

با توجه به رشد قابل توجه واحدهای عرضه انواع نان و همچنین درخواست برخی مخاطبان درباره مجوزها و ملاحظات راه اندازی واحد تولید انواع نانو، شماره امروز کسب و کار را به این دو ایده کسب و کار کارایی اختصاص دادیم.

کسب و کار

## ایده‌های آینده

سوالات و ایده‌های خود را برای ما ارسال کنید

۰۹۰۳۳۳۳۷۰۱ ۲۰۰۹۹۹

### مهارت‌هایی که این روزها رونق دارند و در آینده بیشتر

هفته بعد به جای معرفی ایده مستقل کسب و کار، سراغ برخی مهارت‌هایی خواهیم رفت که تقاضای بسیاری برای آن‌ها وجود دارد. شما با فراگیری این مهارت‌ها می‌توانید در آینده به راحتی از محل دریافت پروژه و دور کاری درآمد کسب کنید. مثلا مهارت نوشتن متون تبلیغاتی این روزها خیلی روی بورس است. شرکت‌ها به دنبال روش‌های جدید و نگارش متون تاثیر گذار برای تبلیغات هستند اما کمتر کسی مهارت کافی در این حوزه دارد. برای کسب مهارت در این حوزه نیازی به کلاس نیست – اگر چه کلاس‌هایی هم برگزار می‌شود – بلکه کافی است بین مردم ‘با دقت’ زندگی کنید و ببینید که چه متونی آن‌ها را جذب می‌کند و به آن اهمیت می‌دهند و چه متونی را دور می‌اندازند. اگر شما یک چشم‌انداز برای خود تعریف کنید می‌توانید به مرور، فقط با زندگی کردن بین مردم مهارت‌های کافی را کسب کنید. علاوه بر این مهارت‌های بسیار دیگری نیز روی بورس هست و بیشتر مورد توجه قرار می‌گیرد. بر نامه نویسی برای انواع سایت‌ها و طراحی اپ‌های جذاب نیز از این دسته‌اند؛ این حوزه‌تر کمیابی از هنر مهارت است، اگر شادوق هنری هم داشته باشید و بتوانید سبیتی هنری و منطبق با علایق مردم و معیارهای زیبایی‌شناسی طراحی کنید، در آینده کسب و کار پررونقی خواهید داشت. همین گونه است سئو کارهای حرفه‌ای؛ یعنی کسانی که طراحی سایت را به گونه‌ای انجام می‌دهند تا بازدید از آن افزایش یابد. هفته بعد، در کسب و کار، درباره ایده‌های این چنینی بیشتر بخوانید.

فعالان حوزه‌های مختلف می‌توانند نظرات و تجربیات خود را برای ما بفرستند. همچنین می‌توانید نظرات خود را درباره ایده‌های هفته مطرح کرده و پیشنهاد‌های کسب و کاری خود را برای ما ارسال کنید. به‌این منظور از شماره ۰۹۰۳۵۱۸۶۷۴۵ برای تلگرام استفاده کنید.

می‌کند اکنون مجوز نانوائی دولتی صادر نمی‌شود و اگر کسی تمایلی به این حوزه دارد، باید نانوائی آزاد بزند.

### ایا می توانم روزی هزار نان بفروشم؟

حتما شنیده اید که می‌گویند قبل از راه اندازی کسب و کار یک طرح تجاری بنویسید. منظور از طرح تجاری برآورده دقیق شرایط مالی کسب و کار است. مثلا آن چه مادر جدول قبل انجام دادیم بخشی از یک طرح تجاری اما به صورت برآوردهی است. اما مهم‌تر از تخمین هزینه‌ها تخمین بازار و میزان فروش است. شما باید قبل از راه اندازی کسب و کار خود، به صورت میدانی در محل بررسی کرده و ببینید آیا می‌توانید به تعداد لازم نان بفروشید؟ مثلا در محاسبات طبق جدول باید بتوانید روزانه ۱۰۰۰ نان بپزید و بفروشید در غیر این صورت و شکسته خواهید شد. اگر این امکان وجود ندارد باید به سوالات زیر پاسخ دهید و طرح خود را با توجه به آن تکمیل کنید: ۱- امکان افزایش درآمد – مثلا افزایش سود هر نان با عرضه نان کنجی، سبزی و... وجود دارد؟ ۲- می‌توانم محصولات جانبی تولید کنم تا سود افزایش یابد؟ ۳- می‌توان بایستن قرار داد با صنوف مختلف – مثل کبابی‌ها یا رستوران‌ها – میزان مشخصی از فروش را تضمین کرد؟ اگر جواب این سوالات مثبت نبود، بهتر است قید این کسب و کار را بزنید. مخصوصا که تعداد واحدها هم زیاد شده و با افزایش رقابت امکان ور شکستگی افزایش خواهد یافت.

### مجوزهای لازم از کجا؟

برای اخذ مجوزهای لازم باید ابتدا در سامانه خبرنامه هیئت عالی نظارت بر سازمان‌های صنعتی کشور به آدرس <http://iranianasnaf.ir/> ثبت نام کنید. بعد از طرح درخواست شما در اتحادیه مربوطه، شما می‌توانید به همراه مدارک لازم به اتحادیه بروید. اتحادیه نانوائیان به شما چهار نامه برای استعلام از دارایی، بهداشت، انگشت نگاری و تشخیص اعتبار می‌دهد. اداره بهداشت بعد از دریافت درخواست به محل نانوائی شما مراجعه کرده و در صورت رعایت استانداردها، تاییدیه بهداشت را صادر می‌کند. گرفتن این استعلام‌ها حدود ۲۰۰ هزار تومان هزینه دارد. بعد با پاسخ استعلام‌های چهار گانه به اتحادیه بازگشته و بعد از پرداخت کمسیون ورودی (۸۰۰ هزار تومان) مجوز خود را دریافت می‌کنید.

### اگر مجوز نگیرم...

کار کردن بدون مجوز در این حوزه خطای بزرگی است. از موضوع گزارش فعالیت غیر مجاز و پلمب مکان که بگذریم، بحث قیمت گاز هم مشکلات زیادی برای شما ایجاد خواهد کرد. حبیبی، عضو هیئت مدیره اتحادیه نانوائیان مشهد در این باره می‌گوید قیمت برای آن‌هایی که مجوز دارند ۹۱ تومان و برای بدون مجوزها ۱۴۰ تومان است. باین قیمت‌ها هزینه گاز شما ۵۴ در صدر شد می‌کند. یعنی طی دو ماه همه هزینه‌ای که برای کسب مجوز لازم است – حدود یک میلیون تومان – را باید بابت مبالغ اضافی گاز بپردازد.

### نانوائی زدن می‌صرفد؟

با توجه به هزینه‌های ماهیانه حدود ۲۵ میلیون تومانی یک نانوائی، باید حداقل ۲۵ میلیون درآمد کسب شود تا به نقطه سر به سر برسیم. مثلا در مورد نانوائی سنگک اگر شمار در روز بیش از هشت کیسه آر در آنان کنید تقریبا به نقطه سر به سر می‌رسید. با هر کیسه ۴۰ کیلویی آر، حدود ۱۰۰ تا ۱۲۰ عدد نان تولید می‌شود. قیمت از ادیک کیسه آر ۴۰ کیلویی هم حدود ۵۲ تا ۵۵ هزار تومان است. طبق جدول زیر اگر نتوانید روزانه ۱۰ کیسه آر در آنان کرده و حدود ۱۱۰۰ نان تولید شده را بفروشید ضرر خواهید کرد! البته منظور ضرر اقتصادی سرمایه گذاری است؛ یعنی سود صفر است اما شما در این شرایط دستمزد خود را دریافت می‌کنید و می‌توانید به کار ادامه دهید. اما اگر قرار است شاطر و کارگر بگیرید و خودتان منتظر سود باشید، با این شرایط، هیچ وقت سرمایه گذاری اولیه شما هم بر نخواهد گشت).

درآمدها	خرید آر- ماهانه	نان تولیدی درروز	دستمزد و دستاسسات ماهانه	درآمد ماهانه	بافرض فروش ۶ کیسه درروز
۱۰	۶۶۰	۱۵	۲۰	۵	
۱۳	۸۸۰	۱۵	۲۶٫۵	-۱٫۵	
۱۶٫۵	۱۱۰۰	۱۵	۳۳	-۱٫۵	

تحلیل هزینه‌ها و نقطه سر به سر نانوائی سنگک- همه قیمت‌ها به میلیون تومان

### دولتی‌ها باید حداقل ۱۱ کیسه بفروشند

حبیبی عضو هیئت مدیره اتحادیه نانوائیان در گفت و گو با ما درباره نقطه سر به سر نانوائی‌ها توضیح می‌دهد طبق محاسبات اتحادیه در سال ۹۲ و بعد از آخرین افزایش قیمت نان، دولتی‌ها باید روزانه ۱۱ کیسه آر خمیر کنند تا ضرر نکنند. به گفته وی اکنون با افزایش تعداد نانوائی‌ها بر برخی از آن‌ها روزانه پنج تا شش کیسه می‌فروشند. یعنی فقط به خاطر این که کار دیگری ندارند به پنج نان ادامه می‌دهند. وی در مورد هزینه‌های اولیه هم توضیح می‌دهد برای نصب تنور (سنگک یا تنور سنتی) حدود ۱۰ میلیون تومان و خرید ماشین دور (برای بربری و لواش و...) حدود ۲۰ میلیون تومان سرمایه لازم است. تجهیزات دیگر مثل دیگ و ماشین خمیر و... هم حدود ۱۰ میلیون تومان سرمایه نیاز دارد. اول البته تاکید

هزینه‌های اولیه- میلیون تومان	هزینه‌های جاری- میلیون تومان
اقدام هزینه	اقدام هزینه
اجاره مکان	نصب تنور
۵۰ تا ۲۰	۱۰
هزینه	۲۰ تا ۱۰
توضیحات	توضیحات
واسته به محل و امکانات	باز خرید تجهیزات دست دوم، می‌توان هزینه‌ها را کاهش داد.
۹۰ تا ۴۰	حدود ۲۵

سرمایه اولیه لازم و سرمایه در گردش لازم برای تجهیز و راه اندازی یک نانوائی – همه ارقام به میلیون تومان



مروری بر ملاحظات و مجوزهای لازم برای راه اندازی واحد تولید نان

# تنور داغ نانوائی‌ها نان دارد؟!!



نانوائی‌ها یا به قول خودشان مجتمع‌های عرضه نان، در برخی مناطق، آن قدر زیاد شده که برخی به طنز می‌گویند حتی از تعداد بانک‌ها هم بیشتر شده‌اند! بماند که به تازگی معلوم شد بسیاری از آن‌ها مجوز ندارند و باید یا تعطیل کنند و یا مجوز بگیرند. چقدر حکایت نانوائی‌ها و موسسات پولی شبیه هم هست! بگذریم، امروز در باره کم و کیف اقتصادی این کسب و کار و نحوه مجوز گرفتن آن‌ها صحبت می‌کنیم. در ادامه خواهیم دید به خاطر افزایش قابل توجه تعداد نانوائی‌ها و داغ شدن بازار این کسب و کار، در صورتی که شما نتوانید روزانه تعداد مشخصی نان (۱۰۰۰ عدد در مورد نان سنگک) بفروشید، تنور داغ نانوائی برای شما نانی نخواهد داشت بلکه ممکن است ضرر کنید.

### تجهیز یک نانوائی، چقدر سرمایه لازم دارد؟

برای تجهیز یک نانوائی به خرید و نصب تنور و سیستم تهویه و همچنین تجهیزات لازم مثل دیگ خمیر و... نیاز دارید. همچنین یک فضای ۸۰ متری یا بیشتر نیاز است. جدول رو بهر و تخمینی از این هزینه‌ها را نشان می‌دهد که البته بر اساس نوع نان نیز کمی متفاوت است. علاوه بر آن تخمینی از هزینه‌های جاری یک نانوائی نیز ارائه شده است که شامل دستمزد برای چهار نفر (شاطر و کارگر)، هزینه‌های مواد اولیه یعنی آر و دانه‌ها، هزینه‌های تاسیسات است.

## تجربیات گذشته

تجربیات خود را با ما در میان بگذارید

مروری بر فرایند اخذ مجوز کسب و کارهای خانگی

### به شیرینی مربا

هفته‌های قبل در مورد انواع ایده‌های حوزه غذا و خوراکی‌ها صحبت کردیم. در این باره، برخی از مخاطبان درباره فرایند اخذ مجوز تولید خانگی مربا از ما سوال کرده اند. به همین خاطر سطر تجربیات گذشته این هفته را به این موضوع اختصاص دادیم. طبق دستورالعمل راه اندازی مشاغل خانگی، مسئول ارائه مجوز این کسب و کار، اداره کار و تعاون است. با توجه به فعالیت خانگی بسیار سراسر است و سریع است، شما باید دو دسته شرایط عمومی و اختصاصی داشته باشید. شرایط عمومی مثل ایرانی بودن و اقامت در محل و منظور از شرایط اختصاصی گواهی مهارت، بهداشت، توانایی انجام کار و داشتن ایده و طرح کسب و کار خوب است.

اما درباره کسب و کارهای خانگی که مربوط به مواد غذایی است گواهی سازمان غذا و دارو (همان بهداشت) نیز لازم است. بدین ترتیب که شما اتاقی را برای کسب و کار خود در نظر گرفته و در مراحل اخذ مجوز، کارشناس مربوطه در محل حاضر شده و علاوه بر تایید محل مورد نظر، محصولات تولیدی شمارانیز بررسی و تایید می‌کند. این کار ممکن است به صورت مستمر انجام شود. علاوه بر آن طبق دستورالعمل مربوطه شما باید با یک آزمایشگاه معتبر قرارداد ببندید تا کنترل فرآورده‌های تولیدی شما را بر عهده بگیرد. محصولات که شامل این دستورالعمل هستند عبارتند از: ترشی و شورشی و مربا و نبات و شیرینی سنتی، رشته، بسته بندی حبوبات و قند و غلات و خشکبار مثل کشمش، پخت نان و... لذا برای تولید مربا در خانه باید این مجوزها را هم بگیرید که ممکن است کمی فرایند را سخت تر کند. شما مجوز مربوطه فقط برای تولید یک محصول معتبر است و برای تولیدات دیگر باید مجددا اقدام کنید. اما با همه این‌ها دریافت مجوز مشاغل خانگی به مراتب راحت تر از هر کار دیگری است و در مقام مقایسه می‌توان گفت به شیرینی مربا است!

همدان، شمال، کرمانشاه، زنجان، شهرکرد  
کیش-قشم  
۳۸۹۵۶۶۶۶ (تلفن)  
۰۹۱۵۵۸۱۳۴۱۱ (موبایل)

تور گروهی ۶ روزه  
شمال  
۳۷۶۶۰۸۲ (تلفن)  
۰۹۱۵۵۸۱۳۴۱۱ (موبایل)

www.shinettravel.ir  
@shinettravel  
shinettravel.ir  
۰۵۱۳۸۴۶۲۱۶۳ (تلفن)  
۰۹۱۵۵۷۹۷۴۴۸ (موبایل)  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۰۴۸۵۰۶۲۲ (موبایل)

کارتلتی سالیانه  
استانبول  
مستقیم از مشهد  
کیش  
مستقیم از مشهد  
آنتالیا  
مستقیم از مشهد  
۳۷۶۵۹۳۰۰ (تلفن)

ثبت نام تورهای باز نشتگان  
محترم کشوری آغاز شد  
حقایق رضوان، نماینده سفر کارت ملی  
آدرس:  
حد لامل ملک الشعراء ۲۶ و چهار راه لشکر  
۰۵۱-۳۸۰۶۹  
۰۵۱-۳۸۰۶۹

ایدونیا  
فرانسه. اسپانیا  
شهریور  
ژاپن  
شهریور  
استرالیا آبان  
تایلند/مالزی/دبی  
@travelcudia  
۳۸۹۳۹۹۸۹

دبی گرجستان  
ترکیه روسیه  
کیش  
ویزای شنگن  
سفر بقیه اقساط  
۰۵۱-۳۷۶۶۴۰۰۸۲

کارگزار رسمی دبی  
اروپا  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۰۴۸۵۰۶۲۲ (موبایل)  
۰۵۱-۳۷۶۶۴۰۰۸۲ (تلفن)

تور گروهی جمعه ها ۶ روزه  
شمال  
۰۵۱-۳۷۶۶۴۰۰۸۲ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (موبایل)

آژانس هواپیمایی و جهانگردی  
حقایق  
۳۷۶۵۰۸۸۰

آژانس هواپیمایی و جهانگردی  
تشریفات  
۳۱۴۰۶ - ۳۸۳۳۱۳۸۰  
پاریس - لیسبون - بارسلون  
تعداد محدود  
مهلت ثبت نام تا پایان وقت اداری امروز ۲۹ مرداد  
قیمت استثنائی (۱۰ قسط بدون کارمزد)

اقساط دلخواه  
کیش  
روسیه  
دبی ترکیه  
۳۶۰۹۹۹۳۴ (تلفن)

نورگرومی  
قم، جمکران، کاشان  
کیش شمال سرعین  
اقساط  
۳۶۰۷۹۰۹۹ (تلفن)

فلو چارتر  
آنتالیا-اطلر گلوبال  
فلو چارتر  
روسیه-ماهان ایر  
گرجستان-زاگر-ایر  
آسابیر وازیار-۳۸۴۰۱۴۴۴

آژانس هواپیمایی و جهانگردی  
تشریفات  
۳۱۴۰۶ - ۳۸۳۳۱۳۸۰

آژانس هواپیمایی و جهانگردی  
تشریفات  
۳۱۴۰۶ - ۳۸۳۳۱۳۸۰  
پاریس - لیسبون - بارسلون  
تعداد محدود  
مهلت ثبت نام تا پایان وقت اداری امروز ۲۹ مرداد  
قیمت استثنائی (۱۰ قسط بدون کارمزد)

تور شمال  
آنتالیا  
استانبول  
کیش  
۳۸۴۶۶۰۰۰ (تلفن)  
۰۹۱۵۵۸۱۳۴۱۱ (موبایل)

تور گروهی  
دبی  
۱۵ شهریور  
صبحانه/ناهار/شام  
مدیریت: جواد دابی  
۳۶۰۹۶۶۶۶ (تلفن)

فلو چارتر  
آنتالیا-اطلر گلوبال  
فلو چارتر  
روسیه-ماهان ایر  
گرجستان-زاگر-ایر  
آسابیر وازیار-۳۸۴۰۱۴۴۴

آژانس هواپیمایی و جهانگردی  
تشریفات  
۳۱۴۰۶ - ۳۸۳۳۱۳۸۰

آژانس هواپیمایی و جهانگردی  
تشریفات  
۳۱۴۰۶ - ۳۸۳۳۱۳۸۰  
پاریس - لیسبون - بارسلون  
تعداد محدود  
مهلت ثبت نام تا پایان وقت اداری امروز ۲۹ مرداد  
قیمت استثنائی (۱۰ قسط بدون کارمزد)

ایمان  
بلغارستان/روسیه  
۳۸۴۶۶۰۰۰ (تلفن)  
۰۹۱۵۵۸۱۳۴۱۱ (موبایل)

ایمان  
ترکیه  
۳۸۴۶۶۰۰۰ (تلفن)  
۰۹۱۵۵۸۱۳۴۱۱ (موبایل)

چشواره خرید  
با شرایط  
ویژه پرداخت  
کیش - قشم  
۰۵۱-۳۸۰۷۱ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (موبایل)

آنتالیا  
روسیه  
گرجستان/دبی  
سهر سیاحان ۳۸۴۰۹۲۲۵ | ۳۸۰۷۱ (تلفن)

دبی گرجستان  
ترکیه  
۳۸۴۲۰۴۲۰ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (موبایل)

با ما متفاوت سفر کنید  
تورهای پاییز و زمستان ۱۳۹۶  
۰۵۱-۵۱۵۶ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (موبایل)

ایمان  
بلغارستان/روسیه  
۳۸۴۶۶۰۰۰ (تلفن)  
۰۹۱۵۵۸۱۳۴۱۱ (موبایل)

ایمان  
ترکیه  
۳۸۴۶۶۰۰۰ (تلفن)  
۰۹۱۵۵۸۱۳۴۱۱ (موبایل)

چشواره خرید  
با شرایط  
ویژه پرداخت  
کیش - قشم  
۰۵۱-۳۸۰۷۱ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (موبایل)

آنتالیا  
روسیه  
گرجستان/دبی  
سهر سیاحان ۳۸۴۰۹۲۲۵ | ۳۸۰۷۱ (تلفن)

دبی گرجستان  
ترکیه  
۳۸۴۲۰۴۲۰ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (موبایل)

با ما متفاوت سفر کنید  
تورهای پاییز و زمستان ۱۳۹۶  
۰۵۱-۵۱۵۶ (تلفن)  
۰۹۷۱۵۵۶۵۹۰۶۵ (موبایل)