

දෙශයේ පෝෂණය



සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනයේ ප්‍රධාන තාක්ෂණ නිලධාරීන්ගෙන් පණිවිඩයක්

මාර්ක් හිලිං
ප්‍රධාන තාක්ෂණ නිලධාරී
සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස්



තිරිඟු කරල් ගබඩා කර ඇති විශාල නැව් වරායට පැමිණි පසු එම නැවේ සිට පැයකදී ටොන් 600ක පමණ තිරිඟු ප්‍රමාණයක් සෘජුවම අපේ කර්මාන්ත ශාලාව වෙත ගබඩා කරගන්න පුළුවන් හැකියාවක් අපට ති‍යනවා. ලෝකයේ තිබෙන උසස්ම තාක්ෂණය භාවිත කොට නිෂ්පාදනය කර ඇති නවීන උපකරණ සහ ස්විස්ටර්ලන්තයේ පිටි කර්මාන්ත ශාලා නිර්මාණය කිරීම පිළිබඳ ප්‍රසිද්ධියක් උසුලන විශේෂඥයන් වන Buhler's

හරහා අප නිපදවන පිටි ඉතා ඉහළම තත්ත්වයක ඇති බව අපට සහතික කරන්න පුළුවන්.

7-Star සන්නාමය ඇති අපේ තිරිඟු පිටි පිළිබඳව අප ආධිමිඳර වන අතර ඕනෑම අවස්ථාවකට සරලන පිටි වර්ග අප නිෂ්පාදනය කරනවා. අපේ පිටි දිවයින පුරා සිටින සැවොම අතර ජනප්‍රියයි. එහි ඇති උසස් තත්ත්වය පිළිබඳ අපගේ හිතවත් පාරිභෝගිකයන් ඉතා පැහැදීමෙන් තමයි ඉන්නේ. හැමෝම ලබාදෙන දැනුමෙන් බේකර්කරුවන්ට සහ අපේ පිටි නිෂ්පාදනය භාවිත කරන්නන්ට උසස් බේකර් නිමැවුමක් සාදාගන්න එක සහතිකයි. මේ නිසා අප නිෂ්පාදන කරන සෑම පිටි ගෝනියකම, ඒවා භාවිත කරන සෑම බේකරියකම, සෑම මුළුතැන්ගෙයකම, සෑම මොහොතකම උසස් තත්ත්වය සුරැකිව තියෙනවා. සැමදා දේශයම පෝෂණය කරන්න ලැබීම අප ලැබූ ගෞරවයක්, වරප්‍රසාදයක් සහ ආඩම්බරයක් ලෙස අපි සළකනවා.

පාරිභෝගිකයා ඉලක්ක කරගැනීම සහ උසස් තත්ත්වයේ නිෂ්පාදනයක් ලබාදීමට කැපවීම මෙතෙක් අප ලබාගත් සාර්ථකත්වයේ මූලික හරය බව සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනයේ අපි හැමෝම විශ්වාස කරනවා. කැනඩාව, ඇමරිකාව, ඕස්ට්‍රේලියාව සහ රුසියාව ආදී රටවලින් ලොව තිබෙන උසස් තත්ත්වයේ තිරිඟු කරල් දෛනිකව ටොන් 1500ක් පමණ පිටි බවට පත්කරන්නට අපි කටයුතු කරනවා.

ආයතනයේ යන්ත්‍ර අපේ කර්මාන්තශාලාවේ භාවිත කරනවා.

අපේ කර්මාන්තශාලාව නිර්මාණය කරද්දී අප කරන සියළුම කාර්යයන්හි පදනම පාරිභෝගිකයා බවට ඇති දර්ශනය සිතෙහි තබාගෙන මෙම ස්ථානය නිර්මාණය කරලා තියනවා. මනා තත්ත්ව පරීක්ෂණ ක්‍රියාවලිය සහ ජාත්‍යන්තරව පුහුණු කළ උසස් කාර්මික දක්ෂතාවන්ගෙන් සපිරි කාර්යය මණ්ඩලය



ශ්‍රී ලංකාවේ පෝෂණ උගුණා මගහරවා ගනිමින් සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනය තිරිඟු පිටි නිෂ්පාදනයන්හි පෙරමුණ ගනී.

ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානය සහ ශ්‍රී ලංකාවේ සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ දත්ත වාර්තා වලට අනුව සෑම ශ්‍රී ලාංකික දරුවන් තුන්දෙනෙකුගෙන් එක් අයෙක් යකඩ උගුණාවයට ගොදුරු වී සිටී. විය ශ්‍රී ලංකාවේ සමස්ත දරු පරපුරෙන් 40%ක් පමණ වේ.

මෙම අවධානම අවම කිරීම උදෙසා සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනය සිය සෙවන් ස්ටාර් තිරිඟු පිටි (All Purpose Flour) සහ නිවසේ භාවිතය සඳහා සුදුසු පිටි (Household Flour) නිෂ්පාදනයන් සඳහා යකඩ මෙන්ම තවත් අත්‍යවශ්‍ය පෝෂ්‍ය පදාර්ථයක් වන

ෆෝලික් අම්ලය එකතු කිරීමට කටයුතු කර තිබේ. ශ්‍රී ලංකාවේ සාම්ප්‍රදායික ආහාර භාවිතය හොඳින් හඳුනාගනිමින් ඇතිවී ඇති මෙම සෞඛ්‍ය අර්බුදයට හිස පිලියම් යෙදීමට සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනය මෙමඟින් කටයුතු කරයි.

යකඩ උපකරණවල නිසා ඇතිවන තත්ත්වය ඇතිවී ඇති අතර වමඟින් ශාරීරික සහ මානසික වර්ධනය අවම කරයි. ප්‍රතිශක්තිය දුර්වල කරයි. එසේම, වැඩිහිටියන්ගේ ප්‍රතිශක්තිකරණ පද්ධතියට බලපෑම් ඇතිකරයි.

එහි ප්‍රතිඵල ලෙස තෙහෙට්ටුව, මහන්සිය ඇතිවේ. වැඩකිරීමේ හැකියාව අවම වේ. මීට අමතරව, තේ වතු ආශ්‍රිතව වැඩකරන කාන්තාවන්ට සමබර ආහාරවේලක් ලබාගැනීමේ නොහැකියාවත්, ඔවුන්ගේ මූලික ආහාර පුරුදු නිසාත් යකඩ උපකරණවල වම ප්‍රදේශවල බහුලව දක්නට ලැබේ. ඔවුන්ගේ ප්‍රධාන ආහාරය ලෙස රෝට් භාවිත කිරීම නිසා වම කාන්තාවන් අතර ෆෝලික් අම්ල උපකරණවල සුලභව දැකිය හැක. ෆෝලික් අම්ල උපකරණවල නිසා සුසුම්නාවේ ආධාම සහිතව දරුවන් ඉපදීමේ වැඩි ප්‍රවණතාවක් දක්නට ලැබේ. දරුවන්ගේ අලුත් සෛල නිපදවීමට සහ සෛල අලුත්වැඩියාවට ෆෝලික් අම්ලය අත්‍යවශ්‍ය වේ. සමේ

ලපකැළැල් ඇතිවීම, කෙස් සහ නියපොතු විකෘති වීම ආදී නොයෙක් ආධාමයන් ෆෝලික් අම්ල උපකරණවල නිසා ඇතිවේ.

මේ සියලු සෞඛ්‍ය කාරණා අවධානයට ගනිමින් ශ්‍රී ලංකාව පෝෂණීය දේශයක් කරා රැගෙන යාමේ සෙරන්ඩිබ් පරමාර්ථය පෙරටුකොට ගෙන සිය හිෂ්පාදන වලට පෝෂ්‍ය පදාර්ථ එකතුකිරීමේ ක්‍රියාවලිය සංවර්ධනය කිරීමට සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනය පෙරමුණ ගෙන තිබේ. ගැබ්නි මව්වරුන්ට සහ දරුවන්ගේ සෞඛ්‍ය වර්ධනයට අත්‍යවශ්‍ය පෝෂ්‍ය පදාර්ථ විටමින් සහ ඩිනිප් ලවණ ඉතා පහසුවෙන් ලබාගැනීමට හිෂ්පාදනයේදී පෝෂ්‍ය පදාර්ථ එකතුකිරීමේ ක්‍රියාවලිය පිටුවහලක් වේ. තිරිඟු පිටි වල ඉහළ පරිභෝජනයක් ඇති නිසා ගෝලීය වශයෙන් තිරිඟු පිටි වලට පෝෂ්‍ය පදාර්ථ එකතුකිරීම සිදුකරයි. ශ්‍රී ලාංකික ජනතාවගේ පෝෂණීය අවශ්‍යතාවන් සහතික කිරීම වෙනුවෙන් නවීන තාක්ෂණ උපකරණ යොදාගෙන සිය හිෂ්පාදනයන්ට පෝෂ්‍ය

පදාර්ථ එකතුකිරීමට සෙරන්ඩිබ් ආයතනය වෙනසෙන අතර, ශ්‍රී ලාංකික ජනතාව විදිනෙදා ලබාගන්නා ආහාර වල පෝෂණය ඉහළ තත්ත්වයක තබාගැනීමට වෙනසෙයි.

ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රධාන ආහාරයක් වන සෙරන්ඩිබ් තිරිඟු පිටිවලට අත්‍යවශ්‍ය පෝෂ්‍ය පදාර්ථයන් වන යකඩ සහ ෆෝලික් අම්ල එක්කිරීම නිසා ශ්‍රී ලාංකිකයින් වැඩි පිරිසක් මුහුණ දෙන යකඩ සහ ෆෝලික් උපකරණවල අවම කරමින් ඔවුන්ගේ දෛනික පෝෂණ අවශ්‍යතාවන් සපුරාගත හැක. සෞඛ්‍ය සම්පන්න ශ්‍රී ලංකාවක් බිහිකිරීම උදෙසා කැපවන සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනය වී වෙනුවෙන් ලෝකයේ ඇති නවීනතම තාක්ෂණික භාවිතාවන් සහ විශේෂඥ දැනුම උපයෝගී කොට ගනී. ඉතා නවීන අංශෝපාංග වලින් සමන්විත සෙරන්ඩිබ් කර්මාන්ත ශාලාව ශ්‍රී ලංකාවේ සමස්ත තිරිඟු පිටි අවශ්‍යතාවයෙන් වැඩි අගයක් ලබාදීම උදෙසා හිෂ්පාදන මෙහෙයුම් කටයුතු සිදුකරයි.

ඉතිහාසයේ ප්‍රථම වතාවට සිය ක්ෂේත්‍රයේ නියැලෙන බේකරිකරුවන් වෙනුවෙන් “7-Star Health Plus රක්ෂණ යෝජනාක්‍රමය” සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනය හඳුන්වා දෙයි.

සිය ආයතනික සමාජ මෙහෙවර තව තවත් පුළුල් කරමින් ශ්‍රී ලංකාවේ බේකරි ක්ෂේත්‍රයේ ප්‍රගමනයට විශාල කාර්යයක් ඉටුකිරීමට සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලූ මිල්ස් ආයතනය ඉදිරියට පැමිණේ. එහි එක්තරා සුවිශේෂී සන්ධිස්ථානයක් ලෙස බේකරි ක්ෂේත්‍රයේ රැකියාවේ නියුතු කම්කරුවන් සඳහා රක්ෂණ යෝජනාක්‍රමයක් හඳුන්වාදීම සුවිශේෂී කාරණාවක් වේ. ශ්‍රී ලංකාවේ බේකරි ක්ෂේත්‍රයේ රැකියාව කරන බොහෝ පිරිසක් දෛනිකව වැටුප් ලබන කණ්ඩායමකි. මෙම රක්ෂණ යෝජනා ක්‍රමය හඳුන්වා දී තිබෙන්නේ එසේ දෛනිකව වැටුප් ලබන බේකරි සේවකයන්ගේ පිවන තත්ත්වය නැගීසිටුවීම වෙනුවෙනි. මෙම සේවකයන් අතරින් විශාල පිරිසක් මත්පැන් පානයට හුරුවී තිබෙන අතර ඔවුන්ට යම් ලෙඩක්, දුකක්, කරදරයක් ඇතිවූ විට සේවයට වාර්තා නොකරයි. මෙසේ ඔවුන් සේවයට වාර්තා නොකිරීමේදී ඔවුන්ට දෛනික ආදායම අහිමි වන අතර එය ඔවුන්ගේ ආර්ථිකයට දැඩිව බලපායි.

මෙවන් යථාර්ථයකට මුහුණ දී තිබෙන ශ්‍රී ලාංකික බේකරි කම්කරුවන්ගේ පිවන තත්ත්වය නැගීසිටුවීම සිය වගකීමක් ලෙස සෙරන්ඩිබ් ආයතනය භාරගෙන ඇත. එම නිසා ඔවුන් වෙනුවෙන් විශේෂ රක්ෂණ යෝජනාවලියක් සෙරන්ඩිබ් ආයතනයෙහි මූලිකත්වයෙන් ආරම්භ කරන ලදී. ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රමුඛතම රක්ෂණ ආයතනයක් වන සෙලින්කෝ වී.අයි.පී රක්ෂණ ආයතනයෙහි අනුග්‍රහය ඇතිව 7-Star Health Plus නමින් රක්ෂණයක් මෙහිදී හඳුන්වාදීමට ඔවුන් කටයුතු කළේය. සිය

Health Plus
මෙහිම සෙබ්ලි රක්ෂණයක්

Name :
Policy No :
Valid Upto :

Hotline: 0112 39 39 39

Authorized Signature

* This card must be presented to the service provider to be eligible for the benefits entitled to you.
* This is not a credit, Debit or a Charge Card and cannot be transferred.
* If found please return to:

Serendib Flour Mills (Pvt) Ltd
245/52, Old, Ayyasawella Road,
Orugodawata, Wellampitiya, Sri Lanka.
Phone: +94117777090 | Fax: +94117777111
Email: flour@sfnl.lk | Web: www.sfnl.lk

CEYLINCO
VIP
ON THE SPOT
RESPONSE TEAM

ආයතනික සමාජ මෙහෙවර ක්ෂේත්‍රයේම උන්නතිය වෙනුවෙන් කැපකළ සුවිශේෂී අවස්ථාවක් ලෙස මෙම අවස්ථාව හඳුනාගත හැක.

7-Star Health Plus රක්ෂණ යෝජනාවලිය මඟින් බේකරි ක්ෂේත්‍රයේ සේවයේ නියුතු සේවක/සේවිකාවන්ට විශාල ප්‍රතිලාභ රැසක් හිමිවන අතර විවිධ කලාපයන් ආවරණය වන පරිදි ඔවුන්ට මෙහි ප්‍රතිලාභ ලබාගත හැක. එහිදී සාමාන්‍ය මරණයකදී පවා ප්‍රතිලාභ හිමිවන පරිදි සකස්කර ඇති

වෛද්‍ය සහ හදිසි අනතුරු ආවරණයක්, රෝහල් සහ වෛද්‍ය මධ්‍යස්ථානයකදී සිදුකරන වියදම් රු.100,000ක උපරිමයකට යටත්ව නැවත ලබාගැනීමේ හැකියාව, සෞඛ්‍ය සහ ශල්‍යකර්ම ප්‍රතිකාර ලැබීමට රෝගියා රෝහල්ගත කළ විටකදී දිනපතා මුදල් ලබාදීම ආදිය හිමිවේ. උදාහරණ වශයෙන් ශෛල්‍යකර්මයක් නොවන සාමාන්‍ය රෝහල් ගතකිරීමකදී දිනකට රු.3,500ක් සහ ශෛල්‍යකර්මයකදී දිනකට රු.6,000ක දීමනාවක් රෝගියා වෙත ලැබෙනු ඇත. එසේම මුදල් ගෙවීම් රහිත රජයේ රෝහලක නේවාසික ප්‍රතිකාර සඳහා රක්ෂණ ප්‍රතිලාභ හිමි රෝගියාට නැවතීමට සිදුවේ නම් දිනකට රු.2,500ක් ද හිමිවේ. හදිසි අනතුරකින් සිදුවන මරණයකදී හෝ සුර්ණාකාලීන දුබලතාවක් ඇතිවූ විට රු.100,000ක දීමනාවක් හිමිවේ. සැමගේ අවධානය ගිලිහුණු

සමාජ කණ්ඩායමක් වන බේකරි සේවකයන්ට රක්ෂණ යෝජනාවලියක් හරහා ප්‍රතිලාභ ලබාදීම සෙරන්ඩිබ් ආයතනය විසින් සිදුකරන සුවිශේෂී ආයතනික සමාජ වගකීම් කාර්යභාරයක් ලෙස සැලකිය හැක. මුළු ශ්‍රී ලංකාව පුරාම පැතිරුණු බේකරි හිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයට මෙවැනි ක්‍රියාවලියක් මඟින් නව ජවයක් හිමිවනු ඇත.

සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය සුවිසල් ගබඩා සංකීර්ණයක් කුරුණෑගලදී විවෘත කරයි



තම ගබඩාකිරීමේ පහසුකම් වැඩිදියුණු කිරීම අරමුණු කොටගනිමින් සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය සිය නව ගබඩා සංකීර්ණය කුරුණෑගල ප්‍රදේශයේ විවෘත කළේය. වර්ග අඩි 13000ක් පුරාවට ව්‍යාප්ත වූ ගබඩාකිරීමේ නව හැකියාව නිසා ආයතනයෙහි ගබඩාකිරීමේ හැකියාව අමතර මෙට්‍රික් ටොන් 1100කින් වැඩිවේ. මේ නිසා ඉහළ යන පාරිභෝගික අවශ්‍යතාවයන් ඉතා ඉක්මණින් සපුරාගත හැක. අලකොළදෙහිය පාර, යන්ගපීටිය,

දඹුල්ල මාර්ගයට සමීපව පිහිටා ඇති මෙම නවීන ගබඩා සංකීර්ණය සියලු කාර්යාලයීය පහසුකම් වලින් ද පරිපූර්ණව තිබේ. භාණ්ඩ අසුරාතැබීමේ කාමරයක්, කාර්යාලයක්, සේවකයන් විසිපස්දෙනෙකුට පමණ සිටිය හැකි පුහුණුවීම් කාමරයක්, විවේකාගාරයක් සහ රියදුරු/බඩු වහාමෙහා කරන්නන්ට කෑම කාමරයක්, ප්‍රවේශනා කාමරයක් සහ ඉවතට යන පිරි වකතුකිරීමේ ටංකියක් ආදී ගබඩා සංකීර්ණයක තිබිය යුතු සියලු පහසුකම්

වලින් පරිපූර්ණව විය ගොඩනඟා ඇත. එක වරකදී ලොරි රථ පහළොවක් පමණ හැසිරවිය හැකි ඉඩක් මෙහි පවතී. භාණ්ඩ බැමේ සහ පැටවීමේ ප්‍රදේශය නිර්මාණය කර තිබෙන්නේ එකවිට ලොරි රථ හතරක පිරි මුට්ටි බැමේ සහ පැටවීමේ පහසුව සැලසෙන පරිදිය. මෙම නිසා බෙදාහැරීමේ ක්‍රියාවලිය ඉතාමත් සුමටව සහ ඵලදායීව වර්ධනය වේ.

සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් නව පිරි ඇඹරුම් කර්මාන්ත ශාලාවක් උත්සවාකාරයෙන් විවෘත කළේය.



සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය මෑතකදී උපායමාර්ගිකව ඉහළ වටිනාකමක් ඇති කොළඹ වරාය භූමියේ තමන්ගේ නව තිරිඟු පිරි කර්මාන්තශාලාව උත්සවාකාරයෙන් විවෘත කරමින් සේවාවන් ඉතා වේගවත්ව

උසස් ආහාර සුරක්ෂිත ක්‍රමවේදයන්ට අනුව ස්ථිරීකරණයේ Bühler machinery ආයතනයේ යන්ත්‍රෝපකරණ උපයෝගී කොටගෙන පරිපූර්ණ කර්මාන්ත ශාලාවක් ඉදිවිය. මෙමඟින් උසස් තත්ත්වයේ තිරිඟු

පිරි දේශීයව සහ විදේශීයව බෙදාහැරීමට සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනයේ මහත් කැපවීම මනාව පැහැදිලි වේ. දේශීය සහ විදේශීය පාරිභෝගිකයන්ට විශ්වසනීය පිරිසිදු නිෂ්පාදන ලබාදෙන වගකීම් සහගත ආයතනයක් ලෙස සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය මූලාරම්භයේ සිටම ක්‍රියාකර ඇති අතර ඔවුන් තවදුරටත් එම තත්ත්වය රැකගනිමින් ඉදිරියට යාමට සමත් වේ. මෙම අවස්ථාවට සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනයේ හිටපු සභාපති මහේන්ද්‍ර අමරසූරිය මහතා වූබාසිනි Al Ghurair Foods ප්‍රධාන විධායක නිලධාරී කෙටින් ඕ. ලෙරි මහතා, සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතන ප්‍රධාන විධායක නිලධාරී මොහොමඩ් රියාල් මහතා සහ සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනයේ පෝෂ්ඨ කළමනාකාරීත්වය සහ සේවකයන් මෙම කර්මාන්තශාලාව විවෘත කිරීමේ සුවිශේෂී අවස්ථාවට සහභාගි විය.

බටර් කුකීස්



අමුද්‍රව්‍ය	බර (ග්‍රෑම්)
මාගර්න්	250
අයිසින සීනි	250
බිත්තර සුදු මදය	100
සෙවන් ස්ටාර් කේක් පිරි කිරිපිරි	450
	25
වැනිලා රසකාරක	3

- සාදන ක්‍රමය**
1. මාගර්න් සහ අයිසින සීනි එකතු කර මධ්‍යම වේගයෙන් විනාඩි 6ක් මිශ්‍ර කරන්න.
 2. ඉන්පසු බිත්තර සුදු මදය එකතු කර තවත් විනාඩි 10ක් පමණ මධ්‍යම වේගයෙන් මිශ්‍ර කරන්න.
 3. පිරි කලවම් කිරීමට පෙර වැනිලා එකතු කරන්න.
 4. ඉන්පසු කිරිපිරි සහ සෙවන් ස්ටාර් කේක් පිරි මිශ්‍රකර මිශ්‍රණයට එකතු කර හොඳින් කලවම් කර ගන්න.
 5. පයිපින් බැඳයක් භාවිතයෙන් අවශ්‍ය හැඩතල වලට පයිප් කර 180°C ක උෂ්ණත්වයේ විනාඩි 8ක් බේක් කර ගන්න.

සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනයේ වාර්ෂික අලෙවි සම්මේලනයේදී ඉහළ ක්‍රියාශීලී අලෙවි නිලධාරීන් සම්මානයට පාත්‍ර වේ

සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය මඟින් ව්‍යාපාරික හේට්වේ හෝටලයේදී මෑතකදී පවත්වන ලද සිය පස්වන වාර්ෂික අලෙවි සම්මේලනයේදී සිය ක්‍රියාශීලී අලෙවි බලකායේ ඉහළ සාධන මට්ටම් ලබාගත් නිලධාරීන්ගේ ජයග්‍රහණයන් පැසසුමට ලක් කරන ලදී. ජ්‍යෙෂ්ඨ කළමනාකාරීත්වය, අංශ ප්‍රධානීන්, අලෙවි බලකාය සහ අනෙකුත් ආරාධිතයින් ඇතුළුව 175ක පමණ පිරිසකගෙන් සමන්විත වූ මෙම අවස්ථාව 2019 වසර සඳහා සමාගමේ තේමා පාඨය වන, 'ගුණත්වය සහ සේවය තුළින් කීර්තිය' යටතේ පවත්වන ලදී. මෙම උත්කර්ෂවත් වාර්ෂික අලෙවි සම්මේලනය සමාගමේ දින දසුනේ ඉතා වැදගත් අවස්ථාවක් වන අතර, විය වසර තුළ ලබාගත් ප්‍රගතිය ඇගයීමට සහ කැපී පෙනෙන විශිෂ්ඨ දායකත්වයක් ලබාදුන් අය හඳුනාගැනීම සහ ඔවුන්ට සම්මාන පිරිනැමීමට සහ ඉදිරි වර්ෂයේ ඉලක්කගත බලාපොරොත්තු ඉටුකර ගැනීමට මඟ හසර සලසන මහත් අපේක්ෂා සහිත අවස්ථාවක් ද වන්නේය.

උත්සව සන්ධ්‍යාව අතරතුර 2018 වසරේ සමාගමේ කාර්යසාධනයට ඉහළ දායකත්වයක් ලබාදුන් කාර්ය මණ්ඩලයට සුඛ පැහීමට සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස්



ආයතනයේ ජ්‍යෙෂ්ඨ කළමනාකාරීත්වය අමතක නොකළේය. පැමිණි සිටි පිරිස ඇතුළු සමාගමේ ප්‍රධාන විධායක නිලධාරී මොහමඩ් රියාල් මහතා වසරේ විශේෂ අවස්ථාවන් සිහිපත් කරමින් අනාගත සැලසුම් පිළිබඳව ද සඳහන් කළේය. මෙම ප්‍රීතීමත් අවස්ථාවේදී ඔහු මෙසේද සඳහන් කළේය, "අපගේ සමාගමේ ජයග්‍රහණයන්

සමස්ථ කණ්ඩායම සමඟ සැමරීමට හැකිවීම ගැන මම ආඩම්බර වෙමි. 2019 වසර සඳහා වන තේමා පාඨය 'ගුණත්වය සහ සේවය තුළින් කීර්තිය' මඟින් පෙන්නා දෙන්නේ ගුණාත්මකභාවය සහ සේවය යන බලකණු දෙක කෙරෙහි විශේෂත්වයක් දැක්වීමට සමාගමේ ඇති කැපවීමයි. මෙම තේමා පාඨය සමාගමේ ඉලක්කයන් සපුරා ගැනීමට අසාමාන්‍ය උද්යෝගයක් සහ කැපවීමක් දැක්වූ අපගේ අලෙවි බලකාය මහත් ප්‍රබෝධයට පත් කරවනු ඇත. අපගේ සමස්ථ කණ්ඩායමේ සහයෝගය ඇතිව ජාතිය පෝෂණය කිරීමේ තවත් සාර්ථක වසරක් දෙස මම ඉමහත් අපේක්ෂාවෙන් බලා සිටිමි. 'ගුණත්වය සහ සේවය තුළින් කීර්තිය' යන තේමාව මඟින් පෙන්නා දෙන්නේ අපගේ අලෙවි බලකාය මහත් ප්‍රබෝධයට පත් කරවන ගුණාත්මකභාවය සහ සේවය යන බලකණු දෙක කෙරෙහි විශේෂත්වයක් දැක්වීමට සමාගමේ ඇති කැපවීමයි.

සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය සිය සමාජ වගකීම් නිසි ආකාරව ඉටුකරමින් පාසල්, වැඩිහිටි නිවාස, ආරක්ෂක ආයතන සඳහා නොමිලේ තිරිඟු පිටි ලබා දේ

ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රමුඛතම තිරිඟු පිටි නිෂ්පාදන ආයතනයක් වන සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය 2013 වසරේ සිටම සිය ආයතනික සමාජ වගකීම් ව්‍යාපෘතිය නිසියාකාරව ඉටුකරමින් මසකට පිටි ක්ලෝග්‍රෑම් 6000කට ආසන්න ගණනක් ආයතන 55කට ආසන්න සංඛ්‍යාවක් අතර නොමිලේ බෙදාදෙයි. ළමා නිවාස, වැඩිහිටි නිවාස, අධ්‍යාපනික ආයතන සහ ආරක්ෂණ ආයතන රැසක 5400කට ආසන්න පුද්ගලයන් පිරිසකට සිය ආහාර අවශ්‍යතාවන් සපුරාගැනීමට අවශ්‍ය තිරිඟු පිටි ලබාදීම මෙමඟින් සිදුවේ. සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය සිය බෙදාහැරීම් ජාලය හරහා තෝරාගත් ආයතන වෙත අවශ්‍ය පිටි ලබාදීම සිදු කරයි. ජාතියම පෝෂණය කිරීම උදෙසා වටිනාකම් වකතු කළ නිෂ්පාදන ලෙස යකඩ අඩංගු සෙවන් ස්ටාර් තිරිඟු පිටි ශ්‍රී ලාංකික ප්‍රජාවට හඳුන්වා දුන් සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස්



ආයතනය මෙවන් සමාජ වගකීම් ව්‍යාපෘති හරහා තවදුරටත් සිය සමාජ වගකීම් කාර්යභාරය පුළුල් කිරීමට කටයුතු කරයි. සමස්ථ ශ්‍රී ලංකාවම ආවරණය වන පරිදි කොළඹ, බදුල්ල, ගාල්ල, මන්නාරම, නුවර, යාපනය සහ මුතුර ආදී ප්‍රදේශ රැසක ඇති ළමා සුඛසාධක මධ්‍යස්ථාන, වැඩිහිටි

නිවාස සහ සිංහ රෙජිමේන්තුව ආදී ආරක්ෂක ආයතන මෙයින් ප්‍රතිලාභ ලබයි. 2013 වසරේ ආරම්භ වී අදවන විට ඉතාම සාර්ථකව ඉදිරියට පවත්වාගෙන යන මෙම ක්‍රියාවලිය තවත් ව්‍යාප්ත කිරීමට ආයතනය බලාපොරොත්තු වේ. සාම්ප්‍රදායික තිරිඟු පිටි කර්මාන්තශාලාවකින් වෙනස් වී ආයතනයක් ලෙස තමන්ගෙන් රටේ ජනතාවට සිදුවිය යුතු සේවාව ඉටුකිරීමට සැමදා පෙරට පැමිණි සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය බේකර් සේවකයන් රක්ෂණය කිරීම, සාමාන්‍ය තිරිඟු පිටිවලට පෝෂ්‍යපදාර්ථ වකතු කිරීම ආදී සමාජ දිරිගැන්වීම් රැසක් සිදුකරමින් පවතී. ශ්‍රී ලාංකික ජනතාව පෝෂණයෙන් ඉහළට වසවීම සිය ආයතනික සමාජ වගකීම ලෙස දකිනා සෙරන්ඩිබ් ෆ්ලා මිල්ස් ආයතනය ඉදිරියේදීත් විවිධ අංශයන් වලින් සිය කාර්යභාරය ඉටුකිරීමට කැප වී සිටියි.

සම්මුඛ සාකච්ඡා ප්‍රශ්නාවලිය

01. ඔබ පිළිබඳව හැඳින්වීමක් කරන්න.

මම වර්ග රාජපක්ෂ. මෙම ආයතනයෙහි පර්යේෂණ හා සංවර්ධන සහකාර කළමනාකාරවරයා ලෙස සේවය කරනවා. මෙම ක්ෂේත්‍රයට ප්‍රවිශ්ටවීමට මාගේ අධ්‍යාපන තත්ත්වය බලපෑවා. විශේෂයෙන්ම, ජේරාදෙණිය විශ්ව විද්‍යාලයෙහි ආහාර විද්‍යාව සහ තාක්ෂණවේදය පිළිබඳ විශේෂ උපාධිය හදාරා තිබීම එහිදී වැදගත්වුණා. ඊට අමතරව, ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයෙහි තත්ත්ව පාලනය පිළිබඳ ඩිප්ලෝමාවක් හදාරා තිබෙනවා.



02. ඔබ මෙම ආයතනයෙහි සේවයට පැමිණියේ කවදාද?

2010 වර්ෂයේදී සෙරන්ඩිබ් ආයතනයෙහි රැකියාවට පැමිණියා.

03. මෙම ක්ෂේත්‍රයේ ඔබට කොතරම් කාලයක අත්දැකීමක් පවතීද?

මා උසස් අධ්‍යාපන කටයුතු වලින් පසු මුල්ම රැකියාව ලෙස තෝරාගත්තේ මෙම රැකියාව. ඊට අමතරව, සී.අයි.සී කෘෂි අලෙවි ආයතනයේ නිෂ්පාදන සංවර්ධන පර්යේෂණයක් මාස හයක් සිදුකර තිබෙනවා.

04. ඔබ මෙම ආයතනය හා සම්බන්ධවීමෙන් පසුව මෙම ආයතනය මඟින් ඔබගේ සේවය ලබාගැනීමට ප්‍රථම පුහුණුවක් ලබාදුන්නේද? වාර්ෂිකව සේවකයින්ගේ දැනුම වර්ධනයට පුහුණු සැසි සිදුකරන්නේද?

ඔව්. මෙම ආයතනය මඟින් මට දේශීය මෙන්ම විදේශීය පුහුණු රැසක් ලබා දී තිබෙනවා. විශේෂයෙන්ම නිෂ්පාදන තත්ත්වය පිළිබඳව, තිරිඟු නිෂ්පාදන හා ඒවායේ තත්ත්වය පිළිබඳව අවබෝධයක් මුලින්ම ලබාදෙනවා. එසේම, තත්ත්ව පාලනය පිළිබඳ නිතරම යාවත්කාලීන කිරීම් සිදුකරනවා. ඊට අමතරව, ආයතනය තුළ සේවකයන්ගේ දැනුම වර්ධනය කිරීමට පුහුණුවීම් ලබාදෙනවා.

තිරිඟු නිෂ්පාදන හා ඒවායේ තත්ත්වය පිළිබඳව, එම තත්ත්වය වෙනස්වන, වැඩිදියුණු කරන ආකාරය පිළිබඳව අවබෝධය හා තත්ත්ව කළමනාකරණ පද්ධති සම්බන්ධව දේශීය හා විදේශීය පුහුණුවීම් ලබාදෙනවා. උදාහරණ ලෙස කැනඩාවේ තිරිඟු සම්බන්ධව වැඩිදුර අධ්‍යාපනයක්, තායිලන්තයේ බිස්කට් කර්මාන්තය පිළිබඳ තාක්ෂණික පුහුණුවක්, තුර්කිය සහ ඉන්දියාවේ තිරිඟු පිටි වල තත්ත්වය වැඩිදියුණු කිරීමේ තාක්ෂණය පිළිබඳව පුහුණුව මෙන්ම වසර 40ක පමණ අත්දැකීම් ඇති මව් ආයතනය පිහිටි ඩුබායි වල නිෂ්පාදන ක්‍රියාදාමය සිදුවන ආකාරය පිළිබඳ දැනුම ලබාදීම ආදී සේවක දැනුම වර්ධනයට පුහුණුවීම් ලබාදීම දැක්විය හැක.

05. ආයතනයෙහි සේවක තෘප්තිමත්භාවය පිළිබඳ ඔබගේ අදහස්?

සේවක තෘප්තිමත්භාවය පිළිබඳව සැලකිලිමත් වන විටදී ඒ සඳහා හොඳම උදාහරණයක් ලෙස 2008 වර්ෂයේදී ආයතනයෙහි ආරම්භක අවධියේ පටන් මේ දක්වා සිටින සේවක පිරිසෙන් 25%ක් පමණ ආයතනය ආරම්භයේ පටන් සේවයෙහි යෙදෙන සේවකයන් වන අතර, 50% ක පමණ ප්‍රතිශතයක් වසර 5ක පමණ සේවා කාලයකට හිමිකම් කියනවා. අද වන විට ආයතනයෙහි සමස්ත සේවක පිරිස 350ක් වෙලා. නිදහස් හා සාමකාමී, මිත්‍රශීලී ආයතන වටපිටාවකින් සමන්විත වීමත් අපගේ මෙන්ම අනෙකුත් අංශයන්හි ද අත්දැකීම් සපිරි විවිධ ජාතීන්ට අයත් දක්ෂ පිරිස් සිටීම නිසා දැනුම හුවමාරු කරගැනීමට හැකිවීමත්, බහුජාතික සමාගමක් වීමත්, ආයතනයෙහි භාවිත තාක්ෂණික මට්ටම ඉතා දියුණු වීම හා හිරිහැර සේවක පුහුණු ආදිය ලබාදීම නිසා සේවකයින් ඉතා තෘප්තිමත්.

අප ආයතනය සේවකයන්ට ආතතියෙන් තොර වැඩ පරිසරයක් නිර්මාණය කරදී තිබෙනවා. උදාහරණයක් වීදිනට පර්යේෂණාගාර සහායක කෙනෙකු ලෙස සේවයට පැමිණීම මට මෙම ආයතනයෙහි ක්‍රියාත්මක වන අනාගතය ගොඩනගන වෘත්තීය මාවත හේතුවෙන් අද සිටින තත්ත්වයට පැමිණීමට හැකිවීම දැක්විය හැක. එසේම, විදේශ පුහුණු ලබාදීමත් සේවක තෘප්තිමත්භාවයට එක් හේතුවක්. මාවම උදාහරණයක් වීදිනට ගත්තොත් මේ වනවිට කැනඩාව, ඉන්දියාව, තායිලන්තය සහ තුර්කිය වැනි රටවල පුහුණු සැසි සඳහා සහභාගි වී තිබෙනවා.



06. ආයතනයෙහි නිෂ්පාදන තත්ත්වය පිළිබඳ ඔබගේ අදහස්?

පිරි නිෂ්පාදනයට තියන ලෝකේ අංක එකේ ස්විට්සර්ලන්තයේ නවීනතම තාක්ෂණයෙන් යුත් Buhler-Technology අපි ගාව තියෙනවා. ඒ නිසා අපිට තත්ත්වයෙන් උසස් නිෂ්පාදන කරන්න පුළුවන්. නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට අපි ගන්න තිරිඟු ගත්තොත් ඒවා ලෝකේ තියන ඉහළම තත්ත්වයේ ඒවා. ඇමරිකා එක්සත් ජනපදය, කැනඩාව, ඕස්ට්‍රේලියාව සහ රුසියාවෙන් තමයි ඒ තිරිඟු අපිට එන්නේ. අපේ ප්‍රධාන තාක්ෂණික නිලධාරීවරයා පරම්පරා පහක් තිස්සේ ස්කොට්ලන්තයේ පිරි නිෂ්පාදන ආයතන හිමි පවුලකින් පැවත එන්නේ. ඒයා රටවල් ගණනාවක වැඩ කරලා තියනවා. ඒ විශේෂඥතාව අපිට ලොකු රුකුලක්. ඒ නිසා අපේ දේශීය සේවකයන්ට පිරි කර්මාන්තය ගැන හොඳ අත්දැකීමක් ලැබෙනවා.

07. ආයතනයෙහි නිෂ්පාදන තත්ත්ව ආරක්ෂණය උදෙසා සිදුකරනු ලබන ක්‍රමවේදය කෙබඳුද? ඒ සඳහා සේවක දායකත්වය කෙබඳු ද?

අපි තත්ත්ව ආරක්ෂණය සඳහා ඒකාබද්ධ කළමනාකරණ ක්‍රියාවලියක් පවත්වාගෙන යනවා. ISO 9001 තත්ත්ව සහතික, ISO 14001 තත්ත්ව සහතික, ISO 22000 තත්ත්ව සහතික, FSSC 22000, OHSAS 18001 තවත් ඒවාට SLS තත්ත්ව සහතික තියෙනවා. අපි තමයි SLS තියන ලංකාවේ එකම පිරි නිෂ්පාදන ආයතනය. ඒ වගේම අපි පාවිච්චි කරන්නේ Swiss – Buhler තාක්ෂණය. මෙම නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය පරිගණක තාක්ෂණයෙන් පාලනය වන නිසා ඉහළ නිරවද්‍යතාවයකින් යුක්තයි. එමෙන්ම මෙම නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ මුල සිට ඇසුරුම් කිරීම දක්වා මිනිසුන්ගේ ගැටීමකින් තොර සංවෘත පද්ධතියක් තුළ සිදුවන නිසා ඉහළ ආහාර සුරක්ෂිතතාවයක් පවත්වා ගන්න පුළුවන්.

GHP(Good Hygiene Practices) GMP, (Good Manufacturing Practices) ආදී සනීපාරක්ෂක ක්‍රියාවලීන් අපේ සේවකයන්ට අපි හඳුන්වා දීලා තියනවා. ඒවගේම නිෂ්පාදනවල තත්ත්වය ආරක්ෂාකර ගන්න එක සේවක වගකීමක්. ඒ වෙනුවෙන් අපි ඔවුන්ව නිතරම පුහුණු කරනවා, දැනුවත් කරනවා.

08. ආයතනයෙහි වැඩ ගලායන ආකාරය පිළිබඳ විස්තර කරන්න.

අපේ නිෂ්පාදන අවශ්‍යතාවය අනුව තිරිඟු වර්ග, තත්ත්වයකින් හා පරිමාණය තීරණය කරලා ඒ අවශ්‍යතාව අපි අපේ සැපයුම්කරුවන්ට කියනවා. ඉන්පසුව, අපේ සැපයුම්කරුවන් අපිට තිරිඟු නියැදි එවනවා. ඒ නියැදිවලින් අපි පරීක්ෂණ කරලා හොඳම ඒවා තෝරාගත්තට පස්සේ සැපයුම්කරු එම තිරිඟු හැටට පටවනවා. හැට ලංකාවට ආවට පස්සේ අපි හැටවන වරක් නියැදි පරීක්ෂා කරනවා. ඒ පරීක්ෂණ තත්ත්වයේ කිසිදු අඩුවක් හැකි බව තහවුරු කරගත්තට පස්සේ අපි අවසර දෙනවා තිරිඟු බාන්න. ඒ වගේම තිරිඟු හැටට පටවද්දීත්, හැටවේ බාද්දීත් ඒවායේ තත්ත්වය තහවුරු කරන ජාත්‍යන්තරයේ පිළිගත් ස්වාධීන ආයතන ඉන්නවා. ඒවාලා අපිට සහතිකයක් දෙනවා මේ තිරිඟු වල තත්ත්වය පිළිබඳව. ඉන්පසු තිරිඟු හොඳයි නම් අපි අපේ ගබඩාවලට පුරවනවා. ඊට පස්සේ ටොන් 500න් 500ට හැටවන සාම්පල් ගන්නවා. ඒවගේම ගබඩා කරාට පස්සේත් සාම්පල් අරගෙන නිතර පරීක්ෂා කරනවා. ඉන්පස්සේ තිරිඟු පිරිසිදු කරලා නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට ගනිද්දීත් සාම්පල් අරගෙන බලනවා. ඉන්පසු පියවරෙන් පියවරට, එක එක නිෂ්පාදන වලට අනුවත් අපි පිරිවල තත්ත්වය හැටවන හැටවන පරීක්ෂා කරනවා.

අපි ඇසුරුම් කරන අවස්ථාවේදීත් පිරිවල තත්ත්වය පරීක්ෂා කරනවා. අපි ගාව තමයි හොඳම තත්ත්ව සහතික යාන්ත්‍රණය තියෙන්නේ ඒ නිසා අපිම මූලික පරීක්ෂණයන්ට අමතරව පිරිවලින් අවසානයේ පාන් වැනි දේවල් හදලා හැටවන පසු නිෂ්පාදනයේ තත්ත්වයත් පරීක්ෂා කරනවා. ඒ වගේම වෙළඳපොළට ගිහිල්ලා පාරිභෝගිකයන්ගෙන් නිතර විස්තර අහලා ප්‍රතිචාර ලබාගන්නවා. ඒ අනුව, අපේ නිෂ්පාදන වල තත්ත්වය වැඩිදියුණු කරනවා. මේ වගේ හැම පියවරකම අපි අපේ තත්ත්වය හොඳින් තියාගන්න මහන්සි වෙනවා.

ෆරෙන්ච් ලූඩ්



අමුද්‍රව්‍ය	බර (ග්‍රෑම්)
සෙවන ස්ටාර් බේකර්ස් පිරි	1000
සීනි	20
ලුණු	18
පාන් උසස්කාරක	10
මේදය	10
රසවි	10
චතුර	600

සාදන ක්‍රමය

1. චතුර හා මේදය ගැර අනෙකුත් සියලුම අමුද්‍රව්‍ය මිශ්‍රණ යන්ත්‍රයට දමා අවම වේගයෙන් ඒනාඩ් 1ක මිශ්‍ර කරන්න.
2. චතුර එකතු කරමින් ඒනාඩ් 2ක පමණ අවම වේගයෙන් මිශ්‍ර කරන්න.
3. මේදය එකතු කරමින් මෙලිස් හොඳින් පදම් වනතුරු මිශ්‍ර කරන්න.
4. සාදගත් මෝලිස් ඒනාඩ් 10ක වීචේකිව තබන්න.
5. අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට කිරා රවුම් කර ඒනාඩ් 10ක වීචේකිව තබන්න.
6. ඉන්පසු නවාගත් පාන් අච්චුවට දමා පැය 2 1/2 ක පමණ පිරිපහනට ගරින්න.
7. 220 - 230°C ත අතර උෂ්ණත්වයක ඒනාඩ් 25-35 අතර කාලයක් බේක් කර ගන්න.
8. පොරණුවෙන් ඉවතට ගත් විගස පාන් අච්චු වලින් ඉවත්කොට සිසිල් වීමට තබන්න.



செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனத்தின் சிரேஷ்ட தொழில்நுட்பவியல் அதிகாரியின் செய்தி

மார்க் ஹீலிங்
சிரேஷ்ட தொழில்நுட்பவியல் அதிகாரி
செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனம்

வாடிக்கையாளரில் செலுத்தப்படும் கவனம் மற்றும் தரமான உற்பத்திக்கான அர்ப்பணிப்பு என்பவையே எமது வெற்றிக்கான முக்கிய காரணங்கள் என நாம் நம்புகின்றோம் கனடா, ஐக்கிய அமெரிக்கா, அவுஸ்திரேலியா மற்றும் ரஷ்யாவிலிருந்து இறக்குமதி செய்யப்படும் சிறந்த கோதுமை தானியங்களிலிருந்து ஒரு நாளைக்கு 1500 டொன்களை அரைக்கின்றோம்

ஆலையின் அருகிலேயே கோதுமை கப்பல்கள் நிறுத்தி வைக்கப்படுவதால் ஒரு மணித்தியாலத்துக்கு 600 டொன்கள் வாடிக்கையாளர் முறையினால் வெளியேற்றப்படுகின்றது. இவ்வாலையானது உலகின் தலைசிறந்த மற்றும் நிபுணத்துவமான சுவிட்சர்லாந்தின் Buhler's இயந்திரங்களை கொண்டமையப் பெற்றது.

இவ்வாலையினை வடிவமைக்கும் போது நாம் செய்யும் ஒவ்வொரு நடவடிக்கைகளும் எமது வாடிக்கையாளர்களை கவனத்தில் கொண்டே மேற்கொள்ளப்படும் என்பதை மனதில் கொண்டோம். எமது தரக் கட்டுப்பாட்டு நடைமுறைகள் மற்றும் சர்வதேச ரீதியாக பயிற்சி பெற்ற உயர் திறமை வாய்ந்த ஊழியர்களினால் எமது இந்த மாவின் உயர் தரம் உறுதி செய்யப்படுகின்றது.

Seven Star வர்த்தக நாமத்தினைக் கொண்ட மாவினைப் பற்றி ஆர்வமுள்ளோருக்கு ஒவ்வொரு சந்தர்ப்பத்திற்கும் ஏற்ற வகையிலான மாவினைத் தயாரிக்கின்றோம். எமது அன்பு மிகுந்த வாடிக்கையாளர்களின் மத்தியில் நன்கு அறியப்பட்ட மற்றும் தரத்திற்கு பெயர் பெற்றதாக

7-Star மா விளங்குகிறது. அனைவரதும் உள்ளீடு, எமது வெதுப்பாலைகளில் பணிபுரிவோரது மற்றும் மாவின் பாவனையாளர்களுக்கு ஒரு உன்னத உற்பத்தியை வழங்குவதை உறுதிப்படுத்துகிறது. இது ஒவ்வொரு பேக்கரியிலும், சமையலறையிலும் மற்றும் ஒவ்வொரு தடவையும் மாவினை உள்ளடக்கிய ஒவ்வொரு பையும் நிலைத்தன்மையினை அளிக்கிறது.

நாட்டை போஷிப்பதனை கௌரவமாக கருதுவதுடன் அதில் நாம் எப்பொழுதும் பெருமையும் அடைகிறோம்

இலங்கையின் போஷணை குறைபாட்டினை நிவர்த்தி செய்வதுடன் கோதுமை மா உற்பத்தியில் செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனம் முன்னணி வகிக்கிறது.



உலக சுகாதார நிறுவனம் மற்றும் இலங்கை சுகாதார அமைச்சின் தரவுகளுக்கமைய இலங்கையைச் சேர்ந்த அனைத்து பிள்ளைகளில் மூன்றில் ஒருவருக்கு இரும்புச்சத்து குறைபாடு காணப்படுகிறது. இது இலங்கையின் பிள்ளைகளின் சனத்தொகையில் 40% ஆகும். இந்நிலைமையை கட்டுப்பாட்டுக்கு கொண்டுவரும் பொருட்டு 7-star கோதுமை மாவின் (All Purpose Flour) மற்றும் வீட்டுப் பாவனைக்கான மாவின் உற்பத்தியில் (Household Flour) இரும்பு மற்றும் அத்தியவசியமான போஷணை பதார்த்தமான போலிக் அமிலத்தினை சேர்த்திடவும் நடவடிக்கை எடுத்துள்ளது. இலங்கையின் பாரம்பரிய உணவு முறையினை நன்கறிந்து தற்போது ஏற்பட்டுள்ள ஊட்டச்சத்து சிக்கல்களுக்கு சரியான தீர்வைக் கொடுத்திட செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனம் இவ்வாறான நடவடிக்கைகளை எடுத்திருக்கின்றது.

இரும்புச்சத்துக் குறைபாட்டினால் அனிமியா ஏற்படும் நிலை ஏற்படுவதால் அதன் மூலம் உடல் ரீதியான மற்றும் உள் ரீதியான வளர்ச்சி ஏற்படுவது குறைந்து விடும். நோய் எதிர்ப்புச் சக்தியும் குன்றிவிடும். அதே போல் வயது வந்தவர்களது நோய் எதிர்ப்புச் சக்தி தொகுதிக்கு பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தும். அதன் விளைவாக களைப்பு, உடல் சேர்வு என்பனவும் ஏற்படும். வேலை செய்யக்கூடிய இயலுமை குறைந்துவிடும். இதற்கு மேலதிகமாக தேயிலை தோட்டங்களில் வேலை செய்யும் பெண் ஊழியர்களுக்கு போஷாக்கு நிறைந்த உணவு வேளையொன்றைப் பெற்றுக் கொள்ள முடியாத நிலையும், அவர்களது உணவு பழக்கவழக்கங்களாலும் இரும்புச் சத்துக்குறைபாடு

இப்பிரதேச மக்களில் மிக அதிகமாக காணப்படுகிறது. அவர்களது பிரதான ஆகாரமாக ரொட்டி காணப்படுவதனால் அப்பெண்களின் மத்தியில் போலிக் அமிலத்தின் குறைபாடு மிகவும் அதிகமாக காணப்படுகிறது. போலிக் அமிலத்தின் குறைபாட்டினால் முதுகெலும்பு, பின் நாண் குறைபாடுகளுடன் பிள்ளைகள் பிறப்பது மிகவும் அதிகமாக காணக்கூடியதாக இருக்கிறது. பிள்ளைகளின் புதிய அணுக்களின் உற்பத்திக்கு மற்றும் அணுக்கள் புதுப்பித்தலுக்கு போலிக் அமிலம் மிக முக்கியமானது ஆகும். சருமத்தில் புள்ளிகள் ஏற்படுதல், முடி மற்றும் நகங்களின் வளர்ச்சி குன்றாதல் போன்ற பல பிரச்சினைகள் போலிக் அமிலத்தின் குறைபாட்டினால் ஏற்படும்.

இவ்வாறான அனைத்து சுகாதார நிலைமைகளையும் கருத்திற் கொண்டு போஷணை மிகு தேசத்தை உருவாக்கிடும் நோக்கத்தைக் கொண்ட செரண்டிப், தமது உற்பத்திகளில் போஷணை பதார்த்தங்களை சேர்த்திடும் நடவடிக்கையை முன்னெடுத்துள்ளது. அத்தியவசியமான போஷணை பதார்த்தங்கள், விட்டமின்கள் மற்றும் கனியுப்புக்களை மிக இலகுவாக பெற்றுக் கொள்ள உற்பத்திகளில் இவ்வாறான போஷணைப் பொருட்களை சேர்த்திடும் இந்நடவடிக்கையானது கர்ப்பிணித் தாய்மார்கள் மற்றும் பிள்ளைகளின் உடல்நல விருத்திக்கு பேருதவியாக அமைந்திடும். கோதுமை மாவின் பாவனையானது மிக அதிகமான அளவில் காணப்படுவதால் உலகளாவிய ரீதியில் கோதுமை மாவில் போஷணை பதார்த்தங்கள் சேர்க்கப்படுகிறது. இலங்கையர்களின் போஷணைத் தேவைகளை உறுதிப்படுத்தும் வகையில் நவீன

உபகரணங்களை பயன்படுத்தி தங்கள் உற்பத்திகளில் போஷணை பதார்த்தங்களை சேர்த்திடும் நோக்கத்தோடு செரண்டிப் நிறுவனம் செயற்படுவதோடு இலங்கை மக்கள் நாளாந்தம் பெற்றுக் கொள்ளும் உணவில் உயர் அளவிலான போஷணையினைப் பெற்றுக் கொடுக்கவும் பாடுபடுகிறது.

இலங்கையின் பிரதான ஆகாரமான செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனத்தின் மாவில் போஷணை பதார்த்தங்களான இரும்பு மற்றும் போலிக் அமிலம் சேர்க்கப்படுவதினால் இலங்கையர்கள் அதிகமாக பாதிக்கப்படும் இரும்பு மற்றும் போலிக் அமிலத்தின் குறைபாட்டினை நிவர்த்தி செய்து அவர்களது நாளாந்த போஷணை தேவையினை பூர்த்தி செய்து கொள்ள முடியும். ஆரோக்கியமானதோர் இலங்கையை உருவாக்கு வதற்காக தம்மை அர்ப்பணித்துள்ள செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனம் அதற்காக உலகிலுள்ள அதிநவீன தொழில் நுட்பங்களையும் தொழில்வல்லுனர்களின் அறிவையும் பயன்படுத்துகின்றது. அதிநவீன உபகரணங்களால் முழுமையடைந்துள்ள செரண்டிப் ஆலையானது முழு இலங்கைக்கும் போதுமான அளவிற்கும் அதிகமாக உற்பத்தி நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்கிறது.

குருணாகலில் புதிய களஞ்சியசாலையை திறந்துவைத்தது.

களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கும் வசதியை மேலும் விஸ்தரிக்கும் நோக்கத்துடன் செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனம், தமது புதிய களஞ்சியசாலையை குருணாகலில் திறந்து வைத்தது. 13,000 சதுர அடி நிலப்பரப்பினைக் கொண்ட இப்புதிய களஞ்சியசாலையானது கம்பனியின் வளரும் கேள்விக்கு ஏற்ப உற்பத்தி செய்யப்படும் உற்பத்திகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைக்க

க்கூடிய 1,100 MT அளவில் விஸ்தரிக்கப்பட்டுள்ளது. இது அலகொல்தெனிய வீதி, யக்கபிடிய தம்புள்ளை வீதியில் அமைந்துள்ளதுடன் நல்ல இடவசதியைக் கொண்ட இந்த பண்டகசாலையானது இன்வொய்ஸ் அறை, காரியாலய அறை, 25 ஊழியர்கள் ஒரே நேரத்தில் அமரக்கூடிய பயிற்சியறை, லொரி சாரதிகள் மற்றும் சரக்கு ஏற்று-பவர்களுக்கான ஓய்வு அறை, சாப்பாட்டறை

மற்றும் முதல்தவியறை என பெறுமதி சேர்க்கப்பட்ட வசதிகளை கொண்டுள்ளது. மேலும் 15 லொரிகளை ஒரே நேரத்தில் நிறுத்தக் கூடிய இடவசதியைக் கொண்டுள்ளதுடன், ஒரே நேரத்தில் 4 லொரிகளில் சரக்குகளை ஏற்றியிறக்கும் வசதியைக் கொண்டும் உள்ளது. இதன் மூலம் உற்பத்தித்திறன் மற்றும் நெறிப்படுத்தப்பட்ட செயற்பாடு மேம்படுகிறது.

வரலாற்றில் முதன்முறையாக இத்துறையைச் சேர்ந்த பேக்கரியாளர்களுக்காக(வெதுப்பாலையினர்) செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனத்தினரால் அறிமுகப்படுத்தப்படும் 7-Star பேக்கரி காப்புறுதித் திட்டம்



தம் நிறுவனத்தின் பெருநிறுவனம் சமூக பொறுப்புணர்வுத் திட்ட முன்னெடுப்புக்களை மேலும் விரிவாக்குவதோடு இலங்கையின் பேக்கரி தொழிற்சாலை மிகப்பெரிய கடமையை நிறைவேற்றிட செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனம் முன்வந்துள்ளது. அதில் குறிப்பாக பேக்கரி துறையிலுள்ள ஊழியர்களுக்கு காப்புறுதி திட்டமொன்றும் அறிமுகப்படுத்தியுள்ளன குறிப்பிடத்தக்கது. இலங்கையில் பேக்கரி துறையில் தொழில் புரியும் பலர் நாளாந்தம் சம்பளம் பெறுவோர் ஆவர். அதனால் அவர்களது வாழ்க்கைத் தரத்தை உயர்த்தி நோக்கத்துடனேயே இக்காப்புறுதித் திட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. இந்த ஊழியர்களில் பெரும்பாலானோர் குடிபோதைக்கு அடிமையானோர் ஆவர். அத்தோடு இவர்களுக்கு ஏதாவதோரு பிரச்சினை, சுகயீனம் ஏற்படுமிடத்து வேலைக்கு வருவதுமில்லை. அவ்வாறு வேலைக்கு வராதவிடத்து சம்பளம் கிடைப்பதில்லை என்பதால் அவர்களது பொருளாதாரத்தில் பெரும் பாதிப்பும் ஏற்படுகிறது.

செரண்டிப் .:ப்ளா மில்ஸ் நிறுவனம், இவ்வாறான நிலைமைக்கு முகம் கொடுத்துள்ள பேக்கரி ஊழியர்களின் வாழ்க்கைத் தரத்தினை உயர்த்துவதை தமது கடமையாக பொறுப்பேற்றுள்ளது. இதனாலேயே இவர்களுக்காக காப்புறுதித் திட்டமொன்றையும் அறிமுகப்படுத்தியுள்ளது. இலங்கையில் முன்னணி

வகிக்கும் செலின்கோ வீ.ஐ.பி. யின் அனுசரணையுடன் 7-Star Health Plus எனும் பெயரில் இக்காப்புறுதித் திட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டுள்ளது. தமது நிறுவனத்தின் சமூக பொறுப்புணர்வுத் திட்டமானது இம்முழு தொழிற்சாலைக்குமே உன்னதத்தைத் தருகிறது.

7-Star Health Plus காப்புறுதித் திட்டத்தின் மூலம் பேக்கரி ஆண் மற்றும் பெண் ஊழியர்களுக்கு பல அனுகூலங்கள் கிடைக்கப்பெறுவதுடன் பல பிரிவுகள் உள்ளடங்கிய வகையில் அவர்களுக்கு இவ்வனுகூலங்களைப் பெற்றுக் கொள்ளவும் முடியும். இங்கு சாதாரண இறப்புக்கும் காப்பீடு வழங்கப்படுவதுடன் வைத்திய காப்புறுதியும் விபத்துக் காப்புறுதியும் காணப்படுகின்றன. வைத்தியசாலை அல்லது வைத்திய நிலையத்தில் பெற்றுக் கொள்ளும் சிகிச்சைகளுக்கு ரூ.100000 வரையான எல்லை காணப்படுவதுடன் அதை மீண்டும் பெற்றுக் கொள்ளக்கூடிய வசதியும் காணப்படுகிறது. வைத்திய பரிசோதனை, சத்திரசிகிச்சைகளுக்கு நோயாளி வைத்தியசாலைக்குட்படுத்தப்பட்ட நிலையில் நாளாந்தம் பணம் வழங்கப்படுதல் போன்ற வசதிகளும் காணப்படுகிறது. உதாரணமாக சத்திரசிகிச்சையில்லாமல் சாதாரண காரணத்துக்காக வைத்தியசாலைக்குட்படுத்தப்படும் போது நாளொன்றுக்கு ரூ.3500 உம் மற்றும் சத்திரசிகிச்சையின் போது

நாளொன்றுக்கு ரூ.6000 உம் நோயாளிக்கு கிடைக்கப்பெறும். அத்தோடு கட்டணமற்ற அரசாங்க வைத்தியசாலையில் உள்ளாரி நோயாளருக்கு நாளொன்றுக்கு ரூ.2500 உம் கிடைக்கப்பெறும். விபத்தின் போது மரணம் ஏற்படின் அல்லது நிரந்தரமான ஊனம் ஏற்படின் ரூ.100000 உம் வழங்கப்படுகிறது. அனைவரது கவனமும் ஈர்க்கப்படாத பேக்கரி ஊழியர்களுக்கு காப்புறுதி திட்டமொன்றின் மூலம் அனுகூலங்கள் பெற்றுத் தந்திடும் செரண்டிப் நிறுவனத்தின் பெருநிறுவனஞ் சார் இச்சமூக பொறுப்புணர்வுத் திட்டமானது உண்மையில் மிகச் சிறப்பானதோர் முன்னெடுப்பாக கருதிட முடியும். இலங்கை முழுவதும் வியாபித்திருக்கும் இந்த பேக்கரி உற்பத்திகள் தொழிற்சாலைக்கு, இவ்வாறான முன்னெடுப்பானது ஓர் பெரும் பலத்தை அளிக்கிறது.

