

പാലായിലെ ന്യായവില ഭക്ഷണശാല

നിത്യോപയോഗ സാധനങ്ങൾ മുതൽ സാധാരണക്കാർക്ക് ആവശ്യമുള്ള എല്ലാവിധ സാധനസാമഗ്രികളെയും വിലക്കയറ്റം രൂക്ഷമായി ബാധിക്കുന്ന ഒരു കാലഘട്ടത്തിലൂടെയാണ് നമ്മൾ ഇപ്പോൾ കടന്ന് പോകുന്നത്. അരിക്കും പച്ചക്കറിക്കും പയറുവർഗ്ഗങ്ങൾക്കുമെല്ലാമുണ്ടാകുന്ന ഈ വിലക്കയറ്റം പൊതുവായുള്ള വിലക്കയറ്റത്തിലേക്കും നയിക്കുന്നു. വീട് വിട്ട് ദുരപ്രദേശങ്ങളിലേക്ക് ജോലിക്കും മറ്റാവശ്യത്തിനുമായി യാത്രകൾ ചെയ്യുന്നവർ ഭക്ഷണത്തിനും മറ്റുമായി ആശ്രയിക്കുന്നത് പ്രധാനമായും ഹോട്ടലുകളെയാണ്. വിലക്കയറ്റത്തിന്റെ അനന്തരഫലമായി ഹോട്ടൽ ഭക്ഷണത്തിന്റെ വിലയും നാൾതോറും വർദ്ധിക്കുന്നു. കേരളത്തിലെ ദാരിദ്ര്യ നിർമ്മാർജ്ജന ദൗത്യമായ കുടുംബശ്രീ മുഖേന ഉപജീവന മാർഗ്ഗം കണ്ടെത്തിയ അയൽക്കൂട്ട വനിതകൾ കൂടുതലായി ശ്രദ്ധ പതിപ്പിച്ചിരിക്കുന്ന മേഖലയാണ് ക്യാന്റീനുകളും കഫേകളും. മിതമായ നിരക്കിൽ വീട്ടിലുണ്ടാക്കുന്ന രുചിയോടെ മായവും കലർപ്പുമില്ലാത്ത ഭക്ഷണം ശുചിത്വത്തോടെ ഏവർക്കും നൽകുകയെന്ന ലക്ഷ്യമാണ് കുടുംബശ്രീയുടെ കഫേ, ക്യാന്റീൻ, കേറ്ററിങ് യൂണിറ്റുകൾക്കുള്ളത്.

കുടുംബശ്രീ കഫേ, ക്യാന്റീൻ, കേറ്ററിങ് യൂണിറ്റുകൾ

കുടുംബശ്രീയ്ക്ക് കീഴിൽ 22000ത്തോളം സംരംഭങ്ങളാണ് നിലവിലുള്ളത്. അതിൽ 9000ത്തോളം വ്യക്തിഗത സംരംഭങ്ങളും 13000ത്തോളം സംരംഭങ്ങൾ ഗ്രൂപ്പ് സംരംഭങ്ങളുമാണ്. അയൽക്കൂട്ട അംഗങ്ങൾക്ക് താത്പര്യമുള്ള മേഖലകളിൽ സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാനുള്ള പ്രോത്സാഹനമാണ് കുടുംബശ്രീ പ്രധാനമായും നൽകുന്നത്. വീട്ടമ്മമാർ എന്ന നിലയിൽ പാചകം ചെയ്യുന്നതും അതുവഴി വരുമാനം കണ്ടെത്തുന്നതും കൂടുതൽ എളുപ്പമായതിനാൽ തന്നെ അത്തരമൊരു സംരംഭം ആരംഭിക്കാനാണ് ഭൂരിഭാഗവും മുന്നോട്ട് വരുക. അതിനാൽ തന്നെ കുടുംബശ്രീ സംരംഭങ്ങളിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ സംരംഭങ്ങളുള്ളതും ഇത്തരത്തിൽ പാചക മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടതായത് സ്വാഭാവികം. ഇതിൽ കഫേകളും ക്യാന്റീനുകളും കേറ്ററിങ് യൂണിറ്റുകളുമാണുള്ളത്.

ആശയത്തിലേക്കെത്തിയ വഴി

സാധാരണയായി ഹോട്ടലുകളും മറ്റ് ഭക്ഷണശാലകളും ഏറ്റവും കൂടുതൽ ആവശ്യമുള്ള മേഖലകൾ ജനങ്ങൾ കൂടുന്ന ഇടങ്ങളിലാണ്. റെയിൽവേ സ്റ്റേഷനുകൾ,

ആശുപത്രികൾ, ബസ് സ്റ്റാൻഡുകൾ എന്നിങ്ങനെയുള്ള മേഖലകളിൽ തന്നെയാണ് അതിനാൽ തന്നെ മിക്ക ഇടങ്ങളിലും ഇങ്ങനെ ഭക്ഷണശാലകൾ ഏറെയുള്ളതും. പാലാ സർക്കാർ ആശുപത്രിക്ക് സമീപം ഹോട്ടലുകളുണ്ട്. എന്നാൽ സാധാരണക്കാരിൽ സാധാരണക്കാരായവർക്ക് താങ്ങാനാകുന്ന വിലയിൽ ഗുണനിലവാരത്തോടെ ഭക്ഷണം നൽകുന്ന ഒരു കേന്ദ്രമുണ്ടാകണമെന്ന് 2015ൽ പുതുതായി സ്ഥാനമേറ്റ നഗരസഭാ ഭരണ സമിതി തീരുമാനം കൈക്കൊള്ളുകയായിരുന്നു.

പ്രാരംഭ പ്രവർത്തനങ്ങൾ

ഭക്ഷണശാല ആരംഭിക്കാൻ തീരുമാനിച്ചതിന് ശേഷം അതിന് യോജിച്ച സ്ഥലം തിരഞ്ഞെടുത്തു. ബസ് കാത്തിരിപ്പ് കേന്ദ്രത്തെയാണ് ഭക്ഷണശാലയാക്കി മാറ്റിയത്. റോഡ് വൺവേയായി മാറ്റിയതോടെ ഉപയോഗശൂന്യമായ കാത്തിരിപ്പ് കേന്ദ്രമായിരുന്നു ഇത്. നഗരസഭയുടെ വർക്കിങ് വിമൺസ് ഹോസ്റ്റലിൽ ഉച്ചഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കി ഭക്ഷണം വിളമ്പാനുള്ള ചുമതല കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റിനും നൽകി. പാലാ മുനിസിപ്പൽ സിവിൽഎസിന് കീഴിലുള്ള വിവിധ വാർഡുകളിലെ കുടുംബശ്രീ അയൽക്കൂട്ടങ്ങളിൽ നിന്നുള്ളവർ ചേർന്ന യൂണിറ്റാണ് ഭക്ഷണം വിളമ്പാനുള്ള ചുമതല ഏറ്റെടുത്തത്. ആവശ്യത്തിനുള്ള ഡൈനിങ് ടേബിളുകളും കസേരകളും പാത്രങ്ങളും വാങ്ങുന്നതിനൊപ്പം മറ്റ് അടിസ്ഥാന സൗകര്യങ്ങളും ഇവിടെ നഗരസഭ ഒരുക്കി. പത്ത് ലക്ഷം രൂപയാണ് ഇതിനായി നഗരസഭയ്ക്ക് ചെലവായത്. വൈദ്യുതിയും വെള്ളവും അടക്കമുള്ള സൗകര്യങ്ങളും നഗരസഭ നൽകുന്നു.

തുടക്കം, പാചകത്തിനും കുടുംബശ്രീ

2015 ലാണ് ന്യായവില ഭക്ഷണശാലയ്ക്ക് തുടക്കമിടുന്നത്. 20 രൂപയ്ക്കായിരുന്നു തുടക്കത്തിൽ ഉച്ചഭക്ഷണം നൽകി തുടങ്ങിയത്. 2017ൽ ഉച്ചഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാനുള്ള ചുമതല കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റ് ഏറ്റെടുത്തു. ചെത്തിമറ്റത്തുള്ള ഹരിതശ്രീ കേറ്ററിങ് യൂണിറ്റാണ് ഉച്ചഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാനുള്ള ചുമതല ഏറ്റെടുത്തത്. ഇന്ദിര തങ്കച്ചൻ, പ്രേമ രാധാകൃഷ്ണൻ, റോസ്സി ആന്റണി, ഹരിത വിഷ്ണു എന്നിവരടങ്ങുന്ന ടീം ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാനും ജോമോൾ ജിനു, മേരി എബ്രാഹം, അനിത ദിവാകരൻ എന്നിവരടങ്ങുന്ന സംഘം ഭക്ഷണം വിളമ്പുന്ന ചുമതലയും ഏറ്റെടുത്തു.

കുടുംബശ്രീയിൽ നിന്ന് നൽകിയ 40,000 രൂപയുടെ റിവോൾവിങ് ഫണ്ട് ഉപയോഗിച്ച് ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാനതിനുള്ള വിവിധ പാത്രങ്ങളും മിക്സിഡടക്കമുള്ള മറ്റ്

സൗകര്യങ്ങളും ഇന്ദിര തങ്കച്ചന്റെ വീടിനോട് ചേർന്നുള്ള ഷെഡ്ഡിൽ ഒരുക്കി.

പ്രവർത്തനരീതി

ഞായറാഴ്ച ഒഴികെ ആഴ്ചയിൽ ആറ് ദിവസമാണ് ഭക്ഷണം നൽകുന്നത്. തുടക്കത്തിൽ 20 രൂപയ്ക്കായിരുന്നു ഊൺ നൽകിയിരുന്നതെങ്കിൽ 2019 ജൂലൈ മാസം മുതൽ 25 രൂപയാക്കി മാറ്റി. 40 പേർക്ക് ഒരേസമയം ഇരുന്ന് കഴിക്കാനുള്ള സൗകര്യമാണ് ഈ ക്യാന്റീനിലുള്ളത്. രാവിലെ 6.30 ഓടെ ഉച്ചഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കാനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഹരിതശ്രീ യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കും. 11-11.30 ഓടെ ഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കും. തിളപ്പിച്ച വെള്ളവും ഭക്ഷണവും നഗരസഭയുടെ വാഹനത്തിൽ വിളമ്പാൻ ചുമതലയുള്ള സംഘം എത്തി ഭക്ഷണശാലയിലേക്ക് കൊണ്ടുപോകും. ഉച്ചയ്ക്ക് 12 മുതൽ ക്യാന്റീനിൽ ഊൺ വിളമ്പി തുടങ്ങും. സാധാരണയായി 2.30 വരെ ഇവിടെ ഭക്ഷണം ലഭിക്കും. പാത്രങ്ങളും കഴുകി ക്യാന്റീനും വൃത്തിയാക്കി നാല് മണിയോടെ വിളമ്പൽ യൂണിറ്റ് ഭക്ഷണശാലയുടെ പ്രവർത്തനം അവസാനിപ്പിക്കും.

ചോറ്, സാമ്പാർ/രസം/മോരുകറി അങ്ങനെ ഏതെങ്കിലും ഒരു ഒഴിച്ചുകുറി, തോരൻ, മെഴുക്കുപുരട്ടി, അച്ചാർ എന്നിങ്ങനെയുള്ള വിഭവങ്ങളാണ് ഊണിനായി ഒരുക്കി നൽകുന്നത്. കുപ്പൺ നൽകിയാണ് ഭക്ഷണ വിതരണം. 25 രൂപ നൽകി കുപ്പൺ വാങ്ങുന്നവർക്ക് ഭക്ഷണം നൽകുന്നു. ഒരുദിവസം എത്ര ഊൺ വിറ്റുപോയെന്ന് ഇത് മൂലം എളുപ്പത്തിൽ മനസ്സിലാക്കാനാകുന്നു. മേൽനോട്ടത്തിനായി സിഡിഎസിൽ നിന്ന് ഒരംഗവും ഇടക്കെത്തും.

വരുമാനം

ദിവസവും ശരാശരി 170ലേറെ ഊൺ ഇവിടെ വിറ്റുപോകുന്നു. ഒരു ഊണിന്റെ വിലയായ 25 രൂപയിൽ 18 രൂപ പാചകം ചെയ്യുന്നവർക്കും 7 രൂപ വിളമ്പുന്നവർക്കുമാണ് വകയിരുത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഉച്ചഭക്ഷണം തയ്യാറാക്കുന്നതിനുള്ള പച്ചക്കറികളും പല വ്യജ്ഞനങ്ങളും വാങ്ങേണ്ടതിനാൽ തന്നെ പാചകം ചെയ്യുന്നവർക്കുള്ള പ്രതിഫലം അന്നന് നൽകും. അതേസമയം വിളമ്പുന്നവർക്ക് വകയിരുത്തിയിരിക്കുന്ന തുക സിഡിഎസ് ബാങ്ക് അക്കൗണ്ടിൽ അടയ്ക്കുന്നു. അറ്റൻഡൻസ് അനുസരിച്ച് എത്തുന്ന ദിവസം കണക്കാക്കി 250 രൂപ വീതം ദിവസ പ്രതിഫലം എന്ന നിരക്കിൽ മാസാവസാനം ഓരോരുത്തർക്കും നൽകുന്നു. കൂടാതെ

വാഹനം വാടകയ്ക്ക് വിളിക്കേണ്ടി വരുന്നതിന്റെയും ഭക്ഷണശാലയിൽ പാത്രം കഴുകാനുള്ള ഡിറ്റർജന്റ് അടക്കമുള്ള സാധനങ്ങൾ വാങ്ങാനുള്ള തുകയും ഇതിൽ നിന്ന് കണ്ടെത്തുന്നു. സിഡിഎസിൽ നിന്ന് മേൽനോട്ടത്തിന് എത്തുന്നയാൾക്ക് വരുന്ന ദിനം 100 രൂപ പ്രതിഫലവും നൽകുന്നുണ്ട്.

ഭാവി

ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാനുള്ള സൗകര്യം കുറച്ച് കൂടി വർദ്ധിപ്പിക്കാനും കേറ്ററിങ് വർക്കുകൾ കൂടുതലായി ഏറ്റെടുക്കാനുമാണ് ഇപ്പോൾ ഹരിതശ്രീ യൂണിറ്റ് ലക്ഷ്യമിട്ടിരിക്കുന്നത്.
