

# **SAYANSI & SANAA YA UPISHI WA CHAPATI LAINI**

- **MCHANGANUO WA BIASHARA YA CAFE:  
CHAPATI, SUPU & VYAKULA VINGINE**



**Peter Augustino Tarimo**

# YALIYOMO

<b>BIASHARA YA SUPU NA CHAPATI .....</b>	<b>3</b>
<b>SEHEMU YA KWANZA CHAPATI: Asili ya Chapati .....</b>	<b>4</b>
Uzoefu wangu binafsi kwenye biashara ya chapati .....	8
Siri za chapati kuwa laini.....	12
Sayansi iliyoko nyuma ya chapati .....	13
Jinsi ya kupika chapati laini za kusukuma .....	14
Makosa (8) yanayosababisha chapati ziwe ngumu na kavu.....	19
<b>SEHE YA PILI: SUPU .....</b>	<b>23</b>
Aina kuu 4 za supu .....	23
Jinsi ya kupika supu nzuri na tamu ya biashara .....	24
Jinsi ya kupika supu ya kongoro .....	26
Changamoto za biashara ya supu .....	27
Siri 5 za kujua ili supu ikulipe faida nzuri .....	35
<b>SEHEMU YA TATU: kuandika mchanganuo wa biashara: café ya supu, chapati &amp; vyakula vingine hatua kwa hatua .....</b>	<b>36</b>
<b>SIKU YA KWANZA: Utangulizi na maana ya mpango wa biashara .....</b>	<b>38</b>
• Jinsi ya kufanya utafiti wa biashara.....	40
• Njia kuu 3 za kuandika mchanganuo wa biashara yeyote.....	45
• Jalada la nje la mpango wa biashara.....	48
<b>SIKU YA PILI: Muhtasari, Maelezo ya Biashara &amp; Soko .....</b>	<b>51</b>
<b>SIKU YA TATU: Tathmini ya Soko, Mikakati &amp; Utekelezaji .....</b>	<b>67</b>
<b>SIKU YA NNE: Uendeshaji, Uongozi &amp; Wafanyakazi.....</b>	<b>82</b>
<b>SIKU YA TANO: Mpango wa Fedha .....</b>	<b>88</b>

# **BIASHARA YA SUPU NA CHAPATI**

Chapati na supu ni miongoni mwa vyakula vinavyoandaliwa katika migahawa au maeneo mengine ya kuuzia vyakula lakini wakati mwingine vinaweza kusimama kama biashara ya mtaji mdogo inayojitegemea na mtu akauza supu na chapati tu bila ya kuuza na aina nyinginezo za vyakula. Lakini kama tutaavyoona huko mbele, ili uweze kupata faida haraka inakubidi uweke mchanganyiko wa vyakula kwenye cafe yako na usitegemee aina moja tu ya chakula.

Ni biashara maarufu sana kwenye mitaa ya miji mbalimbali kama vile Dar es salaam, Arusha, Mbeya, Mwanza na miji mingineyo. Umaarufu wake unatokana na sababu kwamba watu wengi hupendelea sana kula supu na chapati hasa nyakati za asubuhi kama kifungua kinywa.

Hata hivyo supu na chapati huweza kuliwa muda wowote ule bila ya kujali kama ni asubuhi, mchana au jioni. Kwa mfano katika mitaa kuzunguka Stendi kuu ya mabasi ya Magufuli, Mbezi jijini Dar es salaam utakuta muda wa jioni watu wengi wakiwa wameketi kwenye vibanda vidogovidogo walifurahia kula chapati na supu za aina mbalimbali kama vile supu ya ngombe, mbuzi, supu ya kuku, utumbo na hata supu ya kongoro (vichwa vya ng'ombe au mbuzi ). Wapo pia wanaopendelea chapati kwa maharage.

Ni biashara ambayo kwa haraka haraka mtu unaweza kufikiria ni rahisi sana kuanzisha lakini ugumu wake upo sehemu moja tu, ***jinsi ya kuweza kutengeneza chapati tamu laini na supu yenye ladha ya kupendeza vinavyoweza kumfanya mteja arudi tena na tena.***

Ukimudu hitaji hili la msingi basi utaweza kutengeneza faida ya kutosha kwenye biashara hii.

Lengo kuu la kitabu hiki nii kuonyesha njia na mbinu sahihi za kutengeneza vyakula hivi, supu na chapati na kupata matokeo bora kabisa bila ya kubahatisha. Wapishi wengi ukiwauliza ni vipi wanaweza kupika chapati laini za kuvutia hawawezi kukupa moja kwa moja majibu yaliyonyooka, si kama hawajui kabisa hapana, bali wanapika chapati na supu kwa kubahatisha na ndio maana utakuta leo wanapika chapati laini, kesho ngumu, siku nyingine za wastani, basi, hawana formula/kanuni maalumu inayoweza kuwahakikishia chapati zao zinakuwa bora na laini kila siku.

***Ikiwa wewe ni mpishi wa chapati, una cafe ya chakula au tu ungependa kufahamu chapati laini zinavyotengenezwa kitabu hiki kitakusaidia sana.***

***Siyo lazima uwe unafanya biashara hapana, chapati ni chakula kinachopendwa sana majumbani na siku yeyote baba au mama unaweza kuamua kuwapikia wanao mlo wa chapati waka ‘enjoy’ kwa mchuzi wa nyama, maharage au hata chai.***