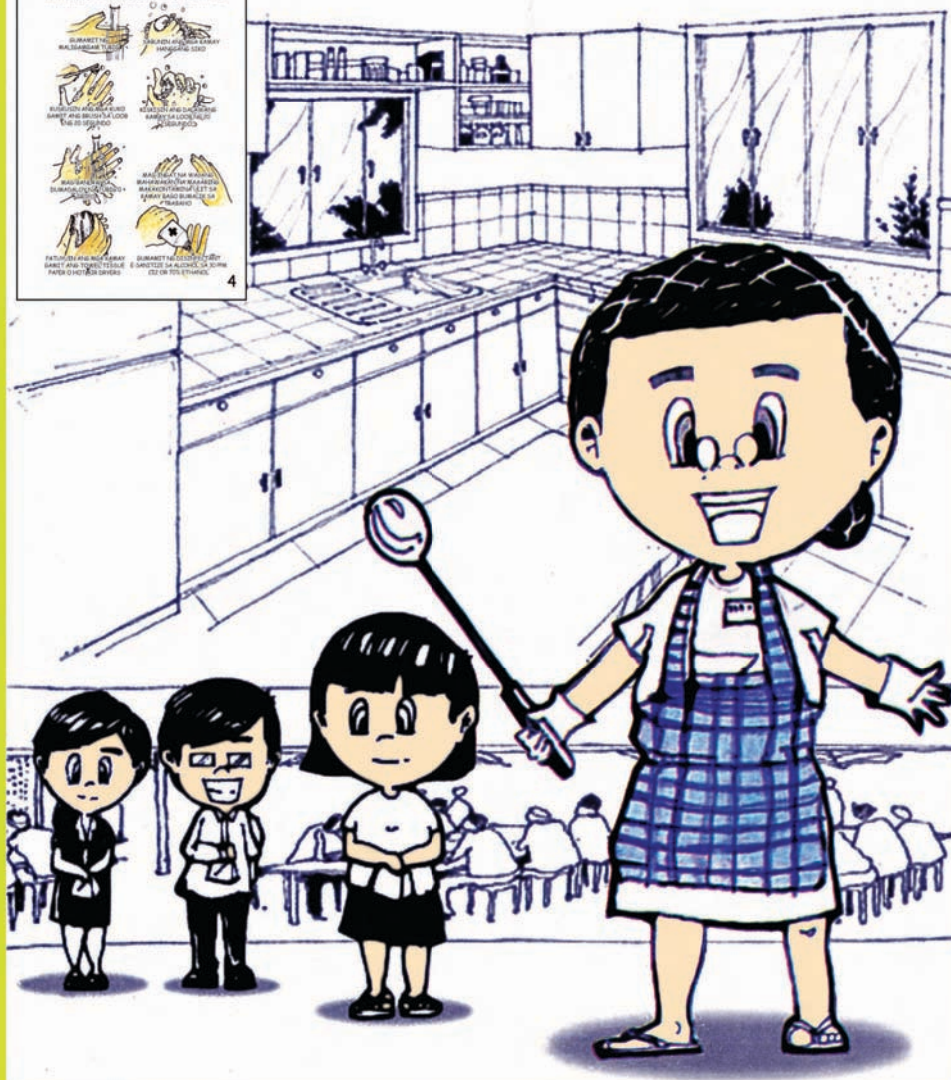


GABAY SA PAGSISIMULA, PAMAMALAKAD AT PAGPAPALAGO NG NEGOSYONG PAGKAIN



Naku! Aling Fe, lumalaki na po ang inyong karinderia! Baka bukas makalawa, restaurant na ito.

Magdilang-anghel ka sana, Nora. 'Yan naman talaga ang pinapangarap ng pamilya ko sa maliit na negosyong ito.

Alam nyo, gusto ko rin po sanang magnegosyo ng tulad nito. Paano kaya ako magsisimula?

Ah...Una, magaling ka bang magluto? Matiyaga ka ba? Magaling ka bang dumiskarte?

Kung gaya po ng tinda nyo, hindi ako magaling d'yan, kaya nga lagi akong bumibili sa inyo ng lutong ulam eh. Pero masarap akong magluto ng biko, bibingka, puto, sapin-sapin, maja blanca at suman.

Mga kakanin! Pwede 'yan! At marami pang ibang pwede mong subukin. Gotohan, tapsilogan, mga miryenda, meat processing. O kaya, bakery, hamburger, banana-que. Ang dami!

Simulan ko na kaya ang kakanin business ko...

Teka... Kailangan mo munang suriin ang sitwasyon at iyong kapaligiran, may oportunidad ka bang nakikita? Suriin mo rin ang iyong kakayahan o kapasidad.

Sa nakikita ko kasi ngayon, wala pa naman dito sa atin ang gumagawa ng kakanin pero gusto ng mga taga-rito ng kakanin...

Magaling ka ngang magluto ng kakanin - importante nga 'yan. Pero meron ka bang mga kagamitan? Kakayahang mamahala? Teknolohiya? At syempre, puhunan?

Meron na rin akong gamit sa aking kusina. Dadagdagan ko na lang at saka may konti akong ipon mula sa sahod ng mister ko. Baka pwede na akong magsimula?

Dapat may tama ring pag-uugali at mithiin sa negosyo. Bakit nga ba gusto mong magnegosyo, ha, Nora?

Gusto ko pong kumita, syempre, para sa kinabukasan ng aming pamilya. Masipag at matyaga naman po ako. Pwede na po akong magsimula?

Naku, hindi ganun kasimple, Nora. Lalo na't negosyong-pagkain ang pinag-uusapan. Katulad ko, napakarami nyong bumibili ng pagkain dito araw-araw.

Naisip mo bang nasa kamay ko ang inyong kalusugan at ng inyong pamilya at ang kaligtasan ng pagkain na binibili ninyo sa akin? Kaya napakahalaga ng tinatawag na "food hygiene and sanitation" sa negosyong-pagkain.

Food hygiene and sanitation? Hindi ko po alam 'yan!

Ikaw, bibili ka ba ng pagkain sa tindera na gusgusin? Syempre, gusto mo malinis at maayos ang naghahanda at nagsisilbi ng pagkain, di ba?

Tingnan mo ako: may hairnet ako para hindi malaglag ang buhok, naka-apron ng malinis, naka-gloves kung hahawak ng pagkain at laging malinis ang mga kamay at kuko.



TAMANG KASUOTAN AT KALINISAN SA PAGHAHANDA AT PAGLULUTO NG PAGKAIN

Hairnet



TAMANG PAGHUGAS NG KAMAY



Oo nga po, dapat nga pong maging maayos ang kasuotan at malinis sa pangangatawan lalo na't pagkain ang itinitinda

At alam mo bang may batas na mahigpit na pinairal para magbantay sa tamang hygiene and sanitation ng mga establisimyento ng pagkain? Ito ay ang P.D. 856 o ang Sanitation Code of the Philippines.

Sanitation Code?!



Sabi ng Code, ang lahat ng taong humahawak ng pagkain - 'yung nagluluto, naghahanda, nagtitinda at nagsisilbi - ay dapat kumuha ng "Health Card" mula sa City Health Office upang matiyak na wala silang sakit na maaaring makahawa.

Eto, tingnan mo ang Health Card ko. Lagi ko itong suot para nakikita ng mga customers ko. Dumaan ako sa laboratory tests bago ko ito nakuha. Taun-taon, kailangan ko itong i-renew.







Naku, Aling Fe, napakalinis dito! Walang ipis o langaw ang mabubuhay dito. Pati mga gamit - kumikinang, ayos na ayos, walang kalat.

Hmmm... Kaya pala masarap ang pagkain nyo, uling pala ang gamit n'yong lutuan. Pero bakit ang linis ng mga kaldero at kawali n'yo?! Pati kisame at dingding, ang puti!

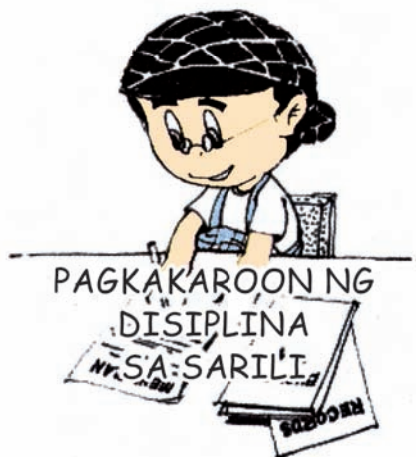
Saan n'yo naman po napulot ang mga iyan?

Ibang klaseng kalan na de uling 'yan. Malaki ang tipid dyan, hindi mausok at mainit sa katawan. Mabilis pa akong makaluto. Saka alam mo, mula nung ginamit ko 'yan, nawala ang pamamanhid ng aking braso.



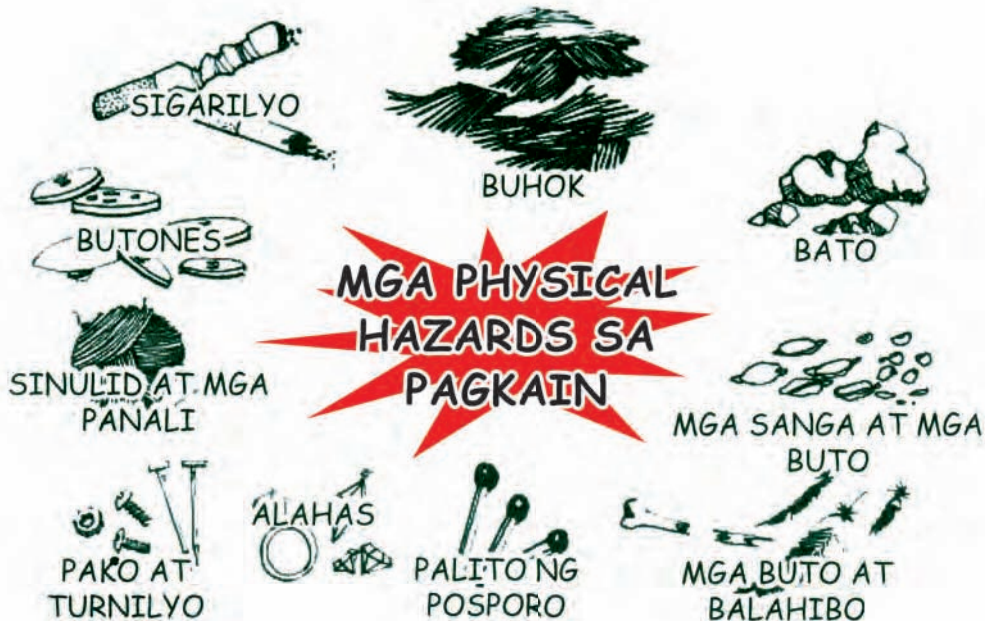
Natutunan ko kasi sa isang seminar ang "5Ps". Ito ay pagsusuri, pagiging sistematiko, paglilinis, pagpapanatili ng kaayusan, at pagkakaroon ng disiplina sa sarili. Mula nang isinagawa ko ito, luminis ang aking kusina, napadali at naging ligtas ang aking paggawa.

Dahil laging maaliwalas, nakakapag-isip ako nang mas mabuti para sa negosyo. Pati mga tauhan ko, naging disiplinado.









MGA TIRANG LASON
SA MGA PESTE

KEMIKAL NA
GINAGAMIT SA
PAGLILINIS

VETERINARY
RESIDUE

**MGA HINDI
NAKIKITANG
KEMIKAL HAZARDS
SA PAGKAIN**

ADULTERANTS

MGA IPINAGBABAWAL NA
FOOD ADDITIVES

LABIS NA PAGGAMIT
NG MGA FOOD
ADDITIVES



**MGA HINDI
NAKIKITANG
MICROBIOLOGICAL
HAZARDS SA
PAGKAIN**



**MGA NAKIKITANG
BIOLOGICAL
HAZARDS SA
PAGKAIN**



Paano n'yo naman po sinisigurado 'yan araw-araw?

Aba, nabasa ko 'yan sa libro ng anak ko. *Grow foods*, di ba ito 'yung mayaman sa protina para sa paglaki? Yung *go foods* naman ay mga pagkaing nagbibigay ng lakas. At ang *glow foods* ay mga pagkaing nagsasaayos ng katawan gaya ng gulay at prutas.

Eh, Aling Fe, di ba mahal ang mga putaheng kumpleto sa sustansya?

Alam mo, Nora, may lingguhang plano ako para sa araw-araw na menu. Kapag may plano, mas nasisiguro ko na ang aking luto ay ligtas, masustansya, mura, at kaaya-aya. Hindi ko kinakalimutan sa tuwing gumagawa ako ng meal plan ang **Food Pyramid** na galing sa tatlong grupo ng pagkain: *Go, Grow, at Glow Foods*.

Iyan ang isa pang kahalagahan ng plano. Kasama doon ang budgeting upang ang gastos ay makontrol ayon sa iyong resources.

Bookkeeping?! Di ba pang-accountant 'yun? Naku eh, baka hindi ko kaya. Mahina ako sa math eh.

Naumpisahan na rin lang natin ang budgeting, pag-usapan na rin natin ang bookkeeping.

Hindi. Ang bookkeeping ay simple at regular na pagtatala ng gastos, benta, at kita o tubo. Alam mo, kayang-kaya ko pang gawin ito sa ngayon pero pag lumaki na ang negosyo, dapat na akong kumuha ng tagahawak ng records.



DAILY SALES RECORD **January 31, 2008**

Purchases

QTY.	ITEMS	AMOUNT
10 kilo	Bigas	Php 300.00
3 kilo	Baboy	450.00
2 kilo	Baka	400.00
3 kilo	Manok	300.00
2 kilo	Isda	150.00
	Mga sahog	200.00
TOTAL		Php 1,800.00

Sales

Bilang ng Mamimili	Halaga ng Binili ng bawat isa (average)	AMOUNT
60	50	Php3,000.00

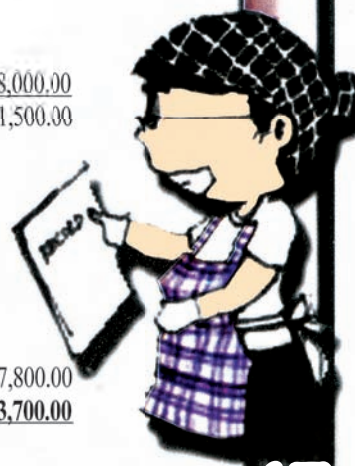
Earnings

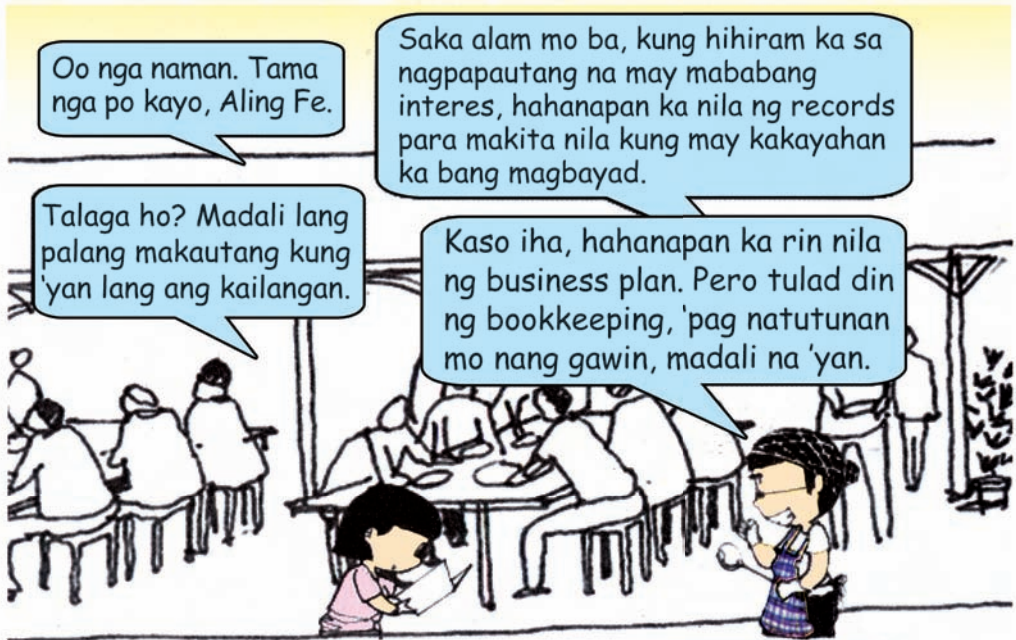
Sales	Php3,000.00
Purchases	Php1,800.00
Gross Profit (Sales less Purchases)	Php1,200.00

INCOME/LOSS STATEMENT

For the month of January 2008

SALES		Php90,000.00
Less: Cost of Sales		
Purchases/Materials	Php54,000.00	
Expenses on Purchases	0.00	
Direct Labor	4,500.00	<u>58,000.00</u>
GROSS PROFIT/INCOME		31,500.00
Less: Other expenses (Indirect Costs)		
Rental	3,000.00	
Electricity/Water	1,200.00	
Transportation	1,500.00	
Supplies	1,500.00	
Interests	0.00	
Others	600.00	<u>7,800.00</u>
NET PROFIT/INCOME		<u>23,700.00</u>





Oo, kasi ang packaging ay isang mabisang panghikayat ng mamimili. At dapat bukod sa ganda ng pakete, tama rin at kumpleto ang label lalo kung ito ay pagkain.

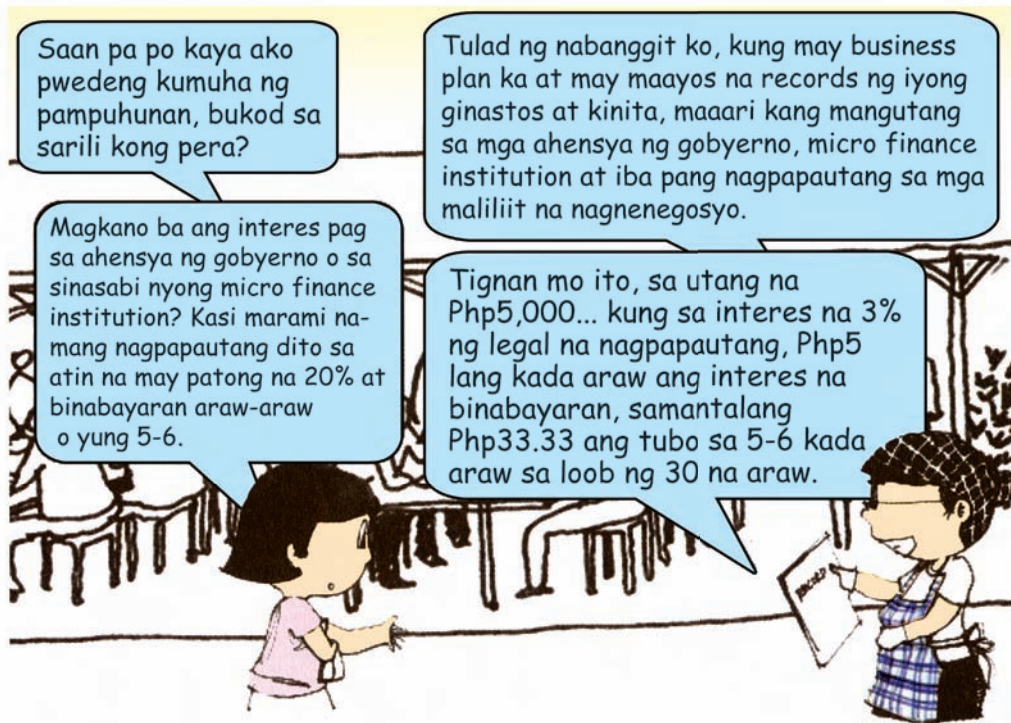
Napansin ko nga, Aling Fe, 'yung mga pagkain sa grocery, iba-iba ang packaging kahit pare-pareho ang produkto. Iba-iba ang design, ang kulay, ang laki, at materyales ng pakete.

Alam mo, napakahigpit ng ating gobyerno pagdating sa labeling. Hindi ka makakapasok sa malalaking pamilihan kung ang produkto mo ay hindi rehistrado sa BFAD at hindi nakasaad ang mga kinakailangang impormasyon. Sinasakop iyon ng Consumer Act of the Philippines.

Sa aspetong produksyon naman, dapat isipin kung magkano ang gagastusin, anong mga kagamitan at hilaw na sangkap ang kailangan, gaano katagal at gaano kadalas ang produksyon, paano ang pagluto at sino ang gagawa.

Sa organisasyon, dapat malinaw sa mga tauhan ang kani-kanilang mga tungkulin at responsibilidad sa negosyo. Sila ba ay babayaran? Magkano? Gaano katagal at kadalas ang kanilang pagtatrabaho? Ano ang mga benepisyong ibibigay sa kanila tulad ng health insurance, SSS, o di kaya librenang pagkain at tirahan. Kung mag-isa ka lang, dapat mo ring bayaran ang iyong sarili bilang tagapamahala at manggagawa ng iyong negosyo.

Sa usapang pera naman, tingnan mo kung magkano ang kailangang pondo ng negosyo at kung saan ito kukunin.



Kung gusto ko pong magpaturo ng paggawa ng business plan kanino po ako pwedeng lumapit?

May mga ahensya, gobyerno o pribado o micro finance institutions na tumutulong sa paggawa ng business plan. Nagtuturo rin sila ng food micro-business management, food hygiene and sanitation, menu planning and food processing, record keeping, food packaging and labeling marketing at iba pa.

At kung handa ka nang magsimula, asikasuhin mo na ang mga papeles para gawing legal ang iyong negosyo. Kailangan 'yan upang mayroong seguridad ang iyong negosyo, makautang at makakuha ng iba pang serbisyo mula sa gobyerno.

Muntik ko nang makalimutan, kailangan mo ring itanong sa iyong sarili kung taglay mo ba ang mga katangian ng isang entrepreneur...

1. may kakayahan sa pagtukoy at paghanap ng mga oportunidad
2. pursigido
3. responsable at marunong tumupad sa pangako
4. may kakayahang makipag-sapalaran
5. marunong tumiyak sa mataas na kalidad ng produkto o serbisyo
6. magaling magplano
7. magaling mangalap ng impormasyon
8. may masistemang pagpapalano at pagsubaybay sa negosyo
9. may kakayahang maghikayat at mag-aruga sa mga koneksyon
10. may tiwala sa sarili

Marami pong salamat, Aling Fe. Babalik talaga ako sa inyo pag may mga gusto po akong malaman.

FIN

19

MGA REHISTRO PARA MAGING LEGAL ANG NEGOSYO

LAYUNIN	AHENSYA NG GOBYERNO	KAHALAGAHAN
Barangay clearance/permit	Barangay Hall	Para maging rehistrado at legal ang negosyo sa barangay
Business permit, sanitary permit at health card	City Health Office Local Government Unit	Para maging rehistrado at legal ang negosyo sa city hall at makasiguro na walang sakit ang nagnenegosyo
Pagrehistro ng pangalan ng negosyo	Department of Trade and Industry (DTI)	Para magkaroon ng legal na pangalan at hindi magagamit ng iba
Pagrehistro para sa buwis	Bureau of Internal Revenue (BIR)	Para makasingil ng tama sa mga customers at makabayad rin ng tamang buwis. Magkaroon ng opisyal na resibo para magamit sa mga opisyal na transaksyon
Pagparehistro at pagpapasuri ng produkto	Bureau of Food and Drug (BFAD)	Para makapagnegosyo ng legal at mapapasuri ang mga nutrisyon ng pagkain

IBA PANG AHENSYANG MAKAKATULONG SA PAGNEGOSYO

LAYUNIN	AHENSYA	KAHALAGAHAN
Pagkakaroong ng kaalaman sa mga teknolohiya na makakatulong sa negosyo	Department of Science and Technology (DOST)	Teknolohiya, packaging, labeling, food testing and nutrient analysis
Pagpapasuri ng produktong pagkain	Food Development Center (FDC)	Food testing and nutrients analysis
Pagpapalawak ng kaalaman sa negosyo	Academic Institutions: UP Home Economics UP ISSI Alternative Learning System (ALS) DepEd	Para sa pagkakaroong ng karagdagang kaalaman sa pagsisimula at pagpapalago ng negosyo
Pangangalap ng pondo para sa negosyo	Government Agencies Banking Institutions Micro-Finance Institutions Local Government	Para makapangalap ng puhunan na gagamitin sa negosyo



Department of Trade and Industry
Bureau of Small and Medium Enterprise Development (BSMED)
6/F, Trade and Industry Building
361 Sen. Gil J. Puyat Avenue, Makati City 1200
Telephone Nos.: (632) 890.4968 | 890.4968 | 897.7596
Fax No.: (632) 896.7916
Email: bsmed@dti.gov.ph
www.dti.gov.ph



University of the Philippines
Institute for Small Scale Industries
E. Virata Hall, E. Jacinto St., UP Campus
Diliman, Quezon City 1101
Telefax Nos. : (632) 9287076 to 79
www.upd.edu.ph/~issi



APPROTECH ASIA
(The Asian Alliance of Appropriate Technology Practitioners, Inc.)
G/F, PSDC Building, Magallanes corner Real Street
Intramuros, Manila 1002