

JANUARY 2024
Volume 56
Issue 4

10

എങ്ങനെ ഒരു
ബ്രാൻഡ്
സൃഷ്ടിക്കാം?

20

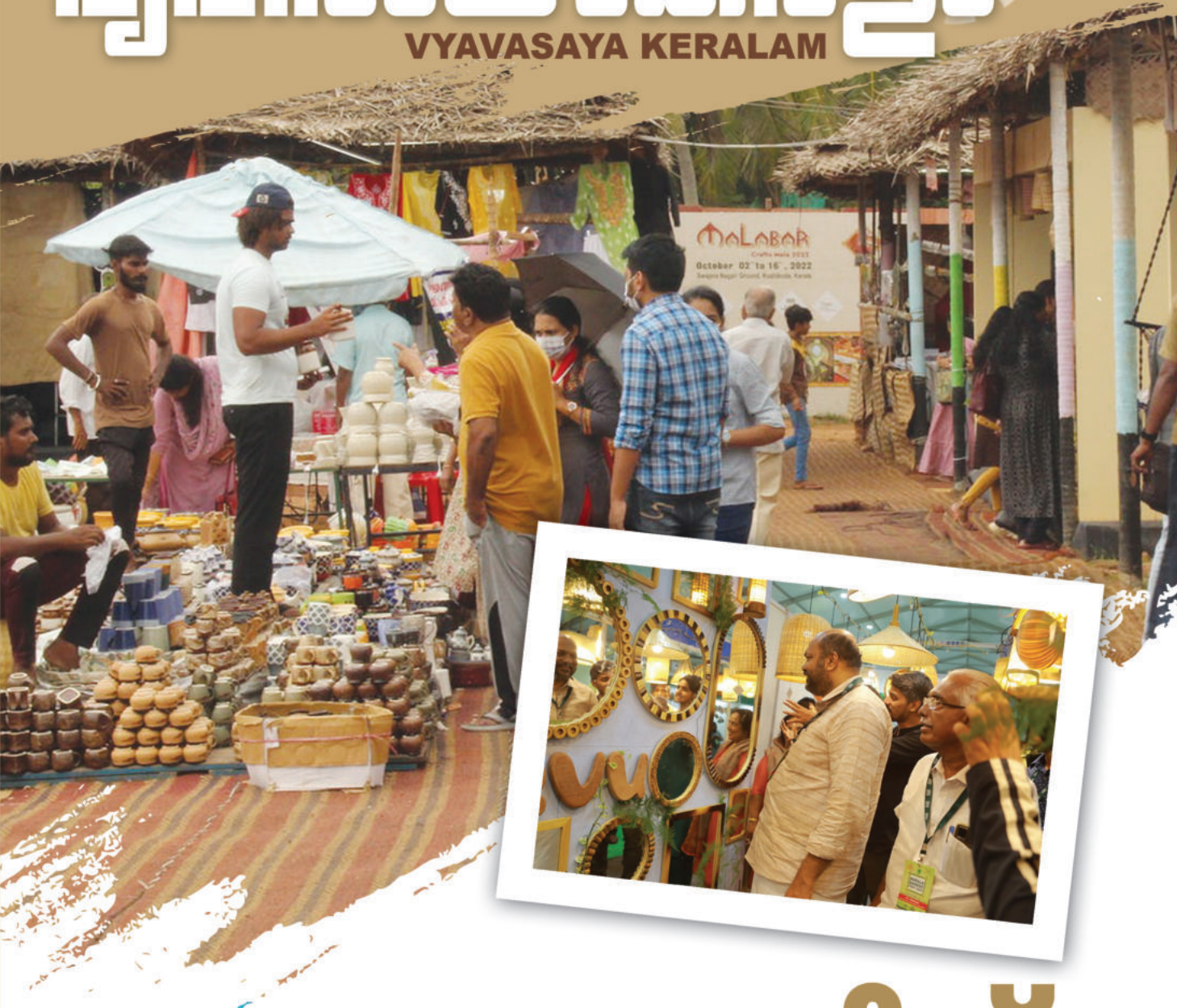
ചെറുധാന്യങ്ങളിലൂടെ
ചെറുതല്ലാത്ത
വിജയം



സംസ്ഥാന വ്യവസായവാനിജ്യ വകുപ്പ് പ്രസിദ്ധീകരണം

വ്യവസായ കേരളം

VYAVASAYA KERALAM



വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ
പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക്
ചാലകശക്തിയായി

കെബിപ്പ്

Penna Agro food

Animal feeds powder

Chembarathimedu, Cherpulassery.

Ph : 9995622333, 8075017754



Ismail Tv
Managing partner

06

സംരംഭികസന്നത്തിൽ
പുതിയ ചരിത്രം രചിച്ച്
നിയമപരിഷ്കാരങ്ങൾ

റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ

10

എങ്ങനെ ഒരു
ബ്രാൻഡ് സൃഷ്ടിക്കാം?

ഡോ. സുധീർ ബാബു

14

സംരംഭകത്വത്തിന്റെ
അടിസ്ഥാന സവിശേഷതകൾ

ഡോ. ശചിന്ദ്രൻ.വി

20

ചെറുധാന്യങ്ങളിലൂടെ
ചെറുതല്ലാത്ത വിജയം

പാർവ്വതി. ആർ. നായർ

24

പ്ലാസ്റ്റിക് - സാധ്യതകളുടെ വ്യവസായം

ലോറൻസ് മാത്യു

28

കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ്
ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപ്പി)

35

ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരവും
സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തലും സംരംഭ
വിജയത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനം

ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

42

നഗരങ്ങളിലും വിനോദ സഞ്ചാര കേന്ദ്രങ്ങളിലും
ആരംഭിക്കാം കൂവർകിച്ചൻ

ഡോ. ബൈജു നെടുങ്കേരി

46

വിജയപഥത്തിലൂടെ വിനയാന്വിതം

എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്



വ്യവസായ കേരളം

ചീഫ് എഡിറ്റർ

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

എഡിറ്റർ

ബിജു പി.ബി.

കവർ, ഡിസൈൻ & ലേഔട്ട്
ദീപക് മൗത്താട്ടിൽ

ടെസ്റ്റ് സെറ്റിംഗ്
വി. അഭിലാഷ്

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

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

അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ട്
സിമിപ്രദൻ വി.ആർ.,
സുചിത്ര ഓസ്കർ,
ക്ലാരമ്മ ജെയിംസ്,
അനിത എസ്.,
സംസം എസ്.,
ഡോണാമോൾ ഇനാസ്,
അരുൺ എസ്.,
ബേബി. വൈ.
രാമകൃഷ്ണൻ എഴുത്തച്ഛൻ

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ
സർക്കാരിന്റേതായിരിക്കണമെന്നില്ല.
അവയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം
ലേഖകർക്ക് മാത്രമാണ്.



മുഖക്കുറിപ്പ്

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

തോട്ടം മേഖലയുടെ ഭാവി പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് കരുത്തേകാൻ;

കേരള പ്ലാന്റേഷൻ എക്സ്‌പോ

തോട്ടം മേഖലയുടെ വളർച്ചയ്ക്കും തോട്ടം ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ മൂല്യവർധനത്തിനും അവയ്ക്കായി പുതിയ വിപണികൾ കണ്ടെത്തുന്നതിനും അതുവഴി സംസ്ഥാനത്തെ തോട്ടം മേഖലയുടെ ഗതകാല പ്രൗഢി വീണ്ടെടുക്കുന്നതിനും തോട്ടം മേഖലയിലെ തൊഴിലാളികളുടെ ക്ഷേമം ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനുമായി വ്യവസായ വകുപ്പിന് കീഴിൽ പ്ലാന്റേഷൻ ഡയറക്ടറേറ്റ് പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു. പ്ലാന്റേഷൻ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് പരിചയപ്പെടുത്തുന്നതിനും അവയുടെ വിപണനത്തിനുമായി പ്ലാന്റേഷൻ ഡയറക്ടറേറ്റ് നടത്തിവരുന്ന വാർഷിക പരിപാടിയാണ് കേരള പ്ലാന്റേഷൻ എക്സ്‌പോ. 2023 ഫെബ്രുവരി 16 മുതൽ 19 വരെ തിരുവനന്തപുരം കനകക്കുന്ന് മൈതാനത്ത് സംഘടിപ്പിച്ച ഒന്നാം പ്ലാന്റേഷൻ എക്സ്‌പോ പ്രദർശനത്തിലെ വൈവിധ്യം കൊണ്ടും പൊതുജന പങ്കാളിത്തം കൊണ്ടും ഉജ്ജ്വല വിജയമായിരുന്നു. കേരള പ്ലാന്റേഷൻ എക്സ്‌പോയുടെ രണ്ടാം പതിപ്പ് 2024 ജനുവരി 20 മുതൽ 22 വരെ എറണാകുളം കലൂർ ജവാഹർലാൽ നെഹ്റു സ്റ്റേഡിയം ഗ്രൗണ്ടിൽ സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. പ്ലാന്റേഷൻ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്കൊപ്പം പ്ലാന്റേഷൻ മേഖലയിലുള്ളവർക്കായി പ്രത്യേക ബിസിനസ്സ് ടു ബിസിനസ്സ് ഇടപെടലുകൾക്കുള്ള അവസരവും ഉണ്ടായിരിക്കുന്നതാണ്.

2024 ജനുവരി 20 ന് രാവിലെ 10 മണിയ്ക്ക് ബഹു. നിയമ വ്യവസായ കയർ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ.പി.രാജീവ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്ന കേരള പ്ലാന്റേഷൻ എക്സ്‌പോയിൽ കേരളത്തിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിരിക്കുന്ന പ്ലാന്റേഷനുകൾ, തോട്ടം ഉൽപ്പന്നങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഉപകരണങ്ങളുടെയും യന്ത്രങ്ങളുടെയും വിതരണക്കാർ, തോട്ടം മേഖലയിലെ സേവനദാതാക്കൾ, തോട്ടം മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട കേന്ദ്ര, സംസ്ഥാന സർക്കാർ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവരുടെ സ്റ്റാളുകളും തോട്ടം മേഖലയിലെ മൂല്യവർധന പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ലൈവ് ഡെമോൺസ്ട്രേഷനും സജ്ജീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. രാവിലെ 9 മണിമുതൽ രാത്രി 11 മണി വരെ നീണ്ടു നിൽക്കുന്ന പ്രദർശനത്തിൽ വിവിധ പ്ലാന്റേഷൻ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും നേരിട്ടറിയാൻ പൊതുജനങ്ങൾക്ക് അവസരം ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. പ്രവേശനം സൗജന്യം ആയിരിക്കും.

തേയില, കാപ്പി,റബർ, ഏലം, കൊക്കോ, കറുകപ്പട്ട എന്നിവയാണ് ഭൂപരിഷ്കരണ നിയമത്തിൽ തോട്ടം വിളകളായി രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ളത്. ഈ തോട്ടങ്ങളുടെ ഉൽപ്പാദനക്ഷമത വളർത്തിയും, ശാസ്ത്രീയമായും നിയമവിധേയമായും പ്ലാന്റേഷൻ ഇതര പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടപ്പാക്കിയും, മൂല്യവർധനത്തിൽ അധിഷ്ഠിതമായ വിപണനം ഉറപ്പാക്കിയും തോട്ടങ്ങളുടെ വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ പ്ലാന്റേഷൻ ഡയറക്ടറേറ്റ് മുഖേന നടത്തിവരുന്നു. ഇതിനായി തോട്ടം മേഖലയും പുന:രുജ്ജീവനവും വൈവിധ്യവത്കരണവും എന്ന വിഷയത്തിൽ പഠനം നടത്തുന്നതിന് ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പ്ലാന്റേഷൻ ചുമതല നൽകിയിട്ടുണ്ട്. കൂടുതൽ വിളകൾ തോട്ടം മേഖലയുടെ നിർവചനത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്താനും കൂടുതൽ ഭൂമിയിൽ പ്ലാന്റേഷൻ ഇതര പ്രവർത്തനങ്ങൾ അനുവദിക്കുന്നതും സംബന്ധിച്ച ചർച്ചകൾ വിവിധ വകുപ്പുകളുമായി നടന്നു വരുന്നുണ്ട്. പ്ലാന്റേഷൻ ഇതര പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ആവശ്യമായ ലൈസൻസുകളും മറ്റും ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള ഏകജാലക സംവിധാനം ഓരോ ജില്ലയിലും നിലവിൽ വരുത്തുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. കാപ്പി, ഏലം, റബ്ബർ എന്നീ തോട്ടം വിളകളുടെ റീപ്ലാന്റിംഗ്, യന്ത്രവൽക്കരണം മുതലായ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കായി ലോക ബാങ്ക് പദ്ധതിയായ KERA മുഖാന്തിരം സഹായത്തിന് അനുമതി ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. പ്ലാന്റേഷൻ മേഖലയ്ക്കായി സാമ്പത്തിക സഹായം നൽകുന്നതിനുള്ള പദ്ധതികൾ, ഈ മേഖലയ്ക്കായി ഒരു സമഗ്ര നയം എന്നിവ രൂപീകരിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഉടൻ ആരംഭിക്കുന്നതാണ്. ■

ഒപ്പ്

ചീഫ് എഡിറ്റർ



ശ്രീ. പി. രാജീവ്

വ്യവസായം, വാണിജ്യം,
നിയമം, കയർ വകുപ്പ് മന്ത്രി

ചരിത്രം കുറിച്ച് സംരംഭക വർഷം പദ്ധതി; 2 ലക്ഷം കവിഞ്ഞത് സംരംഭങ്ങൾ 12537 കോടി രൂപയുടെ നിക്ഷേപം; 4,30,089 തൊഴിൽ

സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ച സംരംഭക വർഷം പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി പുതുതായി നിലവിൽ വന്ന സംരംഭങ്ങളുടെ എണ്ണം രണ്ട് ലക്ഷവും കടന്ന് മുന്നേറുകയാണ്. പദ്ധതി ആരംഭിച്ച 2022 ഏപ്രിൽ 1 മുതൽ 2023 ഡിസംബർ 29 വരെ 2,01,518 സംരംഭങ്ങളാണ് സംസ്ഥാനത്ത് പുതുതായി ആരംഭിച്ചത്. ഇതിലൂടെ 12,537 കോടി രൂപയുടെ നിക്ഷേപവും 4,30,089 തൊഴിലും സൃഷ്ടിക്കപ്പെട്ടു. പുതുതായി ആരംഭിച്ച സംരംഭങ്ങളിൽ മുന്നിലാണ് (64,127) വനിതാ സംരംഭകരുടേതാണ്. പട്ടികജാതി/പട്ടികവർഗ വിഭാഗത്തിൽ പെട്ട സംരംഭകർ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്ന 8,752 പുതിയ സംരംഭങ്ങളും ഇതിൽ ഉൾപ്പെടുന്നു. ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ ഒരു ലക്ഷം സംരംഭങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുകയെന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ 2022 - 23 സാമ്പത്തിക വർഷം ആവിഷ്കരിച്ച പദ്ധതി എട്ട് മാസത്തിനുള്ളിൽ തന്നെ ലക്ഷ്യം കൈവരിച്ചിരുന്നു. പദ്ധതിയുടെ അഭ്യുത്ഥാർത്ഥമായ വിജയത്തെത്തുടർന്ന് ഈ സാമ്പത്തികവർഷവും തുടരാൻ തീരുമാനിക്കുകയായിരുന്നു. ദേശീയതലത്തിൽ എം.എസ്.എം.ഇ മേഖലയിലെ ബെസ്റ്റ് പ്രാക്ടീസ് അംഗീകാരം നേടിയ പദ്ധതിയാണ് സംരംഭക വർഷം.

സംരംഭക വർഷം 2.0 എന്ന പേരിലാണ് ഈ വർഷം പദ്ധതി തുടർന്നത്. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി 2023 ഏപ്രിൽ 1 മുതൽ ഡിസംബർ 29, 2023 വരെ 61,678 പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തു. 4115 കോടി രൂപയുടെ നിക്ഷേപവും 1,30,038 പുതിയ തൊഴിലവസരങ്ങളും സൃഷ്ടിക്കപ്പെട്ടു.

ഒരു ലക്ഷം സംരംഭങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കാൻ ലക്ഷ്യമിട്ട ആദ്യ വർഷം (2022-23) മാത്രം 1,39,817 സംരംഭങ്ങളാണ് നിലവിൽ വന്നത്. 8422 കോടി രൂപയുടെ നിക്ഷേപവും 3,00,051 തൊഴിലും ആദ്യ വർഷം ഉണ്ടായി. സംരംഭക വർഷം പദ്ധതി ലക്ഷ്യം കൈവരിച്ചതിനെത്തുടർന്ന് കൊച്ചിയിൽ നടന്ന സംരംഭക മഹാസംഗമത്തിൽ കാസർഗോഡ് മുതൽ തിരുവനന്തപുരം വരെയുള്ള പതിനായിരത്തിലധികം സംരംഭകർ ഒന്നിച്ചുണിനിരന്നു. കേരളപ്പിറവിക്ക് ശേഷമുണ്ടായ ഏറ്റവും വലിയ സംരംഭക സംഗമമായിരുന്നു അത്.

വലിയ സംഘാടന പശ്ചാത്തല സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കിയതിലൂടെയാണ് ഈ ലക്ഷ്യം നേടിയത്. സംരംഭകർക്കാവശ്യമായ സഹായങ്ങൾ നൽകുന്നതിനായി എല്ലാ തദ്ദേശ സ്ഥാപനങ്ങളിലും 1153 പ്രൊഫഷണലുകളെ നിയമിച്ചു. സംസ്ഥാനത്തെ 1034 തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ തിങ്കൾ, ബുധൻ ദിവസങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഹെൽപ്പ് ഡെസ്കുകൾ സ്ഥാപിച്ചു. വിവിധ വകുപ്പുകളുടെ നേതൃത്വത്തിൽ ആരംഭിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ ശേഖരിക്കുന്നതിനും അവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട കൃത്യമായ കണക്കുകൾ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനും ഒരു ഓൺലൈൻ പോർട്ടൽ ആരംഭിച്ചു. വ്യവസായ വകുപ്പിനു കീഴിൽ ഉള്ള 59 താലൂക്ക് വ്യവസായ കേന്ദ്രങ്ങളെയും എന്റർപ്രൈസ് ഫെസിലിറ്റേഷൻ സെന്ററുകളായി മാറ്റി. എല്ലാ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭങ്ങൾക്കും 4% പലിശയ്ക്ക് വായ്പ നൽകുവാൻ സംസ്ഥാനതല ബാങ്കേഴ്സ് കമ്മിറ്റിയുമായി ചേർന്ന് കേരള എന്റർപ്രൈസസ് ലോൺ സ്കീം (KELS) അവതരിപ്പിച്ചു. എല്ലാ ജില്ലകളിലും എം എസ് എം ഇ ക്ലിനിക്കുകൾ പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചു. സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിപണനം ചെയ്യാനായി Open Network for Digital Commerce (ONDC) യുമായി ചേർന്ന് ഒരു ധാരണാപത്രം (MOU) 2023 ജൂൺ 23-ന് ഒപ്പുവച്ചു. ഇടത്തരം സംരംഭങ്ങളെയും ചെറുകിട വ്യാപാരികളെയും ഓൺലൈൻ പ്ലാറ്റ്ഫോമുകളിലേക്ക് പ്രവേശനം നേടുന്നതിന് സഹായിക്കുകയാണ് ലക്ഷ്യം. എല്ലാ തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളിലും വായ്പ/ലൈസൻസ്/സബ്സിഡി മേളകൾ നടത്തി. വായ്പാ മേളയുടെ ഭാഗമായി ലഭിച്ച 5556 അപേക്ഷകളിൽ 108 കോടി രൂപയുടെ വായ്പകൾ അനുവദിച്ചു. മേളയുടെ ഭാഗമായി 4919 ലൈസൻസുകൾക്കും 1059 സബ്സിഡികൾക്കുമുള്ള അപേക്ഷകളും പരിഗണിച്ചു. പുതുതായി ആരംഭിച്ച സംരംഭങ്ങൾക്ക് വിപണി സാധ്യതകൾ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനായി എല്ലാ ജില്ലകളിലും മാർക്കറ്റിങ് മേളകൾ നടത്തി. ഇവയെല്ലാം ചേർന്നപ്പോഴാണ് സംരംഭ വിപ്ലവം കേരളത്തിലുണ്ടായത്.

കേരള ചരിത്രത്തിലെ സമാനതകളില്ലാത്ത സംരംഭക മുന്നേറ്റമാണ് സംരംഭക വർഷം പദ്ധതിയിലൂടെ സാധ്യമായത്. രാജ്യത്തും ഇത്തരമൊരനുഭവം ആദ്യമാണ്. സംരംഭക വർഷം പദ്ധതി സൃഷ്ടിച്ച ആത്മവിശ്വാസം വലിയ വ്യവസായ മുന്നേറ്റത്തിന് വഴി തുറക്കുമെന്നതിൽ സംശയമില്ല. ■



സംരംഭവികസനത്തിൽ പുതിയ ചരിത്രം രചിച്ച് നിയമപരിഷ്കാരങ്ങൾ

സംരംഭ പ്രോത്സാഹനത്തിന് ചരിത്രപരമായ നിയമ നിർമ്മാണമാണ് കഴിഞ്ഞ അഞ്ചു വർഷത്തിനുള്ളിൽ സംസ്ഥാനത്ത് നടന്നത്. 30 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ സംരംഭങ്ങൾക്ക് അനുമതി ലഭിക്കാൻ നിയമം കൊണ്ടുവന്നു. അത് പൂർണ്ണ തോതിൽ പ്രവർത്തിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. മുൻകൂർ ലൈസൻസ് എടുക്കാതെ തന്നെ സംരംഭങ്ങൾ

ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള നിയമവും ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ കൊണ്ടുവന്നു. വർഷങ്ങളായി സംരംഭകർ ആവശ്യപ്പെട്ടിരുന്ന കാര്യങ്ങളാണ് ഈ നിയമ നിർമ്മാണങ്ങളിലൂടെ യാഥാർത്ഥ്യമായത്. കേരളത്തിലെ ലൈസൻസിംഗ് സമ്പ്രദായം അടിമുടി പരിഷ്കരിക്കുകയായിരുന്നു. ഓഫീസുകൾ കയറിയിറങ്ങാതെ തന്നെ ലൈസൻസുകൾ

സമ്പാദിക്കാൻ കഴിയുന്ന സാഹചര്യവും പുതിയ നിയമനിർമ്മാണത്തെ തുടർന്ന് സംസ്ഥാനത്ത് ഉണ്ടായി.

30 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ലൈസൻസ്

2017 -18 മുതൽ നിരവധി പരിഷ്കാരങ്ങളാണ് സംസ്ഥാന സർക്കാർ കൊണ്ടുവന്നത്. അതിലെ ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട ഒരു നിയമമാണ് 2018 ലെ കേരള ഇൻവെസ്റ്റ്മെന്റ് പ്രമോഷൻ ആൻഡ് ഫെസിലിറ്റേഷൻ ആക്ട്. പഞ്ചായത്ത് രാജ്/ മുനിസിപ്പൽ ആക്ട് ഉൾപ്പെടെ 7 നിയമങ്ങളും 10 ചട്ടങ്ങളും ഭേദഗതി ചെയ്തു കൊണ്ടാണ് ഈ ചരിത്രപരമായ നിയമം സംസ്ഥാനത്ത് കൊണ്ടുവന്നത്. സംസ്ഥാനത്തെ സംരംഭക ലൈസൻസിംഗ് സമ്പ്രദായം അപ്പാടെ തിരുത്തി എഴുതിയ ഒരു നിയമമായിരുന്നു ഇത്.

പഞ്ചായത്ത്/ മുൻസിപ്പൽ ലൈസൻസുകളുടെ പേര് തന്നെ മാറ്റി. അസഹ്യവും ആവൽക്കരവുമായ ലൈസൻസ് എന്നതുമാറ്റി ഫാക്ടറികൾ, വ്യാപാരങ്ങൾ, സംരംഭകത്വ പ്രവർത്തനങ്ങൾ, മറ്റു സേവനങ്ങൾക്കുള്ള ലൈസൻസ് എന്നാക്കി ലൈസൻസിനെ തന്നെ വ്യവസായ സൗഹൃദമാക്കി.

ലൈസൻസുകളുടെ കാലാവധി അഞ്ചു വർഷം വരെ എന്ന് നിശ്ചയിച്ചു. നിശ്ചിത ഫീസ് അടച്ചാൽ സ്വമേധയാ പുതുക്കാൻ സൗകര്യം ഓൺലൈനിൽ കൊണ്ടുവന്നു.

തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് സ്റ്റോപ്പ് മെമ്മോ നൽകാനുള്ള അധികാരം പരിമിതപ്പെടുത്തി. ഏതെങ്കിലും ഒരു സ്ഥാപനം അതിന്റെ പ്രവർത്തനഫലമായി മാലിന്യം ഉണ്ടാക്കുന്നു എന്ന പരാതി വന്നാൽ ഇക്കാര്യത്തിൽ പൊല്യൂഷൻ കൺട്രോൾ ബോർഡ് പോലുള്ള സ്ഥാപനത്തിന്റെ റിപ്പോർട്ട് തേടേണ്ടതും പ്രശ്നം കണ്ടെത്തിയാൽ അത് പരിഹരിക്കാൻ മതിയായ സമയം സംരംഭകന് നൽകേണ്ടതുമാണ്. സാങ്കേതിക വകുപ്പിന്റെ നിയമം അനുസരിച്ച് അത് പരിഹരിച്ചില്ലെങ്കിൽ മാത്രമേ സ്ഥാപനം നിർത്തിവയ്ക്കാൻ ഉത്തരവ് നൽകാൻ കഴിയൂ എന്ന് ഈ നിയമം അനുശാസിക്കുന്നു.

മലിനീകരണ നിയന്ത്രണ ബോർഡിന്റെ മാനദണ്ഡം അനുസരിച്ച് 25 തൊഴിലാളികളിൽ താഴെയുള്ള ശ്രീനീകാറ്റഗറിയിൽ വരുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് അപേക്ഷകൾ സ്വയം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തി നൽകിയ വിവരത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സ്ഥാപന ലൈസൻസ് നൽകുന്നതാണ്.

സംസ്ഥാനതലത്തിലും ജില്ലാതലത്തിലും ഇൻവെസ്റ്റ്മെന്റ് പ്രമോഷൻ ആൻഡ് ഫെസിലിറ്റേഷൻ സെൽ നിലവിൽ വന്നു. അപേക്ഷയിൻമേലുള്ള പരിശോധനകളും ഓൺലൈൻ സംവിധാനങ്ങളും ഫലപ്രദമായും സമയബന്ധിതമായും നടപ്പാക്കുന്നു എന്ന് ഉറപ്പുവരുത്തുന്നത് ഈ സെൽ ആയിരിക്കും. കേരള സിംഗിൾ വിൻഡോ ക്ലിയറൻസ് ബോർഡിനു വേണ്ടി സംയുക്ത അനുമതി നൽകാനും ഈ സെല്ലിന് അധികാരം ഉണ്ടായിരിക്കും.

ഭൂഗർഭജലം ഉപയോഗിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ പ്രസ്തുത ബ്ലോക്കിൽ അനുവദിച്ചിരിക്കുന്ന അളവുവരെ വെള്ളം എടുക്കുന്നതിന് സ്വയം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തിയ രേഖകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ മതി എന്ന് വ്യവസ്ഥ ചെയ്തു. ലിഫ്റ്റുകളും, എസ്കലേറ്ററുകളും ഉപയോഗിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസിന്റെ കാലാവധി ഒരു വർഷത്തിൽ നിന്നും മൂന്നു വർഷമായി ഉയർത്തി.

കറന്റ് കണക്ഷൻ എടുക്കുന്നതിന് വേണ്ട രേഖകൾ സമർപ്പിച്ചാൽ മതി എന്ന് വ്യക്തമാക്കി. സംരംഭകന്റെ തിരിച്ചറിയൽ രേഖയും നിയമപരമായി വസ്തുവിന്മേലുള്ള അധികാരരേഖയുമാണ് ഹാജരാക്കേണ്ടത്.

മൂന്ന് തൊഴിൽ നിയമങ്ങളിൽ സ്പോട്ട് രജിസ്ട്രേഷൻ സംവിധാനം നിലവിൽവന്നു. നോക്കു കൂലി നിർത്തലാക്കി.

വകുപ്പുകൾ തമ്മിലുള്ള സംയുക്ത പരിശോധന രീതികൾ ആവിഷ്കരിച്ചു. പരിശോധനകൾ റിസ്കിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ മാത്രം മതി എന്നും ലഘൂകരിച്ചു.

എല്ലാ ലൈസൻസിനു വേണ്ടിയുള്ള അപേക്ഷകൾക്കും ഒരേയൊരു ഫോം ഉപയോഗിച്ചാൽ മതി എന്ന നിയമം കൊണ്ടുവന്നു.

ഏകജാലക സംവിധാനത്തിൽ പൊതു സോഫ്റ്റ് വെയർ കൊണ്ടുവന്നു. കെ - സിംഗിൾ (Kerala single window interface for fast and transparent clearance) എന്നതാണ് പുതിയ സംവിധാനം. ഇതിലൂടെ അപേക്ഷിക്കുന്ന വ്യക്തിക്ക് 30 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ലൈസൻസ് കൊടുക്കുന്ന തരത്തിലേക്ക് സംവിധാനം പരുവപ്പെടുത്തി. 30 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ തീരുമാനമെടുത്തില്ലാ എങ്കിൽ ലൈസൻസ് കിട്ടിയതായി രേഖ ലഭിക്കും. സംരംഭവുമായി മുന്നോട്ടു പോകാം. പ്രൊഫഷണൽ



നികുതിദാതാക്കളുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടികൾ ലഘൂകരിച്ചു. ചീഫ് ടൗൺ പ്ലാനിങ് ഓഫീസറെ അപ്പീൽ അധികാരി ആക്കി മാറ്റി. കെട്ടിട നിർമ്മാണ അനുമതികൾ ഇനി ജില്ലാ തലത്തിൽ തന്നെ ടൗൺ പ്ലാനിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന സാഹചര്യമുണ്ടാകും.

ജില്ലാ മെഡിക്കൽ ഓഫീസറിൽ നിന്നുള്ള നിരാക്ഷേപപത്രം ഹോസ്പിറ്റലുകൾ, ക്ലിനിക്കുകൾ, ലാബുകൾ, ഫാർമ സ്ഥാപനങ്ങൾ, എന്നിവയ്ക്ക് മാത്രം ബാധകമാക്കി. മറ്റ് സ്ഥാപനങ്ങൾ എടുക്കേണ്ടതില്ല.

ഭൂഗർഭ ജലത്തിന്റെ വിനിയോഗം പുനഃചക്രമണം എന്നിവയിലും സംരംഭകർക്ക് അനുകൂലമായ നിയമനിർമ്മാണങ്ങൾ നടന്നു.

പഞ്ചായത്ത് മുനിസിപ്പൽ സെക്രട്ടറിയുടെ ചുമതലകൾ മറ്റ് ഉദ്യോഗസ്ഥർക്ക് കൈമാറാം എന്ന് വ്യവസ്ഥ ചെയ്തു. തന്മൂലം സെക്രട്ടറിയുടെ അഭാവത്തിലും അപേക്ഷകളിൽ നടപടിയെടുക്കാൻ കഴിയും.

മുൻകൂർ ലൈസൻസുകൾ ഒഴിവാക്കുന്നു

സംരംഭ പ്രോത്സാഹന രംഗത്ത് വന്ന മറ്റൊരു സുപ്രധാന നിയമ നിർമ്മാണമാണ് മുൻകൂർ

ലൈസൻസുകൾ ഒഴിവാക്കിക്കൊണ്ട് സംരംഭം തുടങ്ങാൻ സാഹചര്യം ഒരുക്കുന്നു എന്നത്. കോളേജുകളിൽ നിന്നും സാങ്കേതിക വിദ്യാഭ്യാസ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്നും പഠിച്ചിറങ്ങുന്ന വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് തൊട്ടടുത്ത ദിവസം തന്നെ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുവാൻ കഴിയും. ലൈസൻസിനായി വർഷങ്ങളോളം കാത്തിരിക്കേണ്ട സ്ഥിതി ഉണ്ടാവുകയില്ല. മുൻകൂർ ലൈസൻസുകൾ എടുക്കാതെ സംരംഭം ആരംഭിക്കുവാൻ ഈ നിയമം അനുമതി നൽകുന്നു. 2019 ലെ കേരള എംഎസ്എംഇ ഫെസിലിറ്റേഷൻ ആക്ട് ആണ് ഇപ്രകാരം അനുമതി നൽകുന്നത്.

പത്തു കോടിയിൽ താഴെ നിക്ഷേപം വരുന്നതും റെഡ് കാറ്റഗറിയിൽ വരാത്തതുമായ സംരംഭങ്ങളാണ് ഇങ്ങനെ ആരംഭിക്കാൻ കഴിയുക. മൂന്നു വർഷത്തിനു ശേഷം ആറു മാസത്തിനുള്ളിൽ ആവശ്യമായ ലൈസൻസുകൾ സമ്പാദിച്ചാൽ മതിയാകും

ഈ കാലയളവിൽ പരിശോധനകൾ പോലും പാടില്ല എന്ന് ഈ നിയമം വ്യക്തമാക്കുന്നു. ഇതിനായി സംരംഭകർ സ്വയം നൽകുന്ന വിവരത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ കെ - സിഫ്റ്റ് വഴി ഒരു കൈപ്പറ്റ് ചീട്ട് വാങ്ങിയാൽ മതി. ഇത് ഓൺലൈൻ വഴി ലഭിക്കുന്നു എന്നതിനാൽ നടപടികളും ലളിതമാണ്. കെട്ടിടത്തിന് തദ്ദേശ സ്വയം

ഭരണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ നമ്പർ ലഭിക്കാത്തതു മൂലം കഷ്ടപ്പെടുന്ന സംരംഭകർക്ക് ആശ്വാസം പകർന്നു കൊണ്ട് കെ - സിഫ്റ്റ് വഴി തന്നെ കെട്ടിടങ്ങൾക്ക് താൽക്കാലിക നമ്പർ നൽകുന്നതിന് നിയമം ഭേദഗതി ചെയ്തിരിക്കുന്നു. പഞ്ചായത്ത്/ മുൻസിപ്പൽ രാജ് ആക്ട് ഉൾപ്പെടെ ആറ് നിയമങ്ങൾ ഭേദഗതി ചെയ്താണ് ഈ നിയമം കൊണ്ടുവന്നത് എന്നതിനാൽ സംരംഭകർക്ക് എല്ലാവിധ നിയമപരിരക്ഷയും ലഭിക്കുന്നു.

നാനോ സംരംഭങ്ങൾക്ക് ലൈസൻസ് വേണ്ട

5 എച്ച്.പി. യിൽ താഴെ പവർ ഉപയോഗിച്ചു പ്രവർത്തിക്കുന്ന നാനോ സംരംഭങ്ങളെ തദ്ദേശ സ്വയം ഭരണ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അനുമതിയിൽ നിന്നും പൂർണ്ണമായും ഒഴിവാക്കിക്കൊണ്ട് സർക്കാർ ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇത് കുടുംബ സംരംഭങ്ങൾക്കും ലഘു സംരംഭങ്ങൾക്കും വലിയ ആശ്വാസം പകരുന്ന നടപടിയാണ്. 2020 ജനുവരി 21 നാണ് തദ്ദേശ സ്വയം ഭരണ വകുപ്പ് ഇത്തരത്തിൽ ഒരു ഉത്തരവ് പുറപ്പെടുവിച്ചത്. കുടുംബ സംരംഭങ്ങളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുവാൻ പോന്ന വലിയ ഒരു കാൽവെപ്പാണ് ഇത്.

കെട്ടിട നിർമ്മാണ ചട്ടങ്ങളിലും ഇളവുകൾ

കെട്ടിട നിർമ്മാണ ആവശ്യത്തിന് കൂടുതൽ ഭൂമി ഉപയോഗിക്കത്തക്ക വിധത്തിൽ കവരേജ്

“ പത്തു കോടിയിൽ താഴെ നിക്ഷേപം വരുന്നതും റെഡ് കാറ്റഗറിയിൽ വരാത്തതുമായ സംരംഭങ്ങളാണ് ഇങ്ങനെ ആരംഭിക്കാൻ കഴിയുക.

ഏരിയയും ഫ്ലോർ ഏരിയയും തമ്മിലുള്ള അനുപാതം വർദ്ധിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് കെട്ടിട നിർമ്മാണ ചട്ടങ്ങളിൽ ഭേദഗതി വരുത്തി. ഫയർ ആൻഡ് റെസ്ക്യൂവിന്റെ നിരാക്ഷേപപത്രം ആയിരം ചതുരശ്ര മീറ്ററിൽ താഴെയും ഉയരം 15 മീറ്റർ താഴെയും വരുന്ന കെട്ടിടങ്ങൾക്ക് വാങ്ങേണ്ടതില്ല, സ്വയം സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തി നൽകിയാൽ മതി എന്ന് നിയമം അനുശാസിക്കുന്നു.

കേരളം പതിനഞ്ചാം റാങ്കിലേക്ക്

2022 ലെ വ്യവസായ സൗഹൃദ റാങ്കിംഗിൽ കേരളത്തിന്റെ നില പതിനഞ്ചാം സ്ഥാനത്തേക്ക് ഉയർന്നിരിക്കുന്നു. 2019 ൽ കേരളം 28-ാം സ്ഥാനത്ത് ആയിരുന്നു. മേൽ നിയമ പരിഷ്കാരങ്ങളാണ് ഈ നേട്ടം ഉണ്ടാക്കാൻ സഹായിച്ചത്. കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന്റെ കീഴിലുള്ള ആഭ്യന്തര വ്യാപാര വ്യവസായ പ്രോത്സാഹന വകുപ്പാണ് (Department for Promotion of industry and internal trade) സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിലനിൽക്കുന്ന വ്യവസായ സൗഹൃദ അന്തരീക്ഷത്തെ മുൻനിർത്തി റാങ്കിംഗ് അനുവദിക്കുന്നത്. ഇത് കേരളത്തിന് ലഭിച്ച വലിയ അംഗീകാരമാണ്.

കഴിഞ്ഞ 5 വർഷത്തിനുള്ളിൽ സംരംഭകർക്ക് അനുകൂലമായി സംസ്ഥാനത്ത് ഉണ്ടായിട്ടുള്ള നിയമ നിർമ്മാണങ്ങൾ അമൂല്യങ്ങളാണ് എന്ന് കൂടി ഇത് തെളിയിക്കുന്നു. കേരളം നടപ്പിലാക്കിയ ഒരു ലക്ഷം സംരംഭങ്ങൾ എന്ന ക്യാമ്പയിൻ കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റിന്റെ പ്രത്യേക അഭിനന്ദനങ്ങൾക്ക് പാത്രമായി എന്നതും ശ്രദ്ധേയം.

ജില്ലകൾ തോറുമുള്ള പരാതി പരിഹാര സംവിധാനം, ടെക്നോളജി ക്ലിനിക്കുകൾ, പരിഷ്കരിച്ച പരിശോധന സംവിധാനങ്ങൾ, സ്വകാര്യ വ്യവസായ എന്റേറ്റുകൾ തുടങ്ങുന്നതിനുള്ള ലഘൂകരിച്ച നടപടികൾ, പത്തു കോടിക്ക് മുകളിലുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ഏഴു ദിവസത്തിനുള്ളിൽ അനുമതി നൽകുന്ന സംവിധാനം, തുടങ്ങിയവ എല്ലാം തന്നെ സംരംഭ സൗഹൃദ അന്തരീക്ഷം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിന് സർക്കാർ കൈക്കൊണ്ട ഊർജ്ജിത നടപടികളാണ്. ■

(സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പ് മുൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)



▶ ഡോ. സുധീർ ബാബു



എങ്ങിനെ ഒരു ബ്രാൻഡ് സൃഷ്ടിക്കാം?

ഒരു ബ്രാൻഡും പെട്ടെന്ന് മുളച്ചു പൊങ്ങുകയും വളർന്നങ്ങിനെ പന്തലിക്കുകയും ചെയ്യുന്നില്ല.

ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതി ഒരു പ്രക്രിയയാകുന്നു. അത് ഒരിക്കലും പൊട്ടിമുളച്ച് വെറുതെയങ്ങിനെ ഉണ്ടാവുന്നതല്ല. ബിസിനസ് ബോധപൂർവ്വം കെട്ടിപ്പടുക്കുന്ന ആസ്തിയാകുന്നു ബ്രാൻഡ്.

ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയുടെ തുടക്കം എവിടെയാണ്? ഒടുക്കം എവിടെയാണ്?

ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിക്ക് തീർച്ചയായും

തുടക്കമുണ്ട് എന്നാൽ അത് ഒരിക്കലും അവസാനിക്കാത്ത പ്രവൃത്തിയാണെന്ന് കാണാം. കാലഘട്ടത്തിനനുസരിച്ച്, വിപണിക്കനുസരിച്ച്, നവീനതക്കനുസരിച്ച്, ആവശ്യകതകൾക്കനുസരിച്ച് അതിൽ മാറ്റം വന്നുകൊണ്ടേയിരിക്കുന്നു. മുറിച്ചു മാറ്റലുകളും കൂട്ടിച്ചേർക്കലുകളുമുണ്ടാകുന്നു. ബ്രാൻഡ് ഒരു കാലത്തിൽ നിന്നും മറ്റൊന്നിലേക്ക് യാത്ര തുടരുന്നു. ബ്രാൻഡിന്റെ നിലനിൽപ്പും വളർച്ചയും അതിനോട് ബിസിനസിനുള്ള കരുതലിനെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്നു.

ഒരു കൂട്ടം പ്രക്രിയകളിലൂടെ വിവിധ ഘട്ടങ്ങളിലായാണ് ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതി അഥവാ ബ്രാൻഡിന്റെ

സൃഷ്ടി നടക്കുന്നത്. ഒരു ചിത്രകാരൻ എത്ര സൂക്ഷ്മതയോടെയും സമയമെടുത്തിട്ടുമാണ് തന്റെ ചിത്രം വരയ്ക്കുന്നത് അതുപോലെ തന്നെയാണ് ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയും നടക്കുന്നത്. ബിസിനസും ഉപഭോക്താക്കളും തമ്മിലുള്ള സംവേദനം കൃത്യമായി ഒരുക്കിയ ഒരു സ്ക്രിപ്റ്റിലൂടെയാണ് പുരോഗമിക്കുന്നത്. ബ്രാൻഡ് സൃഷ്ടിക്കുന്നതിന് ഒരു രൂപരേഖയുണ്ട്, അതിനൊരു രീതി ശാസ്ത്രമുണ്ട് (Methodology).

ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതി ഒരു പാരമ്പര്യ ശാസ്ത്രമോ കലയോ ആകുന്നില്ല. കാലത്തിനനുസരിച്ച് അതിൽ മാറ്റങ്ങൾ വന്നുകൊണ്ടേയിരിക്കും. ഇന്നലെ അങ്ങിനെയായിരുന്നു. ഇന്നും അങ്ങിനെയായിരിക്കും എന്നത് ഒരിക്കലും ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയിൽ പ്രാവർത്തികമാകുന്നില്ല. കാലം എന്താവശ്യപ്പെടുന്നുവോ അതിനനുസരിച്ച് ബ്രാൻഡ് മാറ്റങ്ങളെ ഉൾക്കൊള്ളും. വഴക്കമുള്ള ഒരു നിർമ്മിതി പ്രക്രിയയാണ് ബ്രാൻഡിനുള്ളത്. ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതി സങ്കീർണ്ണമായ ഒരു പ്രവൃത്തിയാകുന്നതിന് അതിന്റെ ഈ സ്വഭാവം കാരണമാകുന്നു.

ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയുടെ അടിസ്ഥാനപരമായ ഘടകങ്ങൾ മാറുന്നില്ല. അവലംബിക്കുന്ന മാർഗ്ഗങ്ങളിലും സർഗ്ഗാത്മകമായ ചിന്തകളിലും നടപ്പാക്കുന്ന രീതികളിലും സമകാലിക മാറ്റങ്ങൾ വന്നുചേരുന്നു. ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയുടെ അടിസ്ഥാനപരമായ ഘടകങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കിയാൽ തുടക്കം എളുപ്പമായി. ബ്രാൻഡ് കെട്ടിപ്പടുക്കുന്ന സങ്കീർണ്ണമായതും കഠിനമായതുമായ പ്രവൃത്തിക്ക് ശക്തമായ അടിത്തറയായി ഇത് മാറുന്നു.

ബ്രാൻഡിനൊരു വ്യക്തിത്വമുണ്ട് (Brand Identity)

നിങ്ങളൊരു വ്യക്തിയിൽ ആകൃഷ്ടനാകുന്നു. ആ വ്യക്തിയിലേക്ക് നിങ്ങൾ ആകർഷിക്കപ്പെട്ടതിന് കാരണമെന്താണ്? അയാളുടെ ആകാരമാണോ? സ്വഭാവവൈശിഷ്ട്യമാണോ? പെരുമാറ്റമാണോ? സംസാരരീതിയാണോ? എന്തുമായാം. അയാൾക്ക് ആകർഷണീയമായ വ്യക്തിത്വമുണ്ടെന്ന് നിങ്ങൾക്ക് തോന്നുന്നു. ആ വ്യക്തിത്വം കാന്തശക്തിപോലെ നിങ്ങളെ വലിച്ചുടുപ്പിക്കുന്നു. ഇതുപോലെ തന്നെയാണ് ബ്രാൻഡും. ബ്രാൻഡിന് അതിന്റേതായ, ആകർഷണീയമായ ഐഡന്റിറ്റിയുണ്ട്. അതിലേക്ക് ഉപഭോക്താക്കൾ വശീകരിക്കപ്പെടുന്നു.

ബ്രാൻഡിന്റെ ഈ ഐഡന്റിറ്റി കണ്ടെത്തുകയാണ് അല്ലെങ്കിൽ രൂപപ്പെടുത്തുകയാണ് ബ്രാൻഡിംഗിന്റെ ആദ്യത്തെ ഘട്ടം. ബ്രാൻഡ് പ്രതിനിധാനം ചെയ്യുന്ന മൂല്യങ്ങൾ, ഉന്നം വെക്കുന്ന ലക്ഷ്യം, വിൽപ്പനയെ ശക്തമായി പിന്തുണയ്ക്കുന്ന അതിന്റെ പ്രത്യേകത ഇവയൊക്കെയും ബ്രാൻഡിന്റെ ഐഡന്റിറ്റി രൂപപ്പെടുത്തുന്നു. ഐഡന്റിറ്റി സൃഷ്ടിക്കുക നിങ്ങളുടെ ജോലിയാണ്. ഒരു ശിൽപ്പിയുടെ കരവിരുതോടെ ബ്രാൻഡിനെ മെനഞ്ഞെടുക്കണം. ഒരു ബ്രാൻഡും ആകാശത്തു നിന്നും പൊട്ടിവിഴുന്നില്ല. ബുദ്ധിപൂർവ്വം നിർമ്മിക്കുന്ന ഈ ഐഡന്റിറ്റിയാണ് ബ്രാൻഡിന്റെ കച്ചവട മൂല്യം.

ഉപഭോക്താക്കളില്ലാതെ ബ്രാൻഡില്ല

ഉപഭോക്താക്കളുടെ പ്രശ്നങ്ങളും ആവശ്യങ്ങളും ആഴത്തിൽ മനസ്സിലാക്കുക ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയുടെ അതിസൂക്ഷ്മമായ പ്രക്രിയയാകുന്നു. ബ്രാൻഡ് ഉപഭോക്താവിന്റെ ജീവിതത്തിലെ അടർത്തി മാറ്റാനാവാത്ത ഭാഗമായി മാറണമെന്നു



ണ്ടെങ്കിൽ അത് അവരുടെ ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റുന്ന ഒന്നായി മാറണം. ഉപഭോക്താവ് ബ്രാൻഡിനെ ആശ്രയിക്കണം, വിശ്വസിക്കണം. ഇതിനായി ബ്രാൻഡ് അവരുടെ മുൻഗണനകൾ തിരയേണ്ടതുണ്ട് പഠിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

പേരു ചൊല്ലി വിളിക്കാം

ബ്രാൻഡിനെ എന്ത് വിളിക്കണം? എങ്ങനെ തിരിച്ചറിയണം? ഇതിനായി അതിനൊരു പേരു വേണം, ചിഹ്നവും (Logo) വേണം. ഒരു വ്യക്തിയെ പേരു കൊണ്ട് മനസ്സിലാക്കുന്നത് പോലെ ബ്രാൻഡിനെ തിരിച്ചറിയാൻ സാധിക്കണം. ഏത് കച്ചവടക്കൂട്ടത്തിൽ നിന്നും ബ്രാൻഡിനെ വേറിട്ടറിയുവാൻ കഴിയണം.

ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് പെട്ടെന്ന് ഓർമ്മയിൽ സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കുന്ന ഒരു പേരും ലോഗോയും ബ്രാൻഡിന് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. അതിനൊരു തീരുമാനം. നിറങ്ങൾക്ക് പ്രത്യേകതകൾ വേണം. സാധാരണ പേരുകൾ ഒഴിവാക്കി ഉപഭോക്താക്കളുടെ ശ്രദ്ധ പിടിച്ചുപറ്റുന്ന നാമവും ലോഗോയും ഡിസൈൻ ചെയ്യുക. നിങ്ങളുടെ ബ്രാൻഡ് ലക്ഷ്യക്കണക്കിന് പേരുകൾക്കിടയിൽ, ചിഹ്നങ്ങൾക്കിടയിൽ മുങ്ങിപ്പോകാത്ത വേറിട്ടുനിൽക്കുന്ന ഒന്നായി മാറേണ്ടതുണ്ട്.

ഉപഭോക്താക്കളെ ശ്രദ്ധിക്കുന്ന വാക്കുകൾ

ബ്രാൻഡിനേയും ഉപഭോക്താക്കളേയും തമ്മിൽ എളുപ്പത്തിലും വൈകാരികമായും യോജിപ്പിക്കുന്ന ഒരു സന്ദേശം (Message) ആവശ്യമുണ്ട്. ആ സന്ദേശം അവരെ പ്രചോദിപ്പിക്കണം, അവരുടെ ചേതനയെ ശ്രദ്ധിക്കണം, ഉണർത്തണം. അവരെ ലക്ഷ്യത്തിലേക്ക് നയിക്കാൻ പ്രേരിപ്പിക്കണം. തുറന്ന, തെളിച്ചമുള്ള ഈ സന്ദേശം ഉപഭോക്താക്കളുടെ ഉള്ളിൽ പതിക്കും, അവിടെ കാലങ്ങളോളം നിലകൊള്ളും.

ഈ സന്ദേശം വഹിക്കാൻ ലോഗോക്കൊപ്പമുള്ള കുഞ്ഞൻ ടാഗ് ലൈനിന് സാധിക്കും. ചെറിയ വാക്കുകളിൽ, കുറിക്കുകൊള്ളുന്ന, ഉപഭോക്താക്കളുടെ ഹൃദയത്തിൽ തുളച്ചുകയറുന്ന സന്ദേശം രൂപപ്പെടുത്തുക. അത് നിരന്തരം പരസ്യപ്പെടുത്തുക. ഈ സന്ദേശം സ്ഥായിയായിരിക്കണം (Consistent). ഇടയ്ക്കിടെ അത് മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കരുത്. സ്ഥിരതയുള്ള ബ്രാൻഡ് ഇമേജ് സൃഷ്ടിക്കാൻ ഇത് ഉപകാരപ്പെടും.

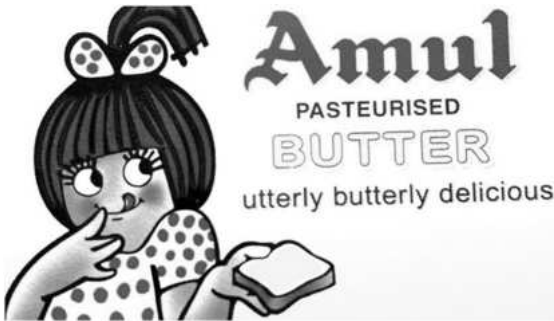
ഓൺലൈൻ സാന്നിദ്ധ്യം

ഉപഭോക്താക്കളുടെ അടുക്കലേക്ക് നിരന്തരം എത്തുക. ബ്രാൻഡ് നാമവും ചിഹ്നവും സന്ദേശവും ഉപഭോക്താക്കളുടെ അരികിൽ എപ്പോഴും നിലകൊള്ളണം. ബ്രാൻഡിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യം അവർ തിരിച്ചറിയണം. ഓൺലൈനിന്റെ സാധ്യതകൾ ഇതിനായി ഉപയോഗിക്കാം. നിരന്തരം കാണുന്ന കാഴ്ചകളും കേൾക്കുന്ന വാക്കുകളും വായിക്കുന്ന അക്ഷരങ്ങളും അവരുടെ തലച്ചോറിൽ പതിയും. അവരിൽനിന്നു ബ്രാൻഡ് അവരുടെ തലച്ചോറിൽ നൂഴത്തുകയറും.

അനുഭവങ്ങളുടെ ആനന്ദം

ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് മികച്ച അനുഭവങ്ങൾ (Experience) നൽകാൻ ബ്രാൻഡിന് സാധിക്കേണ്ടതുണ്ട്. കണ്ടതും കേട്ടതുമല്ല ബ്രാൻഡ് അതിനെക്കാൾ ഉയരങ്ങളിലാണെന്നത് അനുഭവങ്ങളിലൂടെയാണ് ഉപഭോക്താക്കൾ വിലയിരുത്തുന്നത്. വെറുതെ വാചകമടിച്ചാൽ മാത്രം പോരാ. ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലൂടെയും സേവനങ്ങളിലൂടെയും യഥാർത്ഥ “Goosebump” അനുഭവങ്ങൾ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് സമ്മാനിക്കാൻ





ബ്രാൻഡിന് കഴിഞ്ഞാൽ ബ്രാൻഡ് രക്ഷപ്പെടും.

പരസ്യമാണവിലസാരമുഴിയിൽ

ബ്രാൻഡിന് ശക്തമായ ഒരു മാർക്കറ്റിംഗ് തന്ത്രം (Strategy) ഉണ്ടാവണം. മികച്ചൊരു ഉൽപ്പന്നമോ സേവനമോ കൈയ്യിലുണ്ടായിട്ട് കാര്യമില്ല. മാർക്കറ്റിംഗ് തന്ത്രമാണ് അതിന്റെ വിജയത്തിന് ചുക്കാൻ പിടിക്കുന്നത്. വെറുതെ പരസ്യം ചെയ്തിട്ട് കാര്യമില്ല എന്നർത്ഥം. ഒരു തന്ത്രം രൂപപ്പെടുത്തുക. അതിന്റെ പിൻബലത്തിൽ പരസ്യങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുക.

പരസ്യം ചെയ്യുക എന്നതിലുപരി എന്ത് പരസ്യം ചെയ്യണം? എങ്ങനെ ചെയ്യണം? എവിടെ ചെയ്യണം? എന്നതിനൊക്കെയും ഉത്തരം കണ്ടെത്തേണ്ടതുണ്ട്. സമഗ്രമായ ഒരു മാർക്കറ്റിംഗ് പദ്ധതി വേണം. നല്ലൊരു ബ്രാൻഡിനെ മോശം പരസ്യങ്ങളിലൂടെ നശിപ്പിക്കുവാൻ സാധിക്കും. എന്നാൽ ഒരു മോശം ബ്രാൻഡിനെ പരസ്യത്തിലൂടെ എന്നും രക്ഷപ്പെടുത്താൻ സാധിക്കുകയുമില്ല. എല്ലാം പരസ്പര പൂരകങ്ങളാണ്. എല്ലാ ചേരുവകളും ഒത്തുവന്നാലെ തലമുറകൾ നിലനിൽക്കുന്ന ഒരു ബ്രാൻഡിന്റെ സൃഷ്ടി നടക്കുകയുള്ളൂ.

നിങ്ങൾ പറയു ഞങ്ങൾ കേൾക്കാം

നിങ്ങളുടെ ബ്രാൻഡിനെ പറ്റി ഉപഭോക്താക്കൾ

പറയുന്നതെന്താണ്? അവർക്ക് ചെവി കൊടുക്കൂ. നിങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ അവർ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. അവരുടെ പ്രതികരണം (Feedback) ശ്രദ്ധിക്കൂ. അവർ പറയുന്ന മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തൂ. ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും കൂടുതൽ കൂടുതൽ മെച്ചപ്പെടട്ടെ.

ഉപഭോക്താക്കളെ കേൾക്കാത്ത ഒരു ബ്രാൻഡും നിലനിൽക്കില്ല. അവരുടെ ആവശ്യകതകൾക്കാണ് മുൻതൂക്കം. സമയാസമയങ്ങളിൽ അത് മനസ്സിലാക്കുകയും അതിനനുസരിച്ച് മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തുകയും ചെയ്യേണ്ടത് ബിസിനസിന്റെ കടമയാണ്. ഈ ഉത്തരവാദിത്തം നിറവേറ്റിയില്ലെങ്കിൽ ബ്രാൻഡ് തകരും. മാറുന്ന ഉപഭോക്താക്കൾക്കനുസരിച്ച്, സമൂഹത്തിനനുസരിച്ച്, സാങ്കേതികതയ്ക്കനുസരിച്ച് ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും മാറണം.

ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയുടെ 8 പടവുകൾ

ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയെന്ന് പറയുമ്പോൾ യഥാർത്ഥത്തിൽ ഞാൻ അതു തന്നെയാണ് ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്. ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിക്കപ്പെടുകയാണ്. ഒരു ഉൽപ്പന്നം നിർമ്മിക്കുന്നത് എങ്ങിനെയാണോ അതേ അവധാനതയോടെ, സൂക്ഷ്മതയോടെ ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിക്കപ്പെടണം. അതിനൊരു പദ്ധതിയുണ്ടാവണം, രൂപരേഖയുണ്ടാവണം, ഘട്ടം ഘട്ടമായി അത് നടപ്പിലാക്കപ്പെടണം.

ബ്രാൻഡ് നിർമ്മിതിയുടെ (Brand Building) എട്ട് ഘട്ടങ്ങൾ നമുക്കിങ്ങനെ ഉപസംഹരിക്കാം.

1. ബ്രാൻഡ് ഐഡന്റിറ്റി നിർവ്വചിക്കുക.
2. ഉപഭോക്താക്കളെ ആഴത്തിൽ മനസ്സിലാക്കുക.
3. ഓർമ്മയിൽ സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കുന്ന നല്ലൊരു പേരും ലോഗോയും കണ്ടെത്തുക.
4. ബ്രാൻഡ് മുന്നോട്ടുവെക്കുന്ന സ്ഥായിയായ ഒരു സന്ദേശം രൂപപ്പെടുത്തുക.
5. ശക്തമായ ഓൺലൈൻ സാന്നിധ്യം സൃഷ്ടിക്കുക.
6. ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് രോമാഞ്ചം നൽകുന്ന മികച്ച അനുഭവങ്ങൾ നൽകുക.
7. നല്ലൊരു മാർക്കറ്റിംഗ് തന്ത്രവും അതിനനുസരിച്ച് നല്ല പരസ്യങ്ങളും സൃഷ്ടിക്കുക.
8. ഉപഭോക്താക്കളുടെ പ്രതികരണം ആരായുക, ആവശ്യമായ മാറ്റങ്ങളെ സ്വീകരിക്കുക.

ഓർക്കുക, ബ്രാൻഡ് ജനിക്കുകയല്ല മറിച്ച് നിർമ്മിക്കപ്പെടുകയാണ്.■

സംരംഭകത്വത്തിന്റെ അടിസ്ഥാന സവിശേഷതകൾ

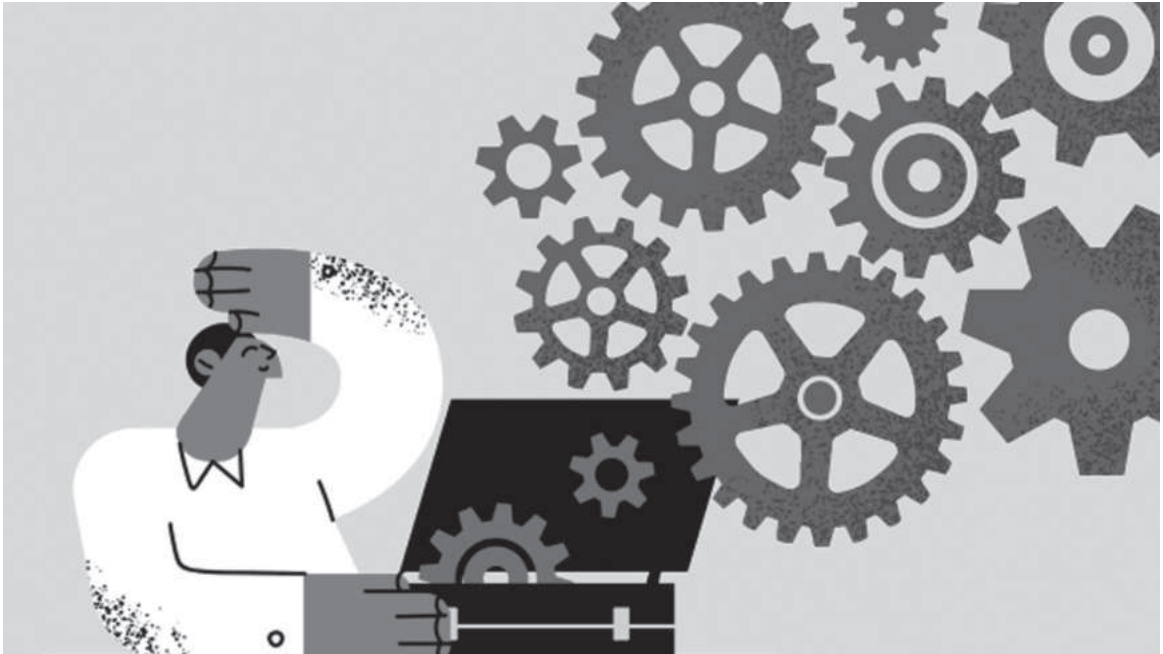
സംരംഭകത്വത്തിന്റെ സമഗ്ര മേഖലകളെയും കുറിച്ച് അവബോധം നൽകുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ ഒരു ലേഖന പരമ്പര ഇവിടെ ആരംഭിക്കുകയാണ്. സംരംഭകത്വം, അതിന്റെ പ്രത്യേകതകൾ തുടങ്ങി സ്ഥാപനങ്ങൾ മികച്ച രീതിയിൽ നടത്തിക്കൊണ്ടു പോകാൻ ആവശ്യമായ നിരവധി അറിവുകളും വഴികളും ഈ പരമ്പരയുടെ ഭാഗമായി തുടർ ലക്കങ്ങളിൽ വായിക്കാം. ആധുനികയുഗത്തിൽ സംരംഭക മേഖലയിൽ വന്നിട്ടുള്ള സാധ്യതകളും ഈ ലേഖന

പരമ്പരയുടെ ഭാഗമായി ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. വായനക്കാരുടെ സംശയങ്ങളും ചോദ്യങ്ങളും, മനസ്സിലാക്കുവാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്ന ബന്ധപ്പെട്ട മറ്റു വിഷയങ്ങളും ഫോൺ വഴിയോ ഇമെയിൽ മുഖേനയോ ലേഖകനെ അറിയിക്കാവുന്നതാണ്.

സംരംഭകത്വം (Entrepreneurship)

ഒരു രാജ്യത്തിന്റെ വളർച്ചയ്ക്ക് ഏറ്റവും അനിവാര്യമായ ഘടകങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് സംരംഭകത്വം. ഒരു സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയിൽ





സാധനങ്ങളുടെയും സേവനങ്ങളുടെയും ഉൽപാദനവും വിപണനവും ആണ് സാമ്പത്തിക വളർച്ചയുടെയും വികസനത്തിന്റെയും ചാലക ശക്തി ആകുന്നത്. ഈ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ചുക്കാൻ പിടിക്കുന്ന പ്രക്രിയയാണ് സംരംഭകത്വം. മുതൽമുടക്ക് നടത്തി തൊഴിലാളികളെയും മറ്റ് ജീവനക്കാരെയും ഉപയോഗിച്ച് സാധനങ്ങളും സേവനങ്ങളും ഉണ്ടാക്കുകയും, ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ലഭ്യമാക്കുകയും, അതിലൂടെ ലാഭം നേടിയെടുക്കുകയും ചെയ്യുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വാണിജ്യ-വ്യവസായ സംരംഭങ്ങളെ വളർത്തിയെടുക്കുന്ന പ്രക്രിയയാണ് സംരംഭകത്വം. എന്നാൽ ആധുനിക കാലഘട്ടത്തിൽ സംരംഭകത്വത്തിന്റെ ആശയങ്ങൾ വ്യത്യസ്തമായ മേഖലകളിൽ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുകയും വളർന്നു വരികയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. സാമൂഹിക സംരംഭകത്വം (Social Entrepreneurship), സാംസ്കാരിക സംരംഭകത്വം (Cultural Entrepreneurship), കാർഷിക സംരംഭകത്വം (Agricultural Entrepreneurship) എന്നിവ ഇതിനുദാഹരണങ്ങളാണ്.

സംരംഭകത്വത്തിന്റെ രീതിയും സ്വഭാവവും പുതിയ കാലഘട്ടത്തിൽ മാറ്റങ്ങൾക്ക് വിധേയമാകുന്നുണ്ട്. ഡിജിറ്റൽ ഉപകരണങ്ങൾ, നിർമ്മിത ബുദ്ധി (Artificial intelligence), ഇൻറർനെറ്റ് ഓഫ്

തിങ്സ് (Internet of Things), തുടങ്ങിയ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ കടന്നുവരവും, ആഗോളീകരണം തുറന്നു തരുന്ന വിദേശരാജ്യങ്ങളിലെ അനുഭവ സമ്പത്തുകളും ഇന്ത്യയിലെ സംരംഭകത്വത്തിന്റെ സാഹചര്യങ്ങളിലും രീതികളിലും ഗണ്യമായ അവസരങ്ങളാണ് മുന്നോട്ട് വയ്ക്കുന്നത്. സംരംഭകത്വം എന്താണെന്നും അതിന്റെ സവിശേഷതകൾ ഏതൊക്കെയാണെന്നും പ്രതിപാദിക്കുകയാണ് ഈ ലേഖനത്തിന്റെ ലക്ഷ്യം.

ഒരു സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയിൽ സാധനങ്ങളുടെയും സേവനങ്ങളുടെയും ഉൽപാദനവും വിപണനവും ആണ് സാമ്പത്തിക വളർച്ചയുടെയും വികസനത്തിന്റെയും ചാലക ശക്തി ആകുന്നത്.



ലളിതമായി പറഞ്ഞാൽ, ഒരു സ്ഥാപനം ആരംഭിക്കലും അത് നടത്തിക്കൊണ്ടുപോലും ആണ് സംരംഭകത്വം. ഓരോ സ്ഥാപനത്തിന്റെയും സ്വഭാവം, വലിപ്പം, ഇടപെടുന്ന മേഖലകൾ തുടങ്ങി നിരവധി പ്രത്യേകതകൾ സംരംഭകത്വത്തിന്റെ വ്യാപ്തിയും അർത്ഥവും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു.

സംരംഭകത്വത്തിന്റെ മുഖ്യമായ സവിശേഷതകൾ ചുവടെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു

1. സ്ഥാപനം തുടങ്ങലും നടത്തിക്കൊണ്ടു പോകലും

സംരംഭകത്വത്തിന്റെ മുഖ്യമായ പ്രവർത്തനം, ഒറ്റയ്ക്കോ കൂട്ടായോ വാണിജ്യ- വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങൾ ആരംഭിക്കലും അത് കൈകാര്യം ചെയ്തുകൊണ്ട് മുന്നോട്ടു കൊണ്ടുപോകലും ആണ്. അതാത് സംസ്ഥാനത്തെ നടപടികൾ അനുശാസിക്കുന്ന വിധം സ്ഥാപനങ്ങൾ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുകയും, നികുതി നിയമങ്ങൾ, തൊഴിൽ നിയമങ്ങൾ, പരിസ്ഥിതി നിയമങ്ങൾ തുടങ്ങി അനുബന്ധ നിയമങ്ങൾക്ക് വിധേയമായി നടത്തി കൊണ്ടു പോവുകയും വേണം. ഓരോ സ്ഥാപനവും കൃത്യമായ ലക്ഷ്യ ബോധത്തോടെയും നിരവധിയായ

വിഭവങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിലൂടെയുമാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. അത്തരം സ്ഥാപനങ്ങൾ സാധനങ്ങളുടെ ഉൽപാദനം അല്ലെങ്കിൽ സേവനങ്ങൾ നൽകലോ അല്ലെങ്കിൽ രണ്ടും കൂടിയോ ആവും ലക്ഷ്യമിടുന്നത്.

ഓരോ സംരംഭവും അതിന്റെ ചുറ്റുപാടുമുള്ള പല വിധ ഘടകങ്ങളുമായി നിരന്തരം ബന്ധപ്പെടുകയും, സാധ്യനിക്കുകയും, സാധ്യനിക്കപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ വകുപ്പ് ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഗവൺമെന്റ് സ്ഥാപനങ്ങൾ, ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ, അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ വിതരണക്കാർ, വിപണത്തിന് സഹായിക്കുന്ന മൊത്ത വ്യാപാരികളും ഇടനിലക്കാരും, ചെറുകിട വ്യാപാരികളും, നിക്ഷേപകർ, തൊഴിലാളി യൂണിയനുകൾ, പ്രമോഷൻ സഹായിക്കുന്ന പരസ്യ നിർമ്മാതാക്കൾ, മറ്റ് ഏജൻസികൾ, തുടങ്ങി നിരവധി വിഭാഗങ്ങൾ ഈ ഗണത്തിൽ പെടും. അതുപോലെ, അതാത് പ്രദേശങ്ങളിലെ സാമൂഹിക, സാംസ്കാരിക, പരിസ്ഥിതിപരമായ, നിയമപരമായ ഘടകങ്ങളും സംരംഭകത്വത്തെ സാധ്യനിക്കുന്നു. ആഗോള തലത്തിലെ മാറ്റങ്ങൾ, നിയമപരമായ മാറ്റങ്ങൾ, സാങ്കേതിക വിദ്യകളിലെ മാറ്റങ്ങൾ, രാഷ്ട്രീയപരമായ മാറ്റങ്ങൾ എന്നിവ പോലും സംരംഭകത്വത്തിന്റെ നിലനിൽപ്പിനെ ബാധിച്ചേക്കാം.

2. സാമ്പത്തിക പ്രവർത്തനങ്ങൾ

ഏതൊരു സംരംഭകത്വത്തിന്റെയും പ്രാഥമികമായ ഇടപെടൽ സാമ്പത്തിക പ്രവർത്തനങ്ങളിലൂടെയാണ്. അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ വാങ്ങുകയും ശേഖരിക്കുകയും ചെയ്ത്, ആവശ്യമായ ജീവനക്കാരെയും തൊഴിലാളികളെയും നിയമിക്കൽ, കെട്ടിടം, ഉപകരണങ്ങൾ മുതലായ മറ്റു സംവിധാനങ്ങൾ ഒരുക്കൽ തുടങ്ങി നിരവധിയായ കാര്യങ്ങൾ സംരംഭകത്വത്തിന്റെ ഭാഗമായി ചെയ്യേണ്ടതുണ്ട്. ഇവയിൽ എല്ലാം തന്നെ പണം നൽകുകയും, അതോടൊപ്പം സാധനങ്ങളും സേവനങ്ങളും വിൽക്കുന്നതിലൂടെ പണം സ്വീകരിക്കലും ചെയ്യുന്നതിനാൽ, ഒരു സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയിൽ പണക്കൈമാറ്റത്തിന്റെ മുഖ്യമായ പങ്കും സംരംഭകത്വത്തിലൂടെയാണെന്ന് പറയാം.

ഓട്ടോമാറ്റിക്കായ അലക്ക് യന്ത്രങ്ങൾ, നിർമ്മിത ബുദ്ധി അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള ക്യാമറകൾ, ഫിലമെന്റ് ബൾബിനു പകരം വൈദ്യുതി ഉപയോഗം കുറയ്ക്കുന്ന എൽഇഡി ബൾബുകൾ തുടങ്ങി നവീനതകളുടെ പരമ്പര തന്നെ സംരംഭകത്വ മേഖല തുടർച്ചയായി മുന്നോട്ടു വെച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇത്തരത്തിൽ നവീനതകൾ സ്വയം വികസിപ്പിക്കുകയോ, അല്ലെങ്കിൽ അത്തരം സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ സ്വായത്തമാക്കി അപ്രകാരമുള്ള സാധനങ്ങളും സേവനങ്ങളും ലഭ്യമാക്കിയാൽ മാത്രമേ സംരംഭങ്ങൾക്ക് നിലനിൽപ്പുള്ളൂ. സേവന മേഖലയിലും സാങ്കേതികവിദ്യ സമൃദ്ധമായ പരിവർത്തനത്തിന് വഴിയൊരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇലക്ട്രോണിക് ഫണ്ട് ട്രാൻസ്ഫർ, പിൻ കൂടാതെയുള്ള പണം നൽകൽ, മൂലധന വിപണി ഉൾപ്പെടെയുള്ള



3. നവീനതകൾ (Innovations)

മാറുന്ന കാലഘട്ടത്തിൽ പഴയകാല സാങ്കേതിക വിദ്യകൾക്ക് പകരം പുതിയവ സ്ഥാനം പിടിക്കുന്നു. ശാസ്ത്ര-സാങ്കേതിക മേഖലകളിലെ വളർച്ചയുടെ ഫലമായി പുത്തൻ സാങ്കേതികവിദ്യകൾ വാണിജ്യ വ്യവസായ മേഖലകൾക്ക് നവീനതകളുടെ വലിയൊരു ലോകം തന്നെയാണ് തുറന്നു തരുന്നത്. ഉപഭോക്താക്കൾ കൂടുതൽ സൗകര്യവും, പ്രയോജന പ്രദവും, സാധ്യമെങ്കിൽ ചെലവ് കുറഞ്ഞതുമായ സാധനങ്ങളെയും, സേവനങ്ങളെയും വാങ്ങുവാനും ഉപയോഗിക്കുവാനും താൽപര്യം കാണിക്കുന്നു. കീവാഡ് ഫോണിന് പകരം സ്മാർട്ട് ഫോണുകൾ, സാധാരണ അലക്ക് യന്ത്രത്തിന് പകരം പൂർണ്ണമായും

മേഖലകളിൽ സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ആധുനിക രീതിയിലുള്ള ഇടപാടുകളും നവീനതയ്ക്ക് ഉദാഹരണങ്ങളാണ്. സംരംഭക മേഖലയിലേക്ക് കടന്നു വരുന്നവരും, നിലവിൽ സ്ഥാപനങ്ങൾ നടത്തുന്നവരും നവീനമായ സേവനങ്ങളും സാധനങ്ങളും നൽകേണ്ടതുണ്ട്.

നവീനത പലതരത്തിലും സംരംഭകത്വത്തിലേക്ക് കൊണ്ടുവരാം. നവീനതകളുടെ പിതാവ് എന്നറിയപ്പെടുന്ന ജോസഫ് ഷൂംപീറ്ററിന്റെ അഭിപ്രായത്തിൽ അഞ്ചുതരം നവീനതകളാണ് ഉള്ളത്. 1. പുതിയ ഉൽപ്പന്നം/ ഒരു സാധനത്തിന്റെ പുതിയ ഗുണ നിലവാരം., 2. പുതിയ നിർമ്മാണ

വിജയകരമായ ഏതൊരു സംരംഭത്തിന്റെയും അടിസ്ഥാന ഘടകം സംതുപ്തരായ ഉപഭോക്താക്കളാണ്.



പ്രക്രിയ 3. പുതിയ ബിസിനസ് മേഖല/ പുതിയ വിപണി തുറക്കൽ 4. പുതിയ വിതരണ സ്രോതസ്സ്/ നിർമ്മാണ വസ്തുക്കളുടെ വിതരണത്തിന്റെ പുതിയ ഉറവിടം 5. ലയനങ്ങളും വിഭജനങ്ങളും (പുതിയ രൂപത്തിലുള്ള സ്ഥാപനങ്ങൾ) തുടങ്ങിയവ നവീനതകളിൽ ഉൾപ്പെടുന്നു. ചുരുക്കത്തിൽ, ഒരുതരത്തിൽ അല്ലെങ്കിൽ മറ്റൊരു തരത്തിൽ, നവീനതകൾ കൊണ്ടുവരേണ്ടത് വിജയകരമായ സംരംഭകത്വത്തിന്റെ ആവശ്യകതയാണ്. അതിനുള്ള സാധ്യതകൾ അന്വേഷിക്കുകയും വളർത്തിയെടുക്കുകയും വേണം. എന്നാൽ മാത്രമേ ദീർഘകാലം ലാഭകരമായി നിലനിന്നു പോകുവാൻ സാധിക്കുകയുള്ളൂ.

4. നഷ്ട സാധ്യതകൾ

സംരംഭകത്വത്തിന് മുതൽമുടക്ക് അത്യാവശ്യമാണ്. പോസ്റ്റ് ഓഫീസ്, ട്രഷറി എന്നിവിടങ്ങളിലെ നിക്ഷേപങ്ങൾ കുറഞ്ഞ പലിശ നിരക്കും എന്നാൽ നഷ്ട സാധ്യത താരതമ്യേന ഇല്ലാത്തവയുമാണ്. എന്നാൽ സംരംഭങ്ങളിൽ നടത്തുന്ന നിക്ഷേപങ്ങൾക്ക് വരുമാന നിരക്ക് (Return on Investment) കൂടുതലും അതേസമയം നഷ്ട സാധ്യതയും അധികമാണ്. സാധാരണ നിലയിൽ വളരെ ആസൂത്രണങ്ങൾ

നടത്തി, സാമാന്യബുദ്ധിക്ക് പ്രായോഗിക വശങ്ങളും കണക്കിലെടുത്ത് നടത്തുന്ന സംരംഭക നിക്ഷേപങ്ങൾ ലാഭകരമായി മാറാറുണ്ട്. എങ്കിലും പോസ്റ്റ് ഓഫീസ്/ട്രഷറി നിക്ഷേപം പോലെ സുരക്ഷിതമാണെന്ന് പറയാൻ വയ്യ. അതിനാൽ സംരംഭകത്വത്തിലേക്ക് ഇറങ്ങുന്നവർ മനസ്സുകൊണ്ട് അംഗീകരിക്കേണ്ട ഒന്നാണ് നഷ്ട സാധ്യത ഉണ്ട് എന്നുള്ളത്. ഒരു സംരംഭത്തിന് നഷ്ട സാധ്യത വരുത്താൻ കാരണമായ നിരവധി ഘടകങ്ങളുണ്ട്. അവയെ മനസ്സിലാക്കി വിശകലനം ചെയ്ത് ആവശ്യമായ മുൻകരുതലുകൾ എടുക്കുകയും അതിനനുസരിച്ച് തീരുമാനങ്ങൾ കൈക്കൊള്ളുകയും, നടപ്പാക്കുകയും വേണം. നഷ്ട സാധ്യത കുറക്കാനും, കരുതലോടെ സംരംഭകത്വത്തെ മുന്നോട്ടു നയിക്കുവാനും നിരവധിയായ തന്ത്രങ്ങളും വഴികളും നിലവിലുണ്ട്. വ്യക്തവും സമഗ്രവുമായ സാമ്പത്തിക പഠനം (Financial Analysis), സാങ്കേതിക പഠനം (technical feasibility Studies), വിപണിയുടെ പഠനം (Market Feasibility Study) തുടങ്ങിയവ ഇതിന്റെ ഭാഗമാണ്. (ഇവയെക്കുറിച്ച് കൂടുതലായി തുടർ ലക്കങ്ങളിൽ പ്രതിപാദിക്കും).

എത്രയൊക്കെ നഷ്ട സാധ്യത ഉണ്ട് എന്ന് പറഞ്ഞാലും മികച്ച സംരംഭകത്വ ആശയങ്ങൾ വിദഗ്ധമായി നടപ്പിൽ വരുത്തിയാൽ അനന്തമായ ലാഭ സാധ്യതകൾ ഉണ്ട് എന്നതിന് നിരവധി തെളിവുകൾ ഇന്ന് കേരളത്തിലും മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിലും കാണാൻ കഴിയും. പലപ്പോഴും സംരംഭങ്ങൾ പരാജയപ്പെടാൻ കാരണം സംരംഭകത്വ ആശയവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ചുറ്റുപാടുമുള്ള യാഥാർത്ഥ്യങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കാതെ പോകുന്നതോ, അതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട കാര്യങ്ങൾ നടപ്പാക്കുന്നതിൽ പ്രായോഗിക ബുദ്ധി കാണിക്കാത്തതോ ആണ്. എങ്കിലും ചില സാഹചര്യങ്ങളിൽ നമ്മുടെ എല്ലാം പരിധിക്ക് അപ്പുറമുള്ള കാരണങ്ങളാലും നഷ്ടങ്ങൾ വന്നേക്കാം. അത്തരം സാധ്യതകളെയും നേരിടാനുള്ള ആസൂത്രണവും, തയ്യാറെടുപ്പും, ആവശ്യമാണ്.

5. ഉപഭോക്താവിനെ തൃപ്തിപ്പെടുത്തൽ

വിജയകരമായ ഏതൊരു സംരംഭകത്വത്തിന്റെയും അടിസ്ഥാന ഘടകം സംതൃപ്തരായ ഉപഭോക്താക്കളാണ്. വിപണിയിലെ വില്പന വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും പുതിയ വിപണികളിലേക്ക് വില്പന വ്യാപിപ്പിക്കാനും, ലാഭം ഉയർത്തുവാനും സംതൃപ്ത

രായ ഉപഭോക്താക്കൾ കൂടിയേ തീരും. ഉപഭോക്താക്കളിൽ ആവശ്യങ്ങൾ ജനിപ്പിച്ചോ, നിലവിലുള്ള ആവശ്യങ്ങൾ കണ്ടറിഞ്ഞോ, അവ ഉല്പാദിപ്പിച്ച് തൃപ്തികരമായ രീതിയിൽ വിതരണം ചെയ്യുക എന്നത് ഒഴിച്ചുകൂടാൻ വയ്യാത്തതാണ്. വരാൻ പോകുന്ന അവരുടെ ആവശ്യങ്ങൾ നേരത്തെ മനസ്സിലാക്കി കൃത്യസമയത്ത് വിതരണം ചെയ്യാൻ സാധിക്കണം. ഇതിനായി വിപണിയുടെ ഗവേഷണം (Market Research) നടത്താവുന്നതാണ്. (വിപണി ഗവേഷണത്തിന്റെ സാധ്യതകളും, നടത്തുന്ന വിധവും തുടർ ലക്കങ്ങളിൽ പ്രതിപാദിക്കാം). അത്തരത്തിൽ ഉപഭോക്താവിനെ മനസ്സിലാക്കുകയും ഏറ്റവും യോജിച്ച സാധനങ്ങളും സേവനങ്ങളും, യോജിച്ച സമയത്ത്, യോജിച്ച സ്ഥലത്ത്, യോജിച്ച രീതിയിൽ വിതരണം ചെയ്യാൻ സാധിച്ചാൽ നഷ്ട സാധ്യത ഇല്ലാതാക്കാം.

6. സംഘാടനവും നേതൃത്വവും

സംരംഭകത്വത്തിന്റെ വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ട രണ്ടു പ്രത്യേകതകളാണ് സംഘാടനവും നേതൃത്വവും. ഒരു സംരംഭം എന്നത് നിരവധിയായ ഘടകങ്ങളെ ഏകോപിപ്പിക്കലാണ് തൊഴിലാളികൾ/ ജീവനക്കാർ, കെട്ടിടം, അസംസ്കൃതവസ്തുക്കൾ, ഫർണിച്ചർ, വൈദ്യുതി, വെള്ളം, ഗവൺമെന്റ് തലത്തിലുള്ള അനുമതികളും നടപടികളും പൂർത്തിയാക്കൽ തുടങ്ങി വ്യത്യസ്തങ്ങളായ കാര്യങ്ങൾ യഥാസമയം, കൃത്യമായി സംഘടിപ്പിച്ചാൽ മാത്രമേ സംരംഭകത്വം ശരിയായ ദിശയിൽ യാഥാർത്ഥ്യമാവുകയുള്ളൂ. ഇവയെ എല്ലാം കാര്യക്ഷമമായി നയിക്കുന്നത് സംരംഭകനാണ്. മികച്ച നേതൃത്വം മികച്ച സംരംഭകത്വം വളർത്തിയെടുക്കുന്നു. മികച്ച സംരംഭകത്വത്തിന് മാത്രമേ നഷ്ട സാധ്യത ഇല്ലാതാക്കാൻ/കുറയ്ക്കാൻ സാധിക്കുകയുള്ളൂ.

ചുരുക്കത്തിൽ, സംരംഭകത്വം എന്നത് ഏറെ സവിശേഷതകൾ ഉള്ള ഒരു പ്രക്രിയയാണ്. ഈ പ്രത്യേകതകൾ മനസ്സിലാക്കുകയും അവയ്ക്കനുസരിച്ചു പ്രവർത്തിക്കുകയും ചെയ്താൽ മാത്രമേ സംരംഭകത്വം ഫലപ്രാപ്തിയിൽ എത്തുകയുള്ളൂ. യഥാ സമയം ശരിയായ തീരുമാനങ്ങളെടുക്കുകയും നടപ്പിൽ വരുത്തുകയും വേണം. സംരംഭങ്ങൾ, രാജ്യത്തിൻറെ സമ്പദ്-വ്യവസ്ഥയുടെ ആണിക്കല്ലുകൾ ആകയാൽ അത് യാഥാർത്ഥ്യമാക്കുന്ന സുപ്രധാനമായ പ്രക്രിയയാണ് സംരംഭകത്വം.■

മഞ്ചേശ്വരം ജി. പി. എം. ഗവൺമെന്റ് കോളേജിലെ പ്രൊഫസറും വാണിജ്യ വിഭാഗം മേധാവിയുമാണ് ലേഖകൻ





ചെറുധാന്യങ്ങളിലൂടെ ചെറുതല്ലാത്ത വിജയം



ആശയം, അന്വേഷണം, അദ്ധ്വാനം ഇവയുടെ ആകെത്തുകയാണ് കണ്ടുപിടിത്തം. ഇവയെക്കൂടിയാണ് ഓസ്ട്രേലിയൻ വർഗീസ് എന്ന ഇ. ഒ. വർഗീസിന്റെ വിജയഗാഥ. നീണ്ട 16 വർഷക്കാലത്തെ പ്രവാസ ജീവിതത്തിനുശേഷം നാട്ടിൽ മടങ്ങിയെത്തിയ വർഗീസ് പാലക്കാട്ടുള്ള തന്റെ സമ്മിശ്ര കൃഷിയ്ക്കൊപ്പമാണ് അങ്കമാലിയിൽ കാർഷികോൽപ്പന്നങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഒരു സംരംഭം കൂടി തുടങ്ങാൻ പദ്ധതിയിട്ടത്. ഏതാനും പേർക്ക് തൊഴിലവസരം, പാരിസ്ഥിതിക സന്തുലനം നിലനിർത്തുന്നത്, ഉപഭോക്താക്കൾക്കു സംതൃപ്തിയേകുന്നത്, ന്യായമായ ലാഭം കിട്ടുന്നത്, പുതുമയേറിയത് ഇങ്ങനെയൊക്കെയാവണം തന്റെ സംരംഭം എന്ന ലക്ഷ്യവുമായുള്ള അദ്ദേഹത്തിന്റെ അന്വേഷണം ചെന്നു നിന്നത് ഒരു പ്രമുഖ ദിനപത്രത്തിലെ പരസ്യത്തിലായിരുന്നു. തിരുവനന്ത

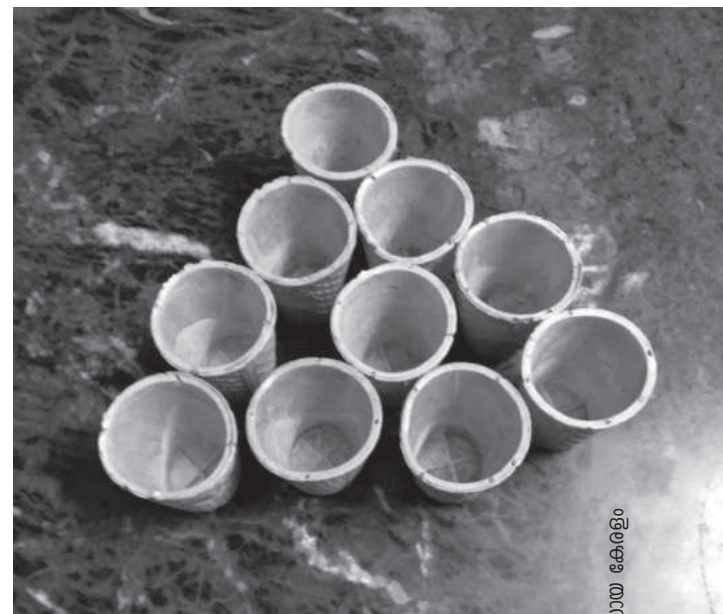
പുരത്തുള്ള ഒരു എഡിബിൾ കപ്പ് നിർമാതാവിന് വിതരണക്കാരനെ ആവശ്യമുണ്ട് എന്നതായിരുന്നു പരസ്യത്തിന്റെ ചുരുക്കം. അതിൽ കണ്ട വിലാസം തേടി നാലു വർഷം മുമ്പ് വർഗീസ് തലസ്ഥാനത്തെത്തി. എന്നാൽ പരസ്യത്തിൽ പറഞ്ഞതും യാഥാർത്ഥ്യവും തമ്മിൽ യാതൊരു ബന്ധവും ഉണ്ടായിരുന്നില്ല. പരസ്യദാതാവ് ഒരു നിർമാതാവ് ആയിരുന്നില്ല. മറ്റൊരു നിന്നോ സംഭരിയ്ക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നം സംഭരിച്ചു വിൽക്കുന്ന ഇടനിലക്കാരൻ മാത്രം. ഉൽപാദകൻ ആരെന്നോ, ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ചേരുവ എന്തെന്നോ വെളിപ്പെടുത്താൻ അയാൾ തയ്യാറായില്ല. ഒരു സാമ്പിൾ കപ്പ് പോലും അയാൾ നൽകിയില്ല. പത്തു രൂപ വച്ചു നൽകിയാൽ 1000 കപ്പിന്റെ ബോക്സ് നൽകാമത്രെ.

സംഗതി അത്ര പതിയല്ലെന്നു കണ്ട് നാട്ടിലേയ്ക്കു മടങ്ങിയ വർഗീസിന് ഒരു തമിഴ് പത്രത്തിന്റെ കട്ടിങ്ങ്സ് വീണ്ടും പ്രചോദനമായി. മധുരയിൽ ഇത്തരം കപ്പുകൾ നിർമിച്ചു ചായ സപ്ലൈ ചെയ്യുന്ന ഒരാളിനെപ്പറ്റിയായിരുന്നു ആ വാർത്ത. ഒരു സൂപ്പർ അയച്ചു കൊടുത്ത വാർത്ത കഷണവുമായി വർഗീസിന്റെ അടുത്ത യാത്ര തമിഴകത്തേയ്ക്ക്. പക്ഷെ, ഒരു ഫിനിഷിങ്ങുമില്ലാത്ത ധാന്യക്കപ്പിന്റെ ഉറവിടം വെളിപ്പെടുത്താൻ അയാളും തയ്യാറായില്ല.

പിന്നീട് വെബ്സൈറ്റുകൾ തെരഞ്ഞും ഓൺലൈൻ മാർക്കറ്റുകളിലെത്തുമുള്ള അന്വേഷണങ്ങളായി. അങ്ങനെയാണ് ഹൈദരാബാദിലെ ഒരു യന്ത്ര നിർമാണശാല കണ്ടെത്തിയത്. ഫോണിൽ ബന്ധപ്പെട്ടും സന്ദേശങ്ങൾ കൈമാറിയും പരസ്പരം പരിചയപ്പെട്ടു. ആറു ലക്ഷം രൂപയ്ക്ക് കപ്പ് നിർമാണ യൂണിറ്റ് തയ്യാറാക്കിത്തരാൻ അവർ തയ്യാറായി. അഡ്വാൻസ് നൽകി രണ്ടാഴ്ചയ്ക്കകം യന്ത്രം റെഡിയാകുമത്രേ. മൂന്നു ലക്ഷം അഡ്വാൻസ് കൊടുത്ത് ആഴ്ച നാലായിട്ടും മെഷീൻ കിട്ടിയില്ല. വിളിയ്ക്കുമ്പോഴൊക്കെ കമ്പനിയുടെ ഓരോ ഒഴിവുകഴിവുകൾ പറഞ്ഞുകൊണ്ടേയിരുന്നു.

ഒടുവിൽ രണ്ടും കൽപിച്ച് ഹൈദരാബാദിന് ഒരു സൂപ്പർത്തിനെയും കൂട്ടി വെച്ചു പിടിച്ചു. വർഗീസിന്റെ വരവിനിൽ സ്ഥാപനയുടെ മുങ്ങി. കമ്പനിയെന്നു പരസ്യം ചെയ്ത സ്ഥലത്ത് ഒരു കൊച്ച് വർക്ക്ഷോപ്പും രണ്ട് മൂന്ന് പണിക്കാരും

മൂന്നു ലക്ഷം അഡ്വാൻസ് കൊടുത്ത് ആഴ്ച നാലായിട്ടും മെഷീൻ കിട്ടിയില്ല. വിളിയ്ക്കുമ്പോഴൊക്കെ കമ്പനിയുടെ ഓരോ ഒഴിവുകഴിവുകൾ പറഞ്ഞുകൊണ്ടേയിരുന്നു.



വ്യവസായ കേരളം



മാത്രം. ഉടമയെ കാണാതെയും മെഷിനറി ഇല്ലാതെയും അവിടെ നിന്ന് മടങ്ങുന്നതല്ലെന്ന് പണിക്കാരെ അറിയിച്ചശേഷം തൊട്ടടുത്തൊരു മുറിയെടുത്ത് പാവം താമസം തുടങ്ങി. രക്ഷയില്ലെന്നു കണ്ട ഉടമ മടങ്ങിയെത്തി. കോൺ ഐസ്ക്രീമിന്റെ ചുവട് ഉണ്ടാക്കുന്ന സംവിധാനമേ നിർമ്മിക്കാനറിയുന്ന സത്യം അയാൾ തുറന്നു പറഞ്ഞപ്പോൾ വർഗീസ് ഞെട്ടിയില്ല. അയാളെ പ്രകോപിപ്പിച്ചാൽ തന്റെ പണവും മാനവും പോകും. നൂറു മില്ലി ലിറ്റർ കപ്പിലേക്ക് കോൺ കപ്പ് മാറ്റിയെടുക്കുന്ന ഡിസൈൻ തയ്യാറാക്കി അയാൾക്കൊപ്പം മറ്റു ചില വിദാൻമാരുടെയും സഹായത്തോടെ മോൾഡിങ്ങ് പൂർത്തിയാക്കി. പക്ഷേ മാനുവൽ ഓപ്പറേഷനേ പറ്റൂ. അങ്ങനെ കിട്ടിയ യന്ത്രവുമായി മലയാളക്കരയിലെത്തി.

ദുരിതങ്ങൾ തുടർന്നുകൊണ്ടേയിരുന്നു. ആരോഗ്യവ്യഗ്രനായ ആളിനുപോലും ഒരു മണിക്കൂറിലേറെ പണിയെടുക്കാനാവാത്ത

അവസ്ഥ. ഈ സമയം കൊണ്ട് പത്തോ നൂറോ കപ്പുകൾ മാത്രമേ ഉണ്ടാക്കാനാവൂ. ഒടുവിൽ കോയമ്പത്തൂർ നിന്നുള്ള വിദഗ്ദ്ധരുടെ സേവനം തേടി. ഇതിനോടകം വർഗീസും പാതി എഞ്ചിനീയറായിക്കഴിഞ്ഞിരുന്നു. ഒത്തു പിടിച്ചാൽ മലയും പോരുമെന്നല്ലേ പ്രമാണം. തദ്ദേശീയരും മറുനാടരുമായ സാങ്കേതിക വിദഗ്ദ്ധരും സംരംഭകനും ഒത്തുപിടിച്ചതോടെ സംഭവം ഹിറ്റ്.

ഇനിയും കപ്പിന്റെ ചേരുവകൾ സംബന്ധിച്ചുള്ള പരീക്ഷണങ്ങളാണ്. അപ്പോഴാണ് സ്വന്തം നാടായ മാളയിലെ പെട്രോൾ ബങ്കിനു സമീപം എഡിബിൾ കപ്പിലുള്ള ചായക്കടയുണ്ടെന്നറിഞ്ഞത്. അവിടെ നിന്നു വാങ്ങിയ കപ്പ് വിശദ പരീക്ഷണങ്ങൾ നടത്തിയപ്പോൾ മൈദ, കോൺ, കപ്പലണ്ടിത്തോട് ഇവയാണതിലെ ചേരുവകളെന്ന് മനസ്സിലായത്. കടിയ്ക്കാൻ പ്രയാസമുള്ളതും സ്വാദൊട്ടുമില്ലാത്ത തുമായ ഈ കപ്പ് വിപണിയിൽ 'ക്ലച്ചു' പിടിയ്ക്കില്ലെന്ന് വർഗീസിന് ഉറപ്പുണ്ടായിരുന്നു. തുടർന്നുള്ള പരീക്ഷണ നിരീക്ഷണങ്ങളിലാണ് മില്ലറ്റ്, അരിപ്പൊടി തുടങ്ങിയ പന്ത്രണ്ട് പ്രകൃതിദത്ത ചേരുവകൾ തെരഞ്ഞെടുത്തത്. ഇതിൽ മധുരം ചേർത്തും, അല്ലാതെയും കപ്പുകളുണ്ടാക്കിയപ്പോൾ ട്രയൽ റൺ സുപ്പർ.

പാകപ്പെടുത്തിയ മാവ് രണ്ട് മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ കപ്പ് ആക്കി മാറ്റിയില്ലെങ്കിൽ 'വേസ്റ്റ്' ആകും. ആയതിനാൽ പത്തു കിലോഗ്രാം വീതമുള്ള കുട്ടാണ് ഓരോ തവണയും കപ്പാക്കി മാറ്റുക.



ഇതിൽ 75 ശതമാനം മാത്രമേ കൃത്യമായി ലഭിയ്ക്കൂ. പൊട്ടിയും വളഞ്ഞും പോകുന്നവ നേരെ കാലിത്തീറ്റയായി മാറ്റും. പത്തു കിലോയിൽ നിന്ന് 1100-ൽ കുറയാതെ കപ്പുകൾ ലഭിയ്ക്കും. ഇവ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണനത്തിനായി മാറ്റും. കേരള കർണാടക സംസ്ഥാനങ്ങളിലും ഗൾഫ് നാടുകളിലുമാണ് 'റോസ്മ' എന്ന ബ്രാൻഡിൽ വിപണനം നടത്തുന്നത്. കർണാടകയിൽ എഞ്ചി ക്രഞ്ചി എന്ന ബ്രാൻഡിലും ഈ ഉൽപന്നം സുലഭമാണ്. മധുരം ചേർത്തതും അല്ലാത്തതും വിപണിയിലുണ്ട്. പാനീയങ്ങൾ ഒഴിച്ച് പതിനഞ്ചു മിനിറ്റിലേറെ വെയ്ക്കരുത്. പിന്നീട് കപ്പ് കടിച്ചു തിന്നാം. മുദുലവും പോഷകപ്രദവും സ്വാദിഷ്ടവുമായ മില്ലറ്റ് കപ്പുകൾക്ക് പ്രചാരമേറുകയാണ്. അതനുസരിച്ച് കുണ്ടൂരിലും, മാള- കാരിയാട്ടും, (അത്താണി, നെടുമ്പാശ്ശേരി) പ്ലാന്റുകൾ സജീവമാകും.

ഓരോ ബാച്ചിലെയും കുട്ടുകൾ ലാബ് ടെസ്റ്റ് നടത്തിയാണ് തയ്യാറാക്കുക. എറണാകുളത്തുള്ള സർക്കാർ വക അനലിറ്റിക്കൽ ലാബിൽ ഉൽപന്നമെത്തും മുമ്പ് കുണ്ടൂരിലെ സ്വന്തം ലാബിൽ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പു വരുത്തിയിരിയ്ക്കും. ചെറു ധാന്യങ്ങളുടെ വർഷമായ 2023-ൽ ദേശീയ ചെറു ധാന്യമേളയിൽ പങ്കെടുക്കാൻ ഈ ഉൽപന്നത്തിന് ക്ഷണം ലഭിച്ചു. എറണാകുളം ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രത്തിന്റെ നിരന്തരമായ പ്രോത്സാഹനം തന്റെ വിജയത്തിന് പിന്നിലുണ്ടെന്ന് ഈ സംരംഭകൻ നന്ദിയോടെ സ്മരിയ്ക്കുന്നു. ■

**ദുരിതങ്ങൾ
തുടർന്നുകൊണ്ടേയിരുന്നു.
ആരോഗ്യവ്യഗ്രാത്രനായ
ആളിനുപോലും ഒരു
മണിക്കൂറിലേറെ
പണിയെടുക്കാനാവാത്ത
അവസ്ഥ.**



പ്ലാസ്റ്റിക് സാധ്യതകളുടെ വ്യവസായം

ഒരു പക്ഷേ മനുഷ്യ നിർമ്മിതമായ വസ്തുക്കളിൽ ഒരേ സമയം ഏറ്റവും പ്രയോജനപ്രദമായ ഒന്നും അതേ സമയം തന്നെ പരിസ്ഥിതിക്ക് ഏറ്റവും ഹാനികരവുമായ വസ്തുവും എന്നത് പ്ലാസ്റ്റിക് ആവാം. ഇന്നത്തെ പരിതസ്ഥിതിയിൽ പ്ലാസ്റ്റിക്കിനെ ഒഴിവാക്കിക്കൊണ്ട് ഒരു ജീവിതം സാധ്യമല്ല എന്ന് പറഞ്ഞാൽ അത് അതിശയോക്തിയല്ല. അത്ര മേൽ മനുഷ്യ ജീവിതത്തോട് ഇഴുകി ചേർന്നിരിക്കുന്ന ഒന്നാണത്. പ്ലാസ്റ്റിക് നിരോധനം എന്നൊക്കെ നമ്മൾ കേൾക്കാറുണ്ടെങ്കിലും പ്രായോഗിക തലത്തിൽ ചിന്തിച്ചാൽ അത്

അസാധ്യമാണെന്ന് കാണാം. നിരോധനം എന്നത് പ്ലാസ്റ്റിക് കവരുകളിൽ മാത്രം ഒതുങ്ങുന്നതൊന്നാണ് എന്ന് ചിന്തിച്ചാൽ മനസ്സിലാവും. എന്നാൽ പ്ലാസ്റ്റിക് ഉപയോഗിക്കുന്ന നിരവധി മേഖലകളുണ്ട്. ഇത്ര മേൽ ഭാരം കുറഞ്ഞതും ഒപ്പം തന്നെ ഉപയോഗപ്രദവുമായ മറ്റൊരു വസ്തു ഇല്ല എന്ന് കാണാം. ഇത് ഒരു പെട്രോളിയം ഡെറിവേറ്റീവ് ആണ്. അതായത് പെട്രോകെമിക്കലിൽ പെടുന്നതാണ്. ലോകമാകമാനം വ്യാപിച്ച് കിടക്കുന്നതൊന്നാണ് പ്ലാസ്റ്റിക് വ്യവസായ മേഖല. ഏകദേശം 420 ബില്യൺ ഡോളറിന്റെ വ്യവസായമാണിത്. ഇതിൽ 40 ശതമാന



ത്തോളം പാക്കേജിങ്ങ് മേഖലയിലാണ്. വാഹന നിർമ്മാണം, ഹെൽത്ത് കെയർ, ഇലക്ട്രോണിക്സ്, കൺസ്ട്രക്ഷൻ, കൺസ്യൂമർ ഗുഡ്സ് തുടങ്ങി നിരവധി വ്യവസായങ്ങളുടെ നട്ടെല്ലാണ് പ്ലാസ്റ്റിക് എന്നത്.

ലോകത്ത് ഏറ്റവും കൂടുതൽ പ്ലാസ്റ്റിക് ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്നത് ചൈനയാണ്. നോർത്ത് അമേരിക്കയും യൂറോപ്പുമാണ് തൊട്ട് പിറകിൽ. ഇന്ത്യയിൽ മാത്രം 40 ലക്ഷം പേർക്ക് തൊഴിൽ നൽകുന്ന 110000 കോടി രൂപ വിലമതിക്കുന്ന വ്യവസായമാണ് പ്ലാസ്റ്റിക്കിന്റേത്.

പ്ലാസ്റ്റിക് ഒരു പെട്രോളിയം ഡെറിവേറ്റീവ് ആയതിനാൽ മണ്ണിൽ ലയിക്കുന്നതല്ല. ആയതിനാലാണ് അത് പരിസ്ഥിതിക്ക് ഏറ്റവും ഹാനികരമായി ഭവിക്കുന്നത്. പരമാവധി വേഗേജ് ഒഴിവാക്കുകയെന്നതാണ് ഇതിനൊരു പോംവഴി. 3 R അനുവർത്തിക്കുകയെന്നതാണ് ഇതിന് പരിഹാരമായി ചെയ്യാവുന്നത്. അതായത് Reduce, Reuse and Recycle. പരമാവധി ഉപയോഗം കുറച്ച് സാധ്യമായ മറ്റ് മെറ്റീരിയലുകളിലേക്ക് മാറുകയെന്നതാണ് റെഡ്യൂസ് എന്നത് കൊണ്ടർത്ഥമാക്കുന്നത്. ഒറ്റത്തവണ ഉപയോഗിക്കാതെ വീണ്ടും ഉപയോഗിച്ച് കൊണ്ടേയിരിക്കുക എന്നതാണ് റീയൂസ് എന്നത്. ഉപയോഗിച്ച പ്ലാസ്റ്റിക് വസ്തുക്കൾ രൂപമാറ്റം വരുത്തി വീണ്ടും മറ്റുൽപ്പന്നങ്ങളാക്കി മാറ്റുന്നതാണ് റീസൈക്കിളിൽ ചെയ്യുന്നത്.

എന്നാൽ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഏതൊരു വ്യവസായത്തിലും ഏറെ മാറ്റങ്ങൾ തീർക്കുമെന്ന് നിസ്തർക്കമുള്ള വസ്തുതയാണ്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ പരിസ്ഥിതിക്ക് ഹാനികരമല്ലാത്ത പ്ലാസ്റ്റിക് എന്ന ആശയത്തിലേക്ക് മനുഷ്യൻ എത്തിച്ചേർന്നിട്ട് കാലങ്ങൾ ഏറെയായി. അതായത് ബയോഡീഗ്രേഡബിൾ പ്ലാസ്റ്റിക്. ഒരു പ്ലാസ്റ്റിക് മെറ്റീരിയൽ ജൈവാധിഷ്ഠിതമോ ബയോഡീഗ്രേഡബിൾ അല്ലെങ്കിൽ രണ്ടും ആണെങ്കിൽ ബയോപ്ലാസ്റ്റിക് എന്ന് നിർവചിക്കപ്പെടുന്നു. അതായത്, ബയോപ്ലാസ്റ്റിക്സ് ബയോബേസ്ഡ് അല്ലെങ്കിൽ ബയോഡീഗ്രേഡബിൾ ആകാം, അല്ലെങ്കിൽ രണ്ടും അടങ്ങിയിരിക്കാം. ബയോബേസ്ഡ് എന്നാൽ ഒരു വസ്തു അല്ലെങ്കിൽ ഉൽപ്പന്നം ഭാഗികമായി ബയോമാസിൽ നിന്ന് (സസ്യങ്ങൾ) ഉരുത്തിരിഞ്ഞതാണ്. ബയോബേസ്ഡ് എന്നാൽ ബയോഡീഗ്രേഡബിൾ എന്നല്ല. ബയോപ്ലാസ്റ്റിക്സിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന ബയോമാസ് എക്സ്പ്രഷൻ അർത്ഥം



പ്ലാസ്റ്റിക് ഒരു പെട്രോളിയം ഡെറിവേറ്റീവ് ആയതിനാൽ മണ്ണിൽ ലയിക്കുന്നതല്ല. ആയതിനാലാണ് അത് പരിസ്ഥിതിക്ക് ഏറ്റവും ഹാനികരമായി ഭവിക്കുന്നത്.

മാക്കുന്നത് ഉൽപ്പന്നത്തെ അടിസ്ഥാനമാക്കി ഉള്ളതാണ്, ഉദാഹരണത്തിന്, ധാന്യം, കരിമ്പ് അല്ലെങ്കിൽ സെല്ലുലോസ്.

പരിസ്ഥിതിയിലെ സൂക്ഷ്മാണുക്കൾ കൃത്രിമ അഡിറ്റീവുകളുടെ ആവശ്യമില്ലാതെ തന്നെ പദാർത്ഥങ്ങളെ ജലം, കാർബൺ ഡൈ ഓക്സൈഡ്, കമ്പോസ്റ്റ് എന്നിവയുടെ സ്വാഭാവിക പദാർത്ഥങ്ങളായി മാറ്റുന്ന ഒരു രാസ പ്രക്രിയയാണ് ബയോഡീഗ്രേഡേഷൻ. സ്ഥലം, താപനില, ഈർപ്പം, മെറ്റീരിയൽ, പ്രയോഗം തുടങ്ങിയ പാരീസ്ഥിതിക സാഹചര്യങ്ങളെ ആശ്രയിച്ചാണ് ബയോഡീഗ്രേഡേഷൻ പ്രക്രിയ. ബയോഡീഗ്രേഡേഷൻ



ഒരു വസ്തുവിന്റെ ഉറവിടവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടതല്ല, മറിച്ച് അതിന്റെ രാസഘടനയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടതാണ്. മറ്റൊരു വിധത്തിൽ പറഞ്ഞാൽ, 100 ശതമാനം ബയോ അധിഷ്ഠിത പ്ലാസ്റ്റിക്കുകളും ബയോഡീഗ്രേഡബിൾ അല്ല.

അനതിവിദൂരമായ ഭാവിയിൽ കൺസ്ട്രക്ഷൻ മേഖലയിൽ ട്രെൻഡിംഗായി മാറുവാൻ പോകുന്നതൊ

ന്നാണ് വുഡ് പ്ലാസ്റ്റിക് കോമ്പോസിറ്റ് എന്നത്. തടിക്ക് പകരമായി ഉപയോഗിക്കാവുന്ന ഇത് തടിയുടേയും പ്ലാസ്റ്റിക്കിന്റേയും ഒരു മിശ്രിതമായി കണക്കാക്കാം. അറക്കപ്പൊടി, തടിയുടെ പൾപ്പ്, മുള തുടങ്ങിയവയൊക്കെ ഉപയോഗിച്ച് ഇത് ഉണ്ടാക്കാവുന്നതാണ്. ഇതിന്റെ ഏറ്റവും വലിയ പ്രത്യേകത എന്തെന്നാൽ തടിയുടെ വർക്ക്ഷോപ്പുകളിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന വേസ്റ്റ് ഉപയോഗിച്ച് ഇതുണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയുമെന്നതാണ്.

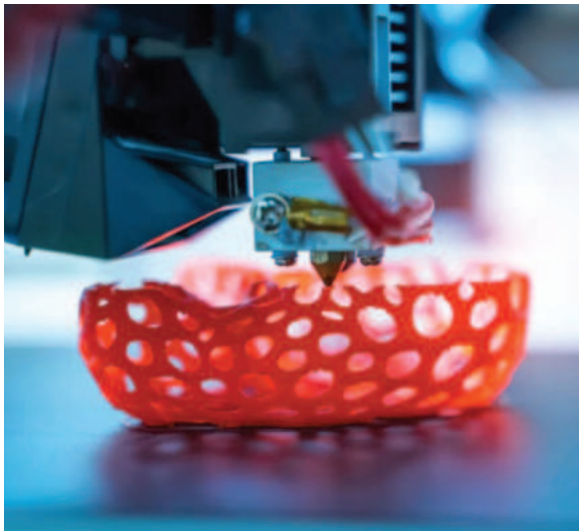
നാനോ കോമ്പോസിറ്റുകളാണ് പ്ലാസ്റ്റിക് വ്യവസായത്തിലെ ഒരു പുത്തൻ ട്രെൻഡ്. ഒന്ന് മുതൽ നൂറ് നാനോ മീറ്റർ വരെ വലിപ്പമുള്ളതായ പാർട്ടിക്കിളുകളാണ് നാനോ മെറ്റീരിയൽ എന്നറിയപ്പെടുന്നത്. ഇത് പ്ലാസ്റ്റിക്കിൽ ചേർക്കുന്നതിനെയാണ് നാനോ കോമ്പോസിറ്റുകൾ എന്ന് പറയുന്നത്. ഇത് വഴി പ്ലാസ്റ്റിക്കിന്റെ പ്രോപ്പർട്ടിക്ക് വ്യത്യാസം വരുന്നു. Strength, Durability, Heat Resistance തുടങ്ങിയവയൊക്കെ ഇത് വഴി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയും. ഇലക്ട്രോണിക്സ്, ഓട്ടോമൊബൈൽ, മെഡിക്കൽ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിലൊക്കെ നാനോ കോമ്പോസിറ്റുകൾ വ്യപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

ബയോ നാനോ കോമ്പോസിറ്റുകളാണ് ഇപ്പോഴത്തെ ട്രെൻഡ്. നാനോ പാർട്ടിക്കിളുകൾ പ്ലാസ്റ്റിക്കിൽ ചേർത്ത് അതിന്റെ പ്രോപ്പർട്ടിക്ക് മാറ്റം

ഒന്ന് മുതൽ നൂറ് നാനോ മീറ്റർ വരെ വലിപ്പമുള്ളതായ പാർട്ടിക്കിളുകളാണ് നാനോ മെറ്റീരിയൽ എന്നറിയപ്പെടുന്നത്.

വരുത്തുന്നതാണ് നാനോ കോമ്പോസിറ്റ് എങ്കിൽ, ചേർക്കുന്ന നാനോ പാർട്ടിക്കിളുകൾ plant, animal and microorganism എന്നിവയിൽ നിന്ന് എടുക്കുമ്പോൾ അത് ബയോ നാനോ കോമ്പോസിറ്റ് എന്ന് അറിയപ്പെടുന്നു. cellulose, lignin and hemicellulose എന്നിവയാണ് ഇതിൽ പ്രധാനപ്പെട്ടവ. മെഡിക്കൽ ഇംപ്ലാന്റ്സ് പോലുള്ളവയുണ്ടാക്കുവാൻ ഇത് ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. കൂടാതെ ഫുഡ് പ്രോസസിങ്ങ് പോലുള്ള വ്യവസായങ്ങളിലും ഇത് വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട്.

ഉപയോഗശൂന്യമാകുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക്കുകൾ പുനരുപയോഗിക്കുന്നതിന്റെ ആവശ്യകതയും സാധ്യതയും



ഇന്ന് ലോകമാകെ മനസ്സിലാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ആയതിനാൽ ഈ നിലക്കുള്ള ഗവേഷണങ്ങൾ തുറന്നിടുന്ന സാധ്യതകൾ ഏറെയാണ്. ഇത് തുറക്കുന്നത് വലിയൊരു വ്യവസായത്തിലേക്കാണ്. കോൺക്രീറ്റ് കട്ടകൾക്ക് പകരമായി ഉപയോഗിക്കുവാൻ കഴിയുന്ന കട്ടകൾ വേസ്റ്റ് പ്ലാസ്റ്റിക്കിൽ നിന്നും ഉണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയും. കെനിയയിൽ ഇപ്പോൾ ഇത്തരത്തിലുള്ള ഒരു സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ഉയർന്ന് വന്നിട്ടുണ്ട്. ഒപ്പം വസ്ത്രങ്ങൾ, ഫർണിച്ചറുകൾ തുടങ്ങിയവയൊക്കെ പ്ലാസ്റ്റിക്കിൽ നിന്നും ഉണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയും.

3 D പ്രിന്റിങ്ങ് വ്യപകമായതോട് കൂടി പ്ലാസ്റ്റിക് ഉൽപ്പാദനത്തിൽ കാതലായ മാറ്റങ്ങൾ വന്നിട്ടുണ്ട്. മറ്റേതൊരു വ്യവസായത്തിലും 3 ഡി പ്രിന്റിങ്ങ് കൊണ്ട്

കുറഞ്ഞ വേസ്റ്റ്, കുറഞ്ഞ ഊർജ്ജ ഉപഭോഗം, കുറഞ്ഞ ചിലവിൽ ചെയ്യുക തുടങ്ങിയവയൊക്കെ ഇന്ന് ഈ വ്യവസായത്തിലും ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്.

വന്ന മാറ്റങ്ങൾ പോലെ പുത്തൻ മെഷിനറികൾ ഈ മേഖലയിലും ആവശ്യമായി വന്നിരിക്കുന്നു. വളരെ കുറഞ്ഞ അളവിലുള്ള വേസ്റ്റ് മാത്രമേ ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ ഉണ്ടാകുന്നുള്ളൂ.

ഉൽപ്പാദന രംഗത്തെ സസ്തയിനങ്ങൾ എന്ന കൺസെപ്റ്റ് ഈ മേഖലയിലും ഉണ്ട്. കുറഞ്ഞ വേസ്റ്റ്, കുറഞ്ഞ ഊർജ്ജ ഉപഭോഗം, കുറഞ്ഞ ചിലവിൽ ചെയ്യുക തുടങ്ങിയവയൊക്കെ ഇന്ന് ഈ വ്യവസായത്തിലും ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ഒപ്പം റിസൈക്ലിങ്ങ് പ്രോസസിലേക്ക് കൈക്കൽ പ്രോസസ് വന്നിരിക്കുന്നു.

പ്ലാസ്റ്റിക് വ്യവസായം ഏറെ സാധ്യതകൾ ഉള്ളതൊന്നാണ്. എന്നാൽ പ്ലാസ്റ്റിക് നിരോധനം എന്ന പേര് പറഞ്ഞ് പൊതുജനങ്ങൾക്കിടയിൽ അവമതിയുണ്ടാക്കുന്നത് ശരിയായ പ്രവണതയല്ല. ഒറ്റത്തവണ ഉപയോഗിക്കുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക്കിനാണ് നിരോധനം എന്നത് പലർക്കും ഇത് വരെ മനസ്സിലായിട്ടില്ല എന്ന് തോന്നുന്നു. അതിലുപരി മറ്റ് എത്രയോ വ്യവസായങ്ങളുടെ ആണിക്കല്ലാണ് പ്ലാസ്റ്റിക് എന്നത്. പ്ലാസ്റ്റിക്കിന്റെ പ്രോപ്പർട്ടികളിൽ മാറ്റം വരുത്തുവാനുള്ള ഗവേഷണങ്ങൾ തുടരേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. ഒപ്പം റിസൈക്കിളിന്റെ വ്യവസായ സാധ്യതകളിലേക്ക് നാം കൂടുതൽ ശ്രദ്ധ ചെലുത്തേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. ഈ മേഖലയിൽ പുത്തൻ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ ഉണ്ടാകേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. ■



കവർസ്റ്റോറി

വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ
പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ചാലകശക്തിയായി
കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ

കെബിപ്പ്

കേരള സർക്കാരിന്റെ വ്യവസായ വകുപ്പിന് കീഴിൽ വ്യവസായ വകുപ്പ് പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി ചെയർമാനും വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടർ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടറുമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനമാണ് കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെ ബിപ്പ്).

സംസ്ഥാനത്തെ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭകർക്ക് പ്രോത്സാഹനപദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കുകയും കേന്ദ്രസർക്കാരിന്റെ വിവിധ പദ്ധതികളുടെ കേരളത്തിലെ ഇംപ്ലിമെന്റിംഗ് ഏജൻസിയായും നോഡൽ ഏജൻസിയായും കെബിപ്പ് പ്രവർത്തിക്കുന്നു.

കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ നടപ്പിലാക്കിയതും നടപ്പിലാക്കിവരുന്നതുമായ പ്രധാന പ്രവർത്തനങ്ങൾ താഴെപറയുന്നു.

കേരളത്തിലെ വ്യാവസായിക ക്ലസ്റ്റർ വികസന പദ്ധതികൾ

സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം വ്യവസായ മേഖലയിലെ സംരംഭങ്ങൾക്ക് കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ ഗുണമേന്മയുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ അടിസ്ഥാനസൗകര്യം ഒരുക്കുന്നതിനായി അത്തരം വ്യവസായ ക്ലസ്റ്ററുകളിൽ കോമൺ ഫെസിലിറ്റി സെന്ററുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ പ്രസ്തുത പദ്ധതിയുടെ കേരളത്തിലെ ഇംപ്ലിമെന്റിംഗ് ഏജൻസിയായ കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷന്റെ (കെബിപ്പ്) നേതൃത്വത്തിൽ ഏകോപിപ്പിക്കുന്നു. വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടറേറ്റിന്റേയും ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രങ്ങളുടേയും വ്യവസായ ക്ലസ്റ്റർ സഹകരണത്തോട് കൂടിയാണ് പ്രസ്തുത പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കിവരുന്നത്.

എംഎസ്എംഇ മന്ത്രാലയം 2022 മെയ് മാസത്തിൽ എം.എസ്.ഇ. - സി.ഡി.പി. സ്കീമിനായി പ്രസിദ്ധീകരിച്ച പുതുക്കിയ മാനദണ്ഡപ്രകാരം സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം വ്യവസായ ക്ലസ്റ്ററുകളിൽ കോമൺഫെസിലിറ്റി സെന്ററുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിനുള്ള മൊത്തം പദ്ധതി ചെലവിന്റെ 80% കേന്ദ്രസർക്കാരും 15% സംസ്ഥാനസർക്കാരും ബാക്കി 5% പദ്ധതിയുടെ ഗുണഭോക്താക്കളായ എംഎസ്എംഇകളുടെ കൺസോർഷ്യവും വഹിക്കേണ്ടതാണ്.

കേന്ദ്രസർക്കാരിന്റെ എം.എസ്.ഇ.-സി.ഡി.പി. പദ്ധതി പ്രകാരം സംസ്ഥാനത്ത് നാളിതുവരെ 16 ക്ലസ്റ്ററുകളിൽ കോമൺഫെസിലിറ്റി സെന്റർ (പൊതുസൗകര്യ കേന്ദ്രങ്ങൾ) സ്ഥാപിക്കുവാൻ കേന്ദ്രസർക്കാരിന്റെ അംഗീകാരം ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിൽ 7,522.45 ലക്ഷം രൂപയുടെ 12 പദ്ധതികൾ പൂർത്തീകരിച്ച് പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ബാക്കി 4,997.30 ലക്ഷം രൂപയുടെ 4 പദ്ധതികൾ പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നതിന്റെ വിവിധ ഘട്ടങ്ങളിലാണ്.

പ്രധാനമന്ത്രി ഫോർമലൈസേഷൻ ഓഫ് മൈക്രോ ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് എന്റർപ്രൈസസ് (പിഎഫ്എഫ്എംഇ)

ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ മേഖലയിലെ സൂക്ഷ്മ സംരംഭങ്ങൾക്ക് മുതൽമുടക്കിന്റെ 35 ശതമാനം വരെ സബ്സിഡിയോടു കൂടിയ സംരംഭകമൂലധന വായ്പാപിന്തുണ ലഭ്യമാക്കുന്ന പദ്ധതിയാണ് പ്രധാനമന്ത്രി ഫോർമലൈസേഷൻ ഓഫ് മൈക്രോ ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് എന്റർപ്രൈസസ് (പിഎഫ്എഫ്എംഇ) പദ്ധതി. പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി വ്യക്തിഗത ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾക്ക് പരമാവധി 10 ലക്ഷം രൂപവരെ ക്രെഡിറ്റ് ലിങ്ക്ഡ് മൂലധന സബ്സിഡി ലഭിക്കും.

സംസ്ഥാന വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് നോഡൽ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റായും കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപ്) സംസ്ഥാന നോഡൽ ഏജൻസിയായും പ്രവർത്തിക്കുന്ന പദ്ധതി പ്രകാരം കേരളത്തിലെ ഭക്ഷ്യ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 2005 യൂണിറ്റുകൾക്ക് സബ്സിഡി അനുവദിച്ചിട്ടുണ്ട്. അതിൻ പ്രകാരം 809 യൂണിറ്റുകൾക്ക് 21.02 കോടി രൂപ ഇതിനകം





സബ്സിഡിയായി നൽകുകയുണ്ടായി. ഓരോ ജില്ലയിലെ പ്രധാന കാർഷിക വിഭവങ്ങളുടേയും അവയുടെ മുഖ്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടേയും വിപണിയും വരുമാനവും ഉറപ്പു വരുത്താനായി ഒരു ജില്ല ഒരു ഉത്പന്നം (ഒഡിഒപി) മാതൃകയും ഈ പദ്ധതി വഴി സ്വീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്.

പൊതുജനങ്ങളിൽ പി.എം.എഫ്.എം.ഇ. പദ്ധതിയുടെ അവബോധം വളർത്തുന്നതിനും സേവനസഹായങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുമായി നിരവധി പരിപാടികളാണ് പി.എം.എഫ്.എം.ഇ. സ്റ്റേറ്റ് നോഡൽ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റിനെ (വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്) പ്രതിനിധീകരിച്ച് സ്റ്റേറ്റ് നോഡൽ ഏജൻസിയുടെ (കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രി

യൽ പ്രൊമോഷൻ) ആഭിമുഖ്യത്തിൽ 2021 ൽ കേരളത്തിൽ പദ്ധതി പ്രാബല്യത്തിലായ ശേഷം നടപ്പിലാക്കിവരുന്നത്.

പ്രാദേശിക തലത്തിൽ കാർഷിക- ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണവുമായി മുന്നോട്ട് പോകുന്ന ഫാർമർ പ്രൊഡ്യൂസർ ഓർഗനൈസേഷനുകൾ (എഫ്പിഒകൾ), സ്വയം സഹായ സംഘങ്ങൾ (എസ്എച്ച്ജികൾ), സഹകരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കുള്ള പ്രോത്സാഹനവും പിന്തുണയും പദ്ധതിയിലൂടെ ലഭിക്കും. പദ്ധതിയെ കുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും ഗുണഭോക്താക്കൾക്ക് പിന്തുണ നൽകുന്നതിനുമായി 203 ജില്ലാ റിസോഴ്സ് പേഴ്സൺസിയെയും (ഡിആർപി) എല്ലാ ജില്ലകളിലുമായി നിയമിച്ചിട്ടുണ്ട്. അരി, പഴങ്ങൾ, പച്ചക്കറികൾ, സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ സംസ്കരണത്തിനായി കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല തൃശ്ശൂരിൽ ഒരു അഗ്രിബിസിനസ് ഇൻകുബേറ്ററും പിഎംഎഫ്എംഇ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്.

പ്രധാൻമന്ത്രി സൂക്ഷ്മ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ സംരംഭങ്ങളുടെ രൂപവൽക്കരണ പദ്ധതിയുടെ (പി.എം. എഫ്.എം.ഇ.) സീഡ് ക്യാപിറ്റൽ ധന സഹായവിതരണത്തിൽ ഒന്നാമതാണ് കേരളം. കൂടുംബശ്രീയുടെ കീഴിലുള്ള സ്റ്റേറ്റ് അർബൻ ലൈവിലി ഹുഡ് മിഷന്റെയും പി.എം.എഫ്.എം.ഇ. പദ്ധതിയുടെ സംസ്ഥാനനോഡൽ ഏജൻസിയായ കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷന്റെയും പരിശ്രമങ്ങളാണ് പദ്ധതി അവലോകന വിലയിരുത്തൽ പട്ടികയിൽ കേരളത്തെ ബഹുദൂരം മുന്നിലെത്താൻ പ്രാപ്തമാക്കിയത്. കേരളത്തിൽ നിന്ന് സമർപ്പിച്ച 925 ആപ്ലിക്കേഷനുകളാണ് സീഡ് ക്യാപിറ്റൽ ധനസഹായ വിതരണത്തിൽ അർഹരായത്. 96.90% ആണ് കേരളത്തിന്റെ പ്രകടന നിലവാരം.

കേരള സംസ്ഥാന ബാബു മിഷൻ (കെ.എസ്.ബി.എം.)

കേരളത്തിലെ പരമ്പരാഗത ഗ്രാമ വ്യവസായ മേഖലകളിലൊന്നായ മുള മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കരകൗശല വിദഗ്ദ്ധരുടേയും, സംരംഭകരുടേയും ജീവിതനിലവാരം ഉയർത്തുന്നതിനും മൂലയും അനുബന്ധ മേഖലകളിലുമുള്ള സംരംഭകത്വ പ്രക്രിയയും, പുതുമയും ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നതിനും വേണ്ടി 2003 ൽ സംസ്ഥാന ബാബു മിഷൻ വ്യവസായ വകുപ്പിന് കീഴിൽ രൂപീകരിച്ച് കേരള

ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷനിൽ (കെബിപ്) പ്രവർത്തിച്ചുവരുന്നു.

മുളമേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കരകൗശലക്കാര്യം വിദഗ്ദ്ധരുടേയും ഉന്നമനത്തിനായി കേരള സംസ്ഥാന ബാംബു മിഷൻ നിരവധി പ്രവർത്തനങ്ങളാണ് സംഘടിപ്പിച്ചുവരുന്നത്. കരകൗശല വസ്തുക്കൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള അടിസ്ഥാനപരിശീലനം, നൈപുണ്യവികസനം/ഉൽപ്പന്ന ഗുണമേന്മ വർദ്ധിപ്പിക്കൽ പരിശീലനം, പരിശീലകർക്കുള്ള പരിശീലന പരിപാടി, കരകൗശലവസ്തുക്കൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക സഹായം, പുതുയൊർന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ രൂപീകരണ പ്രോത്സാഹനം, മുള അനുബന്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് മെച്ചപ്പെട്ട വിപണി കണ്ടെത്തുന്നതിനായി ദേശീയ അന്തർ ദേശീയ വിപണനമേളകളിൽ കരകൗശലക്കാരെ പങ്കെടുപ്പിക്കൽ, മുള ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉപയോഗം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി വിവിധ ബോധവൽക്കരണ പരിശീലനപരിപാടികൾ തുടങ്ങിയവ കേരള സംസ്ഥാന ബാംബുമിഷൻ സംഘടിപ്പിച്ചുവരുന്നു.

നാഷണൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഡിസൈൻ (NID), ബാംഗ്ലൂർ & അഹമ്മദാബാദ്; സെന്റർ ഫോർ ഇന്ത്യൻ ബാംബു റിസോഴ്സ് & ടെക്നോളജി, ഗുജറാത്ത്; ബാംബു & കെയ്ൻ ഡവലപ്പ്മെന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, അഗർത്തല, ത്രിപുര തുടങ്ങിയ രാജ്യശ്രദ്ധ ആകർഷിച്ച സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സഹകരണത്തോടെയാണ് കേരള സംസ്ഥാന ബാംബു മിഷൻ കേരളത്തിലെ മുള കരകൗശല പ്രവർത്തകർക്കായി

പരിശീലന പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചുവരുന്നത്.

മുളമേഖലയിലെ വിപണന വികസനത്തിനായി കേരള സംസ്ഥാന ബാംബു മിഷൻ നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങളിലൊന്നാണ് കാർഷിക മേളയായ കേരള ബാംബുമെസ്സ്. 2004 ൽ ആണ് ആദ്യമായി കേരള ബാംബു മെസ്സ് സംഘടിപ്പിച്ചത്. അന്ന് മുതൽ ഇന്നു വരെയും എല്ലാ വർഷവും ഏറണാകുളം വേദിയാക്കി മികവുറ്റ രീതിയിൽ ബാംബു മെസ്സ് സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു. മുള കരകൗശല പ്രവർത്തകർക്ക് അവരുടെ സ്വന്തം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നേരിട്ട് വിൽപ്പന നടത്തുന്നതിനായുള്ള സൗകര്യം ഒരുക്കുക എന്നതാണ് ഈ മേളയുടെ പ്രധാന ലക്ഷ്യം.

സംസ്ഥാനത്തെ മുള കരകൗശല വിദഗ്ദ്ധരെ ദേശീയ അന്തർ ദേശീയ വിപണന മേളകളിൽ പങ്കെടുപ്പിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി വിവിധ പ്രാദേശിക പരിപാടികളിലും ദേശീയ മേളകളിലും സംസ്ഥാന ബാംബു മിഷൻ പങ്കെടുപ്പിച്ചു. ഇന്ത്യ ഇന്റർനാഷണൽ ട്രേഡ് ഫെയറിൽ (ഐഐടിഎഫ്) എല്ലാ കൊല്ലവും സംസ്ഥാന ബാംബുമിഷൻ സജീവപങ്കാളിത്തം അറിയിക്കാറുണ്ട്. IITF 2023 ൽ കേരളം പവിലിയ നിലെ വ്യാപാര സ്റ്റാളുകളിൽ കേരള സംസ്ഥാന ബാംബു മിഷൻ ഒന്നാം സ്ഥാനം കരസ്ഥമാക്കിയിരുന്നു. കൂടാതെ 2020 ൽ ദുബായിയിൽ അരങ്ങേറിയ വേൾഡ് എക്സ്പോയിലും കേരള സംസ്ഥാന ബാംബുമിഷന്റെ പങ്കാളിത്തം ഉറപ്പാക്കിയിരുന്നു.





നാഷണൽ സെന്റർ ഫോർ എച്ച്എസിസിപി സർട്ടിഫിക്കേഷൻ (NCHC)

മനുഷ്യന്റെ ആരോഗ്യവും ക്ഷേമവും ഉറപ്പാക്കുന്നതിൽ സുരക്ഷിതവും പോഷകസമൃദ്ധവുമായ ഭക്ഷണത്തിന്റെ പങ്ക് വലുതാണ്. ഭക്ഷ്യ മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഓഡിറ്റിങ്, സർട്ടിഫിക്കേഷൻ എന്നിവ നൽകുന്നതിനായി കേരളസർക്കാരിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനമാണ് നാഷണൽ സെന്റർ ഫോർ എച്ച്എസിസിപി സർട്ടിഫിക്കേഷൻ (NCHC). ഭക്ഷ്യ ഉൽപന്നത്തിനായുള്ള അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ ശേഖരണം മുതൽ, സംസ്കരണം, ഉൽപാദനം, തുടങ്ങി പാക്കേജിങ്ങ് വരെയുള്ള വിവിധ തലങ്ങളിലെ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാമാനദണ്ഡങ്ങൾ വിലയിരുത്തുന്ന സംവിധാനമാണ് ഹസാർഡ് അനാലിസിസ് ക്രിട്ടിക്കൽ കൺട്രോൾ പോയിന്റ് (എച്ച്എസിസിപി).

ഭക്ഷ്യ ഉൽപാദന കമ്പനികൾ, ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ കമ്പനികൾ, കാറ്ററിംഗ് കമ്പനികൾ എന്നിങ്ങനെ ചെറുകിട, ഇടത്തരം ബിസിനസുകൾ ഉൾപ്പെടെ ഭക്ഷ്യ വിതരണ ശൃംഖലയിലെ എല്ലാ തരത്തിലുമുള്ള ബിസിനസുകൾക്കും ഇവ ബാധകമാണ്. ബ്രാൻഡുകളുടെയും സ്വകാര്യ ലേബലുകളുടെയും സേവനത്തിലെ വിശ്വാസ്യത വർദ്ധിപ്പിക്കുക, ഉപഭോക്തൃ സംതൃപ്തി പ്രധാനം ചെയ്യുക, ഗുണ

മേന്മയുള്ള ഭക്ഷണം എല്ലാവർക്കും ഉറപ്പാക്കുക എന്നിവയാണ് ഹസാപ്പ് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ പ്രധാനമായും ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ ആണ് പ്രസ്തുത പദ്ധതിയുടെ നോഡൽ ഏജൻസി ആയി പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. 2022 -23 സാമ്പത്തികവർഷത്തിൽ 3 ഭക്ഷ്യമേഖല യൂണിറ്റുകൾക്കാണ് എച്ച്എസിസിപി സർട്ടിഫിക്കറ്റ് അനുവദിച്ചു നൽകിയത്.

ബി2ബി വെബ് പോർട്ടൽ

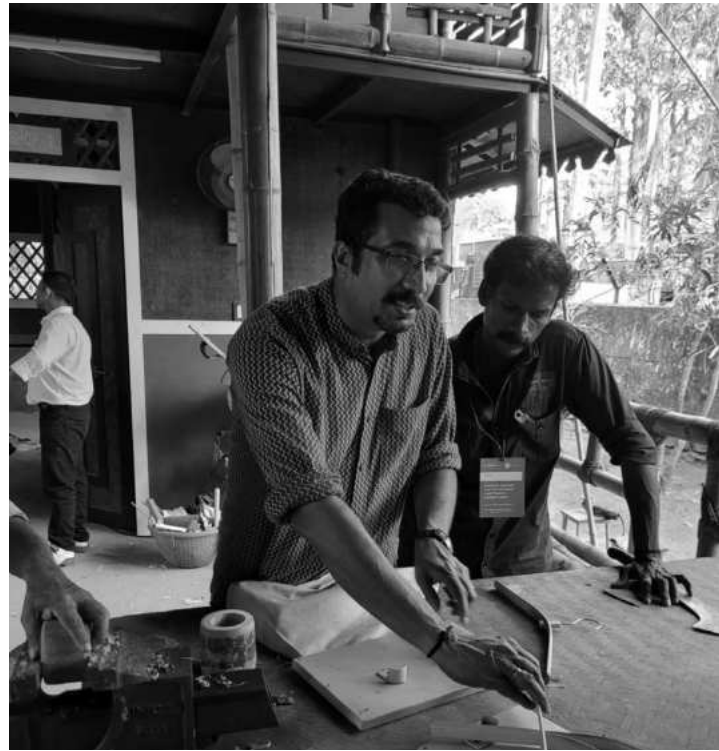
കേരളത്തിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭകരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിന്റെ കീഴിലെ പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും വിപണി ലഭ്യതയ്ക്കായി വ്യവസായ വകുപ്പിനു വേണ്ടി വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടറേറ്റ്, കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെ ബിപി) മുഖേന ഓൺലൈൻ വ്യാപാരത്തിനായുള്ള സംവിധാനമായി ഒരു വെബ് പോർട്ടൽ (www.keralaemarket.com/ www.keralaemarket.org/ www.keralaemarket.kerala.gov.in) രൂപീകരിച്ചു. വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് രൂപീകരിച്ച ഈ വെബ് പോർട്ടൽ സംസ്ഥാനത്തെ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഉൽപ്പാദകർക്ക് ദേശീയ കമ്പനികളുമായി ബന്ധം സ്ഥാപിക്കുന്നതിനും തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ കുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കി വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുവാനും സഹായകമാകും.

കേരളത്തിലെ ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രങ്ങളുടെ സഹകരണത്തോടെ 14 ജില്ലകളിലും എം.എസ്.എം.ഇ. പോർട്ടൽ രജിസ്ട്രേഷനായുള്ള ബോധവൽക്കരണപരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നു. നിലവിൽ ആയിരത്തിലധികം കമ്പനികളും കേരളത്തിലെ വിവിധ പൊതുമേഖല സ്ഥാപനങ്ങളും ഈ വെബ്‌പോർട്ടലിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭകരുടെയും, പൊതുമേഖല സ്ഥാപനങ്ങളുടെയും രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടികൾ തുടർന്നു വരുന്നു.

നിലവിലുള്ള വ്യവസായങ്ങൾ കൂടാതെ പുതിയ സംരംഭകർക്കും ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ടവർക്കും ഈ വെബ്‌പോർട്ടലിന്റെ സേവനം പ്രയോജനപ്പെടുത്തുവാൻ സാധിക്കും. ഇത്തരത്തിലുള്ള സംരംഭങ്ങൾ കേരളത്തിലെ വ്യവസായങ്ങൾക്കും പൊതുമേഖല സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും ദേശീയ വിപണികളിൽ കടന്നു ചെല്ലുവാനും അവർക്ക് പ്രയോജനപ്പെടുന്ന ബയർമാർ / കമ്പനികളുമായി വ്യാപാര പങ്കാളിത്തത്തിൽ ഏർപ്പെടുവാനും സാധിക്കും. ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾക്ക് പോലും അന്താരാഷ്ട്ര കമ്പനികളുമായി അനായാസം ബന്ധപ്പെടാനും ഒപ്പം കയറ്റുമതിക്കുള്ള അവസരവും സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുന്നതിനും സംരംഭം വിപുലപ്പെടുത്തുന്നതിനും വ്യവസായ വകുപ്പ് സംരംഭകർക്കായി ഒരുക്കിയ മികച്ച സേവനങ്ങളിൽ ഒന്നാണ് കേരളാ ഇ മാർക്കറ്റ് വെബ്‌പോർട്ടൽ.

ദേശീയ അന്തർദേശീയ മേളകളിൽ എം.എസ്.എം.ഇകളുടെ പങ്കാളിത്തം

കേരളത്തിലെ സൂക്ഷ്മ, ചെറുകിട വ്യവസായ സംരംഭകർക്ക് വിപണി ലഭ്യത ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതിനും, സാങ്കേതിക പരമായി പുരോഗമനം കൈവരിക്കുന്നതിനും വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിനു വേണ്ടി വിപണനമേളകൾ കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപ്പ്) സംഘടിപ്പിച്ചുവരുന്നു. ഉൽപ്പന്നഗുണനിലവാരം ഉയർത്തുന്നതിനും നേരിട്ട് വ്യാപാര ചർച്ചകൾ നടത്തുന്നതിനും വേണ്ടി ദേശീയ അന്തർദേശീയ തലങ്ങളിൽ നടക്കുന്ന വിവിധ വ്യാപാര മേളകളിൽ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട യൂണിറ്റുകൾക്ക് പങ്കെടുക്കുവാനുള്ള അവസരവും ബിസിനസ് മീറ്റുകളും കെബിപ്പ് ഒരുക്കി കൊടുക്കുന്നു. കേരളത്തിലെ വിവിധ ജില്ലകളിൽ നിന്നും ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം, കൈത്തറി, ടെക്സ്റ്റൈൽസ് & ഗാർമെന്റ്സ്, റബ്ബർ, മര വ്യവസായങ്ങൾ, ആയുർവേദ & ഹെർബൽ,



ഇലക്ട്രിക്കൽ & ഇലക്ട്രോണിക്സ്, കരകൗശലം, മുള പോലുള്ള മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള ചെറുകിട ഉത്പാദകർക്ക് അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സാങ്കേതികവിദ്യയും പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നതിനും വാണിജ്യ സാധ്യതകൾ കണ്ടെത്തുന്നതിനും കെബിപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഇത്തരം മേളകൾ സഹായകരമാകുന്നു.

കേരള ബാംബു ഫെസ്റ്റ്: മുളമേഖലയിലെ കരകൗശല പ്രവർത്തകർക്കു തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണി വികസനത്തിനായി കേരള സംസ്ഥാന ബാംബുമിഷൻ നടത്തുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങളിലൊന്നാണ് കാർഷിക മേളയായ കേരള ബാംബു ഫെസ്റ്റ്.

മലബാർ ക്രാഫ്റ്റ്സ് മേള: വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിന് വേണ്ടി കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ കോഴിക്കോട് ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രത്തിന്റേയും ജില്ലാ ഭരണകൂടത്തിന്റേയും സഹകരണത്തോടെ കേരളത്തിലെ പരമ്പരാഗത കരകൗശല - കൈത്തറി തൊഴിലാളികൾക്ക് തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് മികച്ച വിപണി ലഭ്യത ഉറപ്പുവരുത്താനായി സംഘടിപ്പിച്ചുവരുന്ന



വാർഷിക മേളയാണ് മലബാർ ക്രാഫ്റ്റ്സ് മേള. കേരളത്തിനകത്തും ഇതര സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുമുള്ള ഏറ്റവും മികച്ച കൈത്തറി, കരകൗശല പാരമ്പര്യങ്ങൾ ഉയർത്തിക്കാട്ടുന്നതിനും പരമ്പരാഗത കരകൗശല വിദഗ്ധരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും മേളയിലൂടെ സാധിക്കുന്നു.

വ്യാപാർ : കേരളത്തെ ഒരു വ്യവസായ സൗഹാർദ്ദ സംസ്ഥാനമായും ഉയർന്ന ഉൽപ്പാദന ക്ഷമയും ഗുണനിലവാരമുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടേയും സേവനങ്ങളുടേയും വിശ്വസനീയമായ വിതരണ കേന്ദ്രമായും പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഭാഗമായാണ് കേരള സംസ്ഥാന വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് വ്യാപാർ മേളസംഘടിപ്പിക്കുന്നത്. സൂക്ഷ്മ, ചെറുകിട, ഇടത്തരം സംരംഭ (എംഎസ്എംഇ) മേഖലയിലെ കൂടുതൽ സംരംഭകർക്ക് രാജ്യത്തിന് പുറമെയുള്ള വിപണികളിലേക്കുള്ള പ്രവേശനം സാധ്യമാക്കുന്നതിനായി വലിയ സാധ്യതകളാണ് വ്യാപാർ മേളയിലൂടെ തുറന്നുകിട്ടുന്നത്.

ഏഷ്യയിലെ ഏറ്റവും വലിയ ഫുഡ് ആൻഡ് ഹോസ്പിറ്റാലിറ്റി മേളകളിൽ ഒന്നായ ആഹാറിൽ കേരളത്തിന് സ്വർണ പുരസ്കാരം നേടാൻ സാധിച്ചത് അഭിമാനം നൽകുന്ന വസ്തുതയാണ്. ഇന്ത്യ ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓർഗനൈസേഷൻ (ITPO) സംഘടിപ്പിച്ച ആഹാർ 2023 ട്രേഡിംഗ് ഫെയറിൽ ഗവണ്മെന്റ് സെക്ടറിലെ ഏറ്റവും മികച്ച പവലിയനുള്ള ഗോൾഡ് മെഡൽ പുരസ്കാരം കേരള വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിന് വേണ്ടി കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ സ്വന്തമാക്കുകയായിരുന്നു.

കേരള സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളും നേട്ടങ്ങളും പൊതുജനങ്ങളിലേക്കെത്തിക്കുന്നതിനായി നിരവധി പ്രചാരണ പരിപാടികൾക്കാണ് കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപ്) നേതൃത്വം നൽകിവരുന്നത്. പത്ര, ദൃശ്യശ്രവ്യ മാധ്യമങ്ങളിലും സോഷ്യൽ മീഡിയ പ്ലാറ്റ്ഫോമുകളിലും ക്രിയാത്മകവും ദീർഘവീക്ഷണത്തോടുകൂടിയുള്ള തുമായ പരസ്യപ്രചാരണത്തിലൂടെ വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ സന്ദേശങ്ങളും നേട്ടങ്ങളും കൃത്യമായി പൊതുജനങ്ങളിലേക്കെത്തിക്കാൻ കെബിപിന് സാധിക്കുന്നു. പ്രത്യേകിച്ച് 2022 - 23 സാമ്പത്തിക വർഷം 'സംരംഭക വർഷം' ആയി ആചരിച്ച വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ എല്ലാ പ്രവർത്തനങ്ങളും പ്രാരംഭഘട്ടം മുതൽ ലക്ഷ്യപൂർത്തീകരണം വരെയും കൃത്യമായി സന്ദേശങ്ങൾ എല്ലാം തന്നെ വിവിധ പ്രചരണപരിപാടികളിലൂടെ ജനങ്ങളിലേക്കെത്തിക്കുന്നതിന് സാധിച്ചു.

സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പിന് കീഴിലെ ഉൾജന്മലമായ സ്ഥാപനമായും കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ വിവിധ വ്യവസായ പ്രോത്സാഹന പദ്ധതികളുടെ നോഡൽ ഏജൻസിയായും മുന്നേറുകയാണ് കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപ്). സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെയും കേരള സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെയും പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ചാലകശക്തിയായി വർത്തിക്കുവാൻ കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപ്) സാധിക്കുന്നു എന്നത് തികച്ചും ചാരിതാർത്ഥ്യം പകരുന്ന അനുഭവമാണ്. ■



▶ ജി. കൃഷ്ണപിള്ള

ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരവും സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തലും സംരംഭ വിജയത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനം



ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ/സേവനങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരത്തെ സംബന്ധിച്ച് വ്യത്യസ്തമായ നിർവചനങ്ങളുണ്ട്. ഉപഭോക്താവിന്റെ പ്രതീക്ഷയ്ക്ക് അനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുകയും ലക്ഷ്യം നേടുകയും ചെയ്യുന്നതിന് ഒരു ഉൽപ്പന്നത്തിന്/സേവനത്തിന് സാധ്യമാകുകയാണെങ്കിൽ അതിന് ഗുണനിലവാരമുണ്ടെന്ന് വിവക്ഷിക്കാവുന്നതാണ്. ഗുണനിലവാര

രത്തെ ഉപഭോക്താവിന്റെ സന്തുഷ്ടി എന്നു വിളിക്കാം. ഒരു ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ പ്രകടനം (Performance), നിലവാരം (Grade), കാലദൈർഘ്യം (Durability), സാന്നിധ്യം (Presence), ലക്ഷ്യം (Object) മുതലായവ ഉപഭോക്താവിന്റെ ആവശ്യങ്ങളെ നിറവേറ്റുവാൻ പര്യാപ്തമാണെങ്കിൽ ആ ഉൽപ്പന്നത്തിന് ഗുണനിലവാരമുണ്ടെന്ന് പറയാം. വ്യക്തികളുടെ വീക്ഷണ

ത്തിനും സാഹചര്യങ്ങൾക്കും അനുസരിച്ച് “ഗുണനിലവാരം” എന്നാശയത്തിന് വ്യതിയാനം സംഭവിച്ച് കൊണ്ടേയിരിക്കും. അതുകൊണ്ട് ഗുണനിലവാരം വിഷയാധിഷ്ഠിതമാണെന്ന് പറയാവുന്നതാണ്. (Quality is Subjective) ഉൽപന്നത്തിൽ നിന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന പ്രത്യേക സവിശേഷതകളാണ് ഗുണനിലവാരം. കൃത്യനിഷ്ഠ, ലാഭകരം ഫലപ്രദം, കാര്യക്ഷമത, രൂപകൽപന തുടങ്ങിയ ഘടകങ്ങളുടെ സംയുക്തമാണ് ഗുണമേന്മ/ ഗുണനിലവാരം (Quality).

ഗുണനിലവാരത്തിന്റെ പ്രാധാന്യം (Importance of Quality)

നല്ല ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് സന്തോഷകരമാകുകയും സംരംഭത്തിന് ഉയർന്ന വരുമാനം സൃഷ്ടിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഒരു സംരംഭത്തിന്റെ ഉൽപന്നങ്ങൾ സ്ഥിരമായി വാങ്ങുന്ന ഒരു ഉപഭോക്താവിന് ഓരോ സമയവും അത് വാങ്ങുമ്പോഴും അത്ര ഗുണനിലവാരം തന്നെയാണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്. നല്ല ഗുണനിലവാര സമ്പ്രദായം നിലനിൽക്കുന്ന ഒരു സംരംഭത്തിന് അതിന്റെ ബ്രാൻഡ് (Brand) സത്പേരും (Goodwill) ഉയർത്തുന്നതിനും അതോടൊപ്പം കാര്യക്ഷമത വർദ്ധിക്കുന്നതിനും ലാഭക്ഷമത (profitability) ഉയർത്തുന്നതിനും കഴിയുന്നതാണ്. ഒരേ സമയം സംരംഭത്തിലെ ജീവനക്കാരെയും ഉപഭോക്താക്കളെയും സന്തോഷകരമാക്കുന്നതിന് ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരത്തിലൂടെ സാധ്യമാകുന്നു.

ഗുണനിലവാരത്തിന്റെ നേട്ടങ്ങൾ (Benefits of Quality)

- (1) ഗുണനിലവാരവും ലാഭക്ഷമതയും തമ്മിൽ പോസിറ്റീവ് ബന്ധമാണുള്ളത്. ഉയർന്ന ഗുണനിലവാരമുള്ള ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന സംരംഭത്തിന് വിപണിയിൽ കൂടുതൽ ആധിപത്യം സ്ഥാപിക്കുവാൻ കഴിയുകയും അതുവഴി ഉയർന്ന വിൽപനയിലൂടെ ഉയർന്ന ലാഭക്ഷമത നേടുവാനും കഴിയുന്നു.
- (2) നല്ല ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് സമ്പ്രദായമുള്ള ഒരു സംരംഭത്തിന് അവരുടെ ഉൽപന്നത്തിന്റെ വിശ്വസനീയത, കാലദൈർഘ്യം, പ്രകടനം എന്നിവ ഉയർത്താൻ കഴിയുന്നു. ഇവരുടെ ഉൽപന്നത്തെ മത്സരാർത്ഥികളുടെ ഉൽപന്നത്തിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമാക്കുന്നതിന് മുകളിൽ പറഞ്ഞ ഘടകങ്ങൾ സഹായിക്കുന്നു.
- (3) ഇന്നത്തെ മത്സരാധിഷ്ഠിത കമ്പോളത്തിൽ ഉപഭോക്താവ് രാജാവാണ് (Consumer is the King). ആയിരക്കണക്കിന് ബ്രാൻഡുകളിൽ നിന്ന് അവർക്ക് ഇഷ്ടമുള്ളത് തെരഞ്ഞെടുക്കാൻ കഴിയുന്നു. ഉൽപന്നത്തിന് ഉപഭോക്താവിന്റെ പ്രതീക്ഷകളെ നിറവേറ്റാൻ കഴിയാത്തപക്ഷം അത് സംരംഭത്തിന്റെ ബ്രാൻഡിനെയും വരുമാനത്തെയും പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുന്നു. “വില മറന്നാലും വർഷങ്ങൾ കഴിഞ്ഞാലും ഗുണനിലവാരത്തെ കുറിച്ച് ഓർക്കും”.

എന്താണ് ഗുണനിലവാര സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തൽ? (What is Quality Certification)

ഉൽപന്നം, പ്രക്രിയ, സേവനം (Product, Process, Service) എന്നിവ മിനിമം ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡങ്ങൾ പരിപാലിക്കപ്പെടുന്നുവെന്ന് സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തലാണ് ഗുണനിലവാര സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തൽ എന്നത് കൊണ്ട് അർത്ഥമാക്കുന്നത്. ഇത് പ്രധാനമായും രണ്ട് കാര്യങ്ങൾക്കു വേണ്ടിയാണ് ഉപയോഗിക്കുന്നത്.

(എ) വ്യക്തികളുടെ അറിവ് സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുക

ഒരു വ്യക്തിക്ക് തന്റെ പ്രവൃത്തി നിർവഹിക്കുന്നതിന് കഴിവും അറിവും ഉണ്ടെന്ന് സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുകയെന്നത് കൊണ്ട് ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്.

നല്ല ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് സമ്പ്രദായമുള്ള ഒരു സംരംഭത്തിന് അവരുടെ ഉൽപന്നത്തിന്റെ വിശ്വസനീയത, കാലദൈർഘ്യം, പ്രകടനം എന്നിവ ഉയർത്താൻ കഴിയുന്നു.

(ബി) ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് സമ്പ്രദായം (QMS) ഗുണനിലവാരത്തിനാവശ്യമായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ നിശ്ചയിക്കുന്നു. ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കപ്പെടുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനുവേണ്ടി ഒരു രജിസ്ട്രാർ/ സർട്ടിഫൈഡ് ബോഡി (Certified Body) QMS -ന് ആവശ്യമായ ഘടകങ്ങൾ നിരന്തരം ആഡിറ്റ് ചെയ്യുന്നു.

ഇന്ത്യയിലെ പ്രധാനപ്പെട്ട ഗുണനിലവാര സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തലുകൾ (Important Quality Certification in India)

1. ജി.എം.പി. സർട്ടിഫിക്കേഷൻ (GMP)

നല്ല മാനുഫാക്ചറിങ് പ്രാക്ടീസ് (Good Manufacturing Practice) എന്നതിന്റെ ചുരുക്കെഴുത്താണ് GMP. മരുന്നുകളുടെ ഉൽപാദനം, പരിശോധന, സ്റ്റാൻഡേർഡ്, ഗുണങ്ങൾ എന്നീ ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഉറപ്പ് വരുത്തുന്ന ആഗോള സംവിധാനമാണ് GMP. മരുന്ന് നിർമ്മാണത്തിൽ എന്തെല്ലാം പാലിക്കപ്പെടണമെന്ന് GMP സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നിഷ്കർഷിക്കുന്നു. മരുന്നുകളുടെ നിർമ്മാണ ഘട്ടത്തിൽ പ്രധാനമായും മൂന്ന് അപകടങ്ങൾ/ തെറ്റുകൾ സംഭവിക്കുന്നതിനുള്ള സാധ്യതകളുണ്ട്.

- * അപ്രതീക്ഷിതമായ അശുദ്ധി
- * കണ്ടെയ്നറുകളിൽ തെറ്റായ ലേബലുകൾ
- * ഉൽപ്പന്നത്തിലെ ചേരുവകളുടെ ശരിയല്ലാത്ത ഉപയോഗം

മുകളിൽ പ്രതിപാദിച്ച തരത്തിലുള്ള തെറ്റുകൾ അല്ലെങ്കിൽ അപകടങ്ങൾ തടയുന്നതിന് മുൻകരുതലുകൾ എടുക്കുന്ന കമ്പനികൾക്ക് GMP സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുന്നു. കമ്പനിയിൽ ജോലി ചെയ്യുന്ന ജീവനക്കാരുടെ പരിശീലനത്തിനും വ്യക്തിഗത ശുചിത്വത്തിനുമുള്ള മെറ്റീരിയലുകൾ, ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന ഉപകരണങ്ങളെ കുറിച്ചുള്ള വിശദാംശങ്ങൾ, ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ/ ഉൽപാദനത്തിന്റെ വിവിധ വശങ്ങൾ, ഓരോ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും നിർമ്മിക്കുന്ന ഏരിയകൾ എന്നിവയെല്ലാം GMP യിൽ വിശദമായി ഉൾക്കൊള്ളിച്ചിരിക്കും.

ആരാണ് GMP സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുന്നത്?

ആഗോളതലത്തിൽ ലോകാരോഗ്യ സംഘടനയുടെ GMP സർട്ടിഫിക്കേഷൻ സ്കീമിന് കീഴിൽ GMP സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ഒപ്പിടാനും നൽകാനും ജോയിന്റ് കമ്മീഷണർ, ഫുഡ് & ഡ്രഗ്സ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ നിയമപരമായി അധികാരം നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

ഇന്ത്യയിൽ ഇന്ത്യൻ ഡ്രഗ്സ് റെഗുലേറ്ററി ബോഡിയായ സെൻട്രൽ ഡ്രഗ്സ് സ്റ്റാൻഡേർഡ് കൺട്രോൾ ഓർഗനൈസേഷൻ നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്ന ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നൽകുന്നു. കമ്പനി നിർമ്മിക്കുന്ന മരുന്നുകൾ ഉയർന്ന നിലവാരമുള്ളതും മനുഷ്യ ഉപഭോഗത്തിന് സുരക്ഷിതവുമാണെന്ന് GMP സർട്ടിഫിക്കേഷനിലെ മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഉറപ്പാക്കുന്നു.

കേരളത്തിൽ മരുന്നുകളുടെ നിർമ്മാണ- വിൽപന ലൈസൻസുകൾ പൂർണ്ണമായും ഓൺലൈൻ നാഷണൽ ഡ്രഗ്സ് ലൈസൻസിങ് പോർട്ടൽ മുഖേനയാണ് ലഭ്യമാകുന്നത്. കേരളത്തിൽ ഡ്രഗ്സ് കൺട്രോളറുടെ (Drugs Controller) ഓഫീസ് മുഖേനയാണ് ഇത് സംബന്ധിച്ച് നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നത്. ആയുർവ്വേദ, സിദ്ധ, സൗന്ദര്യ വർദ്ധക വസ്തുക്കൾ, യൂനാനി, ഹോമിയോ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും GMP നിയമങ്ങളും നടപടിക്രമങ്ങളും ബാധകമാണ്.

2. ഹസാർഡ് അനാലിസിസ് ആന്റ് ക്രിട്ടിക്കൽ കൺട്രോൾ പോയിന്റ് (HACCP) സിസ്റ്റം

ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രാഥമിക ഉൽപാദനം മുതൽ അന്തിമ ഉപഭോഗം വരെ ഭക്ഷ്യ ശൃംഖലയിൽ ഭക്ഷണത്തിന്റെ സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനു വേണ്ടിയുള്ള ഒരു ഗുണനിലവാര സംവിധാനം കൂടിയാണ് (HACCP). മനുഷ്യന്റെ ഹാനികരമായ സാധ്യതകളെ തിരിച്ചറിയുന്നതിനും അത് നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനും അതുവഴി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുമുള്ള ശാസ്ത്രീയ സമീപനമാണ് HACCP. ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നത്തിനുവേണ്ടി രൂപകൽപന ചെയ്യുന്ന യന്ത്രങ്ങൾ, അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾ, ചേരുവകൾ, അന്തിമ ഉൽപാദനം, അന്തിമ ഉപഭോഗം വരെയുള്ള എല്ലാ തലങ്ങളിലും മാനദണ്ഡങ്ങൾ നിശ്ചയിച്ചും അപകടങ്ങൾ ലഘൂകരിച്ചും ഭക്ഷ്യ-സുരക്ഷ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു ക്രിട്ടിക്കൽ

പോയിന്റ് സംവിധാനമാണിത്. ഒരു സംരംഭത്തിൽ നിലനിൽക്കുന്ന ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റിനെ ആശ്രയിച്ചായിരിക്കും HACCP- ന്റെ പ്രയോഗം സാധ്യമാക്കുന്നത്.

HACCP സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നടത്തുന്നത് ആരാണ്?

ഇന്ത്യയിൽ HACCP സംബന്ധിച്ചുള്ള വിശകലനം, നിരീക്ഷണം, പരിശോധന, ആഡിറ്റ് എന്നിവ നടത്തുന്നത് ഗുണനിലവാരമുള്ള ദേശീയ ഏജൻസിയായ നാഷണൽ സെൻട്രൽ ഫോർ HACCP സർട്ടിഫിക്കേഷൻ (NCHC) ആണ്.

കേരളത്തിൽ സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (K-Bip) HACCP സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നടത്തുന്നു. സർട്ടിഫിക്കേഷൻ കാര്യത്തിൽ K- Bip നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നത് NCHC - യുമായി ബന്ധപ്പെട്ടാണ്.

3. അഗ്മാർക്ക് (Agmark)

കേന്ദ്ര കൃഷി മന്ത്രാലയത്തിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള ഡയറക്ടറേറ്റ് ഓഫ് മാർക്കറ്റിംഗ് ആന്റ് ഇൻസ്പെക്ഷൻ വിജ്ഞാപനം ചെയ്തിട്ടുള്ള ഗ്രേഡ് സ്റ്റാൻഡേർഡ് (Grade Standard) ഉറപ്പ് വരുത്തുന്ന കാർഷികോൽപ്പന്നങ്ങൾക്കുള്ള സർട്ടിഫിക്കേഷനാണ് അഗ്മാർക്ക് (Agmark). അഗ്മാർക്ക് അല്ലെങ്കിൽ അഗ്രികൾച്ചർ മാർക്കറ്റിംഗ് കാർഷികോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നു. അഗ്മാർക്കിന്റെ ഫെയ് ഓഫീസ് ഫരീദാബാദിലാണ്. ഇതിന്റെ റീജണൽ ഓഫീസ് കൊച്ചിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു. കേരള സംസ്ഥാന കർഷക ക്ഷേമ വകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ 14 ജില്ലകളിലും അഗ്മാർക്ക് പരിശോധന കേന്ദ്രങ്ങൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നു.

4. FSSAI

2006-ലെ ഭക്ഷ്യ- സുരക്ഷാ നിയമപ്രകാരം (FSSAI ACT- 2006) സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്ന നിയമപരമായ ദേശീയ



സ്ഥാപനമാണ് ഫുഡ് സേഫ്റ്റി ആന്റ് സ്റ്റാൻഡേർഡ് അതോറിറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യ (FSSAI). ഇതിന്റെ ആസ്ഥാനം ന്യൂഡൽഹിയാണ്. ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉൽപ്പാദനം, സംഭരണം, വിതരണം, വിൽപന, ഇറക്കുമതി, ഇ- കോമേഴ്സ് എന്നീ കാര്യങ്ങൾക്ക് മാനദണ്ഡങ്ങളും ഗുണനിലവാരവും (Standard and quality) ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് മേൽനോട്ടം വഹിക്കുന്ന ദേശീയ സംവിധാനമാണ് (FSSAI). ആരോഗ്യ പൂർണ്ണവും ഗുണനിലവാരമുള്ളതും സുരക്ഷിതവുമായ ഭക്ഷണം ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിനുവേണ്ടി FSSAI മാനദണ്ഡങ്ങളും മാർഗനിർദ്ദേശങ്ങളും വിജ്ഞാപനം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

5. ഹാൾമാർക്ക് (Hall Mark)

സ്വർണത്തിന്റെ ശുദ്ധതയും ആധികാരികതയും വാങ്ങുന്നയാൾക്ക് ഉറപ്പ് നൽകുന്നതിനാൽ സ്വർണത്തിലെ മുഖമുദ്ര ചിഹ്നങ്ങൾ (Signs) വളരെ പ്രധാനമാണ്. മൂന്ന് തരം ഹാൾമാർക്കുണ്ട്.

* ബി. ഐ. എസ്. (BIS Hall Mark) ഹാൾമാർക്കാണ് സാധാരണമായ ചിഹ്നം. ഇത് ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ് അനുവദിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഗുണനിലവാരത്തിന്റെയും വിശ്വാസത്തിന്റെയും പ്രതീകമാണിത്.

* നോൺ ബി. ഐ. എസ് ഹാൾമാർക്ക് (Non - BIS Hall Mark) സ്വകാര്യ ഏജൻസി നൽകുന്ന ചിഹ്നമാണ്. അത് സർക്കാർ അംഗീകരിക്കുന്നില്ല.



* ഇന്റർനാഷണൽ ഹാൾമാർക്ക് (International Hall Mark) ആഗോളതലത്തിൽ അംഗീകരിക്കപ്പെട്ട മുഖമുദ്രയാണ്. വേൾഡ് ഗോൾഡ് കൗൺസിലാണ് (World Gold Council) ഇത് അനുവദിക്കുകയും സ്വർണ്ണ ഇനം അന്താരാഷ്ട്ര നിലവാരം (International Standard) പുലർത്തുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പാക്കുകയും വേണം.

6. ഐ. എസ്. ഒ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ

ഐ. എസ്. ഒ യ്ക്ക് പുറമേയുള്ള ഒരു അംഗീകൃത മൂന്നാം കക്ഷി ബോഡി (Certified Body) ഒരു സംരംഭത്തിന്റെ ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് സിസ്റ്റം (QMS) പ്രക്രിയ (Process), സേവനങ്ങൾ (Services) എന്നിവയിൽ ISO അംഗീകരിച്ച മാനദണ്ഡങ്ങളും ആവശ്യങ്ങളും പാലിക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നു. ISO എന്നത് ഇന്റർനാഷണൽ സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഓർഗനൈസേഷനാണ്. ഈ സ്ഥാപനം ആർക്കും നേരിട്ട് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നൽകുന്നില്ല. ഗുണനില വാരത്തിനുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങൾ വികസിപ്പിക്കുകയും പ്രസിദ്ധീകരിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ഒരു സ്വതന്ത്ര സർക്കാരിതര അന്താരാഷ്ട്ര സംഘടനയാണ് ISO. അവർ അംഗീകരിച്ച പുറമേ നിന്നുള്ള സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ബോഡികളാണ് (Certified Body) സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നൽകുന്നത്. ഉദാ: 9001, 14001 എന്നിവ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, സേവനങ്ങൾ, സംവിധാനങ്ങൾ എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാരം, സുരക്ഷ, കാര്യക്ഷമത എന്നിവ ഉറപ്പ് വരുത്തുന്നതിന് വികസിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന മാനദണ്ഡങ്ങളാണ്.

ഒരു സംരംഭത്തിന് അതിന്റെ അഭ്യൂത കാംക്ഷികൾ (Stake holders) , പ്രധാന പങ്കാളികൾ (Participants) എന്നിവരുടെ പ്രതീക്ഷകൾ



ഒരു സംരംഭത്തിന് അവരുടെ ലക്ഷ്യങ്ങളും അവസരങ്ങളും വ്യക്തമായി നിർവ്വചിക്കുന്നതിന് ISO സർട്ടിഫിക്കേഷൻ അവരെ പ്രാപ്തരാക്കുന്നു.

നിറവേറ്റുന്നതിന് ISO സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ആവശ്യമാണ്. ഒരു ധനകാര്യ സ്ഥാപനത്തിന് അവരുടെ ഇടപാടുകാരുടെ വിശ്വസനീയത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിന് ISO സർട്ടിഫിക്കേഷനിലൂടെ കഴിയുന്നു. ഓട്ടോമൊബൈൽ വ്യവസായം പോലെയുള്ള സംരംഭങ്ങൾക്ക് അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, സേവനങ്ങൾ എന്നിവ വിൽപന നടത്തുന്നതിന് ISO സർട്ടിഫിക്കേഷൻ സഹായകരമാകുന്നു. ഒരു സ്ഥാപനത്തിന് അവരുടെ കക്ഷികൾക്ക് (Clients) ഗുണനിലവാരമുള്ളതും ഉറപ്പുള്ളതുമായ സേവനങ്ങൾ പ്രദാനം ചെയ്യുന്നതിന് ISO സർട്ടിഫിക്കേഷനിലൂടെ കഴിയുന്നു.

ISO സർട്ടിഫിക്കേഷന്റെ നേട്ടങ്ങൾ (Benefits of ISO Certification)

- * ഒരു സംരംഭത്തിന് അവരുടെ ലക്ഷ്യങ്ങളും അവസരങ്ങളും വ്യക്തമായി നിർവ്വചിക്കുന്നതിന് ISO സർട്ടിഫിക്കേഷൻ അവരെ പ്രാപ്തരാക്കുന്നു.
- * ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് അവരുടെ സംതൃപ്തി വർദ്ധിപ്പിക്കുവാനും തുടർച്ചയായി അവരുടെ ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റാനും ISO സർട്ടിഫിക്കേഷനിലൂടെ കഴിയുന്നു. ഇക്കാരണത്താൽ നിലവിലുള്ള ഉപഭോക്താക്കളെ നിലനിർത്താനും പുതിയവരെ കണ്ടെത്താനും കഴിയുന്നതാണ്.
- * ഒരു സംരംഭവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട അപകട സാധ്യതകൾ തിരിച്ചറിയുകയും ഉടൻ പരിഹരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിന് ISO സർട്ടിഫിക്കേഷൻ സഹായകരമാണ്.

- * ഉൽപാദന ക്ഷമതയും കാര്യക്ഷമതയും വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും ആന്തരിക ചെലവുകൾ (Internal Costs) കുറയ്ക്കുന്നതിനും കഴിയുന്നു.
- * സംരംഭകർക്ക് അന്താരാഷ്ട്ര തലത്തിൽ ആവശ്യമായ നിയമപരവും നിയന്ത്രണപരവുമായ ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റുന്നതിന് ISO സർട്ടിഫിക്കേഷനിലൂടെ സാധിക്കുന്നു.

ഐ. എസ്. ഒ മാനദണ്ഡങ്ങൾ (ISO Standards)

ഐ. എസ്. ഒ വിവിധ മേഖലകൾക്ക് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കുന്നതിനു വേണ്ടി വ്യത്യസ്തമായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. അതിൽ പ്രധാനപ്പെട്ട ചില മേഖലകളെ സംബന്ധിച്ചും സർട്ടിഫിക്കേഷനെ സംബന്ധിച്ചും ഇവിടെ പ്രതിപാദിക്കാം.

(എ) ഐ. എസ്. ഒ : 14001 : 2004

ഇത് പരിതഃസ്ഥിതി മാനേജ്മെന്റ് സിസ്റ്റങ്ങൾ (Environmental Management System) എന്ന ചട്ടക്കൂട് (Frame Work) സജ്ജമാക്കുന്നു. പാരിസ്ഥിതിക അവബോധം വിപുലീകരിക്കുന്നതിനും പാരിസ്ഥിതിക ചെലവുകൾ മൂലമുണ്ടാകുന്ന ചെലവുകൾ കുറയ്ക്കുന്നതിനും ആവശ്യമായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഇതിലുൾപ്പെടുന്നു.

(ബി) ഐ. എസ്. ഒ. 22000

ആഗോള ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ മാനദണ്ഡങ്ങൾ (Global Food Safety Measures) ഉൾക്കൊള്ളുന്ന സർട്ടിഫിക്കേഷനാണിത്.

(സി) ഐ. എസ്. ഒ : 9000

ഐ. എസ്. ഒ : 9000 കുടുംബ ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നു. ഉപഭോക്താവിന്റെ ആവശ്യങ്ങൾ നിറവേറ്റുന്നതിനും സംരംഭത്തിന്റെ ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് ആവശ്യങ്ങൾ കണ്ടെത്താനും ഉപഭോക്തൃ വിശ്വസ്തത രൂപപ്പെടുത്തുന്നതിനും തുടർച്ചയായി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും ഒരു സംരംഭം എന്താണ് ചെയ്യേണ്ടതെന്ന് ഈ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ മാനദണ്ഡങ്ങൾ വ്യക്തമാക്കുന്നു.

(ഡി) ഐ. എസ്. ഒ : 9001 : 2015

ഏറ്റവും പുതിയ ഗുണനിലവാര സർട്ടിഫിക്കേഷനാണ് ഐ. എസ്. ഒ : 9001. ഇത് ലഭിക്കുന്നതിന് ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് സിസ്റ്റം നടപ്പാക്കേണ്ടത്

അനിവാര്യമാണ്. ഇതൊരു സംരംഭാധിഷ്ഠിത (Enterprise - Oriented) സർട്ടിഫിക്കറ്റാണ്.

എങ്ങനെ ഐ. എസ്. ഒ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ലഭിക്കും?

ഐ. എസ്. ഒ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ലഭിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് ഘടകങ്ങളാണുള്ളത്.

- (1) ഒരു ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് സിസ്റ്റം നിർമ്മിക്കുകയും നടപ്പിലാക്കുകയും ചെയ്യുക.
- (2) സംരംഭത്തിന്റെ പ്രകടനം വിലയിരുത്തുന്നതിന് ഐ. എസ്. ഒ അംഗീകരിച്ച സർട്ടിഫൈഡ് ബോഡി/ രജിസ്ട്രാർ ഗുണനിലവാര മാനേജ്മെന്റ് സിസ്റ്റത്തെ സംബന്ധിച്ച് ഒരു ഓഡിറ്റ് നടത്തുന്നു.
- (3) വിജയകരമായ ഓഡിറ്റിനു ശേഷം സംരംഭത്തിന് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ലഭിക്കും. മാനദണ്ഡങ്ങളിലെ മാറ്റത്തിനനുസരിച്ച് ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കാൻ ഓരോ മൂന്ന് വർഷത്തിലും വീണ്ടും അംഗീകരിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടിക്രമങ്ങൾ സ്വീകരിക്കേണ്ടതാണ്.

എല്ലാ സംരംഭങ്ങൾക്കും ഐ. എസ്. ഒ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ എടുക്കാൻ കഴിയുമോ?

ഐ. എസ്. ഒ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ സംരംഭകർക്കുള്ള ഒരു ഔദ്യോഗികത മാത്രമല്ല അന്തർദ്ദേശീയമായി അംഗീകരിക്കപ്പെട്ട സമ്പ്രദായങ്ങൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുള്ള പ്രധാന മാർഗനിർദ്ദേശം കൂടിയാണ്. വൻകിട സംരംഭകർക്ക് മാത്രമല്ല സൂക്ഷ്മ- ചെറുകിട- ഇടത്തരം (എം. എസ്. എം. ഇകൾ) ഐ.എസ്.ഒ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ എടുക്കാവുന്നതാണ്. ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡങ്ങൾ പാലിക്കുന്നതുകൊണ്ട് സംരംഭത്തിന്റെ കാര്യക്ഷമതയും ഉത്തരവാദിത്വവും, പ്രതിബദ്ധതയും പ്രതിഫലിക്കപ്പെടുന്നു.

ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ്സ് (ബി. ഐ. എസ്)

ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂഷനാണ് പിൻക്കാലത്ത് ബി.ഐ.എസ്. ആയി മാറിയത്. ഇന്ത്യൻ സ്റ്റാൻഡേർഡ് ആക്ട് പ്രകാരം ഐ. എസ്.ഐ- യ്ക്ക് പകരം പ്രാബല്യത്തിൽ വന്ന

“
**ഐ. എസ്. ഒ വിവിധ
 മേഖലകൾക്ക് ഗുണനിലവാരം
 ഉറപ്പാക്കുന്നതിനു വേണ്ടി
 വ്യത്യസ്തമായ മാനദണ്ഡങ്ങൾ
 നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു.**
 ”

ദേശീയ സ്റ്റാറ്റുട്ടറി ബോഡിയാണ് ബി.ഐ.എസ്. ഇതിന്റെ ആസ്ഥാനം ഡൽഹിയാണ്. ഒരു ഉൽപന്നത്തിന്റെ വിശ്വസനീയത, സുരക്ഷിതത്വം, ഗുണനിലവാരം എന്നിവ സംബന്ധിച്ച് ഉപഭോക്താവിന് മുന്നാം കക്ഷിയായ ഒരു സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ബോഡി ഉറപ്പ് നൽകുന്നതാണ് ബി.ഐ.എസ്. സർട്ടിഫിക്കേഷൻ.

ബി. ഐ. എസ് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ/ ഐ. എസ്. ഐ മാർക്ക്

ഉപഭോക്താവിന്റെ വിശ്വാസം, ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കൽ, അപകടകരമായ ഉൽപന്നങ്ങളിൽ നിന്നും ഉപഭോക്താവിന് സുരക്ഷിതത്വം, ആരോഗ്യ സംരക്ഷണം എന്നിവ ബി. ഐ. എസ് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ/ ഐ. എസ്. ഐ. മാർക്കിന്റെ ലക്ഷ്യങ്ങളാണ്. ചില ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് ബി. ഐ. എസ് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ/ ഐ.എസ്.ഐ. മാർക്ക് നിർബന്ധമാണ്. നിയമപരമായി ഈ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ആവശ്യമുള്ള ഉൽപന്നങ്ങളാണ് ഇലക്ട്രോണിക്, സിമന്റ്, ഇലക്ട്രിക്കൽ, ബാറ്ററി, സ്റ്റൗവ്, ഓട്ടോ മൊബൈൽ പാർട്സുകൾ, ഗ്യാസ് സിലിണ്ടർ, വാൽവുകൾ, റെഗുലേറ്റർ, മെഡിക്കൽ ഉപകരണങ്ങൾ, രാസവളം, എയർ കണ്ടീഷൻ മുതലായവ. ഏകദേശം 41 ഇനങ്ങൾക്ക് നിർബന്ധമായും ബി. ഐ. എസ് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ/ ഐ.എസ്.ഐ മാർക്ക് വേണം. കൂടാതെ ബി.ഐ.എസ് നിശ്ചയിച്ചിരിക്കുന്ന ഉൽപന്നങ്ങളുടെ പട്ടിക (Product list) യിലുൾപ്പെട്ട

ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനോ, വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനോ, ഇറക്കുമതി, കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നതിനോ ബി. ഐ. എസ് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നിർബന്ധമാണ്.

ക്വാളിറ്റി കൗൺസിൽ ഓഫ് ഇന്ത്യ (ക്യൂ. സി. ഐ)

കേന്ദ്ര വ്യവസായ- വാണിജ്യ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിൽ ഇന്ത്യയിലെ പ്രധാനപ്പെട്ട മൂന്ന് വ്യവസായ സംഘടനകൾ പ്രതിനിധികളായിട്ടുള്ള ഒരു സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനമാണ് ക്യൂ.സി.ഐ. ഉൽപന്നങ്ങളുടെയും സേവനങ്ങളുടെയും ഗുണനിലവാരം സംബന്ധിച്ച് മാനദണ്ഡങ്ങൾ നിർദ്ദേശിക്കുന്നതിനും ഗുണനിലവാരത്തെ സംബന്ധിച്ച് പൊതുജനങ്ങൾക്ക് അറിവ് പകർന്ന് നൽകുന്നതിനുമുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഇവർ നടത്തുന്നു. അസോസിയേറ്റഡ് ചേമ്പേഴ്സ് ഓഫ് കൊമേഴ്സ് ആന്റ് ഇൻഡസ്ട്രി ഇൻ ഇന്ത്യ (ASSOCHAM), കോൺഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ഇൻഡസ്ട്രി (CII), ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ചേമ്പേഴ്സ് ഓഫ് കൊമേഴ്സ് ആന്റ് ഇൻഡസ്ട്രി (FICCI) എന്നിവരുടെ പ്രതിനിധികൾ ക്യൂ.സി.ഐ. -യിൽ അംഗങ്ങളാണ്.

മുകളിൽ പ്രതിപാദിച്ച ഏജൻസികൾ കൂടാതെ സർക്കാർ അംഗീകരിച്ച സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ബോഡികളും ഇന്ത്യയിൽ ഗുണനിലവാര സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നൽകുന്നു. ചുരുക്കിപ്പറഞ്ഞാൽ ഗുണനിലവാരം എന്നാൽ വിഷയാധിഷ്ഠിതമാണ്. അത് വ്യക്തികളുടെ മനോഭാവം, ശീലം, മറ്റ് സാഹചര്യങ്ങൾ അനുസരിച്ച് മാറിക്കൊണ്ടേയിരിക്കും. രണ്ട് മഹാൻമാരുടെ വാക്കുകൾ ഉദ്ധരിച്ചുകൊണ്ട് ഗുണനിലവാരം സംബന്ധിച്ചുള്ള ഈ ആർട്ടിക്കിൾ ഇവിടെ അവസാനിപ്പിക്കാം.

“Quality is not an act,
It is a habit”,

- Aristotle

“Quality in an product of service
is not what the supplier puts in.
It is what the customers gets
out and is willing to pay for”,- Peter Ducker ■

(വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്
മുൻ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)



➤ ഡോ. ബെഞ്ചു മെന്സീസ്

നഗരങ്ങളിലും
വിനോദ സഞ്ചാര കേന്ദ്രങ്ങളിലും ആരംഭിക്കാം

ക്ലൗഡ് കിച്ചൻ



കേരളം പുതിയ കാലഘട്ടത്തിൽ നൂതന ആശയങ്ങളുടെ രൂപീകരണത്തിനും പുതിയ ബിസിനസ്സുകളുടെ പരീക്ഷണത്തിനും വേദിയാവുകയാണ്. അവയിൽ പലതും നിലവിലുള്ള ബിസിനസ്സ് മോഡലുകളുടെ പോരായ്മ പരിഹരിച്ച് ഉപഭോക്താക്കളുടെ ആവശ്യകതകൾ വേഗത്തിലും എളുപ്പത്തിലും നിറവേറ്റുന്നവയാണ്. നിലവിലുള്ള സംവിധാനത്തിന് അപ്പാടെയുള്ള ബദൽ ബിസിനസ്സ് മോഡലുകളും രൂപപ്പെടുന്നുണ്ട്. പുതിയ തലമുറയും നാൽപ്പത് വയസ്സ് കഴിഞ്ഞവരും ഇത്തരം ബിസിനസ്സ് മോഡലുകൾ രൂപപ്പെടുത്തുന്നതിന് മുന്നിലുണ്ട്.

നിലവിലുള്ള ബിസിനസ്സ് മോഡലുകളിൽ വ്യക്തികളും സമൂഹവും നേരിടുന്ന പരിമിതികൾക്കുള്ള പരിഹാരങ്ങൾ സംരംഭങ്ങളാകുമ്പോൾ അവ വേഗത്തിൽ സ്വീകാര്യത നേടുന്നു. കാലഘട്ടത്തിന്റെ ആവശ്യകത ഭാഗമായി രൂപപ്പെട്ട ഒരു ബിസിനസ്സ് മോഡലാണ് ക്ലൗഡ് കിച്ചൻ. ഒരു കേന്ദ്രീകൃത അടുക്കളയിൽ ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുണ്ടാക്കി ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് നേരിട്ടും ഹോട്ടലുകൾക്കും വില്പന കേന്ദ്രങ്ങൾക്കും എത്തിച്ചും നൽകുന്ന രീതിയാണ് ക്ലൗഡ് കിച്ചണിന്റെ ബിസിനസ്സ് മോഡൽ.

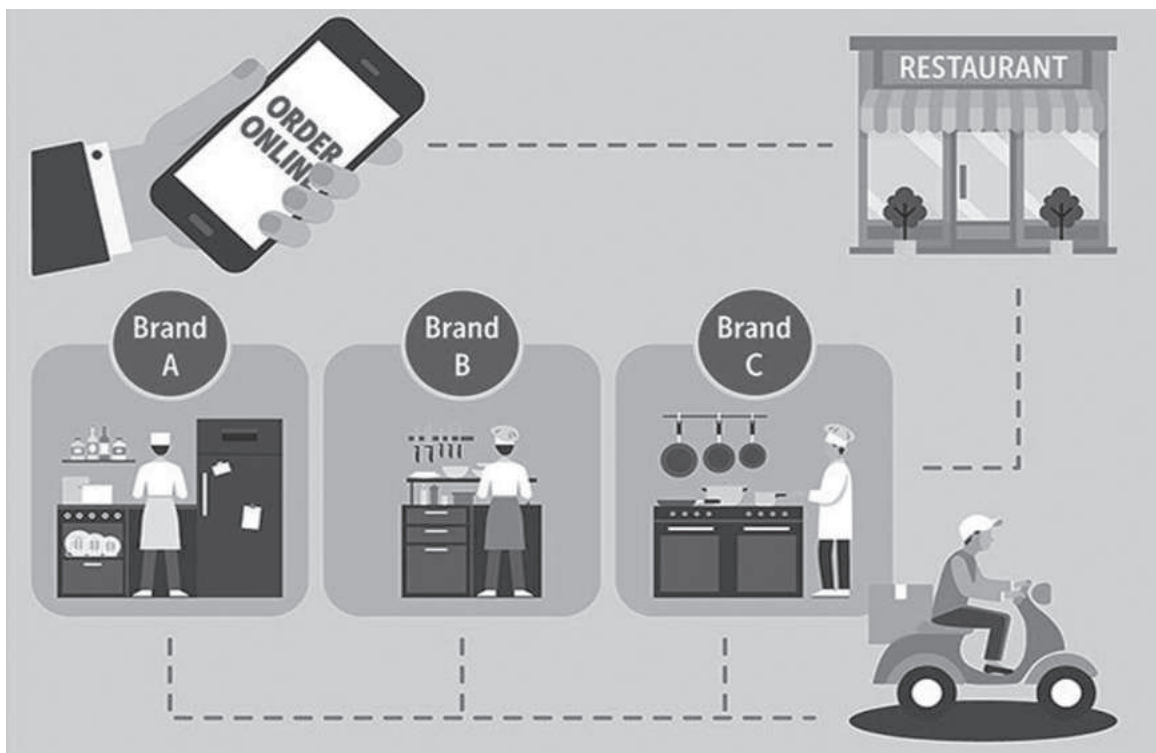
സാധ്യത - നഗരങ്ങളിൽ ഹോട്ടലുകൾ

നഗരങ്ങളിലെ ഹോട്ടലുകളിൽ ഭൂരിഭാഗവും അർദ്ധരാത്രി വരെ പ്രവർത്തിക്കുന്നവയാണ്. അതുകൊണ്ട് തന്നെ നിലവിലുള്ള ജീവനക്കാരെ ഉപയോഗിച്ച് പ്രഭാതഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കി രാവിലെ നൽകാനാവില്ല. ചെറിയ ഹോട്ടലുകൾ പലതും മഹാമാരിക്കാലത്തിന് ശേഷം ജീവനക്കാരുടെ എണ്ണം കുറച്ച് ചെലവ് നിയന്ത്രിക്കുന്ന രീതിയും അവലംബിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഈ ഹോട്ടലുകൾക്ക് ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് വിളമ്പാൻ ആവശ്യമായ പ്രഭാതഭക്ഷണം ക്ലൗഡ് കിച്ചണിൽ നിന്ന് നൽകാം. ഇസ്ലാമി, ഇടിയപ്പം, പാലപ്പം, കള്ളപ്പം, പുട്ട്, ഉപ്പുമാവ്, ദോശ എന്നീ വിഭവങ്ങളും അവയ്ക്ക് ആവശ്യമായ കറികളുമാണ് നിർമ്മിക്കേണ്ടി വരിക. ഹോട്ടലുകളെ സംബന്ധിച്ച് വിളമ്പി കൊടുക്കാൻ ആളുണ്ടെങ്കിൽ കച്ചവടം നടത്താവുന്ന അവസ്ഥ. ക്ലൗഡ് കിച്ചണിൽ ഭക്ഷണമുണ്ടാക്കി ഹോട്ടലുകൾ വഴി വിതരണം നടത്തുന്നത് ഇരുകൂട്ടർക്കും ലാഭം നേടിത്തരുന്ന ബിസിനസ്സാണ്.

ജനസാന്ദ്രത വർദ്ധിച്ച ധാരാളം പാർപ്പിട സമുച്ചയങ്ങളുള്ള നഗരങ്ങളിൽ പാർക്കുന്നവർ ഭൂരിപക്ഷവും ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള ജോലിയിൽ ഏർപ്പെടുന്നവർ ആയിരിക്കും.

നഗരങ്ങളിലെ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് നേരിട്ട്

ജനസാന്ദ്രത വർദ്ധിച്ച ധാരാളം പാർപ്പിട സമുച്ചയങ്ങളുള്ള നഗരങ്ങളിൽ പാർക്കുന്നവർ ഭൂരിപക്ഷവും ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള ജോലിയിൽ ഏർപ്പെടുന്നവർ ആയിരിക്കും. രാവിലെ കുറഞ്ഞ ചിലവിൽ ഗൃഹാതുരത്വം ഉണർത്തുന്ന നാടൻ ഭക്ഷണങ്ങൾ ലഭിച്ചാൽ അവ വാങ്ങിക്കാൻ





ഇഷ്ടപ്പെടുന്നവരുമാണ് നഗരവാസികൾ ഭൂരിപക്ഷവും. പ്രഭാത ഭക്ഷണവും കുറികളും കോമ്പോ പായ്ക്കുകളിലാക്കി ഇത്തരം ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് നൽകാം. ഉപഭോക്താക്കളെ സംബന്ധിച്ച് പാചകത്തിനായി ചിലവഴിക്കുന്ന സമയം, ഉപയോഗിക്കുന്ന സാധനങ്ങളുടെ വില ഇന്ധന ചെലവ് എന്നിവയെല്ലാം കണക്ക് കൂട്ടുമ്പോൾ പുറത്ത് നിന്ന് പ്രഭാത ഭക്ഷണം വാങ്ങുന്നത് തന്നെയാണ് ലാഭം. ഇവിടെയും ക്ലൗഡ് കിച്ചണിന്റെ സാധ്യത നിലനിൽക്കുന്നു.

സാധ്യത - വിനോദ സഞ്ചാര കേന്ദ്രങ്ങളിൽ

കേരളത്തിലെ പ്രധാന വിനോദ സഞ്ചാര കേന്ദ്രങ്ങളിലെല്ലാം താമസസൗകര്യം ലഭ്യമാക്കുന്ന റൂമുകൾ നൽകുന്ന പ്രോപ്പർട്ടീസുണ്ട്. വൻകിട ഹോട്ടലുകളിൽ ഒഴികെ മറ്റെങ്ങും പ്രഭാത ഭക്ഷണം റൂം റെന്റിനൊപ്പം പാക്കേജായി നൽകുന്നില്ല. പാചകക്കാരനും അടുക്കളയും ഇല്ല എന്നുള്ളതാണ് ഇതിന് കാരണം. ടൂറിസ്റ്റുകൾ പലപ്പോഴും റൂം ബുക്ക് ചെയ്യുമ്പോൾ പ്രഭാതഭക്ഷണം റൂം റെന്റിനൊപ്പം ലഭിക്കുന്ന പ്രോപ്പർട്ടികൾക്കാണ് മുൻഗണന നൽകാറ്. പ്രഭാത ഭക്ഷണത്തിനായി പിന്നീട് സമയം

50 പ്രോപ്പർട്ടികളിൽ സപ്ലൈ ചെയ്താൽപോലും പ്രതിദിനം 25000 രൂപ വിറ്റുവരവ് നേടാം.

ചിലവഴിക്കേണ്ടിവരില്ല എന്നത് തന്നെയാണ് പ്രധാന കാരണം. മൂന്നാറും അനുബന്ധ മേഖലകളും എടുത്താൽ തന്നെ ഭക്ഷണം നൽകാതെ റൂമുകൾ മാത്രം നൽകുന്ന 2000 ൽ അധികം ചെറുകിട പ്രോപ്പർട്ടികളുണ്ട്. വയനാടും തേക്കടിയും വർക്കലയും ആലപ്പുഴയും കോവളവുമെല്ലാം പരിഗണിച്ചാൽ ആയിരക്കണക്കിന് പ്രോപ്പർട്ടീസ് ഉണ്ട്. ഇത്തരം പ്രോപ്പർട്ടികൾക്ക് ഒരു ടൂറിസ്റ്റിന് 50 രൂപ നിരക്കിൽ പ്രഭാത ഭക്ഷണം എത്തിച്ച് നൽകാൻ ക്ലൗഡ് കിച്ചൺ വഴി കഴിയും. പ്രോപ്പർട്ടി ഉടമകൾക്ക്

ചെറിയ ചിലവിൽ ബുക്കിങ്ങിനൊപ്പം പ്രഭാത ഭക്ഷണം ഉൾപ്പെടുത്താനാകും. അടുക്കളയും വേണ്ട, പാചകക്കാരനും വേണ്ട. ഓൺലൈൻ ബുക്കിങ്ങിന്റെ കാലത്ത് റൂം ബുക്ക് ചെയ്യുന്നവർ തിരയുന്നത് കിടക്കാൻ റൂം ലഭിക്കുന്നതിനൊപ്പം എന്തൊക്കെ അധിക സൗകര്യങ്ങൾ ലഭിക്കുന്നു എന്നുള്ളതാണ്. പാക്കേജിനൊപ്പം ലഭിക്കുന്ന പ്രഭാത ഭക്ഷണം ഗസ്റ്റിനെ ആകർഷിക്കുന്ന ഒരു മുഖ്യവർധിത സേവനമായാണ് കണക്കാക്കുന്നത്. ഒരു പ്രോപ്പർട്ടിയിൽ മിനിമം 10 താമസക്കാർ ഉണ്ടെങ്കിൽ കിച്ചന് 500 രൂപ ലഭിക്കും. 50 പ്രോപ്പർട്ടികളിൽ സല്ലെ ചെയ്താൽപോലും പ്രതിദിനം 25000 രൂപ വിറ്റുവരവ് നേടാം.

പ്രവർത്തന മാതൃക

ഹോട്ടലുകൾ, ടൂറിസം പ്രോപ്പർട്ടികൾ, ഉപഭോക്താക്കൾ എന്നിവരിൽ നിന്ന് തലേ ദിവസം തന്നെ ഓൺലൈൻ ബുക്കിംഗ് എടുക്കുക. പണം അടച്ച് ബുക്കിംഗ് സ്വീകരിക്കുന്നത് ആണ് നല്ലത്. ഭക്ഷണം പാഴായിപോകാതിരിക്കുന്നതിനും ക്രെഡിറ്റ് പോകാതിരിക്കുന്നതിനും ഇതാണ് നല്ലത്. ലഭ്യമാക്കുന്ന ഭക്ഷണങ്ങളുടെ ലിസ്റ്റും വിലവിവരവും മുൻകൂർ ലഭ്യമാക്കണം. ഉച്ചഭക്ഷണത്തിനും അത്താഴത്തിനും സാധ്യത നിലനിൽക്കുണ്ട്. എല്ലാം ഓർഡർ പ്രകാരം മാത്രം നിർമ്മിക്കുന്നതാണ് ഉത്തമം.

യന്ത്രങ്ങൾ സംവിധാനങ്ങൾ

1. മാവ് അരക്കുന്നതിനുള്ള യന്ത്രം	- 45000
2. മാവ് കുഴയ്ക്കുന്നതിനുള്ള യന്ത്രം	- 50000
3. സ്റ്റീമിംഗ് ഉപകരണങ്ങൾ	- 45000
4. സ്റ്റെസർ - കട്ടിങ് യന്ത്രം	- 50000
5. ഗ്യാസ് സ്റ്റൗവ് - കല്ല്	- 50000
6. ഫ്രീസർ	- 30000
7. ഇതരച്ചിലവുകൾ	- 50000
8. അനുബന്ധ സംവിധാനങ്ങൾ	- 25000
ആകെ	- 345000

ഉൽപന്നങ്ങൾ

ഇഡ്ഡലി, ദോശ, ഇടിയപ്പം, കള്ളപ്പം, പാലപ്പം, പുട്ട്, ഉപ്പുമാവ്, ചപ്പാത്തി തുടങ്ങിയവയാണ് പ്രഭാത ഭക്ഷണത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നത്.



സ്റ്റീം സ്മാക്സ്

രാവിലത്തെ ഭക്ഷണവിതരണം കഴിഞ്ഞാൽ ഇതേ സംവിധാനങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചു ഇലയട, കൊഴുക്കട്ട, തുടങ്ങിയ സ്മാക്സുകൾ നിർമ്മിച്ചു പത്തുമണിയോടെ ബേക്കറികൾക്കും ചെറിയ ടീ ഷോപ്പുകൾക്കും സല്ലെ ചെയ്യാം.

വരവ് - ചെലവ് - ലാഭം

ഉൽപാദന ചിലവ്

ഇഡലി -ഇടിയപ്പം -പുട്ട് -ചപ്പാത്തി തുടങ്ങിയവക്ക് ഉൽപാദന ചിലവ് 2.50 മുതൽ 3 രൂപ വരെയാണ്

4 ഇഡ്ഡലിയും ചമ്മന്തിയും അടങ്ങുന്ന കോംബോ പാക്കിങ് അടക്കം 20.00 രൂപ വരെ ചെലവ് വരും.

വരവ്

ഉൽപന്ന വിലകൾ സാഹചര്യങ്ങൾക്ക് അനുസരിച്ചു നിശ്ചയിക്കാം.

ലൈസൻസുകൾ

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസ്, ഉദ്യം രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നിവ നേടി ക്ലൗഡ് കിച്ചൻ ആരംഭിക്കാം.■

വിജയപഥത്തിലൂടെ വിനയാന്വിതം

സീരിയലുകളെ വെല്ലുന്ന കഥയാണ് തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ നെടുമങ്ങാടുള്ള ലളിത കുമാരിയുടേത്. പ്രതിസന്ധികളെ എങ്ങനെ അതിജീവിയ്ക്കാം എന്നതിനൊരു ഉത്തമ ഉദാഹരണമാണ് ലളിതകുമാരിയുടെ സ്വയം തൊഴിൽ സംരംഭങ്ങൾ. സംരംഭക എന്നതിനോടൊപ്പം ഒരു റിസോഴ്സ് പേഴ്സൺ എന്ന നിലയിലും പ്രശസ്തമായ ഈ വീട്ടമ്മ ഇന്ന് നൂറുകണക്കിന് വനിതാ സംരംഭകരുടെ റോൾ മോഡൽ ആയിക്കഴിഞ്ഞിരിയ്ക്കുന്നു.

കോൺട്രാക്ടറായിരുന്ന ഭർത്താവും, രണ്ട് ആൺമക്കളുമടങ്ങുന്ന സന്തുഷ്ട കുടുംബമായിരുന്നു ലളിതയുടേത്. രംഗബോധമില്ലാത്ത കോമാളിയെന്നു വിശേഷിപ്പിയ്ക്കുന്ന മരണം വന്ന് ഗൃഹനാഥനെ കുട്ടിക്കൊണ്ടു പോകുമ്പോൾ മക്കൾക്ക് പതിമൂന്നും, പത്തും വയസ്സ് മാത്രം. പ്രീഡിഗ്രി വരെ പഠിച്ച ലളിത കുടുംബം പോറ്റാനായി കിട്ടുന്ന ജോലികൾക്കൊക്കെ പോയിത്തുടങ്ങി. എങ്ങനെയും മക്കളെ വളർത്താമെന്നു കരുതിയപ്പോഴാണ് ഭർത്താവ് വരുത്തിവെച്ച വൻ കടബാധയുടെ ആഴം അവരിയുന്നത്. തുച്ഛമായ വരുമാനത്തിൽ നിന്നു മിച്ചം പിടിച്ചും വസ്തുവകകൾ വിറ്റു പെറുക്കിയും അവർ ബാധ്യതകൾ ഓരോന്നായി ഒഴിച്ചെടുത്തു. ഇതിനിടെ മക്കൾ രണ്ടും ബിരുദധാരികളായി. മുത്തമകൻ രാജേഷ് പോലീസിലും രണ്ടാമൻ രാകേഷ് ഒരു ഫയർ ആന്റ് സേഫ്റ്റി എഞ്ചിനീയറിംഗ് സ്ഥാപനത്തിലും ജോലിയ്ക്കു ചേർന്നു. മക്കളെ തന്നാലാവും വിധം ഓരോ കരയ്ക്കടുപ്പിച്ചല്ലോ എന്ന് ആശ്വസിപ്പിയ്ക്കുമ്പോഴാണ് മരണം മഞ്ഞപ്പിത്തത്തിന്റെ രൂപത്തിൽ വന്ന് രണ്ടാമനായ രാകേഷിനെ കൊണ്ടുപോയത്. ഇതോടെ തളർന്ന ആ അമ്മ

വീട്ടിലെ മുറിയ്ക്കുള്ളിൽ സ്വയം തളച്ചിട്ട അവസ്ഥയിലായി.

ചുരുചുറുക്കോടെ ഓടി നടന്നിരുന്ന ലളിതയുടെ ദുരവസ്ഥ കണ്ടറിഞ്ഞ അയൽവാസികൾ ആശ്വാസ വചനങ്ങളുമായി അവർക്കൊപ്പമെത്തി. അവരുടെ സ്ഥിരം സാന്നിധ്യം ലളിതയിലും മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി. അങ്ങനെയാണ് 2019-ൽ 18 വനിതകൾ ചേർന്ന് താരോദയം എന്ന പേരിൽ ഒരു കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റിനു തുടക്കമിടുന്നത്. യൂണിറ്റിന്റെ പേരു പോലെ തന്നെ ലളിതാകുമാരി എന്ന സംരംഭക രംഗത്തെ താരത്തിന്റെ ഉദയത്തിനാണതു നിമിത്തമായത്.

രാസവസ്തുക്കളൊന്നും ചേർക്കാതെയുള്ള





നാടൻ അച്ചാറുകളായിരുന്നു ഈ യൂണിറ്റിന്റെ ആദ്യ ഉൽപ്പന്നം. രുചിയിലും, ഗുണമേന്മയിലും മുന്നിട്ടു നിന്ന “ഭാമാ പിക്കിൾസ്” ക്രമേണ ഉപഭോക്താക്കൾക്കു പ്രിയങ്കരമായി. നെടുമങ്ങാട് ബ്ലോക്ക് ഓഫീസിലെ ഇൻഡസ്ട്രിയൽ എക്സറ്റൻഷൻ ഓഫീസർ പ്രേംജിത്ത് ഇവർക്ക് സഹായഹസ്തങ്ങളുമായെത്തി. ഇതേത്തുടർന്ന് ഫുഡ് പ്രൊഡക്റ്റ്സ് ലൈസൻസും, എസ്.എസ്.ഐ. രജിസ്ട്രേഷനുമെടുത്തു കൊണ്ട് ദേവാ ഫുഡ്സ് എന്ന ബ്രാൻറിൽ ധാന്യപ്പൊടികളും പലഹാരങ്ങളും അവർ വിപണിയിലെത്തിച്ചു. റസിഡന്റ്സ് അസോസിയേഷനുകൾ, സപ്ലൈകോ സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, ഗവൺമെന്റ് ഓഫീസുകൾ, മേളകൾ തുടങ്ങിയവയായിരുന്നു ഇവരുടെ വിപണന കേന്ദ്രങ്ങൾ. വിവിധ ഫുഡ് ഫെസ്റ്റിവലുകളിൽ പങ്കെടുക്കുകയും ഗുണമേന്മയ്ക്കുള്ള പുരസ്കാരങ്ങൾ നേടുകയും ചെയ്തതോടെ യൂണിറ്റ് അംഗങ്ങളുടെ ആത്മവിശ്വാസം പതിമടങ്ങായി. വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന ഡിമാന്റിനുസരിച്ച് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തികയുന്നില്ല എന്നതാണ് ഇപ്പോൾ അവർ നേരിടുന്ന പ്രശ്നം.

കൈരളി എന്ന എഫ്.പി.ഒ രുചീകരിച്ചാണ് ഇപ്പോൾ വിപുലീകരണ പ്രക്രിയയ്ക്കു തുടക്കമിട്ടിരിക്കുന്നത്. പ്രകൃതിദത്ത സൗന്ദര്യ സംവർദ്ധകങ്ങളും ഇപ്പോൾ വിജയകരമായി വിപണിയിൽ അവർ എത്തിച്ചുകഴിഞ്ഞു.

വലുതും ചെറുതുമായ നൂറുകണക്കിന് ഫുഡ് പ്രൊഡക്റ്റ്സ് യൂണിറ്റുകൾ രംഗത്തുണ്ടായിട്ടും ഗുണമേന്മ ഒന്നു കൊണ്ടു മാത്രമാണ് തങ്ങൾക്ക് വിപണിയിൽ ഒരിടം നേടാനായതെന്ന് ലളിതകുമാരി പറയുന്നു. അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ തെരഞ്ഞെടുപ്പു മുതൽ പാക്കിങ്ങിന്റെ ഗുണമേന്മ വരെ ഉറപ്പാക്കിയാണ് ഓരോ ഉൽപ്പന്നവും തയ്യാറാക്കുന്നത്. ആയതിനാൽ നേരിയ ലാഭം മാത്രമേ തങ്ങൾക്കുള്ളൂ എന്നും അവർ സമ്മതിയ്ക്കുന്നു. കൂടുതൽ റേഞ്ചിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിലെത്തുമ്പോൾ ആ പ്രശ്നം പരിഹരിയ്ക്കപ്പെടുമെന്ന കാര്യത്തിൽ അവർക്ക് ഉത്തമ വിശ്വാസമുണ്ട്. കേരളീയം പ്രദർശന നഗരിയിൽ സന്ദർശകരുടെ മുക്തകണ്ഠം പ്രശംസ ഈയൊരു കൊച്ചു യൂണിറ്റിന്റെ “ഇമ്മിണി ബലു” പ്രൊഡക്റ്റുകൾക്കു ലഭിച്ചു.

വിവിധ ഏജൻസികൾ നിയമപരമായ പരിശോധനാർത്ഥം യൂണിറ്റിലെത്തി മടങ്ങുന്നതും സംതൃപ്തിയോടെയാണ്. ഫുഡ് പ്രൊഡക്റ്റ്സ് യൂണിറ്റുകൾ പാലിയ്ക്കേണ്ട എല്ലാ നിലവാരങ്ങളും ഇവിടെ അൽപം കൂടുതലാണെങ്കിലേയുള്ളൂ. ഇപ്പോഴും ഇ.ഡി.പി. ക്ലാസുകളിലും ശിൽപശാലകളിലുമൊക്കെ സ്ഥിരമായി പങ്കെടുക്കുകയും നോട്ടുകൾ കുറിച്ചെടുക്കുകയും ചെയ്യുന്ന കാര്യത്തിൽ അതീവ തൽപരയാണ് ഈ സംരംഭക. പ്രതിബന്ധങ്ങളെ പ്രചോദനമാക്കി അവർ നടന്നു കയറിയ വിജയവഴികൾ മറ്റുള്ളവർക്ക് കാട്ടിക്കൊടുക്കുന്നതിലും ലളിതയ്ക്കു സന്തോഷമേയുള്ളൂ. കൂടുതൽ വനിതകൾക്ക് തൊഴിലവസരമുണ്ടാക്കിക്കൊടുക്കുവാനുള്ള വമ്പൻ ആശയങ്ങളുടെ പണിപ്പുരയിലാണ് ഈ അമ്പത്തെട്ടുകാരി. എത്ര പരസ്യങ്ങൾ തകർത്താലും നല്ല ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ തിരിച്ചറിഞ്ഞ് നെഞ്ചേറ്റാൻ മലയാളികൾ, പ്രത്യേകിച്ചും വീട്ടമ്മമാർ തയ്യാറാണ് എന്ന് ലളിത ഉറച്ചു വിശ്വസിയ്ക്കുന്നു. ആ ഒരു സ്പിരിറ്റ് ഉള്ളിടത്തോളം കാലം വിപണനമൊരു തലവേദനയേ അല്ലത്രേ. ന്യായമായ വരുമാനം അതു മാത്രമേ തങ്ങൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നുള്ളൂ. അമിത ലാഭത്തിനായി ഇന്നോളമുണ്ടാക്കിയ സൽപ്പേരിനു കളങ്കമുണ്ടാക്കാൻ തങ്ങൾ ഇല്ലേയില്ല എന്നവർ പറയുമ്പോൾ എങ്ങനെ കൈകുപ്പാതെയിരിയ്ക്കും? ■



കേരളത്തിൽ 5000 കോടിയുടെ നിക്ഷേപവുമായി ബിപിസിഎൽ

ആഗസ്ത് മാസത്തിലാണ് കൊച്ചിയിൽ പോളിപ്രൊപ്പിലീൻ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കുന്നതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രാഥമിക ചർച്ചകൾ ഭാരത് പെട്രോളിയം കോർപ്പറേഷൻ ലിമിറ്റഡ് ചെയർമാൻ ജി കൃഷ്ണകുമാറുമായി നടത്തുന്നത്. ബിപിസിഎൽന്റെ റിഫൈനറിയിലാണ് ലോകോത്തര നിലവാരത്തിലുള്ള പോളി പ്രൊപ്പിലീൻ യൂണിറ്റും അനുബന്ധ വ്യവസായ യൂണിറ്റുകളും ആരംഭിക്കുന്നതിനായുള്ള ശ്രമങ്ങൾ നടന്നത്. ഇപ്പോഴിതാ 5000 കോടിയുടെ ബൃഹത്തായ പദ്ധതി 46 മാസം കൊണ്ട് പൂർത്തിയാക്കുമെന്ന ഉറപ്പ് കൂടി നമുക്ക് ലഭിച്ചിരിക്കുകയാണ്.

ദൈനംദിന ജീവിതത്തിൽ നാം ഉപയോഗിക്കുന്ന പ്ലാസ്റ്റിക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കാവശ്യമായ പോളി പ്രൊപ്പിലീൻ വലിയ തോതിൽ ഈ യൂണിറ്റിൽ നിന്ന് ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കും. ബാഗുകൾ, വീട്ടുപകരണങ്ങൾ, ബോക്സുകൾ, ഷീറ്റ്, പാക്കേജിങ്ങ് ഫിലിംസ് തുടങ്ങി നിരവധി അവശ്യസാധനങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിന് ദക്ഷിണേന്ത്യയിലാകെ പോളി പ്രൊപ്പിലീൻ വിതരണം ചെയ്യാൻ ഈ യൂണിറ്റിന് സാധിക്കും.

വളരെ പെട്ടെന്നുതന്നെ പദ്ധതിയുടെ പ്രാരംഭ നിർമ്മാണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ആരംഭിക്കാൻ സാധിക്കുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്. പെട്രോകെമിക്കൽ വ്യവസായങ്ങളുടെ ഹബ്ബായി മാറുകയെന്ന കേരളത്തിന്റെ ലക്ഷ്യത്തിലേക്കുള്ള സുപ്രധാന ഏടാകും കൊച്ചിൻ റിഫൈനറിയിൽ പൂർത്തിയാകുന്ന പുതിയ പ്ലാന്റ്.

ബിപിസിഎലും അശോക് ലൽബൻയും കൊച്ചിൻ വിമാനത്താവളവും സംയുക്തമായി ഗ്രീൻ ഹൈഡ്രജൻ പ്ലാന്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിനുള്ള ആലോചനകളും നടന്നുവരുന്നുണ്ട്. ഒപ്പം തന്നെ കൊച്ചിൻ വിമാനത്താവളത്തിന് ആവശ്യമായ ജെറ്റ് ഇന്ധന നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുമായി ബന്ധപ്പെട്ടും ബിപിസിഎൽ ചർച്ച നടത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. സംസ്ഥാനത്തിന്റെയൊക്കെ മുഖ്യമായ മാറ്റുന്ന പദ്ധതികളിലൂടെ പെട്രോകെമിക്കൽ വ്യവസായങ്ങളുടെ ഹബ്ബായി മാറാനും നിരവധിയായിട്ടുള്ള മറ്റ് നിക്ഷേപങ്ങൾ ആകർഷിക്കുന്നതിനും നമുക്ക് സാധിക്കും. ■



കേരളത്തിൽ 5000 കോടിയുടെ നിക്ഷേപവുമായി ബിപിസിഎൽ



പ്രായഭേദമന്യേ സ്ത്രീ പുരുഷന്മാർ ജോലി ചെയ്യാൻ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒന്നാമത്തെ സംസ്ഥാനം കേരളം

പ്രായഭേദമന്യേ സ്ത്രീ പുരുഷന്മാർ ജോലി ചെയ്യാൻ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒന്നാമത്തെ സംസ്ഥാനമാണ് കേരളമെന്ന് ഏറ്റവും പുതിയ ഇന്ത്യാ സ്കിൽസ് റിപ്പോർട്ട് വ്യക്തമാക്കുന്നു.

കേരളം സൃഷ്ടിച്ച മറ്റൊരു മാതൃക.

യു.എസിലെ എഡ്യൂക്കേഷണൽ ടെസ്റ്റിംഗ് സർവ്വീസിന്റെ സബ്സിഡിയറി ആയ Wheelbox ആണ് ഇന്ത്യാ സ്കിൽസ് റിപ്പോർട്ട് തയ്യാറാക്കുന്നത്. കോൺഫഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ഇൻഡസ്ട്രീസ്, AICTE, AIU, Google എന്നിവരുമായി സഹകരിച്ചാണ് ഈ റിപ്പോർട്ട് പുറത്തിറക്കുന്നത്. 300 സർവ്വകലാശാലകളിലെ 3.88 ലക്ഷം വിദ്യാർത്ഥി കൾക്കിടയിൽ നടത്തിയ തൊഴിൽ ക്ഷമതാ പരിശോധനകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് റിപ്പോർട്ട് തയ്യാറാക്കിയത്. 15 മേഖലകളിലെ 150 കോർപ്പറേഷനുകളും തങ്ങൾക്കനുയോജ്യമായ ടാലന്റ് കാമ്പസിലുണ്ടോ എന്ന അന്വേഷണത്തിൽ പങ്കു ചേർന്നു.

18-21 വയസ്സ് പ്രായപരിധിയുള്ളവരിൽ ഏറ്റവും തൊഴിൽക്ഷമതയുള്ള സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ രണ്ടാം സ്ഥാനവും കേരളത്തിനാണ്.

പ്രായവ്യത്യാസമില്ലാതെ സ്ത്രീകളും പുരുഷന്മാരും ഒരേപോലെ ജോലിചെയ്യാൻ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന രാജ്യത്തെ ആദ്യ 10 നഗരങ്ങളിൽ കൊച്ചി രണ്ടാമതും തിരുവനന്തപുരം നാലാമതും കമ്പ്യൂട്ടർ നൈപുണ്യം അടിസ്ഥാനമാക്കിയാൽ തിരുവനന്തപുരം നഗരം ഒന്നാം സ്ഥാനത്താണ്. കേരളം മൂന്നാം സ്ഥാനത്തും.

ഫ്യൂച്ചറിസ്റ്റിക് സ്കിൽസിലും പൊതുവിജ്ഞാനത്തിലും മുന്നിൽ നിൽക്കുന്ന കേരളം, വിദ്യാഭ്യാസത്തോടുള്ള സന്തുലിതസമീപനം പുലർത്തുന്നതായി റിപ്പോർട്ട് പരാമർശിക്കുന്നു. അറിവ് പകർന്നു നൽകുക മാത്രമല്ല, ഭാവിയിലെ തൊഴിൽ വിപ



INDIA SKILLS REPORT

പ്രായഭേദമന്യേ സ്ത്രീ-പുരുഷന്മാർ ജോലി ചെയ്യാൻ ഇഷ്ടപ്പെടുന്ന ഒന്നാമത്തെ സംസ്ഥാനം കേരളം

© P Rajeeve Minister for Law, Industries & Coir

ണിയിൽ നിർണ്ണായകമായ കഴിവുകൾ വികസിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന വിധത്തിലുള്ള സമഗ്രമായ പാഠ്യപദ്ധതിയ്ക്ക് കേരളത്തിനുള്ള അംഗീകാരം കൂടിയാണ് റിപ്പോർട്ടിലെ പരാമർശങ്ങൾ.

‘നമ്പർ വൺ കേരള’ മെന്ന് നാഴികയ്ക്ക് നാൽപ്പതു വട്ടം പരിഹസിക്കുന്നവരെ വിഷമിപ്പിക്കുന്നതാണ് ഈ റിപ്പോർട്ടെന്ന് തീർച്ച.

ഇന്ത്യാ സ്കിൽസ് റിപ്പോർട്ടിൽ സ്റ്റേറ്റ് പാർട്ണറായി പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് നേതൃത്വം നൽകിയ ഉന്നതവിദ്യാഭ്യാസ വകുപ്പിന്റെ നൈപുണ്യ വികസന സംരംഭമായ അസാപ് കേരളയും പ്രത്യേക അഭിനന്ദനം അർഹിക്കുന്നു. ■



വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്
കേരള സർക്കാർ



20-ാമത്

കേരള ബാംബൂ ഫെസ്റ്റ്

2024 ജനുവരി 12 മുതൽ 17 വരെ

ജവഹർലാൽ നെഹ്റു ഇന്റർനാഷണൽ
സ്റ്റേഡിയം ഗ്രൗണ്ട്, കലൂർ, കൊച്ചി



K-bip
കേരള ബൂറോ ഓഫ്
ഇൻവെന്റിയിൽ പ്രൊമോഷൻ



വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടറേറ്റ്



നാഷണൽ ബാംബൂ മിഷൻ

www.keralabamboomission.org

വ്യവസായ വാണിജ്യ മേഖലയിലെ സ്പന്ദനങ്ങളറിയാൻ



പരസ്യനിരക്ക്

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

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

നിങ്ങളുടെ ഉത്പന്നമോ
സേവനമോ യഥാർത്ഥ
ആവശ്യക്കാർക്കിടയിൽ
കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ
പരസ്യപ്പെടുത്താൻ
ഏറ്റവും യോജിച്ച മാസിക

വ്യവസായ കേരളം

എഡിറ്റർ

വ്യവസായകേരളം

ഡോക്യുമെന്റേഷൻ സെന്റർ

ഡി.ഐ.സി. ബിൽഡിങ്, വെള്ളയമ്പലം

തിരുവനന്തപുരം - 695 033

ഫോൺ: 6238302158

Email: vyavasayakeralam@gmail.com

വാർഷിക വരിസംഖ്യ **300** രൂപ
ഒറ്റപ്രതി **30** രൂപ

VYAVASAYA KERALAM
വ്യവസായ കേരളം
സംസ്ഥാന വ്യവസായവാണിജ്യ വകുപ്പ് പ്രസിദ്ധീകരണം



പ്ലാന്റേഷൻ ഡയറക്ടറേറ്റ്
വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്
കേരള സർക്കാർ

തോട്ടം
മേഖലയുടെ
വൈവിധ്യത
തൊട്ടറിയാം

കേരള
പ്ലാന്റേഷൻ
പുഷ്പം
2024

2024 ജനുവരി 20 മുതൽ 22 വരെ
ജവഹർലാൽ നെഹ്റു ഇന്റർനാഷണൽ
സ്ട്രേഡിയം ഗ്രൗണ്ട്, കലൂർ, കൊച്ചി
www.plantations.kerala.gov.in