சட்ட உரிமைகள் பற்றி அறிய ஊழியர்களுக்கு புதிய உதவி

தொழிற்சங்க ஊழியர்கள் தங்களுக்கு உரிய சட்ட உரிமைகளைப் பற்றித் தெரிந்து கொள்வதற்காக என்டியுசி எனும் தேசிய தொழிற்சங்கக் காங்கிரசும் வழக்கறிஞர் சங்கமும் இணைந்து புதிய உதவித்திட்டத்தை நேற்று தொடங்கியுள்ளன.

அந்தத் திட்டத்தின் பெயர் 'லா வொர்க்ஸ்'(Law Works).

ஒன் மரீனா பொலிவார்டில் மாதந்தோறும் சட்ட போதனை வகுப்புகளை நடத்துவது அவற்றில் ஒன்று. அதில் பல துறை சட்டம் பற்றி வழக்கறிஞர்கள் இலவச ஆலோ சனைகளை வழங்குவர்.

உரை நிகழ்ச்சிகள் நடத்துவது, ஊழியர்களை பாதிக்கும் தொழி லாளர் சட்டம் பற்றி விளக்கும் புத்தகங்களை வழங்குவது ஆகியவையும் புதிய திட்டத்தில் அடங்கும்.

என்டியுசி- வழக்கறிஞர்கள் சங்கம் ஆகியவற்றுக்கு இடை யிலான இந்தக் கூட்டுத் திட்டம் தொடங்கப்பட்ட நிகழ்ச்சியில் கலந்து கொண்டு தலைமை நீதிபதி சுந்தரேஷ் மேனன் பேசினார்.

"தொழிலாளர் சட்டத்தில் மாற்றங்கள் வரக்கூடிய நேரத்தில் இந்தக் கூட்டு ஒத்துழைப்பு சரியான நேரத்தில் தொடங்கப்பட்டுள்ளது," என்றார்.

உதாரணமாக தற்போது வேலை வாய்ப்பு சட்டத்தை மனிதவள அமைச்சு மறுபரிசீலனை செய்து வருகிறது. கடந்த ஆண்டில் ஓய்வு, மறு வேலை வாய்ப்பு சட்டம் நிறை வேற்றப்பட்டது.

"தொழிலாளர் சட்டம் மாற்றம் காணும் வேளையில் ஊழியர்கள் தங்களுடைய உரிமைகள் பற்றி தெரிந்துகொள்வதோடு வரப் போகும் மாற்றங்களை தெரிந்து கொள்வது அவசியமாகிறது," என்று தலைமை நீதிபதி சுந்தரேஷ் மேனன் சொன்னார்.

"இத்தகைய சட்ட அறிவு மூலம் தொழிலாளர்கள் தங்களை தவறான முறையில் நடத்துவதிலிருந்து பாது காத்துக் கொள்ளவும் பொறுப்பு களை புரிந்து கொள்ளவும் முடியும்," என்றும் அவர் தெரிவித்தார்.

இந்நிகழ்ச்சியில் சட்டத்துறை, தொழிற்சங்கத்தைச் சேர்ந்த சுமார் 200 பேர் கலந்து கொண்டனர்.

கூட்டுறவு இயக்கத்தின் வளர்ச்சிக்குப் பங்காற்றிய நிறுவனங்களுக்கு விருது

வில்சன் சைலஸ்

திரு கிருஷ்ணசாமி ராஜாராமுக்கு (இடம்) சிங்கப்பூர் தேசிய கூட்டுறவுச் சம்மேளனத்தின் கௌரவ விருதை தேசிய தொழிற்சங்கக் காங்கிரஸின் தலைமைச் செயலாளர் திரு லிம் சுவீ சே வழங்குகிறார். **படம்: சிங்கப்பூர் தேசிய கூட்டுறவுச் சம்மேளனம்**

முன்னைய சிங்கப்பூர் துறைமுக ஆணையத்தில் பல ஆண்டு களாகப் பணியாற்றிய தந்தையின் அடிச்சுவடுகளைப் பின்பற்றி பலரது பொருளாதார பிரச்சினைகளைத் தீர்த்து வைத்துள்ளார் 60 வயது திரு கிருஷ்ணசாமி ராஜாராம்.

35 ஆண்டுகளாக சிங்கப்பூர் துறைமுக ஆணையத்தில் பணி புரிந்த திரு ராஜாராம், தற்போது சிட்டிபோர்ட் கிரெடிட் கூட்டுறவுச் சங்கத்தின் தலைவராக இருந்து வருகிறார்.

பிஎஸ்ஏ நிறுவனம், கடல்துறை துறைமுக ஆணையம் போன்ற பல்வேறு துறைமுக அமைப்புகளின் கீழ் வேலை செய்து வரும் ஊழியர்கள் இந்தக் கூட்டுறவுச் சங்கத்தில் உறுப்பினர்களாக இருக்கின்றனர்.

கிட்டத்தட்ட 3,000ஊழியர்களை உறுப்பினர்களாகக் கொண்டுள்ள இந்தச் சங்கம், தொழில் முன் னேற்றத்திற்காகவும், மருத்துவச் செலவு, வீடு வாங்குதல் போன்ற பல்வேறு காரணங்களுக்காகவும் கடன்களை அளித்து வருகிறது.

அனைவரது ஒருமித்தக் கருத் தினாலும் தலைவராகத் தேர்வு செய்யப்பட்ட திரு ராஜாராம், சிங்கப்பூர் ஒருங்கிணைந்த கூட்டுறவுச் சங்கத்தின் செயலாளர் என்ற முறையில் மூத்த சமுதாயத் தினருக்கும் தம்மால் முடிந்த உதவிகளைச் செய்ய விழைவதாக தமிழ் முரசிடம் கூறினார்.

கடன்களை வாங்கும் ஊழியர்கள் குறைவான வட்டியைச் செலுத்துவதோடு 'ஜைரோ' மூலமாக தங்கள் கடன்களைத் திரும்ப கொடுப்பதற்கான வசதி களும் செய்யப்பட்டுள்ளன.

முன்னாள் குற்றவாளிகள், வயது முதிர்ந்தவர்கள், பண உதவி தேவைப்படுகிறவர்கள் ஆகி யோருக்கு தங்களால் முடிந்த உதவிகளைச் செய்ததற்காக, 22 கூட்டுறவு அமைப்புகளுக்கு நேற்று மரீனா பே சேண்ட்ஸில் உள்ள மாநாட்டு மையத்தில் சிங்கப்பூர் தேசிய கூட்டுறவுச் சம்மேளனம் இவ்வாண்டு கௌரவ விருதுகளை வழங்கி சிறப்பித்தது.

கௌரவ விருதைப் பெற்றுக் கொண்ட திரு ராஜாராம், தொழி லாளர்களின் முன்னேற்றத்திற்காக மேலும் உழைப்பதாகவும் இந்த விருது தமது நிறுவனத்தில் உள்ள அனைவருக்கும் கிடைத்த அங்கீகாரம் என்றும் கருத்துக் கூறினார்.

பிரதமர் அலுவலக அமைச்சரும் தேசிய தொழிற்சங்கக் காங் கிரஸின் தலைமைச் செயலாளரு மான திரு லிம் சுவீ சே, சிங்கப்பூரின் முன்னாள் அதிபர் திரு எஸ்.ஆர். நாதன் உள்பட எட்டு பேருக்கு, விருது வழங்கும் இவ்விழாவில் சிறப்பு விருந்தினர்களில் ஒருவராகக் கலந்து கொண்ட கலாசார, சமூக, இளையர் தற்காலிக அமைச்சரும் தொடர்பு, தகவல் மூத்த துணை அமைச்சருமான திரு லாரன்ஸ் வோங் விருதுகளை வழங்கி கௌரவித்தார். சிங்கப் பூரின் மற்றொரு முன்னாள் அதிபரான காலஞ்சென்ற திரு சி. வி. தேவன் நாயருக்கு வழங்கப்பட்ட விருதை அவரது மகன் திரு ஜனதாஸ் தேவன் பெற்றுக் கொண்டார்.

இவர்களுடன் மரீன் பரேட் குழுத் தொகுதி நாடாளுமன்ற உறுப்பினரும் என்டியூசி ஃபேர் பிரைஸ் நிறுவனத்தின் தலைமை நிர்வாகியுமான திரு சியா கியான் பெங், என்டியுசி முன்னாள் தலைமைச் செயலாளரும் சிங்கப்பூர் தொழிலாளர் அறநிறுவனத்தின் தற்போதைய துணைத் தலைவரு மான திரு லிம் பூன் ஹெங், சமூக வளர்ச்சி, இளையர், விளையாட்டுத் துறை முன்னாள் துணை அமைச்சர் திருமதி யூஃபூ யீ ஷூன், மத்திய கூட்டுறவு நிதி அமைப்பின் தலைவரும் முன்னாள் என்டியுசி ஃபேர்பிரைஸ் தலை வருமான திரு எஸ். சந்திரதாஸ் ஆகியோரும் கூட்டுறவு வெற்றியாளர் விருதுகளைப் பெற்று கொண்டனர்.

wsilas@sph.com.sg

மார்சிலிங் பராமரிப்பு, பழுதுபார்ப்புத் திட்டம்

மார்சிலிங் வட மேற்கு பராமரிப்பு, பழுதுபார்ப்புத் திட்டம் நேற்று தொடங்கப்பட்டது. இதன் பல்வேறு நடவடிக்கைகள் மூலம் சுமார் 2,700 குடியிருப் பாளர்கள் பயன் அடைவர் என்று எதிர்பார்க்கப்படுகிறது.

தொடக்க விழாவை ஒட்டி ஏற் பாடு செய்யப்பட்ட காட்சிக் கூடத் துக்கு பல குடியிருப்பாளர்கள் அழைக்கப்பட்டனர். சீன எழுத்து ஓவியம் வரைதல், விளக்கு செய்தல் போன்றவை நேரடியாக செய்துக் காட்டப்பட்டன. மேலும் மார்சிலிங் ரோடு புளோக் 3, 4ல் வாடகை வீட்டில் வசிக்கும் குடியிருப்பாளர் களுக்கு அன்பளிப்புப் பையும் வழங்கப்பட்டது. வட மேற்கு பரா மரிப்பு, பழுது பார்ப்புத் திட்டத்தின் கீழ் பயன் அடைந்தவர் 84 வயது திருமதி பிலிப் ஜெயா. அவரது ஓரறை வீட்டுக்கு மூத்த நாடாளு மன்றச் செயலாளர் ஹவாசி டயிப் பியும் மேயர் டாக்டர் டியோ ஹோ பின்னும் வருகையளித்தனர்.

இடது படம்: திருமதி பிலிப் ஜெயா வீட்டுக்கு வருகையளித்த திரு ஹவாசி டயிப்பியும் டாக்டர் டியோ ஹோ பின்னும் திட்டத்தின் கீழ் தயாரிக்கப்பட்ட சீன எழுத் தோவியத்தைக் காட்டுகின்றனர். படம்: NWCDC

தமிழ் முரசு

ஞாயிறு 20.1.2013

முரசொலி

சொத்துச் சந்தையை தணிக்க...

கடன்களுக்கான வட்டி விகிதம் உலக அளவிலும் சரி உள்ளூர் அளவிலும் சரி மிகவும் குறைந்த நிலையில் உள்ளது. இதன் காரணமாக சொத்து விலைகள் ஏறிக்கொண்டே போகின்றன. இந்த நிலையில்தான் 2012ம் ஆண்டு டிசம்பர் மாதம் சிங்கப்பூர் வீட்டு விலைகள் புதிய உச்சத்தை எட்டின.

மனித வாழ்க்கையில் அனைவரும் ஒரே அளவிலான வசதியைப் பெற்று விடுவதில்லை. சிலருக்கு வீடு என்பது முதலீட்டு சொத்து, முடிந்த அளவுக்கு வாங்கி அதை வைத்து பொருள் ஈட்ட.

ஆனால் முடிந்த மட்டும் அனைத்து குடிமக்களுக்கும் சொந்த வீடு ஒன்றைக் கொடுத்து அவர்களை இந்த நாட்டில் வேரூன்ற வைக்க வேண்டும் என்று நினைக்கும் ஓர் அரசுக்கு இது ஏற்றுக்கொள்ள முடியாத ஒன்று.

இதன் காரணமாகவே இம்மாதம் 11ம் தேதி சிங்கப்பூர் அரசு சொத்துச் சந்தையை தணிக்க புதிய நடவடிக்கை களை அறிவித்தது.

அதன்படி, இனி இங்கு வீடு வாங்கும் நிரந்தர வாசிகளும் இரண்டாவது வீடு வாங்கும் சிங்கப்பூரர் களும் கூடுதலாக ஐந்து முதல் ஏழு விழுக்காடு வரை முத்திரை வரி கட்ட வேண்டும். அத்துடன் இரண்டாவது சொத்து வாங்குவோர் இனி வங்கிகளிலிருந்து சொத்து மதிப்பீட்டில் 50% கடனையே பெற முடியும்.

இதுவும் கடனைத் திருப்பிச் செலுத்தும் காலம் 30 ஆண்டுகளைத் தாண்டும் பட்சத்தில் குறையும், அதாவது சொத்து மதிப்பீட்டில் ஏறக்குறைய 40% கடனையே பெற முடியும். இவற்றுடன் வீடமைப்பு வளர்ச்சிக் கழக வீடுகளை வாங்கும் நிரந்தரவாசிகள் இனி தங்கள் வீடுகளை முழுவதுமாக வாடகைக்கு விட முடியாது. இவர்கள் தனியார் சொத்து வாங்கினால் தங்களது வீடமைப்பு வளர்ச்சிக் கழக வீடுகளை ஆறு மாதத் திற்குள் விற்றுவிட வேண்டும். இதேபோல் தனியார் எக்ஸிகியூட்டிவ் அடுக்குமாடி வீடுகளைக் கட்டி விற்போர் இனி வெற்றுத் தளங்களை வீடுகளுடன் இணைத்து கொள்ளை லாபத்திற்கு விற்பதைத் தடுக்க அத்தகைய வீடுகளின் அதிகபட்ச பரப்பளவு 160சதுர மீட்டருக்குள் இருக்க வேண்டும் என்றும் புதிய விதி வகுக்கப் பட்டுள்ளது.

இந்தப் புதிய விதிமுறைகளின் விளைவுகள் என்ன வாக இருக்கும்? தங்கள் சொந்தப் பயன்பாட்டிற்காக வீடுகளை வாங்குவோர் மட்டுமே இனி சொத்துச் சந்தையில் சுறுசுறுப்பாக இயங்குவர். கடன் தொகை முன்போல் கிடைக்காது என்பதால் வீடுகளை விற்போர் ரொக்கப் பணமாக கேட்கும் தொகையும் குறையும். மொத்தத்தில் வீட்டு விலையேற்றம் கணிசமாக மெதுவடையலாம்.

போதைப் பொருள் ஒழிப்பு: சிங்கப்பூர்-புருணை கூட்டு

போதைப் புழங்கிகளின் மறு வாழ்வுக்காக புருணையில் உள்ள மறுவாழ்வு நிலையத்தின் முறை களைப் பற்றி ஆராய விரும்பு கிறார் உள்துறை, வெளியுறவு மூத்த துணை அமைச்சர் மசகோஸ் சுல்கிஃப்லி.

புருணைக்கு பயணம் மேற் கொண்ட திரு மசகோஸ் ஜனவரி 16ம் தேதி அங்குள்ள போதைப் பொருள் இலாகாவையும் அர சாங்கம் நடத்தும் புசாட் அல்-இஸ்லா எனும் மறுவாழ்வு நிலையத்தையும் சுற்றிப் பார்த்தார்.

முன்னைய போதைப் புழங்கி களுக்காக அந்த நிலையத்தில் நடத்தப்படும் திட்டம் காரணமாக மீண்டும் அப்பழக்கத்துக்கு அடிமையாவது குறைவாக இருக் கிறது. போதைப் பொருட்களுக்கு எதிராக போராடுவதில் சிங்கப் பூர்-புருணை கூட்டாக ஒத்துழைப்பது அவரது நான்கு நாள் பயணத்தின் நோக்கமாகும்.

கட்டுமானப் பணி; பாதிப்பு

கட்டுமானப் பணி மேற்கொள்ளப் படுவதால் ஆர்ச்சர்டு ரோடு பகுதி பாதிக்கப்பட்டுள்ளது. பல சாரக் கட்டுகள், தடுப்புகள் போடப் பட்டுள்ளதைத் தொடர்ந்து வியா பாரம் பாதிக்கப்பட்டுள்ளதாக ஆர்ச்சர்டு சென்ட்ரல், டேங்ஸ், ஐயன், ஹீரான் கடைத் தொகுதியில் உள்ள சில கடைக் காரர்கள் தெரிவித்து உள்ளனர்.

மேலும் பாதசாரிகளுக்கு சிரமத்தை ஏற்படுத்தியிருக்கிறது என்றும் அவர்கள் தெரிவித் தனர்.

Method of Preparation:

Marinate Chicken with 20g House Brand Biryani Masala, 100g yoghurt, 50g ginger paste and 50g garlic paste.
Add salt 2 tea spoons, or to taste. Keep inside the refrigerator for minimum 30 minutes.

Wash the House Brand Basmati Rice thoroughly and soak for 20 minutes.

On a pan, fry 1/3 of the chopped onions slowly on low heat until become brown. Keep this on a thick layer of kitchen tissues, to drain the oil off. Once cool down, the onions become crispy.

Heat Ghee on a pan and fry the Raisins and Cashews until the Cashews start to turn brown. Keep them aside.

Heat the oil in a deep pot. Add 2 bay leaves, 5 cloves, 3 cardamoms, 2 star anis, 2 sticks of Cinnamon, onion and fry on low heat until the onion becomes brown. Add 60g of House Brand Biryani Masala and fry. Add chicken and cook for 5 minutes, slowly stir. Add tomatoes and chillies and fry. Add salt to taste. Once the chicken is cooked, add 500ml of water, cook for 5 minutes. Add 100g yoghurt and mix well. Add half portion of the chopped coriander and mint leaves. Slow cook until the oil comes out on top.

On another pot, boil water. Once the water is boiling, add the soaked and rinsed rice. Add 1 tea spoon of salt to the rice. Cook until the rice is 75% cooked. Strain the water off.

Heat a deep heavy bottom pan (with lid). Pour 10g Ghee and spread on the pan. Add a layer of the cooked basmati rice. On top of this add a layer of Chicken uniformly. Add portion of the coriander leaves and mint leaves and fried onions. Add portion of the cashews and raisins along with the ghee. Add a second layer of Basmati Rice, followed by a second layer of Chicken. Spread Coriander, mint leaves, fried onions cashews and raisins. Completely spread the rest of the rice as the top layer and spread all the rest of the Coriander, mint leaves & fried onions. Completely transfer the ghee, cashews and raisins.

Cover the pot with a lid. The pot may be sealed off using foil or stick wheat dough through the rim of the pot and lid to seal it off. Cook in very low heat for 30 minutes.

Chicken Biryani is ready to be served. Carefully mix the Biryani without breaking the rice or serve one portion of Chicken with equal amount of rice and serve from one section downwards on the pot.

Enjoy Delicious Chicken Dum Biryani!

Chicken Biryani Recipe Ingredients:
1Kg House Brand Basmati Rice
80g House Brand Biryani Masala
House Brand Spice Mix
(2 Bay Leaves, 4 Cardamom,
5 Cloves, 2 Star Anis, 2 Cinnamon)
100g ghee
50g cashew nuts
25g raisins
200g Yoghurt
100g Ginger Paste
100g Garlic Paste
300ml oil
2 Kg Chicken (One whole Chicken to be cut to 8-10 pieces)
5 big onions sliced
3 Tomatoes each cut to 6 pcs
4 green chillies split to half
2 small bunches of coriander leaves chopped
1 small bunch of mint leaves chopped
Salt to taste

K.N.P. TRADING PRIVATE LIMITED
50 Senoko Drive, Singapore 758 232
Tel: 6257 3712 Fax: 6753 6916
Website: www.knp-housebrand.com
Email: spices@knp-housebrand.com

HOUSE BRAND

Source : Tamil Murasu, 20 January 2013 © Singapore Press Holdings Limited.
Reproduced with permission.