

علاقائی ذائقوں سے لے کر فوڈ انوویشن تک: آہار۔ 2026 کی کاروباری کہانیاں

آہار 2026 کے 40 ویں ایڈیشن نے نئی دہلی میں فوڈ اینڈ ہاسپیٹیٹیٹی ایکوسسٹم کے تمام اسٹیک ہولڈرز کو اکٹھا کیا ہے۔ 10 سے 14 مارچ 2026 تک پانچ روزہ بین الاقوامی نمائش پروڈیوسروں، برآمد کنندگان، مہمان نوازی کے کاروباروں اور ٹیکنالوجی فراہم کرنے والوں کو نئے مواقع سے جڑنے اور تلاش کرنے کے لیے ایک پلیٹ فارم فراہم کرتی ہے۔ برسوں کے دوران، 'آہار' اور مہمان نوازی کے شعبے میں آہار ایشیا کی معروف تجارتی نمائشوں میں سے ایک کے طور پر ابھرا ہے۔ ہندوستان اور بیرون ملک سے تقریباً 1,800 نمائش کنندگان کے ساتھ، اس تقریب میں پروسیسرڈ فوڈز، مشروبات، دودھ کی مصنوعات، بیکری کی اشیاء اور زرعی مصنوعات سمیت مصنوعات کی ایک وسیع رینج کی نمائش کی جاتی ہے۔

بھارت منڈپم کے متعدد ہالوں میں پھیلی یہ نمائش روایتی ذائقوں اور جدید فوڈ پروسیسنگ اختراعات دونوں کو اجاگر کرتی ہے جبکہ پروڈیوسروں، برآمد کنندگان، خریداروں اور مہمان نوازی کے کاروباروں کے درمیان کاروبار سے کاروبار (بی 2 بی) کی مصروفیت کو آسان بناتی ہے۔ پروڈکٹ ڈسپلے سے آگے، آہار ہندوستان کے ابھرتے ہوئے فوڈ پروسیسنگ کے منظر نامے کی تشکیل کرنے والے کاروباریوں اور کاروباری اداروں کی کہانیوں کو بھی سامنے لاتا ہے۔ [1]

سکم سے قومی اسٹیج تک



ون ڈسٹرکٹ ون پروڈکٹ پہل کے متحرک اسٹالوں پر سکم اسٹیٹ پولین ہمالیائی ریاست کے مخصوص ذائقوں کی نمائش کرتا ہے، جو سیاحوں اور خریداروں کو یکساں طور پر راغب کرتا ہے۔

شرکاء میں گنگٹوک، سکم سے تعلق رکھنے والی ایک کاروباری شخصیت سنگڈوما بھوٹیا بھی شامل ہیں، جن کا سفر اس بات کی عکاسی کرتا ہے کہ کس طرح سرکاری تعاون چھوٹے کھانے پینے کے کاروبار کو بڑھانے میں سہولت فراہم کر رہا ہے۔ سنگڈوما نے تقریباً 16 سال قبل اپنے کاروباری سفر کا آغاز کیا، جس میں انہوں نے چھوٹے پیمانے پر سکمیوں کی روایتی کھانے کی

مصنوعات تیار کیں۔ ابتدائی برسوں میں، وہ کاروبار کو برقرار رکھنے کے لیے مکمل طور پر اپنی ذاتی بچت پر انحصار کرتی تھیں۔ اب وہ 'ٹسٹ آف سکم' کا برانڈ چلاتی ہیں، جو اپنے روایتی اچار کے لیے جانا جاتا ہے۔ ادراک تیار کرنے کے ساتھ ساتھ، وہ ایک ماسٹر ٹرینر کے طور پر دیہی خواتین کو فوڈ پروسیسنگ کی مہارتوں کی تربیت بھی دیتی ہیں، جس سے ان کے لیے کمانے اور خود کفیل بننے کے نئے مواقع پیدا ہوتے ہیں۔

ان کے سفر میں ایک بڑی پیش رفت اس وقت ہوئی جب انہوں نے پردھان منتری فارملائزیشن آف مائیکرو فوڈ پروسیسنگ انٹرپرائزز (پی ایم ایف ایم ای) اسکیم کے فوائد حاصل کیے، جو مرکزی حکومت کی ایک فلیگ شپ پہل ہے جو چھوٹے فوڈ پروسیسنگ کاروباروں کی حمایت کرتی ہے۔ اس نے 10 لاکھ روپے کا قرض لیا، جس نے اسے جدید پروسیسنگ آلات میں سرمایہ کاری کرنے اور پیداواری صلاحیت کو بڑھانے کے قابل بنایا۔ اسے 3.5 لاکھ روپے کی سبسڈی بھی ملی، جس سے اس کے لیے قرض کی ادائیگی اور اعتماد کے ساتھ اپنے کاروبار کا انتظام کرنا آسان ہو گیا۔

اپنے سفر پر غور کرتے ہوئے محترمہ سنگدوما یاد کرتی ہیں کہ ان کا کاروبار بہت چھوٹے پیمانے پر شروع ہوا تھا۔ قرض حاصل کرنے کے بعد، میں مشینری میں سرمایہ کاری کر سکتی تھا اور اپنی پیداوار کو بڑھا سکتی تھا۔ اس اسکیم نے میرے جیسے کاروباریوں، خاص طور پر کم مالی وسائل والی خواتین کے لیے نئے مواقع کھولے ہیں۔



اس کا کاروبار سکم کی مشہور نامیاتی 'ڈلے کھرسانی' مرچ سے بنی ویلیو ایڈڈ مصنوعات پر مرکوز ہے، جس میں جغرافیائی اشارے (جی آئی) کا ٹیگ ہے۔ مرچیں براہ راست مقامی کسانوں سے حاصل کی جاتی ہیں اور ان کو خمیر شدہ مرچیں کے اچار، مسالوں کے مرکب اور مخلوط مصالحے جیسی مصنوعات میں پروسیس کیا جاتا ہے۔ مصنوعات کی رینج میں مقامی طور پر اگائے جانے والے پھلوں جیسے لیپسی (بیر) کو بھی شامل کیا جاتا ہے جو منفرد علاقائی پکوان بنانے کے لیے ڈیلی مرچ کے مخصوص ذائقہ کے ساتھ مل جاتے ہیں۔ وہ وضاحت کرتی ہے

“ہماری مصنوعات سکم کے لیے منفرد ہیں۔ بڑے شہروں میں لوگ انہیں آزمانے کے لیے بہت پرجوش ہوتے ہیں اور مستند ذائقہ کی تعریف کرتے ہیں۔”

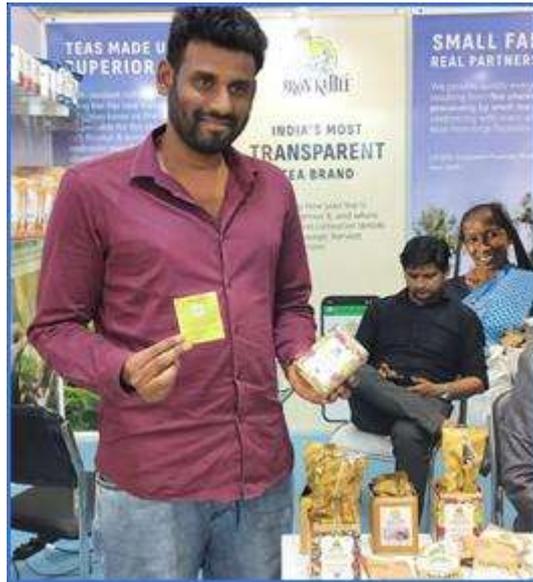
پالیسی کی حمایت کے ساتھ، وہ اپنی مصنوعات کو دہلی، حیدرآباد، چنئی، کولکتہ، مہاراشٹر اور اروناچل پردیش سمیت ہندوستان کے کئی شہروں میں لے گئی ہیں۔ آہار 2026 میں، سنگڈوما پہلی بار حصہ لے رہی ہے اور اگلے سال دوبارہ واپس آنے کی خواہش رکھتی ہے۔

ہندوستان کی چائے کی ویلیو چین میں ٹریس ایبلٹی اور کوالٹی انویشن

کرناٹک سے تعلق رکھنے والے چائے کے برانڈ آرن کیٹل کے نمائندے دھیرج ارجن کے ایس کے ساتھ بات چیت میں انہوں نے چائے کی سپلائی چین میں شفافیت، پتہ لگانے اور کوالٹی سورسنگ پر کمپنی کی توجہ کے بارے میں تجربات شیئر کیے۔ آرن کیٹل تین اہم زمروں میں چائے پیش کرتا ہے: سی ٹی سی (کرش، ٹیر، کرل) چائے جو آسام سے حاصل کی جاتی ہے، ذائقہ دار اور سبز چائے کی ایک رینج، اور ایک خصوصی سنجیونی سبز چائے کی لائن۔ کوالٹی سورسنگ کمپنی کے ماڈل میں مرکزی حیثیت رکھتی ہے۔ کمپنی بنگلور، کرناٹک میں ایک ہیڈ آفس کے ساتھ کام کرتی ہے، جبکہ پروسیسنگ کی سہولیات آسام اور نیلگری، تمل ناڈو میں سورسنگ علاقوں کے قریب واقع ہیں۔ اس کے پاس رین فاریسٹ لائسنس، ایچ اے سی سی پی (ہیزارڈ انالیسس اینڈ کریٹیکل کنٹرول پوائنٹس) اور آئی ایس او (انٹرنیشنل آرگنائزیشن فار اسٹینڈرڈائزیشن) سمیت کئی سرٹیفیکیشن ہیں۔

دھیرج ارجن کے ایس کہتے ہیں، "ہاتھ سے دو پتے اور ایک کلی" توڑنے میں زیادہ محنت لگتی ہے اور اس کے نتیجے میں کم پیداوار ہوتی ہے، لیکن اس سے چائے کا بہت بہتر کپ پیدا ہوتا ہے۔ یہی وجہ ہے کہ ہم ان کسانوں کو پریمیم قیمتیں پیش کرتے ہیں جو اعلیٰ باریک پتوں کے معیار کو برقرار رکھتے ہیں۔"

معیار کے معیار کو یقینی بنانے کے لیے، کمپنی آسام اور نیلگری میں زرعی سائنس کے افسران کو تعینات کرتی ہے جو براہ راست کسانوں کے ساتھ کام کرتے ہیں اور کاشت کے طریقوں، کیڑے مار ادویات کے استعمال اور توڑنے کی تکنیکوں کے بارے میں تربیت فراہم کرتے ہیں۔ نیٹ ورک میں شامل ہونے والے نئے کسان معیاری پروٹوکول کی پابندی کو یقینی بنانے کے لیے ایک سے دو ماہ کی رہنمائی اور مشاہدے سے گزرتے ہیں۔



آرن کیٹل نے چائے کی سپلائی چین میں شفافیت کو بڑھانے کے لیے کیو آر کوڈ پر مبنی ٹریس ایبلٹی سسٹم متعارف کرایا ہے۔ ہر خوردہ چائے کے پیکٹ میں ایک منفرد کیو آر کوڈ ہوتا ہے جو صارفین کو کھپت سے لے کر کپ تک اپنے چائے کے سفر کا سراغ لگانے کی اجازت دیتا ہے۔

کوڈ کو اسکین کر کے صارفین تفصیلی معلومات تک رسائی حاصل کر سکتے ہیں ، جن میں شامل ہیں:

- کسان کا نام ، فارم کا جیو ٹیگ شدہ مقام ،
- توڑنے کی صحیح تاریخ اور وقت ،
- پتے فیکٹری تک پہنچنے کا وقت ،
- اور کاشت کے طریقوں کی تفصیلات ، جیسے کیڑے مار ادویات کا استعمال ،
- یہ ڈجیٹل ٹریس ایبلٹی ماڈل صارفین کے اعتماد کو مضبوط کرتا ہے اور پورے ویلیو چین میں جوابدہی کو فروغ دیتا ہے ۔

پہلی بار آبار 2026 میں حصہ لیتے ہوئے ، کمپنی اس نمائش کو اپنے ٹریس ایبل چائے ماڈل کو وسیع تر سامعین کے سامنے متعارف کرانے کے موقع کے طور پر دیکھتی ہے ۔ وقف شدہ کوششیں اس بات کو اجاگر کرتی ہیں کہ کس طرح ڈجیٹل ٹریس ایبلٹی ، کسانوں پر مرکوز سورسنگ اور معیار پر مبنی قیمتوں کا تعین مضبوط صارفین کا اعتماد پیدا کرتے ہوئے زرعی ویلیو چین کو نئی شکل دے سکتا ہے ۔

کانپور کا ایک مصالحہ کار ادارہ اپنی رسائی کو بڑھا رہا ہے



کانپور ، اتر پردیش میں واقع مصالحہ سازی کی کمپنی سبھاش ایگرو انڈسٹری پرائیویٹ لمیٹڈ ، ہندوستان میں چھوٹے اور درمیانے درجے کے فوڈ پروسیسنگ کاروباری اداروں کے سفر اور مستحکم ترقی کی عکاسی کرتی ہے ۔ 1992 میں قائم ہونے والی اس کمپنی نے ہندوستانی باورچی خانوں میں عام طور پر استعمال ہونے والے ضروری مصالحے تیار کر کے آغاز کیا ۔ گزشتہ تین دہائیوں کے دوران ، اس نے آہستہ آہستہ اپنی کارروائیوں کو بڑھایا ہے اور کئی ریاستوں میں تقسیم کاروں اور خوردہ شراکت داروں کا ایک مضبوط نیٹ ورک بنایا ہے ۔ آج ، کمپنی باورچی خانے کے اہم سامان کی ایک وسیع رینج تیار کرتی ہے ، جس میں ہلدی ، دھنیا ، مرچ اور مخلوط مصالحے شامل ہیں ۔ سبھاش ایگرو انڈسٹری پرائیویٹ لمیٹڈ کے نمائندے جتیندر موہن تواری کے مطابق ، کمپنی ناشتے کے مینوفیکچررز ، خاص طور پر نمکین جیسی مصنوعات کے لیے مصالحہ مرکب بھی فراہم کرتی ہے ۔ وقت گزرنے کے ساتھ انٹرپرائز نے اپنے پروڈکٹ پورٹ فولیو کو مصالحوں سے آگے بڑھاتے ہوئے پاپڑ ، اچار ، اگریتی ، دھوپ اسٹک ، ہینگ ، اور سویا نگیٹس (سویا بدی) کو شامل کیا ہے ۔

جتیندر موہن تواری کہتے ہیں، “آج ہم ہر پیکٹ میں خوشبو ، پاکیزگی اور تازگی کے اعلیٰ معیار

کو برقرار رکھتے ہوئے 100 سے زیادہ مصنوعات پیش کرتے ہیں۔”

اس کی مصنوعات تقسیم کاروں اور خوردہ فروشوں کے ایک قائم شدہ نیٹ ورک کے ذریعے اتر پردیش ، مدھیہ پردیش ، بہار ، چھتیس گڑھ ، جھارکھنڈ اور اترکھنڈ سمیت کئی ریاستوں میں تقسیم کی جاتی ہیں۔ اہار 2026 میں شرکت کمپنی کو اپنی مصنوعات کی رینج کو ظاہر کرنے ، ممکنہ خریداروں سے جڑنے اور ہندوستان کے بڑھتے ہوئے فوڈ پروسیسنگ سیکٹر میں مارکیٹ کے نئے مواقع تلاش کرنے کا موقع فراہم کرتی ہے۔

تازہ پھلوں سے لے کر منجمد اختراعات تک

اہار 2026 میں توجہ مبذول کرانے والے کاروباری اداروں میں ناگیور میں واقع گنپتی فروزن ورلڈ بھی شامل ہے۔ جناب گورو ، ایک نمائندے نے ذکر کیا کہ کمپنی فوڈ پروسیسنگ اور مہمان نوازی کے شعبوں کے لیے ویلیو ایڈڈ فروٹ اجزاء پر توجہ مرکوز کرنے والے کاروبار کے بڑھتے ہوئے حصے کی نمائندگی کرتی ہے۔ تقریباً آٹھ سال پہلے قائم ہونے والی اس کمپنی نے ابتدائی طور پر موسمی پھلوں کی پروسیسنگ اور انہیں کاروبار کے لیے آسان ، استعمال کے لیے تیار اجزاء میں تبدیل کرنے پر توجہ مرکوز کی۔



وقت گزرنے کے ساتھ ، اس نے ایک متنوع پروڈکٹ پورٹ فولیو تیار کیا ہے جس میں منجمد پھلوں کے گودے ، پھلوں کے شاٹس ، کلفی پری میکس ، اور منجمد بیر شامل ہیں ، جو بڑے پیمانے پر مشروبات ، میٹھے اور پروسیس شدہ کھانے کی مصنوعات میں استعمال ہوتے ہیں۔ تازہ پھلوں کو منجمد گودے اور اجزاء میں تبدیل کر کے ، کمپنی فوڈ مینوفیکچررز کو موسمی دستیابی سے قطع نظر ، سال بھر پھلوں کے ذائقوں تک رسائی حاصل کرنے کے قابل بناتی ہے۔

الفانسو آم کا گودا ، کسٹرڈ سیب کا گودا اور جامن کا گودا جیسی مصنوعات عام طور پر دودھ کے شیک ، آئس کریم اور میٹھے کھانے کی تیاری میں استعمال ہوتی ہیں۔ مصنوعات کو تقریباً 18 ڈگری سینٹی گریڈ پر محفوظ کیا جاتا ہے ، جو تجارتی صارفین کے لیے اسٹوریج اور نقل و حمل کو آسان بناتے ہوئے تازگی ، ذائقہ اور شیلیف استحکام کو برقرار رکھنے میں مدد کرتا ہے۔

بنیادی طور پر بزنس ٹو بزنس (بی 2 بی) زمرے میں کام کرتے ہوئے ، گنپتی فروزن ورلڈ دودھ کے شیک ، مشروبات ، میٹھے اور پھلوں پر مبنی دیگر مصنوعات تیار کرنے والے مینوفیکچررز کو پھلوں کے اجزاء فراہم کرتا ہے۔ کمپنی ہوریکا (ہوٹلوں ، ریستورانوں اور کیٹرننگ) کے شعبے میں بھی خدمات فراہم کرتی ہے ، ایسے اجزاء فراہم کرتی ہے جو بڑے پیمانے پر کھانے کی موثر تیاری کو قابل بناتے ہیں۔

سال 2023 کے بعد سے تین بار نمائش میں حصہ لینے کے بعد گنپتی فروزن ورلڈ اپنی مصنوعات کی رینج کو ظاہر کرنے اور ملک بھر کے فوڈ پروسیسرز ، مہمان نوازی کے کاروباروں اور تقسیم کاروں سے جڑنے کے لیے آہار 2026 کو ایک پلیٹ فارم کے طور پر استعمال کر رہا ہے ۔

جناب گورو کہتے ہیں، ”آہار ہمارے لیے اپنی مصنوعات کی نمائش کرنے اور ملک بھر کے خریداروں سے جڑنے کا ایک اہم پلیٹ فارم رہا ہے ۔ ہر سال ، ہم یہاں نئے مواقع اور شراکت داری ابھرتے ہوئے دیکھتے ہیں ۔“

گجرات سے ڈی ہائیڈریٹڈ فوڈ انویشنز



ہندوستان کا بڑھتا ہوا فوڈ پروسیسنگ سیکٹر اختراعی اسٹارٹ اپس کے ابھرنے کا مشاہدہ کر رہا ہے جو زرعی پیداوار کی پروسیسنگ اور استعمال کے طریقے کو تبدیل کر رہے ہیں ۔ ایسی ہی ایک مثال آرمہ فوڈ ایکسپورٹ ہے ، جس کی نمائندگی مینجنگ ڈائریکٹر دھرو بھلاریا نے آہار-2026 میں اپنی مصنوعات کی نمائش کرتے ہوئے کی ۔ یہ کمپنی ، جو 2021 کے آس پاس قائم ہوئی اور بھاؤ نگر ، گجرات میں مقیم ہے ، گھریلو باورچی خانوں اور فوڈ پروسیسنگ انڈسٹری دونوں کے لیے استعمال کے لیے تیار پانی والے اجزاء (پانی سے بھرے پھل ، سبزیاں اور ذائقہ دار پاؤڈر) تیار کرنے پر مرکوز ہے ۔

نمائشی اسٹال - کمپنی ٹماٹر ، لیموں ، چقندر ، آلو ، اور پیاز کے ٹکڑوں کے ساتھ ساتھ سیب اور لیموں پاؤڈر جیسے پھلوں کے پاؤڈر سمیت مختلف قسم کی مصنوعات کی نمائش کر رہی ہے ۔ پروڈکٹ لائن میں پانی کی کمی والی جڑی بوٹیاں جیسے پودینہ ، سالن کے پتے اور کسوری میتھی بھی شامل ہیں ، جو بڑے پیمانے پر مصالحے کے مرکب ، فوری کھانے کی اشیاء ، بیکری کی مصنوعات ، مشروبات اور اسموتھیز میں استعمال ہوتی ہیں ۔ کمپنی کا نقطہ نظر فوڈ پروسیسنگ میں پانی کی کمی کی ٹیکنالوجی کی بڑھتی ہوئی اہمیت کو اجاگر کرتا ہے ۔ تازہ پیداوار کو شیلیف مستحکم پاؤڈر اور فلیکس میں تبدیل کر کے ، اس طرح کے کاروباری ادارے فصل کے بعد کے نقصانات کو کم کرتے ہوئے زراعت کی قدر میں اضافہ کرتے ہیں ۔

ہندوستان کے ترقی پذیر فوڈ پروسیسنگ ماحولیاتی نظام کی نمائش

آہار-2026 سے ابھرتی ہوئی متنوع کہانیاں ہندوستان کے فوڈ پروسیسنگ سیکٹر کی بڑھتی ہوئی حرکیات کو اجاگر کرتی ہیں ۔ علاقائی ذائقوں کو فروغ دینے والے چھوٹے کاروباریوں سے لے کر جدید ٹیکنالوجیز اور ویلیو ایڈڈ مصنوعات متعارف کرانے والے اسٹارٹ اپس تک ، نمائش اس بات کی عکاسی کرتی ہے کہ ملک بھر کے کاروبار کس طرح نئے مواقع تلاش کر رہے ہیں ۔

كاروباريوں ، صنعت كے اسٹيڪ ٻولڈرز اور خريداروں كو ايڪ چھت كے نيچے لا كر آٻار جيے پليٹ فارم ھندوستان كے فوڈ پروسيںگ ماحولياتي نظام كے اندر دولت اور اختراع كو ظاھر كرتے ٻوئے فوڈ ويليو چين ميں رابطوں كو مضبوط كرنے ميں مدد كرتے ٻيں ۔

حوالہ جات

صنعت و تجارت كي وزارت

<https://www.itpo.gov.in/aahar-2026-delhi>

ٻي ڈي ايف فائل كے ليے ٻهاں كلڪ كريں

PIB Headquarters

From Regional Flavours to Food Innovation: Entrepreneurial Stories from AAHAR 2026

(Release ID :2238840)

ش ح ظ ا ن م

U-3948