



January 2016

Volume 48

Issue 8

₹ 30

# വ്യവസായ കേരളം

VYAVASAYA KERALAM



കൃഷ്ണലേരിയ  
ചെമ്മീൻ ചരിതം

പ്രകൃതിയുടെ  
ഹരിതകവചങ്ങൾ



Department of Industries & Commerce  
Government of Kerala



**MACHINERY**

**eXpo 2016**  
**KERALA**

*Manufacturing Solutions for Make-in-Kerala*

Organised By

**DEPARTMENT OF INDUSTRIES & COMMERCE**  
**GOVT. OF KERALA**

2016 JANUARY 27-30

ADLUX CONVENTION CENTRE, ANGAMALI, KOCHI, KERALA

**GENERAL MANAGER**  
District Industries Centre,  
Ernakulam, Kerala  
Phone 0484- 2421461, 2421432

**JOINT DIRECTOR**  
Directorate of Industries & Commerce,  
Thiruvananthapuram, Kerala  
Phone 0471 - 2300910

Email: [industriesdirectorate@gmail.com](mailto:industriesdirectorate@gmail.com), [machineryexpo2016@gmail.com](mailto:machineryexpo2016@gmail.com)  
Web: [www.machineryexpokerala.com](http://www.machineryexpokerala.com)

# Vyavasaya Keralam വ്യവസായകേരളം

www.keralaindustry.org

ജനുവരി 2016  
January 2016

പുസ്തകം 48  
Volume 48

ലക്കം 8  
Issue 8

കവർസ്റ്റോറി

## 22 സക്സസ് സ്റ്റോറി കപ്പലേറിയ ചെമ്മീൻ ചരിതം ടി. എസ്. ചന്ദ്രൻ



## 26 പ്രകൃതിയുടെ ഹരിതകവചങ്ങൾ രമേഷ് കുമാർ വെള്ളമുണ്ട



8 ബി ടു ബി: ഇരുമ്പുറമ്പതിലേറെ വ്യാപാര പ്രതിനിധികൾ

9 ചക്ക: ബയർ-സെല്ലർ മീറ്റ് അടുത്തമാസം

12 ഒരു ലിറ്റർ പാലിൽ നിന്ന് 100 രൂപ വരുമാനം  
ബൈജു നെടുങ്കേരി



**പടവുകൾ**

15 പുത്തൻ സായുതകളിൽ ഹോംസ്റ്റേറ്റു റൂറൽ ടൂറിസം  
മനോജ് മാതിരപ്പള്ളി

## പംക്തികൾ

10 റോബോട്ടിക്സ്: നാളെയുടെ വ്യവസായം  
ലോറൻസ് മാത്യു

31 കൃഷിയും വ്യവസായവും:  
മരുന്നായി മാറിയ മരച്ചീനി  
ആർ. ഹേലി

18 മാർക്റ്റ് സ്കാൻ:  
സ്വർണം കൈവിടാം, ഓഹരി വാങ്ങാം  
അലക്സ് കെ. ബാബു

34 നികുതി ജാലകം:  
ആദായനികുതി: സാധാരണ സംരംഭങ്ങൾക്ക് ഉത്തരം  
കെ.സി. ജോസഫ് വർഗീസ്

36 കെട്ടിടനിർമ്മാണസാമഗ്രികളുടെ  
വിലനിലവാരം

50 വാർത്താജാലകം



6 വികസന വീഥി

37 വ്യവസായകേരളം ഒറ്റനോട്ടത്തിൽ



# വ്യാവസായിക ഉണർവിൽ പുതുവർഷം

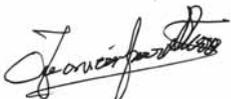
**പു**

തിയതെന്നും പകരുന്ന പ്രതീക്ഷകൾ വളരെയധികമാണ്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ എന്നും പുതുവർഷം തേടിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന സർഗ്ഗശേഷിയുള്ള മനുഷ്യൻ വർഷാരംഭം പ്രതീക്ഷകളിലേക്ക് നടന്നടക്കാനും സ്വപ്നങ്ങൾ യാഥാർത്ഥ്യമാക്കാനുമുള്ള ഉൾജ്ജ്വലനം കൂടിയാണ്. സംസ്ഥാനത്തെ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം വ്യവസായമേഖല മുൻപുണ്ടായിരുന്ന വിധം ചലനാത്മകമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കാലമാണിത്. കേരളത്തിന്റെ സാമൂഹിക, സാമ്പത്തിക, പാരിസ്ഥിതിക അവസ്ഥകൾ കണക്കിലെടുത്താൽ തൊഴിലില്ലായ്മ, സാമൂഹിക-സാമ്പത്തിക വളർച്ച, പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണം, വിഷരഹിത ഭക്ഷണം തുടങ്ങിയ എല്ലാ വിധ ആവലാതികൾക്കുമുള്ള സുരക്ഷിതമായ ഉത്തരം ഒളിഞ്ഞിരിക്കുന്നത് ചെറുകിട വ്യവസായ മേഖലയിലാണ്. ഈ തിരിച്ചറിവിൽ ഇനിയും കൂടുതൽ പേരെ ഈ രംഗത്തേക്ക് കൈപിടിച്ചു നടത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യവുമായാണ് വ്യവസായവകുപ്പ് 2016-ലേക്ക് നോട്ടം ഉറപ്പിക്കുന്നത്. ഗ്രാമനഗര വ്യത്യസ്തമില്ലാതെ നമ്മുടെ സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയുടെ നട്ടെല്ലായി വർത്തിക്കുന്ന സംരംഭക മേഖലയെ കൂടുതൽ കരുത്തുറ്റതാക്കാൻ വിവിധ പരിപാടികൾ പുതുവർഷവേളയിൽ ഞങ്ങൾ ഒരുക്കുന്നുണ്ട്.

പരമ്പരാഗത കൈത്തൊഴിലാളികൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ചെറുസംരംഭകർക്ക് ആധുനിക യന്ത്രസംവിധാനങ്ങളും സാങ്കേതിക വിദ്യകളും പരിചയപ്പെടുത്തി, വിദഗ്ദ്ധ പരിശീലനം ലഭ്യമാക്കി സംരംഭങ്ങൾ കൂടുതൽ വിപുലമാക്കി വിജയത്തിലെത്തിക്കുന്നതിനാണ് ജനുവരി 27 മുതൽ നാല് ദിവസം കൊച്ചി അഡ്വേർട്ടൈസിംഗ് കൺവെൻഷൻ കേന്ദ്രത്തിൽ സംസ്ഥാനതല യന്ത്രപ്രദർശനമേള സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്. വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ വ്യാപാരി-വ്യവസായി പ്രതിനിധികൾ പങ്കെടുക്കുന്ന പ്രദർശനത്തിൽ കാർഷികാധിഷ്ഠിത ഭക്ഷ്യസംസ്കരണം, ഗാർമെന്റ്സ്, പ്ലാസ്റ്റിക് & റബ്ബർ, തടിയധിഷ്ഠിത വ്യവസായം, ആയുർവേദ & ഹെർബൽ, കരകൗശലം, കൈത്തറി & ടെക്സ്റ്റയിൽസ്, ഇലക്ട്രിക്കൽ & ഇലക്ട്രോണിക്സ്, പ്രിന്റിംഗ് & പാക്കേജിംഗ്, ജനറൽ എഞ്ചിനീയറിംഗ്, ഓട്ടോമൊബൈൽ സർവീസിങ് മേഖലകളാണ് ഉൾപ്പെടുത്തുക. തൊട്ടുപിന്നാലെ ഫെബ്രുവരി നാല് മുതൽ ആറ് വരെ നെടുമ്പാശേരി സിയാൽ ട്രേഡ് ഫെയർ ആന്റ് എക്സിബിഷൻ കേന്ദ്രത്തിൽ നടക്കുന്ന ബി ടു ബി മീറ്റിങ്ങും ഏറെ പ്രതീക്ഷയോടെ ഞങ്ങൾ കാത്തിരിക്കുകയാണ്. കേരളത്തിലെ 200 ലേറെ സംരംഭകർ തങ്ങളുടെ തനതു ഉല്പന്നങ്ങൾ അവിടെ പ്രദർശിപ്പിക്കും. ചൈന, നൈജീരിയ, തായ്‌ലന്റ്, ഇറാൻ, സൗദി, സിംഗപ്പൂർ, യു. എ. ഇ., ഖത്തർ, ശ്രീലങ്ക, ബഹ്‌റൈൻ, കൊളംബിയ, ബൽജിയം, യു. എസ്., ക്യൂബെക്ക്, പോളണ്ട് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും 12 അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നുമായി 250 ലേറെ ബയർമാർ ഇതിനകം വരവറിയിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇനിയും കൂടുതൽ പേരെ ഈ ബിസിനസ് സംഗമത്തിലേക്ക് ക്ഷണിക്കുന്നതിനായി വിവിധ നഗരങ്ങളിൽ റോഡ് ഷോയൂൾപെടെ പ്രചരണ പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിച്ചു വരികയാണ്.

മലയാളികളെ ഇന്ന് മാതൃകയായി വേട്ടയാടിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന അർബുദത്തെപ്പോലും പ്രതിരോധിക്കാൻ ശേഷിയുള്ള മാന്ത്രിക കഫലമാണ് ചക്ക. ചക്കയുടെ ഗുണമേന്മകൾ തിരിച്ചറിഞ്ഞ ആധുനിക സമൂഹത്തിന് മുന്നിലേക്ക് മുഖ്യവർദ്ധിത ഉല്പന്ന നിർമ്മാണത്തിലൂടെ നിരവധി വ്യവസായ സാധ്യതകളാണ് ഉയർന്നു വരുന്നത്. ഈ യാഥാർത്ഥ്യം ഉൾക്കൊണ്ട് ബി ടു ബി മീറ്റിംഗ് സമാന്തരമായി ചക്കവിഭവങ്ങൾക്കായി പ്രത്യേക ബയർ-സെല്ലർ മീറ്റിംഗ് ഞങ്ങൾ തുടക്കം കുറിക്കുകയാണ്. അത്താണി വി. എം. ജി. ഹാളിൽ ഫെബ്രുവരി നാല് മുതൽ മൂന്ന് ദിവസം നടക്കുന്ന സംഗമത്തിൽ ചക്ക വിഭവങ്ങളുണ്ടാക്കുന്ന സംരംഭകരെ സംസ്ഥാനത്തിനകത്തും പുറത്തുമുള്ള റീട്ടെയിൽ ഷോപ്പുകൾ, സൂപ്പർ മാർക്കറ്റ്സ്, ചെയിൻ മാർക്കറ്റുകളുമായി ബന്ധിപ്പിക്കാനാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്.

കഠിനാധ്വാനം കൈമുതലാക്കി ഒരു ചെറുസംരംഭത്തിന് പിന്നിൽ മനസ്സുറപ്പിച്ചാൽ ഭംഗിയായി ജീവിക്കാമെന്ന സ്ഥിതിയുണ്ട് ഇന്ന് കേരളത്തിൽ. ഇനിയും കൂടുതൽ മനസ്സുകളിൽ വ്യവസായത്തിന്റെ നറുംവിത്തുകൾ പാകാനായി ഞങ്ങൾ നടത്തുന്ന ശ്രമങ്ങൾക്ക് പിന്തുണ അഭ്യർത്ഥിച്ചുകൊണ്ട് യന്ത്രപ്രദർശനമേളയിലേക്ക് ബി ടു ബി സംഗമത്തിലേക്ക് എല്ലാ സംരംഭകരേയും സ്വാഗതം ചെയ്യുന്നു. എല്ലാ വായനക്കാർക്കും പ്രതീക്ഷാനിർഭരമായ പുതുവർഷശംസകൾ.

  
ചീഫ് എഡിറ്റർ

**ചീഫ് എഡിറ്റർ**  
പി.എം. ഫ്രാൻസിസ് ഐ.എ.എസ്  
ഡയറക്ടർ, വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ്

**എഡിറ്റർ**  
വി.പി.അശ്വതി

**കവർ, ഡിസൈൻ & ലേഔട്ട്**  
ദീപക് മൗത്താട്ടിൽ

**ടെക്സ്റ്റ് സെറ്റിംഗ്**  
വി. അഭിലാഷ്

**അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ട്**  
ഇന്ദിരാദായി പിള്ള അമ്മ പി.എസ്.,  
കെ.എൻ. ശ്രീലേഖ,  
ക്ലാർക്ക ജെയിംസ്,  
ആതിര ജി.,  
ഡി.എൽ. അനീതകുമാരി,  
പി. ബാലകൃഷ്ണൻ,  
ബേബി. വൈ

**പ്രതിനിധികൾ- തിരുവനന്തപുരം** : ഇ. സലാഹുദ്ദീൻ  
● കൊല്ലം : അബ്ദുൾ സലാം ● പത്തനംതിട്ട : സി.എം. ഷാജഹാൻ ● ആലപ്പുഴ : യു. അജിത്കുമാർ  
● കോട്ടയം : ആർ. സുരേഷ്ബാബു ● ഇടുക്കി : ദീപ  
● എറണാകുളം : ഇ.എം. നാസർ ● തൃശൂർ : കെ.എസ്. കൃപകുമാർ ● പാലക്കാട് : ഡി.എസ്. ഷിബുകുമാർ ● മലപ്പുറം : കെ.റ്റി. അബ്ദുൾ മജീദ് ● കോഴിക്കോട് : ഹയ്ദറുസ്സാബ്ദുൾ ● വയനാട് : പി.ബി. സത്യജിത് ● കണ്ണൂർ : നിയിൻ ഇ.ആർ. ● കാസർഗോഡ് : റ്റി. ദിനേശൻ

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

ഫോൺ: 0471 2322789  
ഇമെയിൽ- vyavasayakeralam@gmail.com  
വെബ്സൈറ്റ്- www.keralaindustry.org

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ സർക്കാരിന്റേതായിരിക്കണമെന്നില്ല. അവയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം ലേഖകർക്ക് മാത്രമാണ്.

വ്യവസായകേരളം  
Vyavasayakeralam



പി.കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി  
(വ്യവസായ - ഐടി വകുപ്പ് മന്ത്രി)

# ബി 5 ഉ ബി 2016 ഉം സംരംഭകത്വ സഹായ പദ്ധതിയും

**ശ**രിയായ സംരംഭകരെ തിരിച്ചറിഞ്ഞ് അവർക്ക് ആവശ്യമായ പ്രോത്സാഹനം നൽകിയതുവഴി സംസ്ഥാനത്തെ സൂക്ഷ്മ-ചെറുകിട-ഇടത്തരം മേഖലയ്ക്ക് വലിയ കുതിപ്പുണ്ടായ പശ്ചാത്തലത്തിലാണ് ഇത്തവണ 2016 ഫെബ്രുവരി നാല് മുതൽ ആറ് വരെ ബിസിനസ് 5 ഉ ബിസിനസ് മീറ്റ് നടത്തുന്നത്. നിക്ഷേപ സൗഹൃദ അന്തരീക്ഷം സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനായി കഴിഞ്ഞ അഞ്ച് വർഷമായി നിരവധി പരിപാടികൾ വ്യവസായ വകുപ്പ് ആവിഷ്കരിച്ചിരുന്നു. അതിന്റെയെല്ലാം ഫലമായി വലിയ പുരോഗതി ഈ മേഖലയിൽ സൃഷ്ടിക്കാനായി.

സംസ്ഥാനത്തെ സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട-ഇടത്തരം വ്യവസായങ്ങൾക്ക് പുത്തൻ ഉണർവ് പകരാനായി ആവിഷ്കരിച്ച സംരംഭകത്വ സഹായ പദ്ധതി വഴി പരമാവധി 30 ലക്ഷം രൂപവരെ ഒരു അപേക്ഷകന് സബ്സിഡിയായി ലഭിക്കും. ആകെ അനുവദിക്കുന്ന തുകയുടെ 30 ശതമാനവും സൂക്ഷ്മ വ്യവസായങ്ങൾക്കാണ് നീക്കിവെച്ചിരിക്കുന്നത്. എം.എസ്.എം.ഇ സംരംഭകർക്ക് മൂലധന നിക്ഷേപത്തിന്റെ 15 ശതമാനം സഹായധനം; അതായത് പരമാവധി 20 ലക്ഷം രൂപവരെ അനുവദിക്കും. വനിതാ പട്ടികജാതി/പട്ടികവർഗ സംരംഭകർ, യുവസംരംഭകർ എന്നിവർക്ക് മൂലധനത്തിന്റെ 20 ശതമാനം വരെ; അതായത് 30 ലക്ഷം രൂപവരെയാണ് സഹായം ലഭിക്കുക. റബ്ബർ, ഭക്ഷ്യസംസ്കരണം തുടങ്ങിയ ത്രസ്റ്റ് മേഖലയിൽ തുടങ്ങുന്ന വ്യവസായങ്ങൾക്ക് മൂലധനത്തിന്റെ 10 ശതമാനം അധിക സഹായം; അതായത് 10 ലക്ഷം രൂപ വരെ നൽകും. വയനാട്, ഇടുക്കി, കാസർകോഡ്, പത്തനംതിട്ട എന്നീ ജില്ലകളിൽ വ്യവസായം തുടങ്ങുന്നവർക്കും 10 ശതമാനം അധികസഹായം ലഭിക്കും; അതായത് 10 ലക്ഷം രൂപവരെ ലഭിക്കും. നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യ അംഗീകരിക്കപ്പെട്ട സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്ന് ആർജ്ജിക്കുന്നതിനും മേൽസൂചിപ്പിച്ച അധിക സഹായം ലഭിക്കും. പുതിയ സംരംഭം തുടങ്ങുന്നതിന് മുമ്പ് ലക്ഷം രൂപ വരെ ധനസഹായവും ഈ പദ്ധതി പ്രകാരം ലഭിക്കും. വികസനം, വൈവിധ്യവൽക്കരണം, ആധുനിക വൽക്കരണം എന്നിവയ്ക്കും സഹായം നൽകാൻ വ്യവസ്ഥയുണ്ട്. വ്യവസായ-വാണിജ്യ ഡയറക്ടറേറ്റിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ഇത്തരം പദ്ധതികളുടെ മുഴുവൻ വിശദാംശങ്ങളും സംരംഭകർക്ക് മനസ്സിലാക്കാം.

പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിന് ജില്ലാ-താലൂക്ക്-ബ്ലോക്ക് തലത്തിൽ സെമിനാറുകൾ, ബോധവൽക്കരണ ക്യാമ്പുകൾ, വർക്ക്ഷോപ്പുകൾ, ടെക്നോളജി ക്ലിനിക്കുകൾ തുടങ്ങിയവ നടന്നുവരുന്നു. സംരംഭകർക്ക് സ്ഥാപനങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിന് സഹായം ആവശ്യമെങ്കിൽ വിവിധ ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്ന് വായ്പ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും മാർഗനിർദ്ദേശം ലഭിക്കും. ആവശ്യമായ ലൈസൻസുകളും ക്ലിയറൻസുകളും നേടിയെടുക്കുന്നതിന് വേണ്ട സൗകര്യങ്ങൾ ഏകജാലക ക്ലിയറൻസ് ബോർഡിലൂടെയാണ് നൽകി വരുന്നത്. വ്യത്യസ്ത പദ്ധതികൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുള്ള സങ്കീർണതകൾ ഒഴിവാക്കി സംരംഭകന് ലളിതമായ നടപടിക്രമങ്ങളിലൂടെ പരമാവധി സാമ്പത്തിക സഹായം നൽകുക എന്നതാണ് ഈ പദ്ധതിയുടെ ഉദ്ദേശ്യം.

ഇത്തരം പദ്ധതികളിലൂടെ വിജയിച്ച സംരംഭകർക്ക് മാർക്കറ്റുമായി ബന്ധം സ്ഥാപിക്കാനുള്ള സുവർണാവസരമാണ് ബി 5 ഉ ബി 2016. സംരംഭകർക്ക് തങ്ങളുടെ ഉല്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിച്ച് ഓർഡറുകൾ നേടാൻ ഇത്തരം ബയർ-സെല്ലർ മീറ്റുകൾ സഹായിക്കും. പരിപൂർണ്ണമായ പിന്തുണയാണ് ഇത്തരം ഇടപെടലുകൾക്ക് വിവിധ മേഖലകളിൽ നിന്നും ലഭിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നത്. പുതിയൊരു സംരംഭകസംസ്കാരം ഇതുവഴി നമുക്ക് കൂട്ടായി സൃഷ്ടിക്കാം.

## നാനോ തൂന്നൽ യന്ത്രം വിപണിയിൽ

നെയ്ത്ത് മേഖലയിലെ സംരംഭകത്വം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാനായി കരകൗശല വികസന കോർപ്പറേഷൻ നിർമ്മിച്ച നാനോ തൂന്നൽ യന്ത്രത്തിന്റെ വിപണനം മസ്കറ്റ് ഹോട്ടലിൽ നടന്ന ചടങ്ങിൽ മന്ത്രി പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കൈത്തറിയുൾപ്പെടെയുള്ള പരമ്പരാഗത വ്യവസായ മേഖലയുടെ ആധുനിക വൽകരണത്തിന്റെ ഭാഗമായാണ് നാനോ യന്ത്രം വിപണിയിൽ എത്തിക്കുന്നതെന്ന് മന്ത്രി പറഞ്ഞു. കൈത്തറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് എന്നും വിപണിയിൽ സ്ഥാനമുള്ളതിനാൽ കൈത്തറി വ്യവസായത്തോട് യുവ സംരംഭകർക്ക് താല്പര്യം ഉണ്ടാവാൻ യന്ത്രം സഹായിക്കുമെന്നും മന്ത്രി പറഞ്ഞു.

നാനോ യന്ത്രം പ്രവർത്തിപ്പിക്കാൻ സാധാരണ തറിയെക്കാൾ 50 ശതമാനം സ്ഥലം മതി. സ്റ്റീൽ ഫ്രെയിം ആയതിനാൽ ഭാരം കുറവാണെന്ന് യന്ത്രത്തിന്റെ സവിശേഷതയാണ്. ശബ്ദമുൾപ്പെടെയുള്ള പോരായ്മകൾ പരിഹരിച്ച് നിർമ്മിച്ച യന്ത്രത്തിന് ഉൽപാദനക്ഷമതയും കൂടുതലാണ്.



## യന്ത്രപ്രദർശനമേള: രജിസ്ട്രേഷൻ പുരോഗമിക്കുന്നു



എറണാകുളത്തെ അങ്കമാലി അഡ്വേക്സ് കൺവെൻഷൻ സെന്ററിൽ ഈ മാസം 27 മുതൽ 30 വരെ വ്യവസായ വകുപ്പ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന വ്യാവസായിക യന്ത്രപ്രദർശനമേളയുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ പുരോഗമിക്കുന്നു. വിവിധ വിഭാഗങ്ങളിലായി ആകെ 82 സ്റ്റാളുകളുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ പൂർത്തിയായി. സംസ്ഥാനത്തിനകത്തും പുറത്തും നിന്ന് പ്രശസ്തരായ യന്ത്രനിർമ്മാതാക്കളും, അംഗീകൃത വിതരണക്കാരും മേളയിൽ പങ്കെടുക്കുന്നതിനായി രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

സംസ്കരിച്ച ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, ജനറൽ എഞ്ചിനീയറിംഗ്, ഇലക്ട്രിക്കൽ & ഇലക്ട്രോണിക്സ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, കെട്ടിട നിർമ്മാണ സാമഗ്രികൾ, തടി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, പേപ്പർ പ്ലാസ്റ്റിക് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, മുതലായവ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ആധുനിക മെഷീനറികളുടെയും വിവിധ പാക്കേജിംഗ് മെഷീനറികളുടെയും നിർമ്മാതാക്കളും അംഗീകൃത ഡീലർമാരും രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. രജിസ്ട്രേഷൻ ദ്രുതഗതിയിൽ പുരോഗമിക്കുകയാണ്. കൂടുതൽ വിവരം: [www.machineryexpokerala.com](http://www.machineryexpokerala.com) എന്ന വെബ്സൈറ്റിലുണ്ട്.

## ഇന്റർനാഷണൽ അനിമേഷൻ സ്കൂൾ ജൂലായിൽ

പുതിയ കാലത്തിന്റെ സാങ്കേതികവും സർഗാത്മകവുമായ സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി തൊഴിലവസരങ്ങളുടെ പുതിയ മേഖലകൾ തുറക്കാൻ കിൻഫ്രയ്ക്ക് കഴിയണമെന്ന് വ്യവസായ- ഐ. ടി. വകുപ്പ് മന്ത്രി പി. കെ. കുഞ്ഞാലിക്കുട്ടി പറഞ്ഞു. കിൻഫ്ര, സൂപ്പർ സ്കൂൾ ഓഫ് ആർട്ട് ഡിസൈൻ ആന്റ് ടെക്നോളജിയുമായി സഹകരിച്ച് തുടങ്ങുന്ന കിൻഫ്ര ഇന്റർനാഷണൽ അനിമേഷൻ സ്കൂളിന്റെ ധാരണാപത്രം ഒപ്പുവയ്ക്കൽ ചടങ്ങിൽ സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു മന്ത്രി. അനിമേഷൻ ഉൾപ്പെടെയുള്ള മേഖലകളിലെ പുതുസാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ കഴിയണം. പുതുതായി ആരംഭിക്കുന്ന ഇന്റർനാഷണൽ അനിമേഷൻ സ്കൂൾ, കിൻഫ്രയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളെ മാറ്റത്തിന്റെ മറ്റൊരു ഘട്ടത്തിലെത്തിക്കുമെന്നും മന്ത്രി പറഞ്ഞു.

മാസ്കറ്റ് ഹോട്ടലിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ചടങ്ങിൽ സൂപ്പർ സ്കൂൾ ഓഫ് ആർട്ട്, ഡിസൈൻ ആന്റ് ടെക്നോളജി സ്ഥാപക



ഡയറക്ടർ ഡോ. ജി. സി. ഗോപാല പിള്ള, ഐ നർച്ചർ എം. ഡി അശ്വിൻ അജീല എന്നിവർ കരാറിലൊപ്പുവച്ചു. ഐ. ടി വകുപ്പ് പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി പി. എച്ച്. കുര്യൻ പങ്കെടുത്തു.

അനിമേഷൻ, വിഷ്ണു കമ്മ്യൂണിക്കേഷൻ മേഖലകളിലായി മൂന്നു വർഷത്തെ കോഴ്സുകളാണ് സംഘടിപ്പിക്കുക. ജൂലായിൽ ക്ലാസ്സ് ആരംഭിക്കും.

## മൺപാത്ര തൊഴിലാളി കോർപറേഷൻ രൂപീകരിക്കും

പരമ്പരാഗത മൺപാത്ര നിർമ്മാണ തൊഴിലാളികളുടെ ക്ഷേമത്തിനായി കോർപറേഷൻ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാൻ മുഖ്യമന്ത്രി ഉമ്മൻചാണ്ടിയുടെ അദ്ധ്യക്ഷതയിൽ കോൺഫറൻസ് ഹാളിൽ ചേർന്ന യോഗം തീരുമാനിച്ചു. കുംഭാര സമുദായത്തെ പട്ടികജാതി/വർഗ വിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്താനുള്ള ശുപാർശയിൽ തടസമുണ്ടോ എന്ന് പരിശോധിക്കാനും അതിനുള്ള തുടർനടപടികൾ സ്വീകരിക്കാനും തീരുമാനമായി.



പരമ്പരാഗത മൺപാത്ര നിർമ്മാണ തൊഴിലാളികളുടെ ആവശ്യങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ചേർന്ന യോഗത്തിന്റെ മറ്റ് തീരുമാനങ്ങൾ ചുവടെ. സാമ്പത്തിക സഹായം നൽകുന്നതിന് പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിക്കും. തെലുങ്ക് സംസാരിക്കുന്ന മൺപാത്ര നിർമ്മാണ വിഭാഗത്തെ കുംഭാരന്മാർ എന്ന വിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്താൻ വേണ്ട നടപടികൾ സ്വീകരിക്കും. രണ്ട് പേർ തൊഴിൽ ചെയ്യുന്ന ഒരു കുടുംബത്തിന് ഒരു വർഷത്തേക്ക് ഒരു ലോഡ് മൺപാത്രം നൽകുന്നത് സംബന്ധിച്ച് തീരുമാനമെടുക്കാൻ കളക്ടർമാർക്ക് നിർദ്ദേശം നൽകും. മൺപാത്ര നിർമ്മാണ തൊഴിലാളികൾക്ക് പെൻഷൻ നൽകുന്നതിന് വേണ്ട നടപടികൾ സ്വീകരിക്കും. കുംഭാരൻ, കുശ

വൻ, ആദി ആന്ദ്ര എന്നീ വിഭാഗങ്ങളെ കുംഭാരൻ എന്ന ഒറ്റപ്പേരിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാനും തീരുമാനമായി. അഡീഷണൽ ചീഫ് സെക്രട്ടറി പി. എച്ച്. കുര്യൻ, യു. സി. രാമൻ സംബന്ധിച്ചു.



പുനലൂർ പേപ്പർ മില്ലിൽ 90 റ്റി.പി. ഡി. ക്ലാസിറ്റിയിലുള്ള ആദ്യ ഉൽപാദനത്തിന്റെ സിച്ച്ഓൺ മുഖ്യമന്ത്രി ഉമ്മൻചാണ്ടി നിർവഹിക്കുന്നു.

# ബി ടു ബി

## ഇരുന്നൂറ്റമ്പതിലേറെ വ്യാപാര പ്രതിനിധികൾ



സംസ്ഥാന വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന കേരള ബിസിനസ് ടു ബിസിനസ് മീറ്റിംഗിൽ വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നടക്കം ഇരുന്നൂറ്റമ്പതിലേറെ ഇടപാടുകാർ (ബയർമാർ) രജിസ്റ്റർ ചെയ്തു കഴിഞ്ഞു. ഫെബ്രുവരി മാർച്ച് മുതൽ ആറ് വരെ നെടുമ്പാശ്ശേരി സിയാൽ എക്സിബിഷൻ സെന്ററിൽ നടക്കുന്ന മേളയിൽ നാനൂറിലധികം ബയർമാർ കേരളത്തിൽ നിന്നുള്ള ചെറുകിട, ഇടത്തരം വ്യവസായ സംരംഭകരുമായി വ്യാപാര ചർച്ചകൾ നടത്തുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്.

ചൈന, നൈജീരിയ, തായ്‌ലാന്റ്, ഇറാൻ, സൗദി അറേബ്യ, സിംഗപ്പൂർ, യു. എ. ഇ, ഖത്തർ, ശ്രീലങ്ക, ബഹറിൻ, കൊളംബിയ, ബെൽജിയം, യു. എസ്. എ, ക്യൂബെറ്റ്, പോളണ്ട് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേയും തമിഴ്‌നാട്, കർണാടക, ആന്ധ്രാപ്രദേശ്, തെലുങ്കാന, മഹാരാഷ്ട്ര, രാജസ്ഥാൻ, ഗുജറാത്ത്, മധ്യപ്രദേശ്, ഹരിയാന, വെസ്റ്റ് ബംഗാൾ, പഞ്ചാബ്, ഒഡീഷ, ജമ്മു-കാശ്മീർ തുടങ്ങിയ സംസ്ഥാനങ്ങളിലേയും ബയർമാരാണ് ഇതിനോടകം രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടികൾ പൂർത്തിയാക്കിയത്. ബി ടു ബി മീറ്റിംഗിന്റെ വാണിജ്യ പങ്കാളിയായ ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ചോംബർ ഓഫ് കോമേഴ്സ് & ഇൻഡസ്ട്രി (എഫ്. ഐ. സി. സി. ഐ.) മുഖേന [www.keralabusinessmeet.com](http://www.keralabusinessmeet.com) വെബ്സൈറ്റിലൂടെ ഇനിയും രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാം.

സംസ്ഥാനത്തിനുള്ളിൽ നിന്നുള്ള ചെറുകിട, ഇടത്തരം സംരംഭകരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മാത്രമാണ് ഈ മീറ്റിംഗിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നത്. ഇവരുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടികൾ പൂർത്തിയായി. 200 ചെറുകിട വ്യവസായ സംരംഭകരാണ് ഈ മീറ്റിംഗിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രദർശിപ്പിക്കാൻ എത്തുക. ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണം, ഇലക്ട്രിക്കൽ & ഇലക്ട്രോണിക്സ്, കൈത്തറി & ടെക്സ്റ്റയിൽസ്, ഫർണിച്ചർ, റബ്ബർ, ആയുർവേദം, സൗന്ദര്യവർദ്ധക വസ്തുക്കൾ, പരമ്പരാഗത വ്യവസായം എന്നീ മേഖലകളിലെ സംരംഭകർ മീറ്റിംഗിൽ

സാന്നിദ്ധ്യം ഉറപ്പുവരുത്തിയിട്ടുണ്ട്. സംരംഭകരുടെ വിവരങ്ങൾ വെബ്സൈറ്റിലും ലഭ്യമാണ്.

ബി ടു ബി മീറ്റിംഗിന്റെ പ്രചരണത്തിനായി ഗോവ, കൊൽക്കത്ത എന്നിവിടങ്ങളിൽ റോഡ്‌ഷോകൾ സംഘടിപ്പിക്കുകയും ബയർമാർ, വ്യവസായ കയറ്റുമതി സംരംഭകർ, വാണിജ്യ പ്രതിനിധികൾ തുടങ്ങിയവരുമായി ചർച്ച നടത്തുകയും ചെയ്തു. ബാംഗ്ലൂരിലും മംഗലാപുരത്തും റോഡ്‌ഷോകൾ നടത്തുന്നുണ്ട്. ഡൽഹിയിൽ വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലെ എംബസി കളുമായി നേരിട്ട് ചർച്ചകൾ നടത്തി ബയർമാരെ ക്ഷണിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ റഷ്യ, മാലിദ്വീപ്, സൗദി അറേബ്യ, ഗാംപിയ, ക്രോയേഷ്യ, കോംഗോ, തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലെ വ്യാപാര വാണിജ്യ പ്രതിനിധികൾ മീറ്റിംഗിൽ പങ്കെടുക്കാൻ താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിനു വേണ്ടി കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷനാണ് (കെ-ബിപ്പി) മീറ്റിംഗിന്റെ സംഘാടന ചുമതല. വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടറേറ്റ്, കൈത്തറി & ടെക്സ്റ്റയിൽസ് ഡയറക്ടറേറ്റ്, കേരള സ്റ്റേറ്റ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ ഡവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷൻ, കേരള ഇൻഡസ്ട്രിയൽ ഇൻഫ്രാസ്ട്രക്ചർ ഡവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷൻ എന്നിവരുടെ സഹകരണവും മീറ്റിംഗുണ്ട്. ■





# ചക്കി ബയർ - സെല്ലർ മീറ്റ് അടുത്തമാസം

കേരള ബിസിനസ് ടു ബിസിനസ് മീറ്റിംഗോടനുബന്ധിച്ച് വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് എറണാകുളം അത്താണി വി. എം. ജി. ഹാളിൽ ഫെബ്രുവരി നാല് മുതൽ ആറ് വരെ ചക്ക ഉത്പന്നങ്ങൾക്കായി പ്രത്യേക പ്രദർശന വിപണന മേള സംഘടിപ്പിക്കും. ചക്കയിൽ നിന്നും വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്ന സംരംഭകരെയും, കേരളത്തിനകത്തും പുറത്തുമുള്ള ഉപഭോക്താക്കളേയും സൂപ്പർ മാർക്കറ്റ്സ്, റീട്ടെയിൽ ഷോപ്പുകൾ, ചെയിൻ മാർക്കറ്റുകൾ എന്നിവരെയും പങ്കെടുപ്പിച്ച് കൊണ്ടുള്ള ബയർ-സെല്ലർ മീറ്റിംഗാണ് ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്.

നിലവിലുള്ള ചക്ക അധിഷ്ഠിത വ്യവസായ സംരംഭകർക്ക് മികച്ച വിപണന കണ്ടെത്തുവാനും ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ചക്കയുടെ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ വർഷം മുഴുവനും തടസ്സമില്ലാതെ റീട്ടെയിൽ ഷോപ്പുകൾ, സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ, ചെയിൻ മാർക്കറ്റുകൾ എന്നിവയിലൂടെ കേരളത്തിനകത്തും പുറത്തും ലഭിക്കുന്നതിനും ലക്ഷ്യമിട്ടാണ് ഇത്തരത്തിലൊരു ബയർ-സെല്ലർ മീറ്റ് സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്.

കേരളത്തിൽ സുലഭമായി ഉണ്ടാവുന്ന ചക്കയുടെ ഭൂരിഭാഗവും ഉപയോഗിക്കാതെ പാഴായി പോകുന്ന അവസ്ഥയുണ്ട്. കേരളത്തിലെ വീടുകളിൽ ചക്ക ഉപയോഗിച്ചു കൊണ്ട് നിരവധി ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും വ്യാവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ സംരംഭങ്ങൾ നന്നേ കുറവാണ്. ചക്കയിൽ നിന്നും മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനുവേണ്ടി ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രങ്ങൾ വഴി വിവിധ ജില്ലകളിൽ സംരംഭകർക്ക് നിരവധി പരിശീലന പരിപാടികളും സാങ്കേതിക ശില്പശാലകളും സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നു. എന്നാൽ ചക്ക അധിഷ്ഠിത വ്യവസായ സംരംഭകർക്ക് കേരളത്തിനകത്തും പുറത്തും വിപണന കണ്ടെത്തുക എന്ന ഉദ്ദേശ്യത്തോടെ ആദ്യമായാണ് വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് ഇത്തരത്തിലൊരു ബയർ-സെല്ലർ മീറ്റ് സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്.

മേളയോടനുബന്ധിച്ച് നിലവിലുള്ള സംരംഭകർക്കും പുതിയ സംരംഭകർക്കും വേണ്ടി പാക്കേജിങ്, ബ്രാന്റിംഗ്, ക്വാളിറ്റി സർട്ടിഫിക്കേഷൻസ്, ബാർകോഡിംഗ്, വാല്യു അഡിഷൻ ആന്റ് പ്രിസർവേഷൻ, എക്സ്പോർട്ട് പൊട്ടൻഷ്യൽ ആന്റ് ഫോർമാലിറ്റീസ് എന്നീ വിഷയങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുത്തി മൂന്ന് ദിവസത്തെ സാങ്കേതിക ശില്പശാലയും സംഘടിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. ചക്കയുടെ മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനം, വിപണനം എന്നിവയും പൊതുജനങ്ങൾക്ക് വേണ്ടി ചക്കയിൽ നിന്നും വൈവിധ്യമാർന്ന മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് മത്സരവും സംഘടിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. വിജയികൾക്ക് ക്യാഷ് പ്രൈസ് നൽകും.

സ്റ്റാളുകൾ ബുക്ക് ചെയ്യുന്നതിനും പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുക്കുന്നതിനും കൂടുതൽ വിവരം താഴെ പറയുന്ന നമ്പറുകളിൽ ലഭിക്കും.

രമേഷ് ചന്ദ്രൻ, ജനറൽ മാനേജർ, ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം, പത്തനംതിട്ട	9400746311
ഹെലൻ ജെറോം, ജനറൽ മാനേജർ, ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം, കൊല്ലം	9745839707
അനിൽ കുമാർ, ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം, വയനാട്	9446545440
കൃപകുമാർ. കെ. എസ്., ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം, തൃശ്ശൂർ	9446384841
കൃഷ്ണകുമാർ. കെ. എൻ, ജനറൽ മാനേജർ, ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം, എറണാകുളം	9745003420 ■



# റോബോട്ടിക്സ് നാളെയുടെ വ്യവസായം

**കു**റഞ്ഞ ചെലവിൽ എങ്ങനെ കൂടുതൽ ഉല്പാദനം നടത്താമെന്ന മനുഷ്യന്റെ ചോദ്യത്തിനുള്ള ഉത്തരം ഇന്ന് ചെന്ന് നിൽക്കുന്നത് റോബോട്ടിലാണ്. മനുഷ്യൻ ചെയ്യുന്ന ജോലികളെല്ലാം തന്നെ അല്ലെങ്കിൽ മനുഷ്യനു ചെയ്യാൻ ദുഷ്കരമായ ജോലികളെല്ലാം തന്നെ ഫലപ്രദമായി ചെയ്യാൻ ഇന്ന് വ്യാവസായിക മേഖലകളിലും, ഗവേഷണ മേഖലകളിലും മറ്റിടങ്ങളിലുമെല്ലാം റോബോട്ടുകളെ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. വികസിത രാജ്യങ്ങളാണിതിൽ മുമ്പിൽ. പ്രത്യേകിച്ചും ജപ്പാനും കാനഡയും. കൈകാര്യം ചെയ്യുന്ന വസ്തുക്കളുടെ വലിപ്പം, ഘനം, രൂപം, താപനില, മാർദ്ദവം, നിറം എന്നിവയൊക്കെ ഇവയ്ക്ക് തിരിച്ചറിയുവാൻ കഴിയും.

ഉരുക്ക് നിർമ്മാണം, എണ്ണ ശുദ്ധീകരണം, മാലിന്യ സംസ്കരണം, അണു നിരീക്ഷണം, പ്രതിരോധം, സമുദ്ര പര്യവേഷണം എന്നിവിടെയെല്ലാം ഇന്ന് റോബോട്ടുകളുടെ സേവനം അനിവാര്യമാണ്. ശമ്പളം വേണ്ട, ചുരുങ്ങിയ ചെലവ്, വർദ്ധിച്ച ഉല്പാദനം, ഗുണനിലവാരമുള്ള ഉൽപന്നം തുടങ്ങിയ പ്രയോജനങ്ങൾ കണക്കിലെടുക്കുമ്പോൾ റോബോട്ടുകളുടെ പ്രസക്തി ഇനി കൂടിവരുമെന്ന് തീർച്ച. അതിനാൽ നാളെയുടെ വ്യാവസായിക വിപ്ലവത്തിൽ അഗ്രഗണ്യമായ സ്ഥാനമുണ്ടാവുന്നതാണ് റോബോട്ടിക്സ് എന്ന് നിസ്സംശയം പറയുവാൻ സാധിക്കും.

## എന്താണ് റോബോട്ട്

റോബോട്ട് എന്നാൽ നമ്മുടെ സഹായിയായി വർത്തിക്കുന്ന ഒരു മെക്കാനിക്കൽ സ്ട്രക്ചർ ആണ്. നമുക്ക് റോബോട്ടിനെ പല രൂപത്തിലും

ഉണ്ടാക്കാം. അത് നമ്മുടെ ഇഷ്ടമാണ്. പക്ഷെ നാം രൂപകൽപന നൽകുന്ന ഓരോ ഭാഗത്തിനും പ്രവൃത്തി ചെയ്യുന്നതിനാവശ്യമായ ആകൃതിയും അതിനുള്ള മെക്കാനിസവും അതിനെ നിയന്ത്രിക്കുവാനുള്ള കഴിവും റോബോട്ടിൽ ഉൾക്കൊള്ളിച്ചിരിക്കണം. റോബോട്ടുകളെ യന്ത്ര മനുഷ്യൻ എന്ന് പറയാറുണ്ടെങ്കിലും ഇതിന് മനുഷ്യരൂപം വേണമെന്ന് നിർബന്ധമില്ല. മനുഷ്യരൂപത്തിൽ നിർമ്മിക്കപ്പെടുന്ന റോബോട്ടുകളെ ആൻഡ്രോയ്ഡ്സ് എന്നു വിളിക്കുന്നു.

ഇന്ന് റോബോട്ടുകൾ വളർച്ചയുടെ പാതയിലാണ്. കൃത്രിമ ബുദ്ധിയും വയർലെസ്സ് സങ്കേതങ്ങളും നാനോടെക്നോളജിയും സമന്വയിപ്പിച്ച് മുൻകാലങ്ങളിൽ ചിന്തിക്കുവാൻ പോലും കഴിയാതിരുന്ന സിദ്ധികളുള്ള റോബോട്ടുകളാണിന്ന് രൂപം കൊള്ളുന്നത്.

## വിവിധതരം റോബോട്ടുകൾ

മനുഷ്യന്റെ ആവശ്യങ്ങൾക്കനുസൃതമായിട്ടാണ് റോബോട്ടുകളുടെ രൂപകൽപന. റോബോട്ടുകളുടെ നിയന്ത്രണ സംവിധാനങ്ങളെയും യാന്ത്രികരൂപവിന്യാസങ്ങളെയും അടിസ്ഥാനമാക്കിയാണ് അവയെ പല വിഭാഗങ്ങളായി തിരിക്കുന്നത്. മെക്കാനിക്കൽ കോൺഫിഗറേഷൻ അടിസ്ഥാനമാക്കി അവയെ പോളാർ, സിലിന്ദ്രിക്കൽ, കാർട്ടീഷ്യൻ, ജോയിന്റ്ഡ് ആം എന്നിങ്ങനെ തിരിക്കാം. മനുഷ്യന്റെ കൈത്തണ്ട പോലെ ലംബമായും തിരശ്ചീനമായും പ്രവർത്തിക്കുന്ന യന്ത്രക്കൈയുള്ളവയാണ് പോളാർ വിഭാഗത്തിൽ വരുന്നത്. ലംബമായി മുകളിലേയ്ക്കും താഴേയ്ക്കും മാത്രം ചലിക്കുന്നവയാണ് സിലിന്ദ്രിക്കൽ റോബോട്ടുകൾ. പരസ്പരം ലംബമായ മൂന്ന് അക്ഷങ്ങളിലൂടെ ചലനം സാധ്യമാക്കുന്ന

റോബോട്ടുകളാണ് കാർട്ടീഷ്യൻ ഇനത്തിൽ വരുന്നത്. ഏറെക്കുറെ ഒരു മനുഷ്യന്റെ കൈ പോലെ ചലന സാമ്രത്വമുള്ളവയാണ് ജോയിന്റ്ഡ് ആം റോബോട്ടുകൾ.

നിയന്ത്രണ സംവിധാനങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയും റോബോട്ടുകളെ തരം തിരിക്കാറുണ്ട്. പരിമിതമായ നിയന്ത്രണ സാമ്രത്വമുള്ളവയെ ലിമിറ്റഡ് സീക്വൻസ് റോബോട്ട് എന്ന് പറയുന്നു. ഉയർന്ന പ്രവർത്തന സാമ്രത്വമുള്ളവയെ സർവ്വോ കൺട്രോൾ റോബോട്ടുകൾ എന്നു പറയുന്നു. ആധുനിക റോബോട്ടുകളെ അവയുടെ പ്രവർത്തന രീതിയെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയും തരം തിരിക്കാറുണ്ട്. ഇന്റർനെറ്റിലൂടെ നിയന്ത്രിക്കാൻ കഴിയുന്ന റോബോട്ടുകളുണ്ട്.



ഇവയെ ടെലി ഓപ്പറേറ്റഡ് എന്നു പറയുന്നു. അനേക ജോലികൾ നിശ്ചിതക്രമത്തിൽ ഒരു പ്രോഗ്രാമമായി നൽകിയാൽ അവയനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്നവയാണ് പ്രോഗ്രാമബിൾ റോബോട്ടുകൾ. സ്വയം പ്രവർത്തനം നിയന്ത്രിക്കുവാൻ കഴിവുള്ളവയാണ് ഓട്ടോണമസ് റോബോട്ടുകൾ. ചില പ്രവർത്തനങ്ങളെ യന്ത്രം നിയന്ത്രിക്കുമ്പോൾ ചിലവയെ മനുഷ്യൻ നിയന്ത്രിക്കുന്ന തരം റോബോട്ടുകളാണ് ലിമിറ്റഡ് അതോറിറ്റി റിമോട്ട് കൺട്രോൾ റോബോട്ടുകൾ.

**വ്യാവസായികമാറ്റങ്ങൾ**

മനുഷ്യ മസ്തിഷ്കത്തിലെ എല്ലാ കഴിവുകളെയും യന്ത്രത്തിലേയ്ക്ക് പക

ക്കുവാൻ കഴിയുന്ന റോബോട്ടുകളുണ്ട്. കുഴിബോംബുകളുടെ സാന്നിധ്യമറിയുവാനും ചാരപ്പണി നടത്തുവാനും കഴിവുള്ള ഒരു റോബോട്ട് മുട്ടയെ വാൻറർ മിൽട്ട് സർവകലാശാലയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞർ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിരിക്കുന്നു.

**റോബോട്ടുകൾ വീടുകളിൽ**

അനതി വിദൂരഭാവയിൽ വീട്ടുജോലിക്കാരുടെ സ്ഥാനം റോബോട്ടുകൾ ഏറ്റെടുക്കുമെന്ന് പറഞ്ഞാൽ അത് അതിശയോക്തിയല്ല. അതിനാൽത്തന്നെ വരുന്ന നാളുകളിൽ ഇന്നത്തെ മൊബൈൽ വിൽപനയും സർവീസിങ്ങും പോലെ റോബോട്ട് വിൽപനയും സർവീസിങ്ങും ഒരു വ്യവസായ മേഖലയായി വളർന്നു



വരും ശാസ്ത്രസമൂഹം തീവ്രയജ്ഞം നടത്തുന്ന ഈ വേളയിൽ നമ്മുടെ തൊഴിൽ മേഖലകളിൽ ഏറെ മാറ്റങ്ങൾ ഉണ്ടാവുകതന്നെ ചെയ്യും.

**ആരോഗ്യമേഖല**

മനുഷ്യശരീരത്തിനുള്ളിൽ കടന്ന് ചികിത്സ നടത്തുവാൻ കഴിവുള്ള റോബോട്ടുകൾ പിറവിയെടുക്കും. ശരീരത്തിൽ കത്തി തൊടാതെ ശസ്ത്രക്രിയ നടത്തുവാൻ കഴിവുള്ള അക്രോബാറ്റ് എന്ന് പേരിട്ടിരിക്കുന്ന ഒരു റോബോട്ട് ജന്മമെടുത്തു കഴിഞ്ഞു. വിദൂരങ്ങളിലിരുന്ന് രോഗിയെ പരിശോധിക്കാവുന്ന സംവിധാനവുമാണ്.

**പ്രതിരോധം**

യുദ്ധമുന്നണിയിൽ പ്രവർത്തി

വരും.

**റോബോട്ടും കൃഷിയും അനുബന്ധ മേഖലകളും**

കൃഷിയിൽ റോബോട്ടിനെ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുവാൻ കഴിയും. സി. എൻ. സി. (കമ്പ്യൂട്ടർ ന്യൂമറിക്കൽ കൺട്രോൾ) മെഷീൻ ഉപയോഗിച്ച് ഒരു പ്രോഗ്രാം സെറ്റ് ചെയ്തിട്ട് ആകെയുള്ള സ്ഥലത്തിന്റെ വിസ്തീർണം കണക്കുകൂട്ടി നൽകിയാൽ നിലം ഉഴുന്നതും വിത്ത് വിതയ്ക്കുന്നതും റോബോട്ടിനാൽ നിയന്ത്രിതമായ ഒരു യന്ത്രത്താൽ നടത്തുവാൻ കഴിയും. വിളവെടുപ്പാണ് റോബോട്ടിനെ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന മറ്റൊരു മേഖല. ക്ഷീരോൽപാദനത്തിൽ റോബോട്ടുകളുടെ സഹായം വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ

ഇപ്പോൾത്തന്നെ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നുണ്ട്.

**കളിപ്പാട്ട് വിപണിയും റോബോട്ടും**

അടുത്ത കാലത്തായി വിപണി കൈയടക്കിയ ഒരു രംഗമാണ് കളിപ്പാട്ടങ്ങളുടേത്. റോബോട്ടിനാൽ നിയന്ത്രിതമായ കളിപ്പാട്ടങ്ങൾക്ക് വൻവിപണിയുണ്ട്.

**റോബോട്ട് ക്ലസ്റ്റർ**

റോബോട്ടിനും ക്ലസ്റ്ററോ എന്ന് ചോദിക്കാൻ വരട്ടെ. റോബോട്ടുകളുടെ സമൂഹം ഒരുമിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്ന സംവിധാനം നിലവിലുണ്ട്. വളരെ ലളിതമായ ആയിരക്കണക്കിന് പ്രവർത്തനങ്ങൾ നടത്തുന്ന സാങ്കേതിക വിദ്യകളാണവ. ഈ യന്ത്രസമുച്ചയത്തിൽ ഏതാനും റോബോട്ടുകളുടെ പ്രവർത്തനം നിന്നുപോയാലും അത് പ്രവർത്തിച്ചുകൊണ്ടേയിരിക്കും. ഒരു ചെറുറോബോട്ട് പോയാൽ അത് നന്നാക്കിയെടുക്കുവാനുള്ള സംവിധാനം അതിന്റെ അയൽപക്കത്തിരിക്കുന്ന റോബോട്ടിൽ ഒരുക്കിയിരിക്കും. ഇങ്ങനെ പരസ്പരം റിപ്പയർ ചെയ്ത് സഹായിക്കുന്നതിനാൽ ബാഹ്യാകാശ പേടകങ്ങളിലും മറ്റും ഇത്തരം സാങ്കേതികവിദ്യകൾ വ്യാപകമായി ഉപയോഗിച്ച് തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.

**അപകടകരമായ സാധ്യതകൾ**

പല്ലികളുടെയും പുമ്പാറ്റകളുടെയും രൂപത്തിൽ മനുഷ്യന്റെ സ്വകാര്യത കവരുന്ന റോബോട്ടുകൾ ഒരു സ്വപ്നമല്ല. നാട്ടിലെങ്ങും പറന്ന് നടന്ന് മനുഷ്യൻ അറിയാതെ അവരുടെ ചിത്രങ്ങളെടുക്കുവാൻ കഴിവുള്ള പക്ഷികളുടെ രൂപത്തിലുള്ള റോബോട്ടുകൾ കാലിഫോർണിയായിലെ അഡ്വാൻസ്ഡ് ഓട്ടോമേഷൻ സെന്ററിൽ ഗവേഷണവിഷയമാണ്. ഇവയെടുക്കുന്ന നമ്മുടെ ചിത്രങ്ങൾ നാമറിയാതെ മറ്റൊരാൾ വിദൂരത്തിലിരുന്ന് ശേഖരിക്കുന്നത് ചിന്തിച്ചുനോക്കൂ. തലയ്ക്ക് മുകളിൽ പറന്ന് നടക്കുന്ന ചിത്രശലഭങ്ങൾ കൃത്രിമമായ മാർഗ്ഗമോയെന്ന് നാം സംശയിക്കേണ്ടതിലേയ്ക്കാണ് കാര്യങ്ങൾ പോകുന്നത്.

**വ്യാവസായ സാധ്യതകൾ**

പേഴ്സണൽ കമ്പ്യൂട്ടർ പോലെ ഹോം റോബോട്ടുകൾ എല്ലാ വീട്ടിലും

എത്തിത്തുടങ്ങുന്നതോടെ ഇതൊരു വൻവിപണിയായി മാറും. സുരക്ഷാഭംഗമാരായും അപകടസ്ഥലങ്ങളിൽ രക്ഷാപ്രവർത്തകരായും കുട്ടികളുടെ ട്യൂഷൻ മാസ്റ്ററുമായെല്ലാം റോബോട്ടുകൾ അവതരിക്കുന്നതോടെ മനുഷ്യൻ ഇന്ന് ചെയ്തു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന പല ജോലികളും റോബോട്ടുകളുടെ ചുമലിലാകും. ഇതു മുന്നിൽ കണ്ട് റോബോട്ടുകളെ നമ്മുടെ നാട്ടിൽ നിർമ്മിക്കുവാനുള്ള തയ്യാറെടുപ്പുകൾ ആരംഭിക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. ഇന്ന് ഇന്റർനെറ്റിലൂടെ റോബോട്ടിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങൾ വാങ്ങി കൂട്ടിയോജിപ്പിക്കുവാൻ കഴിയും. [www.robotshop.com](http://www.robotshop.com) ഇത്തരത്തിലുള്ള ഒരു സൈറ്റാണ്.

റോബോട്ടിംഗിന്മേലുള്ള കളിപ്പാട്ടങ്ങൾക്ക് മറ്റ് രാജ്യങ്ങളിലെ പേരുകേട്ട ഇവിടെയും പ്രചാരം വർദ്ധിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. സാധാരണക്കാരൻ താങ്ങാവുന്ന വിലയിൽ ഇവ നിർമ്മിക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞാൽ ഇതൊരു വൻ വ്യവസായമാക്കി മാറ്റാം. വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നതും ആലോചിക്കാവുന്നതാണ്. ആധുനിക റോബോട്ടുകളിൽ എംബഡഡ് സോഫ്റ്റ്‌വെയറുകൾ ധാരാളമായി വേണ്ടിവരും. സോഫ്റ്റ്‌വെയർ നിർമ്മാണ മേഖലയ്ക്ക് ഈ സാധ്യത ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്. റോബോട്ടുകളിൽ ഉപയോഗിക്കുവാൻ അതിസങ്കീർണ്ണമായ കമ്പ്യൂട്ടർ ചിപ്പുകൾ ധാരാളമായി വേണ്ടിവരും. ഇവയുടെ നിർമ്മാണം ആരംഭിക്കാവുന്നതാണ്.

റോബോട്ട് ടെക്നോളജിയിലെ ഗവേഷണങ്ങൾക്കും തുടർന്നുള്ള ഉൽപ്പാദനങ്ങൾക്കും സാമ്പത്തിക സഹായം നൽകുന്ന ധാരാളം സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇന്നിന്ത്യയിലും വിദേശത്തുമുള്ളതിനാൽ യുവാക്കൾക്ക് റോബോട്ടിക്സ് ഗവേഷണം ഒരു കരിയർ ആക്കാവുന്നതാണ്.

**ഭീഷണികൾ കാണാതിരുന്ന കൂടാ**

വിദേശ വ്യവസായശാലകളിൽ മനുഷ്യർക്ക് പകരം റോബോട്ടുകളെ ഉപയോഗിക്കുവാൻ തുടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. അതിനാൽ അവർക്ക് വരും കാലങ്ങളിൽ കുറഞ്ഞവിലയ്ക്ക് ഇന്ത്യൻ വിപണിയിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിൽക്കുവാൻ കഴിയും. ഇത് ഇന്ത്യൻ വ്യവസായങ്ങൾക്ക് ഭീഷണിയായി മാറാം. നിലനിൽപ്പിനായി നാമും റോബോട്ടുകളുപയോഗിക്കുവാൻ തുടങ്ങിയാൽ തൊഴിലില്ലായ്മ രൂക്ഷമാവാൻ തുടങ്ങും. ഇത് ചർച്ച ചെയ്യപ്പെടേണ്ടയെന്നാണ്. തന്ത്രപ്രധാനമായ മേഖലകളിൽ നമുക്ക് റോബോട്ട് ഉപയോഗിക്കേണ്ടതായി വരും. അപ്പോൾ നഷ്ടമാവുന്ന തൊഴിലവസരങ്ങൾ റോബോട്ട് നിർമ്മാണത്തിലേയ്ക്കോ അനുബന്ധസേവനങ്ങളിലേയ്ക്കോ മാറ്റി വിന്യസിക്കേണ്ടി വരും. ആഗോളവൽക്കരണത്തിന്റെ ഈ കാലഘട്ടത്തിൽ ലോകത്തിൽ സംഭവിക്കുന്ന മാറ്റങ്ങൾ നമ്മുടെ വിപണിയിലും പ്രതിഫലിക്കും. ■

ഉദാഹരണമായി വ്യവസായ വികസന ഓഫീസറാണ് ലേഖകൻ

**കേ**

രജീയർ പാലും പാലുത്പന്നങ്ങളും ധാരാളമായി ഉപയോഗിക്കുന്നവരാണ്. ഒരു സാധാരണ കുടുംബത്തിൽപോലും പ്രതിദിനം രണ്ട് ലിറ്റർ പാൽ വരെ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. എന്നാൽ പാൽ ഉല്പാദനത്തിൽ കേരളത്തിന്റെ സ്ഥാനം വളരെ പിന്നിലാണ്. പ്രതിദിന ഉപയോഗത്തിനായി മറ്റ് ഉല്പന്നങ്ങൾ പോലെ അതിർത്തി കടന്നെത്തുന്ന പാൽ വണ്ടികളെയാണ് നാം ഇപ്പോഴും ആശ്രയിക്കുന്നത്.

കേരളത്തിലെ പരമ്പരാഗത വ്യവസായത്തിൽപ്പെട്ട പശുവളർത്തൽ നാമാവശേഷമായി കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഈ രംഗത്ത് കർഷകരുടെ ഉന്നമനത്തിനായി രൂപീകൃതമായ സഹകരണ സ്ഥാപനമായ മിൽമ പോലും അന്യസംസ്ഥാന പാലിനെയും പാൽപ്പൊടിയെയുമാണ് ആശ്രയിക്കുന്നത്. പാലിനു വേണ്ടിയുള്ള കാലി വളർത്തലിൽ നിന്നും കർഷകർ പിന്നാക്കം പോയതിനു പല കാരണങ്ങളുണ്ട്. ഒന്ന് ഒരു കുടുംബത്തിന് ആശ്രയിക്കാൻ പുറത്തു തൊഴിലായി പശുവളർത്തൽ മാറി. ഉല്പാദന ചെലവും വിറ്റുവരവും തമ്മിലുള്ള അന്തരം വളരെ നേരിയതാണ്. മിൽമയ്ക്കു പോലും നൽകാൻ കഴിയുന്നത് ലിറ്ററിന് 30 രൂപയാണ്. ഉല്പാദന ചെലവ് തന്നെ 25 രൂപയ്ക്ക് മുകളിലാണ്. മറ്റൊന്ന് പശുവളർത്തൽ ഒരു മുഴുവൻ സമയജോലിയാണ്. മറ്റ് തൊഴിലുകളിൽ ഒരു നിശ്ചിത സമയക്രമം പാലിക്കാൻ കഴിയുമ്പോൾ കാലി വളർത്തലിൽ രാവിലെ മൂന്ന് മണി മുതൽ രാത്രി 11 മണി വരെ നീളുന്ന സമയക്രമത്തിലാണ് ജോലികൾ അവസാനിക്കുന്നത്. മറ്റൊന്ന് കൂലിയിലുണ്ടാകുന്ന വർദ്ധനവ്. ഇവയെല്ലാം പരമ്പരാഗത തൊഴിൽ എന്ന നിലയിലും കുടുംബസംരംഭം എന്ന നിലയിലും നിന്ന് പശുവളർത്തലിനെ പുറത്താക്കിക്കഴിഞ്ഞു. ഇപ്പോൾ കൂടുതലും നിലവിലുള്ളത് സംഘടിത പശുവളർത്തലാണ്. പാലുല്പാദനത്തിന്റെ സാധ്യതകൾ തിരിച്ചറിഞ്ഞ് ധാരാളം യുവസംരംഭകർ പശുവളർത്തലിലേയ്ക്ക് തിരിയുന്നുണ്ട്. നൂതന സംവിധാനങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് ശാസ്ത്രീയ രീതിയിലുള്ള ഡയറി ഫാമിംഗ്, പാൽ നേരിട്ട് വിൽക്കാനെ, പാലിൽ നിന്ന് മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ചും, ചാണകം ഉണ്ടാക്കി പൊടിച്ച് പായ്ക്കുറിലാക്കിയും, ഗോമൂത്രം ശേഖരിച്ച് കൃഷിയിൽ നിറച്ചും മുല്യവർദ്ധിത വിപണനത്തിലൂടെ പാലുല്പാദനത്തിലെ പുതിയ ലാഭവഴികൾ കണ്ടെത്താനാവും.

പാലിൽ നിന്ന് നിരവധി മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാൻ കഴിയും. യോഗർട്ട്, കോവ, പനീർ എന്നിവയെല്ലാം ക്ഷീരകർഷകർക്ക് ലാഭം കൂടുതൽ നേടിത്തരുന്ന ഉല്പന്നങ്ങളാണ്.

പാലിന് 30 രൂപ വില ലഭിക്കുമ്പോൾ പാൽ ഉപയോഗിച്ച് പ്രോബയോട്ടിക് യോഗർട്ട് നിർമ്മാണത്തിലൂടെ ക്ഷീരകർഷകർക്ക് തന്നെ ലിറ്ററിന് 200 രൂപയോളം വില നേടാൻ സാധിക്കുന്നു. ഉല്പാദനചെലവ് 70 രൂപ മാറ്റിവെച്ചാലും ഒരു ലിറ്റർ പാലിൽ നിന്ന് 130 രൂപ അധികലാഭം നേടാൻ കഴിയുന്ന ഉല്പന്നമാണ് പ്രോബയോട്ടിക് യോഗർട്ട്.

**പ്രോബയോട്ടിക് യോഗർട്ട്**

പാലിൽ നിന്നും നിർമ്മിക്കാവുന്ന സുഖകരമായതും ആസ്വാദ്യകരവുമായ ഒരു ഉല്പന്നമാണ് പ്രോബയോട്ടിക് യോഗർട്ട്. സാധാരണ പാലിനെ തെരമാക്കി മാറ്റുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്നത് സാധാരണ ബാക്ടീരിയകളെയാണ്. രണ്ട് ദിവസം വരെ മാത്രമേ ഈ തൈർ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കൂ. എന്നാൽ പ്രോബയോട്ടിക് കൾച്ചർ ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന തൈർ ഒരു ശതമാനത്തിൽ താഴെ അസിഡിറിയിൽ 15 ദിവസം വരെ സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കും, പാല് നേരിട്ട് കഴിക്കാൻ സാധിക്കാത്ത ആളുകൾക്ക്

# ഒരു ലിറ്റർ പാലിൽ നിന്ന് 100 രൂപ വരുമാനം



പോലും പ്രോബയോട്ടിക് കൾച്ചർ ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന യോഗർട്ട് ഇഷ്ടമാവും. അസാധ്യകരമായ ഒരു ബോഡി സ്ക്രക്ചർ ഈ യോഗർട്ടിനുണ്ട്. കൂടാതെ മനുഷ്യശരീരത്തിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളെ സഹായിക്കുന്ന നിരവധി ബാക്ടീരിയകളും യോഗർട്ടിലുണ്ട്. ബൈജസ്സ് ഫുഡ് എന്ന നിലയിലും സൈഡ് എഫക്ടുകൾ ഇല്ലാത്ത ഭക്ഷണം എന്ന നിലയിലും മലയാളികളുടെ ഭക്ഷണക്രമത്തിൽ യോഗർട്ട് കടന്നു കയറിത്തുടങ്ങി.

### നിർമാണരീതി

ഉല്പാദകരിൽ നിന്നും ശേഖരിച്ചെടുക്കുന്ന പാൽ പാസ്ചൂറൈസ് ചെയ്യുന്നു. തുടർന്ന് ആവശ്യമുള്ള അളവിൽ പ്രോബയോട്ടിക് കൾച്ചർ ചേർത്ത് 45 ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസിൽ അഞ്ച് മണിക്കൂർ ഇൻകുബേറ്റ് ചെയ്യുന്നു. തുടർന്ന് വില്പനയ്ക്ക് പാകത്തിലുള്ള പ്ലാസ്റ്റിക് കണ്ടെയ്നറുകളിലാക്കി കോൾഡ് റൂമിലേയ്ക്ക് മാറ്റുന്നു. +4 മുതൽ +8 ഡിഗ്രി ടെംപറേച്ചറിലാണ് യോഗർട്ട് സൂക്ഷിക്കേണ്ടത്. 24 മണിക്കൂർ കോൾഡ് റൂമിൽ സൂക്ഷിച്ച് ഗുണമേന്മ ഉറപ്പു വരുത്തിയതിനുശേഷം മാർക്കറ്റ് ചെയ്യാം.

പ്രോബയോട്ടിക് യോഗർട്ട് നിർമാണത്തിന് ആവശ്യമായ

കൾച്ചർ വിദേശത്തുനിന്നും ഇറക്കുമതി ചെയ്തത് ലഭ്യമാണ്. രണ്ട് വർഷം വരെ ഈ കൾച്ചർ സൂക്ഷിക്കാൻ സാധിക്കും. ഒരു ലിറ്റർ പാലിൽ നിന്ന് യോഗർട്ട് നിർമ്മിക്കാൻ ഏകദേശം മൂന്ന് രൂപയുടെ കൾച്ചർ ഉപയോഗിച്ചാൽ മതിയാകും. വിവിധ ഫ്ലേവറുകൾ ചേർത്തും ഡ്രൈഫ്രൂട്ടുകൾ ചേർത്തും യോഗർട്ടിനെ കൂടുതൽ ആസാദ്യകരമാക്കാൻ സാധിക്കും. ഫ്രഷ് ഫ്രൂട്ട്സ് ഉപയോഗിച്ചും യോഗർട്ട് റെഡിസർവ് നടത്താം.

### സാധ്യതകൾ

ഡയറി ഫാമിംഗിന്റെ മൂല്യവർദ്ധിത നിർമാണം എന്ന നിലയിൽ കേരളത്തിൽ വലിയ വേരോട്ടം ഉണ്ടാക്കാൻ ഈ വ്യവസായത്തിനു കഴിയും. നിലവിൽ പാലുല്പാദകർക്കും, പുതിയ സംരംഭകർക്കും ഈ രംഗത്ത് വളരെ എളുപ്പത്തിൽ കടന്നുവരാവുന്നതാണ്. താരതമ്യേന കുറഞ്ഞ മുതൽമുടക്കും, സങ്കീർണ്ണമല്ലാത്ത സാങ്കേതികവിദ്യയും, ഈ വ്യവസായത്തെ സംരംഭകത്വ സൗഹൃദ വ്യവസായമാക്കുന്നു. അസംസ്കൃത വസ്തുവായ പാൽ പാലുല്പാദകരല്ലാത്ത സംരംഭകർക്ക് കർഷകരിൽ നിന്ന് നേരിട്ട് സംഭരിക്കുവാൻ സാധിക്കും. ഇതുവഴി കർഷകർക്ക് ലിറ്ററിന് 40 രൂപ വരെ നേടാൻ സാധിക്കും. കർഷകർക്ക് ചെറിയ

മുതൽമുടക്ക് നടത്തി നിലവിലുള്ള പാൽ മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നമായ യോഗർട്ട് ആക്കിമാറ്റി കൂടുതൽ പണം നേടുകയും ചെയ്യാം.

**മാർക്കറ്റിംഗ്**

ആരോഗ്യദായകങ്ങളായ ഭക്ഷണ സാധനങ്ങൾക്ക് ഇപ്പോൾ കേരളത്തിൽ വൻഡിമാന്റാണ്. തൈരിന്റെ അസിഡിറ്റി ഒരു ശതമാനം താഴെ നിലനിർത്തിയാണ് സമ്പുഷ്ടീകരിച്ച പ്രോബയോട്ടിക് യോഗർട്ട് നിർമ്മിക്കുന്നത്. ഭക്ഷണം കഴിച്ചശേഷം പിന്നീട് തുക്കം കുറയ്ക്കാനും മരുന്ന് കഴിക്കുന്ന മലയാളിക്ക് ഒരു പുതിയ അനുഭവമാണ് മരുന്നായി മാറിയ ഭക്ഷണം. സ്വന്തമായി മാർക്കറ്റിംഗ് നെറ്റ്വർക്ക് ഉണ്ടാക്കുകയോ, വിതരണക്കാരെ നിയമിക്കുകയോ ചെയ്ത് വിപണനം സാധ്യമാക്കാം. നിലവിൽ കേരളത്തിൽ ഈ രംഗത്ത് വലിയ മത്സരം നിലവിലില്ല. ചെറിയ യൂണിറ്റ് ആരംഭിച്ച് വലിയ ലക്ഷ്യങ്ങളിലേക്ക് മുന്നേറുന്ന തായിരിക്കണം അഭികാമ്യം. ശീതീകരണ സംവിധാനം ഉപയോഗിച്ചുള്ള മാർക്കറ്റിംഗ് ആവശ്യമായതിനാൽ വിതരണക്കാർക്കും വിൽപനക്കാർക്കും കമ്മീഷൻ കൂടുതൽ നൽകേണ്ടിവരും. ആദ്യഘട്ടത്തിൽ വില്പനകേന്ദ്രങ്ങളിൽ ചെറിയ തോതിൽ പ്രോബയോട്ടിക് ഉല്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ വിശദീകരിച്ച് പരസ്യബോർഡുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നത് മാർക്കറ്റിംഗിനെ സഹായിക്കും.

**സാങ്കേതികവിദ്യ- പരിശീലനം**

പ്രോബയോട്ടിക് യോഗർട്ട് നിർമ്മാണത്തിന് ശാസ്ത്രീയ പരിശീലനം ആവശ്യമാണ്. കൃത്യമായ രീതിയിലുള്ള പ്രോസസിംഗ് നടത്തിയില്ലെങ്കിൽ ഉല്പന്നത്തിന്റെ ഘടനയിൽ തന്നെ വ്യതിയാനം ഉണ്ടാകും. യോഗർട്ടിനെ സംബന്ധിച്ച് ഘടനയ്ക്ക് വലിയ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. ഉല്പന്നനിർമ്മാണത്തിന്റെ വിവിധ ഘട്ടങ്ങളിൽ അനുവർത്തിക്കേണ്ട ശാസ്ത്രീയ രീതികൾ സംരംഭകർ സ്വായത്തമാക്കിയിരിക്കണം. കേരളത്തിലെ ആദ്യകാർഷിക ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ രംഗത്തെ ഇൻകുബേഷൻ സെന്ററായ അഗ്രോപാർക്ക് പിറവത്ത് നവസംരംഭകർക്ക് ശാസ്ത്രീയ പരിശീലനം നേടുന്നതിനുള്ള സൗകര്യം ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. പ്രോബയോട്ടിക് യോഗർട്ട് നിർമ്മാണത്തിൽ ശാസ്ത്രീയപഠനം നടത്തിയ ഫാക്കൽറ്റികളുടെ സേവനവും ലഭ്യമാണ്: ഫോൺ: 0485-2242310.

കൂടാതെ ഹരിയാനയിലെ ദേശീയ ഡയറി റിസർച്ച് അക്കാദമിയിലും പരിശീലനം ലഭ്യമാണ്.

**മൂലധനനികേഷണം**

മെഷീനറികൾ	
(പാസ്ചറൈസേഷൻ യൂണിറ്റ്, ഇൻകുബേറ്റർ, കോൾഡ്റൂം - പായ്ക്കിംഗ് മെഷീനറികൾ	5,00,000
(പ്രായങ്ങൾ, അനുബന്ധ ഉപകരണങ്ങൾ	45,000
മറ്റ് ഇതര ചെലവുകൾ	55,000
ആകെ	50,000
	<b>6,50,000</b>

**പ്രവർത്തനചെലവുകൾ**

(പ്രതിദിനം 100 ലിറ്റർ പാൽ ഉപയോഗിച്ച് യോഗർട്ട് നിർമ്മിക്കുന്നതിന്റെ വരവ് ചെലവ് കണക്ക്)

ചെലവ്	
അസംസ്കൃതവസ്തുക്കൾ പാൽ 100 ലിറ്റർ * 35.00	3500
കൾച്ചർ	300
പായ്ക്കിംഗ് ചാർജ്ജ് 400*4 (ക്വട്ട്+ഫോയിൽ+ ലേബൽ)	1600
തൊഴിലാളികളുടെ വേതനം	1000
വൈദ്യുതിചാർജ്ജ്	300
ഭരണച്ചെലവുകൾ	200
അനുബന്ധച്ചെലവുകൾ	100
ആകെ	<b>7000</b>

**വരവ്**

(100 ലിറ്റർ പാലിൽ നിന്ന് 250 ഗ്രാം വീതമുള്ള 400 കണ്ടെയ്നറുകൾ പായ്ക്ക് ചെയ്യാൻ സാധിക്കും)

250 ഗ്രാം എം. ആർ. പി.	50
35% കമ്മീഷൻ കിഴിച്ച് ഉല്പാദകന് ലഭിക്കുന്നത്	32.50
400*32.50	<b>13,000</b>

**ലാഭം**

വരവ്	13,000
ചെലവ്	7000
ലാഭം	6000

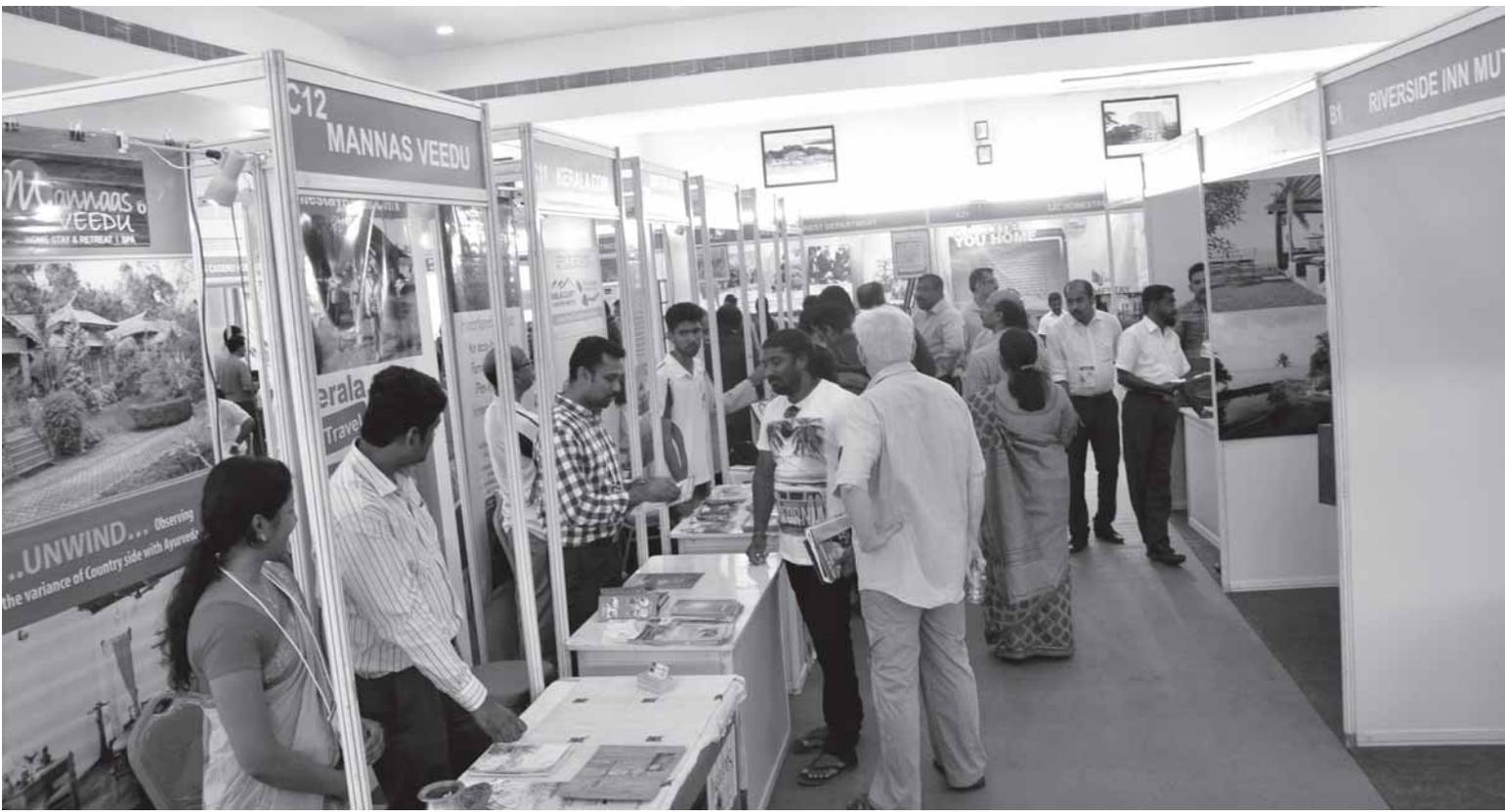
(ലാഭത്തിൽ ട്രാൻസ്പോർട്ടേഷൻ ചെലവ് 1000 രൂപ വരെ വരാവുന്നതാണ്)

**ലൈസൻസുകൾ**

ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വിഭാഗത്തിന്റെ രജിസ്ട്രേഷനും അളവ് തുക്ക വിഭാഗം, മുല്യവർദ്ധിത നികുതി വകുപ്പ് തുടങ്ങിയവയുടെ ലൈസൻസും നേടിയിരിക്കണം.

നിലവിൽ കിഴക്കമ്പലം കേന്ദ്രീകരിച്ച് ജിജി തോമസ്, സിബി. എൻ. വർഗീസ് എന്നിവർ ചേർന്ന് സാപ്പിൻസ് ഡയറി എന്ന പേരിൽ പ്രോബയോട്ടിക് ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണിയിലിറക്കുന്നുണ്ട്. യോഗർട്ട്, തൈര്, പനീര്, നെയ്യ്, കോവ തുടങ്ങിയവയാണ് പ്രധാന ഉല്പന്നങ്ങൾ. സ്വന്തം ഡയറിയിലെ പാൽ ഉപയോഗിച്ചു തുടങ്ങിയ പ്ലാന്റ് ഇപ്പോൾ പ്രതിദിനം 2500 ലിറ്റർ പാൽ വരെ സംസ്കരിക്കുന്നുണ്ട്. വിതരണക്കാരെ നിയമിച്ച് വിപണനം കൂടുതൽ മേഖലകളിലേക്ക് വ്യാപിപ്പിക്കാനാണ് ഉദ്ദേശിക്കുന്നത്.

പ്രോബയോട്ടിക് തൈര്, പനീര് എന്നിവയിലെല്ലാം ചെറുകിട പാലുല്പാദകർക്കും അവസരമുണ്ട്. പ്രാദേശികമായി വിപണനം നടത്തിയാൽപോലും കൂടുതൽ വരുമാനം നേടുന്നതിനും പാലുല്പാദനരംഗത്ത് ലാഭകരമായി നിലനിൽക്കുന്നതിനും സാധിക്കും. ■



■ മനോജ് മാതിരപ്പള്ളി

# പുത്തൻ സാധ്യതകളിൽ ഹോംസ്റ്റേ നൂറൽ ടൂറിസം

**വി**നോദ സഞ്ചാര രംഗത്ത് ആഗോള തലത്തിൽ തന്നെയുള്ള അനന്തസാധ്യത കേരളത്തിന്റെ പ്രത്യേകതയാണ്. ആയിരത്താണ്ടുകൾക്ക് മുൻപ് പശ്ചിമഘട്ടത്തിൽ സ്വാഭാവികമായി വളർന്നിരുന്ന സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങൾ തേടിയാണ് വിദേശികൾ ഇവിടേക്ക് എത്തിയിരുന്നതെങ്കിൽ ഇപ്പോഴത് ടൂറിസത്തിന്റെ ഭാഗമായി മാറിയിരിക്കുന്നു. തേക്കടിയും മൂന്നാറും കോവളവും ആലപ്പുഴയും കൊച്ചിയുമെല്ലാം ഉൾപ്പെടുന്ന ദൈവത്തിന്റെ സ്വന്തം നാട്ടിൽ എത്തുന്ന വിദേശികളും ഉത്തരേന്ത്യക്കാരുമായ വിനോദസഞ്ചാരികളിൽനിന്നും 23,000 കോടി

രൂപയോളം ഓരോ വർഷവും കേരളത്തിന് ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. എന്നാൽ ഇതിന്റെ ഇരട്ടിയിലധികം വരുമാനം നേടുന്നതിനുള്ള ടൂറിസം സാധ്യതകളാണ് ഇവിടെ നിലനിൽക്കുന്നത്. ഇത് പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്താനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ നടന്നുവരികയും ചെയ്യുന്നു. ഇതിന്റെ ഭാഗമായി രണ്ടുവർഷത്തിലൊരിക്കൽ നടത്തിവരുന്ന കേരള ട്രാവൽമാർട്ട് വൻവിജയമാണ്. ട്രാവൽമാർട്ടിലൂടെ ഏറ്റവുമധികം പ്രയോജനം കിട്ടുന്നത് നമ്മുടെ വിനോദസഞ്ചാരമേഖലയ്ക്ക് പൊതുവെയും വൻകിട റിസോർട്ടുകൾക്കുമൊക്കെയാണ്. ഇത്തരമൊരു പശ്ചാത്തലത്തി

ലാണ് ആദ്യമായി ഹോംസ്റ്റേയ്ക്ക് ആൻഡ് റൂറൽ ടൂറിസം ട്രാവൽ മാർട്ട് കൊച്ചിയിൽ സംഘടിപ്പിച്ചത്. സംസ്ഥാന വിനോദസഞ്ചാരവകുപ്പും കേരള സ്റ്റേറ്റ് ഹോംസ്റ്റേ ആന്റ് ടൂറിസം അസോസിയേഷനും (കേരള ഹാറ്റ്സ്) ആയിരുന്നു സംഘാടകർ. “ഹോംസ്റ്റേകൾക്കും ഗ്രാമീണടൂറിസത്തിനും കേരളത്തിൽ വിപുലമായ സാധ്യതകളുണ്ട്. ഇവിടുത്തെ എല്ലാ ജില്ലകളിലും നിരവധി ഹോംസ്റ്റേകളും സർവ്വീസ്ഡ് വില്ലകളും പ്രവർത്തിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾക്ക് നേട്ടമുണ്ടാക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് രാജ്യത്തുതന്നെ ആദ്യ

മായി ഇതുപോലൊരു മീറ്റ് സംഘടിപ്പിച്ചത്. ഇതിൽ പങ്കെടുക്കാനെത്തിയ ട്രാവൽ, ടൂർ ഓപ്പറേറ്റർമാരെല്ലാം സംതൃപ്തരാണ്. ഇനിമുതൽ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ ഗ്രാമീണ ടൂറിസം മേഖലയ്ക്ക് ഇതിന്റെ ഗുണം ലഭിച്ചുതുടങ്ങും”, കേരള ഹാറ്റ്സ് ഡയറക്ടർ എം.പി ശിവദത്തൻ പറയുന്നു.

ഇന്നിപ്പോൾ താജ് മഹലും കുത്തബ് മിനാറും ഗോവയും കോവളവും തേക്കടിയും മൂന്നാറുമൊക്കെ കാണാൻ എത്തുകയും റിസോർട്ടുകളിൽ മാത്രം താമസിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന വിനോദസഞ്ചാരികൾ മാത്രമല്ല ഇവിടേക്ക് പറന്നിറങ്ങുന്നത്. അവരിൽ ഒരുവിഭാഗം ഗ്രാമീണജീവിതം ആസ്വദിക്കുകയും ഗ്രാമീണർക്കൊപ്പം ചെലവഴിക്കുകയും നാട്ടിൻപുറത്തെ ഭക്ഷണവും കാഴ്ചകളും ഇഷ്ടപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നവരാണ്. ഇങ്ങനെയുള്ളവരുടെ എണ്ണം ഓരോ സീസണിലും കൂടിവരികയും ചെയ്യുന്നു. ഇത്തരമൊരു പശ്ചാത്തലത്തിൽ ഹോംസ്റ്റേറ്റുറൽ ടൂറിസം മീറ്റിലൂടെ ഈ മേഖലയ്ക്ക് കോടികളുടെ അധികവരുമാനമാണ് ലഭിക്കാൻ പോകുന്നത്.

**ഹോംസ്റ്റേറ്റുകളുടെ പങ്കാളിത്തം**

റിസോർട്ടുകളെ അപേക്ഷിച്ച് ഹോംസ്റ്റേറ്റുകളിൽ താമസിക്കുന്ന വിനോദസഞ്ചാരികൾക്ക് തികച്ചും വ്യത്യസ്തമായ അനുഭവമാണ് ലഭിക്കുക. ടൂറിസം മീറ്റിൽ പങ്കെടുത്ത പല ഹോംസ്റ്റേറ്റുകളുടെയും പ്രത്യേകതകൾ തന്നെ ഇതിന് ഉദാഹരണമാണ്. തേക്കടയിലെ ഹാർവെസ്റ്റ് ഫ്രഷ് ഹോംസ്റ്റേറ്റ്, വയനാട് ചൂരൽമലയിലെ കാന്നൻ ഹോളിഡേയ്സ്, മൂന്നാറിലെ ഡിഗ്രീസ്, റോസ് ഗാർഡൻ, പാലായിലെ കുരുവിനാക്കുന്നേൽ ഹോംസ്റ്റേറ്റ്, ചിത്തിരപുരത്തെ ഷെയ്ഡ്സ് ഹോംസ്റ്റേറ്റ്, ആലപ്പുഴയിലെ എമാൾഡ് ഐസിൽ തുടങ്ങിയവയെല്ലാം ഇതിൽ ചിലതുമാ



ത്രം. ഇത്തരത്തിൽ വൈവിധ്യമാർന്ന ഹോംസ്റ്റേറ്റുകൾ വേറെയും നിരവധിയുണ്ട്. ആട്ട്, മാട്, കോഴി എന്നിവയും സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുമെല്ലാമുള്ള 35 ഏക്കർ പാമാണ് ഹാർവെസ്റ്റ് ഫ്രഷ് ഹോംസ്റ്റേറ്റുടെ പ്രത്യേകത. സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളുടെ കൃഷിയും വിളവെടുപ്പും സംസ്കരണവുമെല്ലാം ഇവിടെത്തന്നെ സഞ്ചാരികൾക്ക് നേരിട്ട് അനുഭവിച്ചറിയാം. മണ്ണിനെയും മനുഷ്യനെയും പ്രകൃതിയെയും അറിയാനുള്ള പാമാണ് കാന്നൻ ഹോളിഡേയ്സ്. പതിനഞ്ച് ഏക്കർ തോട്ടത്തിന് നടുവിലെ നാല് മുറികളിൽ എ.സി.യോ ഫാനോ ഒന്നുമില്ല. പ്രകൃതി തരുന്ന കുളിർമയും സുഗന്ധവ്യമാണ് ഇവിടേക്ക് സഞ്ചാരികളെ ആകർഷിക്കുന്നത്. മൂന്ന് കിലോമീറ്റർ കാട്ടുപാതയിലൂടെ സഞ്ചരിച്ചുവേണം സമുദ്രനിരപ്പിൽ നിന്ന് 1500 അടി ഉയരത്തിൽ സ്ഥിതിചെയ്യുന്ന കാന്നൻ ഹോളിഡേയ്സിലെത്താൻ. 450 ചതുരശ്ര അടി വിസ്തൃതിയുള്ള മുറികളാണ് മൂന്നാറിലെ ഡിഗ്രീസ് ഹോംസ്റ്റേറ്റുടെ പ്രത്യേകത. മുറികളിലെ തണുപ്പ് അകറ്റാൻ പരമ്പരാഗതരീതിയിലുള്ള നെരിപ്പോട് ഉപയോഗിക്കുന്നു. 400 വർഷത്തിലേറെ

പഴക്കമുള്ള പാലായിലെ കുരുവിനാക്കുന്നേൽ തറവാടും സഞ്ചാരികളെ കാത്തിരിക്കുകയാണ്. 15 ഏക്കർ കൃഷിയിടത്തിന് നടുവിലുള്ള തറവാട്ടിൽ അറയും നിരയും പത്തായവും മച്ചുമുള്ള 900 ചതുരശ്ര അടി വിസ്തൃതിയുള്ള രണ്ട് മുറികളാണുള്ളത്. വ്യത്യസ്തമായ 500 തരത്തിലുള്ള പൂക്കളുടെ വർണക്കാഴ്ചയാണ് മൂന്നാർ റോസ് ഗാർഡൻസിന്റെ പ്രത്യേകത. 50 വർഷം പഴക്കമുള്ള ഈ വീടിന്റെ അഞ്ച് മുറികൾ സഞ്ചാരികൾക്കായി ഒരുക്കിയിരിക്കുന്നു. ട്രക്കിംഗ്, ട്രക്കിംഗ് എന്നിവയിൽ താൽപര്യമുള്ള സഞ്ചാരികൾക്ക് മൂന്നാർ ചിത്തിരപുരത്തുള്ള ഷെയ്ഡ്സ് ഹോംസ്റ്റേറ്റിൽ എത്താം. ഏലം, ജാതി, ഗ്രാമ്പൂ, കുരുമുളക് തുടങ്ങി എല്ലാ ഇനത്തിൽപ്പെട്ട സുഗന്ധവ്യഞ്ജനങ്ങളും ഇവിടുത്തെ രണ്ടര ഏക്കർ വിസ്തൃതിയുള്ള കൃഷിയിടത്തിൽ വിളയുന്നു. ഫോർട്ടുകൊച്ചിയിലെ ഗ്രീൻവുഡ് ഹോംസ്റ്റേയിൽ പാചകക്ലാസും ഓലമേഞ്ഞ പന്തലിന് കീഴിലെ ഭോജനവുമാണ് സ്വദേശികൾക്കും വിദേശികൾക്കും ഒരുപോലെ ആസ്വാദ്യകരമാകുന്നത്. ഇത്തരത്തിൽ തൊട്ടടുത്തുള്ള ഹോംസ്റ്റേറ്റുകൾ തമ്മിൽപോലും നിരവധി വൈവിധ്യങ്ങളുണ്ട്. ഇവിടെയാണ് റിസോർട്ടുകളിൽനിന്നും വ്യത്യസ്തമായി ഹോംസ്റ്റേറ്റുകളുടെ സാധ്യതയും. “ഇതുവരെ നടത്തിവന്നിരുന്ന ട്രാവൽമാർട്ടിൽ റിസോർട്ടുകൾ പോലെയുള്ള വൻകിട ടൂറിസം സംരംഭങ്ങളാണ് മാർക്കറ്റ് ചെയ്യപ്പെ





ട്ട്. എന്നാൽ ഹോംസ്റ്റേയ്സ് ആൻഡ് റൂറൽ ടൂറിസം ട്രാവൽമീറ്റിലൂടെ ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾക്ക് ഏറെ നേട്ടമുണ്ടാകും. സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലുള്ള ഹോംസ്റ്റേകൾക്ക് വിനോദസഞ്ചാരമേഖലയിൽ കൂടുതൽ സജീവമാകാൻ ഇത് ഗുണകരമാകും”, സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ പുരസ്കാരം വരെ ലഭിച്ചിട്ടുള്ള ടൂറിസ്റ്റ് ഗൈഡ് എൻ.ആർ അജയ് കുമാർ പറയുന്നു.

കോടികളുടെ വരുമാനം ലഭിക്കുന്ന ഒരു മേഖലയാണ് ഇന്ന് ഹോംസ്റ്റേകളും ഗ്രാമീണ ടൂറിസം രംഗവും. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഒട്ടേറെ പേർ പുതുതായി ഈ രംഗത്തേക്ക് കടന്നുവരികയും ചെയ്യുന്നു. വിനോദസഞ്ചാരികൾക്കായുള്ള ഹോംസ്റ്റേകൾ കേരളത്തിൽ ആരംഭിച്ചിട്ട് അധികകാലം ആയിട്ടില്ലെങ്കിലും ഈ മേഖല അതിവേഗം വളർച്ച കൈവരിക്കുകയാണ്. “വെബ്സൈറ്റിലൂടെയും വന്നുപോകുന്ന അതിഥികളിലൂടെയും പരിചയക്കാരിലൂടെയുമാണ് ഓരോ ഹോംസ്റ്റേയിലേക്കും അതിഥികൾ എത്തുന്നത്. എന്നാൽ റൂറൽ ടൂറിസം ട്രാവൽമീറ്റ് പുതിയൊരു വിപണനസാധ്യതയാണ് തുറന്നുതന്നത്. പ്രമുഖരായ ടൂർ ഓപ്പറേറ്റർമാരുമായി വ്യാപാരബന്ധം സ്ഥാപിക്കുവാൻ മീറ്റ് ഏറെ ഗുണകരമായി. ഇതിന്റെ നേട്ടം വൈകാതെ ഇവിടുത്തെ ഹോംസ്റ്റേകൾക്ക് ലഭിച്ചുതുടങ്ങുകയും ചെയ്യും”, കാനൻ ഹോളിഡേയ്സ് ഉടമ റെജിനോൾഡ് മെൽവിൻ പറയുന്നു.

വ്യത്യസ്ത അഭിരുചികളിൽപ്പെട്ട സഞ്ചാരികൾക്ക് താമസിക്കാൻ അനുയോജ്യമായ നിരവധി ഹോംസ്റ്റേകൾ കേരളത്തിലുണ്ട്. ഇപ്പോൾ ഹോംസ്റ്റേകളായി മാറിയിരിക്കുന്ന പഴയ തറവാടുകളിലും നാലുകെട്ടുകളിലും എട്ടുകെട്ടുകളിലുമുമാണ് ഇവിടുത്തെ പരമ്പരാഗത വാസ്തു

വിദ്യയെക്കുറിച്ച് പഠിക്കാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്നവർ എത്തുന്നത്. ഫിഷിംഗിൽ താൽപര്യമുള്ളവർ കൂട്ടനാട്ടിലെയും മറ്റു പുഴയോരങ്ങളിലെയും ഹോംസ്റ്റേകൾ തെരഞ്ഞെടുക്കുന്നു. മഞ്ഞും മലകളും കാടും തണുപ്പുമൊക്കെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നവരുടെ പ്രിയപ്പെട്ട സ്ഥലം ഇടുക്കിയും വയനാടുമാണ്. ചുരുങ്ങിയ ചെലവും നാടൻകേഴ്ചയും നാട്ടുകാഴ്ചകളുമൊക്കെ ഇവിടുത്തെ ഹോംസ്റ്റേകളിലേക്ക് കൂടുതൽ പേരെ ആകർഷിക്കുന്നു. അതുകൊണ്ടുതന്നെ ഈ മേഖലയിൽ ഇനിയും വൻതോതിലുള്ള വളർച്ചയുണ്ടാകും.

**ഹോംസ്റ്റേ എങ്ങനെ തുടങ്ങാം**

സംസ്ഥാനത്ത് ഹോംസ്റ്റേകളുടെ പ്രവർത്തനത്തിന് കൃത്യമായ മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ പുറത്തിറക്കിയിട്ടുണ്ട്. ടൂറിസം വകുപ്പിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള ഹോംസ്റ്റേകൾക്ക് മാത്രമേ അംഗീകാരം ലഭിക്കുകയുള്ളൂ. ഡയമണ്ട്, ഗോൾഡ്, സിൽവർ എന്നീ ഗ്രേഡുകളിലായാണ് ഹോംസ്റ്റേകളുടെ രജിസ്ട്രേഷൻ. വീടുകളുടെ സൗകര്യവും ചുറ്റുപാടും പരിഗണിച്ചശേഷമാണ് ടൂറിസം വകുപ്പ് അവയ്ക്ക് വിവിധ ഗ്രേഡുകൾ അനുവദിക്കുന്നത്. ഒരുവീട്ടിൽ എല്ലാ സൗകര്യങ്ങളും ഉള്ളതുകൊണ്ടുമാത്രം അതിന് ഡയമണ്ട് രജിസ്ട്രേഷൻ ലഭിക്കണമെന്നില്ല. പ്രമുഖ വിനോദസഞ്ചാരകേന്ദ്രങ്ങളിൽനിന്നും ഇവിടേക്കുള്ള ദൂരം കൂടി പരിഗണിച്ചായിരിക്കും വീടിന്റെ ഗ്രേഡ് നിർണ്ണയിക്കുക.

ഉടമസ്ഥർ വീടുകളിൽതന്നെ താമസിക്കുന്ന ഹോംസ്റ്റേകൾക്ക് മാത്രമേ അനുമതി നൽകുകയുള്ളൂ. ഇതിനായുള്ള അപേക്ഷയോടൊപ്പം പോലീസിന്റെ സിസ്റ്റത്തിലുള്ള ക്ലിയറൻസ് സർട്ടിഫി

ക്കറ്റും ഉടമ ഹാജരാക്കേണ്ടതാണ്. മാത്രവുമല്ല വീട്ടിൽ ഒരാൾക്കെങ്കിലും ഇംഗ്ലീഷ് നന്നായി കൈകാര്യംചെയ്യാൻ അറിഞ്ഞിരിക്കുകയും വേണം. ഇതിനുപുറമെ അതിഥികൾക്കായുള്ള റൂമുകളിലെ സൗകര്യങ്ങൾ സംബന്ധിച്ചും കൃത്യമായ നിബന്ധനകളുണ്ട്. ഓരോ വീട്ടിലും ഒന്നുമുതൽ അഞ്ചുവരെ റൂമുകൾ അതിഥികൾക്ക് നൽകാവുന്നതാണ്. ഓരോ മുറിക്കും ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് 120 ചതുരശ്രയടിയിലേക്കുവെങ്കിലും വിസ്തൃതിയുണ്ടായിരിക്കണം. കൂടാതെ ഇതിനോടടുപ്പേർക്ക് 30 ചതുരശ്രയടിയിൽ കുറയാത്ത വിസ്തൃതിയുള്ള ബാത്ത്റൂമും നിർമ്മിച്ചിരിക്കേണ്ടതാണ്.

കിടപ്പുമുറിയിലെ ഡബിൾബെഡ്ഡിന് 100 സെന്റിമീറ്ററിൽ കുറയാതെയും സിംഗിൾബെഡ്ഡിന് 90 സെന്റിമീറ്ററിൽ കുറയാതെയും വീതിയുണ്ടായിരിക്കണം. ഇതിന്റെ കനം, തലയിണ, ബെഡ്ഷീറ്റ് തുടങ്ങിയ കാര്യങ്ങളിലും പ്രത്യേകം നിബന്ധനകളുണ്ട്. റൂമുകളിൽ മേശയും എഴുതാനുള്ള സൗകര്യങ്ങളും ഒരുക്കേണ്ടതാണെന്നും അധികൃതർ അറിയിച്ചു. കൂടാതെ 24 മണിക്കൂറും ചുടുവെള്ളവും തണുത്ത വെള്ളവും ലഭിക്കാൻ സൗകര്യമുള്ള മുറികൾ മാത്രമേ അതിഥികൾക്ക് നൽകാൻ പാടുള്ളുവെന്നും വ്യവസ്ഥയുണ്ട്.

എ ക്ലാസ് സൗകര്യമുള്ള ഹോംസ്റ്റേകൾക്ക് ഡയമണ്ട്, ബി ക്ലാസ് സൗകര്യമുള്ളതിന് ഗോൾഡ്, സി ക്ലാസിന് സിൽവർ എന്നീ ഗ്രേഡുകളിലുള്ള രജിസ്ട്രേഷനുകൾ നൽകും. യഥാക്രമം മുവായിരം, രണ്ടായിരം, ആയിരം എന്നിങ്ങനെയാണ് ഇതിനുള്ള രജിസ്ട്രേഷൻ ഫീസ്. ഇങ്ങനെ രജിസ്ട്രേഷൻ നേടുന്ന എല്ലാ ഹോംസ്റ്റേകളെയും സംസ്ഥാന ടൂറിസം വകുപ്പിന്റെ ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റിൽ ഉൾപ്പെടുത്തും. ■



# സ്വർണം കൈവിടാം, ഓഹരി വാങ്ങാം



**ഒ**രു കാലത്ത് ഇന്ത്യയിലെ അളവറ്റ വിഭവ സമ്പത്ത് കൊള്ളയടിക്കുന്നതിനും തങ്ങളുടെ നാട്ടിലേക്ക് കടത്തുന്നതിനുമായാണ് വിദേശികൾ ഇന്ത്യയിലേക്ക് എത്തിയത്. ഇന്ത്യയെ ചൂഷണം ചെയ്യുന്നതിൽ കൂടുതൽ വൈഭവം പ്രകടിപ്പിച്ച ഈസ്റ്റ് ഇന്ത്യാ കമ്പനി നമ്മുടെ നാട് ഭരിക്കുന്നിടത്തോളം കാര്യങ്ങളെത്തി. പലവിധ നാട്ടുരാജ്യങ്ങളായും വിവിധ അധികാര കേന്ദ്രങ്ങളായും ശിഥിലീകരിക്കപ്പെട്ടിരുന്ന ഇന്ത്യയിൽ മേധാവിത്വം സ്ഥാപിക്കുന്നത് ഈസ്റ്റ് ഇന്ത്യാ കമ്പനിക്ക് വളരെ എളുപ്പമായിരുന്നു. ഇന്ത്യക്കാർ തന്നെ വിദേശ അധിനിവേശത്തിന് വളക്കൂറുള്ള മണ്ണ് ഒരുക്കുകയും ചെയ്തു. നീണ്ടകാലം നിലനിന്ന സമരങ്ങളുടെയും പ്രക്ഷോഭങ്ങളുടെയും പരിണതഫലമായി ഇന്ത്യ ഒരു സ്വതന്ത്ര രാഷ്ട്രമായി രൂപപ്പെടുന്നതിനു മുമ്പു തന്നെ ഇന്ത്യയുടെ വിഭവശേഷിയെ പരമാവധി ചൂഷണം ചെയ്യാൻ ബ്രിട്ടീഷുകാർക്കു സാധിച്ചിരുന്നു. ഒരു കാലത്ത് നമ്മുടെ വിഭവശേഷിയുടെ മൂല്യം മനസിലാക്കാതെ വിദേശികൾക്ക് അത് കൊള്ളയടിക്കാൻ അവസരമൊരുക്കിയത് ഒരു പരിധി വരെ നാം തന്നെയാണ്. അതിന്റെ തനിയാവർത്തനമാണോ ഇന്ന് ഇന്ത്യയിലെ ധനകാര്യ വിപണിയിൽ സംഭവിക്കുന്നത്? പതിറ്റാണ്ടുകളായി നിക്ഷേപമൂല്യം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിൽ മറ്റ് ആസൂത്രണ

വലകളെ ബഹുദൂരം പിന്നിലാക്കിയ ഓഹരി വിപണിയെ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിൽ ഇന്ത്യാക്കാരായ നിക്ഷേപകർ പരാജയപ്പെട്ടത് ചരിത്രത്തിന്റെ വിചിത്രമായ ആവർത്തനമായിട്ട് വേണം കാണാൻ. ഇന്ത്യയിലെ മുഖ്യവത്തായ ബ്ലൂചിപ് കമ്പനികളിലെ നിക്ഷേപത്തിലൂടെ വിദേശികൾ സമ്പത്ത് ആർജ്ജിക്കുകയും അത്തരം കമ്പനികളുടെ ഓഹരികൾ സ്വന്തമാക്കാൻ മത്സരിക്കുകയും ചെയ്തപ്പോൾ അതിനോട് മൂലം തിരിച്ച് സ്വർണവും ബാങ്ക് എഫ്ഡിയും പോലുള്ള ആസ്തി മേഖലകളിൽ നിക്ഷേപ അഭിരുചിയെ തളച്ചിടുകയാണ് ഇന്ത്യക്കാർ ചെയ്തത്. നമ്മുടെ കമ്പനികൾ നേടിയ വളർച്ചയുടെ ഗുണഫലങ്ങൾ ഓഹരിയുടമകളെന്ന നിലയിൽ വിദേശ നിക്ഷേപകർ കൊയ്തെടുത്തപ്പോൾ ഇന്ത്യക്കാർ കാഴ്ചക്കാരായി നോക്കിനിന്നു. പണ്ട് വിദേശികൾ നമ്മുടെ വിഭവങ്ങൾ കടത്തിക്കൊണ്ടു പോയപ്പോൾ നിസ്സഹായരായി നോക്കി നിന്ന അതേ അവസ്ഥ.

**വിദേശികൾക്ക് നാം കൈമാറിയത് യഥാർത്ഥ സ്വർണം**

1992 ലാണ് വിദേശ നിക്ഷേപക സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് ഇന്ത്യൻ ഓഹരി വിപണിയിൽ നിക്ഷേപം നടത്തുന്നതിന് ആദ്യമായി അനുമതി നൽകിയത്. അതിനുശേഷം ഓരോ വർഷവും ഇന്ത്യയിലെ ലിസ്റ്റഡ് കമ്പനികളിലെ വിദേശ നിക്ഷേപക സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഓഹരി പങ്കാളിത്തം വർദ്ധിച്ചുവന്നു. 2014-ൽ ഓഹരി സൂചികയായ സെൻസെക്സിൽ ഉൾപ്പെട്ട 30 കമ്പനികളിലെ വിദേശ നിക്ഷേപക സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പങ്കാളിത്തം 23 ശതമാനമായി ഉയർന്നു.

വിദേശ നിക്ഷേപക സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഓഹരി വിപണിയിലെ പങ്കാളിത്തം ഇപ്പോൾ എക്കാലത്തെയും ഉയർന്ന നിലയിലാണെത്തിയിരിക്കുന്നത്. വിദേശ നിക്ഷേപക സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഓഹരി പങ്കാളിത്തം ഈ കമ്പനികളുടെ മൊത്തം വിപണിമൂല്യത്തിന്റെ 23 ശതമാനമാണെങ്കിൽ പ്രൊമോട്ടർമാരുടെ ഓഹരി പങ്കാളിത്തം ഒഴിവാക്കിയുള്ള പബ്ലിക് ഷെയർ ഹോൾഡിംഗിന്റെ 47 ശതമാനം വരുമിട്ട്. ചില ഓഹരികളിൽ അനുവദനീയമായ പരിധിയുടെ തൊട്ടടുത്താണ് അവരുടെ നിക്ഷേപം. അഞ്ച് വർഷം മുമ്പ് സെൻസെക്സിലെ വിദേശ നിക്ഷേപക



**2001 മുതൽ 2014 വരെ 24,500 കോടി ഡോളറാണ് സ്വർണം ഇറക്കുമതി ചെയ്യാനായി നാം വിനിയോഗിച്ചത്. 2001 ൽ 400 കോടി ഡോളറിന്റെ സ്വർണം ഇറക്കുമതി ചെയ്ത സ്ഥാനത്ത് 2014 ൽ അത് 1900 കോടി ഡോളറായി.**

സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഓഹരി പങ്കാളിത്തം 15 ശതമാനമായിരുന്നു. പ്രൊമോട്ടർമാരുടെ ഓഹരിപങ്കാളിത്തം ഒഴിവാക്കിയുള്ള പബ്ലിക് ഷെയർ ഹോൾഡിംഗിന്റെ 36 ശതമാനമാണ് അപ്പോൾ അവരുടെ കൈവശമുണ്ടായിരുന്നത്. 2001 മുതൽ 2014 വരെ വിദേശ നിക്ഷേപക സ്ഥാപനങ്ങൾ ഇന്ത്യൻ ഓഹരി വിപണിയിൽ നിക്ഷേപിച്ചത് 15,400 കോടി ഡോളറാണ്. 2001 ൽ 200 കോടി ഡോളർ ഇന്ത്യൻ ഓഹരികളിൽ നിക്ഷേപിച്ച അവർ 2014 ൽ നിക്ഷേപിച്ചത് 2900 കോടി ഡോളർ. അതേസമയം ഇന്ത്യയിലെ നിക്ഷേപകർ ഇക്കാലത്ത് സ്വർണം വാങ്ങിക്കൂട്ടുന്നതിൽ മത്സരിക്കുകയായിരുന്നു. 2001 മുതൽ 2014

വരെ 24,500 കോടി ഡോളറാണ് സ്വർണം ഇറക്കുമതി ചെയ്യാനായി നാം വിനിയോഗിച്ചത്. 2001 ൽ 400 കോടി ഡോളറിന്റെ സ്വർണം ഇറക്കുമതി ചെയ്ത സ്ഥാനത്ത് 2014 ൽ അത് 1900 കോടി ഡോളറായി.

കഴിഞ്ഞ പതിറ്റാണ്ടുകളിൽ സ്വർണവും ഓഹരിയും നൽകിയ നേട്ടത്തിലെ അത്തരം കണക്കിലെടുക്കുമ്പോൾ നമ്മുടെ നിക്ഷേപ രീതി എത്രത്തോളം അശാസ്ത്രീയമാണെന്ന് ബോധ്യപ്പെടും. 1979 ൽ ബി. എസ്. ഇ പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചുതിനുശേഷം 2015 മാർച്ച് വരെ സെൻസെക്സ് നൽകിയ പ്രതിവർഷ നേട്ടം 16.9 ശതമാനമാണ്. അതേസമയം സ്വർണം ഇക്കാലയളവിൽ



നൽകിയത് 10.6 ശതമാനം നേട്ടം. പ്രതി വർഷ നേട്ടത്തിലെ ഈ വ്യത്യാസം സൂഷ്ടിപ്പിക്കുന്ന മൂല്യവർധനയിലെ അന്തരം ഇനി പറയുന്ന ഉദാഹരണത്തിൽ നിന്നും കൂടുതൽ വ്യക്തമാകും. 1979 മാർച്ച് 31 ന് 10,000 രൂപ സെൻസെക്സിൽ നിക്ഷേപിച്ച ഒരാളുടെ നിക്ഷേപമൂല്യം 2015 മാർച്ച് 31 ന് 27.96 ലക്ഷം രൂപയായിരിക്കും. അതേസമയം 10,000 രൂപ സ്വർണത്തിൽ നിക്ഷേപിച്ചയാൾക്ക് ലഭിക്കുന്നത് 3.7 ലക്ഷം രൂപ മാത്രം. 6.3 ശതമാനം അധിക പ്രതിവർഷനേട്ടം 36 വർഷത്തിനുള്ളിൽ നിക്ഷേപം എട്ടിരട്ടി വലുതാകുന്നതിനാണ് വഴിവെച്ചത്.

സ്വർണം വാങ്ങുകയും ഓഹരി വിഭേദനകൾക്ക് വിൽക്കുകയും ചെയ്ത നാമു ചെയ്തതെന്താണ്? 10 ശതമാനം വാർഷികനേട്ടം നൽകിയ ആസ്തിക്കു

വേണ്ടി 17 ശതമാനം വാർഷികനേട്ടം നൽകിയ ആസ്തി കൈയൊഴിയുകയാണ് നാമു ചെയ്തത്. സ്വർണത്തിന്റെ തിളക്കം മങ്ങി. ഓഹരിക്ക് തിളക്കം കൂടി.

ഇടക്കാലത്തെ സ്വർണത്തിലെ ബുൾ തരംഗം അവസാനിക്കുകയും ഓഹരി വിപണിയിലെ ബുൾ തരംഗം ആരംഭിക്കുകയും ചെയ്തത് ഏകദേശം ഒരേ സമയത്താണ്. ഇടക്കാലത്ത് സ്വർണം നിക്ഷേപകർക്ക് ആകർഷകമായ നേട്ടം നൽകിയിരുന്നെങ്കിലും ഇപ്പോൾ സ്വർണവിലയിൽ പടിയിറക്കത്തിന്റെ കാലമാണ്. മൂന്ന് വർഷത്തിനിടെ ഗോൾഡ് എക്സ്പോസ്ചേഞ്ച് ട്രേഡഡ് ഫണ്ടുകൾ നൽകിയത് 8.5 ശതമാനം ശരാശരി പ്രതിവർഷ നഷ്ടമാണ്. മൂന്ന് വർഷം മുമ്പ് ഗോൾഡ്മാൻ സാച്സ് ഗോൾഡ് എക്സ്പോസ്ചേഞ്ച് ട്രേഡഡ് ഫണ്ടിൽ 100 രൂപ

നിക്ഷേപിച്ച ഒരാളുടെ ഇപ്പോഴത്തെ നിക്ഷേപമൂല്യം 78 രൂപ മാത്രമായിരിക്കും. സുവർണനേട്ടം നൽകുന്ന നിക്ഷേപ മാർഗമെന്ന വിശ്വാസത്തിന്റെ ബലത്തിൽ സ്വർണം ഉയർന്ന വിലയ്ക്ക് വാങ്ങിയ വർക്ക് കനത്ത നഷ്ടമാണ് മഞ്ഞലോഹം സമ്മാനിച്ചതെന്നാണ് ഇത് വ്യക്തമാക്കുന്നത്.

ആറ് വർഷത്തോളം നീണ്ടുനിന്ന കമ്മോഡിറ്റി സുപ്പർസൈക്കിളിന്റെ ഭാഗമായി സ്വർണത്തിന്റെ വിലയിലുണ്ടായ വൻകുതിപ്പാണ് 2013 ൽ അവസാനിച്ചത്. 2002 ൽ ഔൺസിന് 350 ഡോളർ ആയിരുന്ന സ്വർണത്തിന്റെ രാജ്യാന്തര വിലയാണ് 2012 ൽ 1923 ഡോളർ വരെയെത്തിയത്. അതിന് പ്രധാനമായും കാരണം മുൻകാലങ്ങളിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്തമായി സ്വർണത്തിൽ അഭ്യൂഹങ്ങളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള വ്യാപാരം നടന്നുവെന്നതാണ്. യു എസ് സാമ്പത്തികമാന്ദ്യത്തിന് അടിപ്പെട്ടതോടെ ഡോളറിന് ബദലായ ഹെഡ്ജിംഗ് ഉപാധി എന്ന നിലയിൽ സെൻട്രൽ ബാങ്കുകളും ആസക്തപത്തോട് ചേർന്നുനിന്നു കൊണ്ട് ട്രേഡർമാരും സ്വർണം വാങ്ങിക്കൂട്ടിയതിന്റെ ഫലം എന്ന നിലയിലാണ് സ്വർണവില കുതിച്ചുകയറിയത്.

സാമ്പത്തിക പ്രതിസന്ധിയെ അതിജീവിക്കാനായി യു എസും യൂറോപ്പും പ്രഖ്യാപിച്ച ഉത്തേജക പദ്ധതികൾ സ്വർണം എന്ന ആസ്തി മേഖലയിൽ ഒരു കുമിള രൂപപ്പെടുന്നതിനാണ് കാരണമായത്. എന്നാൽ യു എസ് സാമ്പത്തികമാന്ദ്യത്തിൽ നിന്നും കരകയറുന്നതിന്റെ ലക്ഷണങ്ങൾ പടിപടിയായി പ്രകടിപ്പിക്കുകയും ഡോളർ ഉയർന്ന മൂല്യമാർജിക്കുകയും ചെയ്തതോടെ സ്വർണത്തിലെ കുതിപ്പ് പഴങ്കഥയായി. അസ്ഥിര ഘട്ടങ്ങളിലെ സുരക്ഷിത നിക്ഷേപ മാർഗം എന്ന നിലയിലുള്ള സ്വർണത്തിന്റെ ആകർഷണീയത ഇല്ലാതാകുകയും ചെയ്തു.

അഞ്ച്-ആറ് ശതമാനം ശരാശരി വാർഷികനേട്ടം നൽകുന്ന യാഥാസ്ഥിതിക നിക്ഷേപ മാർഗം എന്ന നിലയിലേയ്ക്ക് സ്വർണം തിരികെയെത്തിക്കഴിഞ്ഞു. ഔൺസിന് 1200 ഡോളർ എന്ന നിലയിൽ ശക്തമായ താങ്ങുണ്ടായിരുന്ന രാജ്യാന്തര സ്വർണവില അതും തകർത്ത് 1100 ഡോളറിനു താഴേയ്ക്ക് ഇടിയുന്നതിനാണ് 2015 സാക്ഷ്യം വഹിച്ചത്.

അതേസമയം 2013 ഡിസംബറോടെ ആരംഭിച്ച ഓഹരി വിപണിയിലെ

ബുൾ തരംഗം അടുത്ത ഏതാനും വർഷങ്ങളോളം നീണ്ടുനിൽക്കാനുള്ള സാധ്യതയാണ് കാണുന്നത്. രാജ്യത്തിന്റെ സാമ്പത്തികനില മെച്ചപ്പെട്ടു വരുന്നതാണ് അതിന് പ്രധാനമായും കാരണം. വ്യാപാരകമ്മി, പണപ്പെരുപ്പം, പലിശനിരക്ക് ഇതെല്ലാം ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞത് രാജ്യത്തിന്റെ സാമ്പത്തികനില മെച്ചപ്പെടുന്നതിനാണ് കളമൊരുക്കിയിരിക്കുന്നത്. ക്രൂഡ് ഓയിലിന്റെ വില ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞത് ഉയർന്ന ഇറക്കുമതി ചെലവുള്ള ഇന്ത്യ പോലൊരു രാജ്യത്തിന് ആശ്വാസകരമാണ്. സാമ്പത്തികവളർച്ചാ നിരക്കിൽ ചൈനയെ പിന്നിലാക്കി ഇന്ത്യ മുന്നിലെത്തുമെന്നാണ് ഐ എം എഫും വേൾഡ് ബാങ്കും പോലുള്ള രാജ്യാന്തര ഏജൻസികൾ പ്രവചിക്കുന്നത്.

**സാധാരണ നിക്ഷേപകരുടെ മനോഭാവത്തിലെ മാറ്റം**

ബെറ്റർ ലേറ്റ് ദാൻ നെവർ എന്നാണല്ലോ പ്രമാണം. കഴിഞ്ഞ പതിറ്റാണ്ടുകളിൽ നഷ്ടപ്പെടുത്തിയതിനെ കുറിച്ച് ഓർത്ത് നിരാശപ്പെടുന്നതിനു പകരം ഇനിയെങ്കിലും ഓഹരി നിക്ഷേപത്തോടുള്ള

വൈമുഖ്യം വെടിഞ്ഞ് അതിനെ ആസ്തി വർദ്ധനയുടെ മികച്ച മാർഗമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുകയാണ് ചെയ്യേണ്ടത്. ഇക്കാര്യത്തിൽ ചെറുകിട നിക്ഷേപകരുടെ മനോഭാവത്തിൽ മാറ്റം കണ്ടുവരുന്നതിന്റെ സൂചനകൾ ഇപ്പോൾ പ്രകടമാണ്. ഓഹരി നിക്ഷേപത്തിന് കൂടുതൽ സുരക്ഷിതമായ രീതികൾ അവലംബിക്കാൻ അവർ തയ്യാറാകുന്നതും ശ്രദ്ധേയമാണ്.

ഇക്കുറി ബുൾ മാർക്കറ്റ് പുതിയ കൊടിമുടികൾ കയറി റെക്കോഡിട്ടെങ്കിലും ബ്രോക്കിങ് അക്കൗണ്ടുകൾ തുറന്ന് നേരിട്ട് ഓഹരി ഇടപാടുകൾ നടത്തുന്ന പുതിയ നിക്ഷേപകരുടെ തള്ളിക്കയറ്റമുണ്ടായിട്ടില്ല. അതേസമയം ഓഹരി വിപണിയിലേയ്ക്കുള്ള പുതിയ നിക്ഷേപം പ്രധാനമായും മ്യൂച്വൽ ഫണ്ട് പോലുള്ള ശാസ്ത്രീയ മാർഗങ്ങൾ വഴിയാണെന്നതാണ് ശ്രദ്ധേയം. നേരിട്ട് ഓഹരി ഇടപാടുകൾ നടത്തുന്നതിന് പകരം വിദഗ്ധരായ ഫണ്ട് മാനേജർമാരുടെ നിക്ഷേപം കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിലുള്ള വൈഭവം ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്ന രീതിയിൽ ചെറുകിട നിക്ഷേപകർ പകുത

ആർജ്ജിച്ചിരിക്കുന്നു.

ചെറുകിട നിക്ഷേപകരുടെ ഗണ്യമായ നിക്ഷേപത്തെ തുടർന്ന് ഇക്വിറ്റി ഫണ്ടുകളുടെ ആസ്തി 4.36 ലക്ഷം കോടി രൂപയായി വർദ്ധിച്ചു. നടപ്പു സാമ്പത്തിക വർഷം ജൂലായ്-സെപ്തംബർ ത്രൈമാസത്തിൽ ഇക്വിറ്റി ഫണ്ടുകളുടെ ആസ്തിയിൽ 27,456 കോടി രൂപയുടെ വർദ്ധനയാണുണ്ടായത്.

ഓഹരി വിപണിയോടുള്ള സാധാരണ നിക്ഷേപകരുടെ വൈമുഖ്യത്തിന് പ്രധാന കാരണം അതിന്റെ ചാഞ്ചാട്ട സ്വഭാവമാണ്. എന്നാൽ ഇന്ത്യക്കാരുടെ പ്രിയപ്പെട്ട സുരക്ഷിത നിക്ഷേപമാർഗമായ സ്വർണത്തിലുമുണ്ട് കടുത്ത ചാഞ്ചാട്ടം. പിന്നെ അതെങ്ങനെ സുരക്ഷിതമാകും? മൂന്ന് വർഷം മുമ്പ് സ്വർണത്തിൽ നിക്ഷേപിച്ചവർ ഇപ്പോൾ നഷ്ടമാണ് നേരിടുന്നത്. എന്നിട്ടും അതിൽ നിക്ഷേപം തുടരുന്നവർക്ക് ദീർഘകാലത്തിനുള്ളിൽ അത് ലാഭം നേടിത്തരും എന്ന വിശ്വാസമാണ് അടിസ്ഥാനം. ഈ വിശ്വാസം തന്നെയാണ് ഓഹരി വിപണിയോടും ഉണ്ടാകേണ്ടത്. ■

# പറിക്കിമാംവിള

# ഫിളൂവർ മിക്സർ

മൂന്ന് മുക്ക്, മഞ്ഞപ്പാറ

ഫോൺ : 8281506509, 0474275832



**ഇവിടെ നിന്നും അരിപ്പെടി, മുളക് പൊടി, മല്ലിപ്പെടി മുതലായവ മിതമായ നിരക്കിൽ ലഭിക്കുന്നു**

# കുപ്പിലേറിയ ചെമ്മീൻ ചരിത്രം

**മ**ത്സ്യസംസ്കരണ - കയറ്റുമതി രംഗത്ത് ശ്രദ്ധേയമായ ഒരു ബിസിനസ് ഗ്രൂപ്പിനെ അടുത്തറിയാം. അബ്ദുള്ള സാർ എന്ന ഓമനപ്പേരിട്ട് നാട്ടുകാർ വിളിക്കുന്ന കെ. എം. അബ്ദുള്ളയും, അദ്ദേഹത്തിന്റെ മരുമക്കളായ അഹമ്മദ് അസഹർ, നിയാസ് മുപ്പൻ എന്നിവരും ചേർന്നാണ് ഈ സംരംഭം നടത്തുന്നത്. ആലപ്പുഴ ജില്ലയിലെ എരമല്ലൂരിൽ നടത്തുന്ന പ്രീമിയർ സീഫുഡ്സ് എക്സിം പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് എന്ന സ്ഥാപനമാണ് കേന്ദ്രസ്ഥാനത്തുള്ളത്. കൂടാതെ ചെന്നൈയിലും, ഒറീസയിലും ഉൾപ്പെടെ മൂന്ന് ഫാക്ടറികളാണ് ഈ ഗ്രൂപ്പ് നടത്തു

ന്നത്. എല്ലാം കയറ്റുമതി സ്ഥാപനങ്ങൾ. ചെമ്മീൻ മാത്രമാണ് സംസ്കരിച്ച് കയറ്റി അയയ്ക്കുന്നത്. ചെമ്മീൻ വളരെ ദൗർലഭ്യം നേരിടുമ്പോൾ മാത്രമാണ് മറ്റ് മത്സ്യങ്ങളുടെ സംസ്കരണവും വ്യാപാരവും നടത്തുന്നത്. ഏകദേശം 7,000 മെട്രിക് ടൺ മത്സ്യമാണ് പ്രതിവർഷം കയറ്റി അയയ്ക്കുന്നത്. 2500-ൽ പരം തൊഴിലാളികൾക്ക് നേരിട്ടും പരോക്ഷമായും തൊഴിൽ നൽകുന്നു. 200 കോടി രൂപയുടെ ശരാശരി കയറ്റുമതിവരവും ഉണ്ട്.

### തൊഴിലാളിയായി തുടക്കം

മത്സ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപന

ത്തിൽ തൊഴിലാളിയായാണ് അബ്ദുള്ളയുടെ തുടക്കം. കൊച്ചി കേന്ദ്രീകരിച്ച് നടത്തിവന്നിരുന്ന ഭാരത് സീഫുഡ്സ് എന്ന കമ്പനിയിൽ ഒമ്പത് വർഷമാണ് ജോലി ചെയ്തത്. മത്സ്യത്തിന്റെ പ്രത്യേകിച്ച് ചെമ്മീൻ ഉല്പന്നങ്ങളുടെ സംസ്കരണവും, കയറ്റുമതിയും സംബന്ധിച്ച് നല്ല അറിവ് നേടാൻ അത് സഹായിച്ചു. ആ ഒരു പരിചയം ബിസിനസ്സിനെ ആഴത്തിൽ പഠിക്കാൻ സഹായിച്ചു. ആ പരിചയം വച്ചു കൊണ്ട് ഒരു ഫിഷിംഗ് ബോട്ട് വാടകയ്ക്ക് എടുത്ത് മീൻ പിടുത്തവും, അതിനെത്തുടർന്ന് കാമിനി സീഫുഡ്സ് എന്ന പേരിൽ ഒരു കയറ്റുമതി സ്ഥാപനവും തുടങ്ങി.





സ്വന്തം നിലയിലുള്ള ആദ്യത്തെ കയറ്റുമതി സംരംഭം അതായിരുന്നു. എട്ട് പെൺകുട്ടികളും, എട്ട് ആൺകുട്ടികളും, മറ്റു രണ്ടു തൊഴിലാളികളും ഉൾപ്പെടെ 18 തൊഴിലാളികളായിരുന്നു കാമിനിയിൽ ഉണ്ടായിരുന്നത്. വാടകയ്ക്കെടുത്ത ഒരു സ്ഥാപനം ആയിരുന്നു അത്. 80% ഉല്പന്നങ്ങൾ ജപ്പാനിലേയ്ക്കും 20% മറ്റ് യൂറോപ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കുമാണ് കയറ്റി അയച്ചിരുന്നത്. ഭാരത് സീഫുഡ്സിലെ തന്നെ തൊഴിലാളിയായിരുന്ന ഈപ്പൻ ജേക്കബ്ബാണ് വിദേശ വ്യാപാരത്തിന് വേണ്ട സൗകര്യങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തിയത്. കൂടാതെ ഈപ്പൻ ജേക്കബ്ബിനൊപ്പം മുസ്തഫ, ഗിരിജ ശങ്കർ, രാജൻ പ്രഭു എന്നിവരും ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ പങ്കാളികൾ ആയിരുന്നു. നാലു മാസമേ പ്രസ്തുത സ്ഥാപനം പ്രവർത്തിച്ചുള്ളൂ.

1982 - 83 - ൽ പ്രീമിയർ എക്സ്പോർട്ട്സ് എന്ന പേരിൽ മറ്റൊരു സ്ഥാപനം ആരംഭിച്ചു. മദിരാശിയിലുള്ള മീൻ കയറ്റുമതി സ്ഥാപനത്തിന്റെ പരാതിയെത്തുടർന്ന് പ്രസ്തുത പേര് പിൻവലിക്കേണ്ടി വന്നതിനാൽ പ്രീമിയർ എക്സ്പോർട്ട് ഇന്റർനാഷണൽ എന്ന പേരിലായി ബിസിനസ്. കൊല്ലി എന്ന് അറിയപ്പെടുന്ന വാഹനത്തിലാണ് കയറ്റി അയച്ചിരുന്നത്. കപ്പലുകളുടെ സ്ഥാനമായിരുന്നു കൊല്ലിക്ക് അന്ന് ഉണ്ടായിരുന്നത്. കണ്ടെയ്നർ സമ്പ്രദായമൊന്നും അക്കാ

ലത്ത് ഇല്ലായിരുന്നു. 330 എം. റ്റി ആയിരുന്നു ആ വർഷങ്ങളിൽ കയറ്റുമതി ചെയ്തുപോന്നത്. ചെറിയ വള്ളങ്ങളിൽ കൊണ്ടു വരുന്ന ചെമ്മീനായിരുന്നു ഇതിനായി ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. അക്കാലത്തെ കഷ്ടപ്പാടുകൾ പറഞ്ഞാൽ തീരില്ല അബ്ദുള്ള ഓർമകൾ അയവിറക്കി.

1992-ൽ പ്രീമിയർ എക്സ്പോർട്ട് ഇന്റർനാഷണൽ എന്ന സ്ഥാപനം വികസിപ്പിച്ചു. ആലപ്പുഴ ജില്ലയിലെ ചന്ദ്രിൂർ പാലത്തിനടുത്ത് സ്വന്തമായി വാങ്ങിയ സ്ഥലത്ത് പുതിയ പ്ലാന്റ് സ്ഥാപിക്കുകയാണ് ചെയ്തത്. 30 ലക്ഷം രൂപയുടെ

മെഷീനറി നിക്ഷേപമാണ് അതിലുണ്ടായിരുന്നത്. 2880 എം. റ്റി വാർഷിക ഉല്പാദനശേഷി കൈവരിക്കാനായി. 75-ൽ പരം ജോലിക്കാരും ഉണ്ടായിരുന്നു. ഇത് ഇപ്പോഴും നല്ല രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നു.

2000-ൽ പുതിയ മറ്റൊരു സ്ഥാപനം തുടങ്ങി. ശാസ്ത്രീയമായ കോൾഡ് സ്റ്റോറേജ് സംവിധാനങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തി. പ്രീമിയർ മനൈൻ എന്റർപ്രൈസസ് എന്ന സ്ഥാപനം വിപുലീകരിച്ച് പിന്നീട് പ്രീമിയർ സീഫുഡ് എക്സിം പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് എന്നാക്കി മാറ്റി.



**ഒറിസയിലെ പരീക്ഷണങ്ങൾ**

ബംഗാൾ ഉൾക്കടലിലെ മത്സ്യബന്ധനത്തിന്റെ സാധ്യതകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ ഒറിസയിൽ മറ്റൊരു യൂണിറ്റ് ആരംഭിച്ചു. ഏറെ പ്രതിസന്ധികളെ അതിജീവിച്ച് ഏറെ നേട്ടം ഉണ്ടാക്കിത്തരുവാൻ അതിന് കഴിഞ്ഞു. ഇവിടുത്തെ തൊഴിലാളികൾ സ്കിൽഡ് ആയിരുന്നില്ല. കേരളത്തിൽ നിന്നും തൊഴിലാളികളെ കൊണ്ടുപോയി പരിശീലിപ്പിച്ചെടുത്തു. പൊടി ചെമ്മീനുകൾ വൃത്തിയാക്കി കയറ്റി അയയ്ക്കുക എന്നത് ഏറെ ശ്രമകരമായ പണിയാണ്. പക്ഷെ നല്ല ഡിമാന്റാണ്. ജപ്പാൻ നിഷ്കർഷിക്കുന്ന ഗുണമേന്മയിലേയ്ക്ക് തൊഴിലാളികളെ രൂപപ്പെടുത്തിയെടുക്കാൻ കഴിഞ്ഞു. ഏറെ പ്രതിസന്ധിയും പ്രശ്നങ്ങളും ഗുജറാത്തിലെ പ്ലാന്റിന് ഉണ്ടായിരുന്നു.

- കേരളത്തിൽ ചെമ്മീൻ കിള്ളുന്ന മൂന്ന് തൊഴിലാളികൾ ചെയ്യുന്ന ജോലി ചെയ്യാൻ അഞ്ച് പേർ വേണമായിരുന്നു.

- ഗുണ്ടായിസവും കാലാവസ്ഥ പ്രശ്നങ്ങളും ഏറെ അഭിമുഖീകരിച്ചു. വെള്ളപ്പൊക്കം, ഭൂമികുലുക്കം എന്നിവയും പ്രശ്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി.

- തൊഴിലാളികൾ വലിയ തോതിൽ ചൂഷണം ചെയ്യപ്പെട്ടിരുന്നു. പണിയെടുത്താൻ മൂന്ന് ആഴ്ച കഴിഞ്ഞ്

കുലി എന്നതായിരുന്നു ചട്ടം. എന്നാൽ അവയെല്ലാം അനുകൂലമാക്കിയെടുക്കാൻ കഴിഞ്ഞു.

- അവിടുത്തെ അസംസ്കൃത വസ്തുക്കൾക്ക് ഉയർന്ന പരിഗണനയും വിലയും ലഭിച്ചു.

- വാങ്ങലുകാർക്ക് റെഡികൃയാഷ് നൽകാൻ തുടങ്ങിയത് കൂടുതൽ കച്ചവടക്കാരെ ആകർഷിക്കാനും അസംസ്കൃത ചെമ്മീൻ ആവശ്യത്തിന് ലഭിക്കാനും ഇടയാക്കി. (അവിടുത്തെ കമ്പനികൾ മാസങ്ങൾ കഴിഞ്ഞാണ് പേയ്മെന്റുകൾ നൽകിയിരുന്നത്)

- കുലി കൃത്യമായി നൽകാൻ തുടങ്ങി. കൂടുതൽ ജോലി ചെയ്താൽ കൂടുതൽ കുലി ലഭിക്കുമെന്ന അവസ്ഥ ഉണ്ടാക്കി. ഇതിനായി ടോക്കൺ സമ്പ്രദായം കൊണ്ടുവന്നു.

- തൊഴിലാളികൾക്ക് ഇ. എസ്. ഐ, പി. എഫ് മാത്രമല്ല ഒരു തുക ബോണസ് നൽകാനും തുടങ്ങി. ഇവയെല്ലാം കൃത്യമായി വിതരണം ചെയ്യാൻ തുടങ്ങിയപ്പോൾ തൊഴിലാളികളുടെ പിന്തുണ ലഭിച്ചു. അവർ വിട്ടുപോകാത്ത അവസ്ഥയുണ്ടായി.

ജപ്പാൻ ഗുണനിലവാരത്തിൽ 1200 എം. റ്റി. ചെമ്മീൻ സംസ്കരിക്കുവാനുള്ള ശേഷിയോടെ നല്ല പ്ലാന്റുകളിൽ ഒന്നായി മാറി ഒറിസയിലേത്.

**വനാമി ചെമ്മീനുവേണ്ടി ചെന്നൈ പ്ലാന്റ്**

2010 ലാണ് ചെന്നൈയിൽ മറ്റൊരു പ്ലാന്റ് തുടങ്ങുന്നത്. വാടകയ്ക്കെടുത്ത ഫാക്ടറിയിലാണ് പ്ലാന്റ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. വളർത്തുചെമ്മീൻ അഥവാ വനാമി ചെമ്മീൻ ആയിരുന്നു അതിന്റെ ലക്ഷ്യം. തായ്‌ലന്റ്, ചൈന, ജപ്പാൻ, വിയറ്റ്നാം എന്നിവിടങ്ങളിൽ വനാമി ചെമ്മീന് നല്ല സാധ്യതയുണ്ട്. ഏതു സമയത്തും ചെമ്മീൻ കിട്ടും എന്ന തും, ഒരേ പോണ്ടിലെ (പാടത്തെ) ചെമ്മീന് ഒരേ വലുപ്പവും ആയിരിക്കും എന്നതും വനാമി ചെമ്മീന്റെ ആകർഷക ഘടകങ്ങളാണ്. സൗത്ത് ഇന്ത്യയിൽ ആന്ധ്രപ്രദേശിലാണ് ഏറ്റവും അധികം വനാമി ചെമ്മീൻ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. അവിടെ നിന്നും ധാരാളം ചെമ്മീൻ വരുന്നുണ്ട്. ഇവിടേയും 1200 എം. റ്റി ചെമ്മീൻ ആണ് പ്രതിവർഷം സംസ്കരിക്കുന്നത്.

2011 ൽ മറ്റൊരു സംരംഭത്തിനു കൂടി തുടക്കമിട്ടുകഴിഞ്ഞു. ചെമ്മീനിൽത്തന്നെ കുറേക്കൂടി മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങളാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. റെഡിട്ടു കൂക്ക് ആണ് ഇവ. ഇൻഡിവിഡ്വലി കൂക്ക് പ്രോസൺ പ്രോഡക്ട് ചെമ്മീൻ ആണ് ഇവിടെ പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർമ്മിച്ചു തുടങ്ങിയത്. കൊച്ചിയിൽ വാടകയ്ക്കെടുത്ത പ്ലാന്റിൽ നടത്തിയ പരീക്ഷണം വൻവിജയമായിരുന്നു. മൂന്ന് വർഷമായി ഏകദേശം 1000





എം. റ്റി ഉല്പന്നങ്ങൾ പ്രതിവർഷം ഇവിടെ നിന്നും കയറ്റി അയയ്ക്കുന്നു. ഓർഡർ പ്രകാരം മാത്രമാണ് ചെയ്തു വരുന്നത്. ഇവയുടെ ശേഷി 3000 എം. റ്റി ആയി ഉയർത്താനുള്ള ശ്രമത്തിലാണ്. അതിനായി അരുർ വ്യവസായ മേഖലയിൽ സ്ഥലം കണ്ടെത്തിയിട്ടുണ്ട്. അത്യന്താധുനിക ഫാക്ടറിയാണ് ഇവിടെ സ്ഥാപിക്കാൻ പോകുന്നത്. ഏപ്രിൽ 2016-ൽ ഈ ഫാക്ടറി കമ്മീഷൻ ചെയ്യും. അബ്ദുള്ള സാറിന്റെ തീരുമാനം ഉറച്ചതാണ്.

സ്ഥാപനത്തിലേയ്ക്ക് അസംസ്കൃത വസ്തുവായ ചെമ്മീൻ ശേഖരിക്കുന്നതിന് മാനേജരും, പർച്ചേസ് സൂപ്പർവൈസർമാരും ഉണ്ട്. ലേലത്തിൽ വാങ്ങി സ്വന്തം ഐസ് വാഹനത്തിലാണ് സ്ഥാപനത്തിൽ എത്തിക്കുന്നത്. സ്ഥിരം സപ്ലയർമാർ ഉണ്ട്. ഇവ പ്രോസസ്സ് ചെയ്ത് ഫ്രീസ് ചെയ്യുകയാണ് പതിവ്. ജപ്പാനുമായി ഇഴമുറിയാത്ത വ്യവസായബന്ധം ഈ സ്ഥാപനത്തിന്റെ വളർച്ചയെ സഹായിച്ച പ്രധാന ഘടകമാണ്. കാളിറ്റി മാത്രമാണ് ജപ്പാന്റെ പരിഗണന. മറ്റൊന്നിനും അവിടെ സ്ഥാനമില്ല. വിലയ്ക്കുപോലും. ജപ്പാനിലെ വാങ്ങലുകാരുടെ ഓഡിറ്റിംഗ് കൃത്യമായി സ്ഥാപനത്തിൽ നടക്കുന്നുണ്ട്. അതിന്റെ റിപ്പോർട്ടിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് തുടർന്നും ഓർഡർ ലഭിക്കുന്നത്. മികച്ച ഹൈജീൻ, കൃത്യസമയത്തെ സപ്ലൈ എന്നിവയും പ്രധാനപ്പെട്ടതാണ്. മത്സ്യസംസ്കരണം കയറ്റുമതി രംഗത്ത് അനന്തസാധ്യതകളുള്ള ഒരു വാണിജ്യമേഖലയാണ് എന്നാണ് അബ്ദുള്ള സാറിന്റെ അഭിപ്രായം.

**കയറ്റുമതിക്ക് അനുകൂല സാഹചര്യം**

കയറ്റുമതി സ്ഥാപനങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിന് ഏറെ അനുകൂല സാഹചര്യങ്ങളാണ് രാജ്യത്തുള്ളത് എന്ന് ഡയറക്ടർമാരായ മുഹമ്മദ് അസ്ഹറും, നിയാസ് മുപ്പനും ഒരേ സ്വരത്തിൽ പറയുന്നു.

- വളരെ വേഗം തുടങ്ങാം. കടം കിട്ടും. പണം ഇല്ലെങ്കിലും ആരംഭിക്കാം.
- കുറഞ്ഞ പലിശനിരക്കിൽ വായ്പ കിട്ടും. ധനകാര്യസ്ഥാപനങ്ങൾ കയറ്റുമതി സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് വായ്പ നൽകാൻ മത്സരിക്കുകയാണ്. രണ്ട് മുതൽ മുന്ന് ശതമാനം വരെ കുറഞ്ഞ പലിശയ്ക്ക് വായ്പ ലഭിക്കും.

- ഗുണമേന്മ അന്തർദേശീയ നിലവാരത്തിൽ എത്തിക്കാനും എക്സ്പോർട്ട് ഇൻസ്പെക്ഷൻ ഏജൻസിയുടെ കയറ്റുമതി സ്റ്റാൻഡേർഡ് പാലിക്കാനും കഴിയും.
- വില വ്യതിയാനങ്ങൾ ഇത്തരം സംരംഭങ്ങളെ കാര്യമായി ബാധിക്കാറില്ല.
- സീ ഫുഡിലെ കാളിറ്റിക്ക് വിപണിയുണ്ട്. വലിയ വിപണി
- എക്സ്പോർട്ട് ഇൻസന്റീവ് വലിയ സാമ്പത്തിക നേട്ടം തരുന്നതാണ്. മൊത്തം കയറ്റുമതിയുടെ മൂന്ന് മുതൽ ഏഴ് ശതമാനം വരെ ഇങ്ങനെ ലഭിക്കും. ഇവ ഓപ്പൺ മാർക്കറ്റിൽ വിറ്റ് പണം സമ്പാദിക്കാം.

**സ്ഥാപനത്തിന്റെ മേന്മകൾ**

- സ്ഥിരം കസ്റ്റമേഴ്സ് ഉണ്ട്. ഒരു പ്രാവശ്യം പരീക്ഷിച്ചവർ വിട്ട് പോവുകയില്ല.
- ഓർഡർ എക്സിക്യൂട്ട് ചെയ്യാൻ കഴിയാതെ വരാറില്ല. എത്ര നഷ്ടം സഹിച്ചും അത് കൃത്യമായി നൽകിയിരിക്കും.
- വനാമി ചെമ്മീൻ ഒഴികെ മറ്റ് ഇനങ്ങളിൽ കിടമത്സരം ഇല്ല.
- സംസ്കരിച്ച കടൽ ചെമ്മീൻ ഏറ്റവും അധികം ജപ്പാനിലേയ്ക്ക് അയയ്ക്കുന്നത് ഈ കമ്പനിയിൽ നിന്നുമാണ്.
- പുവാലൻ ചെമ്മീനിന്റെയും കരിക്കോടി ചെമ്മീനിന്റെയും വിപണി ഏറെ മെച്ചപ്പെട്ടതാണ്.
- സാങ്കേതിവിദ്യ ലഭ്യമാണ്.
- വ്യവസായ വകുപ്പിൽ നിന്നും കയറ്റുമതി വകുപ്പിൽ നിന്നും അനുകൂല സമീപനങ്ങളുണ്ട്.

**പ്രതികൂല ഘടകങ്ങൾ**

- പുതിയ തലമുറ തൊഴിലാളികൾ ഈ രംഗത്തേയ്ക്ക് വരുന്നില്ല. പരിശീലന കേന്ദ്രങ്ങൾ സർക്കാർ തലത്തിൽ ഉണ്ടാക്കണമെന്നും അഭിപ്രായപ്പെടുന്നു.
- സർക്കാർ നൂലാമാലകൾ കേരളത്തിൽ വളരെ കൂടുതലാണ്.
- വനാമി ചെമ്മീനിൽ കിടമത്സരം ഉണ്ട്.
- കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനങ്ങൾ അസംസ്കൃത മത്സ്യത്തിന്റെ ലഭ്യതയെ ബാധിക്കുന്നു.
- സംരംഭകരുടെ നേരിട്ടുള്ള ഇടപെടൽ എല്ലാ ഘട്ടത്തിലും വേണ്ടിവരും.
- ഗുണമേന്മ സംബന്ധിച്ച് ഇതുമായി ബന്ധപ്പെടുന്നവർക്ക് വേണ്ടത്ര ധാരണയില്ല.

**പുതുസംരംഭകർക്ക്**

വൻ വിപണന സാധ്യതകളുണ്ട്. നല്ല ഗ്ലാമറുള്ള ബിസിനസ്സ് ആണ്. എണ്ണ വില കുറയുന്നത് അനുകൂല ഘടകമാണ്. പ്രതിബദ്ധത, ഗുണനിലവാരം, വിശ്വാസ്യത നിലനിർത്തിക്കൊണ്ട് അഞ്ച് കോടി രൂപയുടെ നിക്ഷേപത്തിൽ ഒരു മീൻ കയറ്റുമതി സ്ഥാപനം ആരംഭിക്കാം. 10 കോടി രൂപയുടെ ബിസിനസ് ചെയ്താൽ പോലും രണ്ട് കോടി രൂപ അറ്റാദായം ഉണ്ടാക്കാം. ■

ആലപ്പുഴ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രത്തിലെ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ



രമേഷ് കുമാർ വെള്ളമുണ്ട

# പ്രകൃതിയുടെ ഹരിതകവചങ്ങൾ

**മു**ള ഒരു വ്യാവസായിക അസംസ്കൃത വസ്തുവാണ്. എത്രയോ കാലം മുമ്പ് പ്രചാരത്തിലുള്ള മുളയുടെ വ്യാപനങ്ങൾ പഴയകാലം മുതൽ തന്നെ ഉണ്ടായിരുന്നു. മുളയുടെ ഉല്പന്നങ്ങൾ വഴി നിരവധി രാജ്യങ്ങൾ വൻതോതിൽ സാമ്പത്തിക നേട്ടമുണ്ടാക്കുന്നു. അതിലുപരി വയനാട് എന്ന പച്ച പുതച്ച നാട്ടിൽ മുളയും ജീവിതവും തമ്മിൽ അടുത്ത ബന്ധമുണ്ട്. ഒരേ സമയം വരുമാനവും ജീവിതത്തിനു തണലുമാണ് ഇവിടുത്തെ മുളക്കൂട്ടങ്ങൾ. ഇവിടെ വനഗ്രാമങ്ങൾക്ക് മുളക്കാടുകൾ കൂട ചൂടി നിൽക്കുന്നു.

കർണാടകയുടെ ഉഷ്ണ ഭൂമിയിൽ നിന്നും ചൂടുക്കാറ്റിനെ തടഞ്ഞു നിർത്തുന്ന മുളക്കാടുകൾ തന്നെയാണ് ഈ നാടിന് ഏതു വേനലിലും കൂളിർ നൽകുന്നത്. വൃശ്ചികക്കാറ്റ് കാടിനെ തൊടുമ്പോൾ പിന്നെ മുളക്കൂട്ടങ്ങൾ കാലത്തോട് പറയുന്നത് പ്രകൃതിയും ജീവിതവും തമ്മിലുള്ള അടുപ്പത്തെ കുറിച്ചാണ്.

മുളക്കൂട്ടത്തിന്റെ ഇളം കാമ്പുകളാണ് കാട്ടാന

കളുടെ ഭക്ഷണം. ദേശത്തിന്റെ അതിർത്തികൾ കടന്ന് കർണാടകയിലെയും തമിഴ്നാടിന്റെയും കാടുകളിൽ നിന്നാണ് ഇതിനുവേണ്ടി മാത്രം കാട്ടാനകളുടെ പ്രയാണം. മഴക്കാലം പിന്നിടുന്നതോടെ പുതിയ ശിഖരങ്ങൾ നീട്ടി പന്തലിച്ചു നിൽക്കുന്ന പച്ചപ്പിന്റെ കൂടാരത്തിലാണ് ആനക്കൂട്ടങ്ങളുടെ സഹവാസം. മുളക്കാടുകളെ പ്രണയിച്ചു നിൽക്കുന്ന സഹ്യന്റെ മക്കൾ വഴിയരികിൽ തോൽപ്പെട്ടി കാട്ടിക്കൂളം റോഡിൽ നിന്നു മുളള മനോഹരമായ കാഴ്ചയാണ്. ബാംഗ്ലൂരു സുൽത്താൻ ബത്തേരി ദേശീയ പാതയിൽ നിന്നുമുള്ള മുത്തങ്ങയുടെ മുളക്കാഴ്ചകളും അതിമനോഹരമാണ്.

വന്യജീവിതത്തോട് മുളക്കാടുകൾ ഇങ്ങനെ അടുത്തു നിൽക്കുമ്പോൾ ഗ്രാമീണർക്ക് മുള ജീവിതത്തിന്റെ ഭാഗമാണ്. മുളയാണ് സർവതും നിർണയിക്കുന്നത്. നല്ല നിലാവിന്റെ മുപ്പു നോക്കി മുത്തകല്ലൻ മുളകൾ മുറിച്ചെടുത്താണ് വീടിന്റെ മോന്താഴവും കഴുകോലും





**മുളയുത്പന്നങ്ങൾ കാണാത്ത ഒരു വീടും വയനാട്ടിലുണ്ടാകില്ല. കൂട്ട, വട്ടി മുതൽ നെല്ലു സൂക്ഷിക്കാനുള്ള വലിയ കൊമ്മകൾ (പത്തായങ്ങൾ) വരെ കർഷകരുടെ വീടുകളിലെല്ലാം കാണാം. ഇവയൊക്കെ കരവിരുതിനാൽ നിർമ്മിച്ചു നൽകുന്ന ഗോത്ര കാരണവൻമാർക്കും ഇതൊരു വരുമാന മാർഗമാണ്.**

മെല്ലാം നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നത്. പാകത്തിൽ തുളച്ചിടുന്ന മുളകോലുകൾ പതിറ്റാണ്ടുകളോളം കേടുകൂടാതെ നിൽക്കുമെന്നത് പഴയ തലമുറകളുടെ സാക്ഷ്യമാണ്.

ഇപ്പോഴും വനഗ്രാമങ്ങളിൽ ഗോത്ര വിഭാഗക്കാർ വീടു നിർമ്മാണത്തിന് മുളക്കൂട്ടത്തെ തന്നെയാണ് ആശ്രയിക്കുന്നത്. മേൽക്കൂരയും കഴുകോലും ഉത്തരവും ചുമരും തറയുമെല്ലാം മുളയിൽ തന്നെയാണ്. പൂർണ്ണമായും പ്രകൃതി സൗഹൃദ വീടുകളിലാണ് കാലങ്ങളായി ഇവരുടെയെല്ലാം അന്തിയുറക്കം. മുള ചീനുകൾ വരിഞ്ഞെടുത്ത് അതിന്മേൽ ചെളിമണ്ണ് മണലുമായി ചേർത്ത് മെഴുകിയതാണ് ചുവരുകൾ.

നിലത്തു വിരിക്കാനും ഇതു പോലെ നിർമ്മിച്ച മുള പരമ്പുകളാണ് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. മുളയിൽ കാട്ടുവള്ളി

കൾ ചേർത്തുകെട്ടി കിടക്കാനുള്ള കട്ടിലുകളും മറ്റും ആദിവാസികൾ തികഞ്ഞ വൈദഗ്ദ്ധ്യത്തോടെയാണ് ഉണ്ടാക്കിയിരിക്കുന്നത്.

വന്യമൃഗങ്ങളിൽ നിന്നും അഭയം തേടാൻ വനവാസികളും ഗ്രാമവാസികളുമെല്ലാം വലിയ മരത്തിനു മുകളിൽ നിർമ്മിക്കുന്ന ഏറുമാടങ്ങൾ വയനാട്ടിലെ ഗ്രാമാന്തരങ്ങൾ തോറും കാണാം. മുളകൾ കൊണ്ടുതന്നെയാണ് ഇതിന്റെ പൂർണ്ണമായ നിർമ്മാണവും. ഒരു തവണ പണികഴിപ്പിച്ചാൽ മഴയായാലും വെയിലായാലും വർഷങ്ങളോളം ഇവ നിന്നു കൊള്ളും. മുളയുടെ കമ്പ് തട്ടാതെ നിർമ്മിക്കുന്ന വലിയ ഏണികൾ വഴിയാണ് ഏടുമാടത്തിലേക്കുള്ള കയറ്റവും.

മുളയുത്പന്നങ്ങൾ കാണാത്ത ഒരു വീടും വയനാട്ടിലുണ്ടാകില്ല. കൂട്ട,

വട്ടി മുതൽ നെല്ലു സൂക്ഷിക്കാനുള്ള വലിയ കൊമ്മകൾ (പത്തായങ്ങൾ) വരെ കർഷകരുടെ വീടുകളിലെല്ലാം കാണാം. ഇവയൊക്കെ കരവിരുതിനാൽ നിർമ്മിച്ചു നൽകുന്ന ഗോത്ര കാരണവൻമാർക്കും ഇതൊരു വരുമാന മാർഗമാണ്.

മുളകാടുകൾ പുത്തുലയുന്ന തോടെ മുളയരിയാണ് കാടിന്റെ മക്കളുടെ ക്ഷേണം. ആരോഗ്യദായകമായ ഈ ക്ഷേണ ശീലങ്ങളാണ് ഈ ജനതയെ ഏറെക്കാലം കരുത്തൻമാരായി നിലനിർത്തുന്നത്. മുളയരിപ്പായസം നാട്ടുരുചി ഭേദങ്ങളിൽ വേറിട്ടതാണ്. മീൻകൂടകൾ, വീടിന്റെ മച്ചുകൾ, ആയുധങ്ങൾ എന്നിങ്ങനെ നീളുന്നു മുളയുടെ നാടൻ ഉപയോഗങ്ങൾ. ഒട്ടനവധി ആചാരാനുഷ്ഠാനങ്ങളിലും മുളയ്ക്ക് പങ്കുണ്ട്. കുറിചുർ മുളയുടെ കുറേ നാട്ടിയാണ് അവാ





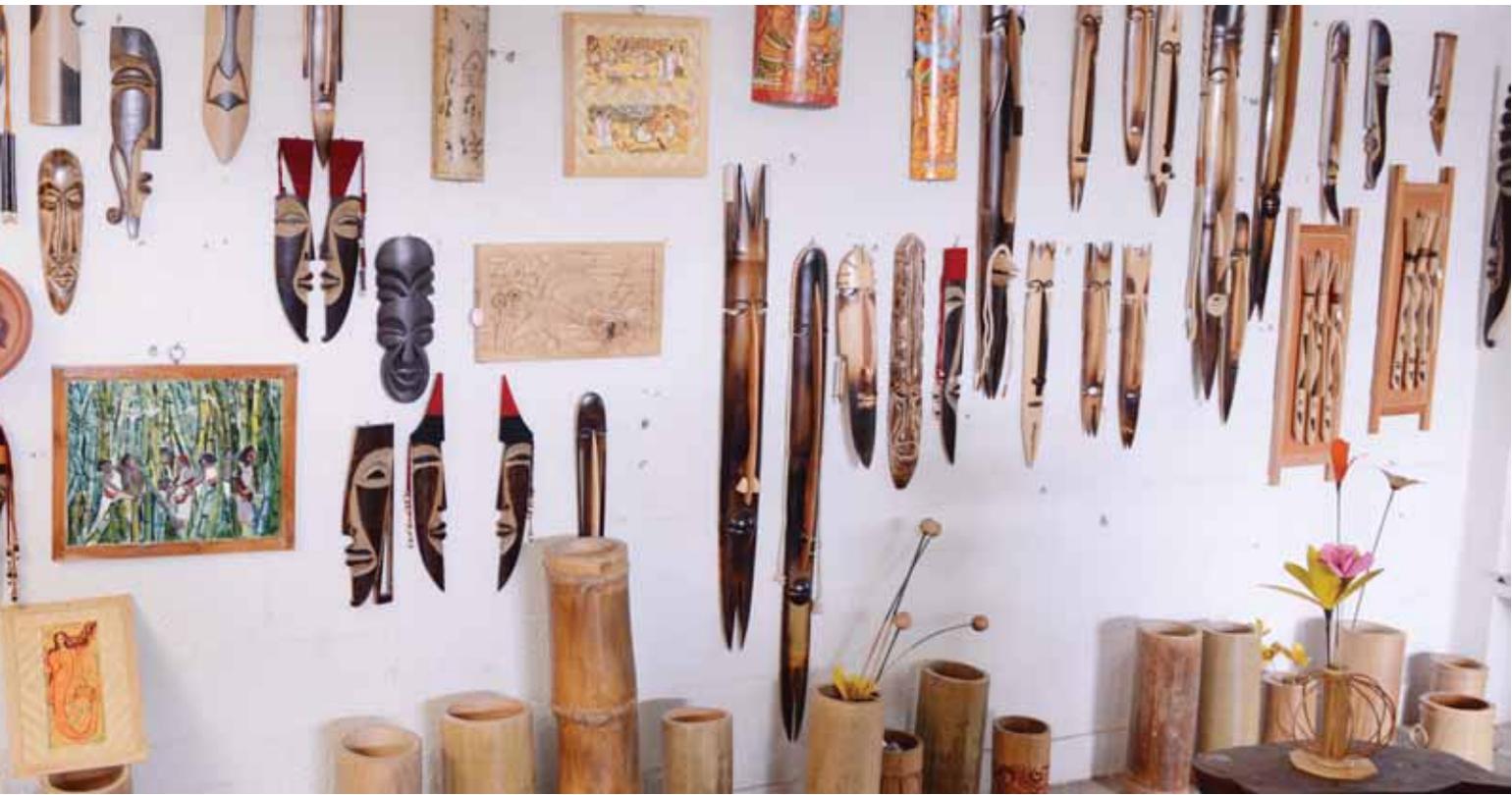
വയനാടൻ കാടുകളിൽ മുള സമൃദ്ധമായുള്ളത് തന്നെയായിരുന്നു മുളയുൽപ്പന്ന നിർമ്മാണരംഗത്തേയ്ക്ക് ഉറവിന്റെ സംഘാടകരെ ആകർഷിച്ചത്. കൂടാതെ പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദമാണെന്നുള്ള കണ്ടെത്തലും. സർഗ്വവാസനയുള്ളവർക്ക് പ്രത്യേക രീതിയിൽ സംസ്കരിച്ചെടുത്ത മുള കൊണ്ട് അത്ഭുതങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കാനാവും എന്ന് തെളിയിച്ചു കഴിഞ്ഞു ഇവർ. കൂങ്കുമച്ചെപ്പ് മുതൽ മുളപ്പാലം വരെ ഉറവിൽ നിർമ്മിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ശ്രേണി വിസ്മയം ജനിപ്പിക്കുന്നവയാണ്.



രുടെ ആചാരമായ തിരകൾക്കെല്ലാം തുടക്കമിടുക. പേപ്പർ നിർമ്മാണത്തിന് ലോഡു കണക്കിന് മുളകളാണ് ഒരു കാലത്ത് വയനാട്ടിൽ നിന്നും ചുരമിറങ്ങിയത്.

**കരവിരുതിൽ വിരിയുന്ന അത്ഭുതലോകം**

ഇന്ത്യയിൽ മുളയുൽപ്പന്ന നിർമ്മാണങ്ങൾ കൊണ്ട് വിപ്ലവം സൃഷ്ടിക്കുന്ന സംരംഭമാണ് വയനാട് ജില്ലയിലെ തൃക്കൈപ്പറ്റയിലെ ഉറവ് എന്ന നാടൻ ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക ഗവേഷണ സ്ഥാപനം. പാലം മുതൽ വീടുകൾ വരെയും വീട്ടുപകരണങ്ങൾ മുതൽ അലങ്കാരവസ്തുക്കൾ വരെയും ഇവരുടെ കരവിരുതിൽ വിരിയുന്നു. പരിസ്ഥിതി സൗഹൃദ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണ വൈദഗ്ദ്ധ്യം കൊണ്ട് അന്താരാഷ്ട്ര തലത്തിൽ ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടുന്ന കേന്ദ്രമാണിത്. കേരളത്തിൽ



ന്റെ അകത്തും പുറത്തുമുള്ള പതിനായിരക്കണക്കിന് യുവതീ യുവാക്കൾക്കും വീട്ടമ്മമാർക്കും ഈ സ്ഥാപനം വഴികാട്ടിയാണ്. ഇവിടെ നടക്കുന്ന മുളയുത്പന്ന പരിശീലനത്തിൽ ഒട്ടേറെയാളുകൾ എത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. സ്ത്രീകൾ നടത്തുന്ന ഇരുപതോളം ഗ്രൂപ്പുകളെ ഉറവ് വളർത്തിയിട്ടുണ്ട്. മുളയുത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിലുപരി പരിസ്ഥിതിയുടെ ഹരിത കവചമായ മുളകൾ പുഴയോരങ്ങളിലും വീട്ടുവളപ്പിലുമെല്ലാം നട്ടുവളർത്താനും ഉറവ് നേതൃത്വം കൊടുക്കുന്നു. സൗജന്യമായി ഇവിടെ നിന്നും മുളത്തെകൾ നഴ്സറികളിൽ വളർത്തി വിതരണം ചെയ്യുന്നു. ജൈവവൈവിധ്യവൽകരണത്തിന്റെ മാതൃകാസ്ഥാപനം കൂടിയാണിത്.

1996 ലാണ് ഉറവ് തുടങ്ങുന്നത്. പരിസ്ഥിതിക്കിണങ്ങിയ വസ്തുക്കൾ ചുറ്റുപാടുകളിൽ നിന്നുതന്നെ ഉപയോഗപ്പെടുത്താനുള്ള ചെറുപ്പക്കാരുടെ ശ്രമങ്ങൾ. ലാഭേതേക്കോളേറെ മുളങ്കാടുകളെ സംരക്ഷിക്കാനുള്ള പരിശ്രമങ്ങൾ മുളയുത്പന്ന നിർമ്മാണത്തിൽ ആദിവാസികളടക്കമുള്ളവരുടെ സേവനങ്ങൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി അൽപം സാങ്കേതികവിദ്യകൾ കൂടി പരിശീലിച്ചെടുത്ത് കൂടുതൽ ഉത്പന്ന നിർമ്മാണത്തിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചതോടെ ഉറവ് അറിയപ്പെട്ടു തുടങ്ങി. കരകൗശല വസ്തുക്കളുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ ഈ മേഖലയിൽ കഴിവുള്ളവരെ കണ്ടെത്തി മറ്റുള്ളവർക്ക് പരിശീലനം നൽകാനുള്ള സൗകര്യങ്ങളും ലഭ്യമാക്കി.

ആദിവാസി യുവതീയുവാക്കൾക്കും ഇത് വരുമാനദായകമായ തൊഴിലായി മാറി. പൂക്കൂടകൾ, ലാമ്പ് ഷെയിഡുകൾ, പേനകൾ തുടങ്ങി നൂതനങ്ങളായ അനവധി ഉത്പന്നങ്ങൾ പൂർണ്ണമായും മുളയിൽ നിർമ്മിച്ച് ഇവിടെ നിന്നും പുറത്തിറക്കി. രാജ്യത്തിനകത്തും പുറത്തുമുള്ള ഒട്ടേറെ വ്യാപാരമേളകളിൽ സ്റ്റാളുകൾ വഴി ഇവയെല്ലാം വിറ്റുപോയി.

കോർപ്പറേറ്റ് കമ്പനികളുടെ ഓർഡറുകളും ഉറവിനെ തേടിയെത്തി. ഉറവിന്റെ കീഴിലുള്ള ക്ലസ്റ്ററുകൾ നടത്തുന്ന സ്ത്രീകൾക്ക് ഇതോടെ വരുമാനവും വർദ്ധിച്ചു. 2004 ൽ ഉറവ് ഇക്കോ ലിങ്ക്സ് കമ്പനിക്ക് രൂപം കൊടുത്തു. മുള കൊണ്ട് നിർമ്മിക്കാൻ കഴിയുന്ന വലിയ പ്രോജക്ട് ഏറ്റെടുക്കുക എന്നതായി





രുന്നു ലക്ഷ്യം. മുളയിലുള്ള കെട്ടിടനിർമ്മാണം, ബാംബു കോട്ടേജുകൾ കരകൗശല വസ്തുക്കളുടെ വിപണനം എന്നിവയെല്ലാം ഉറവ് ലിങ്ക്സ് വഴി നടത്തി. 2010 ൽ തിരുവനന്തപുരത്ത് മടവൂർ പാറയിൽ ആർക്കിയോളജി വകുപ്പിനുവേണ്ടി 101 മീറ്റർ നീളമുള്ള മുളപ്പാലം നിർമ്മിച്ച് ഉറവ് ശ്രദ്ധനേടി. ഇന്ത്യയിലെ മുളയിൽ നിർമ്മിച്ച ഏറ്റവും വലിയ പാലമാണിത്. ടൂറിസം കേന്ദ്രങ്ങളിൽ കോട്ടേജുകൾ നിർമ്മിച്ചു നൽകുന്ന പദ്ധതിക്കും വൻ സീകാര്യതയാണ് ലഭിച്ചത്. ഗ്രാമീണ ജീവിത ശാക്തീകരണത്തിൽ മാതൃകയായ ഈ സ്ഥാപനത്തെക്കുറിച്ച് പഠിക്കാൻ വിദേശികളും എത്താറുണ്ട്. നാൽപ്പതിലധികം ഇനം മുള വർഗങ്ങളെ ഇവിടെ പരിപാലിക്കുന്നുണ്ട്. ഉറവ് ബാംബു ഗ്രോവ് എന്ന പേരിൽ കമ്മ്യൂണിറ്റി ടൂറിസവും ഇക്കോ ലിങ്ക്സ് ഏറ്റെടുത്ത് നടത്തുന്നുണ്ട്. സംസ്ഥാന ബാംബു മിഷൻ, രാഷ്ട്രീയ സമവികാസ് യോജന, അംബേദ്കർ ഹാസ്റ്റിപ്പ് യോജന, നബാർഡ് എന്നിവരെല്ലാം ഉറവിന്റെ പദ്ധതികളെയും ലക്ഷ്യങ്ങളെയും പിന്തുണയ്ക്കുന്നുണ്ട്. കേരള ടൂറിസത്തിന്റെ ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റിലും ഉറവ് ബാംബു വില്ലേജ് ഇടം നേടിയിട്ടുണ്ട്. വലിയ പ്രോജക്ടുകൾ ഏറ്റെടുക്കുന്നത് വഴി ഗ്രാമീണ തൊഴിൽ ശാക്തീകരണവും പരിസ്ഥിതി സംരക്ഷണവുമാണ് ഉറവിന്റെ വലിയ സ്വപ്നങ്ങൾ. സീറോ പ്രോഫിറ്റബിൾ എന്നാണ് ഉറവ് തന്നെ ഈ സംരംഭത്തെ വിശേഷിപ്പിക്കുക. ഇത് അർത്ഥമാക്കുന്നത് ലിവിങ്ങ് വിത്ത് നേച്ചർ എന്ന മഹത്തായ സന്ദേശമാണ്. ചെറുതലമുറ വരെ ഉറവിൽ മുളയുത്പന്ന നിർമ്മാണ പരിശീലനത്തിനും പഠനത്തിനുമെല്ലാം എത്തുന്നത് ഇവരുടെ പരിശ്രമങ്ങൾക്ക് ശക്തി പകരുകയാണ്. ■



# മരുന്നായി മാറിയ മരച്ചീനി

മരച്ചീനിക്ക് പുതിയ മാഹാത്മ്യം മരച്ചീനി ഇലയിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കുന്ന ജൈവകീടനാശിനികളായ നന്മ, മേന്മ, ശ്രേയ എന്നിവ കേരളത്തിലെ മാത്രമല്ല തമിഴ്നാട്ടിലേയും കർണാടകയിലേയും ആന്ധ്രാതിലേയും വടക്കു കിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിലേയും വാഴകൃഷിക്കാരുടെയും കേരകർഷകരുടെയും പ്രിയപ്പെട്ട സസ്യസംരക്ഷണ കവചമായി മാറിയിരിക്കുന്നു



മരച്ചീനിയുടെ ലോകജൈത്രയാത്രയിൽ അത്യധികം ശോഭനമായ ഒരു അദ്ധ്യായം കുറിക്കുകയും അത് ഇപ്പോഴും അഭംഗുരം മുന്നോട്ടുകൊണ്ടു പോകുകയും ചെയ്യുന്ന ഒരു ഭൂവിഭാഗമാണ് കേരളം. തിരുവിതാംകൂർ മഹാരാജാവായിരുന്ന വിശാഖം തിരുനാൾ അഞ്ച് വർഷക്കാലം ഇതിനെ സ്വന്തം കൊട്ടാരവളപ്പിലും പുറത്തും നട്ട് കിഴങ്ങിനെ സ്വന്തമായി കഴിച്ചും മറ്റുള്ളവർക്ക് നൽകിയും പരിശോധിച്ച ശേഷമാണ് വിപുലമായ കൃഷിക്ക് ഉത്തരവ് നൽകിയത്. ഇത്രയും വലിയ ക്ലിനിക്കൽ ട്രയലിന് ഇന്ന് ആരെങ്കിലും തയ്യാറാകുമോ എന്ന സംശയമുണ്ട്. ഏതായാലും അതൊരു മഹനീയ മാതൃകതന്നെ. തിരുവിതാംകൂറും കൊച്ചിയും കേരളവും ഒന്നും പിന്നെ പിറകോട്ട് നോക്കിയിട്ടില്ല. മരച്ചീനി ഏറ്റവും കൂടുതൽ കഴിക്കുകയും ആഹാരമായി ആസ്വദിക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് മലയാളികൾ തന്നെ. രാജസ്ഥാനിലെ ജയ്പൂരിൽ വരെ മരച്ചീനി വീട്ടുവളപ്പിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നത് ഈ ലേഖകൻ നേരിട്ട് കണ്ടിട്ടുണ്ട്. മാത്രവുമല്ല

**ലോ**കത്ത് കൃഷി ചെയ്യുന്ന എൺപതിൽ പരം രാഷ്ട്രങ്ങളിലും മരച്ചീനി പാവപ്പെട്ടവരുടെയും ഇടത്തരക്കാരുടെയും ഏറ്റവും വിശ്വസ്തമായ ആഹാരവിളയാണ്. അതിന്റെ ബഹു മുഖമായ വളർച്ച 21-ാം നൂറ്റാണ്ടിലെ ഏറ്റവും ആദരിക്കപ്പെടുന്ന ഒരു അത്ഭുത

ഔഷധവിളയായി കൂടി മാറുമെന്ന് പുതിയ സംഭവവികാസങ്ങൾ വെളിവാക്കുന്നു. ദക്ഷിണ അമേരിക്കയിൽ നിന്നും 16-ാം നൂറ്റാണ്ടിൽ ആഫ്രിക്കയിലേയ്ക്കും തുടർന്ന് ഏഷ്യയിലേയ്ക്കും പോർച്ചുഗീസുകാർ ലഭ്യമാക്കിയ മരച്ചീനി ഇന്നിപ്പോൾ ആഗോള പ്രാമുഖ്യം നേടിക്കഴിഞ്ഞ ഒരു വിളയായി ഉയർന്നിരിക്കുന്നു.

മരച്ചീനി പ്രേമം ഉത്തര ഇന്ത്യയിലേയ്ക്ക് കടത്തിവിടാനും അവരുടെ പാചക വൈദഗ്ദ്ധ്യം വഴിതെളിയിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഡൽഹിയിൽ ഇന്ന് ദിവസവും മരച്ചീനി ലഭിക്കുന്നുണ്ട്.

മരച്ചീനിക്ക് പുതിയ മാഹാത്മ്യം മരച്ചീനി ഇലയിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കുന്ന ജൈവകീടനാശിനികളായ നന്മ, മേന്മ, ശ്രേയ എന്നിവ കേരളത്തിലെ മാത്രമല്ല തമിഴ്നാട്ടിലേയും കർണാടകയിലേയും ആന്ധ്രാപ്രദേശിലേയും വടക്കു കിഴക്കൻ സംസ്ഥാനങ്ങളിലേയും വാഴകൃഷിക്കാരുടെയും കേരകർഷകരുടെയും പ്രിയപ്പെട്ട സസ്യസംരക്ഷണ കവചമായി മാറിയിരിക്കുന്നു എന്നതാണ്. ഈ നേട്ടം യാഥാർത്ഥ്യമാക്കിയിരിക്കുന്നത് ശ്രീകാര്യത്ത് 1963 മുതൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കേന്ദ്ര കിഴങ്ങ് വർഗ ഗവേഷണ സ്ഥാപനമാണ്. ഇന്ത്യൻ കാർഷിക ഗവേഷണ കൗൺസിലിന്റെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഈ സ്ഥാപനം കിഴങ്ങുവർഗങ്ങളുടെ മേഖലകളിൽ മാത്രമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന കേന്ദ്രീകരിച്ച് നടത്തുന്ന ലോക

ത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ കേന്ദ്രമാണ്. അന്താരാഷ്ട്രപ്രശസ്തി ലഭിച്ചു കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്ന ഈ സ്ഥാപനത്തിൽ നിന്ന് ഒട്ടനവധി പുതിയ കിഴങ്ങുവർഗ ഇനങ്ങൾ പുറത്തു വന്നുകഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട് എന്നതും ശ്രദ്ധേയമാണ്.

ഇതിന്റെ വികസനത്തിന്റെ അതിപ്രധാനമായ ഒരു ഘടകം പുതിയയിനം വിഭവങ്ങൾ മരച്ചീനിയുടെ കിഴങ്ങിൽ നിന്നും ഇലയിൽ നിന്നും രൂപപ്പെടുത്തി എടുക്കുക എന്നതാണ്. പല രൂപയിലുള്ള വറ്റലുകൾ, മിക്സ്ചറുകൾ, വേഗത്തിൽ പാകം ചെയ്യാൻ കഴിയുന്ന രീതിയിൽ പാകപ്പെടുത്തിയ മറ്റു കിഴങ്ങു വിഭവങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നുണ്ട് എന്നു മാത്രമല്ല ഇതിനുള്ള പരിശീലനവും ഇവിടെ ലഭ്യമാക്കുന്നുണ്ട്. ഇത് വളരെ മികച്ച വ്യവസായമാക്കി വളർത്താൻ കഴിയും എന്നത് നിസ്തർക്കമാണ്. ഒട്ടനവധി കേന്ദ്രങ്ങളിൽ ഇപ്പോൾ മുഖ്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കി വില്പന ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

മരച്ചീനി മാത്രമല്ല, കാച്ചിൽ,

ചേമ്പ്, മധുരക്കിഴങ്ങ് ഇവ ഉപയോഗിച്ചും വിവിധ വിഭവങ്ങളും മുഖ്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങളും തയ്യാറാക്കുന്നു. വേഗത്തിൽ വളരുന്ന പുതിയ ജീവിതശൈലിയിൽ ഇത്തരം വിഭവങ്ങളുടെ പ്രസക്തി ഏറിവരികയുമാണ്. ഒപ്പം വ്യവസായ സാധ്യതയും വളരണം.

മരച്ചീനി ഇലയിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കുന്ന ജൈവകീടനാശിനികൾ ലോകമെങ്ങും സ്വാഗതം ചെയ്യപ്പെട്ട് കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. അതിന്റെ വ്യാപാരാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഉല്പാദനം കാലഘട്ടത്തിന്റെ ഒരു സുപ്രധാന ആവശ്യമായി മാറിയിരിക്കുന്നു.

കേരളത്തിൽ മരച്ചീനിയും മറ്റ് കിഴങ്ങ് വർഗങ്ങളും ഇപ്പോഴും ആഹാരാവശ്യത്തിനാണ് മുഖ്യമായും ഉപയോഗിക്കുന്നത്. മലയാളികൾ എവിടെ ആയാലും മരച്ചീനിയോടുള്ള ആഭിമുഖ്യവും ഇഷ്ടവും പ്രകടിപ്പിക്കുന്നതിൽ ഒന്നും മറച്ചുവയ്ക്കാറില്ല.

എന്നാൽ ഒരു വ്യവസായ വാണിജ്യ വിഭവമായി മരച്ചീനി കൃഷി കേരളത്തിൽ വ്യാപിപ്പിക്കാനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ ഇനിയും ശക്തിപ്പെടുത്തേണ്ടതായിട്ടുണ്ട്. മരച്ചീനി കൃഷിക്കും മരച്ചീനി അധിഷ്ഠിത വിഭവ നിർമ്മാണത്തിനുമുള്ള യന്ത്രങ്ങളും സാങ്കേതിക വിവരങ്ങളും വളരെയധികം ഇപ്പോൾതന്നെ കേന്ദ്രത്തോടുവിട്ട ഗവേഷണകേന്ദ്രത്തിൽ ലഭ്യമായിട്ടുണ്ട്. പക്ഷേ അതു കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത് അന്യ സംസ്ഥാനങ്ങളാണ് എന്നു തോന്നുന്നു.

കിഴങ്ങുവിള ഗവേഷണകേന്ദ്രം ലോകത്തിലാദ്യമായി രൂപം നൽകിയ മരച്ചീനി ഇലകളിൽ നിന്ന് തയ്യാറാക്കിയ നന്മയും മേന്മയും ശ്രേയസ്സും കൃഷിക്കാർക്ക് ഏറ്റവും പ്രിയങ്കരമായ ജൈവകീടനാശിനികളായി പതിനായിരക്കണക്കിന് വാഴകളിൽ ഫലപ്രദമായി പ്രയോഗിച്ചു കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. അതിന്റെ വിപുലമായ ഉൽപാദനവും വിതരണവും തന്നെ ലോകമാർക്കറ്റിൽ ഇന്ത്യക്ക് വൻസ്ഥാനം നേടിനൽകും. അതിന്റെ ഉല്പാദനവും വിതരണവും ഒരു വലിയ വ്യവസായ വാണിജ്യ സംരംഭത്തിനുള്ള വിളികാത്തു നിൽക്കുകയാണ്. അത്തരമൊരു സംഭവവികാസം കേന്ദ്രഗവൺമെന്റ് സൃഷ്ടിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ ഈ രംഗത്തെ ഗവേഷണപ്രവർത്തനങ്ങളുടെ സാർവലൗകിക കാർഷിക പ്രാധാന്യം എത്രയോ മടങ്ങ് വർദ്ധിക്കും.



**മരച്ചീനി ഇലകളിലും കിഴങ്ങിന്റെ തൊലിയിലും കാണുന്ന ലിനോമരിൻ, ലോട്ടോസ്ട്രാലിൻ എന്ന രണ്ട് രാസസംയുക്തങ്ങളാണത്രെ ക്യാൻസറിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്നത്. ഇതിന്റെ ഗവേഷണ വിവരങ്ങൾ വന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു.**



**പുതിയ നിരവധി മരച്ചീനി ഇനങ്ങൾ നമുക്ക് സുലഭം, ആറ് മാസം മുതൽ അങ്ങോട്ട് മുപ്പിൽ തരുന്ന മരച്ചീനി ഇനങ്ങൾ അതും തണലിനെപ്പോലും കൂട്ടാക്കാതെ ഇവിടെ വളരുന്നു. പണ്ട് കട്ട് ഉള്ളതിനാൽ ഇല കന്നുകാലിക്ക് നൽകാൻ അറച്ചിരുന്നു. ഇപ്പോൾ വില കൊടുത്ത് ഇല വാങ്ങുന്ന ദിനങ്ങളായി.**

ഏറ്റവും പുതിയതായി ഇന്റർനെറ്റിൽ വന്നു കൂട്ടുന്ന ഗവേഷണ മുന്നേറ്റ വിവരങ്ങൾ സൂഷ്ടിക്കുന്ന അത്ഭുതകരമായ വാർത്ത മരച്ചീനി കഴിക്കുന്നത് ക്യാൻസറിനെ പ്രതിരോധിക്കും എന്നാണ്. ഇതു സംബന്ധിച്ച ഉൾജീത പഠനങ്ങൾ നടക്കുന്നത് നൈജീരിയ, ആസ്ട്രേലിയ, ഇന്തോനേഷ്യ, ഫിലിപ്പൈൻസ്, അമേരിക്ക എന്നീ രാഷ്ട്രങ്ങളിലാണ്. മരച്ചീനി മുഖ്യ ആഹാരമായി കഴിക്കുന്ന ആഫ്രിക്കൻ മേഖലകളിൽ കാൻസറിന്റെ സാന്നിദ്ധ്യം തുലോം കുറവത്രെ. മരച്ചീനി കഴിച്ച് ക്യാൻസർ ഭേദപ്പെട്ട വിവരം ശ്രീലങ്കയിലെ ഡോക്ടർ ജയസൂര്യ വെളിപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു. മരച്ചീനി ഇലയിൽ നിന്നും വേർതിരിച്ചെടുത്ത രാസവസ്തുക്കൾക്ക് പ്രോസ്റ്റേറ്റ്, ബ്ലാഡർ ക്യാൻസറുകളെ പ്രതിരോധിക്കാൻ കഴിയുമെന്നും പഠനങ്ങൾ വ്യക്തമാക്കുന്നുണ്ട്.

മരച്ചീനി ഇലകളിലും കിഴങ്ങിന്റെ തൊലിയിലും കാണുന്ന ലിനോമരിൻ, ലോട്ടോസ്ട്രാലിൻ എന്ന രണ്ട് രാസസംയുക്തങ്ങളാണത്രെ ക്യാൻസറിനെ പ്രതിരോധിക്കുന്നത്. ഇതിന്റെ ഗവേഷണ വിവരങ്ങൾ വന്നുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ശ്രീകാര്യം ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ പ്രമുഖ ശാസ്ത്രജ്ഞനായ ഡോക്ടർ ജയപ്രകാശിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ മരച്ചീനി ഇലകളിൽ നിന്നും വികസിപ്പിച്ച നമ്മ, മേന്മ, ശ്രേയ എന്നീ ജൈവകീടനാശിനികൾ സൂഷ്ടിക്കുന്ന അത്ഭുതകര

മായ സസ്യസംരക്ഷണ നേട്ടം നമ്മെ ഇത്തരം മരച്ചീനി മഹത്വപഠനത്തിലേക്ക് കൂടുതൽ തല്പരരാക്കുന്നു. 2016-ൽ ജൈവസംസ്ഥാനമാകാൻ പോകുന്ന കേരളം പുതിയ ജൈവകീടനാശിനികൾ ഹൃദയം തുറന്ന സ്വാഗതമാണ് നൽകുന്നത്. അതിന്റെ ലഭ്യത സാർവത്രികമാക്കാൻ വിശാലമായ വ്യവസായ വാണിജ്യ സമീപനം അത്യാവശ്യമാണ്.

മരച്ചീനിയുടെ ഇലയും കിഴങ്ങും കിഴങ്ങിന്റെ തൊലിയും എല്ലാം വൻ വികസന സാധ്യതകൾ തുറന്നിടുന്ന കാഴ്ച കേരളം പ്രത്യേകം കണ്ടറിയണം. പട്ടിണി മാറ്റാൻ കൃഷിയിറക്കിയ മരച്ചീനി ഇന്നിപ്പോൾ ആഹാരം, വ്യവസായം, ആരോഗ്യം വാണിജ്യം കയറ്റുമതി ഇവയെല്ലാം സമ്മാനിക്കുന്ന ഒരു അത്ഭുത വിളവായി മാറിയിട്ടും വലിയ തോതിലുള്ള സംരക്ഷണവും പരിചരണവും ആവശ്യപ്പെടാതെ മറ്റ് വിളകളോടൊപ്പം വളരുന്നത് നാം കണ്ടറിയണം.

പുതിയ നിരവധി മരച്ചീനി ഇനങ്ങൾ നമുക്ക് സുലഭം, ആറ് മാസം

മുതൽ അങ്ങോട്ട് മുപ്പിൽ തരുന്ന മരച്ചീനി ഇനങ്ങൾ അതും തണലിനെപ്പോലും കൂട്ടാക്കാതെ ഇവിടെ വളരുന്നു. പണ്ട് കട്ട് ഉള്ളതിനാൽ ഇല കന്നുകാലിക്ക് നൽകാൻ അറച്ചിരുന്നു. ഇപ്പോൾ വില കൊടുത്ത് ഇല വാങ്ങുന്ന ദിനങ്ങളായി.

പുരൂക്കത്തിൽ പുതിയ ഒരു മരച്ചീനി ഐശ്വര്യഗൃഹം പിറക്കുകയാണ് എന്നുപറയാം. മരച്ചീനിയുടെ ബഹുവിധ ഉപയോഗങ്ങളെ കൂട്ടിയിണക്കി പഠിക്കാനും ഉപയോഗിക്കാനുമുള്ള സംരംഭങ്ങൾ ഈ പുതുവർഷത്തിൽ നമുക്ക് ആരംഭിക്കണം. തലസ്ഥാന നഗരിയിൽ നവംബറിലെ ത്രിക്കാർത്തിക നാളിൽ തുടങ്ങിയ കിഴങ്ങുവർഗ ഉത്സവം കേരളത്തിലെ എല്ലാ ജില്ലാ ആസ്ഥാനങ്ങളിലും നടത്തണം. മരച്ചീനിയുടെ ഉല്പാദനരംഗത്ത് കൃഷിക്കാർ നേരിടുന്ന വില സ്ഥിരത ഇല്ലായ്മയ്ക്ക് മാറ്റം വരുത്താനും ഇതിന്റെ വ്യാവസായിക വാണിജ്യ സാധ്യതകളെ ഉറപ്പിക്കാനും കൂടിയുള്ള സംയുക്ത പരിശ്രമങ്ങൾ അത്യാവശ്യമായിരിക്കുന്നു.

മരച്ചീനി രുചികരമായ ഒട്ടനവധി ആഹാരം കാഴ്ച വയ്ക്കുന്ന വിഭവമെന്ന പോലെ വിദേശനാണു വാരിക്കൂട്ടുന്ന ഒരു വിള കൂടിയായി തീരട്ടെ എന്നു പ്രാർത്ഥിക്കാം. പക്ഷേ അപ്പോഴും കൃഷിക്കാർ മികച്ച വിലയും ആദായവും അവകാശവാദവും ലഭ്യമാക്കണം. മരച്ചീനിയിലൂടെ ഐശ്വര്യം എന്ന ഒരു നവീന സമീപനം പിറന്നു വരാൻ ഇനി അധികനാൾ കാത്തിരിക്കേണ്ടി വരില്ലെന്നു പ്രതീക്ഷിക്കാം. ■



## SREEDEVI INTERIORS

Varrkkal Temple Road, Near Taj Textiles,  
Westhill, Chungam, kozhikode-673 005  
Email : k.sharjith@gmail.com  
Mob : 99 46 17 07 89, 87 14 17 07 89

**Manufacturing unit :**  
Kitchen, Wardrobes, Home & Office Furniture

## ആദായനികുതി സാധാരണ സംശയങ്ങൾക്ക് ഉത്തരം

ബത്തകൾ അഥവാ അലവൻസുകൾ എന്നതിന്റെ അർത്ഥമെന്താണ്?

ശമ്പളം കൂടാതെ ജീവനക്കാരന്റെ ചില പ്രത്യേക ആവശ്യങ്ങൾക്കായി നൽകപ്പെടുന്ന വേതനങ്ങളെയാണ് ബത്ത അഥവാ അലവൻസ് എന്ന പദം കൊണ്ട് വിവക്ഷിക്കുന്നത്. ഉദാ: ടിഫിൻ അലവൻസ്, ട്രാൻസ്പോർട്ട് അലവൻസ്, യൂണിഫോം അലവൻസ് മുതലായവ.

ബത്തകളുടെയും അലവൻസുകളുടെയും തരംതിരിവ് എന്തൊക്കെയാണ്?

ആദായനികുതി നിയമത്തിന്റെ ആവശ്യത്തിലേയ്ക്കായി ബത്തകളെ മൂന്നായി തരംതിരിക്കാം.

- (എ) പൂർണ്ണമായും നികുതിവിധേയമായ ബത്തകൾ
- (ബി) പൂർണ്ണമായും നികുതി വിമുക്തമായ ബത്തകൾ

(സി) ഭാഗികമായി നികുതി വിമുക്തമായ ബത്തകൾ.

എന്റെ തൊഴിലുടമ എനിക്കാവശ്യമായ പലവൃണ്ജനങ്ങൾ വാങ്ങിത്തരുകയും കുട്ടികളുടെ വിദ്യാഭ്യാസ ചെലവുകൾ വഹിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇവയെ എന്റെ വരുമാനമായി കണക്കാക്കുമോ?

കണക്കാക്കും. ഇവയുടെ മൂല്യം ശമ്പളേതര വരുമാനം എന്ന നിലയിൽ ശമ്പളവരുമാനത്തിനോടുകൂടെ ചേർത്ത് നികുതിവിധേയമാക്കുന്നതാണ്. മൂല്യനിർണ്ണയം നടത്തേണ്ടത് ആദായനികുതി റൂൾസ് പ്രകാരമാണ്.

നടപ്പു സാമ്പത്തികവർഷത്തിൽ എനിക്ക് മൂന്ന് തൊഴിലുടമകളിൽ നിന്നും ശമ്പളവരുമാനം ലഭിക്കുകയുണ്ടാ



എന്റെ തൊഴിലുടമ എനിക്കാവശ്യമായ പലവൃണ്ജനങ്ങൾ വാങ്ങിത്തരുകയും കുട്ടികളുടെ വിദ്യാഭ്യാസ ചെലവുകൾ വഹിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇവയെ എന്റെ വരുമാനമായി കണക്കാക്കുമോ?

ഡി. ആരും ടി. ഡി. എസ് പിടിച്ചില്ല. മൂന്നിടത്തു നിന്നും ലഭിച്ച ശമ്പളവരുമാനം കൂട്ടിയാൽ എന്റെ നികുതിവിധേയ വരുമാനം അടിസ്ഥാന ഒഴിവിനു മേലേയാകും. ഞാൻ നികുതി അടയ്ക്കണോ?

വേണം. സ്വന്തം നിലയിൽ വരുമാനം കണക്കാക്കി, നികുതി അടച്ച് റിട്ടേൺ സമർപ്പിക്കണം.

ശമ്പളവരുമാനത്തിൽ നിന്നും എന്റെ തൊഴിലുടമ ടി. ഡി. എസ്. ഒന്നും പിടിച്ചിട്ടില്ല. എനിക്ക് ഫോം നമ്പർ-16 (ശമ്പള വരുമാനത്തിൽ നിന്നുള്ള ടി. ഡി. എസ്. വിവരങ്ങൾ കാണിക്കുന്ന ഫോം) ലഭിക്കുവാൻ അർഹതയുണ്ടോ?

ഫോം നമ്പർ 16 ഒരു ടി. ഡി. എസ് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് ആയതിനാൽ നിങ്ങൾക്ക് അതു ലഭിക്കുവാൻ അർഹതയില്ല. എന്നാൽ തൊഴിലുടമ നിങ്ങൾക്ക് ശമ്പള സ്റ്റേറ്റ്‌മെന്റ് നൽകേണ്ടതുണ്ട്.

പെൻഷൻ വരുമാനം ശമ്പളവരുമാനമായാണോ പരിഗണിക്കേണ്ടത്?

അതെ. തൊഴിലുടമ-ജീവനക്കാരൻ എന്ന ബന്ധം ഇല്ലെങ്കിൽ കൂടി ശമ്പളം എന്ന പദത്തിന്റെ നിർവചനത്തിൽ പെൻഷനും ഉൾപ്പെടുന്നതുകൊണ്ടാണിത്.

ഫാമിലി പെൻഷൻ ശമ്പളവരുമാനമായാണോ പരിഗണിക്കേണ്ടത്?

അല്ല. ഫാമിലി പെൻഷൻ മറ്റ് സ്രോതസ്സുകളിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം എന്ന ഗണത്തിൽപ്പെടുത്തിയാണ് നികുതി വിധേയമാക്കപ്പെടുന്നത്.

എനിക്ക് പെൻഷൻ ലഭിക്കുന്നത് ബാങ്ക് മുഖേനയാണ്. ടി. ഡി. എസ് പിടിക്കുന്നുമുണ്ട്. അങ്ങനെയൊന്നിൽ ആരാണ് ഫോം നമ്പർ 16 എനിക്ക് നൽകേണ്ടത്? ബാങ്കോ മുൻ തൊഴിലുടമയോ?

ബാങ്ക് നൽകണം.

ഗ്രാറ്റുവിറ്റി, പി. എഫ് മുതലായ റിട്ടയർമെന്റ് ആനുകൂല്യങ്ങൾക്ക് ആദായനികുതി ബാധ്യതയുണ്ടോ?

സർക്കാർ ജീവനക്കാർക്ക് ലഭിക്കുന്ന ഗ്രാറ്റുവിറ്റിയും പി. എഫ് ഉം പൂർണ്ണമായും നികുതി വിമുക്തമാണ്. സർക്കാരിതര ജീവനക്കാർക്ക് ലഭിക്കുന്ന ഗ്രാറ്റുവിറ്റി ഇത് സംബന്ധിച്ച് നിലവിലുള്ള പരിധികൾക്കു വിധേയമായി നികുതി വിമുക്തമാണ്. അഞ്ച് വർഷമെങ്കിലും തുടർച്ചയായി ജോലിയെടുത്ത ശേഷം ലഭിക്കുന്ന പി. എഫ് ആനുകൂല്യത്തിന് ഇവർക്കും നികുതിയൊഴിവുണ്ട്.

ശമ്പളക്കൂടിശിഖകൾക്ക് നികുതിബാധ്യതയുണ്ടോ?

ഉണ്ട്. എന്നാൽ ലഭിച്ച കൂടിയശ്ശിഖകൾ അതതു വർഷങ്ങളിലെ വരുമാനങ്ങളായി സെഡ് ചെയ്ത് വകുപ്പ് 89(1) പ്രകാരം നികുതിയാശ്വാസം അവകാശപ്പെടാവുന്നതാണ്.

ശമ്പളത്തിൽ നിന്നും ടി. ഡി. എസ് ഈടാക്കുമ്പോൾ വകുപ്പ് 89(1) പ്രകാരമുള്ള നികുതിയാശ്വാസം പരിഗണിക്കാമോ?

പരിഗണിക്കാം. സർക്കാർ ജീവനക്കാർ, പൊതുമേഖല സ്ഥാപനങ്ങൾ (പി. എസ്. യു), പൊതുമേഖല കമ്പനികൾ, സഹകരണ സൊസൈറ്റികൾ, തദ്ദേശ സ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, യൂണിവേഴ്സിറ്റികൾ തുടങ്ങിയവയിലെ ജീവനക്കാരുടെ ശമ്പളത്തിന്മേലുള്ള ടി. ഡി. എസ് കണക്കാക്കുമ്പോൾ തൊഴിലുടമയ്ക്ക് ഈ നികുതിയാശ്വാസം കണക്കിലെടുക്കാവുന്നതാണ്.



**സർക്കാർ ജീവനക്കാർക്ക് ലഭിക്കുന്ന ഗ്രാറ്റുവിറ്റിയും പി. എഫ് ഉം പൂർണ്ണമായും നികുതി വിമുക്തമാണ്. സർക്കാരിതര ജീവനക്കാർക്ക് ലഭിക്കുന്ന ഗ്രാറ്റുവിറ്റി ഇത് സംബന്ധിച്ച് നിലവിലുള്ള പരിധികൾക്കു വിധേയമായി നികുതി വിമുക്തമാണ്.**

നതാണ്. ഇതിലേയ്ക്കായി ആശ്വാസം കണക്കാക്കുന്ന രീതി വിവരിക്കുന്ന വിശദാംശങ്ങളടങ്ങിയ ഫോം നമ്പർ 10 ഇ ജീവനക്കാരൻ തൊഴിലുടമയ്ക്ക് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. എന്തെങ്കിലും കാരണവശാൽ തൊഴിലുടമ ഈ ആശ്വാസം പരിഗണിക്കുന്നില്ലെങ്കിൽ ജീവനക്കാരൻ തന്റെ ആദായനികുതി റിട്ടേൺ സമർപ്പിക്കുന്ന വേളയിൽ ഈ അവകാശം കൂടി ഉന്നയിച്ച് റീഫണ്ടിനായി അപേക്ഷ നൽകാവുന്നതാണ്.

എന്റെ ഹൗസ് പ്രോപ്പർട്ടി വരുമാനം നഷ്ടമാണ്. ടി. ഡി. എസ് കണക്കാക്കുന്ന സമയത്ത് തൊഴിലുടമയ്ക്ക് ഈ നഷ്ടം കുറവു ചെയ്യാമോ?

ചെയ്യാം. എന്നാൽ ഹൗസ് പ്രോപ്പർട്ടി എന്ന വരുമാനഗണത്തിനു മാത്രമേ ഈ ആനുകൂല്യം ലഭ്യമാവുകയുള്ളൂ. ഉദാ: ബിസിനസ്സ് അഥവാ പ്രൊഫഷണിൽ നിന്നുള്ള നഷ്ടം, ക്യാപ്പിറ്റൽ ഗെയിൻസ് എന്ന വരുമാനഗണത്തിൽ പെടുന്ന നഷ്ടങ്ങൾ മുതലായവ പരിഗണിക്കാവുന്നതല്ല. റിട്ടേൺ സമർപ്പിക്കുമ്പോഴും മേൽപറഞ്ഞ രീതിയിലുള്ള നഷ്ടങ്ങൾ ശമ്പളവരുമാനവുമായി തട്ടിക്കിഴിക്കാവുന്നതല്ല എന്നു പ്രത്യേകം നിഷ്കർഷിക്കപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു.

ലീവ് എൻകാഷ്മെന്റ് ശമ്പളം എന്ന ഗണത്തിൽ പെടുത്തി നികുതി വിധേയമായാണോ?

സർവീസിലിരിക്കുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന ഈ ഗണത്തിൽ പെട്ട വരുമാനങ്ങൾ ശമ്പളം എന്ന രീതിയിൽ തന്നെ നികുതി വിധേയമാണ്. സർക്കാർ ജീവനക്കാർക്ക് റിട്ടയർമെന്റ് സമയത്ത് അഥവാ റിട്ടയർമെന്റിനോടനുബന്ധമായി ലഭിക്കുന്ന ലീവ് എൻകാഷ്മെന്റ് തുകകൾ നികുതിവിമുക്തമാണ്. കാരണം, സർക്കാർ സർവീസ് റൂൾസ് പ്രകാരം തന്നെ ഇങ്ങനെ കൂട്ടിവയ്ക്കാവുന്ന ലീവിന് പരിധികൾ നിശ്ചയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. (അക്കുമിലേഷൻ ഓഫ് ഏർണ്ഡ് ലീവ്)

മറ്റു ജീവനക്കാരുടെ കാര്യത്തിൽ ഇതു സംബന്ധിച്ച ആദായനികുതി നിയമത്തിൽ തന്നെ പ്രത്യേകം പരിധികൾ നിശ്ചയിച്ചിട്ടുണ്ട്. ■

# Subscribe/Renew today Vyavasaya Keralam

## SUBSCRIBER'S APPLICATION

I would like to subscribe Vyavasaya Keralam for One year at Rs. 300/- (12 issues)

Please send my copies to:

Name.....

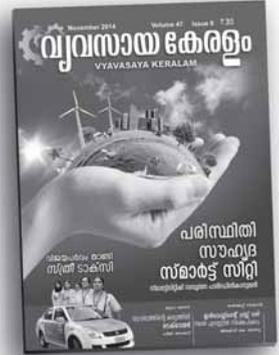
Address.....

.....

.....

District.....

Pincode.....Phone.....



Demand Draft for Rs.300/- drawn in favour of

“K-Bip. Vyavasayakeralam”, payable at Thiruvananthapuram

is enclosed (D.D No.....dated.....

of.....Bank

**Send to**

The Editor  
Vyavasayakeralam  
DIC Building,  
Vellayambalam,  
Thiruvananthapuram  
Pin:695033  
Phone: 0471-2322789

## കെട്ടിടനിർമ്മാണസാമഗ്രികളുടെ വിലനിലവാരം

## ഡിസംബർ അവസാനവാരം വിപണികളിൽനിന്നു ശേഖരിച്ചത്

	തിരുവനന്തപുരം	കൊച്ചി	കോഴിക്കോട്
സിമന്റ് (ബാഗിന്)ലോക്കൽ പർച്ചേസ് സ്റ്റീൽ (കി.ഗ്രാം)	400 40	415 53	390(സുവാരി) 48.61
തടി ( ക്യൂബ്ക് അടി) താനി	1945		687
തടി ( ക്യൂബ്ക് അടി) സെക്കന്റ് ക്ലാസ് ഹാർഡ്	2100(വയലറ്റ്)	1850(വയലറ്റ്)	2300(ഇരുൾ)
മണ്ണ് (ക്യൂബ്ക് അടി)	57	48	62
കാറി ഡസ്റ്റ്	-	48	-
മെറ്റൽ (3/4 ഇഞ്ച്)	29.50	32	30
മെറ്റൽ (1/4 ഇഞ്ച്)	26	31	33
മെറ്റൽ (1 1/2 ഇഞ്ച്)	23	32	25
ഹോളോ ബ്ലോക്ക് (8 ഇഞ്ച്)	33.50	40	38
ഹോളോ ബ്ലോക്ക് (6 ഇഞ്ച്)	-	-	-
ഹോളോ ബ്ലോക്ക് (4 ഇഞ്ച്)	19.50	-	-
സോളിഡ് ബ്ലോക്ക് (6 ഇഞ്ച്)	33.00	28.50	-
സോളിഡ് ബ്ലോക്ക് (4 ഇഞ്ച്)	23.75	20	25.00
ഇഷ്ടിക	5.50	7.00	7.50
റെഡിമിക്സ്	6100	5750	-

അവലംബം : സതേൺ ഇൻവെസ്റ്റ്മെന്റ്സ് (Si) പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്

## തൊഴിൽ വകുപ്പിന് കോൾ സെന്റർ

തിരുവനന്തപുരത്ത് ലേബർ കമ്മീഷണറുടെ ഓഫീസിൽ തൊഴിൽ വകുപ്പിന്റെ കോൾ സെന്റർ ആരംഭിച്ചു. നമ്പർ: 1800-425-55214, 155214

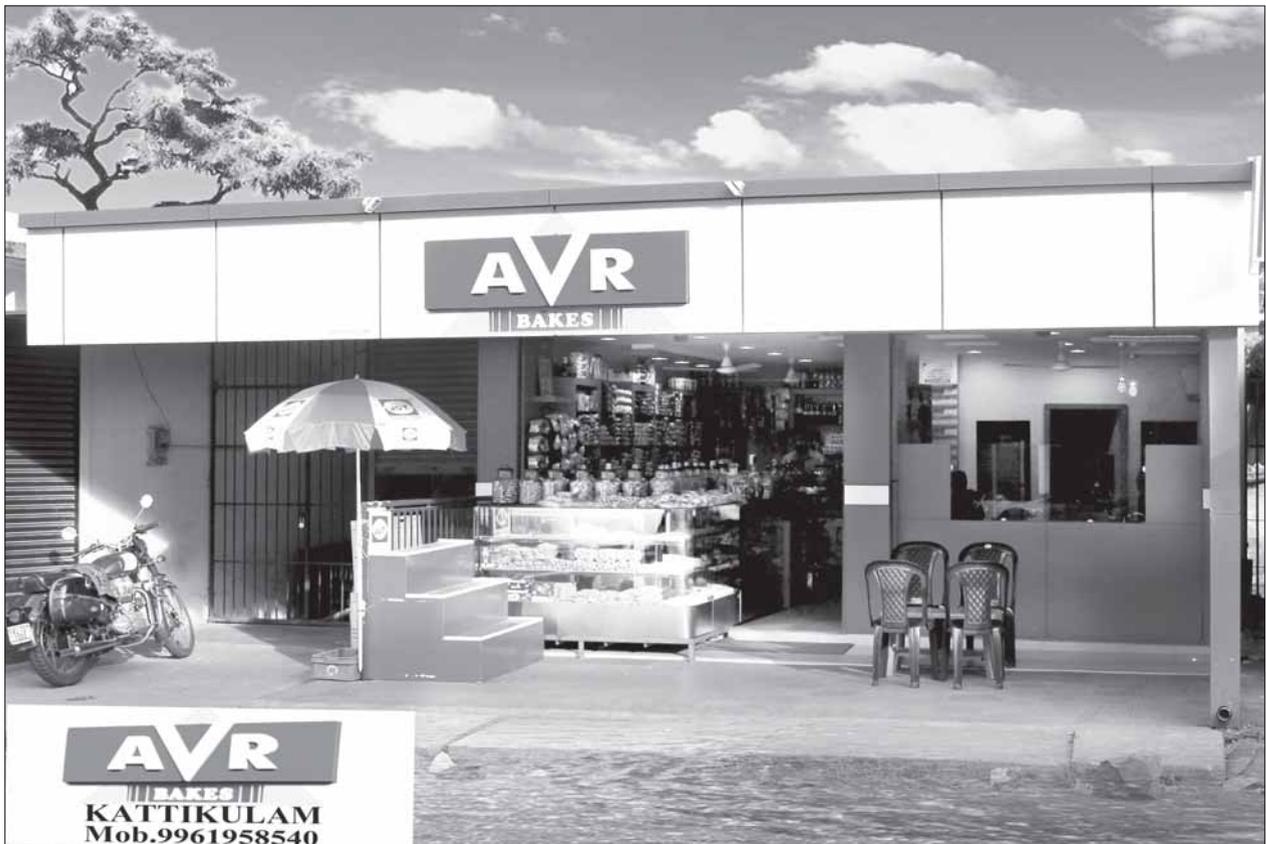


## മുളന്തുരുത്തിയിൽ ബോധവൽക്കരണ സെമിനാർ

വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് മുളന്തുരുത്തി ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് പരിധിയിലെ സംരംഭകർക്കായി നടത്തിയ ഏകദിന വ്യവസായ സെമിനാർ മുളന്തുരുത്തി ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ടി. എൻ. വിജയകുമാർ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ചോറ്റാനിക്കര ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് ഹാളിൽ നടന്ന സെമിനാറിൽ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ജോൺസൺ തോമസ് അദ്ധ്യക്ഷനായിരുന്നു. ഉപജില്ലാ വ്യവസായ ഓഫീസർ ബി. ഗോപകുമാർ, ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് വികസന കാര്യ സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർമാൻ രെഞ്ചി കുര്യൻ, ആരോഗ്യ വിദ്യാഭ്യാസ സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർപേഴ്സൺ സോമിനി സണ്ണി, ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് മെമ്പർ റീസ് പുത്തൻ വീട്ടിൽ, ചോറ്റാനിക്കര പഞ്ചായത്ത് ആരോഗ്യ വിദ്യാഭ്യാസ സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർമാൻ ഏലിയാസ് ജോൺ, മുളന്തുരുത്തി വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ കെ. പ്രസന്നൻ പങ്കെടുത്തു.



തുടർന്ന് നടന്ന ക്ലാസ്സുകൾക്ക് വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർമാരായ നമിത, സതീശൻ, സെൽഫ് എംപ്ലോയ്മെന്റ് ഓഫീസർ എം. ഐ. പ്രകാശൻ, ഫിനാൻഷ്യൽ ലിറ്ററസി സെന്ററിലെ ടി. യു. രവി നേതൃത്വം നൽകി. നൂറിലധികം യുവതീ യുവാക്കൾ പങ്കെടുത്ത സെമിനാറിൽ പ്രയോജനപ്രദമായ നിരവധി പ്രോജക്ടുകൾ അവതരിപ്പിച്ചു.



## കാഞ്ഞങ്ങാട് ഹാൻഡ്ലും എക്സ്പോ



കൈത്തറി & ടെക്സ്റ്റയിൽസ് ഡയറക്ടറേറ്റും ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രവും കസറഗോഡ് കൈത്തറി വികസന സമിതിയും ചേർന്ന് കാഞ്ഞങ്ങാട് നിത്യാനന്ദ ബിൽഡിംഗിൽ പ്രത്യേകം സജ്ജമാക്കിയ പവലിയനിൽ കൈത്തറി വസ്ത്ര പ്രദർശന വിപണന മേള സംഘടിപ്പിച്ചു.

കൈത്തറി തൊഴിലാളികളും, ജീവനക്കാരും, ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജീവനക്കാരും ഉൾപ്പെടെ 200 ലധികം പേരെ പങ്കെടുപ്പിച്ച് ശിങ്കാരിമേളത്തിന്റെ അകമ്പടിയോടെ വിളംബര ഘോഷയാത്ര നടത്തി. ഹോസ്റ്റൽ എം. എൽ. എ. ഇ. ചന്ദ്രശേഖരൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. കാഞ്ഞങ്ങാട് നഗരസഭാ ചെയർപേഴ്സൺ കെ. ദിവ്യ അദ്ധ്യക്ഷയായിരുന്നു. ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ഡി. രാജേന്ദ്രൻ പങ്കെടുത്തു.



കാസറഗോഡ് ജില്ലയിലെ ഏഴ് കൈത്തറി സംഘങ്ങൾ പങ്കെടുത്തു. ജില്ലയിലെ കൈത്തറി സംഘങ്ങളായ രാം നഗർ, തൃക്കരിപ്പൂർ, മാണിയാട്ട്, നീലേശ്വരം, കളനാട്, ഉദുമ, പെർള എന്നിവ ഉല്പാദിപ്പിച്ച വിവിധയിനം തുണിത്തരങ്ങൾ മേളയിൽ വിൽപന നടത്തി. ഇന്ത്യാ ഗവൺമെന്റിന്റെ ഭൗമസൂചിക പദവി ലഭിച്ച കാസറഗോഡ് സാരി മേളയുടെ മുഖ്യ ആകർഷണമായിരുന്നു. മേളയിൽ ഓരോ 1000 രൂപയുടെ പർച്ചേസിനും നറുക്കെടുപ്പി ലുടെ 1000 രൂപ വിലയുള്ള കൈത്തറി ഉല്പന്നങ്ങൾ സമ്മാനമായി നൽകിയിരുന്നു. മേളയിൽ 16, 41, 731. 20 ലക്ഷം രൂപയുടെ വില്പന നടന്നു.

## തിരികെയെത്തിയ പ്രവാസികൾക്ക് വായ്പ

വിദേശത്തു നിന്നും നിതാഖത്ത് ഉൾപ്പെടെ വിവിധ കാരണങ്ങളാൽ തിരികെയെത്തിയ പ്രവാസികൾക്ക് പുനരധിവാസത്തിന്റെ ഭാഗമായി സ്വയം തൊഴിൽ സംരംഭം ആരംഭിക്കാൻ സഹായം നൽകുന്നതിന് നടപ്പാക്കിയ പദ്ധതിയുടെ തുടർ നടത്തിപ്പിന് നോർക്ക റൂട്ട്സ് ബാങ്കുകളുമായി ധാരണാപത്രം ഒപ്പുവച്ചു. കാന്നി ബാങ്ക്, സൗത്ത് ഇന്ത്യൻ ബാങ്ക്, യൂണിയൻ ബാങ്ക് എന്നിവയാണ് നോർക്ക റൂട്ട്സുമായി സഹകരിക്കുന്നത്.

അപേക്ഷ സമർപ്പിച്ചിട്ടുള്ളവരിൽ നിന്നും സ്ക്രീനിങ് നടത്തി തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നവർക്ക് നോർക്കയുടെ ശുപാർശ കത്ത് നോർക്ക റൂട്ട്സിൽ നിന്നും ബാങ്കുകളിലേയ്ക്ക് അയയ്ക്കും. പുതിയ അപേക്ഷകൾ ജനുവരി ഒന്നു മുതൽ ഓൺലൈൻ വഴി സ്വീകരിക്കും. പദ്ധതി നടത്തിപ്പിൽ മുൻവർഷം നേരിട്ട ബുദ്ധിമുട്ടുകൾ പരമാവധി ഒഴിവാക്കാൻ പദ്ധതിയുടെ തുടർ നടത്തിപ്പിൽ മാറ്റം വരുത്തിയിട്ടുണ്ട്. നിലവിൽ വായ്പ എടുത്ത 1072 പേർക്കും നോർക്കയിൽ നിന്നും പതിനഞ്ച് ശതമാനം മൂലധന സബ്സിഡി ലഭ്യമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഈ തുകയുടെ പലിശ ഒഴിവാക്കിയാണ് മാസത്തവണ ബാങ്ക് തയ്യാറാക്കുന്നത്. ഇതിനു പുറമെ കൃത്യമായി തിരിച്ചടയ്ക്കുന്നവർക്ക് സർക്കാർ നൽകുന്ന മൂന്ന് ശതമാനം പലിശയിളവ് നിലവിൽ വായ്പ എടുത്ത 1072 ഗുണഭോക്താക്കൾക്ക് വായ്പ എടുക്കുന്ന തീയതി മുതൽ നൽകാനും സർക്കാർ തീരുമാനിച്ചിട്ടുണ്ട്. വായ്പ എടുത്ത ഗുണഭോക്താക്കൾക്ക് വായ്പ കുടിശിക ഇല്ലെങ്കിലോ, കുടിശിക തീർക്കുന്ന മുറയ്ക്കോ പലിശ സബ്സിഡി തുക ബാങ്ക് മടക്കി നൽകും. പുതുതായി വായ്പ എടുക്കുന്നവരിലും നിലവിലുള്ളവരിലും കൃത്യമായി മാസത്തവണ തിരിച്ചടയ്ക്കുന്നവർക്ക് ത്രൈമാസ പലിശ കണക്കാക്കിയിട്ടുള്ള തുക തിരികെ ലഭ്യമാക്കും.

## കരുനാഗപ്പള്ളിയിൽ സംരംഭകത്വ സെമിനാർ

കൊല്ലം ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രം കരുനാഗപ്പള്ളി ഐ. എം. എ. ഹാളിൽ വ്യവസായ സംരംഭകത്വ സെമിനാർ സംഘടിപ്പിച്ചു. പുതുതായി സംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്നവർക്ക് വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ വിവിധ സേവനങ്ങളെയും സംരംഭത്തിന്റെ സാധ്യതകളെയും കുറിച്ച് മനസ്സിലാക്കുവാനാണ് പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചത്. കരുനാഗപ്പള്ളി മുൻസിപ്പൽ വൈസ് ചെയർപേഴ്സൺ സക്കീന സലാം ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിച്ചു. ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മാനേജർ പി. രാധാകൃഷ്ണൻ അദ്ധ്യക്ഷനായിരുന്നു. മാനേജർ



ആർ. സനൽകുമാർ, കരുനാഗപ്പള്ളി നഗരസഭ കൗൺസിലർ എസ്. ശക്തികുമാർ, കെ. എസ്. ഐ. എ. താലൂക്ക് കമ്മറ്റി ചെയർമാൻ വേണു കുറ്റിക്കാട്ടിൽ, താലൂക്ക് വ്യവസായ ഓഫീസർ ആർ. ദിനേശ്, വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ രോഷ്ണ അലിക്കുഞ്ഞ് പങ്കെടുത്തു.

പഞ്ചായത്ത്/മുനിസിപ്പാലിറ്റി ലൈസൻസ് ലഭിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടിക്രമങ്ങൾ, വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ ധനസഹായ പദ്ധതികളും, ഏകജാലക സംവിധാനവും, വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾക്ക് തൊഴിൽ വകുപ്പ് രജിസ്ട്രേഷൻ നടപടിക്രമങ്ങൾ, എന്നിവ സംബന്ധിച്ച് ബന്ധപ്പെട്ട വകുപ്പുകളോടൊപ്പം, ബാങ്ക് വായ്പ ലഭിക്കുന്നതിനുള്ള നടപടിക്രമങ്ങളെ കുറിച്ച് സൗത്ത് ഇന്ത്യൻ ബാങ്ക്, സ്റ്റേറ്റ് ബാങ്ക് ഓഫ് ട്രാവൻകൂർ ബാങ്ക് പ്രതിനിധികളും ക്ലാസ്സെടുത്തു.

## പീഡിത വ്യവസായ പുനരുദ്ധാരണ പദ്ധതി

കാർഷിക ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ ചെറുകിട വ്യവസായ രംഗത്തെ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററായ പിറവം അഗ്രോപാർക്കിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ചെറുകിട വ്യവസായ രംഗത്തെ പീഡിത യൂണിറ്റുകളെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കുന്നതിന് പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ചു.

പലവിധ കാരണങ്ങളാൽ അടച്ചു പൂട്ടിക്കിടക്കുന്ന യൂണിറ്റുകൾ പുനരുജ്ജീവിപ്പിച്ച് പോരായ്മകൾ പരിഹരിച്ച് പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കുന്നതിനായാണ് അഗ്രോപാർക്കിന്റെ സഹായം ലഭിക്കുന്നത്. സാങ്കേതിക വിദ്യയിലെ പോരായ്മകൾ; പ്രവർത്തന മൂലധനത്തിന്റെ അഭാവം; മാനേജ്മെന്റ്, മാർക്കറ്റിംഗ് രംഗത്തെ വൈദഗ്ദ്ധ്യക്കുറവ്, ഉല്പന്നങ്ങളുടെ വൈവിധ്യവൽകരണം തുടങ്ങിയ പ്രശ്നങ്ങൾ മൂലം പീഡിത വ്യവസായമായി മാറിയ യൂണിറ്റുകൾക്ക് മാർച്ച് 31 ന് മുൻ അഗ്രോപാർക്കിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാം.

പ്രവർത്തന മൂലധനത്തിന്റെ അഭാവത്തിൽ പൂട്ടിപ്പോയ യൂണിറ്റുകളെ നിലവിൽ നാട്ടിലെ സംരംഭങ്ങളിൽ മുതൽ മുടക്കാൻ തയ്യാറായി വന്നിട്ടുള്ള വിദേശ മലയാളികളേയും സ്വദേശി നിക്ഷേപകരെയും ഉൾപ്പെടുത്തി മൂലധനത്തിന്റെ അഭാവം പരിഹരിച്ച് മുന്നേറുന്നതിനുള്ള പദ്ധതിയും ഇതോടൊപ്പം നടപ്പാക്കുന്നുണ്ട്. മറ്റ് കാരണങ്ങളാൽ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിക്കേണ്ടി വന്ന യൂണിറ്റുകൾക്ക് സാങ്കേതിക വിദ്യയിലുള്ള പോരായ്മ പരിഹരിക്കുന്നതിന് അഗ്രോപാർക്കിലെ കെമിസ്റ്റ്, ന്യൂട്രീഷ്യനിസ്റ്റ്, പായ്ക്കിംഗ് വിദഗ്ധർ തുടങ്ങിയവരുടെ സഹായവും ലഭിക്കും. നിലവിലുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ കുറ്റമറ്റതാക്കുന്നതിനും സാങ്കേതിക വിദ്യയിൽ പുതുക്കലുകൾ വരുത്തുന്നതിനും ഇത്തരത്തിൽ അവസരമുണ്ട്. കൂടാതെ മാർക്കറ്റിംഗിന് ബുദ്ധിമുട്ട് അനുഭവിക്കുന്ന യൂണിറ്റുകളുടെ ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് അഗ്രോപാർക്കിന്റെ മാർക്കറ്റിംഗ് പ്ലാറ്റ്ഫോം ഉപയോഗിച്ച് ഉല്പന്നങ്ങൾ മാർക്കറ്റിംഗ് ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സൗകര്യവും ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്.

കേരളത്തിൽ ഇത്തരത്തിൽ ആവശ്യമായ മാർഗനിർദ്ദേശത്തിന്റെ അഭാവത്തിൽ നഷ്ടത്തിലായ നിരവധി വ്യവസായ യൂണിറ്റുകളുണ്ട്. പീഡിത വ്യവസായ യൂണിറ്റുകളുടെ നിലവിലുള്ള സ്ഥിതിയെക്കുറിച്ച് അഗ്രോപാർക്കിന്റെ മാനേജ്മെന്റ് ടീം വിശദമായി പഠിച്ച് നവീകരണത്തിന് ആവശ്യമായ മാസ്റ്റർ പ്ലാൻ തയ്യാറാക്കിയാണ് പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നത്. ഫോൺ: 0485-2242310

## പിഴപ്പിലിട ഒഴിവാക്കി

പരിവർത്തിത ക്രൈസ്തവ ശുപാർശിത വിഭാഗ വികസന കോർപ്പറേഷനിൽ നിന്നും വായ്പ എടുത്തവരുടെ കുടിശ്ശികകളിൽ ആർ. ആർ. നടപടി സ്വീകരിച്ചതുൾപ്പെടെയുള്ളവ മാർച്ച് 31 ന് മുൻ അടച്ച് തീർപ്പാക്കിയാൽ പിഴപ്പിലിട പൂർണ്ണമായും ഇളവ് ചെയ്ത് നൽകും. ഗുണഭോക്താക്കൾ ഈ അവസരം പ്രയോജനപ്പെടുത്തി വായ്പ തീർപ്പാക്കിയാൽ റിക്കവറി/നിയമ നടപടികൾ ഒഴിവാകും.

# ഭക്ഷ്യസംസ്കരണത്തിന് ഉണർവ്വേകി ടെക്നോളജി ക്ലിനിക്

കൊല്ലം ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ഭക്ഷ്യമേഖലയിലെ സംരംഭകർക്കായി രണ്ട് ദിവസത്തെ ടെക്നോളജി ക്ലിനിക് സംഘടിപ്പിച്ചു. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ മേഖലയിൽ സംരംഭങ്ങൾ നടത്തുന്നവർക്കും പുതുതായി സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാൻ താല്പര്യമുള്ളവർക്കും വേണ്ടിയാണ് പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചത്. കൊല്ലം ആശ്രാമം ചെറുകിട വ്യവസായ അസോസിയേഷൻ ഹാളിൽ സംഘടിപ്പിച്ച പരിപാടി ജില്ലാ കളക്ടർ എ. ഷൈനാമോൾ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ചെറുകിട വ്യവസായ അസോസിയേഷൻ ജില്ലാ പ്രസിഡന്റ് നിസ്സാറുദ്ദീൻ. എ, വ്യവസായകേന്ദ്രം ഉദ്യോഗസ്ഥർ പങ്കെടുത്തു.

കിഴങ്ങുവിലകളിൽ നിന്നുള്ള വിവിധ മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം സംബന്ധിച്ച് തിരുവനന്തപുരം കേന്ദ്ര കിഴങ്ങുവില ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിലെ (സി. റ്റി. സി. ആർ. ഐ) പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. സജീവ്. എം. എസ് ക്ലാസ്സെടുത്തു. ജില്ലയിൽ സുലഭമായി ലഭിക്കുന്ന കപ്പയിൽ നിന്ന് ഉല്പാദിപ്പിക്കാവുന്ന വിവിധ മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് വിശദമായ അവതരണമാണ് ഡോ. സജീവ് നടത്തിയത്. കപ്പ സംസ്കരിച്ച് നിർമ്മിച്ച മിക്സ്ചർ, ചിപ്സ്, പക്കാവട, മുറുക്ക്, പപ്പടം, മധുരസേവ എന്നിവയുടെ സാംപിൾ അദ്ദേഹം സംരംഭകർക്ക് വിതരണം ചെയ്തു. കപ്പയിൽ നിന്ന് പുട്ടുപൊടി, സ്റ്റാർച്ച് തുടങ്ങി നിരവധി ഭക്ഷ്യ ഉല്പന്നങ്ങളും കപ്പയുടെ ഭക്ഷ്യയോഗ്യമല്ലാത്ത ഭാഗങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് കാലിത്തീറ്റ, ജൈവകീടനാശിനികൾ എന്നിവ നിർമ്മിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും ക്ലാസ്സിൽ വിശദീകരിച്ചു.

സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നവർക്കായി സി. റ്റി. സി. ആർ. ഐ യിൽ സജീകരിച്ചിരിക്കുന്ന ടെക്നോ-ഇൻകുബേഷൻ സെന്ററിനെക്കുറിച്ചും വ്യക്തമാക്കുകയുണ്ടായി. ഇൻകുബേഷൻ സെന്ററിൽ സജീകരിച്ചിരിക്കുന്ന അത്യാധുനിക മെഷിനുകളുടെ സേവനം സംരംഭകർക്ക് ലഭ്യമാകും. സംരംഭകർക്ക് ആരംഭകാലത്ത് പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ വിവിധ ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനും ചെറിയ സംരംഭങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാക്കു

വാൻ കഴിയാത്ത വിലപിടിപ്പുള്ളതും അത്യാധുനികവുമായ മെഷിനുകളുടെ സേവനം ഉപയോഗിക്കുന്നതിനും സംവിധാനവുമുണ്ട്. കിഴങ്ങുവിലകളിൽ നിന്നും വിവിധ ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള പ്രായോഗിക പരിശീലനം മുതൽ വ്യാവസായികാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിനുള്ള ആധുനിക സൗകര്യങ്ങൾ സ്ഥാപനത്തിൽ സജീകരിച്ചിരിക്കുന്നതു വരെയുള്ള കാര്യങ്ങൾ സംരംഭകരുമായി പങ്കുവയ്ക്കാനായി.

ഉച്ചയ്ക്ക് ശേഷമുള്ള സെക്ഷനിൽ ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾക്ക് ഗുണനിലവാരം പാലിക്കേണ്ട ആവശ്യകതയെക്കുറിച്ചും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങളെക്കുറിച്ചും കൊല്ലം കാഷ്യൂ എക്സ്പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ കൗൺസിൽ (സി. ഇ. പി. സി. ഐ.) മൈക്രോബയോളജി വിഭാഗം മേധാവി സി. ബി. മയാറാണി വിശദമായി ക്ലാസ്സെടുത്തു. ഭക്ഷ്യോല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുമ്പോൾ ലഭ്യമാകുന്ന അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ നിലവാരം മുതൽ ഉല്പന്നത്തിന്റെ ഗുണമേന്മയും കാലാവധിയും വരെയുള്ള കാര്യങ്ങൾ വളരെയധികം ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടതാണെന്ന് മയാറാണി ഓർമ്മിപ്പിച്ചു. എഫ്. എസ്. എസ്. എ. ഐ നിബന്ധനകളും മറ്റ് ഗുണമേന്മ മാനദണ്ഡങ്ങളും പ്രകാരം വിവിധ സംരംഭങ്ങൾ പാലിക്കേണ്ട നിബന്ധനകളെക്കുറിച്ച് സംരംഭകരുടെ ചോദ്യങ്ങൾക്ക് മറുപടിയായി ക്ലാസ്സിൽ വിശദീകരിച്ചു.

സി. ഇ. പി. സി. ഐ. യിൽ നിന്ന് സംരംഭകർക്ക് ലഭ്യമാകുന്ന വിവിധ സേവനങ്ങൾ സംബന്ധിച്ചും പ്രത്യേക അവതരണം നടന്നു. ഭക്ഷ്യമേഖലയിലെ സംരംഭകർക്ക് ഉല്പന്നങ്ങളും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളും പരിശോധന നടത്തുന്നതിനുള്ള ലാബ് സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്. സ്ഥാപനത്തിന്റെ ബി. ഐ. എസ്. എൻ. എ. ബി. എൽ അംഗീകാരമുള്ള ലാബ് സംരംഭകർക്ക് വളരെ പ്രയോജനകരമാകും. കുപ്പിവെള്ളത്തിന്റെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്കുള്ള ബി. ഐ. എസിന്റെ അംഗീകൃത ഏജൻസിയാണ് ഈ സ്ഥാപനം. കൂടാതെ വിദ്യാർത്ഥികൾക്കും സംരംഭകർക്കുമായി വിവിധ പരിശീലന പരിപാടികളും



സ്ഥാപനം നടത്തിവരുന്നുണ്ട്. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ മാനദണ്ഡങ്ങൾ കർശനമാകുന്ന ഇക്കാലത്ത് സി. ഇ. പി. സി. ഐ. യുടെ സേവനം ഭക്ഷ്യമേഖലയിലെ സംരംഭകർക്ക് മുതൽക്കൂട്ടാകും.

ടെക്നോളജി ക്ലിനിക്കിന്റെ രണ്ടാം ദിവസം ആരംഭിച്ചത് പാക്കേജിംഗിനെക്കുറിച്ചുള്ള സെഷനോടെയാണ്. ചെറുകിട വ്യവസായ സംരംഭകർ എപ്പോഴും വെല്ലുവിളി നേരിടുന്നതും ചിലപ്പോഴൊക്കെ പരാജയപ്പെടുന്നതും ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് ഉചിതവും ആകർഷണീയവുമായ പായ്ക്കിംഗ് തയ്യാറാക്കുന്നതിലാണ്. ഉല്പന്നത്തിന്റെ ഗുണനിലവാരം പോലെ പ്രധാനമാണ് പായ്ക്കിംഗും. മുംബൈയിലെ ക്രസ്റ്റ് പായ്ക്കേജിംഗ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് ഡയറക്ടറും, എസ്. ഐ. ഇ. എസ് സ്കൂൾ ഓഫ് പാക്കേജിംഗിലെ റിട്ട. പ്രൊഫസറുമായ സി. എസ്. പുരുഷോത്തമനാണ് പായ്ക്കേജിംഗ് സംബന്ധിച്ച ക്ലാസ്സ് കൈകാര്യം ചെയ്തത്.

പായ്ക്കേജിംഗിന്റെ അനിവാര്യതയും അടിസ്ഥാന പായ്ക്കിംഗ് രീതികളും സംബന്ധിച്ചാണ് പ്രൊഫ. സി. എസ്. പുരുഷോത്തമൻ ആദ്യം വിശദീകരിച്ചത്. ഓരോ ഉല്പന്നത്തിനും യോജിച്ച തരത്തിലുള്ള പായ്ക്കിംഗ് രീതികളും സാങ്കേതിക വിദ്യകളും അദ്ദേഹം ഉദാഹരണ സഹിതം വിശദീകരിച്ചു. പായ്ക്കിംഗിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന വസ്തുക്കളും ഉള്ളിലുള്ള ഉല്പന്നവും തമ്മിലുള്ള പൊരുത്തം വളരെ പ്രധാനമാണ്. ഭക്ഷ്യ ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് പ്രകൃതി സൗഹൃദമായ പായ്ക്കിംഗ് രീതികളും ക്ലാസ്സിൽ ചർച്ച ചെയ്തു.

ചക്കയിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ സംബന്ധിച്ചായിരുന്നു അടുത്ത സെഷൻ. ചക്കയിൽ നിന്ന് നിരവധി ഉല്പന്നങ്ങൾ വ്യവസായിക അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർമ്മിച്ച് വിപണനം നടത്തിവരുന്ന രമാ ഉണ്ണികൃഷ്ണനുമായി മുഖാമുഖം ഇതോടൊപ്പം ഉണ്ടായിരുന്നു. ചക്കയുടെ അനന്തസാധ്യതകളെ കുറിച്ച് പ്രായോഗികതലത്തിൽ പരിചയമുള്ള രമാ ഉണ്ണികൃഷ്ണന്റെ അനുഭവങ്ങളും അറിവും പങ്കുവെച്ചത് സംരംഭകർക്ക് വേറിട്ട അനുഭവമായി.

കായംകുളം കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രത്തിലെ സബ്ജക്ട് മാറ്റർ സ്പെഷ്യലിസ്റ്റ് ജിസ്റ്റി ജോർജിന്റെ സെഷൻ ചക്കയുടെ വാണിജ്യ സാദ്ധ്യത വെളിവാക്കുന്നതായിരുന്നു. വിവിധ ഘട്ടങ്ങളിൽ ചക്കയിൽ നിന്ന് തയ്യാറാക്കാവുന്ന ഉല്പന്നങ്ങൾ, അവയുടെ നിർമ്മാണ രീതികൾ എന്നിവ സെഷനിൽ വിശദമായി അവതരിപ്പിച്ചു. വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ നിർമ്മിക്കുമ്പോൾ ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട കാര്യങ്ങളും, പാലിക്കേണ്ട മുൻകരുതലുകളും സൂക്ഷ്മതയോടെയാണ് സംരംഭകർ ശ്രദ്ധിച്ചത്. നമ്മുടെ നാട്ടിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ പാഴാക്കി കളയുന്ന കാർഷിക വിളയാണ് ചക്ക. ചക്കയിൽ നിന്നുള്ള ഉല്പന്നങ്ങളുടെ വിപണി സാധ്യതകൾ നാം ഒട്ടും പ്രയോജനപ്പെടുത്തിയിട്ടില്ല. എന്നാൽ വിവിധ രോഗങ്ങളെ പ്രതിരോധിക്കാനുള്ള ചക്കയുടെ ശേഷിയെക്കുറിച്ചാണ് ഇപ്പോൾ ചർച്ച ചെയ്യുന്നത്. ക്യാൻസർ, ഡയബറ്റിസ് എന്നീ രോഗങ്ങളെ പ്രതിരോധിക്കുന്നതിനുള്ള പല ഘടകങ്ങളും ചക്കയിൽ ധാരാളമായിട്ടുണ്ടെന്നും ജിസ്റ്റി ജോർജ് വ്യക്തമാക്കി.

ചക്കയുടെയും മറ്റ് കാർഷിക ഉല്പന്നങ്ങളുടെയും സംസ്കരണം സംബന്ധിച്ച് വിവിധ പരിശീലന പരിപാടികളാണ് കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രം സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്. ഉല്പന്ന നിർമ്മാണത്തിന് പ്രായോഗിക പരിശീലനം മുതൽ നിർമ്മാണത്തിനായുള്ള മെഷിനറികൾ കണ്ടെത്തി ഉല്പാദനം ആരംഭിക്കുന്നതുവരെയുള്ള കാര്യങ്ങൾക്ക് കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രത്തിൽ



സേവനം ലഭിക്കും.

ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മുഖേന സംരംഭകർക്ക് ലഭ്യമാകുന്ന സേവനങ്ങളും സാമ്പത്തിക സഹായങ്ങളും സംബന്ധിച്ച് മാനേജർ പി. രാധാകൃഷ്ണൻ സംസാരിച്ചു. ഭക്ഷ്യമേഖലയിലെ സാങ്കേതിക സ്ഥാപനമായ റ്റി. കെ. എം ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത വിദ്യാർത്ഥികൾ പരിപാടിയിൽ സജീവ സാന്നിധ്യമായിരുന്നു. കോളേജിൽ നിന്ന് ഭക്ഷ്യമേഖലയിലെ സംരംഭകർക്ക് ലഭ്യമാകുന്ന വിവിധ സേവനങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് അസിസ്റ്റന്റ് പ്രൊഫസർ ആര്യ വിവരിച്ചു.

ടെക്നോളജി ക്ലിനിക്കിൽ അവതരിപ്പിച്ച വിഷയങ്ങൾ കാലിക പ്രാധാന്യമുള്ളവയും ഭക്ഷ്യ-കാർഷിക മേഖലയ്ക്ക് പുതിയ ദിശാബോധം നൽകുന്നതുമായിരുന്നു. സംരംഭകർക്ക് പദ്ധതി ആശയരൂപീകരണം മുതൽ ഉല്പന്നങ്ങൾ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് മാർക്കറ്റ് ചെയ്യുന്നതുവരെയുള്ള വിഷയങ്ങൾ പരിപാടിയിൽ ചർച്ചാവിഷയമായി. സംരംഭകർക്ക് ഈ മേഖലയിലെ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളായ സി. റ്റി. സി. ആർ. ഐ., കൃഷി വിജ്ഞാൻ കേന്ദ്രം, സി. ഇ. പി. സി. ഐ എന്നിവയെക്കുറിച്ച് അറിയുന്നതിന് സ്ഥാപനങ്ങളുടെ ഉന്നത ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി ബന്ധപ്പെടുന്നതിനും ടെക്നോളജി ക്ലിനിക് വഴിയൊരുക്കി.

നിലവിൽ സംരംഭം നടത്തുന്നവരും പുതിയ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുവാൻ തയ്യാറെടുക്കുന്നവരും ഭക്ഷ്യമേഖലയിലെ വിദ്യാർത്ഥികളുമടക്കം 125 ഓളം പേർ പങ്കെടുത്തു.

## ഭക്ഷ്യസംസ്കരണത്തിൽ പരിശീലനം

ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ മേഖലയുടെ അനന്തസാധ്യതകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ നടത്തുന്ന പ്രായോഗിക പരിശീലന പരിപാടി ആലപ്പുഴയിൽ ആരംഭിച്ചു. ആലപ്പുഴ മുൻസിപ്പൽ ചെയർമാൻ തോമസ് ജോസഫ് ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിച്ചു. വാർഡ് കൗൺസിലർ ശ്രീജിത്ര അദ്ധ്യക്ഷയായി. ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മാനേജർ എ. മുഹമ്മദ് കുഞ്ഞ്, പി. എസ്. ശിവപ്രസാദ്, അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ടി. എസ്. ചന്ദ്രൻ, ഡെപ്യൂട്ടി രജിസ്ട്രാർ കെ. പി. മഹേന്ദ്രകുമാർ, അസി. ജില്ലാ വ്യവസായ ഓഫീസർമാരായ എസ്. എസ്. ശ്രീകുമാർ, എൽ. അനിൽകുമാർ, സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മറ്റി ചെയർമാൻ അഡ്വ. മനോജ് പങ്കെടുത്തു.

20 ദിവസമാണ് പരിശീലനം. തിരഞ്ഞെടുത്ത യുവതീയുവാക്കൾക്കാണ് പരിശീലനം. പരിശീലനത്തിനു ശേഷം സ്വന്തമായി സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കുന്നതിന് സാങ്കേതിക-സാമ്പത്തിക സൗകര്യങ്ങൾ ഏർപ്പെടുത്തും. സ്കാഷ്, ജാം, ജെല്ലി, ബേക്കറി ഉല്പന്നങ്ങൾ, കാറ്ററിംഗ് സർവീസ് ഉല്പന്നങ്ങൾ, കറിമസാലകൾ, ഉണക്കപ്പഴങ്ങൾ, പഴസംസ്കരണം, പപ്പട നിർമ്മാണം, തിന്നാൻ തയ്യാർ വിഭവങ്ങൾ തുടങ്ങി ഒട്ടനവധി ഉല്പന്നങ്ങളിൽ പ്രായോഗിക പരിശീലനം നൽകും.



## SWATHI കറി പൗഡർ

നെന്മേനി ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത്  
തവനി  
സുൽത്താൻബത്തേരി  
Mob:-9605974980



പെൺ  
കുട്ടയുടെ  
ഒരുമ

## സി. അച്ചുതമേനോൻ കോളേജിൽ ഇ. ഡി. ക്ലബ്ബ്

തൃശ്ശൂർ കോർപറേഷൻ പരിധിയിലെ സംരംഭകത്വ വികസന ക്ലബ്ബുകളിൽ ഈ വർഷത്തെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ആരംഭിച്ചത് സി. അച്ചുതമേനോൻ ഗവൺമെന്റ് കോളേജ്, കൂട്ടനെല്ലൂരിലാണ്. പ്രാഥമിക പരിപാടിയായി പ്രദേശത്തെ മികച്ച വ്യവസായ സംരംഭകനായ മാഗിസ് ഗാർമെന്റ്സിന്റെ ഉടമ രാജേഷ് ജോർജുമായി ആശയ വിനിമയം സംഘടിപ്പിച്ചു. ആട്ടോ മൊബൈൽ, ഗാർമെന്റ് മേഖലകളിൽ രാജേഷ് സ്ഥാപനങ്ങൾ ആരംഭിച്ചപ്പോൾ നേരിടേണ്ടി വന്ന വെല്ലുവിളികളും, സർക്കാർ വകുപ്പുകളിൽ നിന്ന് ലഭിച്ച സേവനങ്ങളും അനുസ്മരിക്കുകയുണ്ടായി. സംരംഭക മേഖലയിലേയ്ക്ക് കടന്നുവരുവാൻ വിദ്യാർത്ഥികളെ അദ്ദേഹം ഉദ്ബോധിപ്പിച്ചു. തീരുമാനങ്ങൾ എടുക്കാനുള്ള കഴിവും നടപ്പിൽ വരുത്താനുള്ള ആർജ്ജവവുമാണ് ഓരോ സ്ഥാപനത്തിന്റേയും ഉടമസ്ഥർക്ക് അത്യാവശ്യമായി ഉണ്ടാകേണ്ടത്. ഒരു മാർഗം തിരഞ്ഞെടുക്കും മുമ്പ് പലതവണ ആലോചിക്കുകയും, അത് നടപ്പിൽ വരുമ്പോൾ നേരിടേണ്ടി വരുന്ന പ്രശ്നങ്ങളെ മുൻപേ കാണുവാനുള്ള ശ്രമവും സ്ഥാപനമുടമയ്ക്ക് ഉണ്ടായാൽ നന്നായിരിക്കുമെന്ന് അദ്ദേഹം വിദ്യാർത്ഥികളോട് പറഞ്ഞു.



സംരംഭക വികസന ക്ലബ്ബിന്റെ 2015-16 ലെ ആദ്യ പരിപാടി കോളേജ് പ്രിൻസിപ്പൽ യു. എസ്. മോഹനൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ക്ലബ്ബ് കോ-ഓർഡിനേറ്റർ കോമേഴ്സ് വിഭാഗം അസിസ്റ്റന്റ് പ്രൊഫസർ എസ്. വി. രാജ്കുമാർ അദ്ധ്യക്ഷനായിരുന്നു. അസിസ്റ്റന്റ് കോ-ഓർഡിനേറ്റർ എൻ. ജോൺസൺ, സ്റ്റുഡന്റ് കോ-ഓർഡിനേറ്റർ സിജിൻ ജോസ്, തൃശ്ശൂർ കോർപറേഷൻ വ്യവസായ വികസന ഓഫീസറുടെ ചാർജ്ജുള്ള വി. ബി. ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ പങ്കെടുത്തു.



വിദ്യാർത്ഥികളെ വ്യത്യസ്ത ഗ്രൂപ്പുകളായി തിരിച്ച് വിവിധ മേഖലകളിൽ അവർ ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനമേളയും, വിലപനയും ഓണത്തോടനുബന്ധിച്ച് നടത്തി. ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ, വസ്ത്രങ്ങൾ, ചിത്രങ്ങൾ, ഇരുചക്ര വാഹനത്തിന്റെ വീൽ ഉപയോഗിച്ചുള്ള ക്ലോക്ക്, ഇലക്ട്രോണിക് ഉപകരണങ്ങൾ, ബാബു ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, പേപ്പർ ബാഗുകൾ തുടങ്ങിയവ പ്രദർശിപ്പിച്ചു.



30 ലക്ഷം രൂപ ചെലവഴിച്ച് വർക്കല ചെറുന്നിയൂരിൽ സ്ഥാപിച്ച എവറോൺ ഹെവി എഞ്ചിനീയറിംഗ് എന്ന സ്ഥാപനം ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ഇ. സലാഹുദീൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

## കൈത്തറി ക്ഷേമനിധി: അംഗത്വം പുന:സ്ഥാപിക്കാം

കേരള കൈത്തറി തൊഴിലാളി ക്ഷേമനിധി ബോർഡിൽ സ്വയം തൊഴിൽ രജിസ്ട്രേഷനെടുത്ത് അംഗത്വം നഷ്ടപ്പെട്ടവർക്ക്, അംഗത്വം പുതുക്കാൻ അവസരം. മാർച്ച് 31 ന് 58 വയസ് പൂർത്തിയാകാത്ത സ്വയം തൊഴിൽ (ഒറ്റത്തറി) അംഗങ്ങൾക്ക് കുടിശിക പിഴ സഹിതം അടച്ച് അംഗത്വം പുന:സ്ഥാപിക്കാം. ഈ അവസരം പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിന് മാർച്ച് 15 നകം ബോർഡിന്റെ അതത് ജില്ലാ ഓഫീസിൽ ബന്ധപ്പെടണം.

## ചക്കസംസ്കരണ യൂണിറ്റ് തുടങ്ങി

ചക്കയുടെ വിപണന സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിനായി വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിന്റെ ധനസഹായത്തോടെ എക്സ്- സർവീസ് മെൻസ് സഹകരണ കോളനിയിൽ ആരംഭിച്ച ചക്ക സംസ്കരണ യൂണിറ്റിന്റെ ഉദ്ഘാടനം ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് സി. സി. ശ്രീകുമാർ നിർവഹിച്ചു. ചാലക്കുടി ബ്ലോക്ക് പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് കെ. ടി. വർഗീസ് അദ്ധ്യക്ഷനായിരുന്നു. സി. വി. ശശിധരൻ (ജോയിന്റ് രജിസ്ട്രാർ, സഹകരണ സംഘം, തൃശ്ശൂർ), കെ. എസ്. മുരളീധരൻ (ജില്ലാ സൈനിക ക്ഷേമ ഓഫീസർ) കെ. രാജേന്ദ്രൻ (ബി. ഡി. സി., ചാലക്കുടി), മിനി ബൈജു പങ്കെടുത്തു. സ്ത്രീ സംരംഭകരുടെ ടെക്നിക്കൽ സെഷനിൽ കെ. സി. രുശ്മിണി ദേവി (എം. ഡി, എസ്. എഫ്. എ. സി, തിരുവനന്തപുരം) അനമ്മ സൈമൺ (എൽ. ഡി. എം) പങ്കെടുത്തു. ചക്കയുടെ മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾക്കുള്ള ആധുനിക മെഷീനുകളെക്കുറിച്ച് സാറാസ് ടെക്നോയിലെ മാത്യു ആന്റണി ക്ലാസ്സ് എടുത്തു.

ശില്പശാലയുടെ ഔദ്യോഗിക ഉദ്ഘാടനം ബി. ഡി. ദേവസ്സി എം. എൽ. എ നിർവഹിച്ചു. ആതിരപ്പള്ളി പഞ്ചായത്ത് വൈസ് പ്രസിഡന്റ് ജയ തമ്പി അദ്ധ്യക്ഷയായി. മാടക്കത്തറ കശുമാവ് ഗവേഷണ കേന്ദ്രം മേധാവി ഡോ. പി. ബി. പുഷ്പലത ചക്ക കൊണ്ടുള്ള ഉല്പന്നങ്ങളെപ്പറ്റിയും പി. എം. ദേവ് ചക്ക സാമൂഹിക വിപ്ലവത്തിന് എന്ന വിഷയത്തിലും ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു.

ജാക്ക് ഫ്രൂട്ട് പ്രൊമോഷൻ കൗൺസിൽ സെക്രട്ടറി എൽ. പങ്കജാക്ഷൻ, സുഭാഷ് കോറോസ് എന്നിവർ ചക്ക സംസ്കരണ മേഖലയിലെ പ്രശ്നങ്ങൾ, സംരംഭകരുടെ അനുഭവങ്ങൾ എന്നീ വിഷയങ്ങളിലെ ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു. സമാപന ദിവസം ശ്രീപദ്മ (അഡികെ പത്രിക എഡിറ്റർ കാസർകോഡ്), അജിത്ത് കുര്യാക്കോസ് (പാക്കേജിംഗ് ഡിസൈൻ), സി. ഡി. സുനീഷ് ക്ലാസ്സുകൾ നയിച്ചു.



## അജിനോമോട്ടോ: നിയമം ലംഘിച്ചാൽ രണ്ട് ലക്ഷം രൂപ പിഴ

അജിനോമോട്ടോ ഉപയോഗിക്കുന്ന ഹോട്ടലുകളും റസ്റ്റോറന്റുകളും ബേക്കറികളും ആ വിവരം വ്യക്തമായി രേഖപ്പെടുത്തി പ്രദർശിപ്പിക്കണമെന്ന് നിർദ്ദേശിച്ച് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ കമ്മീഷണർ ഉത്തരവിറക്കി. സ്ഥാപനത്തിൽ താഴെ പറയുന്ന ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളിൽ മോണോസോഡിയം ഗ്ലൂട്ടോമേറ്റ് ചേർത്തിട്ടുണ്ടെന്നും ഈ ഭക്ഷണം ഒരു വയസിൽ താഴെയുള്ള കുട്ടികൾക്ക് കൊടുക്കാൻ പാടില്ല എന്നും വ്യക്തമാക്കണം.

ഉത്തരവ് ലംഘിക്കുന്ന വ്യക്തികൾക്കും സ്ഥാപനങ്ങൾക്കുമെതിരെ രണ്ട് ലക്ഷം രൂപ വരെ പിഴ ഈടാക്കുമെന്നും സ്ഥാപനത്തിന്റെ ലൈസൻസ് റദ്ദാക്കുമെന്നും കമ്മീഷണർ അറിയിച്ചു. പച്ചക്കറികളും മറ്റ് അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളും പാചകത്തിനു മുമ്പ് വൃത്തിയാക്കി കഴുകുന്നതിനായി പ്രത്യേക സംവിധാനം ഒരുക്കാത്ത സ്ഥാപനങ്ങൾക്കെതിരെ ഒരു ലക്ഷം രൂപ വരെ പിഴയും നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുണ്ട്. എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളും പൊതുജനങ്ങൾ കാണുന്ന രീതിയിൽ ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ ലൈസൻസും ടോൾഫ്രീ നമ്പർ : 1800 425 1125 ഉം പ്രദർശിപ്പിക്കണമെന്നും നിഷ്കർഷിച്ചിട്ടുണ്ട്.

## അടുരിൽ വ്യവസായ ശില്പശാല

ഊർജ്ജിത വ്യവസായ വൽകരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി അടുർ താലൂക്ക് വ്യവസായ ഓഫീസിന്റെ പരിധിയിലെ ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളെ പങ്കെടുപ്പിച്ച് പത്തനംതിട്ട ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ശില്പശാല സംഘടിപ്പിച്ചു. വ്യവസായ വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കി വരുന്ന വിവിധ പദ്ധതികളെ കുറിച്ച് ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളുമായുള്ള ചർച്ചയായിരുന്നു ശില്പശാലയുടെ ലക്ഷ്യം. അടുർ ഹോട്ടൽ വൈറ്റ് പോർട്ടിക്കോയിൽ എസ്. ബി. ടി. അസിസ്റ്റന്റ് ജനറൽ മാനേജർ എം. ജയകുമാർ ശില്പശാല ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. പത്തനംതിട്ട ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മാനേജർ സി. ആർ. സുരേഷ് കുമാർ അദ്ധ്യക്ഷനായിരുന്നു. അടുർ താലൂക്ക് വ്യവസായ ഓഫീസർ ആർ. സുരേഷ് ബാബു പങ്കെടുത്തു.

ബാങ്കുകൾ എല്ലാം തന്നെ വായ്പാവിതരണത്തിൽ ഉദാര സമീപനമാണ് സ്വീകരിക്കുന്നതെന്നും അർഹരായ ഗുണഭോക്താക്കളെ ബാങ്കുകൾക്ക് ലഭിക്കുന്നില്ല എന്നും ഉദ്ഘാടകൻ പറഞ്ഞു. എൻ. പി. എ കളുടെ എണ്ണം ക്രമാതീതമാകുന്നതിൽ വകുപ്പിന്റെ സഹായവും അദ്ദേഹം ആവശ്യപ്പെട്ടു.



ശില്പശാലയിൽ മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തിയ മാനേജർ സി. എസ്. സുരേഷ് ബാബു വകുപ്പ് നടപ്പിലാക്കിവരുന്ന വിവിധ പദ്ധതികളെക്കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു. പദ്ധതികളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് ബാങ്ക് പ്രതിനിധികൾക്കുള്ള സംശയങ്ങളും ദുരീകരിച്ചു.

മാനേജർ ഷൈലമ്മ, അടുർ മുനിസിപ്പാലിറ്റി വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ എസ്. ആസാദ്, വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർമാരായ സി. ഗോപകുമാർ, എസ്. ജോയിക്കുട്ടി പങ്കെടുത്തു.

## വില നിർണയ സമിതി

സ്റ്റേറ്റ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ എന്റർപ്രൈസസ് ലിമിറ്റഡിന്റെ വില നിർണയ സമിതിയിൽ വ്യവസായ വകുപ്പിന്റെ പ്രതിനിധിയായി വ്യവസായ വകുപ്പ് അഡീഷണൽ സെക്രട്ടറി എ. സന്തോഷിനെ നാമനിർദ്ദേശം ചെയ്തു.

## ആശ്വാസ്: കുടിശിക നിവാരണ പദ്ധതി

സംസ്ഥാന സഹകരണ സംഘങ്ങളിലെയും ബാങ്കുകളിലെയും കുടിശിക നിവാരണ പദ്ധതിയായ ആശ്വാസ് 2016 നടപ്പിലാക്കുന്നത് സംബന്ധിച്ച് സംസ്ഥാന സഹകരണ സംഘം രജിസ്ട്രാർ മാർഗനിർദ്ദേശങ്ങൾ പുറപ്പെടുവിച്ചു.

ജനുവരി ഒന്നു മുതൽ മാർച്ച് 31 വരെയാണ് പദ്ധതി കാലയളവ്. സഹകരണ അദാലത്ത്, ഒറ്റത്തവണ തീർപ്പാക്കൽ പദ്ധതി എന്നിങ്ങനെ രണ്ട് ഘട്ടമായാണ് പദ്ധതി നടപ്പിലാക്കുന്നത്. 2015 ഡിസംബർ 31 ന് പൂർണ്ണമായോ ഭാഗികമായോ കുടിശികയായ വായ്പകളാണ് ഈ പദ്ധതിയിലൂടെ പരിഗണിക്കുന്നത്. 10 ലക്ഷം രൂപ വരെയുള്ള വായ്പകൾ സഹകരണ അദാലത്തിലൂടെയും 10 ലക്ഷത്തിന് മുകളിലുള്ള വായ്പകൾ ഒറ്റത്തവണ തീർപ്പാക്കൽ പദ്ധതിയിലൂടെയുമാണ് പരിഗണിക്കുന്നത്. മരണപ്പെട്ടവരുടെ വായ്പകൾ, അപകടം പറ്റി ശയ്യാവലംബരായവർ, മാരകരോഗം ബാധിച്ചവർ/ മാരക രോഗങ്ങൾ ബാധിച്ചവരുടെ കുടുംബാംഗങ്ങളായിട്ടുള്ളവർ, അവരുടെ ചികിത്സ വായ്പക്കാരന്റെ സംരക്ഷണത്തിൽ ആയിരിക്കുന്നവർ, മാതാപിതാക്കൾ മരണപ്പെട്ട്, മാതാപിതാക്കൾ എടുത്ത വായ്പ തങ്ങളുടെ ബാധ്യതയായി നിലനിൽക്കുന്ന വിദ്യാർത്ഥികൾ/അനാഥർ തുടങ്ങിയവരുടെ ഉൾപ്പെടെ ഓരോ വായ്പക്കാരന്റെയും സ്ഥിതി കണക്കിലെടുത്ത് പരമാവധി ഇളവുകൾ ഈ പദ്ധതിയിലൂടെ നൽകും.



ജില്ലാ സഹകരണ ബാങ്കുകളിൽ നിന്നും വായ്പയെടുത്ത് കുടിശികയായിട്ടുള്ള അംഗ സംഘങ്ങൾക്കും പദ്ധതിയുടെ പ്രയോജനം ലഭിക്കും. കൂടുതൽ വിവരത്തിന് സഹകരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ/ബാങ്കുകൾ, സഹകരണ വകുപ്പിന്റെ വിവിധ ഓഫീസുകളിൽ ബന്ധപ്പെടണം.

## ഇരിഞ്ഞാലക്കുടയിൽ നിക്ഷേപക സംഗമം

തൃശ്ശൂർ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രവും മുകുന്ദപുരം താലൂക്ക് വ്യവസായ ഓഫീസും ചേർന്ന് ഇരിഞ്ഞാലക്കുടയിൽ നടത്തിയ വ്യവസായ നിക്ഷേപക സംഗമം സർക്കാർ ചീഫ് വിപ് അഡ്വ. തോമസ് ഉണ്ണിയാടൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഇരിഞ്ഞാലക്കുടയെ വ്യവസായ ഹബ്ബാക്കുന്നതിനുള്ള ഊർജിത ശ്രമങ്ങൾ നടന്നു വരികയാണെന്ന് ചീഫ് വിപ് പറഞ്ഞു. ഇരിഞ്ഞാലക്കുട നഗരസഭ ചെയർപേഴ്സൺ മേരിക്കുട്ടി ജോയ് അധ്യക്ഷയായിരുന്നു.



തൃശ്ശൂർ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജറുടെ ചാർജുള്ള കെ. എസ്. കൃപകുമാർ മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. പഞ്ചായത്ത് ലൈസൻസിംഗും മറ്റ് നടപടിക്രമങ്ങളും വിഷയത്തിൽ കാട്ടൂർ

ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് സെക്രട്ടറി ഷാജിക്ക് ക്ലാസ്സ് എടുത്തു. മികച്ച വ്യവസായികൾക്കുള്ള സംസ്ഥാന സർക്കാർ അവാർഡിന് അർഹരായ വ്യാജറേഞ്ചേഴ്സ് ഉടമ സചീന്ദ്രനാമിനേയും ഹരിത ഫാർമസ്യൂട്ടിക്കൽസ് ഉടമ കെ. ആർ. വിജയയേയും ചടങ്ങിൽ ആദരിച്ചു. വ്യവസായികളുടെ ദീർഘകാലത്തെ ആവശ്യമായിരുന്ന വ്യവസായ എസ്റ്റേറ്റിന് വേണ്ടിയുള്ള സ്ഥലം ഏറ്റെടുക്കൽ നടപടിക്രമങ്ങൾ പുരോഗമിച്ച് വരികയാണ്.

ഭൂമി ഏറ്റെടുക്കൽ പ്രക്രിയ ത്വരിതപ്പെടുത്തുന്നതിനു വേണ്ടിയുള്ള നിവേദനം സംസ്ഥാന ചെറുകിട വ്യവസായ അസോസിയേഷൻ തൃശ്ശൂർ ജില്ലാ പ്രസിഡന്റ് ഫിലിപ്പ്. എം. മുളയ്ക്കൽ അഡ്വ. തോമസ് ഉണ്ണിയാടൻ കൈമാറി. മുകുന്ദപുരം താലൂക്ക് ഉപജില്ലാ വ്യവസായ ഓഫീസർ ആർ. സ്മിത, വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ സിനോ ജേക്കബ്ബ് പങ്കെടുത്തു. 55 സംരംഭകർ സംഗമത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

## പത്തനംതിട്ടയിൽ നിക്ഷേപകസംഗമം

പത്തനംതിട്ട ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ഹോട്ടൽ മണ്ണിൽ റീജൻസിൽ ജില്ലാതല നിക്ഷേപക സംഗമം സംഘടിപ്പിച്ചു. ജില്ലയിൽ വ്യവസായവൽക്കരണം ഊർജിതമാക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട നിക്ഷേപകരുടെ സംഗമമാണ് നടത്തിയത്. വ്യവസായങ്ങളുടെ ഫലപ്രദമായ നടത്തിപ്പിനും വിപുലീകരണത്തിനും ഉപയുക്തമാകുന്ന വിധത്തിൽ നിക്ഷേപകരെയും വിവിധ പൊതുമേഖല ബാങ്കുകളുടെ പ്രതിനിധികളെയും സംയോജിപ്പിച്ച് സംഘടിപ്പിച്ച നിക്ഷേപക സംഗമത്തിന്റെ ഉദ്ഘാടനം ജില്ലാ കളക്ടർ എസ്. ഹരികിഷോർ നിർവഹിച്ചു. ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ രമേഷ് ചന്ദ്രൻ അധ്യക്ഷനായിരുന്നു.



സ്റ്റേറ്റ് ബാങ്ക് ഓഫ് ട്രാവൻകൂർ അസിസ്റ്റന്റ് ജനറൽ മാനേജർ ഷെറി. എം. പാറേറ്റ് മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. ഫെഡറൽ ബാങ്ക് അസിസ്റ്റന്റ് ജനറൽ മാനേജർ ആർ. പരമേശ്വരൻ നായർ വിഷയാവതരണം നടത്തി. ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം മാനേജർമാരായ സി. എസ്. സുരേഷ് ബാബു, കെ. ഷൈലമ്മ, സി. ആർ. സുരേഷ്, ലീഡ് ബാങ്ക് മാനേജർ കെ. എസ്. വാസുദേവൻ പങ്കെടുത്തു. ലോജിസ്റ്റിക്സ് മാനേജ്മെന്റ് രംഗത്തെ നിക്ഷേപക സാധ്യതകളെക്കുറിച്ച് നാനോസ് ബിസിനസ് ഗ്രൂപ്പ് ഡയറക്ടർ നാനു വിശ്വനാഥ് ക്ലാസ്സെടുത്തു. 104 സംരംഭകർ പങ്കെടുത്തു.

സംരംഭകർ സമർപ്പിച്ച പദ്ധതികളുടെ വിലയിരുത്തൽ വിവിധ ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ മേധാവികളുടെ സാന്നിധ്യത്തിൽ നടത്തി. 64 സംരംഭകർ അവതരിപ്പിച്ച 12.48 കോടി രൂപയുടെ പദ്ധതികൾ വിശകലനം ചെയ്തു തീർപ്പാക്കി.



# അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാരമേള കേരളത്തിന് ഇരട്ട സ്വർണം

മികച്ച സംസ്ഥാന പവലിയന്റും മികച്ച ഫുഡ് കോർട്ടിനുമുള്ള സുവർണ പുരസ്കാരങ്ങൾ നേടി 2015 ലെ അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാരമേളയിൽ കേരളത്തിന് അഭിമാന നേട്ടം. പ്രഗതി മൈതാനിയിൽ നടന്ന പ്രൗഢഗംഭീരമായ ചടങ്ങിൽ കേന്ദ്ര ധനകാര്യ മന്ത്രി അരുൺ ജയ്റ്റ്ലിയിൽ നിന്ന് സംസ്ഥാന ഇൻഫർമേഷൻ പബ്ലിക് റിലേഷൻസ് വകുപ്പ് ഡയറക്ടർ മിനി ആന്റണി പുരസ്കാരങ്ങൾ ഏറ്റുവാങ്ങി. കേന്ദ്ര സഹമന്ത്രി നിർമ്മല സീതാരാമൻ, ഐ. ടി. പി. ഒ സി. എം. ഡി. എൽ. സി. ഗോയൽ സംബന്ധിച്ചു.

രാജ്യത്തെ എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങളും വിവിധ മന്ത്രാലയങ്ങളും പെതാമേഖലാസ്ഥാപനങ്ങളും പങ്കെടുത്ത മേയ്ക്ക് ഇൻ ഇന്ത്യ മുഖ്യപ്രമേയമായിരുന്ന വ്യാപാരമേളയിൽ മേയ്ക്ക് ഇൻ കേരള പ്രമേയമാക്കിയാണ് കേരളം പുരസ്കാരനേട്ടം കൈവരിച്ചത്. കേരളത്തിന്റെ വിഭവ വൈവിധ്യവും അവ വിദേശ രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്ക് കയറ്റുമതി നടത്തി നേടുന്ന വിദേശനാണുവും ലോകത്തിന് മുന്നിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ച് കേരളം കൈയടി നേടി. സംസ്ഥാനത്തെ തനത് കാർഷിക സമൃദ്ധ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും

കരകൗശല ഉൽപ്പന്നങ്ങളും ഉൾപ്പെടുത്തി കേരളം അണിയിച്ചൊരുക്കിയ തീം ഏരിയ വേറിട്ടു നിന്നു. മേയ്ക്ക് ഇൻ കേരള എന്ന പ്രമേയം പ്രൊഫഷണൽ മികവോടെ അണിയിച്ചൊരുക്കിയ കേരളം മറ്റ് പങ്കാളികളെ പിന്നിലാക്കി.

## മികച്ച സ്റ്റാളിനുള്ള പുരസ്കാരം വ്യവസായ വകുപ്പിന്

കേരള പവലിയനിലെ മികച്ച സ്റ്റാളിനുള്ള പുരസ്കാരം വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിനാണ് ലഭിച്ചത്. അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാരമേളയിൽ എന്നും ലോക



## മംഗൾയാൻ ടൈൽ

35-ാം അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാരോത്സവത്തിൽ കേരള പവലിയനിലെ യഥാർത്ഥ താരം മംഗൾയാൻ ടൈലുകളായിരുന്നു. ഭാരതത്തിന്റെ അഭിമാനമായ മംഗൾയാൻ പദ്ധതിക്കുപയോഗിച്ച അബ്ലേറ്റീവ് ടൈലിന്റെ മാതൃക മേളയുടെ ഏറ്റവും പ്രധാന ആകർഷണമായിരുന്നു. ഭാരം കുറഞ്ഞതും ഉയർന്ന താപ പ്രതിരോധ ശേഷിയുള്ളതുമായ ഈ ടൈലുകൾക്ക് ഇരുമ്പിനെക്കാൾ ബലമുണ്ട് റബ്ബർ കൊണ്ട് നിർമ്മിച്ചതിനാൽ വെള്ളത്തിൽ പൊങ്ങിക്കിടക്കുകയും ചെയ്യും. അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാരമേളയിൽ വിസ്മയം സൃഷ്ടിച്ച ഈ ടൈലിന്റെ നിർമ്മാതാക്കൾ തൃശൂർ ആസ്ഥാനമായ വജ്ര റബ്ബർസ് എന്ന സ്ഥാപനമാണ്.



ശ്രദ്ധ ആകർഷിക്കാൻ കേരള പവലിയനു കഴിഞ്ഞിട്ടുണ്ട്. ഇതിനകം ആറ് സ്വർണമെഡലുകളും നാല് വെള്ളി മെഡലുകളുമടക്കം നിരവധി പുരസ്കാരങ്ങൾ നേടിയിട്ടുണ്ട് എന്നത് സംസ്ഥാന സർക്കാർ വ്യാപാരമേളയെ എങ്ങിനെ സമീപിക്കുന്നു എന്നതിന്റെ തെളിവാണ്. എല്ലാ കാലത്തും കേരള പവലിയനിലെ മുഖ്യ ആകർഷണം വ്യവസായ

വാണിജ്യ വകുപ്പിന്റെ സ്റ്റാളുകളായിരുന്നു. സ്റ്റാൾകേരളത്തിലെ സൂക്ഷ്മ-ചെറുകിട- ഇടത്തരം വ്യവസായ സംരംഭങ്ങളുടെ നേർ സാക്ഷ്യമായിരുന്നു. നമ്മുടെ തനത് വ്യവസായ സംരംഭങ്ങളെ അക്ഷരാർത്ഥത്തിൽ പ്രതിഫലിപ്പിച്ച പ്രദർശനം സംസ്ഥാനത്തെ സംരംഭക സൗഹൃദ അന്തരീക്ഷം അനാവരണം ചെയ്യുന്നതു കൂടിയിരുന്നു.

## 50 കോടിയുടെ വ്യാപാര ഓർഡർ

മേളയോടനുബന്ധിച്ച് 50 കോടിയിലധികം രൂപയുടെ ഓർഡറുകൾ സംസ്ഥാനത്തെ വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾക്ക് ലഭിച്ചു. ഇത് കേരളത്തിലെ സംരംഭകർക്ക് വളരെയധികം പ്രതീക്ഷ നൽകുന്നതാണ്. ജനറൽ ഇൻഡസ്ട്രീസ്, കയർ, കൈത്തറി എന്നീ മൂന്ന് പ്രത്യേക വിഭാഗങ്ങളായിട്ടായിരുന്നു വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിലെ സ്റ്റാളുകൾ ഒരുക്കിയിരുന്നത്. ഓരോ സ്റ്റാളിലും അതത് മേഖലകളിൽ വൈദഗ്ദ്ധ്യം നേടിയവരുടെ സേവനവും ലഭ്യമായിരുന്നു.

മേളയിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ച നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങളായ വെളിച്ചെണ്ണ, ഇളനീർ, തേങ്ങാപ്പാൽ തുടങ്ങിയവയ്ക്കും സുഗന്ധദ്രവ്യങ്ങൾ, ആയുർവേദ ഉല്പന്നങ്ങൾ, തവിടെണ്ണ എന്നിവയ്ക്കും ജപ്പാൻ, ജർമ്മനി, സിംഗപ്പൂർ, തായ്‌ലന്റ് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും ഓർഡർ ലഭിച്ചു. ജൈവവളം, ടെറാക്കോട്ടാ പെയിന്റിംഗ്, മുളയിലും ചിരട്ടയിലുമുള്ള ആരോഗ്യങ്ങൾ, മറ്റ് കരകൗശല ഉല്പന്നങ്ങൾ, സുഗന്ധമുള്ള മഴുകുതിരി, ചെങ്കല്ലിന്റെ ടൈൽസ് എന്നിവയ്ക്കും ആവശ്യക്കാർ നിരവധിയായിരുന്നു.

ആവശ്യാനുസരണം മാറ്റി സ്ഥാപിക്കാവുന്ന സീലിംഗ് ഫാൻ (ഫോളോ ഫാൻ), ആരോഗ്യങ്ങൾ പോളിഷ് ചെയ്യുന്ന മെഷീൻ, ഖരമാ



## ഓർണമെന്റ് പോളിഷിംഗ് മെഷീൻ

തൃശൂർ ആസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിവേക് ഇൻഡസ്ട്രീസ് എന്ന ചെറുകിട വ്യവസായ യൂണിറ്റിന്റെ ഉൽപന്നമായ ആരോഗ്യ പോളിഷിംഗ് മെഷീൻ വൻ ജനശ്രദ്ധയാകർഷിച്ച ഒന്നായിരുന്നു. കാലപ്പഴക്കം കൊണ്ട് നിറം മങ്ങിയ ആരോഗ്യങ്ങൾ യന്ത്രത്തിലിട്ട് പുറത്തെടുത്താൻ പുതിയതു പോലെ തിളങ്ങും. സ്വർണത്തിലും വെള്ളയിലും മറ്റും നിർമ്മിച്ച എല്ലാവിധ ആരോഗ്യങ്ങളും തേയ്മാനം കൂടാതെ പോളിഷ് ചെയ്യുവാൻ ഇതിലൂടെ സാധിക്കുന്നു. 200-ലധികം ഓർഡറുകൾ മേളയിൽ ഇതിന് ലഭിക്കുകയുണ്ടായി.



ലിനൂൺ കത്തിച്ച് വെള്ളം ചൂടാക്കാൻ കഴിയുന്ന യന്ത്രം എന്നിവ മേളയിലെ പ്രധാന ആകർഷണവും കേരളത്തിലെ സംരംഭക മികവിന്റെ മകുടോദാഹരണങ്ങളുമായിരുന്നു. ഇവയെ ഈ വ്യാപാരമേളയിലൂടെ അന്താരാഷ്ട്ര വിപണിയിൽ എത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞു എന്നതിൽ വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിന് അഭിമാനിക്കാം.

വിവിധ ജില്ലകളിൽ നിന്നുള്ള 250-ൽ അധികം ചെറുകിട വ്യവസായ യൂണിറ്റുകളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മേളയിൽ പ്രദർശിപ്പിച്ചു. ഇവയ്ക്കു പുറമെ സംസ്ഥാനത്തെ നിരവധി വ്യവസായ യൂണിറ്റുകളുടെ വാണിജ്യ പവലിയനുകളും മേളയിൽ ഒരുക്കിയിരുന്നു. ഇവയ്ക്കും വൻ വിപണി കണ്ടെത്താൻ വ്യാപാരോത്സവത്തിലൂടെ സാധിച്ചു.

പി. കെ. ജോസഫ്, സെബാസ്റ്റ്യൻ, പി. ജയകുമാർ, പി. സി. വിനോദ്, കെ. ജി. വിനോദ്, കെ. എസ്. സജീവ് കുമാർ, ശ്രീകുമാർ, ജോൺസൺ എന്നീ ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ് വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് ഡയറക്ടറേറ്റിനെ പ്രതിനിധീകരിച്ച് അന്താരാഷ്ട്ര വ്യാപാര മേളയിൽ പങ്കെടുത്തത്.

**ശ്രദ്ധയാകർഷിച്ച തീം ഏരിയ**

കേരളത്തിന്റെ പ്രകൃതി വിഭവങ്ങൾ, പച്ചപ്പ്, വിഴിഞ്ഞം തുറമുഖം, വല്ലാർപാടം കണ്ടെയ്നർ ടെർമിനൽ, മെട്രോ റെയിൽ, സബർബൻ റെയിൽ, ടെക്നോപാർക്ക് തുടങ്ങിയ വികസന പദ്ധതികൾ ഉൾപ്പെടുത്തി അതിമനോഹരമായി അണിയിച്ചൊരുക്കിയ മുഖപ്പ് വ്യാപാരമേളയിൽ സന്ദർശകരെ ആകർഷിച്ചു. സംസ്ഥാനത്തിന്റെ സാമ്പത്തിക മേഖലയ്ക്ക് പുതിയ മാർഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ നൽകുന്ന പദ്ധതികൾ, മനുഷ്യ വിഭവശേഷി, നൈപുണ്യം, നൂതന ആശയങ്ങൾ, തൊഴിൽ ശക്തി, ഭൗതിക സാമ്പത്തിക പരിസ്ഥിതികൾക്ക് ഇണങ്ങുന്ന ചെറുകിട വ്യവസായ സംരംഭങ്ങൾ എന്നിവയിലൂടെ കേരളത്തിന്റെ വാണിജ്യ വ്യാപാര പരമ്പരാഗത മേഖലയെ വരച്ചു കാട്ടിയ തീം ഏരിയ സന്ദർശകർക്ക് മനം കവരുന്ന വേറിട്ട ദൃശ്യ അനുഭവം നൽകി. വ്യാപാരമേളയിൽ ഏറ്റവുമധികം സന്ദർശക തിരക്ക് അനുഭവപ്പെട്ടതും കേരള പവലിയനിലാണ്. തീം ഏരിയയുടെ ഫോട്ടോയെടുക്കാനുള്ള സന്ദർശകരുടെ തിരക്ക് പലപ്പോഴും നിയന്ത്രണതീതമായിരുന്നു.

മൊത്തം 62 സ്റ്റാളുകളാണ് പവലിയനിലുണ്ടായിരുന്നത്. ഇവയിൽ 23 എണ്ണം സംസ്ഥാനത്തെ വിവിധ സർക്കാർ വകുപ്പുകളുടേതായിരുന്നു. 39 സ്റ്റാളുകളിൽ കേരളത്തിന്റെ തനത് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വിലപനയ്ക്ക് സജ്ജമാക്കി. അഭൂതപൂർവമായ തിരക്കാണ് ഈ



വർഷം സ്റ്റാളുകളിൽ അനുഭവപ്പെട്ടത്. കേരളത്തിന്റെ പരമ്പരാഗത ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ രുചികൂട്ട് വിളമ്പി സൊസൈറ്റി ഫോർ അസിസ്റ്റൻസ് ടു ഫിഷർ വുമൺ സാഫിലെ വനിതകൾ മലയാളികൾക്ക് അഭിമാനമുഹൂർത്തം സമ്മാനിച്ചു. മുൻപല തവണ സ്വർണ്ണ മെഡൽ ഉൾപ്പെടെ പുരസ്കാരങ്ങൾ നേടിയിട്ടുള്ള കേരളം ഡിജിറ്റൽ ഇന്ത്യ മുഖ്യപ്രമേയമാകുന്ന 2016-ലെ വ്യാപാരമേളയിലും മികവ് ആവർത്തിക്കുവാനുള്ള ആവേശവുമായാണ് മടങ്ങിയത്.



## ഇൻസ്പെയറിങ് വർക്ക് പ്ലേസസ് അവാർഡ്

ബാങ്കിങ് ഫ്രണ്ടിയേഴ്സ് നൽകുന്ന ഇൻസ്പെയറിങ് വർക്ക് പ്ലേസസ് അവാർഡ് സൗത്ത് ഇന്ത്യൻ, ഫെഡറൽ ബാങ്കുകൾ സ്വന്തമാക്കി.

മികച്ച എച്ച്. ആർ. ടെക്നോളജി, എച്ച്. ആർ. ടാലന്റ് പ്രാക്ടീസസ് വിഭാഗങ്ങളിലെ അവാർഡ് സൗത്ത് ഇന്ത്യൻ ബാങ്കും ഫെഡറൽ ബാങ്കും പങ്കുവെച്ചു.



## കൺസ്യൂമർ ഫെഡ് ഉല്പന്നങ്ങൾ ഇനി വീട്ടിലെത്തും

പുതിയ കാലത്തിന്റെ ചലനങ്ങൾക്കൊപ്പം സഞ്ചരിക്കാൻ കൺസ്യൂമർ ഫെഡും തയ്യാറായിക്കഴിഞ്ഞു. ഉപഭോക്താക്കൾക്കാവശ്യമുള്ള നിത്യോപയോഗ സാധനങ്ങളും സ്റ്റേഷനറി സാധനങ്ങളും മരുന്നുകളും ഓർഡർ നൽകിയാൽ വീട്ടിലെത്തിക്കാനുള്ള പദ്ധതിക്ക് തിരുവനന്തപുരത്ത് തുടക്കമായി.

5000 രൂപയിലധികമുള്ള സാധനങ്ങൾക്ക് ഓർഡർ നൽകിയാൽ ഡലിവറി ചാർജ്ജ് ഇറുടാക്കില്ല. എല്ലാ മാസവും 20 മുതൽ 25 വരെ ഉപഭോക്താക്കളുടെ ഓർഡർ സ്വീകരിക്കും. അടുത്ത മാസം അഞ്ചിന് മുമ്പ് സാധനങ്ങൾ വീട്ടിലെത്തിക്കുന്നതാണ് പദ്ധതി. 9645637273, 9446326096 ഫോൺ നമ്പറുകളിലും trivenid2d@gmail.com ഇ മെയിലിലും ഓർഡർ സ്വീകരിക്കും. ത്രിവേണി സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകളിലും നീതി മെഡിക്കൽ സ്റ്റോറുകളിലും എസ്. ബി. ഐ. /എസ്. ബി. ടി ബാങ്കുകളുടെ ക്രെഡിറ്റ്/ഡെബിറ്റ് കാർഡ് ഉപയോഗിക്കാനും സംവിധാനമൊരുക്കും. ആയിരം രൂപയ്ക്ക് മേൽ ഇംഗ്ലീഷ് ഔഷധങ്ങൾ പർച്ചേസ് ചെയ്യുന്നവർക്ക് യഥാർത്ഥ ചെലവിലും 2500 രൂപയ്ക്ക് മേൽ ആണെങ്കിൽ ഡെലിവറി ചാർജ്ജില്ലാതെയും മരുന്നുകൾ എത്തിക്കും. കസ്റ്റമർ കെയർ പദ്ധതി പ്രകാരം സംശയനിവാരണത്തിനും പരാതികൾ പരിഹരിക്കുന്നതിനും ജനറൽ- 8281898301, ത്രിവേണി-8281898306, നീതി-നന്മ-8281898330 നമ്പറുകളിൽ ബന്ധപ്പെടണം.



## നബാർഡിന്റെ പുനർവായ്പ പദ്ധതി

സംസ്ഥാന സഹകരണ, ഗ്രാമീണ, ഗ്രാമവികസന ബാങ്കുകൾ നൽകുന്ന ദീർഘകാല കാർഷിക വായ്പകൾക്ക് 6.20 ശതമാനം പലിശ നിരക്കിൽ പുനർ വായ്പ നൽകുന്ന പദ്ധതി നബാർഡ് നടപ്പാക്കുന്നു. കൃഷിക്കും, അനുബന്ധ മേഖലകൾക്കും ഭക്ഷ്യസംസ്കരണത്തിനും പുറമെ സ്വയം സഹായസംഘങ്ങൾ, കൂട്ടുത്തരവാദിത്വ സംഘങ്ങൾ എന്നിവ വഴിയാണ് വായ്പ നൽകുന്നത്. ദീർഘകാല കാർഷിക വായ്പകൾക്ക് 12 ശതമാനത്തിലധികം പലിശ നൽകണമെന്ന അവസ്ഥയ്ക്ക് പരിഹാരമായാണ് നബാർഡ് പദ്ധതി തയ്യാറാക്കിയിരിക്കുന്നത്.

# Rise up to the global

The Department of Industries and Commerce, Government of Kerala is organising the 'Kerala Business to Business Meet 2016', to showcase the strength and immense possibilities of the SMEs of the state. The Meet meant to promote the growth and progress of the regional market of Kerala will facilitate valuable and productive interactions between the SME sector of Kerala and delegates from India and abroad. Inspired by the success of the Business to Business Meet conducted during the previous years, this year's event aspires to open up the State's SMEs in the global markets and boost its efforts to reach greater heights.

**Date: February 4 - 6, 2016**

**Venue: CIAL Trade Fair & Exhibition Centre, Nedumbaserry, Kochi, Kerala, India**



**SME SECTORS:** • Food processing (Food & Spices) • Handloom, Textiles & Garments  
• Rubber • Wood based industries • Ayurveda, Herbal & Cosmetics • Engineering with  
Electrical & Electronics • Handicrafts & Bamboo related products

For more details, contact: Kerala Bureau of Industrial Promotion (K-BIP), Kurup's Lane,  
Sasthamangalam, Thiruvananthapuram - 695 010. T: 91 471 2311882 F: 91 471 2311883  
E: [kbip@keralaindustry.org](mailto:kbip@keralaindustry.org), [keralabusinessmeet@gmail.com](mailto:keralabusinessmeet@gmail.com)  
[www.keralabusinessmeet.com](http://www.keralabusinessmeet.com)

Organized by



Nodal Agency

**K-BIP**

Trade & Industry Partner



Supported by

