

VYAVASAYA KERALAM

January 2020
Volume 52 Issue 8

വ്യവസായ കേരളം



ഏറയപുരവും സർക്കാർ



കാലത്തിനൊത്ത് മാറുന്ന
കളിമൺപാത്ര വ്യവസായം

സ്ഥാർത്ഥ സംരംഭങ്ങളും
മാറുന്ന തൊഴിൽ മേഖലകളും



AL-FAS

GROUP OF COMPANIES

AL-FAS TRADING INTERNATIONAL PVT. LTD., TVM

AL-FAS TRADING INTERNATIONAL PVT. LTD., EKM

AL-FAS LAMINATIONS PVT. LTD.

AL-FAS WOOD PRODUCTS PVT. LTD.





22 ഹൃദയപൂർവ്വം സർക്കാർ

എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്

6 കാലത്തിനൊത്ത് മാറുന്ന
കളിമൺപാത്ര വ്യവസായം

മനോജ് മാതിരപ്പള്ളി

9 സ്കാർട്ട് സംരംഭങ്ങളും
മാറുന്ന തൊഴിൽ മേഖലകളും

ലോറൻസ് മാത്യു

14 ഗ്രാമീൺ ഫ്രഷ്
(ഫാഷൻ ഫുട്ട് - ജാതിക്ക പൈനാപ്പിൾ
ജൂസുകളുടെ നിർമ്മാണം)

ഡോ. ബൈജു നെടുങ്കേരി

18 സംരംഭകന്റെ
15 ഗുണവിശേഷങ്ങൾ

ടി. എസ്. ചന്ദ്രൻ

29 കേരള ആഗ്രോ
ഫുഡ് പ്രോ 2019

32 അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സ്
വീട്ടമ്മമാരുടെ വിജയഗാഥ

വൈശാഖ് പി.എസ്

34 ജൈവകൃഷി
കാലഘട്ടത്തിന്റെ ആവശ്യം

ആർ. ഹേലി

39 ജി.എസ്.ടി. യിലെ സംയോജിത
വിതരണവും മിശ്രിത വിതരണവും

ഡോ. രാമീന്ദ്രൻ വി

43 മൂലധനം കണ്ടെത്തുവാനുള്ള
വഴികളും തയ്യാറെടുപ്പുകളും

സുധീർ ബാബു





കെ. ബിജു, ഐ.എ.എസ്
ഡയറക്ടർ, വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

ചീഫ് എഡിറ്റർ
കെ. ബിജു ഐ.എ.എസ്
ഡയറക്ടർ, വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

എഡിറ്റർ
ബൈജു ആർ.എസ്.

കവർ, ഡിസൈൻ & ലേഔട്ട്
ദീപക് മൗത്താട്ടിൽ

ടെപ്പ് സെറ്റിംഗ്
വി. അഭിലാഷ്

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

ഫോൺ: 6238302158
ഇമെയിൽ-
vyavasayakeralam@gmail.com
വെബ്സൈറ്റ്-
www.keralaindustry.org

പ്രതിനിധികൾ-

- തിരുവനന്തപുരം : കെ. നാരായണൻകുട്ടി
- കൊല്ലം : കെ.ബി. ലക്ഷ്മി
- പത്തനംതിട്ട : ജി. ഷാജി
- ആലപ്പുഴ : ബി. സുരേഷ്
- കോട്ടയം : ലോറൻസ് മാത്യു
- ഇടുക്കി : രഞ്ജിത്ത് ബാബു
- എറണാകുളം : പി. സ്വാമി
- തൃശ്ശൂർ : ആർ സ്മിത
- പാലക്കാട് : എം.വി. ബൈജു
- മലപ്പുറം : എ. അബ്ദുൾ ഖത്തീഫ്
- കോഴിക്കോട് : കെ. രാധാകൃഷ്ണൻ
- വയനാട് : ടി.ആർ. ബാബുരാജ്
- കണ്ണൂർ : ഇ.ആർ. നിഖിൾ
- കാസർഗോഡ് : കെ. പീതാമ്പരൻ

അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ട്
ലിപിൻ റോയി എൽ.ഡി.
സൂചിത്ര ഭാസ്കർ,
ക്ലാർക്ക ജെയിംസ്,
സുരേഷ് കുമാർ സി.റ്റി.
അഭിലാഷ് കൃഷ്ണ ആർ.എസ്.
വിപിൻ വി.എസ്.
ബേബി. വൈ.
രാമകൃഷ്ണൻ എഴുത്തച്ഛൻ

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ
സർക്കാരിന്റേതായിരിക്കണമെന്നില്ല.
അവയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം
ലേഖകർക്ക് മാത്രമാണ്.

അർഹതയ്ക്ക് അംഗീകാരം

കഠിനാദ്ധ്വാനം, ആസൂത്രണ മികവ്, ഗവേഷണ തൃഷ്ണ, ഭാവനാസമ്പന്നത എന്നിവ ഒത്തുചേരുമ്പോഴേ ഒരു സംരംഭം വിജയം കൈവരിക്കുകയുള്ളൂ. ഉല്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ, പുതുതായി സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുന്ന തൊഴിലവസരങ്ങൾ, മലിനീകരണ നിയന്ത്രണം, വിപണന തന്ത്രങ്ങൾ ഇവ ഒരു സംരംഭത്തെ കൂടുതൽ ജനപ്രീതി ഉള്ളതാക്കി മാറ്റും. സൂക്ഷ്മ, ചെറുകിട ഇടത്തരം വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾക്ക് (എം. എസ്. എം. ഇ) ഏറെ വേരോട്ടമുള്ള നാടാണ് നമ്മുടേത്. കാർഷിക മേഖല കഴിഞ്ഞാൽ ഏറെ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുന്നത് എം. എസ്. എം. ഇ- യിലാണെന്നുള്ളത് ഏറ്റവും പ്രധാനപ്പെട്ട വസ്തുതയാണ്. രാജ്യത്ത് വ്യാവസായിക ഉല്പാദനത്തിന്റെ നാല്പത് ശതമാനവും കയറ്റുമതിയുടെ അമ്പത് ശതമാനവും എം. എസ്. എം. ഇ- യിൽ നിന്നാണെന്ന് സ്ഥിതിവിവരക്കണക്കുകൾ പറയുന്നു. ദേശീയ വരുമാനവും, പ്രതിശീർഷ വരുമാനവും വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ ഇത്തരം സംരംഭങ്ങളെ കൂടുതൽ പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ചേ പറ്റൂ. ഈ മേഖലയുടെ വളർച്ചയ്ക്കായി സംസ്ഥാന സർക്കാർ നിരവധി പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. ഇതിൽ പ്രധാനപ്പെട്ട ഒരു കാൽവെയ്പ്പ് മികച്ച സംരംഭകർക്കുള്ള പുരസ്കാരങ്ങൾ, സാക്ഷ്യപത്രം, ക്യാഷ് പ്രൈസ്, ശില്പം എന്നിവയാണ് അർഹരായ പ്രതിഭാശാലികൾക്ക് സർക്കാർ നൽകുന്നത്. വിദഗ്ദ്ധർ ഉൾപ്പെട്ട അവാർഡ് നിർണ്ണയ സമിതിയാണ് എം. എസ്. എം. ഇ അവാർഡിനും, കരകൗശല അവാർഡിനും അർഹരായ സംരംഭകരെ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നത്. പ്രവർത്തന മികവ്, അർപ്പണബോധം, സമൂഹത്തിലെ സ്വീകാര്യത തുടങ്ങിയ ഘടകങ്ങളെ വിദഗ്ദ്ധ സമിതിയുടെ സൂക്ഷ്മ നിരീക്ഷണത്തിനും വിധേയമാകുന്നു. അർഹരായവർ തന്നെ അംഗീകരിക്കപ്പെടണം എന്ന് വ്യവസായ വകുപ്പിനും, സംസ്ഥാന സർക്കാരിനും നിർബന്ധമുള്ളതിനാൽ അവാർഡിനായി ലഭിക്കുന്ന എല്ലാ എൻട്രികളും സസൂക്ഷ്മം പരിശോധിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഈ വർഷം അവാർഡ് ലഭിച്ച എല്ലാ സംരംഭകർക്കും അഭിനന്ദനങ്ങൾ. ഇത് ഈ രംഗത്തേക്ക് കടന്നുവരുന്ന പുതിയ സംരംഭകർക്കും പ്രചോദനമാവട്ടെ.

ചീഫ് എഡിറ്റർ



സംരംഭകത്വം ഒരു കലയാണ്

സംരംഭകർ കലാകാരന്മാരും സംരംഭങ്ങൾ കലാരൂപങ്ങളുമാണ്. മനസ്സിലെ ആശയം പ്രവൃത്തിപഥത്തിലെത്തിക്കുക എന്നത് ശ്രമകരമായ ജോലിതന്നെ. അതിനായി ചിലപ്പോൾ കനൽ വഴികൾ താണ്ടേണ്ടി വരും. ക്ഷമയോടെ, സൗമ്യമനത്തോടെ, ലക്ഷ്യബോധത്തോടെയുള്ള മുന്നേറ്റമാണിവിടെ ആവശ്യം. അപ്രകാരം മുന്നേറുന്നവർ മാത്രമേ വിജയപഥത്തിലെത്തുകയുള്ളൂ. സംരംഭങ്ങൾ എന്തുമാവട്ടെ, സംരംഭകർ ആരുമാവട്ടെ അവർക്കൊപ്പം സംസ്ഥാന സർക്കാരുണ്ട്. പ്രതിബന്ധങ്ങളെ പ്രചോദനങ്ങളാക്കി മാറ്റാൻ, ആത്മവിശ്വാസം അളവിലുമേറെ പകരാൻ വ്യവസായ വകുപ്പുമുണ്ട്. ഉപഭോക്താക്കൾ ആസ്വാദകരും വിധികർത്താക്കളുമാണ്. സംരംഭങ്ങളുടെ വിജയപരാജയങ്ങൾ ഉപഭോക്താക്കളുടെ പ്രതികരണത്തെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്നു. ഗുണമേന്മ, മെച്ചപ്പെട്ട ഉപഭോക്തൃസേവനം, അനായാസമുള്ള ലഭ്യത, ആകർഷകമായ അവതരണം, ആശ്വാസമുള്ള വില ഇതൊക്കെ ഒരു ഉല്പന്നത്തെ വിപണിയിൽ താരമാകാൻ സഹായിക്കുന്നു. സംരംഭകർ സൂപ്പർ താരങ്ങളുമാകുന്നു. അപ്രകാരം വിജയവീഥിയിലെത്തിയ താരങ്ങളും സൂപ്പർ താരങ്ങളുമാണ് ഇത്തവണ സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ പുരസ്കാര നിറവിൽ തിളങ്ങുന്നത്.

“അന്വേഷിപ്പിൻ കണ്ടെത്തുമെന്ന” മഹദ് വചനം ഇവിടെ ഓർമ്മ വരുന്നു. ആശയങ്ങൾ എന്തുമാവട്ടെ, ഉള്ളിലിട്ട് പരിപക്വമാക്കുകയും, പ്രവൃത്തിപഥത്തിൽ കൊണ്ടുവരികയും വേണം. അദ്ധ്വാനശീലരായ ഓരോ സംരംഭകനെയും അർപ്പണബോധത്തോടെ കർമ്മപഥത്തിൽ വ്യാപൃതനാകുവാൻ ഇത്തരം പുരസ്കാരങ്ങൾ പ്രചോദനമാവുക തന്നെ ചെയ്യും.

സർക്കാരിന്റെ കരുതലും, കൈത്താങ്ങും, ഓരോ സംരംഭകനും ഒപ്പമുണ്ട്. നവകേരളത്തിന്റെ വേരുകൾ വ്യവസായ മേഖലയിൽ ആഴത്തിൽ പടരാൻ നമുക്കൊരുമിച്ചു നീങ്ങാം.

ഏവർക്കും എന്റെ നവവത്സരാശംസകൾ.



കാലത്തിനൊത്ത് മാറുന്ന കളിമൺപാത്ര വ്യവസായം

ഒരു കാലത്ത് നിലനിൽപ്പ് സാധ്യമല്ലാതെ വൻതിരിച്ചടി നേരിട്ടിരുന്ന കളിമൺ പാത്രവ്യവസായം ഇപ്പോൾ മറ്റൊരു തരത്തിൽ തിരിച്ചുവരവിന്റെ പാതയിലാണ്. പുതിയ സാഹചര്യങ്ങൾക്കും ആവശ്യങ്ങൾക്കും അനുയോജ്യമായ തരത്തിലുള്ള മൺപാത്രങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിലൂടെയാണ് ഇത് സാധ്യമാകുന്നത്. ഈ മേഖലയിൽ ഇപ്പോൾ നിർമ്മിക്കപ്പെടുന്നതിൽ അധികവും ഡെക്കറേറ്റീവ് പാത്രങ്ങളാണ്. പല തരത്തിലുള്ള പ്രതിസന്ധികളെ നേരിട്ട കളിമൺപാത്ര നിർമ്മാണകേന്ദ്രങ്ങളിൽ പലതും പിടിച്ചുനിൽക്കുന്നതിന്റെ കാരണവും മറ്റൊന്നല്ല. എന്നാൽ ഈ രംഗത്ത് ഇപ്പോഴും അനന്തസാധ്യതകൾ നിലനിൽക്കുന്നുവെന്നതാണ് വസ്തുത. പ്ലാസ്റ്റിക് നിരോധനം പോലെയുള്ള പല സർക്കാർ നടപടികളും ഈ കുടിൽവ്യവസായത്തിന് ഗുണകരമായിട്ടുണ്ട്.

ടൂറിസം പോലെയുള്ള വ്യവസായമേഖലയുടെ വളർച്ച മൺപാത്രനിർമ്മാണത്തിനും ഏറെ ഗുണകരമായിരിക്കുന്നു. ഇപ്പോൾ സംസ്ഥാനത്തെ പല പഞ്ചനക്ഷത്ര ഹോട്ടലുകളിലും ടൂറിസ്റ്റ്

റിസോർട്ടുകളിലും അതിഥികൾക്കായി മൺപാത്രങ്ങളും ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. വെള്ളം കുടിക്കുന്ന ഗ്ലാസ് മുതൽ ഊണിനുള്ള പ്ലേറ്റും കറി വിളമ്പാനുള്ള ചെറിയ പാത്രങ്ങളും വെള്ളം സൂക്ഷിക്കുന്ന കലങ്ങളുമെല്ലാം പലയിടത്തും മണ്ണിൽ നിർമ്മിച്ചവയാണ്. ഓരോന്നിനും ഉപയോഗത്തിന് അനുസൃതമായ രീതിയിൽ രൂപമാറ്റം വരുത്താറുണ്ട്. മാത്രവുമല്ല, ഓരോ സ്ഥാപനത്തിന്റെയും ആവശ്യപ്രകാരം പാത്രങ്ങളുടെ വലുപ്പത്തിലും ആകൃതിയിലും മാറ്റം വരുത്തി മൺപാത്ര നിർമ്മാണക്കാർ ലഭ്യമാക്കുന്നതും ഗുണകരമാകുന്നു.

ഉണർവിന്റെ വർഷങ്ങൾ

മൺപാത്ര നിർമ്മാണമേഖല വൻതിരിച്ചടി നേരിട്ടുതുടങ്ങിയത് ഏതാനും ദശാബ്ദങ്ങൾക്ക് മുൻപാണ്. ഈ മേഖലയിലെ അസംസ്കൃതവസ്തുവായ കളിമൺ ഖനനത്തിൽ ഏർപ്പെടുത്തിയ നിയമപരമായ നിയന്ത്രണങ്ങളും വർദ്ധിച്ച ഉത്പാദനച്ചെലവും അലുമിനിയം-സ്റ്റീൽ-പ്ലാസ്റ്റിക്

പാത്രങ്ങളുടെ വ്യാപകമായ പ്രചാരവുമെല്ലാം ഇതിന് കാരണമാണ്. എന്നാൽ ഇപ്പോൾ കാലം മാറിയിരിക്കുന്നു. “കഴിഞ്ഞ ആറേഴു വർഷങ്ങളായി മൺപാത്രങ്ങളുടെ വിൽപ്പനയിൽ വലിയൊരു മാറ്റം ഉണ്ടായിട്ടുണ്ട്. അലുമിനിയം-സ്റ്റീൽ-പ്ലാസ്റ്റിക് പാത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിലൂടെ സംഭവിക്കുന്ന ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങളെക്കുറിച്ച് ജനങ്ങൾ ബോധവാന്മാരായതാണ് ഇതിനു പ്രധാന കാരണം. അതുകൊണ്ടുതന്നെ, ചെറുപ്പക്കാർക്ക് പോലും ഇപ്പോൾ മൺപാത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കാൻ മടിച്ചിട്ടില്ല”; കോലഞ്ചേരിക്കടുത്ത് മൺപാത്രനിർമ്മാണകേന്ദ്രം നടത്തുന്ന ജിനു സി.കെ. പറയുന്നു.

ആദ്യകാലങ്ങളിൽ വിവിധയിനം കലങ്ങളും ചട്ടികളും ഉൾപ്പെടെയുള്ള അടുക്കളപാത്രങ്ങളാണ് ഏറ്റവുമധികം നിർമ്മിക്കപ്പെട്ടിരുന്നത്. എന്നാൽ ഒരു പരിധി കഴിഞ്ഞപ്പോഴേയ്ക്കും അലുമിനിയം-സ്റ്റീൽ പാത്രങ്ങൾ അടുക്കളയുടെ നല്ലൊരു ഭാഗവും കൈവശപ്പെടുത്തി. ഇത്തരമൊരു സാഹചര്യത്തിൽ മൺപാത്ര നിർമ്മാണമേഖലയിലുള്ളവർ പിടിച്ചുനിൽപ്പിനായി പുതിയൊരു പരീക്ഷണത്തിൽ ഏർപ്പെട്ടു. വ്യത്യസ്തമായ പൂച്ചട്ടികളും ഓർക്കിഡ് പോട്ടുകളും മറ്റു കരകൗശലവസ്തുക്കളും നിർമ്മിച്ചുകൊണ്ടായിരുന്നു ഈ പരീക്ഷണം. പ്രതിസന്ധിയുടെ കാലത്തും ഇത്തരം ഉത്പന്നങ്ങളിലൂടെ ഒരു പരിധി വരെയെങ്കിലും പിടിച്ചുനിൽക്കാൻ മൺപാത്ര നിർമ്മാതാക്കൾക്ക് കഴിഞ്ഞു. ഇതോടൊപ്പം ജനങ്ങളുടെ കാഴ്ചപ്പാടിലുണ്ടായ മാറ്റം കൂടിയായതോടെ സാഹചര്യങ്ങൾ കൂടുതൽ അനുകൂലമാവുകയായിരുന്നു.

“അലുമിനിയം പാത്രങ്ങളിലും സ്റ്റീൽപാത്രങ്ങളിലും സ്ഥിരമായി ഭക്ഷണം കഴിക്കുമ്പോൾ സംഭവിക്കുന്ന ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങൾ മൺപാത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നവർക്കിടയിൽ ഇല്ല. തികച്ചും ഇക്കോഫ്രണ്ട്ലി ആയിട്ടുള്ള ഒരു കുടിൽവ്യവസായമാണിത്. ഇവിടെ ഒന്നും വേസ്റ്റാകുന്നില്ല. പാത്രങ്ങൾ വേവിച്ചെടുക്കുന്ന ചുളയിൽ ബാക്കിയാവുന്ന ചാരം പോലും കാർഷികാവശ്യങ്ങൾക്ക് ഉപയോഗിക്കുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്”; മൺപാത്രനിർമ്മാണക്കാരനായ കോലഞ്ചേരി സ്വദേശി മോഹൻകുഞ്ഞ് പറയുന്നു. ഇപ്പോഴത്തെ സാഹചര്യത്തിൽ അടുത്ത ഏതാനും വർഷങ്ങൾക്കുള്ളിൽ ഈ മേഖലയ്ക്ക് കൂടുതൽ നേട്ടമുണ്ടാകുമെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ. പ്ലാസ്റ്റിക് നിരോധനം പോലെയുള്ള സർക്കാർ നടപടികളിൽനിന്ന് ലഭിക്കുന്ന സൂചനയും മറ്റൊന്നല്ല.

ശ്രദ്ധയോടെയുള്ള നിർമ്മാണം

മൺപാത്രങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിന് ആവശ്യമായ കളിമണ്ണ് കേരളത്തിൽനിന്നും ഇപ്പോൾ യഥേഷ്ടം ഖനനം ചെയ്തെടുക്കാൻ കഴിയുന്നില്ല. അതുകൊണ്ട് ബാംഗ്ലൂർ പോലെയുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽനിന്നുമാണ് കേരളത്തിലെ ഓരോ നിർമ്മാണയൂണിറ്റും മണ്ണ് കൊണ്ടുവരുന്നത്. എന്നാൽ ഇങ്ങനെ കൊണ്ടുവരുന്ന മണ്ണിൽ പശിമയുടെ അംശം കൂടുതലായിരിക്കും. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഉണങ്ങിക്കഴിയുമ്പോൾ പാത്രങ്ങൾ വിണ്ടുകീറാനുള്ള സാധ്യത കൂടുതലാണ്. ഇതൊഴിവാക്കാനായി, ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന മണ്ണിനോടൊപ്പം മണലോ പാറപ്പൊടിയോ ചേർത്ത് അരച്ചെടുക്കും. അതിനുശേഷമാണ് പാത്രങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുക. ഇത്തരത്തിൽ ശ്രദ്ധയോടെയുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തിയാൽ മാത്രമേ അവയ്ക്ക് കൂടുതൽ ഈട് ലഭിക്കുകയുള്ളൂ.

രുപപ്പെടുത്തിയെടുക്കുന്ന പാത്രങ്ങൾ ചുളയിൽവെച്ച് വേവിച്ചെടുക്കുമ്പോഴും കാര്യമായി ശ്രദ്ധിക്കണം. “പാത്രങ്ങൾ വേവുന്നത് കൃത്യമായ അളവിലല്ലെങ്കിൽ അവയൊന്നും ഉപയോഗിക്കാനാകാത്ത വിധം നശിച്ചുപോകും. ചക്രത്തിന്റെ കറക്കത്തിനും കൈവിരൽചലനങ്ങൾക്കുമൊപ്പം നിർമ്മിച്ചെടുത്ത എല്ലാ പാത്രങ്ങൾക്കും ഒരേപോലെയുള്ള ഉണക്കായിരിക്കുകയില്ല. ഇതുപരിഹരിക്കാൻ ചുളയിൽ പാത്രങ്ങൾ അടുക്കിയ ശേഷം ആദ്യത്തെ അഞ്ചുദിവസം ചെറിയ തോതിൽ തീ കത്തിക്കും. ഇവയുടെ പുകയും ചൂടുമേറ്റ് എല്ലാ പാത്രങ്ങളിലെയും ജലാശം ഇല്ലാതായി അവയെല്ലാം ഒരേ നിലയിലാകുന്നു. അതിനുശേഷം രണ്ടുദിവസം നന്നായി തീകത്തിച്ച് അവ ചൂട്ടെടുക്കും”; പാത്രനിർമ്മാണത്തിൽ ശ്രദ്ധി





കേണ്ട ചില കാര്യങ്ങൾ ജിനു ചൂണ്ടിക്കാട്ടി.

മൺപട്ടി പോലെയുള്ള ചില പാത്രങ്ങൾക്ക് കറുത്ത നിറമാണ്. ആദ്യചൂളയിൽ വേവിച്ചെടുക്കുന്ന പാത്രങ്ങൾ മറ്റൊരു ചൂളയിൽവെക്കുമ്പോഴാണ് ഇവയ്ക്ക് കറുത്ത നിറം കിട്ടുന്നത്. രണ്ടാമത്തെ ചൂളയിൽ പാത്രങ്ങൾ വെച്ച ശേഷം അറക്കപ്പൊടി നിറയ്ക്കും. തുടർന്ന് അറക്കപ്പൊടിക്ക് മീതെകൂടി മണ്ണ് വെട്ടിയിടും. ഈ സമയം അതിനുള്ളിൽ പുക നിറയും. ഈ പുക ചൂളയ്ക്കുള്ളിലിരിക്കുന്ന മൺപാത്രങ്ങൾ വലിച്ചെടുക്കുമ്പോഴാണ് അവയ്ക്ക് കറുത്ത നിറമാകുന്നത്. ഇത്തരം പാത്രങ്ങൾക്ക് ഇരട്ടിബലം ലഭിക്കുമെന്നതാണ് മറ്റൊരു പ്രത്യേകത. ഇങ്ങനെയുള്ള കാര്യങ്ങളിലെല്ലാം പൂർണ്ണമായും പരമ്പരാഗത ശൈലി തന്നെ ഇപ്പോഴും പിന്തുടരപ്പെടുന്നു.

പരിഹരിക്കപ്പെടേണ്ട പ്രശ്നങ്ങൾ

മൺപാത്രങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിന് ആവശ്യമായ കളിമണ്ണ് ലഭ്യമല്ലാത്തതാണ് ഈ മേഖല നേരിടുന്ന ഏറ്റവും വലിയ പ്രതിസന്ധി. ഇതുമൂലം അയൽസംസ്ഥാനങ്ങളിൽനിന്നും മണ്ണ് കൊണ്ടുവരുമ്പോൾ ഓരോ കിലോഗ്രാം മണ്ണിനും ശരാശരി മൂന്നുരൂപ വീതം വിലവരും. ഇതുമൂലം ഉത്പാദനച്ചെലവിൽ വൻവർദ്ധന ഉണ്ടായിരിക്കുന്നു. തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണം കുറഞ്ഞതോടെ ഈ രംഗത്തും നിരക്കുവർദ്ധന ഉണ്ടായിട്ടുണ്ട്. ഇതിനുപുറമെ, ചൂളയിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വിറകിനും വില കൂടിയത് തിരിച്ചടിയായി. ഇതെല്ലാം അതിജീവിച്ച് മൺപാത്രങ്ങൾ ചൂട്ടെടുത്താൽ തന്നെ മുടക്കുമുതലിന് ആനുപാതികമായ രീതിയിൽ ഉത്പന്നത്തിന് വില ലഭിക്കുന്നില്ല. ഈ സാഹചര്യത്തിൽ കുറച്ച് മണ്ണ് ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുകയും മെച്ചപ്പെട്ട വില കിട്ടുകയും ചെയ്യുന്ന ഓർക്കിഡ് പോട്ട് പോലെയുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുകയാണ് കൂടുതൽ ലാഭകരം.

നിയമപരമായി മണ്ണെടുക്കാൻ യോഗ്യതയുള്ള മൺപാത്ര നിർമ്മാതാക്കൾക്കുപോലും ഇവിടെനിന്നും കളിമണ്ണ് സംഭരിക്കാൻ കഴിയാത്ത സ്ഥിതിയാണ്. “ജില്ലാഭൂവസായ കേന്ദ്രത്തിന്റെ അംഗീകാരമുള്ള ഒരു കുടിൽവ്യവസായി എന്ന നിലയിൽ ഓരോ വർഷവും 50 ടൺ വീതം മണ്ണ് ഇവിടെനിന്ന് സംഭരിക്കാനുള്ള യോഗ്യത എനിക്കുണ്ട്. ഇത്തരത്തിൽ, ചെറുകിട മൺപാത്രനിർമ്മാതാക്കൾക്ക് 50 ടൺ വരെ മണ്ണ് സംഭരിക്കാമെന്ന് വ്യക്തമാക്കുന്ന സർക്കാർ ഉത്തരവും ലഭ്യമാണ്. എന്നാൽ, ഇതിനുള്ള അനുമതി മൈനിംഗ് ആന്റ് ജിയോളജി വകുപ്പിൽനിന്നും ലഭിക്കുന്നില്ല. ഇതാണ് ഏറ്റവും വലിയ പ്രതിസന്ധി”; ജിനു തന്റെ നിരാശ മറച്ചുവെക്കുന്നില്ല.

യഥാർത്ഥത്തിൽ ഇഷ്ടികനിർമ്മാതാക്കളെയും ഓടുന്നിർമ്മാതാക്കളെയും പോലെ വലിയ തോതിലുള്ള പാരിസ്ഥിതികപ്രശ്നങ്ങൾക്ക് കാരണമാകുന്നവരല്ല ചെറുകിട മൺപാത്ര നിർമ്മാതാക്കൾ. മേൽത്തട്ടിലെ വളക്കൂറുള്ള മണ്ണ് മാറ്റിവെച്ച ശേഷം അതിനടിയിൽനിന്നുമാണ് മൺപാത്ര നിർമ്മാണത്തിനുള്ള ക്ലേ ശേഖരിക്കുന്നത്. പിന്നീട് മേൽമണ്ണ് ഇവർ പുനഃസ്ഥാപിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇതുമൂലം ഗുരുതരമായ പരിസ്ഥിതി പ്രശ്നങ്ങൾ ഉണ്ടാകുന്നില്ല എന്നതാണ് യഥാർത്ഥ്യം. ഇത്തരമൊരു സാഹചര്യത്തിൽ ചെറുകിട പാത്രനിർമ്മാതാക്കൾക്ക് പ്രതിവർഷം അമ്പതു ടൺ വീതം മണ്ണെടുക്കാൻ കാര്യക്ഷമമായ നടപടി സ്വീകരിക്കണമെന്ന് ഇവർ ആവശ്യപ്പെടുന്നു. അതേസമയം 50 ടണ്ണിൽ കൂടുതലായാൽ വൻകിട വ്യവസായികൾ അതിനെ ചൂഷണം ചെയ്യാനുള്ള സാധ്യതയും ഇവർ തള്ളിക്കളയുന്നില്ല.

കൃത്യമായി ചൂട് കിട്ടാതിരിക്കുകയും ഗുണമേന്മയില്ലാത്ത മണ്ണ് ഉപയോഗിക്കുകയും ചെയ്താൽ പാത്രങ്ങൾ മുഴുവൻ ഉപയോഗശൂന്യമാകാനുള്ള സാധ്യതയും നിലനിൽക്കുന്നുണ്ട്. ചൂളയുടെ ഏറ്റവും അടിയിലുള്ള ഒരു നിര പാത്രങ്ങൾ കുതിർന്നുവീണാൽ മുകളിൽ വരെയുള്ള മറ്റെല്ലാ പാത്രങ്ങളും നിലംപൊത്തും. അതുകൊണ്ട്, പാത്രങ്ങൾ ചൂളയിലടുക്കുമ്പോൾ ഏറ്റവും അടിയിൽ വെക്കുന്നത് താരതമ്യേന കരുത്ത് കൂടിയ ചെടിച്ചട്ടികളാണ്. മറ്റു പാത്രങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് ഇവയ്ക്ക് കൂടുതൽ ഭാരം താങ്ങാനുള്ള ശേഷിയുണ്ട് എന്നതാണ് ഇതിനു കാരണം.

മണ്ണ് സംഭരിക്കുന്നതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് നിലവിലുള്ള തടസ്സങ്ങൾ പരിഹരിക്കാൻ കഴിഞ്ഞാൽ ഈ രംഗത്ത് വൻകുതിപ്പുണ്ടാകുമെന്ന കാര്യത്തിൽ സംശയമില്ല. ഇക്കോഫ്രണ്ട്ലി ജീവിതശൈലിയോട് ജനങ്ങൾ കൂടുതൽ അടുപ്പം പുലർത്തിതുടങ്ങിയത് ഈ മേഖലയ്ക്ക് കാര്യമായി ഗുണകരമാവുകയും ചെയ്യും.



ടെക്നോട്രെന്റ്
ലോറൻസ് മാത്യു



സ്മാർട്ട് സംരംഭങ്ങളും മാറുന്ന തൊഴിൽ മേഖലകളും

തൊഴിലിന്റെ നിർവ്വചനങ്ങൾ പൊളിച്ചെഴുതപ്പെട്ട് തുടങ്ങിയിട്ട് കാലങ്ങളേറെയായിട്ടില്ല. മുമ്പൊക്കെ ഒരു ജോലി എന്ന് ചിന്തിക്കുമ്പോൾ സർക്കാർ ജോലിക്കപ്പുറം മറ്റൊന്നും മുമ്പിലില്ലാതെയിരുന്നപ്പോൾ, എന്നാലിന്ന് അഭ്യസ്ത വിദ്യർക്ക് മുമ്പിൽ നിരവധി വാതായനങ്ങളുണ്ട്. മാറുന്ന കാലഘട്ടത്തിൽ പൊതു സമൂഹത്തിന്റെ പ്രത്യേകിച്ചും അഭ്യസ്ത വിദ്യരായ യുവതലമുറയുടെ മനോഭാവത്തിൽ വന്ന മാറ്റവും ശ്രദ്ധേയമാണ്. ഇന്നത്തെ യുവത കൂടുതലും സർക്കാർ ജോലിയുടെ സുരക്ഷിതത്വത്തിലൊതുങ്ങാതെ തങ്ങളുടെ കഴിവുകൾക്കിണങ്ങുന്ന വ്യത്യസ്ത സ്വകാര്യ ജോലികളിലേക്കും ഒപ്പം സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളാരംഭിക്കുവാനായും മാറിയെന്നതും ആശാവഹമാണ്.

ഒരു സംരംഭം എന്ന് കേൾക്കുമ്പോൾ തന്നെ മനസ്സിൽ അരക്കിട്ടുറപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന ചില ബിംബങ്ങൾക്കപ്പുറം കടന്ന് ഇന്ന് നാം ചിന്തിക്കുന്നു. ഇന്നത്തേത് കൺസപ്റ്റുകളുടെ യുഗമാണ്. ലോകത്തെ മാറ്റി മറിക്കുവാൻ കഴിവുള്ള ആശയങ്ങൾക്ക് ഇന്ന് കോടികളുടെ വിപണി മൂല്യമുണ്ട്. ഒരു ഹോട്ടൽ പോലും സ്വന്തമായില്ലാതെ ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ ഹോട്ടൽ ശൃംഖല ഉണ്ടാകുമെന്നോ, ഒരൊറ്റ വാഹനം പോലും സ്വന്തമായില്ലാതെ ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ ടാക്സി കമ്പനി നിലവിൽ വരുമെന്നോ നാം സ്വപ്നത്തിൽ പോലും ചിന്തിച്ചിട്ടുണ്ടാവുകയില്ല. ചിന്തിക്കുവാൻ പോയിട്ട് അപ്രകാരമുള്ള ആശയങ്ങൾ നമ്മുടെ ചിന്താമണ്ഡലത്തിലേക്ക് പ്രവേശിക്കുവാൻ പോലും ധൈര്യപ്പെടുകയില്ലായിരുന്നു മുമ്പൊക്കെ. എന്നാലിന്ന് ഇത്തരം വിപ്ലവകരമായ

ആശയങ്ങൾ ഉടലെടുക്കുമ്പോൾ അതിനനുസരിച്ച് സംരംഭങ്ങളുടെ വ്യാപ്തി വിപുലമാക്കപ്പെടുന്നു. അപ്പോൾത്തന്നെ മുമ്പാകെ ഇല്ലാതിരുന്ന പുത്തൻ തൊഴിലവസരങ്ങൾ ഉടലെടുക്കുന്നു. സാങ്കേതിക വിദ്യയും നെറ്റ് വർക്കുകളും പുത്തൻ ആശയങ്ങളും കൈകോർക്കുമ്പോൾ കേരളവും മാറുകയാണ്.

ഐ ടി എന്നേബിൾഡ് സർവീസുകളാണ് സ്മാർട്ട് സംരംഭങ്ങളിൽ പ്രധാനപ്പെട്ടത്. ബാങ്കുകൾ, മറ്റ് ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങൾ, വ്യവസായ ശാലകൾ, സന്നദ്ധ സംഘടനകൾ തുടങ്ങിയവയുടെ ദൈനംദിന പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കാവശ്യമായ സോഫ്റ്റ് വെയർ ഉല്പാദിപ്പിച്ച് നൽകുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളാണ് നമ്മുടെ ഇൻഫോ പാർക്കിലും, ടെക്നോപാർക്കിലുമുള്ളത്. ടെക്നോ ലോഡ്ജ് പോലുള്ള സ്വകാര്യ ഐ ടി പാർക്കുകളിലും സമാന സംരംഭങ്ങൾ ഏറെയാണ്. കൊച്ചു കേരളത്തിലെ രാജ്യാന്തര വിമാനത്താവളങ്ങളുടെ സാന്നിധ്യം ഇത്തരം സംരംഭങ്ങളുടെ വളർച്ചക്ക് ആക്കം കൂട്ടുന്ന ഘടകങ്ങളിലൊന്നാണ്. അഭ്യസ്ത വിദ്യരായ യുവജനങ്ങൾക്ക് അനായാസം വിഹരിക്കുവാനുള്ള മേച്ചിൽപ്പുറങ്ങളാണ് ഇത്തരം സംരംഭങ്ങളോരോന്നും.

രാജ്യം ഡിജിറ്റലിലേക്ക് മാറുമ്പോൾ ലക്ഷക്കണക്കിന് തൊഴിലവസരങ്ങളാണ് രൂപപ്പെടുവാൻ പോകുന്നത്. 2020 ഓടെ രാജ്യത്ത് 25 ലക്ഷം ആൻഡ്രോയിഡ് ഡെവലപ്പർമാരുടെ ആവശ്യകതയാണ് വരുവാനിരിക്കുന്നത്. ഇത് മുന്നിൽ കണ്ട് ഗൂഗിൾ പ്രത്യേക ആൻഡ്രോയിഡ് ആപ്ലിക്കേഷൻ ഡവലപ്മെന്റ് കോഴ്സ് ആരംഭിച്ച് കഴിഞ്ഞു.

നിർമ്മാണ മേഖലയിലാണ് ഏത് രാജ്യത്തും മുന്നിലൊന്നോളം

തൊഴിലവസരങ്ങൾ രൂപപ്പെടുന്നത്. ഡിജിറ്റൽ പ്ലാറ്റ്ഫോമിലൂന്നിയ നിർമ്മാണ മേഖലയിലാണ് ലോകത്താകമാനം കൂടുതൽ തൊഴിലവസരങ്ങൾ രൂപപ്പെടുവാൻ പോകുന്നത്.

മാധ്യമ രംഗം

മീഡിയ ടെക്നോളജീസ് പോലെ മാധ്യമ രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇത്തരം സ്മാർട്ട് സംരംഭങ്ങൾക്ക് ഉത്തമോദാഹരണമാണ്. അമേരിക്ക, കാനഡ, യൂറോപ്പ് എന്നീ മേഖലകളിൽ ആനിമേഷൻ രംഗം വളർച്ചയുടെ പാതയിലാണ്. വാൾട്ട് ഡിസ്നി, ഐ-മാക്സ്, സോണി, വാർണർ ബ്രദേഴ്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ കരാർ ജോലികൾ ഏറ്റെടുക്കുവാൻ പ്രാപ്തിയുള്ള സ്ഥാപനങ്ങളായ ക്രൈസ്റ്റ് ആനിമേഷൻ, ടുൺസ്, കളർ ചിപ്സ് തുടങ്ങിയ വമ്പന്മാർ വച്ച് നീട്ടുന്ന തൊഴിലവസരങ്ങളും ഏറെയാണ്. ഗ്രാഫിക് ഡിസൈൻ, വെബ് ഡിസൈൻ, ആനിമേറ്റർ, കണ്ടെന്റ് ഡവലപ്പർ തുടങ്ങിയ ജോലികൾക്ക് നമ്മുടെ യുവതലമുറ പ്രാപ്തരാകേണ്ടതുണ്ട്. മായ, അനിമോ, ഫോട്ടോഷോപ്പ് തുടങ്ങിയ സാങ്കേതിക വിദ്യകളിലുള്ള പ്രാവീണ്യമുള്ളവർക്ക് ഈ രംഗത്ത് ശോഭിക്കാനാകും.

ബി പി ഓ

ബിസിനസ്സ് പ്രോസസ് ഔട്ട്സോഴ്സിങ്ങ് എന്നറിയപ്പെടുന്ന സംരംഭങ്ങൾ നിർണ്ണായകമായ ഒന്നാണ്. അതിവേഗം വളരുന്ന ഒരു തൊഴിൽ മേഖലയാണിത്. അതായത് മറ്റ് വൻകിട കമ്പനികൾക്ക് വേണ്ടി അവരുടെ പല ജോലികളും ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുക എന്നതാണിത്. സ്ഥാപനങ്ങളുടെ Front Office ജോലികളും Back Office ജോലികളും



ഔട്ട്സോഴ്സിങ്ങ് ചെയ്യുന്നവയാണ്. കമ്പനിയുടെ അകത്തെ പ്രവർത്തനങ്ങളായ ഓഡിറ്റിങ്ങ്, ഹ്യൂമൻ റിസോഴ്സ് (HR), ക്വാളിറ്റി അഷുറൻസ്, ഐ ടി സേവനങ്ങൾ, പേയ്മെന്റ് പ്രോസസിങ്ങ് തുടങ്ങിയവയാണ് Back Office വിഭാഗത്തിൽ പെടുന്ന ജോലികൾ. കസ്റ്റമർ റിലേഷൻസ്, മാർക്കറ്റിങ്ങ് പോലുള്ളവ Front Office വിഭാഗത്തിലും ഉൾപ്പെടും. വൻ തൊഴിൽ സാധ്യതയുള്ളതാണ് കോൾ സെന്റർ, ട്രാൻസ്ക്രിപ്ഷൻ മേഖലകൾ. ബി പി ഓയുടെ ഒന്നാം തലമുറയായാണിതറിയപ്പെടുന്നത്. ഇത്തരം ഔട്ട്സോഴ്സിങ്ങ് ജോലികൾ ഏറ്റെടുത്ത് ചെയ്യുന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പ് കമ്പനികൾക്ക് ഈ മേഖലയിൽ സാധ്യത ഏറെയാണ്. ഡിജിറ്റലൈസേഷൻ, കണ്ടന്റ് ക്രിയേഷൻ, കണ്ടന്റ് കൺവേർഷൻ എന്നിങ്ങനെ നിരവധി ജോലികൾ വേറെയുമുണ്ട്. ഇന്റർനെറ്റിലൂടെ വിദേശ വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് ട്യൂഷൻ കൊടുക്കുന്ന ജോലികൾ, ഡേറ്റാ വേർ ഹൗസിങ്ങ്, ഡേറ്റാ മൈനിങ്ങ്, സപ്ലൈ ചെയിൻ മാനേജ്മെന്റ്, കസ്റ്റമർ റിലേഷൻഷിപ്പ് മാനേജ്മെന്റ് തുടങ്ങിയ മേഖലകൾ വേറെയുമുണ്ട്.

താരതമ്യേന വൈദഗ്ദ്ധ്യം ആവശ്യമുള്ള മേഖലകളായ ഇൻഷുറൻസ് ക്ലെയിം തീർപ്പാക്കൽ, ക്രെഡിറ്റ് കാർഡ് അക്കൗണ്ട് പരിശോധിക്കുക, KYC ഓൺലൈൻ പരിശോധന തുടങ്ങിയവയുൾപ്പെടുന്ന ഫിൻടെക് വിഭാഗത്തിൽപ്പെടുന്ന ജോലികളും ഇപ്പോൾ ഔട്ട്സോഴ്സ് ചെയ്യുന്നുണ്ട്. ആയതിനാൽത്തന്നെ ഇത്തരം സേവനങ്ങൾ ചെയ്യുന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കും ഏറെ സാധ്യതയുണ്ട്. നിലവിൽ ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾ മലയാളികളുടേതായി പ്രവർത്തിക്കുന്നുമുണ്ട്. ഇവയൊക്കെ ബി പി ഓ യുടെ രണ്ടാം തലമുറ ആയാണ് പരിഗണിക്കപ്പെടുന്നത്.

KPO അഥവാ നോളജ് പ്രോസസ് ഔട്ട്സോഴ്സിങ്ങ് വിഭാഗത്തിൽപ്പെടുന്ന ജോലികളെ ബി പി ഓയുടെ മൂന്നാം തലമുറയായാണ് കണക്കാക്കുന്നത്. അതി വൈദഗ്ദ്ധ്യം ആവശ്യമുള്ള ജോലികളാണിവ. Patent Evaluation, Equity Research, Legal Reports, Engineering Reports, Investment Products Design എന്നിവ ഇത്തരം ജോലികൾക്കുദാഹരണമാണ്. പ്രമാണങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുക, പേറ്റന്റ് സംബന്ധമായ കാര്യങ്ങൾ ചെയ്യുക, ഐ ടി മേഖലയിലെ തർക്കങ്ങൾക്ക് പരിഹാരമുണ്ടാക്കുക തുടങ്ങിയവ യുൾപ്പെടുന്ന LPO അഥവാ ലീഗൽ പ്രോസസ് ഔട്ട് സോഴ്സിങ്ങ് ഇതിൽ



പ്രധാനപ്പെട്ടതാണ്. ലോ കോളേജുകളും ഹൈക്കോടതിയും അയ്യായിരത്തിലേറെ അഭിഭാഷകരുടെ സാന്നിധ്യവുമുള്ള കൊച്ചിക്ക് മുമ്പിൽ LPO വലിയൊരു സാധ്യതയാണ്.

മറ്റ് കമ്പനികൾക്ക് വേണ്ടി ഗവേഷണം നടത്തുന്ന Research Process Outsourcing (RPO) ആണ് മറ്റൊന്ന്. വിദേശ രാജ്യങ്ങൾക്ക് വേണ്ടി എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് ഡിസൈൻ, ഡ്രാഫ്റ്റിങ്ങ്, പ്ലാന്റ് ഡിസൈൻ, പ്രൊഡക്ട് ഡിസൈൻ തുടങ്ങിയ ജോലികൾ ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്ന KPO സ്ഥാപനങ്ങളുണ്ട്. ESO അഥവാ എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് സോഴ്സ് ഔട്ട്സോഴ്സിങ്ങ് എന്നാണ് ഈ മേഖലക്ക് പേര്. തോഷിബ, ജനറൽ ഇലക്ട്രിക്സ്, തുടങ്ങിയ വമ്പന്മാരുടെ പല ഡിസൈൻ ജോലികളും നടക്കുന്നത് ഇന്ത്യയിലാണ്. 2020 ലെത്തുമ്പോൾ ലോക ESO വിപണിയുടെ 25 ശതമാനം അഥവാ 50 ബില്യൺ ഡോളറിന്റേ കരാറുകൾ ഇന്ത്യയിലെത്തുമെന്നാണ് വിപണി വൃത്തങ്ങൾ കണക്കാക്കുന്നത്. എഞ്ചിനീയറിങ്ങിന് ശേഷം CAD, CAM സാങ്കേതിക വിദ്യകളിൽ പ്രാവീണ്യം നേടിയവർക്കാണ് അവസരം.

വൻകിട സ്ഥാപനങ്ങളുടെ റിക്രൂട്ട്മെന്റുകൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന Re-cruitment Process Outsourcing (RPO) പ്രധാനപ്പെട്ട മറ്റൊരു സാധ്യതയാണ്. അതായത് വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ആയിരക്കണക്കിന് ജീവനക്കാരെ പുതുതായി നിയമിക്കേണ്ടി വരുമ്പോൾ ലക്ഷക്കണക്കിന് അപേക്ഷകൾ കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ടി വരും. ഇത് ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഇവ. റിക്രൂട്ട്മെന്റ് അനലിസ്റ്റ്, റിവേർഡ് അനലിസ്റ്റ്, റിപ്പോർട്ടിങ്ങ് അനലിസ്റ്റ് എന്നിവ ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ചില ജോലികളാണ്. ഇപ്പോൾത്തന്നെ RPO വേൾഡ് വൈഡ്. Golden Sachs എന്നിവർ ഈ രംഗത്തുണ്ട്.

ഡേറ്റാ അനലിറ്റിക്സ്

സാമൂഹ്യമാധ്യമങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ

വിവിധങ്ങളായ മാധ്യമങ്ങൾ വഴി രൂപപ്പെടുന്ന അതിബൃഹത്തായ വിവരശേഖരത്തിൽ നിന്ന് അതതു മേഖലകൾക്കാവശ്യമായ വിശകലന റിപ്പോർട്ടുകളും അനുമാനങ്ങളും സ്ഥിതിവിവരക്കണക്കുകളും സമയബന്ധിതമായി തയ്യാറാക്കുന്ന പ്രക്രിയയാണ് ബിഗ് ഡേറ്റ അനാലിസിസ്. ഇതിന് പ്രകാരം ഒരു വ്യക്തിയുടെയോ ഒരു സംഘം വ്യക്തികളുടെയോ താല്പര്യങ്ങൾ എന്താക്കെയെന്ന് സാമൂഹ്യമാധ്യമങ്ങളിലുൾപ്പെടെയുള്ള അവരുടെ ഇടപെടലുകൾ പരിശോധിച്ചും ക്രോഡീകരിച്ചും മനസ്സിലാക്കുന്നതുമുതൽ ഒരു രാജ്യത്തെ സാമ്പത്തിക സ്ഥിതി ആ രാജ്യത്തെ കഴിഞ്ഞകാല സംഭവങ്ങളുടേയോ ആനുകാലിക സംഭവങ്ങളുടേയോ അടിസ്ഥാനത്തിൽ എങ്ങനെ പ്രതികരിക്കും എന്നു മുൻ കൂട്ടി മനസ്സിലാക്കാൻ വരെ ബിഗ് ഡേറ്റ അനലറ്റിക്സ് സഹായിക്കും. ഇന്ന് ലോകത്ത് വാണിജ്യ വ്യവസായ വ്യാപാര രംഗങ്ങളിൽ ബിഗ് ഡേറ്റ അനലറ്റിക്സിന് സാധ്യതകളേറെയാണ്. ഡേറ്റാ അനലിസ്റ്റിക്സ്, ബിസിനസ് റിസേർച്ച്, ഇൻവെസ്റ്റ്മെന്റ് റിസേർച്ച് എന്നിവയൊക്കെ ഈ മേഖലയിലെ തൊഴിൽ അവസരങ്ങളാണ്. എഞ്ചിനീയറിംഗ്, ഐടി, ബിസിനസ് മേഖലകളിൽ ഉന്നതവിദ്യാഭ്യാസ യോഗ്യതയുള്ള തൊഴിലന്വേഷകർ ധാരാളമുള്ള കേരളത്തിൽ ബിഗ് ഡേറ്റ അനലറ്റിക്സിനു സാധ്യത ഏറെയാണ്. SAS, Evalua Serve, Marketics, Kandor തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇപ്പോൾ ഇന്ത്യയിൽ ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഡേറ്റാ സെക്യൂരിറ്റി മേഖലയിലും പുത്തൻ സംരംഭങ്ങൾക്ക് സാധ്യത ഏറെയാണ്.

ERP അഥവാ എന്റർപ്രൈസ് റിസോഴ്സ് പ്ലാനിങ്ങ്, BI അഥവാ ബിസിനസ് ഇൻലിജൻസ് തുടങ്ങിയ മേഖലകൾ ഇപ്പോൾത്തന്നെ സജീവമാണ്.

വിദ്യാഭ്യാസ വ്യവസായ മേഖല

വിദ്യാഭ്യാസം ഒരു വ്യവസായമായി വളർന്നിരിക്കുന്ന ഒരു കാലഘട്ടമാണ്. Lion Bridge, Tata Interactive, Knowledge Solutions തുടങ്ങിയ ഇന്ത്യൻ കമ്പനികൾ ഈ മേഖലയിലുണ്ട്. ഇന്റർനെറ്റിലൂടെ 24 മണിക്കൂറും നടത്താവുന്ന ഈ ജോലി അഭ്യസ്ത വിദ്യാരേറെയുള്ള കേരളത്തിന് ഒരു അനുഗ്രഹമാണ്. അധ്യാപകർക്ക് മാത്രമല്ല സാങ്കേതിക വിദഗ്ദർക്കും ഈ രംഗത്ത് ശോഭിക്കാനാകും.

ആർട്ടിഫിഷ്യൽ ഇൻ്റലിജൻസും കാർഷിക മേഖലയും

ആർട്ടിഫിഷ്യൽ ഇൻ്റലിജൻസാണ് എടുത്ത് പറയേണ്ട മറ്റൊരു മേഖല. കാർഷിക രംഗം മുതൽ വൻകിട കമ്പനികളുടെ ഉല്പാദനം വരെയുള്ള രംഗങ്ങളിൽ എ ഐ പിടി മുറുകിക്കഴിഞ്ഞു. കർഷകർ, ഉല്പാദകർ, സംരംഭകർ, സംസ്കരണ രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്നവർ എന്നിവർക്ക് ഇത് ഏറെ പ്രയോജനപ്പെടും. വിത്തിടൽ മുതൽ വിളവെടുപ്പ് വരെയും വിളവെടുപ്പിന് ശേഷവും ഫാമിങ്ങ് രംഗത്ത് പ്രയോജനപ്പെടുത്തുവാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകളാണ് രൂപപ്പെട്ട് വരുന്നത്. നിരവധി വൻകിട കമ്പനികൾ Total Solution Provider ആയി ഈ രംഗത്ത് എത്തിക്കഴിഞ്ഞു. സാറ്റലൈറ്റ് ഇമേജിന്റേയും സെൻസറുകളുടേയും സഹായത്തോടെ ശേഖരിക്കുന്ന വിവരങ്ങൾ കാലാവസ്ഥ, വിവിധയിനം വിളകൾ എന്നിവയുമായി സമന്വയിപ്പിച്ച് കൊണ്ട് ഓരോ കർഷകനും വിവിധയിനം വിളകൾക്കും കൃത്യമായി അനുവർത്തിക്കാവുന്ന പരിചരണ തന്ത്രങ്ങൾ, വിപണിയിലെ ഏറ്റക്കുറച്ചിലിലുണ്ടാകാവുന്ന പ്രത്യാഘാതങ്ങൾ, ഉല്പാദനം, ഉല്പാദനക്ഷമത ഇവ വർദ്ധിപ്പിക്കാനുള്ള മാർഗ്ഗങ്ങൾ എന്നിവയും ഇതിലൂടെ ലഭ്യമാകും. ഇവിടെയെല്ലാം പുത്തൻ സാധ്യതകളും തൊഴിലവസരങ്ങളും ഉടലെടുക്കുന്നുണ്ട്.

മറ്റ് മേഖലകൾ

GIS അഥവാ ജിയോഗ്രാഫിക്കൽ ഇൻഫർമേഷൻ സിസ്റ്റം എന്ന മേഖലയിലും വിദേശ കമ്പനികൾ ഇവിടെ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഇപ്പോൾ തന്നെ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്ന ഒരു സാങ്കേതിക വിദ്യാണിത്. ഈ രംഗത്ത് ഔട്ട് സോഴ്സിങ്ങ് കമ്പനികൾക്ക് ഇനിയും ധാരാളം സാധ്യതകളുണ്ട്.

വളർച്ചാ നിരക്ക് ഏറെയുള്ള രംഗമാണ് ഇലക്ട്രോണിക് ചിപ്പ് ഡിസൈൻ. ഹൈദരാബാദിലെ ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി ഫാബ്ബെസ് ചിപ്പ് ഡിസൈൻ ഇൻകുബേറ്റർ ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇന്ത്യയിലെ ചിപ്പ് ഡിസൈൻ മേഖലയിലെ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയാണ് ലക്ഷ്യം. അടുത്ത മൂന്ന് നാല് വർഷങ്ങൾക്കുള്ളിൽ ഇലക്ട്രോണിക്സ് സിസ്റ്റം ഡിസൈൻ ആന്റ് മാനുഫാക്ചറിങ്ങ് മേഖലയിൽ രണ്ട് ലക്ഷം കോടിയുടെ നിക്ഷേപമാണ് പ്രതീക്ഷിക്കപ്പെടുന്നത്.



സോഫ്റ്റ് വെയർ ടെസ്റ്റിങ്ങ് സ്ഥാപനങ്ങളാണ് മറ്റൊരു പുതിയ സാധ്യത. പല കമ്പനികളും ഇത് സ്വതന്ത്ര ഏജൻസികൾക്ക് കൊടുക്കുകയാണ് പതിവ്. അമേരിക്കയിലെ Gomez, ബ്രിട്ടനിലെ Mission Assurance, ഇന്ത്യൻ സ്ഥാപനങ്ങളായ Maveric, Ready Test Go എന്നിവയൊക്കെയും ഈ രംഗത്തെ കമ്പനികളാണ്.

ഐ ടി രംഗത്ത് ഇന്റർനെറ്റ് ഓഫ് തിങ്ങ്സ് വിപുലപ്പെടുമ്പോൾ സേവനങ്ങളെ ബാധിക്കുന്ന സുരക്ഷാ സംവിധാനത്തിന് പ്രത്യേക സൈബർ സെക്യൂരിറ്റി സിസ്റ്റം ആവശ്യമായി വരുന്നുണ്ട്. ആയതിനാൽത്തന്നെ ഇത്തരം സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ഇനിയുള്ള കാലഘട്ടങ്ങളിൽ ഏറെ സാധ്യതകളുണ്ട്.

നിർമ്മാണ രംഗത്ത് ഓട്ടോമേഷൻ വിപുലപ്പെടുന്നത് തൊഴിൽ രംഗത്ത് വൻ മാറ്റങ്ങളുണ്ടാക്കും. 2030 ആകുമ്പോൾ 40 ശതമാനം വാഹനങ്ങളും 2040 ഓടെ രാജ്യത്തെ മുഴുവൻ വാഹനങ്ങളും വൈദ്യുതിയിലേക്ക് മാറുമെന്നാണ് സൊസൈറ്റി ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ഓട്ടോ മൊബൈൽ മാനുഫാക്ചേഴ്സ് (SIAM) പ്രവചിച്ചിരിക്കുന്നത്.

GST യുടെ കടന്ന് വരവ് രാജ്യത്തെ തൊഴിൽ മേഖലകളിൽ ഏറെ മാറ്റങ്ങൾക്ക് കാരണമാകുവാൻ പര്യാപ്തമായിട്ടുണ്ട്. ബാങ്കിങ്ങ്, സാമ്പത്തികം, ഇൻഷുറൻസ്, നികുതി, ടെക്നോളജി വിദഗ്ദരുടെ ആവശ്യകത വർദ്ധിക്കും. FMC, ഉപഭോക്തൃ വിപണി, ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽ, റിയൽ എസ്റ്റേറ്റ്, വ്യവസായ മേഖല തുടങ്ങിയവയിലെല്ലാം GST മാറ്റം വരുത്തും. ഇത് പൂർണ്ണ തോതിൽ പ്രാവർത്തികമാകുന്നതോടെ നികുതി വിദഗ്ദരായും കൺസൾട്ടന്റുമാരായുമെല്ലാം 13 ലക്ഷം പേർക്ക് തൊഴിൽ ലഭ്യമാകുമെന്നാണ്

കണക്കാക്കപ്പെടുന്നത്.

മെയക്ക് ഇൻ ഇന്ത്യയുടെ ഭാഗമായി നിർമ്മാണ മേഖലക്ക് ഊന്നൽ നൽകുമ്പോൾ ചെറുകിട നിർമ്മാണ മേഖലയിലാണ് തൊഴിൽ സാധ്യത ഏറുന്നത്. വസ്ത്ര, ചെരിപ്പ് നിർമ്മാണ മേഖലയിൽ ടെക്നോളജി, ഡിസൈൻ, സ്കിൽ ഡവലപ്മെന്റ്, കയറ്റുമതി, വിപണനം എന്നിവയിൽ നിരവധി തൊഴിലവസരങ്ങളാണ് വരുവാനിരിക്കുന്നത്.

അനലിറ്റിക്സ്, സ്കിൽ ഡവലപ്മെന്റ്, സംരംഭകത്വം

എന്നിവയ്ക്ക് ഇന്ത്യ കൂടുതൽ പ്രാധാന്യം നൽകി വരുന്നു. രാജ്യത്തിന്റെ പ്രധാനപ്പെട്ട പദ്ധതികളായ മെയ്ക്ക് ഇൻ ഇന്ത്യയിൽ നിർമ്മാണ മേഖലക്കും, സ്കിൽ ഇന്ത്യയിൽ തൊഴിൽ വൈദഗ്ധ്യത്തിനും ഡിജിറ്റൽ ഇന്ത്യ, ഡിജിറ്റലൈസേഷൻ, ഇ കൊമേഴ്സ് എന്നിവയ്ക്കും കൂടുതൽ പ്രാധാന്യം ലഭിക്കുന്നതോടെ തൊഴിലവസരങ്ങളിലും വൻ വർദ്ധന പ്രതീക്ഷിക്കാം.

ചില വെല്ലുവിളികൾ

കേരളത്തെ സംബന്ധിച്ച് 170 ന് മുകളിലുള്ള എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് കോളേജുകളുടെ എണ്ണം ഒരേ സമയം ഗുണപരവും ഒപ്പം വെല്ലുവിളികൾ നിറഞ്ഞതുമാണ്. കൂണ് പോലെ മുളച്ച് പൊന്തുന്ന എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് വേണ്ടത്ര ഗുണനിലവാരമില്ലാത്തത് ആശങ്കാജനകമായ വസ്തുതയാണ്. വളരെ കുറഞ്ഞ ശമ്പളത്തിന് ജോലി ചെയ്യുന്ന എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് ഡിഗ്രിക്കാരെ നിരവധിയായി കാണുവാൻ കഴിയും. മാറുന്ന തൊഴിൽ സാഹചര്യങ്ങൾക്ക് അനുസൃതമായി നൈപുണ്യമുള്ള തൊഴിലാളികളെ കിട്ടുവാനില്ല എന്നത് ഒരു യാഥാർത്ഥ്യമായി നില നിൽക്കുന്നുണ്ട്. സെൽഫ് അഡാപ്റ്റീവ് സോഫ്റ്റ് വെയർ പോലുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ പ്രചരിച്ചാൽ ജീവനക്കാരുടെ ആവശ്യകത വളരെ കുറയുമെന്നതിനാൽ ഇനിയുള്ള കാലത്ത് എന്ത് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് കൈയിലുണ്ട് എന്നതിനപ്പുറം സവിശേഷമായ നൈപുണ്യമെന്തുണ്ട് എന്നതാണ് പ്രധാന ചോദ്യം. ഇതിനനുസൃതമായി നാം അപ്ഡേറ്റഡ് ആയില്ലായെങ്കിൽ മാറുന്ന കാലഘട്ടത്തിൽ തൊഴിൽ വിപണിയിൽ നാം പിന്തള്ളപ്പെട്ട് പോകുമെന്നതിന് പക്ഷാന്തരമില്ല.



ഗ്രാമീൺ ഫ്രഷ്

(ഫാഷൻ ഫൂട്ട് - ജാതിക്ക പൈനാപ്പിൾ
ജ്യൂസുകളുടെ നിർമ്മാണം)



കേരളത്തിൽ ഒരു
വേനൽക്കാലം കൂടി
വന്നെത്തുകയാണ്. ഡിസംബർ
മുതൽ മെയ് മാസം വരെ നീണ്ടു
നിൽക്കുന്ന 6 മാസക്കാലം
കേരളത്തിൽ വ്യാപാര രംഗത്തും
ഉണർവിന്റെ കാലമായിരിക്കും. ചൂട്
കാലാവസ്ഥയിൽ ശീതളപാനീയ
വിപണി കൂടുതൽ വിറ്റുവരവ്
നേടുന്ന കാലം കൂടിയാണിത്.

കുറഞ്ഞ വിലയ്ക്ക്
വിൽക്കുന്ന കൃത്രിമ
ജ്യൂസുകളോട് ജനങ്ങൾക്കുള്ള
താൽപര്യം വളരെയധികം
കുറഞ്ഞിരിക്കുന്നു. ആരോഗ്യ
സംബന്ധമായ തിരിച്ചറിവുകളാണ്
ഈ മാറ്റത്തിന് പ്രധാന കാരണം.
സാമൂഹിക മാധ്യമങ്ങൾ
ഇത്തരത്തിലുള്ള അവബോധം
സൃഷ്ടിക്കുന്നതിൽ പ്രധാന
പങ്കുവഹിക്കുന്നുണ്ട്. ഈ
സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി
പഴങ്ങളിൽ നിന്ന്
ആരോഗ്യദായകമായ ഗ്രാമീൺ
ഫ്രഷ് ജ്യൂസുകൾ
വിപണിയിലെത്തിച്ച് കൂടുതൽ
വിലപനകൾ നേടിയെടുക്കാൻ
സാധിക്കും.

പ്ലാസ്റ്റിക് നിരോധനം ഒരു അവസരം

ശീതളപാനീയങ്ങൾ പായ്ക്ക്
ക്ക് ചെയ്തിരുന്ന ചെറിയ പെറ്റ്
ബോട്ടിലുകളും പ്ലാസ്റ്റിക്

കപ്പുകളിലുമെല്ലാം നിരോധനത്തിന്റെ പരിധിയിൽ ഉൾപ്പെടുന്നു . ഇത്തരത്തിലുള്ള നിരോധനം ഒരു അവസരമാക്കി മാറ്റി എടുക്കാൻ സാധിക്കും. സംസ്കരിച്ച് പായ്ക്ക് ചെയ്ത് ദീർഘകാലം സൂക്ഷിച്ച് കാലാവധിയുള്ള ശീതള പാനീയങ്ങളേക്കാൾ പഴങ്ങളിൽ നിന്ന് നേരിട്ട് നിർമ്മിച്ച് സംയോജന പ്രക്രിയയിലൂടെ കടത്തിവിട്ട് തണുപ്പിച്ച് സൂക്ഷിക്കുന്ന ശീതള പാനീയങ്ങൾക്കാണ് ഇപ്പോൾ വിപണികളിൽ ഡിമാന്റുള്ളത്. 10 ലിറ്റർ വീതം സ്റ്റിൽ ബോണികളിൽ നിറച്ച് ഫ്രീസറുകളിൽ സൂക്ഷിച്ച് ചില്ലു ഗ്ലാസ്സുകളിലാണ് ടി പാനീയങ്ങൾ ഉപഭോക്താവിലേക്കെത്തുന്നത്. ആയതിനാൽ പ്ലാസ്റ്റിക് പായ്ക്കിംഗ് മെറ്റീരിയലുകൾ പൂർണ്ണമായി ഒഴിവാക്കാം.



സാധ്യതകൾ

ഓരോ സീസണിലും വിലക്കുറവിൽ ധാരാളമായി ലഭിക്കുന്ന പഴങ്ങളാണ് ഇത്തരത്തിലുള്ള ജ്യൂസുകളുടെ നിർമ്മാണത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഫാഷൻ ഫ്രൂട്ട്, പൈനാപ്പിൾ, ജാതിക്ക തൊണ്ട്, ഷമാം, പേരയ്ക്ക, പപ്പായ, മാങ്ങ തുടങ്ങിയ പഴങ്ങളിൽ പൾപ്പുകളാക്കി മാറ്റി കുറഞ്ഞ അളവിൽ രാസ സംരക്ഷകങ്ങൾ ചേർത്ത് സൂക്ഷിച്ച് വയ്ക്കുകയും ടി പൾപ്പുകൾ ഉപയോഗിച്ച് പിന്നീട് ഗ്രാമീൺ ഫ്രഷ് ജ്യൂസുകൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിലെത്തിക്കുകയും ചെയ്യാം. പരാമാവധി ലഭ്യമായ ഫ്രഷ് ഫ്രൂട്ടുകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി ജ്യൂസുകൾ നിർമ്മിക്കുന്നത് കൂടുതൽ ആസ്വാദ്യത പകരും.

മുകളിൽ പറഞ്ഞിരിക്കുന്ന പഴ വർഗ്ഗങ്ങൾ എല്ലാം തന്നെ ഇന്ന് നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ധാരാളമായി കൃഷി ചെയ്ത് വരുന്നുണ്ട്. പ്രാദേശികമായുള്ള ഇത്തരം പഴങ്ങൾ കർഷകരിൽ നിന്ന് നേരിട്ട് സംഭരിക്കാൻ സാധിച്ചാൽ കർഷകർക്ക് കൂടിയ വില ലഭ്യമാക്കാനും സംരംഭകർക്ക് വിപണി വിലയേക്കാൾ കുറഞ്ഞ നിരക്കിൽ ഉൽപ്പന്നം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും അവസരം ഒരുങ്ങും.

പഴങ്ങൾ ശേഖരിച്ചശേഷം നന്നായി കഴുകി വൃത്തിയാക്കിയെടുക്കാം. തുടർന്ന് പുറം തൊലി നീക്കം ചെയ്യേണ്ടവ നീക്കം ചെയ്യും. പൾപ്പർ ഉപയോഗിച്ച് പഴങ്ങളെ പൾപ്പുകളാക്കി മാറ്റും. തുടർന്ന് നിശ്ചിത ഗാഢതയുള്ള പഞ്ചസാര ലായനി നിർമ്മിക്കും. അവയിൽ 15 % മുതൽ 20 % വരെ പഴത്തിന്റെ പൾപ്പ് ചേർത്ത് ലയിപ്പിക്കും. ശുദ്ധീകരിച്ച് വെള്ളം ചേർത്ത് ഗാഢത ലഘൂകരിക്കും. റിഫ്രിജറേറ്റർ മീറ്റർ ഉപയോഗിച്ച് ബ്രിക്സ് ലെവൽ നോക്കിയാണ് ഈ പ്രക്രിയ പൂർത്തിയാക്കുന്നത്.

നിർമ്മാണരീതി

പഴങ്ങൾ ശേഖരിച്ചശേഷം നന്നായി കഴുകി വൃത്തിയാക്കിയെടുക്കാം. തുടർന്ന് പുറംതൊലി നീക്കം ചെയ്യേണ്ടവ നീക്കം ചെയ്യും. പൾപ്പർ ഉപയോഗിച്ച് പഴങ്ങളെ പൾപ്പുകളാക്കി മാറ്റും. തുടർന്ന് നിശ്ചിത ഗാഢതയുള്ള പഞ്ചസാര ലായനി നിർമ്മിക്കും. അവയിൽ 15 % മുതൽ 20 % വരെ പഴത്തിന്റെ



പൾപ്പ് ചേർത്ത് ലയിപ്പിക്കും. ശുദ്ധീകരിച്ച് വെള്ളം ചേർത്ത് ഗാഢത ലഘൂകരിക്കും. റിഫക്റ്റോ മീറ്റർ ഉപയോഗിച്ച് ബ്രിക്സ് ലെവൽ നോക്കിയാണ് ഈ പ്രക്രിയ പൂർത്തീകരിക്കുന്നത്. തുടർന്ന് 10 ലിറ്റർ വീതമുള്ള സ്റ്റീൽ ബോണികളിൽ നിറയ്ക്കാം. 4 മണിക്കൂർ തണുപ്പിച്ച ശേഷം ബേക്കറികൾ, ഹോട്ടലുകൾ തുടങ്ങിയ ചില്ലറ വിൽപന കേന്ദ്രങ്ങളിൽ എത്തിക്കാം. വിൽപനക്കാർ ടി ജ്യൂസ് ഫ്രീസറുകളിൽ സൂക്ഷിക്കും. ജ്യൂസുകൾ ലഭ്യമാണെന്നുള്ള അറിയിപ്പ് ബോർഡുകളും വില നിലവാരവും പ്രദർശിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ടാവും.

ആവശ്യക്കാർക്ക് 250 ml വീതം മനോഹരമായ ചില്ലു ഗ്ലാസുകളിൽ പകർന്ന് നൽകും. 10 ലിറ്റർ ജ്യൂസിൽ നിന്ന് 50 ഗ്ലാസുകൾ വില്പന നടത്താം. പഴങ്ങളുടെ അരോമ നിലനിൽക്കുന്ന ആരോഗ്യദായകമായ ജ്യൂസാണ് ഉപഭോക്താവിന് ലഭിക്കുന്നത്. പ്ലാസ്റ്റിക് പായ്ക്കിംഗ് മെറ്റീരിയലുകളിൽ നിന്നുള്ള ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങളും

പാരീസ്ഥിതിക പ്രശ്നങ്ങളും ഒഴിവാക്കുകയും ചെയ്യും. കാലിയാകുന്ന സ്റ്റീൽ ബോണികൾ തിരിച്ചെടുത്ത് നന്നായി കഴുകി ഉണക്കി വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാം.

പരിശീലനം

ഗ്രാമീണ ഫ്രഷ് ജ്യൂസ് നിർമ്മാണത്തിനുള്ള പരിശീലനം കാർഷിക ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ രംഗത്തെ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററായ പിറവം അഗ്രോപാർക്കിൽ ലഭിക്കും.
Ph : 04852242310

മൂലധന നിക്ഷേപം

പൾപ്പർ	-	60,000.00
ഫ്രീസർ	-	30,000.00
റിഫാക്ടോ മീറ്റർ	-	4000.00
സ്റ്റീൽ ബോണികൾ	-	10,000.00
പാത്രങ്ങൾ അനുബന്ധ		
സംവിധാനങ്ങൾ	-	15,000.00
ആകെ	=	1,19,000.00

ക്ഷീരകർഷകരുടെ ശ്രദ്ധയ്ക്ക് !!!

കന്നുകാലി ഫാമുകൾക്കാവശ്യമായ, കാൽസ്യം പൗഡർ, കാൽസ്യം സിറപ് അയേൺ സപ്ലിമെന്റ്, ലിവർ ടോണിക് ഇവയുടെ ഫാം പായ്ക്കിംഗ് കുറഞ്ഞ വിലയ്ക്ക്



VC PHARMACEUTICALS
(INDIA) PRIVATE LIMITED
6/139,140, NORTH PARAVUR-683513, COCHIN
AN ISO 9001:2015 AND GMP CERTIFIED UNIT

ബന്ധപ്പെടുക
0484 244 22 35
85 472 422 35

മിത്രം ഏജൻസീസിന്റെ ഉല്പന്നങ്ങൾ ആയ വരുത്ത അരിപ്പൊടി 5 കിലോ, 1 കിലോ, 500 ഗ്രാം, വരുത്ത റവ 1 കിലോ, 500 ഗ്രാം, ആട്ട 1 കിലോ, 500 ഗ്രാം, മൈദ, പാലപ്പം പൊടി, ഇടിയപ്പം പൊടി, ചെമ്പ പുട്ട്പൊടി, നാടൻ പുട്ട് പൊടി, പായസം മിക്സ്, നാടൻ പൊടിയരി, മുളക് പൊടി, മല്ലിപ്പൊടി, മഞ്ഞൾപ്പൊടി, എന്നിവ ശുദ്ധമായ രീതിയിൽ കഴുകി വൃത്തിയാക്കി ഉണക്കി പൊടിച്ച് തയ്യാറാക്കുന്നത് ആണ്. കുന്നത്തൂർ താലൂക്കിൽ ശുരനാട് വടക്ക് പടിഞ്ഞാറ്റൻമുറി ആലുമുക്കിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന മിത്രം ഫ്ളോർ മില്ലിൽ തയ്യാറാക്കുന്ന ഉല്പന്നങ്ങൾ കൊല്ലം ജില്ലയിലെ കരുനാഗപ്പള്ളി, കുന്നത്തൂർ താലൂക്കിൽ ലഭ്യമാണ്. മറ്റ് ജില്ലകൾ, താലൂക്കുകൾ എന്നിടങ്ങളിലേക്ക് ഈ ഉല്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ എത്തിക്കാൻ തയ്യാറുള്ള സ്വന്തമായി വാഹനവും, സാമ്പത്തിക ഭദ്രതയും ഉള്ള സ്റ്റോക്കിസ്റ്റുകൾക്ക് ഏജൻസി എടുക്കാൻ തയ്യാറുള്ളവർ ബന്ധപ്പെടുക..ഫോൺ 7559067990, 9846036799.



രുചിയുടെ രാജാവ്...



MITHRAM AGENCIES
PADINJATTAMMURI, SOORANADU.P.O, KOLLAM DISTRICT - PIN 690561
Customer Care No: 7559067990 E-mail: mithramagencieskollam@gmail.com
GSTIN : 32ABKFM1993P1ZM FSSAI NO: 11319002000046
Phone: 7559067990,9846036799



പ്രവർത്തന മൂലധനം

7 ദിവസത്തെ പ്രവർത്തന ചിലവ് = 50,000.00

പ്രവർത്തന വരവ് ചിലവ് കണക്ക്

(ഫാഷൻ ഫ്രൂട്ടിൽ നിന്നും പ്രതിദിനം 200ഘ ഗ്രാമീൺ ഫ്രഷ് ജ്യൂസ് നിർമ്മിക്കുന്നതിന്റെ വരവ് ചിലവ് കണക്ക്)

ചിലവ്

1.ഫാഷൻ ഫ്രൂട്ട്	-	3000.00
2. പഞ്ചസാര	-	1200.00
3. ജോലിക്കാരുടെ വേതനം	-	700.00
4. വൈദ്യുതി അനുബന്ധ ചിലവുകൾ	-	200.00
5. വിതരണ ചിലവ്	-	600.00
ആകെ	=	5700.00

വരവ്

1.1 ഗ്ലാസ് ഫാഷൻ ഫ്രൂട്ട് ജ്യൂസിന്റെ വിൽപന വില	=	20.00
2. ഒരു ലിറ്ററിൽ നിന്ന് 5 ഗ്ലാസുകൾ വിൽക്കുന്നപോൾ വിലപനക്കാരന് ലഭിക്കുന്നത്	=	100.00
3.വിൽപന കേന്ദ്രങ്ങളിൽ 1 ലിറ്റർ ജ്യൂസ് എത്തിച്ചു നൽകുന്നപോൾ ലഭിക്കുന്നത്	=	70.00
200 LX 70.00	=	14000.00

പ്രതിദിന ലാഭം

വരവ്	=	14000.00
ചിലവ്	=	5700.00
ലാഭം	=	8300.00

ലൈസൻസുകൾ

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിന്റെ റെജിസ്ട്രേഷൻ, ഉദ്യോഗ് ആധാർ എന്നിവ സംരംഭകൻ നേടിയിരിക്കണം.



സംരംഭകന്റെ 15 ഗുണവിശേഷങ്ങൾ

സംരംഭകത്വം ഒരു സംസ്കാരവും ജീവിതചര്യയുമാണ്. ജീവിക്കാൻ ഒരു തൊഴിൽ എന്നതിനപ്പുറം ഏറെ അനുകൂലഘടകങ്ങൾ സംരംഭകത്വത്തിനുണ്ട്. ആഗ്രഹം പോലെ ആസൂത്രണം ചെയ്യാം. ലക്ഷ്യം വയ്ക്കുന്നതുപോലെ വളരാനുള്ള സാഹചര്യം, മെച്ചപ്പെട്ട ജീവിത നിലവാരം ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കാനുള്ള അവസരം, തൊഴിൽ നേടാനും മറ്റുള്ളവർക്ക് നൽകാനും സാഹചര്യം അങ്ങനെ നിരവധി മേന്മകളുണ്ട് സംരംഭജീവിതത്തിന്. ഒരു കരിയർ എന്ന നിലയിൽ സംരംഭം തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നതിന് അവസരങ്ങളും, പ്രതിബന്ധങ്ങളുമുണ്ട്. വ്യക്തമായ ലാഭത്തെ ലക്ഷ്യമാക്കി സാഹസികതയെ മുന്നിൽ കണ്ട് വരുമാന വർദ്ധകമായ പ്രവൃത്തികൾ ഏറ്റെടുത്ത് ചെയ്യുന്നവരാണ് സംരംഭകർ. ഒരു ഉത്തമ സംരംഭകന് ഉണ്ടായിരിക്കേണ്ട യോഗ്യതകൾ എന്തൊക്കെയാണ്?

1. **ആത്മവിശ്വാസം**
തന്റെ കഴിവിലും, സംരംഭത്തിന്റെ ലക്ഷ്യപ്രാപ്തിയിലും ശുഭപ്രതീക്ഷയുണ്ടാകണം.
2. **സാഹസികതയെ സ്വയം ഏറ്റെടുക്കുക**
വിജയ സാധ്യതകളെ മുന്നിൽ



കണ്ടുകൊണ്ട് ഉറച്ച കാൽവയ്പ്പോടെ പ്രതിഫലിച്ചുയോടുകൂടി പ്രവർത്തിക്കുവാൻ സംരംഭകൻ കഴിയണം.

3. വിജയിക്കണമെന്നുമുള്ള അതിയായ ആഗ്രഹം

എന്തും നേടിയെടുക്കുവാൻ അതിയായ ആഗ്രഹം ഉള്ളവനായിരിക്കണം സംരംഭകത്വത്തിലേക്ക് ഇറങ്ങേണ്ടത്. സ്വപ്നം സഫലമാക്കുവാൻ നിരന്തരമായ പ്രവർത്തനവും അനിവാര്യമാണ്.

4. അവസരങ്ങളെ കണ്ടെത്താനും ഉപയോഗപ്പെടുത്താനും ഉള്ള കഴിവ്

സമൂഹത്തിന്റെ ആവശ്യങ്ങളെ അവസരങ്ങളാക്കി ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയാലേ സംരംഭത്തിന് നിലനിൽപ്പ് ഉണ്ടാകൂ. മാറിവരുന്ന ആവശ്യങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് മുന്നേറാൻ കഴിയണം.

5. അനിശ്ചിതത്വത്തെ നേരിടാനുള്ള കഴിവ്

പ്രതികൂല സാഹചര്യങ്ങളിലും, ലഭ്യമായ മേഖലകളിൽ നിന്നും ഊർജ്ജം ഉൾക്കൊണ്ട് വിജയത്തെ ലക്ഷ്യമാക്കി

സമൂഹത്തിന്റെ ആവശ്യങ്ങളെ അവസരങ്ങളാക്കി ഉപയോഗപ്പെടുത്തിയാലോ സംരംഭത്തിന് നിലനിൽപ്പ് ഉണ്ടാകൂ. മാറിവരുന്ന ആവശ്യങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് മുന്നേറാൻ കഴിയണം.

കുതിക്കാൻ കഴിയണം.

6. വസ്തുതാപരമായ വിശകലനത്തിനുള്ള കഴിവ്

ഊഹാപോഹങ്ങൾക്ക് പുറകെ പോകാതെ യാഥാർത്ഥ്യബോധത്തോടെ സംരംഭമേഖലയെ വിശകലനം ചെയ്യാൻ കഴിയണം. സാങ്കേതിക വിദഗ്ദ്ധരുടെ സേവനങ്ങൾ ആവശ്യമെങ്കിൽ അത് ഉപയോഗപ്പെടുത്തുകയും വേണം.

7. പ്രായോഗികത വിലയിരുത്തണം- അതിനുള്ള കഴിവ്

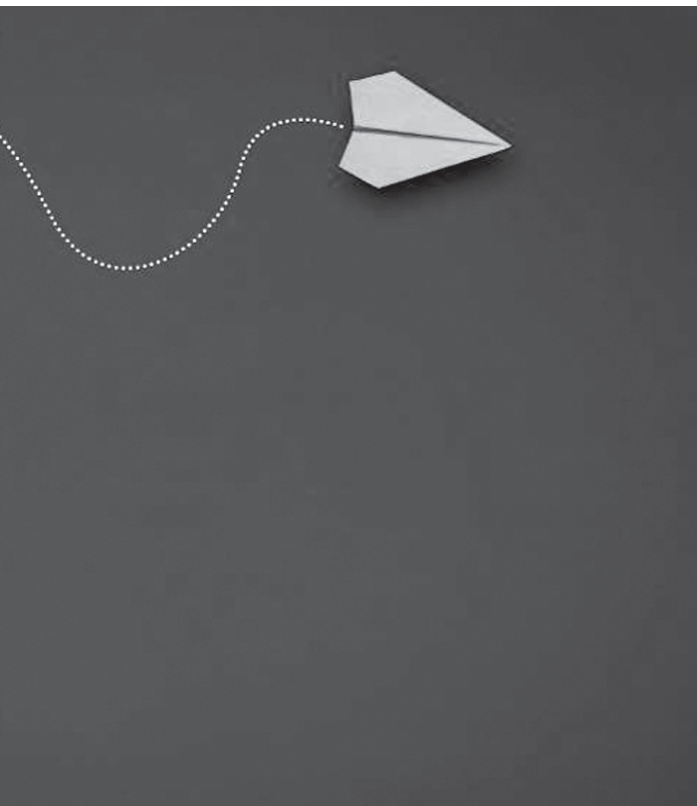
ഉപഭോക്താക്കളുടെ താല്പര്യങ്ങൾക്കനുസരിച്ച് പ്രായോഗിക സമീപനങ്ങൾ ബിസിനസ്സ് മേഖലയിൽ കൊണ്ട് വരാൻ കഴിയണം. അപ്രായോഗികവും, ലാഭകരമല്ലാത്തതുമായ ചിലവുകളെ ഇത് മൂലം നിയന്ത്രിക്കുവാൻ കഴിയും.

8. നൂതന ആശയങ്ങൾ കണ്ടെത്താനുള്ള കഴിവ്

സമൂഹത്തിൽ വരുന്ന മാറ്റങ്ങൾക്കനുസരിച്ചും, ശാസ്ത്ര- സാങ്കേതിക രംഗത്തെ ചലനങ്ങൾക്കനുസരിച്ചും പുതിയ ഉല്പാദന- വിതരണ മാർഗ്ഗങ്ങളെ സ്വീകരിക്കുവാൻ നിതാന്ത ജാഗ്രത പുലർത്തുന്നവരായിരിക്കണം ഉത്തമ സംരംഭകർ.

9. നിരീക്ഷണ പാടവം

സമൂഹത്തെ നിരീക്ഷിക്കുകയും, നിരന്തരം പഠിക്കുകയും, വിശകലനം ചെയ്യുകയും അതനുസരിച്ച് പദ്ധതികൾക്ക് രൂപമാറ്റം വരുത്തുകയും വേണം. സമൂഹത്തിന്റെ ആവശ്യങ്ങൾ കണ്ടറിയാനുള്ള സ്റ്റേസ്കോപ്പാണ് നിരീക്ഷണ പാടവം.





10. സ്വതന്ത്രചിന്ത

സ്വതന്ത്രമായി ചിന്തിക്കുവാനും, ഉറച്ച തീരുമാനങ്ങൾ എടുക്കുവാനും ആഗ്രഹവും, കഴിവും ഉള്ളവരായിരിക്കണം സംരംഭകർ. തെറ്റായ ധാരണകളിൽ നിന്നും വേറിട്ട് ലക്ഷ്യത്തിലെത്തുന്നതിന് യോജിച്ച നേരായ ചിന്തകൾ സ്വീകരിക്കുന്നവനാകണം നല്ല സംരംഭകൻ. ഇത് സ്വന്തം നിലയിൽ ചെയ്യുകയും വേണം.

11. കൃത്യമായ ആസൂത്രണശേഷി

ശാസ്ത്രീയവും, അടുക്കും ചിട്ടയുമുള്ള ആസൂത്രണ പദ്ധതികൾ രൂപീകരിക്കാൻ കഴിയണം. വരുംവരായ്കകളെ മുന്നിൽകണ്ട്, സമയ കലണ്ടറോട് കൂടിവേണം ആസൂത്രണം ചെയ്യുവാൻ.

12. സംരംഭകത്വത്തോടുള്ള പ്രതിബദ്ധത

ഉല്പാദന ഘടകങ്ങളെ കുട്ടിയോജിച്ച് പേടകത്തെ നയിക്കുന്ന കപ്പിത്താനാണ് സംരംഭകൻ. അർപ്പിതമായ ഉത്തരവാദിത്വം കൃത്യമായി നിർവഹിക്കുന്നതിന് പ്രതിബദ്ധമായിരിക്കണം സംരംഭകൻ.

13. മറ്റുള്ളവർക്ക് കൂടി പ്രചോദനം നൽകണം

മറ്റുള്ളവരുടെ കൂടെ ജോലി ചെയ്യുവാനും, അവരെ നയിക്കുവാനും, പ്രോത്സാഹനം നൽകുവാനും കഴിവുള്ള ലീഡർ ആയിരിക്കണം ഉത്തമസംരംഭകൻ സമൂഹത്തിന് കൂടി ഗുണകരമാകത്തക്ക വിധത്തിൽ സംരംഭത്തെ രൂപപ്പെടുത്താനും കഴിയണം.

14. ഭാവിയെ കാണുന്ന ദീർഘവീക്ഷണം

പരാജയങ്ങൾ നേരിടേണ്ടി വരാം.

അതിൽ നിന്നും പാഠം പഠിക്കണം.

ദീർഘവീക്ഷണത്തോടെ ഭാവിയെ പറ്റി ചിന്തിക്കാനും, അനുഭവത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ അതനുസരിച്ച് പദ്ധതികൾ രൂപപ്പെടുത്താനും കഴിവുണ്ടാകണം.

15. വലുതായി വളരണമെന്ന ഉൾക്കാഴ്ച

എത്ര ചെറുതായി സംരംഭം തുടങ്ങിയാലും ആയത് വലുതായി വളരണമെന്നുമുള്ള ഉൾക്കാഴ്ച ഉള്ള ആളായിരിക്കണം സംരംഭകൻ. അതിർവരമ്പുകളില്ലാത്ത ബിസിനസ്സ് അവസരങ്ങളെക്കുറിച്ച് നിരന്തരമായ പഠനവും നിരീക്ഷണവും നടത്തണം. പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ സ്വീകരിക്കാൻ വൈമനസ്യം അല്പവും ഉണ്ടാകരുത്.

സംരംഭം ഏറ്റവും മികച്ച ഒരു ജീവിതമാർഗ്ഗമാണ്. ബിസിനസ്സ് സമൂഹമാണ് രാജ്യത്തെ നിയന്ത്രിക്കുന്നത് എന്നു പറയാം. ഉയർന്ന സാമ്പത്തിക നിലയിൽ ജീവിക്കുന്നവർ എല്ലാത്തന്നെ സംരംഭകർ ആയിരിക്കും. തനിക്ക് മാത്രമല്ല സമൂഹത്തിന് പോലും സാമ്പത്തിക സേവനം നൽകാൻ സംരംഭം അവസരമൊരുക്കുന്നു. വിദ്യാഭ്യാസമോ, മതമോ, ലിംഗമോ ഒന്നും സംരംഭത്തിന് തടസ്സമാകുന്നില്ല. സംരംഭകന്റെ സ്വഭാവഗുണങ്ങൾ സ്വീകരിച്ച് ബിസിനസ്സ് രംഗത്തേക്ക് കടന്നു വരികയാണെങ്കിൽ മികച്ച മുന്നേറ്റം ഉണ്ടാക്കാൻ കഴിയും. സമൂഹത്തിനും സമ്പദ്വ്യവസ്ഥയ്ക്കും അത് ഏറെ ഗുണം ചെയ്യും.

(തൃശൂർ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മാനേജരാണ് ലേഖകൻ)



Be Green and Be Clean with
GREEN NATURE
Non Woven Bags

For More Details Contact:

Green Nature
Non Woven Bags
GREEN NATURE
Be GREEN Be CLEAN
Thirumarady, Koothattukulam,
Ernakulam DIST., PIN: 686662
Ph: 7012205184, 7510376638,
7510396638
email: gnature61@gmail.com



MASAFI

- DESIGNS & BOUTIQUE -

Valiyaveetil Arcade, Near Private Bus Stand, Erattupetta
Phone : 04822 274525, Customer Care : 6235500444



ഹൃദയപൂർവ്വം സർക്കാർ



രാജ്യത്തിന്റെ വ്യാവസായിക വികസനത്തിലും, സാമ്പത്തിക പുരോഗതിയിലും സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾ എം. എസ്. എം. ഇ വഹിക്കുന്ന പങ്ക് വളരെ വലുതാണ്. കാർഷിക മേഖല കഴിഞ്ഞാൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ തൊഴിലവസരങ്ങളൊരുക്കുന്നത് എം. എസ്. എം. ഇ ആണെന്നത് പ്രത്യേകം എടുത്തു പറയേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. രാജ്യത്തെ വ്യാവസായികോല്പാദനത്തിന്റെ നാല്പതു ശതമാനവും ആകെ കയറ്റുമതിയുടെ അമ്പതു ശതമാനവും ഈ മേഖലയിൽ നിന്നാണെന്ന് സ്ഥിതിവിവരക്കണക്കുകൾ പറയുന്നു. സംസ്ഥാന സർക്കാർ ഈ മേഖലയ്ക്കു നൽകി വരുന്ന പ്രോത്സാഹനവും പ്രചോദനവും മൂലം നിരവധി സംരംഭങ്ങളാണിവിടെ ഉയർന്നു വന്നത്. ഈ സർക്കാർ അധികാരത്തിൽ വന്നതിനുശേഷം 50,909 നവീന

സംരംഭങ്ങൾക്കു തുടക്കമിടുകയും അതിലൂടെ 1,78,120 തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടുകയും വ്യവസായ മേഖലയിൽ 4,577. 47 കോടിയുടെ പുതിയ നിക്ഷേപത്തിനും ഇതു കാരണമായി.

വ്യവസായമേഖലയ്ക്കായി ആവിഷ്കരിയ്ക്കപ്പെട്ട പുതിയ പദ്ധതികളിൽ ഏറ്റവും ശ്രദ്ധേയമാണ് ഈസ് ഓഫ് ഡൂയിങ്ങ് ബിസിനസ്സ്: വിവിധ വകുപ്പുകളുടെ കീഴിൽ നിലവിലുള്ള ഏഴു നിയമങ്ങൾ ഭേദഗതി വരുത്തിക്കൊണ്ട് കേരള ഇൻവെസ്റ്റ്മെന്റ് പ്രൊമോഷൻ ആന്റ് ഫെസിലിറ്റേഷൻ ആക്ട് 2018 എന്ന പുതിയ നിയമം നടപ്പാക്കിയതോടെ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം വ്യവസായ സംരംഭങ്ങളുടെ വസന്തകാലത്തിന് ഇവിടെ തുടക്കമിട്ടു. ജില്ലാതലത്തിലും സംസ്ഥാനതലത്തിലും മികവു കാട്ടുന്ന വ്യവസായ സംരംഭകരെ കണ്ടെത്തുകയും അവരെ ആദരിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന സർക്കാരിന്റെ പദ്ധതി നിലവിലെ സംരംഭകരെ കൂടുതൽ ജാഗ്രതയുള്ളവരാക്കി മാറ്റുവാനും നവീന സംരംഭകർക്ക് പ്രചോദനം പകരാനും കാരണമായി.

ഓരോ സംരംഭത്തിലെയും മുതൽമുടക്ക്, അവ സൃഷ്ടിയ്ക്കുന്ന തൊഴിലവസരങ്ങൾ, അവയിലൂടെ സംസ്ഥാനത്തിനു ലഭിക്കുന്ന നികുതി, അവയിലെ ഉല്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ, അവയുടെ മലിനീകരണ നിയന്ത്രണ സംവിധാനങ്ങൾ, പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ സാഹചര്യങ്ങൾ, അവയിലെ സാങ്കേതിക മികവ്, അവ ഏർപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന തൊഴിലാളിക്ഷേമ പദ്ധതികൾ ഇവയെ ആണ് സർക്കാരിന്റെ പുരസ്കാരത്തിനും ആദരവിനുമുള്ള മാനദണ്ഡങ്ങൾ.

സൂക്ഷ്മ, ചെറുകിട, ഇടത്തരം വ്യവസായ സംരംഭക അവാർഡിനായി മൂന്നു വിഭാഗങ്ങളിലായിട്ടാണ് അപേക്ഷകൾ ക്ഷണിക്കുന്നത്. പൊതുവിഭാഗം, വനിതാ വിഭാഗം, പട്ടികജാതി- പട്ടിക വർഗ്ഗ വിഭാഗം എന്നിവയാണവ. സ്ത്രീ ശാക്തീകരണം ദുർബ്ബല വിഭാഗങ്ങൾക്കുള്ള കരുതൽ എന്നീ കാര്യങ്ങളിൽ സംസ്ഥാന സർക്കാരിനുള്ള പ്രതിബദ്ധത ഈ അവാർഡ് നിർണ്ണയത്തിൽ പ്രതിഫലിക്കുന്നു. സാക്ഷ്യപത്രം, ക്യാഷ് പ്രൈസ്, ശില്പം എന്നിവ ഉൾക്കൊള്ളുന്ന അവാർഡ് വ്യവസായ സംരംഭകർക്ക് ചാലകശക്തി തന്നെയാണെന്ന കാര്യത്തിൽ സംശയമില്ല. തങ്ങൾ നിരീക്ഷിക്കപ്പെടുകയും അംഗീകരിക്കപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നത്





എൻട്രികളുടെ സൂക്ഷ്മ പരിശോധയ്ക്കായി വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പു ഡയറക്ടർ ചെയർമാനായ സബ് കമ്മിറ്റി രൂപീകരിച്ചിരുന്നു. എം. എസ്. എം. ഇ ഡവലപ്മെന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെയും, കേരള ഫിനാൻഷ്യൽ കോർപ്പറേഷന്റെയും പ്രതിനിധികളാണ് ഇതിലെ അംഗങ്ങൾ.

ആർക്കാണ് ഊർജ്ജം പകരാത്തത്? പൊതുവിഭാഗത്തിലെ ഏറ്റവും മികച്ച സംരംഭകന് / സംരംഭകയ്ക്ക് സംസ്ഥാന തലത്തിൽ ഒരു ലക്ഷം രൂപയും, ജില്ലാ തലത്തിൽ അമ്പതിനായിരം രൂപയുമാണ് പ്രൈസ് മണി. മികച്ച വനിതാ സംരംഭകയ്ക്കും, പട്ടികജാതി- പട്ടിക വർഗ്ഗ സംരംഭകർക്കും സംസ്ഥാന തലത്തിൽ അമ്പതിനായിരം രൂപയും ജില്ലാ തലത്തിൽ ഇരുപത്തയ്യായിരം രൂപയുമാണ് ക്യാഷ് അവാർഡ് ആയി നൽകി വരുന്നത്.

ഇതിനു പുറമെയാണ് സംസ്ഥാനത്തെ കരകൗശല വിദഗ്ദ്ധരെ കണ്ടെത്തുവാനും അംഗീകരിക്കുവാനുമുള്ള സംസ്ഥാന കരകൗശല അവാർഡ്. ദാരുശില്പങ്ങൾ, പ്രകൃതിദത്ത നാരുകളിൽ തീർത്ത ശില്പങ്ങൾ, ചുരൽ/ മൂള എന്നിവയിൽ തീർത്ത ശില്പങ്ങൾ, ചരട്, നാട, കസവ് ഇവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ചിത്രത്തുന്നൽ, ലോഹശില്പങ്ങൾ, ചിരട്ട ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിച്ച ശില്പങ്ങൾ, മറ്റു നവീന

ശില്പരീതികൾ എന്നിവയൊക്കെയാണ് ഈ വിഭാഗത്തിലെ പുരസ്കാരങ്ങൾക്കു പരിഗണിച്ചു വരുന്നത്. സംസ്ഥാന അവാർഡ് കൂടാതെ മെറിറ്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റുകളും, ഈ പുരസ്കാരത്തിന് ഏർപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. സംസ്ഥാന അവാർഡിന് ശില്പം, സാക്ഷ്യപത്രം ഇവ കൂടാതെ അമ്പതിനായിരം രൂപയുമാണ് നൽകുന്നത്. മെറിറ്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ നേടുന്ന പ്രതിഭാശാലികൾക്ക് പതിനായിരം രൂപയായിരിക്കും പ്രൈസ് മണി.

വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പു സെക്രട്ടറി ചെയർമാൻ ആയും ഡയറക്ടർ കൺവീനർ ആയും, എം. എസ്. എം. ഇ ഡവലപ്മെന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ ഡയറക്ടർ, കേരളാ സ്മാൾ ഇൻഡസ്ട്രീസ് ഡവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷൻ മാനേജിങ്ങ് ഡയറക്ടർ, കേരളാ ഫിനാൻഷ്യൽ കോർപ്പറേഷൻ മാനേജിങ്ങ് ഡയറക്ടർ, കേരള ചെറുകിട വ്യവസായ അസോസിയേഷൻ പ്രസിഡന്റ്, സ്റ്റേറ്റ് ലെവൽ ബാങ്കേഴ്സ് കമ്മിറ്റി കൺവീനർ എന്നിവർ അംഗങ്ങളായും ഉള്ള അവാർഡു നിർണ്ണയ സമിതിയാണ് സംസ്ഥാനതല പുരസ്കാരങ്ങൾ നിർണ്ണയിക്കുന്നത്.

എൻട്രികളുടെ സൂക്ഷ്മ പരിശോധയ്ക്കായി വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പു ഡയറക്ടർ ചെയർമാനായ സബ് കമ്മിറ്റി രൂപീകരിച്ചിരുന്നു. എം. എസ്. എം. ഇ ഡവലപ്മെന്റ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെയും, കേരള ഫിനാൻഷ്യൽ കോർപ്പറേഷന്റെയും പ്രതിനിധികളാണ് ഇതിലെ അംഗങ്ങൾ. അപേക്ഷകൾ പരിശോധിച്ച് ചുരുക്കപ്പെട്ട തയ്യാറാക്കി അവയുടെ വീഡിയോ പ്രസന്റേഷനും വിലയിരുത്തിയാണ് അന്തിമവിധി നിർണ്ണയത്തിനായി സംരംഭക പ്രതിഭകളെ സംസ്ഥാന തല സമിതിക്കു മുമ്പാകെ അണി നിരത്തിയത്. ഇതിൽ നിന്നാണ് 36 പ്രതിഭകളെ പുരസ്കാര ജേതാക്കളായി തെരഞ്ഞെടുത്തത്. ഇവരുടെ വിശദാംശങ്ങൾ താഴെച്ചേർക്കുന്നു.

State Level Awards

Sl. No	Name of Entrepreneur & Address of enterprise	Product manufactured	Category of Award	Prize Money
1.	Smt. K. P. Beena, M/s. Sumix Kids wear Cheenippadi, Pathiriyal Thiruvally, Malappuram	Readymade Garments, kids Wear	Best entrepreneur	Rs.1,00,000/-
2.	Sri. M. M. Jayakumar M/s. Souparnika Thermistors & Hybrids Pvt. Ltd. IV/348, Panissery Canal Road, Kolazhy Post Trichur	Thermistors	Ist Runner up	Rs. 75,000/-
3.	Smt. Jolly Eapen, M/s.Jolly Food Products, Kadapra, Niranam Post, Thiruvalla	Bakery Products	Best Women Entrepreneur	Rs. 50,000/-
4.	Sri. Sasindran. K, M/s. Shine Ice Cream Poinachi Mallatty. P.O Kasargod	Ice Cream	Best SC/ ST entrepreneur	Rs. 50,000/-

District Level Awards

Sl. No	District	Name of Entrepreneur & Address of enterprise	Product manufactured	Category of Award	Prize Money	Remarks
5.	Trivandrum	Sri. Roy Thomas, M/s. Orange Printers Pvt. Ltd. Plot No. 53, IDA, Veli	Printing	Best Entrepreneur	Rs. 50,000/-	
6.		Smt. Latha. B, M/s. L. P. Pappadam, Ven pakal. P. O	Pappad	Best women	Rs. 25,000/-	
7.		Sri. S. Gireesan., M/s. Sandeep Foods, Mela- mmakom, Mariyapuram	Fried foods	Best SC/ ST Entrepreneur	Rs. 25,000/-	
8.	Kollam	Sri. Pradeeplal. V, M/s. Lal Enterprises, Door No. V/337 (3), Dairy farm road, Neendakara	Kitchen Cabinets	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	No eligible applicant for SC/ST Award
9.		Smt. M. Rahiyanath, M/s. Kayes Industry, Kiliko- loor. Kollam	Food items	Best women Entrepreneur	Rs. 25,000/-	
10.	Pathanamthitta	Smt. Asha Shaji, M/s. Asha Bakery products Vadasserikkara	Bakery products	Best woment entrepreneur	Rs. 25,000/-	No eligible applicant for SC/ST General Award

11.	Alappuzha	Sri. A. V. George, M/s. Avees Foods, Araya sseril Building, Pulinkunnu	Food products	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	
12.		Smt. Smitha. S, M/s. Pooram Enterprises Karumady, P. O Ambalappuzha	Pappadam	Best women Entrepreneur	Rs. 25,000/-	
13.		Sri. D. Rajan, M/s. Bharath Matha Tailors & Garments, Nooranad	Garments	Best SC/ST entrepreneur	Rs. 25,000/-	
14.	Kottayam	Sri. C. T. Thomas, M/s. Kelachandra Polymers Vakathanam, Kottayam	Plastic water Tanks & Septic Tanks	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	
15.		Smt. Bindhu Saji. M/s. Kameliya Garments Kooropada, Pampady	Readymade Garments- Kids wear	Best women entrepreneur	Rs. 25,000/-	
16.		Sri. Sudheesh Dev-Narayan, M/s. Pooja Industries, Vazhoor	General Engineering	Best SC/ST entrepreneur	Rs. 25,000/-	
17.	Idukki	Smt. Lissy Sajeev, M/s. Dowell Polymers, Kalayanthani. P. O Thodupuzha	Plastic water tank	Best women entrepreneur	Rs. 25,000/-	No eligible applicant for General Award
18.		Sri. Satheesh. K. K M/s. Matha engineering works, Karimkunnam Thodupuzha, idukki	General Engineering	Best SC/ ST entrepreneur	Rs.25,000/-	
19.	Ernakulam	Smt. Sheeba Babu, M/s Popular Industries, Edappally, Kochi	Candles	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	No eligible applicant for Women Award
20.		Sri. M. A. Parameswaran M/s. Sanal Cane Art Puthencruz, Eklam	Cane furniture	Best SC/ ST	Rs. 25,000/-	
21.	Thrissur	Sri. T. R. Raghulal, M/s. Elite Agro specialities 14/19, SIDCO Industrial Estate, Peringandoor	Food Products	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	No eligible applicant for SC/ ST Award
22.		Smt. Silvy Joy, M/s. Super food products, Koratty East. P. O	Pepper Products	Best women entrepreneur	Rs. 25,000/-	
23.	Palakkad	Smt. Manjula. R, M/s. Suraj Foods, Chempully road, Kanniyampuram Ottappalam	Food products	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	
24.		Smt. Swarnakumari. A M/s. Darsana Industries Aruvannur Parambu Kollengode. P. O	General Engineering Tractor, Trailers etc.	Best women entrepreneur	Rs. 25,000/-	
25.		Sri. Mohandas. K, M/s. Excel Engineering Shed No. A1/4 SC Shed, NIDA, Kanjikode	General Engg. & Musical instruments	Best SC/ ST entrepreneur	Rs. 25,000/-	

26.	Malappuram	Sri. Shaju Thomas, M/s. Popees Baby Care products, Popees tower Pathiriyal, Manjeri	Kids wear	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	
27.		Smt. Noorjahan. M. A, M/s. Falcon Garments Valillappuzha. P. O	Readymade Garments	Best women entrepreneur	Rs. 25,000/-	
28.		Smt. Soumya. O, M/s. Elegant food products SC Women industrial Estate, Eranjikkunnu, Chathangottupuram, Vandoor	Pickle	Best SC/ ST entrepreneur	Rs. 25,000/-	
29.	Kozhikode	Smt. C. P. Fathima, M/s. Hospital beds, MIE Nallalam. P. O	Hospital beds	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	
30.		Smt. Liji. E. M, Director M/s. Subic sha Coconut producer Co. Ltd. Chalikara, Nochad, Naduvannoor	Coconut products	Best women entrepreneur	Rs. 25,000/-	
31.		Sri. Apputty. P. Karathadayil, M/s. Rajas Oil & Flour mill, Room No. 3/468 A, Poolakkode Choolur. P. O	Oil & Flour Mill	Best SC/ ST entrepreneur	Rs. 25,000/-	
32.	Wayanad	Smt. Devaki. C. V, M/s. Swathi Curry powder Thavani, Nenmeni. P.O	Curry Powder & Food products	Best women entrepreneur	Rs. 25,000/-	No eligible applicant for General Award
33.		Sri. V. Kumaran, M/s. Tufglas Fibre products Bldg. No. KP VIII/519 Kaniyambetta, Vythiri	Fibre products	Best SC/ ST entrepreneur	Rs. 25,000/-	
34.	Kannur	Sri. Suku. P. V, M/s. Technodent Dental Lab Kannothumbal. P. O Chovva, Kannur	Artificial tooth	Best SC/ ST	Rs. 25,000/-	No eligible applicant in General & women award
35.	Kasargode	Sri. Jabir. V. P, M/s. Logo foot wear KINFRA Small Industrial park Seethangoli	Foot wear	Best entrepreneur	Rs. 50,000/-	No eligible applicant for SC/ST Award
36.		Smt. Rajashree. R. - Kamath, M/s. Rajasree Home Industry, Gudde Temple road, Kudlu	Rice & Wheat powder	Best women entrepreneur	Rs. 25,000/-	

കരകൗശല പുരസ്കാരങ്ങൾ

ഈ വിഭാഗത്തിലേക്കുള്ള എൻട്രികൾ പരിഗണിക്കുന്നതിനായി വ്യവസായ വകുപ്പ് പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി ചെയർമാൻ ആയും വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടർ കൺവീനർ ആയും നിയമിക്കപ്പെട്ട വിദഗ്ദ്ധ സമിതിയിൽ പ്രശസ്ത ശില്പി കാനായി കുഞ്ഞിരാമൻ, കരകൗശല വികസന ഡയറക്ടർ, എച്ച്. ഡി. സി. കെ. മാനേജിങ് ഡയറക്ടർ, സുരഭിയുടെ പ്രസിഡന്റ്, തിരുവനന്തപുരം ഫൈൻ ആർട്ട്സ് കോളേജിൽ നിന്നുള്ള വിദഗ്ദ്ധർ, കെ. ആർ. മോഹൻ എന്നിവർ അംഗങ്ങളായിരുന്നു. സമിതി കണ്ടെത്തിയ പ്രതിഭകൾ താഴെ പറയുന്നു.

1. ദാരുശില്പങ്ങൾ:

ശ്രീ. സതീശൻ. എ, തിരുവനന്തപുരം, സംസ്ഥാന അവാർഡ്

2. പ്രകൃതിദത്ത നാരുകളിൽ തീർത്ത ശില്പങ്ങൾ

ശ്രീ. രാധാകൃഷ്ണ പിള്ള, അമ്പലവയൽ, കൊല്ലം- സംസ്ഥാന അവാർഡ്

3. ചിരട്ട ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിച്ച ശില്പങ്ങൾ

(എ) ശ്രീ. സതീഷ് കുമാർ. കെ, മുട്ടത്തറ, തിരുവനന്തപുരം- സംസ്ഥാന അവാർഡ്

(ബി) ഡോ. ജി. എസ്. ചന്തു നായർ, കൈമനം, തിരുവനന്തപുരം- മെറിറ്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ്

4. ലോഹ ശില്പങ്ങൾ

ശ്രീ. ഗോപകുമാർ. പി, ആറന്മുള, പത്തനംതിട്ട- മെറിറ്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ്

5. ചുരൽ/ മൂള കൊണ്ട് നിർമ്മിച്ച ശില്പങ്ങൾ

ശ്രീ. മാധവൻ. സി. കെ. വാളകം, എറണാകുളം- മെറിറ്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ്

6. വിവിധ വസ്തുക്കളിൽ നിർമ്മിച്ചവ

ശ്രീ. രാജീവ്. കെ, ഷൊർണൂർ, പാലക്കാട്- മെറിറ്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ്

എം. എസ്. എം. ഇ 2015-16 പൊതുവിഭാഗത്തിൽ സംസ്ഥാനതലത്തിലെ മികച്ച സംരംഭകയായി തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ടത് മലപ്പുറം സ്വദേശി കെ. പി. ബീനയാണ്. 2012 ൽ എളിയ തോതിൽ ആരംഭിച്ച സുമിക്സ് കിഡ്സ് വെയർ ഇന്ന് 500 ൽ അധികം ജീവനക്കാരും 16.5 കോടിയുടെ നിക്ഷേപവുമുണ്ട്. ഗുണമേന്മയിലും ഉപഭോക്തൃ സേവനത്തിലും തൊഴിലാളി സൗഹൃദത്തിലും സുമിക്സ് കാട്ടി വരുന്ന മികവ് അവർക്ക് ഐ. എസ്. ഒ 190012005, ഐ എസ് ഒ 14001: 2005 സർട്ടിഫിക്കേഷനുകൾ നേടിക്കൊടുത്തു. 2010-11 മികച്ച ജില്ലാതല സംരംഭക, 2015 ലെ കാനറാ ബാങ്കിന്റെ മികച്ച സംസ്ഥാനതല സംരംഭക, 2016 ലെ അവരുടെ ദേശീയതല സംരംഭക എന്നീ പുരസ്കാരങ്ങൾ ബീനയെ തേടിയെത്തിയത് അവർ തന്റെ കർമ്മ മണ്ഡലത്തിൽ കാട്ടിയ അർപ്പണബോധം തന്നെ. 18.94 കോടിയുടെ വാർഷിക വിറ്റുവരവുള്ള സുമിക്സിന് ഇനിയും കീഴടക്കാൻ ഉയരങ്ങൾ ഏറെയുണ്ട്.

ഇതേ വിഭാഗത്തിൽ റണ്ണറപ്പ് നേടിയത് തൃശൂരിലെ സൗപർണിക തെർമിസ്റ്റേഴ്സ് ആന്റ് ഹൈബ്രിഡ്സ് എന്ന സ്ഥാപനത്തിന്റെ സാരഥിയായ എം. എം. ജയകുമാർ ആണ്. കഴിഞ്ഞ പന്ത്രണ്ടു വർഷങ്ങളായി എം. എസ്. എം. ഇ രംഗത്തുള്ള ജയകുമാർ 43 ലേറെ

പേർക്ക് തൊഴിലവസരം ഒരുക്കിയിരിക്കുന്നു. ഒരു കോടി രൂപ നിക്ഷേപവും 5 കോടി രൂപ വാർഷിക വിറ്റുവരവുമുള്ള സൗപർണികയുടെ കയറ്റുമതി 150 കോടിയോളം രൂപയുടേതാണ്. മികവിനുള്ള ഐ എസ് ഒ 9001 2015, ഐ. എ. ടി. എഫ് 169492016 സർട്ടിഫിക്കേഷനുകൾ നേടിയ ഈ സ്ഥാപനം മാത്രമാണ് ഇന്ത്യയിൽ മെറ്റൽ ഓക്സൈഡിൽ നിന്ന് എൽ. ടി. സി. തെർമിസ്റ്റർ ഡിസ്ക്, ചിപ്സ് എന്നിവ നിർമ്മിക്കുന്നത്.

മികച്ച വനിതാ സംരംഭകയ്ക്കുള്ള സംസ്ഥാനതല ബഹുമതി ഇത്തവണ പത്തനംതിട്ട ജില്ലയിലെ തിരുവല്ലയിലുള്ള ജോളി ഈപ്പനെ തേടിയെത്തിയിരിക്കുന്നു. ഇവർ സാരഥ്യം വഹിക്കുന്ന ജോളി ഫുഡ് പ്രോഡക്റ്റ്സ് നിരണത്തിനു സമീപം കടപ്രയിലാണ്. 2006 ൽ പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ച ഈ ബേക്കറിയുല്പന്ന യൂണിറ്റ് നൂറിൽപ്പരം ആളുകൾക്ക് തൊഴിൽ നൽകുന്നു. മൂന്നേ കാൽകോടി രൂപയുടെ നിക്ഷേപമുള്ള ഈ സ്ഥാപനത്തിന്റെ വാർഷിക വിറ്റുവരവ് 11.5 കോടി രൂപയാണ്. 2012-13 ലെ മികച്ച ജില്ലാതല സംരംഭകയായി തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട ജോളി ഗുണമേന്മയുള്ള ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ ആരോഗ്യകരമായ ചുറ്റുപാടിൽ നിർമ്മിച്ച് വിതരണം ചെയ്ത് ഐ. എസ്. ഒ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ നേടി. കാസർഗോഡ് ജില്ലയിലെ ഷൈൻ ഐസ്ക്രീം എന്ന സ്ഥാപനത്തിന്റെ ഉടമയായ കെ. ശശീന്ദ്രനാണ് പട്ടികജാതി/ പട്ടികവർഗ്ഗ വിഭാഗത്തിൽ മികച്ച സംരംഭകനായി സംസ്ഥാനതലത്തിൽ തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ടത്. 2010 ൽ ഐസ്ക്രീം, കൂൽഫി എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണത്തിനായി തുടങ്ങിയ ഷൈൻ 24 ജീവനക്കാരുമായി സംരംഭക രംഗത്ത് വേറിട്ട പ്രവർത്തനമാണ് കാഴ്ച വെയ്ക്കുന്നത്. 56 ലക്ഷം രൂപയുടെ നിക്ഷേപവും 16 ലക്ഷം രൂപയുടെ വാർഷിക വിറ്റുവരവുമുള്ള ഈ സ്ഥാപനം ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന രംഗത്തെ ഗുണമേന്മയ്ക്കുള്ള എല്ലാ മാനദണ്ഡങ്ങളും പാലിച്ചുകൊണ്ടാണ് വിജയപാതയിൽ എത്തിയിരിക്കുന്നത്.

കഠിനാധ്വാനവും, അർപ്പണബോധവും കൈമുതലാക്കിയ ഭാവനാസമ്പന്നരും ദീർഘവീക്ഷണവുമുള്ളവരുമായ സംരംഭകർക്ക് താങ്ങും തണലുമേകാൻ സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പ് എന്നും ഒപ്പമുണ്ടാവും. നാളെകളിൽ ഈ ജേതാക്കൾ കൂടുതൽ ഉയരങ്ങൾ താണ്ടുവാനും പുതിയ സംരംഭകർക്ക് പ്രചോദനമാകുവാനും സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ പുരസ്കാരങ്ങൾ വഴികാട്ടിയായി മാറട്ടെ.



കേരള ആഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ 2019



സംസ്ഥാനത്തെ കാർഷിക-ഭക്ഷ്യ മേഖലയിലുള്ള നൂതന ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ/ടെക്നോളജി/ യുവസംരംഭകർ/ എം.എസ്.എം.ഇ. എന്നിവയെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് 2016-17 മുതൽ 'കേരള ആഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ' സംഘടിപ്പിച്ചു വരുന്നു. എറണാകുളം കലൂർ ജവഹർലാൽ നെഹ്റു ഇന്റർനാഷണൽ സ്റ്റേഡിയം ഗ്രൗണ്ടിൽ 2019 ഡിസംബർ 20 മുതൽ 23 വരെ 'കേരള ആഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ 2019' സംഘടിപ്പിച്ചു. തൃക്കാക്കര എം.എൽ.എ. ശ്രീ. പി. ടി. തോമസ്, കൊച്ചി മേയർ ശ്രീമതി. സൗമിനി ജയിൻ എന്നിവർ നിലവിളക്ക് കൊളുത്തി മേള ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. എം.എസ്.എം.ഇ. ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ പളനി വേൽ, ചെറുകിട വ്യവസായ അസോസിയേഷൻ ജില്ലാ പ്രസിഡന്റ് എൻ.വി.മുഹമ്മദ് അഷ്റഫ്, വ്യവസായ വകുപ്പ് അഡീഷൻ ഡയറക്ടർ എസ്.സുരേഷ്കുമാർ, എൻ. എസ്. ഐ. സി.

ഇവന്റ് ഹെഡ് ഡോ. കെ. കെ.സുരേഷ്, ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ബിജു.പി.എബ്രഹാം എന്നിവർ സന്നിഹിതരായിരുന്നു.

കാർഷിക ഉത്പ്പന്നങ്ങളായ ചക്ക, മാങ്ങ, തേങ്ങ, വാഴപ്പഴം, പപ്പായ, പൈനാപ്പിൾ, കശുമാങ്ങ, മരച്ചീനി, സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനങ്ങൾ മുതലായവയിൽ നിന്നുള്ള നൂതന ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ, ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മെഷിനറികൾ, സ്റ്റാർട്ട് അപ്പുകൾ, എന്നിവയാണ് പ്രദർശിപ്പിച്ചത്. കാർഷിക-ഭക്ഷ്യ സംരംഭങ്ങളുടെ ഉൽപാദനക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും, ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനുമുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ പ്രദാനം ചെയ്യുന്ന ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളും ഈ മേളയിൽ പങ്കെടുത്തു. കേന്ദ്ര, സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ കീഴിലെ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളായ കൃഷി വിജ്ഞാന കേന്ദ്ര, ടീ ബോർഡ്, സ്പൈസസ് ബോർഡ്, സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ്



പ്ലാസ്റ്റിക് എഞ്ചിനീയറിംഗ് & ടെക്നോളജി, എം.എസ്.എം.ഇ.-ഡി.ഐ, ICAR-CIFT, Central Plantation Crops Research Institute മുതലായ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഈ മേളയിൽ പങ്കെടുത്തു. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ദേശീയ- അന്തർദേശീയ തലത്തിൽ വിപണി ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനായി ബിസിനസ്സ് മീറ്റും ഉൾപ്പെടുത്തിയിരുന്നു. കാർഷിക- ഭക്ഷ്യ മേഖലയിലെ നൂതന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ആശയങ്ങൾ കേന്ദ്ര-സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളുടെ വിവിധ പദ്ധതികൾ എന്നിവ ഉൾപ്പെടുത്തി മേളയോട് അനുബന്ധിച്ച് എല്ലാ ദിവസവും സെമിനാറുകളും സംഘടിപ്പിച്ചു.

95 എം.എസ്.എം.ഇ. യൂണിറ്റുകൾ, 26 നാനോ യൂണിറ്റുകൾ, 10 മെഷിനറി നിർമ്മാതാക്കൾ, 9 സാങ്കേതിക ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, ഉൾപ്പെടെ 141 സ്റ്റാളുകളാണ് മേളയിൽ ഉണ്ടായിരുന്നത്. എല്ലാ ദിവസവും രാവിലെ 10 മുതൽ രാത്രി 8 മണിവരെ ആയിരുന്നു പ്രദർശന സമയം. കാർഷിക അധിഷ്ഠിത വ്യവസായങ്ങളുടെ പ്രോത്സാഹനം, ദേശീയ അന്തർദേശീയ തലത്തിൽ വിപണി കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള അവസരം, നൂതന സംരംഭങ്ങളുടെ പ്രോത്സാഹനം തുടങ്ങിയവ ലക്ഷ്യമിടുന്ന



മേളയുടെ ആദ്യ ദിവസം 1 ലക്ഷം രൂപയുടെ വിപണനം നടന്നു. വിവിധ സ്റ്റാളുകൾക്കായി ബിസിനസ്സുകാരിൽ നിന്നും 10 ലക്ഷം രൂപയുടെ ഓർഡറുകൾ ലഭിച്ചു. കൂടാതെ കാർഷിക മേഖലയിൽ കേന്ദ്രാവിഷ്കൃത പദ്ധതികളെക്കുറിച്ചും അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ കാർഷിക ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ വിപണന

സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും യഥാക്രമം എം.എസ്.എം.ഇ.-ഡി.ഐ.-യിലെ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ.സുരേഷ് ബാബു, പീപ്പിൾസ് ഫൗണ്ടേഷനിലെ പ്രോജക്ട് ഡയറക്ടറായ ഡോ.നിഷാദ് എന്നിവർ ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു.

രണ്ടാം ദിവസമായ 21/12/2019 ന് 5000 തോളം ആളുകൾ സ്റ്റാളുകൾ സന്ദർശിച്ചു. 3 ലക്ഷം രൂപയുടെ വിലപന നടന്നിട്ടുണ്ട്. 20 ലക്ഷം രൂപയുടെ വിവിധ ഓർഡറുകൾ 500-ഓളം വ്യാപാരികൾ സംരംഭകർക്ക് നൽകുകയുണ്ടായി. പ്രദർശന സമയത്ത് നടന്ന സെമിനാറിൽ തൽപരരായ 100 ഓളം പേർ പങ്കെടുത്തു.

കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ അഗ്രികൾച്ചറൽ എഞ്ചിനീയറിംഗ് മേധാവി ഡോ.കെ.പി.സുധീർ കാർഷിക മേഖലകളിലെ സ്റ്റാർട്ട് അപ്പുകളുടെ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും കേരളത്തിൽ ലഭ്യമാകുന്ന ഇൻക്യുബേഷൻ സൗകര്യങ്ങളെക്കുറിച്ചും ക്ലാസ്സ് എടുത്തു. ഉച്ചയ്ക്കു ശേഷം ഫുഡ് സേഫ്റ്റി

സൊല്യൂഷൻസിലെ ജനറൽ മാനേജറായ ഡോ.അനന്തകൃഷ്ണൻ ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണമേഖലയിലെ ഗുണനിലവാര സർട്ടിഫിക്കേഷൻ സംബന്ധിച്ച് ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു.

മൂന്നാം ദിവസമായ 22/12/2019 ന് 15000 തോളം ആളുകൾ പ്രദർശന നഗരിയിൽ എത്തിച്ചേർന്നു. കേന്ദ്ര കിഴങ്ങു ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ സീനിയർ സയറിന്റേസ് ആയ ഡോ.ഷാനവാസ് കിഴങ്ങ് വർഗ്ഗങ്ങളിൽ നിന്നും ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ സംബന്ധിച്ച് ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു. പങ്കെടുത്തവരുമായി സംവേദിക്കുകയും അവരുടെ സംശയങ്ങൾക്ക് മറുപടി നൽകുകയും ചെയ്തു. ഉച്ചകഴിഞ്ഞ് ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സ്പൈസസ് റിസർച്ചിലെ സീനിയർ സയറിന്റേസ് ഡോ.ജയശ്രീ സുഗന്ധ വ്യജ്ഞനങ്ങളിൽ നിന്ന് ആധുനിക സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ഉപയോഗിച്ച് ഉണ്ടാക്കുന്ന മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളെക്കുറിച്ച് ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു. 5 ലക്ഷത്തോളം രൂപയുടെ വിൽപ്പന നടന്നു. പ്രദർശന നഗരിയിലെ വ്യവസായികൾക്ക് 750 ൽ പരം ഓർഡറുകൾ ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. പ്രദർശനം 8.30 വരെ നീണ്ടു.

നാലാം ദിവസമായ 23/12/2019 ന് ബഹുമാനപ്പെട്ട വ്യവസായ വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. ഇ. പി. ജയരാജൻ, എം.എൽ.എ.ശ്രീ.ജോൺ ഫെർണാണ്ടസ് എന്നിവർ രാവിലെ 10.45 ന് ഓരോ സ്റ്റാളുകളും സന്ദർശിച്ചു. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിലയിരുത്തി സംരംഭകരുമായി ആശയ വിനിമയം നടത്തി. നൂതന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിച്ച വ്യവസായികളുമായി അതിന്റെ വിപണി സാധ്യതയെക്കുറിച്ച് ആരാഞ്ഞു. തുടർന്ന് ബഹുമാനപ്പെട്ട മന്ത്രി ഏറ്റവും നല്ല സ്റ്റാളുകൾക്ക് അവാർഡുകൾ വിതരണം ചെയ്തു. മെ. നവ്യാ ബേക്കേർസ് & കൺഫെക്ഷനറീസ്, എറണാകുളത്തിന് ഒന്നാം സമ്മാനവും രണ്ടാം സമ്മാനം മെ. കോഴിക്കോടൻസിനും ലഭിച്ചു. നാനോ സംരംഭങ്ങളുടെ ഇനത്തിൽ ആലപ്പുഴയിലെ മെ. അമ്പാ ബ്രാഫിംഗ്സ് ഫുഡ് പ്രൊഡക്ട്സിനും, യന്ത്ര സാമഗ്രികളുടെ വിഭാഗത്തിൽ മെ.സീപാക്ക് മെഷിനറീസിനും സമ്മാനങ്ങൾ

മന്ത്രി വിതരണം ചെയ്തു.

മന്ത്രിയും എം.എൽ.എ.യും അഗ്രോ ഫുഡ് പ്രോ 2019 ന് ആശംസകൾ നേർന്നു. കാർഷിക വിളകളുടെ മുഖ്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനവും വിൽപ്പനയുമാണ് ഇവിടെ നടക്കുന്നതെന്നും ഇതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട യന്ത്ര സാമഗ്രികൾക്കുടി പ്രദർശനത്തിനുണ്ടെന്നും മന്ത്രി അറിയിച്ചു. തുടർന്ന് സംസാരിച്ച എം.എൽ.എ. ജോൺ ഫെർണാണ്ടസ് വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ ഈ പരിപാടിക്ക് എല്ലാവിധ ഭാവുകങ്ങളും നേർന്നു.

ചെറുകിട ഇടത്തരം വ്യവസായങ്ങൾക്കാണ് കേരളത്തിൽ ഇനി സാധ്യതകൾ ഉള്ളതെന്നും അതിനെ



പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും, സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള ലൈസൻസുകൾ ലഘൂകരിക്കുന്നതിനും ലൈസൻസുകൾ ഇല്ലാതെ തന്നെ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിനുള്ള നിയമ നിർമ്മാണത്തിനും സർക്കാർ മുൻകൈ എടുത്തിട്ടുണ്ടെന്നും മന്ത്രി അറിയിച്ചു.

പ്രദർശനമേളയുടെ ഓരോ ദിവസവും സന്ദർശകരിൽ നിന്നും നറുക്കെടുപ്പിലൂടെ കണ്ടെത്തുന്ന ഭാഗ്യശാലിക്ക് മെ. മാഞ്ഞൂരാൻ ടെറാ കൂക്ക് വെയർ, മെ.ഫ്രൂട്ടോമാൻസ് റോസ് പ്രോഡക്ട്സ്, മെ.അർജ്ജുന നാച്ചുറൽ എക്ട്രാക്ട്സ് എന്നീ സ്ഥാപനങ്ങൾ സ്പോൺസർ ചെയ്ത സമ്മാനങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു.

മേളയിൽ പങ്കെടുത്ത സ്റ്റാളുകൾക്ക് സമാപന ദിവസം സർട്ടിഫിക്കറ്റും മൊമെന്റോയും വിതരണം ചെയ്തു.

അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സ് വീട്ടമ്മമാരുടെ വിജയഗാഥ



ഇടുക്കി ജില്ലയിൽ നെടുംകണ്ടം ഗ്രാമപഞ്ചായത്തിൽ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിലെ 12 അയൽക്കൂട്ടങ്ങളിൽ നിന്നും ഓരോ അംഗങ്ങൾ വീതം ചേർന്ന് 2005 ൽ അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സ് എന്ന സംരംഭത്തിന് രൂപം നൽകി.. പിന്നീട് കാസർകോഡ് നടന്ന പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുക്കുകയും കോമ്പയാർ എന്ന ഗ്രാമ പ്രദേശത്ത് 2006 ൽ ഒരു വാടക കെട്ടിടത്തിൽ അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സ് പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുകയും ചെയ്തു. ആദ്യകാലങ്ങളിൽ അമൃതം പ്ലസ്

എന്ന ഉത്പ്പന്നം ഉണ്ടാക്കി വീടുകൾ തോറും കയറിയിറങ്ങി വില്പന നടത്തിയിരുന്നു. എന്നാൽ ഇതിൽ നിന്നും പ്രതീക്ഷിച്ച തരത്തിൽ വരുമാനം ലഭിക്കാതിരുന്നത് അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ മുന്നോട്ട് കൊണ്ടു പോകുന്നതിന് വിലങ്ങുതടിയാക്കി. ഈ സമയത്ത് ശമ്പളം ഒഴിവാക്കി ഗുണഭോക്തൃ വിഹിതമായി കണ്ടെത്തിയ തുക ഉപയോഗിച്ച് സംരംഭത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ മുന്നോട്ടുകൊണ്ടുപോയി, അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സിന്റെ എല്ലാ പ്രവ

ർത്തനങ്ങളും ഗ്രൂപ്പിലെ അംഗങ്ങൾ തന്നെയാണ് നിർവ്വഹിക്കുന്നത്.

സംരംഭത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിനായി യൂണിയൻ ബാങ്ക് നെടും കണ്ടം ശാഖയിൽ നിന്നും 5 ലക്ഷം രൂപ വായ്പ എടുക്കുകയും സംരംഭത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ആവശ്യമായ യന്ത്രസാമഗ്രികൾ വാങ്ങുകയും ചെയ്തു. പിന്നീട് ഐ.സി.ഡി.എസ്-മായി ചേർന്ന് കുട്ടികൾക്ക് പോഷകാഹാരം വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന് കാന്തല്ലൂർ, മറയൂർ, ദേവികുളം, രാജാക്കാട്, രാജകുമാരി, സേനാപതി, നെടും കണ്ടം, അയ്യപ്പൻകോ

റുകളും അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സ് നിർമ്മിച്ചു നൽകി വരുന്നു. പോഷകാഹാരമായ ന്യൂട്രിമിക്സിനു പുറമെ അരിപ്പൊടി, പുട്ടുപൊടി, റവ, എന്നിങ്ങനെ വിവിധ ഉല്പന്നങ്ങൾ വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതിന് അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സ് എന്ന വനിത സംരംഭത്തിന് സാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

2018 ജൂലൈ 1-ാം തീയതി മുതൽ അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സ് താന്നിമുട് എന്ന സ്ഥലത്ത് സ്വന്തമായി വാങ്ങിയ സ്ഥലത്ത് നിർമ്മിച്ച പുതിയ കെട്ടിടത്തിൽ പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചു. പുതിയതായി നിർമ്മിച്ച കെട്ടിടം, യന്ത്രസാമഗ്രികൾ എന്നിവയ്ക്ക് വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ സംരംഭകത്വ സഹായ പദ്ധതിപ്രകാരം അപേക്ഷ സമർപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇ.എസ്.എസ്. സബ്സിഡിയുടെ നടപടിക്രമങ്ങൾ പൂർത്തീകരിച്ചുവരുന്നതുമാണ്.

നിലവിൽ ഒരു കോടി രൂപയിൽ അധികം ആസ്ഥിതിയിലുള്ള ഈ സ്ഥാപനത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾക്ക് ചുക്കാൻ പിടിക്കുന്നത്, ബിന്ദു സുബാഷ്, ജെലീല, ലിന്റോ സോണി, സിന്ധു പ്രശാന്ത്, ആശ ജയപ്രസാദ്, ശ്രീകുമാരി. നസീല ഷാജി, മിനി മാത്യു, മീന ജെയിംസ്, ഓമന ബാബു എന്നിവരാണ്.

വിൽ, കാഞ്ചിയാർ എന്നീ പഞ്ചായത്തുകളിലെ ഓർഡറുകൾ ഏറ്റെടുത്ത് നൽകാൻ കഴിഞ്ഞതുവഴി സംരംഭം ലാഭത്തിലേക്ക് എത്തിതുടങ്ങി. 2011-ൽ സഫല പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി കൗമാരപ്രായക്കാരായ പെൺകുട്ടികൾക്ക് എ.ജി.ഫുഡ് വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ഓർഡറുകൾ ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. കാന്തല്ലൂർ, മറയൂർ പ്രദേശങ്ങളിലെ ആദിവാസി വിഭാഗത്തിൽപ്പെട്ട ഗർഭിണികൾക്ക് പോഷകാഹാര വിതരണത്തിനുള്ള ഓർഡറുകൾ



ഗ്രാമീണ പശ്ചാതലത്തിൽ നിന്നും കഠിനാധ്വാനവും അർപ്പണമനോഭാവവും കൈമുതലാക്കിയ വനിതാരത്നങ്ങൾ വിജയത്തിന്റെ വെനിക്കൊടി പാറിച്ച് സംരംഭത്തിന്റെ ഭാഗമായ എല്ലാ അംഗങ്ങൾക്കും സ്ഥിരവരുമാനവും അതുവഴി ജീവിത നിലവാരവും മെച്ചപ്പെടുത്താൻ ഇവർക്കായി. ഇതിനെല്ലാം പിൻതുണയുമായി ഇവരുടെ കുടുംബാംഗങ്ങളും കൂടെയുണ്ട്. ഏവർക്കും മാതൃകയായി അനുശ്രീ ന്യൂട്രിമിക്സ് മുന്നോട്ടുപോകുന്നു.



ജൈവകൃഷി കാലഘട്ടത്തിന്റെ ആവശ്യം

ധാന്യലഭ്യതയുടെ മേഖലയിൽ ഇന്ത്യ ഇത്രയും സുഭിക്ഷിത അനുഭവിച്ചിരുന്ന ഒരു കാലം ഉണ്ടായിരുന്നോ എന്ന് സംശയമാണ്. കൊടുക്കാൻ പണമുണ്ടെങ്കിൽ ഇന്ത്യയിലെവിടെയും എപ്പോഴും സുലഭമെത്ര ഭക്ഷ്യധാന്യങ്ങൾ. ഇന്നിപ്പോൾ ലോക അരി വിപണിയിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ അളവിൽ കച്ചവടത്തിന് അരി ലഭ്യമാക്കുന്നത് ഇന്ത്യ വ്യവസായ കേരളം

പുസ്തകം 52
Volume 52

തന്നെ. ഇത്തരമൊരു സുവർണകാലം ഇന്ത്യയിൽ വന്നുചേരുമെന്ന് ഒരു നേതാവോ ഒരു കൃഷി വിദഗ്ദ്ധനോ പറയാൻ കഴിയുമായിരുന്നില്ല. ദൗർഭാഗ്യമെന്നു പറയട്ടെ, ഇന്ത്യയിപ്പോൾ പട്ടിണിക്കാരുടെ എണ്ണത്തിലും പോഷകാഹാരരഹിതമായ ഗർഭകാലം കാരണം ഏറ്റവും കൂടുതൽ ശിശുമരണം സംഭവിക്കുന്ന രാജ്യങ്ങളുടെ കൂട്ടത്തിലും ഉൾപ്പെടുന്നു

ലക്കം 8
Issue 8



എന്നതാണ് ഏറ്റവും ദയനീയമായ സത്യം. ഈ പ്രതിസന്ധി, അതായത് ഭക്ഷ്യദൗർലഭ്യമെന്ന അനാശാസ്യകരമായ സ്ഥിതിവിശേഷം ലോകത്തിലെ ബഹുഭൂരിഭാഗം രാഷ്ട്രങ്ങളെയും ഭീതിപ്പെടുത്തുന്ന ഒരു കാലഘട്ടത്തിലാണ് നാം എത്തിനിൽക്കുന്നത്.

ഏതാണ്ട് 30 വർഷം മുമ്പ് ഹരിതവിപ്ലവത്തിന്റെ കാലഘട്ടത്തിൽ ഭക്ഷ്യധാന്യമേഖലയിൽ സ്വയം പര്യാപ്തത നേടിയ പല രാജ്യങ്ങളും ഇപ്പോൾ വൻതോതിൽ ധാന്യം ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യങ്ങളായി മാറിയിരിക്കുന്നു. ഇക്കൂട്ടത്തിൽ ഒരു പ്രമുഖ രാഷ്ട്രമത്രേ ഇന്തോനേഷ്യ. പുറമെ വർദ്ധിച്ചു വരുന്ന ആവശ്യത്തിന്റെയും പല കാരണങ്ങളാലും കുറഞ്ഞുവരുന്ന കൃഷിസ്ഥല വിസ്തീർണ്ണവും കാരണം ക്രമേണ ധാന്യ ഇറക്കുമതിയിലേയ്ക്ക് നീങ്ങിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഈ

സ്ഥിതിവിശേഷം ഇന്ത്യയിൽ ഉണ്ടാകാത്തതിന്റെ പ്രധാനപ്പെട്ട കാര്യം നമ്മുടെ ധാന്യോൽപാദനം ഹെക്ടറിന് ശരാശരി രണ്ട് ടണ്ണായി നിലനിൽക്കുന്നതും കൃഷിസ്ഥല വിസ്തീർണ്ണം വലിയ മാറ്റങ്ങൾ വരാത്തതുമാണ്.

ഉല്പാദനക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കാനുള്ള അമിതരാസവളപ്രയോഗവും കീടനാശിനി പ്രയോഗവും, ഇതിന്റെ രണ്ടിന്റെയും മുഖ്യവക്താക്കളായ കോർപ്പറേറ്റ് കൃഷി സമ്പ്രദായങ്ങളും കൂടുതൽ സ്വീകരിച്ചാൽ ലോലമായ നമ്മുടെ ഭക്ഷ്യഭദ്രത വലിയ ആപത്തിൽ ചെന്നുപെടും.

ഏതാണ്ട് 30 വർഷം മുമ്പ് ഹരിതവിപ്ലവത്തിന്റെ കാലഘട്ടത്തിൽ ഭക്ഷ്യധാന്യമേഖലയിൽ സ്വയം പര്യാപ്തത നേടിയ പല രാജ്യങ്ങളും ഇപ്പോൾ വൻതോതിൽ ധാന്യം ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യങ്ങളായി മാറിയിരിക്കുന്നു. ഇക്കൂട്ടത്തിൽ ഒരു പ്രമുഖ രാഷ്ട്രമത്രേ ഇന്തോനേഷ്യ.

ജൈവകൃഷിയുടെ പ്രസക്തി ഇവിടെയാണ് തെളിഞ്ഞുവരുന്നത്. മണ്ണിന്റെ ഫലഭൂയിഷ്ഠതയ്ക്കും പരിസ്ഥിതിക്ക് തകരാർ വരാതെയുമുള്ള കൃഷി സമ്പ്രദായങ്ങളിലേക്ക് ധാന്യകൃഷിമേഖലയെ തിരിച്ചുവിടേണ്ടത് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. ധാന്യകൃഷി മേഖലയിൽ ജൈവകൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാൻ കടന്നുചെല്ലേണ്ട പ്രധാനപ്പെട്ട കാര്യങ്ങൾ ജൈവവളങ്ങളുടെ വിപുലമായ ഉല്പാദനവും, ലഭ്യത ഉറപ്പു വരുത്തുകയും, തൊഴിൽക്കുലിച്ചെലവ് കുറയ്ക്കാനായി വിപുലമായ രീതിയിലുള്ള യന്ത്രവൽക്കരണവും ആണ്. ഇത് ചെറുകിട കൃഷിയിടങ്ങളിൽ കർഷക കുട്ടായ്മകൾക്കും മാതൃകയായി നടത്തത്തക്കവിധം ലളിതമായി ആവിഷ്ക്കരിക്കണം. ഇതിലേക്ക് കൂടുതൽ കർഷകസഹായം ലഭ്യമാക്കുന്ന നയങ്ങൾ രൂപീകരിക്കുകയും അവ പ്രാവർത്തികമാക്കുകയും വേണം. അവ



നടപ്പിൽ വരുത്താൻ പ്രാദേശിക സാഹചര്യങ്ങൾ കണക്കിലെടുത്ത് ഗ്രാമതല പ്രോജക്ടുകൾക്ക് രൂപം നൽകണം. ഇപ്പോൾത്തന്നെ, നിലം പരുവപ്പെടുത്തൽ ഏതാണ്ട് പൂർണ്ണമായും യന്ത്രവൽക്കരിക്കപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു. പക്ഷെ അതിന്റെ നേതൃത്വം, സംഘടന, ചിട്ടപ്പെടുത്തൽ ഇവയെല്ലാം പാടശേഖര അടിസ്ഥാനത്തിലും കർഷക സമിതികളുടെ നേതൃത്വത്തിലും ജില്ലാടിസ്ഥാനത്തിലും സംസ്ഥാനാടിസ്ഥാനത്തിലും പുനഃസംഘടിപ്പിച്ചു മതിയാകൂ. അതിനു യോജിച്ച ചെറുകിട ട്രാക്ടറുകളും, നടീൽ യന്ത്രങ്ങളും അവയെ ഉപയോഗപ്പെടുത്താനുള്ള പരിശീലനങ്ങളും സജ്ജീകരിക്കേണ്ടതായിട്ടുണ്ട്. ഇതിന് വേണ്ടിവരുന്ന അധികചെലവ് കർഷകർക്കും പാടശേഖര സമിതികൾക്കും ഏതെല്ലാം മാർഗത്തിൽ ലഭ്യമാക്കാൻ കഴിയുമോ ആ രീതിയിലെല്ലാം നിലവിലുള്ള ചെറുകിട പുരോഗമന പദ്ധതികളുടെ വെളിച്ചത്തിൽ രൂപപ്പെടുത്തണം.

കൃഷിക്കുവേണ്ടിയുള്ള ചെറുകിട യന്ത്രങ്ങളുടെ നിർമ്മിതി ഏതാനും വർഷത്തേക്ക് സമ്പൂർണ്ണമായ നികുതിയിളവ് ലഭ്യമാക്കുന്നത് ജപ്പാൻ പോലുള്ള പല രാജ്യങ്ങളും നടപ്പിലാക്കിയതാണ്. ഇപ്പോഴും,

എന്റെ അറിവ് ശരിയാണെങ്കിൽ ജപ്പാനിലെ എല്ലാ പടുകുറ്റൻ മോട്ടോർ വാഹന കമ്പനികളും ലാഭേച്ഛ തീരെയില്ലാതെയാണ് കൃഷിക്കുള്ള യന്ത്രങ്ങളും ഉപകരണങ്ങളും തയ്യാറാക്കി വിൽക്കുന്നത്. ഇത്തരത്തിലുള്ള



ഭാവനാസമ്പൂർണ്ണവും, സമ്പൂർണ്ണമായും കർഷക സഹായിയുമായ പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കേണ്ട സമയമാണിത്. അതുപോലെ ചെറുകിട കൃഷിയന്ത്രങ്ങളുടെ റിപ്പയറിംഗ് പരിശീലനം സൗജന്യമായി ലഭ്യമാക്കിയാൽ ഒരാധുനിക യന്ത്രവൽകൃത സംവിധാനങ്ങളോട് ജനങ്ങൾക്കുള്ള താൽപര്യം കൂടുതൽ വർദ്ധിക്കുകയും അത് തൊഴിൽ മാനുവൽ വളർത്താനും കുലിച്ചെലവ് കുറയ്ക്കാനും സഹായിക്കുകയും ചെയ്യും. ഈ രംഗത്തേയ്ക്ക് ഫാമിലി ലേബർ തത്വം പടർന്നു കയറിയാൽ കാർഷികമേഖലയിൽ അത് വലിയ മാറ്റങ്ങൾക്ക് വഴിതെളിക്കും.

അതുപോലെ പ്രാധാന്യമുള്ള ഒരു മേഖലയാണ് ജൈവവളങ്ങളുടെ ലഭ്യത. പരമ്പിൽ വീഴുന്ന മുഴുവൻ ചപ്പുചവറുകളെയും നാട്ടിൻപുറത്ത് സുലഭമായി ലഭിക്കുന്ന ചാണകവുമായി കലർത്തി കമ്പോസ്റ്റുണ്ടാക്കുന്നത് 1960-70 കാലഘട്ടത്തിൽ കേരളത്തിൽ വളരെ വിപുലമായ പ്രചാരം നേടിയ ഒരു കൃഷിസമ്പ്രദായമാകുന്നു. ഇതിലേക്കു വേണ്ടി സബ്സിഡികളും പരിശീലനങ്ങളും, എന്തിനേറെ പ്രദർശനങ്ങൾ വരെ നടത്തിയിരുന്നു. കമ്പോസ്റ്റു നിർമ്മിച്ച് വിൽക്കുന്ന സംഘങ്ങൾ വരെ ഇതിനായി സ്ഥാപിക്കപ്പെട്ടു. ജലസേചനത്തിന്റെ വികസനവും അതിബൃഹത്തായ രാസവളപ്രചാരണവും അതിന്റെ വിതരണവും കാരണമാണ് വളരെപ്പെട്ടെന്ന് കമ്പോസ്റ്റ്

വളനിർമ്മാണത്തിലുള്ള താൽപര്യം കുറഞ്ഞുപോയത്. അതിനുപകരം കൊണ്ടുവന്ന മണ്ണിര കമ്പോസ്റ്റു പ്രചാരണം പോലുള്ള പദ്ധതികൾ നാം വിചാരിച്ച രീതിയിലുള്ള ഗുണഫലങ്ങൾ സൃഷ്ടിച്ചതുമില്ല. ഇന്നത്തെ നില ജൈവകൃഷി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുവാൻ, ജൈവവളങ്ങളുടെ ലഭ്യതയിൽ ഒരു വലിയ കുതിച്ചുചാട്ടം ഉണ്ടായാലേ പറ്റൂ എന്നതാണ്. ജൈവമാലിന്യസംസ്കരണത്തെ ഒരു, മാലിന്യത്തെ മാറ്റുക എന്ന നിലയിൽ നിന്ന് മാലിന്യം, എങ്ങനെ വിലകിട്ടുന്നതും അതേ സമയം ആവശ്യത്തിന് എല്ലായിടത്തും കിട്ടുന്നതുമായ ഒരു കാർഷിക ഉപാധിയാക്കി ഉയർത്തിയെടുക്കുകയെന്നുള്ളതാണ് ഇന്നത്തെ ആവശ്യം. വളമാക്കുന്നതുപോലെ തന്നെ പ്രധാനമാണ് അവയുടെ പായ്ക്കിംഗും വിതരണവും വിപണനവും. ഇക്കാര്യത്തിലൊന്നും കാര്യമായ യാതൊരു ഗവേഷണവും നടക്കുന്നില്ല എന്നതാണ് സത്യം. കൃഷിവകുപ്പും ശുചിത്വമിഷനും ഒക്കെ ചേർന്ന് ഇത്തരത്തിലൊരു സംരംഭം ആരംഭിച്ചാൽ അത് വളരെ വേഗത്തിൽ സ്വയംപര്യാപ്തത ആർജ്ജിക്കുന്ന ഒരു കൂട്ടായ്മയായി മാറും. അതുപോലെ തന്നെ ചെറിയ തോതിൽ കമ്പോസ്റ്റുണ്ടാക്കുന്ന നിരവധി വീടുകളിൽ അവ ഉപയോഗിച്ച് വിളകളെ വളർത്താൻ ഭൂമിയില്ലെന്ന സത്യം നാം മറന്നു പോകുന്നു. ഇത്തരം ഗൃഹങ്ങളിൽ നിന്നും വളം വേണ്ടിവന്നാൽ പണം നൽകി ശേഖരിച്ച്



ജൈവമാലിന്യസംസ്കരണത്തെ ഒരു, മാലിന്യത്തെ മാറ്റുക എന്ന നിലയിൽ നിന്ന് മാലിന്യം, എങ്ങനെ വിലകിട്ടുന്നതും അതേ സമയം ആവശ്യത്തിന് എല്ലായിടത്തും കിട്ടുന്നതുമായ ഒരു കാർഷിക ഉപാധിയാക്കി ഉയർത്തിയെടുക്കുകയെന്നുള്ളതാണ് ഇന്നത്തെ ആവശ്യം. വളമാക്കുന്നതുപോലെ തന്നെ പ്രധാനമാണ് അവയുടെ പായ്ക്കിംഗും വിതരണവും വിപണനവും.

പായ്ക്കറ്റുകളിലാക്കി വിൽക്കുന്നതിനെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും അടിയന്തിരമായി വികസന ഏജൻസികൾ മുന്നോട്ടു വരണം. ടെക്നോ പാർക്കു പോലെയുള്ള വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങളിലെല്ലാം ആഴ്ചയിൽ 2-3 ദിവസം പ്രവർത്തിക്കുന്ന പച്ചക്കറിച്ചന്തകൾ, അവ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന മെമ്പർമാർതന്നെ നടത്തുന്നുണ്ട് എന്നറിയുന്നു. ഇത്തരം കേന്ദ്രങ്ങളിൽ ഇപ്രകാരം തയ്യാറാക്കപ്പെടുന്ന ജൈവവളങ്ങൾക്ക് വിൽക്കുന്നവരും വാങ്ങുന്നവരും ഉണ്ടാകാനിടയുണ്ട്.

ജൈവകൃഷി അതിവിപുലമായി പ്രചരിക്കാൻ എല്ലാവിധ സാഹചര്യങ്ങളും കേരളത്തിൽ ഒത്തിണങ്ങി നിൽക്കുകയാണ്. വിലയല്പം കൂടിയാലും വിഷരഹിത പച്ചക്കറി വാങ്ങുന്നതിന് ജനങ്ങൾ പൊതുവിലും സ്ത്രീകൾ പ്രത്യേകിച്ചും തല്പരരാണ്.

ചങ്ങാടത്തിലാക്കി അവയിൽ വളക്കൂട്ടുകൾ വിതറി ചീരയും മറ്റു പച്ചക്കറികളും കൃഷി ചെയ്യുക മാത്രമല്ല, ഇവയെ ചെറുവള്ളങ്ങളുടെ സഹായത്താൽ ഉൾനാടുകളിലെത്തിച്ച് വില്പന നടത്തുന്ന രീതികൾ കാശ്മീരിലെ സുപ്രസിദ്ധമായ ദാൽ തടാകത്തിലെ അത്യാകർഷക കാഴ്ചപോലെ ടൂറിസ്റ്റുകൾ ഇതാസ്വദിക്കുകയും വീട്ടമ്മമാർ നല്ല പച്ചക്കറികൾ വാങ്ങി ഉപയോഗിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന സമ്പ്രദായങ്ങൾ വരെ പ്രചാരത്തിലായിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഇതിന് നേതൃത്വം നൽകുന്ന, സമുദ്രനിരപ്പിനുതാഴെയുള്ള കൃഷികളെപ്പറ്റി പഠിക്കുന്ന അന്താരാഷ്ട്ര പഠനകേന്ദ്രം, ഇതിന് വമ്പിച്ച സാധ്യതകളുള്ളതായി കണ്ടെത്തിയിരിക്കുന്നു.

പച്ചക്കറി കൃഷി മേഖലയിൽ കേരളം



ആഴ്ചയിൽ ഒന്നും രണ്ടും ദിവസം പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഗ്രാമതല ചന്തകൾ വികസിപ്പിക്കാൻ ഗ്രാമപഞ്ചായത്തുകൾ മാത്രമല്ല കൃഷിഭവനുകളും കർഷക കൂട്ടായ്മകളും റസിഡന്റ്സ് അസോസിയേഷനുകളും ഒക്കെ അവരവരുടേതായ സംഭാവനകൾ നൽകി മുന്നോട്ടുവരണം.

പച്ചക്കറി കൃഷി വ്യാപനത്തിൽ കേരളത്തിന്റെ മുന്നോട്ടുള്ള പോക്ക് മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളുടെ ശ്രദ്ധ ആകർഷിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൂട്ടനാട്ടിലെ പായലുകൾ ശേഖരിച്ച് ചെറു

ഒരു സ്വയം പര്യാപ്തത ലക്ഷ്യമാക്കി പ്രവർത്തനങ്ങൾ പൂർവ്വാധികം ഊർജ്ജിതപ്പെടുത്തുന്ന ഒരു കാലഘട്ടമാണിത്. കരയിലും ടെറസ്സിലും എന്തിനേറെ, വെള്ളത്തിലും വരെ പച്ചക്കറി വിളയിക്കാൻ അനുകൂലമായ സാധ്യതകൾ വിപുലമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഈ സമയത്ത് ഈ സംരംഭത്തിന് സാർവ്വത്രികമായ പിന്തുണ തീർച്ചയായും ലഭിക്കണം. കാരണം വിഷരഹിത മികച്ച പച്ചക്കറി ആരോഗ്യത്തിന് അത്യന്താപേക്ഷിതമാണ്. അത് നമ്മുടെ വീടുകളെ ഔഷധങ്ങളിൽ നിന്ന് അകറ്റി നിർത്തും.



MIXED SUPPLY



COMPOSITE SUPPLY



ജി.എസ്.ടി. യിലെ സംയോജിത വിതരണവും (Composite Supply) മിശ്രിത വിതരണവും (Mixed Supply)

2017 ജൂലൈ ഒന്നു മുതൽ ഇന്ത്യയിൽ നടപ്പാക്കിയ ചരക്കു സേവന നികുതി (ജി.എസ്.ടി) നിയമ പ്രകാരം സാധനങ്ങളുടെയോ സേവനങ്ങളുടെയോ രണ്ടിന്റെയുമോ വിതരണം നടക്കുമ്പോഴാണ് ജി.എസ്.ടി. ചുമത്തുന്നത്. വിതരണം അഥവാ സപ്ലൈ എന്നാൽ എന്താണെന്നു നിയമത്തിൽ വ്യക്തമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ബിസിനസ് അഭിവൃദ്ധിക്ക് വേണ്ടി, പ്രതിഫലത്തിനായി നൽകുന്ന വിതരണം കൂടാതെ, ബാർട്ടർ, ലൈസൻസ്, എക്സ്പേഞ്ച്, വാടക, പാട്ടം, നീക്കം ചെയ്യൽ തുടങ്ങി നിരവധി ഇനങ്ങളെയും വിതരണത്തിന്റെ വിശാലമായ അർത്ഥത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. ഇറക്കുമതിയും, പ്രതിഫലം വാങ്ങാതെ ചെയ്യുന്ന ചില ഇടപാടുകളെയും വിതരണമായി

കണക്കാക്കിയിട്ടുണ്ട്. അത്തരം രീതികളിൽ വിതരണം നടത്തുമ്പോൾ ജി.എസ്.ടി. ചുമത്തപ്പെടുന്നു.

പലതരം വിതരണങ്ങൾ

ജി.എസ്.ടി. നിയമ പ്രകാരം വിതരണങ്ങൾ വിവിധ രീതിയിലാണ് നികുതി ചുമത്തുന്നതിനായി പരിഗണിക്കുന്നത്

1. നികുതി വിധേയമായ വിതരണങ്ങൾ

ജി.എസ്.ടി. നിയമ പ്രകാരം ഒരു സംസ്ഥാനത്തിനുള്ളിലെ/ യൂണിയൻ ടെറിട്ടറിയിലെ (യു.ടി.) സാധനത്തിന്റെയോ സേവനത്തിന്റെയോ രണ്ടിന്റെയോ വിതരണം നടത്തുമ്പോൾ സംസ്ഥാന/ യു.ടി. ജി.എസ്.ടിയും കേന്ദ്ര ജി.എസ്.ടിയും



ഇറുപ്പാക്കുന്നു. അതുപോലെ ഒരു സംസ്ഥാനത്തിൽ നിന്നും / യു.ടി.യിൽ നിന്നും മറ്റൊരു സംസ്ഥാനത്തേക്കു/യു.ടിയിലേക്ക് വിതരണം നടത്തുമ്പോൾ ഇന്റഗ്രേറ്റഡ് ജി.എസ്.ടി. ഇറുപ്പാക്കുന്നു.

2. നികുതി വിമുക്തമായവ

മുന്ന് തരം വിതരണങ്ങൾക്ക് മേൽ ജി.എസ്.ടി. ഒഴിവാക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. പുഷ്പം നിരക്കിൽ (Nil Rate) നികുതി ചുമത്തുന്ന വിതരണങ്ങൾ, പൂർണ്ണമായോ ഭാഗികമായോ സെൻട്രൽ ജി.എസ്.ടി./ സ്റ്റേറ്റ് ജി.എസ്.ടി./ ഐ.ജി.എസ്.ടി. ഒഴിവാക്കിയ വിതരണങ്ങൾ, ജി.എസ്.ടി. 2 (78) വകുപ്പ് പ്രകാരം ജി.എസ്.ടി ചുമത്താത്ത വിതരണങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ ഇതിൽ പെടുന്നതാണ്

3. സംയോജിത വിതരണവും (Composite Supply) മിശ്രിത വിതരണവും (Mixed Supply) ഇതേ കുറിച്ചാണ് ഈ ലേഖനം വിശദമായി പ്രതിപാദിക്കുന്നത്.

എന്ത് കൊണ്ട് സംയോജിത വിതരണവും മിശ്രിത വിതരണവും നടക്കുന്നു ?

വാണിജ്യ മേഖലയിൽ തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ/ സേവനങ്ങളുടെ വില്പന വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ പല മാർക്കറ്റിംഗ് തന്ത്രങ്ങളും ഉൽപ്പാദകരും സേവന ദാതാക്കളും പയറ്റാറുണ്ട്.

ബിസിനസ് അഭിവൃദ്ധിക്ക് വേണ്ടി, പ്രതിഫലത്തിനായി നൽകുന്ന വിതരണം കൂടാതെ, ബാർട്ടർ, ലൈസൻസ്, എക്സ്ചേഞ്ച്, വാടക, പാട്ടം, നീക്കം ചെയ്യൽ തുടങ്ങി നിരവധി ഇനങ്ങളെയും വിതരണത്തിന്റെ വിശാലമായ അർത്ഥത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

അവയിൽ പ്രധാനപ്പെട്ട ഒന്നാണ് ഒന്നിലധികം സാധനങ്ങൾ / സേവനങ്ങൾ ഒരൊറ്റ ബില്ലിന്മേൽ (ഒരൊറ്റ വിലക്ക്) വിതരണം ചെയ്യൽ. ഒരു പാക്കേജ് എന്ന രീതിയിലോ കോംബോ ഓഫർ എന്ന രീതിയിലോ ആവും ഇത് ചെയ്യാറുള്ളത്. രണ്ടോ അതിലധികമോ സാധനങ്ങളോ സേവനങ്ങളോ ഒരുമിച്ച് (ഒറ്റ വിലക്ക് ഒരു ബില്ലിൽ) നൽകലാണ് അതിൽ പ്രധാനം. കമ്പനിക്ക്/ വില്പനക്കാരൻ്റെ ഇതിന്റെ നേട്ടങ്ങൾ പലതാണ്.

1. ഒരു ഉപഭോക്താവിന് ഒരേ സമയം ഒന്നിലധികം സാധനങ്ങൾ/സേവനങ്ങൾ/രണ്ടും കൂടിയോ വിൽക്കാൻ കഴിയുന്നു. അതിലൂടെ

കൂടുതൽ സാധനങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കാൻ കഴിയുന്നു.

2. വില്പന കൂട്ടുന്നതിനാൽ ലാഭവും കൂടുന്നു

3. താരതമ്യേന ഡിമാൻഡ് കുറഞ്ഞ സാധനങ്ങളെ/സേവനങ്ങളെ, ഡിമാൻഡ് കൂടിയവയുമായി ചേർത്ത്, വിൽക്കാൻ കഴിയുന്നു.

4. ഒരു സാധനത്തിന്റെ/ സേവനത്തിന്റെ ഉപഭോക്താവിന് മറ്റൊരു സാധനം/ സേവനം കൂടി വിൽക്കാൻ കഴിയുന്നു. ഇതിലൂടെ ഉപഭോക്താവുമായുള്ള ബന്ധം കൂടുതൽ ശക്തമാകുന്നു. (Customer Relationship Management).

5. കമ്പനികൾക്ക് തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് അനുയോജ്യമായ അനുബന്ധ സാധനങ്ങൾ/ സേവനങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കാൻ ഉപഭോക്താക്കളെ പ്രേരിപ്പിക്കാൻ കഴിയുന്നു. ചില സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഇത്തരത്തിൽ ഒന്നിലധികം സാധനങ്ങൾ/ സേവനങ്ങൾ ഒന്നിച്ചു നൽകിയാൽ മാത്രമേ അവ ഫലപ്രദമായി വിനിയോഗിക്കാൻ കഴിയുകയുള്ളൂ. ഉദാഹരണത്തിന്, കേബിൾ ടി.വി.ചാനൽ സേവനം വാങ്ങുന്ന ഉപഭോക്താവിന് അതിന്റെ പ്രയോജനം ലഭിക്കണമെങ്കിൽ സെറ്റ് ടോപ്പ് ബോക്സി നോടൊപ്പം അനുബന്ധ സേവനങ്ങൾ നൽകിയേ തീരൂ.

ഇത്തരത്തിൽ ഒന്നിലധികം സാധനങ്ങളുടെ/ സേവനങ്ങളുടെ ഒരുമിച്ചുള്ള വിതരണങ്ങളെ ചരക്കു സേവന നികുതി നിയമത്തിൽ, രണ്ടായി തരം തിരിച്ചിരിക്കുന്നു.

1. സംയോജിത വിതരണം (Composite

Supply)

2. മിശ്രിത വിതരണം (Mixed Supply)

I. സംയോജിത വിതരണം (Composite Supply)

രണ്ടോ അതിലധികമോ സാധനങ്ങളോ സേവനങ്ങളോ രണ്ടും കൂടിയോ , നികുതി വിധേയനായ ഒരു വ്യക്തി, ഒരു വ്യാപാരത്തിന്റെ ഭാഗമായി സാധാരണ രീതിയിൽ നൽകുന്ന വിതരണത്തെ സംയോജിത വിതരണം എന്ന് പറയുന്നു. ഇതിൽ ഉൾപ്പെട്ട ഘടകങ്ങൾ പ്രകൃത്യാ പരസ്പരം ബന്ധമുള്ളതും പരസ്പര പൂരകങ്ങളായി പ്രവർത്തിക്കുന്നവയാണ്. അവയിലെ മുഖ്യ സാധനത്തെ/സേവനത്തെ പ്രഥമ സപ്ലൈ (Principal Supply) ആയി കാണുന്നു.

ഉദാഹരണത്തിന് ഒരു വാഷിംഗ് മെഷീൻ വാങ്ങുന്ന ഉപഭോക്താവിന് അതോടൊപ്പം അതിന്റെ വോൾടേജ് സ്റ്റേബിലൈസറും, വാറന്റിയും അറ്റകുറ്റ പണിക്കുള്ള കരാറും ലഭിക്കുകയാണെങ്കിൽ അത് സംയോജിത വിതരണം ആണ്. കാരണം വാഷിങ് മെഷീനോടൊപ്പമല്ലാതെ വാറന്റി നൽകുക സാധ്യമല്ല. അതായത് അവ പരസ്പര പൂരകങ്ങളും ബന്ധമുള്ളതുമാണ്. ഇതിൽ വാഷിംഗ് മെഷീനിന്റെ വിതരണം പ്രഥമ വിതരണവും മറ്റുള്ളവ അനുബന്ധ വിതരണങ്ങളുമാണ്.

സംയോജിത വിതരണം നടത്തിയാൽ പ്രഥമ വിതരണമായി കാണുന്ന സാധനത്തിനു/ സേവനത്തിനു ഏതു നിരക്കിലാണോ ജി.എസ്.ടി. ഈടാക്കുന്നത്, ആ നിരക്കിലായിരിക്കും അതിലുൾപ്പെട്ട മൊത്തം



Brownie
Bake House

Trust in every bite

- International Pastries•Deserts•Bakeries
- Seasonal/Occasional/Customized Cakes
- Tarts•Snacks•Breads•Cookies

Chettukulam - Ramapuram
Kottayam Dist.- 686 576
Mob: 9207064645, 8304036645

 www.facebook.com/Brownie-Bake-house



വിതരണത്തിന്മേലും നികുതി ചുമത്തുന്നത്. മേല്പറഞ്ഞ ഉദാഹരണത്തിൽ വാഷിങ് മെഷീൻ ബാധകമായ ജി.എസ്.ടി. നിരക്കിലായിരിക്കും വോൾടേജ് സ്റ്റേബിലൈസറിനും, സർവീസ് വാറന്റീ കരാറിനും മറ്റും നികുതി ചുമത്തുക.

II. സമ്മിശ്ര വിതരണം (Mixed Supply)

സാധാരണ നിലയിൽ വെച്ചേറെ നൽകാവുന്ന രണ്ടോ അതിലധികമോ സാധനങ്ങളോ സേവനങ്ങളോ രണ്ടും കൂടിയോ, നികുതി വിധേയനായ ഒരു വ്യക്തി, ഒരു വിതരണം എന്ന നിലയ്ക്ക് നൽകുന്നതിനെയാണ് സമ്മിശ്ര വിതരണം എന്ന് വിളിക്കുന്നത്. ഇതിൽ ഉൾപ്പെട്ട ഉത്പന്നങ്ങൾ തികച്ചും വ്യത്യസ്തവും/ വെച്ചേറെ പ്രവർത്തിക്കുന്നവയുമാണ്.

ഉദാഹരണത്തിന് ഒരു വാഷിംഗ് മെഷീൻ വാങ്ങുന്ന ഉപഭോക്താവിന് അതോടൊപ്പം ടി.വി.യും, വാട്ടർ കൂളറും ഒറ്റ വിതരണമായി നൽകുകയാണെങ്കിൽ അത് സമ്മിശ്ര വിതരണം ആണ്. കാരണം വാഷിങ് മെഷീനും, ടി.വിയും വാട്ടർ കൂളറും സാധാരണ നിലയിൽ വെച്ചേറെ വിൽക്കാനാവുന്ന സാധനങ്ങളാണ്.

സമ്മിശ്ര വിതരണം നടത്തിയാൽ അവയിൽ ഏതു സാധനത്തിനാണോ / സേവനത്തിനാണോ ഏറ്റവും ഉയർന്ന നികുതി നിരക്ക് ബാധകമാവുക, ആ നിരക്കിൽ, അതിലുൾപ്പെട്ട എല്ലാ സാധനങ്ങൾക്കും

സേവനങ്ങൾക്കും ജി.എസ്.ടി. ഈടാക്കും. ഉദാഹരണത്തിന് മേൽ പറഞ്ഞ സാഹചര്യത്തിൽ വാഷിംഗ് മെഷീന് 18 ശതമാനവും ടി.വി.ക്ക് 28 ശതമാനവും വാട്ടർ കൂളറിന് 8 ശതമാനവും ആണ് ജി.എസ്.ടി. നിരക്കുമാണ് ബാധകമെങ്കിൽ മൊത്തം വിതരണവും ഇതിലെ ഏറ്റവും ഉയർന്ന നിരക്കായ 28 ശതമാനമാനത്തിലായിരിക്കും നികുതി ചുമത്തുക.

ചുരുക്കത്തിൽ ചരക്കു സേവന നികുതി നിയമ പ്രകാരം, രണ്ടു വ്യത്യസ്തമായ രീതിയിൽ നികുതി ചുമത്തുന്ന വിതരണങ്ങളാണ് സംയോജിത വിതരണവും മിശ്രിത വിതരണവും. വാണിജ്യ തന്ത്രങ്ങളുടെ ഭാഗമായോ, ആവശ്യകതയുടെ ഭാഗമായോ ആണ് അവ നടത്താറുള്ളത്. രണ്ടു സാഹചര്യങ്ങളിലും ഒന്നിലധികം സാധനങ്ങൾ/ സേവനങ്ങൾ ഒന്നിച്ചു നൽകുകയാണ് ചെയ്യുന്നതെങ്കിലും ജി.എസ്.ടി. നിയമത്തിനു കീഴിൽ ഇവയെ വ്യത്യസ്തമായാണ് പരിഗണിക്കുന്നത്. അതിനാൽ ഇത്തരത്തിൽ വിതരണം നടത്തുന്ന സ്ഥാപനങ്ങൾ ജി.എസ്.ടി. നിയമം മനസ്സിലാക്കി നികുതി ഈടാക്കാനും, അത് ശേഖരിച്ചു ഗവൺമെന്റിലേക്കു അടയ്ക്കുകയും വേണം.

(മഞ്ചേശ്വരം ജി. പി. എം. ഗവൺമെന്റ് കോളേജിലെ വാണിജ്യ വിഭാഗം മേധാവിയാണ് ലേഖകൻ)



സുധീർ ബാബു

മൂലധനം കണ്ടെത്തുവാനുള്ള വഴികളും തയ്യാറെടുപ്പുകളും

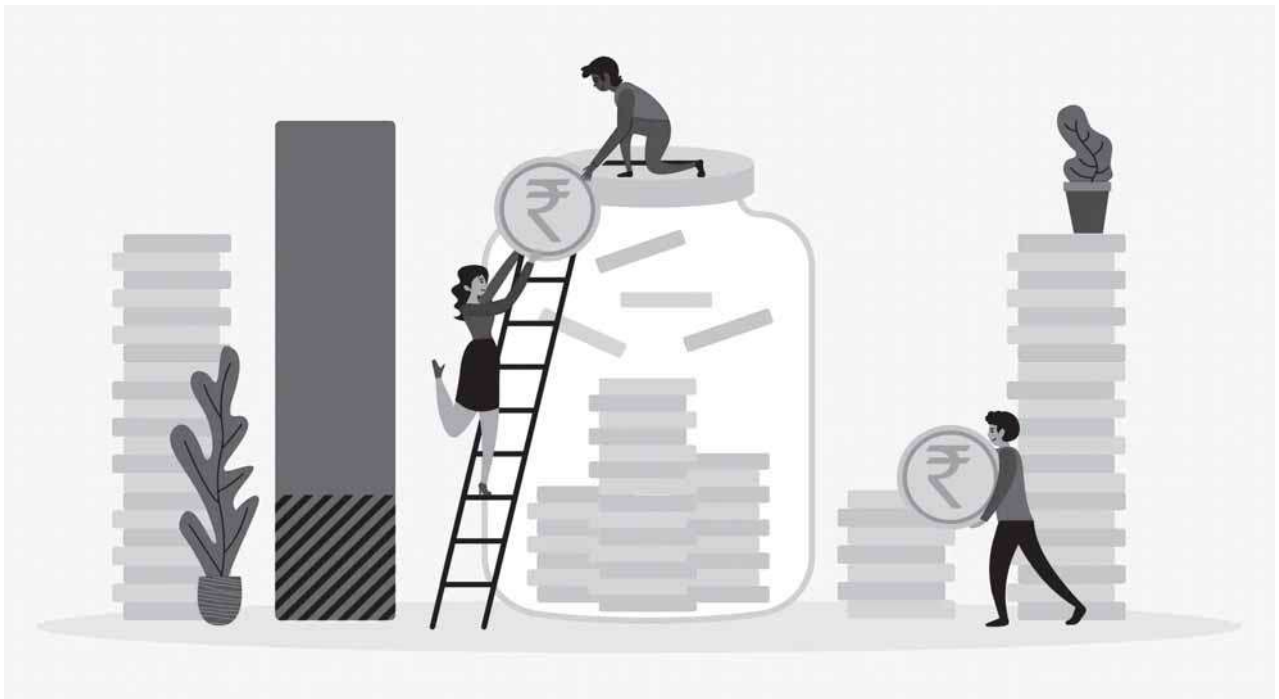
“സർ, ആശയങ്ങൾക്ക് ദാരിദ്ര്യമില്ല. പക്ഷെ നിക്ഷേപകരെ ലഭിക്കുന്നില്ല. എങ്ങനെയാണ് നിക്ഷേപകരെ നമ്മുടെ ബിസിനസിനുമേൽ ആകർഷിക്കുക.” ചോദ്യം റസീനയുടേതാണ്.

റസീനയും സുഹൃത്തുക്കളും കൂടി എന്നെ കാണുവാൻ എത്തിയതാണ്. ആശയവുമായി മൂലധനം തേടി അലയുവാൻ തുടങ്ങിയിട്ട് നാളുകൾക്കുപാടായി. പലയിടത്തും ആശയം അവതരിപ്പിച്ചു. ധാരാളം നിക്ഷേപകരെ നേരിട്ടു കണ്ടു. ഒന്നും ഫലവത്താകുന്നില്ല. ഇനിയെന്താണ് വഴി?

“നല്ല ആശയങ്ങൾ ഉണ്ടെങ്കിൽ നിക്ഷേപകർ ബിസിനസിൽ പണം മുടക്കുവാൻ

മുന്നോട്ടു വരും എന്നാണ് ഞങ്ങൾ കേട്ടിട്ടുള്ളത്. എത്രയോ സ്റ്റാർട്ട് അപ്പുകളിൽ അവർ പണം നിക്ഷേപിക്കുന്നു. ഞങ്ങളുടെ ആശയങ്ങൾ ഇഷ്ടപ്പെട്ടവർ പോലും പക്ഷേ പണം നിക്ഷേപിക്കുവാൻ തയ്യാറാകുന്നില്ല. എവിടെയോ എന്തോ കുഴപ്പമുണ്ട്. ഒന്നുകിൽ ഞങ്ങൾ അവതരിപ്പിക്കുന്നതിൽ എന്തോ പിഴവുണ്ട് അല്ലെങ്കിൽ ഞങ്ങൾക്ക് ചില കാര്യങ്ങൾ കൃത്യമായി സംവദിക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നില്ല. കാരണം വ്യക്തമായി മനസ്സിലാക്കേണ്ടതുണ്ട് എന്ന് തോന്നുന്നു.” റസീനയുടെ സുഹൃത്ത് ഹരി പറഞ്ഞു.

“നിക്ഷേപകരെ സമീപിക്കുന്നതിനു മുമ്പ് നിങ്ങൾ എന്തൊക്കെ തയ്യാറെടുപ്പുകളാണ്



നടത്തിയിട്ടുള്ളത്.” ഞാൻ ചോദിച്ചു.

അവർ വിശദമായി തന്നെ അവരുടെ ആശയത്തെക്കുറിച്ചും അതിന്റെ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ചും എനിക്ക് പറഞ്ഞു തന്നു. വളരെ മനോഹരമായി തന്നെ അവർ അത് അവതരിപ്പിച്ചു എന്ന് പറയേണ്ടതുണ്ട്. തങ്ങൾ ചെയ്യാൻ പോകുന്നതെന്തെന്ന് അവർക്ക് വ്യക്തമായി അറിയാം അതെങ്ങനെ ചെയ്യണമെന്നും അവർക്ക് അറിവുണ്ട്. അവർ എല്ലാവരും ഐ ടി വിദഗ്ദ്ധരായതിനാൽ സാങ്കേതികമായി അവരുടെ അറിവിനെയോ അനുഭവ പരിജ്ഞാനത്തെയോ സംശയിക്കേണ്ടതില്ല. കൂടുതലും സാങ്കേതികതയിൽ ഊന്നി തന്നെയായിരുന്നു അവരുടെ അവതരണവും.

“ആശയം നല്ലതാണ്. നിങ്ങൾ അവതരിപ്പിച്ച രീതിയും ശരിതന്നെയാണ്. ആശയത്തെ മനസ്സിലാക്കുവാനും ഇഷ്ടപ്പെടുവാനും അത് ധാരാളമാണ്. എന്നാൽ ഒരു നിക്ഷേപകനെ സംരംഭത്തിലേക്ക് ആകർഷിക്കുന്നതിന് മറ്റ് പല ഘടകങ്ങളും അത്യാവശ്യമാണ്. അതുകൂടി നാം ഇതിലേക്ക് ചേർത്താൽ നിക്ഷേപകർ കൂടുതൽ തൽപരരും നിക്ഷേപിക്കുവാൻ സന്നദ്ധരും ആകും.” ഞാൻ എന്റെ അഭിപ്രായം രേഖപ്പെടുത്തി.

“അതെന്തൊക്കെയാണ് ? ഞങ്ങൾക്ക് അതാണ് അറിയേണ്ടത്.” റസീന ചോദിച്ചു.

“തീർച്ചയായും. വിവിധതരം നിക്ഷേപകരേയും അവർ നിങ്ങളിൽ നിന്നും പ്രതീക്ഷിക്കുന്നതെന്തെന്നും അറിഞ്ഞാലേ അവതരണവും മൂലധനവേട്ടയും നിങ്ങളെ ലക്ഷ്യത്തിലേക്ക് നയിക്കുകയുള്ളൂ. അതുകൊണ്ട് തന്നെ നമുക്കാ വിഷയത്തിലേക്ക് ഒരു യാത്ര പോകാം.” ഞാൻ പറഞ്ഞു.

എന്റെ ആശയം. വേണമെങ്കിൽ നിക്ഷേപിക്കൂ.

നിക്ഷേപകനോട് സംരംഭകന്റെ പലപ്പോഴുമുള്ള മനോഭാവമാണ് മുകളിൽ പറഞ്ഞത്. എന്റെ കയ്യിൽ ആശയമുണ്ട് താങ്കളുടെ കയ്യിൽ പണവും. ഇത് രണ്ടും കൂടി ചേർന്നാൽ നമുക്ക് ഒരു ബിസിനസ് സാമ്രാജ്യം കെട്ടിപ്പടുക്കാം. പിന്നെയെന്തിന് മടിക്കണം താങ്കൾ പണം നിക്ഷേപിക്കൂ.

ഒരു ശരാശരി തുടക്ക മലയാളിസംരംഭകന്റെ ചിന്തകൾ ഇങ്ങനെയൊക്കെയാണ്. നിക്ഷേപകനെ സമീപിക്കുന്നതും വികടമായ ഈ ചിന്തകൾ തലയിൽ ചുമന്നു കൊണ്ടാണ്. തന്റെ ആശയത്തിനാണ് പ്രാധാന്യം. നിക്ഷേപകൻ

അത് സ്വീകരിച്ചേ തീരൂ. ഇത്തരമൊരു മനോഭാവവും മറ്റു തയ്യാറെടുപ്പുകളുടെ ആവശ്യമില്ല എന്ന വികലമായ ധാരണയും നിക്ഷേപകരിൽ സംരംഭത്തിന് അനുകൂലമായ മനസ്ഥിതി ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കുവാൻ തടസ്സമാകുന്നു.

നിക്ഷേപകരോടുള്ള പരിപൂർണ്ണമായ ബഹുമാനം നിലനിർത്തിക്കൊണ്ട് മാത്രമേ ആശയവുമായി അവരുടെ മുന്നിൽ എത്താവൂ. എന്റെ ആശയം വേണമെങ്കിൽ നിങ്ങൾ നിക്ഷേപിക്കൂ എന്ന മനോഭാവം നിക്ഷേപകനെ ആട്ടിയോടിക്കുന്നതിന് തുല്യമാണ്.

നിങ്ങൾ നിക്ഷേപിക്കുന്നുണ്ടോ?

എന്റെ ആശയവും താങ്കളുടെ പണവും നമ്മുടെ ബിസിനസ്സും. ഇത് കാലഹരണപ്പെട്ട സിദ്ധാന്തമായി മാറിക്കഴിഞ്ഞു. ഉടമസ്ഥ മൂലധനം ബിസിനസിന് ആവശ്യമാണ് എന്ന ചിന്താഗതിയിലേക്ക് ബാഹ്യനിക്ഷേപകർ മാറിക്കഴിഞ്ഞു. ആശയം മാത്രം പോരാ കയ്യിൽ ആദ്യ നിക്ഷേപത്തിനായുള്ള മൂലധനം കൂടി വേണം എന്ന് സാരം. ഉടമസ്ഥ മൂലധനം നിക്ഷേപിക്കപ്പെട്ട കമ്പനികളിൽ ബാഹ്യനിക്ഷേപകർ കൂടുതൽ താല്പര്യപ്പെടുന്നു.

ഉടമസ്ഥ മൂലധനത്തിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യം ഉടമസ്ഥരെ കൂടുതൽ ഉത്തരവാദിത്വമുള്ളവരാക്കിത്തീർക്കും എന്നത് തന്നെയാണ് ഇതിന്റെ യുക്തി. മറ്റുള്ളവരുടെ പണം മാത്രം മുടക്കി ബിസിനസ് ചെയ്യുമ്പോൾ കാണിക്കുന്നതിനേക്കാൾ പ്രതിബദ്ധതയും ഉത്സാഹവും ഉടമസ്ഥ മൂലധനം കൂടി ഉണ്ടാകുമ്പോൾ കാണിക്കുന്നു. ഇവിടെ നിക്ഷേപകന്റെ പണം കൂടുതൽ സുരക്ഷിതമാകുന്നു. ഉടമസ്ഥരുടെ ഭാഗത്തു നിന്നുള്ള മാതൃകാപരമായ പ്രവർത്തിയായി ഇതിനെ മറ്റ് നിക്ഷേപകർ കാണുന്നു.

സ്റ്റാർട്ട് അപ്പുകൾ ആരംഭിക്കുമ്പോൾ ആദ്യം തങ്ങളുടെ മൂലധന നിക്ഷേപം ഉടമസ്ഥർ ഉറപ്പു വരുത്തണം. നിക്ഷേപകരെ ആകർഷിക്കുവാനുള്ള ആദ്യ പടി അതാണ്. തുടക്കത്തിൽ ഒരു വർഷമെങ്കിലും ബിസിനസിനെ മുന്നോട്ട് കൊണ്ടു പോകുവാനുള്ള മൂലധനമെങ്കിലും ആദ്യം കണ്ടെത്തണം. നിക്ഷേപകരെ കണ്ടെത്തി നിക്ഷേപം ബിസിനസിലേക്ക് എത്തുവാനുള്ള സമയം അത് നടത്തിക്കൊണ്ട് പോകുവാനുള്ള പ്രവർത്തന മൂലധനമാണിത്. ഉടമസ്ഥ മൂലധനം നിക്ഷേപകർക്ക് കൂടുതൽ ആത്മയൊര്യം നൽകുന്നു.

കയ്യിലുള്ള മുഴുവൻ പണവും നിക്ഷേപിക്കരുത്

ഉടമസ്ഥർ ആദ്യമേ തന്നെ കയ്യിലുള്ള മുഴുവൻ പണവും സംരംഭത്തിലേക്ക് നിക്ഷേപിക്കുന്നത് ആത്മഹത്യാപരമായ പ്രവർത്തിയാണ്. ഉള്ളതെല്ലാം പെറുക്കിക്കൂട്ടി അത് മുഴുവൻ സംരംഭത്തിലേക്ക് ഒരിക്കലും ഇടരുത്. തന്റെ സമ്പാദ്യത്തിന്റെ ഒരു ഭാഗം മാത്രമേ ഇങ്ങിനെ നിക്ഷേപിക്കുവാൻ പാടുള്ളൂ. സമ്പാദ്യം മുഴുവൻ നിക്ഷേപിക്കുന്നതിന് രണ്ട് ദോഷഫലങ്ങളുണ്ട്. ഒന്നാമതായി ബിസിനസ് നഷ്ടത്തിലേക്ക് പോകുകയാണെങ്കിൽ ഉടമസ്ഥർ പൂർണ്ണമായും ഒന്നുമില്ലാത്തവരായി മാറുവാൻ സാദ്ധ്യതയുണ്ട്. രണ്ടാമതായി സ്വകാര്യ നിക്ഷേപം തേടുമ്പോൾ അവരുമായുള്ള കൂടിയാലോചനകളിൽ ഉടമസ്ഥരുടെ മുൻതൂക്കം നഷ്ടപ്പെടും. കയ്യിൽ ഒന്നുമില്ലാത്തവരായി നിക്ഷേപകരെ തേടുമ്പോൾ അവർ പറയുന്ന എല്ലാ നിബന്ധനകളും അംഗീകരിച്ചു കൊടുക്കുവാൻ ഉടമസ്ഥർ നിർബന്ധിതരാകേണ്ടി വരും.

ഒറ്റയ്ക്കാണോ? അതോ കൂട്ടായിട്ടോ?

ആശയം ഒരാളുടേതാവാം. അയാൾ മാത്രമായിട്ടാവാം ബിസിനസ് ആരംഭിക്കുന്നതും. ബിസിനസിന്റെ മുന്നോട്ടുള്ള പ്രയാണത്തിൽ ഒറ്റയ്ക്ക് എല്ലാ കാര്യങ്ങളും നടത്തിക്കൊണ്ടു പോകുവാൻ ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ അനുഭവപ്പെടാം. ഒറ്റയ്ക്ക് നിക്ഷേപിക്കുവാനുള്ള മൂലധനത്തിനും പരിമിതികളുണ്ടാകാം. ഇത്തരം സന്ദർഭങ്ങളിൽ തനിക്കൊപ്പം കൂട്ടാളികളെ കൂട്ടുന്നത് നല്ലൊരു തന്ത്രമാണ്. ആദ്യഘട്ടത്തിൽ ഒറ്റയ്ക്ക് ആരംഭിച്ച ബിസിനസിലേക്ക് മറ്റുള്ളവരെ കൂടി കൊണ്ടുവന്ന് അടുത്തഘട്ടം ആരംഭിക്കാം.

നിങ്ങളുടെ ടീമിന്റെ ശക്തി

ആശയത്തിന്റെ ശക്തിയും പ്രായോഗികതയും പോലെ തന്നെ നിക്ഷേപകർ വിലയിരുത്തുന്ന അതിപ്രധാനമായ മറ്റൊരു ഘടകം ആരാണ് ബിസിനസിനെ നയിക്കുന്നവർ എന്നതാണ്. ആശയത്തെ പ്രായോഗികതയിലേക്ക് കൊണ്ടുവന്ന് അതിനെ വളർച്ചയിലേക്ക് നയിക്കുവാൻ നിപുണരായവർ ആണോ ഉടമസ്ഥർ എന്ന് നിക്ഷേപകർ വിലയിരുത്തും.

ശക്തമായ ആശയവും ദുർബലമായ ടീമും ബിസിനസിനെ ആകർഷകമാക്കുന്നില്ല. ഇത്തരമൊരു അവസ്ഥയിൽ തന്റെ പണത്തിന്റെ സുരക്ഷിതത്വവും ബിസിനസിന്റെ

ആശയം ഒരാളുടേതാവാം. അയാൾ മാത്രമായിട്ടാവാം ബിസിനസ് ആരംഭിക്കുന്നതും. ബിസിനസിന്റെ മുന്നോട്ടുള്ള പ്രയാണത്തിൽ ഒറ്റയ്ക്ക് എല്ലാ കാര്യങ്ങളും നടത്തിക്കൊണ്ടു പോകുവാൻ ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ അനുഭവപ്പെടാം. ഒറ്റയ്ക്ക് നിക്ഷേപിക്കുവാനുള്ള മൂലധനത്തിനും പരിമിതികളുണ്ടാകാം. ഇത്തരം സന്ദർഭങ്ങളിൽ തനിക്കൊപ്പം കൂട്ടാളികളെ കൂട്ടുന്നത് നല്ലൊരു തന്ത്രമാണ്.

വളർച്ചയും നിക്ഷേപകൻ സംശയിക്കുന്നു. നിപുണതയും പ്രായോഗിക പരിജ്ഞാനവും ഉള്ള ഒരു ടീം നിക്ഷേപകനിൽ ആത്മവിശ്വാസം നിറക്കുന്നു. തന്റെ ആശയം അവതരിപ്പിക്കുന്ന അതേ ആത്മവിശ്വാസത്തോടെ തന്റെ ടീമിനേയും അവതരിപ്പിക്കുവാൻ സംരംഭകൻ സാധിക്കണം.

ആരായിരിക്കും നിക്ഷേപകർ?

ബിസിനസിന്റെ വിവിധഘട്ടങ്ങളിൽ നിക്ഷേപം നടത്തുന്നവരെക്കുറിച്ചുള്ള വ്യക്തമായ അറിവ് ഉണ്ടാകുന്നത് എങ്ങനെ അവരെ സമീപിക്കും? അതിന് മുമ്പ് എന്തൊക്കെ തയ്യാറെടുപ്പുകൾ നടത്തണം? എന്നീ കാര്യങ്ങളെക്കുറിച്ച് മനസിലാക്കുവാൻ സംരംഭകനെ സഹായിക്കുന്നു.

ഏയ്ഞ്ചൽ നിക്ഷേപകർ

സംരംഭത്തിന്റെ തുടക്കത്തിൽ നമ്മെ സഹായിക്കാനെത്തുക സ്വകാര്യ നിക്ഷേപകരായിരിക്കും. സംരംഭത്തിന്റെ വളരെ നിർണായകമായ ആദ്യ ഘട്ടങ്ങളിൽ സ്വകാര്യ നിക്ഷേപം ഒഴിച്ചു കൂടാനാവാത്ത ഒന്നാണ്. ഇത്തരം സ്വകാര്യ നിക്ഷേപകരെയാണ് നാം ഏയ്ഞ്ചൽ നിക്ഷേപകർ എന്ന് വിളിക്കുന്നത്.

ഉടമസ്ഥ മൂലധനത്തിനൊപ്പം സ്വകാര്യ മൂലധനം കൂടിച്ചേരുമ്പോൾ സംരംഭത്തിന് തുടക്കത്തിൽ ആവശ്യമായ മൂലധനം സ്വരൂപിക്കപ്പെടുന്നു. ഏയ്ഞ്ചൽ നിക്ഷേപകർ ഒരിക്കലും ഒരു അതിദീർഘമായ കാലയളവിൽ ബിസിനസിൽ നിൽക്കാൻ താൽപര്യപ്പെടുന്നില്ല. ഉടനെ ലഭിക്കുന്ന ലാഭത്തെക്കാൾ അവർ കണക്കിലെടുക്കുന്നത് പത്തോ അതിലധികമോ ഇരട്ടിയായി അവരുടെ നിക്ഷേപത്തിന്റെ വളർച്ചയാണ്. അടുത്ത ഘട്ടത്തിലേക്കുള്ള നിക്ഷേപം വരുന്നതോടെ അവർ തങ്ങളുടെ ഓഹരികൾ വിറ്റ് ബിസിനസിൽ നിന്നും ഒഴിയുന്നു.

ഏയ്ഞ്ചൽ നിക്ഷേപകർ കേവലം മൂലധനം മാത്രമല്ല നിക്ഷേപിക്കുന്നത്. അവരുടെ അനുഭവസമ്പത്തും ബന്ധങ്ങളും വലിയൊരു ശക്തിയാണ് ബിസിനസിന് നൽകുന്നത്.

- * അവർ ആശയത്തെ വിലയിരുത്തുകയും അതിനെ പരിഷ്കരിക്കുവാനും പരിപോഷിപ്പിക്കുവാനും സഹായിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.
- * ബിസിനസിന് ആവശ്യമായ മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകുന്നു.
- * വിശാലമായ അവരുടെ ബന്ധങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുവാൻ കഴിയുന്നു.
- * അവരുടെ അനുഭവങ്ങളുടെ ശക്തി ബിസിനസിന്റെ വളർച്ചയെ ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നു.

ഏയ്ഞ്ചൽ നിക്ഷേപം ബിസിനസിലേക്ക് വരുന്നത് ഓഹരികളായിട്ടോ അല്ലെങ്കിൽ പിന്നീട് ഓഹരികളാക്കി മാറ്റുവാൻ സാധിക്കുന്ന കടമായിട്ടോ ആയിരിക്കും.

ക്രൗഡ്ഫണ്ടിംഗ്

ചെറിയ തുകകളായി ധാരാളം വ്യക്തികളിൽ നിന്നും മൂലധനം ശേഖരിക്കുന്ന പ്രക്രിയയെ ക്രൗഡ്ഫണ്ടിംഗ് എന്നു വിളിക്കാം. സാധാരണയായി ഇന്റർനെറ്റ് പോലുള്ള മാധ്യമങ്ങളെയാണ് ഇതിന് ഉപയോഗിക്കുന്നത്. നിങ്ങൾ നൽകുന്ന ആശയത്തിൽ ആകൃഷ്ടരാകുന്നവർ ചെറിയ തുകകൾ നിക്ഷേപിക്കുന്നു. ധാരാളം ആളുകൾ ഇങ്ങിനെ നിക്ഷേപിക്കുമ്പോൾ വലിയൊരു തുക ശേഖരിക്കുവാൻ സാധിക്കുന്നു. ലാഭവിഹിതം ലഭിക്കും എന്നതാണ് ഇതിലേക്ക് ആളുകളെ ആകർഷിക്കുന്ന ഘടകം. തുടക്കത്തിൽ മൂലധനം കണ്ടെത്തുവാൻ ഈ മാർഗ്ഗം ഉപയോഗിക്കാം. ഓരോ മൂലധനത്തിലും പ്രത്യേകമായി അന്തർലീനമായിട്ടുള്ള

റിസ്കുകൾ ഇതിനും ഉണ്ട്.

വെഞ്ചർ കാപിറ്റൽ/പ്രൈവറ്റ് ഇക്വിറ്റി

സംരംഭം വളർച്ചയിലേക്ക് നീങ്ങുമ്പോൾ വീണ്ടും മൂലധനം ആവശ്യമായി വരുന്നു. ആദ്യ ഘട്ടങ്ങളിൽ ആവശ്യമായത് പോലെ ചെറിയൊരു മൂലധനം പോരാ വളർച്ചയിലേക്ക് കുതിക്കുമ്പോൾ . ആ അവസരത്തിൽ സ്വകാര്യ നിക്ഷേപകർക്ക് സംരംഭത്തെ പിന്തുണയ്ക്കുവാൻ കഴിയണമെന്നില്ല. ഇത്തരം സന്ദർഭങ്ങളിൽ വെഞ്ചർകാപിറ്റൽ/പ്രൈവറ്റ് ഇക്വിറ്റിസ്ഥാപനങ്ങളാകും നിക്ഷേപം നടത്തുക.

സ്വകാര്യ നിക്ഷേപകരുടെ പണം സ്വരൂപിച്ച് അത് സംരംഭങ്ങളിൽ നിക്ഷേപിക്കുന്ന പ്രൊഫഷണൽ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഇത്തരത്തിലേത്. ഇവരുടെ രീതികൾ ഏയ്ഞ്ചൽ നിക്ഷേപകരിൽ നിന്ന് വളരെ വ്യത്യസ്തമായിരിക്കും. ഇത്തരം സംരംഭകത്വ നിക്ഷേപത്തിനായി തയ്യാറെടുക്കുമ്പോൾ പ്രൊഫഷണൽ ഏജൻസികളുടെ സഹായം വളരെ ആവശ്യമാണ്.

ഇനിഷ്യൽ പബ്ലിക്ഓഫർ

സ്റ്റോക്ക് എക്സ്ചേഞ്ചിൽ ലിസ്റ്റ് ചെയ്യുകയും മൂലധന സമാഹരണത്തിനായി ഓഹരികൾ പൊതു വിപണിയിൽ വിറ്റഴിക്കുകയും ചെയ്യാം. സംരംഭം വളരുകയും മുന്നോട്ടുള്ള വളർച്ചയ്ക്കായി കൂടുതൽ മൂലധനം ആവശ്യമായി വരികയും ചെയ്യുമ്പോൾ ഈ മാർഗ്ഗം അവലംബിക്കാം. ഈ സന്ദർഭത്തിൽ നേരത്തെയുള്ള മറ്റ് നിക്ഷേപകർ തങ്ങളുടെ ഓഹരികൾ കൂടി വിറ്റഴിഞ്ഞു ലാഭം എടുക്കുകയും ചെയ്യാറുണ്ട്.

മൂലധന സമാഹരണം

എന്തുമാത്രം മൂലധനത്തിന്റെ ആവശ്യകതയുണ്ട് എന്ന് തിട്ടപ്പെടുത്തുക. സ്ഥിര മൂലധനം , പ്രവർത്തന മൂലധനം എന്നിവ എത്ര ആവശ്യമുണ്ടെന്ന് പ്രത്യേകം കണക്കു കൂട്ടണം.

എത്ര ഘട്ടങ്ങളിലായാണ് ഈ മൂലധനം സമാഹരിക്കേണ്ടത് എന്ന് നിശ്ചയിക്കുക.

മൂലധന സമാഹരണത്തിനായി ആറു മാസത്തെ ചെലവിലധികം പണം ചിലവഴിക്കരുത്.

ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് രണ്ട് വർഷത്തെ ആവശ്യത്തിനുള്ള പണമെങ്കിലും മൂലധന സമാഹരണത്തിലൂടെ ശേഖരിക്കണം.

മൂലധന സമാഹരണം സമയമെടുത്തുള്ള ഒരു പ്രക്രിയയാണ്. ധാരാളം തയ്യാറെടുപ്പുകൾ



അതിനായി ആവശ്യമുണ്ട്. ഓരോ ഘട്ടത്തിലും ആറുമാസത്തിലധികം മൂലധന സമാഹരണത്തിനായി നീക്കിവെക്കുക.

പന്ത്രണ്ട് മാസത്തിലേക്കുള്ള മൂലധനമെങ്കിലും കൈയിലുള്ളപ്പോൾ തന്നെ അടുത്ത ഘട്ട സമാഹരണത്തിനായുള്ള ചർച്ചകൾ തുടങ്ങി വെക്കുക.

ആവശ്യത്തിൽ കൂടുതൽ മൂലധന സമാഹരണം നടത്തുന്നത് ചിലപ്പോൾ തിരിച്ചടിയായേക്കാം. കൂടുതൽ മൂലധനം കൈയിലുള്ളപ്പോൾ കൂടുതൽ ചിലവഴിച്ചു തുടങ്ങും. “കുറച്ചു വിഭവങ്ങൾ കൊണ്ട് കൂടുതൽ കാര്യങ്ങൾ ചെയ്യുക” എന്നതാവണം ആപ്തവാക്യം.

നല്ലൊരു ആശയവും വായിലെ നാക്കും

നല്ലൊരു ആശയവും വായിലെ നാക്കും മാത്രം മതി മൂലധന സമാഹരണത്തിന് എന്നത് ഏറ്റവും വലിയൊരു തെറ്റിദ്ധാരണയാണ്. മൂലധന സമാഹരണത്തിനുള്ള തയ്യാറെടുപ്പുകൾ തന്നെ മുൻകൂട്ടി പണം ആവശ്യമുള്ള ഒന്നാണ്. ഇതിനായുള്ള മൂലധനം

ഉടമസ്ഥർ തന്നെ കണ്ടെത്തേണ്ടതുണ്ട്. വിവിധ പ്രൊഫഷണൽ ഏജൻസികളുടെ സഹായം ഇതിനായി ആവശ്യം വരാം. നിക്ഷേപകർക്ക് ആകർഷണം തോന്നുന്ന രീതിയിൽ സംരംഭത്തെ അണിയിച്ചൊരുക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഇതിനെ ലാഘവത്തോടെ കാണുന്നതാണ് പലപ്പോഴും പരാജയത്തിന്റെ പ്രധാന കാരണം.

സംരംഭം തുടങ്ങും മുമ്പേ അടുത്ത അഞ്ച് വർഷത്തെക്കുറിച്ചുള്ള ഒരു ഏകദേശ ധാരണയെങ്കിലും സംരംഭകനുണ്ടായിരിക്കണം. ഏതൊക്കെ ഘട്ടങ്ങളിൽ എത്രയൊക്കെ മൂലധനം വേണ്ടി വരും എന്ന കണക്കുകൂട്ടൽ നേരത്തെ തയ്യാറെടുക്കുവാൻ സംരംഭകനെ സഹായിക്കും. കയ്യിലുള്ള പണം തീരുന്ന സന്ദർഭത്തിൽ മാത്രം നിക്ഷേപകരെ തേടി പുറപ്പെടുമ്പോൾ അത് അത്ര എളുപ്പം സാധ്യമാകുന്ന ഒന്നല്ല എന്ന പ്രായോഗിക ജ്ഞാനം സംരംഭകനുണ്ടാകണം.

നിക്ഷേപകരെ അന്വേഷിച്ചു തുടങ്ങും മുമ്പേ സ്വയം ചോദിക്കേണ്ട ഒരു ചോദ്യമുണ്ട്. “ഞങ്ങൾ ഇതിനായി തയ്യാറെടുത്തു കഴിഞ്ഞോ? ഇല്ലെങ്കിൽ ലക്ഷ്യം കാണാതെ ഉഴറേണ്ടി വരും, റസീനയേയും കൂട്ടുകാരേയും പോലെ.

കേരളത്തിന്റെ സ്വന്തം ജിപ്സം ചാനൽ



FRAME ROCK GYP PROFILE (India) Pvt. Ltd

The Designers Choice
infoframerock@gmail.com

MOB: 9846886060

VALLAPUZHA

PATTAMBI

PALAKKAD



Frame Rock Stud For Partition



Frame Rock Track For Partition



C60 Channel 2 to 3 inch for V panel
for Acoustic Panels





കൊയിലാണ്ടി മുൻസിപ്പാലിറ്റിയിലെ ഏകദിന സംരംഭകത്വ ബോധവൽക്കരണ സെമിനാർ കൊയിലാണ്ടി ഇ. എം. എസ് സ്മാരക ടൗൺ ഹാളിൽ സംഘടിപ്പിച്ചു. നഗരസഭ വൈസ് ചെയർ പേഴ്സൺ ശ്രീമതി. പത്മിനിയുടെ അധ്യക്ഷതയിൽ ചേർന്ന യോഗത്തിൽ കൊയിലാണ്ടി നഗരസഭ ചെയർമാൻ അഡ്വ. കെ. സത്യൻ പ്രസ്തുത പരിപാടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കൊയിലാണ്ടി മുൻസിപ്പാലിറ്റി വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ ശ്രീ. അജിത് കുമാർ സ്വാഗതം പറഞ്ഞ യോഗത്തിൽ വികസന കാര്യ സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർമാൻ ശ്രീ. കെ. ഭാസ്കരൻ, ശ്രീ. രാജീവൻ മാസ്റ്റർ, ശ്രീ. രാമദാസൻ മാസ്റ്റർ, ശ്രീമതി. അജിത എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു.

- ✓ കാട
- ✓ താറാവ്
- ✓ മുയൽ
- ✓ നാടൻ കോഴി
- ✓ ബീഫ്

- ✓ ആട്
- ✓ കൂന്തൾ
- ✓ കല്ലുക്കൊയ്
- ✓ ചെമ്മീൻ



☎ 6238420300

AMS

Brunch

വാർട്ടി ഓർഡറുകൾ സ്വീകരിക്കുന്നതാണ്.





brunch007@gmail.com

AMS




9846137730
9846537730

പത്തിരി, ചപ്പാത്തി, പൊറട്ട, നൂൽപുട്ട്, വെള്ളപ്പം, ബിരിയാണി, വിവിധതരം കറികൾ എന്നിവ ഓർഡർ സ്വീകരിക്കുന്നു.

Call: 9656029448 | Email: hussainams7730@gmail.com

KALPAKA - MELE PATTAMBI



ശബരി മേള 2019- 2020



ശബരിമല തീർത്ഥാടനത്തിനെത്തുന്ന അന്യ സംസ്ഥാനക്കാർക്കും, കേരളീയർക്കും ചെറുകിട വ്യവസായ ഉല്പന്നങ്ങൾ കലർപ്പില്ലാതെയും ശുദ്ധമായും മിതമായ നിരക്കിൽ പ്രയാസം കൂടാതെ എന്ന ഉദ്ദേശത്തോടെ കേരള സർക്കാർ വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് തിരുവനന്തപുരം ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ആറ്റുകാൽ ക്ഷേത്ര കോമ്പുണ്ടിൽ ഒരുക്കിയിട്ടുള്ള ശബരിമേളയുടെ ഉദ്ഘാടനം ബഹു. സഹകരണ- ദേവസ്വം- ടൂറിസം വകുപ്പ് മന്ത്രി ശ്രീ. കടകംപള്ളി സുരേന്ദ്രൻ നിർവ്വഹിച്ചു. നേമം എം. എൽ. എ ശ്രീ. ഒ. രാജഗോപാൽ ചടങ്ങിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. തിരുവനന്തപുരം കോർപ്പറേഷൻ മേയർ ശ്രീ. കെ. ശ്രീകുമാർ മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. ആറ്റുകാൽ ട്രസ്റ്റ് ഭാരവാഹികളും, വാർഡ് കൗൺസിലറും ആശംസാ പ്രസംഗങ്ങൾ നടത്തി. ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ശ്രീമതി. സിമി. സി. എസ് ചടങ്ങിൽ സ്വാഗതം പറഞ്ഞു. തിരുവനന്തപുരം താലൂക്ക് വ്യവസായ ഓഫീസർ ശ്രീ. അബ്ദുൾ മജീദ് കൃതജ്ഞത രേഖപ്പെടുത്തി.

കേരള സർക്കാർ വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ വാണിജ്യ പ്രോത്സാഹന പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ പുരാതന ക്ഷേത്രങ്ങളിൽ ഒന്നായ ആറ്റുകാൽ ക്ഷേത്ര കോമ്പുണ്ടിൽ “ശബരി മേള 2019” സംഘടിപ്പിക്കുന്നത് ആദ്യമായിട്ടാണ്. തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെയും സമീപ ജില്ലകളിലെയും ചെറുകിട ഇടത്തരം വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ വൈവിധ്യമാർന്ന ഉല്പന്നങ്ങൾ ഡിസംബർ 1 മുതൽ 2020 ജനുവരി 15 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ സംഘടിപ്പിക്കുന്ന മേളയിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ച് വില്പന നടത്തുന്നു. തെക്കേ ഇന്ത്യൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിലും മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും ശബരിമല ദർശനം നടത്തുന്ന അയ്യപ്പ ഭക്തർക്ക് കേരളത്തിന്റെ തനത് ഉല്പന്നങ്ങൾ പരിചയപ്പെടാനും അനുഭവവേദ്യമാക്കാനും ഈ മേള വഴിയൊരുക്കുന്നു.

പരമ്പരാഗത കൈത്തറി ഉല്പന്നങ്ങൾ, കരകൗശല ഉല്പന്നങ്ങൾ, കൊതിയുറും ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങൾ, അലങ്കാര വസ്തുക്കൾ, കളിപ്പാട്ടങ്ങൾ, എംബ്രോയിഡറി, കുടുംബശ്രീ ഉല്പന്നങ്ങൾ എന്നിവ മേളയുടെ സവിശേഷതയാണ്. കേരളത്തിലെ ചെറുകിട വ്യവസായ ഉല്പന്നങ്ങളുടെ വിപണി ശക്തിപ്പെടുത്തുക എന്നുള്ളതാണ് ഈ മേളയുടെ ആത്യന്തിക ലക്ഷ്യം.

MACHINERY
eXpo 2020
KERALA
Invest in Innovations

7 8 9 10 February 2020

Thekkinkadu Maidanam
Students corner, Thrissur Kerala, India

For information & more details

GENERAL MANAGER, District Industries Centre Thrissur, Kerala , Phone 0487 2360647, 2360847
JOINT DIRECTOR, Directorate of Industries & Commerce, Thiruvananthapuram, Phone 0471 2300910
Email: machineryexpokerala@gmail.com

www.machineryexpokerala.in

PIXEL PROUDLY PRESENTS LIBRO COLLECTION



Nandini Complex,
Kotekani Road, New bus stand,
Kasaragod 671121

www.pixeldigitalpress.com
email-pixelksd@gmail.com

RECEPTION : 9037027688
SHINOJ : 9747002288
HARI : 9544099378

Pixel
Digital press

KERALA | KARNATAKA