

समाचार वाणी

खबर जो करें असर !

नाशिक | Tuesday, 20 October 2026

पूजा गोविंद बोडके : 'AGGABAI MODAK KING' के जरिए महाराष्ट्रीय खाद्य संस्कृति को दे रहीं नई पहचान

Sanket Morankar

Published on 19 Oct 2026



पारंपरिक महाराष्ट्रीय स्वाद को आधुनिक बाजार तक पहुंचाने की पहल

भारत की खाद्य संस्कृति अपनी विविधता, पारंपरिक व्यंजनों और क्षेत्रीय स्वादों के लिए पहचानी जाती है। महाराष्ट्र की खाद्य परंपरा में उकडीचे मोदक, पुरणपोली, साबूदाना वड़ा और फराली व्यंजनों का विशेष स्थान है। हालांकि, आज की व्यस्त जीवनशैली में कई लोगों के लिए इन पारंपरिक व्यंजनों को घर पर तैयार करने के लिए पर्याप्त समय निकालना चुनौतीपूर्ण हो जाता है। इसी आवश्यकता को समझते हुए पूजा गोविंद बोडके ने 'AGGABAI MODAK KING' ब्रांड के माध्यम से पारंपरिक महाराष्ट्रीय स्वाद को आधुनिक फ्रोज़न फूड बाजार से जोड़ने की पहल की है।

होटल मैनेजमेंट की पृष्ठभूमि और महाराष्ट्रीय व्यंजनों के प्रति अपनी रुचि को आधार बनाकर पूजा ने 1 जुलाई 2021 को इस ब्रांड की शुरुआत की। उनका उद्देश्य पारंपरिक खाद्य पदार्थों को ऐसे स्वरूप में उपलब्ध कराने की दिशा में काम करना है, जिससे ग्राहक अपनी सुविधा के अनुसार इन व्यंजनों का आनंद ले सकें। उनका उद्यम इस बात का उदाहरण है कि स्थानीय खाद्य संस्कृति को आधुनिक व्यावसायिक मॉडल के साथ जोड़कर बाजार में नई संभावनाएं तलाश की जा सकती हैं।

होटल मैनेजमेंट की समझ से उद्यमिता तक का सफर

खाद्य व्यवसाय में सफलता के लिए केवल अच्छा स्वाद पर्याप्त नहीं होता। उत्पाद की गुणवत्ता, सामग्री का चयन, स्वच्छता, पैकेजिंग, भंडारण और ग्राहकों की बदलती जरूरतों को समझना भी महत्वपूर्ण होता है। होटल मैनेजमेंट से जुड़ी पृष्ठभूमि ने पूजा बोडके को खाद्य क्षेत्र की व्यावसायिक आवश्यकताओं को समझने के लिए एक आधार प्रदान किया।

अपने विचार को व्यवसाय में बदलते हुए उन्होंने पारंपरिक महाराष्ट्रीय व्यंजनों को केंद्र में रखा। 'AGGABAI MODAK KING' के जरिए उनका प्रयास ऐसे ग्राहकों तक पहुंचने का है, जो पारंपरिक स्वाद पसंद करते हैं, लेकिन व्यस्त दिनचर्या के कारण हर बार

इन व्यंजनों को घर पर तैयार नहीं कर पाते।

इस तरह का व्यवसाय पारंपरिक खाद्य ज्ञान और आधुनिक उपभोक्ता व्यवहार के बीच एक संबंध स्थापित करता है। क्षेत्रीय व्यंजनों को सुविधाजनक स्वरूप में प्रस्तुत करना उन व्यवसायों के लिए अवसर पैदा कर सकता है, जो स्थानीय पहचान को बनाए रखते हुए नए ग्राहक वर्ग तक पहुंचना चाहते हैं।

‘AGGABAI MODAK KING’ के प्रमुख उत्पाद

‘AGGABAI MODAK KING’ की उत्पाद श्रृंखला में महाराष्ट्रीय खाद्य परंपरा से जुड़े कई लोकप्रिय व्यंजनों को स्थान दिया गया है। इनमें उकडीचे मोदक, पुरणपोली, साबूदाना वड़ा, फराली पैटिस, शेगांव कचोरी और अन्य पारंपरिक खाद्य पदार्थ शामिल हैं।

मोदक महाराष्ट्र में धार्मिक और सांस्कृतिक अवसरों से विशेष रूप से जुड़े हुए हैं। इसी तरह पुरणपोली और फराली व्यंजन त्योहारों, पारिवारिक आयोजनों और विशेष अवसरों पर लोकप्रिय रहते हैं। इन व्यंजनों को फ्रोज़न फूड के रूप में उपलब्ध कराने का विचार ग्राहकों को सुविधा प्रदान करने और पारंपरिक स्वाद को व्यापक बाजार तक पहुंचाने की संभावना रखता है।

फ्रोज़न फूड क्षेत्र में उत्पादों की गुणवत्ता और स्वाद को बनाए रखना विशेष महत्व रखता है। इसके लिए उपयुक्त प्रसंस्करण, तापमान नियंत्रण, सुरक्षित पैकेजिंग और निर्धारित भंडारण परिस्थितियों का पालन आवश्यक होता है। खाद्य उत्पादों के कारोबार में ग्राहकों का भरोसा बनाए रखने के लिए स्वच्छता और खाद्य सुरक्षा मानकों का पालन भी महत्वपूर्ण है।

ऐसे में ‘AGGABAI MODAK KING’ जैसे ब्रांड के लिए उत्पाद की पहचान के साथ-साथ गुणवत्ता और विश्वसनीयता को लगातार बनाए रखना व्यावसायिक विकास का महत्वपूर्ण आधार हो सकता है।

पारंपरिक स्वाद और बदलती जीवनशैली के बीच संतुलन

आज के उपभोक्ता ऐसे खाद्य उत्पादों में रुचि दिखा सकते हैं, जो उनकी सांस्कृतिक पसंद को बनाए रखते हुए समय और मेहनत की बचत करें। कामकाजी परिवारों, व्यस्त पेशेवरों और पारंपरिक व्यंजनों को पसंद करने वाले ग्राहकों के लिए फ्रोज़न फूड एक सुविधाजनक विकल्प बन सकता है।

हालांकि, इस क्षेत्र में प्रतिस्पर्धा भी महत्वपूर्ण है। ब्रांड को बाजार में अलग पहचान दिलाने के लिए उत्पादों का स्वाद, कीमत, पैकेजिंग, उपलब्धता और ग्राहक अनुभव जैसे पहलुओं पर ध्यान देना आवश्यक होता है। इसके अतिरिक्त डिजिटल मार्केटिंग और सोशल मीडिया के माध्यम से ग्राहकों तक पहुंच बनाना भी व्यवसाय के विस्तार में सहायक हो सकता है।

पूजा बोडके की पहल का एक महत्वपूर्ण पहलू यह है कि इसमें महाराष्ट्रीय खाद्य परंपरा को व्यवसाय का आधार बनाया गया है। क्षेत्रीय व्यंजनों की विशिष्टता को बनाए रखते हुए उन्हें आधुनिक उपभोक्ताओं तक पहुंचाना स्थानीय खाद्य व्यवसायों के लिए विकास का एक संभावित रास्ता है।

मुंबई उनके व्यवसाय का प्रमुख कार्यक्षेत्र है। देश के विभिन्न हिस्सों में रहने वाले महाराष्ट्रीय लोगों और क्षेत्रीय व्यंजनों में रुचि रखने वाले ग्राहकों तक पहुंच बनाने की संभावना भी इस तरह के व्यवसाय के लिए महत्वपूर्ण हो सकती है।

पुरस्कारों और उपलब्धियों से जुड़ी पहचान

पूजा गोविंद बोडके की ओर से साझा की गई जानकारी के अनुसार, उनके उद्यमशील सफर को विभिन्न पुरस्कारों और उपलब्धियों से जोड़ा गया है। उनके प्रोफाइल में वर्ष 2024 के Business Excellence Awards के अंतर्गत ‘Best Frozen Food Brand in Mumbai’ सम्मान का उल्लेख है। इसके अलावा वर्ष 2025 में ‘नारी शक्ति सम्मान’ और ‘नारी रत्न पुरस्कार – Best Inspirational Entrepreneur’ का भी उल्लेख किया गया है।

उनके प्रोफाइल में YouTube Silver Play Button का उल्लेख भी शामिल है। हालांकि, इन उपलब्धियों से संबंधित आधिकारिक विवरण और पुरस्कार प्रदान करने वाले संगठनों की जानकारी प्रकाशन से पहले सत्यापित की जानी चाहिए।

महिला उद्यमिता के संदर्भ में ऐसे व्यावसायिक प्रयास महत्वपूर्ण हैं, क्योंकि वे स्थानीय उत्पादों, सांस्कृतिक पहचान और उद्यमशील सोच को एक साथ प्रस्तुत करते हैं। किसी व्यवसाय की वास्तविक प्रगति का आकलन उसके उत्पादों की गुणवत्ता, बाजार में

स्वीकार्यता, ग्राहकों के अनुभव और दीर्घकालिक विकास के आधार पर किया जाना चाहिए।

कारोबार विस्तार और भविष्य की संभावनाएं

उपलब्ध जानकारी के अनुसार, 'AGGABAI MODAK KING' का वार्षिक कारोबार लगभग 35 से 40 लाख रुपये बताया गया है। यह आंकड़ा ब्रांड की ओर से उपलब्ध कराई गई जानकारी पर आधारित है और इसे प्रकाशित करने से पहले वित्तीय विवरणों या संबंधित व्यावसायिक रिकॉर्ड से सत्यापित करना उचित होगा।

भविष्य में भारतीय बाजार के साथ-साथ अंतरराष्ट्रीय बाजारों में महाराष्ट्रीय खाद्य उत्पादों की उपलब्धता बढ़ाने की संभावना इस व्यवसाय के लिए महत्वपूर्ण हो सकती है। विदेशों में रहने वाले भारतीय समुदायों के बीच क्षेत्रीय खाद्य उत्पादों की मांग ऐसे ब्रांडों के लिए अवसर पैदा कर सकती है। हालांकि, अंतरराष्ट्रीय विस्तार के लिए संबंधित देशों के खाद्य सुरक्षा नियमों, आयात आवश्यकताओं, शेल्फ लाइफ, कोल्ड चेन और वितरण व्यवस्था पर ध्यान देना जरूरी होगा।

व्यवसाय के विस्तार में डिजिटल माध्यम, ऑनलाइन ऑर्डरिंग और प्रभावी वितरण नेटवर्क की भी भूमिका हो सकती है। लेकिन किसी भी नई बाजार रणनीति की सफलता ग्राहकों की वास्तविक मांग, लागत और परिचालन क्षमता पर निर्भर करेगी।

खाद्य संस्कृति और उद्यमिता का संगम

पूजा गोविंद बोडके की यात्रा पारंपरिक महाराष्ट्रीय व्यंजनों को आधुनिक व्यवसाय के माध्यम से प्रस्तुत करने के प्रयास को दर्शाती है। 'AGGABAI MODAK KING' के जरिए वह क्षेत्रीय खाद्य संस्कृति को नए उपभोक्ता अनुभव से जोड़ने की दिशा में काम कर रही हैं।

उनका सफर यह भी दिखाता है कि किसी उद्यम की शुरुआत स्थानीय परंपरा, व्यक्तिगत रुचि और बाजार की जरूरतों के मेल से हो सकती है। पारंपरिक व्यंजनों की पहचान को बनाए रखते हुए गुणवत्ता, सुविधाजनक उपलब्धता और ग्राहक विश्वास पर ध्यान देना ऐसे व्यवसायों की दीर्घकालिक सफलता के लिए महत्वपूर्ण रहेगा।

संपर्क विवरण

नाम: पूजा गोविंद बोडके

ब्रांड: AGGABAI MODAK KING

फोन: 98670 70345

ईमेल: aggabaimodak@gmail.com

इंस्टाग्राम: https://www.instagram.com/aggabai_modak_king/

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.