

# कठोर परिश्रम का मसालेदार स्वाद



## कठोर परिश्रम का मसालेदार स्वाद

जैसे 'रोम एक दिन में नहीं बना', वैसे ही 'गोविंद' ब्रांड, जहां हम इसे आज देखते हैं, उस स्थान पर पहुंचने में एक दिन नहीं लगा अपितु कई वर्षों के कठोर परिश्रम से यह स्थान हासिल हुआ है। '15 अगस्त- भारत की आजादी की 75 वीं वर्षगांठ', के अवसर पर श्री संजीव साहू जी, एमडी, गोविंद फूड्स इंडिया प्राइवेट लिमिटेड (GFL), अपनी सफलता के बारे में बात करते हुए बताते हैं कि कैसे उन्होंने अपनी दूरदर्शी सोच, मौलिक आदर्शों और अपने कार्य के प्रति समर्पण भावना के साथ कार्य करते हुए दक्षिण शहर में उपभोक्ताओं को लगातार शुद्ध, प्राकृतिक स्वाद, हस्तनिर्मित गुणवत्ता और एक सामान्य क्वालिटी प्रदान कर अपने ब्रांड को स्थापित किया, जो आज उत्कृष्ट सेवा प्रदायक ब्रांड के रूप में आज पूरे देश में अपने मसालों और उनकी शुद्धता के लिए जाना जाता है।

## हमारी शुद्धता ही हमारी पहचान

गोविंद फूड्स इंडिया प्राइवेट लिमिटेड, एक अग्रणी मसाले और स्वाद उत्पाद विनिर्माण कंपनी है जैसे कि लाल मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर, धनिया पाउडर, सांभर मसाला, सब्जी मसाला, पाव भाजी मसाला, गरम मसाला, हींग, अन्य मसाले और आटा, बेसन जैसे स्वाद उत्पाद, जो विभिन्न व्यंजनों में बड़े पैमाने पर उपयोग किए जाते हैं। मसालों की शुद्धता के बारे में बताते हुए श्री संजीव साहू जी ने स्वामी विवेकानंद की शिक्षाओं से प्रेरित होते हुए कहा, 'अपने छोटे-छोटे कार्यों में भी अपने दिल, दिमाग और आत्मा को शामिल करें। यही है सफलता का राज', वह बताते हैं, 'हम सभी मसालों और स्वाद उत्पादों को केवल सर्वोत्तम सामग्री का उपयोग करते हुए संसाधित करते हैं, और इस प्रकार, हमारे उत्पाद अपने स्वाद, शुद्धता और उच्च गुणवत्ता के लिए जाने जाते हैं। प्रत्येक मिश्रण को विशेष रूप से विभिन्न भारतीय भोजन को वास्तविक स्वाद प्रदान करने के लिए तैयार किया जाता है। 15 सालों के लम्बे अनुसंधान के आधार पर इन मिश्रणों को तैयार किया जाता है, जो कि स्थानीय और पारम्परिक भारतीय व्यंजनों में आवश्यक है। भारतीय पारंपरिक भोजन के स्वाद को बढ़ाने वाले हमारे मसाले कृत्रिम स्वाद देने वाले पदार्थों से मुक्त हैं, क्योंकि हम सिंथेटिक रंग और स्वाद का प्रयोग नहीं करते हैं। हम अपने उत्पादों की गुणवत्ता और शुद्धता से कभी समझौता नहीं करते हैं, और हमारे पास अत्याधुनिक और विश्व स्तरीय मशीनें हैं, और हमारे अथक प्रयासों के कारण, हम ज्वालाचर चंबल संगम का सबसे स्वच्छ और आधुनिक प्लांट बन गए हैं।' श्री संजीव जी आगे कहते हैं, "मध्यप्रदेश और बुंदेलखंड क्षेत्र

## गोविंद फूड्स इंडिया प्राइवेट लिमिटेड



में उपभोक्ताओं के दिलों पर अपनी उच्च गुणवत्ता की अमिट छाप छोड़ने के बाद, कंपनी ने उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड, दिल्ली, पंजाब, हरियाणा, राजस्थान, बिहार और असम आदि के प्रचार-प्रसार में अपने व्यवसाय को गति दे रहे हैं। जो गोविंद मसाले को आने वाले आगामी वर्षों में एक बड़े वितरण नेटवर्क के साथ एक सुव्यवस्थित व्यवसाय की नींव रखने में मदद करेगा। "

## गोविंद मसाले- कई वर्षों के अनुभवों से निर्मित

' हमारे अथक प्रयासों के परिणामस्वरूप, हमारे मसाले जैसे बेसिक मसाले, गरम मसाले, आचार मसाला, नॉन-वेज मसाले, हींग और अन्य स्वाद उत्पाद जैसे आटा, बेसन आदि 100% शुद्धता के साथ, हस्तनिर्मित गुणवत्ता वाले उत्पादों की भांति प्राकृतिक, ताजे, हानिकारक रसायनों से मुक्त होते हैं इसका प्रमुख कारण इन मसालों का चुनाव है जो कि सम्पूर्ण भारत से उनके उत्पादक स्थानों से किया जाता है. मेरा दृढ़ विश्वास है कि पूरी ईमानदारी और कठोर परिश्रम के साथ किया गया कार्य आपको कभी असफल नहीं होने दे सकता। इस प्रकार, कुछ ही समय में 'गोविंद मसाले' नाम न केवल स्थानीय लोगों के बीच बल्कि पूरे देश में अपनी शुद्धता और गुणवत्ता के लिए प्रसिद्ध हो गया। हमने शुरुआत में घरेलू रूप से पीसे मसालों के साथ शुरुआत की थी, लेकिन बाद में, हमारे ब्रांड की तेजी से बढ़ती मांग को पूरा करने के लिए, कंपनी ने जल्द ही सेमी-ऑटोमैटिक और ऑटोमैटिक मशीनों की ओर रुख किया। हालांकि, आज करोड़ों रुपये के मसाले आधुनिक मशीनों द्वारा निर्मित और पैक किए जाते हैं और पूरे मध्य भारत में बेचे जाते हैं। "

## मसाले- भारतीय भोजन की पहचान

" हमारा उद्देश्य हमारे ग्राहकों को विश्वस्तरीय बेसिक मसाले, गरम मसाले और अन्य उत्पादों को उच्च गुणवत्ता के साथ प्रदान करना है - चाहे वह औद्योगिक, खुदरा और स्वाद वितरण सेवाओं से सम्बन्धित हों। अपने ग्राहकों को विश्व स्तरीय सेवा प्रदान करना हमारा दूरदर्शी लक्ष्य है।" सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि गोविंद मसालों की गुणवत्ता और शुद्धता का महत्वपूर्ण कारण देश के विभिन्न कृषि उत्पादन बाजारों से घयनित और आयात किया गया कच्चा माल है, और ये हमारे मूलभूत स्तंभ हैं। जैसे गुंटूर (आंध्र प्रदेश) से मिर्च, इरोड (तमिलनाडु), सेलम (तमिलनाडु), निजामाबाद ( तेलंगाना ) और सांगली (महाराष्ट्र) से हल्दी, जबकि गरम मसाले केरल, उत्तराखंड और उत्तर-पूर्वी राज्यों से आयात किए जाते हैं। "

## आधुनिक और प्रगतितरील

" हमारा अत्याधुनिक धनिया प्लांट, कंपनी द्वारा स्थापित किया गया है जो कि कुम्भारगंज के पास बीनागंज मंडी में स्थित है यह गुना (म.प्र.) क्षेत्र धनिया उत्पादन के लिए पूरे भारत में प्रसिद्ध है, इसी प्लांट पर इसका प्रसंस्करण भी किया जाता है। इसी क्रम में दक्षिण में, मध्य प्रदेश में उत्पादित गेहूं से आटा बनाने के लिए अत्याधुनिक मशीनी आटा प्लांट भी

स्थापित किया गया है, जो अपनी गुणवत्ता के लिए जाना जाता है। सबसे महत्वपूर्ण बात यह है कि मसाले तैयार होने से पहले, मसालों का घयन संयंत्र में स्थित प्रयोगशाला में इसकी गुणवत्ता का परीक्षण करने के बाद किया जाता है, और बाद में उन्हें आगे की प्रक्रिया के लिए भेजा जाता है। श्री संजीव साहू आगे कहते हैं, GFL ने लगातार बढ़ती मांग को पूरा करने के लिए आधुनिक इन्फ्रास्ट्रक्चर पर आधारित दो संयंत्र स्थापित किए हैं। कंपनी समान स्वाद और गुणवत्ता बनाए रखने के लिए उत्पाद का कच्चा माल उत्पादन केंद्रों से सीधे ही खरीदती है। कच्चे माल को पहले विशेष मशीनों की मदद से साफ, सुखाया और परखा

लिए भेजा जाता है। श्री संजीव साहू आगे कहते हैं, GFL ने लगातार बढ़ती मांग को पूरा करने के लिए आधुनिक इन्फ्रास्ट्रक्चर पर आधारित दो संयंत्र स्थापित किए हैं। कंपनी समान स्वाद और गुणवत्ता बनाए रखने के लिए उत्पाद का कच्चा माल उत्पादन केंद्रों से सीधे ही खरीदती है। कच्चे माल को पहले विशेष मशीनों की मदद से साफ, सुखाया और परखा



जाता है। फिर इसे उत्पाद बनाने के लिए विभिन्न चरणों से सावधानीपूर्वक गुजारा जाता है। मसालों को पूरी तरह से सुसज्जित गुणवत्ता नियंत्रण प्रयोगशालाओं में फिर से जांच की जाती है अर्थात् गुणवत्ता मानकों को सुनिश्चित करने के लिए, अंतिम प्रेषण से पहले, हमारे कुशल गुणवत्ता जांचकर्ताओं द्वारा स्वाद और गुणवत्ता के आधार पर इन मसालों की कड़ाई से जांच की जाती है। फिर उन्हें विभिन्न अनुपातों के साथ-सुरक्षित पैकेटों में बिना किसी मानवीय स्पर्श के यांत्रिक रूप से पैक किया जाता है जो कि उनके स्वयं के जीवन को बढ़ाने के लिए अच्छी प्रकार से सील कर दिए जाते हैं। वर्तमान में हम 1 लाख वर्ग फुट क्षेत्र में काम कर रहे हैं और अभी, हमारी मासिक उत्पादन क्षमता 3 लाख किलोग्राम/माह है। इस सब के लिए, जीएफएल मार्केटिंग और वितरण टीम अपने उत्पादों की आपूर्ति भागीदारों और अंतिम उपभोक्ताओं को समय पर डिलीवरी सुनिश्चित करने के लिए हमेशा तत्पर रहती है। "