

زیروبم آشپزخانه داری

گزارشی از راه اندازی تارونق کترینگ که این روزها یک کار پر طرفدار شده است



امیر امینیان

رئیس هیئت مدیره اتحادیه خدمات پذیرایی
واغذیه فروشان شهرستان شمیرانات

قوانین نانوشته راه اندازی کترینگ



اگر فردی خواهان تاسیس یک کترینگ و درآمدزایی در این حوزه است باید در نظر داشته باشد که این کار هم مانند همه فعالیت های دیگر نیازمند اصول و قوانینی است. اگر این قوانین رعایت نشود کار با شکست مواجه خواهد شد، بنابراین با رعایت این موارد و هزینه کمتر می توان به درآمد خوبی دست یافت. افراد بهتر است قبل از شروع کار، با اتحادیه مربوطه ارتباط برقرار کرده و مکاتبه کند تا ضوابط لازم برای راه اندازی و توسعه کار خود را دریافت کنند.

اولین قدم برای تاسیس کترینگ، مکان و فضای مناسب است. این مکان باید حداقل ۵۰ متر باشد و طبق قوانینی که وزارت بهداشت تعیین کرده تمامی موارد بهداشتی در این فضا رعایت شود. نکته بسیار مهم و ضروری در این خصوص این است که در مکان های مسکونی پخت و پز صورت نگیرد، زیرا کترینگ نیازمند تهویه مناسب است و در یک مکان مسکونی نمی شود این نوع تهویه را نصب کرد و به دلیل مسکونی بودن و حجم بالای پخت و پز مشکلاتی برای صاحبان منزل و همسایگان به وجود خواهد آورد. در بسیاری از مواقع هم ایمنی های استاندارد در منزل های مسکونی برای حجم وسیع پخت و پز تعبیه نشده و این موضوع می تواند خطر آفرین باشد.

پس از تعیین مکان و جای مناسب باید تجهیزات پخت و پز به درستی نصب شوند. این کار باید توسط افراد خبره صورت گیرد تا ایمنی لازم رعایت شود. این مکان باید مجهز به کپسول آتش نشانی و کمک های اولیه باشد. پس از آماده کردن مکان مناسب باید سراغ آشپز، طبخ غذا، همچنین تبلیغات رفت. افرادی که در یک کترینگ فعالیت می کنند باید آشنایی کامل با طبخ غذا، طعم و بوی هر غذا داشته باشند. آن ها همچنین باید تمامی مواد غذایی را بشناسند و نسبت به ویژگی های مواد غذایی سالم، آگاهی داشته باشند. تغییر و تنوع غذایی هم بر پیشرفت و توسعه کار اثر گذار بوده و اعتبار خوبی به مجموعه خواهد داد.

تبلیغات از شروط اصلی برای جذب مشتری است. تبلیغات باید پیش از تاسیس کترینگ برنامه ریزی شود تا با راه اندازی کترینگ، تبلیغات شروع و مشتری را جذب کند.

استفاده از نرم افزارها و پلتفرم ها برای سهولت کار مشتری و ارتباط گیری با آن ها نتیجه مطلوبی دارد و بسیار تاثیر گذار است. همچنین نوع بسته بندی و سرویس دهی سریع و مطلوب هم یک تبلیغ بسیار مهم و شرط موفقیت در این کار به شمار می رود.



افروز کریمی

خبیر نگار

یک کترینگ به طور معمول لوازمی مانند یخچال، گاز، دستگاه کباب زنی، کباب ها و قابلمه های بزرگ و کوچک، چندین مدل سیخ برای انواع کباب، تخته های برش، چاقو، ملاقه و کفگیر و... نیاز دارد. تهیه این اقلام با توجه به نوع و برند متفاوت است، اما به طور میانگین حدود ۴۰ میلیون تومان پول نیاز دارد. برای راه اندازی و مدیریت کترینگ باید چند نیرو استخدام کرد. به طور معمول هر آشپز در طول روز می تواند پنج مدل غذا بپزد. اگر تعداد غذاهایی که در منو قرار می دهید بیشتر از این تعداد است حداقل باید یک نفر به صورت کمک آشپز در کنار او حضور داشته باشد. البته اگر این کار یک بیزینس خانوادگی است، می توان از اعضای خانواده کمک گرفت، اما به مرور زمان، با افزایش مشتری باید مجموعه را بزرگ تر کرد و افرادی که در این حوزه کارآمد هستند را استخدام کرد.

قبل از ورود به این کار باید به پرسش هایی پاسخ داده شود تا متناسب با پاسخ آن ها وارد کار شویم. پرسش هایی نظیر اینکه به مشتریان در کجا سرویس دهی شود؟ چه نوع غذاهایی باید تهیه شود؛ سنتی یا فرنگی یا هر دو؟ آیا قصد همکاری با شرکت ها و سازمان هایی که نیازمند به غذا برای تمامی پرسنل خود در وعده های مختلف هستند را دارید؟ برای شروع کار چه میزان سرمایه دارید؟ پس از پاسخ به این پرسش ها باید به سراغ تهیه جا و مکان و تجهیز آن برای آشپزی بود. البته اگر تعداد غذاها و حجم آن ها محدود است برای شروع می توان در خانه آشپزی کرد، اما زمانی که کسب و کار رونق گرفت و درخواست ها بیشتر از حجم غذای تهیه شده، باشد باید به فکر یک جای جدید با تجهیزات کامل بود. اما اگر از ابتدا به دنبال این کار با ابعاد وسیع تری باشید باید یک فضای حدودا ۵۰ تا ۶۰ متری را اجاره کنید. اجاره بهای این مکان با توجه به موقعیت جغرافیایی، پس میزان اجاره و ودیعه متفاوت است، پس

چگونه بفروشیم؟

برای آنکه بتوانیم به درآمدزایی برسیم به تبلیغات نیاز داریم و برای شروع، نیازمند یک نام تجاری هستیم. برای انتخاب نام باید دقت کافی به خرج داد، زیرا باید در ذهن مخاطب بماند و در عین حال کسب و کار را نیز تعریف کند. کیفیت و مزه از مهم ترین ویژگی های یک غذای خوب است و خود به تنهایی می تواند بخش عمده ای از تبلیغات کار را برعهده بگیرد. مشتری باید از خوردن غذا لذت ببرد تا هم خودش و هم دیگران را به

کار را چگونه شروع کنیم

از آنکه جا و مکان این کار مشخص شد باید آن را تجهیز کرد. یک کترینگ به طور معمول لوازمی مانند یخچال، گاز، دستگاه کباب زنی، دیگ ها و قابلمه های بزرگ و کوچک، چندین مدل سیخ برای انواع کباب، تخته های برش، چاقو، ملاقه و کفگیر و... نیاز دارد. تهیه این اقلام با توجه به نوع و برند متفاوت است، اما به طور میانگین حدود ۴۰ میلیون تومان پول نیاز دارد. برای راه اندازی و مدیریت کترینگ باید چند نیرو استخدام کرد. به طور معمول هر آشپز در طول روز می تواند پنج مدل غذا بپزد. اگر تعداد غذاهایی که در منو قرار می دهید بیشتر از این تعداد است حداقل باید یک نفر به صورت کمک آشپز در کنار او حضور داشته باشد. البته اگر این کار یک بیزینس خانوادگی است، می توان از اعضای خانواده کمک گرفت، اما به مرور زمان، با افزایش مشتری باید مجموعه را بزرگ تر کرد و افرادی که در این حوزه کارآمد هستند را استخدام کرد.

چه غذایی را تهیه کنیم

تهیه لیست و منوی غذایی یک رستوران و کترینگ از مهم ترین قدم هایی است که اگر درست برداشته نشود نتیجه خوبی را به دنبال نخواهد داشت. این لیست باید با توجه به سبک و سلیقه مشتری و مهارت آشپز تهیه شود. بهتر است برای هر سلیقه ای یک نوع غذا در این لیست موجود باشد تا بتوان پاسخ گوی نیاز بسیاری از افراد بود. برای نمونه بسیاری از افراد گوشت مصرف نمی کنند، بنابراین بهتر است در

مهمانی های عصرانه، مشتریان مخصوص خود را دارد. یک کترینگ حتی می تواند یک یا دو مدل دسر و شیرینی را هم تهیه کند. دسر ها معمولا در بین افراد طرفدار بسیاری دارد و اگر بتواند مشتری جذب کند همیشه جای خوبی را در منوی غذایی خواهد داشت. تعدادی از کترینگ ها پس از گذشت از دوره آزمون و خطا، نوشیدنی ها و کوکتل های مخصوص به خود را هم تهیه و در لیست غذایی شان قرار می دهند.

تهیه مواد غذایی اولیه

یکی از مهم ترین نکاتی که در این شغل وجود دارد این است که برای هر پرس غذا باید میزان دقیق مواد غذایی را مشخص و براساس همان هم نیز روی آن ها قیمت گذاری کرد. برای مثال، هر یک کیلو برنج برای شش نفر و هر خورشت نیاز به ۵۰ گرم گوشت و ۳۵ گرم حبوبات دارد. برای تهیه کباب کوبیده ۱۲۰ تا ۱۸۰ گرم گوشت کباب کوبیده و برای

حداقل قیمت هر غذا را هم باید با توجه به مواد غذایی که در آن مصرف می شود، مشخص کرد. نباید به بهانه قیمت پایین، کیفیت غذا را فدا کرد و البته قیمت و حاشیه سود را هم نباید بیش از اندازه بالا برد. در ابتدای شروع این کار ضروری است غذای کمتری به صورت روزانه تهیه شود تا دورریز به حداقل برسد. به نظر می رسد روزی ۳۰ الی ۵۰ پرس غذا در روز کافی باشد.

مجوز و کارت بهداشت

غذا به طور مستقیم با سلامت افراد در ارتباط است، بنابراین باید بهداشت در خصوص تهیه و توزیع آن به صورت کامل رعایت شود. از این رو، وزارت بهداشت تمام افرادی که در این حوزه مشغول به کار هستند را موظف به دریافت کارت بهداشت کرده است. برای دریافت این کارت باید به مراکز پیشخوان دولت مراجعه کرد و پس از تحویل مدارک و پر کردن فرم های مربوطه، این کارت را نیز دریافت کرد. لازم به ذکر است که اگر یک آشپزخانه مجوز فعالیت و کارت بهداشت نداشته باشد، فعالیتش غیرقانونی تلقی شده و پس از شناسایی باید جریمه پرداخت کند.

بسیاری در این نرم افزارها برای وعده های غذایی خود به دنبال یک کترینگ یا رستوران خوب هستند. بسته بندی یکی دیگر از آیتم های مهم در تبلیغات است. بسته بندی جذاب می تواند مشتریان بیشتری را به خود جذب کند. داشتن پیک موتوری سریع یکی دیگر از مواردی است که باید در یک کترینگ وجود داشته باشد. برای مشتری بسیار اهمیت دارد که غذا در سریع ترین زمان ممکن و داغ به دستش برسد.

