

گروه مشاوره ماسا

نام طرح

تهیه کنندگان غذا

[www.alirezamalayeri.ir](http://www.alirezamalayeri.ir)

يك مهماني يا يك مراسم مهم، بدون وجود يك غذاي خوب چگونه خواهد بود؟ هر كسي غذاي خوب را دوست دارد و غذا خوردن محور بسياري از مراسم اجتماعي است. به همين دليل است كه تهیه غذا به يك شغل جذاب تبديل شده است. در عين حال، تبديل شدن به يك مسئول تهیه غذا به سالها آموزش نیاز ندارد و شما مي‌توانيد بدون نیاز به سرمایه زياد، كار خود در اين حرفه را آغاز كنيد. آنچه كه باعث موفقیت شما در اين رشته مي‌شود، ترکیبي از اطلاعات طبخ غذا، مهارت‌هاي فردي و قدرتي آشنائي با اين حرفه است.

يكي ديگر از نیازهاي تهیه مواد غذايي به ویژه اگر بخواهيد غذاي مراسم اجتماعي را تهیه كنيد، آن است كه كسب و كارتان را در اوقات فراغت خويش شروع نماييد زيرا اكثر مراسم ویژه به هنگام غروب يا تعطيلات پايان هفته برگزار مي‌شوند. شروع اين كار به عنوان يك حرفه نيمه وقت، باعث انعطاف‌پذيري شما مي‌شود و به شما اجازه مي‌دهد كه با حداقل خطر، بازار خود را بيازماييد. در ضمن شما مي‌تواند در ازاي هر برنامه بين ده تا بيست دلار درآمد كسب كنيد. اكثر خدمات تهیه غذا در منزل آغاز مي‌شوند. از آنجا كه امنیت مواد غذايي مورد توجه خاص و فزاينده مصرف‌كنندگان قرار دارد، در بسياري از شهرها تهیه كنندگان مواد غذايي بايد قوانين سخت‌گیرانه دولتي در مورد تهیه غذاي سالم را رعایت كنند. رعایت اين قوانين، فعالیت خدمات تهیه غذا در منزل را دشوار مي‌سازد. بنا بر اين، بسياري از افرادي كه در منزل خود فعالیت مي‌كنند و مي‌خواهند وارد حرفه تهیه غذا شوند، نمي‌توانند شرايط و قوانين مربوط به يكي از حرفه‌هاي جديد يعني سرآشپز خصوصي<sup>1</sup> را رعایت كنند. اين حرفه رو به رشد در انتهاي اين بخش و به عنوان سرفصلي مجزا، به طور مفصل توضيح داده شده است.

يكي ديگر از ابعاد رو به رشد در صنعت تهیه غذا، تحويل غذا به ویژه تحويل به ادارات و سازمان‌ها است. اين امر به دو دليل عمده است. نخست، تحولات اقتصادي باعث مي‌شوند كه افراد ساعات بيشتري را به كار خود اختصاص دهند و در نتیجه آنها به جاي اين‌كه براي صرف غذا به سالن غذاخوري محل كار خود بروند، ترجيح مي‌دهند غذاي خود را پشت ميزشان صرف كنند دوم، قوانين مالياتي براي شركت‌هايي كه به مراجعان و كاركنان خود غذا مي‌دهند، معافيت‌هايي را در نظر مي‌گيرند.

يكي از ديگر از ابعاد رو به رشد بازار تهیه‌كنندگان غذا، تحويل غذاهاي آماده به افراد خانه‌نشين است. بستگان افراد مسن منبع احتمالي پرداخت هزینه اين نوع خدمات هستند. از آنجا كه تعداد افراد مسن در حال افزايش و فراتر از برنامه‌هاي رفاهي و غيرانتفاعي دولت است، اين نوع خدمات رو به افزايش خواهد بود.

بازار ديگر اين حرفه تحويل غذاهاي ویژه به افرادي است كه خانه نشين نيستند اما مي‌خواهند بر اساس دستورالعمل رژيم‌هاي غذايي خاصي كه معمولاً در رستوران‌هاي معمولي وجود ندارند، غذاي ویژه‌اي را دريافت كنند. همچنين ممكن است غذاي درخواستي بر اساس مواد كاملاً طبيعي و براي مشترياني باشد كه نگران سلامت خود هستند. حتي ممكن است چنين غذايي بر مبناي دستورالعمل يك رژيم خاص غذايي هم نباشد.

در حالي كه بسياري از تهیه‌كنندگان مواد غذايي، كارشان را با تهیه غذاهاي محدود در آشپزخانه منزل خويش آغاز مي‌كنند، اما فروش غذاي تهیه شده در خانه به مردم در بسياري از ايالت‌هاي آمريكا غيرقانوني است. بنا بر اين در محاسبه هزینه‌هاي شروع كارتان بايد هزینه اجاره يك آشپزخانه تجاري را نيز ملحوظ نماييد. اجاره آشپزخانه در يك كليسا، ايستگاه آتش‌نشاني، كمپ امداد يا يك پارک ايالتي، روشي كم‌هزینه براي شروع است و برخي ايالت‌ها آشپزخانه‌هاي سيار را براي شروع حرفه تهیه غذا در اختيار متقاضيان قرار مي‌دهند. در صورتي كه با ديگر تهیه‌كنندگان غذا به صورت مشترك از آشپزخانه‌هاي اجاره‌اي استفاده كنيد تا حد زيادي در هزینه‌هايتان صرفه‌جويي مي‌شود و اين امر امروزه مرسوم شده است. روش ديگر كه البته كمی پرهزینه است، استقرار يك آشپزخانه تجاري در منزلتان است. اين امر نیازمند در اختيار داشتن فضاي لازم براي تبديل شدن اين آشپزخانه به قسمتي از منزل شما است ضمن اينكه چنين آشپزخانه‌اي بايد مجوز بازرسي‌هاي بهداشتي ايالتي و محلي را دريافت کرده باشد.

<sup>1</sup> personal chef

علاوه بر تهیه مواد غذایی برای رخدادهای اجتماعی و تحویل به ادارات و منازل، بسیاری دیگر از فرصت‌های فعالیت در این حرفه برای کارآفرینان وجود دارد. به گفته **دنیس ویوالدو**<sup>2</sup> مالک شرکت مشاوره و تهیه مواد غذایی به همین نام و نویسنده کتاب "**چگونه کسب و کار تهیه غذا در منزل را شروع و ادامه دهیم: دستورالعملی کامل**"، باید احتمالات زیر را در نظر گرفت:

- تهیه غذا در مهمانی‌های خصوصی در هتل‌ها.
- تحویل غذا به خطوط هوایی.
- تهیه غذا در مهمانی‌هایی که در قایق‌های تفریحی اجاره شده برگزار می‌شوند.
- نظارت بر ارائه مواد غذایی در سوپرمارکت‌ها.
- تهیه مواد غذایی برای فروشگاه‌های زنجیره‌ای.
- خدمت به عنوان سرآشپز ویژه در سالن غذاخوری یک شرکت یا منزل یک نفر.

همچنین از تهیه کنندگان غذا برای خدمات‌دهی در استودیوهای سینمایی یا تلویزیونی و رخدادهایی همچون حراج‌های هنری یا مراسم خیریه نیز دعوت می‌شود. **ویوالدو** می‌گوید که می‌توانید در ابتدا برای تحویل غذاهای ویژه، از یک مرکز معتبر کمک بگیرید و سپس نام خود را معروف سازید. **سوزان شاتز**<sup>3</sup> از شرکت **تولسا**<sup>4</sup> متخصص تهیه کیک‌های عروسی در آشپزخانه‌ای تجاری است که در کنار منزل خود ایجاد کرده است و مشتریان او سایر تهیه‌کنندگان غذا می‌باشند. **آرلن برسکین**<sup>5</sup> در منطقه **وستچستر**<sup>6</sup> نیویورک، از طریق آشپزخانه‌ای که در زیرزمین منزل خود ایجاد کرده، غذای جشن‌ها و مهمانی‌ها را تهیه می‌نماید. شرکت **دینروورکس**<sup>7</sup> در اتاواي کانادا، به مدت دو هفته اقدام به تهیه غذا در آشپزخانه مشتریان می‌نماید.

از آنجا که تهیه‌کنندگان غذا باید به دقت بر بهداشت، امنیت، سلامت غذا، سلامت کارکنان، دستمزد کارگران و رعایت دیگر قوانین و مقررات نظارت نمایند، می‌توانند از یک وکیل مجرب بخواهند تا به آنها در رعایت تمامی قوانین دولتی کمک کند. نقض قوانین می‌تواند آثاری فراتر از جریمه نقدی به همراه داشته باشد و عملاً شما را از این کسب و کار به بیرون براند. شما باید به دقت سوابق درآمد و هزینه‌هایتان، موجودی مواد غذایی، تجهیزات، عرضه‌کنندگان، کارکنان، مشتریان، سوابق شغلی و غیره را حفظ کنید. برنامه‌های ارزان کامپیوتری می‌توانند حفظ این سوابق را برای شما ساده سازند هرچند که ممکن است تهیه کنندگان مواد غذایی ترجیح دهند که یک حسابرس استخدام کنند.

### دانش و مهارت‌های مورد نیاز

اگرچه نیازی نیست که الزاماً یک آشپز عالی و خیره‌باشید، اما باید تجربه آشپزی برای گروه‌های مختلف را داشته باشید و از تجربه کردن دستورالعمل‌های جدید، تهیه غذا و تهیه منوهای مختلف لذت ببرید. لازم به ذکر نیست که این کار برای شما جذاب و سرگرم‌کننده خواهد بود.

- باید فردی باشید که می‌تواند با مشتریان، کارکنان، عرضه‌کنندگان و دیگران سر و کله زده و در عین حال رضایت همه آنها را جلب نماید. باید حتی وقتی که با مشکلی روبرو می‌شوید، فردی شاد، شکیبا و کاردان باشید.

<sup>2</sup> Denise Vivaldo

<sup>3</sup> Suzan Shatz

<sup>4</sup> Tulsa

<sup>5</sup> Arlene Breskin

<sup>6</sup> Westchester County

<sup>7</sup> Dinnerworks

- باید ذهنیت يك مدير را داشته باشید يعني کارتان را به خوبي سازمان‌دهي نماييد زیرا تهیه غذا دربرگیرنده جزئیات و هزینه‌های بسياري است. بدون کنترل این موارد، نمی‌توانید موفق شوید و سود به دست آورید. شما باید بدانید که چگونه قرارداد خوبي با مشتریان‌تان منعقد نماييد.
- باید با نحوه تهیه غذایی مناسب، خوش‌طعم و سالم و در عين حال روش‌های ذخیره کردن مواد غذایی آشنا باشید. به علاوه، باید با عرضه‌کنندگان مختلفی ارتباط برقرار نماييد تا بتوانید بهترین مواد را با قیمتی مناسب تهیه نماييد.

#### هزینه‌های شروع

اقلام مورد نیاز	حداقل	پایین
ظروف و غیره <sup>۸</sup>	۵۰۰ دلار	۱۰۰۰ دلار
تجهیزات قابل حمل برای گرم نگه داشتن مواد غذایی	۲۰۰ دلار	۵۰۰ دلار
بیمه	۱۰۰۰ دلار	۲۰۰۰ دلار
هزینه‌های حقوقي و حرفه‌اي	۱۰۰۰ دلار	۳۰۰۰ دلار
اجاره آشپزخانه <sup>۹</sup>	۸۰۰۰ دلار	۱۲۰۰۰ دلار
بودجه اولیه بازاریابی	۱۰۰۰ دلار	۵۰۰۰ دلار
کامپیوتر	۱۰۰۰ دلار	۱۵۰۰ دلار
دستگاه‌های چندکاره چاپگر، فکس، اسکنر و کپی	۱۵۰ دلار	۶۰۰ دلار
جمع کل <sup>۱۰</sup>	۱۲۸۵۰ دلار	۲۵۶۰۰ دلار

#### مزایا

- آشپزی یکی از طبیعی‌ترین و خوشایندترین تجارب برای افرادی است که از غذا خوردن لذت می‌برند. باید کاری خلاقانه انجام دهید که باعث شادی مردم می‌شود.
- می‌توانید هر چقدر که دوست دارید کار کنید. پولی که به دست می‌آورید به مدت زمان کارتان بستگی دارد.
- میزان تقاضا، بالا و رو به افزایش است. همانگونه که **دنيس ويوالدو** می‌گوید، نباید به اجبار یا بدون درخواست در آشپزخانه خود برای مهمانی‌ها غذا تهیه کنید.

#### مشکلات

- تهیه موفقیت‌آمیز مواد غذایی نیازمند کار زیاد و برنامه‌ریزی دقیق برای بلندمدت است. موفقیت به سرعت حاصل نمی‌شود و رقابت نیز طی ده سال گذشته به شدت افزایش یافته است. بیمارستان‌ها، مدارس و کلیساها نیز وارد این کسب و کار شده‌اند. بالاترین نرخ شکست در میان شرکت‌های تازه تأسیس و مربوط به افرادی است که در رستوران‌ها یا دیگر حرفه‌های تأمین مواد غذایی فعال بوده‌اند.
- بسیاری از مشاغل نیازمند آن هستند که شما زمانی را به ملاقات با مشتریان‌تان و آگاهی از نیازهای آنها اختصاص دهید و سپس بدون وجود قراردادي تضمین کننده، بهترین و مقرون به صرفه‌ترین پیشنهادهاي خود را ارائه نماييد.
- تهیه غذا برای مراسم اجتماعي دربرگیرنده کار در شب و تعطیلات آخر هفته و صرف‌نظر کردن از زمان شخصی و خانوادگی است. برخی بازارها برای تهیه غذا، فصلی هستند و معمولاً ماه‌های نوامبر و دسامبر را دربرمی‌گیرند. البته مراسم عروسي چندان فصلی نیستند و از این قاعده مستثنی می‌باشند.

<sup>۸</sup> می‌توان از ظروف یکبار مصرف یا اجاره‌ای استفاده کرد.  
<sup>۹</sup> بر مبنای ۱۰۰ تا ۱۵۰ دلار در روز، ۲ روز در هفته، ۴۰ هفته در سال. قیمت‌ها منعکس‌کننده میانگین اجاره در شهرهای بزرگ تا اواسط سال ۱۹۹۴ هستند. دنيس ويوالدو توصیه می‌کند که افراد با استفاده مشترک از آشپزخانه‌های تجاری و همچنین کار در روزهای متفاوت، هزینه‌های خود را کاهش دهند.  
<sup>۱۰</sup> به علاوه هزینه خودروبي برای تحویل غذا.

- علاوه بر برنامه‌ریزی منوهای غذایی و آشپزی، باید بتوانید غذا را سرو کنید مگر اینکه افرادی را برای چنین کارهایی استخدام کنید که این امر بدان معنا است که شما باید افراد مناسبی را برای کمک بیابید. موفقیت کار شما تا حد زیادی به دیگران از جمله کارکنان شما که غذا و نوشیدنی سرو می‌کنند، بستگی دارد.
- رعایت قوانین وزارت بهداشت، دریافت مجوزها، اخذ گواهی‌نامه‌ها و رعایت استانداردهای مربوط به شستشوی ظروف و حمل و نقل مواد غذایی به دلیل نگرانی در مورد امراض ناشی از مواد غذایی تشدید شده است.

### قیمت گذاری

این تأمین کنندگان غذا هستند که قیمت آن را در مراسم و رخدادهای مختلف تعیین می‌کنند لذا هزینه غذا بین ۲۸ تا ۲۵ درصد کل هزینه‌ها را دربرمی‌گیرد. به عبارت دیگر، به عنوان یک قاعده کلی، شما باید برای دستیابی به سود مالی و زمانی، بهای غذا را بین سه تا چهار برابر قیمت اصلی محاسبه و اعلام کنید. مثلاً یک ساندویچ ۱/۵ دلاری باید ۵/۲۵ دلار اعلام شود و هزینه ۸ دلاری یک وعده شام، ۲۸ دلار برای هر فرد محاسبه گردد.

اما هر مراسمی تفاوت‌های خاص خود را دارد. زمان تهیه، تعداد مهمانان، نوع منوی انتخابی و دکور محل نیز در هزینه غذا تأثیرگذار هستند. به خاطر داشته باشید که هزینه‌های دیگری نیز وجود دارند که محاسبه یا عدم محاسبه مجزای آنها به شما بستگی دارد مانند ظروف چینی، ظروف نقره‌ای، رومیزی کتان، لیوان، میز، صندلی و مهمانداران. برخی تهیه کنندگان غذا پولی را به عنوان انعام در نظر می‌گیرند. هدف از این کار محاسبه دقیق هزینه غذا، هزینه کارکنان، هزینه‌های جانبی، آسیب‌های وارده احتمالی به لوازم ارایه شده و تعیین سود نهایی است. اگر به تازگی کارتان را شروع کرده‌اید، مفید است تا هزینه‌های رقباي خود را بررسی کنید تا ارقامی خارج از ضوابط و قواعد موجود را بیان نمایید.

### درآمد بالقوه

**درآمد ناخالص سالانه:** بین ۳۰۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰ دلار برای تهیه کنندگان غذا در منزل با میانگین ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ دلار در هر هفته. تهیه کنندگان پرکارتر از شبکه‌های ارتباطی استفاده می‌کنند که می‌توانند درآمد آنان را به ۷۰۰۰۰ تا ۸۰۰۰۰ دلار برسانند. البته باید توجه داشت که آنها شهرت و مشتریان ثابتی دارند که همواره موجب توسعه کسب و کار آنان می‌شوند.

هزینه‌های سر به سر: بالا، بیش از ۳۰ یا ۴۰ درصد

### بهترین برآوردها در مورد بازار بالقوه داخلی

اگرچه تهیه غذا نیز تحت تأثیر نوسانات اقتصادی قرار می‌گیرد اما به دلیل رشد جمعیت و همچنین توسعه اقتصادی، در همه نقاط ایالات متحده رو به افزایش است. با توجه به قوانین و مقررات موجود، راه بهتر برای کسانی که به تهیه غذا علاقمند هستند آن است که به سراغ سرآشپزهای خصوصی بروند.

### بهترین راه‌های ورود به این کسب و کار

- برقراری ارتباط با برنامه ریزان مجالس عروسی، قنادی‌ها، فروشگاه‌های لوازم عروسی، گل‌فروشیها، رستوران‌ها و دیگر افرادی که ممکن است به ارجاع مشتری به شما علاقمند باشند.
- ارتباط با اتحادیه‌های کسب و کار و اطافهای بازرگانی منطقه خود برای دستیابی به فهرستی از انجمنها و اتحادیه‌های حرفه‌ای موجود در منطقه شما که می‌توانید برای ارایه خدمات خود، با آنها وارد مذاکره شوید.
- تهیه کارت‌های ویزیت و نمونه‌ای از منوهای خود برای کلیساها، سالن‌های پذیرایی و باشگاه‌ها.
- ارسال آگهی‌های تبلیغاتی برای روزنامه‌ها و ایستگاه‌های رادیویی و تلویزیونی.

- نگارش مقاله برای ستونهای غذایی روزنامه های محلی یا ارایه سخنرانی برای گروههای مدنی و گروههای تجاری.
- ارسال کارتهای پستی منوی غذاها ترجیحاً در یک ماهه گذشته برای مشتریان قبلی و آتی.
- تحویل داوطلبانه غذا به مراکز خیریه برای توسعه شفاهی کسب و کار.

#### گامهای نخست

- اگر تجربه ای در این زمینه ندارید، **لاری اوسبورن**<sup>۱۱</sup> تهیه کننده غذا در شیکاگو توصیه می نماید که حتی به عنوان یک گارسون نیمه وقت وارد این کسب و کار شوید و به کمک یک تهیه کننده غذا اصول آن را **بیاموزید**. وقتی آماده شدید که خودتان کار کنید، به صورت داوطلبانه به تعدادی از مهمانها غذا بدهید و ببینید که آیا به این کسب و کار علاقمند هستید و آیا این حرفه، شغل خوبی برای شما است یا خیر. می توانید برنامه ای را برای مدرسه کودکان، یک گروه محلی، یک تیم ورزشی یا دوستان و همسایگانتان برگزار کنید.
- با جامعه پیرامون خود ارتباط برقرار نمایید تا با خدمات مورد نیاز آنها آشنا شوید. با همکارانتان، شرکتها و مؤسسات مختلف مصاحبه های «اطلاعاتی» انجام دهید تا ببینید آیا آنها به خدمات جدید تهیه غذا علاقمند هستند یا خیر. هم چنین با سازمانهای حرفه ای ارتباط برقرار کنید.
- از آنجا که ممکن است تهیه کنندگان زیادی در منطقه شما باشند، باید از همان ابتدا مشخص کنید که چه عواملی می توانند خدمات شما را از خدمات آنان مجزا کنند. عواملی همچون تعداد غذاهای موجود در یک منو، هزینه ها، نوع ظروف، رومیزی ها، ظواهر اشتها آور و تزئین های خاص را در نظر بگیرید. خود را آماده کنید تا برای هر مشتری احتمالی، پیشنهادی بفرستید و به سرعت آن را پیگیری نمایید. همواره در جستجوی بازخورد باشید.