

بسته بندی شیرینی نه تنها به حفظ تازگی و طعم شیرینی‌ها کمک می‌کند؛ بلکه نقشی کلیدی در جذب مشتری و ایجاد هویت برند دارد. طراحی و مواد به‌کاررفته در بسته بندی‌ها باید به‌گونه‌ای باشد که علاوه بر محافظت از محصول در برابر عوامل خارجی مانند رطوبت و آلودگی، نمایانگر کیفیت و ارزش‌های برند نیز باشد. بسته بندی‌های شیرینی اغلب شامل جعبه‌های کارتنی، پاکت‌های پلاستیکی مقاوم و ظروف شفاف برای نمایش بهتر محصول هستند و ممکن است با تزئینات و طراحی‌های خلاقانه همراه باشند تا توجه بیشتری را به خود جلب کنند. این رویکرد در بسته بندی، علاوه بر افزایش جذابیت ظاهری، می‌تواند تجربه مصرف‌کننده را بهبود بخشد و وفاداری به برند را تقویت کند.



شاید دفعات اولی که بسته بندی شیرینی را شروع کردید از هر چیزی که دم دستتان بود از کاغذ کادو گرفته تا [روبان رنگی](#) برای تزئینش استفاده کرده باشید اما افرادی که بسته بندی شیرینی را به‌طور حرفه‌ای انجام می‌دهند کاربرد را به زیبایی ارجحیت می‌دهند. البته این به این معنا نیست که بسته بندی نباید زیبا و دوست‌داشتنی باشد اما در نهایت مهم‌ترین چیز در بسته بندی شیرینی حفاظت از شیرینی‌ها و تازه نگه‌داشتن آن‌ها است. در ادامه به [اشتباهات رایج در بسته بندی شیرینی](#) اشاره می‌کنیم که اجتناب از آن‌ها باعث صرفه‌جویی در وقت و هزینه‌ی شما در درازمدت می‌شود.

[مشاهده و خرید کاغذ روغنی شیرینی یزی](#)



۱. بسته بندی شیرینی بعد از خارج شدن آن‌ها از فر کار درستی نیست.

شاید فکر کنید که وقتی شیرینی‌ها کم‌خنک شدن و زیاد گرم نیستند ایرادی ندارد که آن‌ها را بسته بندی کنید اما کاملاً در اشتباهید. اینکه می‌خواهید زمان کمتری صرف کنید مخصوصاً وقتی که سفارش‌های زیادی دارید و سرتان شلوغ است کاملاً قابل‌درک است اما بسته بندی شیرینی‌های گرم اصلاً کار درستی نیست. شیرینی‌هایی که خنک نشده‌اند و کاملاً به دمای اتاق نرسیده‌اند می‌توانند باعث عمل میعان در بسته بندی و ایجاد رطوبت شوند. این اتفاق باعث از بین رفتن بافت و نرم شدن بیش‌ازحد شیرینی‌ها می‌شود و در زمان طولانی‌تر ممکن است باعث رشد باکتری شود.



۲. بسته بندی شیرینی باید کاملاً کیپ باشد.

جعبه های شیرینی در شکل های متنوع و زیبایی وجود دارند مثل جعبه های کاغذی، کارتنی، طرح دار و فلزی اما مهمی این بسته بندی ها کیپ نیستند و به همین دلیل نباید برای ارسال شیرینی به شهرهای دیگر استفاده شوند. اگر نتوانستید جعبه شیرینی کیپ پیدا کنید همیشه می توانید از پاکت کرافت زیپ دار برای ارسال شیرینی استفاده کنید. حتی برای پیک های درون شهری هم بهتر است از جعبه شیرینی کیپ استفاده کنید تا با وجود هر اتفاق غیرقابل پیش بینی شیرینی ها در امان باشند.



۳. بسته بندی شیرینی باید کاملاً لایه گذاری شود.

شیرینی ها به اندازه‌ی کافی محکم هستند و می‌توانند تا حدودی تکان خوردن و برخورد کردن به جعبه شیرینی را در حین حمل و نقل تحمل کنند اما هنگام ارسال شیرینی برای مسافت‌های طولانی باید مطمئن شد که به هیچ وجه خورد نشوند و از شکل نیفتند. حتماً جعبه شیرینی را در یک جعبه‌ی پستی دیگر قرار دهید و داخلش را پر از کاغذ، یونولیت یا دستمال خورد شده کنید. برای یادگرفتن بهترین راه برای بسته بندی شیرینی می‌توانید این مقاله را مطالعه کنید.

[مشاهده و خرید آنلاین جعبه کرافت](#)



۴. از ارسال شیرینی های لطیف و ظریف خودداری کنید.

بعضی از شیرینی ها مثل ماکارون (شیرینی لطیفه) ناپلئونی یا شیرینی های خامه ای، شیرینی هایی که بستنی دارند یا هر چیزی که در حالت عادی به راحتی از هم می پاشد نباید پست شوند چون هیچ راهی وجود ندارد تا سالم و خوشمزه به مقصد برسند. بهتر است این شیرینی ها را برای بیک های داخل شهری آن هم با ماشین نه موتور نگه دارید.



۵. شیرینی ها را با پست‌هایی که یک هفته یا بیشتر طول می‌کشند ارسال نکنید.

بیشتر از دستورهای شیرینی تا یک هفته دوام‌دارند و برخی از آن‌ها تا دو هفته هم سالم می‌مانند. نکته اینجاست که اگر شیرینی‌ها تا روزهای خوبشان به مقصد نرسند هیچ فرقی نمی‌کند که چقدر در بسته بندی آن‌ها زحمت کشیده باشید پس بهتر است از پست‌هایی که دو یا سه‌روزه به مقصد می‌رسند استفاده کنید.

[خرید پاکت کرافت](#)



