MARCH 2023
Volume 55
Issue 6

13 രാജ്യം ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ യജ്ഞത്തിലേക്ക്

42 മില്ലറ്റ് ഇയർ 2023 ലഘു സംരംഭകർക്ക് അതിരുകളില്ലാത്ത അവസരങ്ങൾ

സംസ്ഥാന വ്യവസായവാണിജ്യ വകുപ്പ് പ്രസിദ്ധീകരണം

വ്യവസായ കേരളം

VYAVASAYA KERALAM

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ സംരംഭകത്വത്തിൽ പുത്തനുണർവ്വ്

KERALA
AGRO
FOOD PRO-2023
"Adding Value"

AUXILIUM PRODUCTS

1046/17, Near St. George Church, Vachanagiri, Korenchira P.O, Palakkad, Kerala-678 684
Mob : 9447053320, Email : pathrosemathai49@gmail.com
DRL No : 11/25/2021 GST :32ABKFA0577B1ZX
Mfrs : High Purity Oxygen & Nitrogen, Liquid & Gas etc.

Your's faithfully

Vyavasaya Keralam
വ്യവസായകേരളം
www.keralaindustry.org

ഉള്ളടക്കം

മാർച്ച് 2023
March 2023

പുസ്തകം 55
Volume 55

ലക്കം 6
Issue 6

6 തൃശൂരിലെ
കേരള അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ 2023
ബിനോയ് ജോർജ് പി

13 രാജ്യം ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ
യജ്ഞത്തിലേക്ക്
എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

16 സംരംഭ വിജയത്തിന്റെ കവാടം
അക്കൗണ്ടിംഗ്
ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

20 മില്ലറ്റ് ഇയർ 2023
ലഘു സംരംഭകർക്ക്
അതിരുകളില്ലാത്ത അവസരങ്ങൾ
റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ

26 കുതിപ്പോടെ
വ്യവസായവളർച്ചയും
വ്യവസായനിക്ഷേപവും
സൗമ്യ ബേബി

30 വീടുകൾ
ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേഷൻ
സെൻററുകൾ ആവട്ടെ
ആഷിക് കെ പി

34 പ്രവചനാത്മകത വിശകലനത്തിന്റെ
ബിസിനസ്സ് ഉപയോഗങ്ങൾ
ലോറൻസ് മാത്യു

38 ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ
ടൂറിസം മേഖലയിൽ
പുതിയ ആശയവുമായി കേരളം
മനോജ് മാതിരപ്പള്ളി

42 ഉരുളക്കിഴങ്ങിൽ നിന്ന്
ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ്
ഡോ. ബൈജു നെടുങ്കേരി

44 സെൻഫെയർ ഇൻഡസ്ട്രീസ്

47 ഓൺലൈൻ ഉൽപന്നങ്ങളും
ബി. ഐ. എസ് പരിധിയിൽ
പാർവ്വതി. ആർ. നായർ

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

പ്രതിനിധികൾ-
- **തിരുവനന്തപുരം** : കാഞ്ചന എം.
- **കൊല്ലം** : സജീവ്കുമാർ കെ.എ.
- **പത്തനംതിട്ട**: അനൂപ് ഷിനു കെ.
- **ആലപ്പുഴ** : സുരേഷ്ബാബു ആർ.
- **കോട്ടയം** : ലോറൻസ് മാത്യു
- **ഇടുക്കി** : പ്രേംജിത്ത് പി.
- **എറണാകുളം** : കെ.പി. അജിത്കുമാർ
- **തൃശൂർ** : അനിൽകുമാർ കെ.പി.
- **പാലക്കാട്** : തോമസ് ചാക്കോ
- **മലപ്പുറം** : ശ്രീരാജ് എം.
- **കോഴിക്കോട്** : നിധിൻ കെ.
- **വയനാട്** : അനിൽകുമാർ
- **കണ്ണൂർ** : മനോജ് പി.കെ.
- **കാസർഗോഡ്** : അഷ്കർ

അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ട്
സിമിചന്ദ്രൻ വി.ആർ.,
സിന്ധു എസ്.,
ക്ലാരമ്മ ജെയിംസ്,
അനിത എസ്.,
സംസം എസ്.,
ഷൈജ വി.എം.,
അരുൺ എസ്.,
ബേബി. വൈ.
രാമകൃഷ്ണൻ എഴുത്തച്ഛൻ

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ
സർക്കാരിന്റേതായിരിക്കണമെന്നില്ല.
അവയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം
ലേഖകർക്ക് മാത്രമാണ്.

മുഖക്കുറിപ്പ്

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

ഇനി സ്കെയിലപ്പിലേക്ക്

2022-2023 വർഷം സംരംഭക വർഷമായി ആചരിച്ചു വരുകയാണ്. കൂടുതൽ സംരംഭങ്ങൾ സ്ഥാപിച്ച് തൊഴിലും നിക്ഷേപവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് സംരംഭക വർഷം പദ്ധതിയിലൂടെ കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. 2023-24 വർഷം സംരംഭങ്ങളുടെ "സ്കെയിലപ്പിന്'' പ്രാധാന്യം നൽകുകയെന്നതാണ് വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ ലക്ഷ്യം. എന്താണ് സ്കെയിലപ്പ്? ശരിയായ ആസൂത്രണത്തിലൂടെ കൂടുതൽ ഫണ്ടിങ്ങിലൂടെ നിലവിലുള്ള സംരംഭങ്ങളുടെ ഉല്പാദനം, സാങ്കേതിക വിദ്യ, വില്പന, തൊഴിൽ, നിക്ഷേപം എന്നിവ ഉയർത്തുകയെന്നതാണ് സ്കെയിലപ്പിന്റെ ലക്ഷ്യം. സ്കെയിലപ്പിലൂടെ സംരംഭത്തിന്റെ മൊത്തമായുള്ള വളർച്ച സാദ്ധ്യമാകുന്നു. നവീനമായ ആശയങ്ങൾ സാങ്കേതിക വിദ്യ എന്നിവ നടപ്പിലാക്കി സംരംഭങ്ങളെ പരിവർത്തനം ചെയ്യുന്നതിന് സ്കെയിലപ്പിലൂടെ സാദ്ധ്യമാകുന്നു. സംരംഭത്തിന്റെ എല്ലാ തലങ്ങളിലും വലുപ്പം വർദ്ധിപ്പിച്ച് വളർച്ച നേടുകയെന്നതും സ്കെയിലപ്പാണ്. സംരംഭത്തിന്റെ നിലവിലെ സാങ്കേതിക വിദ്യയിൽ മാറ്റം വരുത്തുക, ഉല്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുക, വിപണി വിപുലീകരിക്കുക, തൊഴിൽ വർദ്ധിക്കുക, ലാഭ സാദ്ധ്യത ഉയരുക എന്നീ കാര്യങ്ങൾ സ്കെയിലപ്പിലൂടെ സാദ്ധ്യമാകുന്നു. സ്കെയിലപ്പിലൂടെ സൂക്ഷ്മ സംരംഭങ്ങളെ ചെറുകിട സംരംഭങ്ങളാക്കുവാനും ചെറുകിട സംരംഭങ്ങളെ ഇടത്തരം സംരംഭങ്ങളാക്കി മാറ്റുവാനും കഴിയുന്നതാണ്. നവീനമായ ആശയങ്ങളും സാങ്കേതിക വിദ്യയും നടപ്പിലാക്കുന്നതിലൂടെ ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 20 % മുതൽ 25 % വരെ ഓരോ സംരംഭത്തിന്റെയും ഉല്പാദനം, തൊഴിൽ, വിപണി, നിക്ഷേപം എന്നിവ ഉയർന്നു കഴിഞ്ഞാൽ അത് സ്കെയിലപ്പായി പരിഗണിക്കാവുന്നതാണ്. സംരംഭം വളർത്തുന്നതിലൂടെ അത് ഒരു രാജ്യത്തിന്റെ ആഭ്യന്തര ഉല്പാദനം, തൊഴിലവസരങ്ങൾ, നിക്ഷേപം എന്നിവ വർദ്ധിക്കുന്നതിന് സഹായകരമാകുന്നു. "സ്കെയിലപ്പ്'' പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നതിലൂടെ നിലവിലുള്ള സംരംഭങ്ങളുടെ ദൗർബല്യ മേഖലകളെ കണ്ടെത്തി പരിഹരിക്കുന്നതിലൂടെ സംരംഭങ്ങളെ കൂടുതൽ ശക്തമാക്കുന്നതിന് കഴിയുമെന്ന് പ്രത്യാശിക്കാം. ■

ഒപ്പ്
ചീഫ് എഡിറ്റർ

വനിതാ സംരംഭക സംഗമം

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

മാർച്ച് 8 അന്താരാഷ്ട്ര വനിതാ ദിനം, സ്ത്രീശാക്തീകരണത്തിന്റെ പുതിയൊരു മാതൃക പരിചയപ്പെടുത്തിയ ദിനമായിരുന്നു സംരംഭക കേരളത്തെ സംബന്ധിച്ച്. അന്നേ ദിവസം വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ തിരുവനന്തപുരത്ത് സംഘടിപ്പിച്ച വനിതാ സംരംഭക സംഗമം ശ്രദ്ധേയമായി. സംരംഭക വർഷം പദ്ധതിയിൽ ഏകദേശം 43000 വനിതാ സംരംഭങ്ങൾക്കാണ് തുടക്കം കുറിച്ചത്. 500 വനിതാ സംരംഭകർ വനിതാ ദിനത്തിൽ ഒത്തു ചേർന്നത് സംസ്ഥാനത്തെ വ്യവസായ സൌഹൃദാന്തരീക്ഷത്തിന്റെയും സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ വ്യവസായ പ്രോത്സാഹന പദ്ധതികളുടെയും വെളിപ്പെടുത്തൽ കൂടിയാണ്. പതിനാല് ജില്ലകളിൽ നിന്നും സംരംഭകർ സംഗമത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. വനിതാ സംരംഭകത്വം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനുവേണ്ടി എല്ലാ ജില്ലകളിലും പ്രത്യേക ഊന്നൽ സംരംഭക വർഷം പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി നൽകിയിരുന്നു. സംഗമത്തിന്റെ ഭാഗമായി വനിതാ സംരംഭകരുടെ "അനുഭവങ്ങൾ പങ്ക് വയ്ക്കൽ" എന്ന വിഷയത്തിൽ നടന്ന പാനൽ ചർച്ച നമ്മുടെ സംരംഭക അന്തരീക്ഷത്തിന്റെ കരുത്ത് ബോധ്യപ്പെടുത്തുന്നതായി. വയനാട്ടിൽ നിന്നുള്ള സംരംഭക ഷംന തന്റെ സംരംഭക യാത്രയിലെ അനുഭവങ്ങൾ പങ്ക് വച്ചത് മറ്റുള്ള വനിതാ സംരംഭകർക്ക് പ്രചോദനമാകുമെന്ന് പറയാവുന്നതാണ്. 4500 രൂപ കൊണ്ട് തുടങ്ങിയ സംരംഭം ഇന്ന് വയനാട് ജില്ലയിലെ ഏറ്റവും നല്ല സംരംഭമാണ്. കൂടാതെ 250 പേർക്ക് ഷംന തൊഴിലും നൽകി വരുന്നു.

അന്താരാഷ്ട്ര വനിതാ ദിനത്തിൽ വ്യവസായ വകുപ്പ് സംഘടിപ്പിച്ച വനിതാ സംരംഭക സംഗമത്തിന്റെ ഭാഗമായി 3 പുതിയ പദ്ധതികൾ ആവിഷ്ക്കരിച്ചിട്ടുണ്ട്. നിലവിൽ കെ.എസ്.ഐ.ഡി.സി നടപ്പിലാക്കിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന 'വി- മിഷൻ കേരള' പദ്ധതിയുടെ വായ്പ പരിധി 25 ലക്ഷം രൂപയിൽ നിന്ന് 50 ലക്ഷം രൂപയാക്കി ഉയർത്തുന്നതാണ്. നിലവിലുള്ളതും പുതിയതുമായ വനിതാ സഹകരണ സംഘങ്ങൾക്ക് തിരിച്ചടവ് നടത്തേണ്ടാത്ത 5 ലക്ഷം രൂപ ഗ്രാന്റ് ലഭിക്കുന്നതാണ്. വനിതാ സംരംഭകർക്കായി സർക്കാർ ഇൻകുബേഷൻ കേന്ദ്രത്തിൽ 50% വാടകയിളവ് നൽകുന്നതിനുള്ള പദ്ധതിയും അടുത്ത വർഷം നടപ്പിലാക്കുന്നതാണ്. എം.എസ്.എം.ഇ മേഖലയിലെ മികച്ച വനിത സംരംഭകർക്ക് പ്രത്യേക പ്രോത്സഹാന പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നതാണ്. സംരംഭക വർഷം പദ്ധതിയിൽ 30% വനിതകൾ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇത് അടുത്ത വർഷം 50% മാകുകയെന്നതാണ് ലക്ഷ്യം. സംരംഭക യാത്രയിൽ സംരംഭകർക്കുണ്ടാകുന്ന ഏത് പ്രതിസന്ധിയിലും സർക്കാരും വ്യവസായ വകുപ്പും ഒപ്പമുണ്ടാകും.

തൃശൂരിലെ കേരള അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ 2023

ബിനോയ് ജോർജ് പി

കാർഷിക ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ സംരംഭകത്വ മേഖലയിൽ പുത്തനുണർവ് ലക്ഷ്യമിട്ട് വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് ഫെബ്രുവരി 4 മുതൽ 7 വരെ തൃശൂർ തേക്കിൻക്കാട് മൈതാനത്ത് സംഘടിപ്പിച്ച 'കേരള അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ 2023' വ്യവസായ വകുപ്പ് മന്ത്രി പി. രാജീവ് ആണ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തത്. കേരളത്തിന്റെ വ്യവസായ രംഗത്ത് ഈ വർഷം 17.3 ശതമാനം വർധനവുണ്ടായെന്നും ചരിത്രത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ വ്യാവസായിക വളർച്ചാ നിരക്കാണിതെന്നും മന്ത്രി പറഞ്ഞു. ചടങ്ങിൽ പട്ടികജാതി പട്ടികവർഗ വകുപ്പ് മന്ത്രി കെ രാധാകൃഷ്ണൻ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. പി ബാലചന്ദ്രൻ എം.എൽ.എ, ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് പി.കെ. ഡേവിസ്, ജില്ലാ കലക്ടർ ഹരിത വി കുമാർ, വ്യവസായ വകുപ്പ് അഡീഷണൽ ഡയറക്ടർ കെ സുധീർ, കിൻഫ്ര എം.ഡി സന്തോഷ് കോശി തോമസ്, എം.എസ്.എം.ഇ. ഡിഎഫ്ഒ ഡയറക്ടർ ജി എസ് പ്രകാശ്, തൃശൂർ വ്യവസായ കേന്ദ്രം ജന

റൽ മാനേജർ ഡോ. കെ.എസ്. കൃപകുമാർ തുടങ്ങിയവർ സംസാരിച്ചു.

20 കാർഷിക ഭക്ഷ്യാധിഷ്ഠിത മെഷിനറി നിർമാതാക്കൾ, കാർഷിക- ഭക്ഷ്യ മേഖലയിലെ നൂതന മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനം, വിൽപ്പന, കേരളത്തിനകത്തും പുറത്തുമുള്ള വിദഗ്ധർ പങ്കെടുത്ത സാങ്കേതിക ശില്പശാലകൾ, കാർഷിക- ഭക്ഷ്യ മേഖലയിലെ സാങ്കേതിക വിദ്യ പ്രദാനം ചെയ്യുന്ന യന്ത്രങ്ങളുടെ പ്രദർശനം, തനതു ഭക്ഷ്യമേള, സാങ്കേതികവിദ്യ വ്യാപന പരിപാടികൾ, വിഷയാധിഷ്ഠിത പാചകമത്സരം, ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ പ്രോത്സാഹനം, മേഖലയിലെ പുതിയ പ്രവണതകൾ പരിചയപ്പെടുത്തൽ, യന്ത്ര നിർമാതാക്കളുമായി സംരംഭകനെ പരിചയപ്പെടുത്തൽ എന്നിവ മേളയുടെ ഭാഗമായിരുന്നു. 15 സാങ്കേതിക സ്ഥാപനങ്ങൾ, നാനോ ഗാർഹിക സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങി 160 ഓളം സ്റ്റാളുകൾ മേളയിൽ ഉണ്ടായിരുന്നു. കുടുംബശ്രീയുടെഫുഡ് കോർട്ടും എല്ലാ ദിവസവും വൈകുന്നേരങ്ങളിൽ കലാപരിപാടികളും നടന്നു. മേളയിൽ സംബന്ധിച്ച ശ്രദ്ധേയവും വ്യത്യസ്തവുമായ സംരംഭങ്ങളെക്കുറിച്ചാണ് ഇവിടെ പരാമർശിക്കുന്നത്.

'ബ്രാൻഡ് വയനാടു'മായി കാർഷിക സംരംഭകർ

പൈതൃക നെല്ലിനങ്ങളുടെ കാവലാളായ പത്മശ്രീ ചെറുവയൽ രാമൻ സംരക്ഷിച്ച അപൂർവ്വ നെല്ലിനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള അരിയുമായാണ് വയനാട്ടിലെ കാർഷിക സംരംഭകർ അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോയ്ക്ക് എത്തിയത്. വയനാട്ടിലെ ചെറുകിട വ്യവസായ സംരംഭകരുടെ ഉത്പന്നങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന് കേരള സംസ്ഥാന ചെറുകിട വ്യവസായ അസോസിയേഷന്റെയും ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രത്തിന്റെയും സഹകരണത്തോടെ വയനാട് ജില്ലയിലെ ചെറുകിട വ്യവസായികളെ മാത്രം ഉൾപെടുത്തി ആരംഭിച്ചസംരംഭമാണ് 'ബ്രാൻഡ് വയനാട്'.

വയനാട്ടിലെ വിവിധ സംരംഭങ്ങളുടെ ഉത്പന്നങ്ങൾ എകീകൃത സ്വഭാവത്തോടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പുവരുത്തി, പ്രദേശത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം ഉപഭോക്താക്കളെ അറിയിച്ച് വിപണനം നടത്തുക എന്നതാണ് ബ്രാൻഡ് വയനാട് എന്നതുകൊണ്ട് ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്. കഴിഞ്ഞ നവംബറിൽ കൽപ്പറ്റയിൽ നടന്ന മീറ്റ് ദി മിനിസ്റ്റർ പരിപാടിയിൽ കേരള വ്യവസായ വകുപ്പ് മന്ത്രിയാണ് ബ്രാൻഡ് വയനാടിന്റെ ഔദ്യോഗിക പ്രഖ്യാപനം നടത്തിയത്. തുടർന്ന് ലോഗോയും ആശയങ്ങളും മന്ത്രി അവതരിപ്പിച്ചതോടെ ബ്രാൻഡ് വയനാട് കൂടുതൽ പ്രചാരം നേടി.

ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രത്തിന്റെ പിന്തുണയോടെ

നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനമായതിനാൽ വയനാട്ടിലെ ചെറുകിട സംരംഭകരെല്ലാം വളരെ പ്രതീക്ഷയോടെയാണ് ഈ അവസരം പ്രയോജനപ്പെടുത്തിയത്. വയനാട്ടിലെ തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഉത്പാദന രീതികൾ നേരിട്ട് കണ്ട് മനസ്സിലാക്കിയതിനു ശേഷമാണ് അത്തരം ഉത്പന്നങ്ങൾ ഏകീകൃത സ്വഭാവത്തിൽ ബ്രാൻഡ് വയനാട് എന്ന പേരിൽ വില്പനയ്ക്കും പ്രദർശനത്തിനും എത്തിച്ചത്.

വയനാടിന്റെ അല്ലാത്ത ഉത്പന്നങ്ങൾ വയനാടിന്റേതാണെന്ന് പറഞ്ഞ് വിപണിയിലെത്തുന്ന കാലഘട്ടത്തിൽ, ജൈവ ഭൗമപരമായ പ്രത്യേകതകൾ, കാലാവസ്ഥ മറ്റു അനുകൂല ഘടകങ്ങൾ എന്നിവ കൊണ്ട് തനതായ വ്യക്തിത്വമുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ മാത്രമാണ് ബ്രാൻഡ് വയനാടിന്റേത്. ചക്കയിൽ നിന്നും കാപ്പിയിൽ നിന്നുമുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ, വയനാടൻ റോബസ്റ്റാ കാപ്പി, ചോലമരങ്ങൾക്കിടയിൽ വളരുന്ന കാപ്പി, തേയില, പാലുത്പന്നങ്ങൾ, ചക്ക, മുളയരി, കുക്കീസ് വയനാട്ടിലെ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ബേക്കറി ഉത്പന്നങ്ങൾ, കാന്താരി മുളക് ഉത്പന്നങ്ങൾ, തേനും തേൻ ഉത്പന്നങ്ങളും തുടങ്ങി വയനാടിന്റെ തനിമവിളിച്ചോതുന്നവയായിരുന്നു ബ്രാൻഡ് വയനാട് സ്റ്റാളിലുണ്ടായിരുന്നവ.

ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് ഗുണമേൻമ ഉറപ്പാക്കുകയും നിശ്ചിത മാനദണ്ഡങ്ങൾക്കനുസൃതമായി ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നവ പാക്കിംഗിൽ 'ബ്രാൻഡ് വയനാട്' പതിച്ച് വിപണിയിലെത്തിക്കുകയുമാണ് ലക്ഷ്യം. വയനാട്ടിലെ ചെറുകിട വ്യവസായികളുടെ ചിരകാല ആവശ്യമായിരുന്നു ബ്രാൻഡ് വയനാട്. ഐ.ടി സംരംഭകരെയും ഉത്പന്ന നിർമ്മാതാക്കളെയും ഒരു കുടക്കീഴിൽ അണിനിരത്തുകയാണിവിടെ. യഥാർത്ഥ വയനാടൻ ഉത്പന്നങ്ങൾ നാട്ടുകാരിൽ നിന്നും വിപണിയിൽ എത്തിച്ച് നേട്ടം കൈവരിക്കാമെന്നപ്ര

'മൊംസ് ടെസോറി'യുമായി വീൽചെയറിൽ സുനിൽ ചന്ദ്രനെത്തി

14 വർഷങ്ങൾക്കു മുൻപ് ഗൾഫിലെ ഒരു വാഹന അപകടത്തിൽപ്പെട്ട് വീൽചെയറിലായ ജീവിതം മറ്റുള്ളവരെ ആശ്രയിക്കാതെഎങ്ങനെ മുന്നോട്ടു കൊണ്ടുപോകാമെന്ന് തെളിയിക്കുകയാണ് സുനിൽ ചന്ദ്രൻ എന്ന സംരംഭകൻ. രാസപദാർത്ഥങ്ങൾ ചേർക്കാത്ത ഗുണമേന്മയോട് കൂടിയ വറുത്തരച്ച തേങ്ങാ പേസ്റ്റ് ആണ് മലപ്പുറത്തു നിന്നെത്തിയ സുനിൽ ചന്ദ്രന്റെ 'മൊംസ് ടെസോറി'യുടെ പ്രധാന ആകർഷണം. ശക്തമായ ആത്മവിശ്വാസം തന്നെയാണ് ഇത്തരം ഒരു സംരംഭത്തിലേക്ക് ചുവടുവെയ്ക്കാൻ കാരണമെന്നും മറ്റുള്ളവർക്കും ഇത് പ്രചോദന മാകുകയാണെന്നും സുനിൽ പറയുന്നു.

മലപ്പുറം തിരുനാവായ സ്വദേശിയായ സുനിൽ ചന്ദ്രന്റെ മൊംസ് ടെസോറി അഞ്ച് പ്രധാന ഉത്പന്നങ്ങളാണ് വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നത്. കുഴമ്പ് രൂപത്തിലുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾക്കാണ് ഈ സംരംഭം പ്രാധാന്യം നൽകുന്നത്. വറുത്തരച്ച തേങ്ങാ പേസ്റ്റ്, ചിക്കൻ മസാല പേസ്റ്റ് , സാമ്പാർ പേസ്റ്റ്, മീൻ മസാല പേസ്റ്റ് , കടല മസാല പേസ്റ്റ്. കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ സഹായത്തോടു കൂടിയാണ് ഒരു വർഷം വരെ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ പറ്റുന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തിക്കുന്നത്. മലപ്പുറത്ത് നടന്ന ഭക്ഷ്യ മേളയുടെ ഭാഗമാകാനും മൊംസ് ടെസോറിക്ക് സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഓൺലൈൻ വഴി ആമസോണിലും ഉത്പന്നങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്.

തീക്ഷയിലാണ് ഇവിടത്തെ ചെറുകിട സൂക്ഷ്മ സംരംഭകർ.

മറയൂരിലെ ശർക്കരയുമായി 'മെസ്സ'

കേരളത്തിലെ ഏറ്റവും മനോഹര പ്രദേശമായ ഇടുക്കിയിലെ മറഞ്ഞിരിക്കുന്ന ഊരെന്നു അർത്ഥം വരുന്ന മറയൂർ എന്ന നാട്ടിൽ നിന്നുമാണ് ശർക്കരയുമായി അക്ബർ എത്തിയത്. 'മെസ്സ മറയൂർ ജാഗ്ഗറി ഇൻഡസ്ട്രി' എന്ന സംരംഭത്തിൽ നിന്നും ഗുണമേന്മയുള്ള ഉത്പന്നങ്ങളാണ് വിപണിയിലെത്തുന്നതെന്ന് ഉടമ അവകാശപ്പെടുന്നു. ക്യൂബ് ശർക്കര, അച്ചുശർക്കര, പൗഡർ ശർക്കര, കുഴമ്പ് ശർക്കര തുടങ്ങി വൈവിധ്യങ്ങൾ നിറഞ്ഞ ശർക്കരകളാണ് ഇവരുടെ സവിശേഷത. കാൽഷ്യം,അയേൺ പോലുള്ള വിറ്റാമിൻസ് കൂടുതൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള ശർക്കരകളാണിവ. ശുദ്ധമായ കരിമ്പിൽ നിന്നും ശുദ്ധമായ ശർക്കര എന്നതാണ് ഈ സംരംഭത്തിന്റെ ലക്ഷ്യം. ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുള്ള ഈ ശർക്കരക്ക് വിദേശവിപണിയിലും വലിയ ഡിമാന്റാണ് ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. മലയാളികളുടെ അടുക്കളയ്ക്ക് ഒരിക്കലും ഒഴിവാക്കാനാകാത്ത പ്രധാനപ്പെട്ട ഒന്നാണ് ശർക്കര. പായസം, പുളിയിഞ്ചി, നെയ്യപ്പം തുടങ്ങിയ മധുരവിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാൻ ശർക്കര ഉപയോഗിക്കാത്തവർ വിരളമാണ്. വിപണിയിലെത്തുന്ന മായം ചേർത്ത ശർക്കരകളുടെ നിലവാരം മനസിലാക്കിയതിനാലാണ് അക്ബർ മികച്ച ശർക്കരയ്ക്കായി സംരംഭം ആരംഭിച്ചത്.

കൂൺ ഉത്പന്നങ്ങളുമായി 'നഹോമി'

നഹോമി എന്നത് വെറുമൊരു പേര് മാത്രമല്ല തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ നെടുമങ്ങാട് താലൂക്കിൽ സ്ഥിതി ചെയ്യുന്ന ഒരു കുടുംബത്തിന്റെ കഠിനപ്രയത്നത്തിന്റെ ഫലമായി ഉണ്ടായ ഒരു ബ്രാന്റ്

സ്പെഷ്യൽ സ്കൂളിന്റെ കറ്റാർവാഴ ജ്യൂസ്

കറ്റാർവാഴ ഔഷധത്തിനു മാത്രമല്ല, ഒന്നാന്തരം ശീതള പാനീയമായും ഉപയോഗിക്കാമെന്ന് തെളിയിക്കുകയാണ് മുള്ളൂർക്കര കാർമൽ മൗണ്ട് സ്പെഷ്യൽ സ്കൂളിലെ വിദ്യാർത്ഥികൾ. ഭിന്നശേഷി വിഭാഗത്തിലുള്ള കുട്ടികൾ തയ്യാറാക്കിയ കറ്റാർവാഴ ഫ്രഷ് ജ്യൂസിന് നല്ല പ്രതികരണമായിരുന്നു ലഭിച്ചത്. ആരോഗ്യ ഗുണങ്ങൾ പ്രദാനം ചെയ്യുന്നു എന്ന പ്രത്യേകതയും കറ്റാർവാഴ ജ്യൂസിനുണ്ട്. മേളയിലെ ഏക കറ്റാർവാഴ ജ്യൂസ് സ്റ്റാളും ഇവരുടേതായിരുന്നു. അതുകൊണ്ട് തന്നെ ജ്യൂസിന് ആവശ്യക്കാർ ഏറെയായായിരുന്നു. ഗ്ലാസിന് പത്ത് രൂപയാണ് വില.

ജില്ലാ ഭരണകൂടത്തിന്റെ സസ്നേഹം തൃശൂർ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി 'കൂടെ' എന്ന പേരിൽ ഭിന്നശേഷിക്കാർക്കായി നടത്തുന്ന സംരംഭകത്വ പ്രോത്സാഹന പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായാണ് കാർമൽ മൗണ്ട് സ്പെഷ്യൽ സ്കൂളിലെ വിദ്യാർത്ഥികൾ അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ മേളയിലെത്തിയത്. തൊഴില ധിഷ്ഠിത വിദ്യാഭ്യാസത്തോട് അനുബന്ധിച്ച് തൊഴിൽ പരിശീലനത്തിന്റെ ഭാഗമായി നിർമ്മിച്ച ചുക്കുകാപ്പി, ഓർഗാനിക് കോഫി, ഏലക്ക ചായ, മിക്സ്ചർ, ജെൽ കാന്റിൽ തുടങ്ങിയ ഉത്പന്നങ്ങൾ മേളയിലുണ്ട്. 25 വിദ്യാർത്ഥികൾ ചേർന്നാണ് ഇവ തയ്യാറാക്കിയത്. പ്രകൃതിയെ തിരിച്ചറിയുന്നതിനുള്ള പ്രമോഷൻ കൂടിയാണിതെന്ന് സ്കൂളിലെ തൊഴിൽ പരിശീലക സിസ്റ്റർ ഡോണ മരിയ അഭിപ്രായപ്പെട്ടു. ഭിന്നശേഷി വിഭാഗത്തിൽപ്പെട്ട കുട്ടികൾക്ക് തൊഴിൽ പരിശീലനം നൽകി അവരെ സമൂഹത്തിന്റെ മുഖ്യധാരയിലേക്ക് കൈപിടിച്ച് ഉയർത്തുകയാണ് ഇത്തരം പാരിപാടിയിലൂടെ ലക്ഷ്യം വയ്ക്കുന്നതെന്നും സിസ്റ്റർ പറഞ്ഞു.

കൂടിയാണ്. പോഷക, ആരോഗ്യ ഗുണങ്ങൾ ഏറെ ഉള്ള ജൈവ രീതിയിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന കൂണുകൾ ഉപയോഗിച്ച് വൈവിധ്യമാർന്ന ഉത്പന്നങ്ങളുമായാണ് ഇവർ മേളയിലേക്കെത്തിയത്. സോപ്പ്, എണ്ണ, പൊടികൾ, കേക്ക്, പായസം, വൈൻ, സ്ക്വാഷ് എന്നീ കൂണുത്പ്പന്നങ്ങൾ ക്യാൻസർ പോലുള്ള രോഗങ്ങളെ പ്രതിരോധിക്കുന്നതിനും ത്വക് രോഗങ്ങൾ ഇല്ലാതാക്കുന്നതിനും ഫലപ്രദമാണെന്നതിനാൽ ആവശ്യക്കാരേറെയാണ്. ദമ്പതികളായ മാത്യുവിന്റെയും മിനിമോളുടെയും അദ്ധ്വാനമാണ് ഈ സംരംഭത്തിന്റെ വിജയത്തിന് പിന്നിൽ. നിരവധി പേർക്ക് കൂൺ കൃഷിയിൽ ഇവർ പരിശീലനം നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

കൂൺ വെറുമൊരു ഭക്ഷണം മാത്രമല്ല ഒരു മരുന്ന് കൂടിയാണെന്ന് ഇവർ തെളിയിക്കുന്നു.

'ചക്കക്കൂട്ടം' –
വാട്സ് ആപ്പ് കൂട്ടായ്മയിലൂടെ

സമ്പൂർണ്ണ ചക്കപ്പൊടി, പാലട പ്രഥമൻ, ഹൽവ, ചിപ്സ്, സ്ക്വാഷ്, ജാമുകൾ, ചക്ക അവലോസ് പൊടി, വാക്വംഫ്രൈഡ് ചിപ്സ് എന്നീ ഉത്പന്നങ്ങളാണ് അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോയിൽ 'ചക്കക്കൂട്ടം' പരിചയപ്പെടുത്തിയത്. വാട്സ് ആപ്പ് കൂട്ടയ്മയിലൂടെ വളർന്ന ചക്കക്കൂട്ടത്തിലെ ചക്ക പെരുമയും ചക്ക ഉത്പന്നങ്ങളും കടൽ കടക്കുകയാണ്. ചക്കയുടെ ആരോഗ്യ പോഷക ഗുണങ്ങളും സവിശേഷതയും തിരിച്ചറിഞ്ഞ ഒരു സംഘം ചക്ക പ്രേമികൾ ഒത്തു കൂടുകയും ചക്കക്കൂട്ടം എന്ന പേരിൽ ഒരു വാട്സ്ആപ്പ് കൂട്ടായ്മ ഉരുത്തിരിയുകയുമായിരുന്നു. ഇതിൽ നിന്നും രൂപം കൊണ്ട് സംരംഭത്തിലൂടെ വിപണി കീഴടക്കാൻ കഴിഞ്ഞ സന്തോഷത്തിലാണ് ചക്കക്കൂട്ടത്തിന്റെ സംരംഭകരായ അശോക്, അനിൽ ജോസ്, മനു

ചന്ദ്രൻ എന്നിവർ. പ്രമേഹത്തിനും ചക്ക നല്ല പ്രതിരോധമാണെന്ന പഠനങ്ങൾ വന്നതോടെ ചക്ക ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് ആവശ്യക്കാരും വർദ്ധിച്ചെന്ന് ഇവർ സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് ആഹാർ എന്ന ഇന്റർനാഷണൽ എക്സ്പോയുടെ ഭാഗമാകാനും ഈ സംരംഭത്തിന് സാധിച്ചു.

അംഗവൈകല്യം ബാധിച്ച കർഷകരിൽ നിന്നു കൂൺ വാങ്ങി, ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതു വഴി അവരെ സഹായിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. സ്വന്തമായി വരുമാനം കണ്ടെത്താനും, നല്ല ഉത്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ ഇറക്കാനും, മറ്റുള്ളവരെ കൈ പിടിച്ചു ഉയർത്താനുമുള്ള ഒരു വേദി കൂടിയായാണ് ഇവർ ഈ സംരംഭത്തിനെ കാണുന്നത്.

ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങളുമായി ഓജസ്സ്

ഗുണമേന്മക്ക് മുൻഗണന നൽകുന്ന ഉത്പന്നങ്ങളാണ് ഓജസ് വിപണിയിലിറക്കുന്നതെന്നും സമൂഹം നേരിടുന്ന ഏറ്റവും വലിയ വെല്ലുവിളിയാണ് മായം കലർന്ന ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളെന്നും ഓജസിന്റെ സംരംഭകൻ ഓർമ്മിപ്പിക്കുന്നു. ഈ ദുരവസ്ഥയ്ക്ക് അറുതി വരുത്തുക എന്ന ഉദ്ദേശം കൂടി ഈ സംരംഭത്തിന് പിന്നിലുണ്ടെന്ന് ശിവപ്രസാദ് പറയുന്നു. ഓജസ് ഉത്പന്നങ്ങൾ ജോസ്കോ ഫുഡ് ഇൻഡസ്ട്രീസ് ആണ് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. 2016 ൽ തുടക്കം കുറിച്ച സംരംഭം ഇന്ന് തൃശൂർ, ആലപ്പുഴ, കോട്ടയം ,എറണാകുളം ജില്ലകളിലായി വ്യാപിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൽക്കട്ടയിൽ കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ ഭക്ഷ്യമേളയിൽ പങ്കെടുക്കാൻ കഴിഞ്ഞതും ഓജസിന്റെ ഒരു നേട്ടമായി കാണുന്നു. എം ജി സർവ്വകലാശാലയിലെ ജേണലിസം അധ്യാപകനായി പ്രവർത്തിച്ചതിന് ശേഷമാണ് ഓജസ് എന്ന സംരംഭത്തിലേക്കുള്ള ഇദ്ദേഹത്തിന്റെ ചുവട് വെയ്പ്പ്. ചെറിയ മൂലധനത്തിൽ തുടങ്ങിയ ഈ സംരംഭം ആറു വർഷം പിന്നിടുമ്പോൾ വളരെ മികച്ച രീതിയിലാണ് മുന്നേറുന്നത്. പുട്ടുപൊടി,അരിപ്പൊടി,

വെളിച്ചെണ്ണ, പാമോയിൽ, ബനാന ചിപ്സ്, റോസ്റ്റ് റവ, അവൽ തുടങ്ങിയ നിരവധി ഉത്പന്നങ്ങൾ ഓജസ്സ് പുറത്തിറക്കുന്നു.

ചക്ക ഉത്പന്നങ്ങളുമായി വീട്ടമ്മമാർ

ചക്കയുടെ പെരുമയും ആരോഗ്യ പോഷകഗുണങ്ങളും കേരളത്തിൽ അനേകം സംരംഭകരെയാണ് രൂപപ്പെടുത്തിയത്. ചക്കയുടെ ഒരു ഭാഗം പോലും പാഴാകാതെ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളായി മാറുമ്പോൾ ഇവയ്ക്ക് വിദേശ വിപണിയുടെ അംഗീകാരം കൂടിലഭിക്കുന്നു. ആലപ്പുഴയിലെ 'ജാക്ക് വേൾഡ്' എന്ന വനിത കൂട്ടായ്മയുടെ വിജയവും ചക്ക സംരംഭത്തിൽ നിന്നാണ്. ഇതിലൂടെ അവർക്ക് വരുമാനം കണ്ടെത്താനും സാധിക്കുന്നു. ജ്യോതി എന്ന യുവതിയുടെ ദൃഢനിശ്ചയവും ധൈര്യവുമാണ് ഈ വനിതാ സംരംഭത്തിന്റെ തുടക്കത്തിന് പിന്നിലെ ശക്തി. ചക്കയുടെ പോഷക മൂല്യങ്ങളും ഗുണങ്ങളും

അടുത്തറിഞ്ഞ ശേഷമാണിവർ ഈ സംരംഭത്തിലേക്ക് ചുവടുറപ്പിച്ചത്. ചക്ക ഹൽവ, ചക്ക ബിസ്ക്കറ്റ്, ചക്ക കേക്ക് , ചക്ക അച്ചാർ, ചക്ക ഉപ്പേരി, ചക്ക സ്ക്വാഷ്, ചക്കക്കുരു ചെമ്മീൻ റോസ്റ്റ്, ചക്ക അവലോസുണ്ട, ചക്ക ചമ്മന്തിപൊടി മുതലായ വ്യത്യസ്തമായ ഭക്ഷ്യോത്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി മികച്ച വിപണി കണ്ടെത്താനും ഈ കൂട്ടായ്മക്ക് സാധിച്ചു.

കോഴിക്കോടിന്റെ മധുരവുമായി സഹോദരങ്ങൾ

കോഴിക്കോട് ഫുഡ് ആൻഡ് എക്സ്പോട്ടേഴ്സിന്റെ സ്റ്റാൾ ഏറെ സവിശേഷതകൾ നിറഞ്ഞതാണ്. പരമ്പരാഗതമായ രുചി ആളുകളിലേക്ക് എത്തിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടുകൂടി ജാഫർ, ഹാരിസ്, ഫായിസ് എന്നീ മൂന്ന് സഹോദരന്മാരുടെ ആശയത്തിൽ രൂപപ്പെട്ട ഒരു സംരംഭമാണ് കോഴിക്കോട് ഫുഡ് ആൻഡ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ്. 2011 ലാണ് ഈ സ്ഥാപനം വിപണിയിൽ സജീവമാകുന്നത്. കോഴിക്കോടിന്റെ പരമ്പരാഗതമായ രുചിയാണ് ഇവരുടെ ഉത്പന്നത്തിന്റെ സവിശേഷത. ചക്ക ഹൽവ, പൈനാപ്പിൾ ഹൽവ, ടെൻഡർ കോക്കനട്ട് ഹൽവ,ചക്ക ചിപ്സ് തുടങ്ങി നിരവധി ഉത്പന്നങ്ങളാണ് കോഴിക്കോട് അഗ്രോ ഫുഡ് വിപണിയിൽ ഇറക്കുന്നത്.

ഫാർമേഴ്സ് ഷെയർ മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ

ആംബ്രോസ് കുളിയത്തിന്റെ പെർമാകൾച്ചർ ഫാമിന്റെ സ്റ്റാളിൽ മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളാണ് ഉള്ളത്. ചെമ്പരത്തി-തുളസി ചായ, ഇടിച്ചക്ക അച്ചാർ, മഞ്ഞൾ അച്ചാർ, ചെമ്പരത്തി ജാം, നെല്ലിക്കയരിഷ്ടം, പ്രകൃതിദത്തമായി പുളിപ്പിച്ച നെല്ലിക്ക കഷായം തുടങ്ങിയ 'ഫാർമേഴ്സ് ഷെയറി'ന്റെ തനിമയാർന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾ വിപണിയെ ആകർഷിക്കുന്നു. പ്രകൃതിയുമായി അടുത്ത് കൊണ്ട് അതിന്റെ സാധ്യതകൾ തിരിച്ചറിഞ്ഞു പത്തേക്കർ ഭൂമിയിൽ തുടങ്ങിയ സംരംഭമാണ് പെർമാകൾച്ചർ ഫാം. ഫാർമേഴ്സ് ഷെയർ പെർമാ കൾച്ചർ ഫാം, പാചകലാബ്, ക്രാഫ്റ്റ് ലേണിംഗ് എന്നിവയെല്ലാം ഒന്നാക്കി നാലുവർഷം മുമ്പ് ഷൊർണൂരിലാണ് ഫാർമേഴ്സ് ഷെയറിന്റെ തുടക്കം. മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളാണ് ഫാർമേഴ്സ് ഷെയറിന്റെ പ്രധാന ആകർഷണം.

ചെറുധാന്യങ്ങൾ സൂപ്പർ ഫുഡ്ഡാണ്

പേൾ മില്ലറ്റ് പുട്ട്, സൂർഗം മില്ലറ്റ് പുട്ട്, ഫോസ്റ്റൈൽ ദോശ മിക്സ്, റാഗി ദോശ മിക്സ്, ന്യൂട്രി ദോശ മിക്സ് മഞ്ഞൾപൊടി, ജിഞ്ചർ കോഫീ തുടങ്ങിയ വൈവിധ്യമാർന്ന കൂട്ടുകളിലൂടെ ചെറുധാന്യങ്ങളെന്ന സൂപ്പർഫുഡിനെ പരിചയപ്പെടുത്തുകയാണ് സ്വജാസ് ഫാംസ്. ഹരിതവിപ്ലവത്തിനുശേഷം തുടച്ചുനീക്കപ്പെട്ട ചെറുധാന്യങ്ങളാണ് ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ സൂപ്പർ ഫുഡ്ഡായി അറിയപ്പെടുന്നത്. ചെറുധാന്യങ്ങളുടെ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളാണ് സ്വജാസ് ഫാംസ് വിപണിയിൽ ഇറക്കുന്നത്. മുഴുവൻ ഗ്രോസറി

വിദ്യാർത്ഥികളുടെ പാചക മത്സരം

കേരള ആഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോയുടെ രണ്ടാം ദിനത്തിലാണ് ഇ ഡി ക്ലബ്ബിന്റെ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കായി പാചക മത്സരം സംഘടിപ്പിച്ചത്. പുതുതലമുറയ്ക്ക് ആരോഗ്യകരമായ ഭക്ഷണം എന്ന ആശയം മുൻനിർത്തി സംഘടിപ്പിച്ച മത്സരം ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രം ജനൽ മാനേജർ ഡോ. കെ എസ് കൃപകുമാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. തൃശൂരിലെ വിവിധ കോളജുകളിൽ നിന്നുള്ള വിദ്യാർത്ഥികൾ മത്സരത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. ടൂറിസം വകുപ്പിന് കീഴിലുള്ള ഫുഡ് ക്രാഫ്റ്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിലെ പാചക വിദഗ്ധരായ ശ്യാം, മുഹമ്മദ് കാസിം, മുരളി എന്നിവർ വിധികർത്താക്കളായിരുന്നു.

242 പോയിന്റ് കരസ്ഥമാക്കി കൊണ്ട് തൃശൂർ സെന്റ് തോമസ് കോളേജ് ഒന്നാമതെത്തി. ഇവർക്ക് 8000 രൂപയും മൊമെന്റോയും സമ്മാനം നൽകി. 211 പോയിന്റുകളോടെ നെഹ്റു കോളേജ് ഓഫ് എൻജിനീയറിങ് ആൻഡ് റിസർച്ച് രണ്ടാം സ്ഥാനവും, 188 പോയിന്റുകളോടെ വിമല കോളേജ് മൂന്നാം സ്ഥാനവും കരസ്ഥമാക്കി.

ശ്രേണിയിലും 100% വിപണി കണ്ടെത്താൻ ആകുന്ന ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യത്തെ ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്ന കമ്പനിയായി പടവുകൾ കയറണമെന്നാണ് സ്വജാസിന്റെ ലക്ഷ്യം. രാസവസ്തുക്കൾ, കീടനാശിനികൾ, രാസവളങ്ങൾ എന്നിവ ഉപയോഗിക്കാതെ കൃഷി പരിശീലിപ്പിച്ച് സ്വജാസ് ഫാംസ് കർഷക സമൂഹത്തിന് മാതൃകയാകുന്നു.

സ്വജാസ് സ്റ്റാളിൽ ഗുണ നിലവാരമുള്ള ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഒരു ശ്രേണി തന്നെ കാണാം. ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരമുറപ്പ് വരുത്താൻ സാങ്കേതിക സ്ഥാപനങ്ങളുടെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചാണ് മുന്നോട്ട് പോകുന്നത്. 2021 ഒക്ടോബറിൽ സ്വജാസ് ഫാംസിന്റെ ആദ്യ പൈതൃക എൽ.എൽ.പി ഔട്ട് ലെറ്റ്, കുട്ടനാട്, പാലക്കാട് എന്നിടങ്ങളിൽ ആണ് തുടങ്ങിയത്. ചെറു ധാന്യങ്ങളുടെ പോഷക, ആരോഗ്യ ഗുണങ്ങൾ ഒട്ടും കുറവ് വരാതെയാണ് മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതെന്നും ഇവർ അവകാശപ്പെടുന്നു.

കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ ചെറുകിട സൂക്ഷ്മ സംരംഭക മേഖലയിലെ പദ്ധതികൾ കൂടുതൽ കാര്യക്ഷമമായി സംരംഭകർ പ്രയോജനപ്പെടുത്തണമെന്ന് എം.എസ്.എം.ഇ.ഡി.എഫ്.ഒ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ വിശേഷ് അഗാർവാൾ പറഞ്ഞു. കേന്ദ്ര സർക്കാർ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭങ്ങൾക്കായി പുറത്തിറക്കുന്ന പദ്ധതികളുടെ പ്രധാന്യവും, എങ്ങനെ അത് നമ്മുടെ സംരംഭകരുടെ സുസ്ഥിരമായ വളർച്ചക്ക് പ്രയോജനപ്പെടുത്താം എന്നും വ്യക്തമാക്കി. കേരള വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിന്റെ കേരള അഗ്രോഫുഡ് പ്രോയുടെ ഭാഗമായ സെമിനാറിൽ പ്രഭാഷണം നടത്തുകയായിരുന്നു അദ്ദേഹം.

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിനുള്ള 'പാക്കേജിംഗ് സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ യന്ത്രവത്കരണം' എന്ന വിഷയത്തെ ആസ്പദമാക്കി എറണാകുളം ജെം പാക്കിന്റെ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ജിത്തുവിന്റെ പ്രഭാഷണവും ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കുള്ള 'ഗുണനിലവാരവും നിയന്ത്രണ മാനദണ്ഡങ്ങളും' സംബന്ധിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഓഫീസറുടെ സെമിനാറുമുണ്ടായിരുന്നു. പരിപാടിയുടെ അവസാന ഘട്ടത്തിൽ ഓൺലൈൻ വിപണിയെ സംബന്ധിച്ച് നമ്പർവൺ അക്കാദമിയുടെ ഡിജിറ്റൽ മാർക്കറ്റിംഗ് മാനേജർ ഡോ. ഷബീറിന്റെ പ്രഭാഷണവും നടന്നു. നിരവധി വിഷയങ്ങളിൽ സെമിനാറുകൾ സംഘടിപ്പിച്ചു. പുതിയ ഉത്പന്നങ്ങൾ, സംരംഭകർ, നൂതന കാർഷിക സാങ്കേതിക വിദ്യ എന്നിവയെ കുറിച്ച് അറിയാനുള്ള മികച്ച അവസരമായിരുന്നു കേരള അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ 2023.

രാജ്യം ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ യജ്ഞത്തിലേക്ക്

എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

ലോകത്തിന്റെ നിലനിൽപിനു തന്നെ ഭീഷണിയായി മാറിയ കാർബൺ പുറന്തള്ളൽ ലഘൂകരിയ്ക്കുകയും പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണം ഉറപ്പു വരുത്തുകയും ചെയ്യുന്നതിനുള്ള നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യയായ ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ നിർമാണത്തിലേയ്ക്കു രാജ്യം മാറുകയാണ്. ജീവജാലങ്ങൾക്കു ദോഷകരമായ കാർബൺ മോണോക്സൈഡിനെ വായുവിലേയ്ക്കു പുറന്തള്ളാതെ വ്യാവസായിക ആവശ്യങ്ങൾക്കുൾപ്പെടെയുള്ള ഊർജ്ജം ഉല്പാദിപ്പിയ്ക്കുകയാണ് ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ യജ്ഞത്തിലൂടെ ലക്ഷ്യമിടുന്നത്.

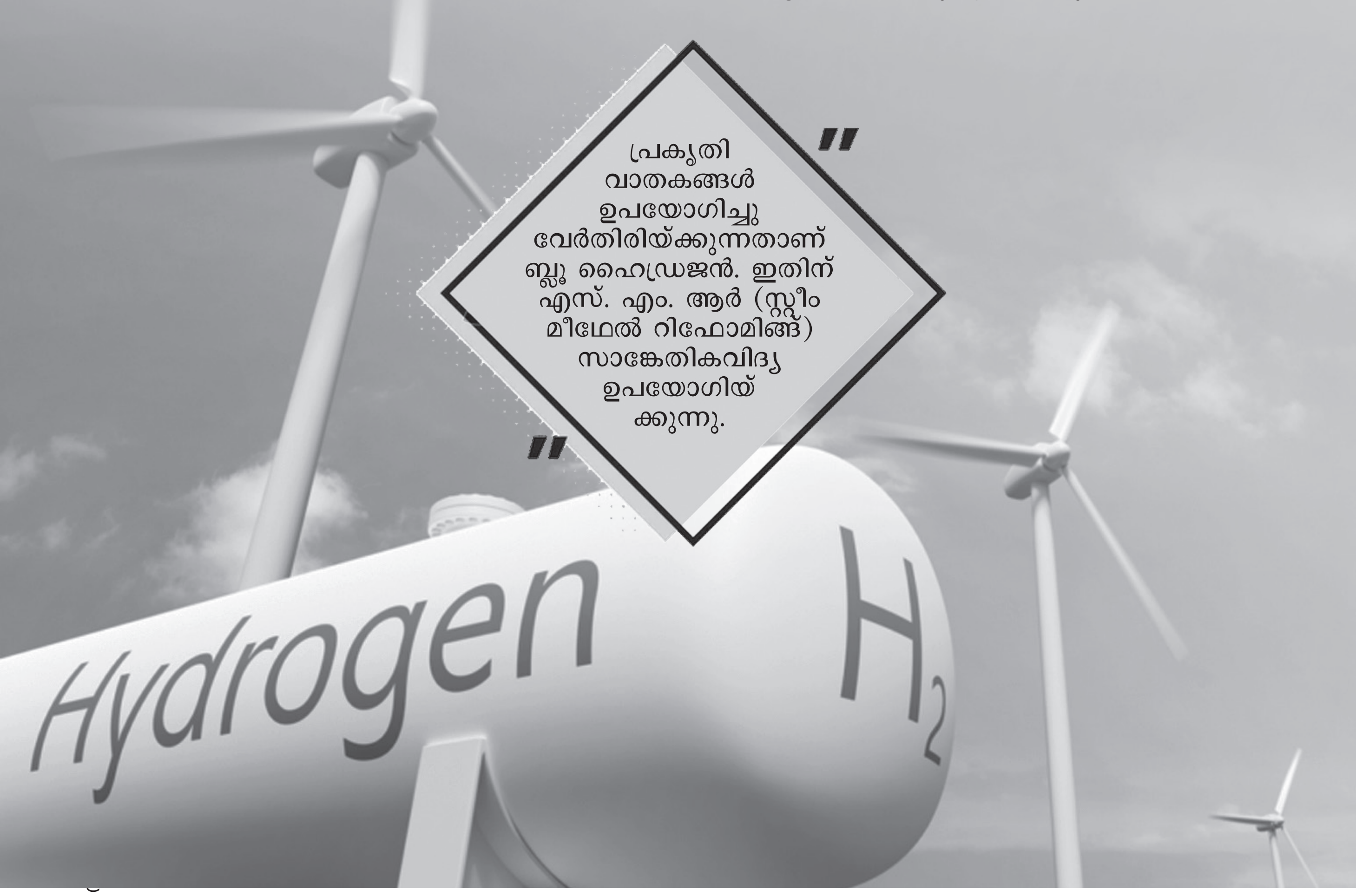
വിവിധ ഉറവിടങ്ങളിൽ നിന്നായി ഊർജ്ജം ഉല്പാദിപ്പിയ്ക്കുവാനും സംഭരിയ്ക്കുവാനും സംപ്രേഷണം ചെയ്യാനുമുള്ള ഒരു മാധ്യമമാണു ഹൈഡ്രജൻ പ്രകൃതി വാതകങ്ങൾ. ന്യൂക്ലിയർ ഊർജ്ജം ദ്രവിച്ച ജൈവ വസ്തുക്കൾ, പുനരുപയോഗ ഊർജ്ജങ്ങളായ കാറ്റ്, സൂര്യപ്രകാശം എന്നിവയെല്ലാം ഹൈഡ്രജൻ ഊർജ്ജമാക്കി മാറ്റാം. സ്രോതസ്സുകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഹൈഡ്രജൻ ഊർജ്ജത്തെ എട്ടു തരത്തിലാണ് തിരിച്ചിട്ടുള്ളത്. ബ്ലാക്ക്, ഗ്രേ, പിങ്ക്, ബ്ലൂ, ഗ്രീൻ, വൈറ്റ്, ടാർക്വയിസ്, റെഡ് എന്നിങ്ങനെയാണ് ഈ തരംതിരിവുകൾ.

ഇവയിൽ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ടവയാണ് ഗ്രീൻ, ബ്ലൂ, ബ്രൗൺ എന്നിവ. കൽക്കരി അഥവാ ലിഗ്നൈറ്റിൽ താപം കടത്തി വിട്ട് വാതകം ഉല്പാദപ്പിയ്ക്കുമ്പോൾ ഹൈഡ്രജനും ഒപ്പം കാർബൺ ഡയോക്സൈഡും (മോണോക്സൈഡും ആവാം) പുറത്തു വരുന്നു. വാതകീകരണം (ഗ്യാസിഫിക്കേഷൻ) മൂലം പ്രകൃതിയ്ക്കു സുഖകരമല്ലാത്ത കാർബൺ വാതകവും അന്തരീക്ഷത്തിലേക്കു പടരുമ്പോൾ നമുക്കു ലഭിയ്ക്കുന്ന ഹൈഡ്രജനാണ് ബ്രൗൺ ഹൈഡ്രജൻ. കൽക്കരി സമൃദ്ധമായ രാജ്യങ്ങൾ ഈ പ്രക്രിയയിലൂടെ ഊർജ്ജോൽപാദനം നടത്തുമ്പോൾ വൻതോതിലുള്ള അന്തരീക്ഷ മലിനീകരണത്തിന് അത് ഇടയാക്കുന്നു.

പ്രകൃതി വാതകങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചു വേർതിരിയ്ക്കുന്നതാണ് ബ്ലൂ ഹൈഡ്രജൻ. ഇതിന് എസ്. എം. ആർ (സ്റ്റീം മീഥേൽ റിഫോമിങ്ങ്) സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിയ്ക്കുന്നു. കാർബൺ ഡയോക്സൈഡ്, മീഥേൽ, നൈട്രസ് ഓക്സൈഡ്, ഹൈഡ്രോ ക്ലോറോ ഫ്ളൂറോ കാർബൺ, ഹൈഡ്രോ ഫ്ളൂറോ കാർബൺ തുടങ്ങിയ ഹരിത ഗൃഹ വാതകങ്ങളെ ഫലപ്രദമായി തടഞ്ഞു നിർത്താൻ ബ്ലൂ ഹൈഡ്രജൻ നിർമാണത്തിൽ കഴിയും. ജപ്പാനിലെ വേൾഡ് ഡാറ്റാ സെന്റർ ഫോർ ഗ്രീൻ ഹൗസ് ഗ്യാസസ് (ഡബ്ല്യു. ഡി. സി. ജി. ജി) ഇതു സംബന്ധിച്ച വിശദമായ പഠനങ്ങൾ നടത്തിയിട്ടുണ്ട്.

ഏറ്റവും പ്രകൃതി സൗഹൃദമാണ് ഗ്രീൻ ഹൈഡ്രജൻ. പുനരുപയോഗ ഊർജ്ജ സ്രോതസ്സുകളിൽ നിന്നാണ് ഇവയുടെ ഉൽപാദനം. സൗരോർജ്ജം, പവനോർജ്ജം (വിൻഡ് എനർജി) ഇവയുടെ സഹായത്തോടെ വെള്ളത്തിൽ ഇലക്ട്രോളിസിസ് നടത്തിയാണ് ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ വേർതിരിയ്ക്കുന്നത്. വാട്ടർ ഇലക്ട്രോളിസിസ് ഹൈഡ്രജൻ ജനറേറ്റിങ്ങ് എക്വിപ്മെന്റ് ആണ് ഇതിലേയ്ക്ക് ഉപയോഗിയ്ക്കുന്നത്. പവർ സിസ്റ്റം, പ്രൊഡക്ഷൻ എന്നിവയിലെ മദ്ധ്യവർത്തിയായി (ഇന്റർ കണക്റ്റർ) ഗ്രീൻ ഹൈഡ്രജൻ എത്തുമ്പോൾ പുകരഹിതമായ ഉൽപാദന ശാലകൾ രാജ്യത്തുണ്ടാവും ഫാക്ടറികളുടെ അകത്തും പുറത്തും വിഷരഹിത വായു സാധിതമാകും. തൊഴിലാളികളുടെയും വ്യവസായ ശാലയുടെ പരിസര വാസികളുടെയും ആരോഗ്യം ഇത് കാത്തുസൂക്ഷിയ്ക്കും.

"പ്രകൃതി വാതകങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചു വേർതിരിയ്ക്കുന്നതാണ് ബ്ലൂ ഹൈഡ്രജൻ. ഇതിന് എസ്. എം. ആർ (സ്റ്റീം മീഥേൽ റിഫോമിങ്ങ്) സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിയ്ക്കുന്നു."



ഇന്ത്യയുടെ ദേശീയ ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ മിഷൻ 2021 ലാണ് തുടക്കം കുറിച്ചത്. വ്യവസായ മേഖല, ഗതാഗത മേഖല എന്നിവിടങ്ങളിൽ കാർബൺ മുക്ത അന്തരീക്ഷമുണ്ടാക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ അന്താരാഷ്ട്ര രംഗത്ത് ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ സ്വയം പര്യാപ്തത നേടാനുള്ള നീക്കത്തിലാണു നാം. 2030 നു മുമ്പ് ഇതു കൈവരിയ്ക്കുവാൻ പ്രതിവർഷം 50 ലക്ഷം ടൺ ഹരിത ഹൈഡ്രജൻ നമുക്ക് ഉൽപാദിപ്പിയ്ക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഇതിലൂടെ 6 ലക്ഷത്തിൽ അധികം തൊഴിൽ അവസരങ്ങളുണ്ടാവുക മാത്രമല്ല, ഒരു ലക്ഷം കോടി രൂപയുടെ ലാഭവും യാഥാർത്ഥ്യമാക്കുക.

സ്ഥല പരിമിതി ഏറെയുള്ള കേരളം പോലെയുള്ള സംസ്ഥാനങ്ങൾക്കും ഗ്രീൻ ഹൈഡ്രജൻ പ്രോജക്റ്റുകൾ ഗുണകരമായി മാറും. പൊതു സ്വകാര്യ മേഖലകളിൽ ജി. എച്ച്. ജി. യു (ഗ്രീൻ ഹൈഡ്രജൻ ജനറേറ്റിങ്ങ് യൂണിറ്റുകൾ) ഗവൺമെന്റ് സബ്സിഡിയോടു കൂടി താമസം വിനാ ആരംഭിയ്ക്കേണ്ടി വരും. അന്തരീക്ഷ മലിനീകരണത്തെ നല്ല രീതിയിൽത്തന്നെ കുറയ്ക്കാൻ ഇതിലൂടെ കഴിയും. പുകരഹിത വാഹനങ്ങൾ നിറഞ്ഞ തെരുവുകൾ പുതിയൊരു ദൃശ്യഭംഗിയാവും നമുക്കു നൽകുക. പരിസ്ഥിതി പ്രവർത്തകർക്കും ശാസ്ത്രജ്ഞർക്കും ഇതൊരു സന്തോഷകരമായ വാർത്തയായിരിയ്ക്കും. ഹരിയാനാ പഞ്ചാബ് മേഖലയിലെ കൊയ്ത്തും ഉത്സവങ്ങളും ഒപ്പമെത്തുന്ന മഞ്ഞുകാലവും ചേർന്ന് രാജ്യ തലസ്ഥാനത്തെ പുകയിൽ മൂടുകയും ശുദ്ധവായു അസുലഭമാവുകയും ചെയ്യുന്ന ദുരവസ്ഥയ്ക്ക് ഇനി ശമനമാകും. വേൾഡ് ഹെൽത്ത് ഓർഗനൈസേഷൻ (ഡബ്ല്യു. എച്ച്. ഒ) ലോകത്തെ 1,650 നഗരങ്ങളിൽ നടത്തിയ പഠനങ്ങളിലും അമേരിക്കയിലെ ഹെൽത്ത് എഫക്റ്റ്സ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് (എച്ച്. ഇ. ഐ) ലോകത്തെ 7,000 നഗരങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചു നടത്തിയ സർവ്വേകളിലും ഏറ്റവും മോശമായ രീതിയിൽ അന്തരീക്ഷ മലിനീകരണമുള്ള നഗരമായി ഡൽഹിയെ വിലയിരുത്തിയിരിയ്ക്കുന്നു. ഇവിടെ 50 ശതമാനം കുട്ടികളിലും ശ്വാസകോശ രോഗങ്ങൾ ഉണ്ടത്രേ. ഈ റിപ്പോർട്ടുകളാണ് സുപ്രീം കോടതി ജസ്റ്റീസായ അരുൺ മിശ്ര നരകമെന്നു നമ്മുടെ തലസ്ഥാന നഗരിയെ വിശേഷിപ്പിയ്ക്കാൻ കാരണമായത്. നമ്മുടെ വായുവിനെ മലിനമാക്കുന്നത് 41% വാഹനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള പുകയും, 21 ശതമാനം പൊടിപടലങ്ങളും, 18% വ്യവസായ ശാലകൾ പുറന്തള്ളുന്ന വിഷമയമായ പുകയുമാണ്. സെന്റർ ഫോർ സയൻസ് ആന്റ് എൻവയോൺമെന്റ് ആണ് ഇതു സംബന്ധിച്ച ശാസ്ത്രീയ പഠനം നടത്തി കേന്ദ്രസർക്കാരിന് റിപ്പോർട്ടു നൽകിയത്.

ഇത് ഒരു പ്രദേശത്തിന്റെ മാത്രം കാര്യമാണ്. ഇത്ര തന്നെ തീവ്രതയില്ലെങ്കിലും വ്യവസായ ശാലകളും വാഹനവ്യൂഹവും ഏറെയുള്ള മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിലും വായു മലിനീകരണം ഒരു വിഷയം തന്നെയാണ്. ഇതു മലിനീകരണത്തിനു കാരണമാകുന്നു. പുതിയ ഹരിതോർജ്ജ വ്യാപന യജ്ഞം ഭാവിയെ മുൻനിർത്തിയുള്ള ഒരു വലിയ മുന്നേറ്റം തന്നെയാണെന്ന കാര്യത്തിൽ സംശയമില്ല.

നിത്യ ഹരിത നായകൻ, നിത്യ ഹരിത വനം തുടങ്ങിയവ പരിചയിച്ച നമുക്കിനി നിത്യ ഹരിത ഊർജ്ജവും നമ്മുടെ പദശേഖരത്തിലേക്കു ചേർത്തുവെയ്ക്കാം. ഉൽപാദന ച്ചെലവ് പൊതുവേ കൂടുതലാണെന്നും, പുതിയ ഊർജ്ജത്തിന്റെ ഫലപ്രദമായ ഉപയോഗത്തിനായി യന്ത്ര സംവിധാനങ്ങളിൽ മാറ്റങ്ങൾ വേണ്ടി വരുമെന്നും ഇതിന്റെ ന്യൂനതയായി ചൂണ്ടിക്കാണിയ്ക്കുന്നു. ദീർഘകാല പ്രക്രിയയാകുമ്പോൾ ചെലവുകൾ അത്ര വിഷയമാക്കേണ്ടതില്ലെന്നും പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണം ആരോഗ്യം തുടങ്ങിയ മേഖലയ്ക്കു മുടക്കുന്ന ചെലവുകളുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ ഇത് അത്ര വലുതല്ലെന്നും സാങ്കേതിക വിദഗ്ദ്ധർ പറയുന്നു. എന്തായാലും യജ്ഞത്തിന്റെ പ്രാരംഭ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കായി 19,744 കോടി രൂപ കേന്ദ്രം അനുവദിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഹരിതോർജ്ജമെന്ന സുസ്ഥിര ഊർജ്ജം വ്യവസായ മേഖലയിലും തൊഴിൽ മേഖലയിലും പുതിയൊരുണർവ്വാകും പ്രദാനം ചെയ്യുക.

DIO FUELS
Kallara (S)
Ph : 8943843720

സംരംഭ വിജയത്തിന്റെ കവാടം അക്കൗണ്ടിംഗ്

ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

സംരംഭം നിർവ്വഹിക്കുന്ന ബിസിനസ്സിന്റെ ഭാഷയാണ് അക്കൗണ്ടിംഗ്. സംരംഭത്തിന്റെ ആവശ്യങ്ങളെ കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള പ്രധാന ഉപകരണമാണിത്. സംരംഭ വളർച്ചയ്ക്ക് വേണ്ടിയുള്ള വിഭവവും ഉപകരണവുമായി അക്കൗണ്ടിംഗ് നിലകൊള്ളുന്നു. ഒരു സംരംഭത്തിന്റെ സാമ്പത്തികാരോഗ്യം വിലയിരുത്തുന്നതിനപ്പുറം സംരംഭകരുടെ തന്ത്രപരമായ ഉപകരണമായി കൂടി അക്കൗണ്ടിംഗ് വർത്തിക്കുന്നു. സംരംഭത്തിന്റെ ഭാവി പ്രവർത്തനങ്ങളെ പ്രവചിക്കുന്നതിന് ഇത് സഹായകരമാകുന്നു.

സംരംഭത്തിന്റെ വിജയം നിർണയിക്കുന്ന ഘടകങ്ങൾ പല വിധമുണ്ട്:–

ചെലവുകൾ

ഒരു സംരംഭത്തിന്റെ വിജയം നിർണയിക്കുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട

ഘടകമാണ് ചെലവുകൾ (Costs). എന്താണ് ചെലവുകൾ? ഒരു സംരംഭത്തിന് അതിനാവശ്യമായ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ, മറ്റ് വിഭവങ്ങൾ, സമയ വിനിയോഗ വിവരങ്ങൾ എന്നിവ സാമ്പത്തിക മൂല്യത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർണ്ണയിക്കുന്നതാണ് ചെലവ്. സംരംഭം എന്തെങ്കിലും വാങ്ങുന്നതിനായി ചെലവഴിക്കുന്ന പണമാണ് ചെലവ് എന്ന് സാധാരണ രീതിയിൽ പറയാം. കോസ്റ്റ് മാനേജ്മെന്റ് ഒരു സംരംഭത്തിന്റെ വിജയത്തിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ നിന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന വരവും അതിനുവേണ്ടിവരുന്ന ചെലവും അസൂത്രണം ചെയ്യുകയും നിയന്ത്രിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന പ്രക്രിയയാണ് കോസ്റ്റ് മാനേജ്മെന്റ്. ഒരു സംരംഭത്തിന് ഭാവിയിൽ എന്തെല്ലാം ചെലവുകളുണ്ടാകും അതിനെ ബഡ്ജറ്റിനുള്ളിൽ നിന്നുകൊണ്ടു തന്നെ നിയന്ത്രിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന പ്രക്രിയയാണ് കോസ്റ്റ് മാനേജ്മെന്റ് നിർവ്വഹിക്കുന്നത്. ഒരു സംരംഭത്തിന്റെ പ്രാരംഭഘട്ടത്തിൽ പ്രത്യേകിച്ച് ഉൽപാദന സംരംഭങ്ങൾക്ക് പല തരത്തിലുള്ള ചെലവുകൾ നേരിടേണ്ടി വരുന്നു. അത് മുൻകൂട്ടി മനസ്സിലാക്കുകയും അതിനെ നിയന്ത്രിക്കുകയും ചെയ്യാത്ത പക്ഷം സംരംഭത്തിന്റെ തുടക്കത്തിൽ തന്നെ രോഗലക്ഷണങ്ങൾ (സിക്ക്നസ്) കാണിക്കുകയും അതിനെ തുടർന്ന് സംരംഭം പരാജയപ്പെടുകയും ചെയ്യും. അതുകൊണ്ട് ചെലവുകൾ നിയന്ത്രിച്ചും കുറച്ചും സംരംഭത്തിന് വിജയമുണ്ടാക്കുന്നതിന് കാര്യക്ഷമമായ അക്കൗണ്ടിംഗ് രീതികൾ സ്വീകരിച്ച് നടപ്പിലാക്കാവുന്നതാണ്.

(1) വില നിയമം (Pricing Policy)

ഒരു സംരംഭം ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ഉൽപന്നങ്ങൾ/ നൽകുന്ന സേവനങ്ങളുടെ വില നിർണയിക്കുന്നതിന് കോസ്റ്റ് മാനേജ്മെന്റ് തന്ത്രങ്ങൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്. വില വളരെ കൂടുതലും കുറവും ആകാൻ പാടില്ല. വില കുറച്ച് നിശ്ചയിച്ചാൽ ലാഭം കുറയുകയില്ല. എന്നാൽ ഉയർന്ന വില നിശ്ചയിച്ചാൽ ഉപഭോക്താവ് നഷ്ടപ്പെടുകയും ചെയ്യാവുന്നതാണ്. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ കോസ്റ്റ് മാനേജ്മെന്റ് രീതികളുടെ സഹായത്തോടെ വിലനയം തീരുമാനിക്കാവുന്നതാണ്.

(2) കോസ്റ്റ് വിശകലനം (Cost Analysis)

ഒരു സംരംഭം ആരംഭിക്കുന്നതിനും അതിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളെ മുന്നോട്ട് നയിക്കുന്നതിനുള്ള മാർഗ്ഗ രേഖയാണ് പ്രോജക്റ്റ് റിപ്പോർട്ട് (Project Report). പ്രോജക്റ്റ് റിപ്പോർട്ട് തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ അതിലെ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട ഘടകമാണ് ചെലവ് വിശകലനം (Cost Analysis). ചെലവ് നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനും കുറയ്ക്കുന്നതിനും ഇതിലൂടെ സാധ്യമാകുന്നു. പ്രോജക്ട് തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ ചെലവ് കുറച്ച് കാണിക്കണമെന്ന് ഇതുകൊണ്ട് അർത്ഥമാക്കുന്നില്ല. ഒരു സംരംഭം അതിന്റെ പ്രവർത്തനത്തിനാവശ്യമായ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ വാങ്ങുമ്പോൾ കോസ്റ്റ് അനാലിസിസ് പ്രയോജനപ്പെടുത്താവുന്നതാണ്. അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ വാങ്ങുന്നതിന് പല സ്രോതസ്സുകൾ കണ്ടെത്തുക, കൂടുതൽ അളവിൽ വാങ്ങുക മുതലയവ സ്വീകരിച്ച് കൊണ്ട് മെറ്റീരിയൽ കോസ്റ്റ് കുറയ്ക്കുവാനും നിയന്ത്രിക്കുവാനും കഴിയുന്നതാണ്.

പലപ്പോഴും പ്രോജക്ട് റിപ്പോർട്ടുകൾ തയ്യാറാക്കുമ്പോൾ വളരെ യാഥാർത്ഥ്യബോധത്തോടും പ്രായോഗികതയോടും കോസ്റ്റ് അനാലിസസ് നടത്താതിരിക്കുന്നത് സംരംഭത്തിന്റെ തുടർപ്രവർത്തനങ്ങളെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുന്നു. സംരംഭ വിജയത്തിന്റെ അടിസ്ഥാന ഘടകങ്ങളിലൊന്നായ കോസ്റ്റ് വിശകലനത്തെ സ്വാധീനിക്കുന്ന പല ഘടകങ്ങളും ഇന്നത്തെ കാലഘട്ടത്തിലുണ്ട്.

(3) സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ വളർച്ച

(Technological Growth)

ആധുനികമായ സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടു കൂടി വിനിയോഗസമയം പരമാവധി കുറച്ച് ഉൽപാദനക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കാവുന്നതാണ്. ഉൽപാദക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുമ്പോൾ ചെലവുകൾ കുറയ്ക്കാൻ കഴിയുന്നതാണ്.

(4) ടൈം മാനേജ്മെന്റ് (Time Management)

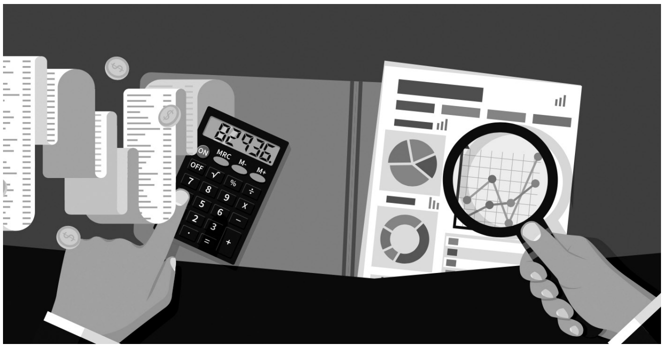
ഒരു സംരംഭകന് സമയത്തിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ച് നല്ല ബോധ്യമുണ്ടായിരിക്കും. ഒരു സംരംഭത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന തൊഴിലാളികളും സമയത്തിന്റെ വില മനസ്സിലാക്കുകയും എങ്ങനെയാണ് കൂടുതൽ കാര്യക്ഷമത നേടേണ്ടതെന്ന് അറിയുകയും വേണം.

(5) ഇൻവെന്ററി മാനേജ്മെന്റ്
(Inventory Management)

ഒരു സംരംഭത്തിന് വരുമാനമുണ്ടാക്കുന്നത് ഇൻവെന്ററിയിൽ നിന്നുമാണ്. ഇൻവെന്ററി എത്ര വേണമെന്ന് നിശ്ചയിക്കുകയും അത് സപ്ലെയറുടെ വിലയെ നിയന്ത്രിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇതിന്റെ ഫലമായി അമിതമായി ഇൻവെന്ററി ശേഖരിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുകയും മൂലധനം മറ്റിടങ്ങളിൽ നീർവീക്കമായി കിടക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് ഒഴിവാക്കുവാൻ കഴിയുന്നതാണ്.

(6) ഔട്ട് സോഴ്സിങ്ങ് (Out Sourcing)

തൊഴിലാളികളെ ഔട്ട്സോഴ്സിങ്ങിലൂടെ എടുക്കുന്നത് ചെലവ് സംരംഭത്തിന്റെ റിക്കാർഡുകളിലേക്ക് വരുന്നത് കുറയ്ക്കുവാൻ സഹായകരമാവുന്നു. ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഗുണനിലവാരമുള്ളതും



കാര്യക്ഷമമായ സേവനവും ഔട്ട് സോഴ്സിങ്ങിലൂടെ സാദ്ധ്യമാകുന്നു. കൂടാതെ അധികമായി വേണ്ടിവരുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണം കുറയ്ക്കുന്നതും ചെലവ് കുറയുന്നതിനുള്ള സാഹചര്യം സൃഷ്ടിക്കുന്നു.

(7) വിപണി ബോധം (Market Sense)

വിപണിയിലുണ്ടാകുന്ന പ്രവണതകൾ കൃത്യമായി അപ്ഡേറ്റ് ചെയ്യണം. സപ്ലെയറുമായി നിരന്തരം ബന്ധം പുലർത്തുകയും വിലയിലുണ്ടാകുന്ന മാറ്റങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് അവരുമായി കരാർ പുതുക്കുകയും ചെയ്യണം.

ലഭ്യമായ ഏറ്റവും നല്ല വിലയെ സംബന്ധിച്ച് സപ്ലെയറുമായി രമ്യതയിലെത്തുന്നതിനും ഇത് സഹായകരമാകുന്നു. എല്ലാ സംരംഭങ്ങളും വിപണിയിലുണ്ടാക്കുന്ന മാറ്റങ്ങൾക്ക് അനുസരിച്ച് നവീനമായ അക്കൗണ്ടിംഗ് രീതികൾ നടപ്പാക്കേണ്ടത് സംരംഭ വിജയത്തിന് അനിവാര്യമാണ്.

സംരംഭത്തിന്റെ നിലനിൽപ് ആശയം

(Enterprise Entity Concept)

സംരംഭ വിജയത്തിന്റെ നെടുംതൂൺ (Main Pillar) സംരംഭത്തിന്റെ നിലനിൽപ് ആശയം (Enterprises Entity Concept) ആണ്. ഒരു സംരംഭത്തിന്റെ കണക്കുകളും സംരംഭകന്റെ വ്യക്തിപരമായ കണക്കുകളും പ്രത്യേകമായി എഴുതി സൂക്ഷിക്കണം. സംരംഭകന്റെ വ്യക്തിപരമായ കണക്കുകൾ സംരംഭത്തിന്റെ കണക്കുകളുമായി കൂടി കലരാൻ പാടില്ല. ഒരു സ്ഥാപനത്തിന്റെ സ്ഥായിയായ നിലനിൽപിന് ഇത് അനിവാര്യമാണ്. സംരംഭകൻ ഒന്നിലധികം സംരംഭങ്ങൾ നടത്തുകയാണെങ്കിൽ അതിനെല്ലാം പ്രത്യേകം കണക്കുകൾ എഴുതി സൂക്ഷിക്കണം. സ്ഥാപനത്തിന്റെ നികുതികളും സംരംഭകന്റെ വ്യക്തിപരമായ നികുതികളും വേർതിരിച്ചുള്ള കണക്കുകൾ തയ്യാറാക്കുവാനും അതുവഴി സംരംഭത്തിന്റെ ഫണ്ട് അധിക നികുതി നൽകുന്നതിലൂടെ നഷ്ടപ്പെടുന്നത് ഒഴിവാക്കുവാനും ഇത് സഹായകരമാകും. സ്വന്തം ആവശ്യത്തിനുവേണ്ടി

സംരംഭത്തിന്റെ ഫണ്ട് അധിക നികുതി നൽകുന്നതിലൂടെ നഷ്ടപ്പെടുന്നത് ഒഴിവാക്കുവാനും ഇത് സഹായകരമാകും. സ്വന്തം ആവശ്യത്തിനുവേണ്ടി സംരംഭത്തിന്റെ ഫണ്ട് എടുത്ത് ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ അതിന് പ്രത്യേക അക്കൗണ്ട് (Drawings) വഴി രേഖപ്പെടുത്തലുകൾ നടത്തേണ്ടതാണ്. ഇക്കാരണങ്ങളെല്ലാം തന്നെ എന്റർപ്രണർഷിപ്പ് എൻറ്റിറ്റി കൺസെപ്റ്റ് (Entrepreneurship Entity Concept) എന്നാശയം സംരംഭത്തിന്റെ വിജയത്തിന്റെ അടിസ്ഥാന ഘടകങ്ങളിലൊന്നാണ്.

സാങ്കേതിക വിദ്യകളിലൂടെ അക്കൗണ്ടിങ്ങിലെ പരിവർത്തനം

(Transformation of Accounting Through Technology)

ഇന്നത്തെ മത്സരാധിഷ്ഠിത വിപണിയിൽ സംരംഭത്തിന് വളരെ വേഗത്തിലുള്ള വളർച്ച കൈവരിക്കുന്നതിന് ഏറ്റവും ആധുനികമായ അക്കൗണ്ടിംഗ് സാങ്കേതിക വിദ്യ നടപ്പാക്കേണ്ടത് അനിവാര്യമാണ്. ദൈനംദിനമുള്ള തൊഴിൽ ശക്തിയെ (work force) യന്ത്രവത്കരിക്കുന്നതിനും ഉൽപാദനക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും വിവര ശേഖരണ അവലോകനം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനും സംരംഭത്തിന്റെ വളർച്ചയ്ക്കും ആധുനിക അക്കൗണ്ടിങ്ങ് രീതികൾ സഹായകരമാകുന്നു. സംരംഭത്തിന്റെ വളർച്ച ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നതിനും വിവരങ്ങൾ എളുപ്പത്തിൽ ലഭിക്കുന്നതിനും പ്രവർത്തന മേൽനോട്ടം സുതാര്യവും അനായാസമാക്കുന്നതിനും നിലവിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന ആധുനിക അക്കൗണ്ടിങ്ങ് രീതികൾ താഴെ പ്രതിപാദിക്കുന്നു.

(1) ക്ലൗഡ് കമ്പ്യൂട്ടിങ്ങ് (Cloud Computing)

വിദൂരതയിൽ നിന്ന് പോലും ബിസിനസ്സ് പ്രവർത്തനങ്ങളെ നിയന്ത്രിച്ച് ഉൽപാദന ക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് തൊഴിൽ ശക്തികളെ ചലനാത്മകമാക്കുന്നതിന് ക്ലൗഡ് കമ്പ്യൂട്ടിങ്ങിലൂടെ സാധ്യമാകുന്നു. സംരംഭകന് അനുയോജ്യമായ ഏത് മേഖലയിൽ നിന്ന് കൊണ്ടുപോലും ബിസിനസ്സ് പ്രവർത്തനങ്ങളെ ഓൺലൈൻ സംവിധാനത്തിലൂടെ നിയന്ത്രിക്കുവാനും ഇത് സഹായകരമാകുന്നു. ജോലിസ്ഥലത്തോ ഓഫീസിലോ ഇരുന്ന് കൊണ്ടല്ലാതെ തന്നെ സംരംഭകന്റെ വിരൽത്തുമ്പിലൂടെ ബിസിനസ് പ്രവർത്തനങ്ങളെക്കുറിച്ച് അറിയാനും ധനകാര്യ വിശകലനം നടത്താനും ക്ലൗഡ് കമ്പ്യൂട്ടിങ്ങിലൂടെ കഴിയുന്നു. കോവിഡ് പോലെയുള്ള പ്രതിസന്ധി ഘട്ടങ്ങളിൽ ഏറ്റവും ഉപയോഗപ്രദമായ രീതിയാണിത്. വിദൂരതയിൽ നിന്നുപോലും വിഭവങ്ങളെ വാടകയ്ക്ക് എടുത്ത് ഇത് സാധ്യ

മാക്കുന്നു. അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കുന്നതിനും മാനേജ്മെന്റ് ടീമിനു വേണ്ടിയും വരുന്ന ചെലവ് കുറയ്ക്കുവാൻ ഇതുമൂലം സംരംഭകന് സാധ്യമാകുന്നു.

(2) അക്കൗണ്ടിങ്ങ് സോഫ്റ്റ് വെയർ

അക്കൗണ്ട്സ്, ബുക്കുകൾ, ധനകാര്യ വിഭവങ്ങൾ എന്നിവയെല്ലാം സോഫ്റ്റ് വെയറിന്റെ സഹായത്തോടെ എളുപ്പത്തിൽ നടത്താൻ കഴിയുന്നു. തെറ്റുകൾ കൂടാതെ കൃത്യതയോടെ ക്രയവിക്രയങ്ങൾ ജനറൽ ലഡ്ജറിലേയ്ക്ക് (General Edger) രേഖപ്പെടുത്താൻ കഴിയുന്നു. ഇത് അക്കൗണ്ടിന്റെ ജോലിഭാരം കുറയ്ക്കുന്നു. കൂടുതൽ സമയം സംരംഭത്തിന്റെ സാമ്പത്തികാസൂത്രണത്തിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുവാനും കഴിയുന്നു. എല്ലാ ഫയലുകളും വളരെ വേഗത്തിൽ കണ്ടെത്താൻ കഴിയുന്ന തരത്തിൽ സോഫ്റ്റ്‌വെയർ തന്നെ ഇവ ആട്ടോമാറ്റിക്കായി ചിട്ടപ്പെടുത്തുന്നു.

(3) മൊബൈൽ അക്കൗണ്ടിംഗ്

ബിസിനസ്സ് ആവശ്യങ്ങൾക്ക് മെബൈൽ ഇന്ന് വളരെയേറെ ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു. മൊബൈലിൽ നിന്നു തന്നെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ, പ്രോജക്ട് ടീം മീറ്റിങ്ങുകൾ നടത്താൻ കഴിയുന്നു. ഇൻവോയ്സ് അപ്ഡേഷൻ, റിസീപ്റ്റ് അപ്ലോഡിംഗ്, സെയിൽസ് മേൽനോട്ടം, ഉപഭോക്താക്കളെ പിന്തുടരൽ, ബിസിനസ്സ് റിപ്പോർട്ടുകൾ എന്നിവ വളരെ വേഗം നിർവ്വഹിക്കുന്നതിന് മൊബൈൽ ആപ്പുകൾ സഹായകരമാകുന്നു.

(4) റോബോട്ടിക് ടെക്നോളജി (Robotic Technology)

ഇന്നത്തെ വിപണിയെ കൂടുതൽ ഫലപ്രദമാക്കാൻ ആർട്ടിഫിഷ്യൽ ഇന്റലിജൻസ് മെഷീൻ ലേണിങ്ങ് ഡേറ്റ സയൻസ് എന്നിവയിലൂടെ സാധ്യമാകുന്നു.

(5) സ്പ്രെഡ് ഷീറ്റ് (Spread Sheet)

അക്കൗണ്ടിങ്ങിന്റെ സങ്കീർണതകളെ ലഘൂകരിച്ച് സമയം ലാഭിക്കുവാൻ സ്പ്രെഡ് ഷീറ്റ് പോലെയുള്ള സോഫ്റ്റ്‌വെയർ സംവിധാനം സഹായകരമാകുന്നു.

മുകളിൽ പ്രതിപാദിച്ച അക്കൗണ്ടിങ്ങ് രീതികൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിലൂടെ സംരംഭത്തിന്റെ ഓരോ ഘട്ടങ്ങളിലുമുള്ള പ്രവർത്തനം വിലയിരുത്താനും മെച്ചപ്പെടുത്താനും സഹായകരമാകുന്നു. സംരംഭ വിജയത്തിന്റെ കവാടങ്ങളായി (Gateway to Success) അക്കൗണ്ടിങ്ങ് നിലകൊള്ളുന്നു.

SREERAM
HOLLOWBRICKS & BUILDING MATERIALS
PANAMANNA-PANAYOOR,MOB:9656460002/9072244883

മില്ലറ്റ് ഇയർ 2023
ലഘു സംരംഭകർക്ക് അതിരുകളില്ലാത്ത അവസരങ്ങൾ

റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ

2023 അന്തർദേശീയ ചെറു ധാന്യ വർഷമാണ്. ഭാരതം മുന്നോട്ടുവച്ച നിർദ്ദേശം യു എൻ ജനറൽ അസംബ്ലി അംഗീകരിക്കുകയായിരുന്നു. പാവപ്പെട്ടവന്റെ ഭക്ഷണമായി ഒതുങ്ങിയിരുന്ന ചെറു ധാന്യങ്ങൾ ഇന്ന് എല്ലാവർക്കും സ്വീകാര്യമായ ആരോഗ്യ ഭക്ഷണം ആണ് . അതിൻറെ പ്രാധാന്യം മനസ്സിലാക്കി ചെറു ധാന്യങ്ങൾ പോഷക സമ്പുഷ്ട ധാന്യങ്ങൾ എന്നാണ് വിശേഷിപ്പിക്കുന്നത്. മില്ലറ്റുകളുടെ ഉൽപാദനത്തിലും കയറ്റുമതിയിലും ഇന്ത്യയ്ക്ക് വലിയ പങ്കാളിത്തമുണ്ട് 2021 – 22ലെ ഇന്ത്യയുടെ കയറ്റുമതി 1272. 64 യുഎസ് ഡോളർ ആണ് .

വൈവിധ്യമാർന്ന ചെറു ധാന്യങ്ങൾ

പോഷക സമ്പുഷ്ടമായ ചെറു ധാന്യങ്ങൾ നിരവധിയാണ്. ജോവാർ, ബജ്റാ, റാഗി,കാക്കൂൺ, കുടുക്കി, ഫോക്സ് ടൈൽ, ചീന, സേവ, കഡോൺ ബർണിയാസ്, (കുതിരവാലി) മുതിര തുടങ്ങിയ വയാണ് പ്രധാനപ്പെട്ട ചെറു ധാന്യങ്ങൾ. ലോകത്തിലെ 140 രാജ്യങ്ങളിൽ ചെറു ധാന്യങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നു. ഇവയിൽ പലതും സാധാര ണക്കാർക്ക് അപരിചിതമാണ്. മികച്ച ആരോഗ്യ ഭക്ഷണമായും കുട്ടികൾക്കുള്ള ആഹാരമായും (പ ലപ്പോഴും മുലകുടി ഭക്ഷണം) കന്നുകാലി തീറ്റയായും ജൈവ ഇന്ധനമായും എല്ലാം മില്ലറ്റുകൾ വ്യാപ കമായി ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നു. പോഷക സമ്പുഷ്ടം, രോഗപ്രതിരോധ ശക്തി വർദ്ധിപ്പിക്കൽ എന്നിവയ്ക്ക് മില്ലറ്റുകൾ ഉപകാരപ്പെടുമ്പോൾ കർഷകർക്ക് മില്ലറ്റുകൾ ഒരു ജീവന ഉപാധി കൂടി നൽകുന്നു. ഭക്ഷണമായും കുട്ടികൾക്കുള്ള ആഹാരമായും കന്നുകാലി തീറ്റയായും ജൈവ ഇന്ധനമായും മദ്യ ഉത്പാദന സാമഗ്രിയായും എല്ലാം ധാന്യങ്ങൾ ശോഭിച്ചു വരുന്നു.

രാജസ്ഥാൻ ഒന്നാമത്

മില്ലറ്റിന്റെ ഉൽപാദനത്തിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനം രാജസ്ഥാനാണ്. 2020 - 21ലെ കണക്ക് പ്രകാരം രണ്ടാം സ്ഥാനത്ത് കർണാടകമാണ്. മഹാരാഷ്ട്ര മൂന്നാം സ്ഥാനത്തുണ്ട്. യുപി, ഹരിയാന, ഗുജറാത്ത്, മധ്യപ്രദേശ്, തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്രാപ്രദേശ്, തെലുങ്കാന, ബീഹാർ, വെസ്റ്റ് ബംഗാൾ എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങൾ ആണ് ഉൽപാദനത്തിൽ മുന്നിട്ടുനിൽക്കുന്നത്.

കേരളത്തിന് വലിയ പങ്കില്ല. നാം വേണ്ടത്ര പ്രാധാന്യം പ്രസ്തുത മേഖലയ്ക്ക് നൽകിയിട്ടില്ല. അട്ടപ്പാടിയിലെ 1200 ഹെക്ടർ സ്ഥലത്ത് വ്യാപിച്ചു കിടക്കുന്ന മില്ലറ്റ് വില്ലേജ്, ചേർത്തലയിലെ 250 ഏക്കറിൽ വരുന്ന റാഗി കൃഷി എന്നിവയാണ് എടുത്തുപറയാവുന്ന മില്ലറ്റ് ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ. 29/ 3/ 22 ൽ കേന്ദ്ര കൃഷി മന്ത്രി ലോക്സഭയിൽ വെച്ച് കണക്കുപ്രകാരം 2020-21 ലെ കേരളത്തിലെ ഉൽപാദനം വെറും 0.69 ടൺ ആണ്. ഇവയുടെ സാധ്യതകൾ കേരളം ഇനിയും ഉപയോഗപ്പെ ടുത്തിയിട്ടില്ല. നാഷണൽ ഫുഡ് സെക്യൂരിറ്റി മിഷന്റെ ഭാഗമായി ചെറു ധാന്യങ്ങളുടെ ഉൽപാദനത്തിന് വലിയ പ്രാധാന്യമാണ് സർക്കാർ നൽകുന്നത്. ഉല്പാദനത്തിൽ ക്രമാനുഗതമായ വളർച്ച ഉണ്ടായതായും കാണാൻ കഴിയും. മില്ലറ്റുകളുടെ ഉൽപ്പാദനത്തിൽ ഇന്ത്യയ്ക്ക് ഒന്നാം സ്ഥാനവും കയറ്റുമതിയിൽ രണ്ടാം സ്ഥാനവും ഉണ്ട്.

"അട്ടപ്പാടിയിലെ 1200 ഹെക്ടർ സ്ഥലത്ത് വ്യാപിച്ചു കിടക്കുന്ന മില്ലറ്റ് വില്ലേജ്, ചേർത്തലയിലെ 250 ഏക്കറിൽ വരുന്ന റാഗി കൃഷി എന്നിവയാണ് എടുത്തുപറയാവുന്ന മില്ലറ്റ് ഉൽപാദന കേന്ദ്രങ്ങൾ."

കൃഷിക്കും ആരോഗ്യത്തിനും മാത്രമല്ല സംരംഭത്തിനും

കർഷകർക്കും രോഗികൾക്കും കുട്ടികൾക്കും സംരംഭകർക്കും ഒരുപോലെ അവസരങ്ങളാണ് ചെറു ധാന്യങ്ങൾ നൽകുന്നത്.

- ഏത് കാലാവസ്ഥയിലും കൃഷി ചെയ്യാനാകും ചെറുധാന്യങ്ങൾ. മരുഭൂമിയിലും മഴ ഭൂമിയിലും

ഒരുപോലെ വിളയിക്കാം. വെള്ളം വളം കീടനാശിനികൾ എന്നിവ ആവശ്യമെങ്കിൽ മാത്രം ഉപയോഗിച്ചാൽ മതിയാകും. ഏത് കാലാവസ്ഥയിലും കൃഷി ചെയ്യാനാകും.

- മറ്റു ധാന്യങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് സൂക്ഷ്മ പോഷക ഗുണങ്ങൾ (മൈക്രോ ന്യൂട്രിയൻസ്) കൂടുതലായിരിക്കും.
- മില്ലറ്റിൽ അടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ഗ്ലൂക്കോസിന്റെ അളവ് കുറവായതിനാൽ പ്രമേഹ രോഗികൾക്ക് ഉത്തമ ഭക്ഷണമാണ്.
- ധാതുക്കളുടെ കലവറയാണ് ചെറു ധാന്യങ്ങൾ. ഇരുമ്പ് സിങ്ക് കാൽസ്യം എന്നിവ ധാരാളം അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു.
- പലർക്കും ഉണ്ടാകുന്ന പ്രശ്നം അലർജിയാണ്. അതിന് കാരണമാകുന്ന ഗ്ലൂട്ടൺ പോലുള്ള വസ്തുക്കൾ ചെറു ധാന്യങ്ങളിൽ ഇല്ല.
- ഹൃദയവും ഹൃദയസംബന്ധിയായ രോഗങ്ങളും വലിയ അളവിൽ തടയാൻ കഴിയുന്നു
- ധാന്യങ്ങളും പയർ വർഗ്ഗങ്ങളും ഒരുമിച്ചു കഴിക്കുന്ന ശീലമാണ് പൊതുവെ ഉള്ളത്. ഉദാഹരണം ബജ്റ റൊട്ടിയും പരിപ്പുകറിയും. ഇങ്ങനെ കഴിക്കുമ്പോൾ ദഹനപ്രക്രിയ എളുപ്പമാകുന്നു. ചെറുധാന്യങ്ങളിൽ അധിഷ്ഠിതമായ തിന്നാൻ തയ്യാർ വിഭവങ്ങളും പാചകം ചെയ്യാൻ തയ്യാർ വിഭവങ്ങളും മികച്ച സംരംഭ സാധ്യതകൾ തുറന്നു തരുന്നു.
- കൂടുതൽ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും സാധ്യതകളും ഉണ്ട്.
- ചെറുധാന്യ കൃഷിയിൽ കാർബൺ ഫ്രൂട്ട് പ്രിൻറ് വളരെ കുറവായിരിക്കും.

ലഘു സംരംഭകർക്ക് അതിരുകളില്ലാത്ത അവസരങ്ങൾ

ഒട്ടനവധി അവസരങ്ങളാണ് ചെറു ധാന്യങ്ങൾ സംരംഭകർക്ക് തുറന്നു നൽകുന്നത്. ഭാവിയിലെ ഭക്ഷ്യസംരംഭങ്ങൾ എന്നത് ആരോഗ്യ ഭക്ഷണത്തിന്റെതാണ്. ചെറു ധാന്യങ്ങളിൽ അധിഷ്ഠിതമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഏറ്റവും മികച്ച ആരോഗ്യ ഭക്ഷണം ആണ്. മറ്റു ധാന്യങ്ങൾ പഴങ്ങൾ പച്ചക്കറികൾ എന്നിവയുമായി സംയോജിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് ഈ രംഗത്തെ ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ സാധിക്കും. കാർഷിക വിളകൾ മൂല്യ വർദ്ധിതമാക്കുമ്പോഴാണ് കർഷകർക്കും വ്യവസായികൾക്കും ഒരുപോലെ പ്രയോജനം ലഭിക്കുന്നത്. കർഷകർക്ക് മികച്ച വിലയും സംരംഭകർക്ക് ബിസിനസ് അവസരങ്ങളും

ലഭ്യമാകുന്നു.

മില്ലറ്റുകളുടെ പ്രാഥമിക സംസ്കരണ കേന്ദ്രങ്ങൾ

കാർഷിക വിളകളെ പ്രാഥമികമായി സംസ്കരിക്കുക എന്നതാണ് ആദ്യപടി. വ്യത്യസ്ഥങ്ങളായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് പര്യാപ്തമായ അസംസ്കൃത വസ്തുവായി മാറ്റുകയാണ് പ്രാഥമിക സംസ്കരണത്തിലൂടെ . കരട് നീക്കൽ (cleaning) ജലാംശം നീക്കൽ (Dehydration) പൊളിക്കുകയോ ചുരണ്ടുകയോ ചെയ്യൽ (Decortication) തൊലി കളയൽ (De hulling) ഇവയെല്ലാം തന്നെ പ്രാഥമിക സംസ്കരണം എന്ന നിലയിൽ ആരംഭിക്കാൻ കഴിയുന്ന സംരംഭങ്ങളാണ്. ഫാമുകളോട് ചേർന്ന് തന്നെ ഇത്തരം കേന്ദ്രങ്ങൾ ആരംഭിക്കുവാൻ കഴിയും. രണ്ടു മുതൽ അഞ്ചു ലക്ഷം രൂപയുടെ മിഷനറി സംവിധാനങ്ങളോടെ പ്രാഥമിക സംസ്കരണ കേന്ദ്രങ്ങൾ തുടങ്ങാവുന്നതാണ്. ചെറുധാന്യങ്ങൾ ഗ്രേഡിങ്ങും ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ചെയ്യാം. ധാന്യങ്ങൾ പൊടിക്കുന്ന ഫ്ലോർ മില്ലുകളും ഇതിൻറെ ഭാഗമായി തന്നെ ഉണ്ടാക്കാൻ കഴിയും. സാധാരണ നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ കണ്ടുവരുന്ന ഫ്ലോർ മില്ലുകളുടെ രീതിയിൽ തന്നെ ചെറു ധാന്യങ്ങളും പൊടിച്ച് സംസ്കരിക്കാൻ കഴിയും. വലിയ റിസ്ക് ഇല്ലാതെ ചെയ്തുവരുന്ന ബിസിനസ് ആണ് ഫ്ലോർ മില്ലിംഗ് . പ്രാഥമിക സംസ്കരണ കേന്ദ്രം എന്ന നിലയിൽ ഇത്തരം പ്രവർത്തികൾ ഏറ്റെടുത്ത് ചെയ്യാനും വിജയിപ്പിക്കാനും കഴിയും.

> "കാർഷിക വിളകളെ പ്രാഥമികമായി സംസ്കരിക്കുക എന്നതാണ് ആദ്യപടി. വ്യത്യസ്ഥങ്ങളായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് പര്യാപ്തമായ അസംസ്കൃത വസ്തുവായി മാറ്റുകയാണ് പ്രാഥമിക സംസ്കരണ ത്തിലൂടെ ."

മിക്സഡ് മില്ലറ്റ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

ധാന്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തനിച്ചോ, ചെറുധാന്യങ്ങളോ അരി ഗോതമ്പ് പോലുള്ള ധാന്യങ്ങളുമായി മിക്സ് ചെയ്തോ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്ന നിർമ്മാണത്തിലേക്ക് കടക്കാം. പുട്ടുപൊടിക്ക് 6:4 എന്ന അനുപാതത്തിൽ അരിപ്പൊടിയും ധാന്യങ്ങളുടെ പൊടിയും മിക്സ് ചെയ്തു മികച്ച ആരോഗ്യ ഭക്ഷണം നിർമ്മിച്ച് വിൽക്കാം. ഇതേ രീതിയിൽ അരിയുടെ സ്ഥാനത്ത് ഗോതമ്പ് പൊടിയും മിക്സ് ചെയ്ത് ചപ്പാത്തി / റൊട്ടി മിക്സ് എന്നിവയും തയ്യാറാക്കി വിൽക്കാം. വിവിധ ഇനം ധാന്യങ്ങളുടെ പൗഡറുകൾ മിക്സ് ചെയ്തു കൊണ്ടുള്ള വെർമിസെല്ലി, ന്യൂഡിൽസ്, പാസ്ത, ഓട്സ് തുടങ്ങിയ സംരംഭങ്ങൾക്കും സാധ്യതകൾ ഏറെയാണ്. മുളപ്പിച്ച ധാന്യ പൊടികളും ഉപയോഗിച്ച് എല്ലാത്തരം മിക്സുകളുടേയും പോഷകഗുണം വർധിപ്പിക്കാൻ കഴിയും. മികച്ച ബിസിനസ് അവസരവും ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും.

> "കേരളത്തിന്റെ സമീപകാല വ്യവസായ വളർച്ചാനിരക്ക് റെക്കോർഡ് ഉയരത്തിലാണെന്ന് റിപ്പോർട്ടുകൾ കാണിക്കുന്നു. കോവിഡാനന്തര കാലഘട്ടത്തിലാണ് ഈ മാറ്റം ഏറ്റവുമധികം പ്രകടമായിട്ടുള്ളത്."

പൊരി, മലർ, അവൽ

ധാന്യങ്ങളിൽ അധിഷ്ഠിതമായ പൊരികൾ, മലർ, അവൽ തുടങ്ങിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വലിയ സാധ്യതകളുണ്ട്. ലളിതമായി ചെയ്യാവുന്ന സംരംഭങ്ങൾ കൂടിയാണ് ഇത് . മധുരം, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ ക്യാരറ്റ് പോലുള്ള പച്ചക്കറികൾ, എരിവ്, പുളി എന്നിവ പ്രത്യേക അനുപാതത്തിൽ മിക്സ് ചെയ്ത് പാക്ക് ചെയ്ത് വിൽക്കുന്ന സംരംഭങ്ങളും ലളിതമായി തുടങ്ങാവുന്നതാണ്. പൊതുവേ അറിയപ്പെടുന്ന ബേൽപൂരി, പോഹ, അവൽ വിളയിച്ചത് എന്നിവയെല്ലാം ഇതുമായി മിക്സ് ചെയ്ത് ഉണ്ടാക്കാവുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ്. ഈ രംഗത്ത് കൂടുതൽ മിഷനറികളും ആധുനിക സംവിധാനങ്ങളും ഏർപ്പെടുത്തി വൈവിധ്യമാർന്നതും നൂതനവുമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാൻ ശ്രമിച്ചാൽ മികച്ച വിജയം നേടാനാകും.

ബേക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

ബേക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വ്യവസായിക

രംഗത്ത് വലിയ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. സൂക്ഷ്മ പോഷകങ്ങളാലും ഫൈബർ കേന്ദ്രീകൃതമായ തിനാലും ചെറു ധാന്യങ്ങൾ ബേക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ ചേർക്കുന്നത് അത്യാകർഷകമാണ്. മൈദ, ഗോതമ്പ് എന്നിവയാണ് സാധാരണ ബേക്കറി ഉത്പന്നങ്ങളിൽ അധികമായും ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഇതിൻറെ ഒരു നിശ്ചിത ശതമാനം ചെറു ധാന്യ പൊടികൾ കൂടി ചേർത്ത് ചെയ്യാൻ ശ്രമിച്ചാൽ ആരോഗ്യ ഭക്ഷണരംഗത്ത് വലിയ നേട്ടമുണ്ടാക്കാനാകും. ബിസ്ക്കറ്റ്, ചോക്കലേറ്റ് കേക്ക്, കുക്കീസ്, റസ്ക് എന്നിവയിൽ എല്ലാം തന്നെ 40% വരെ ചെറുധാന്യങ്ങൾ ചേർത്ത് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനാകും. വ്യാപകമായി വിൽക്കുന്ന മിക്സറുകളിൽ പോലും 40% വരെ ചെറുധാന്യങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുത്താനാകും. ഇത്തരം ബിസിനസുകൾക്ക് സമീപഭാവിയിൽ വലിയ സാധ്യതയാണ് ഉണ്ടാകാൻ പോകുന്നത്.

ദോശ ഇഡലി മിക്സുകൾ

പുളിപ്പിച്ച് ഉപയോഗിക്കുന്ന ഭക്ഷണസാമഗ്രികളിൽ ഏറെ പ്രധാനപ്പെട്ടതാണ് ദോശ ഇഡലി മിക്സുകൾ . ഇന്ത്യയിലെ പല ഭാഗങ്ങളിലും ബ്രേക്ക് ഫാസ്റ്റ് എന്ന നിലയിൽ പ്രസക്തമാണ് ഇവ. അരിയും, ഉഴുന്നും മുഖ്യഅസംസ്കൃത വസ്തുവായി നിർമ്മിക്കുന്ന ദോശ ഇഡലി മിക്സുകൾ . മികച്ച അവസരങ്ങളാണ് ലഘു സംരംഭകർക്ക് നൽകുന്നത്. ഇതിൻറെ നല്ലൊരു ഭാഗം ചെറു ധാന്യങ്ങളും ചേർക്കാം. വളരെ ലളിതമായി വീടുകളിൽ തന്നെ നടത്താവുന്ന ലഘു സംരംഭങ്ങളാണ് ദോശ ഇഡലി മിക്സുകൾക്ക് ഒപ്പമുള്ള ചെറു ധാന്യ പാക്കറ്റുകളും.

കുട്ടികളുടെ ഭക്ഷണങ്ങൾ

റാഗി കുറുക്കിയത്, കൂവ കുറുക്കിയത് എല്ലാംതന്നെ പാരമ്പര്യമായി കേരളത്തിൽ ഉപയോഗിച്ചുവരുന്ന ബേബി ഫുഡ് ഇനങ്ങളാണ്. മികച്ച ഒരു മുലകുടി ഭക്ഷണമാണ് ചെറുധാന്യങ്ങൾ നൽകുന്നത്. മില്ലറ്റുകൾ ഉപയോഗിച്ച് മികച്ച രീതിയിൽ കുട്ടികളുടെ ആരോഗ്യ ഭക്ഷണങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി വിൽക്കാം. പഴം, പച്ചക്കറികൾ എന്നിവയുമായി സംയോജിപ്പിച്ചു ഇത്തരം ഭക്ഷണങ്ങൾ തയ്യാറാക്കി വിൽക്കാം. ധാന്യങ്ങൾ മുളപ്പിച്ചും ഗുണം കൂട്ടാം. ചെറിയ നിക്ഷേപത്തിൽ തുടങ്ങാൻ കഴിയുന്ന മികച്ച ലാഭവിഹിതവും ഭാവിയും ഉറപ്പാക്കുന്ന ലഘു സംരംഭമാണ് കുട്ടികളുടെ ഭക്ഷണങ്ങളുടേത്.

മുളപ്പിച്ച ധാന്യങ്ങൾ

മുളപ്പിച്ച ചെറു ധാന്യങ്ങൾ നേരിട്ട് വിൽപ്പന നടത്തുന്നത് തീരെ റിസ്ക് കുറഞ്ഞ കുടുംബ സംരംഭമാണ്. 8 മണിക്കൂർ വെള്ളത്തിലിട്ട ശേഷം എട്ടുമണിക്കൂർ പുറത്തുവച്ച് കഴിയുമ്പോൾ അതിന് മുള പൊട്ടുന്നു. അതിനുശേഷം അതേ പ്രകാരം പാക്ക് ചെയ്ത് സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകളിലും മറ്റു ഷോപ്പുകളിലും വിൽക്കുന്നു. ഈസിയായി ബിസിനസ് ചെയ്യാൻ ഇതുമൂലം അവസരങ്ങൾ ലഭിക്കുന്നു.

മൃഗങ്ങൾക്ക് പക്ഷികൾക്ക് മീനുകൾക്ക് പറ്റിയ തീറ്റകളുടെ ഉത്പാദനം

ചെറുധാന്യങ്ങൾ പൂർണമായോ ഒരു ഭാഗം എന്ന നിലയിലോ മനുഷ്യ ഭക്ഷണത്തിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ശേഷം വരുന്നവ മൃഗങ്ങൾ,പക്ഷികൾ, മീനുകൾ എന്നിവയുടെ തീറ്റ നിർമ്മാണത്തിനും ഉപയോഗിക്കുന്നു. ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾക്ക് കേരളത്തിൽ വലിയ സാധ്യതകളാണ് ഉള്ളത്. ചെറിയ നിക്ഷേപത്തിൽ തുടങ്ങാൻ കഴിയും എന്നുള്ളതും ഇത്തരം സംരംഭങ്ങളുടെ പ്രത്യേകതയാണ്. മികച്ച ലാഭവിഹിതവും ലഭിക്കും. മദ്യനിർമാണം, ജൈവ ഇന്ധനം തുടങ്ങിയ രംഗങ്ങളിലും മില്ലറ്റ് അവശിഷ്ടങ്ങൾക്ക് സാധ്യതകൾ ഉണ്ട് ■

(സംസ്ഥാന വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് മുൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)

കുതിപ്പോടെ
വ്യവസായവളർച്ചയും വ്യവസായനിക്ഷേപവും

സൗമ്യ ബേബി

സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വ്യവസായവളർച്ചയും വ്യവസായനിക്ഷേപവും കുതിപ്പിന്റെ പാതയിലാണ്. ഒരുകാലത്ത് ഇവിടുത്തെ വ്യാവസായികാന്തരീക്ഷത്തിൽ നിലനിന്നിരുന്ന കരിനിഴൽ മായ്ച്ചുകളഞ്ഞുകൊണ്ടാണ് ഈ കുതിപ്പ്. മാതൃകാപരമായ വ്യവസായ സൗഹൃദാന്തരീക്ഷം സൃഷ്ടിക്കപ്പെട്ടതിലൂടെയാണ് ഇത് സാധ്യമായതെന്ന കാര്യത്തിൽ തർക്കമില്ല. തിരുവനന്തപുരം മുതൽ കാസർഗോഡ് വരെയുള്ള വിവിധ ജില്ലകളിലായി ഓരോ മാസവും ആയിരക്കണക്കിന് പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുന്നു. ഇതിലൂടെ എല്ലാ മേഖലകളിലേക്കും കൂടുതൽ നിക്ഷേപമെത്തുന്നു. സംരംഭകർക്ക് ആവശ്യമായ പിന്തുണയുമായി വ്യവസായവകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥരും സജീവമായി രംഗത്തെത്തുന്നു. കേരളത്തെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഇതെല്ലാം പുതിയ അനുഭവമാണ്.

വ്യവസായവളർച്ചയും നിക്ഷേപവും

കേരളത്തിന്റെ സമീപകാല വ്യവസായ വളർച്ചാ നിരക്ക് റെക്കോർഡ് ഉയരത്തിലാണെന്ന് റിപ്പോർട്ടുകൾ കാണിക്കുന്നു. കോവിഡാനന്തര കാല ഘട്ടത്തിലാണ് ഈ മാറ്റം ഏറ്റവുമധികം പ്രകടമായിട്ടുള്ളത്. കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തികവർഷത്തെ കണക്കുകൾ പുറത്തുവരുമ്പോൾ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വ്യവസായ വളർച്ചാനിരക്ക് 17.3 ശതമാനമാണ്. ഇതിൽ തന്നെ മാനുഫാക്ചറിംഗ് മേഖലയുടെ മാത്രം വളർച്ചാനിരക്ക് പരിഗണിക്കുമ്പോൾ അത് 18.9 ശതമാനമാണെന്ന് കാണാം. 2014-15 സാമ്പത്തികവർഷം മാനുഫാക്ചറിംഗ് മേഖലയിലുണ്ടായ വ്യവസായവളർച്ച 9.78 ശതമാനം മാത്രമായിരുന്നു. ചുരുങ്ങിയ കാലത്തിനുള്ളിൽ ഇത് 18.9 ശതമാനമാനത്തിലേക്ക് എത്തി. ഈ രംഗത്ത് ദേശീയതലത്തിൽ നിലനിൽക്കുന്ന വളർച്ചാനിരക്കിനും മുകളിലാണ് കേരളത്തിന്റെ സ്ഥാനം. ദേശീയാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള കണക്കുകൾപ്രകാരം മാനുഫാക്ചറിംഗ് മേഖലയുടെ വളർച്ചാനിരക്ക് 18.16 ശതമാനമാണ്.

വ്യവസായമേഖലയിലേക്ക് എത്തുന്ന നിക്ഷേപത്തിന്റെ കാര്യത്തിലും സമാനമായ വളർച്ചയുണ്ട്. ഒരുവർഷം കൊണ്ട് ഒരു ലക്ഷം പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുകയെന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ രൂപീകരിച്ച സംരംഭകവർഷം പദ്ധതി ഇതിന് ഏറെ സഹായകമായി മാറി. പദ്ധതി പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ച് പത്തുമാസം പിന്നിട്ടപ്പോഴേയ്ക്കും 1,32,500 പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങി. ഇതിലൂടെ 8000 കോടിരൂപയുടെ നിക്ഷേപമാണ് വിവിധ ജില്ലകളിലേക്ക് എത്തിയത്. കൂടാതെ 2.85 ലക്ഷം തൊഴിലവസരങ്ങളും സൃഷ്ടിക്കപ്പെട്ടു. ദേശീയതലത്തിൽ തന്നെ ഏറ്റവും ആരോഗ്യകരമായ നിക്ഷേപാന്തരീക്ഷം സൃഷ്ടിക്കാൻ സംരംഭകവർഷം പദ്ധതിയിലൂടെ സാധിച്ചു. കേരളം അവതരിപ്പിക്കുകയും വിജയകരമായി പ്രാവർത്തികമാക്കുകയും ചെയ്ത ഈയൊരു മാതൃക അനുകരിച്ച് നടപ്പാക്കാൻ വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങൾ ഇതിനകം തന്നെ മുന്നോട്ടു വന്നുകഴിഞ്ഞു. എംഎസ്എംഇ മേഖലയിലെ ബെസ്റ്റ് പ്രാക്ടീസായി കേന്ദ്ര സർക്കാരും സംരംഭകവർഷം പദ്ധതിയെ തെരഞ്ഞെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

ഏതുതരത്തിലുള്ള പരിശോധന നടത്തിയാലും വ്യവസായകേരളം അതിവേഗം മുന്നേറുന്നതിന്റെ തെളിവുകൾ ഏത്ര വേണമെങ്കിലും ലഭ്യമാണ്. രാജ്യത്തെ വ്യവസായനിക്ഷേപ സൗഹൃദസംസ്ഥാനങ്ങളുടെ പട്ടിക തയ്യാറാക്കപ്പെടുമ്പോൾ അടുത്തകാലം വരെയും ഏറെ പിന്നിലായിരുന്ന കേരളം ചുരുങ്ങിയ നാളുകൾക്കുള്ളിൽ പതിനഞ്ചാം സ്ഥാനത്തെത്തി. മുൻപുണ്ടായിരുന്ന ഇരുപത്തെട്ടാം റാങ്കിൽനിന്നും നേരിട്ടാണ് പതിനഞ്ചാം റാങ്കിലേക്ക് എത്തിയത്. ഇതോടൊപ്പം കൂടുതൽ നിക്ഷേപത്തിനായുള്ള ശ്രമങ്ങളും സജീവമായി നടക്കുന്നുണ്ട്. സുസ്ഥിരവും പരിസ്ഥിതിസൗഹൃദവുമായ വ്യവസായനിക്ഷേപം ആകർഷിക്കാൻ സർക്കാർ തയ്യാറാക്കുന്ന പദ്ധതികൾ ഇതിന്റെ ഭാഗമാണ്. ഇതിന് ആവശ്യമായ നിർദ്ദേശങ്ങൾ സമർപ്പിക്കാൻ മൂന്നംഗ സമിതിയെയും നിയോഗിച്ചുകഴിഞ്ഞു. ഓക്സ്ഫഡ് സർവ്വകലാശാലയുടെ ഭാഗമായ സെയ്ദ് സ്കൂൾ ഓഫ് ബിസിനസിലെ ഡോ. അക്ഷയ് മാംഗ്ല അദ്ധ്യക്ഷനായ സമിതിയിൽ ജിയോജിത്ത് ഫിനാൻഷ്യൽ സർവ്വീസസ് എം.ഡിയായ സി.ജെ. ജോർജ്ജ്, ഐബിഎം സോഫ്റ്റ്‌വെയർ സീനിയർ വൈസ് പ്രസിഡണ്ടായ ദിനേശ് നിർമ്മൽ എന്നിവർ അംഗങ്ങളാണ്. രാജ്യത്തുതന്നെ ആദ്യമായാണ് ഏതെങ്കിലുമൊരു സംസ്ഥാന സർക്കാർ ഇത്തരമൊരു നയരൂ

പീകരണം നടത്തുന്നത്.

സ്വകാര്യ വ്യവസായപാർക്കുകൾ

കൂടുതൽ നിക്ഷേപം ആകർഷിക്കുകയും പരമാവധി തൊഴിലവസരം സൃഷ്ടിക്കുകയും വ്യവസായമേഖലയ്ക്ക് ഉണർവ്വേകുകയും ചെയ്യുകയെന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ സംസ്ഥാനത്ത് ആദ്യമായി സ്വകാര്യവ്യവസായ പാർക്കുകൾ എന്ന ആശയം അവതരിപ്പിച്ചത് കഴിഞ്ഞ സർക്കാരാണ്. ഇതിന്റെ തുടർച്ചയെന്ന നിലയിൽ കേരളത്തിലെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ ഇത്തരം പാർക്കുകൾ യാഥാർത്ഥ്യമാകുമെന്ന് കണക്കാക്കപ്പെടുന്നു. ആദ്യഘട്ടമെന്ന നിലയിൽ എട്ടു സ്വകാര്യവ്യവസായ പാർക്കുകൾക്ക് അനുമതി നൽകിക്കഴിഞ്ഞു. പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ ചിറ്റാർ, അടൂർ എന്നിവിടങ്ങളിലും കോട്ടയം ജില്ലയിലെ മൂന്നിലവ്, മീനച്ചിൽ, കാഞ്ഞിരപ്പള്ളി എന്നിവിടങ്ങളിലും പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ അമ്പലപ്പാറയിലും മലപ്പുറം ജില്ലയിലെ തിരൂരിലും കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ പരിയാരത്തുമാണ് സ്വകാര്യവ്യവസായ പാർക്കുകൾക്ക് അനുമതി നൽകിയിട്ടുള്ളത്. ഇതിൽ ആദ്യപാർക്കിന്റെ നിർമ്മാണം പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ അടൂരിൽ ആരംഭിക്കുകയും ചെയ്തു.

അനുമതി ലഭിച്ചുകഴിഞ്ഞ വ്യവസായപാർക്കുകളുടെ നിർമ്മാണം ഒരുവർഷത്തിനുള്ളിൽ പൂർത്തിയാകുമെന്നാണ് കണക്കാക്കപ്പെടുന്നത്. ഇതോടുകൂടി ചെറുതും വലുതുമായ നിരവധി നിക്ഷേപങ്ങൾ ഇത്തരം പാർക്കുകളിലേക്ക് കടന്നുവരും. 350 കോടിയോളം രൂപയുടെ നിക്ഷേപവും അയ്യായിരത്തോളം തൊഴിലവസരങ്ങളും ഇവിടെയുണ്ടാകും. കൃഷി അധിഷ്ഠിത വ്യവസായം, ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽസ്, ഭക്ഷ്യസംസ്കരണം, കയർ, റബ്ബറുത്പന്നങ്ങൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സംരംഭങ്ങൾക്കാവും ആദ്യഘട്ടത്തിൽ പ്രാധാന്യം നൽകുക. മറ്റു ജില്ലകളിലും സ്വകാര്യ വ്യവസായപാർക്കുകൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള വിവിധ അപേക്ഷകൾ പരിശോധനാഘട്ടത്തിലാണ്. കൂടുതൽ അപേക്ഷകൾ ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഈ വർഷം തന്നെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും ഇത്തരത്തിലുള്ള വ്യവസായപാർക്കുകളുടെ നിർമ്മാണം ആരംഭിക്കാൻ കഴിയുമെന്നാണ് നിഗമനം.

പൊതുമേഖലയിലുള്ള വ്യവസായപാർക്കുകളിൽ ലഭിക്കുന്ന എല്ലാ ആനുകൂല്യങ്ങളും സ്വകാര്യ വ്യവസായപാർക്കുകളിലും ലഭിക്കും. ഇവിടെ നിക്ഷേപം നടത്തുന്ന വ്യവസായികൾക്ക് നിയമാനുസൃതമായ എല്ലാ സഹായവും അതിവേഗം ലഭ്യമാക്കാനും നടപടി സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. പത്തു ഏക്കറും അതിലധികവും ഭൂമിയുള്ള ചെറുകിട സംരംഭക കൂട്ടായ്മകൾക്കും സഹകരണസ്ഥാപനങ്ങൾക്കും ചാരിറ്റബിൾ സൊസൈറ്റികൾക്കും സ്വകാര്യ വ്യവസായപാർക്കുകൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള അപേക്ഷ നൽകാവുന്നതാണ്. വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടർക്കാണ് അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കേണ്ടത്. ഇതിന്മേൽ വ്യവസായ, റവന്യു, ധനകാര്യ വകുപ്പിലെ സെക്രട്ടറിതല ഉന്നതസമിതി പരിശോധിച്ച് ഡെവലപ്പർ പെർമിറ്റ് നൽകും. ഈ അനുമതികളെല്ലാം ഏകജാലക സംവിധാനം വഴിയായതിനാൽ നടപടികൾ സുതാര്യവും എളുപ്പത്തിൽ പൂർത്തിയാകുന്നതുമാണ്.

അനുമതി ലഭിച്ചുകഴിഞ്ഞാൽ നിർദ്ദിഷ്ട

സ്ഥലത്ത് വിവിധ തരം സംരംഭങ്ങൾക്ക് പ്രവർത്തിക്കാൻ സഹായകമായ രീതിയിൽ അടിസ്ഥാനസൗകര്യം ഒരുക്കണം. വൈദ്യുതി, വെള്ളം, ഗതാഗത സൗകര്യം, ഡ്രയിനേജ്, മാലിന്യസംസ്കരണം എന്നിവയെല്ലാം ഇതിൽ ഉൾപ്പെടും. ഇതിനായി സർക്കാർ ധനസഹായവും നൽകുന്നുണ്ട്. ഒരേക്കറിന് മുപ്പതുലക്ഷം രൂപയെന്ന ക്രമത്തിൽ പരമാവധി മൂന്നുകോടി രൂപ വരെയാവും ഇത്തരത്തിൽ ധനസഹായം നൽകുക. പ്രൈവറ്റ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ എസ്റ്റേറ്റ് സ്കീം-2022 എന്ന പദ്ധതിക്ക് കീഴിലാണ് സ്വകാര്യ വ്യവസായപാർക്കുകൾക്ക് അനുമതി ലഭ്യമാക്കുന്നത്. വ്യവസായപാർക്കുകൾ ആരംഭിക്കുന്നതിലൂടെ, കേരളം നേരിടുന്ന സംരംഭങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യമായ ഭൂമിയുടെ ലഭ്യതക്കുറവെന്ന പ്രശ്നം ഒരു പരിധിവരെ പരിഹരിക്കാൻ സാധിക്കും. ഇതിലൂടെ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ സമ്പദ്‌വ്യവസ്ഥയ്ക്ക് കരുത്തുണ്ടാവുകയും കൂടുതൽ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുകയും ചെയ്യും.

ചെറുകിട വായ്പയിലും കുതിപ്പ്

ചെറുകിട വ്യവസായസംരംഭങ്ങൾക്ക് (എംഎസ്എംഇ) സംസ്ഥാനത്തെ വിവിധ ബാങ്കുകൾ നൽകിവരുന്ന വായ്പാതുകയുടെ കാര്യത്തിലും വൻവർധന ഉണ്ടായിട്ടുണ്ട്. ഉത്പാദനമേഖലയ്ക്കൊപ്പം സേവനവ്യാപാര മേഖലയും എംഎസ്എംഇകളുടെ ഗണത്തിലേക്ക് വന്നതും ഇതിന് സഹായകമായി. 2021 മാർച്ച് വരെ ഈ രംഗത്ത് 62,141 കോടിരൂപയാണ് വിവിധ ബാങ്കുകൾ വായ്പയായി വിതരണം ചെയ്തത്. എന്നാൽ അടുത്ത ആറുമാസത്തിനുള്ളിൽ വലിയ മാറ്റമുണ്ടായി. 2022 സെപ്തംബർ വരെയുള്ള കണക്കുകൾപ്രകാരം സംസ്ഥാനത്തെ എംഎസ്എംഇകൾക്ക് വിവിധ ബാങ്കുകൾ നൽകിയിരിക്കുന്ന വായ്പ 69,612 കോടിരൂപയാണ്.

"പൊതു മേഖലയിലുള്ള വ്യവസായപാർക്കുകളിൽ ലഭിക്കുന്ന എല്ലാ ആനുകൂല്യങ്ങളും സ്വകാര്യ വ്യവസായ പാർക്കുകളിലും ലഭിക്കും."

ചുരുങ്ങിയ കാലയളവിനുള്ളിൽ 7,471 കോടിരൂപയുടെ വർധനയാണ് ഉണ്ടായത്.

സാമ്പത്തികവർഷത്തിന്റെ ബാക്കി കാലയളവായ 2022 ഒക്ടോബർ മുതൽ 2023 മാർച്ച് വരെയുള്ള കണക്കുകൾകൂടി പുറത്തുവരുമ്പോൾ വായ്പാതുകയിൽ വീണ്ടും വൻകുതിപ്പുണ്ടാകുമെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ. കാരണം, സംരംഭകവർഷം പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി കേരളത്തിൽ ഏറ്റവുമധികം എംഎസ്എംഇകൾ പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചത് ഈ കാലയളവിലാണ്. ഇവയ്ക്കെല്ലാം തന്നെ ബാങ്ക് വായ്പയും ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഒരുതരത്തിൽ പറഞ്ഞാൽ ചെറുതും വലുതുമായ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്ന കാര്യത്തിലും അവയ്ക്ക് ബാങ്കുകൾ നൽകുന്ന വായ്പയുടെ കാര്യത്തിലും ഇത്രയധികം ഉണർവ്വുണ്ടായിട്ടുള്ള നാളുകൾ ഇതിനുമുൻപ് കേരളത്തിലില്ല. ബാങ്കുകൾ സംരംഭകർക്ക് നൽകേണ്ട വായ്പാതുകയിൽ ലക്ഷ്യം കൈവരിക്കാൻ പരസ്പരം നടത്തിയ ആരോഗ്യകരമായ മത്സരവും ഈ തുക വർദ്ധിക്കാൻ കാരണമായിട്ടുണ്ട്.

കുറഞ്ഞ പലിശയ്ക്ക് വായ്പ ലഭിക്കാൻ സാഹചര്യമുണ്ടായത് കൂടുതൽ സംരംഭങ്ങൾ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുന്നതിനും സഹായകമായി. സംരംഭകവർഷം പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി പത്തുലക്ഷം രൂപവരെ മുതൽമുടക്കിയുള്ള സംരംഭങ്ങൾക്ക് നാലുശതമാനം പലിശനിരക്കിലാണ് വായ്പ ലഭ്യമാക്കുന്നത്. മാത്രവുമല്ല, ഇത്തരം വായ്പകളെക്കുറിച്ച് സംരംഭകർക്കിടയിൽ അവബോധം ഉണ്ടാക്കാൻ സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിലും വ്യവസായവകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ ഇന്റേൺസുകളെയും നിയോഗിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി ലോൺ-ലൈസൻസ്-സബ്സിഡി മേളകളും തദ്ദേശ സ്വയംഭരണസ്ഥാപനങ്ങളിൽ നടത്തിയിരുന്നു. എംഎസ്എംഇകൾക്ക് നൽകുന്ന മറ്റു വായ്പകളുടെ പലിശനിരക്ക് ഒൻപതുശതമാനം ആണെങ്കിലും കൃത്യമായ തിരിച്ചടവ് വരുന്നതോടുകൂടി ഇത് അഞ്ചുശതമാനമായി മാറും. നാലുശതമാനം പലിശതുക സബ്സിഡിയാകുമെന്നതിനാൽ സംരംഭകർ തിരിച്ച് അടയ്ക്കേണ്ടതില്ല.

മുൻകാലങ്ങളിൽനിന്നും വ്യത്യസ്തമായി കേരളം വ്യവസായസൗഹൃദമായി മാറിയെന്ന യാഥാർത്ഥ്യം ഇന്ന് പൊതുസമൂഹവും മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളുമെല്ലാം അംഗീകരിച്ചു കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. കേരള ഇൻവെസ്റ്റ്മെന്റ് പ്രൊമോഷണൽ ആന്റ് ഫെസിലിറ്റേഷൻ ആക്ട് നടപ്പാക്കിയതും, കേരള സൂക്ഷ്മ-ചെറുകിട-ഇടത്തരം വ്യവസായസ്ഥാപനങ്ങൾ സുഗമമാക്കൽ നിയമത്തിൽ മറ്റു വ്യവസായങ്ങളെക്കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തിയതുമെല്ലാം നിക്ഷേപകർക്കും വ്യവസായമേഖലയ്ക്കും ഏറെ ഗുണകരമായി. ■

വീടുകൾ ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേഷൻ സെൻററുകൾ ആവട്ടെ

ആഷിക് കെ പി

ഓരോ വീടും ബിസിനസ് ഇൻക്യൂബേഷൻ സെൻററുകൾ ആയി മാറേണ്ടതുണ്ട്. ഗാർഹിക സംരംഭങ്ങൾക്ക് ഒട്ടേറെ സാധ്യതകളും അവസരങ്ങളുമാണ് ഇന്ന് ഉള്ളത്. പലതരം കാരണങ്ങളാൽ ഇന്നും സംരംഭകത്വത്തിന് കേരളത്തിൽ ഏറെ മുന്നേറാൻ കഴിഞ്ഞിട്ടില്ല. ഇതിൻറെ പ്രധാനപ്പെട്ട കാരണം പ്രോത്സാഹനങ്ങൾ ഏറെ ഉണ്ടായിട്ടും സംരംഭകത്വം എന്ന ആശയം ഇപ്പോഴും എവിടെ എന്ത് എങ്ങനെ തുടങ്ങണം എന്നുള്ള ആശങ്കയിൽ തട്ടി നിൽക്കുന്നു എന്നതാണ്. ഈ ആശങ്ക പരിഹരിക്കപ്പെടേണ്ടതുണ്ട്.കേരളത്തിലെ ജനസംഖ്യയിൽ 50 ശതമാനത്തോളം സ്ത്രീകളാണ് എന്നുള്ള കാര്യം നമുക്കറിയാം. ഇവരിൽ 30 ശതമാനത്തിലേറെ ഇപ്പോഴും വീട്ടമ്മമാരായി വീട്ടുജോലിയും എടുത്ത് ജീവിതം തള്ളിനീക്കുകയാണ് എന്നതാണ് യാഥാർത്ഥ്യം. ഓരോ പഞ്ചായത്തിലും ഓരോ സംരംഭങ്ങൾ എന്നതിൽ നിന്നും മാറി ഓരോ വീട്ടിലും ഓരോ സംരംഭങ്ങൾ എന്ന രീതിയിലേക്ക് മാറേണ്ടതുണ്ട്. ഇതിന് സ്ത്രീശാക്തീകരണം അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. വ്യത്യസ്തവും വൈവിധ്യവുമാർന്ന കഴിവുകളാണ് ഓരോ വീടുകളിലും ഉള്ള സ്ത്രീകൾക്ക് ഉള്ളത്. ഒരുപക്ഷേ വീട്ടിലുള്ള പുരുഷന്മാരെക്കാൾ പതിന്മടങ്ങ് കഴിവും

ശേഷിയും ഉള്ളവർ ആണ് സ്ത്രീകൾ . എന്നാൽ പലതരം കാരണങ്ങൾ കൊണ്ട് ഇവരുടെ സർഗാത്മകശേഷികൾ വിനിയോഗിക്കപ്പെടുന്നില്ല. കുടുംബത്തിൻറെ ഭാരിച്ച ചുമതല, മക്കളുടെ പഠനം , വീട്ടു ജോലികൾ, മുതിർന്നവരുടെ സംരക്ഷണം, കാലാകാലങ്ങളായി തുടർന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന അടിമത്ത മനോഭാവം , നമ്മുടെ സാമൂഹ്യ രീതി ഇവയൊക്കെ ഇതിന് കാരണമാണ്. ഇതൊക്കെ സ്ത്രീകളുടെ മാത്രം ഉത്തരവാദിത്തമല്ല എല്ലാവരുടെയും ഉത്തരവാദിത്തമാണ് എന്ന മനോഭാവത്തിലേക്ക് നാം ഇപ്പോഴും മാറിയിട്ടില്ല. ഓരോ വീടും പുലർത്തേണ്ടത് അല്ലെങ്കിൽ വരുമാനം ഉണ്ടാക്കേണ്ടത് പുരുഷനാണെന്നും അത് പരിപാലിക്കുക മാത്രമാണ് സ്ത്രീയെന്നുമുള്ള ഒരു ധാരണ കാലാകാലങ്ങളിലായി നാം വെച്ചു പുലർത്തുന്നുണ്ട് . ഇന്ത്യയിൽ കേരളം ഒഴികെ മിക്ക സംസ്ഥാനങ്ങളിലും ഇത്തരം ധാരണകൾ കാലഹരണപ്പെട്ടിട്ട് കാലം കുറെയായി. തൊട്ടടുത്ത തമിഴ്നാട്ടിലോ തെലുങ്കാനയിലോ കർണാടകത്തിലോ ഗ്രാമങ്ങളിലൂടെ നമ്മൾ ഇപ്പോൾ സഞ്ചരിച്ചാൽ വ്യത്യസ്തവും വൈവിധ്യവും ആയ സംരംഭകരായി ഓരോ കുടുംബങ്ങളും മാറിയ കാഴ്ച നമുക്ക് കാണാൻ കഴിയും . ഗ്രാമീണ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വലിയ നിരതന്നെ കാണാം.

ഒരു വീട്ടിലെ എല്ലാ അംഗങ്ങളും ഒറ്റയ്ക്കോ കൂട്ടായോ വ്യത്യസ്തമായ വിവിധ സംരംഭങ്ങൾ നടത്തിയോ സ്വയം തൊഴിൽ ചെയ്തു ജോലി ചെയ്തോ വരുമാനം ഉണ്ടാക്കുന്ന കാഴ്ചയാണ് അവിടെയൊക്കെ നാം കാണുന്നത്. അതേസമയം സാക്ഷരത കൊണ്ടും ആശയ സമ്പന്നത കൊണ്ടും മറ്റ് അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളുടെ ലഭ്യതകൾ കൊണ്ടുമൊക്കെ നാം അനുഗ്രഹീതരാണെങ്കിലും നമ്മുടെ മനോഭാവത്തിലുള്ള പ്രശ്നങ്ങൾ കൊണ്ട് ഇപ്പോഴും സംരംഭകത്വം എന്ന് പറയുന്നത് വീട്ടമ്മമാർക്കും കുടുംബത്തിൽ ചെയ്യേണ്ടതായ ഒന്ന് എന്ന തലത്തിലും മാറിയിട്ടില്ല . ഓരോ പ്രദേശങ്ങളും അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങൾ കൊണ്ടും പ്രകൃതി വിഭവങ്ങളെ കൊണ്ടും ആവശ്യങ്ങളെ കൊണ്ടും കാസർകോട് മുതൽ തിരുവനന്തപുരം വരെ വ്യത്യസ്തമാണ് എന്ന് നമുക്കറിയാം. ഈ വ്യത്യസ്തതകൾ ഉൾക്കൊണ്ടുകൊണ്ട് ഓരോ വീടുകളും അവിടെയുള്ള തനതായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഏതുമാവട്ടെ ഓരോ ഗൃഹനാഥയുടെയും വ്യത്യസ്തമായശേഷി ഉപയോഗിച്ചുകൊണ്ട് ഉത്പാദിപ്പിക്കുകയും അതിന് ആ നാട്ടിലും അല്ലെങ്കിൽ പുറത്തു വിപണി സാധ്യത കണ്ടെത്തുകയും ചെയ്താൽ ചെറുകിട കുടിൽ വ്യവസായങ്ങളെ കൊണ്ട് സമ്പന്നമായ സംസ്ഥാനമായി മാറും നമ്മുടെ നാട് . ഇതിലൂടെ കേവലം ഒരു ഉത്പാദന കേന്ദ്രമായി മാറുക മാത്രമല്ല

REX ENGINEERING AND ALLIED PRODUCTS
Marangattupally
Ph : 9496940717

ചെയ്യുന്നത് സ്ഥിരോൽസാഹികളായ വീട്ടമ്മമാരെ പുതിയ സ്വപ്നങ്ങൾ കാണാനും അവ പ്രാവർത്തികമാക്കാനും അവരെ സ്വയംസമ്പന്ന രാക്കാനും പുതിയ തലമുറയ്ക്ക് മാതൃക സൃഷ്ടിച്ചു കൊടുക്കാനും കഴിയും. ഓരോ വാർഡിലും ഇത്തരത്തിലുള്ള സംരംഭങ്ങളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്ന , അവർക്ക് വേണ്ട മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശം കൊടുക്കുന്ന, അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വേണ്ട വിപണന സാധ്യതകൾ നൽകുന്ന, പഞ്ചായത്ത് തല കേന്ദ്രങ്ങൾ കൂടി ഉണ്ടായാൽ എല്ലാ മേഖലകളിലും ഉൽപാദനവും വിപണനവും എളുപ്പത്തിൽ നടത്താൻ കഴിയും. ഇത്തരം മാതൃകകൾ സംരംഭകത്വത്തിൽ വലിയ മുന്നേറ്റം ആയിരിക്കും ഉണ്ടാവുന്നത് . ഇന്ന് മാറുന്ന ലോകത്ത് മാറ്റങ്ങളെ ഏറെ സ്വീകരിക്കുന്ന, വ്യത്യസ്തതകളെ ഏറെ ഉൾക്കൊള്ളുന്ന ഉപ ഭോക്താക്കളാണ് നമുക്ക് ചുറ്റും. സ്ഥിരമായ ഒന്ന് ഉപയോഗിക്കുന്നതിന് പകരം പ്രത്യേകിച്ച് ദൈനംദിന ഉപഭോഗത്തിൽ വ്യത്യസ്തതകൾ പരീക്ഷിക്കാനും ഉൾക്കൊള്ളാനും തയ്യാറാവുന്നവരാണ് നമ്മുടെ ഉപ ഭോക്താക്കൾ . അതുകൊണ്ടുതന്നെഏത് ഉൽപ്പന്നവും എളുപ്പത്തിൽ വിജയിക്കാൻ കഴിയും. എറണാകുളം നഗരത്തിൽ കപ്പ ഉണ്ടാക്കി വൃത്തിയായി പാക്ക് ചെയ്തു ബേക്കറിയിൽ കൊടുക്കുന്ന ഒരു സംരംഭകയെ പരിചയപ്പെട്ടു. അവർ ആദ്യം ഒന്ന് രണ്ട് ബേക്കറിയിൽ അന്വേഷിച്ചപ്പോൾ വൈകുന്നേരം ആര് വാങ്ങും എന്ന സംശയം ബേക്കറി ഉടമ ഉന്നയിച്ചു എന്നാണ് പറഞ്ഞത്. എന്നാൽ തൻറെ ഉൽപ്പന്നത്തിൽ നല്ല വിശ്വാസമുള്ള ആ സ്ത്രീ ആ പ്രദേശത്തെക്കുറിച്ച് കൃത്യമായി മനസ്സിലാക്കിയപ്പോൾ ആ ബേക്കറിക്ക് മുന്നിലൂടെ കടന്നു പോകുന്ന എത്രയോ ആളുകൾ ഉദ്യോഗസ്ഥകളാണ് എന്ന് മനസ്സിലാക്കുകയും ആ ബേക്കറിയിൽ ബിസ്ക്കറ്റ്, കേക്ക്, പാൽ തുടങ്ങിയവ വാങ്ങാൻ അവർ നിരന്തരമായി വരാറുണ്ടെന്നും അവർ മനസ്സിലാക്കി. സ്വാഭാവികമായും ഒരു ഭക്ഷ്യോൽപന്നം കണ്ടാൽ അവരത് വാങ്ങിക്കൊള്ളുമെന്ന് ധാരണയിൽ വിറ്റഴിച്ചാൽ കാശ് തന്നാൽ മതി എന്ന ധാരണയിൽ അവർ ഒന്നോ രണ്ടോ കിലോ കപ്പ മാത്രം ഉപ യോഗിച്ചുകൊണ്ട് തുടങ്ങിയ തൻറെ സംരംഭം ഇന്ന് പത്തോളം തൊഴിലാളികളെ വച്ച് കിലോ കണക്കിന് കപ്പ വാങ്ങി പുഴുങ്ങി പാക്ക് ചെയ്തു വിൽക്കുന്ന തലത്തിലേക്ക് വിജയിയായ സംരംഭകയായി മാറിയിരിക്കുന്നു . ഇതുപോലുള്ള എത്രയോ വ്യത്യസ്തമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ, എണ്ണകൾ, ചോക്ളേറ്റുകൾ , കറികൾ, കാർഷിക വിഭവങ്ങൾ, പേപ്പർ പ്രോഡക്ടുകൾ, കോസ്മെറ്റിക്കുകൾ, കളിപ്പാത്രങ്ങൾ, പാത്രങ്ങൾ,വീട്ടുപകരണങ്ങൾ, തുടങ്ങിയവ ഉണ്ടാക്കുകയും വിപണനം ചെയ്യുകയും ചെയ്യുന്ന ധാരാളം ആളുകൾ ഉണ്ട് . എന്നാൽ ഇതിന് ഒരു പ്രൊഫഷണൽ സംരംഭകത്വ രീതി ഇതുവരെ വന്നിട്ടില്ല. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഗാർഹിക സംരംഭങ്ങളെ പ്രത്യേകിച്ച് സ്ത്രീകൾ നടത്തുന്ന സംരംഭങ്ങളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും പഞ്ചായത്ത് തലത്തിൽ തന്നെ അവയുടെ നവീന വൽക്കരണത്തിനും വിതരണത്തിനും വിപ ണനത്തിനും ആവശ്യമായ സഹായ പിന്തുണ സംവിധാനങ്ങൾ ആവിഷ്കരിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ ഓരോ വീടും ഓരോ സംരംഭങ്ങൾ ആയി മാറും എന്നുള്ളത് ഉറപ്പാണ്. നാം ധരിക്കുന്ന വസ്ത്രം, ചെരുപ്പ്, കഴിക്കുന്ന ഭക്ഷണങ്ങൾ, പഴവർഗ്ഗങ്ങൾ, പാൽ, മുട്ട, അലങ്കാര വസ്തുക്കൾ തുടങ്ങിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളുംനൽകുന്ന സംരംഭങ്ങൾ ഒറ്റയ്ക്കോ കൂട്ടായോ തുടങ്ങിയാൽ കേരളം സംരംഭകത്വം വികസനത്തിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനത്ത് എത്തുകയും സംരംഭകത്വം എന്ന ആശയം അതിവേഗം പ്രചാരം ആർജിക്കുകയും ചെയ്യും. ഒരുകാലത്ത് മലബാറിലെ മിക്ക വീടുകളും കൈത്തറികൾ നെയ്യുന്ന കേന്ദ്രങ്ങൾ ആയിരുന്നു. ആളുകൾ ജോലിക്ക് പോലും പോകാതെ സംരംഭകരായ ഒരു കാലം നമുക്ക് ഉണ്ടായിരുന്നു. എന്നാൽ കൃത്യമായ പ്രോത്സാഹനങ്ങളും നവീന വൽകൃത ആശയങ്ങളും ഇല്ലാതെ കാലഹരണപ്പെട്ടു പോയ ഒരു സംരംഭകത്വ മാതൃകയായിരുന്നു അത്. ഇന്ന് സ്ഥിതി വ്യത്യസ്തമാണ്. ഗാർഹിക സംരംഭങ്ങൾക്കും വനിത സംരംഭങ്ങൾക്കും വലിയ പ്രോത്സാഹനമാണ് കേരള സർക്കാർ ന ൽകിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. അവരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാൻ ഉള്ള പരിശീലന പരിപാടികളും സാമ്പത്തിക സഹായങ്ങളും സബ്സിഡികളും വിപ ണന സഹായങ്ങളും മറ്റും നൽകാൻ വ്യവസായ വകുപ്പ് അടക്കമുള്ള സംരംഭകത്വം വികസന

ഏജൻസികൾ ഒറ്റയ്ക്കും കൂട്ടായും ശ്രമിക്കുന്നുണ്ട്. പഞ്ചായത്തിൻ പ്ലാൻ ഫണ്ടിൽ നിന്ന് പ്രത്യേക തുക ഗാർഹിക സംരംഭങ്ങൾക്ക് വകയിരുത്തിയിട്ടുണ്ട്. രണ്ട് വർഷം വരെ ലൈസൻസു പോലും വേണ്ട. ഭക്ഷ്യ ഉൽപന്നങ്ങളാണെങ്കിൽ മാത്രം ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ് ഉണ്ടാവണം. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ഇന്ന് ഒരു വീട്ടമ്മ വീട്ടിലോ വീടിന് അനുബന്ധിച്ചോ ഒരു സംരംഭം തുടങ്ങിയാൽഅവരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാനും അവർക്കു വേണ്ട സൗകര്യങ്ങൾ ചെയ്തു കൊടുക്കാനും സംവിധാനങ്ങൾ ഉണ്ട്. സാമൂഹ്യ മാധ്യമങ്ങളിലൂടെ കേരളത്തിന് പുറത്തുപോലും ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കാൻ ഇന്ന് എളുപ്പത്തിൽ കഴിയും. ഒരുപക്ഷേ ആരുടെയും സഹായമില്ലാതെ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കാനും വിതരണം ചെയ്യാനും കഴിയുന്ന തരത്തിലേക്ക് നമ്മുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ പ്രത്യേകിച്ച് സാമൂഹ്യ മാധ്യമങ്ങളിലൂടെ സാധിക്കും എന്നുള്ളത് ഇന്ന് ഏറെ തെളിയിക്കപ്പെട്ടതാണ്. കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ ഒരു വീട്ടമ്മ തനിക്ക് സ്വതസിദ്ധമായി കിട്ടിയസ്വാദിഷ്ടമായി ഉണ്ടാക്കുന്ന ചിക്കൻ കറി ഹോട്ടലുകളിലേക്ക് കൊടുക്കുകയും ഇന്ന് ആവശ്യക്കാർ അധികമായി അവർ വലിയ ഒരു ഉത്പാദന കേന്ദ്രം തന്നെ ആരംഭിക്കുകയും ചെയ്തത് ഇതിന് ഉദാഹരണമാണ്. സ്വയംതൊഴിൽ ചെയ്യാൻ തയ്യാറായ അഭ്യസ്തവിദ്യരായ ആളുകളെ അന്വേഷിച്ചു എത്രയോ കമ്പനികൾ വിവിധ സൈറ്റുകളിലൂടെ ആവശ്യപ്പെടുന്നത് നമുക്കറിയാം. ഓരോ വീടുകളും ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേഷൻ സെൻററുകൾ ആയി മാറിയാൽ ചെറുതിൽ നിന്ന് വലുതിലേക്ക് എന്ന ഉന്നതമായ സംരംഭകത്വ ആശയം നമുക്ക് സാക്ഷാത്കരിക്കാൻ കഴിയും. ജനകീയ കൂട്ടായ്മ, സാമൂഹ്യ വികസനത്തിനുള്ള ഉദാത്ത മാതൃക, ചെറിയ നിക്ഷേപം, വനിതാ ക്ഷേമം എളുപ്പത്തിൽ നടപ്പിലാക്കൽ, അടുക്കളയെ പുറത്തേക്കെത്തിക്കുക, വൻ വിപണന സാധ്യതകൾ ഉള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ആഗമനം, പഞ്ചായത്ത് തല ബ്രാൻഡിംഗ് തുടങ്ങി എത്രയോ അവസരങ്ങളാണ് ഗാർഹിക സംരംഭങ്ങളുടെ പ്രോത്സാഹനത്തിലൂടെ സാധ്യമാവുക. വീട്ടിൽ ഒരു സംരംഭം, വാർഡുകളിൽ സംരംഭങ്ങൾ, പഞ്ചായത്ത് തല പിന്തുണ സംവിധാനം, കേരള ബ്രാൻഡിംഗ് ഇതൊക്കെയാവണം നമ്മുടെ സംരംഭകത്വത്തിന് മുതൽക്കൂട്ടാവേണ്ടത്.

ഇന്ന് ഗാർഹിക സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങാൻ തയ്യാറായിക്കൊണ്ട് എത്രയോ സ്ത്രീകൾ ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രത്തിൽ എത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു എന്ന് കോഴിക്കോട് ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രം മാനേജരായ ഗിരീഷ് കുമാർ അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു. ഈയിടെ നാദാപുരം പഞ്ചായത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ഒരു സംരംഭകത്വ വികസന ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുത്തപ്പോൾ നാദാപുരം പഞ്ചായത്തിൽ മാത്രം 140 ഐടിഐക്കാർ 4000 പ്ലസ് ടു കഴിഞ്ഞ വിദ്യാർത്ഥികൾ 2027 ബിരുദധാരികൾ 525 പോസ്റ്റ് ഗ്രാജ്വേറ്റ് ഉടമകൾ മറ്റ് ഡിപ്ലോമ നേടിയവർ 500 ഉം ഉണ്ടെന്ന് മനസ്സിലാക്കി. ഇവർ തൊഴിൽ അന്വേഷകരായി അങ്ങോട്ടുമിങ്ങോട്ടും നടക്കുന്നു എന്ന് കണ്ടു . എന്നാൽ ഈ പഞ്ചായത്തിൽ മാത്രം വൻകിട ഉത്പാദകർ ഉണ്ടാക്കുന്ന സാധാരണക്കാരന് ആവശ്യമായ ദൈനംദിന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിറ്റു പോകുന്നത് ലക്ഷക്കണക്കിന് ആണ് എന്ന് അറിയുമ്പോഴാണ് നാം എങ്ങനെ ചിന്തിക്കണം എങ്ങനെ മാറണം എന്ന് മനസ്സിലാവുക. ഒരു കുടുംബം ഒരു സംരംഭം എന്ന രീതിയിൽ സംരംഭം തുടങ്ങിയാൽ 10 ലക്ഷം രൂപ വരെ വായ്പാസാധ്യതകളുള്ള, നാനോ ഹൗസിംഗ് യൂണിറ്റുകൾക്ക് അതിലേറെ വായ്പകൾ ലഭിക്കുന്ന, സബ്സിഡി ലഭിക്കുന്ന ഒരു കാലത്താണ് ഇത്രയും തൊഴിലില്ലായ്മ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഉള്ളത് എന്ന് നാം തിരിച്ചറിയേണ്ടതുണ്ട്. പഞ്ചായത്ത് തലത്തിൽ ഗാർഹിക സംരംഭങ്ങൾക്ക് പരിഗണന കൊടുത്ത് ഓരോ വീടുകളും ഒരു ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേഷൻ സെൻറർ ആയി മാറി സംരംഭകത്വത്തിന് ഒരു പുതിയ രൂപവും ഭാവവും കേരളത്തിൽ വരേണ്ടതുണ്ട്. ■

പ്രവചനാത്മകത വിശകലനത്തിന്റെ ബിസിനസ്സ് ഉപയോഗങ്ങൾ

ലോറൻസ് മാത്യു

ബിസിനസ്സ് എന്നത് അനശ്ചിതത്വത്തിന്റെ കലയാണ്. ഭാവിയിൽ എന്ത് സംഭവിക്കുമെന്നത് ആർക്കും തന്നെ വ്യക്തമായി പറയുവാൻ കഴിയില്ലാത്ത അവസ്ഥ. ദിനം പ്രതി സാങ്കേതിക വിദ്യകളിൽ മാറ്റങ്ങൾ സംഭവിക്കുമ്പോൾ ആ മാറ്റങ്ങൾ ബിസിനസ്സിന്റെ വിവിധ തലങ്ങളിൽ പ്രതിഫലിക്കപ്പെടുമ്പോൾ അനശ്ചിതത്വത്തിലാവുന്നത് സ്വാഭാവികം മാത്രം. ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലും വിപണനത്തിലുമെല്ലാം വിവിധ തരത്തിലുള്ള മാറ്റങ്ങളിലൂടെ നാം കടന്ന് പോകുമ്പോൾ ബിസിനസിൽ സാങ്കേതിക രംഗത്തെ മാറ്റങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കേണ്ടതും അതനുസരിച്ച് തീരുമാനങ്ങളെടുക്കേണ്ടതും അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. ഇവിടെയാണ് പ്രെഡിക്റ്റീവ് അനലിറ്റിക്സിന്റെ അഥവാ പ്രവചനാത്മ വിശകലനത്തിന്റെ പ്രസക്തി.

എന്താണ് പ്രെഡക്റ്റീവ് അനലിറ്റിക്സ്

നിലവിൽ ലഭ്യമായ ചരിത്ര പരമായ ഡേറ്റ ഉപയോഗിച്ച് ഭാവിയിലെ പ്രവണതകളും നടക്കാനിടയുള്ള സംഭവ വികാസങ്ങളും പ്രവചിക്കുന്ന അനലിറ്റിക്സിന്റെ ശാഖയാണ് പ്രെഡക്റ്റീവ് അനലിറ്റിക്സ്. ആർട്ടിഫിഷ്യൽ ഇൻറലിജെൻസിന്റെ സഹായത്തോടെയാണ് ഇത് സാധ്യമാകുന്നത്. മുൻ കാല അനുഭവങ്ങളെ മുൻ നിർത്തി ഭാവിയിലെ തീരുമാനങ്ങളെടുക്കുവാൻ ഇത് സഹായിക്കുന്നു. വ്യക്തി പരമായ ആരോഗ്യ കാര്യങ്ങളിൽ തുടങ്ങി വൻകിട ബിസിനസ്സ് സംബന്ധമായ നിർണ്ണായക തീരുമാനങ്ങളെടുക്കുവാൻ വരെ ഇത് വഴി കഴിയുന്നു. ബിസിനസ്സ് അനലറ്റിക്സിന് 3 പ്രധാനപ്പെട്ട

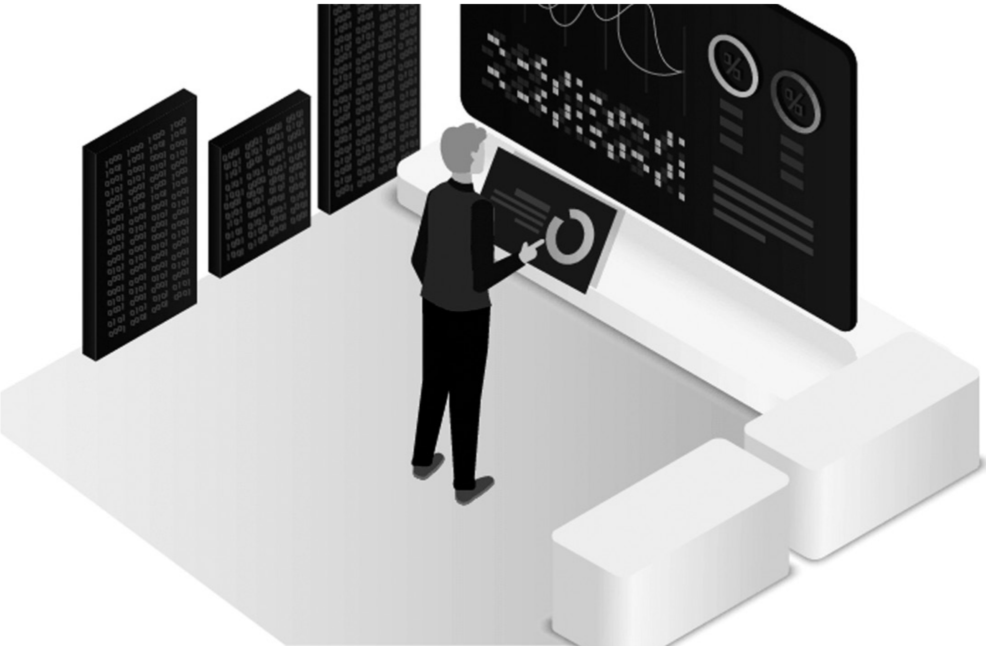
ഭാഗങ്ങളാണുള്ളത്. വിവരണാത്മക വിശകലനം (Descriptive Analysis), പ്രവചനാത്മക വിശകലനം (Predictive Analysis), നിർദ്ദേശാത്മക വിശകലനം (Prescriptive Analysis). വിവരണാത്മക വിശകലനം ബിസിനസ്സിൽ നടന്ന അല്ലെങ്കിൽ നടന്ന് കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കാര്യങ്ങളെപ്പറ്റി വിശദീകരിക്കുന്നു. പ്രവചനാത്മക വിശകലനം ഭാവിയിൽ നടക്കാനിടയുള്ള സംഭവങ്ങളെപ്പറ്റിയുള്ള സൂചന കൾ നൽകുന്നു. നിർദ്ദേശാത്മക വിശകലനം മറ്റു വിശകലനങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ എടുക്കേണ്ട നടപടികളെപ്പറ്റിയുള്ള അഭിപ്രായങ്ങളും നിർദ്ദേശങ്ങളും നൽകുന്നു.

സപ്ലെ ചെയിൻ മാനേജ്മെൻറ് രംഗത്ത് കോവിഡ് മഹാമാരി കാലത്തുണ്ടായ ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ ഈ രംഗത്ത് വിവിധ സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ മോഡലുകളു ടേയും കൃത്യതയാർന്ന പ്രവചനങ്ങളുടേയും ആവശ്യകതയെപ്പറ്റി ചിന്തിക്കുവാൻ കമ്പനികളെ പ്രേരിപ്പിച്ചു.

എങ്ങനെ പ്രവർത്തിക്കുന്നു

മൂല്യം നിർണ്ണയിക്കാവുന്നതും വിശകലനത്തിന് വിധേയമാക്കാവുന്നതുമായ വേരിയബിൾ ഉപ യോഗിച്ച് വ്യക്തികളുടേയോ ഉപകരണങ്ങളുടേയോ അല്ലെങ്കിൽ മറ്റ് വസ്തുക്കളുടേയോ പെരുമാറ്റ രീതി അല്ലെങ്കിൽ പ്രവർത്തന രീതി പ്രവചിക്കുക എന്നതാണ് അടിസ്ഥാനപരമായി പ്രവചനാത്മക വിശകലനം ചെയ്യുന്നത്. ഈ വ്യത്യസ്ത വേരിയബിളുകളെ ഒരു പ്രെഡക്ടീവ് മോഡലിന്റെ മാതൃകയിൽ സംയോജിപ്പിക്കുന്നു. ഈ പ്രക്രിയ സങ്കീർണ്ണവും പ്രയാസമേറിയതുമാണ്. മാസങ്ങൾ തന്നെയെടുത്താണ് ഇതിന് വേണ്ടിയുള്ള ഡേറ്റാ ശേഖരണം തന്നെ നടത്തുന്നത്. ഡേറ്റ എത്ര മാത്രം കൃത്യതയുള്ളതാണെന്ന് എന്നതിനെ അനുസരിച്ച് ഇരിക്കും പ്രവചനത്തിന്റെ കൃത്യത.

ഇങ്ങനെ പ്രവചനം നടത്തണമെന്നുണ്ടെങ്കിൽ എവിടെയാണ് ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നതിനെപ്പറ്റി വ്യക്തമായ ധാരണ ഉണ്ടാവേണ്ടതുണ്ട്. ആദ്യമായി ചെയ്യേണ്ടത് പ്രശ്നത്തെ കൃത്യമായി മനസ്സിലാക്കു കയാണ്. ഉദാഹരണമായി ഉൽപ്പാദനത്തിലാണോ, വിപണനത്തിലാണോ ഇത് ആവശ്യമെന്നത് എന്ന കാര്യം പ്രധാനമാണ്. അതായത് വരും നാളുകളിൽ ഏത് ഉൽപ്പന്നമാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ വിറ്റഴിക്കപ്പെടുവാൻ സാധ്യതയുള്ളത് എന്ന് കണ്ടു പിടിക്കുക. ഉപഭോക്താക്കളുടെ ഡെമോഗ്രഫി, Purchase History തുടങ്ങിയവയുടെയൊക്കെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് പ്രവചനം നടക്കുന്നത്. രണ്ടാമതായി ഇതിനാവശ്യമായ വിവര ശേഖരണമാണ്. ഒരു ബിസിനസിൽ ഇന്ന് കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഡേറ്റ, വിപണിയിൽ നിന്നും ലഭ്യമാകുന്ന വിവരങ്ങൾ, വിവിധ തരം സെൻസറുകളിൽ നിന്നുള്ള ഡേറ്റ തുടങ്ങി വിവിധ ഉറവിടങ്ങളിൽ നിന്നും വളരെ അധികം ഡേറ്റ ലഭ്യമാണ്. ഈ ഡേറ്റ ആവശ്യങ്ങൾക്കനുസൃതമായി പാകപ്പെടുത്തി എടുക്കേണ്ടതാണ്. ശേഖരിച്ച ഡേറ്റകളുടെ തെറ്റുകൾ



തിരുത്തുന്നതാണ് അടുത്ത ഘട്ടം. നമുക്കാവശ്യമായ മോഡലുകൾ തിരഞ്ഞെടുക്കുകയെന്നതാണ് ഇനി ചെയ്യേണ്ടത്. ലിനിയർ റിഗ്രഷൻ, ഡിസിഷൻ ട്രി തുടങ്ങി വിവിധങ്ങളായ മോഡലുകൾ ഉണ്ട്. ഇതുപയോഗിച്ച് ഡേറ്റ വിശകലനം ചെയ്യുന്നു. ഒരു മോഡൽ തിരഞ്ഞെടുത്ത് കഴിഞ്ഞാൽ ഡേറ്റ ഫീഡ് ചെയ്തു അതിനെ പരിശീലിപ്പിക്കുകയാണ് അടുത്ത ഘട്ടം. തുടർന്ന് ഈ മോഡൽ വിവിധ ഡേറ്റകളുപയോഗിച്ച് ടെസ്റ്റ് ചെയ്യുന്നു. അവസാനമായി ഈ മോഡലുകൾ ഓരോ പ്രശ്നത്തിനുമുള്ള പ്രവചനങ്ങൾക്കായി ഉപയോഗിക്കുന്നു.

പ്രസക്തി എന്ത്

വിവിധങ്ങളായ ബിസിനസ്സുകൾ അവരുടെ ദൈനം ദിന പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ നിരവധി ഡേറ്റാ സംഭരിക്കുന്നുണ്ട്. ഒരു റീട്ടെയിൽ കമ്പനി ആണെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നം വാങ്ങുന്ന വ്യക്തി ആരാണ്, എന്തൊക്കെ വാങ്ങുന്നു, എപ്പോഴൊക്കെ വാങ്ങുന്നു, ഏത് പേയ്മെൻറ് രീതിയാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്, ഫീഡ് ബാക്ക് തുടങ്ങിയവയെല്ലാം തന്നെ അവരുടെ ഡേറ്റ ആണ്. പ്രവചനാത്മക വിശകലനം ഈ ഡേറ്റയിൽ നിന്നും ആവശ്യമായ പാറ്റേൺ സൃഷ്ടിച്ചു കൊണ്ട് അവയെ അടിസ്ഥാനമാക്കി ഭാവിയിലെ മോഡലുകൾ നിർമ്മിക്കുവാൻ സഹായിക്കുന്നു. ഇത് പോലെ ഏത് ബിസിനസിന്റെ ഡേറ്റ പരിശോധിച്ച് അത് കമ്പനിക്ക് ഉപകാരപ്രദമായി മാറ്റി നിർണ്ണായകമായ തീരുമാനങ്ങളെടുക്കുവാൻ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ സഹായകരമാണ്.

ബിസിനസ്സിലെ ഉപയോഗങ്ങൾ

വിവിധങ്ങളായ ബിസിനസ്സുകളിൽ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യക്ക് സാധ്യതകൾ ഏറെയാണ്. ഭാവിയിലെ ബിസിനസ്സ് എങ്ങനെ പ്ലാൻ ചെയ്യണമെന്ന് തീരുമാനിക്കുവാൻ ആണ് ഇത് ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നത്. മാർക്കറ്റിങ്ങിലും പരസ്യ രംഗത്തും ഉപകാരപ്പെടുത്തുവാൻ കഴിയും. ഏത് ഉൽപ്പന്നമാണ് ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ആവശ്യം, ഏതാണ് അവർ കൂടുതൽ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നത് എന്നൊക്കെ ഇത് വഴി കണ്ടെത്തുവാൻ കഴിയും. ഇത് വഴി കമ്പനികൾക്ക് അവരുടെ മാർക്കറ്റിങ്ങ് വളരെ ഫലപ്രദമായി ചെയ്യുവാൻ കഴിയും. ഇത് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ഗുണപരമായി ചെയ്യുവാൻ കഴിയുന്നത് വിവിധ റീട്ടെയിൽ സ്ഥാപനങ്ങളിലാണ്.

സാമ്പത്തിക രംഗത്തെ വിവിധങ്ങളായ പ്രവചനങ്ങൾ നടത്തുവാൻ ഇത് വഴി കഴിയും. സ്റ്റോക്ക് മാർക്കറ്റിലെ ചലനങ്ങളൊക്കെ പ്രവചിക്കുക, ഒപ്പം കമ്പനിയുടെ സാമ്പത്തിക വിശകലനങ്ങളൊക്കെ കൃത്യമായി പ്രവചിക്കുവാനും ഇത് വഴി കഴിയും. ബാങ്കിങ്ങ് ഉൾപ്പെടെയുള്ള ധനകാര്യ മേഖലയിൽ ക്രെഡിറ്റ് റിസ്ക് വിലയിരുത്തുവാനും തട്ടിപ്പുകൾ തടയുവാനും പ്രവചനാത്മക വിശകലനം വ്യപകമായി ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു. കൂടാതെ ഉപഭോക്തൃ സേവനം മെച്ചപ്പെടുത്തുവാനും വ്യക്തിഗത സേവനം നൽകുവാനും ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളെ പ്രാപ്തമാക്കുന്നു.

ആരോഗ്യ പരിപാലന രംഗത്തും പ്രവചനാത്മക വിശകലന സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് വരുന്നു. രോഗിയെപ്പറ്റിയും രോഗത്തെപ്പറ്റിയുള്ളതുമായ വിവരങ്ങൾ അപഗ്രഥിച്ച് ചികിത്സയുടെ പുരോഗതി വിലയിരുത്താനും രോഗി മറ്റ് സങ്കീർണ്ണ സ്ഥിതിയിലേക്ക് പോകുവാനുള്ള സാധ്യത മനസ്സിലാക്കുവാനും ഇത് സഹായിക്കും. ഏത് രോഗിയാണ് ഏറ്റവും ഗുരുതരാവസ്ഥയിലുള്ളതെന്ന് തിരിച്ചറിഞ്ഞാൽ വ്യക്തിപരമായ ഇടപെടലിന് സാധ്യത കൂടുതലാണ്. ഇത് കൂടാതെ രോഗങ്ങൾ പിടി പെടുവാൻ കൂടുതൽ സാധ്യതയുള്ള ആൾക്കാരെ കണ്ടെത്തുവാനും പ്രെഡക്ടീവ് അനലിറ്റിക്സ് കൊണ്ട് സാധിക്കും. പ്രത്യേകിച്ചും പകർച്ച വ്യാധികളുടെ വ്യാപനത്തിൽ ഇതിന് ഏറെ ചെയ്യുവാനുണ്ട്. ആരോഗ്യ രംഗത്ത് കൃത്യമായ തീരുമാനങ്ങൾ സമയാ സമയങ്ങളിൽ എടുക്കുവാൻ ഇതു വഴി സാധ്യമാണ്.

ഉന്നത വിദ്യാഭ്യാസ രംഗത്ത് വിദ്യാർത്ഥികളുടെ കഴിവുകൾ വിലയിരുത്തുവാനും വിദ്യാർത്ഥികളുടെ പൂർവ്വ കാല വിവരങ്ങൾ പരിശോധിച്ച് അവരുടെ താൽപ്പര്യങ്ങളും പ്രത്യേക കഴിവുകളും അധികാരികളുടെ ശ്രദ്ധയിൽ കൊണ്ടു വരുവാൻ പ്രവചനാത്മക വിശകലനം സഹായിക്കുന്നു.

ഒരു മാനുഫാക്ചറിങ്ങ് വ്യവസായത്തിൽ യന്ത്രങ്ങളുടെ കേടുപാടുകൾ പ്രവചിക്കുവാൻ, പ്രൊഡക്ഷൻ സമയം ഒപ്റ്റിമൈസ് ചെയ്യുവാൻ ഒക്കെ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ സഹായകരമാണ്. Quality Control രംഗത്തും ഏറെ സഹായകരമാണ് ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ മേഖലയിൽ താപനില, ഹുമിഡിറ്റി തുടങ്ങിയവയൊക്കെ വിലയിരുത്തി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രിസർവ് ചെയ്യുവാൻ ഇത് വഴി സാധ്യമാണ്. ഉപഭോക്താക്കളെ വിലയിരുത്തി ആവശ്യകതയനുസരിച്ച് ഉൽപ്പാദനം നടത്തുവാൻ പ്രെഡിക്ടീവ് അനാലിസിസിന് കഴിയുന്നുണ്ട്.

ഒരു കമ്പിനിയിലെ സ്റ്റോക്ക് പ്രവചിക്കുന്നത് വഴി ഇൻവെൻററി മാനേജ്മെൻറ് രംഗത്ത് ഇതിന് സാധ്യതയേറെയാണ്. സപ്ലൈ ചെയിൻ രംഗത്ത് വേസ്റ്റേജ് ഒഴിവാക്കുവാൻ ഈ പ്രവചനത്തിലൂടെ സാധ്യമാണ്.

ഒരു പക്ഷേ ഇൻഷുറൻസ് രംഗത്ത് ആവാം ഇതിന്റെ സാധ്യതകൾ ഏറ്റവും ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നത്. ഇൻഷുറൻസ് ക്ലെയിമുകൾ നൽകുമ്പോൾ വ്യക്തികളുടെ വയസ്സ്, ലൊക്കേഷൻ, ഡ്രൈവിങ്ങ് ഹിസ്റ്ററി തുടങ്ങിയവയൊക്കെ

വ്യക്തമായി പരിശോധിച്ച് താരതമേന്യ റിസ്ക് കുറഞ്ഞ രീതിയിൽ തീരുമാനങ്ങളെടുക്കുവാൻ ഇത് വഴി സാധ്യമാണ്. ഇൻഷുറൻസ് ക്ലെയിമിങ്ങ് രംഗത്തെ തട്ടിപ്പുകൾ തടയുവാൻ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപകാരപ്രദമാണ്. ഇൻഷുറൻസ് പോളിസികളുടെ വിൽപ്പനയിൽ ഉപഭോക്താക്കളെ തരം തിരിക്കുവാനും ഓരോ കാറ്റഗറിക്കും അനുയോജ്യമായ പോളിസികൾ മാർക്കറ്റ് ചെയ്യുവാനും ഇത് വഴി സാധ്യമാണ്.

പ്രവചനാത്മക വിശകലനം ഏറെ ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിക്കുന്ന ഒരു മേഖലയാണ് കായിക രംഗം. എതിർ ടീമിന്റെ പ്രകടനം കൃത്യമായി വിലയിരുത്തുവാനും അത് വഴി ഗെയിം പ്ലാൻ തയ്യാറാക്കുവാനും സാധ്യമാണ്. പരിശീലകന് വളരെ കൃത്യമായി തീരുമാനങ്ങളെടുക്കുവാൻ ഇവിടെ സാധ്യമാണ്. പരിക്കുകൾ മുന്നേ പ്രവചിക്കപ്പെടുവാനും അത് വഴി റിസ്കുകൾ പരമാവധി കുറക്കുവാനും ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യക്കാവുന്നു. വ്യക്തി പരമായി ഓരോ കളിക്കാരനും മെച്ചപ്പെടേണ്ടത് ഏതേത് മേഖലയിലാണെന്ന് കൃത്യമായി മനസ്സിലാക്കുവാൻ പ്രവചനാത്മക വിശകലനം വഴി സാധ്യമാണ്.

ഇന്ത്യയൊട്ടാകെ വ്യാപിച്ച് കിടക്കുന്ന ഒരു കമ്പനിക്ക് തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഏറ്റവും ചിലവ് കുറച്ച് എങ്ങനെ ട്രാൻസ് പോർട്ടേഷൻ നടത്തുവാൻ കഴിയുമെന്നത് കണ്ടെത്തുവാൻ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യക്കാവും. റോഡിലെ തിരക്ക്, റോഡിന്റെ അവസ്ഥ തുടങ്ങിയവയൊക്കെ വിലയിരുത്തി ഏറ്റവും ചിലവ് കുറഞ്ഞ രീതിയിൽ യാത്ര പ്ലാൻ തയ്യാറാക്കുവാൻ ഇത് വഴി സാധ്യമാണ്. വാഹനങ്ങളുടെ കണ്ടീഷൻ വിലയിരുത്തി സർവീസ് ചെയ്യേണ്ട സമയം പ്രവചിക്കുവാൻ ഇതിന് കഴിയുമെന്നത് ട്രാൻസ്പോർട്ടേഷൻ രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന കമ്പനികൾക്ക് ഏറെ സഹായകരമാണ്.

ഭാവി എന്ത് ?

ബിസിനസ്സ് മേഖലയിൽ ആർട്ടിഫിഷ്യൽ ഇന്റലിജെൻസും മെഷിൻ ലേണിങ്ങുമെല്ലാം അരങ്ങ് വാഴുന്ന കാലത്ത് പ്രവചനാത്മക വിശകലനത്തിന് ഭാവിയിൽ ഏറെ ചെയ്യുവാനുണ്ടാകും. മുൻകാലഘട്ടങ്ങളേക്കാൾ ഏറെ ഇത് വളരെ ലളിതമാണിന്ന്. ഓരോ ഇൻഡസ്ട്രിക്കും അനുയോജ്യമായ ബിസിനസ്സ് മോഡലുകൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതോടെ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ തികച്ചും ജനകീയമാകും എന്ന് ഈ രംഗത്തെ വിദഗ്ദർ പ്രവചിക്കുന്നു. ■

ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ

ടൂറിസം മേഖലയിൽ പുതിയ ആശയവുമായി കേരളം

മനോജ് മാതിരപ്പള്ളി

ഉത്തരവാദിത്വ ടൂറിസം പോലെ ലോകത്തിന്റെ വിനോദസഞ്ചാരമേഖലയിൽ പുതിയൊരു മാതൃകാപദ്ധതിയുമായി ഒരിക്കൽകൂടി രംഗത്തെത്തുകയാണ് കേരളം. ഇത്തവണയും സംസ്ഥാനത്തെ ഉൾനാടൻ ടൂറിസത്തിന് പരമാവധി കരുത്തുപകരുകയും വിനോദസഞ്ചാരമേഖലയിൽനിന്നുള്ള വരുമാനം സാധാരണക്കാരായ കൂടുതൽ ആളുകളിലേക്ക് എത്തിക്കുകയുമാണ് ലക്ഷ്യം. 'ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ' എന്നപേരിലുള്ള പുതിയ ടൂറിസം പദ്ധതിക്ക് ഏപ്രിൽ ഒന്നാംതീയതി തുടക്കമാകും. ഇതിനായി തെരഞ്ഞെടുത്തിരിക്കുന്നത് വയനാട് ജില്ലയെ ആണ്. ഓരോ മേഖലയിലുമുള്ള ഓട്ടോഡ്രൈവർമാരെ കേന്ദ്രീകരിച്ചാണ് ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ പദ്ധതി നടപ്പാക്കപ്പെടുന്നത്. ഇതിന് മുന്നോടിയായി വിശദമായ ചർച്ചകളും വിലയിരുത്തലുകളുമെല്ലാം നടത്തിയിരുന്നു.

ഓട്ടോ ഡ്രൈവർമാരെ ഓരോ പ്രദേശത്തിന്റെയും ടൂറിസം അംബാസഡർമാരാക്കുന്ന പദ്ധതിയാണ് ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ. ഇതിലൂടെ വിനോദസഞ്ചാരമേഖലയുടെ ഗുണഫലങ്ങൾ സമൂഹത്തിന്റെ കൂടുതൽ മേഖലകളി

ലേക്ക് എത്തിക്കാൻ കഴിയുമെന്ന് കണക്കാക്കപ്പെടുന്നു. കോവളവും മൂന്നാറും തേക്കടിയും പോലെയുള്ള പ്രശസ്തമായ ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾക്ക് പുറമെ ഓരോ ജില്ലയിലുമുള്ള പ്രാദേശികമായ വിനോദസഞ്ചാരസ്ഥലങ്ങളെ കൂടി വലിയ തോതിൽ സഞ്ചാരികൾക്ക് പരിചയപ്പെടുത്താൻ കഴിഞ്ഞാൽ ഏറെ സാമ്പത്തികനേട്ടമുണ്ടാകുമെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ. ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂറിലൂടെ ഇത് സാധ്യമാക്കുകയാണ് ലക്ഷ്യം. ഇതിലൂടെ ഉൾനാടൻ ടൂറിസത്തിന് കൂടുതൽ കരുത്തുപകരാൻ സാധിക്കുമെന്ന കാര്യത്തിൽ തർക്കമില്ല.

ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ യാഥാർത്ഥ്യമാകുമ്പോൾ

ഇപ്പോഴും കാര്യമായ ഗതാഗതസൗകര്യങ്ങൾ ഇല്ലാത്തതും എന്നാൽ മനോഹരവുമായ നിരവധി ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾ കേരളത്തിലുണ്ട്. ഇതിലധികവും ഇക്കാലമത്രയും പ്രാദേശികമായി മാത്രം അറിയപ്പെട്ടിരുന്ന സ്ഥലങ്ങളാണ്. എന്നാൽ ഫേസ്ബുക്കും യൂട്യൂബും ട്വിറ്ററുമെല്ലാം വ്യാപകമാവുകയും എല്ലാ വിഭാഗം ആളുകളിലേക്കും ഇതിന്റെ സ്വാധീനം എത്തുകയും ചെയ്തതോടെ പ്രാദേശികമായ ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾക്കും കൂടുതൽ പ്രചാരം ലഭിച്ചുതുടങ്ങി. എന്നാൽ, അപ്പോഴും അവികസിതമായ ഗതാഗത സൗകര്യങ്ങൾ ഇവിടേക്കുള്ള സഞ്ചാരികളുടെ ഒഴുക്കിന് തടസമായി നിൽക്കുന്നുണ്ട്. ഈ പ്രശ്നം ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ പദ്ധതിയിലൂടെ പരിഹരിക്കപ്പെടുമെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ. ഇതിന്റെ പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള പ്രവർത്തനമാണ് ഉടൻ ആരംഭിക്കുന്നത്.

ഇതുപ്രകാരം, വലിയ വാഹനങ്ങൾക്ക് കടന്നുപോകാൻ കഴിയാത്ത സ്ഥലങ്ങളിൽ ഉൾപ്പെടെ ഓട്ടോറിക്ഷകൾ സഞ്ചാരികൾക്ക് സഹായകമാകും. ഇതിനായി തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെടുന്ന കേന്ദ്രങ്ങളിലെല്ലാം പ്രത്യേക പരിശീലനം നേടിയ ഓട്ടോഡ്രൈവർമാരെ നിയോഗിക്കും. ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെടുന്ന ഓട്ടോറിക്ഷകളിൽ ക്യൂആർ കോഡും സംസ്ഥാന വിനോദസഞ്ചാരവകുപ്പിന്റെ ലോഗോയും പതിപ്പിക്കും. ഈ കോഡ് സ്കാൻ ചെയ്യുമ്പോൾ ആ പ്രദേശത്തെ എല്ലാ ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങളെക്കുറിച്ചുമുള്ള വിവരങ്ങൾ അറിയാൻ സാധിക്കും. ഇതുവരെയും വലിയ പ്രചാരം ലഭിക്കാത്ത പ്രാദേശിക വിനോദസഞ്ചാരസ്ഥലങ്ങൾക്കാവും ഇതിൽ മുൻഗണന. ഇതോടൊപ്പം ടൂറിസം വകുപ്പിന്റെ ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റിൽ ഓരോ സ്ഥലത്തും ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂറിസം പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായിട്ടുള്ള ഓട്ടോഡ്രൈവർമാരുടെ പേരും ഫോൺനമ്പറും രേഖപ്പെടുത്തും. ഇവരെ ബന്ധപ്പെട്ടാൽ സഞ്ചാരികൾ പറയുന്ന സ്ഥലത്ത് നിശ്ചിതസമയമാകുമ്പോൾ ഓട്ടോറിക്ഷയെത്തും. ഇതിൽ കയറി, നാട്ടിൻപുറത്തെ ചെറുപാതകളിലൂടെ യാത്രചെയ്ത് ടൂറിസ്റ്റുകൾക്ക് ലക്ഷ്യസ്ഥാനത്തെത്താം.

ഇപ്പോൾ തന്നെ ഓരോ ഉൾനാടൻ പ്രദേശങ്ങളിലെയും മുഖ്യമായ ഗതാഗതസംവിധാനം എന്നതിന് പുറമെ, ആ പ്രദേശത്തെ എല്ലാ വിനോദസഞ്ചാരസ്ഥലങ്ങളും അവയുടെ പ്രത്യേകതകളും അവിടുത്തെ കാലാവസ്ഥയും സവിശേഷതയും ന്യൂനതയുമെല്ലാം കൃത്യമായി വിനിമയം ചെയ്യപ്പെടുന്ന വിവരസ്രോതസ് കൂടിയാണ് ഓട്ടോറിക്ഷ ഡ്രൈവർമാർ. ഇവരെകൂടി ടൂറിസം വ്യവസായത്തിന്റെ ഭാഗമാക്കുന്നതിലൂടെ എല്ലാ ഉൾനാടൻ പ്രദേശങ്ങളിലേക്കും ധാരാളം സഞ്ചാരികളെ ആകർഷിക്കുന്നതിനും ഇതുവഴി കൂടുതൽ പണം വിനിമയം ചെയ്യപ്പെടാനുള്ള സാഹചര്യമൊരുക്കുന്നതിനും

സാധിക്കും. മാത്രവുമല്ല, ഇത്തരത്തിലുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ പ്രാദേശിക വിപണിയെ ഉത്തേജിപ്പിക്കാനും നമ്മുടെ വൈവിധ്യമാർന്ന ഗ്രാമീണജീവിതത്തെ രാജ്യാന്തരതലത്തിലേക്ക് ഉയർത്തി ടൂറിസം രംഗത്ത് പുതിയ കമ്പോളസാധ്യതകൾ സൃഷ്ടിക്കാൻ സഹായകമാവുമെന്നും വിലയിരുത്തലുണ്ട്.

ഓരോ ദേശത്തും നിലവിലുള്ള ഓട്ടോഡ്രൈവർമാരിൽനിന്നും തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെടുന്നവരെയാകും ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂറിന്റെ ഭാഗമാക്കുക. പദ്ധതിക്ക് തുടക്കം കുറിക്കുന്നതിന് മുൻപ് ഇവർക്ക് പ്രത്യേകമായ പരിശീലനവും ലഭ്യമാക്കും. ഓരോ ജില്ലയിലുമുള്ള ഡിടിപിസി (ഡിസ്ട്രിക്റ്റ് ടൂറിസം പ്രൊമോഷൻ കൗൺസിൽ) മുഖേനെയാണ് ഇവർക്ക് പരിശീലനം

നൽകുന്നത്. പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ പദ്ധതി നടപ്പാക്കുന്ന വയനാട് ജില്ലയിലെ വിവിധ പഞ്ചായത്തുകളിൽ നിന്നുള്ള നൂറു ഓട്ടോഡ്രൈവർമാർ ഇതിനകം തന്നെ ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായിക്കഴിഞ്ഞു. ഇവരിപ്പോൾ സേവനം നടത്തുന്ന സ്ഥലങ്ങളിൽതന്നെയാവും തുടർന്നും നിയോഗിക്കപ്പെടുക. ഓരോ സ്ഥലത്തുമുള്ള ടൂർ ഓപ്പറേറ്റർമാർ, ടൂറിസ്റ്റ് ഗൈഡുകൾ, റിസോർട്ടുകൾ, ഹോട്ടലുകൾ, ഹോംസ്റ്റേകൾ, പഞ്ചായത്ത് ടൂറിസം ഗൈഡൻസ് സെന്ററുകൾ എന്നിവിടങ്ങളിലൂടെയും ഇത്തരം ഓട്ടോറിക്ഷകൾ ബുക്ക് ചെയ്യാം.

ടൂറിസ്റ്റുകളുടെ എണ്ണത്തിൽ റെക്കോർഡ് നേട്ടം

സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിനോദസഞ്ചാരമേഖല ഇപ്പോൾ വലിയൊരു ചരിത്രനേട്ടത്തിലാണ്. ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ ഇവിടം സന്ദർശിക്കുന്ന ആഭ്യന്തരടൂറിസ്റ്റുകളുടെ എണ്ണം സർവ്വകാല റെക്കോർഡിൽ എത്തിയിരിക്കുന്നു. 2022-ൽ രാജ്യത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽനിന്നുമുള്ള 1.88 കോടി സഞ്ചാരികളാണ് കേരളം സന്ദർശിച്ചത്. ഇതിൽ അധികവും തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്നുള്ളവരാണ്. കോവിഡ്-19 രോഗവ്യാപനം പടർന്നുപിടിക്കുന്നതിന് മുൻപെത്തിയ 1,83,84,233 സഞ്ചാരികൾ ആയിരുന്നു ഇതിന് മുൻപുണ്ടായിരുന്ന ഉയർന്ന സംഖ്യ. എന്നാൽ 2022-ൽ അത് 1,88,67,414 ആയി ഉയർന്നു. നേരത്തെ ഉണ്ടായിരുന്ന ഉയർന്ന സംഖ്യയെക്കാൾ 2.63 ശതമാനം കൂടുതലാണിത്. തിരുവനന്തപുരം, പത്തനംതിട്ട, ആലപ്പുഴ, ഇടുക്കി, മലപ്പുറം, വയനാട് ജില്ലകളിലെല്ലാം ഇക്കാലത്ത് കൂടുതൽ സഞ്ചാരികളെത്തി. കോവിഡ് പ്രതിസന്ധിയെ ലോകം അതിജീവിക്കുന്നതിനൊപ്പം ധാരാളം വിദേശടൂറിസ്റ്റുകളും ഇവിടേക്ക് എത്തിത്തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.

ഇനിയങ്ങോട്ടുള്ള നാളുകളും കേരളത്തിന്റെ ടൂറിസംമേഖലയെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ശോഭനമാകുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷ. ന്യൂയോർക്ക് ടൈംസിന്റെ പുതിയ റിപ്പോർട്ട് പ്രകാരം ഈ വർഷം ലോകത്ത് കണ്ടിരിക്കേണ്ട 52 ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങളിൽ കേരളത്തെയും ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇന്ത്യയിൽനിന്നും കേരളം മാത്രമെ ഈ റിപ്പോർട്ടിൽ കടന്നുകൂടിയിട്ടുള്ളൂ. അതും മുൻഗണനാക്രമം അനുസരിച്ച് പതിമൂന്നാമതാണ് കേരളത്തിന്റെ സ്ഥാനം. രാജ്യാന്തര തലത്തിൽ പ്രശസ്തനായ ടൂറിസം ജേർണലിസ്റ്റ് പെയ്ജ് മക് ക്ലാനനാണ് ന്യൂയോർക്ക് ടൈംസിനായി കേരളത്തിലെത്തിയത്. വിദേശസഞ്ചാരികളെ ആകർഷിക്കാനുള്ള അംഗീകാരമായി ന്യൂയോർക്ക് ടൈംസിന്റെ റിപ്പോർട്ടിനെ വിനിയോഗിക്കാം.

ഇത്തവണത്തെ ബജറ്റിൽ നൽകിയിട്ടുള്ള പരിഗണനയും വിനോദസഞ്ചാരമേഖലയ്ക്ക് ഗുണകരമാകും. 362.15 കോടി രൂപയാണ് ടൂറിസം വികസനത്തിനായി നീക്കിവെച്ചിട്ടുള്ളത്. ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനസൗകര്യ വികസനത്തിനുള്ള 135.65 കോടി, അന്തർദ്ദേശീയ ടൂറിസം പ്രചാരണത്തിനായുള്ള 81 കോടി, ഉത്തരവാദിത്വ ടൂറിസം പദ്ധതിക്കായുള്ള 9.5 കോടി, കാരവൻ ടൂറിസത്തിനുള്ള 3.7 കോടി രൂപയുടെ സബ്സിഡി, റസ്റ്റ് ഹൗസുകളുടെയും ഗസ്റ്റ് ഹൗസുകളുടെയും യാത്രിനിവാസുകളുടെയുമെല്ലാം പുനരുദ്ധാരണത്തിനുള്ള 22 കോടി, കേരള ട്രാവൽ മാർട്ടിനുള്ള ഏഴുകോടി തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ഇതിൽ ഉൾപ്പെടും.

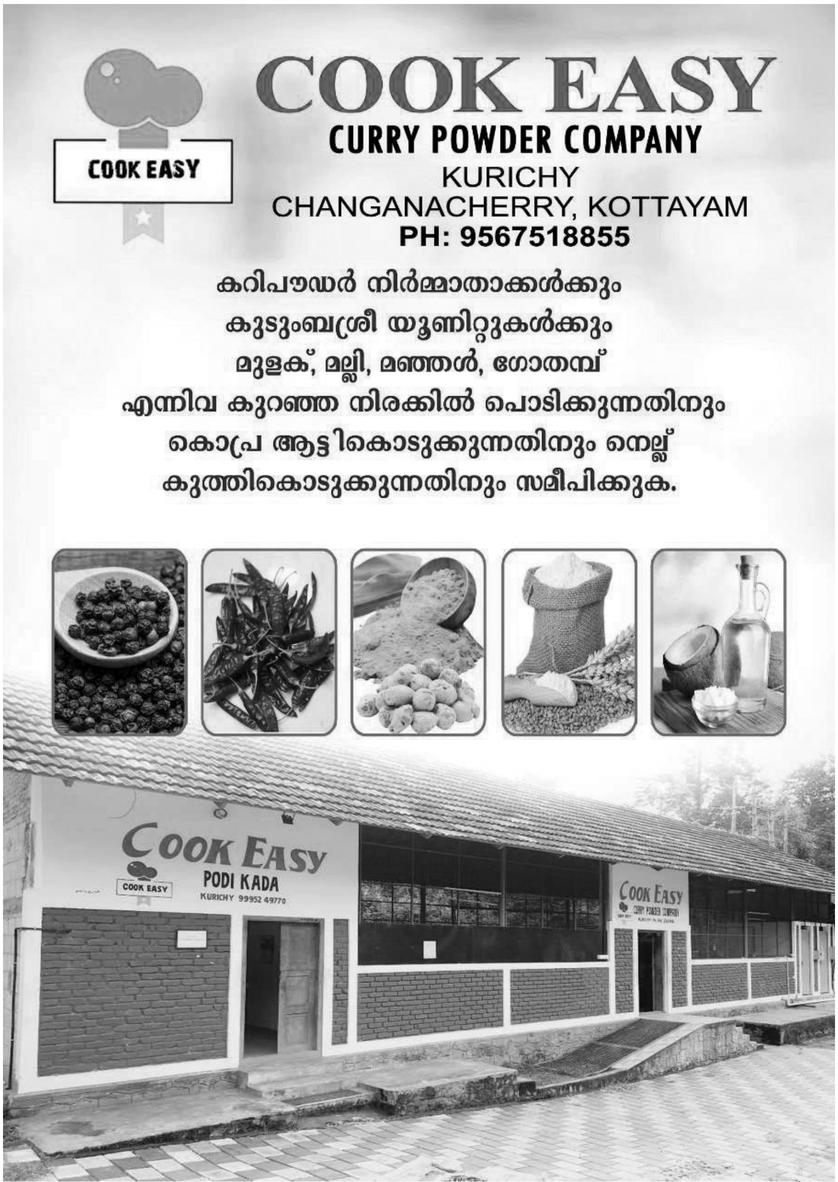
വിശാലമായ സമീപനം

സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിനോദസഞ്ചാരമേഖലയിൽ കൂടുതൽ വിശാലവും സമഗ്രവുമായ കാഴ്ചപ്പാടോടുകൂടിയാണ് ഇപ്പോൾ ടൂറിസംവകുപ്പ് വിവിധ പദ്ധതികൾ നടപ്പാക്കുന്നത്. പലപ്പോഴായി വിവിധ തലങ്ങളിൽ രൂപീകൃതമാകുന്ന വ്യത്യസ്തമായ പദ്ധതികൾ ഏതെങ്കിലുമൊരു ഘട്ടത്തിൽ മറ്റു പദ്ധതികൾക്ക് സഹായകമാവുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഇതിന് ഉദാഹരണമാണ് സംസ്ഥാനത്തെ എല്ലാ തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിലും ഓരോ വിനോദസഞ്ചാരകേന്ദ്രമെങ്കിലും വികസിപ്പിച്ചെടുക്കാനുള്ള പദ്ധതി. ഇതിലൂടെ ആയിരത്തിലധികം ചെറുതും വലുതുമായ പുതിയ ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങളാവും രൂപീകരിക്കപ്പെടുക. ഇത് ഒരുപക്ഷേ ഏറ്റവുമധികം

ബന്ധിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന മറ്റൊരു പദ്ധതി ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ ആയിരിക്കും. ഗ്രാമങ്ങളിലേക്ക് കൂടുതൽ ആഭ്യന്തരസഞ്ചാരികളും വിദേശടൂറിസ്റ്റുകളും എത്തിപ്പെടുമ്പോൾ എല്ലാ മേഖലയിൽ ഉള്ളവർക്കും ഇതിന്റെ നേട്ടം ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും.

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ വ്യവസായങ്ങളിൽ ഒന്നായതുകൊണ്ട് തന്നെ ടൂറിസംമേഖലയിൽ തെളിഞ്ഞുവരുന്ന എല്ലാ സാധ്യതകളും കേരളം വിനിയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. എല്ലാ തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിലും ഓരോ ടൂറിസ്റ്റ് കേന്ദ്രങ്ങൾ, ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ, സർവീസ്ഡ് വില്ല, സാഹിത്യ സർക്യൂട്ട് എന്നിവയെല്ലാം ഇതിന് ഉദാഹരണമാണ്. "ഗ്രാമീണതയ്ക്ക് ഊന്നൽ ലഭിക്കുന്ന ഇത്തരമൊരു സാധ്യത നമുക്കും കൂടുതൽ പ്രതീക്ഷ നൽകുന്നതാണ്. കടലും കായലും പുഴയും മലയും കാടും പാടവുമെല്ലാമുള്ള കേരളത്തിന് അതുകൊണ്ടുതന്നെ വൻനേട്ടം കൈവരിക്കാനും കഴിയും. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലുള്ള ഗ്രാമക്കൂട്ടായ്മകളുടെ പങ്കാളിത്തത്തോടുകൂടി പ്രാദേശികതലത്തിലുള്ള ഗ്രാമീണടൂറിസം വിപുലമാക്കാൻ ശ്രമിക്കാം. ഇതോടെ പഞ്ചനക്ഷത്രഹോട്ടലുകളുടെയും എയർകണ്ടീഷൻ കാറുകളുടെയും ഉടമസ്ഥർക്കുമാത്രം ലഭിച്ചിരുന്ന വരുമാനം ഇനിമുതൽ കർഷകരായ ഗ്രാമീണർക്കും കാളവണ്ടിക്കാർക്കുമെല്ലാം കിട്ടും,'' വില്ലേജ് ടൂറിസത്തിന് ഊന്നൽ നൽകി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഓപ്പറേറ്റർമാരിൽ ഒരാളായ മധു പറയുന്നു.

ഒരുകാലത്ത് ചില പ്രത്യേക സ്ഥലങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ച് മാത്രമുള്ള വിനോദസഞ്ചാര വികസനമാണ് നടന്നിരുന്നത്. ആലപ്പുഴയും കൊച്ചിയും കോവളവും മൂന്നാറും തേക്കടിയും ഉദാഹരണമാണ്. ഇവിടെ എത്തുന്ന ആഭ്യന്തരടൂറിസ്റ്റുകളും വിദേശസഞ്ചാരികളുമെല്ലാം വലിയ ഹോട്ടലുകളിൽ താമസിക്കുകയും ഏതാനും ദിവസങ്ങൾക്കുശേഷം മടങ്ങുകയുമാണ് ചെയ്തിരുന്നതെങ്കിൽ ഇപ്പോൾ സ്ഥിതി മാറി. ലോകമെമ്പാടുമുള്ള ടൂറിസം സംസ്കാരം ഗ്രാമങ്ങളിലേക്കും കടന്നെത്തിയിരിക്കുന്നു. ഉൾനാടൻ പ്രദേശങ്ങളിലെ വീടുകളിൽ താമസിക്കാനും അവരുടെ കൃഷിയിടങ്ങളിൽ ചുറ്റിനടക്കാനും അവിടെ പണിയെടുക്കാനും പുഴകളിൽ മത്സ്യബന്ധനം നടത്താനും നാട്ടിൻപുറത്തെ കലാരൂപങ്ങൾ കാണാനും ആഗ്രഹിക്കുന്നവർ ഇപ്പോഴുണ്ട്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഏതെങ്കിലും പ്രത്യേക സ്ഥലങ്ങൾ കേന്ദ്രീകരിച്ചുള്ള ടൂറിസം വികസനത്തിനും നയരൂപീകരണങ്ങൾക്കും അപ്പുറത്ത് കേരളത്തിന്റെ മുഴുവൻ ഭൂപ്രദേശവും മുന്നിൽ കണ്ടുകൊണ്ടുള്ള പദ്ധതികളാണ് രൂപീകരിക്കപ്പെടുന്നതും നടപ്പാക്കപ്പെടുന്നതും. ടുക്ക് ടുക്ക് ടൂർ അതിന്റെ ഏറ്റവും ഒടുവിലത്തെ ഉദാഹരണമാണെന്ന് മാത്രം.■



ഉരുളക്കിഴങ്ങിൽ നിന്ന് ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ്

ഡോ. ബൈജു നെടുങ്കേരി

കേരളീയരുടെ ഭക്ഷണ ക്രമത്തിലേക്ക് അന്യനാടുകളിൽ നിന്നുള്ള ഭക്ഷണങ്ങൾ വളരെ വേഗത്തിലാണ് ഇടം പിടിക്കുന്നത്.പുതിയ കാലഘട്ടത്തിന്റെ ചിഹ്നങ്ങളായി മാറിയ പല ഭക്ഷണങ്ങളും നമ്മുടെ നാട്ടിൻപുറങ്ങളിൽ പോലും ലഭ്യമാണ്.അന്താരാഷ്ട്ര ഭക്ഷണ ശൃംഖല കളുടെ വിൽപ്പന കേന്ദ്രങ്ങൾ പ്രധാന നഗരങ്ങളിൽ എല്ലാം തുറന്നിട്ടുണ്ട്. കുടുംബത്തോടൊപ്പം പുറത്ത് പോയി ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്ന ശീലം ഇന്ന് സർവസാധാരണമായി കഴിഞ്ഞു. കുട്ടികളും മുതിർന്നവരും ഒരു മേശക്ക് ചുറ്റുമിരുന്ന് വർത്തമാനം പറഞ്ഞ് ദീർഘനേരമെടുത്ത് ആസ്വദിച്ച് പല വിഭവങ്ങളും രുചിക്കുന്നു. ആധുനിക കാലത്തെ ഭക്ഷണങ്ങളാണ് ഓർഡർ ചെയ്യുന്നത് .ഇത്തരം ഭക്ഷണ ശൃംഖലകളിൽ വിളമ്പുന്ന പ്രധാന വിഭവമാണ് ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ്. കുട്ടികളും മുതിർന്നവരും ഒരുപോലെ ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു.

ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് – സാധ്യതകൾ

ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് ഇന്ന് മിക്കവാറും ഹോട്ടലുകളിലെയും റെസ്റ്റോറന്റുകളിലെയും മെനുവിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന വിഭവമാണ്. പുതിയതായി നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്ന ബ്രോസ്റ്റ് ചിക്കൻ സെന്ററുകൾക്കും ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് ആവശ്യമാണ്. ആവശ്യകതക്ക് അനുസരിച്ച് ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് നിർമ്മിച്ച് വിതരണം നടത്തുന്നത് അന്യ സംസ്ഥാനക്കാരാണ്. നമ്മുടെ നാട്ടിൽ തന്നെ ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് നിർമ്മിച്ച് വിപണനം നടത്തുന്നതിന് വലിയ സാധ്യതയുണ്ട്. അസംസ്കൃത വസ്തു നമ്മുടെ തൊട്ട് അയൽ സംസ്ഥാനമായ തമിഴ്നാട്ടിലെ ഊട്ടിയിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന ഉരുളക്കിഴങ്ങാണ് (ഊട്ടി കിഴങ്ങ്).

മാർക്കറ്റിങ്

ഹോട്ടലുകൾക്കും റസ്റ്റോറന്റുകൾക്കും ഫ്രൈഡ് ചിക്കൻ സെന്ററുകൾക്കും നേരിട്ട് വിപണനം നടത്താം. സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾക്കുള്ള വിൽപ്പന വിതരണക്കാർ വഴി ചെയ്യുന്നതാണ് ഗുണകരം. ശീതീകരിച്ച് സൂക്ഷിക്കുന്നതിനാൽ ശീതീകരണ സംവിധാനമുള്ള വിൽപ്പന കേന്ദ്രങ്ങളെ തിരഞ്ഞെടുത്ത് മാർക്കറ്റിങ് നടത്തേണ്ടതാണ്.

നിർമ്മാണ രീതി

ഉരുളക്കിഴങ്ങ് യന്ത്രസഹായത്തോടെ നന്നായി കഴുകി പുറമെയുള്ള അഴുക്ക് നീക്കം ചെയ്യും. തുടർന്ന് പീലർ യന്ത്രത്തിന്റെ സഹായത്തോടെ പുറംതോട് നീക്കം ചെയ്യും. പിന്നീട് സ്ലൈസർ ഉപയോഗിച്ച് ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസിന്റെ ആകൃതിയിൽ ഉരുളക്കിഴങ്ങിനെ മുറിച്ചെടുക്കും. പച്ച വെള്ളത്തിൽ കഴുകി ഡീഹൈഡ്രേറ്റർ ഉപയോഗിച്ച് ജലാംശം നീക്കം ചെയ്യും. തുടർന്ന് ബ്ലീച്ചിങ്ങിന് വിധേയമാക്കും. ഡ്രയർ ഉപയോഗിച്ച് ജലാംശം പൂർണ്ണമായി നീക്കം ചെയ്ത ശേഷം 20 മിനിറ്റ് സമയം കൊണ്ട് -20 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ തണുപ്പിക്കും. പാക്കുകളാക്കി ഫ്രീസറിൽ സൂക്ഷിക്കും. ശീതീകരിച്ച വണ്ടികളിലോ ഫ്രീസ് പാഡ് നിറച്ച ബോക്സുകളിലോ വിതരണം നടത്തും. വിൽപ്പനക്കാരും ഫ്രീസറിൽ തന്നെ സൂക്ഷിക്കും.

മൂലധന നിക്ഷേപം

പൊട്ടറ്റോ വാഷിംഗ്	70000
പൊട്ടറ്റോ പീലർ	40000
ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് സ്ലൈസർ	60000
ബ്ലീച്ചിങ് യന്ത്രം	150000
ഡീ വാട്ടറിങ് യന്ത്രം	60000
ഗ്രിപ്പ് ഫ്രീസർ	350000
പാക്കിങ് യന്ത്രം	35000
ആകെ	765000

വരവ് ചിലവ് കണക്ക്

പ്രതിദിനം 100 kg ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ചിലവ്

ഉരുളക്കിഴങ്ങ്	300 *40=12000
വേതനം	2000
ഇലക്ട്രിസിറ്റി	6000
പാക്കിങ് & ട്രാൻസ് പോർട്ടേഷൻ	1500
ആകെ	16500

വരവ്

പ്രതിദിനം 100 kg ഫ്രഞ്ച് ഫ്രൈസ് വിൽപ്പന നടത്തുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്നത്

1 kg MPP=	300.00
ഉല്പാദകന് ലഭിക്കുന്നത്=	230.00
ആകെ	230 *100 =23000

ലാഭം

23000–16500=	6500

ലൈസൻസ്– സബ്സിഡി

ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ, ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ലൈസൻസ് പാക്കേജിംഗ് ലൈസൻസ് ജി എസ് ടി എന്നിവ നേടി വ്യവസായം ആരംഭിക്കാം. പദ്ധതിക്ക് ആനുപാതികമായി വ്യവസായ വകുപ്പിൽ നിന്ന് സബ്സിഡി ലഭിക്കും. ■

സെൻഫെയർ ഇൻഡസ്ട്രീസ്

കൊല്ലം ജില്ലയിലെ ചവറ ബ്ലോക്കിലെ വടക്കും തലയിലാണ് ശ്രീ. നൗഷാദിന്റെ സംരംഭമായ സെൻഫെയർ ഇൻഡസ്ട്രീസ് എന്ന സ്ഥാപനം പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. 14 ലക്ഷത്തോളം രൂപ മുതൽമുടക്കിൽ ആരംഭിച്ച ഈ സ്ഥാപനം പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിയിട്ട് ഏകദേശം നാല് വർഷത്തോളമാകുന്നു. കഠിനാധ്വാനത്തിലൂടെ വിജയം കൈവരിക്കാൻ കഴിയും എന്നത് തെളിയിക്കുകയാണ്. എം. ബി. എ. ബിരുദധാരിയായ ഈ യുവ സംരംഭകൻ. പ്ലംബിംഗ് മേഖലയിൽ ഉപ യോഗിക്കുന്ന സോൾവെന്റ് സിമന്റ്, ഗ്യാസ്കറ്റ് ഷെല്ലാക്ക് എന്നിവയാണ് ഇവിടുത്തെ ഉൽപന്നങ്ങൾ. സ്വന്തം സ്ഥലത്തെ 120 ചതുരശ്ര അടി വലിപ്പമുള്ള കെട്ടിടത്തിൽ ആണ് ഈ സ്ഥാപനം പ്രവർ ത്തിക്കുന്നത്. ഏകദേശം നാല് ലക്ഷത്തോളം രൂപ വില വരുന്ന മിക്സിങ്ങ് മെഷീൻ ഫില്ലിംഗ് മെഷീൻ ഷെല്ലാക്ക് മിക്സിങ് മെഷീൻ ഇങ്ങനെ മൂന്ന് പ്രധാന മിഷ്യനുകൾ ആണ് സ്ഥാപനത്തിലുള്ളത്. സ്ഥാപത്തിലും ഫീൽഡ് തലത്തിലുമായി എട്ടോളം പേർ ഇവിടെ ജോലി ചെയ്തു വരുന്നു. കൂടാതെ ഭാര്യ റെജീന സ്ഥാപനത്തിലെ അക്കൗണ്ട് കാര്യങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നു.

പ്രവാസ ജീവിതം അവസാനിപ്പിച്ച് നാട്ടിൽ തിരിച്ചെത്തുമ്പോൾ സ്വന്തമായി ഒരു ബിസിനസ് ആരംഭിക്കുക എന്നതായിരുന്നു ശ്രീ. നൗഷാദിന്റെ ചിന്ത. വ്യാപാരം എന്നതിലുപരി ഉൽപന്ന നിർമാണം ആരംഭിക്കുക എന്നതായിരുന്നു ആഗ്രഹം. ഇതിനായി നിരവധി അന്വേഷണങ്ങൾ നടത്തുകയും ഒടുവിൽ പ്ലംബിംഗ് മേഖലയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന സോൾവെന്റ് നിർമാണം എന്ന ആശയത്തിലേക്ക് എത്തിച്ചേർന്നു. കിടമത്സരം കുറഞ്ഞ വിപണിയും, ഉയർന്ന ലാഭവിഹിതവും, കുറഞ്ഞ നിക്ഷേപത്തിൽ തുടങ്ങാം എന്നുള്ളതുമാണ് ശ്രീ. നൗഷാദിനെ ഈ സംരംഭം തുടങ്ങാൻ പ്രേരിപ്പിച്ചത്. ഇതൊരു കെമിക്കൽ മേഖല ആയതിനാൽ ഇത് സംബന്ധിച്ച് കൂടുതൽ അറിവ് നേടേണ്ടത് ആവശ്യമായിരുന്നു. ഇതിനായി ഗൂഗിൾ വഴിയും ധാരാളം കെമിസ്റ്റുകളുമായി ഒക്കെ സംസാരിച്ചതിൽ നിന്നും ഇതിനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളെ കുറിച്ച് ഒക്കെ മനസ്സിലാക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞു. സോൾവെന്റ് നിർമാണത്തിലെ പ്രധാന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ Cyclohexane, Acetone, Toulene, PVC Resin, THF തുടങ്ങിയവയാണ്. ഇവ പ്രത്യേകം അനുപാതത്തിൽ മിക്സ് ചെയ്തു വേണം ഉൽപന്നം നിർമ്മിക്കേണ്ടത്. പിന്നീട് ഒരു മിക്സിങ്ങ് ഫോർമുല വാങ്ങുന്നതിനായുള്ള ശ്രമം ആയിരുന്നു. ഏറെ ശ്രമത്തിനൊടുവിൽ വടക്കേ ഇന്ത്യയിലുള്ള ഒരു സ്വകാര്യ കമ്പനിയിൽ നിന്ന് ഒരു മിക്സിങ്ങ് ഫോർമുല വാങ്ങുവാൻ ശ്രീ. നൗഷാദിന് കഴിഞ്ഞു. എന്നാൽ അതൊരു അടിസ്ഥാന ഫോർമുല മാത്രമായിരുന്നു. നിലവിലുള്ള ഈ ഫോർമുലയിൽ

കെ. വൈ. നിഷാദ്

സെന്റ് ഫെയർ ഇൻഡസ്ട്രീസ്,
വടക്കുംതല. പി. ഒ
കരുനാഗപ്പള്ളി, ഫോൺ: 7907243349

പരീക്ഷണങ്ങളും നിരീക്ഷണങ്ങളും നടത്തി ഏകദേശം ഒരു വർഷത്തോളമുള്ള പരിശ്രമത്തിന്റെ ഫലമായി മികച്ച ഒരു ഫോർമുല വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുവാൻ ശ്രീ. നൗഷാദിന് കഴിഞ്ഞു. പ്ലംബിംഗ് മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്ക് അവരുടെ ആവശ്യത്തിന് അനുസരിച്ച് പെട്ടെന്ന് ഉറയ്ക്കുന്ന തരവും സാധാരണ തരവും ആയ രണ്ടിനം മികച്ച സോൾവന്റുകൾ നിർമ്മിച്ച വിപണിയിൽ ഇറക്കുന്നതിന് ശ്രീ. നൗഷാദിന് കഴിഞ്ഞു.

ഹാർഡ്‌വെയർ ഷോപ്പുകളും പ്ലംബിംഗ് ഇലക്ട്രിക് ഷോപ്പുകളും ആണ് പ്രധാന ഉപയോക്താക്കൾ. കൂടാതെ ഇന്ത്യാ മാർട്ട് മുതലായ ഓൺലൈൻ ഷോപ്പിംഗ് സൈറ്റുകൾ വഴിയും ഉൽപന്നങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ഇന്ത്യയുടെ മറ്റു ഭാഗങ്ങളിലേക്കും പ്രത്യേകിച്ച് മഹാരാഷ്ട്രയിലേക്കും ഒക്കെ കയറ്റി അയക്കുന്നതിലേക്കായി ഓർഡറുകൾ ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. കേരളത്തിൽ എല്ലായിടത്തും വിതരണക്കാർ ഉണ്ട്. കൂടാതെ ചിലയിടങ്ങളിൽ നേരിട്ടും വിതരണം ചെയ്യുന്നു. പവർ ബോണ്ട് എന്ന വ്യപാര നാമത്തിൽ ഇറങ്ങുന്ന ശ്രീ. നൗഷാദിന്റെ സോൾവന്റ് സിമന്റ് ഇന്ന് വിപണി കയ്യടക്കിക്കഴിഞ്ഞു.

കേരളത്തിൽ വ്യവസായങ്ങൾ തുടങ്ങുന്നതിന് അനുകൂലമായ സാഹചര്യമാണ് നിലവിലുള്ളത്. 14 ലക്ഷത്തോളം രൂപ മുതൽമുടക്കിലാണ് തന്റെ സ്ഥാപനം ആരംഭിച്ചത്. പി. എം. ഇ. ജി. പി. സ്കീമിൽ 35% സബ്സിഡി ലഭിക്കുകയും ചെയ്തു. വ്യവസായ വകുപ്പു വഴി നടത്തിയ 15 ദിവസത്തെ പരിശീലന പരിപാടി എന്നിലെ സംരംഭകനെ നല്ല രീതിയിൽ വളർത്തുന്നതിന് സഹായിച്ചുവെന്നും മുന്നോട്ടുള്ള പ്രയാണത്തിൽ വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ നിർദ്ദേശങ്ങളും സഹായവും കരുത്തു പകരുന്നതായും ശ്രീ. നൗഷാദ് പറഞ്ഞു. ■

PERUMALIL POLYMER INDUSTRIES

Kottayam - 28

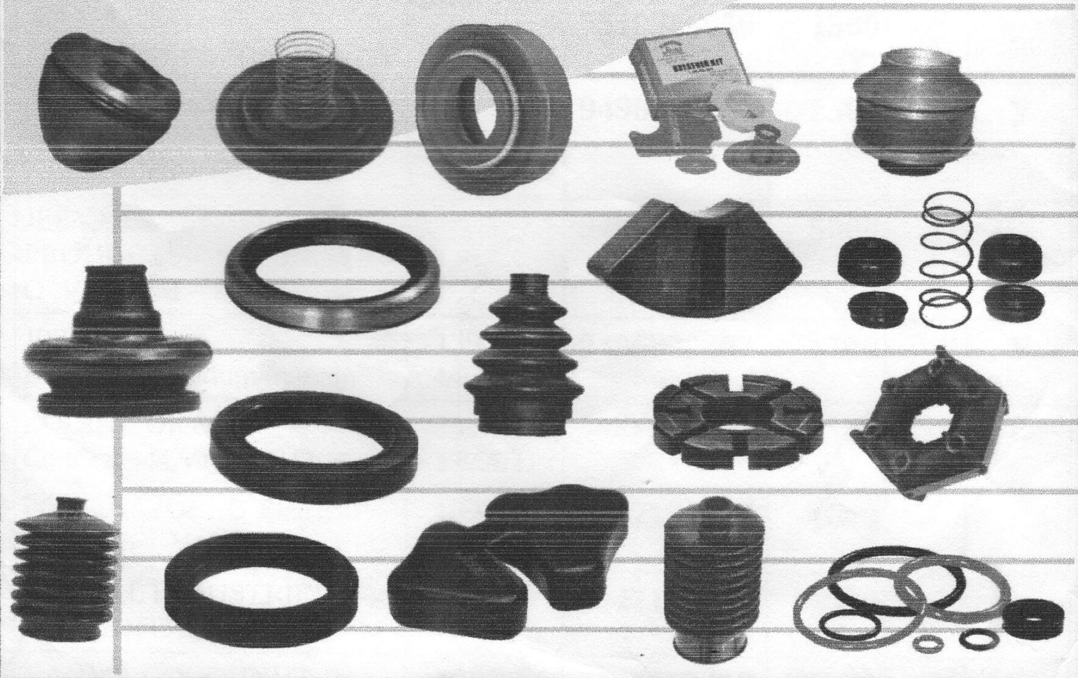
SPARE PARTS PRODUCTS ®

Jems

Quality Automotive Components
For 2 & 3 Wheeler

Specialist in:

Engine Foundation Rubber, Coupling Rubber,
Bellows, Oil Seals & O Rings, Damper Brackets,
Minor Kit TMC & Brake Cylinder Minor Kit,
Flap & Other Rubber Bushes,
And All 2 Wh. Damper Rubber & Fork Oil Seals.



ഓൺലൈൻ ഉൽപന്നങ്ങളും ബി. ഐ. എസ് പരിധിയിൽ

പാർവ്വതി. ആർ. നായർ

ഡിജിറ്റലൈസേഷന്റെ ഭാഗമായി വിപണിയും വിപണനവുമെല്ലാം ഓൺലൈനിലേക്കു മാറിയിരിയ്ക്കുന്നു. ഓൺലൈൻ വ്യാപാരം ദിനംപ്രതി ജനജീവിതത്തിലേക്ക് സ്വാധീനം വർദ്ധിപ്പിക്കുകയാണ്. വിപണി വിലയെക്കാൾ കുറവിൽ ഉൽപന്നങ്ങൾ വീട്ടുവാതിൽക്കൽ എത്തുമ്പോൾ പെട്രോളടിച്ച് ടോളും കൊടുത്ത് എന്തിനു ട്രാഫിക്കിൽ കുരുങ്ങണം. ഈ ചിന്താഗതിയാണ് ഓൺലൈൻ വ്യാപാരത്തിന്റെ വളർച്ചയുടെ പിന്നിലെ രസതന്ത്രം. ആദ്യകാലത്ത് ഓൺലൈൻ വിപണിയിൽ ചില ന്യൂനതകൾ ഉണ്ടായിരുന്നു. വിറ്റ സാധനം തിരിച്ചെടുക്കുന്ന സമ്പ്രദായം അന്നില്ല. ഹരിയാനയിലെ ഏതോ ഗലിയിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന ലതർ ചപ്പൽ പാറശ്ശാലയിലെ അതിർത്തി ഗ്രാമത്തിലെത്തുമ്പോൾ വാറു പൊട്ടുകയോ സോൾ ഇളകുകയോ ചെയ്താൽ സഹിക്കുകയേ നിവൃത്തിയുള്ളൂ. എന്നാൽ ഉപഭോക്തൃ സംരക്ഷണ നിയമവും കോടതികളും

കണ്ണുരുട്ടിയതോടെ ബൈബാക്ക് ഗ്യാരണ്ടി വന്നു.

മറ്റൊന്ന് നികുതി വകുപ്പിന്റെ കണ്ണിൽപ്പെടാതെയായിരുന്നു ആദ്യകാല വിപണനം. ഇവിടെയും സർക്കാർ പിടിമുറുക്കിയതോടെ ഓൺലൈൻ കച്ചവടക്കാർക്ക് വഴങ്ങേണ്ടി വന്നു. മൂന്നാമത്തെ പ്രശ്നമാണിപ്പോൾ പരിഹൃതമാകുന്നത്. ഓൺലൈൻ ഉൽപന്നങ്ങളെല്ലാം ഇനി ബി. ഐ. എസ് (ബ്യൂറോ ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ്) പരിധിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തപ്പെടും. ഇതു സംബന്ധിച്ച ഉത്തരവും പുറത്തിറങ്ങി.

കേന്ദ്ര ഭക്ഷ്യ, പൊതുവിതരണ, ഉപഭോക്തൃ മന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിലുള്ള ദേശീയ സംവിധാനമാണ് ബി. ഐ. എസ്. ഓൾഡ് ഡൽഹിയിലെ മനക് ഭവൻ ആസ്ഥാനമായി 1986 ഡിസംബർ 23 ന് പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ച ബി. ഐ. എസ് 2016 ലെ ബി. ഐ. എസ്. ആക്ട് പ്രകാരമാണ് നടപടിക്രമങ്ങളിലൂടെ മുന്നോട്ടു പോകുന്നത്. ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ നിശ്ചയിക്കൽ അതനുസരിച്ച് ഉൽപന്നങ്ങൾ പരിശോധിയ്ക്കാൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകൽ, പുതുക്കൽ റദ്ദാക്കൽ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ബി. ഐ. എസ് പരിധിയിൽ വരും. ഇതിലേയ്ക്ക് ദേശീയ തലത്തിലുള്ള നെറ്റ്‌വർക്ക് ആണ് ഓർഗനൈസേഷനുള്ളത്. ഹാൾമാർക്കിങ്ങ്, അനലൈസിങ്ങ്, ഐ. എസ്. ഐ .സർട്ടിഫിക്കേഷൻ, ക്വാളിറ്റി അഷ്വറൻസ്, കൺസ്യൂമർ എംപവർമെന്റ്, എക്കോമാർക്കിങ്ങ് തുടങ്ങി ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഗുണകരമായ എല്ലാ പ്രക്രിയകളും ബി ഐ എസ് ആണ് നിർവ്വഹിക്കുക.

"ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ നിശ്ചയിക്കൽ അതനുസരിച്ച് ഉൽപന്നങ്ങൾ പരിശോധിയ്ക്കാൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകൽ, പുതുക്കൽ റദ്ദാക്കൽ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ബി. ഐ. എസ് പരിധിയിൽ വരും."

വീണ്ടും നമുക്ക് ഓൺലൈൻ വിപണനത്തിലേക്കു മടങ്ങാം. ബ്രാൻഡഡ് ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് സദൃശമായ പലതും ഓൺലൈൻ പർച്ചേസറുടെ ഗ്യാലറിയിൽ സെർച്ചിങ്ങ് സമയത്ത് അണിനിരക്കാറുണ്ട്. ഇവയിൽ ക്ലിക്ക് ചെയ്യുമ്പോൾ അവയുടെ സ്പെസിഫിക്കേഷനും വിലയും എത്തും. പിന്നാലെ ഓർഡർ ചെയ്യാനുള്ള ആഹ്വാനവും വരും. ഇപ്ര

കാരം ഓർഡർ ചെയ്യപ്പെടുന്നവ ഡിസ്ട്രിബ്യൂട്ടർ അഥവാ സപ്ലയർ അനുവദിച്ച കാലപരിധിയ്ക്കുള്ളിൽ മാത്രമേ തൃപ്തികരമല്ലെങ്കിൽ മടക്കി അയയ്ക്കാനാവൂ. ഇവയുടെ സർവ്വീസ് പ്രൊവൈഡേഴ്സും ഉണ്ടാവില്ല. ക്വാളിറ്റിയുടെ പ്രശ്നവും സർവ്വീസ് എഗ്രിമെന്റില്ലായ്മ എന്ന പ്രശ്നവുമാണ് ഇവർ സർവ്വീസിങ്ങിനു തയ്യാറാകാത്തതിന്റെ കാരണമായി പറയുന്നത്. തന്മൂലം ഭൂരിഭാഗം പർച്ചേസേഴ്സും ഉൽപന്നമുപേക്ഷിക്കുകയോ ലോക്കൽ റിപ്പയറിങ്ങിനു നൽകുകയോ ചെയ്തെന്നു വരാം. സ്റ്റാന്റേർഡൈസേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റില്ലാത്ത ഉൽപന്നങ്ങളെല്ലാം ഉപഭോക്തൃ കോടതിയിൽ പോയാലും നഷ്ടപരിഹാരത്തിനു പരിഗണിയ്ക്കപ്പെടാതെ പോകും. ഇതു സംബന്ധിച്ചു നിരവധി പരാതികളാണ് ബി. ഐ. എസിനു ലഭിച്ചു കൊണ്ടിരിയ്ക്കുന്നത്.

ഓൺലൈൻ പർച്ചേസ് ലിസ്റ്റിൽപ്പെട്ട ഉൽപന്നങ്ങളും ഇനി കർശനമായ സ്റ്റാൻഡേർഡൈസേഷനു വിധേയമാകും. അല്ലാത്ത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നിർമാതാക്കളെ വിപണിയിൽ നിന്നു വിലക്കുകയോ നിലവാര പരിശോധനയ്ക്കു വിധേയമാകാൻ പ്രേരിപ്പിയ്ക്കുകയോ ചെയ്യാം. ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കുമ്പോൾ അതു സംബന്ധിച്ച വിവിധ തലത്തിലുള്ള പരീക്ഷണ നിരീക്ഷണങ്ങളുടെ വിലയിരുത്തലുമുണ്ടാകും. ഗുണമേന്മയിൽ അധിഷ്ഠിതമായി വിപണനം ചെയ്യുന്നവർക്ക് ഇത് സന്തോഷകരമാണ്. കാരണം കള്ളനാണയങ്ങൾ രംഗത്ത് നിന്ന് താനെ ഒഴിവാകും.

> "ഓൺലൈൻ പർച്ചേസ് ലിസ്റ്റിൽപ്പെട്ട ഉൽപന്നങ്ങളും ഇനി കർശനമായ സ്റ്റാൻഡേർഡൈസേഷനു വിധേയമാകും. അല്ലാത്ത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നിർമാതാക്കളെ വിപണിയിൽ നിന്നു വിലക്കുകയോ നിലവാര പരിശോധനയ്ക്കു വിധേയമാകാൻ പ്രേരിപ്പിയ്ക്കുകയോ ചെയ്യാം."

ഉപഭോക്താക്കൾക്കും ഇത് ഏറെ സ്വീകാര്യമാണ്. വിശ്വാസത്തോടെ പർച്ചേസ് നടത്താനാവും. ഒരു ദേശീയ ഏജൻസിയുടെ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ഉള്ളപ്പോൾ ഗുണമേന്മയിൽ വെള്ളം ചേർക്കാൻ ഒരു ഉല്പാദകനും തയ്യാറാവില്ല. ബ്രാൻഡഡ് കമ്പനിയുടേതെന്നു തോന്നിപ്പിയ്ക്കുന്ന ഡ്യൂപ്ലിക്കേറ്റുകളും

ഇനി ഓൺലൈനിൽ വിലസില്ല. പഴയ കേരളീയർ വിലയ്ക്കായിരുന്നു പ്രാധാന്യം കൊടുത്തത്. അന്നത്തെ ജീവിതസാഹചര്യം അപ്രകാരമായിരുന്നു താനും. അൽപം പിശുക്കുള്ള ഒരു തലമുറയായിരുന്നു അന്നത്തേത്. അതിനാലാണ് 'ഉരിയ കൊടുത്ത് ഊപ്പ വാങ്ങുന്നതിനെക്കാൾ നാഴി കൊടുത്ത് നല്ലത് വാങ്ങണം' എന്ന ചൊല്ലുണ്ടായത്. ഉരിയയും നാഴിയും പഴയ അളവുപകരണങ്ങളായിരുന്നു. നാഴിയുടെ പകുതിയാണ് ഉരിയ. ഊപ്പ എന്നാൽ ഗുണമേന്മ കുറഞ്ഞതെന്നു സാരം. ആ ഒരു കാലഘട്ടത്തിലും അനുഭവപാഠങ്ങളിൽ നിന്നും ഉതിർന്നു വീണ പഴഞ്ചൊല്ലിന് ഏറെ പ്രസക്തിയുണ്ടായിരുന്നു. ഇന്ന് ബ്രാന്റുകളുടെ കാലമാണ്. പണ്ടു നാം മാർക്കറ്റിങ്ങ് ഒരു വിഷയമായി പഠിയ്ക്കുമ്പോൾ വെള്ളം, ഉപ്പ്, പഞ്ചസാര, വെളിച്ചെണ്ണ, അരി, ഗോതമ്പുപൊടി, മൈദ, റവ, ആട്ട ഇവയൊക്കെ അതേ കമ്മോഡിറ്റിയിൽ ആയിരുന്നു അങ്ങാടികളിലെത്തിയിരുന്നത് (വെള്ളം അങ്ങാടിയിലേയില്ല). കടയ്ക്കു പുറത്ത് ഈർപ്പം പിടിച്ച ഉപ്പുപെട്ടിയിലായിരുന്നു ഉപ്പു നിറച്ചു വെയ്ക്കുന്നത്. ആ കാലമൊക്കെ മാറി. എല്ലാം വിവിധ ഉൽപാദകരുടെയോ, വിതരണക്കാരുടെയോ ലേബലിൽ ആണ് ചില്ലലമാരകളിൽ അതിമനോഹരമായി നിറച്ചു വെയ്ക്കുന്നത്. മൾട്ടി നാഷണൽ കമ്പനികളുടെ ശക്തമായ സ്വാധീനവും, പരസ്യ പ്രചാരണ പരിപാടികളും ഒപ്പം ജനങ്ങളുടെ അഭിരുചിയറിഞ്ഞുള്ള ഉൽപന്നശ്രേണിയുമാണ് രാജ്യത്ത് ബ്രാൻഡിങ്ങിന് കളമൊരുക്കിയത്. കൊച്ചു പേരുകളിൽ നല്ല ഉൽപന്നങ്ങൾ ഇറക്കിക്കൊണ്ടുള്ള വിപണനതന്ത്രമായിരുന്നു ഇവിടെ ക്ലിക്ക് ആയത്. അതോടൊപ്പം പരമ്പരാഗതമായി സത്പേരുണ്ടാക്കിയ തദ്ദേശീയമായ സ്ഥാപനങ്ങളും ജനമനസ്സിൽ ഇടം നേടി. ഇവയ്ക്കൊക്കെ പകരം നിൽക്കാൻ പരസ്യതന്ത്രങ്ങൾ ഇറക്കിയെങ്കിലും അവ ഉദ്ദേശിച്ച ഫലം കാണാതെ പോയി. നിരവധി ഉൽപന്നങ്ങളും കമ്പനികളും ഉദാഹരണമായി ചൂണ്ടിക്കാണിയ്ക്കാനുണ്ടെങ്കിലും പ്രബുദ്ധരായ വായനക്കാർക്ക് അവയുടെയൊന്നും പേരു പറയാതെ തന്നെ കാര്യങ്ങൾ ഗ്രഹിയ്ക്കാനാകും. ഇവയുടെയൊക്കെ പേരിനോടു സാമ്യമുള്ള ഓൺലൈൻ ഉൽപന്നങ്ങളെല്ലാം ഇനി തിരശ്ശീലയ്ക്കു പിന്നിലേയ്ക്കു വലിയും.

കേരളത്തിലെ സംരംഭകരും ശ്രദ്ധിയ്ക്കുക. ഓൺലൈൻ വിപണിയിലേയ്ക്കു ചുവടു വെയ്ക്കുന്നവർ ബി. ഐ. എസ് മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഹൃദിസ്ഥമാക്കുക. അതനുസരിച്ച് കരുക്കൾ നീക്കുക. ഗുണമേന്മ, അതിൽ വിട്ടുവീഴ്ചയില്ലെങ്കിൽ ഉൽപന്നം ഇന്നല്ലെങ്കിൽ നാളെ ക്ലിക്ക് ആകും. ഉറപ്പ് ■

www.nirakoottu.in
8089505200
Goodness of Nature
100% PURE & NATURAL
TRADITIONAL Kerala BREAKFAST
Nirakoottu
രുചിയുടെ കലവറ!
പുട്ട്
പൊടി പൊടിക്കും
നിറക്കൂട്ട്
ആണെങ്കി
Nirakoottu Chemba Puttu Podi
Nirakoottu Steam Puttu Podi
Nirakoottu Wheat Puttu Podi
മൃദുലമായ തനി നാടൻ
സ്റ്റീംഡ് പുട്ടുപൊടി
Chakki Fresh Atta
Chilli Powder
Chicken Masala
Appam Idiyappam Podi
Idiyappam Pathiri Podi
Manufactured & Marketed By
Kairali Food Trading and Company
Kottamam, Parasuvaikkal,
Neyyattinkara, Thiruvananthapuram.
PIN 695 508
Tel: 0471-2231189
E-mail: mail@nirakoottu.in

Volume 55 Issue 6
March 2023

Vyavasaya Keralam
MONTHLY

₹ 30
Date of publication-
2nd March 2023

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.