

കുടുംബശ്രീ സമൂഹിയും ഉത്തരവാദിത്ത ടൂറിസവും

ടൂറിസത്തിന്റെ ഗുണപരമായ അംശങ്ങൾ പരമാവധി വർദ്ധിപ്പിക്കാനും തെറ്റായ ഘടകങ്ങളെ ഇല്ലാതാക്കാനുമുള്ള ഏറ്റവും ഫലപ്രദമായ മാർഗ്ഗമായി ലോകവ്യാപകമായി കണക്കാക്കപ്പെടുന്ന ഒന്നാണ് ഉത്തരവാദിത്ത ടൂറിസം. ഇന്ത്യയിൽ ഈ ആശയം ആദ്യം പ്രാവർത്തികമാക്കിയ സംസ്ഥാനം കേരളമാണ്. ഉത്തരവാദിത്ത ടൂറിസം പദ്ധതികൾ വിജയകരമാക്കിയ ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യ ടൂറിസം കേന്ദ്രമെന്ന ബഹുമതി കോട്ടയം ജില്ലയിലെ കുമരകുത്തിനും. പാരിസ്ഥിതികമോ സാമൂഹികമോ ആയ കോട്ടങ്ങളൊന്നും വരുത്താതെ ടൂറിസ്റ്റുകൾക്കും തദ്ദേശവാസികൾക്കും പരമാവധി പ്രയോജനം ലഭ്യമാക്കുകയെന്ന സമഗ്ര സമീപനമാണ് ഉത്തരവാദിത്ത ടൂറിസത്തിനുള്ളത്.

കുടുംബശ്രീയും ഉത്തരവാദിത്ത ടൂറിസവും

2007 മേയ് 16ന് ടൂറിസം മേഖലയിൽ വിവിധ തലങ്ങളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവരുടെ ഒരു ശിൽപ്പശാല നടത്തി. തദ്ദേശസ്വയംഭരണ സ്ഥാപനങ്ങൾ, ഗവൺമെന്റ്, ടൂറിസം വ്യവസായം, പൗരസമൂഹം, മാധ്യമങ്ങൾ, വിദ്യാഭ്യാസ സ്ഥാപനങ്ങൾ എന്നിവയുടെയെല്ലാം പ്രതിനിധികൾ ശിൽപ്പശാലയിൽ പങ്കെടുത്തു. പ്രദേശത്തിന് വേണ്ടി ഒരു കർമ്മ പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ചു. സംസ്ഥാന ടൂറിസം വകുപ്പ് കുമരകുത്തി ഉത്തരവാദിത്ത ടൂറിസം പദ്ധതിയുടെ ഫീൽഡ് കൺസൾട്ടന്റായി കുടുംബശ്രീയെ നിയോഗിക്കുകയായിരുന്നു.

തുടക്കം

പഞ്ചായത്തും കുടുംബശ്രീയും ചേർന്ന് പദ്ധതി ഫലപ്രദമായി നടപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള ഫീൽഡ് വർക്ക് തുടങ്ങി. പദ്ധതി പ്രദേശത്തുള്ള ഹോട്ടലുകളിൽ അവരുടെ ആവശ്യങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച സർവ്വേ നടത്തി. ഇതനുസരിച്ച് ഹോട്ടലുകൾക്കും റിസോർട്ടുകൾക്കും മുടക്കം കൂടാതെ പച്ചക്കറി വിതരണം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള ഒരു അഗ്രികൾച്ചർ കലണ്ടർ തയ്യാറാക്കി. ഓരോ കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റും അഞ്ചംഗങ്ങൾ ഉൾക്കൊള്ളുന്ന ആക്ടിവിറ്റി ഗ്രൂപ്പുകളുമുണ്ടാക്കി. ഓരോ ഗ്രൂപ്പും ഓരോ വിളയുടെ

ചുമതല ഏറ്റെടുത്തു. 900 സ്ത്രീകൾ ഉൾപ്പെടുന്ന 180 ഗ്രൂപ്പുകൾ പച്ചക്കറി കൃഷി തുടങ്ങി. പഞ്ചായത്ത് കൃഷിക്കുള്ള സ്ഥലം കണ്ടെത്തുകയും വിത്തിനും വളത്തിനുമായി ഒന്നര ലക്ഷം രൂപ നൽകുകയും ചെയ്തു. 2008 മാർച്ച് 14ന് പദ്ധതിയുടെ ഔദ്യോഗിക ഉദ്ഘാടനം നടന്നു. 2008 മേയ് 18 മുതൽ കാർഷിക ഉത്പന്നങ്ങൾ ഹോട്ടലുകൾക്കും റിസോർട്ടുകൾക്കും വിതരണം ചെയ്തു. കുടുംബശ്രീയുടെ ചുമതലയിൽ സമൃദ്ധി എന്ന പേരിൽ സംഭരണ യൂണിറ്റും ആരംഭിച്ചു.

കുമരകം പഞ്ചായത്തിൽ കവണാറ്റിൻകരയിലുള്ള സമൃദ്ധി എത്നീക് ഫുഡ് റെസ്റ്റോറന്റ് ഇപ്പോൾ ഉത്തരവാദിത്ത ടൂറിസം രംഗത്ത് കുടുംബശ്രീയുടെ ശക്തമായ മുദ്ര പതിപ്പിച്ച് മികച്ച രീതിയിൽ മുന്നോട്ട് പോകുന്നു. വിനോദ സഞ്ചാരികളായെത്തുന്ന വിദേശികൾക്കും സ്വദേശികൾക്കും ഒരുപോലെ പ്രിയപ്പെട്ട ഭക്ഷണശാലയാണ് ഇപ്പോൾ സമൃദ്ധി റെസ്റ്റോറന്റ്. കുമരകം പഞ്ചായത്തിന് കീഴിലുള്ള വിവിധ വാർഡുകളിൽ നിന്ന് തെരഞ്ഞെടുത്ത നിർദ്ധനരായ സ്ത്രീകൾക്ക് കഫേ യൂണിറ്റിനുള്ള പരിശീലനം നൽകിയതോടെയാണ് പദ്ധതിക്ക് തുടക്കമാകുന്നത്.

60 ദിവസം പരിശീലനം ലഭിച്ചവരിൽ നിന്ന് പത്ത് പേരെ തെരഞ്ഞെടുക്കുകയും റെസ്റ്റോറന്റിന്റെ ചുമതല ഏൽപ്പിക്കുകയുമായിരുന്നു. ജില്ലാ ടൂറിസം പ്രൊമോഷൻ കൗൺസിലിന്റെ ഉടമസ്ഥതയിലാണ് കെട്ടിടം. നേരത്തേ കെടിസിഡി ഇതേ കെട്ടിടത്തിൽ റെസ്റ്റോറന്റ് നടത്തി പരാജയപ്പെട്ടിരുന്നു. ഈ ഒരു തിരിച്ചടി അവഗണിച്ച് 2011 ഏപ്രിൽ 14 വിഷുദിനത്തിൽ ഇവിടെ സമൃദ്ധി എത്നീക് റെസ്റ്റോറന്റിന് തുടക്കമിട്ടു.

കുടുംബശ്രീ ഒരു ലക്ഷം രൂപ തുടക്കത്തിൽ ഫണ്ട് ആയി നൽകി. ഇത് കൂടാതെ പത്ത് പേരും 10000 രൂപ വീതമെടുത്ത് മറ്റൊരു ഒരു ലക്ഷം കൂടി സമാഹരിച്ച് ആകെ 2 ലക്ഷം രൂപ മുതൽമുടക്കിലാണ് റെസ്റ്റോറന്റിന് തുടക്കമിടുന്നത്. പിന്നീട് രണ്ട് ലക്ഷം വായ്പയെടുത്തു. ഇതിൽ ഒരു ലക്ഷം സബ്സിഡിയായി ലഭിച്ചു. ആറ് മാസം കഴിഞ്ഞപ്പോൾ ഫണ്ട് തിരിച്ചടച്ചു. റെസ്റ്റോറന്റിലെ ടേബിളും കസേരയും ടൂറിസം ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റാണ് നൽകിയത്. ഒരു സമയം 60 പേർക്കോളം ഇരുന്ന് ഭക്ഷണം കഴിക്കാനുള്ള സൗകര്യമുണ്ട്. ആവശ്യക്കാർക്ക് പാചകരീതി നേരിട്ട് കാണാൻ അടുക്കളയലേക്കും പ്രവേശനം അനുവദിക്കും.

പ്രവർത്തനരീതി

രാവിലെ ആറ് മണിക്ക് പ്രവർത്തനം ആരംഭിക്കും. ദോശയും പത്തിരിയുമടക്കം നിരവധി വിഭവങ്ങൾ പ്രഭാത ഭക്ഷണത്തിനുണ്ടാകും. ഉച്ചയ്ക്ക് ബിരിയാണിയും നാടൻ ഉറണും. കായലിൽ നിന്നുള്ള കരിമീൻ അടക്കമുള്ള വിഭവങ്ങളും തയാറാക്കുന്നു. എം.എൻ. പൊന്നമ്മ, ഗീത സഹദേവൻ, ഷൈനി ബിജുമോൻ, രാജി രാജൻ, വിജയമ്മ സരളപ്പൻ, രജനി സുരേഷ്, ഷീല മനോഹരൻ, കവിതാ കിരൺലാൽ, ഷൈല ഷാജി എന്നിവരാണ് സമൂഹിക്ക് പിന്നിൽ. ഗ്രൂപ്പിൽ നിന്ന് ഒരാൾ ഇടയ്ക്ക് വച്ച് നിർത്തിപ്പോയിരുന്നു. രണ്ട് സംഘമായി തിരിഞ്ഞാണ് റെസ്റ്റോറന്റ് പ്രവർത്തനം മുന്നോട്ടു കൊണ്ടുപോകുന്നത്. ഒരംഗത്തിന് മാസം 15 ദിവസം ഡ്യൂട്ടിയുണ്ടാകും. 750 രൂപയാണ് ദിവസം പ്രതിഫലമായി ലഭിക്കുന്നത്. ശേഷിച്ച തുക റെസ്റ്റോറന്റിലെ വിവിധ ആവശ്യങ്ങൾക്കായി മാറ്റി വയ്ക്കും. ഒരു അറ്റൻഡൻസ് രജിസ്ട്രറും സൂക്ഷിക്കുന്നുണ്ട്.

പച്ചക്കറി ജെഎൽജി ഗ്രൂപ്പുകൾ വഴി

റെസ്റ്റോറന്റിലേക്കുള്ള പച്ചക്കറി പൂർണ്ണമായും കുടുംബശ്രീയുടെ സംഘകൃഷി യൂണിറ്റുകളിൽ നിന്നാണ് വാങ്ങുന്നത്. സ്വന്തം വീട്ടുവളപ്പിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്ന പച്ചക്കറികളും എടുക്കും. തികയാത്തവ മാത്രമാണ് പുറത്ത് നിന്ന് വാങ്ങുന്നത്. ആറ് മാസം കൂടുമ്പോൾ കഫേ കുടുംബശ്രീ യൂണിറ്റുകൾക്കായി നൽകുന്ന പരിശീലനത്തിൽ ഇവർ നിരന്തരം പങ്കെടുക്കുന്നു.

ഉത്തരവാദിത്ത ടൂറിസത്തിന്റെ ഭാഗമായി വൻകിട ഹോട്ടലുകളിൽ നിന്നും ഭക്ഷണത്തിനുള്ള ഓഡറുകൾ ഇവർക്ക് ലഭിക്കുന്നു. ഹോട്ടലുകളിൽ താമസിക്കാനെത്തുന്ന ഗസ്റ്റ് നാടൻ ഭക്ഷണം ആവശ്യപ്പെടുമ്പോൾ ഹോട്ടൽ അധികൃതർ തന്നെ സമൂഹിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് അവർക്ക് ഭക്ഷണം തയാറാക്കി നൽകുന്നതാണ് പതിവ്. 2017 മുതൽ സ്വകാര്യ പാർട്ടി ഓഡറുകളും സ്വീകരിച്ചു തുടങ്ങി. പഞ്ചായത്ത്, കൃഷി ഓഫീസ്, കുടുംബശ്രീ ജില്ലാ മിഷൻ എന്നിവിടങ്ങളിലുണ്ടാകുന്ന യോഗങ്ങൾക്കും മറ്റും ഭക്ഷണത്തിന്റെ ഓഡർ സമൂഹിക്ക് നൽകുന്നു.



ഭാവി

ഒരു ലൈവ് ഫുഡ് കൗണ്ടർ ആരംഭിക്കുകയെന്ന ലക്ഷ്യമാണ് ഇവർക്ക് മുന്നിൽ ഇപ്പോഴുള്ളത്. ഈ വർഷം കൂടുതൽ ടേബിളുകൾ വാങ്ങാനും ഉദ്ദേശിക്കുന്നുണ്ട്.