

ही कथा बेकरीची !

खाद्य संस्कृती जपणाऱ्या खवय्ये पुणेकरांची रविवार सकाळ खऱ्या अर्थी साजरी होते ती दत्तवाडीतल्या 'जावडेकर बेकरी' च्या पॅटिसारख्या खमंग, खुसखुशीत पदार्थांनी ! जावडेकर बेकरीचे मालक वैदेही आणि विनय जावडेकर ह्या तरुण उद्योजक दांपत्याबरोबर सविस्तर गप्पा मारण्याची संधी मिळाली आणि गप्पांच्या ओघात जावडेकर बेकरीची जन्मकथा उलगडत गेली.

विनय जावडेकरांचे वडील कै. अनंत विष्णू जावडेकर हे बेकरीचे संस्थापक, हे सांगून श्री. विनय जावडेकर आपल्या आई-बाबांविषयी भरभरून बोलू लागले....

आमचे घराणे मूळचे कोकणातले. माझे बाबा गरिबीचं लेणं लेऊन, पण प्रखर बुद्धीचे वरदान घेऊन नशीब आजमवायला पुण्यात आले. पुणे विद्यार्थी गृहात राहिले. माधुकरी मागून जेवले; तरी उराशी स्वप्न जपले शिकून मोठं होण्याचे !

त्यांच्या कष्टांना गोड फळ आले. बाबांचे शिक्षण पूर्ण झाले. विश्रांतवाडीच्या साठे बिस्किट्स कारखान्यात लॅब अटेंडन्ट म्हणून नोकरी सुरू झाली. तिथे त्यांनी निरनिराळ्या पदांवर काम केले. यथावकाश लग्न झाले. आम्हा बहीण-भावांचा जन्म झाला. खऱ्या अर्थी संसार सुरू झाला. बाबांची नोकरी सुरू होती, पण नोकरीमध्ये मन फारसं रमत नव्हतं. स्वतःचा व्यवसाय सुरू करण्याची मनात महत्वाकांक्षा होती. बिस्किट कारखान्यात काम करतानाच मनात कुठे तरी स्वतःची

श्री. विनय जावडेकर

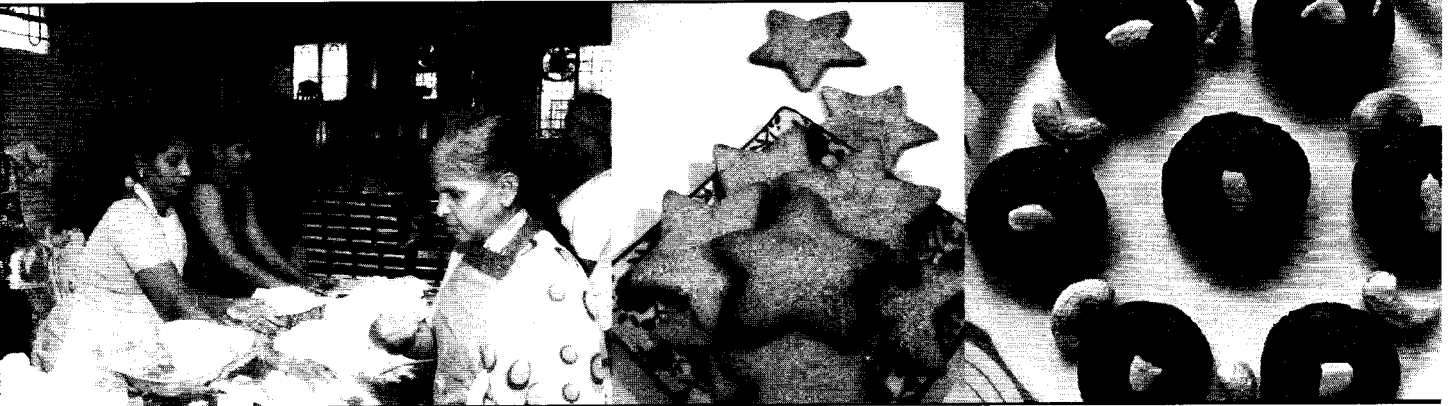
मो : ९९२२९ ०७९०९

मुलाखत : सविता फाळके

९४२९० ०३८८९

जपणारे होते. नोकरी करत असतानाच त्यांनी जेव्हा वेळ मिळेल तेव्हा रिक्षासुद्धा चालवली.

१९८७ मध्ये दहा बाय दहाच्या खोलीत जावडेकर बेकरीची मुहूर्तमेढ रोवली गेली. त्या वेळी बाहेरचे कामगार ठेवणे



बेकरीच का सुरू करू नये, ही कल्पना मूळ धरू लागली. त्यासाठी त्यांनी 'व्हिट असोसिएट्स' ह्या अमेरिकन कंपनीचा बेकरीविषयक डिप्लोमा गुजरातमधील आणंदमध्ये केला.

बाबांनी बेकरी सुरू करण्याचे पक्के केले. वयाच्या चाळीसाव्या वर्षी साठे कंपनीतील नोकरी सोडली. त्या वेळी त्यांच्याजवळ भांडवल होते ते कारखान्यातील कामाच्या अनुभवाचे, माझ्या आईच्या समर्थक साथीचे आणि अपरंपार कष्ट करण्याच्या मानसिकतेचे! बाबांना कोणत्याच कामाचा कधीच कमीपणा वाटला नाही. खऱ्या अर्थी ते श्रमप्रतिष्ठा

अशक्यच होते. घरातले सर्व व्याप सांभाळून आई बिस्किटे लाटून देण्याचे काम करी. बाबा ती बिस्किटे भाजण्याचे (लाकडी भट्टीत) काम करत. मी आणि माझी बहीण अपर्णा पॅकिंगचे काम करत होतो. घरातल्या चौघांच्या खांद्यावर बेकरी उभी होती. सर्व काही आम्ही समर्थपणे सांभाळत होतो. दिवसाच्या अर्ध्या वेळात टोस्ट, बिस्किटे वगैरे बनवले जाई; तर पहाटे चार वाजल्यापासून दहा वाजेपर्यंत शेकड्यांनी पॅटिस बनवत होतो. बाबांबरोबरच आईने पण अतोनात कष्ट केले. ती वेळप्रसंगी स्वतः मैद्याची पोतीसुद्धा आणत असे.

बेकरीतील उत्पादने ग्राहकांना आवडू लागली. साहजिकच मागणीत वाढ झाली. छोटी खोली अपुरी होऊ लागली. बेकरी मोठी करावी असे वाटू लागले. बांधकाम करण्यासाठी महिना दहा टक्के दराने कर्ज घेतले. बेकरीच्या डोम वर पाणी पडले तर तो तडकण्याची भीती होती. बांधकाम सुरू असताना तो डोम जपण्यासाठी आम्ही अनेकदा त्यावर प्लॅस्टिक पेपर धरून उभे राहिल्याचे स्पष्ट आठवतंय. कामगार ठेवणे अजूनही परवडत नव्हते. बाबांचे मोतीबिंदूचे ऑपरेशन झाले, तरी ते काळा चष्मा लावून भट्टीसमोर उभे राहतच होते.

माझेही शिक्षण पूर्ण झाले. मी सिरम इन्स्टिट्यूटमध्ये नोकरी करू लागलो. कालांतराने माझे लग्न झाले. माझी पत्नी वैदेही लक्ष्मीच्या पावलाने घरात आली. ती पण नोकरी करत होती. बेकरीतले मदतीचे हात वाढले. वैदेही घरातल्या व्यवहारात एकरूप झाली. तिची कामाची पद्धत, कामाविषयीचे प्रेम, क्षमता, आवाका सर्वच गोष्टी विलक्षण आहेत.

व्यवसायात आणखी प्रगती करायची तर आधुनिक यंत्रसामग्री हवी. म्हणून मी आणि वैदेही एसएनडीटीच्या मैदानावरील बेकरी मशिनरीचे प्रदर्शन पाहायला गेलो आणि मोठा इलेक्ट्रिकल ओव्हन खरेदी केला. नंतर बेकरी आणि घर ह्या दोन्ही गोष्टींना नवे रूप देण्याचा संकल्प झाला. रुपी बँकेकडे कर्जासाठी अर्ज केला. कर्ज मंजूर झाले. मग बांधकामासाठी म्हणून घर पाडले आणि योग असा खडतर की, घर पाडले आणि रुपी बँक आर्थिकदृष्ट्या कोसळली. आता कसं करायचं? ही चिंता सतावू लागली. पण वैदेहीच्या वडिलांच्या मित्राच्या सहकार्याने महाराष्ट्र बँकेकडून कर्ज मिळाले.



म ध ल य । काळात चोवीस टक्के इतक्या भयानक दराने दुसरीकडून कर्ज घेतले. यामुळे जुन्या घराला सुशोभित सदनिकेचे आणि जुन्या बेकरीला आधुनिक युनिटचे रूप देण्यात आम्ही यशस्वी झालो. पुढची चार-पाच वर्षे केवळ कष्ट करणे आणि

भरमसाठ व्याज भरणे इतकेच करत होतो.

ह्याच काळात आम्ही दोघांनी नोकरी सोडली. वैदेहीने हॉटेल मॅनेजमेंट कॉलेजमधून 'बेकरी अँड कन्फेशनरी' चा कोर्स केला. वैदेही नेहमी सांगते की त्या कोर्समुळे माझा आत्मविश्वास वाढला. एक प्रकारची धिटाई आली व शिवाय बाबांच्या मार्गदर्शनामुळे कोणत्याही परिस्थितीला सामोरे जाण्याचे धाडस आले. त्याचमुळे कामगार नसले तरी नडत नाही.

एकदा वैदेहीच्या हाताला दुखापत झाली. त्याच वेळी दोन वर्षे काही कारणांनी कामगार निघून गेले होते. तरी सर्व गोष्टी वैदेहीने तितक्याच ताकदीने निभावून नेल्या. वैदेहीवर बाबांचा पूर्ण विश्वास होता म्हणून काही व्यावहारिक, तांत्रिक गोष्टींसाठी सर्व व्यवसाय तिच्या नावावर करून दिला. वैदेहीनेही तो विश्वास सार्थ ठरवला.

२००२ मध्ये आणखी नवी यंत्रसामग्री खरेदी केली. ग्राहकांची मागणी नेहमी वाढतीच राहिली. उत्पादन चौपट झाले. ह्याचबरोबर कर्ज पण आवाक्यात आले. आमच्यावरचा आर्थिक, मानसिक ताण कमी झाला.

आम्हाला आमच्या बेकरीची विशेष जाहिरात वगैरे कधी करावी लागली नाही. ग्राहकांच्या मौखिक वाखाणणीने ते काम केले. गुणवत्ता कायम राखल्याने ग्राहक आणि वितरक वाढतच गेले. खरं तर आमचा व्यवसाय नावारूपाला आणण्यात वितरकांचा मोलाचा मौखिक वाटा आहे. पूर्वी आम्ही आमच्या पिशव्यांवर आमच्या नावाचे फक्त स्टिकर्स लावत होतो. ते स्टिकर्स सहज काढून टाकता येत. त्या वेळी एखादा कोणी विक्रेता स्वतःचे नाव लावून गैरफायदा घेऊ शके. मग छापील पिशव्या बनवून घेण्याची सूचना वितरकांचीच ! मालाची गुणवत्ता लोकांपर्यंत पोहचवण्याचे काम वितरकच करतात.

व्यवहारात क्रेडिट द्यायचे नाही, मालाच्या गुणवत्तेत तडजोड करायची नाही, वितरकांना बेकरीत मालाचा अतिरिक्त साठा करू दिला नाही. त्यामुळे ग्राहकांना नेहमी ताजा आणि स्वच्छ माल मिळत राहिला. मालाची रिप्लेसमेंट दिली नाही. सर्वच बाबतीत पारदर्शकता जपली. त्यामुळे ग्राहकांच्या मनात संशय किंवा शंका राहिल्या नाहीत. साहजिकच, ग्राहकांचा विश्वास दुणावला. बाबांनी नेहमीच ग्राहकांचे समाधान महत्त्वाचे मानले.

टोस्ट, कणकेची नानकटाई, कणकेची बिस्किटे, पॅटिस ही आमची प्रमुख उत्पादने. ग्राहक आता हेल्थ कॉन्शस असतात. त्यांच्यासाठी नाचणीची, बाजरीची बिस्किटे वगैरे बनवण्याची योजना आहे.

आमचा माल पुण्यात तर सर्वत्र जातोच, पण मुंबईत, कोकणातल्या दापोलीतही जातो. पुण्यात तर दर रविवारी पॅटिस

नेणारे कायम ग्राहक आहेत.

वैदेही आणि मी व्यवसायात लक्ष घालतोच - पण आता आमच्याकडे दहा कामगार आहेत. त्यात दोन कुशल आहेत. त्यामुळे आमच्यावरचा भार कमी झालाय. वैदेहीचे ग्राहकांशी अत्यंत नम्र आणि गोड बोलणे असल्याने ग्राहकांची संख्या वाढत आहे. ती अत्यंत गुणी आहे, उत्तम गाणारी आहे. तिच्या गाण्याच्या तीन परीक्षा झाल्या आहेत. तिला २००६-०७, २००९-१० असे दोन वेळा 'यशस्वी महिला उद्योजिका' म्हणून भगिनी निवेदिता सहकारी बँक, पुणे चा 'निवेदिता पुरस्कार' मिळाला आहे.

सगळे काही यशाच्या शिखराकडे जात असतानाच २००८ मध्ये आमचे बाबा गेले. त्यानंतर निभावून नेणं अवघड गेलं. ह्या वेळी वैदेहीचे काका पाठीशी उभे राहिले. त्यांनी तांत्रिक गोष्टींबरोबरच मॅटेनन्ससारख्या बाबी व्यवस्थित सांभाळल्या. मी त्या बाबतीत नेहमीच कृतज्ञ राहीन. माझी बहीण अपर्णा जोगदेव ही व्यवसायात खूप मदत करते. तिचाही आधार वाटतो.

ती. बाबांविषयी मला नेहमीच किती आणि काय बोलू असे होते. ते अत्यंत ज्ञानी, कर्तबगार आणि उमदे व्यक्तिमत्त्व होते. मला तर नेहमीच ते 'लायन किंग' वाटत आले आहेत. आसपासचे लोक आणि ग्राहक ह्यांच्याशी त्यांचे वागणे अत्यंत सौजन्यपूर्ण असे असल्याने आम्हाला कोणाला कधीच त्रास झाला नाही. मला मनापासून असंच वाटतंय, की ही मुलाखत

जावडेकर बेकरीच्या जाहिरातीसाठी नाही, तर ती बाबांविषयीची आम्हा सर्वांच्या मनातली कृतज्ञता अंशतः तरी व्यक्त करावी आणि त्यांना आदरांजली वाहावी ह्यासाठी आहे.

मृण्मयी, मिहिर ही आमची पुढची पिढी अजून लहान आहे. पण त्यांना बेकरी व्यवसायाची आवड आहे असे सध्या तरी वाटते आहे. पुढच्या पाच वर्षांत अजून मोठे युनिट सुरू करून उत्पादन वाढवायचे आहे. ब्राह्मण व्यावसायिक पत्रिकेत खूप मोठी मुलाखत यावी अशी इच्छा आहे.

आज जेव्हा बाबांचे कोणी मित्र किंवा जुने वयस्कर ग्राहक येतात, आमचे मन भरून कौतुक करतात, तेव्हा अप्रत्यक्षपणे ती. बाबांचेच आशीर्वाद मिळाल्यासारखे वाटते, नवी उभारी येते.

विनय, वैदेही, अपर्णा यांच्याबरोबर मनमोकळ्या गप्पा झाल्या. बेकरी पाहून झाली. बिस्किटे, टोस्ट खरेदी झाली, मनानं ग्वाही दिली -

उद्योगाचे घरी, देवता वास करी ।

जय श्रमदेवी कृपा करी ॥

हेच खरं आहे.

जावडेकर बेकरीचे भव्य रूप पहायला सर्वच उत्सुक आहेत. त्यांना लक्ष लक्ष शुभेच्छा !

