

راهنمای کسب و کاری جذاب در زمینه خوراکی

جگر کی مسیر راه اندازی

امیر حسین
صلاحی
روزنامه‌نگار

نکته مهم
جذابیت فضای
حضور مشتریان
است. هر
چه طراحی
دکوراسیون
جذاب تر و
متناسب با
سلیقه مشتریان
باشد امکان
مراجعه مجدد
آن‌ها را بالاتر
خواهد برد.
برای این کار
می‌توانید از
کوچک‌ترین
کارها همچون
نورپردازی
دیوارها تا
استفاده از گل
و گیاه، پخش
موسیقی،
استفاده از آبنما و
المان‌های سنتی
بهره بگیرید

طبخ و فروش خوراک گوشتی همواره مورد توجه افرادی است که به دنبال صرف غذایی سالم، مغذی و خوشمزه هستند. این اقبال به جگر کی‌ها سبب رونق خوب آن شده است و به همین جهت افرادی را که به دنبال راه اندازی کسب و کار شخصی هستند به ورود به این حرفه ترغیب کند. با ما همراه باشید تا با فوت و فن‌های راه اندازی جگر کی بیشتر آشنا شویم.

غذاهای گوشتی به عنوان یکی ارزشمندترین منابع پروتئین، ویتامین، آهن و... اهمیت بسیار زیادی در سبد غذایی انسان دارند. مصرف این گروه از غذاها تاثیر بسزایی در تامین انرژی مورد نیاز بدن، ارتقای سلامتی و افزایش سطح ایمنی بدن انسان ایفا می‌کند و او را از ابتلا به کم‌خونی، مشکلات کلیوی و کبدی و همچنین پوکی استخوان در امان می‌دارد. به همین جهت جگر کی‌ها به عنوان یکی از مهم‌ترین و اصلی‌ترین مراکز

با چه سرمایه‌ای می‌توانم شروع به کار کنم؟!

تامین لوازم کار از قبیل تنور نان، چرخ گوشت، یخچال صنعتی، یخچال ویترونی، چرخ گوشت، کباب پز گازی یا زغالی، تعداد متناهی سیخ کباب، سینک ظرف شویی، لوازم پذیرایی و... نیز در فهرست هزینه‌های اولیه شما برای شروع کار است که با توجه به کیفیت و نوع شان هزینه پایه ۶۰ میلیون تومان را برای شما خواهند داشت.

گرفتن مجوزهای لازم، چگونه و از کجا؟

بعد از این که سرمایه اولیه مورد نیاز خود را تامین کردید باید به سراغ دریافت مجوزهای لازم بروید. برای گرفتن پروانه کسب باید سند مالکیت و بنجاح، سند اجاره رسمی، سند اجاره عادی، مباحثه نامه، تاییدیه کد پستی، گواهی پایان کار تجاری، رسید پرداخت عوارض، گواهی پرداخت مالیات، قبوض برق، گاز و تلفن، شناسنامه، کارت بهداشت فردی، کارت پایان خدمت، کارت ملی و کپی سند ملک یا سند اجاره رسمی قبل را به همراه داشته باشید. بعد از این که موفق به گرفتن پروانه کسب شدید باید برای دریافت مجوز اماکن اقدام کنید. برای این مقوله باید طبق قانون در محل فعالیت از قفل‌های استاندارد استفاده کنید. مکانی را برگزینید که هیچ‌گونه راه ارتباطی به منازل مسکونی، واحدهای صنفی دیگر و اماکن

این کسب و کار نیز مانند دیگر کسب و کارهای غذایی نیازمند سرمایه اولیه‌ای برای تامین مکان فعالیت و همچنین تهیه تجهیزات کار است. شما برای فعالیت در این حرفه نیاز به مکانی با حداقل متراژ ۲۴ متر دارید که بسته به شهر و منطقه ای که در آن فعالیت می‌کنید هزینه متفاوتی دارد. البته باید توجه داشته باشید هر چه میزان مساحت محل فعالیت شما وسیع تر باشد امکان حضور بیشتر مشتریان را فراهم خواهد کرد و سود بیشتری را موجب خواهد شد. نکته دیگری که راجع به مکان جگر کی باید در نظر داشته باشید این است که تا می‌توانید باید در محلی پررفت و آمد و شلوغ به فعالیت بپردازید. این عامل موجب می‌شود تا مشتریان بالقوه بیشتری را متوجه حضور خود کنید و ضریب فروش خود را بالا ببرید. همچنین باید به این نکته که قیمت بالای گوشت احتمالاً افراد کم درآمد را از مراجعه به شما محروم می‌کند توجه داشته باشید و تا حد امکان در مکانی فعالیت کنید که ساکنان آن منطقه توان خرید از شما را داشته باشند. رعایت مسائل بهداشتی مکان و دوری از محل‌هایی که بوی نامطبوعی ایجاد می‌کنند از ملزوماتی است که برای دریافت مجوز باید به آن توجه داشته باشید.



پول نقد است باید قبل از آن سازوکار مشخصی برای دخل و خرج خود برنامه ریزی و به اصطلاح برنامه مالی خود را تدوین کنید. برای موفقیت در این کار شما باید متناسب با هزینه‌های اولیه و جاری که دارید قیمت غذاهایی را که ارائه می‌کنید تعیین کنید. هر چه این کار با برنامه ریزی دقیق تر انجام شود زمینه کسب سود و بازگشت سرمایه تان فراهم تر خواهد شد. در این مسیر به این نکته توجه داشته باشید که قیمت‌های تان را بر مبنای فعالیت بلندمدت تعیین کنید و منوی خود را به قصد بازگشت سریع سرمایه اولیه تدوین نکنید تا در ابتدای کار خود را از حضور مشتریان به علت قیمت‌های بالا محروم نکنید. در این کسب و کار باید طوری برنامه ریزی کنید تا همیشه نقدینگی کافی برای تامین مواد اولیه را در دست و همچنین توان پرداخت حقوق کارکنان تان را در موعد مشخص داشته باشید. زیرا اگر مشتری به شما مراجعه کند و ببیند توان پخت آن چه را می‌خواهد ندارد خاطره ای بد در ذهن او رقم خواهید زد و همچنین اگر نتوانید حقوق کارکنان تان را بپردازید به مرور زمان نیرویی را که برای آموزش و مهارت‌افزایی اش هزینه‌های مالی و زمانی بسیاری کرده‌اید از دست خواهید داد و تامین دوباره نیروی کار توانمند نیز همان طور که می‌دانید کار ساده‌ای نیست. در برنامه خود بازه‌هایی یک یا دو هفته ای را برای کنترل دقیق گردش مالی در نظر بگیرید تا در نقاط عطف کاری تان بتوانید تصمیمات لازم را اتخاذ کنید.

عمومی همجوار و همچنین هیچ گونه اشراق یا مجاورتی با مراکز دارای طبقه بندی امنیتی، نظامی، سیاسی و انتظامی نداشته باشد. در صورت مشرف بودن به منازل مسکونی از پنجره ها و شیشه‌های مشجر در آن استفاده کنید، در مکان‌هایی که امکان نظارت و کنترل آن‌ها ممکن نیست مانند مجتمع‌های مسکونی، اداری و وابسته به بخش دولتی به فعالیت نپردازید و همچنین نامی فارسی با مضامین مطابق با عفت عمومی برای آن در نظر بگیرید.

نیروی کار توانمند و دکور جذاب برای مشتریان

بعد از این که مجوزهای لازم را برای شروع فعالیت تان دریافت کردید، می‌شود گفت کار شما آغاز شده است. در این مرحله ابتدا باید به استخدام نیروهای لازم که افزون بر مولفه‌های بهداشتی با مراحل کار آشنا باشند، بپردازید. به زمانی که برای استخدام نیروها صرف می‌کنید به عنوان سرمایه گذاری نگاه کنید. هر چقدر در این کار موفق باشید تا افرادی توانمند و مسئولیت‌پذیر را با خود همراه کنید میزان کیفیت کار و رضایت مشتریان را از خود بالا خواهید برد و در نتیجه در طول زمان موفقیت بیشتری را تجربه خواهید کرد. همچنین باید بتوانید کشتارگاهی مورد اطمینان و دارای مجوز را پیدا و با برنامه‌ای دقیق موارد اولیه تازه خود را به صورت تازه از آن دریافت کنید. نکته مهم بعدی جذابیت فضای حضور مشتریان است. هر چه طراحی دکوراسیون جذاب تر و متناسب با سلیقه مشتریان باشد امکان مراجعه مجدد آن‌ها را بالاتر خواهد برد. برای این کار می‌توانید از کوچک‌ترین کارها همچون نورپردازی دیوارها تا استفاده از گل و گیاه، پخش موسیقی، استفاده از آبنما و المان‌های سنتی بهره بگیرید.

با برنامه عمل کنید

شاید تصور کنید حالا که فضای کار بیرونی خود را برای پذیرایی مشتریان آماده کردید دیگر می‌توانید با ارائه منو کار خود را آغاز کنید و به جمع آوری سود بپردازید. اما باید به شما بگویم با توجه به ماهیت کسب و کارتان که متمرکز بر



مشتریان را با خودتان آشنا کنید

گام پایانی و از مهم‌ترین مسائلی که باید به آن بپردازید نیز موضوع تبلیغات است. در دنیای امروز که رسانه‌ها بر ذهن مخاطبانش تسلط پیدا کرده است اگر بتوانید خود را به قطعه‌ای از پازل ذهنی مشتریان تبدیل کنید موفق خواهید بود. تلاش کنید تا با یک برنامه تبلیغاتی مناسب که از مشورت با یک متخصص رسانه حاصل می‌شود با حضور مستمر در شبکه‌های اجتماعی و پرداخت هزینه‌هایی نه چندان زیاد میزان سود خود را در طی زمان چندبرابر کنید.