

among

सकलमून स्टोरी



ऊस डोंगा परी हा रस नव्हे डोंगा!

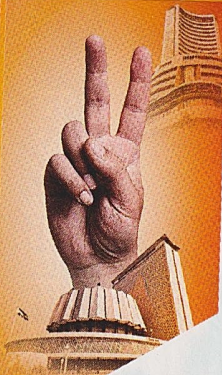


डॉ. अनंत सरदेशमुख

anant.sardeshmukh@gmail.com

उसाचा रस चविष्ट, आरोग्यदायी म्हणूनच सर्वांना हवेहवेसे वाटणारे पेय आहे. परंतु शुद्ध, स्वच्छ उसाचा रस मिळण्याची ठिकाणे आता फार कमी झाली असल्याने अनेकांची ही क्षुधा अपूर्ण राहते. ही गरज आणि या क्षेत्रातील संधी एका नवउद्योजक पती-पतीच्या जोडीने ओळखली आणि डिजिटल रसवंतिगृह विकसित करून एका नव्या उद्योगाची पायाभरणी केली आणि लाखो लोकांना नैसर्गिक, देशी आणि आरोग्यदायी उसाचा रस सहज उपलब्ध केला. त्यांच्या या अनोख्या उद्योगाची रसदार कहाणी...





ऊस डोंगा परी हा रस नव्हे डोंगा!

पूर्वीपुणे प्रसिद्ध होते, ते इथल्या थंड आल्हाददायक हवामानामुळे, शांत वातावरणामुळे. आताही इथले हवामान चांगले आहे; पण इथे गर्दी वाढली आहे. पूर्वीच्या पुण्यात दिवाळी प्रसिद्ध होती, ती त्या काळातील गुलाबी थंडीसाठी आणि थंडी सुखद करणाऱ्या घरगुती रुचकर, चविष्ट फराळासाठी, दुपारच्या जेवणातील बासुंदी, श्रीखंड आणि आटीव दुधाच्या खिरीसाठी! दिवाळीच्या सुंदर आठवणींबरोबर तुळशीच्या लग्नांतर, पुण्यातल्या रिकाम्या प्लॉटवर (हो, त्या काळी पुण्यात अगदी चक्क गावात बरेच मोकळे प्लॉट होते!) लागणाऱ्या उसाच्या गुन्हाळांची आठवण आजही तेव्हा लहान असणाऱ्या अनेकांच्या मनात आजही रुंजी घालते. रिकामा प्लॉट स्वच्छ करून, जमीन शेणाने सारवून, बांबू, वेत आणि त्यापासून बनलेल्या भिंती छपरांची सुंदर सजवलेली उसाच्या रसाची गुन्हाळे. यात रस काढायच्या यंत्रांसह (आधी हाताने हँडल फिरवायची यंत्रे, नंतर विजेवर चालणारी आणि त्याला लावलेल्या घुंगरूतून येणाऱ्या मंजुळ आवाजासह वातावरणात एक नाद निर्माण करणारी) काही खुर्च्या, टेबले; तसेच देवदेवता, संतमहात्मे ते राष्ट्रीय नेत्यांपासून अनेक लोकप्रिय नटनट्यांचे फोटो असत. ही गुन्हाळे थंडीत सुरू होत आणि नंतर येणारा उन्हाळा संपेपर्यंत सुरू राहात. ती कडकडीत उन्हात बाहेर पडलेल्यांची तृषा शमविण्यासह शाळा, कॉलेजांतून होणाऱ्या निरोप समारंभांना; तसेच चैत्रातील हळदीकुंकू, बारसे, वाढदिवस अशा सणसमारंभामधील शीतपेयांची गरज भागवत असत.

जसे शहर वाढले, रिकाम्या जागा कमी झाल्या, कोकसारखी तत्सम पेये आली, उसाच्या रसात टाकलेल्या बर्फामुळे, घोंगावणाऱ्या माशांमुळे, या रसामुळे कावीळ, जुलाब यांसारख्या रोगांच्या वाढलेल्या भीतीमुळे आले, लिंबूमिश्रीत उसाच्या रसाचे गिन्हाईक कमी झाले आणि परिणामी गुन्हाळे आणि रस पिणारेसुद्धा कमी झाले.

'तन की शक्ती, मन की शक्ती'

उसाचा रस एक चविष्ट, आरोग्यदायी, शक्तिदायी आणि म्हणूनच हवाहवासा वाटणारा. परंतु, शुद्ध, स्वच्छ, असा रस मिळण्याची ठिकाणे आता फार कमी झाली असल्याने अनेकांची ही क्षुधा अपूर्ण राहते. ही गरज आणि संधी ओळखली एका नवउद्योजक पती-पत्नीच्या जोडीने. आपल्या देशात ताजे ज्यूस रस्त्याच्या कडेला असलेल्या दुकानांमध्ये अतिशय अस्वच्छ परिस्थितीत बनवले आणि विकले जातात, ज्यामुळे ग्राहक रंग आणि संरक्षकांनी भरलेली, बाटलीत किंवा कागदी वेष्टनात बंद केलेली पेये निवडतात. उसाचा रस लोकप्रिय; परंतु, त्यात स्वच्छतेची समस्या सर्वांत मोठी आहे. चहानंतर सर्वाधिक मागणी असणाऱ्या पेयांपैकी एक आहे उसाचा रस, असे एक सर्वेक्षण सांगते. उसाच्या रसाची असलेली उणीव आणि मोठी संधी या नवउद्योजक जोडीच्या लक्षात आली. या संधीच्या शोधात भरपूर जोखीम घेऊन या जोडीने यशस्वी होण्याच्या महत्वाकांक्षेने तितक्याच आत्मविश्वासाने भरारी घेतली. हे जोडपे म्हणजे मिलिंद आणि कीर्ती दातार! बऱ्याच संशोधनानंतर,

निर्धाऱ्या बळावर उडी

या दाम्पत्याने २०१२ मध्ये जेव्हा या बिनबुडाच्या व्यवसायात उडी घेतली, त्या दिवसांत स्टार्ट-अप हा शब्द फारसा प्रचलित नव्हता आणि या जोडप्याकडे काहीही नव्हते. ना कौटुंबिक व्यवसाय, ना उद्योजक-व्यापारी पार्श्वभूमी. परंतु, होता आत्मविश्वास आणि निर्धार. कीर्ती आणि मिलिंद यांनी अनेक व्यावसायिक पर्यायांचा शोध घेतला, संशोधन, चर्चा केली आणि त्यानंतर त्यांचे उसाच्या रसाच्या उपलब्ध; परंतु, अविकसित, दुर्लक्षित बाजारपेठेतील प्रचंड संधीवर एकमत झाले.

मिलिंद आणि कीर्ती यांनी हा नवा उद्योग विकसित करण्याचा आणि उसाचा रस एक जीवनशैली पेय बनवण्याचा निर्णय घेतला. 'भारत का अपना ड्रिंक' ही टॅगलाइन घेऊन केनस्टार फुड्स प्रा. लि. या स्टार्ट-अपची स्थापना केली. त्यांनी 'केनबॉट' हे स्वयंचलित, डिजिटल उसाचे गुन्हाळ अर्थात उसाचा रस काढणारे यंत्र तयार केले.

डीप-टेक स्टार्ट-अप

केनस्टार हे एक डीप-टेक स्टार्ट-अप म्हणजे उच्च नवतंत्रज्ञान आधारित स्टार्ट-अप आहे. या स्टार्ट-अपने एक स्वयंचलित स्मार्ट कीऑस्क म्हणजे आधुनिक टपरी विकसित केली आहे, जी मानवी हस्तक्षेपरिहित ताजा आणि आरोग्यदायी उसाचा रस देते. 'कॉन्टॅक्ट-लेस आणि ऑल-डिजिटल सोल्युशनचा'चा उद्देश भारतातील उसाचा रस पिण्याची संस्कृती पुनरुज्जीवित करणे आणि ते जीवनशैलीचे पेय बनवणे हाच आहे. या स्टार्ट-अपचे संस्थापक कीर्ती आणि मिलिंद दातार यांनी २०१२ मध्ये या नव्या व्यवसायाच्या संधीचा पाठपुरावा करण्यासाठी त्यांच्या आयटी नोकऱ्यांचा राजीनामा दिला आणि एका अनिश्चित, जोखीमपूर्ण उद्योजकतेसाठी सुमारे १३ वर्षांहून अधिक काळ चाललेली या क्षेत्रातील नेत्रदीपक वाटचाल थांबवली. या स्टार्ट-अपने व्यावसायिकरित्या विस्तृत प्रमाणात आपली ही केंद्रे विकसित करण्याची आणि इतर सहकारी विक्रत्यांबरोबर (फ्रँचायझी मॉडेलसह) वेगाने विस्तार करण्याची योजना आखली आणि कार्यान्वीत केली. शेतकरी आणि अर्थव्यवस्थेच्या फायद्यासाठी स्थानिक पातळीवर लघुउद्योजक तयार करणे हे राष्ट्रीय महत्त्वाचे ध्येयसुद्धा त्यांनी अंगिकारले.

उसाचा रस काढून तो विकणे तसा अतिसूक्ष्म, असंघटित, किरकोळ व्यवसाय तो संघटित करण्याचा, त्याला नव्या युगाच्या व्यवसायाचे नवे रूपदायचे कोणाच्याच लक्षात आले नाही आणि त्यातून निर्माण होणारी मोठी संधीही कोणी लक्षात घेतली नाही. अगदी साधी सरळ कल्पना; पण तिचा विस्तार करण्याचा प्रयत्न कोणीच पद्धतशीरपणे केला नाही. काही प्रयत्न झाले; परंतु, ते फारसे पुढे गेले नाहीत किंवा विस्तारित केले गेले नाहीत. कीर्ती आणि मिलिंद दातार यांनी हे आव्हान स्वीकारले आणि पेटंट केलेले फूड-रोबोटिक्स सोल्युशन विकसित केले. यामुळे विविध मसालेमिश्रित उसाचा ताजा आरोग्यदायी रस, मानवीसंपर्करहित सोयीस्कर ठिकाणी अखंड उपलब्ध होतो.

ती दोन वर्षे...

मिळिंद व कीर्ती यांनी ही कल्पना राबवण्यास स्वतःला दोन वर्षे दिली आणि यात ते यशस्वी झाले. ते बाजारात एक नवी पेयांची श्रेणी तयार करत असल्याने, त्यांच्यासाठी हा मोठा संघर्षाचा काळ होता, परंतु, त्यांच्या उद्योगाच्या अनोख्या कल्पनेने, व्यावसायिक मॉडेलने काम केले. हिंजवडी आणि तळेगाव भागात आयटी कंपन्यांमध्ये सेमी-ऑटोमॅटिक कीऑस्क किंवा विक्री केंद्रे उभारणे ही सुरुवातीची संकल्पना होती. उसाच्या कांड्या थंड करण्यासाठी त्यांनी चिलर म्हणजे शीतपेटीचा वापर केला. रस देण्यासाठी पर्यावरणपूरक कागदी कप वापरले. रस थंड करण्यासाठी ते बर्फ, पाणी किंवा प्रिझर्व्हेटिव्ह वापरत नाहीत, त्यामुळे रस हा आरोग्यासाठी अत्यंत सुरक्षित आणि उपयुक्त असतो; तसेच यंत्रात एकदा पिळला गेलेला ऊस पुन्हा पुन्हा यंत्रात घातला जात नाही आणि त्यामुळे त्याची चव उत्तमच असते. लिंबू आणि आले यांच्या दर्जाबाबत हेच परिश्रम त्यांनी घेतले. त्यामुळे आयटी व्यावसायिकांनी इतर कर्बयुक्त किंवा कृत्रिम, पॅकबंद पेयापेक्षा उसाच्या रसावर पसंतीची मोहोर उमटविली. इन्फोसिस, विप्रो, टीसीएस, सीटीएस आदी कंपन्यांच्या कॉर्पोरेट कॅफेटेरियामध्ये सेमी-ऑटोमॅटिक कीऑस्कसह या उद्योगाने सुरुवात केली आणि १८ महिन्यांच्या अल्प कालावधीत त्यांनी सुमारे १० लाख ग्लास रस विकला. अनेक वर्षांच्या नोकरीमुळे अनेक कंपन्यांमध्ये त्यांचा संपर्क होता, परंतु स्वच्छताविषयक भीतीमुळे कोणीही त्यांच्या कार्यालयात उसाच्या रसाचे आउटलेट ठेवण्यास तयार नव्हते. म्हणून, त्यांनी सिंचननगरमध्ये एक दुकान सुरू केले आणि मोठ्या आयटी कंपन्यांना आमंत्रित केले आणि या उसाच्या रसाची स्वच्छ, आरोग्यदायक, माशा किंवा अन्य किटकविरहित वातावरणनिर्मिती दाखवून दिली. पहिला करार हिंजवडीतील एका कंपनीशी झाला आणि पुढील सहा महिन्यांत हिंजवडी आयटी पार्कमध्ये आठ विक्रीकेंद्रे प्रस्थापित झाली. ऊस शेतकऱ्यांनाही फायदा झाला आणि पर्यावरणाच्या दृष्टीनेही ते शाश्वत होते.

कोविडच्या संकटातून भारी

जानेवारी २०२० पर्यंत 'कॅनबॉट'ने सुमारे प्रत्येकी २५० मिलीलिटरचे सुमारे ३० लाख ग्लास विकले होते. एका ग्लासची किंमत २० रुपये धरली, तरी त्यावेळी त्यांची उलाढाल सुमारे सहा कोटी रुपयांदरम्यान असेल, असा अंदाज सहज बांधता येईल. दरम्यान, तंत्रज्ञान विकसित झाले आणि दोघांनी त्यांचा व्यवसाय वाढवण्याची तयारी केली. मात्र, त्याचवेळी कोविड-१९च्या महासाथीमुळे लॉकडाउन सुरू झाल्याने, आयटी कंपन्यांनी त्यांचे कामकाज बंद केले आणि कर्मचाऱ्यांना घरून काम करण्यास सांगितले. 'कॅनबॉट'चा महसूल रातोरात शून्यावर गेला आणि तरीही हे दोघे घाबरले नाहीत, त्यांनी या व्यवसायाचे पुनरुज्जीवन करणे हे एक आव्हान स्वीकारले आणि ते यशस्वी झाले. यातूनच संपूर्ण स्वयंचलित, मानवविरहित कीऑस्क जन्माला आले. या स्टार्ट-अपने या स्वयंचलित यंत्राचे पेटंटही मिळवले आहे.

संशोधनाला दाद अन् पाठबळ

या स्टार्ट-अपला बायोटेक्नॉलॉजी इंडस्ट्री रिसर्च असिस्टन्स

उसाच्या वाणाची निवड

या स्टार्ट-अपने उसाच्या योग्य प्रजातीसाठी 'भारतीय कृषी संशोधन परिषद (ICAR) कोईमतूर येथील ऊस प्रजनन संस्थेशी संपर्क साधला आणि योग्य उसाची प्रजाती निवडली. या प्रजातीपासून निर्माण होणारा रस हा सर्वासाठी आरोग्यदायी असण्यावर त्यांनी भर दिला. महाराष्ट्रात उसाची अतिरिक्त उपलब्धता असल्याने राज्यातील सुमारे १०० गावांमध्ये हे कुटुंब फिरले आणि वर्षभर उसाचा पुरवठा करण्यासाठी शेतकऱ्यांची निवड केली. यात शेतकऱ्यांना वाढीव (प्रीमियम) किंमत दिलीच, हे सांगणे न लगे!

कौन्सिल, आयआयटी मुंबई, नॅशनल केमिकल लॅबोरेटरी- व्हेचर सेंटरद्वारे अनुदान मिळाले. या स्टार्ट-अपने जगातील पहिले पूर्णपणे स्वायत्त रोबोटिक व्हेडिंग मशीन विकसित केले, जे अत्यंत स्वच्छतेने ताज्या उसाचा रस तयार करते आणि वितरित करते. 'कॅनबोट' हे एटीएम मशीनसारखे आहे. उसाच्या कांड्या मशिनमध्ये साठवल्या जातात. ग्राहक लिंबू, आलेमिश्रित किंवा विरहित, त्याला इच्छित असलेला चवीचा पर्याय निवडून डिजिटल पेमेंट करतो. नंतर हे यंत्र ३० सेकंदांच्या आत उसाचा ताजा रस ग्राहकांसमोर सादर करते. यात कोठेही मानवीस्पर्श नसतो. उसाचा रस ग्राहकांना निरोगी आणि शेतकरी समृद्ध बनवू शकतो, हा या स्टार्ट-अपचा नावीन्यपूर्ण पैलू आहे!

(लेखक व्यवस्थापन, नवउद्योग मार्गदर्शक आहेत.)

९८२२४३६१३०



तुमच्याबरोबर वाटचालीची तयारी

या स्टार्ट-अपने राष्ट्रीय स्टार्ट-अप पुरस्कार जिंकला आहे. हा स्टार्ट-अप शार्क टँक या प्रसिद्ध टीव्ही कार्यक्रमात चमकला. दातार दाम्पत्याने पेटंट मिळवलेल्या नवसंशोधनाद्वारे कॅनबोट फ्रँचायझीच्या माध्यमातून स्वच्छ उसाच्या रसाच्या विक्रेत्यांच्या रूपात १००० उद्योजक तयार करायला तयार आहेत. हे भारताचे सांस्कृतिक पेय जागतिक बाजारपेठेत जाण्यासुद्धा तयार आहे. तुमच्यापुढे एक सुंदर, सक्षम, सूक्ष्म उद्योगकल्पना तयार आहे. आहात तुम्ही तयार?