



ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಿಕೆ ದುಡಿಯುವ ಹಲವು ಕೈಗಳಿಗೆ ಕೆಲಸ ನೀಡಬಲ್ಲದು



ಮನೆಮಂದಿಗೆ 'ಶ್ಯಾವಿಗೆ' ಕೆಲಸ

ಎಂದರೂ ಹೋಟೆಲಿನವರು, 'ಇರಲಿ, ನಾಳೆಯೂ ಕೊಡಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾ ಕಿಸೆಗೇ ಹಾಕಿದರು. ಮುನ್ನೂರು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಹೋಯಿತು. ಮತ್ತೆ ಐನೂರಕ್ಕೇರಿತು; ಮುಂದೆ ಮುಂದೆಯೇ ಹೋಯಿತು. ಶಾಲೆಗಳು ಪುನರಾರಂಭ ಆದರೆ ಹತ್ತಿರದ ಹೋಟೆಲುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಇದನ್ನು ಮನಸ್ಸಲ್ಲಿಟ್ಟು ಈಚೆಗೆ ಇಡ್ಲಿ, ಕಡುಬುಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಹೊರಟಿದ್ದಾರೆ.

ಬ್ರೇಕ್‌ಫಾಸ್ಟ್ ಬಾಕ್ಸ್

ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ರೈಲ್ವೆ ಪಯಣಿಗರು, ಉದ್ಯೋಗಿಗಳು ಮಂಜಾನೆ ಉಪಾಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಪರಡುವುದನ್ನು ರಾಜೇಶ್ ದಿನನಿತ್ಯ ನೋಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇಂಥವರಿಗೆ ಉಪಾಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮುಂದಿನ ಪ್ಲಾನ್.

ರಾಜೇಶ್ ಕರ್ಮಾಡ ಬ್ರಾಹ್ಮಣರು. ಈ ಸಮುದಾಯದ ಒಂದು ವಿಶೇಷ

ಚಟ್ಟಿಯಿದೆ. ಹುಣಿಸೆಹುಳಿ, ಮೆಣಸು ಸೇರಿರುವ 'ಸೊಲ್ಲ ಮೀರ್ಗ'. ಪುನೇಬ್ ಬಾಕ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೊಲ್ಲ ಮೀರ್ಗ ಕೊಡುವುದು ಇವರ ಪ್ಲಾನ್. 'ಮಿಲ್ಕಾ ಹಾಲಿನ ಬೂತುಗಳಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೆ 1000 ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಹೋದರೆ ಸಾಕು', ರಾಜೇಶ್ ಹಾರೈಸುತ್ತಾರೆ.

ಇವರು ಬೀಟ್‌ರೂಟ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್, ಟೊಮೆಟೊ, ಪುದಿನ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ವಿಶೇಷ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನೂ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಅಕ್ಕಿಹುಡುಗಿ ಆಯಾಯಾ ವಸ್ತುವಿನ ದ್ರವಸಾರ ಸೇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆದೇಶ ಹೊಂದಿ ತಯಾರಿ. ಬೆಲೆ ಹತ್ತು ರೂಪಾಯಿ.

'ಆಹಾರೋದ್ದಿಮೆಗೆ, ಅದರಲ್ಲೂ ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆ ಭವಿಷ್ಯ ಇದೆ. ನಮ್ಮ ಮಾದರಿ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಆದರ್ಶಕರ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಯಂತ್ರ, ಕಂಪ್ರೆಸ್ಸರ್ ಮತ್ತು ಅವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವ ಪಾತ್ರೆ ಬೇಕು. ಐದು ಲಕ್ಷ ಬಂಡವಾಳ ಅನ್ನಿ. ಗಂಡ, ಹೆಂಡತಿ, ಮಗ ದಿನದ ಮೂರು ಗಂಟೆ ದುಡಿದು ಸುಗಮವಾಗಿ ನಡೆಸಬಹುದು. ಪ್ರತಿದಿನ ಸಾವಿರ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮಾರಿ ಕನಿಷ್ಠ 3,000 ರೂ. ಉಳಿಸಬಹುದು.'

ಕುಟುಂಬ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಫ್ರಾಂಚೈಸಿ

'ಶಾವೈ' ಈ ಥರದ ಉದ್ದಿಮೆಗೆ ಫ್ರಾಂಚೈಸಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಮಂಗಳೂರಿನಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿನಗರದ ಎ.ಜಿ. ಶರ್ಮ ಈ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಿ ಉದ್ದಿಮೆ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇಂಥವರಿಗೆ ಶಾವೈ ತಂಡ 'ಆನ್‌ಸ್ಟಾಟ್ ತರಬೇತಿ' ಕೊಡುತ್ತದೆ.

'ಉದ್ಯಮ ಯಶಸ್ವಾದಾಗ ಜನ ಆಯಾ ಉತ್ಪನ್ನದ ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆ ಲಾಭವಿದೆ ಅಂದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಯಶಸ್ಸಿಗೆ ಕಾರಣ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ. ಅದು ಉದ್ದಿಮೆದಾರನ

ಅಧ್ಯಯನಶೀಲತೆ. ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಜಾಣ್ಮೆ, ಸಿಬ್ಬಂದಿ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಗ್ರಾಹಕ ಸಂಬಂಧ ಮತ್ತು ವ್ಯಕ್ತಿಪರತೆಗಳನ್ನೂ ಅವಲಂಬಿಸಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ರಾಜೇಶ್.

'ದಶಕಗಳಿಂದ ಆಹಾರೋದ್ದಿಮೆ ನಡೆಸುವವರಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಗ್ರಾಹಕರ ಮನಸ್ಸು, ಅನುಕೂಲತೆ ಮನಗಂಡು ಅಪ್‌ಡೇಟ್ ಆಗಿದ್ದರೆ ಪ್ರಗತಿ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ಮಾರ್ಪಾಡುಶೀಲತೆ ಇಲ್ಲದ ಉತ್ಪಾದಕರ ಶ್ರಮದ ಲಾಭವೆಲ್ಲಾ ಜಾಣ ಹೊರಗುತ್ತಿಗೆದಾರರಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ', ಇವರು ಎಚ್ಚರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಸರಗೋಡು ನಗರ ಬಿಟ್ಟರೆ ಶಾವೈಯ ಸರಬರಾಜು ಕೇಂದ್ರಗಳೆಲ್ಲಾ ಹಳ್ಳಿಯವೇ. ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಆಹಾರೋದ್ದಿಮೆಯೊಂದನ್ನು ಗೆಲ್ಲಿಸುವುದು ಸುಲಭವಲ್ಲ.

ಯಂತ್ರ ತಯಾರಕ ಕಂಪನಿ ತಿಳಿಸುವ ಗಂಟೆಗೆ 700ಕ್ಕೆ ಬದಲು ಬದಲು 1200 ಶ್ಯಾವಿಗೆ ತಯಾರಿ, ಬಾಯ್ಲಿನ ಗ್ಯಾಸ್ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಶೇ. 40 ಇಳಿತಾಯ, ಮೈಕ್ರೋ ಎಳೆಗಳ ಉತ್ಪನ್ನ ಮೋಹಕತೆ, ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡುವಾಗ ಪರಸ್ಪರ ಅಂಟದಂತಹ ಉಪಾಯ - ಹೀಗೆ ಕಂಪನಿಯನ್ನು ಯಶದ ಹಳಿಗೆ ತರಲು ರಾಜೇಶ್ ಮಜಕ್ಕಾರ್ ತುಂಬ ಹೆಣಗಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಸವಾಲುಗಳನ್ನು ಗೆದ್ದಿದ್ದಾರೆ.

'ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಗೆಲ್ಲುವ ಐಡಿಯಾ ಇದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಸಾಲದು. ಅದನ್ನು ಮನಃಪೂರ್ವಕ ಕೆಲಸದಿಂದ ನನಸಾಗಿಸುವ ತಂಡ ಬೇಕು. ಹೊಟ್ಟೆಪಾಡಿನ ಕೆಲಸಕ್ಕೂ, ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ಸಾಧಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ದುಡಿತಕ್ಕೂ ಅಜಗಜಾಂತರ ವ್ಯತ್ಯಾಸ. ಉದ್ದಿಮೆ ನಡೆಸುವುದರ ದೊಡ್ಡ ಪಾಲು ನಿಮ್ಮ ತಂಡದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನೂ ಅವಲಂಬಿಸಿದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಈ ಸಾಧಕ.

ಸಂಪರ್ಕ - ಶಾವೈ: 77000 03767
ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in

