

طرح توجیهی مشاغل خانگی
تولید غذای انگشتی (فینگر فود)



ویرایش سال ۱۴۰۰

شناسنامه طرح	
عنوان طرح	طرح توجیهی مشاغل خانگی- تولید غذای انگشتی (فینگرفود و دسر)
الزامات اولیه طرح	دارا بودن سالن کارگاهی بهداشتی (کف و دیوار کاشی قابل شستشو) حداقل به مترآژ ۱۲۰ متر مربع دسترسی به مواد اولیه
ظرفیت طرح	انواع غذای انگشتی (سال اول ۷,۹۲۰ کیلوگرم، سال پنجم ۲۳,۸۸ کیلوگرم)
مواد اولیه مصرفی عمده	آرد، گوشت، مرغ، ژامبون، انواع ادویه جات و سبزیجات معطر
اشتغالزایی	سال اول ۳ نفر، سال پنجم ۷ نفر
سالن کارگاهی	۱۵۰ متر مربع
سرمایه گذاری کل طرح (فاز ساخت و بهره برداری)	۵,۲۵۵ میلیون ریال
سرمایه گذاری ثابت طرح (فاز ساخت و بهره برداری)	۴,۸۷۷ میلیون ریال
سرمایه در گردش طرح (فاز ساخت و بهره برداری)	۳۲۸ میلیون ریال
نرخ بازده داخلی طرح (IRR)	۱۹۴٪
خالص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV=18%)	۶,۹۵۶ میلیون ریال
خالص ارزش فعلی کل سرمایه (NPV=22%)	۵,۲۹۷ میلیون ریال
دوره بازگشت سرمایه عادی	۱ سال و ۹ ماه
دوره بازگشت سرمایه متحرک	۱ سال و ۱۰ ماه

۱- مقدمه

با توجه به گرانی نرخ اجاره ها، افزایش هزینه ها و موارد دیگر، راه اندازی مشاغل خانگی که بتواند در محیط کوچک به درآمدی کارآمد برساند قابل تامل است. البته امروزه در سراسر دنیا همین مشاغل خانگی، رو به افزایش بوده و مورد استقبال بسیاری از خانوارها بالاخص خانوارهای روستایی و شهرستان های کوچک قرار گرفته است.

با داشتن شغل خانگی، هزینه ایاب و ذهاب به محل کار و مالیات حذف شده و بعد از مدت زمانی می توان دارای سرمایه و کارگاه شد. یکی از مشاغل خانگی پرتعداد، تولید انواع دسر و غذای انگشتی (فینگرفود) است که در این طرح نکات و موارد مهم برای راه اندازی این کسب و کار در منزل ارائه شده است. با در اختیار داشتن اطلاعات و دانش کافی و در صورت داشتن شرایط، می توان وارد این کسب و کار شده و از درآمد خوب آن بهره مند گردید.

۲- بررسی اقتصادی طرح

۲-۱- معرفی محصولات طرح (غذای انگشتی)

فینگرفود معانی متعددی نظیر غذای انگشتی، غذای لقمه ای، لقمه های کوچک و... دارد. فینگرفود به عنوان یکی از شاخه های هنر آشپزی و با توجه به جذابیت هایی که برای نسل جدید دارد، خوراک انگشتی یا همان فینگرفود در مقابل غذاهای مفصل قرار می گیرد که معمولاً برای خوردن آنها نیاز به استفاده از چاقو، چنگال، قاشق و ... مووومی باشد.

دو نکته مهم وجود دارد اول اینکه خلاقیت موجود در غذاهای ایرانی و اضافه شدن انواع دیگری از غذاهای سایر کشورها و چینش آنان کنارهم فینگرفودها را در زمره ی پرتعدادترین غذاها قرار داده است.

تنوع فینگرفودها به قدری است که رده بندی آن ها مشکل است. یکی از متداول ترین دسته بندی ها به شکل زیر است: فینگرفودهای گرم که بهتر است در همان محل آماده شوند و سرو آنها در ظروف ویژه بسیار شیک خواهد بود. نظیر: کباب مغولی، روناکی، کتناکی، اسپایسی تایلندی و...



شکل ۱: انواع فینگرفود گرم

فینگرفودهای سرد که در یخچال نگه داری می شوند و برای مهمانی های کوچک تهیه می شوند. عبارتست از: تارت الویه، کاناپ کوکو، والوان و....



شکل ۲: انواع فینگر فود سرد

۲-۲- بازار مصرف غذاهای انگشتی (فینگرفود)

این روزها به دلیل مشغله های زندگی و در نتیجه کمبود وقت، نوع صرف وعده های غذایی و نحوه پذیرایی در میهمانی ها و مراسم های مختلف تغییر یافته است؛ به گونه ای که میزبان به دلیل محدودیت زمانی، وقت کافی برای تهیه و تدارک تمام اقلام پذیرایی از میهمان ها مانند غذای اصلی و یا پیش غذا و دسر را ندارد.

یکی از این تغییرهای قابل توجه که توانسته جایگاه خود را بین محصولات غذایی پیدا کند، فینگرفود می باشد. در حالت کلی بازار مصرف محصولات طرح به شرح ذیل می باشد:

- خانوارها (میهمانی ها، جشن ها، مراسمات و ...)
- تالارهای عروسی و تولد
- شرکت های برگزاری کننده همایش ها، سمینار و دوره های آموزشی
- کترینگ ها
- کافی شاپ ها و کافه رستوران ها
- فروشگاه های اینترنتی

۲-۳- محل اجرای طرح

پیشنهاد می شود محل اجرای طرح در شهرهای بزرگ کشور باشد.

۲-۴- موارد مصرف و کاربرد

استفاده از فینگرفودها در مراسم های مختلف از جمله تولد، جلسه خواستگاری، سفره افطاری، سفره عقد، جلسه دفاعیه و ... مزایای بسیاری دارد که می توان به افزایش جذابیت بصری در نحوه پذیرایی، اقتصادی بودن، جلوگیری از اسراف و دست خورده شدن ظرف های

بزرگ غذا، گردآوری تنوع بالایی از طعم‌های مختلف کنار هم و ... اشاره کرد. آن قدر فینگرفودها متنوع و جذاب هستند که قطعاً شما به عنوان میزبان می‌توانید گزینه موردنظر خود را پیدا کرده و پذیرایی خود را تکمیل سازید؛ به گونه‌ای که به راحتی می‌توان با توجه به زمان برگزاری میهمانی و دورهمی، فینگرفود سرد یا گرم را تهیه و به آسانی برای میهمان‌ها سرو کرد.

۲-۵- تهیه غذاهای انگشتی

۲-۵-۱- نان و پنیر

برای تهیه این نوع فینگرفود در کنار تکه‌های کوچک نان، می‌توانید از انواع پنیرهای ایرانی که مزه‌های مختلفی دارند استفاده کنید و سپس روی آن‌ها را با خیار، گوجه فرنگی، سبزیجات معطر، گردو و یا زیتون تزئین کنید.



۲-۵-۲- رولت ژامبون

رولت ژامبون، هم مورد پسند مهمانان بزرگسال و هم مهمانان کوچک‌تر خواهد بود. برای تهیه این فینگرفود ۲ یا ۳ لایه نان لواش را روی هم قرار دهید و یک لایه نازک مایونز بزنید.

سپس چند ورق ژامبون روی نان‌ها قرار دهید، دوباره مقداری مایونز روی آن بزنید و ذرت و خیار شور را اضافه کنید. حال به آرامی شروع به رول کردن نان با همه مواد روی آن کنید تا جایی که به یک استوانه تو پر برسید. با یک چاقوی تیز رولت را به حلقه‌های باریک‌تر برش دهید و فینگرفود شما آماده سرو است!

