

راه و رسم ورود به کسب و کاری که نان را به شیوه‌ای متفاوت به دست مردم می‌رساند

نان‌روایی مکرر

میلاد قارونی
روزنامه‌نگار

که یک نانو از همان ابتدا با آن روبه‌رو خواهد شد. حالا در نان‌روایی صنعتی شاید بعضی سختی‌ها مانند گرمای تنور کمتر باشد؛ اما به هر حال آن هم مشکلات خاص خودش را دارد. به هر حال اگر از آن افراد عاشق کار نان‌روایی هستید، بد نیست شرایط ورود به این کار را بدانید.

داشتن یک مغازه نان‌روایی شاید از دور قشنگ باشد؛ اما وقتی وارد آن می‌شوید، باید مرد عمل باشید تا بتوانید در آن دوام بیاورید. شروع کار از ۵ صبح و کار به صورت مداوم با استراحت‌های کوتاه تا شب، جاگیری در برابر آتش تنور، سرپا ایستادن در تمام طول روز و بیماری آرتروز از جمله مشکلاتی است



این که بهتر است به دنبال مکان‌های به اصطلاح پاکور باشید. همچنین در خیابان‌های با ترافیک خودروی زیاد دنبال مکان نباشید. برای این که اول از همه آلودگی در آن نقطه بسیار بیشتر است و امکان توقف خودرو برای خرید موقت را هم از دست خواهید داد.

هزینه خرید دستگاه

یک نان‌روایی صنعتی به چندین دستگاه نیاز دارد که شامل موارد زیر است: دستگاه خمیرگیر که با نام خمیرکن یا همزن صنعتی هم شناخته می‌شود. از این دستگاه برای ترکیب یکنواخت و سریع آرد با دیگر مواد استفاده می‌شود. این دستگاه مدل‌های گوناگونی دارد و با استفاده از تیغه‌هایش تمامی خمیر را به بهترین شکل ممکن ترکیب می‌کند. از این نوع دستگاه در هر نوع نان‌روایی و قنادی استفاده می‌شود.

چانه‌گیر خمیر که به نانو امکان چانه‌گیری به صورت دقیق را می‌دهد. در گذشته این عمل به صورت دستی و با وزن تقریبی انجام می‌شد که همیشه هم بین نانو و مشتری سر کوچک یا بزرگ بودن نان بحث بود. چانه‌ها معمولاً بین ۱۳ تا ۱۶ شانه هستند که وزن بین ۷۰ تا ۴۵۰ گرم را اندازه‌گیری می‌کنند.

خمیرپهن‌کن مهم‌ترین دستگاه نان‌روایی صنعتی

عاشق کار باشید

اولین عاملی که باید برای ورود به این شغل در نظر بگیرید، عاشق بودن است. شما باید هر روز ۵ صبح بیدار شوید تا خمیرها را آماده کنید. در معرض حرارت بالا قرار می‌گیرید. باید توانایی و تحمل ایستادن حداقل ۱۰ ساعت در روز را داشته باشید. همچنین باید هر روز سینی‌ها و خمیرهای سنگین را بلند کنید. علاوه بر این باید ظرفیت این را داشته باشید که اگر فروشتان یک روز کمتر شد، دست از کار نکشید. همه این‌ها را نوشتیم تا بدانید اگر عاشق کار نان‌روایی صنعتی نباشید، نمی‌توانید حتی یک روز دوام بیاورید.

چه مکانی برای نان‌روایی صنعتی مناسب است؟

نان‌روایی صنعتی نیاز به مکان بزرگ ندارد. حداقل فضای متوسط ۵۰ متر جوابگو خواهد بود. ۵۰ متر هم به این دلیل است که بتوانید دستگاه پخت و نگهداری را در آن بگذارید؛ اما مهم‌تر از همه این است که مغازه شما باید از نظر بهداشتی بسیار تمیز باشد. داشتن شیر آب و چاهک برای شستن و رفتن آب به داخل چاه و سنگ بودن دیوارها برای تمیزی، از جمله مهم‌ترین مواردی است که باید هنگام شستن به آن‌ها دقت کرد. هزینه اجاره به مکان شما بستگی دارد. مهم‌ترین نکته

نان‌روایی صنعتی نیاز به مکان بزرگ ندارد. حداقل فضای متوسط ۵۰ متر جوابگو خواهد بود. ۵۰ متر هم به این دلیل است که بتوانید دستگاه پخت و نگهداری را در آن بگذارید؛ اما مهم‌تر از همه این است که مغازه شما باید از نظر بهداشتی بسیار تمیز باشد. داشتن شیر آب و چاهک برای شستن و رفتن آب به داخل چاه و سنگ بودن دیوارها برای تمیزی، از جمله مهم‌ترین مواردی است که باید هنگام شستن به آن‌ها دقت کرد.



قیمت متوسط دستگاه‌های نان‌روایی صنعتی

دستگاه فر تونلی مخصوص پخت نان بربری	۱۵۰ میلیون تومان
دستگاه تونلی اتوماتیک مخصوص نان خشک	۲۰۰ میلیون تومان
فر تونلی نیمه اتوماتیک مخصوص نان تافتون با حرارت غیرمستقیم	۲۰۰ میلیون تومان
فر دوار سه متری	۴۵ میلیون تومان
فر پرتابل دو متری مخصوص نان لواش	۴۵ میلیون تومان
خمیرپهن‌کن دو غلتکی رومیزی	۹ میلیون تومان
خمیرپهن‌کن چهار غلتکی	۴۵ میلیون تومان
خمیرپهن‌کن رومیزی نواری برنژتتی دو غلتکی	۹ میلیون تومان
خمیرکن ۳۰ کیلویی	۶ میلیون تومان
خمیرکن ۴۰ کیلویی	۸ میلیون تومان
دستگاه تنور متحرک	۳ میلیون تومان
دستگاه رول‌کن نان فانتزی	۴۴ میلیون تومان

کوانت‌کن

سامانه کوانت‌کن در سال ۱۳۹۵ با هدف ارائه پلتفرمی تحت وب و معاملات الگوریتمی شروع به کار کرده است. این مرجع تخصصی سرمایه‌ای قصد دارد برای کسانی که می‌خواهند در بازار سرمایه ایران اوراق بهادار خرید و فروش کنند، این امکان را فراهم کند تا استراتژی و تحلیل‌های خود را روی داده‌های گذشته تست و حتی آن را در بازار واقعی اجرا کنند. استفاده از وب سایت کوانت‌کن رایگان است و درآمد آن از فرایند تامین مالی الگوریتم کاربران و با توجه به درخواست آن‌ها تامین می‌شود. سایت: www.quantcan.ir

بیلیونر

بیلیونر در سال ۱۳۹۶ با اندازه‌گیری ریسک بازار سرمایه به کمک هوش مصنوعی و ارائه پیشنهاد سرمایه‌گذاری شروع به کار کرده است. این سامانه با توجه به اطلاعات گذشته و روند کنونی بازار سرمایه پرتفوی مناسبی از سهام و اوراق بازار سهام را برای کاربران پیشنهاد می‌کند. بیلیونر به کاربران خود این امکان را می‌دهد که بدون نیاز به برنامه نویسی روبات هوشمند و بر اساس استراتژی کاربران در بازار سرمایه برای هر فرد خرید و فروش انجام دهد.

سایت: www.billionet.us

هوشمندسهم

هوشمندسهم از سال ۱۳۹۶ به کارهایی همچون تحلیل بورس، بررسی سیگنال‌ها و پیشنهاد خرید و فروش می‌پردازد. در واقع سامانه هوشمندسهم، ابزاری برای ارائه اطلاعات تحلیلی کوتاه مدت و بلند مدت برای سرمایه‌گذاران است. هر کاربری با استفاده از این برنامه می‌تواند جریان پول خود در سهام را بررسی، سبد خود را تحلیل و با دیگران تبادل نظر کند. مقایسه دو سهم و غیره نیز از دیگر خدمات هوشمندسهم است.

سایت: www.hooshmandsahm.ir

معرفی استارت‌آپ‌های سرمایه‌گذاری و تجاری

وحیده‌امینی - در این شماره از معرفی استارت‌آپ‌ها در دحل و خرج، به سراغ معرفی استارت‌آپ‌های حوزه تجارت و سرمایه‌گذاری می‌رویم. این شرکت‌ها با ارائه خدمات حرفه‌ای در بازار سرمایه و داشتن رویکردی نوآورانه که مبتنی بر فناوری‌های نوین است به ارائه خدمات مالی مانند معامله در بازارهای بورس، سبدگردانی، مشاوره سرمایه‌گذاری و غیره به کاربران خود می‌پردازند. در ادامه به معرفی چند استارت‌آپ تجاری و سرمایه‌گذاری می‌پردازیم. پس با ما همراه شوید.

سهام‌یاب

سامانه سهام‌یاب، شبکه اجتماعی و اطلاع‌رسانی بورس ایران است که در سال ۱۳۹۲ کار خود را در این حوزه شروع کرده است. این شبکه هوشمند تلاش دارد در کنار اطلاع‌رسانی آخرین وضعیت بازار بورس، آخرین معاملات شرکت‌ها، اخبار و اطلاعات آن‌ها، محیطی را هم برای اشتراک گذاشتن ایده و نظرات در اختیار کاربران خود قرار دهد. سهام‌یاب امکاناتی همچون تالار گفت و گو، اطلاع از سایت‌های اطلاع‌رسانی و خبرگزاری‌ها را به طور یکپارچه نیز در اختیار کاربران خود قرار می‌دهد.

سایت: www.sahamyab.com