

شاید دفعات اولی که بسته بندی شیرینی را شروع کردید از هر چیزی که دم دستتان بود از کاغذ کادو گرفته تا روبان‌های رنگی برای تزئینش استفاده کرده باشید اما افرادی که بسته بندی شیرینی را به‌طور حرفه‌ای انجام می‌دهند کاربرد را به زیبایی ارجحیت می‌دهند. البته این به این معنا نیست که بسته بندی شیرینی نباید زیبا و دوست‌داشتنی باشد اما درنهایت مهم‌ترین چیز در بسته بندی شیرینی حفاظت از شیرینی‌ها و تازه نگه‌داشتن آن‌ها است. در ادامه به اشتباهات رایجی در بسته بندی شیرینی اشاره می‌کنیم که اجتناب از آن‌ها باعث صرفه‌جویی در وقت و هزینه‌ی شما در درازمدت می‌شود.

بسته بندی شیرینی بعد از خارج شدن آن‌ها از فر کار درستی نیست

شاید فکر کنید که وقتی شیرینی‌ها کم‌خنک شدن و زیاد گرم نیستند ایرادی ندارد که آن‌ها را بسته بندی کنید اما کاملاً در اشتباهید. اینکه می‌خواهید زمان کمتری صرف کنید مخصوصاً وقتی که سفارش‌های زیادی دارید و سرتان شلوغ است کاملاً قابل‌درک است اما بسته بندی شیرینی‌های گرم اصلاً کار درستی نیست. شیرینی‌هایی که خنک نشده‌اند و کاملاً به دمای اتاق نرسیده‌اند می‌توانند باعث عمل میعان در بسته بندی و ایجاد رطوبت شوند. این اتفاق باعث از بین رفتن بافت و نرم شدن بیش‌ازحد شیرینی‌ها می‌شود و در زمان طولانی‌تر ممکن است باعث رشد باکتری شود.

بسته بندی شیرینی باید کاملاً کیپ باشد

جعبه‌های شیرینی در شکل‌های متنوع و زیبایی وجود دارند مثل جعبه‌های کاغذی، کارتنی، طرح دار و فلزی اما همه‌ی این بسته بندی‌ها کیپ نیستند و به همین دلیل نباید برای ارسال شیرینی به شهرهای دیگر استفاده شوند. اگر نتوانستید جعبه شیرینی کیپ پیدا کنید همیشه می‌توانید از پاکت کرافت زیپ‌دار برای ارسال شیرینی استفاده کنید. حتی برای پیک‌های درون‌شهری هم بهتر است از جعبه شیرینی کیپ استفاده کنید تا باوجود هر اتفاق غیرقابل پیش‌بینی شیرینی‌ها در امان باشند.

بسته بندی شیرینی باید کاملاً لایه گذاری شود

شیرینی‌ها به اندازه‌ی کافی محکم هستند و می‌توانند تا حدودی تکان خوردن و برخورد کردن به جعبه شیرینی را در حین حمل‌ونقل تحمل کنند اما هنگام ارسال شیرینی برای مسافت‌های طولانی باید مطمئن شد که

به هیچ وجه خورد نشوند و از شکل نیفتند. حتماً جعبه شیرینی را در یک جعبه‌ی پستی دیگر قرار دهید و داخلش را پر از کاغذ، یونولیت یا دستمال خورد شده کنید. برای یادگرفتن بهترین راه برای بسته بندی شیرینی می‌توانید [این مقاله](#) را مطالعه کنید.

از ارسال شیرینی های لطیف و ظریف خودداری کنید

بعضی از شیرینی ها مثل ماکارون (شیرینی لطیفه) ناپلئونی یا شیرینی های خامه‌ای، شیرینی هایی که بستنی دارند یا هر چیزی که در حالت عادی به راحتی از هم می‌پاشد نباید پست شوند چون هیچ راهی وجود ندارد تا سالم و خوشمزه به مقصد برسند. بهتر است این شیرینی ها را برای پیک‌های داخل شهری آن‌هم با ماشین نه موتور نگه‌دارید.

شیرینی ها را با پست‌هایی که یک هفته یا بیشتر طول می‌کشند ارسال نکنید

بیشتر از دستوره‌های شیرینی تا یک هفته دوام‌دارند و برخی از آن‌ها تا دو هفته هم سالم می‌مانند نکته اینجاست که اگر شیرینی ها تا روزهای خوبشان به مقصد نرسند هیچ فرقی نمی‌کند که چقدر در بسته بندی آن‌ها زحمت کشیده باشید. پس بهتر است از پست‌هایی که دو یا سه‌روزه به مقصد می‌رسند استفاده کنید.