**রেস্তোরাঁ প্রকল্পের মাধ্যমে সরকারের উপকারিতা**

**১. রাজস্ব সংগ্রহ**

কর আয়:রেস্তোরাঁটির মাধ্যমে সরকার আয়কর, মূল্য সংযোজন কর (VAT) এবং অন্যান্য কর সংগ্রহ করতে পারবে। এই কর আয় সরকারের জন্য একটি গুরুত্বপূর্ণ রাজস্ব উৎস হবে।

জমি এবং সম্পত্তি কর:রেস্তোরাঁর জন্য ব্যবহৃত জমি এবং সম্পত্তির ওপর আরোপিত কর সরকারকে অতিরিক্ত রাজস্ব প্রদান করবে।

**২. কর্মসংস্থানের সুযোগ**

* **কর্মসংস্থান সৃষ্টি:** নতুন রেস্তোরাঁটি স্থানীয় জনগণের জন্য নতুন চাকরির সুযোগ সৃষ্টি করবে, যা বেকারত্ব হ্রাসে সহায়ক হবে। কর্মসংস্থানের বৃদ্ধি সরকারের সামাজিক এবং অর্থনৈতিক স্থিতিশীলতা বজায় রাখতে সাহায্য করবে।
* **অর্থনৈতিক উন্নয়ন:** কর্মসংস্থানের মাধ্যমে স্থানীয় অর্থনীতি সচল হবে এবং মানুষের জীবনযাত্রার মান উন্নত হবে, যা সামগ্রিক অর্থনৈতিক উন্নয়নের জন্য সহায়ক।

**৩. পর্যটন উন্নয়ন**

* **পর্যটন শিল্পের উন্নয়ন**: রেস্তোরাঁটি একটি পর্যটন আকর্ষণ হিসেবে কাজ করবে, যা স্থানীয় এবং আন্তর্জাতিক পর্যটকদের আকৃষ্ট করবে। এর ফলে পর্যটন শিল্পের উন্নয়ন হবে এবং সরকারের পর্যটন নীতি সফল হবে।
* **পর্যটন কর**:পর্যটকদের থেকে সংগ্রহিত কর রাজস্ব বৃদ্ধি করবে এবং স্থানীয় পর্যটন অবকাঠামো উন্নয়নের জন্য প্রয়োজনীয় তহবিল সরবরাহ করবে।

**৪. স্থানীয় ব্যবসায় উন্নয়ন**

* **স্থানীয় সরবরাহকারীদের সমর্থন**:রেস্তোরাঁটি স্থানীয় কৃষক, মৎস্যজীবী এবং অন্যান্য সরবরাহকারীদের সঙ্গে অংশীদারিত্ব করবে, যা স্থানীয় ব্যবসায়ীদের জন্য উপকারী হবে। এর ফলে স্থানীয় অর্থনীতি সচল থাকবে।
* **ব্যবসায়িক সম্প্রসারণ**:রেস্তোরাঁর কারণে আশেপাশের অন্যান্য ব্যবসায়িক কার্যক্রম যেমন দোকান, হোটেল, এবং পরিবহন সেবার চাহিদা বাড়বে।

**৫. অবকাঠামো উন্নয়ন**

* **উন্নত যোগাযোগ ব্যবস্থা**:রেস্তোরাঁটি গ্রাহকদের আকর্ষণ করতে এবং তাদের সুবিধার জন্য উন্নত যোগাযোগ ব্যবস্থা প্রয়োজন হবে, যেমন রাস্তা, পার্কিং এরিয়া, এবং পাবলিক ট্রান্সপোর্টের উন্নতি। এই উন্নতিগুলি স্থানীয় এলাকার সামগ্রিক অবকাঠামো উন্নয়নে সহায়ক হবে।
* **সরকারি বিনিয়োগ**:স্থানীয় অবকাঠামো উন্নয়নে সরকারের বিনিয়োগ বৃদ্ধির সম্ভাবনা থাকবে, যা এলাকার সার্বিক উন্নয়নে সহায়ক হবে।

**৬. সামাজিক এবং সাংস্কৃতিক উন্নয়ন**

* **সামাজিক স্থিতিশীলতা**:রেস্তোরাঁটি স্থানীয় কমিউনিটির মধ্যে সামাজিক মেলামেশা এবং সহযোগিতা বাড়াবে, যা সামাজিক স্থিতিশীলতা নিশ্চিত করবে।
* **সাংস্কৃতিক প্রচার**:রেস্তোরাঁটি স্থানীয় সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান এবং উৎসব আয়োজনের মাধ্যমে স্থানীয় সংস্কৃতি ও ঐতিহ্য প্রচারে সহায়ক হবে।

**রেস্তোরাঁ প্রকল্পের মাধ্যমে স্থানীয় জনগণের উপকারিতা**

**১. কর্মসংস্থানের সুযোগ**

**ক. নতুন চাকরি সৃষ্টি**

* **নিয়োগ**:রেস্তোরাঁটি স্থানীয় জনগণের জন্য বিভিন্ন পদে নতুন চাকরির সুযোগ সৃষ্টি করবে, যেমন রান্নাঘরের কর্মী, সেবক/সেবিকা, পরিষ্কারকর্মী, এবং ব্যবস্থাপক।
* **আংশিক সময়ের কাজ**:শিক্ষার্থী এবং গৃহবধূদের জন্য আংশিক সময়ের কাজের সুযোগ থাকবে, যা তাদের অতিরিক্ত আয় করতে সহায়ক হবে।

**খ. প্রশিক্ষণ এবং দক্ষতা উন্নয়ন**

* **প্রশিক্ষণ প্রোগ্রাম**:রেস্তোরাঁটি কর্মচারীদের জন্য বিভিন্ন প্রশিক্ষণ প্রোগ্রামের আয়োজন করবে, যা তাদের পেশাগত দক্ষতা উন্নত করবে।
* **দক্ষতা উন্নয়ন**:প্রশিক্ষণ এবং বাস্তব কাজের অভিজ্ঞতার মাধ্যমে কর্মচারীরা বিভিন্ন পেশাগত দক্ষতা অর্জন করতে পারবে।

**২. স্থানীয় অর্থনীতির উন্নয়ন**

**ক. স্থানীয় ব্যবসায় সমর্থন**

* **স্থানীয় সরবরাহকারীরা**:রেস্তোরাঁটি স্থানীয় কৃষক, মৎস্যজীবী এবং অন্যান্য সরবরাহকারীদের কাছ থেকে খাদ্য উপকরণ সংগ্রহ করবে, যা তাদের ব্যবসায়র প্রসারে সহায়ক হবে।
* **স্থানীয় বাজার**:রেস্তোরাঁর কারণে আশেপাশের দোকান, হোটেল, এবং পরিবহন সেবার চাহিদা বৃদ্ধি পাবে, যা স্থানীয় বাজারের উন্নয়নে সহায়ক হবে।

**খ. আয় বৃদ্ধি**

* **উপস্থিতি এবং ব্যয়**: কর্মচারীরা তাদের আয় থেকে স্থানীয় ব্যবসায় খরচ করবে, যা স্থানীয় অর্থনীতিকে সচল রাখবে।
* **ব্যবসায়িক সম্প্রসারণ**: রেস্তোরাঁর কারণে আশেপাশের ব্যবসায়িক কার্যক্রম সম্প্রসারণ হবে, যা স্থানীয় অর্থনৈতিক উন্নয়নে সহায়ক।

**৩. সামাজিক মেলামেশার সুযোগ**

**ক. কমিউনিটি স্পেস**

* **সামাজিক কেন্দ্র**:রেস্তোরাঁটি স্থানীয় জনগণের জন্য একটি সামাজিক কেন্দ্র হিসেবে কাজ করবে, যেখানে মানুষ মেলামেশা করতে এবং বিভিন্ন সামাজিক ইভেন্টে অংশগ্রহণ করতে পারবে।
* **পরিবার এবং বন্ধুদের মিলনস্থল**: রেস্তোরাঁটি পরিবার এবং বন্ধুদের জন্য একটি আরামদায়ক এবং আকর্ষণীয় স্থান হিসেবে কাজ করবে।

**খ. ইভেন্ট এবং অনুষ্ঠান**

* **সামাজিক অনুষ্ঠান**:রেস্তোরাঁয় বিভিন্ন সামাজিক এবং সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান আয়োজন করা যাবে, যেমন জন্মদিন, বিবাহ বার্ষিকী, এবং স্থানীয় উৎসব।
* **সাংস্কৃতিক প্রচার**: স্থানীয় সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান এবং প্রদর্শনী আয়োজনের মাধ্যমে স্থানীয় সংস্কৃতি ও ঐতিহ্য প্রচারে সহায়ক হবে।

**৪. খাদ্য ও পুষ্টি**

**ক. উচ্চ মানের খাদ্য**

* **তাজা এবং স্থানীয় উপকরণ**:রেস্তোরাঁটি তাজা এবং স্থানীয় উপকরণ ব্যবহার করে স্বাস্থ্যকর এবং সুস্বাদু খাবার পরিবেশন করবে।
* **বিভিন্ন ধরনের খাদ্য**: বিভিন্ন ধরণের খাদ্য অপশন থাকবে, যেমন ভেজিটেরিয়ান, ভেগান, এবং গ্লুটেন ফ্রি মেনু, যা বিভিন্ন ধরণের খাদ্য চাহিদা পূরণ করবে।

**খ. পুষ্টিকর খাদ্য**

* **স্বাস্থ্যকর খাবার**: রেস্তোরাঁটি স্বাস্থ্যকর এবং পুষ্টিকর খাবার পরিবেশন করবে, যা স্থানীয় জনগণের স্বাস্থ্য সচেতনতার উন্নয়নে সহায়ক হবে।
* **খাদ্য সচেতনতা**:স্বাস্থ্যকর খাদ্য এবং পুষ্টি সম্পর্কিত সচেতনতা বৃদ্ধির জন্য রেস্তোরাঁটি বিভিন্ন প্রচারণা এবং কর্মসূচি আয়োজন করতে পারে।

**৫. পরিবেশগত উপকারিতা**

**ক. পরিবেশবান্ধব নীতি**

* **টেকসই চর্চা**:রেস্তোরাঁটি টেকসই এবং পরিবেশবান্ধব নীতি গ্রহণ করবে, যেমন বর্জ্য কমানো, পুনর্ব্যবহার এবং পুনর্ব্যবহারযোগ্য উপকরণ ব্যবহার।
* **স্থানীয় জীববৈচিত্র্য সংরক্ষণ**:রেস্তোরাঁটি স্থানীয় জীববৈচিত্র্য সংরক্ষণের জন্য পদক্ষেপ গ্রহণ করবে, যেমন নদীর তীরের প্রাকৃতিক সৌন্দর্য রক্ষা।

**খ. পরিবেশ সচেতনতা**

* **সচেতনতা বৃদ্ধি**:স্থানীয় জনগণের মধ্যে পরিবেশ সচেতনতা বৃদ্ধি করতে রেস্তোরাঁটি বিভিন্ন কর্মসূচি এবং ইভেন্ট আয়োজন করবে।
* **পরিবেশ সংরক্ষণ**:স্থানীয় পরিবেশ সংরক্ষণ এবং দূষণ কমানোর জন্য রেস্তোরাঁটি উদ্যোগ গ্রহণ করবে।

**রেস্তোরাঁ প্রকল্পের মাধ্যমে পরিবেশের উপকারিতা**

**১. পরিবেশবান্ধব নীতি**

**ক. টেকসই উপকরণ ব্যবহার**

* **স্থানীয় উপকরণ**:রেস্তোরাঁটি স্থানীয় কৃষক এবং সরবরাহকারীদের কাছ থেকে খাদ্য উপকরণ সংগ্রহ করবে, যা দীর্ঘ দূরত্বের পরিবহন প্রয়োজন কমাবে এবং পরিবেশে কার্বন নিঃসরণ হ্রাস করবে।
* **পুনর্ব্যবহারযোগ্য এবং কম্পোস্টেবল উপকরণ**:প্লাস্টিকের পরিবর্তে পুনর্ব্যবহারযোগ্য এবং কম্পোস্টেবল উপকরণ ব্যবহার করা হবে, যেমন কাগজের স্ট্র, বায়োডিগ্রেডেবল প্লেট এবং কাপ।

**খ. বর্জ্য ব্যবস্থাপনা**

* **বর্জ্য কমানো**:রান্নাঘরে সঠিক পরিকল্পনা এবং ব্যবস্থাপনার মাধ্যমে খাদ্য বর্জ্য কমানোর উদ্যোগ গ্রহণ করা হবে।
* **পুনর্ব্যবহার এবং কম্পোস্টিং**: বর্জ্য পুনর্ব্যবহার এবং খাদ্য বর্জ্য কম্পোস্টিং এর মাধ্যমে পরিবেশ সংরক্ষণ করা হবে।

**২. শক্তি দক্ষতা**

**ক. শক্তি সাশ্রয়ী সরঞ্জাম**

* **এনার্জি-এফিসিয়েন্ট অ্যাপ্লায়েন্স**:রেস্তোরাঁটি শক্তি সাশ্রয়ী রান্নাঘরের সরঞ্জাম এবং লাইটিং ব্যবহার করবে, যা বিদ্যুৎ খরচ এবং কার্বন নিঃসরণ কমাবে।
* **LED লাইটিং**: রেস্তোরাঁর ভিতরে এবং বাইরে LED লাইটিং ব্যবহার করা হবে, যা কম বিদ্যুৎ ব্যবহার করে এবং দীর্ঘস্থায়ী হয়।

**খ. নবায়নযোগ্য শক্তি**

* **সোলার প্যানেল**:রেস্তোরাঁয় নবায়নযোগ্য শক্তি উৎস হিসেবে সোলার প্যানেল স্থাপন করা যেতে পারে, যা পরিবেশ বান্ধব এবং বিদ্যুৎ খরচ কমায়।
* **প্রাকৃতিক আলো**:বড় জানালা এবং খোলা বারান্দার মাধ্যমে প্রাকৃতিক আলো ব্যবহার করে দিনের বেলায় লাইটিংয়ের প্রয়োজনীয়তা কমানো হবে।

**৩. জল সংরক্ষণ**

**ক. জল সাশ্রয়ী সরঞ্জাম**

* **লো-ফ্লো ফসেট এবং শাওয়ারহেড**:রান্নাঘর এবং বাথরুমে লো-ফ্লো ফসেট এবং শাওয়ারহেড ব্যবহার করা হবে, যা জল সাশ্রয় করবে।
* **অটোমেটিক ট্যাপ**:বাথরুমে অটোমেটিক সেন্সর ট্যাপ ব্যবহার করা হবে, যা জল অপচয় রোধ করবে।

**খ. জল পুনর্ব্যবহার**

* **গ্রে ওয়াটার রিসাইক্লিং**:রান্নাঘর এবং বাথরুম থেকে উৎপন্ন গ্রে ওয়াটার পুনর্ব্যবহার করে বাগান এবং গাছপালা সেচে ব্যবহার করা হবে।
* **বৃষ্টির জল সংরক্ষণ**:বৃষ্টির জল সংরক্ষণ এবং পুনর্ব্যবহার করার জন্য রেইনওয়াটার হার্ভেস্টিং সিস্টেম স্থাপন করা হবে।

**৪. স্থানীয়া জীববৈচিত্র্য সংরক্ষণ**

**ক. প্রাকৃতিক সংরক্ষণ**

* **নদীর তীরের সংরক্ষণ**:রেস্তোরাঁটি নদীর তীরের প্রাকৃতিক সৌন্দর্য সংরক্ষণের জন্য পদক্ষেপ গ্রহণ করবে, যেমন স্থানীয় উদ্ভিদ এবং গাছপালা রোপণ।
* **জীববৈচিত্র্য সংরক্ষণ**:স্থানীয় জীববৈচিত্র্য সংরক্ষণ এবং সুরক্ষার জন্য রেস্তোরাঁটি বিভিন্ন উদ্যোগ গ্রহণ করবে।

**খ. পরিবেশ সংরক্ষণ**

* **পরিবেশ সচেতনতা বৃদ্ধি**:স্থানীয় জনগণ এবং গ্রাহকদের মধ্যে পরিবেশ সচেতনতা বৃদ্ধি করতে রেস্তোরাঁটি বিভিন্ন কর্মসূচি এবং ইভেন্ট আয়োজন করবে।
* **পরিবেশ বান্ধব নীতি প্রচার**:রেস্তোরাঁটি পরিবেশ বান্ধব নীতি এবং চর্চার প্রচার করবে, যেমন বর্জ্য কমানো, পুনর্ব্যবহার, এবং পুনরায় ব্যবহার।

**৫. সবুজ স্থান এবং উদ্যান**

**ক. সবুজায়ন**

* **উদ্যান এবং বাগান**: রেস্তোরাঁর আশেপাশে উদ্যান এবং বাগান তৈরি করা হবে, যা পরিবেশের সৌন্দর্য বৃদ্ধি করবে এবং স্থানীয় জীববৈচিত্র্যের জন্য আবাসস্থল সরবরাহ করবে।
* **সবুজ ছাদ**:রেস্তোরাঁর ছাদে সবুজ ছাদ (Green Roof) স্থাপন করা হবে, যা তাপমাত্রা নিয়ন্ত্রণ এবং বৃষ্টির জল সংরক্ষণে সহায়ক হবে।

**খ. স্থানীয় উদ্ভিদ এবং গাছপালা**

* **স্থানীয় প্রজাতি**:বাগানে স্থানীয় উদ্ভিদ এবং গাছপালা রোপণ করা হবে, যা স্থানীয় পরিবেশ এবং জীববৈচিত্র্যের সঙ্গে সামঞ্জস্যপূর্ণ।
* **জৈব বাগান**:রেস্তোরাঁর প্রয়োজনীয় তাজা সবজি এবং ভেষজ উৎপাদনের জন্য একটি জৈব বাগান স্থাপন করা হবে।

**রেস্তোরাঁ প্রকল্পের পূর্ণ নকশা**

নদীর তীরে অবস্থিত ৮০০০ বর্গফুট এলাকা নিয়ে একটি রেস্তোরাঁ প্রকল্পের পূর্ণ নকশা প্রস্তাবিত হলো। নকশাটি স্থাপত্য, অভ্যন্তরীণ সজ্জা, বাহ্যিক সজ্জা, এবং কার্যক্রমের ওপর ভিত্তি করে প্রস্তুত করা হয়েছে।

**১. স্থাপত্য নকশা**

**ক. ভেতরের বিন্যাস**

* **প্রবেশপথ**:আকর্ষণীয় এবং উন্মুক্ত প্রবেশপথ, যেখানে গ্রাহকদের অভ্যর্থনা জানানো হবে।
* **প্রধান ডাইনিং এরিয়া**:বড় এবং প্রশস্ত ডাইনিং এরিয়া, যেখানে ১০০-১৫০ জন গ্রাহক একসঙ্গে বসতে পারবে।
* **প্রাইভেট ডাইনিং রুম**:২-৩টি প্রাইভেট ডাইনিং রুম, ছোট পারিবারিক অথবা কর্পোরেট ইভেন্টের জন্য।
* **বার এবং লাউঞ্জ**:একটি সুসজ্জিত বার এবং লাউঞ্জ এরিয়া, যেখানে গ্রাহকরা পানীয় উপভোগ করতে পারবে।
* **রান্নাঘর**:উন্নতমানের সরঞ্জামসহ বড় এবং সুষ্ঠু ব্যবস্থাপনার রান্নাঘর, যেখানে সমস্ত প্রয়োজনীয় উপকরণ সহজলভ্য থাকবে।
* **বাথরুম**:পুরুষ এবং মহিলাদের জন্য পৃথক এবং পরিস্কার বাথরুম।

**খ. বাহিরের বিন্যাস**

* **বহিরাঙ্গন ডাইনিং**:নদীর তীরের মনোরম পরিবেশে বহিরাঙ্গন ডাইনিং এরিয়া, যেখানে গ্রাহকরা প্রকৃতির সান্নিধ্যে খাবার উপভোগ করতে পারবে।
* **উদ্যান এবং বাগান**:সবুজ উদ্যান এবং ফুলের বাগান, যা পরিবেশের সৌন্দর্য বৃদ্ধি করবে।
* **পার্কিং**:পর্যাপ্ত পার্কিং ব্যবস্থা, যেখানে গ্রাহকদের গাড়ি নিরাপদে রাখার সুযোগ থাকবে।

**২. অভ্যন্তরীণ সজ্জা**

**ক. আসবাবপত্র**

* **ডাইনিং টেবিল এবং চেয়ার**: আরামদায়ক এবং স্টাইলিশ ডাইনিং টেবিল এবং চেয়ার, যা গ্রাহকদের আরামের সঙ্গে বসার সুযোগ দেবে।
* **লাউঞ্জ সোফা**:লাউঞ্জ এরিয়ায় আরামদায়ক সোফা এবং কফি টেবিল।

**খ. আলোকসজ্জা**

* **প্রাকৃতিক আলো**:বড় জানালা এবং খোলা বারান্দার মাধ্যমে প্রাকৃতিক আলো প্রবেশের ব্যবস্থা।
* **LED লাইট**:শক্তি সাশ্রয়ী LED লাইটিং, যা রাতের বেলায় সুন্দর আলোকসজ্জা প্রদান করবে।
* **চন্দ্রালোক এবং মোমবাতি**:বিশেষ অনুষ্ঠান এবং ডিনারের সময় চন্দ্রালোক এবং মোমবাতির ব্যবহার, যা একটি রোমান্টিক পরিবেশ সৃষ্টি করবে।

**৩. বাহ্যিক সজ্জা**

**ক. আউটডোর ডাইনিং**

* **ছাতা এবং ছায়া দেওয়ার ব্যবস্থা**: আউটডোর ডাইনিং এরিয়ায় বড় ছাতা এবং ছায়া দেওয়ার ব্যবস্থা।
* **বনসাই**:টেবিলের আশেপাশে ছোট বনসাই রাখা, যা পরিবেশকে সবুজ করে তুলবে।

**খ. পানির ফিচার**

* **ফোয়ারা**: বাগানে একটি ছোট ফোয়ারা স্থাপন, যা রেস্তোরাঁর সৌন্দর্য বৃদ্ধি করবে।
* **পুকুর**:ফুলের বাগানের মাঝখানে একটি ছোট পুকুর, যেখানে মাছ রাখা হবে।

**৪. কার্যক্রম**

**ক. খাদ্য এবং পানীয়**

* **বিভিন্ন মেনু**:রেস্তোরাঁয় স্থানীয় এবং আন্তর্জাতিক খাবারের মেনু থাকবে, যাতে বিভিন্ন ধরনের খাবার পরিবেশন করা হবে।
* **বিশেষ মেনু**:বিশেষ দিবস এবং উৎসবের জন্য আলাদা মেনু, যেমন ভ্যালেন্টাইনস ডে, নিউ ইয়ার্স ইভ।

**খ. পরিষেবা**

* **গ্রাহক সেবা**:উন্নত গ্রাহক সেবা, যা গ্রাহকদের সন্তুষ্টি নিশ্চিত করবে।
* **অনলাইন অর্ডার**: অনলাইন অর্ডার এবং হোম ডেলিভারি সেবা, যা গ্রাহকদের জন্য সুবিধাজনক হবে।

**গ. ইভেন্ট এবং অনুষ্ঠান**

* **সামাজিক এবং সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান**: বিভিন্ন সামাজিক এবং সাংস্কৃতিক অনুষ্ঠান আয়োজন, যেমন লাইভ মিউজিক, কুকিং ক্লাস, এবং আর্ট এক্সিবিশন।
* **প্রাইভেট ইভেন্ট**: জন্মদিন, বিবাহ বার্ষিকী, এবং কর্পোরেট ইভেন্টের জন্য প্রাইভেট ইভেন্ট স্পেস।

**৫. পরিবেশবান্ধব উদ্যোগ**

**ক. পুনর্ব্যবহার এবং বর্জ্য ব্যবস্থাপনা**

* **পুনর্ব্যবহারযোগ্য উপকরণ ব্যবহার**: পুনর্ব্যবহারযোগ্য এবং বায়োডিগ্রেডেবল উপকরণ ব্যবহার।
* **বর্জ্য কমানো**: খাদ্য বর্জ্য কমানোর জন্য সঠিক পরিকল্পনা এবং ব্যবস্থাপনা।

**খ. শক্তি এবং জল সংরক্ষণ**

* **সোলার প্যানেল**:নবায়নযোগ্য শক্তি উৎস হিসেবে সোলার প্যানেল স্থাপন।
* **গ্রে ওয়াটার রিসাইক্লিং**:গ্রে ওয়াটার রিসাইক্লিং এবং বৃষ্টির জল সংরক্ষণ।

**গ. সবুজায়ন এবং জীববৈচিত্র্য সংরক্ষণ**

* **উদ্যান এবং বাগান:**সবুজ উদ্যান এবং ফুলের বাগান তৈরি।
* **স্থানীয় প্রজাতি**: স্থানীয় উদ্ভিদ এবং গাছপালা রোপণ।