JULY 2023
Volume 55
Issue 10

12 സംരംഭങ്ങളുടെ വളർച്ചയ്ക്കായി 4 പ്രക്രിയകൾ

26 ആഗോള കയർ ഭൂവസ്ത്രവിപണിയിൽ നേട്ടമുണ്ടാക്കാൻ കേരളം

സംസ്ഥാന വ്യവസായവാണിജ്യ വകുപ്പ് പ്രസിദ്ധീകരണം

വ്യവസായ കേരളം

VYAVASAYA KERALAM

അവസരങ്ങളുടെ പറുദീസ തീർത്ത് കയറ്റുമതി സംരംഭകത്വം

GYM MATS
www.dolphinrubbermat.com
POOL ROLL
COVERING YOUR WORLD WITH QUALITY
DOLPHIN
RUBBER INDUSTRIES
ID Plot, Poovanthuruth P.O
Kottayam, Kerala
+91 481 2340760 / 770
sales@dolphinrubbermat.com
STABLE MATS

Vyavasaya Keralam
വ്യവസായകേരളം
www.keralaindustry.org

ജൂലൈ 2023
July 2023

പുസ്തകം 55
Volume 55

ലക്കം 10
Issue 10

ഉള്ളടക്കം

06 അവസരങ്ങളുടെ പറുദീസ തീർത്ത് കയറ്റുമതി സംരംഭകത്വം
ആഷിക്ക് കെ പി

12 സംരംഭങ്ങളുടെ വളർച്ചയ്ക്കായി 4 പ്രക്രിയകൾ
ഡോ. സുധീർ ബാബു

16 സാമ്പത്തിക വളർച്ചയും സ്വയം തൊഴിൽ പദ്ധതികളും
ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

22 ലളിതമായി തുടങ്ങാവുന്ന രണ്ട് സംരംഭങ്ങൾ
റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ

26 ആഗോള കയർ ഭൂവസ്ത്രവിപണിയിൽ നേട്ടമുണ്ടാക്കാൻ കേരളം
ഡോ. സൗമ്യ ബേബി

32 ആത്മഹത്യയിൽ നിന്നും അരിപ്പൊടി കച്ചവടത്തിലേക്ക്
ഇന്ദു കെ പി

36 ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം പുത്തൻ ട്രെൻഡുകൾ
ലോറൻസ് മാത്യു

40 ബാലവേലയും വ്യവസായ മേഖലയും
എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

44 പെരുമഴക്കാലം... ആശയങ്ങളുടെ മധുമഴക്കാലം
ഇ. കെ. രവീന്ദ്രനാഥൻ നായർ

48 'വില്ലി വൈറ്റ്'
ബിനോയ് ജോർജ് പി

വ്യവസായ കേരളം

ചീഫ് എഡിറ്റർ
ശ്രീ. എസ്. ഹരികിഷോർ ഐ.എ.എസ്
ഡയറക്ടർ,
വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

എഡിറ്റർ
ബൈജു ആർ.എസ്.

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-
www.keralaindustry.org
www.industry.kerala.gov.in

അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ട്
സിമിചന്ദ്രൻ വി.ആർ.,
സുചിത്ര ഭാസ്കർ,
ക്ലാരമ്മ ജെയിംസ്,
അനിത എസ്.,
സംസം എസ്.,
ഷൈജ വി.എം.,
അരുൺ എസ്.,
ബേബി. വൈ.
രാമകൃഷ്ണൻ എഴുത്തച്ചൻ

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ
സർക്കാരിന്റേതായിരിക്കണമെന്നില്ല.
അവയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം
ലേഖകർക്ക് മാത്രമാണ്.

മുഖക്കുറിപ്പ്

ശ്രീ. എസ്. ഹരികിഷോർ ഐ.എ.എസ്
ഡയറക്ടർ, വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

സംരംഭകർക്ക് ഒപ്പം

കേരള സംസ്ഥാന വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് സംരംഭകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും കൈപിടിച്ച് ഉയർത്തുന്നതിനുമായി വിവിധ പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിന് അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ സൃഷ്ടിച്ചും സംരംഭകത്വം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ ആവാസ വ്യവസ്ഥ വളർത്തിയും ഏതൊരാൾക്കും തന്റെ "സ്വന്തം സംരംഭം" എന്ന സ്വപ്നം യാഥാർത്ഥ്യമാക്കാൻ സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പ് സംരംഭകർക്ക് ഒപ്പമുണ്ട്. കേരളത്തെ സംരംഭക സൗഹൃദ സംസ്ഥാനമാക്കി മാറ്റുകയെന്ന ലക്ഷ്യത്തോട് സംസ്ഥാനതല ബാങ്കേഴ്സ് കമ്മിറ്റിയുമായി സഹകരിച്ച് കേരള സംരംഭക വായ്പ പദ്ധതിയ്ക്ക് (Kerala Entrepreneur Loan Scheme- KELS)തുടക്കം കുറിച്ചിട്ടുണ്ട്. പുതിയതായി ആരംഭിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾക്കും നിലവിലുള്ള സംരംഭങ്ങളുടെ വിപുലീകരണത്തിനും ഈ പദ്ധതിപ്രകാരം സഹായം ലഭിക്കുന്നതാണ്. പരമാവധി 10 ലക്ഷം രൂപ വരെ വായ്പ ലഭിക്കുന്ന പദ്ധതിയാണിത്. ഉൽപാദന- സേവന സംരംഭങ്ങൾക്കൊപ്പം ബിസിനസ് സംരംഭങ്ങൾക്കും ഈ പദ്ധതിപ്രകാരം സഹായം ലഭിക്കും. പദ്ധതിയുടെ പലിശ നിരക്ക് 4% ആണ്. ബ്ലോക്ക് വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ/ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് എന്റർപ്രൈസ് ഡവലപ്മെന്റ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് എന്നിവരുടെ സഹായത്തോടെ ഒരു പ്രത്യേക പോർട്ടൽ വഴി അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കാവുന്നതാണ്. ഓരോ കുടുംബത്തിലും സംരംഭകത്വ പ്രവർത്തനം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും വനിതാ സംരംഭകത്വം ശാക്തീകരിക്കുന്നതിനും വേണ്ടിയും ആവിഷ്കരിച്ച മറ്റൊരു പദ്ധതിയാണ് 'ഒരു കുടുംബം ഒരു സംരംഭം' (One Family One Enterprise - OFOE) . ആകെ പ്രോജക്ട് ചെലവിൽ 10 ലക്ഷം രൂപ വരെയുള്ള കാലാവധി വായ്പ (Term Loan) / പ്രവർത്തന മൂലധന വായ്പ (Working capital Loan) രണ്ടിനും കൂടി ഒരുമിച്ചും പരമാവധി 60% പലിശ സബ്സിഡി ലഭ്യമാകുന്ന പദ്ധതിയാണിത്. 2022 ഏപ്രിൽ മാസം മുതൽ ആരംഭിച്ച പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്ക് പദ്ധതിപ്രകാരം ആനുകൂല്യത്തിന് അർഹതയുണ്ട്. എന്നാൽ പ്രധാനമന്ത്രിയുടെ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ പദ്ധതി (PMFME) പ്രകാരം പുതിയതായി തുടങ്ങിയ സംരംഭങ്ങൾക്കും നിലവിൽ വിപുലീകരിച്ച സംരംഭങ്ങൾക്കും പ്രവർത്തന മൂലധന വായ്പയുടെ 6% വരെ പലിശ സബ്സിഡിയ്ക്ക് അർഹതയുണ്ടായിരിക്കും. വ്യവസായ എസ്റ്റേറ്റുകൾ, വ്യവസായ പാർക്കുകൾ, ബഹുനില വ്യവസായ സമുച്ചയങ്ങൾ എന്നിവ സ്ഥാപിച്ച് സംരംഭകർക്ക് അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള പദ്ധതികൾ സംസ്ഥാന വ്യവസായ- വാണിജ്യ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. വിദ്യാർത്ഥി സംരംഭകത്വം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനുവേണ്ടി സർവകലാശാല ക്യാമ്പസുകളിൽ തന്നെ വ്യവസായ പാർക്കുകൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള പദ്ധതികളും തുടക്കം കുറിച്ചിട്ടുണ്ട്. മേൽപറഞ്ഞവയെല്ലാം കേരളത്തെ വ്യവസായ കുതിപ്പിലേക്ക് നയിക്കുമെന്ന് പ്രത്യാശിക്കുന്നു. ■

ഒപ്പ്
ചീഫ് എഡിറ്റർ

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

കേരളത്തിന് അഭിമാനമായി കോക്കോണിക്സ്

കേരളത്തിന്റെ സ്വന്തം ലാപ്ടോപ്പായ കോക്കോണിക്സിന്റെ തിരിച്ചുവരവിന് സാക്ഷ്യംവഹിക്കുന്ന വർഷമായിരിക്കും 2023. നാല് പുതിയ മോഡലുകൾ കൂടി അവതരിപ്പിച്ച് ശക്തമായ രണ്ടാം വരവിനൊരുങ്ങുകയാണ് കോക്കോണിക്സ്. പുതിയ മോഡലുകൾ വിപണിയിലിറക്കിക്കൊണ്ടുള്ള കമ്പനിയുടെ റീലോഞ്ച് ജൂലൈ മാസത്തിൽ നടക്കും. സംസ്ഥാന വ്യവസായവകുപ്പിന് കീഴിലുള്ള കെൽട്രോൺ, കെ.എസ്.ഐ.ഡി.സി എന്നീ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കൊപ്പം പ്രമുഖ ഐ.ടി കമ്പനിയായ യു.എസ്.ടി ഗ്ലോബലും ചേർന്നുള്ള കമ്പനിയായ കോക്കോണിക്സ് നേരത്തെ പുറത്തിറക്കിയ ഏഴ് മോഡലുകൾക്ക് പുറമേയാണ് പുതിയ നാല് മോഡലുകൾ കൂടി അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഇതിൽ 2 മോഡലുകൾ കെൽട്രോണിന്റെ പേരിലായിരിക്കും വിപണിയിൽ ഇറക്കുക. പുതുതായി ഇറക്കുന്നതിൽ ഒരു മോഡൽ പുത്തൻ തലമുറയെ ആകർഷിക്കുന്ന മിനി ലാപ്ടോപ്പായിരിക്കും. എല്ലാ മോഡലുകൾക്കും ബി.ഐ.എസ് സർട്ടിഫിക്കേഷനും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

2019ൽ ഉൽപാദനം ആരംഭിച്ച ശേഷം ഇതിനകം 12500 ലാപ്ടോപ്പുകൾ കോക്കോണിക്സ് വിൽപന നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. വിൽപ്പനയും വിപണനവും വർധിപ്പിക്കുന്നതിനായി പ്രൊഫഷണൽ മാർക്കറ്റിങ്ങ് ടീമിനെ ഉൾപ്പെടെ ഒരുക്കിക്കൊണ്ടും ഉൽപാദനക്ഷമത പതിന്മടങ്ങാക്കിയുമാണ് ഇത്തവണ നാം വിപണിയിലേക്ക് കടക്കുന്നത്. പ്രതിവർഷം 2 ലക്ഷം ലാപ് ടോപ്പുകൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കാനുള്ള ശേഷിയാണ് ഇതിന്റെ ഭാഗമായി മൺവിളയിലെ പ്ലാന്റിൽ ഒരുക്കിയിട്ടുള്ളത്. ആമസോൺ, ഫ്ളിപ്കാർട്ട്, സ്നാപ്ഡീൽ തുടങ്ങിയ ഇ-കോമേഴ്സ് പോർട്ടലുകൾ വഴിയും ലാപ്ടോപ്പുകൾ വാങ്ങാനുള്ള സൗകര്യം ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്.

2019 ൽ രൂപീകരിച്ച കോക്കോണിക്സ് നിലവിൽ ലാപ്ടോപ്പുകൾക്ക് പുറമേ മിനി പി.സി, ഡെസ്ക്ടോപ്പുകൾ, സെർവ്വറുകൾ, ടാബ്ലറ്റുകൾ എന്നിവയും ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. ഐ.എസ്.ഒ സർട്ടിഫിക്കേഷനും കമ്പനിക്കുണ്ട്. ഇന്ത്യയിലാദ്യമായിട്ടാണ് ഡീംഡ് പി.എസ്.യു എന്ന വിഭാഗത്തിൽ ഒരു സ്ഥാപനം ലാപ്ടോപ്പ് നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഇലക്ട്രോണിക്സ് വ്യവസായങ്ങളുടെ ഹബ്ബാകാനൊരുങ്ങുന്ന കേരളത്തിന് മുതൽക്കൂട്ടായിക്കൊണ്ട് കോക്കോണിക്സ് കുതിക്കട്ടെ. രാജ്യത്തിന് കേരളം നൽകുന്ന മറ്റൊരു മാതൃകയായി കോക്കോണിക്സ് മാറട്ടെ. ■

ആഷിക്ക് കെ പി

അവസരങ്ങളുടെ പറുദീസ തീർത്ത് കയറ്റുമതി സംരംഭകത്വം

ഒരു രാജ്യത്തിന്റെ സാമ്പത്തിക സുസ്ഥിരതയ്ക്കും പുരോഗതിക്കും ഒഴിച്ചുകൂടാൻ കഴിയാത്തതാണ് കയറ്റുമതിയിൽ ഉണ്ടാകേണ്ട വർദ്ധന. ഇറക്കുമതിയേക്കാൾ കയറ്റുമതി കൂടുമ്പോഴാണ് പ്രധാനമായും ഒരു രാജ്യം വികസ്വര രാജ്യത്തിൽ നിന്ന് വികസിത രാജ്യമായിട്ട് മാറുന്നത്. ഇന്ത്യ ഇന്ന് കയറ്റുമതി രംഗത്ത് വളരെ മുന്നിൽ നിൽക്കുന്ന ഒരു രാജ്യമാണ്. കഴിഞ്ഞ അഞ്ചു കൊല്ലത്തിനുള്ളിൽ ഇന്ത്യ കയറ്റുമതി വ്യാപാരത്തിൽ വലിയ കുതിച്ചുചാട്ടം ആണ് നടത്തിയത്. കയറ്റുമതി മേഖലയിൽ ധാരാളം അവസരങ്ങളും ഇന്ത്യയ്ക്ക് ഉണ്ടായിട്ടുണ്ട്.

2018 – 19 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതി 330 ബില്യൺ ആയിരുന്നു. ജ്വല്ലറി, ജെംസ്, തുണിത്തരങ്ങൾ, എൻജിനീയറിങ് വസ്തുക്കൾ, കെമിക്കലുകൾ തുടങ്ങിയവ ഈ കൂട്ടത്തിൽ പെ

ടുന്നു. പ്രധാനമായും വികസ്വര വികസിത രാജ്യങ്ങളി ലേക്ക് ഈ കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയ്ക്ക് സാധനങ്ങൾ കയറ്റുമതിചെയ്യാൻ കഴിഞ്ഞു.

2019 –20 ൽ ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിയിൽ ഒരു ചെറിയ കുറവ് ഉണ്ടായെങ്കിലും അടിസ്ഥാന സൗകര്യ വികസനത്തിൽ ലോക രാജ്യങ്ങൾക്കു വേണ്ട സാധന സേവന സാമഗ്രികൾ ഉണ്ടാക്കി വിപണനം ചെയ്ത് കയറ്റുമതിരംഗത്ത് ഒരു കുതിച്ചുചാട്ടം തന്നെ ന ടത്താൻ ഇന്ത്യയ്ക്ക് കഴിഞ്ഞു. 314 ബില്യൺ ആയിരുന്നു 2019 – 20ലെ കയറ്റുമതിയിൽ നിന്ന് ഇന്ത്യക്ക് നേടാൻ കഴിഞ്ഞത്. പ്രത്യേകിച്ച് കെമിക്കൽസ്, ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽ രംഗത്ത് ഇന്ത്യയ്ക്ക് വലിയ നേട്ടം ഉണ്ടാക്കാൻ കഴിഞ്ഞു.

2020 – 21 ൽ അവിചാരിതമായി വന്ന കോവിഡ് ലോകരാജ്യങ്ങളിലെ പോലെ തന്നെ ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിയെ ഏറെ ബാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. എങ്കിലും 290 ബില്യൺ വരുമാനം ഇന്ത്യക്ക് ലഭിചിട്ടുണ്ട്. കാർഷിക, ഇലക്ട്രോണിക്സ്, കെമിക്കൽസ്, ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽ മേഖലകളിൽ വരുമാനം ഉണ്ടാക്കാൻ ഈ കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയ്ക്ക് കഴിഞ്ഞു.

2021 – 22 ൽ 380 ബില്യൺ ആയി ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതി പുരോഗതി പ്രാപിച്ചു.

2022 – 23 ൽ ഇന്ത്യ കയറ്റുമതിയിൽ ഏറെക്കുറെ വലിയ പുരോഗതിയാണ് ഉണ്ടാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്.

2019 – 20 ൽ ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിയിൽ ഒരു ചെറിയ കുറവ് ഉണ്ടായെങ്കിലും അടിസ്ഥാന സൗകര്യ വികസനത്തിൽ ലോക രാജ്യങ്ങൾക്കു വേണ്ട സാധന സേവന സാമഗ്രികൾ ഉണ്ടാക്കി വിപണനം ചെയ്ത് കയറ്റുമതിരംഗത്ത് ഒരു കുതിച്ചുചാട്ടം തന്നെ നടത്താൻ ഇന്ത്യയ്ക്ക് കഴിഞ്ഞു.

"

കേന്ദ്ര ഗവൺമെൻറ് കയറ്റുമതി പ്രോൽസാഹന ത്തിനും വർദ്ധനയ്ക്കും വേണ്ടി ധാരാളം പദ്ധതി കളും പരിപാടികളും ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കു ന്നുണ്ട്. ബിസിനസ് രംഗത്തെ ആശയങ്ങൾ, വ്യാപാര നയങ്ങളിൽ ഉണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾ, കമ്പോള അധിഷ്ഠിത മത്സരത്തെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്ന പദ്ധതികൾ, തുടങ്ങി വ്യത്യസ്ഥവും വൈവിധ്യവും ആയി മാറുന്ന ധാരാളം പദ്ധതികൾ കയറ്റുമതി പുരോഗതിക്ക് വേണ്ടി കേന്ദ്രസർക്കാർ ആവിഷ്കരിച്ച്

നടപ്പിലാക്കുന്നുണ്ട്. ഇന്ത്യയെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം കയറ്റുമതി വ്യാപാരത്തിന് ഏറെ സാധ്യതകളുള്ള രാജ്യമാണ്. കാരണം ഇപ്പോഴും ഗ്രാമീണ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വിദേശ വിപണിയിൽ വലിയ ആകർഷകത്വവും ഡിമാന്റുമാണ് ഉള്ളത്. അതോടൊപ്പം തന്നെ ധാരാളം ആളുകൾ ഗ്രാമീണ മേഖലകളിലും കുടിൽ വ്യവസായ മേഖലകളിലും നൈപുണി ഉള്ളവരായി ഉണ്ട്. ഇവരെ ചെറിയ പരിശീലനം കൊടുത്തും പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ചും കയറ്റുമതിരംഗത്ത് ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചാൽ ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതി കുത്തനെ കൂടുമെന്നുള്ളതിൽ യാതൊരു സംശയവുമില്ല. ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിയിൽ മൊത്തം കയറ്റുമതി ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ 40- 45 ശതമാനം ഗ്രാമീണ ഉത്പന്നങ്ങളാണ് കയറ്റുമതി ചെയ്തത് പോകുന്നത് എന്നതാണ് യാഥാർത്ഥ്യം. ഇവയിൽ ഭൂരിഭാഗവും ചെറുകിട കുടിൽ മേഖലകളിലും സംരംഭകത്വം മേഖലകളിലും പ്രവർത്തിക്കുന്ന മൈക്രോ സ്മാൾ സംരംഭങ്ങളാണ്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ സംരംഭകർക്ക് ഇത്തരത്തിലുള്ള എല്ലാ മേഖലകളിലും കയറ്റുമതിക്ക് സാധ്യതകൾ ഉണ്ട് . ഇന്ത്യക്കാരില്ലാത്ത ലോകരാജ്യങ്ങൾ ഇല്ലാത്തതു കൊണ്ട് തന്നെ ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഉത്പന്നങ്ങൾ, ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ ഒക്കെ തന്നെ വിദേശികൾ ആയിട്ടുള്ള ഇന്ത്യക്കാരുടെ ഇടയിൽ വേഗം തന്നെ വിറ്റഴിയുന്നുണ്ട്. വിദേശികൾക്കും ഏറെ ആകർഷണീയമാണ് ഇന്ത്യൻ ഉൽപന്നങ്ങൾ. അതുപോലെതന്നെ നമ്മുടെ കരകൗശല ഉത്പന്നങ്ങളും പല ഗ്രാമീണ വിഭവങ്ങളും ലോകത്തിൽ പലയിടത്തും വലിയ ഡിമാൻഡ് ആണ് ഉണ്ടാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്.

കൃത്യമായ ആസൂത്രണവും വിപണി സാധ്യത പഠനവും നടത്തി നൂതനവും സർഗാത്മകവുമായ പ്രവർത്തനങ്ങളിലൂടെ കയറ്റുമതി വ്യവസായം വർധിപ്പിക്കാൻ ഇന്ത്യക്ക് കഴിയും. കേരളവും കയറ്റുമതി വ്യവസായത്തിന് വളരെ മുന്നിൽ നിൽക്കുന്ന ഒരു സംസ്ഥാനമാണ്. കേരളത്തിലെ ഗ്രാമീണ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിദേശ രാജ്യങ്ങൾക്ക് വലിയ പ്രിയമാണ്. കൈത്തറി, കരകൗശല വസ്തുക്കൾ, കാർഷിക ഉത്പന്നങ്ങൾ, ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങൾ, എന്നിവയൊക്കെ ഇന്ത്യയിൽ കേരളത്തിലെ വിദേശരാജ്യങ്ങളിൽ വലിയ ഡിമാൻഡ് ആണ് ഉണ്ടാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. പ്രകൃതി വിഭവങ്ങളാലും മനുഷ്യ വിഭവങ്ങളാലും ഏറെ സമ്പന്നമാണ് നമ്മുടെ നാട്. വളരെ ചെറിയ ചിലവിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാനും കയറ്റുമതി ചെയ്യാനും ഉള്ള അവസരങ്ങൾ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഇന്നുണ്ട് . അതുകൊണ്ടുതന്നെ കയറ്റുമതി വ്യവസായത്തെ പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ചാൽ സംസ്ഥാനത്തിന് മാത്രമല്ല ഇന്ത്യക്കാകെയും അതൊരു മാതൃകയായി മാറും. പ്രത്യേകിച്ച് വിവര സാങ്കേതിക വിദ്യകളും സോഫ്റ്റ് വെയർ സേവനങ്ങളും ഇന്ന് വലിയ അവസരങ്ങളാണ് കയറ്റുമതി മേഖലയിൽ സംരംഭകർക്ക് തുറന്നിട്ടുള്ളത്. ഇതിന് രണ്ടിനും കേരളം ഏറെ സാധ്യതയുള്ള സംസ്ഥാനമാണ്. ലോകത്ത് തന്നെ മാതൃകയാകുന്ന മേഖലയായി ഇന്ത്യയിലെ ഐടി സെക്ടർ മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. എത്രയോ ഏറെ കഴിവും നൈപുണ്യമുള്ള സോഫ്റ്റ്‌വെയർ എൻജിനീയർമാർ നിറഞ്ഞുനിൽക്കുന്ന രാജ്യമാണ് നമ്മുടെ നാട്. അവരുടെ നൈപുണികളെ

സംരംഭകത്വവുമായി കൂട്ടിയിണക്കിയാൽ സോഫ്റ്റ് വെയർ വികസനം, ഐടി കൺസൾട്ടിംഗ് സേവനങ്ങൾ, ഈകോമേഴ്സ് പരിഹാരങ്ങൾ തുടങ്ങിയ എല്ലാ മേഖലകളിലും വലിയ അവസരമാണ് ഉണ്ടാവുക. ഏറെക്കുറെ ധാരാളം ആളുകൾക്ക് വിജയപ്രദമായ ജീവിതം നയിക്കാനും സംരംഭകത്വത്തിന്റെ അനന്തമായ സാധ്യതകളെ ചൂഷണം ചെയ്യാനും ഇതിലൂടെ കഴിയും . അതുപോലെതന്നെയാണ് ടെക്സ്റ്റൈൽ ഗാർമെന്റ് മേഖലകളും. പരമ്പരാഗതമായി ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിയെ പിടിച്ചുനിർത്തുന്നത് ടെക്സ്റ്റയിൽ ഗാർമെന്റ് വ്യവസായങ്ങൾ ആണ്. ഇന്നും സംരംഭകർ

ഇപ്പോഴും ഗ്രാമീണ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വിദേശ വിപണിയിൽ വലിയ ആകർഷകത്വവും ഡിമാന്റുമാണ് ഉള്ളത്. അതോടൊപ്പം തന്നെ ധാരാളം ആളുകൾ ഗ്രാമീണ മേഖലകളിലും കുടിൽ വ്യവസായ മേഖലകളിലും നൈപുണി ഉള്ളവരായി ഉണ്ട്.

“

ടെക്സ്റ്റയിൽ ഗാർമെന്റ് മേഖലയുടെ അനന്തമായ സാധ്യതകളെ പൂർണമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയിട്ടില്ല. തുണിത്തരങ്ങൾക്കപ്പുറം ഫാബ്രിക്കുകൾ, അപാരലുകൾ, വീടിന് ആവശ്യമായ വസ്തുക്കൾ തുടങ്ങി ഇന്ത്യൻ പൈതൃകത്തെയും ഇന്ത്യൻ ഹാൻഡ്‌ലൂമിനെയും ഒക്കെ ഇനി ഏറെ ഉപ യോഗപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ട് ലോകവിപണി കീഴടക്കാൻ കഴിയുന്നതാണ്. ഇന്ത്യൻ ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽ ഇൻഡസ്ട്രിയും വളർച്ചയുടെ പാതയിലാണ്. ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽ മേഖലകളിൽ നൈപുണിയുള്ള പ്രൊഫഷണൽസ് നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഉണ്ട് . ഇത് ചെലവ് കുറഞ്ഞ രീതിയിൽ ഉൽപാദനവും മാർക്കറ്റിംഗും നടത്താൻ ഇന്ത്യയെ സഹായിക്കുന്നു. ആയുർവേദ ഉത്പന്നങ്ങൾ, ഹോമിയോ ഉത്പന്നങ്ങൾ തുടങ്ങി ലോകമാകെ ഡിമാൻഡ് ഉള്ള എത്രയോ ഫാർമസിയൂട്ടിക്കൽ കമ്പനികൾക്ക് സംരംഭകത്വ സാധ്യതകളാണ് ഇന്ത്യയിൽ ഉള്ളത്.

ഇതുപോലെതന്നെ കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലും ഭക്ഷ്യ വിഭവ ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലും കയറ്റുമതിക്ക് വലിയ സാധ്യതകളാണ് നമ്മുടെ മുന്നിൽ ഉള്ളത്. സ്പൈ സസ്, ചായ, കോഫി, പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, പച്ചക്കറികൾ, സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ, നാടൻ കാർഷിക ഉത്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് ക്വാളിറ്റി ഉറപ്പാക്കിയും പ്രത്യേക ബ്രാൻഡ് കൊടുത്തും അന്താരാഷ്ട്ര ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചും കയറ്റുമതി ചെയ്യാനും ലോക വിപണികണ്ടെത്താനും മികച്ച സംരംഭകത്വ വിജയം ഉറപ്പാക്കാനും കഴിയും. പാരമ്പര്യേതര ഊർജ്ജ ഉൽപാദന മേഖലകളിലും അതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വികസിപ്പിക്കുന്നതിലും ഇന്ത്യൻ സംരംഭകർക്ക് വലിയ സാധ്യതകളാണ് വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ ഉണ്ടാവുക. നമ്മുടെ കയറ്റുമതി ഇത്തരം മേഖലകളിൽ ഇപ്പോഴും പുരോഗതി പ്രാപിച്ചിട്ടില്ല. എന്നാൽ സംരംഭകർക്ക് അനേകം സംരംഭകത്വ സാധ്യതകളാണ് ഇത്തരത്തിൽ ഉണ്ടാവുക. സോളാർ പാനൽ നിർമ്മാണം, ബയോ മാസ് സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ, എനർജി എഫിഷ്യൻറ് സൊല്യൂഷൻസ്, മറ്റു പാരമ്പര്യേതര ഊർജ്ജ ഉൽപാദന സംവിധാനങ്ങൾ എന്നിവയൊക്കെ ചെറുകിട കുടിൽ വ്യവസായ സാങ്കേതിക സംരംഭകത്വ മേഖലകളിൽ വളർത്തിക്കൊണ്ടു വരാൻ കഴിയുന്നതാണ്. നമ്മുടെ കരകൗശല ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ലോകമാകമാനം ഇപ്പോഴും വലിയ വിപണിയാണ് ഉള്ളത്. അതുപോലെതന്നെ നമ്മുടെ ജ്വല്ലറി, കളിമൺ പാത്രങ്ങൾ, ടെക്സ്റ്റൈൽസ്, വീട് അലങ്കാരവസ്തുക്കൾ തുടങ്ങിയവയ്ക്കൊക്കെ ലോക വിപണിയിൽ വലിയ മാർക്കറ്റ് ഉണ്ട്. ചുരുക്കിപ്പറഞ്ഞാൽ കയറ്റുമതി മേഖലയിൽ സംരംഭകത്വ വിജയ സാധ്യത ഉറപ്പാക്കാവുന്ന ഒട്ടേറെ മേഖലകളാണ് നമ്മുടെ ചുറ്റും ഉള്ളത്. ഇത്തരം അവസരങ്ങളെ തിരഞ്ഞു പിടിക്കുകയും തുടങ്ങുകയും ചെയ്തു കഴിഞ്ഞാൽ സംരംഭകത്വത്തെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം അനന്തമായ സാധ്യതകളാണ് തുറന്ന് കിട്ടുക. ഹെർബൽ, ആയുർവേദിക് പ്രോഡക്റ്റുകൾ, ഖാദി ഉത്പന്നങ്ങൾ, കാർപെറ്റുകൾ തുടങ്ങിയവയ്ക്കൊക്കെ വിദേശരാജ്യങ്ങളിൽ എന്നും വിപണി സാധ്യത ഉള്ളതാണ്. ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതി വ്യാപാരം വലിയതോതിൽ ഇന്നും ലോകവിപ ണിയിൽ നിൽക്കുന്നു. ഗ്രാമീണ മേഖലകളിൽ ഇടത്തരം കുടിൽ വ്യവസായം നടത്തുകയും കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്ന വിജയിച്ച ധാരാളം സംരംഭകർ നമ്മുടെ നാട്ടിലുണ്ട് .

ഗ്രീൻ ഗോൾഡ് സീഡ് ഉടമയായ രമേഷ് ബാബു ഒരു ഗ്രാമീണ കാർഷിക സംരംഭകനാണ്.

അഗ്രികൾച്ചറൽ ബയോ ടെക്നോളജി എന്ന അദ്ദേഹത്തിൻറെ സംരംഭകത്തിലൂടെ പുതിയ ഹൈബ്രിഡ് വിത്തുകൾ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് കന്നുകാലി തീറ്റയും വിത്ത് കയറ്റുമതിയും നടത്തി വലിയ സംരംഭകനായി ലോകത്തുള്ള കൃഷിക്കാർക്ക് ഇടയിൽ വേണ്ട ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റിക്കൊണ്ട് മുന്നേറുന്ന സംരംഭകനായി ചുരുങ്ങിയ കാലം കൊണ്ട് അദ്ദേഹം മാറിയിരിക്കുന്നു. ഇതേപോലെ തന്നെ കാർഷിക മേഖലയിൽ വലിയ മുന്നേറ്റം നടത്തിയ സംരംഭകനാണ് ചമൻലാൽ സേട്ടിയ. സേട്ടിയ റൈസ് മിൽ ഉടമയായ ചമൻ ലാൽ പഞ്ചാബിൽ ഒരു ചെറിയ ഗ്രാമീണ റൈസ്മിൽ ആരംഭിക്കുകയും കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയും ചെയ്തു. ബിസിനസ് മെച്ചപ്പെടുത്തി ഇന്ന് പ്രീമിയം ക്വാളിറ്റി ബസുമതി അരികൾ യൂറോപ്പ്, മിഡിൽ ഈസ്റ്റ്, അമേരിക്ക തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ കയറ്റുമതി ചെയ്തുകൊണ്ട് വലിയ നേട്ടം കൊയ്തു കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ഗ്രാമീൺ ഹെൽത്ത് കെയർ ഉടമയായ വിജയപ്രകാശിന്റെ സംരംഭവും ഇത്തരത്തിൽ നമുക്ക് അനുകരിക്കാവുന്നതാണ്. ആരോഗ്യ സുരക്ഷ സേവനരംഗത്ത് ഒട്ടേറെ പുതിയ സേവന വിതരണ മോഡലുകൾ, ടെലി മെഡിസിൻ സൊല്യൂഷൻസ് എന്നിവ നടത്തിയ ആളാണ് വിജയപ്രകാശ്. ഇന്ന് അദ്ദേഹത്തിൻറെ ഗ്രാമീൺ ഹെൽത്ത് കെയർ സർവീസസ് എന്ന സ്ഥാപനം കയറ്റുമതിരംഗത്ത് വലിയ അടയാളപ്പെടുത്തലുകൾ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. നാഷണൽ ഇന്നവേഷൻ ഫൗണ്ടേഷൻ സിഇഒ ആയ മഹേന്ദ്ര പട്ടേൽ ഗ്രാമീണ മേഖലകളിൽ ഒട്ടേറെ നൂതനമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുകയും കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്നു. ഹെർബൽ മെഡിസിൻ, അഗ്രികൾച്ചറൽ ടൂൾസ് ആൻഡ് ക്രാഫ്റ്റ് എന്നിവ കയറ്റുമതി ചെയ്തുകൊണ്ട് ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിയിൽ നിസ്ഥുല സ്ഥാനം വഹിക്കുന്ന സംരംഭകനാണ് മഹേന്ദ്ര പട്ടേൽ. രാജ്യം പത്മശ്രീ നൽകി ആദരിച്ച പി .വി . കണ്ണൻ എന്ന വോർട്ടക്സ് എൻജിനീയറിങ്ങിന്റെ സ്ഥാപകൻ ഗ്രാമീണ മേഖലകളിൽ എടിഎമ്മുകൾ ആരംഭിക്കുകയും അത് വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് നിർമ്മിച്ചു കൊടുക്കുകയും ചെയ്തുകൊണ്ട് ഗ്രാമീണ മേഖലകളിലെ സാമ്പത്തിക രംഗത്ത് വലിയ സംഭാവനകൾ ആണ് ചെയ്തുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. ആഫ്രിക്ക അടക്കമുള്ള രാജ്യങ്ങളിൽ അദ്ദേഹത്തിൻറെ ഉത്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും വിപണനം ചെയ്തു പോകുന്നുണ്ട്. ഇവരൊക്കെ കേവലം പ്രതീകങ്ങൾ മാത്രമാണ്. എത്രയോ സംരംഭകർ ഇനിയും ഇത്തരത്തിൽ ഉണ്ട് . അതുകൊണ്ടുതന്നെ കയറ്റുമതി വ്യവസായത്തിലധിഷ്ഠിതമായ സംരംഭകത്വത്തിന് ഇന്ത്യയിൽ ഇനിയും ധാരാളം അവസരങ്ങൾ ഉണ്ട്.

ഇവിടെ കേരളത്തിൻറെ പ്രാധാന്യം പ്രത്യേകം എടുത്തു പറയേണ്ടതാണ് കാരണം അഭ്യസ്തവിദ്യരായ ഒട്ടേറെ ചെറുപ്പക്കാർ, സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ എന്നിവയൊക്കെ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഉണ്ട് . ഇവരെ കൂട്ടിയിണക്കി വളരെ ആസൂത്രിതമായും ശാസ്ത്രീയമായും ഒരു കയറ്റുമതി സംരംഭകത്വത്തിന് അവസരം ഒരുക്കിയാൽ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഒരു ഭാഗത്ത് സംരംഭകത്വ വികസനവും മറുഭാഗത്ത് വൻതോതിൽ കയറ്റുമതി അവസരങ്ങളും ഉണ്ടാവും. ഇത് കേരളത്തിൽ ഒരു പുതിയ മാതൃക തന്നെ സംരംഭകത്വത്തിൽ സൃഷ്ടിക്കും എന്നുള്ളത് ഉറപ്പാണ്. ഇപ്പോൾതന്നെ കേരളം ഇന്ത്യക്ക് തന്നെ മാതൃകയായ രീതിയിൽ കയറ്റുമതി രംഗത്ത് മുന്നേറ്റം നടത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നുണ്ട്. കാർഷിക രംഗത്ത് പ്രത്യേകിച്ച് സ്പൈസസ് , കുരുമുളക്, ഇഞ്ചി, കശുവണ്ടി തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് ഇപ്പോൾതന്നെ വിദേശരാജ്യങ്ങളിൽ വലിയ ഡിമാൻഡ് ഉണ്ട് . അന്താരാഷ്ട്ര ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പിച്ചാൽ മറ്റുപല വാണിജ്യവിളകൾക്കും ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും ഇപ്പോഴും വലിയ കയറ്റുമതി സാധ്യതയാണ് കാണുന്നത്. തേങ്ങ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, വെളിച്ചെണ്ണ, ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വസ്തുക്കൾ, ബ്രഷുകൾ, കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് പൗഡർ, തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് ഒക്കെ വലിയ കയറ്റുമതി സാധ്യത ഉണ്ട്. കടൽ മത്സ്യങ്ങൾക്കും അതിനോടനുബന്ധിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും വമ്പിച്ച വിപണി സാധ്യതയാണ് ഉള്ളത്. ചായ, കോഫി, പഴങ്ങൾ, പച്ചക്കറികൾ, സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയൊക്കെ ഉണ്ടാക്കാൻ അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും നൈപുണിയും കേരളത്തിന് ഉണ്ട്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഇത്തരം

മേഖലകളെ വികസിപ്പിക്കുകയും സംരംഭകത്വ സാധ്യതകൾ പഞ്ചായത്ത് തോറും ഉണ്ടാക്കുകയും അതിന് കൃത്യമായ അന്താരാഷ്ട്ര ഗുണമേന്മ നിലവാരം ഉറപ്പാക്കുകയും ചെയ്താൽ ഇന്ത്യക്ക് തന്നെ മാതൃകയാകുന്ന കയറ്റുമതി സംസ്ഥാനമായി കേരളം മാറുമെന്ന് ഉറപ്പാണ്. ഈസ്റ്റേൺ കോണ്ടി മെൻസ് എന്ന സ്പൈസസ് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന സ്ഥാപനം, സൗത്ത് ഇന്ത്യൻ എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ്, കേരള ഫീഡ് ലിമിറ്റഡ്, ഇൻഗ്രീഡിയൻസ് ലിമിറ്റഡ്, മത്സ്യഫെഡ്, എന്നിവയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളെ സംരംഭകത്വ സാധ്യതകളുമായി ബന്ധപ്പെടുത്തി ക്കൊണ്ട് സമാനഗതിയുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ തുടങ്ങിയാൽ സംരംഭകത്വത്തിന് വലിയ ഒരളവോളം മുന്നേറാൻ കഴിയും. ആന്ധ്രപ്ര ദേശുകാരനായ വിജയ് ദളപതിയുടെ ദോശ പ്ലാസ വയനാട്ടുകാരനായ മുസ്തഫയുടെ ഐഡി ഫ്രഷ്, ജാക്ക് ഫ്രൂട്ട് 365 എന്നിവ ഇന്ത്യയ്ക്ക് തന്നെ മാതൃകയായ കയറ്റുമതി സംരംഭങ്ങളായി മാറിയിട്ടുണ്ട്.

സംരംഭകത്വത്തിന് കയറ്റുമതി സാധ്യതകൾ അനന്തവും ആകർഷകത്വവും ആണെങ്കിലും ചില പ്രധാനപ്പെട്ട സംഗതികൾ അവിടെ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

ഒന്ന് ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നതാണ്. പല ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും ലോകവിപണിയിൽ സ്ഥാനം നഷ്ടപ്പെട്ടു കൊണ്ടിരിക്കുന്നതിന്റെ കാരണം ഗുണമേന്മ സ്ഥായിയായി ഉറപ്പുവരുത്താൻ കഴിയു ന്നില്ല എന്നതുകൊണ്ടാണ്. മാലിന്യവും മായവും ഇല്ലാത്ത ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുന്ന ഏതൊരു ഉൽപ്പന്നവും ലോക വിപണിയിൽ കാലുറപ്പിക്കാൻ നമുക്ക് കഴിയും. രണ്ട്, അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരം കൃത്യമായി ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നതാണ്. അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരത്തിന് കൃത്യമായ മാനദണ്ഡം ഉണ്ട് അത്തരം മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഏതൊക്കെയാണെന്നും എങ്ങനെയാണ് അവ കരസ്ഥമാക്കേണ്ടത് എന്നതും സംരംഭകർ കൃത്യമായി മനസ്സിലാക്കുകയും പാലിക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്. ഇൻറർനാഷണൽ ബ്രാൻഡിംഗ് നിർബന്ധമായും ഉണ്ടാക്കാൻ ശ്രമിക്കേണ്ടതാണ്.

> ആകർഷകവും നൂതനവും ആയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുക, വിപണി പഠനം കൃത്യമായി നടത്തുക, സാങ്കേതിക വിദ്യകളെ ഒരുമിച്ച് കൂട്ടുക എന്നിവ കയറ്റുമതി വ്യവസായത്തിൽ ആഗ്രഹിക്കുന്ന സംരംഭകർ നിർബന്ധമായും പാലിക്കേണ്ട സംഗതികൾ ആണ് .

മറ്റൊന്ന്, അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിലെ ട്രെൻഡ് മനസ്സിലാക്കിക്കൊണ്ടുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുക എന്നതാണ്. ആകർഷകവും നൂതനവും ആയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുക, വിപണി പഠനം കൃത്യമായി നടത്തുക, സാങ്കേതിക വിദ്യകളെ ഒരുമിച്ച് കൂട്ടുക എന്നിവ കയറ്റുമതി വ്യവസായത്തിൽ ആഗ്രഹിക്കുന്ന സംരംഭകർ നിർബന്ധമായും പാലിക്കേണ്ട സംഗതികൾ ആണ് .

നമ്മുടെ കയറ്റുമതി മേഖല ചില പ്രശ്നങ്ങൾ ഇപ്പോഴും നേരിടുന്നുണ്ട്. അവ എത്രയും പെട്ടെന്ന് പരിഹരിക്കേണ്ടത് തന്നെയാണ്. അതിലൊന്ന് അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളുടെ പ്രശ്നമാണ്. തുറമുഖങ്ങൾ, റോഡുകൾ, റെയിൽവേ, ലോജിസ്റ്റിക് നെറ്റ്‌വർക്ക് തുടങ്ങിയവയിൽ ഉണ്ടാവുന്ന പോരായ്മകൾ ചിലവ് വർദ്ധിപ്പിക്കുകയും കാര്യക്ഷമത കുറയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. വെയർ ഹൗസുകളുടെ അപര്യാപ്തതയും കയറ്റുമതിയെ വലിയതോതിൽ ബാധിക്കുന്നുണ്ട്.

കയറ്റുമതി വ്യവസായം നേരിടുന്ന മറ്റൊരു വലിയ പ്രശ്നമാണ് സങ്കീർണമായ നിയമ നടപ ടികളും നിയന്ത്രണങ്ങളും. അതുപോലെതന്നെ കയറ്റുമതിയിൽ ഏർപ്പെടുന്ന സംരംഭകർ ധാരാളം സാമ്പത്തിക പ്രശ്നങ്ങളും നേരിടുന്നുണ്ട്. കയറ്റുമതി വ്യവസായത്തിന് ആവശ്യമായ സാമ്പത്തിക സഹായം നൽകാൻ, പ്രത്യേകിച്ച് പലിശ രഹിത വായ്പകൾ നൽകാനും സാങ്കേതിക വികസനത്തിനും വിപണി വികസനത്തിനും ആവശ്യമായ വായ്പ ലഭിക്കാനും ഇന്നും സുതാര്യമായ ഒരു സംവിധാന വും നമ്മുടെ നാട്ടിൽ വന്നിട്ടില്ല. ഏറെ സാധ്യതകൾ ഉള്ള കയറ്റുമതി മേഖലയെ വിശാലമായ അർത്ഥത്തിൽ പരിഗണനയ്ക്കെടുത്ത് വേണ്ട പ്രോത്സാഹനങ്ങൾ നൽകിയാൽ ഇന്ത്യയ്ക്ക് മാതൃകയാകുന്ന തരത്തിൽ സംരംഭകരെ വാർത്തെടുക്കാനും സാമ്പത്തിക രംഗത്ത് വലിയ മുന്നേറ്റം ഉണ്ടാക്കാനും കഴിയും.

ഡോ. സുധീർ ബാബു

സംരംഭങ്ങളുടെ വളർച്ചയ്ക്കായി 4 പ്രക്രിയകൾ

ഒരു ഫുട്ബോൾ ടീമിനെ ശ്രദ്ധിക്കുക. ക്യാപ്റ്റന്റെ കീഴിൽ ഒത്തിണക്കത്തോടെ കളിച്ചാൽ മാത്രമേ അവർക്ക് കളി വിജയിക്കുവാൻ സാധിക്കുകയുള്ളു. ടീമിലെ കളിക്കാർ ഓരോരുത്തരും വ്യത്യസ്തമായ ഉത്തരവാദിത്തമാണ് നിറവേറ്റുന്നത്. ഗോളി, ബാക്ക്, ഹാഫ് ബാക്ക്, ഫോർവേഡ് എന്നിങ്ങനെ വിവിധങ്ങളായ ഉത്തരവാദിത്തം പേറുന്നവരെ നമുക്ക് ടീമിൽ കാണുവാൻ കഴിയും. ഫുട്ബോൾ നിയമങ്ങൾക്കനുസരിച്ചാണ് അവരുടെ കളി. ഫുട്ബോൾ എന്ന കളിക്ക് അതിന്റേനതായ ഒരു വ്യവസ്ഥിതിയുണ്ട് (System). ഈ വ്യവസ്ഥിതിക്കുള്ളിൽ നിന്ന് കളിക്കുമ്പോഴാണ് അതിന്റെ ലക്ഷ്യം സാക്ഷാത്കരിക്കപ്പെടുന്നതും ഫലം ലഭിക്കുന്നതും.

സംരംഭങ്ങളും ഇതുപോലെ തന്നെയാണ്. ഓരോ സംരംഭത്തിനും ഒരു ചട്ടക്കൂട് അനിവാര്യമാണ്. സംരംഭത്തിന്റെ ഭാഗമായിട്ടുള്ള ഓരോ വ്യക്തിയേയും ശ്രദ്ധിക്കുക. അവർക്കെല്ലാം വിഭിന്നങ്ങളായ ഉത്തരവാദിത്തങ്ങളാണുള്ളത്. സെയിൽസ് എക്സിക്യൂട്ടീവിന്റെ ഉത്തരവാദിത്തമല്ല എച്ച് ആർ എക്സിക്യൂട്ടീവിനുള്ളത്. ഓരോ വ്യക്തിയും അവരവരുടെ ജോലി ഭംഗിയായി നിറവേറ്റുമ്പോഴാണ് സംരംഭം അതിന്റെ ലക്ഷ്യങ്ങൾ നേടുന്നത്. ഇതിനായി സംരംഭത്തിൽ ഒരു വ്യവസ്ഥിതിയുടെ (System) ആവശ്യമുണ്ട്. ഈ വ്യവസ്ഥിതി ഉൾച്ചേർക്കുക നായകനായ സംരംഭകന്റെ കടമയാണ്.

സമ്പൂർണ്ണമായ ഒരു വ്യവസ്ഥിതി സംരംഭത്തിൽ സന്നിവേശിപ്പിക്കുവാൻ ധാരാളം കാര്യങ്ങൾ ചെയ്യേണ്ടതുണ്ട്. സംരംഭം അതിന്റെ യാത്രയിലുടനീളം ഇത്തരമൊരു വ്യവസ്ഥിതി തുന്നിച്ചേർക്കുകയും മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തുകയും മെച്ചപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയും വേണം. സംരംഭം സ്ഥിതിചെയ്യുന്ന ഒരു ആവാസവ്യവസ്ഥയുണ്ട് (Ecosystem). അത്തരം ആവാസവ്യവസ്ഥക്ക് അതിന്റേതായ ഒരു ചട്ടക്കൂടുണ്ട്. ഈ ചട്ടക്കൂടിനകത്തുനിന്ന് പ്രവർത്തിക്കുന്നവ നിലനിൽക്കുകയും അഭിവൃദ്ധിപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നു.

വ്യവസ്ഥിതിക്ക് (System) അടിത്തറ പാകുക

കുറ്റമറ്റ, സമ്പൂർണ്ണമായ ഒരു വ്യവസ്ഥിതി ആദ്യമേ തന്നെ വാർത്തെടുക്കുകയല്ല ഇവിടെ ലക്ഷ്യംവെക്കുന്നത്. സംരംഭത്തിന്റെ മുന്നോട്ടുള്ള പ്രയാണത്തിൽ വ്യവസ്ഥിതിയുടെ ശക്തമായ ഒരു ചട്ടക്കൂട് ഒരുക്കാൻ സാധിക്കണം.ആ വ്യവസ്ഥിതി സംരംഭത്തിന് ഉറപ്പുള്ള ഒരു അടിത്തറയായി വർത്തിക്കും. സംരംഭകൻ തന്റെ സംരംഭത്തിൽ ചില പ്രാഥമിക ചിട്ടകൾ നടപ്പിലാക്കേണ്ടതുണ്ട്. വളരെ പ്രാധാന്യത്തോടെ നടപ്പിലാക്കേണ്ട അത്തരം 4 പ്രധാനപ്പെട്ട പ്രക്രിയകളാണ് (Processes) നാം ഇനി കാണുവാൻ പോകുന്നത്.

1. പ്രവൃത്തികളെ (Functions) പല വകുപ്പുകളായി തിരിക്കുക (Departmentalisation)

ഒരു സംരംഭം വിവിധ പ്രവൃത്തികളുടെ ഒരു സങ്കലനമാണ്. ഫുട്ബോൾ ടീമിലെ ഗോളിയുടെ

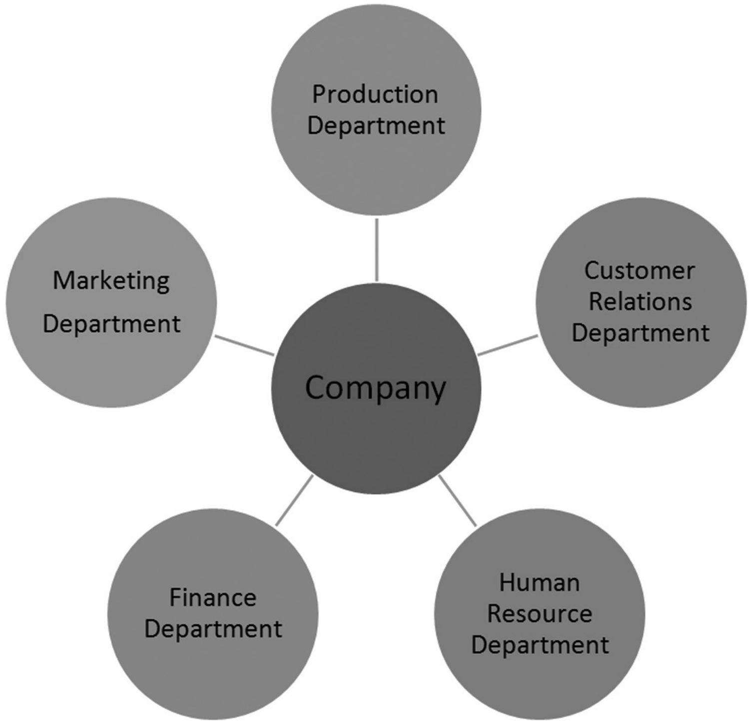
പ്രവൃത്തിയും ഫോർവേഡിന്റെ പ്രവൃത്തിയും വ്യത്യസ്തമായിരിക്കുന്നു. ഇവ രണ്ടും വ്യത്യസ്ത വിഭാഗങ്ങളുമാണ്. എന്നാൽ ഈ രണ്ട് വിഭാഗങ്ങളും ടീമിന്റെ ഭാഗവും പൊതുവായ ഒരേ ലക്ഷ്യം പേറുന്നവരുമാണ്. ഇതുപോലെയാണ് സംരംഭത്തിലുമുള്ള പ്രവൃത്തികളും. അക്കൗണ്ടന്റോ ചെയ്യുന്ന ജോലിയല്ല റിസപ്ഷനിസ്റ്റ് ചെയ്യുന്നത്. റിസപ്ഷനിസ്റ്റ് ചെയ്യുന്ന ജോലിയല്ല മാർക്കറ്റിംഗ് മാനേജരുടേത്. ഓരോരുത്തരുടെ പ്രവൃത്തികളും വിഭിന്നങ്ങളാണ് എന്നാലവ പരസ്പരം ബന്ധപ്പെട്ടുമിരിക്കുന്നു.

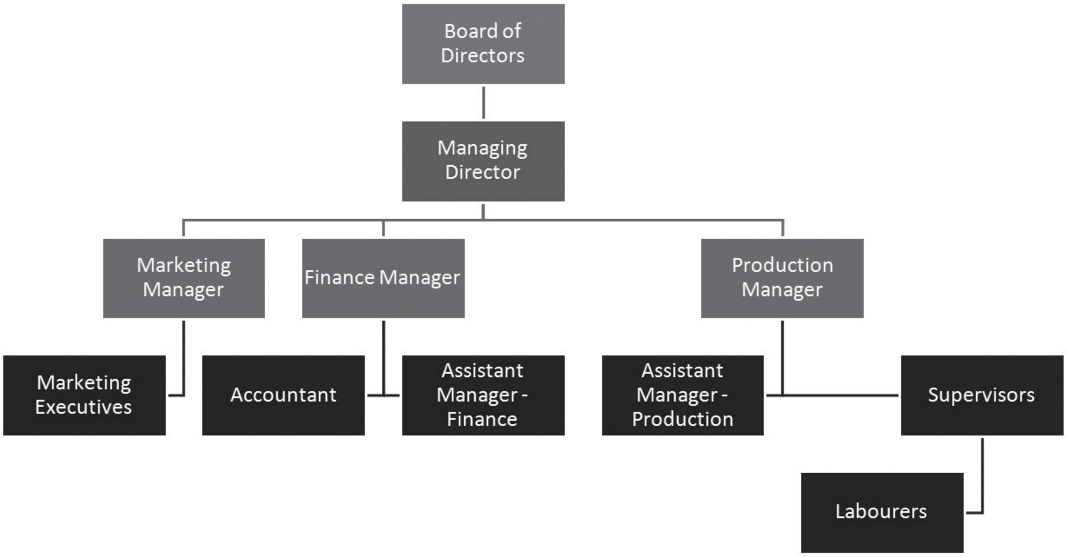
പ്രവൃത്തികളെ (Functions) അനുസരിച്ച് അവയുടെ സ്വഭാവമനുസരിച്ച് വിവിധ വകുപ്പുകളാക്കി വിഭജിക്കുക. Accounts Department, Sales Department, Marketing Department, H R Department, Administration Department, Production Departmentഎന്നിങ്ങനെ സംരംഭത്തിന് ആവശ്യമായ രീതിയിലുള്ള വിഭജനമാണ് ചെയ്യേണ്ടത്. ഇപ്പോൾ വ്യത്യസ്ത പ്രവൃത്തികൾ ചെയ്യുന്ന വ്യക്തമായ ഉത്തരവാദിത്തം പേറുന്ന വകുപ്പുകൾ (Departments) നിലവിൽ വന്നു കഴിഞ്ഞു.

2. Organisational Structure രൂപീകരിക്കുക

ആദ്യത്തെ ഉദ്യമം Departmentalisation ആയിരുന്നു. അത് ഭംഗിയായി നിർവഹിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഇപ്പോൾ സംരംഭത്തിൽ വ്യത്യസ്ത വകുപ്പുകൾ നിലവിൽ വന്നിരിക്കുന്നു. പ്രവൃത്തികളുടെ ഉത്തരവാദിത്ത തലങ്ങൾ (Levels) രൂപീകരിക്കുക എന്നതാണ് അടുത്ത ജോലി. ഇതിനായി ഓരോ വ്യക്തികളുടേയും ഉത്തരവാദിത്തങ്ങൾക്കും യോഗ്യതകൾക്കും അനുസൃതമായി അവരെ വകുപ്പുകളിൽ വിന്യസിക്കുക. ആരൊക്കെയാണ് ഓരോ വകുപ്പിലേയും ജീവനക്കാർ, ആർക്കാണ് വകുപ്പിന്റെ (Department) ചുമതല, അവർ തമ്മിലുള്ള ബന്ധം (Relationship) എന്താണ്, റിപ്പോർട്ടിംഗ് എങ്ങിനെയാവണം മുതലായ കാര്യങ്ങൾ പഠിച്ചതിന് ശേഷമാവണം തലങ്ങളും (Levels) പദവികളും (Designations) നിശ്ചയിക്കുന്നത് (നിലവിലുള്ള പദവികളിൽ മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തുന്നതും ഈ സമയത്ത് ചിന്തിക്കാവുന്നതാണ്).

ഓരോ ജീവനക്കാരന്റെയും ജോലിയുടെ വിവരണം (Job Description), ഉത്തരവാദിത്തങ്ങൾ (Responsibilities) എന്നിവ കൃത്യമായി





രേഖപ്പെടുത്തുകയും അവർക്ക് നൽകുകയും ചെയ്യണം. സ്ഥാപനം എന്താണ് അവരിൽ നിന്നും പ്രതീക്ഷിക്കുന്നതെന്ന് വ്യക്തമായി അവർക്ക് മനസിലാകുകയും വേണം. അവർ ആർക്കൊക്കെ റിപ്പോർട്ട് ചെയ്യണമെന്നും അതെങ്ങിനെ വേണമെന്നും അവരെ പഠിപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഇതിനായി പരിശീലനം നൽകുന്നതും നല്ലതായിരിക്കും.

3. റിപ്പോർട്ടുകൾ (Reports)

സ്ഥാപനത്തിന്റെ വകുപ്പുകളും ജീവനക്കാരുടെ വിവിധ തലങ്ങളും പദവികളുമൊക്കെ നിശ്ചയിച്ചു കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. ഇനി വേണ്ടത് ജീവനക്കാർ സമർപ്പിക്കേണ്ട റിപ്പോർട്ടുകൾ തീരുമാനിക്കുക എന്നതാണ്. എന്തൊക്കെ വിവരങ്ങളാണ് അവർ തങ്ങളുടെ മേലുദ്യോഗസ്ഥർക്ക് നൽകേണ്ടതെന്നും, എപ്പോഴാണ് അത് സമർപ്പിക്കേണ്ടതെന്നും, അതെങ്ങിനെയാണ് മേലുദ്യോഗസ്ഥർ വിശകലനം ചെയ്യേണ്ടതെന്നും കൃത്യമായി നിർവചിച്ചിരിക്കണം. റിപ്പോർട്ടുകളുടെ ഫോർമാറ്റ് അവർക്ക് കൊടുക്കുകയും അതിൽ പരിശീലനം നൽകുകയും ചെയ്യാം.

തങ്ങളുടെ പ്രവൃത്തികൾ കാര്യക്ഷമതയോടെ, കൃത്യസമയത്ത് ചെയ്തു തീർക്കേണ്ടതാണെന്നും മേലുദ്യോഗസ്ഥർ അത് നിരന്തരം നിരീക്ഷിക്കുന്നുമുണ്ടെന്ന ബോധം ജീവനക്കാരെ കൂടുതൽ ഉത്തരവാദിത്തത്തോടെ പെരുമാറാൻ പ്രേരിപ്പിക്കും.

തങ്ങളുടെ പ്രവൃത്തികൾ കാര്യക്ഷമതയോടെ, കൃത്യസമയത്ത് ചെയ്തു തീർക്കേണ്ടതാണെന്നും മേലുദ്യോഗസ്ഥർ അത് നിരന്തരം നിരീക്ഷിക്കുന്നുമുണ്ടെന്ന ബോധം ജീവനക്കാരെ കൂടുതൽ ഉത്തരവാദിത്തത്തോടെ പെരുമാറാൻ പ്രേരിപ്പിക്കും. അവരുടെ ജോലി നിർവഹണത്തെ (Performance) വിലയിരുത്താനും ശരിയായ സമയത്ത് ഉചിതങ്ങളായ തീരുമാനങ്ങളെടുക്കുവാനും റിപ്പോർട്ടുകൾ മേലുദ്യോഗസ്ഥർക്ക് സഹായകരമാകും.

4. മീറ്റിംഗുകൾ

മീറ്റിംഗുകൾ ഒരു പിരമിഡ് രൂപത്തിൽ പ്ലാൻ ചെയ്യണം. ആശയവിനിമയം സ്ഥാപനത്തിൽ സുഗമമായി ഒഴുകുന്ന രീതിയിൽ വേണം മീറ്റിംഗുകൾ നിശ്ചയിക്കേണ്ടത്. മൂന്ന് വ്യത്യസ്ത തലങ്ങളിൽ ഇത് നടപ്പിലാക്കിയാൽ സ്ഥാപനത്തിന് മെച്ചപ്പെട്ട കാര്യക്ഷമത ഉറപ്പു വരുത്താൻ സാധിക്കും.

അ. വകുപ്പുതല മീറ്റിംഗുകൾ (Departmental Meetings)

ഓരോ വകുപ്പിന്റെയും മീറ്റിംഗുകൾ തീരുമാനിക്കാം. മീറ്റിംഗുകൾ ഏതൊക്കെ ദിവസങ്ങളിൽ,

ഏത് സമയത്ത് എന്നിങ്ങനെയുള്ള കാര്യങ്ങൾ വകുപ്പിന്റെ സ്വഭാവത്തിനനുസരിച്ചും പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കനുസരിച്ചും ചിട്ടപ്പെടുത്താം. ഒരു ഷോറൂം ആണെങ്കിൽ സെയിൽസ് എക്സിക്യൂട്ടീവുകളുടെ മീറ്റിംഗ് രാവിലെ ജോലി ആരംഭിക്കുന്നതിനു മുൻപ് എല്ലാ ദിവസവും നടത്താം. ഇത് തലേ ദിവസത്തെ കാര്യങ്ങൾ അവലോകനം ചെയ്യുന്നതിനും അന്നത്തെ കാര്യങ്ങൾ പ്ലാൻ ചെയ്യുന്നതിനും സഹായകമാകും. മറ്റ് ചില സംരംഭങ്ങളിൽ ഇത് പ്രായോഗികമാകണമെന്നില്ല. എങ്കിൽ പോലും ആഴ്ച്ചയിൽ ഒരിക്കലെങ്കിലും വകുപ്പു തല മീറ്റിംഗുകൾ നടന്നിരിക്കണം എന്ന കർശനമായ നിബന്ധന വെക്കാം. വകുപ്പുകളുടെ കാര്യക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും പ്രശ്നങ്ങളെ യഥാസമയം പരിഹരിക്കുവാനും ഇത്തരം മീറ്റിംഗുകൾ ഉപകാരപ്പെടും.

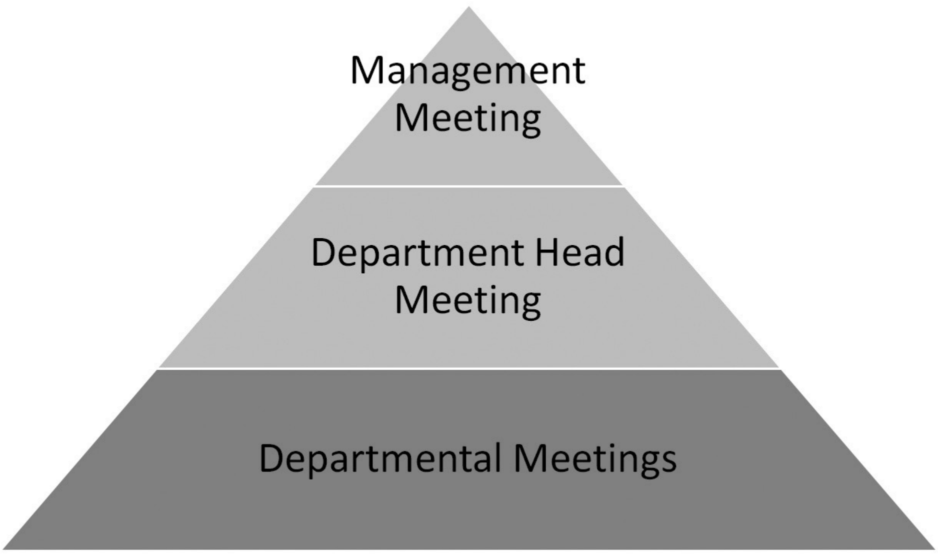
ആ. വകുപ്പ് തലവന്മാരുടെ (Departmental Heads) മീറ്റിംഗ്

വിവിധ വകുപ്പുകളുടെ തലവന്മാരുടെ ഒരുമിച്ചുള്ള ഒരു മീറ്റിംഗ് ആഴ്ചയിൽ ഒരിക്കലെങ്കിലും കൂടിയിരിക്കണം എന്ന തീരുമാനം നന്നായിരിക്കും. വകുപ്പുകൾ തമ്മിലുള്ള എകോപനത്തിനും പ്രശ്ന പരിഹാരത്തിനും ഇത് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. തങ്ങളുടെ വകുപ്പുകളുടെ കാര്യക്ഷമത ഉറപ്പുവരുത്തുവാനും സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഒരു സമഗ്ര ധാരണ തുടർച്ചയായി ലഭിക്കുവാനും ഈ മീറ്റിംഗ് അവർക്ക് പ്രയോജനപ്പെടും.

ഇ. ഉന്നത മാനേജ്മെന്റ് (Top Management) മീറ്റിംഗ്

ഉന്നത മാനേജ്മെന്റ് മീറ്റിംഗ് മാസത്തിൽ ഒരിക്കലെങ്കിലും നടത്താനുള്ള തീരുമാനം എടുക്കുന്നത് തീർച്ചയായും ഉചിതമായിരിക്കും. സ്ഥാപനത്തിന്റെ മൊത്തത്തിലുള്ള അവലോകനവും പെർഫോർമൻസ് വിലയിരുത്തുവാനുമുള്ള അവസരവും ഇതിലൂടെ ലഭ്യമാകുന്നു. ശരിയായ സമയങ്ങളിൽ ശരിയായ തീരുമാനങ്ങൾ കൈക്കൊള്ളാൻ ഇത് മാനേജ്മെന്റിനെ പ്രാപ്തമാക്കും. ഇടപെടേണ്ട പ്രശ്നങ്ങളിൽ കൃത്യമായ സമയത്ത് ഇടപെട്ടാൽ ആശയവിനിമയത്തിന്റെ സുഗമമായ ഒഴുക്ക് മാനേജ്മെന്റിനെ സഹായിക്കുന്നു.

ഈ നാല് പ്രക്രിയകൾ (Processes) നടപ്പിലാക്കുവാൻ നിങ്ങൾ തയ്യാറായാൽ അത് സംരംഭത്തിൽ ഒരു സംസ്കാരം (Culture) രൂപപ്പെടുത്തുകയും സാവധാനം ഒരു വ്യവസ്ഥിതി ഉടലെടുക്കുകയും ചെയ്യും. ബിസിനസിന്റെ നിലനിൽപിനും അഭിവൃദ്ധിക്കും അടിത്തറയാകുവാൻ അത്തരമൊരു സംസ്കാരത്തിന് സാധ്യമാകും. ഇനി വൈകേണ്ടതില്ല അതിനായുള്ള ഒരുക്കങ്ങൾ ചെയ്ത് തുടങ്ങാം.



ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

സാമ്പത്തിക വളർച്ചയും സ്വയം തൊഴിൽ പദ്ധതികളും

ഇന്ത്യയ്ക്ക് ലോകജനസംഖ്യയിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനമാണ്. ഇന്ത്യയാണ് ലോകത്തിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ യുവജനങ്ങളുള്ള രാജ്യം. ഇന്ത്യയുടെ ആകെ ജനസംഖ്യയിൽ 18- 35 നും ഇടയിൽ പ്രായമുള്ളവർ 600 ദശലക്ഷമാണ്. ഇന്ത്യയിലെ തൊഴിലില്ലായ്മ നിരക്ക് 8.11% ആണ്. കൂടുതൽ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനുവേണ്ടി സർക്കാർ അനവധി സ്വയംതൊഴിൽ പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. വർദ്ധിച്ച വരുന്ന തൊഴിലില്ലായ്മ നിരക്കും തൊഴിൽ രഹിത വളർച്ചയും പരിഹരിക്കുന്നതിന് വേതന തൊഴിലിനേക്കാൾ സ്വയം തൊഴിൽ പദ്ധതികൾ സഹായകരമാകുന്നു. ഇന്ത്യയുടെ സാമ്പത്തിക വളർച്ചയിൽ സ്വയം തൊഴിൽ പദ്ധതികൾ പ്രധാന പ്പെട്ട പങ്ക് വഹിക്കുന്നു. സ്വന്തമായി തൊഴിൽ കണ്ടെത്തുന്നതിനും മറ്റുള്ളവർക്കുവേണ്ടി തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും സ്വയം തൊഴിൽ സഹായകരമാകുന്നു.

ഇന്ത്യയിലെ തൊഴിൽ ശക്തിയുടെ 43.96% കാർഷിക മേഖലയിലും ബാക്കി വ്യവസായ- സേവന മേഖലകളിലായി വ്യാപിച്ച് കിടക്കുന്നു. 2021-ൽ 333 പേർ ഇന്ത്യയിൽ സ്വയംതൊഴിലിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിക്കു ന്നതായി കണക്കുകൾ വ്യക്തമാക്കുന്നു. 2010-2021 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയുടെ സ്വയംതൊഴിൽ നിരക്ക് 8.1% വർദ്ധിച്ചിരിക്കുന്നു.

സ്വയം തൊഴിൽ മേഖലയിൽ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുന്ന മൂലധനവസ്തുക്കൾ, തൊഴിൽ ശക്തി, സാങ്കേതിക വിദ്യ, മാനവ മൂലധനം മുതലായവയുടെ വർദ്ധനവ് സാമ്പത്തിക വളർച്ചയ്ക്ക് സഹായകരമായ ഘടകങ്ങളാണ്.

സംരംഭകത്വവും തൊഴിലില്ലായ്മയും

(Entrepreneurship and unemployment)

സംരംഭകത്വം ഒരു പ്രക്രിയയാണ്. ആവശ്യമായ സമയം വിനിയോഗിച്ച് മൂല്യത്തോട് കൂടിയ വ്യത്യസ്തമായ എന്തെങ്കിലും സൃഷ്ടിക്കുന്ന പ്ര ക്രിയയാണ് സംരംഭകത്വം. വേതനം സ്വീകരിച്ച് കൊണ്ട് മറ്റൊരു തൊഴിൽ ദാതാവിന് വേണ്ടി പ്ര വർത്തിക്കാതെ സ്വന്തം ആവശ്യത്തിന് വേണ്ടി പ്ര വർത്തിക്കുന്നതാണ് സ്വയംതൊഴിൽ. അതുകൊണ്ട് സംരംഭകത്വം ഒരു സ്വയംതൊഴിൽ കൂടിയാണ്. ഒരു സമൂഹത്തിന്റെ വികസനത്തിന് തടസ്സമായി നിൽക്കുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട ഘടകമാണ് തൊഴിലില്ലായ്മ. ജോലി ചെയ്യാൻ കഴിവും സന്നദ്ധതയുമുണ്ടെങ്കിലും ജോലി ലഭിക്കാത്ത അവസ്ഥയാണിത്. സംരംഭകത്വ സൃഷ്ടിയിലൂടെ തൊഴിലില്ലായ്മ പരിഹരിക്കുന്നതിന് യുവതലമുറയെ പ്രാപ്തമാക്കുന്നതിനുള്ള എല്ലാ അവസരങ്ങളും പ്രദാനം ചെയ്യണം.

സംരംഭകത്വം എങ്ങനെയെല്ലാം തൊഴിലില്ലായ്മ പരിഹരിക്കുന്നു?

(1) സംരംഭകത്വം പുതിയ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നു

ഇന്നത്തെ സമ്പദ്‌വ്യവസ്ഥയിൽ പുതിയ

തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും രാജ്യത്തെ സാമ്പത്തിക വളർച്ചയിലേക്ക് നയിക്കുന്നതിനും സംരംഭകത്വം പ്രധാന പങ്ക് വഹിക്കുന്നു. പുതിയ സംരംഭത്തെ വിജയത്തിലെത്തിക്കുന്നതിന് അഭിരുചിയും വൈദഗ്ദ്ധ്യമുള്ളതുമായ തൊഴിലാളികളെ ആവശ്യമാണ്.

(2) സംരംഭകത്വം സമൂഹത്തെ പുനരുദ്ധരിക്കുന്നു.

സംരംഭകത്വം ഒരു സമൂഹത്തിൽ മാറ്റങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിന് സഹായിക്കുന്നു. സംരംഭകത്വത്തിനു വേണ്ടി ഒരു പ്രദേശത്ത് നിക്ഷേപം നടത്തുമ്പോൾ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുക മാത്രമല്ല ചെയ്യുന്നത് അത് പ്രാദേശിക സാമ്പത്തിക വികസനത്തെ സഹായിക്കുന്നു. സംരംഭം സ്ഥാപിയ്ക്കുന്ന പ്രദേശത്തെ ജനങ്ങളുടെ അഭിമാന ബോധം വളരുന്നതിന് ഇത് ഗുണകരമാകുന്നു. ഒരു വിജയകരമായ സംരംഭം സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന പ്രദേശത്തിന് ചുറ്റും ജോലി ചെയ്യുവാനും ജീവിക്കുവാനും ജനങ്ങൾ ആഗ്രഹിക്കുന്നു.

(3) സംരംഭകത്വം മത്സരശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു

പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ സ്ഥാപിയ്ക്കുന്നത് നിലവിലുള്ള സംരംഭങ്ങളുടെ മത്സരശേഷി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. കുറഞ്ഞ വിലയിൽ വൈവിധ്യമാർന്ന ഉൽപന്നങ്ങൾ ലഭിക്കുന്നത് മുഖേന ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് നേട്ടമുണ്ടാകുന്നു. ഇങ്ങനെയുള്ള അവസരത്തിൽ സംരംഭത്തിന് വൈദഗ്ദ്ധ്യമുള്ള തൊഴിലാളികളെ ആവശ്യമാണ്.

(4) സംരംഭകത്വം നൂതനമായ ആശയങ്ങളിലേക്ക് നയിക്കും

നൂതനാശയങ്ങളിലൂടെ പുതിയ തൊഴിലവസരങ്ങളും സാമ്പത്തിക വികസനവും ഊർജ്ജിതമാക്കാൻ കഴിയുന്നതാണ്. നൂതനമായ ആശയങ്ങളിലൂടെ വിജയചരിത്രം രചിച്ച ധാരാളം സംരംഭകരുണ്ട്. ധാരാളം യുവസംരംഭകർ സംരംഭത്തിന്റെ സ്ഥായിയായ വളർച്ചയിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുന്നു. നിലവിലുള്ള സംരംഭം വിജയിപ്പിക്കുന്നതിലൂടെ പുതിയ തൊഴിലവസരങ്ങളും ഉണ്ടാകുന്നു.

കേന്ദ്ര- സംസ്ഥാന സർക്കാരുകൾ സംരംഭകത്വ വികസനത്തിന് വേണ്ടി അനവധി പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. സൂക്ഷ്മ- ചെറുകിട- ഇടത്തരം സംരംഭങ്ങളുടെ വികസനത്തിനു വേണ്ടിയും പുതിയതായി ഈ മേഖലയിൽ തന്നെ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനും ഊർജ്ജിതമായ കർമ്മപരിപാടികളാണ് ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നത്. സൂക്ഷ്മ- ചെറുകിട- ഇടത്തരം സംരംഭങ്ങൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് നിലവിലുള്ള ഒരു

പട്ടിക–1

ഗുണഭോക്താക്കളുടെ തരംതിരിവ്	ഗുണഭോക്തൃ വിഹിതം	ബാങ്ക് വായ്പ	സബ്സിഡി നിരക്ക്	
സംരംഭം ആരംഭിക്കുന്ന			നഗരം	ഗ്രാമം
പൊതുവിഭാഗം (ജനറൽ)	10%	90%	15%	25%
മുൻഗണനാ വിഭാഗം (SC/ST, OBC, Minority)	5%	95%	25%	35%

പ്രധാന പദ്ധതിയാണ് പി. എം. ഇ. ജി. പി.

പ്രധാന മന്ത്രിയുടെ തൊഴിൽദായക പരിപാടി (പി. എം. ഇ. ജി. പി.)

2008–ൽ നിലവിൽ വന്ന വായ്പ – ബന്ധിത പദ്ധതിയായ പി. എം. ഇ. ജി. പി. 2022 മെയ് മാസം മുതൽ സമഗ്രമായ മാറ്റത്തോടു കൂടി നടപ്പിലാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. എന്നാൽ പദ്ധതി നിലവിൽ വന്ന അവസരത്തിലുള്ള സബ്സിഡി നിരക്കുകൾ തന്നെ തുടരുന്നതാണ്. പുതിയതായി ആരംഭിക്കുന്ന സൂക്ഷ്മ സംരംഭങ്ങൾ, നിലവിലുള്ള സംരംഭങ്ങളുടെ അപ്ഗ്രഡേഷൻ എന്നിവയ്ക്ക് ഈ പദ്ധതിപ്രകാരം സഹായം ലഭിക്കുന്നതാണ്. ട്രാൻസ്പോർട്ടേഷൻ പ്രവർത്തനങ്ങൾ, കാർഷിക – മൃഗസംരക്ഷണ മേഖലയിലെ മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്ക് പദ്ധതി സഹായത്തിന് അർഹതയുണ്ട്.

(1) പുതിയ സംരംഭകർക്കുള്ള സഹായങ്ങൾ

ആകെ പ്രോജക്ട് ചെലവിൽ 50 ലക്ഷം രൂപാ വരെ ഉൽപാദന സംരംഭങ്ങൾക്കും 20 ലക്ഷം രൂപാ വരെ സേവന സംരംഭങ്ങൾക്കും പ്രോജക്ട് ചെലവിൽ മേൽസബ്സിഡിയ്ക്ക് അർഹതയുണ്ട്. സബ്സിഡിയ്ക്ക് അർഹതയുള്ള പ്രോജക്ട് ചെലവിനേക്കാൾ അധികരിച്ച് വരുന്ന തുകയ്ക്ക് സബ്സിഡിയ്ക്ക് അർഹതയുണ്ടായിരിക്കുകയില്ല. എന്നാൽ അധികരിച്ച് വരുന്ന പ്രോജക്ട് ചെലവ് ബാങ്ക് വായ്പയായി ലഭിക്കുന്നതിന് അർഹതയുണ്ടായിരിക്കും.

II നിലവിലുള്ള പി. എം. ഇ. ജി. പി./ മുദ്ര/ ആർ. ഇ. ജി. പി. സംരംഭങ്ങളുടെ അപ്ഗ്രഡേഷനുള്ള രണ്ടാംഘട്ട വായ്പ

വായ്പ അടച്ചു തീർത്ത കൂടുതൽ ലാഭം/ വിൽപനയുള്ള നിലവിലെ സംരംഭങ്ങൾക്ക് അർഹതയുണ്ടായിരിക്കും. ഉൽപാദന സംരംഭങ്ങൾക്ക് ഒരു കോടി രൂപാ വരെയുള്ള പ്രോജക്ട് ചെലവിനും സേവന സംരംഭങ്ങൾക്ക് 25 ലക്ഷം രൂപാ വരെയുള്ള പ്രോജക്ട് ചെലവിനും സബ്സിഡിയ്ക്ക് അർഹതയുണ്ടായിരിയ്ക്കും. ഉൽപാദന സംരംഭങ്ങൾക്ക് പരമാവധി 15 ലക്ഷം രൂപാ വരെയും സേവന സംരംഭങ്ങൾക്ക് പരമാവധി 3.75 ലക്ഷം രൂപാ വരെയും സബ്സിഡി ലഭിയ്ക്കും. സബ്സിഡിയ്ക്ക് അർഹതയുള്ള പ്രോജക്ട് ചെലവിനേക്കാൾ അധികരിച്ചു വരുന്ന പ്രോജക്ട് ചെലവ് ബാങ്ക് വായ്പയായി ലഭിക്കാൻ അർഹതയുണ്ട്.

III ബാങ്ക് വായ്പ, പലിശ തിരിച്ചടവ്

(1) പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിന് പൊതുവിഭാഗത്തിന് 90% വരെയും മുൻഗണനാ വിഭാഗത്തിന് 95% വരെയും ബാങ്ക് വായ്പ ലഭിക്കുന്നതാണ്.

പട്ടിക – 2

നിലവിലുള്ള യൂണിറ്റ് അപ്ഗ്രഡേഷൻ	ഗുണഭോക്തൃ വിഹിതം	ബാങ്ക് വായ്പ	സബ്സിഡി
എല്ലാ വിഭാഗങ്ങളും	10%	90%	15%

(2) നിലവിലുള്ള സംരംഭങ്ങൾ അപ്ഗ്രേഡ് ചെയ്യുന്നതിന് എല്ലാ വിഭാഗത്തിനും 90% ബാങ്ക് വായ്പ ലഭിക്കുന്നതാണ്.

(3) സാധാരണ പലിശ നിരക്ക്

(4) 3 മുതൽ 7 വർഷം വരെ തിരിച്ചടവ് കാലാവധി

IV ഏതെല്ലാം സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങാം?

(1) ഖാദി/ ഗ്രാമ വ്യവസായ/ പി. എം. ഇ. ജി. പി. സംരംഭങ്ങളുടെ ഉൽപന്നങ്ങൾ വിൽപന നടത്തുന്ന ബിസിനസ് ഔട്ട്ലെറ്റുകൾ

(2) ഉൽപാദന- സേവന സംരംഭങ്ങളുടെ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വിൽപന/ സേവനങ്ങൾ നൽകുന്ന റീട്ടെയിൽ ഔട്ട്ലെറ്റുകൾ

(3) കാബ്/ വാൻ/ ബോട്ട്/ മോട്ടോർബോട്ട് തുടങ്ങിയവ പൊതുഗതാഗതത്തിനും വിനോദ സഞ്ചാരികൾക്കും വേണ്ടി വാങ്ങുന്ന ഗതാഗത പ്രവർത്തനങ്ങൾ

(4) സെറികൾച്ചർ, ഹോർട്ടി കൾച്ചർ, ഫ്ളോറി കൾച്ചർ മുതലായവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾ

(5) പാലും അതിൽ നിന്നും മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമിക്കുന്ന ഡയറി സംരംഭങ്ങൾ

(6) മുട്ടയ്ക്കും ഇറച്ചിക്കും വേണ്ടിയുള്ള പൗൾട്രി യൂണിറ്റുകൾ

(7) മത്സ്യ വളർത്തലുമായി ബന്ധപ്പെട്ട അക്വ കൾച്ചർ സംരംഭങ്ങൾ

(8) തേനീച്ച വളർത്തൽ- സെറികൾച്ചർ സംരംഭങ്ങൾ

(9) പാചകം ചെയ്യാത്തതും സംസ്കരിച്ചതുമായ ഇറച്ചി ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾ

V അർഹമായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ

(1) 18 വയസ്സിന് മുകളിലായിരിക്കണം

(2) വരുമാനപരിധി ബാധകമല്ല

(3) 10 ലക്ഷം രൂപയ്ക്ക് മുകളിലും 5 ലക്ഷം രൂപയ്ക്ക് മുകളിലുമുള്ള സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങുന്നതിന് 8-ാം ക്ലാസ് ജയിക്കണം.

(4) ആദ്യഘട്ടത്തിലെ പി. എം. ഇ. ജി. പി. വായ്പ പൂർണമായും അടച്ചു തീർത്ത സംരംഭങ്ങൾ അപ്ഗ്രേഡ് ചെയ്യുന്നതിന് സഹായം

(5) പി. എം. ഇ. ജി. പി./ മുദ്ര/ ആർ. ഇ. ജി. പി. സഹായങ്ങൾ ലഭിച്ചിട്ടുള്ള സംരംഭകർ ഒഴികെ മുൻപ് സബ്സിഡി സ്കീമിൽ ഉൾപെട്ടവർക്ക് അർഹതയുണ്ടായിരിക്കുകയില്ല.

(6) ഒരു കുടുംബത്തിലെ ഒരംഗത്തിന് മാത്രം അപേക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള അർഹത.

VI പ്രോജക്ടുകൾ തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ എന്തെല്ലാം ശ്രദ്ധിക്കണം?

(1) മൂലധന ചെലവുകൾ ഉൾപ്പെടുത്തണം

(2) ഭൂമിയുടെ വില ഉൾപ്പെടുത്താൻ പാടില്ല

(3) ഉൽപാദന സംരംഭങ്ങൾക്ക് പ്രോജക്ട് ചെലവിന്റെ 40%-ൽ കൂടുതലും ബിസിനസ്- സേവന സംരംഭങ്ങൾക്ക് 60%-ൽ കൂടുതലും പ്രവർത്തന മൂലധനം അധികരിക്കുവാൻ പാടില്ല.

(4) ദീർഘനാളായി പാട്ടത്തിനോ/ വാടകയ്ക്കുള്ള വർക്ക് ഷെഡുകൾ, റെഡി- ബിൽറ്റ് ഷെഡ് എന്നിവയുടെ വില നിബന്ധനകൾക്ക് വിധേയമായി ഉൾപെടുത്താം. (പരമാവധി 3 വർഷം)

പി. എം. ഇ. ജി. പി. പദ്ധതി പ്രകാരം സബ്സിഡി ലഭ്യമാകണമെങ്കിൽ നിർബന്ധമായും ഇ. ഡി. പി. പരിശീലനം പൂർത്തീകരിക്കണം.

VII പദ്ധതിപ്രകാരം സഹായം ലഭിക്കാത്ത സംരംഭങ്ങൾ (നെഗറ്റീവ് ലിസ്റ്റ്)

(1) തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ നിരോധിച്ചിട്ടുള്ള സംരംഭങ്ങൾ

(2) കശാപ്പു ശാലകൾ, ബീഡി, സിഗററ്റ്, പുകയില, മദ്യം, മയക്ക് മരുന്ന് എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഉൽപാദന സേവന സംരംഭങ്ങൾ

(3) പരിസ്ഥിതി, മലിനീകരണത്തിന് ഇടയാക്കുന്ന 75 മൈക്രോണിൽ കുറവ് ഘനമുള്ള പോളിത്തീൻ ക്യാരിബാഗ്, ഭക്ഷണ പായ്ക്കറ്റുകൾ മുതലായവ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾ

(4) തേയില, കാപ്പി, റബ്ബർ, പട്ട് നൂൽ പുഴു വളർത്തൽ, ഹോർട്ടി കൾച്ചർ, ഫ്ളോറി കൾച്ചർ, മൃഗസംരക്ഷണം മുതലായവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാത്ത സംരംഭങ്ങൾ

VIII സംരംഭകത്വ വികസന പരിപാടി (ഇ. ഡി. പി.)

പി. എം. ഇ. ജി. പി. പദ്ധതിപ്രകാരം സബ്സിഡി ലഭ്യമാകണമെങ്കിൽ നിർബന്ധമായും ഇ. ഡി. പി. പരിശീലനം പൂർത്തീകരിക്കണം. 5 ലക്ഷം രൂപ വരെയുള്ള പ്രോജക്ടിന് 5 ദിവസത്തെയും 5 ലക്ഷത്തിന് മുകളിലുള്ള പ്രോജക്ടിന് 10 ദിവസത്തെയും പരിശീലനം പൂർത്തീകരിക്കണം. എന്നാൽ 2 ലക്ഷം രൂപ വരെയുള്ള പ്രോജക്ടിന് പരിശീലനം ആവശ്യമില്ല.

XI എങ്ങനെ അപേക്ഷിക്കാം?

(1) പി. എം. ഇ. ജി. പി. പോർട്ടലിൽ ഓൺലൈനായി മാത്രമേ അപേക്ഷിക്കുവാൻ കഴിയൂ.

(2) താഴെപ്പറയുന്ന വിവരങ്ങൾ അപ്‌ലോഡ് ചെയ്യുന്നതോടൊപ്പം സ്കോർ ഷീറ്റ് തയ്യാറാക്കുകയും വേണം.

എ. വയസ് തെളിയിക്കുന്ന രേഖ
ബി. റേഷൻ കാർഡ് കോപ്പി
സി. താമസിക്കുന്ന കെട്ടിടത്തിന്റെ നികുതി അടച്ച രസീത്
ഡി. പഞ്ചായത്ത്/ നഗരസഭ പ്രതിനിധിയിൽ നിന്നും താമസം തെളിയിക്കുന്ന സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തൽ
ഇ. യോഗ്യത സർട്ടിഫിക്കറ്റ്
എഫ്. സ്വയം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ പരിചയ സർട്ടിഫിക്കറ്റ്
ജി. നിലവിലുള്ള പാസ്ബുക്കിന്റെ ആദ്യപേജ്
എച്ച്. ഇ. ഡി. പി. പരിശീലന സർട്ടിഫിക്കറ്റ്
ഐ. പ്രോജക്ട് റിപ്പോർട്ട്
ജെ. മറ്റ് ആവശ്യമായ രേഖകൾ

X അപേക്ഷയെ സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ

(1) ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രം/ താലൂക്ക് വ്യവസായ കേന്ദ്രം/ ബ്ലോക്ക്- നഗരസഭ വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ/ ഗ്രാമപഞ്ചാത്ത്/ നഗരസഭ ഇ. ഡി. ഇ മാർ

(2) കെ. വി. ഐ. സി/ കെ. വി. ഐ. ബി/ കയർ ബോർഡ് (കയർ സംരംഭം)

(3) പൊതു മേഖലാ ബാങ്കുകൾ/ സഹകരണ/ സ്വകാര്യ ബാങ്കുകൾ

(വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് മുൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)

ഗായത്രി റൈസ്
മനസു
നിറയെ കഴിക്കൂ...
SINCE 1962
GAYATHRI
Rice
SILKY SORTEX
മലയാളിയുടെ
മനസ്സറിഞ്ഞ
ഗായത്രി റൈസ്
SONA MASURI
PALAKKADAN MATTA - JOTHY MATTA - SINGLE MATTA - THONDAY MATTA
DELUX PONNI - SONA PONNI - PONNI
Gayathri Modern Rice Mill
Gayathri Mills, Vadavannur,
Palakkad - 678 504,
ph : 0492 321 52 47
gayathrimodernricemill@gmail.com
gayathrimodernricemill.com

ടി. എസ്. ചന്ദ്രൻ

ലളിതമായി തുടങ്ങാവുന്ന രണ്ട് സംരംഭങ്ങൾ

ഫ്ളേവർ ചേർന്ന സ്നാക്സുകൾ

ലെയ്സ്, കുർകുറെ എന്നിവ വിപണിയിൽ ലഭ്യമായ മികച്ച ഇനം സ്നാക്സ് ഉൽപന്നങ്ങളാണ്. ചെറിയ നിക്ഷേപത്തിൽ ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങൾ മികച്ച രീതിയിൽ തയ്യാറാക്കി വിൽക്കാൻ കഴിയും. ഇതിനാവശ്യമായ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ സുലഭമായി തീരെ കുറഞ്ഞ വിലയിൽ ലഭിച്ചു വരുന്നവയാണ്. വ്യാപകമായ ഒരു വിപണിയാണ് ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങൾക്കുള്ളത്. തീരെ കുറഞ്ഞ സാങ്കേതിക വിദ്യയിലും ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാം. വിവിധ ഫ്ളേവറുകൾ ഉപയോഗിച്ചാണ് ഇത്തരം സ്നാക്സുകൾ നിർമിക്കുന്നത്. കുറേക്കൂടി ആരോഗ്യകരമായ രീതിയിൽ ഇവ നിർമിച്ച് വിലക്കാൻ

കഴിയും. യാത്രാവേളകളും, ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങളും കേന്ദ്രീകരിച്ച് ക്യാപ്സ്, ചീസ് ബോൾ എന്നീ ഇനം ഉൽപന്നങ്ങൾ നന്നായി വിൽക്കുകയും ചെയ്യാം.

നിർമാണരീതി

ഇതിന്റെ നിർമാണരീതി സിമ്പിളാണ്. ചോളം (കോൺ) ആണ് സ്നാക്സ് നിർമാണത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന പ്രധാന അസംസ്കൃതവസ്തു. അരിയും ഉപയോഗിക്കുന്നു. എണ്ണ, ഉപ്പ്, മസാലകൾ, പാക്കിംഗ് സാമഗ്രികൾ എന്നിവയാണ് മറ്റ് അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ. ചോളം നനച്ച ശേഷം എക്സ്ട്രൂഡർ വഴി പൊരിച്ചെടുക്കുന്നു. പിന്നീട് കൺവേയർ വഴി റോസ്റ്ററിലേയ്ക്ക് പോകുന്നു. റോസ്റ്റിംഗ് സമയത്ത് തന്നെ എണ്ണ, മസാല മിക്സുകൾ, ഉപ്പ് (ആവശ്യമെങ്കിൽ) പഞ്ചസാര (ആവശ്യമെങ്കിൽ) ചേർക്കുന്നു. മികച്ച പാക്കിംഗ് സംവിധാനത്തിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നു.

1000 ച. അടി കെട്ടിടവും, 30 ലക്ഷം രൂപയുടെ മെഷിനറിയും അത്യാവശ്യമായിട്ടുണ്ട്. ഒരു ചെറിയ സംരംഭം തുടങ്ങുന്നതിന് മിക്സിംഗ് മെഷീൻ, എക്സ്ട്രൂഡർ മെഷീൻ, കൺവേയർ സംവിധാനം, റോസ്റ്റർ ഓയിൽ സ്പ്രെഡർ, പായ്ക്കിംഗ് മെഷീൻ എന്നിവയാണ് മികച്ച രീതിയിൽ സ്നാക്സ് നിർമിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ മെഷിനറികൾ.

അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ

1000 ച. അടി കെട്ടിടവും, 30 ലക്ഷം രൂപയുടെ മെഷിനറിയും അത്യാവശ്യമായിട്ടുണ്ട്. ഒരു ചെറിയ സംരംഭം തുടങ്ങുന്നതിന് മിക്സിംഗ് മെഷീൻ, എക്സ്ട്രൂഡർ മെഷീൻ, കൺവേയർ സംവിധാനം, റോസ്റ്റർ ഓയിൽ സ്പ്രെഡർ, പായ്ക്കിംഗ് മെഷീൻ എന്നിവയാണ് മികച്ച രീതിയിൽ സ്നാക്സ് നിർമിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ മെഷിനറികൾ. 15 എച്ച്. പി. കറന്റും, എട്ട് തൊഴിലാളികളും സ്ഥാപനത്തിന് ആവശ്യമായി വരും. കൂടുതൽ ജോലിക്കാർ വേണ്ട എന്നതാണ് ഈ സംരംഭത്തിന്റെ മറ്റൊരു പ്രധാന സവിശേഷത. നൈട്രജൻ പാക്കിംഗ് ആണ് ഉൽപന്നത്തെ ആകർഷകമാക്കുന്നത്.

വിപണനം

ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് ധാരാളം വിതരണക്കാരെ ലഭിക്കുന്നതാണ്. ജില്ലകൾ തോറും വിതരണക്കാരെ കണ്ടെത്തുക എളുപ്പമാണ്. നേരിട്ട് വിൽക്കുകയും ചെയ്യാം. സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകൾ, പെട്ടിക്കടകൾ, ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾ, ബസ് സ്റ്റേഷൻ ഷോപ്പുകൾ, റെയിൽവേയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഷോപ്പുകൾ എന്നിവിടങ്ങളിൽ എല്ലാം വിൽപനയ്ക്ക് സാധ്യതകൾ ഉണ്ട്. 5 രൂപ മുതൽ 20 രൂപ വരെ വില വരുന്ന പാക്കറ്റുകളാണ് വിതരണം ചെയ്യാവുന്നത്. ഈ രംഗത്ത് വലിയ കിടമത്സരം ഇല്ല എന്നു തന്നെ പറയാം. വലിയ തോതിലുള്ള പരസ്യങ്ങളും ഇതിന്

ആവശ്യമില്ല. ക്രെഡിറ്റ് വിൽപന തുടക്കം മുതലേ ശ്രദ്ധിക്കണം. വിതരണ തലത്തിൽ 20% അറ്റാദായം ഉറപ്പായും ലഭിക്കും. എഫ്. എസ്. എസ്. എ. ഐ, പാക്കർ എന്നീ ലൈസൻസുകളാണ് അത്യാവശ്യം വേണ്ടത്.

നൂഡിൽസ് അഥവാ വെർമിസല്ലി

പൊതുവെ കിടമത്സരം കുറഞ്ഞ ഒരു വിപണിയുള്ള ഒരു മികച്ച ബിസിനസ് അവസരമാണ് നൂഡിൽസിന്റെ നിർമാണവും വിൽപനയും. ഭക്ഷ്യ സംരംഭ രംഗത്ത് ഏറെ സാധ്യതകളും ഈ ഉൽപന്നത്തിനുണ്ട്. ഗോതമ്പ്, മൈദ, റാഗി, മറ്റ് ചെറുധാന്യങ്ങൾ എന്നിവ കൊണ്ട് വ്യത്യസ്ഥമായ നൂഡിൽസ് ഉണ്ടാക്കാം. ചിലവ മിക്സ് ചെയ്തും ഇത് തയ്യാറാക്കാം. മൈദ കൊണ്ടുള്ള വെർമിസെല്ലിയാണ് പൊതുവെ വിപണിയിൽ ലഭ്യമാകുന്നത്. മികച്ച ആരോഗ്യഭക്ഷണം എന്ന നിലയിൽ മൈദ ഒഴികെയുള്ളവ കൊണ്ടുള്ള നൂഡിൽസ് ആണ് ഇപ്പോൾ കൂടുതൽ സ്വീകാര്യമായിട്ടുള്ളത്. ചെറുധാന്യങ്ങൾ (മില്ലറ്റ്സ്) ഉപയോഗിച്ചു കൊണ്ടുള്ള നൂഡിൽസിന് വലിയ ഭാവിയുണ്ട്.

നിർമാണ രീതി

നൂഡിൽസ് നിർമിക്കുന്നത് ധാന്യപ്പൊടികളിൽ നിന്നുമാണ്. എല്ലാത്തരം ധാന്യപ്പൊടികളും ഇതിന് ഉപയോഗിക്കാം. ധാന്യപ്പൊടികൾ വെള്ളവും ആവശ്യമെങ്കിൽ ഉപ്പും ചേർത്ത് മിക്സ് ചെയ്യുന്നു. ഈ മിക്സ് നൂൽപുട്ട് ഉണ്ടാക്കുന്നതുപോലെ അച്ചിലിട്ട് പ്രഷർ ചെയ്യിക്കുന്നു. പിന്നീട് ആവിയിൽ പുഴുങ്ങിയെടുക്കുന്നു (സ്റ്റീമിംഗ്). അതിനുശേഷം വെയിലത്തുവച്ചോ, ഡ്രയലിൽ വച്ചോ ഉണക്കിയെടുക്കുന്നു. പിന്നീട് 500 ഗ്രാം, 1000 ഗ്രാം പാക്കറ്റുകളിലാക്കി വിൽക്കുന്നു.

ധാന്യപ്പൊടികൾ പരമാവധി ബ്രാന്റഡ് ആയവ ഉപയോഗിക്കാൻ ശ്രമിച്ചാൽ നന്ന്. ഫ്രഷ് ആയ ധാന്യപ്പൊടികൾ വേണം ശേഖരിക്കുവാൻ. റോളർ ഫ്ളോർ മില്ലുകളിൽ നിന്നും ഇവ സുലഭമായി

ലഭിക്കും.

അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ

പ്രതിദിനം രണ്ട് എം. റ്റി വെർമിസെല്ലി ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന പ്ലാന്റിന് ഏകദേശം 10 ലക്ഷം രൂപയുടെ മെഷിനറികളാണ് വേണ്ടത്. Blending machine, Pressure equipments, Dye Sets, Steemer Machine, Dryer, Weighing Equipments, Packing Machine എന്നിവയാണ് പ്രധാന മെഷിനറികൾ.

1000 ച. അടി വ്യത്തിയുള്ള കെട്ടിടവും 15 എച്ച്. പി. യുടെ പവറും ആവശ്യമാണ്. 8 പേർക്കെങ്കിലും ജോലി നൽകാനും കഴിയും. ഈ പദ്ധതിയ്ക്ക് ലളിതമായി വായ്പയും ഉയർന്ന തോതിലുള്ള സബ്സിഡിയും ലഭിക്കും.

വിപണനം

സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, പലചരക്ക് സ്റ്റോറുകൾ, പച്ചക്കടി കടകൾ തുടങ്ങി എല്ലാത്തരം ഷോപ്പുകളിലൂടെയും വിപണനം നടത്താവുന്നതാണ്. ധാരാളം വിതരണക്കാർ ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങൾ ഏറ്റെടുത്ത് വിപണനം നടത്തുവാൻ തയ്യാറായിട്ടുണ്ട്. ക്രെഡിറ്റ് വിൽപനയെ കരുതണം എന്നു മാത്രം. സ്വദേശത്ത് മാത്രമല്ല നല്ല ബ്രാന്റ് ഉണ്ടാക്കി വീണ്ടും വിദേശ വിപണി പിടിക്കുന്നതിനും പറ്റിയ ഒരു ബിസിനസ് തന്നെയാണ് ഇൻസ്റ്റന്റ് നൂഡിൽസുകൾക്കും വിപണിയിൽ ഏറെ സ്വീകാര്യതയുണ്ട്.

എഫ്. എസ്. എസ്. എ. ഐ, പാക്കർ എന്നിവയാണ് അത്യാവശ്യം വേണ്ട ലൈസൻസുകൾ. ജി. എസ്. റ്റി കൂടി എടുക്കുന്നത് ബിസിനസിനെ വളർത്തുന്നതിന് ഏറെ ഗുണം ചെയ്യും. 20% അറ്റാദായമാണ് വിതരണക്കാർ തലത്തിൽ പ്രതീക്ഷിക്കാവുന്നത്.

ഡോ. സൗമ്യ ബേബി

ആഗോള കയർ ഭൂവസ്ത്രവിപണിയിൽ നേട്ടമുണ്ടാക്കാൻ കേരളം

ആഗോളവിപണിയിൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങളിലൂടെ വലിയ നേട്ടമുണ്ടാക്കാൻ ഒരുങ്ങുകയാണ് നമ്മുടെ പരമ്പരാഗത വ്യവസായമായ കയർ മേഖല. മാറുന്ന പാരിസ്ഥിതികവും സാമൂഹികവുമായ സാഹചര്യങ്ങളിൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്ക് ദേശീയ-അന്തർദ്ദേശീയ തലങ്ങളിൽ പ്രാധാന്യം വർദ്ധിച്ചുവരുന്നതും കേരളത്തിന് അനുകൂലമായിട്ടുണ്ട്. പുത്തൻവ്യവസായങ്ങളുടെ കടന്നുവരവിനെ തുടർന്ന് കയർമേഖല നേരിടുന്ന പല വെല്ലുവിളികളെയും അതിജീവിക്കാൻ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങളുടെ ഉത്പാദനത്തിലൂടെയും ഉപയോഗത്തിലൂടെയും കയറ്റുമതിയിലൂടെയും സാധ്യമായാൽ അത്ഭുതപ്പെടേണ്ടതില്ല. ഇപ്പോഴത്തെ രാജ്യാന്തരകമ്പോളത്തിൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്ക് അത്രത്തോളം ഡിമാൻഡുണ്ട്. സ്വാഭാവികമായും ഓരോ വർഷവും ഇവിടെ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ചകിരി ഉപയോഗിച്ചുള്ള ഭൂവസ്ത്രനിർമ്മാണം ക്രമാനുഗതമായ രീതിയിൽ വളർച്ച കൈവരികയും ചെയ്യുന്നു.

ഒരു ഘട്ടത്തിൽ പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ നടന്നിരുന്ന കയർ ഭൂവസ്ത്രനിർമ്മാണം ഇപ്പോൾ വിവിധ ജില്ലകളിൽ കൂടുതൽ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ ആയിരിക്കുകയാണ്. ഓരോ വർഷവും പുതിയ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇവയുടെ ഉത്പാദനരംഗത്തേക്ക് കടന്നുവരുന്നതും കാണാം. മാക്സ് ആൻഡ് മാറ്റിംഗ് കോ-ഓപ്പറേറ്റീവ് സൊസൈറ്റി, സ്മോൾ

സ്കെയിൽ കോ-ഓപ്പറേറ്റീവ് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് സൊസൈറ്റി, കയർഫെഡ്, കയർ കോർപ്പറേഷൻ, ഫോം മാറ്റിംഗ്സ് തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ഇപ്പോൾ ഈ രംഗത്ത് സജീവമായുണ്ട്. ഈ മേഖലയിലേക്ക് മത്സരാടിസ്ഥാനത്തിൽ കടന്നുവരുന്ന സ്വകാര്യ ഉത്പാദകർ ഇതിന് പുറമെയാണ്. രണ്ടു ദശാബ്ദമായി കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ പ്രചാരത്തിലുണ്ടെങ്കിലും ആഗോളതലത്തിൽ അവയുടെ സാധ്യതകൾ കേരളവും കൂടുതൽ ഫലപ്രദമായി വിനിയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങിയിട്ട് അധികകാലം ആയിട്ടില്ല.

ആഗോള ഭൂവസ്ത്രവിപണി

പ്ലാസ്റ്റിക്കും മറ്റും ഒഴിവാക്കിയുള്ള പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ സമീപനത്തിലേക്ക് ലോകരാജ്യങ്ങൾ മാറിത്തുടങ്ങിയതാണ് കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്ക് അനുകൂലമായത്. 1500 ദശലക്ഷം ഡോളറിന്റെയെങ്കിലും വിപണനം ഇപ്പോൾ രാജ്യാന്തര ഭൂവസ്ത്രവിപണിയിൽ ഉണ്ടാകുന്നുണ്ട്. ഇതിനുപുറമെ, ഓരോ വർഷവും ശരാശരി പത്തുശതമാനം നിരക്കിലുള്ള വർധനയും ഈ രംഗത്തുണ്ടാകുന്നു. ആഗോളവിപണിയിൽ 500-700 കോടിയുടെ വിഹിതവും പ്രകൃതിദത്ത നാരുകൊണ്ടുള്ള ഭൂവസ്ത്രങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ളതാണ്. പ്രകൃതിദത്ത നാരുകൾ നെയ്തും നെയ്യാതെയും വേലിപോലെ കെട്ടിയുണ്ടാക്കുന്ന കയർഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ ഇതിൽ മുൻപന്തിയിൽ നിൽക്കുന്നു. മണ്ണിന്റെ ഫലഭൂയിഷ്ഠതയും ജലസംഭരണശേഷിയും നിലനിർത്താനും മണ്ണൊലിപ്പ് തടയാനുമെല്ലാം കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ സഹായകമാകുന്നുണ്ട്.

കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങളുടെ പ്രാധാന്യം പൊതുസമൂഹം സ്വീകരിച്ചു തുടങ്ങിയതോടെ ഉത്പാദകരും ഉണർവ്വിലാണ്. കോവിഡ് വ്യാപനത്തിന് മുൻപു തന്നെ സംസ്ഥാനത്തെ കയർസംഘങ്ങൾക്ക് കോടിക്കണക്കിന് രൂപയുടെ ഓർഡർ ലഭിച്ചിരുന്നു. മണ്ണൊ

“

പ്ലാസ്റ്റിക്കും മറ്റും ഒഴിവാക്കിയുള്ള പരിസ്ഥിതിസൗഹൃദ സമീപനത്തിലേക്ക് ലോകരാജ്യങ്ങൾ മാറിത്തുടങ്ങിയതാണ് കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്ക് അനുകൂലമായത്. 1500 ദശലക്ഷം ഡോളറിന്റെയെങ്കിലും വിപണനം ഇപ്പോൾ രാജ്യാന്തര ഭൂവസ്ത്രവിപണിയിൽ ഉണ്ടാകുന്നുണ്ട്.

ലിപ്പ് തടയാനും ജലാശയഭിത്തി സംരക്ഷിക്കാനും കയർ ഭൂവസ്ത്രം ഫലപ്രദമാണെന്ന് വ്യക്തമായപ്പോൾ ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രവർത്തനങ്ങൾ തൊഴിലുറപ്പ് പദ്ധതിയിലും ഉൾപ്പെടുത്തി. രണ്ടാം കയർ പുനഃസംഘടനാപാക്കേജിന്റെ ഭാഗമായി നടന്ന ട്രേഡ് ഫെയറിൽ സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണസ്ഥാപനങ്ങൾക്കും അവരുടെ പ്രദേശങ്ങളിൽ ആവശ്യമായ കയർ ഭൂവസ്ത്രത്തിന് ഓർഡർ നൽകാനുള്ള അവസരം ഒരുക്കിയിരുന്നു. ഇതിന് പുറമെ, വിപണി കൂടുതൽ വികസിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പദ്ധതികൾ സംസ്ഥാന സർക്കാർ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി വടക്കുകിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിലേക്കും കയർ ഭൂവസ്ത്രവിപണി വിപുലപ്പെടുത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ അടുത്തയിടെ സെമിനാർ നടത്തിയിരുന്നു. കയർ വികസനവകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ നടന്ന സെമിനാറിന് വടക്കുകിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽനിന്നും മികച്ച പ്രതികരണമാണ് ഉണ്ടായത്.

കേരകൃഷിയും ചകിരിപിരിയുമുള്ള സംസ്ഥാനങ്ങളെല്ലാം ഇപ്പോൾ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങളുടെ ഉത്പാദനത്തിന് പ്രാധാന്യം നൽകുന്നുണ്ട്. മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങൾ ഇറക്കുമതി ചെയ്ത ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതും അസാധാരണമല്ല. ഇതിന്റെ നേട്ടം കേരളത്തിനും ലഭിക്കുന്നു. പുതിയ സാഹചര്യത്തിൽ ഇവിടുത്തെ ചകിരി സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ, കയർപിരി സംഘങ്ങൾ, ഭൂവസ്ത്ര നിർമ്മാണയൂണിറ്റുകൾ, തൊഴിലുറപ്പ് തൊഴിലാളികൾ എന്നിവർക്കെല്ലാം ഭൂവസ്ത്രനിർമ്മാണത്തിന്റെയും വിനിയോഗത്തിന്റെയും സാമ്പത്തികവരുമാനം ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. സർക്കാർ തയ്യാറാക്കിയ കയർ ഭൂവസ്ത്രം പദ്ധതിയിലൂടെ സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളുമായി സഹകരിച്ച് ഭൂവസ്ത്രം വിരിച്ചുകൊണ്ട് ജലസ്രോതസുകൾ സംരക്ഷിച്ചുവരികയും ചെയ്യുന്നു.

റോഡ് നിർമ്മാണത്തിനും മണ്ണൊലിപ്പ് തടയുന്നതിനും നദീതീരസംരക്ഷണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും വേണ്ടിയാണ് ഇപ്പോൾ മുഖ്യമായും കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളെക്കൂടി ഇത്തരം പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ പങ്കാളികളാക്കുകയും തൊഴിലുറപ്പ് പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമാക്കുകയും ചെയ്തതോടെ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ തീരദേശത്തും ഇടനാട്ടിലും മലനാട്ടിലുമെല്ലാം കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ വിനിയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങി.

റോഡ് നിർമ്മാണവും തീരസംരക്ഷണവും

റോഡ് നിർമ്മാണത്തിനും മണ്ണൊലിപ്പ് തടയുന്നതിനും നദീതീരസംരക്ഷണ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കും വേണ്ടിയാണ് ഇപ്പോൾ മുഖ്യമായും കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളെക്കൂടി ഇത്തരം പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ പങ്കാളികളാക്കുകയും തൊഴിലുറപ്പ് പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമാക്കുകയും ചെയ്തതോടെ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ തീരദേശത്തും ഇടനാട്ടിലും മലനാട്ടിലുമെല്ലാം കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ വിനിയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങി. ഇതോടെ അവയുടെ ഉത്പാദന-വിപണനരംഗവും മെച്ചപ്പെട്ടു. കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തികവർഷം മാത്രം 64 ലക്ഷം ചതുരശ്രമീറ്റർ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണസ്ഥാപനങ്ങൾ മുഖേനെ വിതരണം ചെയ്തു. 2025 ആകുമ്പോഴേയ്ക്കും ഇത് എഴുപതിനായിരം ടണ്ണായി ഉയർത്തുകയാണ് ലക്ഷ്യം. പരിസ്ഥിതിസൗഹൃദമായ മണ്ണ്-ജലസംരക്ഷണപ്രവർത്തനങ്ങൾക്കൊപ്പം സൗന്ദര്യവൽക്കരണത്തിനായും ഇപ്പോൾ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

ഗുണമേന്മയുള്ള റോഡുകളുടെ നിർമ്മാണത്തിന് കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ ഫലപ്രദമായി വിനിയോഗിക്കാൻ കഴിയുമെന്ന കണ്ടെത്തൽ ഈ രംഗത്തെ വിപ്ലവകരമായ മാറ്റമാണെന്ന് പറയാം. ഏതുതരത്തിലുള്ള റോഡുകളുടെയും, പ്രത്യേകിച്ച് വെള്ളം കയറുന്ന റോഡുകളുടെ നശീകരണസാധ്യത തടയുന്നതിൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ വിജയകരമാണെന്ന് വ്യക്തമായിട്ടുണ്ട്. കുട്ടനാടൻ റോഡുകളുടെ നിർമ്മാണത്തിലും നിലനിൽപ്പിലും ഇത്

വളരെയധികം പ്രയോജനപ്രദമാണ്. കയർ ഭൂവസ്ത്രം ഉപയോഗിച്ച് റോഡുകളുടെ അടിത്തറ ബലപ്പെടുത്തുകയും അതിനുശേഷം റോഡ് ഉയർത്തി ബിഎം ആൻഡ് ബിസി നിലവാരത്തിൽ ടാറിംഗ് നടത്തുകയുമാണ് ചെയ്യുന്നത്. അടുത്തയിടെ മാത്രം കുട്ടനാട്ടിലെ ഇരുപതിലധികം റോഡുകളുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ കാര്യക്ഷമമായി ഉപയോഗിച്ചു. കരുമാടി, മുക്കവലയ്ക്കൽ, മൂന്നുമൂല, മേലാത്തുംകരി, തെക്കേ മേലാത്തുംകരി തുടങ്ങിയ പ്രദേശങ്ങളെയൊക്കെ ഇന്നിപ്പോൾ പ്രധാന പാതകളുമായി ബന്ധിപ്പിക്കുന്നത് കയർ ഭൂവസ്ത്രറോഡുകളാണ്. വെള്ളപ്പൊക്കത്തെ പ്രതിരോധിക്കുന്നതിനൊപ്പം ഇത്തരം റോഡുകൾക്ക് ആയുസും കൂടുതലുണ്ട്.

നദികൾ, തോടുകൾ, ജലാശയങ്ങൾ, കുളങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയുടെ അരികുഭിത്തി സംരക്ഷിക്കുന്നതിനും കയർഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ജലസംരക്ഷണത്തിനായുള്ള പ്രകൃതി സൗഹൃദ മാർഗ്ഗമായി ഇതിനെ കാണാം. ഒരുതവണ വിരിക്കുന്ന ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ മൂന്നുവർഷത്തോളം നിലനിൽക്കും. ജലസ്രോതസുകളുടെ തീരങ്ങളിൽ വിരിക്കുന്ന കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ പുല്ലുവെച്ച് സംരക്ഷിക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്. ഇതിന് അനുയോജ്യമായ പുല്ലുകളുടെ പട്ടിക നാഷണൽ കയർ റിസർച്ച്

"

2017 – ലെ കയർ കേരളയിൽവെച്ച് വിവിധ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണസ്ഥാപന ങ്ങളുമായി ഒപ്പുവെച്ച കരാറിലൂടെ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്ക് വലിയ വിപ ണനസാധ്യത കൈവന്നു. 2019 – ലെ കയർ കേരളയിലും സമാനമായ രീതി യിൽ കരാറുകൾ ഒപ്പുവെയ്ക്കപ്പെ ട്ടു. പിന്നെ ഇങ്ങോട്ട് തയ്യാറാക്കിയ മറ്റു പദ്ധതികളിലൂടെ അത് കൂടുതൽ ഊർജ്ജസ്വലമായി.

ആൻഡ് മാനേജ്മെന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് പുറത്തിറക്കുകയും ചെയ്തിരിക്കുന്നു. മറ്റു മാർഗ്ഗങ്ങളിലൂടെ അരികുഭിത്തി സംരക്ഷിക്കാൻ കഴിയാത്ത സ്ഥലങ്ങളിൽ പോലും ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ ഫലപ്രദമാണ്. ശാസ്ത്രീയമായ പരിശീലനംകൂടി ലഭിച്ചതോടെ ഏറ്റവും മികച്ച രീതിയിൽ ഇവ വിതാനിക്കാൻ കഴിയുന്നവരായി കേരളത്തിലെ തൊഴിലുറപ്പ് തൊഴിലാളികൾ മാറിയിട്ടുമുണ്ട്.

മണ്ണൊലിപ്പ് തടയുന്നതിൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്കുള്ള പ്രാധാന്യവും എടുത്തുപറയേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. ചെങ്കുത്തായ സ്ഥലങ്ങളിലും കുന്നിൻചെരിവുകളിലുമെല്ലാം ഈ രീതി ഫലപ്രദമാണ്. മഴവെള്ളത്തിന്റെയും മറ്റും ഒഴുക്കിന്റെ തീവ്രത കുറയ്ക്കാൻ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്ക് കഴിയും. സ്വാഭാവികമായും മണ്ണൊലിപ്പും നാമമാത്രമാകുന്നു. മാത്രവുമല്ല സ്വന്തം ഭാരത്തിന്റെ അഞ്ചിരട്ടി വെള്ളം വലിച്ചെടുക്കാനും ഇവയ്ക്ക് കഴിയുന്നുണ്ട്. ഇതിലൂടെ മണ്ണിൽ ഈർപ്പം നിലനിർത്താനും അന്തരീക്ഷതാപം കുറയ്ക്കാനും സാധിക്കും. വർഷങ്ങൾക്കുശേഷം ലയിച്ച് മണ്ണിൽ ചേരുന്നതിലൂടെ ഭൂമിയുടെ ജൈവാംശവും വർധിക്കും. ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ വിരിച്ച ഏതൊരു മണ്ണിലും കൃഷി നടത്താമെന്ന സവിശേഷതയുമുണ്ട്.

കേരളം നൽകുന്ന പ്രാധാന്യം

ലോകത്താകെ ഓരോ വർഷവും 2600 കോടി ടൺ മേൽമണ്ണ് ഒലിച്ചുപോകുന്നുവെന്നാണ് കണക്ക്. ഇത് തടയാനായി ഏറ്റവും ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിച്ചു വരുന്നത് ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ തന്നെയാണ്. അമേരിക്കയിലെ ഫ്ളോറിഡയിൽ സിന്തറ്റിക് ഭൂവസ്ത്രം ഉപയോഗിച്ച് ഈ രംഗത്ത് ആദ്യപരീക്ഷണം നടത്തുകയും പിന്നീടത് ജിയോ ടെക്സ്റ്റയിൽ എന്ന പ്രകൃതിസൗഹൃദ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ കയ്യടക്കുകയുമായിരുന്നു. ലോകത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ പ്രതിവർഷം 140 കോടി ചതുരശ്രമീറ്റർ ഭൂവസ്ത്രം മണ്ണൊലിപ്പ് തടയാനായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ആഗോള കയറുത്പാദനത്തിന്റെ 66 ശതമാനവും കേരളത്തിന്റെ സംഭാവനയായതിനാൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങളുടെ ഉത്പാദനത്തിലും കയറ്റുമതിയിലും നമുക്ക് വമ്പൻസാധ്യതയുണ്ടെന്ന കാര്യത്തിൽ തർക്കമില്ല.

ഈ രംഗത്ത് സവിശേഷമായൊരു കുതിച്ചുകയറ്റം ഉണ്ടാകുന്നത് ഏതാനും വർഷങ്ങൾക്കുള്ളിൽ ആണെങ്കിലും ദശാബ്ദങ്ങൾക്ക് മുൻപുതന്നെ കേരളം കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങളുടെ സാധ്യത തിരിച്ചറിഞ്ഞിരുന്നു. 1996–ലെ ഇ.കെ. നായനാർ മന്ത്രിസഭയിൽ കയർവകുപ്പിന്റെ കൂടി ചുമതലയുണ്ടായിരുന്ന വ്യവസായമന്ത്രി സുശീല ഗോപാലനാണ് കയർ ഭൂവസ്ത്രം എന്ന ആശയത്തിന് പ്രാധാന്യം നൽകിത്തുടങ്ങിയത്. ഡോ. കെ.ബാലൻ തലവനായി കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്കുവേണ്ടി മാത്രം കയർ കോർപറേഷനിൽ പ്രത്യേക സെൽ രൂപീകരിച്ചത് സുശീല ഗോപാലന്റെ കാലത്താണ്. പിന്നീട് ആനത്തലവട്ടം ആനന്ദൻ കയർഫെഡ് പ്രസിഡണ്ടായിരിക്കുമ്പോൾ ആസ്ഥാനമന്ദിരത്തിന്റെ മുൻവശത്തുള്ള കനാലിന്റെ തീരത്ത് മണ്ണും ജലവും സംരക്ഷിക്കുന്നതിനായി 500 മീറ്റർ ദൈർഘ്യത്തിൽ വിരിച്ച കയർ ഭൂവസ്ത്ര വിന്യാസമാണ് ഈ രംഗത്ത് കേരളത്തിലെ ആദ്യപദ്ധതിയെന്ന് പറയാം.

2017–ലെ കയർ കേരളയിൽവെച്ച് വിവിധ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണസ്ഥാപനങ്ങളുമായി ഒപ്പുവെച്ച കരാറിലൂടെ കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾക്ക് വലിയ വിപണനസാധ്യത കൈവന്നു. 2019–ലെ കയർ കേരളയിലും സമാനമായ രീതിയിൽ കരാറുകൾ ഒപ്പുവെയ്ക്കപ്പെട്ടു. പിന്നെ ഇങ്ങോട്ട് തയ്യാറാക്കിയ മറ്റു പദ്ധതികളിലൂടെ അത് കൂടുതൽ ഊർജ്ജസ്വലമായി. ഇന്നിപ്പോൾ, കയർ ഭൂവസ്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ഗ്രാമീണറോഡുകളുടെ നിർമ്മാണം പ്രധാനമന്ത്രിയുടെ ഗ്രാമസഡക് യോജന പദ്ധതിയുടെയും ഭാഗമായിട്ടുണ്ട്. ഇത്തരത്തിൽ കയർ ഭൂവസ്ത്രവിപണി വലിയ തോതിൽ വികസിക്കുമ്പോൾ ആഗോളതലത്തിൽ തന്നെ അതിന്റെ നേട്ടം ഏറ്റവുമധികം ലഭിക്കുന്നതും കേരളത്തിനായിരിക്കും.

With best compliments from:

PALA BAKERS
Municipal Complex Building
PALA

PALA FOOD COURT
Santhom Complex
Kottaramattam, PALA

PALA BAKERS
Michael's Plaza
PRAVITHANAM

PALA BAKERS
Michael's Plaza
RAMAPURAM

PALA BAKERS FOOD COURT
Mar Sleeva Complex, CHERPUNKAL

Customer Care: 9349021020

palaibakers@gmail.com

www.palabakers.com

ഇന്ദു കെ പി

ആത്മഹത്യയിൽ നിന്നും അരിപ്പൊടി കച്ചവടത്തിലേക്ക്

വിഷം ചേർത്ത ഐസ്ക്രീം കപ്പ് ചൂണ്ടിലെത്താൻ മണിക്കൂറുകൾ ശേഷിക്കെ ഭർത്താവിന്റെ അമ്മ അംബികയുടെ ഒരു വാക്കാണ് ജീവിതത്തിലേക്ക് പിടിച്ചുയർത്തിയതെന്ന് നിവ്യ പറയുന്നു. അല്ലെങ്കിൽ ഭർത്താവും രണ്ടു പെൺമക്കളും ഉൾപ്പടെ ആ ഐസ്ക്രീം കഴിച്ച് മരിക്കുമായിരുന്നു. 'കുറച്ച് അരിപ്പൊടി കിട്ടിയാൽ വറുത്ത് നല്ല അവലോസ് പൊടിയാക്കാം, നല്ല അച്ചാറും ഉണ്ടാക്കി കടകളിലോ വീടുകളിലോ വിൽക്കാം. അവരെ കൊല്ലരുതേ, കുഞ്ഞുമക്കൾക്കെന്തറിയാം'. ശരിയ്ക്കും അതൊരു വീണ്ടുവിചാരവും ഉയർത്തെഴുന്നേൽപ്പുമായിരുന്നു. അങ്ങിനെ മൂന്നു കിലോ അരിപ്പൊടിയിൽ നിന്നാരംഭിച്ച 'അമ്മാസ്' പലഹാര നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് ഇന്ന് വിശേഷ ദിവസങ്ങളിൽ 300 കിലോ വരെ അരി ഉപയോഗിക്കേണ്ടി വരുന്ന ഉത്പാദനത്തിലേക്ക് എത്തിയിരിക്കുന്നു. സ്വയംഹത്യയിൽ നിന്നും കൊലപാതകത്തിൽ നിന്നും

രക്ഷിച്ച അമ്മയുടെ വാക്കുകളെ എന്നും ഓർമ്മിക്കാൻ സംരംഭത്തിന്റെ പേരിലേക്കും അമ്മയെ ചേർത്തു വെയ്ക്കുകയായാരുന്നു സംരംഭകയായ നിവ്യ.

ഒരു പതിറ്റാണ്ടു മുൻപ് കേട്ട അമ്മയുടെ ആ വാക്കുകളിലെ വേദനയും പ്രചോദനവും മാറി ചിന്തിക്കാൻ ഇടയാക്കി. അമ്മയുടെ കൈപ്പുണ്യമായ അരിപ്പൊടിയും അച്ചാറും നിവ്യ വീടുകളിലും കടകളിലും കയറിയിറങ്ങി വിറ്റാണ് ആരംഭം. ആവശ്യക്കാർ വർദ്ധിക്കാൻ തുടങ്ങിയപ്പോൾ അമ്മയ്ക്ക് വിറകടുപ്പിൽ പൊടി വറക്കുന്നത് ബുദ്ധിമുട്ടായി. പൊടി വറുക്കുന്ന ഒരു മെഷീൻ വാങ്ങുവാനുള്ളപണം കണ്ടെത്തുക ആ സാഹചര്യത്തിൽ ദുഷ്കരം തന്നെയായിരുന്നു. നിവ്യയുടെ സുഹൃത്ത് സുനിലും ബന്ധു ദീപുവുമാണ് അന്ന് പണം നൽകി സഹായിക്കാൻ തയ്യാറായത്. അതായിരുന്നു തുടക്കം. തൊണ്ണൂറായിരം രൂപയ്ക്ക് ഒരു മെഷീൻ വാങ്ങി. പിന്നെ രാപ കലില്ലാതെ അദ്ധ്വാനം. പിന്നീടാണ് വട്ടേപ്പത്തിലേക്ക് തിരിയുന്നത്. അമ്മയിൽ നിന്നും വട്ടേപ്പത്തിന്റെ കൂട്ട് ചോദിച്ച് മനസ്സിലാക്കി ആദ്യം പത്തോ പതിനഞ്ചോ വട്ടേപ്പം ഒരു ദിവസം ഉണ്ടാക്കി കടകളിൽ കൊടുക്കാൻ തുടങ്ങി. ആവശ്യക്കാർ ഏറെയാണെന്ന് മനസ്സിലായപ്പോൾ, ഒറ്റ തവണ 450 വട്ടേപ്പം

ഒരു പതിറ്റാണ്ടു മുൻപ് കേട്ട അമ്മയുടെ ആ വാക്കുകളിലെ വേദനയും പ്രചോദനവും മാറി ചിന്തിക്കാൻ ഇടയാക്കി. അമ്മയുടെ കൈപ്പുണ്യമായ അരിപ്പൊടിയും അച്ചാറും നിവ്യ വീടുകളിലും കടകളിലും കയറിയിറങ്ങി വിറ്റാണ് ആരംഭം.

ഉണ്ടാക്കാൻ പറ്റുന്ന വലിയ സ്റ്റീമർ വാങ്ങി. എല്ലാറ്റിനും ലോൺ തന്നെയായിരുന്നു ആശ്രയം. അമ്മാസ് ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം മനസ്സിലാക്കിയ വരെല്ലാം അവ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നുണ്ടെന്ന് ഈ സംരംഭക പറയുന്നു. ഇന്ന് പല കടകളിലും സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിലും അമ്മാസ് വട്ടേപ്പവും കിണ്ണത്തപ്പവും അന്വേഷിച്ചെത്തുന്നവരുമുണ്ട്.

പത്തൊമ്പതാം വയസ്സിൽ വിവാഹിതയായി

ഭർതൃ വീട്ടിലെത്തിയ നിവ്യയ്ക്ക് ആദ്യ നാലു വർഷം സ്വപ്ന തുല്യം തന്നെയായിരുന്നു ജീതം. വീട്, കാറ്, ഭർത്താവിന് നല്ല ബിസിനസ്സ്, സ്നേഹ നിധിയായ അമ്മ. ഏഴ് മണിയ്ക്ക് അലാം അടിയ്ക്കുമ്പോൾ അത് ഓഫാക്കി പകലിനെ രാത്രിയാക്കി വീണ്ടും ഉറങ്ങാൻ ശ്രമിക്കുമായിരുന്നുവെന്ന് നിവ്യ ഓർക്കുന്നു. പക്ഷേ ബിസിനസും സന്തോഷവും അധിക കാലം നീണ്ടുനിന്നില്ല. സുഹൃത്തിന്റെ ചതിയിൽപ്പെട്ട് ഭർത്താവിന്റെ ബിസിനസുകളെല്ലാം തുടർച്ചയായി തകർന്നു. സ്വർണാഭരണ നിർമ്മാണവും കാറുകളുടെ കച്ചവടവും ഭൂമി കച്ചവടവുമെല്ലാം നഷ്ടത്തിലായി. വിൽപ്പനക്ക് വാങ്ങിയ ഭൂമിയ്ക്ക് ലക്ഷങ്ങൾ ചെലവഴിച്ചെങ്കിലും മറ്റു പല കാരണങ്ങൾ പറഞ്ഞ് സുഹൃത്തിന്റെ പേരിലായിരുന്നു രജിസ്റ്റർ ചെയ്തത്. തട്ടിപ്പുക്കാരനായ സുഹൃത്ത് മുങ്ങിയതോടെ പൊലീസിനെ സമീപിച്ചു. അപ്പോഴാണ് അയാൾ നിരവധിപേർക്ക് പണം നൽകാനുണ്ടെന്ന് വ്യക്തമാകുന്നത്. അരക്കോടിയിലേറെ കട ബാധ്യതയായി. ആത്മഹത്യയല്ലാതെ മുന്നിൽ വേറെയൊരു വഴിയും ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. ആത്മഹത്യയെന്ന ഭർത്താവ് ബിജുവിന്റെ തീരുമാനം നിവ്യയും ശരിവെയ്ക്കുകയായിരുന്നു. പണം കൊടുക്കാനുള്ളവർ വീടിനു പുറത്തു നിന്നു ബഹളം വെയ്ക്കുമ്പോൾ കരയാനല്ലാതെ അന്ന് ഒന്നും അറിയുമായിരുന്നില്ല.

ഇന്നിപ്പോൾ തൃശൂർ അരണാട്ടുകരയിലുള്ള നിവ്യയുടെ വീടിനോട് ചേർന്ന പലഹാര നിർമ്മാണ യൂണിറ്റിലെ ജോലികൾ ആരംഭിക്കുന്നത് പുലർച്ചെ ഒന്നര മുതലാണ്. പുലരികളെ വിയർപ്പണിഞ്ഞ് വരവേൽക്കുകയാണ് ഈ വനിതാ സംരംഭക. ഒരു ദിവസം ഏകദേശം 1000 വട്ടേപ്പവും 500 കിണ്ണത്തപ്പവുമാണ് നിവ്യയുടെ അടുക്കളയിൽ വേവുന്നത്. ജില്ലയിലെ ചെറുതും വലുതുമായ അമ്പതിൽ പരം കടകളിൽ ഇവ വിറ്റഴിക്കുന്നുണ്ട്. ആവശ്യക്കാർക്ക് ഓർഡർ അനുസരിച്ച് വീടുകളിലും പലഹാരങ്ങൾ എത്തിച്ചു നൽകും. ഇതിനു പുറമെ അരിപ്പൊടിയും, അച്ചാറും, അവലോസ് പൊടിയുമെല്ലാം ആവശ്യക്കാരുണ്ടെങ്കിൽ വീട്ടിലെത്തിച്ചു നൽകും. ഉത്പാദനത്തിൽ സഹായിക്കാൻ ഭർത്താവിനെ കൂടാതെ രണ്ടു ജോലിക്കാരും അമ്മാസ് ഉത്പന്നങ്ങൾ വാഹനത്തിൽ കടകളിലെത്തിക്കാൻ ഒരു ജീവനക്കാരനുമുണ്ട്. എന്നാൽ എല്ലാറ്റിന്റെയും നിയന്ത്രണവും പ്രധാന പാചകക്കാരിയും നിവ്യ തന്നെ.

വട്ടേപ്പത്തിനും കിണ്ണത്തപ്പത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്ന അരി പൊടിച്ചെടുക്കുന്നതും വറുക്കുന്നതുമെല്ലാം നിവ്യ തന്നെയാണ്. ഒരു ദിവസം ഇവിടെ ഏകദേശം 50 കിലോയ്ക്കടുത്ത് അരി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. മുപ്പത് കിലോ അരിപ്പൊടി കൊണ്ട് ആയിരം വട്ടേപ്പം ഉണ്ടാക്കാം. അതുപ്പോലെ തന്നെ പത്തു കിലോ അരിപ്പൊടിയിൽ 400 കിണ്ണത്തപ്പവും ഉണ്ടാക്കാം. ഇതെല്ലാം എന്നും തൃശൂർ നഗരത്തിലും ചുറ്റുപ്പാടുമുള്ള സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകളിലും കടകളിലും വിതരണം ചെയ്യുന്നു. എന്നാൽ ഉത്സവ സീസണുകളിൽ 50 കിലോ എന്നത് നാലിരട്ടിയിലേറെയാകാം. അരിപ്പൊടിയ്ക്കും വട്ടേപ്പത്തിനും നല്ല വിപണിയുണ്ട്. കള്ള് തന്നെയാണ് വട്ടേപ്പത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. സാധാരണ ദിവസങ്ങളിൽ ഏകദേശം മൂന്ന് ലിറ്റർ കള്ള് ഉപയോഗിക്കാറുണ്ടെന്ന് പറയുന്നു. പായ്ക്ക് ചെയ്ത വട്ടേപ്പം രണ്ട് ദിവസം വരെ കേടുകൂടാതിരിയ്ക്കും. കിണ്ണത്തപ്പത്തിൽ നാളികേര പാൽ ചേർക്കുന്നതിനാൽ ഒരു ദിവസത്തിൽ കൂടുതൽ നല്ല രീതിയിൽ സൂക്ഷിക്കാനാവില്ല. ഒന്നിലും ശരീരത്തിന് ദോഷമുണ്ടാക്കുന്ന തരത്തിലുള്ള ഒരു വസ്തുവും ചേർക്കാറില്ല. വട്ടേപ്പത്തിൽ കള്ളിനു പകരം വില കുറവിൽ ലഭിക്കുന്ന വസ്തുക്കൾ ഉൾപ്പെടുത്തിയാൽ ഉപഭോക്താക്കളും കടക്കാരും എളുപ്പം തിരിച്ചറിയും. മാത്രമല്ല അവ രുചിയോ ഗുണമോ നൽകുകയുമില്ല. വിൽപ്പനയ്ക്കാണെങ്കിലും നൂറു ശതമാനം ആത്മാർത്ഥമായാണ് എല്ലാ പലഹാരങ്ങളും ഉണ്ടാക്കുന്നത്. മാത്രമല്ല, ഗുണമുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് ആവശ്യക്കാരും ഏറുമെന്നാണ് ഇത്രക്കാലത്തെ അനുഭവവും. നല്ലതുണ്ടാക്കിയാൽ ബിസിനസ്സും നല്ല നിലയിലാകുമെന്ന് നിവ്യ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. പുട്ടുപൊടി, അവലോസ്പ്പൊടി, അട, കൊഴുക്കട്ട,

“

വട്ടേപ്പത്തിനും കിണ്ണത്തപ്പത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്ന അരി പൊടിച്ചെടുക്കുന്നതും വറുക്കുന്നതു മെല്ലാം നിവ്യ തന്നെയാണ്. ഒരു ദിവസം ഇവിടെ ഏകദേശം 50 കിലോയ്ക്കടുത്ത് അരി ഉപ യോഗിക്കുന്നുണ്ട്. മുപ്പത് കിലോ അരിപ്പൊടി കൊണ്ട് ആയിരം വട്ടേപ്പം ഉണ്ടാക്കാം.

വെള്ളേപ്പം, പത്തിരി, നൂലപ്പം, ഇഡ്ഢലി, അച്ചപ്പം, ഉണ്ണിയപ്പം, കഴലപ്പം, അച്ചാറുകൾ ഇവയെല്ലാം ആവശ്യാനുസരണം വീടുകളിലും എത്തിച്ചു നൽകും.

സാമ്പത്തിക പ്രശ്നങ്ങൾ മൂലം കൂട്ട ആത്മഹത്യകളെ കുറിച്ചുള്ള വാർത്തകൾ പത്രങ്ങളിൽ വായിക്കുമ്പോൾ പത്തു വർഷം പിറകിലേയ്ക്ക് പോയിമനസ്സ് പിടയാറുണ്ടെങ്കിലും ഒരു കുഞ്ഞുവാക്കിൽ നിന്നും ജീവിതം തിരിച്ചു പിടിച്ച സംതൃപ്തിയാണ് നിവ്യയ്ക്ക്. മുഴുവൻ ബാദ്ധ്യതകളും അവസാനിപ്പിക്കാനായിട്ടില്ലെങ്കിലും 3 വർഷംകൊണ്ട് എല്ലാം തീർക്കാമെന്ന ശുഭാപ്തിവിശ്വാസമുണ്ട്. മകളുടെ സാമ്പത്തിക ബുദ്ധിമുട്ടിൽ സഹായിച്ചതിനാൽ നിവ്യയുടെ മാതാപിതാക്കൾക്ക് സ്വന്തമായുണ്ടായിരുന്ന വീടും സ്ഥലവും നഷ്ടപ്പെട്ടിരുന്നു. ഉടനെ അവർക്ക് ഒരു വീടുണ്ടാക്കി കൊടുക്കാൻ കഴിയുമെന്ന വിശ്വാസത്തിലാണ് നിവ്യ. ബിസിനസ്സ് എല്ലാ അർത്ഥത്തിലും ലാഭകരമാണ്. അദ്ധ്വാനിക്കാനുള്ള മനസ്സുള്ളതിനാൽ ഒന്നിനെക്കുറിച്ചും വലിയ ആശങ്കകളില്ല. മക്കളായ ഒമ്പതാം ക്ലാസ്സുകാരി ദേവനന്ദയും ഏഴാം ക്ലാസ്സുകാരി കൃഷ്ണനന്ദയും ഒഴിവു ദിവസങ്ങളിൽ അമ്മക്ക് സഹായത്തിനെത്താറുണ്ട്. അമ്മ എല്ലാറ്റിനും ഉപദേശങ്ങളും നിർദേശങ്ങളും നൽകി ഒപ്പമുണ്ടെങ്കിലും കഠിനമായ ഇത്തരം ജോലികളിൽ നിന്നും മാറി നിൽക്കുകയാണ്.

സാമ്പത്തിക പ്രശ്നങ്ങൾ മൂലം കൂട്ട ആത്മഹത്യകളെ കുറിച്ചുള്ള വാർത്തകൾ പത്രങ്ങളിൽ വായിക്കുമ്പോൾ പത്തു വർഷം പിറകിലേയ്ക്ക് പോയിമനസ്സ് പിടയാറുണ്ടെങ്കിലും ഒരു കുഞ്ഞുവാക്കിൽ നിന്നും ജീവിതം തിരിച്ചു പിടിച്ച സംതൃപ്തിയാണ് നിവ്യയ്ക്ക്.

"

ലോൺ നൽകി സഹായിച്ച ബാങ്കുകൾക്ക് വേണ്ടി മോട്ടിവേഷൻ ക്ലാസ്സെടുക്കാൻ നിരവധി തവണ നിവ്യ പോയിട്ടുണ്ട്. പുതിയ സംരംഭകരോടെല്ലാം എന്നും പറയാറുള്ളത്, സ്വന്തം പ്രതിസന്ധികളിൽ മാത്രം ഫോക്കസ് ചെയ്യാതെ ലക്ഷ്യത്തിലെത്താൻ പ്രയത്നിക്കുക. ആത്മവിശ്വാസവും കഠിനാദ്ധ്വാനവും ഏത് പ്രതിസന്ധികളെയും തരണം ചെയ്യാനുള്ള മാർഗമാണ്. നമ്മുടെ മനോഭാവങ്ങളാണ് എങ്ങിനെ ജീവിക്കണമെന്ന് തീരുമാനിക്കുന്നത്.

ലോറൻസ് മാത്യു

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം പുത്തൻ ട്രെൻഡുകൾ

മനുഷ്യരാശി ഉള്ളിടത്തോളം നിന്ന് പോകില്ലാത്ത ഒരു ബിസിനസ്സ് ഉണ്ടെങ്കിൽ അതിൽ ഏറ്റവും മുന്നിലുള്ളത് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം ആയിരിക്കും. ലോകത്തിലെത്തന്നെ ഏറ്റവും വലിപ്പമേറിയ ഒന്നാണ് ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ രംഗം. ലോകത്ത് ഏറ്റവും കൂടുതൽ പാലും സ്പൈസസും ഉല്പ്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്നത് ഇന്ത്യയിലാണ്. പച്ചക്കറികളുടേയും പഴങ്ങളുടേയും ഉൽപാദനത്തിൽ ലോകത്ത് രണ്ടാമതാണ് ഇന്ത്യ. 2020 ൽ 263 മില്ല്യൻ യു എസ് ഡോളറായിരുന്ന ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായത്തിന്റെ മൂല്യം 2025 ആകുമ്പോൾ 470 മില്ല്യൻ അമേരിക്കൻ ഡോളറാകുമെന്നാണ് കണക്കാക്കപ്പെടുന്നത്. ലോകത്തിലെ തന്നെ ഉയർന്ന ജന സംഖ്യയുള്ള രാജ്യങ്ങളിലൊന്നാണ് ഇന്ത്യയെന്നത് ഒരു അനുഗ്രഹമായി മാറുന്നത് ഇവിടെയാണ്. ആയതിനാൽത്തന്നെ ഈ മേഖലയിലുള്ള സംരംഭങ്ങൾക്ക് സാധ്യതയേറെയാണ്. അത് കൊണ്ട് തന്നെ പരീക്ഷണാർത്ഥം പുതിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലിറങ്ങുന്നുമുണ്ട്. ആരോഗ്യ കാര്യങ്ങളിൽ ഇപ്പോൾ മനുഷ്യർ ബദ്ധ ശ്രദ്ധാലുക്കളായി മാറിയതിനാൽ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ രംഗത്ത് ഇറങ്ങുന്ന നൂതന ഉൽപന്നങ്ങളും മറ്റ് അനുബന്ധ കാര്യങ്ങളും ഈ ദിശയിലേക്ക് കൂടി ലക്ഷ്യം വെച്ചുള്ളതാണ്.

പുത്തൻ ട്രെൻഡുകൾ

നൂതനങ്ങളായ ഉൽപന്നങ്ങളാണ് ഇപ്പോൾ ഈ രംഗത്ത് ഉണ്ടാകുന്നത്. സ്ത്രീകളുടെ ഉയർന്ന ജോലി

നിരക്കും പിന്നെ തിരക്കേറിയ ജീവിതവും റെഡി ടു ഈറ്റ്, റെഡി ടു കുക്ക് ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് സാധ്യത യേറുന്ന ഘടകമായി വർത്തിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഫുഡ് കമ്പനികൾ ഇപ്പോൾ ഗവേഷണത്തിന് ഏറെ പ്രാമുഖ്യം കൊടുക്കുന്നുണ്ട്. മില്ലറ്റുകളാണ് ഇപ്പോൾ തരംഗം. മില്ലറ്റുകളിൽ നിന്നുള്ള കുക്കീസ് പോലുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾ ഇപ്പോൾ ധാരാളമായി വിപണിയിലുണ്ട്. വിവിധ തരങ്ങളായ സ്നാക്സുകൾ, കേക്ക് പോലുള്ള നിരവധി ഉൽപന്നങ്ങൾ ഇപ്പോൾ വിപണിയിൽ ഇറങ്ങുന്നുണ്ട്.

പ്ലാസ്റ്റിക് പാക്കിങ്ങിൽ നിന്നും ബയോ ഡീഗ്രേഡ ബിൾ ആയ പ്ലാസ്റ്റിക് പാക്കിങ്ങിലേക്ക് കമ്പനികൾ മാറുകയാണ്. കോൺ സ്റ്റാർച്ചും, പൊട്ടറ്റോ സ്റ്റാർച്ചും കരിമ്പുമെല്ലാം ഇത്തരം പ്ലാസ്റ്റിക്കുകളുടെ ബേസ് ആവുന്നുണ്ട്. ഇത്തരം പ്ലാസ്റ്റിക് പാക്കിങ്ങുകളുടെ ഉൽപാദനം ഒരു സംരംഭകമായി വളർത്താൻ കഴിയുമെങ്കിലും താരതമേന്യ ഉയർന്ന വില ഒരു പ്ര തികൂല ഘടകമാണ്.

പേപ്പർ ഉപയോഗിച്ചുള്ള പാക്കിങ്ങ് മാത്രമല്ല, മുളയും പാളയും ഒക്കെ പാക്കിങ്ങിൽ ഇപ്പോൾ താരമാവുകയാണിപ്പോൾ. തവിടും ജെലാറ്റിൻ ഫിലിമുമൊക്കെയാണ് പുത്തൻ പാക്കിങ്ങ് മെറ്റീരിയലുകൾ.

ഓട്ടോമേഷനാണ് ഇപ്പോൾ താരം. മനുഷ്യാ ധ്വാനം കുറച്ചിട്ട് എല്ലാ രംഗത്തും യന്ത്ര സഹായ ത്താൽ കാര്യങ്ങൾ ചെയ്യുകയെന്നതാണ് ഇപ്പോഴത്തെ ട്രെൻഡ്. പ്രോസസിങ്ങിന്റെ കാര്യത്തിലല്ല മറിച്ച് സപ്ലൈ ചെയിനിൽ വരെ സാധ്യമായിടത്തെല്ലാം ഓട്ടോമേഷൻ നൽകുകയെന്നതാണിത്. കാരണം ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ രംഗം കൂടുതലായും തൊഴിലാളികളെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്നയൊന്നാണ്. ചിലവിന്റെ 30 ശതമാനത്തോളം ശമ്പളമായി മാറുന്നുണ്ടിവിടെ. ആയതിനാൽത്തന്നെ ഓട്ടോമേഷൻ കൂടുതലായി വരുന്നത് ഉൽപാദനച്ചിലവ് ഗണ്യമായി കുറക്കുന്നതിന് സഹായകരമാകും.

ന്യൂട്രാസ്യൂട്ടിക്കൽസ് എന്നയൊരു കൺസെപ്റ്റ്

“

ന്യൂട്രാസ്യൂട്ടിക്കൽസ് എന്നയൊരു കൺസെപ്റ്റ് ആണിപ്പോൾ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങളിലുള്ളത്. അതായത് ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിൽ ന്യൂട്രിഷണൽ സപ്ലിമെന്റുകൾ ഉൾപ്പെടുത്തുകയെന്നതാണിത്.

ആണിപ്പോൾ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങളിലുള്ളത്. അതായത് ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിൽ ന്യൂട്രിഷണൽ സപ്ലിമെന്റുകൾ ഉൾപ്പെടുത്തുകയെന്നതാണിത്. ഭക്ഷണം തന്നെ ഒരു ഔഷധമായി വരിക എന്നതാണിത്. മെഡിസിൻ വാല്യു ഉള്ള ഭക്ഷ്യോൽപന്നങ്ങൾ കൂടുതലായി ഉണ്ടാക്കുകയെന്നതിലേക്ക് വ്യാവസായിക രംഗം തിരിഞ്ഞിരിക്കുന്നുവെന്നർത്ഥം. ഒരു ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാർട്ടപ് കമ്പനിയായ VOLL SANTE ഇത്തരത്തിലുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾ വിപണിയിലിറക്കുന്നയൊന്നാണ്.

ഭക്ഷ്യ വിതരണത്തിന് ഇ കൊമേഴ്സിന്റെ സഹായം ആണ് ഇപ്പോൾ കമ്പനികൾ കൂടുതലായി തേടുന്നത്. സൊമാറ്റോയും സ്വിഗ്ഗി പോലുള്ളവ ഇപ്പോൾ നമ്മുടെ നാട്ടിലും സർവ്വ സാധാരണമായിരിക്കുന്നു.

Freez Drying ആണ് ഈ രംഗത്തെ മറ്റൊരു ഇന്നോവേഷൻ. ആദ്യം ചൂടാക്കുകയും പിന്നീട് വാക്വത്തിലൂടെ കടത്തി വിടുകയുമാണ് ചെയ്യുന്നത്. ഈ രീതി ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ രുചിക്കോ മണത്തിനോ ഒന്നും മാറ്റം സംഭവിക്കുന്നില്ലായെന്ന് മാത്രമല്ല കൂടുതൽ കാലം കേട് കൂടാതെ ഇരിക്കുവാനും സാധിക്കുന്നു. ഫ്രൈ ചെയ്യുവാൻ വാക്വം ആണ് ഇപ്പോൾ പല കമ്പനികളിലും ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഈ രീതിയിൽ ചെയ്യുമ്പോൾ

3 ഡി പ്രിന്റിങ്ങ് ആണ് ഈ രംഗത്തെ പുതിയ ട്രെൻഡ്. വരും കാലങ്ങളിൽ വ്യവസായിക ലോകത്ത് തന്നെ നിരവധി മാറ്റങ്ങളുണ്ടാക്കുവാൻ പര്യാപ്തമായ ഒന്നാണ് അഡിറ്റീവ് മാനുഫാക്ച്വറിങ്ങ് എന്ന പേരിലും അറിയപ്പെടുന്ന 3 ഡി പ്രിന്റിങ്ങ്.

“

എണ്ണയുടെ അളവ് ഗണ്യമായി കുറക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നു. മാത്രമല്ല ഈ രീതിയിൽ ചെയ്യുമ്പോൾ ഫാറ്റിന്റെ അളവ് ഗണ്യമായി കുറക്കുവാനും അത് വഴി കൂടുതൽ ആരോഗ്യ പ്രദമായിട്ട് ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയും.

3 ഡി പ്രിന്റിങ്ങ് ആണ് ഈ രംഗത്തെ പുതിയ ട്രെൻഡ്. വരും കാലങ്ങളിൽ വ്യവസായിക ലോകത്ത്

തന്നെ നിരവധി മാറ്റങ്ങളുണ്ടാക്കുവാൻ പര്യാപ്തമായ ഒന്നാണ് അഡിറ്റീവ് മാനുഫാക്ചറിങ്ങ് എന്ന പേരിലും അറിയപ്പെടുന്ന 3 ഡി പ്രിന്റിങ്ങ്. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ ചുവട് പിടിച്ച് മോഡലിങ്ങ് അസംസ്കൃത സാമഗ്രികൾക്ക് പകരം ആരോഗ്യത്തിന് ഹാനികരമല്ലാത്ത ഭക്ഷ്യ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ നിറച്ച് ഇഷ്ടമുള്ള ഫ്ളേവറിലും രൂപത്തിലും ഉണ്ടാക്കുകയാണ് ത്രി ഡി ഫുഡ് പ്രിന്റിങ്ങിൽ ചെയ്യുന്നത്. ഭക്ഷ്യ യോഗ്യമായ പേസ്റ്റുകൾ, പൗഡറുകൾ, ക്രീമുകൾ എന്നിങ്ങനെ വിവിധ വസ്തുക്കൾ മഷിക്ക് പകരമായി ഈ ഭക്ഷണ അച്ചടിയന്ത്രത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നു. റെസ്റ്റോറന്റുകൾ മുതൽ വീടുകൾ വരെ ആവശ്യാനുസരണം വലിപ്പമുള്ള ഫുഡ് പ്രിന്ററുകൾ ഇന്ന് ലഭ്യമാണ്.

റോബോട്ടിക്സിന്റെ കടന്ന് കയറ്റമാണ് ഈ രംഗത്തെ മറ്റൊരു മാറ്റം. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിന്റെ വിവിധ തലങ്ങളിൽ ഇത് ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്. ഭക്ഷ്യോൽപാദനത്തിൽ മാത്രമല്ല അതിന്റെ വിതരണത്തിലുമെല്ലാം ഇന്ന് റോബോട്ടിക്സിന്റെ സ്വാധീനം ഉണ്ട്. ഫുഡ് ഡെലിവറി ആപ്പുകൾ ഇനി ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്യുവാൻ പോകുന്നത് ഡ്രോണുകൾ ഉപയോഗിച്ചായിരിക്കും.

2019 ലെ കണക്ക് അനുസരിച്ച് ഏകദേശം 2.5 ബില്യൺ ഡോളറിന്റെ വലിപ്പമുണ്ട് ഇന്ത്യയില ചോക്ക്ലേറ്റ് വിപണിക്ക്. ഇതിലുപയോഗിക്കുന്ന പഞ്ചസാരയുടെ അമിത അളവ് ഗുരുതര രോഗങ്ങൾക്ക് കാരണമായി ഭവിക്കുന്നുണ്ട്. അത് കൊണ്ട് തന്നെ ഷുഗറിന്റെ അളവ് ഗണ്യമായി കുറക്കുന്നതിലേക്കാണ് കമ്പനികളുടെ ശ്രദ്ധ. ആരോഗ്യപ്രദമായ ഒരു ഭക്ഷണ ശൈലിയിലേക്ക് ജനം തിരിഞ്ഞപ്പോൾ അതിനനുസരിച്ച് മാറ്റം വരുത്തുകയാണ് കാഡ്ബറീസും, ഡയറി മിൽക്കും പോലുള്ള ഈ രംഗത്തെ വമ്പന്മാരും.

പഴങ്ങളിൽ നിന്ന് ജ്യൂസ് ഉണ്ടാക്കുവാൻ കോൾഡ് പ്രസ് എന്നയൊരു സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ഹൈഡ്രോളിക് പ്രസ് ആണ് ഇവിടെ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. അധികമായി ചൂട് ഉപയോഗിക്കപ്പെടാത്തതിനാൽ ഈ രീതിയിൽ രുചി നഷ്ടപ്പെടുന്നില്ലായെങ്കിലും വളരെ കുറച്ച് ജ്യൂസ് മാത്രമേ ഉൽപാദിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയുകയുള്ളു. ആയതിനാൽ തന്നെ സെൻട്രി ഫ്യൂഗൽ ജ്യൂസറുകളാണ് ഇപ്പോൾ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നത്. എന്നാൽ ആരോഗ്യപ്രദം കോൾഡ് പ്രസ് തന്നെയാണ്.

Plasma Treatment Chamber

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിൽ കോൾഡ് പ്ലാസ്മ ഇപ്പോൾ വ്യപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. പച്ചക്കറികളും പാലുമൊക്കെ സംസ്കരിക്കുവാൻ ആണ് ഈ രീതി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഇത് ചൂട് ഉപയോഗിക്കാത്ത ഒരു സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ്. അയോണുകളുടെ സാന്നിധ്യമാണ് ഇവിടെ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നത്. ആയതിനാൽത്തന്നെ വളരെ ഹെൽത്തിയായ ഒരു സംസ്കരണ രീതിയാണിത്.

ഏറ്റവും കൂടുതൽ അവസരങ്ങളുള്ള ഒരു ബിസിനസ് മേഖലയാണ് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം. എന്നാൽ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ക്ലീനിങ്ങ് മുതൽ വിതരണം വരെ ഉപയോഗിക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. എങ്കിൽ മാത്രമേ ഉപഭോക്താവിന്റെ അഭിരുചിക്കനുസരിച്ച് പിടിച്ച് നിൽക്കുവാൻ കഴിയുകയുള്ളു.

ബാലവേലയും വ്യവസായ മേഖലയും

ബാലവേലയ്ക്ക് വ്യാവസായിക വിപ്ലവത്തെക്കാൾ പഴക്കമുണ്ട്. വിവിധ കാരണങ്ങളാൽ ചെറുപ്രായത്തിൽ തന്നെ കുടുംബത്തിന്റെ നേതൃത്വം ഏറ്റെടുക്കേണ്ടി വരുന്ന കുരുന്നുകളുടെ കരളലിയിയ്ക്കുന്ന കഥകൾ നാം ഏറെ വായിച്ചിരിയ്ക്കുന്നു. കുട്ടികളെക്കൊണ്ട് അടിമവേല ചെയ്യിച്ചു വന്നിരുന്നവരുടെയും മോഷണവും പിടിച്ചുപറിയും നടത്തിയിരുന്നവരുടെയും കഥകൾ ചാൾസ് ഡിക്കൻസിന്റെയും മറ്റും ഭാവനാവിലാസം മാത്രമായിരുന്നില്ലെന്നു നാം പിന്നീടറിഞ്ഞു. മഹാനഗരങ്ങളുടെ ഇരുണ്ട പ്രവിശ്യകളിലും വ്യാവസായിക കേന്ദ്രങ്ങളുടെ മലീനസമായ അന്തരീക്ഷങ്ങളിലും അടിമത്തത്തിന്റെ കയ്പും ചവർപ്പും മാത്രം രുചിച്ചു ജീവിതം തള്ളി നീക്കുന്നവർ ഒരു യാഥാർത്ഥ്യമാണെന്ന് മാധ്യമങ്ങൾ ലോകത്തോടു പറഞ്ഞറിഞ്ഞതോടെയാണ് വേലയ്ക്കും ബാലവേലയ്ക്കുമൊക്കെ നിയന്ത്രണം വരുന്ന നിയമങ്ങൾ രൂപം കൊണ്ടത്.

പതിനെട്ടാം നൂറ്റാണ്ടിലെ വ്യവസായ വിപ്ലവത്തോടെ, ബ്രിട്ടണിലെ മാഞ്ചസ്റ്റർ, ബർമിംഗ് ഹാം, ലിവർപൂൾ തുടങ്ങിയ കുഗ്രാമങ്ങൾ നഗരപരിവേഷമണിഞ്ഞു. കോട്ടൺ മില്ലുകൾ യന്ത്ര സഹായത്തോടെ രാപകലന്യേ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങി. മുതിർന്നവരെക്കാൾ കുട്ടികളെ വിവിധ മേഖലകളിൽ പണിയെടുപ്പിയ്ക്കുന്ന തന്ത്രമായിരുന്നു തൊഴിലുടമകളുടേത്. 1856-ലെ കോട്ടൺ മിൽസ് ആക്റ്റ് പ്രകാരം 9 മുതൽ 16 വരെ പ്രായമുള്ള കുട്ടികൾക്ക് 12 മണിക്കൂർ ജോലി നിജപ്പെടുത്തി. ഫാക്ടറി ആക്ട് പ്രകാരം 9 വയസ്സിൽ താഴെയുള്ള കുട്ടികൾക്ക്

വേലയും വിലക്കി. പാശ്ചാത്യ രാജ്യങ്ങളിൽ 5 മുതൽ 14 വയസ്സ് വരെയുള്ള കുട്ടികളെ പണിയെടുപ്പിക്കുന്ന രീതി സാർവത്രികമായിരുന്ന കാലത്തായിരുന്നു ഈ നിയമ നിർമാണമെന്നോർക്കണം. ദരിദ്ര രാജ്യങ്ങളിൽ 29 മുതൽ 50 ശതമാനം വരെ കുട്ടികൾ ശൈശവത്തിലേ പണിയ്ക്കിറങ്ങണമായിരുന്നു. 1960 മുതൽ 2003 കാലങ്ങളിൽ ഇത് 25 ശതമാനത്തിൽ നിന്ന് 15 ലേക്ക് കുറഞ്ഞു. ഐക്യരാഷ്ട്ര സംഘടനയുടെ സജീവമായ ഇടപെടലാണ് ഇതിനു കാരണം. 1945–ൽ സ്ഥാപിതമായ ഈ ആഗോള സംവിധാനം കുട്ടികൾക്ക് എത്രമാത്രം പ്രാധാന്യം നൽകുന്നു എന്നതിന്റെ ഉദാഹരണമാണ് യൂണിസെഫ് (യുണൈറ്റഡ് നേഷൻസ് ചിൽഡ്രൻസ് ഇന്റർനാഷണൽ എമർജൻസി ഫണ്ട്). 190 രാജ്യങ്ങളിലെ കുഞ്ഞുങ്ങളുടെ ക്ഷേമൈശ്വര്യങ്ങൾക്കായി പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്ന ഈ സംഘടന ഇന്റർനാഷണൽ ലേബർ ഓർഗനൈസേഷനുമായി ചേർന്നാണ് ബാലവേലയ്ക്കെതിരെയുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശക്തമാക്കിയത്.

1919–ൽ സ്ഥാപിതമായ ഐ. എൽ. ഒ വ്യാവസായിക കാർഷിക മേഖലകളിൽ വിന്യസിയ്ക്കുന്ന കുഞ്ഞുങ്ങളെക്കുറിച്ച് സമഗ്രപഠനം നടത്തുകയും അതിന്റെ അന്താരാഷ്ട്ര വേദികളിൽ ഫലപ്രദമായ തീരുമാനങ്ങൾ കൈക്കൊള്ളുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. ഇതിന്റെ 138–ാം കൺവെൻഷനിലാണ് അനുവദനീയമായ ബാലവേലയുടെ പ്രായപരിധി നിർണയിച്ചത്. 182–ാം കൺവെൻഷനിലാണ് ഏറ്റവും മോശപ്പെട്ട ബാലവേലകളെപ്പറ്റിയുള്ള തീരുമാനങ്ങളെടുത്തത്. 111–ാമതു അന്താരാഷ്ട്ര സമ്മേളനത്തിൽ കുട്ടികൾക്ക് ചൂഷണത്തിൽ നിന്നും നിയമപരമായ സംരക്ഷണം ആഗോളതലത്തിൽ വ്യാപിപ്പിച്ചത്. എന്നിട്ടും 160 ദശലക്ഷം കുട്ടികൾ ഇന്നും ബാലവേലയിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിയ്ക്കുന്നു എന്നത് നമ്മെ തുറിച്ചു നോക്കുന്ന ഒരു സത്യമാണ്. ഇതിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനം ആഫ്രിക്കൻ രാജ്യങ്ങളാണ്. അവിടെ ആകെയുള്ളതിൽ അഞ്ചിലൊരു കുട്ടിയും ബാലവേലയിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിയ്ക്കുന്നു (72 ദശക്ഷം). രണ്ടാം സ്ഥാനം ഏഷ്യാ പസഫിക് രാജ്യങ്ങളാണ് (62 ദശലക്ഷം). യു. എസ്സിൽ 6 ദശലക്ഷവും (4 ശതമാനം) മദ്ധ്യേഷ്യയിൽ ഒരു ദശലക്ഷവും (3 ശതമാനം) ബാലവേലയുണ്ട്. ആഗോള തലത്തിൽ പത്തിലൊരു കുട്ടി വേലക്കാരൻ തന്നെ. ജി. ഡി. പി.യുടെ 1.1 ശതമാനം ശിശുക്ഷേമത്തിനായി ലോകരാജ്യങ്ങൾ

“

1919 – ൽ സ്ഥാപിതമായ ഐ. എൽ. ഒ വ്യാവസായിക കാർഷിക മേഖലകളിൽ വിന്യസിയ്ക്കുന്ന കുഞ്ഞുങ്ങളെക്കുറിച്ച് സമഗ്രപഠനം നടത്തുകയും അതിന്റെ അന്താരാഷ്ട്ര വേദികളിൽ ഫലപ്രദമായ തീരുമാനങ്ങൾ കൈക്കൊള്ളുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

“

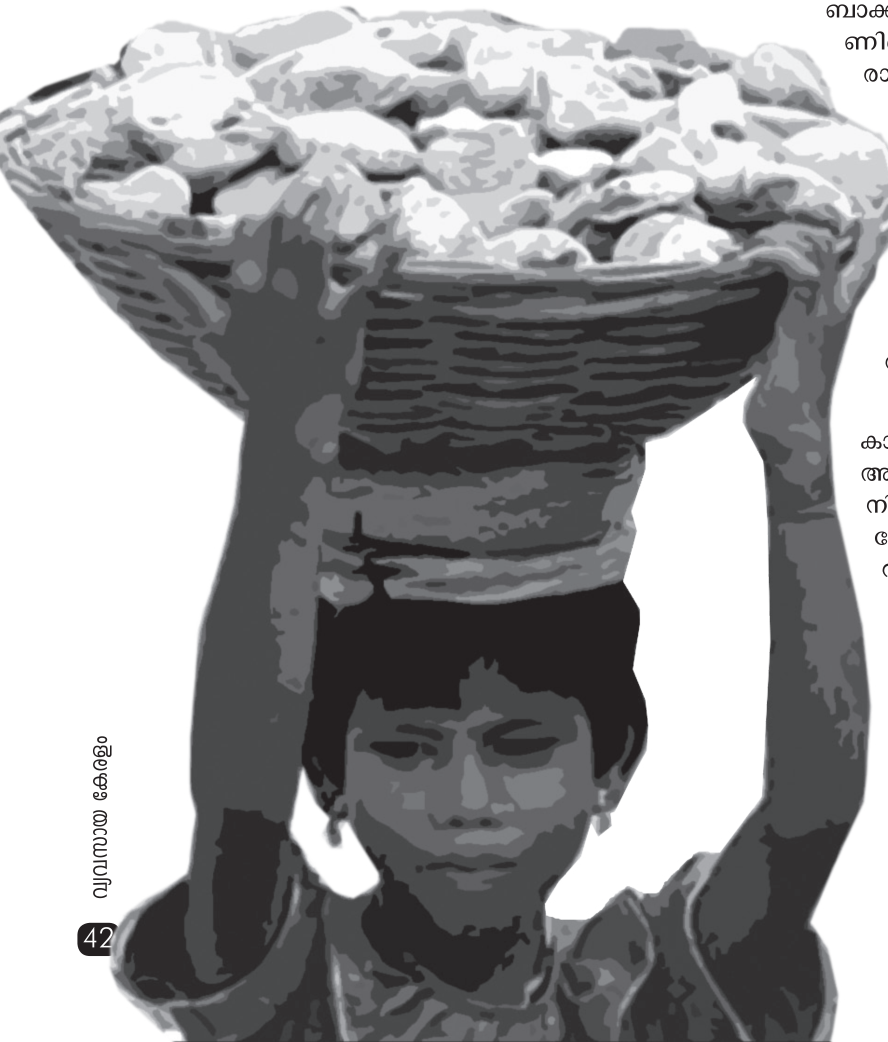
1986 – ൽ ബാലവേല സംബന്ധിച്ച് വ്യക്തമായ നിയമനിർമാണം ന ടത്തിയിട്ടുള്ള രാജ്യമാണ് ഇന്ത്യ. 14 വയസ്സിൽ താഴെ പ്രായമുള്ള എല്ലാ കുഞ്ഞുങ്ങൾക്കും ഇത് നിയമസംരക്ഷണം ഉറപ്പാക്കി.

ചെലവിടുന്നുമുണ്ട്. ഐ. എൽ. ഒ ബാലവേലയ്ക്കെതിരെ നടപ്പാക്കി വരുന്ന സ്കീം (എസ്. സി. ആർ ഈ എ എം– സപ്പോർട്ട് ചിൽഡ്രൻസ് റൈറ്റ്സ് ത്രൂ എജ്യൂക്കേഷൻ ആർട്സ് ആന്റ് മീഡിയ) ലോകത്തെ 26.4 ശതമാനം കുട്ടികൾക്ക് സുരക്ഷാ കവചമൊരുക്കിയിരിയ്ക്കുന്നു.

1986–ൽ ബാലവേല സംബന്ധിച്ച് വ്യക്തമായ നിയമനിർമാണം നടത്തിയിട്ടുള്ള രാജ്യമാണ് ഇന്ത്യ. 14 വയസ്സിൽ താഴെ പ്രായമുള്ള എല്ലാ കുഞ്ഞുങ്ങൾക്കും ഇത് നിയമസംരക്ഷണം ഉറപ്പാക്കി. 2016–ൽ ഇത് വീണ്ടും ഭേദഗതി വരുത്തുകയും 14 മുതൽ 18 വയസ്സു വരെ പ്രായമുള്ളവരെ അപകടകരമോ, കഠിനാധ്വാനം വേണ്ടതോ ആയ പ്രവൃത്തികൾ ചെയ്യുന്നതിൽ നിന്നു വിലക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. 2011 ലെ ദേശീയ സെൻസസ് പ്രകാരം 10.1 ദശലക്ഷമാണ് ഇവിടെ ബാലവേലയിൽ ഏർപ്പെട്ടിരിയ്ക്കുന്നത്. ഇതിൽ 5.6 ദശലക്ഷം ആൺകുട്ടികളും 45 ദശലക്ഷം പെൺകുട്ടികളുമാണേത്രേ. കാർഷികമേഖലയിൽ മൂന്നിലൊന്നും ബാക്കി വ്യാവസായിക മേഖലയിലുമാണ് പണിയെടുക്കുന്നത്. ബീഹാർ, യു. പി, രാജസ്ഥാൻ, മദ്ധ്യപ്രദേശ്, മഹാരാഷ്ട്ര എന്നിവയാണ് ബാലവേലയിൽ മുന്നിൽ. ടെക്സ്റ്റയിൽസ്, ഖനികൾ, ടണൽ നിർമാണം തുടങ്ങിയവയാണ് ബാലവേലയുടെ വിന്യാസമേഖലകൾ. തൊട്ടുപിന്നാലെ തമിഴ്നാടുമുണ്ട്. രാജ്യത്തെ ആകെ ബാലവേലയിൽ 50 ശതമാനവും മേൽപറഞ്ഞ അഞ്ച് സംസ്ഥാനങ്ങളിലാണ്.

വ്യാവസായിക മേഖലയിലായാലും കാർഷിക മേഖലയിലായാലും ബാലവേല അനുവദനീയമല്ലെന്നുള്ള ശക്തമായ നിലപാടെടുത്തിട്ടുള്ള സംസ്ഥാനമാണ് കേരളം. ബാലവേല കണ്ടെത്തി റിപ്പോർട്ടു ചെയ്യുന്നവർക്ക് പാരിതോഷികം വരെ പ്രഖ്യാപിച്ച നാടാണിത്. ബാലവേല ഫലപ്രദമായി നിയന്ത്രിക്കാൻ ജില്ലാതല ആഫീസർമാരുടെ അനുബന്ധ സംവിധാനങ്ങളും ഇവിടെ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു.

സാമൂഹ്യ സംഘടനകൾ ഉൾപ്പെടെ നിരവധി കൂട്ടായ്മകൾ ബാലവേലയ്ക്കെതിരെ സംസ്ഥാനത്ത്



ശക്തമായി നിലകൊള്ളുന്നു. കേരളത്തിന്റെ വ്യവസായ മേഖല ബാലവേലയിൽ നിന്ന് പരിപൂർണമായും മുക്തി നേടിയതാണെന്ന് നമുക്ക് അഭിമാനപൂർവം പറയാം. കാർഷിക മേഖലയിലും ഇതു തന്നെയാണ് അവസ്ഥ. സേവനമേഖലയിൽ മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള സംരംഭങ്ങളിൽ നേരിയ തോതിൽ കുട്ടികളുടെ സ്വാധീനമുണ്ട്. എങ്കിലും 14 വയസ്സിൽ താഴെയുള്ളവർ ആരും തന്നെയില്ല. ഹോട്ടൽ വ്യവസായ രംഗത്താണ് ഇവരുടെ സാന്നിധ്യം അൽപമെങ്കിലുമുള്ളത്. അതും അന്യസംസ്ഥാനക്കാർ നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളിൽ. മുമ്പ് വെള്ളം കോരുക, വിറു കീറുക, അരിയും ഉഴുന്നും ആട്ടുക, കറികൾക്കരയ്ക്കുക, മത്സ്യമാംസാദികൾ തയ്യാറാക്കുക ഇവയിലെല്ലാം കുട്ടികളെ സാർവത്രികമായി ഉപയോഗിച്ചിരുന്നുവെങ്കിൽ ഇന്ന് സ്ഥിതിവിശേഷം ആകെ മാറി. പാത്രങ്ങൾ കഴുകുന്നതിനു വരെ യന്ത്രങ്ങൾ വന്നു കഴിഞ്ഞു. ക്ലീനിംഗ്, സ്വീപ്പിങ്ങ് തുടങ്ങിയവയിലാണ് ഇന്നിവരെ ഏറെയും ഉപയോഗിയ്ക്കുക. അവ അത്ര ആയാസകരമല്ല താനും. എങ്കിലും കൊച്ചു കുട്ടികളെ ഇവയിലെല്ലാം സമ്പൂർണമായി വിലക്കാൻ നമുക്കു കഴിഞ്ഞു. വൃത്തിഹീനമായ ചുറ്റുപാടുകളിൽ പന്നിയും കഴുതയും അലഞ്ഞു തിരിയുന്ന അഴുക്കു

ബാലവേല ഫലപ്രദമായി നിയന്ത്രിക്കാൻ ജില്ലാതല ആഫീസർമാരുടെ അനുബന്ധ സംവിധാനങ്ങളും ഇവിടെ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു.

ചാലുകളിൽ പടക്ക നിർമാണത്തിനും, തീപ്പെട്ടി നിർമാണത്തിനുമൊക്കെ അസംഖ്യം കുഞ്ഞുങ്ങളെ വിന്യസിച്ചിരിയ്ക്കുന്ന അയൽ സംസ്ഥാനങ്ങൾ കേരളത്തിലെ ബാലവേല വിമുക്തമായ വ്യാവസായി കാന്തരീക്ഷം ഒന്നു കാണേണ്ടതും മാതൃകയാക്കേണ്ടതുമാണ്. കോഴി വളർത്തൽ, കാലി വളർത്തൽ രംഗങ്ങളിലും ഇന്നും അവരൊക്കെ കുരുന്നുകളുടെ സേവനം പരമാവധി ചൂഷണം ചെയ്യുന്നു എന്നത് നമ്മെ ഏറെ വേദനിപ്പിയ്ക്കുന്ന വസ്തുതയാണ്.

ഇ. കെ. രവീന്ദ്രനാഥൻ നായർ

പെരുമഴക്കാലം...
ആശയങ്ങളുടെ മധുമഴക്കാലം

പെരുമഴക്കാലമെത്തുകയായി. ഒരു കൂട്ടം സംരംഭകർക്ക് ഇത് അവസരങ്ങളുടെ മധുമഴക്കാലം. കടുത്ത വേനലിനു പിന്നാലെ ആദ്യം ചാറിയും പിന്നെ ചിണുങ്ങിയും, ചന്നം പിന്നം പെയ്തും, തുമ്പിക്കൈവണ്ണത്തിലേക്കു കുതിച്ചു മഴ തകർക്കുമ്പോൾ പ്രകൃതിയിൽ പച്ചപ്പിന്റെ നാമ്പുകൾ തലയുയർത്തുകയായി. ക്രമേണ അവ പടർന്ന് മണ്ണിനു ഹരിത കംബളമായി മാറുന്നു. ഇവയിൽ പരിശുദ്ധമായ പച്ചമരുന്നുകൾ ഏറെ. പാരമ്പര്യത്തിലൂടെയും, പകർന്നറിവിലൂടെയും സ്വായത്തമാക്കിയ നിരവധി ഔഷധക്കൂട്ടുകൾ ആരോഗ്യ സംരക്ഷണത്തിനും, ചർമ്മ സംരക്ഷണത്തിനുമൊക്കെയായി പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ സമയമായി. ഹെർബൽ പ്രോഡക്റ്റുകളുടെ അനുദിനം വികസിച്ചു വരുന്ന ഹരിതവിപണി ഉണരുകയായി. വ്യക്തികൾക്കും, കുടുംബങ്ങൾക്കും സൗഹൃദക്കൂട്ടായ്മകൾക്കും സംരംഭകത്വത്തിന്റെ വിശാലമായ വാതായനങ്ങൾ തുറക്കുവാൻ.

കാലവർഷം കനിഞ്ഞരുളുന്ന ഔഷധ സസ്യങ്ങളുടെ നിര വളരെ നീണ്ടതാണ്. ഇവ വിധിപ്രകാരം ശേഖരിച്ച് വിവിധ ഉൽപന്നങ്ങളാക്കി പ്രാദേശിക വിപണികളിൽ വിറ്റഴിച്ചിരുന്ന ഒരു തലമുറ ഇവിടെ ഉണ്ടായിരുന്നു. ഗുണമേന്മയിൽ കടുകിട വ്യത്യാസം വരുത്താതെയുള്ള ഈ ഔഷധ നിർമ്മാണം ഇന്ന്

പ്രാദേശികമായ അതിരുകൾക്കപ്പുറം കടന്ന് ആഗോള വിപണിയിലേക്കു കുതിയ്ക്കുകയാണ്. ഗുണമേന്മയിലെ നിഷ്കർഷ നന്നായി അറിയാവുന്ന, സൗന്ദര്യബോധം ഏറെയുള്ള, ആരോഗ്യ പരിപാലനത്തിൽ ശ്രദ്ധാലുക്കളായ മലയാളികൾ (സ്വദേശത്തും വിദേശത്തും) ഇത്തരം കറയറ്റ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെയും അവയുടെ സമന്വയത്തിലൂടെ ഉരുത്തിരിയുന്ന ഉൽപന്നങ്ങളേയും കാത്തിരിയ്ക്കുകയാണ്. ഏതാണ്ട് ആറു മാസക്കാലത്തോളം ഈ പച്ചപ്പ് പ്രയോജനപ്പെടുത്തിയുള്ള കച്ചവടം പൊടിപൊടിയ്ക്കും. ബുദ്ധിയുള്ള സംരംഭകർ ഇതൊരു കൊയ്ത്തുകാലമാക്കി മാറ്റും.

ഓൺലൈൻ വിപണിയിലൂടെ വ്യപാരമാണിപ്പോൾ എഴുപതു ശതമാനവും എന്ന് ഇതു സംബന്ധിച്ച പഠന റിപ്പോർട്ടുകൾ പറയുന്നു. തൈലങ്ങൾ, ക്രീമുകൾ, സോപ്പുകൾ തുടങ്ങിയവയാണ് ഇവയിൽ എൺപതു ശതമാനവും. ആന്തരിക ഉപയോഗത്തിനുള്ള ഔഷധങ്ങളാണ് ബാക്കി ഇരുപതു ശതമാനവും. അത്തരം ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് വിദേശ വിപണിയിലും മറ്റും ചില നിയന്ത്രണങ്ങൾ ഉള്ളതിനാലാണത്രേ അക്കാര്യത്തിൽ ഉൽപാദകർ കാര്യമായ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിയ്ക്കാത്തത്. എങ്കിലും ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ, പ്രത്യേകിച്ചും ഓഫ്‌ലൈനിൽ ഇവയ്ക്ക് ആവശ്യക്കാരേറെയുണ്ടത്രേ.

ഓൺലൈൻ വിപണിയിലൂടെ വ്യാപാരത്തിനു തയ്യാറെടുക്കുമ്പോൾ ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നിർമാതാക്കൾ വളരെ ശ്രദ്ധ ചെലുത്തേണ്ടതുണ്ട്. ആകർഷകമായ പാക്കിങ്ങ്, ഉൽപന്നങ്ങളിലെ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങളുടെ വിശദ വിവരങ്ങളടങ്ങിയ പരസ്യം ഇവയാണ് വിപണനത്തിനു വേണ്ടി നിർവഹിയ്ക്കേണ്ടത്.

ഓൺലൈൻ വിപണിയിലൂടെ വ്യാപാരത്തിനു തയ്യാറെടുക്കുമ്പോൾ ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നിർമാതാക്കൾ വളരെ ശ്രദ്ധ ചെലുത്തേണ്ടതുണ്ട്. ആകർഷകമായ പാക്കിങ്ങ്, ഉൽപന്നങ്ങളിലെ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങളുടെ വിശദ വിവരങ്ങളടങ്ങിയ പരസ്യം ഇവയാണ് വിപണനത്തിനു വേണ്ടി നിർവഹിയ്ക്കേണ്ടത്. ഗുണമേന്മ നിലനിർത്തുന്ന കാര്യത്തിൽ ഇവർ ശ്രദ്ധാലുക്കളായിരിയ്ക്കണം. സത്യസന്ധമായ ബിസിനസിന് ഗുണമേന്മ അവിഭാജ്യ ഘടകമാണ്. സ്ഥിരമായി, ഓൺലൈൻ വിപണിയിൽ

ഒരിടമുണ്ടാക്കണമെന്നുള്ളവർ ഒരിയ്ക്കലും തെറ്റിദ്ധരിപ്പിയ്ക്കുന്ന പരസ്യ കോലാഹലത്തിനു പോകുകയില്ല. ഗുണമേന്മയാർന്ന ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് ആദ്യം ഒരു സ്റ്റഡി മാർക്കറ്റാവും ഉണ്ടാവുക. ക്രമേണ അത് മാറ്റങ്ങൾക്ക് വിധേയമാകും. സപ്ലൈ പരിമിതമാവും ആദ്യം. പിന്നീട് ഡിമാന്റ് ഏറുന്നതനുസരിച്ച് സപ്ലൈയിലും മാറ്റമുണ്ടാകണം. ഇതു മുൻകൂട്ടികാണാൻ സംരംഭകനു കഴിയണം. വാട്സാപ്പ്, യൂ ട്യൂബ്, ഇൻസ്റ്റഗ്രാം തുടങ്ങി നിരവധി ഓൺലൈൻ പ്ലാറ്റ്ഫോമുകളിലൂടെ ഉൽപന്നത്തിന്റെ പ്രാഥമിക വിപണി സ്ഥാപിയ്ക്കാം. ഇതിലെ ഗ്രാഫ് ഉയരുന്നതനുസരിച്ച് ആമസോൺ, ഫ്ളിപ്കാർട്ട്സ് തുടങ്ങിയ മദ്ധ്യവർത്തികൾ സംരംഭകരെ തേടിയെത്തും.

ട്രെൻഡ് അനുസരിച്ച് മറ്റു ചില കാര്യങ്ങളിൽ കൂടി ശ്രദ്ധ ചെലുത്തേണ്ടതുണ്ട്. സംരംഭത്തിന്റെ വളർച്ചയ്ക്ക് ധനസഹായം ആവശ്യമുണ്ട്. വിദഗ്ദ്ധോപദേശങ്ങൾ ആവശ്യമുണ്ട്. നിയമങ്ങളുടെ പിൻബലവും വേണം.

ഒരു കൂടയിൽ നിന്നൊരു നാട് എന്ന് വിജയിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങളെപ്പറ്റി പറയാറുണ്ട്. ഏറ്റവും എളിയ രീതിയിൽ ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമിച്ച് ഒരു നാടു മുഴുവൻ വ്യാപിയ്ക്കുന്ന സംരംഭം എന്ന അർത്ഥത്തിലാണ് ഈ ചൊല്ല്. വലിയ ജഗപൊഗ യോടെ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വൻശേഖരം തയ്യറാക്കി വിപണനത്തിനിറങ്ങരുത്. ഇവിടെ ഉപഭോക്താക്കൾ ക്രീമിലെയർ ആണെന്നോർക്കണം. അവരുടെ ഹൃദയത്തിലേയ്ക്ക് കടന്നു ചെല്ലാൻ അൽപം സമയമെടുക്കും. അവരുടെ വിശകലനങ്ങളും നിരീക്ഷണങ്ങളും വളരെ കൃത്യമായിരിയ്ക്കും. ആയതിനാൽ ലളിതമായ തുടക്കം, പ്രൗഢമായ അവതരണം, ഗംഭീരമായ വളർച്ച. ഇതാവട്ടെ ഓൺലൈൻ വിപണനത്തിന്റെ രീതി.

ട്രെൻഡ് അനുസരിച്ച് മറ്റു ചില കാര്യങ്ങളിൽ കൂടി ശ്രദ്ധ ചെലുത്തേണ്ടതുണ്ട്. സംരംഭത്തിന്റെ വളർച്ചയ്ക്ക് ധനസഹായം ആവശ്യമുണ്ട്. വിദഗ്ദ്ധോപദേശങ്ങൾ ആവശ്യമുണ്ട്. നിയമങ്ങളുടെ പിൻബലവും വേണം. രജിസ്ട്രേഷൻ, ലൈസൻസ് തുടങ്ങിയവയെപ്പറ്റിയാണ് ഒടുവിലായി പറഞ്ഞത്. വ്യവസായങ്ങൾ അതു ചെറുതോ വലുതോ ആകട്ടെ, പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാൻ സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ കൈത്താങ്ങ് സംരംഭകർക്ക് എപ്പോഴു മുണ്ടാവും. തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ലൈസൻസ്, പൊല്യൂഷൻ കൺട്രോൾ സംബന്ധിച്ച മാനദണ്ഡങ്ങൾ, ഗുഡ് മാനുഫാക്ചറിങ്ങ് പ്രാക്റ്റീസ് (ജി. എം. പി), സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഓപ്പറേഷൻ പ്രൊസീജ്വർ (എസ്. ഒ. പി), ഡ്രഗ്സ്

ആന്റ് കോസ്മറ്റിക്സ് ആക്റ്റ് പ്രകാരമുള്ള വ്യവസ്ഥകൾ, വ്യാപാര വാണിജ്യ നികുതി സംബന്ധിച്ച പ്രക്രിയകൾ ഇവയെല്ലാം ഒരു കുഞ്ഞു പ്രസ്ഥാനം വലുതാകുന്തോറും വേണ്ടിവരും. വീട്ടിലെ അടുക്കളയിലെ കുഞ്ഞടുപ്പിൽ ചെറിയൊരു ഓട്ടുരുളിയിൽ കാച്ചിയെടുത്ത ഒരു ലിറ്റർ എണ്ണയിൽ നിന്ന് പ്രതിദിനം നൂറുകണക്കിന് ലിറ്റർ എണ്ണ ഉൽപാദിപ്പിച്ചു വിജയകരമായി വിപണനം നടത്തിവരുന്ന സംരംഭങ്ങൾ ഉള്ള നാടാണിത്. അവരുടെ വിജയത്തിനു കാരണം ഭാഗ്യം മാത്രമല്ല കഠിനാധ്വാനവും, ഗുണമേന്മയും, വിവിധ ഘടകങ്ങളുടെ അതിമനോഹരമായ ഏകോപനവുമാണ്.

ഹെർബൽ പ്രോഡക്ട്സിൽ ലളിതമായ തുടക്കത്തിനു മനസ്സൊരുക്കിയ സംരംഭകർക്ക് അതിനുള്ള മണ്ണൊരുക്കാം. പച്ച മരുന്നുകളെപ്പറ്റി സമഗ്രമായ അറിവില്ലാത്തവർ ഈ രംഗത്തെ വിദഗ്ദ്ധരുടെ സേവനം തേടുക. അവരുടെ കർശനമായ മേൽനോട്ടം ഉൽപാദന പ്രക്രിയയിൽ മാത്രമല്ല, അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ സംരംഭക പ്രക്രിയയിലും ഉണ്ടാവണം. കാരണം ഇത് സ്ഥിരമായ ഒരു സംവിധാനമാകേണ്ടതാണ്. തുടക്കം നന്നായാൽ ബാക്കിയെല്ലാം അതിഗംഭിരമാകും. മനോഹരമായ പാക്കിങ്ങ്, സുരക്ഷിതമായ പാഴ്സൽ, കൃത്യമായ ഡലിവറി, സംശയനിവാരണത്തിനുള്ള കസ്റ്റമർ കെയർ സംവിധാനം ഇവയും വിപണനത്തിൽ വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ടതാണെന്നോർക്കുക.

വീണ്ടും മഴക്കാലത്തിന്റെ ഗാംഭീര്യത്തിലേക്കു മടങ്ങാം. ആശയങ്ങൾക്കു പച്ചപിടിയ്ക്കാനും പടർന്നു പന്തലിയ്ക്കാനും ഈ മഴക്കാലം സംരംഭകരെ സഹായിക്കട്ടെ. അവസരങ്ങളെ പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുക. ലക്ഷ്യമുണ്ടെങ്കിൽ മാർഗം തെളിയും. ഒരു രാത്രി ഇരുണ്ടു വെളുക്കുമ്പോഴേയ്ക്ക് കോടീശ്വരനാകാമെന്ന മോഹമൊന്നും മനസ്സിൽ ഉണ്ടാവരുത് കേട്ടോ

ബിനോയ് ജോർജ് പി

വില്ലി വൈറ്റ്

ദന്ത സംരക്ഷണ രംഗത്ത് കേരളത്തിന്റെ സ്വന്തം ടൂത്ത് പേസ്റ്റ്

ഇന്ത്യയിൽ ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് വിപണി കൈയടക്കിയിരിക്കുന്നത് ബഹുരാഷ്ട്ര കമ്പനികളാണ്. ഈ മേഖലയിലേക്കാണ് 'വില്ലി വൈറ്റ് ' എന്ന ടൂത്ത് പേസ്റ്റുമായി തൃശൂരിലെ സ്ഥാപനം ചുവടു വെച്ചിരിക്കുന്നത്. ഒരു വർഷം മുൻപ് വരെ സംസ്ഥാനത്ത് ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് ഉത്പാദന രംഗത്ത് കെ പി നമ്പൂതിരിസ് എന്ന ഒരു ബ്രാൻഡ് മാത്രമാണ് ഉണ്ടായിരുന്നത്. തൃശൂർ ജില്ലയിലെ ചാലക്കുടി മുനിപ്പാറയിൽ ഡെന്റൽ സർജനായ ഡോ ജോജു ജോണിന്റെ സംരംഭകത്വത്തിൽ വില്ലി വൈറ്റ് ടൂത്തപേസ്റ്റ് വിപണിയിൽ എത്തിയപ്പോൾ, അത് രണ്ടായി മാറി. സംസ്ഥാനത്തെ ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് വിപണന രംഗത്ത് ശക്തമായ സാന്നിധ്യം ഉറപ്പിക്കാനുള്ള ശ്രമത്തിലാണ് വില്ലി വൈറ്റ് ടൂത്ത് പേസ്റ്റ്. കടുത്ത മത്സരം പ്രതീക്ഷിക്കാവുന്ന ദന്ത സംരക്ഷണരംഗത്ത് തനതായ സ്ഥാനമുറപ്പിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി ടൂത്ത് പേസ്റ്റ്, ബ്രഷ്, മൗത്ത് വാഷുമെല്ലാം കമ്പനി ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്.

സംസ്ഥാനത്തെ ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് വിപണി വളരെ വിശാലവും വൈവിധ്യമേറിയതുമാണ്. മറ്റു പല ഉത്പന്നങ്ങളുമെന്നപോലെ കുത്തക

കമ്പനികളാണ് പതിറ്റാണ്ടുകളായി കേരള വിപണിയും കൈയടക്കിയിരിക്കുന്നത്. ഇവരുടെ വൈവിധ്യമേറിയ ഉത്പന്നങ്ങൾ മികച്ച പരസ്യങ്ങളുടെയും പാരമ്പര്യത്തിന്റെയും ബലത്തിൽ വ്യാപകമായി വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്ന കമ്പോളത്തിലേയ്ക്കാണ് വില്ലിവൈറ്റ് പ്രവേശിക്കുന്നത്. എന്നാൽ സ്വന്തം ഉത്പന്നത്തിന്റെ ഗുണത്തെക്കുറിച്ച് നേരിട്ടുള്ള അറിവാണ് ഡോ ജോജു ജോണിനെ ഈ വ്യവസായത്തിലേക്ക് ആത്മവിശ്വാസത്തോടെ നയിച്ചത്. ഇദ്ദേഹത്തിന്റെ പഠന-ഗവേഷണങ്ങളുടെ ഫലമായി വില്ലി വൈറ്റ് ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് ഒരുവർഷം മുമ്പ് വിപണിയിലെത്തി. 2021ൽ ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് നിർമ്മാണം ആരംഭിച്ചെങ്കിലും അന്ന് ബ്രാൻഡ് നെയിം 'ഗുഡ് ഡേ' എന്നായിരുന്നു. എന്നാൽ ബ്രാൻഡ് നെയിമിൽ ഉള്ള ചില സാങ്കേതിക പ്രശ്നങ്ങൾ മൂലം ആ പേരിൽ ഉത്പന്നം പുറത്തിറങ്ങാനായില്ല. 2022 ഫെബ്രുവരിയിൽ പേരുമാറ്റി 'വില്ലി വൈറ്റ്' എന്ന പേരിൽ ടൂത്ത്പേസ്റ്റ് വിപണിയിലെത്തിയ്ക്കുകയായിരുന്നു.

വില്ലി വൈറ്റ് റെഡ്ജെൽ, വില്ലി വൈറ്റ് കിഡ്സ്, വില്ലി വൈറ്റ് കായുവാക്, വില്ലി വൈറ്റ് സെൻസറ്റീവ്, വില്ലി വൈറ്റ് റൂബി റേ, വില്ലി വൈറ്റ് വൈറ്റ് എന്നിങ്ങനെ വില്ലി വൈറ്റ് ടൂത്ത് പേസ്റ്റിന് ആറു വകഭേദങ്ങളുണ്ട്. ഇവയോരോന്നും വ്യത്യസ്തതരം ഉപയോഗങ്ങൾക്കായി നിർദേശിച്ചിരിക്കുന്നു. 10 രൂപയുടെ പാക്കറ്റുകൾ മുതൽ 200 ഗ്രാമിന്റെ ട്യൂബുകൾ വരെ വിപണിയിൽ ആവശ്യത്തിനനുസരിച്ച് ലഭ്യമാകും. സംസ്ഥാനത്തെ സൂപ്പർ-ഹൈപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിലും കൺസ്യൂമർ സ്റ്റോറുകളിലും മറ്റു കടകളിലും വില്ലി വൈറ്റ് ലഭിക്കും. ആമസോൺ, ഫ്ളിപ്പ്കാർട്ട് തുടങ്ങിയ പ്രധാന ഓൺലൈൻ വിപണികളിൽ നിന്നും ഇവ വാങ്ങാനാകും. ദക്ഷിണേന്ത്യൻ സംസ്ഥാനങ്ങളായ തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്ര, കർണാടക, തെലുങ്കാന എന്നിവിടങ്ങളിലും വില്ലി വൈറ്റ് ടൂത്ത് പേസ്റ്റിന് വിപണിയുണ്ട്. കുട്ടികൾക്ക് മാത്രമായുള്ള സവിശേഷമായൊരു ഉത്പന്നമാണ് വില്ലിവൈറ്റ് കിഡ്സ്. ഇത്തരത്തിൽ പൊതുവായി പല്ലുകൾക്ക് ഉണ്ടാകാവുന്ന പ്രശ്നങ്ങളെ പരിഹരിക്കാനുതകുന്ന വിധത്തിലാണ് വില്ലി വൈറ്റിന്റെ ടൂത്ത്പേസ്റ്റുകൾ വിഭാവനം ചെയ്തിരിക്കുന്നതെന്ന് കമ്പനി അധികൃതർ പറയുന്നു.

"

വില്ലി വൈറ്റ് റെഡ്ജെൽ, വില്ലി വൈറ്റ് കിഡ്സ്, വില്ലി വൈറ്റ് കായുവാക്, വില്ലി വൈറ്റ് സെൻസറ്റീവ്, വില്ലി വൈറ്റ് റൂബി റേ, വില്ലി വൈറ്റ് വൈറ്റ് എന്നിങ്ങനെ വില്ലി വൈറ്റ് ടൂത്ത് പേസ്റ്റിന് ആറു വകഭേദങ്ങളുണ്ട്. ഇവയോരോന്നും വ്യത്യസ്തതരം ഉപയോഗങ്ങൾക്കായി നിർദേശിച്ചിരിക്കുന്നു.

മുനിപ്പാറയിലെ ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് നിർമ്മാണ യൂണിറ്റിൽ മുപ്പതോളം ജീവനക്കാരാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ഓഫീസ് ജീവനക്കാരായി 20ഓളം പേരുമുണ്ട്. ടൂത്ത് പേസ്റ്റിന്റെ വിപണി കണ്ടെത്തുന്നതിനും പ്രചാരണ രംഗത്തും 400 ൽ ഏറെ പേർ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. പക്ഷേ ഇവരെല്ലാവരും കമ്പനിയുടെ നേരിട്ടുള്ള ജീവനക്കാരല്ല. ഒരു ദിവസം 50,000 മുതൽ 70,000 കിലോവരെ ഉത്പാദന ശേഷിയുള്ള പ്ലാന്റിൽ , ആരംഭം എന്ന നിലയിൽ ചെറിയ രീതിയിലുള്ള

ഉൽപ്പാദനമെ നടക്കുന്നുള്ളൂ. ബാക്ടീരിയക്കെതിരെ ശക്തമായ പ്രതിരോധം തീർക്കാനുള്ള കഴിവാണ് വില്ലി വൈറ്റിന്റെ സവിശേഷതയെന്ന് നിർമ്മാതാക്കൾ അവകാശപ്പെടുന്നു. വില്ലി വൈറ്റിൽ എക്സ്ട്ര സൈലിടോൾ അടങ്ങിയിട്ടുള്ളതിനാൽ പല്ലുകൾക്ക് കൂടുതൽ സംരക്ഷണം ഉറപ്പുവരുത്താൻ കഴിയുമെന്നാണ് പറയുന്നത്. ഗുണമേന്മയിൽ ഒട്ടും കുറവുവരുത്താതെ തന്നെ കുറഞ്ഞ വിലയിൽ ദന്ത സംരക്ഷണം സാധ്യമാക്കുകയെന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് വില്ലി വൈറ്റ് എന്ന സംരംഭം ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്നത്.

വായയുടെയും പല്ലുകളുടെയും സംരക്ഷണകാര്യത്തിൽ ഏറെ പഠന-ഗവേഷണങ്ങൾ നടത്തിയിട്ടുള്ള ഡോ ജോജു ജോണിന്റെനാലാമത്തെ സ്ഥാപനമാണ് വില്ലി വൈറ്റ് ടൂത്ത് പേസ്റ്റ്. ദന്തപരിചരണം രംഗത്ത് അവശ്യമായ ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന 3 സംരംഭങ്ങളാണ് ആദ്യം ഡോ ജോജു ആരംഭിച്ചത്. ജെ ജെ ഓർത്തോഡോന്റിസ്റ്റ്, ജെ ജെ ഡെന്റൽ കോർപറേഷൻ, ജെ ജെ ഇംപ്ലാൻഡ്സ് എന്നിവയാണവ. ഉന്തി നിൽക്കുന്നതും അകന്നുപോയതുമായ പല്ലുകളിലിടുന്ന കമ്പികൾ നിർമ്മിക്കുന്ന സംരംഭമാണ് ജെ ജെ ഓർത്തോഡോന്റിസ്റ്റ്. ഡെന്റൽ സർജന്മാർ ഉപയോഗിക്കുന്ന വിവിധ തരം ഉപകരണങ്ങൾ നിർമിച്ചു നൽകുന്ന കമ്പനിയാണ് ജെ ജെ ഡെന്റൽ കോർപറേഷൻ. പല്ലിന്റെ സ്ഥാനത്ത് പകരം ഉറപ്പിക്കുന്ന വസ്തു നിർമ്മിക്കുന്ന സ്ഥാപനമാണ് ജെജെ ഇംപ്ലാൻഡ്സ് ഈ മൂന്ന് സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഡോ ജോജുവിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ആദ്യം പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചത്. ശൈശവദശയായതിനാൽ വില്ലിവൈറ്റിന്റെ വിൽപ്പന സംബന്ധിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ പൂർണമായും പുറത്തുവിടാറായിട്ടില്ലെങ്കിലും ഒട്ടും മോശമല്ലാത്ത പ്രതികരണങ്ങൾ ആണ് വിപണിയിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്നതെന്ന് അധികൃതർ സൂചിപ്പിക്കുന്നു.

2022ലെ കണക്കുകൾ പ്രകാരം ഇന്ത്യയിൽ 10,000-12,000 കോടി രൂപയുടെ വിൽപനയാണ് ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് രംഗത്ത് നടന്നത്. ഇത് വായുടെയും പല്ലുകളുടെയും സംരക്ഷണത്തിനായി ചെലവഴിക്കുന്ന ആകെ തുകയുടെ 70 ശതമാനത്തോളം വരും. ഇന്ത്യയിൽ ഏറ്റവും മുൻപന്തിയിൽ നിൽക്കുന്നതും ഏറ്റവും അധികം വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്നതുമായ ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് ബ്രാൻഡ് കോൾഗേറ്റ് തന്നെയാണ്. കോൾഗേറ്റ് പാമോലീവ്, ഹിന്ദുസ്ഥാൻ ലിവർ ലിമിറ്റഡ്, ഡാബർ

ഇന്ത്യ ഇവയാണ് രാജ്യത്തെ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് നിർമ്മാണ കമ്പനികൾ. 48.6 ശതമാനമാണ് ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് ഉപയോഗിക്കുന്നവർ. ഇതിൽ 77.21 ശതമാനമാണ് കോൾഗേറ്റിന്റെ വിപണി. പെപ്പ് സെഡന്റ്, ബബൂൽ, സെൻസോഫോം, സിബാക്ക, നീം, വീക്കോ തുടങ്ങിയ മറ്റു ബ്രാൻഡുകൾ ആകെ വിപണിയുടെ 14.5 ശതമാനം മാത്രമാണ് ഉള്ളത്. രാജ്യത്ത് ആദ്യമായി ജെൽ ടൂത്ത്പേസ്റ്റുകൾ വിപണിയിലെത്തിച്ച ഹിന്ദുസ്ഥാൻ യൂണി ലീവറിന്റെ വ്യത്യസ്ത ഉത്പന്നമായ ക്ലോസപ്പ് വലിയ തരംഗമാണ് തുടക്കകാലത്ത് ഉണ്ടാക്കിയത്. ഇവരാണ് വിപണിയിൽ രണ്ടാംസ്ഥാനത്തുള്ളത്. 2021ലെ കണക്കുകൾ പ്രകാരം സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യപാതി കഴിഞ്ഞപ്പോൾ 67,000 മെട്രിക് ടൺ ടൂത്ത്പേസ്റ്റാണ് ഇന്ത്യയിൽ വിറ്റഴിക്കപ്പെട്ടത്. കോൾഗേറ്റ്, ഡാബർ റെഡ്, സെൻസോഡയൻ, ക്ലോസപ്പ്, ഗ്ലിസ്റ്റർ, ഹിമലായ ഹെർബൽ, പെപ്പ് സെഡന്റ് തുടങ്ങിയവയാണ് ഇവിടെ ഏറ്റവും അധികം വിറ്റഴിക്കപ്പെടുന്ന ടൂത്ത് പേസ്റ്റുകൾ.

പല്ലുകളുടെയും വായയുടെയും ആരോഗ്യവും ശുചിത്വവും പരിപാലിക്കേണ്ടത് വളരെ പ്രധാനമാണെന്ന് എല്ലാ കാലത്തും വൈദ്യൻമാർ ഉപദേശിക്കാറുണ്ട്. ഇതവഗണിച്ചാൽ ദന്തക്ഷയങ്ങൾക്കും മോണരോഗങ്ങൾക്കും ഇടയാകുകയും ഒടുവിൽ പ്രമേഹം മുതൽ ഹൃദ്രോഗം വരെയുള്ള അനുബന്ധ രോഗങ്ങളിലേക്ക് എത്തിയേക്കാമെന്നാണ് ദന്തരോഗ വിദഗ്ധരുടെ പക്ഷം. നമ്മുടെ പല്ലുകളും മോണകളും എപ്പോഴും നല്ല ആരോഗ്യത്തോടെ നിലനിർത്തേണ്ടത് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. ശരിയായ രീതിയിൽ വായുടെയും പല്ലുകളുടെയും ശുചിത്വം ഉറപ്പാക്കിയാൽ ചെലവേറിയ ദന്ത-മോണ രോഗ ചികിത്സ സംവിധാനങ്ങളെ ആശ്രയിക്കേണ്ടി വരില്ല. പല്ലിനുണ്ടാകുന്ന പല രോഗങ്ങളും വായയെയും പല്ലിനെയും മാത്രം ബാധിക്കുന്നതാകില്ലെന്നതാണ് സാരം.

ടൂത്ത് ബ്രഷ് കണ്ടുപിടിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് തന്നെ ബിസി 5000 ത്തോടെ, ഈജിപ്തുകാർ പല്ല് വൃത്തിയാക്കാൻ പേസ്റ്റ് ഉപയോഗിക്കാൻ തുടങ്ങിയിരുന്നുവെന്നാണ് ചരിത്രം. പുരാതന ഗ്രീക്കുകാരും റോമാക്കാരും ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നതായും പറയുന്നു. ചൈനയിലും ഇന്ത്യയിലുമുള്ളവർ ആദ്യമായി ടൂത്ത് പേസ്റ്റ് ഉപയോഗിച്ചത് ബിസി 500 ലാണ്. പഴയ കാലത്തെ ടൂത്ത് പേസ്റ്റുകളും ഇന്ന് നാമുപയോഗിക്കുന്നവയും ഒരേ ആവശ്യത്തിനു തന്നെയാണ് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. എന്നാൽ പഴയക്കാല ടൂത്ത് പേസ്റ്റുകളിലെ ചേരുവകൾ വളരെ വ്യത്യസ്തമായിരുന്നു. കുളമ്പിലെ ചാരത്തിൽ നിന്നും കരിഞ്ഞ മുട്ടത്തോടുകളിൽ നിന്നുമെല്ലാം എടുത്ത വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ചായിരുന്നു അന്നത്തെ പേസ്റ്റ് നിർമ്മാണം. ഗ്രീക്കുകാരും റോമാക്കാരും കൂടുതൽ പരുപരുത്ത പദാർത്ഥങ്ങൾക്ക് പ്രാധാന്യം നൽകിയാണ് പേസ്റ്റ് രൂപപ്പെടുത്തിയത്. അതിനായി എല്ലിൻപൊടിയും മുത്തുച്ചിപ്പി തോടുകളും ഉപയോഗിച്ചിരുന്നുവെന്ന് പറയുന്നു. കാലത്തിന്റെ ഗതിക്കനുസരിച്ച് പുതിയ ജീവിത ശൈലിയും ഭക്ഷണവും ക്രമവുമെല്ലാം അത്തരത്തിലുള്ള വേറിട്ട മാറ്റങ്ങളാകും പല്ലുകളിൽ സൃഷ്ടിക്കുക. അതിനനുയോജ്യമായ പ്രതിവിധികളും പ്രതിരോധങ്ങളുമാണ് ആവശ്യവും.

Volume 55 Issue 10
July 2023

Vyavasaya Keralam
MONTHLY

₹ 30
Date of publication-
2nd July 2023

വ്യവസായ വാണിജ്യ മേഖലയിലെ സ്പന്ദനങ്ങളറിയാൻ

പരസ്യനിരക്ക്

	കളർ	ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്
ബാക്ക് കവർ	15,000 രൂപ	
ഫ്രണ്ട് കവർ ഇൻസൈഡ്	10,000 രൂപ	
ബാക്ക് കവർ ഇൻസൈഡ്	9,000 രൂപ	
ഇൻസൈഡ് ഫുൾപേജ്	8,000 രൂപ	5,000 രൂപ
ഇൻസൈഡ് ഹാഫ്പേജ്	4,000 രൂപ	2,500 രൂപ
ഇൻസൈഡ് ക്വാർട്ടർപേജ്	2,500 രൂപ	1,500 രൂപ

"K-Bip, Vyavasayakeralam" എന്ന പേരിൽ തിരുവനന്തപുരത്ത് മാറാവുന്ന ഡി.ഡി/ചെക്ക് ആയി പരസ്യത്തിന്റെ ചാർജും നിങ്ങളുടെ വാർഷിക വരിസംഖ്യയും അയക്കേണ്ട വിലാസം

നിങ്ങളുടെ ഉത്പന്നമോ സേവനമോ യഥാർത്ഥ ആവശ്യക്കാർക്കിടയിൽ കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ പരസ്യപ്പെടുത്താൻ ഏറ്റവും യോജിച്ച മാസിക
വ്യവസായ കേരളം

എഡിറ്റർ
വ്യവസായകേരളം
ഡോക്യുമെന്റേഷൻ സെന്റർ
ഡി.ഐ.സി. ബിൽഡിങ്, വെള്ളയമ്പലം
തിരുവനന്തപുരം - 695 033
ഫോൺ: 6238302158
Email: vyavasayakeralam@gmail.com

വാർഷിക വരിസംഖ്യ 300 രൂപ
ഒറ്റപ്രതി 30 രൂപ

VYAVASAYA KERALAM
വ്യവസായ കേരളം
സംസ്ഥാന വ്യവസായവാണിജ്യ വകുപ്പ് പ്രസിദ്ധീകരണം

Published by the Kerala Bureau of Industrial Promotion (K-Bip)
on behalf of the Director of Industries & Commerce, Govt. of Kerala, Vikasbhavan, Thiruvananthapuram.
Printed at Akshara Offset, Vanchiyoor, Thiruvananthapuram. Ph.0471 2471174.

Editor : Baiju R.S.