



از دندانپزشکی تا بیسکویت مادر





از کودکی تا دارالفنون

رضا تهرانیچی در سال ۱۳۰۲ در شهر کاشان به دنیا آمد. به دلیل شرایط کاری پدر، خانواده رضا به شهرهای مختلف مثل مشهد و تهران مهاجرت می کردند. رضا دوران کودکی و نوجوانی اش را در شهر مشهد گذراند. او زمانی که کلاس نهم را در شهر مشهد تمام کرد، به همراه خانواده اش به تهران آمد و دوران دبیرستانش را در مدرسه «دارالفنون» یکی از مدارس معروف آن زمان تهران گذراند. رضا دانش آموزی باهوش بود و علاوه بر درس علاقه داشت تا بتواند مستقل شود. این علاقه او باعث شد تا به فکر کار کردن بیفتد. برای همین، وقتی کلاس یازدهم بود به دنبال کار رفت و مسیر جدیدی را در زندگی اش شروع کرد.

ورود به بازار کار

رضا در آن دوران مهارت «ماشین نویسی» را یاد گرفت. بعد از مدتی تصمیم گرفت تا از این مهارت خود درآمدزایی هم داشته باشد. برای همین او در قدم اول کلاس هایی را برای آموزش «ماشین نویسی» تأسیس کرد. تا اینکه بعد از مدتی فرصت جدیدی را در بازار یافت. در آن دوران افراد بسیاری مانند کارمندان ادارات به دنبال گرفتن مدارک سیکل و دیپلم از طریق امتحانات متفرقه بودند. چنین موضوعی باعث شده بود تا تقاضای بالایی برای کلاس هایی که دوره های آمادگی این آزمون ها را برگزار می کردند، شکل بگیرد. چنین تقاضایی رضا را مجاب کرد تا بخواهد وارد این حوزه شود و آموزشگاه جدیدی را تأسیس کند. این کار رضا در آن دوره در واقع همان کاری است که امروزه موسسه هایی مانند «قلمچی» و «گاج» به آن مشغول هستند. رضا همچنین برای جذب مخاطب و افزایش کیفیت کارش، دبیران و معلم های دبیرستان دارالفنون را به صورت حق التدریس استخدام کرد. کسب و کار رضا مدتی ادامه داشت تا اینکه او وارد دانشگاه شد.

دندان پزشکی علاقه مند به حوزه تغذیه

رضا در سال ۱۳۲۰ دیپلمش را گرفت و مدتی بعد در رشته دندان پزشکی دانشگاه تهران قبول شد و ۷ سال بعد مدرکش را گرفت. پس از آن، او به دنبال فعالیت در حرفه دندان پزشکی رفت و مطب خود را در چهارراه مختاری تأسیس کرد. تجربه کار به عنوان دندان پزشک و موقعیت مطب، او را متوجه نکته مهمی درباره بیمارانش کرد. مطب او در محله ای از تهران قرار داشت که پرجمعیت بود و بیشتر ساکنانش را خانواده های ضعیف جامعه تشکیل می دادند. همچنین مردم ایران در آن دوران به دلیل مشکلاتی مانند تجربه جنگ های جهانی اول و دوم و مشکلات اقتصادی کشور، مشکل تغذیه داشتند. این موارد باعث شد تا رضا بخواهد برای حل آن به فکر راه حلی بیفتد و شروع به مطالعه کند.

بیسکویت؛ راه حلی برای مشکل تغذیه مردم

رضا در کنار کار دندان پزشکی علاقه زیادی هم به مسائل مربوط به حوزه سلامت و تغذیه داشت و در این زمینه ها مطالعات گسترده ای می کرد. رضا در بین مطالعاتی که داشت با کتاب «روش های مختلف تغذیه برای جوانی و طول عمر» نوشته پزشک تغذیه آمریکایی به نام دکتر گیلورد هاووزر (Dr. Gayelord Hauser) آشنا شد.

با توجه به شرایط مردم و مشکل تغذیه، او تصمیم گرفت تا با استفاده از فرمول های دکتر هاووزر مواد غذایی سالم را برای جبران کمبودهای غذایی مردم تولید کند. رضا دست به کار شد و تولید «بیسکویت» سالم و مقوی را در اولویت برنامه خودش قرار داد. در ابتدای کار، او بیسکویت ها را تنها برای مصرف شخصی و از روی کنجکاوای با استفاده از «جوانه گندم» تولید کرد، اما بعدش به فکر فروش آن ها افتاد.



رضا برای شروع، بیسکویت تولیدی اش را در قنادی های مختلف شهر تهران توزیع کرد و با استقبال زیاد آن ها روبه رو شد. این استقبال باعث شد که عملاً آشپزخانه اش تبدیل به یک کارگاه کوچک تولید بیسکویت شود. اما مسیر او محدود به این کارگاه نشد و با اقبال تدریجی شیرینی فروشی ها و مغازه ها به خرید بیسکویت، رضا تصمیم گرفت تا به محصولش به عنوان یک کسب و کار نگاه کند و به فکر توسعه و گسترش آن بیفتد.

بیسکویت مادر؛ مسیر جدید کار آفرینی

رضا با گرفتن وام به مبلغ ۳۰ هزار تومان زمینی در جاده قدیم کرج خریداری کرد. او در دهه ۱۳۳۰ پایه های اصلی ساخت اولین کارخانه تولید بیسکویت صنعتی به نام «ویتانا» را ریخت. اما رضا در این مسیر تنها نبود و برادرانش هم در تأسیس کارخانه نقش زیادی داشتند. به باور او، کار تیمی و اعتماد بین او و برادرانش باعث شده است که کارخانه ویتانا جایگاه ویژه ای در بین مجموعه های صنعتی ایران پیدا کند.

رضا با همراهی برادرانش تجهیزات و ماشین آلات به روز مخصوص تولید بیسکویت را از کشورهای انگلستان، فرانسه و آلمان خریداری کردند. با شروع به کار خط تولید ویتانا، اولین محصول آن ها به نام «بیسکویت مادر» وارد بازار شد.

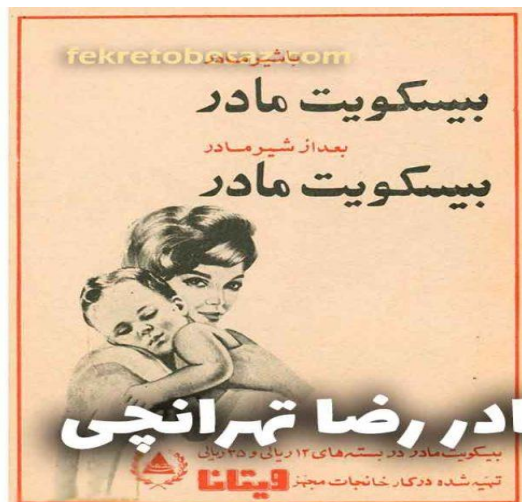
اما چرا نام این محصول «بیسکویت مادر» انتخاب شد؟

از آنجایی که هدف ویتانا تولید محصولی سالم و مقوی بود، رضا تهرانی به دنبال نامی مناسب برای این محصول بود. برای همین ایده ای جالبی برای نام گذاری این محصول به ذهنش می رسید. او تصمیم می گیرد تا مسابقه ای رادیویی را برگزار کند و داخل آن از مادران بخواهد تا برای محصولش اسمی را پیشنهاد کنند. عده زیادی از شرکت کننده ها نام «مادر» را پیشنهاد می کنند و در نهایت رضا هم تصمیم می گیرد تا نام محصولش را «بیسکویت مادر» بگذارد.

«بیسکویت مادر» و چالش های ورود به بازار

در دهه ۱۳۳۰ مردم ایران با بیسکویت آشنا نبودند و بیشتر به خوردن نان و شیرینی های سنتی عادت داشتند. علاوه بر این، هر آنچه در بازار وجود داشت بیسکویت های خارجی بودند که تنها در مغازه های خاص فروخته می شدند.

با این حال رضا تهرانی با همکاری برادرانش توانست بیسکویت را به سبد مصرفی خانواده های ایرانی اضافه کند. اما آن ها چگونه موفق شدند این کار را انجام دهند.



خالق بیسکویت مادر رضا تهرانی

آن ها هم از تبلیغات گسترده رادیویی و روزنامه ای بهره گرفتند و هم وسواس بسیاری در تولید محصول به خرج دادند تا جایی که اصول اساسی تولید در کارخانه ویتانا همواره استفاده از مواد اولیه تازه و سالم بود.



این استراتژی‌ها باعث شد خیلی زود بیسکویت مادر سر زبان‌ها بیفتد، به طوری که برخی از کارخانه‌های رقیب برای فروش محصولاتشان برخی از تولیدات ویتانا را مستقیم از کارخانه خریداری می‌کردند و آن‌ها را همراه تولیداتشان به مغازه‌دارها می‌فروختند. اما دلیل محبوبیت بیسکویت مادر چه بود؟

«بیسکویت مادر» چگونه محبوب شد؟

بنا بر گفته وبسایت ویتانا بیسکویت مادر حاوی مواد مغذی مختلف مانند جوانه گندم و انواع ویتامین است. وجود چنین مواد مغذی باعث شده بود تا این محصول برای سنین مختلف از ۶ ماه به بالا مناسب باشد. همچنین تا سال‌ها بعد از تولید بیسکویت مادر، خوردن آن از سوی پزشکان کودک و تغذیه به عنوان یک مکمل کامل غذایی برای نوزادان و کودکان توصیه می‌شد.

به غیر از این موارد رضا اولین کارآفرینی بود که روی بیسکویت‌هایش تاریخ مصرف درج کرد و با صحبت‌هایی که با اداره استاندارد داشت توانست نوشتن تاریخ مصرف روی بسته‌های بیسکویت و محصولات خوراکی دیگر را جزء ضوابط استاندارد محصولات غذایی کند. اما رضا فقط محصولاتش را محدود به بیسکویت نکرد.

«تی تاپ» و تولید یک میلیونی در روز

موفقیت ویتانا در بازار و محبوبیت «بیسکویت مادر» در بین خانواده‌های ایرانی باعث شد تا رضا بتواند خیلی راحت‌تر دو محصول جدیدش را با نام‌های «نان سوخاری ویتانا» و «بیسکویت پتی بور» تولید و عرضه کند. اما این همه ماجرا نبود.



تولید نان سوخاری ویتانا

رضا به همراه خانواده‌اش در دهه ۱۳۵۰ با هدف توسعه و گسترش فعالیتشان در صنعت مواد غذایی، کارخانه «سالوین (سالمین)» را در کنار ویتانا تأسیس کردند. اولین محصول این کارخانه کیک معروف «تی تاپ» بود که خیلی زود توانست جایگاهش را در بازار پیدا کند و تبدیل به یک میان وعده محبوب در مدارس کشور شود. اما چگونه؟

یکی از اهداف دولت در دهه ۱۳۵۰ برنامه «تغذیه رایگان» برای کودکان دبستانی و پیش‌دبستانی با هدف توزیع میان‌وعده‌ای مانند شیر و نان، بیسکویت یا کیک در مدارس بود. با شروع این طرح، محصولات کارخانه «سالوین (سالمین)» مورد توجه دولت قرار گرفت و بخش مهمی از



تولیدات آن‌ها برای توزیع در مدارس کشور توسط دولت خریداری شد. با این کار تولید کیک تی‌تاپ افزایش یافت و به یک میلیون عدد در روز رسید.

پایان ۸ دهه کار آفرینی

در دهه ۵۰ رضا نیز به همراه خانواده‌اش به آمریکا مهاجرت کرد؛ اما مدتی بعد به ایران بازگشت و در جزیره کیش ساکن شد. رضا در سال‌های آخر عمرش به انجام کارهایی مانند پرورش گل و گیاه، ورزش یوگا، مطالعه و معاشرت پرداخت. رضا تهرانچی در نهایت در فروردین سال ۱۴۰۱ پس از سال‌ها تجربه کارآفرینی فوت کرد.

مسیر ادامه دارد

کارخانه ویتانا در سال ۱۳۵۸ به بنیاد ۱۵ خرداد واگذار شد و تا سال ۱۳۸۵ به کار خود ادامه داد و آخرین بیسکویت مادر تولیدشده در آن پیش از تعطیلی در تاریخ ۱۰ خرداد ۱۳۸۵ تولید شد. اما در سال ۱۳۸۷ این کارخانه به بخش خصوصی واگذار شد و بیسکویت مادر به مدار تولید بازگشت.

امروزه این بیسکویت از برندهای محبوب ایران بوده و بعد از «ساقه طلایی» شرکت مینو در رتبه دوم بازار بیسکویت ایران قرار دارد. همچنین امروزه شرکت ویتانا بیش از ۹۰۰ نفر کارمند دارد و محصولات آن به کشورهای مختلفی مانند عراق و تاجیکستان صادر می‌شود.

شرکت سالوین (سالمین) نیز بعد از سال‌ها فعالیت توسط شرکت «شیرین عسل» خریداری شد و امروزه به‌عنوان زیرمجموعه این شرکت فعالیت خود را ادامه می‌دهد.

رضا تهرانچی به گفته خودش همیشه در زندگی از شکست‌هایش درس می‌گرفت و با پشتکار کسب‌وکارش را جلو می‌برد. او به جوانانی که تازه کسب‌وکارشان را راه‌اندازی کرده بودند، توصیه می‌کرد تا نوآور باشند؛ چون نوآوری را لازمه موفقیت می‌دانست.

رضا تهرانچی در یک نگاه:

- تولد: ۱۳۰۹
- وفات: ۱۴۰۱
- محل تولد: کاشان
- محل تحصیل ابتدایی: مشهد
- محل تحصیل متوسطه: دار الفنون تهران
- تحصیلات دانشگاهی: رشته دندانپزشکی دانشگاه تهران
- شروع فعالیت دندانپزشکی: ۱۳۲۷
- راه اندازی کارخانه: ۱۳۳۲
- شغل: کارآفرین - راه اندازی کارخانه ویتانا
- محصولات: بیسکویت مادر، بیسکویت پتی‌بور و نان سوخاری
- جوایز: نشان و تندیس امین الضرب