



ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಫ್ಯಾಕ್ಟರಿಯಲ್ಲಿ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ಕೈತಜೆ

ಮೊದಲನೆಯದಾಗಿ ತಯಾರಿಸಿದರು. ಆದರೆ ರ್ಯಾಪರ್ ಒಳಗಿರುವ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಉಳಿಯದೆ ತೇವವಾಗುತ್ತ ಕರಗುವ ಸಮಸ್ಯೆ ತಲೆದೋರಿತು.

ಚಾಕೋಲೇಟ್ ತಯಾರಿಸುವ ಕಂಪೆನಿಗಳನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ ಯಾವ ಉದ್ಯಮಿಯಲ್ಲಿ ಕೇಳಿದರೂ ತೇವದಿಂದ ಕಾಪಾಡುವ ಗುಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟು ಕೊಡಲಿಲ್ಲ. ಅಮೆರಿಕದ ಹ್ಯಾರಿಸ್‌ಬರ್ಗ್ ಮತ್ತೆ ಪಯಣ. ಅಲ್ಲಿ ಅದರ ಪರಿಹಾರ ಕ್ರಮವನ್ನು ತಿಳಿದು ಬಂದು, ಇಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೂ ಅಳವಡಿಸಿದರು. ಈಗ ಅವರ ತಯಾರಿಕೆಗಳಿಗೆ ಆರು ತಿಂಗಳಿನ ಭರವಸೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಒಂದು ವರ್ಷದ ತನಕ ನಮ್ಮ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಖಚಿತವಾಗಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಹೆಸರಾಂತ ಕಂಪೆನಿಗಳ ಪೈಪೋಟಿಯಿದ್ದರೂ ಸುಲಭವಾಗಿ ಎದುರಿಸಿರುವ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿಯ ಗೆಲುವಿಗೆ ಅದು ಅಡ್ಡಿಯಾಗಿಲ್ಲ. ಇಂದು ಅವರ ಫ್ಯಾಕ್ಟರಿ ಹೆಮ್ಮರವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದೆ. ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಸರಿಸಾಟಿಯಾದ ಹದಿನೆಂಟು ವಿಧದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಆಕರ್ಷಣೀಯವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮೂರು ಮಹಡಿಗಳ ಕಟ್ಟಡದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ನಾಲ್ಕು ಕೋಟಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಕೆಲಸಗಾರರ ಜೊತೆಗೆ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ತಾವೂ ದುಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಕೆಮಿಕಲ್ ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಮಾಡಿರುವ ಒಬ್ಬನೇ ಮಗ ಅವಕ್ಕೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗೆ ಹೆಗಲು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ರೂಪಾಯಿಯ ಕ್ಯಾಂಡಿಯಿಂದ ಆರಂಭವಾಗುವ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸರಣಿ 250 ರೂ. ಬೆಲೆಯ

ಬಾರ್ ತನಕ ತಲುಪುತ್ತದೆ. ನಾಲ್ಕು ವಿಧದ ಬಾರ್, ಗೋಡಂಬಿ ಇರುವ ನಟ್ಸ್ ಟ್, ಮಾಲ್ಟ್ ಬಾಲ್, ಲೀಜಿ, ಮಾವು, ಸ್ಯಾಬೆರಿ ಸ್ವಾದವಿರುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ದ್ರಾಕ್ಷಿಯಂತಹ ಒಣಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ತಯಾರಾಗುವ ಚಾಕೋಲೇಟ್, ಮೊಳಕೆ ಬಂದ ಧಾನ್ಯಗಳು, ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ತಯಾರಾಗುವ

## ಸಾಧಕ ಮಹಿಳೆಗೆ ಪ್ರಶಸ್ತಿಯ ಗರಿ!

ಬಿಗ್ಲೋಸ್ ಚಾಕೋಲೇಟ್, ದಹಲಿ, ಕೋಲ್ಕತ್ತಾ, ಚೆನ್ನೈ, ಗೋವಾ, ಹೈದರಾಬಾದ್, ಮುಂಬೈ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಗೆದ್ದುಕೊಂಡು ಮುಂದೆ ಹೋಗುತ್ತಿದೆ. ಎರಡು ಹೆಸರಾಂತ ಕಂಪೆನಿಗಳ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೂ ಅವರಲ್ಲೇ ತಯಾರಾಗುತ್ತವೆ. ಆರು ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯ ಉದ್ಯಮ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ವಿಶೇಷ ವಾಣಿಜ್ಯೋದ್ಯಮ ಶೈಕ್ಷಣಿಕ ತರಬೇತಿಗಾಗಿ ಗೋಲ್ಡನ್ ಸ್ಟಾಲ್ ಕಂಪೆನಿ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿದ 28 ಮಂದಿ ಭಾರತೀಯ ಮಹಿಳೆಯರಲ್ಲಿ ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ಒಬ್ಬರು. ಹಾರ್ವರ್ಡ್ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ನೀಡುವ ತರಬೇತಿಯ ಕೊನೆಗೆ ಅಂತಿಮ ಹಂತಕ್ಕೆ ಉಳಿದವರು ಅವರೂ ಸೇರಿ ಐವರು ಮಾತ್ರ. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಹಿಳಾ ಒಕ್ಕೂಟ ಅವರಿಗೆ 'ಮಹಿಳಾ ಸಾಧಕಿ' ಪ್ರಶಸ್ತಿ ನೀಡಿದೆ.

(ಸಂಪರ್ಕ: 99720 54672)

ಗೋಲಿಗಳು ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳ ಆಕರ್ಷಕವಾದ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮನಸೂರೆಗೊಳ್ಳುವಂತಿದೆ.

ಉಡುಗೊರೆ ಕೊಡಲು ಎಲ್ಲ ಮಾದರಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಪ್ಯಾಕುಗಳೂ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತವೆ. ಬಳಸುವ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಧಾನ್ಯಗಳು ಮುಂತಾದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಅದರ ಮೂಲ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಜಾಗದಿಂದಲೇ ತರುವುದು ಅವರ ಪದ್ಧತಿ. ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ರಾಜಿಯಾಗಬಾರದೆಂದು ರಾಜರಾಜೇಶ್ವರಿ ಸ್ವತಃ ಕ್ವಾಲಿಟಿ ಕಂಟ್ರೋಲ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಮಂದಿ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಕೆಲಸ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಕೆಲಸಗಾರರಿಗೆ ಮೂರು ತಿಂಗಳ ತರಬೇತಿಯಿದೆ. ಕೆಲಸಗಾರರಲ್ಲಿ, ಆಗಂತುಕರರಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೆ ತಲೆಗೆ ಟೋಪಿ ಧರಿಸಿ, ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಿನ ಶುಚಿತ್ವ ಪಾಲಿಸಿದ ಬಳಿಕವೇ ಒಳಗೆ ಪ್ರವೇಶ. ಕಾರ್ಖಾನೆಯ ಒಳಗೆ ಹವಾ ನಿಯಂತ್ರಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿದೆ. ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನಿಡಲು ಬೇಕಾದ ಫ್ರೀಜರ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಎಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಪರ್ಯಾಯ ವಿದ್ಯುತ್ ಸೌಲಭ್ಯವೂ ಇದೆ. ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾರ್‌ಗಳನ್ನು ಕರಗಿಸಲು ಅತ್ಯಾಧುನಿಕವಾದ ಮಲ್ಟಿಂಗ್ ಟ್ಯಾಂಕ್, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿಗಳನ್ನು ಹುರಿಯಲು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾದ ರೋಸ್ಟರ್, ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಸಿದ್ಧವಾಗುವ ಪ್ಯಾನಿಂಗ್ ಯಂತ್ರಗಳಿವೆ. ಪ್ಯಾಕು ಆಗುವುದು ಯಾಂತ್ರಿಕವಾಗಿ. ಮಾನವ ಕೈಗಳ ಬಳಕೆ ವಿವಿಧ ಅಳತೆಗಳ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಿಗೆ ತುಂಬುವುದಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ. ಭದ್ರವಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗೆ ಅಂಟು ಹಾಕುವುದೂ ಯಂತ್ರವೇ.