



Ingenuity In Motion

February 08, 2025

BSE Limited Phiroze Jeejeebhoy Towers, Dalal Street, Mumbai - 400 001. Tel: 022 - 2272 1233 / 34 Fax: 022 - 2272 2131 / 1072/ 2037 / 2061 / 41	National Stock Exchange of India Limited Exchange Plaza, Bandra Kurla Complex, Bandra (E), Mumbai - 400 051 Tel: 022 - 2659 8235 / 36 / 452 Fax: 022 - 2659 8237/ 38
Scrip Code: 532345	Symbol : ACLGATI
ISIN No.: INE152B01027	ISIN No.: INE152B01027
Re.: Allcargo Gati Limited	Re.: Allcargo Gati Limited

Dear Sir/Madam,

Subject: Newspaper Advertisement for publication of Unaudited Standalone and Consolidated Financial Results of the Company for the quarter ended on December 31, 2024.

Pursuant to Regulations 30 of the SEBI (Listing Obligations and Disclosure Requirements) Regulations, 2015 (the "Listing Regulations"), attached herewith are the copies of advertisement published in newspapers i.e. Financial Express (English) and Lakshdeep (Marathi), on Saturday, February 08, 2025 in relation to the captioned subject.

The above information shall be made available on the Company's website www.gati.com.

Kindly take the same on record.

Thanking You,

Yours faithfully,
For **Allcargo Gati Limited**
(Formerly known as "Gati Limited")

Piyush Khandelwal
Company Secretary & Compliance Officer
M. No. A65318

Encl.: As above

Allcargo Gati Limited (Formerly known as "Gati Limited")

Registered Office: 4th Floor, B Wing, Allcargo House, CST Road, Kalina Santacruz (East), Mumbai - 400098, Maharashtra, India

Corporate Office: Western Pearl, 4th Floor, Survey No. 13(p), Kondapur, Hyderabad, Rangareddy - 500084, Telangana, India

E-mail: investor.services@allcargologistics.com **Tel:** 022 66798100

CIN: L63011MH1995PLC420155 | **Website:** www.gati.com



टोमॅटोची भाजी

साहित्य-

चार पिकलेले टोमॅटो बारीक चिरलेले
एक टेबलस्पून तेल
अर्धा टीस्पून मोहरी
अर्धा टीस्पून जिरे
एक हिरवी मिरची
अर्धा टीस्पून हळद
अर्धा टीस्पून तिखट
अर्धा टीस्पून धणेपूड
चिमूटभर हिंग
चवीनुसार मीठ
चार पाने कडीपत्ता
एक टीस्पून गूळ
एक टीस्पून कोथिंबीर

कृती-

टोमॅटोची भाजी बनवण्यासाठी सर्वात आधी एका पॅनमध्ये तेल गरम करा. तेल गरम झाल्यावर त्यात मोहरी आणि जिरे घालावे. कडीपत्ता आणि हिंग घालावा. आता बारीक चिरलेल्या हिच्या मिरच्या घाला आणि काही सेकंद परतून घ्या. यानंतर हळद, लाल तिखट आणि धणेपूड घाला. हे मसाले हलके परतून घ्या. आता चिरलेले टोमॅटो घाला आणि चांगले मिसळा. टोमॅटो मंद आचेवर शिजू घ्या. टोमॅटो मऊ झाल्यावर चवीनुसार मीठ आणि गूळ घाला.
गूळ घातल्याने भाजीत थोडी गोडवा येतो, ज्यामुळे त्याची चव आणखी चांगली होते. भाजी पूर्णपणे तयार झाल्यावर गॅस बंद करा आणि वर ताजी चिरलेली कोथिंबीर घाला. तर चला तयार आहे आपली टोमॅटोची भाजी रेसिपी, गरम नक्कीच सर्व्ह करा.



पिझ्झा समोसा

साहित्य-

समोसा पट्टी - १०
तेल
शिमला मिरची - एक बारीक चिरलेली
टोमॅटो - एक बारीक चिरलेला
हिरवी मिरची - एक बारीक चिरलेली
मोझरेला चीज - अर्धा कप किसलेले
टोमॅटो सॉस - दोन चमचे
ओरेगॅनो - अर्धा टीस्पून
चिली फ्लेक्स - अर्धा टीस्पून चवीनुसार
काळी मिरी पूड - अर्धा टीस्पून
चवीनुसार मीठ

कृती-

सर्वात आधी एका पॅनमध्ये थोडे तेल गरम करा आणि त्यात चिरलेली शिमला मिरची, हिरवी मिरची आणि टोमॅटो घालावा. तसेच दोन मिनिटे परतून घ्या. आता टोमॅटो सॉस, ओरेगॅनो, चिली फ्लेक्स, काळी मिरी पूड आणि मीठ घालून चांगले मिसळा. हे मिश्रण दोन मिनिटे शिजवा आता गॅस बंद करा आणि थोडे थंड होऊ घ्या. आता किसलेले मोझरेला चीज घालावे आणि चांगले मिसळा. आता समोशाची पट्टी घ्या आणि त्यांना अर्धे घडी करून त्रिकोणी आकार घ्या. तसेच आता त्यात तयार केलेले पिझ्झाचे मिश्रण भरा. नंतर समोसा दोन्ही बाजूनी दाबून व्यवस्थित बंद करा. आता एका पॅनमध्ये तेल गरम करा. आता समोसे घाला आणि मध्यम आचेवर सोनेरी तपकिरी आणि कुरकुरीत होईपर्यंत तळा. तळलेले समोसे टिश्यू पेपरवर काढावे. तर चला तयार आहे आपली पिझ्झा समोसा रेसिपी, चटणी किंवा टोमॅटो सॉससोबत नक्कीच सर्व्ह करा.

केशर मलाई मालपुआ

साहित्य- कृती-

एक कप मैदा
अर्धा कप खवा
अर्धा कप दूध
दोन टेबलस्पून रवा
दोन चमचे दही
१/४ टीस्पून वेलची पूड
एक चिमूटभर केशर
अर्धा टीस्पून बेकिंग पावडर
तळण्यासाठी तूप
एक कप साखर
३/४ कप पाणी
१/४ टीस्पून वेलची पावडर
एक टीस्पून गुलाब पाणी
अर्धा कप फ्रेश क्रीम
दोन टेबलस्पून कंडेन्सड मिल्क
एक टेबलस्पून पिठीसाखर
१/४ टीस्पून वेलची पावडर
बारीक चिरलेले बदाम
पिस्ता

सर्वात आधी एका मोठ्या बाउलमध्ये मैदा, रवा आणि खवा घ्यावा. त्यामध्ये आता दही, दूध आणि वेलची पूड घाला आणि चांगले मिसळा. नंतर त्यात गुलाबजल आणि केशरयुक्त दूध घाला, ज्यामुळे पिठात केशर रंग येईल. आता ते ते चांगले फेटून घ्या आणि झाकून ठेवा जेणेकरून मिश्रण चांगले फुगेल. आता त्यात बेकिंग पावडर घाला आणि हलके मिक्स करा. एका पॅनमध्ये साखर आणि पाणी घालून मंद आचेवर शिजवा. साखर विरघळली पाक तयार झाला की त्यात वेलची पूड, गुलाबपाणी आणि केशर घाला. ते गॅसवरून काढा आणि थोडे कोमट राहू घ्या. आता एका पॅनमध्ये तूप गरम करा आणि आच मध्यम ठेवा. तयार केलेले पीठ चमच्याच्या मदतीने गरम तुपात ओता आणि गोल मालपुआ बनवा.
मालपुआ मंद आचेवर दोन्ही बाजूनी सोनेरी तपकिरी होईपर्यंत तळा. तळलेले मालपुआ गरम पाकात दोन मिनिटे बुडवा जेणेकरून ते पूर्णपणे रसाने भरेल. सर्व मालपुआ काढा आणि एका प्लेटमध्ये ठेवा. एका भांड्यात ताजी क्रीम, कंडेन्सड मिल्क, पिठीसाखर आणि वेलची पावडर एकत्र करा आणि चांगले फेटून घ्या. ते थंड राहण्यासाठी दहा मिनिटे फ्रीजमध्ये ठेवा. आता गरम मालपुआ एका प्लेटमध्ये ठेवा आणि त्यावर क्रीमचा थर घाला. बदाम, पिस्ता आणि केशर धाग्यांनी सजवा.



राजमा - मटार टिक्की

साहित्य-

उकडलेला राजमा
- एक कप
उकडलेले मटार - एक कप
बारीक चिरलेले गाजर - एक कप
उकडलेला बटाटा - एक कप
बारीक चिरलेला कांदा - एक कप
आले - एक टीस्पून
हिरवी मिरच्या - दोन भाजलेले बेसन - दोन चमचे
चवीनुसार मीठ
चाट मसाला - अर्धा टीस्पून
गरम मसाला - अर्धा टीस्पून
काळी मिरी पूड - अर्धा टीस्पून
कोथिंबीर

कृती-

सर्वात आधी गाजर आणि उकडलेले बटाटे सोलून घेऊन किसून घ्यावे. आता एका मोठ्या बाउलमध्ये राजमा घेऊन त्यामध्ये मटार घालून एकत्र करावे. यानंतर त्यात कांदा, बटाटा, गाजर, बेसन घालावे आणि चांगले मिक्स करा. यानंतर मसाले आणि मीठ घाला चांगले मिसळा. तसेच कोथिंबीर घालावी. आता तयार मिश्रणाचे छोटे गोळे बनवा आणि नंतर हाताच्या मदतीने ते थोडेसे सपाट करा. ज्यामुळे त्याला टिक्कीचा आकार मिळेल. यानंतर, तव्यावर तूप टाकून सर्व टिक्की तव्यावर तळून घ्या. आता तयार टिक्कीवर कोथिंबीर गर्मिश करावी. तर चला तयार आहे आपली राजमा टिक्की रेसिपी, हिरवी चटणी, सॉस सोबत नक्कीच सर्व्ह करा.

भारताची अग्रगण्य लॉजिस्टिक्स कंपनी

Delivered to your delight.

ऑलकार्गो गती एक्सप्रेस वितरण लाभ

- कस्टमाइज्ड एन्ड टू एन्ड लॉजिस्टिक्स सोल्युशन्स
- भारतभरत सर्वदूर पोहोच-भारताच्या जीडीपी निर्माण क्षेत्रांचा १००% समावेश
- स्टेट-ऑफ-दी-आर्ट ट्रॅकिंग सेवा
- इंटीग्रेटेड बेअरहाऊसिंग आणि वितरण
- एन्ड-टू-एन्ड सेवा-रस्ते आणि हवाई मार्गाने मल्टी-मॉडल सेवा
- संपूर्ण उद्योग क्षेत्रातील अनुभव

allcargo GATI

ऑलकार्गो गती लिमिटेड (पूर्वीची गती लिमिटेड म्हणून ज्ञात)

सीआयएन: L63011MH1995PLC420155

नोंदणीकृत कार्यालय : ४ था मजला, बी विंग, ऑलकार्गो हाऊस, सीएसटी रोड, कालिना, सांताक्रूझ (पूर्व), मुंबई - ४०० ०९८, महाराष्ट्र.
कॉर्पो. कार्यालय : ४ था मजला, वेस्टर्न पर्व, सर्व्हे क्र. १३ (पी), कोंडापूर, हेदरबाद - ५०००८४, तेलंगणा.
वेबसाइट : www.gati.com | ई-मेल : investor.services@allcargologistics | दूरध्वनी : ०२२-२६७९८२००
दि. ३१.१२.२०२४ रोजी संपलेली तिमाही व नऊमाहीकरिताच्या अलेखापरीक्षित स्थायी व एकत्रित वित्तीय निष्कर्षांचा अहवाल

अ. क्र.	तपशील	(रु. लाखांत)					
		तिमाहीअखेर	नऊमाहीअखेर	वर्षअखेर	तिमाहीअखेर	नऊमाहीअखेर	वर्षअखेर
१.	एकूण उत्पन्न	४४,३५८	४२,९४९	४२,६२९	१,२८,३९६	१,२९,९५५	१,७०,९५०
२.	करपूर्व नफा/(तोटा) (कर, अपवादात्मक व/वा अतिविशेष बाबीपूर्व)	७७	२७३	१,५९४	६०८	२,५८२	३,५५५
३.	कालावधी/वर्षाकरिताचा नफा/(तोटा) (अपवादात्मक व/वा अतिविशेष बाबीपरचात)	६४	१३०	१,८८३	२८४	१,२९९	६१२
४.	कालावधी/वर्षाकरिताचा एकूण सर्वसमावेशक उत्पन्न/(खर्च) (करपरचात) व अन्य सर्वसमावेशक उत्पन्न (करपरचात)	४९	१५४	१,८५९	३५४	१,००३	४९९
५.	समभाग भांडवल	२,९४९	२,९४०	२,६०५	२,९४९	२,६०५	२,६०५
६.	उत्पन्न प्रति समभाग (द्वितीय मूल्य प्रत्येकी रु. २/-)						
	ए) मूलभूत	०.१९	०.०३	१.६७	०.०८	१.४०	१.१२
	बी) सौम्यीकृत	०.१९	०.०३	१.६७	०.०८	१.४०	१.१२

स्थायी वित्तीय निष्कर्षांची अतिरिक्त माहिती खातालप्रमाणे आहे :

अ. क्र.	तपशील	(रु. लाखांत)					
		तिमाहीअखेर	नऊमाहीअखेर	वर्षअखेर	तिमाहीअखेर	नऊमाहीअखेर	वर्षअखेर
१.	एकूण उत्पन्न	५,३७३	५,७८५	५,५६९	१६,४६५	१७,६५९	२३,०३९
२.	करपूर्व नफा/(तोटा) (कर, अपवादात्मक व/वा अतिविशेष बाबीपूर्व)	४९५	४०८	१८२	१,९०८	५४९	६६६
३.	कालावधी/वर्षाकरिताचा नफा/(तोटा) (अपवादात्मक व/वा अतिविशेष बाबीपरचात)	४९५	४०८	२,८५९	१,९२०	३,२९०	३,३५९
४.	करपरचात कालावधी/वर्षाकरिताचा नफा/(तोटा) (अपवादात्मक व/वा अतिविशेष बाबीपरचात)	४९०	४०८	२,८५९	१,०७५	३,२९०	३,४९७
५.	कालावधी/वर्षाकरिताचा एकूण सर्वसमावेशक उत्पन्न/(खर्च) (करपरचात) व अन्य सर्वसमावेशक उत्पन्न (करपरचात)	४०९	४०७	२,८४९	१,०७२	३,२०४	३,४९९

टीप :
१. वरील तपशील हा सेबी (सुचिबद्धता आचारवादा व विमोचन आवश्यकता) विनियम, २०१५ च्या विनियम ३३ अंतर्गत स्टॉक एक्सचेंजकडे दाखल करण्यात आलेल्या दि. ३१.१२.२०२४ रोजी संपलेली तिमाही व नऊमाहीकरिताच्या अलेखापरीक्षित स्थायी व एकत्रित वित्तीय निष्कर्षांच्या अहवालाच्या विस्तृत प्रारूपाचा सारांश आहे. दि. ३१.१२.२०२४ रोजी संपलेली तिमाही व नऊमाहीकरिताच्या स्थायी व एकत्रित वित्तीय निष्कर्षांच्या अहवालाचे संपूर्ण प्रारूप स्टॉक एक्सचेंज वेबसाइटस (www.nseindia.com व www.bseindia.com) वर तसेच कंपनीची वेबसाइट www.gati.com वरही उपलब्ध आहे. सदर तपशील दिलेला क्वॉअर कोड स्कॅन करूनही प्राप्त करता येईल.
२. वरील अलेखापरीक्षित वित्तीय निष्कर्षांचे लेखापरीक्षण समितीद्वारे दि. ०६.०२.२०२५ रोजी पुनरावलोकन करण्यात आले असून, संचालक मंडळाद्वारे त्यांच्या दि. ०६.०२.२०२५ रोजी आवीजित समेत त्यांना मंजुरी देण्यात आली आहे.
३. दि. ३१.१२.२०२४ रोजी संपलेली तिमाही व नऊमाहीकरिताचे निकाल हे कॉर्पोरेट कामकाज मंत्रालयाद्वारे अधिसूचित भारतीय लेखा मानकांअंतर्गत (आयएनडी एस) तयार करण्यात आले आहेत.

ऑलकार्गो गती लिमिटेड (पूर्वीची "गती लिमिटेड" म्हणून ज्ञात) करिता दिनेश कुमार लाल खिर कार्यकारी स्वतंत्र संचालक डीआयएन : ००३७९४२

दिनांक : मुंबई दिनांक : ०६.०२.२०२५