

◆ ಆರಂಭದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉದ್ಯಮ ನಡೆಸಲು ಏನಾದರೂ ಕಷ್ಟ-ಸವಾಲುಗಳು ಎದುರಾಗಿದ್ದವೆ?

ನಾನು ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಿದ್ದು 1998ರಲ್ಲಿ. ಮೊದಲು ಮನೆಯ ಕಾರು ಶೆಡ್‌ನಲ್ಲೇ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ರಾಗಿಹಿಟ್ಟು, ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ ಮಾರುವ ಕಾಯಕ ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ನಮ್ಮ ತಾಯಿ ರಾಗಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದು. ನಮ್ಮ ನೆಂಟರಲ್ಲ 'ಇವಳಿಗೆ ಯಾಕೆ ಬೇಕಿತ್ತು ರಾಗಿ ಮಾರೋ ಕೆಲಸ, ದುಡ್ಡು ಕಳ್ಳೋತೀಯಾ' ಎಂದೆಲ್ಲ ಹೇಳಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅವರ ಮಾತಿಗೆ ನಾನು ಕಿವಿಗೊಡಲೇ ಇಲ್ಲ. ಉದ್ಯಮ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯತ್ತ ಅಷ್ಟೇ ಗಮನಹರಿಸಿದೆ.

ಮೊದಲು ಐದು ಕೇಜಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದೆ. ತಿಂಗಳಾಗುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ದಿನಕ್ಕೆ 200 ಕೇಜಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಮಾರಾಟವಾಗೋದಕ್ಕೆ ಶುರುವಾಯ್ತು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಉದ್ಯಮ ಹಂತಹಂತವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಲಾಭ ಬರೋದಕ್ಕೆ ಶುರುವಾಯ್ತು. ಪಾರ್ಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ಬಜಾರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಂಪೇನ್ ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ಜನತಾಬಜಾರಿನಲ್ಲಿ ನಾವು ತಯಾರಿಸಿದ ರಾಗಿಹುರಿ ಹಿಟ್ಟು ಪ್ಯಾಕೆಟ್ ಇಡುವಂತೆ ಕೋರಿಕೊಂಡೆ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಏಕೆಂಟು ಜನತಾ ಬಜಾರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಮಾರಾಟ ಆಗೋದಕ್ಕೆ ಶುರುವಾಯ್ತು. ಒಮ್ಮೆ ತಗೊಂಡವರು ಮತ್ತೆ ಬಂದು ಕೇಳಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅಲ್ಲಿ ಖಾಲಿ ಆಗಿದ್ದರೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದರು. ಇಂದಿರಾ ಎಂಬ ನನ್ನದೇ ಹೆಸರನ್ನು 'ಇಂದಿರಾ ಫುಡ್ಸ್' ಎಂದು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟುಬಿಟ್ಟೆ. ಬಹುಬೇಗ ಜನಪ್ರಿಯವೂ ಆಯಿತು. ಅದಾಗಿ ರಾಗಿ ದೋಸೆ ಮಿಕ್ಸ್, ಇಡ್ಲಿಮಿಕ್ಸ್, ಮಾಲ್ಟ್, ರಾಗಿ ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮುಂತಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರು ಮಾಡಿ ಮಾರಲಾರಂಭಿದೆ. ಮಕ್ಕಳಿಗಾಗಿಯೇ ವಿಶೇಷ ರಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್, ಡ್ರೈಫ್ರೆಟ್ಸ್ ಎಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿದ ಹೆಲ್ಥಿ ಅಂಡ್ ಟೇಸ್ಟಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಕೂಡ ತಯಾರಿಸಿದ್ದೇನೆ.

◆ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನದ ಬಗ್ಗೆ ಜನಜಾಗೃತಿ ಮೂಡಿಸಿದ್ದು ಹೇಗೆ?

ಗರಿ ಗರಿ ರಾಗಿದೋಸೆ!

ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಲಘು ಆಹಾರವಾಗಿ ಹಾಲು ಜತೆ ರಾಗಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ತಗೊಂಡರೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ರಾಗಿ ದೋಸೆ ಅಂತೂ ಇಂದಿನ ವೇಗದ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ದಿಢಿರ್ ಆಗಿ ಮಾಡಬಹುದು. 10 ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ದೋಸೆ ರೆಡಿ. ಗರಿ ಗರಿಯಾಗಿ ದೋಸೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಸಂಜೆ ಹೊಟ್ಟೆ ಹಸಿದಾಗ ಹುರಿಹಿಟ್ಟನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಅಥವಾ ಬಿಸಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಹಾಗೇ ಕುಡಿಯಬಹುದು. 'ರಾಗಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ವಿಶೇಷ' ಎಂಬ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಕ್ಕಳು ಮತ್ತು ಹದಿಹರೆಯದವರಿಗಾಗಿಯೇ ಮಾಡಿರುವುದು. ಬಾರ್ಲಿ ಮಾಲ್ಟ್ ಎಕ್ಸ್‌ಟ್ರಾಕ್ಟ್ ಇರುವುದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳ ಆರೋಗ್ಯ ಭಾರೀ ಒಳ್ಳೆಯದು.

ನಾನು ರಾಗಿ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಿದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಬಗ್ಗೆ ಜನರಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟೊಂದು ಜಾಗೃತಿ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರ ಎಂಬುದನ್ನು ಜನರಿಗೆ ಮನವರಿಕೆ ಮಾಡಿಕೊಡುವ ಸಲುವಾಗಿ ಪಾರ್ಕ್‌ನಲ್ಲಿ, ಮುಖ್ಯ ರಸ್ತೆಗಳ ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಪ್ಯಾಕೆಟ್‌ಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಮಾರತೊಡಗಿದೆವು. ಮಹಿಳಾ ಮಂಡಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ಏರ್ಪಡಿಸಿ ರಾಗಿಯನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದೆ. ಲೇಡಿಸ್ ಕ್ಲಬ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಇಡಲಾರಂಭಿಸಿದೆ. ರೆಸಿಡೆನ್ಸಿಯಲ್ ಕ್ಲಬ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ರಾಗಿದೋಸೆ ಡೆಮೋ ಮಾಡಿ ರಾಗಿಯ ಮಹತ್ವ, ಆರೋಗ್ಯಕರ ಅಂಶಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದೆ. ರಾಜ್ಯದಾದ್ಯಂತ ಸುಮಾರು 200 ಮಹಿಳಾ ಮಂಡಳಿಗಳಲ್ಲಿ ನಾವೇ ತಯಾರಿಸಿದ ರಾಗಿ ದೋಸೆ ಮಿಶ್ರಣದ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ಡೆಮೋ ಮಾಡಿದೆ.

ರಾಗಿ ಇಡ್ಲಿ, ಉಂಡೆ, ಮಾಲ್ಟ್ ಮುಂತಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನೂ ತಯಾರು ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದೆವು.

ಹೆಚ್ಚು ಬಂಡವಾಳ ಹಾಕಲು ಆರ್ಥಿಕ ಸಮಸ್ಯೆ ಇದ್ದ ಕಾರಣ ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ಹಣ ತೊಡಗಿಸಿ, ಬಂದ ಲಾಭಾಂಶವನ್ನು ಮತ್ತೆ ಉದ್ಯಮ ವಿಸ್ತರಣೆಗೇ ಬಳಸಿದೆವು. ಕೆಸ್‌ಎಫ್‌ಸಿಯಿಂದ ಸಾಲವನ್ನೂ ಪಡೆದೆ. ದೂರ ದೂರಕ್ಕೆ ಕೈನೆಟಿಕ್ ಗಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಂಡೋಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಬರುತ್ತಿದ್ದೆವು. ಇದೀಗ ರಾಗಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟು ಉದ್ಯಮ ಬಹಳ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದೆ. ಮಗ ವಿಜಯ್‌ಕುಮಾರ್ ಪದವಿ ಓದಿದ್ದರೂ ನನಗೆ ಬೆಂಬಲವಾಗಿ ನಿಂತಿದ್ದಾನೆ.

◆ ಈಗ ಉದ್ಯಮದ ಸ್ಥಿತಿಗತಿ ಹೇಗಿದೆ?

'ಇಂದಿರಾ ಫುಡ್ಸ್' ಬೃಹದಾಕಾರವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದೆ. ಸುಮಾರು 200 ಮಂದಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ಒದಗಿಸಿದೆ. ಐವತ್ತಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಬಡಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗ ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅವಕಾಶ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಿದೆ. ಆನ್‌ಲೈನ್ ಸೇಲ್ಸ್ ಶುರುವಾಗಿದೆ. ಸದಾ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನೇ ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡು ಬಂದ ಕಾರಣ ಇದೀಗ ಇಂದಿರಾ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ವಿದೇಶಗಳಿಗೂ ರಫ್ತಾಗುತ್ತಿವೆ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಬಹುತೇಕ ಎಲ್ಲ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟ್, ಬಜಾರ್‌ಗಳಲ್ಲೂ ಇಂದಿರಾ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಲಭ್ಯ. ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಮೊದಲಿಗೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ 200 ಕೇಜಿ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ಇದೀಗ ದಿನಕ್ಕೆ 2 ಟನ್ ರಾಗಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಬನ್ನೇರುಘಟ್ಟ ರಸ್ತೆ ಸಮೀಪ ಜಿಗಣಿ ಹಾಗೂ ಕನಕಪುರ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು 'ಫುಡ್ ಪ್ರೋಸೆಸಿಂಗ್ ಯುನಿಟ್' ತೆರೆದಿದ್ದೇನೆ. ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆಯಲ್ಲಿ ಶಿಸ್ತು, ಸಂಯಮ ಬೆಳೆದಿದೆ. ಹೊಸ ಹೊಸ ಅನ್ವೇಷಣೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ರಾಗಿ ಜ್ಯೂಸ್ ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಚಿಂತನೆ ನಡೆಸಿದ್ದೇನೆ. ರಾಗಿ ಹುರಿಹಿಟ್ಟಿನಿಂದಲೇ ಶಂಕರಪೋಳಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಸುಮಾರು 10-12 ರೆಸಿಪಿ ತಯಾರು ಮಾಡುವ ಬಗ್ಗೆ ಯೋಚನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಮಕ್ಕಳೂ ಸಹ ಈಗ ಸಹಕಾರ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

◆ ಸದ್ಯ ಎಪ್ಪತ್ತರಡರ ಈ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲೂ ನಿಮ್ಮ ಉದ್ಯಮ ನಡೆಸುವ ಹುಮ್ಮಸ್ಸು ಮೆಚ್ಚತಕ್ಕದ್ದೆ. ಉದ್ಯೋಗ ಬಯಸುವ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ನಿಮ್ಮ ಸಲಹೆ ಏನು?

ನನ್ನ ಅನುಭವ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಅನೇಕ ಕಡೆಗಳಿಂದ ಕರೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. ಸಾಮಾಜಿಕ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಹೆಚ್ಚಿದೆ. ಮನಸ್ಸು ಮಾಡಿದರೆ ಏನನ್ನಾದರೂ ಸಾಧಿಸಬಹುದು ಎಂಬುದನ್ನು ಸಾಬೀತುಮಾಡಿದ್ದೇನೆ. ಟೈಂ ಮ್ಯಾನೇಜ್‌ಮೆಂಟ್, ಶಿಸ್ತು, ಜೀವನಪ್ರೀತಿ ಶ್ರದ್ಧೆ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಉದ್ಯಮ ಕಲಿಸಿದೆ. ಮಹಿಳೆಯರು ಕೆಲಸವಿಲ್ಲ ಎಂದು ಕೈಕಟ್ಟಿ ಕೂರದೆ ತಮಗೆ ಇಷ್ಟವಿದ್ದ ಉದ್ಯೋಗದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಈಗೀಗ ಯಾವ ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕಾದರೂ ಸಾಕಷ್ಟು ಅವಕಾಶ, ತರಬೇತಿ, ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ರಿಯಾಯ್ತಿ, ಸಾಲ ಎಲ್ಲವೂ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಸದುಪಯೋಗಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮನೋಭಾವನೆ ಮಹಿಳೆಯರಲ್ಲಿರಬೇಕು ಅಷ್ಟೆ.

