

# جهاد شیرین کار آفرین بسیجی

کار آفرین بسیجی با احیای نان وشیرینی محلی لاسجرد، برای همشهریانش شغل ایجاد کرده است



شوق سوغاتی‌هایی که مسافران می‌آوردند و تماشای رنگ و طعم خوراکی‌های رنگارنگ دل‌هره‌بیننده‌ای را می‌برد و هرگز از یادها نمی‌رود. هر منطقه و روستا و شهری مادر بزرگ‌ها و مادرانی دارد که با عشق نان می‌پزند و شیرینی و نان قندی درست می‌کنند. ایران سرزمینی است که در کنار تمام ظرفیت‌هایش، هر دیارش با سوغاتی‌ها و غذاهای محلی‌اش شناخته می‌شود. گاهی همین خوراکی‌های اصیل مناطق، تحفه‌های دلپذیری هستند که مسافران در کنار چمدان‌های خاطره‌شان از سفری به عنوان سوغات یا یادگار می‌برند. از همین‌رو بسیاری از ساکنان شهرها و روستاهایی که در مسیر شاهراه‌های مسافران قرار دارند؛ با تولید و عرضه خوراکی‌های سنتی خود علاوه بر معرفی فرهنگ و اصالت منطقه و مردمان‌شان، کسب و کاری نیز برای خود ایجاد می‌کنند. کسب و کار پربرکتی که اگر از روی انصاف و اخلاق محصولات را آماده کند و به دست هموطنان برساند، بی‌شک رزقی حلال را بر سفره خانواده خود می‌گذارد.

■ **بوی عطر نان در پایگاه بسیج**

آقای علی‌اکبر معینیان یکی از بسیجیان فعال است که حالا ۵۰ سال دارد. او یکی از اهالی روستاهای لاسجرد در استان سمنان است که با انتخاب یک حرفه کوچک، گام‌های بزرگ و استواری برداشته و سوغاتی‌های دلچسب منطقه را به مسافران معرفی و عرضه کرده است.

او در مورد کاری که شروع کرده می‌گوید: «۱۰ سال پیش، ۵ میلیون تومان پس‌انداز داشتم و ۱۰ میلیون تومان هم قرض کردم و با مجموع ۱۵ میلیون تومان کار شیرمال‌پزی را در یک کارگاه ۱۲۰ متری با دو کارگر آغاز کردم.»

این تولیدکننده شیرینی‌های محلی ادامه می‌دهد: «در آغاز با توجه به اینکه تعداد افراد بیکار در منطقه زیاد بود، طبقه فوقانی پایگاه بسیج این منطقه را تبدیل به یک کارگاه کردیم. در کارگاه کوچک اما پررونق هرروز بیشتر تلاش می‌کردیم و امیدوار به روزهای خوش آینده بودیم.»

معینیان با اشاره به روزهای خوب و کار آفرینی برای افراد جوانی‌اش شغل می‌گوید: «به فراخور فروش و کسب درآمد بیشتر در این مجموعه، حالا بیش از ۲۰ نفر از اهالی محل در این کارگاه مشغول به کار شدند و همچنین سه‌پایه مغازه هم در کنار پایگاه ساختم که با اجاره این واحدها درآمد حاصل از آن در جهت کمک به نیازمندان و اشتغال آفرینی بیشتر در محله صرف می‌شود.»

■ **ساخت خانه برای محرومان**

این جهادگر بسیجی که دستی در ساخت خانه‌های محرومان و نیازمندان هم دارد، در مورد اقداماتی که در جهت

اقتصاد مقاومتی یعنی استفاده از ظرفیت‌های هر منطقه در جهت احیای اقتصاد و کار آفرینی و رونق کسب و کارها؛ در این میان اقتصاد مردمی هم به منزله ورود شهروندان به بدنه تولید و راه‌اندازی کارگاه‌های کوچکی است که به تدریج توسعه یافته و مشاغل زیادی به همراه دارد. در استان سمنان و شهرستان لاسجرد، یکی از بسیجیان تصمیم می‌گیرد، به سراغ احیای دست‌پخت مادر بزرگ‌ها و خوراکی‌های دلنشین دوران کودکی این منطقه برود. علی‌اکبر معینیان که حالا یک کار آفرین به شمار می‌آید، با کمک بسیج این شهرستان کارگاه‌های متفاوتی برای تولید و عرضه انواع نان محلی و شیرینی و نان قندی، کیک و کاک راه‌اندازی و نفرت زیادی را مشغول به کار کرده است.

محرومیت‌زدایی‌ها صورت می‌گیرد، می‌گوید: «تاکنون از محل درآمد کارگاه و مغازه‌ها و یک کمک‌االهالی محله، ۹ واحد منزل برای افراد نیازمند که توان مالی کافی برای مرمت منازل خود نداشتند، ساخته و ساختمان پایگاه بسیج هم تعمیر و تجهیز شده است.»

معینیان توضیح می‌دهد: «در فصل بهار و تابستان به دلیل تعدد سفرها و شلوغی جاده‌ها، افراد بیشتری در کارگاه کار می‌کنند. تمامی محصولات به صورت مستقیم عرضه می‌شوند. شیرمال، نان قندی، نان شکری، کیک سه‌پالاری، نان شیرین محلی و کاک از جمله محصولات تولیدی کارگاه‌های ماست.»

او تأکید می‌کند، تمامی محصولات در کارگاه به صورت کاملاً سنتی آماده می‌شوند و همه مراحل پخت به همان شیوه قدیمی است. از هیچ‌گونه رنگ خوراکی در محصولات استفاده نمی‌شود و تنها از زعفران برای رنگ و عطر و طعم سوغاتی‌های خوشمزه منطقه استفاده می‌کنیم.»

■ **در پیچ و خم‌های اداری**

به گفته معینیان، در حال حاضر اصلی‌ترین و مهم‌ترین مشکل تولیدکنندگان در این شهر بوروکراسی اداری است. به دلیل نداشتن



## صندوق توسعه محلی برای حمایت از کار آفرینان اهلی



موجب ایجاد اشتغال و کار آفرینی برای همسن و سال‌های منطقه خود شدند. **■ راه‌اندازی کارگاه‌های تولیدی** به سراغ یونس شاهمردادی یکی از اهالی اهلی می‌رویم. کسی که به گفته خودش مدت‌های طولانی تمام هم و غش در جهت کم کردن آمار بیکاری و ایجاد شغل برای همشهری‌هایش بوده است. بعد از مدت‌ها او یک صندوق قرض‌الحسنه توسعه محلی تأسیس می‌کند و از طریق آن شرایطی به وجود می‌آورد تا جوانانی که طرح و برنامه‌ای برای راه‌اندازی کاری در ذهن دارند، بتوانند با فراغ خاطر به کسب و کارشان فکر کرده و آن را پیش ببرند. نهایتاً این صندوق توسعه محلی در سال ۹۷ و با کمک سازمان بسیج سازندگی تشکیل می‌شود. شاهمردادی یکی از اهداف اصلی این صندوق

را پرداخت وام‌هایی برای خرید دستگاه و تجهیزات کارگاهی مورد نیاز جوانان و وام‌های معیشتی به افراد کم‌برخوردار جامعه عنوان می‌کند و می‌گوید: «یجاد اشتغال با هدف تحقق جهش تولید و کمک به بهبود معیشت مردم از جمله اهداف مهم این صندوق است. به همین خاطر اگر جوانی بخواهد وارد کاری شود یا نیاز به وسایل و ابزارآلاتی داشته باشد، این وام در اسرع وقت پرداخت می‌شود تا کارهایش سرعت بگیرد.»

این جهادگر با بیان اینکه با اعتماد مردم توانستیم به بسیاری از این اهداف از پیش تعیین شده برسیم، ادامه می‌دهد: «در ابتدا قرار شد هر کس به عضویت صندوق در

جهادگری یک کار نیست بلکه تفکری است که می‌تواند در هر شرایطی کاری بزرگ رقم بزند و گستره از مشکلات گروهی باز کند. یونس شاهمردادی، ساکن اهلی و بسیجی فعال و جهادگری است که همیشه در صدور رفع مشکلات هموطنان و کمک به آنها بوده. او که همیشه نگران بیکاری همشهریانش بوده و دغدغه ایجاد شغل برای حضور آنها در مسیر تولید را داشته، به فکر راه‌اندازی یک صندوق قرض‌الحسنه می‌افتد. صندوقی که با هدف توسعه محلی تأسیس می‌شود تا از طریق آن شرایطی را به وجود بیاورد که جوانان بتوانند با راه‌اندازی یک کسب و کار کوچک، به در آمدی پایدار برسند.

■ **در تمام نقاط دنیا و حتی در فکر اقتصاددانان**

برای ایجاد هر شغل به ده‌ها میلیون تومان بودجه و سرمایه‌گذاری نیاز است. کار آفرینی، اتفاقی جذاب است اما چطور می‌توان به جمع کارآفرینان پیوست و برای ایجاد یک شغل یا جمع کردن گروهی با هدف تولید یک محصول به چه برنامه و ایده و چه مقدار سرمایه و بودجه نیاز است؟ اهلی از جمله شهرستان‌های آذربایجان شرقی است که حدود ۳۰ درصد از جمعیت آن در مناطق حاشیه‌ای، محروم و کم‌برخوردار زندگی می‌کند. با این حال در این منطقه کاری صورت گرفته که تحولی بزرگ به شمار می‌آید. جوانان این شهرستان با ایجاد صندوقی به نام توسعه محلی توانسته‌اند

تمامی محصولات به صورت کاملاً سنتی آماده می‌شوند و همه مراحل پخت به همان شیوه قدیمی است. از هیچ‌گونه رنگ خوراکی در محصولات استفاده نمی‌شود و عطر و طعم سوغاتی‌ها استفاده می‌شود

سبب سلامت امکان توزیع محصولات بین مغازه‌ها و شهرهای دیگر فراهم نیست و محصولات تنها باید در یک مغازه عرضه شوند.

این بسیجی کار آفرین می‌گوید: «برای دریافت نشان سبب سلامت با قوانین پیچیده‌ای مواجه هستیم. یکی از آنها دریافت نشان سبب سلامت و به کارگیری و استخدام مهندس صنایع غذایی به عنوان مسئول فنی است. به دلیل کوچکی روستا و سختی راه و زمان‌بر بودن ترده، هیچ‌کس حاضر به قبول این شغل نیست، از طرفی هزینه آزمایشگاه هم بالاست. استخدام مسئول فنی چه از لحاظ اقتصادی و چه از لحاظ دسترسی به نیروی کار مشکل است.»

این تولیدکننده نان و شیرینی‌های سنتی ادامه می‌دهد: «اگر قانونی وجود داشت که به جای استخدام یک مسئول فنی برای هر کارگاه، چند کارگاه به طور مشترک اقدام به این کار می‌کردند، این مشکل حل می‌شد. با رفع مشکل سبب سلامت می‌توانیم ۱۰ نفر به تعداد همکارانمان اضافه کنیم. وقتی در گام اول این اتفاق بیفتد به این معنی است که ۱۰ نفر، نان‌آور خانواده می‌شوند و در مرحله بعد برنامه داریم تا با تهیه دستگاه میوه خشک‌کنی، کارهای مان را گسترش دهیم.»

این بسیجی فعال توضیح می‌دهد، مادران ما سال‌ها در خانه برای خانواده انواع محصولات غذایی را تهیه و تولید می‌کردند و این هنر به فرزندان نیز منتقل شده است. توان افراد محلی در تهیه انواع محصولات سنتی بالاست اما لازمه گسترش و باگرفتن این هنر هماهنگی آن با ذائقه امروزی و خواست مردم این دوران است. با حمایت بیشتر و بهتر دستگاه‌های مغازه می‌توان روستاها را سرپا نگه داشت و خوراکی‌های سنتی را حفظ کرد.

کارگاه‌های کوچک و پراکنده در روستاها یا شهرهای کم جمعیت اگر ورشکست شوند، لطمه چندانی به اقتصاد وارد نمی‌شود اما اگر پانگیرند و فعال باشند بسیاری از خانواده‌ها صاحب شغل می‌شوند و چراغ روستا و شهرهای کم جمعیت روشن می‌ماند.

کارگاه آموزش گلدوزی و بافندگی نیز برگزار کرده‌ایم. این کلاس‌ها زیر نظر اساتید مجرب هستند و با ارائه مدرک فنی، افراد را به صورت متخصص وارد بازار می‌کنند.»

مسئول صندوق توسعه محلی، تخصصی کردن کارها را بسیار مهم می‌داند و می‌گوید: «در این صندوق سعی کرده‌ایم به اشتغال جوانان بیشتر توجه کنیم، به طوری که در کنار اعطای وام، با مراکز مختلف از جمله سازمان فنی و حرفه‌ای مذاکره‌ای داشته‌ایم تا به جوانان آموزش‌های لازم در رشته‌های مختلف داده شود.»

■ **از اشتغال تا اقدامات فرهنگی**

وام‌های صندوق توسعه محلی آنقدر برکت داشته که امروز گروهی از روستاییان توانسته‌اند، چند کارگاه قالی‌بافی ایجاد کنند، به طوری که امکان توسعه این کارگاه‌ها وجود دارد و محصولات‌شان از هم‌اکنون در بازار مورد استقبال قرار گرفته است. شاهمردادی با بیان اینکه با کمک مسئولان و پرداخت وام‌های بیشتر می‌توان کارگاه‌ها را توسعه داد، می‌گوید: «هم‌اکنون حدود ۲۰ نفر در این کارگاه‌ها مشغول بافتن فرش و گلیم و تابلو فرش هستند. ولی با گسترش آنها این توانمندی وجود دارد تا برای ۷۰ نفر از بانوان و جوانان این منطقه کار ایجاد کنیم.»

این جهادگر تأکید می‌کند، بخشی از وام‌های این صندوق به صورت معیشتی و کمک به مردم به شکل‌های مختلف مانند اجاره‌بهای مسکن، جهیزیه و کمک به درمان در طول سال پرداخت می‌شود.



اردوی جهادگران متخصص در مناطق محروم جهت خدمات‌رسانی به هموطنان