

چگونه فقط در پنج روز مشکلات بزرگ را حل کنیم
و ایده‌های جدید را به بوتهی آزمایش بگذاریم؟

تاخت: از ایده تا عمل بتازید

جیک نپ

به همراه جان زراتسکی و بریدن کووینز

ترجمهی امیر انصاری



... فهرست مطالب ...

۱۱	پیشگفتار مترجم
۱۳	پیشگفتار نویسنده
۲۱	مقدمه
۳۵	بخش اول: آماده‌سازی شرایط
۳۷	فصل ۱: مشکل
۴۷	فصل ۲: تیم
۵۷	فصل ۳: زمان و فضا
۶۹	بخش دوم: دوشنبه
۷۱	فصل ۴: شروع از پایان
۷۷	فصل ۵: نقشه
۸۷	فصل ۶: پرسش از کارشناسان
۱۰۳	فصل ۷: هدف
۱۱۳	بخش سوم: سه‌شنبه
۱۱۵	فصل ۸: باز ترکیب و بهبود
۱۲۵	فصل ۹: رسم
۱۴۵	بخش چهارم: چهارشنبه
۱۴۷	فصل ۱۰: تصمیم بگیرد
۱۶۵	فصل ۱۱: غرش
۱۷۱	فصل ۱۲: طرح داستانی مصور
۱۸۳	بخش پنجم: پنج‌شنبه
۱۸۵	فصل ۱۳: نسخه‌ی ساختگی
۲۰۳	فصل ۱۴: نمونه‌ی اولیه

مشکل

در سال ۲۰۰۲، جیمز فریمن^۱، نوازنده‌ی کلارینت، نوازندگی حرفه‌ای را رها و کافی شاپ سیارش را تأسیس کرد.

فکر و ذکر جیمز قهوه‌ی بوداده‌شده‌ی تازه بود. در آن روزها، در منطقه‌ی سان‌فرانسیسکو، تقریباً امکان نداشت دانه‌ی قهوه‌ای پیدا کنید که تاریخ بو داده شدنش روی بسته درج شده باشد. پس، جیمز تصمیم گرفت خودش این کار را بکند. به‌دقت دانه‌ها را در خانه‌اش بو می‌داد، سپس به سمت بازارهای کشاورزان برکلی و اوکلند در کالیفرنیا می‌رفت، قهوه را با فنجان دم می‌کرد و می‌فروخت. رفتار او مؤدبانه و مهمان‌نوازانه و قهوه‌اش خوشمزه بود.

خیلی زود، کافی‌شاپ سیارش، که بلو باتل کافی نام داشت، پیشرفت کرد. در سال ۲۰۰۵، در گاراژ یکی از دوستانش در سان‌فرانسیسکو، مکان ثابتی برای خودش دست و پا کرد طی چند سال بعدی، همچنان که کسب‌وکارش رشد می‌کرد، کم‌کم کافه‌های بیشتری باز کرد. تا سال ۲۰۱۲، بلو باتل در سان‌فرانسیسکو، اوکلند، منهتن و بروکلین شعبه‌هایی راه‌اندازی کرده بود. این کسب‌وکار از نظر خیلی‌ها عالی بود. قهوه‌اش در شمار بهترین قهوه‌های کشور قرار داشت. کارکنان کافه‌ها مهربان بودند و اطلاعات خوبی از قهوه داشتند. حتی طراحی داخلی کافه‌ها عالی بود: قفسه‌های چوبی، کاشی‌های سرامیکی باسلیقه و لوگوی ساده‌ای که کاملاً به رنگ آبی آسمانی بود.

اما جیمز کسب‌وکارش را عالی یا کامل نمی‌دانست. همچنان به اندازه‌ی قبل شور قهوه و مهمان‌نوازی را در سر داشت و می‌خواست تجربه‌ی بلو باتل را به قهوه‌دوستان