इस सीजन में बेहद हिट है। एक खास इंटरव्यू में दीपिका पादुकोण इस एक्सेसरीज

दूसरी पहने देख सकते हैं। अपनी फिल्म की प्रमोशन के दौरान विद्या बालन का यह

नहीं आ रही है। वैसे माधुरी कई फिल्मों में गोल्ड जूलरी पहन चुकी है।

सेलिना ने पिछले दिनों जुड़वां बच्चों को जन्म दिया है।

ऑनलाइन खाना ऑर्डर करने के कॉन्सेप्ट को किया साकार

मुंबई की शान

22 साल की जिस उम्र में लड़कियां फैशन, शॉपिंग और रिलेशनशिप के पचड़ों में उलझी रहती है, उस उम्र में अदिति मुंबई में एक बेहद ही यूनीक आइडिया के साथ आई और वह था ऑनलाइन फूड। इसके तहत आप अपनी मनपसंद का हर खाना ऑनलाइन ऑर्डर कर सकते हैं। मुंबई में जन्मी और पली -बढ़ी अदिति आज 700 मल्टीनैशनल और लोकल रेस्टोरेंट से टाइअप कर चुकी हैं।

रेखा खान

आपका 'स्पाइडर मैन' देखने का मन है। आपने आनन -फानन ऑनलाइन जाकर टिकट बुक की और आपका काम हो गया। आप वेकेशन पर घूमने जाना चाहते हैं, तब भी तुरत -फुरत ऑनलाइन जाकर टिकट बुक करवा सकते हैं। पर क्या जब आपका चीजी डेलिशियस पिज्जा खाने का मन है या फिर आप कुछ मीठा खाना चाहते हैं, तो आप ऑनलाइन अपना पसंदीदा खाना ऑर्डर कर सकते हैं ? बिलकुल कर सकते हैं। और इसे मुमकिन कर दिखाया डिलिवरीशेफ डॉट इन' (DeliveryChef.in) की ओनर -डायरेक्टर अदिति तलरेजा ने। आप इस साइट पर जाइए और आपको मुंबई के अलग -अलग रेस्टोरेंट की लिस्ट और फूड ऑप्शंस मिलेंगे, जिसमें से आप मनचाहा ऑप्शन चुन सकते हैं। 22 साल की जिस उम्र में लड़कियां फैशन, शॉपिंग और रिलेशनशिप के पचड़ों में उलझी रहती है, उस उम्र में अदिति मुंबई में एक बेहद ही यूनीक आइडिया के साथ आईं। उन्होंने सन 2009 में 'डिलिवरी शेफ डॉट इन' (DeliveryChef.in) को इंट्रोड्यूज किया, जिसके तहत लोग अपनी पसंद का खाना, स्नैक्स, मिठाइयां और आइसक्रीम्स जैसी खाने की तमाम चीजें ऑनलाइन ऑर्डर कर सकते

है। मुंबई मे जन्मी और पली -बढ़ी अदिति आज इंडिया के सबसे, पिज्जा हट, बास्किन रॉबिंस, श्रीशरदा, हाय पॉइंट, बृजवासी, एम एम मिठाईवाला, अप्सरा आइसक्रीम और मेकडोनल्ड जैसे 700 मल्टीनैशनल और लोकल रेस्टोरेंट से टाइअप कर चुकी हैं।

न्यूयॉर्क में आया 'डिलिवरी शेफ' का आइडिया

मैं टिपिकल बॉम्बे गर्ल हूं। मुंबई के ही ग्रीन लॉन स्कूल मे मेरी स्कूलिंग हुई। बचपन से मैं फूडी रही हूं। मुझे याद है, जब भी कोई नया रेस्टोरेंट खुलता या फिर कोई नया फूड जॉइंट ओपन होता, मैं पापा और घरवालों से जिद करके वहां जाकर जरूर ट्राई करती। मैंने अपनी कॉलेजिंग के दिनों मे कुकिंग क्लासेज भी कीं। 12वीं के बाद मैं न्यूयॉर्क युनिवर्सिटी के स्टर्न स्कूल ऑफ बिजनेस से फाइनेंश और अकाउंटिंग की स्टडी करने गई। वहां हम हॉस्टल मे रहा करते थे और अक्सर मैं घर पर इंडियन फूड बनाया करती थी। मैंने न्यूयॉर्क और लंडन के मॉर्गन स्टेनली में जॉब भी किया। न्यूयॉर्क मे हम अलग -अलग देशों के लोग एक साथ रहा करते थे और अक्सर ऑन लाइन अपनी पसंद का खाना ऑर्डर किया करते थे। वहां पर लोग काफी टेक सेवी हैं।

शुरू में मुझे कोई गंभीरता से नहीं लेता था

2009 में जब मैं इंडिया आई, तो मैंने पाया कि यहां बहुत सारे नए -नए रेस्तरां खुल चुके हैं। मैं जब अब्रॉड गई थी,उस वक्त लोग चाइनीज को ही बेस्ट ऑप्शन मानते थे। इसके अलावा मैंने ये भी पाया कि मुंबईकर काफी इंटरनेट सेवी हो चुके हैं और ट्रैवल तथा मूवी टिकट के साथ कई चीजें ऑनलाइन ऑर्डर करने लगे हैं तो मुझे लगा कि क्यों न फूड ऑनलाइन ऑर्डर करने के लिए इन्हें प्रेरित किया जाए। मैंने अब्रॉड में नौकरी करके जो पैसे कमाए थे, वो मेरे पास सेव थे और मैं उन्हें इन्वेस्ट कर सकती थी। अपनी ई-कॉमर्स वेबसाइट लॉन्च करने से पहले मैंने इस विषय पर मार्केट में रिसर्च करने का फैसला किया, तो मैंने पाया कि फोन पर रोजाना हजारों लोग खाना ऑर्डर करते हैं, पर उस सर्विस से उन्हें कई शिकायतें हैं। कई बार लोगों को रेस्टोरेंट के नंबर बिजी मिलते हैं, ऑर्डर सही समय और सही क्वॉन्टिटी में नहीं आ पाता। मुझे लगा कि जरूरत तो है, पर सबसे बड़ा टास्क था रेस्टोरेंट से टाइअप करना। रेस्टोरेंट का फील्ड मेल डॉमिनेटिंग फील्ड है और इसमें मुझे जैसी 22 साल की लड़की का जाकर एक नए आइडिया पर बात करना आसान न था। पूरे 7 -8 महीने लगे मुझे 30 -40 रेस्टोरेंट से डील करने में। मगर 2010 में दशहरे के मौके पर, जब हमें लॉन्च के एक दिन पहले ही ऑर्डर मिला तो लगा कि मैं सही रास्ते पर हूं।

काम के साथ सोशल कॉज भी

आप जब कोई नया वेंचर हाथ में लेते हैं, तो आपको कई उतार -चढ़ावों से गुजरना पड़ता है। कई बार आप टेक्निकल इश्यूज से जूझ रहे होते हैं। कभी -कभी आपके पास स्टाफ नहीं होता, तो कई दफा गलत ऑर्डर चला जाता है। आपको इन डे टुडे की चुनौतियों से निपटना पड़ता है। आज मेरे पास मुंबई में तकरीबन 10,000 रेस्तरां हैं। एक इंट्रेस्टिंग फैक्ट ये भी है कि हमारे देश में बड़े शहरों में तकरीबन तीन लाख लोग ऐसे हैं, जो फोन पर ऑर्डर करके खाना मंगवाते हैं, ऐसे में हम अगर इन पयूचर दस हजार ऑर्डर का टारगेट रखें तो क्या बड़ी बात है। अभी तो हम दिन भर में दो -तीन सौ ऑर्डर प्राप्त कर लेते हैं। जल्द ही हम मोबाइल पर भी ऐप शुरू करने जा रहे हैं, मुझे यकीन है कि आनेवाले दिनों में ऑन लाइन फूड ऑर्डर करने का चलन बढ़ेगा। हम लोग अक्सर अपने काम के साथ सोशल कॉज से भी जुड़ते हैं। जापान में जब सुनामी का कहर आया था, तब डिलिवरीशेफ डॉट इन ने 'कप केक्स फॉर अ कॉज' के कैंपेन के तहत सुनामी पीड़ितों को इन कप केक्स से मिलनेवाले प्राइज का 50 पर्सेंट डोनेट किया था। हम लोग समय -समय पर डिलिवरी बॉयज के लिए भी एजुकेशनल कैंपेन करते हैं। डिलिवरी का काम करनेवाले ये लड़के कड़ी धूप, बारिश और फेस्टिवल्स के मौकों पर अपने सुख -दुख से परे लोगों के खाने की जरूरतें पूरी करते हैं।