

विडुल मगर (बेकरी)

विडुल मगर यांचे शिक्षण बेताचेच. ते एस. एस.सी पर्यंत शिकले. सुरवातीला त्यांनी पुणे- नगर रोडवरच्या वाघोली या गावी वॉशिंग सेंटर चालविले, त्यात बऱ्यापैकी नफा त्यांना मिळायचा मात्र कालांतराने जागामालकाने त्यांच्याकडून ती जागा परत मागितली, त्यामुळे अपरिहार्यपणे त्यांना तो व्यवसाय सोडावा लागला. त्यानंतर त्यांनी पिंपरी- चिंचवड येथे इलेक्ट्रॉनिक्सचे दुकान टाकले, त्यांचे कष्ट व नशिबाची साथ मिळाल्यामुळे या व्यवसायातही त्यांना यश मिळाले. पाच - सात वर्षांत त्यांना चांगला नफा मिळाला. त्यामुळे ते चांगले स्थिरस्थावर झाले; मात्र काही व्यावसायिक कारणामुळे त्यांना हाही व्यवसाय बंद करावा लागला. आता पुढे काय करायचे, कोणता व्यवसाय करायचा, हा यक्षप्रश्न त्यांच्यासमोर होता. त्यांना याचे उत्तरही चटकन मिळाले, वर्तमानपत्रात त्यांनी मिटकॉनची बेकरी व्यवसाय प्रशिक्षणाची जाहिरात वाचली व त्यांना रस्ता सापडला, त्यांनी प्रशिक्षण कार्यक्रमाला प्रवेश घेतला. प्रशिक्षण कार्यक्रम पूर्ण झाल्यानंतर त्यांनी बेकरी टाकण्याचे ठरविले, नाहीतरी अगोदरपासून नाशवंत मालाचा व्यवसाय करावा, असे त्यांच्या मनात होतेच. त्यांनी आपल्या प्रवाहाची दिशा ठरविली, यंत्रसामग्री, मनुष्यबळ गोळा केले व वाघोली, पुणे- नगर रोड येथे बेकरी सुरू केली. सुरवातीला खप एवढा म्हणावा तसा नव्हता; पण नंतर हळूहळू खप वाढला. वाढणाऱ्या खपाला उत्पादन कमी पडू लागले; कारण वाघोली हे गाव ग्रामीण भागात मोडत असल्यामुळे तेथे ६ तास भारनियमन असायचे, नुकसान व्हायला लागले. त्यांनी तडक निर्णय घेतला आणि बेकरीची जागा बदलायचे ठरविले, मात्र जागा कुठे मिळेल, पुण्यातील जमिनीचे भाव गगनाला भिडलेले, भाड्यानेही परवडेना; अशातच त्यांना आणखी एक आशेचा किरण दिसला, त्यांच्या जवळच्या नातेवाईकाची जमीन पिंपळे सौदागर येथे होती, त्यांनी त्यांना शब्द टाकून ती भाडे तत्त्वावर मिळविली व तेथे आपले मोठे युनिट चालू केले. उत्पादन चालू केले, स्वतः ठिकठिकाणी फिरून मार्केटिंग केले. स्वतः यूनिटवर काम केले तेव्हा त्यांना टेक्निकल गोष्टींची माहिती मिळाली. व्यवसाय बऱ्यापैकी वाढवला, व्यवसायात आत्मविश्वास निर्माण झाल्यावर त्यांनी सतरा लाखांचे दोन मशिन्स विकत घेतले, कामगारांची संख्या वाढविली. हळूहळू प्रगती केली. गुणवत्तेच्या जोरावर अल्पावधीतच त्यांनी बरीचशी बाजारपेठ काबीज केली. आज त्यांचा माल चाकण, देहू, आळंदी, वडगावशेरी, हडपसर, मुंढवा, वाघोली या लोकल ठिकाणी जातो तर; बाहेरगावी पाथर्डी, शिरवळ याठिकाणी जातो. फ्रेश ब्रेड ही त्यांची स्पेशॅलिटी आहे. त्यांच्या बेकरीतील सगळा माल हा व्हेज आहे. त्यामुळे त्याला मागणीही मोठी आहे. त्यांची आज रोजीची वार्षिक उलाढाल रु. ६० लाख एवढी जबरदस्त आहे. छोट्याशा झऱ्यातून तयार झालेली ही त्यांच्या उद्योगाची सरिता आहे. याचे सगळे श्रेय ते मिटकॉनला देतात. कारण ते म्हणतात, “मिटकॉनमुळेच मला या व्यवसायाची प्रेरणा मिळाली.”