



گفت‌وگو با بانوی کارآفرین ایلامی که با راه‌اندازی مجتمع نان برای چندین نفر کارآفرینی کرده است

# نان درآوردن از نان!

حالات تبدیل به یک خط تولید اصلی نان در غرب کشور به‌طور صنعتی شده که اختصاصاً نان بیماران دیابتی و سلیاک را تأمین می‌کند. پاکزاد دانشجوی دکتری شیمی عالی است. او با چند سال کار به‌عنوان کارشناس و مسئول آزمایشگاه در محیط‌های اداری به این نتیجه رسید که باید سراغ فعالیت در حوزه کارآفرینی برود. به تعبیر دیگر خودش آستین را بالا زده و مشغول کار شود.

گفت‌وگو با زنان کارآفرین که در دل خطر و ریسک بازار تولید، مشغول به کار شدند و علاوه بر خود، چند نفر دیگر را تحت پوشش اشتغال‌زایی قرار دادند همیشه جذاب است. سارا نیک‌کزاد از زنانی است که در یکی از استان‌های محروم کشور نه تنها توانست با تمام مشکلات حوزه کارآفرینی، کارخانه‌ای را تأسیس کند بلکه به عنوان یکی از برترین کارآفرینان استان شناخته می‌شود. مجتمع نان پاکزاد

پروین سجادی

خبرنگار ایلام

## بالا زدن آستین‌ها و شروع کار

خانواده‌اش همه تحصیل‌کرده‌اند و این کار را برای یک دختر مجرد بسیار سخت می‌دانند. تمام اعضای خانواده مخالفت خود را اعلام می‌کنند ولی با وجود این سارا ایده‌های فراوان دارد و بر کار خود پافشاری می‌کند و خودش می‌گوید: «با وجود مخالفت خانواده چون علاقه زیادی به کارم داشتم و دوست داشتم ایده‌هایم را اجرا کنم کار را شروع کردم.» سارا حوصله کار کم‌رندی ندارد و فکر می‌کند کار کم‌رندی تکرار و درج‌زدن است. سیستم کارمندی راضی نمی‌کند و می‌خواهد خودش کار خود را داشته باشد. با تلاش زیاد و شبانه‌روزی آرام آرام مجتمع راه‌اندازی می‌شود. بعد از دو سال که کمی کارها روی روال می‌افتد به دنبال یک کار خاص‌تر یعنی پخت نان مخصوص برای افراد مبتلا به سلیاک می‌رود. دستگاه‌ها را خریداری می‌کند و خط تولید کارش را شروع می‌کند. مرکز تولید نان مخصوص افراد مبتلا به بیماری سلیاک که سارا احداث کرده تنها مرکز تولید نان مخصوص بیماران سلیاک در غرب کشور است.

## بیماری سلیاک چیست؟

متأسفانه افراد مبتلا به بیماری سلیاک به گلوتن موجود در غلات مانند جو، گندم و چاودار حساسیت دارند. به خاطر این که پرز روده کوچک‌شان آسیب دیده است، نمی‌توانند این محصولات را هضم کنند و همچنین تمام محصولات که مواد نگهدارنده داشته باشند را هم نمی‌توانند مصرف کنند؛ به خاطر همین ضرورت دیدم از آرد ذرت، برنج، سویا و سیب‌زمینی برایشان نان درست کنم که خوشبختانه به نانی دست یافتم که با افتخار می‌توانم بگویم در کشور تک است و تاکنون مانند آن تولید نشده است، زیرا این نان‌های مخصوص گلوتن ندارد. چون گلوتن باعث چسبندگی است و مصرفش برای این بیماران سخت است ولی نانی که ما تولید کردیم، شکننده نیست، نرم است، چهار تا می‌شود و این بیماران می‌توانند به عنوان لقمه استفاده کنند.

## قصه از کجا شروع شد؟

سارا پاکزاد سومین فرزند یک خانواده ۱۰ نفره است که در شهر سرابله به دنیا آمده. او چهار برادر و سه خواهر دارد. پدرش فوت کرده و مادرش خانه‌دار است. همه اعضای خانواده‌اش تحصیل‌کرده‌اند و خودش هم در مقطع دکتری شیمی آلی تحصیل و تدریس کرده است. خانم پاکزاد به خاطر تعهد و علاقه‌ای که به کار تولید داشته، تحصیل را رها می‌کند و به میدان تولید می‌آید. سارا قبل از ورود به بحث تولید مدیر کنترل کیفیت و مسئول فنی کارخانه آرد شیروان چرداول بوده و بعد از آن هم به مدت یک سال به عنوان کارشناس آزمایشگاه غله استان ایلام مشغول فعالیت می‌شود. او در این مدت سه سال، دوره‌های مربوط به گندم، آرد و نان را نیز می‌گذراند و چون کارش بازدید از نانواهایی‌ها، نان فانتزی‌ها و کارخانه‌های نان است، مشکلات تهیه نان را به وضوح دیده و ضرورت ایجاد یک مجتمع نان سالم را در استان ایلام حس می‌کند. سارا می‌گوید، متأسفانه ذائقه مردم چند سال است که به سمت نان سفید رفته و در پخت نان سفید به خاطر سبوس‌گیری زیاد تمام مواد مفید گندم با گرفتن سبوس از بین می‌رود. در بسیاری از نانواهی‌ها زمانی که باید روند طبیعی تخمیر صورت بگیرد رعایت نمی‌شود. من در بازدیدهایم این مشکلات را مشاهده می‌کردم و به خاطر تمام این مشکلات، ایجاد یک مجتمع نان سالم را در استان ایلام ضروری دیدم.

## پروفایل:

نام: سارا پاکزاد  
سال تولد: ۱۳۵۹  
محل زندگی: ایلام  
تحصیلات: دانشجوی دکتری شیمی آلی دانشگاه آزاد اهواز