



## مصاحبه با نیلوفر داستانیان

او در منزلش تولید انواع جوانه و سمنو را آغاز کرد و در حال حاضر در روستای منصورکنده‌ی شهرستان بابل کارگاهی با وسعت ۲۰۰ مترمربع برای این کار اختصاص داده است.

آنکه در هیچ فروشگاهی این محصولات را ندیده بودم شروع به تولید کردم.

### از چه زمانی تصمیم به گسترش کارخانه گرفتید و چه اقداماتی انجام دادید؟

پس از توزیع اولیه محصولات، خوشبختانه در مدت زمان کمی با استقبال خوبی روبرو شده و سفارش‌های زیادی دریافت کرده و در یکی از اتاق‌های منزل مسکونی ام کارگاه کوچکی راهاندازی کردم. اما پس از مدتی کارگاه کوچک خانگی ام پاسخگوی میزان تقاضا نبوده و در سال ۹۴ با همکاری جهاد کشاورزی شهرستان بابل موفق به اخذ مجوز مشاغل خانگی شده و کارگاه بزرگتری راهاندازی کردم و جهت تثبیت و تداوم در بازار برای ثبت برنده اقدام نموده و برنده جوانه نشاط را ثبت کردم. با ورود پسرم در این عرصه و ثبت سفارشات بالا، احداث کارگاهی بزرگ‌تر ضروری به شمار می‌رفت و بدین منظور در سال ۹۸ با خرید زمین در روستای منصورکنده بیشه جنوبی کارگاهی به وسعت ۳۰۰ مترمربع و گلخانه‌ای با مساحت ۱۰۰ متر مربع احداث کرده و با دارا بودن شرایط مطلوب و استخدام مسئول فنی و انجام آزمایش‌های سلامت موفق به دریافت سیب سلامت از سازمان غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی بابل گردیده و میزان تولید به ۲۵ برابر قبل رسید.

نیلوفر داستانیان فارغ‌التحصیل رشته ریاضی دانشگاه شریف، از سال ۱۳۸۲ در بابل سکونت یافت. او در منزلش تولید انواع جوانه و سمنو را آغاز کرد و در حال حاضر در روستای منصورکنده‌ی شهرستان بابل کارگاهی با وسعت ۲۰۰ مترمربع برای این کار اختصاص داده است و در ویترین بیشتر فروشگاه‌های بزرگ کلیه شهرهای استان مازندران، همچنین تهران و اصفهان محصولاتشان عرضه می‌گردد.

### پس از معرفی‌تان از شغلتان و دلیل انتخاب خود بگویید؟

در سال ۱۳۳۹ در شهر اصفهان متولد شده و پس از گذراندن تحصیلات ابتدایی، راهنمایی و دبیرستان برای ادامه تحصیل در رشته ریاضی در دانشگاه شریف به تهران عزیمت نمودم. پس از ازدواج در تهران سکونت یافته و در سال ۱۳۸۲ به شهر بابل نقل مکان کردم. از آنجاکه شاغل نبودم، برای پرکردن اوقات فراغتم به توصیه‌ی یکی از دوستانم شروع به تولید جوانه‌ی گندم، جو و سمنو کردم و برای فروش به سوپرمارکتی در حوالی منزل مسکونی ام برده و پس از استقبال از محصولات مصمم به انجام این کار شدم. از کودکی با خواص جوانه‌ها و سمنو و همچنین چگونگی تولید آن آشنایی داشته و با توجه به اهمیت آن در سبد خانوار و بدليل



### موفقیتتان را مرهون چه عواملی می‌دانید؟

اراده و پشتکار شبانه‌روزی ام در این راه همواره مرا به جلو سوق می‌داد، ضمن اینکه کیفیت بسیار عالی و قیمت مناسب محصولاتم یکی از دلایل اصلی موفقیتم بوده، چنانچه بسیاری از مشتریان پس از اولین خرید و بررسی کیفیت تمایل فراوانی به خرید بیشتر و ثبت سفارش‌های دائمی نشان دادند. همچنین حمایت‌های بی‌دریغ اعضا خانواده مخصوصاً همسرم که در این راه همیشه مشوق و حامی من بود نقش ارزنده‌ای در این موفقیت داشته است.

### نحوه بازاریابی تان چگونه بوده و هست؟

در ابتدای کار با حضور در سوپر مارکتهاي سطح شهر اقدام به ویزیت کرده و در بیشتر موارد بدلیل جدید بودن محصولات و عدم آشنایی مشتریان با آنها پس از تست محصول و تأیید کیفیت آن از سوی خریدار ثبت سفارش انجام می‌شد و در ادامه پس از گسترش کارگاه پسرم ارتباط خوبی با فروشگاه‌های زنجیره‌ای در سطح استان و برخی فروشگاه‌های تهران برقرار کرده و در حال حاضر در قفسه‌ی بیشتر این فروشگاه‌ها محصولاتمان جایگاه ثابتی کسب کرده است.



### در شروع کار تان چه مبلغی سرمایه‌گذاری نموده و در حال حاضر میزان سرمایه‌گذاری، اشتغال‌زایی و تولید محصولاتتان در چه حدی است؟

در سال ۸۷ با سرمایه بسیار اندکی معادل ۵۰ هزار تومان کارم را آغاز کرده و روزی ۴ الی ۵ کیلو سمنو پخت می‌کدم و همه‌ی امور اعم از خرید مواد اولیه، تهیه و توزیع محصولات را به تنها‌ی ای انجام می‌دادم. در حال حاضر با سرمایه‌ای بالغ بر ۱۰ میلیارد تومان و اشتغال‌زایی ۸ نفر به صورت مستقیم و ۳۰ نفر به صورت غیر مستقیم مشغول بکار هستیم ضمن اینکه شاهد تولید آرد جوانه‌ها و غلات نیز به سبد محصولاتمان اضافه گردیده است.



### در این شغل شما با چه مشکلاتی رو برو هستید؟

پس از احداث کارگاه در منصورکنده و با حضور پسرم خوشبختانه فروشمن چندین برابر شد و در بازار تهران نیز جایگاه خوبی پیدا کردیم؛ اما با شیوع بیماری کرونا در سال ۹۹ تقاضا به شدت کاهش یافت تا جایی که خط تولید تا ۵۰٪ کاهش یافته و نیمی از کارگران مجبور به ترک کار شدند، در ادامه که شیوع بیماری کمتر و تقاضا سیر صعودی پیدا کرد، افزایش قیمت بی رویه مواد اولیه سودآوری را تحت الشعاع خود قرار داده و منجر به آن شد که علی‌رغم پتانسیل‌های موجود تولید به حد نصاب ممکن نرسد.

خرید مواد اولیه چنانچه به صورت یکجا و در زمان مناسب انجام گیرد بسیار مفرونه بصره است، ولی از آنجاکه این مواد فسادپذیر هستند، نداشتن انبار و سردخانه مجهز برای نگهداری آن نیز یکی از مشکلات بسیار جدی به شمار می‌رود و در نهایت منجر به خرید جزئی شده که این امر موجب افزایش هزینه تولیدمان می‌گردد. همچنین برخی از محصولاتمان، علی‌الخصوص جوانه‌ها به شدت فسادپذیر هستند و برای حمل، ماشین یخچال‌دار یکی از ضروری‌ترین مواردی است که در صورت تأمین آن حمل به شهرهای دوری چون تهران، اصفهان و مشهد که از مشتریان ما هستند امکان‌پذیر شده و منجر به افزایش تولید بسیار بالا می‌گردد.

### آینده‌ی شغلی تان را چگونه می‌بینید؟

همیشه آینده روشی را در پیش روی خود می‌دیدم و در حال حاضر نیز بدليل رعایت اصول فنی و بهداشتی در پروسه‌ی تولید خوشبختانه محصولات با کیفیت بسیار خوبی به بازار عرضه می‌گردد و چنانچه حمایت‌های لازم انجام گیرد ظرفیت تولیدمان به طرز چشمگیری افزایش یافته و بامید خدا در عرصه صادرات نیز حضور پیدا خواهیم کرد و با افزایش اشتغال‌زایی و ارزآوری خدمات ارزنده‌ای به این مرز و بوم خواهیم کرد.

### چه انتظاری از مسئولان امر دارید؟

همه‌ی سرمایه‌ای که در طی سالیان دراز در این عرصه و سایر بخش‌های زندگی‌مان به دست آمده را برای تجهیز و گسترش کارگاه هزینه کرده و برای رسیدن به تولید بیشتر و بددست‌آوردن بازارهای داخلی و خارجی نیازمند دریافت تسهیلات کم‌بهره هستم و امیدوارم مسئولان حمایت ویژه‌ای از بنده نموده و مسیر را هموار نموده تا با دریافت تسهیلات شاهد رونق هر چه بیشتر کارگاه و افزایش اشتغال‌زایی به طرز چشمگیری باشیم.

### همکاری اعضای خانواده با شما چگونه است؟

در ابتدای کار پسرم در حال تحصیل بوده و همسرم نیز شاغل بودند و همه‌ی کارها به دوش من بود. پسرم، علیرضا رحتمی، پس از اتمام تحصیلات در رشته کارشناسی ارشد مدیریت از دانشگاه فردوسی مشهد و خدمت سربازی به یاری من شتافت و در حال حاضر کلیه امور مربوط به بازاریابی و فروش بر عهده ایشان هست و همسرم، مسعود رحتمی فارغ‌التحصیل مهندسی متالورژی دانشگاه شریف نیز پس از بازنشستگی با حضور پررنگشان در کنار من و پسرم هستند و به کمک پسرم دستگاه‌های اتوماتیک و نیمه اتوماتیک را طراحی و تولید کرده‌اند که سبب پیشبرد اهدافمان و رونق کارگاه گردید و از آنجاکه تا کنون موفق به دریافت تسهیلات قابل توجهی نشده‌ام همواره حمایت‌های مالی همسرم شامل حال من شده است.

