

VYAVASAYA KERALAM

December 2018

വ്യവസായ കേരളം

Volume 51 Issue 7



ബിസിനസ്സിൽ
വിജയത്തിന്റെ ആധാരം
ഉത്പാദനക്ഷമത



'ആപ്തിലാ'കുന്ന
ദക്ഷണശീലം

സംരംഭം ആരംഭിക്കാം
കൂട്ടിന് ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേറ്ററുകളാണ്

Welcome you



XIYOZ

Always Everywhere

Cazle Footcare, Plot No. 11, Industries
Growth Centre, Pallipuram, Cherthala-688541
cazlefootcare@gmail.com

Ph : 04782552525



ART 416



ART 313



ART 324



ART 522



ART 335



ART 342

- 6 'ആപ്പിൾ'കുന്ന ഭക്ഷണശീലം
എഴുമാവിൽ രവീന്ദ്രനാഥ്
- 12 നക്ഷത്ര ഉയരങ്ങളിൽ ജോസിറ്റ്
എയ്റോസ്പേസ്
രേഷ്മ. ജി
- 14 ബ്രാൻഡ് നെയിം
രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുക എങ്ങനെ ?
ഡോ. ശചീന്ദ്രൻ.വി
- 21 വിജയത്തിന്റെ ആധാരം
ഉത്പാദനക്ഷമത
സുധീർ ബാബു
- 26 പ്രളയാനന്തര കാർഷിക നവീകരണത്തിന്
ജൈവകൃഷിയും സമ്മിശ്രകൃഷിയും
കൈകോർക്കുന്നു
ആർ. ഹേലി
- 31 സംരംഭം ആരംഭിക്കാം
കൂട്ടിന് ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേറ്ററുകളുണ്ട്
ലോറൻസ് മാത്യു
- 42 ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ട്രസ്റ്റ് ഫണ്ട്,
സംരംഭകർക്കും ബാങ്കുകൾക്കും
ആശ്വാസം നൽകുന്ന പദ്ധതി
റ്റി. എസ്. ചന്ദ്രൻ



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

എഡിറ്റർ
ബൈജു ആർ.എസ്.

കവർ, ഡിസൈൻ & ലേഔട്ട്
ദീപക് മൗത്താട്ടിൽ

ടെപ്പ് സെറ്റിംഗ്
വി. അഭിലാഷ്

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

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

- പ്രതിനിധികൾ-**
- തിരുവനന്തപുരം : കെ. നാരായണൻകുട്ടി
 - കൊല്ലം : കെ.ബി. ലാൽജി
 - പത്തനംതിട്ട : ജി. ഷാജി
 - ആലപ്പുഴ : ബി. സുരേഷ്
 - കോട്ടയം : ജോൺസ് മാത്യു
 - ഇടുക്കി : രഞ്ജിത് ബാബു
 - എറണാകുളം : പി. സാഹി
 - തൃശൂർ : ആർ സ്മിത
 - പാലക്കാട് : എം.വി. ബൈജു
 - മലപ്പുറം : എ. അബ്ദുൾ ഖത്തീഫ്
 - കോഴിക്കോട് : വി.ആർ. സിദ്ധി ചന്ദ്രൻ
 - വയനാട് : ടി.ആർ. ബാബുരാജ്
 - കണ്ണൂർ : ഇ.ആർ. നിധിൻ
 - കാസർഗോഡ് : കെ. പീതാമ്പരൻ

അഡ്മിനിസ്ട്രേറ്റീവ് സപ്പോർട്ട്
എസ്. നിഷാൻ,
ലക്ഷ്മി എസ്., ക്ലാരമ്മ ജെയിംസ്,
ആശാലത ടി.,
അരുൺ വി.എൻ., നിഷ,
വിപിൻ വി.എസ്.,
ബേബി. വൈ
രാമകൃഷ്ണൻ എഴുത്തച്ഛൻ

ലേഖകരുടെ അഭിപ്രായങ്ങൾ
സർക്കാരിന്റേതായിരിക്കണമെന്നില്ല.
അവയുടെ ഉത്തരവാദിത്വം
ലേഖകർക്ക് മാത്രമാണ്.

യുവതലമുറയ്ക്ക് പുതുവഴികൾ

ആശയങ്ങളുടെയും ആവിഷ്കാരങ്ങളുടെയും നവസാധ്യതകളുടെയും വിസ്തൃതാവകാശം നമ്മുടെ യുവതയ്ക്കായി ഒരുങ്ങുകയാണ്. പുതിയ തൊഴിൽ സാധ്യതകൾ നൽകുന്ന ആത്മവിശ്വാസത്തോടെ നവലോകത്തെ അഭിമുഖീകരിക്കാൻ പുതിയ തലമുറയെ പ്രാപ്തരാക്കേണ്ടത് സമൂഹത്തിന്റെയും സർക്കാരിന്റെയും കടമയാണ്.

എയ്റോസ്പേയ്സ് രംഗത്തെ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് ചിറകുയർത്താൻ സഹായവുമായി പ്രശസ്ത ഫ്രഞ്ച് വിമാന നിർമാണകമ്പനി എയർബസ് സംസ്ഥാന സർക്കാരുമായി കൈകോർക്കുന്നുവെന്ന ശുഭവാർത്ത കേരളം കേട്ടുകഴിഞ്ഞു. എയർബസ് ആരംഭിച്ച ബിസ്ലാബ് ആക്സിലറേറ്റർ പദ്ധതിയുടെ ഇന്നുവേഷൻ സെന്റർ തിരുവനന്തപുരത്ത് ആരംഭിക്കാനുള്ള ധാരണാപത്രം ഒപ്പുവെച്ചതോടെ നവതൊഴിൽ ഭൂമികയിലേക്ക് ഒരു മുദ്ര കൂടി പതിഞ്ഞിരിക്കുകയാണ്. നൂതന ആശയങ്ങളുള്ള സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കൊപ്പം

പ്രവർത്തിച്ചു മികച്ച സംരംഭങ്ങളെ എയർബസ് സിന്റെ ഭാഗമാക്കുന്നതാണ് ഇപ്പോൾ തുടക്കമിട്ട ബിസ്ലാബിന്റെ രീതി. ഡ്രൈവർ രഹിത വാഹനങ്ങളുടെയും ഇലക്ട്രിക് വാഹനങ്ങളുടെയും ഗവേഷണങ്ങൾക്കായി മുൻനിര വാഹന നിർമാതാക്കളായ നിസാൻ മോട്ടോർ കമ്പനിയുടെ ആദ്യ ഗ്ലോബൽ ഡിജിറ്റൽ ഹബ്ബ് തലസ്ഥാനത്ത് പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചു കഴിഞ്ഞു. ഇതിനു പിന്നാലെ നിസാൻ മോട്ടോർ കമ്പനിയുടെ ഡിജിറ്റൽ പങ്കാളിയായ മൈക്രോസോഫ്റ്റ് ഉൾപ്പെടെയുള്ള ഭീമന്മാരും

എത്തിയേക്കും.

നിസാൻ ഡിജിറ്റലിനു പിന്നാലെ ജപ്പാനിലെ പ്രമുഖ ഫോർച്യൂൺ 500 ഐ. ടി കമ്പനിയായ ഫുജിറ്റ്സു തലസ്ഥാനത്തേയ്ക്ക് ഉടൻ എത്തുകയാണ്. നിസാന്റെ സപ്ലൈർ കമ്പനികളിലൊന്നായ ഹിന്ദുജടെക്കും സോഫ്റ്റ് വെയർ വികസന കേന്ദ്രവുമായി തിരുവനന്തപുരത്തെത്തുന്നുണ്ട്. പല മലയാളി വ്യവസായികളും അവരുടെ സംരംഭങ്ങൾ കേരളത്തിൽ ആരംഭിക്കാൻ വിമുഖത കാട്ടുമ്പോഴാണ് ഇത്തരം നവീന സംരംഭങ്ങൾ പുറത്തുനിന്ന് എത്തുന്നത്. കേരളത്തിൽ ഒന്നും നടക്കില്ല എന്ന പൊതുധാരണ തെറ്റാണ്. യുവസംരംഭകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കാൻ പ്രത്യേകനയം ഉണ്ടാക്കുകയും തിരുവനന്തപുരം ടെക്നോപാർക്കിൽ ഇൻകുബേഷൻ സെന്റർ ആരംഭിക്കുകയും അത് കൊച്ചി ഇൻഫോപാർക്കിൽ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വില്ലേജായി വളർത്തുകയും ചെയ്ത കേരളം, ആത്മവിശ്വാസത്തിന്റെ പാതയിലെത്തിയിരിക്കുകയാണ്.



ചീഫ് എഡിറ്റർ

നവോത്ഥാന

വനിതാ മതിലിൽ കണ്ണികളാവുക

നവോത്ഥാന നായകരുടെയും പുരോഗമന പ്രസ്ഥാനങ്ങളുടെയും തൊഴിലാളികളുടെയും അടിച്ചമർത്തപ്പെട്ട ജനവിഭാഗങ്ങളുടെയും സുദീർഘമായ പോരാട്ടങ്ങളിലൂടെ വികസിച്ചുവന്ന നവീന കേരളത്തെ, ഇരുളിലാണ്ടിരുന്ന പഴയ സാമൂഹ്യ അവസ്ഥയിലേക്ക് വലിച്ചുകൊണ്ടു പോകാനുള്ള ഗുഹ്യശ്രമങ്ങൾക്കെതിരായി കേരളത്തിലെ പ്രബുദ്ധ സ്ത്രീജനങ്ങൾ പുതുവർഷ പുലരിയിൽ ഒരുക്കുന്ന “വനിതാ നവോത്ഥാന മതിൽ” ഒരു ചരിത്രസംഭവമാകുകയാണ്. നാം കേരളീയർ ആർജിച്ച സാമൂഹ്യ ജീവിതത്തെ വിഭജിക്കാനും തകർക്കാനും അനുവദിക്കില്ലെന്ന ഒരു ജനതയുടെ താക്കീതും, നവോത്ഥാന മൂല്യങ്ങൾ സംരക്ഷിക്കുമെന്നുമുള്ള ഉറച്ച പ്രഖ്യാപനവും കൂടിയാണ്.



ഇ.പി. ജയരാജൻ

വ്യവസായ-വാണിജ്യ വകുപ്പ് മന്ത്രി

ജാതി വിവേചനത്തിനും അടിച്ചമർത്തലുകൾക്കുമെതിരായും നടന്ന പ്രക്ഷോഭങ്ങൾ, മാറുമറയ്ക്കാനും വസ്ത്രധാരണത്തിനും വേണ്ടിയുള്ള പ്രക്ഷോഭങ്ങൾ, വഴി നടക്കാനും ആരാധിക്കാനുമുള്ള സ്വാതന്ത്ര്യത്തിനു വേണ്ടിയുള്ള പ്രക്ഷോഭങ്ങൾ, വിദ്യാഭ്യാസ അവകാശത്തിനും കുലി കൂടുതലിനും വേണ്ടിയുള്ള പ്രക്ഷോഭങ്ങൾ തുടങ്ങി വിവിധങ്ങളായ പോരാട്ടങ്ങളിലൂടെയാണ് കേരളം ഇന്നത്തെ സാമൂഹിക പുരോഗതി കൈവരിച്ചത്. ഇവ കേരളത്തിൽ മാത്രമല്ല ഭാരതത്തിലാകെ പ്രകീർത്തിക്കപ്പെട്ടതാണ്. നാടിന്റെ അഭിമാനമാണ്. ഭാരതം ഒരു പരമാധികാര, മതനിരപേക്ഷ, സോഷ്യലിസ്റ്റ്, റിപ്പബ്ലിക് ആണെന്ന് നമ്മുടെ ഭരണഘടനയുടെ ആമുഖത്തിൽ തന്നെ പ്രഖ്യാപിച്ചിട്ടുള്ളതാണ്. ഭരണഘടന വിഭാവനം ചെയ്ത മൗലികാവകാശങ്ങൾ സംരക്ഷിക്കപ്പെടണം. സാമൂഹികവും സാമ്പത്തികവുമായ

നീതി, സ്വാതന്ത്ര്യം, സമത്വം, സാഹോദര്യം തുടങ്ങിയ തത്വങ്ങൾ ജാതീയമോ, ലിംഗപരമോ, ആചാരപരമോ ആയ വിവേചനങ്ങളാൽ നടപ്പാക്കാൻ പറ്റില്ലെന്നതു ഭരണഘടന തത്വങ്ങളുടെ ലംഘനങ്ങളാണ്.

ബഹു. മുഖ്യമന്ത്രി വിളിച്ചുചേർത്ത നവോത്ഥാന സാമൂഹ്യ സംഘടനകളുടെ യോഗത്തിൽ വെച്ച് രൂപം കൊടുത്ത നിർദ്ദേശമാണ് നവോത്ഥാന മൂല്യ സംരക്ഷണ വനിതാ മതിൽ എന്നത്. ജനുവരി ഒന്നിന് തിരുവനന്തപുരം മുതൽ കാസർഗോഡ് വരെ സൃഷ്ടിക്കുന്ന വനിതാ മതിലിൽ ലക്ഷക്കണക്കായ വനിതകൾ കണ്ണികളാവുകയാണ്. അശാന്തമായ അന്തരീക്ഷത്തിൽ വ്യാവസായിക വളർച്ച കൈവരിക്കാൻ ഒരു രാജ്യത്തിനും കഴിയില്ലെന്നിരിക്കെ, പരസ്പര സൗഹൃദവും സമത്വവും കൈവരിക്കേണ്ടതും സംരക്ഷിക്കേണ്ടതും ഈ കാലഘട്ടത്തിന്റെ അനിവാര്യതയാണ്. നവകേരള നിർമ്മിതിയിൽ മാനവികത ഉയർത്തിപ്പിടിച്ച് അതിന്റേതായ പങ്ക് വഹിക്കാൻ വ്യവസായ മേഖലക്കും കഴിയേണ്ടതുണ്ട്. അതിന്റെ ഭാഗമായി ഒരുക്കുന്ന വനിതാ മതിലിൽ വ്യാവസായിക മേഖലയിലെ മുഴുവൻ സ്ത്രീകളും പങ്കെടുക്കണമെന്നും ഉന്നതമായ ഈ സാമൂഹ്യ നിർമ്മിതിക്ക് വേണ്ടിയുള്ള പോരാട്ടത്തിൽ പങ്കാളിയാകണമെന്നും അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു.



‘ആപ്പിലാ’കുന്ന ഭക്ഷണശീലം

വിപണിയിൽ കുതിപ്പുമായി
ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി

വിദേശരാജ്യങ്ങളിലെയും ഇന്ത്യയിലെയും വൻനഗരങ്ങളോട് സമാനമായ രീതിയിൽ സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ പട്ടണങ്ങളിലെ ഭക്ഷണസംസ്കാരവും മാറുകയാണ്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ കോടികളുടെ കമ്പോളനേട്ടമുള്ള ഒരു വിപണനമേഖലയായി ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറിയും മാറിക്കഴിഞ്ഞു. തിരുവനന്തപുരവും കൊച്ചിയും തൃശ്ശൂരും കോഴിക്കോടും

മെല്ലാം ഉൾപ്പെടുന്ന പ്രധാന നഗരങ്ങളിലെ മനുഷ്യരുടെ തിരക്കുപിടിച്ച ജീവിതവും മാറുന്ന ഭക്ഷണശീലവും അണുകൂടുംബങ്ങളുടെ വ്യാപനവുമെല്ലാം ഈ മേഖലയുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് കാരണമായിട്ടുണ്ട്. വിപണി വികസിച്ചുവരുന്നതോടെ ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി രംഗത്തെ കമ്പനികൾ തമ്മിലുള്ള കിടമത്സരവും ശക്തമാണ്. വിദേശകമ്പനികളുടെ സജീവസാന്നിധ്യം മത്സ

വ്യവസായ കേരളം

പുസ്തകം 51
Volume 51

ലക്കം 7
Issue 7

ഡിസംബർ 2018

December 2018

രത്തിന്റെ ആക്കം കൂട്ടുകയും ചെയ്യുന്നു.

സൊമാറ്റോ, സിഗ്നി, ഊബർ ഇന്റസ്, ഫുഡ് പാണ്ട, ടിഫിൻ ഫോർ മീ തുടങ്ങി വിവിധ ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി കമ്പനികൾ സംസ്ഥാനത്തെ വിവിധ നഗരങ്ങളിൽ ചുവടുറപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. തിരക്കുപിടിച്ച ജീവിതവും പാചകത്തോടുള്ള മടപ്പും മൂലം വീട്ടിൽ ഭക്ഷണം പാകംചെയ്യാതെ എപ്പോഴും ഹോട്ടൽഭക്ഷണത്തെ മാത്രം ആശ്രയിക്കുന്നവരാണ് ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി സംവിധാനത്തെ മുഖ്യമായും ആശ്രയിക്കുന്നത്. ഒരു ചെയ്ഞ്ചിനുവേണ്ടി ആഴ്ചയിൽ ഒരുദിവസമോ രണ്ടോ മൂന്നോ ദിവസമോ ഹോട്ടൽഭക്ഷണം കഴിക്കാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്നവരും ഇത്തരം കമ്പനികളുടെ ഉപഭോക്താക്കളാണ്. ചുടുചായ മുതൽ ഊണും കഞ്ഞിയും ബിരിയാണിയും പൊറോട്ടയും ചപ്പാത്തിയും ചിക്കൻകറിയുമെല്ലാം ഉൾപ്പെടുന്ന ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങളുടെ നീണ്ടനിര ചുരുങ്ങിയ സമയത്തിനുള്ളിൽ നമ്മുടെ പടിവാതിൽക്കൽ എത്തുമെന്നതാണ് ഇതിന്റെ സവിശേഷത.

പ്രമുഖ ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി കമ്പനികളൊന്നും സ്വന്തമായി ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യുന്നവരല്ല. ഓരോ നഗരത്തിലെയും മുൻനിര ഹോട്ടലുകളുമായി ധാരണയിലെത്തുകയും അവിടെനിന്നുള്ള ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ ഓർഡർപ്രകാരം ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് എത്തിച്ചുകൊടുക്കുകയാണ് ഇത്തരം കമ്പനികൾ ചെയ്യുന്നത്. നമുക്ക് താൽപര്യമുള്ള കമ്പനികളുടെ ആപ്ലിക്കേഷൻ മൊബൈലിൽ ഡൗൺലോഡ് ചെയ്തുകഴിഞ്ഞാൽ കാര്യങ്ങൾ എളുപ്പമായി. ഇത് തുറക്കുന്നതോടെ വൈവിധ്യമാർന്ന അനേകം വിഭവങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ടുള്ള വലിയ മെനു കാണാം. ഇതിൽ ക്ലിക്ക് ചെയ്താൽ അവ ലഭ്യമാകുന്ന ഹോട്ടലുകളുടെ പേരുവിവരങ്ങളും അറിയാം. ഇതിൽനിന്നും താൽപര്യമുള്ളതിൽ വീണ്ടും ക്ലിക്ക് ചെയ്താൽ ചുരുങ്ങിയ സമയത്തിനുള്ളിൽ ഭക്ഷണം പടിവാതിൽക്കലെത്തും. പലപ്പോഴും ഹോട്ടലിൽ ലഭിക്കുന്നതിനേക്കാൾ വിലക്കുറവുമാണ്.

പ്രമുഖ ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി കമ്പനികളൊന്നും സ്വന്തമായി ഭക്ഷണം പാകംചെയ്യുന്നവരല്ല. ഓരോ നഗരത്തിലെയും മുൻനിര ഹോട്ടലുകളുമായി ധാരണയിലെത്തുകയും അവിടെനിന്നുള്ള ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങൾ ഓർഡർപ്രകാരം ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് എത്തിച്ചുകൊടുക്കുകയാണ് ഇത്തരം കമ്പനികൾ ചെയ്യുന്നത്.



കമ്പനികളുടെ കിടമത്സരം

ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറിയെ നഗരത്തെ കമ്പനികൾ തമ്മിലുള്ള മത്സരം നഗരങ്ങളിലെ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഏറെ ഗുണകരമായിട്ടുണ്ട്. പരമാവധി ഉപഭോക്താക്കളെ തങ്ങളെക്കാപ്പം ചേർത്തുനിർത്താനുള്ള കമ്പനികളുടെ ശ്രമം തന്നെയാണ് ഇതിനുകാരണം.

ഓർഡർ നൽകിക്കഴിഞ്ഞാൽ ഭക്ഷണം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള സമയദൈർഘ്യവും കമ്പനികൾ തമ്മിലുള്ള കിടമത്സരത്തിലൂടെ കുറഞ്ഞുവരുന്നുണ്ട്.



“മികച്ചയിനം ഭക്ഷണം മാത്രം ലഭിക്കുന്ന നൂറുകണക്കിന് ഹോട്ടലുകളുടെ പട്ടികയാണ് ഓരോ നഗരത്തിലും ഇത്തരം കമ്പനികൾക്കുള്ളത്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ തങ്ങൾ ആഗ്രഹിക്കുന്ന ഹോട്ടലിൽനിന്നുള്ള ഭക്ഷണം വീട്ടിലിരുന്ന് കഴിക്കാൻ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് സാധിക്കും. ഓരോ കുടുംബവും പുറത്തുപോകുമ്പോൾ ഇന്ധനച്ചെലവിലും മറ്റുമുണ്ടാകുന്ന സാമ്പത്തികനഷ്ടവും സമയനഷ്ടവും ഇവിടെ ലാഭിക്കുകയും ചെയ്യാം” ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി കമ്പനികളുടെ സേവനത്തെപ്പറ്റി കൊച്ചിയിലെ ഉപഭോക്താവായ സന്തോഷ് പറയുന്നു.

ഓർഡർ നൽകിക്കഴിഞ്ഞാൽ ഭക്ഷണം ലഭ്യമാക്കുന്നതിനുള്ള സമയദൈർഘ്യവും കമ്പനികൾ തമ്മിലുള്ള കിടമത്സരത്തിലൂടെ കുറഞ്ഞുവരുന്നുണ്ട്. ഓർഡർ ലഭിക്കുന്ന ഭക്ഷണം അതാതു ഹോട്ടലുകളിൽ റെഡിയായാൽ പത്തും പതിനഞ്ചും മിനിറ്റുകൾക്കുള്ളിൽ അവയുടെ വിതരണം നടക്കും. എത്രയും വേഗത്തിൽ ഭക്ഷണം എത്തിക്കുന്ന കമ്പനികളെ ഉപഭോക്താക്കൾ കൂടുതലായി ആശ്രയിക്കാൻ സാധ്യതയുള്ളതിനാൽ പരമാവധി പെട്ടെന്ന് അവ എത്തിച്ചുനൽകാനാണ് എല്ലാ സ്ഥാപനങ്ങളും ശ്രമിക്കുന്നത്. മാത്രവുമല്ല കൂടുതൽ സ്ഥല

ങ്ങളിൽ സേവനം ലഭ്യമാക്കുന്ന കാര്യത്തിലും ഈ മത്സരം നിലനിൽക്കുന്നുണ്ട്. നേരത്തെ കൊച്ചി നഗരത്തിനുള്ളിലെ വീടുകളിലും ഫ്ലാറ്റുകളിലും മാത്രം ഭക്ഷണം വിതരണം ചെയ്തിരുന്ന പല കമ്പനികളും ഇപ്പോൾ തൃപ്പൂണിത്തുറ, കാക്കനാട്, കളമശ്ശേരി, ആലുവ, നെടുമ്പാശ്ശേരി, അങ്കമാലി എന്നിവിടങ്ങളെല്ലാം പരിധിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നു. തിരുവനന്തപുരം, തൃശ്ശൂർ തുടങ്ങിയ മറ്റു നഗരങ്ങളിലെ സ്ഥിതിയും വ്യത്യസ്തമല്ല. ഇതോടൊപ്പം കൂടുതൽ സ്ഥലങ്ങളിലേക്ക് സേവനം വ്യാപിപ്പിക്കു

ന്നുമുണ്ട്.

മഴയായാലും വെയിലായാലും അർദ്ധരാത്രിയായാലും ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സേവനം ലഭിക്കുന്നുവെന്നതും ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഗുണകരമാണ്. പ്രമുഖ ഹോട്ടലുകളിൽ പാകംചെയ്യുന്ന ഭക്ഷ്യ വിഭവങ്ങളുടെ വിതരണം ഐസൊലേറ്റഡ് ബാഗുകളിൽ ആയതിനാൽ ഉപഭോക്താക്കളുടെ പക്കലെത്തുമ്പോഴും അവയ്ക്ക് ചൂടുണ്ടായിരിക്കും. തങ്ങളുടെ പ്രിയപ്പെട്ടവർക്ക് പിറന്നാൾകേക്കും ബിരിയാണിയും ഐസ്ക്രീമുമെല്ലാം ഓർഡർ ചെയ്തുന്നൽക്കാൻ കഴിയുമെന്നതാണ് ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി സ്ഥാപനങ്ങളിലൂടെ സാധ്യമാകുന്ന മറ്റൊരു സവിശേഷത. വിദേശത്ത് ഇരുന്നുകൊണ്ടുപോലും ഇത് സാധ്യമാകും. ഇനിയും ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ഗുണകരമായ പല പരീക്ഷണങ്ങൾക്കുമുള്ള തയ്യാറെടുപ്പിലാണ് മിക്കവാറും കമ്പനികൾ. കേരളത്തിലെ നഗരമേഖലകളിൽനിന്നും ലഭിക്കുന്ന മികച്ച പ്രതികരണത്തിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ കൂടുതൽ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഈ രംഗത്തേക്ക് കടന്നുവരുമെന്നും സൂചനയുണ്ട്.

തൊഴിലവസരങ്ങളും ഏറെ

നഗരങ്ങളിൽ മാത്രമാണെങ്കിൽ പോലും ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി സജീവമായതോടെ യുവാക്കൾക്ക് തൊഴിലവസരങ്ങളുടെ വൻസാധ്യതയാണ് തുറന്നുകിട്ടിയത്. ഫുൾടൈം പാർട്ട്ടൈംയായും ജോലിചെയ്യാനുള്ള സാഹചര്യവും ഇവിടെയുണ്ട്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ കോളേജ് വിദ്യാർത്ഥികൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള ധാരാളം പേരും ഈ മേഖലയിൽ ജോലിചെയ്യുന്നു. മൊബൈൽഫോണും ഇന്റർനെറ്റും ഉപയോഗിക്കാനുള്ള അറിവും സ്വന്തമായി ടുവീലറും ഉള്ളവർക്ക് ഏതെങ്കിലുമൊരു

ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി കമ്പനിയിൽ ഫീൽഡ് ബോയ്സായി ചേരാം. നിയമനം നൽകുന്നതിന് മുൻപ് ഇവരുടെ ഡ്രൈവിംഗ് ലൈസൻസും വാഹനത്തിന്റെ പേപ്പറുകളുമെല്ലാം ശരിയാണെന്ന് ഉറപ്പാക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. കൊച്ചി നഗരത്തിൽ മാത്രം നാലായിരത്തോളം പേരെങ്കിലും ഈ രംഗത്ത് ജോലിയെടുക്കുന്നുണ്ടെന്നാണ് ഏകദേശ കണക്ക്.

പാർട്ട്ടൈംയായി ജോലിയെടുക്കുന്നവർക്ക് പോലും ശരാശരി പതിനായിരം രൂപയെങ്കിലും മാസവരുമാനം ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. ബഹുഭൂരിപക്ഷവും ചെറുപ്പക്കാർ തന്നെയാണെങ്കിലും അപൂർവ്വമായി സ്ത്രീകളും ഈ മേഖലയിൽ തൊഴിലെടുക്കുന്നു. എന്നാൽ സ്ത്രീകളിലധികം പേരും പകൽനേരത്താണ് ജോലിചെയ്യുന്നത്. ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി സ്ഥാപനങ്ങളിൽ പാർട്ട്ടൈംയായി ജോലിചെയ്യുന്നവരിലേറെയും കോളേജ് വിദ്യാർത്ഥികളാണ്. പഠനച്ചെലവിന് പുറമേ ആവശ്യമെങ്കിൽ വീട്ടിലേക്ക് പണം അയക്കുകയും ചെയ്യുന്നവർ ഇക്കൂട്ടത്തിലുണ്ട്. മുൻപ് ഇവരിൽ പലരും സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകളിലും മറ്റുമായിരുന്നു തൊഴിലെടുത്തിരുന്നത്.



“എന്നാൽ സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകളെ അപേക്ഷിച്ച് വലിയ തൊഴിൽ സാധ്യതയാണ് ഫുഡ് ഡെലിവറി രംഗത്തുള്ളത്. ശമ്പളവും കൂടുതലുണ്ട്. നമുക്ക് ഇഷ്ടമുള്ള സമയങ്ങളിൽ മാത്രം, അതിപ്പോൾ രണ്ടോ മൂന്നോ മണിക്കൂർ നേരത്തേക്കായാൽ പോലും ജോലിചെയ്യാൻ സൗകര്യമുണ്ടെന്നതാണ് മറ്റൊരു സവിശേഷത”, പ്രമുഖ ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി സ്ഥാപനത്തിൽ ഫീൽഡ് ബോയിയായ അനിൽകുമാർ പറയുന്നു.

സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകളിലും മാളുകളിലും മറ്റേതെങ്കിലും വ്യാപാരസ്ഥാപനങ്ങളിലും ആണെങ്കിൽ ജോലിക്കെത്തിയാൽ ഷിഫ്റ്റ് കഴിയുംവരെ അവിടെ തുടരണം. എന്നാൽ ഫുഡ് ഡെലിവറി രംഗത്താണെങ്കിൽ കറച്ചുകൂടി സ്വാതന്ത്ര്യമുണ്ട്. അതേസമയം ഇവിടുത്തെ തൊഴിൽസ്വഭാവം അൽപം വ്യത്യസ്തമായിരിക്കും. മഴയാണെങ്കിലും വെയിലാണെങ്കിലും തിരക്കുപിടിച്ച നഗരവഴികളിലൂടെ വിശ്രമമില്ലാതെ ബൈക്കോടിക്കണം. കൊച്ചി പോലെയുള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ ഫുഡ് ഡെലിവറി മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവരുടെ സമയത്തിന്റെ നല്ലൊരു

പങ്കും അപഹരിക്കുന്നത് ട്രാഫിക് ബ്ലോക്കുകളാണ്.

ഫുഡ് ഡെലിവറി രംഗത്തെ രീതി

ഓരോ നഗരത്തിലേക്കും കടന്നെത്തുന്ന കമ്പനികൾ അവിടെയുള്ള പ്രമുഖ റസ്റ്റോറന്റുകളുമായി ധാരണയിൽ എത്തുകയാണ് ആദ്യഘട്ടം. തുടർന്ന് ഇത്തരം ഹോട്ടലുകൾക്കെല്ലാം ഓരോ ടാബ്ലറ്റ് ലഭ്യമാക്കുന്നു. ഓൺലൈനിൽ തെരയുന്ന ഉപഭോക്താവ് ഏതെങ്കിലുമൊരു റസ്റ്റോറന്റിലെ ഭക്ഷ്യവിഭവം ബുക്ക് ചെയ്യുന്നതോടെ അവിടെയുള്ള ടാബ്ലറ്റിലേക്ക് സന്ദേശമെത്തും. അധികം വൈകാതെ തന്നെ ഓർഡർ ലഭിച്ച വിഭവം ഇവിടെ പാക്ക് ചെയ്തുവെക്കുന്നു. ഇതോടെ ഹോട്ടലിന്റെ ഏറ്റവുമടുത്തുള്ള ഡെലിവറി ഏജന്റിന് ‘റെഡി ടു പിക്ക്’ എന്ന സന്ദേശം ലഭ്യമാകും. അങ്ങനെ റസ്റ്റോറന്റിലെത്തുന്ന ഡെലിവറി ഏജന്റ് ഭക്ഷണം ശേഖരിച്ച് ഐസൊലേറ്റഡ് ബാഗിലാക്കി എത്രയും പെട്ടെന്ന് ഉപഭോക്താവിന് എത്തിച്ചു നൽകുന്നതാണ് രീതി. ഓരോ ഉപഭോക്താവും വാങ്ങുന്ന ഭക്ഷണത്തെ ആശ്രയിച്ചാണ് ഡെലി



വനി ചാർജ്ജ് ഈടാക്കുന്നത്.

ഏതെങ്കിലുമൊരു ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി കമ്പനിയുടെ ആപ്പ് ഡൗൺലോഡ് ചെയ്യുന്ന ഉപഭോക്താവിന് യൂസർ ഐഡിയുണ്ടാക്കി അവയുടെ സേവനം ഉപയോഗപ്പെടുത്താം. തങ്ങൾ പോകാൻ ആഗ്രഹിക്കുന്ന റസ്റ്റോറന്റുകളിലെ ചൂടുള്ള വിഭവങ്ങൾ ചൂടുപോകാതെയും ഐസ്ക്രീം പോലെയുള്ളവ തണുപ്പ് നഷ്ടപ്പെടാതെയും വീട്ടിലിരുന്ന് കഴിക്കാമെന്നതിനാൽ ഉപഭോക്താക്കളെല്ലാം സംതൃപ്തരാണ്. ഓൺലൈൻ ടാക്സികളുടെ കാര്യത്തിലെന്നതുപോലെ താൻ ഓർഡർ ചെയ്ത ഭക്ഷണം എവിടെ വരെയെത്തിയെന്ന് ഉപഭോക്താവിന് ട്രാക്ക് ചെയ്യാനുള്ള സംവിധാനവുമുണ്ട്.

ഓൺലൈൻ പേയ്മെന്റിനൊപ്പം കാഷ് ഓൺ ഡെലിവറി സൗകര്യവുമുള്ളത് ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് കൂടുതൽ ഗുണകരമാണ്. ഓരോ നഗരത്തിലും ലക്ഷണക്കണക്കിന് ഉപഭോക്താക്കളാണ് ഇപ്പോൾ ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി കമ്പനികളെ ആശ്രയിക്കുന്നത്.

ഐസൊലേറ്റഡ് ബാഗിലാക്കിയ ഭക്ഷ്യവിഭവങ്ങളുമായി ഇരുചക്രവാഹനത്തിൽ പോകുന്ന ഡെലിവറി ഏജന്റുമാർ ഇപ്പോൾ കൊച്ചി പോലെയുള്ള നഗരങ്ങളിൽ പതിവുകാഴ്ചയാണ്. ഇവരിൽ യുവാക്കളും യുവതികളുമുണ്ട്. അമ്പതുവയസ്സിന്മേലേ പ്രായമുള്ളവരെയും ഡെലിവറി ഏജന്റുമാരായി കാണാം.

ഇത്തരത്തിൽ പ്രായഭേദമന്യേ ഓരോ നഗരത്തിലും ആയിരക്കണക്കിന് ആളുകൾക്ക് തൊഴിൽ നൽകുന്ന മേഖലയായി ഓൺലൈൻ ഫുഡ് ഡെലിവറി സംവിധാനം മാറിക്കഴിഞ്ഞു. സമാനതകളില്ലാത്ത സൗകര്യങ്ങളാണ് ഉപഭോക്താക്കൾക്കും ലഭിക്കുന്നത്. അങ്ങനെ, പുത്തൻ സാധ്യതകൾ ഉപയോഗിച്ച് കേരളവും വളരുകയാണ്, എല്ലാ അർത്ഥത്തിലും.

നടീ തനിമ

ഓയിൽ മിൽ & കൊപ്ര ഡ്രെയിയിങ്ങ് യൂണിറ്റ്

അമ്പലവയൽ റോഡ് ചുള്ളിയോട്
വയനാട്, കേരളം

**WANTED
DISTRIBUTOR**

കേരളത്തിലുടനീളം ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന്
വിതരണക്കാരെ ആവശ്യമുണ്ട്

Mob:9633 001 916

AH BAKERY

Near Bustand , Koduvayur
Ph: 9249999424

BAKE POINT

Near Bustand, Koduvayur
Ph: 9249999424

Cake, Snacks, Sweets, Juices, Ice Creams



നക്ഷത്ര ഉയരങ്ങളിൽ ജോസിറ്റ് എയ്റോസ്പേസ്

ഇന്ത്യയുടെ സ്വപ്ന പദ്ധതികളായ ചന്ദ്രയാൻ, മംഗളയാൻ എന്നിവയിൽ തൊടുപുഴയുടെ നാമം ചേർത്ത് അഭിമാനമായ ചെറുകിട വ്യവസായ സംരംഭമാണ് മുട്ടം വ്യവസായപ്ലോട്ടിൽ ജോസഫ്. റ്റി സിറിയക്കിന്റെ ഉടമസ്ഥതയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന മെ. ജോസിറ്റ് എയ്റോസ്പേസ്. ഇദ്ദേഹത്തിന്റെ പിതാവായ സിറിയക്കിന്റെ ഉടമസ്ഥതയിൽ പ്രിസിഷൻ

കമ്പോണന്റ്സ് നിർമ്മാണ രംഗത്ത് കേരളത്തിലെ തന്നെ ആദ്യകാല സംരംഭങ്ങളിൽ ഒന്നായ മെ. ജോസിറ്റ് പ്രിസിഷന്റെ രണ്ടാം തലമുറ സംരംഭമാണിത്. ഇന്ത്യൻ ടെലഫോൺ ഇൻഡസ്ട്രീസ്, എച്ച്. എം. റ്റി, കെൽട്രോൺ എന്നിവയിലേക്ക് പ്രിസിഷൻ മെറ്റൽ കമ്പോണന്റ്സ് നിർമ്മിച്ച് നൽകിയിരുന്ന ആ സ്ഥാപനം തൊടുപുഴ ഒളമറ്റത്തായിരുന്നു പ്രവർത്തിച്ചിരുന്നത്.

ഐ. എസ്. ആർ. ഒ- ക്കു വേണ്ടി പ്രിസിഷൻ മെറ്റൽ കമ്പോണന്റ്സ് നിർമ്മിച്ചു നൽകണം എന്ന ഉദ്ദേശത്തോടെയാണ് 1990-ൽ രണ്ടാം തലമുറ മെ. ജോസിറ്റ് പ്രിക്രോപ്പ് ആരംഭിച്ചത്. റായ്ബറേലി ഇന്ത്യൻ ടെലഫോൺ ഇൻഡസ്ട്രീസിസിൽ നിന്നും ലഭിച്ച 5 വർഷ പ്രവർത്തന പരിചയം, പാരമ്പര്യത്തോടൊപ്പം ജോസഫ്. ടി. സിറിയക്കിനെ ഇതിൽ സഹായിച്ചു. ജർമ്മൻ നിർമ്മിത സിസ് ടൈപ്പ് സ്റ്റൈഡിംഗ് ഹെഡ് സ്റ്റോക്ക് ഓട്ടോമാറ്റഡ് എന്ന ടെക്നോളജി ഈ അടുത്ത കാലം വരെ കേരളത്തിൽ ജോസിറ്റിനു മാത്രം സ്വന്തമായിരുന്നു.

തുടർന്ന് കുറച്ചുകൂടി വലിയ കമ്പോണന്റ് ടെക്നോളജി

ചന്ദ്രയാനിലേക്കുള്ള സംഭാവന പരിഗണിച്ച് ചെറുകിട വ്യവസായികൾക്കായുള്ള അവാർഡ് ജോസിറ്റ് എയ്റോസ്പേസിന് ലഭിക്കുകയുണ്ടായി.



അപ്ഗ്രേഡേഷനോടു കൂടി ഏറ്റവും കൃത്യതയിൽ നിർമ്മിക്കുവാനാണ് 2009-ൽ മുട്ടം വ്യവസായ പ്ലോട്ടിൽ അനുവദിച്ച 20 സെന്റിൽ മെ. ജോസിറ്റ് എയ്റോസ്പേസ് ജോസഫ്. ടി. സിറിയക്ക് തുടങ്ങിവെച്ചത്. ഒന്നേകാൽ കോടിയോളം നിക്ഷേപം ടി യൂണിറ്റിന് വേണ്ടി നടത്തിയിരുന്നു. ഇവിടെ സി. എൻ. സി. ലെയ്ത്ത്, മില്ലിംഗ് മെഷീൻ എന്നിവയുടെ സഹായത്താൽ 1- എം എം മുതൽ 800- എം എം വരെയുള്ള കമ്പോണന്റ്സ് നിർമ്മിച്ച് എടുക്കാവുന്നതാണ്.

മികച്ച എഞ്ചിനീയറിംഗ് സെക്ഷനുകൾപെടെ 24 തൊഴിലാളികൾ

ദിവസേന 3 ഷിഫ്റ്റുകളിലായി ഇവിടെ ജോലിയെടുക്കുന്നു. ഐ. എസ്. ആർ. ഒ കൂടാതെ കേരളത്തിലെ മികച്ച ചില സ്ഥാപനങ്ങളിലോട്ടും അമേരിക്കൻ ഐക്യനാടുകളിലേക്കും ജോസിറ്റ് എന്ന സ്ഥാപനം പ്രിസിഷൻ കമ്പോണന്റ്സ് നിർമ്മിച്ചു നൽകുന്നു.

ചന്ദ്രയാനിലേക്കുള്ള സംഭാവന പരിഗണിച്ച് ചെറുകിട വ്യവസായികൾക്കായുള്ള അവാർഡ് ജോസിറ്റ് എയ്റോസ്പേസിന് ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. തുടർന്ന് 2020- ലെ മറ്റൊരു സ്വപ്ന പദ്ധതിയായ ചന്ദ്രയാൻ- II ലെ ആർഒ-ആർഒ വെഹിക്കിളിനുവേണ്ടിയും, റോക്കറ്റിനു വേണ്ടിയും കമ്പോണന്റ്സ് നൽകി നക്ഷത്ര ഉയരങ്ങൾ കീഴടക്കാൻ തുടങ്ങുകയാണ് ഈ സ്ഥാപനം. എൻഡ്രൂപ്രണേഴ്സ് സപ്ലൈർസ് സ്കീമിലൂടെ സബ്സിഡി സഹായം നൽകി വ്യവസായ വകുപ്പും ഈ സ്വപ്നങ്ങൾക്ക് പിന്തുണ നൽകുന്നു.

(തൊടുപുഴ ബ്ലോക്ക് വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ ആണ് ലേഖിക)

ബ്രാൻഡ് നെയിം രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുക എങ്ങനെ ?



മറ്റു കമ്പനികളുടെ ഉല്പന്നങ്ങളുമായി മത്സരിക്കാനുള്ള മത്സര ക്ഷമതയും ബ്രാൻഡ് നാമങ്ങൾ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. ഗുണമേന്മയിൽ ഒരേ നിലവാരം ഉറപ്പുവരുത്തുവാനും ഉപഭോക്താവിന് സംതൃപ്തി നൽകാനും ഇവ ഉപകരിക്കുന്നു.

വാണിജ്യ-വ്യവസായ സ്ഥാപനങ്ങൾക്ക് വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ട ആസ്തികളിൽ പെടുന്നവയാണ് ട്രേഡ് മാർക്കുകൾ അഥവാ വ്യാപാരമുദ്രകൾ. പേറ്റന്റുകൾ ഉപയോഗ മാതൃകകൾ, വ്യാവസായിക രൂപരേഖകൾ, വ്യാപാര മുദ്രകൾ, സേവന നാമം, വ്യാപാര നാമം, ഉത്ഭവത്തെക്കുറിച്ചുള്ള സൂചന തുടങ്ങിയവയെ ബൗദ്ധിക സാത്തവകാശങ്ങളിൽ പെടുന്നവയായിട്ടാണ് സംരക്ഷിക്കുന്നത്. വ്യാവസായിക സാത്തുക്കളുടെ സംരക്ഷണത്തിന് പാരീസ് കൺവെൻഷൻ എന്നപേരിൽ അന്താരാഷ്ട്ര ഉടമ്പടി നിലനില്ക്കുന്നുണ്ട്. 1998 ഡിസംബർ 7 നു ഇന്ത്യ അതിൽ അംഗമായി. 1999 ലെ വ്യാപാര മുദ്ര നിയമ പ്രകാരമാണ് വ്യാപാര മുദ്രകൾ സംരക്ഷിക്കുന്നത്.

വ്യാപാര മുദ്രകൾ/ ട്രേഡ് മാർക്കുകൾ

ഒരു സ്ഥാപനത്തെ അല്ലെങ്കിൽ ഒരു ഉത്പന്നത്തെ മറ്റുള്ളവയിൽ നിന്ന്

അത് ഉത്പന്നത്തെ /ഉല്പാദകനെ / സേവനദാതാവിനെ മറ്റുള്ളവരിൽനിന്നും തിരിച്ചറിയാൻ സഹായിക്കുന്നു എന്നതിലാണ് കാര്യം. ബ്രാൻഡ് നെയിം നിയമപരമായി രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നതിലൂടെ അനുമതി കൂടാതെ മറ്റാർക്കും ഉപയോഗിക്കാൻ പറ്റാതാവുന്നു. അഥവാ അനുമതിയില്ലാതെ മറ്റേതെങ്കിലും സ്ഥാപനം ഉപയോഗിച്ചാൽ നിയമ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാവുന്നതാണ്.

രജിസ്ട്രേഷനുള്ള നടപടിക്രമങ്ങൾ ചുവടെ ചേർക്കുന്നു

1. മികച്ചൊരു ബ്രാൻഡ് നെയിം കണ്ടെത്തുക

രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാൻ തീരുമാനിക്കുന്നതിന് മുൻപ് മികച്ച ഒരു ബ്രാൻഡ് നെയിം കണ്ടെത്തേണ്ടതുണ്ട്. അത് ലളിതവും, എളുപ്പത്തിൽ തിരിച്ചറിയാൻ കഴിയുന്നതും ആവണം. ചുരുങ്ങിയതും അനായാസം ഓർക്കാൻ കഴിയുന്നതുമായവണം. കണ്ണിനു ആകർഷകവും ചെവികൾക്ക് ഇമ്പമുള്ളതുമായവണം മികച്ച ബ്രാൻഡ് നെയിം. ഉൽപ്പന്നത്തിന് യോജിച്ചതും ഗുണമേന്മ

സൂചിപ്പിക്കുന്നതുമായാൽ പെട്ടെന്ന് ശ്രദ്ധ പിടിച്ചുപറ്റും. നിലവിൽ മറ്റാരും ഉപയോഗിക്കാത്ത ബ്രാൻഡ് നെയിം മാത്രമേ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാൻ സാധിക്കുകയുള്ളൂ.

2. അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കൽ

ബ്രാൻഡ് നെയിം തീരുമാനിച്ചു കഴിഞ്ഞാൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാനുള്ള അപേക്ഷ ഫോറം പൂരിപ്പിക്കുക. അപേക്ഷ രണ്ടു രീതിയിൽ സമർപ്പിക്കാം. മാനുവലായോ ഇ-ഫയലിംഗിലൂടെയോ അപേക്ഷ നൽകാം. ഐപിഇന്ത്യ.എൻഐസി.ഇൻ (www.ipindia.nic.in) എന്ന ഔദ്യോഗിക വെബ്സൈറ്റ് വഴിയാണ് ഇലക്ട്രോണിക് മാർഗത്തിലുള്ള അപേക്ഷ നൽകേണ്ടത്. ഇതിലൂടെ 24 മണിക്കൂറും ആഴ്ചയിലെ എല്ലാ ദിവസവും നൽകാം. മാനുവലായി അപേക്ഷ നൽകുന്നത് രജിസ്ട്രാർ ഓഫ് ട്രേഡ് മാർക്കിന്റെ മുംബൈയിലെ ഹെഡ് ഓഫീസിലോ ദൽഹി/കൊൽക്കത്ത/ചെന്നൈ/അഹമ്മദാബാദ് എന്നിവിടങ്ങളിലെ ബ്രാഞ്ച് ഓഫീസുകളിലോ ആണ്. അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കേണ്ടത് ഇന്ത്യയിൽ

SAMVRUTHA
Sweets

Ingredients:
Peanut, jaggery, liquid glucose

fssai 21318216000212

Packing by:
Samvrutha Products
Ethannur, Palakkad-678502

Customer Care : 9747993862

അപേക്ഷ
സമർപ്പിക്കുമ്പോൾ
15 മുതൽ 20
ദിവസത്തിനുള്ളിൽ
അത് കൈപ്പറ്റിയ
ഒരു രസീതി
നൽകുന്നു.
അതിനു ശേഷം
ബ്രാൻഡ്
നാമത്തോടൊപ്പം
TM എന്ന ചിഹ്നം
ചേർക്കാവുന്നതാണ്



ബിസിനസ് നിൽക്കുന്ന സ്ഥലത്തിന്റെ അധികാര പരിധിയുള്ള ഓഫീസിലേക്കാണ്. മാനുവലായി നൽകുമ്പോൾ അപേക്ഷ നേരിട്ട് ഓഫീസിൽ സമർപ്പിക്കുകയോ തപാൽ മാർഗം അയക്കുകയോ ചെയ്യാം.

അപേക്ഷ ഫീസായി 3500 രൂപ നൽകേണ്ടതുണ്ട്. ഇത് ഒറ്റത്തവണ ഫീസാണ്. ഫീസ് കുറൻസി നോട്ടായോ ക്രോസ് ചെയ്ത ബാങ്ക് ഡ്രാഫ്റ്റ് ആയോ ചെക്കായോ സ്വീകരിക്കും. ഓൺലൈനായി അപേക്ഷ നൽകുമ്പോൾ ഓൺലൈനായാണ് പണം നൽകേണ്ടതും. അപേക്ഷയോടൊപ്പം ആവശ്യമായ രേഖകളും സമർപ്പിക്കേണ്ടതാണ്. സ്ഥാപനത്തിന്റെ രജിസ്ട്രേഷൻ തെളിയിക്കുന്ന രേഖ, കമ്പനിയുടെ ഡയറക്ടർമാരുടെ ഐഡൻറിറ്റി പ്രൂഫ്, അഡ്രസ് തെളിയിക്കുന്ന രേഖ, എന്നിവയും സമർപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്. 9x5 cm വലിപ്പത്തിൽ

ബ്രാൻഡ് ലോഗോയുടെ ഒരു ഇമേജും നൽകണം. രേഖകൾ ഇംഗ്ലീഷിലോ ഹിന്ദിയിലോ ആണ് സമർപ്പിക്കേണ്ടത്.

അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കുമ്പോൾ 15 മുതൽ 20 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ അത് കൈപ്പറ്റിയ ഒരു രസീതി നൽകുന്നു. അതിനു ശേഷം ബ്രാൻഡ് നാമത്തോടൊപ്പം TM എന്ന ചിഹ്നം ചേർക്കാവുന്നതാണ്

3. അപേക്ഷ പരിശോധിക്കൽ

അപേക്ഷ ലഭിച്ചതിനു ശേഷം രജിസ്ട്രാർ അത് പരിശോധിക്കുന്നു. അപേക്ഷിച്ചിട്ടുള്ള ബ്രാൻഡ് നെയിം നിയമാനുസൃതമാണോ, നിലവിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള ഏതെങ്കിലും ബ്രാൻഡ് നാമവുമായി തർക്കമോ/ കേസോ ഇല്ലാത്തതോ ആണെന്ന് ബോധ്യപ്പെടേണ്ടതുണ്ട്.

4. ഇന്ത്യൻ ട്രേഡ് മാർക്ക് ജേർണലിൽ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തൽ

പരിശോധനയ്ക്ക് ശേഷം ലോഗോ/

വ്യവസായ കേരളം



മാസത്തിനുള്ളിൽ പൂർത്തിയാക്കാനാവും. ഒരിക്കൽ ട്രേഡ് മാർക്ക് സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകിക്കഴിഞ്ഞാൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുന്ന തീയതി മുതൽ 10 വർഷത്തേക്ക് അംഗീകാരമുണ്ട്. അതിനു ശേഷം അംഗീകാരം പുതുക്കണം. പുതുക്കുന്നതിനുള്ള ഫീസ് അടക്കാത്ത പക്ഷം രെജിസ്ട്രേഷൻ കാലാവധി കഴിഞ്ഞു 6 മാസത്തിനുള്ളിൽ രെജിസ്റ്ററിൽ നിന്നും നീക്കം ചെയ്യും. അതിനു ശേഷം ഫോം TM-13 ഉപയോഗിച്ച് 5000 രൂപ ഫീസും അപേക്ഷയും, പുതുക്കുന്നതിനുള്ള അപേക്ഷയും ഫീസും ചേർത്ത് നൽകിയാൽ രെജിസ്ട്രാർ ട്രേഡ് മാർക്ക്

ബ്രാൻഡ് നെയിം ഇന്ത്യൻ ട്രേഡ് മാർക്ക് ജേർണലിൽ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്നു. അതിനുശേഷം 90 ദിവസം മുതൽ 120വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ആരിൽ നിന്നും പരാതികളൊന്നും ലഭിക്കുന്നില്ലെങ്കിൽ ബ്രാൻഡ് നെയിം സ്വീകരിക്കുന്ന നടപടിയിലേക്കു നീങ്ങുന്നു.

5. ട്രേഡ് മാർക്ക് രെജിസ്ട്രേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകൽ

നിശ്ചിത ദിവസങ്ങൾക്കുള്ളിൽ ആരും പരാതികൾ ഉന്നയിക്കുന്നില്ലെങ്കിൽ ട്രേഡ് മാർക്ക് രെജിസ്ട്രിയുടെ സീലോടെ രെജിസ്ട്രേഷൻ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് നൽകുന്നു. അതിനു ശേഷം രെജിസ്റ്റേർഡ് ട്രേഡ് മാർക്കിന്റെ ചിഹ്നമായ ©ബ്രാൻഡ് നാമത്തോടൊപ്പം ഉപയോഗിക്കാവുന്നതാണ്.

ബ്രാൻഡ് നാമത്തിന്റെ രെജിസ്ട്രേഷന്റെ മുഴുവൻ നടപടിക്രമങ്ങളും 15 മുതൽ 18

രെജിസ്റ്ററിൽ വീണ്ടും ഉൾപ്പെടുത്തും. 1999 ലെ ട്രേഡ് മാർക്ക് നിയമ പ്രകാരം രെജിസ്റ്റർ ചെയ്ത ട്രേഡ് മാർക്ക് മറ്റൊരാൾക്ക് കൈമാറുകയോ ഏൽപ്പിക്കുകയോ ചെയ്യാവുന്നതാണ്. രെജിസ്റ്റർ ചെയ്ത ഉടമയ്ക്കാണ് ഇതിനുള്ള അവകാശം.

ചുരുക്കത്തിൽ സ്ഥാപനങ്ങൾ തങ്ങളുടെ ബ്രാൻഡ് നാമങ്ങൾ നിയമ പരിരക്ഷയോടെ ഉപയോഗിക്കാനും അതിലൂടെ ഉല്പാദന-വിപണന തലങ്ങളിൽ സ്വന്തമായൊരു വ്യക്തിത്വത്തെ സ്ഥാപിച്ചെടുക്കാനും ട്രേഡ് മാർക്കുകൾ സഹായിക്കുന്നു. പരസ്യങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള പ്രൊമോഷൻ പരിപാടികൾ വിജയകരമാക്കുവാനും ട്രേഡ് മാർക്കുകൾ ഉപരിക്കുന്നു. അതിനാൽ വാണിജ്യ-വ്യവസായ സംരംഭകർ തങ്ങളുടെ ബ്രാൻഡ് നാമങ്ങൾ രെജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നത് ഉറപ്പു വരുത്തേണ്ടതാണ്

(ലേഖകൻ മഞ്ജുശരം ജി പി എം ഗവൺമെന്റ് കോളേജ് വാണിജ്യ വിഭാഗം മേധാവിയാണ് ഫോൺ: 9497292772)



CALL

09947024042
09562024042



PANCO **PLASTICS**

PANCO PLASTICS

Shariyil, WANDOOR - 679328, Malappuram Dt, Kerala, pancoplastics @gmail.com

Manufacturing & Distributors of Plastic utensils
We undertake contract works of all Plastic Parts / Items

നാവിലുറും
മാപ്പാരിക
രുചി...



മലബാറിന്റെ തനതായ രുചികളിൽ
 ഇന്നേവരെ ഒരു കമ്പനിയും
 പരിക്ഷിച്ചിട്ടില്ലാത്ത
 പരമ്പരാഗത
 രുചി വൈവിധ്യങ്ങളിൽ
 ഇരുപതോളം അച്ചാറുകൾ



Tongue
Taste
PICKLES

കേരളത്തിൽ
 വിതരണക്കാരെ
 തേടുന്നു

TONGUE TASTE FOOD PRODUCTS.
 Edakkom, P.O Edakkom, Via.Chapparappadavu
 Pin- 670 581, Dist- Kannur, Kerala, India
 Call: +91 9497772764



വിജയത്തിന്റെ ആധാരം ഉത്പാദനക്ഷമത



കടലിന്റെ ആഴത്തിൽ നീന്തുന്ന ഒരാളും കടലിന്റെ ഉപരിതലത്തിൽ നീന്തുന്ന ഒരാളും കാണുന്ന കാഴ്ചകൾ വ്യത്യസ്തങ്ങളാണ്. കടൽ എന്നത് എന്താണെന്നും അതിന്റെ വൈവിധ്യങ്ങൾ എന്താണെന്നും ഒരാൾക്ക് മനസിലാകണമെങ്കിൽ അതിന്റെ ആഴങ്ങളിലേക്ക് ഇറങ്ങിച്ചെന്നേ മതിയാകൂ. ഉപരിതലത്തിൽ നീന്തുന്ന ഒരാൾ ഒരിക്കലും അത് തിരിച്ചറിയുന്നില്ല.

ബിസിനസും ഇതുപോലെയാണ്. നമുക്ക് അതിന്റെ ഉപരിതലത്തിൽ നീന്താം. എന്നിട്ട് ഇതാണ് ബിസിനസ് എന്ന് കരുതാം. അല്ലെങ്കിൽ കൂടുതൽ ധൈര്യം സമ്പാദിച്ച്, വെല്ലുവിളികൾ ഏറ്റെടുത്തുകൊണ്ട് ആഴങ്ങളിലേക്ക് മുങ്ങാം കുഴിയിടാം. കടലിന്റെ അടിത്തട്ടിലെ മുത്തുകളും ചിപ്പികളും

കണ്ടെത്തുന്നത് പോലെ ബിസിനസിൽ മറ്റാരും കണ്ടെത്താത്ത വിലപിടിപ്പുള്ള സമ്പത്ത് നമുക്ക് കണ്ടെത്താം.

ഉപരിതലത്തിൽ നീന്തുന്ന ഒരു വ്യക്തിക്ക് കടലിന്റെ ആഴങ്ങളിൽ എന്താണുള്ളത് എന്നതിനെക്കുറിച്ച് യാതൊരു ധാരണയുമില്ല. അയാളെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം അയാൾ പുറമേ കാണുന്നതാണ് ലോകം. അതിൽ അയാൾ സംതൃപ്തനാണ്. അല്ലെങ്കിൽ ആഴങ്ങളിലേക്ക് മുങ്ങാംകുഴിയിടുവാൻ അയാളുടെ ഭയം അയാളെ സമ്മതിക്കുന്നില്ല. അല്ലെങ്കിൽ അതിനാവശ്യമായ നിപുണത അയാൾ കരസ്ഥമാക്കുന്നില്ല. തന്റെ ലോകത്തിൽ അഭിരമിക്കുന്ന ഒരു സാധാരണവ്യക്തിയായി അയാൾ മാറ്റപ്പെടുന്നു.

ബിസിനസിന്റെ സമ്പൂർണ്ണത

ബിസിനസിന്റെ ഉപരിതലത്തിൽ അഭിരമിക്കുന്ന ഒരു ബിസിനസുകാരൻ ബിസിനസിന്റെ സമ്പൂർണ്ണത മനസ്സിലാക്കുന്നതിൽ പരാജയപ്പെടുന്നു. അയാളെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ദിനംപ്രതി നടക്കുന്ന ഇടപാടുകളും അതിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന ലാഭവുമാണ് ബിസിനസ്. അതിലുപരി

ബിസിനസിന്റെ യഥാർത്ഥമൂല്യം അയാൾ തിരിച്ചറിയുന്നു.

ബിസിനസിന്റെ യഥാർത്ഥമൂല്യം ഉത്പാദനക്ഷമതയാണ്

ബിസിനസുകളെ എടുത്താൽ അവയുടെ യഥാർത്ഥ ഉത്പാദനക്ഷമതയുടെ അൻപത് ശതമാനത്തിൽ കൂടുതൽ



സമ്പൂർണ്ണമായ ഒരു വ്യവസ്ഥിതിയായി അയാൾ ബിസിനസിനെ കാണുന്നില്ല. ചരക്കിന്റെയോ സേവനത്തിന്റെയോ വ്യവഹാരങ്ങൾക്കപ്പുറം മറ്റൊന്നും അയാളുടെ ശ്രദ്ധയിൽപ്പെടുന്നില്ല.

സമ്പൂർണ്ണമായ ഒരു വ്യവസ്ഥിതിയായി ബിസിനസിനെക്കാണുന്ന ഒരാൾ കടലിന്റെ അടിത്തട്ടിൽ നീന്തുന്ന ഒരു നീന്തൽക്കാരനെപ്പോലെയാണ്. ബിസിനസിന്റെ സ്വഭാവവും, വ്യജാത്യവും, വെല്ലുവിളികളും അവിടെ പ്രകടമാണ്. കേവലം വ്യവഹാരങ്ങൾക്കപ്പുറം ഒരു തലം ഉണ്ടെന്ന് അയാൾ മനസ്സിലാക്കുന്നു. ബിസിനസിലെ ആവാസവ്യവസ്ഥയുടെ സാന്നിധ്യവും അതിന്റെ പ്രാധാന്യവും അയാൾ തിരിച്ചറിയുന്നു. ബിസിനസ് അവിരാമം തുടരേണ്ട ഒരു പരിശ്രമം ആണെന്ന തിരിച്ചറിവ് വ്യവഹാരങ്ങൾക്കപ്പുറത്തെ തലം നോക്കിക്കാണുവാൻ അയാളെ പ്രേരിപ്പിക്കുന്നു.

ബഹുഭൂരിപക്ഷം ബിസിനസുകളും ഉപയോഗിക്കാറില്ല എന്നതാണ് വാസ്തവം. മറ്റൊരർത്ഥത്തിൽ പറഞ്ഞാൽ ഉപരിതലത്തിൽ നീന്തുന്നൊരാളെപ്പോലെ ഈ കാഴ്ച്ച ബിസിനസുകാരൻ കാണുന്നില്ല എന്നതാണ് യഥാർത്ഥ്യം. പൂർണ്ണമായ അല്ലെങ്കിൽ ഭൂരിപക്ഷമായ ഉത്പാദനക്ഷമത തന്റെ സ്ഥാപനത്തിനുണ്ടെന്ന് അവർ കരുതുന്നു. കുറഞ്ഞ ഉത്പാദനക്ഷമത തരുന്ന ലാഭത്തിൽ അവർ കണ്ണടച്ച് തൃപ്തരാകുന്നു.

ഇനി ഉത്പാദനക്ഷമതയുടെ കുറഞ്ഞ ഉപയോഗക്ഷമത തിരിച്ചറിഞ്ഞാൽ തന്നെ അത് എങ്ങിനെ വർദ്ധിപ്പിക്കാം എന്ന അറിവ് അവർക്കില്ല. അതിനായുള്ള നിപുണത സ്വായത്തമാക്കേണ്ടതുണ്ട്.

ഉത്പാദനക്ഷമതയുടെ വർദ്ധനവ് ബിസിനസിനെ ഉയരത്തിലേക്ക് നയിക്കും. അതിനായി ബിസിനസിന്റെ സമ്പൂർണ്ണത

ബിസിനസുകാരൻ മനസിലാക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഉത്പാദനക്ഷമത കൂടിയ ഒരു ബിസിനസ് കെട്ടിപ്പടുക്കുവാനും നിലനിർത്തുവാനും മനസിനെ പരിശീലിപ്പിക്കുകയും പ്രാപ്തമാക്കുകയും ചെയ്യുക വളരെ പ്രധാനമാണ്.

എല്ലാ വിഭവങ്ങളുടേയും കൃത്യതയാർന്ന, ഫലവത്തായ ഉപഭോഗമാണ് ബിസിനസിന്റെ ഉത്പാദനക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നത്. ഉത്പാദനക്ഷമതയുടെ വർദ്ധനവ് ലാഭത്തിലും ബിസിനസിന്റെ മൊത്തം വ്യവഹാരങ്ങളിലും പ്രതിഫലിക്കും. മൂനുഷ്യപ്രയത്നവും പണവും വസ്തുക്കളും ബിസിനസിന്റെ ആത്യന്തിക ലക്ഷ്യത്തിനായി ഒരേപോലെ ഉപയോഗിക്കപ്പെടും. പ്രായോഗിക തലത്തിലൂന്നിയ ഈ കാഴ്ചപ്പാട് ബിസിനസിൽ സമൂലമായ ഒരു മാറ്റം സൃഷ്ടിക്കും.

ശ്രദ്ധ ഉത്പാദനക്ഷമതയിലേക്ക്

വിഭവങ്ങളുടെ വിനിയോഗം സൃഷ്ടിക്കുന്ന ഉത്പാദനക്ഷമതയിലേക്ക് ബിസിനസുകാരന്റെ കണ്ണുകളും കാതുകളും എത്തണം. ഓരോ വിഭവവും കൃത്യമായി പ്രതീക്ഷിക്കപ്പെടുന്ന ലക്ഷ്യസാക്ഷാത്കാരത്തിനായി ഉപയോഗിക്കപ്പെടുന്നുണ്ടോ എന്നത് വിലയിരുത്തേണ്ടത് വളരെ അത്യാവശ്യമാണ്. പാഴായിപ്പോകുന്ന സമയവും പണവും ബിസിനസിന്റെ നഷ്ടങ്ങളാണ്. ഇത് തിരിച്ചുപിടിക്കുക എളുപ്പമല്ല. നഷ്ടപ്പെടുന്നതിന് മുമ്പുതന്നെ അതിന് കാരണമാകുന്ന മാർഗ്ഗങ്ങൾ കണ്ടെത്തി അതിനെ തടയുക ബിസിനസുകാരന്റെ നിപുണതയാണ്.

ബിസിനസിന്റെ ദൈനംദിന വ്യവഹാരങ്ങളിലും പ്രശ്നങ്ങളിലും പെട്ടുപോകുന്ന ഒരു ബിസിനസുകാരന് ഇത് കണ്ടെത്തുവാനും പരിഹരിക്കുവാനും എളുപ്പമല്ല. ഒരു സംരംഭകൻ എന്ന നിലയിലുള്ള തന്റെ കടമകൾ എന്തെന്നും അതെങ്ങനെ നിറവേറ്റുവാൻ സാധിക്കും എന്നതിനെക്കുറിച്ചും ബിസിനസുകാരൻ ബോധവാനായിരിക്കണം. ബിസിനസുകാരന്റെ ഉത്പാദനക്ഷമതയും ഇവിടെ പ്രധാന്യമേറിയതാണ്. തന്റെ സമയം തനിക്ക് ഫലപ്രദമായി വിനിയോഗിക്കുവാൻ കഴിയുന്നുണ്ടോ എന്നതും



വിലയിരുത്തപ്പെടേണ്ട വളരെ പ്രധാനപ്പെട്ട ഘടകമാണ്.

ഉത്പാദനക്ഷമത ഉയർത്തുന്ന ഒരു അന്തരീക്ഷം സൃഷ്ടിക്കുക

മാനസികാരോഗ്യം പ്രദാനം ചെയ്യുന്ന ഒരു അന്തരീക്ഷം സ്ഥാപനത്തിൽ ഉണ്ടാക്കിയെടുക്കുകയാണ് ആദ്യം വേണ്ടത്. തൊഴിലാളികളെ മുഷ്ടിക്കുള്ളിൽ ചുരുട്ടിപ്പിടിച്ച് ജോലിചെയ്യിപ്പിക്കുന്ന ഒരു വ്യവസായസംസ്കാരം മാറിക്കഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു. അവർക്ക് സ്വാതന്ത്ര്യത്തോടെ, മാനസികസൗഖ്യത്തോടെ, സന്തോഷത്തോടെയോടെ ജോലി ചെയ്യാവുന്ന ഒരു സംസ്കാരം കെട്ടിപ്പടുക്കുക ബിസിനസുകാരന്റെ ഉത്തരവാദിത്വമാണ്.

സ്വാതന്ത്ര്യം നൽകുക

തൊഴിലാളികൾക്ക് അവരുടെ കടമ സംതൃപ്തമായി ചെയ്തുതീർക്കാവുന്ന രീതിയിൽ പൂർണ്ണമായ സ്വാതന്ത്ര്യം നൽകുക



തന്നെ വേണം. അവരുടെ ഉത്പാദനക്ഷമതയിലാണ് ശ്രദ്ധ നൽകേണ്ടത്. നിശ്ചയിക്കപ്പെട്ട ഫലം നൽകുവാൻ അവരുടെ പ്രവർത്തനത്തിന് സാധിക്കുന്നുണ്ടോ എന്ന വിലയിരുത്തലാണ് ഉണ്ടാവേണ്ടത്. ബിസിനസിലെ ഓരോ വ്യക്തിയേയും ഇത്തരത്തിൽ വിലയിരുത്തേണ്ടതുണ്ട്. ജോലിയിൽ അവർക്ക് നൽകുന്ന സ്വാതന്ത്ര്യം തീരുമാനങ്ങളെടുക്കുവാൻ അവരെ പ്രാപ്തരാക്കും. എടുക്കുന്ന തീരുമാനങ്ങളിൽ അവർക്ക് ഉത്തരവാദിത്വം ഉണ്ടാവുകയും ചെയ്യും. മനസിന് നൽകുന്ന സ്വാതന്ത്ര്യം ഉത്പാദനക്ഷമത വർദ്ധിപ്പിക്കും.

പരിശീലനം നൽകുക

ഓരോ ജോലിക്കാരനിലും വ്യക്തിപരമായോ തൊഴിൽപരമായോ ചില ദാർബല്യങ്ങൾ ഉണ്ടാകും. ഇത് അറിവിന്റെയോ നിപുണതകളുടെയോ അഭാവം കൊണ്ട് ഉണ്ടാകുന്നതാണ്. ഇത്തരം കുറവുകൾ പരിശീലനത്തിലൂടെ നികത്തുവാൻ സാധിക്കും. എന്തുതരം നിപുണതകളാണ് അവരുടെ

ജോലിക്കാവശ്യം എന്നത് കണ്ടെത്തി അവരെ പരിശീലിപ്പിച്ചാൽ ഇത്തരം കുറവുകൾ നികത്തി അവരെ പ്രാപ്തരാക്കുവാൻ കഴിയും. നിരന്തരമായ പരിശീലനങ്ങൾ ബിസിനസുകാർക്ക് ഒഴിവാക്കുവാൻ സാധിക്കുകയില്ല. പരിശീലനത്തിലൂടെ ഉത്പാദനക്ഷമത ഉയർത്തു വാനും മുൻകൂട്ടി നിശ്ചയിക്കപ്പെടുന്ന ഫലം ലഭിക്കുവാനായി അവരെ കാര്യക്ഷമമായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുവാനും കഴിയും. വളരെ വേഗം മാറ്റങ്ങൾ സംഭവിക്കുന്ന ബിസിനസ് ലോകത്ത് നിപുണതപരിശീലനങ്ങൾക്ക് വളരെ പ്രസക്തിയുണ്ട്.

സമയം പാഴാക്കാതിരിക്കുക

നഷ്ടപ്പെടുന്ന പ്രയത്നനിമിഷങ്ങൾ തിരിച്ചെടുക്കുവാനാകില്ല. പാഴായിപ്പോകുന്ന ഓരോ നിമിഷവും ബിസിനസിൽ നഷ്ടമാണ്. “ലാഭത്തിന്റെ ആധാരം നിമിഷങ്ങളാകുന്നു” (മൂലധനത്തിൽ കാൾ മാർക്സ് ഫാക്ടറി ഇൻസ്പെക്ടറുടെ റിപ്പോർട്ട് പരാമർശിക്കുന്നത്). ലാഭത്തിന്റെ ആധാരശീല നിമിഷങ്ങളാകുമ്പോൾ അത് പാഴാകുന്നത് നഷ്ടം തന്നെയാണ്. ഒരു ജോലിക്കാരന്റെയോ അല്ലെങ്കിൽ ഉടമസ്ഥന്റെ തന്നെ ബിസിനസിൽ ചിലവഴിക്കപ്പെടുന്ന സമയം ഉത്പാദനക്ഷമമല്ലെങ്കിൽ അത് ജോലിക്കാരുടെയും ഉടമസ്ഥരുടെയും ജീവിതത്തെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു.

മൂലധനത്തിൽ കാൾ മാർക്സ് ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്ന ഒരുദാഹരണമുണ്ട് ഒരു ജീവനക്കാരന്റെ വിശ്രമസമയത്തിലെ പത്തുമിനിട്ട് ഒരുദിവസം ഉടമസ്ഥൻ അപഹരിച്ചാൽ അയാളുടെ പോക്കറ്റിലേക്ക് ഒരു വർഷം എത്തുന്നത് ആയിരങ്ങൾ ആയിരിക്കും. ഇത്തരം ചൂഷണങ്ങൾ ഇല്ലാതെ തന്നെ, തൊഴിലാളികൾക്ക് നൽകുന്ന ഒരാനുകൂല്യങ്ങളും വെട്ടിക്കുറക്കാതെ, അപഹരിക്കാതെ അവർ ജോലിചെയ്യുന്ന സമയം ഉത്പാദനക്ഷമമാക്കി വിനിയോഗിക്കുവാൻ സാധിച്ചാൽ തന്നെ ബിസിനസ് വിജയകരമാകും.

ഉടമസ്ഥന്റെ/ ഉടമസ്ഥരുടെ സമയം

ബിസിനസിൽ നിമഗ്നനാകുന്ന

ഉടമസ്ഥർ സ്വയം തൊഴിലാളികൾ എന്ന് തന്നെ കരുതണം. ബിസിനസിൽ അവർ ചിലവഴിക്കുന്ന സമയം തൊഴിലാളികൾ ചിലവഴിക്കുന്ന സമയംപോലെ തന്നെയോ അവർക്ക് മുകളിലോ ആണ്. ഈ സമയം ഉത്പാദനക്ഷമമല്ലാതെ ചിലവഴിക്കപ്പെടുകയാണെങ്കിൽ അതിന്റെ പ്രത്യാഘാതം തൊഴിലാളികളുടെ സമയം ഉത്പാദനക്ഷമമല്ലാതെ ചിലവഴിക്കപ്പെടുന്നതിനേക്കാൾ മാരകമായിരിക്കും. തന്റെ യഥാർത്ഥ കടമകളെക്കുറിച്ചും അവ ഗുണകരമായി വിനിയോഗിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും ബിസിനസുകാരന് ഉൾക്കാഴ്ച ഉണ്ടായിരിക്കണം.

ബിസിനസിന്റെ ദൈനംദിന ഇടപാടുകൾക്കായി തൊഴിലാളികളെ നിയമിക്കുകയും അതിൽ നിരന്തരം ഇടപെട്ട് സമയം പാഴാക്കുകയും ചെയ്യുന്ന ഉടമസ്ഥർ തിരിച്ചറിയേണ്ടുന്നതും തൊഴിലാളികൾ ചെയ്യുന്ന ജോലികൾ എടുക്കുവാനല്ല തങ്ങൾ സ്ഥാപനത്തിൽ ഇരിക്കുന്നത് എന്നുള്ളതാണ്.

അനാവശ്യവും തങ്ങൾ ഇടപെടേണ്ടാത്തതുമായ വ്യവഹാരങ്ങളിൽ ഇടപെടുമ്പോൾ അവരുടെ വിലപ്പെട്ട സമയം അപഹരിക്കപ്പെടുന്നു. ഈ നിമിഷങ്ങളുടെ മൂല്യം നഷ്ടത്തിലേക്ക് കൂട്ടിച്ചേർക്കപ്പെടുന്നു. താക്കോൽ സ്ഥാനങ്ങളിൽ തൊഴിലാളികളെ നിയമിക്കുകയും അവരുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ ഉടമസ്ഥർക്ക് നിരന്തരം ഇടപെടേണ്ടിവരികയും ചെയ്യുക എന്ന സ്ഥിതിവിശേഷം സൂചിപ്പിക്കുന്നത് തൊഴിലാളികളുടെ പ്രാപ്തിക്കുറവോ നിപുണതകളുടെ അഭാവമോ ആണ്. അത് നികത്തുവാൻ ഉടമസ്ഥർ തങ്ങളുടെ മൂല്യവത്തായ സമയം പാഴാക്കുന്നത് ബിസിനസിന്റെ വളർച്ചയെ തടയുകയും.

ഉത്പാദനക്ഷമമായി തങ്ങളുടെ സമയം വിനിയോഗിക്കപ്പെടുന്നുണ്ട് എന്ന് ഉടമസ്ഥർ ഉറപ്പുവരുത്തണം. തങ്ങളുടെ സമയം വിനിയോഗിക്കപ്പെടേണ്ട മേഖലകൾ മുൻകൂട്ടി നിശ്ചയിച്ച് ഓരോ മേഖലയിലും എത്രമാത്രം സമയം ചിലവഴിക്കണമെന്ന് അവർ തീരുമാനിക്കണം. എത്ര സമയം ഓഫീസിൽ ഉണ്ട് എന്നതിനേക്കാൾ എന്തൊക്കെ



ഉത്പാദനക്ഷമമായി ചെയ്യുന്നുണ്ട് എന്നതിലാണ് പ്രാധാന്യം. തൊഴിലാളികളുടെ സമയത്തിൽ അതീവശ്രദ്ധയും തങ്ങൾ ചിലവഴിക്കുന്ന സമയത്തിൽ ശ്രദ്ധയില്ലാതെ വരികയും ചെയ്താൽ ബിസിനസിന്റെ ഉത്പാദനക്ഷമത മികച്ച തലത്തിലേക്ക് ഉയർത്തുവാൻ സാധിക്കാതെ വരും.

നിരന്തരമായ ശ്രദ്ധ നിരന്തരമായ പ്രവർത്തി

ബിസിനസിന്റെ എല്ലാ മേഖലകളും ഉത്പാദനക്ഷമമാക്കുക എന്നത് നിരന്തരമായ ഒരിക്കലും അവസാനിക്കാത്ത ഒരു പ്രവർത്തിയാണ്. ഉത്പാദനക്ഷമത എന്ന അഭ്യൂഹകരങ്ങൾ ബിസിനസിന്റെ എല്ലാ വശങ്ങളേയും സ്പർശിക്കുന്നു എന്നുള്ളതാണ് വാസ്തവം. അസംസ്കൃതവസ്തുക്കളുടെ വാങ്ങൽ, ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഉത്പാദനം, അവയുടെ വിതരണം, ഓഫീസിന്റെ കാര്യനിർവഹണം, വിലപേശലുകൾ, ചർച്ചകൾ ഇന്നിങ്ങനെ എല്ലായിടങ്ങളിലും അത് നിലകൊള്ളുന്നു. ഒരു പ്രവർത്തിമാത്രം ഉത്പാദനക്ഷമമാക്കിയാൽ ബിസിനസ്

ഉദ്ദേശലക്ഷ്യങ്ങൾ സാക്ഷാത്കരിക്കുമോ? തീർച്ചയായും ഇല്ല. ഓരോ പ്രവർത്തിയും ഓരോ പ്രക്രിയയും ഉത്പാദനക്ഷമമായി മാറണം. ഇതിനായി നിരന്തരം പരിശ്രമിക്കേണ്ടതുണ്ട്, ശ്രദ്ധ ചെലുത്തേണ്ടതുണ്ട്.

പാഴായിപ്പോകുന്ന സമയവും പണവും ചരക്കുകളും ശ്രദ്ധയുടെ അഭാവം കൊണ്ടോ ശ്രദ്ധ വ്യതിചലിക്കുന്നത് കൊണ്ടോ സംഭവിക്കുന്നതാണ്. അതുകൊണ്ടുതന്നെ അവയെ തടുക്കുക എന്നത് അസാധ്യമല്ല. ചിലവഴിക്കപ്പെടുന്ന സമയവും പണവും ഫലം നൽകുന്നുണ്ടോ എന്ന വിശകലനം ഇതിലേക്ക് ശ്രദ്ധ കൊണ്ടുവരാൻ സഹായകരമാകും. ഉത്പാദനക്ഷമത അളക്കുവാനുള്ള അളവുകോലുകൾ ബിസിനസിൽ സൃഷ്ടിക്കപ്പെടണം. അവ നിരന്തരമായ വിശകലനങ്ങൾക്ക് വിധേയമാകണം. വിഭവങ്ങളെ ചൂഷണം ചെയ്യുക എന്നതിലുപരി അവയുടെ ശരിയായ വിനിയോഗത്തിലായിരിക്കണം ഉടമസ്ഥരുടെ കണ്ണുകൾ. ഒരു തൊഴിലാളിയെ അയാൾക്ക് അനുവദിക്കപ്പെട്ടതിനേക്കാൾ കൂടുതൽ സമയം പണിയെടുപ്പിക്കാതെ അയാളുടെ അനുവദനീയമായ സമയത്ത് ശരിയായ ഉത്പാദനക്ഷമത ഉറപ്പുവരുത്തുന്നതാണ് ബിസിനസിന്റെ ശരിയായ രീതി.

ഉത്പാദനക്ഷമതയിലൂന്നിയ ഒരു ബിസിനസ് സംസ്കാരം രൂപപ്പെടേണ്ടതുണ്ട്. ഇന്ന് ചെറിയൊരു സ്ഥലത്ത് ഒരുങ്ങിയ ഒരു വിപണിയല്ല ബിസിനസുകൾക്കുള്ളത്.

ബിസിനസ് സംസ്കാരം

ഉത്പാദനക്ഷമതയിലൂന്നിയ ഒരു ബിസിനസ് സംസ്കാരം രൂപപ്പെടേണ്ടതുണ്ട്. ഇന്ന് ചെറിയൊരു സ്ഥലത്ത് ഒരുങ്ങിയ ഒരു വിപണിയല്ല ബിസിനസുകൾക്കുള്ളത്. ലോകം മുഴുവൻ ഒരൊറ്റ വിപണിയായി രൂപാന്തരത്വം സംഭവിച്ചുകഴിഞ്ഞു. ഇത്തരമൊരു മാറ്റം കൊണ്ടുതന്നെ മത്സരങ്ങളും വർദ്ധിച്ചു കഴിഞ്ഞു. നാം നിർമ്മിക്കുന്ന ഒരു ഉത്പന്നത്തിന് ഒരേതിരാളി ഉയരുന്നത് മറ്റേതെങ്കിലും രാജ്യത്ത് നിന്നാവാം. മത്സരങ്ങളുടെ ലോകത്ത് ചിലവ് കുറച്ച് പരമാവധി ഉത്പാദനക്ഷമത കൈവരിക്കുവാൻ സാധിച്ചില്ലെങ്കിൽ ഒരു ബിസിനസിനും പിടിച്ചുനില്ക്കുവാൻ കഴിയുകയില്ല. ഏതൊരു ബിസിനസിന്റെയും ജീവിതദൈർഘ്യം കുറഞ്ഞു എന്നതാണ് പേടിപ്പെടുത്തുന്ന വസ്തുത. നാം നിർമ്മിക്കുന്നതിനേക്കാൾ മികച്ച ഉത്പന്നം ഏതൊരു നിമിഷവും വിപണിയിലെത്താം. നാം ഉപയോഗിക്കുന്നതിനേക്കാൾ മികച്ചൊരു സാങ്കേതികത ഇതൊരു നിമിഷവും വിപണിയിലെത്താം. ഇതൊരു യാഥാർത്ഥ്യമാണ്.

ഉത്പാദനക്ഷമതയിൽ ശ്രദ്ധപതിപ്പിക്കാത്ത, ഗൗരവം കാണാത്ത ബിസിനസുകൾ വിപണിയിൽ നിന്ന് പുറംതള്ളപ്പെടും. മൂലധനത്തിന്റെ പാഴ്ച്ചിലവ് ബിസിനസിന്റെ അടിവേരുകൾ തോണ്ടും. പണത്തിന്റെ മൂല്യത്തിനനുസരിച്ചുള്ള വിനിയോഗത്തിനനുസരിച്ചുള്ള ഒരു പ്രസ്ഥാനമാക്കി ബിസിനസിനെ വളർത്തുവാൻ നമുക്ക് സാധിക്കണം. ബിസിനസുകളുടെ ആയുർദൈർഘ്യം കുറഞ്ഞുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന ആധുനിക കച്ചവടസമൂഹത്തിൽ മൂലധനത്തിന്റെ അനാവശ്യവിനിയോഗവും ഉത്പാദനക്ഷമതയുടെ കുറവും ബിസിനസുകളെ പ്രശ്നങ്ങളിലേക്ക് തള്ളിയിടും. എന്തുകൊണ്ട് ഒരു ബിസിനസ് പ്രശ്നത്തിലാകുന്നു എന്ന് ചോദിച്ചാൽ ആദ്യം നാം വിരൽ ചൂണ്ടേണ്ടത് അതിന്റെ ഉത്പാദനക്ഷമതയിൽ സംഭവിക്കുന്നപോരായ്മകളിലേക്കാണ്.



പ്രളയാനന്തര കാർഷിക നവീകരണത്തിന് ജൈവകൃഷിയും സമ്മിശ്രകൃഷിയും കൈകോർക്കുന്നു

കേരള നവോത്ഥാന യത്നങ്ങൾക്ക് വമ്പിച്ച പ്രാധാന്യം ലഭിച്ചിരിക്കുന്ന സമയമാണിത്. കാർഷികരംഗത്തെ പുനരുദ്ധരിക്കുക മാത്രമല്ല, ശാസ്ത്രീയമായി പുനഃസംഘടിപ്പിക്കുകയും സുസ്ഥിരമായ വളർച്ചയുടെ പന്ഥാവിലേയ്ക്ക് നയിക്കുകയുമാണ് നമ്മുടെ ലക്ഷ്യം. ജൈവകൃഷിയിലേക്കും സാങ്കേതിക മികവുള്ള സംയോജിത കൃഷിയിലേക്കും കർഷകരെ നയിക്കുന്ന നിരവധി മാതൃകകളുടെ പ്രാധാന്യം ഇവിടെയാണ് ഉദിച്ചുയരുന്നത്. കേരളത്തിലാദ്യമായി തീരെ ചെറുകിടക്കാരായ കൃഷിക്കാരുടെ വികസനത്തിനുവേണ്ടി പ്രവർത്തനമാരംഭിച്ചതിന്റെ മഹത്വം നാം അന്വേഷിച്ചു ചെല്ലുമ്പോൾ ഗാന്ധി സ്മാരക നിയമിലേക്കാണ് നമ്മെ അത് കൊണ്ടെത്തിക്കുന്നത്. പശു വളർത്തലും തീറ്റപ്പുൽ വളർത്തലും തെങ്ങിന്റെ ഇടവിള കൃഷിയും മൊക്കെ തീരെ ചെറുകിടക്കാരായ കൃഷിക്കാരുടെ ഉന്നമനത്തിലേയ്ക്കായി അവർ പ്രചരിപ്പിച്ചതിന്റെ ഫലമായി തേനീച്ച വളർത്തലും മൾബറി കൃഷിയും കോഴി വളർത്തലുമെല്ലാം സംയോജിത കൃഷിയുടെ അവിഭാജ്യ ഘടകങ്ങളായി മാറി.

ആധുനിക രീതിയിലുള്ള പശു വളർത്തലിനാവശ്യമായ സൗകര്യ സൃഷ്ടിയും അതിനു വേണ്ടിവരുന്ന ചെലവും ഒന്നും രണ്ടും പശുക്കളെ വളർത്തുന്ന തീരെ ചെറുകിടക്കാരായ കൃഷിക്കാർക്ക് സഹിക്കാനും വഹിക്കാനും പ്രയാസം തോന്നിയിട്ട് കുറച്ചുകാലമായി. ഈ കാലഘട്ടത്തിലാണ് നാടൻ പശുക്കളുടെ പുനഃരാഗമനത്തെ സ്വാഗതം ചെയ്തുകൊണ്ട് അതിനോടൊപ്പം ജൈവകൃഷി വിപുലപ്പെടുത്താനുള്ള യത്നങ്ങൾക്ക് പ്രചാരവും അംഗീകാരവും സിദ്ധിച്ചുതുടങ്ങിയത്. ഈ ആശയം കർഷകരുടെ ഇടയിൽ പ്രചരിപ്പിക്കാൻ മുന്നോട്ടു

പുസ്തകം 51
Volume 51



ട്ടുവന്ന സംഘടനയത്രെ എസ്. എൽ. പുരം കേന്ദ്രമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഗാന്ധിസ്മാരക ഗ്രാമസേവ കേന്ദ്രം. കഴിഞ്ഞ പത്തു വർഷത്തി നുള്ളിൽ ഈ സന്ദേശം ഏറ്റവും ശാസ്ത്രീയ മായ രീതിയിൽ പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിന് നബാർഡു പോലുള്ള ദേശീയ പ്രാധാന്യമുള്ള സംഘടനകളുടെ ശക്തമായ പിന്തുണയോടെ കൃഷിക്കാരുടെ സ്നേഹാദരങ്ങൾ നേടാൻ അവർക്കു കഴിഞ്ഞത് കേരള കാർഷികരം ഗത്തെ നവീകരിക്കാൻ കഠിനയത്നം നടത്തുന്ന സർക്കാരിനും പൊതുപ്രവർത്തകർക്കും ഒരു മാർഗദർശിയായി വളർന്നിട്ടുണ്ട്.

ആലപ്പുഴ ജില്ലയിൽ ഇപ്പോൾ ആയിരത്തി അഞ്ഞൂറോളം കർഷകർ ഈ പ്രസ്ഥാനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് വിവിധയിനം നാടൻ പശുക്കളെ വളർത്തുന്നുണ്ട് എന്ന് ഗാന്ധി സ്മാരക ഗ്രാമസേവ കേന്ദ്രത്തിന്റെ ഊർജസ്വലനായ പ്രസിഡന്റ് രവി പാലത്തുങ്കലും, ദീർഘമായ പ്രവർത്തന പാരമ്പര്യമുള്ള സെക്രട്ടറി രമാ രവീന്ദ്രമേനോനും പ്രോഗ്രാം ഓഫീസർ പി. എസ്. മനുവും അവകാശപ്പെട്ടപ്പോൾ ആദ്യം അങ്ങുതമാണുണ്ടായത്. വർഷം തോറും നാടൻ പശുപ്രദർശനവും നിരവധി ചർച്ചാ ക്ലാസുകളും ഈ മേഖലയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന എല്ലാ ഏജൻസികളുടെയും സഹകരണത്തോടെ നടത്തുന്ന സംഘടനയുടെ ഊർജസ്വലമായ പ്രവർത്തനം ഇതിലേർപ്പെട്ടു നിൽക്കുന്ന കൃഷിക്കാരുടെ സമീപത്തേക്കു ചെല്ലുമ്പോഴാണ് മനസിലാകുന്നത്.

എഴുപതിനായിരം രൂപ കൊടുത്ത് ഒരു വെച്ചൂർ പശുവിനെയും കുട്ടിയെയും കൂടി വാങ്ങിയാൽ ഒരു വർഷം കൊണ്ടുതന്നെ അതിന്റെ മൂല്യം നമുക്ക് തിരിച്ചു കിട്ടും. ഒരേക്കർ 60 സെന്റ് സ്ഥലത്ത് കൃഷി ചെയ്ത് സ്വന്തം വീട്ടിൽ താമസിക്കുന്ന ഒരു മുഴുവൻ സമയ കൃഷിക്കാരനാണ് ഷാജി. ഒരു റിട്ടയേർഡ് പോലീസ് സബ് ഇൻസ്പെക്ടറായ അദ്ദേഹത്തിന്റെ ജൈവകൃഷിയും സംയോജിത കൃഷിയിലുള്ള അനുഭവവും കാർഷിക കേരളം അറിഞ്ഞേ മതിയാവൂ. പുരയിടത്തിൽ, കേരളത്തിൽ താണ്ഡവമാടിയ ജലപ്രളയത്തിന്റെ നാശനഷ്ടങ്ങൾ മാറ്റിയെടുക്കാൻ അത്യധാനം ചെയ്യുന്ന സമയത്താണ് അദ്ദേഹത്തിന്റെ കൃഷിയിടം കണ്ടത്. ഓമനയായ വെച്ചൂർ പശുവിനെയും കുട്ടിയെയും കുളിപ്പിക്കുന്നതിനിടയിലായിരുന്നു ഞങ്ങളുടെ പ്രവേശനം. ആലപ്പുഴ ജില്ല

യിൽ ഇപ്പോൾതന്നെ ഗാന്ധിസ്‌മാരക നിധിയുടെ പ്രവർത്തനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടിട്ടുള്ള കൃഷിക്കാരുടെ പക്കൽ 119 വെച്ചുർ പശുക്കളുണ്ട്. വെച്ചുർ പശുവിനെക്കാളും കൂടുതൽ വ്യാപിച്ചിട്ടുള്ളത് കാസർകോട് കുള്ളൻ ഇനങ്ങളാണ്. ഇവയുടെ എണ്ണം 523 കവിയും. ഈ പശുവാണ് ഷാജിയുടെ കൃഷി വികസനത്തിന്റെ കേന്ദ്രം. പശുവിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന പാല് വിറ്റുതന്നെ 11 മാസം കൊണ്ട് 13,500 രൂപ കിട്ടും ഒരു ഭാഗം തൈരാക്കി മാറ്റുമ്പോൾ കിട്ടുന്ന വരവ് 9 മാസം കൊണ്ട് 13,500 രൂപയാണ്. 10 കിലോ നെയ്യ് ഉല്പാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ 20,000 രൂപ നേടുന്നു.

ഇതുകൊണ്ടായില്ല, പശുവിന്റെ മുത്രവും ചാണകവും പയർപൊടിയും ഏതെങ്കിലും ഇനം പഴവും ചേർത്ത് ആഴ്ചയിൽ മൂന്നു തവണ ജീവാമൃതം ഉണ്ടാക്കും. വെള്ളവും ചേർത്ത് ഈ ജീവാമൃതമാണ് വളമായി പച്ചക്കറികൾക്കും തെങ്ങിനും ഒക്കെ തളിക്കുന്നത്. സാങ്കേതികത്വം നിറഞ്ഞു നിൽക്കുന്ന ഈ പ്രവർത്തനത്തിൽ രാസവളമോ, രാസ കീടനാശിനികളോ വാങ്ങാറുമില്ല, ഉപയോഗിക്കാറുമില്ല. 45 ദിവസത്തിലൊരിക്കൽ 200 തേങ്ങ ലഭിക്കും. ഈ പ്രവർത്തനങ്ങളിലെല്ലാം ഷാജിയെ സഹായിക്കുന്നത് ഭാര്യ പത്മകുമാരിയും മകനും മരുമകളുമാണ്. പശുവിനും പച്ചക്കറിക്കും പുറമെ 200 വാഴയും, 20 സെന്റിൽ

കിഴങ്ങു വിളകളും 100 മുട്ടക്കോഴിയും 200 കാടയും 34 താറാവും 15 സെന്റിൽ മത്സ്യകൃഷിയും നടത്തുന്നുണ്ട്. ആവശ്യം കഴിഞ്ഞുള്ള വിഭവങ്ങൾ വിറ്റഴിക്കാൻ ഒരു പ്രയാസവുമില്ല.

ഷാജിയുടെ വർത്തമാനത്തിനിടയിൽ വെച്ചുർ പശുവിനുവേണ്ടി കാർഷിക യൂണിവേഴ്സിറ്റിയിലെ പ്രൊഫസറായിരുന്ന ഡോ. ശോശാമ്മ ഐപ്പ് ചെയ്ത സേവനങ്ങളെ എല്ലാവരും പ്രകീർത്തിച്ചു.

വെച്ചുർ പശു മാത്രമല്ല, കാസർകോട് കുള്ളൻ, വടകര ഡാർഫ്, ഹൈറേഞ്ച് ഡാർഫ് തുടങ്ങി ഒട്ടനവധി നാടൻ പശുക്കൾ കൃഷിയിടങ്ങളിലുണ്ട്. ഗുജറാത്തിലെ ഗീർ പശുക്കളെ കേരളത്തിൽ കൊണ്ടുവന്ന് ഇണക്കത്തോടെ വളർത്തി അതിന്റെ പാലും നെയ്യും ഉയർന്ന വിലയ്ക്ക് വിൽക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് വളരെ വിപുലമായി പ്രചരിക്കുകയാണ്. ചുരുക്കിപ്പറഞ്ഞാൽ നാടൻ പശുവളർത്തലും ജൈവകൃഷിയും ജൈവകാർഷിക വിഭവങ്ങളുടെ വിപണനവും ഒക്കെത്തന്നെ പുതിയ ശൃംഖലകൾ സൃഷ്ടിക്കുന്ന കാര്യം പലരുടെയും ശ്രദ്ധ പിടിച്ചുപറ്റിയിരിക്കുന്നു.

നവകേരള സൃഷ്ടിക്കുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ നാടൻ പശുക്കളുടെ വളർത്തലിനും അവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളുടെ വിപണനത്തിലുമൊക്കെ വമ്പിച്ച സാധ്യതകളാണുള്ളത് എന്നത്രേ ഗാന്ധി സ്‌മാരകനിധിയുടെ നേതൃത്വം വഹിക്കുന്നവരുടെ അഭിപ്രായം. ഇതിനുവേണ്ട പരിശീലനം നൽകാനുള്ള പരിശ്രമം ഗാന്ധി സ്‌മാരകനിധി വളരെ ഭംഗിയായ രീതിയിൽ നടത്തുന്നുണ്ട്. 5000 ൽ പരം കൃഷിക്കാരെ ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ നാടൻ പശുവിന്റെ പാലിന്റെയും നെയ്യുടെയും ജീവാമൃതത്തിന്റെയും മറ്റും ഉല്പാദകരായ സംരംഭകരാക്കാൻ വളരെ എളുപ്പമാണ്. ഇത്തരമൊരു ബൃഹത് പദ്ധതിയുടെ ആസൂത്രണത്തിന്റെ മധ്യത്തിലാണ് ഗാന്ധി സ്‌മാരക ഗ്രാമസേവ കേന്ദ്രം. ഷാജിയെപ്പോലുള്ള ഒട്ടനവധി പേർക്കു പുറമെ വളരെയധികം വീട്ടമ്മമാർക്ക് ഈ പ്രസ്ഥാനത്തിൽ പങ്കുചേരാൻ കഴിയും. ഇപ്പോൾതന്നെ ജീവാമൃതവും സ്യുഡോമൊണാസുമൊക്കെ ഉണ്ടാക്കാൻ പരിശീലനം നൽകി ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിൽക്കുന്ന കർഷക വനിതകളുണ്ടെന്ന് അഭിമാനപൂർവ്വം ഗാന്ധി സ്‌മാരക ഗ്രാമസേവ കേന്ദ്രം പ്രവർത്തകർ പറഞ്ഞു.

നവകേരള സൃഷ്ടിക്കുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളിൽ നാടൻ പശുക്കളുടെ വളർത്തലിനും അവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളുടെ വിപണനത്തിലുമൊക്കെ വമ്പിച്ച സാധ്യതകളാണുള്ളത് എന്നത്രേ ഗാന്ധി സ്‌മാരകനിധിയുടെ നേതൃത്വം വഹിക്കുന്നവരുടെ അഭിപ്രായം.



ചേർത്തലയിലെ വളാംശം തീരെ കുറഞ്ഞ മണൽപ്രദേശത്തെ കൃഷിഭൂമിയെ പച്ചക്കറിയും പൂല്ല്യം ഒക്കെ സമൃദ്ധമായി വളർത്താവുന്ന ഇടമാക്കി മാറ്റുന്ന മാത്രനികവിദ്യയാണ് നാടൻ പശുവിന്റെ മുത്രവും ചാണകവും ഉപയോഗപ്പെടുത്തി നിർമ്മിക്കുന്ന ജീവാമൃതം വഹിക്കുന്നതെന്നുകൂടി ഓർക്കുമ്പോൾ ഈയത്നത്തിന്റെ ഗുണഫലത്തിനെക്കുറിച്ച് സമൂർത്തമായ പഠനം നടത്തി അവയ്ക്ക് പ്രചാരണം നൽകാത്തത് ഒരു കൃത്യവിലോപമായി ആരെങ്കിലും ചൂണ്ടിക്കാണിച്ചാൽ അവരെ കുറ്റപ്പെടുത്താനാവില്ല. ഈ യത്നത്തിലേയ്ക്ക് കടന്നുവരാൻ മാത്രമല്ല, അതിന്റെ പ്രചരണത്തിൽ പങ്കെടുക്കാനാഗ്രഹിക്കുന്ന ആർക്കും ഞങ്ങളുടെ ഫോൺ നമ്പറിൽ ബന്ധപ്പെടാം. പ്രസിഡന്റ് രവി ഇതു പറഞ്ഞപ്പോൾ സെക്രട്ടറി രമാമേനോനും പ്രോഗ്രാം ഓഫീസർ മനുവും വളരെ താല്പര്യത്തോടെയാണ് അതിനെ സ്വാഗതം ചെയ്തത്. (ഫോൺ നമ്പർ: 9447225408). ഗവണ്മെന്റിലേയ്ക്ക് ജൈവകൃഷിയധിഷ്ഠിതമായ

നാടൻ പശു വളർത്തലിനും ഗുണമേന്മയേറിയ പുതു വിഭവസൃഷ്ടിക്കും അതിന്റെ വിപണനവും ലക്ഷ്യമാക്കിക്കൊണ്ടുള്ള ഒരു ബൃഹത് പദ്ധതിയാണ് ഞങ്ങളുടെ ലക്ഷ്യം. നവകേരള സൃഷ്ടിക്കുള്ള ഈ ഗാന്ധിയൻ മാതൃക കേരളത്തിലെ 14 ജില്ലകളിലും നടപ്പിലാക്കാൻ കഴിയുമെന്നാണ് അവരുടെ ഉറച്ച വിശ്വാസം. ഞങ്ങളുടെ അനുഭവം ഞങ്ങളെ പഠിപ്പിക്കുന്നത് അതാണ്.

ഗ്രാമങ്ങളിലും ചെറുതരം പട്ടണപ്രദേശങ്ങളിലും മാത്രമല്ല മിക്കവാറും എല്ലായിടത്തും നാടൻ പശുക്കളെ ഇണക്കത്തോടെ വളർത്തുന്ന ഒരു സംസ്കാരം നമുക്കുണ്ടായിരുന്നു. പൂല്ല്യം വെയ്ക്കോലും തവിടും പിണ്ണാക്കും പഴത്തോലിയും ചക്കമടലുമൊക്കെ ആഹരിച്ച് വളരെ ഇണക്കത്തോടെ പതിനായിരക്കണക്കിന് നാടൻ പശുക്കളാണ് നമുക്കുണ്ടായിരുന്നത്. ഉല്പാദനക്ഷമത ഉയർത്താനുള്ള ആവേശത്തിൽ അത്യാധുനിക സങ്കര ജനുസ്സുകളുടെ ഉല്പാദനത്തിലും പരിപാലനത്തിലും നാം വിജയകര



മായി ഏർപ്പെട്ടിരുന്നു എന്നത് സത്യമാണ്. മറ്റു പല മേഖലയിലുമെന്ന പോലെ പശു വളർത്തൽ കേന്ദ്രങ്ങളും ക്ഷീരോല്പന്ന ഉല്പാദനവുമൊക്കെ നവീകരിക്കപ്പെട്ടപ്പോൾ തീരെ ചെറുകിട കൃഷിക്കാരന് നിൽക്കേണ്ടിയില്ലാതായി. ജൈവകൃഷിയുടെ ആവിർഭാവത്തോടെ ഗുണമേന്മയേറിയതും രാസവിഷങ്ങളുടെ ഉപയോഗമില്ലാതെ വിളയിച്ചെടുക്കാവുന്നതുമായ കൃഷിവിഭവങ്ങളിലേയ്ക്ക് ജനശ്രദ്ധ തിരിഞ്ഞിരിക്കുകയാണ്. തൽഫലമായി സംയോജിത കൃഷിയുടെ മികച്ച മാതൃകകൾ കേരളത്തിൽ കൂടുതൽ സ്വീകരിക്കപ്പെടുന്നു. പച്ചക്കറി മേഖലയിലെ അനുഭവം പശുവളർത്തൽ മേഖലയിലേക്കും അതുപോലെ സമ്മിശ്ര കൃഷിയിലേക്കും മാത്രമല്ല, ചെറുപരിശീലനങ്ങളുടെ സഹായത്താൽ ആയിരക്കണക്കിന് കർഷകരെ സ്വന്തം ഉല്പന്നങ്ങൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി മൂല്യവർദ്ധിത വിഭവങ്ങളുണ്ടാക്കുന്ന സംരംഭകർ കുടിയൊക്കാൻ കഴിയുന്ന ഒരു കാലഘട്ടത്തിലാണ് നാം എത്തിനിൽക്കുന്ന

ത്. അതിനാൽ കാർഷികരംഗത്തെ നവകേരള നിർമ്മിതിയിലേക്കുള്ള പരിപാടികളിൽ മുമ്പന്തിയിൽ സ്ഥാനം നൽകേണ്ടവയാണ് ഈ പ്രവർത്തനങ്ങൾ. ആലപ്പുഴ ഗാന്ധി സ്മാരക ഗ്രാമസേവനകേന്ദ്രം പോലെ ഈ രംഗത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന 50-ൽ പരം ഏജൻസികളെ കണ്ടെത്താനും അവർ വഴി രണ്ടു ലക്ഷത്തിൽപരം ചെറുകിട കൃഷിക്കാരെ കർഷക സംരംഭകരായി ഉയർത്തുകയായിരിക്കണം നമ്മുടെ ലക്ഷ്യം. കൃഷിവകുപ്പും വ്യവസായവകുപ്പും സഹകരണവകുപ്പും ഗ്രാമവികസനവകുപ്പും മാത്രമല്ല ഗാന്ധി സ്മാരക നിധി പോലുള്ള വികസന പ്രസ്ഥാനങ്ങളും കൂടുംബശ്രീ, മിൽമ തുടങ്ങിയ ബഹുജന പ്രസ്ഥാനങ്ങളും ഇതിൽ ഒന്നിച്ചു നീങ്ങണം. പ്രളയദുരിതത്തെ നേരിടാൻ കേരളം സൃഷ്ടിച്ച ലോകോത്തര ഐക്യമത്വം നമുക്ക് ഈ രംഗത്തും ആവർത്തിക്കാം.

(കൃഷിവകുപ്പ് മുൻ ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)

സംരംഭം ആരംഭിക്കാം

കൂട്ടിന് ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേറ്ററുകളുണ്ട്

ഇൻക്യുബേറ്റർ എന്ന വാക്ക് മുമ്പൊക്കെ ആരോഗ്യ മേഖലയുമായും, കോഴിക്കുഞ്ഞുങ്ങളുമായി ചേർത്തുമൊക്കെയാണ് നാം കേട്ടിരുന്നുള്ളൂ.

എന്നാലിപ്പോൾ ഈ വാക്കിന് കേൾക്കുമ്പോൾത്തന്നെ മറ്റൊരു അർത്ഥം വരത്തക്ക വിധത്തിൽ ആശയം മാറി മറിഞ്ഞത് പെട്ടെന്നാണ്. ബിസിനസ് ലോകത്താണ് ഈ വാക്ക് ഇന്ന് കൂടുതൽ ഉപയോഗിക്കുന്നത്. നവ സംരംഭവുമായി മുമ്പോട്ട് വരുന്നവർക്ക് മുമ്പിൽ തങ്ങളുടെ ആശയങ്ങൾ യാഥാർത്ഥ്യമാക്കി മാറ്റുവാൻ നിരവധി തടസ്സങ്ങളുണ്ട്.

തങ്ങളുടെ

സംരംഭകാശയങ്ങൾ

വികസിപ്പിച്ച് മികച്ചൊരു

കമ്പനിയായി

വളർത്തുവാനുള്ള ഇടങ്ങളാണ് ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ. സംരംഭത്തിന്റെ ശൈശവ ദിശയിൽ അതിന് വളരുവാനാവശ്യമായ എല്ലാ സഹായങ്ങളും ചെയ്യുകയെന്നതാണ് ഇത്തരം സെന്ററുകളുടെ ചുമതല.



ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകളിലെ സൗകര്യങ്ങൾ

ഓഫീസ് സ്പേസും വിലാസവും
അതിവേഗ ഇന്റർനെറ്റ്
കോമൺ അമിനിറ്റീസ് - റിസപ്ഷൻ,

ലോബി, കോൺഫറൻസ് റൂമുകൾ, സെക്യൂരിറ്റി റൂമുകൾ തുടങ്ങിയവ.

മെഷിനറികൾ

ആവശ്യമായ സാങ്കേതിക സഹായം

വിദഗ്ദരുടെ മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ

പുതിയൊരു കമ്പനിയെ സംബന്ധിച്ച്

ഇത്തരം സൗകര്യങ്ങൾ ഒരുക്കുന്നതിന്

ലക്ഷങ്ങൾ തന്നെ ചിലവാകും. മാത്രവുമല്ല

ഇത്രയുമൊക്കെ ചിലവാക്കിയാലും

വിജയിക്കുമോയെന്ന് പറയാനാവില്ല.

ഇവിടെയാണ് ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ തുണയാവുന്നത്.

ബിസിനസ്സിന്റെ അടിസ്ഥാന തത്വങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കുവാനും വിപണി ഗവേഷണത്തിനും സാങ്കേതിക സഹായങ്ങൾക്കും ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ സഹായകമാണ്. സ്റ്റാർട്ട് അപ്പ് രംഗത്തെ മറ്റ് സംരംഭകർ, സ്റ്റാർട്ട് അപ്പ് രംഗത്ത് നിക്ഷേപം നടത്തുവാൻ താല്പര്യമുള്ള ഏയ്ഞ്ചൽ നിക്ഷേപകർ, ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പ്രതിനിധികൾ, വൻകിട കമ്പനികളുടെ മേധാവികൾ

എന്നിവരുമായിട്ടൊക്കെ നെറ്റ് വർക്കിലൂടെ പരിചയം സ്ഥാപിക്കുവാനും ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ സഹായകമാവും. ചില ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ സംരംഭകത്വ പരിശീലന പരിപാടികളും സംഘടിപ്പിക്കാറുണ്ട്. മാർക്കറ്റിങ്ങ്, ലീഗൽ, അക്കൗണ്ടിങ്ങ്, പേറ്റന്റ് രജിസ്ട്രേഷൻ എന്നിവയിലൊക്കെ കൺസൾട്ടൻസി സേവനങ്ങളും ഇവിടെ നിന്ന് ലഭിക്കാറുണ്ട്.

വിവിധ തരം ഇൻക്യുബേഷൻസെന്ററുകൾ

വിവിധ മേഖലകളിൽ ഇൻക്യുബേഷൻ സൗകര്യങ്ങൾ ഇന്ന് ലഭ്യമാണ്. ടെക്നോളജി അധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങളുള്ളവ, ടെലികമ്യൂണിക്കേഷൻ അധിഷ്ഠിതമായവ, ബയോടെക്നോളജി അധിഷ്ഠിതമായവ, കൃഷി മൂല്യവർദ്ധിതാധിഷ്ഠിതമായവ തുടങ്ങി വ്യത്യസ്തമായ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ ഇന്നുണ്ട്. ഓഫീസ് സ്പേസ് ഇല്ലാതെ വിർച്വൽ ഇൻക്യുബേറ്ററുകളും നിരവധിയുണ്ട്. ഉടമസ്ഥതയ്ക്കനുസരിച്ച് സർക്കാർ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ളവ, സ്വകാര്യ



സ്റ്റാർട്ട് അപ്പ് ആവാസ വ്യവസ്ഥയിൽ അമേരിക്കക്കും ഇംഗ്ലണ്ടിനും പിന്നിലായി മൂന്നാം സ്ഥാനത്താണ് ഇന്ത്യയിപ്പോൾ. ഇതിന് പ്രധാനപ്പെട്ടതൊരു കാരണം ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകളാണ്.

മേഖലയിലുള്ളവ, പൊതു സ്വകാര്യ പങ്കാളിത്തത്തിലുള്ളവ എന്നിങ്ങനെ വിവിധ തരത്തിൽ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ ഇന്ന് നാട്ടിലുണ്ട്.

എങ്ങനെ പ്രവേശനം ലഭിക്കും

നിശ്ചിത ഫോറത്തിൽ അപേക്ഷ സമർപ്പിക്കേണ്ടതുണ്ട്. പലതിലും ഇപ്പോൾ ഓൺലൈൻ അപേക്ഷക്ക് സൗകര്യമുണ്ട്. മാനദണ്ഡങ്ങൾ ഓരോ ഇൻക്യു ബേറ്ററുകളിലും വ്യത്യസ്തമായിരിക്കും. എന്നിരുന്നാലും ബിസിനസ് ആശയത്തിന്റെ പ്രായോഗികത, വാണിജ്യ വിജയ സാധ്യത, ബിസിനസ് പ്ലാൻ എന്നിവ പൊതുവിൽ കണക്കിലെടുത്താണ് പ്രവേശനം ലഭിക്കുക. പ്രവേശനം ലഭിച്ചാൽ അവിടുത്തെ നിബന്ധനകള്ക്ക് അനുസരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കേണ്ടതുണ്ട്. എന്നാൽ നിശ്ചിത കാലയളവ് പൂർത്തിയാകുമ്പോൾ ഇൻക്യുബേറ്ററിൽ നിന്നും പുറത്ത് പോവേണ്ടതുണ്ട്.

ഇന്ത്യയിലെ ഇൻക്യുബേറ്ററുകൾ

സ്റ്റാർട്ട് അപ്പ് ആവാസ വ്യവസ്ഥയിൽ അമേരിക്കക്കും ഇംഗ്ലണ്ടിനും പിന്നിലായി മൂന്നാം സ്ഥാനത്താണ് ഇന്ത്യയിപ്പോൾ. ഇതിന് പ്രധാനപ്പെട്ടതൊരു കാരണം ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകളാണ്. കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ കീഴിലുള്ള ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് സയൻസ് ആന്റ് ടെക്നോളജിയുടെ ധന സഹായത്തോടെ രാജ്യത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലായി നൂറിലേറെ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. ഐ ഐ ടി ഉൾപ്പെടെ രാജ്യത്തെ ഉന്നത വിദ്യാഭ്യാസ

സ്ഥാപനങ്ങളിലെല്ലാം തന്നെ ഇൻക്യുബേറ്ററുകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്.

ഇൻക്യു ബേറ്ററുകൾ കേരളത്തിൽ

സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സംസ്കാരത്തിന്റെ ആവേശം ഉൾക്കൊണ്ട് കേരളത്തിലും നിരവധി ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ ഉദയം ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

ടെക്നോളജി സംബന്ധമായ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ

1. ടെക്നോ പാർക്ക് ടി ബി ഐ (കേരള സ്റ്റാർട്ടപ്പ് മിഷൻ)

2002 ൽ പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ച ഇത് കേരളത്തിലെ ആദ്യ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററാണ്. 2006 ലാണ് ഇത് ടെക്നോളജി ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേഷൻ കേന്ദ്രമായി വികസിപ്പിച്ചത്. കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ കീഴിലുള്ള ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് സയൻസ് ആന്റ് ടെക്നോളജിയുടെ സഹായത്തോടെയായിരുന്നു വികസനം. 20000 ചതുരശ്ര അടിയിൽ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സൗകര്യങ്ങളൊരുക്കിയിട്ടുള്ള ഇവിടെ ആദ്യ പത്ത് വർഷം കൊണ്ട് ഇരുന്നൂറിലേറെ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളാണ് ഉദയം ചെയ്തത്. 2015 ൽ ഇത് കേരള സർക്കാരിന്റെ കീഴിലായപ്പോൾ പേര് കേരള സ്റ്റാർട്ടപ്പ് മിഷൻ എന്നാക്കി. മൂന്ന് ഘട്ടങ്ങളിലായിട്ടാണ് ഇൻക്യുബേഷൻ ഒരുക്കിയിട്ടുള്ളത്. പ്രി ഇൻക്യുബേഷൻ (3 - 6 മാസം), ഇൻക്യുബേഷൻ (6 - 12 മാസം), ആക്സിലറേറ്റർ (3 - 6 മാസം). ആകെ ഒരു വർഷം മുതൽ 2 വർഷം വരെയാണ് പ്രവർത്തിക്കാനാവുക. കൂടുതൽ വിവരങ്ങള്ക്ക് <https://startupmission.kerala.gov.in/> സന്ദർശിക്കുക. ഇ മെയിൽ admin@startupmission.ശിഫോൺ 0484-2977137

2. സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വില്ലേജ് കൊച്ചി (ടെക്നോളജി ഇന്നോവേഷൻ സോൺ)

പൊതു സ്വകാര്യ പങ്കാളിത്തത്തോടെയുള്ള ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യത്തെ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ഇൻക്യുബേറ്ററാണ് കളമശ്ശേരി കിൻഫ്ര ഹൈടെക് പാർക്കിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വില്ലേജ്. കേരളത്തിൽ നിന്ന് വളർന്ന് വന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പ് കമ്പനിയായ മോബ് ബി വയർലെസ് സൊല്യൂഷൻസ്, തിരുവനന്തപുരം

ടെക്നോപാർക്ക്, കേന്ദ്ര ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക വകുപ്പ് എന്നിവയാണ് ഇതിന്റെ, പ്രൊമോട്ടർമാർ. 2012 ഏപ്രിലിൽ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിയ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വില്ലേജ് 2016 ൽ കേരളാ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് മിഷൻ ഏറ്റെടുത്തു. ഇതോടെ ഇതിന്റെ പേര് ടെക്നോളജി ഇന്നൊവേഷൻ സോൺ എന്നാക്കി മാറ്റി. പഴയ പ്രമോട്ടർമാർ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വില്ലേജിന്റെ ഡിജിറ്റൽ പതിപ്പ് എസ് വി .ഡോട്ട് (<https://www.sv.co/>)കോം എന്ന പേരിൽ അവതരിപ്പിച്ചു. വിശദ വിവരങ്ങൾക്ക് <https://startupmission.kerala.gov.in/> സന്ദർശിക്കുക. ഇ മെയിൽ admin@startupmission.in ഫോൺ 0484- 2977137

3. കിറ്റ്കോ മൈ എന്റർപ്രൈസസ് കൊച്ചി

കേരള സർക്കാരിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള കൺസൾട്ടൻസി സ്ഥാപനമായ കിറ്റ്കോ മൈ എന്റർപ്രൈസസ് എന്ന പേരിൽ കൊച്ചിയിലെ വെണ്ണലയിൽ നവ സംരംഭകർക്കായി ഇൻക്യുബേഷൻ സൗകര്യം ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. 50 പേർക്ക് ഒരേ സമയം ഇരുന്ന് ജോലി ചെയ്യുവാനുള്ള സൗകര്യമാണ് ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ ഒരുക്കിയിട്ടുള്ളത്. ടെക്നോളജി അധിഷ്ഠിത സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് പുറമേ ബയോടെക്നോളജി, കമ്യൂണിക്കേഷൻ

കേരള സർക്കാരിന്റെ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള കൺസൾട്ടൻസി സ്ഥാപനമായ കിറ്റ്കോ മൈ എന്റർപ്രൈസസ് എന്ന പേരിൽ കൊച്ചിയിലെ വെണ്ണലയിൽ നവ സംരംഭകർക്കായി ഇൻക്യുബേഷൻ സൗകര്യം ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. 50 പേർക്ക് ഒരേ സമയം ഇരുന്ന് ജോലി ചെയ്യുവാനുള്ള സൗകര്യമാണ് ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ ഒരുക്കിയിട്ടുള്ളത്.

തുടങ്ങിയ മേഖലകളിലുള്ള സംരംഭകർക്കും ഇവിടെ പ്രവേശനമുണ്ട്. കൂടുതലറിയാൻ <http://kitco.in/services/-KITCO---Technology-Business-Incubator> സന്ദർശിക്കുക.

Email: bp@kitco.in Phone: +91-484-4129000 / 6129000

4. കെ എസ് ഐ ഡി സി ഇൻക്യുബേറ്റർ കൊച്ചിയിലെ കാക്കനാട്

ഇൻഫോപാർക്കിനോട് ചേർന്ന് ജിയോ ഇൻഫോ പാർക്കിലാണ് സംസ്ഥാന വ്യവസായ വികസന കോർപ്പറേഷന്റെ ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്റർ. വിവര സാങ്കേതിക മേഖലകളിലേയും ഇലക്ട്രോണിക്സ് മേഖലയിലേയും സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളെ ലക്ഷ്യം വച്ചുള്ള ഇത് 2014 നവംബറിലാണ് പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിയത്. 4600 ചതുരശ്ര അടി വിസ്തീർണ്ണമുള്ള ഈ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററിൽ 124 സീറ്റാണുള്ളത്. വിശദാംശങ്ങള്ക്ക് <https://www.ksidc.org> കാണുക. Email: ksidc@vnsi.com, Ph: 0471-2318922 (EPABX)

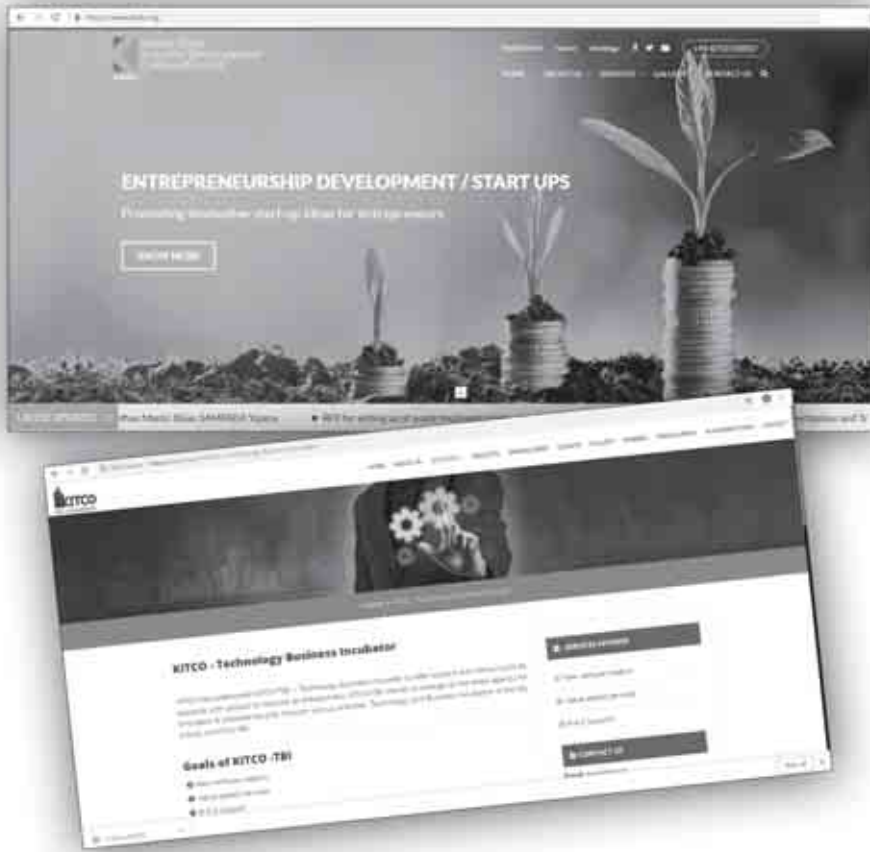
5. ടി ബി ഐ, കോഴിക്കോട് എൻ ഐ ടി

കോഴിക്കോടെ നാഷണൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി സ്വന്തം നിലയിൽ ഇൻക്യുബേറ്റർ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുണ്ട്. കേന്ദ്ര ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക വകുപ്പിന്റേയും (DST)ദേശീയ ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക സംരംഭകത്വ വികസന ബോർഡിന്റേയും (NSTEDB)സഹായത്തോടെയാണ് കേന്ദ്രം പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ഐ ടി, ഇലക്ട്രോണിക്സ് എന്നീ മേഖലകളിലെ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കാണ് ഇൻക്യുബേഷൻ സൗകര്യം ലഭിക്കുക. കുറഞ്ഞ നിരക്കിലാണ് സൗകര്യം ഒരുക്കിയിട്ടുള്ളത്. മൂന്ന് വർഷം വരെ പ്രവർത്തിക്കുവാനാകും. വെബ് അഡ്രസ് <http://tbi.nitc.ac.in/>

Email : tbi@nitc.ac.in, Phone: (+91) 495-2286147

6. എൻ ആർ ഐ ഇൻക്യുബേഷൻ കൊച്ചി

വിദേശ ഇന്ത്യക്കാർക്കായി രാജ്യത്ത് ആരംഭിച്ച ആദ്യ ഇൻക്യുബേഷൻ കേന്ദ്രമാണ് കൊച്ചി ഇൻഫോ പാർക്കിലെ എൻ ആർ ഐ ടി ബി ഐ. ഇൻഫോ പാർക്കിലെ തപസ്യ ബിൽഡിങ്ങിൽ 2500 ചതുരശ്ര അടിയിൽ സൗകര്യമൊരുക്കിയിരിക്കുന്നതിവിടെ പ്രവാസി



മലയാളികൾക്ക് ചുരുങ്ങിയ ചിലവിൽ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾ ആരംഭിക്കുവാൻ കഴിയും. തിരുവനന്തപുരം ടെക്നോപാർക്ക് ടി ബി ഐ, കൊച്ചി ഇൻഫോസിസ് പാർക്ക്, നോർക്ക എന്നിവയുടെ പങ്കാളിത്തത്തോടെയാണ് ഇത് ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്നത്. കേന്ദ്ര ശാസ്ത്ര, സാങ്കേതിക വകുപ്പിന്റെ പിന്തുണയുമുണ്ട്. ഇലക്ട്രോണിക്സ് ആന്റ് എംബഡഡ് സിസ്റ്റം, ടെലി കമ്യൂണിക്കേഷൻ ആന്റ് മാബൈൽ ടെക്നോളജി, വിവിധ മേഖലകൾക്ക് ആവശ്യമായ ടെക്നോളജി ആപ്ലിക്കേഷനുകൾ, ഫ്യൂച്ചർ ഫാമിങ്ങ് ടെക്നോളജി എന്നീ രംഗങ്ങളിലുള്ള സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കാണ് ഇവിടെ അവസരമുള്ളത്. വെബ് അഡ്രസ് <https://www.nritbi.in/>

Email: info@nritbi.in, Tel: 0484 4015951

7. നാസ്കോം സ്റ്റാർട്ട് അപ്പ്

വെയർഹൗസ്, കൊച്ചി

സോഫ്റ്റ്‌വെയർ കമ്പനികളുടെ ട്രേഡ്

അസോസിയേഷനായ നാസ്കോം രാജ്യത്ത് 10000 സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളിൽ അവസരമൊരുക്കുവാൻ ലക്ഷ്യമിട്ട് തുടക്കം കുറിച്ചിരിക്കുന്ന പദ്ധതിയാണ് സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വെയർ ഹൗസുകൾ. ടെക്നോളജി സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കാണ് ഇവിടെ അടിസ്ഥാന സൗകര്യം ലഭിക്കുക. നിക്ഷേപകർ, മെന്റർമാർ, വൻകിട കമ്പനികളുടെ പ്രതിനിധികൾ എന്നിവരുമായി ബന്ധമുണ്ടാക്കാനും നാസ്കോമിന്റെ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വെയർ ഹൗസുകൾ അവസരമൊരുക്കുന്നു. കൊച്ചി ഇൻഫോ പാർക്കിലാണ് കേരളത്തിലെ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വെയർഹൗസ്. കൊച്ചിക്ക് പുറമേ ബാംഗ്ലൂർ, ചെന്നൈ, മുംബൈ, പൂനെ, കൊൽക്കത്ത, ഹൈദരാബാദ്, വിശാഖപട്ടണം, നോയിഡ, ഗുഡ്ഗാവ് എന്നിവിടങ്ങളിലൊക്കെ നാസ്കോമിന് ഇത്തരം കേന്ദ്രങ്ങളുണ്ട്. ഇവിടെ പ്രവേശനം ലഭിക്കുന്ന സംരംഭങ്ങൾക്ക് സ്റ്റാർട്ടപ്പ് കിറ്റുൾപ്പെടെയുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ ലഭിക്കും. മാത്രവുമല്ല ഓഫീസ് സ്പേസിന് കുറഞ്ഞ

വാടകയേ ഈടാക്കുന്നുള്ളൂ. വിശദ വിവരങ്ങള്ക്ക് <http://10000startups.com/> നോക്കുക.

8. ടെക്നോളജി ബിസിനസ് സെന്റർ, കൊച്ചി

കൊച്ചി നഗര മധ്യത്തിൽ കലുരിൽ ടെക്നോളജി സ്റ്റാർട്ടപ്പുകള്ക്കായെ ബിസിനസ് സെന്റർ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. സംസ്ഥാന ഐ ടി മിഷൻ കീഴിൽ പ്രവർത്തിച്ചിരുന്ന ഐ ടി ഇ എസ് ഹാബിറ്റാറ്റ് സെന്റർ 2013 ൽ ഇൻഫോ പാർക്ക് ഏറ്റെടുക്കുകയായിരുന്നു. അതോടെയാണ് ടെക്നോളജി ബിസിനസ് സെന്റർ ആയി മാറിയത്. ഏതാണ്ട് 15000 ചതുരശ്ര അടി സ്ഥലമാണ് ഇവിടെയുള്ളത്. 400 പേർക്ക് ഒരേ സമയം ജോലി ചെയ്യുവാനുള്ള സൗകര്യമുണ്ട്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങള്ക്ക് <http://www.infopark.in/> നോക്കുക. Phone: ++91-484-2415217E Mail: info@infopark.in

9. അമൃത ടി ബി ഐ കൊല്ലം

അമൃത യൂണിവേഴ്സിറ്റി കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ പിന്തുണയോടെ ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്ന കേന്ദ്രമാണ് കൊല്ലം ജില്ലയിലെ വള്ളിക്കാവിലുള്ള അമൃതപുരി കാമ്പസിലുള്ള അമൃത ടി ബി ഐ. ഇൻക്യുബേഷൻ പുറമേ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് ഫണ്ടിങ്ങ് സൗകര്യങ്ങളും ഒരുക്കിക്കൊടുക്കുന്നു. ബാങ്ക്, കോയമ്പത്തൂർ എന്നിവിടങ്ങളിലെ അമൃത കാമ്പസുകളിലും ടി ബി ഐ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. <https://www.amritatbi.com/> എന്നതാണ് വെബ് വിലാസം. Email: info@amritatbi.com, Phone: +91(0) 476 280 5450

10. സി ഇ ടി - ടി ബി ഐ

സംസ്ഥാന സർക്കാർ, കേന്ദ്ര ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക മന്ത്രാലയം എന്നിവയുടെ പിന്തുണയോടെ തിരുവനന്തപുരം കോളേജ് ഓഫ് എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് കാമ്പസിൽ ടെക്നോളജി ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേറ്റർ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. പരിശീലനം, സീഡ് ഫണ്ടിങ്ങ് എന്നിവയും ഒരുക്കിക്കൊടുക്കുന്നുണ്ട്. കൂടുതൽ അറിയാൻ <http://www.cettbi.in/> സന്ദർശിക്കുക. Email: tbi@cet.ac.in, Phone: 0471 2515799

സംസ്ഥാന സർക്കാർ, കേന്ദ്ര ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക മന്ത്രാലയം എന്നിവയുടെ പിന്തുണയോടെ തിരുവനന്തപുരം കോളേജ് ഓഫ് എഞ്ചിനീയറിങ്ങ് കാമ്പസിൽ ടെക്നോളജി ബിസിനസ് ഇൻക്യുബേറ്റർ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്.

11. അമൽ ജ്യോതി - ടി ബി ഐ

കാഞ്ഞിരപ്പള്ളി

കോട്ടയം ജില്ലയിലെ കാഞ്ഞിരപ്പള്ളിയിലുള്ള അമൽ ജ്യോതി കോളേജ് ഓഫ് എഞ്ചിനീയറിങ്ങിന് കീഴിൽ ടെക്നോളജി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. സ്റ്റാർട്ടപ്പ് വാലി എന്നാണ് പേര്. ഫിനിഷ്ഡ് ഓഫീസ് സ്പേസ്, ഫ്രീ ഇൻക്യുബേഷൻ, വിർച്വൽ ഇൻക്യുബേഷൻ തുടങ്ങിയ സൗകര്യങ്ങൾ ഇവിടെ ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. കേന്ദ്ര ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക വകുപ്പിന്റെ സഹകരണത്തോടെയാണ് ഈ ഇൻക്യുബേറ്റർ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. കോളേജ് വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് മാത്രമല്ല പുറത്ത് നിന്നുള്ള സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കും ഇവിടെ സൗകര്യം ലഭിക്കും. വിശദാംശങ്ങൾക്ക് <https://www.startupvalley.in/> നോക്കുക. E Mail: info@startupvalley.in, Phone: 04828 305656

12. ടെക്നോ ലോഡ്ജ്

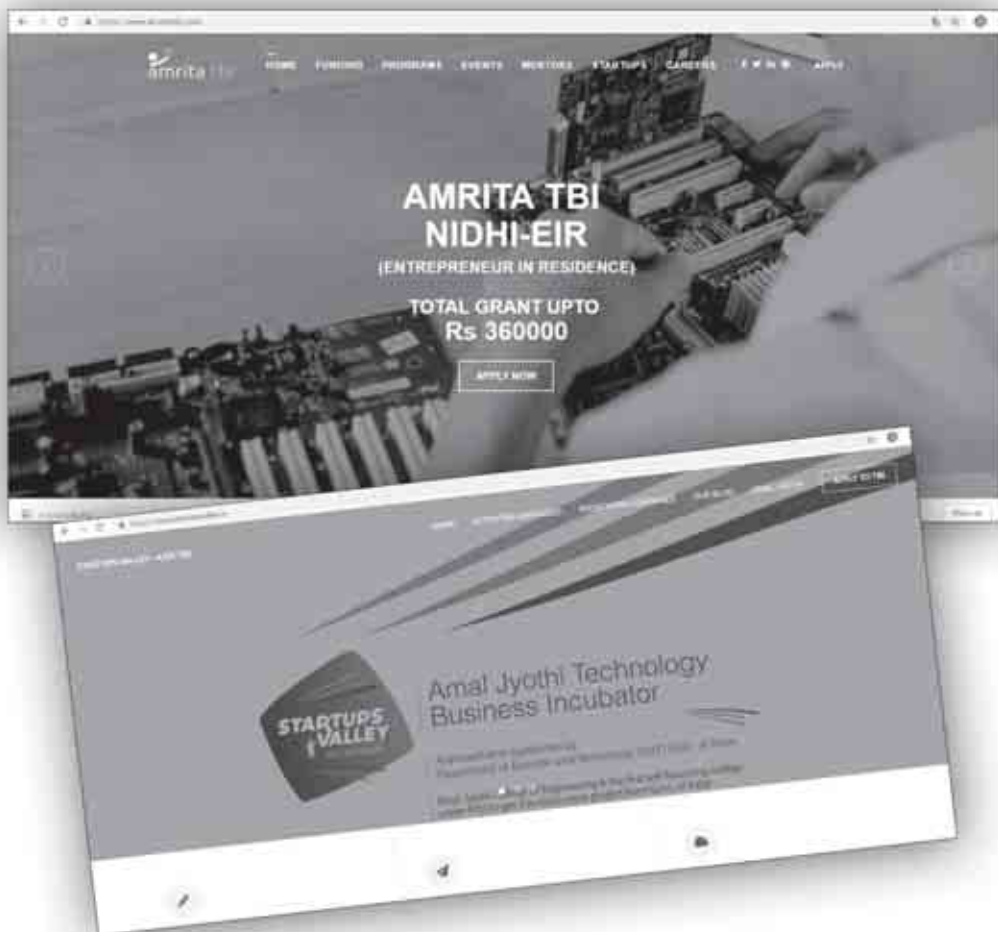
പി പി പി (പബ്ലിക് പ്രൈവറ്റ് പാർട്ണർഷിപ്പ്) മോഡലിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്റർ റാണിത്. ടെക്നോളജി അധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങൾക്കായുള്ള ഇതിന്റെ ചെയർമാൻ മുഖ്യമന്ത്രിയാണ്. എറണാകുളം ജില്ലയിലെ പിറവത്തിനടുത്തുള്ള കാക്കൂരാണ് ഈ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്റർ. 40 സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കുള്ള സ്ഥലം ഇവിടെയുണ്ട്. ഇത്

വരെ 28 കമ്പനികൾ ഇവിടെ നിന്നും ഇൻക്യുബേറ്റ് ചെയ്ത് കഴിഞ്ഞു. ഇതൊരു റൂറൽ ഐ ടി പാർക്കാണ്. 40 കമ്പനികൾക്ക് പ്രവർത്തിക്കുവാനുള്ള സൗകര്യത്തോടെ ഇപ്പോൾ കോട്ടയം നഗരത്തിലും ടെക്നോ ലോഡ്ജ് ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് <http://technolodge.in/> കാണുക. Email: incubate@technolodge.in, contact@technolodge.in, Phone: 0485 2272816

13. മേക്കർ വില്ലേജ്, കൊച്ചി

ഇലക്ട്രോണിക്സ്, റോബോട്ടിക്സ്, ഇന്റർനെറ്റ് ഓഫ് തിങ്സ് എന്നീ മേഖലകളിലെ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കായുള്ള ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററാണ് കളമശ്ശേരി കിൻഫ്ര ഹൈ ടെക് പാർക്കിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന മേക്കർ വില്ലേജ്.

കേരളാ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് മിഷന്റെ ടെക്നോളജി ഇനോവേഷൻ സോണിലാണ് 25,000 ചതുരശ്രയടി വിസ്തീർണ്ണതയിലുള്ള മേക്കർ വില്ലേജ്. കേന്ദ്ര ഇലക്ട്രോണിക്സ് ആന്റ് ഇൻഫർമേഷൻ ടെക്നോളജി വകുപ്പ്, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഇൻഫർമേഷൻ ടെക്നോളജി ആന്റ് മാനേജ്മെന്റ് കേരള (ഐ ഐ ടി എം - കെ), സംസ്ഥാന സർക്കാരിന് കീഴിലുള്ള സ്റ്റാർട്ടപ്പ് മിഷൻ എന്നിവയുടെ സംയുക്ത സംരംഭമാണിത്. കൺസ്യൂമർ ഇലക്ട്രോണിക്സ്, സ്മാർട്ട് വെയറബിൾസ് എന്നിവ വികസിപ്പിക്കുന്ന നൂതന സംരംഭങ്ങള്ക്ക് ഇത് നല്ലൊരു വേദിയായിരിക്കും. വിശദ വിവരങ്ങൾക്ക് <http://www.makervillage.in/> നോക്കുക. E Mail asharaf.s@iiitmk.ac.in



അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ

1. അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ, കാസർകോട്

കാർഷികാധിഷ്ഠിത സംരംഭങ്ങൾക്കായി കാസർകോടുള്ള കേന്ദ്ര തോട്ടവിള ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിൽ (സി പി സി ആർ ഐ) അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്റർ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾക്കാണ് ഇവിടെ മുൻഗണന ലഭിക്കുന്നത്. ഇവിടെയെത്തുന്ന പുതു സംരംഭകർക്ക് ഉല്പാദന സൗകര്യം ഉൾപ്പെടെ ലഭിക്കുന്നതാണ്. ചെറിയൊരു തുക സർവീസ് ചാർജ്ജായി നൽകേണ്ടതുണ്ട്. വിപണനം, പ്രൊജക്ട് റിപ്പോർട്ട് തയ്യാറാക്കാൻ എന്നിവയ്ക്കാവശ്യമായ സഹായങ്ങളും ലഭ്യമാണ്. കൂടുതലറിയാൻ <http://www.cpcri.gov.in/> സന്ദർശിക്കുക. E Mail: director.cpcri@icar.gov.in, Phone : 04994-23289

2. സ്പൈസസ് ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ, കോഴിക്കോട്

കോഴിക്കോടുള്ള ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് സ്പൈസസ് റിസേർച്ചിൽ സുഗന്ധ വ്യഞ്ജനമേഖലയിലെ നവീന ആശയങ്ങളുമായി എത്തുന്ന പുതു സംരംഭകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുവാനായി ഇൻക്യുബേഷൻ സൗകര്യം ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. പരമാവധി മൂന്ന് വർഷത്തെ ഇൻക്യുബേഷനാണ് ഇവിടെ നല്കുന്നത്. ഈ രംഗത്തെ ഗവേഷകരുടേയും ശാസ്ത്രജ്ഞരുടേയും മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങൾ ലഭിക്കുവാനുള്ള സൗകര്യം ഇവിടെ ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. വിശദാംശങ്ങൾക്ക് <http://www.spices.res.in/> കാണുക. Email: mail@spices.res.in, Phone: 0495 2731410

3. സിഫ്റ്റ് അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ, കൊച്ചി

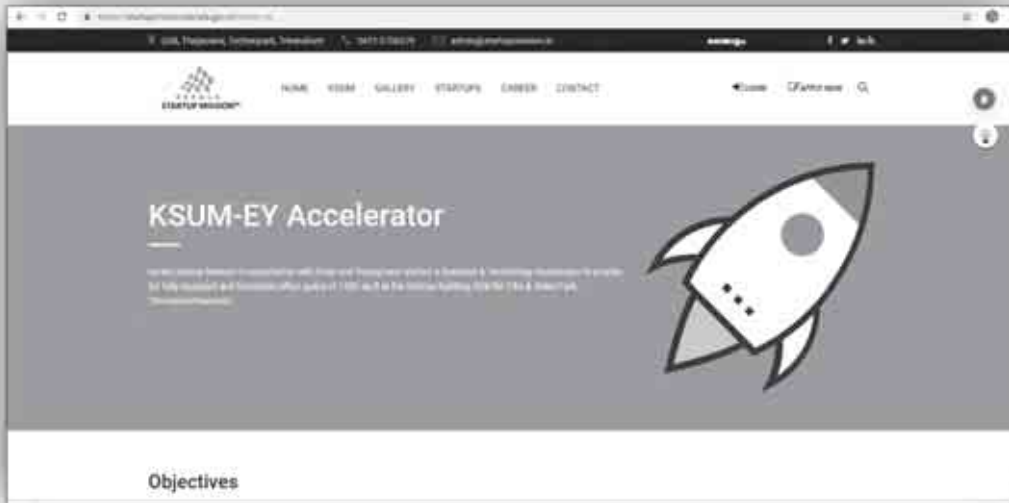
മത്സ്യ സമ്പത്ത് ഉൾപ്പെടെയുള്ള കാർഷികാധിഷ്ഠിത മേഖലയിലെ സംരംഭങ്ങൾക്കായിട്ടുള്ള ഇൻക്യുബേഷൻ കേന്ദ്രമാണ് കൊച്ചിയിലെ സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജിയുടെ കീഴിലുള്ളത്. നാഷണൽ

അഗ്രിക്കൾച്ചറൽ ഇന്നോവേഷൻ ഫണ്ട് പദ്ധതിക്ക് കീഴിലാണ് ഈ അഗ്രി ബിസിനസ്സ് ഇൻക്യുബേറ്റർ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. കാർഷികാധിഷ്ഠിത വ്യവസായ രംഗത്തെ നൂതനാശയങ്ങൾ വാണിജ്യ സംരംഭങ്ങളാക്കി മാറ്റാൻ സഹായിക്കുന്നതാണ് ഈ ഇൻക്യുബേറ്റർ. രാജ്യത്തിന്റെ മറ്റ് ഭാഗങ്ങളിലുള്ള സംരംഭങ്ങള്ക്ക് വിർച്വൽ ഇൻക്യുബേഷൻ സൗകര്യവും ഇവിടെയുണ്ട്. വെബ് വിലാസം <http://www.cift.res.in/>. E-mail: aris.cift@gmail.com; cift@ciftmail.org Ph: 0484-2412300

4. കുഫോസ് ഫിഷറീസ് ഇൻക്യുബേറ്റർ, കൊച്ചി

ഫിഷറീസ്, സമുദ്ര സമ്പത്ത്, അഗ്രി ബിസിനസ്സ്, റൂറൽ ഇൻഡസ്ട്രീസ് എന്നീ മേഖലകൾക്ക് ഊന്നൽ നല്കുന്നതാണ് കേരളാ യൂണിവേഴ്സിറ്റി ഓഫ് ഫിഷറീസ് ആന്റ് ഓഷ്യൻ സ്റ്റഡീസ് നടത്തുന്ന ഇൻക്യുബേഷൻ കേന്ദ്രം. കൊച്ചി പനങ്ങാട് കുഫോസ് ക്യാമ്പസിലാണ് ഇത് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. വിവരങ്ങൾക്ക് <https://www.kufos.ac.in/>. Email: utypanangad@kufos.ac.in, Phone: 0484 2700598

കിഴങ്ങ് വർഗ്ഗങ്ങളിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്ത മുല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങളുണ്ടാക്കുവാൻ താല്പര്യമുള്ള നവ സംരംഭകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് സെന്റർ ട്യൂബർ ക്രോപ്പ്സ് റിസേർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് തിരുവനന്തപുരത്ത് ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്റർ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്.



5. സെന്റർ ട്യൂബർ ക്രോപ്പ്സ് റിസേർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, തിരുവനന്തപുരം

കിഴങ്ങ് വർഗ്ഗങ്ങളിൽ നിന്നും വ്യത്യസ്ത മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങളുണ്ടാക്കുവാൻ താല്പര്യമുള്ള നവ സംരംഭകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെയാണ് സെന്റർ ട്യൂബർ ക്രോപ്പ്സ് റിസേർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് തിരുവനന്തപുരത്ത് ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്റർ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. ടെക്നോ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്റർ എന്ന പേരിലാണിത്. സംസ്ഥാന കൃഷി വകുപ്പിന്റെ കൂടി പിന്തുണയോട് കൂടിയാണിത് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. കൂടുതലറിയാൻ <http://www.ctcri.org/techno.php> നോക്കുക. Email: ctcritvm@yahoo.com, Phone: 0471 2598551 - 4

6. അഗ്രോ പാർക്ക് പിറവം

കാർഷിക മൂല്യവർദ്ധിത സംരംഭങ്ങൾക്കായുള്ള സ്വകാര്യ മേഖലയിലെ ഇൻക്യുബേറ്ററാണിത്. കേരളത്തിലെ ആദ്യ സ്വകാര്യ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററാണിത്. എറണാകുളം ജില്ലയിലെ പിറവത്താണിതുളളത്. പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യ പഠിക്കുവാനും യന്ത്രങ്ങളുപയോഗിച്ച് പുതിയ ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിച്ച് വിപണി പരീക്ഷണം നടത്തുവാനും ഇവിടെ അവസരമുണ്ട്. എല്ലാ രണ്ടാം ശനിയാഴ്ചയും എം എസ് എം ഇ ക്ലിനിക് ഇവിടെയുണ്ട്. കൂടാതെ വിവിധ

വിഷയങ്ങളെപ്പറ്റിയുള്ള പരിശീലന ക്ലാസുകളും ലഭ്യമാണ്. കൂടുതലറിയാൻ <http://www.keralaagropark.com/> സന്ദർശിക്കുക. E Mail: agroparkpvm@gmail.com, Phone: : 0485 - 2242310 : 2242410 Mobile : 9446713767

ഫിനാൻസ് സംബന്ധമായ ഇൻക്യുബേറ്ററുകൾ

1. ഇ വൈ ആക്സിലറേറ്റർ

പ്രമുഖ കൺസൾട്ടൻസി സ്ഥാപനമായ ഏണസ്റ്റ് ആന്റ് യങ്ങും കേരളാ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് മിഷനും ചേർന്ന് തിരുവനന്തപുരം കിൻഫ്ര ഫിലിം ആന്റ് വീഡിയോ പാർക്കിൽ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ആക്സിലറേറ്റർ കേന്ദ്രം നടത്തുന്നുണ്ട്. കെ എസ് യു എം ഇ യു ആക്സിലറേറ്റർ എന്ന പേരിൽ ഈ കേന്ദ്രം കിൻഫ്ര പാർക്കിലെ ദൃശ്യ ബിൽഡിങ്ങിൽ 1500 ചതുരശ്ര അടിയിലാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. സ്റ്റാർട്ടപ്പ് സംരംഭകർക്ക് ആറ് മാസത്തെ നേതൃത്വ സംരംഭകത്വ പരിശീലനമാണ് ഇവിടെ നൽകുന്നത്. ബിസിനസ്സ് സ്ട്രാറ്റജി, ഫിനാൻസ്, എച്ച് ആർ ഇൻവെസ്റ്റ്മെന്റ് പ്രൊപ്പോസൽ, ടെക്നോളജി രംഗത്തെ പുതിയ ട്രെന്റുകൾ, വിപണി ഗവേഷണം എന്നിവയെക്കുറിച്ചുള്ള മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങളാണ് ഇവിടെ നിന്നും ലഭിക്കുന്നത്. വിശദ വിവരങ്ങൾക്ക് <https://>

startupmission.kerala.gov.in/ksum-ey
നോക്കുക. E Mail:admin@startupmission.in
Phone:0471-2700224

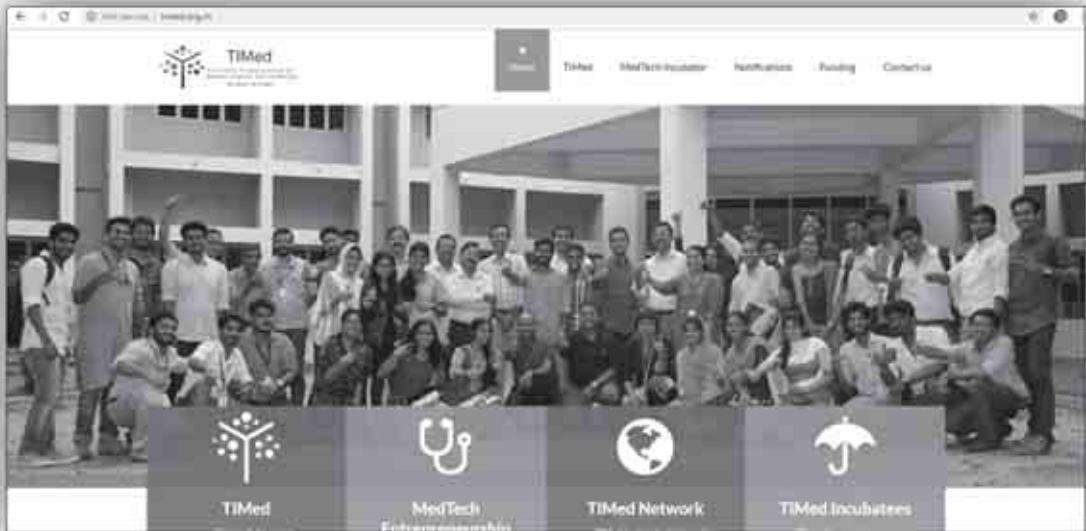
ബയോടെക്നോളജി സംബന്ധമായ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ

1. ബയോടെക്നോളജി ഇൻക്യുബേറ്റർ, കൊച്ചി

എറണാകുളം, കളമശ്ശേരി കിൻഫ്ര ഹൈടെക് പാർക്കിലെ കേരള ടെക്നോളജി ഇന്നോവേഷൻ സോണിലാണ് ബയോടെക്നോളജി ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്റർ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. 25000 ചതുരശ്രയടി

മെഡിക്കൽ ഡിവൈസസ്, തിരുവനന്തപുരം

മെഡിക്കൽ ഉപകരണങ്ങൾക്കും ബയോമെറ്റീരിയൽ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കും വേണ്ടിയുള്ള ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യ ഇൻക്യുബേഷൻ കേന്ദ്രമാണ് തിരുവനന്തപുരത്ത് ശ്രീ ചിത്ര തിരുനാൾ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ മെഡിക്കൽ സയൻസ് ആന്റ് ടെക്നോളജി (എസ് സി ടി ഐ എം എസ് ടി) കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ഇൻക്യുബേറ്റർ ഫോർ മെഡിക്കൽ ഡിവൈസസ് എന്ന ഈ കേന്ദ്രം ടിമെയ് എന്ന ചുരുക്കപ്പേരിലാണ് അറിയപ്പെടുന്നത്. 2015 ലാണ് ഇത് പ്രവർത്തനം



വിസ്തീർണ്ണമുള്ള ബയോടെക്നോളജി ഇൻക്യുബേഷൻ കേന്ദ്രത്തിന്റെ പ്രവർത്തനം കേരളാ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് മിഷൻ കീഴിലാണ്. രാജീവ് ഗാന്ധി സെന്റർ ഫോർ ബയോടെക്നോളജിയുടെ മേൽ നോട്ടത്തിലാണ് പ്രവർത്തനം. കേന്ദ്ര ബയോടെക്നോളജി വകുപ്പിന്റെ സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെ ആർ ജി ബി സി ബി നൂതന ഗവേഷണ ലാബ് ഇവിടെ സജ്ജമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. വിവരങ്ങള്ക്ക് <https://startupmission.kerala.gov.in/> കാണുക.

മെഡിക്കൽ സംബന്ധമായ ഇൻക്യുബേഷൻ സെന്ററുകൾ

1. ടെക്നോളജി ഇൻക്യുബേറ്റർ ഫോർ

തുടങ്ങിയത്. കെ എസ് ഐ ഡി സി, കേന്ദ്ര ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക മന്ത്രാലയം എന്നിവയുടെ പിന്തുണയോടെയാണ് ഇതിന്റെ പ്രവർത്തനം.

മെഡിക്കൽ ഉപകരണങ്ങളും മെഡിക്കൽ ടെക്നോളജിയും വികസപ്പിക്കുവാൻ പുതു സംരംഭകർക്കും ശാസ്ത്രകാരന്മാർക്കും അവസരമൊരുക്കുന്നതാണ് ടിമെയ്. 50000 ചതുരശ്ര അടി വിസ്തീർണ്ണമുള്ള കേന്ദ്രത്തിൽ ഓഫീസ് സ്പേസ്, ലാബ് സൗകര്യങ്ങൾ എന്നിവയൊക്കെ ലഭ്യമാണ്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങള്ക്ക് <http://timed.org.in/>.
E Mail: timid.tbi@gmail.com,
Phone: 0471 2520306/308

MADHEENA CEMENT PRODUCTS

GSTIN/UIN: 32CCNPR8731C1Z1

Mob:9961137541,9847513289

ആറുവാൾ



K.P CURRY POWDER

T
A
S
T
E

T
H
E

B
E
S
T



NAMBIKOLLI, WAYANAD
9846904561

പുസ്തകം 51
Volume 51

ലക്കം 7
Issue 7

വ്യവസായ കേരളം

ഡിസംബർ 2018

December 2018

ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ട്രസ്റ്റ് ഫണ്ട്, സംരംഭകർക്കും ബാങ്കുകൾക്കും ആശ്വാസം നൽകുന്ന പദ്ധതി



സൂക്ഷ്മ- ചെറുകിട വ്യവസായ മേഖലയുടെ പുരോഗതിക്ക് സുഗമമായ വായ്പാ സംവിധാനങ്ങൾ അത്യാവശ്യമാണ്. ഈ മേഖല നേരിടുന്ന ഒരു പ്രധാനപ്രശ്നം വായ്പകൾ സമയബന്ധിതമായും, കുറഞ്ഞ പലിശയിലും ലഭിക്കുന്നില്ല എന്നതാണ്. മതിയായ തുകയും ലഭിക്കാതെ വരുന്നു. കൊലാറ്ററൽ സെക്യൂരിറ്റി നൽകാൻ കഴിയാതെ വരുന്ന പുതുസംരംഭകർ ആണ് ഏറെ വിഷമിക്കുന്നത്. കൊലാറ്ററൽ സെക്യൂരിറ്റി നൽകാൻ കഴിയാത്തതിന്റെ പേരിൽ ഒരു സംരംഭകനും തന്റെ സ്വപ്നം യാഥാർത്ഥ്യമാക്കാൻ കഴിയാത്ത അവസ്ഥ ഉണ്ടാകരുത്. വായ്പ ലഭിക്കുന്നതിന് തടസ്സം ഉണ്ടാകരുത്. പുതുസംരംഭകർക്കും നിലവിലുള്ള സംരംഭകർക്കും ഒരേ രീതിയിൽ ബാധകമാകുന്ന ഒരു പദ്ധതിയാണ് ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ഫണ്ട് (സി. ജി. ടി. എം. എസ്. ഇ). സംരംഭകൻ നൽകേണ്ട കൊലാറ്ററൽ ഗ്യാരണ്ടി സർക്കാർ നൽകുന്നു എന്നതാണ് ഇതിന്റെ സവിശേഷത.

2000-ാം ആണ്ടിൽ തുടങ്ങി

ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ട്രസ്റ്റ് ഫണ്ട് പദ്ധതി

2000-ൽ തുടങ്ങുന്നു. കേന്ദ്ര സർക്കാരിന്റെ കീഴിലുള്ള സൂക്ഷ്മ ചെറുകിട ഇടത്തരം സംരംഭ മന്ത്രാലയവും, സ്മാൾ ഇൻഡസ്ട്രീസ് ഡവലപ്മെന്റ് ബാങ്ക് ഓഫ് ഇന്ത്യ (സിഡ്ബി) യും ചേർന്നാണ് ഈ ട്രസ്റ്റിന് രൂപം നൽകിയിരിക്കുന്നത്. തുടക്കത്തിലുള്ള കോർപ്പസ് ഫണ്ട് 2477.78 കോടി രൂപയും, ഈ തുക കേന്ദ്രസർക്കാരും, സിഡ്ബിയും 4:1 എന്ന അനുപാതത്തിൽ സംഭാവന ചെയ്യുകയും ചെയ്തിരിക്കുന്നു.

രാജ്യത്തെ ഷെഡ്യൂൾഡ് വാണിജ്യ ബാങ്കുകൾ, പൊതുമേഖലാ ബാങ്കുകൾ, വിദേശ മേഖലാ ബാങ്കുകൾ, റീജിയണൽ റൂറൽ ബാങ്കുകൾ എന്നിവ വഴി ഈ പദ്ധതി നടപ്പാക്കുന്നു. അവർ നൽകുന്ന വായ്പയ്ക്ക് ഇത് പ്രകാരമുള്ള ഗ്യാരണ്ടി കവരേജ് നൽകുന്നു. ബാങ്കുകളെ സംബന്ധിച്ച് സുരക്ഷിതമായി വായ്പ നൽകുവാൻ പദ്ധതി ഉപകരിക്കുന്നു. കൂടാതെ വസ്തുവിന്റെ പ്രമാണം അടക്കമുള്ള രേഖകൾ പരിശോധിക്കുന്ന വലിയ ഭാരം ഒഴിവാക്കാനും കഴിയുന്നു. 2016 മെയ് 31 വരെയുള്ള കണക്കനുസരിച്ച് 26 പൊതുമേഖലാ ബാങ്കുകളും 9 ഷെഡ്യൂൾഡ് ബാങ്കുകളും, 7 ആർ. ആർ. ബി

കളും 4 വിദേശ ബാങ്കുകളും, 7 മറ്റ് സ്ഥാപനങ്ങളും ഈ പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായിട്ടുണ്ട്.

വായ്പാസൗകര്യങ്ങൾ

- ഒരു കോടി രൂപ വരെ കൊലാറ്ററൽ സെക്യൂരിറ്റിയോ മൂന്നാമന്റെ ഗ്യാരണ്ടിയോ ഇല്ലാതെ തന്നെ സംരംഭ വായ്പകൾ അനുവദിക്കുന്നു. ടോം ലോൺ വർക്കിംഗ് കാപ്പിറ്റൽ ലോൺ എന്നിവയ്ക്ക് തിരിച്ചും, സംയുക്തമായും പദ്ധതി ബാധകമായിരിക്കുന്നു.
- പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്കും, നിലവിലുള്ളവ വിപുലീകരണം, ആധുനികവൽക്കരണം, വൈവിധ്യവൽക്കരണം എന്നിവയ്ക്കും ഇതിന്റെ ആനുകൂല്യം ലഭിക്കുന്നു.
- സ്ഥാപനം രോഗഗ്രസ്തമായാൽ പുനരുദ്ധാരണ വായ്പാ സൗകര്യവും ഈ പദ്ധതിയുടെ പരിധിയിൽ വരുന്നു.
- ട്രസ്റ്റിന്റെ 05/08/2018 ലെ പോളിസി 14 പ്രകാരം (സർക്കുലർ) വ്യാപാരസ്ഥാപനങ്ങളേയും ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ട്രസ്റ്റിന്റെ പരിധിയിൽ കൊണ്ടുവന്നിരിക്കുന്നു.
- ഒരു വായ്പയ്ക്ക് ഭാഗികമായി സെക്യൂരിറ്റിയും ലഭിക്കുന്നു. വായ്പയുടെ കൊളാറ്ററൽ സെക്യൂരിറ്റി ലഭ്യമല്ലാത്ത തുകയ്ക്ക് (ഭാഗത്തിന്) ഈ പദ്ധതി പ്രകാരമുള്ള കവറേജ് ലഭിക്കുന്നു.
- ടോം ലോൺ, സംയുക്തലോൺ എന്നിവയുടെ കാലാവധി തീരുന്നതുവരെ കവറേജ് ലഭിക്കുന്നു. പ്രവർത്തന മൂലധനവായ്പയ്ക്ക് അഞ്ച് വർഷത്തേയ്ക്കാണ് കവറേജ് ലഭിക്കുക.

ബാങ്കുകൾക്ക് നൽകുന്ന ഗ്യാരണ്ടികൾ

മികച്ച ഗ്യാരണ്ടി കവറേജാണ് ഈ ട്രസ്റ്റ് ബാങ്കുകൾക്ക് നൽകുന്നത്.

- സാധാരണ സംരംഭ വായ്പയ്ക്ക് അതിന്റെ 75% വരെ ഗ്യാരണ്ടി കവറേജ് നൽകുന്നു.
- 50 ലക്ഷം രൂപ വരെയുള്ള വായ്പയ്ക്ക് 75% കവറേജ്.

- 10 ലക്ഷം രൂപ വരെയുള്ള സൂക്ഷ്മ വായ്പകൾക്ക് 80% വരെ കവറേജ്.
- വനിതകൾ എസ്. സി/ എസ്. റ്റി, നോർത്ത് ഈസ്റ്റിലെ സംരംഭകർ എന്നിവർക്ക് 80% വരെ കവറേജ് അനുവദിക്കുന്നു.
- ഇപ്പോൾ 50 ലക്ഷം മുതൽ ഒരു കോടി രൂപ വരെയുള്ള വായ്പയ്ക്ക് 75% വരെ കവറേജ് അനുവദിക്കുന്നു. (നേരത്തെ ഇത് 50% ആയിരുന്നു)
- മുതൽ, പലിശ എന്നിവ അടക്കമുള്ള തുകയ്ക്ക് ഈ ഗ്യാരണ്ടി ലഭ്യമാണ് (മുഴുവൻ കൂടിശ്ശികയും പരിഗണിക്കും)
- മേൽ നിരക്കിലുള്ള കൂടിശ്ശികകൾ വായ്പ നൽകിയ സ്ഥാപനത്തിന് ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ട്രസ്റ്റ് ഫണ്ടിൽ നിന്നും വിതരണം ചെയ്യുന്നു. വിവിധ പദ്ധതികളിൽ ലഭിക്കുന്ന സർക്കാർ സബ്സിഡികൾ/ സംരംഭകന്റെ വിഹിതം എന്നിവ കൂടി ചേരുമ്പോൾ യഥാർത്ഥത്തിൽ 100% ൽ ഏറെ ഗ്യാരണ്ടി കവറേജ് ലഭിക്കുവാൻ അവസരമുണ്ട്.

ഫീസ് നൽകണം

ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ഫണ്ട് പ്രകാരമുള്ള വായ്പ ലഭിക്കുന്നതിന് സംരംഭകർ ഫീസ് നൽകേണ്ടതുണ്ട്. വളരെ ചെറിയ ഒരു തുക മാത്രമേ ഇതിന് അധികമായി നൽകേണ്ടതുള്ളൂ.

- വായ്പയുടെ/ സംയുക്ത വായ്പയുടെ 1% മാണ് ഫീസായി നൽകേണ്ടത്. (ഒരു ശതമാനം)
- 10 ലക്ഷം രൂപ വരെയുള്ള വായ്പയ്ക്ക് 0.75% വാർഷികഫീസ് നൽകണം. 10 ലക്ഷത്തിന് മുകളിൽ 0.85% ആണ് വാർഷികഫീസ്.
- ഓരോ വർഷവും ബാക്കി നിൽക്കുന്ന തുകയ്ക്ക് മാത്രമേ ഇതേ നിരക്കിൽ ഫീസ് നൽകേണ്ടതുള്ളൂ.

ഈ പദ്ധതിപ്രകാരം വായ്പ അനുവദിച്ച മൂന്ന് വർഷത്തെ കണക്ക്

ക്രമ നം	വർഷം	ധനകാര്യ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ എണ്ണം	സംരംഭങ്ങളുടെ എണ്ണം	അനുവദിച്ച തുക (കോടിയിൽ)
1	2013-14	117	3,48,475	1,81,88. 12
2	2014-15	119	4,03,422	21,274. 82
3	2015-16	119	5,13,978	19,949. 38

സംരംഭകർക്കും ബാങ്കുകൾക്കും ഒരേ രീതിയിൽ അനുഗ്രഹമാണ് ക്രെഡിറ്റ് ഗ്യാരണ്ടി ട്രസ്റ്റ് ഫണ്ട് പദ്ധതി. മുദ്രയോജന, പി. എം. ഇ. ജി. പി. തുടങ്ങിയ പ്രസിദ്ധമായ പദ്ധതികളിൽ ബാങ്കുകൾ വായ്പ അനുവദിക്കുന്നത് ഈ കവറേജ് ഉപയോഗപ്പെടുത്തിക്കൊണ്ടാണ്. ഇത്പ്രകാരമുള്ള കവറേജ് 2 കോടിയാക്കി ഉയർത്തിക്കൊണ്ടുള്ള പ്രഖ്യാപനം ഉണ്ടായി എങ്കിലും തുടർ നടപടികൾ എടുത്തതായി കാണുന്നില്ല. 10 ലക്ഷം രൂപ വരെയുള്ള സംരംഭ വായ്പകൾ കൊലാറ്ററൽ സെക്യൂരിറ്റി വാങ്ങാതെ വേണം അനുവദിക്കുവാൻ എന്ന് ബാങ്കുകൾക്ക് ആർ. ബി. ഐ. നിർദ്ദേശം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. അതിനു മുകളിലുള്ള തുക സംബന്ധിച്ച് യുക്തമായ തീരുമാനം എടുക്കുവാൻ ബാങ്കുകൾക്ക് അധികാരമുണ്ട്. ഏറെ നൂലാ മാലകൾ ഇല്ലാതെ ബാങ്കുകൾക്കും, സംരംഭകർക്കും ആശ്വാസം നൽകുന്ന ബ്രഹ്മത്തായ പദ്ധതിയാണ് സി. ജി. ടി. എം. എസ്. ഇ എന്ന് നിസ്സംശയം പറയാം.

(തൃശ്ശൂർ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറാണ് ലേഖകൻ)

വായനക്കാരുടെ അഭിപ്രായങ്ങളും നിർദ്ദേശങ്ങളും അയക്കേണ്ട വിലാസം



എഡിറ്റർ
വ്യവസായകേരളം
ഡോക്ടർമെന്റേഷൻ സെന്റർ
ഡി. ഐ. സി. ബിൽഡിംഗ്
വാട്ടർ വർക്സ് കോമ്പൗണ്ട്
വെള്ളയമ്പലം
തിരുവനന്തപുരം- 695033

ഫ്രഞ്ച് വിമാന നിർമാണകമ്പനി എയർബസ് സംസ്ഥാന സർക്കാരുമായി കൈകോർക്കുന്നു

ഏയ്റോസ്പേയ്സ് രംഗത്തെ സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കു ചിറകുയർത്താൻ സഹായവുമായി ഫ്രഞ്ച് വിമാന നിർമാണകമ്പനി എയർബസ് സംസ്ഥാന സർക്കാരുമായി കൈകോർക്കുന്നു. ഏയ്റോസ്പേയ്സ് സ്റ്റാർട്ടപ്പുകളെ പിന്തുണയ്ക്കാൻ എയർബസ് ആരംഭിച്ച ബിസ്ലാബ് ആക്സിലേറ്റർ പദ്ധതിയുടെ ഇന്നവേഷൻ തിരുവനന്തപുരത്ത് ആരംഭിക്കാൻ തീരുമാനമായി. എയർബസിന്റെ ബെംഗളൂരു സെന്ററിനു കീഴിലായിരിക്കും തിരുവനന്തപുരത്തെ ഇന്നവേഷൻ സെന്റർ പ്രവർത്തിക്കുക.

നൂതന ആശയങ്ങളുള്ള സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്കൊപ്പം പ്രവർത്തിച്ച് മികച്ച സംരംഭങ്ങളെ എയർബസിന്റെ ഭാഗമാക്കുന്നതാണ് ബിസ്ലാബിന്റെ രീതി. തിരഞ്ഞെടുക്കുന്ന സ്റ്റാർട്ടപ്പുകൾക്ക് ആരുമാസം ബിസ്ലാബിൽ പരിശീലനവും മേൽനോട്ടവും നൽകുന്നതാണ് എയർബസിന്റെ ആക്സിലറേഷൻ പ്രോഗ്രാം.





Factory Outlet
Thekkumpurath Building
Vaikom Road, Peruva
Ph: 04829 252099

CAKES, COOKIES & CONFECTIONS

Punya Food Grains

An ISO 9001: 2015 Certified Concern



Other Branches

Moon Flake
Opp. SBI, Kaduthuruthy
Ph: 04829 283553

Moon Flake
Vattakunnei Building,
Ayamkudy, Ph: 04829 288099

സാങ്കേതിക ശില്പശാല



തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിലെ വസ്ത്ര നിർമ്മാണ മേഖലയിലെ സംരംഭക സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിന്റെയും തിരുവനന്തപുരം ജില്ലാ വ്യവസായ കേന്ദ്രത്തിന്റെയും ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ഡോക്യുമെന്റേഷൻ സെന്റർ ഹാളിൽ വച്ച് അപ്പാരൽ & ഫാഷൻ ഡിസൈനിംഗിൽ ടെക്നോളജി ക്ലിനിക്ക് സംഘടിപ്പിച്ചു. മൂന്ന് ദിവസത്തെ ക്ലാസുകളും ഒരു ദിവസത്തെ മേനംകുളം കിൻഫ്ര അപ്പാരൽ പാർക്ക് സന്ദർശനമുൾപ്പെട്ട പരിപാടി ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ക്രെഡിറ്റ് മാനേജർ എസ്. വിനോദ് കുമാർ അധ്യക്ഷംവഹിച്ച പരിപാടിയിൽ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ആർ. രമേഷ് ചന്ദ്രൻ ഉദ്ഘാടനം നിർവഹിച്ചു. വ്യവസായ വാണിജ്യ ഡയറക്ടറേറ്റ് ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ എസ്. സുരേഷ് കുമാർ മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. ഉപജില്ലാ വ്യവസായ ഓഫീസർ എസ്. രമാദേവി സ്വാഗതവും കെ. നാരായണൻകുട്ടി കൃതജ്ഞതയും രേഖപ്പെടുത്തി. വസ്ത്ര നിർമ്മാണ ഫാഷൻ ഡിസൈനിംഗ് രംഗത്തെ നൂതന പ്രവണതകളെയും സാധ്യതകളെയും കുറിച്ച് പ്രസ്തുത മേഖലയിലെ വിദഗ്ദ്ധർ സംഘടിപ്പിച്ച ക്ലാസുകളും ഓൺഹാൻ്റ് ട്രെയിനിംഗുകളും സംരംഭകർക്ക് ഏറെ പ്രയോജനപ്രദമായിരുന്നു. 49 പേരാണ് ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുത്തത്.



കൽമികോട് NABL അക്രെഡിറ്റേഷൻ ലബോറട്ടറി
കൽമികോട് കിന്ഫ്ര ഓഫീസിൽ ISOTECH METROLOGY SOLUTION ന് NABL (ISO/IEC 17025:2005) അക്രെഡിറ്റേഷൻ ലഭിച്ചിട്ടുള്ളതും ഇതരതലങ്ങളിലുള്ള ആദ്യത്തെ സ്വകാര്യ സംരംഭമാണ് അമൽ സംസ്ഥാനത്തെ ആശ്രയിച്ചിരിക്കുന്ന അയ്യപ്പ വ്യവസായങ്ങളിൽ ഇതൊരു അനുഗ്രഹമാണ്. Calibration കൂടാതെ ഏറ്റവും ഉയർന്ന നിലവാരത്തിൽ നിർവ്വഹിച്ച് ലബോറട്ടറി നിലവാരം കൂടാതെ Expertise ന്ny കാലിബ്രേഷൻ(Calibration) പരിശീലനവും നൽകുന്നുണ്ട്. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് Isotech Metrology Solution ന്റെ വെബ് സൈറ്റ് സന്ദർശിക്കുക.
info@isotech.in | www.isotech.in | 04912569950 | Mob:8547135615



CALIBRATION, SALES, SERVICE, TRAINING





വ്യവസായ വകുപ്പ് ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ വിദഗ്ദ്ധ പരിശീലനത്തിന് തുടക്കമായി



കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ എന്റർപ്രണർഷിപ്പിൽ വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർമാർക്ക് ആരംഭിച്ച ഒന്നര മാസത്തെ പരിശീലന പരിപാടി കളമശ്ശേരി എം. എൽ. എ വി. കെ. ഇബ്രാഹിം കുഞ്ഞ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത് സംസാരിക്കുന്നു.

വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പിലെ വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർമാർക്കുള്ള ഒന്നര മാസത്തെ വിദഗ്ദ്ധ പരിശീലന പരിപാടിക്ക് കീഡിൽ തുടക്കമായി. സംസ്ഥാനത്തെ ബ്ലോക്ക്, മുനിസിപ്പാലിറ്റി, കോർപ്പറേഷൻ തലങ്ങളിൽ പദ്ധതി നിർവഹണം നടത്തുന്ന 30 പേരെയാണ് തിരഞ്ഞെടുത്ത് പരിശീലനം നൽകുന്നത്. നാല് ഘട്ടങ്ങളിലായി നടത്തുന്ന പരിശീലനത്തിന്റെ ആദ്യഘട്ടമായ നാല് ആഴ്ച ബന്ധപ്പെട്ട ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രങ്ങളിലും രണ്ടാം ഘട്ടമായ നാല് ആഴ്ച ഹൈദരാബാദ് നാഷണൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് മൈക്രോ, സ്മാൾ, മീഡിയം എന്റർപ്രൈസസിലും മൂന്നാം ഘട്ടമായ നാല് ആഴ്ച ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രങ്ങളിൽ പദ്ധതി രൂപീകരണത്തിലും നാലാം ഘട്ടമായ 6 ആഴ്ച കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ എന്റർപ്രണർഷിപ്പ് ഡവലപ്മെന്റിലും (കീഡ്) ആയിട്ടാണ് നടത്തപ്പെടുന്നത്. അന്തിമഘട്ട പരിശീലന പരിപാടിയുടെ ഉദ്ഘാടനം മുൻ വ്യവസായമന്ത്രിയും കളമശ്ശേരി നിമയസഭാംഗവുമായ വി. കെ. ഇബ്രാഹിം കുഞ്ഞ് നിർവഹിച്ചു.

നിർവഹണ ഉദ്യോഗസ്ഥർ എന്ന

പദവിയിൽ അടിത്തട്ടിൽ ഊടും പാവും നൽകുന്ന വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർമാർക്ക് സർക്കാർ ചട്ടക്കൂടിൽ നിന്നുകൊണ്ടുതന്നെ സ്വന്തം പ്രയത്നത്തിലൂടെ വ്യവസായ വികസന പ്രവർത്തനത്തിൽ വലിയ സംഭാവനകൾ നൽകാൻ കഴിയുമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ കാര്യക്ഷമതയും ബുദ്ധി ശക്തിയും അർപ്പണ മനോഭാവവും ക്രിയാത്മകമായി വിനിയോഗിക്കുകയാണെങ്കിൽ നാട്ടിൽ വൻ മാറ്റങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കാൻ കഴിയുമെന്ന് അഭിപ്രായപ്പെട്ട അദ്ദേഹം സ്വന്തമായി പുതിയ പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ച് അവരുടെ പ്രവർത്തന

മണ്ഡലങ്ങളിൽ നടപ്പിലാക്കാൻ സ്വാതന്ത്ര്യമുള്ള ഉദ്യോഗസ്ഥരാണ് വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർമാരെന്നും കൂട്ടിച്ചേർത്തു.

കേരളത്തിലെ സ്ഥല ദൗർലഭ്യവും അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളുടെ അഭാവവും പൊതു സമൂഹത്തിന്റെ മനോഭാവവും വൻകിട സംരംഭങ്ങൾക്ക് തടസ്സം സൃഷ്ടിക്കുമ്പോൾ മലിനീകരണത്തോൽ കുറവുള്ളതും സാങ്കേതിക വിദ്യയിൽ അധിഷ്ഠിതവുമായ സൂക്ഷ്മ, ചെറുകിട സംരംഭങ്ങൾക്ക് അനന്തസാധ്യതകൾ കേരളത്തിലുണ്ടെന്ന് ഊന്നിപ്പറഞ്ഞ അദ്ദേഹം നവ സാങ്കേതികവിദ്യ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള സംരംഭങ്ങളെ വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർമാർ കേരളത്തിൽ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കണമെന്നും അഭിപ്രായപ്പെട്ടു.

കേരള ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഫോർ എന്റർപ്രണർഷിപ്പ് ഡവലപ്മെന്റ് ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫീസർ & എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഡയറക്ടർ ഇ. സലാഹുദ്ദീൻ, എറണാകുളം ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ബിജു. പി. എബ്രഹാം, കോ- ഓർഡിനേറ്റർ പി. വി. ദൃശ്യ എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു.



പുതിയ വ്യവസായനയം തടസങ്ങൾ ഇനി ഇല്ല

കേരള സർക്കാരിന്റെ പുതിയ വ്യവസായനയം ഈസ് ഓഫ് ഡ്യൂയിംഗ് ബിസിനസ് വ്യവസായികൾക്ക് എല്ലാ ചുവപ്പ് നാടുകളിൽ നിന്നുള്ള മോചനമാണെന്ന് കേരള നിയമസഭാസ്പീക്കർ പി. ശ്രീരാമകൃഷ്ണൻ പറഞ്ഞു. പൊന്നാനി താലൂക്ക്തല വ്യവസായ നിക്ഷേപകസംഗമം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു അദ്ദേഹം. പൊന്നാനിയുടെ ടൂറിസം സാധ്യതകൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തണമെന്നും പൊന്നാനി എന്ന ബ്രാൻഡ് അതി ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിപണനം നടത്തണമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. പൊന്നാനി നഗരസഭ ചെയർമാൻ സി. പി. മുഹമ്മദ് കുഞ്ഞി അധ്യക്ഷത വഹിച്ച ചടങ്ങിൽ പൊന്നാനി കയർ പ്രൊജക്ട് ഓഫീസർ എ. അബ്ദു റഹ്മാൻ ആശംസകൾ അറിയിച്ചു. മലപ്പുറം ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ടി. അബ്ദുൾ വഹാബ് മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. ഉപജില്ലാ വ്യവസായ ഓഫീസർ സ്മിത. പി സ്വാഗതവും വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ മുഹമ്മദ് ഫവാസ് നന്ദിയും അറിയിച്ചു.

തൃശൂർ ഉപജില്ലാ വ്യവസായ ഓഫീസർ പ്രണബ്, റിട്ട. ചരക്ക് സേവന നികുതി ഓഫീസർ ബാബു യൂസഫലി, വിജയ ബാങ്ക് മാനേജർ ശ്രീജിത്ത് എന്നിവർ ക്ലാസ്സ് എടുത്തു. തുടർന്ന് നടന്ന ചർച്ചയിൽ വ്യവസായ വികസന ഓഫീസർ ശ്രീജിത്ത് മോഡറേറ്റർ ആയി 150 ഓളം ആളുകൾ പങ്കെടുത്തു.



തിരുവനന്തപുരം ജില്ലയിൽ ജില്ലാതല നിക്ഷേപക സംഗമം



തിരുവനന്തപുരം ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രത്തിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ജില്ലയിലെ വ്യവസായ നിക്ഷേപകർക്കായി സംഘടിപ്പിച്ച ഏകദിന നിക്ഷേപക സംഗമം ബഹു. വ്യവസായ കായിക യുവജനകാര്യ വകുപ്പ് മന്ത്രി ഇ. പി. ജയരാജൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. വ്യവസായ വാണിജ്യ വകുപ്പ് ഡയറക്ടർ കെ. ബിജു, ഐ. എ. എസ്. മുഖ്യപ്രഭാഷണം നടത്തി. ഇന്ത്യൻ ഓവർസീസ് ബാങ്ക് ചീഫ് റീജിയണൽ മാനേജർ ശ്രീ. ഇ. രാജകുമാർ, കെ. എസ്. എസ്. എ പ്രതിനിധികൾ എന്നിവർ ആശംസകൾ അർപ്പിച്ചു. ജില്ലാ വ്യവസായകേന്ദ്രം ജനറൽ മാനേജർ ആർ. രമേഷ് ചന്ദ്രൻ സ്വാഗതവും ക്രെഡിറ്റ് മാനേജർ എസ്. വിനോദ് കുമാർ കൃതജ്ഞതയും രേഖപ്പെടുത്തി.

ചെറുകിട വ്യവസായ മേഖലയിലെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വിദേശവിപണി കണ്ടെത്തുന്നതിനുള്ള സൗകര്യമൊരുക്കുന്നതിനും വിവിധ ലൈസൻസുകൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് ഏകീകൃത ഓൺലൈൻ സംവിധാനം നടപ്പിലാക്കുന്നതിനുമുള്ള ത്വരിത നടപടികൾ സ്വീകരിച്ചു വരുന്നതായും ബഹു. മന്ത്രി അറിയിച്ചു. വ്യവസായിക ആവശ്യത്തിനുള്ള ഭൂമിയുടെ ലഭ്യത തുലോം കുറവായതിനാൽ അത് പരിഹരിക്കുന്നതിന് സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ മൾട്ടി വ്യവസായ സമുച്ചയങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം പുരോഗമിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുകയാണെന്നും അറിയിച്ചു.

വ്യവസായികൾ ആവശ്യം അറിഞ്ഞിരിക്കേണ്ടുന്ന വിഷയങ്ങളെപ്പറ്റി അതാത് മേഖലയിലെ വിദഗ്ദ്ധർ ക്ലാസ്സുകളെടുത്തു. ജില്ലയിലെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നും നൂറിലധികം പുതു സംരംഭകരും വിവിധ ബാങ്ക് ഉദ്യോഗസ്ഥരും സംഗമത്തിൽ സന്നിഹിതരായിരുന്നു.



വ്യവസായ വകുപ്പ് മന്ത്രി ഇ. പി. ജയരാജൻ കിൻഫ്ര സന്ദർശിച്ചു

സംസ്ഥാനത്ത് വ്യവസായ വികസനം ലക്ഷ്യമാക്കി നിക്ഷേപകരെ ആകർഷിക്കുന്നതിനായി നൂതന പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിക്കണമെന്ന് വ്യവസായ വകുപ്പ് മന്ത്രി ഇ. പി. ജയരാജൻ പറഞ്ഞു. തിരുവനന്തപുരത്ത് കിൻഫ്ര ഓഫീസ് സന്ദർശിച്ച് സംസാരിക്കുകയായിരുന്നു അദ്ദേഹം. വ്യവസായ വികസനത്തിനാവശ്യമായ ഭൂമി കണ്ടെത്തി കുറഞ്ഞ വിലയിൽ നിക്ഷേപകർക്ക് സ്ഥലം ലഭ്യമാക്കുവാൻ വേണ്ട നടപടികൾ കൈക്കൊള്ളണമെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

ലാന്റ് വാല്യു വർദ്ധിപ്പിക്കാതെ കുറഞ്ഞ വിലയിൽ ഭൂമി ഏറ്റെടുത്ത് നിക്ഷേപകരെ ആകർഷിക്കുകയാണ് നാം ചെയ്യേണ്ടത്. കേന്ദ്ര പദ്ധതികൾ പരമാവധി ഉപയോഗിച്ചുകൊണ്ട് കേന്ദ്രസധന സഹായത്തോടെ പദ്ധതികൾ ആവിഷ്കരിച്ചു നടപ്പിലാക്കുന്നതിന് മുൻഗണന നൽകണം. കഴിഞ്ഞ 25 കൊല്ലമായി വളരെ നല്ല നിലയിലാണ് കിൻഫ്രയുടെ പ്രവർത്തനമെന്നും അത് കൂടുതൽ മെച്ചപ്പെടുത്തി തുടരണമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. കിൻഫ്ര, കെ.ബി.പി., കെ.എസ്.ഐ.ഡി.സി., സിഡ്കോ, വ്യവസായകേന്ദ്രം തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങൾ എല്ലാം ഒരു കുടക്കീഴിൽ കൊണ്ടുവരുന്നതിനുവേണ്ടി ഒരു ഇൻഡസ്ട്രിയൽ കെട്ടിട സമുച്ചയം സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് പദ്ധതി ആവിഷ്കരിക്കുന്നുണ്ടെന്നും മന്ത്രി പറഞ്ഞു. കിൻഫ്രയുടെ 25 വർഷത്തെ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ സമഗ്രചിത്രം മന്ത്രിക്ക് മുമ്പിൽ അവതരിപ്പിച്ചു. തുടർന്ന് കിൻഫ്ര ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി മന്ത്രി ആശയവിനിമയം നടത്തി.

ചടങ്ങിൽ വ്യവസായ വകുപ്പ് പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി ഡോ. ഇളങ്കോവൻ ഐ. എ. എസ്, മുൻ എം. എൽ. എ യും വ്യവസായ വകുപ്പ് മന്ത്രിയുടെ പ്രൈവറ്റ് സെക്രട്ടറിയുമായ എം. പ്രകാശൻ മാസ്റ്റർ, വ്യവസായ വകുപ്പ് മന്ത്രിയുടെ അഡീഷണൽ പ്രൈവറ്റ് സെക്രട്ടറി എം. നാസറുദ്ദീൻ, കിൻഫ്ര മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ വിജ് കമാൻർ കെ. എ. സന്തോഷ് കുമാർ (റിട്ട.), കിൻഫ്ര ജനറൽ മാനേജർമാരായ ഡോ. ടി.

ഉണ്ണികൃഷ്ണൻ, ജി. സുനിൽ, കിൻഫ്ര അപ്പാരൽ പാർക്ക് എം. ഡി. ജീവാനന്ദ്, കിൻഫ്ര ഫിലിം ആന്റ് വീഡിയോ പാർക്ക് എം. ഡി. സുരജ് രവീന്ദ്രൻ, കിൻഫ്ര എക്സ്പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പാർക്ക് എം. ഡി. നികാൻ എന്നിവരും കിൻഫ്രയുടെ മറ്റ് ഉന്നത ഉദ്യോഗസ്ഥരും പങ്കെടുത്തു. കിൻഫ്ര ഓഫീസിലെത്തിയ മന്ത്രിയെ കിൻഫ്ര മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടറും മറ്റ് ഉദ്യോഗസ്ഥരും ചേർന്ന് സ്വീകരിച്ചു.



വ്യവസായ വാണിജ്യ മേഖലയിലെ
സ്ഥാനങ്ങളറിയാൻ
വായിക്കുക...
വരിക്കാരാവുക...

വാർഷിക വരിസംഖ്യ 300 രൂപ
ഒറ്റപ്രതി 30 രൂപ



നിങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നമോ
സേവനമോ യഥാർത്ഥ
ആവശ്യക്കാർക്കിടയിൽ
കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ
പരസ്യപ്പെടുത്താൻ.
ഏറ്റവും മോശപ്പെട്ട മാസിക

വ്യവസായകേരളം

പരസ്യനിരക്ക്

	കുളർ	ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്
ബാക്ക് കവർ	15,000 രൂപ	
ഫ്രണ്ട് കവർ ഇൻസൈഡ്	10,000 രൂപ	
ബാക്ക് കവർ ഇൻസൈഡ്	9,000 രൂപ	
ഇൻസൈഡ് ഫുൾപേജ്	8,000 രൂപ	5,000 രൂപ
ഇൻസൈഡ് ഹാഫ് പേജ്	4,000 രൂപ	2,500 രൂപ
ഇൻസൈഡ് ക്വാർട്ടർ പേജ്	2,500 രൂപ	1,500 രൂപ

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

എഡിറ്റർ

വ്യവസായകേരളം

ഡോക്യുമെന്റേഷൻ സെന്റർ

ഡി.ഐ.സി, ബിൽഡിംഗ്, വെള്ളയമ്പലം

തിരുവനന്തപുരം - 695 033

ഫോൺ: 0471 2322789

Email: vyavasayakeralam@gmail.com

Fish in your Wish

NO ADDED PRESERVATIVES
OR
CHEMICALS



ഇപ്പോൾ
മോഡേൺ ഫിഷ് മാർക്കറ്റ്
കരുവാറ്റയിൽ ലഭ്യമാണ്

ഹിതകരമായ ശുദ്ധമത്സ്യങ്ങൾ മിതമായ നിരക്കിൽ



A product of

Maveli Marine Product Pvt. Ltd.

Karuvatta North, Thottappally.P.O., Alappuzha, Kerala – 688 561.

Sales: +91 479 2492040 Customer care: 9207989810

Web : www.mavelifish.com E-mail : info@mavelimarine.com