	කුරුඳු, කහ, මස් කරි සහ මසාලා පවුඩර් නිෂ්පාදන	48
15.	තල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන	51
16.	කෙසෙල් බයිට් නිෂ්පාදන	55
17.	දුම් කරවල නිෂ්පාදන	58
18.	කිතුල් බීම නිෂ්පාදනය	60
19.	කිරි අයිස් පැකට් නිෂ්පාදනය	63
20.	තල ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනය	65
21.	වටලප්පන් නිෂ්පාදනය	68
22.	ජාඩි නිෂ්පාදනය	70
23.	ඇඹුල් තියල් නිෂ්පාදනය	72
24.	සහල් පිටි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන	74
25.	ස්වභාවික පළතුරු ආශ්‍රිත රසකැවිලි නිෂ්පාදනය	76
26.	කැරමල් පුඩින් නිෂ්පාදනය	79
27.	දේශීය සහල් පිටි නිෂ්පාදනය	82
28.	කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන (පන්නීර් හා එළඟි තෙල්)	85
29.	ජෑම් නිෂ්පාදන	88
30.	සම්බල් නිෂ්පාදනය	90
31.	කුළු බඩු එකතු කිරීම හා අලෙවිකරණ ව්‍යාපෘතිය	93
32.	ගෘහ ආශ්‍රිත බේකරි නිෂ්පාදන	95
33.	චට්නි නිෂ්පාදනය	98
34.	සීනි පතුරු නිෂ්පාදන	101
35.	රවුම් මුරුක්කු නිෂ්පාදනය	103
36.	මඤ්ඤොක්කා බයිට් නිෂ්පාදනය	106
37.	වියළි දේශීය ඖෂධ නිෂ්පාදන	108
38.	සමපෝෂ සහ ඉරිඟු සහල් නිෂ්පාදන	111
39.	පේස්ට් වර්ග නිෂ්පාදන	114
40.	මී කිරි නිෂ්පාදනය	117
41.	සහාය සපයන ආයතන	121

බිම්මල් පැකට් නිශ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

බිම්මල් යනු මෘතෝපජීවී කාණ්ඩයට අයත් මිනිසාට ප්‍රයොජනවත් දිලීර වලින් හට ගන්නා ආහාරයකි. ඈත අතීතයේ සිටම මේ දක්වා සියලු ජන කොටස් බිම්මල් ආහාරයට නැඹුරු වී සිටින අතර මෑත කාලීනව ඒ සඳහා වැඩි උනන්දුවක් පවතින බැවින් ගෘහස්ථ කර්මාන්තයක් හා මධ්‍ය පරිමාණ ලෙස බිම්මල් වගාව පවත්වාගෙන යනු ලබයි. බිම්මල්, වර්ග කිහිපයකින් යුක්ත වන අතර මිනිස් පරිභෝජනයට සුදුසු බිම්මල් ලෙස මුතු බෙලි (ඔයිස්ටර්) බිම්මල්, පිදුරු බිම්මල්, ඇබලෝනි බිම්මල් වගා කරනු ලබයි. ඒ අතුරින් ශ්‍රී ලංකාව තුල වඩාත් ප්‍රචලිත මෙන්ම ජනප්‍රියම බිම්මල් නිෂ්පාදනය මුතු බෙලි (ඔයිස්ටර්) බිම්මල් වේ.

2. අමු ද්‍රව්‍යය

- වගා මළු - (සැහැල්ලු ලී කුඩු, ඉවත දමන ලද සහල් නිවුඩු, සෝයා පිටි හෝ මුං ඇට පිටි, කැල්සියම් කාබනේට් හෝ ඩොලමයිට්, මැග්නීසියම් සල්පේට්, අවශ්‍ය පමණ ජලය, බෑගය සඳහා සෙලෝ පොලිතින් 7×13 මළු, පී.වී.සී මුදු, රබර් පටි, පුළුන් හා අඟල් 4×4 ප්‍රමාණයේ කඩදාසි)
- නිරෝගී සරු බිම්මල් බීජ.

3. වෙළඳපොල

බිම්මල් නිෂ්පාදනය මෑත කාලීනව සියලුම වයස් කාණ්ඩ අතර මෙන්ම විවිධ ආදායම්ලාභීන් අතර ඉතාමත් ජනප්‍රිය ආහාරයක් වන බැවින් ඒ සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් වෙළඳපොල තුල පවතී. එමෙන්ම වෙළඳපොල ඉල්ලුම ඉහළ යාම සඳහා බිම්මල් ආශ්‍රිතව අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන බිහිවීම ද හේතු සාධක වී ඇත. බිම්මල් නිෂ්පාදනය අවම පිරිවැයක් යටතේ නිපදවීම තුලින් ඒ සඳහා යම් ස්ථාවර මිලක් වෙළඳපොල තුල පවතින අතර සිල්ලර වෙළඳසැල්, සුපිරි වෙළඳසැල්, කුඩා ආපනශාලා මෙන්ම සුපිරි හෝටල් තුලින් ද මේ සඳහා ඉතා ඉහළ වෙළඳපොලක් පවතී. මේ නිසා වෙළඳපොල තුළ සැපයුමට සාපේක්ෂව වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී.

4. ආයෝජනය

වගා මළු 1500 යොදා ගෙන කරනු ලබන බිම්මල් ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කල යුතු ඇස්තමේන්තු මුදල පහත දක්වා ඇත.

4.1. ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනය සඳහා ආයෝජන කලයුතු මුදල	- රු. 175,000.00
4.2. කාරක ප්‍රාග්ධනය සඳහා ආයෝජන කලයුතු මුදල	- රු. 86,000.00
මුළු එකතුව	- **රු. 261,000.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය මූලික වශයෙන් ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය වන ස්ථාවර වත්කම් සඳහා ආයෝජනය කලයුතු වියදම් පමණක් මෙහි අන්තර්ගත කර ඇත.

අංකය	ස්ථාවර වත්කම්	වටිනාකම (රු)
01	බිම්මල් ගෘහය (අඩි 30 X 10) රාක්ක සමග	150,000.00
02	සීලරය	4,000.00
03	ඉලෙක්ට්‍රොනික් තරාදිය	7,000.00
04	බැරලය	12,000.00
05	හෝස් එක	1,500.00
06	මල් බාල්දිය	500.00
	එකතුව	175,000.00

ගෘහය තුළ බඳුන් රැඳවීම සඳහා එල්ලන ක්‍රමය භාවිතා කරන්නේ නම් ගෘහය සඳහා වැය වන පිරිවැය රු. 75,000.00ක් දක්වා අවම කර ගත හැක.

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධනය

බිම්මල් ව්‍යාපාරයේ කාරක ප්‍රාග්ධනය මාස 4 ක් සඳහා සකස් කර ඇත.

කාරක ප්‍රාග්ධන ඇස්තමේන්තුව

අයිතමය	දින ගණන	පිරිවැය (රු)
අමුද්‍රව්‍ය	120	27,915.00
ගෙනඒමේ කුලී (වාර 01)	120	2,000.00
ශ්‍රම වැටුප්	120	38,312.00
ඇසුරුම්	120	16,273.00
ඉන්ධන	120	1,500.00
එකතුව		86,000.00

5. ශුද්ධ ලාභය

බිම්මල් ව්‍යාපාරයේ ශුද්ධ ලාභය ගණනය කරන්නේ මාස හතරකට ය. එක් කාලච්ඡේදයක් සඳහා එක් බඳුනකින් ග්‍රෑම් 300-700 අතර අස්වැන්න ලැබේ. මෙහිදී ග්‍රෑම් 400ක් ලැබේ යැයි උපකල්පනය කළහැකි ය. බඳුන් 1500ක ව්‍යාපාරයක ග්‍රෑම් 200 පැකට් අලෙවි කිරීම සඳහා

මුළු කාලච්ඡේදය සඳහා අස්වැන්න = ග්‍රෑම් 400×1500

කාලච්ඡේදය සඳහා ග්‍රෑම් 200 පැකට් ගණන = ග්‍රෑම් 600,000/200

= පැකට් 3,000

ආදායම	= පැකට් ගණන × විකුණුම් මිල	මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
	= 3,000 × රු. 65.00	= රු. 86,000.00 + රු. 9,000.00
	= රු. 195,000.00	= රු. 95,000.00

6. වක්‍ර වියදම්

නිෂ්පාදනයේදී නිශ්චිතව හඳුනා ගත නොහැකි ක්ෂය වීම් සහ අනෙකුත් වියදම් රු. 6,000.00 හා ප්‍රවාහන වියදම රු. 3,000.00 වශයෙන් මුළු වක්‍ර වියදම් රු. 9,000.00ක් ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

ශුද්ධ ලාභය (මාස 4ක් සඳහා)	=	විකුණුම් ආදායම - මුළු පිරිවැය
	=	රු. 195,000.00 - රු. 95,000.00
	=	රු. 100,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 9,500.00ක වැටුපක් ලබා ගතහැකි අතර රු. 25,000.00 ශුද්ධ ලාභයක් උපයාගත හැකිය.

බිම්මල් බයිට් නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

බිම්මල් වගාව ශ්‍රී ලංකාවේ ඕනෑම ප්‍රදේශයක පහසුවෙන් වගා කල හැකි වස විසෙන් තොර ප්‍රෝටීන් හා තන්තු බහුල නිර්මාංශ ආහාරයකි. වගා ක්‍රමය ඉතා සරල වීමත්, ආයෝජනය අවම අගයක් වීමත් නිසා ස්වයං රැකියාවක් ලෙස ප්‍රචලිත වී ඇත. මේ හේතුවෙන් බිම්මල් අතුරු නිෂ්පාදන කෙරෙහි විශාල අවධානයක් යොමුවී ඇත. මේ අතරින් බිම්මල් බයිට් නිෂ්පාදනය ළමා, තරුණ, වැඩිහිටි ඕනෑම අයෙකුටම පාරිභෝජනය කළ හැකි රසවත් ආහාරයක් වේ.

2 අමුද්‍රව්‍ය

බිම්මල්	රට කජු	සුදු ළූණු	පොල්තෙල්
මිරිස් කුඩු	කරපිංචා	ඉඟුරු	ලුණු

3 වෙළඳපොල

බිම්මල් ආශ්‍රිතව පවතින අතුරු නිෂ්පාදනයක් වන ‘බිම්මල් බයිට්’ වස විසෙන් තොර ප්‍රෝටීන් බහුල රසවත් පෝෂ්‍යදායී නිර්මාංශ ආහාරයකි. මෙය සැකසූ ආහාරයක් වන නිසා ළමා, තරුණ, වැඩිහිටි පාරිභෝගිකයන් අතර වඩාත් ප්‍රචලිත වීම හේතුවෙන් වෙළඳපොල තුල ඉහළ ඉල්ලුමක් ඇත. මධ්‍යම හා ඉහළ ආදායම් මට්ටම්වල පාරිභෝගිකයන් අතර කල්තබා ගතහැකි ආහාරයක් ලෙස මෙම නිෂ්පාදනය ඉතා ජනප්‍රිය වීම හේතුවෙන් සිල්ලර වෙළඳපලේ සිට සුපිරි වෙළඳපොල ජාලය දක්වා ව්‍යාප්ත කිරීමේ හැකියාව පවතී. ‘වස විසෙන් තොර රටක්’ යන සංකල්පය හමුවේ අනාගත වෙළඳපොල අවස්ථා ද සුරැකී පවතී.

4 ආයෝජනය

මසකට 30g බිම්මල් බයිට් පැකට් 1000ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තු මුදල

I. මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	= රු. 12,700.00
II. කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියකට)	= රු. 20,350.00
මුළු එකතුව	= **රු. 33,050.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙම ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අවශ්‍ය අත්‍යවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානයට මුදලක් ඇතුලත් කර නොමැත.

අංකය	උපකරණ	ප්‍රමාණය	වටිනාකම (රු)
01	තෙල් තාච්චිය (සුදු යකඩ)	01	3,500.00
02	තෙල් හැන්ද (සුදු යකඩ)	01	700.00
03	හැඳි (සුදු යකඩ)	01	600.00
04	ට්‍රේ (සුදු යකඩ)	02	1,200.00
05	ලොකු භාජන (සුදු යකඩ)	01	800.00
06	කුඩා භාජන (සුදු යකඩ)	02	1,000.00
07	තෙල් පෙරණය (සුදු යකඩ)	01	600.00
08	සීලරය	01	3,500.00
09	ඉලෙක්ට්‍රොනික් තරාදිය	01	800.00
	එකතුව		12,700.00

මේ සඳහා මූලික අවස්ථාවේදී දර උදුනක් භාවිතා කරන බව සලකා ඇත.

4. 2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

මසකට 30g බිම්මල් බයිට් පැකට් 1000ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට පැකට් 250ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ව්‍යාපාරයක් සඳහා මෙම ඇස්තමේන්තුව සකසා ඇත.

අංක	විස්තරය	සතියකට වියදම (රු)	මාසික වියදම (රු)
01	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම	12,500.00	50,000.00
02	ශ්‍රම වියදම	6,500.00	26,000.00
03	වෙනත් වියදම්	1,350.00	5,400.00
	එකතුව	20,350.00	81,400.00

05. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙහිදී මසකට දින 26ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදු කරන අතර මාසිකව 30g බයිට් පැකට් 1000ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලැබේ. 30g බයිට් පැකට් එකක විකුණුම් මිල රු. 110.00ක. ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම (පැකට් 1000 x රු. 110.00) = රු. 110,000.00
මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය පිරිවැය + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත් පිරිවැය
සෘජු පිරිවැය (මාසික) = රු. 50,000.00 + රු. 26,000.00 + රු. 5,400.00 = රු. 81,400.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාමට දරන වියදම් ලෙස (ජලය, විදුලිය, ප්‍රවාහනය, ඉන්ධන හා ක්ෂය) මාසික වක්‍ර වියදම් රු. 12,600.00ක් බවට ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 110,000.00 - (රු. 81,400.00 + රු. 12,600.00)
= රු. 16,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 26,000.00 ක ශ්‍රම වැටුපක් සහ රු. 16,000.00 ශුද්ධ ලාභයක් උපයාගත හැකි ය.

කොණ්ඩ කැවුම්, මුං කැවුම්, අතිරස හා කොකිස් නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

කැවුම් යනු සියවස් ගණනක අතීතයක් ඇති කැවිලි වර්ගයකි. මිනිසාගේ උපතේ සිට කෙස් කැපීම, කන් විදීම, ඉඳුල් කටගෑම, අකුරු කියවීම, වැඩිවියට පැමිණීම, විවාහය යන ජීවිතයේ අමරණීය අවස්ථාවලදී ද සිංහල හින්දු අලුත් අවුරුද්ද, පිරිත් ගෙදර, දානෙගෙදර, ගෙවදීම ආදී අවස්ථාවලදී ද කැවුම් ප්‍රමුඛ වේ. වර්තමානය වන විට කැවිලි නිෂ්පාදනය සිදුකරන ව්‍යවසායකයින් පිරිස් එකතු කර රස කැවිලි ගම්මාන බිහි කිරීමේ සංකල්පය ජනප්‍රිය වෙමින් පවතින අතර, එම ව්‍යාපෘති සංවර්ධනය සඳහා රාජ්‍ය අනුග්‍රහය ද ලබා දෙමින් පවතී. (උදා - අමුපිටිය රසකැවිලි ගම්මානය) පැණි හා පිටි කවලම් කර තෙලින් බැදගන්නා කැවුම් පෝෂණ ගුණයෙන් යුතු ආහාරයකි.

කොණ්ඩ කැවුම් - කොණ්ඩයක් ආකාරයට සකස් කරන කොටසක් සහිතව ඇති මෙම කැවුම් වර්ගයට දකුණු පළාත විශේෂ ප්‍රසිද්ධියක් උසුලන අතර මෙම කැවුම් සෑදීමට විශේෂ කුසලතාවක් අවශ්‍ය වෙයි.
මුං කැවුම් - රන්වන් පැහැයෙන් යුක්ත වන මුං කැවුම් සඳහා යොදා ගන්නා මුං ඇට පිටි නිසා කැවුම් අධික ශක්ති ප්‍රමාණයක් සහිත පෝෂ්‍යදායී කැවිලි වර්ගයකි.
අතිරස - බොහෝ ප්‍රදේශවල ප්‍රචලිත රස කැවිලි වර්ගයක් වන අතර, මෙය විවිධ පළාත්වල හඳුන්වන්නේ විවිධ නම්වලිනි.
කොකිස් - ලන්දේසි යුගයේ ලංකාවට පැමිණි කුකීස් යන්නෙන් බිඳී ආ වචනයකි. කර කර ගා හැපෙන බොහෝ දෙනා අතර ජනප්‍රිය ආහාරයකි.

විවිධ රසකැවිලි වර්ග අතර මෙම නිෂ්පාදන ලොකු කුඩා සියලු දෙනා අතර ඉතා ජනප්‍රිය ඉතා රසවත් කැවිලි වර්ග වේ. මෙය ඉතා සුළු ආයෝජනයකින් නිවසේම ආරම්භ කළ හැකි ඉතා කදිම ව්‍යාපාර අවස්ථාවකි.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

කොණ්ඩ කැවුම්	-	සහල් පිටි (රතු කැකුළු), පාන් පිටි, පොල් තෙල්, රතු හෝ සුදු සීනි, ලුණු හා මාදුරු.
මුං කැවුම්	-	සුදු සහල් පිටි, පොල් තෙල්, සීනි, මුං ඇට පිටි, පොල්, කහ කුඩු සහ ලුණු.
අතිරස	-	සුදු සහල් පිටි, පොල් තෙල්,පොල්, සීනි, ලුණු සහ තල.
කොකිස්	-	පාන් පිටි, පොල් තෙල්, පොල්, කහ සහ ලුණු.

3. වෙළඳපොළ

කෑම වර්ග අතුරින් කොණ්ඩ කැවුම්, මුං කැවුම්, අතිරස,හා කොකිස් සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් වෙළඳපල තුළ ඇත. විශේෂයෙන්ම අප්‍රේල් මාසයේ සහ නැකත් මාසවලදී මේ සඳහා හොඳ වෙළඳපොළක් පවතී. වයස් භේදයකින් තොරව ළමා, තරුණ හා වැඩිහිටි යන සියලු දෙනාම රුචිකත්වයක් දක්වන ආහාරයකි. විශේෂයෙන්ම කාර්යබහුල නාගරික පරිසරවල ජීවත්වන ඉහළ හා මධ්‍යම ආදායම් කාණ්ඩ අතර මේ සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් ඇත. වෙළෙඳපොළ මිල ගණන්හි විශාල උච්චාවචනයන් නොමැති අතර කිතුල් පැණි වැනි අමුද්‍රව්‍ය භාවිතයෙන් නිෂ්පාදනය කිරීම තුළින් වැඩි මිලකට අලෙවිකළ හැකි වේ. මෙම නිෂ්පාදන රසකැවිලි වර්ග අලෙවි කරන වෙළඳසැල්, හෙළ බොජුන් හල් මෙන්ම සුපිරි වෙළඳසැල්වල ද එක ලෙස අලෙවි කළ හැකිය. ප්‍රධාන වශයෙන් පාරිභෝගික ඇණවුම් මත නිෂ්පාදනය කර අලෙවි කිරීම වඩා ජනප්‍රියම ක්‍රමය වේ.

4. ආයෝජනය

දිනකට කොණ්ඩ කැවුම් 60ක්, මුං කැවුම් කැවුම් 70ක්, කොකිස් 100ක් හා අතිරස 80ක් (ඒකක ගණන තීරණය කිරීමේදී පැයකදී සිදුකල හැකි නිෂ්පාදන ප්‍රමාණය සැලකිල්ලට ගෙන ඇත.) නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	රු. 28,250.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	රු. 30,120.00
	මුළු එකතුව	**රු. 58,370.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.

අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	ගෑස් ලිප	8,000.00
02	ගෑස් සිලින්ඩරය	4,300.00
03	සීලර් යන්ත්‍රය	3,000.00
04	කිරි පෙරණ ගොටු 02ක් (ඇලුමිනියම්)	1,200.00
05	තාච්චි 4 ක්	2,000.00
06	කොකිස් අච්චුවක් (nonstic)	750.00
07	අනෙකුත් උපකරණ (තෙල් හැඳි, ඇලුමිනියම් භාජන, පෙට්ටි ඇතුලු අනෙකුත් දෑ)	9,000.00
	මුළු එකතුව	28,250.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට පැය 8ක් සහ සතියකට දින 6ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරන ආකාරයට ගණනය කර ඇත.

අංක	විස්තරය	දිනකට ගතවන පැය ගණන	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය- දිනකට කොණ්ඩ කැවුම් 60 ක් සඳහා	පැය 2	920.00	5,520.00
02	අමුද්‍රව්‍ය- දිනකට මුං කැවුම් 70 ක් සඳහා	පැය 2	900.00	5,400.00
03	අමුද්‍රව්‍ය- දිනකට කොකිස් 100 ක් සඳහා	පැය 2	880.00	5,280.00
04	අමුද්‍රව්‍ය- දිනකට අතිරස 80 ක් සඳහා	පැය 2	920.00	5,520.00
05	ශ්‍රමය සඳහා		1,000.00	6,000.00
06	වෙනත් වියදම්		400.00	2,400.00
	මුළු එකතුව		5,020.00	30,120.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 25ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන බවට ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික විකුණුම් ආදායම

අංක	නිෂ්පාදන වර්ගය	නිෂ්පාදනය ඒකක ගනණ (දිනක)	ඒකකයක මිල (රු.)	දෛනික ආදායම (රු.)	මාසික ආදායම (රු.)
01	කොණ්ඩ කැවුම්	60	30	1,800.00	45,000.00
02	මුං කැවුම්	70	30	2,100.00	52,500.00
03	කොකිස්	100	10	1,000.00	25,000.00
04	අතිරස	80	25	2,000.00	50,000.00
	මුළු එකතුව			6,900.00	172,500.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම්

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 3,620.00 + රු. 1,000.00 + රු. 400.00
= රු. 5,020.00

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 5,020.00 × දින 25
= රු. 125,500.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරන වියදම් වේ. (ගෑස්, ප්‍රවාහන වියදම්, අලෙවිය ආදී අනෙකුත් වියදම්) එක් මාසයක් සඳහා රු. 14,000.00 ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 172,500.00 - (රු. 125,500.00 + රු. 14,000.00)
= රු. 172,500.00 - රු. 139,500.00
= රු. 33,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මසකට රු. 25,000.00ක වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 33,000.00ක් උපයා ගත හැකි වේ.

පළතුරු බීම නිෂ්පාදනය

කෝඩියල් / මිශ්‍ර පළතුරු බීම
දිවුල් බීම / කෝමාරිකා බීම

1. හැඳින්වීම

පළතුරු වනාහි අධික පෝෂණ ගුණයෙන් යුක්ත ප්‍රධාන ආහාර වේල්වලට පසුව අතුරුපසක් ලෙස පරිභෝජනය කරනු ලබන ආහාරයකි. එමෙන්ම ළමා, තරුණ, මහළු යන සෑම වයස් කාණ්ඩයක්ම ඉතා කැමැත්තෙන් පළතුරු පරිභෝජනය කරයි. අමුවෙන් පළතුරක් ලෙස පරිභෝජනය කිරීමට අමතරව මෑත අතීතයේ සිට පළතුරු ආශ්‍රිතව එනම් අඹ, අන්නාසි, දිවුල්, පැෂන් ආදී පළතුරු වෙන් වෙන් වශයෙන් හා පළතුරු වර්ග සියල්ල එක් කර මිශ්‍ර පළතුරු බීම නිෂ්පාදනය ලෙස ව්‍යාපාරික මට්ටමින් සිදු කරයි. කෝමාරිකා නම් වූ ශාඛය අතීතයේ දී ඖෂධයක් ලෙස දේශීය වෛද්‍යවරුන් පමණක් භාවිතා කළ අතර, බොහෝ අවස්ථාවන්හිදී පිලිස්සීම් ආදී අනතුරු සිදුවූ විට අත් බෙහෙතක් ලෙස භාවිතා කරන ලදී. එමෙන්ම කෝමාරිකා ශාඛය ආර්ථික වටිනාකමක් දක්නට නොලැබුණු වනාන්තර තුළ ස්වාභාවිකව වැඩුණු ශාඛයකි. වර්තමානයේ රූපලාවන්‍ය නිෂ්පාදනයන්ට අමතරව බීම වර්ගයක් ලෙස භාවිතා කරයි. විශේෂයෙන්ම අම්ලපිත්ත (Gastritis) රෝගය ජනගහනය තුළ වයස් භේදයකින් තොරව බොහෝ පිරිසක් පීඩා විඳින රෝගයක් බැවින් මුල් කාලයේ දී කෝමාරිකා මදය ඖෂධයක් ලෙස භාවිතා කිරීම සිදු විය. පසුව නිර්මාණශීලී ව්‍යාපාරික අවස්ථාවක් ලෙස බීම හා ඖෂධීය බීම වර්ගයක් ලෙස වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කරන ලදී. ජීවනෝපාය ආදායම් මාර්ගයක් ලෙස දේශීය අමුද්‍රව්‍ය භාවිතා කර ආරම්භ කළ හැකි ව්‍යාපාරික අවස්ථාවක් ලෙස කෝඩියල්, මිශ්‍ර පළතුරු බීම, දිවුල් බීම සහ කෝමාරිකා බීම නිෂ්පාදනය හැඳින්විය හැකිය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

දොඩම්, වැල් දොඩම්, අඹ, අන්නාසි, කෝමාරිකා, දිවුල්, ජලය, සීනි, සිට්‍රික් ඇසිඩ්, එම්.එස්.ජී, පොටෑසියම් බයි කාබනේට් (සියලුම අමුද්‍රව්‍ය දේශීය නිෂ්පාදන වේ.)

3. වෙළඳපොළ

මිශ්‍ර පළතුරු බීම, දිවුල් බීම, කෝඩියල්, කෝමාරිකා බීම සඳහා වර්තමානයේ ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. මෙම ඉල්ලුම අනාගත වෙළඳපොල තුළ තව දුරටත් වර්ධනය වීමක් දක්නට ලැබේ. පැණි බීම වර්ග පරිභෝජනය කිරීමේ දී ඇති වන විවිධ ගැටලුවලට විසඳුමක් ලෙස හා ස්වාභාවික පළතුරු ආශ්‍රය කරගෙන සිදු කරන නිෂ්පාදනයක් බැවින් විශේෂ වෙළඳපොලක් නිර්මාණය වී ඇත. එක් පුද්ගලයෙකුට ප්‍රමාණවත් ලෙස මිලි ලීටර් 250 ප්‍රමාණයෙන් හා පුද්ගලයින් කිහිපදෙනෙකුට ප්‍රමාණවත් වන ලෙස විශාල ප්‍රමාණයේ බෝතල් ලෙස නිෂ්පාදනය කරයි. ඉහළ, පහළ හා මධ්‍යම ආදායම් මෙන්ම වයස් කාණ්ඩය අතරින් ගත් කල ද ළමා, තරුණ හා මහළු යන සෑම පිරිසක්ම එකසේ පරිභෝජනය කරන බීම වර්ගයකි. ගමන් බිමන් යාමේ දී වෙහෙස නිවා ගැනීමටත්, විශාල බෝතල් නෑ හිත මිතුරන්ගේ නිවෙස්වලට පැමිණෙන අමුත්තන් සඳහා සිසිල් බීම වර්ගයක් ලෙස සංග්‍රහ කිරීමටත් කෝඩියල්/ මිශ්‍ර පළතුරු බීම/ දිවුල් බීම/ කෝමාරිකා බීම යොදා ගනී. මේ වන විටත් වෙළඳපොල තුළ මධ්‍ය පරිමාණ හා කුඩා පරිමාණ සමාගම් කිහිපයක් නිෂ්පාදනයේ නියැලී සිටිය ද, වෙළඳපොල ග්‍රහනය කර ගැනීමේ හැකියාවක් පවතී. තොග සහ සිල්ලර වෙළඳසැල් හරහා මෙන්ම සුපිරි වෙළඳසැල් හරහා ද ග්‍රාමීය මට්ටමේ තේ කඩ සහ හෝටල් හරහා ද අලෙවි කිරීමේ හැකියාව ඇත.

4. ආයෝජනය

මසකට මිශ්‍ර පළතුරු බීම මිලි ලීටර් 250 බෝතල් 1,050ක්, දිවුල් බීම මිලි ලීටර් 250 බෝතල් 990ක්, කෝමාරිකා බීම මිලි ලීටර් 250 බෝතල් 1,050ක් සහ කෝඩියල් ලීටර් 01 බෝතල් 90ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 388,000.00
4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසයක් සඳහා)	- රු. 111,561.00
මුළු එකතුව	**- රු. 499,561.00**

මෙම නිෂ්පාදනය සඳහා අත්‍යවශ්‍ය යන්ත්‍ර කිහිපයක් ඇති අතර, එම යන්ත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව මෙම නිෂ්පාදනය සිදු කළ නොහැක. මෙම ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා ස්ථාවර පිරිවැය ලෙස රු. 388,000.00 ක ප්‍රාග්ධනයක් අවශ්‍ය වේ.

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

ඉඩම හෝ ගොඩනැගිල්ල සඳහා වියදම් ඇතුලත් කර නොමැති අතර, පදිංචි ස්ථානය තුළ ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට හැකි වේය යන උපකල්පනය මත පිහිටා ස්ථාවර වත්කම් ගණනය කරන ලදි.

අනු අංකය	යන්ත්‍ර හා උපකරණ	ඒකක ගණන	වටිනාකම (රුපියල්)
01	ලීටර් 50 හීට් බොයිලේරු	01	28,000.00
02	අධි ශීතකරණ	01	100,000.00
03	බ්ලෙන්ඩර්	01	35,000.00
04	සීලර් (බෝතල් මුඩි සීල් කිරීම සඳහා)	01	145,000.00
05	තරාදි	01	5,000.00
06	ලී බඩු	02	35,000.00
07	අනෙකුත් උපකරණ (සාස්පාන් /බේසන් ආදිය)	-	40,000.00
	එකතුව		388,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

(අමුද්‍රව්‍ය වියදම සතියක් සඳහා සහ ශ්‍රම වියදම හා වෙනත් වියදම් මාසයක් සඳහා ගණනය කර ඇත.)
අමුද්‍රව්‍ය වියදම (බීම නිෂ්පාදනයට අදාළ අමුද්‍රව්‍ය සමග බෝතල් සහ ලේබල් වල වියදම ද ඇතුලත් කර ඇත)

අනු අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	කාරක ප්‍රාග්ධන අවශ්‍යතාවය (රු.)
01	I. මිශ්‍ර පළතුරු බීම	3,362.50	20,175.00
	II. කෝඩියල්	2,148.50	12,891.00
	III. දිවුල් බීම	3,457.50	20,745.00
	IV. කෝමාරිකා බීම	3,625.00	21,750.00
02	ශ්‍රම වියදම	1,000.00	24,000.00
03	වෙනත් වියදම්	500.00	12,000.00
	එකතුව	14,093.50	111,561.00

5. ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරයෙහි නිෂ්පාදන කටයුතු මසකට දින 24 සිදු කරන ලෙස උපකල්පනය කර ඇත. ඒ අතරම එක් බීම වර්ගයක් මසකට දින 06 බැගින් සිදු කරන අතර දින 04කට වරක් එක් නිෂ්පාදනයක් සිදු කරයි. ඒ අනුව මාසික විකුණුම් ආදායම

අනු අංකය	වර්ගය	දෛනික නිෂ්පාදනය	මසකට නිෂ්පාදනයේ නියැලෙන දිනගණන	අලෙවි මිළ (රුපියල්)	මුළු විකුණුම් ආදායම (රුපියල්)
01	මිශ්‍ර පළතුරු බීම මිලි ලීටර් 250 බෝතල්	175	06	40	42,000.00
02	කෝඩියල් ලීටර් 01 බෝතල්	15	06	400	36,000.00
03	දිවුල් බීම මිලි ලීටර් 250 බෝතල්	165	06	40	39,600.00
04	කෝමාරිකා බීම මිලි ලීටර් 250 බෝතල්	175	06	40	42,000.00
	එකතුව				159,600.00

විකුණුම් ආදායමෙන් 5%ක් එනම් රු. 7,980.00ක් නිෂ්පාදන කල් ඉකුත් වීම නිසා ආපසු ලැබීම්වල වටිනාකම ලෙස අඩු කර ඇති අතර, එවිට මාසික ශුද්ධ ලාභය රු. 151,620.00කි.

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම් වේ (ජලය/ විදුලිය /ප්‍රවාහන /අලෙවි /ක්ෂයකිරීම් ආදී අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 15,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 151,620.00 - (රු.111,561 + රු.15,000)
= රු. 151,620.00 - රු.126,561.00
= රු. 25,059.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසික වැටුප ලෙස රු. 24,000.00 වෙන් කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 25,000.00ක් උපයාගත හැකිය.

කැඳ වර්ග නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

කැඳ යනු පෝෂණ හා ඖෂධීය ගුණයෙන් යුත් සමබර ආහාරයකි. වර්තමානය වන විට විවිධ කැඳ වර්ග රාශියක් පාරිභෝගිකයන් අතර ප්‍රචලිතව පවතී. ඒ අතර කොළ කැඳ, කුරක්කන් කැඳ, සුදුළූණු කැඳ, සහල් කැඳ, මුං කැඳ හා මිශ්‍ර කැඳ වර්ග බහුලව භාවිතයට ගනු ලබයි. ඒ අනුව ව්‍යාපාරික මට්ටමින් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන මෙම එක් එක් කැඳ වර්ග මගින් පාරිභෝගිකයන්ට පහත සඳහන් ආකාරයේ පෝෂණ ගුණ ලබාගත හැකිය. එනම් කොළ යුෂ සිරුරට ඛණිජ ලවන, ඇමෝනියා අම්ල, විටමින් ලබා දෙන අතර විශේෂයෙන්ම සුදුළූණු යනු වේදනා නාශකයකි. එසේම කුරක්කන් යනු රෝග සඳහා සුවදෙන ශරීර ශක්තිය වඩන ආහාරයකි. සහල් කැඳ යනු ඕනෑම වයස් මට්ටමක පුද්ගලයෙක්ට ආහාරය සඳහා එක්කර ගත හැකි පෝෂණීය පානයකි. මුං ඇට යනු ලේ පිරිසිදු කිරීමේ ගුණයෙන් හා සිරුර සිසිල් කිරීමේ ගුණයෙන් යුතු ධාන්‍ය වර්ගයකි. මෙම කැඳ වර්ග සඳහා පොල් කිරි යෙදීම මගින් මේදය ලබා දෙනු ලබයි. එසේම මෙම කැඳ වර්ග පානය කිරීම හේතුවෙන් ශරීර ශක්තිය වර්ධනය කිරීමත්, ශරීරයේ වර්ණය පැහැපත් කිරීමත්, ආයුෂ වැඩි කිරීමත්, ආහාර රුචිය ඇති කිරීමත්, මළ බද්ධය දුරු කිරීමත්, බඩ පිපුම, අජීර්ණය පණුරෝග හා මේදය අධික රෝග වැනි රෝග සමනය වීමත් සිදුවේ. එමෙන්ම දියවැඩියාව, කොලෙස්ටරෝල්, අධික රුධිර පීඩනය වැනි බෝනොවන රෝග රැසක් සඳහා මෙම කැඳ වර්ග ගුණදායකය. ස්වශන පද්ධතිය ආශ්‍රිතව සෑදෙන සෙම්ගතිය නැසීමට, කැස්ස, ඇදුම, පීනස, පපුවේ බර ගතිය වැනි රෝගාබාධයන් දුරු කර ගැනීම සඳහා මෙන්ම දරුවන්ගේ ශරීර ශක්තිය වර්ධනයටත් ඉතාම හොඳ ඔසුවකි.

මේ නිසා කොළ කැඳ ළමා, තරුණ, වැඩිහිටි, සෑම පාරිභෝගික කාණ්ඩයකටම ගැලපෙන ආහාරයකි. කොළකැඳ නිෂ්පාදනය ඉතා සුළු ආයෝජනයකින් ගෘහාශ්‍රිතව ඉතා පහසුවෙන් ආරම්භ කළ හැකි ඉතා හොඳ ව්‍යාපාර අවස්ථාවකි.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

- ඖෂධීය ගුණයෙන් යුක්ත කොළ වර්ග (හාතාවාරිය, ගොටුකොළ, එළබටු, යකිනාරං කොළ, දඹල කොළ, වැල් පෙනල කොළ....)
- දේශීය සහල් වර්ග (කුරුළුතුඩ, සුවඳැල්, කළුහීනටි හා සුදුහීනටි)
- කැකුළු සහල් (සුදු කැකුළු, රතු කැකුළු ආදී කැකුළු සහල් භාවිතා කළ හැකිය.)
- ධාන්‍ය වර්ග (කුරක්කන්, මුං ඇට)
- පොල්කිරි
- සුදුළූණු
- දිය ලුණු
- ඉඟුරු

3. වෙළඳපොල

දේශීය කැඳ වර්ග සඳහා වර්මානයේ ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. එනම් ළමා, තරුණ, වැඩිහිටි සෑම පාරිභෝගික කාණ්ඩයක් සඳහාම මෙම ඖෂධීය පානය ඉතා යෝග්‍ය වේ. රසකාරක වැනි කෘතිම ද්‍රව්‍යයන් අඩංගු නොකර කැඳ නිෂ්පාදනය කිරීම හේතුවෙන් එය පාරිභෝගිකයා තුළ වඩා විශ්වසනීයත්වයක් දිනාගන්නා ආහාර නිෂ්පාදනයක් බවට පත්ව ඇත. එම නිසා වර්තමානයේ සියලුම ජන කොට්ඨාසයන් තුළ මෙම පානය සඳහා ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. සෑම ආදායම් මට්ටමකම පාරිභෝගිකයන්ගෙන් ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතින බැවින් තරඟකාරීත්වයේ බලපෑමකින් තොරව ඉහළ වෙළඳපළ ඉඩප්‍රස්ථාවක් නිර්මාණය කරගත හැකිය.

4. ආයෝජනය

දිනකට කොළ කැඳ වීදුරු 60ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1 ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	= රු. 54,500.00
4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (දින 1ක් සඳහා)	= රු. 1,980.00
මුළු එකතුව	**= රු. 56,480.00**

4.1 ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර, ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.

අනු අංකය	යන්ත්‍රසූත්‍ර හා උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	බ්ලෙන්ඩරය	10,000.00
02	ගෑස් ලිප හා සිලින්ඩරය	16,500.00
03.	බොයිලේරු	6,000.00
04	අනෙකුත් උපකරණ (සාස්පාන්, හැඳි, වීදුරු)	10,000.00
05	ප්ලාස්ටික් පුටු හා මේස, ආවරණ කුඩ	12,000.00
	මුළු එකතුව	54,500.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධනය පිරිවැය (දින 1ක් සඳහා)

දිනකට කොළ කැඳ වීදුරු 60ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලබයි නම් සහ මසකට දින 25ක් නිෂ්පාදකයා ව්‍යාපාරයේ යෙදෙන්නේ නම් කාරක ප්‍රාග්ධන අවශ්‍යතාවය පහත පරිදි වේ.

අනු අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	මාසික වියදම (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා	630.00	15,750.00
02	ශ්‍රමය සඳහා	1000.00	25,000.00
03.	වෙනත් වියදම්	350.00	8750.00
	මුළු එකතුව	1980.00	49,500.00

සැ.යු. :- එක් එක් කැඳ වර්ගය සඳහා යොදාගන්නා අමුද්‍රව්‍ය වර්ග මත අමුද්‍රව්‍ය මිලෙහි සුළු උච්චාවචනයන් සිදු විය හැකිය. (උදා:- කුරක්කන් කැඳ සකස් කිරීමේ දී කොළ වර්ග වෙනුවට කුරක්කන් යොදා ගැනීමේ දී කුරක්කන් සඳහා වන අමුද්‍රව්‍ය වියදම)

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

ව්‍යාපාර කටයුතු මසකට දින 25ක් සිදුකරන බවට උපකල්පනය කරන අතර, දිනකට කැඳ වීදුරු 60ක් නිෂ්පාදනය කර අළෙවි කිරීමට සැලසුම් කරයි. එක් කැඳ වීදුරුවක් රු. 50.00ක මිලකට අළෙවි කළ හැකිය. ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම = දින 25 × දිනක නිෂ්පාදනය × කැඳ වීදුරුවක මිල
= 25 × 60 × රු. 50.00
= රු. 75,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

දිනක සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය පිරිවැය + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත් පිරිවැය
= රු. 630.00 + රු. 1000.00 + රු. 350.00
= රු. 1980.00

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 1980.00 × 25 (දින)
= රු. 49,500.00

වක්‍ර පිරිවැය

මේ යටතේ සලකා බලනුයේ ව්‍යාපාරය පවත්වා ගෙන යාම සඳහා දරන වියදම් ය. (ක්ෂයවීම්, ප්‍රවාහන, ලිපිද්‍රව්‍ය, දුරකථන...) එය මාසයක් සඳහා රු. 6000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 75,000.00 - රු. 55,500.00
= රු. 19,500.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මසකට රු. 25,000.00ක වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් රු. 19,500.00ක් උපයාගත හැකිය.

ඉහත දක්වන ලද සංඛ්‍යා දත්තයන්ට අනුව මෙම ව්‍යාපාරය ඉතා සුළු ආයෝජනයක් තුළින් සහ අවම යන්ත්‍ර සූත්‍ර ප්‍රමාණයක් භාවිතයෙන් ඉතා සරල ආකාරයෙන් ගෘහස්ත මට්ටමින් පවත්වා ගෙන යා හැකිය. මේ අනුව, පුද්ගලයෙකුට තම ගෘහ ආර්ථිකය නගා සිටුවා ගැනීම සඳහා කැඳ නිෂ්පාදනය හොඳ ව්‍යාපාරික අවස්ථාවක් බව සඳහන් කළ හැකිය.

Fish Ball නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

Fish ball සහ fish sausages ආසියානු කලාපය තුළ ජනප්‍රිය සම්ප්‍රදායික ආහාරයකි. විශේෂයෙන් මෙය විවිධාකාරයෙන් පාරිභෝගික අවශ්‍යතාවය පරිදි පිළියෙල කර ගත හැකිය. එනම් Fish ball සහ fish sausages ව්‍යංජනයක් වශයෙන් හෝ Fish ball cutlet වශයෙන් හා සුප් වශයෙන් ආහාරයට ගත හැකිය. මාළු සැපයුම අඩු කාලවල දී මෙම නිෂ්පාදනය පහසුවෙන් පරිභෝගිකයාට වෙළඳසැලෙන් මිලදී ගෙන මාළු ව්‍යංජනයක් පිළියෙළ කරගත හැකිය. තවද කාර්යබහුල පරිසරයක් තුළ ජීවත් වන නාගරික ජනතාවට, ස්වාමිපුරුෂයා හා භාර්යාව යන දෙදෙනාම රැකියාවේ යෙදෙන පවුල් වලට අමු මාළු වෙළඳසැලෙන් ගෙන පිළියෙල කිරීමට ඇතැම් විට වේලාවක් නොමැති වීමට පුළුවන. එවන් අවස්ථාවලදී කෙටි කාලයක් තුළ මාළු ව්‍යංජනයක රසබැලීමට Fish ball fish sausages යොදාගෙන ආහාරයක් පිළියෙල කර ගත හැකිය. ඒ වගේම රට අභ්‍යන්තරයේ ජීවත් වන පාරිභෝගිකයින්ට මාළු වෙනුවට මෙය සුදුසුම ආදේශකයකි. විශේෂයෙන් අප රට තුළ නරගකාරීත්වය හා ජනතාව ඉතා වේගයෙන් කාර්යබහුල වීම නිසාත් Fish ball සහ fish sausages වැනි ක්ෂණික ආහාරමය නිෂ්පාදන සඳහා වර්තමානයේ මෙන් අනාගතයේ දී ද පරිභෝගික ඉල්ලුම නිශ්චිත වශයෙන්ම ඉහළ යනු ඇත.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

කටු හා සම ඉවත් කළ අමු මාළු හෝ ශිතකළ මාළු (Raw fish or frozen fish)
MSG
ශිතකළ හා උණුසුම් ජලය
පිටි (Sweet potato powder & Flavorings)
කඩල පිටි, කොත්තමල්ලි කුඩු, ගම්මිරිස් කුඩු, ලුණු, ඉඟුරු, සුදුලූණු සහ සෝයා සොස්

3. වෙළඳපොල

දැනට Fish ball සහ fish sausages නිෂ්පාදනය හා අලෙවිය බොහෝවිට සුපිරි වෙළඳසැල් වලට පමණක් සීමා වී ඇත. තවද මෙම නිෂ්පාදනය දැනට අප රට තුළ ඉතා අඩු මට්ටමින් නිෂ්පාදනය සිදු කරන අතර ආනයනික නිෂ්පාදන බොහොමයක් වෙළඳපොලේ දක්නට ලැබේ. මස් බෝල (Meat balls) සඳහා මෙන්ම Fish ball සහ fish sausages නිෂ්පාදන සඳහා විශේෂයෙන් කුඩා ළමුන්, පාසල් ළමුන්, තරුණ පිරිස දැඩි ප්‍රියතාවයක් දක්වයි. තවද මෙම ආහාර නිෂ්පාදනය විවිධ ස්වරූපයෙන් පිළියෙළ කිරීමට පහසු නිසා හොටෙල් ක්ෂේත්‍රය තුළ නිරත ව්‍යාපාරික ප්‍රජාව තුළින් මේ සඳහා ඉල්ලුම වර්ධනය වෙමින් පවතී. Fish ball සහ fish sausages නිෂ්පාදනය සඳහා අනාගත වෙළෙඳපොළ සුපිරි වෙළෙඳසැලේ සිට ගමේ සිල්ලර කඩය දක්වා ව්‍යාප්ත කිරීමේ විභවතාවක් පවතී. තවද මෙම ක්ෂේත්‍රය තුළ දේශිය නිෂ්පාදකයින් අවම නිසා පුළුල් වෙළෙඳපොළ හිඩැසක් (Market Gap) පවතී.

4. ආයෝජනය

දිනකට Fish Ball 250g පැකට් 36ක් සහ fish sausages 200g පැකට් 20 නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල,

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 45,500.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය : සතියක් සඳහා	- රු. 77,500.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 123,000.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	ඇඹරුම් යන්ත්‍රය	35,000.00
2	සාමාන්‍ය සීලරය	4,000.00
3	අනෙකුත් උපකරණ	6,500.00
	එකතුව	45,500.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට Fish Ball 250g පැකට් 36ක් සහ 200ට fish sausages පැකට් 20ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 5 නිෂ්පාදය කරනු ලැබේ.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම(රු.)
1	මාළු සඳහා	10,500.00	52,500.00
2	කඩල පිටි, කොත්තමල්ලි කුඩු, ගම්මිරිස් කුඩු , ලුණු, ඉඟුරු සහ සුදුළුණු	2,000.00	10,000.00
3	ශ්‍රම වැටුප්	1,000.00	5,000.00
4	ඇසුරුම් වියදම්	1,000.00	5,000.00
5	අනෙකුත් වියදම්	1,000.00	5,000.00
	එකතුව	15,500.00	77,500.00

මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 20ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන අතර එක් දිනක දී 250g fish ball පැකට් 36 සහ 200g fish sausages පැකට් 20ක් නිෂ්පාදනය සිදුකරන බව ඇස්තමේන්තු කර ඇත. 250g fish ball පැකට්ටුවක පවතින මිල රු. 340.00ක් සහ 200g fish sausages පැකට්ටුවක පවතින මිල රු. 280.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

ඒ අනුව,

fish ball සඳහා ආදායම (දින 20 × දිනක නිෂ්පාදනය පැකට් 36 × රු. 340.00) = රු. 244,800.00

fish sausage සදහා ආදායම (දින20 × දිනක නිෂ්පාදනය පැකට් 20 × රු. 280.00) = රු. 112,000.00

මාසික විකුණුම් ආදායම	=	රු. 244,800.00 + රු. 112,000.00
	=	රු. 356,800.00
දිනක සෘජු පිරිවැය	=	රු. (10,500.00 + 2,000.00) + රු. 1,000.00 + රු. 1,000.00 + රු.1,000.00
	=	රු. 15,500.00 × දින 20
මාසික සෘජු පිරිවැය	=	රු. 310,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරන වියදම් වේ. (එනම් ජලය, විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදි අනෙකුත් වියදම්). එය මාසයක් සඳහා රු. 18000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	=	රු. 356,800.00 - (රු. 310,000.00 + රු. 18,000.00)
	=	රු. 356,800.00 - රු. 328,000.00
	=	රු. 28,800.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 20,000.00ක වැටුපක් වෙන් කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් රුපියල් 28.800.00 උපයා ගත හැකිය.

- ව්‍යාපාරය සඳහා වැඩි මුදලක් ආයෝජනය කළ හැකි ව්‍යවසායකයින් සඳහා පහත සඳහන් යන්ත්‍රෝපකරණ භාවිතා කර නිෂ්පාදන ධාරිතාවය පුළුල් කළ හැකිය.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	Fish cutting machine	180,000.00
2	Ball cutter machine	200,000.00
3	Fish ball forming and boiling machine	120,000.00
4	cooler	40,000.00
5	Vaccum sealer	400,000.00

විජලනය කරන ලද එළවළු නිෂ්පාදන

01. හැඳින්වීම

දේශීය එළවළු යනු රසවත් මෙන්ම පෝෂ්‍යදායි ආහාරයක් වන අතර අපේ රටට ආවේනික මෙන්ම බහුලව වගා කළ හැකි කෘෂි නිෂ්පාදනයකි. එමෙන්ම එය බාල, මහලු, වැඩිහිටි සෑම ජන කොටසක් විසින්ම පරිභෝජනයට ගන්නා අත්‍යවශ්‍ය ආහාරයකි. එසේම ශරීරයේ කොලොස්ටරෝල් දහනය කිරීමේ හැකියාව, විවිධ රෝග ඇතිවීමේ අවදානම හා ශරීරයේ සීනි මට්ටම අඩු කිරීමේ හැකියාව ද කරවිල, කොහිල, නිවිති, තක්කාලි, කැරට්, වට්ටක්කා, වම්බටු හා අලුකෙසෙල් වැනි එළවලු සතුව පවතින බව කියවේ. විවිධ රසයන් ලැබෙන පරිදි පිළියෙළ කළ හැකි කෘතිම රසායන අඩංගු නොවන විජලිත එළවළු නිෂ්පාදන සඳහා දේශීය මෙන්ම විදේශීය වශයෙන්ද වෙළඳපලක් පවති. එළවළුවලට වෛරස් හා බැක්ටීරියා සමග සටන් කිරීමේ හැකියාව පවතින අතර ප්‍රතිශක්තිකරණ පද්ධතිය ශක්තිමත් කිරීමටද උපකාරී වේ. කිරිදෙන මව්වරුන් සඳහා කිරි වඩවන ආහාරයක් ලෙසද භාවිතා වේ. එළවළු විජලනය කිරීමෙන් කල් තබා ගැනීම පහසු වන අතර අස්වනු අතිරික්ත හානිවීම්ද අවම කළ හැකිය. ක්ෂණිකව පිළියෙල කර ගැනීමට ද පහසු වේ.

02. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

විවිධ එළවළු වර්ග පවතින අතර ඒ හැම වර්ගයක්ම පහසුවෙන් අඩු වියදමකින් ලංකාවේ වගා කිරීමේ හැකියාව පවතී. එබැවින් නොකඩවා පහසුවෙන් අමුද්‍රව්‍ය සපයා ගත හැකි වේ. එය මෙම කර්මාන්තය නොකඩවා කරගෙන යාමට ඇති වැදගත්ම කාරණය වේ.

03. වෙළඳපොල

කාර්යබහුල පාරිභෝගික පිරිස අතර ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. තරුණ හා වැඩිහිටි පිරිස අතර ජනප්‍රිය ආහාරයකි. මධ්‍යම හා ඉහළ ආදායම් කාණ්ඩ අතර අලෙවි කිරීම පහසුය. සුපිරි වෙළඳසැල් වෙතින් ආකර්ශණීය ඉල්ලුමක් පවතින අතර වඩාත් හොඳ නිමාවකින් සමන්විත නිෂ්පාදන සඳහා විදේශ වෙළඳපළ ඉඩ ප්‍රස්ථාද පවතී.

04. ආයෝජනය

දිනකට විජලනය කරන ලද එළවළු කිලෝ ග්‍රෑම් 04ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළයුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල පහත පරිදි වේ.

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 217,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියකට)	- රු. 41,280.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 258,280.00**

විජලන යන්ත්‍ර භාවිතා නොකරන්නේ නම් රු. 17,000.00කින් ඇරඹිය හැකි ව්‍යාපාරයකි. කාර්යක්ෂමතාවයෙන් අඩු යන්ත්‍ර රු. 60,000.00ක් වැනි මිලකට මිලදී ගැනීමේ හැකියාව ද පවතී.

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය යන්ත්‍ර හා උපකරණ පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය නිවස තුළ කොටසක් භාවිත කරන බව සලකා එය ඇස්තමේන්තුගත කර ඇත.

අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ	මිල රුපියල්
01	විජලන යන්ත්‍රය	200,000.00
02	සීලරය	5,000.00
03	තරාදිය	6,000.00
04	අත්‍යාවශ්‍ය උපකරණ	6,000.00
	එකතුව	217,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියකට)

ආරම්භක අවස්ථාවේදී දිනකට අමු එළවළු කිලෝ ග්‍රෑම් 60ක් විජලනය කර විජලිත එළවළු කිලෝ ග්‍රෑම් 04ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 25ක් මේ අයුරින් නිෂ්පාදනය සිදුකරනු ලැබේ. ඒ අනුව දිනකට විජලිත එළවළු ග්‍රෑම් 50 පැකට් 80ක් නිපදවන ව්‍යාපාරයක් සඳහා ඇස්තමේන්තුගත මුදල

අංකය	විස්තරය	දිනකට වියදම රු.	සතියක වියදම රු.
01	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම (වගා බිමේ දළ තොග මිළ අනුව)	3,600.00	21,600.00
02	ශ්‍රම වියදම	1,000.00	6,000.00
03	විදුලිය	1,000.00	6,000.00
04	ඇසුරුම් වියදම	280.00	1,680.00
05	වෙනත්	1,000.00	6,000.00
	එකතුව	6,880.00	41,280.00

විජලන යන්ත්‍රය දහයියා, භූමිතෙල්, ඩීසල් හා විදුලිබලය මඟින් ක්‍රියාත්මක කළ හැකි අතර මෙහිදී විදුලිය සඳහා වියදම් ඇතුළත් කර ඇත.

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 25ක් තුළ ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන අතර එක් දිනක් සඳහා විජලනය කරන ලද එළවළු කිලෝ ග්‍රෑම් 04ක් නිෂ්පාදනය කරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. දේශීය වෙලඳපොළට ග්‍රෑම් 50 පැකට් වශයෙන් පැකට් 80ක් ලබාදීමට අපේක්ෂා කරන අතර පැකට් 1ක වර්තමාන මිල සෑම එළවළු වර්ගයක් සඳහාම රු. 120.00ක් ලෙස පොදු මිළක් භාවිතා කර ඇත. (මෙම මිල ගණන් එළවළු වර්ගය අනුව රු. 120.00 සිට රු. 160.00 දක්වා වෙනස් විය හැක.)

ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම = (දින 25 × දිනක නිෂ්පාදනය පැකට් 80 × ඒකක මිල)
= 25 × 80 × රු. 120.00 = රු. 240,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම්

දිනක මුළු සෘජු පිරිවැය = රු. 3,600.00 + රු. 1,000.00 + රු. 2,280.00
= රු. 6,880.00 × දින 25
= රු. 172,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = රු. 172,000.00 + රු. 10,000.00
= රු. 182,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වා ගෙනයාම සඳහා වක්‍රව දරණ වියදම් මේ යටතට ගැනේ. (විදුලිය, ජලය, ප්‍රවාහන, අලෙවි හා අනෙකුත් වියදම්) මසක් සඳහා රු. 10000.00ක මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	= මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
	= රු. 240,000.00 - රු. 182,000.00
	= රු. 58,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් රුපියල් 25,000.00ක වැටුපක් වෙන් කර ගත හැකි අතර ශුද්ධ ලාභය ලෙස රුපියල් 58,000.00 උපයා ගත හැකිය.

විජලනය කරන ලද කොස් හා දෙල් නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

බත් සඳහා ආදේශකයක් ලෙස භාවිතා කල හැකි කොස් හා දෙල් ඈත අතීතයේ සිට ම ජනතාවගේ ආහාර රටාව තුළ සුවිශේෂී ස්ථානයක් හිමිකරගෙන ඇත. පෝෂණීය හ ඖෂධීය ගුණයෙන් යුක්ත කොස් හා දෙල් ළමා තරුණ හා වැඩිහිටි කණ්ඩායම් දැඩි ඇල්මක් දක්වන ආහාරයක් බවට පත්ව ඇත. වසරේ එක් කාලයක බහුලව හට ගන්නා කොස් හා දෙල් හිඟ කාලයට ප්‍රයෝජනයට ගැනීමට හා කාර්ය බහුල ජීවන රටාව තුළ පරිභෝජනය කිරීමේ පහසුව උදෙසා වර්තමානය වනවිට මේ සඳහා හිමිව ඇත්තේ විශේෂ ඉල්ලුමකි. ස්වාභාවිකත්වයට හානි නොවන හා කෘතීම ද්‍රව්‍ය අඩංගු නොවන බැවින් විජලිත කොස් සඳහා දේශීය මෙන්ම විදේශීය වෙළඳපොළ තුළ ඉල්ලුම ඉහළ මට්ටමක පවතී. ගෘහ ආශ්‍රිතව සැළකිය යුතු අවම පිරිවැයක් යොදා ආරම්භ කළ හැකි කර්මාන්තයක් වශයෙන් විජලනය කරන ලද කොස් හා දෙල් වර්තමාන පරිභෝජන අවශ්‍යතා සඳහා මනාව ගැළපෙන ව්‍යාපාර අවස්ථාවක් වශයෙන් හඳුනා ගත හැක. වසරක් තුළ මාස අටක කාලයක් අමුද්‍රව්‍ය පහසුවෙන් ලබා ගත හැකි අතර අනෙකුත් මාසයන්හි වෙනත් විජලන (මඤ්ඤොක්කා, බතල, එළවළු හා පළතුරු) ව්‍යාපාර අවස්ථාවන්හි නිරතවීමට මෙන්ම යන්ත්‍ර ධාරිතාව අනුව කුලී සේවා සැපයීමට හැකියාව ඇත.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

කොස් හා දෙල්
ලුණු

3.වෙළඳපොල

දේශීය හා විදේශීය වෙලඳපොළ තුළ විජලනය කරන ලද ආහාර සඳහා පවතින ඉල්ලුම ඉහළ අගයක් ගනී. මෙයට හේතුව ස්වාභාවිකත්වයට හානිනොවන අයුරින් හා කාර්ය බහුල ජීවනරටාව තුළ ඉතා පහසුවෙන් පරිභෝජනයට ගැනීමේ හැකියාව විජලිත ආහාරවල පවතින බැවිනි. මෙය ළමා, තරුණ, වැඩිමහළු වයස් කාණ්ඩ වලට අයත් සෑම පාරිභෝගික කණ්ඩායමක් ම ආහාරයට ගැනීමට රුචිකත්වයක් දැක්වීම වැදගත් වේ. ව්‍යංජනයක් මෙන්ම වෙනත් අතුරු ආහාර සඳහා විජලිත කොස් භාවිත කරයි. මෙරට කොස් හා දෙල් එලදාව වසරේ මාස අටක කාලයක් විවිධ පළාත් අනුව හට ගන්නා අතර මෙහිදී විශාල වශයෙන් පරිභෝජනයට නොගෙන අපතේ යාම සිදුවේ. හිඟ කාලය සඳහා කොස් විජලනය කර ආකර්ශණීය ආකාරයට ඇසුරුම්කර මධ්‍යම හා ඉහළ ආදායම් කාණ්ඩ ඉලක්ක කර සුපිරි වෙලඳපොළට ද නිකුත් කිරීමේ හැකියාව ඇත. සිල්ලර වෙළඳසැල්, සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය හා විදේශීය වෙලඳපොළ පවා අත්පත්කර ගැනීමේ ඉඩකඩ පවතී.

4. ආයෝජනය

දිනකට විජලිත කොස් හා දෙල් කිලෝග්‍රෑම් 10ක තොගයක් නිපදවන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 243,000.00
4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 30,250.00
මුළු එකතුව	- **රු. 273,250.00**

යන්ත්‍ර භාවිතා නොකරන්නේ නම් රු. 50,000.00කින් ඇරඹිය හැකි ව්‍යාපාරයකි. ගුණාත්මක බවින් අඩු යන්ත්‍ර රු. 60000.00ක් වැනි මිළකට මිළදී ගැනීමේ හැකියාව ද පවතින අතර දෛනික නිෂ්පාදන ප්‍රමාණය කිලෝග්‍රෑම් ඒකක 05කින් වුවද සුලු පරිමාණව ආරම්භ කර වර්ධනය කිරීමේ හැකියාව ද පවතී.

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍ය යන්ත්‍ර හා උපකරණ පමණක් ඇතුලත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය වෙනුවෙන් නිවස තුළ කොටසක් භාවිතා කරන බව සලකා ඇස්තමේන්තු කර ඇත

අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ	වටිනාකම රුපියල්
01	විජලන යන්ත්‍රය	200,000.00
02	සීලිරය	5,000.00
03	තරාදිය	8,000.00
04	අත්‍යාවශ්‍ය උපකරණ	30,000.00
	එකතුව	243,000.00

විජලන යන්ත්‍රය දහයියා, භූමිතෙල්, ඩීසල් හා විදුලිබලය මඟින් ක්‍රියාත්මක කළ හැකි දිනකට අමුද්‍රව්‍ය කිලෝ ග්‍රෑම් 60ක් විජලනය කළහැකි යන්ත්‍රයක් බව සලකන්න.

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියකට)

උපරිම ධාරිතාවයෙන් ක්‍රියාත්මක වන පවුලේ ව්‍යාපාරයක දිනකට අමුකොස් කිලෝ ග්‍රෑම් 60ක් විජලනය කර විජලිත කොස් කිලෝ ග්‍රෑම් 10ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 20ක් මේ අයුරින් නිෂ්පාදනය සිදුකරනු ලැබේ.

අනු අංකය	විස්තරය	දිනකට වියදම රුපියල්	සතියක වියදම රුපියල්
01	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම	4,000.00	20,000.00
02	ශ්‍රම වියදම	1,000.00	5,000.00
03	විදුලිය සදහා වියදම	1,000.00	5,000.00
04	ඇසුරුම් වියදම (කිලෝ ග්‍රෑම් 10)	50.00	250.00
	එකතුව	6,050.00	30,250.00

මෙහිදී විදුලිබලය මඟින් ක්‍රියාත්මක කරන විජලන යන්ත්‍රයක් භාවිත කෙරේ.

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 20ක් තුළ ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන අතර එක් දිනක් සඳහා විජලනය කරන ලද කොස් කිලෝ ග්‍රෑම් 10ක් නිෂ්පාදනය කරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. දේශීය වෙළඳපොළට තොග වශයෙන් ලබාදීමට අපේක්ෂා කරන අතර, විජලනය කරන ලද කොස් කි. ග්‍රෑම් 01ක වර්තමාන මිල රු. 1250.00ක් වේ. (මෙම මිල ගණන් රු. 1,250.00 සිට රු. 1,500.00 දක්වා වෙනස් විය හැක.)

ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම	= (දින 20 × දිනක නිෂ්පාදනය කිලෝ ග්‍රෑම් 10 × රු. 1,250.00) = රු. 250,000.00
මාසික මුළු පිරිවැය	= සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
සෘජු පිරිවැය	= සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම්
දිනක සෘජු පිරිවැය	= රු. 4,000.00 + රු. 1,000.00 + රු. 1,050.00 = රු. 6,050.00 × දින 20 = රු. 121,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා වක්‍රව දරණ වියදම් මේ යටතට ගැනේ. (විදුලිය, ජලය, ප්‍රවාහන, අලෙවි හා අනෙකුත් වියදම්) මසක් සඳහා රු. 20,000.00ක මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	= මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මලු පිරිවැය
	= රු. 250,000.00 - (රු. 121,000.00 + රු. 20,000.00)
	= රු. 250,000.00 - රු. 141,000.00
	= රු. 109,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රුපියල් 20,000.00ක වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් මසකට රුපියල් 109,000.00 උපයා ගත හැකිය. (අවාරයේ දී සිදුවිය හැකි යම් පාඩුවක් වේ නම් ආවරණය කර ගැනීමේ හැකියාව පවතී.)

කොළ කැඳ පවුඩර් නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

කොළ කැඳ යනු ඖෂධීය හා පෝෂණ ගුණයෙන් ඉහළ දේශීය පානයකි. මෙම පානය විවිධ ආදායම් ලබන ළමා තරුණ වැඩිහිටි සෑම පාරිභෝගික කාණ්ඩයකටම ගැලපෙන ආහාරයකි. කොළ කැඳ විවිධ ශාකසාර අඩංගු කර ගෙන ගොටුකොළ කැඳ, කරපිංච කැඳ, පෙනල කැඳ, මුකුණුවැන්න කැඳ, යනාදී වශයෙන් බොහෝ සේ පරිභෝජනයට ජනතාව පුරුදු වී සිටී. කාර්ය බහුලතාවය මත මෙම කොළ කැඳ සැකසීම නිවසේ සිටින ගෘහනීන්ට අපහසු වී ඇති බැවින් වර්තමානයේ වෙළඳපලෙන් මෙම නිෂ්පාදන පහසුවෙන් මිලදී ගැනීමට පාරිභෝගිකයා පුරුදු වී සිටී. මේ නිසා වෙළඳපලේ ඖෂධීය කොළකැඳ පවුඩර් ලෙසින් සැපයුම් කිරීම නිෂ්පාදකයාට වාසි සහගත ව්‍යාපාර අවස්ථාවක්ව පවතී. එම නිසා ක්ෂණික පානයක් ලෙස වෙළඳපලට මෙම නිෂ්පාදනය ඉදිරිපත් කිරීමේ හැකියාව ඇත. මෙම කර්මාන්තය යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව හෝ භාවිතා කර ගෘහ කර්මාන්තයක් ලෙස ආරම්භ කළ හැකිය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

ඖෂධීය කොළ වර්ග - පරිසරයෙන් ලබා ගන්නා පිරිසිදු ගුණාත්මක කොළ වර්ග (ගොටුකොළ /කරපිංචා /මුකුණුවැන්න /හාතාවාරිය /පෙනළ) මෙම අමුද්‍රව්‍ය ස්වාභාවික පරිසරයෙන් නොමිලේ ලබාගැනීමේ හැකියාව පවතින අතර, ආයුර්වේද ඖෂධ අලෙවිසැල් වලින් ද ලබා ගැනීමේ හැකියාව පවතී.

හාල් පිටි - ගුණාත්මක හා තත්ත්වයෙන් උසස් නිෂ්පාදන විවිධ මිළ ගණන් යටතේ ලබාගත හැකිය. (හාල් පෙඟෙන්නට හැර අඹරා සකස් කර ගැනීමේ හැකියාවද ඇත)

ඉඟුරු කුඩු - ගුණාත්මක හා තත්ත්වයෙන් උසස් නිෂ්පාදන විවිධ මිළ ගණන් යටතේ ලබාගත හැකිය.(ස්වාභාවික ඉඟුරු විජලනය කර කුඩු කර සකස් කර ගැනීමේ හැකියාවද පවතී)

සුදුළූණු කුඩු - ගුණාත්මක හා තත්ත්වයෙන් උසස් නිෂ්පාදන විවිධ මිළ ගණන් යටතේ ලබාගත හැකිය. (වෙළඳපලෙන් සුදුළූණු මිළදී ගෙන කුඩු කර සකස් කර ගැනීමේ හැකියාවද පවතී)

ගම්මිරිස් - ගුණාත්මක හා තත්වයෙන් උසස් නිෂ්පාදන විවිධ මිළ ගණන් යටතේ ලබාගත හැකිය. (ස්වාභාවික ගම්මිරිස් විජලනය කර කුඩු කර සකස් කර ගැනීමේ හැකියාවද පවතී)

3. වෙළඳපළ

කොළකැඳ පවුඩර් සඳහා වර්තමානයේ ඉහළ ඉල්ලුමක් පැවතීමට පහත සඳහන් කරුණු හේතු වී ඇත. දැනට පැතිර යමින් පවතින වසංගත රෝග සඳහා ප්‍රතිශක්තිකරණ පානයක් ලෙස බොහෝ වෛද්‍යවරුන් මත පළ කිරීමත්, වර්තමාන ආර්ථික තත්ත්වය මත කිරිපිටි ආනයනය සීමා වීමත් කිරිපිටි වෙනුවට ආදේශක පානයක් ලෙස කොළකැඳ සඳහා මිනිසුන් යොමු වීමත් මේ සඳහා බලපා ඇත. එම නිසා වර්තමානයේ කොළකැඳ සඳහා හොඳ වෙළඳපලක් බිහිවී ඇත. නමුත් කොළ කැඳ පානයක් සකස් කර ගැනීමට අවශ්‍ය කොළ වර්ග සොයාග ැනීමේ ගැටළු පැවතීමත් ඒ සඳහා විශාල කාලයක් ගතවීමත් නිසා බොහෝ ගෘහනීන් කොළ කැඳ සකස් කිරීම සිදු නොකරයි. එයට සාර්ථක නිෂ්පාදනයක් ලෙස මෙම කොළ කැඳ පවුඩර් නිෂ්පාදනය වර්තමානයේ ජනප්‍රිය

පානයක් වී ඇත. මෙම ක්ෂණික කොළකැඳ නිෂ්පාදනය ඕනෑම අයෙකුට තනිව සකස්කර ගැනීමේ හැකියාව පවතින නිසා ද හොඳ ඉල්ලුමක් නිර්මාණය වී ඇත. වෙළඳපල තුළ මේ සඳහා ඉහළ මිළක් පැවතීමත් අමුද්‍රව්‍යවල ගුණාත්මකභාවය වැඩිකිරීම තුළින් හා ආකර්ෂණීය ඇසුරුම තුළින් විවිධ මිළ ගණන් යටතේ විවිධ ප්‍රමාණයන්ගෙන් වෙළඳපලට ඉදිරිපත් කිරීමේ හැකියාව ද පවතී. සාමාන්‍යයෙන් සිල්ලර වෙළඳසැලේ සිට සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය තුළ ද අලෙවි කිරීමේ හැකියාව ඇත.

4. ආයෝජනය

ගොටුකොළ /කරපිංචා /මුකුණුවැන්න /හාතාවාරිය /පෙනළ යනාදී ලෙස දිනකට පැකට් 250 බැගින් දින 05ට පැකට් 1250ක් නිෂ්පාදනය සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල පහත පරිදි වේ.

අනු අංකය		නිෂ්පාදිත ඖෂධීය කුඩු වෙළඳපලෙන් මිළදී ගෙන මිශ්‍ර කර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය සඳහා අවශ්‍ය ප්‍රාග්ධනය (රුපියල්)	ස්වාභාවික අමුද්‍රව්‍ය විජලනය කර කුඩු සකස්කර මිශ්‍ර කර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය සඳහා අවශ්‍ය ප්‍රාග්ධනය (රුපියල්)
01	මුලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	45,000.00	184,000.00
02	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (දින 05ක් සඳහා)	45,200.00	33,000.00
	මුළු එකතුව	90,200.00	217,000.00

4.1 මුලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙම ව්‍යාපාරය ක්‍රම දෙකක් යටතේ ආරම්භ කිරීමේ හැකියාව පවතින අතර එය පහත පරිදි වේ.

නිෂ්පාදිත ඖෂධීය කුඩු වෙළඳපලෙන් මිළදී ගෙන මිශ්‍ර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය හා ස්වාභාවික අමුද්‍රව්‍ය විජලනයකර කුඩු සකස් කර මිශ්‍රකර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය කිරීම යන ක්‍රම 02 සඳහාම පිරිවැය ඇස්තමේන්තු සකස් කර ඇත. ඒ අනුව තමාට වඩාත් ගැලපෙන ක්‍රමය තෝරා ගැනීමේ හැකියාව පවතී.

අනු අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	නිෂ්පාදිත ඖෂධීය කුඩු වෙළඳපලෙන් මිළදී ගෙන මිශ්‍ර කර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය සඳහා අවශ්‍ය වටිනාකම (රුපියල්)	ස්වාභාවික අමුද්‍රව්‍ය විජලනය කර කුඩු සකස්කර මිශ්‍ර කර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය සඳහා වටිනාකම (රුපියල්)
01	විජලන යන්ත්‍රය කිලෝ 20-30 ප්‍රමාණයේ විදුලියෙන් ක්‍රියාකරන යන්ත්‍රය		69,000.00
02	ඇඹරුම් යන්ත්‍රය		75,000.00
03	බ්ලෙන්ඩරය	15,000.00	15,000.00
04	සීලර් යන්ත්‍රය	5,000.00	5,000.00
05	තරාදිය	5,000.00	5,000.00
06	බේසම්/හැඳි /බාස්කට්/ තාච්චි සඳහා	15,000.00	15,000.00
	එකතුව	40,000.00	184,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධනය (දින 05 ක් සඳහා)

ග්‍රෑම් 100 පැකට් දිනකට 250 බැගින් දින 05 කට පැකට් 1250 නිෂ්පාදනය කරන ආකාරයට ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

අනු අංකය	**යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ**	**නිෂ්පාදිත ඖෂධීය කුඩු වෙළඳපලෙන් මිළදී ගෙන මිශ්‍ර කර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය සඳහා දින 05ක වියදම (රුපියල්)**	**ස්වාභාවික අමුද්‍රව්‍ය විජලනය කර කුඩු සකස්කර මිශ්‍ර කර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය සඳහා දින 05ක වියදම (රුපියල්)**
1	01 අමුද්‍රව්‍ය සඳහා ගොටුකොළ (කි.ග්‍රෑම් 1× 1200 × 5)	6,000.00	2,000.00
2	කරපිංචා (කි.ග්‍රෑම් 1× 1000 × 5)	5,000.00	1,500.00
3	මුකුණුවැන්න(කි.ග්‍රෑම් 1× 800 × 5)	4,000.00	1,800.00
4	හාතාවාරිය (කි.ග්‍රෑම් 1× 1000 × 5	5,000.00	1,500.00
5	පෙනළ (කි.ග්‍රෑම් 1× 1000 × 5)	5,000.00	1,500.00
6	හාල් පිටි (කි.ග්‍රෑම් 1 × 100 × 5)	12,500.00	9,000.00
7	ඉඟුරු කුඩු සුදුළූණු කුඩු ගම්මිරිස්	1,200.00	500.00
8	විදුලිය	300.00	9,000.00
9	ශ්‍රමය	5,000.00	5,000.00
10	වෙනත්	1,200.00	1,200.00
11	එකතුව	45,200.00	33,000.00

05. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මසකට දින 25 ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන ආකාරයටත් එක් දිනකදී කොළ කැඳ පවුඩර් පැකට් 250ක් නිෂ්පාදනය කරන ආකාරයටත් උපකල්පනය කර ඇත. ඒ අනුව, නිෂ්පාදිත ඖෂධීය කුඩු වෙළඳපලෙන් මිළදී ගෙන, මිශ්‍රකර කොළකැඳ පවුඩර් පැකට් නිෂ්පාදනය කරන ආකාරයට ශුද්ධ ලාභය ගණනය කර ඇත.
කොළ කැඳ පවුඩර් පැකට් එකක විකුණුම් මිළ රු. 50.00කි. ඒ අනුව

මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 25 × දිනක නිෂ්පාදනය 250 × රු. 50.00) - රු. 312,500.00
මාසික මුලු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම (ඇසුරුම/ලේබල් හා වෙනත්)

දිනක සෘජු වියදම - රු. 7,740.00 + 1,000.00 + 300.00

මාසික සෘජු වියදම - රු. 9,040.00 × 25
- රු. 226,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරනු ලබන වියදම් වේ.(ජලය විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි, ක්ෂය ආදි අනෙකුත් වියදම්) ඒ අනුව වක්‍ර පිරිවැය මසකට රු. 40,000.00 ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය - මාසික විකුණම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
- රු. 312,500.00 - (රු. 226,000.00 + රු. 40,000.00)
- රු. 312,500.00 - රු. 266,000.00
- රු. 46,500.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම පවුලේ ව්‍යාපාරයක් ලෙස නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මසකට රු. 25,000.00ක වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, රු. 46,500.00ක ශුද්ධ ලාභයක් උපයාගත හැකිය.

ඖෂධීය තේ බෑග් නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

දේශීය වශයෙන් සපයා ගතහැකි එමෙන්ම හෙළ පාරම්පරික වෙදකමෙහි පිළිගත් ඖෂධීය ගුණයෙන් යුත් බෙලිමල්, රණවරා, ඉරමුසු, නිල්කටරොලු, මුරුංගා, ගොටුකොළ, කරපිංචා ආදී පාන වර්ග සඳහා වර්තමාන වෙළඳපොල තුළ ඉල්ලුමක් පවතී. එබැවින් ග්‍රාමීය වශයෙන් ඉතා පහසුවෙන් සපයා ගත හැකි මෙම අමුද්‍රව්‍ය භාවිතයෙන් ඉහළ වටිනාකමකින් යුත් ඖෂධීය පානයක් ආකාරයෙන් වෙළඳපොලට සැපයීමෙන් මුදල් ඉපයීමට හැකි කර්මාන්තයක් ලෙස ඖෂධීය තේ බෑග් නිෂ්පාදනය හැඳින්විය හැකිය.

ගෘහස්ත මට්ටමෙන් මෙම ව්‍යාපාරය සිදු කිරීමේ දී මුහුණ දීමට සිදුවන අභියෝගය වන්නේ ඇසුරුම් කිරීමයි. කැළණිය හා කොළඹ ආශ්‍රිතව මෙම ඇසුරුම් සේවාව ලබා ගත හැකිය. කෙසේ වෙතත් එකම වර්ගයේ නිෂ්පාදන තුළින් පමණක් වෙළඳපොල ග්‍රහණය කිරීම අපහසු බැවින් විවිධ ඖෂධීය තේ බෑග් නිෂ්පාදනය අවශ්‍ය කරුණකි.

ආරම්භක අවධියේ දී මෙම ඖෂධ කැබලි කර ගැනීමට නිවසේ භාවිත කරන ඇඹරුම් යන්ත්‍රය වුව ද ප්‍රමාණවත්ය. ව්‍යාපාරය පුළුල් කිරීමේ දී හා සංවර්ධනය කිරීමේදී අවශ්‍ය යන්ත්‍ර සූත්‍ර මිල දී ගැනීම සුදුසුය.

2. අමුද්‍රව්‍ය

1. පිරිසිදු කර වියලන ලද බෙලිමල්, රණවරා මල්, ඉරමුසු, නිල්කටරොලු මල්, මුරුංගා කොළ, ගොටු දඬු හා කොළ, කරපිංචා කොළ

2. ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය

3. වෙළඳපොල

මෙම ඖෂධීය තේ පානය සඳහා නාගරික ජීවත්වන්නන්, බෝ නොවන රෝගවලින් පෙළෙන පුද්ගලයින්, මධ්‍යම හා ඉහළ ආදායම් ලබන පුද්ගලයින්, සෞඛ්‍ය හා රූපලාවන්‍ය පිළිබඳ අවධානය දක්වන්නන් හා සංචාරක හෝටල් මෙම නිෂ්පාදන ඉල්ලුම් කරන අතර විදේශ වෙළඳපොල තුළ ද ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. එමෙන්ම ප්‍රධාන පෙළේ නිෂ්පාදකයින් වෙළඳපොල තරගකරුවන් ලෙස වෙළඳපොල තුළ සිටින බැවින් ආකර්ෂණීයව වෙළඳපොලට නිෂ්පාදන ඉදිරිපත් කිරීම වැදගත් වේ. සුපිරි වෙළඳසැල් හා සංචාරක ආකර්ෂණය ඇති හෝටල් වෙත තම නිෂ්පාදන ලබා දීමට කටයුතු කිරීම වැදගත්ය.

4. ආයෝජනය

මාසික නිෂ්පාදනය තේ පැකට් 20 බැගින් අසුරණ ලද පෙට්ටි 200ක් වන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	රු. 185,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසික)	රු. 37,500.00
	මුළු එකතුව	**රු. 222,500.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අත්‍යවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත.

අංක	යන්ත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	විජලන යන්ත්‍රය	160,000.00
02	සීලරය	5,000.00
03	ඇඹරුම් යන්ත්‍රය	10,000.00
04	තරාදිය	5,000.00
05	අනෙකුත් උපකරණ	5,000.00
	එකතුව	185,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසික)

මාසිකව දින 25ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරන ආකාරයට සැලසුම් කර ඇති අතර, මාසිකව තේ බෑග් 4000ක් (තේ බෑග් 20 ක් අඩංගු පෙට්ටි 200) අලෙවි කරන ආකාරයට ඇස්තමේන්තු සකස් කර ඇත.

අංක	විස්තරය	වටිනාකම (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය	10,500.00
02	ශ්‍රම වියදම	15,000.00
03	වෙනත් වියදම් (ඇසුරුම්, ගෙනවීමේ කුලී ආදිය)	12,000.00
	එකතුව	37,500.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන

වෙළඳපොල මිල වෙනස් නොවන බව.

අපේක්ෂිත අලෙවිය සිදුකළ හැකි බව.

මාසික විකුණුම් ආදායම

පෙට්ටි 200 × රු. 500.00 = රු. 100,000.00

මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රමය + සෘජු වෙනත් වියදම

= රු. 10,000.00 + රු. 15,000.00 + රු. 12,000.00

= රු. 37,500.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙනයාම සඳහා දරණ වියදම වේ. (ජලය, විදුලි, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදි අනෙකුත් වියදම් වේ.) එය මාසයක් සඳහා රු. 12,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

= රු. 37,500.00 + රු. 12,000.00

= රු. 49,500.00

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය

= රු. 100,000.00 - රු. 49,500.00

= රු. 50,500.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම මෙම ව්‍යාපාරය සිදු කරන්නේ නම් මසකට රු. 15,000.00ක වැටුපක් වෙන්කර ගතහැකි අතර, රු. 50,500.00ක ශුද්ධ ලාභයක් උපයා ගත හැකිය.

දොදොල් නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

දොදොල් යනු ඉතා ඈත අතීතයේ සිට පැවත එන ආවේනික රස කැවිලි වර්ගයකි. මෙය වයස් භේදයකින් තොරව සෑම දෙනෙක්ම ප්‍රිය කරන ඉතා රසවත් ආහාරයකි. කළු දොදොල්, කජු දොදොල්, සව් දොදොල්, පට්ටා දොදොල් ආදී වශයෙන් විවිධ ආකාරයෙන් වර්තමානයේ වෙළෙඳපලට ඉදිරිපත් කර ඇත. උත්සව සමයේදී කැවිලි මේසය හැඩ කරන කැවිලි වර්ග අතර දොදොල් සඳහා ප්‍රමුඛත්වයක් හිමි වේ. මෙම ව්‍යාපාරය යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව පිරිවැය අවම ආයෝජනයක් ලෙස වුවද ආරම්භ කිරීමේ හැකියාවක් පවතී. දොදොල් නිෂ්පාදනය සඳහා දකුණු ලක ප්‍රසිද්ධියක් ඉසිලුවද මෙය සෑම දිස්ත්‍රික්කයකම ගෘහස්ථ ව්‍යාපාරයක් ලෙස ආරම්භ කිරීමට හැකියාව පවතී.

2. අමුද්‍රව්‍ය

දොදොල් නිෂ්පාදනයේදී ඉතා සුලභ දේශීය අමුද්‍රව්‍ය පමණක් යොදා ගනී.

- පොල් - වැඩි ප්‍රමාණයක් අවශ්‍ය වන අමුද්‍රව්‍ය වන්නේ පොල් වේ. තරමක් වියළි පොල් යොදා ගැනීම තුළින් රසවත්භාවය මෙන්ම කල් තබා ගැනීමේ හැකියාව වැඩි කර ගත හැක.
- හාල් පිටි - සුදු හෝ රතු කැකුළු හාල් පිටි යොදා ගත හැක.
- සීනි
- කජු, ලුණු, එනසාල්

3. වෙළඳපොල

උත්සව කාලවලදී, විවාහ මංගල උත්සව, ඇතැම් ආගමික කටයුතු වලදී (දානමය පිංකම්), නෑදෑ හිත මිතුරන් බැලීමට යාම මේ ආදී සෑම සුබ කටයුත්තක් සඳහාම දොදොල් ඉල්ලුම ජනිත වන අතර රසකැවිලි වශයෙන් තේ සමඟ භාවිතා කිරීමට ද ජනතාව හුරු වී ඇත. කාර්යබහුල ජීවන රටාව නිසා පාරිභෝගිකයන් දොදොල් නිවසේ නිෂ්පාදනයට මැලි වන බැවින් වෙළෙඳපොලෙන් මිලදී ගැනීමට පෙලඹී ඇත. එමෙන්ම සංචාරක ගමනාන්තයේදී මෙන්ම චාරිකා අතරතුර දී දේශීය මෙන්ම විදේශීය සංචාරකයන්ගෙන්ද දොදොල් සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. දොදොල් නිෂ්පාදනයේ වෙළෙඳපොල අලෙවිය ඇණවුම් භාර ගැනීම, සිල්ලර වෙළෙඳසැල් සහ ජංගම අලෙවි කුටි හරහා සිදුකර ගත හැකිය. ගුණාත්මක අමුද්‍රව්‍ය භාවිතය, නිෂ්පාදන විවිධාංගීකරණය, ආකර්ෂණීය ඇසුරුම් භාවිතය සහ තත්ත්ව සහතිකකරණය තුලින් සිල්ලර වෙළඳසැලේ සිට සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය මෙන්ම අපනයන වෙළඳපල ජයගැනීමට හැකියාව ඇති ව්‍යාපාරයක් ලෙස පෙන්වාදිය හැක.

4. ආයෝජනය

දිනකට දොදොල් කිලෝ 20ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 62,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	- රු. 31,145.00
	මුළු එකතුව	**රු. 93,145.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01.	ගෑස් ලිප, සිලින්ඩර, තාච්චි, තැටි, පත්ත, හැඳි වෙනත් උපකරණ	22,000.00
02.	ඉලෙක්ට්‍රික් හිරමණය	10,000.00
03.	බ්ලෙන්ඩරය	20,000.00
04.	තාච්චි	10,000.00
	එකතුව	62,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට දොදොල් කිලෝ 20ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 05ක් නිෂ්පාදය කරනු ලැබේ. මාසික අලෙවිය කිලෝ 400කි.

විස්තරය	සතියක වියදම (රු.)	මාසයක වියදම (රු.)
අමුද්‍රව්‍ය	21,150.00	84,600.00
ශ්‍රමය	6,000.00	24,000.00
වෙනත්	3,995.00	15,980.00
එකතුව	31,145.00	124,580.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

සතියකට දින දෙකක් බෙදා හැරීමේ කටයුතු සිදුකරයි, පවතින වෙළඳපොළ ඉල්ලුම ස්ථාවරව පවතින බව හා අමුද්‍රව්‍ය මිල වෙනස් නොවන බව උපකල්පනය කර ඇත .

කිලෝ 1ක විකුණුම් මිල රු 450 කි.

මාසික අලෙවි ආදායම = කිලෝ 400 × රු. 450.00 = රු. 180,000.00

මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රමය වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම
= රු. 84,600.00 + රු. 24,000.00 + රු .7,000.00
= රු. 115,600.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජල , විදුලි, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදි අනෙකුත් වියදම්) . එය මාසයක් සඳහා රු 22,636.00 ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 180,000 - (රු. 115600 + රු. 22,636.00)
= රු. 180,000 - රු. 138,236.00
= රු. 41,764.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට ශ්‍රම වැටුප ලෙස රු. 24,000.00ක් ද රු. 41,764.00ක ශුද්ධ ලාභයක් ද උපයාගත හැකිය.

කරවල නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන වලින් සුවිශේෂී ස්ථානයක් කරවල සඳහා ලැබී ඇත. වෙරළබඩ ප්‍රදේශයේ ඉතා හොඳින් සිදුකළ හැකි කර්මාන්තයක් ලෙස කරවල දැක්විය හැකිය. තම අතිරික්ත මත්ස්‍ය නිෂ්පාදනය බොහෝ විට කරවල නිෂ්පාදනය සඳහා යොදා ගනු ලැබේ. සෑම පැත්තකින්ම වටවුණු ඉතා සරුසාර මත්ස්‍ය අස්වැන්නක් ඇති සාගර කලාපයක් තිබුණත්, අපේ රටේ ජනතාවට අවශ්‍ය අගය එකතු කරන ලද මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන නිසි පරිදි ලබා දීමට තවමත් මෙරට ව්‍යවසායක ප්‍රජාව අපොහොසත්ය. කරවල සඳහා මෙරට විශාල ඉල්ලුමක් තිබුණත්, අලෙවි වන කරවල නිෂ්පාදන අතරින් 65%ටත් වඩා ඇත්තේ ආනයනික කරවලය. එමනිසා පිරිසිදු බවින් හා ගුණාත්මක බවින් පිරිපුන් කරවල නිෂ්පාදනය කාලෝචිත ව්‍යාපාරික අවස්ථාවක් ලෙස දැක්විය හැක. මෙහිදී බලයා, කෙලවල්ලා, කට්ටා, අංගුලුවා යන මාළු වලින් නිෂ්පාදනය කරන කරවල සඳහා අවධානය යොමු කර ඇති අතර කරවල පැකට් කර වෙළඳ පොළට නිකුත් කිරීම වැඩි ඉල්ලුමක් සහිත ව්‍යාපාරික අවස්ථාවකි.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

මාළු
ලුණු

3. වෙළඳපොල

මාළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන අතුරින් කරවල සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. විශේෂයෙන්ම දේශීය මෙන්ම විදේශීය වෙළඳපොළ තුළ සුපිරිසිදු හා ඉහළ ගුණත්වයෙන් යුතු කරවල සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් ද පවතී. විවිධ ප්‍රමාණ හා වර්ග සහිතව වෙළඳ පොළට නිකුත් කිරීම තුළින් වැඩි පාරිභෝගික ආකර්ෂණයක් දිනා ගත හැකිය. වෙළඳපොළ තුළ ඒකාකාර මිලක් පවතින අතර මාළුවල ගුණාත්මකභාවය හා වෙළඳ පොළට ඉදිරිපත් කරන ආකාරය අනුව මිල ගනන් වෙනස් කර ගැනීමේ හැකියාව පවතී.

4. ආයෝජනය

දිනකට 10kg ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 33,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය : සතියක් සඳහා	- රු. 102,500.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 135,500.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර, ව්‍යාපාරික ස්ථානයක් සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තුවට ඇතුළත් කර නොමැත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	වැකුම් යන්ත්‍රය	25,000.00
2	තරාදිය	5,000.00
3	අනෙකුත් උපකරණ	3,000.00
	එකතුව	33,000.00

වැකුම් යන්ත්‍රය නොමැතිව වුවද ව්‍යාපාර කටයුතු ආරම්භ කළ හැකිය.

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට කරවල 500g පැකට් 50ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 20ක් නිෂ්පාදය කරනු ලැබේ.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
1	මාළු සහ ලුණු	19,000.00	95,000.00
2	ශ්‍රමය	1,000.00	5,000.00
3	වෙනත්	500.00	2,500.00
4	එකතුව	20,500.00	102,500.00

නිෂ්පාදනය සඳහා කෙලවැල්ලා, බලයා, අංගුලුවා, කට්ටා යනාදී මත්ස්‍ය වර්ග යොදා ගත හැකි අතර, යොදා ගනු ලබන අමුද්‍රව්‍ය (මාළු වර්ග) මත පිරිවැය වෙනස්වේ.

මාසික ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන

1 අමුද්‍රව්‍ය මිල ස්ථාවරව පවතී.
2 පාරිභෝගික ඉල්ලුම නොකඩවා පවතී.
3 නිෂ්පාදන ඒකක සියල්ල අලෙවි වේ.
4 අමුද්‍රව්‍ය නොකඩවා ලැබේ.
5 නිෂ්පාදන කටයුතු අදාළ ව්‍යාපාරිකයාම සිදු කරයි.

මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 20 × දිනක නිෂ්පාදනය කරවල පැකට් 50 × රු. 600.00) = රු. 600,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය	=	සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
සෘජු පිරිවැය	=	සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම
දිනක සෘජු පිරිවැය	=	රු. 19,000.00 + රු 1,000.00 + 500.00
	=	රු. 20,500.00 × දින 20
	=	රු. 410,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙනයාම සඳහා දරන වියදම් වේ. (ජලය, විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදි අනෙකුත් වියදම් එය මාසයක් සඳහා රු. 15,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත

මාසික ශුද්ධ ලාභය	=	රු. 600,000.00 - (රු. 410,000 + රු. 15,000)
	=	රු. 600,000.00 - රු. 425,000.00
	=	රු. 175,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 20000.00ක වැටුපක් වෙන් කර ගත හැකි අතර ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් රු. 175,000.00 ක් උපයා ගත හැකිය.

කිතුල් හකුරු හා කිතුල් පැණි නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

ශ්‍රී ලංකාවේ ඉපැරණිම කර්මාන්තවලින් එකක් ලෙස කිතුල් කර්මාන්තය හඳුන්වා දිය හැකි අතර කිතුල් හකුරු සහ කිතුල් පැණි එහි වඩාත් ජනප්‍රිය මෙන්ම රසවත් නිෂ්පාදනයන් වේ.

ශ්‍රී ලංකාවේ කිතුල් කර්මාන්තය දිස්ත්‍රික්ක 18ක ව්‍යාප්තව පවතින අතර රත්නපුර, මාතර, ගාල්ල, කෑගල්ල, කුරුණෑගල, නුවරඑළිය, කළුතර, මාතලේ, හම්බන්තොට, කොළඹ, ගම්පහ, අනුරාධපුර, අම්පාර, පොළොන්නරුව සහ පුත්තලම මෙම දිස්ත්‍රික්ක වේ.

කිතුල් තෙලිදිය මෙම කර්මාන්තයේ ප්‍රාථමික නිෂ්පාදනය වන අතර, එය අමුද්‍රව්‍යයක් ලෙස යොදා ගනිමින් කිතුල් හකුරු සහ කිතුල් පැණි නිෂ්පාදනය කරනු ලැබේ. පෝෂණීය ගුණයෙන් අනූන මෙම නිෂ්පාදන සීනි සඳහා ආදේශකයක් ලෙසද භාවිතා කළ හැකිය. සාම්ප්‍රදායික කිතුල් කර්මාන්තයේ පවතින රසය සහ ගුණය එලෙසම රැක ගනිමින් ඉහළ ප්‍රමිතියකින් යුතුව මෙම නිෂ්පාදන නව වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීම තුළින් සාර්ථක ලෙස වෙළඳපොළ ජය ගැනීමට අවස්ථාව ලැබේ.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

කිතුල් මලින් ලබා ගන්නා තෙලිදිය.

3. වෙළඳපොළ

කිතුල් පැණි සහ කිතුල් හකුරු සඳහා දේශීය මෙන්ම විදේශීය වෙළඳපොළ තුළද ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. නමුත් ඉල්ලුමට සාපේක්ෂව ගුණාත්මක නිෂ්පාදන සැපයුමෙහි ප්‍රමාණාත්මක නොවන තත්ත්වයක් මේ වන විට වෙළඳපොළ තුළ දැක ගත හැකිවේ. රසයෙන් සහ ගුණයෙන් අනූන මෙම නිෂ්පාදන සියලු වයස් කාණ්ඩවල පාරිභෝගිකයින් සඳහා එක සේ පාරිභෝජනය කළ හැකි අතර විවිධ ආදායම් කාණ්ඩවලට ගැලපෙන අයුරින් වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීමටද හැකියාව ඇත. මෙහිදී කිතුල් පැණි විවිධ ප්‍රමාණවලින් ඉදිරිපත් කළ හැකි අතර, කිතුල් හකුරු, හකුරු මුල්, හකුරු බෝල, හකුරු චීස් යනාදී විවිධ නිෂ්පාදන ආකාරයන්ගෙන් වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කළ හැකිය. තවද මෙම නිෂ්පාදනයන්ගේ ඇසුරුම වඩාත් ආකර්ශනීය ලෙස ඉදිරිපත් කිරීම තුළින් උත්සව අවස්ථාවන්හිදී ඉහළ පාරිභෝගික පිරිසක් ආකර්ශනය කර ගැනීමට හැකියාව ලැබේ. මෙම නිෂ්පාදන සඳහා වඩා හොඳ වෙළඳපොළක් පවතින අතර, ගුණාත්මක නිෂ්පාදන ඉදිරිපත් කිරීම තුළින් පහසුවෙන් වෙළඳපොළ තුළ රැඳී සිටීමේ හැකියාව ඇත.

4. ආයෝජනය

දිනකට කිතුල් හකුරු මුල් 20ක් සහ කිතුල් පැණි බෝතල් 17ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළයුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	රු. 34,500.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	රු. 83,700.00
	මුළු එකතුව	**රු. 118,200.00**

(ගෑස් වෙනුවට දර භාවිත කරන්නේ නම් ඒ සඳහා වැය වන මූලික මුදල අවම වන බැවින් ආයෝජනය කළයුතු මුදල අඩුකර ගත හැකිය.)

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානයට අදාළව ඇස්තමේන්තුගත මුදල ඇතුළත් කර නොමැත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	ගෑස් ලිප සහ සිලින්ඩරය	11,500.00
2	PH මීටරය	2,000.00
3	Breeze මීටරය (කිතුල් පැණි නිෂ්පාදනයේදී පැණිවල ඝනත්වය මැනීමට)	10,000.00
4	සීලර් මැෂින් 01 (හකුරු ඇසුරුම් කිරීම සඳහා)	4,500.00
5	තාච්චි සහ හැඳි	6,500.00
	එකතුව	34,500.00

(හකුරු නිෂ්පාදනය සඳහා අවශ්‍ය නම් පොල් කටු වෙනුවට අච්චු භාවිතා කළ හැකි අතර එක් අච්චුවක් රු.1,250.00ක් වේ.)

4.1 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට කිතුල් පැණි බෝතල් 17ක් හා කිතුල් හකුරු මුල් 20ක් නිෂ්පාදනය කරන ආකාරයට සැලසුම් කර ඇති අතර, ඒ අනුව සතියකට කිතුල් පැණි බෝතල් 68ක් හා කිතුල් හකුරු මුල් 80ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ආකාරයට ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
1	තෙලි දිය කිතුල් පැණි බෝතලයක් සඳහා තෙලි දිය බෝතල් 8	10,880.00	43,520.00
	කිතුල් හකුරු එක් මුලකට තෙලි දිය බෝතල් 5	8,000.00	32,000.00
2	ශ්‍රම වැටුප්	1,600.00	6,400.00
3	වෙනත් (ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය, අමුද්‍රව්‍ය ගෙන ඒමේ කුලිය සහ වෙනත් වියදම්)	445.00	1,780.00
	එකතුව	20,925.00	83,700.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන

1- දිනකට හකුරු මුල් 20ක් සහ පැණි බෝතල් 17ක් නිෂ්පාදනය කරන බව සහ මසකට දින 16ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරන බව (සතියකට දින 04 × සති 04)

2- තනි පුද්ගලයෙකු විසින් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදු කරනු ලබන බව උපකල්පනය කරමින් ශ්‍රම වැටුප් පිරිවැය ගණනය කර ඇත.

3- නිෂ්පාදන බෙදාහැරීම සඳහා පොදු ප්‍රවාහන සේවා භාවිත කරන බව සහ ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ සිට කි. මී.40 පමණ දුරක බෙදාහැරීමේ කටයුතු සිදු කරනු ලබන බව උපකල්පනය කරමින් බෙදා හැරීමේ පිරිවැය ගණනය කර ඇත.

4- කිතුල් හකුරු නිෂ්පාදනය තෙලි දිය උණු කිරීම මගින් සිදුකරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. (අවශ්‍ය නම් සකස් කළ පැණි මිලට ගෙන කිතුල් හකුරු නිෂ්පාදනය කළ හැකිය.)

5- ව්‍යාපාරික ස්ථානයට ආසන්නතම ස්ථාන වලින් (කි.මී.3ක පමණ දුරකින්) අමුද්‍රව්‍ය ලබා ගන්නා බව උපකල්පනය කරමින් අමුද්‍රව්‍ය ගෙන ඒමේ කුලිය ගණනය කර ඇත.

6- යහපත් කාලගුණ තත්ත්වයන් යටතේ තෙලිදිය බෝතලයක් ලබා ගත හැකි මිල ගණන් මෙහි ඇතුළත් කර ඇත. (වර්ෂාව පවතින කාලවලදී තෙලිදිය ලබා ගැනීමට අපහසු බැවින් මිල ගණන් ඉහළ යා හැකි අතර තෙලිදිය බෝතලයක මිල ප්‍රදේශයෙන් ප්‍රදේශයට සුළු වශයෙන් වෙනස් විය හැක.)

7- විකුණුම් මිල ගණනය කිරීමේදී වෙළඳසැල් හෝ අතරමැදියන් වෙත ලබා දිය හැකි මිල ගණන් සැලකිල්ලට ගෙන ඇත. නමුත් සෘජුවම පාරිභෝගිකයාට අලෙවි කරන්නේ නම් මෙහි සඳහන් ආදායමට වඩා වැඩි විකුණුම් ආදායමක් ලබා ගත හැකිය.

මාසික විකුණුම් ආදායම

කිතුල් හකුරු (දින 16 × හකුරු මුල් 20 × රු. 450.00)	= රු. 144,000.00
කිතුල් පැණි (දින 16 × මි.ලී.750 පැණි බෝතල් 12 × රු. 800.00)	= රු. 153,600.00
කිතුල් පැණි (දින 16 × මි.ලී.375 පැණි බෝතල් 10 × රු. 450.00)	= රු. 72,000.00
මාසික මුළු විකුණුම් ආදායම	= රු. 369,600.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය	=	සෘජු අමුද්‍රව්‍ය පිරිවැය¸ සෘජු ශ්‍රම වියදම¸ සෘජු වෙනත් වියදම
දිනක සෘජු පිරිවැය	=	රු.18,880.00 + රු.1,600.00 + රු.445.00
	=	රු.20,925.00
මසක සෘජු පිරිවැය	=	රු. 20,925.00 × දින 16
	=	රු.334,800.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරන වියදම් වේ. (ජලය, විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදී අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 6,400.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම – මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 369,600.00 - (රු. 334,800.00 + රු. 6,400.00)
= රු. 369,600.00 - රු. 341,200.00
= රු. 28,400.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 25,600.00ක වැටුපක් වෙන් කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 28,400.00ක් උපයාගත හැකිය.

කුරුඳු, කහ, මස් කරි සහ මසාලා පවුඩර් නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

දේශීය ආහාර සංස්කෘතියෙහි ස්වභාවිකව කෑමබීම රසවත් කිරීම සඳහා අනිවාර්ය ගෘහස්ථ කුලු බඩු නිෂ්පාදනයන් ලෙස කුරුඳු පවුඩර්, කහකුඩු, මස්කරි සහ මසාලා පවුඩර් අතීතයේ සිට පැවති නිෂ්පාදන වේ. ලොව අනර්ගතම කුරුඳු ශ්‍රී ලංකාවේ නිපඩිම වී ලෝක වෙළඳපොල ඉල්ලුමෙන් 85%ක් සපයයි. කුරුඳු ආශ්‍රිත අගය එකතුකල නිෂ්පාදනයක් ලෙස කුරුඳු පවුඩර් හැඳින්විය හැකි අතර මෙය ආහාර පිසීමේදී රසකාරකයක් ලෙස මෙන්ම තේ සමග මුසුකොට හො සෘජුව උණුවතුර සමග මුසුකරගත් පානයක් ලෙස භාවිතා කළ හැකිය. ඉහල ඖෂධීය ගුණයන් රැසකින් සමන්විත නිපැයුමකි.

මීට අමතරව ආහාර පිසීමේදී ඒවා ස්වභාවිකව රස ගැන්වීමට යොදනු ලබන කුලුබඩු නිෂ්පාදනයන් ලෙස කහකුඩු, මස්කරි පවුඩර් සහ මසාලා පවුඩර් හැඳින්විය හැකිය. කහ වර්ණකාරකයක්, රසකාරකයක් හා ඖෂධයක් යන ගුණාංග තුනෙන් යුක්ත වේ. මස්කරි සහ මසාලා පවුඩර්ද විශේෂ ආහාර වර්ග කිහිපයක් සෑදීමට අත්‍යවශ්‍ය රසගැන්වීම් දෙකකි. නිෂ්පාදනයේදී ඇඹරුම් යන්ත්‍රය සඳහා තෙකලා විදුලිය අවශ්‍ය වේ.

ගෘහාශ්‍රිත කර්මාන්තයක් ලෙසින් ව්‍යාපාරික අවස්ථාවක් ලෙස මෙම නිෂ්පාදන පාරිභෝගික අවශ්‍යතා සපුරාලීමට වෙළඳපොලට සැපයිය හැකිය.

2 අමුද්‍රව්‍ය

කුරුඳු පවුඩර් සඳහා

හොඳින් වියළා පිරිසිදු කරගත් කුරුඳු පොතු

කහකුඩු සඳහා

හොඳින් වියලා ගත් කහ කැබලි

මස්කරි සඳහා

හොඳින් වියළා පිරිසිදු කරගත් කොත්තමල්ලි, මාදුරු, සූදුරු, කරාබුනැටි, එන්සාල්, කුරුඳු, ගම්මිරිස්, මිරිස්, අබ, උලුහාල්, රම්පේ, කරපිංච සහ සේර.

මසාලා පවුඩර් සඳහා

හොඳින් වියළා පිරිසිදු කරගත් කොත්තමල්ලි, මාදුරු, සූදුරු, කරාබුනැටි, එන්සාල්, කුරුඳු, ගම්මිරිස්, සාදික්කා, වසාවාසි, ස්ටාර් ෆ්ලවර් සහ බේ ලීව්ස්.

3. වෙළඳපොල

ආහාර රසවත් කිරීම සඳහා යොදාගන්නා ඖෂධීය කුලුබඩු වර්ගයන් ලෙස වෙළඳපොල තුළ ප්‍රසිද්ධියක් හා ඉල්ලුමක් මෙම නිෂ්පාදන පෙළ සඳහා පවතී. කුරුඳු පවුඩර් වල සෞඛ්‍යමය වාසි වන රුධිර ගත සීනි මට්ටම හා කොලෙස්ටරෝල් මට්ටම පාලනය වර්තමානයේ නව වෙළඳපොලක් උදාකොට ඇත. කහකුඩු, මස්කරි පවුඩර් සහ මසාලා පවුඩර් සඳහා ද ආහාර වර්ග පරිභෝජනයේදී බාල මහලු කවරෙකු වුවත් එම රස අපේක්ෂා කරයි. දැනට වෙළඳපොළ තුළ තරගකාරී මහා පරිමාණ ව්‍යාපාර නාම කිහිපයක් යටතේ මෙම වෙළඳපොළ අත්පත්කර ගෙන පැවතුන ද, එම නිෂ්පාදනවල පිරිසිදු බව හා ගුණාත්වය සම්බන්ධ ගැටලු හේතුවෙන් පාරිභෝගිකයින් බහුල වශයෙන් කුඩා පරිමාණ නිෂ්පාදකයින්ගේ නිෂ්පාදන කෙරෙහි අවධානය යොමුකරයි. එමනිසා ගුණාත්මක භාවය, පිරිසිදුබව වැඩිකිරීම තුළින් ආකර්ශණීය මිළ ගණන් යටතේ වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කළහැකිය. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳසැලේ සිට සුපිරි වෙළඳසැල් දක්වාම අලෙවිකර ගැනිමේ අවස්ථාව පවතී.

4. ආයෝජනය

දිනකට කුරුඳු පවුඩර් කිලෝ ග්‍රෑම්1 ක් මස්කරි කිලෝ ග්‍රෑම් 5ක් කහකුඩු ග්‍රෑම් 500ක් හා මසාලා පවුඩර් කිලෝග්‍රෑම් 1ක් ලෙස නිෂ්පාදනය කර අලෙවි කරනු ලබන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළයුතු මුදල

මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	=	රු. 215,000.00
කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	=	රු. 71,965.00
මුළු එකතුව	=	**රු. 286,965.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේතන්තු කර නොමැත.

අනුඅංක	යන්ත්‍රසූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රුපියල්)
01	කුලුබඩු ඇඹරුම් යන්ත්‍රය	100,000.00
02	බ්ලෙන්ඩර්	30,000.00
03	සීලර් යන්ත්‍රය	60,000.00
04	තරාදිය	5,000.00
05	අනෙකුත් උපකරණ (තාච්චි,හැඳි,ලිප,බාස්කට්, ගෑස් සිලින්ඩර්)	20,000.00
	එකතුව	215,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

අනුඅංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (දින 5ක් සඳහා) (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය - කුරුඳු කිලෝ ග්‍රෑම් 1 රු. 2,500.00 × කිලෝ ග්‍රෑම් 1.05	2,625.00	13,125.00
02	අමුද්‍රව්‍ය - මස්කරි කිලෝ ග්‍රෑම් 1 රු. 1,000.00 × කිලෝ ග්‍රෑම් 5.2	5,200.00	26,000.00
03	අමුද්‍රව්‍ය - කහ ග්‍රෑම් 500 (අමුකහ කිලෝ ග්‍රෑම් 4 × රු. 380)	1,520.00	7,600.00
04	අමුද්‍රව්‍ය - මසාලා කිලෝ ග්‍රෑම් 1.05	998.00	4,990.00
05	ගෙන ඒමේ කුලී	200.00	1,000.00
06	ශ්‍රම වැටුප්	2,000.00	10,000.00
07	ඇසුරුම්	1,100.00	5,500.00
08	විදුලිය /ගෑස්	750.00	3,750.00
	එකතුව	14,393.00	71,965.00

■ මස්කරි සහ මසාලා පවුඩර් අමුද්‍රව්‍ය වෙන වෙනම භාජනයකට දමා රත්වන් පැහැවන තුරු බැද රස්න ගතිය තිබියදීම අඹරුම් කර නිවුන පසු ඇසුරුම් කල හැක.

■ මස්කරි කිලෝග්‍රෑම් 1ක් නිෂ්පාදනය සඳහා රු 1000.00ක පමණ මුදලක් හා මසාලා පවුඩර් කිලෝග්‍රෑම් 1ක් නිෂ්පාදනය සඳහා රු 950.00ක පමණ මුදලක් වැය වේ. (දළ වශයෙන් අමුද්‍රව්‍ය සඳහා)

■ කුරුඳු පවුඩර් නිෂ්පාදනය සඳහා වියලා ගත් කුරුඳු පොතු ප්‍රථමව වංගෙඩියෙන් කැබලිකර ඇඹරුම් යන්ත්‍රයෙන් කුඩුකරගත යුතුයි.

■ දිනකට කහ කුඩු ග්‍රෑම් 500ක නිෂ්පාදනය සඳහා වියලා කැබලි කරගත් කහ ග්‍රෑම් 525ක් පමණ අඹරා කුඩුකරගත යුතු වේ. (කහ කුඩු කිලෝ ග්‍රෑම් 1ක් නිෂ්පාදනය සදහා අමුකහ කිලෝග්‍රෑම් 8 ක් අවශ්‍ය වේ.)

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

නිෂ්පාදන වර්ගය	කුරුඳු පවුඩර්	මස්කරි	මස්කරි	කහ කුඩු	මසාලා
පැකට් එකක බර	50g	25g	50g	50g	50g
විකුණුම් මිල (රු.)	265.00	40.00	75.00	200.00	75.00
දිනක අලෙවි ඒකක ගණන	20	160	20	10	20
දිනක අලෙවි ආදායම(රු.)	5,300.00	6,400.00	1,500.00	2,000.00	1,500.00
මාසික අලෙවි ආදායම දින 20 සඳහා (රු.)	106,000.00	128,000.00	30,000.00	40,000.00	30,000.00

මුලු විකුණුම් ආදායම
(රු.106,000.00 + රු.128,000.00 + රු. 30,000.00 + රු. 40,000.00 + රු. 30,000.00) = රු.334,000.00

උපකල්පන

- මසකට දින 20ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන බව
- දිනක දී කුරුඳු පවුඩර් කිලෝ ග්‍රෑම් 1ක් ද, මස්කරි කිලෝ ග්‍රෑම් 5ක් ද කහකුඩු ග්‍රෑම් 500ක් හා මසාලා පවුඩර් කිලෝ ග්‍රෑම් 1ක් නිෂ්පාදනය කර අලෙවිකරණ බව.
- දිනක නිෂ්පාදනය තුලදී කුරුඳු පවුඩර් ග්‍රෑම් 50ක්, මස්කරි ග්‍රෑම් 200ක්, කහකුඩු ග්‍රෑම් 25ක් හා මසාලා පවුඩර් ග්‍රෑම් 50ක් සාමාන්‍ය අපතය වන බව.

මාසික විකුණුම් ආදායම

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 14,393.00 (කාරක ප්‍රාග්ධන දිනක වියදම් වගුව)
= රු. 14,393.00 × 20 දින
මුලු සෘජු පිරිවැය = රු. 287,860.00
මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
= රු. 287,860.00 + රු.15,000.00
= රු. 302,860.00

වක්‍ර පිරිවැය
ව්‍යාපාරය පවත්වගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ගෙනයාමේ කුලී, අලෙවිය, ජලය, ක්ෂයවීම සහ වෙනත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු.15,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 334,000.00 - රු.302,860.00
= රු. 31,140.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මසකට රු.40,000.00ක වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 31,140.00ක් උපයා ගත හැකි වේ.

තල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

තල් පිනාටු, තල් කැවුම්, තල් පැණි, තල් හකුරු, වියළි තල් අල හෙවත් කොට්ට කිලංගු හා තල් අල පිටි නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

උතුරේ කල්ප වෘක්ෂය නමින් හඳුන්වන තල් ශාකය ආශ්‍රිතව ඉතා පෝෂණීය හා ඖෂධීය ගුණයෙන් යුත් විවිධ වූ රසවත් ආහාර හා පාන වර්ග නිෂ්පාදනය කරනු ලබයි. එම ආහාර වර්ග අතරින් තල් පිනාටු, තල් කැවුම්, තල් පැණි, තල් හකුරු, වියළි තල් අල හෙවත් කොට්ටකිලංගු හා තල් අල පිටි සඳහා ද වෙළඳපොලේ ඇත්තේ ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමකි.

ශ්‍රී ලංකාවේ වියළි කලාපයේ (උතුර, උතුරු මැද, නැගෙනහිර හා වයඹ යන ප්‍රදේශයන්හි) මෙම තල් ශාකය ඉතා සුලබව දැකිය හැකිය. පලිබෝධ හානිය ඉතා අල්ප, වසර සියයක පමණ ආයු කාලයක් හිමි මෙම ශාකය නියං කාලයේදී පවා ඉතා හොඳින් ඵලදාව ලැබෙන හෙයින් තල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සඳහා අවාසිදායක පාරිසරික සාධක ඉතා අල්ප වේ.

ඉදුණු තල් ගෙඩියේ යුෂ හෙවත් තල් කිරි යොදාගනිමින් තල් පිනාටු, තල් කැවුම් වැනි ඉතා රසවත් ආහාර නිෂ්පාදනය කළ හැකි අතර, තල් රා යොදා ගනිමින් තල් පැණි හා තල් හකුරු නිෂ්පාදනය කළ හැකිය. තල් ගෙඩියෙහි ඇති තල් ඇට පැල කිරීමෙන් ලබා ගන්නා තල් අල තම්බා, වියළා පිටි කර ගැනීමෙන් විවිධ රසකැවිලි, පිට්ටු හා කූල් (සුප් වැනි ආහාරයකි) වැනි ආහාර පිළියෙල කිරීම සඳහා අවශ්‍ය තල් අල පිටි නිෂ්පාදනය කරගත හැකි අතර තැම්බූ තල් අල හොඳින් වියළා ගැනීමෙන් නිෂ්පාදනය කරන වියළි තල් අල හෙවත් කොට්ටකිලංගු ද වෙළඳපොලේ ඉතා ජනප්‍රිය නිෂ්පාදනයකි.

මෙම තල් ආශ්‍රිත ආහාර වර්ග යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයකින් තොරව ගෘහ ආශ්‍රිතව ඉතාමත් අඩු පිරිවැයකින් ආරම්භ කළ හැකි ව්‍යාපාර අවස්ථාවන් වේ.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

- තල් පිනාටු නිෂ්පාදනය - පිරිසුදුව සකසා ගත් තල් යුෂ හෙවත් තල් කිරි
- තල් කැවුම් නිෂ්පාදනය - තල් යුෂ හෙවත් තල් කිරි, පාන් පිටි, සීනි, ආප්ප සෝඩා, ලුණු, පොල්තෙල්
- තල් හකුරු - තල් රා හෙවත් තෙලිජ්ජ මගින්
- තල් පැණි - තල් රා හෙවත් තෙලිජ්ජ මගින්
- වියළි තල් අල හෙවත් කොට්ටකිලංගු - තම්බා වියළා ගත් තල් අල
- තල් අල පිටි - තම්බා වියළා ගත් තල් අල පිටි

3. වෙළඳපොළ

විවිධ පෝෂණ ගුණයන් රැසක් හිමි තල් ගෙඩියෙහි සාරයෙන් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ආහාර සඳහා වෙළඳපොලේ ඇත්තේ ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමකි. තල් යුෂ හෙවත් තල් කිරි යොදා ගනිමින් නිෂ්පාදනය කරන තල් පිනාටු හා තල් කැවුම් සාමාන්‍ය පාරිභෝජනයට මෙන්ම විශේෂ උත්සව අවස්ථා සඳහා ද පාරිභෝගිකයා ඉල්ලුම් කරනු ලබයි.

තල් රා හෙවත් තෙලිජ්ජ මගින් නිපදවන තල් පැණි බෝතලයක් වසරක් පමණ කල් තබාගත හැකි අතර විවිධ ආහාර වර්ග හා රස කැවිලි වර්ග සකසා ගැනීම සඳහා පාරිභෝගිකයන් විසින් මිලදී ගනු ලබයි. තල් පැණි, තල් රා අවාරයන්හි තල් හකුරු නිෂ්පාදනය සඳහාද යොදාගනු ලබයි. අධිරුධිර පීඩනය, දියවැඩියාව හා කොලොස්ට්‍රෝල් වැනි ශරීරයේ විවිධ රෝග නිවාරණ සඳහා තල් පැණි භාවිතා කරන බැවින් ඒ සඳහා වෙළඳපළේ ඇත්තේ අඛණ්ඩ ඉල්ලුමකි.

කිතුල් හකුරු වලට පමණක් දෙවෙනි තල් හකුරු සඳහා දේශීයව මෙන්ම විදේශීය පාරිභෝගිකයින්ගෙන් ද ඇත්තේ ඉහළ ඉල්ලුමකි. විවිධ රසකැවිලි හා ආහාර වර්ග සැකසීම සඳහා තල් හකුරු භාවිතා කරන අතර ශරීරයට ශක්තිය ලැබෙන ස්වභාවික ආහාරයක් වන තල් හකුරු පරිභෝජනය මගින් සෞඛ්‍යමය වාසි රැසක් අත් කර ගත හැකිය.

මිනිස් ශරීරයේ උෂ්ණාධික රෝග වලක්වා ගනිමින් ශරීරය සිසිල් කර තබා ගැනීමට උපකාරී වන වියලි තල් අල හෙවත් කොට්ටකිලංගු වල ඉහළ තන්තු ප්‍රමාණයක් අඩංගු බැවින් ආහාර ජීර්ණ ආශ්‍රිත රෝග රැසක් නිවාරණය සඳහා උපකාරී වේ. ශරීරයේ ප්‍රතිශක්තිකරණය වැඩි කිරීමට ඉවහල් වන මෙම වියලි තල් අල සඳහා වෙළෙඳපොළේ ඇත්තේ ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමකි. තවද තල් අල පිටි මගින් අග්ගලා, පිට්ටු හා විවිධ රසකැවිලි මෙන්ම කූල් (සුප් වැනි ආහාරයකි) වැනි ආහාර නිෂ්පාදනය සඳහාද යොදා ගනු ලබයි.

සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳසැලේ සිට සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය දක්වාත් සංචාරක ස්ථාන කේන්ද්‍ර කරගනිමින් මෙන්ම අපනයන අරමුණු කරගනිමින් ද මෙම නිෂ්පාදන අලෙවි කළ හැක.

4. ආයෝජනය

සතියකට තල් පිනාටු කිලෝ 20ක්, තල් කැවුම් කිලෝ 6ක්, තල් පැණි ලීටර 6ක්, තල් හකුරු කිලෝ 10ක්, වියලි තල් අල හෙවත් කොට්ටකිලංගු කිලෝ 10ක් හා තල් අල පිටි කිලෝ 5ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර පිරිවැය	=	රු. 39,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	=	රු. 129,680.00
	මුළු එකතුව	=	**රු. 168,680.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තතමේන්තු කර නොමැත.

අනු අංකය	යන්ත්‍රසූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම රු.
01	ගෑස් ලිප හා සිලින්ඩරය සඳහා	11,000.00
02	සීලර් යන්ත්‍රය	5,000.00
03	තරාදිය	5,000.00
04	අනෙකුත් උපකරන (තාච්චි,හැදි,බාස්කට්)	18,000.00
	එකතුව	39,000.00

4. 2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසයක් සඳහා)

තල් පිනාටු නිෂ්පාදනයේ දී පිරිසිදුව සකසා ගත් තල් කිරි හෙවත් තල් යුෂ දින 6ක් පුරා පියවරෙන් පියවර තල් පැදුරක් මත අතුරා තද අව්වේ වියලා ගත යුතු බැවින් එම නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා දින 6ක කාලයක් ගත වේ. වියලි තල් අල හෙවත් කොට්ටකිලංගු නිෂ්පාදනයේ දී එක් වරක් තම්බා ගන්නා ලද තල් අල දින 4ක් පුරා තද අව්වේ වේලා ගත යුතු වේ. එබැවින් එම නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා දින 4ක් ගත වන බැවින් ඉහත නිෂ්පාදනයන් සඳහා දිනකට ශ්‍රම පැය 3ක් බැගින් යොදවනු ලබයි. වියලි තල් අල පිටි කර ගැනීම සඳහා ඇඹරුම් හලකට දී පිටි කර ගනු ලබන අතර තල් අල තැම්බීම, තල් පැණි හා තල් හකුරු නිෂ්පාදනය සඳහා තල් රා උණු කිරීමට ඉන්ධන ලෙස දර යොදා ගනු ලබයි.

තවද තල් කැවුම්, තල් පැණි හා තල් හකුරු යන එක් එක් නිෂ්පාදන් සතියකට දෙවතාවක් බැගින් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන අතර මෙම සියළු නිෂ්පාදන සැකසීමේ දී දිනක ශ්‍රම පිරිවැය වශයෙන් රු. 1,300.00ක් ඇස්තමේන්තු කර ඇත. එක් එක් නිෂ්පාදනය සඳහා අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය වියදම, ඇසුරුම් හා අනෙකුත් නිෂ්පාදන වියදම් සතියක වියදම සඳහා ඇතුළත් කර ඇත. සතියකට දින 6ක් නිෂ්පාදන කාර්යයේ නිරත වේ.

අනු අංකය	විස්තරය	සතියක වියදම (රු.)	මාසයක වියදම (රු.)
01	තල් පිනාටු (කිලෝ 20)	2,200.00	8,800.00
02	තල් කැවුම් (කිලෝ 6ක පාන් පිටි මිශ්‍රණ සඳහා)	2,950.00	11,800.00
03	තල් පැණි (ලීටර් 6)	4,970.00	19,880.00
04	තල් හකුරු (කිලෝ 10)	8,550.00	34,200.00
05	වියලි තල් අල (කිලෝ 10)	2,400.00	9,600.00
06	තල් අල පිටි (කිලෝ 5)	1,550.00	6,200.00
07	ශ්‍රම වැටුප රු. 1300.00 × 06	7,800.00	31,200.00
	එකතුව	30,420.00	121,680.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 24ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදු කරනු ලබන අතර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ ස්වභාවය අනුව සතියක නිෂ්පාදනය, ඒකකයක මිල හා සතියක විකුණුම් ආදායම පහත දැක්වා ඇත.

අනු අංකය	විස්තරය	සතියක නිෂ්පාදන ප්‍රමාණය	ඒකකයක මිල රු.	සතියක විකුණුම් ආදායම (රු.)	මාසික විකුණුම් ආදායම (රු.)
01	තල් පිනාට	20 kg	400.00	8,000.00	32,000.00
02	තල් කැවුම්	පැකට් 72 (තල් කැවුම් 10 බැගින්)	70.00	5,040.00	20,160.00
03	තල් පැණි	ලීටර 6	1,300.00	7,800.00	31,200.00
04	තල් හකුරු	පැකට් 40 (250g)	350.00	14,000.00	56,000.00
05	වියලි තල් අල	පැකට් 40 (250g)	120.00	4,800.00	19,200.00
06	තල් අල පිටි	පැකට් 20 (250g)	150.00	3,000.00	12,000.00
	එකතුව			42,640.00	170,560.00

- සතියක සෘජු පිරිවැය = රු. 30,420.00 (සෘජු පිරිවැය වගුව)
- මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 30,420.00 × 4
  = රු. 121,680.00
- මාසික මුලු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
  = රු. 121,680.00 + රු. 8,000.00
  = රු. 129,680.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වා ගෙනයාම සඳහා දරණ වියදම් (ප්‍රවාහන, අලෙවි, මූල්‍ය, ක්ෂයවීම ආදි අනෙකුත් වියදම්) මාසයක් සඳහා රු. 8,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	=	මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
	=	රු. 170,560.00 - රු. 129,680.00
	=	රු. 40,880.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් මාසයකට රුපියල් 31,200.00ක වැටුපක් වෙන් කරගත හැකි අතර ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් රු. 40,880.00ක් උපයා ගත හැකිය.

කෙසෙල් බයිට් නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

වර්තමානයේ බයිට් වර්ග හා මුරුක්කු යනු සාමාන්‍ය ජනතාව අතර වඩාත් ජනප්‍රිය කෙටි කෑම වර්ගයකි. තිරිඟු පිටි යොදා ගනිමින් නිෂ්පාදනය කරන මුරුක්කු හා බයිට් වර්ග වෙළඳපොලේ සුලබව ඇත. ඒ සඳහා වෙළඳපොල තුල විශාල ඉල්ලුමක් හා තරගයක් පවතී. බයිට් වර්ග අතරින් කෙසෙල් බයිට් සඳහාද වර්තමානයේ ඉල්ලුමක් නිර්මාණය වෙමින් පවතී, විශේෂයෙන්ම තරුණ, වැඩිහිටි මෙන්ම කුඩා දරුවන් අතරද මෙය ජනප්‍රිය වී ඇත. සුපිරි වෙළෙඳසැල් ඉලක්ක කරගනිමින් සාමාන්‍ය බයිට් නිෂ්පාදන මිලට වඩා සාපේක්ෂව වැඩි මිලකට කෙසෙල් බයිට් අලෙවි කෙරේ. මෙය යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව නිවැරදි තාක්ෂණික දැනුම භාවිතයෙන් ගෘහ ආශ්‍රිතව පහසුවෙන් ආරම්භ කල හැකි ව්‍යාපාර අවස්ථාවකි.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

කෙසෙල් - ඇඹුල්, සීනි හා කෝලිකුට්ටු යන කෙසෙල් වර්ග මේ සඳහා යොදාගත හැකි වුවත් සාපේක්ෂව වෙළඳපොලේ මිල අඩු ඇඹුල් කෙසෙල් හා සීනි කෙසෙල් බහුලව යොදා ගනී.

පාම් ඔයිල් / මිරිස් කුඩු / ලුණු
වර්ණක - ආහාර නිෂ්පාදන සඳහා යොදාගනු ලබන වර්ණක

3. වෙළඳපොළ

වයස්, සමාජ මට්ටම් හා ආදායම් මට්ටම් වලින් තොරව සියලු පාරිභෝගික කණ්ඩායම් අතර ඉහළ ඉල්ලුමක් සහිත වර්ධනය වන වෙළඳපොලක් පවතී. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳපොල සිට සුපිරි වෙළඳසැල් දක්වා විවිධ වූ ඇසුරුම් යටතේ විවිධ මිල ගණන් අනුව නිෂ්පාදන විහිදී පවතී. සාමාන්‍ය වෙළඳපොල තුළ සාමාන්‍ය පොලිතින් ආවරණ සහිතව 100g සහ 50g පැකට් අලෙවිකරන අතර වඩාත් ආකර්ෂණීය පොලිතින් හා කඩදාසි ආවරණ සහිත කෙසෙල් බයිට් දක්නට ලැබේ.

4. ආයෝජනය

දිනකට කෙසෙල් බයිට් 100g පැකට් 50ක් නිෂ්පාදනය කරන ආයතනයක් ලෙස ආරම්භ කිරීමට අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1	මුළු ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 31,500.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	- රු. 39,600.00
	මුළු පිරිවැය	- **රු. 71,100.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහි ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අවශ්‍ය මූලික අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත. යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව ශ්‍රමය පමණක් යොදා ගෙන නිෂ්පාදනය සිදු කරන බව උපකල්පනය කර ඇත.

අනු අංකය	උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	සීලරය	6,500.00
02	තරාදිය	5,000.00
03	අනෙකුත් උපකරණ (තෙල් තාච්චි, තෙල් බේරන උපකරණ, හැඳි, ලිප, බේසම්, මේස හා රැක්)	20,000.00
	එකතුව	31,500.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

කෙසෙල් බයිට් 100g පැකට් 50ක් දෛනිකව නිෂ්පාදනය කරනු ලබන අතර සතියට දින 06ක් නිෂ්පාදනය සිදු කරයි. කෙසෙල් 25kg ක් බැදුණු පසු කෙසෙල් පෙති 05kg ක් සාමාන්‍යයෙන් ලබා ගත හැකිය.

අනු අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
1	අමු ද්‍රව්‍ය හා ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය	5,000.00	30,000.00
2	ශ්‍රම වියදම	1,500.00	9,000.00
3	වෙනත් වියදම්	100.00	600.00
	එකතුව	6,600.00	39,600.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 24ක් නිෂ්පාදන කටයුතු කරන අතර එක් දිනකදී කෙසෙල් බයිට් 100g පැකට් 50ක් නිෂ්පාදනය අතර පැකට් එකක් වෙළඳපොලේ රු.160.00ක මුදලකට අලෙවි කරන බව හා අයිතිකරු විසින් නිෂ්පාදනය සිදුකරන ආකාරයට ඇස්තමේන්තුව සකස් කර ඇත.

ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම (පැකට් 50 × දින 24 × විකුණුම් මිල රු. 160.00) = රු. 192,000.00

මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
= රු. 158,400.00 + රු. 8,000.00
= රු. 166,400.00

සෘජු පිරිවැය = සෘජු ද්‍රව්‍ය පිරිවැය + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත් පිරිවැය

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 5,000.00 + රු. 1,500.00 + රු. 100.00 = රු. 6,600.00

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 6,600.00 × දින 24
= රු. 158,400.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා මාසිකව දරණ අනෙකුත් වියදම් වේ. (විදුලිය, ජලය, ප්‍රවාහන, වට්ටම්, අලෙවි වියදම් හා සෘජු වියදම් ලෙස ගණනය නොකල අනෙකුත් සියළු වියදම්). ඒ අනුව මෙම ව්‍යාපාරයේ මාසික වක්‍ර වියදම රු. 8000.00 ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු ගත කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	=	මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
	=	රු. 192,000.00 - රු. 166,400.00
	=	රු. 25,600.00

මෙම ව්‍යාපාරයේ අයිතිකරු ද සේවකයෙක් ලෙස නිෂ්පාදනයේ නියැලි සිටී නම් වැටුප ලෙස මාසික රු. 36,000.00 (දිනක වැටුප රු.1,500.00 × දින 24) හා ශුද්ධ ලාභය රු. 25,600.00ක් ද උපයා ගත හැකිය.

දුම් කරවල නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

දුම් කරවල නිෂ්පාදනය සඳහා යොදාගනු ලබන්නේ මිරිදිය මත්ස්‍යයින්ය. ඒ සඳහා ප්‍රධාන වශයෙන් යොදා ගනු ලබන මිරිදිය මත්ස්‍යයින් වර්ග වන්නේ, කොරළි, කැටලොයි, මිරිගල් ආදී මිරිදිය මත්ස්‍යයින් වේ. දුම් කරවල නිෂ්පාදනය කරන්නේ දුම් මැස්සක් ආධාරයෙනි. මත්ස්‍යයකු සම්පූර්ණයෙන්ම වේලා ගැනීමට දින 4ක කාලයක් ගත වේ. මඳ ගින්නේ දෙපැත්ත පෙරලීමෙන් පුරා දින 4 තිස්සේ නිෂ්පාදනය කරනු ලබන මෙම දුම් කරවල ඉතා ප්‍රණීත රසයෙන් යුක්ත අතර පෝෂණ ගුණයෙන් ද ඉහළය. මිරිදිය මත්ස්‍යයින් සිටින දිවයිනේ ඕනෑම ප්‍රදේශයක මෙම දුම් කරවල නිෂ්පාදනය කිරීමේ හැකියාව පවතී.

2. අමුද්‍රව්‍ය

- මිරිදිය මත්ස්‍යයින් (ප්‍රදේශයේ වැව් ආශ්‍රිතව)
- පිළිස්සීමට සුදුසු දර වර්ගයක් (පෝරණුව සඳහා ප්‍රදේශයෙන් සොයා ගත හැකි)

3. වෙළඳපොල

වර්තමානයේදී දුම් කරවල නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ප්‍රදේශ වල මහා මාර්ග දෙපස ජංගම වෙළඳාම ලෙස මෙම නිෂ්පාදන අලෙවි කරනු ලබයි. තවද මෙම නිෂ්පාදන සඳහා වෙළඳපොළ ප්‍රසාරණය කළ හැකි අවස්ථා ඇත. එනම් දැනට මෙම නිෂ්පාදන සුපිරි වෙලඳසැල් තුළ අලෙවි කරනු නොලැබේ. එබැවින් සුපිරි වෙළඳසැල් ආශ්‍රිතව පාරිභෝගිකයන් හට දුම් කරවල නිෂ්පාදන හඳුන්වාදීම තුළින් නව වෙළඳපොළක් නිර්මාණය කර ගත හැකි අතර නව තාක්ෂණය උපයෝගී කර ගනිමින් කරවල කැබලි කර මනා ඇසුරුමකින් වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කළ හැක. තවද මුස්ලිම් ජනතාව අතර දුම් කරවල සඳහා වැඩි කැමැත්තක් පවතී.

4. ආයෝජනය

දිනකට දුම් කරවල 5Kgක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනය	= රු. 21,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	= රු. 51,000.00
	මුළු වියදම	= **රු 72,000.00**

මෙම දුම් කරවල නිෂ්පාදනය සඳහා යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයට ගනු නොලැබේ.

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනය

මෙහි දී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍ය අයිතමයන් පමණක් ඇතුලත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය (ඉඩම් හා ගොඩනැගිලි) සඳහා පිරිවැයක් ඇස්තමේන්තු කර නැත.

අනු අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	දුම් මැස්ස (දුම් මැසි 4 ක් සඳහා)	20000.00
2	මාළු කැපීම සඳහා අවශ්‍ය පිහි,කපන ලෑලි	1000.00
	මුළු එකතුව	21000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට දුම් කරවල කි.ග්‍රෑ. 5ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 6ක් සේවයේ නිරත වේ. කොරළි මසුන් යොදාගනිමින් දුම් කරවල නිෂ්පාදනය සිදුකරන බව උපකල්පනය කර ඇත.

අනු අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු)	සතියක වියදම (රු)
1	අමුද්‍රව්‍ය වියදම (මිරිදිය මසුන් කි. ග්‍රෑ. 20)	7,000.00	42,000.00
2	ශ්‍රම වියදම	1,000.00	6,000.00
3	වෙනත් වියදම(ඉන්ධන සඳහා දර ඇතුළුව)	500.00	3,000.00
	මුළු එකතුව	8,500.00	51,000.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මාසයකට දින 25ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරන අතර දිනකට දුම් කරවල කි.ග්‍රෑ 5ක් නිෂ්පාදනය කරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. දුම් කරවල කි.ග්‍රෑ 1ක විකුණුම් මිල රු. 2,000.00කි.

ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම = දිනක නිෂ්පාදනය × දින 25× ඒකකයක විකුණුම් මිල
= කි.ග්‍රෑ 5 × 25 × රු.2,000.00
= රු. 250,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය පිරිවැය + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත් පිරිවැය
= රු. 7,000.00 + රු. 1,000.00 + රු. 500.00
= රු 8,500.00

මාසික පිරිවැය = රු. 8,500.00 × දින 25
= රු. 212,500.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාර පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරන වියදම් වේ. (ජලය, විදුලිය, ප්‍රවාහන වියදම්, අලෙවි ආදි අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 8,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 250,000.00- (රු. 212,500.00 + රු.8,000.00)
= රු. 29,500.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම ව්‍යාපාර කටයුතු සිදු කරන්නේ නම්, ඔහුට ශ්‍රම වැටුප ලෙස රු.25,000.00ක මුදලක් ද ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 29,500.00 මුදලක් ද උපයාගත හැකිය.

කිතුල් බීම නිෂ්පාදනය

01. හැඳින්වීම

කිතුල් කර්මාන්තය ලංකාවේ ඉපැරණිම කර්මාන්තවලින් එකක් වන අතර අඩු පිරිවැයකින් ආරම්භ කළ හැකිවීම නිසා ග්‍රාමීය කර්මාන්තයක් ලෙස ඉතා වැදගත්ය. කිතුල් යනු පෝෂණීය ගුණයෙන් මෙන්ම ඖෂධීය ගුණයෙන්ද පිරි සුමිහිරි ආහාරයකි.

ශ්‍රී ලංකාවේ කිතුල් කර්මාන්තය දිස්ත්‍රික්ක 18ක ව්‍යාප්තව පවතින අතර රත්නපුර, මාතර, ගාල්ල, කෑගල්ල, කුරුණෑගල, නුවරඑළිය, කළුතර, මාතලේ, හම්බන්තොට, කොළඹ, ගම්පහ, අනුරාධපුර, අම්පාර, පොළොන්නරුව, සහ පුත්තලම මෙම දිස්ත්‍රික්ක වේ.

කිතුල් කර්මාන්තය ආශ්‍රිතව බහුලව දක්නට ලැබෙනුයේ කිතුල් පැණි සහ හකුරුය. කිතුල් කර්මාන්තයේ නව ප්‍රවණතාවන් ලෙස කිතුල් ආශ්‍රිත අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන වෙළඳපොලට එක්වෙමින් පවතී. ප්‍රතිශක්තිය වර්ධනය කරන විටමින් අඩංගු පානයක් වන කිතුල් බීම සෞඛ්‍ය ප්‍රතිලාභ ලබා දෙන පානයකි. වස විසෙන් තොර පෝෂණ ගුණයෙන් ඉහළ දේශීය නිෂ්පාදනයක් ලෙස ව්‍යාප්ත කළ හැකි මෙම කර්මාන්තය තුළින් දෙස් විදෙස් වෙළඳපොල ආක්‍රමණය කළ හැකිය.

එවැනි අවස්ථාවක දේශීය කර්මාන්තයක් ලෙස හා පෝෂණීය ගුණයෙන් යුතු ඖෂධීය පානයක් වන කිතුල් බීම නිෂ්පාදනය ව්‍යාපාරයක් ලෙස ආරම්භ කළ හැකිය. කෑගල්ල, රත්නපුර, මාතර, මාතලේ, කළුතර හා ගාල්ල වැනි දිස්ත්‍රික්කවල කිතුල් කර්මාන්තය ව්‍යාප්තව පවතින නිසාවෙන් එම ප්‍රදේශවල මෙය ගෘහාශ්‍රිත කර්මාන්තයක් ලෙස ඉතා අඩු ආයෝජනයකින් ආරම්භ කළ හැකිය.

02. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

කිතුල් තෙලිදිය (කිතුල් තෙලිජ්ජ) - කිතුල් මල මැදීමෙන් තෙලිදිය ලබා ගනී. (තෙලිදිය බෝතලයක් රු.100.00 - රු. 80.00 අතර වේ.) / සිට්රික් ඇසිඩ් - දෙහි ඇඹුල් භාවිතා කළ හැකිය.

03. වෙළඳපොල

කිතුල් බීම නිෂ්පාදනය සඳහා වෙළඳපොල තුළ ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. සංචාරක නිකේතන සඳහා පැමිණෙන දේශීය සංචාරකයන්ගේ මෙන්ම විදේශීය සංචාරකයන්ගේද ඉහළ ඉල්ලුමක් දැකිය හැකි නිෂ්පාදනයකි. තරුණ වැඩිහිටි සෑම පාරිභෝගික කාණ්ඩයක් සඳහාම එක ලෙස පරිභෝජනයට ගත හැකි පානයක් වන මෙම කිතුල් බීම ශරීරයටද ගුණදායක වේ. සියලුම ආදායම් මට්ටම්වල පාරිභෝගික ජනතාවට මිළට ගත හැකි අඩු පිරිවැය නිෂ්පාදනයකි. දේශීය වෙළඳපොළ සිට අපනයන වෙළඳපොල දක්වා පිවිසිය හැකි නිෂ්පාදනයක් ලෙස කිතුල් බීම සැළකිය හැකි අතර, ඉල්ලුමට සාපේක්ෂ ප්‍රමාණවත් සැපයුමක් වෙළඳපොල තුළ දැනට දක්නට නොමැති නිසාවෙන් කිතුල් බීම නිෂ්පාදයට හොඳ වෙළඳපොලක් නිර්මාණය කර ගත හැකිය.

4. ආයෝජනය

දිනකට කිතුල් බීම බෝතල් 80 (මි.ලී. 250 බෝතල් 50 + මි.ලී. 500 බෝතල් 20 + ලීටර් 1 බෝතල් 10 වශයෙන්) නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1.	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	රු. 19,000.00
4.2.	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	රු. 43,350.00
	මුලු එකතුව	**රු. 62,350.00**

ගෑස් ලිප සහ සිලින්ඩර වෙනුවට දර ලිප භාවිතා කරන්නේ නම් රු. 5,000.00 පමණ පිරිවැය අඩු කර ගත හැකිය.

4.1. මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇති අතර, ව්‍යාපාරික ස්ථානයට අදාළව මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.

අනුඅංක	යන්ත්‍ර හා උපකරණ	වටිනාකම රු.
1	PH මීටරය	5,000.00
2	ගෑස් ලිප හා සිලින්ඩරය	9,000.00
3	අනෙකුත් උපකරණ	5,000.00
	එකතුව	19,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට කිතුල් බීම බෝතල් 80 (මි.ලී. 250 බෝතල් 50 + මි.ලී. 500 බෝතල් 20 + ලීටර් 1 බෝතල් 10) නිෂ්පාදනය කරන ආකාරයටත්, සතියකට දින 5 නිෂ්පාදනය සිදුකරන ආකාරයටත් ගණනය කර ඇත.

අනුඅංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
1	තෙලිදිය සඳහා යන වියදම	3,900.00	19,500,00
2	ශ්‍රම වියදම	1,500.00	7,500.00
3	ගෑස් සඳහා වියදම	150.00	750,00
4	ඇසුරුම්කරණ වියදම්	3,000.00	15,000,00
5	ගෙන ඒමේ කුලිය	120.00	600,00
	එකතුව	8,670.00	43,350,00

05. මාසික ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන

- දිනකට කිතුල් බීම බෝතල් 80 නිෂ්පාදනය කරන බව. (මි.ලී. 250 බෝතල් 50 + මි.ලී. 500 බෝතල් 20 + ලීටර් 1 බෝතල් 10)
- සතියකට දින 5ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරන බව.
- ව්‍යාපාරය තනි පුද්ගලයෙක් විසින් සිදුකරන අතර ශ්‍රමිකයින් නොමැති බව.
- වර්ෂාව අධික කාලයේ දී තෙලිදිය සැපයුම අනුව නිෂ්පාදනය වෙනස් විය හැකි බව.
- විකුණුම් මිල ගණනය කිරීමේදී වෙළඳසැල් හෝ අතරමැදියන් වෙත ලබා දිය හැකි මිල ගණන් සැලකිල්ලට ගෙන ඇත. නමුත් සෘජුවම පාරිභෝගිකයාට අලෙවි කරන්නේ නම් මෙහි සඳහන් ආදායමට වඩා වැඩි විකුණුම් ආදායමක් ලබා ගත හැකිය.

ඒ අනුව කිතුල් බීම බෝතලයක විකුණුම් මිල

මි.ලී. 250 = රු.100.00, මි.ලී. 500 = රු.180.00, ලීටර් 1 = රු.300.00,

මාසික විකුණුම් ආදායම දින 25 සඳහා

දිනක නිෂ්පාදනය	= මි.ලී. 250 බෝතල් 50 - රු. 100.00 × 50	= රු. 5,000.00
	= මි.ලී. 500 බෝතල් 20 - රු. 180.00 × 20	= රු. 3,600.00
	= ලීටර් 1 බෝතල් 10 - රු. 300.00 × 10	= රු. 3,000.00

මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 25 දී) = රු. 290,000.00

මාසික මුලු පිරිවැය	-	සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
සෘජු පිරිවැය	-	සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම
දිනක සෘජු පිරිවැය	-	රු. 3,900.00 + රු. 1,500.00 + රු. 3,270.00
	-	රු. 8,670.00 × දින 25
	-	රු. 216,750.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජලය, විදුලිය, බෙදාහැරීම, ලේබල් කිරීම හා ඇසුරුම් කිරීම, ක්ෂය වෙන්කිරීම ආදී අනෙකුත් වියදම්) එක් මාසයක් සඳහා රු. 10,000.00 ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	= මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුලු පිරිවැය
	= රු. 290,000.00 - (රු. 216,750.00 + රු. 10,000.00)
	= රු. 290,000.00 - රු. 226,750.00
	= රු. 63,250.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 30,000.00 වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු.63,250.00ක් උපයා ගත හැකිය.

කිරි අයිස් පැකට් නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

එළකිරි ඉතා ඉහළ පෝෂණ ගුණයකින් සහ ඉතා ඉහළ රසයකින් යුක්ත ස්වාභාවික පානයකි. අගය එකතු කළ එළකිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන රාශියක් මෙරට වෙළඳපල තුළ ඇති අතර, ඒ අතරින් එළකිරි ආශ්‍රිත අයිස් පැකට් නිෂ්පාදනය ප්‍රමුඛ ස්ථානයක් ගෙන ඇත. නාගරිකව මෙන්ම ගම්බද පෙදෙස්වල ප්‍රචලිත මුත් ග්‍රාමීය වෙළඳපොල ඉතා ඉහළ මට්ටමක ඇත.

රසායනික ද්‍රව්‍ය අවම භාවිතයකින් නිෂ්පාදනය කළ හැකි අතර අවම උපකරණ හා යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් ඉතා ඉහළ ආදායමක් ලබාගත හැක.

සියලුම වයස් කාණ්ඩවල ප්‍රසාදය හිමිකරගෙන ඇති මුත් පාසල් හා අමතර පන්ති සිසුන් අතර 80%කගේ පමණ වඩාත් ජනප්‍රිය පානයකි. අධික උෂ්ණත්වය සහ වෙහෙස සඳහා එළකිරි අයිස් පැකට් කදිම පානයක් වනු නොඅනුමානය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

එළකිරි (ලීටර් 20)	පොටෑසියම් සෝබේට් (යෝගට් හැදි 2)	වැනිලා
සීනි (කි.ග්‍රෑම් 16)	වර්ණක (අවශ්‍ය නම් පමණි)	ජලය (ලී. 40)
කෝන්ෆ්ලවර් (ග්‍රෑම් 500)	රසයන් (අවශ්‍ය නම් පමණි)	ඇසුරුම්

ඉහත අමුද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණයන් කිරි පැකට් 1,000ක් සඳහා වේ. (කිරි, කිරි ගවයන් ඇති කරන්නන්ගෙන් ලබා ගත හැකි අතර අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය පහසුවෙන් වෙළඳපොලෙන් ලබාගත හැකිය.)

3. වෙළඳපොල

එළකිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයක් ලෙස ආරම්භ කළ හැකි අගය එකතු කළ ව්‍යාපාර අතුරින් එළකිරි ආශ්‍රිත අයිස් පැකට් ප්‍රමුඛ ස්ථානයක් ගනී. නාගරික හා ගම්බද ප්‍රදේශවලත් මෙය ප්‍රචලිත මුත් 80%ක් පමණ ගම්බද වෙළඳපල අතික්‍රමණය කර ඇත.

බාල, මහලු, තරුණ යන සියලු වයස් කණ්ඩායම් අතර භාවිතා වුවද, පාසල් යන ළමුන් අතර වඩාත් ප්‍රචලිත පානයකි. පාසල් නිම වී පාසල් බස් රථය හෝ වෑන් රථය පැමිණෙන තුරු සිටින ළමුන්ගෙන් 70%ක් පමණ මීට ආකර්ෂණය වී ඇත. පාසල් හෝ අමතර පන්ති නිමාවට පත්ව පා ගමනින් නිවෙස් බලා යන හෝ තම පා පැදියෙන් නිවෙස් බලා යන පාසල් දරුවන් අතරින් 60%ක් පමණ එළකිරි ආශ්‍රිත අයිස් පැකට් පානය කරන අයුරු දැකගත හැකිය. විවිධාකාර වර්ගයන්ගෙන් හා රසයන්ගෙන් යුතු එළකිරි ආශ්‍රිත අයිස් පැකට් නිෂ්පාදන සඳහා පැවති වෙළඳපල මේ වන විට ප්‍රසාරණය වී ඇත.

පහළ හා මධ්‍යම ආදායම් මට්ටම් හි පාරිභෝගික පිරිසක් එළකිරි ආශ්‍රිත අයිස් පැකට් සඳහා නිර්මාණය වී ඇත. නමුත් නිර්මාණශීලී ඇසුරුමක් මඟින් ඉහළ ආදායම් මට්ටම් හි පාරිභෝගිකයින් ද ආකර්ෂණය කරගත හැකිය.

4. ආයෝජනය

දිනකට කිරි ආශ්‍රිත අයිස් පැකට් 1,000ක් නිෂ්පාදනය සඳහා ඇස්තමේන්තුව සකසා ඇත.

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	= රු. 79,750.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	= රු. 23,280.00
	මුළු එකතුව	= **රු.103,030.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙම ඇස්තමේන්තුවෙහි ගොඩනැගිල්ල සඳහා වියදම් ඇතුළත් කර නොමැති අතර, ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍යම වත්කම් සඳහා පමණක් වියදම් ඇතුළත් කර ඇත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	ශීතකරණය	75,000.00
02	සීලර් යන්ත්‍රය	1,750.00
03	රෙජිෆෝම් පෙට්ටි	1,000.00
04	වෙනත් උපකරණ	2,000.00
	එකතුව	79,750.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

දිනකට කිරි ආශ්‍රිත අයිස් පැකට් 1,000 නිෂ්පාදනය කරන ආකාරයටත්, මසකට දින 14ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරන ආකාරයටත් ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය	4,270.00	17,080.00
02	ඇසුරුම්	550.00	2,200.00
03	ශ්‍රම වැටුප්	1,000.00	4,000.00
04	වෙනත්	125.00	500,00
	එකතුව	5,945.00	23,780.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

වර්තමාන වෙළඳපොල මිල ගණන් අනුව අයිස් පැකට් එකක විකුණුම් මිල රු. 10.00ක් වන අතර, නිෂ්පාදකයා විසින් එය රු. 8.00කට අලෙවි කරන බව උපකල්පනය කර ඇත. වක්‍ර පිරිවැය ලෙස බෙදා හැරීමේ වියදම්, විදුලිය වියදම් ලෙස රු. 8,500.00ක් ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික විකුණුම් ආදායම - (1,000 × දින 14 × රු. 8.00 = රු. 112,000.00)

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
= රු. 83,230.00 + රු. 7,500.00
= රු. 90,730.00

සෘජු පිරිවැය = රු. 5,945.00 × දින 14
= රු. 83,230.00

වක්‍ර පිරිවැය = රු. 7,500.00

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 112,000.00 - (රු. 83,230.00 + රු. 7,500.00)
= රු. 112,000.00 - රු. 90,730.00
= රු. 21,270.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 14,000.00ක වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, රු. 21,270.00 ක ශුද්ධ ලාභයක් උපයාගත හැකිය.

තල ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

එල්ලු පාහු/ එල්ලු උරුන්ඩය
කච්ජාන් අල්වා /පොරි මා

1. හැඳින්වීම

අතීතයේ දී ග්‍රාමීය ජනතාව කෘෂිකාර්මික කටයුතු අතර තුර දී, ගමන් බිමන් යාමේ දී, නෑදෑ හිතමිතුරන් බැලීමට යාමේ දී, නිවෙසට අමුත්තන් පැමිණෙන අවස්ථාවල දී සංග්‍රහ කිරීමට ආදී විශේෂ අවස්ථාවලදී තම නිවස තුළ සකසා ගත් පාරම්පරික කැවිලි වර්ග හා ඉතිරි වූ බත් වියලීම තුළින් සකසා ගන්නා ලද අග්ගලා ආදිය යොදා ගන්නා ලදී. පසුකාලීනව මිනිසුන් කාර්යබහුල වීම, කාන්තාවන් රැකියා හෝ මුදල් උත්පාදන කාර්යන්හි නියැලීම හේතුවෙන් ජන සමාජය සංකීර්ණ වීමත් සමග තම නිවෙස්වල සාදා ගන්නා ලද රසකැවිලි/ කැවුම් වර්ග ආදිය අප සමාජයෙන් කෙමෙන් ඉවත් වන්නට විය. මෙවැනි කාර්යන්හි ප්‍රතිඵලයක් ලෙස කුඩා පරිමාණ මට්ටමෙන් හා මධ්‍ය පරිමාණ මට්ටම තුළ බිහි වූ රසකැවිලි නිෂ්පාදන ව්‍යාපාරය ශ්‍රී ලංකාව පුරා විසිරී යන්නට විය. මේ අතරතුර දමිළ සංස්කෘතියට අදාළ ව ද රසකැවිලි නිෂ්පාදන ව්‍යාපාර බිහිවන්නට විය. මෙම තත්ත්වය තවදුරටත් වර්ධනය වීම නිසා ජීවනෝපාය ආදායම් මාර්ගයක් ලෙස ආරම්භ කිරීමට ඉතා හොඳ ව්‍යාපාරික අවස්ථාවක් ලෙස රසකැවිලි නිෂ්පාදනය හැඳින්විය හැකිය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

තල /හකුරු /ග්ලුකෝස් /තල් හකුරු /කඩල පිටි /උඳු පිටි /සීනි

3. වෙළඳපොළ

දමිළ ජනතාව තුළ ග්‍රාමීය මෙන් ම නාගරික ජනතාව ද ඉතා බෙහෙවින් ප්‍රිය කරන රස කැවිලි වර්ගයන් ලෙස එල්ලු පාහු /එල්ලු උරුන්ඩයි /කච්ජාන් අල්වා /පොරි මා දැක්විය හැකිය. මෙම නිෂ්පාදන ගමන් බිමන් යාමේ දී නිවසට පැමිණෙන අමුත්තන්ට සංග්‍රහ කිරීමට, උත්සව අවස්ථා වලට නෑ හිත මිතුරන්ගේ නිවෙස්වලට යාමේ දී යන සෑම අවස්ථාවක දීම මිල දී ගන්නා ආහාර වර්ගයන්ය. ලොකු කුඩා සෑම පුද්ගලයෙක් ම ඉතාමත් ප්‍රිය කරන මෙම නිෂ්පාදන ඉහළ, මධ්‍යම හා අඩු ආදායම් ලාභීන් යන සෑම මට්ටමකම පුද්ගලයින් ඉතා කැමැත්තෙන් මිලදී ගනී. එමෙන්ම ග්‍රාමීය වෙළඳසැල්වල සිට ආපනශාලා, හෝටල් හා සුපිරි වෙළඳසැල් යන සෑම ස්ථානයකම අලෙවි කිරීමේ හැකියාව ඇත.

4. ආයෝජනය

එල්ලු උරුන්ඩයි මසකට ඒකක 3,750ක් ද, එල්ලු පාහු මසකට ඒකක 1,250ක් ද, පොරි මා මසකට ඒකක 7,500ක් හා කච්ජාන් අල්වා මසකට ඒකක 12,500ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කල යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 84,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසයක් සඳහා)	- රු. 229,870.00
	මුළු එකතුව	**- රු. 313,870.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

ඉඩම හෝ ගොඩනැගිල්ල සඳහා වියදම් ඇතුලත් කර නොමැති අතර, පදිංචි ස්ථානය තුළ ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට හැකි වේය යන උපකල්පනය මත පිහිටා ස්ථාවර පිරිවැය ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

අංකය	යන්ත්‍ර හා උපකරණ	ඒකක ගණන	වටිනාකම (රුපියල්)
01	සාස්පාන් සෙට්	01	30,000.00
02	ලොකු තාච්චි	02	24,000.00
03	ප්ලාස්ටික් බේසම් (ලොකු)	08	5,200.00
04	ප්ලාස්ටික් බේසම් (කුඩා)	06	1,800.00
05	ප්ලාස්ටික් බැරල් (ලොකු)	04	12,000.00
06	ප්ලාස්ටික් බැරල් (කුඩා)	04	8,000.00
07	තෙල් හැඳි (ලොකු)	02	1,800.00
08	තෙල් හැඳි (කුඩා)	04	1,200.00
	එකතුව		84,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසයක් සඳහා)

'එල්ලු උරුන්ඩයි' හා 'එල්ලු පාහු' යන වර්ග සතියකට දිනක් බැගින් ද 'පොරි මා' හා 'කච්ජාන් අල්වා' සතියකට දින 02 බැගින් ද මසකට දින 24 නිෂ්පාදනය කටයුතු සිදු කරයි යන උපකල්පනය මත පිහිටා අමුද්‍රව්‍ය වියදම ගණනය කර ඇත.

අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	මාසයක වියදම (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය වියදම (ඇසුරුම් හා ලේබල් වියදම් ද ඇතුලත්ව)		
	I . එල්ලු උරුන්ඩයි	2,720.00	10,880.00
	II . එල්ලු පාහු	9,060.00	36,240.00
	III. කච්ජාන් අල්වා	4,650.00	37,000.00
	IV. පොරි මා	12,750.00	102,000.00
02	ශ්‍රමය	1,250.00	31,250.00
03	වෙනත්	500.00	12,500.00
	එකතුව	30,930.00	229,870.00

5. ශුද්ධ ලාභය (මාසයක් සඳහා)

අංකය	වර්ගය	නිෂ්පාදන ප්‍රමාණය මාසයකට	අලෙවි මිල (රු.)	මුලු විකුණුම් ආදායම (රු.)
01	එල්ලු උරුන්ඩයි	බෝල 3,750	4.00	15,000.00
02	එල්ලු පාහු	බෝල 1,250	35.00	43,750.00
03	පොරි මා	බෝල 7,500	25.00	187,500.00
04	කච්ජාන් අල්වා	කෑලි 12,500	4.00	50,000.00
	එකතුව			296,250.00

මුලු අලෙවි ආදායමෙන් 5% ක් කල් ඉකුත්වීම හේතුවෙන් නැවත ලැබීම් (Return) ලෙස සලකා එම වටිනාකම වන රු. 14,812.00 ක මුදලක් අඩු කල විට මාසික විකුණුම් ආදායම රු. 281,834.00ක් වේ.

මාසික විකුණුම් ආදායම = රු. 281,834.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම් + සෘජු ශ්‍රම වියදම් + සෘජු වෙනත් වියදම්

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 186,120.00 + රු.31,250.00 + රු. 12,500.00
= රු. 229,870.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජලය /විදුලිය /ප්‍රවාහන /අලෙවි /ක්ෂය කිරීම් ආදී අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 20,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 281,834.00 - (රු. 229,870.00 + රු. 20,000.00)
= රු. 281,834.00 - රු. 249,870.00
= රු. 31,964.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 31,250.00 වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 31,964.00ක් උපයා ගත හැකිය.

වටලප්පන් නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

මනා පෝෂණීය ගුණයකින් අනූන වටලප්පන් ප්‍රණීත අතුරුපසක් ලෙස හඳුන්වා දිය හැකිය. වටලප්පන් ව්‍යාපාරයක් ලෙස සිදු කිරීමේදී ශ්‍රී ලංකාව තුළ ඕනෑම පරිසරයකට ඔරොත්තු දෙන ගැටළුවකින් තොරව පාරිභෝගිකයින් පාරිභෝජනය කරන අතුරුපසක් ලෙස වැඩි දුරටත් හඳුන්වා දිය හැකිය. මෙම අතුරුපස පිළිබඳ පාරිභෝජන රටාව සැළකීමේදී ස්ත්‍රී පුරුෂ භේදයක් වයස් භේදයකින් තොරව පාරිභෝජනය කළ හැකි වීමද විවිධ උත්සව අවස්ථා සඳහා යොදා ගත හැකි වීම ද මෙහි ඇති වාසියකි. එමෙන්ම සුළු ආයෝජනයකින් සැලකිය යුතු ලාභයක් ඉපයීමේ හැකියාව ඇත.

2. අමුද්‍රව්‍ය

බිත්තර - වටලප්පන් නිෂ්පාදනය සඳහා වෙළඳපොළේ පවතින පෝෂණයෙන් ඉතා ඉහළ වටිනාකමක් ඇති බිත්තර යොදා ගත හැකිය.

හකුරු - වෙළඳපොළේ පවතින උක් හකුරු හෝ සීනි හකුරු යොදා ගැනීමෙන් නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්මක භාවය රැකගත හැකිය.

සීනි- වෙළඳපොළේ සීනි- රතු හෝ සුදු සීනි වශයෙන් වර්ග දෙකක් ඇති අතර වටලප්පන් ව්‍යාපාරික අවස්ථාවක් ලෙස සිදු කිරීමේ දි රතු සීනි වඩාත් යෝග්‍ය වේ.

කිරි - ව්‍යාපාරික ලෙස වටලප්පම් සැකසීමේදි කිරි ලෙස සාන්ද්‍ර එළකිරි යොදා ගත හැක.

වෙනත් ද්‍රව්‍ය - එනසාල්, කරාබු නැටි, කුරුඳු, කරදමුංගු, වැනිලා

3. වෙළඳපොල

ඉතාම රසවත් අතුරුපසක් වශයෙන් භාවිතා කරනු ලබන වටලප්පන් ළමා, තරුණ, වැඩිහිටි සියලුම වයස් කාණ්ඩවල පාරිභෝගික කණ්ඩායම් ඉලක්ක කරගෙන නිෂ්පාදනය කළ හැකිය. වටලප්පන් නිවසේ සෑදීමේ දී වැයවන කාලය හා වියදම සැළකිල්ලට ගැනීමේ දී වැඩි වශයෙන් පාරිභෝගිකයන් වටලප්පන් මිලදී ගැනීමට යොමු වීමේ ප්‍රවණතාවයක් දක්නට ලැබේ. එමෙන්ම විවිධ ප්‍රමාණ වලින් වටලප්පන් වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කරනු ලබයි. ශීතකරණයක් පවතින ඕනෑම වෙළඳසැළක සිට සුපිරි වෙළඳසැල් දක්වා අලෙවි කිරීම තුළින් ලාභය උපරිම කර ගත හැකිය. තව ද විවිධ උත්සව අවශ්‍යතා සඳහා එකවර විශාල ප්‍රමාණයක් අලෙවි කිරීමට ඇණවුම් ලබාගැනීමට ද අවස්ථාව ඇත.

3. ආයෝජනය

දිනකට වටලප්පන් කප් 150ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 207,000.00
කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	- රු. 34,800.00
මුළු එකතුව	- **රු. 241,800.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01.	ස්ටීමරය	130,000.00
02.	බීටරය	7,000.00
03.	ශීතකරණය	60,000.00
04.	අනෙකුත් උපකරණ	10,000.00
	එකතුව	207,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට වටලප්පන් කප් 150ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 6 නිෂ්පාදනය කරනු ලැබේ.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම(රු)
01	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම	4,300.00	25,800.00
02	ශ්‍රම වියදම (දිනකට)	600.00	3,600.00
03	වෙනත් වියදම	900.00	5,400.00
	එකතුව	5,800.00	34,800.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මාසයකට දින 25 ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන අතර එක් දිනකදී වටලප්පන් කප් 150ක් නිෂ්පාදනය සිදුකරන බවට උපකල්පනය කර ඇතග වටලප්පන් කප් එකක විකුණුම් මිල රු. 50.00කි.

ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම

දින ගණන × දිනක නිෂ්පාදනය × කප් එකක විකුණුම් මිල

= 25 × 150 × රු. 50.00

= රු. 187,500.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රමය වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 4,300.00 + රු. 600.00 + රු. 900.00

= රු. 5,800.00 × දින 25

= රු. 145,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වා ගෙනයාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජලය, විදුලි, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදි අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 11,500.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය

= රු. 187,500.00 - (රු.145,000.00 + රු.11,500.00)

= රු. 187,500.00 - රු.156,500.00

= රු. 31,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට ශ්‍රම වැටුප ලෙස රු. 15,000.00 ක් සහ ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 31,000.00 ක මුදලක් උපයාගත හැකිය.

ජාඩි නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

මාළු කල්තබා ගැනීම සඳහා අප විවිධ ක්‍රම භාවිතා කරන අතර ඒ අතරින් ජාඩි නිෂ්පාදනය විශේෂ ක්‍රමයක් වේ. දේශීය අනන්‍යතාවයක් සහිත ජාඩි නිෂ්පාදනය වර්තමාන වෙළඳපොල තුළ දුර්ලභ ආහාරයකි. ඉතා රසවත් මෙන්ම පෝෂ්‍ය ගුණයන් අධික ආහාරයක් වන ජාඩි රසකාරකයක් ලෙස අප පැරන්නන් භාවිතා කර ඇත. මත්ස්‍ය අස්වැන්න වැඩි කාලවල දී සහ අලෙවි කිරීමේ කටයුතු අපහසු කාලවලදී අතිරික්ත මාළු අස්වැන්න නාස්ති නොකර සකස් කරන ලද ආහාර නිෂ්පාදනයක් ලෙස වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීම සිදු කළ හැකිය. ජාඩි නිශ්පාදන සඳහා බලයා, තෝරා මෙන්ම හුරුල්ලා, සාලයා හා ඇටවල්ලා වැනි වර්ගද යොදා ගනී. ජාඩි වීදුරු බෝතල් තුළ අසුරා වෙළඳපොල වෙත ඉදිරිපත් කළ හැකිය. ඉතා රසවත් සහ නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්වය ඉහළ තත්වයකින් ඉදිරිපත් කිරීමට මැටි හට්ටි හා මුට්ටි යොදා ගැනීම වඩාත් යෝග්‍ය වේ.

2. අවශ්‍ය අමු ද්‍රව්‍ය

මාළු
කෑලි කපා පිරිසිදුව වේලා ගත් ගොරකා
ලුණු කැට
වීදුරු හෝ මැටි ඇසුරුම්

3. වෙළඳපොල

මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන හිඟ ප්‍රදේශ වන රට අභ්‍යන්තරයේ මධ්‍යම, උතුරු මැද, සබරගමුව වැනි පළාත් ජාඩි සඳහා ඉලක්ක වෙළඳපොල බවට පත්කර ගත හැකිය. මීට අමතරව ගුණදායක බැවින් ඉහළ දුර්ලභ පාරම්පරික ආහාරයක් වන ජාඩි රට පුරා ඕනෑම තරාතිරමක වෙළඳපොලක් වෙත ඉදිරිපත් කිරීමේ හැකියාව ද පවතී. (සුපිරි වෙළඳසැල්, හෝටල්, තොග වෙළඳසැල් සහ සිල්ලර වෙළඳසැල් ඉලක්ක කරගනිමින් ජාඩි නිෂ්පාදන අලෙවිය සිදු කළ හැකිය). දේශීය වශයෙන් මෙන්ම විදේශිකයින් ඉලක්ක කරගෙන ජාඩි නිශ්පාදන වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කළ හැකිය.

4. ආයෝජනය

දිනකට 10kg ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළයුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	-	රු. 35,000.00
4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය : සතියක් සඳහා	-	රු. 27,000.00
මුළු එකතුව	-	**රු. 62,000.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත

අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	වැකුම් සීලරය	15,000.00
02	ගැස් ලිප සහ භාජන	15,000.00
03	තරාදිය	5,000.00
	එකතුව	35,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට ජාඩි බොතල් 25ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 4ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලැබේ.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම(රු)
1	මාළු හා අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය සඳහා	4,500.00	18,000.00
2	ශ්‍රමය සඳහා	1,000.00	4,000.00
3	වෙනත් - බෝතල්, ලේබල්	1,250.00	5,000.00
	එකතුව	6,750.00	27,000.00

5. ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන මිල ස්ථාවරව පවතී.

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 16ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන අතර එක් දිනකදී ජාඩිබෝතල් 25ක් නිෂ්පාදනය කරන බව ඇස්තමේන්තු කර ඇත. ජාඩි බෝතලයක මිල රු. 400.00කි.

මාසික විකුණුම් ආදායම = දින 16 × බෝතල් 25 × රුපියල් 400.00
= රුපියල් 160,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රමය වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම
දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 4,500.00 + රු. 1,000.00 + රු. 1,250.00
= රු. 6,750.00 ×දින 16
= රු. 108,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වා ගෙනයාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජලය, විදුලි, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදි අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 12,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = රු. 160,000.00 - (රු. 108,000.00 + රු. 12,000.00)
= රු. 160,000.00 - රු. 120,000.00
= රු. 40,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 16,000.00ක වැටුපක් ලබා ගත හැකි අතර ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් රුපියල් 40,000.00ක් උපයා ගත හැකිය.

ඇඹුල් තියල් නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

ව්‍යාපාර ක්ෂේත්‍රය තුළ ධීවර කර්මාන්තයට සුවිශේෂී ස්ථානයක් හිමිවේ. මත්ස්‍ය නිෂ්පාදනය ආශ්‍රිතව අගය එකතු කරන ලද නිෂ්පාදනයක් ලෙස මාළු ඇඹුල් තියල් නිෂ්පාදනය ඉතා වැදගත් වටිනාකමක් හිමිවේ.

දකුණු පළාතේ වෙරළබඩ කලාපයේ සුවිශේෂවූ මාළු ඇඹුල්තියල් නිෂ්පාදනයට බලමාළු විශේෂයෙන් යොදාගනු ලබන අතර කෙලවල්ලා, අලගොඩුවා යන මත්ස්‍ය වර්ගවලින්ද මාළු ඇඹුල් තියල් සකස් කළ හැකිය. මාළු ඇඹුල් තියල් සකස් කිරීමේදි අනිවාර්යයෙන්ම ඉතා උසස් තත්ත්වයේ අලුත් මාළු තෝරා ගැනීම සිදුකළ යුතුය. මාළු ඇඹුල් තියල් නිෂ්පාදනයේදී මාළු කැපීමට පෙර හොඳින් පිරිසිදු කරගත යුතු අතර මාළු කැපීමෙන් අනතුරුව එක්වරක් පමණක් සෝදා ගැනීමෙන් නියම රස ඉස්මතු කර ගත හැකිය. මෙලෙස සකස් කර ගන්නා ඇඹුල් තියල් වීදුරු බෝතලයක වසරක් වැනි කාලයක්ද, ප්ලාස්ක් ඇසුරුමක මාසයක් වැනි කාලයක් ද සහ මැටි හට්ටියක සතියක කාලයක්ද වශයෙන් කල්තබා ගැනීමේ හැකියාව පවතී. යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයකින් තොරව ගෘහ ආශ්‍රිතව ආරම්භ කළහැකි ව්‍යාපාර අවස්ථාවකි.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

අලුත්මාළු
ගම්මිරිස්
ගොරකා
ලුණු

3. වෙළඳපොල

මාළු ඇඹුල්තියල් සඳහා වර්තමානය වනවිට හොඳ වෙළඳපොලක් පවතී. දකුණු පළාතට ආවේණික මාළු ඇඹුල් තියල් රසය බැලීමට බොහෝ දෙනා කැමැත්තක් දක්වන නමුත් එහි නියම රසය ඉස්මතු වන ආකාරයෙන් සකස් කර ගැනීමේ හැකියාව බහුතරයකට නොමැත. වර්තමානය වනවිට කාන්තාවන්ද රැකියාවන්හි නියුතු හෙයින් ක්ෂණික ආහාර සඳහාම යොමු වීමේ ප්‍රවණතාවයක් පවතී. එයම වෙළඳපොල අවස්ථාවක් කර ගැනීමෙන් මධ්‍යම හා ඉහළ ආදායම් කාණ්ඩ අතර පවතින ඉල්ලුමට සරිලන ඉහළ සැපයුමක් ලබාදීමේ හැකියාව ඇත. විශේෂයෙන්ම සුපිරි වෙළඳසැල් මූලික කරගෙන නිෂ්පාදනය ව්‍යාප්ත කළ හැකිය. ඉහළ ගුණාත්මකතාවයෙන් සහ ආකර්ෂණීය ඇසුරුම මඟින් ද ඊට සුදුසු වෙළඳපොල ඉලක්ක සපුරා ගත හැකිය.

4. ආයෝජනය

දිනකට 250g මාළු ඇඹුල්තියල් බෝතල් 25ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළයුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 27,500.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය : සතියක් සඳහා	- රු. 30,000.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 57,500.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	පියන් ගසන යන්ත්‍රය	7,500.00
2	ගෑස් ලිප් හා භාජන	15,000.00
3	තරාදිය	5,000.00
	එකතුව	27,500.00

4.2. කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට මාළු ඇඹුල් තියල් බෝතල් 25ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 05ක් නිශ්පාදය කරනු ලැබේ.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම(රු)
1	මාළු හා අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය	3.750.00	18,750.00
2	ශ්‍රමය	1,000.00	5,000.00
3	වෙනත් (බෝතල්/ලේබල්)	1,250.00	6,250.00
	එකතුව	6,000.00	30,000.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මාසයකට දින 20ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන බවට හා එක් දිනකදී මාළු ඇඹුල්තියල් බෝතල් 25ක් නිෂ්පාදනය සිදුකරන බවට ඇස්තමේන්තු කර ඇත. මාළු ඇඹුල්තියල් බෝතලයක විකුණුම් මිල රු. 400.00කි.

- මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 20 × දිනකනිෂ්පාදනය 25 × රු. 400.00) = රු. 200,000.00
- මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
- සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම

දිනකසෘජු පිරිවැය = රු. 3,750.00 + රු. 1,000.00 + රු. 1,250.00
= රු. 6,000.00 × දින 20

මසක සෘජු පිරිවැය = රු. 6,000.00 × දින 20
= රු. 120,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරන වියදම් වේ. (ජලය, විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදි අනෙකුත් වියදම්)

මාසික ශුද්ධ ලාභය = රු. 200,000.00 - (රු. 120,000.00 + රු. 15,000.00)
= රු. 200,000.00 - රු. 135,000.00
= රු. 65,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිශ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 20,000.00ක වැටුපක් වෙන් කරගත හැකි අතර ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් මාසයකට රුපියල් 65,000.00ක් උපයාගත හැකිය.

සහල් පිටි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

ශ්‍රී ලංකාව වැනි රටක බහුලව භාවිතා වන කුරුට්ට රහිත තිරිඟු පිටිවල ග්ලූකෝස් දර්ශකය ඉතා ඉහළය. මෙවැනි තත්ත්වයන් මත තිරිඟු පිටිවලට සාපේක්ෂව අඩු ග්ලූකෝස් දර්ශකයක් සහිත සහල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයන්ට යොමු වීම සෞඛ්‍ය සම්පන්නය. එහිදී පාරම්පරික සහල් වර්ග වන කුරුළු තුඩ, කළු හීනටි, සුදු හීනටි, පච්චපෙරුමාල්, සුවඳැල් වැනි සහල් පිටි වඩාත් යෝග්‍ය වේ. රුධිරගත සීනි මට්ටම හා ඉන්සියුලින් මට්ටම පාලනය කිරීම, රුධිරයේ ඇති අහිතකර කොලෙස්ටරෝල් මට්ටම හා තරබාරුව පාලනය කිරීම වැනි ප්‍රතිලාභ සහල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන ආහාර පරිභෝජනයේ වැදගත්කම අතර ප්‍රමුඛ වේ. අවම යන්ත්‍රසූත්‍ර ප්‍රමාණයකින් ගෘහාශ්‍රිතව පහසුවෙන් ආරම්භ කළ හැකි වටිනා ව්‍යාපාර අවස්ථාවන් ලෙස සහල් පිටි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන ව්‍යාපාරය හැඳින්විය හැකිය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

සහල් පිටි / සීනි / පොල් / මිරිස් / කහ / අමු මිරිස් / ලූණු / ළූණු / එළවලු / යීස්ට්

3. වෙළඳපළ

තිරිඟු පිටි නිෂ්පාදනයන්ගෙන් පුද්ගලයන් ඉවත් වීමට දරන උත්සහයත් සමගම තිරිඟු පිටි සඳහා ආදේශ කර ගත හැකි සහල් පිටි නිෂ්පාදනය සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් වෙළඳපොල තුළ නිර්මාණය වී ඇත. විවිධ වූ වයස් කාණ්ඩවල පාරිභෝගිකයන් සඳහා සෞඛ්‍ය හිතකර නිෂ්පාදනයක් වන බැවින් විශාල පාරිභෝගික පිරිසක් ඉලක්ක කර ගත හැකිය. නිෂ්පාදනවල තිබෙන දැරිය හැකි මිල නිසා ඕනෑම ආදයම් මට්ටමක් ලබන පාරිභෝගිකයන් වෙත අපහසුවකින් තොරව මෙම සහල් පිටි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන අළෙවි කල හැකිය. එසේම මෙම ව්‍යාපාරය නව ව්‍යවසායකයන් සඳහා වුව ද පහසුවෙන් ගෘහාශ්‍රිතව ආරම්භ කළ හැකි ඉතා ලාභදායි ව්‍යපාර ක්ෂේත්‍රයකි.

4. ආයෝජනය

දිනකදී ඉඳිආප්ප 750ක්, ආප්ප 80ක්, පිට්ටු 28ක්, තෝසේ 30ක්, වන්ඩු 30ක් ආදී වශයෙන් සහල් පිටි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයන් සිදු කරන ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීම සඳහා ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේතුගත මුදල

4.1	ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	= රු. 35,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (දින 1ක් සඳහා)	= රු. 5,810.00
	මුළු එකතුව	= **රු. 40,810.00**

4.1 ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම සඳහා පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.

අංකය	යන්ත්‍රසූත්‍ර හා උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	ස්ටීමරය	3,500.00
02	ගෑස් ලිප් හා සිලින්ඩරය	20,000.00
03.	ආප්ප තාච්චි 05 ක්	2,500.00
04	ඉඳිආප්ප තට්ටු 200 ක්	2,500.00
05	පිට්ටු බම්බුව 02	1,500.00
06	අනෙකුත් උපකරණ	5,000.00
	මුළු එකතුව	35,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (දින 1ක් සඳහා)

දිනකට ඉඳිආප්ප 750ක්, ආප්ප 80ක්, පිට්ටු 28ක්, තෝසේ 30ක්, වන්ඩු 30ක් ආදී වශයෙන් සහල් පිටි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයන් සිදු කරයි. මසකට දින 25ක් නිෂ්පාදකයා ව්‍යාපාර කටයුතු සිදු කරනු ලැබේ.

අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	මාසික වියදම (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා	4,210.00	105,250.00
02	ශ්‍රමය සඳහා	750.00	18,750.00
03	විදුලිය	50.00	1,250.00
04	ගෑස් සඳහා වියදම	450.00	11,250.00
05	ජලය	50.00	1,250.00
06	වෙනත් වියදම්	300.00	7,500.00
	මාසික සෘජු පිරිවැය	5,810.00	145,250.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මාසයකට දින 25ක් වැඩ කරන බවට උපකල්පනය කරයි. සහල් පිටි ආශ්‍රිතව පහත සඳහන් පරිදි නිෂ්පාදනයන් සිදු කරනු ලබයි.

අංකය	නිෂ්පාදන වර්ගය	මසකට නිෂ්පාදන කරන ඒකක ගණන	ඒකකයක මිල (රු.)	විකුණුම් ආදායම (රු.)
01	ඉඳිආප්ප	18,750	4.00	75,000.00
02	ආප්ප	2,000	12.50	25,000.00
03	පිට්ටු	700	50.00	35,000.00
04	තෝසේ	750	30.00	22,500.00
05	වන්ඩු	750	30.00	22,500.00
	මාසික විකුණුම් ආදායම			180,000.00

ආහාර වර්ගවල ඒකක මිල ගණනය කිරීමේ දී ආහාර අයිතම සමඟ ගත යුතු ව්‍යංජන ආදිය සඳහා ද මිල ගණන් සලකා බලා මිල නියම කරනු ලැබේ.

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාර පවත්වා ගෙන යාම සඳහා දරන වියදම් ය. (ක්ෂය, ප්‍රවාහන, ලිපිද්‍රව්‍ය, දුරකතන) එය මාසයක් සඳහා රු. 12,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
= රු. 145,250.00 + රු. 12,000.00
= රු. 157,250.00

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 180,000.00 - රු. 157,250.00
= රු. 22,750.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මසකට ශ්‍රම වැටුප ලෙස රු. 18,750.00ක් හා ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 22,750.00ක මුදලක් උපයාගත හැකිය.

ස්වභාවික පළතුරු ආශ්‍රිත රසකැවිලි නිෂ්පාදනය

01. හැඳින්වීම

අප රට තුළ වසර පුරාවටම විවිධ වර්ගයේ පළතුරු වලින් ඉහළ අස්වැන්නක් වගාකරුවන් විසින් ලබාගනී. නමුත් එසේ ලැබෙන පළතුරු අස්වැන්නෙන් සැලකිය යුතු ප්‍රමාණයක් අපතේ යාම සිදුවේ. විශේෂයෙන් අඹ, අන්නාසි, ගස්ලබු, කෙසෙල් ආදී පළතුරු එම අස්වැන්න ලැබෙන කාල වලදී විශාල පරිමාණයෙන් අපතේ යාම සිදුවේ. එසේම ගස්ලබු, කෙසෙල් අවුරුද්ද පුරාවටම අස්වැන්න ලබා ගත හැකි පළතුරු වර්ග වේ.

එසේම ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රය තුළ කුඩා දරුවන් වෙනුවෙන් කරන නිෂ්පාදන අතර පැණි රස කෑම වර්ග (ටොෆී, චොක්ලට්, ආදිය) සඳහා විශාල ඉල්ලුමක් නිර්මාණය වී ඇත. මෙම බොහෝ නිෂ්පාදන සඳහා කෘතිම රසකාරක හා වර්ණක භාවිතා වන බැවින් දෙමාපියන් මෙම ආහාර දරුවන්ට ලබා දීමට බිය වෙති. ඊට හේතුව වර්තමානය වන විට දරුවන් විශාල වශයෙන් පිළිකා රෝගයට ගොදුරු වන අතර ඊට ප්‍රධාන වශයෙන් කෘතිම ආහාර භාවිතය හේතු වීමයි.

එබැවින් මෙම අපතේ යන පළතුරු ප්‍රමාණය ඵලදායී ලෙස උපයෝජනය කරමින් කෘතිම ආහාර වෙනුවට එම පළතුරු ආශ්‍රිත අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන වර්ග නිපදවීමේ හැකියාව ඇත.
ඒ අනුව අගය එකතු කළ නිෂ්පාදන වශයෙන් ස්වභාවික පළතුරු ආශ්‍රිත ජුජුබිස් සහ මාස්මෙලෝස් නිෂ්පාදනය කිරීම ගෘහ කර්මාන්තයක් වශයෙන් ආරම්භ කළ හැක. මෙහිදී කෘත්‍රිම වර්ණක වෙනුවට වදමල්, නිල් කටරොළු වැනි ස්වභාවික වර්ණකාරක භාවිතා කළ හැකිය.

02. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

පලතුරු වර්ග- අඹ, අන්නාසි, දෙහි, නෙල්ලි, ගස්ලබු, කෙසෙල් ආදිය අවම මිලට ලබාගත හැක.
ජෙලටීන් - සාමාන්‍ය වෙළඳපාලෙන් මිලදී ගත හැක.
සීනි - සාමාන්‍ය වෙළඳපාලෙන් මිලදී ගත හැක.
ග්ලූකෝස් ද්‍රාවණය - සාමාන්‍ය වෙළඳපාලෙන් මිලදී ගත හැක.
දෙහි - ග්‍රාමීයව මෙන්ම සාමාන්‍ය වෙළඳපාලෙන් මිලදී ගත හැක.
වර්ණකාරක (වදමල්, නිල් කටරොළු මල්)- ග්‍රාමීයව මිලදී ගත හැක.
ජලය

03. වෙළඳපොළ

ජුජුබිස්, මාස්මෙලෝස් වැනි පැණි රස කෑම වර්ග සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් ඇත. වැඩි වශයෙන් ළමුන් වෙනුවෙන් මිලදී ගනු ලබන මෙම ආහාර ස්වාභාවිකව නිෂ්පාදනය කරන බැවින් එම "ස්වභාවික" යන තේමාව යටතේම වෙළඳපොළ තුළ ඉල්ලුමක් නිර්මාණය කර ගත හැකිය. ඉහළ මට්ටමේ ගුණාත්වය සහ විශ්වාසය තුළින් සාපේක්ෂව ඉහළ මිලකට වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කළ හැකිය. එසේම සිල්ලර වෙළඳසැල් මෙන්ම සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය ඉලක්ක කරගෙන මෙම නිෂ්පාදනයන් සිදු කළ යුතුය.

04. ආයෝජනය

ස්වභාවික පළතුරු ආශ්‍රිතව දිනකට ජුජුබිස් කිලෝ ග්‍රෑම් 10ක් සහ මාස්මෙලෝස් කිලෝ ග්‍රෑම් 05ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 62,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියකට)	- රු. 49,200.00
	මුළු පිරිවැය	- **රු. 111,200.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය යන්ත්‍ර හා උපකරණ පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය ලෙස නිවස තුළ කොටසක් භාවිතා කරන බව සළකා ස්ථානය සඳහා වන වියදම් ඇතුළත් නොකොට ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාඋපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	බ්ලෙන්ඩර් යන්ත්‍රය	15,000.00
02	සීලරය	5,000.00
03	තරාදිය	8,000.00
04	ගෑස් ලිප සහ සිලින්ඩරය	12,000.00
05	අනෙකුත් අත්‍යාවශ්‍ය උපකරණ	22,000.00
	එකතුව	62,000.00

4. 2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (දිනකට)

දිනකට ස්වාභාවික පළතුරු ආශ්‍රිතව ජුජුබිස් කිලෝ ග්‍රෑම් 10ක් සහ මාස්මෙලෝස් කිලෝ ග්‍රෑම් 05ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 25ක් නිෂ්පාදනය සිදුකරනු ලැබේ.

අංකය	විස්තරය	දිනකට වියදම (රු.)	සතියක(දින 6) වියදම(රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම	රු. 5,200.00	රු. 31,200.00
02	ශ්‍රම වියදම	රු. 1,000.00	රු. 6,000.00
03	ගෑස් /විදුලිය	රු. 500.00	රු. 3,000.00
04	පොලිතින් සහ ලේබල්	රු. 1,500.00	රු. 9,000.00
	එකතුව	රු. 8,200.00	රු 49,200.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය සතියකට දින 06ක් තුළ නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරන අතර දිනකට ස්වාභාවික පළතුරු ආශ්‍රිතව ජුජුබිස් කිලෝ ග්‍රෑම් 10ක් සහ මාස්මෙලෝස් කිලෝ ග්‍රෑම් 05 නිෂ්පාදනය කරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. ජුජුබිස් ග්‍රෑම් 70 පැකට් වශයෙන්ද මාස්මෙලෝස් ග්‍රෑම් 100 පැකට් වශයෙන්ද අලෙවි කරන බවද උපකල්පනය කෙරේ. ඒ අනුව, මාසික නිෂ්පාදනය මෙසේය.

ජුජුබිස් පැකට් දිනක නිෂ්පාදනය 140 (පැකට් 01ක කෑලි 20කි.)
මාස්මෙලෝස් පැකට් දිනක නිෂ්පාදනය 48 (පැකට් 01ක කෑලි 15කි.)

ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම

1. ජුජුබිස් (දින 25 × දිනක නිෂ්පාදනය පැකට් × ඒකක තොග මිල)
   25 × 140 × රු. 55.00 = රු. 192,500.00

2. මාස්මෙලොස් (දින 25 × දිනක නිෂ්පාදනය පැකට් 48 × ඒකක තොගමිල)
   25 × 48 × රු.60.00 = රු. 72,000.00

මාසික මුළු විකුණුම් ආදායම - රු. 264,500.00

මාසික මුළු පිරිවැය	=	සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
සෘජු පිරිවැය	=	සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම් + සෘජු ශ්‍රම වියදම් + සෘජු වෙනත් වියදම්
දිනක සෘජු පිරිවැය	=	රු. 5,200.00 + රු. 1,000.00 + රු. 2,000.00 = රු. 8,200.00
මාසික සෘජු පිරිවැය	=	රු. 8,200.00 × දින 25 = රු. 20,5000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වා ගෙන යාම සඳහා වක්‍රව දරණ වියදම් මේ යටතට ගැනේ. (ජලය, ප්‍රවාහන, අලෙවි, ක්ෂය හා අනෙකුත් වියදම්) මසක් සඳහා රු. 20,000.00 ක මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය

= රු. 264,500.00 - (රු. 20,5000.00 + රු. 20,000.00)

= රු. 264,500.00 - රු. 225,000.00

= රු. 39,500.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම පවුලේ ව්‍යාපාරයක් ලෙස නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රුපියල් ශ්‍රම වැටුප ලෙස රු. 25,000.00 ක් සහ ශුද්ධ ලාභය රු. 39,500.00ක මුදලක් උපයා ගත හැකිය.

කැරමල් පුඩින් නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

කිරි ආශ්‍රිත ඉතා රසවත් අතුරුපසක් ලෙස ප්‍රසිද්ධ කැරමල් පුඩිං, කස්ටඩ් කැරමල්, කස්ටඩ් පුඩිං, ක්‍රීම් කැරමල් යන නම් වලින්ද හැඳින්වේ. විශේෂයෙන් උත්සව අවස්ථා සහ සාද සඳහා මෙම අතුරුපස වර්තමානයේ දී අනිවාර්ය අංගයක් ලෙස භාවිතා කිරීම බොහෝ විට දක්නට ලැබේ.

තවද බොහෝ දෙනා මෙම අතුරුපස රස විඳීමට කැමැත්තක් දැක්වුවද වර්තමානයේ පවතින කාර්යබහුල තත්ත්වයන් හමුවේ එය නිවසේ දී පෞද්ගලිකව සාදා ගැනීම අපහසු වී ඇත.

නමුත් ඉතා පිරිසිදුව ආකර්ෂණීයව මෙය නිෂ්පාදනයක් ලෙස වෙළෙඳපොළට ඉදිරිපත් කරන්නේ නම් එය මිල දී ගැනීමට ඔවුන් පෙළෙඹෙන බැවින් ව්‍යාපාරයක් ලෙස කැරමල් පුඩිං නිෂ්පාදනය ඉතාමත් කදිම ව්‍යාපාරික අවස්ථාවකි. මෙය නිෂ්පාදන විවිධාංගිකරණයට ලක් කළ හැකි නිෂ්පාදනයකි. උදාහරණ ලෙස ජෙලි කැරමල්, පළතුරු කැරමල් යනාදී වශයෙන් ගත හැක.

මෙම නිෂ්පාදනය පාරිභෝගිකයාටම පහසුවෙන් සාදා ගැනීම සඳහා පවුඩර් මිශ්‍රණයක් ලෙසද වෙළෙඳපොළට ඉදිරිපත් කළ හැකිය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

කිරි - කිරිපිටි, දියර කිරි උකු කිරි මේ සඳහා භාවිතා කළ හැකිය.
බිත්තර
සීනි
වැනිලා
වතුර
සාදික්කා - අවශ්‍ය නම් පමණක් භාවිතා කළ හැකිය.

3. වෙළෙඳපොළ

විශේෂයෙන් අතුරුපසක් ලෙස නිවසේවල හා උත්සව අවස්ථාවන් සඳහා ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. මේ සඳහා ළමා හා තරුණ කණ්ඩායම් බහුලවම කැමැත්තක් දක්වන අතර මැදි වයස් කණ්ඩායම් වලින්ද ඉල්ලුමක් පවතී. මධ්‍යම හා ඉහළ ආදායම් මට්ටම්වල කාණ්ඩ අතර බෙදා හැරිය හැකි අතර විශේෂයෙන් උත්සව ශාලා හිමියන් අතර සහ සෘජු ඇණවුම් ලෙස වෙළෙඳපොළ සකසා ගත හැකිය. යොදා ගන්නා කිරි වල ගුණාත්මකභාවය මත මිල ගණන් සුලු වෙනසකට භාජනය වුවද යම් නිශ්චිත මිල පරාසයක මෙය අලෙවි කළ හැකිය. සාමාන්‍යයෙන් පාරිභෝගිකයාට ප්‍රදර්ශනය වන ආකාරයට භාණ්ඩ ඉදිරිපත් කර ඇති සියලු ම ග්‍රාමීය වෙළඳ සැල් හා විශේෂයෙන් සුපිරි වෙළඳසැල් හරහා මෙය අලෙවි කළ හැකිය.

4. ආයෝජනය

දිනකට කැරමල් පුඩිං කප් 150ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළයුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	රු. 119,600.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	රු. 36,960.00
		රු. 156,560.00

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍යම අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම: (රු)
01	බීටරය	4,500.00
02	ස්ටීමරය (එකවර කප් 100ක් තැම්බිය හැකිය)	10,000.00
03	ශීතකරණය (Bottle cooler)	100,000.00
04	සෑජු ෆෝම් පෙට්ටි (700 X 3)	2100.00
04	භාජන හැදි ඇතුළු වෙනත් උපකරණ	3,000.00
	එකතුව	119,600.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනක කප් 150ක් බැගින් සතියකට දින 6ක් නිෂ්පාදනය කරන ලෙස උපකල්පනය කරන ලදි.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (දින 6 සඳහා)(රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය - කප් 150 සඳහා (දියර කිරි ලී. 13.5 , බිත්තර 50, සීනි කි.ග්‍රෑ. 4.5, වැනිලා මි. ලී. 100 වතුර	4,235.00	25,410.00
02	ශ්‍රම වියදම	500.00	3,000.00
03	ඇසුරුම් (කප් - හැන්ද සහ පියන සමග, ස්ටිකරය) සහ වෙනත්	1,425.00	8,550.00
	එකතුව	6,160.00	36,960.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 25ක් දිනකට කැරමල් පුඩිං කප් 150 බැගින් නිෂ්පාදන කරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. එක කප් එකක විකුණුම් මිල රු. 48.00කි.

මාසික විකුණුම් ආදායම = (දින 25 × දිනක නිෂ්පාදනය 150 × රු. 48.00) = රු. 180,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රමය වියදම+ සෘජු වෙනත් වියදම

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 4,235.00 + රු. 500.00 + රු. 1,425.00
= රු. 6,160.00 × දින 25
= රු. 154,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වා ගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම වේ. (ජලය, විදුලිය, ප්‍රවාහනය, අලෙවි, ක්ෂය, වෙනත් ආදි අනෙකුත් වියදම) එය මාසයක් සඳහා රු. 12,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 180,000.00 - (රු. 154,000.00 + රු. 12,000.00)
= රු. 180,000.00 - රු. 166,000.00
= රු. 14,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට ශ්‍රම වැටුප ලෙස රු. 12,500.00ක් සහ ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 14,000.00ක ආදායමක් උපයාගත හැකිය.

දේශීය සහල් පිටි නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

ගෝලීය පාරිභෝජන සංස්කෘතිය තුළ වර්තමාන ප්‍රවණතාව වන්නේ දේශීය, කාබනික ආහාර වර්ග භාවිතයයි. පෝෂණ ගුණයෙන් ඉතා ඉහළ පාරම්පරික දේශීය සහල් වර්ගයන්ට වර්තමානයේ පවතින දියවැඩියාව, අධිරුධිර පීඩනය, පිළිකා ආදී රෝග රැසක් සමනය කිරීමේ හැකියාව පවතී. විදේශීයව ආනයනය කරන අනෙක් පිටි වර්ගයන් වෙනුවට දේශීය සහල් වර්ගයන් භාවිතයෙන් ඉඳි ආප්ප, රොටි, පිට්ටු, බිස්කට්, නූඩ්ලස්, සීරියල් මුරුක්කු කේක් හා පාන් වැනි ආහාර වර්ගයන් සකසා ගත හැකි වේ. ශරීරගත විෂ ඉවත් කිරීමේ හැකියාවක් ද පවතින මෙම සහල් පිටි වර්ග කුරුළු තුඩ, කළු හීනටි, සියපත් ඇල්, සුවඳැල්, මඩතවාලු, කහවනු යනාදී දේශීය සහල් වර්ග භාවිතයෙන් සකසා ගත හැකිය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

දේශීය සහල් - කාබනික පොහොර භාවිතයෙන් සකස් කරන ලද ගුණාත්මයෙන් ඉහළ දේශීය සහල්.
(දේශීය සහල් පිටි නිෂ්පාදනයේ දී කිසිදු කල් තබා ගැනීමේ ද්‍රව්‍යයක් භාවිතා නොකර සිදු කිරීමට අපේක්ෂිත ව්‍යාපාර සඳහා.)

3. වෙළඳපොළ

පී. එල්. 480 නැමැති ගිවිසුම යටතේ ඇමරිකානු වෙළඳපොලෙන් තිරිඟු පිටි ආනයනය කිරීම ආරම්භ කළ කාල වකවානුවෙන් පසු මෙරට පාරිභෝගික ජනතාව එම පිටි ආශ්‍රයෙන් නිෂ්පාදිත ආහාර ද්‍රව්‍යයන් පරිභෝජනයට වඩාත් නැඹුරු විය. නමුත් එම නිෂ්පාදනයන් භාවිතයේ අහිතකර සෞඛ්‍යමය තත්ත්වයන් රැසක් මේ වනවිට විද්‍යාත්මකව හඳුනාගෙන ඇත. ඒ හේතුව නිසාම ඉහළ කාය ශක්තියක් ඇති පාරිභෝගික ජනතාව අතර බහුල වශයෙනුත් අනෙකුත් පාරිභෝගික ජනතාව අතර සැලකිය යුතු ලෙසත් දේශීය ගුණාත්මක ආහාර ද්‍රව්‍යයන් සඳහා ඉල්ලුම ඉහළ ගොස් ඇත. ඉතාමත් උසස් පෝෂණ ගුණයෙන් යුත් දේශීය සහලින් නිෂ්පාදිත පිටි වර්ගයන්ට මේ නිසා ඉහළ වෙළඳපල ඉල්ලුමක් අපේක්ෂා කළ හැකිය. විශේෂයෙන් ම ළදරු ආහාර, රෝගී වැඩිහිටි ආහාර සැකසීමේ දී මෙවැනි පිටි වර්ග අමුද්‍රව්‍යයක් ලෙස භාවිතයට ගනු ලබයි. සුඛෝපභෝගී වෙළඳසැල් ජාලය දේශීය සහල් පිටි නිෂ්පාදනය උදෙසා උපක්‍රමිකව සැකසුණු වෙළඳපලකි.

4. ආයෝජනය

සතියකට පිටි කිලෝ 1200ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1.	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	රු. 123,000.00
4.2.	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	රු. 307,200.00
	මුළු එකතුව	**රු. 430,200.00**

සහල්, වෙනත් සහල් මෝලක් භාවිතයෙන් අඹරා ගැනීම සිදු කර ගෘහාශ්‍රිතව අවම ආයෝජනයකින් ආරම්භ කළ හැකි ලෙස පිරිවැය සලකා ඇත.

4.1 ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර, ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	ඇසුරුම් කිරීමේ යන්ත්‍රය	40,000.00
02	විද්‍යුත් තරාදිය	18,000.00
03	ඇසුරුම් අච්චු ගාස්තු (Packing block Charges)	20,000.00
04	පිටි ඇසුරුම් කිරීමේ දී භාවිත වන උපකරණ	10,000.00
05	Traffic light code/පෝෂණ සහතිකය	15,000.00
06	Bar code ලබා ගැනීම සඳහා	20,000.00
	මුළු එකතුව	123,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට පිටි කිලෝ ග්‍රෑම් 01 පැකට් 200 ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 6ක් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ නිරත වේ.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
01	අමු ද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම (සහල් 200 kg × රු.210)	42,000.00	252,000.00
02	සහල් ඇඹරීම සඳහා වන වියදම (සහල් කිලෝ ග්රෑම් 01 ක් සඳහා රු.20 බැගින් - 200 × 20)	4,000.00	24,000.00
03	ශ්‍රම වියදම	1,000.00	6,000.00
04	ඇසුරුම් වියදම-කිලෝ ග්රෑම් 1 බැගින් වූ ඇසුරුමකට රු.20	4,000.00	24,000.00
05	වෙනත් වියදම්	200.00	1,200.00
	මුළු එකතුව	51,200.00	307,200.00

05. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 25ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදු කරන අතර එක් දිනක දී සහල් පිටි කිලෝ ග්‍රෑම් 200 බැගින් නිෂ්පාදනය කර සහල් පිටි කිලෝ 1 බැගින් ඇසුරුම් කර රු. 275.00කට අලෙවි කරනු ලබයි.

මාසික මුළු විකුණුම් ආදායම = රු. 1,375,000.00
(දිනක නිෂ්පාදනය පැකට් 200 × දින ගණන 25 × රු. 275.00)

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 1,280,000.00
(දෛනික කාරක ප්‍රාග්ධනය රු. 51,200.00 × දින 25)

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරන ජලය, ක්ෂය, විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි හා දුරකථන වියදම් සඳහා මාසිකව රු. 25,000.00ක් වැය වේ යැයි ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුලු පිරිවැය
රු. 1,375,000.00 - (රු. 1,280,000.00 + රු. 25,000.00)
රු. 1,375,000.00 - රු. 1,305,000.00
රු. 70,000.00

පිටි නිෂ්පාදනය සඳහා සේවකයකු ලෙස අයිතිකරුම සේවය කරයි නම් මාසිකව රු. 25,000.00ක වැටුපක් වෙන් කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් මාසයකට රුපියල් 70,000.00ක් උපයා ගත හැකිය.

06. වෙනත්

ව්‍යාපාර කටයුතු අඛණ්ඩව පවත්වා ගැනීම සඳහා මසකට අවශ්‍ය සහල් තොග තබා ගැනීමට රු.1,050,000.00 වියදම් දැරීමට සිදු වේ.

දිනක සහල් අවශ්‍යතාවය	=	කිලෝ ග්‍රෑම් 200
වැඩ කරන දින ගණන	=	25
මසක අවශ්‍යතාවය	=	කිලෝ ග්‍රෑම් 5000
සහල් කිලෝ 1 ක ගැනුම් මිල	=	රු. 210.00
සහල් මිලදී ගැනීමේ වියදම	=	රු. 1,050,000.00

- ප්‍රාදේශිය මට්ටමේ ගෘහාශ්‍රිතව නමුත් උසස් ප්‍රමිතියෙන් සාදන හා ඇසුරුම් කටයුතු සිදු කිරීමේ අපේක්ෂාව මත සියලු පිරිවැය යොදා ගෙන ඇත.

කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන (පන්නීර් සහ එළඟි තෙල්)

1. හැඳින්වීම

මිනිස් ශිෂ්ටාචාරයේ ආරම්භයේ සිට මිනිසා සමඟ ඉතා සමීප සබඳතාවයක් පවත්වන ලද සත්වයෙක් ලෙස ගවයින් දැක්විය හැකිය. පිරිමි සතුන් කෘෂිකර්මාන්තයේ කටයුතු සඳහා යොදා ගන්නා අතර ගැහැණු සතුන්ගෙන් කිරි ලබා ගනී. අතීතයේ සිට කිරි ආශ්‍රය කරගෙන පස්ගෝරස නිෂ්පාදනය සිදු විය. ඒ අතර දමිළ ජනතාව අතර ඉතාම ජනප්‍රිය ආහාර වර්ගයන් දෙකක් ලෙස පන්නීර් හා එළඟිතෙල් දැක්විය හැකිය. දමිළ ජනතාවගේ මංගල උත්සව වල දී පළමු දිනය මස් මාංශ වලින් තොරව හින්දු ආගමික වතාවත් අනුව සිදු කරයි. මංගල උත්සවයන්හි දී මස් මාංශ වෙනුවට ආදේශකයක් ලෙස එළකිරි ආශ්‍රයෙන් සකස් කර ගන්නා ලද පන්නීර් යොදා ගෙන රසවත් ව්‍යංජනයක් සකස් වේ. එය ඉතාමත් රසවත් වන අතර පෝෂණ ගුණයෙන් ද අනූනය. එමෙන් ම දමිළ සංස්කෘතියෙහි ආහාර පිසීමට යොදා ගන්නා තෙල් වර්ග අතර එළඟිතෙල් ප්‍රධාන වේ. මෙම වර්ග දෙකම කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයන් වන අතර ජීවනෝපාය සංවර්ධන මාර්ගයක් ලෙස සාර්ථකව පවත්වාගෙන යාමේ හැකියාව ඇත.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

එළකිරි / විනාකිරි / දියලුණු

3. වෙළඳපොළ

දමිළ ජනතාව අතර ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතින ආහාර වර්ගයන් දෙකකි. දමිළ ජනතාව ආහාර පිසීමේ දී අධික පෝෂණ ගුණයක් ලබා ගැනීමට හා රසවත් ආහාරයක් පිළියෙල කර ගැනීම සඳහා පොල්තෙල් වෙනුවට එළඟිතෙල් භාවිතා කරයි. හින්දු ආගමික මංගල උත්සව අවස්ථාවන් හි පළමු දිනය මස් මාංශ වලින් තොරව සිදු කරන අතර, එලකිරි යොදා ගනිමින් සකස් කර ගන්නා පන්නීර් යොදා ගනිමින් ඉතාම රසවත් හා පෝෂණ ගුණයෙන් අධික ව්‍යංජනයක් සකසා ගනි. එම නිසා හෝටල් හා කේටරින් සර්විස් වලින් විශාල ඉල්ලුමක් පවතී. හින්දු ආගමට අනුව දින 07,14, 25, 45 ආදි ලෙසට එක දිගට ම නිර්මාංශව සිට ආගමික වතාවන් සිදු කරන කාලයන්හිදී ද මේ නිෂ්පාදන සඳහා විශාල ඉල්ලුමක් දක්නට ලැබේ. මෙම නිෂ්පාදනයන් දෙක සදහා ම මේ ආකාරයෙන් පවතින වර්තමාන වෙළදපොළ අනාගතය තුළ තවදුරටත් වර්ධනය වනු ඇත. ග්‍රාමීය වෙළදසැල්, සුපිරි වෙළදසැල් හා සුපිරි හෝටල් හරහා අලෙවි කිරීමේ හැකියාව ඇත.

4. ආයෝජනය

දිනකට පන්නීර් 18kg ක් හා එළඟිතෙල් 750ml බෝතල් 03ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 20ක් නිෂ්පාදනයේ නියැලෙන ව්‍යාපාරයක් සදහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 157,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසයක් සඳහා)	- රු. 341,000.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 498,000.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

ඉඩම හෝ ගොඩනැගිල්ල සඳහා වියදම් ඇතුළත් කර නොමැති අතර පදිංචි ස්ථානය තුළ ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට හැකි වේය යන උපකල්පනය මත පිහිටා ස්ථාවර වත්කම් ගණනය කරන ලදි.

අංකය	යන්ත්‍ර හා උපකරණ	ඒකක ගණන	වටිනාකම (රුපියල්)
01	අධිශීතකරණ	01	75,000.00
02	හීටර් බේසම්	01	15,000.00
03	ට්‍රේ	20	20,000.00
04	තෙල් හැඳි ලොකු	02	1,800.00
05	තෙල් හැඳි කුඩා	02	1,200.00
06	තාච්චි ලොකු	01	24,000.00
07	ප්ලාස්ටික් බේසම් (ලොකු)	04	12,000.00
08	ප්ලාස්ටික් බේසම් (කුඩා)	04	8,000.00
	එකතුව	35	157,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසයක් සඳහා)

දිනකට පන්නීර් 18kg ක් හා එළගිතෙල් 750ml බෝතල් 03ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 20 නිෂ්පාදනයේ නියැලෙනු ලබයි.

අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	මාසික වියදම (රු.)
01	අමු ද්‍රව්‍ය (එළගිතෙල් වලට අදාල බෝතල් හා පන්නීර් ඇසුරුම් කිරීමට අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය වියදම ද ඇතුළත් කර ඇත)	14,800.00	296,000.00
02	ශ්‍රම වියදම	1,500.00	30,000.00
03	වෙනත් වියදම්	750.00	15,000.00
	එකතුව	17,050.00	341,000.00

5. ශුද්ධ ලාභය (මාසයක් සඳහා)

දිනකට කිරි ලීටර් 143ක් යොදා ගනිමින් පන්නීර් 18kg ක් හා එළගිතෙල් 750ml බෝතල් 03ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 20 නිෂ්පාදනයේ යෙදෙන්නේය යන උපකල්පනය මත පිහිටා විකුණුම් ආදායම ඇස්තමේන්තු කරන ලදි. ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 20 × දිනක නිෂ්පාදනය පන්නීර් 18kg × රු. 975.00) = රු. 351,000.00
(දින 20 × දිනක නිෂ්පාදනය 750ml එළගිතෙල් බෝතල් 3 × රු. 1,200.00) = රු. 72,000.00

මාසික මුළු විකුණුම් ආදායම රු. 423,000.00 වේ.
මුළු අලෙවි ආදායමෙන් ආපසු එවුම් සඳහා 05%ක් එනම් රු. 21,150.00ක් අඩු කළ විට රු. 401,850.00 වේ.

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම් + සෘජු ශ්‍රම වියදම් + සෘජු වෙනත් වියදම්

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 296,000.00 + රු. 30,000.00 + රු. 15,000.00 = රු. 341,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරන වියදම් වේ. (ජලය/විදුලිය/ප්‍රවාහන/අලෙවි/ක්ෂය කිරීම් ආදි අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 25,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 401,850.00 - (රු. 341,000.00 + රු. 25,000.00)
= රු. 401,850.00 - රු. 366,000.00
= රු. 35,850.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මසකට රු. 30,000.00ක වැටුපක් වෙන් කර ගත හැකි අතර ව්‍යාපාරයෙහි ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 35,850.00 උපයා ගත හැකිය

ජෑම් නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

ජෑම් යනු කුඩා සහ වැඩිහිටි සෑම පාරිභෝගික කණ්ඩායමකට ම ගැළපෙන ආහාරයකි. මෙය ශ්‍රී ලංකාව තුල වැවෙන ස්වාභාවික පළතුරු වර්ග අනුව මෙන්ම විවිධ රසයන්ගෙන් නිෂ්පාදනය කළ හැකිය. බහුල ලෙස පළතුරු ලබා ගැනීමට ඇති පහසුව සහ යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතය අවම බැවින් ශ්‍රී ලංකාවේ ඉතා පහසුවෙන් කුඩා ව්‍යාපාරයක් ලෙස ආරම්භ කළහැකි ව්‍යාපාර අවස්ථාවකි.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

පළතුරු - උසස් තත්වයෙන් යුතු අන්නාසි, අඹ, පැෂන් ෆෘට්, දිවුල්
සීනි - සාමාන්‍ය පාරිභෝජනයට ගන්නා සුදු සීනි
දොඩම් හෝ දෙහි යුෂ

3. වෙළඳපොළ

කල් තබා ගත හැකි බෝතල් කළ ආහාර අතරින් ජෑම් සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. විශේෂයෙන්ම බේකරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සමග ආහාරයට ගත හැකි බැවින් කුඩා හා තරුණ පාරිභෝගිකයින් අතර බහුල ලෙස භාවිතා වේ. පාරිභෝගික ආර්ථික රටාවන්ට ගැළපෙන පරිදි විවිධ ප්‍රමාණයේ ජෑම් බෝතල් නිෂ්පාදන වෙළඳපොල තුළ දක්නට ලැබෙන අතර ප්‍රසිද්ධ වෙළඳනාම යටතේ මෙම නිෂ්පාදන දක්නට ලැබේ. එහිදී තරගකාරී මිල වාසියක් ලබා ගැනීම සඳහා කුඩා ව්‍යාපාරයකට යම් අගය එකතු කරන ලද ජෑම් නිෂ්පාදන වෙළඳපොලට හඳුන්වාදීමට හැකියාව පවතී. විශේෂයෙන්ම වරකා, බෙලි, පේර, ගොරකා, සියඹලා වැනි පෝෂණ තත්වයෙන් අනූන පළතුරු යොදා ගැනීම තුළින් මෙන්ම, සීනි වෙනුවට සුක්රෝස් භාවිතය තුළින් ඉහළ මිළ ගණන් යටතේ වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කිරීමට හැකියාව ඇත.

4. ආයෝජනය

දිනකට අන්නාසි ජෑම් (ග්‍රෑම් 450) බෝතල් 20ක්, දිවුල් ජෑම් (ග්‍රෑම් 450) බෝතල් 20ක් සහ මිශ්‍ර පළතුරු ජෑම් (ග්‍රෑම් 450) බෝතල් 20ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළයුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 110,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	- රු. 80,000.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 190,000.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇති අතර, ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.

අංකය	යන්ත්‍රසූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
1	මිශ්‍රණ යන්ත්‍රය	60,000.00
2	බෝතල් තම්බන යන්ත්‍රය	30,000.00
3	උෂ්ණත්ව මානය	6,000.00
4	තරාදිය	5,000.00
5	පොතු ඉවත් කිරීමේ හා පෙති කැපීමේ යන්ත්‍රය	3,000.00
6	ස්ටේන්ලස් ස්ටීල් සාස්පාන්	5,000.00
7	පිහි හැඳි සහ අනෙකුත් උපකරණ	1,000.00
	එකතුව	110,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට අන්නාසි ජෑම් (ග්‍රෑම් 450) බෝතල් 20ක්, දිවුල් ජෑම් (ග්‍රෑම් 450) බෝතල් 20ක් සහ මිශ්‍ර පලතුරු ජෑම් (ග්‍රෑම් 450) බෝතල් 20ක් බැගින් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 05ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලැබේ.

අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
1	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම	9,000.00	45,000.00
2	ශ්‍රම වියදම	1,000.00	5,000.00
3	වෙනත් වියදම (බෝතල්, මූඩි, ලේබල්, ගෑස්, ගෙනවීමේ කුලී)	6,000.00	30,000.00
	එකතුව	16,000.00	80,000.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 20ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන අතර, දිනකදී ජෑම් බෝතල් 60ක් නිෂ්පාදනය සිදුකරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. ජෑම් (ග්‍රෑම් 450) බෝතලයක විකුණුම් මිළ රු. 310.00කි. ඒ අනුව,

- මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 20 × දිනක නිෂ්පාදනය 60 × රු.310.00) = රු. 372,000.00
- මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

- සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත් වියදම්

  දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 9,000.00 + රු. 1,000.00 + රු. 6,000.00

  = රු. 16,000.00 × දින 20

  = රු. 320,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජල, විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදී අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 20,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය

= රු. 372,000.00 - (රු. 320,000.00 + රු. 20,000.00)

= රු. 32,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින් ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මසකට ශ්‍රම වැටුප ලෙස රු. 20,000.00ක් සහ ශුද්ධ ලාභය රු. 32,00.00ක මුදලක් උපයා ගත හැකිය.

සම්බල් නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

කල් තබා ගත හැකි ආහාර යන්න මෑතකාලීනව ඉතා ජනප්‍රිය ඉහළ ඉල්ලුමක් ඇති ක්ෂේත්‍රයකි. මේ අතරින් ප්‍රධාන ආහාර වේල් තව දුරටත් රස ගැන්වීම සඳහා යොදා ගැනෙන අමතර ආහාරයක්, කටගැස්මක් ලෙස සම්බල් වර්ග දැක්විය හැකිය. සම්බල් යන්න විවිධාකාර වේ. පහසුවෙන් සපයා ගත හැකි අමුද්‍රව්‍ය යොදාගෙන සරල ක්‍රමවේදයක් තුළින් අඩු ප්‍රාග්ධන පිරිවැයකින් ආරම්භ කළ හැකි ගෘහාශ්‍රිත ව්‍යාපාර අවස්ථාවක් ලෙස සම්බල් වර්ග නිෂ්පාදනය ගත හැකිය. මෙහිදී උම්බලකඩ, හාල්මැස්සන් සහ කෙසෙල්මුව උපයෝගී කරගෙන නිෂ්පාදනය කළ හැකි සම්බල් වර්ග පිළිබඳව සලකා බලයි. පැකට් හෝ බෝතල් වශයෙන් ඇසුරුම් කර සම්බල් වෙළඳපොළට සැපයීමට හැකිය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

උම්බලකඩ, වියළි හාල්මැස්සන්, කෙසෙල්මුව, ළූණු, සුදුළූණු, පොල්තෙල්, කෑලිමිරිස්, ගම්මිරිස්, අමුමිරිස්, ලුණු, සීනි, රම්පේ, කරපිංචා, කුරුඳු, එනසාල්, දෙහි, සිට්රික් ඇසිඩ්

3. වෙළඳපොල

වර්තමාන සමාජයේ පවතින අධික කාර්ය බහුලත්වය නිසා සහ ආහාර වේලට අමතර රසයක් එක්කිරීම උදෙසා බෝතල් කල, කල් තබාගත හැකි ආහාර සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. මේ ආහාර වර්ග අතරින් සම්බල් සඳහා හිමිවන්නේ ප්‍රමුඛස්ථානයකි. මෙහිදී උම්බලකඩ, හාල්මැස්සන් සහ කෙසෙල්මුව සම්බල් සෑම පාරිභෝගික කාණ්ඩයක් අතර ප්‍රචලිත නිෂ්පාදන වේ. පහල, මධ්‍යම මෙන්ම ඉහළ ආදායම් ලබන පාරිභෝගිකයන් සියල්ල සම්බල් නිෂ්පාදන සඳහා ඉලක්කගත වෙළඳපොල ලෙස හඳුනාගත හැකිය. එමෙන්ම සිල්ලර වෙළඳසැල් ආශ්‍රිතව සේම සුපිරි වෙළඳසැල් ආශ්‍රිතව ද නිෂ්පාදන අලෙවි කිරීම කළ හැකිය.

4. ආයෝජනය

දිනකට,
උම්බලකඩ සම්බල් කජ් 20
හාල්මැස්සන් සම්බල් කජ් 20
කෙසෙල්මුව සීනි සම්බල් කජ් 10 ක් බැගින් සමස්තය කජ් 50ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් අයෝජනය කළයුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 50,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	- රු. 55,200.00
	මුළු එකතුව	- **රු.105,200.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.

අංක	යන්ත්‍රසූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	බ්ලෙන්ඩර්	10,000.00
02	ගෑස් ලිප සහ සිලින්ඩරය	10,000.00
03	අනෙකුත් උපකරණ	10,000.00
04	මේසය	15,000.00
05	තාරාදිය	5,000.00
	එකතුව	50,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

උම්බලකඩ සම්බල් කප් 20
හාල්මැස්සන් සම්බල් කප් 20
කෙසෙල්මුව සීනි සම්බල් කප් 10ක් බැගින් දිනකට කප් 50ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මාසයකට දින 25ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලැබේ.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
01	උම්බලකඩ	1,600.00	9,600.00
02	හාල්මැස්සන්	1,300.00	7,800.00
03	කෙසෙල්මුව	500.00	3,000.00
04	අනෙකුත් අමුද්‍රව්‍ය		
	(ළූණු, කෑලි මිරිස්, පොල්තෙල් ආදිය)	3,800.00	22,800.00
05	ඇසුරුම්	500.00	3,000.00
06	ශ්‍රම වියදම්	1,000.00	6,000.00
07	වෙනත් වියදම්	500.00	3,000.00
	එකතුව	9,200.00	55,200.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන

1. අමුද්‍රව්‍ය මිල ස්ථාවරව පවතී.
2. පරිභෝගික ඉල්ලුම අඛණ්ඩව පවතී.
3. නිෂ්පාදන කටයුතු අදාළ ව්‍යාපාරිකයා ම සිදුකරයි.

මාසික විකුණුම් ආදායම

(දින 25 × උම්බලකඩ කප් දිනක නිෂ්පාදනය 20 × රු. 200.00) = රු. 100,000.00
(දින 25 × හාල්මැස්සන් කප් දිනක නිෂ්පාදනය 20 × රු. 180.00) = රු. 90,000.00
(දින 25 × කෙසෙල්මුව කප් දිනක නිෂ්පාදනය 10 × රු. 300.00) = රු. 75,000.00
එකතුව = රු. 265,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම

දිනෙක සෘජු පිරිවැය = 7,700.00 + 1,000.00 + 500.00
= රු. 9,200.00 × දින 25
= රු. 230,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජල, විදුලි, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදී අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 12,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	=	මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
	=	රු. 265,000.00 - (රු. 230,000.00 + රු. 12,000.00)
	=	රු. 265,000.00 - රු. 242,000.00
	=	රු. 23,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට ශ්‍රම වැටුප ලෙස රු. 25,000.00ක් සහ ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 23,000.00ක ආදායමක් උපයාගත හැකිය.

කුළු බඩු එකතු කිරීම හා අලෙවිකරණ ව්‍යාපෘතිය

1. හැඳින්වීම

උඩරට හා පහතරට වියළි කලාපීය දේශගුණයක් සහිත ප්‍රදේශවල වගා කෙරෙන ගම්මිරිස්, කුරක්කන්, ඉරිඟු, කහ, කෝපි, කච්පි, එනසාල්, කරබුනැටි, ඉඟුරු වැනි සුළු අපනයන හා දේශීය ධාන්‍ය සඳහා විශාල ඉල්ලුමක් පවතී. මේවා අතරින් තෝරාගත් වර්ග කිහිපයකට පමණක් මෙම ව්‍යාපෘතිය සීමා කළ හැකි අතර, මෙහි සඳහන් නොවන අනෙකුත් වර්ග ද වගා බිමෙන් මිලදී ගෙන ඉහළ ලාභ තීරුවක් ඇති ව තොග වශයෙන් හෝ ගෘහස්ථ පාරිභෝජනයට සුදුසු වන සේ කුඩා ප්‍රමාණ පැකට් ලෙස ඇසුරුම් කර අලෙවි කිරීමෙන් ඉහළ ලාභයක් ලබාගත හැකිය. මෙම ව්‍යාපෘතිය රු. 150,000.00ක පමණ මූලික ආයෝජනයකින් ආරම්භ කළ හැකි, නව ව්‍යාපාරයක් ලෙස දිවයිනේ ඕනෑම ප්‍රදේශයක ආරම්භ කිරීමට හැකියාව ඇත. ප්‍රදේශය තුළ අමුද්‍රව්‍ය නොමැති වුවත්, අමුද්‍රව්‍ය බහුල ව පවතින ප්‍රදේශවල අස්වනු නෙලන කාලසීමාවන් හඳුනාගෙන, තොග වශයෙන් මිලදී ගැනීම් සම්බන්ධතා ඇතිකර ගැනීමෙන් මෙම ව්‍යාපෘතිය ක්‍රියාත්මක කළ හැකිය.

2. අමුද්‍රව්‍ය

දේශීය වෙළඳපොළේ වගා කන්න පිළිබඳ ව තොරතුරු කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුවේ සහාය ඇතිව ලබාගෙන ඉහළ ගුණාත්මක බවකින් යුතු අමුද්‍රව්‍ය ලබාගැනීමට කටයුතු කළ යුතු ය.

3. වෙළඳපොළ

දේශීය ආහාර පරිභෝජන රටාව තුළ අත්‍යාවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍යයන් වන මේවායෙන් දිවයිනේ ඕනෑම ප්‍රදේශයක ජීවත් වන, ඕනෑම අයෙකුට දේශීය වෙළඳපොළට පිවිසීමේ හැකියාවක් ඇත. ධාන්‍ය ඇඹරුම් කර්මාන්තයේ නියැලී සිටින ව්‍යවසායකයින්ට තොග වශයෙන් සැපයීමටත්, කුඩා පරිමාණයේ වෙළඳසැල් සඳහා කුඩා ප්‍රමාණයේ ඇසුරුම් සහිතව වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීමටත් හැකියාව ඇත.

4. ආයෝජනය

මෙය කුළුබඩු එකතු කිරීම සහ අලෙවිකිරීම සම්බන්ධ ව්‍යාපාරයක් වන අතර, මූලිකව ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහාල අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 35,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	- රු. 126,675.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 161,675.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත.

අංක	වත්කම	වටිනාකම (රු.)
01	යන්ත්‍ර	30,000.00
02	උපකරණ	5,000.00
	එකතුව	35,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

මෙහි ඇතුලත් වන්නේ සතියකට කි.ග්‍රෑම් 137ක් බෙදාහැරීම සඳහා වන සම්පූර්ණ වියදම වේ.

අංක	විස්තරය	සතියක් සඳහා වියදම (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය මිලදී ගැනීම	116,225.00
02	ශ්‍රම වියදම්	3,750.00
03	විදුලිය	250.00
04	ප්‍රවාහන වියදම්	1,250.00
05	දුරකථන වියදම්	200.00
06	ඇසුරුම්	5,000.00
	එකතුව	126,675.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන

සතියකට කි.ග්‍රෑ .137ක් එක් රැස්කර බෙදාහරින අතර විකුණුම් හා ගැණුම් මිල කාලය අනුව වෙනස් විය හැකි බව.

මාසික විකුණුම් ආදායම = සතියක විකුණුම් ආදායම × 4
= රු. 149,900.00 × 4
= රු. 599,600.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය(සතියක් සඳහා) = යෙදවුම් වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම් + සෘජු වෙනත්
= රු. 116,225.00 + රු. 3,750.00 + රු. 5,000.00
= රු. 124,975.00

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 124,975.00 × 4
= රු. 499,900.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙනයාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජලය, විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදී අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 6,800.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 599,600.00 - (රු. 499,900.00 + රු.6,800.00)
= රු. 599,600.00 - රු.506,700.00
= රු. 92,900.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 15,000.00 වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, මාසික ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 92,900.00ක් උපයා ගත හැකිය.

ගෘහ ආශ්‍රිත බේකරි නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

වර්තමානය වන විට බේකරි නිෂ්පාදන ආශ්‍රිත වෙළඳපොල විධාංගීකරණය තුලින් නව ව්‍යාපර අවස්ථා ඇතිකරමින් ඉදිරියට පැමිණෙමින් පවතී. පීසා, බගර් බන් හා ඩෝනට් යන කෑම අපගේ සංස්කෘතික රටාවට සමීප ආහාර වර්ග නොවුනත්, නූතන පරම්පාරාව මෙම ආහාර සඳහා වැඩි රුචිකත්වයක් දක්වනු ලබයි. අප රට තුල සුපිරි පන්තියේ රෙස්ටුරන්ට් (පීසා හට්, කේෆ්සී, මැග්ඩොනල්, ෆැබ්, ඩොමිනෝස්) ව්‍යාප්ත වීමත් සමඟ මෙම ආහාර වර්ග අනුභවය සඳහා මිනිසුන් හුරුපුරුදු විය. තම නිවස තුළ සමීපතමයන් සමඟ ගනු ලබන විශේෂ උත්සව අවස්ථා සහ විශේෂ ගමන් බිමන් ආදියේදී ද ඇතැමුන් මෙම නිෂ්පාදන මිලදී ගනිමින් විශේෂ අවස්ථා රසවත් කර ගැනීමට උත්සුක වේ. මෙම ව්‍යාපාර අවස්ථාව සඳහා අමුද්‍රව්‍ය සපයා ගැනීමේ පහසුව හා අවම පිරිවැයකින් ආරම්භ කළ හැකි නිසාවෙන් ගෘහස්ථ කර්මාන්තයක් ලෙස ඉතා පහසුවෙන් ආරම්භ කල හැකිය.

2. අමුද්‍රව්‍ය

පීසා - පාන් පිටි, යීස්ට්, ලුණු, ජලය, සෝස්, මොසරැල්ලා චීස්, රස ගැන්වීමට චීස්, අවශ්‍ය රසයන් සඳහා චිකන් සොසේජස්, ඉස්සන් ආදිය විවිධ රස ගන්වන ද්‍රෑ. (උදා: ගම්මිරිස්, බෙල් පෙපර් වැනි ද්‍රෑ)

බර්ගර් බන් - සීනි, පාන් පිටි, යීස්ට්ල ලුණු, බටර්, ජලය, චිකන්, තක්කාල, සලාද කොළ, ගම්මිරිස්

ඩෝනට් - පාන් පිටි, බටර්, යීස්ට්, සීනි, ලුණු, බිත්තර, චොකලට්, කිර, සැරසිලි අවශ්‍ය ද්‍රෑ

3. වෙළඳපොල

ළමා, තරුණ හා වැඩිහිටි සියලු අය පාරිභෝගික කණ්ඩායම ලෙස හඳුනාගත හැකි ආකර්ශණීය වෙළඳපොලක් ඇති නිෂ්පාදනයකි. මධ්‍යම පාන්තිකයන් සහ ඉහළ පාන්තිකයන් මිලදී ගැනීමට වැඩි වශයෙන් යොමු වුන ද සාමාන්‍ය පාන්තිකයන් හට ද පහසුවෙන් අතේ ඇති මුදලට මිලදී ගැනීම සඳහා සුවිශේෂ මිල ගණන් යටතේ නිෂ්පාදනය කළ හැකිය. එසේම විශේෂ (Delivery) බෙදාහැරීමේ ක්‍රමවේද හා පහසුකම් යටතේ නිවසටම මෙම නිෂ්පාදනයන් අලෙවිකිරීම තුලින් නිත්‍ය පාරිභෝගික කණ්ඩායමක් හඳුනාගත හැකිය.

4. ආයෝජනය

දිනකට පීසා 5ක්, බර්ගර් බන් 20ක්, ඩෝනට් 20ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 25ක් වැඩ කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 117,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසයක් සඳහා)	- රු. 35,800.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 152,800.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ	වටිනාකම රු.
01	අවන් - කේක් කිලෝග 5 ධාරිතාව	70,000.00
02	කේක් බීටරයක් කිලෝග 5 ධාරිතාව	45,000.00
03	අවශ්‍ය උපකරණ	2,000.00
	එකතුව	117,000.00

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇති අතර ව්‍යාපාරික ස්ථානය සිය නිවස ලෙස භාවිතා කළ හැකි බැවින් එහි පිරිවැයද ඇතුලත් කර නොමැත.

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට පීසා 5ක්, බර්ගර් බන් 20ක්, ඩෝනට් 20ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 25ක් වැඩ කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා ලෙස සැලකේ.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
01	පීසා බර්ගර් බන් ඩෝනට්	4000.00 700.00 560.00	20,000.00 3,500.00 2,800.00
02	ශ්‍රම වියදම (දිනකට)	1000.00	5,000.00
03	විදුලිය	100.00	500.00
04	උැසුරුම්	700.00	3,500.00
06	ගෙන ඒමේ කුලිය	100.00	500.00
	එකතුව	7,160.00	35,800.00

උපකල්පන

- ව්‍යාපාරයේ හිමිකරු පමණක් සේවය කරන බව.
- දිනකට පීසා 5ක්, බර්ගර් බන් 20ක්, ඩෝනට් 20ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර මසකට දින 25ක වැඩ කරන ව්‍යාපාරයක්.
- වෙළඳපොල අමුද්‍රව්‍ය මිල නිරන්තරයෙන් වෙනස් විය හැකි
- ගෙන ඒමේ වියදම ව්‍යාපාරික ස්ථානය හා අමුද්‍රව්‍ය ලබා ගැනීමට යන වෙළඳපොල දුර අනුව ව්‍යාපාරයෙන් ව්‍යපාරයට වෙනස් විය හැකි
- ව්‍යාපාරයට අමුද්‍රව්‍ය රැගෙන ඒමට ආසන්නතම නගරයට යනු ලබන්නේ බස් රථයෙනි.

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

නිෂ්පාදනවල විකුණුම් මිල අනුව මාසික විකුණුම් ආදායම පහත පරිදි වේ.

පීසා = රු. 187,500.00 (පීසා 1 විකුණුම් මිල රු. 1500.00)
ඩෝනට් = රු. 25,000.00 (ඩෝනට් විකුණුම් මිල රු. 50.00)
බර්ගර් = රු. 25,000.00 (බර්ගර් 1 විකුණුම් මිල රු. 50.00)

මාසික විකුණුම් ආදායම = රු. 237,500.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

- සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත් වියදම
- දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 5,260.00 + රු. 1,000.00 + රු. 900.00
  = රු. 7,160.00 × දින 25
  = රු. 179,000.00

- වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙනයාම සඳහා දරණ වියදම් වේ (ජල,විදුලිය නිෂ්පාදන බෙදා හැරීම ප්‍රවාහන, දුරකථන, ප්‍රචාරණ හා නඩත්තු ආදි අනෙකුත් වියදම්.) එය මාසයක් සඳහා රු. 5,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	=	මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
	=	රු. 237,500.00 - (රු. 179,000.00 + රු. 5,000.00)
	=	රු. 237,500.00 - රු. 184,000.00
	=	රු. 53,500.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 53,500.00ක් සහ තම වැටුප ලෙස රු. 25,000.00ක ආදායමක් උපයාගත හැකිය.

චට්නි නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

අඹ, ඇඹරැල්ලා යනු ග්‍රාමීය ප්‍රදේශවල සුලභ මෙන්ම ජනප්‍රිය පලතුරු වර්ගයන්ය. විටෙක ඒවා පලතුරු වශයෙන් පමණක් නොව ග්‍රාමීය නාගරික ප්‍රජාවගේ වැඩි නැම්යාවක් ඇත්තේ මේවා ව්‍යාංජන ලෙස සකසා ගැනීමටයි. අන්නාසි ද එවැනිම වූ පළතුරකි. ඒවා ද ප්‍රධාන ආහාරවේල සමග එක්කර ගැනීමට බොහෝ දෙනා කැමැත්තක් දක්වයි. සම්ප්‍රදායික මට්ටමින් ග්‍රාමීය ප්‍රදේශවල අඹ, ඇඹරැල්ලා සහ අන්නාසි කල්තබා ගැනීමේ ක්‍රමෝපායන් ලෙස චට්නි නිෂ්පාදනයට යොමු විය. එහි රසයත් ගුණයක් ඉහළ මට්ටමක පැවතීම නිසා මධ්‍යම පාන්තිකයන් සහ ඉහළ ආදායම් ලබන්නන් වැඩි වශයෙන් චට්නි පාරිභෝජනයට පෙළඹිණි. ඒ අනුව මෙම කණ්ඩායම් ඉලක්කකර ගනිමින් අඹ චට්නි, ඇඹරැල්ලා චට්නි සහ අන්නාසි චට්නි වැනි නිෂ්පාදන බිහිවිය. අවම මූලික ප්‍රාග්ධනයක් යටතේ ස්වයං රැකියාවක් ලෙස ආරම්භ කළ හැකි වීම නිසාවෙන් ග්‍රාමීය ව ව්‍යාපාර අවස්ථාවක් ලෙස වැඩි වශයෙන් ප්‍රචලිත විය.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

අඹ, ඇඹරැල්ලා සහ අන්නාසි
සීනි, විනාකිරි, මිරිස් කුඩු, ගම්මිරිස්, කරදමුංගු / කරාබුනැටි, සුදුළූණු, ඉඟුරු

3. වෙළඳපොල

මධ්‍යම පාන්තිකයන් සහ ඉහළ ආදායම් ලබන්නන් අතර බෙහෙවින් ජනප්‍රිය වෙළඳපොලක් අඹ චට්නි සඳහා නිර්මාණය වී ඇත. එසේම බාල තරුණ මහලු යන සියලු වයස් කාණ්ඩ වල පාරිභෝගිකයන් මෙම නිෂ්පාදන පරිභෝජනය කිරීමට කැමැත්තක් දක්වයි. සිල්ලර වෙළඳ සැලේ සිට සුපිරි වෙළඳසැල් දක්වා අලෙවි කළහැකිය. SLS වැනි ප්‍රමිති සහතික ලබා ගැනීම මගින් අපනයන වෙළඳපොල ජය ගැනීමට මඟ විවරවනු ඇත.

4. ආයෝජනය

දිනකට අඹ චට්නි බෝතල් 20ක් (450g) අන්නාසි හා ඇඹරැල්ලා චට්නි බෝතල් 10ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළයුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුළු මුදල.

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනය	රු. 62,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධනය (සතියකට)	රු. 93,540.00
	මුළු එකතුව	**රු. 155 540.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම ඇතුලත්ය.

අංක	යන්ත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	ගෑස් ලිප	13,000.00
02	ගෑස් සිලින්ඩරය	7,000.00
03	බ්ලෙන්ඩරය	15,000.00
04	ඩිජිටල් තරාදිය	12,000.00
05	පත්තක්	1,000.00
06	ලොකු මැටි හට්ටියක්	2,000.00
07	ලොකු තාච්චියක්	3,000.00
08	බෝතල් තම්බන භාජන	5,000.00
09	තෙල් හැදි 1	500.00
10	ලී හැදි 2	200.00
11	මේස 1	2,000.00
12	පොඩි තාච්චි 1	1,300.00
	එකතුව	62,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට අඹ චට්නි බෝතල් (450g) 20ක් ද අන්නාසි හා ඇඹරැල්ලා චට්නි බෝතල් 10 බැගින් ද නිෂ්පාදනය කරයි. සතියට දින 06ක් නිෂ්පාදනයේ යෙදෙයි.

අංක	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
01	අමුද්‍රව්‍ය වියදම	11,610.00	69,660.00
02	ඉන්ධන (ගෑස්) සඳහා	400.00	2,400.00
03	ශ්‍රමය සඳහා වියදම	1,500.00	9,000.00
04	ගෙන ඒමේ කුලී	200.00	1,200.00
05	වෙනත් වියදම් (බෝතල් /ලේබල්)	1,880.00	11,280.00
	එකතුව	15,590.00	93,540.00

05. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මාසයකට දින 24ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදුකරන අතර එක් දිනකදී අඹ චට්නි (450g) බෝතල් 20ක් ද අන්නාසි සහ ඇඹරැල්ලා චට්නි (450g) බෝතල් 10 බැගින් ද නිෂ්පාදනය කර අලෙවි කරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. ඕනෑම චට්නි බෝතලයක මිල රු. 475.00කි.

මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 24 × දිනක නිෂ්පාදනය 40 × රු. 475.00
= රු. 456,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍ර + සෘජු ශ්‍රමය + සෘජු වෙනත් වියදම්

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 11,610.00 +රු. 1,500.00 + රු. 2,480.00
= රු. 15,590.00 × 24 දින

දින 24 සෘජු පිරිවැය = රු. 374,160.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම් වේ. (ජල, විදුලි, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදී අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 18,500.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	= මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
	= රු. 456,000.00 - (රු. 374,160.00 + රු. 18,500.00)
	= රු. 456,000.00 - රු. 392,600.00
	= රු. 63,340.00

ව්‍යාපාරිකයා හට මසකට තමන්ගේ වැටුප් ලෙස රු. 30,000.00ක් සහ ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 63,340.00 උපයා ගත හැක.

සීනි පතුරු නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

අතීතයේ ලාංකික ප්‍රජාව තුල බෙහෙවින් ජනප්‍රිය රස කැවිල්ලක් බවට පත්ව තිබූ සීනි පතුරු වර්තමානයේදී නැවතත් ජනතාව අතර ප්‍රචලිත වෙමින් පවතී. සියළුම වයස් කාණ්ඩයන් හි පාරිභෝගිකයින් වැඩි කැමැත්තක් දක්වන මෙම "සීනි පතුරු", යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව ගෘහාශ්‍රිතව පහසුවෙන් ආරම්භ කල හැකි ව්‍යාපාරයකි. සමහර ප්‍රදේශයන්හි ගම්මාන වශයෙන් මෙම නිෂ්පාදනය තම ප්‍රධාන ජීවනෝපාය ලෙස කර ගෙන යනු දක්නට ලැබේ.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

තිරිඟු පිටි, සීනි, පොල්තෙල් හෝ පාම් ඔයිල්, ලුණු, වර්ණක (ආහාර නිෂ්පාදනය සඳහා යොදා ගන්න අනුමත වර්ණක)

3. වෙළෙඳපොල

පහල හා මධ්‍යම පාන්තික පාරිභෝගික කණ්ඩායම් වල ඉහල ඉල්ලුමක් පවතී. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළෙඳ සැල් වල සිට සුපිරි වෙළෙඳසැල් දක්වා වුවද මෙම නිෂ්පාදන සැපයිය හැකිය. සාමාන්‍යයෙන් වෙළෙඳපොළෙහි සීනි පතුරු පහකින් හා සීනි පතුරු විසි පහකින් යුත් ප්‍රමාණ දෙකක ඇසුරුම් දක්නට ලැබේ. මේවා රුපියල් 70.00ක් හෝ රුපියල් 225.00ක් යන මිල ගණන් යටතේ වෙළෙඳපොළෙහි අලෙවි වේ.

4. ආයෝජනය

දිනකට සීනි පතුරු පහකින් යුත් කුඩා ඇසුරුම් 150ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීමට අවම වශයෙන් ආයෝජනය කල යුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

මුළු ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 25,000.00
මුළු කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 35,160.00
මුළු පිරිවැය	- **රු. 60,160.00**

4.1 මුළු ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙම ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අවශ්‍ය මූලික අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත.

අංකය	උපකරණය	වටිනාකම (රු.)
01	සීලරය	5,000.00
02	අනෙකුත් උපකරණ (තෙල් තාච්චි, බේසම්, හැඳි, සාස්පාන්, මේස,)	20,000.00
	මුළු පිරිවැය	25,000.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට සිනි පතුරු 5 කින් යුත් කුඩා පැකට් 150ක් නිෂ්පානය කරනු ලබන අතර දින 06ක් නිෂ්පාදනයේ යෙදෙන බවට උපකල්පනය කරනු ලබයි.

අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
01	අමු ද්‍රව්‍ය හා ඇසුරුම් වියදම	4,360.00	26,160.00
02	ශ්‍රම වියදම	1,000.00	6,000.00
03	වෙනත් වියදම් (ඉන්ධන හා අනෙකුත්)	500.00	3,000.00
	මුළු පිරිවැය	5,860.00	35,160.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 25ක් නිෂ්පාදන කටයුතු කරන අතර දිනකට පැකට් 150ක් අයිතිකරු පමණක් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන අතර එක් පැකට් එකක් රු. 45.00ක මුදලකට වෙළඳ පොලට අලෙවි කරනු ලබන බවට උපකල්පනය කරනු ලැබේ.

ඒ අනුව

මාසික විකුණුම් අදායම = පැකට් 150 × දින 25 × රු. 45
= රු. 168,750.00

මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
= රු. 146,500.00 + 8,000.00
= රු. 154,500.00

සෘජු පිරිවැය = සෘජු ද්‍රව්‍ය පිරිවැය + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත් පිරිවැය (දිනකට)
= රු. 4,360.00 + රු. 1,000.00 + රු. 500.00
= රු. 5,860.00

මාසික සෘජු පිරිවැය (දිනකට සෘජු පිරිවැය ×දින 25)
= රු. 5,860.00 × 25
= රු. 146,500.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරනු ලබන අනෙකුත් වියදම් වේ. (විදුලිය, ජලය, ප්‍රවාහනය, අලෙවි වියදම් හා සෘජු වියදම් ලෙස නොසලකන ලද සියලුම වියදම්.) මේ අනුව මෙම ව්‍යාපාරයේ මාසික වියදම් රු. 8,000.00 ක් වේ.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් අදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 168750.00 - රු. 154,500.00
= රු. 14,250.00

මෙම ව්‍යාපරයේ අයිතිකරු නිෂ්පාදනයේ නියැලී සිටිනම්, වැටුප ලෙස රු.25,000.00ක් (රු. 1000 දින 25) හා ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 14,250.00ක් මාසිකව උපයා ගත හැකිය. දිනක නිෂ්පාදන ප්‍රමාණය වැඩි කර ගැනීම මගින් මාසික ආදායම වැඩි කර ගත හැකිය.

රවුම් මුරුක්කු නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

වර්තමානයේ බයිට් වර්ග හා මුරුක්කු යනු සාමාන්‍ය ජනතාව අතර වඩාත් ජනප්‍රිය කෙටි කෑම වර්ගයක් ලෙස සැලකිය හැකිය. එයින් රවුම් මුරුක්කු දෛනික කෙටි කෑමක් ලෙස මෙන්ම උත්සව අවස්ථා සඳහා යොදා ගත හැකි කෙටි කෑම වර්ගයක් ලෙස වර්ධනය වී ඇත. ඒ නිසා ස්වයං රැකියා මට්ටමින් මුල් කාලයේ පැවති මුරුක්කු නිෂ්පාදනය වර්තමානයේ මහා පරිමාණ ව්‍යාපාර දක්වා විවිධ වූ ඇසුරුම් හා රසයන් යටතේ විහිදී ඇති හොඳ ව්‍යාපාර අවස්ථාවක් බවට පත්ව ඇත. ඒ අනුව ශ්‍රී ලංකාව තුල රවුම් මුරුක්කු සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතින අතර මිරිස් රසැති නිෂ්පාදන කෙරෙහි වැඩි නැඹුරුතාවයක් පවතී. යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව නිවරැදි තාක්ෂණික දැනුම භාවිතයෙන් ගෘහාශ්‍රිතව පහසුවෙන් ආරම්භ කල හැකි ව්‍යාපාර අවස්ථාවකි.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

තිරිඟු පිටි
හාල් පිටි
පාම් ඔයිල්
ලුණු
වර්ණක - ආහාර නිෂ්පාදන සඳහා යොදගනු ලබන අනුමත වර්ණක.

3. වෙළෙඳපොල

වයස්, සමාජ මට්ටම් හා ආදායම් මට්ටම් වලින් තොරව සියලු පාරිභෝගික කණ්ඩායම් වලින් ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. සාමාන්‍ය සිල්ලර වෙළඳසැලේ සිට සුපිරි වෙළෙඳසැල් දක්වා විවිධ වූ ඇසුරුම් යටතේ විවිධ මිල ගණන් අනුව නිෂ්පාදන පවතී. සාමාන්‍ය වෙළඳපොල තුල බෝතල් ඇසුරුම් ලෙස නිෂ්පාදන දැකිය හැකි අතර රු.5/- හා රු.10/- මිල ගණන් යටතේ තනි මුරුක්කු ලෙස අලෙවිය වඩාත් ප්‍රචලිතය.

4. ආයෝජනය

දිනකට රවුම් මුරුක්කු බෝතල් 15ක් (බෝතලයක මුරුක්කු 75 බැගින්) නිෂ්පාදනය කරන ආයතනයක් ලෙස ආරම්භ කිරීමට අවම වශයෙන් ආයෝජනය කල යුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල පහත පරිදි වේ.

4.1	මුළු ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 34,500.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	- රු. 40,200.00
	මුළු පිරිවැය	- **රු. 74,700.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහි ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අවශ්‍ය මූලික අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත. යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව ශ්‍රමය පමණක් යොදා ගෙන නිෂ්පාදනය සිදු කරන බව උපකල්පනය කර ඇත.

අංකය	උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	මුරුක්කු සකස් කිරීමේ අත් යන්ත්‍ර (02)	4,500.00
02	තරාදිය	5,000.00
03	අනෙකුත් උපකරණ (ගෑස් ලිප, තෙල් තාච්චි, පිටි තැම්බීමේ උපකරණ, හැඳි, බේසම්, මේස හා රාක්ක)	25,000.00
	එකතුව	34,500.00

මෙම ව්‍යාපාරය යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් සිදු කරන්නේනම්, දෛනික නිෂ්පාදන ප්‍රමාණය බෝතල් (මුරුක්කු 75 අඩංගු) 250ක් දක්වා වැඩි කළ හැකි අතර අවශ්‍ය යන්ත්‍ර සූත්‍ර වනුයේ පිටි මිශ්‍ර කිරීමේ යන්ත්‍රය -රු. 150,000.00, මුරුක්කු සකස් කිරීමේ යන්ත්‍රය රු. 300,000.00 සිට රු. 500,000.00, පිටි තැම්බීමේ උපකරණ හා කෙටීමේ යන්ත්‍රය රු. 250,000.00 හා විදුලි උදුන- රු.100,000.00 සිට රු. 500,000.00 වේ.

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට රවුම් මුරුක්කු 75 අඩංගු බෝතල් 15ක් දෛනිකව නිෂ්පාදනය කරනු ලබන අතර සතියට දින 06ක් වැඩ කරන ලෙස සලකා ඇත.

අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
1	අමු ද්‍රව්‍ය හා ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය	5,000.00	30,000.00
2	ශ්‍රම වියදම	1,500.00	9,000.00
3	වෙනත් වියදම්	200.00	1,200.00
	එකතුව	6,700.00	40,200.00

5.0 මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 25ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරන අතර එක් දිනකදී රවුම් මුරුක්කු 75ක් අඩංගු බෝතල් 15ක් අයිතිකරු හා පවුලේ සහය ඇතිව නිෂ්පාදනය කරනු ලබන අතර බෝතලයක් වෙළෙඳපොලට රු. 530.00ක මුදලකට අලෙවි කරන බව උපකල්පනය කර ඇත.

ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම (බෝතල් 15 × දින 25 × විකුණුම් මිල රු. 530.00) = රු. 198,750.00

මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
= රු. 167,500.00 + රු. 14,500.00
= රු. 182,000.00

සෘජු පිරිවැය = සෘජු ද්‍රව්‍ය පිරිවැය + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත් පිරිවැය

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 5,000.00 + රු. 1,500.00 + රු. 200.00
= රු. 6,700.00

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 6,700.00 × දින 25
= රු. 167,500.00

වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු වියදම් ලෙස ගණනය නොකල ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා මාසිකව දරණ අනෙකුත් වියදම් වේ. (විදුලිය, ජලය, ප්‍රවාහන, වරිපනම්, අලෙවි වියදම් හා අනෙකුත් සියලු වියදම්.) ඒ අනුව මෙම ව්‍යාපාරයේ මාසික වක්‍ර වියදම රු. 14,500.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු ගත කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 198,750.00 - රු. 182,000.00
= රු. 16,750.00

මෙම ව්‍යාපාරයේ අයිතිකරු පවුලේ සහය ඇතිව නිෂ්පාදනයේ නියැලී සිටිනම්, වැටුප ලෙස රු. 37,500.00 (දිනක වැටුප රු. 1500.00 × දින 25) හා ශුද්ධ ලාභය රු. 16,750.00ක් උපයා ගත හැකිය.

මෙහි සලකා ඇත්තේ බෝතලයක මුරුක්කු 75ක් අඩංගු, ප්‍රමාණයෙන් විශාල රවුම් මුරුක්කු වන අතර වෙළෙඳපොල අවශ්‍යතාවය මත ප්‍රමාණයෙන් කුඩා රවුම් මුරුක්කු ද, බෝතලයක අඩංගු ප්‍රමාණයන් හා, ඇසුරුමද වෙනස් කර ගත හැකිය.

මඤ්ඤොක්කා බයිට් නිෂ්පාදනය

01. හැඳින්වීම

වර්තමානයේ බයිට් වර්ග යනු සාමාන්‍ය ජනතාව අතර ජනප්‍රිය කෙටි කෑමක් ලෙස හැඳින්විය හැකිය. ඒ අතරින් හොඳ ශක්ති ප්‍රභවයක් ලෙස කැලරි, කාබෝහයිඩ්‍රේට් සහ යකඩ වලින් පොහොසත් මඤ්ඤොක්කා බයිට් යනු බාල, තරුණ, වැඩිහිටි සියළු දෙනා ප්‍රිය කරන කෙටි ආහාරයකි. එමෙන්ම මෙය නිවැරදි තාක්ෂණය භාවිතයෙන් යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයකින් තොරව පහසුවෙන් ආරම්භ කල හැකි ගෘහාශ්‍රිත ව්‍යාපාර අවස්ථාවකි.

02. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

මඤ්ඤොක්කා
පාම් ඔයිල්
ලුණු
මිරිස් කුඩු

03. වෙළඳපොල

වයස් හා සමාජ මට්ටම් වලින් තොරව සියලු පාරිභෝගික කණ්ඩායම් වලින් ඉහළ ඉල්ලුමක් සහිත වෙළෙඳපොලක් පවතී. මෙම නිෂ්පාදන සිල්ලර වෙළෙඳසැල් වල සිට සුපිරි වෙළෙඳසැල් දක්වා විවිධ ඇසුරුම් හා විවිධ ප්‍රමාණ වලින් ලබාගැනීමේ හැකියාව පාරිභෝගිකයින්ට ඇත. මෙම බයිට් ග්‍රෑම් 100 පැකට් 1ක් රු. 70.00 සිට ඉහළට අළෙවි වේ.

04. ආයෝජනය

දිනකට මඤ්ඤොක්කා බයිට් ග්‍රෑම් 100 පැකට් 100ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් ලෙස ආරම්භ කිරීමට අවම වශයෙන් ආයෝජනය කල යුතු මුදල පහත පරිදි වේ.

4.1	මුළු ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 44,500.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	- රු. 30,420.00
	මුළු පිරිවැය	**- රු. 74,920.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහි ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අවශ්‍ය මූලික අයිතම පමණක් ඇතුලත් කර ඇත. යන්ත්‍ර සූත්‍ර භාවිතයෙන් තොරව ශ්‍රමය පමණක් යොදාගෙන නිෂ්පාදනය කරන බව උපකල්පනය කර ඇත.

අංකය	උපකරණ	වටිනාකම රු.
01	සීලරය	8,500.00
02	තරාදිය	6,000.00
04	අනෙකුත් උපකරණ (තෙල් තාච්චිය, ලිප, හැඳි, පිහි, පෙති කැපීමේ උපකරණය, බේසම්, මේස)	30,000.00
	එකතුව	44,500.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට මක්ද්කෝඩාක්කා බයිට් ග්‍රෑම් 100 පැකට් 100ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන අතර සතියකට දින 06ක් වැඩ කරන ලෙස සලකා ඇත.

අංකය	විස්තරය	දිනකට වියදම රු.	සතියක වියදම රු.
01	අමුද්‍රව්‍ය හා ඇසුරුම්	3,570.00	21,420.00
02	ශ්‍රම වියදම (අයිතිකරු සහ සහායක)	1,500.00	9,000.00
	එකතුව	5,070.00	30,420.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය තුළ මසකට දින 25ක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරන අතර එක් දිනකදී මක්ද්කෝඩාක්කා බයිට් ග්‍රෑම් 100 පැකට් 100ක් නිෂ්පාදනය කිරීමට අයිතිකරුට අමතරව නිවසේ සාමාජිකයකුගේ සහය අවශ්‍ය වේ. එමෙන්ම පැකට් 1ක් වෙළඳපලට රු. 70.00ක මිලකට අලෙවි කරන බව ද උපකල්පනය කර ඇත.

ඒ අනුව,

මාසික විකුණුම් ආදායම (පැකට් 100 × දින 25 × විකුණුම් මිල රු. 70.00)
= රු. 175,000.00

සෘජු පිරිවැය = සෘජු ද්‍රව්‍ය පිරිවැය + සෘජු ශ්‍රම පිරිවැය + සෘජු වෙනත්

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 357,000.00 + රු. 1500.00 + රු. 100.00
= රු. 5,170.00

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 5,170.00 × දින 25
= රු. 129,250.00

මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
= රු. 129,250.00 + රු. 11,000.00
= රු. 140,250.00

වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය තළ ඇතුලත් නොකන ලද ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා මාසිකව දරණ අනෙකුත් වියදම් වේ. (විදුලිය , ජලය, ප්‍රවාහනය, අලෙවි වියදම්) ඒ අනුව මෙම ව්‍යාපාරයේ මාසික වක්‍ර වියදම රු. 11,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

- මෙම ව්‍යාපාරයේ අයිතිකරුට තම වැටුප ලෙස දිනකට රු. 1,000.00 බැගින් මසකට රු. 25,000.00කි.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	=	මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු වියදම
	=	රු. 175,000.00 - රු. 140,250.00
	=	රු. 34,750.00

අයිතිකරු නිෂ්පාදන කටයුතුවල නිරත වන බැවින් ශ්‍රම වැටුප ලෙස මසකට රු 25,000ක් (රු. 1000.00 × 25)ක් හා ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 34,750.00ක මුදලක් උපයා ගත හැකිය.

වියළි දේශීය ඖෂධ නිෂ්පාදන

01. හැඳින්වීම

ඖෂධ පැළෑටි වලින් පොහොසත් ඝර්ම කළාපීය පරිසරයකින් යුක්ත ශ්‍රී ලංකාව සියවස් ගණනාවක් පුරා පැවතුණ දේශීය ඖෂධ යොදාගෙන සිදු කරනු ලැබූ වෛද්‍ය ක්‍රමයන්ගෙන් හා එය සුරකිමින් සිටින සාම්ප්‍රදායික වෛද්‍යවරුන්ගෙන් පොහොසත් රටකි. ඖෂධ පැළෑටි ඖෂධ නිෂ්පාදනය සඳහා පමණක් නොව රෝග වලක්වා ගැනීම සඳහාත්, විවිධ ආහාර පිණිසත්, විවිධ සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත පිළිවෙත් සඳහාත් ප්‍රයෝජනයට ගත හැකිය. නිවසේදී සුව කළ හැකි සරල රෝග සඳහා වෛද්‍යවරුන් සොයා යන පිරිස ක්‍රමයෙන් වැඩි වීම අප රටේ බරපතල සෞඛ්‍ය හා සමාජීය ගැටළුවක් බවට පත්ව ඇත. වර්තමානය වන විට අතීතයේ මෙන්ම දේශීය ඖෂධ, දේශීය වෛද්‍ය ක්‍රමයන් පිළිබඳ පුළුල් කතිකාවතක් ගොඩනැගෙමින් පවතී. දේශීය ඖෂධ යොදා ගෙන බාල, තරුණ හා වැඩිහිටි වයස් කණ්ඩායම් වල එදිනෙදා ඇති වන සුළු රෝගාබාධ වලට ප්‍රතිකාර කිරීමට හැකියාව පවතින බවත් ඒ සඳහා යොමු වන බවත් දක්නට ලැබේ. පරිසරයෙන් ලබා ගන්නා ශාකමය කොටස් වලින් ලැබෙන ඖෂධීය ගුණය විස්මිත බව බටහිර වෛද්‍යවරුන් පවා පිළිගෙන ඇත. මානවයා තුළ ඇතිවන සුළු රෝගාබාධ නිට්ටාවටම සුව කිරීමේ හැකියාව හා ඖෂධ භාවිතයෙන් ශරීරයට සිදුවන අතුරු ආබාධ නොමැති වීම දේශීය ඖෂධ වලට පවතින ඉල්ලුම ඉහළ යෑමට හේතු වී ඇත. දේශීය ඖෂධ අමුද්‍රව්‍ය ලෙස යොදාගත් විවිධ නිෂ්පාදනද වෙළඳපොළ තුළ විශාල වශයෙන් දක්නට ලැබේ.

සුළු රෝගාබාධයන් ඇති වූ විට දේශීය ඖෂධ යොදා ගෙන එයින් මිදීමට හැකි අත්දැකීම් බොහෝ විට අප සතුව පවත. එය අපි පාරම්පරිකව ලද උරුමයක් යැයි කිව හැකිය. ඇතැම් ආපදා වලදී හා සුළු රෝගාබාධ වලදී පිළියමක් වශයෙන් අප අවට පරිසරයෙන් ලබා ගන්නා ශාක වලින් ලැබෙන පිටුවහල අති මහත්ය. ආයුර්වේද වෙදකම තුළ හා ආයුර්වේද නිෂ්පාදන සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය මූලික ඖෂධ වශයෙන් ආඩතෝඩා, කොහොඹ, කහ, අරළු හඳුනා ගෙන ඇති අතර ඒවා මෙරට ග්‍රාමීය පරිසරය තුළ බහුලව දක්නට ලැබෙන අතර එම ශාක කොටස් ලබා ගෙන වේලා අමුද්‍රව්‍ය වශයෙන් වෙළඳපොළට යොමු කිරීම ව්‍යාපාරයක් වශයෙන් ආරම්භ කිරීමට හැකියාව පවතී.

ආයුර්වේද ප්‍රතිකාර ක්‍රම වලට මෙන්ම ආයුර්වේද නිෂ්පාදන වලට අමුද්‍රව්‍යයක් වශයෙන් පහත සඳහන් ඖෂධ වර්ග ප්‍රධාන වශයෙන් භාවිතයට ගැනේ.

කොහොඹ	- පොතු
පාවට්ටා	- (පොතු, මුල්, කොළ, මල්, නටු)
අරළු	- ඇට
කහ	- අල

මෙම ඖෂධ වර්ග මෙරට ස්වාභාවික පරිසරය තුළ දක්නට ලැබෙන අතර ඒවා ලබා ගෙන වේලා ගුණාත්මකව වෙළඳපොලට යොමු කිරීම වර්තමානයට ගැලපෙන ව්‍යාපාර අවස්ථාවක් වශයෙන් හඳුනා ගත හැකිය.

02. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

ආඩතෝඩා - Justisia Adhatoda යන උද්භිද නාමයෙන් හැඳින්වෙන පාවට්ටා කොළ, පොතු, මුල්, මල් නැටි යන පංචාංගයම ඖෂධ සඳහා සුදුසුය.
කොහොඹ - Azadirachta Indica A. Juss යන උද්භිද නාමයෙන් හැඳින්වෙන කොහොඹ ගසේ පංචාංගයම ඖෂධ සඳහා යොදා ගනී. පොත්තට විශාල ඉල්ලුමක් පවතී.
අරළු - Terminalia Chebula Rwtz යන උද්භිද නාමයෙන් හැඳින්වෙන අරළු වියළා ඇට ඉවත් කර අරළු ගෙඩියේ පිට ලෙල්ල, ඇට මද හා පොතු, කොළ ඖෂධ සඳහා යොදා ගනී. මෙහිදී ගෙඩියට විශාල ඉල්ලුමක් පවතී.
කහ - Curcuma longaL යන උද්භිත නාමයෙන් හැඳින්වෙන කහ අල සහ කොළ ඖෂධ සඳහා යොදා ගනී.

03. වෙළඳපොළ

දේශීය වෛද්‍ය ප්‍රතිකාර ක්‍රම වලට මෙන්ම දේශීය ආයුර්වේද නිෂ්පාදන වලට අත්‍යාවශ්‍ය මූලික අමුද්‍රව්‍යයන් වශයෙන් පාවට්ටා, කොහොඹ, අරළු, කහ හඳුනා ගත හැකිය. ලෝකයේ වර්තමානයේ පැතිර යන කොරෝනා වෛරසයටද ආයුර්වේද ප්‍රතිකර්ම මෙරට භාවිත කරන අතර ඒ සඳහා ද මෙම අමුද්‍රව්‍ය යොදා ගන්නා අවස්ථා පවතී. බාල, තරුණ, වැඩිහිටි සියළු පිරිස් වලට පීවන රටාව තුළ ඇති වන සුළු සුළු රෝගාබාධ වලට මෙම ඔසු වලින් සරල ප්‍රතිකාර කිරීමට හැකියාව ඇත. එමෙන්ම දේශීය මෙන්ම විදේශීය වෙළඳපොල තුළ ආයුර්වේද නිෂ්පාදනයන්ට ප්‍රමුඛ ඉල්ලුමක් පවතී. සෑම දිස්ත්‍රික්කයක් තුළ ම ආයුර්වේද වෙළඳසැල් හා ආයුර්වේද නිෂ්පාදන ආයතන පවතින බැවින් හොඳ වෙළඳපොලක් පවතී. ඖෂධීය අමුද්‍රව්‍ය අතර වියළි කහ වලට පවතින ඉල්ලුම ද ඉතා ඉහළ අගයක් ගනී.

04. ආයෝජනය

මසකට මෙම ඖෂධ වර්ග හතරෙන් වියලන ලද කිලෝ ග්‍රෑම් 80ක ප්‍රමාණයක් නිෂ්පාදනය කිරීමට අපේක්ෂා කරන ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීමට ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 60,500.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියකට)	- රු. 20,700.00
	මුළු එකතුව	- **රු. 81,200.00**

4. 1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අත්‍යාවශ්‍ය අයිතම පමණක් භාවිත කර ඇත. ඖෂධ වියළීම පවනේ සිදු කෙරේ.

අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ	වටිනාකම මිල රු.
01	තරාදිය	50,000.00
02	අවශ්‍ය උපකරණ	10,500.00
	එකතුව	60,500.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියකට)

සතියකට සෑම වියළි ඖෂධ වර්ගයකින්ම කිලෝ ග්‍රෑම් 5 බැගින් වියළි ඖෂධ කිලෝ ග්‍රෑම් 20ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලැබේ.

සතියක අමු ද්‍රව්‍ය විස්තරය

අංකය	විස්තරය	සතියකට වියදම රු.
01	අමුද්‍රව්‍ය වියදම (රු.400.00+450.00+250.00+11,600.00)	12,700.00
02	ශ්‍රම වියදම (දින 06 ක් සඳහා)	6,000.00
03	වෙනත් වියදම්	2,000.00
	එකතුව	20,700.00

05. මාසික ශුද්ධ ලාභය

මෙම ව්‍යාපාරය සතියකට මූලික අදියර තුළ සෑම වියළි ඖෂධ වර්ගයකින් ම කිලෝ ග්‍රෑම් 5 බැගින් ඖෂධ කිලෝ ග්‍රෑම් 20ක් විවිධ මිල ගණන් යටතේ වෙළඳපොළට නිකුත් කිරීමට අපේක්ෂා කරයි.

ඒ අනුව,

වියලි පාවට්ටා කිලෝ ග්‍රෑම් 5ක වටිනාකම	- රු. 285.00 × කිලෝග්‍රෑම් 5 = රු. 1,425.00
වියලි කොහොඹ කිලෝ ග්‍රෑම් 5ක වටිනාකම	- රු. 310.00 × කිලෝග්‍රෑම් 5 = රු. 1,550.00
වියලි කහ කිලෝ ග්‍රෑම් 5ක වටිනාකම	- රු. 5,000.00× කිලෝග්‍රෑම් 5 = රු. 25,000.00
වියලි අරළු කිලෝ ග්‍රෑම් 5ක වටිනාකම	- රු. 300.00 × කිලෝග්‍රෑම් 5 = රු. 1,500.00
ඒ අනුව, සතියක මුළු විකුණුම් ආදායම	= රු. 1,425.00 + රු.1,550.00 + රු. 25,000.00 + රු.1,500.00
	= රු. 29,475.00

මාසික විකුණුම් ආදායම = රු. 29,475.00 × සති 4 = රු. 117,900.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සතියක සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම
= රු. 12,700.00 + රු. 6,000.00 + රු. 2,000.00
= රු. 20,700.00

මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 20,700.00 × සති 4 = රු. 82,800.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වා ගෙන යාම සඳහා වක්‍රව දරණ වියදම් මේ යටතට ගැනේ. (ප්‍රවාහන, අලෙවි හා අනෙකුත් වියදම්) මසක් සඳහා රු. 2,000.00ක මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 117,900.00 - (රු. 82,800.00 + රු. 2,000.00)
= රු. 117,900.00 - රු. 84,800.00

මාසික ශුද්ධ ලාභය රු. 33,100.00 ක මුදලක් උපයා ගත හැක.

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම්, මාසයකට රුපියල් 24,000.00ක වැටුපක් ලබා ගත හැකි අතර රු. 33,100.00ක මාසික ශුද්ධ ලාභයක් උපයා ගත හැකිය.

සමපෝෂ සහ ඉරිඟු සහල් නිෂ්පාදන

01. හැඳින්වීම

ධාන්‍ය වර්ග කිහිපයක එකතුවකින් නිෂ්පාදනය වන සමපෝෂ පෝෂ්‍ය ගුණයෙන් ඉහළ රසවත් ශක්ති ජනක ආහාරයකි. සමපෝෂ නිෂ්පාදනයට ප්‍රධාන වශයෙන් රතු සහල්, ඉරිඟු, මුං ඇට සහ සෝයා වෙනුවට හොඳින් බැදගත් තල ද මිශ්‍ර කර ගනී. ඉරිඟු සහ රතු සහල් මිශ්‍ර කර තවත් මිශ්‍රණයක් සකසන අතර එය 'ඉරිඟු සහල් මිශ්‍රණය' නම් වේ. මෙම මිශ්‍රණයෙන්ද අග්ගලා, බිස්කට්, රොටී, පිට්ටු යනාදී ආහාර වර්ග කිහිපයක් සාදා ගත හැකිය. මෙම මිශ්‍රණයන්ට එක්කරන ධාන්‍ය වර්ගය වෙනස් කරමින් විවිධ රසයන්ට සහ පෝෂණයන්ට කැමති පාරිභෝගිකයන්ට ඉදිරිපත් කළ හැකිවේ. තිරිඟු පිටි මගින් සිදුවන සෞඛ්‍යමය හා ආර්ථික හානි වෙත වැඩි අවධානයක් යොමු වී පවතින තත්වයක ධාන්‍ය පිටි වර්ග සඳහා බහුතරය වැඩි කැමැත්තක් දක්වයි. ධාන්‍ය පිටි ආහාරයට ගැනීම මගින් දියවැඩියාව, අධි රුධිර පීඩනය, ස්ථුලතාවය හා මන්ද පෝෂණය වැනි තත්වයන් සහ තවත් රෝග බොහොමයක් අවම කර ගත හැකි බැවින් මෙය ඖෂධීය ආහාරයකි.

02. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

ඉරිඟු සහල් මිශ්‍රණයක (200g) - බඩ ඉරිඟු පිටි 150g, රතු සහල් පිටි 50g
සමපෝෂ මිශ්‍රණයක (200g) - බඩ ඉරිඟු පිටි 90g, රතු සහල් පිටි 60g, මුං පිටි 30g, තල 20g

03. වෙළඳපොළ

ළමා තරුණ හා මහලු යන සියලුම වයස් කාණ්ඩයන්හි ඉල්ලුමක් පවතින අතර කුඩා දරුවන් සහිත පවුල් වල, මන්දපෝෂණය හා රක්තහීනතාව අවම කිරීමටත්, දියවැඩියාව සහ අධික තරබාරුව පාලනයටත් උපකාර වන බැවින් පුද්ගලයින්ගේ පවතින ඉල්ලුම ද සාපේක්ෂව ඉහළ වේ. ආදායම් මට්ටම අනුව වෙළඳපොළ තුළ ඉල්ලුමෙහි විශාල වෙනසක් සිදු නොවන නිෂ්පාදනයකි.

වෙළඳපොළ මිල ගණන්	ග්‍රෑම් 200 (රු.)
■ සමපෝෂ මිශ්‍රණය	රු. 100.00
■ ඉරිඟු සහල් මිශ්‍රණය	රු. 75.00

■ අලෙවි කළ හැකි ස්ථාන - සති පොළ, සිල්ලර කඩ, තොග කඩ හා සුපර් මාකට්

04. ආයෝජනය

සතියකට සමපෝෂ (200g) පැකට් 500ක් හා ඉරිඟු සහල් මිශ්‍රණය (200g) පැකට් 200ක් නිෂ්පාදනය කරන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	රු. 87,100.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)	රු. 40,430.00
	මුළු එකතුව	**රු. 127,530.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

මෙහිදී ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීමට අත්‍යවශ්‍ය අයිතම පමණක් ඇතුළත් කර ඇත.

අංක	යන්ත්‍ර සූත්‍ර හා උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	ඇඹරුම් යන්ත්‍රය (FHC 23) එකවරකට කිලෝ 18 - 20	75,000.00
02	සීලර්: අඟල් 12	7,000.00
03	තාච්චිය	1,500.00
04	තරාදිය	1,600.00
05	අවශ්‍ය භාජන හා අනෙකුත් උපකරණ	2,000.00
	මුළු එකතුව	87,100.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

සතියකට සමපෝෂ (ග්රෑම් 200) පැකට් 500ක් හා ඉරිඟු සහල් මිශ්‍රණය (ග්‍රෑම් 200)පැකට් 200ක් නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියකට දින 5ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලැබේ.

අංක	විස්තරය	සතියක වියදම (රු.)	මාසයක වියදම (රු.)
1	සෘජු අමුද්‍රව්‍ය පිරිවැය	27,680.00	110,720.00
2	සෘජු ශ්‍රමය	5,000.00	20,000.00
3	සෘජු වෙනත් (ඇසුරුම් ගෙන වීමේ කුලී ආදී)	7,750.00	31,000.00
	මුළු එකතුව	40,430.00	161,720.00

05. මාසික ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන

- නිෂ්පාදන සියල්ල අලෙවි වේ යැයි උපකල්පනය කර ඇත.
- ආරම්භක අවස්ථාවේ තමා හා පවුලේ අයගේ සහයෝගයෙන් නිෂ්පාදනය සිදුකරන බවට සලකා ඇත.
- අලෙවිය ලෙස හිමිකරුට සතියකට රු. 1,000.00ක් වෙන් කර ඇත.
- අමුද්‍රව්‍ය මිල ගණන් උච්චාවචනය විය හැක. (තොග මිල ඉරිඟු රු. 80.00, රතු කැකුළු සහල් රු. 92.00, මුං ඇට රු. 800.00, තල රු. 600.00ක් සේ සලකා ඇත.)

මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 20ක් සඳහා)

මසකට ඉරිඟු සහල් මිශ්‍රණය පැකට් = සතියකට 200 × 4 = 800
මසකට සමපෝෂ මිශ්‍රණය පැකට් = සතියකට 500 × 4 = 2,000

නිෂ්පාදන වර්ගය	ග්‍රෑම් 200 (රු.)
ඉරිඟු සහල් මිශ්‍රණය	පැකට් 800ක් සඳහා රු. 75.00 බැගින් රු. 60,000.00
සමපෝෂ මිශ්‍රණය	පැකට් 2000ක් සඳහා රු. 100.00 බැගින් රු. 200,000.00

මුළු මාසික විකුණුම් ආදායම රු. 260,000.00කි.

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය
සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම

සතියක සෘජු පිරිවැය = රු. 27,680.00 + රු. 5,000.00 + රු. 7,750.00
= රු. 40,430.00කි

මාසයක් සඳහා = රු. 40,430.00 × සති 4
= රු. 161,720.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ වියදම වේ. (අලෙවිකරුට සතියකට රු. 1,000.00 බැගින් වැටුප්, ජලය, විදුලිය, වාහන, අලෙවි හා අනෙකුත්) එය මාසයක් සඳහා රු. 13,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය	= මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
	= රු. 260,000.00 – රු. 174,720.00 (රු. 161,720.00 + රු. 13,000.00)
	= රු. 85,280.00

■ මෙම ව්‍යාපෘතිය මගින් ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදනය සිදුකරයි නම් ඔහුට මාසයකට රු. 20,000.00ක් වැටුප ලෙස ද හිමිකරු විසින්ම අලෙවි කටයුතු කිරීම වෙනුවෙන් රු. 4,000.00ක් ද (වක්‍ර පිරිවැය තුළ ඇතුලත් වේ.) ලෙස රු. 24,000.00ක වැටුපක් හිමි වේ. එසේම මාසික ශුද්ධ ලාභය ලෙස රු. 85,280.00ක් උපයා ගත හැකිය.

පේස්ට් වර්ග නිෂ්පාදන

1. හැඳින්වීම

පේස්ට් නිෂ්පාදනය අප රටේ ජනතාව අතර ඉතා ජනප්‍රිය මෙන්ම නූතන ආහාර සංස්කෘතියට එකතුවී ඇති ජනප්‍රිය අංශයක් බවට පත් වී ඇත. එසේම චීන හා තායි කෑම වට්ටෝරු වලත් ක්ෂණික ආහාර සමඟිනුත් රස කාරකයක්, තැවරුමක් ලෙස හා ආහාරයට ප්‍රිය බවක් එක් කරන නැතුවම බැරි සුවිශේෂී අංශයක් බවට පත් වී ඇත. එබැවින් අපේ රටේ පැරණි ආහාර සංස්කෘතිය තුළ සුවිශේෂී අංගයක් වූ කුළුබඩු වර්ග යොදා ගනිමින් ජනතාව අතර මෙම පේස්ට් නිෂ්පාදන පහසුවෙන් කල්තබා ගත හැකි බෝතල් හෝ වෙනත් ඇසුරුම් මඟින් පරිභෝජනයට පහසු වන පරිදි වෙළඳපොලට ඉදිරිපත් කිරීමේ හැකියාව පවතී.

නූතන වෙළඳපොලේ පේස්ට් වර්ග රාශියක් දක්නට ලැබෙන අතර ඒ අතරින් චිලි පේස්ට්, ගොරකා පේස්ට්, සියඹලා පේස්ට්, ඉඟුරු පේස්ට්, කහ පේස්ට් ආදිය ප්‍රධාන තැනක් ගනී.

2. අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

චිලි පේස්ට් සඳහා

කෑලි මිරිස්, සුදු ළූණු, ඉඟුරු, එළවළු තෙල්, සෝයා සෝස්, කරි පේස්ට්, සීසනින් පව්ඩර්, සීනි, ලුණු ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය ලෙස සුදුසු ආකාරයේ වීදුරු බෝතල් සහ ඒවාට භාවිතා කරනු ලබන පියන් සහිත වැස්ම

ගොරකා පේස්ට් සඳහා

ගොරකා, ලුණු, ජලය

3. වෙළඳපොල

චිලි පේස්ට්

චිලි පේස්ට් සඳහා සෑම වයස් කාණ්ඩයකම පාරිභෝගික ප්‍රජාව අතර ඉල්ලුමක් පවතින අතර, මැදි හා ඉහළ ආදායම් ලබන පාරිභෝගික ප්‍රජාව අතර සංකල්පනාත්මක ලෙස මෙම නිෂ්පාදන ප්‍රභේදය වෙත වැඩි ආකර්ෂණයක් අපේක්ෂා කළ හැකිය. ආකර්ෂණීය ඇසුරුම් සහිත ඉහළ ගුණාත්මක භාවයෙන් යුක්ත හා රසයෙන් යුතු නිෂ්පාදන හරහා තරඟකාරීව වෙළඳපොල ජයගැනීම තුළින් සාපේක්ෂව වැඩි වාසි සහිතව ඒකාකාර වෙළඳපොලක් වෙත පිවිසීමට හා ඉන් ජය ගැනීම දක්වා කටයුතු කළ හැකිය. නාගරික ජනතාව බහුලව ගැවසෙන සුපිරි වෙළඳසැල් හා කඩ සාප්පු හරහා ඉලක්ක පාරිභෝගික ප්‍රජාව වෙත පිවිසීමටත් ආකර්ෂණීය ප්‍රවර්ධන වැඩසටහන් මඟින් වෙළඳපොල ආකර්ෂණය කර ගැනීමත්, තුළින් සාර්ථක නිෂ්පාදනයක් ලෙස වෙළඳපොලට පිවිසීමට හැකියාව තිබේ.

ගොරකා පේස්ට්

කාර්යබහුල ජීවන රටාවන් සමඟ බොහොමයක් ගෘහණියන් තුළ ගොරකා පේස්ට් සඳහා, වර්තමාන වෙළඳපොල තුළ ඉහල ඉල්ලුමක් දැකගත හැකිය. භාවිතය පහසුවීම, කල්තබා ගැනීමේ හැකියාව, පිරිමැසුම්දායී බව, මේ සඳහා බලපාන ප්‍රධාන සාධක ලෙස දැකගත හැකිය. මීට අමතරව හෝටල් ආශ්‍රිතව ව්‍යාපාර සඳහා ද ආහාර නිෂ්පාදනයේදී ද ගොරකා පේස්ට් සඳහා ඉතා ඉහළ ඉල්ලුමක් දැකගත හැකිය.

4. ආයෝජනය

වරකට චිලිපේස්ට් ග්‍රෑම් 150 බැගින් වූ චිලි පේස්ට් බෝතල් 35ක් හා ගොරකා පේස්ට් 15Kg (100g කජ් 150ක්) නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තුගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	= රු.	196,000.00
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සති දෙකක් සඳහා)	= රු.	105,000.00
	මුළු එකතුව	= **රු.**	**301,000.00**

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යාවශ්‍ය මූලික අයිතම පමණක් අඩංගු කර ඇති අතර, ව්‍යාපාර ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.

අංකය	යන්ත්‍ර සූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	ගොරකා අඹරනු ලබන යන්ත්‍රය	70,000.00
02	මිරිස් අඹරනු ලබන යන්ත්‍රය	80,000.00
03	සීලර් යන්ත්‍රය	10,000.00
04	ලේබල් අලවන යන්ත්‍රය	8,000.00
05	ඩිජිටල් තරාදිය	8,000.00
06	අනෙකුත් ඉවුම් උපකරණ	20,000.00
	එකතුව	196,000.00

වෙළඳපොලින් වියළි මිරිස් ලබාගෙන අඹරා ගනිමින් ඉදිරි නිෂ්පාදන සිදු කිරීම සාපේක්ෂව වාසිදායක වන අතර, කෑලි මිරිස් කරන ලද මිරිස් තොග වශයෙන් ලබා ගත හැකි වේ නම් මෙයට වඩා පහසු මුදලකින් (රු. 116,000.00 පමණ) ව්‍යාපාරය ආරම්භ කළ හැකිය.

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (මාසයක් සඳහා)

දින දෙකකට වරක් නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරනු ලබන අතර වරකට 150g බැගින්වූ චිලි පේස්ට් බෝතල් 35ක් ගොරකා පේස්ට් 15Kg (100g කජ් 150ක්) බැගින් සතියට දින 03ක් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන බවට උපකල්පනය කර ඇත.

අංකය	විස්තරය	දින 01 ක වියදම (රු.)		මාසික වියදම (රු.)	
		චිලි පේස්ට්	ගොරක පේස්ට්	චිලි පේස්ට්	ගොරක පේස්ට්
01	අමුද්‍රව්‍ය සඳහා වියදම	5,800	7,800	69,600	93,600
02	ශ්‍රම වියදම	1,000	1,000	12,000	12,000
03	වෙනත් වියදම්	1,000	900	12,000	10,800
	එකතුව	7,800	9,700	93,600	116,400

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

උපකල්පන

මෙම ව්‍යාපාරය මසකට දින 25ක් ව්‍යාපාර කටයුතු සිදු කරන අතර, එක් නිෂ්පාදන වාරයක් (අමු ද්‍රව්‍ය, නිමි ද්‍රව්‍ය බවට පත්කර ඇසුරුම් කිරීම දක්වා) සම්පූර්ණ දින දෙකක කාලයක් ගත වේ. ඒ අනුව, මාසයක කාලයක් තුළ නිෂ්පාදන වාර 12ක් සිදු කරන බව උපකල්පනය කරනු ලබයි.

වරකට ගොරක පේස්ට්, 100g කජ් 150ක් නිෂ්පාදය කරන අතර, ඒකක විකුණුම් මිල රු. 90.00කි.
චිලි පේස්ට් 150g බෝතල් 35ක් නිෂ්පාදය කිරීම, ඇසිරීම සහ විකිණීම සිදු කිරීම අපේක්ෂා කරනු ලැබේ. ඒකක විකුණුම් මිල රු. 350.00කි.

මාසික විකුණුම් ආදායම = (විලි පේස්ට් ආදායම + ගොරකා පේස්ට් ආදායම)
= බෝතල් 420 × රු. 350.00 + කප් 1800 × රු. 90.00
= රු. 147,000.00 + රු. 162,000.00
= රු. 309,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

මාසික සෘජු පිරිවැය (විලි පේස්ට්)

- මාසික සෘජු පිරිවැය = (සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම) × වාර 12
= (රු. 5,800.00 + රු. 1,000.00 + රු. 1,000.00) × වාර 12
= රු. 93,600.00

මාසික සෘජු පිරිවැය (ගොරකා පේස්ට්)

- මාසික සෘජු පිරිවැය = (සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම) × වාර 12
= (රු. 7,800.00 + රු. 1,000.00 + රු. 900.00) × වාර 12
= රු. 116,400.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරණ සෘජුව ගණනය කළ නොහැකි වියදම් වේ. (උදා- ජල විදුලිය, ප්‍රවාහන, අලෙවි ආදී අනෙකුත් වියදම්) එය මාසයක් සඳහා රු. 15,000.00ක් ලෙස ඇස්තමේන්තු කර ඇත.

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය
= රු. 309,000.00 - (රු. 93,600.00 + රු. 116,400.00 + රු. 15,000.00)
= රු. 309,000.00 - රු. 225,000.00
= රු. 84,000.00

ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම්, ඔහුට මාසයකට = රු. 84,000.00ක ශුද්ධ ලාභයක් සහ වැටුප ලෙස රු. 24,000.00ක ආදායමක් උපයාගත හැකිය.

මී කිරි නිෂ්පාදනය

1. හැඳින්වීම

මී කිරි නිෂ්පාදනය අනාධිමත් කාලයක සිට ශ්‍රී ලාංකිකයන් භාවිතා කරනු ලබන පෝෂ්‍යදායී අතුරුපස ආහාරයකි. එහි බහුලව දැකිය හැකි පෝෂණ කොටස් ලෙස කාබෝහයිඩ්‍රේට්, කැල්සියම, මේදය හා කැලරි දැක්විය හැකිය. අදටත්, මී කිරි සඳහා සුවිශේෂී ස්ථානයක් ලාංකික සමාජය තුළ දැකිය හැකි ඇති අතර මුදවපු මී කිරි නිෂ්පාදනය අඩු පිරිවැයකින් ගෘහාශ්‍රිතව ආරම්භ කල හැකි ව්‍යාපාරයක් ලෙස හැඳින්විය හැකිය.

2. අමුද්‍රව්‍ය

මී කිරි
මී කිරි මුහුන්
කිරි හට්ටි/ ප්ලාස්ටික් කප්
අනෙකුත් ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය

3. වෙළඳපොල

මුදවපු මී කිරි සෑම තරාතිරමකම පාරිභෝගික කණ්ඩායම් සඳහා අලෙවි කල හැකි ආහාරයකි. එසේම විදේශීය සංචාරකයින් ද මේ සඳහා අභිරුචියක් දක්වයි. වෙනත් ආහාර සැකසීම සඳහා ද මී කිරි භාවිතා කරන අතර විශේෂයෙන් බුරියානි, මෝරු ඒ අතරින් ඉතා ජනප්‍රිය වේ. නැවුම් මුදවපු මී කිරි ප්‍රණීත රසයෙන් යුක්ත වන අතර වෙළඳපොලේ වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. සිල්ලර කඩේ සිට සුපිරි වෙළඳසැල් දක්වා අලෙවි කිරීමේ හැකියාව පවතී.

4. ආයෝජනය

දිනකට ලීටර් 60 කින් කිරි හට්ටි 80 (මිලි ලීටර් 750) පමණ නිපදවන ව්‍යාපාරයක් සඳහා අවම වශයෙන් ආයෝජනය කළ යුතු ඇස්තමේන්තු ගත මුදල

4.1	මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය	- රු. 11,750.00*
4.2	කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියකට)	- රු. 57,360.00
	මුළු එකතුව	**රු. 69,110.00**

*ලීටර් 250 බොයිලේරුවක් මිලදී ගන්නේ නම් රු. 375,000.00 පමණ ස්ථාවර ප්‍රාග්ධනයට එකතු කල යුතුය. නමුත් ආරම්භයේදී ඇළුමිනියම් සාස්පානක් මේ සඳහා භාවිතා කළ හැකිය.

4.1 මූලික ස්ථාවර ප්‍රාග්ධන පිරිවැය

අවම ප්‍රාග්ධනයකින් ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සඳහා අත්‍යවශ්‍ය අයිතමයන් පමණක් මේ සඳහා ඇතුලත් කර ඇත.
(ව්‍යාපාරික ස්ථානය සඳහා මුදලක් ඇස්තමේන්තු කර නොමැත.)

අනු අංකය	යන්ත්‍රසූත්‍ර සහ උපකරණ	වටිනාකම (රු.)
01	ඇලුමිනියම් සාස්පාන් (ලීටර් 60)	9,000.00
02	ලී පත්තක්	500.00
03	ලොකු ජෝගු 2 ඇලුමිනියම්	1,000.00
04	හැඳි 2 (සිල්වර්)	400.00
05	කිරි පෙරණ 1	250.00
06	වෙනත්	600.00
	එකතුව	11,750.00

4.2 කාරක ප්‍රාග්ධන පිරිවැය (සතියක් සඳහා)

දිනකට කිරි ලීටර් 60 මගින් කිරි හට්ටි 80 නිෂ්පාදනය කරන අතර සතියට දින 6 ලෙස සලකා නිෂ්පාදනය කරනු ලබයි.

අනු අංකය	විස්තරය	දිනක වියදම (රු.)	සතියක වියදම (රු.)
1	මී කිරි (ලීටර් 60 × රු.110)	6,600.00	39,600.00
2	කිරි හට්ටි (රු. 15 × 80)	1,200.00	7,200.00
3	ශ්‍රමය(දිනකට)	1,000.00	6,000.00
4	මී කිරි මුහුන් (හට්ටි 1)	160.00	960.00
5	දර	200.00	1,200.00
6	වෙනත් ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය	400.00	2,400.00
	එකතුව	9,560.00	57,360.00

5. මාසික ශුද්ධ ලාභය

දිනකට මුදවපු මී කිරි හට්ටි 80ක් නිෂ්පාදනය ව්‍යාපාරයක මසකට දින 25 නිෂ්පාදන කටයුතු සිදු කරන බවට උපකල්පනය කර ඇත. ඒ අනුව,

මුදවපු මී කිරි හට්ටියක විකුණුම් මිල = රු. 160.00
මාසික විකුණුම් ආදායම (දින 25 × දිනක නිෂ්පාදනය 80 × රු.160) = රු. 320,000.00

මාසික මුළු පිරිවැය = සෘජු පිරිවැය + වක්‍ර පිරිවැය

සෘජු පිරිවැය = සෘජු අමුද්‍රව්‍ය වියදම් + සෘජු ශ්‍රම වියදම + සෘජු වෙනත් වියදම්

දිනක සෘජු පිරිවැය = රු. 8,160.00 + රු. 1,000.00 + රු. 400.00
= රු. 9,560.00 × දින 25
මාසික සෘජු පිරිවැය = රු. 239,000.00

වක්‍ර පිරිවැය

ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම සඳහා දරනු ලබන වියදම් (ජලය, අලෙවි,බෙදාහැරීමේ වියදම්)

ජලය = දිනකට රු. 30.00
අලෙවි හා බෙදාහැරීමේ වියදම් = දිනකට රු. 1,500.00
මසකට (දින 25 සඳහා) වක්‍ර පිරිවැය = රු. 1,530.00 × 25

= රු. 38,250.00

මාසික ශුද්ධ ලාභය = මාසික විකුණුම් ආදායම - මාසික මුළු පිරිවැය

= රු. 320,000.00 - (රු. 239,000.00 + රු. 38,250.00)

= රු. 320,000.00 - රු. 277,250.00

= රු. 42,750.00

- ව්‍යාපාරිකයා විසින්ම විසින්ම නිෂ්පාදන කටයුතු සිදුකරයි නම් ඔහුට මසකට රු. 25,000.00ක වැටුපක් වෙන්කර ගත හැකි අතර, ශුද්ධ ලාභය වශයෙන් රු. 42,750.00ක් උපයා ගත හැකිය.

- මීට අමතරව මීකිරි යොදය යොදා ගනිමින් දුන්තෙල් සෑදීම තුළින් අතිරේක ආදායමක් ව්‍යාපාරයට එකතුකර ගැනීමටද හැකියාව පවතී.

සහාය සපයන ආයතන

01. කැතිරීච් අනුස්මරණ ආහාර සැකසුම් පුහුණු මධ්‍යස්ථානය

ලිපිනය- යෝධගම, නව නගරය, ඇඹිලිපිටිය
දුරකථන අංකය- 047-2230248
ඊ මේල් - Jagath.basnayake.yahoo.com
සපයන සේවාව- ආහාර නිෂ්පාදනය සඳහා අවශ්‍ය පාඨමාලා පැවැත්වීම.

02. කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය

ලිපිනය: නො.363, බෞද්ධාලෝක මාවත, කොළඹ 07
දුරකථන අංකය: 0112883779 / 0112883789 / 0112883791
ඊ මේල්: info@lankainformation.lk
වෙබ් ලිපිනය: www.iti.lk

සපයන සේවාවන්:

- NVQ මගින් පැමිණෙන්නන්හට මෙන්ම කර්මාන්ත අංශයේ නියුතු හා උපාධි මට්ටමේ අධ්‍යාපනයක් අත්පත් කරගැනීමට බලාපොරොත්තු වන්නන් හට උපාධි මට්ටමේ අධ්‍යාපනයක් ලබාදීමට අවශ්‍ය කටයුතු කිරීම
- රාජ්‍ය අංශයේ නියෝජිත ආයතන සඳහා මෙන්ම ප්‍රාදේශීය වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණු ලබාදීම
- පුද්ගල අවශ්‍යතාවය මත වෘත්තීය අධ්‍යාපන හා පුහුණු පාඨමාලා ලබා දීම
- විවිධ ආහාර වර්ග සකස් කිරීම ඇතුළු නව නිපැයුම් සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික දැනුම ලබාදීම හා නවීන උපක්‍රම හඳුන්වා දීම

03. විද්‍යා සම්පත් මධ්‍යස්ථානය

ලිපිනය: ලෝක වෙළඳ මධ්‍යස්ථානය, 7 වන මහල, බටහිර කුළුණ, කොළඹ 01
දුරකථන අංකය: 071 6858161
ඊ මේල්: info@mostr.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- ග්‍රාමීය ව්‍යවසායකයින්ට අවශ්‍ය නවීන තාක්ෂණික පුහුණු වැඩසටහන් කිරීම
- නවෝත්පාදන සඳහා අවශ්‍ය දැනුම ලබාදීම
- නවෝත්පාදන සිදුකරන්නන් සඳහා පැවතිය යුතු ප්‍රමිතීන් සොයා බැලීම
- පාරම්පරික සහ පාරම්පරික නොවන ග්‍රාමීය කර්මාන්තකරුවන්ට වෙළඳපොල ජයගැනීම සඳහා අවස්ථා ලබාදීම
- කර්මාන්තකරුවන්ට තම කර්මාන්තය සිදු කරන ස්ථානය වැඩිදියුණු කරගැනීමට හා ප්‍රමිති සහතික ලබාදීමට උපකාර කිරීම
- විද්‍යා නව්‍යකරණ සහ තාක්ෂණවේද ජනප්‍රියකරණය කිරීමට කටයුතු කිරීම

04 පශු සම්පත්, ගොවිපොළ ප්‍රවර්ධන සහ කිරි හා බිත්තර ආශ්‍රිත කර්මාන්ත රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශය

ලිපිනය: නො.80/5, බිම් මහල, ගොවිජන මන්දිරය, රජමල්වත්ත පාර, බත්තරමුල්ල
දුරකථන අංකය: 0112883779 / 0112883789 / 0112883791
ඊ මේල්: secretary@livestock.gov.lk
වෙබ් ලිපිනය: https://livestock.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- ග්‍රාමීය ජනතාව ආර්ථිකව නඟා සිටුවීම සඳහා ග්‍රාමීය ජීවනෝපාය සංවර්ධන ව්‍යාපෘති ක්‍රියාත්මක කිරීමට අවශ්‍ය මූලයාධාර සම්පාදනය කිරීම
- ග්‍රාමීය යටිතල පහසුකම් හා කුඩා ව්‍යවසාය සංවර්ධනය ප්‍රවර්ධනය කිරීම
- පශු සම්පත් ක්ෂේත්‍රයේ සංවර්ධනය උදෙසා ඉහළ නිෂ්පාදන ඵලදායීතාවයකින් සමන්විත සත්ත්ව ගහනයක් ඇතිකරලීම සහ ආහාරයන්හි සෞඛ්‍යාරක්ෂිතභාවය තහවුරු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික මඟපෙන්වීම හා සහය ලබා දීම
- නිරෝගිමත් සත්ත්ව ගහනයක් ඇතිකරලීම සඳහා ගුණාත්මක සත්ව ආහාර ප්‍රචලිත කිරීම සහ සත්ත්ව රෝග වළක්වාලන හා මර්දනය කරන කාර්යක්ෂම සත්ත්ව සෞඛ්‍ය සේවාවක් සහතික කිරීම
- පශු සම්පත් මගින් ඉහළ නිෂ්පාදන ධාරිතාවයක් ලබා ගැනීම සඳහා ඉහළ ගුණත්වයකින් යුත් සත්ත්ව ජාන සම්පත් ප්‍රශස්ත මට්ටමින් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම ප්‍රචලිත කිරීම
- දේශීය සත්ත්ව ප්‍රභේදයන් වැඩිදියුණු කිරීම
- පශු සම්පත් නිෂ්පාදන අලෙවිකරණය, සැකසීම සහ අගය එකතු කිරීම වැඩි දියුණු කිරීම සඳහා විධිමත් අලෙවි ජාලයන් ඇති කිරීම සඳහා අදාළ පාර්ශවයන් දිරි ගැන්වීම
- දේශීය කිරි ගොවීන් ශක්තිමත් කරමින් දියර කිරි නිෂ්පාදනයේ ඉලක්කගත වර්ධනය සාක්ෂාත් කර ගැනීමට දිරි දීම
- පූර්ණ බලැති ජාතික කෘෂිකර්ම අලෙවිකරණ අධිකාරිය ස්ථාපිත කිරීම තුළින් ප්‍රාදේශීය හා ගම් මට්ටමින් කෘෂි නිෂ්පාදන මිලට ගැනීම හා ගබඩා කිරීම සහ කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදන අලෙවිකරණය සම්බන්ධීකරණය කිරීම
- තොග වෙළෙඳුන් හා පාරිභෝගිකයින්, කෘෂි නිෂ්පාදකයින් සමඟ සම්බන්ධ කිරීම තුළින් දේශීය කෘෂි නිෂ්පාදන මිල තිරසාර මට්ටමක පවත්වා ගැනීමේ අරමුණින් විශේෂිත ආර්ථික මධ්‍යස්ථාන පිහිටුවීම

05 සත්ත්ව නිෂ්පාදන හා සෞඛ්‍ය දෙපාර්තමේන්තුව

ලිපිනය: ගැටඹේ, පේරාදෙණිය
දුරකථන අංකය: 081-2388462, 081-2388189, 081-2388337, 081-2388120
වෙබ් ලිපිනය: http://www.daph.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- සත්ත්ව සෞඛ්‍ය, සත්ව අභිජනන, පශු පර්යේෂණ, මානව සම්පත් සංවර්ධනය, පශු සම්පත් සැලසුම් හා ආර්ථික යන තාක්ෂණික අංශ මේ යටතේ ක්‍රියාත්මක වේ.
- සත්ත්ව අභිජනන ව්‍යාපෘති දියත් කිරීම
- ව්‍යවසායකයින්ට අවශ්‍ය සත්ත්ව තාක්ෂණ විශේෂඥ සේවය සැපයීම
- ස්වයං රැකියා ව්‍යාපෘති දියත් කිරීම

06 කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව

ලිපිනය: 80/5, "ගොවිජන මන්දිරය", රජමල්වත්ත පටුමග, බත්තරමුල්ල
දුරකථන අංකය: 011-2034300
ඊ මේල්: info@agrimin.gov.lk
වෙබ් ලිපිනය: www.doa.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- කෘෂි උපදේශන සේවාවන් ලබාදීම
- කෘෂි තාක්ෂණික තොරතුරු ව්‍යාප්ත කිරීම
- කෘෂි"වී සේවාව මගින් කෘෂි තොරතුරු පිළිබඳ යාවත්කාලීන තොරතුරු ලබාදීමට කටයුතු කිරීම
- වී මිල දී ගැනීමේ හා වෙළඳපල වැඩසටහන් කාර්යක්ෂම කළමනාකරණය
- තෝරාගත් භෝගවල නිෂ්පාදනය ඉහළ නැංවීම
- කඩිනම් ආහාර නිෂ්පාදන වැඩසටහන කාර්යක්ෂමව හා ඵලදායි ලෙස ක්‍රියාත්මක කිරීම

07 අපනයන කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව

ලිපිනය: අංක 1095, සිරිමාවෝ බණ්ඩාරනායක මාවත, ගැටඹේ, පේරාදෙණිය.
දුරකථන අංකය: 0812 388651, 081 2386018, 081 2386019
ඊ මේල්: helpdesk@dea.gov.lk
වෙබ් ලිපිනය: http://www.dea.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- අපනයන කෘෂි භෝග අංශය ප්‍රවර්ධනය කිරීම සඳහා රෝපණ ද්‍රව්‍ය නිෂ්පාදනය හා බෙදා හැරීම සහ ඒවාට මූල්‍ය ආධාර ලබා දීම
- පාර්ශවකරුවන්ට තාක්ෂණික උපදෙස් ලබා දීම සහ මග පෙන්වීම
- සේවාස්ථ පුහුණු වැඩසටහන් දියත් කිරීම
- කුළුබඩු නිෂ්පාදකයින් සහ ගැනුම්කරුවන් සම්බන්ධ කෙරෙන මධ්‍යස්ථානයක් ලෙස කටයුතු කිරීම
- ප්‍රමිතිකරණ ක්‍රියාවලි ප්‍රවර්ධනය කිරීමට කටයුතු කිරීම
- කුළුබඩු වෙළෙඳාම ආශ්‍රිත නව ව්‍යවසායකයින් සඳහා උපදේශකත්වය සැපයීම
- බහු වාර්ගික, අපනයන කෘෂි බෝග, සංවර්ධනයට හා එම බෝගවල නිෂ්පාදනය, නිෂ්පාදනවල තත්වය හා ගුණාත්මක බව වැඩි දියුණු කිරීම පිළිබඳ පර්යේෂණ සිදු කිරීම

08 ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව

ලිපිනය: නව ලේකම් කාර්යාලය, මාළිගාවත්ත පාර, කොළඹ 10
දුරකථන අංකය: 0112 320 140
වෙබ් ලිපිනය: https://www.fisheriesdept.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- ප්‍රජා සංවර්ධන වැඩසටහන් හරහා ධීවර ජනතාවගේ සමාජ ආර්ථික අංශයන් නඟා සිටුවීම
- ජලජීවී වගාව සහ මිරිදිය නිෂ්පාදන ඉහළ නැංවීම සඳහා පුහුණු වැඩසටහන් පැවැත්වීම
- ධීවර ප්‍රජාවට අවශ්‍ය උපකරණ ලබාදීම සඳහා කටයුතු කිරීම
- පරිසර හිතකාමී ධීවර ආම්පන්න හා ක්‍රම ප්‍රවර්ධනය කිරීමට කටයුතු කිරීම
- ධීවර කාර්මිකයින්ට අස්වනු නෙලීමේ නවීන තාක්ෂණය ලබාදීම

09 සමෘද්ධි සංවර්ධන දෙපාර්තමේන්තුව

ලිපිනය: 4 වන මහල, සෙත්සිරිපාය, බත්තරමුල්ල
දුරකථන අංකය: 011-2871672 / 011-2872202 / 0012-873802 / 0112-873801
ඊ මේල්: mseadmin@sltnet.lk
වෙබ් ලිපිනය: http://stateminsamurdhi.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- අඩු ආදායම්ලාභීන් ස්වයං රැකියා ගැන්වීම සඳහා කටයුතු කිරීම
- ඔවුන්ට අවශ්‍ය තාක්ෂණික දැනුම ලබාදීම
- ප්‍රාදේශීය මට්ටමෙන් සිටින සමෘද්ධිලාභීන් සඳහා ව්‍යාපාර ආරම්භ කිරීමට අඩුපොලී යටතේ ණය සහනාධාර ලබාදීම
- ප්‍රජාමූල සංවිධාන වැඩසටහන
- තොරතුරු තාක්ෂණ වැඩසටහන
- පුහුණු හා ධාරිතා සංවර්ධන වැඩසටහන
- මාධ්‍ය වැඩසටහන
- ප්‍රජාමූල බැංකු වැඩසටහන
- සමාජ සුභසාධන වැඩසටහන
- සමාජ ආරක්ෂණ වැඩසටහන
- අලෙවි ප්‍රවර්ධන වැඩසටහන් දියත් කිරීම

10 ග්‍රාම සංවර්ධන පුහුණු හා පර්යේෂණ ආයතනය (RDTRI)

ලිපිනය: නො 24/4, කාසල් වීදිය, කොළඹ 08
දුරකථන අංකය: 0112 695579 / 0714 086 303
ඊ මේල්: director@rdtri.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- ප්‍රජා සහභාගීත්ව ව්‍යාපෘති සැළසුම්කරණය හා කළමනාකරණය
- සමාජ සජීවිකරණය තුළින් ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධනය
- ගෘහ කළමනාකරණය හා පවුල් සංවර්ධනය
- වාර්ෂික පුහුණු වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම
- මැදිහත්කරුවන් ගොඩනැංවීමේ පුහුණු වැඩසටහන
- අඩු ආදායම්ලාභී පවුල් සවිබල ගැන්වීමේ කාර්යබද්ධ පුහුණු වැඩසටහන්

11 පර්යේෂණ හා නව නිපැයුම් අංශය

ලිපිනය: නො. 3 වන මහළ, සෙත්සිරිපාය පළමු අදියර, බත්තරමුල්ල
දුරකථන අංකය: 011-2392149, 2392150, 2327554
ඊ මේල්: info@mostr.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- ප්‍රමිති සහ ප්‍රතීතනය
- තාක්ෂණ පැවරුම් සහ වාණිජ්‍යකරණය
- ඉල්ලුම අනුව මෙහෙයවනු ලබන පර්යේෂණ ව්‍යාප්ත කිරීම සඳහා ක්‍රියාමාර්ග යොදා ගැනීම
- විද්‍යා නව්‍යකරණ සහ තාක්ෂණවේද ජනප්‍රියකරණය
- වැඩසටහන් සහ ව්‍යාපෘති සම්පාදනය කිරීම, පසු විපරම් කිරීම හා ඇගයීම
- අන්තර්ජාතික වශයෙන් විද්‍යා හා තාක්ෂණ ක්ෂේත්‍රවල සිදුවන පර්යේෂණයන්හි නව සොයා ගැනීම්වලට අනුගතවන පරිදි දේශීය පර්යේෂණ සොයාගැනීම් සඳහා අවශ්‍ය පහසුකම් සැපයීම
- විද්‍යාත්මක, කාර්මික හා සමාජ, ආර්ථික පර්යේෂණ හා සංවර්ධන කටයුතු පුළුල් කිරීම සඳහා අවශ්‍ය පියවර ගැනීම
- පර්යේෂණ හා පර්යේෂණ ආයතනවලට පහසුකම් සැපයීම තුළින් පර්යේෂණ සැලසුම් කිරීම හා මෙහෙයවීම
- තොරතුරු, නැනෝ හා ජෛව තාක්ෂණයද ඇතුලුව නව පර්යේෂණ හා සොයාගැනීම්වලින් ලබාගන්නා ප්‍රතිඵල හා දැනුම ව්‍යාපාරික ප්‍රජාවද ඇතුලුව අදාළ පාර්ශවයන් වෙත ලබාදීම සඳහා අවශ්‍ය පියවර ගැනීම
- ප්‍රමිතීන් පැනවීම සම්බන්ධ කටයුතු සිදු කිරීම
- වෙනත් අමාත්‍යාංශ විෂය පථය යටතේ ගැනෙන පර්යේෂණ ආයතන විසින් ක්‍රියාත්මක කරනු ලබන පර්යේෂණ සඳහා තාක්ෂණික සහාය ලබාදීම
- නව සොයාගැනීම් සඳහා ප්‍රජාව යොමු කිරීම සහ පෙළඹවීම සඳහා අවශ්‍ය පියවර ගැනීම

12 කර්මාන්ත හා වාණිජ කටයුතු අමාත්‍යාංශය

ලිපිනය: නො. 73/1, ගාලු පාර, කොළඹ 03
දුරකථන අංකය: 011-2392149, 2392150, 2327554
ඊ මේල්: secretarymid@gmail.com
වෙබ් ලිපිනය: www.industry.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- වෙළඳ සහ තීරුබදු පිළිබඳ කාර්යය
- කර්මාන්ත හා පාරිසරික කටයුතු
- කර්මාන්ත ලියාපදිංචිය
- උපදේශන සභාවේ ක්‍රියාකාරීත්වය
- කර්මාන්ත සඳහා සහායක වැඩසටහන් පැවැත්වීම
- ඵලදායිතාව වර්ධනය
- පර්යේෂණ සහ සංවර්ධනය

13 කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය

ලිපිනය: 615, ගාලු පාර, කටුබැද්ද, මොරටුව
දුරකථන අංකය: 011-2605323, 2605326-7, 2605394, 2624846-7
ඊ මේල්: info@idb.gov.lk
වෙබ් ලිපිනය: http://www.idb.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- ව්‍යාපාරික අවස්ථාව හඳුනාගැනීම, හඳුනාගත් අවස්ථාව මත පදනම්ව ව්‍යාපාරය ආරම්භ කිරීම සහ එම ව්‍යාපාරය මෙහෙයවීම සහ පවත්වා ගැනීම කෙරෙහි අවධානය යොමු කිරීම
- සේවායෝජනීයත්වය ඉහළ නැංවීමට කටයුතු කිරීම
- අපනයන අභිනත කර්මාන්තකරණය - වෙළඳ, ආර්ථික, අපනයන ආදියෙන් අනතුරුව ව්‍යාපාරික ඵලදායිතාව උපරිම තත්ත්වයට පත් කිරීම සඳහා තාක්ෂණය භාවිතා කිරීමට ව්‍යවසායකයින් පෙළඹවීම
- අගය එකතුකළ නිෂ්පාදන සමගින් ලාභ හා තෘප්තිය ඉහළ නැංවීමට කටයුතු කිරීම
- ව්‍යවසායකයින්ගේ අවශ්‍යතාවය මත අදාල කර්මාන්ත සංවර්ධනය කිරීම සඳහා අවශ්‍ය තාක්ෂණික වැඩසටහන්, තොරතුරු තාක්ෂණ වැඩමුළු, ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන පුහුණු වැඩසටහන් පැවැත්වීම
- කර්මාන්ත තොරතුරු හා උපදේශන සේවා සැපයීම
- ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන සේවා සැපයීම සහ කර්මාන්තකරුවන්ට සංවර්ධිත බිම් කොටස් ලබාදීම
- ව්‍යාප්ති සේවා සැපයීම
- ඉංජිනේරු සේවා සැපයීම
- වෙළඳ ප්‍රවර්ධන සේවා සහ අබලි අමුද්‍රව්‍ය සැපයීම

14 ශ්‍රී ලංකා අපනයන සංවර්ධන මණ්ඩලය

ලිපිනය: නො. 42, නවම් මාවත, කොළඹ 02
දුරකථන අංකය: 0112300705 / 0112300707
ඊ මේල්: edb@edb.gov.lk
වෙබ් ලිපිනය: https://www.srilankabusiness.com/si/edb

සපයන සේවාවන්:

- ශ්‍රී ලාංකික සමාගම්වලට ජාත්‍යන්තර ව්‍යාපාරික කටයුතු පුළුල් කිරීම සඳහා අවස්ථාවන් සහ සහාය ලබා දීම
- ශ්‍රී ලාංකාවේ අපනයන වෙළඳාම සහ රැකියා අපේක්ෂා ඉහළ නැංවීමට කටයුතු කිරීම
- කුඩා හා මධ්‍ය පරිමාණ ව්‍යාපාර සඳහා උපදේශන සේවා ලබා දීමට කටයුතු කිරීම
- අපනයනකරුවන් සඳහා නිර්මාණය කර ඇති අධ්‍යාපනික සම්මන්ත්‍රණ සහ පුහුණු වැඩසටහන් සඳහා අනුග්‍රාහකත්වය දැක්වීම
- ශ්‍රී ලාංකේය හා ලෝක වෙළඳපොළේ ඇති විවිධ භාණ්ඩ හා සේවාවන් පිළිබඳ මණ්ඩලය සතුව පවතින දැනුම ව්‍යවසායකයින් වෙත ලබාදීම
- අපනයනයට හිතකර පරිසරයක් නිර්මාණය කිරීම උදෙසා අපනයන සංවර්ධන ප්‍රතිපත්ති පිළිබඳව රජයට උපදෙස් ලබා දීම
- අපනයන ක්ෂේත්‍රයේ කාර්ය සාධනය නියාමනය කිරීම
- ශ්‍රී ලංකාවේ අපනයන නිෂ්පාදන සහ සේවා ප්‍රවර්ධනය කිරීමට නිෂ්පාදන, නිර්මාණ, වෙළඳපල සහ වෙනත් සංවර්ධන වැඩසටහන් ක්‍රියාවට නැංවීම
- අපනයන සංවර්ධනයේ කේන්ද්‍රස්ථානය ලෙස අපනයනයට සම්බන්ධ සියලු පාර්ශ්වකරුවන් සමග එක්ව අපනයන සංවර්ධන ක්‍රියාකාරකම් වලට පහසුකම් සැලසීම සහ සම්බන්ධීකරණය කිරීම
- අපනයන ක්ෂේත්‍රයට සම්බන්ධ සියළුම විෂයන් පිළිබඳව උපදේශන සේවා සහ තොරතුරු සැපයීම

15 ජාතික ඉංජිනේරු පර්යේෂණ හා සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය

ලිපිනය: කාර්මික ජනපදය, රජ මාවත, ජා ඇල, ඒකල
දුරකථන අංකය: 011-2236284 / 011-2236384 / 011-2234267
ඊ මේල්: techno@nerdc.lk
වෙබ් ලිපිනය: http://nerdc.lk

සපයන සේවාවන්:

- නව සොයාගැනීම් හා නිර්මාණ කුසලතාවයන්ට ධෛර්යය දීම
- නව නිර්මාණ සංවර්ධනය කිරීම සඳහා ආධාර දීම
- දේශීය තාක්ෂණය සංවර්ධනය කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ආයතනික ක්‍රම ඇති කිරීම සඳහා විධි විධාන සැලැස්වීම
- රාජ්‍ය අංශයේ සහ පෞද්ගලික අංශයේ විවිධ කර්මාන්තයන්හි සහ ආයතනයන්හි තාක්ෂණික ශිල්පීය ඉංජිනේරු සහ පර්යේෂණ කුසලතාවයන් ඒකාබද්ධ කිරීම පිණිස පහසුකම් සැලැස්වීම
- උචිත තාක්ෂණික ශිල්පීය ක්‍රම වැඩිදියුණු කිරීමෙන් රටේ මානුෂික හා ද්‍රව්‍යමය සම්පත්වලින් එනම් ශ්‍රම සහ අමුද්‍රව්‍ය සම්පත්වලින් උපරිම උපයෝජනය අත්කර ගැනීමට අනුබල දීම
- කාර්මික වාණිජ සහ වෙනත් අරමුණු සඳහා යන්ත්‍ර භාවිත කරන්නන් විසින් ඉල්ලුම්කරනු ලැබූවිට ආදර්ශ යන්ත්‍ර සහ නියමු යන්ත්‍රාගාර අරපිරිමැස්මෙන් යුක්තව සැලසුම් කිරීම, නිෂ්පාදනය කිරීම සහ පරීක්ෂා කර බැලීම
- රාජ්‍ය සහ පෞද්ගලික අංශයන්හි ව්‍යවසායනයට අඛණ්ඩ උපදේශක සේවාවන් සැපයීම
- මෙරට ඉංජිනේරු සහ කාර්මික සැලසුම් පදනම මෙන්ම පර්යේෂණ හැකියාවන් පුළුල් කිරීම සඳහා පර්යේෂණ කටයුතු භාර ගැනීම සහ පුහුණු කිරීමේ කටයුතු වැඩිදියුණු කිරීම
- ජනතාව දැනුවත් කිරීමේ සහ පුහුණු කිරීමේ වැඩසටහන් පැවැත්වීම

16 ජාතික පසු අස්වනු කලමනාකරණ ආයතනය

ලිපිනය: නො.28, බත්තරමුල්ල පාර, ඇතුල් කෝට්ටේ
දුරකථන අංකය: 0112866846 / 0112887899
ඊ මේල්: service@agrimin.gov.lk / info@agrimin.gov.lk
වෙබ් ලිපිනය: http://www.agrimin.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- එළවළු, පලතුරු, වී බීජ නිෂ්පාදනය කිරීම
- ස්වාරක්ෂක බීජ තොග පවත්වා ගැනීම
- පුහුණු වැඩසටහන් පැවැත්වීම
- වී ඇතුළු අනෙකුත් ක්ෂේත්‍ර බෝග, පලතුරු සහ එළවළු සංවර්ධන වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම
- අන්තර් පළාත් ඒකක 06 මගින් ප්‍රධාන ජල සම්පාදන ක්‍රම යටතේ සෘජු ව්‍යාප්ති වැඩසටහන් මෙහෙය වීම
- පළාත් සහ මහවැලි ප්‍රදේශ සමඟ එක්ව සිදු කරන සහයෝගිතා ව්‍යාප්ති වැඩසටහන්
- ව්‍යාප්ති නිලධාරීන්, ගොවීන්, ව්‍යවසායකයන් සහ වෙනත් පුද්ගලයින් සඳහා පුහුණු වැඩසටහන් පැවැත්වීම

- හඬු මට්ටමෙන් යුත් කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදනය සහ තාක්ෂණය පිළිබඳ උසස් ජාතික ඩිප්ලෝමා පාඨමාලා මෙහෙය වීම
- තරුණ ගොවි සමාජ කටයුතු මෙහෙය වීම
- මී මැසි සංවර්ධන කටයුතු මෙහෙය වීම
- කෘෂි ව්‍යාපාර උපදේශන, ක්ෂුද්‍ර ජල සම්පාදන සහ ආරක්ෂිත කෘෂිකර්මය පිළිබඳ වැඩසටහන් මෙහෙය වීම
- කාන්තා කෘෂිකර්ම ව්‍යාප්ති වැඩසටහන් මෙහෙය වීම
- හෙළ බොජුන් අලෙවි සැල් පිහිටුවමින් සහ ඒවා පවත්වාගෙන යමින් මහජනතාව අතර දේශීය ආහාර පරිභෝජනය ප්‍රවර්ධනය කිරීම
- උද්‍යාන බෝග සංවර්ධන සහ පුහුණු වැඩසටහන් දියත් කිරීම

17 තල් සංවර්ධන මණ්ඩලය

ලිපිනය: අංක 41, ඩබ්ලිව්.ඊ.සිල්වා මාවත, කොළඹ 06
දුරකථන අංකය: 021 222 2034
ඊ මේල්: slpdbho@yahoo.com
වෙබ් ලිපිනය: http://pdb.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- තල් ආශ්‍රිත සංවර්ධනය සහ ප්‍රජාව නගා සිටුවීම සඳහා මනා සංවිධානමය පදනමක් සැපයීම
- ශ්‍රී ලංකාවේ තල් ආශ්‍රිත කර්මාන්තයේ ක්ෂුද්‍ර ව්‍යාපාර, අතරමැදි කර්මාන්ත හා අධිතාක්ෂණ කර්මාන්ත මට්ටම්වල තිරසාර සංවර්ධනය සඳහා මනා විද්‍යාත්මක පදනමක් සැපයීමට කටයුතු කිරීම
- අධි තාක්ෂණ සංවර්ධනය වෙත මග පාදමින්, මූලික උපායමාර්ගික හා ව්‍යවහාරික පර්යේෂණ හරහා තල් සම්පත් සඳහා උචිත භෝග සංරක්ෂණ, පිරිසැකසුම් හා නිෂ්පාදන සංවර්ධන තාක්ෂණවේදයන් සංවර්ධනය කිරීම
- සමෝධානිත සංවර්ධන ප්‍රයත්නයන් දායාද කරනු පිණිස දියුණු තල් ආශ්‍රිත භෝග හා පශු සම්පත් නිෂ්පාදන පද්ධති හා ක්‍රම සංවර්ධනය කිරීම
- තල් සංවර්ධන මණ්ඩලය විසින් සංවර්ධනය කරන ලද, යැපෙන්නන්ට හා කර්මාන්තකරුවන්ට උචිත තාක්ෂණවේදයන් සඵලදායී ලෙස ලබා දීම
- තල් ජාන සම්පත් සඳහා ජාතික සුරක්ෂිතාගාරයක් ලෙස සේවය සැලසීම සහ දියුණු රෝපණ ද්‍රව්‍ය නිපදවීම
- ප්‍රායෝගික ව්‍යවහාරයන් සහිත ජනප්‍රිය අනුවර්තනද සමගින් තල් පිළිබඳ තාක්ෂණික තොරතුරු රැස් කිරීම හා ප්‍රචලිත කිරීම
- නිෂ්පාදන පද්ධති කළමනාකරණය කිරීම පිළිබඳ විවිධ විකල්ප තේරීම් බිහි කළ හැකි වන පරිද්දෙන් තල් ආශ්‍රිත ආයතනික සංවර්ධනය සහ උපකාර ප්‍රශස්තතම තත්ත්වයට ගෙන ඒම

18 ජාතික ව්‍යවසාය සංවර්ධන අධිකාරිය

ලිපිනය: නො 561,. ඇල්විටිගල මාවත,. නාරාහේන්පිට
දුරකථන අංකය: 0772 624 242 / 0112 369 792
ඊ මේල්: chairman.neda@gov.lk
වෙබ් ලිපිනය: https://www.neda.gov.lk

සපයන සේවාවන්:

- ව්‍යාපාර ආරම්භ කිරීම සඳහා තාක්ෂණික සහාය හා නිෂ්පාදන සංවර්ධනයට අවශ්‍ය සහාය ලබා දීම
- ආහාර ඇසුරුම්කරණය හා නිෂ්පාදනය, භෞතික ඉඩ අවකාශය, ආහාර සැකසුම් සඳහා තාක්ෂණික සහාය, ව්‍යාපාර කළමනාකරණ සේවා සහ මූල්‍ය සම්බන්ධතා සඳහා සම්පූර්ණ විසඳුමක් වශයෙන් කුඩා ව්‍යාපාර සඳහා අවශ්‍ය පහසුකම් සැපයීම
- ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධනය හා ව්‍යාපාර කළමනාකරණය පිළිබඳ දැනුම ලබාදීමේ වැඩමුළු සංවිධානය කිරීම
- කලාපීය ආර්ථික සංවර්ධන වැඩසටහන මගින් දේශීය පෞද්ගලික හා රාජ්‍ය අංශයේ පාර්ශ්වකරුවන් අතර, දිරිගැන්වීම්, අවස්ථා සහ හවුල්කාරීත්වයන් ඇති කිරීමේ වැඩසටහන් පැවැත්වීම
- වෙළඳපොළ තොරතුරු බෙදාහැරීමට සහ වෙළඳපොළ සබඳතා ගොඩනැගීමට කටයුතු කිරීම සහ අවශ්‍යතාවන්ට අනුව හඳුනාගත් වෙළඳපොළවල් සමග සබඳතා ගොඩනගා දීමට කටයුතු කිරීම
- ව්‍යවසායකත්වය, අලෙවිකරණය, තාක්ෂණික හා මූල්‍ය කළමනාකරණය පිළිබඳ කෙටිකාලීන ධාරිතා සංවර්ධන පුහුණු වැඩසටහන් පැවැත්වීම.
- මූල්‍යාධාර සැපයීම සහ වෙනත් ව්‍යවසාය සංවර්ධන සේවා සහ පසු විපරම් සේවා සිදු කිරීම
- ගැණුම්කරුවන්ගේ අවශ්‍යතා සහ නිෂ්පාදන, බහුවිධ කළමනාකරණ, අලෙවිකරණ, ඇසුරුම්කරණ, තාක්ෂණය, තත්ත්ව සහතිකය සහ මූල්‍ය ප්‍රවේශය වැනි දෑ අතර පරතරයක් ඇති වටෙකදී ඔවුන් නිෂ්පාදකයින් හා සම්බන්ධ කිරීමට හා ගැණුම්කරුගේ අවශ්‍යතා අනුව නිෂ්පාදනවල ගුණාත්මකභාවය ඉහළ නැංවීමට අවශ්‍ය කටයුතු කිරීම

19. G 1 LANKA - ශ්‍රී ලංකා වාණිජ මණ්ඩලය

ලිපිනය- ලංකා වාණිජ මණ්ඩලය.නො.50 නවම් මාවත, කොළඹ 02
දුරකථන අංකය- 011-5588885
ඊ මේල්- info@gslanka.org
වෙබ් ලිපිනය- gs1lanka.org
සේවාව- නිෂ්පාදන සඳහා තීරු කේත (Barcode) ලබා දිම.

20. කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන අංශය - තරුණ හා ක්‍රීඩා අමාත්‍යාංශය

ලිපිනය - අංක 420, බෞද්ධාලොක මාවත, කොළඹ - 07
දුරකථන අංකය- 0112669240/0112662002
වෙබ් ලිපිනය - www.sed.gov.lk

සපයන සේවාවන්-

තරුණ හා ක්‍රීඩා අමාතයංශය යටතේ ක්‍රියාත්මක වන කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන අංශය වෙතින් ව්‍යාපාර ආරම්භ කිරීමට හා පවත්නා ව්‍යාපාර සංවර්ධනය කිරීම සඳහා පහත සේවාවන් නොමිලයේ සපයනු ලැබේ. මෙම සේවාවන් සියළුම දිස්ත්‍රික් ලේකම් කාර්යාලවල සහ ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලවල සිටින කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන අංශයේ නිළධාරීන් හරහා ලබා ගත හැකිය.

- වෙළඳපොල ඉල්ලුමක් ඇති ව්‍යාපාරික අවස්ථා හඳුන්වා දීම.
- ව්‍යාපාර ආරම්භ කිරීම සඳහා අවශ්‍ය දැනුම හා පුහුණුව ලබාදීම.
- ව්‍යාපාර ලියාපදිංචිය සහ බලපත්‍ර ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය සහය සැපයීම.
- භාණ්ඩයේ ලේබලය , ඇසුරුම හා බාර්කෝඩ් ලබා ගැනීම සඳහා නිසි ආයතන වෙත යොමු කිරීම.
- භාණ්ඩවල ගුණාත්වය වර්ධනය කර ගැනීමට අවශ්‍ය නිසි තාක්ෂණය ලබා ගැනීම සඳහා යොමු කිරීම.
- ව්‍යාපාර සඳහා අවශ්‍ය වන ණය පහසුකම් ලබා ගැනීමට මූල්‍ය ආයතන වෙත යොමු කිරීම.
- ව්‍යාපාරය ලාභදායී ලෙස පවත්වාගෙන යාමට අවශ්‍ය සහය ලබාදීම.
- ව්‍යාපාරය දියුණු කර ගැනීමට අවශ්‍ය උපදෙස් ලබා දීම.
- ජාතික, දිස්ත්‍රික් හා ප්‍රාදේශීය අලෙවිපොල හා ප්‍රදර්ශන සඳහා යොමු කිරීම.
- ගුණාත්මක නිපැයුම් සඳහා ගැණුම්කාර ආයතන සම්බනධීකරණය

කුඩා ව්‍යාපාර සංවර්ධන අංශයේ දිස්ත්‍රික් කාර්යාල

කොළඹ	- 011 236 9764	අනුරාධපුරය	- 025 222 1909
ගම්පහ	- 033 222 2284	පොළොන්නරුව	- 027 222 4716
කළුතර	- 034 222 9792	බදුල්ල	- 055 223 1167
ගාල්ල	- 091 224 2308	මොණරාගල	- 055 227 6808
මාතර	- 041 222 7950	අම්පාර	- 063 222 2259
හම්බන්තොට	- 047 225 6128	මඩකලපුව	- 065 205 7309
මහනුවර	- 081 222 9181	ත්‍රිකුණාමලය	- 026 205 0930
මාතලේ	- 066 223 2375	යාපනය	- 021 221 3861
නුවර එළිය	- 052 223 4741	මුලතිව්	- 021 229 1327
කුරුණෑගල	- 037 222 6755	වව්නියාව	- 024 222 8037
පුත්තලම	- 032 226 6696	මන්නාරම	- 023 222 3475
රත්නපුරය	- 045 223 0703	කිලිනොච්චි	- 021 228 4037
කෑගල්ල	- 035 223 0812		

දිවියට
සවිය