

راهنمای راه اندازی یک کسب و کار دلفی

فان آور شوپ

امیر حسین
صلاحی
روزنامه نگار

هیچ گاه از سبد خرید مردم جهان حذف نشده و همواره مورد نیاز انسان بوده است و به همین سبب پخت و فروش آن به عنوان بازاری غیر قابل انقضا و پرمشتری مورد توجه سرمایه گذاران و افرادی که به فکر راه اندازی کسب و کار شخصی خود بوده اند قرار داشته است. با ما در راهنمای راه اندازی کسب و کار نانوايي همراه باشید تا بدانید برای نانوا شدن باید چه مراحل را پشت سر بگذارید.

از گذشته های دور نان به عنوان یکی از مهم ترین و اصلی ترین خوراکی ها در سبد غذایی انسان قرار داشته است.

مردم سراسر جهان هر کدام با شیوه های مختلف و منحصر به فردی که از پیشینیان خود به یادگار دارند به پخت نان می پردازند. این کالای غذایی ارزشمند و مغذی که به عنوان خوراک پایه به تنهایی یا به همراه دیگر مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد



اولین سوال در مسیر ورود به حرفه نانوايي که باید به آن پاسخ بدهید این است که می خواهید به پخت نان سنتی بپردازید یا ارائه نان های فانتزی را نیز در دستور کار خود دارید. نانوايي سنتی اغلب به ارائه نان های سنگ، بربری و لواش می پردازد اما تولیدی نان فانتزی شامل نان های باگت، همبرگری، برشته، ساندویچی، شیرمال و ... می شود. شما باید با توجه به منطقه ای که در آن می خواهید کار خود را شروع کنید به ذائقه سنجی مشتریان بپردازید و سپس پاسخی هوشمندانه به این سوال اساسی بدهید.

هر چه شلوغ تر بهتر

گام اول در نظر گرفتن مکان مناسب برای راه اندازی نانوايي است. مکانی که می خواهید در آن فعالیت کنید باید از آلودگی، گرد و غبار، بوی نامطبوع و دیگر موارد آلودگی محفوظ باشد. همچنین باید به این نکته توجه داشته باشید که به علت پدید آمدن صف روبه روی محل فعالیت نان مکانی را انتخاب کنید که برای همسایه ها ایجاد آزار و مزاحمت نکنید، در ضمن باید شیوه ساخت بنا به گونه ای باشد که سطوح داخلی آن صاف باشد تا بتوان به راحتی آن را تمیز کرد و کف و دیوارها آجری و سیمانی باشد که از نفوذ موش و سایر حیوانات موذی جلوگیری شود. همچنین باید محل های مستقلى برای نگهداری آرد و مواد اولیه، بخش های مختلف درست کردن خمیر، قفسه های مخصوص خنک کردن نان، سرویس های بهداشتی و ... در آن وجود داشته باشد. برای کسب مجوز های بهداشتی علاوه بر نکات بالا باید لباس ها و کلاه و دمپایی کارگران بهداشتی باشد. در خصوص میزان نور، تهویه فضا، رنگ دیوارها و ... هم نکاتی وجود دارد که با مراجعه به بخش های مرتبط برای کسب مجوز های لازم از آن ها مطلع می شوید. حداقل مساحت لازم برای نانوايي سنتی در یک سطح ۹۰ متر است که البته با توجه به ویژگی های مکانی محل فعالیت و امکان نداشتن

در آوردن نان از تنور و ... دارید. در زمینه تولید نان فانتزی هم به دستگاه تنور نانوايي صنعتی، دستگاه پهن کن، دستگاه چانه گیر، دستگاه خمیر زن، فر طبقه ای و گردان، رول کن خمیر، ویتربن، ترازو، فن خنک کننده و ... نیاز دارید. در خصوص مواد اولیه مورد نیاز هم باید بگوییم این کسب و کار به خصوص در زمینه سنتی به جز آرد که از طریق سهمیه دولتی یا سهمیه آزاد قابل تهیه است به ماده اولیه دیگری وابسته نیست. البته در زمینه نان فانتزی با توجه به تنوع کاری به مواد اولیه دیگری همچون شیر، پنیر، سبزی، شکر و ... نیاز است.

هزینه راه اندازی انواع نانوايي ها

موضوع دیگری نیز که باید در فهرست هزینه ها برای آن فکری بکنید هزینه رهن یا اجاره مکانی است که می خواهید در آن فعالیت کنید که البته با توجه به مساحت نه چندان زیاد و نیاز نداشتن به طراحی داخلی و دکور نسبت به دیگر مشاغل هزینه کمتری را برای شما خواهد داشت. به صورت کلی می توان گفت برای راه اندازی نانوايي سنتی به سرمایه ای بین ۳۰ تا ۵۰ میلیون تومان و برای راه اندازی تولیدی نان فانتزی نیمه صنعتی به سرمایه ای بین ۶۰ تا ۹۰ میلیون تومان نیاز دارید.

در پایان به این نکات توجه کنید که هر قدر در انتخاب موقعیت مکانی خود بیشتر دقت کنید تا در محلی پررفت و آمد و شلوغ، کار خود را آغاز کنید تعداد مشتریان بیشتری خواهید داشت. البته هر چه کیفیت، مشتری مداری و انصاف را بیشتر سرلوحه کار خود قرار دهید موفق تر خواهید شد و به سود بالاتری دست خواهید یافت.

کنید قدری متفاوت است. سن بیشتر از ۲۵ سال، داشتن گواهی تندرستی از اداره بهداشت، مرد بودن، داشتن گواهی عدم سوء پیشینه، کارت معافیت یا پایان خدمت، داشتن گواهینامه صلاحیت فنی و شغلی از اتحادیه نانویان و سکونت در شهر محل کار از شرایطی است که باید برای کسب مجوز های لازم فراهم آورید. همچنین باید حساب های تان را با شهرداری، بیمه و دارایی صاف کرده باشید و اجازه نامه و جواز کار قبلی تان را به بخش مربوط تحویل دهید و حق عضویت در اتحادیه را بپردازید. در خصوص تولید نان فانتزی هم باید همین مراحل را طی کنید اما قبل از آن باید به شرکت بازرگانی دولتی ایران مراجعه و فرم تقاضای خودتان را تکمیل کنید. پس از تایید اولیه، باید به شرکت های تولید کننده ماشین آلات پخت نان بروید و ثبت سفارش کنید. سپس تیم کارشناسی اتحادیه مربوط به مکانی که ثبت کرده اید خواهد آمد و از واحد صنعتی بازدید می کند و اگر مشکلی نداشته باشد، باقی مراحل طی می شود و سهمیه آرد به شما تعلق می گیرد.

با چه سرمایه ای می توان شروع کرد؟

هزینه های اولیه لازم برای شروع کسب و کار نانوايي به شیوه و زمینه کاری شما بستگی دارد. این که چه نوع نانی را می خواهید طبخ کنید مشخص می کند که دستگاه نان پزی شما و لوازم جانبی آن چه باشد. برای پخت نان سنتی شما نیاز به لوازمی از قبیل تنور، چنگک، لگن مخصوص آب، مخلوط کن، شن کش، پاروی پهن کردن خمیر، ترازو، چوب استوانه ای برای

چنین مساحتی تبصره پذیر است. در خصوص تولیدی نان فانتزی هم این مساحت باید بین ۵۰ تا ۸۰ متر مربع باشد که بتواند مجوز های لازم را دریافت کند.

تاییدات لازم را برای شروع کار بگیرید

گام دوم کسب مجوز های لازم است. به دلیل اهمیت نان در سبد غذایی مردم و ضرر هایی که می تواند نداشتن کیفیت و بهداشت آن به افراد برساند در دادن مجوز به این کسب و کارها سخت گیری هایی صورت می گیرد که باید برای آن آماده باشید. مراحل که باید برای دریافت مجوز راه اندازی نانوايي سنتی یا تولید نان فانتزی طی

