

شرح خدمات راه اندازی، تاسیس و بهره برداری مغازه و کارگاه شیرینی فروشی و قنادی
موسسه بین المللی پرتیکان

مرحله اول: انتخاب محل تاسیس کارگاه قنادی و شیرینی فروشی

اولین نکته در ارتباط با تاسیس مغازه شیرینی فروشی و کارگاه قنادی انتخاب محل بسته به شرایط محیطی، اجتماعی، فرهنگی و جغرافیایی خواهد بود. و شاید بتوان گفت مهم ترین نکته در ارتباط با بحث فروش و قیمت گذاری انتخاب محل و جای مناسب برای تاسیس کارگاه و مغازه شیرینی فروشی و قنادی می باشد. آموزشگاه شیرینی پزی پرتیکان با در نظر گرفتن اصول مکان یابی و تعیین مسیر، اصول بازارهای رقابتی و مدیریت ریسک و بازار یابی بهینه، جانمایی مناسب را انجام داده و سعی بر آن است که با بودجه در نظر گرفته شده از سوی کارفرما مکان مناسب طبق منطقه انتخاب گردد.

مرحله دوم: بازدید از محل انتخاب شده، رفع نواقص ساخت و ساز و آماده سازی محل جهت احداث کارگاه و مغازه قنادی

در این مرحله ابتدا کارگاه قنادی از نقطه نظر بهداشتی و فنی بررسی و تمام نقشه های فنی بر اساس اصول صحیح بهداشتی و فنی تهیه می گردد.

موارد بهداشتی و فنی که در احداث کارگاه قنادی باید بدان توجه نمود:

رعایت اصول بهداشتی در ظاهر کارگاه ها من جمله کف و دیوار ها

رعایت الزامات بهداشتی رفاهی کارکنان، سرویس های بهداشتی و رختکن ها

سیستم دفع زباله و پسماندهای قنادی

تجهیزات و امکانات لازم برای شست و شو و نظافت

شناسایی تجهیزات کنترل دما و رطوبت

بررسی هودها و نحوه تعیین توان های مورد نیاز برای انجام کار

عملیات چربی زدایی و سپتیک

بررسی سیستم تهویه و خروجی تهویه هوا

سانترفیوژ و کانال کشی در صورت لزوم

بررسی نور و روشنایی، ورودی های برق و گاز

بررسی انبار ها و الزامات بهداشتی آن ها

بررسی سیستم فاضلاب کشی ، کف شورها و سیستم آبرسانی

نظارت بر اجرای صحیح ساخت و ساز و رفع نواقص بر اساس اصول بهداشتی GPM

در صورت لزوم نظارت در انتخاب مصالح داخلی کارگاه من جمله سرامیک ها، روشنایی، نحوه طراحی و نصب درهای ورودی و خروجی، نحوه قرارگیری پنجره ها ضمن رعایت نکات ایمنی و ...

تطبيق تمامی مراحل ساخت و ساز با استانداردهای مدیریتی ایمنی و بهداشتی غذا طبق قوانین بهداشتی

COEX39

مرحله سوم: بازدید از سایر مغازه های شیرینی فروشی در سطح منطقه

در تمامی مراحل انجام پروژه بالاخص طراحی داخلی و قیمت گذاری محصولات توجه به بازار های رقیب جهت بهبود عملکرد حائز اهمیت است. استفاده از اصول بازار یابی و قیمت گذاری رقابتی کمک به فروش بیشتر می نماید.

مرحله چهارم: طراحی لوگو و نام تجاری بر طبق استانداردهای وزارت کار و اتحادیه های ذیصلاح

در این مرحله که اصولا با مشاوره و نظر کارفرما انجام می گردد نظارت بر طرح گرافیکی لوگو و تابلو تبلیغاتی درب مغازه انجام میگردد.

مرحله پنجم: خرید و سفارش دستگاه ها و تجهیزات و ادوات صنعتی قنادی مورد نیاز

در این مرحله که شاید مهم ترین گام در چیدمان مناسب و استفاده بهینه از ظرفیت مکانی و انسانی است، بسته به نوع کار و تقاضای محصول دستگاه لازم و بهینه سفارش و خریداری می شود. تمامی دستگاه ها به قیمت مناسب خریداری شده و از آخرین تکنولوژی روز بر اساس میزان سرمایه گذاری و توافق کارفرما جهت کیفیت برتر بهره مند می باشند.

موارد زیر در این گام حائز اهمیت است:

سفارش دستگاه طبق نیاز

جانمایی و چیدمان مناسب دستگاه هم از این باب که فضای کمتری استفاده شود و هم از این لحاظ که دسترسی آسان دستگاه ها و نیروهای کاری طبق این چیدمان مهیا گردد. به طوریکه کمترین زمان در انجام امور را در بر گیرد.

اصول چیدمان و جانمایی دستگاه طبق چیدمان job shop

حداکثر استفاده از دستگاه ها در برای تولید با حداکثر توان

نصب دقیق دستگاه ها و رفع نواقص موجود در مراحل نصب

نظارت به آموزش صحیح کار با دستگاه ها و طریقه نظافت آن ها توسط پیمانکاران مربوطه

مرحله ششم: طراحی دکوراسیون و جانمایی یخچال ها و میز فروش و پذیرش تقاضا

در این مرحله به دکوراسیون داخلی مغازه پرداخته می شود. سفارش قفسه ها، یخچال های مورد نیاز، دکوراسیون سقف و کف، نورپردازی داخل مغازه، چیدمان میز پذیرش تقاضا و ثبت سفارش، چیدمان میز حسابداری و تحویل کالا و سایر مواردی که طبق نیاز و بودجه کارفرما برای دکوراسیون و شرایط ظاهری مغازه انجام می شود.

مرحله هفتم: تامین مواد اولیه برای انجام کار

در این مرحله تمامی مواد مورد نیاز برای پخت و تهیه انواع شیرینی ها لیست بندی شده و طبق نظر کارشناسان مواد درجه یک با کیفیت مورد تایید از کارخانجات مربوطه با قیمت مناسب سفارش و تحویل گرفته می شود.

در این مرحله علاوه بر خرید مواد، برای خرید مواد اولیه در مراحل بعدی بعد از اتمام پروژه توسط شخص کارفرما در صورت تمایل قراردادی مبنی بر خرید مواد بین کارفرما و شرکت های توزیع کننده مواد اولیه بسته می شود تا پس از آن کارفرما مشکلی در زمینه تهیه مواد نداشته باشد.

مرحله هشتم: طراحی صنعتی جعبه های بسته بندی

در این مرحله جعبه های بسته بندی شیرینی و طرح گرافیکی روی جعبه سایز و ابعاد آن با مورت و صلاح دید کارفرما بر طبق رویکرد استفاده بهینه با مصرف هزینه کمتر سفارش و تهیه می گردد

مرحله نهم: معرفی نیروهای مجرب کاری در زمینه شیرینی پزی و قنادی

شاید دلیل افت و کار سطح پایین اکثر مغازه های شیرینی فروشی را عامل نیروی کاری ناموفق دانست. یک مغازه گرچه از دید ظاهری و دکوراسیون منطقه جغرافیایی در وضعیت بسیار خوبی باشد ولی اگر در بحث نیروی کار سهل انگاری گردد تمامی زحمات خود را باید نادیده بگیرد.

چه بسا شیرینی فروش هایی کوچک با دکوراسیون ها ضعیفی بوده اند ولی به دلیل کیفیت خوب و ظاهر مورد پسند شیرینی توانسته اند مشتری های خود را به چندین برابر برسانند. گرچه دکوراسیون و منطقه جغرافیایی نیز روی فروش تاثیر بسزایی خواهد داشت.

در این مرحله شرکت پرتیکان قناد با توجه به اینکه در کار قنادی و راه اندازی تجربه ای قابل تامل دارد و هدف اصلی این شرکت رضایت کارفرما می باشد بنابراین نهایت تلاش خود را در خصوص تجهیز کارگاه به نیروی انسانی مورد تایید کارفرما می نماید..

علاوه بر انتخاب استادکاران و کمک استادان در کارگاه، نیروهای فروش، راننده کارگاه و نیز در این مرحله گزینش می شوند.

در این مرحله علاوه بر انتخاب نیروهای کاری ماهر در زمینه قنادی و شیرینی پزی، میزان حقوق و مرخصی ها و سایر موارد به صورت قراردادی انجام و شرح وظایف تمامی پرسنل به صورت دقیق تعیین می گردد.

سیستم تشویقی و تنبیهی پرسنل در صورت لزوم اجرا می گردد. علاوه بر آن با نصب سیستم کامپیوتری ورود و خروج پرسنل زمان کاری آن ها به صورت دقیق تعیین می شود.

علاوه بر انتخاب نیروهای کاری، یونیفرم های پرسنل با طرح گرافیکی متناسب با لوگوی شرکت سفارش و تهیه می شود.

مرحله دهم: طراحی و راه اندازی سیستم ثبت سفارش و خرید، قیمت گذاری محصولات:

در صورت تمایل برای سهولت در کار سفارش و تحویل کالای مشتری با استفاده از یک سیستم جامع نرم افزاری با تمامی امکانات برای کارفرما اجرا می گردد. تمامی مراحل و جزئیات نرم افزار به صورت دقیق توسط پیمانکار مربوطه آموزش داده می شود.

طبق قیمت گذاری که بر اساس شرایط محیطی و اجتماعی و بازار های رقابتی موجود در سطح منطقه برای هر یک از محصولات انجام می شود داده های ورودی نرم افزار تکمیل می گردد.

مرحله یازدهم: بازار یابی و تبلیغات

در صورت صلاح دید کارفرما، تبلیغات پرشوری، کاتالوگ، تراکت، استند، تبلیغات اینترنتی، طراحی وب سایت و سئو انجام می گردد.

مرحله دوازدهم: برقراری و پیاده سازی ISO

در صورت نیاز و صلاح دید کارفرما، استاندارد مدیریت کیفیت و ارتباط با مشتری ISO9001 و سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی HACCP اجرا می گردد

مرحله سیزدهم: افتتاحیه و شروع به کار

در مرحله آخر، پس از اجرای پروژه افتتاحیه به منظور شروع به کار و معرفی مغازه به سایرین مراسم افتتاحیه با حضور دوستان و اشنایان و... برگزار می شود.