

Supporting Millet Porridge Vendors (MPV), *a pro-poor millet food marketing channel*

Mr. K. Manikandan
Project Executive



DHAN Foundation
Building Institutions for Generations

Scheme of presentation

- Context
- Approach followed for strengthening
- Efforts taken
- Results
- Learning
- Scope for scaling up to make larger impact

Context

- Pushcart Millet Porridge Vendors (PMPVs) are informal street food service providers in the cities and small towns in Southern India
- They provide nutritious millet porridge to the poor sections and floating population
- They are not recognised for their valuable role
 - They have an image of providers of unhygienic food
 - Harassed by city authorities
- Stabilising and strengthening PMPVs can go a long way towards providing nutrition-dense millet foods to 'bottom of the pyramid' population

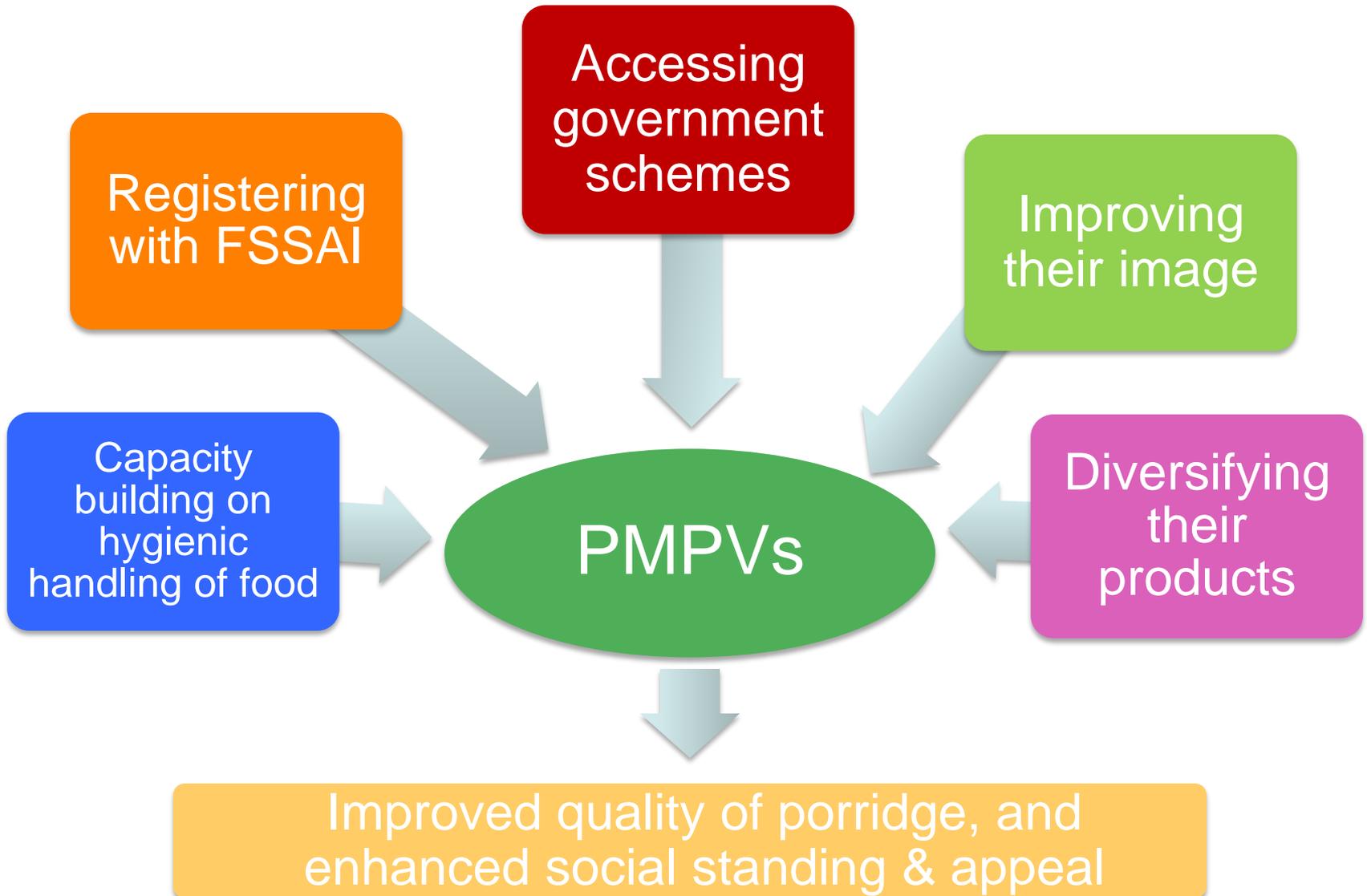
PMPVs engaged in Tamil Nadu

- Madurai - 72
- Krishnagiri - 30
- Salem - 40
- Harur - 20

Profile of the PMPVs

- Family run informal enterprise
- Usually involves two persons; rarely labour engaged
- Rarely one person runs more than one unit
- Not getting any state support
- Not complying with FSSAI registration

Support offered for PMPVs



Capacity building on hygienic handling of food

- Thirteen training sessions organised with the support of TNAU, FSSAI and City administration covering
 - Food safety & hygiene practices for food vending carts
 - Importance of FSSAI registration and procedures
 - Registering with the city administration for a biometric card
 - Possible Government schemes that can be accessed
- Good food hygiene and safety practices followed by some of the PMPVs were shared with the other participants
- Support was given for adopting relevant hygienic practices

Capacity building on hygienic handling of food at Salem



Mr. Eswaran, FSSAI staff, addressing PMPVS at Salem

Do's and Don'ts for food cart vendors

சிறுதானிய பின்-அறுவடை தொழில்நுட்பங்கள் மற்றும் சத்துள்ள உணவு வகைகளை பரவலாக்குதல் திட்டம்

பாதுகாப்பான உணவிற்கு உணவு கையாள்பவர்கள் அனைவரும் கடைபிடிக்க வேண்டிய நடைமுறைகள்



நீர் பயன்பாட்டு வழிமுறைகள்

செய்ய வேண்டியவை



- சோப்பு கொண்டு 20 வினாடிகள் கைகளை கழுவவும்
- நகங்களை வெட்டி சுத்தமாக்க வைக்கவும்
- களைந்துவிடும் கையறைகள் பயன்படுத்தவும்
- சுத்தமான மற்றும் துவைத்த துணிகளை அணியவும்
- தலைமுடியை கட்டவும் அல்லது மறைக்கவும்
- பாதுகாப்பான நீரை பயன்படுத்தவும்
- பக்ககுழாய் உள்ள கொள்கலன்களில் நீரை சேமிக்கவும்
- நாள் முடிவில் நீர் கொள்கலனை சுத்தம் செய்ய வேண்டும்
- சேமிப்பிற்கும் பயன்பாட்டிற்கும் தேவையான நீரை தனி தனியாக வைக்கவும்

செய்ய கூடாதவை



- விரல்கள் மற்றும் மணிக்கட்டின் மீது நகைகளை அணிய வேண்டாம்
- கையில் திறந்த காயத்துடன் உணவை தொட வேண்டாம்
- உணவு பகுதிக்கு அருகில் புகைபிடிக்க வேண்டாம்
- உணவு கையாளும் போது இருமக்கூடாது
- நீர் கொள்கலனில் கைகளை முக்க வேண்டாம்
- உபயோகித்த நீரை மீண்டும் பயன்படுத்த வேண்டாம்
- உணவு பகுதிக்கு அருகில் புகையிலை மெல்ல வேண்டாம்
- உணவு கையாளும் போது பேசக்கூடாது
- உணவு கையாளும் போது எச்சில் படக்கூடாது.

உணவு கையாளும் மற்றும் சுற்றுச்சூழல் வழிமுறைகள்

செய்ய வேண்டியவை



- புதிய தரமான சமையல் பொருட்களை பயன்படுத்தவும்
- சமைக்காத மற்றும் சமைத்த உணவு பொருட்களை தனித் தனியாக வைக்கவும்
- அனைத்து உணவு பொருட்களையும் மூடி வைக்கவும்
- சுத்தமான பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை பயன்படுத்தவும்
- உணவு கையாளும் பகுதியை தூய்மையாக வைத்திருக்கவும்
- சுத்தமான துணிகளை துடைக்க வடிகட்ட பயன்படுத்தவும்
- உணவு தயாரிக்கும் பகுதி மற்றும் அதற்கான உபகரணங்களை சுத்தம் செய்ய வேண்டும்
- பூச்சிகள் பிற பிராணிகளிடமிருந்து சமையல் பகுதிகளை மற்றும் உணவை பாதுகாக்கவும்
- மூடப்பட்டிருக்கும் குப்பைத் தொட்டியை பயன்படுத்தவும்

செய்ய கூடாதவை



- சமைத்த பொருட்களை இரண்டு மணி நேரத்திற்கு மேல் அறை வெப்ப நிலையில் வைக்கக் கூடாது.
- புதிய உணவுடன் மீதியான உணவை கலக்க கூடாது
- சமைத்த உணவை தேவையில்லாமல் தொடுவதை தவிர்க்கவும்
- உணவு கையாளும்போது பணம் கைப்பேசி மற்றும் இதர பொருட்களை ஈரக் கையுடன் தொட வேண்டாம்
- விரல் கொண்டு நீர் அருந்தும் கோப்பையை உள்ளே தொட வேண்டாம்.
- உடைந்த பாத்திரங்கள் உபகரணங்களை பயன்படுத்தக் கூடாது
- தூய்மையற்ற பகுதி அதாவது திறந்த வடிகால் அருகில் உணவை கையாள வேண்டாம்
- குப்பை வண்டி மலஜலம் கழிக்கும் இடத்தின் அருகில் உணவை கையாள வேண்டாம்

Registering with FSSAI

- PMPVs were not aware of the need for registering with FSSAI
- Did not feel comfortable to deal with the registration process
- Support was given for registration

Registering with City administration

- Supported for enumeration with city administration and to get biometric card

Registering with FSSAI



Mr. Saravanan, FSSAI Staff, Madurai, handing over the FSSAI registration certificate to food vendor

Improving their image

- Supported for improving visibility through name board and charter for following food hygiene and safety practices

Improving their infrastructure

- 9 PMPVs were supported for repairing the vehicle, getting umbrella, vessels, snacks box and table

Accessing government schemes

- Educated and supported for accessing labour welfare schemes available for them

Diversifying their products

- Supported to explore diversifying to other millet snack items



Results and learning

- 124 PMPVs have adopted customised food hygiene practices
- 51 have registered with FSSAI
- 75 got biometric card
- Above all, these poor entrepreneurs, mostly women, received moral support due to the attention they got as part of the project, as so far no agency has touched their lives

Hygienic food handling practices adopted

- Providing drinking water using a water can with tap instead of the pot
- Covering the side dishes to protect from dust and flies
- Serving side dishes to the customers by themselves instead of self-serving by them
- Using long handled scoop to avoid contact of hand with porridge while serving
- Cleaning the used vessels away from the food serving place
- Keeping the surrounding clean



Using scoop to avoid contact



Covering side dishes



Fixing stainless sheet for ease of cleaning



Serving side dishes himself



Using a water can with tap



Washing in a separate place

Improving their image



Mr. Desiguraja displaying certificates & oaths



Display board with message on small millets

Improving their infrastructure



Mrs. Kalaiselvi with her renovated cart



Introduction of umbrella in Mrs. Saroja unit

Best practices of PMPVs



Diversification to other food products by Uzhavan Unavagam, Salem



Diversification to tender coconut by Sathyamurthi and Radha, Salem



Diversification to sarbath by PMPVs at Madurai

Results and learning

- Improvements have been limited on
(i) diversification of millet products and
(ii) improvement of infrastructure, (iii) credit linkage, and (iv) accessing government schemes
- The design of the incubation approach have to take these into consideration
- Enabling support is needed from city/local administration for provision of space and for access to clean water

Scope for scaling up to make larger impact

- These interventions throw light on innovatively reaching poor with nutrition-dense foods through existing market channels with a lower development investment
- A working model of supporting PMPVs was developed that can be extended to other regions in Tamil Nadu and Andhra Pradesh
- Also applicable with similar agencies



Thank you!



Affaires mondiales
Canada

Global Affairs
Canada



IDRC | CRDI

International Development Research Centre
Centre de recherches pour le développement international

Canada