

بانوان محله خلیج با حمایت دفتر تسهیلگری، کسب و کار خانگی راه انداخته اند

دوستی های شیرین



راه تجربه



سمیرا منشادی آشپزخانه شلوغ و پراز جنب و جوش است. سینی های بزرگ پراز شیرینی نخودی، برنجی، مریابی، برشتوک و... روی میزها چیده شده اند. کیسه های آرد و شکر در گوشه ای قرار دارد و ظرف های روغن و کره روی پیشخوان دیده می شود. بوی کره آب شده همراه با عطر پودر پسته و بادام در فضا پیچیده است و حس شیرین یک روز پرکار را به ذهن می آورد. دست های اعضای گروه «شیرینی پویا» با سرعت حرکت می کند. یکی خمیر را ورز می دهد، دیگری با دقت، خرده های پسته را روی شیرینی هامی پاشد؛ یک نفر هم سینی های شیرینی را در فر قرار می دهد.

از پنجره نیمه باز آشپزخانه نسیمی خنک می وزد، اما چیزی از گرمای آشپزخانه کم نمی کند. روی میزها پراز وسایل قنادی است؛ وردنه های آردی، انواع قالب های فلزی و سیلیکونی، کاغذ های روغنی و جعبه ها که آماده بسته بندی هستند.

قنادها با اینکه روزه دارند، انرژی شان کم نشده است؛ همه با اشتیاق کار می کنند. سمیه اسحاق پور، سرپرست گروه، با دقت، مراحل کار را بررسی می کند. مریم محمودی، خمیر نخودی را شکل می دهد. اکرم و اعظم زارع روی تزئین شیرینی ها کار می کنند و محدثه بوستانی بسته بندی را انجام می دهد. در حالی که کار می کنند، باهم گفت و گو می کنیم تا از تحویل کارشان عقب نمانند. قرار است هفتده کیلو شیرینی را ظرف ۲۴ ساعت تحویل بدهند.

این بانوان دوره های شیرینی پزی و آشپزی را در دفتر تسهیلگری محله خلیج گذرانده و بعد از کسب مهارت، مدرک فنی و حرفه ای دریافت کرده اند.

ایده تشکیل گروه از علاقه مشترکشان به شیرینی پزی و رویای داشتن کسب و کاری مستقل ایجاد شده است. هرکدام با مهارت و سلیقه خود، بخشی از این کار را به عهده گرفته اند. یاد می گیرند، رشد می کنند و در کنار هم پیش می روند.

با خنده به هم نگاه می کنند؛ اکرم که بزرگ تراست، حرفش را این گونه آغاز می کند: در دوران نوجوانی هر چه می پختیم، خانواده استقبال می کرد. گاهی می سوخت، گاهی بدمزه می شد، گاهی دستور پخت یک چیز بود و مایک غذای متفاوت درست می کردیم. والدینمان حمایت می کردند و می گفتند باید در خانه، امتحان کنید تا حرفه ای بشوید. همین سبب شد ما به آشپزی و شیرینی پزی علاقه مند شویم و کارمان را دنبال کنیم.

اکرم با آشپزی، آرامش خاصی پیدا می کند و از اینکه اطرافیان دست پختش را دوست داشته باشند، لذت می برد. کار گروهی را دوست دارد و درباره گروهی که در آن فعال است، می گوید: با آنکه مدت کوتاهی است به صورت جمعی کار می کنیم، باهم هماهنگ هستیم. در این مدت باهم چالش نداشته ایم. شکر خدا توانسته ایم سفارش ها را به موقع برسانیم.

اعظم، خواهر کوچک تر که دو دختر دارد، این طور می گوید: وقتی جدا کار می کردیم، هرکدام از ما مشتریان خودمان را داشتیم و به دلیل کمبود وقت و خستگی ناشی از کار، پذیرش سفارش هایمان محدود بود. اما حالا می توانیم سفارش های بیشتری قبول کنیم. اعظم زارع از کار گروهی رضایت دارد و توضیح می دهد: مدت ها بود که می خواستیم درآمد کسب کنیم و وارد بازار کار شویم. هنگامی که این پیشنهاد مطرح شد، از آن استقبال کردم؛ چون با یک تیر دو نشان می زنم.

محدثه بوستانی از همه اعضای گروه کم سن تر و دهه هفتادی است. در تمام طول مصاحبه، ساکت است و با اطرافیان کمتر حرف می زند و کارش را انجام می دهد. همه اعضای گروه، او را به عنوان فردی دقیق و منظم می شناسند. بوستانی در پخت برشتوک مهارت دارد. عضویتش در گروه را به دلیل تبادل تجربه، مفیدی می دانند و می گوید: هرکدام از مادر کاری مهارت داریم و توانایی یکدیگر را تکمیل می کنیم.

این دختر دهه هفتادی می گوید: هر سال بازارچه هایی در محلات منطقه برای بانوان برپا می شد. خیلی وقت ها به عنوان خریدار از آن غرفه ها خوراکی یا شیرینی خریدم. ام هم کسب و کارشان معرفی می شد و هم مشتری پیدا می کردند. امیدوارم باز هم چنین بازارچه هایی برپا شود تا گروه ما هم بتواند در آن شرکت کند.

ما هرکدام به دلایلی از گروه رفتند. حالا پنج نفر هستیم. برای تهیه سفارش ها چون مکان ثابتی نداریم، هر بار به خانه یکی می رویم. وسایل و ابزار کارشان را از قبل داشته اند و در تأمین هزینه مواد اولیه باهم شریک اند و با سرمایه کمی کارشان را شروع کرده اند. حالایی که از دغدغه هایشان، داشتن مکانی ثابت برای کسب و کارشان است. سمیه خانم می گوید: نزدیک عید، گروه را تشکیل دادیم و فرصتی نبود که برای تهیه مکان ثابت وقت بگذاریم؛ به همین دلیل نمی توانیم زیاد سفارش قبول کنیم.

آن ها برای تبلیغ کارشان، در فضای مجازی هم کانالی درست کرده اند و از طریق آن، سفارش می گیرند و نمونه کارهایشان را به نمایش می گذارند.

از عمر آشنایی مریم محمودی و اسحاق پور، ۱۰ سال می گذرد. همسایه و هم دوره قرآنی هستند و باهم، دوره های شیرینی پزی را گذرانده اند. محمودی همان طور که قالب نخودی را آردپاشی می کند، می گوید: دفترهای شیرینی و آشپزی سمیه خانم را می گرفتم و از روی آن آشپزی می کردم. همین باعث رفاقتمان شد. در این سال ها بارها بدون اینکه مزدی بگیرد، برای اطرافیان شیرینی پخته است. او هر وقت جایی دعوت بوده، از کیک و شیرینی های خودش به عنوان هدیه برده است. محمودی می گوید: همین حس و حال خوب ترغیب کرد که وارد گروه شویم. کار جمعی زودتر انجام می شود و هرکدام گوشه ای از کار را می گیریم. مریم خانم امیدوار است که بتوانند بعد از نوروز، مکانی ثابت برای کارشان پیدا کنند. او درباره چالش کارش می گوید: کانالمان در پیام رسان ایستا باید به روز باشد و دائم به تهیه عکس و فیلم بپردازیم. این موضوع برایمان وقت گیر است. اما در این مدت توانسته ایم سفارش های خوبی قبول کنیم و این موضوع، ما را به ادامه کار امیدوار کرده است.

اکرم و اعظم زارع خواهند. از همان زمانی که در خانه پدری شان بودند، آشپزی و کیک و شیرینی پزی را شروع کردند. حالا که پای صحبت هایشان نشستیم، کلی خاطره مشترک از خراب کاری هنگام آشپزی دارند.

فایده کار جمعی

حمایت دفتر تسهیلگری از مشاغل خانگی

سمیه اسحاق پور مادر سه فرزند است و تا قبل از دواج به قول خودش در خانه پدری دست به سیاه و سفید نمی زد. اما از دواج و راهی شدن به استان چهارمحال و بختیاری باعث شد دست به کار شود و برای آشپزی در منزل دنبال دستور پخت بگردد. همین دو سال دوری، او را به آشپزی حرفه ای تبدیل کرد. اولین شیرینی هایی که پخت، نخودی و برنجی بود که حالا در پخت آن ها مهارتی مثال زدنی دارد. اسحاق پور می گوید: تا سه سال قبل، فقط برای خودم شیرینی و کیک می پختم. اما تصمیم گرفتم مدرکم را در این زمینه بگیرم و در اقتصاد خانوار سهیم شوم. شنیدم که دفتر تسهیلگری محله خلیج، کلاس هایی در این زمینه برگزار می کند و مدرک می دهد. در کلاس ها شرکت کردم و توانستم مدرکم را بگیرم. در همین کلاس ها با سایر اعضای گروه آشنایی شدم. دفتر تسهیلگری به آن ها پیشنهاد داد که گروهی تشکیل دهند و با تقسیم کار سفارش قبول کنند.

سمیه خانم، سینی نخودی داخل فر را کنترل می کند و به یکی از بانوان می گوید پنج دقیقه دیگر آماده است و سپس حرفش را این گونه دنبال می کند: حدود سه ماه قبل شروع کردیم. تعدادمان بیشتر بود.

بازارچه های محلی، راهی برای شکوفایی

تجربه های خواهرانه