



TALES OF TRANSFORMATION

রূপান্তরের গল্প



Investing in rural people



EMBASSY OF DENMARK





IFAD
Investing in rural people



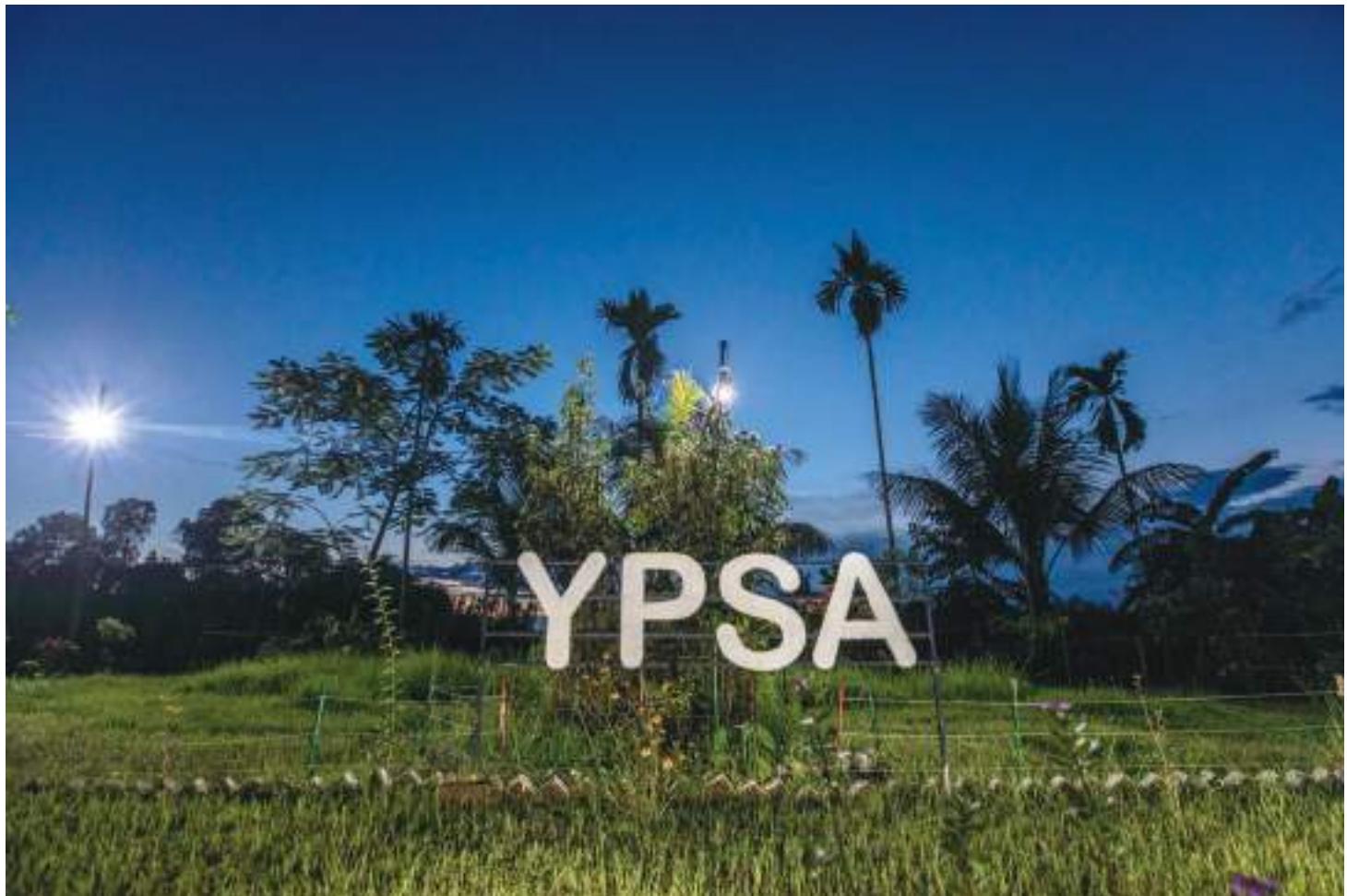
EMBASSY OF DENMARK



TALES OF TRANSFORMATION

Unfolding the Journey of Dairy
and Meat Entrepreneurs

রূপান্তরের গল্প



PUBLISHER
Young Power in Social Action (YPSA)

ADVISOR

Dr. Akond Md. Rafiqul Islam
Deputy Managing Director, PKSF

Md. Habibur Rahman
Deputy General Manager & Project Coordinator
RMTP, PKSF

S.M. Faruk-ul-alam, PhD
Sector Value Chain Specialist (Livestock),
RMTP, PKSF

Md. Earfan Ali
Value Chain Project Manager
RMTP, PKSF

Md. Golam Ehsanul Habib
Communication, Publication and Knowledge Specialist
RMTP, PKSF

Dr. Md Arifur Rahman, PhD
Founder and Chief Executive, YPSA

Md. Manzur Murshed Chowdhuy
Director, YPSA

Newaz Mahmud
Assistant Director, YPSA

COORDINATION
Imam Mohammad Abu Hena (Sajib)
Project Manager, YPSA

ALL OFFICERS
RMTP Market Expansion of Safe Meat
and Dairy Products Project, YPSA

PROJECT NAME
Market Expansion of Safe Meat and
Dairy Products Project

DATE OF PUBLICATION
October 2025

Publication Team Coordination

Partha Prathim Sadhu, PhD

Photography

Din Muhammad Shibly

Writing

Mahbubur Rahman Goonjohn

Art Direction & Layout

Jason Sabbir Dhali

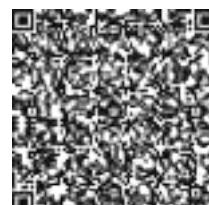
Production

Xfactor, Dhaka, Bangladesh

DISCLAIMER

The publisher retains all rights to this publication. No portion of it may be reproduced, reprinted, or transmitted in any form or by any means (electronic, mechanical, recording, or otherwise) without prior written permission from the publisher. Unauthorized use of any part of this publication may result in legal action, including criminal prosecution and civil claims for damages.

ISBN: 978-984-35-8574-5



CONTENT

9 Washim Achieves Success in Exporting Animal Omasum
প্রাণীজ অঞ্চের রঞ্জনীতে সাফল্য ধরা দিলো ওয়াসিমের হাতে

17 The Sky is the Limit for Laizu, Who has Determination
লক্ষ্য অবিচল লাইজুর চোখে আকাশটা খুব কাছে

23 Saiful Islam Dreams of Becoming a Successful Dairy Entrepreneur
সাইফুল ইসলাম স্বপ্ন দেখেন সফল ডেইরি উদ্যোগ হওয়ার

31 Sarwar Meat – A Place for Safe Meat with RMTP Support
সরওয়ার মিট- আরএমটিপি'র সহযোগিতায় নিরাপদ মাংসের প্রতিশ্রুতি

38 YPSA and RMTP to Develop Cattle Bone Value Chain
গবাদি প্রাণীর হাড়ের ভ্যালু চেইন উন্নয়নে ইপসা ও আরএমটিপি

45 Emon Matha – Transformation from a Homegrown Venture to a Favorite Brand
ইমন মাঠা- ঘরোয়া উদ্যোগ থেকে সবার প্রিয় ব্র্যান্ডে রূপান্তর

50 Aleya Begum Achieves Success Through Product Diversification
পশের বৈচিত্র্যের মাধ্যমে সাফল্যের দেখা পেলেন আলেয়া বেগম

56 YPSA Stands by Kazi Agritech in Transforming Livestock Technology and Machinery
প্রাণিসম্পদ প্রযুক্তি ও যন্ত্রের সম্প্রসারণে কাজী এক্সিটেকের পাশে ইপসা

62 RMTP Entrepreneur Shaira Amin – A Beacon of Hope in Cattle-waste Management
আরএমটিপি উদ্যোগী শায়ারা আমিনের গো-বর্জি ব্যবস্থাপনায় আশার আলো

68 Robi Bhai of YPSA – A Man of Hope for Developing Livestock
প্রাণিসম্পদ উন্নয়নে ইপসা-র রবি ভাই



PREFACE

The sub-project titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' under the 'Rural Microenterprise Transformation Project (RMTTP)', implemented by 'Young Power in Social Action (YPSA)' for sustainable development and supported financially and technically by PKSF, IFAD, and DANIDA, will be remembered by entrepreneurs as a timely initiative. It marks a significant milestone in areas such as safe processing methods, branding, market connectivity and expansion, online marketing, and creating replication. Through this sub-project, farm owners, entrepreneurs, dealers, suppliers, processors, and various stakeholders—including government agencies (BSTI, environmental, local government, halal) and private organizations (ISO, HACCP)—have been informed about approvals, certifications, and activities, with expectations of far-reaching impacts soon to be visible. YPSA has obtained BSTI certificates for 34 products from 25 entrepreneurs, halal certificates for two meat processing factories, ISO certificates for five institutions, and HACCP certificates for one institution. Additionally, the Omasum project processes various exportable meat by-products supplied to countries such as Thailand, Vietnam, China, and Laos in accordance with regulations. The bone powder collected by entrepreneurs is being processed and contributing to the country's pharmaceutical industry. These activities are also boosting government revenue. Entrepreneurs convert the waste generated by animal farms into organic fertilizer, helping to prevent environmental disasters by reducing the need for chemical fertilizers in agriculture. Master trainers have trained 28,000 farmers on 'Good Agriculture Practice (Global GAP),' a recognized worldwide standard. Consequently, it is expected that consumers will have easier access to safer products.

This publication shares insights into the activities of the sub-project. I want to thank everyone involved in the YPSA project and the publication, and I wish the publication success.

DR. MD. ARIFUR RAHMAN, PhD
Founder and Chief Executive
YPSA



ঢায়ীতৃষ্ণীল উন্নয়নের জন্য সংগঠন 'ইয়েং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন (ইপসা)' কর্তৃক বাস্তবায়িত এবং পিকেএসএফ, ইফাদ, ডানিড'র আর্থিক ও কারিগরি সহায়তায় পরিচালিত 'কুরাল মাইক্রো-এন্টারপ্রাইজ ট্রান্সফরমেশন প্রজেক্ট (আরএমটিপি)'-র 'নিরাপদ মাংস ও দুর্বজাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক উপ-প্রকল্পটি একটি সময়োপযোগী পদক্ষেপ হিসেবে উদ্যোক্তাদের নিকট স্মরণীয় হয়ে থাকবে। বিশেষ করে নিরাপদ প্রক্রিয়াজাতকরণ পদ্ধতি, ব্রান্ডিং, বাজার সংযোগ ও সম্প্রসারণ, অনলাইন মার্কেটিং, প্রতিরূপ সৃষ্টি ইত্যাদি বিষয়ে একটি অনন্য মাইলফলক। প্রকল্পভুক্ত খামার/খামারী, উদ্যোক্তা, ডিলার, সাপ্লাইয়ার, প্রক্রিয়াজাতকারী ও সংশ্লিষ্ট বিভিন্ন অংশীজন এ উপ-প্রকল্পের মাধ্যমে সরকারি (বিএসটিআই, পরিবেশ, স্থানীয় সরকার, হালাল) ও বেসরকারি (আইএসও, হ্যাসাপ) বিভিন্ন বিভাগের অনুমোদন, সনদায়ন এবং কার্যক্রম সম্পর্কে অবগত হয়েছেন, নিকট-ভবিষ্যতে যার সুন্দরপ্রসারী প্রভাব আমরা দেখতে পারো। ইপসা এই উপ-প্রকল্পের মাধ্যমে ২৫ জন উদ্যোক্তার ৩৪টি পণ্যের বিভিন্নপ্রকার বিএসটিআই সনদ, ২টি মাংস প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানার হালাল সনদ, ৫টি প্রতিষ্ঠানকে আইএসও ও ১টি প্রতিষ্ঠানকে হ্যাসাপ সনদায়ন করিয়ে দিতে সক্ষম হয়েছে। এছাড়া বৈচিত্র্যময় রঞ্জনীযোগ্য মাংস উপজাত পণ্য 'ওমাসাম' প্রকল্পের মাধ্যমে প্রক্রিয়াজাত করা হচ্ছে, যা থাইল্যান্ড, ভিয়েতনাম, চীন, লাওস প্রভৃতি দেশে সঠিক নিয়ম মেনে সরবরাহ করা হচ্ছে। প্রকল্পের উদ্যোক্তার মাধ্যমে সংগৃহিত হাতের গুঁড়া প্রক্রিয়াকরণ করা হচ্ছে, যা দেশের ফার্মাসিউটিক্যাল শিল্পে ভূমিকা রাখছে। এতে সরকারের রাজস্ব বৃদ্ধিতে উপ-প্রকল্পের কার্যক্রম ভূমিকা রাখছে। প্রাচী খামারের উৎপাদিত বর্জসমূহকে উদ্যোক্তাদের মাধ্যমে সুনির্দিষ্ট উপায়ে জৈব সারে রূপান্তর করা হচ্ছে, যা কৃষি উৎপাদনে রাসায়নিক সারের চাহিদাহ্রাস করে পরিবেশ বিপর্যয় রোধে অগ্রণী ভূমিকা রাখছে। বিশ্বজুড়ে আলোচিত 'গুড় এক্সিকালচার প্র্যাকটিস (গ্লোবাল গ্যাপ)' সম্পর্কে ২৮ হাজার খামারীকে প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত মাস্টার ট্রেইনার দ্বারা প্রশিক্ষণ প্রদান করা হয়েছে। ফলে ভোক্তা/গ্রাহক কর্তৃক নিরাপদ পণ্য প্রাপ্তি আরো সহজতর হবে বলে আশা করছি।

উপ-প্রকল্পের কর্মকাণ্ড সম্পর্কে কিছু ধারণা অত্র প্রকাশনার মাধ্যমে সুস্পষ্ট হবে। আমি ইপসা প্রকল্প ও প্রকাশনার সাথে জড়িত সকলকে ধন্যবাদ জানাচ্ছি এবং প্রকাশনাটির সফলতা কামনা করছি।

ড. মো. আরিফুর রহমান, পিএইচডি
প্রতিষ্ঠাতা ও প্রধান নির্বাহী
ইপসা

PREFACE

The sub-project titled 'Market Development of Safe Meat and Dairy Products,' implemented through YPSA, has introduced a new development to the growing dairy sector of the country, especially in Chittagong. The entrepreneurs involved in the project have gained in-depth knowledge of various dairy products, safe manufacturing practices, certification, market linkages, contract farming, and related topics through the activities. In collaboration with the University's Dairy Science Department and the Dairy Foods Processor Network Bangladesh, more than a hundred entrepreneurs received detailed, practical training on producing various dairy products, including yogurt, cheese, matha, labang, and borhani, through the project. I thank the project officers and YPSA for helping establish connections between the university and entrepreneurs at the field level. I believe this coordination will be valuable for the future development of the educational institution. With the active participation of trained dairy entrepreneurs involved in the project, an organization called the 'Dairy Foods Processor Network, Bangladesh' has been established for the first time in the country to support the development of the dairy industry. This organization is expected to sustain and expand its activities beyond the project's duration. Additionally, a dairy by-product, called 'Whey Drinks,' has been developed in collaboration with the Dairy Science Department and under my supervision. This innovation converts liquid waste generated during milk processing into a valuable product, thereby contributing to the prevention of environmental pollution. Many entrepreneurs are already preparing to commercialize this product, and it is anticipated to reach the market soon. The project's focus on women entrepreneurs is especially commendable. They produce various dairy products at home, adhering to specific standards, and make a significant contribution to women's empowerment and employment creation. After visiting the entrepreneurs in the field, I am confident that this joint project by YPSA and PKSF will play a crucial role in addressing Bangladesh's nutritional challenges in the future. I hope that the Department of Dairy Science and the Dairy Foods Processor Network Bangladesh will continue collaborating with YPSA and PKSF to foster sustainable development in the country's dairy industry. I wish this publication, presented as a model project, great success.

DR. A. K. M. HUMAYUN KABIR

Professor and Head

Department of Dairy and Poultry Science

Chittagong Veterinary and Animal Sciences University (CVASU)

Founder, Dairy Foods Processor Network, Bangladesh



ইপসার মাধ্যমে বাস্তবায়িত 'নিরাপদ মাংস ও দুর্ভজাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক উপ-প্রকল্পটি দেশের বিশেষ করে চট্টগ্রামের ক্রমবর্ধমান ডেইরি শিল্পে নতুন মাত্রা সংযোজন করেছে। প্রকল্পের অন্তর্ভুক্ত উদ্যোক্তারা কার্যক্রমের মাধ্যমে বিভিন্ন দুর্ভজাত পণ্য, নিরাপদ প্রস্তুতকরণ পদ্ধতি, সনদায়ন, বাজার সংযোগ, কল্ট্রাক্ট ফার্মিং ইত্যাদি কর্মকাণ্ড সম্পর্কে সম্যক ধারণা আর্জন করেছেন। বিশ্ববিদ্যালয়ের ডেইরি সায়েন্স বিভাগ/ডেইরি ফুডস প্রসেসর নেটওয়ার্ক বাংলাদেশ-এর সহযোগিতায় প্রকল্পের মাধ্যমে শার্টার্ড উদ্যোক্তাকে বিভিন্ন ডেইরি পণ্য (দই, চিজ, মাঠা, লাবাং, বোরহানি) প্রস্তুত প্রণালীর উপর বিস্তারিত ব্যবহারিক প্রশিক্ষণ প্রদান করা হয়েছে। মাঠ পর্যায়ের উদ্যোক্তাদের সঙ্গে বিশ্ববিদ্যালয়ের সংযোগ স্থাপনে সহায়তা করায় আমি প্রকল্প-সংশ্লিষ্ট কর্মকর্তা ও ইপসা-কে ধন্যবাদ জানাই। আশা করছি, এই সমব্যক্তি উক্ত শিক্ষা প্রতিষ্ঠানের ভবিষ্যৎ মানোন্নয়নে সহায়ক ভূমিকা রাখবে। প্রকল্পের অন্তর্ভুক্ত ও প্রশিক্ষণগ্রাহণ ডেইরি উদ্যোক্তাদের সক্রিয় অংশগ্রহণে দেশে প্রথমবারের মতো 'ডেইরি ফুডস প্রসেসর নেটওয়ার্ক, বাংলাদেশ' নামে একটি ডেইরি শিল্প উন্নয়ন সংগঠন গঠিত হয়েছে, যা প্রকল্প-প্রতিষ্ঠানের মাধ্যমে কার্যক্রমের ধারাবাহিকতা ও প্রভাব অব্যহত রাখবে। প্রকল্পের মাধ্যমে ডেইরি সায়েন্স বিভাগের সহযোগিতায় এবং আমার তত্ত্বাবধানে একটি ডেইরি উপজাত পণ্য 'হোয়ে ড্রিংকস' উভাবন করা হয়েছে। এতে দুর্দশ প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানায় উৎপন্ন তরল বর্জ্য একটি অর্থকরী পণ্যে পরিণত হয়েছে এবং এটি পরিবেশ দূষণ রোধেও কার্যকর ভূমিকা রাখবে। অনেক উদ্যোক্তা ইতোমধ্যে উক্ত পণ্যের বাণিজ্যিক প্রযোগের প্রস্তুতি নিয়েছেন। আশা করা যায়, খুব শীর্ষস্থ এটি বাজারে দেখা যাবে। প্রকল্পের মাধ্যমে নারী উদ্যোক্তাদের কার্যক্রম বিশেষভাবে প্রশংসনীয়। তারা ঘরে বসেই সুনির্দিষ্ট নিয়ম-কানুন মেনে বিভিন্ন দুর্ভজাত পণ্য উৎপাদন করছেন এবং নারীর ক্ষমতায়ন ও কর্মসংস্থান সৃষ্টিতে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা রাখছেন। মাঠ পর্যায়ে উদ্যোক্তাদের কার্যক্রম পরিদর্শন করে আমার মনে হয়েছে, ইপসা ও পিকেএসএফ-এর এই প্রকল্প ভবিষ্যৎ বাংলাদেশের পুষ্টি সমস্যার সমাধানে অনন্য ভূমিকা পালন করবে। আশা করি ভবিষ্যতেও ডেইরি সায়েন্স বিভাগ/ডেইরি ফুডস প্রসেসর নেটওয়ার্ক বাংলাদেশ ইপসা ও পিকেএসএফ-এর সঙ্গে একত্রে কাজ করে দেশের ডেইরি শিল্পের টেকসই উন্নয়নে অবদান রাখবে। প্রকল্পের নির্দর্শন হিসেবে প্রকাশিত এই প্রকাশনার সার্বিক সফলতা আমি কামনা করছি।

ড. এ. কে. এম. হুমায়ুন কবির

অধ্যাপক ও বিভাগীয় প্রধান

ডেইরি ও পোল্ট্রি সায়েন্স বিভাগ

চট্টগ্রাম ভেটেরিনারি এন্ড অ্যানিমেল সায়েন্সেস বিশ্ববিদ্যালয় (সিভাসু)

প্রতিষ্ঠাতা, ডেইরি ফুডস প্রসেসর নেটওয়ার্ক বাংলাদেশ

BRIEF DESCRIPTION OF THE PROJECT

প্রকল্পের সংক্ষিপ্ত বর্ণনা

The primary objective of the Rural Microenterprise Transformation Project (RMTP) is to enhance the income of small and marginal farmers and entrepreneurs, thereby ensuring food security and improved household nutrition. The project has three parts: a. Value Chain Development; b. Financial Services; and c. Strengthening the Institutional Framework. In other words, the project aims to sustainably improve the income, food security, and nutrition of small and marginal farmers and entrepreneurs through value chain activities. Financial services will be provided through advanced methods. The value chain development part of RMTP will focus on creating markets for safe meat and dairy products. This sub-project will help rural producers establish sustainable microenterprises by utilizing efficient production techniques and leveraging strong market connections. It will also help create a favorable business environment, supporting the growth of small and medium-sized enterprises and fostering connections between agribusiness and other stakeholders in the value chain.

SUB-PROJECT'S GOAL

The sub-project aims to sustainably enhance the income, food security, and nutritional status of marginal and small-scale farmers and entrepreneurs involved in the project through value chain activities. As a result of implementing the sub-project, 70% of entrepreneurs will see their income increase by at least 50%, and 30% of project members will be able to include nutritious foods in their regular diet. In this context, the Minimum Dietary Diversity for Women (MDD-W) indicator proposed by IFAD will be used. MDD-W measures whether women aged 15 to 49 have consumed at

Rural Microenterprise Transformation Project (RMTP) প্রকল্পের সার্বিক উদ্দেশ্য হলো ক্ষুদ্র ও প্রাতিক চাষী/খামারি পরিবার ও ক্ষুদ্র উদ্যোক্তাদের আয় বৃদ্ধি এবং খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণ ও পারিবারিক পুষ্টির উন্নয়ন। এই প্রকল্পের তিনটি অংশ: ক. ভ্যালু চেইন উন্নয়ন; খ. আর্থিক সেবা; এবং গ. প্রাতিষ্ঠানিক কাঠামো শক্তিশালীকরণ। অর্থাৎ ভ্যালু চেইন কর্মকাণ্ডের মাধ্যমে প্রকল্পের আওতাভুক্ত প্রাতিক, ক্ষুদ্র কৃষক ও ক্ষুদ্র উদ্যোক্তাদের আয়, খাদ্য সুরক্ষা ও পুষ্টি পরিস্থিতি টেকসইভাবে বৃদ্ধি করা হবে। আর্থিক পরিষেবা অস্তরে কার্যক্রমের মাধ্যমে বাস্তবায়ন করা হবে। RMTP-র আওতায় ভ্যালু চেইন উন্নয়ন কম্পোনেন্টটি নিরাপদ মাংস ও দুর্ভজত পণ্যের বাজার উন্নয়নে কাজ করবে। উপ-প্রকল্পটি গ্রামীণ উৎপাদনকারীদের দক্ষ উৎপাদন-পদ্ধতি এবং শক্তিশালী বাজার সংযোগের মাধ্যমে টেকসই ক্ষুদ্র উদ্যোগকে প্রসারিত করতে সক্ষম হবে। এটি ব্যবসায় একটি কার্যকর পরিবেশ তৈরিতে অবদান রাখবে, যা ক্ষুদ্র ও মাঝারি শিল্পের সম্প্রসারণ, কৃষি ব্যবসার সাথে ভ্যালু চেইনের অ্যাক্টরদের সংযোগ স্থাপনকে শক্তিশালী করবে।

উপ-প্রকল্পের লক্ষ্য

ভ্যালু চেইন কর্মকাণ্ডের মাধ্যমে প্রকল্পের আওতাভুক্ত প্রাতিক, ক্ষুদ্র কৃষক ও ক্ষুদ্র উদ্যোক্তাদের আয়, খাদ্য সুরক্ষা ও পুষ্টি পরিস্থিতি হ্রিত্বশীলভাবে বৃদ্ধি হবে। অর্থাৎ উপ-প্রকল্প বাস্তবায়নের ফলে ৭০ শতাংশ উদ্যোক্তার ন্যূনতম ৫০ শতাংশ আয় বৃদ্ধি পাবে এবং ৩০ শতাংশ প্রকল্পভুক্ত সদস্যরা তাদের নিয়মিত খাদ্য তালিকায় পুষ্টিমান সমৃদ্ধ খাবার যুক্ত করতে সক্ষম হবে।

এক্ষেত্রে ইফাদ কর্তৃক প্রস্তাবিত Minimum Dietary Diversity for Women (MDD-W) নির্দেশকটি ব্যবহার করা হবে। MDD-W হলো প্রজননক্ষম ১৫ থেকে ৪৯ বছর বয়সী মহিলাগণ পূর্ববর্তী ২৪ ঘন্টায় (দিনে ও রাতে) নির্ধারিত ১০টি খাদ্য গ্রহণের মধ্যে কমপক্ষে ৫টি খাদ্য গ্রহণ করেছেন এর নির্দেশক। ১০টি খাদ্য গ্রহণ হলো: ক. শস্য, সাদাচুল বা মূল জাতীয় এবং কল বা আলু জাতীয়; খ. মটরশুটি, মটর এবং মশুরির ডাল; গ. বাদাম এবং বীজ; ঘ. দুধ ও দুর্ভজাতীয় খাদ্য; ঙ. মাংস, মুরগি এবং মাছ; চ. ডিম; ছ. গাঢ় সবুজ রঙের শাক সবজি; জ. ভিটামিন 'এ' সমৃদ্ধ অন্যান্য শাক-সবজি; ঝ. অন্যান্য শাক-সবজি; এং. অন্যান্য ফল।

উপ-প্রকল্পের উদ্দেশ্য

প্রকল্পের সহায়তাপূর্ণ নির্বাচিত গ্রামীণ পণ্যের ভ্যালু চেইন টেকসইভাবে উন্নয়ন হবে। উপ-প্রকল্পের মাধ্যমে ৮০ শতাংশ উদ্যোক্তার নিরাপদ প্রাণীসম্পদ সংশ্লিষ্ট উদ্যোগের উৎপাদন বৃদ্ধি পাবে, ফলে উৎপাদিত পণ্যের বিক্রয় ন্যূনতম ৩০ শতাংশ ও ব্যবসায় মুনাফা ২০ শতাংশ বৃদ্ধি পাবে।

উপ-প্রকল্পের আউটকাম

প্রাণীসম্পদ সম্পর্কিত উদ্যোগগুলোর কার্যকরী উৎপাদন পদ্ধতি, আন্তর্জাতিক স্বীকৃত সুরক্ষামান, ট্রেসেবিলিটি, বাজারসংযোগ ইত্যাদি শক্তিশালী ও টেকসইভাবে বৃদ্ধি পাবে। অর্থাৎ উপ-প্রকল্প বাস্তবায়নের মাধ্যমে: ক. উপ-প্রকল্পের ৯০ শতাংশ উদ্যোক্তা গুণগতভাবে উপকৰণ, উন্নত প্রযুক্তি বা উত্তম অনুশীলনের মাধ্যমে নিরাপদ পণ্য উৎপাদন কার্যক্রম পরিচালনা করবেন; খ. উপ-প্রকল্পের ১০ শতাংশ উৎপাদনকারী দল সরকারি বা বেসরকারি বড় বাজার বা ক্রেতার সাথে প্রাতিষ্ঠানিক/চুক্তিভিত্তিক ব্যবসা পরিচালনা করার সক্ষমতা অর্জন করবে; গ. উপ-প্রকল্পের ৪০ শতাংশ সদস্য পরিবেশ বান্ধব টেকনোলজি গ্রহণ করবে।

least five foods from 10 food groups in the past 24 hours (day and night). The 10 food groups are: i. Cereals, white roots, or roots and tubers, including potatoes; ii. Beans, peas, and lentils; iii. Nuts and seeds; iv. Milk and dairy products; v. Meat, poultry, and fish; vi. Eggs; vii. Dark green leafy vegetables; viii. Other vitamin A-enriched vegetables; ix. Other vegetables; x. Other fruits.

SUB-PROJECT'S DEVELOPMENT OBJECTIVE

The value chain of selected rural products supported by the project will be developed in a sustainable manner. Through the sub-project, the production of safe livestock-related enterprises is expected to increase among 80% of entrepreneurs. As a result, sales of the produced products are expected to grow by at least 30%, and business profits are projected to rise by 20%.

entrepreneurs involved will operate safe production activities using quality materials, advanced technology, or good practices; b. Ten percent of the production teams will gain the ability to run institutional or contract-based businesses with government or large private markets or buyers, and forty percent of the sub-project members will adopt environmentally friendly technologies.

একক্ষের পটভূমি

ক্রমবর্ধমান জনসংখ্যা বৃদ্ধির এই দেশে মানুষের পুষ্টি চাহিদা পূরণে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা রেখে চলেছে আবহমানকাল ধরে দেশের মানুষের জীবিকা নির্বাহের বড় অংশীর দায়িত্বে থাকা প্রাণিসম্পদ। দেশের প্রাণিজ আমিষের ৫৭.৭২% আসে এই অংশীর কাছ থেকে। পুষ্টি নিরাপত্তার পাশাপাশি দেশের অর্থনৈতিক উন্নয়ন, জাতীয় রঞ্জনী আয় এবং কর্মসংস্থান সৃষ্টিতেও বিশেষ অবদান রেখে চলেছে এ অংশী-খাত। ডিএলএস-২০২০ এর তথ্যানুযায়ী ২০১৯-২০ অর্থবছরে জাতীয় আয়ের শতকরা প্রায় ১.৪৩ ভাগ এসেছে এ অংশী থেকে, যা টাকার অংকে ৪৬,৬৭৩ কেটি টাকা এবং জাতীয় রঞ্জনী আয়ের শতকরা প্রায় ২.৪৯ ভাগ, অর্থাৎ ১.০১ বিলিয়ন আমেরিকান ডলার সমপরিমাণ টাকা এসেছে অংশী থেকে উৎপাদিত চামড়া ও চামড়জাত পণ্য রঞ্জনী হতে। বাংলাদেশ পরিসংখ্যান ব্যৱোৱা বৈদেশিক বাণিজের পরিসংখ্যান থেকে জানা যায় যে, বাংলাদেশ চামড়জাত পণ্য হতে ২০২৪.১০ কোটি, মাস্স ও মাস্সজাত উপজাত হতে ৯.৮৮ কোটি, প্রক্রিয়াজাত তরল দুধ ও দুন্ধজাত পণ্য হতে ১৫.৯৭ কোটি এবং প্রাণিজ উপজাত হতে ১২৬.৮১ কোটিসহ সর্বমোট ২১৭৬.৭৭ কোটি টাকার বৈদেশিক মুদ্রা অর্জন করে। দেশের মোট জনসংখ্যার ২০% মানুষ প্রত্যক্ষভাবে এবং ৫০% মানুষ পরোক্ষভাবে কর্মসংস্থানের জন্য এ অংশী-খাতের সাথে সম্পৃক্ত। ডিএলএস-২০২০ এর তথ্যানুযায়ী দেশ এখন মাস্স উৎপাদনে স্বয়ংসম্পূর্ণ হলেও দুধ উৎপাদনে এখনও প্রায় ২৯.৭৫% ঘাটতি রয়েছে।

PROJECT BACKGROUND

In this country with a growing population, livestock, which has long been a vital part of the people's livelihood, plays a crucial role in meeting their nutritional needs. 57.72% of the country's meat comes from this sector. Besides ensuring nutritional security, this sector also makes a substantial contribution to the country's economic growth, export earnings, and employment opportunities. According to DLS-2020 data, roughly 1.43% of

দেশে দুধ ও মাস্সের উৎপাদন প্রতিবছর উল্লেখযোগ্য হারে বেড়ে চললেও বর্তমানে তা বিদ্যমান চাহিদার তুলনায় যথেষ্ট নয়। এছাড়া দেশে প্রচলিত দুন্ধজাত পণ্যের উৎপাদন উল্লেখযোগ্য পরিমাণে থাকলেও নিরাপদ ও বহুমুখী উচ্চ মূল্যের দুন্ধজাত পণ্যের যথেষ্ট অভাব রয়েছে। একই সাথে দেশব্যাপী ফ্রেশ মাস্সের প্রচলন থাকলেও হিমায়িত, প্রক্রিয়াজাত, 'রেডিটু-কুক' জাতীয় মাস্সজাত পণ্যের প্রচলন সীমিত পরিসরে শুরু হয়েছে। দেশে দুধ ও মাস্স পণ্যের উৎপাদনে যথেষ্ট প্রবৃদ্ধি হয়েছে, যা আগামী দিনগুলোতেও বজায় থাকবে। দেশে এ সকল পণ্য উৎপাদনে যথেষ্ট প্রবৃদ্ধি হলেও পণ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং বাজারজাতকরণ পদ্ধতি এবং বাজারজাতকরণে মাধ্যমে ভোজন নিকট পৌঁছে দেওয়া সম্ভব হয়নি, যার ফলে পণ্যসমূহ উৎপাদনে স্থায়ুরুকি রয়ে গেছে। পাশাপাশি, এ সকল উৎপাদিত পণ্য প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং যথাযথ বাজারজাতকরণের মাধ্যমে উল্লেখযোগ্য পরিমাণ মূল্য সংযোজনেরও সুযোগ রয়েছে। এছাড়া মাস্স ও দুধ থেকে উৎপাদিত প্রাণিজ পণ্য রঞ্জনীর মাধ্যমে বৈদেশিক মুদ্রা অর্জনের ক্ষেত্রে প্রাণিসম্পদ খাতের ব্যাপক সম্ভাবনা কাজে লাগাতে এই খাতে উত্তম চর্চায় প্রাণিসম্পদ পালন, উৎপাদন ব্যবস্থাপনার যান্ত্রিকীকরণ, উৎপাদিত প্রাণিজ পণ্যের সনদায়ন, বৈচিত্র্যময় পণ্য উৎপাদন, তথ্য ও প্রযুক্তির অভিযোগন ইত্যাদি আবশ্যিক হয়ে পড়েছে। উল্লিখিত সমস্যা সমাধানে প্রস্তুতিত ভ্যালু চেইন কর্মকাণ্ড গৃহীত হলে উদ্যোগী উন্নয়নপূর্বক কর্মসংস্থান সৃষ্টি ও দারিদ্র্য বিমোচন ত্বরণিত হবে, গ্রামীণ অর্থনৈতিক গতিশীল হবে, প্রাণিজ আমিষের চাহিদার বিশাল যোগান হবে এবং মানুষের পুষ্টি নিরাপত্তা নিশ্চিত হবে। এ প্রেক্ষিতে পিকেএসএফ, ইফাদ ও ডানিডা'র যৌথ অর্থায়নে

SUB-PROJECT'S OUTCOME

The effective production methods, internationally recognized safety standards, traceability, and market connections of livestock-related enterprises are expected to grow significantly and sustainably. Specifically, through the implementation of the sub-project: a. Ninety percent of

the national income in the fiscal year 2019-20 was generated by this sector, totaling 46,673 crore taka. About 2.49% of the nation's export earnings, equivalent to \$1.01 billion, came from exporting leather and leather products produced in this sector. According to the Bangladesh Bureau of Statistics' foreign trade data, Bangladesh earns a total of Tk 2,176.77 crore in foreign exchange, including Tk 2,024.10 crore from leather products, Tk 9.88 crore from meat and meat by-products, Tk 15.97 crore from processed liquid milk and dairy products, and Tk 126.81 crore from animal by-products. Nearly 20% of the country's total population works directly in this sector, and another 50% are indirectly involved. Although the country is now self-sufficient in meat production according to DLS-2020, there remains a milk production shortfall of about 29.75%.

Although the country's production of milk and meat is increasing significantly each year, it remains insufficient to meet current demand. Furthermore, while the country produces a substantial amount of conventional dairy products, there is a notable shortage of safe, high-value dairy items. Although fresh meat is widely available, the introduction of frozen, processed, ready-to-cook meat products has only begun in limited quantities. Overall, milk and meat production have grown considerably and are expected to continue expanding. However, despite this growth, ensuring safety in processing, marketing, and proper packaging has been challenging, leading to health risks. There is also a significant opportunity to add value through efficient processing and strategic marketing. By leveraging the livestock sector's potential to earn foreign exchange through the export of meat and milk-derived products, it is now essential to adopt good practices, mechanize production management, certify animal products, diversify product offerings, and incorporate new information and technology. Implementing these value chain activities will promote entrepreneurship, create employment opportunities, and contribute to poverty reduction. It will energize the rural economy, improve the supply of animal protein, and enhance nutritional security. To support these goals, an initiative titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' has been launched under the Rural Microenterprise Transformation Project (RMTP), jointly funded by PKSF, IFAD, and DANIDA. The project aims to carry out various value chain activities involving 25,000 - 28,000 entrepreneurs over 3 years - 4 years through six key interventions: livestock service market development, animal feed market development, farm mechanization, unpasteurized milk and dairy product market development, safe meat production and premium market entry, and expansion of information technology and financial services. If successfully implemented, 90% of entrepreneurs will operate safe production activities using quality materials, advanced technology, or good practices; 10% will develop the capacity to operate within

institutional or contractual frameworks targeting large government or private markets; and 40% will adopt environmentally friendly technology. As a result, the project aims for an 80% increase in safe livestock-related enterprises, a 30% rise in sales, and a 20% increase in profits. Overall, this will lead to increased income, improved food security, and enhanced nutritional status for marginal and small-scale farmers and entrepreneurs participating in the scheme. Specifically, 70% of these entrepreneurs will see their income increase by at least 50%, and 30% will regularly include nutritious foods in their diets.

RMTP-র আওতায় প্রস্তাবিত 'নিরাপদ মাংস ও দুষ্প্রাপ্ত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শিরোনামের উপ-প্রকল্পটি গ্রহণের উদ্যোগ নেওয়া হয়েছে।

প্রস্তাবিত উপ-প্রকল্পটির আওতায় বর্ণিত সমস্যা ত্রাসকরণে প্রাণিসম্পদের সার্ভিস মার্কেট উন্নয়ন, প্রাণী খাদ্যের বাজার উন্নয়ন, খামার যান্ত্রিকীকরণ, নিরাপদ দুধ ও দুষ্প্রাপ্ত পণ্যের বাজার উন্নয়ন, নিরাপদ মাংস উৎপাদন ও প্রিমিয়াম বাজারে প্রবেশ এবং তথ্য-প্রযুক্তি ও আর্থিক সেবা সম্প্রসারণ শিরোনামে ৬টি ইন্টারভেনশনের আলোকে ২৫,০০০ - ২৮,০০০ উদ্যোক্তার মাধ্যমে ৩ বছর - ৪ বছর মেয়াদে বিভিন্ন ভ্যালু চেইন কর্মকাণ্ড গ্রহণ করা হবে। উপ-প্রকল্পটি সফলভাবে বাস্তবায়ন করা সম্ভব হলে এই প্রকল্পের ৯০ শতাংশ উদ্যোক্তা গুণগতমানের উপকরণ, উন্নত প্রযুক্তি বা উত্তম অনুশীলনের মাধ্যমে নিরাপদ পণ্য উৎপাদন কার্যক্রম পরিচালনা করবেন; ১০ শতাংশ উৎপাদনকারী দল সরকারি বা বেসরকারি বড় বাজার বা ক্রেতার সাথে প্রাতিষ্ঠানিক/চুক্তিভিত্তিক ব্যবসা পরিচালনা করার সক্ষমতা অর্জন করবেন এবং ৪০ শতাংশ সদস্য পরিবেশ-বান্ধব টেকনোলজি গ্রহণ করবেন। ফলে এই উপ-প্রকল্পের মাধ্যমে ৮০% উদ্যোক্তার নিরাপদ প্রাণিসম্পদ সংশ্লিষ্ট উদ্যোগের উৎপাদন বৃদ্ধি পাবে, ফলে উৎপাদিত পণ্যের বিক্রয় ন্যূনতম ৩০ শতাংশ বৃদ্ধি পাবে এবং ব্যবসায় মুনাফা ২০ শতাংশ বৃদ্ধি পাবে। সার্বিকভাবে প্রকল্পের আওতাভুক্ত প্রাণিক, শুদ্ধ কৃষক ও শুদ্ধ উদ্যোক্তাদের আয়, খাদ্য সুরক্ষা ও পুষ্টি পরিস্থিতি স্থিতিশীলভাবে বৃদ্ধি পাবে, অর্থাৎ উপ-প্রকল্প বাস্তবায়নের ফলে প্রকল্পভুক্ত ৭০ শতাংশ উদ্যোক্তার ন্যূনতম ৫০ শতাংশ আয় বৃদ্ধি পাবে এবং প্রকল্পভুক্ত সদস্যদের ৩০ শতাংশ তাদের নিয়মিত খাদ্য তালিকায় পুষ্টিমান-সমৃদ্ধ খাবার যুক্ত করতে পারবে।

Washim Achieves Success in Exporting Animal Omasum

প্রাণীজ অন্ত্রের রপ্তানীতে সাফল্য ধরা
দিলো ওয়াসিমের হাতে



The initiative of M/S Washim Traders under the 'Rural Microenterprise Transformation Project – RMTP's value chain sub-project called 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products', implemented by Young Power in Social Action-YPSA in collaboration with PKSF, is very innovative. As the sub-project's title suggests, it is working on various initiatives related to livestock, especially the dairy industry. This includes the production and marketing of different dairy products through milk processing, as well as utilizing multiple by-products, such as tripe and bone, in addition to beef. Among these, cow tripe is an ideal food product, also known locally as bot. Recognizing its huge international market, the RMTP sub-project has come forward to serve this potential sector. Washim Traders is the company at the forefront of this 100% export-oriented initiative.

M/s Washim Traders started its journey in 2012. Although it began on a tiny scale, the project has now grown in size and has stood on a strong foundation through larger investments.

This export product is called Omasum. However, it is one of the four chambers of the cow's stomach and plays an essential role in its digestion. This part of the cow's stomach absorbs water and volatile fatty acids from its food. In some cases, the word 'Omasum' is used as a part of the cow's tripe, which is eaten after cooking. Although a specific part of the cow's stomach is called Omasum, it is called Cow Omasum as a whole when exported.

M/s Washim Traders started its journey in 2012. Although it began on a small scale, the project has now grown in size and stands on a firm foundation thanks to larger investments. The investment so far is about six crore takas, from which the annual profit is about 40 to 45 lakh takas. Currently, more than 1.5 tons of raw materials are collected every day. More than 50 workers are working at Washim Traders, of which 8 are women.

In 2023, the RMTP sub-project of YPSA started working with Washim Traders. Under the project, the company's workers are trained in hygiene, personal safety, product quality control, and purity. They are provided with personal protective equipment, including gumboots, mechanical suits, aprons, gloves, goggles, and hygiene caps. In addition, one-time financial grants are provided for environmental improvements at the processing plant, including



Mohammad Washim Uddin
মোহাম্মদ ওয়াশিম উদ্দিন

পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইয়ং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-ইপসা'র বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP-নিরাপদ মাংস ও দুপুরজাত পণ্যের বাজার 'উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের আওতায় মেসার্স ওয়াসিম ট্রেডার্সের উদ্যোগটি খুবই অভিনব। উপ-প্রকল্পের শিরোনামটি থেকেই বোৰা যায়, এটি কাজ করছে গবাদি প্রাণী সংশ্লিষ্ট বিভিন্ন উদ্যোগ নিয়ে। এর মধ্যে গরুর ভুঁড়ি একটি আদর্শ খাদ্যপণ্য, যা ছানায়ভাবে বট নামেও পরিচিত, এই পণ্যটির যে একটি বিশাল আন্তর্জাতিক বাজার রয়েছে, সেটিকে অনুধাবন করে এই সম্ভাবনাময় খাদ্যটিকে পরিচর্যা করতে এগিয়ে আসে ইপসা আরএমটিপি প্রকল্প। একশতভাগ রপ্তানীযুগ্মী এই উদ্যোগের অঘভাগে থাকা প্রতিষ্ঠানটিই হলো ওয়াসিম ট্রেডার্স।

এই রপ্তানী পণ্যটিকে বলা হয়ে থাকে ওমাসাম। তবে, গরুর ওমাসাম বা Cattle Omasum হলো গরুর পাকস্থলীর চারাটি প্রকোষ্ঠের মধ্যে একটি এবং এটি গরুর হজমে গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে। গরুর পাকস্থলীর এই অংশটি তার খাদ্য থেকে পানি এবং উদ্বায়ী ফ্যাটি অ্যাসিড শোষণ করে।

মেসার্স ওয়াসিম ট্রেডার্সের যাত্রা শুরু ২০১২ সালে। খুব ছোট পরিসরে শুরু করলেও বর্তমানে প্রকল্পটি কলেবরে বৃদ্ধি পেয়েছে যেমন, তেমনি বৃহত্তর বিনিয়োগের মাধ্যমে একটি মজবুত কাঠামোর উপর দাঁড়িয়ে গেছে।







paving the floor, repairing the roof, plastering and painting the walls, and repairing the sewage and waste disposal systems. Wasim Traders' export business has been significantly boosted by HACCP Certification, which was assisted by the YPSA RMTP project.

A visit to Washim Traders on a late-autumn afternoon revealed a bustling atmosphere. A few workers were skillfully handling the complex task of processing cattle omasums. After bringing the omasums as raw material to the processing center, they need to add salt. Then it is immersed in a house with salt water for 24 hours. As a result, all the fat is drained from them. After 24 hours, the omasums are removed from the house, placed in a large package, and kept under high pressure for at least 2 hours to drain the water.

After this, sorting and grading begin, with items grouped into three categories based on weight and shape. The Grade A category includes products weighing more than 700 grams. The Grade B

In 2023, the RMTP sub-project of YPSA started working with Washim Traders. Under the project, the company's workers are trained in hygiene, personal safety, product quality control, and purity.

products weigh between 699 grams and 500 grams, and all products weighing 499 grams or less fall into the Grade C category.

Mohammad Washim Uddin, the head of Washim Traders, stated that although this business may appear simple on the surface, it is actually highly complex. As he narrated, "First, sourcing raw materials is a bit challenging. As you know, cow's intestines are in high demand in the local market as a delicious delicacy. As a result, their prices fluctuate. We must maintain a competitive final selling price for export abroad; otherwise, we will struggle to survive in the international market. In that case, no matter how high the price becomes after going through various stages of processing, various export formalities, and expenses. As a result, we have to procure raw materials from the local market at a fixed price. This often becomes difficult."

There are other challenges. For example, the place of trust is significant. As he was saying, "Our products are mainly exported to East Asian countries, such as Thailand, Vietnam, Laos, Cambodia, Taiwan, etc. The quality control systems in these countries are stringent. Along with quality control, maintaining deadlines is the biggest challenge. After processing as an export product, there is

কিছু ক্ষেত্রে, 'ওমাসাম' শব্দটি গরুর ভুঁড়ি বা এওরচুব-এর অংশ হিসেবে ব্যবহৃত হয়, যা রান্না করে খাওয়া হয়। গরুর ভুঁড়ির একটি নির্দিষ্ট অংশের নাম ওমাসাম হলেও রঞ্জনী পণ্য হিসেবে একে Cattle Omasum হিসেবেই অভিহিত করা হয়।

মেসার্স ওয়াসিম ট্রেডার্সের যাত্রা শুরু ২০১২ সালে। খুব ছোট পরিসরে শুরু করলেও বর্তমানে প্রকল্পটি কলেবরে বৃদ্ধি পেয়েছে যেমন, তেমনি বৃহত্তর বিনিয়োগের মাধ্যমে একটি মজবুত কাঠামোর উপর

২০২৩ সালে ওয়াসিম ট্রেডার্সের সঙ্গে কাজ করতে শুরু করে ইপসাঁ'র আরএমটিপি প্রকল্প। প্রকল্পের আওতায় প্রতিষ্ঠানটির কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি, ব্যক্তিগত নিরাপত্তা, পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণ ও বিশুদ্ধতা ইত্যাদি বিষয়ে প্রশিক্ষণ দেওয়ার পাশাপাশি ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম সরবরাহ করা হয়, যার মধ্যে রয়েছে গামবুট, মেকানিক্যাল সুট, অ্যাথ্রন, প্লাভস, আইগ্লাস, মাথায় পরিধেয় হাইজিন-ক্যাপ ইত্যাদি।

দাঁড়িয়ে গেছে। এ পর্যন্ত বিনিয়োগ প্রায় ৬ কোটি টাকা, যা থেকে বাস্তরিক মুনাফা প্রায় ৪০ থেকে ৪৫ লাখ টাকা পর্যন্ত। বর্তমানে প্রতিদিন দেড় টনের বেশি কাঁচামাল সংগ্রহ করা হয়। ৫০ জনের বেশি কর্মী কাজ করছেন ওয়াসিম ট্রেডার্সে, যাদের মধ্যে নারী কর্মী ৮ জন।

২০২৩ সালে ওয়াসিম ট্রেডার্সের সঙ্গে কাজ করতে শুরু করে ইপসাঁ'র আরএমটিপি প্রকল্প। প্রকল্পের আওতায় প্রতিষ্ঠানটির কর্মীদের স্বাস্থ্যবিধি, ব্যক্তিগত নিরাপত্তা, পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণ ও বিশুদ্ধতা ইত্যাদি বিষয়ে প্রশিক্ষণ দেওয়ার পাশাপাশি ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম সরবরাহ করা হয়, যার মধ্যে রয়েছে গামবুট, মেকানিক্যাল সুট, অ্যাথ্রন, প্লাভস, আইগ্লাস, মাথায় পরিধেয় হাইজিন-ক্যাপ ইত্যাদি। এছাড়া, প্রক্রিয়াকরণ কারখানার পরিবেশ উন্নয়নে, যেমন মেঝে পাকা করা, ছাদ সংস্কার, দেওয়ালের প্লাস্টার ও রঙ করা, প্যানিনিক্ষান ও বর্জ্য নির্গমণ ব্যবস্থার সংস্কার ইত্যাদি কাজের জন্য এককালীন আর্থিক অনুদান দেওয়া হয়।

শরৎ শেষের এক মধ্যাদুপুরে ওয়াসিম ট্রেডার্সে গিয়ে দেখা গেল কর্মব্যস্ত পরিবেশ। কয়েকজন কর্মী দক্ষ হাতে সামলাচ্ছেন গরুর ভুঁড়ি প্রক্রিয়াকরণের জটিল কাজটি। কাঁচামাল হিসেবে গরুর ভুঁড়ি প্রক্রিয়াজাতকরণ কেন্দ্রে আনার পর তাতে লবণ মেশানো হয়। তারপর একটি হাউজে লবণ পানির সাথে ডুবিয়ে রাখা হয় চরিশ ঘন্টার জন্য। এর ফলে ভুঁড়ি থেকে সকল চর্বি বারে যায়। চরিশ ঘন্টা পর হাউজ থেকে ভুঁড়িগুলো তোলার পর এগুলোকে একটি বড় প্যাকেটে ভরে রাখা হয় এবং অন্তত দুই ষাটো উচ্চচাপে রেখে এগুলো থেকে পানি বারানো হয়।

এর পর শুরু হয় সার্টিং অ্যাসেন্ট প্রোগ্রাম ও আকৃতি অনুসারে বাছাই করে তিনটি শ্রেণিতে বিভক্ত করা। গ্রেড এ ক্যাটাগরিতে থাকে ৭০০ থামের মেশি ও জনের পণ্যগুলো। ৬৯৯ থাম থেকে ৫০০ থামের মধ্যে থাকে গ্রেড বি পণ্যগুলো, আর ৪৯৯ থাম বা তার চেয়ে কম ওজনের সব পণ্য গ্রেড সি শ্রেণিভুক্ত।

ওয়াসিম ট্রেডার্সের কর্ণধার মোহাম্মদ ওয়াসিম উদ্দিন জানালেন, এই ব্যবসাটি বাইরে থেকে দেখে সহজ মনে হলেও মূলত খুবই জটিল একটি প্রক্রিয়া। 'প্রথমত, কাঁচামাল সংগ্রহ করা কিছুটা চ্যালেঞ্জিং। আপনারা জানেন যে, গরুর ভুঁড়ি সুস্থানু মুখরোচক খাদ্য হিসেবে স্থানীয় বাজারে খুবই চাহিদাসম্পন্ন। ফলে এর দাম ওঠানামা করে। বিদেশে রঞ্জনী করার জন্য প্রক্রিয়াকরণের নানান ধাপ পার হয়ে, রঞ্জনীর বিভিন্ন আনন্দান্বিতকা ও ব্যয় নির্বাহের পর যে সর্বশেষ বিক্রয় মূল্যটি



absolutely no demand for omasum in the local market. Therefore, if the export is disrupted for any reason, the entire shipment becomes waste, resulting in zero income. As a result, the business is quite risky.

This RMT project with 'YPSA' has helped us a lot by enabling us to learn strict quality control and create a better, healthier working environment. "Our regular customers, foreign importers, have visited our processing center, warehouse, and other places several times and expressed their satisfaction. The role of the project behind this was vital. ...I think that the potential of omasum as an export product is powerful. Many more like me are now coming forward. If they come forward with proper quality control and export, not only will they benefit themselves, but the country will also benefit by earning valuable foreign currency," said Mohammad Washim Uddin.

দাঁড়ায়, সেটিকে প্রতিযোগিতামূলক রাখতে না পারলে আন্তর্জাতিক বাজারে ঢিকে থাকা যাবে না। ফলে আমাদেরকে স্থানীয় বাজার থেকে কাঁচামাল সংগ্রহ করতে হয় একটি নির্ধারিত মূল্যের ভেতরে থেকে। এটা প্রায়ই কঠিন হয়ে দাঁড়ায়।'

চ্যালেঞ্জ আছে আরও কিছু। যেমন, ভরসার জায়গাটি খুবই গুরুত্বপূর্ণ। যেমনটা বলছিলেন তিনি, 'আমাদের পণ্য রঞ্জনী হয় মূলত পূর্ব-এশিয়ার দেশগুলোতে, যেমন থাইল্যান্ড, ভিয়েতনাম, লাওস, কম্বোডিয়া, তাইওয়ান ইত্যাদি দেশে। এসব দেশের মান-নিয়ন্ত্রণ ব্যবস্থা অত্যন্ত কঠোর। মান নিয়ন্ত্রণের পাশাপাশি ডেলালাইন মেইলটেইন করা সবচেয়ে বড় চ্যালেঞ্জ। রঞ্জনী পণ্য হিসেবে প্রক্রিয়াকরণের পর ওমাসামের চাহিদা স্থানীয় বাজারে একদমই নেই। তাই কোনো কারণে রঞ্জনী ব্যবহৃত হলে পুরো চালানটি পরিণত হয় বর্জে, যা থেকে আয় একেবারে শূন্য। ফলে ব্যবসাটি যথেষ্টই খুঁকিপূর্ণ।

'ইপসা'-র এই আরএমটিপি প্রকল্প আমাদেরকে যথেষ্ট সহযোগিতা করেছে যাতে আমরা কঠোরভাবে মান-নিয়ন্ত্রণ শিখতে পারি এবং উন্নত ও স্বাস্থ্যসম্মত কর্মপরিবেশ তৈরি করতে পারি। আমাদের নিয়মিত গ্রাহক বিদেশি আমদানীকারকরা আমাদের প্রক্রিয়াকরণ কেন্দ্র, ওয়্যারহাউস এসব পরিদর্শনে একধিকবার এসেছেন এবং সম্পৃষ্টি প্রকাশ করেছেন। এর পেছনে প্রকল্পের ভূমিকা ছিলো খুবই গুরুত্বপূর্ণ। ...আমি মনে করি, রঞ্জনী পণ্য হিসেবে ওমাসামের সম্ভাবনা খুবই প্রবল। আমার মতো আরও অনেকেই এখন এগিয়ে আসছেন। তারা যদি সঠিকভাবে মান-নিয়ন্ত্রণে রেখে রঞ্জনীতে এগিয়ে আসেন, তারা নিজেরা যেমন লাভবান হবেন, তেমনি দেশও উপকৃত হবে মূল্যবান বৈদেশিক মূদ্রা অর্জনের মাধ্যমে', বলছিলেন মোহাম্মদ ওয়াসিম উদ্দিন।



The Sky is the Limit for Laizu, Who has Determination

লক্ষ্য অবিচল লাইজুর চোখে
আকাশটা খুব কাছে

Salma Sultana Laizu of Purba Muradpur village, Doajipara, Sitakunda upazila, Chattogram, is the name of that bright flame that only needed a small spark to ignite. The value chain sub-project titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' of the Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP, initiated by PKSF and implemented by Young Power in Social Action-YPSA, is the name of that spark.

Since her adolescence, Laizu had been trying to do something on her own, aside from her studies. Although she is the youngest in a family of five, including her parents and two older siblings, she has long

The training she received from YPSA has helped her with this work. In addition, YPSA teaches her about pricing, market expansion, branding, and promotional strategies. Now her monthly income is about 35-40 thousand takas.

had a desire to contribute to her family and take on household responsibilities. To that end, she began learning various livelihoods and self-employment work in 2020. She used to hold multiple jobs, including handicrafts, sewing, and embroidery, and create different items. When YPSA organized a baking training workshop earlier this year, Laizu attended. Since then, she has been associated with the project. "This workshop was a great opportunity for me. Making cakes by watching them on the internet or following instructions over the telephone is one thing, but learning the craft and making them yourself is another. I never thought that I would get the opportunity to do such a workshop, even from a backward place like Sitakunda," Laizu was expressing why she was interested in joining the workshop.



Salma Sultana Laizu
সালমা সুলতানা লাইজ

চট্টগ্রামের সীতাকুণ্ড উপজেলার দোয়াজীপাড়ার পূর্ব মুরাদপুর গ্রামের সালমা সুলতানা লাইজু সেই প্রদীপ্ত শিখার নাম, যার জুনে উঠতে কেবল দরকার ছিলো একটি ছেট স্ফুলিঙ্গ। পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইয়ং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-ইপসা'র বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP প্রকল্পের 'নিরাপদ মার্কেট ও দুর্ভজাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পটি যেন সেই স্ফুলিঙ্গেরই নাম।

কৈশোরকাল থেকেই লাইজু পড়াশোনার পাশাপাশি নিজে কিছু করার চেষ্টা করছিলেন। বাবা-মা ও বড় দুই ভাইবোনকে নিয়ে পাঁচ সদস্যের পরিবারে তিনি সবার ছেট হলেও, পরিবারের জন্য কিছু করার এবং সাংসারিক দায়িত্ব কাঁধে নেওয়ার আকাঙ্ক্ষাটা তাঁর অনেক দিনের। সেই লক্ষ্যে তিনি ২০২০ সাল থেকেই নানা ধরনের জীবিকায়ন ও আত্মকর্মসংস্থানমূলক কাজ শিখতে শুরু করেন।

অনলাইনেও দই বিক্রি করেন তিনি। ইপসা থেকে পাওয়া প্রশিক্ষণ তাঁকে এই কাজে সহায়তা করে। পাশাপাশি, ইপসা তাঁকে মূল্য নির্ধারণ, বাজার সম্প্রসারণ, প্রচার-কৌশল ইত্যাদির শিক্ষাও দিয়ে থাকে। এখন তাঁর মাসিক আয় প্রায় ৩৫-৪০ হাজার টাকা।





After that, she took a few more training courses, of which the workshop on 'Business Development Using Marketing and Social Media' that opened last Ramadan was the most significant for her. So far, she has been able to make cakes, biscuits, cookies, and other treats at home. But this training guaranteed her income. Production is not the last thing; rather, it is essential to be able to market or sell it. After her father's death, there are only two members of Laizu's family – she and her mother. The elder sister is married, and the elder brother is studying in Dhaka. Now Laizu is the sole breadwinner in the family.

YPSA has not only completed its responsibilities by providing training. In addition, it has provided her with marketing training through business and entrepreneurship courses, and the organization has also offered a cash grant of 1.5 lakh takas to provide the necessary capital. With this money, Laizu started making dairy products by purchasing machinery and raw materials. Although she has learned to make various dairy products, Laizu's main product is her homemade yogurt. She introduced yogurt in two sizes—100 grams and 1 kg—in modern packaging and supplies it to the open market. Additionally, she sells her products online. The training she received from YPSA has helped her with this work. In addition, YPSA teaches her about pricing, market expansion, branding, and promotional strategies. Now her monthly income is about 35-40 thousand takas.

Laizu plans to increase her earnings by expanding her investment in the business. Her goal is to create employment opportunities for the people around her, just as she has become self-reliant. However, for that, she will have to increase her income even more. She hopes that YPSA will be her primary partner and driving force, enabling her to expand her business and create employment for many more people.

হাতের কাজ, সেলাই, এম্ব্ৰয়ডারি ইত্যাদি বিভিন্ন কাজ শিখতেন এবং নানান কিছু তৈরি করতেন তিনি। চলতি বছরের শুরুতে ইপসা যখন বেকিং-এর উপর একটি প্রশিক্ষণ কর্মশালা আয়োজন করে, লাইজু তাতে যোগ দেন। সেই থেকে তিনি প্রকল্পের সাথে যুক্ত হন। 'এই কর্মশালাটি

ছিলো আমার জন্য দারকণ একটি সুযোগ। ইন্টারনেটে দেখে বা কারো মুখে শুনে শুনে কেক বানানো এক ব্যাপার আর নিজেই হাতেকলমে কাজটা শিখে নিয়ে বানাতে পারা অন্য ব্যাপার। আমি ভাবতেও পারিনি যে, সীতাকুণ্ডের মতো এরকম একটি পিছিয়ে পড়া জায়গায় থেকেও আমি এমন একটি কর্মশালা করার সুযোগ পেয়ে যাবো' বলছিলেন লাইজু।

এরপর আরও কিছু প্রশিক্ষণ তিনি গ্রহণ করেন, যার মধ্যে গত রমজান মাসে 'মার্কেটিং ও সামাজিক যোগাযোগ মাধ্যম ব্যবহার করে ব্যবসায় উন্নয়ন' বিষয়ক কর্মশালাটি তাঁর জন্য সবচেয়ে বড় সম্ভাবনার দ্বার খুলে দিয়েছে। এতদিন তিনি ঘরে বসে কেক, বিক্রিটি, কুকিজ ইত্যাদি তৈরি করতে পারতেন। কিন্তু এই প্রশিক্ষণ তাঁকে নিষ্ঠ্যতা দিলো উপর্জনের। কারণ, উৎপাদনই তো শেষ কথা নয়, বরং এর বাজারজাতকরণ বা বিপণন করতে পারাটা খুব জরুরি। বাবার মৃত্যুর পর সংসারে মা আর লাইজু-এই দুই জন মাত্র সদস্য। বড় বোনের বিয়ে হয়ে গেছে, বড় ভাই পড়াশোনা করেন ঢাকায় থেকে। মা মেয়ের সংসারে এখন উপর্জনকারী বলতে লাইজু একাই।

ইপসা কেবল প্রশিক্ষণ দিয়ে দায়িত্ব শেষ করেনি। পাশাপাশি ব্যবসায় উদ্যোগ প্রশিক্ষণের মাধ্যমে বিপণন শিখিয়েছে যেমন, তেমনি প্রয়োজনীয় পুঁজির যোগান দিতে মোট দেড় লাখ টাকা নগদ অনুদানও দিয়েছে প্রতিষ্ঠানটি। এই টাকায় যত্নপাতি ও কাঁচামাল সংগ্রহ করে দুঁক্জাত খাবার তৈরি করতে শুরু করেন লাইজু। দুঁক্জাত নানান পণ্য তৈরি করতে শিখলেও লাইজুর প্রধান পণ্য হলো তার তৈরি দই। একশো গ্রাম ও এক কেজি-পরিমাণ অনুসারে দই ক্যাটাগরির দই বানিয়ে আধুনিক প্যাকেজিং করে খোলাবাজারে সরবরাহ করেন তিনি। এর পাশাপাশি, অনলাইনেও দই বিক্রি করেন তিনি। ইপসা থেকে পাওয়া প্রশিক্ষণ তাঁকে এই কাজে সহায়তা করে। পাশাপাশি, ইপসা তাকে মূল্য নির্ধারণ, বাজার সম্প্রসারণ, প্রচার-কোশল ইত্যাদির শিক্ষা দিয়ে থাকে। এখন তাঁর মাসিক আয় প্রায় ৩৫-৪০ হাজার টাকা।

লাইজু এখন পরিকল্পনা করছেন, ব্যবসায় বিনিয়োগ আরো বাড়িয়ে আরও বেশি আয় করবেন। তাঁর লক্ষ্য— যেভাবে তিনি নিজে স্বাবলম্বী হয়েছেন, সেভাবেই তাঁর আশপাশের মানুষদেরও কর্মসংস্থানের সুযোগ সৃষ্টি করে দেবেন। তবে তার জন্য তাঁর আরো বেশি আয় বৃদ্ধি করতে হবে। তিনি আশা করেন, ইপসা তাঁর প্রধান সহযোগী ও চালিকাশক্তি হিসেবে পাশে থাকবে, যাতে তিনি ব্যবসা সম্প্রসারণ করে আরো বহু লোকের কর্মসংস্থান করতে পারেন।







Saiful Islam Dreams of Becoming A Successful Dairy Entrepreneur

সাইফুল ইসলাম স্বপ্ন দেখেন সফল
ডেইরি উদ্যোগ হওয়ার

R N Dairy Farm is located in East Chhararkul, Fatehabad, Hathazari Upazila, Chattogram district, and was founded and is owned by Saiful Islam Chowdhury. He is 57 years old and has been involved in dairy work for about thirty years. Saiful Islam has extensive experience in cow husbandry, milk sales, and marketing. This 'young' gentleman, who has crossed the threshold of middle age and reached almost the old age, said with a smile, "I am still learning, brother. I like to learn. Look, I have been raising cows and selling milk for so many years, but in my old age, I learned from

The YPSA RMTP Project provided a grant to buy equipment and renovate the shed. They also regularly come and teach us how to do things.

YPSA that it is more profitable to make various products and byproducts from milk and sell them than from the pure milk business." Saiful Islam Chowdhury joined YPSA two years ago. So far, he has only taken training once. However, that basic training has changed his perspective. He plans to make dairy products such as ghee, butter, curd & yogurt, and cheese (paneer).

Saiful said that at the moment, the capital invested in his farm is about 70 lakh taka. There are 34 cows, of which 24 give milk regularly; that is, 24 calves are also on the farm. 270-280 liters of milk are extracted from the cows every day. There are two cross-bred buffaloes on the farm.

At seven in the morning, we went to the RN Dairy Farm and found the cow shed bustling. Trained young workers were milking one cow after another with the help of automatic milking machines. That milk was being stored in a huge container. Some of it was handed



Saiful Islam Chowdhury
সাইফুল ইসলাম চৌধুরী

চট্টগ্রাম জেলার হাটহাজারি উপজেলার ফতেয়াবাদের পূর্ব ছড়ারকুলে অবস্থিত আর এন ডেইরি ফার্ম, যার প্রতিষ্ঠাতা ও স্বত্ত্বাধিকারী সাইফুল ইসলাম চৌধুরী। বয়স ৫৭ বছর, ডেইরির কাজে জড়িত আছেন প্রায় ত্রিশ বছর। গরু পালন, গো-দুর্ঘ বিক্রয় ও বিপণন কাজের দীর্ঘ দিনের অভিজ্ঞতা সাইফুল ইসলামের। মধ্যবয়স পেরিয়ে প্রৌঢ়ের দ্বারপাত্রে পৌঁছে যাওয়া এই 'তরঙ্গ' ভদ্রলোক হাসিমুখে বললেন, "আমি এখনও শিখছি, ভাই। শিখতে আমার ভালো লাগে। এই যে দেখুন, এত বছর ধরে গরুপালন করি, দুধ বিক্রি করি, কিন্তু এই বুড়োকালে এসে ইপসা-র কাছ থেকে শিখলাম, খাঁটি দুধের ব্যবসার চেয়ে দুধ থেকে এটা-ওটা তৈরি করে বিক্রি করলে বরং লাভ বেশি।" সাইফুল ইসলাম চৌধুরী ইপসা-র আরএমটিপি প্রকল্পে যোগ দিয়েছেন দুই বছর আগে। এ পর্যন্ত প্রশিক্ষণ নিয়েছেন কেবল একবারই। তাঁর পরিকল্পনা, খামারের উৎপাদিত পুরোটুকু দুধ তিনি ব্যবহার করবেন যি, মাখন, দই, পমির, ইত্যাদি দুর্ঘজাত পণ্য উৎপাদনে।

এই মেশিনগুলোর জন্য অনুদান দিয়েছে ইপসা প্রকল্প থেকে। পাশাপাশি তাঁরা নিয়মিত এসে হাতেকলমে কাজ শিখিয়ে দিয়ে যান। আর, ইপসা-র কর্মকর্তারা সবাই ভ্যাটেরিনারি বিশ্ববিদ্যালয় থেকে পাশ করা হওয়ায় আমাদের একটা সুবিধা হয়।











district but also nationwide. And to achieve this goal, with the cooperation of PKSF and the implementation of YPSA, the RMTP project will continue to support him, he hopes.

over to the wholesaler to meet the daily demand for supply. The rest was being stored in his small factory. He has purchased several pieces of equipment, including an automatic cheese-making machine, a gas-stove-type machine for making ghee, an incubator for making yogurt, and a machine for separating butter from milk. Saiful said, "The YPSA RMTP Project provided a grant to buy equipment and renovate the shed. They also regularly come and teach us how to do things. Additionally, since almost all YPSA officials are graduates of veterinary universities, we have a distinct advantage. They can detect if our cows are experiencing any physical problems simply by looking at them. Accordingly, we also get free consultations from them."

This modernization of Saiful Islam Chowdhury's RN Dairy Farm and its conversion to dairy production was done under the value chain sub-project titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' of the Rural Microenterprise Transformation Project (RMTP), with the support of PKSF and implemented by Young Power in Social Action (YPSA). They are still learning the production process hands-on, and soon they will be able to enter large-scale production. They will be taught marketing, pricing, production cost & profit accounting, branding, online marketing, etc. step by step and based on this, some more issues will be added, and for example what is the price of cheese or ghee per kg, whether that price is competitive or not, how to adjust the profit by using milk by-products as an alternative to keep the selling price lower than the production cost? However, the main task of the sub-project is to teach these.

Saiful said that the YPSA RMTP project is also assisting in the packaging, branding, and marketing of the products produced by his dairy farm, such as ghee, cheese, yogurt, butter, etc., as well as in the certification work, so that the products do not have to face any legal complications in marketing. In addition, the project officials are working diligently to update the necessary legal arrangements to ensure a seamless operation as a commercial organization, including BSTI, trade licenses, VAT certificates, TIN certificates, and BIN certificates.

Saiful Islam dreams of great things with an efficient organization like YPSA and a results-oriented project like RMTP. His goal is for his products to be appreciated not only in the entire Chattogram

সাইফুল জানালেন, এই মুহূর্তে তাঁর খামারের বিনিয়োগকৃত মূলধনের পরিমাণ প্রায় ৭০ লক্ষ টাকা। মোট গাভী আছে ৩৪টি, যার মধ্যে ২৪টি নিয়মিত দুধ দেয়, অর্থাৎ ২৪টি বাচ্চুরও খামারে আছে। গাভীগুলো থেকে প্রতিদিন ২৭০-২৮০ লিটার দুধ আহরণ করা হয়, খামারে ক্রস জাতের মহিষ আছে ২টি।

সাত-সকালে আরএন ডেইরি ফার্মে গিয়ে দেখা গেলো কাউ শেডে কর্মব্যস্ত পরিবেশ। প্রশিক্ষিত তরুণ কর্মীরা যত্নের সাহায্যে দুধ দোহন করছেন একের পর এক গাভী থেকে। সেই দুধ জমা হচ্ছে বিশাল পাত্রে। তার কিছু অংশ দৈনিক সরবারাহ চাহিদা মেটানোর জন্য তুলে দেওয়া হলো পাইকারের হাতে। বাকিটা জমা হতে থাকলো তাঁর ছেট কারখানায়। সাইফুল বললেন, কারখানা এখনও বাণিজ্যিকভাবে চালু হয়নি। কিছু কিছু যন্ত্রপাতি কিনেছেন, যেমন পনির বানানোর জন্য একটি ঘয়েক্রিয় মেশিন, ঘি বানানোর জন্য অপর একটি গ্যাস-স্টেভ জাতীয় মেশিন, দই বানানোর জন্য ইনকিউবেটর, দুধ থেকে মাখন আলাদা করার জন্যও আছে একটি মেশিন। সাইফুল বললেন, "এই মেশিনগুলোর জন্য অনুদান দিয়েছে ইপসা প্রকল্প থেকে। পাশাপাশি তারা নিয়মিত এসে হাতেকলমে কাজ শিখিয়ে দিয়ে যান। আর, ইপসা-র কর্মকর্তারা সবাই ভ্যাটেরিনারি বিশ্ববিদ্যালয় থেকে পাশ করা হওয়ায় আমাদের একটা সুবিধা হয়। তারা আমাদের গাভীগুলো দেখলেই বুঝতে পারেন এদের কোনো শারীরিক সমস্যা হচ্ছে কি না। সেই অনুসারে ফ্রি-তে পরামর্শও দিয়ে যান।"

সাইফুল ইসলাম চৌধুরীর আর এন ডেইরি ফার্মের এই আধুনিকায়ন ও দুর্ঘজাত পণ্য উৎপাদনের জন্য রূপান্তরের কাজটি পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় এবং ইয়ং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-ইপসা'র বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP প্রকল্পের 'নিরাপদ মাংস ও দুর্ঘজাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের আওতায় করা হয়। প্রকল্পের কর্মকর্তারা জানালেন, এখনও তাঁদের হাতেকলমে উৎপাদন-প্রক্রিয়া শেখার পর্যায়টি চলছে, পরবর্তীতে তাঁদের বিপণন, মূল্য নির্ধারণ, উৎপাদন খরচ ও মুনাফার অনুপাত হিসাব করা, ব্র্যান্ডিং, অনলাইন মার্কেটিং এসব ধাপে ধাপে শেখানো হবে। যেমন, কেজিপ্রতি পনির বা ঘিয়ের দাম কত হতে পারে, সেই দামটি প্রতিযোগিতামূলক কি না, উৎপাদন খরচের থেকে বিক্রয়মূল্য কম রাখতে হলে কীভাবে দুর্ঘে উপজাতগুলোকে বিকল্প কাজে লাগিয়ে মুনাফা সমষ্টি করা যাবে-এসব জানানো উপ-প্রকল্পটির ধ্রুবান কাজ।

সাইফুল জানালেন, তাঁর ডেইরি ফার্মের উৎপাদিত পণ্য, যেমন ঘি, পনির, দই, মাখন ইত্যাদির প্যাকেজিং, ব্র্যান্ডিং ও মার্কেটিংয়ের পাশাপাশি সার্টিফিকেশনের কাজেও সহযোগিতা করছে ইপসা-র আরএমটিপি প্রকল্প, যাতে পণ্যগুলো বাজারজাত করতে কোনো আইনি জটিলতায় পড়তে না হয়। সেই সঙ্গে, একটি বাণিজ্যিক প্রতিষ্ঠান হিসেবে বামেলামুক্তভাবে চলার জন্য যে সকল আইনানুগ ব্যবস্থা নিশ্চিত করা আবশ্যিক, যেমন বিএসটিআই সার্টিফিকেট, ট্রেড লাইসেন্স, ভ্যাট সার্টিফিকেট, টিন ও বিন সার্টিফিকেট- সেসব হালনাগাদ করতেও প্রকল্পের কর্মকর্তারাই নিজ-দায়িত্বে কাজ করে যাচ্ছেন।

ইপসা-র মতো একটি দক্ষ প্রতিষ্ঠান ও আরএমটিপির মতো একটি ফলাফল-ভিত্তিক কার্যক্রম পাশে থাকতে সাইফুল ইসলাম স্পন্দ দেখছেন অনেক বড় কিছুর। এক সময়ে তাঁর উৎপাদিত পণ্য সমগ্র চট্টগ্রাম জেলায় তো বটেই, সারা দেশেই সমাদৃত হবে- এমনটাই লক্ষ্য তাঁর। আর এই লক্ষ্য পূরণে পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইপসা'র বাস্তবায়নে আরএমটিপি প্রকল্প যেভাবে তাঁর পাশে দাঁড়িয়েছে, সেই সহযোগিতা অব্যহত থাকবে- এমনটাই তাঁর আশাবাদ।



Sarwar Meat-a Place for Safe Meat with RMTP Support

সরওয়ার মিট- আরএমটিপি'র সহযোগিতায়
নিরাপদ মাংসের প্রতিশ্রুতি

The Rural Microenterprise Transformation Project (RMTP) , in collaboration with Young Power in Social Action (YPSA), aims to develop every sector related to cattle rearing, especially cattle farming, on a commercial basis, support its commercialization, and present this sector as a potential initiative to professionals and amateurs.

SARWAR MEAT in Hathazari Upazila of Chattogram District is one such organization that processes and sells high-quality meat at its own plant through strict quality control. Although several such

SARWAR MEAT in Hathazari Upazila of Chattogram District is one such organization that processes and sells high-quality meat at its own plant through strict quality control.

organizations have been established in the capital, Dhaka, and its surrounding areas, Sarwar Meat is the first in Chattogram. Most of the five-star hotels and restaurants in Chattogram are customers of this organization. And, of course, they are keen to establish a foothold in the capital's market, as well as across Bangladesh.

Engineer Kamrul Islam Mahmud Mukul, founder and CEO of Sarwar Meat, was talking about the start of his business, "As a mechanical engineer, this business may seem new and somewhat incompatible to me. I originally went to the UK to study. The primary task of the machine-building company where I worked was to manufacture, maintain, and modernize various meat processing machines. That is where the idea for this business originated. I did a few courses, learned the job first-hand, and decided to invest in this promising sector after coming back to the country."



Photo courtesy: Sarwar Meat

Kamrul Islam Mahmud Mukul
কামরুল ইসলাম মাহমুদ মুকুল

পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইয়ং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-ইপসার বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP প্রকল্পের 'নিরাপদ মাংস ও দুর্ঘাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের লক্ষ্য বাণিজ্যিক ভিত্তিতে গবাদি প্রাণী পালন, বিশেষত গরু পালনের সঙ্গে সংশ্লিষ্ট প্রতিটি ক্ষেত্রের উন্নয়ন, ভ্যালু চেইন উন্নয়নে সহযোগিতা এবং সংশ্লিষ্ট পেশাজীবী ও অপেশাজীবীদের নিকট একটি সভাবনাময় উদ্যোগ হিসেবে তুলে ধরা।

চট্টগ্রাম জেলার হাটহাজারি উপজেলার সরওয়ার মিট এমন একটি প্রতিষ্ঠান, যারা কঠোর মান নিয়ন্ত্রণের মাধ্যমে নিজেদের প্ল্যান্টে উৎকৃষ্টমানের মাংস প্রক্রিয়াকরণ করে বিক্রি করে আসছে। এই ধরনের প্রতিষ্ঠান রাজধানী ঢাকা ও আশপাশের এলাকাগুলোয় বেশ কয়েকটি গড়ে উঠলেও চট্টগ্রামে সরওয়ার মিট-ই প্রথম। চট্টগ্রামের অধিকাংশ ফাইভ স্টার হোটেল ও রেস্তোরাঁ এই প্রতিষ্ঠানের গ্রাহক। তাঁদের লক্ষ্য, অচিরেই রাজধানী ঢাকাসহ সারা দেশেই নিজেদের বাজার সম্প্রসারণ করা।

চট্টগ্রাম জেলার হাটহাজারি উপজেলার সরওয়ার মিট একটি প্রতিষ্ঠান, যারা কঠোর মান নিয়ন্ত্রণের মাধ্যমে নিজেদের প্ল্যান্টে উৎকৃষ্টমানের মাংস প্রক্রিয়াকরণ করে বিক্রি করে আসছে।

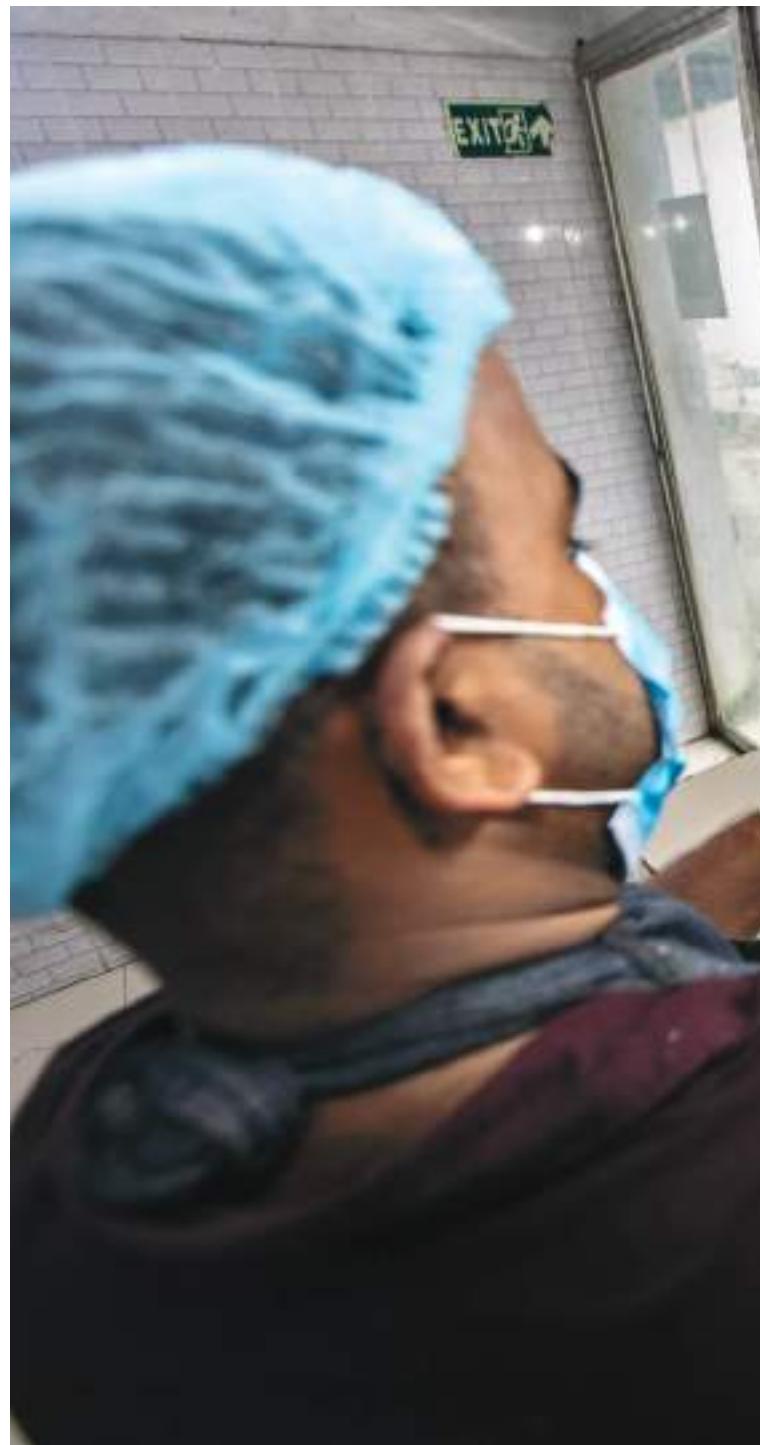


Photo courtesy: Sarwar Meat



Bone Saw Machine

Chilling Cabinet



CHILLING CABINET



Photo courtesy: Sarwar Meat

Photo courtesy: Sarwar Meat



Kamrul Islam said that their center is not just a slaughterhouse or a meat shop. Instead, all activities related to high-quality meat processing are conducted here. On one side of the factory is a huge cow shed; on the other side are two state-of-the-art plants used to freeze the meat of slaughtered animals in a controlled, sterile, hygienic environment. The main factory features a range of small and large machines. The functions of these machines include cutting frozen meat into specific shapes, packaging it hygienically, and storing it at particular temperatures. The RMTP project is associated with Sarwar Meat mainly as a partner in the certification process. As part of the project activities, YPSA has helped them obtain four types of certifications, which are: 1. ISO 22000:2018 certification, which ensures international standards at every stage of meat sales and distribution, including cow slaughter, cutting, and processing following the guideline of Food Safety Management System (FSMS); 2. 100% Halal certification by Islamic Foundation Dhaka, which ensures that cows are slaughtered in accordance with Islamic rules and government regulations; 3. Hazard Analysis

সরওয়ার মিট-এর প্রধান কর্মকর্তা ইঞ্জিনিয়ার কামরুল ইসলাম মাহমুদ মুকুল বলছিলেন তাঁর ব্যবসার সূচনার কথা, “একজন মেকানিক্যাল ইঞ্জিনিয়ার হিসেবে আমার জন্য এই ব্যবসাটা নতুন এবং কিছুটা বেমানান মনে হতে পারে। আমি মূলত পড়াশোনা করতে গিয়েছিলাম যুক্তরাজ্যে। সেখানে আমি যে যত্ননির্মাণ প্রতিষ্ঠানে কাজ করি, তাদের মূল কাজ ছিলো মাংস প্রক্রিয়াকরণের সাথে যুক্ত বিভিন্ন যত্ন তৈরি, রক্ষণাবেক্ষণ ও আধুনিকায়নে কাজ করা। সেখান থেকেই আমার মাথায় এই ব্যবসার ধারণাটা আসে। আমি কয়েকটি কোর্স করেছি, হাতেকলমে শিখেছি কাজটা এবং দেশে ফিরে এসে এই স্ন্তানবন্ধন খাতে বিনিয়োগের সিদ্ধান্ত নিয়েছি।”

কামরুল ইসলাম জানালেন, তাঁদের এই কেন্দ্রটি কেবলই একটি কসাইখানা বা মাংসের দোকান নয়। বরং উৎকৃষ্ট মানের মাংস প্রক্রিয়াকরণের সঙ্গে জড়িত সকল কার্যক্রম এখান থেকেই পরিচালিত হয়। কারখানার এক পাশে বিশাল একটি গরুর শেড, অপর পাশে দুটি অত্যাধুনিক প্রযুক্তিতে তৈরি প্ল্যান্ট, যেগুলো ব্যবহৃত হয় জবাইকৃত পশুর মাংস নিরাপ্তিত পরিবেশে, জীবাণুমুক্ত ও স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে হিমায়িত করে ব্যবহারের উপযোগী করার কাজে। মূল কারখানায় রয়েছে নানান ধরনের ছোট বড় মেশিন। হিমায়িত মাংস নির্দিষ্ট আকৃতিতে টুকরো করা, স্বাস্থ্যসম্মতভাবে প্যাকেজিং করা, নির্দিষ্ট তাপমাত্রায় সংরক্ষণ করা ইত্যাদি এই মেশিনগুলোর কাজ।

সরওয়ার মিটের সাথে আরএমটিপি প্রকল্প যুক্ত হয় মূলত সনদায়ন প্রক্রিয়ার অংশীদার হিসেবে। প্রকল্পের কার্যক্রম হিসেবে ইপসা তাদেরকে চার ধরনের সার্টিফিকেশন পেতে সহায়তা করেছে,

Critical Control Point – HACCP certification, which guarantees safe and healthy meat from healthy animals in a sterile environment; and 4. BSTI certification is the initial clearance for products to enter the Bangladesh market.

Kamrul said that to obtain these certificates, one has to apply to the relevant authorities, undergo several rounds of training, and the certification authority issues the certificate only after visiting the organization and verifying the working environment. This process is quite expensive. YPSA has supervised the entire process, including contacting these authorities, arranging training and inspections, and covering all expenses.

"We collect animals through our value chain, from specific farmers, so that only disease-free, healthy, and safe animals come to our plant. The animals are slaughtered in a completely halal manner. After bleeding the animal for a specific period, it is cut into several pieces in a specific shape. Then it is stored in our plant at a temperature of minus 18 degrees, with proper hygiene controls in place. This ensures that the meat's quality remains intact and that any germs in the animal's body are eliminated. Then we cut them into specific shapes, package them by weight and category, and supply them to customers according to their needs. Almost all five-star hotels and restaurants in Chattogram city are our respected customers. Currently, we have been supplying our products at the B2B or commercial level only; we have no plans to enter the open market for now," said Kamrul Islam.

এগুলো হলো: ১. ISO ২২০০০:২০১৮ সার্টিফিকেশন, ফুড সেইফটি ম্যানেজমেন্ট সিস্টেম (FSMS), যা প্রসেসিংসহ মাংস বিক্রয় ও সরবরাহের প্রতিটি ধাপে আন্তর্জাতিক স্ট্যান্ডার্ড নিশ্চিত করে; ২. ইসলামিক ফাউন্ডেশন, ঢাকা কর্তৃক ১০০% হালাল সার্টিফিকেশন, যা ইসলামিক নিয়ম ও সরকারি বিধি মেনে গক জৰাই নিশ্চিত করে; ৩. Hazard Analysis Critical Control Point - HACCP সার্টিফিকেশন, যা জীবাণুমুক্ত পরিবেশে সুস্থ গরুর নিরাপদ ও স্বাস্থ্যকর মাংসের নিশ্চয়তা দেয়; এবং ৪. বিএসটিআই সার্টিফিকেশন, যা বাংলাদেশের বাজারে পণ্য প্রবেশের প্রাথমিক ছাড়পত্র।

কামরুল জানালেন, এই সার্টিফিকেটগুলো পাওয়ার জন্য সংশ্লিষ্ট কর্তৃপক্ষের নিকট আবেদন করতে হয়, তাদের নিকট কয়েক দফা প্রশিক্ষণ নিতে হয় এবং উক সার্টিফিকেশন কর্তৃপক্ষ সরেজিমন পরিদর্শনে এসে প্রতিষ্ঠানের কর্মপরিবেশ সম্পর্কে নিশ্চিত হয়ে তবেই সনদ দিয়ে থাকেন। এই

প্রক্রিয়া যথেষ্ট ব্যবহৃত। এই কর্তৃপক্ষগুলোর সঙ্গে যোগাযোগ, প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা করা, পরিদর্শনের জন্য যোগাযোগ ইত্যাদির পাশাপাশি গোটা প্রক্রিয়ার তত্ত্ববিদ্যায়নের সকল ব্যবনির্বাচ ইপসা করেছে।

“আমরা প্রাণী সংগ্রহ করি আমাদের ভ্যাল চেইনের মাধ্যমে, নির্দিষ্ট খামারীদের কাছ থেকে, যাতে রোগবালাইমুক্ত, স্বাস্থ্যবান ও নিরাপদ প্রাণীই কেবল আমাদের প্ল্যান্টে আসে। সেই প্রাণী জৰেহ করা হয় সম্পূর্ণ হালাল উপায়ে। প্রাণীর শরীর থেকে নির্দিষ্ট সময় পর্যন্ত রাঙ্গ বৰানোর পর একে কয়েক খণ্ডে কাটা হয় নির্দিষ্ট আকৃতিতে। তারপৰ তা সঠিক হাইজিন নিয়ন্ত্ৰণ করে মাইনাস ১৮ ডিগ্ৰি তাপমাত্ৰায় সংৰক্ষণ কৰা হয় আমাদের প্ল্যান্টে। এতে করে মাংসের গুণাগুণ অক্ষুণ্ণ থাকে এবং প্রাণীৰ শরীৰোৱে যদি কোনো জীবাণু থেকে থাকে, সেগুলো দূৰ হয়ে যায়। তারপৰ আমৰা বিভিন্ন নির্দিষ্ট আকৃতিতে সেগুলোকে টুকুৱো করে ওজন-শ্ৰেণী অনুসারে প্যাকেজিং কৰি এবং গাহকেৰ চাহিদা অনুসারে সৱৰবৰাহ কৰি। চট্টগ্ৰাম শহৱেৰে প্ৰায় সকল ফাইভ স্টার হোটেল ও রেস্তোৱা আমাদেৱ সম্মানিত হাহক। বৰ্তমানে আমৰা বিটুবি বা কেবল বাণিজ্যিক পৰ্যায়েই আমাদেৱ পণ্য সৱৰবৰাহ কৰে আসছি, আপাতত খোলাবাজাৰে প্ৰবেশেৰ পৰিকল্পনা আমাদেৱ নেই” –বলছিলেন কামরুল ইসলাম।

Photo courtesy: Sarwar Meat



YPSA and RMTP to Develop Cattle Bone Value Chain

গবাদি প্রাণীর হাড়ের ভ্যালু চেইন উন্নয়নে ইপসা ও আরএমটিপি

In collaboration with PKSF and implemented by Young Power in Social Action-YPSA, YPSA has started working with the 'Ahmedia Cattle Bone Processing Factory' from 2023 under the value chain sub-project titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' of the 'Rural Microenterprise Transformation Project – RMTP'. Md. Amanat Hossain (Aman), the leading entrepreneur of 'Ahmedia Cattle Bone Processing Factory' located at Outer Signal, Kalurghat Industrial Area, Chattogram, said that their activities are currently ongoing in four upazilas: Sitakunda, Mirsarai, Hathazari, and Chattogram Sadar. The process of starting activities in other upazilas is also underway. Cattle bones are collected from

Several small entrepreneurs listed on YPSA manufacture and market organic fertilizers or utilize them in their farming operations. YPSA has established a link between this bone-processing company and these small entrepreneurs.

these upazilas and brought to the depot. At the depot, the bones are processed, powdered, and packaged for distribution. Then, in the packaged state, they are mainly supplied to pharmaceutical companies. Pharmaceutical companies use these bones to make the outer shell of capsules. One of Ahmadiya's major customers is Opsonin Pharmaceuticals, says Aman. "The bulk of the collected bones goes to pharma companies, and the powder is used to



Ahmedia Cattle Bone Processing Factory
আহমেদিয়া গবাদি প্রাণীর হাড়
প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা

পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইয়ং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-ইপসা'র বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP প্রকল্পের 'নিরাপদ মাংস ও দুর্ঘাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের আওতায় 'আহমেদিয়া গবাদি প্রাণীর হাড় প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা'-র সাথে ইপসা কাজ করতে শুরু করে ২০২৩ সাল থেকে। বাহির সিগন্যাল, কালুরঘাট শিল্প এলাকা, চট্টগ্রামে অবস্থিত 'আহমেদিয়া'র প্রধান উদ্যোগী মোঃ আমানত হোসেন (আমান) জানালেন, সীতাকুণ, মীরসরাই, হাটাহাজারী, চট্টগ্রাম সদর এই চার উপজেলায় বর্তমানে তাদের কার্যক্রম চলমান আছে। অন্যান্য উপজেলাতেও কার্যক্রম শুরুর প্রক্রিয়া চলছে। এইসব উপজেলা থেকে গবাদি পশুর হাড় সংগ্রহ করে ডিপোতে নিয়ে আসা হয়। ডিপোতে হাড়গুলোকে প্রক্রিয়াজাতকরণ করে ণঁড়ে করে প্যাকেজিং করা হয়, এরপর প্যাকেজিং অবস্থায় মূলত ফার্মাসিউটিক্যালস কোম্পানিতে সরবরাহ করা হয়। ফার্মাসিউটিক্যালস কোম্পানি এই হাড় ব্যবহার করে ক্যাপসুলের বাইরের আবরণ তৈরি করার কাজে। আহমেদিয়ার অন্যতম প্রধান গ্রাহক অপসোনিন ফার্মাসিউটিক্যালস বলে জানালেন আমান। তিনি বললেন, "সংগ্রহকৃত

ইপসা'র তালিকাভুক্ত বেশ কিছু স্কুন্দ্র উদ্যোগী আছে, যারা জৈবসার প্রস্তুত ও বিপণন করে বা তাদের কৃষিকাজে ব্যবহার করে। সেসব স্কুন্দ্র উদ্যোগাদের সঙ্গে এই হাড় প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠানটির যোগসূত্র স্থাপন করেছে ইপসা।





make organic fertilizers. Essentially, the outer covering of the capsule, commonly referred to as the cap, is composed of cow bones. Buffalo horns are used to make combs. Additionally, some retailers collect bone powder from us in limited quantities. They supply it to various nurseries and organic fertilizer manufacturing companies. Besides, big companies like ACI also collect bone powder from us. Moreover, a significant amount of it is also exported abroad.”

After collection from here, the pharma companies process the bones again. After cleaning and disinfecting, they are sent to the next stage of processing.

Several small entrepreneurs listed on YPSA manufacture and market organic fertilizers or utilize them in their farming operations. YPSA has established a link between this bone-processing company and these small entrepreneurs. That is, YPSA is the medium or value chain through which Ahmadiya delivers its processed bone powder to small entrepreneurs. In this,

হাড়ের বড় অংশগুলো ফার্মা কোম্পানিতে চলে যায় আর একেবারে গুঁড়োগুলো ব্যবহৃত হয় জৈব সার তৈরিতে। মূলত ক্যাপসুলের বাইরের আবরণ, যেটাকে আমরা ক্যাপ বলি, সেটা তৈরি হয় গরুর হাড় থেকে। আর মহিনের শিং ব্যবহৃত হয় চিরুনি বানানোর কাজে। এর বাইরে, কিছু খুচরো বিক্রেতা আমাদের কাছ থেকে সীমিত আকারে হাড়ের গুঁড়ো সংগ্রহ করে নিয়ে যান। তারা সেসব সরবরাহ করেন বিভিন্ন নার্সারিতে এবং জৈবসার প্রস্তুতকারক কোম্পানিতে। পাশাপাশি, এসিআই এর মত বড় কোম্পানিও আমাদের কাছ থেকে হাড়ের গুঁড়ো সংগ্রহ করে। আবার, এর থেকে উল্লেখযোগ্য পরিমাণে বিদেশেও রপ্তানী করা হয়।”

এখান থেকে সংগ্রহ করার পরে ফার্মা কোম্পানি হাড়গুলোকে আরেক দফা প্রক্রিয়াজাত করে। পরিষ্কার ও জীবাণুমুক্ত করে সেগুলো পরবর্তী ধাপের প্রক্রিয়ায় পাঠানো হয়।

ইপসা’র তালিকাভুক্ত বেশ কিছু ক্ষুদ্র উদ্যোগ্য আছে, যারা জৈবসার প্রস্তুত ও বিপণন করে বা তাদের কৃষিকাজে ব্যবহার করে। সেসব ক্ষুদ্র উদ্যোগ্যদের সঙ্গে এই হাড় প্রক্রিয়াকরণ প্রতিষ্ঠানটির যোগসূত্র স্থাপন করেছে ইপসা। অর্থাৎ আহমদিয়া’র প্রক্রিয়াজাত করা হাড়ের গুঁড়ো ক্ষুদ্র উদ্যোগ্যদের কাছে পৌঁছে দেয়ার মাধ্যম বা ভ্যালু চেইন হলো ইপসা। এতে করে উভয় পক্ষই লাভবান হচ্ছে— ক্ষুদ্র উদ্যোগ্যরা সহজেই হাড়ের গুঁড়ো বা এই জৈব সার পাচ্ছে, অপরদিকে ‘আহমেদিয়া বোন মিল’ তার উৎপাদিত পণ্য অনেক বেশি পরিমাণে বিক্রি করতে পারছে।





REFINED SUGAR

REFINED SUGAR

এই প্রতিষ্ঠানটি ২০০৭ সাল থেকে কাজ করে আসলেও এখানে সঠিক কর্ম-পরিবেশ ছিলো না। কোনও শেড ছিলো না, ফলে মজুদকৃত হাড় খোলা আকাশের নিচে পড়ে থাকত এবং বৃষ্টির পানিতে পচে যেতো, যা পরিবেশ দ্রুণ ঘটাতো। ফলে কর্মীরা ঠিকভাবে কাজ করতে পারত না। নোংরা আবর্জনা, জীবাণু এবং দুর্গন্ধে অতি এলাকার পরিবেশ ব্যাপকভাবে দূষিত হতো। ইপসা প্রথমেই এখানে বিশাল আকৃতির একটি শেড নির্মাণ করে দেয়, যাতে শেডের নিচে মালামাল জমা করে রেখে তারা এগুলোর দ্রুণ ও পচন ঠেকাতে পারে। এরপর তারা প্রতিষ্ঠানের কর্মচারী ও শ্রমিকদের ব্যক্তিগত সুরক্ষা সরঞ্জাম সরবরাহ করে। পিপিপির মধ্যে আছে গামবুট, হেলমেট, গ্লাভস, আই প্লাস এবং হোল্ট-অল ইউনিফর্ম বা মেকানিক্যাল সুট।

শ্রমিকদের নিরাপত্তার জন্য ফার্ট এইড বক্স সরবরাহ করা হয়েছে। এর পাশাপাশি নারী শ্রমিকদের ব্রেস্টফিডিং চেম্বার এবং ইউনিফর্ম চেঞ্জ করার জন্য আলাদা কক্ষ নির্মাণ করে দেয়া হয়েছে। শ্রমিকদের জন্য হাইজেনিক ট্যালেটও নির্মাণ করা হয়েছে।

প্রাণীর শিং প্রক্রিয়াজাত করার জন্য আলাদা একটি মেশিন বসানো হয়েছে, যেটি ইপসা ব্যবহৃত করে দিয়েছে। হাড়ের গুঁড়ো বিপণনের জন্য অনলাইন মাধ্যম যেমন ফেসবুক পেইজের সহযোগিতা দেয়া হচ্ছে। এর মাধ্যমে ব্যক্তিগত পর্যায়ে যারা ছাদ-বাগান বা কিচেন গার্ডেন করেন, তাদের কাছে এই পণ্য পৌঁছে দেয়া যাচ্ছে।

আমান কৃতজ্ঞতা জানালেন ইপসা এবং আরএমটিপি প্রকল্পকে। তিনি জানালেন, ইপসা তাদের পণ্যের ব্র্যান্ডিংয়েও সহযোগিতা করছে। একটি সম্ভাবনাময় বাণিজ্যিক উদ্যোগের যথাযথ পৃষ্ঠপোষকতা দানের মাধ্যমে ইপসা একটি বৃহত্তর অর্থনৈতিক ও সামাজিক দায়িত্ব পালন করে যাচ্ছে বলেও তিনি মনে করেন।



both parties benefit: small entrepreneurs can easily obtain bone powder or organic fertilizer, while Ahmadiya can sell its products in large quantities.

Although this company has been operating since 2007, there has been no proper working environment here. There was no shed; as a result, the stored bones piled under the open sky rotted, causing environmental pollution. As a result, employees could not work properly. Garbage, germs, and stench heavily polluted the atmosphere in this area. YPSA first built a large shed here to store goods and prevent contamination and decomposition. Then they provided personal protective equipment to the company's employees and workers. The PPE includes gumboots, helmets, gloves, eyeglasses, and a hold-all uniform or mechanical suit.

First-aid boxes have been provided for the safety of workers. In addition, breastfeeding chambers and separate rooms for changing uniforms have been constructed for female workers. Hygienic toilets have also been built for the workers.

YPSA has installed a separate machine to process animal horns. Online media such as Facebook pages are being used to market the bone powder. Through this, the product is being delivered to individuals who have rooftop or Kitchen gardens.

Aman expressed his gratitude to the YPSA and RMTP projects. He said that YPSA is also assisting in the branding of their products. He also feels that YPSA is fulfilling a larger economic and social responsibility by providing proper patronage to a potential commercial venture.



Emon Matha – Transformation from a Homegrown Venture to a Favorite Brand

ইমন মাঠা – ঘরোয়া উদ্যোগ থেকে
সবার প্রিয় ব্র্যান্ডে রূপান্তর

Md. Tariqul Islam's profession is making and selling 'Matha' from milk and yogurt. Tariqul Islam's house is located at the 'Paka Rastar Matha' of Gina Kazi's house in Latifpur, Sitakunda Upazila, Chattogram. He used to make a living by producing Matha in a large pot at his home and selling it to the nearby places. Under the value chain sub-project titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' of the 'Rural Microenterprise Transformation Project – RMTP', with the support of PKSF and implemented by Young Power in Social Action - YPSA, he was first trained on how to maintain strict quality control and a germ-free and pollution-free

YPSA not only provided financial support, but also provided training. This training covered milk processing and the preparation of various dairy products. Along with this, YPSA provided him with another grant of 50,000 taka to renovate the room used for making Matha.

environment at every stage of production and marketing of his products.

Tariq started this business called 'Emon Matha' 3 years ago. He used to make Matha at home and sell it in bottles at the local market or on the roadside. This minimal work was the only economic support for his family. He has been working with YPSA for a year and a half. YPSA advised him that selling his product through a hygienic container van would keep it healthy for a long time and make his



Md. Tariqul Islam
মোঃ তারিকুল ইসলাম

মোঃ তারিকুল ইসলামের পেশা দুধ ও দই থেকে মাঠা বানিয়ে বিক্রি করা। চট্টগ্রামের সীতাকুণ্ড উপজেলার লতিফপুর, জিনা কাজীর বাড়ীর 'পাকা রাস্তার মাথায়' তারিকুল ইসলামের বাড়ি। নিজ বাড়িতে বড় পাত্রে মাঠা বানিয়ে বিক্রি করে তিনি কোনোরকমে সংসার চালাতেন। পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইয়েং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-'ইপসা'র বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP থেকে নিরাপদ মাস ও দুর্ভজাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের আওতায় তাকে প্রথমে প্রশিক্ষণ দেওয়া হয় কীভাবে তিনি স্বাস্থ্যসম্মত, জীবাণুমুক্ত পরিবেশে সঠিক মান নিয়ন্ত্রণের মাধ্যমে তার পণ্য উৎপাদন করতে পারবেন এবং উৎপাদন ও বাজারজাতকরণের প্রতিটি ধাপে কঠোরভাবে মান-নিয়ন্ত্রণ এবং জীবাণু ও দুষণ-মুক্ত পরিবেশ অক্ষুণ্ন রাখতে সক্ষম হবেন।

ইপসা থেকে কেবল আর্থিক সহায়তাই নয়, তাকে প্রশিক্ষণও দেওয়া হয়। দুধ প্রক্রিয়াকরণ এবং দুর্ভজাত বিভিন্ন খাদ্যপণ্য প্রস্তুতির ওপরে এই প্রশিক্ষণগুলো দেওয়া হয়। এর সঙ্গে, মাঠা বানানোর কাজে ব্যবহৃত ঘরটির সংস্কার করা এবং স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ রক্ষা করার জন্য ইপসা থেকে তাকে আরো ৫০ হাজার টাকা অনুদান দেওয়া হয়।





business profitable. The project also assured him of financial support for this. YPSA gave him a grant of 25,000 taka, with which he first built a vehicle. This vehicle was specially prepared for selling Matha by setting up a liquid tanker on a pedal-operated van and branding it. It cost 75,000 taka to build, of which YPSA provided 25,000 taka. Currently, Tariq has three such vehicles.

YPSA not only provided financial support, but also provided training. This training covered milk processing and the preparation of various dairy products. Along with this, YPSA provided him with another grant of 50,000 taka to renovate the room used for making Matha. The renovation works included tiling the floor, painting the walls, and maintaining a healthy environment.

Furthermore, YPSA is also working on obtaining BSTI approval for quality control. And they initiated the certification process on Tarique's behalf. The process is still ongoing, and the certificate will be available soon.

On average, 10,000 taka of Matha is sold daily, including sellers' commissions. Apart from the commission, a good amount of income remains in Tarique's hand. After getting the BSTI certificate, he plans to market more products in bottles through proper branding.

In the future, Tariq hopes to establish his 'Emon Dairy' brand as a dairy product venture on a larger scale and set up a large-scale processing factory.

বিএসটিআই-এর অনুমোদন নেওয়ার বিষয়ে প্রকল্প থেকে তাগদা দেওয়া হয় এবং ইপসার কর্মকর্তারাই নিজ-দায়িত্বে সার্টিফিকেশনের প্রক্রিয়া শুরু করেন। এখনও এটি প্রক্রিয়াধীন আছে, তবে খুব সম্প্রতি সার্টিফিকেট পাওয়া যাবে বলে জানা গেছে।

ভবিষ্যতে তারিক তাঁর 'ইমন টেইল' ব্র্যান্ডটিকে আরও বড় আকারে একটি ডেইরি পণ্য উদ্যোগ হিসেবে প্রতিষ্ঠিত করবেন এবং বৃহৎ পরিসরে প্রক্রিয়াজাতকরণ কারখানা স্থাপন করবেন বলে আশা প্রকাশ করেন।



'ইমন মার্টা' নামক এই ব্যবসাটি তারিক শুরু করেন ৩ বছর আগে। খুব সীমিত আকারের এই কাজটিই ছিলো তাঁর পরিবারের একমাত্র অর্থনৈতিক অবলম্বন। ইপসার সাথে তিনি কাজ শুরু করেন দেড় বছর আগে। ইপসা তাকে পরামর্শ দেয় যে, একটি হাইজেনিক কনচেইনার ভ্যানের মাধ্যমে তাঁর উৎপাদিত পণ্য বিক্রি করলে তা দীর্ঘ সময় স্থায়সম্মত থাকবে এবং তাঁর ব্যবসায় লাভজনক হবে। প্রকল্প থেকে এর জন্য তাকে অর্থ সহযোগিতা করার আশুস্বত্ত্ব দেওয়া হয়। ইপসা থেকে তাকে ২৫ হাজার টাকা অনুদান দেওয়া হয়, যে টাকা দিয়ে তিনি প্রথমে একটি গাড়ি তৈরি করেন। প্যাডেল চালিত ভ্যানগাড়ির উপরে একটি লিকুইড ট্যাংকার বসিয়ে ব্র্যান্ডিং করে মার্টা বিক্রির জন্য বিশেষভাবে প্রস্তুত করা হয় এই গাড়ি। এটি তৈরিতে খরচ হয় ৭৫ হাজার টাকা, যার মধ্যে ২৫ হাজার টাকার যোগান দেয় ইপসা। বর্তমানে তারিকের এ ধরনের গাড়ি আছে মোট তিনটি।

ইপসা থেকে কেবল অর্থিক সহায়তাই নয়, তাকে প্রশিক্ষণও দেওয়া হয়। দুধ প্রক্রিয়াকরণ এবং দুর্ঘজ্ঞাত বিভিন্ন খাদ্যপণ্য প্রস্তুতির ওপরে এই প্রশিক্ষণগুলো দেওয়া হয়। এর সঙ্গে, মার্টা বানানোর কাজে ব্যবহৃত ঘরটির সংকার করা এবং স্বাস্থ্যসম্মত পরিবেশ রক্ষা করার জন্য ইপসা থেকে তাকে আরো ৫০ হাজার টাকা অনুদান দেওয়া হয়। কেবল তাই নয়, গুণগত মান নিয়ন্ত্রণের জন্য



Aleya Begum Achieves Success Through Product Diversification

পণ্যের বৈচিত্র্যনের মাধ্যমে সাফল্যের দেখা
পেলেন আলেয়া বেগম

Aleya Begum has been rearing cows since 2016. Initially, she received training from the Animal Husbandry Center on cow husbandry and disease control in cows. Aleya Begum was enrolled during the baseline survey conducted in 2022 under the value chain sub-project titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' of the Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP, implemented by Young Power in Social Action (YPSA) in collaboration with PKSF.

Aleya Begum's farm produces about 120 liters of milk daily. The income from the sale of milk was not enough to cover the cost of rearing cows. She could not make any product other than milk, so

The project encouraged her to manufacture and sell dairy products rather than sell milk directly, helping her earn more through product diversification.

she was unable to succeed in her venture. This was the main reason for enlisting the project as a beneficiary. One of the officials of the project said, "We saw that she was producing milk, but could not control the cost of cows and farms, and could not recover the cost by selling the milk produced because there was no new product. We felt that if she was given some training and some support under the project, she might be able to learn this combination of income and expenditure by producing diversified products."

The project encouraged her to manufacture and sell dairy products rather than sell milk directly, helping her earn more through



Aleya Begum
আলেয়া বেগম

আলেয়া বেগম গরু পালন করছেন ২০১৬ সাল থেকে। শুরুর দিকে তিনি গরু পালন ও গরুর রোগবালাই দমনের উপর প্রাণিসংস্কার কেন্দ্র থেকে প্রশিক্ষণ গ্রহণ করেছেন। ২০২২ পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইয়ং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-ইপসা'র বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP প্রকল্পের 'নিরাপদ মাংস ও দুর্ঘজাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের আওতায় বেজলাইন সার্টেকালীন আলেয়া বেগম তালিকাভুক্ত হন।

আলেয়া বেগমের খামার থেকে দৈনিক প্রায় ১২০ লিটার দুধ উৎপাদন হয়। দুধ বিক্রয় হতে পাওয়া আয় গরু পালনের খরচের বিপরীতে যথেষ্ট ছিলো না। দুধ বিক্রয় ছাড়া আর কোনও পণ্য তিনি তৈরি করতে পারতেন না, ফলে তিনি তার উদ্যোগে সফল হতে পারছিলেন না। প্রকল্পের উপকারভোগী হিসেবে তালিকাভুক্ত করার এটাই ছিলো মূল কারণ। প্রকল্পের একজন কর্মকর্তা বললেন, "আমরা দেখলাম যে, তিনি দুধ উৎপাদন করছেন ঠিকই, কিন্তু গরু এবং খামারের পেছনে খরচের হিসাবটা নিয়ন্ত্রণ করতে পারছেন না যেমন, তেমনি উৎপাদিত দুধ বিক্রি করে সেই ব্যাটা তুলে আনতে পারছেন না নতুন কোন পণ্য না থাকার কারণে। আমাদের কাছে মনে হলো, তাকে যদি প্রকল্পের

প্রকল্প তাকে সরাসরি দুধ বিক্রির চেয়ে বরং দুর্ঘজাত পণ্য তৈরি করে বিক্রি করতে উন্নুন্দ করে, যাতে তিনি পণ্যের বৈচিত্র্যনের মাধ্যমে আরও বেশি আয় করতে পারেন।



product diversification. As part of the project, a training program on dairy product production was arranged for her at the Department of Dairy Science, Chittagong Veterinary and Animal Sciences University. With that training, she started producing three products: sour curd, sweet yogurt, and ghee. Additionally, as financial or logistical support, the project initially provided her with a grass-cutting machine, which is very helpful for feeding her farm animals on a daily basis. By providing the right amount of balanced feed at the right time, his cows are now milking more than before.

Aleya then began experimenting with producing products such as yogurt and ghee from milk from her own farm. The project helped her adopt modern packaging, enabling her to grow and supply the market in a healthy and attractive form. She started delivering the trial batch products to local shops. She aimed to know how local customers react to these products. Aleya said, "I didn't expect such a response. The first order I got was for 1,000 units! Someone ordered 1,000 cups of sweet yogurt for delivery to a wedding ceremony. Since then, I have been receiving large orders on a regular basis. Most of the orders are between 500 and 1,000 units, sometimes more than 1,000 cups at a time."

Even then, it lacked much technical or infrastructural support. There was no modern machinery capable of producing large quantities of goods at once. As a result, she requested the project's cooperation; if provided with an incubator, she could make 500 to 1000 cups at a time. The project required a hygienic environment for the incubator installation, meaning a clean, favorable, and sterile room. She built such a room and was subsequently given an incubator by the project. Additionally, on the project officer's advice, she took the necessary steps for dairy waste management, which she had not previously been aware of.

আওতায় কিছু প্রশিক্ষণ ও কিছু সহযোগিতা করা হয়, তিনি হয়তো বৈচিত্র্যময় পণ্য উৎপাদনের মাধ্যমে আয়-ব্যয়ের এই সমবয়টা শিখে যেতে পারবেন।"

প্রকল্প তাকে সরাসরি দুধ বিক্রির চেয়ে বরং দুঃজ্ঞাত পণ্য তৈরি করে বিক্রি করতে উদ্বৃদ্ধ করে, যাতে তিনি পণ্যের বৈচিত্র্যময়ের মাধ্যমে আরও বেশি আয় করতে পারেন। প্রকল্প থেকে তার জন্য চট্টগ্রাম ভেটেরিনারি ইউনিভার্সিটির ডেইরি সাইস বিভাগের আওতায় দুঃজ্ঞাত পণ্য উৎপাদনের উপরে একটি প্রশিক্ষণের ব্যবস্থা করা হয়। সেই প্রশিক্ষণ নিয়ে তিনি টক দই, মিষ্টি দই, ঘি- এই তিনটি পণ্য উৎপাদন করতে শুরু করেন। আর, আর্থিক বা সামগ্রীগত সহযোগিতা হিসেবে প্রকল্প থেকে প্রথমে তাকে একটি ঘাস কাটার মেশিন সরবরাহ করা হয়, যা তাঁর খামারের প্রাণীদের দৈনিক খাবার প্রস্তুতকরণে খুবই সহায় হয়। সঠিক সময়ে, সঠিক পরিমাণে সুস্বচ্ছ খাদ্য পাওয়ার ফলে তার গাভীগুলো দুধ দিতে থাকে আগের চেয়ে বেশি।

আলেয়া এরপর তার নিজস্ব খামারের দুধ ব্যবহার করে পরীক্ষামূলকভাবে অল্প অল্প করে দই, ঘি ইত্যাদি পণ্য উৎপাদন করতে শুরু করেন। প্রকল্প থেকে তাকে আধুনিক প্যাকেজিংয়ে সহায়তা করা হয়, যাতে তার উৎপাদিত পণ্য স্বাস্থ্যসম্মত ও আকর্ষণীয় আকারে বাজারে সরবরাহ করা সম্ভব হয়। ট্রায়াল ব্যাচের উৎপাদিত পণ্য তিনি স্থানীয় দোকানগুলোতে সরবরাহ করতে শুরু করেন। তার উদ্দেশ্য ছিলো, এসব পণ্য সম্পর্কে স্থানীয় গ্রাহকেরা কেমন প্রতিক্রিয়া দেখায়, সেটা জানা। আলেয়া বলছিলেন, "প্রতিক্রিয়া যে এভাবে পাবো, আমি আশা করিনি। আমার কাছে প্রথম অর্ডারটাই আসে এক হাজার ইউনিটের! একটি বিয়ের অনুষ্ঠানে সরবরাহ করার জন্য এক হাজার কাপ মিষ্টি দইয়ের জন্য অর্ডার দেন একজন। সেই থেকে শুরু। এরপর থেকে নিয়মিত আমার কাছে বড় বড় অর্ডার আসতে থাকছে। অধিকাংশ অর্ডারই পাঁচশো থেকে এক হাজার ইউনিটের মধ্যে, কখনও কখনও একসাথে হাজার কাপের বেশি অর্ডার করে কেউ।"

তখনও তার প্রযুক্তিগত বা অবকাঠামগত সহযোগিতা তেমন ছিলো না। আধুনিক কোনো যন্ত্রপাতি ছিলো না, যা ব্যবহার করে তিনি এক সঙ্গে অনেক বেশি পরিমাণে পণ্য উৎপাদন করতে পারেন। ফলে তিনি প্রকল্পের কাছে সহযোগিতা চান যে, তাকে যদি একটা ইনকিউবেটর সরবরাহ করা হয় তাহলে তিনি পাঁচশো থেকে এক হাজার কাপ একসঙ্গেই বানাতে পারবেন। প্রকল্প থেকে শর্ত দেওয়া হয় যে ইনকিউবেটর বসানোর জন্য একটি স্বাস্থ্যকর পরিবেশ আগে সৃষ্টি করতে হবে, অর্থাৎ খুব সুন্দর সুবিধাজনক অনুকূল পরিবেশের একটি ঘর আগে বানাতে হবে, যা স্বাস্থ্যসম্মত ও জীবাণুমুক্ত। তিনি সেইমতো একটি ঘর তৈরি করেন এবং তখন প্রকল্প থেকে তাকে ইনকিউবেটর দেওয়া হয়। এছাড়া প্রকল্প কর্মকর্তার পরামর্শে তিনি ডেইরি বর্জ ব্যবস্থানার জন্য প্রয়োজনীয় ব্যবস্থা গ্রহণ করেছেন যা পূর্বে তার নিকট অজ্ঞাত ছিলো।

আলেয়া বেগম এখন প্রতি সপ্তাহে সর্বনিম্ন দুটো, অর্থাৎ মাসে আটটি করে বড় ভলিউমের অর্ডার পেয়ে থাকেন, যেখানে সর্বনিম্ন পাঁচশো থেকে এক হাজার কাপ দই তাকে সরবরাহ করতে হয়। পাশাপাশি স্থানীয় দোকানে প্রতিদিন প্রায় ১৫ কেজি করে কাপ দই সরবরাহ করেন তিনি। আলেয়া বেগম বলেন, "ইপসার কর্মকর্তারা আমাকে হাতেকলমে দই ও ঘি বানানোর কাজটা শিখিয়ে না দিলে আমি



Alaya Begum now receives at least two large-volume orders every week, or eight per month, in which she must supply between 500 and 1,000 cups of yogurt. Additionally, she supplies about 15 kg of yogurt to local shops each day. Aleya Begum said, "If Ipsa officials had not taught me how to make yogurt and ghee by hand, I might still have been selling milk in the old way and would have fallen behind due to losses. Now I can have a very comfortable income in my hands at the end of the month, with which I can support my family, and I can also manage my children's education expenses myself."

Some measures are being taken to market and brand the products produced by 'Aleya Dairy Farm and Home Services' under the project. For example, the project promotes its products by creating promotional videos and sharing them on Facebook pages. Additionally, the project is assisting in obtaining the BSTI certificate for quality control of the manufactured products.

এখনও হয়তো আগের নিয়মে দুধ বিক্রি করতাম আর লোকসানের কারণে পিছিয়ে পড়তাম। এখন বরং আমি মাস শেষে খুব স্বচ্ছ একটা আয় আমার হাতে রাখতে পারি, যা দিয়ে আমার সংসার চলে, ছেলেমেয়েদের পড়াশোনার ব্যয়ও আমি নিজেই নির্বাহ করতে পারি।"

প্রকল্প থেকে 'আলেয়া ডেইরি ফার্ম অ্যান্ড হোম সার্ভিসেস'-এর উৎপাদিত পণ্যের বিপণন ও ব্রাউনিংয়ের জন্য কিছু ব্যবস্থা নেয়া হচ্ছে। যেমন প্রমোশনাল ভিডিও তৈরি করে সেটি ফেসবুক পেজের মাধ্যমে বুস্ট করে তার পণ্যের প্রচারের ব্যবস্থা প্রকল্প থেকে করা হচ্ছে। কেবল তাই নয়, উৎপাদিত পণ্যের মান নিয়ন্ত্রণের জন্য বিএসটিআই সনদ প্রাপ্তির ক্ষেত্রেও প্রকল্প থেকে সহযোগিতা করা হচ্ছে।



prise Transformation (RMTP)

জাতীয় উন্নয়ন শৈক্ষণিক কার্য চেম্বেন উন্নয়ন এবং আন্তর্জাতিক

গোর্গু হাস্প মার্কিস

জাতীয় পর্যটন কেন্দ্র

০২৪৩৮০১৩১৮৮

ঠিকানা: আশেমুরী দেশখ

কুলশী, চট্টগ্রাম।

জাতীয় ফাউন্ডেশন (পিকেএসএফ)

বা ইন সোশ্যাল একার্পেল (ইপসা)



YPSA Stands by Kazi Agritech in Transforming Livestock Technology and Machinery

প্রাণিসম্পদ প্রযুক্তি ও যন্ত্রের সম্প্রসারণে কাজী এগ্রিটেকের পাশে ইপসা

Kazi Agritech, located in Faujdarhat, Sitakunda Upazila, Chattogram, has been collaborating with YPSA since 2022. YPSA mainly connected Kazi Agritech with farmers across the four upazilas involved in the project. Kazi Shaon, the head of Kazi Agritech, said, "Kazi Agritech is working with YPSA mainly in two areas: contract farming and safety & security. Farmers in our country still practice traditional farming methods. Many types of machines are used worldwide for processing cow dung to produce fuel and biofertilizer, milking the cattle, and preparing various dairy products. Our farmers and ranchers are still not familiar with most of those machines. Even a few days ago, most of these machines had

YPSA has taken several initiatives to ensure the safety and security of Kazi Agritech's factories and workers. For example, workers are provided with safety equipment, including boots, uniforms, helmets, and eyeglasses.

to be imported from abroad. However, in this era of technological advancement, not only does importing these expensive machines require a significant amount of foreign currency, but users also incur additional costs. With this in mind, I took the initiative to manufacture these machines locally."

Kazi Agritech employees also train farmers in livestock technologies and the machines they use to facilitate their farming work.



Kazi Shaon
কাজী শাওন

চট্টগ্রামের সীতাকুণ্ড উপজেলার ফৌজদারহাটে অবস্থিত কাজী এগ্রিটেক ২০২২ সাল থেকে ইপসা-র সাথে কাজ করছে। প্রকল্পের চারাটি উপজেলার খামারিদের সঙ্গে কাজী এগ্রিটেকের সংযোগ স্থাপন করে দেয় ইপসা। কাজী এগ্রিটেকের কর্ণধার কাজী শাওন বলছিলেন, "কাজী এগ্রিটেকে মূলত কন্ট্রাক্ট ফার্মিং এবং নিরাপত্তা ও সুরক্ষা এই দুটি ক্ষেত্রে ইপসা-র সঙ্গে কাজ করে চলেছে। আমাদের দেশের খামারিয়া এখনও অনেকটাই প্রাচীন পদ্ধতিতে কৃষিকাজ ও খামার ব্যবস্থাপনা করে থাকেন। জমি চাষ, বীজ বপন, শস্য আহরণ বা ফসল কাটাই-মাড়াই, গরুর গোবরকে প্রক্রিয়াকরণ করে জুলানী ও জৈবসার উৎপাদন, দুধ দোহন ও দুষ্প্রজাত বিভিন্ন খাদ্যপণ্য প্রস্তুতকরণ- ইত্যাদি কাজে

ইপসা-র আরএমটিপি প্রকল্পের মাধ্যমে কাজী এগ্রিটেক প্রকল্প এলাকায় সভা/সেমিনার করে থাকে, যাতে গুণগত মানসম্পন্ন যন্ত্রপাতি সম্পর্কে খামারিয়া সহজে জানতে পারেন এবং সংগ্রহ করতে পারেন। কারখানা ও শ্রমিকদের নিরাপত্তা ও সুরক্ষা নিশ্চিত করতে ইপসা থেকে কিছু উদ্যোগ নেওয়া হয়। যেমন, এখানকার শ্রমিকদেরকে সুরক্ষা সরঞ্জাম, অর্ধাং বুট জুতো, পোশাক, হেলমেট, আই প্লাস ইত্যাদি সরবরাহ করা হয়।







Kazi Shaon further said, "We make these machines by bringing iron from the shipbreaking industry, so their quality is very high. Since the ship-breaking yard is very close to here, we can easily procure iron, so we can keep the price of the machines relatively low."

YPSA promotes various livestock technologies manufactured by Kazi Agritech, both online and offline, and encourages farmers to utilize these machines in their farming activities to boost productivity. As a result, not only in the four upazilas of the project area, but also throughout Bangladesh, Kazi Agritech's machines are now sold and marketed. Farmers and ranchers from all over the country come here from far and wide to collect these machines.

YPSA has taken several initiatives to ensure the safety and security of Kazi Agritech's factories and workers. For example, workers are provided with safety equipment, including boots, uniforms, helmets, and eyeglasses. In addition, facilities such as housing for workers, safe drinking water at the workplace, the introduction of joining certificates for workers, and the installation of fire extinguishing systems have been introduced to ensure a safe working environment and improve workers' quality of life.

The overall goal of the value chain sub-project titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' of the 'Rural Microenterprise Transformation Project – RMTP', with the support of PKSF and implemented by Young Power in Social Action - YPSA, is to raise the income of small and marginal farmers, farming families, and small entrepreneurs, ensure food security, and enhance family nutrition. As YPSA works to modernize and transform various livestock farm enterprises for farmers, it also prioritizes upgrading the equipment farmers use. Therefore, under the contract farming program, they are arranging to supply livestock auxiliary equipment manufactured by Kazi Agritech to farmers at affordable prices, while also supporting Kazi Agritech in reducing workplace hazards and improving working conditions for workers. Additionally, this can help improve workers' quality of life by providing access to healthy, well-maintained housing.

অনেক ধরনের যন্ত্র বিশ্বব্যাপী ব্যবহৃত হয়ে থাকে। আমাদের ক্রমক ও খামারিয়া সেসব যন্ত্রের অধিকাংশের সঙ্গে এখনও পরিচিত নন। কিছুদিন আগেও এসব যন্ত্রের অধিকাংশই বিদেশ থেকে আমদানী করতে হতো। কিন্তু প্রযুক্তির এই উৎকর্ষের মুগে এসব ব্যবহৃত যন্ত্র আমদানীতে যেমন প্রচুর বৈদেশিক মূদ্রা ব্যয় করতে হয়, তেমনি ব্যবহারকারীদেরকেও গুনতে হয় বাড়তি টাকা। এই চিন্তা থেকেই আমি এসব যন্ত্র ছানীয়ভাবে বানানোর উদ্যোগ গ্রহণ করি।"

খামারিয়া তাদের কৃষিকাজের সুবিধার জন্য যেসব প্রযুক্তি এবং যন্ত্র ব্যবহার করে থাকে, সেইসব প্রযুক্তি ও যন্ত্রগুলোর সম্পর্কে খামারিদেরকে প্রশিক্ষণ দিয়ে অভিজ্ঞ করে তোলার কাজটিও করে থাকে কাজী এগিটেকের কর্মীরা।

কাজী শাওন আরও জানালেন, "আমরা জাহাজ ভাঙ্গা শিল্প থেকে লোহা এনে এই যন্ত্রগুলো তৈরি করে থাকি, ফলে এগুলোর মান খুবই উন্নত। শিপ-ট্রেকিং ইয়ার্ড এখান থেকে খুব কাছে হওয়ায় আমরা সহজেই লোহা সংগ্রহ করতে পারি, তাই যন্ত্রগুলোর দামও তুলনামূলকভাবে কম রাখতে পারি।"

ইপসা অনলাইন এবং অফলাইনে কাজী এগিটেক এর নির্মাণ করা বিভিন্ন প্রাণিসম্পদ প্রযুক্তির প্রচারণার কাজটি করে থাকে এবং খামারিদেরকে তারা উন্নুন করে থাকে যাতে তারা তাদের খামারের বিভিন্ন কাজে এই যন্ত্রগুলো ব্যবহার করে তাদের উৎপাদনশীলতা আরও বাড়াতে পারেন। যাৰ ফলে, কাজী এগিটেকের তৈরি করা যন্ত্রপাতি কেবল প্রকল্পের কর্ম-এলকার চারটি উপজেলাতেই নয়, এখন সারা বাংলাদেশে বিক্রয় ও বিপণন করা হচ্ছে। সারাদেশের খামারিয়া অনেক দূর দূরাত থেকে এখানে এসে এই যন্ত্রগুলো সংগ্রহ করে থাকেন।

ইপসা-র আরএমটিপি প্রকল্পের মাধ্যমে কাজী এগিটেক প্রকল্প এলাকায় সভা/সেমিনার করে থাকে, যাতে শুগগত মানসম্পন্ন যন্ত্রপাতি সম্পর্কে খামারিয়া সহজে জানতে পারেন এবং সংগ্রহ করতে পারেন। কারখানা ও শ্রমিকদের নিরাপত্তা ও সুরক্ষা নিশ্চিত করতে ইপসা থেকে কিছু উদ্যোগ নেওয়া হয়। যেমন, এখানকার শ্রমিকদেরকে সুরক্ষা সরঞ্জাম, অর্থাৎ বুট জুতো, পোশাক, হেলমেট, আই প্লাস ইত্যাদি সরবরাহ করা হয়। এর পাশাপাশি, শ্রমিকদের থাকার জন্য আবাসন সুবিধা, কর্মক্ষেত্রে নিরাপদ পানি পান ব্যবস্থা, শ্রমিকদের চাকরিতে যোগদানপত্র চালু, অংশ নির্বাপন ব্যবস্থা চালু ইত্যাদি।

পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইয়াং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-ইপসা'র বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP প্রকল্পের 'নিরাপদ মাংস ও দুর্ঘজাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের সার্বিক উদ্যেশ্য হলো, ক্ষুদ্র ও প্রান্তিক চাষী/খামারি পরিবার ও ক্ষুদ্র উদ্যোক্তাদের আয় বৃদ্ধি এবং খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণ ও পারিবারিক পুষ্টির উন্নয়ন। সেই লক্ষ্যে কাজ করতে গিয়ে ইপসা যেমন খামারিদের নানারকম খামার-উদ্যোগকে আধুনিকায়ন ও রূপান্তরিত করে চলেছে, তারই অংশ হিসেবে খামারিদের যন্ত্রপাতির আধুনিকায়নকেও তারা গুরুত্ব দিয়ে আসছে। আর তাই কন্ট্যাক্ট ফার্মিং কার্যক্রমের আওতায় তারা কাজী এগিটেকের উৎপাদিত সহায়ক যন্ত্রগুলো যেমন খামারিদের নিকট সুলভ মূল্যে পৌঁছে দেওয়ার ব্যবস্থা করছে, তেমনি কাজী এগিটেকেও সহায়তা করছে যাতে করে তারা কর্মক্ষেত্রের বুঁকি হ্রাস করে শ্রমিকদের একটি উন্নত কর্মপরিবেশ উপহার দিতে পারে। পাশাপাশি, উন্নত ও স্বাস্থ্যকর আবাসন সুবিধা নিশ্চিত করার মাধ্যমে শ্রমিকদের জীবনমানের উন্নয়নেও ভূমিকা রাখতে পারে।



RMTP Entrepreneur Shaira Amin - A Beacon of Hope in Cattle-waste Management

আরএমটিপি উদ্যোক্তা শায়রা আমিনের গো-বর্জ্য
ব্যবস্থাপনায় আশার আলো

Shaira Amin's small but tidy farm is situated in a remote village called Saidpur, in the West Bankkhali Union of Sitakunda Upazila, Chattogram District. Upon entering the farm, a large number of fresh, green ginger plants, grown in sacks, could be seen. After passing some additional vegetable and fruit trees, there was a shed on one side and a three-room hut on the other. A pond filled with tilapia fish was next to the house, and a vegetable loft was directly above that pond.

This initiative by Shaira has created a new value chain for animal farm waste in the area, reducing environmental pollution and encouraging livestock breeders to raise animals more sustainably.

However, among all these efforts, Shaira's most significant success is in the production of Trico Compost Fertilizer, with which she is associated with the 'Organic Fertilizer Production through Community-Level Cattle-waste Management' program under the value chain sub-project titled 'Market Development for Safe Meat and Dairy Products' of the Rural Microenterprise Transformation



Shaira Amin
শায়রা আমিনে

চট্টগ্রাম জেলার সীতাকুণ্ড উপজেলার পশ্চিম বাঁকখালী ইউনিয়নের সৈয়দপুরের এক প্রত্যন্ত থামে গিয়ে দেখা মিললো শায়রা আমিনের হেটে কিন্তু ছিমছাম খামারটির। খামারে চুকতেই চোখে পড়ে বস্তা পদ্ধতিতে চাষ করা বিশুল পরিমাণ সতেজ সবুজ আদা গাছের। আরও কিছু সবাজি ও ফলের গাছ পেরিয়ে একপাশে একটি শেড এবং অপরপাশে তিন কামরার একটি বুঁড়েঘর। ঘরের সঙ্গে লাগোয়া পুরুর ভর্তি তেলাপিয়া মাছ, সেই পুরুরের ঠিক উপরে সবজির মাচা।

তবে এত রকমের কাজের মধ্যে শায়রার সবচেয়ে বড় সাফল্য ট্রাইকো কম্পান্ট সার উৎপাদনে, যার সাথে তাঁর সংযোগ পিকেএসএফ-এর সহযোগিতায় ও ইয়ং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন-ইপসার বাস্তবায়নে Rural Microenterprise Transformation Project-RMTP প্রকল্পের নিরাপদ মাস ও দুর্ভজাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন' শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের আওতায় 'কমিউনিটি পর্যায়ে গো-বর্জ্য ব্যবস্থাপনার মাধ্যমে জৈব সার উৎপাদন' কার্যক্রমের মাধ্যমে।

শায়রার এ উদ্যোগের ফলে এলাকায় প্রাণী খামারের বর্জ্যের নতুন ভ্যালু চেইন সৃষ্টি হয়েছে, এলাকায় পরিবেশ দুষ্প্রাপ্তি হ্রাস পেয়েছে এবং প্রাণী পালনকারীরা প্রাণী পালনে উৎসাহিত হচ্ছেন।



জেব মার
ফার্মিং
এন্ড লাইটিং

জেব মার
ফার্মিং
এন্ড লাইটিং

জেব মার
ফার্মিং
এন্ড লাইটিং



Project-RMTP, in collaboration with PKSF and implemented by Young Power in Social Action-YPSA.

In this context, it is worth mentioning that PKSF was the first in Bangladesh to take the initiative in producing vermicompost and Trico-compost from cow dung. In 2010, PKSF introduced earthworms from Australia and initiated vermicompost production through 123 NGOs in Bangladesh. In continuation of this, Trico-compost production began in the country in 2018 under the initiative of PKSF.

Shaira decided to make Trico-compost organic fertilizers and started working accordingly. On the advice of her expatriate husband, she aligned with the village's cow-rearing farmers. They give her dung weekly for a fixed price. Besides cow dung, she collects water hyacinth, banana tree remnants, and other materials. She built a storage room to keep the collected dung. Later, it was transferred to the processing unit, where the dung is converted into Trico-compost fertilizer through specific processes. Then, it's time to separate the manure using a sieve. Initially, doing this work manually in unconventional ways took more time and money. RMTP project officials recognized this and helped her purchase an electric manure separator, which she acquired. As a result, she can produce more fertilizer in less time with fewer labor requirements. Through the project, she received help in

এই প্রসঙ্গে উল্লেখ করা যেতে পারে, পিকেএসএফ-ই বাংলাদেশে সর্বথাম গরুর গোবর থেকে কেঁচো সার বা ভার্মিকম্পোস্ট ও ট্রাইকো-কম্পোস্ট তৈরির উদ্যোগ গ্রহণ করে। ২০১০ সালে অস্ট্রেলিয়া থেকে কেঁচো এনে বাংলাদেশের ১২৩টি এনজিওর মাধ্যমে ভার্মিকম্পোস্ট উৎপাদন শুরু করে পিকেএসএফ। এর ধারাবাহিকতায় ২০১৮ সাল থেকে পিকেএসএফ-এরই উদ্যোগে দেশে শুরু হয় ট্রাইকো-কম্পোস্ট উৎপাদন।

শায়রা ট্রাইকো-কম্পোস্ট জৈব সার তৈরির সিদ্ধান্ত নেন এবং সেই অনুসারে কাজ শুরু করেন। প্রবাসী স্থানীয় পরামর্শে গ্রামের গরু পালনকারী খামারীদের সাথে চুক্তি করেন। তারা নির্ধারিত মূল্যের বিনিয়য়ে প্রতি সপ্তাহে তাকে গোবর দিয়ে যান। গোবর ছাড়াও তিনি কুরিপানা, কলা গাছের উচ্চিষ্ঠ, ইত্যাদি সংগ্রহ করেন। সংগৃহিত গোবর সংরক্ষণের জন্য তিনি একটি স্টোর রুম তৈরি করেন। পরে প্রক্রিয়াকরণ ইউনিটে স্থানান্তর করেন, নির্দিষ্ট প্রক্রিয়া শেষে গোবর ট্রাইকো-কম্পোস্ট সারে পরিণত হয়। এরপর চালুনি দিয়ে সার আলাদা করার পালা। শুরুতে অপ্রচলিত পদ্ধতিতে কায়িক শ্রমের মাধ্যমে কাজটি করতে সময় ও অর্থ বেশি ব্যয় হত। আরএমটিপি প্রকল্পের কর্মকর্তাগণ বিষয়টি অনুধাবন করে তাকে একটি বিদ্যুৎশক্তি-চালিত সার প্রক্রিকরণ যন্ত্র বা সেপারেটর ক্রয়ের ব্যাপারে সহযোগিতা করেন এবং তিনি যন্ত্রটি সংগ্রহ করেন। ফলে সময় ও শ্রম কম প্রয়োজন হওয়ায় তিনি আরো বেশি সার তৈরি করতে পারছেন। প্রকল্পের মাধ্যমে তাকে একটি সারের সংরক্ষণাগার বা স্টোর রুম তৈরির ব্যাপারে সহযোগিতা করা হয়। এতে অধিক উৎপাদন হলেও তিনি চিন্তামুক্ত থাকেন এবং যথাযথ মূল্যান্তরের ব্যাপারে নিশ্চিত থাকেন। বিশেষ করে এ স্টোর রুম বর্ষা মৌসুমে তাকে দুশ্চিন্তা থেকে দূরে রাখে।

শায়রা প্রতি মাসে গ্রামের গরু পালনকারী খামারীদের নিকট থেকে ন্যূনতম ৮-১০ টন গোবর





শায়েলা মি.



building a manure storage room. Even if production increases, she remains worry-free and confident that she will get the right price. Mainly, this storage room keeps her safe from worries during the monsoon season.

Every month, Shaira collects at least 8-10 MT of dung from the village's cow farmers and produces about 5 MT of manure, which sells for around Tk 50-70 thousand. Initially, he packs this fertilizer in 40 kg and 5 kg bags, but he plans to switch to 10 kg and 20 kg bags in the future. The RMT project is also helping him with the packaging process. Local farmers in the area purchase Shaira's fertilizer and use it in their agricultural operations. He also takes wholesale orders online through his Facebook page, 'Shaira's Agro.' This initiative by Shaira has created a new value chain for animal farm waste in the area, reducing environmental pollution and encouraging livestock breeders to raise animals more sustainably. Shaira has now started organizing seminars and promotional campaigns with farmers to promote biofertilizers. One full-time worker and five part-time men and women work on his organic fertilizer farm, which also helps address local unemployment. Shaira Amin's fertilizer is available at various shops, including 'Udyokta Zone' in Sitakunda, under the brand "Shaira's Agro Trico-Compost."

Shaira has received numerous government and non-government awards for her work. Additionally, she is participating in various training programs to improve her results, thereby further enhancing her initiative. She expressed hope that the fertilizer she produces will be equally appreciated in other countries and that her efforts to protect nature and life will get broader recognition.

সংগ্রহ করেন এবং প্রায় ৫ টন সার উৎপাদন করে থাকেন, যার বাজার-মূল্য প্রায় ৫০ থেকে ৭০ হাজার টাকা। প্রাথমিকভাবে এই সার তিনি ৪০ কেজি ও ৫ কেজি ব্যাগে প্যাকেটজাত করছেন, তবে তার পরিকল্পনা রয়েছে ভবিষ্যতে ১০ ও ২০ কেজি প্যাকেট করার। প্যাকেটজাতকরণ প্রক্রিয়ায়ও আরএমটিপি প্রকল্প তাকে সহযোগিতা করছে। এলাকার স্থানীয় কৃষকরা শায়রার উৎপাদিত সার ক্রয় করেন এবং কৃষিকাজে ব্যবহার করেন। এছাড়া তিনি তার ফেসবুক পেজ 'শায়রা'স এগ্রো'-র মাধ্যমে অনলাইনেও পাইকারি আর্ডার গ্রহণ করেন। শায়রার এ উদ্যোগের ফলে এলাকায় প্রাণী খামারের বর্জের নতুন ভ্যালু চেইন স্থাপিত হয়েছে, এলাকায় পরিবেশ দুষণ হাস্প পেয়েছে এবং প্রাণী পালনকারীরা প্রাণী পালনে উৎসাহিত হচ্ছেন। শায়রা এখন জৈব সার প্রমোশনের ব্যাপারে কৃষকদের নিয়ে সেমিনার/প্রমোশনাল ক্যাম্পেইন বাস্তবায়নে উদ্যোগী হয়েছেন। তার জৈব সার খামারে পূর্ণকালীন ১ জন এবং খণ্ডকালীন ৫ জন পুরুষ ও মহিলা কাজ করছেন, যা স্থানীয়ভাবে বেকার সমস্যা সমাধানেও প্রশংসনীয় ভূমিকা রাখছে। শায়রা আমিনের উৎপাদিত সার সীতাকুণ্ডের 'উদ্যোক্তা জোন'-সহ বিভিন্ন সারের দোকানে 'শায়রা'স এগ্রো ট্রাইকো-কম্পোস্ট' নামে পাওয়া যাচ্ছে।

শায়রা তার কর্মের স্থীরতাত্ত্বিক সরকারি ও বেসরকারি বিভিন্ন পুরস্কারে সম্মানিত হয়েছেন। এছাড়া অধিক ভালো ফলাফলের জন্য তিনি বিভিন্ন প্রশিক্ষণ গ্রহণ করছেন, যা তার উদ্যোগকে সুদূরপ্রসারী করবে। তিনি আশা প্রকাশ করেন, তার উৎপাদিত সার দেশের গাঁও পেরিয়ে অন্য দেশেও সমানভাবে সমাদৃত হবে এবং প্রকৃতি ও জীবনের নিরাপত্তায় তার উদ্যোগ স্মরণীয় হয়ে থাকবে।

Robi Bhai of YPSA - A Man of Hope for Developing Livestock

প্রাণিসম্পদ উন্নয়নে ইপসা-র রবি ভাই

The overall objective of the Value Chain Sub-Project titled “Market Development for Safe Meat and Dairy Products” of the Rural Microenterprise Transformation Project (RMTTP), in collaboration with PKSF and implemented by Young Power in Social Action (YPSA), is to increase the income of small and marginal farmers, farm families and small entrepreneurs, ensure food security and improve household nutrition. That is, the main objective of the project is to develop the value chains of selected products, increase

YPSA initially allocated a refrigerator for Rabiul's drugstore. Along with this, a cow lifting machine was also provided, which, although under his responsibility, is used by the residents for any needs.

the financial and material value at different stages, expand financial services for enterprise development, and strengthen the institutional framework. In addition to producing high-quality products from livestock by-products, such as meat, milk, and cow dung, one of the project's key objectives is to care for livestock and conserve rare animal species. To achieve this objective, several artificial breeding centers have been established in the project area and are operated by entrepreneurs who have been trained under the project.



Rabiul Hossain
রবিউল হোসেন

পল্লী কর্ম-সহায়ক ফাউন্ডেশন (পিকেএসএফ)-এর সহযোগিতায় এবং ইয়ং পাওয়ার ইন সোশ্যাল এ্যাকশন (ইপসা)-র বাস্তবায়নে ‘গ্রামীণ ক্ষুদ্র উদ্যোগ রূপান্তর’ বা আরএমটিপি প্রকল্পের “নিরাপদ মাংস ও দুঃঘাত পণ্যের বাজার উন্নয়ন” শীর্ষক ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্পের সার্বিক উদ্দেশ্য হলো ক্ষুদ্র ও প্রাণিক চাষী, খামারি-পরিবার ও ক্ষুদ্র উদ্যোজ্ঞাদের আয় বৃদ্ধি এবং খাদ্য নিরাপত্তা নিশ্চিতকরণ ও পারিবারিক পুষ্টির উন্নয়ন। অর্থাৎ এই উপ-প্রকল্পের মাধ্যমে নির্বাচিত পণ্যের ভ্যালু চেইন উন্নয়ন বা বিভিন্ন পর্যায়ে আর্থিক ও বস্তুগত মূল্য বাড়ানো, উদ্যোগ উন্নয়নে আর্থিক পরিবেচর সম্প্রসারণ ও প্রাতিষ্ঠানিক কাঠামো শক্তিশালীকরণে কাজ করা প্রকল্পের প্রধান উদ্দেশ্য। গবাদি প্রাণী হতে প্রাণু উপজাত, যেমন মাংস, দুধ ও গোবর থেকে রূপান্তরমুখী উন্নত ও গুণগতমানসম্পন্ন পণ্য উৎপাদনের পাশাপাশি, গবাদি প্রাণীরও যত্ন নেওয়া, এবং উন্নত প্রাজাতির প্রাণীর সংরক্ষণে কাজ করা প্রকল্পের অন্যতম উদ্দেশ্য। আর সেই উদ্দেশ্য বাস্তবায়নে প্রকল্প এলাকায় স্থাপিত হয়েছে বেশ কয়েকটি কৃতিম প্রজনন কেন্দ্র, যেগুলো পরিচালিত হচ্ছে প্রকল্প হতে প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত উদ্যোজ্ঞদের দ্বারা।

ইপসা থেকে শুরুতেই তার ওষুধের দোকানের জন্য একটি রেফিজারেটর বরাদ্দ দেওয়া হয়। এর সঙ্গে একটি কাউ লিফ্টিং মেশিনও দেওয়া হয়, যা তার দায়িত্বে থাকলেও ব্যবহৃত হয়ে থাকে স্থানীয় অধিবাসীদের যে-কারো অসুস্থ গরুর প্রয়োজনে।







We visited one such artificial insemination center and met with artificial insemination worker Rabiul Hossain. His insemination center is located at the Brick Field intersection in Saidpur, Sitakunda Upazila, Chattogram.

Rabiul Hossain has received training from Sreepur, Gazipur. He has received a special 'DLS Training' from the Department of Animal Resources, Savar, Dhaka. Additionally, he has completed a diploma course at the Poultry and Livestock Institute, Bagmara, Comilla.

He joined the RMTT project of YPSA in 2022. Earlier, he operated a drugstore in Saidpur Bazar, where a wide range of animal medicines was available. YPSA initially allocated a refrigerator for Rabiul's drugstore. Along with this, a cow lifting machine was also provided, which, although under his responsibility, is used by the residents for any needs.

Expressing curiosity about the cow-lifting machine, we learned from Rabiul Hossain that sometimes the cow is unable to bear its own weight and ends up sitting on the ground. This problem is more common in pregnant cows, but any old cow that has been working hard can experience it. It is not possible to make that cow stand up in a usual way. She is then made to stand up straight with the help of this machine. Because, as long as she sits with her legs folded, her legs will not have normal blood circulation and strength. With the help of this specially designed machine, the cow is kept standing for an extended period of time. She receives the necessary medical assistance, allowing her to return to her normal state.

Rabiul Hossain manages the artificial insemination center established by the project. When the cow's biological time to conceive arrives, she is brought to this insemination center and artificially inseminated. In this process, it is also possible to give birth to foreign improved breed calves from the womb of a domestic cow. The work of insemination can be done only by an exceptionally skilled worker; otherwise, the cow may be damaged, or even her life may be in danger. Rabiul Hossain is an experienced operator who has earned the trust of all his villagers.

Although he is in charge of the artificial insemination center, Rabiul Hossain's primary profession is treating cattle, especially cows. He keeps only medicines used for animal treatment in his pharmacy. For this, he has applied for a drug license, for which the RMTT project of YPSA has assisted him. In addition to providing medical

assistance at home, he also includes telemedicine assistance, for which YPSA supports him. Through a registered Vet, he listens to the symptoms of sick animals on his smartphone and observes them over video calls, and provides necessary treatment and possible advice.

তেমনই একটি কৃত্রিম প্রজনন কেন্দ্রে গিয়ে দেখা মিললো কৃত্রিম প্রজননকর্মী রবিউল হোসেনের। তাঁর প্রজনন কেন্দ্রটি অবস্থিত চট্টগ্রামের সীতাকুণ্ড উপজেলার সৈয়দপুরের ব্রিক ফিল্ড মোড়ে।

রবিউল হোসেন প্রশিক্ষণ নিয়েছেন গাজীপুরের শ্রীপুর থেকে। ঢাকার সাভারের প্রাণিসম্পদ অধিদপ্তর থেকে নিয়েছেন বিশেষ প্রশিক্ষণ। এর পাশাপাশি, ডিপ্লোমা কোর্স করেছেন কুমিল্লার বাগমারার পোল্ট্রি এন্ড লাইভস্টক ইনসিটিউট থেকেও।

তিনি ইপসা-র আরএমাটিপি প্রকল্পে যোগদান করেন ২০২২ সালে। এর আগে তাঁর একটি কেবল প্রাচী চিকিৎসায় ব্যবহৃত ওষুধের দোকান ছিলো সৈয়দপুরের বাজারে। ইপসা থেকে শুরুতেই তাঁর ওষুধের দোকানের জন্য একটি রেফিজারেটর ক্রয়ের জন্য অনুদান বরাদ্দ দেওয়া হয়। এর সঙ্গে একটি কাউ লিফটিং মেশিনও দেওয়া হয়, যা তাঁর দায়িত্বে থাকলেও ব্যবহৃত হয়ে থাকে স্থানীয় অধিবাসীদের যে-কারো অসুস্থ গরুর প্রয়োজনে।

কাউ লিফটিং মেশিন বা গরুকে তুলে ধরার মেশিন সম্পর্কে কৌতুহল প্রকাশ করতেই রবিউল হোসেন জানালেন, মাঝে মাঝে গরু তাঁর শরীরের ভার বহন করতে অপারাগ হয়ে মাটিতে বসে পড়ে। সাধারণত গর্ভবতী গাভীর এই সমস্যাটি বেশি হয়, তবে বয়স্ক ও অধিক পরিশ্রমে কাহিল যেকোনো গরুর এই সমস্যা হতে পারে। সেই গরুটিকে তখন স্বাভাবিক উপায়ে দাঁড় করানো সম্ভব হয় না। তাঁকে তখন এই মেশিনের সাহায্য নিয়ে সোজা হতে দাঁড় করানো হয়। কারণ, যতক্ষণ সে তাঁর পা ভাঁজ করে বসে থাকবে, ততক্ষণ তাঁর পায়ে স্বাভাবিক রক্ত সঞ্চার ও শক্তি বৃদ্ধি হবে না। এই বিশেষভাবে নকশা করা যন্ত্রটির সাহায্যে গরুটিকে দীর্ঘ সময় দাঁড় করিয়ে রেখে তাঁকে প্রয়োজনীয় চিকিৎসা সহায়তা দেওয়া হয়, যাতে সে আবার স্বাভাবিক অবস্থায় ফিরে আসতে পারে।

প্রকল্প থেকে স্থাপনকৃত কৃত্রিম প্রজনন কেন্দ্রটির পরিচালনা করেন রবিউল হোসেন। জৈবিক প্রক্রিয়ায় গাভীর যখন গর্ভধারণের উপযোগী সময় আসে, তখন তাঁকে এই প্রজনন কেন্দ্রে আনা হয় এবং কৃত্রিমভাবে তাঁর গর্ভসংগ্রহ করা হয়। এই প্রক্রিয়ায় দেশি গরুর গর্ভ থেকে বিদেশি উন্নত জাতের বাচ্চুর জন্য দেওয়াও সম্ভব হয়। একজন বিশেষভাবে দক্ষ কর্মীর দ্বারাই গর্ভসংগ্রহের কাজটি করা সম্ভব হয়, অন্যথায় গাভীটি ক্ষতিগ্রস্থ হতে পারে, এমনকি তাঁর জীবন-সংকটও দেখা দিতে পারে। রবিউল হোসেন সেই দক্ষ কর্মী, যার উপর আঞ্চ রাখেন তাঁর গ্রামবাসী সকলেই।

কৃত্রিম প্রজননকেন্দ্রের দায়িত্বে থাকলেও রবিউল হোসেনের মূল পেশা গবাদি প্রাণীর চিকিৎসা করা, বিশেষভাবে গরুর চিকিৎসা। তাঁর ফার্মেসিতে কেবল প্রাচীর চিকিৎসায় ব্যবহৃত ওষুধই রাখেন তিনি। এর জন্য ড্রাগ লাইসেন্স পেতে আবেদন করেছেন তিনি, যে কাজে তাঁকে সহায়তা দিয়েছে ইপসা-র আরএমাটিপি প্রকল্প। বাড়ি বাড়ি গিয়ে চিকিৎসা সহায়তা দেওয়ার পাশাপাশি তিনি টেলিমেডিসিন সহায়তাও দিয়ে থাকেন, যার জন্য তাঁকে সহযোগিতা করে থাকে ইপসা। একজন রেজিস্টার্ড ভেট-এর মাধ্যমে আর্ট মোবাইলে অসুস্থ প্রাণীর লক্ষণসমূহ শুনে ও ভিডিও কলে পর্যবেক্ষণ করে তিনি প্রয়োজনীয় চিকিৎসা ও সম্ভাব্য পরামর্শ দিয়ে থাকেন।



HEAD OFFICE

House: F 10 (P), Road: 13, Block: B, Chandgaon R/A,
Chattogram 4212, Bangladesh
Phone: +880 2334470996, +8802334470257, +880 2334471690
E-mail: info@ypsa.org

PROJECT OFFICE

Ayesa Villa, College Road Sitakund, Chattogram
Phone: +880 1955551370
E-mail: ypsasajib@gmail.com

www.ypsa.org