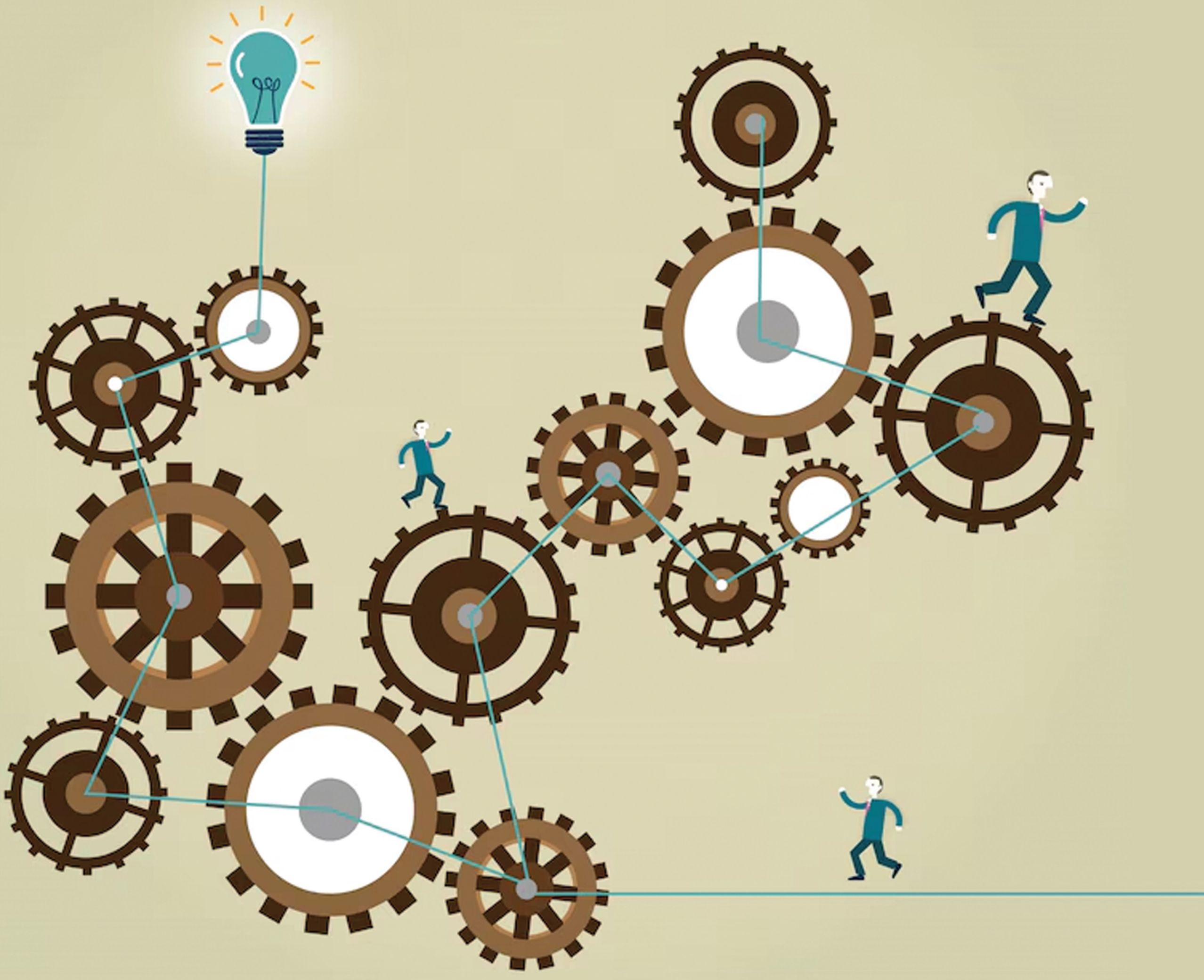
APRIL 2025
Volume 57
Issue 7

06 സ്വാശ്രയ സമൂഹത്തിനായി നിരവധി മാതൃകാസംരംഭങ്ങളുമായി ഒരു ട്രസ്റ്റ്

26 ബഹിരാകാശ ഗവേഷണവും സംരംഭക സാധ്യതകളും

സംസ്ഥാന വ്യവസായവാണിജ്യ വകുപ്പ് പ്രസിദ്ധീകരണം

വ്യവസായ കേരളം
VYAVASAYA KERALAM

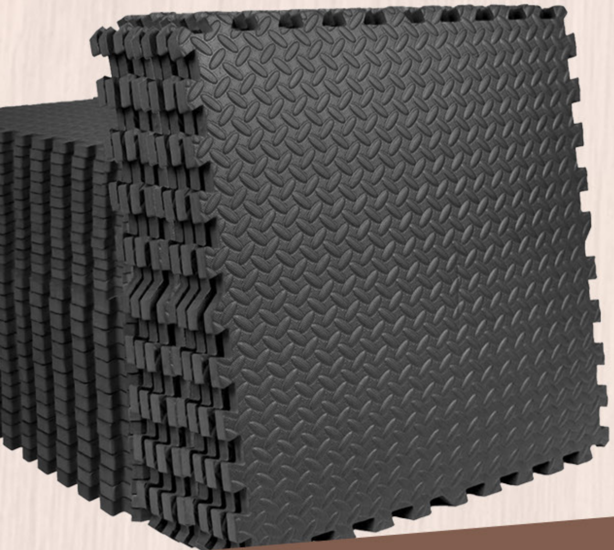


എം.എസ്.എം.ഇ യും
സാമ്പത്തിക വികസനവും

CONSOLIDATED WOOD INDUSTRIES

Manufactures of

PLYWOOD, BLOCK BOARD RUBBER MATS & M SAND



Chingavanam P.O.,
Kottayam- 686531

Tel: 9895044241
E-mail: consothomas@hotmail.com

Vyavasaya Keralam
വ്യവസായകേരളം
www.keralaindustry.org

ഏപ്രിൽ 2025 പുസ്തകം 57 ലക്കം 7
APRIL 2025 Volume 57 Issue 7

06
സ്വാശ്രയ സമൂഹത്തിനായി നിരവധി മാതൃകാസംരംഭങ്ങളുമായി ഒരു ട്രസ്റ്റ്
റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ

10
2 തരം ബ്രാൻഡുകൾ പിന്നെ ബ്രാൻഡല്ലാത്ത ബ്രാൻഡും
ഡോ. സുധീർ ബാബു

15
ഉദ്യം രജിസ്ട്രഷനും സംരംഭകരും
റിഷിക നാരായൺ

18
സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് വഴികാട്ടിയാകുന്ന നിർമ്മിത ബുദ്ധി
ആഷിക്ക് കെ. പി

22
കയറ്റുമതിയിൽ വലിയ പ്രതീക്ഷയുമായി അച്ചാർ വിപണി
മനോജ് മാതിരപ്പള്ളി

26
ബഹിരാകാശ ഗവേഷണവും സംരംഭക സാധ്യതകളും
ലോറൻസ് മാത്യു

32
കുമ്പിളപ്പം പൊൻ തിളക്കം
എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

36
എം. എസ്. എം. ഇ യും സാമ്പത്തിക വികസനവും
ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

44
ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് വെജിറ്റബിൾസ് വിപണിയിൽ
ബിനോയ് ജോർജ് പി

47
കൂളാക്കാൻ 3 സംരംഭങ്ങൾ
ഡോ. ബൈജു നെടുങ്കേരി

മുഖക്കുറിപ്പ്

ശ്രീ. മിർ മുഹമ്മദ് അലി ഐ.എ.എസ്
ഡയറക്ടർ, വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

തോട്ടം മേഖലയിലെ ലയങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും, നവീകരണത്തിനും പുതിയ പദ്ധതി

തോട്ടം മേഖലയിലെ തൊഴിലാളികളുടെ താമസം ഉൾപ്പെടെയുള്ള പ്രശ്നങ്ങൾ അടിയന്തര പ്രാധാന്യമുള്ള വിഷയമായിട്ടാണ് സർക്കാർ കാണുന്നത്. നിലവിലുള്ള ലയങ്ങളിൽ ഭൂരിഭാഗവും വളരെ കാലപ്പഴക്കമുള്ളവയാണ്. അവയുടെ നവീകരണം സാധ്യമാക്കുകയെന്ന ദീർഘകാലമായുള്ള ആവശ്യത്തിനാണ് പദ്ധതിയിലൂടെ പരിഹാരം കാണുന്നത്.

2024-25 കേരള സംസ്ഥാന ബജറ്റ് പ്രസംഗത്തിൽ പ്ലാന്റേഷൻ മേഖലയിലെ തൊഴിലാളികളുടെ ലയങ്ങളുടെ പുനരുദ്ധാരണ പദ്ധതിക്കായി 10 കോടി രൂപ വകയിരുത്തിയിരുന്നു. ആയതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്ലാന്റേഷൻ ഡയറക്ടറേറ്റ് വഴി തൊഴിലാളികളുടെ ലയങ്ങൾ നിർമിക്കുന്നതിനും നവീകരിക്കുന്നതിനും ധനസഹായം അനുവദിക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു പദ്ധതിയുടെ കരട് മാർഗരേഖ തയ്യാറാക്കി സർക്കാരിലേക്ക് അംഗീകാരത്തിനായി സമർപ്പിക്കുകയും, തുടർന്ന് G.O (MS) No. 19/2025/ID dated 01.03.2025 സർക്കാർ ഉത്തരവ് പ്രകാരം Assistance for the Construction and Renovation of labour housing (Layams) in plantations എന്ന പദ്ധതിക്ക് 10 കോടി രൂപ വകയിരുത്തി സർക്കാർ ഭരണാനുമതി നൽകുകയും മാർഗരേഖ അംഗീകരിച്ച് നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

പദ്ധതി മാർഗരേഖ പ്രകാരം പ്ലാന്റേഷൻ ഉടമ ലയങ്ങളിലെ നിർമാണമോ നവീകരണമോ നടത്തുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ ആകെ ചിലവാകുന്ന തുകയുടെ 30% (നവീകരണത്തിന് പരമാവധി 50,000 രൂപ വരെയും പുതിയ നിർമാണത്തിന് പരമാവധി 2,00,000 രൂപ വരെയും) സബ്സിഡിയായി അനുവദിക്കും. നവീകരണ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ മേൽക്കൂര മാറ്റുക, തറ ശരിയാക്കുന്ന പ്രവർത്തികൾ, വൈദ്യുതീകരണം പുതുക്കൽ, ചുവരുകൾ മുഴുവനായി പ്ലാസ്റ്ററിങ് ചെയ്യുന്നത്, അധികമായി മുറി ചെയ്യുന്നത്, ശുചിമുറികളുടെയും മാലിന്യ നിർമാർജന സംവിധാനങ്ങളുടെയും പ്രവർത്തികൾ, പോർട്ടബിൾ ജലവിതരണ സംവിധാനം എന്നിവ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

പ്രോജക്ട് റിപ്പോർട്ട് പ്രകാരമുള്ള പ്രവർത്തികൾ പൂർത്തിയാക്കിയ ശേഷം ധനസഹായം ലഭിക്കുന്നതിനുള്ള അപേക്ഷ ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രത്തിൽ സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. പ്രസ്തുത അപേക്ഷ കമ്മിറ്റി പരിശോധിക്കുകയും കമ്മിറ്റിയുടെ അംഗീകാരം ലഭിച്ചതിനു ശേഷം ജനറൽ മാനേജർ അപേക്ഷകന്റെ ബാങ്ക് അക്കൗണ്ടിലേക്ക് ധന സഹായം നൽകുകയും ചെയ്യും.

ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രങ്ങളിലുള്ള ജില്ലാ പ്ലാന്റേഷൻ ഓഫീസുകൾ വഴി പദ്ധതിയിലേക്കുള്ള അപേക്ഷകൾ കണ്ടെത്തുന്നതിനും ധനസഹായം വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നു. നിലവിൽ സംസ്ഥാനത്ത് വിവിധ തോട്ടം ഉടമകളിൽ നിന്നായി ലയങ്ങൾ നവീകരിക്കുന്നതിനും പുതുതായി നിർമിക്കുന്നതിനുമുള്ള 55 വിശദമായ പദ്ധതി രൂപരേഖകൾ (ഡി. പി. ആർ) ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. കോട്ടയം, ഇടുക്കി, വയനാട് ജില്ലകളിൽ ജില്ലാതല കമ്മിറ്റി ചേരുകയും ആകെ 31 DPR കൾ അംഗീകരിച്ചു നൽകുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ആകെ 12,76,30,254 രൂപയുടെ പ്രോജക്ടിനാണ് അംഗീകാരം നൽകിയിട്ടുള്ളത്. ഇതിലൂടെ സബ്സിഡിയായി 3,23,04,167 രൂപ നൽകുവാനാകും. ഇടുക്കി ജില്ലയിൽ 23 ഉം വയനാട് ജില്ലയിൽ 8 ഉം പദ്ധതി രൂപരേഖകൾ (ഡി. പി. ആർ) അംഗീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

തോട്ടം മേഖലയുടെ സമ്പൂർണ്ണ പുരോഗതിയ്ക്ക് സർക്കാരിന്റെ സമർപ്പിതമായ പരിശ്രമങ്ങളുടെ തുടർച്ചയായി ഈ ഉദ്യമങ്ങളെ കാണേണ്ടതുണ്ട്.

ഒപ്പ്
ചീഫ് എഡിറ്റർ

ചീഫ് എഡിറ്റർ
ശ്രീ. മിർ മുഹമ്മദ് അലി ഐ.എ.എസ്
ഡയറക്ടർ
വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

എഡിറ്റർ
ബിജു പി.ബി.

കവർ, ഡിസൈൻ & ലേഔട്ട്
ദീപക് മൗത്താട്ടിൽ

ടൈപ്പ് സെറ്റിംഗ്
വി. അഭിലാഷ്

എഡിറ്റോറിയൽ ഓഫീസ്
വ്യവസായകേരളം
ഡോക്യുമെന്റേഷൻ സെന്റർ
ഡി.ഐ.സി. ബിൽഡിങ്
വെള്ളയമ്പലം
തിരുവനന്തപുരം - 695 033

ഫോൺ: 6238302158
ഇമെയിൽ-
vyavasayakeralam@gmail.com
വെബ്സൈറ്റ്-
https://vyavasayakeralam.industry.kerala.gov.in
www.keralaindustry.org
www.industry.kerala.gov.in

അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ട്
മോഹൻകുമാർ എം.എസ്.,
സാജൻ പി.സി.,
അരുൺ കെ.എസ്.,
അനിത എസ്.,
മഞ്ജുഷ ആർ.,
ഡോണാമോൾ ഈനാസ്,
അഭിലാഷ് കെ.,
ബേബി. വൈ.,
രാമകൃഷ്ണൻ എഴുത്തച്ഛൻ

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ
സർക്കാരിന്റേതായിരിക്കണമെന്നില്ല.
അവയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം
ലേഖകർക്ക് മാത്രമാണ്.

നവകേരളം

ശ്രീ. പി. രാജീവ്
വ്യവസായം, വാണിജ്യം,
നിയമം, കയർ വകുപ്പ് മന്ത്രി

കേരളം– വ്യവസായ സൗഹൃദം

ദശാബ്ദങ്ങൾക്ക് മുൻപിറങ്ങിയ വരവേൽപ്പ് സിനിമ ഇപ്പോഴും കേരളത്തിനെക്കുറിച്ച് തെറ്റായ പ്രചരണത്തിനുപയോഗിക്കുന്ന ഒരു വിഷയമാണ്. സത്യത്തിൽ വരവേൽപ്പ് സിനിമയെ മറ്റൊരു വിധത്തിൽ നോക്കിക്കാണാൻ സാധിക്കില്ലേ. ബസ് വാങ്ങിച്ച് ജീവിക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്ന ആ വ്യക്തി സത്യത്തിൽ ഒരു നല്ല മുതലാളി ആണോ എന്ന ചോദ്യം ഒരിക്കലും കേരളത്തിലെ ആളുകൾ ചോദിച്ചിട്ടില്ല. കേരളം പോലൊരു സ്ഥലം വ്യവസായ സൗഹൃദമല്ലെന്നും ഇവിടെ വ്യവസായങ്ങളാരംഭിച്ചാൽ അടച്ചുപൂട്ടേണ്ടിവരുമെന്നും പറഞ്ഞുവെക്കുന്നൊരു സിനിമ ആയിരുന്നല്ലോ വരവേൽപ്പ്. ഈ സിനിമയിലെ നായകൻ ഒരു സംരംഭം തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതെങ്ങനെയാണ്? ഒരു മുന്നൊരുക്കമോ പഠനമോ നടത്താതെ ഏതോ ഒരാളുടെ അഭിപ്രായത്തിന്മേലാണ് നായകൻ തന്റെ നിക്ഷേപ മേഖല തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നത്. അദ്ദേഹത്തിന് ഈ മേഖലയിൽ എന്തെങ്കിലും മുൻപരിചയമുണ്ടായിരുന്നോ? അദ്ദേഹത്തിന് ഒരു പ്ലാൻ ഉണ്ടായിരുന്നോ? എന്തായിരുന്നു അദ്ദേഹത്തിന്റെ ഷോർട് ടേം ഗോൾ? അദ്ദേഹത്തിന്റെ ലോങ്ങ് ടേം ഗോൾ? ഒരു സംരംഭം ആരംഭിക്കുമ്പോൾ പ്രൊഫഷണലായി എന്തൊക്കെ കാര്യങ്ങൾ അദ്ദേഹം ശ്രദ്ധിച്ചിട്ടുണ്ട്? ആരാണ് അദ്ദേഹത്തിന്റെ തൊഴിലാളികൾ? എങ്ങനെയാണ് ഇവരെ തെരഞ്ഞെടുത്തത്? അപ്പോൾ എന്റെ അഭിപ്രായത്തിൽ കേരളത്തിലെ ഒരു സംരംഭകന്, എങ്ങനെയായിരിക്കരുത് ഒരു സംരംഭം ആരംഭിക്കേണ്ടത് എന്നതിന്റെ ബാലപാഠങ്ങൾ നൽകുന്ന സിനിമയാണ് വരവേൽപ്പ്.

ഇന്നത്തെ കേരളം വ്യവസായ സൗഹൃദമാണോ എന്ന ചോദ്യം ഇപ്പോൾ നേരിടേണ്ടിവരുന്നില്ല എന്നതാണ് യാഥാർത്ഥ്യം. ഇപ്പോൾ വരുന്ന ചോദ്യങ്ങൾ എങ്ങനെയാണ് കേരളം വളരെ പെട്ടെന്ന് ഒരു നിക്ഷേപ സൗഹൃദ അന്തരീക്ഷം രൂപപ്പെടുത്തിയെടുത്തത് എന്നതുമായി ബന്ധപ്പെട്ടാണ്. ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്നതിന് ശേഷം ആദ്യഘട്ടത്തിൽ തന്നെ കേരളത്തിലെ സംരംഭക ലോകവുമായി നിരവധി ചർച്ചകൾ ഞങ്ങൾ സംഘടിപ്പിച്ചു. ഫിക്കി, സി ഐ ഐ പോലുള്ള സംഘടനകളുമായും ട്രേഡ് യൂണിയനുകളുമായും ചർച്ച നടത്തി. അവരുടെ പ്രതീക്ഷകളും ആശങ്കകളും മനസിലാക്കുകയും അത് പരിഹരിക്കുമെന്ന ഉറപ്പ് നൽകുകയും ചെയ്തു. കോവിഡ് കാരണം നഷ്ടം വന്ന ചെറുകിട വ്യവസായ ലോകത്തിന് 1416 കോടി രൂപയുടെ എംഎസ്എംഇ പാക്കേജ് പദ്ധതി പ്രഖ്യാപിക്കുന്നതിനും, ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ 50 കോടി രൂപ വരെയുള്ള റെഡ് ക്യാറ്റഗറിയിലല്ലാത്ത നിക്ഷേപങ്ങൾക്ക് കെ-സ്വിഫ്റ്റ് നൽകുന്ന തത്വത്തിലുള്ള അംഗീകാര സാക്ഷ്യപത്രം ഉപയോഗിച്ച് മൂന്നര വർഷം വരെ പ്രവർത്തനം സാധ്യമാക്കാനുള്ള ഉത്തരവിറക്കാൻ ഈ സർക്കാരിന് സാധിച്ചു. 50 കോടിയിലധികം മൂലധന നിക്ഷേപമുള്ള വ്യവസായങ്ങൾക്ക് മതിയായ രേഖകൾ സഹിതം അപേക്ഷിച്ചാൽ 7 ദിവസത്തിനകം കോംപോസിറ്റ് ലൈസൻസ് നൽകാനുള്ള നിയമവും ഞങ്ങൾ പാസാക്കി. വ്യവസായശാലകളിലെ അനാവശ്യ നടപടികൾ ഒഴിവാക്കുന്നതിനും അഴിമതി തടയുന്നതിനുമായി കെ-സ്വിഫ്റ്റ് പോർട്ടലിലൂടെ 5 വകുപ്പുകളെ സംയോജിപ്പിച്ച് ഏകീകൃതാ പരിശോധനാ സംവിധാനം ആവിഷ്കരിച്ചു. സംരംഭകന് മതിയായ കാരണമില്ലാതെ സേവനം നൽകുന്നതിൽ ചുമതലപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥൻ വീഴ്ചവരുത്തിയാൽ പിഴ ഈടാക്കാനും നടപടിക്ക് ശുപാർശ ചെയ്യാനും അധികാരമുള്ള ഈ പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം സംരംഭകർക്ക് കൂടുതൽ ആത്മവിശ്വാസം നൽകുന്നതും ഇന്ത്യയിൽ തന്നെ ആദ്യത്തേതുമായ ഈ സുപ്രധാന ചുവടുവയ്പ്പാണ്. സംരംഭകരുടെ സംശയങ്ങൾക്ക് മറുപടി നൽകാനുള്ള ടോൾ ഫ്രീ സൗകര്യവും വ്യവസായ വകുപ്പിന് കീഴിൽ പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു.

കേരളത്തിന്റെ നിക്ഷേപസൗഹൃദ അന്തരീക്ഷത്തിൽ പോസിറ്റീവായ മാറ്റമുണ്ടായോ എന്ന ചോദ്യത്തിന് ഇപ്പോഴും രണ്ട് അഭിപ്രായമുണ്ട്. കേരളം നിക്ഷേപ സൗഹൃദമായി എന്ന് പറയുന്ന വിഭാഗം സംരംഭകരുടേതാണ്. എന്നാൽ കേരളത്തിനെതിരെ ഇപ്പോഴും സംസാരിക്കുന്ന ഒരു വിഭാഗവും നമുക്ക് മുന്നിലുണ്ട്. സംരംഭകരും നിക്ഷേപകരും ഉദ്യോഗസ്ഥരുമെല്ലാം അംഗീകരിക്കുന്ന വിഷയത്തിൽ പഠനമോ, ഡാറ്റയോ ഒന്നുമില്ലാതെ തന്നെ കേരളത്തിനെതിരെ സംസാരിക്കുകയാണിവർ. ഒപ്പം കുന്നിക്കുരുവിനോളം പോന്ന വിഷയങ്ങളെ പർവ്വതീകരിച്ചും കേരളത്തിന് കിട്ടുന്ന വലിയ അംഗീകാരങ്ങളെ കുന്നിക്കുരുവോളം ലഘൂകരിച്ചും ഇക്കൂട്ടർ ചെയ്യുന്ന വികസന വിരുദ്ധ പ്രവർത്തനങ്ങളെക്കൂടി മറികടന്നാണ് കേരളം മുന്നോട്ടുകുതിക്കുന്നത്. ■

റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ

സ്വാശ്രയ സമൂഹത്തിനായി നിരവധി മാതൃകാസംരംഭങ്ങളുമായി ഒരു ട്രസ്റ്റ്

പത്തേക്കർ സ്ഥലത്ത് പടുത്തുയർത്തിയ സ്വാശ്രയ ഗ്രാമം മനുഷ്യന്റെ അടിസ്ഥാന ആവശ്യങ്ങളായ ഭക്ഷണം, വസ്ത്രം, പാർപ്പിടം ഇവയെ പ്രകൃതിദത്ത/ ആരോഗ്യ രീതിയിലൂടെ നടത്തുന്ന ഏതാനും സംരംഭ പ്രവർത്തികൾ. ഇതാണ് ആംബ്രോസ് കൂളിയത്ത് എന്ന സംരംഭകന്റെ മേഖലകൾ. പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ ഷൊർണൂരിനടുത്ത് ഗണേശഗിരിയിലാണ് ഫാർമേഴ്സ് ഷെയർ എന്ന പേരിൽ തികച്ചും വ്യത്യസ്തമായ ഒരു സംരംഭം നടത്തുന്നത്.

എന്താണ് സംരംഭം?

പ്രകൃതിയോടിണങ്ങിയ ജീവിതം അതാണ് ആംബ്രോസിന്റെ സംരംഭ ആശയം. അതുപോലെ സ്വാശ്രയ സമൂഹവും അതിന് ഉതകുന്ന നിരവധി സംരംഭം മേഖലകളിൽ നിക്ഷേപം നടത്തി പ്രവർത്തിപ്പിച്ചുവരുന്നു.

ഖാദി നെയ്ത്ത്

ഇതിന് ഖാദി ബോർഡിന്റെ സഹായം ഒന്നുമില്ല. ചർക്കയിൽ തുണി നെയ്യുന്നു. അവയ്ക്ക് നാച്ചുറൽ കളർ നൽകുന്നു. അതിനായി വിവിധ സസ്യങ്ങളുടെ ഇല, വേര്, കായ് എന്നിവ സംസ്കരിച്ച് എടുക്കുന്ന കളറുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഇതിനു വേണ്ട സാമഗ്രികൾ മിക്കവാറും ഇവിടെ തന്നെ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നു.

മൺപാത്ര നിർമ്മാണം

പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദം അടുക്കള എന്ന ആശയം മുന്നിൽകണ്ട് വ്യത്യസ്തമായ രീതിയിൽ മൺപാത്രം നിർമ്മിക്കുന്ന സംവിധാനമാണ് മൺപാത്ര നിർമ്മാണത്തിൽ സ്വീകരിക്കുന്നത്. നന്നായി അരച്ച് അതിൽനിന്നും ഊറിവരുന്ന ഊറൽ മാത്രം ഉപയോഗിച്ച് മൺപാത്രങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നു. കുറ്റമറ്റ രീതിയിലും ഏറെക്കാലം ഉപയോഗിക്കാൻ കഴിയുന്ന രീതിയിലും ഉള്ള മൺപാത്രങ്ങൾ രൂപപ്പെടുത്തുവാൻ ഈ സംവിധാനത്തിന് കഴിയുന്നു.

സർബത്ത്

ശുദ്ധജലത്തിൽ ശംഖുപുഷ്പവും ചെമ്പരത്തിയും ചേർത്ത് തിളപ്പിച്ചെടുത്ത ആവശ്യത്തിനു മാത്രം മധുരം ചേർത്ത് സർബത്ത് തയ്യാറാക്കുന്നു.

ചായപ്പൊടി ഇല്ലാത്ത ചായ

ചായക്ക് ബദൽ എന്ന ആശയത്തിൽ നിന്നും രൂപപ്പെടുത്തി എടുത്തതാണ് ചായപ്പൊടി ഉപയോഗിക്കാത്ത ചായ. ശംഖുപുഷ്പം, ചെമ്പരത്തി ഏതാനും ആയുർവേദ ചേരുവകൾ എന്നിവ ചേർത്താണ് പെല്ലറ്റ് രൂപപ്പെടുത്തുന്നത്. "ടീ പെല്ലറ്റ്" ചായയ്ക്ക് ബദലായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ആറ് ഫ്ളേവറുകളിൽ ടീ പെല്ലറ്റ് നിർമ്മിച്ചു വിൽക്കുന്നു

അച്ചാർ / ജാം

അധികകാലം ഉപയോഗിക്കാനാകില്ല ഇവിടുത്തെ അച്ചാറുകളും ജാമും. ഓരോ സീസണുകളിലും ലഭിക്കുന്ന പഴങ്ങളും പച്ചക്കറികളും ഉപയോഗിച്ചാണ് ഇവ നിർമ്മിക്കുന്നത്. മാങ്ങ, ചക്ക, പൈനാപ്പിൾ, നെല്ലിക്ക തുടങ്ങിയ പഴങ്ങൾ ഇവിടെ നിന്ന് തന്നെ ശേഖരിച്ച് ജാം, അച്ചാർ എന്നിവ ഉണ്ടാക്കുന്നു. അമിതമായ എണ്ണ, ഉപ്പ് എന്നിവ അച്ചാറിൽ ഉണ്ടാകില്ല. ജാമിൽ പഞ്ചസാര ഉപയോഗിക്കുന്നില്ല. ജാമിന് ആവശ്യമായ വാഴപ്പഴവും, പൈനാപ്പിളും, മാങ്ങയും ഇവിടെത്തന്നെ കൃഷി ചെയ്യുന്നു

പേപ്പർ നിർമ്മാണം

പഴയ പേപ്പർ പുനരുപയോഗിക്കാവുന്ന തരത്തിലുള്ള സംവിധാനത്തോടെയാണ് ഒരു പ്ലാൻറ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. പേപ്പർ വെള്ളത്തിലിട്ട് കുതിർത്ത്

പൾപ്പ് ആക്കി പുതിയ പേപ്പർ രൂപപ്പെടുത്തുന്നു. സീറോ വേസ്റ്റ് എന്നതാണ് ട്രസ്റ്റിന്റെ ലക്ഷ്യം.

പശു ഫാം, ഫിഷ് പോണ്ട്

8 പശുക്കൾ ഉള്ള ഫാം ഇവിടെ നടത്തുന്നു. നാടൻ പശുക്കളെ വളർത്തുന്നു പകൽ പുല്ല് ഉള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ മേയാൻ വിടുന്നു. മീൻ വളർത്തുന്ന ഫിഷ് പോണ്ടും ഇവിടെയുണ്ട്.

ഇങ്ങനെ നിരവധിയായ സംരംഭമേഖലയിൽ ഈ ട്രസ്റ്റ് വ്യാപൃതരായിരിക്കുന്നു

പൊതുസ്വഭാവം

* പ്രധാന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ എല്ലാം ഇവിടെത്തന്നെ കൃഷി ചെയ്യുന്നു
* എല്ലാ സെക്ഷനുകൾക്കും പ്രത്യേകം ചുമതല ക്കാരും, പ്രത്യേകം പ്ലാന്റും സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നു
* 10 ഏക്കറിനുള്ളിൽ പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ ഷെഡുകളിലാണ് നിർമ്മാണ സ്ഥാപനങ്ങൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്.
* ഇതിന്റെ ഗുണങ്ങൾ ജനങ്ങളിലേക്ക് എത്തിക്കുന്നതിന് നേച്ചർ ക്യാമ്പുകൾ സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു. (Education Camp) എന്നും പറയുന്നു.
* ഭക്ഷണത്തിൽ പോഷകഗുണം നഷ്ടമാകരുത് എന്നതാണ് നയം. വെജിറ്റേറിയനും നോൺ വെജിറ്റേറിയനും ഒരുപോലെ സ്വീകാര്യം.

20 അംഗങ്ങൾ ചേർന്നാണ് ട്രസ്റ്റ് രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്നത് ഇതേ ആശയഗതിയിൽ ഉള്ളവരാണ് ട്രസ്റ്റ് അംഗങ്ങൾ 'Farmers Share' എന്നാണ് ട്രസ്റ്റിന്റെ പേര്. പത്തേക്കർ സ്ഥലം ലീസിന് എടുത്തിരിക്കുന്നു. 20 വർഷത്തെ ലീസിനാണ് എടുത്തിരിക്കുന്നത്. ഇവിടെയാണ് കൃഷിയും, മറ്റു നിർമ്മാണ (സംരംഭ) പ്രവർത്തനങ്ങളും നടത്തുന്നത്.

* നിരവധി ചെറുകിട സംരംഭങ്ങളുടെ ഒരു കൺസോർഷ്യമാണ് ഫാർമേഴ്സ് ഷെയർ എന്ന് പറയാം. എല്ലാം ഇവരുടെ തന്നെ ഉടമസ്ഥതയിൽ തന്നെ.
* ഉല്പാദനത്തിൽ യന്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു. എന്നാൽ മനുഷ്യന്റെ കരങ്ങളെ സഹായിക്കുന്ന യന്ത്രങ്ങളാണ് ഇങ്ങനെ ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

20 പേർ ചേർന്നുള്ള ട്രസ്റ്റ്

20 അംഗങ്ങൾ ചേർന്നാണ് ട്രസ്റ്റ് രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്നത് ഇതേ ആശയഗതിയിൽ ഉള്ളവരാണ് ട്രസ്റ്റ് അംഗങ്ങൾ 'Farmers Share' എന്നാണ് ട്രസ്റ്റിന്റെ പേര്. പത്തേക്കർ സ്ഥലം ലീസിന് എടുത്തിരിക്കുന്നു. 20 വർഷത്തെ ലീസിനാണ് എടുത്തിരിക്കുന്നത്. ഇവിടെയാണ് കൃഷിയും, മറ്റു നിർമ്മാണ (സംരംഭ) പ്രവർത്തനങ്ങളും നടത്തുന്നത്. 12ൽ പരം ജീവനക്കാരും സ്ഥാപനത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ഓരോ ജീവനക്കാരനും ഓരോ സെക്ഷന്റെ ചുമതല നൽകിയിരിക്കുന്നു. ചെറുകിട കൈത്തൊഴിലാളികളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക, സ്വാശ്രയ ഗുണം വളർത്തുക, സമൂഹത്തിന്റെ ആവശ്യങ്ങൾ സഹവർത്തിത്വത്തോടെ നിർവഹിക്കുക, ഭാവി തലമുറക്ക് കരുതിവയ്ക്കുക, ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങുന്നതിന് സാധാരണക്കാരെ സഹായിക്കുക എന്നിവയാണ് ട്രസ്റ്റിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യങ്ങൾ.

എക്സിബിഷനുകളും ഓൺലൈനും

സർക്കാർ, സർക്കാരിതര സ്ഥാപനങ്ങളുടെ എക്സിബിഷനുകളിലൂടെയാണ് ഇവിടെ നിർമ്മിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രധാനമായും വിൽക്കുന്നത്. വ്യവസായ വകുപ്പ്, തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, ഓണം / ക്രിസ്മസ് ഫെയറുകൾ, സ്വകാര്യ എക്സിബിഷനുകൾ എന്നിങ്ങനെ ലഭിക്കുന്ന എല്ലാ എക്സിബിഷനുകളിലും സംബന്ധിക്കും. അവിടെവച്ച് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നന്നായി വിറ്റുപോകും. കൂടാതെ ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങുന്നതിന് സ്ഥിരം കസ്റ്റമേഴ്സിനെ ഇവിടെ ലഭിക്കും. അവർ മറ്റുള്ളവർക്ക് ശുപാർശ ചെയ്യും.

അതുകൂടാതെ ഇവിടുത്തെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഓൺലൈൻ പ്ലാറ്റ്ഫോമിലും ലഭ്യമാണ്. "Farmers share" എന്ന പ്ലാറ്റ്ഫോമിലൂടെയാണ് ഓൺലൈൻ വില്പനകൾ നടത്തുന്നത്. എഡ്യൂക്കേഷൻ ക്യാമ്പുകൾ വഴിയും ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിൽക്കുന്നു.

ലാഭം എന്നാൽ നിലനിൽപ്പ്

ലാഭം ഉണ്ടെങ്കിലേ സ്ഥാപനം നിലനിൽക്കുകയുള്ളൂ എന്ന കാര്യത്തിൽ സംശയമില്ല ആംബ്രോസിന്. Profit is sustainability എന്നതാണ് അദ്ദേഹത്തിന്റെ കാഴ്ചപ്പാട്. സ്ഥാപനം നിലനിർത്തുന്നതിനും

വളർത്തുന്നതിനും ആവശ്യമായ ലാഭം എടുത്താണ് ബിസിനസ് നടത്തുന്നതും. എത്ര ശതമാനം ലാഭം കിട്ടും എന്ന് ചോദ്യത്തിന് ഈ സ്ഥാപനത്തിന്റെ നിലനിൽപ്പിനും വളർച്ചയ്ക്കും ആവശ്യമായത് കിട്ടും എന്നാണ് മറുപടി പറഞ്ഞത് ശതമാനം നോക്കിയിട്ടില്ല.

ചെറു ധാന്യങ്ങൾ

ചെറു ധാന്യങ്ങൾക്ക് സമൂഹത്തിലുള്ള സ്വീകാര്യതയും, അതിന്റെ ഗുണവും മനസ്സിലാക്കി ഏതാനും ചെറു ധാന്യങ്ങളുടെ കൃഷിയും, അവയുടെ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണവും അടുത്ത ഘട്ടത്തിലേക്ക് പ്ലാൻ ചെയ്തിരിക്കുന്നു.

പൊതു സംരംഭകരോട് പറയാനുള്ളത്

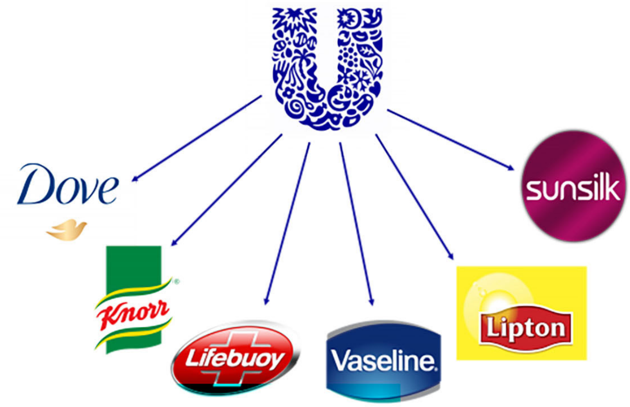
തൊഴിൽരഹിതർ, സ്ത്രീകൾ, വീട്ടമ്മമാർ എന്നിവർക്കെല്ലാം ഒരു സ്ഥിര വരുമാനം ഉറപ്പാക്കുന്ന നിരവധി ചെറുസംരംഭങ്ങൾ ഉണ്ട്.വീട്ടിൽ തന്നെ ചെയ്യാവുന്ന ആരോഗ്യഭക്ഷണങ്ങൾ,സൗന്ദര്യവർദ്ധക വസ്തുക്കൾ എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ ശോഭിക്കാം. ഏറ്റവും ലളിതമായി തുടങ്ങാവുന്ന കുളി സോപ്പ് നിർമ്മാണം ഉദാഹരണമാണ്. ഒരു പഞ്ചായത്തിലെ ഒരു വാർഡിൽ ഒരു യൂണിറ്റ് തുടങ്ങിയാൽ പോലും വിറ്റഴിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഒരു വിപണിയുണ്ട്. സ്ക്വാഷ്, ജാം, അച്ചാർ എന്നിവയും ആരോഗ്യകരമായ രീതിയിൽ ഉണ്ടാക്കി വിൽക്കാൻ ശ്രമിച്ചാൽ പ്രതിദിനം ഒരാൾക്ക് 1000 രൂപയെങ്കിലും ഉണ്ടാക്കാൻ കഴിയും.

വിലാസം:

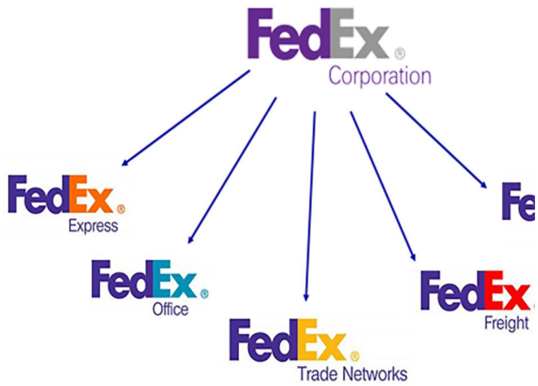
AMBROSE KOOLIYATH
Farmers Share, Mundaya
Ganesh Giri. P. O, Shornur
Mob: 9048067502

ഡോ. സുധീർ ബാബു

2 തരം ബ്രാൻഡുകൾ
പിന്നെ ബ്രാൻഡല്ലാത്ത ബ്രാൻഡും



Individual Branding/House of Brands



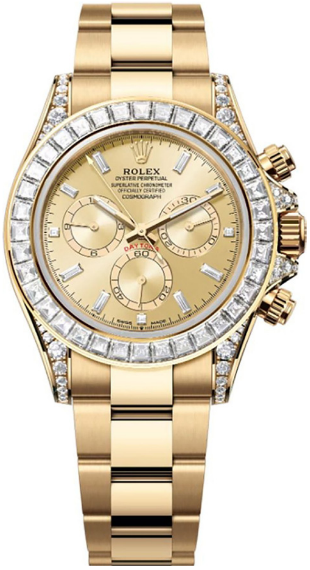
Umbrella Branding/Branded House

അംബ്രല്ല ബ്രാൻഡ് (Umbrella Brand)

നിങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ പേര് (Brand Name) വിപണിക്ക് പരിചിതമായിരിക്കുന്നു. ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഇപ്പോൾ നിങ്ങളുടെ ബ്രാൻഡ് തിരിച്ചറിയാം. ആ ഉൽപ്പന്നം വിപണി കീഴടക്കിയിരിക്കുന്നു. അതേ വിഭാഗത്തിലുള്ള മറ്റൊരു ഉൽപ്പന്നം നിങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുവാൻ പോകുകയാണ്. അങ്ങനെയെങ്കിൽ ആ ഉൽപ്പന്നത്തിന് നിങ്ങൾ ഏത് ബ്രാൻഡ് നാമം തിരഞ്ഞെടുക്കും?

ഇവിടെ രണ്ട് മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിക്കാം. ഒന്നുകിൽ വിപണിയിൽ പ്രചാരം നേടിയ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ അതേ ബ്രാൻഡ് നാമം തന്നെ ഉപയോഗിക്കാം അല്ലെങ്കിൽ തീർത്തും വ്യത്യസ്തമായ മറ്റൊന്ന് കണ്ടെത്താം. ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് പരിചിതമായ ബ്രാൻഡ് നാമമാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നതെങ്കിൽ കൂടുതൽ സുഗമമായി വിപണിയിൽ പ്രവേശിക്കുവാനും കൂടുതൽ വേഗത്തിൽ ഉപഭോക്താക്കളുടെ ശ്രദ്ധ ആകർഷിക്കുവാനും സാധിക്കും. പുതിയൊരു പേരാണ് കണ്ടെത്തുന്നതെങ്കിലോ? ഉൽപ്പന്നത്തിന് വിജയിക്കുവാൻ കൂടുതൽ വിയർപ്പൊഴുക്കേണ്ടി വരും.

വാഹനങ്ങളുടെ വിപുലമായ ഒരു ശ്രേണി തന്നെ ടാറ്റ (TATA) നിർമ്മിക്കുന്നുണ്ട്. പാസഞ്ചർ വാഹനങ്ങൾ, വാണിജ്യ വാഹനങ്ങൾ, ബസ്സുകൾ, വാനുകൾ, മിലിറ്ററി വാഹനങ്ങൾ ഇങ്ങനെ വൈവിധ്യമാർന്ന വാഹനങ്ങളുടെ നീണ്ട നിര തന്നെ ടാറ്റയ്ക്കുണ്ട്.



എല്ലാ വാഹനങ്ങളും ടാറ്റ എന്ന ഒരൊറ്റ ബ്രാൻഡ് നാമത്തിന്റെ കീഴിലാണ് വിപണിയിലെത്തുന്നത്. വ്യത്യസ്തമായ ഉൽപ്പന്ന നാമം (Product Name) ഓരോ ഉൽപ്പന്നത്തിനുമുണ്ടെങ്കിലും ബ്രാൻഡ് ഒന്നു തന്നെ.

ടാറ്റ ഒരു അംബ്രെല്ല ബ്രാൻഡ് (Umbrella Brand) ആണ്. ഒരേ വിഭാഗത്തിലുള്ള വ്യത്യസ്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഒരു ബ്രാൻഡ് നാമത്തിന് കീഴിൽ വിപണനം നടത്തുന്ന തന്ത്രമാണ് ടാറ്റ സ്വീകരിക്കുന്നത്. ടാറ്റ എന്ന പേര് വിപണിക്ക് പരിചയപ്പെടുത്തേണ്ട ആവശ്യമേയില്ല. വിപണിയിൽ അത്രമാത്രം പ്രശസ്തമാണ് ആ ബ്രാൻഡ്. പുതിയൊരു ഉൽപ്പന്നം അവതരിപ്പിക്കുമ്പോൾ നിലവിലുള്ള ബ്രാൻഡിന്റെ മൂല്യം (Value) വിപണി പിടിച്ചെടുക്കാൻ ഉൽപ്പന്നത്തെ സഹായിക്കും.

ഈയൊരു തന്ത്രമാണ് വിപണിയിൽ പ്രശസ്തമായ ബ്രാൻഡുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഒരിക്കൽ ഉപഭോക്താക്കളുടെ മനസ്സിൽ ഇടം പിടിച്ചാൽ ആ പേരിൽ വരുന്ന പുതിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ അവർ വേഗത്തിൽ സ്വീകരിക്കും. അംബ്രെല്ല ബ്രാൻഡിന്റെ സൽപ്പേര് വിദഗ്ദമായി വിപണനത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുവാൻ സാധിക്കും. എന്നാൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തികച്ചും വ്യത്യസ്തമായ വിഭാഗങ്ങളിലാണ് ഉൾപ്പെടുന്നതെങ്കിൽ ഒരേ ബ്രാൻഡ് നാമം ഉപഭോക്താക്കളെ ആശയക്കുഴപ്പത്തിലാക്കുകയും ചെയ്യും.

മിസ്റ്റർ ക്ലീനിന്റെ (Mr. Clean) ക്ലീനിംഗ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എല്ലാം തന്നെ ഒരേ പേരിലാണ് വിപണിയിലെത്തുന്നത്. അവരുടെ ക്ലീനിംഗ് ലിക്വിഡ്, ബ്രഷുകൾ, മോപ്പുകൾ, ബക്കറ്റുകൾ, ചൂലുകൾ, ക്ലീനിംഗ് ഗ്ലൗസ്സുകൾ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം മിസ്റ്റർ ക്ലീൻ എന്ന ബ്രാൻഡ് നാമത്തിന്റെ കീഴിൽ വിപണിയിൽ അവതരിപ്പിക്കപ്പെടുന്നു. ഒരേ വിഭാഗത്തിൽപെട്ട ഉൽപ്പന്നങ്ങളായതിനാൽ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് വളരെ പെട്ടെന്ന് ബ്രാൻഡ് തിരിച്ചറിയാനും ബന്ധപ്പെടുത്താനും സാധിക്കുന്നു. അംബ്രെല്ല ബ്രാൻഡ് ഒരേ വിഭാഗത്തിലെ വിവിധ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ ഒരു ബ്രാൻഡിന്റെ പേരിൽ ഒരു കുടക്കീഴിൽ അണിനിരത്തുന്നു.

യൂണിലിവർ പോലുള്ള കോർപ്പറേറ്റുകൾ വ്യത്യസ്തങ്ങളായ നിരവധി ബ്രാൻഡുകൾ തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മാർക്കറ്റ് ചെയ്യാൻ ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഒരേ ബ്രാൻഡിലല്ല എല്ലാ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും വിപണിയിലെത്തുന്നത്. ഇതിനെ നമുക്ക് ഹൗസ് ഓഫ് ബ്രാൻഡ്സ് (House of Brands) എന്ന് വിളിക്കാം. പരസ്പര ബന്ധമില്ലാത്ത, വിവിധ വിഭാഗങ്ങളിൽപെട്ട ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഒരേ ബ്രാൻഡ് നാമത്തിന്റെ കീഴിൽ വിപണനം ചെയ്യുക അപ്രായോഗികമാണ്. ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ തിരിച്ചറിയാൻ ബുദ്ധിമുട്ടാകും.

ഒരിക്കൽ ബ്രാൻഡ് നാമം ഉപഭോക്താക്കളുടെ മനസ്സിൽ കയറിക്കൂടിയാൽ അതിനെ ഫലപ്രദമായി മാർക്കറ്റിംഗിനായി ഉപയോഗിക്കുവാൻ സാധിക്കും. അങ്ങനെ നോക്കുമ്പോൾ അംബ്രെല്ല ബ്രാൻഡ് സംരംഭകന്റെ ശക്തമായ ഒരു ആയുധമാണ്.

വെബ്ലെൻ ബ്രാൻഡ് (Veblen Brand)

ഒരു ലക്ഷ്വറി ബ്രാൻഡ് തങ്ങളുടെ ബാഗുകൾക്ക് ഡിസ്കൗണ്ട് ഓഫർ ചെയ്യുന്നുവെന്ന് കരുതുക. ഉയർന്ന വിലയിൽ മാത്രം ലഭ്യമായിക്കൊണ്ടിരുന്ന

ആ ബാഗുകൾ ഉയർന്ന വരുമാനക്കാർക്ക് മാത്രമേ അതേ വരെ പ്രാപ്തമായിരുന്നുള്ളൂ. എന്നാൽ ഇപ്പോൾ ഡിസ്കൗണ്ട് നൽകിയതോടു കൂടി അത് സാധാരണക്കാർക്ക് കൂടി വാങ്ങുവാൻ സാധിക്കുന്നു. പെട്ടെന്ന് ആ ബാഗുകളുടെ ഡിമാൻഡ് വിപണിയിൽ വർദ്ധിക്കുന്നു. ഉപഭോക്താക്കൾ ബാഗ് വാങ്ങുവാൻ ഇടിച്ചു കയറുന്നു. വിൽപ്പന കുതിച്ചുയരുന്നു.

ഇതൊരു താൽക്കാലിക പ്രതിഭാസമാണ്. ആ ലക്ഷ്വറി ബ്രാൻഡ് ഉപയോഗിച്ചു കൊണ്ടിരുന്ന അതിസമ്പന്നരായ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ആ ബ്രാൻഡിലുള്ള താൽപ്പര്യം അതോടെ നഷ്ടപ്പെടുന്നു. എല്ലാവർക്കും വാങ്ങുവാൻ കഴിയുന്ന ഒരു ബ്രാൻഡ് ഉപയോഗിക്കുവാൻ അവർ മടിക്കുന്നു. അവരുടെ ഉയർന്ന നിലവാരം (High Class) കാത്തുസൂക്ഷിക്കുന്ന ബ്രാൻഡുകളാണ് അവർക്കാവശ്യം. ഡിസ്കൗണ്ട് നൽകുന്നതോടു കൂടി വിൽപ്പന ഉയരുന്നു എന്നാൽ ബ്രാൻഡിന്റെ മൂല്യം ഇടിയുന്നു.

വില കൂടുന്തോറും ഡിമാൻഡ് വർദ്ധിക്കുന്ന ചില ഉൽപ്പന്നങ്ങളുണ്ട്. ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന ബ്രാൻഡുകൾ ഒരിക്കലും തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ഡിസ്കൗണ്ട് ഓഫർ ചെയ്യുകയോ വിൽപ്പന വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനായി വില കുറച്ചു നൽകുകയോ ചെയ്യുന്നില്ല. ഈ ലക്ഷ്വറി ബ്രാൻഡുകളുടെ പ്രത്യേകത തന്നെ സാധാരണക്കാരന് അപ്രാപ്യമായ ഉയർന്ന വിലയാണ് എന്നതാണ്. അതിസമ്പന്നർ തങ്ങളുടെ സമ്പത്തിന്റേയും അന്തസ്സിന്റേയും ചിഹ്നമായി (Symbol) ഈ ബ്രാൻഡുകളെ കാണുന്നു.

ഉയർന്ന വില (High Price) ഉയർന്ന ഗുണമേന്മയുമായി (High Quality) ഉപഭോക്താക്കൾ ബന്ധിപ്പിക്കുന്നു. ഉയർന്ന വിലയുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉയർന്ന ഗുണമേന്മയുള്ളവയാണെന്ന് അവർ ചിന്തിക്കുകയും അത് സ്വന്തമാക്കുവാൻ ആഗ്രഹിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരത്തിലുള്ള ലക്ഷ്വറി ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് വെബ്ലെൻ ഗുഡ്സ് (Veblen Goods). തങ്ങളുടെ അന്തസ്സും ആഭിജാത്യവും പദവിയുമൊക്കെ പ്രകടമാക്കുവാൻ ഇത് ഉപഭോക്താക്കൾ സ്വന്തമാക്കുന്നു. വില കൂടുന്തോറും വെബ്ലെൻ ഗുഡ്സിന്റെ ആവശ്യകതയും (Demand) വർദ്ധിക്കുന്നു. വെബ്ലെൻ ഗുഡ്സിന്റെ വില കുറയുകയാണെന്ന് കരുതുക. അതിനോടുള്ള ഉപഭോക്താക്കളുടെ താൽപ്പര്യം ഉടനടി നഷ്ടമാകുന്നു. വെബ്ലെൻ ബ്രാൻഡ് (Veblen Brand) എന്ന പരിവേഷം ഇല്ലാതെയാകുന്നു.

നിങ്ങൾ ബ്രോഡ്‌വേയിലൂടെ നടക്കുമ്പോൾ അവിടെ തെരുവിൽ വെച്ച് റോളക്സ് (Rolex) വാച്ചുകൾ വിൽക്കുന്നത് ആലോചിച്ചു നോക്കുക. നിങ്ങൾക്ക് ആ ബ്രാൻഡിനോട് തോന്നുന്ന വികാരമെന്തായിരിക്കും? എന്നാൽ റോളക്സ് വാച്ചുകൾ നിങ്ങൾക്കൊരിക്കലും അങ്ങിനെ ലഭിക്കുകയേയില്ല. റോളക്സ് വാച്ച് കയ്യിലണിഞ്ഞ ഒരാളെക്കാണുമ്പോൾ തന്നെ നിങ്ങളുടെ മനസ്സിൽ അയാളെക്കുറിച്ചുള്ള എന്ത് ചിത്രമായിരിക്കും (Image) തെളിയുക?

റോൾസ് റോയ്സ് (Rolls Royce) കാർ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഒരു വ്യക്തിയുടെ സോഷ്യൽ സ്റ്റാറ്റസ് എന്തായിരിക്കും? തീർച്ചയായും ആ വ്യക്തിയെ താഴ്ന്ന നിലവാരത്തിലുള്ള ഒരാളായി ഒരിക്കലും കണക്കാക്കുവാൻ ആ ബ്രാൻഡ് നിങ്ങളെ അനുവദിക്കുകയില്ല. അയാളുടെ സമ്പത്തിന്റെ, അന്തസ്സിന്റെ,

Veblen Good

['ve-blən 'gu̇d]

A good that becomes more popular as its price increases.

സമൂഹത്തിലുള്ള സ്ഥാനത്തിന്റെ പ്രതിരൂപമായാണ് ആ ബ്രാൻഡ് നിലകൊള്ളുന്നത്. ആ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ വിലയാണ് ഇത്തരമൊരു ഇമേജ് സൃഷ്ടിക്കുവാൻ ആ വ്യക്തിയെ സഹായിക്കുന്നത്.

ശരീരം മുഴുവനും ആഭരണങ്ങൾ അണിയുന്നതിനു പകരം നിങ്ങളുടെ സമ്പത്തും അന്തസ്സും നിലവാരവുമൊക്കെ വെളിപ്പെടുത്താൻ ഒരു ചെറിയ ഡയമണ്ട് മാല മാത്രം അണിഞ്ഞാൽ മതിയാകും. വെബ്ലെൻ ഗുഡ്സ് (Veblen Goods) നിങ്ങളുടെ വ്യക്തിത്വത്തിന്റെ പ്രകാശനമാകുന്നത് അങ്ങിനെയാണ്. വെബ്ലെൻ ബ്രാൻഡ് (Veblen Brand) സൃഷ്ടിക്കുക ഏതൊരു സംരംഭകന്റേയും സ്വപ്നമാണ്. ഈ തന്ത്രം സാക്ഷാത്കരിക്കാൻ ശ്രമിക്കൂ, എന്നും നിലനിൽക്കുന്ന മൂല്യമുള്ള ഉയർന്ന വിലയുള്ള വെബ്ലെൻ ഗുഡ്സ് നിങ്ങളുടെ ബുദ്ധിയിൽ നിന്നും ഉടലെടുക്കട്ടെ.

ബ്രാൻഡ് അല്ലാത്ത ബ്രാൻഡ് (no-brand brand)

ഒരു വസ്ത്രം നിങ്ങളുടെ കണ്ണിലുടക്കുന്നു. മനോഹരമായ, വ്യത്യസ്തമായ ഡിസൈനും നിറങ്ങളും. നിങ്ങൾക്കത് വേണമെന്ന അതിയായ ആഗ്രഹം മനസ്സിൽ നിറയുന്നു. എന്നാൽ നിങ്ങൾക്ക് ഭയവുമുണ്ട്. ആ വസ്ത്രത്തിന്റെ വില കൂടുതലായിരിക്കും എന്നാണ് നിങ്ങൾ ഭയപ്പെടുന്നത്. കാരണം അതൊരു മികച്ച ബ്രാൻഡഡ് വസ്ത്രമാവും എന്ന് നിങ്ങൾ കരുതുന്നു.

തനിക്ക് വാങ്ങാൻ കഴിയില്ല എന്ന തികഞ്ഞ ബോധ്യത്തോടെ നിങ്ങളാ വസ്ത്രം സ്പർശിക്കുന്നു. മടിച്ചു മടിച്ച് അതിന്റെ വില നോക്കുന്നു. എന്നാൽ ആ വില നിങ്ങളെ അത്ഭുതപ്പെടുത്തുന്നു. നിങ്ങളുടെ പോക്കറ്റിന് താങ്ങാൻ കഴിയുന്ന വില. അവിശ്വസനീയതയോടെ നിങ്ങൾ അതിന്റെ ബ്രാൻഡ് നോക്കുന്നു. എന്നാൽ അതിൽ യാതൊരുവിധ ബ്രാൻഡ് നാമവും രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടില്ല. എന്തുകൊണ്ട് ഈ ഉൽപ്പന്നത്തിനൊരു ബ്രാൻഡ് നാമമില്ല, ലോഗോയില്ല നിങ്ങൾ ചിന്തിക്കുന്നു.

ചില കമ്പനികൾ തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ബ്രാൻഡ് നാമം നൽകുന്നില്ല. ഒന്നുകിൽ അവർ തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വളരെ കുറഞ്ഞ വിലയിൽ വിൽക്കുന്നു. ഇവിടെ അവർ ബ്രാൻഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ശക്തരായ എതിരാളികളാകുന്നു. ബ്രാൻഡഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വില വളരെ കുറവാണ്. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് മേന്മയും വൈവിധ്യവുമുണ്ട്. എന്നാൽ ചിലപ്പോൾ ലോഗോ ഇല്ലാത്ത, ബ്രാൻഡ് നാമം രേഖപ്പെടുത്താത്ത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉയർന്ന വിലയിലും വിൽക്കുന്നു. അവരുടെ ഡിസൈനും, സ്റ്റൈലും, മേന്മയും മറ്റുള്ളവരിൽ നിന്നും വിഭിന്നമാകുന്നു. ബ്രാൻഡില്ലാതെ തന്നെ അവർ തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ബ്രാൻഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളെക്കാൾ ഉയർന്ന വിലയിൽ വിൽക്കുന്നു.

ലോഗോ ഇല്ലാതെ വിൽക്കുന്ന ഇത്തരം ഉൽപ്പന്ന

ങ്ങൾ നിർമ്മാതാക്കളുടെ ബുദ്ധിയും ആത്മവിശ്വാസവും പ്രതിഫലിപ്പിക്കുന്നു എന്നാണ് വിപണി കരുതുന്നത്. ബ്രാൻഡ് ഇല്ലാതെ തന്നെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉയർന്ന വിലയിൽ വിൽക്കാമെന്നർത്ഥം. പക്ഷേ ഇതിന് ശക്തമായ ആത്മവിശ്വാസം വേണം. ഒന്നുകിൽ ഉൽപ്പന്നം കുറഞ്ഞ വിലയിൽ വിൽക്കാം അല്ലെങ്കിൽ ഉയർന്ന വിലയ്ക്ക് വിൽക്കാം. രണ്ടിനും ബ്രാൻഡ് ആവശ്യമില്ല. ബ്രാൻഡ് അല്ലാത്ത ബ്രാൻഡ് (no-brand brand) ആയി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് മാറാം.

സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിൽ നിങ്ങൾക്ക് ഇതിന്റെ വിവിധങ്ങളായ ഉദാഹരണങ്ങൾ കാണാം. ഗ്രോസറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന റാക്കുകൾ ശ്രദ്ധിക്കുക. അവിടെ നിങ്ങൾക്ക് പ്രധാനപ്പെട്ട എല്ലാ ബ്രാൻഡുകളും കാണാം. അതിനൊപ്പം തന്നെ ബ്രാൻഡ് നാമങ്ങളില്ലാത്ത, ലോഗോകളില്ലാത്ത പാക്കറ്റുകളിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഉണ്ടാകും. അവയുടെ വില നോക്കുക. ബ്രാൻഡഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിലയെക്കാൾ കുറഞ്ഞ വിലയാവും അവയ്ക്ക്.

പാക്കിംഗ്, ലേബലിംഗ്, മാർക്കറ്റിംഗ് എന്നിവയ്ക്കായി ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പണം ചെലവഴിക്കുന്നില്ല. വളരെ ലളിതമായ പാക്കിംഗ്. ചെറിയൊരു ലേബൽ, പരസ്യങ്ങൾ ഒന്നുമില്ല. വളരെ നിശബ്ദമായി അവ മാർക്കറ്റ് ചെയ്യപ്പെടുന്നു. വിലയാണ് അവയുടെ തുറുപ്പുചീട്ട്. മാർക്കറ്റിങ്ങിനായി പണം ചെലവഴിക്കാതെ അവർ ബ്രാൻഡഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുമായി വിലയിൽ മത്സരിക്കുന്നു. ഗുണം ഉപഭോക്താവിന് ലഭിക്കുന്നു.

സംരംഭകന് തന്റെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കാൻ ഒരു ബ്രാൻഡ് വേണമെന്നില്ല. ഒരു പേരില്ലാതെ, ലോഗോ ഇല്ലാതെ, മറ്റ് അവകാശ വാദങ്ങൾ ഒന്നുമില്ലാതെ മേന്മയുള്ള ഉലപ്പന്നങ്ങൾ ഉപഭോക്താക്കളിലേക്ക് എത്തിക്കാം. ഉപഭോക്താക്കൾ നിത്യോപയോഗത്തിനായി വാങ്ങിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ഇത്തരമൊരു തന്ത്രം ആവശ്യമെങ്കിൽ സ്വീകരിക്കാവുന്നതാണ്. ഫാഷൻ വ്യവസായത്തിൽ ഉയർന്ന വിലയിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിൽക്കുവാനും ഈ തന്ത്രം ഉപയോഗപ്പെടുത്താം. ഉൽപ്പാദകന്റെ ബുദ്ധിയും ആത്മവിശ്വാസവും ഈ തന്ത്രം സ്വീകരിക്കുന്നതിൽ വളരെ പ്രധാനമാണ്. സംരംഭകന് ചങ്കൂറ്റമുണ്ടോ? ബ്രാൻഡ് അല്ലാത്ത ബ്രാൻഡ് (no-brand brand) തന്ത്രം പ്രയോജനപ്പെടുത്താം.

റിഷിക നാരായൺ

ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷനും സംരംഭകരും

പല സംരംഭകർക്കും സംശയമുള്ളയൊന്നാണ് ഉദ്യം എന്നത്. ഉദ്യം ഒരു ലൈസൻസാണോ, ഇതെടുത്താൽ പഞ്ചായത്ത് ലൈസൻസ് വേണ്ടേ തുടങ്ങി നിരവധി ചോദ്യങ്ങൾ പലർക്കും ഉണ്ടാകും.

എന്താണ് ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ

ചെറുകിട വ്യവസായങ്ങൾക്കായി കേന്ദ്ര MSME മന്ത്രാലയം ഏർപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന ഒരു Self Declaration Certificate ആണ് ഉദ്യം എന്നത്. ഇത് മുൻപ് ഉണ്ടായിരുന്ന എംഎസ്എംഇ രജിസ്ട്രേഷന് (Udyog Aadhaar) പകരം വന്നതാണ്. ഇത് ഇന്റർനെറ്റ് സൗകര്യമുള്ള ഏതൊരു കമ്പ്യൂട്ടറിൽ നിന്നും ലോകത്ത് എവിടെ നിന്നും ആർക്കും എടുക്കുവാൻ കഴിയും. അതായത് വ്യവസായ വകുപ്പിൽ നിന്നോ മറ്റേതെങ്കിലും സർക്കാർ ഏജൻസിയിൽ നിന്നോ ലഭിക്കുന്ന ഒന്നല്ലായെന്നർത്ഥം. നമ്മുടെ ജനന സർട്ടിഫിക്കറ്റ് പോലെ സംരംഭത്തിന്റെ ഒരു ജനന സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ആണ് ഇത് എന്ന് പറയാം. MSME registration എന്ന് പറയുന്നത് തന്നെയാണ് ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ.

ഇത് നിർബന്ധമായ ഒന്നാണോ

കച്ചവട സ്ഥാപനങ്ങളുൾപ്പെടെ എല്ലാ ചെറുകിട വ്യവസായ സംരംഭകരും ഈ രജിസ്ട്രേഷൻ എടുക്കേണ്ടതാണ്. എന്നാൽ ഇതെടുത്തില്ലയെന്ന് കരുതി ഒരു സർക്കാർ ഏജൻസിയും നമ്മുടെ സ്ഥാപനം പൂട്ടിക്കില്ല. പിന്നെ എന്തിനാണ് ഉദ്യം എന്ന് ചോദിച്ചാൽ അത് സംരംഭകർക്ക് വേണ്ടിയാണെന്നാണ് ഉത്തരം. ഒരു സംരംഭത്തിന് വായ്പ ബാങ്കിൽ നിന്ന് വേണമെങ്കിൽ ഉദ്യം നിർബന്ധമാണ്. സംരഭങ്ങൾക്ക് സർക്കാരിൽ നിന്നുള്ള സബ്സിഡികൾ ലഭിക്കുവാനും ഉദ്യം നിർബന്ധമാണ്.

ഉദ്യം ഉണ്ടെങ്കിൽ പഞ്ചായത്ത് ലൈസൻസ് വേണ്ടേ?

തദ്ദേശ സ്വയം ഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ലൈസൻസും ഉദ്യവുമായി യാതൊരു ബന്ധവുമില്ല. ഉദ്യം ഉണ്ടെങ്കിലും ഇല്ലെങ്കിലും പഞ്ചായത്ത് ലൈസൻസ് എടുക്കേണ്ടതാണ്.

എങ്ങനെ എടുക്കാം

കേന്ദ്ര MSME മന്ത്രാലയത്തിന്റെ https://udyamregistration.gov.in/Government-India/Ministry-MSME-registration.htmഎന്ന സൈറ്റിൽ നിന്നും ഈ രജിസ്ട്രേഷൻ എടുക്കുവാൻ കഴിയും.

എന്തൊക്കെ രേഖകൾ ആവശ്യമാണ്

1. ആധാർ നമ്പർ
2. സംരംഭകന്റെ പേര്
3. സംരംഭത്തിന്റെ ഉടമസ്ഥതാ രൂപം (പ്രൊപ്രൈറ്ററി, പാർട്ണർഷിപ്പ് തുടങ്ങിയവ)
4. പാൻ കാർഡ് നമ്പർ
5. സംരംഭകന്റെ ജനന തീയതി

6. ടാക്സ് റിട്ടേൺ നൽകുന്നതാണോ അല്ലയോ എന്നത്
7. ജി എസ് ടി നമ്പർ ഉണ്ടോ ഇല്ലയോ എന്നത്
8. മൊബൈൽ നമ്പർ
9. ഇ മെയിൽ ഐ ഡി
10. സംരംഭകന്റെ സോഷ്യൽ കാറ്റഗറി സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ (General/SC/ST/OBC)

ആധാറും ബൊബൈൽ നമ്പറും ലിങ്ക് ആയിരിക്കണം. ഉദ്യം നമ്പർ എന്നത് ഒരു Unique ID ആണ്. ഒരു ആധാറിൽ ഒരൊറ്റ ഉദ്യം മാത്രമേ എടുക്കുവാൻ കഴിയുകയുള്ളു. എന്നാൽ പിന്നീട് യൂണിറ്റുകൾ കൂട്ടിച്ചേർക്കുവാൻ കഴിയും. സംരംഭം തുടങ്ങുന്ന തീയതി കൊടുക്കാതെ തന്നെ ഉദ്യം എടുക്കുവാവാൻ കഴിയുന്നതാണ്. പിന്നീട് തീയതി കൂട്ടിച്ചേർക്കുവാൻ ഉള്ള സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്.

11. ഭിന്നശേഷി ഉള്ള വ്യക്തി ആണോ അല്ലയോ എന്ന വിവരം
12. ബാങ്ക് അക്കൗണ്ട് സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ (ബാങ്കിന്റെ പേര്, അക്കൗണ്ട് നമ്പർ, ഐ എഫ് എസ് സി കോഡ്)
13. സംരംഭത്തിന്റെ പേര്
14. സംരംഭത്തിന്റെ സംസ്ഥാനം, ജില്ല, ബ്ലോക്ക്, വില്ലേജ്, പിൻകോഡ്, കെട്ടിട നമ്പർ തുടങ്ങിയ വിവരങ്ങൾ
15. സംരംഭം ആരംഭിച്ചുവെങ്കിൽ ആരംഭിച്ച തീയതി
16. മാനുഫാക്ചറിംഗ് ആണോ സർവീസ് ആണോ എന്ന വിവരം
17. ഇതിന് മുൻപ് ഉദ്യോഗ് ആധാർ എടുത്തിട്ടുണ്ടോ എന്ന വിവരം
18. സംരംഭത്തിന്റെ NIC Code സംബന്ധമായ വിവരങ്ങൾ
19. തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണം സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ
20. വിറ്റ് വരവ് സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ
21. സംരംഭത്തിന്റെ ജില്ല വ്യവസായ കേന്ദ്രം ഏതാണ് എന്നുള്ള വിവരം

മറ്റു ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടുന്ന കാര്യങ്ങൾ

ആധാറും ബൊബൈൽ നമ്പറും ലിങ്ക് ആയിരിക്കണം. ഉദ്യം നമ്പർ എന്നത് ഒരു Unique ID ആണ്. ഒരു ആധാറിൽ ഒരൊറ്റ ഉദ്യം മാത്രമേ എടുക്കുവാൻ കഴിയുകയുള്ളു. എന്നാൽ പിന്നീട്

യൂണിറ്റുകൾ കൂട്ടിച്ചേർക്കുവാൻ കഴിയും. സംരംഭം തുടങ്ങുന്ന തീയതി കൊടുക്കാതെ തന്നെ ഉദ്യം എടുക്കുവാൻ കഴിയുന്നതാണ്. പിന്നീട് തീയതി കൂട്ടിച്ചേർക്കുവാൻ ഉള്ള സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്.

ഉദ്യം എടുത്താലുള്ള പ്രയോജനങ്ങൾ

- ഒരു സംരംഭത്തിന്റെ സ്ഥിരമായ രജിസ്ട്രേഷൻ നമ്പർ ആണ് ഉദ്യം. പിന്നീട് ഇത് പുതുക്കേണ്ടതില്ല. ഒരു സംരംഭകന് സ്വയം ചെയ്യുവാൻ കഴിയും ഇത്. ഇതിനായി ഏതെങ്കിലും സർക്കാർ ഓഫീസിൽ പോകേണ്ട കാര്യമില്ല.
- Govt. e Market Place (GeM) ൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുവാൻ ഉദ്യം ആവശ്യമാണ്. ബാങ്കിൽ നിന്നും ലോൺ ലഭിക്കുവാൻ ഉദ്യം ആവശ്യമാണ്. കേന്ദ്ര, കേരള സർക്കാരുകളുടെ സബ്സിഡി ലഭിക്കുവാൻ ഉദ്യം നിർബന്ധമാണ്. സർക്കാരിന്റെ, ടെൻഡറുകളിൽ പങ്കെടുക്കുവാൻ ഉദ്യം നിർബന്ധമാണ്.
- എം എസ് എം ഇ കൾ പേറ്റന്റ്, ട്രേഡ് മാർക്ക്, ജിയോ ഗ്രാഫിക്കൽ ഇൻഡിക്കേഷൻ എന്നിവക്ക് മുടക്കുന്ന തുക കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ നിബന്ധനകൾക്ക് വിധേയമായി റീ ഇംബേഴ്സ്മെന്റ് ലഭിക്കുവാനും ഉദ്യം ആവശ്യമാണ്. മൈക്രോ സംരംഭങ്ങൾക്ക് ബാർകോഡ് എടുക്കുമ്പോൾ ആദ്യ വർഷവും പുതുക്കുന്നതിന് തുടർന്നുള്ള 2 വർഷവും സബ്സിഡി ലഭിക്കുവാനും ഉദ്യം ആവശ്യമാണ്.
- MSME കൾക്ക് ZED, LEAN എന്നീ സർട്ടിഫിക്കേഷനുകൾ എടുക്കുമ്പോൾ സബ്സിഡി ലഭിക്കുവാനും ഉദ്യം ആവശ്യമാണ്.

എത്രയാണ് ഫീസ്

ഉദ്യം തീർത്തും സൗജന്യമായി എടുക്കുവാൻ കഴിയും. എന്നാൽ അക്ഷയ പോലുള്ള സർവീസ് സെന്ററുകളിൽ അവരുടെ സർവീസ് ചാർജ്ജുണ്ടാകാം. ഇന്റർനെറ്റ് സൗകര്യമുള്ള ഏതൊരു കമ്പ്യൂട്ടറിൽ നിന്നും ആർക്കും ഇത് എടുക്കുവാൻ കഴിയും. ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ കഴിയുമ്പോൾ ഒരു സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ലഭിക്കുന്നതായിരിക്കും. ഇത് പ്രിന്റ് എടുത്ത് സൂക്ഷിക്കാം.

EPCeMart

ARE YOU LOOKING TO BUY & SELL

- Surplus / Remain Stock / Project Leftover Materials
- Recyclable Metal Scrap
- Used Machineries
- Industrial Plant / Warehouse disposal

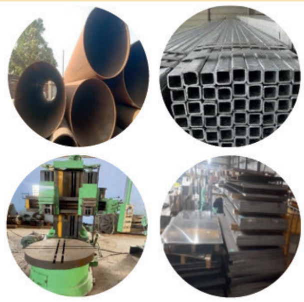
Join us in our Energy Saving & Green Initiatives!

- Save procurement and lead time
- Buy with less price
- Monetize Surplus / Leftover Materials

Why pay more for new materials when surplus steel can meet your needs?

Reach a large network of potential buyers

Digital Platform (Marketing / Sales)	Surplus / Remain / Project leftover materials and used machineries	Plant / Warehouse disposal materials and sale	Business Associates (Regional Presence / Support)
No Subscription Fee	Identification, Listing and Marketing	Listing and Marketing	Customized local support
No Listing Fee	Inspection and Quality Assurance Support	Connecting wide range of direct buyers & sellers	Transparent and tailored business solutions
No Advertisement Fee	Refurbishment & Technical Support	Decommissioning and disposal support	Marketing of regional products/ PAN India reach
Assistance from listing to selling	Procurement, Logistics, Import/Export Support	Segregate & enhance the reuse & repurpose opportunities	Efficient local communication and transactions
PAN India/Regional team support			



HEAD OFFICE
+91 8925825123 sales@epcemart.com www.epcemart.com

Contact Regional Business Associate
Kerala @ +91 8925858317
ba.kerala@epcemart.com
BA ID: BAEPC12424

ആഷിക്ക് കെ. പി

സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് വഴികാട്ടിയാകുന്ന നിർമ്മിത ബുദ്ധി

ഇനിയുള്ള നാളുകൾ സാങ്കേതിക വിദ്യയുടേതാണ്. സാമ്പത്തികവും സാമൂഹികവുമായ സർവ്വ മേഖലകളെയും സാങ്കേതിക വിദ്യകളിലധിഷ്ഠിതമാക്കാതെ മുന്നോട്ടു കൊണ്ടുപോവാൻ കഴിയാത്ത നാളുകളാണ് വരാൻ പോകുന്നത്. വീടുകളിൽ പോലും പേഴ്സണലൈസ്ഡ് സെക്രട്ടറിയോ സഹായിയോ ആയി നിർമ്മിത ബുദ്ധി റോബോട്ടുകൾ ഉണ്ടാകുന്ന കാലം വിദൂരമല്ല. ജനസംഖ്യ ക്രമാതീതമായി കുറയുമ്പോൾ മനുഷ്യന് പകരം നിർമ്മിത ബുദ്ധി റോബോട്ടുകൾ തന്നെ സ്ഥാനം പിടിക്കും. സഹായിയായും സഹപ്രവർത്തകനായും ജീവനക്കാരനായും നിർമ്മിത ബുദ്ധിയെ മാത്രമേ ഇനി അങ്ങോട്ട് സങ്കൽപ്പിക്കാൻ കഴിയൂ. ഉത്പന്നാധിഷ്ഠിത മേഖല മാത്രമല്ല സേവന മേഖലയും റോബോട്ടുകൾ കീഴടക്കുന്ന അല്ലെങ്കിൽ നിർമിത ബുദ്ധിയിൽ അധിഷ്ഠിതമായ രീതിയിൽ മാത്രമായിരിക്കും ഭാവികാലം. സാങ്കേതിക വിദ്യകളിൽ മനുഷ്യന്റെ ഇടപെടൽ വളരെ കുറയും. നമുക്ക് വേണ്ടത് മുഴുവൻ നമ്മുടെ ഇംഗിതത്തിനനുസരിച്ച് നമ്മുടെ സാന്നിധ്യത്തിലോ അസാന്നിധ്യത്തിലോ നൽകാൻ കഴിയുന്ന സാങ്കേതികവിദ്യയിലാണ് കൃത്രിമ ബുദ്ധിയുടെ പങ്ക് കുടികൊള്ളുന്നത്. അതിലേക്ക് ആകർഷിക്കപ്പെടാത്ത മനുഷ്യരുണ്ടാവില്ല എന്നത് ഒന്നാം ഘട്ടം അഥവാ നിർമിത ബുദ്ധിയുടെ പ്രാരംഭഘട്ടമായി ഇപ്പോൾ തന്നെ മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിയും. നമ്മുടെ സാമ്പത്തിക മേഖലയെയും സാമൂഹ്യ രാഷ്ട്രീയ മേഖലയെയും അത് എത്ര കൃത്യമായും സുതാര്യമായും സ്പഷ്ടമായും ഇടപെടുകയും പരിഹാരങ്ങൾക്ക് ഉതകുകയും ചെയ്യുന്നു എന്നത് സമീപകാല സംഭവങ്ങളെ അല്ലെങ്കിൽ നമ്മുടെ സാമ്പത്തിക സാമൂഹ്യ പ്രവർത്തനങ്ങളെ അതായത് കൃഷി, ഭക്ഷണം, വ്യവസായം, ഊർജോല്പാദനം, ഗതാഗതം, ആരോഗ്യം, സേവനം എന്നീ മേഖലകളെയെല്ലാം എടുത്തു പരിശോധിച്ചാൽ മനസ്സിലാകുന്നതാണ്. ആരോഗ്യരംഗത്ത് തന്നെ കഴിഞ്ഞ അഞ്ച് വർഷങ്ങൾക്കുള്ളിൽ ഒരിക്കലും പ്രതീക്ഷിക്കാത്ത മാറ്റങ്ങളാണ് കണ്ടുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. വിദൂര നിയന്ത്രിത റോബോർട്ട് ഉപയോഗിച്ചുള്ള സർജറികളും പരിശോധനയും രോഗനിർണയവും ടെസ്റ്റുകളും എന്തിനേറെ

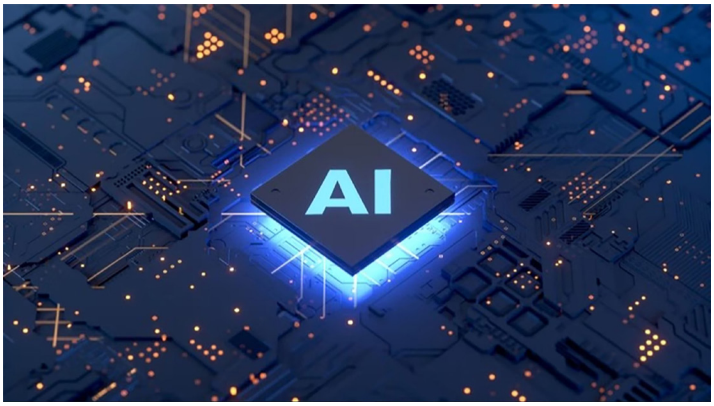
വ്യക്തിഗത മെഡിസിൻ നിർമ്മാണം പോലും സാധ്യമാക്കുന്ന 3D പ്രിന്റിംഗ് - റോബോട്ടിക് - നിർമ്മിത ബുദ്ധി കേന്ദ്രീകൃത സാങ്കേതിക സംയോജനം നമ്മുടെ ജീവിത രീതികളെ തന്നെ ഇനിയങ്ങോട്ട് എങ്ങനെ പോകണം എന്ന് വരച്ച് കാട്ടിത്തരുന്നു. ഡിസൈൻ, ഉത്പാദനം, വിപണനം, സാമ്പത്തികം എന്നീ മേഖലകൾ ഒക്കെ ആണല്ലോ സാമ്പത്തിക മേഖലയുടെ തൂണുകൾ. സൂക്ഷ്മ സംരംഭങ്ങൾ മുതൽ വൻ കിട സംരംഭങ്ങൾ വരെ ഈ നെടുംതൂണുകളിലാണ് അധിഷ്ഠിതമാക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ളത്. വിദ്യാഭ്യാസവും സിലബസും പുസ്തകങ്ങളും കലാലയങ്ങളും ഇതിൽ തന്നെയാണ് കേന്ദ്രീകരിച്ചിട്ടുള്ളത്. എന്നാൽ പൊടുന്നനെ ഇവയുടെയൊക്കെ കേന്ദ്ര ബിന്ദുവായ മനുഷ്യനെ അല്ലെങ്കിൽ മനുഷ്യൻറെ ഇടപെടലിനെ പരിമിതമാക്കിയാൽ മാനവരാശി എന്തുചെയ്യും, എങ്ങനെ അതിജീവിക്കും എന്നത് വളരെയേറെ പ്രാധാന്യത്തോടെ നോക്കി കാണേണ്ടതാണ്. നമ്മുടെ മന:ശക്തിയും ആത്മവിശ്വാസവും സ്നേഹപരവും സന്തോഷപരവുമായ ഇടങ്ങൾ പോലും സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുന്നത് തങ്ങളുടെ മൂല്യത്തിലും നൈതികയിലും ഇടം പിടിക്കാവുന്ന സാങ്കേതിക സംവിധാനങ്ങൾ ഡാറ്റയിലൂടെ വ്യക്തിഗതമായി ശേഖരിച്ച് ഡികോഡ് ചെയ്തു നിർമ്മിത ബുദ്ധിയിലൂടെ ഉൽപന്നവും സേവനമോ ആയി എത്തുന്നു എന്നതാണ് പുതിയ സാമ്പത്തിക വാണിജ്യ വ്യവസായ മേഖലയുടെ പരിണിതി അഥവാ എൻഡ് റിസൽട്ട്.

സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ, കൊച്ചു കൊച്ചു സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങുന്ന സംരംഭകരെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഇവയുടെ സ്വാധീനം വളരെ വലുതാണ്. കാരണം ഉൽപാദന ചിലവും വിപണന സൗകര്യങ്ങളും ഏറെ വേണ്ടാതെ എവിടെ നിന്നും ഉണ്ടാക്കി വിതരണം ചെയ്തു ചിലവ് കുറഞ്ഞ രീതിയിൽ സംരംഭങ്ങൾ നടത്തിക്കൊണ്ടു പോകാം എന്നത് തന്നെയാണ് ഏറെ പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്ന കാര്യങ്ങൾ. വ്യക്തികൾക്കോ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കോ ഉപകാരമാകുന്ന രീതിയിൽ അനുബന്ധ വ്യവസായമായും സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് പ്രവർത്തിക്കാം എന്നതും അവരുടെ പ്രശ്നങ്ങളെ കൈകാര്യം ചെയ്യാം എന്നതും

> **ഒറ്റമുറി സർവകലാശാലകൾ ചിലപ്പോൾ ഏക്കർ കണക്കിന് വിസ്തൃതിയുള്ള ക്യാമ്പസുകളെക്കാൾ പ്രസക്തവും അനുയോജ്യവും ആകർഷണീയവുമായി മാറും. ആവശ്യക്കാരന് അനുയോജ്യമായ സേവനങ്ങൾ വേഗത്തിലും എളുപ്പത്തിലും ചിലവ് കുറച്ചും ലഭിച്ചാൽ മതി. ഊർജ്ജ ഉൽപാദന മേഖലയിൽ തന്നെ നോക്കിയാൽ കഴിഞ്ഞ അഞ്ചുവർഷം കൊണ്ട് സോളാർ, ഇലക്ട്രിക്, പൂർണമായ ഓട്ടോമാറ്റഡ് വാഹനങ്ങൾ എത്രവേഗമാണ് വിപണികൾ കീഴടക്കുന്നത് എന്ന് മനസ്സിലാകും.**

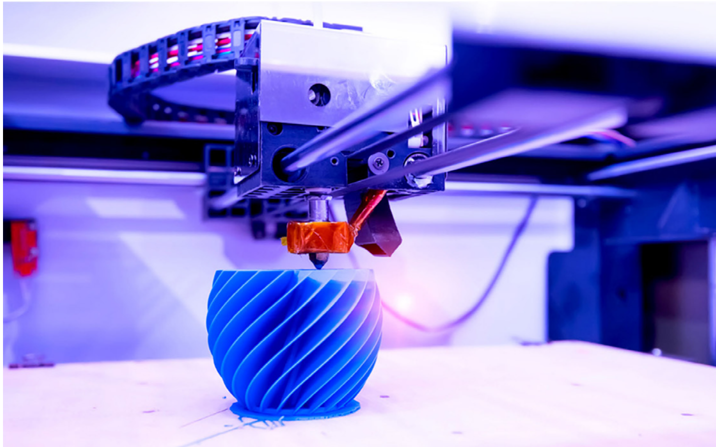
തന്നെയാണ് ഏറെ അനുയോജ്യമായ അവസരങ്ങളായി കണക്കാക്കുന്നത്.

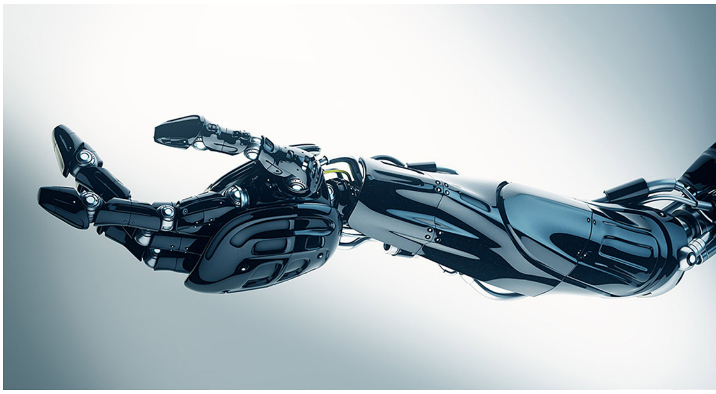
ഒറ്റമുറി സർവകലാശാലകൾ ചിലപ്പോൾ ഏക്കർ കണക്കിന് വിസ്തൃതിയുള്ള ക്യാമ്പസുകളെക്കാൾ പ്രസക്തവും അനുയോജ്യവും ആകർഷണീയവുമായി മാറും. ആവശ്യക്കാരന് അനുയോജ്യമായ സേവനങ്ങൾ വേഗത്തിലും എളുപ്പത്തിലും ചിലവ് കുറച്ചും ലഭിച്ചാൽ മതി. ഊർജ്ജ ഉൽപാദന മേഖലയിൽ തന്നെ നോക്കിയാൽ കഴിഞ്ഞ അഞ്ചു വർഷംകൊണ്ട് സോളാർ, ഇലക്ട്രിക്, പൂർണമായ ഓട്ടോമാറ്റഡ് വാഹനങ്ങൾ എത്രവേഗമാണ് വിപണികൾ കീഴടക്കുന്നത് എന്ന് മനസ്സിലാകും. 750 കിലോമീറ്റർ ഒരു ഹെവി ട്രക്കിന് യാത്ര ചെയ്യാം കേവലം 7 രൂപയുടെ സോളാർ ഊർജ ചിലവേ ഉള്ളൂ എന്നതും 10ഗ്രാം തോറിയം കൊണ്ട് 100 വർഷം ഒരു വാഹനത്തെ ഓടിക്കാം എന്നതും നമ്മുടെ ഗതാഗതത്തെയും വാഹന സംവിധാനങ്ങളെയും പുനർ നിർവചിക്കേണ്ട അവസ്ഥയിലേക്ക് കൊണ്ടുപോകുന്നു. നിർമാണത്തിലും അടിസ്ഥാന ഘടകങ്ങൾ വികസിപ്പിക്കുന്നതിലും അനുബന്ധ വ്യവസായങ്ങളിലും ഈ മുന്നേറ്റം കാണാം. സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് വലിയ അളവ് പ്രതീക്ഷ നൽകുന്നതാണ് ഈ മേഖലകളൊക്കെയും. വൻകിട കമ്പനികൾ പോലും വലിയ പ്ലാന്റുകൾ എന്ത് ചെയ്യും എന്ന് ചിന്തിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. കസ്റ്റമൈസ്ഡ് ആയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വലിയ പ്രചാരമാണ് ലഭിക്കുന്നത്. ഇത്തരം അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ സാങ്കേതികവിദ്യയിലൂന്നി നിർമ്മിക്കുകയോ വിപണനം ചെയ്യുകയോ ചെയ്താൽ നേട്ടം കൊയ്യാൻ എളുപ്പം സാധിക്കും. ഗാർഹിക മേഖലയിലും ഉത്പന്നങ്ങളും ഉപോൽപന്നങ്ങളും നിർമ്മിച്ച് വിപണനം ചെയ്യുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വികസിച്ചുവരുന്നു. പരമ്പരാഗത രീതിയിൽ നിന്ന് ലോകം അതിവേഗം മാറുമ്പോൾ ടെക്നോളജിയെ മുറുകെപ്പിടിച്ച് ആശയങ്ങൾ കണ്ടെത്തി അവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുകയാണ് ആധുനിക സംരംഭകൻ ചെയ്യേണ്ടത്. ഇനിയങ്ങോട്ട് കുത്തകകൾ ഇല്ല. അനുദിനം മാറുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും മാത്രമേ ആവശ്യം ഉണ്ടാവുകയുള്ളൂ. അതു



കൊണ്ടുതന്നെ സാങ്കേതികവിദ്യയിൽ ഉണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾ കൃത്യമായി അന്വേഷിച്ചു മനസ്സിലാക്കി അത് നമ്മുടെ ആശയവുമായി കൂട്ടിച്ചേർത്ത് മുന്നേറാൻ കഴിയണം. മെറ്റാവേഴ്സ് സാങ്കേതികത ത്രീഡി കണ്ണടകളിലൂടെ വെർചൽ റിയാലിറ്റിയായി ഗെയിം, സിനിമ എന്നിവ ആസ്വദിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഒന്നായി മാത്രം കണക്കാക്കിയിരുന്ന കാലഘട്ടത്തിലാണ് തന്റെ സംരംഭത്തെ ഇതേ സാങ്കേതിക വിദ്യ വിവിധ ഉപയോഗിച്ച് വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കുള്ള അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ചു കസ്റ്റമർ റിലേഷൻ, അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ, പരിശീലനം, വിപണനം എന്നിവയിലുമൊക്കെ അത്ഭുതങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കാമെന്ന് കാണിച്ചുകൊടുത്തത്. കോഴിക്കോട് സൈബർ പാർക്കിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ബുസി ഫ്രോഗ് ചുരുങ്ങിയ വർഷം കൊണ്ട് തന്നെ വലിയ മുന്നേറ്റമാണ് ഈ മേഖലയിൽ നടത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. കമ്പനി സ്ഥാപകനായ ശ്രീനാഥിന്റെ വേറിട്ട ചിന്തകളാണ് ഒരു മെറ്റവേഴ്സ് കണ്ണട ഡീലറിൽ നിന്നും ഇത്തരത്തിലുള്ള അനേകം മേഖലകളിലേക്ക് തന്റെ സ്റ്റാർട്ടപ്പിനെ കൈപിടിച്ചുയർത്തി ലാഭത്തോടൊപ്പം പുതുതലമുറയ്ക്ക് സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ സായത്തമാക്കാനും സഹായിക്കുന്ന സ്ഥാപനമാക്കി മാറ്റിയത്. ഇനിയും ഒട്ടേറെ ഉപ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനും സേവനങ്ങൾ നൽകുവാനും തൻറെ സ്ഥാപനത്തിലൂടെ താൻ ലക്ഷ്യമാക്കുന്നു എന്ന് ശ്രീനാഥ് ആത്മവിശ്വാസത്തോടെ പറയുമ്പോൾ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഏതും നമ്മുടെ ആശയങ്ങളിലൂടെ അവസരങ്ങൾ ആക്കിയാൽ എത്ര ലാഭകരവും മനോഹരവും ആക്കി മാറ്റാം എന്ന് നമുക്ക് ബോധ്യപ്പെടും.

ഇതുപോലെ എത്രയോ സംരംഭങ്ങൾ ഇന്ന് പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. സാമ്പത്തിക മേഖലയിലും സേവന മേഖലയിലും എത്രയോ അവസരങ്ങളാണ് നിർമ്മിത ബുദ്ധി സാങ്കേതികത നമ്മെ സഹായിക്കാനും മെച്ചപ്പെട്ട സംരംഭങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുവാനും സഹായിക്കുന്നത്. ഓൺലൈൻ കോച്ചിംഗ് രംഗത്ത് സ്വയപ്രയത്നത്തിലൂടെ മെല്ലെ മെല്ലെ മുന്നേറിയ എബിക് ലേണിങ് ആപ്പ് സിഇഒയും സ്ഥാപകമായ നസീറ പറയുന്നതും ഇതുതന്നെയാണ്. ചെറിയ ശമ്പളത്തിന് സ്വകാര്യ കോളേജുകളിൽ പഠിപ്പിച്ചു ജീവിതം മുഴുവൻ വൈറ്റ് കോളർ ജോലിയിലൂടെ മുന്നോട്ടു കൊണ്ടുപോകണമോ എന്ന ചിന്തയാണ് തന്റെ ഓൺലൈൻ സംരംഭത്തിന്റെ തുടക്കം. വർക്കിംഗ് ഡയറക്ടറായി സുഹൃത്ത് സഫയെയും കിട്ടിയപ്പോൾ ഒന്നിൽ നിന്ന് മറ്റൊന്നിലേക്ക് തുടങ്ങി ഇന്ന് വൈവിധ്യമാർന്ന ഒട്ടേറെ കോഴ്സുകളും കോച്ചിങ്ങുകളും നൽകി ഓൺലൈൻ പഠനരംഗത്ത് പുതിയ ഒരു മാറ്റം കാഴ്ചവെച്ചിരിക്കുകയാണ് ഈ വനിതാ കൂട്ടായ്മ. കോവിഡ് കാലത്ത് തുടങ്ങിയ





എബിക്ക് ലേണിങ് ഇന്ന് ലിമിറ്റഡ് ലാബിലിറ്റി രജിസ്റ്റേർഡ് സ്റ്റാർട്ടപ്പായി ലാഭകരമായി പ്രവർത്തിക്കുന്നു. കോഴിക്കോട് സൈബർ പാർക്കിലേക്ക് ആസ്ഥാനം ചുവട് മാറ്റാനുള്ള ഒരുക്കത്തിലാണ് അവർ. കേരള സ്റ്റാർട്ടപ്പ് മിഷൻ ഉദ്യോഗസ്ഥനായ റമിസിന്റെ അഭിപ്രായത്തിൽ ഓരോ ദിവസവും അഭ്യസ്തവിദ്യരായ ഒട്ടേറെ ആളുകൾ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ തുടങ്ങാനും അറിയാനും സൈബർ പാർക്കിന്റെ കേരള സ്റ്റാർട്ടർ അഡ്മിഷൻ ഓഫീസിലേക്ക് അന്വേഷിച്ചു വരുന്നുണ്ട്.

പണ്ടൊക്കെ ബിരുദ കോഴ്സുകളോ എഞ്ചിനീയറിങ് ഡിപ്ലോമ കോഴ്സുകളോ കഴിഞ്ഞ് ഏതെങ്കിലും കമ്പനികളെ തിരഞ്ഞുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഇവർ അതിനുപകരം സാങ്കേതിക വിദ്യകളെ അന്വേഷിച്ച് അവയോടൊപ്പം സംരംഭകത്വം മുറുകെ പിടിക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്നു അതിനുവേണ്ടി മുന്നോട്ടു വരുന്നു എന്ന് കാണുമ്പോൾ ഇനി നാം കാത്തിരിക്കുന്നത് സംരംഭകത്വത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടായി നാം മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു എന്നതാണ്.

മനോജ് മാതിരപ്പള്ളി

കയറ്റുമതിയിൽ വലിയ പ്രതീക്ഷയുമായി അച്ചാർ വിപണി

പ്രത്യക്ഷത്തിൽ ചെറിയതെന്ന് തോന്നുമെങ്കിലും ആഭ്യന്തരവിപണിയിലും ലോകകമ്പോളത്തിലും ഒരുപോലെ വിൽപ്പനയുടെ വലിയ സാധ്യതകൾ തുറന്നുവെക്കുന്ന സംരംഭകമേഖലയാണ് അച്ചാർ ഉത്പാദനവും വിപണനവും. സമീപകാലത്ത് ഇവിടെനിന്നും രാജ്യാന്തരവിപണിയിലേക്ക് ഉണ്ടായിട്ടുള്ള അച്ചാർ കയറ്റുമതിയുടെ കണക്കുകൾ പരിശോധിച്ചാൽ അത്ഭുതാവഹമാണ്. താരതമ്യേനെ കുറഞ്ഞ മുതൽമുടക്കിൽ നമ്മുടെ നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ പോലും അച്ചാർ ഉത്പാദന യൂണിറ്റുകൾ തുടങ്ങാൻ കഴിയുമെന്നത് ഈ രംഗത്ത് അനുകൂലഘടകമായി മാറുകയും ചെയ്തിരിക്കുന്നു. അച്ചാറുകളുടെ നാട്ടുരുചി നഷ്ടപ്പെടാത്ത രീതിയിലുള്ള നിർമ്മാണരീതിക്ക് പരിഗണന നൽകുമ്പോൾ തന്നെ, ശാസ്ത്രീയമായ അച്ചാർ ഉത്പാദനത്തിൽ വിവിധ വകുപ്പുകളുടെ നേതൃത്വത്തിൽ പരിശീലനവും ലഭ്യമാക്കുന്നുണ്ട്.

ലോകരാജ്യങ്ങൾക്ക് പ്രിയങ്കരം

കേരളത്തിനുപുറമെ മറ്റുചില ഇന്ത്യൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെയും അച്ചാറുകൾക്ക് ആഗോള വിപണിയിൽ വൻഡിമാൻഡുണ്ട്. കണക്കുകൾ പരിശോധിച്ചാൽ രാജ്യത്തെ ഒട്ടും മോശമല്ലാത്ത കയറ്റുമതി മേഖലകളിലൊന്നായി അച്ചാർ വിപണി മാറിയിരിക്കുന്നു. ഓരോ സംസ്ഥാനവും വ്യത്യസ്തമായ കാർഷിക വിളകളുടെ ഉത്പാദന കേന്ദ്രമായതിനാൽ അച്ചാർ നിർമ്മാണരംഗവും വൈവിധ്യം നിറഞ്ഞതാണ്. പശ്ചിമബംഗാളിൽ മാങ്ങാ അച്ചാറും, മഹാരാഷ്ട്രയിൽ നാരങ്ങ-വെളുത്തുള്ളി അച്ചാറുകളും, ആന്ധ്രാപ്രദേശിലും തെലങ്കാനയിലും ഗോംഗുര-മാങ്ങാ അച്ചാറുകളും, ഗുജറാത്തിൽ വഴുതന-നാരങ്ങാ അച്ചാറുകളും, പഞ്ചാബിലും ഹരിയാനയിലും മുള്ളങ്കി-കാരറ്റ് അച്ചാറുകളും, ഉത്തർപ്രദേശിൽ നാരങ്ങാ-ഉരുളക്കിഴങ്ങ് അച്ചാറുകളും വലിയ തോതിൽ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. സമാനമായ രീതിയിൽ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളും പ്രാദേശികമായ കാർഷികോത്പന്ന ലഭ്യതയനുസരിച്ച്

വിവിധയിനം അച്ചാറുകൾ തയ്യാറാക്കി കമ്പോള ത്തിൽ എത്തിക്കുന്നു.

അറുപതോളം ലോകരാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഇന്ത്യയിൽനിന്നും വൈവിധ്യമാർന്ന അച്ചാറുകൾ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. അമേരിക്ക, ഇംഗ്ലണ്ട്, യുഎഇ, കാനഡ, ഓസ്ട്രേലിയ, ജർമ്മനി, നെതർലൻഡ്, വിയറ്റ്നാം തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേക്കാണ് ഇതിൽ അധികവും. അച്ചാർ കയറ്റുമതിയിൽ നിലവിലുള്ള ക്രമാനുഗതമായ വാർഷിക വളർച്ചാനിരക്ക് ഈ രംഗത്ത് സമീപഭാവിയിൽ കൂടുതൽ നേട്ടമുണ്ടാക്കാൻ കഴിയും എന്നതിലേക്കാണ് വിരൽ ചൂണ്ടുന്നത്. 2023-ൽ ഇന്ത്യയുടെ അച്ചാർ വിപണി 562.3 മില്യൺ യു.എസ്. ഡോളറിന്റേത് ആയിരുന്നുവെങ്കിൽ 2032 ആകുമ്പോഴേയ്ക്കും ഇത് 928.3 മില്യൺ ഡോളറായി ഉയരുമെന്ന് കണക്കാക്കപ്പെടുന്നു. ഓരോ വർഷവും 5.7 ശതമാനം വാർഷിക വളർച്ചാനിരക്കാണ് ഈ രംഗത്തുള്ളത്. മത്സ്യവും മാംസവും മുതൽ പച്ചക്കറികളും പഴവർഗ്ഗങ്ങളും വരെ ഇവിടെ തയ്യാറാക്കുന്ന അച്ചാറുകൾക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

പ്രതിവർഷം 61,000 മെട്രിക് ടൺ സോസുകളും അച്ചാറുകളുമാണ് ഇന്ത്യയിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഇന്ത്യൻ അച്ചാറുകളെ ലോകരാജ്യങ്ങൾക്ക് പ്രിയങ്കരമാക്കുന്നത് ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മയും സവിശേഷമായ രുചിവൈവിധ്യവുമാണ്. അത്രത്തോളം മികച്ചതും സൂക്ഷ്മവുമായ രുചികൾ ഇവിടുത്തെ അച്ചാറുകൾക്കുണ്ട്. ഇതിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ സ്വഭാവമനുസരിച്ച് എരിവും ഉപ്പും പുളിയും മധുരവുമുള്ള അച്ചാറുകൾ ലഭ്യമാണ്. ഇതിനുപുറമെ, ഏതൊരു ഇന്ത്യൻ ഗ്രാമത്തിലും അച്ചാറുകൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിലുള്ള നൂറ്റാണ്ടുകളുടെ പാരമ്പര്യവും സാംസ്കാരികമായ പ്രാധാന്യവും ഉപയോഗിക്കാനുള്ള എളുപ്പവുമെല്ലാം ഇന്ത്യൻ അച്ചാറുകളെ ലോകകമ്പോളത്തിൽ ഡിമാൻഡുള്ളതാക്കുന്നു.

കേരളത്തിന്റെ അനുകൂല ഘടകങ്ങൾ

പല സംസ്ഥാനങ്ങളും പ്രാദേശികമായി ലഭ്യമാകുന്ന കാർഷികോത്പന്നങ്ങളെ ആശ്രയിച്ചുള്ള അച്ചാർ ഉത്പാദനത്തിനാണ് പ്രാമുഖ്യം നൽകുന്നതെങ്കിൽ കേരളത്തിന്റെ സ്ഥിതി വ്യത്യസ്തമാണ്. അയൽസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ഇറക്കുമതി ചെയ്തും ഇവിടെ വലിയ തോതിൽ അച്ചാർ നിർമ്മാണം നടക്കുന്നുണ്ട്. മാങ്ങ, നാരങ്ങ, വെളുത്തുള്ളി, ബിലിംബിപ്പുളി, നെല്ലിക്ക, ജാതിക്ക, ഏലക്കായ, ഇഞ്ചി, ഗ്രാമ്പു, ഈന്തപ്പഴം, മുന്തിരി, ചെമ്മീൻ, സ്രാവ്, ബീഫ്, പച്ചമുളക്, പാവയ്ക്ക, കോവയ്ക്ക, ചാമ്പയ്ക്ക, ബീറ്റ്റൂട്ട്, തക്കാളി, കാരറ്റ്, മുളങ്കൂമ്പ് തുടങ്ങി നിരവധി ഇനം അച്ചാറുകളാണ് കേരളത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗത്തുള്ള യൂണിറ്റുകളിൽ തയ്യാറാക്കുന്നത്. ആഭ്യന്തരവിപണിയിലും ലോകകമ്പോളത്തിലും ഇവയ്ക്കെല്ലാം ഡിമാൻഡുണ്ട്. അസംസ്കൃതവസ്തുക്കളുടെ ലഭ്യതക്കുറവ് മാത്രമാണ് പലപ്പോഴും ഈ മേഖലയ്ക്ക് തിരിച്ചടിയാകുന്നത്.

എല്ലാ തരം അച്ചാറുകളും ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും ഈ രംഗത്ത് സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത് കേരളത്തിന്റെ

എല്ലാ തരം അച്ചാറുകളും ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും ഈ രംഗത്ത് സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത് കേരളത്തിന്റെ സവിശേഷതയാണെന്ന് പറയാം. പച്ചക്കുരുമുളകും ജാതിക്കയുടെ തൊണ്ടും, ഏലക്കായയും ഇഞ്ചിയും ഗ്രാമ്പുവുമാണ് ഇക്കൂട്ടത്തിൽ മുൻപന്തിയിൽ നിൽക്കുന്നത്.

സവിശേഷതയാണെന്ന് പറയാം. പച്ചക്കുരുമുളകും ജാതിക്കയുടെ തൊണ്ടും, ഏലക്കായയും ഇഞ്ചിയും ഗ്രാമ്പുവുമാണ് ഇക്കൂട്ടത്തിൽ മുൻപന്തിയിൽ നിൽക്കുന്നത്. പച്ചക്കുരുമുളക് ഉപയോഗിച്ചുള്ള അച്ചാർ നിർമ്മാണം അധികവും ഇടുക്കിയും വയനാടും പോലെയുള്ള മലയോര ജില്ലകളിലാണ്. രാജ്യത്ത് കുരുമുളകിന്റെ ആദ്യവിളവെടുപ്പ് നടക്കുന്ന കൊടൈക്കനാലിൽ നിന്നും ഉത്പന്നങ്ങൾ എത്തിച്ചുകൊണ്ടാവും ഇതിന്റെ തുടക്കം. അതു കഴിയുന്നതോടെ തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിൽ നിന്നും ആരംഭിച്ച് ഇടുക്കി, വയനാട് എന്നിവിടങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള കുരുമുളകും സംഭരിക്കും. ഏറ്റവുമൊടുവിൽ വിളവെടുപ്പ് നടക്കുന്നത് കർണാടകയിലെ വിരാജ്പേട്ടയിലാണ്. ഇക്കാലത്ത് അവിടെനിന്നും പച്ചക്കുരുമുളക് എത്തിക്കുന്നു. ഈ രീതിയിൽ വർഷത്തിൽ ഏതാനും മാസങ്ങൾ മാത്രമെ അച്ചാർ ഉത്പാദനത്തിന് ആവശ്യമായ പച്ചക്കുരുമുളക് ലഭ്യമാകാതെയുള്ളൂ.

ഒരുകാലത്ത് മാങ്ങയും നാരങ്ങയും നെല്ലിക്കയും ബിലിംബിപ്പുളിയും ഉപയോഗിച്ചുണ്ടാക്കുന്ന അച്ചാറുകൾ മാത്രമാണ് കേരളത്തിൽ നിർമ്മിക്കപ്പെട്ടതെങ്കിൽ സ്ഥിതി മാറിയിട്ട് ഏറെക്കാലം ആയിട്ടില്ല. ഏതൊരു രംഗത്തും പരീക്ഷണം നടത്താനുള്ള മലയാളിയുടെ ആരോഗ്യകരമായ ചിന്താഗതിയും, കഴിഞ്ഞ പത്തുവർഷത്തിനുള്ളിൽ ഇവിടുത്തെ സംരംഭകരംഗത്ത് വന്ന ഗുണാത്മകമായ പരിവർത്തനവും, ഇക്കാര്യത്തിലുള്ള സർക്കാരിന്റെ നയപരിപാടികളുമെല്ലാം ഈ രംഗത്തും സഹായകമായിട്ടുണ്ട്. അങ്ങനെ, പഴം-പച്ചക്കറി ഉൾപ്പെടെയുള്ള കൂടുതൽ കാർഷികവിളകളും മത്സ്യവും മാംസവും ഉപയോഗിച്ചുള്ള അച്ചാർ നിർമ്മാണം ആരംഭിക്കുകയും രുചികരവും വൈവിധ്യമാർന്നതുമായ ഉത്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ എത്തിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

ഇന്നിപ്പോൾ പ്രതിവർഷം കോടിക്കണക്കിന് രൂപയുടെ വിറ്റുവരവുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ വരെ അച്ചാർ നിർമ്മാണ-കയറ്റുമതി രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. മലയാളിയുടെ മാറിയ ജീവിതസാഹചര്യവും ഈ മേഖലയ്ക്ക് സഹായകമായെന്ന കാര്യത്തിൽ തർക്കമില്ല. സ്വദേശത്തായാലും വിദേശത്തായാലും മലയാളിയുടെ തിരക്ക് പിടിച്ച ജീവിതവും റെഡി ടു ഈറ്റ് വിഭവങ്ങളോടുള്ള താൽപ്പര്യം വർധിച്ചുവരുന്നതും പാചകത്തോടുള്ള മമത കുറയുന്നതുമെല്ലാം അച്ചാർ വിപണിക്ക് പ്രയോജനപ്പെട്ടു. നാട്ടിൻപുറ

ങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച്, ഐ.ടി. മേഖലയിലും മറ്റും അനേകം പേർ ജോലിചെയ്യുന്ന കൊച്ചി പോലെയുള്ള നഗരങ്ങളിലാണ് ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് കരുത്തുറ്റ ആഭ്യന്തര വിപണിയുള്ളത്. ഇതോടൊപ്പം ബംഗലൂരുവും ചെന്നൈയും ഡെൽഹിയും മുംബൈയും പോലെയുള്ള മറ്റു ഇന്ത്യൻ നഗരങ്ങളിലേക്കും കയറ്റുമതി നടക്കുന്നു. ഇതിനുപുറമെയാണ് ലോകകമ്പോളത്തിലേക്കുള്ള കയറ്റുമതി.

തൊഴിൽപരമായ ആവശ്യങ്ങൾക്കുവേണ്ടി ലോകത്തിന്റെ മിക്കവാറും എല്ലാ ഭാഗങ്ങളിലും മലയാളികൾ എത്തിപ്പെട്ടതും അച്ചാർ വിപണിക്ക് ഗുണകരമായ മറ്റൊരു ഘടകമാണ്. ഇന്നിപ്പോൾ, യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങളിൽ ഉൾപ്പെടെ ലക്ഷക്കണക്കിന്

മലയാളികൾ ജോലിചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഓരോ വർഷവും വിദേശത്തേക്ക് പഠനത്തിനായും ജോലിക്കായും പോകുന്ന മലയാളികളുടെ എണ്ണം വർദ്ധിച്ചു വരികയും ചെയ്യുന്നു. ഇവർക്ക് ഒഴിവാക്കാൻ കഴിയാത്ത ഉത്പന്നങ്ങളിലൊന്നാണ് അച്ചാറുകൾ. വർഷങ്ങളോളം വിദേശത്ത് കഴിച്ചുകൂട്ടുന്ന മലയാളി തന്റെ നാടിന്റെ മണവും രുചിയും പലപ്പോഴും ചേർത്തു നിർത്തുന്നത് അച്ചാറുകളിലൂടെയാണ്. ഇവ ഏറെക്കാലം കേടുകൂടാതെ ഇരിക്കുമെന്നതിനാൽ നാട്ടിൽ അവധിക്ക് വന്നതിനുശേഷം തിരികെ പോകുമ്പോൾ പല തരത്തിലുള്ള അച്ചാറുകളും കൊണ്ടുപോകുന്നു. മുൻപെല്ലാം ഇവ സ്വന്തം വീടുകളിൽ തയ്യാറാക്കുകയാണ് ചെയ്തിരുന്നതെങ്കിൽ ഇപ്പോൾ പുറമെയുള്ള യൂണിറ്റുകളിൽ നിന്നും വാങ്ങുകയാണ് ഏറെപ്പേരും ചെയ്യുന്നത്. വിദേശത്തെത്തി ഇവ തീർന്നുകഴിയുമ്പോൾ ഇവിടെനിന്നും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന ഉത്പന്നത്തെ ആശ്രയിക്കുന്നു.

ഗ്രാമീണവനിതകൾക്ക് നേട്ടം

വ്യക്തിഗതമായോ കൂട്ടായ്മയായോ അച്ചാർ ഉത്പാദന യൂണിറ്റുകൾ നടത്തുന്ന അനേകം സ്ത്രീകൾ കേരളത്തിലുണ്ട്. ഗ്രാമീണതലത്തിലാണ് ഇതിലധികവും. പൊതുവെ നോക്കിയാൽ വൈവിധ്യമാർന്ന അച്ചാറുകൾ തയ്യാറാക്കുന്നതിൽ ഇവിടുത്തെ സ്ത്രീകൾക്ക് പ്രത്യേക പരിശ്രമമോ പരിശീലനമോ ആവശ്യമില്ല. പരമ്പരാഗതമായി തന്നെ അവർ ഈ രംഗത്ത് കൈപ്പുണ്യമുള്ളവരാണ്. സ്വാഭാവികമായും പുതിയൊരു സ്വയംതൊഴിൽ സംരംഭത്തെക്കുറിച്ച് ചിന്തിക്കുമ്പോൾ കൂടുതൽ പേരും ആദ്യം തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതും ഇത്തരം മേഖലകൾ തന്നെയാണ്. ഈ രംഗത്ത് ചെറിയൊരു യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കാൻ വലിയൊരു മുതൽമുടക്കും ആവശ്യമില്ല. ഇതോടൊപ്പം സർക്കാർ തലത്തിൽ ലഭിക്കുന്ന ശാസ്ത്രീയ പരിശീലനവും ധനസഹായവും കൂടിയാകുന്നതോടെ പലരും മികച്ചൊരു വരുമാനമാർഗ്ഗമായി അച്ചാർ ഉത്പാദനം തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നു.

കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾ വ്യാപകവും ഫലപ്രദവും ആയതോടെയാണ് ഇത്തരം ഉത്പാദന യൂണിറ്റുകൾ തുടങ്ങാൻ ആവശ്യമായ ആത്മബലം പല സ്ത്രീകൾക്കും ലഭിച്ചത്. വിവിധ സ്ഥലങ്ങളിൽ അച്ചാർ ഉത്പാദനം നടക്കുന്നതും കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകളുടെ തന്നെ മേൽനോട്ടത്തിലാണ്. സംസ്ഥാനത്തെ 14 ജില്ലകളിലായി രണ്ടേമുക്കാൽ ലക്ഷത്തോളം കുടുംബശ്രീ അയൽക്കൂട്ടങ്ങൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഇതിലെല്ലാം കൂടി 45 ലക്ഷത്തോളം കുടുംബങ്ങൾ അംഗമാണ്. സ്വാഭാവികമായും ഇതിന്റെ ഇരട്ടിയോളം സ്ത്രീകളെങ്കിലും വിവിധ കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകളുടെ ഭാഗമായിരിക്കും. ഇരുപതിനായിരത്തോളം ഏരിയ ഡെവലപ്മെന്റ് സൊസൈറ്റികളും ആയിരത്തിലധികം കമ്യൂണിറ്റി ഡെവലപ്മെന്റ് സൊസൈറ്റികളും ഇവരുടേതായിട്ടുണ്ട്. ആയിരത്തിലധികം കോടി രൂപയുടെ ലഘുസമ്പാദ്യം നേടാനും കുടുംബശ്രീ വനിതകൾക്ക് കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു.

ഇത്തരത്തിൽ ശക്തമായ അടിത്തറ ഉള്ളതുകൊണ്ടും മേൽത്തട്ടിൽനിന്നും കൃത്യമായ നിരീക്ഷണ സംവിധാനം പ്രവർത്തിക്കുന്നതുകൊണ്ടും വിജയകരമായ രീതിയിൽ അച്ചാർ ഉത്പാദനയൂണിറ്റ് പോലെയുള്ള സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങാൻ കുടുംബശ്രീ വനിതകൾക്ക് വളരെ എളുപ്പമാണ്. അതുതന്നെയാണ് ഗ്രാമീണവനിതകൾക്ക് ഏറെ പ്രയോജനപ്രദമായതും. സർക്കാർ നൽകുന്ന ധനസഹായത്തിന് പുറമെ കുറഞ്ഞ പലിശയ്ക്ക് വിവിധ ബാങ്കുകളും കുടുംബശ്രീ അംഗങ്ങൾക്ക് വായ്പ നൽകുന്നുണ്ട്. തിരിച്ചടവിന്റെ സമയത്ത് ഈ തുകയിൽനിന്ന് സബ്സിഡിയും ലഭിക്കുന്നു. ഇത്തരത്തിൽ കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകളുടെ വ്യാപനവും ഈ മേഖലയിലെ സർക്കാർ സഹായവും കൂടിയായതോടെ കേരളത്തിലെ അച്ചാർവ്യവസായവും അനുദിനം കൂടുതൽ കരുത്ത് പ്രാപിക്കുകയാണ്.

ടെക്നോട്രെൻഡ്

ലോറൻസ് മാത്യു

ബഹിരാകാശ ഗവേഷണവും സംരംഭക സാധ്യതകളും

ഇന്റർനാഷണൽ സ്പേസ് സ്റ്റേഷനിൽ മാസങ്ങളോളം കുടുങ്ങിപ്പോയ സുനിതാ വില്യംസും കൂട്ടാളിയും സുരക്ഷിതമായി ഭൂമിയിലെത്തിയത് സാധാരണക്കാരുടെ പോലും ശ്രദ്ധ പിടിച്ച് പറ്റിയ സംഭവം ആയിരുന്നു. കോടികൾ ചിലവഴിച്ച് ബഹിരാകാശ ഗവേഷണം നടത്തിയിട്ട് എന്ത് കാര്യമെന്ന് ചിന്തിക്കുന്ന ചിലരെങ്കിലും ഉണ്ടാകും. ഗവേഷണത്തിനായി ഒരു രാജ്യം മാറ്റി വെക്കുന്ന സമ്പത്ത് ഭാവിയിലേക്കുള്ള മുതൽക്കൂട്ടാണ്. കമ്മ്യൂണിക്കേഷൻ രംഗത്തും കാലാവസ്ഥാ നിരീക്ഷണത്തിലും കാർഷിക വ്യാവസായിക മേഖലകളിലുമെല്ലാം അഭൂതപൂർവ്വമായ മാറ്റങ്ങൾക്ക് വഴി മരുന്നിട്ടത് ബഹിരാകാശ ഗവേഷണം ആയിരുന്നു എന്ന് പറഞ്ഞാൽ അത് അതിശയോക്തിയല്ല. ബഹിരാകാശ ഗവേഷണം വെറും ചിലവല്ല, മനുഷ്യന്റെ ജിജ്ഞാസയും ഭാവിയും സംബന്ധിച്ച ഒരു നിക്ഷേപമാണ്. ഇത് നമ്മുടെ ജ്ഞാനത്തെ വികസിപ്പിക്കുകയും പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ സൃഷ്ടിക്കുകയും ഭൂമിയിലെ ജീവിതം മെച്ചപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുന്നു. ഭാവിയിൽ മനുഷ്യന്റെ നിലനിൽപ്പിനെ സംബന്ധിച്ച പ്രധാന ചോദ്യങ്ങൾക്ക് ഉത്തരം കണ്ടെത്താനും ഇത് സഹായിക്കുന്നു.

പ്രമുഖ ബഹിരാകാശ ഏജൻസികൾ

ലോകത്തിലെ പ്രബല ശക്തികളെല്ലാം തന്നെ ബഹിരാകാശ ഗവേഷണത്തിന് ഏറെ പ്രാധാന്യം നൽകുന്നുണ്ട്. 1958 ൽ സ്ഥാപിതമായ നാസയാണ് (National Aeronautics and Space Administration) അമേരിക്കയുടെ ബഹിരാകാശ ഏജൻസി. ബഹിരാകാശ ഗവേഷണവും വിമാനം, ഉപഗ്രഹങ്ങൾ, ലോഞ്ച് സിസ്റ്റം, റോക്കറ്റ് ടെക്നോളജികൾ എന്നിവയുടെ വികസനവും നടത്തുന്നുണ്ടിവിടെ.

> **ലോകത്തിലെ പ്രബല ശക്തികളെല്ലാം തന്നെ ബഹിരാകാശ ഗവേഷണത്തിന് ഏറെ പ്രാധാന്യം നൽകുന്നുണ്ട്. 1958 ൽ സ്ഥാപിതമായ നാസയാണ്** (National Aeronautics and Space Administration) **അമേരിക്കയുടെ ബഹിരാകാശ ഏജൻസി. ബഹിരാകാശ ഗവേഷണവും വിമാനം, ഉപഗ്രഹങ്ങൾ, ലോഞ്ച് സിസ്റ്റം, റോക്കറ്റ് ടെക്നോളജികൾ എന്നിവയുടെ വികസനവും നടത്തുന്നുണ്ടിവിടെ.**

1975ൽ സ്ഥാപിതമായ European Space Agency(ESA), യൂറോപ്പിലെ 22 രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള അംഗങ്ങളോട് ചേർന്ന് ബഹിരാകാശ അനുശാസന, പ്രയോഗങ്ങൾ, ഗവേഷണങ്ങൾ എന്നിവയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. ബഹിരാകാശ പ്രോഗ്രാമുകൾ, സാറ്റലൈറ്റ് വിക്ഷേപണങ്ങൾ, മിനി-റോക്കറ്റുകൾ എന്നിവയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന റഷ്യയുടെ ബഹിരാകാശ ഏജൻസിയാണ് Roscosmos (Russian Federal Space Agency). 1993ൽ സ്ഥാപിതമായ China National Space Administration (CNSA), ചൈനയുടെ ബഹിരാകാശ പരീക്ഷണങ്ങളും റോക്കറ്റുകൾ, ഉപഗ്രഹങ്ങൾ എന്നിവയുടെ വിക്ഷേപണങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. 2003ൽ സ്ഥാപിതമായ ജപ്പാന്റെ JAXA (Japan Aerospace Exploration Agency) എന്ന ഏജൻസി, ബഹിരാകാശ ഗവേഷണങ്ങൾ, ഉപഗ്രഹ വിക്ഷേപണം, മനുഷ്യരെയോ റോക്കറ്റുകളെയോ ബഹിരാകാശത്തേക്ക് അയയ്ക്കുന്ന ദൗത്യങ്ങൾ എന്നിവ നടത്തുന്നു. 1969ൽ സ്ഥാപിതമായ ഇന്ത്യയുടെ അഭിമാന സ്തംഭമായ Indian Space Research Organisation (ISRO), ഇന്ത്യയുടെ ബഹിരാകാശ യാത്രകൾ, ഉപഗ്രഹങ്ങൾ, ചന്ദ്രയാൻ, മംഗൽയാൻ തുടങ്ങിയ പ്രശസ്ത ബഹിരാകാശ ദൗത്യങ്ങൾ നടത്തുന്നു. ഇത് കൂടാതെ ലോക കോടീശ്വരനായ എലോൺ മസ്കിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ 2002 ൽ സ്ഥാപിതമായ SpaceX എന്ന സ്വകാര്യ കമ്പനി റോക്കറ്റുകൾ, ഉപഗ്രഹങ്ങൾ, Marsലേക്ക് മനുഷ്യനെ എത്തിക്കുന്ന ദൗത്യങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുന്നു. SpaceX ന്റെ ബഹിരാകാശ പേടകത്തിലാണ് അന്താരാഷ്ട്ര ബഹിരാകാശ നിലയത്തിൽ നിന്നും സുനിതാ വില്യംസിനെയും മറ്റും ഭൂമിയിലെത്തിച്ചത്. വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാവുന്ന റോക്കറ്റുകളെന്ന വിപ്ലവകരമായ ആശയം SpaceX ന്റേതായിരുന്നു.

ഐ എസ് ആർ ഓ യും സംരംഭക സാധ്യതകളും

ഇന്ത്യയുടെ ബഹിരാകാശ ഏജൻസിയായ ഐ എസ് ആർ ഓ യാണ് ഭാരതത്തിന്റെ ബഹിരാകാശ ദൗത്യങ്ങൾക്ക് ചുക്കാൻ പിടിക്കുന്നത്. ഇന്ത്യയുടെ വ്യവസായപരമായ വളർച്ചയിൽ ഐ എസ് ആർ ഓ യുടെ പങ്ക് ചെറുതല്ല. പല നിലയിൽ സംരംഭങ്ങൾക്ക് സഹായകരമായ നിലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഒരു സ്ഥാപനമാണ് ഐ എസ് ആർ ഓ.

ടെക്നോളജി ട്രാൻസ്ഫർ

കേന്ദ്ര സർക്കാർ Make in India ക്യാമ്പയിനുമായി വരുന്നതിനും എത്രയോ മുൻപേ തന്നെ ISRO ഇത്തരത്തിൽ ചുവട് വെച്ചിരുന്നു. അതായത് തദ്ദേശിയമായി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുക. ഇറക്കുമതിക്ക് ബദലായി ഇന്ത്യയിൽത്തന്നെ നിർമ്മിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യമിട്ട് കൊണ്ട് തന്നെ വിവിധങ്ങളായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ISRO രൂപപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ നിയമപരമായി കൈമാറുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. സംരംഭക താൽപ്പര്യമുള്ളവർക്ക് ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണി സാധ്യത മനസ്സിലാക്കി നിർമ്മാണ രംഗത്തേക്ക് കടക്കുവാൻ കഴിയും.

ഉദാഹരണമായി CASPOL (Ceramic-Polymer hybrid) എന്ന തീ പിടിക്കാത്ത ഒരു പ്രത്യേക തരം പെയിന്റ് ISRO രൂപപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇതൊരു വാട്ടർ ബേസ്ഡ് പെയിന്റ് ആണ്. സെറാമികും പോളിമർ കമ്പോണന്റുകളും കൂടിച്ചേർന്നൊരു പ്രത്യേക മെറ്റീരിയൽ ആണിത്. ഏവിയേഷൻ രംഗത്തും വാഹന നിർമ്മാണ മേഖലയിലും മെഡിക്കൽ ഉപകരണ നിർമ്മാണ മേഖലയിലുമൊക്കെ ഉപയോഗിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഈ പെയിന്റിന്റെ വിപണി സാധ്യത തിരിച്ചറിഞ്ഞ് സംരംഭക രംഗത്തേക്ക് പ്രവേശിക്കുവാൻ കഴിയും.

കേന്ദ്ര സർക്കാർ Make in India **ക്യാമ്പയിനുമായി വരുന്നതിനും എത്രയോ മുൻപേ തന്നെ** ISRO **ഇത്തരത്തിൽ ചുവട് വെച്ചിരുന്നു. അതായത് തദ്ദേശിയമായി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുക. ഇറക്കുമതിക്ക് ബദലായി ഇന്ത്യയിൽത്തന്നെ നിർമ്മിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യമിട്ട് കൊണ്ട് തന്നെ വിവിധങ്ങളായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ** ISRO **രൂപപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.**

വ്യവസായികമായി നിരവധി ഉപയോഗങ്ങളുള്ള യൊന്നാണ് Alumina (Al2O3) എന്ന മെറ്റീരിയൽ. ഇപ്പോഴും നമുക്കാവശ്യമുള്ള അലുമിനയുടെ ഭൂരിഭാഗവും ഇറക്കുമതി ചെയ്യുകയാണ്. 1600 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ കൂടുതൽ ചൂടുണ്ടുവെങ്കിലേ അത് കത്തുകയുള്ളു. എന്നാൽ ഐ എസ് ആർ ഓ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത കോമ്പോസിറ്റ് അലുമിനക്ക് ഇതിൽ താഴെ ചൂടിൽ കത്തുവാൻ കഴിയും. ഇത് മാത്രമല്ല നിരവധി ഗുണങ്ങളുള്ള ഈ മെറ്റീരിയൽ വിവിധങ്ങളായ വ്യവസായ മേഖലകളിൽ ഉപയോഗിക്കുവാൻ കഴിയും.

ഇൻസുലേഷനുകൾക്കുപയോഗിക്കാനായി അടുത്തിടെ ISRO വികസിപ്പിച്ച ഒരു പ്രത്യേക മെറ്റീരിയലാണ് Silica aerogel basedcomposite sheets. സാന്ദ്രതയും (Density) തെർമൽ കണ്ടക്ടിവിറ്റിയും ഏറെ കുറഞ്ഞതാണ് ഇത്. ഇലക്ട്രോണിക് ഉപകരണങ്ങൾക്ക് നേരിട്ട് DC Supply നൽകുന്ന Triple Input Smart Power Supply (TRISP) എന്നയൊരു സംവിധാനം ISRO രൂപപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഉപകരണങ്ങൾക്ക് ഒരിക്കലും പവർ നഷ്ടമാകാതെ നോക്കുന്ന ഈ സംവിധാനം 85 ശതമാനത്തോളം പവർ സേവ് ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. അതിനാൽത്തന്നെ USP ഒഴിവാക്കുവാനും കഴിയുന്നു. വൈദ്യുതി വാഹനങ്ങളുടെ ചാർജ്ജിങ്ങിൽ ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്ന ഒരു സംവിധാനമാണിത്.

വൈദ്യുതി ശേഖരിച്ച് വെക്കുവാനും ആവശ്യമുള്ളപ്പോൾ ഉപയോഗിക്കുവാനും കഴിയുന്ന സംവിധാനമാണല്ലോ കപ്പാസിറ്ററുകൾ. എന്നാൽ നിലവിലുള്ളവയുടെ പരിമിതികൾ പരിഹരിച്ചു കൊണ്ട് സെക്കൻറുകൾക്കുള്ളിൽ ചാർജ്ജാവുന്ന സൂപ്പർ കപ്പാസിറ്ററുകൾ ISRO വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. റോക്കറ്റുകളിലും വാഹന വ്യവസായ മേഖലയിലും, ഇലക്ട്രോണിക്സ് രംഗത്തും ഗ്രിഡ് സിസ്റ്റത്തിലുമൊക്കെ വിപ്ലവം സൃഷ്ടിക്കുവാൻ പോന്നതാണിത്.

സിലിക്ക ഫൈബറിന്റെ ഉൽപ്പാദനത്തിന് osl-gel process എന്നയൊരു പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യ ISRO കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. 1500 ഡിഗ്രി വരെ ചൂട് താങ്ങുവാൻ കഴിവുള്ളതാണ് ഇങ്ങനെ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന സിലിക്ക ഫൈബർ. നിലവിലുള്ളതിനേക്കാൾ കുറഞ്ഞ നിർമ്മാണ ചിലവാണിതിനുള്ളത്.

ഇത്തരത്തിലുള്ള നിരവധിയായ സാങ്കേതിക വിദ്യകളും, മെറ്റീരിയലുകളും ഉപകരണങ്ങളുമൊക്കെ ISRO വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. സംരംഭക മോഹമുള്ളവർക്ക് ഐ എസ് ആർ ഓ യുമായി ബന്ധപ്പെട്ടാൽ സാങ്കേതിക വിദ്യ സ്വായത്തമാക്കി സ്വന്തം സംരംഭങ്ങളാരംഭിക്കുവാൻ കഴിയും. nsil@isro.gov.in എന്ന വിലാസത്തിൽ ബന്ധപ്പെട്ടാൽ കൂടുതൽ വിവരങ്ങളറിയുവാൻ കഴിയും.

ഇത്തരത്തിലുള്ള നിരവധിയായ സാങ്കേതിക വിദ്യകളും, മെറ്റീരിയലുകളും ഉപകരണങ്ങളുമൊക്കെ ISRO വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. സംരംഭക മോഹമുള്ളവർക്ക് ഐ എസ് ആർ ഓ യുമായി ബന്ധപ്പെട്ടാൽ സാങ്കേതിക വിദ്യ സ്വായത്തമാക്കി സ്വന്തം സംരംഭങ്ങളാരംഭിക്കുവാൻ കഴിയും. nsil@isro.gov.in എന്ന വിലാസത്തിൽ ബന്ധപ്പെട്ടാൽ കൂടുതൽ വിവരങ്ങളറിയുവാൻ കഴിയും. ബി ടെക് വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് തങ്ങളുടെ പ്രൊജക്ട് ഇവിടെ ചെയ്ത് കൊണ്ട് സംരംഭക ലോകത്തേക്ക് പ്രവേശിക്കുവാനും അവസരമുണ്ട്. കൂടുതൽ അറിയേണ്ടവർക്ക് ഐ എസ് ആർ ഓ യുടെ മ്യൂസിയം സന്ദർശിക്കാവുന്നതാണ്.

ROSCOSMOS

ആൻസിലറി സാധ്യതകൾ

ഒരു സംരംഭം മറ്റൊന്നിനെ ആശ്രയിച്ച് നില നിൽക്കുമ്പോൾ അത് ആദ്യത്തേതിന്റെ ആൻസിലറി യൂണിറ്റാകുന്നു. ഉദാഹരണമായി ഒരു മെഡിക്കൽ കോളേജിനാവശ്യമായ സർജിക്കൽ ഇംപ്ലാന്റ്സ് ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകൾ കോളേജിന്റെ ആൻസിലറി യൂണിറ്റാണ്. ഇത്തരത്തിൽ ചിന്തിക്കുമ്പോൾ ISRO യുടെ ആൻസിലറി യൂണിറ്റുകൾ നാടിന്റെ നാനാ ഭാഗത്തുമുണ്ട്. ബഹിരാകാശ ഗവേഷണത്തിന് നിരവധി വസ്തുക്കളാവശ്യമുണ്ട്. ഗവേഷണത്തിന് മാത്രമല്ല മംഗൾയാൻ, ചന്ദ്രയാൻ പോലുള്ളവയുടെ നിർമ്മാണത്തിനും. അത് വിവിധ

ങ്ങളായ മെറ്റീരിയലുകളാവാം, ഫ്യൂവലുകളാവാം അങ്ങനെ എന്തുമാകാം. ഐ എസ് ആർ ഓ ക്ക് വേണ്ടതായ മെറ്റീരിയലുകൾക്കായി അതിന് എക്സ്പേർട്ടുകളെയാണ് അവർ സമീപിക്കുന്നത്. അപ്പോൾ ആവശ്യമുള്ളവ നിർമ്മിച്ച് നൽകുന്ന ആൻസിലറി യൂണിറ്റുകൾ ആരംഭിക്കുകയെന്നത് ഒരു സംരംഭക സാധ്യതയാണ്.

> **ഐ എസ് ആർ ഓ ക്ക് വേണ്ടതായ മെറ്റീരിയലുകൾക്കായി അതിന് എക്സ്പേർട്ടുകളെയാണ് അവർ സമീപിക്കുന്നത്. അപ്പോൾ ആവശ്യമുള്ളവ നിർമ്മിച്ച് നൽകുന്ന ആൻസിലറി യൂണിറ്റുകൾ ആരംഭിക്കുകയെന്നത് ഒരു സംരംഭക സാധ്യതയാണ്.**

ബഹിരാകാശ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ

ബഹിരാകാശ ഗവേഷണത്തിന്റെ ഗുണഗണങ്ങൾ ഏറെയായതിനാൽ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സാധ്യതകളും നിരവധിയാണ്. മുൻകാലങ്ങളിൽ ബഹിരാകാശ ഗവേഷണത്തിന് ISRO ക്ക് മാത്രമേ അനുമതിയുള്ളു വെന്ന സർക്കാർ നയം മാറി ഈ മേഖലയിലും സ്വകാര്യ സംരംഭങ്ങളാവാം എന്ന അവസ്ഥ വന്നപ്പോൾ അത് സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളുടെ സാധ്യത വർദ്ധിപ്പിച്ചു. ആരോഗ്യ മേഖല, സ്പെയ്സ് ടൂറിസം, റോക്കറ്റ് നിർമ്മാണം, അർബൻ പ്ലാനിങ്ങ്, കൃഷി, നാവിഗേഷൻ, സ്പെയ്സ് എഡ്യുക്കേഷൻ, കാലാവസ്ഥാ നിരീക്ഷണം, കമ്യൂണിക്കേഷൻ തുടങ്ങി വ്യത്യസ്തങ്ങളായ നിരവധി മേഖലകളുമായി കണക്ട് ചെയ്യാവുന്നയൊന്നാണ് ബഹിരാകാശ ഗവേഷണം എന്നതിനാൽത്തന്നെ മികച്ച ആശയങ്ങളുള്ളവർക്ക് സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളാരംഭിക്കുവാൻ കഴിയും.

എലോൺ മസ്കിന്റെ അധീനതയിലുള്ള SpaceX പുനരുപയോഗിക്കാവുന്ന റോക്കറ്റുകളെന്ന നൂതനാശയം മുന്നോട്ട് വെച്ചയൊരു സ്റ്റാർട്ടപ്പായിരുന്നു. അതിന്റെ വളർച്ചക്ക് വർത്തമാന കാലഘട്ടം സാക്ഷ്യം വഹിച്ചത് നാം കണ്ടതാണ്. എലോൺ മസ്കിന്റെ തന്നെ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള സ്റ്റാർ ലിങ്ക് സാറ്റലൈറ്റ് അധിഷ്ഠിത ഇന്റർനെറ്റിനായി ജിയോയുമായും എയർ ടെല്ലുമായും കൈകോർത്തത് ഈ അടുത്ത

കാലത്താണ്. ആമസോൺ സി ഇ ഒ ജെഫ് ബഫോസിന്റെ ഉടമസ്ഥതയിലുള്ള ബ്ലൂ ഒർജിൻ ഈ മേഖലയിലെ മറ്റൊരു ശ്രദ്ധേയമായ ചുവട് വെപ്പാണ്. പുനരുപയോഗിക്കുന്ന റോക്കറ്റുകളിലും സ്പെയ്സ് ടൂറിസത്തിലുമാണ് ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. സാറ്റലൈറ്റുകൾ നിർമ്മിച്ച് earth imaging ഡാറ്റാ സേവനങ്ങൾ നൽകുന്ന ഒരു സ്റ്റാർട്ടപ്പാണ് Planet Labs. Agriculture, Forestry, Disaster response തുടങ്ങി നിരവധി മേഖലകളിൽ ഈ ഡാറ്റ ഉപയോഗിക്കുന്നു. Relativity Space, 3D printing technology ഉപയോഗിച്ച് റോക്കറ്റുകൾ നിർമ്മിക്കുന്ന ഒരു സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ആണ്. Additive manufacturing എന്നതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ, റോക്കറ്റുകളുടെ നിർമ്മാണം സുതാര്യവും എളുപ്പവുമായ രീതിയിലാക്കുന്നു.

ബഹിരാകാശ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ കേരളത്തിൽ

ഐ എസ് ആർ ഒ യുടെ 3 സെന്ററുകളാണ് കേരളത്തിലുള്ളത്. വിക്രം സാരാഭായ് സ്പെയ്സ് സെന്റർ (VSSC), ISRO Inertial Systems Unit (IISU), Liquid Propulsion Systems Centre (LPSC) കേരളത്തിലെ തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലാണ് ഇത്. ഇതിൽ പ്രമുഖമായത് VSSC ആണ്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ നിരവധി വിദ്യാർത്ഥികളവിടെ പ്രോജക്റ്റും ഇന്റേൺഷിപ്പും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഇത് കേരളത്തിൽ നിന്നുള്ള സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളുടെ സാധ്യത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നയൊന്നാണ്.

കേരളാ സ്പേയ്സ് പാർക്ക് (Space park) എന്നത് ബഹിരാകാശ ഗവേഷണ, വികസന, നിർമ്മാണം, ശാസ്ത്രീയ പഠനങ്ങൾ, അല്ലെങ്കിൽ ബഹിരാകാശ വ്യവസായത്തിലെ വിവിധ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കായി സംരംഭങ്ങൾക്കുള്ള ഒരു ടെക്നോളജി ഹബ് അല്ലെങ്കിൽ Innovative ecosystem എന്ന രീതിയിൽ വികസിപ്പിച്ച ഒരു ആശയമാണ്. തിരുവനന്തപുരം ആണ് ആസ്ഥാനം. https://kspace.kerala.gov.in/ എന്നതാണ് അഡ്രസ്സ്.

Rocket technology-ലേക്ക് പുതിയ പാതകൾ തുറക്കുന്നതിന് വേണ്ടി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഒരു സ്റ്റാർട്ടപ്പാണ് SkyrootAerospace. ഇതിന്റെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം small satellite launch vehicles (ചെറിയ ഉപഗ്രഹ പ്രക്ഷേപണ വാഹനങ്ങൾ) വികസിപ്പിച്ച്, വ്യവസായം, ഗവേഷണം, തുടങ്ങിയവയ്ക്കായി ഉപയോഗിക്കുകയാണ്.

ഉപഗ്രഹ വികസനം, ഡാറ്റാ വിശകലനം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഒരു സ്റ്റാർട്ടപ്പാണ് കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന Space Innovations. ബഹിരാകാശ ഗവേഷണത്തിനും ഉപഗ്രഹ വികസനത്തിനും സഹായിക്കുന്ന മറ്റൊരു സ്റ്റാർട്ടപ്പാണ് കോഴിക്കോട് കേന്ദ്രമാക്കി പ്രവർത്തിക്കുന്ന Galaxy Innovations. ബഹിരാകാശ

ഉപഗ്രഹ വികസനം, ഡാറ്റാ വിശകലനം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഒരു സ്റ്റാർട്ടപ്പാണ് കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന Space Innovations. **ബഹിരാകാശ ഗവേഷണത്തിനും ഉപഗ്രഹ വികസനത്തിനും സഹായിക്കുന്ന മറ്റൊരു സ്റ്റാർട്ടപ്പാണ് കോഴിക്കോട് കേന്ദ്രമാക്കി പ്രവർത്തിക്കുന്ന** Galaxy Innovations.

സാങ്കേതിക വിദ്യ, ഉപഗ്രഹ വികസനം, ഡാറ്റാ വിശകലനം തുടങ്ങിയവ അടിസ്ഥാനമാക്കി പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പാണ് തൃശൂർ ആസ്ഥാനമായുള്ള Space Tech. കേരളത്തിലെ ബഹിരാകാശ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ ബഹിരാകാശ സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ വികാസത്തിനും ഉപഗ്രഹ വികസനത്തിനും ബഹിരാകാശ ഗവേഷണത്തിനും സഹായിക്കുന്നു.

ബഹിരാകാശ ഗവേഷണവും സംരംഭക സാധ്യതകളും തമ്മിൽ ഏറെ ബന്ധമുണ്ട്. ISRO യുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ, കൂടാതെ ബഹിരാകാശ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളുടെ വളർച്ച, പുതിയ വ്യവസായങ്ങൾക്ക് ചാലക ശക്തിയായി വർത്തിക്കുന്നു. ഇന്ത്യയിൽ മാത്രമല്ല, ലോകത്ത് തന്നെ space technologies ലേക്കുള്ള അനേകം പുതിയ അവസരങ്ങൾ ഈ മേഖലയിലൂടെ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുന്നു. ISRO യുടെ സഹായത്തോടെ, സംരംഭക ലോകത്ത് അവസരങ്ങൾ തേടുന്നവർക്ക് നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യകളെ ആശ്രയിച്ച് വിവിധ മേഖലകളിൽ മുന്നേറാം. പരമ്പരാഗത വ്യവസായങ്ങൾക്കപ്പുറം ചിന്തിക്കുവാനും ബഹിരാകാശ സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ ചിറകിലേറി പുത്തൻ സംരംഭക സാധ്യതകൾ കണ്ടെത്തുവാനും കഴിയട്ടെ. മാറുന്ന ലോകത്ത് പാശ്ചാത്യ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് കുടിയേറുന്നതിൽ മാത്രം ശ്രദ്ധയൂന്നുന്ന യുവതലമുറ വഴി മാറി ചിന്തിക്കുവാനും ഈ രംഗത്ത് പുത്തൻ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് ഉദയം ചെയ്യുവാനും കഴിയട്ടെയെന്ന് പ്രത്യാശിക്കാം.

എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

കുമ്പിളപ്പം പൊൻ തിളക്കം

നാടൻ പലഹാരങ്ങൾ ചൂടൻ രുചിയിൽത്തന്നെ അകത്താക്കാൻ കൊതിക്കാത്ത മലയാളികളില്ല. ഗൃഹാതുരത്വമുണർത്തുന്ന ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ അതിന്റെ തനിമയൊട്ടും തന്നെ ചോരാതെ കിട്ടുവാൻ വിദേശികളും സ്വദേശികളുമായ മലയാളികൾ എത്ര രൂപ മുടക്കുവാനും തയ്യാറാണ്. "നാടൻ, തനി നാടൻ" എന്നിവ ഒരു ട്രെൻഡായി കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. വീട്ടിലെ ഊണുമായി വഴിയോരക്കടകളും ചൂടൻ ഭക്ഷണങ്ങളുമായി തട്ടുകടകളും നാടെങ്ങും പടർന്നതിന്റെ ഗുട്ടൻസ് മറ്റൊന്നുമല്ല. ഇതിന്റെ ചുവടുപിടിച്ച് കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകളും സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളും സഹകരണ സംഘങ്ങളും ഒക്കെ രംഗത്തേക്ക് വരുമ്പോൾ പുതിയൊരു വിപണിയുടെ വിശാല വാതായനങ്ങളാണ് തുറക്കപ്പെടുക. നൂതനമായ ഈ വീണ്ടെടുപ്പ് പ്രക്രിയക്ക് ഗ്രാമീണ ജനതയെ ഒരു പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ബാനറിൻ കീഴിൽ അണിനിരത്തി വിജയം കൊയ്ത ഒരു സഹകരണ സംഘത്തിന്റെ കഥയാണിന്ന് വായനക്കാർക്ക് മുന്നിൽ അവതരിപ്പിക്കുന്നത്.

കോട്ടയം ജില്ലയിൽ പാലായ്ക്കടുത്തുള്ള നീലൂർ സർവീസ് സഹകരണ ബാങ്കാണ് ഉൽപാദന വിപണന രംഗങ്ങളിൽ ഒരു "നാടൻ" പരീക്ഷണത്തിന് ഇറങ്ങിത്തിരിച്ചത്.

നബാർഡിന്റെ സഹകരണത്തോടെ 2016 ൽ രൂപീകരിച്ച നീലൂർ പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി തുടക്കം മുതലേ ലക്ഷ്യമിട്ടത് പാഴാക്കിക്കളയുന്ന നാടൻ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളെ മൂല്യ വർധിത ഉൽപന്നങ്ങളാക്കി മാറ്റുക എന്നതായിരുന്നു. റബ്ബർ കഴിഞ്ഞാൽ മലനാട്ടിലെ പ്രധാന കാർഷിക വിളയായ മരിച്ചീനിയുടെ ദുരവസ്ഥയ്ക്ക് ഒരു പരിഹാരം കണ്ടുകൊണ്ടായിരുന്നു കമ്പനിയുടെ തുടക്കം. സീസണിൽ കിലോയ്ക്ക് കേവലം അഞ്ചു രൂപ പോലും കിട്ടാതെ കർഷകർ കൃഷി ഉപേക്ഷിക്കുമ്പോഴായിരുന്നു കമ്പനിയുടെ ഈയൊരു തീരുമാനം. വിപണി വിലയേക്കാൾ കൂടുതൽ നൽകി ശേഖരിക്കുന്ന മരച്ചീനി വിവിധ ഉൽപന്നങ്ങളായപ്പോൾ ആവശ്യക്കാരേറെ. ഇത് കർഷകരുടെ ആത്മവിശ്വാസം വർധിപ്പിച്ചു.

വ്യത്യസ്തതയാണ് വിജയത്തിന് വേഗത കൂട്ടുക എന്നത് പ്രായോഗിക ജ്ഞാനത്തിലൂടെ തിരിച്ചറിഞ്ഞാണ് ചക്കയിലെ നൂതന പരീക്ഷണത്തിന് കമ്പനിയെ പ്രേരിപ്പിച്ചത്. മധ്യകേരളത്തിൽ, പ്രത്യേകിച്ചും മലനാട്ടിൽ ചക്കയുടെ സീസണത്തുമ്പോൾ നാലുമണി പലഹാരമായി തീൻമേശയിൽ എത്തുന്ന കുമ്പിളപ്പം ഇഷ്ടപ്പെടാത്ത ഭക്ഷണപ്രിയരില്ല. കറുവയടെ സുഗന്ധത്തോട് സാമ്യമുള്ള വഴനയില കുമ്പിൾ കുത്തി അതിൽ അപ്പക്കൂട്ടു നിറച്ച് ആവിയിൽ പുഴുങ്ങിയെടുക്കുന്ന കുമ്പിളപ്പം രണ്ടുമൂന്നു ദിവസം വരെ കേടു കൂടാതെയിരിക്കും. യാത്രാവേളകളിൽ സ്നാക്സ് ആയി കൊണ്ടുപോകാൻ ഉത്തമമായ ഈ പലഹാരത്തെയാണ് കമ്പനി വിപണിയിലേക്ക് വലതുകാൽ വച്ച് ഇറക്കിയത്. മധുരവും മണവും രുചിയും ഒത്തിണങ്ങിയ കുമ്പിളപ്പം തുടക്കത്തിലെ സൂപ്പർ ഹിറ്റ്.

ശുദ്ധമായി തയ്യാറാക്കിയ ശർക്കര പാനിയിലേക്ക് പൾപ്പ് രൂപത്തിലാക്കിയ ചക്കപ്പഴവും വറുത്ത അരിപ്പൊടിയും തേങ്ങാപ്പീരയും ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കി യോജിപ്പിക്കുന്നു. ഇതിലേക്ക് ഏലയ്ക്ക, ജീരകം ഇവ പൊടിച്ചത് ചേർത്ത് സുഗന്ധപൂരിതമാക്കുന്നു. ഇതാണ് വഴനിയില കുമ്പിളിൽ നിറയ്ക്കുന്നത്. ഒരു കുമ്പിളിൽ 85 ഗ്രാം മാവ് നിറയ്ക്കും. 1500 അപ്പം പുഴുങ്ങിയെടുക്കാൻ പറ്റുന്ന ചെമ്പുകളിലാണ് ഇവ ആവിയ്ക്ക് വയ്ക്കുന്നത്. പ്രതിദിനം 9000 കുമ്പിളപ്പമാണ് തുടക്കത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയിരുന്നത്. 9 മണിയോടെ ആവി പറക്കുന്ന കുമ്പിളപ്പം ബേക്കറികളിലേക്കും എത്നിക് ഹോട്ടലുകളിലേക്കും പറന്നു തുടങ്ങുകയായി. മൂന്നുമണിയോടെ ഉത്പന്നം പൂർണമായും തീർന്നിരിക്കും.

ശുദ്ധമായി തയ്യാറാക്കിയ ശർക്കര പാനിയിലേക്ക് പൾപ്പ് രൂപത്തിലാക്കിയ ചക്കപ്പഴവും വറുത്ത അരിപ്പൊടിയും തേങ്ങാപ്പീരയും ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കി യോജിപ്പിക്കുന്നു. ഇതിലേക്ക് ഏലയ്ക്ക, ജീരകം ഇവ പൊടിച്ചത് ചേർത്ത് സുഗന്ധപൂരിതമാക്കുന്നു. ഇതാണ് വഴനിയില കുമ്പിളിൽ നിറയ്ക്കുന്നത്. ഒരു കുമ്പിളിൽ 85 ഗ്രാം മാവ് നിറയ്ക്കും. 1500 അപ്പം പുഴുങ്ങിയെടുക്കാൻ പറ്റുന്ന ചെമ്പുകളിലാണ് ഇവ ആവിയ്ക്ക് വയ്ക്കുന്നത്. പ്രതിദിനം 9000 കുമ്പിളപ്പമാണ് തുടക്കത്തിൽ തയ്യാറാക്കിയിരുന്നത്.

ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ വിജയം നേടിയ തോടെയാണ് വിദേശത്തെ ഫുഡ് കോർട്ടുകളെ ലക്ഷ്യമാക്കി ഉൽപാദനം വർദ്ധിപ്പിച്ചത്. ഗൾഫ് രാജ്യങ്ങളിലായിരുന്നു തുടക്കം. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ പരിശോധനകളിൽ എ പ്ലസ് നേടിയ കുമ്പിളപ്പം ഇന്ന് യു കെ, കാനഡ, അമേരിക്ക തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലും പറന്നെത്തുന്നു. പ്രകൃതിദത്ത സുഗന്ധം, പ്രിസർവേറ്റീവുകളെ ഒഴിവാക്കൽ, ഗുണമേന്മയുള്ള അരി, ശർക്കര, തേങ്ങ, ജീരകം, ഏലക്ക എന്നിവയുടെ സങ്കലനം എന്നിവയും ഒരു സർക്കാർ നിയന്ത്രിത സ്ഥാപനത്തിന്റെ ഉൽപ്പന്നം എന്ന സൽപ്പേരും നബാർഡിന്റെ കൈത്താങ്ങും കുമ്പിളപ്പത്തിന് പൊൻതിളക്കം നൽകുന്നു.

ഭക്ഷ്യവസ്തു എന്ന നിലയിൽ അസംസ്കൃത സാധനങ്ങളുടെ തെരഞ്ഞെടുപ്പ് ഒരു വലിയ കടമ്പ തന്നെയാണ്. ഏറ്റവും മുന്തിയ അരിയും മറ്റു ചേരുവകളും കൃത്യമായ അനുപാതത്തിൽ ചേർത്താൽ മാത്രമേ ഉൽപ്പന്നത്തിന് സ്വാദും, മൃദുത്വവും ഉണ്ടാകൂ. കുമ്പിൾ കുത്താനുള്ള വഴനയില വനപ്രദേശങ്ങളിൽ നിന്നും സൊസൈറ്റികൾ വഴിയാണ് സംഭരിക്കുന്നത്. ഇടുക്കി, പത്തനംതിട്ട, പാലക്കാട്ടെ മണ്ണാർക്കാട്, അട്ടപ്പാടി തുടങ്ങിയ സ്ഥലങ്ങളിൽ നിന്നും കേടുപാടുകളില്ലാത്ത ഇലകൾ കൃത്യമായി സംഭരിക്കുന്നു. വലിയ ഇലകൾ രണ്ടാക്കിയും

കുമ്പിളൊരുക്കും. ഇലയൊന്നിന് ഒരു രൂപ വരെ വിലയുള്ളതിനാൽ അവ ശേഖരിക്കുന്ന സംഘങ്ങൾക്കും സന്തോഷം.

കുമ്പിളപ്പത്തിനായി നന്നായി വിളഞ്ഞു പഴുത്ത ചക്കയാണ് ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നത്. ഒമ്പത് മാസവും ചക്ക ലഭ്യമാണെന്ന് കമ്പനി ചെയർമാൻ മാത്യു സിറിയക് പറയുന്നു. സംഭരിച്ച് ശീതീകരിച്ചു വയ്ക്കുന്ന പൾപ്പ് മറ്റു മൂന്നു മാസങ്ങളിൽ ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നു. രാസവസ്തുക്കൾ കലർത്താതെയുള്ള വിപണനമാകയാൽ ഓർഡർ അനുസരിച്ച് മാത്രമാണ് ഇപ്പോൾ ഉൽപാദനം. അതിനാൽ ഡാമേജ്, റിട്ടേൺ എന്നിവ കമ്പനിയുടെ മാർക്കറ്റിംഗ് സ്റ്റേറ്റ്മെന്റുകളിലില്ല. 10 വനിതകൾ അടങ്ങുന്ന യൂണിറ്റാണ് കുമ്പിളപ്പത്തെ അണിയിച്ചൊരുക്കുന്നത്. വ്യാപകമായ ഉൽപാദനത്തേക്കാൾ ഫലപ്രദമായ വിപണനമാണ് കമ്പനി ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. വിദേശ വിപണനത്തിന് നിലവിൽ ഏജൻസികളാണ് രംഗത്തുള്ളത്. തൻമൂലം ഇത് സംബന്ധിച്ച നൂലാമാലകൾ ഒന്നുമില്ല.

ഇത് കൂടാതെ പുട്ടുപൊടി, മഞ്ഞൾപ്പൊടി, മസാലപ്പൊടി, അച്ചാറുകൾ തുടങ്ങിയ പതിനാറിനം ഉൽപ്പന്നങ്ങളും നീലൂർ പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് കമ്പനിയുടെതായി വിപണിയിലെത്തുന്നു. വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിലൂടെയും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളിലൂടെയും അംഗങ്ങൾക്ക് മികച്ച ലാഭവും ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് മികച്ച ഉത്പന്നങ്ങളും എത്തിക്കുന്ന പ്രക്രിയ തുടരുമെന്ന് കമ്പനി സിഇഒ ഷാജി പറഞ്ഞു. ഗുണമേന്മ കാത്തുസൂക്ഷിക്കുന്നിടത്തോളം വിപണനത്തിൽ ഒരു പ്രശ്നവും ഇല്ലെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

Mavelil Bakery & Borma

Pala

Mob: 9446819649

ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

എം. എസ്. എം. ഇ യും സാമ്പത്തിക വികസനവും [MSMEs and Economic Development]

ഇന്ത്യയുടെ സാമ്പത്തിക വികസനത്തിൽ സൂക്ഷ്മ – ചെറുകിട – ഇടത്തരം സംരംഭ മേഖലയ്ക്ക് (Micro- Small- Medium Enterprise Sector- MSME) വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ട ഒരു സ്ഥാനമാണുള്ളത്. 2006– ന് മുൻപ് ഇന്ത്യയിൽ വ്യവസായങ്ങൾ നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനും വികസിപ്പിക്കുന്നതിനുമായി 1951– ലെ വ്യവസായ (വികസനവും നിയന്ത്രണവും) നിയമമായിരുന്നു നിലവിലുണ്ടായിരുന്നത്. പുതിയ വ്യവസായങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനും സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും നിയന്ത്രണങ്ങൾ ചുമത്തുന്നതിനും കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന് അധികാരം നൽകുന്ന നിയമമാണിത്. ഈ നിയമം അനുസരിച്ച് വ്യവസായങ്ങൾക്ക് അനുവദിക്കുന്ന ലൈസൻസുകൾ ഭേദഗതി ചെയ്യുന്നതിനും റദ്ദ് ചെയ്യുന്നതിനും കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന് അധികാരം നൽകുന്ന നിയമമായിരുന്നു ഇത്.

സൂക്ഷ്മ –ചെറുകിട –ഇടത്തരം സംരംഭ വികസന നിയമം – 2006 (MSMED Act- 2006)

2006 ഒക്ടോബർ രണ്ടാം തീയതി മുതലാണ് സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭ വികസന നിയമം (Micro Small Medium Enterprises Development Act) - 2006 പ്രാബല്യത്തിൽ വന്നത്. "വ്യവസായം" എന്നതിന് പകരം "സംരംഭം" എന്ന പദമാണ് ഈ നിയമം ഔദ്യോഗികമായി അംഗീകരിച്ചത്. എം എസ് എം ഇ എന്നീ അക്ഷരങ്ങൾ യഥാക്രമം പ്രതിനിധീകരിക്കുന്നത് എം മൈക്രോ (Micro) എസ്– സ്മാൾ (Small) എം – മീഡിയം (Medium) ഇ – എന്റർപ്രൈസ് (Enterprise) എന്നിങ്ങനെയാണ്

എം എസ് എം ഇകളുടെ നിർവചനം (Definition of MSMEs)

സംരംഭം തുടങ്ങുന്ന നിക്ഷേപത്തിന്റെയും വാർഷിക വില്പനയുടെയും അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് സംരംഭങ്ങളെ വർഗ്ഗീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. 2020- ലെ എം. എസ്. എം. ഇ വികസന നിയമ ഭേദഗതിയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ളതാണ് നിലവിലെ നിർവചനം.

തരം	നിക്ഷേപതുക	വാർഷിക വിൽപന
സൂക്ഷ്മം	1 കോടി വരെ	5 കോടി വരെ
ചെറുകിടം	10 കോടി വരെ	50 കോടി വരെ
ഇടത്തരം	50 കോടി വരെ	250 കോടി വരെ

സാമ്പത്തിക വികസനം (Economic Development)

ഒരു രാജ്യത്തിന്റെ സാമ്പത്തിക വികസനത്തിന് എം. എസ്. എം. ഇ യുടെ പങ്ക് പ്രധാനപ്പെട്ടതാണ്. സാമ്പത്തിക വികസനത്തിന് എം. എസ്. എം. ഇ യുടെ പ്രാധാന്യം താഴെപ്പറയുന്ന ഘടകങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വിശദീകരിക്കാവുന്നതാണ്.

1. മൊത്തം ആഭ്യന്തര ഉൽപാദനത്തിലേക്കുള്ള സംഭാവന [Contribution to Gross Domestic Proudct (GDP)]

ഇന്ത്യയുടെ മൊത്തം ജിഡിപിയുടെ ഏകദേശം 30% ആണ് എം. എസ്. എം. ഇ മേഖലയുടെ സംഭാവന. ഇന്ത്യയുടെ മൊത്തം ജിഡിപിയുടെ മൂന്നിൽ ഒരു ഭാഗം സംഭാവന ചെയ്യുന്നത് എം. എസ്. എം. ഇ മേഖലയാണ്.

2. തൊഴിൽ (Employment)

ഇന്ത്യയുടെ തൊഴിൽമേഖലയ്ക്ക് എം. എസ്. എം. ഇ യുടെ സംഭാവന 11 കോടിക്ക് മുകളിലാണ്. ഗ്രാമീണ മേഖലയിലും തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിന് എം. എസ്. എം. ഇ മേഖല സഹായിക്കുന്നു.

3. കയറ്റുമതി (Export)

ഇന്ത്യയുടെ മൊത്തം കയറ്റുമതിയുടെ 40% ത്തിൽ കൂടുതലും ഈ മേഖലയാണ് സംഭാവന ചെയ്യുന്നത്.

വർഷം	സംഭാവന
2021–22	45.3%
2022–23	43.59%
2023–24	45.73%

4. പ്രാദേശിക സാമ്പത്തിക വികസനം (Regional Development)

പ്രാദേശിക സാമ്പത്തിക വികസനത്തിൽ ഈ മേഖലയുടെ പ്രാധാന്യം നിർണായകമാണ്. വരുമാനത്തിനുള്ള അസമത്വം ലഘൂകരിക്കുന്നതിന് ഇത് സഹായിക്കുന്നു.

5. സുസ്ഥിര വികസനം (Sustainable Development)

ഊർജ്ജ ഉപഭോഗത്തിന്റെ അളവ് കുറയ്ക്കാനും

ചെലവ് ചുരുക്കുവാനും പാരിസ്ഥിതിക നേട്ടങ്ങൾ കൈവരിക്കുവാനും ഈ മേഖല സഹായകരമാകുന്നു.

6. സർക്കാർ പിന്തുണ (Government Support)

വായ്പാബന്ധിത മൂലധന സബ്സിഡി പോലെയുള്ള പദ്ധതികൾ സർക്കാരിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്നതിലൂടെ സാങ്കേതികവിദ്യ മെച്ചപ്പെടുത്തുവാനും അതിലൂടെ വ്യവസായിക ഉത്പാദനക്ഷമത വർധിപ്പിക്കുവാനും കഴിയുന്നു.

7. നൂതനാശയങ്ങൾ വളർത്തുന്നു (Growth of Innovation)

എം. എസ്. എം. ഇ കൾ നൂതനാശയങ്ങൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിലൂടെ സംരംഭകത്വം പരിപോഷിക്കുന്നതിന് സഹായകരമാകുന്നു.

8. എം. എസ്. എം. ഇ യെ ശക്തമാക്കുന്നതിനുള്ള പദ്ധതികളും സേവനങ്ങളും (Programmes for Strengthening the MSME Sector)

(1) ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ

സ്വന്തമായി സൂക്ഷ്മ, ഇടത്തരം, ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്ന ഏതൊരു സംരംഭത്തിനും രജിസ്ട്രേഷൻ തിരഞ്ഞെടുക്കാം. ഉൽപാദന- സേവന- ട്രേഡിങ് സംരംഭങ്ങൾ പോർട്ടലിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാൻ കഴിയുന്നതാണ്. ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ എടുക്കുന്നത് കൊണ്ട് വായ്പാബന്ധിത സബ്സിഡി പദ്ധതികൾ ഉൾപ്പെടെ അനവധി ആനുകൂല്യങ്ങളും പദ്ധതികളും ലഭിക്കുന്നതാണ്.

(2) സി ജി റ്റി എം എസ് എം ഇ

അഞ്ചു കോടി രൂപ വരെയുള്ള കൊളാറ്ററൽ ഫ്രീ ലോൺ എം. എസ്. എം. ഇ കൾക്ക് ലഭിക്കുന്നതാണ്.

(3) പി. എം. ഇ. ജി. പി, പി എം എഫ് എം ഇ, പി എം വിശ്വകർമ്മ, പി എം സ്ട്രീറ്റ് വെണ്ടർസ് സ്കീം എന്നിവ സൂക്ഷ്മ - ചെറുകിട - ഇടത്തരം സംരംഭകർക്ക് ലഭിക്കുന്നതാണ്.

(4) സെഡ് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ (ZED Certification)

സീറോ ഡിഫക്ട് സീറോ ഇഫക്ട് എന്ന പദ്ധതിയിലൂടെ ഗുണമേന്മ വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും, സുരക്ഷിതത്വം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും, ഉൽപാദനക്ഷമത വർധിപ്പിക്കുവാനും കഴിയുന്നതാണ്. മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സംരംഭങ്ങൾക്ക് മൂന്നു തരത്തിലുള്ള സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ലഭിക്കുന്നു. ഏറ്റവും കുറവ് മാനദണ്ഡം പാലിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾക്ക് ബ്രോൺസ് സർട്ടിഫിക്കേഷനും, ഏറ്റവും കൂടുതൽ പാലിക്കുന്നതിന് ഗോൾഡും, ഇതിന് രണ്ടിനും ഇടയിൽ മാനദണ്ഡം പാലിക്കുന്നതിന് സിൽവറും ലഭിക്കുന്നു.

(5) എം എസ് എം ഇ ഫെസിലിറ്റേഷൻ കൗൺസിൽ

2006 ലെ എം. എസ്. എം. ഇ നിയമത്തിന്റെ സെക്ഷൻ 15 അനുസരിച്ച് എം. എസ്. എം. ഇ കൾക്ക് 45 ദിവസത്തെ പേയ്മെന്റ് റൂൾ എന്ന പരിരക്ഷ ലഭിക്കുന്നു. എം. എസ്. എം. ഇ കൾ മതിയായ തെളിവുകളോടുകൂടി വിൽപ്പന (ക്രെഡിറ്റ്) നടത്തുന്ന സാധനങ്ങളുടെ വില 45 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ തിരികെ ലഭിക്കണമെന്ന് ഈ നിയമം വ്യവസ്ഥ ചെയ്യുന്നു. സാധനങ്ങൾ വാങ്ങുന്നയാൾ ഈ നിയമം

പാലിക്കാത്ത പക്ഷം അവർക്കെതിരെ http://samadhan.msme.gov.in എന്ന പോർട്ടൽ മുഖേന കേസ് ഫയൽ ചെയ്യാവുന്നതാണ്. ഇങ്ങനെ വീഴ്ച വരുത്തുന്നവർക്കെതിരെ ഈ നിയമത്തിന്റെ വകുപ്പ് 16 അനുസരിച്ച് ലഭിക്കാത്ത തുകയോടൊപ്പം റിസർവ് ബാങ്ക് നിശ്ചയിക്കുന്ന ബാങ്ക് റേറ്റിന്റെ മൂന്നിരട്ടിയും ചേർത്തുള്ള തുക നൽകുന്നതിന് പിഴ ചുമത്തുന്നതാണ്.

(6) റാമ്പ് (RAMP- Raising and Accelerating MSME Productivity)

ഇന്ത്യയിലെ എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ ഉത്പാദനക്ഷമതയും മത്സരക്ഷമതയും ഉയർത്തുന്നതിന് വേണ്ടി ലോകബാങ്ക് ഇന്ത്യ ഗവൺമെന്റിന് തുക അനുവദിച്ചിരിക്കുന്ന പദ്ധതിയാണ് റാമ്പ്. സാങ്കേതികവിദ്യ ഉയർത്തൽ, നൂതനാശയങ്ങൾ, ഡിജിറ്റൈസേഷൻ, വിപണി പിന്തുണ, വായ്പ, സുസ്ഥിരവികസനം എന്നീ പരിപാടികളിലൂടെ എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ പ്രവർത്തനം മെച്ചപ്പെടുത്തുക എന്നുള്ളതാണ് ഈ പദ്ധതിയുടെ ലക്ഷ്യം.

(7) എം എസ് എം ഇ ഡിജിറ്റലൈസേഷൻ (MSME Digitalization)

എം എസ് എം കളുടെ ബിസിനസ് പ്രവർത്തനങ്ങൾ, മത്സരക്ഷമത, കാര്യക്ഷമത എന്നിവ ഡിജിറ്റൽ സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് മെച്ചപ്പെടുത്തുക എന്നതാണ് എം എസ് എം ഇ ഡിജിറ്റലൈസേഷൻ പ്രക്രിയകൊണ്ട് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. ഡിജിറ്റലൈസേഷൻ പ്രക്രിയ ഉപയോഗിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾക്ക് ഈ പദ്ധതി പ്രകാരം ഇൻസെന്റീവ്, നികുതി ഇളവ് മുതലായവ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നു.

എം. എസ്. എം. ഇ കളും സർക്കാർ ബഡ്ജറ്റുകളും (MSMEs and Government Budgets)

മുൻവർഷങ്ങളിലെ ബഡ്ജറ്റുകളിൽ എല്ലാം തന്നെ ഓരോ സാമ്പത്തിക വർഷവും എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ ബഡ്ജറ്റ് വിഹിതം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതായി കാണാം. ഇന്ത്യൻ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയിൽ എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ പ്രാധാന്യം ഇത് വെളിപ്പെടുത്തുന്നു.

വർഷം	ബഡ്ജറ്റ് വിഹിതം
2021-22	15699.65 കോടി
2022-23	21422 കോടി
2023-24	22138 കോടി
2024-25 (ഇടക്കാലം)	22137.95 കോടി

എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ വളർച്ച (Growth of MSMEs)

ഓരോ വർഷവും ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ എടുക്കുന്ന എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ എണ്ണം വർദ്ധിച്ച് വരികയാണ്. ഏറ്റവും കൂടുതൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നത് സൂക്ഷ്മ സംരംഭങ്ങളാണ്.

വർഷം	എണ്ണം
2022	85,82,179
2023	1,50,27,865
2024 (05.08.2024 വരെ)	4,78,02,581

കേരളവും എം എസ് എം ഇ മേഖലയും (Kerala MSME Sector)

സൂക്ഷ്മ – ചെറുകിട – ഇടത്തരം സംരംഭ മേഖല സംസ്ഥാനത്തിന്റെ സാമ്പത്തിക വികസനത്തിൽ പ്രധാന പങ്ക് വഹിക്കുന്നു. എം. എസ്. എം. ഇ മേഖല കേരള സമ്പദ്‌വ്യവസ്ഥയുടെ വികസനത്തിന് നൽകുന്ന സംഭാവന താഴെ പറയുന്ന രീതിയിൽ വ്യക്തമാക്കാവുന്നതാണ്:-

(1) തൊഴിൽ സൃഷ്ടി (Job Creation)

സംസ്ഥാനത്ത് കൂടുതൽ തൊഴിൽ അവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിൽ എം. എസ്. എം. ഇ മേഖല പ്രധാന പങ്കു വഹിക്കുന്നു.

വർഷം	തൊഴിൽ (എണ്ണം)
2021-22	44,975
2022-23	3,00,051
2023-24	4,56,913

(2) വ്യവസായവൽകരണം (Industrialisation)

കേരളത്തിന്റെ മൊത്തത്തിലുള്ള പ്രദേശങ്ങളുടെ പ്രത്യേകിച്ച് പിന്നോക്ക – ഗ്രാമ പ്രദേശങ്ങളുടെ വ്യവസായവൽകരണത്തിന് എം. എസ്. എം. ഇ കൾ സഹായിക്കുന്നു. രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ വളർച്ച ഓരോ വർഷവും വർദ്ധിച്ചു വരുന്നതായി കാണാം.

വർഷം	എണ്ണം
2021-22	17,300(ഏകദേശം)
2022-23	1,39,840
2023-24	2,40,396

(3) സാമൂഹ്യ സാമ്പത്തിക വികസനം (Socio - Economic Development)

സംസ്ഥാനത്തിന്റെ സാമൂഹ്യ സാമ്പത്തിക വികസനത്തെ എം. എസ്. എം. ഇ കൾ സഹായിക്കുന്നു.

(4) പ്രാദേശിക സാമ്പത്തിക വികസനം (Regional Economic Development)

സന്തുലിതമായ സാമ്പത്തിക വികസനം സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭ മേഖലയിലൂടെ കൈവരിക്കുവാൻ കഴിയുന്നതാണ്.

(5) സംസ്ഥാന ആഭ്യന്തര ഉത്പാദനത്തിലേക്ക് എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ സംഭാവന

സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ആഭ്യന്തര ഉൽപാദനത്തിലേക്ക് സംസ്ഥാന എം എസ് എം ഇ യുടെ സംഭാവന 37.5 % ആണ്. 2023 – 24 ഇൽ ഇന്ത്യയുടെ ആഭ്യന്തര ഉൽപാദനത്തിലേക്ക് കേരളത്തിൻറെ സംഭാവന നാല് ശതമാനമാണ്.

(6) രാജ്യത്തിന്റെ കയറ്റുമതിയിലേക്കുള്ള സംഭാവന (Contribution to Indian Exports from Kerala)

രാജ്യത്തിന്റെ കയറ്റുമതിയിലേയ്ക്ക് കേരളത്തിലെ എം. എസ്. എം. ഇ മേഖല 40% ത്തിൽ കൂടുതൽ സംഭാവന ചെയ്യുന്നു.

സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ തീവ്രപരിപാടികൾ (State Govt's Drive Programme)

എം. എസ്. എം. ഇ മേഖലയുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് വേണ്ടി സംസ്ഥാന സർക്കാർ അനവധി തീവ്ര പരിപാടികളാണ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്.

(1) സംരംഭക വർഷം (Year of Enterprise)

സംസ്ഥാന സർക്കാർ 2022 – 23 സംരംഭക വർഷമായി (Year of Enterprise) പ്രഖ്യാപിച്ചിരുന്നു. ഒരു ലക്ഷം സംരംഭങ്ങൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിനാണ് ലക്ഷ്യമിട്ടിരുന്നതെങ്കിലും ഈ കാലയളവിൽ 1,39,840 പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തു. സംസ്ഥാനത്ത് 8422 കോടി രൂപയുടെ നിക്ഷേപവും 3,00,051 പുതിയ തൊഴിൽ അവസരങ്ങളും ഇതിലൂടെ സൃഷ്ടിക്കാൻ കഴിഞ്ഞു.

(2) എം. എസ്. എം. ഇ ഇൻഷുറൻസ്

അത്യാഹിത സാഹചര്യങ്ങളിൽ എം എസ് എം ഇ കൾക്ക് ഉണ്ടാകുന്ന സാമ്പത്തിക നഷ്ടത്തിൽ നിന്ന് മോചനം നേടുന്നതിനുവേണ്ടി 2023 – 24 കാലയളവിൽ സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പ് എം എസ് എം ഇ ഇൻഷുറൻസ് പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ചു.

(3) ഒരു കുടുംബം ഒരു സംരംഭം പദ്ധതി (One Family One Enterprise OFOE)

ഓരോ കുടുംബത്തിലും സൂക്ഷ്മ സംരംഭങ്ങൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും പ്രത്യേകിച്ച് വനിതാ സംരംഭങ്ങൾ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും വേണ്ടി ആവിഷ്കരിച്ചിരിക്കുന്ന പദ്ധതിയാണ് ഒരു കുടുംബം ഒരു സംരംഭം പദ്ധതി.

(4) ഒരു തദ്ദേശസ്ഥാപനം ഒരു ഉൽപ്പന്നം (One Local Body One Product)

ഒരു തദ്ദേശസ്ഥാപനങ്ങളിൽ ഉള്ള വിഭവങ്ങൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി പ്രദേശത്തിന് അനുയോജ്യമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുകയും പ്രാദേശിക ഉത്പാദനകേന്ദ്രങ്ങളെ ആഗോള വിപണന കേന്ദ്രങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തുന്നതിനും ഒരു തദ്ദേശസ്ഥാപനം ഒരു ഉൽപ്പന്നം പദ്ധതി സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ചു.

(4) കെ. സ്വിഫ്റ്റ് (K-SWIFT)

സംസ്ഥാനത്ത് വ്യവസായ സൗഹൃദ അന്തരീക്ഷം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിന് വേണ്ടി ആവിഷ്കരിച്ച ഏകജാലക സംവിധാനമാണ് കെ- സ്വിഫ്റ്റ്. സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള 21 ഏജൻസികളെ കോർത്തിണക്കി കൊണ്ടുള്ള വളരെ വേഗത്തിലുള്ളതും സുതാര്യമായതുമായ ഓൺലൈൻ സംവിധാനമാണിത്. മുൻകൂർ ലൈസൻസ് ഇല്ലാതെയും കെട്ടിട നമ്പർ ലഭിക്കാതെയും മൂന്നുവർഷം വരെ സംരംഭം നടത്തുന്നതിന് കെ- സ്വിഫ്റ്റ് അക്നോളഡ്ജ്മെന്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് സംരംഭകന് ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്. കൂടുതൽ നിക്ഷേപം ആവശ്യമില്ലാത്തതും വൈദ്യുതി ഉപയോഗം കുറവുള്ളതും മലിനീകരണ ബോർഡിന്റെ ചുവപ്പ് വിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെടാത്തതുമായ സംരംഭങ്ങൾ ഈ സർട്ടിഫിക്കറ്റിന്റെ സഹായത്തോടെ ആരംഭിക്കാവുന്നതാണ്.

(5) എം. എസ്. എം. ഇ ഫെസിലിറ്റേഷൻ നിയമം 2019 ഭേദഗതി

ഈസ് ഓഫ് ഡൂയിങ്ങ് ബിസിനസ്സിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്ത് സംരംഭങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യമായ ആവാസ വ്യവസ്ഥ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനു വേണ്ടി കേരള നിയമസഭ 2019-ലെ എം. എസ്. എം. ഇ ഫെസിലിറ്റേഷൻ നിയമം ഭേദഗതി ചെയ്തു. സംസ്ഥാനത്ത് എം. എസ്. എം. ഇ കൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും പ്രവർത്തിപ്പിക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ ചില അംഗീകാരങ്ങളിൽ നിന്നും പരിശോധനകളിൽ നിന്നും ഒഴിവാക്കുക എന്നതാണ് ഈ ഭേദഗതിയുടെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം. ഇത് എം. എസ്. എം. ഇ കളുടെ വളർച്ചയെ ത്വരിതപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

എം. എസ്. എം. ഇ കൾക്ക് പദ്ധതിയുടെ പെരുമഴക്കാലം

I കേന്ദ്ര ബഡ്ജറ്റ് (Union Budget)

(1) നിർവചനം

2025 ഫെബ്രുവരി രണ്ടിന് കേന്ദ്ര ധനകാര്യ മന്ത്രി അവതരിപ്പിച്ച ബഡ്ജറ്റിൽ എം. എസ്. എം. ഇ കൾക്ക് പുതിയ വർഗ്ഗീകരണം 2025 ഏപ്രിൽ 1 മുതൽ പ്രാബല്യത്തിൽ വരുന്നതാണ്.

തരം	നിക്ഷേപം	വാർഷിക വിൽപന
സൂക്ഷ്മം	2.5 കോടി	10 കോടി
ചെറുകിടം	25 കോടി	100 കോടി
ഇടത്തരം	125 കോടി	500 കോടി

(2) ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ട്രസ്റ്റ് ഫണ്ട് ഫോർ എം. എസ്. എം. ഇ (CGTMSME)

നിലവിൽ സംരംഭകർക്ക് ലഭിക്കുന്ന കൊളാറ്ററൽ ഫ്രീ ലോൺ അഞ്ചു കോടി രൂപയിൽ നിന്നും 2025 ഏപ്രിൽ ഒന്നു മുതൽ പത്തു കോടിയായി വർധിപ്പിച്ചു.

(3) എം എസ് എം ഇ ക്രെഡിറ്റ് കാർഡ്

എം. എസ്. എം. ഇ പ്രവർത്തന മൂലധനം ഉൾപ്പെടെയുള്ള ആവശ്യങ്ങൾക്ക് വിനിയോഗിക്കുന്നതിന് വേണ്ടി 5 ലക്ഷം രൂപ വരെ പരിധിയിലുള്ള ക്രെഡിറ്റ് കാർഡ് സമ്പ്രദായം 2025 ഏപ്രിൽ ഒന്നു മുതൽ നിലവിൽ വരുന്നതാണ്. ആദ്യവർഷം 10 ലക്ഷം സംരംഭകർക്ക് ഇതിന്റെ പ്രയോജനം ലഭിക്കുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.

> **എം. എസ്. എം. ഇ പ്രവർത്തന മൂലധനം ഉൾപ്പെടെയുള്ള ആവശ്യങ്ങൾക്ക് വിനിയോഗിക്കുന്നതിന് വേണ്ടി 5 ലക്ഷം രൂപ വരെ പരിധിയിലുള്ള ക്രെഡിറ്റ് കാർഡ് സമ്പ്രദായം 2025 ഏപ്രിൽ ഒന്നു മുതൽ നിലവിൽ വരുന്നതാണ്. ആദ്യവർഷം 10 ലക്ഷം സംരംഭകർക്ക് ഇതിന്റെ പ്രയോജനം ലഭിക്കുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.**

(4) കാലാവധി വായ്പ (Term Loan)

വനിത - പട്ടികജാതി -പട്ടികവർഗ്ഗ സംരംഭകത്വം (Women- SC/ST Entrepreneurship) പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് വേണ്ടി രണ്ടുകോടി രൂപ വരെ കാലാവധി വായ്പ അനുവദിക്കുന്നതാണ്. ഈ വിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെട്ട അഞ്ച് ലക്ഷം പുതിയ സംരംഭകർക്ക് ഇതിന്റെ പ്രയോജനം ലഭിക്കുന്നതാണ്.

(5) നാഷണൽ മാനുഫാക്ചറിംഗ് മിഷൻ

എം എസ് എം ഇ കളെ മേക്ക് ഇൻ ഇന്ത്യ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി പിന്തുണയ്ക്കുന്നതിനും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും വേണ്ടി ഒരു നാഷണൽ മാനുഫാക്ചറിംഗ് മിഷൻ രൂപീകരിക്കുന്നതാണ്. ഹരിത വ്യവസായങ്ങളായ സോളാർ സെൽ, ഇലക്ട്രിക് വാഹനം, ബാറ്ററി മുതലായവയ്ക്ക് പ്രാമുഖ്യം നൽകുന്നതാണ്.

(6) സ്റ്റാർട്ടപ്പ് പദ്ധതി (Support for Startups)

സ്റ്റാർട്ടപ്പ് പദ്ധതികളെ സഹായിക്കുന്നതിന് വേണ്ടി 10,000 കോടിയുടെ ഒരു പുതിയ ഫണ്ട്സ് ഓഫ് ഫണ്ട്സ് രൂപീകരിക്കുന്നതാണ്

(7) എം എസ് എം ഇ എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ്

എം. എസ്. എം. ഇ കയറ്റുമതിക്കാരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് വേണ്ടി 20 കോടി രൂപ വരെ 2025 – 26 ബഡ്ജറ്റിൽ പ്രഖ്യാപിച്ചിട്ടുണ്ട്.

സംസ്ഥാന ബഡ്ജറ്റും വ്യവസായ മേഖലയും (State Budget and Industrial Sector)

2025 – 26 ലെ കേന്ദ്ര ബഡ്ജറ്റിൽ പ്രഖ്യാപിച്ച

വായ്പ പദ്ധതികൾ ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരന്റി സ്കീം, എം എസ് എം ഇ ക്രെഡിറ്റ് കാർഡ് മുതലായവയെല്ലാം സംസ്ഥാന സർക്കാർ പദ്ധതികളോടൊപ്പം സമന്വയിപ്പിച്ച് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കുന്നതാണ്. 2025- 26 ലെ ബഡ്ജറ്റിൽ വ്യവസായ മേഖലയ്ക്കുള്ള വിഹിതം 1831.36 കോടിയാണ്. സ്റ്റാർട്ടപ്പ്, നാനോ സംരംഭങ്ങൾ, സ്വകാര്യ വ്യവസായ പാർക്ക്, ബഹുനില വ്യവസായ എസ്റ്റേറ്റ്, രോഗാവസ്ഥയിലുള്ള സംരംഭങ്ങളുടെ പുനരുദ്ധാരണം, പരമ്പരാഗത വ്യവസായങ്ങൾ, സംരംഭകത്വ ബോധവൽക്കരണ പ്രോത്സാഹന പദ്ധതികൾ, സംരംഭക സംഗമ പദ്ധതികൾ മുതലായവയെല്ലാം 2025-26 സംസ്ഥാന ബഡ്ജറ്റിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. വ്യവസായ ഇടനാഴി പദ്ധതികളും, കണക്റ്റിവിറ്റി പദ്ധതികളും, ഹരിത വ്യവസായ പ്രോത്സാഹന പദ്ധതികളും എം. എസ്. എം. ഇ മേഖലയുടെ വളർച്ചയെ ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നു.

ഇൻവെസ്റ്റ് കേരള ആഗോള നിക്ഷേപക സംഗമം (Invest Kerala Global Investors Meet)

കേരളത്തിന്റെ ചെറുകിട - സൂക്ഷ്മ - ഇടത്തരം സംരംഭങ്ങളുടെ വളർച്ചയ്ക്കും 2025 ഫെബ്രുവരി 21, 22 തീയതികളിൽ കൊച്ചിയിൽ നടന്ന ആഗോള നിക്ഷേപ ഉച്ചകോടി സഹായകരമാകും. 26 വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് ഉൾപ്പെടെ 3000 സംരംഭകരാണ് ഈ ഉച്ചകോടിയിൽ പങ്കെടുത്തത്. സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വ്യവസായ ചരിത്രത്തിൽ രേഖപ്പെടുത്തുന്ന ഒരു മഹാസംഭവമായി ഈ ഉച്ചകോടി മാറുന്നതാണ്. ഇൻവെസ്റ്റ് കേരള ആഗോളനിക്ഷേപക സംഗമത്തിൽ 1,52,905 കോടിയുടെ നിക്ഷേപത്തിനുള്ള താൽപര്യപത്രം (Expression of Interest -EOI) 374 കമ്പനികൾ ഒപ്പുവച്ചു. ഐ ടി മേഖല ഉൾപ്പെടെയുള്ള കമ്പനികൾ പുതിയ വ്യവസായങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിന് മുന്നോട്ട് വന്നിട്ടുണ്ട്. വൻകിട കമ്പനികൾക്കൊപ്പം അവയ്ക്ക് ആവശ്യമായ അനുബന്ധ ഉപകരണങ്ങൾ/ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന സൂക്ഷ്മ - ചെറുകിട - ഇടത്തരം സംരംഭ മേഖലയിലും നിക്ഷേപവും തൊഴിലവസരങ്ങളും വർദ്ധിക്കുന്നതാണ്. ഉത്തരവാദിത്ത നിക്ഷേപം, ഉത്തരവാദിത്വ വ്യവസായം എന്നീ മേഖലകളെ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രമാക്കി കേരളത്തിലേക്ക് കൂടുതൽ നിക്ഷേപം ആകർഷിച്ച് തൊഴിൽ മേഖലയെ ശക്തമാക്കുവാൻ നിക്ഷേപക ഉച്ചകോടി സഹായകരമാകുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. കേന്ദ്രസഹായത്തോടുകൂടി റോഡ് കണക്ടിവിറ്റി, അന്താരാഷ്ട്ര പദവിയോട് കൂടിയുള്ള തുറമുഖ വികസനം, വ്യവസായി ഇടനാഴികൾ സജ്ജമാക്കൽ എന്നീ പദ്ധതികളുടെ പൂർത്തീകരണത്തോടെ കേരളം വികസന മാതൃകയിൽ ലോകത്തിന്റെ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രമായി മാറുന്നതാണ്.

(മുൻ വ്യവസായ വകുപ്പ് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)

Sources of Data:

1. MSME Ministry, GoI

2. MSME EDI, Thrissur

3. Kerala Economic Review

ബിനോയ് ജോർജ് പി

ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് വെജിറ്റബിൾസ് വിപണിയിൽ

യൂണിവേഴ്സൽ ഗ്രീൻ ഫുഡ്സ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് കമ്പനി-യുറിച്ച്- നവീനമായ ഉത്പന്നങ്ങളാണ് കേരള വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്. ഒരു പക്ഷെ കേരളത്തിൽ ഇത്തരത്തിലുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ ആദ്യമായി വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതും യൂണിവേഴ്സൽ ഗ്രീൻ ഫുഡ്സ് ആണെന്നു പറയാം. ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് വെജിറ്റബിൾസ് ആണ് ഇവരുടെ വ്യത്യസ്തമായ ഉത്പന്നം. പച്ചക്കറികൾ പാചകത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നതിനാവശ്യമായ വിവിധ വലുപ്പത്തിൽ മുറിച്ച് യന്ത്ര സംവിധാനത്തോടെ ഡ്രൈ ചെയ്താണ് ഉത്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്. സവാള, വെളുത്തുള്ളി, തേങ്ങ, വറുത്ത സവാള, പച്ചമുളക്, ചുവന്ന മുളക് എന്നിവയാണ്, ഫ്ളേക്സ്-പൗഡർ രൂപത്തിൽ തയ്യാറാക്കി വിൽപനക്കെത്തിക്കുന്നത്. നൂതനമായൊരു സംരംഭ, ഉത്പന്നമെന്ന നിലയിൽ സംസ്ഥാനത്ത് ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് വിപണി സജ്ജമായി വരുന്നതെയുള്ളുവെന്ന് കമ്പനിയുടെ മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ കോട്ടയം കുരുനാഗപ്പള്ളിക്കാരനായ ഷിബി വി എസ് പറയുന്നു.

ഹോട്ടൽ, റസ്റ്റോറന്റുകൾ, കാറ്ററിംഗ് സ്ഥാപനങ്ങൾ, ഭക്ഷണ പാചകം ചെയ്യുന്ന വലിയ അടുക്കളകൾ തുടങ്ങിയവയാണ് യുറിച്ചിന്റെ ഇപ്പോഴത്തെ പ്രധാന ഉപഭോക്താക്കൾ. കൂടുതൽ അളവിൽ ആവശ്യമുള്ളവർക്ക് മാത്രമാണ് ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ വിതരണം ചെയ്യുന്നത്. എല്ലാ ഉത്പന്നങ്ങൾക്കും വലിയ ഡിമാന്റിലാത്തതിനാൽ പ്രധാനമായും കേന്ദ്രീകരിക്കുന്നത് സവാളയിലും വെളുത്തുള്ളിയിലുമാണ്. ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് പലതരത്തിലുള്ള ഗുണങ്ങൾ ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് വെജിറ്റബിൾസ് ഉപയോഗിക്കുന്നത് വഴി ഉണ്ടെന്നാണ് ഉത്പാദകരുടെ വാദം. ഫ്രെഷ് സവാളയുടെ ലഭ്യത കുറവും അതിന്റെ ഫലമായി ഉണ്ടാകുന്ന വിലക്കയറ്റവുമെല്ലാം ഹോട്ടൽ വ്യവസായികളെ വലിയ തരത്തിൽ ബാധിക്കാതിരിക്കാൻ യുറിച്ചിന്റെ ഉത്പന്നങ്ങൾ കാരണമാകും. മാത്രമല്ല സവാളതൊലിപൊളിച്ച് വൃത്തിയാക്കി പല വിധത്തിൽ മുറിയ്ക്കുന്നതിന് തൊഴിലാളികൾക്ക് നൽകുന്ന കൂലിയും ഒഴിവാകും. അരിഞ്ഞിട്ട സവാള എണ്ണയിൽ തയ്യാറാക്കിയെടുക്കുമ്പോൾ എണ്ണയുടെയും ഗ്യാസിന്റെയും ചെലവാണ് വർദ്ധിക്കുന്നത്. ഇത് ഒഴിവാക്കുവാൻ ഈ ഉത്പന്നം തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിനാൽ സാധിക്കും. ഉപയോഗിക്കാനെടുക്കുമ്പോൾ സവാളക്ക് ഉണ്ടാകാവുന്ന കേടും വേസ്റ്റുമൊന്നും ഇവിടെ ബാധിക്കില്ല.

ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് പച്ചക്കറികൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതു കൊണ്ട് മറ്റു യാതൊരു തരത്തിലുമുള്ള ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങളും വിഭവത്തിന് രുചി വ്യതിയാനങ്ങളും സംഭവിക്കില്ലെന്നും സംരംഭകർ ഉറപ്പു നൽകുന്നു. കാരണം നൂറുശതമാനം പ്രകൃതിദത്തമായ രീതിയിൽ പോഷക മൂല്യങ്ങൾ നിലനിർത്തി തയ്യാറാക്കുന്ന ഇവയിൽ കളറുകളോ രാസവസ്തുക്കളോ പ്രിസർവേറ്റീവുകളോ തീരെയില്ലെന്നാണ് ഉത്പാദകർ പറയുന്നത്. എല്ലാതരം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങളും കർശനമായി പാലിച്ചാണ് ഇവയെല്ലാം തയ്യാറാക്കുന്നത്. ഏതു തരം വിഭവങ്ങളിലേക്ക് ഉപയോഗിക്കാവുന്ന തരത്തിൽ റെഡി ടു യൂസ് സൗകര്യവും പ്രധാനമാണ്. ആറു മാസത്തോളം കേടുകൂടാതെ സാധാരണ അവസ്ഥയിൽ തന്നെ സൂക്ഷിക്കാവുന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾ ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരം പുലർത്തുന്നവയാണ്. ഫ്രീസറിലോ ചില്ലറിലോ വയ്ക്കേണ്ട ആവശ്യവുമില്ല എന്നതാണ് ഏറെ ഗുണകരമായ മറ്റൊരു കാര്യം. ഇത്തരത്തിലുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ സംസ്ഥാനത്ത് സർവ്വ സാധാരണമല്ലാത്തതിനാൽ വിപണിയിൽ പ്രചാരത്തിലാകുവാൻ സമയം എടുക്കുന്നു. വിദേശങ്ങളിൽ ഉപയോഗിച്ച പാചകക്കാർക്ക് ഇതിന്റെ ഗുണവശങ്ങളെ കുറിച്ച്

നിശ്ചയമുണ്ടെങ്കിലും അതു ഉടമകളെയും കസ്റ്റമേഴ്സിനെയും ബോധ്യപ്പെടുത്തിയെടുക്കാനുള്ള സാവകാശം ആവശ്യമാണ്.

സവാള, വെളുത്തുള്ളി എന്നിവ നന്നായി കൃഷി ചെയ്യുന്ന സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ഇവ ശേഖരിച്ച് അവിടെ വച്ചു തന്നെ സംസ്കരിച്ചാണ് ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് വെജിറ്റബിൾസ് കേരളത്തിൽ വിതരണത്തിനായി എത്തിക്കുന്നത്. ഇതിനായി അവിടെ പ്രത്യേകമായ യൂണിറ്റുകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഗുജറാത്ത്, മധ്യപ്രദേശ്, മഹാരാഷ്ട്ര എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് യൂണിവേഴ്സൽ ഗ്രീൻ ഫുഡ്സ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡിന്റെ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ ഉള്ളത്. ഡി ഹൈഡ്രേറ്റഡ് സവാളയുടെ 2 കിലോ തൂക്കമുള്ള 7 പാക്കറ്റുകൾ അടങ്ങിയ 14 കിലോയുടെ വലിയ പാക്കറ്റാണ് ഇപ്പോൾ കേരള വിപണിയിൽ കൂടുതലായി വിതരണം ചെയ്യുന്നത്. ഒരു കിലോയ്ക്ക് മൊത്തവ്യാപാരവില 240 രൂപയാണ് ഈടാക്കുന്നത്. വെളുത്തുള്ളി ഒരു കിലോഗ്രാമിന്റെ 25 പാക്കുകൾ ഉള്ള 25 കിലോയുടെ വലിയ പാക്കറ്റാണ് വിപണിയിലുള്ളത്. ഇതിന് ഒരു കിലോയ്ക്ക് 255 രൂപയാണ് വില. നാലു കിലോ വെളുത്തുള്ളിയിൽ നിന്നാണ് ഒരു കിലോ ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് വെളുത്തുള്ളി ലഭിക്കുക. പൊതുവിപണിയിലെ വിലയ്ക്കനുസരിച്ച് ഇവ കുറയുകയും ചെറിയ തോതിൽ കൂടുകയും ചെയ്യും.

എല്ലാ ഉത്പന്നങ്ങളും ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് ആകുമ്പോൾ അതിന്റെ ഏഴുമടങ്ങ് വസ്തുക്കളാണ് ആവശ്യമായി വരുന്നത്. ഏഴു കിലോയിലധികം സവാള ഉപയോഗിച്ചെങ്കിൽ മാത്രമെ ഒരു കിലോ ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് സവാള ലഭിക്കുകയുള്ളൂവെന്ന് ഉത്പാദകർ പറയുന്നു. ഇത് എല്ലാം ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് പച്ചക്കറികൾക്കും ബാധകമാണ്. നാളികേരം, ഇഞ്ചി, തക്കാളി എന്നിവയെല്ലാം ഇത്തരത്തിൽ തന്നെയാണെങ്കിലും ആവശ്യക്കാർ കുറവായതിനാൽ അവ അധികം വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നില്ല. ക്ഷാമ കാലത്ത് സവാളക്ക് 80 ഉം

90 രൂപ വരെ വില വർദ്ധിക്കാറുണ്ട്. ഈ സമയങ്ങളിൽ യുറിച്ചിന്റെ ഉത്പന്നങ്ങൾ കൂടുതൽ ലാഭകരമായി തീരും. മുൻപ് സൂചിപ്പിച്ച മറ്റു പല ചെലവുകൾ കൂടി പരിഗണിക്കുമ്പോൾ വില ഏറെ വർദ്ധിക്കാത്ത ഘട്ടത്തിലും യുറിച്ച് ഉത്പന്നങ്ങൾ മികച്ചവയാണെന്ന് ഉപയോഗിച്ച് ശീലമുള്ളവർ പറയുന്നു. പ്രാദേശികമായുള്ള ഭക്ഷണവിഭവങ്ങൾ, സൂപ്പ്, സ്നാക്സ്, സലാഡുകൾ, ബേക്കറി വിഭവങ്ങൾ, സോസേജുകൾ, അച്ചാറുകൾ, ന്യൂഡിൽസ്, വേഫറുകൾ, റെഡി മിക്സ് മസാല, ബിസ്കറ്റ്, ന്യൂട്രാസ്യൂട്ടിക്കൽസ്, ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽസ് തുടങ്ങിയവയിലെല്ലാം ഇവ ഉപയോഗിക്കാം

2023 ഡിസംബറിൽ ആരംഭിച്ച യൂണിവേഴ്സൽ ഗ്രീൻ ഫുഡ്സ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് കമ്പനിയുടെ ഓഫീസ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത് കൊച്ചിയിലെ ഇടപ്പള്ളിയിലാണ്. അധികം ദൂരയല്ലാതെ പാക്കിംഗ്-സംഭരണ കേന്ദ്രവും ഉണ്ട്. സംസ്ഥാനത്ത് ഉത്പാദനം നടക്കുന്നില്ലെങ്കിലും 10 ജില്ലകളിൽ യൂണിവേഴ്സൽ ഗ്രീൻ ഫുഡ്സിന്റെ ഉത്പന്നങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഓഫീസിലും പാക്കിംഗിലും മാർക്കറ്റിംഗിലുമെല്ലാം ആയി 20 ഓളം പേർ തൊഴിലെടുക്കുന്നുണ്ട്. സ്വന്തമായാണ് ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വിതരണം കമ്പനി നടത്തുന്നത്. ജില്ലകളിലെ പ്രധാന കേന്ദ്രങ്ങളിലെ സ്ഥാപനങ്ങളിലാണ് ഇപ്പോൾ ഇവ വിതരണം നടത്തുന്നത്. ഇവയുടെ സാധ്യതകൾ മനസിലാക്കി കഴിഞ്ഞാൽ ഭാവിയിൽ ഹൈപ്പർ-സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ ഉൾപ്പടെയുള്ള എല്ലാ പലവ്യഞ്ജന കടകളിലും ഇവക്ക് സ്വന്തമായൊരു ഇടം ലഭിക്കുമെന്നാണ് കരുതുന്നത്. മിഡിൽ -അപ്പർ ക്ലാസ് കാറ്റഗറിയിലുള്ള ഹോട്ടലുകളിലും കാറ്ററിംഗ് യൂണിറ്റുകളിലുമാണ് ഡിഹൈഡ്രേറ്റഡ് വെജിറ്റബിൾസിന് ഇപ്പോൾ സ്വീകാര്യത കൂടുതൽ ലഭിക്കുന്നത്. ഉത്പന്നത്തെ കുറിച്ചുള്ള അവബോധം കൂടുതൽ ലഭിക്കുന്ന മുറയ്ക്ക് കൂടുതൽ ഉപഭോക്താക്കളിലേക്ക് ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങൾ എത്തിച്ചേരുമെന്നതിൽ സംശയമില്ല.

ഡോ. ബൈജു നെടുങ്കേരി

കൂളാക്കാൻ 3 സംരംഭങ്ങൾ

കേരളത്തിൽ 2024–25 സാമ്പത്തിക വർഷം വ്യവസായ രംഗത്ത് വലിയ പുരോഗതി ഉണ്ടായ വർഷമാണ്. വ്യവസായ സൗഹൃദ സംസ്ഥാനങ്ങളുടെ പട്ടികയിൽ കേരളം ഒന്നാം സ്ഥാനത്ത് എത്തി. അതിന്റെ ഫലമായി തന്നെ ഇൻവെസ്റ്റ് കേരള നിക്ഷേപക സംഗമത്തിലൂടെ സംസ്ഥാനത്ത് വൻകിട പദ്ധതികൾ പ്രഖ്യാപിക്കാൻ പ്രമുഖ സ്ഥാപനങ്ങൾ രംഗത്തെത്തി. സാധാരണക്കാരായ ആളുകൾക്ക് പോലും വ്യവസായം ആരംഭിക്കാൻ കഴിയും എന്ന ആത്മവിശ്വാസം പകരാൻ സർക്കാരിന് കഴിഞ്ഞു എന്നുള്ളതാണ് പ്രധാനം. സംരംഭകത്വ സഭകൾ ഗ്രാമങ്ങളിൽ പോലും വ്യവസായ സൗഹൃദ ആവാസ വ്യവസ്ഥയുടെ മേന്മകൾ പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിന് സഹായകമായി. പുതിയ സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ സംരംഭക രംഗത്ത് വലിയ കുതിച്ച് ചാട്ടമാകും കേരളത്തിലുണ്ടാവുക.

കേരളത്തിൽ ഈ വർഷം വേനലിന്റെ രൂക്ഷത വർദ്ധിക്കും എന്നാണ് വാർത്തകൾ വരുന്നത്. ചൂടുകൂടുന്നതിനൊപ്പം കേരളത്തിന്റെ ശീതള പാനീയ വിപണിയും പുരോഗമിക്കും. ഇപ്പോൾ തന്നെ കേരളത്തിലെ വഴിവക്കുകൾ വിവിധ തരത്തിലുള്ള ശീതള പാനീയ കടകൾ കൊണ്ട് നിറഞ്ഞു കഴിഞ്ഞു. കരിക്കും, പനനൊങ്കും, തണ്ണിമത്തനും, സർബത്ത് കടകളും, കരിമ്പിൻ ജ്യൂസ് കടകളുമെല്ലാം വ്യാപകമായി. ജൂൺ മാസം പകുതി വരെ നീളുന്ന ഒരു ബിസ്സിനസ്സാണ് എല്ലാവരുടെയും ലക്ഷ്യം. വർദ്ധിച്ച് വരുന്ന ചൂട് ചില സംരംഭക സാദ്ധ്യതകളെയും മുന്നോട്ട് വച്ചു കാണുന്നുണ്ട്.

നാളികേരവെള്ളത്തിൽ നിന്നും കേരകൂൾ

കേരളം കൽപവൃക്ഷങ്ങളുടെ നാടാണ്. പരമ്പരാഗത കൊപ്ര വ്യവസായത്തിലും നവ നാളികേര ഉൽപന്ന നിർമ്മാണത്തിലും എല്ലാം പൊതുവായി ബാക്കിയാവുന്ന ഒന്നാണ് നാളികേരവെള്ളം. നാളികേര സംസ്കരണശാലകൾക്ക് നാളികേരവെള്ളം എന്നും ഒരു തലവേദനയാണ്. ടി വെള്ളം ഫാക്ടറി പരിസരത്ത് കെട്ടികിടന്നാൽ പുളിച്ച് വലിയ ദുർഗന്ധവും അസ്വസ്ഥതകളും ഉളവാക്കും. എന്നാൽ ഈ വെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് ആരോഗ്യദായകമായ പാനീയം നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിലെത്തിച്ചാൽ വലിയ ലാഭം നേടാനാകും. നാളികേര വ്യവസായം നടത്തുന്ന സംരംഭകർക്കോ നാളികേര സംസ്കരണ ശാലകൾക്ക് ചുറ്റുവട്ടത്തിലുള്ളവർക്കോ കേരകൂൾ നിർമ്മാണത്തിലേക്ക് തിരിയാവുന്നതാണ്. പാഴായി പോകുന്ന നാളികേരവെള്ളമാണ് ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നത് എന്നതിനാൽ അസംസ്കൃത വസ്തു സൗജന്യമായി ലഭിക്കും എന്ന നേട്ടവും ഈ വ്യവസായത്തിന് മാത്രം അവകാശപ്പെട്ടത്.

സാധ്യതകൾ

കേരള വിപണിയിൽ ശീതളപാനീയങ്ങൾക്ക് വൻ ഡിമാൻഡാണ് ഉള്ളത്. ഇപ്പോൾ പ്രകൃതിദത്ത ജ്യൂസുകളോടാണ് ജനങ്ങൾക്ക് കൂടുതൽ താൽപര്യം. ആരോഗ്യ സംരക്ഷകങ്ങളാണ് ഈ ജ്യൂസുകളെന്നും സമൂഹം തിരിച്ചറിഞ്ഞു കഴിഞ്ഞു. മദ്ധ്യ കേരളത്തിലും വടക്കൻ കേരളത്തിലും നിരവധിയായ കൊപ്രാ സംസ്കരണശാലകളും നാളികേര മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നനിർമ്മാണ കേന്ദ്രങ്ങളുമുണ്ട്. ടി കേന്ദ്രങ്ങളിൽ നിന്നെല്ലാം നാളികേരവെള്ളം സുഗമമായി സംഭരിക്കാൻ സാധിക്കും.

വിപണി

വിലക്കുറവായതിനാൽ കേരളത്തിൽ എല്ലായിടത്തും ചെറുകിട വ്യാപാരികൾ മുതൽ സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ വരെ വിറ്റഴിക്കാം. നേരിട്ടും വിതരണക്കാരെ നിയമിച്ചും വില്പന നടത്താം. 45 ദിവസം വരെ സാധാരണ ഊഷ്മാവിൽ സൂക്ഷിക്കാൻ കഴിയുന്നതിനാൽ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിനും ട്രാൻസ്പോർട്ട് ചെയ്യുന്നതിനും എളുപ്പമാണ്.

നിർമ്മാണരീതി

നാളികേര സംസ്കരണ ശാലകളിൽ നിന്നും വൃത്തിയുള്ള പാത്രങ്ങളിൽ നാളികേര വെള്ളം ശേഖരിച്ച് പ്രൊഡക്ഷൻ സെന്ററിൽ എത്തിക്കുന്നു. തുടർന്ന് ഫിൽറ്റർ പ്രക്രിയയിലൂടെ കടത്തിവിട്ട ശേഷം മധുരം ക്രമീകരിച്ച് സംസ്കരണവും പൂർത്തിയാക്കി 200 ml ബോട്ടിലുകളിൽ വിപണിയിൽ എത്തിക്കാൻ കഴിയും.

സാങ്കേതിക വിദ്യ

കേരളത്തിലെ കാർഷിക ഉല്പന്നങ്ങളിൽ നിന്നും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ഗവേഷണ വികസന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കുന്ന കാവ് പ്രാഡാണ് നാളികേര വെള്ളം രുചിയും ഗുണവും നഷ്ടപ്പെടാതെ സംസ്കരിച്ച് എടുക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിരിക്കുന്നത്. ഫോൺ:04852242310

മൂലധന നിക്ഷേപം

സംസ്കരണ യന്ത്രങ്ങൾ	= 160000
ഫില്ലിംഗ് മെഷീൻ	= 160000
ബോട്ടിൽ ക്യാപ്പിങ് മെഷിൻ	= 25000
ഇങ്ക്ജെറ്റ് കോഡിങ് മെഷീൻ	= 27000
പാത്രങ്ങൾ അനുബന്ധ ഉപകരണങ്ങൾ	= 25,000
ആകെ	**= 397000**

പ്രവർത്തന വരവ് ചിലവ് കണക്ക്

ചിലവ്

(പ്രതിദിനം 200 ml വീതം ഉള്ള 1000 ബോട്ടിലുകൾ നിർമ്മിച്ച് വിതരണം നടത്തുന്നതിന്റെ ചിലവ്)

ബോട്ടിൽ 1000 x 4.80	= 4800.00
ലേബൽ 1000 x 0.45	= 450.00
തൊഴിലാളികളുടെ വേതനം (5 x 400)	= 2000.00
അനുബന്ധ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ	= 3000.00

ഗ്യാസ്, ഇലക്ട്രിസിറ്റി,

അനുബന്ധ ചിലവുകൾ	= 150.00
മാർക്കറ്റിങ് ആൻഡ് ട്രാൻസ്പോർട്ടേഷൻ	= 1000.00
ആകെ	**= 11,400.00**

വരവ്

(200 ml വീതമുള്ള 1000 ബോട്ടിലുകൾ വിറ്റഴിക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്നത്)

MRP	= 25.00
വില്പനക്കാരുടെ കമ്മീഷൻ കഴിഞ്ഞു ഉല്പാദകന് ലഭിക്കുന്നത്	= 18.00
18.00 x 1000	= 18000.00

ലാഭം

വിറ്റുവരവ്	= 18000.00
ഉല്പാദനചിലവ് കഴിഞ്ഞ് ലഭ്യമാകുന്നത്	= 6600.00

ഐസ് ക്യൂബ് നിർമ്മാണം

വേനൽക്കാലത്തും വർഷകാലത്തും ഒരുപോലെ വിപണിയുള്ള ഉല്പന്നമാണ് ഐസ് ക്യൂബ്. ജ്യൂസ് ഷോപ്പുകളും വഴിയോര ജ്യൂസ് കടകളുമെല്ലാം വേനൽക്കാലത്ത് ഐസ് ക്യൂബിന് വലിയ വിപണിയാണ് മുന്നോട്ട് വയ്ക്കുന്നത്. വിവാഹങ്ങൾക്കും മറ്റ് ആഘോഷങ്ങൾക്കുമെല്ലാം ഇന്ന് വെൽകം ഡ്രിങ്ക് പതിവായിരിക്കുന്നു. അവിടെയും ഐസ് ക്യൂബ് ആവശ്യമുണ്ട്. ഇത്തരത്തിൽ ഐസ് ക്യൂബ് നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ യന്ത്രം വീട്ടിൽ തന്നെ സ്ഥാപിച്ച് ഐസ് ക്യൂബ് ഉല്പാദിപ്പിച്ച് പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണിയിലെത്തിക്കുന്ന സംരംഭമാണ് ഐസ് ക്യൂബ് നിർമ്മാണം

സാധ്യത

ഐസ് ക്യൂബിന്റെ വിപണി തന്നെയാണ് ടി സംരംഭത്തിന്റെ സാധ്യത. പ്രതിദിനം 200 ലിറ്റർ വെള്ളം വീട്ടിലെ കിണറ്റിൽ നിന്ന് എടുക്കാൻ കഴിഞ്ഞാൽ അസംസ്കൃത വസ്തു തേടിയും അലയേണ്ട. മനുഷ്യാദ്ധ്വാനം അധികം ആവശ്യമില്ലാത്ത ഒരു സംരംഭം കൂടിയാണ് ഐസ് ക്യൂബ് നിർമ്മാണം.

നിർമ്മാണ രീതി

ഐസ് ക്യൂബ് നിർമ്മാണയന്ത്രമാണ് ടി സംരംഭത്തിലെ പ്രധാന യന്ത്രം. ഏറ്റവും ചെറിയ ഐസ് ക്യൂബ് നിർമ്മാണ യന്ത്രത്തിൽ പ്രതിദിനം 125 Kg ഐസ് ക്യൂബ് നിർമ്മിച്ചെടുക്കാൻ സാധിക്കും. യന്ത്രത്തിനുള്ളിൽ തന്നെ സ്റ്റോറേജ് സംവിധാനവുമുണ്ട്. കെട്ടിടത്തിന് മുകളിൽ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ള വാട്ടർ ടാങ്കിൽ നിന്ന് ഒരു വാട്ടർ ലൈൻ യന്ത്രത്തിലേക്ക് ഘടിപ്പിച്ചിട്ട് സ്വിച്ച് ഓൺ ചെയ്താൽ പിന്നീട് യന്ത്രം തനിയെ പ്രവർത്തിച്ച് കൊള്ളും. 26 ഗ്രാം വീതം ബുള്ളറ്റ് ആകൃതിയിലുള്ള ഐസ് ക്യൂബുകളാണ് ഫോം ആവുക. 12 മണിക്കൂർ കൊണ്ട് 125 Kg ഐസ് ക്യൂബ് ഫോം ആകും. പിന്നീട് 1 Kg വീതം കവറുകളിൽ നിറച്ച് വിപണിയിലെത്തിക്കാം.

മാർക്കറ്റിംഗ്

ജ്യൂസ് ഷോപ്പുകൾ, ബേക്കറികൾ, ഹോട്ടലുകൾ, വഴിയോര ജ്യൂസ് വില്പനക്കാർ, കാറ്ററിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ, സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ഐസ് ക്യൂബിന്റെ വിപണിയാണ്.

മൂലധന നിക്ഷേപം

ഐസ് ക്യൂബ് നിർമ്മാണ യന്ത്രം	– 240000
പായ്കിംഗ് യന്ത്രം	– 30000
ബാച്ച് കോഡിംഗ് യന്ത്രം	– 27000
ആകെ	**– 297000**

വരവ് ചിലവ് കണക്ക്

പ്രതിദിനം 125 Kg ഐസ്ക്യൂബ് നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ചിലവ്

വൈദ്യുതി	– 100
പായ്കിംഗ് & മാർക്കറ്റിംഗ്	– 500
ആകെ	**– 600**

വരവ്

125Kg x 30	- 3750
ലാഭം - 3750 - 600	= 3150

പഴച്ചാറുകളിൽ നിന്ന് ശീതളപാനീയം

വേനൽ കാലം എത്തിയതോടെ പഴച്ചാറുകളിൽ നിന്ന് നിർമ്മിക്കുന്ന ശീതള പാനീയങ്ങൾക്കും വിപണി വർദ്ധിച്ചിട്ടുണ്ട്. മുന്തിരി, പൈനാപ്പിൾ, പേരക്ക, ഫാഷൻ ഫ്രൂട്ട്, പപ്പായ ഷമാം തുടങ്ങിയ പഴങ്ങളുടെ പൾപ്പിൽ നിന്നും ആസ്വാദകരമായ ശീതള പാനീയങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനാകും. ഓരോ സീസണിലും സുലഭമായി ലഭിക്കുന്ന പഴങ്ങളിൽ നിന്നാണ് പൾപ്പി ജ്യൂസുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നത്.

സാധ്യതകൾ

വേനൽ കാലം കേരളത്തിൽ പഴങ്ങൾ സുലഭമായ കാലമാണ്. പഴങ്ങളിൽ നിന്ന് പഴച്ചാറുകളും ഈ പഴച്ചാറുകൾ ഉപയോഗിച്ച് പൾപ്പി ജ്യൂസുകളും നിർമ്മിക്കാനാകും. കുറഞ്ഞ മുതൽ മുടക്കിൽ പൾപ്പി ജ്യൂസുകളുടെ നിർമ്മാണം നടത്തുന്നതിന് സഹായിക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യകളും ഇന്ന് ലഭ്യമാണ്. ഇത്തരം പൾപ്പി ജ്യൂസുകൾ ജനങ്ങൾക്ക് വളരെ പ്രിയപ്പെട്ടതാണ്.

പ്രത്യേകത

പൾപ്പ് ചേർത്ത് നിർമ്മിക്കുന്ന ജ്യൂസിനൊപ്പം മുന്തിരിയോ നാറ്റ-ഡി-കോക്കോയോ പോലുള്ള ബിറ്റ്സുകളും ചേർത്താൽ ജ്യൂസ് വേറിട്ടൊരു അനുഭവം നൽകും. വിദേശങ്ങളിൽ നിന്ന് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന ജ്യൂസുകൾ മാത്രമാണ് മുൻപ് ഇതുപോലുള്ള ബിറ്റ്സുകൾ ലഭിച്ചിരുന്നത്.

നിർമ്മാണരീതി

പഴങ്ങളെ പൾപ്പുകളാക്കി മാറ്റും. തുടർന്ന് നിശ്ചിത അനുപാതത്തിലുള്ള പഞ്ചസാര ലായനി തയ്യാറാക്കും. ടി ലായനിയിലേക്ക് 15% പൾപ്പ് ചേർത്ത് നിശ്ചിത ടെമ്പറേച്ചറിൽ ഡബിൾ ബോയ്‌ലിംഗ് രീതിയിൽ ചൂടാക്കി 200 ml വീതം ചൂട് നില നിർത്തികൊണ്ട് തന്നെ പോളിപ്രൊപ്പലീൻ കപ്പുകളിൽ നിറച്ച് പായ്ക്ക് ചെയ്യും. സോഡിയം ബെൻസോയേറ്റും, സിട്രിക് ആസിഡും പ്രിസർവേറ്റീവുകളായി ചേർക്കും. 2 മാസം വരെ ഈ ജ്യൂസ് സാധാരണ ഊഷ്മാവിൽ കേട് കൂടാതെ ഇരിക്കും.

വരവ് ചിലവ് കണക്

പ്രതിദിനം 1000 കവറുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ചിലവ്

1. പഞ്ചസാര -30 kg	= 1200.00
2. പൾപ്പ് -30 kg	= 3500.00
3. കപ്പ് ഫോയിൽ 1000 nos	= 2500.00
4. ഇലക്ട്രിസിറ്റി, ലേബൽ ചാർജ്	= 1500.00
5. മാർക്കറ്റിങ് ചാർജ്	= 1500.00

വരവ്

പ്രതിദിനം 1000 ജ്യൂസുകൾ വിറ്റഴിക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്നത് MRP 20 .00

വിതരണക്കാരുടെ കമ്മീഷൻ കിഴിച്ച് ഉൽപാദകന് ലഭിക്കുന്നത് 15 .00 * 1000 = 15000.00

ലാഭം 15000 -10200 = 4800

മൂലധന നിക്ഷേപം

1.പ്രോസസ്സിംഗ് യന്ത്രങ്ങൾ	= 16500
2.ഫില്ലിംഗ് യന്ത്രങ്ങൾ	= 170000
3.പാക്കിംഗ് യന്ത്രങ്ങൾ	= 40000
4.അനുബന്ധ സംവിധാനങ്ങൾ	= 25000

സാങ്കേതിക വിദ്യയും പരിശീലനവും

കേരാ കൂൾ നിർമ്മാണം, പഴച്ചാറുകളിൽ നിന്ന് ശീതളപാനീയം, ഐസ്ക്യൂബ് നിർമ്മാണം എന്നീ സംരംഭങ്ങൾക്കുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യയും പരിശീലനവും പിറവം അഗ്രോപാർക്കിൽ ലഭിക്കും.

ഫോൺ നമ്പർ: 0485 - 2999990, 9446713767

ലൈസൻസുകൾ

ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ, K SWIFT, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിന്റെ ലൈസൻസ്, പാക്കിംഗ് ലൈസെൻസ് തുടങ്ങിയ ലൈസൻസുകൾ നേടണം. ഈ ലൈസൻസുകളെല്ലാം ഇപ്പോൾ ഓൺലൈൻ ഏകജാലക സംവിധാനം വഴി വേഗത്തിൽ നേടി എടുക്കാൻ കഴിയും.

വായ്പ സബ്സിഡി

മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾക്ക് പ്രധാന മന്ത്രിയുടെ തൊഴിൽ ദായക പദ്ധതി പി.എം.എഫ്.എം.ഇ., മുദ്ര വായ്പ്പാ പദ്ധതി, എന്റെ ഗ്രാമം, തുടങ്ങിയ വായ്പ പദ്ധതികളും 35% മുതൽ 45% വരെ സബ്സിഡിയും ലഭിക്കും.

TECHNO PLY & BORDS

ALL TYPE OF COMMERCIAL PLYWOODS ARE AVAILABLE

ALL INDIA DELIVERY

"PERFECT MATCH FOR YOUR SPACE"

FOR MORE DETAILS
85478 83594

CONTACT US
9947253594
7736109147
technoplynboards@gmail.com

CHERUVATTOOR ROAD, NEAR MICRO TOWER,
KOTHAMANGALAM, ERNAKULAM, KERALA
686691

RNI NO.KERBIL/29441/1977 Registered No.KL/TV(N)/183/2024-26
Licence No.KL/TV(N)/WPP/182/2024-26 Licensed to post without pre-payment
Volume 57 Issue 7
APRIL 2025

Vyavasaya Keralam
MONTHLY

₹ 35
Date of publication-
16th April 2025

MATCH ENTERPRISES
KARIKODE P.O, KOTTAYAM DIST. KERALA -686 610
Email : machenterprise@REDFFMAIL.COM

ഗുണമേന്മയുള്ള പ്ലാസ്റ്റിക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മികച്ച വിലയിൽ ലഭ്യമാകുന്നു.

Printed and published by the Kerala Bureau of Industrial Promotion (K-Bip)
on behalf of the Director of Industries & Commerce, Govt. of Kerala, Vikasbhavan, Thiruvananthapuram.
and printed at St. Joseph's Press, Thycaud, Thiruvananthapuram. Ph.0471 22322888, and published at Thiruvananthapuram
Editor : Biju P.B.