

نانواها نمی گیرند!

رئیس صنف نانویان استان تهران: تا این لحظه گزارشی از ابتلای هیچ یک از نانواهای تهران به ویروس کرونا نداریم



[عکس: مرضیه برای]

گزارش

در روزهایی که شیوع ویروس کرونا در سرتاسر جهان مشکلاتی برای دولت‌ها و مردم جهان به وجود آورده است، در کشورمان نیز مشاغل بسیاری هستند که متاثر از همه‌گیری این بیماری هستند؛ هرچند اغلب صنف‌های فعال جامعه این روزها به صورت داوطلبانه با رعایت اصول بهداشتی برای مقابله با شیوع کرونا می‌کوشند، اما بدون شک نانویان از پیشروان این راه پر حادثه هستند؛ شغلی که از هشت هزار سال قبل از میلاد مسیح در مصر باستان قوت غالب مردم را تامین می‌کرد و تا امروز همچنان ادامه دارد؛ تاجایی که حتی بحران کرونا، بیماری ناشناخته این روزهای جامعه هم این حرفه را از تکاپو نینداخت. «کار در یک نانوائی به علت تماس دائم با گردوغبار آرد و زبانه‌های آتش به اندازه کافی سخت است اما مراقبت‌ها و توصیه‌ها در شرایط امروز کار را سخت‌تر کرده است.» این سخنان را رمضان محمودی، رئیس انجمن اسلامی کارگران خباز می‌گوید که از ۱۲ سالگی کارگر خبازی بوده و حالا چند سالی است بازنشسته شده است. او خبازان را مانند همه مردم در معرض بیماری می‌داند اما می‌گوید: این شغل به گونه‌ای است که امکان تعطیلی یا تاخیر در آغاز کار میسر نیست، زیرا قوت روزانه

مردم به کار ما گره خورده است؛ نانوائی‌ها از جمله معدود صنف‌هایی هستند که مردم به فعالیت آنها چشم دوخته‌اند و تصور شهر بدون نانوائی برای آنان غیرممکن است. محدودی دربارۀ مرارت‌هایی که یک کارگر در این شغل باید به جان بخرد می‌گوید: سال‌ها پیگیر بازنشستگی با قانون مشاغل سخت‌وزیان آور بودم اما مشمول آن نشدم. البته حتی اگر مشمول هم می‌شدم از آنجا که کارفرمایانی که با آنها در تمام این سال‌ها سروکار داشتم، لیست بیمه‌ای خود را به موقع و صحیح رد نمی‌کردند و اسم من کارگر را با وجود الزام قانونی در آن نمی‌گنجاندند، بازنشستگی با استفاده از این قانون برایم عملاً ناممکن می‌شد؛ این نوعی سوءاستفاده همیشگی و بازی دوسر باخت برای من کارگر بود. یک کارگر خباز گاه تا ۱۶ ساعت کار می‌کند، وضعیت برای کارگرانی که از شهرستان‌های دور به نانوائی‌های مستقر در شهرهای ایندپتر است. کارگر خباز به غیر از ساعت‌های استراحتی که از قبل یا کارفرما توافق کرده، باید بی‌وقفه کار کند و این یعنی اینکه خانواده و دوست را کم کم فراموش و با کارش زندگی کند. این درحالی است که از نظر سلامت هم همواره نگران ابتلا به این ویروس هستند. محدودی علاوه بر کرونا، بیماری‌های شغلی را اولین آفت گره خوردن

کرونا در کشور موجب شد هیچ وقفه‌ای در تولید نان مصرفی مردم ایجاد نشود، گفت: خوشبختانه با رعایت موازین بهداشتی در نانوائی‌ها تا این لحظه گزارشی از ابتلای هیچ یک از نانواهای تهران به کرونا یا تعطیلی واحدها نداریم.

بیژن نوروز مقدم، رئیس اتحادیه صنف نانویان استان تهران در گفت‌وگو با خبرنگار آتیه‌نو از تلاش و از خودگذشتگی در ایام شیوع ویروس کرونا در کشور سخن گفت و افزود: زمانی که شیوع ویروس کرونا در جامعه آغاز شد، ما جزو آن دسته از مشاغلی بودیم که باید سرکار حاضر می‌شدند؛ درست در زمانی که به تمام مردم اعلام کردند که در خانه بمانند، نانوائی، سوپرمارکت و یکی دو صنف دیگر با وجود آنکه کرونا ویروسی بیگانه، بدون درمان و کشنده بود، با تمام وجود برای تامین قوت غالب مردم سرکار بودند. او ادامه داد: در مقطعی شایعه کم شدن نان پخش شد که ما با هجوم مردم مواجه بودیم، با این حال نانویان تمام وقت

پای کار بودند و در بازرسی‌های مکرر از نانوائی‌های سطح شهر این مسئله را به عینه دیدیم تا مردم باور کنند که خبازان تا اتمام سهمیه آرد خود نان پخت می‌کردند و فعالیت نانویان موجب شد هیچ وقفه‌ای در تولید نان مصرفی مردم ایجاد نشود. مقدم در خصوص چالش‌های دیگر ناشی از کرونا گفت: چالش دیگری که ما با آن مواجه شدیم، شیوع بالای کرونا در اسفند ماه و وضعیت قرمز تهران بود که وحشت کارگران نانوائی و خانواده‌هایشان را در پی داشت تا جایی که حتی بسیاری از این افراد که شهرستانی بودند حاضر بودند به خانه‌های خود بازگردند و کار خود را از دست بدهند، اما ما مجبور شدیم با ارائه تشویق‌هایی از جمله پرداخت اضافه کار آنها را نگه داریم تا مردم بی‌نظمی نداشته باشند. وی از سلامت نانویان در شرایط فعلی خبر داد و گفت: پاشنه آشیل این ویروس، گرماسست که با توجه به اینکه دمای تنور بسته به نوع پخت ۲۰۰ تا ۴۷۰ درجه است هیچ نوع ویروس و میکروبی در این شرایط توان زنده ماندن ندارد و خوشبختانه ما تاکنون هیچ خبری مبنی بر ابتلای کارگر یا نانوا از طریق مغازه و خبازی نداریم. از طرفی نان بدون هیچگونه آلودگی و آلودگی به دست مردم داده می‌شود و اگر مشتری رعایت کند

جلوی آلودگی ثانویه ناشی از برخورد به شیء آلوده نیز گرفته می‌شود.

رئیس اتحادیه صنف نانویان استان تهران در مورد اینکه کرونا تغییر رویه‌ای در تولید یا توزیع یا رغبت مردم به نان‌های سنتی و صنعتی نداشته، گفت: نان سنتی بعد از تنور فقط با واسطه یک نفر به دست مشتری می‌رسد اما نان صنعتی و تولید کارخانه، سبده، بسته‌بندی، کارتن، حمل و نقل، چیدن در قفسه سوپرمارکت و... احتمال آلودگی بسیار بیشتر می‌شود؛ در کل تغییر چندانی نمی‌بینیم و همان تامین ۹۴ درصدی نیاز مردم از طریق نان سنتی تامین می‌شود. او ادامه داد: پروتکل‌های بهداشتی برای نانویان و مردم اعم از استفاده از کارتخوان، دستکش و ماسک و... بیان شده و با همکاری بسیج اصناف ماسک و اخیراً نیز الکل در اختیار نانویان قرار گرفته است.

مقدم، کسب‌وکار نانوائی را تقریباً بی‌تاثیر از کرونا دانست و افزود: صنف خبازان آن طور که به برخی اصناف مثل هتلداران یا تالارداران ضربه خورد، تحت تاثیر کرونا قرار نگرفت اما بعضی از شغل‌ها به مشکل خوردند اما در مجموع تا به اینجا به رغم بحران ویروس کرونا ما در مجموع راضی هستیم و امیدواریم مردم هم راضی باشند. البته محمدجواد کرمی، رئیس اتحادیه صنف تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم (فانتزی) تهران معتقد است با شیوع ویروس کرونا در کشور، بخش اعظم تولیدکنندگان نان دچار ضرر در فروش و درآمد شدند، اما نان‌های حجیم بسته‌بندی شده برای عرضه، شرایط بهتری پیدا کردند، زیرا نانواها به سمت ارائه نان‌های حجیم بسته‌بندی شده رفتند و مردم نیز از آن استقبال کردند اما در صنف ما اگر چه خوشبختانه پس از شیوع کرونا اعلام ورشکستگی نداریم اما رونق کار ما تا ۶۰ درصد کاهش پیدا کرد.

بررسی پیشنهاد اتحادیه نانویان

رئیس اتحادیه نانویان استان تهران خبازی را از سایه تاثیرات سنگین بیماری کرونا به دور می‌داند اما گرانی مواد اولیه و هزینه‌های تولید را سایه بزرگتری عنوان می‌کند که نه تنها بر معیشت نانویان بلکه بر کیفیت نان هم اثرگذار است. به گفته مقدم، سال

گذشته موفق به تغییر قیمت نان بعد از پنج سال شدیم؛ هرچند نظر صنف بر افزایش حداقل دوبرابری بود اما چون نان قوت غالب جامعه به شمار می‌رود، دولت احتیاط کرد و با حمایت از مردم با اتحادیه توافقی کردند و تغییراتی جزئی انجام شد اما در صورت جلسه ذکر شده که این نرخ تا زمانی که هزینه گندم یا سایر هزینه‌های تولید تغییر نکرده باشد، ملاک عمل خواهد بود. امسال دستمزد کارگر ۲۵ درصد، خمیرمایه بهمن ماه سال گذشته ۲۵ درصد و آرد بیست ماه ۲۰ درصد، آب و برق و گاز و سایر هزینه‌های تولید افزایش یافته است. به همین دلیل اتحادیه درخواست افزایش لاف ۳۰ درصدی نرخ نان را به وزارت صنعت، معدن و تجارت ارائه داد که به ستاد تنظیم بازار نیز ارجاع شد. او با تاکید بر افزایش سالانه نرخ نان گفت: ثابت بودن نرخ نان به رغم افزایش هزینه‌ها، فشار به نانویان را به دنبال خواهد داشت و معلوم است که برخی نانویان را به راه‌های ناصواب بکشاند در حالی که افزایش نرخ سالانه از این مسائل جلوگیری خواهد کرد.

مقدم همچنین درباره یارانه دولتی و هدف حفظ نرخ نان و جلوگیری از افزایش قیمت آن گفت: آرد ۲۵ تا ۳۰ درصد هزینه‌های تولید خبازان را پوشش می‌دهد و ۷۰ تا ۷۵ درصد مربوط به سایر هزینه‌هاست و در حالی که نرخ آرد ثابت است اما سایر هزینه‌ها افزایش ۱۰۰ درصدی دارد. این در حالی است که یارانه دولت به نان تعلقی می‌گیرد نه نانوا. پیش از این سخنگوی دولت نیز در اظهار نظری در فروردین ماه امسال گفته بود: نرخ آرد نانویان آزادیز امسال هیچ تغییری نخواهد داشت و در این بخش افزایش قیمت نان نخواهیم داشت. سرپرست معاونت بازرگانی داخلی وزارت صمت نیز تیرماه امسال با تاکید بر اینکه دولت هیچ برنامه‌ای برای افزایش قیمت نان ندارد، گفته بود تا زمانی که یارانه پرداخت می‌شود، قیمت نان گران نخواهد شد اما استان‌های مرکزی، خوزستان و زنجان مجوز افزایش نرخ نان را دریافت کردند. حال باید دید آیا این مجوز برای پایتخت‌نشینان و سایر استان‌های کشور نیز با توجه به شرایط فعلی صادر می‌شود یا دولت برنامه‌ای برای جبران رشد هزینه‌های نانویان و حفظ نرخ فعلی دارد؟

معرفی مشاغل خانگی

تولید سرویس‌های پارچه‌ای

خدمات تولید سرویس پارچه‌ای شاخه‌ای از حرفه دوخت و دوز است و برش و دوخت از اصول اولیه ارائه آن محسوب می‌شود. هنر گلدوزی و خیاطی زمانی در کشور ما یکی از هنرهای مورد علاقه بانوان شناخته می‌شد و همه در این رشته اشتغال داشتند. تا قبل از چرخ خیاطی گلدوزی حتی مدت‌ها پس از آن نیز گلدوزی اغلب با دست انجام می‌شد، اما با ورود چرخ‌ها به بازار گسترش استفاده از آن از یک سو بر تنوع هنر گلدوزی افزوده شد هنر گلدوزی در کشور هر روز مورد استقبال و علاقه انبوهی از بانوان قرار می‌گیرد. با تولید سرویس‌های پارچه‌ای می‌توان علاوه بر اشتغالزایی هم از جنبه هنری و هم از نظر تولید و وسایل زیبایی تولید کرد.

مشخصات کالا

بخش زیادی از آراستگی و آذین منزل متوجه وسایل پارچه‌ای منزل است، استفاده از وسایل پارچه‌ای در منازل

علاوه بر کاربردشان جهت نشستن، نقش بسزایی در زیبایی و دکوراسیون منزل برعهده دارند. یکی از روش‌های تغییر در دکوراسیون داخلی و ایجاد فضایی مطلوب، تعویض استفاده از سرویس‌های پارچه‌ای است. انواع پارچه شامل: چیت، چلوار، کرباس، متقال، کتان، مخمل، حریر، ماهوت، کریشه، کلوله، کرپدوشین، آغبانو، گاواردین، دیبت است. پارچه‌ها از نظر مواد به کار رفته شامل: پنبه‌ای، پشمی، ابریشمی است.

انواع تولیدات

سرویس پارچه‌ای، سفره، کاور، کوسن، کیسه، کیف، روبه میز عسلی، پیش‌بند، سرویس روتختی، دستکش، دمکنی، ماسک‌دهنی

فرایند و برنامه تولید و ارائه خدمات

در ابتدا با راه‌اندازی یک سایت اینترنتی، شبکه‌های اجتماعی مثل اینستاگرام شما

امکانات و تجهیزات مورد نیاز

برای راه‌اندازی این کسب‌وکار به حداقل امکانات و تجهیزات نیاز دارید. ۱۰ متر فضای اتاق، کامپیوتر خانگی، چرخ خیاطی صنعتی، ماشین دوز، اتو و میز اتو، وسایل خیاطی، وسایل تهیه الگو، پریتز لیزی، فکس، خط ثابت، اینترنت پرسرعت، ژورنال‌های وسایل و دکوراسیون داخلی، میز کار، میز تحریر و صندلی.

نیروی انسانی

شما با داشتن مهارت‌های لازم در دوخت، به‌تنهایی می‌توانید نسبت به راه‌اندازی این کسب‌وکار بپردازید اما در صورت توسعه کسب‌وکار شما می‌توانید شبکه‌ای از همکاران تشکیل بدهید و با آن کارمزدی فعالیت کنید.

سرمایه مورد نیاز

این کسب‌وکار به سرمایه کمی نیاز دارد، اما در صورت داشتن سرمایه، شما می‌توانید از صندوق بانک‌ها وام دریافت کنید. سرمایه ثابت (هزینه تجهیزات، راه‌اندازی سایت، طراحی سایت) سرمایه در گردش (هزینه‌های تبلیغات، اداری)

هزینه‌های پیش‌بینی نشده

تخصص و مهارت‌های مورد نیاز

آشنایی با اصول اولیه از ملزومات رشته هنری است. فردی که این کسب‌وکار را راه‌اندازی می‌کند، اول باید به اصول دوخت و الگو آشنایی کامل داشته باشد، مهارت‌های عمومی (ICDL)، مهارت‌های تخصصی (خیاطی، اصول طراحی، تهیه الگو)، مهارت‌های ویژه (زیبایی‌شناسی و سبک‌شناسی هنری، بازاریابی و هنر جذب مشتری)، تحصیلات حداقل دیپلم و داشتن مهارت‌های آموزشی مرتبط با کسب‌وکار.

وضعیت بازار

با توجه به اینکه در حال حاضر آشپزخانه‌ها معمولاً به صورت این ساخته می‌شود، وضعیت ظاهری آن اهمیت بیشتری دارد. ● برای موفق شدن باید شناخت کافی از بازار داشته باشید که می‌توانید به این نکات بازار بسنجید و واکنش مشتریان را بررسی کنید. با افرادی که در این زمینه فعالیت می‌کنند گفت‌وگو کنید و تجربیات آنها را در نظر بگیرید. ● مشتریان احتمالی مصاحبه کنید و

نظرات آنها را جویا شوید. تعدادی نمونه تهیه کنید و آنها را به فروش برسانید.

مخاطرات و آفت‌ها

محصولات تولیدشده هنری دارای کیفیت هنری عالی، بسیار گرانبه‌ایم بوده و خریداران خاص خود اما اندک را دارد.

● محصولات تولیدشده با جنبه هنری معمولی، قدرت رقابت در بازار محصولات مشابه سایر کشورها را ندارند.

● اوایل کار به علت متداول نبودن محصولات با استقبال قابل قبولی نخواهید مواجه خواهید شد.

توصیه‌هایی برای بهبود و توسعه شغلی

سایت خود را توسعه دهید و این نکات را رعایت کنید. (مطالب جدید و کاربردی، اخبار و مطالب مرتبط، تاثیرات روانی رنگ‌ها، برگزاری مسابقه) در سایت خود لحاظ کنید. سعی کنید مهارت‌های خود را در زمینه طراحی دوخت و دکوراسیون داخلی بروز نگه دارید. با بودجه محدود کار را شروع کنید و اگر تجهیزات قدیمی‌تان قابل استفاده هستند، فعلاً تجهیزات جدید را تهیه نکنید.



فرخ هاشمی

بازنشسته و مشاور مشاغل خانگی

هنر گلدوزی در کشور هر روز

مورد استقبال

و علاقه انبوهی

از بانوان قرار

می گیرد. با تولید

سرویس‌های

پارچه‌ای

می توان علاوه بر

اشتغالزایی هم

از جنبه هنری و

هم از نظر تولید

وسایل زیبایی

تولید کرد