

راهنمای ورود به حرفه قنادی شیرین کاری کنید!

امیر حسین
صلاحی
روزنامه‌نگار



راه اندازی هر کسب و کاری بسته به میزان تجربه و علاقه ای که در ایجاد کنندگان آن وجود دارد می تواند سود آور یا ضرر ده باشد. راه اندازی قنادی هم مانند دیگر مشاغل ملزومات خاص خودش را می طلبد که قبل از شروع کار باید به آن ها توجه شود. قنادی ها یا همان شیرینی فروشی ها به دو دسته تقسیم می شوند: دسته اول آن هایی اند که از تهیه مواد اولیه پخت شیرینی تا فروش محصول نهایی را خود به عهده می گیرند و دسته دوم نیز آن هایی هستند که صرفا به فروش شیرینی می پردازند و در پخت آن نقشی ندارند.

صنعت شیرینی پزی امروزه صنعتی پرطرفدار است که در جهان توجهات را به خود جلب کرده است. به طوری که هر ساله در بسیاری از مناطق جهان فستیوال های شیرینی فروشی بر پا می شوند و جمعیت زیادی را به بازدید و خرید این محصولات دوست داشتنی دعوت می کنند. یکی از آخرین نمایشگاه های مربوط به نوآوری های صنعت کیک و شیرینی مربوط به سال ۲۰۱۹ بود که در اشتوتگارت آلمان برگزار شد. در این نمایشگاه حدود ۲۷۰۰ نفر از تمامی شرکت ها، کارخانجات و برندهای مشهور صنعت شیرینی و شکلات گرد هم آمدند و نوآوری های خود را در زمینه های مختلف شیرینی، کیک و شکلات عرضه کردند. در این نمایشگاه اهمیت ویژه ای به بسته بندی های هماهنگ با محیط زیست داده شد. همچنین در نمایشگاه مذکور، سازندگان دستگاه های شیرینی پزی و کیک سازی نوآوری های خود را در زمینه های مختلف این صنعت به نمایش گذاشتند.

هستند؛ به طوری که در سال ۲۰۱۳، ۶۰ درصد از محصولات پخته شده جهانی در آسیا تولید شده است. در این میان کشور چین از جمله مهم ترین بازیگران این صنعت در اقتصاد جهانی محسوب شده و بیشترین میزان فروش را دارد؛ در همین سال ۴۳ درصد از حجم رشد جهانی محصولات پخته شده مربوط به این کشور بوده است. برای پیشرفت و موفقیت در این حرفه باید ریسک پذیر باشید و از ضرر کردن و دور ریختن تولیدات در ماه های اولیه کارتان دچار ناامیدی و ترس نشوید. مسلما تا مشتری با طعم شیرینی های شما آشنا شود مدتی زمان خواهد برد اما اگر بتوانید همواره به روز باشید، ذائقه و سلیقه مشتریان را در پایید و برای تامین آن تلاش و در این راه همواره کیفیت خود را حفظ کنید، آینده روشنی را رو به روی خود خواهید دید.

زمانی که یک قنادی خودش تولید کننده باشد مسلما نظارت بیشتری بر آن چه به مشتری می فروشد خواهد داشت و در ایجاد تغییرات در قیمت محصولاتش که تاثیر زیادی بر حفظ مشتریانش دارد نیز خود تصمیم گیرنده نهایی است. شخصی که قصد ورود به حرفه قنادی را دارد باید اول مکانی را برای تولید و فروش محصولاتش در نظر بگیرد که با توجه به وسعت و منطقه ای که قرار دارد هزینه های مختلفی را برای او خواهد داشت. خرید یک فر شیرینی پزی که قیمتی ما بین ۱۵ تا ۱۵۰ میلیون تومان دارد و یک میکسر قنادی که بین ۸ تا ۳۰ میلیون تومان هزینه دارد نیز از ملزومات ورود به این حرفه است. خرید سردخانه بین ۳۰ تا ۶۰ میلیون تومان و یخچال نیز بین ۴۰ تا ۲۰۰ میلیون تومان هزینه ای خواهد داشت. تهیه وسایل شیرینی پزی نیز نیاز به صرف هزینه ای ۲۰ تا ۵۰ میلیون تومانی دارد.

خرید یک فر شیرینی پزی که قیمتی ما بین ۱۵ تا ۱۵۰ میلیون تومان دارد و یک میکسر قنادی که بین ۸ تا ۳۰ میلیون تومان هزینه دارد نیز از ملزومات ورود به این حرفه است. خرید سردخانه بین ۳۰ تا ۶۰ میلیون تومان و یخچال نیز بین ۴۰ تا ۲۰۰ میلیون تومان هزینه ای خواهد داشت. تهیه وسایل شیرینی پزی نیز نیاز به صرف هزینه ای ۲۰ تا ۵۰ میلیون تومانی دارد

شیرینی پزی از مشاغلی است که ورود به آن بدون داشتن تجربه به احتمال بالا منجر به شکست خواهد شد و این موضوع نیازمند آن است که قبل از شروع کارتان مدتی را به عنوان دستیار یا فن آموز به آموختن این حرفه بپردازید. نکته قابل توجه در این حرفه این است که شما برای راه اندازی نیاز به داشتن مدرک فنی و حرفه ای ندارید و اگر لوازم مورد نیاز را در محیطی بهداشتی فراهم کرده باشید می توانید به اتحادیه شیرینی فروشان بروید و مراحل کسب جواز را طی کنید. نکته تعیین کننده در موفقیت یا عدم موفقیت شما در حرفه شیرینی فروشی تجربه و دانشی است که با آن به سراغ این کسب و کار می روید. شاید شما هم با افرادی که به فروش محصولات خود از طریق فضای مجازی می پردازند و هزینه های اولیه کارگاه شیرینی پزی را نمی پردازند مواجه شده باشید اما نکته قابل توجه این است که شما تا حجم بالایی از نمونه ها و انواع مختلف شیرینی ها را برای عرضه نداشته باشید مشتریان اندکی به سراغ شما خواهند آمد و موفقیت چندانی را به دست نخواهید آورد.

با ورود و پیشرفت در این حرفه می توانید به صادرات و فروش محصولات خود در خارج کشور به ویژه در کشورهای آسیایی نیز بپردازید. کشورهای آسیایی به علت جمعیت بالا نشان همواره از مهم ترین بازارهای صنعت شیرینی و کیک در دنیا به شمار می روند، ضمن این که از تولید کنندگان مهم این صنعت نیز



قنادی پارس

قنادی پارس با قدمتی ۶۶ ساله در صنعت شیرینی فروشی توانسته است با ثبات در کیفیت و ارائه محصولات خوش طعم و متنوع رضایت خاطر مشتریان را جلب کند. نظافت، سلامت و کنترل کیفی دقیق همواره مورد توجه اداره کنندگان این مجموعه بوده و شعار آن ها نیز این است که ما محصولی را که برای خانواده خود می بریم به مشتری تحویل می دهیم.



قنادی طباطبائی

این مجموعه در سال ۱۳۰۰ توسط سید اسدالله طباطبائی با تولید گز و سوهان تاسیس شد و سپس در محل فلکه جنوبی حضرت مقابل مسجد گوهرشاد به صورت گسترده تری با نام قنادی طباطبائی و علامت کبوتر شروع به فعالیت کرد. کیفیت و تنوع محصولات سنتی این مجموعه باعث شد تا یکی از برترین برندهای شهر مشهد به حساب آید و مشتریان بسیاری را در طول سالیان فعالیت اش به خود جلب کند.



قنادی طوسی

قنادی طوسی از قدیمی ترین شیرینی فروشی های مشهد است که طعم شیرینی و کیک های تازه آن در بین شیرینی دوستان زبانزد است. قنادی طوسی مشهد با داشتن پرسنلی مجرب سعی دارد همیشه با استفاده از مواد اولیه تازه، شیرینی ها و کیک های بی نظیری را به مشتری ارائه دهد. بی شک داشتن سابقه طولانی و زیاد در زمینه تولید شیرینی این اعتبار را در مشهد به همراه داشته است. پیشنهاد ویژه ما به شما تهیه و مصرف کیک بستنی های بی نظیر قنادی طوسی است.