

حمید رنجبر، بنیان‌گذار شیرینی حمید کرمان:

افتخار می‌کنم شریک شادی مردم کرمان بودم

برای معرفی کلمپه کرمان بسیار تلاش کردم * راستی و صداقت را رمز موفقیت خود می‌دانم

داشتم و خدا کند تا روزی که زنده هستم این راستی را ادامه بدهم».

وی درباره کسب‌وکار خانوادگی نیز گفت: «پدرم موافق ورود من به شغل قنادی نبود و من هم دوست نداشتم فرزندانم قناد شوند. من بعد از یک سال از انگلیس برگشتم و اعلام کردم می‌خواهم قناد بشوم. پدرم مخالفت کرد و گفت که این شغل پرزحمت و پرمسئولیتی است اما من پافشاری کردم زیرا این کار را دوست داشتم و پدرم نتوانست نظر من را عوض کند. بعد از چند سال که به حرف پدرم رسیدم و متوجه شدم این کار سخت است به ایشان گفتم که می‌خواهم قنادی را کنار بگذارم، اما پدرم گفتند که تو الان نمی‌توانی. روزی که گفتم این را را شروع نکن خودت تنها بودی، اما الان چند کارگر داری که با تعطیلی کار برنامه زندگی آن‌ها را به هم می‌زنی، زیرا آن‌ها روی حقوقی که از تو می‌گیرند حساب کردند. اگر می‌خواهی کار دومی انجام دهی، بده، اما قنادی را رها نکن؛ زیرا کارگران سرگردان می‌شوند. همین اتفاق بین من و فرزندانم هم افتاد و به آن‌ها گفتم قنادی کار سختی است و عید و تعطیلات ندارید اما آن‌ها هم گفتند که این کار را دوست دارند و خدا را شکر تاکنون پشیمان نشدند».

رنجبر خاطرنشان کرد: «اگر کسی فکر می‌کند نمی‌تواند حمید رنجبر شود اشتباه می‌کند، آن‌ها هم اگر سعی کنند و زحمت بشکنند مطمئنم از حمید رنجبر جلوتر خواهند بود. این کار شدنی است. بدون زحمت و فعالیت نمی‌شود. حتما باید تلاش کنند تا به جایی برسند».

وی در پاسخ به این سوال که چرا با وجود مهیا بودن زمینه برای مهاجرت این کار را نکردید؟ گفت: «علاقه‌ای که به شهرم و همشهریانم داشتم سبب شد مهاجرت نکن. همیشه بگفتم هیچ‌کس جای دنیا ایران نمی‌شود و هیچ‌کس جای ایران، کرمان نمی‌شود. گاهی زمانی که کار گره می‌خورد و یا ناراحتی‌هایی پیش می‌آید می‌گویم کاش رفته بودم، اما پشیمان نیستم از این که چرا نرفتم».

جوان‌ها با صبر و پشتکار موفق می‌شوند

رنجبر همچنین در توصیه به نسل جوان بیان کرد: «جوان‌ها باید سطح توقع خود را پایین بیاورند. اگر وارد کسب و کار شدند، منتظر نباشند طرف شش‌ماه و یکسال خانه و ماشین آن‌چنانی داشته باشند، باید حوصله کنند تا با صبر، حوصله و پشتکار موفق شوند. قول می‌دهم در هر زمینه‌ای، چه در کسب و کار و چه مشاغل اداری با حوصله و با صداقت به درجات بالا خواهند رسید».

وی ادامه داد: «امروز وقتی می‌بینم فکری که بیش از ۴۰ سال قبل در ذهن بود به ثمر نشسته و نهالی را که ۴۰ سال قبل کاشتم امروز درخت تنومندی شده و هزاران نفر از سایه و میوه این درخت استفاده می‌کنند حال من را خوب می‌کند. وقتی می‌بینم در زمینه شیرینی رقابت ایجاد شده و کارگاه‌های متعددی باز شدند و چندین نفر در این مراکز مشغول به کار هستند خوشحال می‌شوم».

وی در پایان با اشاره به فعالیتش در حوزه کار خیر، خاطرنشان کرد: «عضو هیات مدیره انجمن ضایع نخاعی پویان کرمان هستم. عقیده دارم همیشه نباید به فکر شیرینی عربوسی و تولد بود. دغدغه مردم کرمان ناراحتی من است و خوشحالی آن‌ها خوشحالی من است. وقتی وارد کار خیر بشوی محال است از این کار کنار بروی و روزبه‌روز علاقه‌ات بیشتر می‌شود و خداوند هم خیر و برکت می‌دهد».

و خواننده‌های به‌نام کشور را دعوت کردیم و کنسرت گذاشتیم و شکر خدا خوب برگزار شد. اصلاً بحث درآمد مطرح نبود و خیلی وقت‌ها در کار ضرر می‌کردیم اما چون دوست داشتم و می‌دیدم جوان‌ها از کنسرت لذت می‌برند، خوشحالی آن‌ها من و فرزندانم را بیشتر تشویق می‌کرد که این کار را بیشتر توسعه بدهیم».

رنجبر یادآور شد: «اولین کاسی بودیم که در کرمان کار فرهنگی کردیم و ان‌شالله که همه همشهریان و کاسبان بزرگ شهر این کار را انجام دهند. این افتخار من است که هم با تهیه شیرینی و کیک و هم برگزاری کنسرت و کار فرهنگی شریک شادی‌های مردم کرمان بودم».

وی با اشاره به تولید سایر شیرینی‌ها برای مراسم مذهبی و ختم گفت: «خانه پدری من پشت مغازه‌ام بود و من تا زمانی که پدرم زنده بود هر وقت یک شیرینی جدید تولید می‌کردم یک ظرف برای تست و نظرسنجی برای ایشان می‌بردم. یک روز کماج و روغن‌جوشی برای ایشان بردم و گفتم می‌خواهم شیرینی‌هایی که مردم در مراسم ختم استفاده می‌کنند هم تولید کنم. ایشان گفتند من همیشه ادعا می‌کردم ما در شادی‌های مردم نقش داریم این می‌شود شریک در غم و غصه. برای ایشان توضیح دادم که الان تهیه کماج یا روغن‌جوشی در خانه‌های آپارتمانی مشکل است و ما برای این که کمکی به مردم بشود این شیرینی‌ها را هم تولید می‌کنیم».

رنجبر درباره فعالیت‌های مذهبی‌اش نیز توضیح داد: «پدرم بنیان‌گذار مراسم زیارت عاشورا در تکیه فاطمیه کرمان بود و نزدیک ۵۳ سال این مراسم برگزار می‌شد و ما نیز ادامه‌دهنده راه ایشان بودیم الان سه سال است بنا به دلایلی این مراسم در تکیه امام سجاد خیابان سرباز برگزار می‌شود».

راستی و صداقت رمز موفقیت

وی در ادامه با اشاره به چالش‌های کسب‌وکار، اظهار کرد: «هیچ کاری نیست که چالش نداشته باشد، بعضی از مشاغل درگیری کمتری دارند و برخی بیشتر. مشکلات ما در زمینه کار خردمان بیشتر با کارگزارها و اداراتی است که به‌نحوی با کارگر و ما سروکار دارند که تاکنون توانستیم با این مشکلات کنار بیایم و بر آن‌ها فائق شویم».

بنیان‌گذار شیرینی حمید، رمز موفقیت خود را راستی، صداقت و پاکی بیان کرد و یادآور شد: «هیچ‌وقت ندیدم کسی با دروغ و کلاهبرداری به جایی برسد. من اگر به جایی رسیدم به خاطر صداقتی است که در کارم



نیتی که داشتم یعنی معرفی این شیرینی به تمام ایران و دوم اشتغال‌زایی زن‌ها و دخترانی که دست‌شان از چاره کوتاه بود و سواد و امکانات کافی نداشتند، رسیدم».

وی در پاسخ به این سوال که پس از ۴۰ سال فعالیت در حوزه تولید شیرینی تاکنون از این حوزه خسته شده‌اید؟ گفت: «اصلاً ممکن است توانایی جسمی من کم شده باشد اما فکرم خسته نشده است. من سه پسر دارم و هر سه قناد هستند. همان‌طور که این شغل از پدرم به من رسید از من هم به بچه‌هایم رسیده و آرزو دارم این کار تا ابد ادامه پیدا کند».

رنجبر درباره صادرات شیرینی نیز اظهار کرد: «در زمینه صادرات به دلیل مشکلاتی صادرات مواد غذایی دارد، توانستیم خیلی فعالیت کنیم اما خیلی از همشهریان یا هموطنان این شیرینی را با خودشان به خارج می‌برند. همچنین در حال حاضر بیش از ۵۰ قنادی و آجیل‌فروشی در تهران کلمپه و قطاب ما را می‌فروشند. برای شهرهای اصفهان، شیراز و مشهد هم کلمپه و قطاب می‌فرستیم و خوشحالیم توانستیم با زحماتی که کشیدیم این شیرینی را به مردم ایران معرفی کنیم».

شریک شادی مردم کرمان بودم

وی در خصوص حمایتش از حوزه فرهنگ و هنر، گفت: «به این حوزه علاقه‌مند هستم. وقتی پسرهایم جوان بودند از آن‌ها کمک گرفتم و گفتم همان‌طور که فرزند خودم دوست دارد در کنسرت شرکت کند و از موسیقی لذت ببرد باید کاری کنیم که همه جوان‌های شهر از این برنامه استفاده کنند و به همین دلیل هنرمندان

گروه اقتصاد - شیرینی حمید یکی از برندهای معروف شیرینی‌ن‌ته‌ها در کرمان که در بسیاری از شهرهای ایران است و بسیاری از ایرانیان کلمپه کرمان را با نام حمید می‌شناسند.

حمید رنجبر بنیان‌گذار شیرینی حمید، این کار را در ادامه شغل پدرش در سال ۱۳۵۹ با حدود ۱۰ کارگر در بازار کرمان آغاز کرد و اکنون پس از ۴۰ سال با توسعه کسب‌وکار خود برای ۱۲۰ نفر بصورت مستقیم شغل ایجاد کرده است. وی ۲۴ سال معاون اتحادیه صنف قنادان کرمان بوده و اکنون نیز رئیس کمیسیون بازرسی اتحادیه است.

رنجبر همچنین به دلیل علاقه‌اش به حوزه فرهنگ، تاکنون بارها بانی برگزاری کنسرت خوانندگان مختلف در شهر کرمان بوده است و در کار خیر نیز دستی بر آتش دارد.

به گزارش استقامت، رنجبر متولد ۱۳۴۰ است. پدرش در بازار کرمان قنادی داشت و او که از کودکی برای گذراندن اوقات فراغت تابستان به مغازه پدر می‌رفت به این کار علاقه‌مند شد و با وجود اصرار پدر برای ادامه تحصیل در انگلستان، خیلی زود به ایران برگشت و ادامه کار پدر را از سن ۱۹ سالگی برعهده گرفت.

پایه‌ریزی شیرینی حمید

وی در گفت‌وگو با استقامت بیان کرد: «قدیم تابستان‌ها به مغازه پدرم که در بازار بود می‌رفتم و در نتیجه از آن زمان تجربی و به‌مرور خیلی چیزها را یاد گرفتم. پدرم دوست داشت که من تحصیلاتم را ادامه بدهم و حتی من را برای ادامه تحصیل به انگلیس فرستاد و من دیپلم زبان انگلیسی را در آن کشور گرفتم و الان هم معادل لیسانس مدیریت بازرگانی را دارم، اما چون خودم علاقه‌مند به شغل قنادی بودم این کار را رسماً در مغازه پدرم شروع کردم و برای این که نشان بدهم می‌توانم روی پای خودم بایستم مغازه را از پدر اجاره کردم و در سن ۱۹ سالگی با حدود ۱۰ کارگر در بازار، کار تولید شیرینی را شروع کردم و از همان زمان هم دوست داشتم نفر اول و مبتکر باشم و کارهای جدید ارائه بدهم».

رنجبر خاطرنشان کرد: «زمانی که برای اولین بار در کشور نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات در تهران راه‌اندازی شد، من از کرمان اولین غرفه شیرینی را در این نمایشگاه داشتم و دکور غرفه هم باغ شاهزاده ماهان بود و هدفم این بود که شیرینی کرمان را با دکور و لِه‌جَه کرمان معرفی کنم».

وی گفت: «امروز برای پخت کلمپه رقابت‌های زیادی در کرمان ایجاد شده و کارگاه‌های متعددی هستند که انواع کلمپه را تولید می‌کنند و به این شیرینی طرح‌ها و مدل‌های جدیدتر را اضافه کردند و تنوع دادند». بنیان‌گذار شیرینی حمید افزود: «من به آن

گروه اقتصاد - شیرینی حمید یکی از برندهای معروف شیرینی‌ن‌ته‌ها در کرمان که در بسیاری از شهرهای ایران است و بسیاری از ایرانیان کلمپه کرمان را با نام حمید می‌شناسند.

پایه‌ریزی شیرینی حمید

وی در گفت‌وگو با استقامت بیان کرد: «قدیم تابستان‌ها به مغازه پدرم که در بازار بود می‌رفتم و در نتیجه از آن زمان تجربی و به‌مرور خیلی چیزها را یاد گرفتم. پدرم دوست داشت که من تحصیلاتم را ادامه بدهم و حتی من را برای ادامه تحصیل به انگلیس فرستاد و من دیپلم زبان انگلیسی را در آن کشور گرفتم و الان هم معادل لیسانس مدیریت بازرگانی را دارم، اما چون خودم علاقه‌مند به شغل قنادی بودم این کار را رسماً در مغازه پدرم شروع کردم و برای این که نشان بدهم می‌توانم روی پای خودم بایستم مغازه را از پدر اجاره کردم و در سن ۱۹ سالگی با حدود ۱۰ کارگر در بازار، کار تولید شیرینی را شروع کردم و از همان زمان هم دوست داشتم نفر اول و مبتکر باشم و کارهای جدید ارائه بدهم».

رنجبر ادامه داد: «حدود پنج‌شش سال که از شروع کارم در بازار گذشت و در این فاصله ازدواج هم کرده بودم به فکر این افتادم که خرید شیرینی از بازار برای مردم سخت است و تصمیم گرفتم یک مغازه در خیابان باز کنم که به دنبال این تصمیم، روبه‌رو پمپ‌بنزین فابریک در خیابان نعمت‌الله ولی حد فاصل میدان فابریک و میدان خواجه‌ی کرمانی یک مغازه اجاره کردم و کار قنادی را ادامه دادم. اکنون ۱۲۰ کارگر مستقیم از این سفره نان می‌خورند.

وی درباره توسعه کارش توضیح داد: «زمان جنگ مواد اولیه قنادی سهمیه‌بندی بود و آرد و شکر و روغن بر اساس سهمیه‌ای که دولت در نظر گرفته بود توزیع می‌شد به همین دلیل جواز جدید صادر نمی‌کردند. من پیشنهاد دادم که به من جواز شیرینی‌فروشی بدهند و گفتم که من نمی‌خواهم شیرینی تولید کنم بلکه شیرینی را از مغازه پدرم که در بازار است و یا از سایر شهرها برای فروش می‌آورم. به این ترتیب اولین شیرینی‌سرا و اولین مغازه شیرینی‌فروشی در کرمان راه‌اندازی کردم. زمانی که می‌خواستیم برای مغازه اسم انتخاب کنیم، مادرم - که خدا او را حفظ کند - به من پیشنهاد داد اسم خودم را روی مغازه بگذارم. ابتدا مخالفت کردم و گفتم این کار خودنمایی است اما مادرم گفتند این‌طور نیست مردم تورا می‌شناسند و چه بهتر از این».

