



# માનભૈર સ્વાર્થી થયો, એ અગત્યનું છે

સંદીપ દાવર (સુગર એન સ્પાઇસ)

**સુ**રતની સ્વાદપ્રિય જનતાને જલ્સો કરવો હોય, તો તે પણ જમવાનો જલ્સો જ હોય! સુરતીઓ ખાવા અને ખવડાવવાના શોખીન છે ને તેમાં એમના સ્વાદને અનુરૂપ બે કશે મળતું થાય તો તે સુરતીઓમાં હોટફેવરિટ બની જાય. સુરતીઓનું આત્મ જ એક હોટ ફેવરિટ સ્થાન છે સુગર એન સ્પાઇસ. આજથી વીસ વર્ષ પહેલાં તેની પહેલી બ્રાંચ સુરતમાં, રીંગરોડ પર શરૂ થઈ હતી. ત્યારથી માંડીને આજ સુધીમાં તેના પર્યાસથી વધુ આઉટલેટ્સ સમગ્ર ગુજરાતમાં છે. આ વર્ષના અંત સુધીમાં તેઓ ૫૫ થી ૬૦ આઉટલેટ્સ પોલશે.

સુગર એન સ્પાઇસ સતત પ્રગતિ સર કરી રહ્યું છે, તેની પાછળ તેના માલિક સંદીપભાઈ દાવરની દીર્ઘદૃષ્ટિ કામ કરી રહી છે. તેમનું વતન આગ્રા. તેઓ ભણ્યા પણ અહીં જ. વધુ અભ્યાસ માટે દિલ્લી ગયા. ત્યાં એમનીએ ફાયનાન્સ કર્યું. ભણતર પછી હવે શું કરવું, કઈ લાઇનમાં આગળ જવું એ બાબતે તેમને થોડી અવઢવ હતી. કેમ કે, તેમના પિતા આઈ સર્જન હતા એટલે આ ક્ષેત્રે ધંધો કરવો કે અન્ય ફિલ્ડ પસંદ કરવું, એ તેમણે નક્કી કરવાનું હતું. ને આખરે એમણે ૧૯૯૮ માં નક્કી કર્યું કે, હું સુરત જઈશ અને ત્યાં હોટલ બિઝનેસ શરૂ કરીશ કેમ કે, અહીં રિંગરોડ પર તેમની પ્રોપર્ટી હતી. આ પ્રોપર્ટી પર તેમણે વીસ વર્ષ પહેલાં તેમની પહેલી રેસ્ટોરાં સુગર એન સ્પાઇસ શરૂ કરી હતી. અહીં આવ્યા પહેલાં સંદીપભાઈને આ ક્ષેત્રે કોઈ અનુભવ નહોતો, પણ ધીમેધીમે હવે તો આ ધંધામાં તેમણે બરાબરની પકડ જમાવી છે. અહીંની સુગર એન સ્પાઇસ પછી તેમણે પ્યોર નોર્થ ઇન્ડિયન ટેસ્ટ તૈયાર કર્યું. જેમાં વેજ, નોનવેજ બધા પ્રકારની વેરાયટી શરૂ કરી. અહીંનું નોનવેજ

કુડ લોકોને ખૂબ પસંદ પડ્યું. એટલે તેમણે અહીં જ 'દિવાને ખાસ', 'ટેસ્ટ ઓફ ઇન્ડિયા' શરૂ કર્યા, મીઠાઈ માટે 'સ્વાદસંગમ' શરૂ કર્યું. આમ, તેમણે હવે તો ઇન્ડિયન, ચાઇનીઝ, સાઉથ ઇન્ડિયન, ફાસ્ટફુડ, ચાટ, તંદૂરી, વેજ, નોનવેજ એમ બધું જ શરૂ કર્યું છે. તેમના ઇન્ડિયન સુસાઇનમાં રાજસ્થાની, ગુજરાતી, કાઠિયાવાડી ઉપરાંત નોર્થ ઇન્ડિયન ટેસ્ટની વાનગીઓ ઉપલબ્ધ છે. હવે તો તેમણે ઑસ્ટ્રેલિયામાં પણ બ્રાંચ ખોલી છે. સાથે યુએસ અને કેનેડામાં નવી બ્રાંચ તૈયાર થઈ રહી છે. ટૂંક સમયમાં સફળ આન્ટ્રપ્રેન્ચોર સંદીપભાઈ આંતરરાષ્ટ્રીય કક્ષાએ મોટું નામ બનાવવા જઈ રહ્યાં છે.

સફળ આન્ટ્રપ્રેન્ચોર  
સંદીપભાઈ આંતરરાષ્ટ્રીય  
કક્ષાએ મોટું નામ  
બનાવવા જઈ રહ્યાં છે

બોમ્બે સુરત હાઇવે પર આવેલા આઇલેન્ડ પર તેમનું સુગર એન સ્પાઇસ નામનું આઉટલેટ છે, જ્યાં વર્ષમાં ત્રણ-ચાર વાર બોલિવુડ સ્ટાર્સ પણ આવે છે. આજ સુધીમાં અહીં દીપિકા પાદુકોણ, કરીના કપૂર... વગેરે આવી ચૂક્યાં છે. એક

વાર તો સની દેઓલ અહીં આવ્યા હતા ત્યારે અહીં પબ્લિક પર કાબૂ મેળવવો અઘરો થઈ પડ્યો હતો. હાલમાં આપણે ત્યાં મોઝરેલા ચીઝનો જે ટ્રેન્ડ શરૂ થયો છે, તે તેમણે વીસ વર્ષ પહેલાં તેમની રેસ્ટોરાંમાં પિઝામાં, કબાબમાં ઇન્વોલ્યુશન કર્યું હતું.

હવે, સંદીપભાઈ પીપલોદમાં 'મેગા કુડ મોલ'ની (જેમાં ઇન્ડિયન ફાઇન ડાઇનીંગ રેસ્ટોરાં, ચાઇનીઝ રેસ્ટોરાં, ગુજરાતી રેસ્ટોરાં, બાઈસ્કયુ ઓન ગ્રીલ રેસ્ટોરાં, સ્કાય લોન્ચ અને કોફી શોપ... વગેરેનો સમાવેશ થશે.) શરૂઆત કરી રહ્યાં છે.

અહીં દરેક વર્ગનાં લોકો માટે સ્થાન હશે. પંદર રૂપિયાની ડીશથી માંડીને હજાર રૂપિયાની ડીશ સુધીનું અહીં બધું જ મળશે.

એક સાથે હજાર લોકો ભેગા બેસી શકે એવી સગવડ અહીં કરવામાં આવી છે.



A ship in harbor is safe, but that is not what ships are built for.

- John A. Shedd

