گزارش خبر
NEWSREPORT
کد خبر: ۵۳۴۴۷۱
سه شنبه ۱۲ خرداد ۱۴۰۵ ۱۳:۰۰

سودآورترین مشاغل خانگی برای زنان؛ از شیرینی و کیک پزی تا سوسیس و کالباس خانگی

در سال های اخیر، مشاغل خانگی به دلیل بالا رفتن هزینه های زندگی و نیاز به استقلال مالی یا کمک به اقتصاد خانواده به یکی از جدی ترین گزینه های درآمدزایی برای زنان تبدیل شده اند. جذابیت کار در خانه این است که می شود بدون دغدغه رفت و آمد روزانه، با سرمایه ای کم و با استفاده از مهارت هایی که در زندگی روزمره به کار می گیرید، درآمدی پایدار ایجاد کرد. در این مقاله سعی کرده ایم به معرفی سودآورترین مشاغل خانگی برای زنان بپردازیم.

به گزارش خبرگزاری گزارش خبر، در سال های اخیر، مشاغل خانگی به دلیل بالا رفتن هزینه های زندگی و نیاز به استقلال مالی یا کمک به اقتصاد خانواده به یکی از جدی ترین گزینه های درآمدزایی برای زنان تبدیل شده اند. جذابیت کار در خانه این است که می شود بدون دغدغه رفت و آمد روزانه، با سرمایه ای کم و با استفاده از مهارت هایی که در زندگی روزمره به کار می گیرید، درآمدی پایدار ایجاد کرد. در این مقاله سعی کرده ایم به معرفی سودآورترین مشاغل خانگی برای زنان بپردازیم.

مشاغل خانگی مناسب چه کسانی هستند؟

افرادی که نمی توانند یا نمی خواهند ساعات طولانی بیرون از خانه کار کنند.
مادرانی که فرزند خردسال دارند.
زنانی که به دلیل محدودیت های شخصی یا خانوادگی ترجیح می دهند در خانه بمانند.
کسانی که شغل تمام وقت دارند و به دنبال درآمد دوم هستند.

نکاتی در مورد مشاغل خانگی

پیش از آنکه سراغ لیست مشاغل خانگی برویم، چند نکته مهم را باید در نظر داشته باشید:

بلد بودن بازاریابی

توجه داشته باشید که تنها غذای خوب کافی نیست و باید بتوانید مشتری پیدا کنید. شبکه های اجتماعی مانند اینستاگرام و کانال های تلگرام، ابزارهای رایگان برای معرفی محصولات خانگی هستند.

از کوچک شروع کنید

نیاز نیست از روز اول یک کارگاه کامل و بزرگ راه اندازی کنید. کار خود را با سفارش های محدود از دوستان و آشنایان شروع کنید، کیفیت را تثبیت کنید و بعد به تدریج گسترش دهید.

قیمت گذاری را یاد بگیرید

هزینه مواد اولیه، انرژی، بسته بندی و دستمزد خودتان را دقیق محاسبه کنید. قیمت را زیادی پایین ندهید که ضرر کنید و زیادی بالا نبرید که مشتری فراری شود.

مجوزها را جدی بگیرید

خیلی از زنان فکر می کنند کار در خانه یعنی مخفیانه و بدون هیچ مجوزی می توان کار کرد، در حالی که امروزه فرایند دریافت مجوز مشاغل خانگی از سوی وزارت کار و اتحادیه های مربوطه بسیار ساده تر از گذشته شده است. داشتن مجوز، کار شما را قانونی می کند و همچنین دست شما را برای فروش در فروشگاه ها، همکاری با شرکت ها و استفاده از تخفیف های مالیاتی باز می گذارد.

مشاغل خانگی پردرآمد

فروش غذای خانگی، بی چون و چرا بزرگترین و پرسودترین بخش مشاغل خانگی برای زنان است. مردم همیشه به غذای باکیفیت و خانگی نیاز دارند و اگر شما بتوانید محصولی ارائه دهید که طعم خوبی داشته و بهداشتی و قابل اعتماد باشد، مشتریان زیادی پیدا خواهید کرد. در ادامه، به معرفی چندین شغل خانگی پرطرفدار و پرسود پرداخته ایم.

تهیه غذای خانگی

خیلی از مجردها، افراد شاغل، دانشجویان و خانواده هایی که وقت آشپزی ندارند، حاضرند برای یک وعده غذای خانگی سالم پول خوبی بدهند. شما می توانید هر روز یک یا دو نوع غذا بپزید، در ظروف یکبار مصرف استاندارد بسته بندی کنید و به دست مشتریان برسانید. غذاهای محبوب در این حوزه شامل خورشت های سنتی مانند قیمه، قورمه سبزی، خورشت کرفس، زرشک پلو با مرغ، لوبیاپلو و استانبولی است. حاشیه سود در تهیه غذا بستگی به قیمت مواد اولیه دارد، اما معمولا ۳۰ تا ۵۰ درصد سود خالص دارد. توجه داشته باشید که با گذراندن دوره های آشپزی مانند دوره آشپزی سنتی ایرانی براحتی می توانید فوت و فن های لازم برای تهیه غذا را بیاموزید و مشتریان زیادی بدست آورید.

پخت کیک و شیرینی

پخت کیک و شیرینی های خانگی، یکی از پرسودترین شاخه های مشاغل خانگی است. مناسبت هایی مانند تولد، سالگرد ازدواج، مهمانی های دوستانه و حتی جشن های کوچک، همه به یک کیک خوشمزه و زیبا نیاز دارند. شما می توانید در ابتدا و مشاهده ویدئوهای آموزشی در بهترین سایت آموزش کیک پزی، روی چند مدل کیک پرفروش مانند کیک شکلاتی، کیک خامه ای ساده، کیک هویج و کیک ردولوت تمرکز کنید. با گذشت زمان و بالا رفتن مهارت در تزئین با خامه و فوندانت، می توانید سفارش های گران تری بگیرید.

دسرهای خانگی

چون دسرها تنوع بی نهایتی دارند و می توان آن ها را در بسته بندی های کوچک و جذاب عرضه کرد، پس یک بازار فوق العاده برای کار در خانه هستند. دسرهای سنتی ایرانی شامل شله زرد، حلوا، مسقطی و فرنی و دسرهای مدرن و بین المللی شامل پاناکوتا، تیرامیسو، موس شکلاتی، کرم بروله و پنکیک می باشند که براحتی با سرچ طرز تهیه پنکیک در گوگل می توانید براحتی و بدون هزینه اضافی به درآمد برسید.

تهیه ترشی و مربا

تهیه ترشی و مربا یک کسب و کار خانگی با سرمایه اولیه خیلی کم است. مواد اولیه، میوه ها و سبزیجات فصل هستند که قیمت مناسبی دارند. ترشی های هفت بیجار، لیته، سیرترشی، بادمجان شکم پر و خیارشور همیشه مشتری خودشان را دارند. مرباهایی مانند مربای به، مربای آلبالو، مربای انجیر در کنار صبحانه یا عصرانه طرفداران زیادی دارند.

تولید ادویه جات و چاشنی ها

شما می توانید ادویه مرغ، ادویه کباب، ادویه پلویی، ادویه ماهی یا حتی چاشنی های مخصوص مانند پودر لیمو عمانی و پودر آویشن را خودتا در خانه تهیه کنید. کار با خرید عمده انواع ادویه خام و باکیفیت، تمیز کردن، بو دادن در صورت نیاز ، آسیاب کردن و بسته بندی بهداشتی انجام می شود.

خشک کردن انواع میوه ها

دستگاه میوه خشک کن خانگی قیمت زیادی ندارد و کار بسیار آسانی است. می توانید انواع میوه ها مانند سیب، پرتقال، کیوی، انبه، موز، توت فرنگی و آناناس را به صورت حلقه ای یا حبه ای خشک کنید. نکته مهم در این کار، نگهداری در جای خشک و خنک و بسته بندی بدون رطوبت است.

تولید انواع ترکیبات چای و دمنوش

شما می توانید ترکیبات گیاهان دارویی مانند گل گاوزبان، بابونه، اسطوخودوس، نعنا، دارچین، زنجبیل، هل و لیمو عمانی را تهیه کنید. مهم ترین کار در این شغل، شناخت خواص گیاهان، مشورت با متخصص طب سنتی و تهیه مواد اولیه مرغوب است. افرادی که در کلاس کافی شاپ شرکت کرده اند می دانند که چقدر کافه دارها مشتری پروپاقرص این ادویه ها هستند.

تهیه سوسیس و کالباس

خیلی از خانواده ها به دلیل نگرانی از مواد نگهدارنده و گوشت های نامرغوب در فراورده های کارخانه ای، حاضرند محصول خانگی با گوشت تازه را با قیمت بالاتری بخرند. برای این کار نیاز به یک چرخ گوشت با دستگاه پرکننده سوسیس و گذراندن آموزش سوسیس و کالباس درباره فرمولاسیون و ادویه های مخصوص دارید. محصولات سوسیس و کالباس خانگی شامل سوسیس آلمانی، سوسیس مرغ، کالباس گوشت و محصولات رژیمی مانند سوسیس کم چرب می باشند.

آماده سازی فینگر فود

شما می توانید انواع فینگر فود مانند مینی پیتزا، رول های خمیر هزارلا، کروکت سیب زمینی، توپک های پنیری، اسپرینگ رول و مینی ساندویچ های زیبا تهیه کنید. نکته مهم در فروش فینگر فود، ظاهر شیک و اندازه یکسان و کوچک آن ها است. به گفته اساتید دوره های حرفه ای فینگر فود، حاشیه سود فینگر فود بالا است.

مزایا و معایب مشاغل خانگی

هر شغلی مزایا و معایب خود را دارد که در ادامه به مزایا و معایب مشاغل خانگی برای زنان اشاره کرده ایم.

مزایا

انعطاف پذیری ساعت کاری
حذف هزینه رفت و آمد و اجاره مغازه
سرمایه اولیه کم
امکان توسعه تدریجی

معایب

دشواری جداسازی فضای کار و زندگی
تنهایی شغلی
درآمد نامنظم
مسئولیت همه کاره بودن

بهترین شغل برای زنان خانه دار

پخت کیک و شیرینی و تهیه غذای خانگی در صدر قرار می گیرند. این دو حوزه کمترین ریسک و بیشترین تقاضا را دارند اما بطور کلی باید گفت، اگر صبح ها زود بیدار می شوید و از ترکیب کردن ادویه ها لذت می برید، سراغ تولید ادویه بروید. اگر حوصله سرخ کردن و بسته بندی غذا را ندارید، خشک کردن میوه یا دمنوش های گیاهی برای شما مناسب تر است.

سخن پایان

کسب و کار خانگی خود را شروع کنید، حتی اگر برای مثال آموزش شیرینی پزی حرفه ای و یا دوره در آموزشگاه کیک های کافی شاپی را نگذرانده اید مهم نیست، حتی شده با یک مدل کیک یا یک نوع غذا، صفحه ای در اینستاگرام باز کنید و محصولتان را به دوستان و همسایه ها معرفی کنید. در دنیای مشاغل خانگی، حرکت آهسته و پیوسته خیلی بهتر از سکون و تردید است.