بسم الله الرحمن الحریم

موضوع:

فرصت های کار آفرینی حوزه غذا

نام استاد:استاد النچری

اعضا گروه:

امیرحسین آقازیارتی فراهانی

محمد احمدی

محمدحسین عبقری

نیما احمدی

آیا می دانید پولسازترین صنعت در جهان چیست؟ شاید پاسخ شما صنعت هوانوردی، IT یا تکنولوژی یا بازی سازی باشد اما اینطور نیست. به گزارش مجله [FORBES](http://www.forbes.com/) مهم ترین صنعت در جهان، **صنعت غذا** است و به همین دلیل  ایده های پولساز صنعت غذا بسیار زیاد هستند

**بنظر شما چرا صنعت غذا جزو مهمترین و اساسی ترین صنایع جهان است؟**

1. هیچ موجود زنده ای نمی تواند بدون غذا برای مدت زیادی زنده بماند.
2. از زمان بوجود آمدن بشر، غذا وجود داشته است و دائما در حال تکامل است.
3. قدمت این صنعت به تازه واردها درس های زیادی از موفقیت ها و شکست ها می دهد.
4. صنعت غذا بدون انتهاست و همیشه راهی برای تغییر و نوآوری وجود دارد.
5. ایده های پولساز زیادی در صنعت غذا وجود دارد.
6. ورود به صنعت غذا مختص گروه یا کارخانه یا … خاصی نمی باشد. هر فردی به تنهایی می تواند یک ایده را پیدا کند، آنرا پرورش دهد و وارد این بازار پر از ایده های پولساز شود و اصطلاحا پول پارو کند.

***اگر یک روز بخواهد دنیا به آخر برسد، آخرین صنعتی که درب آن را خواهند بست، مطمئنا صنعت غذا خواهد بود.***

*مرحوم شاهرخ ظهیری، کارآفرین و موسس صنایع غذایی مهرام*

*پس صنایع غذایی بی تردید جزوپول ساز ترین صنایع هستش و در همه شرایط مردم نیاز دارن در طول روز شکم خودشان را سیر بکنند و به هرحال به غذا نیاز دارند*

*این حوزه شاخه های خیلی زیادی دارد که هرکدام میتواند در امدزا باشند از جمله این حوزه ها:*

### برنامه ریز غذایی و تنظیم کننده رژیم های غذایی

### پرورش و نگهداری مزارع برداشت توت، سیب، کدو تنبل و غیره و به صورت خام

### نواوری و تولید و تهیه مواد عذایی و خوراکی از تولیدات خانگی

### رستوران ها

### تولیدات خانگی به صورت خام

### تولیدات شرکتی

### تولیدات سنتی و روستایی

### کلاس های آموزش آشپزی یا تزیین کیک

### صادرات غذا ها و تولید های داخل کشور

### حوزه استفاده بهینه از پسماند های غذایی

### و...

برسی فرصت های تولید محصول

### آماده سازی خوراکی های مخصوص تناسب اندام و بدن سازی

یکی دیگر از ایده های بی نظیر در صنعت خوراکی، ترکیب شغل برنامه ریز غذایی با مربی تغذیه می باشد. یکی از کارهایی که می توانید انجام دهید این است که مواد غذایی مورد نیاز ورزشکاران و بدن سازان را آماده کنید. با انجام این کار، مشتریان زیادی جذب خواهید کرد. اگر در حال حاضر در انجمن های سلامت و تناسب اندام حضور دارید و در عین حال با مراکز تناسب اندام و باشگاه ها نیز در ارتباط هستید، بدون شک می توانید از این ایده بهره ببرید و پک های غذایی کوچک که در آن تغذیه مناسب و اماده که تمام پروتئین ها و کربوهیدرات های لارم و مورد نیاز ورزشکار را داشته باشد را برای او فراهم بکند.و به فروش برسانید

### خوراکی های رژیمی مخصوص بیماران

بسیاری از پزشکان، رژیم های غذایی بسیار سختی برای بیماران خود تجویز می کنند. اگر در حرفه آشپزی مهارت دارید می توانید با یک متخصص رژیم غذایی همکاری کرده و کسب و کاری را راه اندازی کنید که نیازهای این گروه از افراد را تامین کنید و غذا های خانگی سالم و با کیفت به انها به فروش برسانید.

پس از این که وارد این کسب و کار شدید می توانید مواد غذایی مورد نیاز بیمارانی را تامین کنید که بیماری های مزمن دارند؛ پس مسلما یک رابطه طولانی مدت همراه با سود خوب در انتظارتان خواهد بود.

### . مزارع پرورش گیاهان دارویی

با استفاده از گیاهان دارویی مناسب، دستورالعمل های معمولی پخت غذا به طور معجزه آسایی عالی می شوند. یکی از مزیت های گیاهان دارویی، عدم نیاز به مزارع و زمین های بزرگ برای پرورش آن ها است.

از آن جایی که امروزه تکنولوژی های زیادی برای کشت محصولات دارویی در داخل خانه به وجود آمده اند، می توانید یک انبار کوچک کرایه کرده و شروع به کاشت این گیاهان در داخل شهر کنید.

### خرده فروش مواد غذایی در سطح جهانی

بسیاری از افرادی که به مواد غذایی علاقمند هستند، مجبورند تک به تک به فروشگاه های شهر که هر کدام ملیت های مختلفی دارند سر زده تا بتوانند مواد اولیه مورد نظر خود را تهیه کنید؛ البته اگر اصلا این فروشگاه ها وجود داشته باشند!

اگر شما بتوانید یک فروشگاه مواد غذایی تاسیس کنید که تمام مواد مغذی از تمام ملیت ها در آن پیدا شود، مسلما سود بسیار هنگفتی به دست خواهید آورد.

### تولید مواد غذایی برای حیوانات خانگی

اگر به علاقه روز افزون مردم به حیوانات خانگی نگاهی بیاندازیم، متوجه می شویم که سود بسیار زیادی در تولید مواد غذایی مخصوص حیوانات خانگی نهفته است و میتوان پک های غذایی مخصوص حیوانات خانگی تهیه و به فروش رساند.

### سس و رب خانگی

اگر واقعا به دنبال یک سس یا رب خوب و با کیفیت هستید، باید دست به کار شده و آن را درست کنید. اگر تاکنون سس درست کرده باشید می دانید که این کار زمانبر است.

با وجود این که می توانید در خانه و آشپزخانه خود اقدام به تهیه سس کنید اما باید این نکته را بدانید که به دریافت مجوز نیاز دارید. اگر سس های با کیفیتی تهیه کنید، طولی نمی کشد که برند تجاری تان سر زبان ها خواهد افتاد یا میتوانید به اقوام و یا همسایه های خود ان را معرفی و به فروش برسانید

### صنعت تولید خوراکی کودک

ارزش صنعت تولید مواد غذایی مخصوص کودکان به رقم قابل توجهی رسیده است و که تا پایان سال 2021 به 76.8 میلیارد دلار رسده بود. مسئله دیگری که قابل توجه است، تمایل والدین به خرید مواد غذایی تهیه شده از مواد اولیه طبیعی و فاقد مواد نگهدارنده، نمک، شکر، رنگ های صنعتی و مواد غلظت دهنده می باشد.

پیش از این که از دستور پخت های بی نظیر خود را برای تهیه مواد خوراکی مخصوص کودکان استفاده کنید، ابتدا از بستگان و دوستان بخواهید که به کودک خود داده و نظرشان را بپرسید و سپس گک های غذایی مخصوص کوک تهیه و به فروش برسانید.

حوزه ی غذای های گیاهیی و مخصوص وگیاهخواران:

افرادی وجود دارند که برای سلامت بیشتر و حفظ محیط زیست نوع سبک زندگی گیاهخواری را انتخاب کرده اند . در کشورمان ایران **آمار گیاهخواری در ایران** در جستجوهای گوگل از سال 2004 به بعد با جستجوی کلمه “گیاهخواری” شروع شده  و تا سال 2015 رشد فزاینده ای داشته ، اما در 5 سال اخیر جستجوی این عبارت روندی رو به کاهش داشته است. این نشان می دهد که در کشور ایران، این کلمه 5 سال قبل بسیار محبوبتر بوده است. اما با وجود کاهش ترند کلمه “گیاهخواری”، باز هم این کلمه به نسبت فرهنگ غذاخوری کشور ایران بسیار محبوب تر است.

### برگر سویا که وگان و گیاهی هست چه ویژگی داره؟

وقتی که از وگان و گیاه‌خواری صحبت میشه، خیلی ها فکر میکنن قراره با غذاهای خسته کننده و نهایتا با کلم بروکلی مواجه بشن چون کلمه‌ی گیاه براشون صرفا برگ و سبزی رو تداعی میکنه.

در حالی که امروز محصولات و مشتقاتی از غلات، حبوبات، قارچ ها تهیه میشه که بسیار متنوعه در واقع هشتاد درصد خوراک وگان ها با کسایی که وگن نیستن و سبک زندگی سلامت دارن یکسانه!

پس یکی دیگر از فرصت های بزرگ این حوزه

ایجاد رستوران های مخصوص گیاهخواران یا بسته هایی که حاوی غذا هایی وگنی هستنند یا ایجاد کارخانه هایی برای تولید محصولات مخصوص گیاهخواران.

مانند:

1برگر گیاهی (گندم یا سویا):

##### فواید که پروتئین ایزوله سویا برای بدن داره!

پروتئین ایزوله سویا  که از خلوص ۹۰درصد پروتئین برخورداره از پوکی استخوان، کاهش قند خون در دیابت نوع دوم جلوگیری میکنه.  داشتن آنتی اکسیدانها و فیبر گیاهی فراوان، جلوگیری از بالا رفتن کلسترول بد خون از مهمترین فواید مصرف این پروتئین سودمند گیاهی برای بدنه.

پروتئین ایزوله سویا دارای ۱۸ نوع پروتئین و اسید آمینه مختلفه و به راحتی قادره تا نیاز پروتئین بدن رو تامین کنه .

نمونه واقعی:

تولید برگر در کمپانی impossible (نزدیک ترین نمونه به گوشت واقعی)

اول میان سویا رو میریزن توی میکسر سپس آب بهش اضافه میشه آب برای آب دار کردن برگر که توی دهن خشک نباشه بعد بهش **پروتئین سیب زمینی اضافه میکنن بعد از این هموگلوبین اضافه میکنن اضافه کردن هموگلوبین به پروتئین سیب زمینی و آّ باعث میشه که تمامی طعم هاییی که یک گوشت واقعی داره ایجاد بشه سپس روغن آفتاب گردان بهش اضافه میشه وقتی همه اینا قاطی شد برگرها برش داده میشن و بسته بندی میشن**

2.تهیه پیتزا های مخصوص گیاه خواران

3.تهیه بسته های میوه و سالاد مخصوص گیاهخوارن

4. تهیه بسته های ساندویج و میان وعده مخصوص گیاهخواران

5.و حتی برگذاری کلاس های اموزش پخت غذا های مخصوص وگن ها

برسی فرصت وجود غذا های محلی و سنتی:

کشور ما ایران دارای استان های زیادی است و هر استان دارای غذا های سنتی و خوراکی های سنتی بسیار لذیذ و پرطرفداری هستند که این موضوع میتواند باعث ایجاد فرصت های فراوانی در این حوزه بشود

یکی از فرصت های این حوزه میتوان این ایده باشد که ایجاد یک رستوران بزرگ که فقط غذا های معروف محلی استان های مختلف در آن سرو بشود و خدمات دهی آن همچنین و همکاری آن با اسنپ فود که سبب میشود محصولات بهتر معرفی و به فروش برسد

و یا برپایی فروشگاهی که فقط مواد غذایی تولیدی بسیار سالم و مستقیمی که از روستاییان به طور مستقیم خریده میشود را به فروش برساند مانند کره محلی شیر تازه و بدون نگهدارنده ماست دوغ آلوچه های محلی و خوراکی های معروف آنها

غذا های سنتی میتوانند از طریق همکاری شرکت های کنسرو سازی و روستاییان به محصولات با موندگاری خوب تبدیل شوند و با تبلیغات گسترده درباره ان ها در داخل کشور و همچنین خارج صادرات و به فروش برسند

برگذاری کلاس های انلاین یا حضوری که توسط افراد روستایی که آشپران حرفه ای در غذای های محلی هستند برای افراد علاقه مند هم میتواند از راه های پول ساز این حوزه باشد

# فرصت‌های بی‌شمار صنعت بزرگ ضایعات مواد غذایی برای کارآفرینان خلاق دارد:

۱۶۰ میلیارد دلار ضایعات سالانه‌ی مواد غذایی فقط در امریکا! باورکردنی نیست! تخمین زده می‌شود که در امریکا ۳۰ تا ۴۰ درصد از مواد غذایی در مسیر عرضه به ضایعات تبدیل می‌شوند. این ضایعات به دلایل مختلفی چون فساد، عدم نگهداری در دمای مناسب، سفارش بیش از حد و ایراد داشتن محصول اتفاق می‌افتد. مصرف‌کنندگان هم با خرید و پخت بیش از حد نیازشان و دور ریختن آن‌ها در این کار مشارکت می‌کنند. (آمار ضایعات مواد غذایی در ایران حدود ۱۵ میلیارد دلار برآورد شده است).

**جایگزین‌های گیاهی**: مواد غذایی گیاهی به سرعت در حال رشد هستند. گواه این ادعا هم رشد برندهایی چون Beyond Meat است. گروه‌های غذایی گیاهی دیگری هم چون ماست، تخم‌مرغ، پنیر و چیزهایی که شاید حتی فکرش را هم نمی‌کردید که گیاهی شوند در حال ظهورند. بخشی از این گونه‌های جدید غذایی می‌تواند از میوه‌ها و سبزیجات معیوب تولید شود.

**تنقلات بازیافتی**: میوه‌هایی که دیر یا زود چیده می‌شوند یا روی زمین می‌افتند می‌توانند تبدیل به نوع دیگری از مواد غذایی شوند. چیزهایی مثل چیپس میوه، میوه خشک و کلی چیزهای دیگر. حتی شاید بتوان از آن‌ها غذای حیوانات خانگی درست کرد.

**آبمیوه‌های ارگانیک جدید**: میوه‌هایی که به هدر می‌دهیم می‌توانند آبمیوه یا نوشیدنی فوق العاده‌ای شوند.

**نوع جدیدی از محصولات با پایداری بالا**: از باقیمانده مواد غذایی چه چیزهایی می‌توان ساخت؟ از ساقه ذرت و گندم و … . آیا می‌توان نسل بعدی پلاستیک، ظروف آشپزخانه و … را با این باقیمانده‌ها ساخت؟

**بسته بندی پایدار**: ظهور تجارت الکترونیک مشکلی ایجاد کرده به نام بسته‌بندی. آمازون در طرح پرایم خود در سال ۲۰۱۷ بیش از ۵ میلیارد بسته ارسال کرد! ایده‌ی بازیافت فوری آن بسته‌ها را فراموش کنید چرا که امکان‌پذیر نیست. آیا کارآفرینان می‌توانند مواد بسته‌بندی بهتری را از ضایعات مواد غذایی وگیاهان تولید کنند که هم دوستدار زمین است و هم تجزیه‌پذیر.

**تکنولوژی کشاورزی برای افزایش دادن بازده**: کشاورزان درتلاشند بازده محصولاتشان را افزایش دهند و هزینه‌هایشان را کاهش دهند. آن‌ها به دِرون‌های بهتر، تجزیه و تحلیل پیشگویانه، تجهیزات خودکار و … نیاز دارند. احمقانه است که در بخش‌هایی از جهان مواد غذایی را هدر می‌دهیم و در بخش‌هایی دیگر مردم گرسنه‌اند. نسل بعدی تکنولوژی می‌تواند به صنعت مواد غذایی بسیار کمک کند.

منبع

<http://bahmancapital.com/>

<https://kasbokarmag.ir/>

<https://drchek.ir/>

https://drkoohdani.ir/