

समाचार वाणी

खबर जो करें असर !

नाशिक | Monday, 19 October 2026

घरेलू स्वाद से वैश्विक ब्रांड तक : मीना चिल्लाल की प्रेरणादायक उद्यमशील यात्रा

Sanket Morankar

Published on 18 Oct 2026



पारंपरिक स्वाद से शुरू हुआ उद्यम का सफर

पारंपरिक भारतीय व्यंजनों का स्वाद, घर में तैयार मसालों की खुशबू और कुछ नया करने की जिद—इन सबने मीना गुरुनाथ चिल्लाल की उद्यमशील यात्रा को एक अलग पहचान दी। चिल्लाल परिवार का खाद्य व्यवसाय 1940 के दशक में शुरू हुआ था। उनकी दादी घर पर अचार और मसाले तैयार करती थीं, जबकि उनके दादा पुणे की एक छोटी-सी दुकान से इन उत्पादों की बिक्री करते थे। इसी पारंपरिक व्यवसाय को आधुनिक स्वरूप देने के प्रयास में परिवार ने खाद्य उद्योग में आगे की राह बनाई।

मीना चिल्लाल की कहानी केवल एक व्यवसाय के विस्तार की नहीं है, बल्कि लगातार सीखने, नए प्रयोग करने और उत्पादों की गुणवत्ता से समझौता न करने के संकल्प की भी है।

‘परंपरा’ ब्रांड से मिली नई पहचान

शुरुआत में खाना बनाने का सीमित अनुभव होने के बावजूद मीना ने पाककला की बारीकियों को समझने और सीखने पर ध्यान दिया। उनका उद्देश्य ऐसा समाधान विकसित करना था, जिससे लोग पारंपरिक भारतीय व्यंजनों का असली स्वाद कम समय में घर पर ही तैयार कर सकें।

इसी सोच के साथ वर्ष 1995 में चिल्लाल परिवार ने भारतीय करी बनाने के लिए ‘परंपरा’ मसाला ब्रांड की शुरुआत की। पारंपरिक स्वाद को आधुनिक पैकेजिंग और सरल पाक विधियों से जोड़ने वाले इन उत्पादों ने ग्राहकों के बीच अपनी पहचान बनाई।

वर्ष 2012 में इस ब्रांड को बेचने के बाद मीना ने कुछ समय के अंतराल के पश्चात खाद्य उद्योग में दोबारा कदम रखा। यह निर्णय उनके लिए एक नए व्यावसायिक अध्याय की शुरुआत बना।

शोध और नए प्रयोगों से ‘मायटी स्पाइस’ की शुरुआत

लगातार तीन वर्षों तक शोध करने के बाद मीना चिल्लाल ने वर्ष 2017 में ‘मायटी स्पाइस’ (Mighty Spice) ब्रांड की शुरुआत

की। इसके बाद उन्होंने 'द वेगन साधू' (The Vegan Sadhu) ब्रांड भी प्रस्तुत किया।

वर्ष 2022 में 'Ho'oponopono' कुकिंग किट्स और 'Ponopono' कुकिंग पेस्ट्स के माध्यम से उत्पादों की श्रृंखला का और विस्तार किया गया। इन पहलों के पीछे पारंपरिक भारतीय स्वादों को आधुनिक जीवनशैली के अनुकूल बनाने और खाना पकाने की प्रक्रिया को सुविधाजनक बनाने का विचार दिखाई देता है।

मीना की कार्ययात्रा यह दर्शाती है कि किसी स्थापित व्यवसाय से जुड़ा अनुभव नए विचारों और प्रयोगों के लिए आधार बन सकता है। नए उत्पाद विकसित करने के लिए शोध, धैर्य और ग्राहकों की जरूरतों को समझना महत्वपूर्ण है।

गुणवत्ता के साथ कर्मचारियों की भागीदारी भी महत्वपूर्ण

मीना चिल्लाल के लिए उत्पादों का स्वाद और गुणवत्ता जितने महत्वपूर्ण हैं, उतना ही महत्व वे कर्मचारियों के योगदान को भी देती हैं। उनके कारखाने में लगभग 90 प्रतिशत कर्मचारी महिलाएं हैं।

उत्पादों की गुणवत्ता में सुधार के लिए कर्मचारियों को निर्णय लेने की स्वतंत्रता दी जाती है। इससे महिलाओं को रोजगार के अवसर मिलने के साथ-साथ कार्यस्थल पर अपनी राय रखने और जिम्मेदारियां निभाने का अवसर भी मिलता है।

यह कार्यशैली महिला सहभागिता को महत्व देने और कर्मचारियों को उत्पादन प्रक्रिया का सक्रिय हिस्सा बनाने की दिशा में एक महत्वपूर्ण पहल है।

महिला सशक्तिकरण और उद्यमिता का संगम

मीना चिल्लाल की उद्यमशील यात्रा परंपरा और आधुनिकता के बीच संतुलन स्थापित करने का उदाहरण है। पारंपरिक भारतीय स्वादों को आधुनिक जरूरतों के अनुरूप प्रस्तुत करने के साथ वे गुणवत्ता और महिला कर्मचारियों की भागीदारी को भी प्राथमिकता देती हैं।

कई दशकों से जुड़े पारिवारिक खाद्य व्यवसाय की विरासत को आगे बढ़ाते हुए उन्होंने नए ब्रांड और उत्पाद विकसित किए। लगातार सीखने की इच्छा और नए प्रयोगों के प्रति खुले दृष्टिकोण ने उनकी यात्रा को विशिष्ट बनाया है।

मीना गुरुनाथ चिल्लाल की यात्रा बताती है कि पारंपरिक ज्ञान, आधुनिक सोच और गुणवत्ता के प्रति प्रतिबद्धता मिलकर उद्यम को नई दिशा दे सकते हैं। 'परंपरा' से लेकर 'मायटी स्पाइस' और अन्य उत्पाद श्रृंखलाओं तक उनका सफर निरंतर सीखने और नए अवसर तलाशने का उदाहरण है। साथ ही, उनके कारखाने में लगभग 90 प्रतिशत महिला कर्मचारियों की भागीदारी यह दर्शाती है कि व्यवसाय की प्रगति के साथ महिलाओं को अवसर और जिम्मेदारी देना भी महत्वपूर्ण है। मीना चिल्लाल की कहानी खाद्य उद्योग में नवाचार, उद्यमशीलता और महिला सहभागिता की प्रेरक मिसाल है।

DISCLAIMER: the views/contents expressed/presented herein, within this advertorial and promotional feature are the sole and exclusive responsibility of individual clients/expert/their authorised representative/Sanket Morankar, to which effect, publication house/its representative/affiliates are not responsible/liable whatsoever.