

## Şirniyyatçı qızın biznes hekayəsi



**Söhbəti, danışığı ilə adamı ilk baxışdan cəlb edən, 36 yaşlı Amaliya İbrahimova şirniyyatçılıqla məşğuldur.**

“Mən uşaqlıqdan şirniyyatçı olmaq istəmişəm. Amma anam deyirdi ki, aşbazlıq sənət deyil, ali təhsil al, sənət öyrən. Ona görə Bakı Dövlət Universitetinin biologiya fakültəsini bitirdim. Ürəyimdə isə həmişə kulinariya vardı. Vaxt gəldi onunla məşğul oldum. Allah o yola yönləndirdi məni”.

Həmsöhbətimiz bir müddətdir ki, şirniyyat evinin sahibidir. Az kalorili, mayasız və qlütensiz məmulatlar da daxil olmaqla müxtəlif çeşidli şirniyyat, çörək və qənnadı məhsulları hazırlayır. Amaliya İbrahimovanın diabet xəstələri üçün xüsusi menyüsü də var, onlar üçün çörək və başqa məmulatlar da bişirir.

“Əslində hər zaman biş-düşü sevmişəm. Beş il qabağa qədər hobbi kimi idi, amma sonra yaxınlarım, qohumlarım dedilər ki, mağazadan, tanımadığımız adamdan almaqdansa gəl sifarişləri sənə verək. Mən də razılaşdım. Yəni belə başladı proses”.

A.İbrahimova işə başlayanda klassik tortlar, kekslər, şirniyyat, qənnadı məmulatları hazırlayırmış. Sonradan düşünüb ki, dietik bişmişlərə də menyüsündə yer ayırsın.

“Ona sonradan başladım. Bizim cəmiyyətdə birdən-birə trend dəyişdi, sağlam qidaya önəm verilməyə, hamı bu haqda danışmağa, maraqlanmağa başladı. Mən özüm işlədiyim xəstəxanada da çox göürdüm ki, şəkər xəstələri dietik şirniyyat, normal çörək tapa bilməmələrindən şikayətlənirlər. Belə-belə başladım öyrənməyə, araşdırmağa”.

Şirniyyatçı evdən-ailədən vaxt, imkan tapıb kurslara gedə bilmədiyini, hər şeyi özünün kitablardan, internetdən öyrəndiyini söyləyir: **“Vaxt olmurdu, həftənin 6 günü işləyirdim. Ona görə mənə öyrədən olmayıb, bəzən xoşuma gəlməyəndə reseptləri də dəyişirəm, əlavələrimi edirəm, özümünküləşdirirəm. Belə də olur”**.

Amaliya İbrahimova iki uşaq anasıdır. Həm ailə qayğıları, həm klinikadakı işi, həm də sifarişlər... Bu işləri eyni vaxtda çatdırmaq çətin deyilmi? Gülərək cavab verir sualımıza: “Gecəni yatırırdım ki, sifarişləri çatdırım”.

Amma artıq iki köməkçisi var, peşəkar şirniyyatçılar üçün gərəkli olan avadanlıqlar da əldə edib. Məqsədi işini bir az da böyütmək, şirniyyat evinin yanında kafe açmaq, müştərilərinin sayını artırmaq, brendə çevrilməkdir.

O danışır ki, biznesini qurmaq üçün çox çalışıb: “İnternetdə çox axtarırdım, necə biznes qura bilərəm, sıfırdan necə başlamaq olar. Azərbaycanda hansı imkanlar var bununla bağlı, araşdırırdım. Təsadüfən elan qabağıma çıxdı, deyəsən, “Facebook”da gördüm. Qeydiyyatdan keçdim və getdim”.

Şirniyyatçı ABŞ Beynəlxalq İnkişaf Agentliyinin - USAID-in maliyyələşdirdiyi sahibkarlığın əsasları və biznes planın yazılması təlimlərində iştirak edib. Ona şirniyyatın hazırlanması üçün elektrik soba, xəmir qarışdırıcı, peşəkar blender və soyuducu verilib. Bundan sonra işi bir az da rahat gedib.



Amaliya İbrahimova Azərbaycanda bu cür şərait yaradan təlimlərin olmamasına da təəssüflənir.

**“Bizdə belə təsəvvür var ki, biznes qurmaq üçün əlimizdə böyük vəsait olmalıdır və s. Amma bu təlimdə bizə öyrətdilər ki, sıfırdan başlamaq mümkündür, əldə böyük pullar olmasına ehtiyac yoxdur”.**

Şirniyyatçı həmin təlimlərin başqa faydasından da danışır, ora dəvət olunan qonaqların, iştirakçıların da müştərisinə çevrildiyini söyləyir.

“Azərbaycan Milli Sahibkarlıq Konfederasiyası daimi sifarişçimizə çevrilib. Onların tədbirləri üçün klassik, dietik tortlar, şəkər xəstələri üçün bişmələr hazırlamağa başlamışıq. Elə Konfederasiyanın işçiləri də evlərə sifariş verirlər”.

Həmsöhbətimiz hələ də öyrəndiyini deyir, şirniyyatçılıqda yeni istiqamətləri izləyir və bir şeyə təəssüflənir: “Pandemiya ilə əlaqədar işi böyütmək imkanımız yoxdur, amma gələcəkdə fikrim var ki, işi genişləndirək. Böyük yer götürəcəm. Evdə alınmır. Böyük sifarişlər götürmək olmur. Qutuları yerləşdirmək, qablaşdırma aparmaq üçün yer yoxdur. Hələlik bir ev götürmüşəm, avadanlıqları yerləşdirmişəm və biş-düşü orda edirik. Pandemiya bitsəydi...”

Amaliya İbrahimova işlərini böyütdükdən sonra sağlq sektorundakı işi – sığortaçılıqla vidalaşmağı planlaşdırır və gələcəkdə sırf kulinariya ilə məşğul olmaq istəyir. Hərçənd məqsədi yenə də insanlara xidmət, onlara sağlq qida təqdim etmək olacaq.