

صفر تا ۱۰۰ شست و شو با لباس شویی های تمام خودکار

یکی از بزرگ ترین معایب لباس شویی های دو قلو یا سطلی، وقت گیر و وابسته بودن به نیروی انسانی بود. چرا که بخش هایی از شست و شو مانند آب کشی یا چلاندن لباس ها باید با دست انجام می شد. همین موضوع در خانه های آپارتمانی که در آن ها خبری از حیاط نبود، دردسرهای زیادی را نیز در خصوص فضای مناسب به وجود آورده بود. لباس شویی های تمام خودکار با هدف حذف مراحل یدی از شست و شو و همچنین کاهش فضای لازم برای شست و شوی لباس

ها وارد بازار شدند. انواع لباس شویی ها براساس میزان گنجایش آن ها بر حسب کیلو ، چگونگی قرار گیری در برای انداختن لباس ها ، میزان و چگونگی چرخش لباس شویی طبقه بندی می شوند. در این بین ماشین های لباس شویی که در از بالا دارند برای کدبانوهای بی حواس و لباس شویی هایی که در از جلو دارند برای انواع زیر کابینتی مناسب است. هر چه دور چرخش لباس شویی بالاتر باشد، لباس های خشک تری تحویل می دهد واین یک مزیت برای لباس شویی است.

بالاتری برسانید.

در ادامه نیز به چند مورد دیگر از اهمیت تبلیغات در تجارت اشاره می کنیم.

۱.**بالا بردن روحیه کارکنان:**اگر کسب و کارتان به گونه ای است که به جز خودتان همکاران دیگری هم دارید این مورد شامل حالتان می شود. وقتی مردم از کار کنان شما می پرسند آن ها کجا کار می کنند ، اگر واکنش مردم به پاسخ آن ها چنین پاسخی باشد :« چه خوب، شنیدم جای خیلی خوبی» ، احساسی از غرور و رضایت و نوعی مالکیت عاطفی به کارکنان شما دست می دهد. اما اگر بشنوند دیگران در جواب می گویند :« اسمش رو تا به حال نشنیدم» یا «مگه هنوز فعالیتی هم دارند ؟» ، ناخودآگاه احساس ضعف و گمنامی مجموعه به آن ها دست می دهد. پس می بینیم که سرمایه گذاری روی یک برنامه تبلیغاتی مدون، کسب و کار شما را به عنوان بخش فعالی از مکالمات و گفت وگوهای جامعه نگه می دارد. افراد جامعه نام مجموعه تجاری شما را به رسمیت می شناسند که احساسات مثبت بیشتری به سمت کارکنان شما سرازیر می کند.

۲.**حفظ مشتریان:** تبلیغات مداوم برای یادآوری به مشتریان که کسب و کارتان هنوز در حال فعالیت است، موضوعی بسیار ضروری

اهمیت تبلیغات در کسب و کار

۵ کارکرد تبلیغات

نویسنده: کریستیناهملت
مترجم: سوده قدیمی

در مطلب قبلی درباره اهمیت تبلیغات در تجارت گفتیم و این که چرا باید به عنوان صاحب یک کسب و کار، تبلیغات را جدی بگیرید.

امروزه تبلیغات یکی از مهم ترین روش های بازاریابی و سر پا نگه داشتن یک تجارت محسوب می شود و روز به روز میزان پولی که توسط شرکت های بزرگ روی تبلیغات صرف می شود، در حال افزایش است. خدمات و محصولات شما چه جزو نیازهای اصلی باشند چه جزو کالاهای لوکس، به طور مسلم نمی توانید تنها با یک بار آگهی دادن یا تبلیغ کردن سیل مداومی از مشتریان را حفظ و برای جلب توجه مصرف کنندگان سال های متمادی با دیگر فروشندگان رقابت کنید. تبلیغات مداوم و موثر، کلید موفقیت کسب و کار در دنیای امروز است. پس به آن جدی فکر کنید، روی تبلیغات سرمایه گذاری کنید تا کسب و کار خود را به سطوح

آشنایی با یکی از بهترین های ماکارونی

تک ماکارون خوشمزه و متنوع

معصومه جمالی
نویسنده

زمان روزانه حدود ۲۰ تا ۳۰ کیلو گرم ماکارونی تولید می شد و چون بیشتر به مصرف کنسولگری های خارجی می رسید به آن رشته فرنگی نیز می گفتند. اکنون شرکت های زیادی در زمینه تولید ماکارونی فعالیت می کنند که ما امروز به یکی از پرافتخارترین آن ها یعنی شرکت تک ماکارون می پردازیم. با ما همراه باشید.

دیروز و امروز تک ماکارون

شرکت تک ماکارون در سال ۱۳۷۳ و پس از تحولات صورت گرفته در جهان در راستای تولید بهداشتی و تغذیه ای ماکارونی در مقیاس انبوه، با هدف تهیه غذای سالم تأسیس شد و سپس اقدام به خریداری پیشرفته ترین ماشین آلات و فناوری روز دنیا کرد. کارخانه تک ماکارون با مساحت بیش از ۱۲۰ هزار متر مربع شامل سالن های تولید، انبار محصول، انبار ملزومات و مواد اولیه ، فضاهای اداری و رستوران و غیره در فاصله ۸۰ کیلومتری تهران واقع شده است.

تک ماکارون یکی از شرکتهای تولیدکننده محصولات غذایی بر پایه آرد است و محصولات آن با تنوعی بیش از پنج محصول رشته ای و ۱۰ محصول فرمی به صورت انبوه در کلیه نقاط کشور توزیع می شود و در اختیار مصرف کنندگان قرار می گیرد. کیفیت محصولات ، ارزش تغذیه ای بالا و بسته بندی زیبا باعث شده تا محصولات تک ماکارون مورد اقبال عمومی قرار گیرد. تک ماکارون در سال ۱۳۸۲ واحد آردسازی آرد داران با گندم نرم را تأسیس کرد و در سال ۱۳۸۴ به راهاندازی و بهره‌برداری واحد دور دوم دست زد و هم اکنون با شش خط تولید محصولات ماکارونی قادر است بیش از ۴۵۰ تن



نام محصول	قیمت انواع لباس شویی های خودکار
لباس شویی ۸ کیلویی هایپر مدل HW8014636S	۴ میلیون و ۲۲۲ هزار
لباس شویی ۶ کیلویی ال جی مدل WH-M62NT	۴میلیون و ۹۰۰ هزار
لباس شویی ۷ کیلویی پاکشوما مدل 70202	۲ میلیون و ۱۰۴ هزار
لباس شویی ۸ کیلویی پاکشوما مدل80437	۲ میلیون و ۷۰۹ هزار
لباس شویی ۷ کیلویی پاکشوما مدل70201	۲ میلیون و ۱۹۹ هزار
لباس شویی ۸ کیلویی سامسونگ مدل Q1469	۶ میلیون و ۷۰۰ هزار
لباس شویی ۸ کیلویی اسنوا مدل SWD-OctaC	۵ میلیون و ۷۱۰ هزار

است. در وضعیت های بد و مشکل دار اقتصادی، زمانی که بسیاری از مغازه ها، رستوران ها و شرکت ها در حال محو شدن از صحنه کسب و کار هستند، حفظ کردن یک حضور قوی از طریق تبلیغات مداوم (از هر نوعی) بسیار ارزشمند و گران بهاست. همچنین ممکن است افرادی را که شاید تا قبل از این نیازی به خدمات و محصولات شما احساس نمی کردند نیز جذب و به مشتریان ثابت تبدیل کند.
۳.**ارائه تصویر بهتر:** در میان انواع تبلیغات، نوعی از تبلیغات وجود دارد به نام تبلیغات سازمانی . زمانی که تجارت یا کسب و کاری فقط و فقط اطلاعاتی درباره عملکردش می دهد یا نشان می دهد چرا محصولش بهترین گزینه برای مصرف کننده است، از تبلیغات سازمانی استفاده کرده است. کارشناسان فروش می گویند این نوع تبلیغات برای افزایش فروش طراحی نشده اند اما ساختار آن به گونه ای است که تصویر بهتری از شرکت یا آن محصول ارائه می دهند. همین شیوه باعث می شود مصرف کنندگان بدون تعصب و پیش داوری درباره محصول آگاهی پیدا کنند و به خرید ترغیب شوند و در نتیجه به طور غیر مستقیم فروش در آینده بیشتر می شود. کارشناسان فروش می گویند حتی اگر مشتری همان لحظه هم محصول را خریداری نکند، باز هم شرکت توانسته است نام خود را در بازار مشتری حفظ کند.



بی شک امروزه خانواده ماکارونی و پاستاها یکی از پرطرفدارترین ها در دنیای خوردنی ها محسوب می شوند به خصوص در بین جوان ترها چراکه با تنوع فرم و روش های پخت توانسته ذائقه های مختلف را اراضی کند. ماکارونی ها چه دم نکشیده و بی رنگ با سس های مختلف ، چه دم کشیده با ته دیگ سیب زمینی برشته ، چه رشته ای ساده و چه در فرم های مختلف و حتی در نقش سازه های مقاوم ماکارونی در پروژه های تحقیقاتی مهندسی دوست داشتنی هستند. سابقه تولید ماکارونی در ایران به سال ۱۳۱۳ برمی گردد که در آن زمان روزانه حدود ۲۰ تا ۳۰ کیلو گرم ماکارونی تولید می شد و چون بیشتر به مصرف کنسولگری های خارجی می رسید به آن رشته فرنگی نیز می گفتند. اکنون شرکت های زیادی در زمینه تولید ماکارونی

می‌توانید مواد غذایی مختلف را به غذای کودکان اضافه کنید تا تغذیه مقوی تری داشته باشند.
بیشترین استفاده از این محصول در تهیه پنه است و به دلیل کیفیت بالایی که دارد می‌توانید غذایی خوش طعم را در زمان کوتاهی آماده و میل کنید.

پیکوتک بالشتی مغزدار شکلاتی محبوب ترین محصول تک ماکارون

بالشتک مغزدار شکلاتی تک ماکارون با شیر یا به‌تنهایی، بسیار خوشمزه است. تردی قسمت خارجی این بالشتک‌ها در ترکیب با طعم لطیف و خوشایند شکلات درون آن، بسیار لذت‌بخش است. اگر از صبحانه‌های معمول خسته شده اید یا کودک‌تان میلی به صبحانه های همیشگی ندارد می‌توانید با پیکوتک شکلاتی در وعده های صبحانه تان تنوع ایجاد کنید. آماده کردن این بالشتک‌های خوشمزه به قدری آسان و سریع است که گاهی شما را وسوسه خواهد کرد آن را به عنوان میان وعده یا عصرانه هم میل کنید یا به کودک‌تان بدهید.

نظرات شما

- پنه تک بهترین پنه بین برندهای ایرانیه، من که خیلی راضی ام ارش هم طعمش خوبه هم شکلش. بعد پخت وا نمیره و سروش راحت.
- پنه تک خوبه ، امتحانش کنید. تنها عیبش حجم کم هست. بسته بزرگ نداره هر به بسته تقریبا برای ۳تا ۴ نفر مناسبه .
- پاستای نازک تک ماکارون فوق العاده خوش طعمه ، کیفیت قابل قبولی داره و خوش خوراکه.
- برند تک، برند متمایز و صاحب سبکیه. همیشه از طعم و طبع محصولاش رضایت دارم.
- پیکو تک مارک تک ماکارون خریدم واسه پسرم بسیار خوش طعم و عالی بود. لذت بردم و نسبت به حجم کم و گرون محصولات مشابه بسیار به صرفه است.
- پیکوی شکلاتی تک خیلی خوشمزه و ترد ه. کسایی که طعم شکلات رو دوست دارن حتما بخزند چون هم خوشمزه است و هم توی شیر خمیر نمیشه.
- پاستای نیمه آماده تک، کیفیت پایینی داره و بعد از طبخ طعم موندگی میده، خریدش را پیشنهاد نمی کنم. شاید هم با ذائقه ما جور نیست ولی مزه خوبی نداره ، به عنوان یه سیر کننده هم ارزش خرید نداره.
- من پودر کیکای مختلفی رو استفاده کردم. تک، پودر کیک های متنوعی نداره اما همونایی که داره واقعا از باقی برندها بهتره. به خصوص کاکائوبیش که اصلا قابل مقایسه نیست. طعم و غلظت کاکائوش خیلی خوبه. بافت کیکم عالی میشه. فقط حیف که تو مغازه ها کمتر پیدا میشه.
- لازانیای تک کیفیت و مزه اش میانه است نه عالییه نه بد، نسبت به قیمتش می ارزه.
- من پاستا با طعم پیترزای مارک دیگه ای رو خورده بودم که واقعا خوشمزه است، به خاطر اون پاستای پیترزای تک خریدم ولی مزه اش اصلا خوب نبود. به زور خوردم

راهنمای خرید

ظروف پخت و پز

وسایل پخت و پز همیشه جزو خریدهای مهم هستند چون انتخاب جنس نامناسب، سلامتی اعضای خانواده شما را به مخاطره می اندازد. امروزه بازار ظروف پخت و پز مملو از جنس های مختلف در طرح های گوناگون است که بهتر است قبل از خرید، مزایا و معایب جنس های مختلف این ظروف را بهتر بشناسید. در این جا خصوصیات چند نوع ظروف پخت و پز پز مصرف را به طور خلاصه بیان می کنیم تا با در نظر گرفتن آن ها و شرایط استفاده خود، خرید مناسبی داشته باشید.اندازه بعضی سرویس های پخت و پز خیلی کوچک‌تر از چیزی است که به شما اعلام می شود. اگر خانواده پرجمعیتی دارید یا ظروف پخت و پز را برای استفاده هنگام مهمانی هایتان می خرید حتما اندازه های بزرگ تر را انتخاب کنید. بعضی سرویس ها نیز فاقد تابه هستند بنابراین اگر مایلید حتما تابه سرویس مد نظر را هم داشته باشید به داشتن یا نداشتن تابه در آن دقت کنید. اگر همه سایزهای قابلمه های موجود در یک سرویس را کاربردی نمی دانید یا برای شما مناسب نیست بهتر است به جای خرید سرویس ، قابلمه های مورد نیازتان را به صورت تک خرید کنید. خرید تک به مراتب کمتر از خرید سرویس برای شما آب می خورد. ظروف تفلون با این که سبک و نجسب هستند اما انتخاب مطمئنی محسوب نمی‌شوند چون در تهیه آن از فلز کادمیم استفاده می‌شود و اگر وارد غذا شود مضرات زیادی برای سلامتی دارد. اما برای سرخ کردن، واقعا ظروف مناسبی هستند یا رعایت این نکته که هنگام استفاده از آن حتما از قاشق ابزار نرم استفاده کنید . ظروف چدن با عمر بالا ، مقاومت در مقابل حرارت و پخش یکسان حرارت، گزینه مناسبی برای پخت و پز محسوب می‌شوند اما از آن جا که چدن الیازئی از آهن است ایرادی که می‌توان به آن گرفت سنگین بودن ظروف است. ظروف استیل به دلیل این که نه زنگ می‌زنند و نه هیچ واکنشی به مواد غذایی نشان می‌دهند، سالم ترین ظروف هستند اما به دلیل انتقال مستقیم حرارت، ممکن است غذا در آن زود بسوزد . ظروف سرامیکی، با روکش نجسب ، بدون ترکیبات مضر و مقاوم به خوردگی هستند و حرارت را به خوبی بخش می‌کنند. تا زمانی که کاملا سالم هستند، با خیال راحت از آن ها استفاده کنید. بدنه و کف سرویس های قابلمه سرامیکی دارای چندین لایه است و حرارت را به خوبی پخش و منتقل می کند . ظروف آلومینیومی به دلیل خروج آلومینیوم از ظرف و ورود به غذا باعث ایجاد بیوست، اختلالات گوارشی، پوکی استخوان و الزایمر می شوند و مضر هستند. پس بهتر است از آن برای پخت و پز استفاده نکنید اماحواستان باشد آلومینیوم را با روی اشتباه نگیرید چون روی رو خلاف آلومینیوم، ضرری ندارد و یکی از قدیمی ترین ظروف پخت و پز بوده و هست. ظروف گرانبئی نیز ظرفوی آلومینیومی هستند که با لایه‌ای گرانبست پوشانده شده و درباره آن می‌توان گفت ظروف گرانبئی طعم غذا را تغییر نمی‌دهند. لایه نجسب آن از سایر ظروف نجسب بادوام تر است و غذا در آن دیر می‌سوزد.

قیمت انواع سرویس قابلمه ۷–۸ پارچه در بازار			
برند	ارزان‌ترین مدل	گران‌ترین مدل	
تفلون	۵۴۵,۰۰۰ تومان	۱,۱۳۰,۰۰۰ تومان	
استیل	۹۵۹,۰۰۰ تومان	۷,۴۸۰,۰۰۰ تومان	
گرانیتی	۱۹۰,۰۰۰ تومان	۴,۸۰۰,۰۰۰ تومان	
چدن	۷۰۰,۰۰۰ تومان	۱,۵۸۰,۰۰۰ تومان	
روی	۴۸۰,۰۰۰ تومان	۶۵۰,۰۰۰ تومان	

دخلوخرج

شنبه ۲۰ مهر ۱۳۹۸ - شماره ۳۷

شماره ۲۰۲۱۸ *خرسان*

ساخت ایران

