

October 2021  
Volume 54 Issue 1

VYAVASAYA KERALAM

# വ്യവസായ കേരളം

സംസ്ഥാന വ്യവസായവാണിജ്യ വകുപ്പ് പ്രസിദ്ധീകരണം



# വളരുന്ന

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വിപണി



# **HIGHRANGE COLD CHAIN SOLUTIONS**

Complete solutions provider for all your refrigerated food storage. We provide refrigerated storage for both bulk and palletised material, at temperatures between +10C to -24C.

Contact Details :  
Phone : 7799261911  
email : [highrangepcoldchain@gmail.com](mailto:highrangepcoldchain@gmail.com)

# ഉള്ളടക്കം



- 6 **പ്രചോദനം**  
 സംരംഭക വഴിയിലെ ഉത്തേജക മന്ത്രം  
 ആഷിക്. കെ. പി
- 11 **വളരുന്ന**  
 ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വിപണി  
 എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്
- 16 **ഉപജീവന**  
 സംരംഭങ്ങളിലെ വിജയ മാതൃകകൾ  
 ഡോ. ബൈജു നെടുങ്കേരി
- 20 **കപ്പലണ്ടി മിറായി, എള്ള് മിറായി**  
 എളുപ്പം ചെയ്യാം; മികച്ച വരുമാനവും നേടാം  
 റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ
- 23 **ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ രംഗം**  
 മാറ്റത്തിന്റെ പാതയിൽ  
 ലോറൻസ് മാത്യു
- 28 **കോടികളുടെ വിറ്റുവരവുമായി**  
 മറയൂരിലെ ചില്ല  
 മനോജ് മാതിരപ്പള്ളി
- 34 **അരുമലോകം വരുമാനലോകം**  
 ഡോ. ഡി.ഷൈൻകുമാർ
- 38 **ചെവുരിലെ ഫർണീച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ**  
 കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്റർ;  
 സംരംഭകത്വത്തിന്റെ  
 സവിശേഷ ചുവടുവെയ്പ്പ്  
 ബിനോയ് ജോർജ്. പി.
- 42 **ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിൽ**  
 ഡോ. രചീന്ദ്രൻ. വി
- 45 **എങ്ങനെ ഒരു കമ്പനി തുടങ്ങാം**  
 അഡ്വ. കെ. വൈ. സുധീന്ദ്രൻ



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

എഡിറ്റർ  
ബൈജു ആർ.എസ്.

കവർ, ഡിസൈൻ & ലേഔട്ട്  
ദീപക് മൗത്താട്ടിൽ

ടെക്സ്റ്റ് സെറ്റിംഗ്  
പി. അഭിലാഷ്

എഡിറ്റോറിയൽ ഓഫീസ്  
വ്യവസായകേരളം  
ഡോക്യുമെന്റേഷൻ സെന്റർ  
ഡി.എ.സി. ബിൽഡിങ്ങ്  
വെള്ളയമ്പലം  
തിരുവനന്തപുരം - 695 033

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

- പ്രതിനിധികൾ-
- തിരുവനന്തപുരം : എൻ.സി. അനിൽകുമാർ
  - കൊല്ലം : റഹ്മാൻ ആർ.
  - പത്തനംതിട്ട: ടി. ഷാജി
  - ആലപ്പുഴ : സുരേഷ്കുമാർ ആർ.
  - കോട്ടയം : മോഹൻ മാത്യു
  - ഇടുക്കി : മനു വിശ്വനാഥ്
  - എറണാകുളം : കെ.പി. അടിയന്തിരം
  - തൃശൂർ : റഹ്മാൻ എ.കെ.
  - പാലക്കാട് : തോമസ് ചാക്കോ
  - മലപ്പുറം : കാര്യം എം.
  - കോഴിക്കോട് : കെ. രാധാകൃഷ്ണൻ
  - വയനാട് : അനീൽകുമാർ
  - കണ്ണൂർ : മനോജ് പി.കെ.
  - കാസർഗോഡ് : രാധാകൃഷ്ണൻ നായർ

അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ട്  
ലിപിൻ റോയി എൽ.ഡി.  
സിന്ധ്യ എസ്.,  
ക്ലാരമ്മ ജെയിംസ്,  
അനിത എസ്.,  
സംസം എസ്.,  
ജെഹേഴ്സൺ സെബാസ്റ്റ്യൻ  
വേണി. വൈ.  
രാമകൃഷ്ണൻ എഴുത്തച്ഛൻ

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ  
സർക്കാരിന്റേതായിരിക്കണമെന്നല്ല  
അവയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം  
ലേഖകർക്ക് മാത്രമാണ്.

## ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ രംഗത്ത് സമൂല മാറ്റത്തിന് നാനി കുറിയ്ക്കാൻ PMFME സ്കീം

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ മേഖലയിലെ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട യൂണിറ്റുകൾ പലതും അസംഘടിത മേഖലയിലാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. തൊഴിൽ നൽകുന്നതിൽ മുന്പന്തിയിൽ നിൽക്കുന്ന ഈ മേഖലയിൽ സ്ത്രീ തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണം കൂടുതലാണ്. ഇങ്ങനെയുള്ള സംരംഭങ്ങളിൽ നല്ലൊരു ശതമാനവും കുടുംബ സംരംഭങ്ങളാണ്. മാത്രമല്ല അവ കൂടുതലും ഗ്രാമങ്ങളിലാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ ഇത്തരം സംരംഭങ്ങളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക എന്നത് സർക്കാരിന്റെ ഉത്തരവാദിത്വമാണ്.

സ്വയം സഹായ സംഘങ്ങൾക്കും സഹകരണ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകൾക്കും മൈക്രോ യൂണിറ്റുകൾക്കും സാങ്കേതികമായും സാമ്പത്തികമായും വേണ്ട സഹായങ്ങൾ നൽകി വിതരണ ശൃംഖലയുടെ (Supply Chain) മുഖ്യധാരയിലേക്ക് കൊണ്ടുവരാനാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. അതിനായി അവയ്ക്ക് വേണ്ട പൊതു സൗകര്യ (Common facility) കേന്ദ്രങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുകയും, അവിടെ ഉല്പന്നങ്ങൾ ശേഖരിച്ചു വയ്ക്കുന്നതിനും, പാക്ക് (Pack) ചെയ്യുന്നതിനും വിപണനം നടത്തുന്നതിനും വേണ്ട സജ്ജീകരണങ്ങൾ ഒരുക്കേണ്ടതുണ്ട്.

2020-2021 മുതൽ 2021-2025 വരെയുള്ള അഞ്ചുവർഷക്കാലയളവിൽ നടപ്പിലാക്കേണ്ട പദ്ധതിയുടെ അടങ്കൽ തുക പതിനായിരം കോടി രൂപയാണ് എന്ന് കേന്ദ്ര ഗവണ്മെന്റ് പ്രഖ്യാപിച്ചിട്ടുണ്ട്. 60:40 എന്ന അനുപാതത്തിൽ കേന്ദ്ര- സംസ്ഥാന ഗവണ്മെന്റുകൾ ചെലവുകൾ പങ്കിടുന്നുണ്ട്. സംസ്ഥാന ഗവണ്മെന്റ് ഈ പദ്ധതിയുടെ എസ്റ്റിമേറ്റഡ് പ്രോജക്ട് കോസ്റ്റായ 11,25,00,000/ രൂപയ്ക്ക് ഭരണാനുമതി നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിൽ കേന്ദ്ര ഗവണ്മെന്റ് വിഹിതം 6,75,00,000/- രൂപയും സംസ്ഥാനത്തിന്റേത് 4,50,00,000/- രൂപയും ആണ്. ഈ പദ്ധതി കാര്യക്ഷമമായി നടപ്പാക്കുന്നതിന് ഒരു ജില്ല ഒരു ഉൽപന്നം (ODOP) എന്ന സമീപനമാണ് സ്വീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. അങ്ങനെ ആയാൽ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ സംഭരണവും അവയെ മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ ആക്കി മാറ്റുന്നതിനും വേണ്ട പൊതു സൗകര്യ കേന്ദ്രത്തിന്റെ (Common Facility Centre) സജ്ജീകരണവും കൂടുതൽ സുഗമമാകുകയും ഉൽപന്നങ്ങൾ ബ്രാൻഡ് ചെയ്ത് വിപണനം നടത്തുന്നതിന് സൗകര്യമുണ്ടാകുകയും ചെയ്യും.

അഞ്ചു വർഷം കൊണ്ട് പദ്ധതി പൂർത്തിയാകുമ്പോൾ കാർഷിക മേഖലയിൽ മുന്നേറ്റമുണ്ടാകാവുക തന്നെ ചെയ്യും എന്ന കാര്യത്തിൽ സംശയമില്ല. കർഷകരുടെ വിളകൾക്ക് മികച്ച വിലയും ഉൽപാദനമേഖലയിൽ കൂടുതൽ തൊഴിലവസരവും സൃഷ്ടിക്കപ്പെടും എന്നത് ഏറെ സന്തോഷമുള്ള കാര്യമാണ്.

ഒപ്പ്  
ചീഫ് എഡിറ്റർ



ശ്രീ. പി. രാജീവ്

വ്യവസായം, വാണിജ്യം, നിയമം, കയർ വകുപ്പ് മന്ത്രി

## പരാതി പരിഹാരം: കേരളം സൃഷ്ടിക്കുന്ന മാതൃക

**വ്യ**വസായ സംരംഭകരുടെ പരാതികൾ സമയബന്ധിതമായി പരിഹരിക്കാൻ നിയമപരിരക്ഷയുള്ള പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം സംസ്ഥാനത്ത് ഓർഡിനൻസിലൂടെ നിലവിൽ വന്നതോടെ നിക്ഷേപസൗഹൃദ സംസ്ഥാനം എന്ന നിലയിൽ കേരളം വലിയൊരു മുന്നേറ്റം കൂടി കൈവരിച്ചിരിക്കുകയാണ്. പുതിയ വ്യവസായം ആരംഭിക്കൽ, നടത്തിപ്പ്, അനുബന്ധ പ്രശ്നങ്ങൾ എന്നിവ പരിഹരിക്കാനുള്ള നിയമപരമായ, സിവിൽ കോടതി അധികാരങ്ങളുള്ള സംവിധാനമാണ് പ്രാബല്യത്തിൽ വന്നിരിക്കുന്നത്.

ഇതുപ്രകാരം, അഞ്ചു കോടിവരെ മുതൽ മുടക്കുള്ള വ്യവസായങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരാതികൾ ജില്ലാ കലക്ടർ ചെയർമാനായ ജില്ലാതല സമിതി പരിഗണിക്കും. ജില്ലാകലക്ടർ, ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ, നഗരകാര്യ റീജ്യനൽ ഡയറക്ടർ, പഞ്ചായത്ത് ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, ജില്ലാ ലേബർ ഓഫീസർ, മലിനീകരണ നിയന്ത്രണ ബോർഡ് ജില്ലാ ഓഫീസർ, കെ.എസ്.ഇ.ബി ഡെപ്യൂട്ടി ചീഫ് എഞ്ചിനീയർ, കലക്ടർ നാമനിർദ്ദേശം ചെയ്യുന്ന ജില്ലാതല ഉദ്യോഗസ്ഥർ എന്നിവരാണ് ജില്ലാ പരാതി പരിഹാര സമിതി അംഗങ്ങൾ. പരാതി ലഭിച്ച് അഞ്ച് ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ജില്ലാതല സമിതി റിപ്പോർട്ട് ആവശ്യപ്പെടുകയും ഏഴ് ദിവസത്തിനകം ബന്ധപ്പെട്ട ഉദ്യോഗസ്ഥൻ റിപ്പോർട്ട് നൽകുകയും വേണം. ജില്ലാതല സമിതിയ്ക്ക് 30 ദിവസത്തിനകം തീർപ്പുണ്ടാക്കാനായില്ലെങ്കിൽ സംസ്ഥാന തല സമിതിയ്ക്ക് അപ്പീൽ നൽകാം. ഓരോ മാസവും ആദ്യ പ്രവൃത്തി ദിവസം സമിതി യോഗം ചേരും. അഞ്ച് കോടിയ്ക്ക് മുകളിൽ മൂലധന നിക്ഷേപമുള്ള വ്യവസായങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരാതികൾ സംസ്ഥാന തല സമിതിയ്ക്ക് നേരിട്ട് നൽകാം.

വ്യവസായ വകുപ്പിലെ നിക്ഷേപം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കൽ ചുമതലയുള്ള സെക്രട്ടറി, തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ വകുപ്പ് സെക്രട്ടറി, നിയമ സെക്രട്ടറി, സർക്കാർ പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി, ലാൻഡ് റവന്യൂ കമ്മീഷണർ, ലേബർ കമ്മീഷണർ, കെ.എസ്.ഇ.ബി ചെയർമാൻ, സംസ്ഥാന മലിനീകരണ നിയന്ത്രണ ബോർഡ് ചെയർമാൻ, ഫാക്ടറികളും ബോയിലറുകളും വകുപ്പ് ഡയറക്ടർ, വ്യവസായ ഡയറക്ടർ, ചെയർമാൻ നാമനിർദ്ദേശം ചെയ്യുന്ന വകുപ്പ് സെക്രട്ടറിയോ ഡയറക്ടറോ എന്നിവരാണ് സംസ്ഥാന തല സമിതി അംഗങ്ങൾ. ചെയർമാനെയും കൺവീനറെയും സർക്കാർ തീരുമാനിക്കും.

സംസ്ഥാന തല സമിതിയ്ക്ക് ലഭിക്കുന്ന പരാതികളും 30 ദിവസത്തിനകം തീർപ്പാക്കണമെന്നാണ് നിബന്ധന. 15 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ തീരുമാനം നടപ്പാക്കുന്നതിൽ വീഴ്ച വരുത്തുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് ഒരു ദിവസത്തിന് 250 രൂപ എന്ന നിരക്കിൽ 10000 രൂപയിൽ കവിയാത്ത പിഴ ചുമത്തും. വകുപ്പ് തല നടപടിയ്ക്കും ശുപാർശ ചെയ്യും. സിവിൽ കോടതിയിൽ നിക്ഷിപ്തമായ അധികാരം നിയമപരിരക്ഷയുള്ള പരാതി പരിഹാര സംവിധാനത്തിനുള്ളതിനാൽ രേഖകൾ, പ്രമാണങ്ങൾ കണ്ടെത്തുന്നതിനും തെളിവുകൾ ശേഖരിക്കുന്നതിനും സാക്ഷികളെ വിസ്തരിക്കുന്നതിനും സാധിക്കും.

സംസ്ഥാനത്ത് വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾ ശക്തിപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള ഏറ്റവും നിർണായകമായ നടപടിയാണിത്. സംരംഭകത്വം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സർക്കാർ അവിരാമം തുടരുന്നെന്ന് കൂടിയാണ് ഇത് വ്യക്തമാക്കുന്നത്. കൂടുതൽ നിക്ഷേപം ഇതിലൂടെ സംസ്ഥാനത്ത് ഉണ്ടാവുമെന്നതിൽ തർക്കമില്ല.



# പ്രചോദനം

## സംരംഭക വഴിയിലെ ഉത്തേജക മന്ത്രം



**എ**ത്രയോ പണം മുടക്കി തുടങ്ങിയതാണിത്. വലിയ പ്രതീക്ഷയോടെ. നല്ല സാധ്യതയുമുണ്ട്. ഇപ്പോൾ പോലെ ജീവനക്കാരാണിത്. പക്ഷെ എന്താ ചെയ്യുക, എല്ലാ ഞാൻ തന്നെ ചെയ്യണം. എവിടെയെങ്കിലും എന്റെ കണ്ണൊന്നു പതിഞ്ഞില്ലെങ്കിൽ എല്ലാം കൂളമാവും. എല്ലാവരും യന്ത്രങ്ങളെപ്പോലെയാണ്. ഞാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്നതുപോലെ, സ്വപ്നം കാണുന്നതുപോലെ എന്തുകൊണ്ടാണിവർ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. സ്ഥാപനം വളർന്നാൽ അവർക്കും ഗുണമല്ലേ.

മിക്ക സംരംഭകരും പങ്കുവയ്ക്കുന്ന ആവലാതി കളാണിതൊക്കെ. എന്തുകൊണ്ടാണ് പലപ്പോഴും സംരംഭകന്റെ അതേ ഊർജത്തോടെ, ആവേശത്തോടെ, ആത്മാർത്ഥതയോടെ, കരുതലോടെ മറ്റു തൊഴിലാളികൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ആലോചിച്ചിട്ടുണ്ടോ. സംരംഭകനും ജീവനക്കാരും ഒരേ തലത്തിൽ ഒരേമനസ്സിൽ പ്രവർത്തിച്ചാലോ? സംരംഭം നൂറു മേനി ഫലമുണ്ടാക്കുമെന്നുറപ്പ്. എന്താണ് ഇങ്ങനെയൊന്നുള്ള മാർഗ്ഗം. ഒരുചെറിയ സംഭവം പറയാം. ഒരാൾ തന്റെ പത്തു വയസ്സുള്ള

വ്യവസായ കേരളം

മകനോടൊപ്പം ഒരു പശുവിനെയും കുട്ടിയെയും വാങ്ങി വീട്ടിലേക്കു നടക്കുകയാണ്. കുറച്ചു കഴിഞ്ഞപ്പോൾ പശു നടക്കുന്നില്ല. പശു നടക്കാത്തപ്പോൾ കുട്ടിയും നടക്കുന്നില്ല. എത്ര ശക്തിയോടെ കയറിൽ പിടിച്ചു വലിച്ചിട്ടും പശു കറങ്ങുകയല്ലാതെ ഒരടി നീങ്ങുന്നില്ല. അച്ഛൻ മകനോട് പിന്നിൽ നിന്ന് തള്ളാൻ പറഞ്ഞു. തല്ലി നോക്കി. ഒരു രക്ഷയുമില്ല. അച്ഛൻ വിയർത്തുനിൽക്കുമ്പോൾ മകനൊരാശയം തോന്നി. ഇത്തിരി പച്ച പുല്ലു പറിച്ചെടുത്തു പശുവിന്റെ മുന്നിലേക്ക് കാണിച്ചു. പശു അത് കിട്ടാൻ വേണ്ടി അവന്റെയടുത്തേക്കു നടന്നു. പശു നടന്നപ്പോൾ കുട്ടിയും നടന്നു. തല്ലേണ്ട, തള്ളേണ്ട, വിയർക്കേണ്ട. അങ്ങിനെ അവർ അനായാസമായി വീട്ടിലെത്തി. സംഗതി പിടികിട്ടിയോ. ഇതാണ് പ്രചോദനം എന്ന മനശാസ്ത്രം. നിങ്ങൾ എന്തു കരുതുന്നു, എന്നതും എങ്ങിനെ മുന്നേറി സംരംഭം വിജയത്തിലെത്തിക്കണമെന്നുള്ളതും നിങ്ങളുടെ ആവശ്യമാണ്. ജീവനക്കാരുടേതല്ല. അവരുടെ ആവശ്യം വേറൊന്നായിരിക്കും. അതുകിട്ടിയാലെ, അല്ലെങ്കിൽ സാധൂകരിക്കാൻ കഴിയുമെന്ന തോന്നൽ ഉണ്ടാവുമ്പോഴേ അവർ ആത്മാർത്ഥമായി പ്രവർത്തിക്കും.

ആവശ്യങ്ങളാണ് പ്രചോദനത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനം എന്ന് അറിയുക. ലോക പ്രശസ്ത മനശ്ശാസ്ത്രജ്ഞനും അവശ്യശ്രേണീ സിദ്ധാന്തത്തിന്റെ ഉപജ്ഞാതാവുമായ അബ്രഹാം മാസ്ലോയുടെ പുസ്തകത്തിൽ പറയുന്ന ഒരു വാചകമുണ്ട്. തലമുടി വളരാൻ പ്രചോദനമാവശ്യമില്ല, എന്നാൽ അത് ഏത് രീതിയിൽ ആവണമെന്നു പ്രചോദനം കൊണ്ടേ കഴിയൂ.

### ആവശ്യങ്ങളാണ് ജീവനുള്ള എല്ലാവരുടെയും മുന്നോട്ടുള്ള പ്രയാണങ്ങൾക്കടിസ്ഥാനം.

നിങ്ങൾക്കൊരു ആവശ്യം അടിയന്തിരമായി നിറവേറ്റാനുണ്ടെന്നു കരുതുക. അത് നിങ്ങൾക്ക് വല്ലാത്ത അസ്വസ്ഥത ഉണ്ടാക്കും. പിന്നെ നിങ്ങളുടെ വാക്കും ചിന്തയും ഒക്കെ അതിൽ ഊന്നിയിരിക്കും. എവിടെപ്പോയാലും നിങ്ങൾ അതുതന്നെ അന്വേഷിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കും. അന്വേഷണാത്മക സ്വഭാവം (Search Behaviour) എന്നാണിതിനെ വിശേഷിപ്പിക്കുക. അതിൽത്തന്നെ നാം കറങ്ങിക്കൊണ്ടിരിക്കും. ആവശ്യം സാക്ഷാത്കരിച്ചാലോ.

തല്ലേണ്ട, തള്ളേണ്ട, വിയർക്കേണ്ട. അങ്ങിനെ അവർ അനായാസമായി വീട്ടിലെത്തി. സംഗതി പിടികിട്ടിയോ. ഇതാണ് പ്രചോദനം എന്ന മനശാസ്ത്രം. നിങ്ങൾ എന്തു കരുതുന്നു, എന്നതും എങ്ങിനെ മുന്നേറി സംരംഭം വിജയത്തിലെത്തിക്കണമെന്നുള്ളതും നിങ്ങളുടെ ആവശ്യമാണ്. ജീവനക്കാരുടേതല്ല. അവരുടെ ആവശ്യം വേറൊന്നായിരിക്കും. അതുകിട്ടിയാലെ, അല്ലെങ്കിൽ സാധൂകരിക്കാൻ കഴിയുമെന്ന തോന്നൽ ഉണ്ടാവുമ്പോഴേ അവർ ആത്മാർത്ഥമായി പ്രവർത്തിക്കും. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ഉപദേശമോ, നിർദ്ദേശമോ, ഘോര ശകാരമോ നടത്തി സമയം കളയുന്നതിന് പകരം പ്രചോദനമെന്ന രീതി പ്രാവർത്തികമാക്കുക.

അതുകൊണ്ടു തന്നെ ഉപദേശമോ, നിർദ്ദേശമോ, ഘോര ശകാരമോ നടത്തി സമയം കളയുന്നതിന് പകരം പ്രചോദനമെന്ന രീതി പ്രാവർത്തികമാക്കുക. വളരെ അനായാസമായി നിങ്ങൾക്ക് മറ്റുള്ളവരിലൂടെ ലക്ഷ്യം പൂർത്തീകരിക്കാൻ കഴിയും. എന്താണ് പ്രചോദനം കൊണ്ട് അർത്ഥമാക്കുന്നത്. എന്താണതിന്റെ അടിസ്ഥാനം? ഒരു ലക്ഷ്യം പൂർത്തീകരിക്കാൻ അതിനുവേണ്ടിജോലി ചെയ്യുന്നവരെ ഒരേ മനസ്സോടെ അതിലേക്ക് ആകർഷിക്കുന്ന പ്രവർത്തനമാണ് പ്രചോദനം.

മനസ്സു സ്വതന്ത്രമായി. ഇങ്ങനെ ഓരോ ആവശ്യങ്ങൾ വരികയും അതിനു പിന്നാലെ ഓടുകയും നിറവേറ്റാൻ പരിശ്രമിക്കുകയും ആനന്ദവും ആശ്വാസവും അനുഭവിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതാണ് മനുഷ്യ ജീവിതം. ഒരു സംരംഭകൻ നല്ല പ്രചോദകൻ ആയിരിക്കണം. കാരണം ഒരു കൂട്ടം വ്യത്യസ്തരായ ആളുകളെ തന്റെ ലക്ഷ്യപൂർത്തീകരണത്തിലേക്ക് നായിക്കുന്നയാളാണ് സംരംഭകൻ. അവരുടെ ആത്മാർത്ഥമായ ശ്രമമാണ് സംരംഭ വിജയത്തിനാധാരം.

വ്യവസായ കേരളം



## എങ്ങനെ ഒരു നല്ല പ്രചോദകനാവാനു നോക്കാം.

ഒരു സംരംഭകൻ തന്റെ ജീവനക്കാരെ മനസ്സിലാക്കാൻ ശ്രമിക്കുകയാണ് പ്രാഥമികമായി ചെയ്യേണ്ടത്. അവരുടെ ആവശ്യങ്ങൾ, അവരുടെ സ്വപ്നങ്ങൾ, അവരുടെ ജീവിത യഥാർത്ഥ്യങ്ങൾ എന്നിവ അവരറിയാതെ മനസ്സിലാക്കുക. എല്ലാം ഒറ്റയടിക്ക് സാധ്യമാക്കിക്കൊടുക്കുക എന്നല്ല. അത് സാധ്യമാക്കി എടുക്കാൻ നിങ്ങളിലൂടെ കഴിയും എന്ന തോന്നാലുണ്ടാക്കി ആവശ്യങ്ങളെ അതിന്റെ പ്രധാനമനുസരിച്ചു തരം തിരിച്ചു നിർവ്വേദിക്കുക. അപ്പോഴാണ് ഒരു സംരംഭകൻ നല്ല പ്രചോദകനായി മാറുന്നത്. ആവശ്യങ്ങൾ പലതാവാം. ചിലത് പ്രാഥമികവും ശാരീരികവുമായ അടിസ്ഥാന ആവശ്യങ്ങളാവാം. ചിലത് സാമൂഹ്യവും അനന്ദദായകവുമാവാം. ഭക്ഷണം, ഉറക്കം, വിശ്രമം എന്നിവയാണ് അടിസ്ഥാനപരമായ ആവശ്യങ്ങൾ. അത് ലഭിക്കാത്തവർക്ക് എന്തുകൊടു

സ്വയം പ്രചോദിതനും മറ്റുള്ളവരെ പ്രചോദിപ്പിക്കാനും കഴിയുമ്പോൾ ഒരു സംരംഭകൻ മനസ്സുറപ്പും, നേതൃപാടവവും, പ്രചോദകനുമായി മാറുന്നു. പ്രതീക്ഷകൾ, ആരോഗ്യം, ബന്ധങ്ങൾ, ഇവ തനിക്കും ജീവനക്കാർക്കും ഉറപ്പുവരുത്തുക. ജീവനക്കാരെ പ്രചോദിതരാക്കാനുള്ള മനശ്ശാസ്ത്ര സമീപനമാണ് ഇത്രയും പറഞ്ഞത്.

ത്തിട്ടും കാര്യമില്ല. അവർക്ക് അതുതന്നെ നൽകണം. സാധാരണയായി അടിസ്ഥാന പരമായ ഇത്തരം ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റുന്ന ഒരാൾക്ക് പിന്നീട് അയാളുടെ സുരക്ഷയും, ജോലി സ്ഥിരതയുമൊക്കെയാവാം ആവശ്യമായി വരിക. അതു നിറവേറ്റാൻ കഴിയുമ്പോഴേ അയാൾ സംതൃപ്തനാവൂ. അതുനിറവേറ്റിയാൽ പിന്നീട് തന്റെ സാമൂഹ്യപരമായ ആവശ്യങ്ങൾ, ഒരു പുരിധിവരെ മോഹങ്ങൾ സാക്ഷാത്കരിക്കാൻ ആയിരിക്കും അയാൾ ശ്രമിക്കുന്നത്. വീട്, വാഹനം, യാത്ര, സൗഹൃദങ്ങൾ, കുടിച്ചേരലുകൾ, ആഘോഷങ്ങൾ ഇങ്ങനെ പോകും അവ. പിന്നെ പിന്നെ മറ്റുള്ളവരുമായി അയാൾ സ്വയം താരതമ്യം ചെയ്ത് അത് കിട്ടുവാൻ ശ്രമിക്കും. അതിനു വേണ്ടി അയാൾ കഠിനാധ്വാനം ചെയ്യാൻപോലും തയ്യാറായിരിക്കും. ഇത്തരം ഘട്ടങ്ങളിലൂടെ എല്ലാ മനുഷ്യരും കടന്നുപോവുമെന്നത് ഒരു സംരംഭകൻ മനസ്സിലാക്കേണ്ടതുണ്ട്. അപ്പോൾ മാത്രമേ അനായാസമായി തന്റെ ജീവനക്കാരെ ഊർജ്ജസ്വലരാക്കി നിർത്താൻ കഴിയും. ചിലപ്പോൾ അതിമോഹം, അത്യാഗ്രഹം എന്നിവകൊണ്ട് ചില തൊഴിലാളികൾ

വ്യവസായ കേരളം

സ്ഥാപനം വിട്ടുപോയെന്നു വരാം. അവരോട് ശത്രുതാ മനോഭാവം വെച്ചുപുലർത്തേണ്ടതില്ല. യാഥാർത്ഥ്യം മനസ്സിലാക്കി അവർ തിരിച്ചു വരാം. അല്ലെങ്കിൽ വരാതിരിക്കാം. ഇത്തരത്തിൽ സ്വയം പ്രചോദിതനും മറ്റുള്ളവരെ പ്രചോദിപ്പിക്കാനും കഴിയുമ്പോൾ ഒരു സംരംഭകൻ മനസ്സുറപ്പും, നേതൃ പാടവവും ഉള്ള പ്രചോദകനായി മാറുന്നു. പ്രതീക്ഷകൾ, ആരോഗ്യം, ബന്ധങ്ങൾ, ഇവ തനിക്കും ജീവനക്കാർക്കും ഉറപ്പുവരുത്തുക. ജീവനക്കാരെ പ്രചോദിതരാക്കാനുള്ള മനശ്ശാസ്ത്ര സമീപനമാണ് ഇതുവരെ പറഞ്ഞത്.

**പ്രചോദന രീതികൾ പലതുണ്ട്.**

പരമ്പരാഗത രീതിയാണ് ഇതിൽ ഒന്നാമത്തേത്. പണ്ടുമുതലേ നടപ്പിലാക്കുന്നതും ഇപ്പോഴും സാർവത്രികമായുള്ളതുമായ ഒരു രീതിയാണിത്. പണം കൊണ്ട് പ്രചോദിപ്പിക്കുക എന്നതാണിതിന്റെ അടിസ്ഥാനം. ആളുകൾ പണിയെടുക്കുന്നത് പണത്തിനാണ്, അത് എവിടെ നിന്ന് കൂടുതൽ കിട്ടും അവിടേക്ക് അവർ അകർഷിക്കപ്പെടുമെന്നും അതുകൊണ്ട് നല്ല വേതനം കൊടുത്തു ആളുകളെ

പ്രചോദനം നൽകി കൂടെ നിർത്തുന്ന തന്ത്രമാണ് ഇത്.

മറ്റൊരു രീതി മനുഷ്യബന്ധം പ്രചോദന ഉപാധിയാക്കുന്ന രീതിയാണ്. ചില ആളുകൾ പണത്തേക്കാളേറെ വിലമതിക്കുന്നത് ബന്ധങ്ങൾ, സൗഹൃദം, നല്ല പെരുമാറ്റം, സാഹോദര്യ മനോഭാവം എന്നിവയ്ക്കായിരിക്കും. ചില സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ശമ്പളം കുറവെങ്കിലും ജീവനക്കാർ മറ്റുള്ളിടങ്ങളിൽ നിന്ന് എത്ര പ്രലോഭനങ്ങൾ ഉണ്ടായാലും അവിടെതന്നെ നിൽക്കും. ഇപ്പോൾ പല മൾട്ടി നാഷണൽ കമ്പനികൾ പോലും ഇത്തരം തന്ത്രങ്ങൾ ജീവനക്കാരെ നിലനിർത്താൻ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

മറ്റൊരു രീതി ഉൽപന്നത്തിനനുസരിച്ചോ പെർ യൂണിറ്റ് അനുസരിച്ചോ റേറ്റ് ഫിക്സ് ചെയ്യുക എന്നതാണ്. കൂടുതൽ നിർമ്മിക്കുന്നവർക്കു കൂടുതൽ വേതനം എന്ന രീതി ആളുകളെ കഠിനാധ്വാനം ചെയ്യാൻ പ്രേരിപ്പിക്കും എന്ന തത്വമാണ് ഇവിടെ അടിസ്ഥാനമാക്കുന്നത്. വിലപേശൽ രീതി (Bargaining Method) എന്നാണ് ഈ രീതി അറിയപ്പെടുന്നത്. എന്നാൽ ഈ

മറ്റൊരു രീതി മനുഷ്യബന്ധം പ്രചോദന ഉപാധിയാക്കുന്ന രീതിയാണ്. ചില ആളുകൾ പണത്തേക്കാളേറെ വിലമതിക്കുന്നത് ബന്ധങ്ങൾ, സൗഹൃദം, നല്ല പെരുമാറ്റം, സാഹോദര്യ മനോഭാവം എന്നിവയ്ക്കായിരിക്കും. ചില സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ശമ്പളം കുറവെങ്കിലും ജീവനക്കാർ മറ്റുള്ളിടങ്ങളിൽ നിന്ന് എത്ര പ്രലോഭനങ്ങൾ ഉണ്ടായാലും അവിടെതന്നെ നിൽക്കും. ഇപ്പോൾ പല മൾട്ടി നാഷണൽ കമ്പനികൾ പോലും ഇത്തരം തന്ത്രങ്ങൾ ജീവനക്കാരെ നിലനിർത്താൻ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.



മാർഗത്തിൽ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ എണ്ണം മാത്രമേ അടിസ്ഥാനമാക്കുന്നുള്ളൂ. മറ്റുകാര്യങ്ങൾക്ക്, ഉദാഹരണത്തിന്, ഗുണമേന്മ, വേസ്റ്റ് ഇല്ലാതെ ഉല്പാദിപ്പിക്കൽ തടങ്ങിയവ പരിഗണിക്കുന്നില്ല. തൊഴിലാളികളുടെ മൊത്തം പെർഫോമൻസ് അടിസ്ഥാനമാക്കി ശമ്പളം, ആനുകൂല്യങ്ങൾ പ്രൊമോഷൻ എന്നിവ നടപ്പിലാക്കുന്ന മറ്റൊരു രീതി കൂടിയുണ്ട്. കോമ്പറ്റീഷൻ പ്രചോദന രീതി എന്നാണ് ഇതിനെ വിളിക്കുന്നത്.

അവസാനമായി വേതനം എന്നതിനേക്കാൾ മറ്റു സൗകര്യങ്ങൾക്കു പ്രാധാന്യം നൽകി തൊഴിലാളികളെ പ്രചോദിപ്പിക്കുന്ന ഒരു മാർഗം കൂടിയുണ്ട്. ഇവിടെ ആധുനിക സൗകര്യങ്ങൾ, പരിശീലനങ്ങൾ, ഗതാഗത സൗകര്യങ്ങൾ, താമസം, റിക്രീയേഷൻ എന്നിവ നൽകി അവരെ പ്രചോദിതരാക്കുന്നു.

ഇങ്ങനെ വ്യത്യസ്ത രീതികൾ ഒരു സംരംഭകന്

അവലംബിക്കാവുന്നതാണ്. ആവശ്യങ്ങൾ ഉള്ളിടത്തോളം കാലം പ്രചോദനത്തിന് പ്രധാന്യവുമുണ്ടെന്നുള്ള കാര്യം അറിയുക. ഒരുമിച്ച്, താൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന രീതിയിൽ താല്പര്യത്തോടെ, ആത്മാർത്ഥതയോടെ പ്രചോദിതരായി പ്രവർത്തിക്കാനുള്ള ഒരു ടീം ഉണ്ടാവുമ്പോഴാണ് ഒരു സംരംഭകൻ വിജയിയാവുന്നത്. ഓരോ തൊഴിലാളിയുടെയും ആവശ്യങ്ങൾ തിരിച്ചറിയുകയും അത്തരം ആവശ്യങ്ങൾ സാക്ഷാത്കരിക്കാൻ അയാളെ ആകർഷിക്കുകയും ചെയ്യാനുള്ള ഇത്തരം പ്രചോദന മാർഗങ്ങൾ ആധുനിക കാലഘട്ടത്തിൽ ഒരു സംരംഭകൻ നടത്തിയേ മതിയാവൂ. സന്തുപ്തരും കഠിനാധ്വാനികളും ആയ ജീവനക്കാർ തന്നെയാണ് ഒരു സ്ഥാപനത്തിന്റെ ആസ്തിയും സമ്പത്തും ഒപ്പം ഐശ്വര്യവും. ■

(ലേഖകൻ എഴുത്തുകാരനും സംരംഭകത വികസന പരിശീലകനും ഫാക്കൽറ്റിയുമാണ്)

അവസാനമായി വേതനം എന്നതിനേക്കാൾ മറ്റു സൗകര്യങ്ങൾക്കു പ്രാധാന്യം നൽകി തൊഴിലാളികളെ പ്രചോദിപ്പിക്കുന്ന ഒരു മാർഗം കൂടിയുണ്ട്. ഇവിടെ ആധുനിക സൗകര്യങ്ങൾ, പരിശീലനങ്ങൾ, ഗതാഗത സൗകര്യങ്ങൾ, താമസം, റിക്രീയേഷൻ എന്നിവ നൽകി അവരെ പ്രചോദിതരാക്കുന്നു. ഇങ്ങനെ വ്യത്യസ്ത രീതികൾ ഒരു സംരംഭകന് അവലംബിക്കാവുന്നതാണ്. ആവശ്യങ്ങൾ ഉള്ളിടത്തോളം കാലം പ്രചോദനത്തിന് പ്രധാന്യവുമുണ്ടെന്നുള്ള കാര്യം അറിയുക.





# വളരുന്ന ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വിപണി

**വ**ലുപ്പത്തിൽ രാജ്യത്ത് അഞ്ചാം സ്ഥാനമാണ് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായത്തിനുള്ളത്. ഉല്പാദനം സംസ്കരണം കയറ്റുമതി ആഭ്യന്തര വിപണനം എന്നീ മേഖലകളിലായി 258 ബില്ലുൺ യു എസ് ഡോളറാണ് ഭക്ഷ്യ വ്യവസായത്തിന്റെ വിപണിമൂല്യം. ആകെ ഉല്പാദനത്തിൽ 32 ശതമാനം മാത്രമാണ് നാം കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്. രാജ്യത്തിന്റെ ആകെ

കയറ്റുമതിയിൽ 13 ശതമാനം ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളാണ്. ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യ വ്യവസായത്തിന്റെ വളർച്ചാ നിരക്ക് 20 ശതമാനത്തിനു മുകളിലാണ്. സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾ, പഴങ്ങൾ, പച്ചക്കറികൾ, സമുദ്രോല്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയാണ് നമ്മുടെ കയറ്റുമതിയിലെ ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ. 39,748 രജിസ്ട്രേഡ് സ്ഥാപനങ്ങളിലായി 1.93 ദശലക്ഷം പേർക്ക് ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായം നേരിട്ട്

വ്യവസായ കേരളം



തൊഴിലൊരുക്കുന്നു. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വകുപ്പിന്റെ അംഗീകാരമില്ലാതെ 60,000 ൽ പരം യൂണിറ്റുകളും അവയിൽ രണ്ടു ലക്ഷത്തോളം പേരും ഇവിടെ പണിയെടുക്കുന്നുണ്ട്.

വ്യത്യസ്തമായ ഉല്പന്നങ്ങൾ, ആകർഷകമായ പ്രചാരണ തന്ത്രങ്ങൾ, ഗുണമേന്മ ഇവയാണ് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളുടെ മുഖമുദ്ര. അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ സംഭരണം മുതൽ സംസ്കരണ വിപണന പ്രക്രിയകളിൽ വരെ കർശനമായ ഗുണമേന്മ പരിശോധനകളും സ്റ്റാൻഡേർഡൈസേഷനും നടപ്പാക്കിയാണ് ബന്ധപ്പെട്ട സർക്കാർ വകുപ്പുകൾ ഇവിടെ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നത്. കേരളവും ഇക്കാര്യത്തിൽ ഒട്ടും തന്നെ പിന്നിലല്ല. ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കാൻ നമ്മൾ സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങൾ താഴെപ്പറയുന്നു. അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ, അവ സംഭരിയ്ക്കുന്ന സ്ഥലത്തെ സംവിധാനങ്ങൾ, ഇവ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന തൊഴിലാളികളുടെ ആരോഗ്യ നില പരിശോധന, ഇവരുടെ ശുചിത്വം, വേഷവിധാനങ്ങൾ, ഉല്പാദന യൂണിറ്റിലെ വൃത്തിയും വെടിപ്പും, ജീവനക്കാരുടെ വിദ്യാഭ്യാസ യോഗ്യത, സാങ്കേതിക മികവ്, അവരുടെ ശുചിത്വം, ആരോഗ്യനില വേഷവിധാന

ങ്ങൾ, യൂണിറ്റിനുള്ളിലെ പെരുമാറ്റം, യൂണിറ്റിലുപയോഗിയ്ക്കുന്ന ജലത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം, യൂണിറ്റിലെ വായുസഞ്ചാരം, മാലിന്യ സംസ്കരണം, പാക്കിങ്ങിനുപയോഗിയ്ക്കുന്ന വസ്തുക്കളുടെ ഗുണമേന്മ, പാക്കിങ്ങ് യൂണിറ്റിലെ ശുചിത്വം, ഫിനിഷ്ഡ് ഗുഡ്സിന്റെ സംഭരണ കേന്ദ്രത്തിലെ ശുചിത്വം ഇവ കൊണ്ടുപോകുന്ന വാഹനങ്ങൾക്കുള്ളിലെ ശുചിത്വം.

അണുബാധയോ പൂപ്പൽ ബാധയോ ഏൽക്കാതെ ഏറ്റവും വൃത്തിയുള്ള സാഹചര്യത്തിൽ ഉന്നത നിലവാരമുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ ഉപയോഗിച്ച് ആരോഗ്യ മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിച്ചു കൊണ്ടുള്ള വേഷവിധാനങ്ങളോടെ നിശ്ചിതയോഗ്യതയും സാങ്കേതിക പരിജ്ഞാനവുമുള്ള ജീവനക്കാർ നിർദ്ദിഷ്ട യന്ത്രസഹായത്തോടെ നിർമ്മിക്കുന്ന ഗുണമേന്മയുള്ള ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് അതിനനുസരിച്ചുള്ള നിലവാര സാക്ഷ്യപത്രവും ഇവിടെ നൽകിവരുന്നുണ്ട്.

വിദേശികളെയും മറുനാട്ടുകാരെയും ഏറെ ആകർഷിയ്ക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ കലവറയാണു കേരളം



വ്യവസായ കേരളം

പ്രാദേശികമായി വ്യത്യസ്ത രുചിപ്പെരുമ നിലനിർത്തുന്ന ഒരു സംസ്ഥാനം കൂടിയാണിത്. ആയതിനാൽ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായത്തിൽ അനന്ത സാധ്യതകളാണു നമുക്കുള്ളത്. അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന വിവിധതരം ധാന്യങ്ങൾ നമുക്ക് ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾക്കുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളാകുന്നു. ഗോതമ്പും, ചോളവും, കൂവരകും മുതൽ പച്ചക്കറിയും ബീരിയാണി അരിയും വരെ ഉദാഹരണങ്ങളായി ചൂണ്ടിക്കാണിയ്ക്കാം.

വൈവിധ്യമാർന്ന ഉല്പന്നങ്ങൾക്കായി പല പരമ്പരാഗത ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളും, പാഴായിപ്പോകുന്ന പഴങ്ങളും ശേഖരിച്ചാലോ? ഇതിൽ പ്രഥമ സ്ഥാനം ചക്കയ്ക്കു തന്നെയാണ്. ആകെ വിളയുന്ന ചക്കയിൽ അറുപതു ശതമാനവും ഇന്ന് ഉപയോഗിയ്ക്കപ്പെടുന്നില്ല എന്നത് വേദകരമായ വസ്തുത തന്നെ. ചക്കയുടെ പ്രൊമോഷനായി വിവിധ സംഘടനകളും സ്ഥാപനങ്ങളും ഉല്പന്ന വൈവിധ്യങ്ങളുമായി രംഗത്തുള്ളതിനാൽ ഇത് അവതു ശതമാനമായി മാറുമെന്ന് ഗവേഷകർ പറയുന്നു. ബേബിഫുഡ്, ഹെൽത്ത് ഡ്രിങ്ക് തുടങ്ങി കാലിത്തീറ്റയ്ക്കു വരെ സാധ്യതകളുള്ള ചക്കയുടെ ഉപഭോഗം എൺപതു ശതമാനമെങ്കിലും ആകാൻ

കഴിഞ്ഞാൽ നമ്മുടെ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായത്തിന് ഒരു വലിയ വഴിത്തിരിവായി മാറും.

ഇനി മറ്റൊന്നാണ് ഇന്നും വ്യാവസായികമായി ആരും സംസ്കരിക്കാൻ ശ്രമിച്ചിട്ടില്ലാത്ത ആഞ്ഞിലിചക്ക അഥവാ അയണിച്ചക്ക, മധുവും മണവും ഏറെയുള്ള ആഞ്ഞിലിചക്കപ്പഴം ചെറുതും അതിലോലവും, പഴുത്താൽ പെട്ടെന്നു തന്നെ ഉപയോഗിയ്ക്കേണ്ടതുമായതിനാലാവും ആരും അതിനു മിനക്കെടാത്തത്. പഴത്തേക്കാൾ ഏറെ മൂല്യവത്താണ് ഇവയുടെ കൂരു. പണ്ടു കാലങ്ങളിൽ വറച്ചിയിലിട്ട് മൊരിച്ചെടുത്ത് ഉപ്പും തളിച്ച് നിലക്കടല പോലെ ആഞ്ഞിലിചക്കക്കൂരു കൊറിച്ചിരുന്ന ഗ്രാമീണജനത ഇവിടെ ജീവിച്ചിരുന്നു. ആ തലമുറ മൺമറഞ്ഞുവെങ്കിലും കൂടുതൽ കരുത്തോടെ ആഞ്ഞിലിപ്പാവുകളിവിടെ തലയുയർത്തി നിൽക്കുന്നു. ടൈംപാസ്സിനുള്ള ഫ്രൈഡ് നട്ട് സായി ആഞ്ഞിലിക്കൂരുവിനെ ഒന്നവതരിപ്പിച്ചാലോ. സാധാരണ ഒരു പ്ലാവിൽ നിന്ന് ഒരു സീസണിൽ 25 മുതൽ 40 കിലോഗ്രാം വരെ ആഞ്ഞിലിക്കൂരു ലഭ്യമാണ്. വനമേഖലയ്ക്കു പുറത്ത് രണ്ടു ലക്ഷത്തിൽപ്പരം ആഞ്ഞിലിയാണ്





രിയ്ക്കപ്പെട്ടതുമായ ഈ പ്രബന്ധത്തിന് 90 വർഷം കഴിഞ്ഞിട്ടും പ്രസക്തിയേറുകയാണ്. ഉല്പാദകന് ഉദ്ദേശശുദ്ധിയുണ്ടാവണമെന്നതിനർത്ഥം കുറുക്കുവഴിയിലൂടെ ലാഭം കൊയ്താൽ എന്നു തന്നെ. ഗുണമേന്മയുള്ള ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ചു വിതരണം ചെയ്താൽ അവ ജനങ്ങൾ ഇരുകൈകളും നീട്ടി സ്വീകരിയ്ക്കും. ഇത് ഉല്പന്നശുദ്ധിയുടെ മഹത്വത്തെ കാണിയ്ക്കുന്നു. ഉല്പാ

പടർന്നു പന്തലിച്ചു നിൽക്കുന്നത്. ഇവയിൽ 25 ശതമാനം ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയാൽത്തന്നെ 25 ലക്ഷം കിലോഗ്രാം ആഞ്ഞിലിക്കുരു ലഭിയ്ക്കും. ഫ്രൈഡ് നട്ട്സ് മാത്രമല്ല, ബിസ്ക്കറ്റ്, ചിപ്സ്, പലഹാരങ്ങൾക്കുള്ള പൗഡർ തുടങ്ങി വിവിധ ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് ഇവ ഉപയോഗപ്പെടുത്താം. ഇതു സംബന്ധിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ വികസനവും ഭക്ഷ്യഗവേഷണ കേന്ദ്രങ്ങളിലെ പഠനങ്ങളും, ഇനിയും നടക്കേണ്ടതായിട്ടിരിയ്ക്കുന്നു.

ഇന്നു ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിയ്ക്കാതെ പോകുന്ന കശുമാങ്ങയാണ് മറ്റൊരു താരം. ഏതാണ്ട് എഴുപത്തഞ്ച് ശതമാനം കശുമാങ്ങപ്പഴവും ഇന്നും പാഴാക്കപ്പെടുന്നു. ലളിതമായ രാസപ്രക്രിയയിലൂടെ കശുമാമ്പഴം സംസ്കരിച്ച് നിരവധി ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കാം. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ആയുർവ്വേദ പണ്ഡിതനും ഗ്രന്ഥകാരനുമായ വി. ജി. കൃഷ്ണൻ വൈദ്യർ രചിച്ച ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളും പഞ്ചശുദ്ധിയും എന്ന ഒരു പ്രബന്ധത്തിലെ ഒരു പ്രസക്തഭാഗമുണ്ട്. ആഹാരം, അത് മനുഷ്യർക്കായാലും മൃഗങ്ങൾക്കായാലും പക്ഷികൾക്കായാലും ശുദ്ധിയോടെ വേണം തയ്യാറാക്കാനും വിളമ്പാനും. എവിടെ ഉല്പാദിപ്പിയ്ക്കുന്നുവോ അവിടവും, ഉല്പാദകനും, സഹായികളും, സാമഗ്രികളും പരിശുദ്ധമാകണം. ഉദ്ദേശശുദ്ധി, ഉത്സാഹശുദ്ധി, ഉല്പന്നശുദ്ധി, ഉദരശുദ്ധി, ഊർജ്ജശുദ്ധി എന്നീ പഞ്ചശുദ്ധികൾ എവിടെ പാലിയ്ക്കപ്പെടുന്നുവോ അവിടം മാതൃകാസ്ഥലം തന്നെ. 1931 ൽ കൊച്ചിയിൽ നടന്ന പണ്ഡിതസഭയിൽ അവതരിപ്പിയ്ക്കപ്പെട്ടതും വിവേകോദയം മാസികയിൽ പ്രസിദ്ധീക

ദനത്തിനുതകുന്ന എല്ലാം സംഘടിപ്പിയ്ക്കാൻ തുറന്ന മനസ്സോടെ പ്രവർത്തിയ്ക്കുക എന്നതാണ് ഉത്സാഹശുദ്ധിക്കൊണ്ട് അർത്ഥമാക്കുന്നത്. ഇങ്ങനെ ഉല്പാദിപ്പിയ്ക്കപ്പെടുന്ന ഉത്തമവസ്തുക്കൾ ഉപഭോക്താവിന്റെ മനസ്സും ശരീരവും ശുദ്ധമാക്കുന്നു. അതായത് ആരോഗ്യത്തെ പരിപോഷിപ്പിയ്ക്കുന്നു എന്നർത്ഥം. ഇതിലൂടെ കൂടുതൽ കർമ്മനിരതരാകാൻ അരോഗദ്യുഃശാന്തരാവാൻ ഉപഭോക്താവിനു കഴിയും എന്നതാണ് ഊർജ്ജശുദ്ധിയുടെ പൊരുൾ. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ പ്രക്രിയയിൽ എന്നും മാതൃകയാക്കാവുന്നതാണ് ഈ തത്വങ്ങൾ.

പുതിയ പുതിയ ആശയങ്ങൾ, പുതുമയേറിയ മേഖലകൾ, നവീന ഉല്പന്നങ്ങൾ, ഉല്പാദനപ്രക്രിയകൾ, ഗുണമേന്മ, വ്യത്യസ്തമായ വിതരണ വിപണന ശൈലികൾ, പ്ലാറ്റ്ഫോമുകൾ തുടങ്ങിയവ കണ്ടെത്തുക എന്നത് സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളുടെ ദൗത്യമാണ്. വിലകുറഞ്ഞ ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് ഗുണമേന്മ നിലനിർത്താൻ കഴിയണമെന്നില്ല. ചെലവു ചുരുക്കി ലാഭം കൂട്ടാൻ അസംസ്കൃത പദാർത്ഥങ്ങളുടെ കാര്യത്തിൽ വിട്ടുവീഴ്ചയ്ക്കു തയ്യാറായാൽ ഒരു ഉല്പന്നത്തെ വിപണി എപ്രകാരം



വ്യവസായ കേരളം

ഒക്ടോബർ 2021

October 2021

പുസ്തകം 54  
Volume 54

ലക്കം 1  
Issue 1

സീകരിയ്ക്കും എന്ന കാര്യത്തിൽ സംശയമുണ്ട്. എത്ര ആകർഷകമായ പാക്കിങ്ങും പ്രചാരണ പരിപാടികളും വിപണന തന്ത്രങ്ങളും ആവിഷ്കരിച്ചാലും ഉല്പന്നം മോശമെങ്കിൽ പണിപാളം. ആരോഗ്യ കാര്യത്തിൽ അതീവശ്രദ്ധ നൽകുന്ന ഒരു കാലഘട്ടമാണിത്. പണ്ട് ഇക്കാര്യത്തിൽ അത്ര ശ്രദ്ധിച്ചിരുന്നില്ല. കാരണം ശുദ്ധമായ പ്രകൃതിയും ഉല്പന്നങ്ങളുമായിരുന്നു എവിടെയും. മണ്ണും, വായുവും, ജലവും രാസവസ്തുക്കളാൽ മലിനമായ പുതിയ കാലഘട്ടത്തിൽ ആരോഗ്യവും സൗന്ദര്യവും സംരക്ഷിയ്ക്കാൻ കൂടുതൽ ജാഗ്രതയാണ് ഉപഭോക്താക്കൾ കാട്ടുന്നത്. ഉരിയ കൊടുത്ത് ഊപ്പ്..... നാഴികൊടുത്തു നല്ലത്..... എന്ന പഴയ പ്രമാണം നമുക്കോർക്കാം. ഉരിയയും നാഴിയും പഴയ അളവുകളാണ്. നാഴിയുടെ പകുതിയാണ് ഉരിയ. ഊപ്പ് എന്നാൽ ഗുണമേന്മ ഇല്ലാത്തതെന്നർത്ഥം. വില കുറച്ചു നൽകി ഗുണമില്ലാത്ത വസ്തുക്കൾ വാങ്ങരുത് എന്ന സന്ദേശമാണ് ഈ ചൊല്ല് നമുക്ക് നൽകുന്നത്. ബാർട്ടർ സമ്പ്രദായം നിലനിന്നിരുന്ന കാലത്ത് (സാധനങ്ങൾക്കു പകരം സാധനങ്ങൾ കൈമാറുന്ന രീതി) ചമയ്ക്കപ്പെട്ട ഈ ചൊല്ല് എന്നും അന്വർത്ഥമാണ്.

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായം അനുദിനം വളരുന്ന ഒന്നാണ്. ബ്രിട്ടാനിയ ഇൻഡസ്ട്രീസ്, ഹിന്ദുസ്ഥാൻ യൂണീലിവർ, കോഹിനൂർ ഫുഡ്സ്, എൽറ്റി ഫുഡ്സ്, മക്കെയിൻ ഫുഡ്സ് ഇന്ത്യാ, മോണ്ടലൈസ് ഇന്ത്യാ ഫുഡ്സ്, എം ടി ആർ ഫുഡ്സ്, നെസ്ലെ, പാർലൈ,

**ഉല്പാദനത്തിനുള്ള എല്ലാ സംഘടിപ്പിയ്ക്കാൻ തുറന്ന മനസ്സോടെ പ്രവർത്തിയ്ക്കുക എന്നതാണ് ഉത്സാഹശുദ്ധികൊണ്ട് അർത്ഥമാക്കുന്നത്. ഇങ്ങനെ ഉല്പാദിപ്പിയ്ക്കപ്പെടുന്ന ഉത്തമവസ്തുക്കൾ ഉപഭോക്താവിന്റെ മനസ്സും ശരീരവും ശുദ്ധമാക്കുന്നു.**

വെകീസ് ഇന്ത്യാ തുടങ്ങി നിരവധി വമ്പൻ കമ്പനികളാണ് ഈ കൊറോണക്കാലത്തും ഇന്ത്യയിൽ നേട്ടം കൊയ്യുന്നത്. പേരുകൊണ്ടത്ര വളർന്നില്ലെങ്കിലും പെരുമ കൊണ്ട് വിജയം കൊയ്ത ആയിരക്കണക്കിന് ചെറുകിട യൂണിറ്റുകൾ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിയ്ക്കുന്നു. ഇതിനും പുറമെ കുടിൽ വ്യവസായങ്ങളും വ്യക്തിഗത സംരംഭങ്ങളും കൊച്ചു കൊച്ചു വിപണികളിൽ സജീവ സാന്നിധ്യമറിയിച്ചുകൊണ്ട് ഗുണമേന്മയോടെ ജനഹൃദയങ്ങൾ കീഴടക്കുന്നു. കേരളക്കരയിൽ ഇവയ്ക്കുള്ള സ്ഥാനം വളരെ വലുതാണ്. വിപുലീകരണത്തിലൂടെ ഗുണമേന്മ ചോരുമോ എന്നു ഭയന്ന് അവർ ഒരു നിശ്ചിത ഉല്പന്നങ്ങളും വിപണിയും വരുമാനവുമായി സംതൃപ്തിയോടെ ഒതുങ്ങിക്കൂടുന്നു. ബ്രാൻ്റ് ബിൽഡിങ്ങ് ഒരു നിസ്സാരസംഭവമല്ല. അതു നേടിയെടുത്താൽ പിന്നെ അതേപടി തുടരുകയും വേണം ■

## നിങ്ങളുടെ വീടുകൾ വർണ്ണാഭമാക്കുവാൻ



നിങ്ങളുടെ വീടുകൾ മോടിപിടിപ്പിക്കുവാൻ അനാവശ്യമായി എന്തിന് പണം ചിലവാക്കണം?

നിങ്ങളുടെ ഇഷ്ട ഭവനങ്ങൾ വർണ്ണാഭമാക്കുവാൻ അയ്യായിരത്തിൽപ്പരം കളർക്കൂട്ടുകളുടെ അപൂർവ്വശേഖരവുമായി

“ സൂപ്പർടച്ച് പെയിന്റ്സ് ”

വളരെ കുറഞ്ഞചിലവിൽ നിങ്ങളുടെ വീടുകളും, സ്ഥാപനങ്ങളും പെയിന്റിടിക്കാൻ സമീപിക്കുക. കേരളത്തിൽ കിട്ടുന്നതിൽ വെച്ച് ഏറ്റവും മികവുറ്റ പെയിന്റുകളായ **Emulsion, Super Epoxy, Varnish, Primers, Paints** എന്നിവ 5 വർഷം ഗ്യാരന്റിയോടുകൂടി ലഭിക്കുന്നു.

- ▶ A Professional touch with Super Touch
- ▶ Paint your dream into reality
- ▶ Choose the colour choose the life
- ▶ A fresh coat for a fresh start



**SUPER TOUCH PAINTS**

INDUSTRIAL DEVELOPMENT PLOT  
NEAR NIRMIDHI KENDRA, POOVANTHURUTHU P.O,  
KOTTAYAM - 686 012

PH: 9447287448, 9562860749

വ്യവസായ കേരളം



# ഉപജീവന സംരംഭങ്ങളിലെ

# വിജ്ഞാപനം

**മ**ഹാമാരികാലത്തിന്റെ ദുരന്ത നടുവിൽ കേരളം ചർച്ച ചെയ്യുന്ന ഏറ്റവും പ്രസക്തമായ വിഷയം അതിജീവനമാണ്. തൊഴിൽ നഷ്ടം നേരിട്ട് അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും, വിദേശത്ത് നിന്നും മടങ്ങിയെത്തിയവർക്ക് ഉപജീവന മാർഗ്ഗങ്ങൾ ഒരുക്കി നൽകേണ്ടത് ഗവണ്മെന്റിനോപ്പം സമൂഹത്തിന്റെ കൂടി ഉത്തരവാദിത്വമാണ്. ഉപജീവന മാർഗ്ഗങ്ങളിൽ ആദ്യ പരിഗണന നാനോ-കുടുംബസംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുക വഴി തൊഴിലും അതിജീവനവും സാധ്യമാക്കുന്ന സ്വയം സംരംഭകത്വ മോഡലിനാണ്. അന്യസംസ്ഥാന ഉൽപാദകർ പ്രതിവർഷം 2

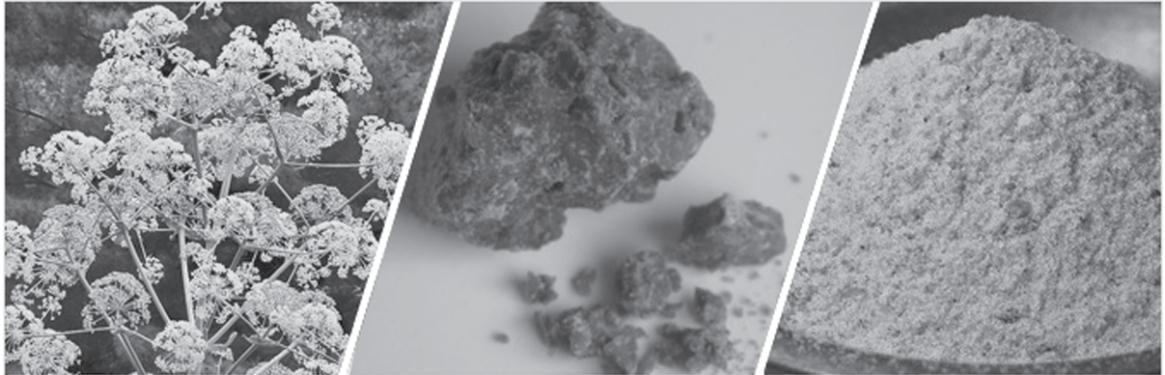
ലക്ഷം കോടിയിലധികം പണം നമ്മുടെ ചെറിയ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയിൽ നിന്ന് ഒഴുക്കിക്കൊണ്ട് പോകുന്നു. നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്ത് ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ കഴിയുന്ന പരമാവധി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നാനോ കുടുംബ സംരംഭങ്ങൾ വഴിയും; ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾ വഴിയും നാട്ടിൽ തന്നെ നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞാൽ വിപ്ലവകരമായ മാറ്റമായിരിക്കും സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുക. കൂടുതൽ തൊഴിൽ അവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടും, അസംസ്കൃതവസ്തുക്കളുടെ വാങ്ങൽ, ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിൽപന, ജോലിക്കാരുടെ വേതനം തുടങ്ങിയ ഇനങ്ങളിൽ നമ്മുടെ സമ്പദ്

വ്യവസായ കേരളം

വ്യവസ്ഥയിൽ തന്നെ ടി പണം ക്രയവിക്രയം ചെയ്യപ്പെടും, ഗവൺമെന്റിന് ഈ ഇനത്തിലെല്ലാം ടാക്സ് ലഭിക്കുന്നതിനൊപ്പം സമ്പദ് വ്യവസ്ഥ ഉണരുന്നതിനും കാരണമാകും. നാനോ - ചെറുകിട സംരംഭകരെ പരമാവധി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്ന നിലപാട് സമൂഹത്തിന്റെ ഭാഗത്തുനിന്നു ഉണ്ടായിവരണം, പരമാവധി ചെറുകിട വായ്പകൾ ലഭ്യമാക്കാൻ ബാങ്കുകളെ ഒരുകേണ്ടതുമുണ്ട്. ലൈസൻസിങ് നടപടികൾ മുൻപേ തന്നെ ഗവൺമെന്റ് ലഘൂകരിച്ചിട്ടുണ്ട് .

മഹാമാരിക്കാലത്ത് ഉപജീവന സംരംഭങ്ങളിൽ കൂടുതൽ പ്രസക്തമായത് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ സംരംഭങ്ങളാണ്. അവയിൽ തന്നെ ദൈനംദിന ജീവിതവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട സാധനങ്ങൾ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾ കൂടുതൽ വിജയം നേടി. വരും കാലത്തും ചെറുകിട ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ സംരംഭങ്ങൾ വിജയ മാതൃകകളായി തന്നെ

മുന്നോട്ടു പോകും എന്ന് തന്നെയാണ് പഠനങ്ങൾ പറയുന്നത്. സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യ ഉല്പന്നങ്ങളുടെ 30 ശതമാനം ആവശ്യകതയെങ്കിലും പരിഹരിക്കാൻ കഴിയുന്ന തരത്തിൽ കൂടുതൽ ഭക്ഷണ അധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങൾ വീടുകളിൽ ആരംഭിക്കാൻ കഴിയും. പ്രാദേശികവിപണിയെ ലക്ഷ്യം വെച്ചുള്ള ഉല്പന്നങ്ങളായതിനാൽ വിൽപനയ്ക്കും ബുദ്ധിമുട്ടുണ്ടാവുകയില്ല. ജീവിതം മുന്നോട്ടു കൊണ്ട് പോകുന്നതിനും, ചെറിയ സമ്പാദ്യത്തിനും ആവശ്യമായ വിറ്റുവരവ് നേടിയെടുക്കുകയും ചെയ്യാം. ചുരുക്കത്തിൽ ഭക്ഷ്യ അധിഷ്ഠിത ചെറുകിട-നാനോ സംരംഭങ്ങൾ കേരളത്തിന്റെ ഭാവി പ്രതീക്ഷയാണ്. നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്ത് കൂടുതൽ വിപണന സാധ്യതയുള്ള 3 ഭക്ഷ്യാധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങളെയാണ് ഈ ലേഖനത്തിൽ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്.



### 1. കായം നിർമ്മാണം

കേരളീയ ഭക്ഷണക്രമത്തിന്റെ അവിഭാജ്യ ഘടകമാണ് കായം. വീടുകളിൽ കൂടുതലായി പൊടിരൂപത്തിലുള്ള കായം ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ ഹോസ്റ്റലുകളിലും, കേറ്ററിംഗ് സ്ഥാപനങ്ങളിലും, ഹോട്ടലുകളിലും ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ കമ്പനികളിലുമെല്ലാം കട്ടകായമാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഇത്രയും വിപണന സാധ്യത നിലനിന്നിട്ടും കായം വിപണിയുടെ 98 ശതമാനവും അന്യസംസ്ഥാന നിർമ്മാതാക്കളുടെ കൂത്തകയാണ്. കുറഞ്ഞ മുതൽ മുടക്ക് നടത്തി വീട്ടിൽ തന്നെ ഉല്പാദിപ്പിച്ച് വിതരണക്കാരെ നിയമിച്ച് വിൽപന നടത്താവുന്ന 1 വർഷം വരെ സൂക്ഷിപ്പ് കാലാവധിയുള്ള ഉല്പന്നമാണ് കായം .

അസാഹോചിതമായ കോമ്പൗണ്ട് എന്ന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ വാങ്ങി നിശ്ചിത അനുപാദത്തിലുള്ള ചേരുവകൾ തയാറാക്കിയാണ് കായം നിർമ്മിക്കുന്നത്. പൊടി രൂപത്തിലുള്ള കായം ചെറിയ കണ്ടെയ്നറുകളിലും, കട്ടകായം

വ്യവസായ കേരളം



(കേക്ക്) ഡ്യൂപ്ലക്സ് ബോക്സുകളിലുമാണ് പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നത്. വിതരണക്കാർ വഴി റീടെയിൽ ഷോപ്പുകളിൽ വിപണനം നടത്തുന്നതിനൊപ്പം കേറ്ററിംഗ് യൂണിറ്റുകൾ, ഹോട്ടലുകൾ, ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങി ഉയർന്നതോതിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നവർക്ക് നേരിട്ടുള്ള ബൾക്ക് പായ്ക്കുകളിൽ സപ്ലൈ ചെയ്യുന്ന മോഡലും ഗുണം ചെയ്യും. പ്രതിമാസം 100 kg കായം നിർമ്മിച്ച് വിപണനം നടത്തിയാൽ പോലും മെച്ചപ്പെട്ട വരുമാനം ആർജിക്കാൻ സാധിക്കും.

**മൂലധന നിക്ഷേപം**

- 1. യന്ത്രങ്ങൾ അനുബന്ധ സംവിധാനങ്ങൾ -50,000
- 2. പ്രവർത്തന മൂലധനം -75,000
- 3. ഇതര ചിലവുകൾ -25,000

**ആകെ**

**-1,50,000**

വരവ് ചിലവ് കണക്ക്

(പ്രതിദിനം 13 കിലോ കേക്ക് കായം ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന്റെ ചിലവ്)

അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ	-3920.00
പായ്കിംഗ്	-250.00
വേതനം	-550.00
ട്രാൻസ്പോർട്ടിംഗ്.	-300.00
ഇതരചിലവുകൾ.	-200.00
	<b>5220.00</b>

**വരവ്-**

(13 Kg കായം 100 ഗ്ര വീതമുള്ള 130 കുടുകളിലായി വിപണനം നടത്തുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്നത്)

MRP	: 165 .00
കമ്മീഷൻ കഴിച്ച് ഉൽപാദകന് ലഭിക്കുന്നത്	: 107 .25
130 Nos x 107 .25	= 13942.00
ലാഭം : 13942 - 5220	= <b>8722</b>

**2)പോഷ്കോൺ നിർമ്മാണം**

മഹാമാരിക്കാലത്ത് വില കുറഞ്ഞ സ്നാക്സുകളുടെ വിൽപന വലിയ തോതിൽ വർദ്ധിച്ചു. വില കുറഞ്ഞതും കുട്ടികളും മുതിർന്നവരും ഇഷ്ടപ്പെടുന്നതുമായ വിഭവമാണ് പോപ്പ് കോൺ. മുൻപ് ഉത്സവപ്പറമ്പുകളിലും സിനിമതീയേറ്റുകളിലും ലഭിച്ചിരുന്ന പോപ്പ് കോൺ ഇന്ന് ബേക്കറികളിലും ലഭ്യമായിത്തുടങ്ങി. ചീസ്, ക്യാരമൽ, ചോക്ലേറ്റ് തുടങ്ങിയ വ്യത്യസ്ത രുചികൾ ചേർത്ത് ആസ്വാദ്യകരമാക്കിയാണ് വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നത്. അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളായ ചോളവും പൗഡറുകളും സുലഭമായി ലഭിക്കും. പോപ്പിംഗ് യന്ത്രത്തിൽ എണ്ണ ഒഴിച്ചതിന് ശേഷം ചോളവിത്തുകൾ നിക്ഷേപിക്കും. 5 മിനുട്ടിനുള്ളിൽ 3 കിലോ വരെ ഇത്തരത്തിൽ പോപ്പ് ചെയ്തെടുക്കാം. തുടർന്ന് ബ്ലേൻഡിങ് മെഷ്യനിൽ

വ്യവസായ കേരളം

പൗഡറുകൾ ചേർത്ത് ബ്ലൈൻഡ് ചെയ്ത് പായ്ക്ക് ചെയ്യും. 30 ഗ്ര പായ്ക്കുകളാണ് കൂടുതൽ വിറ്റഴിയുന്നത്

<b>മൂലധന നിക്ഷേപം</b>	
യന്ത്രങ്ങൾ.	- 2,00,000
പ്രവർത്തന മൂലധനം	- 1,00,00
	<b>3,00,00</b>

<b>വരവ് ചിലവ് കണക്ക്</b>	
(പ്രതിദിനം 50 Kg പോപ്പ് കോൺ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന ചിലവ് )	
അസംസ്കൃതവസ്തുക്കൾ ;	
70 x 50 Kg	= 3500
വേതനം	= 1500
പായ്ക്കിംഗ്	= 4 9 5 0
	<b>9950</b>

<b>വരവ്</b>	
(30 ഗ്ര പായ്ക്കുകളാക്കുമ്പോൾ 1650 പായ്ക്കുകൾ ലഭിക്കും)	
MRP	= 20.00
കമ്മീഷൻ കിഴിച്ച് ഉത്പാദകന് ലഭിക്കുന്നത്	= 13.00
1650 പായ്ക്ക് *13,00	= 21450.00
ലാഭം =21450-9950	= 11500

### ഇഡലി ദോശമാവ്

ഇഡലിയും ദോശയും മലയാളികളുടെ പ്രഭാതഭക്ഷണത്തിലെ ഇഷ്ട വിഭവങ്ങളാണ്. ഇഡലിക്കും ദോശക്കും ആവശ്യമുള്ള മാവിന്റെ നിർമ്മാണം കൂടുതൽ സമയം ആവശ്യമുള്ള ജോലിയുമാണ്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ തിരക്കേറിയ ജീവിതത്തിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത ഇഡലി ദോശ മാവിന് വലിയ പ്രസക്തി ഉണ്ട്. അരിയും ഉഴുന്നും നിശ്ചിത അനുപാതത്തിൽ കൃതിർത്തു വച്ച് ഇൻസ്റ്റന്റ് വെറ്റ് ഗ്രൈൻഡറിൽ അരച്ചെടുത്താണ് ഇഡലി-ദോശമാവ് പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നത്. പുളി രസം കുറഞ്ഞ മാവുകൾക്കാണ് വിപണിയിൽ കൂടുതൽ ഡിമാൻഡ്. ഫ്രീഡ്ജിൽ ദോശമാവ് 7 ദിവസം വരെ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ കഴിയും. ഒറ്റകിലോ മാവിൽനിന്ന് 22 എണ്ണം ഇഡലിയോ ദോശയോ പാചകം ചെയ്തെടുക്കാൻ സാധിക്കും. ഒന്നിടവിട്ട ദിവസങ്ങളിൽ ഷോപ്പുകളിൽ എത്തിച്ച് നൽകിയും ; തട്ടുകടകൾക്കും ഹോട്ടലുകൾക്കും ബൾക്ക് പായ്ക്കുകളിൽ നൽകിയും വിപണനം സുഗമമാക്കാം. നാനോ സംരംഭം എന്ന നിലയിൽ വീടുകളിൽ തന്നെ ആരംഭിക്കാം. 10 കിലോ അരിയിൽ നിന്നും 38 ലിറ്റർ മാവ് ഉല്പാദിപ്പിക്കാം.

<b>മൂലധന നിക്ഷേപം</b>	
യന്ത്രങ്ങൾ	- 75,000
പ്രവർത്തന മൂലധനം	- 50,000
	<b>1,25,000</b>

<b>വരവ് ചിലവ്</b>	
(പ്രതിദിനം 150 ലിറ്റർ മാവ് ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന്റെ ചിലവ്)	
അരി:ഉഴുന്ന്	- 2280.00
പായ്ക്കിംഗ്	- 500
വേതനം.	- 300
	<b>3080</b>

<b>വരവ്</b>	
1 ലിറ്റർ MRP	= 50
ഉല്പാദകന് ലഭിക്കുന്നത്	= 40
150 ലിറ്റർ*40	= 6000
ലാഭം = 6000-3080	= <b>2920</b> ■



വ്യവസായ കേരളം



# കപ്പലണ്ടി മിഠായി, എളുള് മിഠായി എളുപ്പം ചെയ്യാം; മികച്ച വരുമാനവും നേടാം

**അ**ഞ്ജു ഷാജുവും കുടുംബവും ചെയ്യുന്ന ഒരു ലഘു ബിസിനസ്സിനെ പരിചയപ്പെടുത്തുകയാണ്. തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ തിരുമലക്കടുത്ത് സ്ഥാപിത ജംഗ്ഷനിലാണ് ഇവരുടെ സംരംഭം നടക്കുന്നത്. വൈലറ്റ് ഫുഡ്സ് എന്നാണ് സംരംഭത്തിന്റെ പേര്

## എന്താണ് ബിസിനസ്സ്

വിവിധ ഇനം മിഠായികൾ ഉണ്ടാക്കി വിൽക്കുകയാണ് ഇവർ ചെയ്യുന്നത്. കപ്പലണ്ടി മിഠായി, എളുള് മിഠായി, തേങ്ങ- കപ്പലണ്ടി മിഠായി, പൊരികടല മിഠായി ഇവയാണ് ഉണ്ടാക്കുന്നത്. വിപണിയിൽ പൊതുവെ ലഭ്യമല്ലാത്ത റൗണ്ട്

വ്യവസായ കേരളം

ഷെയ് പിലാണ് ഇവ നിർമ്മിക്കുന്നത്. രണ്ട് വർഷമായി ഈ ബിസിനസ്സ് കൊണ്ട് ജീവിക്കുകയാണ് ഈ കുടുംബം.

### എന്തുകൊണ്ട് ഈ ബിസിനസ്സ് തിരഞ്ഞെടുത്തു

- \* എളുപ്പത്തിൽ ആരംഭിക്കാൻ കഴിയുന്ന ഒരു ബിസിനസ്സ്
- \* ചെറിയ നിക്ഷേപത്തിൽ തുടങ്ങാം. കാര്യമായ നിക്ഷേപം ഇല്ലെങ്കിലും വീടുകളിൽത്തന്നെ ചെയ്യാം.
- \* കിടമത്സരം കുറഞ്ഞ വിപണി, മാർക്കറ്റ് പിടിക്കാൻ എളുപ്പം
- \* ഒരു കുടുംബ ബിസിനസ്സ് എന്ന നിലയിൽ നടത്താൻ സൗകര്യം
- \* സഹോദരി അനുവിന്റെ പരിചയവും പ്രേരണയും കൂടിയായപ്പോൾ മറ്റൊന്നും ചിന്തിക്കേണ്ടി വന്നില്ല.

### ചാല മാർക്കറ്റിൽ നിന്നും വാങ്ങലുകൾ

ഇതിനാവശ്യമായ കപ്പലണ്ടി, എളള്, ആർ. കെ. ജി. നെയ്യ്, ശർക്കര, ഏലക്കായ, പൊരികടല എന്നിവയെല്ലാം സമാഹരിക്കുന്നത് ചാല മാർക്കറ്റിലെ മൊത്ത കച്ചവടക്കാരിൽ നിന്നുമാണ്. കപ്പലണ്ടി 110 രൂപയാണ് കിലോഗ്രാമിന് വില വരുന്നത്. എളള് 165 രൂപയും. മൊത്ത വില്പന വിലയാണിത്. ക്രെഡിറ്റ് കിട്ടില്ല. അപൂർവ്വമായേ ലഭ്യതക്കുറവ് ഉണ്ടാകാറുള്ളൂ. ഇപ്പോൾ നേരിട്ട് എത്തിച്ച് തരുന്നുണ്ട്.

### അഞ്ച് ലക്ഷം രൂപയുടെ നിക്ഷേപം

വാടകക്കെട്ടിടത്തിലാണ് സ്ഥാപനം പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. 6,000 രൂപയാണ് പ്രതിമാസവാടക. 400 ച. അടി വിസ്തീർണ്ണമുള്ളതാണ് കെട്ടിടം.

ജാഗറി മിക്സ്, അടുപ്പ്, സീലിംഗ് മെഷീൻ, കോഡിംഗ് മെഷീൻ എന്നിവയാണ് പ്രധാന മെഷിനറികൾ. എല്ലാം കൂടി 4 ലക്ഷം രൂപയോളം നിക്ഷേപമായിട്ടുണ്ട്. തുടക്കത്തിൽ ഇത്രയും മെഷിനറികൾ ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. പല ഘട്ടങ്ങളിലായി വാങ്ങിയതാണ്. 4 എച്ച്. പി. പവർ ആണ് ഇതിന് വേണ്ടത്. 4 ജോലിക്കാരും സ്ഥാപനത്തിലുണ്ട്.

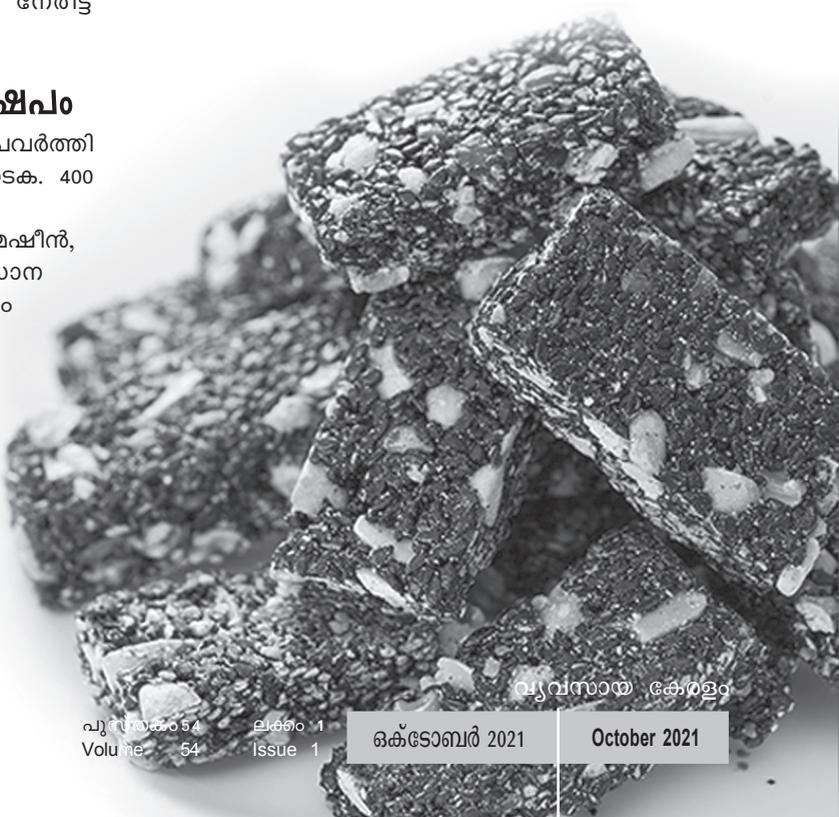
അഞ്ച് എച്ച്. പി. പവർ വരെ ഉപയോഗിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ നാനോ സംരംഭങ്ങൾ ആകയാൽ തദ്ദേശ സ്വയം ഭരണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ അനുമതി

ഇതിനാവശ്യമായ കപ്പലണ്ടി, എളള്, ആർ. കെ. ജി. നെയ്യ്, ശർക്കര, ഏലക്കായ, പൊരികടല എന്നിവയെല്ലാം സമാഹരിക്കുന്നത് ചാല മാർക്കറ്റിലെ മൊത്ത കച്ചവടക്കാരിൽ നിന്നുമാണ്. കപ്പലണ്ടി 110 രൂപയാണ് കിലോഗ്രാമിന് വില വരുന്നത്. എളള് 165 രൂപയും. മൊത്ത വില്പന വിലയാണിത്. ക്രെഡിറ്റ് കിട്ടില്ല. അപൂർവ്വമായേ ലഭ്യതക്കുറവ് ഉണ്ടാകാറുള്ളൂ. ഇപ്പോൾ നേരിട്ട് എത്തിച്ച് തരുന്നുണ്ട്.

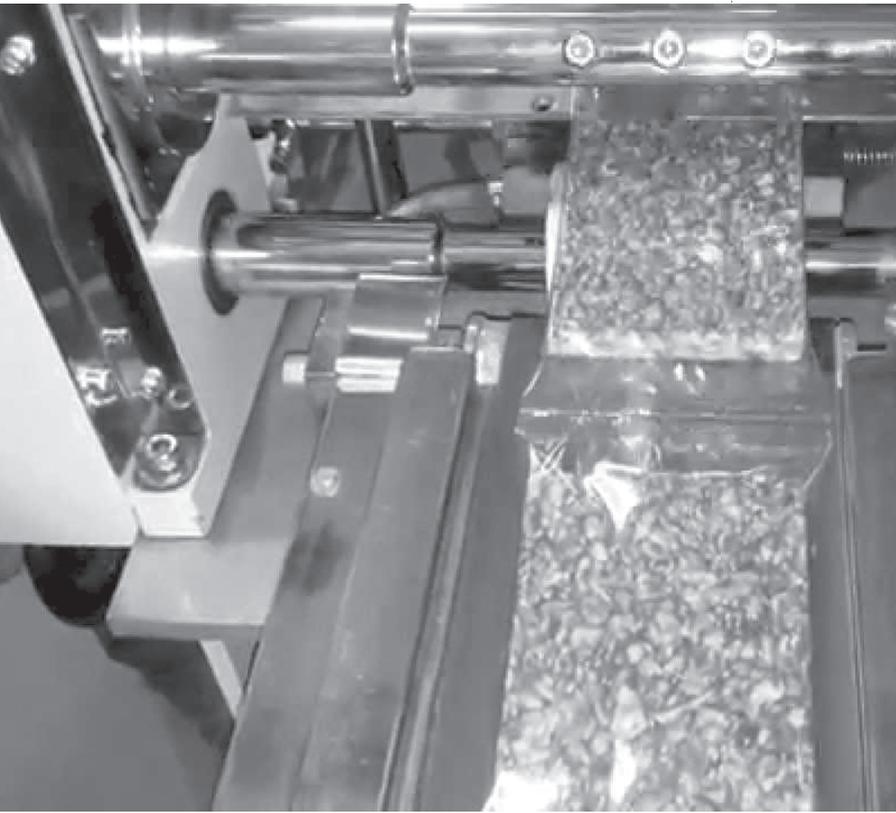
ആവശ്യമില്ല. എങ്കിലും അത് എടുത്തിട്ടുണ്ട്. FSSAI, Packer, GST എന്നിവയും സമ്പാദിച്ചിട്ടുണ്ട്. 'DANGO CANDY' എന്ന ബ്രാന്റിലാണ് ഉല്പന്നം വിപണിയിൽ ഇറക്കിയിരിക്കുന്നത്. ഭർത്താവ് ഷാജുവാണ് വില്പനയിൽ സഹായിക്കുന്നത്.

### വിതരണക്കാർ വഴി വില്പനകൾ

രണ്ട് വിതരണക്കാർ വഴിയാണ് പ്രധാന വില്പനകൾ എല്ലാം നടക്കുന്നത്. 'DANGO CANDY' എന്ന ബ്രാന്റിൽ ഇവർക്ക് ഉല്പന്നങ്ങൾ



വ്യവസായ കേരളം



ഏകദേശം 2 ലക്ഷത്തിന് മുകളിൽ ശരാശരി വരുന്നുണ്ട്. പ്രതിമാസം 50,000 രൂപയെങ്കിലും ഇതുവഴി സമ്പാദിക്കുവാൻ കഴിയുന്നുണ്ട്. 20% ആണ് ശരാശരി ലഭിക്കാവുന്ന ലാഭവിഹിതം. കൊറോണയുടെ പശ്ചാത്തലത്തിലും കച്ചവടത്തിന് കുറവ് വന്നിട്ടില്ല. ബേക്കറികളും മറ്റും അടച്ചിടാത്തതാണ് ഇതിന് കാരണം. ഭക്ഷ്യ ഉല്പന്നമാകയാൽ കച്ചവടം കുറയില്ല എന്നതാണ് അനുഭവം.

### പാരമ്പര്യ ദക്ഷണ സാധനങ്ങൾ

അച്ചപ്പം, കുഴലപ്പം, പഴം പൊരികൾ തുടങ്ങിയ പാരമ്പര്യ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി വിൽക്കുകയാണ് അഞ്ജുവിന്റെ അടുത്ത പ്ലാൻ. ഇതിനായി 10 ലക്ഷം രൂപയുടെ ഒരു പദ്ധതി ആസൂത്രണം ചെയ്ത് വരികയാണ്. എറണാകുളം ജില്ലയിൽ പുതിയ വിതരണക്കാരെ കണ്ടെത്താനും ഉദ്ദേശമുണ്ട്.

നൽകുന്നു. കൂടാതെ ഏതാനും സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് അവരുടെ ബ്രാൻറിൽ ഉണ്ടാക്കി നൽകുന്നുണ്ട്. ക്രെഡിറ്റ് നൽകാറില്ല. കാര്യമായ കിടമത്സരം വിപണിയിൽ ഇല്ല എന്ന ഒരു പ്രത്യേകതയുണ്ട്. ക്രെഡിറ്റ് ഒരു തരത്തിലും നൽകുന്നില്ല. മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ഗുണമേന്മ ഇല്ലാത്തതും വൃത്തി ഇല്ലാത്തതുമായ ഇത്തരം മിഠായികൾ കുറഞ്ഞ വിലയ്ക്ക് വിറ്റ് വരുന്നുണ്ട്. എങ്കിലും കാളിറ്റി നോക്കി വാങ്ങുന്നവർ ഇതേ വാങ്ങുകയുള്ളൂ.

#### പ്രത്യേകതകൾ

- \* സോർട്ട്ക്സ് എള്ള് മാത്രം ഉപയോഗിക്കുന്നു. പ്രത്യേകം ഓർഡർ നൽകി വാങ്ങുന്നു.
- \* കാളിറ്റി കപ്പലണ്ടി പ്രത്യേക ചാക്ക് വാങ്ങുന്നു
- \* ആർ. കെ. ജി. നെയ്യ് മാത്രം ഉപയോഗിക്കുന്നു.
- \* തികച്ചും കൈകൊണ്ട് ചെയ്യുന്നു.
- \* റൗണ്ട് ഷെയ്പ്പിൽ നിർമ്മിക്കുന്നു. ഇത് അപൂർവ്വമായി മാത്രം കാണുന്നതാണ്.
- \* വില കുറക്കാതെ ഇല്ല.
- \* ഓർഡർ പ്രകാരം കൃത്യമായി ഡെലിവറി സംവിധാനം ഉറപ്പാക്കുന്നു.
- \* മികച്ച പായ്ക്കിംഗ്, കോഡിംഗ് ഉറപ്പാക്കുന്നു. വിറ്റുവരവ് കൃത്യമായി കണക്കാക്കിയിട്ടില്ല.

### പുതുസംരംഭകർക്ക്

വീട്ടിലെ സൗകര്യങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് തുടങ്ങാവുന്ന ഒരു ലഘു ബിസിനസ്സ് ആണ് ഇത്. മെഷീനറികൾ പിന്നീട് വാങ്ങി സ്ഥാപിച്ചാൽ മതിയാകും. കപ്പലണ്ടി മിഠായി ഉണ്ടായാവും, ബാർ ആയും ചെയ്യാം. ഒന്നോ രണ്ടോ പേർ മതിയാകും. ശർക്കര പാവ് കാച്ചി, തൊലി കളഞ്ഞ കപ്പലണ്ടി (അല്ലെങ്കിൽ എള്ള്) അതിൽ ഇട്ട് മിക്സ് ചെയ്യുന്നു. നെയ്യ്, സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ എന്നിവ ആവശ്യമെങ്കിൽ ചേർക്കുന്നു. ഡൈസെറ്റിൽ പരത്തി മിഠായി റെഡിയാക്കാം. തുടക്കത്തിൽ ഒരു ലക്ഷം രൂപയുടെ കച്ചവടം കിട്ടിയാൽ പോലും 25,000/- രൂപ മാറ്റിവയ്ക്കാൻ പറ്റും.

#### വിലാസം:

അഞ്ജു ഷാജു  
വൈലറ്റ് ഫുഡ്സ്  
പ്ലാവില, തിരുമല. പി. ഒ  
തിരുവനന്തപുരം- 695006  
ഫോൺ: 9847824125 ■

(വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിലെ മുൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)



# ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ രംഗം മാറ്റത്തിൻ്റെ പാതയിൽ

**മ**നുഷ്യൻ ഉള്ള കാലത്തോളം നിന്നു പോകാത്ത ഒരു വ്യവസായമെന്ന് നമുക്ക് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ രംഗത്തെ വിശേഷിപ്പിക്കാം. ഇന്ന് ഈ മേഖലയിൽ ഏറെ സാങ്കേതിക മാറ്റങ്ങൾ വരുന്നുണ്ട്. ആധുനിക സാങ്കേതിക മാറ്റങ്ങൾ ഏറെ സ്വാധീനിക്കുന്ന ഈ രംഗത്ത് വ്യത്യസ്തമായ നിരവധി സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ ഉടലെടുക്കുന്നുണ്ട്. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണത്തിലും, പാക്കിങ്ങിലുമെല്ലാം തന്നെ ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ കടന്ന് കയറ്റം ഏറെ പ്രകടമാണ് ഇന്ന്. ഈ മാറ്റങ്ങളിൽ ചിലതിലൂടെയാണ് കടന്ന് പോകാം.

## ന്യൂട്രീഷൻ ലെവലിഞ്ഞു മാത്രം ഡ്രിങ്കുകൾ

ഓരോരുത്തർക്കുമായി രൂപകൽപന ചെയ്ത ഭക്ഷണത്തിൻ്റെ കാലമാണിനി വരുവാൻ പോകുന്നത്. ഇത്തരത്തിലുള്ള ഒരു നീക്കമാണ് Panaosnic and Layer Design എന്ന കമ്പനി രൂപകൽപ്പന ചെയ്ത സ്മൂത്തികൾ. ആർട്ടിഫിഷ്യൽ ഇൻ്റലിജെൻ്റ്സ് ആണിവിടുത്തെ സഹായി. ശരീരത്തിൻ്റെ സ്കിന്നിൻ്റെ കളർ അനുസരിച്ച് ന്യൂട്രീഷൻ ലെവൽ ചെക്ക്





ചെയ്യുകയും അത് അനുസരിച്ച് ഓരോരുത്തരുടെയും ആരോഗ്യത്തിനനുസരിച്ചുള്ള പാനീയങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുകയും ആണിവിടെ ചെയ്യുക.

### മാംസാഹാരങ്ങൾ ലാബുകളിൽ വിരിയും കാലും

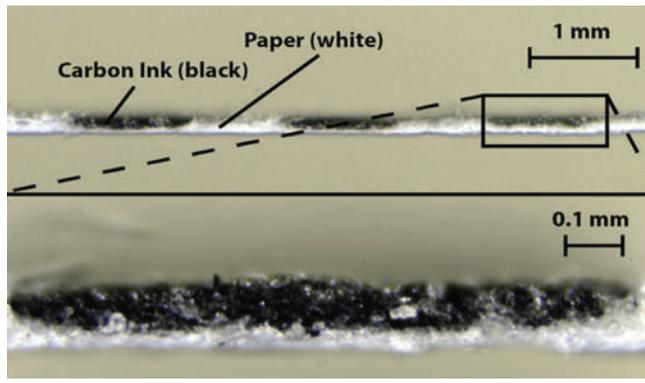
ആരോഗ്യ പാരമ്പര്യപരമായ പ്രശ്നങ്ങൾ ഉള്ളതിനാൽ ഉപഭോക്താക്കൾ പ്രോട്ടീനിന്റെ മറ്റ് ഉറവിടങ്ങൾ അന്വേഷിക്കുന്നതാണ് ഇപ്പോഴത്തെ ട്രെന്റ്. ആയതിനാൽത്തന്നെ നാച്വറൽ സോഴ്സുകളിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമായി പ്രോട്ടീൻ റിച്ച് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എങ്ങനെ ഉണ്ടാക്കാമെന്നാണ് കമ്പനികൾ ചിന്തിക്കുന്നത്. അത് കൊണ്ട് തന്നെ ചിക്കനും മട്ടങ്ങും ബീഫുമെല്ലാം മൃഗങ്ങളിൽ നിന്നും എടുക്കുന്ന കാലത്തിൽ നിന്നും അവ പരീക്ഷണശാലകളിൽ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന കാലമാണ് ഇനി വരുവാൻ പോകുന്നത്. ഒരു ആസ്ട്രേലിയൻ സ്റ്റാർട്ടപ്പായ ഡീം ഈ ദിശയിൽ ഏറെ മുന്നോട്ട് പോയിരിക്കുന്നു. ലാബുകളിൽ ഉൽപ്പാദിപ്പിച്ചതായ ഇറച്ചിയിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമായ ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങൾ അവർ വിപണിയിലെത്തിച്ചിരിക്കുന്നു. മൃഗങ്ങളുടെ സെല്ലിൽ നിന്നും ആണ് ആഴ്ചകൾക്കുള്ളിൽ ഇവ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഇപ്പോൾ ഇത് ഏറെ ചിലവേറിയതാണെങ്കിലും വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുകയാണെങ്കിൽ ചിലവ് ഗണ്യമായി കുറയ്ക്കാൻ സാധിക്കുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കപ്പെടുന്നത്.

വെജിറ്റേറിയൻകാർക്കും ചിക്കൻ കഴിക്കാനുള്ള പദ്ധതിയുമായി സിങ്കപ്പൂരിലെ ഒരു സ്ഥാപനം മുന്നോട്ട് വന്നിട്ടുണ്ട്. ചെടികളിൽ ഉൽപ്പാദിപ്പിച്ച കോഴിയിറച്ചിയാണിത്. കോഴിയുമായി

ബന്ധമില്ലാത്ത ഇത് പൂർണ്ണമായും ചെടികളിൽ വിളയുന്ന വസ്തുക്കൾ കൊണ്ട് ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നവയാണ്. ടിൻഡിൽ എന്നാണ് ചിക്കന്റെ രുചിയുള്ള ഇതിന്റെ പേര്. ഇതുപയോഗിച്ച് ചിക്കൻ കൊണ്ടുട്ടാക്കാവുന്ന വിവിധ വിഭവങ്ങൾ ഉൽപ്പാദിപ്പിച്ച് വിപണിയിലിറക്കുവാൻ പദ്ധതിയിട്ടിരിക്കുകയാണ് Next Gen Food എന്ന കമ്പനി.

### പാഴാകുന്നവ ഇല്ലാതാക്കാം

ലണ്ടനിലെ ഇംപീരിയൽ കോളേജിലെ ഗവേഷകർ ഒരു പുതിയ കണ്ട് പിടുത്തവുമായി രംഗത്ത് വന്നിരിക്കുന്നു. കുറഞ്ഞ ചിലവിലുള്ള ഒരു സെൻസർ. മണ്ണിൽ ലയിക്കുന്നതായതിനാൽ പരിസ്ഥിതിക്ക് ഹാനികരമായതല്ലയിത്. ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ പൊതിഞ്ഞിരിക്കുന്ന കവറിൽ തന്നെ ഘടിപ്പിച്ചിട്ടുള്ള ഇവക്ക് അവ കേടാകുമ്പോൾ ഉണ്ടാകുന്ന അമോണിയ, ട്രൈ മീഥൈലമിൻ തുടങ്ങിയ വാതകങ്ങൾ തിരിച്ചറിയുവാനും സ്മാർട്ട് ഫോണിലെ അപ്ലിക്കേഷൻ തൽസമയം വിവരങ്ങൾ



വ്യവസായ കേരളം



### കാർബൺ ഡയോക്സൈഡിൽ നിന്നും പ്രോട്ടീൻ പൗഡർ

ഫിന്നിഷ് കമ്പനിയായ സോളാർ ഫുഡ്സ് വായു മലിനീകരണത്തിൽ നിന്നും പ്രോട്ടീൻ പൗഡർ എന്ന ആശയവുമായി രംഗത്തെത്തിയിരിക്കുന്നു. വായുവിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന കാർബണഡയോക്സൈഡിനെ ഫെർമന്റേഷൻ പ്രോസസ് വഴി ഒരു പ്രോട്ടീൻ ആക്കി മാറ്റുകയാണ് ആദ്യം ചെയ്യുക. അതിന് ശേഷമാണ് പ്രോട്ടീൻ പൗഡർ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. Solein എന്ന ഈ ഉല്പന്നം 50 ശതമാനം പ്രോട്ടീനും 20 മുതൽ 25 ശതമാനം വരെ കാർബോ ഹൈഡ്രേറ്റും 5 മുതൽ 10 ശതമാനം വരെ ഫാറ്റും ആയിരിക്കും. ഈ ആശയം നാസയുടേതാണ്. ഉടൻ തന്നെ ഇത് വിപണിയിൽ ഇറങ്ങുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കപ്പെടുന്നത്.



അറിയിക്കുവാനും കഴിയും. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലെ use-by date ഇനിയുള്ള നാളുകളിൽ കാണുവാൻ കഴിയില്ലെന്നാണ് ഗവേഷകർ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്.

### കൊഞ്ചിൽ നിന്നും കവറിൻ പകരക്കാർ വരുന്നു

ഇപ്പോൾ നമ്മൾ ഭക്ഷ്യ പദാത്മങ്ങൾ പൊതിയാനുപയോഗിക്കുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക് റാപ്പറുകൾ പഴങ്കഥയാകാൻ പോകുന്നുവെന്നാണ് സൂചനകൾ വരുന്നത്. സ്കോട്ടിഷ് ബയോ ചെക് ഫേം ആയ CuanTec കൊഞ്ചിന്റെ തോടിൽ നിന്നും മണ്ണിൽ ലയിക്കുന്ന റാപ്പറുകൾ ഉല്പാദിപ്പിക്കുവാൻ പദ്ധതിയിടുന്നു. കൊഞ്ചിന്റെ തോട് ഫെർമന്റേഷൻ നടത്തി ചിറ്റിൻ (Chitin) ഉണ്ടാക്കുകയും അത് ചിറ്റോസാൻ (Chitosan) ആക്കി മാറ്റുകയും ചെയ്യുന്നു. അതിൽ നിന്നും റാപ്പറുകൾ ഉണ്ടാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇപ്പോഴും ഗവേഷണത്തിലുള്ള ഇത് 90 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ മണ്ണിൽ ലയിക്കുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കപ്പെടുന്നത്.



ഫിന്നിഷ് കമ്പനിയായ സോളാർ ഫുഡ്സ് വായു മലിനീകരണത്തിൽ നിന്നും പ്രോട്ടീൻ പൗഡർ എന്ന ആശയവുമായി രംഗത്തെത്തിയിരിക്കുന്നു. വായുവിൽ നിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന കാർബണഡയോക്സൈഡിനെ ഫെർമന്റേഷൻ പ്രോസസ് വഴി ഒരു പ്രോട്ടീൻ ആക്കി മാറ്റുകയാണ് ആദ്യം ചെയ്യുക.

വ്യവസായ കേരളം



### പ്രിന്റ് ചെയ്തെടുക്കുന്ന ഭക്ഷണം

ഭക്ഷ്യ വ്സതുക്കൾ പ്രിന്റ് ചെയ്തെടുക്കുന്നത് ഇപ്പോൾ അത്ര നൂതന ആശയം ഒന്നുമല്ല. ഇന്ന് നമുക്കാവശ്യമുള്ള ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾ പ്രിന്റ് ചെയ്യുന്നതിലേക്കാണ് ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കമ്പനികളുടെ ശ്രദ്ധ. ഒരു പേപ്പറിൽ ഹലോ എന്ന് പ്രിന്റ് ചെയ്തെടുക്കുന്ന ലാഘവത്തോടെ ഒരു ബട്ടൺ അമർത്തിയാൽ ഭക്ഷണം പാത്രത്തിൽ റെഡിയാകുന്ന കാലത്തിലേക്കെത്തിയിരിക്കുന്നു. അതും കാലറി മൂല്യം, ഇഷ്ടമുള്ള രുപം, നിറം എന്നിവക്കനുസരിച്ച്. ഇതിന് സഹായകരമായ സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് ത്രി ഡി ഫുഡ് പ്രിന്റിങ്ങ്. ഫുഡ് പ്രിന്റിങ്ങ് ഒരു യാഥാർത്ഥ്യമായി വന്നുവെങ്കിലും വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഉൽപ്പാദനത്തിന് വെല്ലുവിളികൾ ഏറെയാണ്. ഉയർന്ന വേഗതയിലുള്ള പ്രിന്ററുകളാണ് വ്യാവസായിക ലോകത്തിന് ആവശ്യം. അതേ സമയം ഭക്ഷണത്തിന്റെ ക്വാളിറ്റിയും ഡിസൈനും നഷ്ടപ്പെടാതെ സൂക്ഷിക്കുകയും വേണം. ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട ഒന്നാണ്. അത് നില നിർത്തിക്കൊണ്ട് തന്നെ പ്രിന്റ് ചെയ്തെടുക്കണമെങ്കിൽ ഏറെ കടമ്പകൾ കടക്കേണ്ടതുണ്ട്.

### ദീർഘകാലം നിലനിൽക്കാൻ ഹൈ പ്രഷർ പ്രോസസിങ്ങ്

രാസ വ്സതുക്കൾ ഇല്ലാതെ തന്നെ ഭക്ഷ്യ വ്സതുക്കൾ കേടു കൂടാതെ സംരംക്ഷിക്കുവാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് ഹൈ പ്രഷർ പ്രോസസിങ്ങ്. ഉയർന്ന മർദ്ദത്തിലൂടെ ഭക്ഷണം മൃദുവായി സംരക്ഷിക്കാൻ ഇത് മൂലം സാധിക്കുന്നു. ഏകദേശം 6000 ബാർ പ്രഷറിലാണ് ഇത് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ഉയർന്നതായ മർദ്ദം ഭക്ഷ്യ വ്സതുക്കൾ കേടാക്കുന്ന മൈക്രോ ഓർഗൻസിനെ ഇല്ലായ്മ ചെയ്യുന്നു. പ്രത്യേകിച്ചും മാംസാഹാരങ്ങളുടെയും പഴ വർഗ്ഗങ്ങളുടെയും കാര്യത്തിൽ.

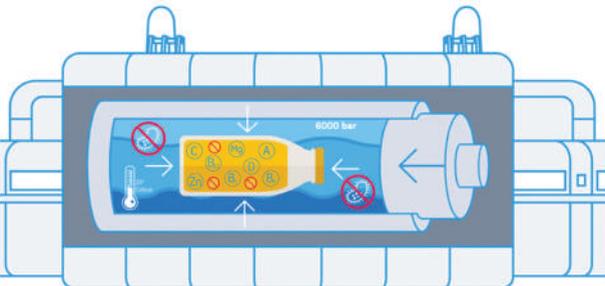
### ഓട്ടോമാറ്റിക് ഗ്രേഡിങ്ങ് സിസ്റ്റം

ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങളെ തരം തിരിക്കുവാനും ഗ്രേഡ് ചെയ്യുവാനായി ഉപയോഗിക്കുന്ന നൂതന സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് AQS-system. സാധാരണയായി ചിക്കൻ ഗ്രേഡ് ചെയ്യുവാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഈ രീതി മറ്റുള്ള ഉല്പന്നങ്ങളിലേക്കും വ്യാപിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയും. ഒരു മണിക്കൂറിൽ 12000 കോഴികളെ ഗ്രേഡ് ചെയ്യുവാൻ സാധിക്കുന്നതാണ് ഈ സംവിധാനം. കോഴിയുടെ കളർ, സൈസ് പോലുള്ളവയാണ് ഗ്രേഡിങ്ങിന് മാനദണ്ഡം. ക്യാമറയും സോഫ്റ്റ് വെയറുമാണ് ഇതിനുപയോഗപ്പെടുത്തുന്നത്. നിരവധി ജീവനക്കാരെ ഒഴിവാക്കുവാനായിട്ട് ഈ സംവിധാനം വഴി സാധിക്കും.

### സപ്ലൈ ചെയിനിൽ ബ്ലോക്ക് ചെയിൻ

ബ്ലോക്ക് ചെയിൻ എന്ന് കേൾക്കുമ്പോൾ നാം സാധാരണ ചിന്തിക്കുന്നത് ബ്ലോക്ക് ചെയിനിനെപ്പറ്റി മാത്രമാണ്. എന്നാൽ അതിനുമപ്പുറം അഗ്രോ ഫുഡ് സെക്ടറിലെ സപ്ലൈ ചെയിനിൽ ഇതുപയോഗിക്കുവാൻ കഴിയും. ഡേറ്റാ

What is High Pressure Processing (HPP)?



വ്യവസായ കേരളം



കൈമാറ്റം ചെയ്യുന്ന ഏത് മേഖലയിലും ഉപയോഗിക്കുവാൻ കഴിയുന്ന ഒന്നാണ് ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ. കമ്പനികൾക്ക് ഒരു പ്രത്യേക ഉൽപ്പന്നം അതിന്റെ ഉറവിടം മുതലുള്ള വിവരങ്ങൾ ട്രാക്ക് ചെയ്യുവാൻ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ കൊണ്ട് സാധിക്കും. ആയതിനാൽത്തന്നെ കേടായ ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ എവിടെ വെച്ച് കേടായെന്നു മനസ്സിലാക്കി അവിടെ വെച്ച് തന്നെ മാറ്റുവാൻ സാധിക്കുന്നതാണ്. ഒരു ഉപഭോക്താവിനെ സംബന്ധിച്ച് തങ്ങളാഗ്രഹിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നത്തെ കുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ - അതിന്റെ ലൊക്കേഷൻ മുതൽ പ്രൊഡക്ഷൻ പ്രോസസ്, ഇൻസ്പെക്ഷൻ റിപ്പോർട്ട് തുടങ്ങിയ വിവരങ്ങൾ എല്ലാം തന്നെ അറിയുവാൻ സാധിക്കും. മാത്രവുമല്ല പാഴായിപ്പോകുന്ന ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങൾ കുറയ്ക്കുവാനും ഇത് വഴി കഴിയും.



### ന്യൂട്രാ സ്യൂട്ടിക്കൽസ്

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായത്തിൽ താരതമ്യേന പുതിയൊരു പേരാണ് ന്യൂട്രാസ്യൂട്ടിക്കൽ എന്നത്. ഇതൊരു അംബ്ലോ ടേം ആണ്. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളിലടങ്ങിയിരിക്കുന്ന ന്യൂട്രീഷ്യൻ വാല്യൂവിന് പുറമേ ആരോഗ്യത്തിന് ആവശ്യമായ പോഷകങ്ങളും കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളാണ് ന്യൂട്രാ സ്യൂട്ടിക്കൽസ് എന്ന് ഒറ്റ വാക്കിൽ പറയാം. ന്യൂട്രിയന്റ്, ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽസ് എന്നീ രണ്ട് വാക്കുകളുടെ സംയോജനമാണ് ന്യൂട്രാ സ്യൂട്ടിക്കൽ എന്ന വാക്ക്. ഇന്ന് ഭക്ഷ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഈ ദിശയിൽ ചുവട് വച്ചിരിക്കുന്നു. 117 ബില്യൺ യു എസ് ഡോളറിന്റേതാണ് ഈ വ്യവസായിക രംഗമെന്നാണ് കണക്കാക്കുന്നത്.

### കൃത്രിമ ബുദ്ധി

ആർട്ടിഫിഷ്യൽ ഇന്റലിജൻസിന് ഏറെ ഇടപെടൽ നടത്താവുന്ന മേഖലയാണ് ഈ രംഗം. ഒപ്പം ഡേറ്റാ സയൻസിന്റെ ആപ്ലിക്കേഷൻ കൂടിയായ ക്യുബേൾ വ്യത്യസ്തമായ നിരവധി സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ ഉടലെടുക്കുവാൻ കഴിയും. ഇസ്രായേലിലെ ടേസ്റ്റ വൈസ് എന്നയാരു സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ഉപഭോക്താക്കൾ സാമൂഹ്യ മാധ്യമങ്ങളിലും മറ്റും പങ്ക് വെക്കുന്ന ഇഷ്ട ഭക്ഷണത്തെപ്പറ്റിയുള്ള വിവരങ്ങൾ ശേഖരിച്ച് അനലൈസ് ചെയ്തിട്ട് ഹോട്ടലുകൾക്കും കമ്പനികൾക്കും കൊടുക്കുന്നുണ്ട്. ഈ ഡേറ്റാ ഉപയോഗിച്ച് അവർക്ക് തങ്ങളുടെ ബിസിനസ്സ് പ്ലാൻ ചെയ്യുവാൻ കഴിയും.

### പ്രൊക്യൂർമെന്റിനും ക്ലൗഡ്

മലേഷ്യൻ സ്റ്റാർട്ടപ്പായ ഫുഡ് മാക്കറ്റ് ഹബ്ബ് ഒരു ക്ലൗഡ് അധിഷ്ഠിതമായ പ്രൊക്യൂർമെന്റ് സംവിധാനവുമായി മുമ്പോട്ട് വന്നിട്ടുണ്ട്. റെസ്റ്റോറന്റുകൾക്ക് ഇവരുടെ മൊബൈൽ ആപ് വഴി തങ്ങളുടെ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ വാങ്ങൽ നടത്തുവാൻ കഴിയും. അതായത് സപ്ലൈ ചെയിനിനെ ഓട്ടോമേറ്റ് ചെയ്യുകയാണിവിടെ. ഫലപ്രദമായ ഒരു ഇൻവെന്ററി കണ്ട്രോൾ ഇത് വഴി സാധ്യമാണ്.

കാലം ചെല്ലുന്നോറും നിരവധി മാറ്റങ്ങളുമായി മാറിയ കാലഘട്ടത്തെ വരവേൽക്കാ നൊരുങ്ങുകയാണ് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായം. ഗവേഷണശാലകൾ അനവധി ഈ രംഗത്തുണ്ട്. ആഗോള തലത്തിലാണ് ഈ മാറ്റങ്ങൾ പ്രതിഫലിക്കുന്നത്. ഇത് പുത്തൻ മെഷിനറി കളുടേയും പുതിയ സംസ്കരണ രീതികളുടേ യുമെല്ലാം ഉയർച്ചക്ക് നിദാനമായി ഭവിക്കും. ■

വ്യവസായ കേരളം



# കോടികളുടെ വിറ്റുവരവുമായി മറയൂരിലെ

# ചില്ല

**ഇ**ടുക്കി ജില്ലയിലെ മറയൂർ, കാന്തല്ലൂർ പഞ്ചായത്തുകളിലുള്ള ആദിവാസികൾ ശേഖരിക്കുന്ന വനവിഭവങ്ങളും കൃഷിചെയ്തെടുക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളും വിറ്റഴിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ രൂപീകരിക്കപ്പെട്ട ചില്ല എന്ന ആഴ്ചപ്പത്രയ്ക്ക് അഭിമാനനേട്ടം. ഇതുവരെ മൂന്നുകോടിയിലധികം രൂപയുടെ വ്യാപാരമാണ് ഇവിടെ നടന്നിട്ടുള്ളത്. കോവിഡ് പ്രതിസന്ധി മൂലം ഇടയ്ക്ക് ഏതാനും മാസങ്ങൾ അടച്ചിടേണ്ടി വന്നുവെങ്കിലും ചില്ല വീണ്ടും സജീവമാകാനുള്ള തയ്യാറെടുപ്പിലാണ്. ഇതോടൊപ്പം, ഉൽപ്പന്നവിപണനം പൂർണ്ണമായും ഡിജിറ്റൽ പ്ലാറ്റ്ഫോമിലേക്ക് മാറാനുള്ള നടപടികളും പുരോഗമിക്കുന്നു. ഇതിനകം തന്നെ പുതി



യൊരു മൊബൈൽ ആപ്പ് രൂപീകരിച്ചുകൊണ്ട് ഈ രംഗത്ത് ഭാഗികമായ നേട്ടം കൈവരിച്ചുകഴിഞ്ഞു. 2014-ലാണ് വനംവകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ചില്ല എന്ന ആഴ്ച

ച്ചന്ത രൂപീകരിക്കുന്നത്. അഞ്ചുനാട് താഴ്വരയിലെ മുപ്പതോളം ആദിവാസികൾക്കിടയിൽനിന്നും കൊണ്ടുവരുന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾ ഇവിടെ വാങ്ങാൻ കഴിയും. കാട്ടുനെല്ലിക്ക, മരത്തക്കാളി, പാഷൻഫ്രൂട്ട്, സീതപ്പഴം, ആത്തയ്ക്ക, ചോളം, കാന്താരി, വാഴക്കുല, ബീൻസ്, ബട്ടർബീൻസ്, ചെറുനാരങ്ങ, ഏലക്കായ, കുരുമുളക്, കാപ്പിക്കുരു, കുർക്ക, ഉരുളക്കിഴങ്ങ്, കാബേജ് തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ചില്ലയിൽ വിൽപ്പനയ്ക്കെത്തുന്നുണ്ട്. മറയൂർ, കാന്തല്ലൂർ പഞ്ചായത്തുകളിലെ കാടുകളിലും ആദിവാസികളുടെ കൃഷിയിടങ്ങളിലും വിളയുന്ന ഉത്പന്നങ്ങളാണ് ഇവയെല്ലാം. കൂടാതെ, ആദിവാസികൾ വളർത്തുന്ന ആടും നാടൻകോഴിയും കന്നുകാലികളുമെല്ലാം വിൽപ്പനയ്ക്കെത്തുന്നുണ്ട്.

### തുടക്കവും പ്രവർത്തനവും

ഇടനിലക്കാരായ കച്ചവടക്കാർ ആദിവാസികളെ ചൂഷണം ചെയ്യുന്നത് അവസാനിപ്പിക്കണമെന്ന ഉദ്ദേശ്യത്തോടെയാണ് ഏഴുവർഷം മുൻപ് ചില്ല രൂപീകരിക്കുന്നത്. മറയൂർ സാൻഡൽ ഡിവിഷനിലെ ഡിഎഫ്ഒ സാബി വർഗ്ഗീസും റേഞ്ച് ഓഫീസർ എം.ജി. വിനോദ്കുമാറുമായിരുന്നു ഇതിനുപിന്നിൽ. ചില്ല എന്നപേരിൽ എല്ലാ വ്യാഴാഴ്ചയും രാവിലെ പത്തുമണി മുതൽ മറയൂർ ഫോറസ്റ്റ് സ്റ്റേഷന്റെ കോമ്പൗണ്ടിൽ ആദിവാസി ഉത്പന്നങ്ങൾ ലേലം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സംവിധാനമൊരുക്കി. വിൽക്കാൻ ആഗ്രഹമുള്ളതെന്തും ഈ ദിവസം ആദിവാസികൾക്ക് ചില്ലയിൽ കൊണ്ടുവരാം. ഇവയെല്ലാം ഇനംതിരിച്ച് അടിസ്ഥാനവിലയും നിശ്ചയിച്ച ശേഷം ലേലം ആരംഭിക്കും. മറ്റു നഗരവിപണികളിലെ വിലകൂടി പരിഗണിച്ചാണ് ആദിവാസി ഉത്പന്നങ്ങൾക്ക് അടിസ്ഥാനവില നിശ്ചയിക്കുന്നത്. മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിൽ നെല്ലിക്കയുടെ വില



വ്യവസായ കേരളം



കിലോഗ്രാമിന് 40 രൂപയാണെങ്കിൽ മറയൂരിൽ 25 രൂപയെങ്കിലും അടിസ്ഥാനവിലയിടും. ഈ തുകയിൽനിന്നാണ് ലേലം ആരംഭിക്കുന്നത്.

ഏത് അളവിലുള്ള ഉത്പന്നവും ആദിവാസികൾക്ക് വിൽപ്പനയ്ക്കായി കൊണ്ടുവരാം. ഓരോരുത്തരുടെയും ഉത്പന്നങ്ങൾ ലേലം ചെയ്യുന്നതനുസരിച്ച് അപ്പോൾ തന്നെ പണം നൽകും. 'ഇതിൽ ആയിരം രൂപ വരെ നേരിട്ടാണ് കൈമാറുന്നത്. അതിൽ കൂടുതലുള്ള തുക ബാങ്ക് അക്കൗണ്ടിലൂടെ നൽകുന്നു. ചില്ല തുടങ്ങിയ കാലത്ത് ആദിവാസികൾക്ക് പണം കൈമാറുന്നതിൽ ചെറിയ ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ നേരിട്ടിരുന്നു. അത് ഇപ്പോൾ പരിഹരിച്ചിട്ടുണ്ട്'; റേഞ്ച് ഓഫീസർ എം.ജി. വിനോദ്കുമാർ പറയുന്നു. ആദിവാസികൾക്ക് പണം ലഭിക്കണമെങ്കിൽ, ഉത്പന്നങ്ങൾ ലേലം പിടിച്ചവർ മുഴുവൻ തുകയും അടയ്ക്കുന്നതുവരെ ചില്ലയിൽ കാത്തുനിൽക്കണം എന്നതായിരുന്നു ആദ്യകാലത്തെ ബുദ്ധിമുട്ട്. എന്നാൽ ഇപ്പോൾ ഫോറസ്റ്റ് ഡെവലപ്മെന്റ് ഏജൻസിയുടെ രണ്ടുലക്ഷം രൂപ റിവോൾവിംഗ് ഫണ്ടായി ഉപയോഗിക്കുന്നതിനാൽ ലേലം ഉറപ്പിച്ചു കഴിഞ്ഞാലുടൻ ആദിവാസികൾക്ക് പണം നൽകാൻ അധികൃതർക്ക് സാധിക്കുന്നുണ്ട്.

വനംവകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ പെരിയകുടി വനസംരക്ഷണസമിതിയാണ് ചില്ലയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നിയന്ത്രിക്കുന്നത്. ഇതിനായി ചെറിയ തോതിൽ സർവ്വീസ് ചാർജ്ജും ഈടാക്കുന്നുണ്ട്. ഉത്പന്ന ലേലത്തിലൂടെ ലഭിക്കുന്ന തുകയനുസരിച്ചാണ് സർവ്വീസ് ചാർജ്ജ് ഈടാക്കുക. ഈ തുകയും പിന്നീട് വനസംരക്ഷണസമിതികൾക്കും ആദിവാസി കർഷകർക്കും തന്നെ ലഭിക്കും. ഗുണമേന്മയുള്ള ജൈവോത്പന്നങ്ങൾ ആയതിനാൽ ഇടുക്കി, എറണാകുളം, കോട്ടയം ജില്ലകളുടെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലുള്ള കച്ചവടക്കാർ ലേലത്തിൽ പങ്കെടുക്കാൻ എത്തുന്നുണ്ട്. ഇതിനുപുറമെ ബട്ടർ ബീൻസിന്റെയും മറ്റും സീസണായാൽ തമിഴ്നാടൻ കച്ചവടക്കാരും വരും. ലേലത്തിൽ പങ്കെടുക്കാൻ താൽപ്പര്യമുള്ള വിനോദസഞ്ചാരികളുമുണ്ട്. ഇക്കാരണങ്ങ

ളാൽ ചില്ലയിലെത്തുന്ന ഉത്പന്നങ്ങളൊന്നും ഇതുവരെയും വിറ്റുപോകാതിരുന്നിട്ടില്ല.

### ആദിവാസികളുടെ സാമ്പത്തികനേട്ടം

ചില്ല രൂപീകരിക്കപ്പെട്ടതിനുശേഷം ആദിവാസികൾ ശേഖരിക്കുന്ന വനവിഭവങ്ങൾക്കും വിളവെടുക്കുന്ന ഉത്പന്നങ്ങൾക്കും ന്യായവില ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. കാട്ടുനെല്ലിക്കയുടെ വില കിലോഗ്രാമിന് അമ്പതു പൈസയിൽനിന്നും 60 രൂപയിലേക്കും, കാട്ടുപടവലത്തിന്റെ വില കിലോയ്ക്ക് 50 രൂപയിൽനിന്ന് 250 രൂപയിലേക്കും ഉയർന്നപ്പോൾ ഗോത്രസമൂഹത്തിനുണ്ടായ ആവേശം ചെറുതല്ല. ഇതുമൂലം പരമാവധി വനവിഭവങ്ങൾ ശേഖരി



വ്യവസായ കേരളം

കാനും ആദിവാസികൾ തയ്യാറാകുന്നുണ്ട്. ഇത്തരത്തിൽ കാട്ടിൽനിന്നും ശേഖരിക്കുന്ന ഉത്പന്നങ്ങളാണ് ആദ്യമെല്ലാം കൂടുതലായി ചില്ലയിൽ എത്തിയത്. വൈകാതെ കുടികളിലെ വളക്കൂറുള്ള മണ്ണിൽ പരമ്പരാഗത വിളകളുടെയും ശീതകാല പച്ചക്കറികളുടെയും കൃഷി വ്യാപകമായി. അങ്ങനെ കാർഷികോത്പന്നങ്ങളും വൻതോതിൽ വിപണിയിലെത്തുന്നു.

വനംവകുപ്പിന്റെ ഇടപെടലോടെ ഇടനിലക്കാരെയും അവരുടെ ചുഷണവും പൂർണ്ണമായി ഒഴിവാക്കാനും കഴിഞ്ഞു. നേരത്തെ പലപ്പോഴായി കുടികളിൽ എത്തിയിരുന്ന ഇടനിലക്കാർ മുൻകൂർ പണം നൽകിയും മറ്റും ആദിവാസികളെ കടക്കാരാക്കുന്ന തന്ത്രമാണ് സ്വീകരിച്ചിരുന്നത്. പിന്നീട്, ഇവർ പറയുന്ന വിലയ്ക്ക് ഉത്പന്നങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കാൻ ആദിവാസികൾ നിർബന്ധിതരാവും. ചില്ല ആരംഭിച്ചതിനുശേഷം ഇടനിലക്കാരെ ആരെയും കാട്ടിലേക്കും കുടികളിലേക്കും പ്രവേശിപ്പിക്കുന്നില്ല. 'മുൻപൊക്കെ ആടിയെയും കോഴിയെയും കന്നുകാലികളെയും റാഗിയും ചോളവും കുരുമുളകുമെല്ലാം വാങ്ങാൻ നിരവധി കച്ചവടക്കാർ കൂടി

**ആഴ്ചച്ചന്തയിൽ സജീവമായി പങ്കെടുക്കുന്ന ആദിവാസി കുടുംബങ്ങൾക്കെല്ലാം ഇപ്പോൾ കാര്യമായ സാമ്പത്തിക നേട്ടം ഉണ്ടാകുന്നുണ്ട്. വിപണിയും വിലയും ഉറപ്പായപ്പോൾ സ്വന്തം നിലയ്ക്ക് സമ്പാദിക്കണമെന്ന ചിന്തയിൽ സ്ത്രീകളും ഈ രംഗത്ത് സജീവമായി.**

കളിൽ എത്തുമായിരുന്നു. ഇവർ ഒരിക്കലും ന്യായവില നൽകി ഒരു സാധനവും വാങ്ങാറില്ല. പരമാവധി വിലകുറച്ച് മാത്രമേ വാങ്ങുകയുള്ളൂ. എങ്ങനെ കച്ചവടം ചെയ്യണമെന്ന് ഞങ്ങൾക്കും അറിയില്ലായിരുന്നു'; ചില്ലയിൽ സ്ഥിരമായി ഉത്പന്ന വിപണനത്തിന് എത്തുന്ന മാരിയമ്മയുടെ വാക്കുകൾ.

ആഴ്ചച്ചന്തയിൽ സജീവമായി പങ്കെടുക്കുന്ന ആദിവാസി കുടുംബങ്ങൾക്കെല്ലാം ഇപ്പോൾ കാര്യമായ സാമ്പത്തിക നേട്ടം ഉണ്ടാകുന്നുണ്ട്. വിപണിയും വിലയും ഉറപ്പായപ്പോൾ സ്വന്തം നിലയ്ക്ക് സമ്പാദിക്കണമെന്ന ചിന്തയിൽ സ്ത്രീകളും ഈ രംഗത്ത് സജീവമായി. കോഴിവളർത്തലും ആടുവളർത്തലും തുടങ്ങി കൃഷിപ്പണികൾ വരെ ഇവർ ഏറ്റെടുത്തു ചെയ്യുന്നു. കാര്യക്ഷമമായ ഇടപെടലും

കൃത്യമായ സമീപനവുമുണ്ടെങ്കിൽ വനവിഭവങ്ങൾ ശേഖരിച്ചും കാർഷികോത്പന്നങ്ങൾ വിപണനം ചെയ്തും ആദിവാസികൾക്ക് ജീവിക്കാൻ കഴിയുമെന്നതിന്റെ മികച്ച ഉദാഹരണമാണ് ചില്ല. നടൻ ശ്രീനിവാസൻ ചില്ലയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ പഠിക്കാനും ലേലത്തിൽ പങ്കെടുക്കാനും മറയൂരിലെത്തിയതും, മമ്മൂട്ടിയുടെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള കൊച്ചികെയർ ആന്റ് ഫെയർ ഇന്റർനാഷണൽ ഫൗണ്ടേഷൻ ചില്ലയ്ക്കുവേണ്ടി വേയിംഗ് മെഷീൻ സമ്മാനിച്ചതുമെല്ലാം ഇതിന്റെ ഭാഗമായി കാണാം.

### കാലാനുസൃതമായി ചില്ലയും മാറുന്നു

കോവിഡ്-19 വ്യാപകമായതിനെ തുടർന്ന് ചില്ലയിലും കാലാനുസൃതമായ മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടാകുന്നുണ്ട്. കോവിഡിന്റെ ഒന്നാംതരംഗം രൂക്ഷമായപ്പോൾ പ്രവർത്തനം നിർത്തിവെച്ച ചില്ല പിന്നീട് തുറക്കുന്നത് ഇക്കഴിഞ്ഞ ഫെബ്രുവരിയിലാണ്. ഏപ്രിൽ വരെ സജീവമായി പ്രവർത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞുവെങ്കിലും, കോവിഡ് രണ്ടാംതരംഗം മൂലം മെയ് മാസത്തോടെ വീണ്ടും അടയ്ക്കേണ്ടി വന്നു. ഇത്തരമൊരു സാഹചര്യത്തിലാണ് ആദിവാസികളുടെ ഉത്പന്നവിപണനത്തിലും ചില്ലയുടെ പ്രവർത്തനത്തിലും ഡിജിറ്റൽ സാധ്യതകൾ തേടാൻ വനംവകുപ്പ് ശ്രമം നടത്തിയത്. അങ്ങനെ ഓൺലൈൻ ലേലമെന്ന ആശയം യാഥാർത്ഥ്യമായി.



വ്യവസായ കേരളം

ഇതിനുവേണ്ടി യുണൈറ്റഡ് നേഷൻസ് ഡെവലപ്മെന്റ് പ്രോഗ്രാമിന്റെ സഹകരണത്തോടെ പുതിയൊരു മൊബൈൽ ആപ്പ് വികസിപ്പിച്ചെടുത്തു. ഈ ആപ്പ് ഡൗൺലോഡ് ചെയ്തുകൊണ്ട് കച്ചവടക്കാർക്ക് മറയൂരിൽ എത്താതെ തന്നെ, എവിടെയിരുന്നും ലേലത്തിൽ പങ്കെടുക്കാം. ആദിവാസികൾ എത്തിക്കുന്നതായതിനാലും വനംവകുപ്പ് നേതൃത്വം നൽകുന്നതിനാലും ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് മിനിമം ഗ്യാരണ്ടി ഉണ്ടാകുമെന്ന ഉറപ്പ് കച്ചവടക്കാർക്കുണ്ട്. ഇത്തരത്തിൽ ഓൺലൈനായി ലേലം ഉറപ്പിച്ചുകഴിഞ്ഞാൽ കച്ചവടക്കാർക്കോ അവർ നിയോഗിക്കുന്ന ആളുകൾക്കോ മറയൂരിലെത്തി ഉൽപന്നങ്ങൾ സംഭരിച്ചു മടങ്ങാം. ഇതാണ് നിലവിലെ അവസ്ഥയെങ്കിലും ഡിജിറ്റൽ സാധ്യതകളുടെ വിനിയോഗത്തിൽ ഇപ്പോഴുള്ള പോരായ്മകൾ കുടി പരിഹരിക്കാനുള്ള നടപടികളിലാണ് വനംവകുപ്പ്. ഇത് ഫലപ്രാപ്തിയിൽ എത്തുന്നതോടെ ചില്ലയിലെ ഉൽപന്നലേലം പൂർണ്ണമായും ഡിജിറ്റൽ പ്ലാറ്റ്ഫോമിലേക്ക് മാറും.

ആദിവാസികൾ ശേഖരിക്കുകയും കൂടികളിൽ വിളവെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ഒരു ഉൽപന്നവും ഇപ്പോൾ വനംവകുപ്പ് അറിയാതെ കൈമാറ്റം ചെയ്യപ്പെടുന്നുണ്ട്. അതുകൊണ്ട് തന്നെയാണ് ന്യായവില ഉറപ്പാക്കാൻ കഴിയുന്നതും. നേരത്തെ, പുറംലോകത്തെ ഡിമാൻഡും വിലയും അറിയാത്തതിനാൽ ഓരോ ഉൽപന്നവും കിട്ടുന്ന വിലയ്ക്ക് പ്രാദേശിക വിപണിയിൽ വിറ്റഴിക്കുകയാണ് ആദിവാസികൾ ചെയ്തിരുന്നത്.

ശ്രീകൃഷ്ണൻ

ശ്രീകൃഷ്ണൻ വിപണിയിൽ വിറ്റഴിക്കുകയാണ് ആദിവാസികൾ ചെയ്തിരുന്നത്. ഈ അവസ്ഥ ഇടനിലക്കാരായ കച്ചവടക്കാരും മറയൂരിലെയും കാന്തല്ലൂരിലെയും ചെറുകിട വ്യാപാരികളും ദുരുപയോഗം ചെയ്തിരുന്നു. കാട്ടുനെല്ലിക്കയുടെ വില കിലോഗ്രാമിന് അമ്പതു പൈസയിലേക്കൊക്കെ എത്തിയത് അങ്ങനെയാണ്.

ചില്ലയിൽ എത്താത്ത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വിപണനത്തിലും ഇപ്പോൾ വനംവകുപ്പ് ഫലപ്രദമായ ഇടപെടൽ നടത്തുന്നുണ്ട്. ധാരാളം ഔഷധ മൂല്യങ്ങളുള്ള കാട്ടുപടവലത്തിന്റെ വിൽപ്പന ഇതിന് ഉദാഹരണമാണ്. പ്രാദേശികചന്തകളിൽ അധികം വിറ്റുപോകാൻ സാധ്യതയില്ലാത്തതാണ് വിലകുടിയ കാട്ടുപടവലം ചില്ലയിലേക്ക് എത്താത്തതിനുള്ള കാരണം. അതുകൊണ്ട്, ഒട്ടേറെ ആയുർവ്വേദ മരുന്നുകളിലെ സുപ്രധാന ചേരുവയായ

കാട്ടുപടവലം മുൻനിര കമ്പനികൾ ആദിവാസികളിൽനിന്നും നേരിട്ട് വാങ്ങുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. ഇതിന്റെ വിപണനത്തിനും വനംവകുപ്പ് തന്നെ നേതൃത്വം നൽകുന്നു. അതുകൊണ്ട്, നേരത്തെ കിലോഗ്രാമിന് അമ്പതുരൂപ മാത്രം വിലയുണ്ടായിരുന്ന കാട്ടുപടവലത്തിന് ഇപ്പോൾ ഇരുന്നൂറമ്പത് രൂപ വരെ ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. സീസണായാൽ ഒരുദിവസം എട്ടും പത്തും ലക്ഷം രൂപയുടെ കച്ചവടമാണ് ഇത്തരത്തിൽ നടക്കുന്നത്. ■



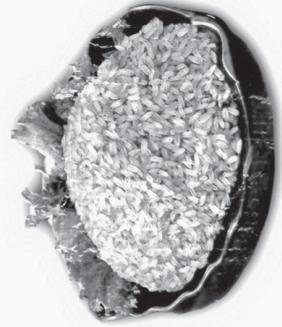
വ്യവസായ കേരളം

ആശംസകളോടെ...

കലവറ നിറയൂം കൈപ്പുണ്യം



# കല്യാണം



## പ്രീമിയം സോർട്ട്സ് ഗ്രൈസ്

നിർമ്മാതാക്കൾ :

വാളാഞ്ചേരി അഗ്രോ മിൽസ്  
മഞ്ഞപ്ര.

Ph : 0484 2690325, 2692016,

E-mail : [valancheryagromills@yahoo.com](mailto:valancheryagromills@yahoo.com)

# അരുമലോകം വരുമാനലോകം

**പ**തിവ് അരുമലോകമല്ല ഇന്നുള്ളത്. പിറവി മുതൽ മനുഷ്യന്റെ സന്തത സഹചാരി കളായിരുന്ന നായ്ക്കൾ മുതൽ പരിണാമ ശാസ്ത്രജ്ഞരെ അത്ഭുതപ്പെടുത്തിയ വലിയ പല്ലികളായ ഇഗ്നാൻ വരെ ഇന്ന് അരുമ ലോകത്തുണ്ട്. അരുമകളെ നല്ല രീതിയിൽ പരിപാലിക്കുകയും അവയുടെ പ്രജനന രീതികൾ മനസ്സിലാക്കുകയും ചെയ്താൽ ഈ മേഖലയിൽ നിന്നും നല്ല വരുമാനമുണ്ടാക്കാം. സിമ്പിളാണിത്. മഹാമാരിക്കാലത്ത് വീട്ടിലിരുന്ന് ചെയ്യാവുന്ന ചില കുഞ്ഞു പ്രവർത്തികൾ. എന്നും വരുമാനമാകുന്ന ഒരു എൻറർടൈൻമെന്റ്

വ്യവസായത്തിന്റെ ഭാഗം കൂടിയാണിത്. ആദ്യം ഈ രംഗത്ത് ഹരമായി കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ചില പുതുമതങ്ങളെ പരിചയപ്പെടാം.

## മുഗ്ഗ് മനോഹരം ചാരസംഗീതം

ചലിക്കുന്ന അധരങ്ങളാൽ മാധുര്യമാർന്ന കൊഞ്ചൽ പൊഴിക്കുന്ന തത്തകളെ ആർക്കാണു മറക്കാനാകുക. സ്വരതാളങ്ങൾക്കൊപ്പം കഴുത്ത് ചലിപ്പിക്കുന്ന ഈ സൗന്ദര്യറാണികൾ അരുമലോകത്ത് വിസ്മയഭരിതമായ പ്രകടനങ്ങൾ കാഴ്ചവയ്ക്കുന്നവരാണ്. വർഷത്തിൽ മൂന്നോ നാലോ മുട്ടകളേ കിട്ടിയുള്ളൂ എങ്കിലും ലക്ഷങ്ങൾ വിലയുണ്ട് എന്നതാണ് വിദേശ തത്തകളുടെ മഹിമ. വിപണി പ്രിയരായ ചിലരെ നോക്കാം.

## ആഫ്രിക്കൻ ചാര തത്ത.

മിമിക്രിക്കാരെ തോൽപ്പിക്കുന്ന ശബ്ദാനുകരണ സാമർത്ഥ്യമുള്ളവരാണ് ചാര തത്ത. അതുകൊണ്ട് തന്നെ പെറ്റ് ഷോകളിൽ ശ്രദ്ധാകേന്ദ്രമായി മാറും. വലിയ കളികൾ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഇവർക്ക് ഏവിയറുകളാണ് യോജിച്ചത്. ഒറ്റയ്ക്കുള്ള കൂടാണെങ്കിൽ 59 : 59 : 63 സെന്റീമീറ്റർ അളവാണ് അലികാമ്യം. ആറാം വയസ്സിൽ പ്രായപൂർത്തിയാകുന്ന ചാരതത്തകൾക്ക് മുളപ്പിച്ചതോ, കുതിർത്തതോ ആയ ധാന്യങ്ങൾ തന്നെയാണ് മുഖ്യതീറ്റ. പുറംവാൽ മെറുൺ നിറത്തോട് കൂടിയ റിമിനേ എന്നൊരു വ്യത്യസ്ത വിഭാഗവും ചാര തത്തകളിലുണ്ട്. വർഷത്തിൽ 25 മുട്ടകൾ. അടവിരിയൽ ദൈർഘ്യം 28-30 ദിവസം.

## മക്കാവ് തത്തകൾ

മോഹന സൗന്ദര്യം കൊണ്ട് ഹൃദയഹാരിയാണ്. പ്രകൃതിയുടെ കലാനൈപുണ്യം സർവ്വ വൈഭവത്തോടും കൂടി സമന്വയിപ്പിച്ച വർണ്ണ തീഷ്ണമായ മേനി. ഏറ്റവും വലുപ്പം കൂടിയതും നീലവർണ്ണമുള്ളതുമായ ഹയസിന് മക്കാവ്, മിലിട്ടറി മക്കാവ്, മാരി



വ്യവസായ കേരളം



അനുഗ്രഹീതർ. യജമാനനോട് ഇത്രയും സ്നേഹവും സ്വാർത്ഥയും പ്രകടിപ്പിക്കുന്ന മറ്റ് തത്തകളില്ല. മേനിയിൽ ഹരിതത്തിന്റെ നിറഭേദങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നവരാണ് ആമസോൺ സുന്ദരിമാർ. യെല്ലോ ഫ്രണ്ടഡ്, ഓറഞ്ച് വിംഗ്ഡ്, യെല്ലോ നാപ്പ്ഡ്, ഗ്രീൻ ചീക്ക്ഡ്, വൈറ്റ് ഫ്രണ്ടഡ്, മീലി, എന്നീ വിവിധയിനങ്ങൾ ഇവരിലുണ്ട്. വർഷത്തിൽ 2-4 മുട്ടകൾ. 25-28 ദിവസം അടവിരിയൽ ദൈർഘ്യം. ആൺപെൺ തിരിച്ചറിയൽ മാർഗ്ഗം ഡി.എൻ.എ സെക്സിംഗിലൂടെ.

### ആഫ്രിക്കൻ ലൗബേർഡുകൾ

ചെറുവാലോടു കൂടിയ കൊഴുത്തുരുണ്ട സുന്ദരി തത്തകൾ. പച്ചയും മഞ്ഞയും, നീലയും കറുപ്പും, ചുവപ്പുമൊക്കെയായി തീഷ്ണവർണ്ണങ്ങളുടെ പെരുമ. 13-15 സെന്റീമീറ്റർ വരെ വലുപ്പം. തലയുടെ വലുപ്പം, ചുണ്ടിന്റെ ചുരുളൻ ആകൃതി, ഇടുപ്പല്ലിന്റെ അകലക്കുറവ് എന്നിവ നോക്കി ആൺകിളിയെ പരിചയസമ്പന്നർക്ക് തിരിച്ചറിയാം. പീച്ച് ഫേസ്ഡ്, മാസ്ക്ഡ്, (blue masked, yellow masked, balck checked) മോവ് (mauve), വൈറ്റ് മാസ്ക്ഡ്, ഫിഷർ ലൗബേർഡ് എന്നിങ്ങനെ വിവിധയിനങ്ങൾ.



### കൊക്കറു

തലയിൽ വർണ്ണച്ചാർത്തിന്റെ വിശിഷ്ടവുകൾ അലങ്കരിക്കുന്ന തത്തകളാണ് കൊക്കറുകൾ. കളിപ്പാട്ടുകൈവണ്ടി വലിക്കുവാനും, ഇന്ദ്രജാലവിദ്യകളൊരുക്കുവാനും നന്നായി പരിശീലിപ്പിക്കാവുന്ന ഇവയെ സർക്കസ് തത്തകൾ എന്നാണ് അറിയപ്പെടുന്നത്. ഗന്ധകനിറമുള്ള തലപ്പുവാണ് പ്രസിദ്ധം. ചലിപ്പിക്കാൻ കഴിയുന്ന തലപ്പുവുകൾ ഇവരുടെ മേനിഭാഷ തന്നെയാണ്. ലെസ്റ്റർ സൾഫർ ക്രസ്സഡ്, ഗ്രേറ്റർ സൾഫർ ക്രസ്സഡ്, മൊളുക്കൻ, അംബ്രല്ല, ഗോഫിൻസ്, ഗ്യാല, ബ്ലീഡ് ബീറ്റർ, പാം എന്നിങ്ങനെ വിവിധയിനങ്ങൾ.

വിൽ ചന്തമുള്ള സ്കാർലെറ്റ് മക്കാവ്, കഴുത്തിൽ മഞ്ഞ വളയങ്ങൾ വീഴുന്ന യെല്ലോ കോളേഡ് മക്കാവ്, നീലയും സ്വർണ്ണവും ഇടകലർന്ന മേനിയുള്ള ബ്ലൂ & ഗോൾഡ് മക്കാവ്, ഹാൻസ് മക്കാവ് എന്നിവരാണ് പ്രശസ്തർ. വർഷത്തിൽ 3-4 മുട്ടകൾ. 24-28 ദിവസം അടവിരിയൽ ദൈർഘ്യം. ആൺപെൺ തിരിച്ചറിയൽ മാർഗ്ഗം ഡി.എൻ.എ സെക്സിംഗിലൂടെ.

### ആമസോൺ തത്തകൾ

പതുപതുത്ത പച്ചയുടെ സൗന്ദര്യം കൊണ്ട്

### കൊന്നൂർ തത്തകൾ

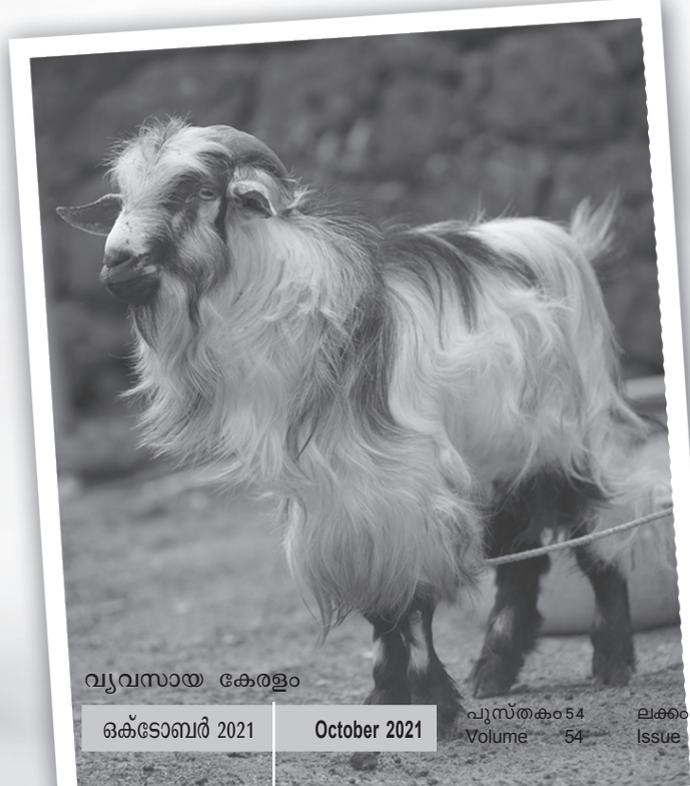
ആൾക്കൂട്ടങ്ങളോടിണങ്ങിയ സുന്ദരി തത്തകൾ. വലിയ ആരാധക വൃന്ദമുള്ള കൊന്നൂറുകൾക്ക് ഇപ്പോൾ വലിയ വിപണി പ്രിയമുണ്ട്. കുടുംബത്തിൽ ആരുമായും ഇണങ്ങുന്നത് കൊണ്ട് വലിയ ആരാധക വൃന്ദം. സൺ കൊന്നൂർ ആണ് ഒരു സാധാരണ മാതൃക. ബ്ലൂ ട്രോട്ടഡ്, ബ്ലൂ ക്രൗൺഡ്, മെറുൺ ബില്ലീഡ്, നന്ദേ, വൈറ്റ് ഐഡ് എന്നിങ്ങനെ വിവിധയിനങ്ങൾ.

വ്യവസായ കേരളം

## പക്ഷിപ്രജനനം

കോളനി ബ്രീഡിംഗും, കേജ്ബ്രീഡിംഗുമാണ് പക്ഷികളിൽ പ്രജനന രീതികൾ. ഇതിൽ കേജ് ബ്രീഡിംഗാണ് നിയന്ത്രിത ശാസ്ത്രീയ പ്രജനനമായി അവലംബിക്കാവുന്നത്. നാലാം മാസം തന്നെ പ്രായപൂർത്തിയാകുമെങ്കിലും മിക്ക തത്തകളിലും ഒരു വയസ്സിൽ പൂവനെയും ഒമ്പതാം മാസം പിടയെയും ഇണചേർക്കാം. സ്വതന്ത്രമായി വിഹരിക്കാനുള്ള ഫ്ളൈറ്റ് കേജുകളാണ് ഇണയെ കണ്ടെത്താൻ നല്ലത്. ഒറ്റത്തട്ട് നിന്നും മറ്റേറ്റത്തേക്ക് പറക്കാനുള്ള സമയം 8 സെക്കന്റ് എന്നതാണ് കൂടിന്റെ യഥാർത്ഥ നീളമാകേണ്ടത്. മറ്റ് വളർത്തു പക്ഷികളിൽ നിന്ന് വ്യത്യസ്തമായി ഇണകൾ സ്വരമാധുരിയിലൂടെ തിരിച്ചറിയപ്പെടുന്നില്ല. പരസ്പരം കണ്ടാണ് ബന്ധമുണ്ടാകുക. കാണാതിരുന്നാൽ ഈ ബന്ധം (bonding) അറ്റുപോവുകയും ചെയ്യും. ഫ്ളൈറ്റ് കേജിൽ ഒരു സ്വയംവരത്തിന്റെ രൂപത്തിൽ ഇണകൾ കൊക്കുരുമ്മുവെങ്കിലും നിയന്ത്രിത (selective) പ്രജനനത്തിന് വേണ്ടി ക്ഷമയോടെയുള്ള നിരീക്ഷണത്തിന്റെ ആവശ്യമുണ്ട്. നല്ലയിണകളെ തിരഞ്ഞെടുത്താൽ അവരെ ബ്രീഡിംഗ് കേജിലേക്ക് ഒറ്റയ്ക്കൊറ്റയ്ക്ക് മാറ്റാം. 18 ശതമാനം പ്രോട്ടീനുള്ള മുദുതീറ്റ ഈ സമയം നല്ലതാണ്. കഴുകിയുണക്കിയ തിനയും, കണവനാക്കും, തുളസിയിലയും, മല്ലിയിലയും, ചീരയിലയുമൊക്കെ കൂടാതെ മുദുതീറ്റ നിർബന്ധമായി നൽകാം. മധുര

ക്കിഴങ്ങ്, സൂര്യകാന്തി കുരു, സോയാബീൻ, വെളുത്തുള്ളി എന്നിവ പുഴുങ്ങിയരച്ച് തോടോടുകൂടി പുഴുങ്ങിയ മുട്ട ഉടച്ചുണക്കിയതുമായി ചേർത്ത് ഒലിവെണ്ണയും, യീസ്റ്റും, ക്യാരറ്റ് ജ്യൂസും, തേനും, ജീവകമിശ്രിതവും ഒരു നുള്ളി ഉപ്പുമൊക്കെ ചേർത്ത് സ്വാദിഷ്ടമായ മുദു ആഹാരം ഉണ്ടാക്കാം. ബ്രീഡിംഗ് കേജിൽ ആദ്യമേ തന്നെ ഇണകളെ ഒരുമിച്ചിടരുത്. നാല് ദിവസം പ്രത്യേക കേജുകളിൽ പാർപ്പിച്ച ശേഷം അഞ്ചാം ദിവസം പ്രഭാതത്തിൽ പൂവനെ പിടയുടെ കേജിലേക്ക് ഇടണം. വിജയകരമായ പ്രജനനത്തിൽ അനുബന്ധമായി ഘടിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന അടയിരിക്കൽ കൂട്ടിലേക്ക് (nest box) പിടമാറുകയായി. പൂവന്റെ സാന്നിധ്യവും കൂട്ടിലെ ഇരുട്ടുമൊക്കെ മുട്ടശീലിന് പ്രേരകമാകും. മിക്ക പക്ഷികളിലും അടയിരിക്കുന്ന ജോലി പിട തന്നെ ഏറ്റെടുക്കും. പ്രാവിലും,



ബഡ്ജറിഗിലുമൊക്കെ ഒരാഴ്ചയോളം തള്ളക്കിളി അതിന്റെ ആമാശയഭിത്തിയിൽ നിന്നുണ്ടാകുന്ന പോഷകസമൃദ്ധമായ ദ്രാവകം (crop milk) ആണ് കുഞ്ഞുങ്ങൾക്ക് തീറ്റയാക്കുക.

## പിഥി മർമ്മോസെറ്റ് Pigmy Marmoset/Callithrix jacchus

ബ്രസീലിലെ മദീര നദീതീരത്താണ് ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും ചെറിയ കുരങ്ങിന്റെ ജനനം. ഇന്ന് ലോകമാകെ അരുമളാണ് മർമ്മോസെറ്റ്. ആൺകുരങ്ങിന് ഏറിയാൽ 260 ഗ്രാം ഭാരമേയുള്ളൂ. 19 സെന്റീമീറ്റർ ഉയരവും. എല്ലാവരോടും കളിയാണ് പിശ്മിക്ക്. ചെവിയിലെ രോമവർണ്ണമനുസരിച്ച് വൈറ്റ് ഇയർ എന്നും ബ്ലാക്ക് ഇയറെന്നും ചില മാതൃകകളുണ്ട്. നെറ്റിയിലെ ഉയർന്ന ശ്യാമരോമങ്ങളുള്ള ബ്ലാക്ക് ടഫ്റ്റഡും ഇവരിലെ ഇനമാണ്. 12

വർഷം ആയുർദൈർഘ്യം മുളള മർമ്മോസെറ്റുകൾ 143-144 ദിവസം ഗർഭകാലമുണ്ട്. ഒന്നരവർഷത്തിലാണ് പ്രായപൂർത്തി.

## കാശ്മീരി ഗോട്ട് / Cashmere Goat

ആടുകൾ പല തുണ്ടെങ്കിലും കാശ്മീരി ഗോട്ടാണ് ഇപ്പോൾ താരം. കാശ്മീർ എന്നാൽ നമ്മുടെ കാശ്മീർ അല്ല. ചൈനക്കാരാണ് ഇവർ. ചന്ദ് താങ്ങി എന്നും കാശ്മീർ പഷ്മിന എന്നും പേരുണ്ട്. പൂർണ്ണ വെള്ളരോമരാജി കറുപ്പും വെളുപ്പും ഇടകലർന്ന രോമ രാജിയു മുളള

ഇവർക്ക് 15 ദിവസം ഗർഭകാലമാണ്. വർഷത്തിൽ കുട്ടിയൊന്ന് ഉറപ്പാണ്. ആറക്ക സംഖ്യകളിലാണ് വില തുടക്കം. ചൈനയിലെ ഗാൽസു പ്രവിശ്യയിലെ ഹെക്സി, ഇറച്ചിക്കും തുകലിനും വേണ്ടി ഉപകരിക്കുന്ന മംഗോളിയ, ബുയാൻ മലകളിലെ ലയണി, ഷാൻസി പ്രവിശ്യയിലെ ലിച്ചൺ, ലുലിയാംഗ് എന്നിവ ഇവരിലെ പ്രശസ്തരായ ഇനങ്ങളാണ്.

## ഷുഗർ ഗ്ലൈഡർ (Sugar Glider/Petarus Breviceps)

അരുമ വിപണിയിലെ രാജാക്കന്മാരാണ് ഇപ്പോൾ ഷുഗർ ഗ്ലൈഡർ. തേനും പൂമ്പൊടിയും കള്ളുമൊക്കെ ധാരാളം കുടിക്കുന്ന മധുരപ്രിയർ.

അരുമ വിപണിയിലെ രാജാക്കന്മാരാണ് ഇപ്പോൾ ഷുഗർ ഗ്ലൈഡർ. തേനും പൂമ്പൊടിയും കള്ളുമൊക്കെ ധാരാളം കുടിക്കുന്ന മധുരപ്രിയർ. പറക്കുന്ന അണ്ണാനോട് സമമായ രൂപം. നേർത്ത ചാരനിറം മുതൽ തവിട്ടു നിറം വരെ ആണ് മേനി വർണ്ണം. ഷോട്ട് ഹെഡഡ് റോപ്പ് ഡാൻസർ എന്നറിയപ്പെടുന്ന ഇവരുടെ ചന്തവും ചലനവും ഒന്നു വേറെ തന്നെയാണ്.



പറക്കുന്ന അണ്ണാനോട് സമമായ രൂപം. നേർത്ത ചാരനിറം മുതൽ തവിട്ടു നിറം വരെ ആണ് മേനി വർണ്ണം. ഷോട്ട് ഹെഡഡ് റോപ്പ് ഡാൻസർ എന്നറിയപ്പെടുന്ന ഇവരുടെ ചന്തവും ചലനവും ഒന്നു വേറെ തന്നെയാണ്. പ്രത്യകതരം ഗന്ധങ്ങളോട് പേടിയുള്ളവരാണ് ഷുഗർ ഗ്ലൈഡർ. 17 ദിവസമാണ് ഗർഭകാലം. ഒരു പ്രസവത്തിൽ മൂന്ന് മുതൽ നാല് കുഞ്ഞുങ്ങൾ വരെയുണ്ടാകാം. ആകർഷകമായ നയനങ്ങളുള്ള ഷുഗർ ഗ്ലൈഡർ ആരുമായും നന്നായി ഇണങ്ങും. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ആരാധകർ വർദ്ധിച്ച് വരുന്നു.

## ഗ്രീൻ ഇഗ്യാന (Iguana iguana)

മെക്സിക്കോയാണ് ലോകത്തെ ഏറ്റവും വലിയ പല്ലിയിനമായ ഇഗ്യാനയുടെ ജനനം. മദ്ധ്യ അമേരിക്കയിലും കരീബിയൻ ദ്വീപുകളിലുമൊക്കെ വിഹാരം. 20 വർഷത്തോളം നീണ്ട ആയുസ്സുണ്ടി വർക്ക് 6 അടി മുതൽ 11 അടി വരെ വളരാം. ആൺ ഇഗ്യാനയ്ക്ക് നാല് കിലോ തൂക്കമെത്താം. തവിട്ടു നിറത്തിലുള്ള കോമൺ ഇഗ്യാനയും, അമേരിക്കൻ ഇഗ്യാനയെന്നറിയപ്പെടുന്ന ഗ്രീൻ ഇഗ്യാനയുമാണ് ഇപ്പോൾ പ്രശസ്തരായ ഇനങ്ങൾ. ധാന്യങ്ങളും, ചെറു ഇറച്ചി കഷണങ്ങളും ഒക്കെ കഴിക്കുമെങ്കിലും ചെമ്പരത്തി പൂവിനോടും, ചെമ്പരത്തി ഇലയോടും മാണ് പ്രണയം. മുട്ടയിട്ട് പെരുകുന്ന ഇവർ ഒറ്റത്തവണ 20 മുതൽ 70 വരെ മുട്ടകളിടും. ■

വ്യവസായ കേരളം

# ചെവുരിലെ ഫർണീച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്റർ; സംരംഭകത്വത്തിന്റെ സവിശേഷ ചുവടുവെയ്പ്പ്

**ഫ**ർണീച്ചർ നിർമ്മാണ മേഖലയിൽ ഇന്ത്യയിലെ തന്നെ ആദ്യത്തെ സംരംഭമാണ് തൃശ്ശൂർ ചെവുരിലെ ഫർണീച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്റർ. ചെറിയ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾക്കും ഉന്നത നിലവാര

ത്തിലുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ലോകോത്തര നിലവാരമുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ സാധിക്കണം എന്നതായിരുന്നു ഈ സംരംഭത്തിന്റെ ലക്ഷ്യം. ലോകോത്തര നിലവാരത്തിലുള്ള യന്ത്രങ്ങൾ



ഉപയോഗിച്ച് ഗുണമേന്മയുള്ള ഫർണിച്ചർ ഉൽപന്നങ്ങൾ ഇവിടെ നിർമ്മിക്കുന്നു. തൃശ്ശൂർ ട്രഡീഷണൽ ഫർണിച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ ചെവൂരിന്റെ (TTFCC) പ്രവർത്തനത്തിലൂടെ സമീപ പ്രദേശങ്ങളിലെ ചെറുകിട നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകളുടെ ഗുണനിലവാരം കൂടി വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും സാധിക്കുന്നു.

### ഫർണിച്ചർ നിർമ്മാണത്തിൽ ചെവൂരിന്റെ പാരമ്പര്യം :

തൃശ്ശൂരിൽ നിന്നും ഇരിങ്ങാലക്കുടയ്ക്കുള്ള വഴിയിൽ 8 കിലോമീറ്റർ പിന്നിടുമ്പോൾ ചെവൂരെന്ന ഫർണിച്ചർ ഗ്രാമത്തിലെത്തും. സ്ഥലത്തെത്തിയെന്ന് അറിയിക്കുന്നത് പാതക്ക് ഇരുപുറവുമുള്ള ഫർണിച്ചർ ഷോപ്പുകൾ തന്നെയാണ്. രണ്ടു കിലോമീറ്ററോളം ദൂരം ഫർണിച്ചർ ഷോപ്പുകൾ കാണാം. ഫർണിച്ചർ നിർമ്മാണത്തിൽ ഈ പ്രദേശത്തിന് നൂറ്റാണ്ടിനപ്പുറമുള്ള പാരമ്പര്യമാണ് അവകാശപ്പെടാനുള്ളത്.

വിവിധതരം മരത്തിൽ കട്ടിലും കസേരയും

അലമാരയും ജനാലയും കട്ടിയും സെറ്റിയുമെല്ലാം നിർമ്മിക്കുന്നു. പണ്ട് ഇതെല്ലാം ഒരു വിഭാഗത്തിന്റെ തൊഴിലായിരുന്നെങ്കിലും ചെവൂരിൽ പണ്ടേ അങ്ങനെയല്ല. താൽപര്യവും കഴിവുമുള്ള എല്ലാവരും ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നു. വിൽപ്പന നടത്തുന്നു. ജാതി-മത ഭേദം ഇക്കാര്യത്തിൽ ഒട്ടുമില്ല. വീടുകളോടു ചേർന്ന് നിൽക്കുന്ന നിരവധി ഷോറൂമുകൾ കാണാം. പലവീടുകളുടെയും ഉള്ളിലേക്ക് പ്രവേശിക്കുന്നത് തന്നെ ഷോപ്പുകളിലൂടെയാണ്. സമീപ പ്രദേശങ്ങളിലെ ഒരു വലിയ ജനവിഭാഗം ജീവിക്കുന്നത് ഈ മേഖലയിലെ ഫർണിച്ചർ നിർമ്മാണവും അനുബന്ധ തൊഴിലുകളും ആശ്രയിച്ചാണ്. വലുതും ചെറുതുമായ ഇരുന്നൂറോളം വിൽപ്പനശാലകളും അതിലിരട്ടി നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകളും ഇവിടെ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. മികച്ച ഫർണിച്ചർ ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് ചെവൂരിന്റെ വ്യാപിത പണ്ടേയുള്ളതാണ്. സംസ്ഥാനത്താകെ ഇവിടെ നിന്നുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് വിപണിയുണ്ട്. കൂടാതെ മഹാരാഷ്ട്ര, കർണാടക, തമിഴ്നാട് തുടങ്ങി മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിലേക്കും ഇവിടെ നിന്നും ഉൽപന്നങ്ങൾ കയറ്റി വിടുന്നുണ്ട്. വൻകിട വ്യാപാരികൾ മുതൽ ചെറുകച്ചവടക്കാർവരെ ഇവിടെയുണ്ട്. ഇവരുടെ കൂട്ടായ്മയിൽ നിന്നും ഉദയം കൊണ്ടതാണ് ഫർണിച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്റർ.

### കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്റർ

2021 ജനുവരി അവസാനം പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ച ഫർണിച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ ഫാക്ടറി കേരളത്തിന്റെ ഫർണിച്ചർ വ്യവസായ വികസന ചരിത്രത്തിൽ മറ്റൊരു നാഴികക്കല്ലും കൂടി എഴുതിച്ചേർക്കുകയാണ്. ലോകത്ത് ലഭ്യമായ അത്യാധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്ന യന്ത്രസാമഗ്രികളാണ് ഫർണിച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ ഫാക്ടറിയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. കൃത്യതയോടെ അതിവേഗതയിലും മനോഹരമായും ഫർണിച്ചറുകൾ നിർമ്മിക്കാൻ ചെറു യൂണിറ്റുകൾക്ക് പോലും ഇവിടെ സാധ്യമാകുന്നു. വലിയ മുതൽ മുടക്കിൽ സ്ഥാപിക്കേണ്ട യന്ത്രങ്ങൾ സർവീസ് ചാർജ് മാത്രം നൽകി സമീപ പ്രദേശങ്ങളിലെ ഫർണിച്ചർ നിർമ്മാതാക്കൾക്ക് പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ കഴിയുന്നു.

കേരളത്തിലെ, പ്രത്യേകിച്ച് ക്ലസ്റ്ററിനു സമീപ പ്രദേശങ്ങളിലുള്ളവർക്ക് ഉന്നത ഗുണമേന്മയുള്ള ഫർണിച്ചർ നിർമ്മിക്കാൻ സാധിക്കുന്നു. രാജ്യത്ത് മറ്റൊരിടത്തും ലഭ്യമല്ലാത്ത യന്ത്രസംവിധാനങ്ങളാണ് ചെവൂർ ഫർണിച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ ഫാക്ടറിയുടെ സവിശേഷത.

കുറഞ്ഞ സമയത്തിനുള്ളിൽ ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരവും ഫിനീഷിംഗും ഉള്ള മികച്ച

വ്യവസായ കേരളം



ഉത്പാദനം സാധിക്കുന്നുവെന്നത് കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്റർ മുന്നോട്ട് വെയ്ക്കുന്ന വൻ സാധ്യതയാണ്. സമീപ ഭാവിയിൽ കേരളത്തിലെ വലിയൊരു ഫർണിച്ചർ ഹബ്ബായി മാറുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന ഈ സംരംഭം, സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വ്യവസായ വികസനത്തിൽ മറ്റൊരു അടയാളമാകാം.

### 1. ഓട്ടോമാറ്റഡ് മോയ്സ്ചൂറൈസ്സ് കൺട്രോൾ യൂണിറ്റ്

ഇറ്റാലിയൻ സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിക്കുന്ന പൂർണ്ണമായും ഓട്ടോമാറ്റിക് വുഡ് സീസൺ യൂണിറ്റാണിത്. ഈ സംവിധാനം ഇന്ത്യയിൽ അപൂർവമാണ്. ഇതുപയോഗിച്ച് മരപാളികളെ പ്രത്യേക രീതിയിൽ സീസണിംഗ് വിധേയമാക്കുന്നു. ഇതു വഴി വ്യത്യസ്ത കാലാവസ്ഥകളിലും മരത്തിന്റെ ഉത്പന്നങ്ങൾ മാറ്റം വരാതെ നിലനിൽക്കുന്നു. പലപ്പോഴും എത്ര മികച്ച മരമാണെങ്കിലും അതു പയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന ജനാലകളും വാതിലുകളും അലമാരകളുമെല്ലാം തണുപ്പ് കാലത്ത് വീർത്ത് അടയ്ക്കുന്നതിനും തുറക്കുന്നതിനുമെല്ലാം ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ നേരിടാറുണ്ട്. എന്നാൽ സീസൺ ചെയ്താൽ ഈ പ്രശ്നങ്ങൾ പൂർണ്ണമായും ഒഴിവാക്കാം. ദീർഘകാലത്തേക്ക് ഇത്തരം മര ഉരുപ്പടികൾക്ക് കോട്ടങ്ങൾ സംഭവിക്കുകയില്ല. അവ ചുരുങ്ങുകയോ വളയുകയോ വീർക്കുകയോ ചെയ്യില്ല. ഇത്തരത്തിൽ സീസൺ ചെയ്തമരത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കുകയാണ് ഇവിടെ ചെയ്യുന്നത്. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ദീർഘകാലത്തെ ഉറപ്പും ഭംഗിയും



നിലനിർത്താനും ആകുന്നു.

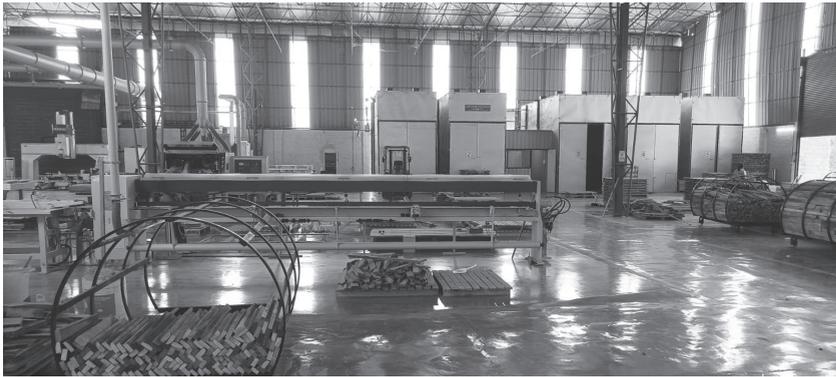
### 2. സി.എൻ.സി മൾട്ടി ഫംഗ്ഷൻ യൂണിറ്റ്

ഇറ്റാലിയൻ യന്ത്രസംവിധാനം തന്നെയാണ് സി.എൻ.സി യൂണിറ്റിലും അടങ്ങിയിട്ടുള്ളത്. മെഷീൻ കാർവിംഗ്, ഗ്രോവിങ്, എന്നിവ ത്രീഡി മെഷീൻ പ്രോഗ്രാമിലൂടെ ഈ മൾട്ടി ഫംഗ്ഷൻ യൂണിറ്റിൽ സജ്ജമാക്കിയിരിക്കുന്നു. മനുഷ്യ സാധ്യമല്ലാത്ത സവിശേഷവും സങ്കീർണ്ണവുമായ ഡിസൈനുകൾ ഈ യന്ത്രസംവിധാനം ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കാം. ഏതുതരത്തിലുള്ള കാർവിംഗും ഗ്രോവിങ്ങും വളരെ എളുപ്പത്തിൽ ഇതിലൂടെ ചെയ്യാവുന്നതാണ്. സാധാരണ ലഭ്യമാകുന്ന കാർവിംഗ് മെഷീനുകളിൽ നിന്നും ഉന്നത നിലവാരം പുലർത്തുന്ന ഈ യൂണിറ്റ് സൂക്ഷ്മതയിലും പ്രകടനത്തിലും വിസ്മയകരമായ ഫലമാണ് നൽകുന്നത്.



### 3. ഫിംഗർ ജോയിന്റ് മെഷീൻ

ജർമൻ സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഈ യന്ത്രം ഉപയോഗിച്ചാണ് ചെറിയ മരക്കഷണങ്ങൾ ഒരുമിച്ച് ചേർത്ത് വലിയ ഷീറ്റുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നത്. സാധാരണയായി ഉന്നത നിലവാരത്തിലുള്ള വിലയേറിയ മരങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ഫർണിച്ചർ ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുമ്പോൾ, ധാരാളം ചെറിയ കഷണങ്ങൾ ഉപയോഗശൂന്യമായി



പോകാറുണ്ട്. ഇവയെ ഗുണപ്രദമായി കൂട്ടിയോജിപ്പിച്ച് വലിയ ഷീറ്റുകൾ ഉണ്ടാക്കുകയാണ് ഈ സംവിധാനത്തിലൂടെ ചെയ്യുന്നത്.

ഏതുതരം ചെറിയ മരക്കഷണങ്ങളും കൂട്ടിയോജിപ്പിച്ച് ഉറപ്പും ഭംഗിയുമുള്ള ഇത്തരം ഷീറ്റുകൾ നിർമ്മിക്കാം. ഇവ മേശ, കസേര തുടങ്ങി പലവിധ ആവശ്യങ്ങൾക്കായി ഉപയോഗപ്പെടുത്താം. എല്ലാ തരം നിർമ്മാതാക്കൾക്കും ഈ സംവിധാനം ഉപകാരപ്രദമാണ്. മര ഉരുപ്പടിയുടെ മൂല്യം പൂർണ്ണമായി പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ ഫിംഗർ ജോയിന്റ് മെഷീന്റെ ഉപയോഗത്തിലൂടെ സാധിക്കുന്നു.

### 4. ഓട്ടോകോപ്പി ലെയ്ത്ത്

ഉപഭോക്താവിന് ആവശ്യമുള്ള ഒരു ഡിസൈനിന്റെ മാതൃക നൽകിയാൽ 20 മിനിറ്റിനുള്ളിൽ അതേ തരത്തിലുള്ള 4 ഉൽപന്നങ്ങൾ ലഭിക്കുന്ന തരത്തിൽ പ്രോഗ്രാം ചെയ്തിരിക്കുന്ന യന്ത്രമാണിത്. ഒരു തൊഴിലാളി രണ്ടു തൊഴിൽ ദിനങ്ങൾ ഇതിനായി ചെലവഴിക്കേണ്ടി വരുന്ന സ്ഥാനത്താണ് ഇത്രയും ചെറിയ സമയത്തിനുള്ളിൽ കൃത്യതയും ഭംഗിയുമുള്ള ഉൽപന്നം ലഭിക്കുന്നത്. കട്ടിൽ, കസേര, ഡൈനിങ് ടേബിൾ തുടങ്ങിയവയുടെ കാലുകളും മറ്റും ഈ സംവിധാനം ഉപയോഗിച്ച് എളുപ്പത്തിൽ നിർമ്മി

ച്ചെടുക്കാം. സമയലാഭവും സൂക്ഷ്മതയും ഇത്തരം ഉൽപന്നങ്ങളുടെ സവിശേഷതയാണ്.

ട്രിച്ച്ചർ ട്രെഡിഷണൽ ഫർണിച്ചർ ക്ലസ്റ്ററിന്റെ അത്യാധുനികമായ ഈ ഫാക്ടറി പ്രവർത്തിക്കുന്നത് ചെവൂരിന് സമീപം കടലാശ്ശേരിയിലാണ്. 21,000 സ്ക്വയർഫീറ്റിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്ററിലെ മറ്റൊരു സവിശേഷത സെൻട്രലൈസ്ഡ് ഡെസ്ക് സിസ്റ്റം ആണ്. ധാരാളം പൊടിപടലങ്ങൾ നിമിഷംതോറും ഉണ്ടാകുന്ന ഫർണിച്ചർ ഫാക്ടറിയിൽ, ഇവയെ ഒരു കേന്ദ്രീകൃത സംവിധാനത്തിലൂടെ വലിച്ചെടുത്ത് മറ്റൊരിടത്ത് സംഭരിക്കുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ ഫാക്ടറിയിൽ പൊടിശല്യമില്ല. ഫാക്ടറിയിൽ ഇത്തരം പ്രധാന യന്ത്രസംവിധാനങ്ങൾക്ക് പുറമെ മറ്റു നിരവധി യന്ത്ര സാമഗ്രികളുണ്ട്. ഫർണിച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്റർ നൽകുന്ന സേവനം ഉപയോഗപ്പെടുത്തി മികച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാൻ സമീപ പ്രദേശങ്ങളിലെ ഫർണിച്ചർ യൂണിറ്റുകൾ സജ്ജമായി കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. വിദഗ്ധ തൊഴിലാളികളാ

മത്തിന് ഒരു പരിധിവരെ ഇത്തരം യന്ത്രങ്ങൾ പരിഹാരമാകുന്നുമുണ്ട്. ഫാക്ടറിയിൽ വിവിധ മേഖലകളിലായി നൂറോളം പേരാണ് ജോലി ചെയ്യുന്നത്. ഇവരിൽ ഇരുപതിലധികം പേരും ടെക്നീഷ്യന്മാരാണ്.

സമീപഭാവിയിൽ കേരളത്തിൽ വലിയ മാറ്റത്തിന് ഫർണിച്ചർ മേഖലയിലെ ഈ സംരംഭം കാരണമാകുമെന്നും കൂടുതൽ ഫർണിച്ചർ നിർമ്മാതാക്കൾ ക്ലസ്റ്ററിന്റെ വലിയ സാധ്യതകൾ മനസ്സിലാക്കി ഗുണപരമായി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുമെന്നും ടി.ടി.എഫ്.സി.സി ഫാക്ടറി മാനേജർ മനോജ് പറഞ്ഞു.

കേന്ദ്ര-സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളുടെ എം.എസ്.ഇ-സി.ഡി.പി പദ്ധതിപ്രകാരം 90% ധനസഹായത്തോടെ 14.45 കോടി മുതൽമുടക്കിലാണ് ട്രിച്ച്ചർ ട്രെഡിഷണൽ ഫർണിച്ചർ ക്ലസ്റ്റർ ചെവൂർ ആരംഭിച്ചത്. ഇപ്പോഴത്തെ ചെയർമാൻ എം.ജെ.വിൻസെന്റ് ആണ്. മനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ ജോർജ്ജ് ആന്റോ 5 ഭരണ സമിതി അംഗങ്ങളെ കൂടാതെ കേന്ദ്ര-സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളുടെ ഓരോ പ്രതിനിധികളും ഭരണസമിതിയിൽ ഉണ്ട്.

**ബിനോയ് ജോർജ്.പി,**  
പുഴയ്ക്കൽ വീട്, ജനമൈത്രിനഗർ,  
പെരുമ്പിള്ളിശ്ശേരി,  
പി.ഓ.ചേർപ്പ്, തൃശ്ശൂർ-680561 ■

വ്യവസായ കേരളം



# ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിൽ

**2017** ജൂലൈയിൽ ജി.എസ്.ടി. നടപ്പാക്കുന്നതിന് മുമ്പ് കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റും സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റും വെവ്വേറെ പരോക്ഷ നികുതികൾ ചുമത്തിയിരുന്നു. എന്നാൽ ജി.എസ്.ടി നിലവിൽ വന്നതോടെ രാജ്യത്ത് ഒരൊറ്റ പരോക്ഷ നികുതി എന്ന സാഹചര്യം വന്നു. സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകൾക്കും, കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിനും തങ്ങളുടേതായ പരോക്ഷ നികുതി നിയമങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാൻ കഴിയാതെയായി. ഇന്ത്യയിൽ, ജനാധിപത്യ രാജ്യമായതിനാൽ, നികുതി സംബന്ധമായ തീരുമാനങ്ങൾ എടുക്കുന്നത് എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങളെയും വിശ്വാസത്തിലെടുത്താണ്. ഫെഡറൽ സംവിധാനം നില നിൽക്കുന്നതിനാൽ എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങൾക്കും അവരുടെ അഭിപ്രായം അവതരിപ്പിക്കുവാനുള്ള ഒരു സമിതി ആവശ്യമാണ്. അങ്ങനെയാണ് ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിൽ എന്ന ഭരണഘടനാ പരമായ സംവിധാനം ജി.എസ്.ടി ക്കായി കൊണ്ട് വന്നത്. എങ്ങനെ ജി.എസ്.ടി. നടപ്പാക്കണം, നികുതി ഘടന, നിയമത്തിലെ വിവിധങ്ങളായ വശങ്ങൾ എല്ലാം തീരുമാനിക്കാനാണ് ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിൽ നിലകൊള്ളുന്നത്. ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിലിന്റെ പ്രത്യേക

തകൾ വിശദമാക്കുന്നതിനാണ് ഈ ലേഖനം ലക്ഷ്യമിടുന്നത്.

## ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിലിന്റെ ഘടന

കേന്ദ്ര ധനകാര്യ മന്ത്രിയും, റെവന്യൂവിന്റെ മിനിസ്റ്റർ ഓഫ് സ്റ്റേറ്റും, സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ധനകാര്യ/നികുതി മന്ത്രിമാരും ചേർന്നതാണ് ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിൽ. കേന്ദ്ര ധനകാര്യ മന്ത്രിയാണ് കൗൺസിലിന്റെ ചെയർ പേഴ്സൺ.

## കൗൺസിലിന്റെ കർത്തവ്യം

ചരക്കുകൾക്കും സേവനങ്ങൾക്കും പൊരുത്തക്കേടുകൾ ഇല്ലാത്ത ഒരു പൊതു ദേശീയ വിപണി വളർത്തിയെടുക്കുകയാണ് ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിലിന്റെ ലക്ഷ്യം. സംസ്ഥാനങ്ങൾ തമ്മിലും, കേന്ദ്രവും സംസ്ഥാനങ്ങൾ തമ്മിലും ജി.എസ്.ടി. യുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിഷയങ്ങളിൽ പൊരുത്തക്കേടുകൾ ഇല്ലെന്നു കൗൺസിൽ ഉറപ്പുവരുത്തുന്നു. ജി.എസ്.ടി. നിയമത്തിൽ തർക്ക പരിഹാരത്തിനുള്ള സംവിധാനങ്ങൾ ഉറപ്പുവരുത്തേണ്ടത് കൗൺസിലാണ്. ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിലിന്റെ പ്രധാന ഉത്തരവാദിത്വം താഴെ

വ്യവസായ കേരളം

കൊടുത്തിരിക്കുന്ന വിഷയങ്ങളിൽ കേന്ദ്ര-സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകൾക്ക് ശുപാർശകൾ നൽകലാണ്.

1. കേന്ദ്രവും സംസ്ഥാനങ്ങളും പ്രാദേശിക ഭരണ സംവിധാനങ്ങളും ചുമത്തുന്ന ഏതൊക്കെ നികുതികളും, സെസ്സുകളും, സർചാർജുകളുമാണ് ജി.എസ്.ടി.യിൽ ലയിപ്പിക്കേണ്ടത്.
2. ജി.എസ്.ടി. ചുമത്തേണ്ടതും ഒഴിവാക്കേണ്ടതുമായ സാധനങ്ങളും സേവനങ്ങളും ഏതൊക്കെയാണ്.
3. പെട്രോളിയം, ക്രൂഡ് ഓയിൽ, ഹൈ സ്പീഡ് ഡീസൽ, മോട്ടോർ സ്പിരിറ്റ് , പ്രകൃതി വാതകം, ഏവിയേഷൻ ടർബൻ ഫ്യൂവൽ എന്നിവക്ക് ഏതു തീയതി മുതലാണ് ജി.എസ്.ടി. ചുമത്തേണ്ടത്.
4. മാതൃകാ ജി.എസ്.ടി. നിയമം, നികുതി ചുമത്തലിന്റെ തത്വങ്ങൾ, ഐ.ജി.എസ്.ടി. പങ്കു വയ്ക്കൽ, വിതരണം നടന്നതായി കണക്കാക്കുന്ന സ്ഥലം തീരുമാനിക്കുന്ന തത്വങ്ങൾ
5. വിറ്റുവരവിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള നികുതി ഒഴിവാക്കലിന്റെ പരിധി നിർണയിക്കൽ
6. ജി.എസ്.ടിക്ക് കീഴിലെ വിവിധ നികുതി

ചരക്കുകൾക്കും സേവനങ്ങൾക്കും പൊരുത്തക്കേടുകൾ ഇല്ലാത്ത ഒരു പൊതു ദേശീയ വിപണി വളർത്തിയെടുക്കുകയാണ് ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിലിന്റെ ലക്ഷ്യം. സംസ്ഥാനങ്ങൾ തമ്മിലും, കേന്ദ്രവും സംസ്ഥാനങ്ങൾ തമ്മിലും ജി.എസ്.ടി.യുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിഷയങ്ങളിൽ പൊരുത്തക്കേടുകൾ ഇല്ലെന്നു കൗൺസിൽ ഉറപ്പു വരുത്തുന്നു. ജി.എസ്.ടി. നിയമത്തിൽ തർക്ക പരിഹാരത്തിനുള്ള സംവിധാനങ്ങൾ ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടത് കൗൺസിലാണ്.



നിരക്കുകൾ

7. പ്രകൃതി ദുരന്തങ്ങൾ/ ആപത്തുകൾ ഉണ്ടാകുന്ന സമയത്തു നിർദിഷ്ട കാലത്തേക്ക് കൂടുതൽ വിഭവ സമാഹരണത്തിനായുള്ള നികുതി നിരക്ക്
8. വടക്കു കിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങൾ, ഹിമാചൽ പ്രദേശ്, ഉത്തരാഖണ്ഡ് പോലുമുള്ള സംസ്ഥാനങ്ങൾക്ക് വേണ്ടിയുള്ള പ്രത്യേക നിയമങ്ങൾ.
9. കൗൺസിൽ തീരുമാനിക്കുന്ന ജി.എസ്.ടി.യുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റു വിഷയങ്ങൾ.

### കൗൺസിൽ മീറ്റിംഗുകൾ

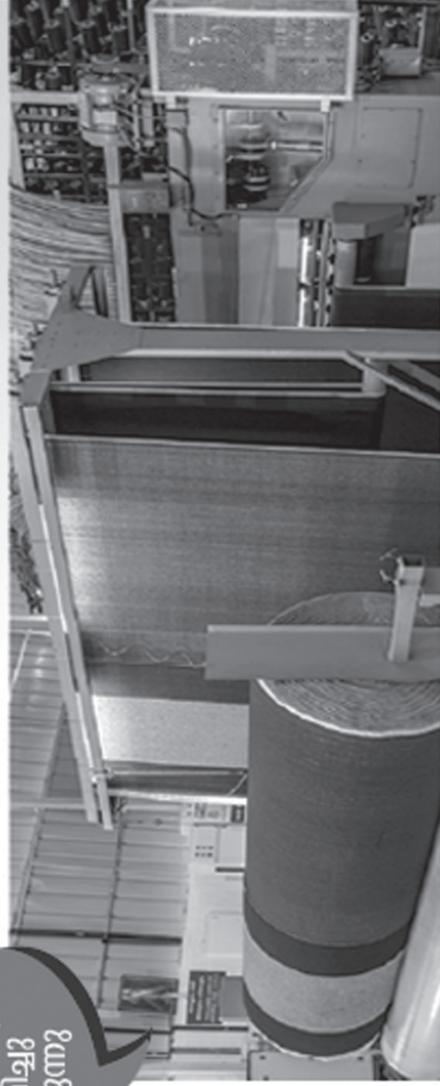
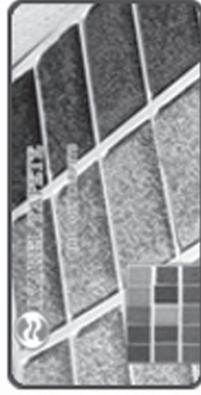
ജി.എസ്.ടി. കൗൺസിൽ തീരുമാനങ്ങൾ എടുക്കുന്നത് അതിന്റെ മീറ്റിംഗുകളിലാണ്. മൊത്തം അംഗങ്ങളുടെ 50 ശതമാനം അംഗങ്ങളെങ്കിലും പങ്കെടുത്താൽ മാത്രമേ ആ മീറ്റിംഗ് നിയമ പരമാവുകയുള്ളൂ. ഒരു തീരുമാനം എടുക്കാൻ യോഗത്തിൽ ഹാജരായി വോട്ടു ചെയ്യുന്ന അംഗങ്ങളുടെ വോട്ടിന്റെ 3/4 ഭൂരിപക്ഷം വേണം. കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന്റെ വോട്ടിംഗ് ശക്തി പോൾ ചെയ്ത വോട്ടിന്റെ 1/3 ഉം, സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകളുടെ വോട്ടിംഗ് ശക്തി മൊത്തം പോൾ ചെയ്ത വോട്ടിന്റെ 2/3 ഉം ആണ്. ■

വ്യവസായ കേരളം

# പള്ളികൾ മനോഹരമാക്കുവാൻ...

ഞങ്ങളുടെ സ്വന്തം ഫാക്ടറിയിൽ നിന്നും പ്രത്യേകം രൂപകല്പന ചെയ്ത് ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന മേൽത്തരം കാർപ്പറ്റുകൾ, മാറ്റുകൾ...

നിങ്ങൾ തരുന്ന ഡിസൈനില്പും നിർമ്മിച്ചു നൽകുന്നു



പള്ളികൾ, വീടുകൾ, ഓഡിറ്റോറിയം, തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് അനുയോജ്യമായ രീതിയിൽ നിർമ്മിക്കുന്നു



**NERIAH INDUSTRIA**

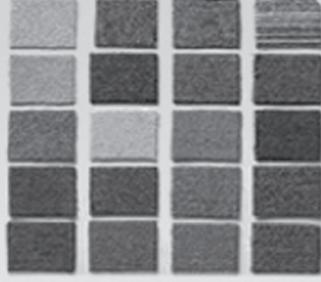
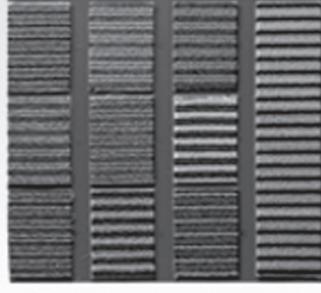
XVII-630/A, Neriathara Building  
Kurichy P.O, Kottayam-686532  
Kerala, India

Phone : + 91 9446479200  
+ 91 7012663718

E mail : [neriahindustria@gmail.com](mailto:neriahindustria@gmail.com)  
[ceo@neriahindustria.com](mailto:ceo@neriahindustria.com)  
[info@neriahindustria.com](mailto:info@neriahindustria.com)  
Website : [www.neriahindustria.com](http://www.neriahindustria.com)



AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY



വർക്കുകൾ കമ്പനിയുടെ ഘർത്തനോട്ടത്തിൽ ഉത്തരവാദിത്വത്തോടും ഗ്യാരന്റിയോടും കൂടി ചെയ്തു കൊടുക്കുന്നു.



# എങ്ങനെ ഒരു കമ്പനി തുടങ്ങാം

**ന**മ്മുടെ നാട്ടിൽ വിദേശ മൂലധന നിക്ഷേപം അഥവാ FDI 2021-21 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ 64 ബില്യൺ യു. എസ്. ഡോളറാണ്. അത് കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തിക വർഷത്തേക്കാൾ 27% അധികമാണ്. ഇന്ത്യയിലെ മൊത്തം വിദേശ മൂലധന നിക്ഷേപം ഇതുവഴി 480 ബില്യൺ യു. എസ്. ഡോളർ ആയിരിക്കുകയാണ്. ഇന്ത്യ ഇതുവഴി ഈ മേഖലയിലെ 20 FDI സൗഹൃദ രാജ്യങ്ങളിൽ 5-ാം സ്ഥാനത്തേക്ക് എത്തിച്ചേരുകയും ചെയ്തു.

ഈ സാഹചര്യത്തിലാണ് ഒരു വിദേശ പൗരനോ ഒരു വിദേശ കമ്പനിക്കോ ഇന്ത്യയിൽ വിദേശ നിക്ഷേപം നടത്തി എപ്രകാരം ഒരു വ്യവസായം തുടങ്ങാം എന്നാണ് ഇവിടെ ചർച്ച ചെയ്യുന്നത്.

ആദ്യമായി ഏതൊരു വിദേശിക്കും ഇന്ത്യയിൽ വിദേശ മൂലധന നിക്ഷേപം നടത്തി വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങൾ തുടങ്ങാമോ എന്നതാണ് ചോദ്യം.

അതിനുത്തരം ഇന്ത്യയുമായി നയതന്ത്രപരമായി സൗഹൃദമല്ലാത്ത ചില വിദേശ രാജ്യങ്ങൾക്കോ അവിടുത്തെ പൗരന്മാർക്കോ അവിടെയുള്ള കമ്പനികൾക്കോ ഇന്ത്യയിൽ നേരിട്ട് വിദേശ മൂലധന നിക്ഷേപം മുടക്കി വ്യവസായം ആരംഭിക്കാൻ സാധ്യമല്ല. അത് ഒഴികെയുള്ള നിക്ഷേപ/ വ്യവസായത്തെപ്പറ്റി നമുക്ക് പരിശോധിക്കാം.

ഇന്ത്യയിൽ നേരിട്ടുള്ള വിദേശ വ്യവസായ നിക്ഷേപം പ്രധാനമായും രണ്ടു തരമുണ്ട്. അവയെ 100% Automatic Route എന്നും 100% permitted Government Route എന്നും തരം തിരിച്ചിട്ടുണ്ട്. 100% Automatic Route ൽ കൃഷി, മൃഗസംരക്ഷണം, വ്യോമഗതാഗതം, വിമാനത്താവളങ്ങൾ, ആട്ടോമൊബൈൽസ്, ബയോടെക്നോളജി, പ്രക്ഷേപണ വ്യവസായം, കൽകക്കരി, ലിഗ്നൈറ്റ്, ആശുപത്രികളുടെ നിർമ്മാണം, ഡ്യൂട്ടി ഫ്രീ കടകൾ, ഇ-കൊമേഴ്സ് വ്യവസായം, പെട്രോളിയം,

വ്യവസായ കേരളം



പ്രകൃതി വാതകം, ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽ, പ്ലാറ്റിനം, കപ്പൽ ഗതാഗതവും, റെയിൽവേ ഭൗതിക സാഹചര്യങ്ങൾ, റിന്യൂവബിൾ എനർജി, റോഡുകളും ഹൈവേകളും, സിംഗിൾ ബാന്റ്, റീട്ടയിൽ ട്രെയിഡിംഗ്, തെർമൽ പവർ, വിനോദ സഞ്ചാര അനുബന്ധ പ്രവൃത്തികളും എന്നിവ യൊക്കെ ഉൾപ്പെടുന്നു. സർക്കാരിന്റെ മുൻകൂർ അനുവാദം വാങ്ങി നിക്ഷേപം നടത്താവുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട മേഖലകളും താഴെ പറയുന്നവയാണ്.

1. നിശ്ചിത ശതമാനം വരെ പൊതുമേഖല ബാങ്കിംഗ് മേഖല.
2. നിശ്ചിത ശതമാനം വരെ എഫ്. എം റേഡിയോ, ടി. വി. ചാനൽ
3. നിശ്ചിത ശതമാനം വരെ വിദേശ വ്യോമയാന കമ്പനികൾ
4. 100 ശതമാനം ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ ചെറുകിട വ്യവസായ മേഖല.
5. ഖനനവും ധാതു സംസ്കരണവും
6. നിശ്ചിത ശതമാനം മൾട്ടിബ്രാൻറ് റീട്ടയിൽ വ്യവസായം
7. 100 ശതമാനം പ്രിന്റ് മീഡിയ (ഉപാധികൾക്ക് വിധേയമായി)
8. നിശ്ചിത ശതമാനം വർത്തമാന പത്ര വ്യവസായം
9. ഉപഗ്രഹങ്ങൾ.

ഇവ കൂടാതെ വിദേശ വ്യവസായ

നിക്ഷേപം വിലക്കിയിട്ടുള്ള ചില മേഖലകളും നമ്മുടെ നാട്ടിലുണ്ട്. അവ താഴെ പറയുന്നവയാണ്.

1. എല്ലാത്തരം ലോട്ടറി വ്യവസായം
2. ചിട്ടി ഫണ്ടുകൾ,
3. പുകയില ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം
4. ചുതാട്ട കേന്ദ്രങ്ങളും കാസിനോകളും
5. നിധി കമ്പനികൾ ഇവയാണ് നിരോധിത

വിഭാഗങ്ങളിൽ പ്രധാനപ്പെട്ടവ

അടുത്തതായി ആട്ടോമാറ്റിക് റൂട്ടിൽ പ്പെടുന്ന ഒരു വ്യവസായ സംരംഭം അനുവദനീയമായ വിദേശിക്കോ വിദേശ കമ്പനിക്കോ എപ്രകാരം ഇന്ത്യയിൽ തുടങ്ങാം എന്ന് പരിശോധിക്കാം. അതിനായി ഈ വിദേശിയോ, വിദേശ കമ്പനിക്കോ ഇന്ത്യയിൽ സ്ഥിരതാമസമുള്ള ഒരു ഇന്ത്യൻ പൗരനെ റസിഡന്റ് ഡയറക്ടർ എന്ന പദവിയിൽ ചുമതലപ്പെടുത്തുവാനായി കണ്ടുപിടിക്കണം. ഇന്ത്യയിൽ തുടങ്ങാൻ പോകുന്ന സ്ഥാപനത്തിനു വേണ്ടി വേണ്ടപ്പെട്ട അധികാര സ്ഥാപനങ്ങളിൽ കത്തിടപാടുകൾ നടത്താനും അപേക്ഷകൾ സമർപ്പിക്കുന്നതിനും ഈ റസിഡന്റ് ഡയറക്ടറെ രൂപീകരണ ഘട്ടത്തിൽ അതുവഴി ഉപയോഗപ്പെടുത്താം. അദ്ദേഹത്തിന് കമ്പനിയുടെ ഒരു ശതമാനം ഷെയറോ ഏറ്റവും ചുരുങ്ങിയത് ഒരു ഷെയറോ എങ്കിലും നൽകേണ്ടതാണ്. സാധാരണ കമ്പനി രൂപീകരണ പ്രക്രിയയിലുള്ള പോലെ

വ്യവസായ കേരളം

ഇതിനും 3 പ്രധാന ഘട്ടങ്ങളുണ്ട്.: 1. ഡിജിറ്റൽ സിഗ്നേച്ചർ അപേക്ഷിച്ച് കരസ്ഥമാക്കുക, 2 കമ്പനിയുടെ പേരിന് അപേക്ഷിച്ച് അംഗീകാരം വാങ്ങുക. 3. കമ്പനി രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടി ക്രമങ്ങൾ പൂർത്തിയാക്കുക.

## ഒന്നാമത്തെ ഘട്ടം എത്താത്തതിൽ നമുക്ക് പൂർത്തീകരിക്കാം

ഡിജിറ്റൽ സിഗ്നേച്ചർ അഥവാ ഡി. എസ്.

സി. ഏതൊരു കമ്പനിയുടെയും സ്ഥാപകർ/ ഡയറക്ടർ നിർബന്ധമായും സമ്പാദിക്കേണ്ട ഒരു രേഖയാണ്. അതിനായി റസിഡന്റ് ഡയറക്ടറായി കണ്ടെത്തിയ വ്യക്തി നിശ്ചിത ഫോറത്തിൽ തന്റെ തിരിച്ചറിയൽ രേഖകൾ, പാൻകാർഡ്, പാസ്പോർട്ട് സൈസ് ഫോട്ടോ, പ്രവർത്തനക്ഷമമായ മൊബൈൽ നമ്പർ, ഉപയോഗത്തിനുള്ള ഇ-മെയിൽ ഐ. ഡി. ഇവയൊക്കെ സമർപ്പിച്ച് നിങ്ങളുടെ കമ്പനി സെക്രട്ടറിയുടെ ഓഫീസ് മുഖാന്തിരമോ കൺസൾട്ടന്റിന്റെ ഓഫീസ് മുഖാന്തിരമോ ഇതര സേവന സെന്ററുകൾ വഴിയോ അപേക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്.

വിദേശി അല്ലെങ്കിൽ വിദേശ കമ്പനി ചുമതലപ്പെടുത്തിയ വിദേശ വ്യക്തിയും നിർബന്ധമായും ഡി. എസ്. സി. അപേക്ഷിച്ച് സമ്പാദിക്കേണ്ടതാണ്. അതിനായി ആ വ്യക്തി താമസിക്കുന്ന നാട്ടിലുള്ള ഇന്ത്യൻ എംബസി അറ്റസ്സ് ചെയ്ത അദ്ദേഹത്തിന്റെ പാസ്സ്പോർട്ട്, അദ്ദേഹത്തിന്റെ താമസ വിലാസം തെളിയിക്കുന്ന രേഖ (ഇന്ത്യൻ എംബസി അറ്റസ്സ് ചെയ്തത്) പാസ്സ്പോർട്ട് സൈസ് ഫോട്ടോ, ഉപയോഗത്തിലുള്ള വിദേശ മൊബൈൽ നമ്പർ (കൺട്രികോഡ് ഉൾപ്പെടെ) ഉപയോഗത്തിലുള്ള ഇ-മെയിൽ ഐ. ഡി. എന്നിവ മേൽപറഞ്ഞ പ്രകാരത്തിലുള്ള സർവ്വീസ് സെന്റർ വഴിയോ കൺസൾട്ടന്റുമാർ വഴിയോ സമർപ്പിച്ച് മൊബൈൽ വെരിഫിക്കേഷനും വീഡിയോ വെരിഫിക്കേഷനും ശേഷം ഡി. എസ്. സി സമ്പാദിക്കാവുന്നതാണ്.

രണ്ടാമത്തെ ഘട്ടം കമ്പനിയുടെ പേര് അംഗീകരിക്കുന്നതിനായി അപേക്ഷിക്കുക എന്നതാണ്. വിദേശ കമ്പനി ആ നാട്ടിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന പേര് ട്രേഡ് മാർക്ക് നിയമപ്രകാരം രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ളതാണെങ്കിൽ അതേ പേരുതന്നെ ഇന്ത്യയിലും ഉപയോഗിക്കാൻ വേണ്ടി അപേക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. അങ്ങനെ അപേക്ഷിക്കുമ്പോൾ ആ പേരിനോടൊപ്പം ഇന്ത്യ എന്ന ഒരു പദം കൂടി ചേർക്കണം.

**Reverie**  
THE COMPLETE BEAUTY SOLUTIONS

**Our Specialties:**

- Face Bleach ( Special )  
Eye Brows, Manicure,  
Hot Oil Massage,  
Dandruff Treatment
- Cleanup ( 2 Types )  
Normal, Pimple Treatment
- Facial ( 3 Types )  
Orange Facial,  
Glow Facial,  
Tan Facial
- Hair Spa ( 3 Types )  
Hair Growthening Spa,  
Hair Smoothing Spa  
Damage Hair Spa

**LADIES & KIDS**

*Book Your Beauty Essentials Here Today*

CHEMMAMUKKU, PATTATHANAM, KOLLAM.

**Call: 7559991234**

വ്യവസായ കേരളം



വിദേശത്ത് രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത ട്രേഡ് മാർക്ക് ചില കുട്ടിച്ചേർക്കലോടു കൂടി ഇന്ത്യയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള ബോർഡ് തീരുമാനവും എൻ. ഒ. സി യും ഇവയെല്ലാം രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടിക്രമത്തിൽ സമർപ്പിക്കേണ്ട അടിസ്ഥാന രേഖകൾ ആണ്.

ഉദാഹരണമായി ABC Pvt. Ltd. എന്നാണ് വിദേശത്ത് രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത പേരെങ്കിൽ ഇന്ത്യയിൽ അതിനെ ABC INDIA Pvt. Ltd. എന്ന പേരിനായി അപേക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. ഇപ്രകാരം ഒന്നിലധികം പേരുകൾ സമർപ്പിച്ച് അംഗീകാരം വാങ്ങിയാലുടൻ മൂന്നാം ഘട്ടത്തിലേക്ക് കടക്കാം.

### പൂർണ്ണമായ രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടിക്രമം

റസിഡന്റ് ഡയറക്ടറുടെയും വിദേശിയുടെയും തിരിച്ചറിയൽ രേഖകൾ റസിഡന്റ് ഡയറക്ടർ പാൻകാർഡ്, ഇരുവരുടെയും വിലാസം തെളിയിക്കുന്നതിനുള്ള രേഖകൾ, ഇന്ത്യയിൽ

ഓഫീസ് പ്രവർത്തിക്കാൻ തീരുമാനിച്ചിട്ടുള്ള സ്ഥലത്തെ സംബന്ധിക്കുന്ന രേഖകൾ, അത് വാടക കെട്ടിടമാണെങ്കിൽ വാടക ഉടമ്പടി, കെട്ടിട ഉടമയിൽ നിന്നുള്ള എൻ. ഒ. സി., വിദേശ കമ്പനി ഇപ്രകാരം ഒരു സ്ഥാപനം ഇന്ത്യയിൽ തുടങ്ങുന്നതിനുവേണ്ടി എടുത്ത ബോർഡ് തീരുമാനം. അതിനായി ഒരു പ്രതിനിധിയെ ചുമതലപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള ബോർഡ് തീരുമാനം. വിദേശത്ത് രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത ട്രേഡ് മാർക്ക് ചില കുട്ടിച്ചേർക്കലോടു കൂടി ഇന്ത്യയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള ബോർഡ് തീരുമാനവും എൻ. ഒ. സി യും ഇവയെല്ലാം രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടിക്രമത്തിൽ സമർപ്പിക്കേണ്ട അടിസ്ഥാന രേഖകൾ ആണ്. ഇതിന്റെയൊക്കെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പുതിയതായി രൂപീകരിക്കുന്ന കമ്പനിയുടെ ആർട്ടിക്കിൾസ് ഓഫ് അസോസിയേഷനും മെമ്മോറാണ്ടം ഓഫ് അസോസിയേഷനും ഇന്ത്യയിലെ കൺസൾട്ടന്റ് തയ്യാറാക്കി പ്രൊമോർട്ടർമാരുടെ പരിശോധനയും നടത്തി ROC മുന്മാകെ നിശ്ചിത ഫീസ് സഹിതം സമർപ്പിച്ച് കമ്പനിയുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടി പൂർത്തിയാക്കാം.

അപ്രകാരം നടപടികൾ പൂർത്തിയാക്കിയ ശേഷം കമ്പനിയ്ക്ക് അതിന്റെ ബോർഡ് തീരുമാനപ്രകാരം ഇന്ത്യയിലെ ബാങ്കിൽ ബാങ്ക് അക്കൗണ്ട് തുടങ്ങാം. ഈ അക്കൗണ്ടിലേയ്ക്കാണ് റിസർവ്വ് ബാങ്ക് ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെയും ഫോറിൻ എക്സ്ചേഞ്ച് മാനേജ്മെന്റ് ആക്ടിന്റെയും (FEMA) നിബന്ധനകൾക്ക് വിധേയമായി മൂലധന നിക്ഷേപം നടത്തി കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കേണ്ടതാണ്.

ഇപ്രകാരം മൂലധനനിക്ഷേപം ഇന്ത്യയിലുള്ള ബാങ്ക് അക്കൗണ്ടിൽ നിക്ഷേപിക്കുന്നതോടൊപ്പം ഭാരതീയ റിസർവ്വ് ബാങ്കിന്റെ നടപടിക്രമങ്ങൾക്ക് അനുസരിച്ച് നിയമം അനുശാസിക്കുന്ന വിവിധ പോർട്ടലുകളിൽ ഈ ധനാഗമ മാർഗ്ഗങ്ങളെപ്പറ്റി രജിസ്റ്റർ ചെയ്യേണ്ടതും കൃത്യമായ നിർദ്ദേശങ്ങൾ ആ മേഖലയിൽ പ്രാഗത്ഭ്യമുള്ള ചാർട്ടേഡ് അക്കൗണ്ടന്റിനെ ഉപയോഗിച്ച് ദൈനംദിന പരിപാലിക്കേണ്ടതുമാകുന്നു. ഇപ്രകാരം റിസർവ്വ് ബാങ്ക്, ഫോറിൻ എക്സ്ചേഞ്ച് മാനേജ്മെന്റ് ആക്ട് നിർദ്ദേശങ്ങൾ കൂടി പരിപാലിക്കപ്പെട്ട് കഴിയുമ്പോൾ ഈ പുതിയ കമ്പനിയ്ക്ക് അതിനനുവദിച്ച നൽകിയിട്ടുള്ള മേഖലയിൽ പൂർണ്ണതോതിൽ ഉണർന്ന് പ്രവർത്തിക്കാവുന്നതാണ്. ■

(Ad Infinitum Legal and Management Services (P) Ltd ന്റെ നിയമവിഭാഗ തലവനും ലോക ഇരുമ്പ് ഉരുക്ക് ഭിന്നമായ ArcelorMittal ഉൾപ്പെടെയുള്ള ബഹു രാഷ്ട്ര കമ്പനിയുടെ ലീഗൽ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റുകളിൽ നേതൃത്വം വഹിച്ചിട്ടുള്ള ഒരു ബിസിനസ്സ് ലീഗൽ അഭിഭാഷകനാണ് ലേഖകൻ)

വ്യവസായ കേരളം

# മുള ദിനാഘോഷം - തൃശ്ശൂർ ജില്ല

തൃശ്ശൂർ ജില്ലയിലെ മുളദിനാഘോഷം 18/09/2021 ന് രാമവർമ്മപുരം ഭാരത് ഹാൻഡ് ക്രാഫ്റ്റ് സൊസൈറ്റിയിൽ സമുചിതമായി കൊണ്ടാടി. ബഹു. എം. പി. ശ്രീ. ടി. എൻ. പ്രതാപൻ ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിച്ചു. തൃശ്ശൂർ കോർപ്പറേഷൻ ഡെപ്യൂട്ടി മേയർ രാജശ്രീ ഗോപൻ അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ച ചടങ്ങിൽ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ഡോ. കെ. എസ്. കൃപകുമാർ, ടെക്സ്റ്റൈൽ മന്ത്രാലയം ഹാൻഡ്ക്രാഫ്റ്റ് സർവീസ് സെന്റർ അസി. ഡയറക്ടർ ഡോ. സജി എന്നിവർ സന്നിഹിതരായിരുന്നു. സൊസൈറ്റി അംഗങ്ങൾക്ക് ആർട്ടിസാൻ കാർഡ്, സർട്ടിഫിക്കറ്റ്, ടൂൾ കിറ്റ് എന്നിവ ബഹു. എം. പി. വിതരണം ചെയ്തു. സംഘം പരിസരത്ത് മുളയുടെ തൈകൾ വെച്ചു. പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്ത വിശിഷ്ട വ്യക്തികൾക്ക് മുളയുടെ തൈകൾ മുള കൊണ്ടുള്ള കരകൗശല വസ്തുക്കൾ എന്നിവ നൽകി ആദരിച്ചു. മുളയിൽ തീർത്ത സംഗീത ഉപകരണം കൊണ്ടുള്ള സംഗീതവും പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നു.



സൊസൈറ്റി അംഗങ്ങൾക്ക് ആർട്ടിസാൻ കാർഡ്, സർട്ടിഫിക്കറ്റ്, ടൂൾ കിറ്റ് എന്നിവ ബഹു. എം. പി. വിതരണം ചെയ്തു. സംഘം പരിസരത്ത് മുളയുടെ തൈകൾ വെച്ചു. പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്ത വിശിഷ്ട വ്യക്തികൾക്ക് മുളയുടെ തൈകൾ മുള കൊണ്ടുള്ള കരകൗശല വസ്തുക്കൾ എന്നിവ നൽകി ആദരിച്ചു. മുളയിൽ തീർത്ത സംഗീത ഉപകരണം കൊണ്ടുള്ള സംഗീതവും പരിപാടിയുടെ ഭാഗമായി സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നു.



**\* LIVING CUM DINING**



**\* MODULAR KITCHEN**



**\* BEDROOMS**



**Fabdec**  
INTERIORS

*Fabdec Interiors*  
2<sup>nd</sup> Floor, 46/2201C,  
Abulkhader Arcade,  
Keloth Road,  
Thammanam P.O,  
Ernakulam- 682 032

[www.fabdecinteriors.com](http://www.fabdecinteriors.com)

@  
[fabdecinteriors@gmail.com](mailto:fabdecinteriors@gmail.com)

+91 9946681444  
+91 9747544499

വ്യവസായ കേരളം

# ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് - വിശ്വ മാനക ദിനം 2021



പഭോക്തൃകാര്യ മന്ത്രാലയത്തിന് കീഴിലുള്ള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് (Bureau of Indian Standards), നമ്മുടെ രാജ്യത്തെ മാനകങ്ങളുടെ സമന്വയ വികസനത്തിനും ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാര സർട്ടിഫിക്കേഷനും പ്രതിബദ്ധരാണ്.

ബി.ഐ.എസിന്റെ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ സ്കീം ഉപഭോക്താക്കൾക്കും വ്യവസായികൾക്കും പ്രയോജനം ചെയ്യുകയും അതിനുപരി ഉൽപ്പന്ന സുരക്ഷ, ഉപഭോക്തൃ സംരക്ഷണം, ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ, പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണം, കെട്ടിട

**BUREAU OF INDIAN STANDARDS**  
National Standards Body

നിങ്ങൾ വാങ്ങുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ ഗുണമേന്മയുടെയും സുരക്ഷയുടെയും വിശ്വാസ്യതയുടെയും അടയാളമായ **IS** അല്ലെങ്കിൽ **IS** മാർക്ക് ഉണ്ടെന്ന ഉറപ്പ് വരുത്തുക.

IS : .....  
CML : .....

R : .....


**പരിശുദ്ധിയുടെ അടയാളം ഹാൾമാർക്ക് മുദ്ര**

സ്വർണ്ണം, വെള്ളി ആരണങ്ങൾ വാങ്ങുമ്പോൾ പരിശുദ്ധിയുടെ അടയാളമായ ബി . ഐ . എസ് ഹാൾമാർക്ക് ഉണ്ടെന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുക.

ബി.ഐ.എസ് ഹാൾമാർക്ക് പുതിയൊരു തരം അടയാളങ്ങൾ ഓടിക്കുക.

	<b>22K916</b>	<b>HUID</b>
ബി.ഐ.എസ് റിമാർക്കർ	22 കാർ പരിശുദ്ധിക്ക്	ആർ.ഐ.ഐ. ഹാൾമാർക്കിംഗ് ഡെപ്യൂട്ടി

ഹാൾമാർക്ക് പൊതു സ്വീകരണങ്ങൾ 14, 18, 20, 22 & 23 കാർ പരിശുദ്ധിയിൽ മാത്രം ലഭ്യമാണ്.

എന്ത് ബോധിപ്പിക്കണം : ഹാൾമാർക്ക് വൈകാരികമായി ഉപയോഗിക്കാൻ മുമ്പേ ഹാൾമാർക്ക് വെച്ചു തുറന്നുണ്ടെന്ന് പരിശോധിക്കുകയും എന്ത് വാങ്ങണം : ഹാൾമാർക്ക് ബുദ്ധിമുട്ടുള്ളതല്ലെന്ന് ഉറപ്പാക്കുകയും എന്ത് പോലീസിൽ : ക്രൈം രിപ്പോർട്ട് എടുക്കുകയും ചെയ്യേണ്ടതാണ്.

പരിശുദ്ധിയില്ലാത്ത ക്രൈം രിപ്പോർട്ടുകൾക്ക് മാത്രം ഉപകരണങ്ങളോ ഉപയോഗിച്ച് പരിശോധിക്കുന്നതിന് സ്വീകരണത്തിന് പറ്റാത്ത പരിശുദ്ധിയുടെ പരിശുദ്ധി മാത്രം കാണിക്കുന്നു.

Download BIS Care mobile application from Google Play store

For information & queries related to Certification, Hallmarking & Consumer Grievances, please visit our website [www.bis.gov.in](http://www.bis.gov.in). For online services of BIS and to get details of BIS licenses, please visit e-BIS portal [www.manakonline.in](http://www.manakonline.in). For any other queries please contact : Bureau of Indian Standards, Kochi Branch Office, 3rd Floor, CWC Office Complex, Mavel Road, Kadavanchra, Kochi, Kerala - 682020. Email: [lobn@bis.gov.in](mailto:lobn@bis.gov.in). Phone: 0484 2201714

നിർമ്മാണം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ വിവിധ പൊതു നയങ്ങളെ പിന്തുണയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. സാങ്കേതിക മാറ്റങ്ങളും പുരോഗതികളും, കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനം, പരിസ്ഥിതിസംരക്ഷണം, ഊർജ്ജ സംരക്ഷണം, ആരോഗ്യം, സുരക്ഷാസാഹചര്യങ്ങൾ, വ്യാപാര വ്യാവസായിക സ്ഥാപനങ്ങളുടെ വികസനം എന്നീ വിഷയങ്ങളിൽ നാഷണൽ സ്റ്റാൻഡേർഡ് ബോഡിയായ ബി.ഐ.എസ് മാനകങ്ങളുടെ രൂപീകരണം മുഖാന്തിരം

പ്രസക്തമായ സംഭാവനകൾ ഉറപ്പാക്കുന്നു. ബി.ഐ.എസ് കേരള കാര്യലത്തിന്റെ കൂടക്കീഴിൽ, 830 ലധികം ബി.ഐ.എസ് ലൈസൻസുള്ള നിർമ്മാതാക്കൾ വ്യാപകമായി ഗുണമേന്മയുള്ള ഉപഭോക്തൃ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉൽപാദനം ചെയ്തുവരുന്നു. നമ്മുടെ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ സാമൂഹിക സാമ്പത്തിക പുരോഗതി മെച്ചപ്പെടുത്താൻ ബി.ഐ.എസ് കേരള ശാഖയും ബി.ഐ.സ് ലൈസൻസ് ഉള്ള സ്ഥാപനങ്ങളും നിരന്തരം ശ്രമിക്കുന്നു. കോവിഡ് -19 മഹാമാരിയോട്

പൊരുതുന്നതോടൊപ്പം പ്രകൃതിയുമായി സന്തുലിതാവസ്ഥ പുനസ്ഥാപിക്കാനും കാലാവസ്ഥാ അടിയന്തരാവസ്ഥയെ നേരിടാനും കൂടുതൽ തുല്യവും സമഗ്രവുമായ ഒരു സമൂഹം കൈവരിക്കാനുമുള്ള ആഗോള ശ്രമത്തിൽ 2021 'ഒരു മെയ്ക്ക് റ്റു ബ്രേക്ക്' വർഷമായി കണക്കാക്കപ്പെടുന്നു. കേരളത്തിൽ, ബിസിനസ്സ് നേതാക്കൾ, വ്യവസായം, അക്കാദമി, സർക്കാർ എന്നിവയുൾപ്പെടെയുള്ള വിവിധ പങ്കാളികളുടെ നിർണായക പങ്ക് അംഗീകരിച്ചുകൊണ്ട് ബി.ഐ.എസ് ഒക്ടോബർ 14 ന് വിശ്വ മാനക ദിനം ആഘോഷിക്കുന്നു.

ഈ വർഷത്തെ വിശ്വ മാനക ദിനാചരണത്തിന്റെ വിഷയം ഇതാണ്: 'സുസ്ഥിര വികസന ലക്ഷ്യങ്ങൾക്കായുള്ള മാനകങ്ങൾ (Standards -for Sustainable Development

Goals). 'സമാധാനവും സമൃദ്ധിയും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും ദാരിദ്ര്യം തുടച്ചുനീക്കുന്നതിനും ഭൂമിയെ സംരക്ഷിക്കുന്നതിനുമുള്ള ഐക്യരാഷ്ട്രസഭയുടെ (യുഎൻ) മഹത്തായ പദ്ധതിയാണ് എസ്ഡിജിക്ൾ പ്രതിനിധീകരിക്കുന്നത്. നമ്മുടെ ലോകത്തിന്റെ ഭാവി സുസ്ഥിരതയ്ക്ക് അവ അത്യന്താപേക്ഷിതമായി ആഗോളതലത്തിൽ അംഗീകരിക്കപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. കോവിഡ് -19 മഹാമാരിക്കെതിരായ



തീവ്രമായ പോരാട്ടം സുസ്ഥിര വികസന ലക്ഷ്യങ്ങളെ (SDG- കൾ) പൂർണ്ണമായും ഉൾക്കൊള്ളുന്ന വിധത്തിൽ അഭിസംബോധന ചെയ്യേണ്ടതിന്റെ അനിവാര്യത വെളിപ്പെടുത്തി, നമ്മുടെ സമൂഹങ്ങളെ ശക്തിപ്പെടുത്തുകയും അവയെ കൂടുതൽ സുസ്ഥിരവും കൂടുതൽ തുല്യവുമാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ, മാനകങ്ങൾ എന്നത്തേക്കൊളും പ്രസക്തമാണ്, മാത്രമല്ല അവ നല്ല ഒരു നാളെയിലേക്ക് നമ്മെ തീർച്ചയായും നയിക്കും.

കേരളത്തിലെ വ്യവസായ കൂട്ടായ്മയോട് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കാൻ സഹായിക്കുന്ന മാനകങ്ങൾ ഉയർത്തിപ്പിടിച്ചുകൊണ്ട് ഒരു നല്ല ഭാവിക്കായി വിശ്വമാനക ദിനത്തിൽ ഐക്യത്തോടെ ശക്തമായി മുന്നേറാം എന്ന സന്ദേശം ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് നൽകുന്നു.

ഏവർക്കും വിശ്വമാനക ദിന ആശംസകൾ. ■ ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് കൊച്ചി

വ്യവസായ കേരളം



# Change

your mind

Redecorate your kitchen



Near Malayala Manorama Office, Manjeri Road  
Malappuram PO, Kerala-676 505  
☎ +91 9526 77 99 93, +91 7594 90 90 95  
✉ interior@mapletune.com 🌐 www.mapletune.com



EUROPEAN  
DESIGNS &  
TEXTURES



FADE  
RESISTANCE  
LAMINATION



ECO  
FRIENDLY



GUARANTEED  
SERVICE



QUALITY  
DOUBLE  
CHECKED

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

Editor : Baiju R.S.