

VYAVASAYA KERALAM

October 2018

വ്യവസായ കേരളം

Volume 51 Issue 5

നമുക്കും
ലോകത്തിന്റെ
നെറുകയിലെത്താം



അങ്ങനെ ചെറുപ്പം മുതലും
പായ്ക്കറ്റിലായി

വാഴവിഭവങ്ങളിലെ
സാധ്യതകൾ

ALAN ASSOCIATES

4/570, SIDCO INDUSTRIAL ESTATES, PUDUPPARIYARAM, PALAKKAD



21 നമുക്കും ലോകത്തിന്റെ നെറുകയിലെത്താം

സുധീർ ബാബു

06 പോഷകോൺ നിർമാണം

ബൈജു നെടുമുടി

10 10മാലിന്യസംസ്കരണത്തിന്റെ വ്യവസായ സാധ്യതകൾ

ലക്ഷ്മി അഗസ്ത്യക്കോട്

16 പ്രളയശേഷം കരുതലോടെ

എഴുമാവിൽ രവിശ്രീനാഥ്



28 അങ്ങനെ ചപ്പെടുത്തുകയും പായ്ക്കുറിലായി

വിജ്-ജി. എൻ. വി

32 മാറ്റങ്ങളുമായി ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യാവസായികരംഗം

ബേനൻസ് മാത്യു

37 ചകിരിമിൽ ആരംഭിക്കുവാൻ പദ്ധതികൾ

ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

42 വാഴവിഭവങ്ങളിലെ സാധ്യതകൾ

ആർ. ഹേമി

46 ചെങ്കല്ല് കൊണ്ട് ഒരു അപൂർവ്വ ബിസിനസ്സ്

റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ



നവകേരള സൃഷ്ടിക്ക് സർക്കാർ പ്രതിജ്ഞാബദ്ധം

ചീഫ് എഡിറ്റർ
കെ. ബിജു, ഐ.എ.എസ്.
ഡയറക്ടർ, വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

എഡിറ്റർ
ബൈജു ആർ.എസ്.

കവർ, ഡിസൈൻ & ലേഔട്ട്
ദീപക് മാത്താട്ടിൽ

ടെസ്റ്റ് സെറ്റിംഗ്
വി. അഭിലാഷ്

എഡിറ്റോറിയൽ ഓഫീസ്
വ്യവസായകേരളം
സോക്യുരേറ്റേഴ്സ് സെന്റർ
ഡി.ഐ.സി. ബിൽഡിംഗ്
വെള്ളയമ്പലം
തിരുവനന്തപുരം - 695 033

ഫോൺ: 0471 2322789
ഇമെയിൽ-
vyavasayakeralam@gmail.com
വെബ്സൈറ്റ്-
www.keralaindustry.org

- പ്രതിനിധികൾ**
- മിസ്റ്ററനന്ദപുരം : കെ. നാരായണൻപുത്രി
 - കണ്ണൂർ : കെ.ടി. രാജൻ
 - പാലക്കാട് : ജി. ജി. ജി.
 - തൃശ്ശൂർ : ജി. സുരേഷ്
 - കോട്ടയം : ഫാദർ ജോർജ്ജ്
 - ഇടുക്കി : ഫാദർ ജോർജ്ജ്
 - എറണാകുളം : പി. സാഹു
 - മൂവാറ്റുപുഴ : ജി. സി.ജി.
 - പാലക്കാട് : എ.പി. ജോർജ്ജ്
 - തൃശ്ശൂർ : എ. അമിൻ ഖാൻ
 - കോഴിക്കോട് : വി.ആർ. സി. ഫാദർ
 - വടക്കൻ : വി.ആർ. ജോർജ്ജ്
 - കണ്ണൂർ : ഇ.ആർ. സി.ജി.
 - കോഴിക്കോട് : കെ. പി.ജോർജ്ജ്

അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ടർ
ഷബീർ ഫാ.,
ലക്ഷ്മി എസ്., ഉമാമ്മ ഷെയ്ഖ്,
ആശാമിനി,
അരുൺ വി.എസ്., നിഷ,
വിപിൻ വി.എസ്.,
സോമി, രേഖ
രാമകൃഷ്ണൻ ഐ.എസ്.

അദ്ധ്യക്ഷൻ
സർക്കാർ സർവ്വീസിലെ
അദ്ധ്യക്ഷൻ ഉത്തരവ്
അദ്ധ്യക്ഷൻ ഉത്തരവ്

പ്രളയാനന്തര നിർമ്മാണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ആരംഭിച്ചിരിക്കുകയാണല്ലോ; സൃഷ്ടി ചെയ്യുകിട സംരംഭങ്ങളുടെ നാശനഷ്ടങ്ങൾ കണക്കാക്കുന്നതിന് മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷനും വന്നുകഴിഞ്ഞു. വ്യവസായ വകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥർ മുഖേന ഈ മൊബൈൽ ആപ്ലിക്കേഷനിൽ വേണ്ട വിവരങ്ങൾ ശേഖരിച്ചു സംരംഭകർക്ക് ഉണ്ടായ നാശനഷ്ടം കണക്കാക്കുകയും അതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സംരംഭങ്ങൾ പുനരുദ്ധരിക്കുന്നതിനായി ധനസഹായം ഉൾപ്പെടെയുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ അനുവദിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികളും സർക്കാരിന്റെ പരിഗണനയിലാണ്. വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടറേറ്റിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രങ്ങൾ വഴി നടത്തിയിട്ടുള്ള പ്രാഥമിക സർവ്വേയിൽ ഏകദേശം 3,800 ഓളം എം. എസ്. എം. ഇ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് 550 കോടി രൂപയുടെ നാശനഷ്ടങ്ങൾ സംഭവിച്ചതായി കണക്കാക്കിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ യു.എന്നിന്റെയും, വേൾഡ് ബാങ്കിന്റെയും നേതൃത്വത്തിൽ വിവിധ ജില്ലകളിൽ പഠനസംഘം നേരിട്ടെത്തി നാശനഷ്ടങ്ങൾ വിലയിരുത്തി സർക്കാരിലേക്ക് റിപ്പോർട്ട് നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.



കെ. ബിജു, ഐ.എ.എസ്.
ഡയറക്ടർ, വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

റീബിൽഡ് കേരള എം. എസ്. എം. ഇ എന്നൊരു പ്രത്യേക ദൗത്യത്തിന്റെ ഭാഗമായി പ്രളയം ബാധിച്ചിട്ടുള്ള സംരംഭകരെ സഹായിക്കുന്നതിന് നിലവിലുള്ള സംരംഭകത്വ സഹായ പദ്ധതിയുടെ മാതൃകയിൽ യുക്തമായ മാറ്റങ്ങൾ സഹിതം ഒരു അനുയോജ്യമായ പുനരുദ്ധാരണ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുവാൻ നടപടി സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. അടുത്ത വാർഷിക ബജറ്റിൽ പുനരുദ്ധാരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കായി നിക്ഷേപം നടത്തിയ സംരംഭങ്ങളെ സഹായിക്കുന്നതിന് പലിശ സബ്സിഡി അനുവദിക്കുന്നതുൾപ്പെടെയുള്ള പദ്ധതികൾ സർക്കാരിന്റെ പരിഗണനയ്ക്ക് സമർപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

പ്രളയം സംരംഭകർക്ക് വൻ നാശനഷ്ടം വരുത്തിയിട്ടുണ്ട് എന്നതിനൊപ്പം അവസരങ്ങളും നൽകുന്നുണ്ട്. സംസ്ഥാനത്തിന്റെ പുനർ നിർമ്മാണത്തിന് ഒരുങ്ങുകയാണ് സർക്കാറും ജനങ്ങളും. അതിന്റെ ഭാഗമായി വ്യാവസായിക ഉൽപാദന-സേവന മേഖലകളിൽ കൂടുതൽ നിക്ഷേപ അവസരങ്ങളും ഉയർന്നുവരും. ജനജീവിതം സാധാരണ രീതിയിലാക്കുന്നതിനും മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനും ലക്ഷ്യമിട്ടുകൊണ്ട് പദ്ധതികൾ നടപ്പാക്കുമ്പോൾ ഉൽപന്നങ്ങളുടെയും സേവനങ്ങളുടെയും ആവശ്യകത വർദ്ധിപ്പിക്കും. ഇത് പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിന് വഴി തുറന്നിട്ടുവെന്നതാണ് വസ്തുത. ഏതൊരു പ്രതികൂല സാഹചര്യങ്ങളിലും ഒളിഞ്ഞിരിക്കുന്ന അവസരങ്ങളെ കണ്ടെത്തി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നവരാണ് യഥാർത്ഥ സംരംഭകർ. അവസരങ്ങളെ കൃത്യമായി മനസ്സിലാക്കുന്നതിലും അതിലെ സാധ്യതകളെ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിലുമാവണം സംരംഭകരുടെ ശ്രദ്ധ. നിശ്ചയദാർഢ്യത്തോടെ സംരംഭകർ ഏറ്റെടുക്കുന്ന ഇത്തരത്തിലുള്ള പുനരുദ്ധാരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് സർവ്വ പിന്തുണയും ആശംസകളും ഈ വേളയിൽ അർപ്പിക്കുന്നു.

ചീഫ് എഡിറ്റർ

പ്രളയ കേരളത്തിന്റെ വീണ്ടെടുപ്പ്

ഈ നൂറ്റാണ്ടിലെ നാം നേരിട്ട ഏറ്റവും വലിയ മഹാദുരന്തമായിരുന്നു പ്രളയം. അതിൽ അകപ്പെട്ട് സർവ്വവും നഷ്ടപ്പെട്ട കേരളത്തെ വീണ്ടെടുക്കുവാനും നവനിർമ്മിക്കുമായി കേരളീയർ ഒറ്റക്കെട്ടായി നിസ്തുലമായ പങ്കാണ് വഹിച്ചുവരുന്നത്. നഷ്ടപ്പെടലുകളെക്കുറിച്ച് ദുഃഖിക്കുന്നതിനു പകരം അവരുടെ ജീവിതം വീണ്ടെടുക്കുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളിലാണ് ലോകമാകെയുള്ള മലയാളികളിൽ പലരും. പാർപ്പിടങ്ങൾ, ഭക്ഷണം, വസ്ത്രം, തൊഴിൽ, അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ എന്നിവ ഒരുക്കി നൽകുന്നതിന് വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും സംഘടനകളിൽ നിന്നും, സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും, വ്യക്തികളിൽ നിന്നും നിർലോഭമായ സഹായങ്ങളും സേവനങ്ങളും ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. പ്രളയ ദുരന്തവേളയിൽ നാം പ്രകടിപ്പിച്ച ഐക്യബോധവും, ആത്മവിശ്വാസവും, കരുത്തുറ്റ നേതൃത്വവും ആണ് ഈ വീണ്ടെടുപ്പിനു മുതൽക്കൂട്ടായത്. ഇവ ലോകമാകെ പ്രശംസിക്കപ്പെട്ടതുമാണ്. കാര്ട്ടിക മേഖലയിൽ എന്ന പോലെ വ്യാവസായിക- വാണിജ്യ മേഖലകളിൽ ഉണ്ടായിട്ടുള്ള നാശനഷ്ടങ്ങൾ നികത്തി ഒരു നവകേരളത്തിനായുള്ള നവീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ജാതിയോ, മതമോ, രാഷ്ട്രീയമോ, മറ്റു സങ്കുചിത താല്പര്യങ്ങളോ പ്രകടിപ്പിക്കാതെ തൊഴിലാളികളുടെയും തൊഴിൽ ഉടമകളുടെയും യോജിച്ച പ്രവർത്തനങ്ങൾ സമൂഹമാകെ ഏറ്റെടുത്ത് ഈ നാടിന്റെ സമഗ്ര വികസനത്തിൽ പങ്കാളിയാവുകയാണ്. തകർന്നടിഞ്ഞ പരമ്പരാഗത കൈത്തറി മേഖലയായ എറണാകുളം ചേന്ദമംഗലം കൈത്തറി മേഖലയെ ഉൾപെടെ പുർണ്ണമായും ഏറ്റെടുക്കുവാനും നവീകരിക്കാനും വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങൾ സന്നദ്ധമായിട്ടുള്ളത് ശ്രംഹണീയമാണ്.



ഇ.പി. ജയരാജൻ
വ്യവസായ-വാണിജ്യ വകുപ്പ് മന്ത്രി

ഈ പുനർ നിർമ്മിതിയുടെ ഘട്ടത്തിൽ പ്രാകൃത അനാചാരങ്ങളെയും, പാരമ്പര്യങ്ങളേയും തട്ടിമാറ്റി സ്ത്രീ- പുരുഷ സമത്വത്തിനു പരമോന്നത നീതിഹീനം തന്നെ നൽകിയ വിധി പുതിയ മാനങ്ങൾ കൈവരിക്കുന്നതാണ്. ഒരു ജനതയുടെ ഐക്യം പിറവിക്കൊള്ളുന്നത് ആ സമൂഹത്തിന്റെ മാനവികതയുടെ ഉയർച്ചയിലാണ്. എന്നാൽ ഈ ഐക്യത്തെ വിഘടിക്കാനും, പൊതു സമൂഹത്തിന്റെ സാംസ്കാരിക ബോധത്തെ വിറങ്ങലിപ്പിക്കാനും നടക്കുന്ന സംഘടിതവും ബോധപൂർവ്വമായ എല്ലാ ശ്രമങ്ങളെയും പ്രളയത്തിൽ എന്നപോലെ അതിജീവിക്കാനും നമുക്ക് കഴിയണം.



പോപ്പ്കോൺ നിർമാണം

കേരളത്തിലെ ചെറുകിട സംരംഭകന്മാർക്ക് ഉണർവ്വിന്റെ കാലമാണ്. പ്രളയാനന്തരം പുതിയൊരു ജീവിതരീതിയും സംസ്കാരവും രൂപപ്പെടുകയാണ്. കേരളത്തിൽ അതിനനുസൃതമായി നമ്മുടെ വ്യാവസായിക മനോഭാവത്തിലും മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. വൻകിട പാർക്കുകളേക്കാൾ കേരളത്തിനനുയോജ്യം ചെറുകിട സംരംഭങ്ങളാണ്. നമ്മുടെ

സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ഭൂപ്രകൃതിയും ജനവാസഘടനയും ചെറുകിട വ്യവസായ സൗഹൃദങ്ങളാണ്.

സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ 2017 ലെ വ്യവസായനയം ചെറുകിട കുടുംബ സംരംഭങ്ങളെ വലിയ അളവിൽ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയാണ്. ഒഴിവുസമയങ്ങൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തിയും കുറഞ്ഞ മുതൽമുടക്കിലും ആരംഭിക്കാവുന്ന വ്യവസായങ്ങൾക്ക് വീട്ടിൽ തന്നെ അവസരം

ഒരുക്കുക വഴി പുതിയ ഒരു ഉല്പാദനപ്രക്രിയയ്ക്ക് തുടക്കം കുറിക്കുവാനും അതുവഴി സാമ്പത്തിക വർദ്ധനവിനും കാരണമാവും. വലിയ സാങ്കേതികവിദ്യകളും യന്ത്രങ്ങളും മനുഷ്യപ്രയത്നവും ആവശ്യമില്ലാത്ത ചെറുകിട സംരംഭങ്ങളുടെ വളർച്ച പുതിയ ഒരു സംരംഭ സംസ്കാരത്തിന് വഴിതുറക്കും. പ്രത്യേകിച്ചും കാർഷിക ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ ചെറുകിട വ്യവസായ മേഖലയിൽ കുറഞ്ഞ മുതൽമുടക്കിൽ ആരംഭിക്കാവുന്നതും വിപണി സാധ്യതയുള്ളതുമായ ഒരു സംരംഭമാണ് പോപ്പ്കോൺ നിർമ്മാണം.

സാധ്യതകൾ

പോപ്പ്കോൺ മൂന്ന് ഉത്സവപ്പറമ്പുകളിലെ ലൈവ് സ്റ്റാളുകളിൽ നിന്നാണ് ലഭിച്ചിരുന്നത്. ഒരു ആഘോഷ സീസൺ കഴിഞ്ഞാൽ അടുത്ത സീസൺ വരെ കാത്തിരിക്കണം. ഇന്ന് ഗ്രാമപ്രദേശങ്ങളിലെ ബേക്കറികളിൽപോലും പോപ്പ്കോൺ പായ്ക്കറ്റുകൾ എത്തിത്തുടങ്ങി. സിനിമാതീയേറ്റുകളിലും, പാർക്കുകളിലുമെല്ലാം ഇപ്പോൾ സുലഭമായ പോപ്പ്കോൺ ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ പോപ്പ്കോൺ കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ ലഭിക്കുന്നതും കൂടുതൽ ആളുകൾ

സാക്ഷരതയിലും, ആരോഗ്യമേഖലയിലും മികച്ച നേട്ടങ്ങൾ കൈവരിച്ചിട്ടും 1980-കളിൽ തന്നെ വിഭാവനം ചെയ്യപ്പെട്ട കേരള മോഡൽ വികസനത്തിലെ മാലിന്യ സംസ്കരണം മാത്രം നമുക്ക് ലക്ഷ്യപ്രാപ്തിയിൽ എത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞില്ല എന്നത് ഒരു ദുഃഖസത്യമാണ്.

ലക്ഷ്യസാധനങ്ങളുടെ ഉൽപാദനം ഉപസാധ്യത പ്രയോജനപ്പെടുത്തി കുറഞ്ഞ മുതൽമുടക്കിൽ ആരംഭിക്കാവുന്ന സംരംഭമാണ് പോപ്പ്കോൺ നിർമ്മാണം. ചെറിയ യന്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് വിവിധ ഫ്ലേവറുകളിൽ നിർമ്മിച്ച് കപ്പുകളിലും പായ്ക്കറ്റുകളിലായുമായി വിപണിയിലെത്തിക്കാം. ചെറുകിട സംരംഭം എന്ന നിലയിൽ ഈ സംരംഭത്തിന് വലിയ സാധ്യതയുണ്ട്. യന്ത്രങ്ങളും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളും ലഭിക്കും.

മാർക്കറ്റിങ്ങ്

പോപ്പ്കോൺ 2 മാസം വരെ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കും.





ഗ്ലാസ് കപ്പിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്തെടുക്കുന്ന പോപ്കോണിനാണ് ഇപ്പോൾ വിപണിയിൽ ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുള്ളത്. കാരമൽ, ചോക്ലേറ്റ്, ചിപ്സ്, പിസ്ത, സ്ട്രോബെറി തുടങ്ങിയ ഫ്ലേവറുകളിൽ പുറത്തിറക്കാം.

അതുകൊണ്ട് തന്നെ വിതരണക്കാരെ നിയമിച്ചും നേരിട്ടും വില്പന ക്രമീകരിക്കാനും പ്രീമിയം പായ്ക്കിംഗിൽ നൂതന ഫ്ലേവറുകൾ ചേർത്ത് നൽകിയാൽ കൂടിയ വിലയ്ക്ക് വിൽക്കാം.

നിർമാണരീതി

പോപ്കോൺ നിർമാണ യന്ത്രത്തിൽ ആവശ്യത്തിന് എണ്ണ പകർന്നതിന് ശേഷം ആവശ്യമെങ്കിൽ മസാല ചേർത്ത് യന്ത്രസംവീധാനത്തിൽ തന്നെ ഇളക്കി ചേർക്കുക. തുടർന്ന് എണ്ണ പാകത്തിന് ചൂടായി കഴിയുമ്പോൾ യന്ത്രത്തിന്റെ കപ്പാസിറ്റി അനുസരിച്ച് ചോളം നിറയ്ക്കുക. 5-10 മിനിറ്റിനുള്ളിൽ തന്നെ ചോളം മലരായി മാറുന്നത്. തുടർന്ന് ബ്ലന്റ്റ്സ് മെഷീൻ ഉപയോഗിച്ച് ആവശ്യപ്പെടുന്ന ഫ്ലേവർ ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്ത് എടുക്കാം. തുടർന്ന്

ഗ്ലാസ് കപ്പുകളിൽ നിറച്ച് മുകൾഭാഗം ഫോയിൽ ഉപയോഗിച്ച് സീൽ ചെയ്തെടുക്കാം. പ്ലാസ്റ്റിക് പായ്ക്കുകളിലും നിറച്ച് സീൽ ചെയ്തെടുക്കാം. ഗ്ലാസ് കപ്പിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്തെടുക്കുന്ന പോപ്കോണിനാണ് ഇപ്പോൾ വിപണിയിൽ ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുള്ളത്. കാരമൽ, ചോക്ലേറ്റ്, ചിപ്സ്, പിസ്ത, സ്ട്രോബെറി തുടങ്ങിയ ഫ്ലേവറുകളിൽ പുറത്തിറക്കാം.

പരിശീലനം- യന്ത്രങ്ങൾ- സാങ്കേതികവിദ്യ

വ്യവസായം ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള യന്ത്രങ്ങൾ സാങ്കേതികവിദ്യ പരിശീലനം എന്നിവ കേരളത്തിലെ ആദ്യ കാർഷിക ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ ചെറുകിട വ്യവസായ രംഗത്തെ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററായ അഗ്രോപാർക്കിൽ ലഭിക്കും. 0485- 2242310.

മൂലധനനിക്ഷേപം

പോപ്കോൺ നിർമ്മാണയന്ത്രം (ഗ്യാസ്) മെഷീൻ	80,000
ഗ്ലാസ് കപ്പ് പായ്ക്കിംഗ് യന്ത്രം	65,000
അനുബന്ധ സംവിധാനങ്ങൾ	25,000
ഫ്ലോവർ ബ്ലന്റിംഗ് മെഷീൻ	50,000
ആകെ	2,20,000

പ്രവർത്തന വരവ് ചെലവ് കണക്ക്

(പ്രതിദിനം 2000 കപ്പുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ചെലവ്)	
പോപ്കോൺ 6 കി. ഗ്രാം	600
എണ്ണ 2.5 കി. ഗ്രാം	400
കപ്പ് ഫോയിൽ 2000 * 3	6,000
ജീവനക്കാരുടെ വേതനം (4 പേർ)	1600
പായ്ക്കിംഗ് & മാർക്കറ്റിംഗ്	3,000
അനുബന്ധ ചെലവുകൾ	4,000
ആകെ	15,600

വരവ്

(പ്രതിദിനം 2000 കപ്പുകൾ വിറ്റഴിക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്നത്)	
എം. ആർ. പി.	20
കമ്മീഷൻ കിഴിച്ച് ഉല്പാദകന് ലഭിക്കുന്നതിന്	14
2000 * 14	28,000
പ്രതിദിനലാഭം	
വരവ്	28,000
ചെലവ്	15,600
ലാഭം	12,400

ലൈസൻസുകൾ, സബ്സിഡി

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ ലൈസൻസ്, ജി. എസ്. ടി, ഉദ്യോഗ് ആധാർ എന്നീ ലൈസൻസുകൾ നേടണം. വ്യവസായ വകുപ്പിൽ നിന്ന് മുതൽമുടക്കിന് അനുസൃതമായ സബ്സിഡി ലഭിക്കും.





മാലിന്യസംസ്കരണത്തിന്റെ വ്യവസായ സാധ്യതകൾ



1924-ൽ കേരള ചരിത്രം രേഖപ്പെടുത്തിയ വെള്ളപ്പൊക്കത്തിന് ശേഷം ഇക്കഴിഞ്ഞ ആഗസ്റ്റ് മാസം ഒരിക്കൽ കൂടി ആ പ്രളയഭീകരത നമ്മൾ നേരിട്ടറിഞ്ഞു. പതിറ്റാണ്ടുകളായി കേരളസമൂഹം കെട്ടിയുയർത്തിയ ബാഹ്യവും ആന്തരികവുമായ എല്ലാ നേട്ടങ്ങൾക്കും വിള്ളലുകൾ വീഴ്ത്തിയ ഒരു വൻദുരന്തം തന്നെയായിരുന്നു ഈ പ്രളയകാലം.

പ്രളയം കഴിഞ്ഞ് പ്രകൃതി ശാന്തമാകുമ്പോൾ ഒരു നാടിന്റെ മുഖച്ഛായ തന്നെ മാറുന്ന കാഴ്ചകളാണ് നമ്മൾ കണ്ടത്. വീടുകളും, കടകളും, വ്യവസായ- വാണിജ്യ സ്ഥാപനങ്ങളും, കൃഷിയിടങ്ങളും ഒക്കെ നശിച്ച് നാമാവശേഷമായതും കോടിക്കണക്കിന് രൂപയുടെ നഷ്ടക്കണക്കുകൾ ബാക്കിയായതും ദുരന്തത്തിന്റെ ശേഷക്കാഴ്ചയായി, കൂടാതെ പകർച്ചവ്യാധികളും, പ്രളയശേഷം

വ്യവസായ കേരളം

പുസ്തകം 51
Volume 51

ഭാഗം 5
Issue 5

ഒക്ടോബർ 2018

October 2018

അടിഞ്ഞുകൂടിയ പലവിധ മാലിന്യങ്ങളും കേരള ജനതയ്ക്ക് മുന്നിൽ മറ്റൊരു വെല്ലുവിളിയായി മാറുകയാണ്.

ഇവിടെയാണ് മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിന് വീണ്ടും പ്രസക്തി കൈവരുന്നത്. സാക്ഷരതയിലും, ആരോഗ്യമേഖലയിലും മികച്ച നേട്ടങ്ങൾ കൈവരിച്ചിട്ടും 1980-കളിൽ തന്നെ വിഭാവനം ചെയ്യപ്പെട്ട കേരള മോഡൽ വികസനത്തിലെ മാലിന്യ സംസ്കരണം മാത്രം നമുക്ക് ലക്ഷ്യപ്രാപ്തിയിൽ എത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞില്ല എന്നത് ഒരു ദുഃഖസത്യമാണ്.

ലോകരാജ്യങ്ങൾ പോലും കേരള മോഡൽ വികസനത്തിൽ ആകൃഷ്ടരായെങ്കിലും സുതാര്യമായ മാലിന്യസംസ്കരണത്തിന്റെ അഭാവം നമ്മുടെ നേട്ടങ്ങൾക്ക് മങ്ങലേൽപ്പിച്ചു.

ഇക്കഴിഞ്ഞ പ്രളയകാലത്ത് നദിയിലേക്കും, പുഴയിലേക്കും നമ്മൾ അലസമായി വലിച്ചെറിഞ്ഞ ഖരമാലിന്യങ്ങൾ അതേപടി കരയ്ക്കടിയുകയാണ് ഉണ്ടായത്. “നമ്മൾ പുഴയ്ക്കു കൊടുത്തത് പലിശസഹിതം പുഴ തിരികെ തന്നു”- എന്ന് സാമൂഹ്യമാധ്യമങ്ങളിൽ നമ്മൾ കമന്റുകൾ ഇട്ടപ്പോഴും മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിന്റെ ശാശ്വത പരിഹാരത്തെക്കുറിച്ച് ആരും ചിന്തിക്കുകയുണ്ടായില്ല. അടിസ്ഥാന ജനവിഭാഗത്തെ അപ്രതീക്ഷിതമായും, നേരിട്ടും ബാധിക്കുന്ന ഏറ്റവും വലിയ പ്രശ്നമാണ് മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിലെ അപാകതകൾ. ഈ പ്രളയത്തിൽ നിന്ന് പാഠം ഉൾക്കൊണ്ട നമ്മൾ മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിനും പ്രഥമ പരിഗണന നൽകേണ്ടതുണ്ട്. ഇവിടെയാണ് ഈ മേഖലയിലെ വ്യവസായ സാധ്യതകൾ എന്തൊക്കെയാണെന്ന് അന്വേഷിക്കേണ്ടത്. “മാലിന്യ സംസ്കരണം” വെറുമൊരു പ്രവൃത്തി എന്നതിലുപരി ഒരു വ്യവസായമോ, തൊഴിലോ ആയി മാറുമ്പോൾ മാത്രമേ അതിന് ശാശ്വതമായ പരിഹാരം ഉണ്ടാവുകയുള്ളൂ.

സാക്ഷരതയിലും, ആരോഗ്യമേഖലയിലും മികച്ച നേട്ടങ്ങൾ കൈവരിച്ചിട്ടും 1980-കളിൽ തന്നെ വിഭാവനം ചെയ്യപ്പെട്ട കേരള മോഡൽ വികസനത്തിലെ മാലിന്യ സംസ്കരണം മാത്രം നമുക്ക് ലക്ഷ്യപ്രാപ്തിയിൽ എത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞില്ല എന്നത് ഒരു ദുഃഖസത്യമാണ്.

ഖരമാലിന്യങ്ങളെ പ്രധാനമായും ചുവടെ പറയുംവിധം നമുക്ക് തരംതിരിക്കാം

Wet Waste	Sanitary waste	Dry waste	Household Hazardous	Electronic waste	Debris/Rubbish	Garden waste
<ul style="list-style-type: none"> *Food Remains/ Leftover Food *Vegetables & Fruit peels * Tea/ Teabags *Match sticks *Coconut shells & fibres *Coffee powder *Meat bone/ Egg shells 	<ul style="list-style-type: none"> *Used sanitary Napkins *Diapers *Condoms * Ear buds *Clothes with blood * Dental floss/ bandages 	<ul style="list-style-type: none"> *Paper *Bottles *Card Boards * Packaging Materials *Wornout clothes *Glass *Wood * Rubber *Leather *Clean foils 	<ul style="list-style-type: none"> *Aerocel cans *Medicines * Syringes *Old paints * Hair colour *Cometics *Clothes with paint *Oils *Mosquito repellents 	<ul style="list-style-type: none"> *CPU *Monitor *LCD * Printer *Mobile batteries * UPS *Mobiles *Laptops * Refrigerator *Washing machine * Inkjet *Window AC 	<ul style="list-style-type: none"> *Broken *Glass *Drain silt *Ashes *Broken furniture *Demolition waste * Bricks/ cement 	<ul style="list-style-type: none"> *Dried *Plant *branch cutoff *Weed *Animal waste



സാക്ഷരതയിലും, ആരോഗ്യമേഖലയിലും മികച്ച നേട്ടങ്ങൾ കൈവരിച്ചിട്ടും 1980-കളിൽ തന്നെ വിഭാവനം ചെയ്യപ്പെട്ട കേരള മോഡൽ വികസനത്തിലെ മാലിന്യ സംസ്കരണം മാത്രം നമുക്ക് ലക്ഷ്യപ്രാപ്തിയിൽ എത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞില്ല എന്നത് ഒരു ദുഃഖസത്യമാണ്.

മേൽപരാമർശിക്കപ്പെട്ട പലതും നമ്മൾ യാതൊരു മുൻവിധിയുമില്ലാതെ വലിച്ചെറിയുകയാണ് പതിവ്. എന്നാൽ ഇത്തരം ഖരമാലിന്യങ്ങളുടെ വ്യവസായ സാധ്യതകൾ മനസ്സിലാക്കി അവയെ വിലപിടിപ്പിച്ചുള്ള വസ്തുക്കളാക്കി മാറ്റിയെടുക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക പരിജ്ഞാനം നേടിയെടുക്കുകയാണ് ഇനി വേണ്ടത്. മാലിന്യങ്ങളിൽ നിന്നും വൈദ്യുതി പോലും ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന രാജ്യങ്ങൾ ഇന്നുണ്ട്. ഓരോ

പ്രദേശത്തും ഉണ്ടാകുന്ന മാലിന്യങ്ങളുടെ സ്വഭാവം കണ്ടെത്തി അവയെ സംസ്കരിക്കാൻ കഴിയുന്ന ചെറിയ പ്ലാന്റുകൾ നിർമ്മിക്കുകയും അവയൊക്കെ സംസ്കരിക്കാൻ കഴിയുന്ന വ്യത്യസ്ത രീതികൾ അവലംബിക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് നന്നായിരിക്കും. ഇതിനെ ഒരു

വ്യവസായമായി മാറ്റിയാൽ ഓരോ പ്രദേശങ്ങളിലും ഉള്ളവർക്ക് ചെറിയൊരു വരുമാന മാർഗ്ഗമാവുകയും ചെയ്യും. ശാസ്ത്ര-സാങ്കേതിക- പരിസ്ഥിതി ഗവേഷണ രംഗം കൂടി ഇതൊരു പ്രധാന അജണ്ടയായി മാറ്റിയാൽ മാലിന്യ സംസ്കരണം വൻ വിജയമായി മാറും എന്നതിൽ തർക്കമില്ല.

മാലിന്യ സംസ്കരണം: ഒരു വീക്ഷണം
* ഉറവിട മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിൽ പ്രത്യേക



- ശ്രദ്ധ നൽകണം.
- * വലിയ മാലിന്യ സംസ്കരണ പ്ലാന്റുകൾ സമൂഹവികാരം വ്രണപ്പെടുത്തുന്നതാണ്. ആയതിനാൽ പ്രാദേശിക മാലിന്യ സ്വഭാവം കണക്കിലെടുത്ത് ഓരോ പ്രദേശത്തിനും ഇണങ്ങുന്ന തരത്തിൽ ചെറിയ പ്ലാന്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുക.
- * നഗര മാലിന്യ സംസ്കരണത്തിന് ശാസ്ത്രീയവും പ്രായോഗികവുമായ മാതൃകകൾ സ്വീകരിക്കുക.
- * മാലിന്യ സംസ്കരണത്തെക്കുറിച്ച് ജനങ്ങളെ ബോധവാന്മാരാക്കുക.
- * പരിസ്ഥിതിക്കോ പൊതുജനാരോഗ്യത്തിനോ യാതൊരു പ്രശ്നവും ഉണ്ടാകാത്ത തരത്തിലുള്ള പ്ലാന്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുക.
- * യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങൾ പ്രാവർത്തികമാക്കിയിട്ടുള്ള ദുർഗന്ധം പുറത്തുവിടാത്ത മാലിന്യ സംസ്കരണ പ്ലാന്റുകൾ പരീക്ഷിക്കുക.
- * മാലിന്യസംസ്കരണം മികച്ച ഒരു തൊഴിലും വ്യവസായവുമായി മാറണം.
- * ഖരമാലിന്യ സംസ്കരണ രംഗത്ത് സുതാര്യവും, ക്രിയാത്മകവും കൂട്ടായതുമായ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഉണ്ടാകണം.

കേരളം ഇതിനകം പരീക്ഷിച്ച മാലിന്യ സംസ്കരണ മാതൃകകൾ

കേരള സർക്കാർ, ബയോഗ്യാസ് പ്ലാന്റുകൾക്ക് വർഷങ്ങളായി പ്രോത്സാഹനം നൽകിവരുന്നുണ്ട്. മാലിന്യങ്ങൾ സ്രോതസ്സിൽ വച്ചുതന്നെ സംസ്കരിക്കുന്ന ചെറു പദ്ധതിയാണിത്. ഇത്തരം

വ്യവസായ കേരളം

പ്ലാന്റുകളിൽ വായു സമ്പർക്കം ഇല്ലാതെയാണ് മാലിന്യം കമ്പോസ്റ്റായും, വാതകമായും വേർതിരിക്കപ്പെടുന്നത്. പാണകത്തിന്റെ അഭാവം ഇത്തരം പ്ലാന്റുകൾക്ക് തടസ്സമായപ്പോൾ ഭക്ഷ്യ മാലിന്യങ്ങളിൽ ഇത് പരീക്ഷിക്കുകയുണ്ടായി. എന്നാൽ പ്രതീക്ഷിച്ച ഫലം ഉണ്ടായില്ല.

അടുക്കളയ്ക്ക് സമീപത്തായി സ്ഥാപിക്കാവുന്ന എയറോബിക് മാലിന്യ സംസ്കരണ പ്ലാന്റുകൾ കോട്ടയം

ആസ്ഥാനമായ ട്രോപ്പിക്കൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ബൊട്ടാണിക്കൽ സയൻസ് ആവിഷ്കരിച്ചിരുന്നു. ഫ്ലാറ്റുകൾക്കും, ഹൗസിംഗ് കോളനികൾക്കും ഇതുകൊണ്ടുള്ള പ്രയോജനം ഏറെയാണ്.

ആധുനിക അടുക്കളകൾക്ക് അകത്തു തന്നെ മാലിന്യ സംസ്കരണം നടത്താൻ കഴിയുന്ന വാഷിംഗ് മെഷീൻ രൂപത്തിലുള്ള ഓട്ടോമാറ്റിക് സെൻസറുകളും കേരളം പരീക്ഷിച്ച് വിജയിച്ച മാതൃകകളാണ്.

മാലിന്യ സംസ്കരണം: പ്രതിസന്ധികൾ

നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തുണ്ടാകുന്ന നഗര മാലിന്യങ്ങളുടെ 25% മാത്രം ശേഖരിക്കാനുള്ള ശേഷി മാത്രമേ കേരളത്തിനുള്ളൂ എന്നാണ് പഠനങ്ങൾ പറയുന്നത്. ശരിയായ രീതിയിൽ കക്കൂസ് മാലിന്യങ്ങൾ സംസ്കരിക്കാൻ കഴിയാത്തത് ഓരോ മഴക്കാലത്തും പ്രളയകാലത്തും രൂക്ഷമായ ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങൾ സൃഷ്ടിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. പമ്പാനദിയും, ഭാരതപ്പുഴയും, പെരിയാറും, ശാസ്താംകോട്ട കായലുമൊക്കെ ഇത്തരം മാലിന്യങ്ങളാൽ ഇ-കോളി ബാക്ടീരിയയെ കൊണ്ട് നിറയുന്നതായും കണ്ടെത്തിയിരിക്കുന്നു. കേരളത്തിലെ ആശുപത്രി മാലിന്യങ്ങളും അശാസ്ത്രീയമായ തരത്തിൽ ഖരമാലിന്യങ്ങൾ സംസ്കരിക്കുന്നത് കാരണം ഉണ്ടാകുന്ന ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങൾ നിരവധിയാണ്.

SGS **ISO-9001** **ISO-14001** **ISO-45001**
An ISO 9001 | 2008, 14001 | 45001 Certified Company

The peace of power

ZenSter is committed to providing you with a high quality and environmentally sustainable Power Electronic Equipments and Maintenance Services

SALES, SERVICES & AMC

- ONLINE UPS
- SERVO STABILIZER
- INVERTER
- SOLAR SYSTEM
- BATTERIES

Registered Office
34/895 AB, NH 67 Complex, Near Civil Station, Waziyad Road, Calicut - 673002
Mobile: 9080 9110 11, 22, 33, 34, 35, 36, 25, 26, 27
E-mail: info@zensterpower.com

ZENSTER
POWER SOLUTION PVT. LTD.
The peace of power
www.zensterpower.com

COCHIN | CALICUT | KANNUR | TRIVANDRUM | COIMBATORE | THENI



ആരോഗ്യവകുപ്പും വ്യവസായവകുപ്പും സംയുക്തമായി നിലവാരമുള്ള ഇൻസിനേറ്ററുകൾ വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ തന്നെ ഉൽപാദിപ്പിച്ച് സ്ഥാപിച്ചാൽ ആശുപത്രി മാലിന്യങ്ങൾ നല്ല രീതിയിൽ സംസ്കരിക്കാൻ കഴിയും.

ദിനപ്രതി മാലിന്യ വിസ്ഫോടനം നടന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന കൊച്ചുകേരളത്തെ ഈ മഹാവിപത്തിൽ നിന്നും രക്ഷിക്കേണ്ടത് നമ്മുടെ കടമയാണ്. സ്വന്തം വീട്ടിലെ മാലിന്യങ്ങൾ അന്യന്റെ പറമ്പിൽ നിക്ഷേപിച്ച് ആനന്ദം കണ്ടെത്തിയിരുന്ന മലയാളിക്ക് ഒന്ന് മാറി ചിന്തിക്കാനുള്ള അവസരമാണ് 2018-ലെ പ്രളയം

വഴി പ്രകൃതി നൽകിയത്. അനിയന്ത്രിതമായ നഗരവൽകരണവും, ഉപഭോഗ സംസ്കാരവും, ഭാവിതലമുറയെ ഓർക്കാതെയുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളും കേരളത്തിന്റെ നിലവാരം വല്ലാതെ താഴ്ത്തിയിട്ടുണ്ട്. വരുംദിനങ്ങളിൽ മാലിന്യ സംസ്കരണം ഒരു അടിസ്ഥാന പ്രശ്നമായി കണ്ട്, അതിന്റെ വ്യാവസായികവും ശാസ്ത്രീയവുമായ തലങ്ങൾ പഠന വിധേയമാക്കിക്കൊണ്ടുള്ള നല്ല പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഉണ്ടാകട്ടെ എന്ന് നമുക്ക് ആശിക്കാം.

(പത്തനാപുരം താലൂക്ക് വ്യവസായ ഓഫീസിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥനാണ് ലേഖകൻ)

ആരംഭം



Ph : 0495 2260674, Mob : 949692 7474
E-mail : souhridamcomputerforms@gmail.com



Souhridam
COMPUTER FORMS
MANUFACTURERS OF COMPUTER FORMS & ADDING ROLLS

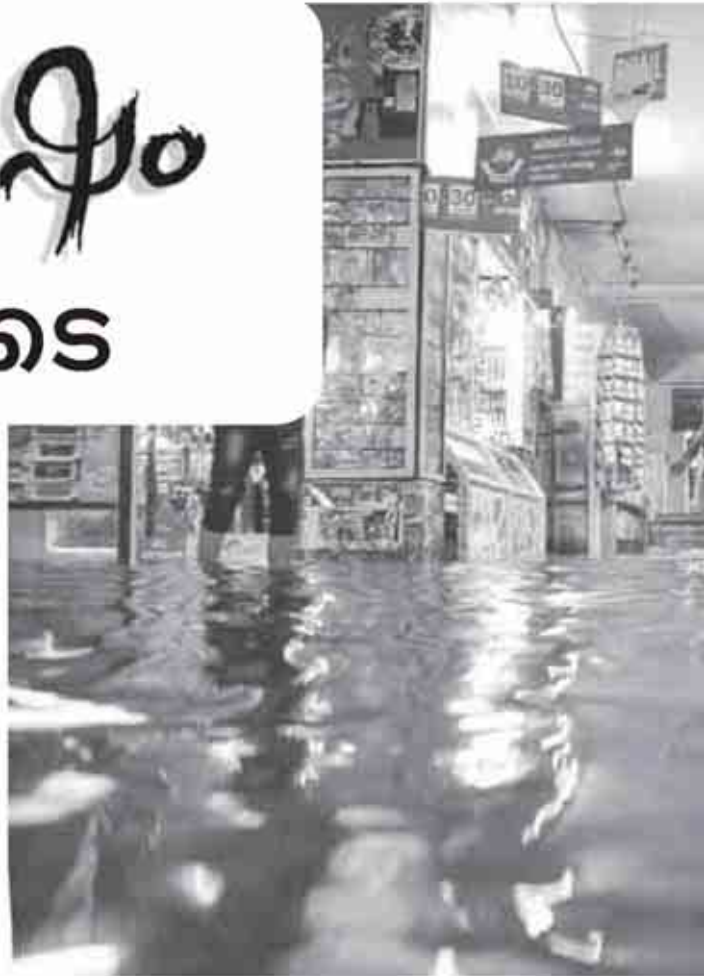
Chelannur , Kozhikode,



പ്രളയശേഷം കരുതലോടെ

സമാനതകളില്ലാത്ത പ്രളയദുരന്തത്തെ നാം സധീരം നേരിട്ടുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. പ്രാഥമിക കണക്കുപ്രകാരം 29,000 കോടിയുടെ നഷ്ടമാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയതെങ്കിലും കോൺഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ഇൻസുറൻസ് കണക്കാക്കിയത് 30,000 കോടി രൂപയ്ക്കു മേലുള്ള നഷ്ടമാണ്. മൈക്രോ ലെവലിലുള്ള കണക്കെടുപ്പുകൾ പൂർത്തിയാകുമ്പോൾ നഷ്ടക്കണക്ക് വീണ്ടും ഉയരാനാണ് സാധ്യത. പ്രകൃതിയുടെ അപ്രതീക്ഷിതമായ സംഹാരതാണ്ഡവം മറ്റൊറ്റാനുമൊപ്പം വ്യവസായ മേഖലയെയും ആഴത്തിൽ പിടിച്ചുലച്ചു. ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾ പരമ്പരാഗത വ്യവസായങ്ങൾ എന്നിവയുടെ ആണിക്കല്ലുകളിയ പ്രളയം ഇടത്തരം വ്യവസായ സംരംഭങ്ങളെ ചമിന്നഭിന്നമാക്കുക തന്നെ ചെയ്തു. പെരിയാറിലെ പ്രളയം മൂലം തകർന്ന കാലടിയിലെ റൈസ് മില്ലുകൾ മാത്രം ഇത്തരൂണത്തിൽ ഉദാഹരണമായി ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നു. അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ, യന്ത്രസാമഗ്രികൾ, ഉല്പന്നങ്ങൾ എന്നുവേണ്ട ഓഫീസ് ഫർണിച്ചറുകളും ഫയലുകളും വരെ നശിപ്പിക്കപ്പെട്ട അവസ്ഥ എങ്ങനെ സഹിക്കാനാവും? ഈ പ്രതിസന്ധിഘട്ടത്തിൽ മനസ്സെമ്പര്യം വീണ്ടെടുത്ത് യാഥാർത്ഥ്യങ്ങൾ ഉൾക്കൊണ്ട് മുന്നോട്ടുള്ള പക്വതയാണ് ഓരോ സംരംഭകനും കാട്ടേണ്ടത്.

ഒറ്റക്കെട്ടായി വിവിധ വകുപ്പുകളും സംഘടനകളും കേന്ദ്ര- സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളും മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള സന്നദ്ധപ്രവർത്തകരും പ്രളയദുരിതബാധിത മേഖലയിൽ നടത്തുന്ന



ഒറ്റക്കെട്ടായി വിവിധ വകുപ്പുകളും സംഘടനകളും കേന്ദ്ര- സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളും മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള സന്നദ്ധപ്രവർത്തകരും പ്രളയദുരിതബാധിത മേഖലയിൽ നടത്തുന്ന നിസാർത്ഥ സേവനങ്ങളെ ശ്ലാഘിക്കാതെ തരമില്ല. റോഡുകൾ, പാലങ്ങൾ ഇവയുടെ പുനർനിർമ്മാണം,



നിസ്വാർത്ഥ സേവനങ്ങളെ ശ്രദ്ധിക്കാതെ തരമില്ല. റോഡുകൾ, പാലങ്ങൾ ഇവയുടെ പുനർനിർമ്മാണം, വീടുകൾ, കെട്ടിടങ്ങൾ ഇവ പൂർവസ്ഥിതിയിലാക്കാൻ കാർഷിക മേഖലയുടെ പുനരുജ്ജീവനം തൊഴിൽ സംരംഭങ്ങൾ നഷ്ടപ്പെട്ടവരുടെ പുനരധിവാസം ഇവയൊക്കെയാണ് പ്രഥമ അജണ്ടയിലുള്ളത്. വ്യവസായ സംരംഭങ്ങളുടെ തകർച്ചയും അതിനുള്ള പ്രശ്ന പരിഹാരവും കൂടി ഇതോടൊപ്പം ഗൗരവമായി ചർച്ച ചെയ്യേണ്ടതുണ്ട്.

ഉല്പാദകരെ മാത്രമല്ല, അവരെ ആശ്രയിച്ചു കഴിയുന്ന തൊഴിലാളികൾ, വിതരണക്കാർ, കമ്മീഷൻ ഏജന്റുമാർ തുടങ്ങിയവർ ഒരു വശത്തും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ ഉല്പാദകർ, സംരംഭകർ, വിതരണക്കാർ, കടത്തുകാർ തുടങ്ങിയവർ മറു വശത്തുമായി രണ്ടു വൻ ശൃംഖലകളാണ് ഒരു വ്യവസായവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടുള്ളത്. വ്യാപ്തി ചെറുതോ ആവട്ടെ ഈ ശൃംഖലകൾ ഒഴിച്ചു കൂടാനാവാത്തവയായിത്തന്നെ നിലകൊള്ളും. ഒരു മരം വീഴുമ്പോൾ അതിൽ കൂടുവെച്ച കിളികളും അതിന്റെ ചുവട്ടിലെ ചെറുസസ്യങ്ങളും അനാഥമാവും എന്നതു പോലെയാണ് വ്യവസായ സംരംഭങ്ങളുടെയും സ്ഥിതി. ഒരു ലക്ഷത്തിലേറെ കുടുംബങ്ങളുടെ നിലനില്പിനു തന്നെ ഭീഷണിയായി





മാറിയിരിക്കുകയാണ്. സംസ്ഥാനത്തെ വ്യാവസായിക മേഖലയിലെ പ്രതിസന്ധി സ്വയംതൊഴിൽ സംരംഭകരുടെ അവസ്ഥ ദയനീയമെന്നല്ല അതിലും കഷ്ടമെന്നു പറയാതെ തരമില്ല. തകർന്നടിഞ്ഞ യൂണിറ്റുകൾ തിരിച്ചടവിനു സാധിതമല്ലാതെ വരുന്ന ബാങ്കു ബാധ്യതകൾ, നിത്യനിദാനച്ചെലവുകൾക്കു പണമില്ലാത്ത കുടുംബ സാഹചര്യം എന്നിവ ചെറുകിട സംരംഭകരുടെ ജീവിതത്തിൽ കരിനിഴൽ വീശിയിരിക്കുന്നു. ഇനി അതിജീവനമാണ് വേണ്ടത്. പുനരുദ്ധാരണം, പുനർനിർമ്മാണം, പുനരേകീകരണം തുടങ്ങിയ രംഗങ്ങളിൽ കൈത്താങ്ങുമായി സർക്കാർ എത്തിക്കഴിഞ്ഞു. ഇവിടെയുള്ള പ്രധാനപ്പെട്ട വെല്ലുവിളികൾ അവയെ നേരിടേണ്ട മാർഗങ്ങൾ ഇവ നമുക്കൊന്നു പരിശോധിക്കാം.

ഔതിക സാഹചര്യ വികസനമാണ് ആദ്യത്തെ പ്രശ്നമായി നമുക്ക്. ഫാക്ടറി, ഇൻപുട്ട്, ഔട്ട്പുട്ട് ഗോഡൗണുകൾ, ഓഫീസുകൾ, വാഹനങ്ങൾ തുടങ്ങിയ പ്രളയത്തിലാണ്ടുപോയ നൂറുകണക്കിന് സംഭവങ്ങൾ പ്രളയബാധിത മേഖലകളിൽ നിന്ന് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. ഇവയുടെ അസ്സസ്സ്മെന്റ് സംരംഭകർക്ക് സ്വന്തമായും ഇൻഷുറൻസ്, ബാങ്കിങ്ങ് മേഖലയിലെ വാല്യുവേഷൻ ഓഫീസർമാർക്കും ദുരന്തനിവാരണ അതോറിറ്റി, റവന്യൂ വകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥർക്കും നിർവഹിക്കാനാവും.

ഫാക്ടറി, ഇൻപുട്ട്, ഔട്ട്പുട്ട് ഗോഡൗണുകൾ, ഓഫീസുകൾ, വാഹനങ്ങൾ തുടങ്ങിയ പ്രളയത്തിലാണ്ടുപോയ നൂറുകണക്കിന് സംഭവങ്ങൾ പ്രളയബാധിത മേഖലകളിൽ നിന്ന് റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്.

ഇതിലേക്ക് സംസ്ഥാന വിവര സാങ്കേതിക വകുപ്പ് റീബിൽഡ് കേരള എന്ന മൊബൈൽ ആപ് വികസിപ്പിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഇതിലെ മാനദണ്ഡപ്രകാരമുള്ള റേറ്റിങ്ങ് ദുരന്തനിവാരണത്തിന് വളരെയേറെ പ്രയോജനപ്പെടും. ആകെ നഷ്ടങ്ങളുടെ ലിസ്റ്റ് ആയതിന്റെ മണിവാല്യു. ഇവയിൽ എത്രമാത്രം പുനരുദ്ധരിക്കാം, പുനഃക്രമീകരിക്കാം, എത്രമാത്രം പൂർണ്ണമായും തകർന്നു എന്നിങ്ങനെയുള്ള കണക്കെടുപ്പുകൾ ശാസ്ത്രീയമായി പൂർത്തിയാക്കിയാൽ മാത്രമേ പ്രോജക്ടുകളുടെ പുനഃസൃഷ്ടി സാധ്യമാകൂ. മേൽപറഞ്ഞവ ആദ്യന്തരമായ കാര്യങ്ങൾ മാത്രമാണ്. ഇനി ബാഹ്യമായ നഷ്ടങ്ങളിലേക്കു കടക്കാം. റോഡുകൾ,

പാലങ്ങൾ, കലുങ്കുകൾ, വൈദ്യുതി, ടെലഫോൺ ലൈനുകൾ എന്നിവ തകർന്നതു മൂലവും പൊതുസ്ഥലങ്ങൾ ജലത്തിലാഴ്ന്നതുമൂലവും 2000 കോടി രൂപയോളം രൂപയുടെ നാശനഷ്ടങ്ങൾ ഉണ്ടായതായി കണക്കാക്കപ്പെടുന്നു. യന്ത്രങ്ങളും മനുഷ്യരും കുറഞ്ഞത് രണ്ടു മാസമെങ്കിലും രാപ്പകൽ പണിയെടുത്താൽ മാത്രമേ ഇവയൊക്കെ പൂർവസ്ഥിതിയിലാക്കാൻ പറ്റൂ. ഇവിടെ സ്ഥിരവും താൽക്കാലികവുമായ നിർമ്മാണ പ്രക്രിയകളാണ് ഒരേസമയം നടക്കേണ്ടത്. ഗതാഗത, വാർത്താവിനിമയ, ഊർജ്ജ പ്രസരണ മാർഗങ്ങൾ എന്നിവ പൂർണ്ണതോതിൽ സുസജ്ജമാകും വരെയാണ് താൽക്കാലിക സംവിധാനങ്ങൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തേണ്ടത്. നെടുമ്പാശ്ശേരിയിൽ സിയാൽ അനുവർത്തിച്ച യുദ്ധകാലാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പുനർനിർമ്മാണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നമുക്കു മാതൃകയാക്കാനാവും. രണ്ടു കിലോമീറ്ററോളം വരുന്ന മതിലുകളും നിരവധി സോളാർ പാനലുകളും അപ്രോച്ച് റോഡുകളുമൊക്കെ പുനരുദ്ധരിക്കുന്നതോടൊപ്പം ഓഫീസ് ബ്ലോക്കുകളുടെയും റൺവേയുടെയും പുന:സൃഷ്ടിയും കുറഞ്ഞ സമയത്തിനുള്ളിൽ

അവർ പൂർത്തിയാക്കിക്കഴിഞ്ഞു. ഇതിലേക്കുള്ള മനുഷ്യവിഭവം, യന്ത്രസാമഗ്രികൾ, ധനം എന്നിവ ഉണ്ടായതിനാലാണ് ഇത് പ്രാസകാലത്തിനുള്ളിൽ സാധ്യമായതെന്നത് ഒരു യാഥാർത്ഥ്യമാണ്. ഇവിടെ സംസ്ഥാനം മൊത്തമുള്ള അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളുടെ പുന:സൃഷ്ടിയാണ് സാക്ഷാത്കരിക്കപ്പെടേണ്ടത്. യുദ്ധകാലാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ടെണ്ടർ, ഇംപ്ലിമെന്റേഷൻ എന്നിവയാണ് സർക്കാരിന്റെ ലക്ഷ്യം.

മൂന്നാമത്തെ പ്രശ്നം ബാങ്കു വായ്പകളും ബാധ്യതകളുമാണ്. സംസ്ഥാനത്തെ 98 ശതമാനം വ്യവസായ യൂണിറ്റുകളും ബാങ്കു വായ്പകളെ ആശ്രയിച്ചാണ് മുന്നോട്ടു പോകുന്നത്. ഒന്നും അതിലധികവും ധനകാര്യസ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഇവയ്ക്കൊക്കെ ഫൈനാൻസ് ചെയ്തിട്ടുള്ളത്. വായ്പ വാങ്ങൽ, ഉല്പാദനം, വിപണനം അതിലൂടെ ലഭ്യമാകുന്ന വരുമാനത്തിലൂടെ തിരിച്ചടവ് എന്നിങ്ങനെ സുഗമമായ ഒരു ഡീലിങ്ങ്സ് ഫ്ലോ (ഇടപാടുകളുടെ ഒഴുക്ക്) ആണ് ബാങ്കുകളും ഇടപാടുകാരും ഒരുപോലെ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്. ഏതെങ്കിലും ഒരു ഘടകത്തിലുണ്ടാകാവുന്ന മാന്ദ്യം ഈ



ഒഴുക്കിനെ സാരമായി ബാധിക്കും. ഇപ്രകാരം വരുമ്പോൾ തിരിച്ചടവു മുടങ്ങുകയും, റവന്യൂ റിക്കവറിയിലേക്കും ട്രൈബ്യൂണൽ കേസുകളിലേക്കും കാര്യങ്ങൾ നീങ്ങുകയും ചെയ്യും. ഇവിടെ പ്രകൃതി ദുരന്തമേല്പിച്ച ആഘാതം മുലം ഉല്പാദനം മുടങ്ങുക മാത്രമല്ല ഉല്പാദനകേന്ദ്രങ്ങൾ തകരുകയുമാണ് ചെയ്തിരിക്കുന്നത്. സർക്കാരിനൊപ്പം ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളും കൈകോർത്താൽ മാത്രമേ ഈ പ്രതിസന്ധി തരണം ചെയ്യാനാവൂ. ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇവിടെ ശ്രീമൂഖതന്ത്രമാണ് പ്രവൃത്തിപഥത്തിൽ കൊണ്ടുവരേണ്ടത്.



1. നിലവിലെ വായ്പകൾക്ക് മൊറട്ടോറിയം പ്രഖ്യാപിക്കുക.
2. പുനരുദ്ധാരണ വായ്പ അനുവദിക്കുക.
3. നിലവിലെ വായ്പകളുടെ പലിശനിരക്ക് ലഘൂകരിക്കുകയോ എഴുതിത്തള്ളുകയോ ചെയ്യുക.

ഇവയൊക്കെ കൂടിശ്രീകയില്ലാത്ത ഇടപാടുകാർക്കായിരിക്കും ബാധകം. വായ്പയെടുത്ത് മുടക്കം വരുത്തി കോടതി കയറിയവർ പ്രകൃതി ദുരന്തത്തിന്റെ മറവിൽ ആനുകൂല്യങ്ങൾക്കായി ശ്രമിച്ചേക്കാം. ഇതു

തടയപ്പെടേണ്ടതുണ്ട്. അടുത്തതായി വരുന്നത് കുന്നുകൂടുന്ന മാലിന്യങ്ങളാണ്. ദ്രവിക്കുന്ന നിരുപദ്രവമാലിന്യങ്ങൾ, ദ്രവിക്കാത്ത നിരുപദ്രവമാലിന്യങ്ങൾ, ദ്രവിക്കാത്ത ഉപദ്രവകാരികളായ മാലിന്യങ്ങൾ എന്നിങ്ങനെ മാലിന്യങ്ങളെ പൊതുവെ മൂന്നായി തരംതിരിക്കാം. രണ്ടാമത്തെ മാലിന്യങ്ങളിൽ വരുന്ന കോൺക്രീറ്റ് സ്ക്രക്ചറുകളും മറ്റും പതുപ്പുന്നിടത്താനും പുതിയ നിർമ്മാണ പ്രവൃത്തികളിൽ ഫൗണ്ടേഷനുകൾക്ക് ഉള്ളിൽ താഴ്ത്തുവാനും പ്രയോജനപ്പെടുത്താം.

ദ്രവിക്കാത്ത പ്ലാസ്റ്റിക് മാലിന്യങ്ങളും ഇ- വേസ്റ്റുകളും ശാസ്ത്രീയമായി സംസ്കരിക്കുവാനുള്ള ഒരു പൊതുസംവിധാനവും അതിനൊരു നയവും രൂപീകരിക്കപ്പെടണം. ഇതിന് വിദഗ്ദ്ധരുടെ സഹായം കൂടിയേ തീരൂ. റീസൈക്ലിങ്ങ് പ്രക്രിയയാണ് ഏറ്റവും അഭികാമ്യമായി ശാസ്ത്രലോകം പറയുന്നത് ഇ- വേസ്റ്റുകളിലെ മെറ്റീരിയലുകൾ തരംതിരിച്ച് അവ പുതിയ ഉല്പന്നങ്ങളുടെ അസംസ്കൃതവസ്തുക്കളാക്കി മാറ്റണം.

പുഴയിലൂടെ ഒഴുകിയെത്തിയ എക്കലും കളിമണ്ണും മാലിന്യങ്ങളുടെ ഗണത്തിൽപ്പെടുത്താനുള്ളതല്ല. നമ്മുടെ അണക്കെട്ടുകളിൽ അടിഞ്ഞു കൂടിയിട്ടുള്ള എക്കലും, മണലും പൂർണ്ണമായും നീക്കം

ചെയ്യുന്നതു സംബന്ധിച്ച പഠനങ്ങളും ഗൗരവമേറിയ ചർച്ചകളും അനിവാര്യമായിരിക്കുന്നു. ഡാമുകളുടെ സംരക്ഷണശേഷി കൂട്ടുവാൻ മാത്രമല്ല, നിർമ്മാണ മേഖലയിലെ മണൽക്ഷാമം ഒഴിവാക്കുവാനും ഇതു സഹായകമാവും. ഫലഭൂയിഷ്ഠമായ എക്കലും കളിമണ്ണും ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുവാനും കഴിയും. ഘട്ടംഘട്ടമായി ഇതിനുള്ള പദ്ധതി നടപ്പാക്കുന്നതിലൂടെ കോടികളുടെ വരുമാനം സർക്കാരിന് ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും.



നമുക്കും ലോകത്തിന്റെ നെറുകയിലെത്താം

നവകേരളത്തിന്റെ ബിസിനസ് സ്വപ്നങ്ങൾ എന്ന എന്റെ ലേഖനം വായിച്ചിട്ട് ഒരു സുഹൃത്ത് പറഞ്ഞു. “എത്ര മനോഹരമായ നടക്കാത്ത സ്വപ്നങ്ങൾ”. ഞാൻ ചോദിച്ചു. എന്തുകൊണ്ട്? “ഇത് കേരളമാണ്. ഇവിടെ ഇതൊന്നും നടക്കില്ല സുഹൃത്തേ അയാൾ” മറുപടി പറഞ്ഞു.

ഇത് കേരളമാണ് ഇവിടെയൊന്നും നടക്കില്ല. ജനിച്ചപ്പോൾ മുതൽ കേൾക്കാൻ തുടങ്ങിയ കാര്യം. അതിപ്പോഴും

കേട്ടുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. അല്ലെങ്കിൽ അതൊരു പഴഞ്ചൊല്ലി പോലെയായിരിക്കുന്നു. പറഞ്ഞുപറഞ്ഞ് എല്ലാവരും വിശ്വസിച്ചുപോയൊരു കാര്യം. “കേരളം ഒന്നും നടക്കില്ലേ”?

പിന്നെങ്ങനെ നമ്മൾ നൂറുശതമാനം സാക്ഷരത കൈവരിച്ചു. പിന്നെങ്ങനെ നമ്മൾ ആരോഗ്യരംഗത്തും വിദ്യാഭ്യാസരംഗത്തും രാഷ്ട്രീയ സാക്ഷരതയിലും മുന്നിലെത്തി. പിന്നെങ്ങനെ നമ്മൾ മറ്റ് പല വികസിത

രാഷ്ട്രങ്ങളുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുവാൻ പാകത്തിൽ നമ്മുടെ സാമൂഹ്യവ്യവസ്ഥിതിയെ മാറ്റിമറിച്ചു. പിന്നെങ്ങനെ മറ്റുള്ളവർക്ക് നമ്മെ പിന്തുടരുവാൻ മോഹിപ്പിക്കുന്ന രീതിയിൽ കേരള മോഡൽ വികസനം നടപ്പിലാക്കി.

അല്ല എന്നാലും കേരളത്തിൽ ഒന്നും നടക്കില്ല. ഇതൊരു ക്ലീഷേ ആയി മാറിക്കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. നമ്മൾ അങ്ങനെ പറഞ്ഞു ശീലിച്ച് പോയിരിക്കുന്നു എന്നുള്ളതാണ് വാസ്തവം. ബാങ്ക്, പി. എസ്. സി. ടെസ്റ്റുകൾ എഴുതി ജോലി ലഭിച്ച് സുഖകരമായി ജീവിതം മുന്നോട്ട് കൊണ്ടുപോകുകയാണ് ലക്ഷ്യം എന്ന് ചിന്തിക്കുന്ന ഒരു സമൂഹം മാറിപ്പിന്തിക്കാതെ കേരളത്തിൽ ബിസിനസ് വളരുമോ? അതല്ല കേരളത്തിൽ ഒന്നും നടക്കില്ല എന്ന് വരും തലമുറകളെ പറഞ്ഞുപഠിപ്പിക്കുന്ന നമ്മുടെ മനോഗതി മാറാതെ ഇവിടെ വ്യവസായവിപ്ലവം വരുമോ? സംശയമാണ്. നമുക്ക് വേണ്ട മാറ്റം കാഴ്ചപ്പാടുകളിലാണ്. ഒന്നും നടക്കില്ല എന്ന ചിന്തയിൽ നിന്നും എല്ലാം നടത്താം എന്ന ചിന്തയിലേക്ക് അധിക ദൂരമില്ല. ആ ചിന്താമാറ്റം

തന്നെ വലിയൊരു വിപ്ലവം സൃഷ്ടിക്കാം.

ഇവിടെ വ്യവസായം ഇല്ലേ?

തീർച്ചയായും കേരളത്തിൽ വ്യവസായങ്ങളുണ്ട്. കേരളത്തിന്റെ ജി. ഡി. പി യിലേയ്ക്ക് അവ 25.6% സംഭാവന നൽകുന്നുമുണ്ട്. 63.1% നൽകുന്ന സേവനങ്ങളും 11.3% നൽകുന്ന കൃഷിയും ഇവിടെയുണ്ട്. അപ്പോൾ വ്യവസായങ്ങളോ സേവനങ്ങളോ കൃഷിയോ ഇല്ലാത്തതല്ല നമ്മുടെ വിഷയം. ഇത്രയും വ്യവസായങ്ങൾക്കും കൃഷിയുമൊക്കെ ഇവിടെ പ്രവർത്തിക്കാമെങ്കിൽ ഇനി വരുന്നവർക്ക് എന്തുകൊണ്ട് പ്രവർത്തിക്കുവാൻ ആവില്ല? എന്തെങ്കിലുമൊക്കെ നടക്കുന്ന ഒരവസ്ഥയിൽ നിന്നും അടുത്ത തലത്തിലേയ്ക്ക് ഉയർത്തുകയല്ലേ നമ്മുടെ കടമ?

സാമൂഹ്യാന്തരീക്ഷത്തിൽ വന്ന മാറ്റം

കേരളത്തിന്റെ സാമൂഹ്യാന്തരീക്ഷത്തിൽ കഴിഞ്ഞ കുറച്ച്



കാലങ്ങളായി വളരെ പോസിറ്റീവ് ആയ ചില മാറ്റങ്ങൾ സംഭവിച്ചിട്ടുണ്ട്. വിദ്യാഭ്യാസം കഴിഞ്ഞാൽ പിന്നെ ലക്ഷ്യം ഗവൺമെന്റ് ജോലി എന്ന ചിന്തയ്ക്ക് മാറ്റം വന്നു തുടങ്ങി. ബിസിനസിനോടുള്ള ഭയം നീങ്ങിത്തുടങ്ങി. റിസ്ക് എടുക്കാൻ സന്നദ്ധരായിട്ടുള്ള കുടുതൽ പേർ ബിസിനസുകൾ തുടങ്ങാൻ മുന്നോട്ട് വന്നുതുടങ്ങി. ഇങ്ങനെ മുന്നോട്ടു വരുന്ന സംരംഭകരെ സഹായിക്കുവാൻ സർക്കാർ മെഷിനറികളും കുടുതൽ ഊർജ്ജസ്വലതയോടെ തയ്യാറായി. കേരളത്തിന്റെ വ്യവസായാന്തരീക്ഷത്തിൽ വന്ന ഈ മാറ്റം കുടുതൽ സംരംഭകരെ ബിസിനസിലേക്കിറങ്ങുവാൻ പ്രേരിപ്പിച്ച് തുടങ്ങി.

വ്യവസായം തുടങ്ങുവാൻ ഇറങ്ങുന്ന ഒരാൾ മനം മടുത്ത് തിരിച്ചുപോകുന്ന ഒരവസ്ഥയ്ക്ക് കുറേയൊക്കെ ഭേദം വന്നു എന്നത് യാഥാർത്ഥ്യമാണ്. പത്തോ ഇരുപതോ വർഷങ്ങൾക്ക് മുമ്പ് നിലനിന്നിരുന്ന സ്ഥിതിയേക്കാൾ ഏത്രയോ ഭേദമായിരിക്കുന്നു ഇപ്പോൾ. ജനങ്ങൾക്ക് ബിസിനസിനോടുള്ള



ആഭിമുഖ്യം വർദ്ധിച്ചതും സർക്കാർ നയങ്ങളിൽ വന്ന വ്യത്യാസങ്ങളും കേരളത്തിനെ കുറച്ചെങ്കിലും വ്യവസായ സൗഹൃദ സംസ്ഥാനമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ

രാജ്യത്തെ മറ്റ് പല സംസ്ഥാനങ്ങളുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ നമ്മുടെ പ്രകൃതി വിഭവങ്ങളും മറ്റ് വിഭവശക്തികളും നമുക്ക് വേണ്ടവിധം ഉപയോഗിക്കുവാനായിട്ടുണ്ടോ എന്നത് നാം തുറന്ന് ചിന്തിക്കേണ്ട വസ്തുതയാണ്. നമ്മുടെ പരമ്പരാഗത വ്യവസായങ്ങൾക്ക് വന്ന തകർച്ച നമ്മുടെ വ്യവസായരംഗത്ത് ഒരു കനത്ത തിരിച്ചടിയായിട്ടുണ്ട്. പ്രകൃതി വിഭവങ്ങളേയും പരമ്പരാഗത വ്യവസായങ്ങളേയും ഉപയോഗിച്ച് നമ്മുടെ തനതായ ഉത്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും ലോകം മുഴുവൻ നമുക്ക് എത്തിക്കാനാവുമായിരുന്ന വലിയനേട്ടം നമുക്ക് മുതലെടുക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞില്ല എന്നതും നാം ആത്മപരിശോധന നടത്തേണ്ട ഒന്നാണ്.

വ്യവസായരംഗത്തും കൃഷിയിലും തമിഴ്നാടിനുണ്ടായത് പോലെയോ വിവരസാങ്കേതികരംഗത്തും ബയോടെക്നോളജിയിലും ആന്ധ്രപ്രദേശിനുണ്ടായതോ പോലെയോ ഒരു നേട്ടം നമുക്ക് കൈവരിക്കാൻ കഴിയാതെ പോയതിന് നിരവധി കാരണങ്ങളുണ്ട്. വ്യവസായനയ രൂപീകരണം മുതൽ അത് നടപ്പിലാക്കുന്നതിന്റെ കാര്യക്ഷമത വരെ അതിൽ വിഷയങ്ങളായിട്ടുണ്ട്. കുടുതൽ കൃത്യതയാർന്ന ലക്ഷ്യങ്ങളോടെ മുന്നോട്ട് നീങ്ങിയാൽ മാത്രമേ നാം ഉദ്ദേശിക്കുന്ന ഒരു വ്യവസായ വളർച്ച കേരളത്തിനുണ്ടാകുകയുള്ളൂ.

ഉണ്ടാക്കുന്നതിനേക്കാൾ നാം ഉപയോഗിക്കുവാൻ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു

ഒരു കൺസ്യൂമർ സ്റ്റേറ്റ് ആണ് എന്ന് പറയുന്നതിൽ അഭിമാനം കൊള്ളുന്നവരാകുന്നു നമ്മൾ. ഉണ്ടാക്കി മറ്റുള്ളവർക്ക് നൽകുന്നതിനേക്കാൾ മറ്റുള്ളവർ ഉണ്ടാക്കുന്നത് ഉപയോഗിക്കുന്നത് ഇഷ്ടപ്പെടുന്നവർ. അരിയും പച്ചക്കറികളും ഉൾപ്പെടെ ജീവസന്ധാരണത്തിന് ആവശ്യമായ എല്ലാം മറ്റുള്ളവരിൽ നിന്നും



വാങ്ങി ഉപയോഗിക്കുന്നവർ. മുന്നരക്കോടി ജനസംഖ്യയുള്ള കേരളം വലിയൊരു വിപണിയാണ്. എന്നാൽ ആ വിപണി ഉപയോഗിക്കുന്നവർ മറ്റുള്ളവരും. കേരളത്തിൽ ഉല്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന ഉല്പന്നങ്ങളേക്കാൾ നമ്മൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് പുറത്തുനിന്നും എത്തുന്ന ഉല്പന്നങ്ങളാണ്. ഈ വിപണിയുടെ യഥാർത്ഥ സാധ്യതകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നത് മലയാളികളല്ല. നമ്മുടെ വിപണിയുടെ സാധ്യതകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുവാൻ ആകാതെ നമ്മുടെ ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് വിപണിയില്ലാതെ നാം അലയുകയാണ്.

വിപണി കണ്ടെത്തുക എന്ന വലിയ ദൗത്യം

കേരളത്തിൽ ബിസിനസ് ആരംഭിക്കുന്ന ഒരു സംരംഭകൻ നേരിടുന്ന ഏറ്റവും വലിയ വെല്ലുവിളി തന്റെ ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് വിപണി കണ്ടെത്തുക എന്നതാണ്. കേരളത്തിലെ വിപണി ഉല്പന്നങ്ങളാൽ സമ്പന്നമാണ്. ചെറുകിട വ്യാപാരികൾക്ക് വിപണിയിലെ ഭീമന്മാരുമായി മത്സരിച്ച് വിജയിക്കുക അസാധ്യം. കയ്യിലുള്ളതൊക്കെ വിറ്റുപെറുക്കി പോരാത്തത് വായ്പയുമെടുത്ത് തുടങ്ങുന്ന സംരംഭങ്ങൾ വിജയിപ്പിക്കുവാൻ അസാധാരണ മെയ്വഴക്കം തന്നെ വേണം.

സാധാരണ ചെറുകിടക്കാർ തുടങ്ങുന്ന ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾക്ക് കേരളത്തിന് പുറത്ത്

വിപണി കണ്ടെത്തുകയും വലിയൊരു വെല്ലുവിളിയാണ്. ആഗോള വൽകരണത്തിന്റെ ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ കിടമത്സരം വളരെ കൂടുതലാണ്. അതിനോട് മല്ലിടാൻ ഇത്തരം സംരംഭകർക്ക് കെൽപ്പുമില്ല. വിശാലമായ നമ്മുടെ വിപണിയെ യഥാർത്ഥത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് മറ്റുള്ളവരാണ്. ചെറുകിട വ്യവസായികൾക്ക് വളർന്നു വരാനുള്ള ഒരു വിപണി സൃഷ്ടിക്കുക തന്നെയാവണം നമ്മുടെ ലക്ഷ്യം.

കേരളത്തിന്റെ തനതായ ഉല്പന്നങ്ങളിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുക

ഇന്ന് ലോകം ഒരൊറ്റ വിപണിയാണ്. ലോകത്തിന്റെ ഏതുകോണിൽ ഉണ്ടാക്കുന്ന ഏതുല്പന്നവും ലോകത്തിൽ എവിടെയും വിപണനം ചെയ്യാം. നമ്മുടെ തനതായ പരമ്പരാഗതമായ ഉല്പന്നങ്ങൾ മികച്ച ഗുണമേന്മയോടുകൂടി വിശാലമായ ഈ ലോകത്തേയ്ക്ക് എത്തിക്കുവാൻ നമുക്ക് കഴിയണം. കേരളത്തിൽ ഉല്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന അത്തരം തനത് ഉല്പന്നങ്ങൾ ബ്രാൻഡ് ചെയ്ത് ലോകവിപണിയിൽ എത്തിക്കുവാൻ കൂട്ടായ പരിശ്രമം ആവശ്യമാണ്. ഇതൊരു നിഷ്



മാർക്കറ്റ് ആണ്. കിടമത്സരങ്ങളിൽ നിന്നും ഒഴിഞ്ഞ് നമ്മുടെ സ്വന്തമായ വിപണി നമുക്ക് കണ്ടെത്തുവാൻ കഴിയും. നമ്മുടെ പ്രകൃതിവിഭവങ്ങളെ ബുദ്ധിപൂർവ്വം ഉപയോഗിക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞാൽ, അതിനായി സംരംഭകരെ തയ്യാറെടുപ്പിക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞാൽ വലിയൊരു വിപ്ലവം തന്നെ നമുക്ക് സൃഷ്ടിക്കുവാൻ സാധിക്കും.

മുൻപേ ഗമിക്കും ഗോവുതൻ പിൻപേ ഗമിക്കും ബഹുഗോക്കളെല്ലാം

ചെറുകിട വ്യവസായ രംഗത്തുള്ള മറ്റൊരു പ്രവണത വിപണിയിൽ ധാരാളം ലഭിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നം ആണെങ്കിൽപോലും പുതുതായി വരുന്ന വ്യവസായങ്ങൾ അവ വീണ്ടും വീണ്ടും ഉൽപാദിപ്പിച്ച് കൊണ്ടേയിരിക്കുന്നു. ഒരാൾ ചെയ്യുന്നത് പകർത്തുന്നു. അത്രേയുള്ളൂ. വിപണിയിലേക്ക് ഇറങ്ങുമ്പോൾ തന്റെ ഉൽപ്പന്നം വിൽക്കുവാൻ സാധിക്കുമോ എന്ന് വിലയിരുത്തിയിട്ടില്ല പലപ്പോഴും സംരംഭകൻ ഇത് ചെയ്യുന്നത്. ശക്തമായ മത്സരം ഇപ്പോൾ തന്നെ ഉള്ള വിപണിയിൽ പുതുതായി മത്സരിക്കുവാൻ എത്തുന്നവർക്ക് പിടിച്ചുനിൽക്കാൻ

കഴിയാതെയാകുന്നു. മത്സരം മൂറുകുന്നതോടെ വിലയിലും മേന്മയിലുമൊക്കെ വിട്ടുവീഴ്ചകൾ ചെയ്യേണ്ടിവരും. ഇത് സംരംഭത്തെ നഷ്ടത്തിലേക്ക് എത്തിക്കുന്നു.

വ്യത്യസ്തങ്ങളായ മികച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് പ്രാധാന്യം നൽകുക

നൂതനങ്ങളായ വ്യത്യസ്തങ്ങളായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് വളരെയേറെ പഠനവും തയ്യാറെടുപ്പുകളും ആവശ്യമാണ്. എടുത്തുപാടി ഒരുത്പന്നം ഉണ്ടാക്കുന്നതിനേക്കാൾ എന്തുകൊണ്ടും നല്ലത് അതിന്റെ ഉൽപാദനത്തെക്കുറിച്ചും വിപണിസാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും കൃത്യമായ അവബോധത്തോടെ സംരംഭം ആരംഭിക്കുന്നതാണ്. ഒരുത്പന്നം ബീജാവാപം ചെയ്യുമ്പോൾ അത് കേരളത്തിലെ മാർക്കറ്റിന് മാത്രം ഇണങ്ങുന്ന ഒന്ന് എന്ന കാഴ്ചപ്പാടിനെക്കാൾ ലോകത്തെവിടെയും വിപണനം ചെയ്യാനാവുന്ന ഒന്ന് എന്ന ലക്ഷ്യം ഉണ്ടാകണം. അത് അത്തരമൊരു ഉൽപ്പന്നത്തെ മികച്ചതാക്കും.

ഇതിനായി സർക്കാർ തന്നെ വലിയൊരു ഗവേഷണ വിഭാഗം സ്ഥാപിക്കേണ്ടതുണ്ട്. കേരളത്തിന്റെ മനുഷ്യവിഭവശേഷി ഉപയോഗിച്ച്, മികച്ച മേന്മയുള്ള അന്താരാഷ്ട്ര മാർക്കറ്റിൽ നമുക്ക് വിൽക്കാൻ കഴിയുന്ന കേരളത്തിന്റെ സ്വന്തമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഇവിടെ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുവാൻ നമുക്ക് സാധിക്കണം. അതിനുള്ള വിപണി കണ്ടെത്തുകയും വിജയിപ്പിക്കുവാനാവശ്യമായ സഹായസഹകരണങ്ങൾ ചെയ്യുവാനും സർക്കാരിന് കഴിഞ്ഞാൽ ഇപ്പോൾ ചെറുകിട വ്യവസായികൾ ചെയ്തുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾക്ക് വലിയൊരു മാറ്റം കൊണ്ടുവരാൻ സാധിക്കും.

നിലവാരമുള്ള പരിശീലനം

മികച്ച സംരംഭകരെ വാർത്തെടുക്കുവാൻ അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരത്തിലുള്ള പരിശീലനങ്ങൾ നൽകുവാൻ നമുക്ക് കഴിയണം. ഇന്നും നാം അരിപ്പൊടി ഉണ്ടാക്കുന്നതും, തിന്നർ ഉണ്ടാക്കുന്നതും, കർപ്പൂരം ഉണ്ടാക്കുന്നതും പരിശീലിപ്പിച്ചുകൊണ്ടേയിരിക്കുന്നു. ഇതൊന്നും

മോശമാണ് എന്നല്ല അർത്ഥം. എന്നാൽ കൂടുതൽ വിപണി സാധ്യതകളുള്ള കേരള വിപണിക്കപ്പുറം വളരാൻ സാധ്യതയുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നമുക്കുണ്ടാകണം. ലോകവിപണിയിലേയ്ക്ക് കണ്ണുനട്ടിരിക്കുന്ന ഒരു ഗവേഷണ ടീം ഇവിടെയുണ്ടാകണം. ലോകവിപണി പഠിച്ച് അത് നമ്മുടെ സംരംഭകർക്ക് പകർന്ന് നൽകുവാൻ കഴിവുള്ള പരിശീലകരെ നാം ഇവിടെ സൃഷ്ടിക്കണം. വേണമെങ്കിൽ ദേശീയ അന്തർദേശീയ തലങ്ങളിലുള്ള പരിശീലനങ്ങൾക്കായി സംരംഭകർക്ക് സഹായങ്ങൾ നൽകണം.

സ്റ്റാർട്ട് അപ്പ് മിഷന്റെയും ഡി. ഐ. സിയുടെയും പ്രവർത്തനങ്ങൾ കൂടുതൽ ലക്ഷ്യബോധത്തോടെ

സംരംഭങ്ങൾ വരിക എന്നത് മാത്രമല്ല അവയുടെ വിജയം കൂടി ലക്ഷ്യമാകണം. മികച്ച ആശയങ്ങൾ വിജയത്തിൽ എത്തണമെന്നുണ്ടെങ്കിൽ അതിന് ദീർഘകാലമായ ശ്രദ്ധ ആവശ്യമുണ്ട്. കാരണം അത്തരം ആശയങ്ങൾ മുർത്തരുപത്തിൽ എത്തിക്കുക മാത്രമല്ല വിപണയിലെ വിജയം കൂടി ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതുണ്ട്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ ഓരോ ആശയത്തിന്റെയും വിപണന സാധ്യതകളും അവയുടെ വെല്ലുവിളികളും

വിശകലനം ചെയ്യേണ്ടതുണ്ട്. കണ്ടെത്തുന്ന വെല്ലുവിളികളെ നേരിടുവാനുള്ള തന്ത്രങ്ങൾ ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടാവണം വലിയൊരു നിക്ഷേപത്തിന് മുതിരേണ്ടത്.

നല്ലൊരു ആശയത്തെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക എന്നത് മാത്രമാവരുത് ലക്ഷ്യം. വിപണിയിലെ വിജയം ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ ആവശ്യമായ പഠനവും ഗവേഷണവും നടത്തുവാൻ സംരംഭകനെ പരിശീലിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്. വിപണി കണ്ടെത്തുന്ന തന്ത്രങ്ങൾ സംരംഭകർക്ക് പകർന്നുകൊടുക്കുവാൻ കഴിയുന്ന വിദഗ്ദ്ധരുടെ സേവനം തേടേണ്ടതുണ്ട്. അത് അന്താരാഷ്ട്രനിലവാരത്തിൽ തന്നെ അവരെ പരിശീലിപ്പിക്കുകയും വേണം. ഇപ്പോഴുള്ള കാഴ്ചപ്പാടുകളും ചെറിയ വീക്ഷണവും മാറിയാൽ മാത്രമേ പുതിയൊരു സംരംഭകത്വ സംസ്കാരം ഉദയം കൊള്ളുകയുള്ളൂ.

വലിയ വ്യവസായങ്ങൾ വരണം

കേരളത്തിൽ വലിയ വ്യവസായങ്ങളിൽ നിക്ഷേപിക്കുവാൻ സംരംഭകർ മുന്നോട്ട് വരേണ്ടതുണ്ട്. നമ്മുടെ ഭൂപ്രകൃതി അനുസരിച്ച് ഭൂമിയുടെ ലഭ്യതയും മറ്റ് സൗകര്യങ്ങളും അനുസരിച്ച് വ്യവസായങ്ങളെ കേരളത്തിലേയ്ക്ക് കൊണ്ടുവരാൻ സർക്കാരിന് സാധിക്കണം. ഇതിനായി ലാൻ്റ് ബാങ്ക്



വിപണിയിലെ വിജയം ഉറപ്പുവരുത്തുവാൻ ആവശ്യമായ പഠനവും ഗവേഷണവും നടത്തുവാൻ സംരംഭകനെ പരിശീലിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്.



രുപീകരിക്കാൻ സർക്കാരിന് കഴിഞ്ഞാൽ ഭൂമിയുടെ ലഭ്യത ഉറപ്പുവരുത്താൻ കഴിയും. പബ്ലിക് പ്രൈവറ്റ് പാർട്ട്നർഷിപ്പുകൾ വഴി ഇതിനായുള്ള മുലധനം സ്വരൂപിക്കുവാൻ നമുക്ക് സാധിക്കും. മികച്ച വ്യവസായങ്ങളെ കേരളത്തിലേയ്ക്ക് ആകർഷിക്കുവാൻ തക്ക ശക്തമായ നയരൂപീകരണം അതിനെ പിന്താങ്ങും.

കേരളം ലോകത്തിന് മുന്നിൽ വെക്കുന്ന സന്ദേശം മേന്മ എന്നതാവട്ടെ

ആഗോളവിപണിയിൽ മത്സരിക്കുവാൻ കഴിവുള്ള ഏറ്റവും മികച്ച ഗുണമേന്മയുള്ള നമ്മുടെ തനതായ ഉത്പന്നങ്ങൾ നമുക്ക് നിർമ്മിക്കുവാൻ കഴിയുമോ? കേരളത്തിൽ നിന്നും ഉത്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന ഉത്പന്നങ്ങളുടെ മേന്മ ലോകം മുഴുവൻ നമുക്കെത്തിക്കുവാൻ

കഴിയുമോ? എങ്കിൽ നാം വിപണിയെ തേടി നടക്കേണ്ടതില്ല. വിപണി നമ്മെ തേടിയെത്തും. ആരോഗ്യത്തിനും സുരക്ഷയ്ക്കും പ്രാധാന്യം നൽകുന്ന ഒരു സമൂഹം ലോകം മുഴുവൻ രൂപപ്പെടുകയാണ്. മെച്ചപ്പെട്ട ഉത്പന്നങ്ങൾ തേടി ഇനി ലോകം നമുക്കരികിലേയ്ക്ക് എത്തണം. ഇതൊരു സ്വപ്നമല്ല. നമുക്ക് യാഥാർത്ഥ്യമാക്കുവാൻ കഴിയും.

ലോകത്തെ ഏത് മികച്ച കമ്പനികൾ എടുത്താലും അവിടെ മലയാളികളുണ്ട്. ബുദ്ധിമാനായ, ഊർജസ്വലനായ, മിടുക്കനായ മലയാളി. നന്മകളും കഴിവുകളും അനുഗ്രഹങ്ങളും നമുക്ക് വാനോളമുണ്ട്. വലിയൊരു വ്യത്യാസം വരേണ്ടത് നമ്മുടെ കാഴ്ചപ്പാടുകൾക്കാണ്. ബിസിനസ് പണം മാത്രമല്ല സമൂഹത്തിന് നൽകുന്നത് മറിച്ച് വലിയൊരു സംസ്കാരവും കൂടിയാണ്. മനസിന്റെ ചെറിയ മതിൽക്കെട്ടുകൾ പൊട്ടിച്ചെറിയുവാനും വലിയൊരു കാൻവാസിൽ ചിന്തിക്കുവാനും നമുക്ക് കഴിയണം. നമുക്ക് വേണ്ടത് കേരളത്തിൽ വേരുന്നിയ ലോകം മുഴുവൻ ശിഖിരങ്ങൾ വിരിക്കുന്ന ബിസിനസുകളാണ്.

വ്യവസായം സംസ്കാരമാവണം

ശ്രദ്ധയോടെ, ലക്ഷ്യബോധത്തോടെ യുള്ള ചുവടുകളാണ് വേണ്ടത്. ബിസിനസുകൾ തഴച്ചുവളരാൻ പാകത്തിൽ നമ്മുടെ സാമൂഹ്യാന്തരീക്ഷം പരുവപ്പെടണം. മുലധനം ബിസിനസുകളുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. മുലധനത്തിന്റെ സുഗമമായ ലഭ്യത സമൂഹത്തിലുണ്ടാകണം. അതിനായി കുറേക്കൂടി ആഴത്തിലുള്ള കാഴ്ചപ്പാട് സാമ്പത്തിക സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും സർക്കാരിനും ഉണ്ടാകണം. ഒരു വ്യക്തിയുടെ ആവശ്യമെന്നതിലുപരി ഒരു സമൂഹത്തിന്റെ ആവശ്യമാണ് വ്യവസായങ്ങൾ എന്ന് നാം മനസ്സിലാക്കിയാൽ മാത്രമേ മികച്ച ഒരു വ്യവസായ സംസ്കാരം ഉടലെടുക്കൂ. സംരംഭകത്വത്തിന്റെ വളർച്ച മാത്രം ലക്ഷ്യം വെക്കുന്നതും അതിനായി പ്രവർത്തിക്കുന്നതുമായ ഒരു സംരംഭകത്വ വികസന വകുപ്പ് രൂപീകരിക്കുന്ന കാര്യം സർക്കാരിന് ഇത്തരൂണത്തിൽ ആലോചിക്കാവുന്നതാണ്.

2017 സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിൽ തുടങ്ങിയ ഈ സ്ഥാപനത്തിലെ പ്രധാന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ചക്കപ്പുഴുക്ക്, ചക്ക ചീപ്സ്, ചക്ക ഹൽവ, അച്ചാർ, സ്കാഷ്, ചക്ക വരട്ടിയത്, ചക്ക പായസം, വിവിധതരം സ്പൈസസ് പൗഡറുകൾ മുതലായവയാണ്.



അങ്ങനെ ചക്കപ്പുഴുക്കും

പാൽക്കരിവയി

ഇടുക്കി ജില്ലയിലെ ദേവികുളം താലൂക്കിൽ അടിമാലിയ്ക്കടുത്തുള്ള ചാറ്റുപാറയിലാണ് ചക്ക ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കൊണ്ട് പ്രശസ്തിയാർജിച്ചു വരുന്ന മെ. പ്ലാന്റേസ ഫുഡ് ഇൻഡസ്ട്രീസ് എന്ന സ്ഥാപനം പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. തുടങ്ങിയിട്ട് ഒരു വർഷം

തികയുന്നതേയുള്ളുവെങ്കിലും ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ചക്ക ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രശസ്തമായിക്കഴിഞ്ഞു. ഇടുക്കി ശാന്തൻപാറ സാദേശി ദിലീഷാണ് ഈ സംരംഭം നടത്തിക്കൊണ്ടു പോകുന്നത്. ദിലീഷിന്റെ ഭാര്യ രഞ്ജിതയുടെ പേരിലാണ് സ്ഥാപനം

ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്നത്.

ചക്കയിൽ നിന്നുള്ള ഉത്പന്നങ്ങളുടെ സാധ്യത മുന്നിൽക്കണ്ട് വർഷങ്ങൾക്കു മുമ്പേ ദിലീഷ് തന്റെ സ്ഥാപനം തുടങ്ങുവാനുള്ള പ്രയത്നം ആരംഭിച്ചിരുന്നു. കായംകുളത്തും പത്തനംതിട്ടയിലുമുള്ള കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രങ്ങളിൽ നിന്നു ലഭിച്ച അറിവുകളുടെ വെളിച്ചത്തിലാണ് ദിലീഷ് ഈ മേഖലയിലേയ്ക്ക് കടന്നത്. പിന്നീട് ഏകദേശം നാലു വർഷത്തോളം ചക്കയുത്പന്നങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള പഠനമായിരുന്നു. ഹൈറേഞ്ചിൽ ധാരാളമായി ഉൽപാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നുണ്ടെങ്കിലും പാഴാക്കിക്കളയുന്ന ചക്ക ഉപയോഗപ്പെടുത്തി തന്റെ സംരംഭം ഹൈറേഞ്ചിൽ തന്നെ തുടങ്ങുവാൻ തീരുമാനിച്ചു. കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്ര കൂട്ടായ്മ കൊച്ചിയിലുള്ള സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജിയിൽ

Plantzaa

NATURAL FOOD STUFF

നിന്നുമുള്ള സാങ്കേതിക സഹായവും ലഭിച്ചു. വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ വിവിധ മേളകൾ സന്ദർശിച്ച ദിലീഷ് തന്റെ സംരംഭത്തിന്റെ മാർക്കറ്റിംഗ് സാധ്യത മുന്നിൽ കണ്ടു. 2017 സെപ്റ്റംബർ മാസത്തിൽ തുടങ്ങിയ ഈ സ്ഥാപനത്തിലെ പ്രധാന ഉത്പന്നങ്ങൾ ചക്കപ്പൊഴുക്ക്, ചക്ക ചീപ്പ്സ്, ചക്ക ഹൽവ, അച്ചാർ, സ്കാഷ്, ചക്ക വരട്ടിയത്, ചക്ക പായസം, വിവിധതരം സ്പൈസസ് പൗഡറുകൾ മുതലായവയാണ്. മാർക്കറ്റിംഗ് സാധ്യതകൾ മുന്നിൽ കണ്ട് വ്യവസായ വകുപ്പ് സംഘടിപ്പിച്ച കേരള അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ



കർഷകരിൽ നിന്നും നേരിട്ട് കിലോയ്ക്ക് 5 രൂപ നിരക്കിലാണ് ദിലീഷ് ചക്ക സംഭരിച്ചു വരുന്നത്. തങ്ങളുടെ കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ന്യായമായ വില ലഭിക്കുന്നത് ഹൈറേഞ്ചിലെ സാധാരണക്കാരായ കർഷകർക്കും സഹായകരമാണ്.

2018-ൽ പങ്കെടുത്തു. ഒരു വർഷം വരെ കേടുകൂടാതെ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന ചക്കപ്പൊടികൾ വളരെയധികം ശ്രദ്ധ നേടി. ഗുണമേന്മയുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളോടൊപ്പം ആകർഷണീയമായ പാക്കിംഗും ദിലീഷിന്റെ സംരംഭത്തിലേയ്ക്ക് കൂടുതൽ കമ്പനികളെ ആകർഷിച്ചു. കൊച്ചിയിലും ബാംഗ്ലൂരിലുമുള്ള പല കമ്പനികളിൽ നിന്ന് നേരിട്ട് ഓർഡറുകൾ എത്തുകയും നേരിട്ട് കമ്പനികൾക്ക് വിൽക്കുന്ന രീതിയിലേയ്ക്കും സംരംഭം വളർന്നു.

കേരള അഗ്രോഫുഡ് പ്രോ 2018-നു ശേഷം ബാംഗ്ലൂരിലും കോയമ്പത്തൂരിലുമായി കെ-ബിപ് നടത്തിയ എക്സിബിഷനുകളിലും കൃഷിവകുപ്പ് അമ്പലവയലിൽ വെച്ച് നടത്തിയ എക്സിബിഷനിലും ദിലീഷ് പങ്കെടുത്തു. ഈ എക്സിബിഷനുകൾ കൂടുതൽ



ഉപഭോക്താക്കളെ കണ്ടെത്തുന്നതിന് സഹായകരമായി.

എട്ട് ജീവനക്കാരുമായി തുടങ്ങിയ തന്റെ സംരംഭത്തിലേയ്ക്ക് കൂടുതൽ ജീവനക്കാരെ നിയമിക്കുന്നതിനും ഉൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും, ഒരു ചക്ക ലഭിച്ചാൽ അതിൽ നിന്നും ഒന്നും പാഴാക്കരുത് എന്ന ഉദ്ദേശത്തോടുകൂടി ചക്കമുള്ള മുതൽ ചക്കക്കുരു വരെയുള്ള എല്ലാത്തിൽ നിന്നും ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനുമാണ് അടുത്ത ശ്രമം.

കർഷകരിൽ നിന്നും നേരിട്ട് കിലോയ്ക്ക് 5 രൂപ നിരക്കിലാണ് ദിലീഷ് ചക്ക സംഭരിച്ചു വരുന്നത്. തങ്ങളുടെ കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ന്യായമായ വില ലഭിക്കുന്നത് ഹൈറേഞ്ചിലെ സാധാരണക്കാരായ കർഷകർക്കും സഹായകരമാണ്.

തന്റെ സംരംഭം മികച്ച രീതിയിൽ നടത്തുന്നതിനോടൊപ്പം കൂടുതൽ സംരംഭകർക്ക് ഈ മേഖലയിലേയ്ക്ക് കടന്നുവരാനുള്ള സാങ്കേതിക സഹായങ്ങളും നിർദ്ദേശങ്ങളും നൽകുവാനും ഈ യുവ

സംരംഭകൻ തയ്യാറാണ്.

മലനാട്ടിൽ നിന്നുള്ള ഈ പുതു സംരംഭം വളരെ പ്രതീക്ഷയോടെയാണ് മുന്നേറുന്നത്.

(അടിമാലി ബ്ലോക്ക് വ്യവസായ വികസന ഓഫീസറാണ് ലേഖകൻ)

സംരംഭകന്റെ വിലാസം:

ദിലീഷ്, റ്റി പ്ലാനെറ്റ്സ ഫുഡ് ഇൻഡസ്ട്രീസ്, ചാറ്റുപാറ, അടിമാലി, ഫോൺ നമ്പർ: 9387611267

മാനുഷ്യരേഖ

ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യാവസായികരംഗം



മനുഷ്യൻ ഉള്ളിടത്തോളം കാലം നിലനിൽക്കുന്നയാരു വ്യവസായമേൽ എന്ന് ചോദിച്ചാൽ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണമെന്ന് മറുപടി പറയുവാൻ ശങ്കിക്കേണ്ടതില്ല. ആയതിനാൽത്തന്നെ ഏറെ സംരംഭകസാധ്യതയുള്ളതെന്നാണിത്. കാരണം എല്ലാ മനുഷ്യർക്കും വ്യത്യസ്തമേതുമില്ലാതെ വേണ്ടതെന്നാണ് ഭക്ഷണമെന്നത്. കോടികളുടെ വ്യവസായ മേഖലയാണിത്. കാർഷിക ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം, മത്സ്യ മാംസാദികളുടെ സംസ്കരണം അങ്ങനെ നിരവധിയായ ഉപ വിഭാഗങ്ങളുമായി മുന്നേറിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ് ഈ രംഗം. ആയതിനാൽത്തന്നെ സാങ്കേതിക ലോകത്ത് വരുന്ന ഏതാണ്ടെല്ലാ മാറ്റങ്ങളും ഈ

മേഖലയിൽ ചലനങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കാറുണ്ട്. വിഷമില്ലാത്ത ഭക്ഷണത്തിന് മനുഷ്യർ ഏറെ പ്രാമുഖ്യം നൽകുന്ന കാലഘട്ടമാണിത്. ഇന്നിപ്പോൾ നിരവധി സാങ്കേതികമാറ്റങ്ങൾ ഈ രംഗത്ത് വന്നിട്ടുണ്ട്. പുതിയ സാങ്കേതികവിദ്യ, ഉപകരണങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ഏറെ മാറ്റങ്ങൾ വന്നിട്ടുണ്ട്. വ്യാവസായികരംഗത്ത് വരുന്ന മാറ്റങ്ങളനുസരിച്ച് ക്രിയാത്മകമായി പ്രതികരിക്കുവാൻ കഴിയുന്നില്ലാതെ വിപണിയിൽ പിന്നോക്കം പോകുമെന്നതിന് പക്ഷാന്തരമില്ല. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിൽ മാത്രമല്ല, ഫുഡ് പ്രിസർവേഷൻ, ഫുഡ് പാക്കിങ്ങ് എന്നിവയിലൊക്കെത്തന്നെ നിരവധി സാങ്കേതികവിദ്യകൾ ഉടലെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ചില

മാറ്റങ്ങളെ നമുക്കൊന്ന് പരിചയപ്പെടാം.

ഫോർവേഡ് ഓസ്മോസിസ്

റിവേഴ്സ് ഓസ്മോസിസ് എന്ന പദം പൊതുവെ സുപരിചിതമാണ്. എന്നാൽ ഫോർവേഡ് ഓസ്മോസിസ് എന്നത് താരതമ്യേന പുതിയൊരു സാങ്കേതികവിദ്യയാണ്. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ രംഗത്ത് ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട ഒന്നാണ് ദ്രവരൂപത്തിലുള്ള വസ്തുക്കളുടെ ജലാംശം നീക്കി അതിന്റെ കോൺസൻട്രേഷൻ കൂട്ടുക എന്നത്. ക്ഷീരവ്യവസായം പോലുള്ളവയിൽ ഇത് ഏറെ പ്രധാനപ്പെട്ട ഒന്നാണ്. ബാഷ്പീകരണം, റിവേഴ്സ് ഓസ്മോസിസ്, സ്പ്രേ ഡ്രയർ എന്നിങ്ങനെയുള്ള പലതും ആവശ്യാനുസരണം ഇത്തരം വ്യവസായ പ്ലാന്റുകളിൽ ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. സാധാരണയായി ഉയർന്ന മർദ്ദത്തിലാണ് റിവേഴ്സ് ഓസ്മോസിസ്, ബാഷ്പീകരണം ചെയ്യുന്നത്. എന്നാൽ സാധാരണയായി കുറഞ്ഞ മർദ്ദത്തിലാണ് ഫോർവേഡ് ഓസ്മോസിസ് എന്ന പരിപാടി ചെയ്യുന്നത്. ആയതിനാൽത്തന്നെ കൂടുതൽ ചൂട് ഉണ്ടാക്കുന്നില്ല. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ പ്രോട്ടീൻ നഷ്ടപ്പെടാതെ ഗുണമേന്മ കാത്ത് സൂക്ഷിക്കുവാൻ ഇത് വഴി കഴിയുന്നു. ക്ഷീര

സ്പ്രേ ഡ്രെയിയിങ്ങ് എന്നത് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങളിൽ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്ന ഒരു സാങ്കേതികവിദ്യയാണ്. പാൽപ്പൊടി, തേയിലപ്പൊടി തുടങ്ങിയവയുടെ നിർമ്മാണത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നതും ഈ സാങ്കേതികവിദ്യയാണ്.

വ്യവസായത്തിൽ മാത്രമല്ല ജ്യൂസ് തുടങ്ങിയ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിലും ഇതിന് വളരെ പ്രസക്തിയുണ്ട്.

മൈക്രോവേവ് ഹീറ്റിങ്ങ്

ലോകവ്യാപകമായി ഉയർന്ന് വരുന്നതൊരു സാങ്കേതികവിദ്യയാണ് മൈക്രോ ഹീറ്റിങ്ങ്. കുറഞ്ഞ സമയം, ഉയർന്ന കാര്യക്ഷമത തുടങ്ങിയവ എടുത്തുപറയേണ്ട മേന്മകളാണ്. മൈക്രോ വേവുകൾ നേരിട്ട് ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിലെത്തുന്നുവെന്നതാണ് ഇതിന്റെ ഗുണം. വീടുകളിലുപയോഗിക്കുന്ന മൈക്രോ വേവുകളുടെ അതേ സാങ്കേതികവിദ്യ വ്യവസായികമായി ഉപയോഗിക്കുന്നതാണിവിടെ. ക്ഷീര വ്യവസായത്തിൽ പാസ്ചറൈസേഷൻ ഇതിപ്പോൾ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്.

എക്സ്ട്രൂഷൻ പോറോസിഫിക്കേഷൻ ടെക്നോളജി

സ്പ്രേ ഡ്രെയിയിങ്ങ് എന്നത് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങളിൽ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്ന ഒരു സാങ്കേതികവിദ്യയാണ്. പാൽപ്പൊടി, തേയിലപ്പൊടി തുടങ്ങിയവയുടെ നിർമ്മാണത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നതും ഈ സാങ്കേതികവിദ്യയാണ്. എന്നാലിതിന് വളരെയധികം വൈദ്യുതി ചിലവാകുന്നുണ്ട്. എന്നാലിതിന് ബദലായി കണ്ടുപിടിക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യയാണ് വളരെ കുറഞ്ഞ താപനിലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എക്സ്ട്രൂഷൻ പേഴ്സോണിഫിക്കേഷൻ ടെക്നോളജി എന്നത്. അതിനാൽത്തന്നെ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ഗുണനിലവാരം കുറയാതെ കാത്തുസൂക്ഷിക്കുവാൻ കഴിയുന്നു. വളരെ വിസ്കസ് ആയിട്ടുള്ള ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളാണ് കൂടുതലും ഈ സാങ്കേതികവിദ്യ മൂലം ഡ്രൈ ചെയ്യുന്നത്. സാധാരണ സ്പ്രേ ഡ്രെയിയിങ്ങിനേക്കാൾ 20-40 ശതമാനം ഊർജ്ജം കുറവാണ് ഈ പ്രോസസിങ്ങിന്.

ഷോക്ക് വേവ് ടെക്നോളജി

മീറ്റ് പ്രോസസിങ്ങിനാണ് ഈ സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നത്.

മീറ്റിന്റെ ഗുണമേന്മ നിലനിർത്തുന്നതിനാണ് പ്രധാനമായും ഇതുപയോഗിക്കുന്നത്. മാംസം, മത്സ്യം തുടങ്ങിയവയിൽ നിന്നുള്ള ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് അവയുടെ ആർദ്രത നിലനിർത്തേണ്ടത് വളരെ ആവശ്യമാണ്. ഇതാണ് ഈ പ്രോസസിങ്ങിലൂടെ സാധ്യമാവുന്നത്. മീറ്റ് പ്രോസസിങ്ങ് രംഗത്ത് വലിയ കുതിച്ചുചാട്ടത്തിന് ഈ സാങ്കേതികവിദ്യ സഹായകരമാകുമെന്നാണ് കരുതപ്പെടുന്നത്.



പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റിങ്ങ് ലോസ്റ്റ് തടയുക

കർഷകർ വിളവെടുക്കുന്നത് മുതൽ തീൻ മേശയിൽ എത്തുന്നത് വരെയുള്ള കാലഘട്ടമാണ് പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റിങ്ങ് എന്നറിയപ്പെടുന്നത്. അത് മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളാക്കി മാറ്റുന്നത് വരെയുള്ള സമയങ്ങളിൽ നിരവധി പ്രോസസിങ്ങിലൂടെ കടന്നുപോകുന്നുണ്ട്. ഇവിടെയൊക്കെയും ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ നഷ്ടമാവാറുണ്ട്. ഇതാണ് പോസ്റ്റ് ഹാർവെസ്റ്റ് ലോസ്റ്റ് എന്നറിയപ്പെടുന്നത്. വിളവെടുക്കുന്ന കാർഷിക വസ്തുക്കളുടെ ഏകദേശം 30 ശതമാനം ഇങ്ങനെ പാഴായിപ്പോകുന്നുവെന്നാണ് പഠനങ്ങൾ കാണിക്കുന്നത്. ആഗോളമായി ഏകദേശം 1.6 ഗിഗാ ടൺ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളാണ് ഉപയോഗശൂന്യമായി ഒരു വർഷം നഷ്ടപ്പെടുന്നുവെന്നാണ് കണക്ക്. ഇതിൽ ഏകദേശം 1.3 ഗിഗാ ടണ്ണും ഉപയോഗ യോഗ്യമായിരിക്കുന്നുവെന്നതാണ് സത്യം. ഇവിടെയാണ് സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ ആവശ്യം. ഉദാഹരണമായി ആപ്പിൾ കൃഷിയെടുക്കാം. വിളവെടുക്കുന്ന ആപ്പിളുകളെല്ലാം തന്നെ അതേപോലെ സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകളിൽ എത്തുവാൻ പര്യാപ്തമല്ല. എന്നാൽ ബാക്കിയുള്ളവ ജ്യൂസ് പോലുള്ള മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളാക്കി

മാറ്റുവാൻ കഴിയും. ഇത് ഇപ്പോൾത്തന്നെ ചെയ്യുന്നുണ്ട്. എന്നാൽ ജ്യൂസ് ആക്കി മാറ്റുമ്പോൾത്തന്നെ ബാക്കി വരുന്ന ആപ്പിൾ പൾപ്പ് ഭക്ഷ്യയോഗ്യമായത് തന്നെയാണ്. ഇത്തരത്തിലുള്ള ആപ്പിൾ പൾപ്പിനെ അതിന്റെ ഗുണമേന്മ ചോരാതെ തന്നെ സ്റ്റേബിലൈസ് ചെയ്ത് മറ്റ് മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളാക്കി മാറ്റുന്ന സാങ്കേതികവിദ്യ കണ്ടുപിടിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. ഇത് ആപ്പിളിന്റെ കാര്യത്തിൽ മാത്രമല്ല മറ്റ് പഴങ്ങളിലും പച്ചക്കറികളിലും ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്.

പൾസഡ് ഇലക്ട്രിക് ഫീൽഡ് ടെക്നോളജി

ഇത് ഒരു ഫുഡ് പ്രിസർവേഷൻ ടെക്നോളജിയാണ്. സാധാരണ രീതിയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന തെർമൽ പ്രോസസിങ്ങിന് പകരമാണ് ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഉയർന്ന വോൾട്ടേജിലുള്ള വൈദ്യുതി ഫുഡ് മെറ്റീരിയലിലൂടെ കടത്തിവിടുകയാണ് ഇവിടെ ചെയ്യുന്നത്.

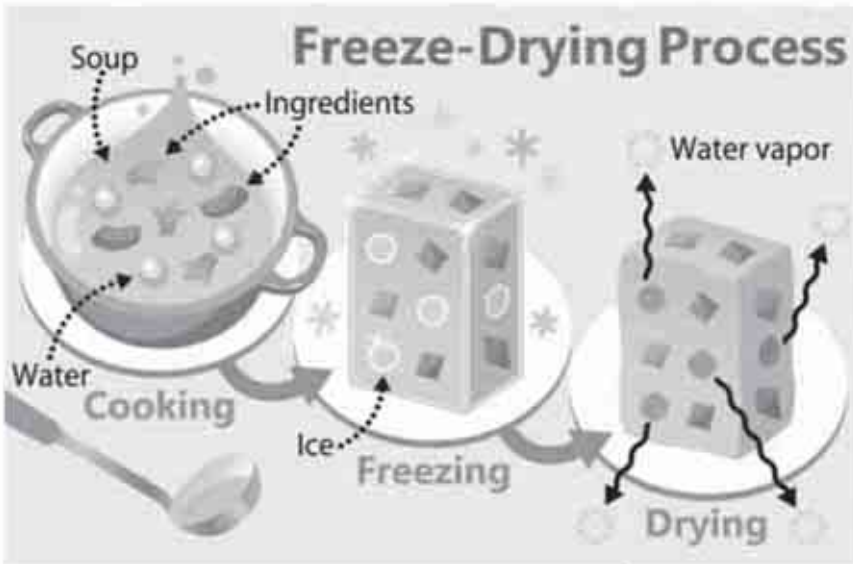
ഡ്രെയിയിങ്ങ്

ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ ബിസിനസ്സിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ടയൊന്നാണ് അതിന്റെ

കയറ്റുമതിയെന്നത്. കയറ്റി അയയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ദിവസങ്ങളോളം അല്ലെങ്കിൽ മാസങ്ങളോളം തന്നെയോ കേടായി ഇരിക്കേണ്ടുന്നതല്ല എന്ന് അത്യന്താപേക്ഷിതമായ ഒന്നാണ്. അതിനാലാണ് ഡ്രെയിയിങ്ങ് എന്നത് ആവശ്യമായി വന്നത്. എണ്ണയില്ലാതെയുള്ള

റേഡിയേഷൻ ഡ്രെയിയിങ്ങ്

മൈക്രോ വേവുകൾ ഉപയോഗിച്ച് ഡ്രെയിയിങ്ങ് നടത്തുന്ന രീതിയാണിത്. ഡ്രെയിയിങ്ങ് സമയം കുറയ്ക്കുവാനും കഴിയുന്നുവെന്നതാണ് ഇതിന്റെ ഗുണം. മറ്റ് ഡ്രെയിയിങ്ങ് രീതികളോട് ചേർന്നും ഇത് ചെയ്യുവാൻ കഴിയും. ഇൻഫ്രാ റെഡ് റേഡിയേഷനും ഇതിന് ഉപയോഗിക്കാറുണ്ട്. ക്യാരറ്റ്, ഉരുളക്കിഴങ്ങ്, കൂൺ, തക്കാളി തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ഇൻഫ്രാ റെഡ് റേഡിയേഷൻ വഴി ഡ്രെയ് ചെയ്യുവാൻ കഴിയും. ചുറ്റുമുള്ള വായുവിന്റെ താപനിലയ്ക്ക് യാതൊരു മാറ്റവും സംഭവിക്കാതെ ഡ്രെയ് ചെയ്യുവാൻ കഴിയുന്നത് ഇതിന്റെ പ്രത്യേകതയാണ്.



ഡ്രെയിയിങ്ങാണ് ഇനി പ്രചാരത്തിലാകുവാൻ പോകുന്നത്. ഇപ്പോൾത്തന്നെ ഇത് വന്നുകഴിഞ്ഞുവെന്ന് പറയാം.

വാക്വം ഡ്രെയിയിങ്ങ്

ഈയടുത്ത നാളിലായി ഏറെ പ്രചാരം ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഒരു സാങ്കേതികവിദ്യയാണ് വാക്വം ഡ്രെയിയിങ്ങ് എന്നത്. ഡ്രെയിയിങ്ങ് എന്നത് ഒരു മാസ്റ്റ് ട്രാൻസ്ഫർ ഓപ്പറേഷൻ ആണ്. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ നിന്നും ജലാംശം നീക്കുന്നതാണ് ഡ്രെയിയിങ്ങ് എന്ന ഓപ്പറേഷൻ. ഇത് സാധ്യമാക്കുന്നത് വാക്വം ഉപയോഗിച്ചാണിവിടെ. ഡ്രെയ് ചെയ്യേണ്ട വസ്തുവിന്റെ ചുറ്റുമുള്ള മർദ്ദം വേപ്പർ പ്രഷറിലും താഴ്ത്തിയാണ് ഇത് ചെയ്യുന്നത്. ഇത് ബോയിലിങ്ങ് പോയിന്റ് കുറയ്ക്കുകയും ബാഷ്പീകരണനില കൂട്ടുകയും ചെയ്യുന്നു. ഡ്രെയിയിങ്ങ് നിരക്ക് കൂട്ടുകയാണ് ഇതിന്റെ ഫലം.

ഫ്രീസ് ഡ്രെയിയിങ്ങ്

കൂടുതലായും പഴങ്ങൾ ഡ്രെയ് ചെയ്യുന്നതിനാണ് ഈ രീതി അവലംബിക്കുന്നത്. ഫ്രീസ് ചെയ്ത് ജലാംശം നീക്കുന്നതാണ് ഈ രീതി. ഈ രീതിയിൽ ഡ്രെയ് ചെയ്ത പഴങ്ങളും മറ്റും വളരെ വേഗം സാധാരണ അവസ്ഥയിലേക്ക് കൊണ്ടുവരുവാൻ കഴിയുന്നു. എന്നാൽ ഈ രീതി താരതമ്യേന ചിലവേറിയതാണെന്നതാണ് മറ്റൊരു കാര്യം. കൂടുതൽ ചൂട് ഉപയോഗിച്ചാൽ സ്വാഭാവിക ഗുണങ്ങൾ നഷ്ടപ്പെടുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾക്ക് ഏറ്റവും അനുയോജ്യമായ സംസ്കരണ രീതിയാണിത്.

ഓസ്മോട്ടിക് ഡ്രെയിയിങ്ങ്

ഈ രീതിയിൽ ഡ്രെയ് ചെയ്യേണ്ട ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ ഒരു ഹൈപ്പർ ടോണിക് സൊല്യൂഷനിൽ മുക്കിയിടുന്നു. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ ജലാംശവും സൊല്യൂഷനിലെ ജലാംശവും തമ്മിലുള്ള കോൺസൻട്രേഷൻ

വ്യത്യസ്തമാണ് ഇവിടെ ഡ്രൈയിങ്ങിന് കാരണമാവുന്നത്. പല വസ്തുക്കളിലും അവയുടെ സ്വഭാവമനുസരിച്ച് ഈ ഡ്രൈയിങ്ങുകൾ ഒരുമിച്ച് ചേർത്ത് ചെയ്യാറുണ്ട്.

ഫുഡ് ഡിസൈൻ

മാറുന്ന വ്യവസായിക സാഹചര്യത്തിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനമേറുന്നതൊന്നാണ് ഫുഡ് ഡിസൈൻ എന്നത്. ഈ വിഷയത്തിൽ ഇന്ന് കോഴ്സുകളും ലഭ്യമാണ്. ഇന്ന് വൻകിട കമ്പനികൾ ഏറെ പ്രാധാന്യം കൊടുക്കുന്നതൊന്നാണിത്. ഭക്ഷ്യ വസ്തുവിന്റെ മെറ്റീരിയൽ, ഷേപ്പ്, പാക്കിങ്ങ്, ഉപയോഗം, രുചി, ചൂട്, പേര് തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ചേർന്നതാണ് ഫുഡ് ഡിസൈൻ എന്നത്.

ന്യൂട്രോ സ്യൂട്ടിക്കൽസ്

ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായത്തിൽ താരതമ്യേന പുതിയൊരു പേരാണ് ന്യൂട്രോസ്യൂട്ടിക്കൽസ് എന്നത്. ഇതൊരു അംബ്രല്ലാ ടേം ആണ്. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ന്യൂട്രീഷ്യൻ വാല്യൂവിന് പുറമെ ആരോഗ്യത്തിന് ആവശ്യമായ പോഷകങ്ങളും കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളാണ് ന്യൂട്രോ സ്യൂട്ടിക്കൽസ് എന്ന് ഒറ്റവാക്കിൽ പറയാം. ന്യൂട്രിയറ്റ്, ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽസ് എന്നീ രണ്ട് വാക്കുകളുടെ സംയോജനമാണ് ന്യൂട്രോ സ്യൂട്ടിക്കൽസ് എന്ന വാക്ക്. ഇന്ന് ഭക്ഷ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഈ ദിശയിൽ ചുവടുവെച്ചിരിക്കുന്നു. 117 ബില്യൺ യു. എസ്. ഡോളറിന്റേതാണ് ഈ വ്യവസായിക രംഗമെന്നാണ് കണക്കാക്കുന്നത്.

കാലം ചെല്ലുന്നതോടും നിരവധി മാറ്റങ്ങളുമായി മാറിയ കാലഘട്ടത്തെ വരവേൽക്കാനൊരുങ്ങുകയാണ്

ഭക്ഷ്യ വസ്തുവിന്റെ മെറ്റീരിയൽ, ഷേപ്പ്, പാക്കിങ്ങ്, ഉപയോഗം, രുചി, ചൂട്, പേര് തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ചേർന്നതാണ് ഫുഡ് ഡിസൈൻ എന്നത്.



ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായം. ഗവേഷണശാലകൾ അനവധി ഈ രംഗത്തുണ്ട്. ആഗോളതലത്തിലാണ് ഈ മാറ്റങ്ങൾ പ്രതിഫലിക്കുന്നത്. ഇത് പുത്തൻ മെഷീനറികളുടെയും പുതിയ സംസ്കരണ രീതികളുടെയുമെല്ലാം ഉയർച്ചയ്ക്ക് നിദാനമായി ഭവിക്കും.

MOB:9745565233

Chamayam Garments



garmenter in churibottom leggings and kurthis



AMAL BUILDING - MOIDHEEN MASJID ROAD
KOYILANDI



Viswas Food Products, Vengalloor P.O., Thodupuzha
Ph: 9447589160, 9447010440

വ്യവസായ കേരളം

ഒക്ടോബർ 2018

October 2018

പുസ്തകം 51
Volume 51

ലക്കം 5
Issue 5



ചകിരി മിൽ

ആരംഭിക്കുവാൻ പദ്ധതികൾ

കേരളത്തിൽ ചകിരിയുടെ ആഭ്യന്തര ഉല്പാദനം ഊർജ്ജിതമാക്കുന്നതിനു വേണ്ടി പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. ഈ സാമ്പത്തിക വർഷം 300 ചകിരി മില്ലുകൾ സ്ഥാപിക്കുവാനാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. കയർ സഹകരണ സംഘങ്ങൾ, കുടുംബശ്രീ, സ്വകാര്യ സംരംഭകർ തുടങ്ങിയവർ പല തട്ടുകളിലുള്ള പ്രോത്സാഹന പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.

ചകിരിയാണ് കയർ വ്യവസായത്തിന്റെ പ്രധാനപ്പെട്ട അസംസ്കൃത വസ്തു. ചകിരി ഉല്പാദിപ്പിക്കുവാനുള്ള തൊണ്ടും, സാങ്കേതികവിദ്യയും, മാനവശേഷിയും ഇവിടെ ഉണ്ടായിട്ടും നമുക്കാവശ്യമുള്ളതിന്റെ 90% ചകിരി തമിഴ്നാട് പോലുള്ള ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നാണ് കൊണ്ടുവരുന്നത്.

ചകിരി ഉല്പാദനത്തിനാവശ്യമായ

അസംസ്കൃത വസ്തു തൊണ്ടാണ്. കേരളത്തിൽ പ്രതിവർഷം 524 കോടി നാളികേരം ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. എന്നാൽ അതിൽ നിന്നും ചകിരി ഉല്പാദന മേഖലയിലേക്ക് എത്തിച്ചേരുന്നതിന് 34 കോടി തൊണ്ട് മാത്രമാണ്. 100 കോടി നാളികേരം ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന ജില്ലയാണ് കോഴിക്കോട്. എന്നാൽ വെറും 5 കോടി മാത്രമാണ് ചകിരി ഉല്പാദന മേഖലയിലെത്തുന്നത്. വെറും 21 കോടി നാളികേരം ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന ആലപ്പുഴ ജില്ലയിൽ ഏകദേശം 11 കോടി തൊണ്ട് ചകിരി ഉല്പാദന മേഖലയിൽ എത്തുന്നു.

ലാഭസാധ്യത

ചകിരി കൂടാതെ ചകിരിച്ചോറ് കൊണ്ടുള്ള ജൈവവളം, ബ്ലോക്ക് എന്നിവ നിർമ്മിക്കുന്നത് ഈ വ്യവസായത്തിന്റെ



കായംകുളത്ത് സ്വകാര്യ ഡി.എഫ്. നിക്ഷേപക സംഗമം കായംകുളം എം.എൽ.എ. അഡ്വ. യു. പ്രതിഭ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

ലാഭസാധ്യത വളരെയേറെ കൂട്ടുന്നു. പ്രതിദിനം 8,000 തൊണ്ട് ശേഖരിച്ചാൽ ഇതിൽ നിന്നും കുറഞ്ഞത് 640 കിലോ ചകിരിയും 360 കിലോ കൂട്ടി ഫൈബറും 1280 കിലോ ചകിരിച്ചോറ്റും ലഭിക്കും. പ്രതിദിനം 8000 തൊണ്ട് ചകിരിയാക്കിയാൽ 4,080/- രൂപ ലാഭം നേടാം.

വരുമാനം

ഒരു കിലോ ചകിരിക്ക് 21/- രൂപ വീതം 640 കിലോ ചകിരിയുടെ വില	13,440/- രൂപ
ഒരു കിലോ കൂട്ടി നാരിന് 3/- രൂപ വീതം 360 കിലോഗ്രാമിന്റെ വില	1,080/- രൂപ
ഒരു കിലോയ്ക്ക് 5/- രൂപ വീതം ചകിരിച്ചോറ്റിന് 1280/- രൂപ വില	6,400/- രൂപ
ആകെ :	20,920/- രൂപ

ചെലവ്

തൊണ്ടിന് ഒരു രൂപ 50 പൈസ വീതം 8,000 എണ്ണം-	12,000 രൂപ
ഒരു യൂണിറ്റ് വൈദ്യുതിക്ക് 7/- രൂപ വീതം 120 യൂണിറ്റ്	840/- രൂപ
പ്രതിദിനം 5 തൊഴിലാളികൾക്ക് 600/- രൂപ വീതം	3,000/- രൂപ
മറ്റ് ചെലവുകൾ	1000/- രൂപ
ആകെ	16,840/-
ലാഭം	20920 - 16,840= 4080 രൂപ

പദ്ധതിയെക്കുറിച്ചുള്ള അവബോധം

പദ്ധതിയെക്കുറിച്ച് അവബോധം സൃഷ്ടിക്കുവാൻ വേണ്ടി കയർ വികസന വകുപ്പ് കയർ പ്രോജക്ടുകളിൽ സംരംഭകത്വ ശിൽപശാലകൾ സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു. പ്രസ്തുത ശിൽപശാലയിൽ സംസ്ഥാന കയർ മെഷിനറി ഫാക്ടറി, പഞ്ചായത്ത്, കെ. എസ്. ഇ. ബി, വ്യവസായ വകുപ്പ് പ്രതിനിധികളുടെ പങ്കാളിത്തം ഉണ്ടായിരിക്കും. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾ ലഭിക്കുന്നതിന് കയർ പ്രോജക്ട് ഓഫീസ്, ബ്ലോക്ക്- നഗരസഭ വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ, ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മുതലായവരുമായി ബന്ധപ്പെടേണ്ടതാണ്.

പ്രോജക്ട് ചെലവ്

29 എച്ച്. പി. മില്ലി സ്ഥാപിക്കുവാൻ വേണ്ടിവരുന്ന ഏകദേശ ചെലവ് സ്ഥിരമൂലധനം:	
ഭൂമി- സ്വന്തം/ ലീസ്	
കെട്ടിടം- തുറന്ന ഷെഡ്	
(1500 സ്ക്വയർ ഫീറ്റ്)	5,000,000
മെഷിനറികൾ	11,00,000
വൈദ്യുതി കണക്ഷൻ	2,00,000
പ്രാരംഭ ചെലവ്	50,000
ആകെ	18,50,000
പ്രവർത്തന മൂലധനം	3,00,000
ആകെ	21,50,000



നമുക്ക് ഇവിടെ ലഭ്യമാകുന്ന തൊണ്ടിന്റെ നല്ലൊരു ഭാഗം തമിഴ്നാട്ടിലെ ചകിരി മില്ലുകളിലേയ്ക്ക് പോകുകയാണ്. ബാക്കി വരുന്നത് പാഴാക്കി കളയുകയാണ്. തൊണ്ട് ശേഖരണമാണ് സംരംഭകന്റെ മുനിലുള്ള പ്രധാന ജോലി. കുടുംബശ്രീ, കയർ സഹകരണ സംഘം, ഹരിത കർമ്മസേന നാളികേര സംസ്കരണ സംഘങ്ങൾ എന്നിവയുടെ സഹായത്തോടെ ഇത് സാധ്യമാകും.

സാമ്പത്തിക സഹായം

കയർ വികസന വകുപ്പ് വഴി സർക്കാരിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന സബ്സിഡിയുടെ ബാക്കി ഭാഗം ബാങ്കുകൾ, കേരള ഫിനാൻഷ്യൽ കോർപ്പറേഷൻ എന്നിവരിൽ നിന്നും വായ്പയായി എടുക്കാം. കൂടാതെ വ്യവസായ വകുപ്പിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന സാമ്പത്തിക സഹായങ്ങളായ ഇ. എസ്. എസ്., പി. എം. ഇ. ജി. പി., കയർ ബോർഡ് സ്കീം എന്നിവയും ഇതിനുവേണ്ടി ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്.

കയർ വികസന വകുപ്പ് വഴി സർക്കാരിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന വിവിധ സബ്സിഡി നിരക്കുകൾ

ഗുണഭോക്താവിന്റെ വിഹിതം	സ്വന്തം മുതൽ മുടക്ക്	സർക്കാർ ഗ്രാന്റ് (പ്രവർത്തനമൂലധനം ഒഴിച്ച്)
കയർ സഹകരണ സംഘങ്ങൾ/ കുടുംബശ്രീ/ സി. ഡി. എസ്/ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ/ നാളികേര ഉല്പാദക കമ്പനികൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾ	10%	ഡി. എഫ്. മില്ലിന് പരമാവധി 25 ലക്ഷം വരെ കയർ പിത്ത് ഉല്പാദകർക്ക് പരമാവധി 15 ലക്ഷം വരെ 50% (പ്രവർത്തന മൂലധനം ഒഴിച്ച്)
സ്വകാര്യ സംരംഭകർ	50%	ഡി. എഫ്. മില്ലിന് പരമാവധി 25 ലക്ഷം വരെ കയർ പിത്ത് ഉല്പാദകർക്ക് പരമാവധി 15 ലക്ഷം വരെ

ഇതേ ആവശ്യത്തിനായി മറ്റ് ഏജൻസികളിൽ നിന്നും സബ്സിഡി ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ ടി സബ്സിഡി തുകയിൽ കുറവ് വരുത്തുന്നതാണ്.

യന്ത്രങ്ങൾ

സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ ആലപ്പുഴയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കയർ മെഷീനറി ഫാക്ടറി, സ്വകാര്യ മേഖലയിലുള്ള മെഷീനറി ഫാക്ടറികൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും യന്ത്രങ്ങൾ വാങ്ങാവുന്നതാണ്. തൊണ്ടിന്റെ ലഭ്യതയ്ക്ക് അനുസരിച്ചുള്ള മെഷീനറികൾ വാങ്ങുന്നത് ഉചിതമായിരിക്കും.

വിപണനം

ഏതൊരു സംരംഭകന്റെയും വിജയം നിശ്ചയിക്കുന്നത് ഉൽപന്നത്തിന്റെ വിപണന സാധ്യതകളാണ്. എന്നാൽ ഇവിടെ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന ചകിരി



100% വിപണി സർക്കാർ ഉറപ്പ് നൽകുന്നു. സർക്കാർ നിശ്ചയിക്കുന്ന ന്യായമായ വിലയ്ക്ക് കയർഫെഡ് ചകിരി സംഭരിച്ച് കൊള്ളും. കൂടാതെ അനുബന്ധ ഉല്പന്നങ്ങളായ ചകിരിച്ചോറ്, കൂട്ടിനാർ എന്നിവയ്ക്ക് വളരെയേറെ വിപണി സാധ്യതകളാണ് ഉള്ളത്.

മെഷീനറി സപ്ലൈയേഴ്സ്

1. കേരള സ്റ്റേറ്റ് കയർ മെഷീനറി മാനുഫാക്ചറിംഗ് കമ്പനി, ആലപ്പുഴ
2. എം എഞ്ചിനീയേഴ്സ്, ബാംഗ്ലൂർ
3. സുകുമാർ എഞ്ചിനീയേഴ്സ്, ഈറോഡ്, തമിഴ്നാട് (കായംകുളം കയർ പ്രോജക്ട് ഓഫീസറാണ് ലേഖകൻ)



Behold it!

Real Soft
&
Real Comfort

GRAVITY

MANUFACTURERS OF
QUALITY INNER WEARS



GSTIN: 32BYXPA1363G1ZJ



GRAVITY
GARMENTS

Mob: 09496 607832 Tel: 0490 2362669
Email: gravitygarments@gmail.com

Old Road, Kuthuparamba

Call: 9847 368 263, 04862 227211

colortech

Digital Printing & Advertisers

FLEX & CLOTH PRINTING

Eco Friendly Printing • Vinyl Printing • Digital Studio • One Way Vision

കുറഞ്ഞ വിലയ്ക്ക് പ്രിന്റിംഗ്

E-mail: colortechtdpa@gmail.com

MUVATTUPUZHA ROAD, THOORUPUZHA

പുസ്തകം 51
Volume 51

ഖണ്ഡം 5
Issue 5

വ്യവസായ കേരളം

ഒക്ടോബർ 2018

October 2018

വിവിധ വിഭവങ്ങൾ മാത്രമല്ല വാഴപ്പിണ്ടിയും, പോളയും, കുമ്പും, കുമ്പിനുള്ളിലെ വിടർന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന പൂവിലെ തേനും ഒക്കെത്തന്നെ വളരെ മൂല്യമേറിയ വിഭവങ്ങൾക്ക് രൂപം നൽകാൻ കഴിയുന്ന അമൂല്യ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങളാണ്.



വാഴവിഭവങ്ങളിലെ

പച്ചതരികൾ

വാഴപ്പഴത്തിന്റെ മഹിമയെക്കുറിച്ച് നല്ലൊരു കൂട്ടുതൽ അറിവുള്ളവരാണ് കേരളീയർ. വാഴ തരുന്ന വിവിധ വിഭവങ്ങൾക്ക് അസൂയാവഹമായ വിശുദ്ധി സങ്കല്പിച്ച് ആരാധനാമൂർത്തികൾക്ക് ഇഷ്ടവസ്തുവാക്കി മാറ്റിയതാണ് നമ്മുടെ ഇതിഹാസം. 21-ാം നൂറ്റാണ്ട് എത്തുമ്പോഴേക്കും വാഴയും വാഴ സമ്മാനിക്കുന്ന വൈവിധ്യപൂർണ്ണമായ വിവിധ വിഭവങ്ങളും അസൂയാവഹമായ വ്യാപാര വ്യവസായ മേഖലകളുടെ സൃഷ്ടിക്കൊക്കി മാറിയിരിക്കുന്നു. കാർഷിക വിജ്ഞാന വ്യാപന ലോകത്ത് ഇന്ത്യയിലും പുറത്തും വളരെയധികം ആദരിക്കപ്പെടുന്ന പ്രസിദ്ധീകരണമായ അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ വേൾഡ് എന്ന മാസിക വെളിപ്പെടുത്തുന്നത്, ആഗോള വിപണിയിൽ 8400 കോടി രൂപയുടെ വാണിജ്യം വന്നു മറിയുന്ന മേഖലയാണ് പഴക്കച്ചവടരംഗം. ഇതിന് വളരെ ശീഘ്രഗതിയിൽ വളരാനും

വികസിക്കാനും അതുല്യമായ സാധ്യത ഉണ്ടെന്നാണ് സാങ്കേതികരംഗത്തും, ഗവേഷണ രംഗത്തും ഉയർന്നു വരുന്ന വികസന വാർത്തകൾ ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നത്.

പഴവും പച്ചക്കായും അവയിൽ നിന്ന് ലഭ്യമാകും. വിവിധ വിഭവങ്ങൾ മാത്രമല്ല വാഴപ്പിണ്ടിയും, പോളയും, കുമ്പും, കുമ്പിനുള്ളിലെ വിടർന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന പൂവിലെ തേനും ഒക്കെത്തന്നെ വളരെ മൂല്യമേറിയ വിഭവങ്ങൾക്ക് രൂപം നൽകാൻ കഴിയുന്ന അമൂല്യ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങളാണ്. ഇന്ത്യ വാഴകൃഷിയുടെ പറ്റിസയാണ്. ചില കണക്കുകളനുസരിച്ച് ആയിരത്തിലേറെ ഇനങ്ങൾ നമ്മുടെ രാജ്യത്ത് കൃഷി ചെയ്യുന്നു. ഒരേയിനത്തിന് പല ഭാഷകളിൽ പല പേരുകൾ ഉള്ളതായി കാണുന്നു. ഇനങ്ങളുടെ ബാഹുല്യം എന്നു പറയാമെങ്കിലും വ്യക്തിത്വമുള്ള മൂന്നുറോളം



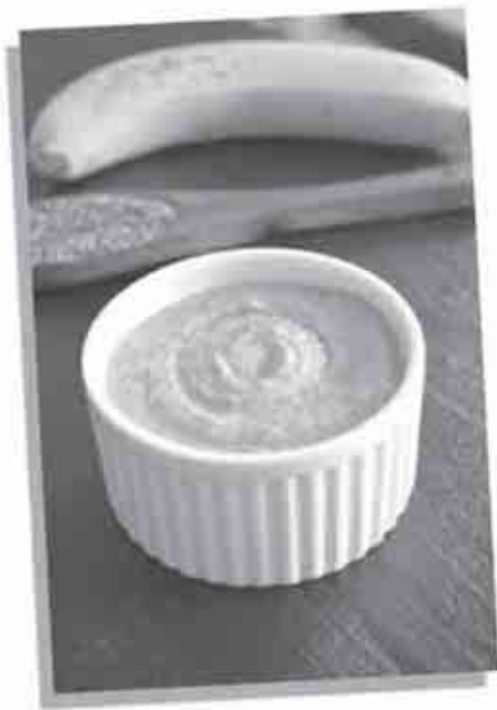
ഇനങ്ങൾ ഉണ്ടെന്നാണ് സസ്യശാസ്ത്ര വിദഗ്ധരുടെ അഭിപ്രായം.

വാഴകൃഷിക്ക് കാലാവസ്ഥയിൽ വരുന്ന കാറ്റും പിശറും മാത്രമല്ല നിരവധി രോഗങ്ങളും വരൾച്ചയും വെള്ളപ്പൊക്കവുമെല്ലാം വലിയ കെടുതികൾ വരുത്തിത്തീർക്കുന്നുണ്ട്. അതുകൊണ്ട് കുലച്ചുതിനുശേഷമുള്ള വിളവെടുപ്പിലും, കയറ്റി അയയ്ക്കുന്നതിലും ഒക്കെ സംഭവിക്കുന്ന നഷ്ടം ആരെയും അമ്പരപ്പിക്കും. ഇന്ത്യയിൽ പഴം പച്ചക്കറി മേഖലയിൽ പ്രതിവർഷം എഴുപതിനായിരം കോടി രൂപയുടെ, വിളവെടുത്തശേഷം, വിളവ് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതുവഴി, നഷ്ടം സംഭവിക്കുന്നുണ്ടെന്നുള്ളത് ഞെട്ടിപ്പിക്കുന്ന സത്യമാണ്. ഇന്ത്യയിൽ വാഴകൃഷി താരതമ്യേന ചെറുകിട കൃഷിക്കാരുടെ വിളവാണെങ്കിൽ കേരളത്തിൽ അത് തീരെ ചെറുകിട കൃഷിക്കാരുടെയും വീട്ടമ്മമാരുടെയും വിളയാണ്. ഇതുകൊണ്ട് സംഭവിക്കുന്ന ദയനീയമായ ഒരു കാര്യം വാഴകൃഷി രംഗത്ത് വരുന്ന മുഴുവൻ നഷ്ടവും സഹിക്കുന്നത് ഉല്പാദകരായ കൃഷിക്കാരാണ്. ലക്ഷക്കണക്കിനുവരുന്ന വാഴകൃഷിക്കാരുടെ രക്ഷയ്ക്കെത്തുന്നതിന് നമ്മുടെ കർഷക രക്ഷാകവചങ്ങൾ ക്ഷീരകർഷകരുടെ രക്ഷയ്ക്കായി അമൂല് പ്രസ്ഥാനം പിറവിയെടുത്തതുപോലുള്ള ഒരു സംവിധാനസൃഷ്ടി ആവശ്യമാണ് എന്ന തോന്നൽ സാർവത്രികമായി വളർന്നുവരുന്നുണ്ട്. അതോടൊപ്പം തന്നെ വാഴപ്പഴത്തിൽ നിന്ന് രൂപപ്പെടുത്തുന്ന വറ്റലിന്റേയും, കായ്പൊടിയുടെയും, കുമ്പിളെ പൂവിൽ നിന്ന് തയ്യാറാക്കാവുന്ന വൈനീന്റേയും മറ്റും ഉല്പാദനവു വിപണനവും ശ്രീഘ്രത്തിയിൽ ഉയരുകയാണ്. 84,000 കോടി എന്നുള്ളത് 1,00,000 കോടി രൂപയായി ഉയരാൻ അധികകാലം വേണ്ടിവരില്ല. മാത്രവുമല്ല, ആരോഗ്യരക്ഷാപരമായി വാഴപ്പഴവിഭവങ്ങൾ ദിവസംപ്രതി, ഗവേഷണഫലമായി വർദ്ധിക്കുകയാണ്.

ഈ സാധ്യതകൾ യാഥാർത്ഥ്യമാക്കുവാൻ ചില അടിസ്ഥാന ഘടകങ്ങളിലേയ്ക്ക് നമ്മുടെ ശ്രദ്ധ തിരിഞ്ഞാൽ മാത്രമേ കഴിയൂ. അതിലൊന്നാമത്തേത് ഇപ്പോൾ ഉല്പാദന വിപണന രംഗങ്ങളിലെ

നെല്ലിനും ഗോതമ്പിനും നൽകുന്ന ഉല്പാദന- സംഭരണ- വിപണന സംവിധാനങ്ങൾ വാഴക്കൃഷിക്കും ഏർപ്പെടുത്തണം.

കൃഷിക്കാരുടെ പങ്കാളിത്തം അവരുടെ കൂട്ടായ്മ വഴി ബലപ്പെടുത്തണം. കാലാവസ്ഥാ കെടുതികൾക്കും രോഗങ്ങൾക്കും എതിരേ ഇപ്പോൾ നൽകുന്ന ഇൻഷുറൻസ് പരിരക്ഷ, സുതാര്യവും വേഗത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നതുമായാണ്. അതുപോലെ, വിപണനരംഗത്ത് കോൾഡ് ചെയിൻ സംവിധാനം വളരെയേറെ പറയപ്പെടുന്നുണ്ടെങ്കിലും യാഥാർത്ഥ്യമാകുന്നില്ല. ഇതു ശരിയാകണമെന്നുണ്ടെങ്കിൽ ഗ്രാമതലത്തിലുള്ള ഉല്പാദനക്കൂട്ടായ്മകളും വിപണികളും നിയന്ത്രിക്കുന്ന കർഷക കമ്പനികൾ യാഥാർത്ഥ്യമാകണം. ഈ മേഖലയിൽ സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളുടെ പങ്കാളിത്തം പൂർവാധികം വർദ്ധിക്കണം. നെല്ലിനും ഗോതമ്പിനും നൽകുന്ന ഉല്പാദന- സംഭരണ-



വിപണന സംവിധാനങ്ങൾ വാഴക്കൃഷിക്കും ഏർപ്പെടുത്തണം. വാഴവിഭവങ്ങളെ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളാക്കി മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കാനുള്ള നൈപുണ്യ വികസന കേന്ദ്രങ്ങളും, സാമ്പത്തിക സാങ്കേതിക പിന്തുണ നൽകുന്നതിനുള്ള സ്ഥാപനങ്ങളും സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളുടെ നേതൃത്വത്തിൽ തന്നെ രൂപപ്പെടുത്തണം. പക്ഷെ കൃഷിക്കാർക്ക് തന്നെ അതിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ അമൂൽ മാതൃകയിൽ രൂപപ്പെടുത്താം.

ഇതോടൊപ്പം തന്നെ വാഴമേഖലയിലുള്ള ഗവേഷണ യത്നങ്ങൾ വളരെ വർദ്ധിപ്പിക്കണം. നിലവിലുള്ള വാഴ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിനു പുറമെ, വാഴയിൽ നിന്നുള്ള വിവിധ ഉല്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കാനും അവയുടെ ദേശവ്യാപകമായ പ്രചരണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്താനുമായി ഒരു ബനാന പ്രോഡക്റ്റ്സ് ഡവലപ്മെന്റ് സെന്ററിന് സംസ്ഥാന സർക്കാർ രൂപം നൽകണം. രാജ്യാന്തര പ്രാധാന്യം ലഭിക്കുന്ന രീതിയിലുള്ള ഒരു സ്ഥാപനമായിരിക്കണം ഇത്. കേരളത്തിനെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം



ഇന്ത്യൻ വാഴകൃഷി മേഖലയിലുള്ള ആധിപത്യം വളരുന്നില്ല എന്നുള്ളതാണ് ചർച്ച ചെയ്യപ്പെടേണ്ട പ്രധാന വിഷയം. സംസ്ഥാന അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഒരു വൻകിട വാഴകൃഷി വികസന പദ്ധതി സ്വാതന്ത്ര്യാനന്തര കേരളത്തിൽ നമുക്ക് സൃഷ്ടിക്കാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടില്ല. ഒരു ലോകബാങ്ക് പദ്ധതിയിലും വാഴകൃഷി വികസനത്തെക്കുറിച്ച് പരാമർശം പോലുമില്ല.

കേരളത്തിലെ തെങ്ങിൻ പുരയിടങ്ങളിൽ തെങ്ങിനോടൊപ്പം ഏറ്റവും ഇണക്കത്തോടെ വളർത്താവുന്ന വിളയായിട്ടാണ് വാഴയെ നാം ശുപാർശ ചെയ്യുന്നത്. ടിഷ്യൂക്കൾച്ചർ വാഴയുടെ ആവിർഭാവത്തോടു കൂടി ജലസേചന

കേരളത്തിലെ തെങ്ങിൻ പുരയിടങ്ങളിൽ തെങ്ങിനോടൊപ്പം ഏറ്റവും ഇണക്കത്തോടെ വളർത്താവുന്ന വിളയായിട്ടാണ് വാഴയെ നാം ശുപാർശ ചെയ്യുന്നത്.



സൗകര്യമുണ്ടെങ്കിൽ വർഷം മുഴുവനും കൃഷി ചെയ്യാവുന്ന ഒരു വിളയായി വാഴ മാറിയിരിക്കുന്നു. ഡ്രിപ്പ് ഇറിഗേഷൻ, വർഷം മുഴുവനുമുള്ള വിപണിപ്രിയം, ഉപ്പേരിയുണ്ടാക്കാൻ അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന ആവശ്യം ഇവയെല്ലാം കണക്കിലെടുത്ത് കേരളത്തിൽ വാഴകൃഷി വികസനത്തിന് ഒരു വമ്പിച്ച സാധ്യത തെളിഞ്ഞു നിൽക്കുന്ന കാലമാണിത്. സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റും സർവകലാശാലയും നബാർഡും കൂടി സംയുക്തമായ ഒരു കൃഷി വികസന പരിപാടിയും കൃഷി വകുപ്പും ട്രെയിനിംഗ് വകുപ്പും ഒത്തുചേർന്ന് വാഴ വിഭവ നിർമ്മാണ സംരംഭകർക്കായി ഒരു വമ്പിച്ച വികസന പദ്ധതി തയ്യാറാക്കുകയാണെങ്കിൽ കേരളത്തിലെ എല്ലാ വീട്ടുപറമ്പിലും വാഴകൃഷി സജീവമാവുകയും വമ്പിച്ച പുതിയ തൊഴിൽ സാധ്യതകൾ വാഴയെ അടിസ്ഥാനപ്പെടുത്തി ഉണ്ടാവുകയും ചെയ്യും. ഗാന്ധി സ്മാരക നിധി, ചെറുകിട വ്യവസായ ഫെഡറേഷൻ തുടങ്ങിയ വിവിധ മേഖലകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഒട്ടനവധി സംഘടനകൾ കൂട്ടുചേരുകയും ചെയ്യും.

നാം ഒരു നവകേരള സൃഷ്ടിക്കൽ ധീരോദാത്തമായ ഒരു യജ്ഞം സമാരംഭിക്കുന്ന ഒരു സമയമാണിത്. അതിൽ വാഴകൃഷി വികസനത്തിനും വാഴവിഭവങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കി മുഖ്യവർദ്ധിത ഉല്പന്ന നിർമ്മാണത്തിനും തൊഴിൽ സാധ്യത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും സഹായകമായ ഒരു വാഴകൃഷി വികസന പദ്ധതിക്ക് രൂപം നൽകേണ്ടത് കാലഘട്ടത്തിന്റെ ഒരാവശ്യമാണ്. പദ്ധതികൾ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നതിനുപകരം നാട്ടിലുള്ള വിഭവങ്ങളെ പഠിച്ചും ഉല്പാദനം വർദ്ധിപ്പിച്ചും നൂതന ജീവസന്ധാരണ മാർഗങ്ങൾ പടുത്തുയർത്താൻ നമുക്കു കഴിയും. വാഴയ്ക്കും വാഴകൃഷി മേഖലയ്ക്കും ഈടുറ്റ സംഭാവനകൾ സമയബന്ധിതമായി പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കിയാൽ നമുക്ക് സൃഷ്ടിക്കാൻ കഴിയും. വാഴയെ വിസ്തരിക്കരുത്. പരിശുദ്ധിയുടെ പര്യായമായി നമ്മുടെ പൂർവികർ ആരാധിച്ചിരുന്ന വാഴയെയും വാഴ വിഭവങ്ങളെയും നാടിന് ഐശ്വര്യം കാഴ്ചവയ്ക്കാനുള്ള ഒരു രാജപാത നിർമ്മാണത്തിന് നമുക്ക് ഉപയോഗിക്കാം.



ചെങ്കല്ല് കൊണ്ട് ഒരു അപൂർവ്വ ബിസിനസ്സ്

തികച്ചും വ്യത്യസ്തവും, അത്യപൂർവ്വവും ആയ ഒരു ബിസിനസ്സ് ചെയ്യുകയാണ് ബിപിൻ. എം. സി. കോഴിക്കോട് എൻ. ഐ. ടി ക്ലസ്റ്റർ ചാത്തമംഗലത്താണ് ഇദ്ദേഹത്തിന്റെ സാമ്രാജ്യം. നോർക്കർ ഇൻഡസ്ട്രീസ് എന്നാണ് സ്ഥാപനത്തിന്റെ പേര്.

എന്താണ് ബിസിനസ്സ്

ചെങ്കല്ല് ആണ് മുഖ്യ അസംസ്കൃതവസ്തു. അതിൽ നിന്നും വൈവിധ്യമാർന്ന നിരവധി ഉല്പന്നങ്ങളാണ് ഇവിടെ നിർമ്മിക്കുന്നത്. ചെങ്കല്ല് ടൈൽ ആണ് പ്രധാന ഉല്പന്നം. കൂടാതെ ക്ഷേത്രങ്ങളുടെ അലങ്കാരശില്പങ്ങൾ, കൊത്തിയെടുത്ത ചെങ്കല്ല് രൂപങ്ങൾ, ഹോട്ടലുകൾ, റിസോർട്ടുകൾ



എന്നിവിടങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ചെങ്കല്ലിൽ തീർത്ത അലങ്കാര സാമഗ്രികൾ എന്നിവയാണ് ഉല്പന്നങ്ങൾ. ചെങ്കല്ലിന്റെ കണ്ണഞ്ചിപ്പിക്കുന്ന ദൃശ്യവിസ്മയം തീർക്കുകയാണ് ഇവിടെ ചെയ്യുന്നത്. ചുമരുകളിൽ ചെങ്കൽ ടൈലുകൾ ഒട്ടിക്കുമ്പോൾ തികച്ചും പ്രകൃതിജന്മമായ രീതിയിൽ ചുമരുകൾ തിളങ്ങുന്നു. ഇത്തരം നിർമ്മാണം ഓർഡർ അനുസരിച്ചും അല്ലാതെയും ഉണ്ടാക്കി നൽകുകയാണ് ബിസിനസ്സ്.

എന്തുകൊണ്ട് ഈ ബിസിനസ്സ്

ബിപിൻ സിവിൽ എഞ്ചിനീയറാണ്. ബിൽഡിംഗ് കോൺട്രാക്ട് വർക്ക്സ് ഏറെ ഏറ്റെടുത്ത് ചെയ്തു. മലബാർ പ്രദേശത്തെ ടെമ്പിൾ ആർക്കിടെക്ചർ വർക്കുകൾ ഏറ്റെടുത്ത് ചെയ്യുന്നതിനിടയാണ് ഇത്തരത്തിൽ ഒരു ബിസിനസ്സ് ആശയം രൂപപ്പെടുന്നത്. കേരളം, കർണാടക, തമിഴ്നാട്

എന്നിവിടങ്ങളിലെ ക്ഷേത്രനിർമ്മാണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ചെങ്കൽ ഡെക്കറേഷൻ നൽകുകയും, ചെങ്കല്ല് കട്ട് ചെയ്യുന്നതിന് മെഷീനറി സംവിധാനം ഉപയോഗിക്കുന്നതാണ് നല്ലത് എന്ന് മനസ്സിലാക്കി. അങ്ങനെ ചെങ്കല്ലിന്റെ ടൈലുകൾ മെഷീനറി സംവിധാനത്തോടെ ചെയ്യാൻ ഒരു ഫാക്ടറി സ്ഥാപിക്കുകയായിരുന്നു. ആദ്യം കൈ കൊണ്ട് തന്നെയാണ് കട്ട് ചെയ്തുവന്നത്. പിന്നീടാണ് മെഷീനറികൾ സ്ഥാപിച്ച് ഉല്പാദനം വിപുലമാക്കിയത്. 2008-ൽ ഓലപ്പുരയിലാണ് സ്ഥാപനം തുടങ്ങുന്നത്. 2013-ൽ നോർക്കർ ഇൻഡസ്ട്രീസ് തുടങ്ങി പൂർണ്ണമായ മെഷീനറി സംവിധാനത്തോടുകൂടി സ്ഥാപനം തുടങ്ങുന്നത് 2016-ൽ ആണ്.

ചെങ്കല്ല് കണ്ണൂർ നിന്നും

കടുപ്പമുള്ളതും, തനതായ ചെങ്കൽ നിറമുള്ളതുമായ ചെങ്കല്ല് കണ്ണൂർ നിന്നും



കൊണ്ടുവരുന്നു. ഇവ സുലഭമായി കിട്ടും. ഇവ ഡിസൈൻ/ വലുപ്പം/ കനം എന്നിവ അനുസരിച്ച് മെഷീനറി സംവിധാനത്തിൽ കട്ട് ചെയ്ത് ടൈൽ ആയി രൂപപ്പെടുത്തുന്നു. പിന്നീട് ഹാർഡ് ബോർഡിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് അയയ്ക്കുന്നു.

50 ലക്ഷം രൂപയുടെ മെഷീനറികൾ

പലപ്പോഴായി വാങ്ങി ശേഖരിച്ച ഏകദേശം 50 ലക്ഷം രൂപയുടെ മെഷീനറി നിക്ഷേപമുണ്ട്. സ്റ്റെയിംഗ് മെഷീൻ, എഡ്ജ് കട്ടിംഗ് മെഷീൻ, വെയ്നിംഗ് മെഷീൻ, വാട്ടർ ഫിൽറ്ററേഷൻ, വേയ്സ്റ്റ് ഡിസ്പോസൽ എന്നിവയാണ് പ്രധാന മെഷീനറി സംവിധാനങ്ങൾ. 5 ലക്ഷം രൂപയുടെ മെഷീനറി സംവിധാനത്തിൽ തുടങ്ങിയതാണ്. 10-ൽ പരം തൊഴിലാളികളുണ്ട്. മലിനീകരണനിയന്ത്രണബോർഡ്, ജില്ലാ മെഡിക്കൽ ഓഫീസ് തുടങ്ങി എല്ലാവിധ ലൈസൻസുകളും സമ്പാദിച്ചിരിക്കുന്നു. ആർക്കും അനുകരിക്കാവുന്ന ഒരു മാതൃകാ വ്യവസായ സ്ഥാപനമായി ഇത് വളർന്നിരിക്കുന്നു. ഭാര്യ സജീന ഹൈസ്കൂൾ അധ്യാപികയാണ്. മക്കൾ മേഘ അഞ്ചാം ക്ലാസിലും, മകൻ മഹിത്ത് എൽ. കെ. ജി. യിലും പഠിക്കുന്നു. എൻ. ഐ. റ്റി ജീവനക്കാരനായിരുന്ന അച്ഛൻ ചന്ദ്രക്കുട്ടിയും, അമ്മ വിജയകുമാരിയും ഇപ്പോൾ സ്ഥാപനവുമായി സഹകരിച്ച് പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു.

പ്രത്യേകതകൾ

ഈ സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രവർത്തനത്തിൽ എടുത്ത് പറയാവുന്ന ഏറെ പ്രത്യേകതകളുണ്ട്.

- സ്വന്തമായി ഡിസൈൻ ചെയ്ത് എടുത്ത മെഷീനറികളാണ് സ്ഥാപനത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത്.
- ഉല്പന്നത്തിന് 1,000 വർഷം വരെ ഗ്യാരണ്ടി നൽകുന്നു.
- പ്രകൃതിയോടിണങ്ങുന്ന ഫാക്ടറി സംവിധാനം ആരേയും ആകർഷിക്കും.
- കഴുകുന്നതിനും, കട്ട് ചെയ്യുന്നതിനും ഗ്രൗണ്ട് വാട്ടർ ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല.
- സർഫസ് വാട്ടർ ശേഖരിച്ച് ഫിൽറ്റർ ചെയ്താണ് പുനരുപയോഗിക്കുന്നത്. ഇത് ഏറെ പ്രാധാന്യം അർഹിക്കുന്നതും ആർക്കും അനുകരിക്കാവുന്നതുമാണ്.
- കിളികളേയും മറ്റും പ്രത്യേക സംവിധാനത്തോടെ ഫാക്ടറി പരിസരത്ത് സംരക്ഷിച്ചിരിക്കുന്നു.
- കട്ടിംഗ് വേയ്സ്റ്റ് ഉപയോഗിച്ച് മണ്ണ് പെയിന്റ് നിർമ്മിക്കുന്നു.
- എല്ലാ തൊഴിലാളികൾക്കും യോഗ ക്ലാസ്സ് നൽകുന്നു.
- സാധാരണ ടൈൽ കട്ട് ചെയ്യുമ്പോൾ ഉണ്ടാകുന്ന യാതൊരു പൊടിപടലങ്ങളും ഇവിടെ പുറത്തേക്ക് വരുന്നില്ല.
- കേരള ഗ്രാമീൺ ബാങ്കിന്റെ ബെസ്റ്റ് എന്റർപ്രൈസ് അവാർഡ് ലഭിച്ചു.
- വേയ്സ്റ്റ് നിർമ്മാർജ്ജനം, വെള്ളം പുനർ ഉപയോഗം, ഫാക്ടറി നടത്തിപ്പ് എന്നിവ സംബന്ധിച്ച് ബാങ്ക് ഓഫീസർമാർക്ക് ഉൾപ്പെടെ നിരവധി പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചു.

10 ലക്ഷത്തിന്റെ ബിസിനസ്സ്

മാർബിൾ/ ടൈൽ ഷോപ്പുകൾ വഴിയാണ് പ്രധാന വില്പനകൾ. കേരളത്തിലെ മിക്കവാറും ജില്ലകളിൽ ഇത്തരം ഷോപ്പുകളിലൂടെ ചെങ്കൽ ടൈൽസ് ലഭ്യമാണ്. കോഴിക്കോട്, കണ്ണൂർ ജില്ലകളിൽ നിന്നുമാണ് കൂടുതൽ ഓർഡറുകൾ ലഭിക്കുന്നത്. ഓർഡർ അനുസരിച്ചാണ് പ്രധാന വില്പനകൾ (ഷോപ്പുകളിൽ നിന്നുള്ള ഓർഡർ അനുസരിച്ച് സപ്ലൈ) ച. അടീക്ക് 150 രൂപയാണ് ശരാശരി വില. ചുമരിൽ ഒട്ടിക്കാനും, ഫ്ലോറിൽ പതിക്കാനും പ്രത്യേകം ടൈലുകൾ ഇറക്കുന്നുണ്ട്. കിടമത്സരം, ക്രെഡിറ്റ് എന്നിവ ഈ ബിസിനസ്സിനെ കാര്യമായി ബാധിക്കാറില്ല. കച്ചവടം ആയി വരുന്നതേയുള്ളൂ. 10 ലക്ഷം രൂപയുടെ പ്രതിമാസ കച്ചവടമാണ് ഇപ്പോൾ നടക്കുന്നത്. 20% ആണ് ലഭിക്കുന്ന അറ്റാദായം. രണ്ട് വർഷത്തിനുള്ളിൽ കച്ചവടം ഇരട്ടിയാക്കാൻ കഴിയും എന്നാണ് വിശ്വാസം.

പുതിയ പദ്ധതി

നിർമാണരംഗത്ത് ഉപയോഗിക്കാവുന്ന റോബോട്ടിക് വെഹിക്കിൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന പ്ലാന്റ് തുടങ്ങണം. അതിനുള്ള പ്രാരംഭപ്രവർത്തനങ്ങൾ തുടങ്ങിക്കഴിഞ്ഞു. ഉല്പാദനം ഇരട്ടിയാക്കണം.

പുതുസംരംഭകർക്ക്

പുതിയ ആശയങ്ങൾ കെട്ടിട നിർമാണരംഗത്ത് പരീക്ഷിക്കുവാൻ ധാരാളം അവസരങ്ങളുണ്ട്. ഇന്റീരിയർ ഡെക്കറേഷൻ പോലുള്ള മേഖലകളും നന്നായി വളരുകയാണ്. 10 ലക്ഷം രൂപ മുടക്കി ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങാം. പ്രതിമാസം 5 ലക്ഷം രൂപയുടെ വിറ്റുവരവ് പ്രതീക്ഷിച്ചാൽ പോലും, ഒരു ലക്ഷം അറ്റാദായം കിട്ടും.

വിലാസം

ബിപിൻ. എം. സി.
നോർക്കൽ ഇൻഡസ്ട്രീസ്
എൻ. ഐ. റ്റി. പി. ഒ, ചാത്തമംഗലം
കോഴിക്കോട്
മൊബൈൽ: 9447409280

(തൃശ്ശൂർ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മാനേജരാണ് ലേഖകൻ)





ഓർഗാനിക് കോട്ടൺ ഡെയിംഗിൽ പരിശീലനവും നൈപുണ്യ വികസനവും

ഓർഗാനിക് കോട്ടൺ ഡെയിംഗ് ട്രെയിനിംഗിൽ 7 കൈത്തറി സംഘങ്ങളിൽ നിന്നും തെരഞ്ഞെടുത്ത 20 പരിശീലനാർത്ഥികൾക്ക് 50 പ്രവർത്തി ദിവസത്തെ ഒരു ട്രെയിനിംഗ് പ്രോഗ്രാം 17.09.2018 ൽ ഐ. ഐ. എച്ച്. ടി- കെ ബാലരാമപുരം സെന്ററിൽ വച്ച് എം. ശ്രീനാഥ് (ടെക്നിക്കൽ സൂപ്രണ്ട്, വീവിംഗ്) ഐ. ഐ. എച്ച്. ടി- കണ്ണൂർ ന്റെ അദ്ധ്യക്ഷതയിൽ തിരുവനന്തപുരം ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മാനേജർ എ. എസ്. ഷീറാസ് ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിച്ചു. ഡെപ്യൂട്ടി രജിസ്ട്രാർ കെ. വസന്തൻ സ്വാഗതപ്രസംഗം

നിർവഹിച്ചു. ഈ പ്രോഗ്രാമിൽ ഷംനാദ് റസൂൽ, ജി. വി. സന്തോഷ് കുമാർ, രാജശ്രീ എന്നീ കോ-ഓപ്പറേറ്റീവ് ഇൻസ്പെക്ടർമാരും താലൂക്ക് വ്യവസായ ഓഫീസർ സി. കെ. ശിവപ്രസാദ്, ബാലരാമപുരം ഐ. ഐ. എച്ച്. ടി വീവിംഗ് ടെക്നിക്കൽ അസിസ്റ്റന്റ് കെ. ജി. കെവിൻ എന്നിവർ ആശംസകൾ അറിയിച്ചു. ഐ. ഐ. എച്ച്. ടി ഡെയിംഗ് ടെക്നിക്കൽ അസിസ്റ്റന്റ് ഷാജി. ടി കൃതന്ജന നിർവഹിച്ചു.



Best Compliments from



An ISO 9001 : 2015 Certified Company



TC 54/2029, Opp: Mother Hospital
OLARIKKARA, THRISSUR-680 012
Tel: (O) 0487-2364708, (R) 2384734
Mob: 9846443841
email: indexcelpublishers@yahoo.com

PUBLISHERS OF EDUCATIONAL TEXT BOOKS



**All Higher Secondary Books (Commerce, Science and Humanities)
& B.Com, B.B.A Books (Calicut, MG, Kerala & Kannur) Under One Roof**

Branches:

THIRUVANANTHAPURAM

KOTTAYAM

KOZHIKODE & KANNUR

Excel for Excellence



uniwood products

COCHIN | COIMBATORE | BANGALORE



PREMIUM 3BHK PACKAGE:

₹ 4.95 Lakhs*



KITCHEN

- Handle less contemporary style modular kitchen

- 10 Premium German soft close fittings & accessories



EACH BEDROOM

- Queen size cots with 2 side tables & bottom storage

- 4 door modular wardrobes

- Wall unit

LIVING



- TV display unit
- Shoe rack

CROCKERY UNIT



PREMIUM 2BHK PACKAGE: ₹ 3.95 Lakhs*



For product details with pictures & other offers visit:

<http://uniwoodproducts.com/offer>

*Taxes extra **Conditions apply



Free price estimation



Life time service



100% Personalization



Delivery within 2 weeks

world class Kitchens Wardrobes Living

9072 311101 | 9400 421000

Level 3, ATS Grand, Near Oberon Mall, NH By Pass, Edapally

/uniwoodproducts uniwoodproducts.com