ஓட்டல்களின் மன்னன்

திரு. ராஜகோபால்

25 வருடங்களில் 25 உணவகங்கள்

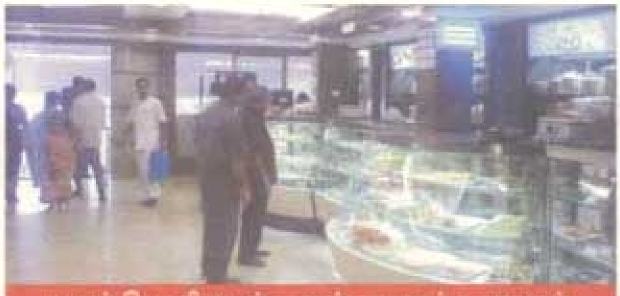
சுத்தமான, சுகாதாரமான, தரமான, ருசியான உணவு. அந்த வாசகங்களை கேட்பவர்களுக்கு உடனடியாக நினைவுக்கு வருவது சரவண பவன். அண்ணாச்சி என்ற அடைமொழியில் எல்லோராலும் அழைக்கப்படும் ராஜகோபால் 1981ல் தொடங்கிய சரவண பவன் இந்த 25 வருடங்களில் 42 உணவகங்கள் கொண்ட சைவ உணவின் சாம்ராஜ்ஜியமாக உருவாகியிருக்கிறது. தமிழகத்தில் மட்டும் 21, வேலூரில் 1, தில்லியில் 3 உணவகங்கள், வெளிநாடுகளில் 17 விற்பனை உரிமம் பெற்ற உணவகங்கள். இந்த சாம்ராஜ்ஜியத்தை உருவாக்கிய அண்ணாச்சி படித்தது ஏழாவது வரை மட்டுமே.

1947 ஆகஸ்ட் 5ஆம் தேதி பிறந்த ராஜகோபால் தனது 12வது வயதிலேயே வேலை பார்க்கத் தொடங்கிவிட்டார். தற்போதைய தூத்துக்குடி மாவட்டம் திருச்செந்தூர் அருகிலுள்ள நெய்விளை என்ற ஊரில் ஏழாவது முடித்தவுடனேயே வேலைக்குச் சென்றார். கடையில் வேலை செய்பவர்களுக்கு சமையல் செய்யச் சொன்னதால் அந்த வேலையில் அவர் நீடிக்கவில்லை. அதற்கடுத்து வால்பாறையில் டி நேவிஸ் என்ற ஓட்டலில் டேபிள் துடைக்கும் பையனாக சேர்ந்தார். எப்போதும் தும்பைப் பூ போன்ற வெள்ளை நிற ஆடையில் வந்த டி நேவிஸின் முதலாளி சுத்தம், சுகாதாரத்திற்கு தந்த இன்றைய தோற்றத்திற்கான முக்கியமான தாக்கம். அங்கு டீ மாஸ்டருடன் நட்பாக பழகி டீ போடும் நயத்தை கற்றுக்கொண்டதால் மாஸ்டர் இல்லாத நேரங்களில் டீ போடும் பொறுப்பு இவர் கைக்கு வரும். "யாரும் எனக்கு அதைக் கற்றுத் தரவில்லை என்று குறை கூறுவதில் அர்த்தம் இல்லை. அவர்களாக நமக்கு கற்றுத் தரும் வகையில் நாம் நடந்துகொள்ள வேண்டும்" என்று கூறுகிறார் அண்ணாச்சி. இரண்டு வருடங்கள் அங்கு ஓடியது.

அதற்குப் பிறகு வால்பாறையின் குளிர் அண்ணாச்சியை அந்த வேலையிலிருந்து கோயம்புத்தூரில் மளிகைக் கடை வேலைக்கு விரட்டியது. கோயம்புத்தூரில் ஒரு சிறிய பெட்டிக் கடை வேலையில் சேர்ந்தார். ஒரு மோசமான அனுபவத்தால் அந்த சிறிய பெட்டிக் கடை வேலையிலிருந்தும் விலகிய அண்ணாச்சி 1961 வாக்கில் சென்னைக்கு வந்தார். ஆறு மாதம் தனது மாமாவின் பார்வதி ஸ்டோர்ஸ் மளிகைக் கடையில் வேலை பார்த்த அவர் பிறகு ஆறரை வருடங்கள் கபாலீஸ்வரர் பாத்திர கடையில் வேலை பார்த்தார். கையில் இருந்த சேமிப்பையும் அனுபவத்தையும் நம்பி 1968ல், தனது 21வது வயதில் தனது சொந்த மளிகைக் கடையை தொடங்கினார் அண்ணாச்சி. கோடம்பாக்கம் புதூர் அருகே தனது சேமிப்பு ரூ.2,000 உறவினர்களிடம் வாங்கிய கடன் மூலம் ரூ.5,000 முதலீட்டில் தொடங்கப்பட்ட அந்த பெயரே வைக்காத கடையை பெரும் சிரமங்களுக்கு இடையில் நடத்த வேண்டியிருந்தது என்கிறார் அண்ணாச்சி. துறைமுகத்தில் கூலி வேலை செய்யும் தொழிலாளர்கள் அதிகம் வசித்து வந்த பகுதி என்பதால், குடித்துவிட்டு அவர்கள் தரும் தொல்லைகளை தானும் தனது தம்பி முத்து, சித்தப்பா பையன் பெரியசாமி ஆகியோரும் அனுபவிக்க வேண்டியிருந்தது என்கிறார் அவர். தோற்றுவிடுவோமோ என்ற பயத்தால் கடைக்கு வெளியே பிளாட்பாரத்தில்தான் தூக்கம். கோணிப் பைதான் போர்வை. ஊறுகாய் சாப்பிடுவதில்கூட வீண் செலவை தவிர்ப்பது என படு சிக்கனமாக இருந்ததாகக் கூறுகிறார் அவர். வெற்றி மீது நான் கொண்ட ஆசை, தோல்வி கண்டால் பிறகு வாழ்க்கையில் எழுந்திருக்கவே முடியாது என்ற

முதல் உணவகம் - கே.கே.நகர்

ஓட்டல் சரவணபவன்
(உயர்தர சைவ உணவகம்)
Since 1981



புதுப் பொலிவுடன் - அண்ணாநகர் உணவகம்

சம்பாதித்துக் கொடுத்தது. போலீஸ் மூலம் கூட்டத்தை கட்டுப்படுத்த வேண்டியிருந்தது. "மளிகைக் கடை நடத்தினவங்கதானே! சீக்கிரமே ஓட்டலை இழுத்து மூடிடுவாங்க" என்று பேசியவர்கள் ஆச்சரியத்துடன் சரவண பவனின் வெற்றியை புகழ ஆரம்பித்தார்கள். உணவின் சுவையைக் கூட்ட என்னென்ன செய்யலாம் என்று சமையல் கலைஞர்களுடன் விவாதிப்பது கஸ்டமர்களின் குறைகளை கண்டறிந்து அவற்றை தீர்ப்பது முதலிய தீராத உழைப்பால்தான் அதை செய்ய முடிந்தது என்கிறார் ராஜகோபால்.

ஓட்டல் வேலை என்றாலே குறைவான சம்பளம்தான் இருக்கும் என்ற எண்ணத்தை மாற்றும் நடவடிக்கைகளை அதற்கடுத்து மாற்றத் தொடங்கினார் அண்ணாச்சி. தனது ஊழியர்களுக்கு சர்வீஸ் கட் என்ற பேச்சுக்கே இடமில்லை என்ற நிலைமை கொண்டு வந்தார். "இந்த சம்பளத்தை வைத்துக்கொண்டு எங்கே குடும்பம் நடத்த என்ற எண்ணத்தில் ஓட்டல்களில் பணியாற்றுபவர்களில் பலர் 35 வயதாகியும் திருமணமே செய்துகொள்ளாமல் இருப்பதைப் பார்த்தேன். நம்மைச் சார்ந்த மற்றவர்கள் கஷ்டப்படும் போது நாம் மட்டும் எப்படி நிம்மதியாக இருக்க முடியும் என்று தோன்றியது" என்று அதற்கான காரணம் பற்றி கூறுகிறார் ராஜகோபால். தேவைக்கேற்ற சம்பளமும் சம்பள உயர்வும் தரப்பட்டதால் பலர் சரவண பவன் ஓட்டலில் பணி புரிய தொடங்கினார்கள். பலர் நம்மிடம் வேலை செய்யத் தயாராக இருக்கும் போது நாமே ஏன் இன்னொரு ஓட்டலை தொடங்கக்கூடாது என்ற மற்றொரு தீப்பொறி கிளம்பியது. கே.கே.நகர் ஒதுக்குப்புறமாக (அன்று) இருந்ததால் பரபரப்பான இடத்தில் ஓட்டல் உதித்தது. அதில் தோன்றியதுதான் தி.நகர் உஸ்மான் சாலையில் இன்று இருக்கும் சரவண பவன். தி.நகர் பேருந்து நிலையத்திற்கு அருகில் தற்போதைய சரவண பவனின் கட்டிட வேலைகள் நடந்து கொண்டிருந்த நிலையில் அதற்கு அருகிலேயே வாடகைக் கட்டிடத்தில் சரவண பவன் இயங்கத் தொடங்கியது. இந்தியன் வங்கி தந்த கடனை உருப்பெற்ற அந்தக் கிளையை பிரபலப்படுத்த ஒரு நல்ல உத்தியை கையில் எடுத்தார் அண்ணாச்சி: வெளி இடத்து ஆர்டர்களுக்கு சப்ளை செய்வது.

திரு. R. சரவணன்

மற்ற ஓட்டல்கள் 1,000 பேருக்கு ஆர்டர் செய்தால்தான் வெளி ஆர்டர் எடுப்போம் என்று அறிவித்தார்கள். அது ஒரு முக்கியமான பிசினஸ் உத்தி என்கிறார் அண்ணாச்சி: "எங்கள் ஓட்டலுக்கு வராத நபர்களுக்குக்கூட எங்கள் உணவை ருசித்துப் பார்க்க அது ஒரு வாய்ப்பு. வீட்டு விசேஷங்களுக்கு வெளியூர்களிலிருந்து வரும் உறவினர்கள்கூட அதை உண்பார்கள் என்பதால் வியாபார வளர்ச்சிக்கு அது பெரிய அளவில் உதவும்." அவரது கணக்கு கச்சிதமாக பலித்தது. "நல்லா இருக்கே! எந்த ஹோட்டல்?" என்ற கேள்வி சரவண பவனுக்கு ஒரு மிகப் பெரிய வாய் வழி பிரச்சாரமாக மாறியது.

திரு. S.V. கணபதி

இவ்வாறாக சரவண பவன் கிளை பரப்பத் தொடங்கிய சமயத்தில் பல தருணங்களில் தனக்கு பேருதவியாக இருந்த ராமானுஜத்தையும் தனது பார்ட்னராக்கிக்கொண்டார் ராஜகோபால். சரவண பவன் ஹோட்டல்களின் கட்டிட வேலைகள் ராமானுஜத்தின் பொறுப்பு. ஹோட்டலின் வெற்றிக்கு ஆதாரமாக இருக்கக்கூடிய ருசிக்கு மற்றொரு பார்ட்னரான கணபதி பொறுப்பு. இப்படியாக வேகமாக முன்னேறிய சரவண பவன் அதற்கடுத்து அசோக் நகரில் திறக்கப்பட்டது. 1988ல் அசோக் நகர் கிளை தொடங்கப்பட்ட பிறகு பல்வேறு தரப்பிலிருந்து தங்கள் இடத்தில் சரவண பவன் திறக்க வருமாறு கட்டிட உரிமையாளர்களே அழைப்பு விடுக்கத் தொடங்கினார்கள். லட்சுமி ராமநாதன் அம்மையாரின் வேண்டுகோளின்படி ஜார்ஜ் டவுனில் சரவண பவன் உருவானது. 1990ல் புரசைவாக்கத்தில் ஒரு கிளை தொடங்கப்பட்டது. அதே ஆண்டில் அண்ணாச்சி ராஜகோபால் தனது இஷ்ட தெய்வமாகக் கருதும் வடபழனி முருகன் கோவிலுக்கு அருகில் சரவண பவன் தொடங்கப்பட்டது.

இதன் அடுத்த கட்டமாக சரவணாஸ் ஃபாஸ்ட் ஃபுட் உருவானது. 1992ல் முதன் முறையாக அசோக் பில்லர் அருகே சரவணாஸ் ஃபாஸ்ட் ஃபுட் திறக்கப்பட்டது. 1993ல் வடபழனி சரவண பவன் அருகிலேயே சரவணாஸ் ஃபாஸ்ட் ஃபுட்டும் திறக்கப்பட்டது. சென்னையின் பிரதானமான இடமான அண்ணா சாலைக்கு அருகில் கடை திறக்கும் ஆசை பீட்டர்ஸ் சாலை சரவண பவன் மூலம் நிறைவேறியது. கஸ்டமர்கள் நின்று கொண்டே சாப்பிடும் வகையில் உருவான ஃபாஸ்ட் ஃபுட் கடைகளில் ராதாகிருஷ்ணன் சாலையில் உள்ள கடையில் மட்டும் விதிவிலக்காக பாதி இடங்கள் உட்காரும் வசதியுடனும் பாதி இடம் அமரும் வசதியுடனும் அமைக்கப்பட்டது. ஏ.வி.எம் சரவணனின் அழைப்பால் அந்த இடத்தில் தங்கள் கடை உருவானதாகக் கூறுகிறார் ராஜகோபால்.

ஓட்டல் சரவணபவன்
(உயர்தர சைவ உணவகம்)
Since 1981

சரவண பவன் நடத்தும் கார்பரேட் கம்பெனிகளின் கேன்டீன்கள்

- Scope International
- E-Serve
- Citi Bank
- Hewlett Packard
- ABN Amro
- Verizon Olympia
- Hewitt Olympia

ஏ.வி.எம். ராஜேஸ்வரி கல்யாண மண்டபம் அருகில் மேனா தியேட்டர் அமைந்திருந்த இடத்தில் அந்த சரவண பவன் உருவாகியிருக்கிறது. இவை போக மயிலாப்பூர் கபாலீஸ்வரர் கோவில் அருகில், தில்லியில், வெளிநாடுகளில் எல்லாம் சரவண பவனின் புகழும் கடைகளும் பரவியிருக்கின்றன.

தனது ஓட்டல்களுக்கு ஐஸ்கீரிம் சப்ளை சரிவர செய்யப்படுவதில்லை என்பதால் ஒரு வைராக்கியத்துடன் சரவணாஸ் ஐஸ் கிரீம் நிறுவனத்தையும் தொடங்கி சிறப்பாக நடத்தி வருகிறார் ராஜகோபால். இவ்வாறு அண்ணாச்சியின் வெற்றிக்கு வைராக்கியம் ஒரு காரணம் என்றாலும் வடபழனி முருகனையும் தனது ஊழியர்களின் அயரா உழைப்பையும் தனக்கு உதவியவர்களையும்தான் இதற்குப் ப்ரதானமாகக் கருதுகிறார் ராஜகோபால். பெரும்பாலான சரவண பவன் திறப்பு விழாக்களை இறைவனடி சேர்ந்த திருமுருக கிருபானந்த வாரியாரை வைத்தே அவர் திறந்து வைத்தார். வால்பாறையில் டேபிள் துடைப்பதில் தொடங்கிய அண்ணாச்சி இன்று 4,757 பேருக்கு நேரடியாக வேலை தரும் உணவுத் தொழில் ஜாம்பவான். அவர் கே.கே.நகரில் தொடங்கிய சரவண பவன் இன்று உலக அளவில் இந்திய சைவ உணவிற்கு தனி அங்கீகாரம் பெற்றுள்ளது.

எதிர்காலத் திட்டம்...

என்றும் ஓரிடத்தில் நிற்காமல் வேகமாக புதுப் புது உத்திகளை செயல்படுத்தி வரும் சரவண பவன் இன்னும் கலக்கவிருக்கிறது. வடபழனியில் ஒரு பெரிய நட்சத்திர ஹோட்டலை அசத்தலாகக் கட்ட திட்டமிடப்பட்டிருக்கிறது. அது போக தனது குருநாதர் கிருபானந்த வாரியாரின் பெயரில் கோயம்பேடில் ஒரு மெகா கல்யாண மண்டபம் கட்டவும் சரவண பவன் தரப்பில் திட்டமிட்டிருக்கிறது. உணவக பிசினஸிற்கு திறமைசாலிகளை உருவாக்கக்கூடிய கேட்டரிங் இன்ஸ்டிட்யூட் ஒன்றையும் திறக்கத் திட்டமிட்டிருக்கிறார்கள். சினிமா தியேட்டர்கள், பி.பி.ஓ கம்பெனிகள், ஐ.டி நிறுவனங்களைக் கொண்ட மல்டி பிளெக்ஸ்களை உருவாக்கவும் எதிர்காலத் திட்டங்கள் இருக்கின்றன. ஓட்டலில் வெளுத்துக் கட்டியவர்கள் இனி ஷாப்பிங்கிலும் கல்வியிலும் கலக்குவார்கள் போலிருக்கிறது.

அடுத்த தலைமுறை....

சரவண பவனின் நிர்வாகப் பொறுப்பிற்கு இப்போது இள ரத்தம் பாய்ச்சப்பட்டிருக்கிறது. அண்ணாச்சியின் மகன்கள் ஷிவகுமாரும் சரவணனும் இப்போது முக்கியமான நிர்வாகப் பொறுப்புக்களை கையில் எடுத்துக் கொண்டு சரவண பவனை மேலும் பல உயரங்களுக்கு அழைத்துச் செல்கிறார்கள். அவரின் மூத்த மகன் சிவகுமார் அடிப்படையில் ஒரு வணிகவியல் பட்டதாரி என்றாலும் அவர் சுவிட்சர்லாந்து சென்று கேட்டரிங் பாடத்தில் பட்டயப் படிப்பு முடித்து விட்டு வந்திருக்கிறார். தனது அனுபவத்தை வைத்து இவர் வெளிநாட்டிலுள்ள சரவண பவன் உணவகங்களை நிர்வகிக்கிறார். இதில் 400 உழைப்பாளிகள் பணி புரிகிறார்கள். இளைய மகன் சரவணன் ஓட்டல் மேனேஜ்மெண்ட் படித்தவர். இவர் அப்பாவுடன் இருந்து இந்தியாவிலுள்ள கிளைகளின் நிர்வாகத்தை கவனித்துக் கொள்கிறார். இளம் தோள்களின் துடிப்பான செயல்பாட்டால் சரவண பவன் மேலும் வேகமெடுத்து வளர்ந்து கொண்டிருக்கிறது.

ஓட்டல் சரவண பவன்
(உயர்தர சைவ உணவகம்)
Since 1981

ஊழியர்களுக்கு மரியாதை...

ஓட்டல் தொழிலில் சமையல் கலைஞர்களையும் பிற ஊழியர்களையும் தக்க வைத்துக்கொள்வது மிகவும் முக்கியமான விஷயம். ஏனென்றால் சுவை மாறினாலோ, சேவையின் தரம் குறைந்தாலோ ஓட்டல் தனது வாடிக்கையாளர்களை இழக்க வேண்டி வரும். ஆனால் சரவண பவனுக்கு அந்தப் பிரச்னையே இல்லை. ஊழியர்களை தனது பார்ட்னர்கள் போல பாவித்து அவர்களுக்கு சிறப்பு சேவைகளை வழங்கி வருகிறது சரவண பவன் நிர்வாகம். அவர்களது பிள்ளைகளின் படிப்பு, சீருடை, மருத்துவச் செலவுகள் அனைத்தையும் நிர்வாகமே ஏற்றுக்கொள்கிறது. இ.எஸ்.ஐ மூலம் பெறும் சிகிச்சை போக மேல் சிகிச்சை தேவைப்பட்டால் அதையும்கூட நிர்வாகமே செய்கிறது. பிரதி மாதம் ஸ்வாதி நட்சத்திரத்தன்று (கிருபானந்த வாரியார் பிறந்த நட்சத்திரம்) 22 பணியாளர்களுக்கு இலவச கலர் டிவி வழங்கப்படுகிறது. மேல் நிலையில் உள்ள பணியாளர்களுக்கு வீடு தரப்படுகிறது. ஊழியர்களின் பெண்களுக்கு திருமண உதவியும் செய்யப்படுகிறது. அதே நேரத்தில் கண்டிப்புக்கு பெயர் போனது சரவண பவன்.

தினமும் குளிக்காமல் ஒரு ஊழியர்கூட வேலைக்கு வர முடியாது. குளிக்கவில்லை எனத் தெரிந்தால் அவர் திருப்பி அனுப்பப்படுவார். எல்லோருக்கும் நக வெட்டி தரப்பட்டிருக்கும். சுத்தமும் சுகாதாரமும் பேணப்பட வேண்டும் என்பதற்காக ஓய்வெடுக்கும் அறையிலும் நக வெட்டி இருக்கும். உணவில் முடி விழும் பிரச்னைகள் எழக்கூடாது என்பதற்காக மாதம் ஒரு முறை முடி வெட்டியாக வேண்டும். சரவண பவனில் பலருக்கு அதிகாலை 3 மணிக்கே ஷிஃப்ட் தொடங்கிவிடும் என்பதால் இரவு நேர சினிமா ஷோக்களுக்கு செல்ல தடை உண்டு. அதனால்தான் ஊழியர்களிடையே வேலையில் திருப்தியும் கஸ்டமர்களிடையே சேவை திருப்தியும் ஏற்படுகிறது.

இதனால் தான் சரவண பவனுக்கு எல்லோரும் விரும்பி வருகின்றனர்.

தலைமை அலுவலகம்
ஓட்டல் சரவண பவன்
19, வடபழனி ஆண்டவர் கோயில் தெரு,
வடபழனி, சென்னை 600 026.
www.saravanabhavan.com