

اشتغال زایی و گسترش کار

«در این مجتمع هشت نفر مشغول کار هستند. بعد از چند سال من ضرورت ایجاد کارخانه نان صنعتی را نیز در استان ایلام احساس کردم و دو سال پیش این طرح را با اشتغال زایی ۲۳ نفر پیگیری کردم و در نهایت کارخانه نان لواش صنعتی و کارخانه نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی را ایجاد کردم.

زندگی کارآفرینی یعنی هر روز دردسر، هر روز چالش و هر روز مشکل. مشکلات کاری، اداری، مشکل تامین مواد اولیه و نیز مشکل فروش محصول تنها بخشی از این سختی هاست و این که بتوانی در این بازار رقابتی ماندگار شوی بسیار سخت است. با وجود این من خدا را شکر می کنم که مدت شش سال است توانستم در این فضا دوام بیاورم و کارم را گسترش دهم.»

با وجود تمام این معضلات باز هم کار را برای خود راحت تر از بقیه می داند، زیرا به خاطر این که قبلا کارشناس آزمایشگاه غله بوده و در کارخانه آرد کار می کرده با ادارات غله، سازمان غذا و دارو و بهداشت کارخانه ها در ارتباط بوده است. با چم و خم کار آشناست و قتی استارت کار را می زند بهتر از هرکس دیگری می تواند این مشکلات را پشت سر بگذارد.

مشکلات و سختی های کار

مشکلاتی که در بخش های دیگر جامعه هست اینجا هم به چشم می خورد. یکی هم رفت و آمد بی پایان در ادارات که زمان زیادی از سارا می گیرد. مشکل بعدی هم افزایش روزه روز قیمت هاست. دستگاه هایی که خریداری کرده و قیمت شان را پرداخته و حتی مواد اولیه الان قیمت شان چند برابر شده است. مواد اولیه ای که امروز سفارش داده را اگر هفته بعد سفارش دهد قیمتش بسیار افزایش می یابد. روزی نیست که بدون چالش و دردسر بگذراند. با وجود همه موفقیت ها حالا بعد از شش سال مکان ثابت و غیراستیجاری



برای کارش ندارد و استرس جابه جایی دارد. سارا که در حال حاضر دو مکان را برای مجتمع خود اجاره کرده درگیر فعالیت های مختلف است. هرچند هر دو مجتمع با نام پاکزاد فعالیت می کنند اما یکی در درون شهر و دیگری در منطقه ای به نام هفت چشمه است. قرارداد مجتمع نان در درون شهر تمام شده است و صاحب ملک از او خواسته تخلیه کند. اگر این دستگاه ها جابه جا شود هزینه زیادی باید برای جابه جایی بپردازد. ضمن این که مکان بعدی باید دوباره گازکشی و آب، برق و کانال های کولر مناسب سازی شود. تازه اینها فقط کمی از هزینه هاست. اجاره مغازه ها بسیار زیاد شده است. مجتمع نان پاکزاد واقع در روستای هفت چشمه هم اجاره ای است. چون در روستا واقع است در ابتدای فعالیت کاشی

و سرامیک، گازکشی، آب لوله کشی و برق سه فاز ۶۵ آمپر نداشته است. همچنین سارا مجبور شده دستگاه ها را با جرثقیل از تهران بیاورد. نصاب از تهران آورده که هزینه رفت و برگشت و خورد و خوراک و حتی زن و بچه ای که نصاب همراه خود آورده بوده بر عهده وی بوده. با وجود این، تمام این مشکلات را پشت سر گذاشته و قصد تولید با سرعت را داشته که مواد اولیه گران شده است. کارخانه مستقر در منطقه روستای هفت چشمه ۲۳ اردیبهشت استارت می خورد. سارا به چهار روز نرسیده نان باکیفیت را وارد بازار می کند، ولی باز

هم مشکلات اداری و هم بحث افزایش قیمت مواد اولیه پیش می آید. خودش می گوید، سفارش سلفون رنگی داده که اول تنی ۳۸ میلیون بوده و بعد تنی ۵۳ میلیون تومان شده است. هر چیزی سفارش می دهد با روز قبل اختلاف قیمت بسیار زیادی دارد فروشندگان هم نقدی پول خود را می خواهند با این وجود معتقد است کسی که تصمیم می گیرد کارآفرینی انجام دهد باید سختی هایش را نیز تحمل کند چون کار تولید مشکلات خاص خود را دارد. سارا می گوید: «من در سال های اول تولید تمام زندگی و وقت خود را وقف کار کردم، چون در کار تولید برای سال های اول باید تلاش و وقت صد درصد بگذارید تا کار روی غلتک بیفتد و روال عادی خود را پیدا کند.»

مشکلات تهیه نان مخصوص افراد مبتلا به سلیاک

سارا با وجود تمام مشکلات دست از تلاش برنداشته است. یکی دو ماه پیش با بحث نوسان دلار هر کیسه آرد مخصوص بیماران سلیاکی ۳۰۰ هزار تومان گران شده و حتی آرد مناسب نیز در دسترس نیست. بیماران دست به کار می شوند و حتی دفتر استاندارد هم می روند. الان هم تامین مواد اولیه مشکل بوده و فصل برداشت ذرت نیست و ذرت دان شده است و تر. ذرت آرد سلیاک باید خشک و کشت امسال باشد و برای برنج این آرد هم آرد برنج عنبرو شیروان را آسیاب کرده و نان تولید می کنند.

برنامه کاری

حتی الان هم که کارش بسیار زیاد است سعی می کند عصرها بعد از کار در خدمت مادرش باشد و به کارهای اورسیدگی کند. ولی با این وجود باز هم کارش بسیار زیاده تر از چیزی است که بقیه فکر می کنند. او روزها کار می کند و شب ها حساب و کتاب انجام می دهد، لیست می گیرد و روز بعد دوباره به دنبال کارها می رود و به عنوان تنها زن کارآفرین در بخش تولید و صنعت در ایلام فعالیت می کند. سارا می گوید خیلی از بیماران سلیاکی بابت تولید نان سلیاک در استان از من تشکر کرده و بر پدر مرحومم رحمت فرستاده اند. آنها می گویند قبل از این کار از تهران برایشان نان می آمد که همیشه فریزری بود و بعد از چند روز به دستمان می رسید. احساس رضایت این عزیزان برای من بهترین خاطره از کار است.

پشیمان نیستی؟

خیلی وقت ها از کار دلسرد شده و می گوید: «اگر به تهران می رفتم درآمد بسیار بیشتر بود. حتی دوستانم که در تهران مشغول به فعالیت شده اند بسیار موفق تر بوده و ولی من باز هم در ایلام ماندم و خدمت در استان خود را ترجیح دادم.» سارا معتقد است که اگر به عقب برگردد و اگر ثبات قیمت مواد اولیه باشد و استرس فردا را نداشته باشد حتما دوباره به تولید رو می آورد چون تولید را لذتبخش می داند.

«خدا را شکر می کنم که هم برای چند نفر اشتغالزایی کرده و هم محصول سالم تولید کردم. برخی اشتغالزایی دارند ولی محصولی که تولید می کنند برای بدن مفید نیست ولی کاری که من انجام دادم هم اشتغالزایی دارد و هم به افراد دیابتی و سلیاکی کمک می کند. ما در این مجتمع کمک کرده ایم که مردم نان سالمی بخورند و این برابمان از همه چیز با ارزش تر است.»

اولویت سارا احداث یک مرکز سلیاک مستقل در ایلام است و در نظر دارد پنج تاشش نفر از افراد مبتلا به سلیاک را در آنجا مشغول به کار کند که این مرکز بتواند هم بیماران استان ایلام و هم بیماران خارج از استان را پوشش دهد. با وجودی که مرتب از سنجند، کرمانشاه، تهران و اسلام آباد درخواست ارسال نان سلیاکی دارند ولی سارا اولویت اول را استان خودشان می داند.

او با وجود تمام مشکلاتی که به عنوان یک کارآفرین خانم در بخش صنعت و تولید داشته باز هم از کار خودش راضی بوده و امیدوار است با همکاری مسوولان بتواند کارش را در غرب کشور و حتی در آینده نزدیک در کشور عراق گسترش دهد.

افتخارات

کاری که سارا پاکزاد شروع کرده سختی های زیادی داشته اما برایش افتخارات زیادی هم به ارمغان آورده است. «من سال ۹۴ به عنوان کارآفرین برتر در بخش صنعت انتخاب شدم و سال ۹۵ نیز جزو برگزیدگان تولید نان کشور شدم.

همچنین در همین سال از طرف سازمان صنعت و معدن حمایت از حقوق مصرف کنندگان مورد تقدیر قرار گرفتم و سال ۹۷ نیز از طرف انجمن اقتصاددانان ایران که با محوریت ایلام در تهران برگزار شد از طرف رئیس هیات اجرایی انجمن مورد تقدیر قرار گرفتم و شهریور همان سال نیز در جشنواره زنان و دختران صاحب کسب و کار و کارآفرین کشور از طرف نهاد ریاست جمهوری مورد تقدیر خانم دکتر ابتکار قرار گرفته و لوح سپاس گرفتم.

همچنین سال ۹۸ جزو برگزیدگان جشنواره ملی برترین های زنجیره گندم، آرد و نان کشور شدم و لوح تقدیر از معاون وزیر دریافت کردم و از طرف سازمان غذا و دارو نیز در روز جهانی غذا به عنوان واحد برتر صنایع غذایی استان معرفی شدم و سال های ۹۶ و ۹۸ نیز به عنوان واحد نمونه صنایع غذایی استان ایلام انتخاب شدیم.»

