



# ಈ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಈಗ ಯಶಸ್ವಿ ಪಾಕ ತಜ್ಜೆ!

**ಚಿಕ್ಕ** ಮರಗುಬ್ಬಿಯ ವಿಶೇಷವೇನು? ತನ್ನ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಕೊಕ್ಕಿನಿಂದ ಅತೀ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಚಿಪ್ಪನ್ನೂ ಒಡೆದು ಒಳಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತಿನ್ನಬಲ್ಲದು. ಅಂತೆಯೇ ಚಿಕ್ಕ ಊರಿನಿಂದ ಬಂದು ದೊಡ್ಡ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಉದ್ಯಮ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ದೊಡ್ಡ ವ್ಯವಹಾರ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವ ಲಲಿತ ರಾವ್ ಸಾಹೇಬ್.

ಮಾಜಿ ಅರ್ಥಮಂತ್ರಿ ಚಿದಂಬರವರಿಂದ 'ವಿಮೆನ್ ಲೀಡರ್ ಆಫ್ ಟುಮಾರೊ' ಎಂಬ ಪ್ರಶಸ್ತಿಯನ್ನು ಪಡೆದಾಕೆ. ಅವೇಕ್ ಮುಂತಾದ ಹಲವು ಸಂಘ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಸದಸ್ಯರು. ಕಾಲ್ಪಡಿಗೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಪತಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆಂಗಳೂರಿನಿಂದ ತಿರುಪತಿಯವರೆಗೆ ನಡೆಯುತ್ತ 'ಆಟಿಸಂ' ನಂತಹ ಕಾಯಿಲೆ ಬಗ್ಗೆ ಜನರಲ್ಲಿ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಮೂಡಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದವರು.

ಇಷ್ಟೆಲ್ಲ ಸಾಧಿಸಿದ ಲಲಿತ ಮೂಲತಃ ಉಡುಪಿಯವರು, ಮೆಕ್ಯಾನಿಕಲ್ ಎಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ ಪದವಿ ಪಡೆದು ಮೊದಲಿಗೆ ಬಾಷ್ ವ್ಯವಹಾರ ಪಾಲುದಾರ ಕಂಪನಿಯಲ್ಲಿ ವಿನ್ಯಾಸ ತಜ್ಜೆಯಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಿದರು. ಕೈತುಂಬಾ ಸಂಬಳ ತರುವ ಉದ್ಯೋಗದಲ್ಲಿ ಧರ್ಮ ಮನಸ್ಸು ಮಾತ್ರ ಏನಾದರೂ ಸಾಧಿಸಬೇಕೆಂದು ತುಡಿಯುತ್ತಿತ್ತು, ಆರೋಗ್ಯಕರ ಮತ್ತು ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆಯತ್ತ ಮನಸ್ಸು ವಾಲಿತು. 1999ರಲ್ಲಿ ಪತಿ ಶೇಷಾದ್ರಿ ರಂಗನಾಥ ರಾವ್ ಸಾಹೇಬರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿ 'ನಟರಾಜ್ ನ್ಯೂಟ್ರಿಕೇರ್ ಸಂಸ್ಥೆ'ಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರು. ಒಂದು ಚಿಕ್ಕ ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕ ಬಂಡವಾಳದೊಂದಿಗೆ ಶುರು ಮಾಡಿದ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಪೋಷಣೆಯ ಪೂರಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಕರ್ನಾಟಕ

ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ತಮಿಳುನಾಡು, ಆಂಧ್ರ, ಒರಿಸ್ಸಾ, ಬಿಹಾರ್.. ಹೀಗೆ ಐದು ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗತೊಡಗಿದವು. ಐಟಿಸಿ, ಭಾರತಿ ವಾಲ್, ನೀಲಗಿರಿ ಮುಂತಾದ ಕಂಪನಿಗಳಿಗೋಸ್ಕರ ಪಾಸ್ತ, ಸೂಪ್ ಮಿಕ್ಸ್, ತ್ವರಿತ ಮಿಶ್ರಣ (Instant Mix)ದ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನೂ ಶುರು ಮಾಡಿದರು.

ಏರಿಳಿತವಿಲ್ಲದ ವ್ಯವಹಾರವುಂಟೇ? 2003ರಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳಿಗೆ 8,000-10,000 ಸಂಬಳ ತರುವ ಬಿಸಿಲು ಕೆಲಸಗಳು ಹೆಚ್ಚಾದಂತೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಲ್ಲದೆ ಲಕ್ಷಗಟ್ಟಲೆ ಸರಕುಗಳು ಹಾಗೇ ಉಳಿಯುವ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ ಬಂತು. ಇದನ್ನು ಎದುರಿಸಲು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡರು.

ಲಲಿತಾರವರು ಮುಂದಿನ ಹೆಜ್ಜೆಯಾಗಿ 'ಉಡುಪಿ ರುಚಿ' ಹೆಸರಲ್ಲಿ 'ಸಿದ್ಧ ಅಡುಗೆ (Ready to cook)' ಮಿಶ್ರಣಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತಂದರು. ಎಮ್‌ಒ ದೃಢೀಕರಣ ಪತ್ರ ಹೊಂದಿದ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಮುಖ್ಯ ಕಚೇರಿಯು ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಖೀಣ್ಣದಲ್ಲಿದ್ದು ಸುಮಾರು 250 ಜನ ಕೆಲಸಗಾರರಿದ್ದಾರೆ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಮುಕ್ತ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸದೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಸುಮಾರು 123 ಬಗೆಯ 'ಸಿದ್ಧ ಅಡುಗೆ' ಮಿಶ್ರಣಗಳಿವೆ.

'ಯಾವುದೇ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಎಮ್‌ಒ (ಸುರಕ್ಷಿತ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಕಾರ್ಯತಂತ್ರ) ಅತೀ ಮುಖ್ಯ. ಅಂತೆಯೇ ಕರಾರುವಕ್ಕಾದ ಪ್ರಮಾಣವು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಪಾಡಲು ಮತ್ತು ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೇಕೆಂದರೂ ಜಾಸ್ತಿ ಮಾಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯ