

# मिड डे मील का स्वाद बढ़ा रहे 'मां के मसाले'

ईडीआईआई में उद्यमिता के गुर सीखने पर व्यवसाय को लगे पंख

नेशनल एससी-एसटी हब के तहत पाया एक माह का प्रशिक्षण

अहमदाबाद. सूरत जिले की मांडवी तहसील के विसदलिया गांव की वन विभाग नर्सरी में बनने वाले 'मां के मसाले' (मदर स्पाइसेस) मांडवी तहसील के कई सरकारी स्कूलों में परोसे जाने वाले मिड डे मील (भोजन) का स्वाद बढ़ा रहे हैं। इनमें इन मिर्च, हल्दी, जीरे के मसालों का तड़का लगता है।

इन मसालों को मांडवी तहसील की ही गमतावल खुर्द गांव निवासी आदिवासी महिला शर्मिला चौधरी (42) तैयार करती हैं। नौवीं कक्षा तक पढ़ी शर्मिला मसाले बनाने में माहिर हैं।

कंडक्टर पति और दो बच्चों की जिम्मेवारी निभाने वाली इस महिला ने घर पर रहने की जगह अपने पैरों पर खड़े होने का निर्णय लिया।



उनके हुनर और व्यवसाय को अहमदाबाद स्थित भारतीय उद्यमिता विकास संस्थान (ईडीआईआई) में वर्ष 2018-19 में उद्यमिता के गुर सीखने के बाद पंख लग गए। इसका अंदाजा इस बात से लगा सकते हैं कि 50 हजार रुपए प्रति महीने का टर्नओवर अब चार गुना बढ़कर दो लाख रुपए प्रति महीने हो गया है। इतना ही नहीं, वे पांच अन्य महिलाओं को भी रोजगार मुहैया करा रही हैं।

चार नए उत्पाद किए जारी, जल्द नई पैकिंग भी

शर्मिला चौधरी यूं तो वर्ष 2012 से गुजरात सरकार के स्वयं सहायता समूह योजना के तहत मसाले बनाने का कामकाज करती थीं। गुजरात सरकार के वन विभाग ने उन्हें जगह भी मुहैया कराई है। लेकिन उनका व्यापार बढ़ नहीं पा रहा था। उन्हें उद्यम प्रबंधन, मार्केटिंग, एकाउंटिंग एवं बिजनेस प्लान की जानकारी

चंद माह में ही आठ देशों तक बनाई पहुंच

अहमदाबाद. मैकेनिकल इंजीनियरिंग से स्नातक की पढ़ाई करने वाले धैरव सोलंकी ने भी नेशनल एससी-एसटी हब स्कीम के तहत

ईडीआईआई में एक महीने तक उद्यमिता विकास का प्रशिक्षण पाया। उसके बाद अप्रैल 2019 में पेपर रोल प्रोडक्ट के आयात-निर्यात का व्यापार शुरू किया। अपने नाम से ही कंपनी बनाकर शुरू किए व्यवसाय में ईडीआईआई के मार्गदर्शन और मदद के बूते चार लाख रुपए का निवेश कर आज उन्होंने आठ देशों तक पहुंच बनाई है। ईडीआईआई का 100 से अधिक देशों में नेटवर्क है। प्रकाश सोलंकी बताते हैं कि धैरव के पिता सरकारी कर्मचारी हैं। धैरव के लिए उद्यमिता प्रशिक्षण कार्यक्रम उसे फस्ट जनरेशन उद्यमी बनाने की दिशा में प्रेरित करने वाला साबित हुआ है। दलित समाज से होने के नाते उद्यम से कोई दूर तक नाता नहीं था। लेकिन ईडीआईआई की मदद और प्रशिक्षण के चलते अब वह विदेशों से कच्चा माल मंगवाकर गुजरात में जॉब वर्क के जरिए उत्पाद तैयार करता है। भविष्य में विएतनाम और इंडोनेशिया में कार्यालय शुरू करने की योजना है। दो से तीन साल में खुद की उत्पादन इकाई स्थापित करने की योजना है।



नहीं थी। उस बारे में जब उन्हें ईडीआईआई की ओर से प्रशिक्षित किया गया। उनके 'मदर स्पाइसेस' नाम के उद्यम को उद्योग आधार में भी पंजीकृत कराया गया। जिसके चलते अब वे न सिर्फ मिर्च, हल्दी, जीरा मसाला बनाती हैं, बल्कि उन्होंने अपने उत्पादों में पाव-भाजी मसाला, गरम मसाला, सांभर मसाला, अचार मसाला, टी-मसाला भी जोड़ा है। गर्मी के दिनों में पापड़

रंग ला रही है दलित-आदिवासियों को उद्यमी बनाने की पहल



दलित और आदिवासी युवाओं को उद्यमी बनाने की सूक्ष्म, लघु, मध्यम उद्यम (एमएसएमई) मंत्रालय की पहल रंग ला रही है।

मंत्रालय ने इसके लिए नेशनल एससी-एसटी हब (एनएसएटीएच) योजना शुरू की है, जिसके तहत वर्ष 2018-19 में अब तक गुजरात के 21 जिलों के 600 दलित व आदिवासी युवाओं, युवतियों को उद्यमिता का प्रशिक्षण दिया गया। जिसमें से 143 को एक महीने का निःशुल्क आवासीय प्रशिक्षण दिया गया, जिसमें 125 पुरुष और 18 महिलाएं हैं। 91 दलित और 52 आदिवासी हैं। उसमें से 52 युवा-युवतियों ने खुद के उद्यम शुरू किए हैं। उसी के तहत शर्मिला चौधरी ने भी उद्यमिता की बारीकियां सीखी हैं। इसमें नए उद्यम शुरू करने वाले और जो मौजूदा उद्यम चलाते हैं उन्हें प्रशिक्षण दिया गया। इन्हें एक वर्ष तक ईडीआईआई की ओर से मार्गदर्शन भी दिया जाएगा।

-प्रकाश सोलंकी-नेशनल प्रोजेक्ट निदेशक, नेशनल एससी-एसटी हब

और अचार भी बनाती हैं। सूरत जिले के मांडवी ब्लॉक के स्कूलों में मिडडे मील में अब शर्मिला के बनाए मदर स्पाइसेस (मां के मसाले) का तड़का लगता है। इन स्कूलों से मसालों का नियमित ऑर्डर उन्हें मिल रहा है। वे जल्द ही अपने उद्यम का विस्तार करने जा रही हैं। जिसके तहत उत्पाद को नई रणनीति और पैकेज के तहत बाजार में लाएंगी।