Divya Bhasker Wednesday
19/02/2014

નવી સદીની ખેતી :
ફર્સ્ટ એગ્રો

શિક્ષિત યુવાનો આધુનિક યંત્ર અને મંત્ર સાથે જો ખેતી કરે તો પૈસા અને નામના બન્ને કમાઈ શકે છે. તેનું ઉદાહરણ છે ક્લીન શાકભાજી અને ફળના ઉત્પાદનની કંપની 'ફર્સ્ટ એગ્રો'.

સ્ટ્રેટેજી & સક્સેસ

પ્રકાશ બિયાણી

શિક્ષિત યુવાનો આધુનિક યંત્ર અને મંત્ર સાથે જો ખેતી કરે તો પૈસા અને નામના બન્ને કમાઈ શકે છે. તેનું ઉદાહરણ છે ક્લીન શાકભાજી અને ફળના ઉત્પાદનની કંપની ફર્સ્ટ એગ્રો. ફર્સ્ટ એગ્રોના સંસ્થાપક અને સંચાલક છે ઉચ્ચ પ્રોફેશનલ શિક્ષણ મેળવનાર નવીન, નમિત અને કે. એન. પ્રસાદ. આ ત્રણેએ શાનદાર કરિયર છોડી ખેતી અપનાવી. બેંગલુરુસ્થિત ફર્સ્ટ એગ્રો વિશ્વ સ્વાસ્થ્ય સંગઠન દ્વારા ખાદ્ય નિકાસકારો માટે ગુણવત્તાયુક્ત કેટલાય પ્રકારના પેસ્ટિસાઇડમુક્ત દેશી-વિદેશી ટમેટા, કલર્ડ પહાડી મરચાં, પાંદડાંવાળાં શાક (સલાડ), કોબી, ફ્લાવર, સ્પેશિયલ ચિલી, આદુ, લસણ, હળદર વગેરે ઉગાડે છે. ન્યૂ જનરેશન ક્રોપર મેનેજમેન્ટ દ્વારા ઉગાડાયેલાં આ શાકભાજી સ્વાદ અને સુગંધમાં વિશિષ્ટ છે. ફર્સ્ટ એગ્રોનાં ક્લીન શાકભાજીને બેંગલુરુની સ્ટાર હોટલ્સના જાણીતા શેફ અને ઓર્ગેનિક શાકભાજી પર પસંદગી ઉતારનારાઓએ બહુ વખાણી છે.

ફર્સ્ટ એગ્રોની શાકભાજી અને ફળનાં ઉત્પાદનની પ્રક્રિયા જેટલી જ દિલચસ્પ છે એમના પ્રમોટર્સની વાત. ફર્સ્ટ એગ્રોના સીઈઓ નવીન પુના યુનિવર્સિટીના કમ્પ્યુટર સાયન્સ ગ્રેજ્યુએટ છે. નવીને ડિજિટલ ઇક્યુમેન્ટ્સ કોર્પોરેશન (ડીઈસી) અને આઈ-ગેટ ગ્લોબલ સોલ્યુશન્સ લિમિટેડમાં નોકરી કર્યા બાદ હ્યુલેટ પેકાર્ડ જે કંપનીનું મુખ્યાલય સાનફ્રાન્સિસ્કો આવેલું છે તેનો એશિયા અને જાપાનનો ધંધો સંભાળ્યો. નવીનના નાના ભાઈ છે ફર્સ્ટ એગ્રોના સહસંસ્થાપક અને પ્રબંધ નિદેશક નમિત. એર ઇન્ડિયા મોડર્ન સ્કૂલ મુંબઈથી પ્રારંભનું શિક્ષણ મેળવ્યા બાદ નમિતે ચિમેસ એવિયેશન અકાદમીમાંથી વિમાન ઉડાડવાનું શિક્ષણ મેળવ્યું અને કેનેડામાં કોમર્શિયલ પાઈલટ બન્યો. વિમાન ઉડાડતી વખતે નમિતને કેનેડાનાં ગ્રીન હાઉસ લલચાવતાં હતાં. વૈશ્વિક મંદી દરમિયાન વિમાનના ધંધામાં પણ મંદી આવી તે તેમને કેનેડાના સ્થાનિક હોર્ટિકલ્ચર ખેડૂતોને મળવાનું અને તેમનાં શાકભાજી-ફળ ઉત્પાદનની ટેક્નિક જોવા અને સમજવાની તક મળી. નમિતે પોતાનો અનુભવ અને હોર્ટિકલ્ચર ખેતી કરવાની પોતાની ઇચ્છા મોટા ભાઈ નવીન આગળ વ્યક્ત કરી તો તેમણે નક્કી કર્યું કે તેઓ સ્વદેશ પાછા ફરશે અને મોડર્ન ટેક્નિકથી ખેતી કરશે. આત્મવિશ્વાસની સાથે કંઈક નવું કરવાની જિદ, ઝનૂન અને પ્રબળ ઇચ્છા હોય તો બધાં જ પરિબળો તમને અનુકૂળ થઈ જતાં હોય છે. અને ખરેખર થયું એવું જ. નવીન અને નમિતને ભાગીદારના રૂપમાં મળ્યા સમાન રુચિ અને વિચાર ધરાવતા કઝિન બ્રધર કે. એન. પ્રસાદ. ખેડૂત પરિવારમાં જન્મેલા પ્રસાદે આર. વી. કોલેજ ઓફ એન્જિનિયરિંગ, બેંગલુરુ તથા આઈઆઈએમ કોઝીકોડથી શિક્ષણ મેળવ્યા બાદ વિપ્રો લિમિટેડમાં તેમને ગ્રૂપ પ્રોડક્ટ્સ હેડની જવાબદારી સંભાળી હતી. તેઓ મોદી ઝેરોક્સના કસ્ટમર સપોર્ટ ઇનચાર્જ પણ રહ્યા છે.

બાળકની માફક કોઈ પણ નવા વિચારોને સાકાર કરવા. માના ખોળામાં બાળક હોય તો તે આનંદની ક્ષણ હોય છે, પણ પ્રસવની પીડા સહન કર્યા બાદ જ માતાને બાળકની ભેટ મળતી હોય છે. નવા વિચારો ઉત્સુકતા જન્માવે છે, પણ તેને સાકાર કરવા માટે સામા પ્રવાહે તરવું પડે છે. ફર્સ્ટ એગ્રોના પ્રમોટર્સ માટે પણ આવાં હોર્ટિકલ્ચર ફાર્મ વિકસિત કરવાં સરળ નહોતાં, જે ક્લીન શાકભાજી અને ફળનું વાવેતર કરે એ પણ બારે માસ. નવીન, નમિત અને પ્રસાદે 2008માં મિત્રો તથા કુટુંબીજનો પાસેથી ધિરાણ લીધું અને પોતાની બધી જ બચત ભેગી કરી અને ભેગા કર્યા 20 લાખ ડોલર (અંદાજે 1.20 કરોડ રૂપિયા) અને ઊભી થઈ ફર્સ્ટ એગ્રો. બેંગલુરુથી 110 કિ.મી દૂર તાલુકાડમાં તેમણે 45 એકર જમીન ખરીદી. અહીં તેમણે રસાયણમુક્ત શાકભાજી ઉત્પાદન કરવાના પ્રયોગ શરૂ કર્યા. 90-90 દિવસના છ પાક પછી તેમને અપેક્ષિત પરિણામ મળ્યું.

એક્સક્લુઝિવ ઉત્પાદનના એક્સક્લુઝિવ ગ્રાહક શોધવા પણ સરળ નહોતા, જે ઉત્પાદનનું મહત્ત્વ સમજે, થોડી વધુ કિંમત ચૂકવવા પણ તૈયાર હોય, નિયમિત ખરીદી કરે અને એ પણ યોગ્ય માત્રામાં. ફર્સ્ટ એગ્રોના પ્રમોટર્સે ગહન ચિંતન-મનન કર્યું અને નક્કી કર્યું કે બેંગલુરુની સ્ટાર હોટલોના જાણીતા શેફ્સ પર સૌપ્રથમ ફોકસ કરશે. મિકેલિન સ્ટાર શેફ અનુપમ બેનરજી (હાલમાં હોટલ રિટ્ઝના ચીફ શેફ) અને ટીવી શોના માસ્ટર શેફ ઇન્ડિયા સુરજનસિંહ જોલીને ફર્સ્ટ એગ્રોના હોર્ટિકલ્ચર પર આમંત્રિત કરવામાં આવ્યા. તેમને ક્લીન શાકભાજીની ઉત્પાદન પ્રક્રિયા, ઉત્પાદનના ઉપયોગ માટે લેવાતાં ઇનપુટ્સ, સાફસફાઈ, પેકેજિંગ અને સ્ટોર સુવિધા પણ બતાવી. તેમને વિશ્વાસ અપાવ્યો કે શાકભાજી - ફળ ખેતરમાંથી સીધાં તેમના કિચનમાં તાજાંમાજાં 5થી 6 કલાકમાં પહોંચી જશે. અનુપમ બેનરજી તો ફર્સ્ટ એગ્રોની કામ કરવાની રીત જોઈને એટલા પ્રભાવિત થયા કે ફર્સ્ટ એગ્રોનાં સિઝનલ ઉત્પાદનો પ્રમાણે રોજ પોતાનું મેનુ ડિઝાઇન કરવા લાગ્યા. શેફ જોલી કહે છે કે ફર્સ્ટ એગ્રોને કારણે જ હું મારા મહેમાનોને હવે બેબી કેબેજ ડિશ (કોબી) કે કેન્ડી વિટ્સ સર્વ કરી શકું છું.

ફર્સ્ટ એગ્રો પોતાના ગ્રાહકોને આજે દર મહિને 30 ટન શાકભાજી સપ્લાય કરી રહી છે. નવીનને આશા છે કે કંપનીનું વાર્ષિક ટર્નઓવર માર્ચ 2014માં સાત કરોડ થઈ જશે. નવીન, નમિત અને પ્રસાદ ફર્સ્ટ એગ્રોની શાકભાજી મળેલા આવા રિસ્પોન્સથી એટલા ઉત્સાહી છે કે તેઓ 16 મહાનગરોમાં 5થી 6 કલાકના અંતરે ખેતીની જમીનની શોધ ચાલુ કરી દીધી છે. તેઓ અહીં 90થી 100 એકરનાં ફાર્મ ક્લસ્ટર વિકસિત કરવા માગે છે. જેથી 2018 સુધીમાં ફર્સ્ટ એગ્રો 500 કરોડની કંપની થઈ જાય. આ વ્યવસાયના વિસ્તારની શરૂઆતનું અભિયાન તેમણે પાલી (મહારાષ્ટ્ર)થી શરૂ કરી દીધું છે. નવીન, નમિત અને કે. એન. પ્રસાદે સાબિત કરી દીધું છે કે મેનેજમેન્ટ અને ટેક્નોક્રેટનું શિક્ષણ મેળવી યુવાન કૃષિ સેક્ટરમાં સક્રિય હોય તો ઓછી મૂડીથી પણ કમાણી કરી શકે છે. એ માટે જોઈએ બસ અલગ પ્રકારની વિચારસરણી અને તેને સાકાર કરવા સંકલ્પ, સાહસ અને સમજદારી. ■ (લેખક કોર્પોરેટ ઇતિહાસકાર છે)

prakashbiyani@yahoo.co.in