



معرفي يك كسب و كار خانگي

تهیه‌کنندگان غذا

برگرفته از کتاب ۱۰۱ کسب و کار خانگي

ترجمه: دکتر احمدپور

یک مهمانی یا یک مراسم مهم، بدون وجود یک غذای خوب چگونه خواهد بود؟ هر کسی غذای خوب را دوست دارد و غذا خوردن محور بسیاری از مراسم اجتماعی است. به همین دلیل است که تهیه غذا به یک شغل جذاب تبدیل شده است. در عین حال، تبدیل شدن به یک مسئول تهیه غذا به سالها آموزش نیاز ندارد و شما می‌توانید بدون نیاز به سرمایه زیاد، کار خود در این حرفه را آغاز کنید. آنچه که باعث موفقیت شما در این رشته می‌شود، ترکیبی از اطلاعات طبخ غذا، مهارت‌های فردی و قدری آشنایی با این حرفه است.

یکی دیگر از نیازهای تهیه مواد غذایی به ویژه اگر بخواهید غذای مراسم اجتماعی را تهیه کنید، آن است که کسب و کارتان را در اوقات فراغت خویش شروع نمایید زیرا اکثر مراسم ویژه به هنگام غروب یا تعطیلات پایان هفته برگزار می‌شوند. شروع این کار به عنوان یک حرفه نیمه وقت، باعث انعطاف‌پذیری شما می‌شود و به شما اجازه می‌دهد که با حداقل خطر، بازار خود را بیازمایید. در ضمن شما می‌تواند در ازای هر برنامه بین ده تا بیست دلار درآمد کسب کنید. اکثر خدمات تهیه غذا در منزل آغاز می‌شوند. از آنجا که امنیت مواد غذایی مورد توجه خاص و فزاینده مصرف‌کنندگان قرار دارد، در بسیاری از شهرها تهیه کنندگان مواد غذایی باید قوانین سخت‌گیرانه دولتی در مورد تهیه غذای سالم را رعایت کنند. رعایت این قوانین، فعالیت خدمات تهیه غذا در منزل را دشوار می‌سازد. بنابراین، بسیاری از افرادی که در منزل خود فعالیت می‌کنند و می‌خواهند وارد حرفه تهیه غذا شوند، نمی‌توانند شرایط و قوانین مربوط به یکی از حرفه‌های جدید یعنی سرآشپز خصوصی¹ را رعایت کنند. این حرفه رو به رشد در انتهای این بخش و به عنوان سرفصلی مجزا، به طور مفصل توضیح داده شده است.

یکی دیگر از ابعاد رو به رشد در صنعت تهیه غذا، تحویل غذا به ویژه تحویل به ادارات و سازمان‌ها است. این امر به دو دلیل عمده است. نخست، تحولات اقتصادی باعث می‌شوند که افراد ساعات بیشتری را به کار خود اختصاص دهند و در نتیجه آنها به جای این‌که برای صرف غذا به سالن‌های غذاخوری محل کار خود بروند، ترجیح می‌دهند غذای خود را پشت میزشان صرف کنند دوم، قوانین مالیاتی برای شرکت‌هایی که به مراجعان و کارکنان خود غذا می‌دهند، معافیت‌هایی را در نظر می‌گیرند.

یکی از دیگر از ابعاد رو به رشد بازار تهیه‌کنندگان غذا، تحویل غذاهای آماده به افراد خانه‌نشین است. بستگان افراد مسن منبع احتمالی پرداخت هزینه این نوع خدمات هستند. از آنجا که تعداد افراد مسن در حال افزایش و فراتر از برنامه‌های رفاهی و غیرانتفاعی دولت است، این نوع خدمات رو به افزایش خواهد بود.

بازار دیگر این حرفه تحویل غذاهای ویژه به افرادی است که خانه نشین نیستند اما می‌خواهند بر اساس دستورالعمل رژیم‌های غذایی خاصی که معمولاً در رستوران‌های معمولی وجود ندارند، غذای ویژه‌ای را دریافت کنند. همچنین ممکن است غذای درخواستی بر اساس مواد کاملاً طبیعی و برای مشتریانی باشد که نگران سلامت خود هستند. حتی ممکن است چنین غذایی بر مبنای دستورالعمل یک رژیم خاص غذایی هم نباشد.

در حالی که بسیاری از تهیه‌کنندگان مواد غذایی، کارشان را با تهیه غذاهای محدود در آشپزخانه منزل خویش آغاز می‌کنند، اما فروش غذای تهیه شده در خانه به مردم در بسیاری از ایالت‌های آمریکا غیرقانونی است. بنابراین در محاسبه هزینه‌های شروع کارتان باید هزینه اجاره یک آشپزخانه تجاری را نیز ملحوظ نمایید. اجاره آشپزخانه در یک کلیسا، ایستگاه آتش‌نشانی، کمپ امداد یا یک پارک ایالتی، روشی کم‌هزینه برای شروع است و برخی ایالت‌ها آشپزخانه‌های سیار را برای شروع حرفه تهیه غذا در اختیار متقاضیان قرار می‌دهند. در صورتی که با دیگر تهیه‌کنندگان غذا به صورت مشترک از آشپزخانه‌های اجاره‌ای استفاده کنید تا حد زیادی در هزینه‌هایتان صرفه‌جویی می‌شود و این امر امروزه مرسوم شده است. روش دیگر که البته کمی پرهزینه است، استقرار یک آشپزخانه تجاری در منزلتان است. این امر نیازمند در اختیار داشتن فضای لازم برای تبدیل شدن این آشپزخانه به قسمتی از منزل شما است ضمن اینکه چنین آشپزخانه‌ای باید مجوز بازرسی‌های بهداشتی ایالتی و محلی را دریافت کرده باشد.

¹ 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**² 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 ارایه 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**³ از شرکت **تولسا**⁴ 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**⁵ در منطقه **وستچستر**⁶ نیویورک، از طریق آشپزخانه‌ای که در زیرزمین منزل خود ایجاد کرده، غذای جشن‌ها و مهمانی‌ها را تهیه می‌نماید. شرکت **دینروورکس**⁷ در اتاوا 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 خبره باشید، 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.

² Denise Vivaldo

³ Suzan Shatz

⁴ Tulsa

⁵ Arlene Breskin

⁶ Westchester County

⁷ Dinnerworks

- باید ذهنیت يك مدير را داشته باشید يعني کارتتان را به خوبي سازماندهي نماييد زيرا تهیه غذا دربرگیرنده جزئیات و هزینه‌هاي 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 عین حال روش‌هاي 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.

هزینه‌هاي شروع

افلام مورد نیاز	حداقل	پایین
ظروف و غیره ^۸	۵۰۰ دلار	۱۰۰۰ دلار
تجهیزات قابل حمل برای گرم نگه داشتن مواد غذایی	۲۰۰ دلار	۵۰۰ دلار
بیمه	۱۰۰۰ دلار	۲۰۰۰ دلار
هزینه‌هاي حقوقی و حرفه‌اي	۱۰۰۰ دلار	۳۰۰۰ دلار
اجاره آشپزخانه ^۹	۸۰۰۰ دلار	۱۲۰۰۰ دلار
بودجه اولیه بازاریابی	۱۰۰۰ دلار	۵۰۰۰ دلار
کامپیوتر	۱۰۰۰ دلار	۱۵۰۰ دلار
دستگاه‌هاي چندکاره چاپگر، فکس، اسکنر و کپی	۱۵۰ دلار	۶۰۰ دلار
جمع کل ^{۱۰}	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 کارتتان بستگی دارد.
- میزان تقاضا، بالا و رو به افزایش است. همانگونه که **دنیس ویوالدو** 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 شرکت‌هاي تازه تأسیس و مربوط به افرادی است که در رستوران‌ها یا دیگر حرفه‌هاي تأمین مواد غذایی فعال بوده‌اند.
- بسیاری از مشاغل نیازمند آن هستند که شما زمانی را به ملاقات با مشتریانتان و آگاهی از نیازهاي 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 ماه‌هاي نوامبر و دسامبر را دربرمی‌گیرند. البته مراسم عروسي چندان فصلی نیستند و از این قاعده مستثنی می‌باشند.

^۸ می‌توان از ظروف يك‌بار مصرف یا اجاره‌اي استفاده کرد.

^۹ بر مبنای ۱۰۰ تا ۱۵۰ دلار در روز، ۲ روز در هفته، ۴۰ هفته در سال. قیمت‌ها منعکس‌کننده میانگین اجاره در شهرهاي بزرگ تا اواسط سال ۱۹۹۴ هستند. دنیس ویوالدو توصیه می‌کند که افراد با استفاده مشترک از آشپزخانه‌هاي تجاري و همچنین کار در روزهاي متفاوت، هزینه‌هاي خود را کاهش دهند.

^{۱۰} 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 ۳۵ 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 رقبا را 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**^{۱۱} 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، شرکتهای 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 تزیین 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.

^{۱۱} Larry Osborn