மே: 1-15-2024 • மாதமிருமுறை இதழ் ரூ.50/- தொழில் உலகம் பப்ளிகேஷன்ஸ் வெளியீடு

தமிழ் தொழில் உலகம்

உலகம் - 25 சுற்று - 5

இளைஞர்களை ஈர்க்கும் 10 இந்திய தொழில் முனைவோர்கள்!

கருவாடு தொழிலில் அசத்தும் ராமநாதபுரம் இளைஞர்கள்!

மதிப்புகூட்டப்பட்ட முருங்கைக்கு உலக சந்தையில் தொடரும் வரவேற்பு!

கோடையில் அதிக வருமானம் தரும் 15 தொழில்கள்!

வேலைவாய்ப்புகள் வளர உதவும் திறன் தொழில் பயிற்சிகள்!

கருவாடு தொழிலில் அசத்தும் ராமநாதபுரம் இளைஞர்கள்!

எவருமே எதிர்பார்க்காத தொழில் ஒன்றில் இறங்கி அரசு முதல் பலரின் பாராட்டைப் பெற்றிருக்கிறார்கள் இளைஞர் கலைக்கதிரவனும், கிருஷ்ண சாமியும் அந்த இளைஞர்களுக்கும் கூட அவர்கள் இறங்கிய தொழில் புதிய ஒன்று தான்.

ஆனால், அந்தத் தொழில் வரவேற்பு பெறும் என்று கணித்து, சிந்தித்து செயல்படுத்திய முறைகள் அவர்களை வெற்றிப் பாதைக்கு அழைத்து வந்திருக்கின்றன. சென்ற ஆண்டு தமிழ்நாடு அரசின் டான்சிம் (Tansim - Start UP -TN) சிறந்த ஸ்டார்ட் அப்பாகப் (புத்தொழில்) பாராட்டி இவர்களின் நிறுவனத்தில் முதலீடு செய்திருக்கிறது.

தொழில் தேர்வு:

எஞ்சினியரிங் முடித்து விட்டு நல்ல நிறுவனம் ஒன்றில் கை நிறைய சம்பளம் வாங்கி வந்த இளைஞர்கள் கலை கதிரவன், கிருஷ்ண சாமி ஆகிய இருவரும். அதை விட்டு, விட்டு தொழிலில் இறங்குவார் என்பது அவர்கள் குடும்பத்தினரே எதிர்பார்க்காத ஒன்று, கலைக் கதிரவனுடன் அவர் நண்பர் கிருஷ்ணசாமியும் சேர்ந்து கொள்ள தொழில் மணம் வீசத் தொடங்கியது. அவர்கள் தேர்ந்தெடுத்த அந்தத் தொழில் கருவாடு விற்பனை.

என்னது இருக்கிற வேலையை விட்டுட்டு கருவாடு விற்கப் போகிறாயா? எனச் சிரித்த மேலாளரிடம் ஆமாம் நான் கருவாடுதான் விற்கப் போகிறேன் எனச் சொல்லி ராஜினாமா கொடுத்தேன். எனக் குறிப்பிடுகிறார் கலைக் கதிரவன்.

நான் இந்தத் தொழிலில் இறங்குவதற்கான முன்னெடுப்பு சிந்தனையை எனக்கு ஏற்படுத்திய நிகழ்வு முக்கியமானது. என்னுடைய நண்பர்கள் நான் எனது சொந்த ஊரான ராமநாதபுரத்துக்கு வரும் போதெல்லாமல் கருவாடு வாங்கி வரச் சொல்வார்கள்.

மனதுக்குள் தோன்றிய எண்ணம் சிந்தனையில் பதிந்து செயலில் இறங்கியபோது இருந்த தயக்கம் நாளடைவில் விடைபெற்று விட்டது. நான் இந்தத்தொழிலை தேர்வு செய்ததற்கு மற்றுமொரு தனிச்சிறப்பான காரணமும் உண்டு. ராமநாதபுரம் பகுதி மீனவர்கள் மற்ற பகுதி மீனவர்களைப் போல பத்து பதினைந்து நாட்கள் தங்கி ஆழ் கடலில் மீன் பிடிப்பதில்லை. அதிக பட்சம் ஓரிரு நாட்களில் கரைக்குத் திரும்பி விடுவார்கள்.

அதன் காரணமாக மீனும் சரி அதிலிருந்து உருவாக்கப்படுகிற கருவாடும் சரி ஃப்ரெஷ் ஷாக இருக்கும். அதனால் கருவாடு பிசினசில் இறங்கலாம் என முடிவெடுத்த எனக்கு என் மனைவியும் பெற்றோரும் ஆதரவாக இருந்தார்கள். சென்னையில் வேலை பார்த்த போது என் அறை நண்பராக இருந்த கிருஷ்ண சாமியும் சேர்ந்து கொள்ள தொழிலில் நிலை பெற்றோம் என்கிறார் கலைக்கதிரவன்.

அனுபவங்களும், அணுகுமுறைகளும்..

2019-ம் ஆண்டில் "லெமூரியன் ஃபுட்ஸ்" என்ற ஆன்லைன் தளத்தை உருவாக்கிய கலைத் கதிரவனும் நண்பர் கிருஷ்ணசாமியும் அதை வெளியிட்டதும் கணிசமான ஆர்டர் கள் வரத் தொடங்கின. 2020 கொரோனா கால கட்டத்தின் ஊரடங் கிய போது தொழில் அவ்வளவு தான் என நாங் கள் சற்றே மிரட்சியில் தான் இருந்தோம். ஆனால், அப்போது கூட மாதம் மூன்று

லட்ச ரூபாய் வரை ஆன்லைனில் கருவாடு விற்பனை யாகி நல்ல லாபமும் கிடைத்தது.

இப்படியான வளர்ச்சியில் தொழிலில் எனக்கு அவ்வப்போது தோன்றி வந்த சிறு, சிறு மிரட்சிகளும் சுத்தமாக விலகி விட, வீட்டி லிருந்தே பாம்பன் பகுதி மீனவர்களிடம் தேவைப்படும் பட்டியலைக்கொடுத்து விடு வோம். அவர்கள் கடலுக்குச் சென்று திரும்பி யதும் நேரடியாக பாம்பன் கடலோரப் பகுதிக்குச் சென்று பட்டியலின்படி உள்ள மீன்களை வாங்கி வருவோம்.

தொடக்க காலங்களில் நானும் என் மனைவி அனிதாவுமே வேலைகள் செய்தோம். நண்பர் கிருஷ்ணசாமி வந்ததும் அவரும் சேர முழு மூச்சாகச் செயல்பட்டோம். எல்லாவற்றுக்கும் நான் இணைய தளத்தில் தேடி அறிந்து கொண்ட விவரங்கள், கள வியாபாரங்களில் கிடைத்த அனுபவங்கள் தொழிலின் வளர்ச்சியில் துணை நின்று உதவின.

திட்டமிடல் தந்த வெற்றி:

மீனவர்களிடம் எங்களுக்குக் கிடைத்துள்ள ஆர்டர்களின்படி, மார்க்கெட்டில் தேவைப்படும் சில மீன் ரகங்களையும் குறிப்பிட்டுக் கொடுப்போம். அந்த மீன்கள் வந்து சேர்ந்ததும் சுத்தம் செய்து ஒவ்வொரு மீனுக்கேற்ற வகையில் மஞ்சள், உப்பு சேர்மானம் அறிந்து சேர்த்து காய வைத்து ஆர்டர்களுக்கு ஏற்ப 250 கிராம் முதல் இரண்டு கிலோ வரை, கருவாட்டு வாசனை வெளியில் வராத அளவுக்கு காற்றுப் புகாத பெட்டியில் அடைத்து பேக்கிங் செய்வோம்.

எங்கள் பகுதி மீனவர்களிடம் நாங்கள் கேட்டு வாங்கும் மீன்களில் நெத்திலி, வஞ்சிரம், கணவாய், திருக்கை பால் சுறா வெள்மீன், சூறை ஆகிய மீன்கள் குறிப்பிட்ட இடம் பெறும்.

ராமநாதபுரம் மாவட்டத்தில் கடலும், பனை யும் தான் பிரதானம். இந்த இரண்டில் ஒன்றில் தான் நான் தொழிலைச்செய்ய வேண்டும் என்பதில் நான் இந்தத் தொழிலைத் தேர்ந் தெடுத்து வெற்றி பெறலாம் என நம் பினேன், அதற்கான காரணம் இதுதான். நான் கடலூரில் வேலை பார்த்த போது அமேசான், ஃபிளிப்கார்டுல எப்படி கருவாடு போகுமெனப் பார்த்துள்ளேன். ராமநாதபுரமான எங்கள் ஊரில் 100 ரூபாய்க்கு விற்கப்படும் கருவாடு அந்தத் தளங்களில் எழுநூறு எண்ணூறு ரூபாய் என விலை எகிறும்... எனவே கருவாடு பிசினஸைத் தேர்ந்தெடுத்தேன்.

எங்க டார்கெட் நகரத்துல உள்ளவர்கள் தான் என்று குறிப்பிடும் கலைக்கதிரவன் அதற்கான காரணத்தையும் சொல்கிறார். அவர்களுக்குத் தான் கருவாடு எங்கே போய், எப்படி வாங்கணும்னு தெரியாது. எனவே அவர்களை முன் வைத்தே என் பிசினசைத் தொடங்கினேன்.

2020-ம் ஆண்டு மார்ச் 18ஆம் தேதி தான் அமேசான்ல இது பற்றிய அறிவிப்பை வெளி யிட்டோம். அடுத்த நான்கு நாட்களில் தான் லாக்டவுன் அறிவிப்பு வந்தது. முதல் ஆர்டரையே கேன்சல் செய்யும் கட்டாயம் பிறகு இரண்டு மாதங்கள் கழித்து நாங்களே அந்த ஆர்டருக்கு அதை அனுப்பி வைத்தோம்.

நான் யாரையும் முன் மாதிரியாக வைத்து தொழிலைத் தொடங்கவில்லை. அனுபவத்தைத் தேடித் தேடி பெற்றேன். நேரடியாக இணையங் களின் தவழ்ந்து... என எல்லாமே நானாகவே கற்றுக் கொண்டேன்.

குறிப்பாக ஒவ்வொரு விஷயத்தையும் சரி யான திட்டமிடலுடன் மேற்கொண்டோம். அமேசான் டாட் காம் பார்த்து பேக்கிங்கையும் சரியான முறையில் செய்தோம். அதில் அனைத்து நாடுகளின் தயாரிப்புகளும் வரும். அது எப்படியெல்லாம் இருக்கிறது என்பதைப் பார்த்து, அதைவிட சிறப்பானதாக நம் பேக்கிங் இருக்க வேண்டும் என்ற கவனத்துடன் கூடுதல் ஆர்வமுடன் செயல்பட்டோம்.

இத்தகைய முன்னெச்சரிக்கைக்கு காரணம் கருவாடு என்பது கவிச்சி அதிகம் உள்ள உணவு பேக்கிங் சரியாக இல்லை என்றால் அந்தக் கவிச்சி வாசனைக்கு அதிகம் வீரியம் இருக்கும். வெளியில் வைத்தால் எறும்புகள் வந்திடும் என அந்தப் பேக் கிங் முறையில் தனது புதிய முயற்சிகள் பற்றிக் குறிப்பிட் டார் கலைக்கதிரவன்.

க்யூஆர் கோடிங் மூலம் முழு விவரங்கள்:

தன்னுடைய இப்படியான தனித்துவமான புதிய அணுகுமுறைகளால் மாதம் 3 லட்சம் ரூபாய் வரை விற்பனை செய்து ஊரடங்கு காலத்திலேயே ஆன்லைன் மூலம் வருமானம் பார்த்திருக்கிறார் கலைக்கதிரவன்.

தொழில் சார்ந்த முறையான அடையாளத்திற்காக மதுரை வேளாண் பாதுகாப்பு மையத்தில் எங்கள் வியாபார முறையைத்தெரிவித்தோம். எங்களின் வியாபார நுணுக்கத்தை பார்த்து அந்த மையத்தில் எங்களை உறுப்பினராக சேர்த்துக் கொண்டனர்.

தொழிலில் நான் இறங்கியதுமே அது சார்ந்த அனைத்து பதிவுகளையும் பெற்றேன். எங்க தயாரிப்புக்கான எஃப் எஸ் எஸ் ஏ ஐ சான்றிதழ் வாங்கினோம். இதில் கருவாட்டுக்கான 22 பாராமீட்டர் (அளவுருக்கள்) முறைகள் உண்டு. அந்த முறைகளை பின்பற்றி தான் கருவாடு பதப்படுத்துதல், பேக்கிங் செய்தல் என அனைத்தையும் செய்ய வேண்டும். அதில் நாங்கள் கூடுதல் விழிப்புணர்வுடன் கடைப்பிடிக்கிறோம்.

அந்த வழிகாட்டலின்படியும், சரியான அணுகுமுறையுடன் கருவாட்டில் புது வெரைட்டி ஒன்றை நாங்கள் அறிமுகப்படுத்தும் போது செய்முறைப் பக்குவம் முடிந்ததும் முதலில் அதை ஆய்வுக் கூடத்திற்கு அனுப்புவோம். அந்த அறிக்கை கைக்கு வந்து சேர்ந்தவுடன் தான் புதிய வெரைட்டியை சந்தைப்படுத்துவோம்.

எங்களின் கருவாடு பேக்கிங்கில் க்யூஆர் கோடு கொடுத்துள்ளோம். அந்தக் கோடினை வாடிக்கையாளர் ஸ்கேன் செய்தால் இந்த அறிக்கையைப் பார்க்க முடியும்.

அதில் இந்தக் கருவாடு எங்கிருந்து வாங்கப்பட்டது, அதில் என்னென்ன சேர்மானங்கள் (சேர்க்கப்பட்டிருக்கும் பொருட்கள்) உண்டு என்கிற விவரங்களை அறிய முடியும். அது மட்டுமல்லாமல், அந்த கருவாட்டில், என்னென்ன டிஷ் செய்யலாம் என்கிற விவரங்களையும் க்யூஆர் கோடு வழியாகவே பார்க்க முடியும்.

இன்னும் விரிவாகச் சொல்லப் போனால் பொதுவாகக் கருவாட்டில் தொக்கு வைக்கலாம், குழம்பு செய்யலாம், ரசம் பண்ணலாம், கிரேவி சூப்பராக இருக்கும் என்பதெல்லாம் பொதுவான சமையல் குறிப்புகள். வாடிக்கையாளர்களுக்கான சிறப்புப் பார்வையில் கலைக் கதிரவனின் அணுகுமுறை பாராட்டுக்குரியது.

தமிழக அரசின் பாராட்டும், முதலீடும்:

எங்கள் தயாரிப்புகளை ஷிப்பிங்கில் அனுப்பும் போது ஆறுமாதங்கள் வரை நிறைவுத் தேதி (எக்ஸ்பயரி டேட்) தருகிறோம். தொடர்ந்து புதிய முயற்சிகள் மூலம் புதிய தயாரிப்புகளை உலகெங்கும் கொண்டு சேர்க்கும் இலக்கு சார்ந்த எண்ணத்துடன் செயல்பட்டு வருகிறோம் என்கிறார்கள் கலைக்கதிரவனும், கிருஷ்ணசாமியும்.

எங்கள் ஊரில் உள்ள அக்ரி ஃபார்ம் வழியாக மதுரை அக்ரி பிசினஸ் இன்குபேஷன் ஃபோரத்திற்குப் போனதில் நபார்டு அக்ரி மூலமாக 25 லட்ச ரூபாய் நிதி கிடைத்தது. அதை கொண்டு மதுரை ரயில் நிலையத்தில் கடை போட்டோம். நல்ல வரவேற்பு கிடைக்கவும் அதை இந்தியாவுல கருவாட்டுக்கு ஒரு ஷோ ரூம் என்கிற அளவுக்கு சிறப்பாக உருவாக்கினோம்.

சேனல்கள் மூலம் பரவிய இந்த செய்தி, தமிழ்நாடு அரசின் கவனத்திற்குச் செல்ல, புத்தொழில் (ஸ்டார்ட் அப்) நிறுவனங்களுக்கு டான்சிம் வழங்கும் 80 லட்ச ரூபாய் நிதியை முதல்வர் மு.க.ஸ்டாலின் கரங்களால் பெற்றோம்.

தொடர் வளர்ச்சியின் அடுத்தடுத்த விரிவாக்கத்தில் ஈரோடு, கோவை என கருவாடு ஷோரூம்களைத் தொடங்க உள்ளோம். எனக் குறிப்பிடுகிறார்கள் கலைக் கதிரவனும் கிருஷ்ணசாமியும்.

தேடல் உள்ளவர்களுக்கே வாய்ப்புகள் தொழிலாக மாறி வளம் பெறும். அது போல, ராமநாதபுரம் மாவட்டத்திலிருந்து மீனை வைத்து தேனான வெற்றி பெற்றுள்ள இந்த இளைஞர்களுக்கு நம் தொழில் உலகின் வாழ்த்துகள்

- தஞ்சை ஜே.கே.மாறன்