



# Идеальное ПП с Ириной Собченко

21 причина освоить профессию  
ЗОЖ-кондитера



Перед принятием важных решений всегда нужно взвесить все “за” и “против”. Мы решили помочь вам проанализировать профессию ЗОЖ-кондитера и составили список из 21-ого “за выбор обучения”. Они покажут все положительные аспекты ниши ПП-десертов. Попробуйте после прочтения придумать хотя бы один аргумент “против”!

### **1. Вы легко и быстро создадите свою клиентскую базу и начнете зарабатывать.**

В каждом городе очень много людей, которым необходимы ПП-десерты. Например, тем, кто следит за своим здоровьем и фигурой. Тем, кому нельзя сахар, молочные или глютеносодержащие продукты. Веганы и вегетарианцы, сыроеды. Да и просто обычные люди, которым будет интересно узнать: как это так, десерт без муки и сахара?

### **2. Рынок веллнесс составляет триллионы долларов и непрерывно растет.**

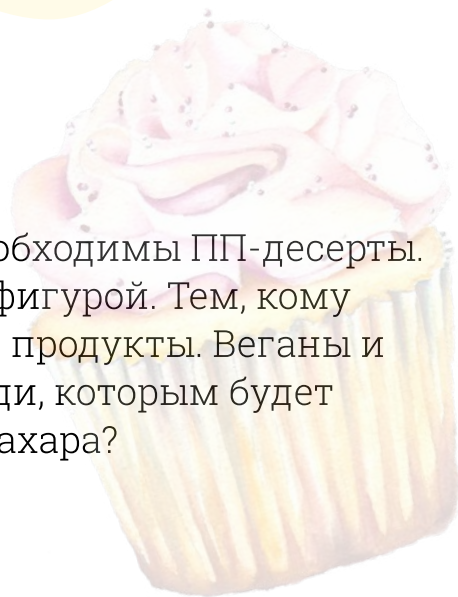
Особенно успешно продвигаются новые ниши: детокс-программы для очищения организма, медитации для гармоничного развития тела и духа, марафоны правильного питания... ЗОЖ-кондитерство - одна из таких ниш. Присоединитесь к этому движению сейчас, чтобы снять “сливки” с полезных десертов.

### **3. Если вы считаете, что до сих пор не реализовали себя и свой творческий потенциал.**

ЗОЖ-кондитерство - отличный способ это сделать. Без ущерба для времени с семьей, без начального капитала. Зато с постоянным дополнительным доходом от 70 тыс рублей в месяц.

### **4. Кризисы, болезни и сокращения на работе - всегда внезапны.**

И никогда не бывают вовремя. Только сейчас многие поняли, как важно иметь возможность дополнительного заработка и подушку безопасности. Чтобы вы и ваша семья была защищена от любых непредвиденных ситуаций. Профессия ЗОЖ-кондитера даст вам такую защиту.



## **5. В этой нише нет большой конкуренции.**

Вы знаете, сколько ЗОЖ-кондитеров в вашем городе? Проверьте, если они есть, то их действительно немного. А значит сейчас, пока в этой нише нет большой конкуренции, вы успеете занять свое место под солнцем.

## **6. Вам не нужно заниматься переквалификацией.**

“Классические” кондитеры уже начинают понимать, что им пора перестраиваться и приходят переучиваться. Вам не нужно заниматься переквалификацией - начните изучать трендовую профессию с азов уже сейчас.

## **7. По статистике осенью людей начинает тянуть на сладкое и сытное.**

Знаете когда у кондитеров “золотое” время? Осенью. По статистике именно в это время людей начинает тянуть на сладкое и сытное. А значит, начав учиться ЗОЖ-кондитерству сейчас, к этому времени успеете отработать меню и достойно заработать. Заодно и клиентскую базу пополнить.

## **8. Осень - “урожайное” время.**

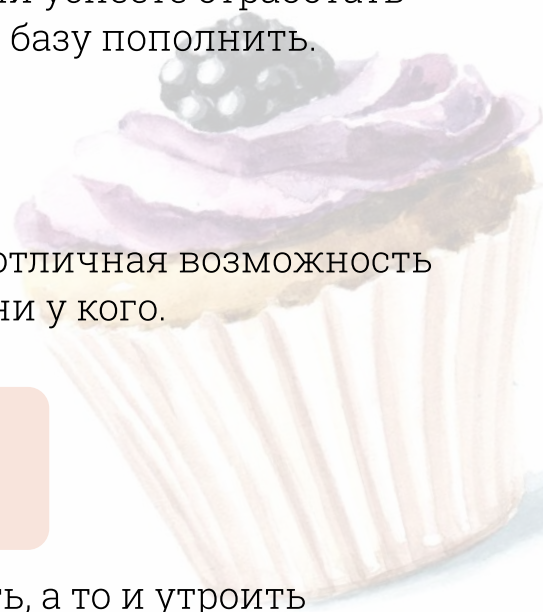
Ассортимент свежих ягод и фруктов огромен. Это отличная возможность создать сезонное меню, которого не будет больше ни у кого.

## **9. Осенние праздники в школах и детских садах - один из каналов продаж ЗОЖ-десертов.**

Хотя это не просто канал - это возможность удвоить, а то и утроить дополнительный доход.

## **10. Помочь вашим близким питаться правильнее.**

Преимущество профессии ЗОЖ-кондитера в том, что вы сможете не только заработать, но и помочь вашим близким питаться правильнее. Вы избавите их от проблем, связанных с употреблением сладкого и мучного. Никакого сахара, никакой муки - только полезные десерты.



## 11. Кризис - время возможностей.

Не упускайте их: начните изучение новой профессии сейчас, чтобы как можно скорее начать зарабатывать. ЗОЖ-кондитерство фактически не требует вложений и много времени для освоения.

## 12. Полезная еда, десерты - в тренде.

Сейчас идеальное время для ЗОЖ-кондитерства, потому что полезная еда, десерты - в тренде. Все хотят достоверных и интересных знаний о ПП-десертах. Получая их от вас, ваши читатели станут вашими постоянными клиентами.

## 13. Мало кто на данный момент продает качественные ЗОЖ-десерты.

Входите на рынок как честный кондитер, который приносит людям не только полезные сладости но и ценности ЗОЖ-движения.

## 14. Вы будете давать полезные знания, возможность укрепить здоровье и качественный вкусный продукт.

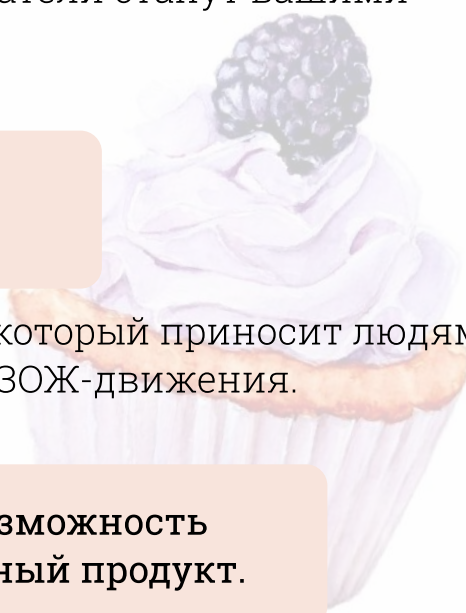
Поэтому никто не подумает о вас, как об очередном надоедливом продавце-сетевике, который втюхивает пустышку.

## 15. ЗОЖ-кондитерство - на подъеме.

На наших глазах очень много профессий теряют свою актуальность и востребованность. ЗОЖ-кондитерство - на подъеме, вы не останетесь без клиентов и сможете к осени стать профессионалом в сфере, которая только набирает обороты.

## 16. 70 000 руб в месяц.

Чтобы заработать 70 тысяч в месяц, вам нужно готовить около 50 тортов. Это значит, что вам не нужно безвылазно сидеть на кухне: достаточно 2-3 рабочих вечеров в неделю.



**17. Профессия ЗОЖ-кондитера дает вам свободу выбора времени работы.**

Готовьте тогда, когда удобно. И комфортное рабочее место - ваша собственная кухня. Не нужно подстраиваться к новому офису и коллективу.

**18. Возможность большей финансовой независимости и стабильности.**

Дополнительный заработок на ПП-десертах даст вам возможность большей финансовой независимости и стабильности. И снимет ограничивающие убеждения о деньгах: вы не будете думать о том, что вам не хватает средств, чтобы что-то купить.

**19. Уже во время обучения вы сможете отбить деньги, вложенные в учебу, ингредиенты и продвижение.**

Через три месяца вы будете зарабатывать от 70 тыс рублей и сможете не отказывать себе и своим близким в подарках и поездках.

**20. Неважно, какое у вас образование.**

Неважно, готовили ли вы вообще когда-нибудь торты. Неважно, даже если вы не знаете, что такое блендер. Пройдя программу-практикум с нуля, вы не просто станете ЗОЖ-кондитером, но сможете стать настоящим профессионалом своего дела и повышать средний чек своих заказов.

**21. Занимайтесь любимым делом, реализуйте себя в приятном медитативном хобби.**

Покажите пример своим близким и дайте им еще один повод гордиться вами!



Первый шаг в погружение профессии вы уже сделали: проанализировали ее плюсы и минусы. **Настало время для следующего.**

**Начните обучение и станьте востребованным ЗОЖ-кондитером уже к осени.**