

در این مقاله شما با ملزوماتی که برای راه اندازی کسب و کار بسته بندی در منزل نیاز دارید آشنا خواهید شد و اطلاعاتی در مورد بسته بندی در منزل و شرکت بسته بندی کسب خواهید کرد.

بسته بندی در منزل و قرارداد با شرکت بسته بندی: کدام بهتر است؟

شاید شما در حال شروع یک کسب و کار جدید هستید و می‌خواهید یک کالای جدید وارد بازار کنید یا یک بیزینس گسترش یافته هستید که می‌خواهد روش های جدید و به صرفه تر بسته بندی را امتحان کند. در هر صورت نحوه بسته بندی و تمام مسائل مربوط به آن تأثیر مستقیم روی موفقیت کار شما دارد. برای انتخاب نحوه بسته بندی دو راه وجود دارد: قرارداد بستن با یک شرکت بسته بندی: به این معنی که بسته بندی محصولاتتان را به یک شرکت دیگر واگذار کنید که در زمینه بسته بندی تخصص دارد. انجام دادن بسته بندی توسط خودتان: به این معنی است که روی لوازمی سرمایه گذاری کنید تا بسته بندی مواد غذایی در منزل را انجام دهید یا خط بسته بندی خودتان را راه بیندازید.

این دو راهی یکی از مهم‌ترین انتخاب هایی است که در هر کسب و کاری باید درباره آن تصمیم بگیرید. این انتخاب به چند عامل مثل منبع در دسترس، تجربه مورد نیاز، بررسی بودجه بلند مدت و کوتاه مدت و غیره است.

چرا باید از شرکت های بسته بندی استفاده کنیم؟



به طور کلی سپردن بسته بندی به یک شرکت خارجی زمانی انجام می‌شود که هزینه های بسته بندی ارزان تر و کاربردی تر از بسته بندی در خود شرکت است. شرکت های بسته بندی تجربه زیادی در این زمینه دارند و جزئیات و آپشن های زیادی به شما می‌دهند زیرا تمام تمرکزشان روی صنعت بسته بندی و تغییرات آن است. کسب و کارهای کوچک هم می‌توانند از شرکت های بسته بندی استفاده کنند تا سریع تر کیفیت و طراحی بسته بندی را بالا ببرند و حتی نیازی به سرمایه گذاری و هزینه بیشتری نسبت به بسته بندی در منزل نباشد.

شرکت های بزرگ هم معمولاً همه چیز را به شرکت های بسته بندی می‌سپارند تا بیشتر روی نقاط دیگر بیزینس تمرکز کنند. به طور کلی دلایل زیر می‌توانند باعث شوند یک کسب و کار با شرکت بسته بندی قرارداد ببندد:

- نداشتن لوازم و تجربه کافی برای بسته بندی
- به صرفه نبودن سرمایه گذاری روی لوازم بسته بندی
- بسته بندی نیاز به لوازم خاص یا نیروی انسانی زیادی داشته باشد
- شرکت های بسته بندی می‌توانند به صورت عمده محصولات را جا به جا و پخش کنند

چرا باید از بسته بندی در منزل استفاده کرد؟

بسیاری از شرکت های بزرگ و کوچک ترجیح می‌دهند بسته بندی را در خود شرکت انجام دهند. به طور کلی راه اندازی خط تولید بسته بندی هزینه اولیه زیادی خواهد داشت اما بعد از اینکه تمام این هزینه ها پرداخت شدند و بازگشت پول بسیار عالی خواهد بود و یک سرمایه گذاری بلند مدت است. بسیاری از کسب و کارها ترجیح می‌دهند خودشان در کنترل تمام انتخاب ها و مراحل کار باشند از بسته بندی گرفته تا ارسال کالا. از طرفی کسب و کارهای کوچک هم با استفاده از بسته بندی های خاص و هزینه کردن روی کارتن بسته بندی، کاغذ کرافت، پرچسب و ... می‌توانند کار بسته بندی در منزل انجام دهند و نیازی به شرکت بسته بندی نداشته باشند. هر نوع کسب و کاری ممکن است به دلایل زیر تصمیم به بسته بندی داخلی بگیرد:

- سخت بودن ارتباط برقرار کردن و کنترل کردن شرکت بسته بندی
- اصرار داشتن بر انجام تمام کارها زیر نظر یک مدیر
- آماده نبودن کسب و کار از نظر مالی برای قرارداد بستن با شرکت بسته بندی
- نیاز نداشتن به خدمات پیچیده و خاص بسته بندی

قرارداد بستن با یک شرکت بسته بندی برای تولید و طراحی بسته بندی، انجام بسته بندی در منزل یا راه اندازی خط بسته بندی در شرکت خودتان کاملاً بستگی به کسب و کار شما و نیاز های به خصوص شما دارد و یک فرمول ثابت برای همه صدق نمی‌کند. شما می‌توانید برای سفارش انواع بسته بندی با چاپ و طراحی ویژه با مجتمع چاپ تورنگ تماس بگیرید.

لوازم مورد نیاز برای بسته بندی مواد غذایی در منزل

اگر می‌خواهید کسب و کار بسته بندی در منزل را راه اندازی کنید، می‌توانید لوازم مورد نیازتان را با بهترین قیمت از فروشگاه تورنگ چاپ به صورت آنلاین خریداری کنید.



[مشاهده و خرید آنلاین پاکت کرافت](#)

اگر شما هم یک خانه دار هستید و درآمدی ندارید و از وضع نا به سامان اقتصاد به ستوه آمده‌اید، یا از کار کردن برای دیگران خسته شده‌اید و قصد دارید کسب و کار مخصوص خودتان را راه اندازی کنید، یا در تامین هزینه‌های ایجاد اشتغال و کارآفرینی بازمانده‌اید و به دنبال راهی هموار هستید، **بسته بندی مواد غذایی** در منزل یک پیشنهاد برای شما است.

در ادامه به یک نمونه از کار بسته بندی مواد غذایی در منزل به کسب و کار خانگی بسته بندی برنج و خشکبار می‌پردازد.



نیازی به گفت‌وگو ندارد که نخستین و اساسی‌ترین هدف هر کسب و کار و خود اشتغالی، ایجاد درآمد و کسب سود است. پس بیراه نخواهد بود اگر ما نیز در گام نخست، به تحلیل و بررسی میزان سودآوری و درآمد زایی **بسته بندی در منزل** بپردازیم.

میزان سود و بازدهی هر کسب و کاری، از راه کم کردن هزینه ها از درآمد به دست می‌آید. **بسته بندی خشکبار در منزل** به چند دلیل درآمدزا و سودآور است:

شما برای **بسته بندی خشکبار در منزل**، به جا و محل خاص و البته گران قیمتی هم چون کارخانه نیاز ندارید. هزینه ی آزمایشگاه، هزینه پرسنل، هزینه های ثابت هم چون نگهداری فضا و محل کار، همه و همه، از عواملی هستند که در **بسته بندی مواد غذایی و خشکبار در منزل** وجود ندارند و به همین دلیل، سبب افزایش سودآوری و بازدهی کسب و کار خانگی می‌شوند. گرچه، این‌گونه هم نیست که تصور کنیم برای راه‌اندازی چنین کسب و کارهایی درواقع هیچ سرمایه ای نیاز نیست.



کسب و کار بسته بندی خشکبار در خانه، هرچند به میزانی بسیار اندک، ولی در حال به سرمایه نیاز دارد. در ادامه به هزینه های راه اندازی کسب و کار خانگی بسته بندی خشکبار در منزل، اشاره می کنیم:

- هزینه ی ثبت علامت تجاری: امروزه موفقیت در کسب و کار، بیشتر در تبلیغات، طراحی و بسته بندی کالا نمود دارد. پس پیشنهاد می کنیم، علامت تجاری، برند و طراحی و بسته بندی درخور و مناسبی برای کالای خود بیابید.
- هزینه ی خرید دستگاه بسته بندی: این مورد بیشتر به خواست و هدف شما بستگی دارد. دستگاه های بسته بندی مواد غذایی با امکان های گوناگون و مشخصات مختلف در بازار وجود دارند و هر یک نیاز و هدفی را پاسخگو هستند.
- تامین مواد اولیه: لازم است در تامین و تهیه ی مواد اولیه و مورد نیاز برای راه اندازی این شغل دقت کنید. این مواد اولیه می تواند برنج، خشکبار و دیگر مواد غذایی باشد. حتما از مرغوبیت مواد اولیه، اطمینان حاصل کنید.
- حمل و نقل: پس از تولید کالا و بسته بندی مورد نظر، لازم است آن را به دست طرف مقابل برسانید که البته هزینه ی حمل و نقل را به فروشنده تحمیل می کند.
- هزینه ی بازاریابی: پس از این لازم است تا کالا و سرویس خود را به مخاطب و کاربرهای خود معرفی و عرضه نمایید.
- هزینه ی پروسه ی تولید: این خود به هزینه هایی چون هزینه ی برق، گاز و دیگر هزینه های مرتبط با فرآیند بسته بندی خشکبار اشاره دارد. از سویی دیگر، در صورت تمایل می توانید نیروی کار مورد نظران را به کار بگیرید که البته به میزان مشخصی برای شما هزینه خواهد داشت.
- هزینه ی طراحی و چاپ بسته بندی: بسته های لازم برای این کار باید از پیش طراحی و چاپ شوند و این نیز هزینه خواهد داشت.



مشاغل خانگی از جمله گزینه‌های مهم و استراتژیک برای رشد اقتصادی هر کشور است که جدا از فواید اقتصادی اش برای خانوارها، دستاوردهای اقتصادی کلانی برای کشور به همراه خواهد داشت که از جمله ی آن می توانیم به افزایش تولید ناخالص داخلی، افزایش سطح رفاه و ایجاد گردش مالی اشاره کنیم.

چگونه با بسته بندی کسب و کار خانگی راه اندازی کنیم؟

کسب و کار خانگی تان را راه اندازی کنید

با استمرار حرکت روبه‌جلو تکنولوژی، بیم آن می‌رود که ماشین‌ها رفته‌رفته جای انسان‌ها را بگیرند و نیروهای انسانی، به‌ویژه قشر کارگر، زندگی شغلی خود را در معرض تهدیدهای مختلف ببینند. باوجود همه‌ی تهدیدها و پیامدها، فرصت‌هایی هم در این عرصه یافت می‌شود. برای نمونه می‌توانیم به کسب و کارهای خانگی در عرصه‌ی بسته بندی اشاره کنیم. برگ میوه، مربای خانگی، حبوبات و حتی برنج و دیگر مواد غذایی و فرآورده‌های غذایی خانگی، ازجمله نمونه‌هایی هستند که به لطف تکنولوژی و ماشین‌های پیشرفته، رشد قابل‌توجهی داشته‌اند.



گرچه صنعتی شدن و اتوماسیون، زندگی را برای بشر ساده و سریع کرده است، با این حال پیامدهایی هم به همراه داشته است که یکی از آنها، بحث نگهداری مواد غذایی است. همان‌گونه که می‌دانیم، نگهداری مواد غذایی، گرچه سبب ماندگاری بیشتر و بهتر غذا و خوراکی می‌گردد، اما اثرات جانبی قابل‌توجهی برای سلامتی دارد که اغلب از دید و توجه مصرف‌کننده دور می‌ماند. از بین رفتن منابع معدنی، مواد مقوی و طعم مواد خوراکی، تنها بخشی از پیامدهای استفاده از مواد نگهدارنده هستند. در ادامه قصد داریم تا با معرفی و بررسی شیوه‌های مختلف بسته بندی که پیامد و اثر جانبی کمتری دارند، مخاطب را نسبت به این موضوع آگاه سازیم.



عمده‌ی روش‌های بسته بندی، با هدف نابودی باکتری انجام می‌گیرند و ابزار موردنظر برای این موضوع، گرفتن اکسیژن از کالا و بسته بندی است. با ممانعت از ورود اکسیژن به بسته بندی، باکتری‌ها کشته می‌شوند و رشد نمی‌کنند. سه روش عمده برای بسته بندی (با کمترین میزان مواد نگهدارنده) وجود دارد که عبارت‌اند از:

۱. تغییر دادن میزان اتمسفر بسته

۲. کنترل کردن میزان اتمسفر درون بسته

۳. بسته بندی وکیوم



۱. تغییر دادن میزان اتمسفر بسته

در این روش که "وکیوم" نام دارد، هوای داخل بسته تا حد امکان تخلیه می‌گردد و مشخص است که این فرآیند هیچ‌گاه به صورت کامل رخ نخواهد داد و همواره درصدی از هوا (هرچند بسیار اندک)، درون بسته بندی کالا وجود خواهد داشت. با خروج اکسیژن از داخل بسته، ارگانیسم‌های درون آن فرصت تنفس و در نتیجه رشد را از دست خواهند داد. همچنین نبود اکسیژن، از اکسید شدن کالا و مواد غذایی پیشگیری می‌کند و همین سبب ثابت ماندن رنگ مواد غذایی می‌شود.

روش نخست بیشتر در زمان بسته بندی کاربرد دارد و پس از آن، فایده‌ای نخواهد داشت. به این دلیل که پس از بسته بندی، کالا و مواد غذایی دوباره تنفس خواهد داشت و همین تنفس سبب رشد باکتری‌ها خواهد شد. به همین سبب برای ماندگاری‌های بالاتر، از روش دوم یا استفاده می‌شود. در این روش، افزون بر وارد کردن گازهای جاذب اکسیژن به بسته بندی کالا، رطوبت و حرارت کالا نیز کنترل می‌شود تا سلامت آن‌ها هم چنان پس از بسته بندی نیز پایدار باشد. <

می‌نامند، بر کاهش اکسیژن بسته تمرکز دارد. در این روش میزان اکسیژن داخل بسته بندی به کمترین میزان می‌رسد و با دیگر گازهایی که کمترین میزان اکسیژن را دارند، جایگزین می‌گردد. کربن دی‌اکسید و نیتروژن، دو جایگزین عمده برای این منظور هستند که میزان آن در مواد غذایی و بسته‌بندی‌های مختلف، متفاوت است.

کنترل اتمسفر بسته بندی



گرچه هر سه مورد یادشده، جزو بهینه و به صرفه ترین روش‌های نگهداری مواد غذایی هستند، اما فراموش نکنیم که هر ماده‌ای برای بقا و حفظ فایده و ارزش‌هایش، به فضا و اکوسیستم طبیعی خود نیاز دارد که اگر از آن سلب یا دگرگون شود، خاصیت خود را از دست می‌دهد. پس بهتر است تا جایی که امکان دارد، از ماده‌های غذایی تازه استفاده کنیم و روش‌های نگهداری را بیشتر برای موارد به‌جا و درستش (صادرات، انتقال مواد غذایی به منطقه‌های محروم و دور از دسترس و دیگر موردهای مشابه)، به کار بگیریم

