

## کسب و کار

طبق وعده این هفته درباره کسب و کار شیرین شیرینی پزی صحبت خواهیم کرد. این شغل برای بسیاری از مخاطبان جذاب است؛ از زنان خانه دار تا جوانانی که رویای تبدیل شدن به یک کارآفرین بزرگ را در سر می پرورانند. با کسب و کار شیرین امروز همراه باشید.

## ایده های آینده

سوالات و ایده های خود را برای ما ارسال کنید

۲۰۰۹۹۹ ۰۹۰۳۳۳۷۱۰

### ((کسب و کار)) را در نیمه دوم سال، با شنای متفاوت دنبال کنید

کسب و کار که اوایل تیرماه سال گذشته، کار خود را شروع کرد، تاکنون ۳۲ شماره مهمان شما بوده است. برخی ایده های معرفی شده مورد استقبال قرار گرفت و برخی نیز از سوی شما نشاندنی یا سخت قلمداد شد. برخی نیز مستار جزئیات بیشتر شدند. خانم خانه داری از حوالی تهران، از ما خواست تا در مورد ایده پرورش ماهی زینتی در منزل (چاپ شده مورخ ۱۰ اردیبهشت ۹۶) مشاوره بگیرد. از او که می گفت با کارگری در منازل زندگی اش را می گذراند، به برخی فعالان این حوزه (که تهیه کننده مطلب مربوط هم بود) معرفی شد تا راهنمایی های لازم را از آن ها دریافت کند. فرد دیگری از مشهد ایده جانوران پول ساز را برگزید و به از تماس با ما، کانال هایی برای دریافت مشاوره از برخی تولید کنندگان ایجاد شد. برخی ایده هایی برای پیگیری معرفی کردند و برخی نیز سوالات و درخواست های فرایندی داشتند؛ مثلا درباره دریافت مجوز یا راه اندازی کسب و کار خانگی سوال کردند که در شماره های بعدی پاسخ داده شد. حال بعد از ۱۵ ماه کسب تجربه در تعامل با شما و ۶ ماه پس از چاپ مداوم گفتگی، کسب و کار، شما را تغییر خواهد داد. در نیمه دوم اسامال، هر ماه (۴ شماره) به ایده های یک حوزه خاص اختصاص خواهد داشت. در این حالت یا تمرکز تخصصی تر شدن مطالب، جزئیات فنی و اقتصادی بیشتری درباره ایده ها ارائه خواهد شد. همراه ۳ شماره درباره مشاغل صنعت زعفران (از کاشت تا فرآوری و بازاریابی) بحث خواهیم کرد و پایان ماه درباره مشاغل و کسب و کارهای حوزه بازی سازی، انیمیشن و...

برای ارتباط با ما، پیشنهاد سوز، انتقال تجربیات و عضویت در کانال ایده های کسب و کار، می توانید از شماره ۰۹۰۳۵۱۸۶۷۴۵ در تلگرام استفاده کنید.

شاپ آشنا یا تالار، ایجاد کنید تا ریسک سرمایه گذاری کاهش یابد. ۴- ارزیابی نهایی: با توجه به بازار و مذاکرات انجام شده و همچنین تخمین هزینه ها، آیا کسب و کار، سودده است؟ اگر طبق ارزیابی ها، در چندماه اول، به نقطه سر به سر هم برسید مناسب است و می توان به سوددهی در ماه های بعدی خوش بین بود. اینجا نقطه تصمیم شماست.

### ● به ازای هر کارگر باید روزانه ۲۵ کیلو فروشنید

اگر چه شما باید طرح کسب و کار را خودتان با توجه به شرایط موجود بنویسید اما برای داشتن مظهری از حساب و کتاب اقتصادی یک شیرینی پزی، سراغ رئیس اتحادیه مربوط در مشهد رفتیم. آقای فرزبانی می گوید که به طور معمول تولید شیرینی خشک سرمایه گذاری کمتری لازم دارد.

او در پاسخ به این سوال که 'به طور متعارف در مشهد، یک کارگاه باید روزانه چند کیلو شیرینی تولید و عرضه کند تا به نقطه سر به سر برسد؟' گفت: هر واحد به ازای هر کارگر ساده باید ۲۵ کیلو شیرینی تولید کند. درباره شرایط بازار هم می گوید که تعداد واحدهای ثبت شده حدود هفتصد واحد است که رقابت بین واحدها همیشه بوده است. ورود به بازار شیرینی را فقط به کسانی توصیه می کنم که حداقل بیست سال سابقه استادی دارند. به گفته او چالشی در شغل ما وجود ندارد، فرصت های زیادی وجود دارد به شرط این که از علم روز و مدل های جدید کسب و کار بهره ببریم.

### ● خان سوم؛ بهبود تولید، بازاربایی فعال

اگر کار را شروع کردید، بدانید کلید موفقیت شما در استمرار توسعه محصولات است؛ محصولات را هم از نظر کیفیت و هم از نظر نوع، بهبود ببخشید. بازاریابی و تبلیغات را هم فراموش نکنید؛ در صدی از سود را به تبلیغات در سانه های محلی و فضای مجازی، اختصاص بدهید، با مشتریان بالقوه مذاکره کنید و بازارهای خود را توسعه دهید. همزمان برای خود، چشم اندازهای بزرگ طراحی کنید؛ مثلا به ارسال محصول به شهرها و استان های همجوار یا حتی تولید محصولات صادراتی بپردازید.

### ۳ فروشندگی؛ مسیر کم در دسرورود

اگر ریسک پذیر نیستید یا این که به خاطر ناآشنایی با چم و خم کار، می ترسید به سرعت وارد تولید شوید، می توانید کار را با فروش شروع کنید. محله های مختلف شهر را بگردید و ببینید که کجا شیرینی فروشی کم است و مردم برای تهیه آن مجبورند مسافت زیادی طی کنند. اگر ناحیه مناسبی پیدا کردید، باید دنبال ارزیابی و تامین هزینه های اولیه باشید. هزینه های اولیه شیرینی فروشی، کمتر از تولید نیست؛ شما نیاز به انواع بیخچال، دگور مناسب و اجاره یک مغازه مناسب دارید. برای تجهیز یک فضای ۷۰ متری نیاز به بیش از ۵۰ میلیون تومان سرمایه دارید.

### ۲ کارگاه تولیدی؛ حرفه ای وارد شوید

در حالت دوم شما می توانید به ایجاد یک کارگاه برای تولید شیرینی بپردازید. در این حالت، باطبیع مهم ترین چالش شما تامین سرمایه اولیه است. چرا که با استخدام شیرینی پز حرفه ای، عملا نیازی به مهارت ندارید. البته مسئله بازاریابی و فروش هم، همچنان یک معضل است که باید برنامه ای دقیق برای آن داشته باشید.

### ● خان اول؛ پولم کافی است؟

جدول زیر اقلام لازم برای تجهیز یک کارگاه شیرینی پزی و برآوردی از قیمت هر کدام را نشان می دهد.

اقلام هزینه اولیه	هزینه	توضیح
فضای مناسب حداقل ۴۰ متر مربع	۳۰ میلیون تومان	بایترهن محل کارگاه کسبسته به محل و شهر می تواند کمتر یا بیشتر باشد.
فر، بیخچال، همزن، انواع قالب، میز کار و لوازم آشپزخانه	۴۰ تا ۲۰ میلیون تومان	بسته به حجم و نوع کار، برند و نوع اجناس (نو یا دست دوم) و... متفاوت است

دریافت مجوز	یک میلیون تومان	بابت کمیسیون ورودی و استعلامات
-------------	-----------------	--------------------------------

سرمایه در گردش اولیه	۱۰ میلیون تومان	بابت حقوق اولیه یک نفر، قناد، کارگران و مواد اولیه
----------------------	-----------------	--

### ● خان دوم؛ انتخاب محصول و بازار هدف

اگر سرمایه لازم برای تامین این میزان تجهیزات را دارید مراحل بعدی کار را گام به گام طی کنید و به سوالات کلیدی پاسخ دهید:

۱- نوشتن یک طرح کسب و کار؛ با توجه به هزینه های اولیه و جاری، باید ماهانه چند کیلو شیرینی بفروشیم تا به نقطه سر به سر برسیم؟

۲- انتخاب سبد محصول؛ بازارهای هدف را بررسی کنید؛ بوتیک ها، کافی شاپ ها، تالارها، مدارس، مساجد (برای مراسم ها) و فروشندگان شیرینی در محله خود را یافته و ضمن مذاکره با آن ها، به دنبال پاسخ این سوال باشید که بازار چه نوع محصولی را بیشتر می پسندد؛ شیرینی خشک یا تر، انواع کلوچه یا کیک و...؟

۳- تخمین حجم فروش؛ ضمن مذاکرات مرحله دوم، حتما مظهری از بازار بالقوه به دست آورید؛ برای هر کدام از شیرینی هایی که در سبد تولید خود قرار داده اید، تقریبا چه میزان تقاضا وجود دارد؟ احتمال تحقق فروش، برای هر کدام چقدر است؟ در این مرحله سعی کنید حداقل یکی دو بازار مطمئن (مثلا قرار داد با یک کافی

### ۱ شیرینی پزی خانگی؛ تولید آسان، فروش سخت

پخت و فروش شیرینی در لیست مشاغل خانگی مجاز وجود دارد. یعنی می توانید مجوز آن را از وزارت کار درخواست کنید و بعد از تعبیه یک مکان مناسب در منزل و اخذ گواهی سلامتی خود و مناسب بودن فضا از وزارت بهداشت، کار را شروع کنید. درباره جزئیات دریافت مجوز مشاغل خانگی به شماره ۴ هفته قبل کسب و کار مورخ ۲۹ مرداد ۹۶ مراجعه کنید.

درباره تجهیزات و سرمایه اولیه لازم هم با تولید کنندگان خانگی یک شیرینی پز حرفه ای در فامیل گفت و گو کنید. معمولاً وسایل آشپزخانه کفایت می کند و برخی لوازم اضافه نظیر فر، همزن و... نیاز دارند که با کمتر از ۲ میلیون تومان قابل تهیه است.

البته بسته به نوع شیرینی مدنظر شما ممکن است هزینه ها تغییر کند و همراه با مواد اولیه به ۵ میلیون تومان هم برسد. برای آموزش های لازم هم از دوره های فشرده فنی و حرفه ای استفاده کنید. در این حالت، اگر مهارت ها را به خوبی بیاموزید، مهم ترین چالش شما، بازاریابی و فروش خواهد بود.

**مزیت** سرمایه اولیه کم

**مزیت** امکان تولید انواع محصولات سفارشی برای مراسم خانگی

**مسئله** آموزش و مهارت یابی

**چالش اصلی** بازاریابی و فروش (روش های بازاربایی مسیر دوم را یابین تر بخوانید)

### ● تجربیات شما؛ چگونه مهارت های لازم را بیاموزم؟

خوشبختانه کلاس ها و دوره های آموزشی در این زمینه کم نیست؛ از فنی و حرفه ای تا دوره های مجازی. دوره های مجازی و گروه های آموزشی تلگرام هم کم نیستند. حتی موسساتی شکل گرفته اند که علاوه بر آموزش عملی، به شما مشاوره هایی کامل در خصوص راه اندازی کسب و کار (از مکان یابی تا تهیه لوازم و تجهیزات و انتخاب محصول و بازاریابی) ارائه می کنند. با جست و جو در اینترنت می توانید برخی از این موسسات را پیدا کنید. اما برای این که تصویر دقیق تری داشته باشید، چند تجربه را مرور می کنیم: یک شهروند مشهدی می گوید که با پرداخت ۹۰۰ هزار تومان در دوره ۴۰ جلسه ای یکی از موسسات شرکت کردم و در هر جلسه یک نوع شیرینی، یک نوع کیک و یک نوع دسر یاد گرفتم.

اواز آموخته هایش راضی است. اما برخی حاضر به پرداخت های این چنینی برای آموزش نیستند. دوره های فنی و حرفه ای معمولاً از آن است.

یکی دیگر از شهروندان هم از ظرفیت کانال ها و گروه های تلگرامی استفاده می کند و می گوید که در یک گروه خوب، مطالب عمومی را آموخته و برای یادگیری برخی کارهای خاص، با پرداخت ۱۰ هزار تومان به ادمین، آموزش های مناسبی دریافت کرده است.



درباره روش های مختلف و الزامات مالی و مهارتی ورود به بازار شیرینی پزی

# ۳ مسیر ورود به یک کسب و کار شیرین

گروه اقتصاد h.habibi@khorasannews.com

کسب و کار امروز برای بسیاری از مخاطبان می تواند جذاب باشد چرا که هم برای زنان مناسب است و هم مردان. هم جوانان می توانند رویاهای خود را در این کسب و کار تصویر کنند و هم میان سالان سراغ این کار ببرند. علاوه بر آن فرقی نمی کند که سرمایه اولیه شما چقدر است؛ اگر سرمایه اولیه شما اندک است (کمتر از ۱۰ میلیون تومان) می توانید به راه اندازی این کار در قالب کسب و کار خانگی بپردازید و فروش را از مسیر واحدهای عرضه سطح شهر، فضای مجازی و همچنین فروش چهره به چهره به آشنایان پی بگیرید. اگر منابع مالی بیشتری (۲۰ میلیون و بیشتر) در اختیار دارید به راه اندازی یک کارگاه فکر کنید.

**با پرواز ترکیش**  
**استانبول**  
اقساط | نرخ ویژه ۳۰ شهریور ماه  
۳۶۰۷۹۰۹۹ PareParvaztoos.ir

**ارزانترین قیمت**  
**کیش**  
کلرانی هتل های  
پارس نیک. سیمرغ. ققنوس  
۳۶۰۳۶۰۱۰

**کیش قشم**  
پاژ سیر ۳۱۸۱۰ اقساط دلخواه

**کیش قشم**  
اقساط دلخواه  
شیراز اصفهان شمال قشم  
ترکیه مالزی تایلند  
۳۶۰۹۹۹ ۳۴  
دبی  
Flamingo  
فرودگاه مشترک ایران ایر

**کیش قشم**  
اینتین سیرتوس  
۵۱۵۱۵۶  
خط اختصاصی

**مالزی تایلند**  
**دبی استانبول**  
فرودس پرواز ۶۰-۳۸۴۹۵۲۵۵

**ایمان**  
**هند/دبی**  
۳۸۴۶۶۰۰۰  
۱۳ ایودر غفاری ۱۳  
همه روزه نرخ ویژه

**ایمان**  
**ترکیه**  
۳۸۴۶۶۰۰۰  
۱۳ ایودر غفاری ۱۳  
مستقیم از مشهد

**تور گروهی**  
**ارمنستان/گرجستان**  
مستقیم از مشهد  
۲۸۶۵۲۶۶۶  
۰۹۳۵۵۷۷۰۲۹۱۲  
تاسن کشت ۱۳

**دبی**  
**ترکیه تایلند گرجستان**  
پیشگامان جری دیر  
۰۹۱۵۰۶۸۶۸۶۲ | ۳۷۱۳۷۰۳۱-۶  
اخذویزای دبی در کمترین زمان  
مجری مستقیم تورهای

**ویزای فوری چین**  
**گوانگجو**  
بلیط ماهان از تهران  
بلیط عمان ایر از مشهد  
سروش بهارن ۰۹۰۶۱۰۳۶۰۶

**کیش**  
گارانته سالیانه  
هتل آرامیس \*\*\*\*  
هتل خاتم \*\*  
بینالود ۳۷۶۵۹۳۰۰  
binaloodagency

**دبی عربستان**  
**ترکیه**  
۳۸۴۲۰۴۲۰  
WWW.PARMISTOUR.IR  
پارمیس سیر

**تور گروهی**  
**یزد**  
ویژه تعطیلات مهر  
بلوار سجاد/خیابان بزرگمهر جنوبی/نبش چهارراه جامی/پلاک ۱۷۵  
آبتین سیرتوس  
تلفن ۵۱۵۶  
@abtinttravel  
به کانال ما در تلگرام بپیوندید و بهترین تورها را بهر با بید

**هند/دبی/آنتالیا**  
**تایلند/مالزی**  
سپهر سیاحان ۳۸۴۰۹۲۲۵ | ۳۸۰۷۱-۰۵۱

**استانبول. هند. سریلانکا**  
**مالزی. سنگاپور. عربستان**  
آبتین سیرتوس خط ۵۱۵۶-۰۵۱  
@abtinttravel  
شرکت خدمات مسافرتی جهانگردی

**فلوچارتر**  
**آنتالیا-اطلر گلوبال**  
**گرجستان-زاگرب ایر**  
**آسایر وازیار**  
۳۸۴۰۱۴۴۴  
ماهور کشت آسمان  
۰۹۹۰۵۶۶۶۲۷۱  
۰۹۳۰۴۵۵۲۷۵۲  
۰۲۱-۸۸۷۰۵۱۰۷