Satu dari sekian banyak bisnis yang sukses adalah usaha di bidang makanan. Bagaimana tidak, makanan adalah hal wajib yang dibutuhkan mahkluk hidup untuk bisa bertahan hidup. Jadi tidak mengherankan jika bisnis dibidang makanan selalu menjadi primadona. Membicarakan tentang makanan, tentunya ibu – ibu yang biasa berjibaku di dapur tahu repot dan ribetnya menyiapkan makanan hingga siap santap. Jika Anda ingin memulai bisnis makanan yang lebih praktis dan tidak bikin repot, frozen food bisa jadi pilihan Anda.

Frozen food adalah makanan olahan siap saji yang dibekukan untuk diawetkan. Anda tinggal menghangatkannya kembali ketika hendak menikmatinya.Contoh produk frozen food yang beredar diantaranya nugget, bakso, donat, sosis, rizoles,dll. Karena nilai kepraktisannya itu cukup banyak orang yang lebih memilihnya. Selain itu frozen food dikenal tanpa bahan pengawet dan MSG. Jadi cocok sekali untuk orang tua yang sangat memperhatikan makanan anak – anaknya.

Untuk memulai bisnis makanan beku ini ada banyak cara yang bisa Anda lakukan. Berikut ini beberapa cara yang bisa Anda terapkan untuk memulai bisnis makanan beku.

1. Menentukan menjual produk frozen food milik orang lain atau membuat produk sendiri.

Anda bisa menjual produk makanan beku dari orang lain, atau istilahnya Anda menjadi agen/reseller dari waralaba yang sudah ada. Bisa juga Anda membuat produk makanan beku sendiri. Tentunya Anda harus memiliki kemampuan memasak dan masakan Anda terbukti enak.

1. Tentukan variasi produk yang hendak dijual

Untuk mengawali bisnis Anda pilih produk makanan beku yang laris di pasaran, misalnya produk nugget ayam/ikan dan bakso. Memilih produk yang dijual bisa memudahkan Anda menjaring pelanggan. Nanti begitu pelangganan Anda sudah cukup banyak, bisa ditingkatkan menambah varian produk yang ditawarkan.

1. Hitung dan persiapkan modal

Memulai usaha apapun tentunya butuh modal. Banyaknya modal yang dikeluarkan juga perlu Anda perhitungkan. Nah, di usaha frozen food sendiri butuh setidaknya 2 hal penting. Yang pertama adalah supplier makanan beku dan yang kedua tempat penyimpanan makanan. Anda butuh freezer yang bagus dan tahan lama untuk menyimpan stok makanan beku. Pilih freezer yang bisa menjaga makanan tetap dalam kondisi yang bagus dan fresh. Untuk itu Anda membutuhkan freezer yang memiliki suhu yang stabil.

1. Cara promosi yang baik

Setelah segala persiapannya siap, sekarang Anda tinggal memasarkan makanan beku tersebut. Cara promosi yang paling sederhana bisa dimulai dari lingkungan Anda sekitar. Buat papan nama atau spanduk yang menginformasikan bahwa Anda menyediakan produk makanan beku. Jika Anda memiliki smartphone, lakukan juga promosi secara online melalui media sosial. Cara ini terbukti ampuh mengantarkan pebisnis frozen food menjemput kesuksesan mereka.

Impian untuk memiliki usaha sendiri bisa segera Anda dapatkan, asalkan Anda mau melangkah. Tantangan dan hambatan tentunya ada disemua jenis pekerjaan, tetapi yakinlah akan ada jalan keluar dari setiap tantangan Anda. Kuncinya adalah tetap semangat, tekun dan rajin berdoa. Karena mau sehebat apapun usaha Anda, jika Tuhan tidak bersama Anda tidak akan ada artinya. Selamat berjuang!