

محصول مشترک

منوچهر خان وزین العابدین

نام کارآفرین: محمدالدوله
محمول: کتاب
موقعیت: بازار تهران



وقتی خبر چاپ نسخه‌های از گلستان سعدی در تبریز دهان به دهان چرخید و به دربار قاجار رسید، فتحعلی‌شاه دستور احضار زین‌العابدین، صاحب‌نخستین چاپخانه تبریز را به تهران صادر کرد تا سنگ بنای تأسیس چاپخانه را در تهران بگذارد. زین‌العابدین کسی بود که با حمایت عباس میرزا نایب‌السلطنه که از شاهزادگان قاجار بود، ماشین چاپ به تبریز آورد و با چاپ کتاب، نگاه مسرما به‌دارها را به صنعت چاپ معطوف کرد و از طرف دیگر موجب اشتغال ده‌ها کارگر و تربیت تکنسین شد. فتحعلی‌شاه که از علم‌و‌توانو خسته‌زین‌العابدین آگاه شده بود، حوالی سال‌های ۱۲۰۳ شمسی و از طریق دربار فرمان داد به تهران بناید و با منوچهر خان معتقدالدوله در تکیه منوچهر خانی در شمسال غریب بازار تهران چاپخانه بزرگی تأسیس کند.

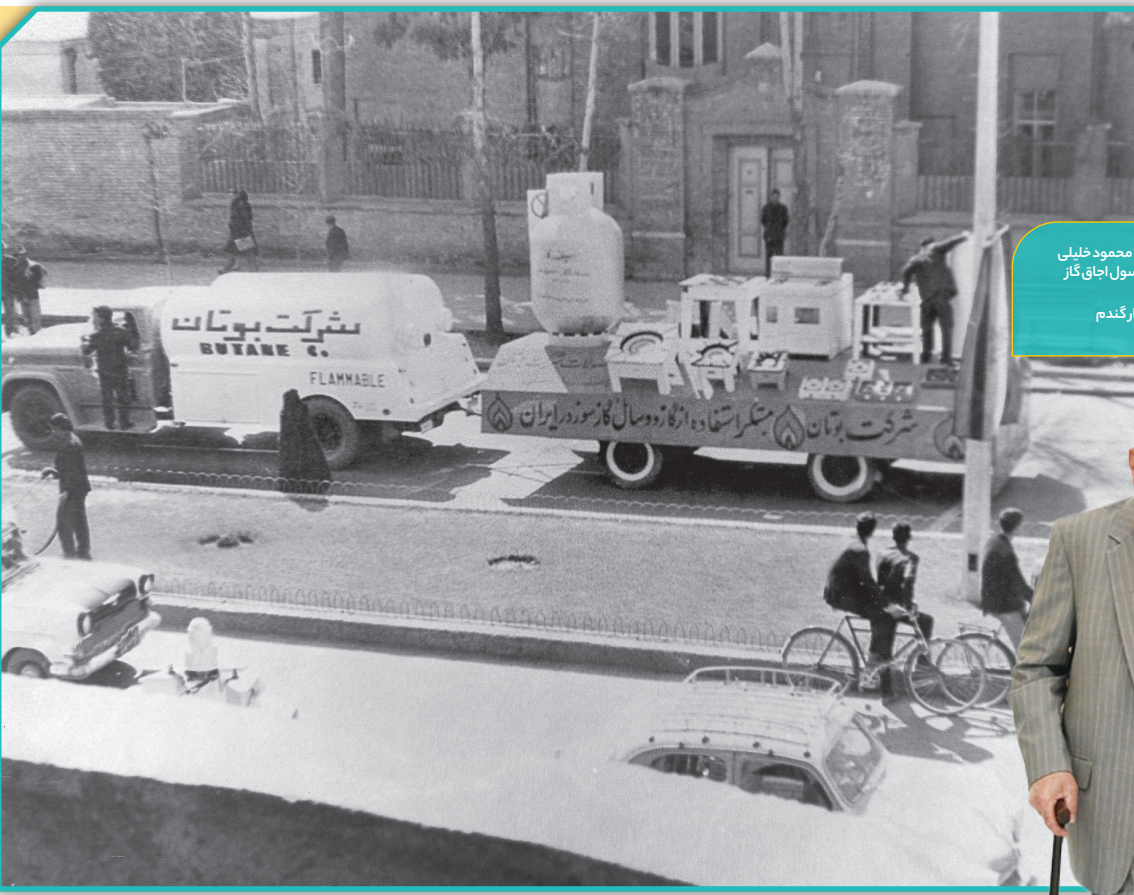
فتحعلی‌شاه به توسعه فرهنگی با پختن نظر داشت، اما عملاً سبستی برای چاپ کتاب در تهران وجود نداشت. به همین دلیل برای انتقال صنعت چاپ از تبریز به تهران، معتقدالدوله را که از افراد مورد تئوق دربار بود مأمور کرد. فتحعلی‌شاه از گرانی سرسام آور تجهیزات چاپ در مملکت خیر داشت و می‌دانست با این وضع، چاپ کتاب در تهران، بدون وجود یک حامی قدرتمند امکان‌پذیر نخواهد بود. بر این اساس، در هر صورت معتقدالدوله گرچی نقش حامی واقعی را برای زین‌العابدین تبریزی که قبلاً چرخ‌های چاپخانه دارالسلطنه تبریز را به حرکت در آورده بود ایفا کرد. مطابق اسناد، بالغ بر ۱۰۰ عنوان کتاب در دوره فتحعلی‌شاه در تهران منتشر شد که اگر نیمی از آن به چاپخانه معتقدی تعلق داشته باشد و نیز از هر کتاب را هزار نسخه فرض کنیم، ۵۰ هزار جلد کتاب سربى با سرمایه معتقدالدوله در تهران به چاپ رسید و آثاری که در این چاپخانه چاپ شد، به چاپ‌های معتقدی شهرت یافت. قرآن معتقدی که در سال ۱۲۰۵ به چاپ رسید، یکی از ماندگارترین آثار چاپخانه معتقدی، نخستین قرآنی است که با حروف سربی در چاپخانه معتقدی چاپ شد. حیات‌القولب علامه مجلسی هم در سال ۱۲۰۴ در چاپخانه معتقدی چاپ شد. در موزه این کتاب از زین‌العابدین تبریزی و منوچهر خان گرجی به عنوان بانیان چاپخانه نام برده شده است. به این ترتیب این دو نفر را می‌توان از کارآفرینان پیشگام در تهران قدیم نامید که توانستند یک صنعت نوپا را با به کار آمدن مجموعه‌ای از نیروهای کار بومی راه‌اندازی کنند و نامشان را در تاریخ ماندگار سازند.

همه چیز با حکم عزل شروع شد!

سال ۱۳۰۷ روز بهار معارف وقت، اعتمادالدوله قراقرزلو، محمود خلیلی را از کار در مدرسه دارالمعلمین خیابان ناصر خسرو و بیکار و حکم عزلش را صادر کرد. اما همین واقعه باعث ششد تا او در الکترومکانیک بختش را بیازماید. کار او تعمیر ماشین‌های صنعتی کارخانه‌ها، پر کردن باتری و تعمیر آرمیچر بود. علیرضا زمانی، تهران پژوه، می‌گوید: «خلیلی برای نخستین بار با وارد کردن دستگاه از فرانسه، تیرهای بتونی را در تهران تولید و نصب کرد. سپس به آمریکا رفت و با تکنولوژی حفر چاه‌های عمیق آشنا شد و بعد از بازگشت چاه‌های زیادی حفر کرد. بعد از ملی‌شدن صنعت نفت، خلیلی فرصتی برای آوردن صنعت گاز به ایران پیدا کرد. به آمریکا و انگلستان رفت و روی این موضوع مطالعه کرد. بعد از بازگشت در سال ۱۳۲۲ با مشارکت اسفندیار یگانگی شرکت بوتان را تیت کرد. مهندس مهدی بازرگان در کتاب «شصت سال خدمت و مقاومت» می‌نویسد: یادم می‌آید خلیلی جقدر با مسئولان شرکت ملی نفت در زمان کنسرسیوم گلنچار رفت تا گردنشان بگذارد گازهایی را که هدر می‌دهند و می‌سوزانند، تصفیه کنند و بوتان و پروپان آن را در تانکرهای تحت فشار به ایشان بفروشند و گاز نفت در ایران توزیع شود. سپس برای اینکه مصرف گاز آشپزخانه‌ها به صورت صنعت ملی در آید، به موازات ساختن انبار و تهیه وسایل و کامیون‌های توزیع گاز، اقدام به ایجاد کارخانه کیسول‌سازی و تولید اجاق فر و... کرد؛ اجاق‌های که آشپزخانه‌های تهران و شهرستان‌ها را تسخیر کرد و عامل ایجاد شرکت تولید و توزیع گاز شد.»

محمود خلیلی یکی از کارآفرینان بود که پس از تجربه کار در دولت به بخش خصوصی آمد و شرکت حفاری را برای رساندن آب به مزارع و روستاها تأسیس و در آن سرمایه‌گذاری کرد. همچنین او مدتی تصمیم به تولید وسایل گازسوز داخل ایران گرفت. نخستین محصول آنها که با استقبال مردم روبه‌رو شد آبگر مکن ایستاده ۴۰۰ گالنی با کنترل ترموستاتیک بود. این محصول در یک کارگاه کوچک و به اتفاق دو تکنیسین ساخته می‌شد. او را می‌توان بنیانگذار صنعت گاز مایع در ایران نامید. خلیلی در سال ۱۳۵۲ درگذشت.

نام کارآفرین: محمود خلیلی
محمول: کیسول اجاق گاز
موقعیت: انبار گندم



محسن خلیلی، پسر محمود خلیلی، راه‌پدر را در عرصه محصولات گازسوز ادامه داد.

مردی که میوه پاییزی تهران را جهانی کرد



نام کارآفرین: محمد اسماعیل اصفهانی
محمول: میوه
موقعیت: کن

سالانه بیش از ۴ هزار تن خرمالو در روستای کن تولید می‌شود. بیش از ۲ دهه است که خرمالوی کن جایگاه ویژه‌ای در بازار رقابت پیدا کرده است، در حدی که به‌عنوان یک برند معروف بین میوه‌فروشان مطرح است. اگرچه باغداران زیادی در محله کن همچنان در عرصه پرورش خرمالو فعال هستند، با این حال این حاح اسماعیل اصفهانی بود که به‌عنوان کارآفرین نمونه، خرمالو را از باغ‌های کن به کشورهای حوزه خلیج‌فارس و حتی اروپا صادر کرد. او در ۹۱ سالگی از دنیا رفت، ولی اثریه ماندگاری برای باغداران کن برجای گذاشت؛ ثبت برند خرمالوی کن در سال ۱۳۹۷ باعث شد کارگران و جوان‌های زیادی در باغ‌ها و سردخانه‌های نگهداری این محصول مشغول به کار شوند. او برای نخستین بار میوه‌های باغ‌های کن را به جهان معرفی کرد و سال ۱۳۹۵ به‌عنوان کارآفرین نمونه در میان باغداران تهرانی انتخاب شد.

حاج محمد اصفهانی، فرزند او، می‌گوید: «پدرم معتقد بود مزه خرمالوی کن در دنیا لنگه ندارد. همیشه می‌گفت با هویت‌بخشی به این میوه و حمایت با باغداران می‌توان جوان‌ها را دوباره

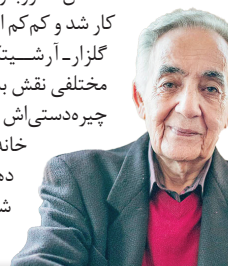


به شغل باغداری ترغیب کرد. او برای احیا و نگاهداشت باغ‌های خرمالو تلاش می‌کرد و تأکید داشت روی خرمالوهای برند خرمالوی کن چسباندن شود.» مرحوم اصفهانی سال ۱۳۰۶ در محله سرآسیاب کن متولد شد. دست به‌خیر بود و هوای باغداران محله را داشت. از او به‌عنوان کارشناس خبره میوه هم نام برده می‌شود. بیشتر بازاربان میوه تهران برای تأیید مرغوبیت میوه‌هایشان به سراغ او می‌رفتند.

داستان راه‌اندازی چند کارخانه

نام کارآفرین: گلزار شستری
محمول: کابینت و موکت
موقعیت: غرب تهران

ساخت نخستین فاز شهرک اکباتان توسط گلزار شستری در سال ۱۳۴۵ آغاز شد و فاز سوم شهرک هم در سال ۷۰ به بهره‌برداری رسید. گلزار چندین کارخانه در محوطه اطراف شهرک راه‌اندازی کرد تا از طریق اهالی این محدوده، امکانات و مایحتاج ساختمان‌سازی را تولید کند و توسعه دهد. او در خاطراتش داستان راه‌اندازی کارخانه‌هایش را اینگونه روایت می‌کند: «دور اکباتان هنوز زمین خالی موجود بود. تمام زمین‌های اطراف را خریدم و متر از زمین‌هایم به ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار مترمربع رسید. به‌دلیل اینکه شهرک به فرودگاه نزدیک بود، صدای شست و برخواست هواپیما به یکی از معضله‌های خریداران تبدیل شده بود. در ایران آن موقع کسی شیشه دویل برای پنجره‌ها استفاده نمی‌کرد. کارخانه‌ای ایجاد و شیشه‌ها را خودم تولید کردم. پنجره‌ها و درها را هم در نارمک می‌ساختیم. شهرک اکباتان ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار مترمربع موکت لازم داشت. موکت در بازار مشتری ۱۰۰ تا ۱۲۰ تومان بود. با خرید کارخانه موکت، تمام موکت شهرک اکباتان را تهیه کردم. همچنین کارخانه الکترولوکس



را خریدم برای اینکه کابینت‌های آشپزخانه و لوازم لوکس را برای اکباتان تولید کند.» مرحوم گلزار شستری دوران تحصیلات ابتدایی را تا کلاس پنجم در مشهد گذراند و در زمان حمله روس‌ها و انگلیسی‌ها به تهران کوچ کردند. او کلاس ششم را در مدرسه نوبنیاد نظامی خیابان سپه خواند و پس از آن به دارالفنون رفت. به‌همراه هم‌کلاسی‌اش می‌خواست بازمماند و به‌عبارت‌نویس شدن نوبانش وارد رقابت با سایر کارخانه‌هایی شد که سال‌ها در زمینه تولید محصولات غذایی فعالیت می‌کردند. ایده تولید سس مایونز در همان برهه و بعد از آزمون و خطاهای بسیار مثل شاه‌کلیدی بود که هر قدر فنی رازهای می‌کرد. او محصولاتش را در کارگاه کوچک حوالی شهرک اکباتان تهران تولید می‌کرد که این کارگاه هم در آتش سوخت. اما آن راز نوساخت و فعالیتش را از سر گرفت. برای درک مأموریت مهمی که بهروز فروتن در عرصه اقتصادی به سرانجام رسانده کافی است به آثار و ارقامی که در باره کارخانه بهروز منتشر شده دقت کنیم. بهروز فروتن گزارش را با ۱۱ نفر شروع کرد. اما هم‌اکنون حدود ۲ هزار نفر پرسنل دارد. نخستین کارگاه او ۱۲ مترمربع بود و واحد شماره یک کارخانه‌اش هم‌اکنون بیش از ۶۰ هزار متر مربع مساحت دارد. کارخانه بهروز کارش را با تولید سالاد الویه شروع کرد و حالا بیش از ۷۰ نوع محصول غذایی تولید می‌کند. کارآفرین تهرانی با یک زبان محصول‌لاش را توزیع می‌کرد و الا آن بیش از ۴۰ هزار واحد بخش و توزیع در سراسر ایران دارد. کتاب‌های «همیشه برخاستن» و «کارآفرینی» بهروز فروتن این روزها در برخی دانشگاه‌های تهران به‌جوانان معرفی می‌شود. او به‌واسطه تلاش‌هایش برای کاهش نرخ بیکاری از طرف رئیس‌جمهور مورد تقدیر گرفته و در صدها کنفرانس داخلی و بین‌المللی درباره راه و رسم کارآفرینی سخنرانی کرده است. برخی فعالان اقتصادی هم به او لقب قهرمان قهرمانان داده‌اند.

نام کارآفرین: سیدجلیل ناصری
محمول: حلواشکری
موقعیت: پانچار



از این جهت جاسسی‌ها تبحر خاصی در تهیه این خوراکی دارند. زمانی که سیدجلیل ناصری که از جاسبی‌های مقیم تهران بود، مغازه تولید حلواشکری‌اش را در بازار پانچار تهران بنا کرد خوب می‌دانست که این حلوا پرطرفدار خواهد بود. هر روز سینی‌های مغازه از حلوهای خوش‌عطر و طعم پر می‌شد و مردم صدای جوانکی را می‌شنیدند که فریاد می‌زد: «حلوای ششیرین تر از عسل بخوریدا» مه‌ارتی که جاسبی‌ها در تهیه حلواکنجندی داشته‌به کام تهرانی‌ها خوش آمد و باعث شد تا آنها بازار تولید حلواکنجندی را به‌دست بگیرند و توسعه دهند. کم‌کم شکر در ترکیب این حلوا وارد شد و حلواشکری عقاب نام گرفت. حالا آن مغازه کوچک که حلواشکری‌اش را با روش سنتی و با دست آماده می‌کردند و در روز ۱۵۰ کیلو تولید داشت به کارخانه حلواشکری تبدیل شده است.



نام کارآفرین: محمود مانیان
محمول: کفش
موقعیت: جاده خاوران

به سیاق معدود کارخانه‌های تولید کفش که در ایران تأسیس شده بود گالش‌های پلاستیکی تولید می‌کرد و جنس این گالش‌ها در مقایسه با سایر کفش‌هایی که از این جنس تولید می‌شد متفاوت بود. بعد از تولید انبوه گالش‌های باکیفیت که بر خلاف نمونه‌های دیگر، با رازخم نمی‌کرد و در عین حال بسیار بادوام بود، محمود مانیان برای تولید کفش‌های طبی به صرافت افتاد و دستگاه‌های جدیدی برای راه‌اندازی خط تولید کفش‌های طبی در تهران وارد کرد. طولی نکشید که کفش‌های شادان پور بازار کفش را قبضه کرد و با وجود کفش‌های طبی، دیگر کسی از تاول انگشتان و زخم‌شدن پشت پا گله نمی‌کرد. یکی دیگر از دلایل موفقیت محمود مانیان این بود که باقشر کارگر رنوف بود و با وجود فعالیت‌های گسترده سیاسی و مشغله‌های روزمره گاهی از خانشان در جاده قدیم شمشیران تا کارخانه مرکزی‌اش در جاده خاوران می‌رفت که با کارگران ملاقا کند و از خواسته‌های آنها خبرشود.



خانگی از جمله قوری، کتری و ظروف لعابی باعث رونق محله و کارآفرینی برای جوانان آن روزهای شرق تهران شد. گودرز حکیم‌نژاد، مدیرعامل کارخانه، از همان روزهای اول در کنار پدر مشغول به کار شد. او ۱۱ سال بیشتر نداشت که وارد دنیای کسب‌وکار شده بود. شوق و ذوقش در کنار بلندپروازی‌های اخلاقانه باعث شد تا محصولات این کارخانه بین مردم معروف شود. این کارخانه با نام شرکت اونپور سال شروع به کار کرد و سال ۱۳۶۲ به شرکت آسپال تغییر نام داد و تولید بخاری واجاق گاز را هم به‌خط تولیدش اضافه کرد. هرچند که تولید کولر آبی و ماشین لباسشویی، این نشان ایرانی را بیشتر سرزبان‌ها انداخت.

تولید نخستین کفش‌های طبی



نام محمود مانیان که بین قدیمی‌های بازار تهران با لقب حاج‌مانیان شناخته می‌شد با تغییر و تحولات سیاسی دوره بر تلاطم مشروطه گره‌خورده است. مرحوم محمود مانیان کارآفرین ملی‌گرای حامی مصدق بود که کارخانه کفش شادان پور را در حوالی خیابان خاوران تأسیس کرد و صدهانفر از افرادی به‌ضاعت و جوانان با استعداد را در کارخانه‌اش به کار گرفت. محمود مانیان تاجر و کارآفرینی بود که برای نخستین بار ایده ساخت کفش‌های طبی باکیفیت را مطرح کرد و به سرعت کارخانه تولید کفش‌های طبی را تأسیس کرد و آن را توسعه داد. او اعتقاد داشت برای چرخاندن چرخ‌های اقتصاد مملکت و بی‌نیازی به اجنبی باید فوت و فن تولید و تجارت را به جوانان جویای کار و با استعداد آموخت و آنها را در مسیر پیشرفت و توسعه قرار داد. محمود مانیان از بازاری‌های متمولی بود که بخشی از سرمایه‌اش را صرف تولید کرد و کارخانه‌های کفش شادان پور و شعله را در اواخر دهه ۳۰ شمسی راه‌انداخت. کارخانه شادان پور در ابتدا و

کارخانه ۳۰۰ هزارتومانی

این روزها باورش سخت است که بشود ۳ میلیون ریال کسب‌وکار راه انداخت چه برسد به اینکه کارخانه ساخت؛ اما سال ۱۳۳۵ اهالی قدیم محله علم و صنعت منطقه ۴ شاهد ساخت کارخانه‌های با همین مبلغ بودند که بعدها عنوان یکی از معتبرترین کارخانه‌های لوازم خانگی را به‌خود اختصاص داد. مرحوم علی‌قلی حکیم‌نژاد به‌همراه اکبر حق‌شناس شرکت لعاب ایران را حوالی خیابان هنگام در شرق تهران راه‌اندازی کردند. این کارخانه با تولید لوازم

نام کارآفرین: گودرز حکیم‌نژاد
محمول: کولر و لوازم خانگی
موقعیت: محله علم و صنعت

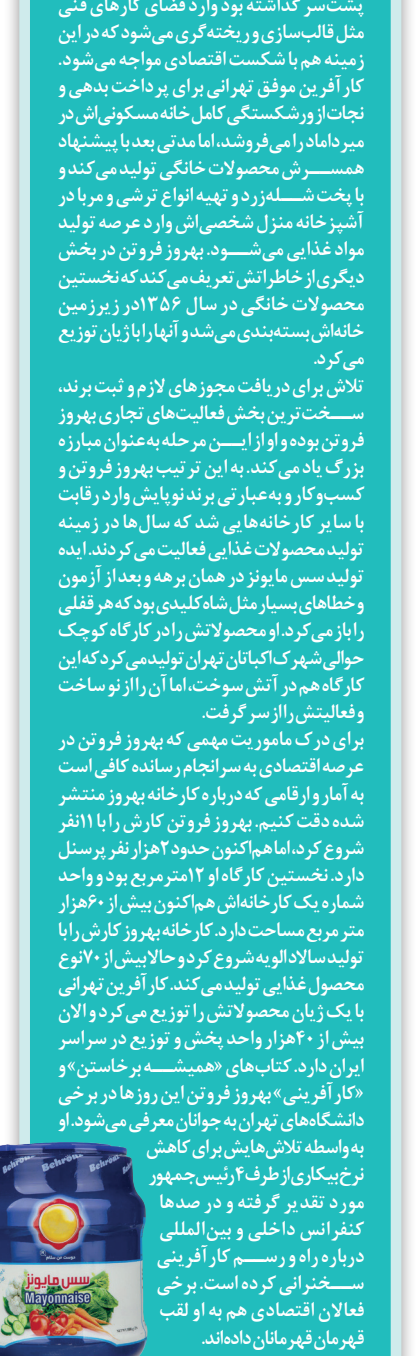


کودک ۱۰ ساله‌ای که قهرمان قهرمانان شد



نام کارآفرین: بهروز فروتن
محمول: انواع سس
موقعیت: اکباتان

یکی از موفق‌ترین کارآفرین‌های صنایع غذایی هم فعالیت اقتصادی را با کسب و کارهای خرد شروع کرد. بهروز فروتن، بنیانگذار کارخانه بهروز در ۱۰ سالگی پدرش را از دست داد و مجبور شد برای گذران زندگی وارد بازار کار شود. او در خاطراتش تعریف می‌کند که با فروش بادبادک، روورک فانوس و تعمیر دوچرخه‌به تحصیلش ادامه داده است. فروتن بعد از فارغ‌التحصیلی در رشته مدیریت بازرگانی، شغل دبیری را انتخاب می‌کند اما پروژه تأسیس مرکز آموزش، بعد از مدتی شکست می‌خورد و او با بهره‌گیری از دوره تخصصی فنی‌کسب در وزارت اقتصاد پشت‌سر گذاشته بود وارد فضای کارهای فنی مثل قالب‌سازی و ریخته‌گری می‌شود که در این زمینه هم با شکست اقتصادی مواجه می‌شود. کارآفرین موفق تهرانی برای پرداخت بدهی و نجات از ورشکستگی کامل خانه مسکونی‌اش در میرداماد را می‌فروشد، اما مدتی بعد با پیشنهاد همسرش محصولات خانگی تولید می‌کند و با پخت شله‌زرد و تهیه انواع ترشی و مربا در آشپزخانه منزل شخصی‌اش وارد عرصه تولید مواد غذایی می‌شود. بهروز فروتن در بخش دیگری از خاطراتش تعریف می‌کند که نخستین محصولات خانگی در سال ۱۳۵۶ در زیرزمین خانه‌اش بسته‌بندی می‌شد و آنها را با زبان توزیع می‌کرد.



تلاش برای دریافت مجوزهای لازم و ثبت برند، سخت‌ترین بخش فعالیت‌های تجاری بهروز فروتن بوده و او از اواسط مرحله به‌عنوان مجارزه بزرگ یاد می‌کند. به این ترتیب بهروز فروتن و کسب‌وکار و به‌عبارت‌نویس شدن نوبانش وارد رقابت با سایر کارخانه‌هایی شد که سال‌ها در زمینه تولید محصولات غذایی فعالیت می‌کردند. ایده تولید سس مایونز در همان برهه و بعد از آزمون و خطاهای بسیار مثل شاه‌کلیدی بود که هر قدر فنی رازهای می‌کرد. او محصولاتش را در کارگاه کوچک حوالی شهرک اکباتان تهران تولید می‌کرد که این کارگاه هم در آتش سوخت. اما آن راز نوساخت و فعالیتش را از سر گرفت. برای درک مأموریت مهمی که بهروز فروتن در عرصه اقتصادی به سرانجام رسانده کافی است به آثار و ارقامی که در باره کارخانه بهروز منتشر شده دقت کنیم. بهروز فروتن گزارش را با ۱۱ نفر شروع کرد. اما هم‌اکنون حدود ۲ هزار نفر پرسنل دارد. نخستین کارگاه او ۱۲ مترمربع بود و واحد شماره یک کارخانه‌اش هم‌اکنون بیش از ۶۰ هزار متر مربع مساحت دارد. کارخانه بهروز کارش را با تولید سالاد الویه شروع کرد و حالا بیش از ۷۰ نوع محصول غذایی تولید می‌کند. کارآفرین تهرانی با یک زبان محصول‌لاش را توزیع می‌کرد و الا آن بیش از ۴۰ هزار واحد بخش و توزیع در سراسر ایران دارد. کتاب‌های «همیشه برخاستن» و «کارآفرینی» بهروز فروتن این روزها در برخی دانشگاه‌های تهران به‌جوانان معرفی می‌شود. او به‌واسطه تلاش‌هایش برای کاهش نرخ بیکاری از طرف رئیس‌جمهور مورد تقدیر گرفته و در صدها کنفرانس داخلی و بین‌المللی درباره راه و رسم کارآفرینی سخنرانی کرده است. برخی فعالان اقتصادی هم به او لقب قهرمان قهرمانان داده‌اند.