

+ گوشه

کارآفرینی از ایده تا اجرا

تکلو/ شاید یکی از آرزوهای شما هم این باشد که روزی خودتان رئیس خودتان باشید و مجبور به اینکه در یک ساعت مشخص سرکار بیایید و بروید و برای مرخصی گرفتن همیشه مشکل داشته و خسته شده باشید. هر چند خروج از سیستم کارمندی و اتکا به درآمدهای شخصی و برآمده از استعدادها، تلاش‌ها و توانایی‌های فردی، کاری سخت و دشوار است، اما به بار نشستن آن نه تنها آینده خود فرد را تضمین می‌کند، بلکه برای بسیاری از افراد جامعه نیز زمینه اشتغال را فراهم خواهد کرد. اشتغالی که بسیاری از افراد در باره چگونگی به سرانجام رسیدن آن سوالات بسیاری دارند.

یک کارآفرین و عضو کانون زنان بازرگان استان در این باره می‌گوید: بانوانی که امروز به عنوان کارآفرین شناخته می‌شوند مسیر موفقیت را طی کرده‌اند که این مسیر شایسته تقدیر است و باید این تلاش‌ها را ارج نهاد.

دکتر نورالهدی پورعباس می‌افزاید: کارآفرینی تعریفی فضایی نیست و هر فرد با استفاده از منابع موجود می‌تواند فرصت‌های شغلی را برای خود و دیگران ایجاد کند، به شرطی که انگیزه داشته باشد و از شکست نترسد، چرا که همیشه در بدو آغاز به کار نمی‌توان به موفقیت رسید و باید صبر و پشتکار داشت و سختی‌های زیادی را پشت سر گذاشت تا به موفقیت رسید. خیلی از افراد در دقیقه ۹۰ یادر لحظه‌ای که به ۹۹ رسیده‌اند و صد پیش روی آن‌هاست پاپس می‌کشند و کنار می‌نشینند، در حالی که تا پیروزی یک قدم دیگر فاصله دارند. کارآفرینی به سرمایه‌ای هنگفت و زیاد نیاز ندارد، بلکه باید با منابع موجود و در دسترس شروع کنید تا کم‌کم به این نیاز برسید که حوزه کاری را گسترش دهید و جذب نیرو داشته باشید. با امکانات کم هم می‌توان به نتیجه رسید، فقط شرط همان پشتکاری است که خیلی‌ها به آن توجه نمی‌کنند.

این کارآفرین برتر با اشاره به دایره شایستگی در حوزه کارآفرینی می‌گوید: هر فردی باید شایستگی‌های خود را بشناسد و براساس آن‌ها فعالیت کند. هر فرد قابلیت‌های منحصر به فردی دارد که با شناخت آن می‌تواند خود و حوزه کاری خود را ارتقا دهد و موفق باشد. اگر دایره شایستگی خود را بشناسید، در حوزه کاری که وارد می‌شوید موفق خواهید بود، البته در کنار این شناخت باید پشتکار داشته باشید و هیچ وقت ناامید نشوید. متأسفانه خیلی‌ها فکر می‌کنند با گرفتن یک لیسانس و مدرک دانشگاهی باید پشت میز نشین شوند، در حالی که این تفکر اشتباه است و در کارآفرینی باید این سد فکری را شکست و به دنبال علایق رفت و با پشتکار، بازار برای خود ایجاد کرد.

پورعباس می‌افزاید: برای پیدا کردن دایره شایستگی و شناخت خود باید فهرستی از علاقه‌مندی‌های خود فراهم کنید و از استادان و افرادی که دارای تجربه هستند، بهره ببرید تا به هدف خود برسید. همچنین برای کارآفرین شدن، آموختن مهارت الزامی است و در کنار افراد موفق، قرار گرفتن به شما کمک می‌کند که موفق باشید. داشتن هدف در کارآفرینی نکته دیگری است که باید به آن توجه کنیم و در کنار آن باید خودمان به خودمان روحیه و انگیزه بدهیم تا بتوانیم شکست‌ها را پله به پله پشت سر بگذاریم.



طرف حرارت بگیرد. پدرم وقتی این کار را دید با وجود اینکه تازه به بازار آمده بود، رفت و برایم خرید که یک وقت دست و پایم را نسوزانم. اتفاقاً هم‌زمانم راهم پدرم برایم خریده بود. از خریدهای جهیزیه ام بود که من برداشته بودم و استفاده می‌کردم و تا وقتی می‌خواستم ازدواج کنم حسابی داغان شده بود و همان جا گذاشتم و برایم موقع ازدواج یک همزن دیگر خرید. اتفاقاً آن همزن را پدرم هنوز نگه داشته است. جالب است که زمان ازدواج علاوه بر جهیزیه ام، چند کارتون و وسایل شیرینی‌پزی هم داشتم.

خوشمزه پرخرج

رشته شیرینی‌پزی، پرخرج است، ولی من دیدم اینکه برای خودم کار کنم و سرخانه زندگی ام باشم بهتر است تا اینکه بیرون بروم. لگویی هم که طراحی کردم بر همین اساس بود هم شکل کلبه است و هم شکل یک مدل شیرینی. چون گل رز دوست دارم اسم «کلبه کیک رز» را انتخاب کردم. یکی از اتاق‌ها را تجهیز کردم و لوازم و مواد را خریدم و کلاس‌های حضوری هم برگزار کردم. الان حدود ۱۰۰ میلیون تومان فقط تجهیزات دارم. همه ابزارآلات را هم خودم کم‌کم با درآمدی که از کارم داشتم خریدم. همسرم همراه است، ولی من سعی کرده‌ام هزینه‌های کارم را خودم تأمین کنم. بعضی‌ها می‌گفتند کلاس آنلاین بگذار، ولی چون خودم در آموزش حضوری بهتر یاد می‌گیرم نظرم این است که کلاس‌ها باید حضوری باشد. ضمن اینکه در کلاس‌های حضوری چیزی را نمی‌توان حذف کرد و با واقعیت و نتیجه خانم‌ها روبه‌رو می‌شوند و چیزی را نمی‌شود پنهان کرد. یکی از آرزوهایم هم این است که برای آموزش صداوسیما بروم.

کار به جای تبلیغات

یکی از برنامه‌های من در آموزش این است که هر چه سرکلاس خانم‌ها درست می‌کنند می‌دهم یا خودشان ببرند تا خانواده‌ها نتیجه کارشان را ببینند و بچشند. همه مدل کیک و دسر را آموزش می‌دهم از همه جای شهر هم شاگرد دارم. از هر سنی هم که فکرش را بکنید هستند از دختران نوجوان گرفته تا خانم‌های سن و سال دار. سعی می‌کنم با کمترین هزینه آموزش بدهم. خانم‌ها وقتی یاد می‌گیرند اول برای خودشان کار می‌کنند و کم‌کم سفارش می‌گیرند. وقتی می‌فهمم به سفارش‌گیری رسیده‌اند خیلی خوش حال می‌شوم. از دیدن نمونه کارهای آن‌ها واقعاً خوش حال می‌شوم. تمام آموزش‌هایی را که می‌دهم هم در کانالی که دارم می‌گذارم. تمام آموزش‌ها پشتیبانی هم دارد، بعد آموزش هنرجویان را رها نمی‌کنم و سوالات آن‌ها را جواب می‌دهم. اعتقاد من این است که تبلیغات من کار است.

نتیجه تلاش

درآمد آموزش و سفارش‌ها هر دو خوب است و من راضی هستم. اصل ماجرا این است که در هر کاری تلاش کنی به نتیجه می‌رسی. من هم خیلی وقت‌ها از استراحت و تفریحم زدم تا به نتیجه برسم. وام گرفتم و قسط دادم، ولی تلاش خودم را کردم. بعضی از ایام مثل شب‌های یلدا سفارش زیاد است و من کارگاه‌های آموزشی را تعطیل می‌کنم. ماه رمضان هم کارگاه تعطیل است. یک جورهایی ماشریک شادی و غم دیگران هستیم. در ایام شادی برای آن‌ها شیرینی می‌پزیم و در ایام غم حلوا.

طرز تهیه

● پودر قند را با کره و روغن مخلوط می‌کنیم و با همزن می‌زنیم تا پوک شود. بعد زرده تخم مرغ و وانیل را اضافه می‌کنیم. آرد برنج را داخل مواد می‌ریزیم و هم می‌زنیم، ولی آرد سفید را کم‌کم اضافه می‌کنیم و کشسانی مواد را با دست می‌سنجیم. هر وقت به دست نجسبید کافی است. مواد را به شکل دلخواه توپی می‌کنیم یا قالب می‌زنیم. نکته اینکه اگر خواستید قالب بزنید مواد را لای نایلون باز کنید و قالب بزنید. به طور کلی خمیر شیرینی خشک را لای نایلون باید باز کرد و قالب زد. به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه در فر با دمای ۱۷۵ درجه می‌گذاریم تا بپزد. هر زمان زیر شیرینی‌پزی شود پخته است. اگر توپی درست کردید که یک بخش از شیرینی را توی شکلات بزنید و بعد در پودر پسته یا هر مواد دیگری که دوست دارید بزنید و اگر هم قالب زدید مثل من به صورت خطی یا در وسط شیرینی می‌توانید با همان ترکیب شکلات و پودر پسته تزئینات داشته باشید.