



بخشنامه‌ی جدید ارزی کار را برای صادرکنندگان سخت‌تر کرد

باید از پتانسیل کشورهای اطراف و آفریقایی استفاده کرد
شونیز و آناتا سهم شیرینی و شکلات در روز ملی صادرات





گروه فرزام
FARZAM Group
با بیش از ۳۰ سال سابقه
وارد کننده مواد اولیه غذایی
شیرینی و شکلات



حضور گروه فرزام در www.foodyar.com



• روغن جانشین کره کاکائو • روغن شورتنینگ • روغن نارگیل • کره کاکائو

• پودر کاکائو • سوربیتول • لستین • گلیسیرین

www.farzam-group.com
info@farzam-group.com

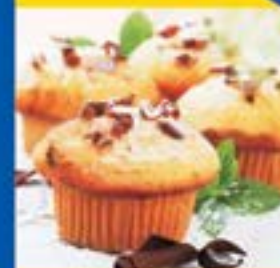
تهران، آفریقای شمالی، خیابان ارمغان شرقی، پلاک ۲۸
تلفن: ۰۲۱ ۸۳۴۷ ۵۵ ۲۲، فکس: ۰۲۱ ۷۸۷۵ ۵۵ ۲۲

کمپانی **argeville** تولید کننده انواع اسانسهای

خوراکی، دارویی، آرایشی و بهداشتی



محمول کشور فرانسه، یکی از معروفترین کمپانی های اسانس
در جهان با کیفیتی برتر و قیمتی رقابتی با برند های مشهور دنیا



argeville

ما متخصص اسانس هستیم

La Belle Vie



کمپانی **La Belle Vie** سوئیس تنها تولید

کننده **stevia** (شیرین کننده ۱۰۰٪ طبیعی)

دراروپا. قابل مصرف در صنایع غذایی و دارویی

تهران، شهرک غرب، بلوار فرحزادی، بعد از زیر گذر نیایش، برج افق، طبقه ۵، واحد ۳۳
تلفن: ۰۲۱ ۸۳۵۳۶۶-۸ ۲۲۳۵۵۳۶۶ ۲۲۳۵۱۲۵۷ ۲۲۳۵۴۰۱۶-۷ فکس: ۰۲۱ ۸۳۵۳۶۷ ۲۲۰۶۳۵۴۷
تماس با مدیریت: ۰۲۱ ۸۳۵۳۶۹ ۲۲۰۶۳۵۴۹ ۹۱۲-۱۹۶۰۷۱۴

بازرگانی غیانی



شرکت پخش و فروش



شرکت زرین تجارت عرفان

شرکت **JAR** از اتحادیه اروپا با بیش از ۴۰ سال سابقه تولید و صادرات انواع اسانس و طعم دهنده های طبیعی و شبه طبیعی و انواع وانیل در بازارهای پنج قاره جهان

شرکت زرین تجارت عرفان نماینده انحصاری **JAR** در ایران

- اسانس و طعم دهنده برای انواع کیک و شیرینی و بیسکوئیت
- اسانس و طعم دهنده برای انواع نوشیدنی های گاز دار و بدون گاز
- اسانس و طعم دهنده برای انواع شکلات و آبنبات
- اسانس و طعم دهنده برای انواع بستنی

☆ فروش تخصصی انواع وانیل

محصولات این شرکت مورد تایید و استفاده کارخانجات صنایع غذایی و قنادی های معتبر کشور می باشد.

آدرس : تهران ، خیابان سید جمالالدین اسد آبادی
پیش خیابان ۳۵ ، ساختمان فرهنگ ، پلاک ۲۹۳ ، واحد ۱۱
تلفن : ۰۲۱ ۸۸ ۲۱ ۲۹ ۲۴ دورنگار : ۰۲۱ ۸۸ ۲۱ ۲۹ ۲۴

Address : Unit 11, No 293 , Farhang building , 35th street , Seyed Jamaledin Ave , Tehran -Iran
Postal code : 1434653136
Tel : +98 21 88 21 29 24 Fax : +98 21 88 21 29 24
www.zte.co.ir t.me/zterfan



FOODNA

پایگاه خبری صنایع غذایی

– کانال تلگرام: @food_news

– صفحه اینستاگرام: @foodna.ir

فودنا به عنوان یک پایگاه خبری فعال و تخصصی در صنایع غذایی آمادگی همکاری رسانه ای و روابط عمومی دیجیتال در امور برندینگ با صاحبان صنایع را دارد.
۰۲۱ - ۲۸۴۲۹۴۷۵



www.foodna.ir

همواره مطلع باشید



Hajabdollah
vanilla & cappuccino pashmak



www.hajabdollah.com

@ / Hajabdollah.Pashmak

info@hajabdollah.com



لیان تجارت ترنج
Lian Tejarat Toranj



**تولید کننده سدیم اسید پیروفسفات
(برند هوفل)**

کیفیت مناسب خدمات، رعایت زمان بندی ها و قیمت های رقابتی
پاسخگوی نیاز شما با تنوع در عرضه هستیم
تولید کنندگان بیکینگ پودر، بیسکویت و ویفر، کیک و کلوچه
و دیگر صنایع مرتبط

تلفن: ۴۴۸۶۷۸۸۵ (+۹۸ ۲۱) ۴۴۸۶۷۸۹۴۰ (+۹۸ ۲۱)
www.lianttco.com, info@lianttco.com

کمپانی SCAP تولیدکننده انواع اسانسهای
خوراکی، دارویی، آرایشی و بهداشتی

SCAP

محصول کشور سوئیس، یکی از معروفترین کمپانی های اسانس
در جهان با کیفیتی برتر و قیمتی رقابتی با برندهای مشهور دنیا



ما خالق اسانس هستیم

شرکت اسکاپ پرشیا

نماینده انحصاری کمپانی اسکاپ سوئیس



تهران، شهرک غرب، بلوار فرحزادی، بعد از زیر گذر نیایش، برج افق، طبقه ۱، واحد ۲

همراه ۰۹۱۲۳۱۸۴۰۹۳

تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۷۶۵۵۱۰ - ۲۲۳۵۳۶۸۷



شرکت بازرگانی نگین شیمی ایرانیان
Negin Chimie Iranian CO.

کارنو با واکس ۱۰۰٪ ارگانیک از برزیل

دیگر اقلام وارداتی این شرکت :

• اسید سیتریک • بنزوات سدیم • مونو پروپیلن گلیکول
• آنتی اکسیدان BHT و BHA



تهران، خیابان پاسداران، چهار راه فرمانیه، نارنجستان هفتم
(شهید داوود جهانبخش نژاد)، ساختمان مهر، پلاک ۱۲، واحد ۸
تلفکس: ۰۲۱ ۲۲ ۸۰ ۲۲ ۷۸ ، ۲۲ ۸۰ ۲۲ ۶۱

زندگی شهد گل است.
زنبور زمان می مکدش.
آنچه می ماند غسل خاطره هاست....

به نام بهترین

نشریه تخصصی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
شماره چهل و یکم - آذر ۱۳۹۷

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:

جمشید مغازه ای

دبیر تحریریه:

علی اکبر علیان نژادی

دبیر اجرایی:

محمد علی شریف

مدیر فنی و هنری:

حمیدرضا مغازه

کارشناس علمی:

مهندس شبنم میرفخرایی

تحقیق و ترجمه:

مریم خان بیگی و نوشین پناهی

همکاران این شماره:

زهرا سبیح نیری، اکرم حاج مهدی، ملیکا لطیفی، نرگس مغازه ای و خانم
نیکدل، حسین زحمتکش، پرستو به آبادی، سعید زحمتکش

ویراستار:

زهرا کسایان، محمد دربانی

طراحی گرافیک و صفحه آرایی:

آتلیه گیان گرافیک

بازرگانی و تبلیغات:

سیاوش احمدزادگان، شبنم نوبخت

آدرس انجمن صنفی شیرینی و شکلات:

خیابان ولیعصر، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، کوچه نادر پلاک ۱۲، طبقه ۲

تلفن انجمن صنفی شیرینی و شکلات:

۸۸۵۵۸۰۶۶

مجری طرح:

شرکت گیان گرافیک

آدرس دفتر تحریریه و صفحه بندی مجله:

خیابان بهشتی، خیابان پاکستان، کوچه حافظی، پلاک ۱۸، واحد ۳

تلفن دفتر تحریریه و بازرگانی:

۸۸۵۲۶۷۶۵

۰۹۳۸۴۸۸۱۶۴۶

Shahd_Mag@yahoo.com

حقوق قانونی مطالب منتشر شده شهد متعلق به "انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و
شکلات" بوده و هر گونه استفاده از آنها بدون ذکر منبع "نشریه شهد" پیگرد قانونی دارد.

نشریه شهد در ویرایش مطالب آزاد است



جمشید مغازه ای، دبیر انجمن:

بخشنامه های ارزی موانع تولید و صادرات

۱۶»



سوال و مدیران صنعت

چالش های صنعت از نگاه فعالان صنعت

۱۸»



صنعت باید از دست قوانین دست و پاگیر خلاص شود

۲۰»



۴۲»



گزارشی از روز ملی صادرات و
صنعت شیرینی و شکلات

شونیز و آنا تا پرچمداران
صنعت شیرینی و
شکلات در روز ملی
صادرات

۱۳»



چرا آرد اطهر انتخاب بیشتر مشتریان است ؟

حفظ ثبات کیفیت

تنوع تولید

Symbol of Quality & Health

Athar Flour Mill
Producer of Professional Flour

+98 41-3121
www.atharflour.com

شونیز و آاناتا، سهم صنعت شیرینی و شکلات در روز ملی صادرات

مراسم بیست و دومین سالروز ملی صادرات با تقدیر از صادرکنندگان نمونه کشور و با حضور معاون اول رئیس‌جمهور برگزار شد.

انتخاب صادر کننده نمونه ملی در پی بررسی‌های دقیق کارشناسی؛ توسط کمیته‌ای متشکل از: سازمان توسعه تجارت ایران (مسئول کمیته)، معاونت برنامه ریزی و نظارت راهبردی ریاست جمهوری، اتاق بازرگانی صنایع معادن کشاورزی ایران، اتاق تعاون مرکزی جمهوری اسلامی ایران، سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، گمرک جمهوری اسلامی ایران، بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران، امور صنایع و اقتصادی وزارت صنعت، معدن و تجارت، وزارت جهاد کشاورزی، تشکیل صادراتی گروه کالایی صورت گرفته است.

صنعت شیرینی و شکلات کمافی السابق به عنوان پیشرو در صنایع غذایی ۲ نماینده شایسته را در بین صادرکنندگان ممتاز و صادرکنندگان نمونه داشت طی برگزاری این مراسم شرکت «صنعتی داداش برادر - شونیز» برای هفتمین سال پیاپی به عنوان صادرکننده ممتاز برگزیده شد

شرکت «گروه صنعتی نجاتی - آاناتا» به عنوان یکی دیگر از بزرگان این صنعت برای دهمین سال پیاپی به عنوان صادرکننده نمونه انتخاب شد

صنعت در سردرگمی، تدبیر و امید

صنعت دورانی را سپری می کند که هر روز شاهد آزمون و خطاهایی است که قبل تر هم شاهد همین موارد بوده است و منتخبان اجرایی کنونی کشور در شعارهای تبلیغاتی خود آن تصمیمات را به سخره می‌گرفتند و تدبیر را راهگشای امید و رونق صنعت بیان می‌کردند، ولی امروز با کمال تعجب شاهد تکرار همان اشتباهات گذشته در روند اقتصادی کشور هستیم.

طبق گزارش انجمن صنایع شیرینی و شکلات، در سال گذشته (مارس ۱۷-۲۰۱۶)، ۲۱۴،۹۶۰ تن شیرینی و شکلات به ارزش ۶۹۵ میلیون دلار به ۶۶ کشور صادر شد.

اما صنعت شیرینی و شکلات مانند دیگر شاخه های صنعت با چالش های مهمی روبرو است:

روز ملی صادرات را با انتخاب ۲ صادرکننده نمونه برای سال ۹۷ گذشت ولی از جمله مشکلات صنعت شکلات در ایران حذف جایزه صادراتی تجار است که در سال های ۹۴ و ۹۵، این صنعت ۴ صادرکننده نمونه داشت، که هنوز جایزه صادراتی آنها پرداخته نشده است و یا ضعف در دیپلماسی خارجی در بخش اقتصادی است که تاثیر زیادی بر صادرات این صنعت گذاشته است. از دیگر مشکلات صنعت شکلات و دیگر صنعت ها، بی ثباتی قیمت ها در داخل کشور و از دست دادن توان رقابت خارجی است. عوامل دیگری نیز وجود دارد که در ذیل برخی از آنها به اختصار آورده شده است:

صنعت شکلات ظرفیت بالقوه فراوانی دارد که می‌تواند در شرایط کنونی اقتصاد، کمک زیادی به افزایش صادرات غیرنفتی کند.

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات معتقد است که رقم صادرات ایران می‌تواند تا ۲ میلیارد دلار ارز آوری در سال برسد. نبودن ثبات رویه در قوانین و مقررات، از مشکلات اصلی دست‌اندرکاران این حوزه است.

امید است با توجه مسئولان و رسانه ها، این صنعت، به تولید و صادرات حداکثری دست یابد. طبق برآورد انجمن صنفی شیرینی و شکلات، گردش مالی این صنعت حدود ۱۶ تا ۱۷ هزار میلیارد تومان است و معمولاً صادرات تا دو برابر واردات است. با نگاهی به وضعیت کشورهای موفق و اهدافی که دنبال می‌کنند، می‌توان گامی موثر و رو به جلو در صنایع کشور برداشت.

رشد قابل ملاحظه صنعت شکلات در سال های اخیر این حوزه را به یکی از بخش های موفق اقتصاد ایران تبدیل کرده است. این صنعت موفق شده نه تنها در بازار داخلی به خوبی عمل کند بلکه محصولات قابل رقابت با انواع خارجی، تولید کند. شیرینی و شکلات ۳۰ تا ۴۰ درصد کل صادرات مواد غذایی ایران را تشکیل می دهند. نود و نه درصد صنایع شیرینی و شکلات ایران به وسیله بخش خصوصی اداره می شود ولی هنوز با نامهربانی مسئولان شرایط سختی را سپری می کند

چند نرخی شدن ارز و پیمان سپاری‌ها به همراه الزام های ارزی، همه قوانین نامتوازی است که باعث از دست دان بازارهای صادراتی می شود و قیمت گذاری و رقابت را برای صنعت مشکل و غیرممکن می کند، در سالیان گذشته صنعت چوب دونرخی بودن ارز را خورد و انتظار می رفت در دولت تدبیر و امید این تجربه اشتباه تکرار نشود ولی متأسفانه بجای اینکه زیرساخت های واقعی ارز با تک نرخی بودن انجام شود در کمال تعجب شاهد چند نرخی و حتا ۵ نرخی بودن ارز بودیم که ماحصل این شرایط اقتصادی عجیب «سردرگمی صنعت در تدبیر و امید دولتی» شد

الزام های ارزی، اعم از پیمان سپاری و سامانه نیما و ... در حالیکه واردات، بازار و ... تابع آن نیست، دور باطلی است که دولت بر آن پافشاری می کند.

بهر حال خیلی تکرار شده است که راه‌های رفته اشتباه را تکرار نکنیم که زمان و انرژی را از صنعت و مردم می گیرد و ضربه آن یک خود تحریمی و خودزنی است که تاوان آن را مردم می دهند.

و باز هم می‌گوییم بجای الزامات ارزی، زیرساخت ارزی را ساماندهی کنید تا فضای اقتصادی از فسادهای اقتصادی جای خود را به رونق و اشتغالزایی بدهد.

علی اکبر علیان نژادی





آناتا، ۱۰ سال برگزیده شیرینی و شکلات در روز ملی صادرات

گروه صنعتی نجاتی آناتا با بیش از ۸۰ سال سابقه در فرآوری و تولید بیش از ۳۵۰ نوع انواع شکلات، تافی، آبنبات، نوقا، بیسکویت، کیک، ویفر، اسنک و آدامس سهم بزرگی از بازار تولید و فروش این محصولات را در کشور به خود اختصاص داده است و علاوه بر پخش گسترده در بازارهای داخلی توانسته است محصولات خود را به ۶۰ کشور جهان صادر نماید.

این مجموعه بزرگ صنعتی به منظور استقرار و بهبود مداوم سیستم های نوین مدیریت کیفیت، تاکید بر حداکثر تلاش جهت تولید و عرضه مواد غذایی ایمن و سالم و همچنین افزایش بیش از پیش رضایت مشتریان خود، سعی نموده است با استقرار سیستم های مدیریت کیفیت ایزو ۹۰۰۱:۲۰۱۵، مدیریت ایمنی مواد غذایی ایزو ۲۲۰۰۰:۲۰۰۵ و مدیریت شکایت مشتریان ایزو ۱۰۰۰۲:۲۰۱۴ در این مسیر گام بردارد.

بی شک انجام تعهدات آناتا جز با همدلی صادقانه و تلاش دلسوزانه مدیریت و کارکنان این مجموعه محقق نخواهد شد. لذا مدیریت مجموعه ضمن اعلام تعهد و التزام به مفاد این خط مشی، از کلیه همکاران انتظار دارد با رعایت ارتباطات مشخص و مدون شده سازمانی، حداکثر مشارکت خود را در تحقق اهداف فوق به کار گیرند.



به نام حضرت دوست

مدیریت محترم مجموعه گروه صنعتی نجاتی-آناتا

افتخار کسب عنوان صادرکننده نمونه رابره شایسته ی پرسنل موفق آناتا و همچنین خانواده صنعت شیرینی و شکلات تبریک و تهنیت عرض می کنم.

جمشید مغازه ای

دبیر انجمن صنعتی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات



انجمن صنعتی صنایع
بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
Association of Iranian Confectionery
Manufacturing Companies



شونیز برای هفتمین سال برگزیده شیرینی و شکلات در روز ملی صادرات

شرکت صنعتی داداش برادر به عنوان یکی از پیشگامان صنعت شیرینی و شکلات در ایران، با استفاده از تکنولوژی روز دنیا، ماشین آلات پیشرفته و نیز بهترین مواد اولیه و از همه مهمتر کادر مجرب و دلسوز، به تولید مشغول است.

محصولات این شرکت در سراسر ایران به صورت مویرگی و در عرصه بین المللی با انتخاب کشورهای هدف به وسیله نمایندگی های مستقیم توزیع می شود و با تلاش شبانه روزی توانسته است، شونیز را به عنوان نماد عالی کیفیت در صنعت شکلات معرفی کند به حدی که تولید این شرکت از نظر کیفی ضمن رقابت با شکلات های خارجی نه تنها کشور را از واردات این محصول بی نیاز کرده است بلکه در بازارهای بین المللی نیز توانسته جایگاه خاصی برای خود پیدا اختصاص دهد.

مجموعه موفق شونیز امسال برای هفتمین سال پیاپی موفق شد صادرکننده منتخب در روز ملی صادرات شود و طی سال های اخیر به عنوان یکی از افتخارات صنعت شیرینی و شکلات عنوان «صادرکننده ممتاز» را به خود اختصاص داد.

به نام حضرت دوست

مدیریت محترم مجموعه داداش برادر- شونیز

افتخار کسب عنوان صادرکننده ممتاز رابره شایسته ی پرسنل موفق شونیز و همچنین خانواده صنعت شیرینی و شکلات تبریک و تهنیت عرض می کنم.

جمشید مغازه ای

دبیر انجمن صنعتی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات



انجمن صنعتی صنایع
بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
Association of Iranian Confectionery
Manufacturing Companies



بخشنامه‌های ارزی، موانع تولید و صادرات

قیمت ارز حدود ۳۰ تا ۴۰ درصد بر روی قیمت تمام شده اثر گذاشته است

وی با اشاره به اینکه برخی از بخشنامه‌ها از جمله پیمان سپاری، بخشنامه‌های بازدارنده برای صادرات است، خاطرنشان کرد: هم در تعیین پایه صادراتی در حال متضرر شدن هستیم و هم بازگشت ارز به سامانه نیما به ما لطمه می‌زند.

مغازه‌ای ادامه داد: در حالی که مواد اولیه را با ارز آزاد تهیه می‌کنیم اما، در سامانه نیما قیمت ۵ تا ۶ هزار تومان کمتر از بازار است، همچنین مدت زمان بازگشت ارز نیز برای صادرکنندگان مشکل ساز شده است.

وی افزود: تولید شیرینی و شکلات‌های صنعتی مبتنی بر نظارت سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت و با استانداردهای خاص است.

مغازه‌ای ضمن تصریح اینکه خطوط جداگانه‌ای برای تولید شیرینی و شکلات صادراتی در کشور وجود ندارد، اظهارداشت: تمامی محصولات اعم از صادراتی و غیر صادراتی بدون استثنا در یک خط واحد تولید می‌شوند. وی با اعلام اینکه برای تولید بیسکویت‌های صنعتی از آرد نول استفاده می‌شود، گفت: بیسکویت یک کالای خشک است و نیازی به بهبود دهنده‌ها و نگهدارنده‌ها ندارد.

دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران ضمن اشاره به این جمله که بیسکویت بیشتر بصورت ارگانیک در مملکت تولید می‌شود، افزود: طبق معمول برای تولید این کالا از آرد، شکر، مواد طعم دهنده و غیره استفاده می‌کنند. مغازه‌دار پاسخ به این پرسش که آیا ماشین آلات مربوط به تولید بیسکویت و کیک در ایران ساخته می‌شود، اظهارداشت: خوشبختانه در یک دهه اخیر صنعت ماشین آلات مربوط به تولید بیسکویت، کیک، شیرینی، شکلات، آدامس و غیره در کشور دچار تحولات شگرفی شده است. وی یادآور شد: در حال حاضر بخش عمده‌ای از ماشین آلات و تجهیزات مربوط به صنعت شیرینی و شکلات کشور بصورت داخلی تامین می‌شود.

افزایش قیمت ارز موجب بالا رفتن قیمت مواد اولیه شده و این موضوع فرصت رقابت با سایر رقبا را در بازارهای صادراتی با توجه به بالا رفتن قیمت تمام شده کم می‌کند.

دبیر انجمن شیرینی و شکلات با بیان اینکه در ۶ ماهه امسال ۳۰۱ میلیون دلار شیرینی و شکلات صادر شده است، گفت: شیرینی و شکلات ایران به ۶۶ کشور دنیا صادر می‌شود.

درباره میزان تولید شیرینی و شکلات در کشور اظهار کرد: ظرفیت تولید اسمی شیرینی و شکلات کشور ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار تن است که در حال حاضر به دلایل مختلف یک میلیون ۷۰۰ هزار تن تولید داریم.

دبیر انجمن شیرینی و شکلات درباره میزان صادرات شیرینی و شکلات در سال جاری گفت: در ۶ ماهه امسال ۱۱۰ هزار تن شیرینی و شکلات به ارزش ۳۰۱ میلیون دلار صادر شده است که نسبت به سال گذشته از نظر ارزشی حدود ۳۳ درصد رشد داشته است.

وی با اشاره به صادرات شیرینی و شکلات به ۶۶ کشور دنیا افزود: ۴۸ درصد صادرات این محصول به کشورهای عراق و افغانستان و مابقی به کشورهای اروپای شرقی، استرالیا، ژاپن، کره جنوبی، کویت و کشورهای CIS صادر می‌شود.

وی همچنین افزود: تولیدکنندگان ضمن تامین نیاز داخلی بخشی از محصولات خود را سالانه روی ریل صادرات قرار می‌دهند.

وی اضافه کرد: بخش عمده صادرات شاخه بیسکویت و کیک مربوط به بیسکویت است چرا صادرات کیک به دلیل ماندگاری پایین با مشکلاتی مواجه است.

دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران گفت: بیسکویت‌های بسته بندی به وسیله کارخانه‌های شناسنامه دار و برندهای مطرح تولید و روانه بازار مصرف می‌شود.

دبیر انجمن شیرینی و شکلات با بیان اینکه قیمت ارز حدود ۳۰ تا ۴۰ درصد بر روی قیمت تمام شده اثر گذاشته است، تصریح کرد: افزایش قیمت ارز موجب بالا رفتن قیمت مواد اولیه شده و این موضوع فرصت رقابت با سایر رقبا را در بازارهای صادراتی با توجه به بالا رفتن قیمت تمام شده کم می‌کند.

جمشید مغازه‌ای دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات در گفتگو با خبرنگار شهد با اشاره به مشکلات صنعت گفت: برخی از بخشنامه‌ها از جمله پیمان سپاری، بخشنامه‌های بازدارنده برای صادرات است، خاطرنشان کرد: هم در تعیین پایه صادراتی در حال متضرر شدن هستیم و هم بازگشت ارز به سامانه نیما به ما لطمه می‌زند.

مغازه‌ای ادامه داد: در حالی که مواد اولیه را با ارز آزاد تهیه می‌کنیم اما، در سامانه نیما قیمت ۵ تا ۶ هزار تومان کمتر از بازار است، همچنین مدت زمان بازگشت ارز نیز برای صادرکنندگان مشکل ساز شده است.



فعالان صنعت شیرینی و شکلات می‌گویند:

مهمترین چالش‌های صنعت از نگاه فعالان صنعت

صنعت شیرینی و شکلات در ایران از جمله صنایع کوچک و متوسط محسوب می‌شوند که به گفته «مجتبی خسرو تاج» معاون وزیر صنعت، ارزآوری این صنعت حدود ۷۰۰ میلیون دلار است.

این صنعت از ارزش افزوده و میزان اشتغال زایی بالایی برخوردار است.

به گفته «جمشید مغازه‌ای» دبیر انجمن بیسکویت، شیرینی و شکلات، امروزه حدود ۶۵ هزار نفر اشتغال مستقیم در این صنعت ایجاد شده است.

باوجود رشد سریع و تحولات مثبت در تولیدات با کیفیت، تنوع محصولات و بسته‌بندی‌های مناسب، این صنعت شیرین اوضاع اقتصادی چندان مناسبی ندارد. چنانکه مغازه‌ای عنوان کرده است که این صنعت ۸۰۰ هزار تن ظرفیت خالی دارد.

به رغم ارزآوری بالای این صنعت، دبیر انجمن بیسکویت، شیرینی و شکلات از مسایل حادث شده در خصوص سوئیفت‌های بانکی گفت که مشکلات عدیده‌ای برای صادرات بیشتر و حمل و نقل به وجود می‌آورد که می‌تواند منجر به قطع صادراتشان شود.

پژوهشگر ایرانی‌ها به سراغ تعدادی از تولیدکنندگان بیسکویت و شکلات رفته است تا از منظر خودشان مشکلات این صنعت و چالش‌های پیش رو را بیان کنند.

حمیدرضا چنگیزی

شهید طلایی مهر

«حمیدرضا چنگیزی» معاونت فروش شرکت شهید طلایی مهر با برند تجاری ژل ژله گفت: این مجموعه یک بنگاه کوچک اقتصادی است که از سال ۱۳۸۹ در رباط کریم با خطوط تولید پاستیل، پودر ژله و پودر شربت با ۵۰ پرسنل فعالیت می‌کند.

چنگیزی مهم‌ترین چالش کار تولیدی‌شان را عدم ثبات قیمت اولیه عنوان کرد و گفت: امروز هر مقدار تولید کنیم، فردا باید دو برابر قیمت مواد اولیه بخریم. در مرداد ماه قیمت تولیدی کالای ما افزایش نداشت ولی قیمت بسته بندی هفتاد درصد افزایش داشته است. با این افزایش قیمت، بازار کُشش ندارد و ما مجبور شدیم چند قلم از کالاها را حذف کنیم و این یعنی تعطیلی یک خط تولید و بیکاری ۱۰ نفر.

مهدی میثمی فرد

تک نان جنوب

«مهدی میثمی فرد» مدیرعامل شرکت تولیدی تک نان جنوب، تولیدکننده بیسکویت‌های دلاتو و تولیدکننده نان لواش است.

این واحد تولیدی که در اهواز از سال ۱۳۸۸ با هدف صنعتی کردن نان لواش فعالیت خود را آغاز کرد، از سال ۱۳۹۳ با

نصب و راه‌اندازی خط تولید، بزرگ‌ترین تولیدکننده نان لواش در ایران شد و به طور مستقیم برای ۱۶۰ نفر اشتغال زایی کرده است.

میثمی از مشکلات و چالش‌های این صنعت به ایرنا گفت: یکی از معضلات اخیر ما در مورد بسته‌بندی است. باتوجه به اینکه اخیراً بازار صادرات پتروشیمی جذابتر است، ما برای تهیه سلفون و اقلام بسته‌بندی با مشکل مواجهیم. در گذشته ما سلفون و کارتن را ۴ الی ۵ ماهه خریداری و تسویه می‌کردیم، اما الان به شکل پیش پرداخت و در صف انتظار خرید می‌کنیم. اگر این روبه‌ادامه دار باشد و بازار داخلی تامین نشود ما به این مرحله می‌رسیم که اگر چه در داخل و خارج بازار تقاضا و ظرفیت تولید داریم اما اقلام بسته‌بندی نخواهیم نداشت.

میثمی با اشاره به صادرات محصولات این کارخانه به کشورهای مالزی، پاکستان، عراق، افغانستان و حتی قطر، آمریکا و کانادا، از مشکلات صادرات گفت: کشور ما یک زیرساخت مالی دقیق ندارد. به عنوان مثال، در صادراتمان به مالزی، سوئیفت کار نمی‌کند، آنها نمی‌توانند به حساب‌های ما پول واریز کنند، بانک قادر به دریافت پولمان نیست. یکی از دلایل رشد صنایع ترکیه از جمله صنعت کشاورزی این کشور این است که بانک‌های ترکیه در تمام دنیا شعبه دارد. وقتی من با مالزی کار می‌کنم، آنان باید صد درصد پول را قبل از تحویل کالا پیش پرداخت بدهند، در حالی که شرکت‌های ترکیه‌ای با بیست درصد پول صادرات می‌کنند. طرف مقابل باید ریسک کار با ایران و پرداخت کامل مبلغ را قبول کند و این طبیعی است که کار با کشورهای ترکیه‌ای نسبت به ایران راحتتر است.

وی تصریح کرد که معاملات صادراتی ما بر پایه ریال است در حالی که دولت تاکید دارد ما باید ارزمان را وارد سامانه نیما کنیم.

میثمی با نقد به نظام مالیاتی و اعمال ارزش افزوده گفت: دولت چون نظام و بستر مناسبی برای جمع‌آوری مالیات از سوپرمارکت‌ها ندارد، من تولیدکننده به جمع‌کننده مالیات دولت تبدیل شده‌ام. در همه جای دنیا سوپرمارکت‌ها ۹ درصد مالیات می‌پردازند اما در ایران تولیدکننده این مالیات را می‌دهد. از طرف دیگر باید در دریافت مالیات بر ارزش افزوده، عدالت برقرار شود و دولت مالیات متفاوتی در استان‌های مختلف را اعمال کند، چرا باید مالیات تهران، زاهدان و تبریز یکسان باشد.

وی با تاکید بر اینکه صنعت غذا در ایران صنعتی سالم و بدون رانت است، گفت: در دنیا بنگاه‌های کوچک و متوسط اقتصاد را می‌چرخانند. کار جهادی در این صنعت قابل تحقق است و این امکان است که در شهرهای کوچک اشتغال زایی شود. کشور ما در منطقه ناامنی است، ولی امنیت ایران فرصتی برای سرمایه‌گذاری خارجی است. اقلیم چهار فصل و تولیدات کشاورزی فرصتی برای سرمایه‌گذاری در صنعت کشاورزی و غذاست. ما در شرایطی که تحت فشار اقتصادی آمریکا، اسرائیل و عربستان هستیم، صنایع کوچک و متوسط نیازمند حمایت و تسهیلگری دولت است نه اینکه با تصمیم‌های غیرکارشناسی باعث تعطیلی کارخانه‌ها و ازدیاد بیکاری شود.

علی شیخ‌بگلو

چی چست تاک

«علی شیخ‌بگلو» مدیرعامل شرکت چی چست تاک، تولیدکننده انواع بیسکویت و کیک گفت: این شرکت در سال ۱۳۸۳ در ارومیه راه‌اندازی شد و اکنون ۱۸۰ نفر پرسنل دارد.

وی با بیان اینکه ظرفیت خطوط تولیدی شرکتش می‌تواند برای ۳۰۰ نفر اشتغال زایی کند، گفت: ما مشکل مواد اولیه داریم. هفتاد درصد مواد اولیه ما وارداتی است و اگر مواد در دسترس قرار گیرد، خطوط تولیدی مان می‌تواند تا ۳۰۰ نفر اشتغال زایی داشته باشد. یکی از مواد اولیه کارتن و مواد بسته‌بندی است که کمیاب شده است و باعث می‌شود ما نتوانیم محصولات را بسته‌بندی و توزیع کنیم. اگر مشکلات تهیه مواد اولیه مرتفع نشود، ما مجبور به تعدیل نیرو هستیم.

شیخ‌بگلو درباره مسائل مرتبط با صادرات گفت: بخش عمده تولیدات ما به ترکمنستان، عراق و افغانستان صادر می‌شود و مشکل جدید ما بحث ارز است. ما در عراق به ریال می‌فروشیم ولی باید به دلار تبدیل کنیم و به دولت دهیم. در حالی که ما در رقابت شدید با ترکیه هستیم و به آنان جواز و تشویق‌های صادراتی می‌دهند، در ایران نه تنها تشویق صادراتی را حذف کرده‌اند بلکه مشکلات عدیده هم برای صادرات ایجاد کرده‌اند. از طرف دیگر ما در بحث توزیع و صادرات با مشکلات مرزی مواجهیم. بخاطر مسائل امنیتی، اختلافات سیاسی و ... مرزها بسته می‌شود و بارهای ما در گمرک می‌ماند. حتی کامیون‌دارها هم حاضر به حمل بارها

نیستند چون ممکن است ۱۰ روز در مرزها گیر کنند.

پژمان انتظامی ثابت

عامل آذر شهید

«پژمان انتظامی ثابت» مدیرعامل شرکت آذر شهید با قدمتی چهل ساله در ارومیه که ۱۶۰ تن ظرفیت تولید روزانه دارد به ایرنا گفت: بخاطر مشکلات سال‌های اخیر ما با ۲۵ درصد ظرفیت کار می‌کنیم و حدود ۵۰۰ نفر در این واحد صنعتی مشغول به کارند ولی تا ۱۵۰۰ نفر قابلیت جذب نیروی کار داریم.

وی سال ۱۳۹۱ را نقطه عطفی در کاهش تولیدات دانست و گفت: در سال ۱۳۹۱ دولت سیاست‌های انقباضی داشت و بانک و سازمان امور مالیاتی را به جان کارخانه‌ها انداخت. در آن سال بر واردات مواد اولیه عوارض گذاشتند و سطح فروش و تولید پایین آمد. امسال نیز با تحریم‌هایی که من تحریم‌های خودمان می‌نامم، باعث شده در عرض ۱۳ روز بخاطر بخشنامه تعهد ارزی، صادرات قطع شود تا وضعیت روشن گردد. این تعهد ارزی برای همه صنایع اعمال می‌شود بدون اینکه تفاوتی قائل شوند که صنایع ما با دلار معامله نمی‌کند. عمده صادرات ما عراق است که با ریال فروش داریم. اگر محصولات ما هم صادرات نداشته باشد، هیچ فایده و سودی نخواهد داشت.

ثابت درباره تشویق صادراتی گفت: سال ۱۳۸۹ تشویق‌های صادراتی حذف شد. دولت سه سال قبل پیش نویس تشویق‌ها را نوشت و علی‌رغم تصویب مجلس تا به امروز تشویقی نداده‌اند.

وی نیز همچون هم‌صنفی‌های خود تامین مواد اولیه را مشکل اساسی دانست و گفت: دولت دلار ۳۷۰۰ تومانی را ۱۱ درصد افزایش داد، در حالی که مواد پتروشیمی ۶۷ درصد افزایش داشت که ما را در خرید مواد اولیه دچار مشکل کرده است.

در مجموع می‌توان مشکلات عمده اقتصادی صنعت شیرینی و شکلات سازی را تامین مواد اولیه که بخش مهم آن اقلام بسته‌بندی است، دانست. مشکلات دیگر در عرصه صادرات محصولات است که به دلیل مشکلات ایجاد شده شرکت‌ها نمی‌توانند به راحتی از صادرات کسب در آمد کنند. از طرف دیگر قوانین تعهد ارزی و ثبت ارز در سامانه نیما، مشکلاتی را برای صادرکنندگانی که بر پایه ریال صادرات می‌کنند، رقم زده است. مسائل مالیاتی، نبود تشویق‌های صادراتی و ... از جمله دیگر مشکلات صنعت شیرینی و شکلات است که حمایت و تسهیلگری دولت را برای رفع این مسائل و موانع طلب می‌کند.

سفارتخانه‌ها در نقش بازرگانی فعال نیستند

وی با بیان اینکه باید در جهت شکوفایی صادرات اقدامات مناسبی صورت گیرد ادامه داد: تا زمانی که بین بخش خصوصی و دولت تقابل وجود داشته باشد مشکلات نیز وجود خواهد داشت. اتاق بازرگانی باید کمک کند تا بتوانیم در کشورها شرکت پخش و پایگاه صادراتی ایجاد کنیم.

کارتن سازها با ۳۰ درصد ظرفیت کار می‌کند

ژائله با اشاره به اینکه امروزه کارتن سازها با ۳۰ درصد ظرفیت کار می‌کنند گفت: یک زنجیره باید به هم وصل باشد، اگر یکی از حلقه‌های زنجیر از کار بیفتد مابقی هم نیز از کار می‌افتند، لذا باید همه در کنار هم باشیم تا در جهت شکوفایی صادرات کشور گام‌های موثری برداریم.

باید از پتانسیل‌های آفریقا و کشورهای همسایه استفاده شود

این تولیدکننده با اشاره به اینکه باید کارخانه‌های کشور در بازارهای دنیا از جمله کشورهای آفریقایی و کشورهای همسایه حرفی برای گفتن داشته باشند افزود: باید از پتانسیل کشورهای اطراف و آفریقایی استفاده کرد، لذا باید تعامل بین بخش خصوصی و دولتی به خوبی ایجاد شود و از انجمن‌ها در این راستا بهره گرفت تا به نتیجه مطلوب برسیم.

سفارتخانه‌ها در نقش بازرگانی

ژائله با اشاره به اینکه سفارتخانه‌ها در نقش بازرگانی فعال نیستند، تصریح کرد: شرکت‌های بزرگ متأسفانه ایجاد نشدند و این درحالی است که در بازار جهانی رقابت آسان نیست و باید یک شبکه توزیع مناسبی را ایجاد کرد.

ژائله خاطر نشان کرد: ما در طول شهریور ماه گذشته به میزان ۳۵ درصد کاهش ظرفیت را به دنبال داشتیم که دلیل آن عدم تامین کارتن بوده است، ضمن اینکه صادرکنندگان باید با کمک یکدیگر به حل مشکلات بپردازند و نمی‌توان گفت که مقصر اصلی این شرایط دولت به حساب می‌آید.

باید از پتانسیل کشورهای اطراف و آفریقایی استفاده کرد

یونس ژائله، مدیرعامل صنایع غذایی شیرین عسل؛

صادرات باید از دست قوانین دست و پا گیر خلاص شود

یونس ژائله، مدیرعامل صنایع غذایی شیرین عسل با بیان اینکه بخش‌های مربوط به دولت به خصوص موضوع گمرکات عملکرد مناسبی نداشته اند، بیان کرد: ما در این عرصه توانستیم در بازارهای جهانی مورد قبول باشیم، در حال حاضر فرصتی به علت تفاوت نرخ ارز برای صادرکنندگان به وجود آمده که بتوانند در بازار جهانی با قیمت‌های پایین‌تر از استانداردهای جهانی کالا‌های خود را عرضه کنند که این در یک بازه کوتاه مدت انجام می‌شود و طبیعتاً بازار داخلی هم با این شرایط خود را به روز می‌کند

بنیانگذار مجموعه صنایع غذایی شیرین عسل با اشاره به اینکه وظایف مشخصی در بخش خصوص و دولتی وجود دارد؛ افزود: یک سری دستورالعمل‌ها در وزارتخانه صادر شده که امروزه با توجه شرایط بحرانی همه باید به کمک دولت بیاوریم تا بتوان این شرایط را به طور مناسب کنترل کرد.

تمرکز منابع در یکجا منجر به فساد بیشتر می‌شود

یونس ژائله تولیدکننده در بخش دیگری از این برنامه با اشاره به اینکه تمرکز منابع در یک جا منجر به بیشتر شدن فساد می‌شود، خاطرنشان کرد: میزان معوقات بانکی آذربایجان شرقی از استانداردهای جهانی هم کمتر است.

همه در یک کشتی هستیم و در کنار هم باشیم

ژائله با اشاره به اینکه ما همه در یک کشتی هستیم و دولت و بخش خصوصی باید در کنار هم به یکدیگر کمک کنند عنوان کرد: اتاق بازرگانی ساختاری سنتی دارد و این ساختار اخیراً دچار تغییرات شده و جوانان در این حوزه اقدامات خوبی را انجام داده اند، لذا باید بتوانیم بازارهای صادراتی را در مسیر اهداف مورد نظرمان به حرکت درآوریم و به استارت‌آپ‌ها کمک کنیم شرایط ما امروز آنگونه که باید باشد نیست.

پتانسیل‌های دست نخورده داریم / تمام تصمیم‌گیری‌ها در تهران گرفته می‌شود

وی با اشاره به بهبود فضای کسب و کار گفت: یکی از وظایف اتاق بازرگانی بهبود فضای کسب و کار است، دولت باید تا به این حد برسد و بخش خصوصی باید در کنار دولت باشد، لذا باید برای تک تک گروه‌ها برنامه ارائه دهیم تا آن‌ها اجرا کنند و در آخر کارنامه صادراتی کشور را از آن‌ها بخواهیم، در کشور پتانسیل‌های استفاده نشده داریم و این در حالی است که تمام تصمیم‌گیری‌ها در تهران صورت می‌گیرد، پس باید تمرکززدایی صورت گرفته و به سراغ استان‌ها برویم.

امنیت کشور در گرو اشتغال

این تولیدکننده با اشاره به اینکه امروزه جامعه در بسیاری از مسائل با مشکلات روبه رو است افزود: مشکلات در روستاها بسیار زیاد است، لذا باید به دنبال راهکار باشیم، این مسئله نیازمند تلاش شبانه روزی است به طوری که امنیت کشور از اشتغال ایجاد می‌شود.

صادرات باید از دست قوانین دست و پا گیر خلاص شود

وی با اشاره به اینکه مشکل از قانون انتزاع است که از زمان تصویب تا کنون مشکلاتی را در بحث ورود موقت به وجود آورده است عنوان کرد: بحث ورود موقت بسیار سخت است، لذا در حوزه صادرات باید از دست قوانین دست و پا گیر خلاص شویم و بتوانیم در دنیا حضوری قوی داشته باشیم، پس باید برای پیشرفت اشتغال کشور زمینه ایجاد کنیم.

بخشنامه ارزی صادر کنندگان

بانک مرکزی در بخشنامه‌ای نحوه بازگشت ارز حاصل از صادرات به چرخه اقتصادی کشور را ابلاغ کرد، در این بخشنامه تمام صادرکنندگان مکلف به ارایه تعهد برگشت ارز هستند و بانک مرکزی مکلف است صرفاً برای واردات کالا و خدمات صادرکنندگانی تأمین ارز کند که نحوه بازگشت ارز به چرخه اقتصادی مطابق ساختار تعیین شده در دستورالعمل این بانک باشد.

معاف است.

* مابقی ارز را می‌باید به طرق زیر به چرخه اقتصاد بازگرداند:

* در ازای واردات کالا و خدمات مورد نیاز چرخه تولید یا تجارت خود پس از ثبت سفارش استفاده نماید (واردات در مقابل صادرات خود).

* به صورت مستقیم جهت واردات کالا با تشخیص وزارت صنعت، معدن و تجارت به واردکنندگان دیگر پس از ثبت سفارش واگذار نماید (واردات در مقابل صادرات غیر).

- به صورت حواله یا اسکناس به بانک‌ها و صرافی‌های مجاز با ثبت در «سامانه نظارت ارز (سنا)» عرضه نماید.

(ج) بیش از سه میلیون یورو تا ۱۰ میلیون یورو

* مکلف‌اند ۷۰ درصد ارز صادراتی را در «سامانه نیما» عرضه نمایند.

تبصره: تا سقف یک میلیون از فروش ارز در «سامانه نیما» معاف است.

* مابقی ارز را بایستی به طرق زیر به چرخه اقتصاد بازگرداند:

* در ازای واردات کالا و خدمات و هزینه‌های بازاریابی مورد نیاز چرخه تولید یا تجارت خود پس از ثبت سفارش استفاده نماید (واردات در مقابل صادرات خود).

(د) بیش از ۱۰ میلیون یورو

* مکلف‌اند ۹۰ درصد ارز صادراتی را در «سامانه نیما» عرضه نمایند.

تبصره: تا سقف یک میلیون از فروش ارز در «سامانه نیما» معاف است.

* مابقی ارز را بایستی به طریق زیر به چرخه اقتصاد بازگرداند:

* در ازای واردات کالا و خدمات و هزینه‌های بازاریابی مورد نیاز چرخه تولید یا تجارت خود پس از ثبت سفارش استفاده نماید.

تبصره: فروش در «سامانه نیما» بیش از درصد مشخص شده در هر یک از سه دسته فوق، امکان‌پذیر است.

۴- کلیه صادرات انجام گرفته از تاریخ ۲۲ فروردین ۱۳۹۷ مشمول این مصوبه خواهد بود.

در این بخشنامه آمده است؛ در اجرای بند «۱» مصوبه شماره ۹۷۴۰۵ تاریخ ۲۳ مهر ماه ۱۳۹۷ شورای عالی هماهنگی اقتصادی و حسب تصمیمات کمیته بند «۲» مصوبه یادشده از یک سو و در راستای تسهیل اجرای دستورالعمل شماره ۹۷/۲۱۰۷۸۲ تاریخ ۲۰ شهریور ۱۳۹۷ از سوی دیگر، بدینوسیله «نحوه بازگشت ارز حاصل از صادرات به چرخه اقتصادی کشور» به شرح ذیل ابلاغ می‌شود:

۱- کلیه صادرکنندگان کالا و خدمات مکلف به ارائه تعهد بابت برگشت ارز حاصل از صادرات خود به چرخه اقتصادی کشور می‌باشند.

۲- بانک مرکزی مکلف است صرفاً برای واردات کالا و خدمات صادرکنندگانی تخصیص و تأمین ارز نماید که نحوه بازگشت ارز آنها به چرخه اقتصادی کشور مطابق ساختار ذیل مشخص باشد.

۳- بازگشت ارز حاصل از صادرات صادرکنندگانی که مجموع صادرات سالانه آنها تا یک میلیون یورو، بیش از یک میلیون یورو تا سه میلیون یورو، بیش از سه میلیون یورو تا ده میلیون یورو و بیش از ۱۰ میلیون یورو به شرح ذیل باشد:

(الف) تا یک میلیون یورو

* از فروش ارز در «سامانه نیما» معاف است.

* در ازای واردات کالا و خدمات مورد نیاز چرخه تولید یا تجارت خود پس از ثبت سفارش استفاده نماید (واردات در مقابل صادرات خود).

* به صورت مستقیم جهت واردات کالا با تشخیص وزارت صنعت، معدن و تجارت به واردکنندگان دیگر پس از ثبت سفارش واگذار نماید (واردات در مقابل صادرات غیر).

* به صورت حواله یا اسکناس به بانک‌ها و صرافی‌های مجاز با ثبت در «سامانه نظارت ارز (سنا)» عرضه نماید.

(ب) بیش از یک میلیون یورو تا سه میلیون یورو

* مکلف‌اند ۵۰ درصد ارز صادراتی را به «سامانه نیما» واگذار نمایند.

تبصره: تا سقف یک میلیون از فروش ارز در «سامانه نیما»

در حال حاضر با هیچ کمبودی در مواد اولیه صنعت شیرینی و شکلات مواجه نیستیم / خودتحریمی و بی‌تدبیری صنعت را با چالش مواجه کرده است



مدیرعامل گروه صنایع غذایی آی سودا در گفتگو با خبرنگار ما گفت: در حال حاضر با هیچ کمبودی در مواد اولیه صنعت شیرینی و شکلات مواجه نیستیم ولی اگر برای آینده تدبیر نشود دچار مشکل می‌شویم.

همچنین مورد حمایت قرار گیرند خودشان راه‌های توسعه را پیدا می‌کنند.

در حال حاضر برخی کمبود پودر و روغن را شایع کردند که واقعیت ندارد، انبارها موجودی دارند ولی سودجویان و دلال‌ها برای اینکه سود بیشتری ببرند این مسایل را پیش آوردند.

اگر دولت خودش خودزنی نکند هرروز یک سیاست را پیش نگیرد و کار را به کاردان بسپارد همه مشکلات رفع می‌شود، خلاصه اینکه اگر همه مثل زمان جنگ دل بسوزانند و پشت هم باشند مشکلات حل می‌شود

سوال: در صورت رفع موانع تولید امکان توسعه اشتغال را تا چه میزان دارید؟

ما پتانسیل اشتغالزایی برای پنج‌هزار نیرو را داریم ولی به علت حمایت‌نشدن و کمبود نقدینگی باعث شده که کل صنعت کشور با چالش مواجه شوند و با این مشکلات کارشان را در حداقل‌هایش ببرند.

سوال: در خصوص تاثیر نوسانات ارزی و تحریم‌های یکجانبه آمریکا چه تاثیری در صنعت شیرینی و شکلات دارد؟

حیدر توکلی شانجانی: تحریم‌های آمریکا تاکنون در این صنعت زیاد اثرگذار نبوده است، ولی خودتحریمی و بی‌تدبیری ما را به چالش انداخته است

سوال: مهمترین راهکار برون رفت از شرایط و چالش‌های را در چه موضوعی می‌دانید؟

حیدر توکلی شانجانی: ما بعنوان بخش خصوصی می‌توانیم مثل گذشته از هر طریق ممکن کارمان را پیش ببریم، فقط بشرطی که مسئولان «سرمایه در گردش» سه برابر شده را کنترل کنند تا تحریم‌ها را مثل گذشته پشت سر بگذاریم.

در حال حاضر انبارها از مواد اولیه پر است ولی در صورت عدم تدبیر، نه تنها مواد اولیه شیرینی شکلات بلکه برای تمام صنعت با کمبود مواجه خواهند شد ولی اگر این مسئله خوب مدیریت و به بخش خصوصی و تولیدکنندگان واقعی اعتماد شود و

بخشنامه‌ی جدید ارزی کار را برای صادرکنندگان سخت‌تر کرد



چارچوب کلی بخشنامه ارزی در چهار بند تشریح شد، که با توجه به اهمیت موضوع و تاثیر آن بر صنعت به تجزیه و تحلیل این بخشنامه با نقاط مبهم و روشن آن می پردازیم:

بند اول: بانک مرکزی تاکید می‌کند کلیه صادرکنندگان کالا و خدمات مکلف به ارائه تعهد برای بازگشت ارز حاصل از صادرات به چرخه اقتصادی کشور هستند و باید آن بخش از ارز صادراتی‌شان که از فروش به سامانه نیما معاف شده است را با شیوه‌های تعریف شده در دستورالعمل بانک مرکزی به کشور بازگردانند.

بند دوم: بانک مرکزی خود را مکلف می‌داند که صرفاً برای واردات کالا و صادرکنندگانی تخصیص و تامین ارز کند که نحوه بازگشت ارز آنها به چرخه اقتصادی مطابق ساختار تعیین‌شده در بخشنامه مذکور باشد، در واقع فعالان اقتصادی باید برای تامین ارز موردنیاز خود از طریق شیوه بانکی عمل کنند و با وجود آنکه معامله از طریق صرافی‌ها براساس بسته ارزی مرداد ماه ۹۷، به رسمیت شناخته شد اما عملاً امکان تهیه ارز برای فعالان از صرافی‌ها و خارج از سیستم بانکی وجود ندارد صادرکنندگان باید برای بهره‌مندی از معافیت‌های ارزی مطابق چارچوب تعیین‌شده بانک مرکزی نسبت به بازگرداندن ارز صادرات و رفع تعهد ارزی‌شان اقدام کنند.

بند سوم: اما بخش اصلی این دستورالعمل به تشریح طبقات صادراتی و درصد معافیت‌های هر دسته اختصاص دارد. در هفته‌های گذشته جلسه مشترکی با حضور رئیس‌کل بانک مرکزی، وزیر صنعت، معدن و تجارت و تعدادی از فعالان بخش خصوصی و صادرکنندگان با محوریت بازنگری و راهکارهای تسهیل بازگشت ارز صادراتی برگزار شد. خروجی و جمع‌بندی این جلسه حاکی از آن بود که چهار طبقه برای ارز حاصل از صادرات و چگونگی معافیت‌های آنها از بازگشت ارز صادراتی مشخص شده است، اکنون بخشنامه بانک مرکزی همان تقسیم‌بندی را اعلام کرده است، اما برخی از فعالان اقتصادی معتقدند این بخشنامه تفاوت‌هایی با آنچه مورد توافق مقامات بانکی و بخش خصوصی قرار گرفته بود، دارد. همان‌طور که انتظار می‌رفت مطابق این ابلاغیه جدید و آنچه در بند سوم آن تصریح شده، مجموع ارز صادراتی صادرکنندگان به‌صورت سالانه به ترتیب در چهار گروه، «تا سقف یک میلیون یورو»، «بیش از یک میلیون یورو تا سه میلیون یورو»، «بیش سه میلیون یورو تا ۱۰ میلیون یورو» و «بیش از ۱۰ میلیون یورو» تفکیک شده است که البته درصد معافیت از بازگشت ارز به نیما و همین‌طور شیوه‌های بازگرداندن بقیه ارز صادراتی برای هر طبقه متفاوت است. براساس این دستور؛ **گروه اول** به‌طور کلی از فروش ارز خود به سامانه نیما معاف است، همچنین **گروه دوم** از فروش ۵۰ درصد، **گروه سوم** از فروش ۳۰ درصد و **گروه چهارم** از فروش ۱۰ درصد ارز حاصل از صادراتی خود به نیما معاف شده‌اند. البته گروه‌های اول تا سوم صادراتی هرکدام تا سقف یک میلیون یورو از فروش ارز به سامانه نیما معاف هستند. اما یکی از ایرادات وارد شده از سوی برخی از فعالان بخش خصوصی، به **شکل معافیت** طبقه اول صادراتی است، به گفته آنها براساس توافق صورت گرفته قرار بوده است افرادی که تا سقف یک میلیون یورو صادرات دارند از پیمان‌سازی معاف شوند اما بخشنامه جدید صرفاً این دسته را از فروش ارز خود به سامانه معاف کرده و در مقابل آنها را مکلف کرده است که با سه روش دیگر نسبت به رفع تعهد ارزی اقدام کنند

- یکی دیگر از ابهامات موجود **نحوه و مبنای محاسبه** بازگشت ارز صادراتی و استفاده از معافیت‌های تعیین شده است. با توجه به اینکه همچنان بازه زمانی برای بازگشت ارز حاصل از صادرات برای فعالان اقتصادی، مطابق بخشنامه قبلی، سه ماه تعیین شده است و از طرف دیگر مبنای طبقه‌بندی ارز صادراتی یک ساله لحاظ شده، ابهامات و تناقضاتی را برای صادرکنندگان و چگونگی اجرایی شدن پیمان ارزی و معافیت‌های آن ایجاد کرده است، موضوعی که به باور فعالان باعث تفسیرپذیری این بخشنامه جدید خواهد شد.

- اما یکی از روش‌هایی که برای بازگشت ارز صادراتی در این مصوبه مشخص شده، **عرضه ارز** به‌صورت حواله یا اسکناس است، در واقع صادرکنندگان طبقات اول و دوم می‌توانند با استفاده از این روش آن بخش از ارز خود که مشمول معافیت عرضه به سامانه نیما نمی‌شود را به کشور بازگردانند. به عقیده تحلیلگران این اتفاق به معنای به رسمیت شناخته شدن بازار سوم ارز است که نرخ آن در میانه بازار نیما و بازار آزاد قرار می‌گیرد که می‌تواند به ابهامات بازار ارز دامن بزند و صادرکنندگان را برای رفع تعهد ارزی دچار مشکل کند

بند چهارم: تمامی صادرات انجام گرفته از ۲۲ فروردین ۹۷ مشمول این مصوبه قرار می‌گیرند که این بند نیز مورد نقد فعالان اقتصادی قرار گرفته است.

- کارشناسان و صادرکنندگان تصریح می‌کنند که این مصوبه یکی از مبهم‌ترین و سوال برانگیزترین بخشنامه‌های ارزی و تجاری است که اخیراً صادر شده است. البته بخشنامه بانک مرکزی به غیر از برخی ابهاماتی که به آن اشاره شد، سوالات دیگری را هم با خود به دنبال داشته است. محاسبات نشان می‌دهد صادرکننده‌ای که به‌صورت یکجا کالای خود را صادر می‌کند نسبت به صادرکننده‌ای که به شکل فصل به فصل کالای خود را صادر می‌کند ارزش بیشتری به سامانه نیما باز می‌گرداند و رقم کمتری برایش باقی می‌ماند که عملاً نشان‌دهنده نوعی تبعیض میان این دو گروه صادرکننده است.

- صادرکنندگان کالا مکلفند حداکثر ظرف مدت سه ماه از تاریخ صدور پروانه صادراتی گمرکی، حداقل ۹۵ درصد ارزش گمرکی کالای درج شده در پروانه صادراتی را به چرخه اقتصادی بازگردانند و از طریق سامانه جامع تجارت به بانک مرکزی اظهار کنند. همچنین در بند دیگر آن دستورالعمل «واردات خود در مقابل صادرات خود»، «واردات اشخاص ثالث در مقابل صادرات»، «پرداخت اقساط بدهی ارزی تسهیلات فاینانس، ریفاینانس و یوژانس خود»، «فروش ارز به بانک‌ها و صرافی‌های مجاز» و «سپرده‌گذاری ارزی نزد بانک‌ها» به‌عنوان ۵ روش برای رفع تعهد ارزی و بازگشت ارز به اقتصاد مشخص شد اما در حال حاضر با طبقه‌بندی شدن ارز صادراتی، شیوه قبلی دستخوش تغییراتی شده است و هر صادرکننده بسته به مقدار صادرات خود و ارز حاصل از آن، باید از روش‌های متفاوتی استفاده کند. اتفاقی که برخی از ناظران آن را گامی در جهت پیچیده و مبهم‌تر شدن فرآیندها تجاری کشور تفسیر می‌کنند.

مثالی ساده از یکی از تضادهای اجرایی «بخشنامه ارزی»

طرح یک مثال ساده می‌تواند بر این موضوع صحنه بگذارد. به‌عنوان مثال صادرکننده‌ای را در نظر بگیریم که در سال ۴ میلیون یورو صادرات دارد. یک گروه از صادرکنندگان این رقم را به‌صورت یکجا صادر می‌کند و گروه دوم این رقم را به شکل متناوب در طول چهار فصل صادر می‌کند. بررسی‌ها و مقایسه این دو گروه براساس ضوابط ارزی بانک مرکزی نشان می‌دهد صادرکننده‌ای که به‌صورت یکجا صادر می‌کند باید رقم بیشتری را به نیما برگرداند. طبق بخشنامه بانک مرکزی گروه اول یعنی صادرکنندگانی که چهار میلیون یورو را به‌صورت یکجا صادر می‌کنند در طبقه سوم صادراتی، (۳ تا ۱۰ میلیون یورو) قرار می‌گیرد. مطابق بخشنامه بانک مرکزی، این گروه از فروش یک میلیون یورو به نیما معاف است. بنابراین باید از ۳ میلیون یورو باقی‌مانده ۷۰ درصد را به نیما بازگرداند که رقم آن معادل ۲ میلیون و ۱۰۰ هزار یورو می‌شود و همچنین رقم یک میلیون و ۹۰۰ هزار یورو برای صادرکننده باقی می‌ماند، اما وقتی همین مثال را برای صادرکننده‌ای که به‌صورت فصلی صادر می‌کند محاسبه می‌کنیم به نتیجه دیگری می‌رسیم. صادرکننده‌ای که همان رقم ۴ میلیون یورو را در طول یک سال اما فصل به فصل صادر می‌کند، در نهایت رقم کمتری را به نیما برمی‌گرداند. اگر این صادرکننده از ۴ میلیون یورو، برای فصل اول سال یک میلیون یورو صادر کند، مطابق بخشنامه بانک مرکزی مشمول معافیت می‌شود و ضرورتی ندارد که ارز خود را به نیما بازگرداند. در فصل دوم این صادرکننده یک میلیون دیگر صادر می‌کند که با احتساب یک میلیون یورو فصل اول، ۲ میلیون یورو صادر کرده است. رقم صادراتی او تا پایان فصل

دوم به‌گونه‌ای است که در طبقه دوم صادراتی (یک میلیون یورو تا ۳ میلیون یورو) قرار می‌گیرد. بنابراین از معافیت ۵۰ درصدی برخوردار می‌شود؛ یعنی از رقم مذکور باید ۵۰۰ هزار یورو را به نیما برگرداند و ۵۰۰ هزار یورو را نزد خود نگه می‌دارد و یک میلیون یورو باقی‌مانده نیز مطابق ضوابط مشمول معافیت می‌شود. همین صادرکننده در فصل سوم یک میلیون یورو دیگر صادر می‌کند تا مجموع صادراتش به ۳ میلیون یورو برسد. با این رقم نیز صادرکننده همچنان در طبقه دوم صادراتی قرار می‌گیرد و شامل معافیت ۵۰ درصدی می‌شود. در اینجا مجموع صادرات او به ۳ میلیون یورو رسیده است. اما در فصل چهارم با اضافه شدن یک میلیون یورو دیگر و رسیدن رقم صادرات فرد صادرکننده به چهار میلیون یورو، عدد صادراتی به گروه سوم بخشنامه بانک مرکزی (۳ میلیون تا ۱۰ میلیون یورو) منتقل می‌شود که مطابق آن باید ۷۰ درصد از ارز صادرات خود را به نیما برگرداند و مشمول ۳۰ درصد معافیت شود. بنابراین صادرکننده‌ای که به‌صورت یکجا صادر کرده است باید در آخر سال، ۲ میلیون و ۱۰۰ هزار یورو را به نیما بازگرداند و یک میلیون و ۹۰۰ هزار یورو را نزد خود نگه دارد؛ اما صادرکننده که خرد خرد صادر کرده است در انتهای سال یک میلیون و ۷۰۰ هزار یورو را به نیما بازمی‌گرداند و دو میلیون و ۳۰۰ هزار یورو نزد خود نگه می‌دارد. مقایسه این دو عدد نشان می‌دهد صادرکننده‌ای که به‌صورت یکجا صادر کرده است باید ۴۰۰ هزار یورو بیشتر به سامانه نیما بازگرداند. این درحالی است که بخشنامه بانک مرکزی توضیحی در مورد دلیل این اختلاف رقم ارائه نکرده است.

منبع : روزنامه دنیای اقتصاد



بازگشت ارز صادراتی در سه ماهه منطقی نیست

به گفته یکی از اعضای کمیسیون توسعه صادرات اتاق بازرگانی ایران، بخشنامه جدید درباره بازگشت ارز حاصل از صادرات، نه تنها مشکلات را حل نکرد بلکه ابهامات را بیشتر کرده است؛ چراکه با وجود محدودیت در حوزه بانکی و انتقال ارز، در نظر گرفتن مبنای سه ماهه برای بازگشت ارز به جای مبنای سال مالی نشان از این دارد که مسئولان از مسائل صادرات ناآگاه هستند.



عمل اتفاقی رخ نمی‌دهد، فعالان را ناامید و مشکلات را تشدید می‌کند.

این عضو هیات نمایندگان اتاق بازرگانی تهران تاکید کرد: هرچه جلوتر می‌رویم، به دلیل نداشتن سیاست‌های درست ارزی، مشکلات بزرگ‌تری در فضای کسب و کار و شرایط اقتصادی کشور به ویژه در حوزه صادرات ایجاد می‌شود که البته برای حل این مشکلات راه‌حلی نیز ارائه نمی‌شود.

ارز چند نرخ، رانت می‌آفریند

صالحی با بیان این‌که رویکرد جدید ارائه شده، اعتماد و رابطه بخش خصوصی و دولت را تحت تاثیر قرار داده است، تصریح کرد: لذا باید به سوی اعتمادسازی و شفافیت حرکت کنیم. متأسفانه در صف‌های ثبت سفارش، تعداد زیادی سفارش ثبت شده دیده می‌شود که بعضاً ضروری هم نیستند.

این عضو کمیسیون توسعه صادرات اتاق بازرگانی ایران خاطرنشان کرد: چند نرخ بودن ارز امکان ایجاد رانت را فراهم کرده است. این که ارز صادراتی با نرخ نیمایی انجام اما در بازار به قیمت آزاد فروخته شود، زمینه‌ساز رانت شده که بسیار نگران‌کننده است.

وی پیش‌بینی کرد: اگر با همین نگاه و شیوه، تصمیم‌گیری‌ها ادامه یابد، کسب و کار داخلی با مشکل مواجه خواهد شد.

حمیدرضا صالحی - عضو کمیسیون توسعه صادرات اتاق بازرگانی ایران، با اشاره به این که بانک مرکزی بخشنامه اخیر را جایگزین بخشنامه ۲۲ فرودین ماه سال جاری کرده است، اظهار کرد: این بخشنامه ابهامات را بیشتر کرده است. بر این اساس صادرات زیر یک میلیون یورو معاف از پیمان‌سپاری، بین یک میلیون یورو تا سه میلیون یورو مکلف به بازگشت ۵۰ درصد ارز حاصل از صادرات، بین سه میلیون یورو تا ۱۰ میلیون یورو موظف به بازگشت ۷۰ درصد ارز صادراتی و بیش از ۱۰ میلیون یورو مکلف به بازگشت و عرضه ۹۰ درصد ارز صادراتی در بازه سه ماهه در سامانه نیما شده است.

وی افزود: این که بازگشت ارز حاصل از صادرات در بازه سه ماهه صورت گیرد، نه بر مبنای سال مالی، ابهاماتی را ایجاد و شرایط را برای صادرکننده دشوار می‌کند. این موضوع نشان می‌دهد که تصمیم گیران از مسائل صادرات آن‌طور که باید و شاید اطلاع ندارند.

این عضو کمیسیون توسعه صادرات اتاق بازرگانی ایران تصریح کرد: این که در شرایط خاصی که در حوزه بانکی نیز با شدیدترین محدودیت‌ها روبرو هستیم و امکان انتقال ارز وجود ندارد، چرا اصرار می‌شود که بازگشت ارز باید سه ماهه صورت گیرد؟ لذا بایستی سال مالی جایگزین مبنای سه ماهه باشد.

بخشنامه‌ها بیشتر محل فضای کسب و کارند

صالحی با یادآوری این که پیمان‌سپاری ارزی و تعهد صادرکننده برای بازگشت ارز، موضوعی است که در گذشته هم تجربه موفق به همراه نداشته است گفت: البته بارها نیز به این موضوع اشاره شده است، اما در جلسات اخیر نمایندگان اتاق بازرگانی ایران با رییس کل بانک مرکزی، درخواست بخش خصوصی مبنی بر تغییر در نحوه بازگشت ارزهای حاصل از صادرات نادیده گرفته شد. وی افزود: تصمیماتی همچون بخشنامه پیمان‌سپاری ارزی، مواردی هستند که منجر به ایجاد مشکل برای کسب و کار داخلی می‌شود. زمانی که جلساتی با مسئولان برگزار و قول‌هایی برای رفع محدودیت‌ها داده می‌شود اما در

رشد نقدینگی



اکبر ترککان (مشاور عالی رئیس جمهور): بیش از هزار میلیارد تومان افزایش نقدینگی ابتدای دولت یازدهم نقدینگی ۶۰۰ هزار میلیارد تومان بود اما حالا هزار و ۶۵۰ میلیارد تومان است و این روند نشان‌دهنده رشد ۳ برابری نقدینگی است
مناسفانه باید بگویم بانک‌ها برای پوشاندن ترازنامه منفی خود، ارزیابی غیر واقعی را به ثبت می‌رسانند.



جعفر قادری (عضو سابق کمیسیون برنامه‌بودجه مجلس): افزایش نقدینگی و بی‌اعتمادی در اقتصاد وقتی که رشد اقتصادی کشور قابل قبول نباشد، نرخ تورم بالا باشد، نقدینگی مدام افزایش یابد، وقتی بازارهای پولی و مالی و سرمایه‌ای به خوبی عمل نکنند، وقتی در صادرات و واردات خوب عمل نشود، سیاست‌های پولی و مالی و سیاست‌های ارزی و تجاری به خوبی عمل نکنند و اقتصاد عملکرد مناسبی نداشته باشد، نوعی بی‌اعتمادی در اقتصاد رخ می‌دهد بنابراین طبیعی است که مردم برای حفظ قدرت خرید خود به سراغ بازارهای جایگزین حرکت می‌کنند.



مجیدرضا چهری (عضو اتاق بازرگانی): رشد نقدینگی دلایل سیاسی دارد
بررسی‌های بانک مرکزی نشان می‌دهند حجم نقدینگی تا شهریورماه سال جاری ۱۶۷۲ هزار میلیارد تومان بوده که نسبت به نقدینگی در اسفندماه سال گذشته ۹۳ درصد افزایش داشته است. این آمار نشان می‌دهد که حجم نقدینگی کماکان رو به افزایش است. در این رابطه، چهری، عضو هیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران گفت: موضوع نقدینگی در کشور وابسته به مساله ناپایداری و صعود و نزول نرخ ارز است. او با بیان اینکه بخش عمده این وضعیت مربوط به بانک‌ها است، افزود: به عبارتی مربوط به وام‌هایی است که داده شده و تقریباً غیرقابل وصول است و تنها بهره آن به حساب بانک‌ها وارد می‌شود و بطور قطع تحلیل اقتصادی ندارد.



کامران ندیری (کارشناس مسائل پولی و بانکی): تورم مهمترین آثار رشد نامناسب نقدینگی
ایجاد تورم مهمترین آثار و تبعات منفی رشد نامناسب نقدینگی در اقتصاد هر کشوری است. نقدینگی به مجموع سپرده‌های موجود در بانک‌ها علاوه اسکناس‌ها و مسکوکات و اختیار مردم گفته می‌شود. رشد بالای نقدینگی یعنی رشدی که متناسب با رشد اقتصاد و تولید نباشد بنابراین می‌تواند تبعات منفی فراوانی برای اقتصاد مملکت ایجاد کند.

میلاد پرو، مهدی جعفری اصل
واحد تحقیق و توسعه گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام

کاربرد شیرین کننده‌های بر پایه ذرت، در صنایع شیرینی



ذرت حاوی مقدار زیادی نشاسته می‌باشد که این نشاسته را می‌توان با استفاده از روش‌های آنزیمی تبدیل به شیرین کننده‌های مایع مانند شربت گلوکز و شربت فروکتوز کرد. این شیرین کننده‌ها به دلیل مزایای منحصر به فردی که دارند می‌توانند در محصولات مختلف غذایی به عنوان جایگزین شکر مورد استفاده قرار گیرند. شرکت‌های قنادی یکی از بزرگترین مصرف کنندگان شربت گلوکز و فروکتوز می‌باشند. به دلیل مزایای مختلفی که این محصولات در مقایسه با شکر دارند، کاربرد آنها در این صنعت گسترده شده است.

از مزایای شربت گلوکز و فروکتوز می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- کنترل کریستالیزاسیون شکر در محصولات
- کاهش جذب آب در محصول
- افزایش مقاومت در برابر جریان سرد
- تسهیل فرآیند تولید
- اصلاح میزان شیرینی
- بهبود بافت

کنترل کریستالیزاسیون شکر در محصولات

در بعضی از محصولات، ایجاد کریستال شکر مطلوب می‌باشد. در این محصولات برای اینکه کریستال شکر ریز تشکیل شود، شربت گلوکز اضافه می‌گردد. از سوی دیگر، در بعضی از محصولات بوجود آمدن کریستال شکر سبب ایجاد بافت شنی خواهد شد، از این رو استفاده از شربت گلوکز و یا فروکتوز سبب افزایش حلالیت شکر می‌شود و در نتیجه از تشکیل کریستال شکر جلوگیری خواهد شد.

کاهش جذب آب در محصول

در کشورهایی که میزان رطوبت هوای آنها بالا است، می‌توان از شربت‌هایی مانند شربت مالتوز در تهیه محصولات قنادی استفاده کرد.

افزایش مقاومت در برابر جریان سرد

جریان سرد هنگامی رخ می‌دهد که یک محصول در طول زمان (حین نگهداری) دچار تغییر شکل می‌گردد و اغلب تحت تأثیر دما و رطوبت قرار می‌گیرد. یک نمونه از جریان سرد را می‌توان در محصولات حاوی چربی مانند شکلات مشاهده کرد. در دمای

پایین، چربی جامد است اما در دمای بالا مایع می‌شود. با استفاده از شربت گلوکز می‌توان قوام محصول را افزایش داد و از جریان سرد جلوگیری کرد.

تسهیل فرآیند تولید

گاهی اوقات حین تزریق شکلات از کیف تغذیه به داخل قالب، به دلیل بالا بودن خاصیت کشسانی، یک دنباله‌ای از شکلات از کیف آویزان می‌شود که مطلوب نیست، زیرا سبب بد شکل شدن شکلات تزریق شده به داخل قالب می‌شود. معمولاً با انتخاب یک شربت مناسب مانند شربت حاوی مالتوز بالا، این مشکل تقلیل می‌یابد. البته رطوبت مخلوط نیز بر این قضیه تأثیر می‌گذارد.

اصلاح میزان شیرینی

از آنجائیکه شربت گلوکز شیرینی کمتری نسبت به شکر دارد (البته فروکتوز و شربت فروکتوز شیرینی بیشتری دارند) با افزودن آن به محصول می‌توان تا حدی از شیرینی آن کاست. اما با این وجود، این کاهش در شیرینی منجر به ظهور سایر طعم‌های جزئی دیگر می‌شود که در غیر این صورت توسط شیرینی شکر مخفی خواهند ماند.

بهبود بافت

با استفاده شربت‌های حاصله از ذرت می‌توان بافت محصولات قنادی را تغییر داد. برای مثال، یک شربت با DE پایین، محصولی جویدنی‌تر تولید خواهد کرد و اگر در ژله پختنی از شربت گلوکز DE ۶۳ استفاده شود، محصولی نرم‌تر در مقایسه با شربت گلوکز DE ۴۲ تولید خواهد کرد.

آدامس‌های قورت‌دادنی که موجب تقویت حافظه می‌شود

از آنجایی که پایه این نوع آدامس طبیعی است، بر خلاف آدامس‌های موجود می‌توان آن را قورت داد.

این محقق خاطرنشان کرد: این نوع آدامس‌ها سوزش معده را کاهش می‌دهد، ضمن آنکه درمان‌کننده یبوست نیز به شمار می‌رود.

کاردان با تأکید بر اینکه این محصول موجب تقویت حافظه می‌شود، اظهار کرد: در فرمولاسیون این آدامس از کندر استفاده شد. این ماده تقویت‌کننده حافظه است؛ از این رو افرادی که در معرض ابتلا به بیماری آلزایمر هستند، با مصرف این ماده می‌توانند از بروز این بیماری جلوگیری کنند.

این محقق با اشاره به سفتی و سخت بودن این محصول توضیح داد: سقز خالص سفت است و برای نرم کردن آن از رزین‌های پایه نفتی استفاده می‌شود، از این رو نباید آن را قورت داد.

محققان کشور با استفاده از رزین‌های درخت پسته وحشی آدامس‌هایی را تولید کردند که موجب تقویت حافظه و درمان بیماری‌های گوارشی می‌شود.

حسین کاردان، مجری این طرح با بیان اینکه آدامس‌های موجود در بازار بر اساس رزین‌های مصنوعی تولید می‌شوند، گفت: به منظور ارتقای ارزش غذایی این محصول در مطالعات خود با حذف این نوع رزین‌ها محصولی طبیعی و بر پایه مواد گیاهی تولید کردیم.

وی با اشاره به جزئیات این آدامس گیاهی یادآور شد: رزین‌های مورد استفاده در این آدامس از رزین‌های درخت «پسته وحشی» یا «بنه» که به آن «سقز» می‌گویند، بوده است.

کاردان اضافه کرد: استفاده از این رزین‌های درختی موجب شد خواص سقز در این آدامس‌ها ایجاد شود و



روابط عمومی دیجیتال Digital public relations

رپورتاژ دیجیتال

اهمیت آن در روابط عمومی و سوالات و سرفصل‌های مهم

رپورتاژ آگهی چیست؟

به خبر تبلیغاتی گفته می‌شود که جهت معرفی خدمات و محصولات کسب و کارها نوشته می‌شود و در سایت‌های خبری پربازدید منتشر می‌شود.

رپورتاژ آگهی چه تاثیری در سئو و بهبود رتبه‌ی سایت در گوگل دارد؟ و چرا در تمام دنیا به عنوان یکی از موثرترین تکنیک‌ها برای بهبود رتبه سایت در جستجوی گوگل استفاده می‌شود؟

چطور یکی از بهترین روش‌های بازاریابی آنلاین و برندینگ است که شرکت‌های مختلف برای کسب اعتبار بالاتر و جلب مشتری بیشتر استفاده می‌کنند؟

رپورتاژ یعنی چه ؟

به معنی گزارش است که از کلمه رپورت گرفته شده است ، repotrage یک کلمه فرانسوی است . رپورتاژ در حوزه تبلیغات اینترنتی و سئو سایت به عنوان یک گزارش یا مصاحبه برای معرفی برندها یا اشخاص در سایت‌های خبری مطرح شده است و بصورت یک خبر تبلیغاتی منتشر می‌شود.

همچنین یکی از بهترین روش‌های تبلیغات اینترنتی و برندسازی است که بزرگترین برندهای دنیا برای معرفی محصولات و خدمات جدید خود از آن استفاده می‌کنند و به این دلیل تاثیرگذاری بالایی دارد که نوعی تبلیغات غیرمستقیم است و مخاطبان در زمان مشاهده آن بیشتر اعتماد می‌کنند و کل مطلب را مشتاقانه مطالعه می‌کنند .

درواقع رپورتاژ آگهی یک خبر تبلیغاتی است که در قالب یک مصاحبه یا گزارش و یا مقاله در خبرگزاری‌ها و سایت‌های خبری پربازدید منتشر می‌شود که شامل یک تیتر جذاب، چند پاراگراف متن و عکس و هایپرلینک فالو می‌باشد.

مهمترین نکات برای تاثیرگذاری بیشتر رپورتاژ

اول: نحوه تهیه رپورتاژ بسیار مهم است و لازم است توسط یک تیم متخصص دارای خبرنگار حرفه‌ای ، مشاور بازاریابی و برندینگ و متخصص سئو تهیه شود .

دوم: در خبرگزاری‌ها و وبسایت‌های خبری معتبر منتشر شود .

سوم: محتوای خبر با توجه به نوع مخاطبان وبسایت منتشر کننده تهیه شود تا تاثیر گذاری بیشتری داشته باشد .

یک تحقیق صورت گرفته سطح شاخص وابستگی صنایع کشور به صنعت چاپ و بسته‌بندی از ۱۰ تا ۹۰ درصد متغیر است. همچنین صادرات برخی صنایع وابسته به چاپ ۹۰ درصد برای جذب و ماندگاری در بازار هدف اهمیت دارد.

خود را کاهش دهند تا مردم با افزایش قیمت روبه‌رو نشوند. عرضه‌کنندگان حبوب هم به این سمت رو آورده‌اند و اگر سری به بازار فله فروش‌ها بزنید می‌بینید که عرضه‌های فله‌ای برخی از کالاها رو به افزایش است. اگر بخواهیم بازار این روزهای کشورمان را با کشورهای مختلف مقایسه کنیم می‌بینیم که عدم سرمایه‌گذاری مناسب در صنعت چاپ و بسته‌بندی باعث شده هزینه‌های تولید برای تولیدکنندگان داخلی افزایش پیدا کند. اما حضور پررنگ خیلی از

کشورها در این صنعت ضمن ایجاد تنوع در صنعت بسته‌بندی باعث کاهش سهم هزینه چاپ و بسته‌بندی در قیمت نهایی کالاها شده است. کشورهای چین و انگلستان در این حوزه موفق عمل کردند و توانستند از هزینه‌های سربار تولید خود بکاهند.

وابسته است. صنعت شیرینی و شکلات هم وابستگی ۴۰ درصدی به هزینه چاپ و بسته‌بندی دارد. در مواد غذایی مانند کیک‌ها این سهم به ۴۸ درصد می‌رسد. یعنی یک واحد تولیدکننده برای آنکه یک کیک را به دست مشتری برساند باید برای خرید پوشش و ارائه آن به بازار ۴۸ درصد قیمت خود را بالا برد و حال با افزایش قیمت ارز و مشکلاتی که در تأمین بسته‌بندی پیش آمده برخی این سهم را ۵۹ درصد هم ارزیابی کردند. در مواد غذایی مانند ماکارونی و انواع حبوب سهم بسته‌بندی و چاپ بین ۳۰ تا ۳۵ درصد است و البته در برخی از کالاها به جهت نوعی پوشش محکم‌تری که نیاز دارد این سهم به ۴۵ درصد هم می‌رسد. با افزایش ۵ تا ۶ برابری قیمت ظروف یکبار مصرف هم قیمت کالاهایی که در این ظروف عرضه می‌شود، افزایش قابل توجهی یافته است. در مورد قیمت نهایی لبنیات هم سهم بسته‌بندی‌ها و چاپ بالا است. طبق بررسی‌های صورت گرفته ۶۰ درصد قیمت لبنیات به خاطر بسته‌بندی آن است.

در پی افزایش قیمت‌ها برخی از واحدهای صنعتی رو به فروش فله‌ای آوردند تا بتوانند تاحدودی از قیمت‌های خود بکاهند. یکی از صنایع که در این زمینه ورود جدی کرده، سلولزی‌ها هستند. آنها با عرضه فله‌ای دستمال کاغذی یا بسته بندی‌های ملی می‌خواهند قیمت نهایی محصولات

بسته بندی، حاشیه‌ای که از اصل گرانتر است

گزارشی از تأثیر بسته بندی و چاپ در قیمت محصولات؛

این روزها دامنه افزایش قیمت، بسیاری از کالاها و محصولات را در بر گرفته است. افزایش نرخ ارز اصلی‌ترین متهم گرانی‌هاست که در کنار بازگشت تحریم‌های امریکا علیه ایران ثبات و آرامش را از بازارها گرفته است.

مانند امریکا این صنعت برای یک میلیون نفر اشتغالزایی ایجاد کرده است، این در حالی است که صنعت خودروسازی این کشور باعث اشتغال ۸۵۰ هزار نفر شده است. این بدان معنا است که صنعت چاپ در کشورهای توسعه یافته چه به صورت مستقیم و چه به صورت غیر مستقیم در اشتغال‌آفرینی، کارآفرینی و ایجاد درآمد ملی تأثیر بسیار مهمی دارد.

سهم بسته‌بندی و چاپ در قیمت کالاها

طی یک تحقیق صورت گرفته سطح شاخص وابستگی صنایع کشور به صنعت چاپ و بسته‌بندی از ۱۰ تا ۹۰ درصد متغیر است. همچنین صادرات برخی صنایع وابسته به چاپ ۹۰ درصد برای جذب و ماندگاری در بازار هدف اهمیت دارد.

تمام صنایع به بسته‌بندی و چاپ وابسته هستند. در این میان صنایع دارویی و آرایشی سهم بالایی را به خود اختصاص داده است. طبق بررسی‌های صورت گرفته ۶۰ درصد هزینه دارو و لوازم آرایشی و بهداشتی به چاپ و بسته‌بندی

تولیدکنندگان برای بسته‌بندی محصول خود دچار مشکل شدند و مجبور هستند بهای بسیار بیشتری را در مقایسه با ماه‌های گذشته پرداخت کنند.

وی ادامه داد: اکنون که آب معدنی ۱۰۰۰ تومان شده ۸۰ درصد هزینه آن بسته‌بندی و چاپ است. در برخی از برندها که آب مقطر محسوب می‌شود هزینه تولید کمتر و هزینه چاپ و بسته‌بندی بین ۸۵ تا ۹۰ درصد است. لذا این اعداد نشان می‌دهد که هزینه چاپ و بسته‌بندی تا چقدر می‌تواند بر قیمت کالاها اثر بگذارد و باعث گرانی شود. زمینه صنعت چاپ و بسته‌بندی راهکارهایی برای جلوگیری از افزایش قیمت مطرح و اجرایی شود می‌توان قیمت‌ها را کنترل کرد و در این میان خانوارها با وضعیت بهتری می‌توانند زندگی خود را اداره کنند.

خیلی‌ها تصور می‌کنند یکی از بزرگترین صنایع دنیا، صنعت خودروسازی است اما صنعت چاپ جایگاه اول را دارد. در کشوری

اما در کنار این عوامل اصلی عوامل دیگری نیز وجود دارد که نقش پررنگی در رشد قیمت‌ها دارد. یکی از این عوامل هزینه چاپ و بسته‌بندی است که با اتفاقاتی که طی ماه‌های اخیر در بخش تولید افتاده است، سهم بالایی در گرانی کالاها پیدا کرده است. مثال روشن این نقش و سهم در گرانی آب معدنی و نوشابه است که به دلیل افزایش قیمت محصولات پتروشیمی به عنوان ماده اولیه تولید بطری‌های پلاستیکی گرانی ۱۰۰ درصدی را در این محصولات رقم زد. با بررسی سهم چاپ و بسته‌بندی در قیمت نهایی کالاها به ارقامی از ۱۰ تا ۹۰ درصد می‌رسیم.

گاهی هزینه بسته‌بندی از محصول اصلی بیشتر می‌شود

مسعود فرشی فرید عضو شورای سیاستگذاری صنعت چاپ کشور گفت: بسته‌بندی و چاپ یکی از مقوله‌های مهم و تأثیرگذار در افزایش قیمت نهایی کالاهاست. به خاطر افزایش قیمت پت در صنعت پتروشیمی خیلی از





جذابیت شیرینی‌ها و نحوه پخت آنها پیر و جوان را به این نمایشگاه می‌کشاند. در نمایشگاه شکلات پاریس مردم می‌توانند از نزدیک با تولیدکنندگان برندهای معروف شکلات دیدار کنند. تولیدکنندگانی که صنعت شکلات‌سازی جهان را در سطح بین‌المللی در اختیار دارند، در این رویداد همچنین برنامه‌های ویژه‌ای را برگزار می‌کنند که شامل اجرای زنده شکلات‌سازی ازسوی شیرینی‌پزهای حرفه‌ای نیز می‌شود. بر خلاف کشور ما، در کشورهای دیگر در همه نمایشگاه‌ها بخش مخصوصی برای خبرنگاران پیش‌بینی می‌کنند. این نمایشگاه هم در ابتدای سالن، اتاق خبرنگاران را تدارک دیده بود، که ما را هم با روی گشاده پذیرفتند و سریع کارت بازدید برای ما صادر کردند.

جذاب‌ترین قسمت نمایشگاه

علاوه بر دیدن و خوردن شیرینی‌ها و کیک‌های رنگارنگ و فانتزی، در این بخش می‌توانید دستور بهترین نحوه پخت شیرینی‌های شکلاتی را نیز دریافت کنید. استادان بین‌المللی و شیرینی‌پزهای فرانسوی در این نمایشگاه، روش‌های پخت خود را در اختیار علاقه‌مندان و شیرینی‌پزهای جوان می‌گذارند. در اینجا هیچ راز و رمزی وجود ندارد و می‌توانید دستور پخت هر نوع کیک و کلوچه‌ای را از سرآشپزان حرفه‌ای درخواست کنید.

سالن ویژه کاکائو

در نمایشگاه شکلات پاریس قسمتی برای کشورهای تولیدکننده کاکائوی جهان در نظر گرفته شده است. در این بخش نحوه استفاده از کاکائو مرحله به مرحله به نمایش درمی‌آید. آیین سنتی به همراه موسیقی محلی و بومی کشورهای تولیدکننده کاکائو فضایی شاد را در نمایشگاه کاکائو به‌وجود می‌آورد. در این نمایشگاه همه روزها همراه با جشن و رقص و موسیقی، با شکلات از بازدیدکننده‌ها پذیرایی می‌شود. به‌طورمعمول شرکت‌کنندگان این بخش بیشتر از افریقا، امریکای لاتین، جامائیکا و برزیل است.

در این دوره از برگزاری نمایشگاه شکلات پاریس، حدود ۵۰۰ شرکت‌کننده از ۶۰ کشور در پارک نمایشگاهی ورسای و در سالن ۴گرد هم جمع شدند که شامل ۲۵۰ تولیدکننده شکلات، کلوچه و شیرینی و کشورهای تولیدکننده کاکائو بودند و در کنار آنها، ۲۰۰ نفر از بهترین آشپزها، شیرینی‌پزها، طراحان و کارشناسان به برگزاری همایش‌ها، نحوه تولید و پردازش شکلات و دیگر فعالیت‌ها برای بازدیدکنندگان پرداختند، این نمایشگاه اولین بار در سال ۱۹۹۴ میلادی به ابتکار سیلوی دوس و فرانسوا ژانتیه، زوج شکلات ساز برگزار شد.

ارائه نوآوری‌ها و روش‌های نوین کاکائو

در نمایشگاه شکلات پاریس نوآوری‌ها و روش‌های تولید شکلات و کاکائو ارائه شد. نمایشگاه شکلات پاریس یک رویداد دوست‌داشتنی تخصصی شیرینی و شکلات در جهان است که به‌طور سالانه برپا می‌شود و هر سال دوستداران شکلات و شیرینی را به محفلی شیرین دعوت می‌کند. در این نمایشگاه همه فرآورده‌هایی که با شکلات ارتباط دارد را می‌بینید و از کیک و کلوچه و بیسکویت گرفته تا انواع شکلات تلخ و شیرین و کاکائو در طرح‌های متفاوت در این رویداد عرضه می‌شود. برترین برندهای جهانی شیرینی و شکلات در این نمایشگاه، آخرین محصولات خود را معرفی می‌کنند. برنامه‌های شاد و سرگرم‌کننده‌ای نیز در این نمایشگاه اجرا می‌شود.

ورودیه نمایشگاه از ۳ تا ۳۸ یورو

قیمت بلیت برای کودکان ۳ یورو، برای بزرگسالان ۱۴ یورو و برای خانواده‌ها در یک پکیج ۳۸ یورویی تعریف شده و برای بازدیدکنندگان تجاری حدود ۲۰ یورو است. شرکت‌کننده‌ها همگی از معروف‌ترین شیرینی‌پزها و سرآشپزان حرفه‌ای جهانی هستند که برندهای معروف شکلات را در دنیا عرضه می‌کنند. گردشگرانی از سراسر جهان برای تماشای این رویداد شگفت‌انگیز شکلاتی به فرانسه می‌آیند و در اجتماع بزرگ‌ترین متخصصان عرصه شکلات شرکت می‌کنند. کشورهای تولیدکننده کاکائو بیشترین شرکت‌کننده را در نمایشگاه شکلات پاریس دارند. اجتماع بزرگی از تولیدکنندگان و دوستداران شکلات همراه با برنامه‌های جنبی دیگر که همگی در ارتباط با شکلات هستند، واقعا دیدنی است. در این دوره بیشتر محصولات عرضه شده، فرانسوی و ازسوی تولیدکنندگان کوچک است و شرکت‌های بزرگی که به‌طور انبوه محصولات شکلاتی تولید و توزیع می‌کنند، به استثنای یکی دوتا، بقیه در این نمایشگاه شرکت نکرده‌اند.

بازدیدکنندگانی از سراسر جهان

این نمایشگاه یکی از شلوغ‌ترین و پربازدیدترین نمایشگاه‌هایی است که در اروپا برگزار می‌شود،

گزارش از نمایشگاه شکلات پاریس ۲۰۱۸

شیرین‌ترین گردهمایی سالانه فرانسوی‌ها



نمایشگاه شکلات پاریس از بزرگ‌ترین رویدادهای تخصصی در زمینه شکلات است. این نمایشگاه از ۹ تا ۱۳ آبان ۱۳۹۷ در پاریس برگزار شد که فرصت بسیار خوبی برای دیدن و چشیدن آخرین محصولات نوآورانه برندهای بین‌المللی شکلات، شیرینی، بستنی و بهترین کاکائوها از کشورهای تولیدکننده بود.

دیگر بخش‌های نمایشگاه

باز کنند، ژاپنی‌ها آیین چای را در طول نمایشگاه به‌طور مرتب به نمایش می‌گذارند، شکلات هم با چای مزه می‌دهد.

مراکشی‌ها و باقلوا: در نبود کشوری مانند ایران، مراکشی‌ها هم انواع باقلوا و شیرینی کشورهای مسلمان را در این نمایشگاه عرضه کردند که به مذاق فرانسوی‌ها هم خوش آمد.

گزا صفهان که فرانسوی شده: مدت‌هاست گزا صفهان با کمی تغییر تبدیل به گزا فرانسوی شده و در بازار نوبل جای خود را باز کرده است. شیرینی نوقا هم با همین نام عرضه می‌شود.

مجسمه‌های شکلاتی بزرگ: انواع مجسمه‌های بزرگ شکلاتی از جاذبه‌های این نمایشگاه به‌ویژه برای گرفتن عکس‌های یادگاری است.

آبنبات: درست است که شکلات امروز پرطرفدارتر از آبنبات شده، اما هنوز آبنبات هم رونق خودش را دارد، به‌ویژه آبنبات‌های محلی با بوی خوش انواع عطر، کارامل و شکلات.



گل‌های تزئینی: دسته‌گل‌هایی که می‌توانند مدت‌ها باقی بمانند، ساخته شده از آبنبات‌هایی که می‌توانند بهترین هدیه باشند، هم خورده شوند و هم از رنگ و بو و مزه‌شان سرمست شوید.

باز هم جای خالی ایران

ایران با وجود تنوع فراوان در شیرینی‌های محلی، انواع شکلات در آذربایجان، انواع باقلوا در یزد، گزا صفهان، سوهان قم، کاک کرمانشاه، باسلوق تبریز، نقل ارومیه، گلاب کاشان، مسقطی شیراز و ده‌ها محصول دیگر، در این نمایشگاه‌ها حضور ندارد. از این رو، سازمان نمایشگاه‌ها و مرکز تجارت و وزارت صنعت، معدن و تجارت باید تدبیر اساسی در این زمینه بیندیشد. البته ما در نمایشگاه شکلاتی پیدا کردیم که زیره ایران در آن به‌کار رفته بود با نام ایران.

خبرنگار اعزامی «گسترش‌تجارت»

می‌گیرد و حاضران می‌توانند پرسش‌های خود را از سرآشپزهای بین‌المللی بپرسند. کارگاه‌های آموزشی و سخنرانی کارشناسان صنعت شکلات نیز برای آگاهی بیشتر بازدیدکنندگان برگزار می‌شود.

بخش فروشگاه کتاب شکلات

نمایشگاه شکلات پاریس در یک اقدام فرهنگی، بخشی از نمایشگاه را به فروش کتاب اختصاص داده است. در این قسمت می‌توان بهترین کتاب‌های آشپزی و شیرینی‌پزی را خریداری و جالب‌تر آنکه می‌توان از نزدیک با نویسندگان این کتاب‌ها نیز ملاقات کرد. جدیدترین کتاب‌ها از سوی نویسندگان کتاب در معرض فروش گذاشته می‌شود.

نمایش لباس‌های شکلاتی

نمایش لباس‌های شکلاتی از دیگر برنامه‌های سرگرم‌کننده و خلاقانه نمایشگاه شکلات پاریس است که نمونه‌ای بی‌نظیر از طراحی لباس با شکلات است. برترین طراحان مد جهان با فعالان شکلات‌سازی گروه‌هایی را برای ساخت لباس‌های شکلاتی زیبا و فوق‌العاده آماده کرده‌اند.

بسته‌بندی شکلات

در نمایشگاه شکلات پاریس از سال گذشته میلادی برای نخستین بار یک محل ویژه برای تجهیزات آزمایشگاهی، بسته‌بندی و خدمات مربوط به صنعت شکلات در نظر گرفته شد که تولیدکنندگان می‌توانند، نمایشی از توانمندی‌های تولیدی و فروشگاه‌های خود را به نمایش بگذارند. حضور این بخش امسال هم تکرار شد.

جوایز شکلات پاریس فرانسه

در بخشی از این نمایشگاه به برندهای برتر شکلات و شکلات‌سازان مطرح در دنیای شکلات، جایزه‌هایی اهدا می‌شود. این آیین به‌منظور قدردانی از فعالان صنعت شکلات‌سازی جهان همراه با جشن و موسیقی برگزار می‌شود. در این نمایشگاه تولیدکنندگان کاکائو هم معرفی شده و به بهترین تولیدکنندگان کاکائو با کیفیت جایزه‌هایی داده می‌شود. نمایشگاه بین‌المللی فرانسه راه ارتباطی بین کشاورزان تولیدکننده کاکائو و شکلات‌سازان را هموار کرده است. در این نمایشگاه امکان همکاری و سفارش هم وجود دارد.

فروشگاه محصولات تبلیغاتی

در بخشی از این نمایشگاه محصولات تبلیغاتی از پیش‌بند گرفته تا بلوز و پیراهن و سایر وسایل تبلیغاتی با مارک نمایشگاه شکلات برای یادگاری عرضه می‌شود و به‌فروش می‌رسد.

برپایی دو نمایشگاه عکس از عکاسان فرانسوی که فقط از شکلات عکاسی کرده بودند از دیگر جاذبه‌های فرهنگی این نمایشگاه بود.

حضور پررنگ چشم‌بادامی‌ها

کشورهای چین و ژاپن هم با حضور پررنگ خود تلاش می‌کنند در بازار شکلات هم به هرشکلی جا



بخش ویژه شکلات‌های طرح‌دار

انواع شکلات‌ها را به شکل برج ایفل تا کیف، کفش، گل و مداد، آچار، پیچ‌گوشتی، گیره، چاقو، توپ، لوازم آرایشی، انواع عروسک و لوازم تزئینی می‌توان در این بخش دید که برای بازدیدکنندگان و به‌ویژه کودکان بسیار جذاب بود.

شیرینی معروف فرانسوی در نمایشگاه

«ماکارون» شیرینی معروف فرانسوی که هر کسی در پاریس یک‌بار آن را امتحان می‌کند. در این نمایشگاه همچنان با رنگ‌های زیبا می‌درخشد. اگر کسی می‌خواهد طعم واقعی شیرینی‌های ماکارون را بچشد، بدون شک به شیرینی‌فروشی «لا دوره» یا «پیر هرمه» در پاریس می‌رود، این شیرینی در مجموعه رنگ‌ها و طعم‌های دلپذیر و متنوعی مانند گل رز، یاس، میوه‌های گوناگون و شکلات، کارامل و وانیل و... عرضه می‌شود.

سرزمین شکلات نمایشگاه مخصوص کودکان

در «شوگولند» به‌طور اختصاصی فعالیت‌هایی برای کودکان انجام می‌شود که همگی آموزشی هستند. بازی و سرگرمی‌های جذابی از سوی آشپزهای تازه‌کار با لباس آشپزی در نظر گرفته شده که توجه همه بچه‌ها را جلب می‌کند. کودکان ۳ تا ۱۲ سال می‌توانند در سرزمین شکلات، همراه با آشپزهای جوان شیرینی و کیک بپزند و در فعالیت‌های شکلات‌سازی شرکت کنند. این بخش شانس بزرگ ورود به دنیای شکلات و تبدیل شدن به یک هنرمند بزرگ صنعت شکلات را برای کودکان ایجاد می‌کند تا در خانه شکلاتی بازی کنند.

بخش فضای شکلاتی

در این قسمت از نمایشگاه می‌توانید انواع طعم‌های گوناگون را امتحان کنید. برندهای شرکت‌کننده در نمایشگاه شکلات پاریس همراه با اجراهایی بی‌نظیر از تولید شکلات، خوشمزه‌ترین شکلات‌ها و شیرینی‌ها را عرضه می‌کنند. اینجا بوی خوش کاکائو و شیرینی فضای شکلاتی ویژه‌ای را ایجاد کرده است.

بخش آموزشی شکلات

تجربه‌های سرآشپزان بین‌المللی با اجرای زنده تولید انواع شکلات در اختیار علاقه‌مندان قرار

شرط تأثیر چای و شکلات در طولانی شدن عمر

دانشمندان آلمانی با انجام پژوهشی اعلام کردند استفاده از شکلات، چای و قهوه به همراه مقداری «روی» می تواند باعث افزایش عمر انسان و کند شدن روند پیری شود.

روزنامه دیلی میل انگلیس اعلام کرد بر اساس جدیدترین پژوهش انجام شده، خوردن شکلات و نوشیدن چای یا قهوه به یک شرط می تواند در طولانی شدن زندگی انسان مؤثر باشد.

نتایج این پژوهش بیانگر آن است که افزودن «روی» به چای، شکلات و قهوه ترکیبی را تشکیل می دهد که می تواند پیری را به تأخیر بیندازد.

همچنین این دستور العمل در برابر فرسودگی داخلی بدن که به طور طبیعی در طول سال ها در بدن انسان متراکم شده و منجر به سرطان یا بیماری آلزایمر می شود، نیز مقاومت می کند.

«روی» یکی از عناصر طبیعی است که بدن را در انجام بسیاری از وظایف خود مانند تولید انسولین و پروتئین و تقویت دستگاه ایمنی و رشد جنین یاری می رساند.

پژوهشگران آلمانی دانشگاه فریدریش آکسندر ارلانگن شهر نورنبرگ اعلام کردند «روی» حتی در صورتی که مقدار زیادی از آن استفاده شود مکملی نسبتاً ایمن است و وجود آن در وعده های غذایی باعث افزایش طول عمر انسان می شود.

ایندانشمندان آلمانی افزودند: «روی» فواید دیگری مانند بهبود عملکرد کبد و جلوگیری از نارسایی های قلبی داشته و نقش مهمی در بهبود قدرت یادگیری و رفتارهای انسان دارد. این پژوهش همچنین تأکید دارد چای، قهوه و شکلات دارای مقادیر قابل توجهی آنتی اکسیدان است که به بدن انسان برای مبارزه با مرگ سلول ها کمک می کند.

کوتاه از گوشه و کنار جهان

ترجمه: تحریریه شهد

یک شرکت شکلات سازی آلمانی به نژاد پرستی متهم شد

آلمان در سطح جهانی به عنوان سومین تولید کننده بزرگ شکلات بعد از هلند و آمریکا مطرح است اما این بار شرکت شکلات سازی Sarotti این کشور به نژاد پرستی متهم شده است.

به گزارش گروه ترجمه و به نقل از fdesouche، شرکت Sarotti که نام آن به عنوان یکی از ده شرکت معتبر آلمانی در زمینه تولید، فرآوری و بسته بندی شکلات در آلمان مطرح است، در طراحی بسته بندی آخرین محصول تولیدی خود از تمثال سه آدمک با چهره هایی سیاه و عمامه هایی همانند پوشش سر در بین مردان هندی استفاده کرده است.

به گفته کارشناسان مسائل اجتماعی در آلمان، این نوع سیاست در طراحی و بسته بندی که توسط این شرکت اتخاذ شده، نوعی اهانت به سیاه پوستان و همچنین حقیر شمردن پوشش های مرسوم در سایر کشور ها به شمار می رود.

ساخت کلبه شکلاتی در فرانسه + تصاویر



کلبه شکلاتی در فرانسه ساخته شد که رویای عاشقان به شیرینی و شکلات را تحقق می‌بخشد. به گزارش خبرنگار حوزه اخبار داغ گروه فضای مجازی باشگاه خبرنگاران جوان؛ یک هنرمند خلاق فرانسوی کلبه شکلاتی ساخته است تا رویای عاشقان شکلات را به حقیقت تبدیل کند. تمام وسایل داخل این کلبه از جنس شکلات است.

کلبه شکلاتی توسط فردی به نام "Jean-Luc Decluzeau" ساخته شده است که در صنعت شکلات سازی فعالیت دارد. این کلبه تنها برای یک شب اجاره داده می‌شود و هزینه یک شب اقامت آن حدود ۵۹ دلار است. کلبه شکلاتی برای علاقمندان ارزشی بیش از گذراندن در یک خانه معمولی را دارد و آنها احساس می‌کنند داستان افسانه ای هانسسل و گرتل را با ورود به این کلبه تجربه خواهند کرد. عاشقان به افسانه کلبه‌های شکلاتی تا ماه نوامبر این خانه را رزرو کرده‌اند. در این کلبه ۱،۵ تن شکلات به کار رفته شده و مساحت آن ۱۸ متر مربع و ظرفیت این خانه برای ۴ نفر است.



صادرکنندگان بزرگ شکلات در جهان

تصور اینکه شخصی را بیابید که به نوعی درگیر جادوی شیرین یا تلخ یکی از محصولات شکلاتی نباشد تقریباً غیرممکن است. از این رو عرضه و تقاضا در این بازار هیچگاه گرفتار چالش‌هایی از جنس تجارت نشده و به قول اقتصادی‌ها هوای آن همیشه آفتابی است!

شکلات به عنوان یکی از پرطرفدارترین خوراکی‌ها در جهان همواره گردش مالی قابل توجهی را به خود اختصاص می‌دهد. تصور اینکه شخصی را بیابید که به نوعی درگیر جادوی شیرین یا تلخ یکی از محصولات شکلاتی نباشد تقریباً غیرممکن است. از این رو عرضه و تقاضا در این بازار هیچگاه گرفتار چالش‌هایی از جنس تجارت نشده و به قول اقتصادی‌ها هوای آن همیشه آفتابی است! آمار نیز به نوعی گفته‌های ما را تایید می‌کنند: مجموع ارزش صادرات شکلات در جهان طی سال گذشته میلادی برابر با ۲۷،۶ میلیارد دلار بوده است. این آمار بیانگر رشد ۴،۹ درصدی در فاصله زمانی سال ۲۰۱۳ تا انتهای ۲۰۱۷ خواهد بود. همچنین در مقیاس سالانه (۲۰۱۶/۱۷) نیز رشد ۴،۱ درصدی برای این بازار گزارش شده است.

میان کشورهای صادرکننده؛ اروپایی‌ها بالاترین ارزش دلاری در سال ۲۰۱۷ را به خود اختصاص داده‌اند. قاره سبز ۲۰،۶ میلیارد دلار از مجموع گردش مالی صادرات

رتبه	کشور	ارزش صادرات به دلار	سهام صادرات از کل جهان
۱	آلمان	\$ 4,800,000,000	17.5
۲	بلژیک	\$ 3,000,000,000	11
۳	ایتالیا	\$ 2,000,000,000	7.2
۴	هلند	\$ 2,000,000,000	7.1
۵	آمریکا	\$ 1,700,000,000	6.0
۶	لهستان	\$ 1,500,000,000	5.5
۷	کانادا	\$ 1,500,000,000	5.4
۸	فرانسه	\$ 1,400,000,000	5.2
۹	انگلیس	\$ 893,200,000	3.2
۱۰	سوئیس	\$ 851,700,000	3.1
۱۱	مکزیک	\$ 645,100,000	2.3
۱۲	روسیه	\$ 577,700,000	2.0
۱۳	ترکیه	\$ 458,800,000	1.7
۱۴	اتریش	\$ 445,300,000	1.6

میان صادرکنندگان برتر، بالاترین میزان رشد از سال ۲۰۱۳ تا زمان تهیه این گزارش برای کانادا با رشد ۳۷،۹ درصد، ایتالیا ۲۲،۸ درصد، هلند ۱۴،۱ درصد، اسپانیا ۱۱،۲ درصد و آلمان ۸،۲ درصد به ثبت رسیده است.

آمار کاهشی نیز به روسیه با منفی ۱۷،۹ درصد، ترکیه ۱۵،۵- درصد، اتریش ۱۲،۳- درصد، فرانسه ۷،۳- درصد و انگلیس ۰،۱- درصد اختصاص دارد.

منبع: پول نیوز



بهره مند، نرخ مصوب هر کیلو شیرینی تر را ۲۶ هزار، زبان، پاپیون و برنجی ۲۱ هزار و ۵۰۰، گل محمدی را ۲۱ هزار و یک یزدی را ۱۵ هزار تومان اعلام کرد و افزود: قیمت مابقی اقلام تابع عرضه و تقاضاست. بیشتر بخوانید: قیمت شیرینی و خشکبار شب عیدافزایش نمی یابد/ تهیه آجیل مرغوب از مراکز معتبر

رئیس اتحادیه شیرینی و شکلات با اشاره به اینکه کمبودی در عرضه شیرینی وجود ندارد، بیان کرد: براین اساس اتحادیه و مسئولان بازرسی اصناف بر واحدهای صنفی نظارت کافی را خواهند داشت تا تخلفی در قیمت ها رخ ندهد.

وی در پایان تصریح کرد: مردم هر گونه تخلف در قیمت و شکایات خود را می توانند با شماره تلفن اتحادیه ۶۶۹۴۴۴۹۹-۶۶۹۴۴۴۱۱ مطرح کنند تا در اسرع وقت به آن رسیدگی شود.

آغاز فعالیت سامانه فروش آرد سایر مصارف از ابتدای دی ماه ۹۷

قائم مقام معاونت بازرگانی داخلی شرکت بازرگانی دولتی ایران گفت: شروع فعالیت سامانه فروش آرد سایر مصارف با یک ماه تأخیر از ابتدای دی ماه ۹۷ در سطح کشور عملیاتی می شود.

کامبیز معتمد وزیری، قائم مقام معاونت بازرگانی داخلی شرکت گفت: بنا به درخواست برخی اتحادیه های ذیربط و کانون انجمن صنفی کارخانجات آردسازی ایران مبنی بر تغییر تاریخ اجرای سامانه فروش آرد سایر مصارف، فعالیت سامانه از یکم دی ماه آغاز می شود.

سرپرست اداره کل آرد ونان شرکت عدم ثبت نام متقاضیان و بروز مشکل در تأمین آرد مورد نیاز واحد صنفی و عدم افتتاح حساب سپید و واسط توسط برخی کارخانجات را از دلایل تاخیر فعالیت سامانه دانست.

معتمد وزیری تأکید کرد: شرکت های غله و نمایندگی های شرکت بازرگانی دولتی ایران ضمن مدیریت سقف گندم در اختیار، نسبت به تأمین گندم و آرد مورد نیاز واحدهای خبازی آزاد پز در ماه جاری اقدام نمایند و همچنین کارخانجات آرد اولویت فروش و مصرف آرد تولیدی خود را به استان خود اختصاص دهند.

بازار دیگر رقابتی نیست، باید متحد شویم

سامی اسعدی مدیرمارکتینگ هلدینگ مزمز اظهار داشت: مارکتینگ معلول بازار رقابتی ست. بازاری که رقبا در حال رقابت و تولید محصولات جدید برای گسترش سهم خود هستند. اما بازار حاضر حال چنین نیست و آنقدر دچار نوسانات شده که دیگر مارکتینگ در آن معنای اصلی خود را از دست داده است.

سامی اسعدی در ادامه گفت: جلساتی در اتحادیه پیپس و پفک با موضوع بررسی مشکلات پیش آمده برگزار شده است. برای این جلسات از تمامی تولیدکنندگان بزرگ و کوچک این صنف دعوت به عمل آمده است. هدفمان این بود که باهم مشکلات پیش آمده را بررسی و برای رهایی از آنها چاره اندیشی کنیم. برخی از مشکلات نیز در این جلسات حل شده است. در این شرایط بطور مرتب با رقبا نیز در تماس هستیم. چون وقتی شرایط بازار خوب نیست، رقابت معنا ندارد. در تلاش هستیم، روند حرکتی ما با رقبا در بازار همراستا باشد. رقابت در بازار باثبات و پرتقاضا معنا دارد. در این شرایط باید متحد شویم.

موجب جذب مشتری می شود و همین موضوع رشد اقتصادی را رقم می زند و حضور در بازارهای جهانی را فراهم می کند.

رئیس انجمن مدیریت کیفیت ایران گفت: امروز استاندارد سازی و افزایش کیفیت در ایران از هر موضوعی مهم تر است و باید در اولویت قرار گیرد، چرا که ما توان تولید کالا و محصولات را داریم و فقط نیازمند رشد کیفیت در آنها هستیم.

قیمت مصوب روغن پالم اعلام شد

رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان نرخ مصوب روغن پالم را بر اساس مصوبه کارگروه تنظیم بازار ۳۹۵۰ تومان اعلام کرد.

سیدمحمود نوایی معاون وزیر و رئیس سازمان حمایت مصرف کنندگان و تولیدکنندگان طی نامه ای به روسای سازمانهای صمت استانها نوشت: با هدف تسهیل و تسریع در نظارت بهینه بر قیمت و توزیع کالاهای اساسی بهرمنند از ارز رسمی و در راستای اجرای بندیک تصمیمات دستور دوم مصوبات نهمین جلسه کارگروه تنظیم بازار مورخ ۲۱ شهریور ماه ۹۷ و مطابق بررسی اسناد و مدارک دریافتی از شرکتهای واردکننده، حداکثر قیمت فروش روغن خام پالم را معادل ۳۹۵۰۰ ریال به ازای هر کیلوگرم در مبادی ورودی کشور اعلام می گردد و برای دسترسی سهولت عموم در سامانه ۱۲۴ نیز اعلام گردیده است.

کرایه حمل کرایه هم مطابق اسناد و مدارک مثبت به قیمت اعلامی برای توزیع در سطح کشور قابل اعمال خواهد بود.

مضافا همانگونه که قبلاً نیز تأکید و تصریح شده قیمت فوق حداکثری است و عرضه با قیمت پایین تر به مصرف کنندگان امری شایسته و مورد تقدیر می باشد. لذا ضمن نظارت مستمر بر رعایت قیمت ها، لازم است نسبت به اخذ اسناد و مدارک مربوط به ورود و خروج روغن از مخازن مستقر در استان و نحوه توزیع آن و ممانعت از فروش به عوامل واسطه با هدف بازارسازی و افزایش قیمت اقدام و در مورد تخلفات بدون فوت وقت اعمال قانون گردد.

انتظار دارد نسبت به ترغیب و راهنمایی مصرف کنندگان عمده (کارخانجات روغن نباتی و سایر واحدهای تولیدی صنایع غذایی) به خرید نیاز واقعی، مستقیماً از مبادی ورودی و به تبع آن کاهش فشار تقاضا در سطح عمومی مبادرت گردد.

ثبات نسبی قیمت شیرینی در بازار/نرخ مصوب هر کیلو شیرینی تر ۲۶ هزار تومان

یک مقام مسئول گفت:بازار شیرینی در آستانه بزرگترین میلاد مسلمانان به رغم افزایش تقاضا از ثبات نسبی برخوردار است.

علی بهره مند رئیس اتحادیه شیرینی و شکلات درباره آخرین وضعیت بازار شیرینی در آستانه میلاد رسول اکرم اظهار کرد: اگرچه تقاضا برای خرید شیرینی در آستانه بزرگترین میلاد مسلمانان بهتر از روزهای گذشته است اما همواره بازار از ثبات نسبی برخوردار خواهد بود.

به گفته وی، اعضای اتحادیه در این روز آمادگی لازم برای عرضه شیرینی با نرخ های مصوب قبلی را دارند و اتحادیه هیچگونه برنامه ای برای افزایش قیمت ها را ندارد.



کیلوگرم شکلات خارجی قاچاق کشف کردند.

سرهنگ سید مجتبی اشرفی فرمانده انتظامی شهرستان شاهرود گفت : این محموله قاچاق ۲۴۰ میلیون ریال ارزش داشت که با تلاش ماموران ایستگاه بازرسی شهید نوری شهرستان شاهرود کشف شد.

ایستگاه بازرسی شهید نوری در جاده تهران - مشهد قرار دارد.

استانداردسازی حضور در بازارهای جهانی را فراهم می کند

رئیس انجمن مدیریت کیفیت ایران گفت: تولید کالای باکیفیت سبب جذب مشتری می شود و همین موضوع رشد اقتصادی را رقم می زند و حضور در بازارهای جهانی را فراهم می کند.

همایش روز ملی کیفیت و اختتامیه پانزدهمین دوره ارزیابی ملی کیفیت ایران با حضور رئیس سازمان ملی استاندارد ایران، نایب رئیس مجلس شورای اسلامی، رئیس انجمن ملی کیفیت ایران، نمایندگان بخش خصوصی و صنایع و نمایندگان مجلس در محل اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی ایران آغاز شد.

فرزین انتصاریان رئیس انجمن مدیریت کیفیت ایران در حاشیه مراسم روز ملی کیفیت در گفت وگو با خبرنگار گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، افزود: کیفیت در هر جامعه ای از اهمیت بالایی برخوردار است و اگر کالاهای تولیدی ما با کیفیت باشد به طور طبیعی

کتاب ارزیابی وضعیت صنعت کشور با تأکید بر صنعت غذا و بررسی شاخص های امنیت غذایی تدوین شد

رئیس موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی از تهیه و تدوین کتاب با موضوع ارزیابی وضعیت صنعت کشور با تأکید بر صنعت غذا و بررسی شاخص های امنیت غذایی خبرداد.

به گزارش فودنا و به نقل از روابط عمومی موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی، «دکتر قدیر رجب زاده» بیان کرد: کتاب مذکور با عنوان «ارزیابی وضعیت صنعت کشور و با تأکید بر صنعت غذا و بررسی شاخص های امنیت غذایی» منتشر شده است.

وی با تأکید بر اینکه این کتاب در اختیار پژوهشگران و فعالان بخش صنعت به ویژه صنایع غذایی قرار می گیرد در خصوص اهداف تدوین این کتاب گفت: ارزیابی وضعیت بخش های مختلف صنعتی کشور به لحاظ شاخص های کلیدی عملکرد آنها، مقایسه وضعیت صنایع غذایی با سایر بخش های صنعتی و بررسی شمای کلی از وضعیت شاخص های اصلی امنیت غذایی در کشور از جمله مهمترین اهداف تدوین این کتاب به شمار می روند.

کشف شکلات قاچاق در شاهرود

ماموران پلیس شاهرود در بازرسی از یک دستگاه اتوبوس ۸۰۰

فسترین شکلاتی

جهت درج جدیدترین محصول تان می توانید عکس ۱۰ در ۱۰ سانتی متر محصول را به ایمیل
SHAHD_MAG@YAHOO.COM ارسال نمایید



بسته بندی باکیفیت، لازمه‌ی محصولات باکیفیت

فعالیت شرکت مهران پک به طور تخصصی در زمینه بسته بندی مقوای بهداشتی از جمله جعبه های شیرینی و شکلات و کیک و رستورانی و همچنین تولید زیره های بهداشتی کیک و دسر است ولی در کنار این کار تخصصی با توجه به فراهم بودن امکانات این مجموعه در تولید بسته بندی های مقوای صنعتی نیز فعالیت دارد

شهید: جایگاه نوآوری و خلاقیت در برنامه های شما کجاست؟

یکی از دلایلی که مجموعه مهران پک را از سایر همکارانش متمایز می نماید به روز بودن و نوآوری در زمینه بسته بندی است و تیم طراحی این مجموعه با پشتکار و نوآوری همیشه به دنبال طراحی و تولید بسته بندی های خاص و سفارشی جهت مشتریان خود میباشد

شهید: بازار ۶ ماهه دوم امسال را چگونه ارزیابی می کنید؟

باتوجه به وضعیت نامتعادل بازار ارز و همچنین وابستگی تولیدات مهران پک به مواد اولیه وارداتی و تغییر قیمت روزانه و عدم ثبات قیمت برای مشتریان شرایط سختی را بوجود آمده است ولی با این اوصاف مجموعه مهران پک با تمام قدرت به مسیر توسعه اهداف خود ادامه خواهد داد.

شهید: عملکرد شرکت را در سال گذشته چگونه ارزیابی می کنید، لطفاً به طور کامل توضیح دهید.

باتوجه به تنش های لحظه ای که از سال گذشته تا کنون در بازار ایران اتفاق افتاده و عدم حمایت کافی از تولید داخلی مجموعه مهران پک کماکان توانسته است شرایط متعادلی را برای مشتریان خود برقرار کند و به طور کلی سال ۹۶ را می توان سال بحران نامید.

شهید: در پایان اگر مطلبی دارید بفرمایید

با توجه به روند بازار تولید و شرایط سخت تهیه مواد اولیه و نوسانات قیمت انواع کاغذ و مقوا و همچنین کمبود پوشال برای تولید زیره های شیرینی سنتی و افزایش روزانه قیمت توسط مقواسازان تولیدات جعبه و بسته بندی را تحت تاثیر قرار داده و مشتریانی که اکثراً صاحبان قنادی ها می باشند را دچار مشکل نموده که هر روز قیمت جعبه مصرفی آنها تغییر می کند و در بعضی مواقع فاصله زمانی تغییر قیمت به چندین ساعت میرسد که البته تولید کنندگان را هم دچار شوک کرده چه برسد به مشتریان یا همان صاحبان قنادی ها ولی واقعاً کاری از دست تولید کنندگان برنمی آید .

متأسفانه یکی دیگر از عوامل ایجاد تنش در بازار و ایجاد شک و تردید در بین مصرف کنندگان (قنادی ها و ...) همکاران جعبه



ساز هستند که بدون در نظر گرفتن کیفیت و فقط به قصد فروش بیشتر از مواد اولیه بی کیفیت و در بعضی مواقع بیماری را استفاده می نمایند و عامل سلامتی مصرف کنندگان را در نظر نمیگیرند که البته این مصرف کنندگان همین خانواده ها و نزدیکان خودمان هستند و چیزی دور از انتظار نیست که حالا اینطور در نظر بگیریم که زیاد اهمیتی ندارد و نهایتاً یک جعبه است که بعد از مصرف دور میریزم چون مدت زمانی که شیرینی و یا هر محصول خوراکی دیگری که در این بسته بندی های بی کیفیت قرار میگیرند از لحاظ طعم و مزه تحت تاثیر محیط یا همان جعبه قرار میگیرند و قاعدتاً تا پایان زمان مصرف در آن بسته می مانند.

یکی دیگر از عوامل تفاوت قیمت در جعبه های شیرینی و شکلات استفاده از مقواهای متفرقه و البته زیره های شیرینی با کیفیت درجه های پایین است که واقعاً باید در مراحل تولیدشان شک نمود که اگر از پوشال باکیفیت و ضد عفونی کننده های درجه یک استفاده کنند قطعاً در بازار رقابتی قیمت خیلی متفاوتی نسبت به سایر زیره های با کیفیت نخواهند داشت حالا به چه صورت تولید میشوند که قیمت نهایی ارایه شده اینقدر با سایر تولید کنندگان متفاوت است خود نیز جای بحث خواهد داشت.

به نظر بنده بررسی شرایط تولید مقواهای درجه کیفی پایین می بایست در واحدهای تولید مقوا توسط سازمان استاندارد و اداره بهداشت جدی تر صورت پذیرد ولی متأسفانه در بعضی مواقع میبینیم که بالعکس شرایط برای جعبه سازان از لحاظ نظارتی آنقدر سخت می شود که جعبه ساز را بطور کلی از تولید منصرف و منجر به بسته شدن واحد صنفی و اخراج پرسنل می گردد. به نظر بنده این سخت گیری ها بیشتر باید در واحدهای مقوا سازی صورت بگیرد تا واحد های جعبه سازی که البته نکته جالب توجه اینست که واحدهای تولید مقوا که خود دارای کد استاندارد و شناسه نظارتی بهداشت هستند و قتیکه مقوا را به جعبه سازی میفروشند و هنگامیکه اداره استاندارد به جعبه سازی مراجعه میکند همان نمونه ایی که توسط اداره استاندارد یک شهر دیگری مورد تایید قرار گرفته و دارای کد استاندارد می باشد را از لحاظ کیفی و آزمایشگاهی مردود می نماید.



۲۵ سالیان زیاد است که در کنار تنمائم

دارای نشان استاندارد و پروانه بهداشتی تولید جعبه های شیرینی و شکلات

مبتکر تولید زیره های کیک و دسر مقوایی با طرح اختصاصی

و مغزی سفید کاملاً بهداشتی با روکش سلفون در ایران



دفتر مرکزی : تهران ، پاسداران ، خیابان دولت ، خیابان اخلاقی شرقی ، شماره ۲۴ تلفکس : ۲۲ ۷۷ ۹۳ ۴۸

کارخانه و نمایشگاه : تهران ، تهرانپارس ، خیابان اتحاد ، خیابان ۱۸ غربی ، شماره ۱۰ تلفکس : ۷۷ ۴۵ ۳۵ ۸۷

www.mehranpack.com

قیمت ارزانتر را باکیفیت بهتر عوض نکنید



ثمین نان سحر Samin Nan Sahar

تولید کننده انواع محصولات قنادی و شیرینی پزی:

- بیکینگ پودر
- پودر کیک مافین و پودر کیک اسفنجی
- پودر کیک براونی
- پودر تارت شور و شیرین
- ماکارون
- کروسان
- پیراشکی و دونات
- پودر کرم، انواع کرم مغزی، انواع فیلینگ و انواع کریستالین

تلفن های واحد فروش: ۰۲۱۲۲۲۱۱۱۵۷ - ۰۲۱۲۲۲۱۵۹۵۳ - ۰۲۱۲۲۲۱۵۹۵۲

www.sahargroup.ir

gian
graphic

Advertising Company

گیان گرافیک

سررسید

طراحی و چاپ انواع سررسید،
تقویم رومیزی و دیواری

۰۲۱ - ۸۸ ۵۲ ۶۷ ۶۵

حضور صنایع غذایی روز به شکلات

در اولین نمایشگاه تخصصی
معرفی توانمندیهای
قنادان ایران

محل برگزاری: محوطه هتل المپیک
نوزدهم لغایت بیست و یکم
آذرماه نود و هشت



کرم فیلینگ فلورا

استان البرز / نظر آباد / شهرک صنعتی سپهر
بلوار کارآفرینان / خیابان آذر غربی
۰۲۶ - ۳۵۳۴۴۵۳ (۱۰ خطه)
sales@roozbehchocolate.com
roozbehchocolate.com



چاپ و جعبه سازی

فشرته پالا

چاپ و تولید انواع جعبه های شیرینی

با بیش از ۶۰ سال سابقه

دارای پروانه استاندارد ملی ایران و

پروانه بهداشتی و سیب سلامت سازمان غذا و دارو

تلفن : ۵۵۰۹۱۰۸۸ - ۵۵۰۶۵۲۱۶



Fereshte Bahar



شرکت ابریشم چیان کمین تجارت
تأمین کننده ماشین آلات برش بندی و مواد اولیه صنایع غذایی



ABRISHAMCHIAN K.T.CO.

NATUREX



بکترین:

- مناسب نوشیدنی در انواع شفاف و ابری
- مناسب فرآورده های قنادی انواع پاستیل، گلیز، فیلینگ، مارمالاد و ...
- مناسب فرآورده های لبنی



رنگهای طبیعی:

- پیگمنت خالص گیاهان و میوه ها
- رنگهای طبیعی با E No.
- مخلوط رنگهای طبیعی جهت تنوع بیشتر



عصاره میوه و سبزی ها:

- ۱۰۰٪ خلوص
- به اشکال پودری، گرانول، کرانچی، کریسپی
- قابل استفاده در صنایع لبنی
- شیرینی و شکلات
- غذای کودک

tokos b.v.

- تولید کننده پودر وانیلین از کشور هلند



DUTCH COCOA

- تولید کننده انواع فرآورده های کاکائو
از سال ۱۸۴۹ میلادی
محصول کشور هلند



تهران، خیابان بخارست، خیابان نهم، پلاک ۱۶، طبقه اول
تلفن: ۸۸۷۱۴۳۵۴، ۸۸۷۱۳۶۴۵، ۸۸۷۱۸۹۰۷
فکس: ۸۸۷۱۳۰۶۹
www.abrishamchian.com

شرکت ابریشم چیان کمین تجارت
تأمین کننده ماشین آلات برش بندی و مواد اولیه صنایع غذایی



ABRISHAMCHIAN K.T.CO.



Duyvis Wiener



..... FRANZ HAAS • MEINCKE • MONDOMIX • STEINHOFF



aasted



THEEGARTEN
smarter packaging



daxner

BULK SOLIDS TECHNOLOGY

تهران، خیابان بخارست، خیابان نهم، پلاک ۱۶، طبقه اول
تلفن: ۸۸۷۱۴۳۵۴، ۸۸۷۱۳۶۴۵، ۸۸۷۱۸۹۰۷
فکس: ۸۸۷۱۳۰۶۹
www.abrishamchian.com



شرکت ماگما ارائه دهنده دستگاه‌ها و خطوط کامل فرآوری تخم مرغ

نماینده رسمی و انحصاری شرکت‌های اووتک لهستان و دیون بلغارستان

- دستگاه‌های تخم مرغ شکن و سانتریفیوژ با ظرفیت ۱۶۰۰ تا ۴۲۰۰۰ تخم مرغ در ساعت
- دستگاه‌های شستشوی تخم مرغ با سیستم ضد عفونی آب گرم و ماوراء بنفش
- دستگاه فیلتر مایع تخم مرغ با ظرفیت ۱۵۰۰ لیتر در ساعت
- دستگاه بارگذاری تخم مرغ از طریق سیستم خلاء



Manufacturer of Egg Processing Machines

شرکت بازرگانی ماگما

واردکننده مواد اولیه کارخانه‌های صنایع غذایی (پکتین، کاراگینان، زانتانگام، سی.ام.سی و ...)



✓ سطح بالای کیفیت
✓ ۱۰۰٪ بهداشتی
✓ صرفه جویی در زمان

مایع مخلوط تخم مرغ کم زرده

۱۰۰٪ خالص و طبیعی
کم کلسترول

مایع سفیده تخم مرغ

۱۰۰٪ خالص و طبیعی
یک محصول کامل بهداشتی

✓ سطح بالای کیفیت
✓ ۱۰۰٪ بهداشتی
✓ صرفه جویی در زمان

دفتر مرکزی :
تهران، میدان شیخ بهائی، برج صدف، طبقه ۳، واحد ۳۶

تلفن تماس :
۰۲۱ ۸۸۲۱۱۱۰۷

PARSAYLINMEHR
WWW.PARSAYLINMEHR.COM
INFO@PARSAYLINMEHR.COM

صنایع غذایی پارس آیلین مهر
تولید کننده انواع مایع و پودر تخم مرغ پاستوریزه و هموژنیزه

◀ قابل استفاده در :

- ✓ شیرینی و شکلات
- ✓ کیک و کلوچه
- ✓ فرآورده های گوشتی
- ✓ تولید انواع سس

دفتر مرکزی :
تهران، میدان شیخ بهائی، برج صدف، طبقه ۳، واحد ۳۶

تلفن تماس :
۰۲۱ ۸۸۲۱۱۱۰۷

PARSAYLINMEHR
WWW.PARSAYLINMEHR.COM
INFO@PARSAYLINMEHR.COM



Bakery Fat



Confectionary Fat

برترین فرآورده روغن پالم خوراکی از مالزی

شرکت IOI یکی از بزرگترین تولیدکنندگان فرآورده های روغن پالم در جهان است که با بهره گیری از آخرین فن آوری های روز دنیا، بکارگیری ماشین آلات پیشرفته و با تکیه بر تجارب طولانی در زمینه تولید و تصفیه انواع روغن خوراکی، محصولات خود را مطابق با بالاترین استانداردهای جهانی تولید می نماید. تولیدات این شرکت که در صنایع تولید شکلات، شیرینی، کیک و کلوچه، بستنی، محصولات لبنی و سایر محصولات خوراکی کاربرد دارند، به بیش از ۱۰۰ کشور دنیا در اروپا، آمریکا، آسیا، آفریقا صادر می شود.

شرکت اکسوم با بیش از ۵۰ سال سابقه درخشان بعنوان تأمین کننده مواد اولیه صنایع مختلف از جمله مواد اولیه مورد نیاز صنایع شیرینی و شکلات نماینده رسمی شرکت IOI Loders Crokiaan در ایران می باشد.



IOI Loders Crokiaan



Cooking Oils

Axxom

آدرس: تهران، بلوار آفریقا، خیابان ارغوان شرقی،
برج اداری ارغوان، شماره ۱۳، طبقه ۱۰
تلفن: ۲۲۰۱۲۳۵۰ | فاکس: ۲۲۰۱۲۳۶۰
www.axxomchemical.com



Frying Oil

- روغن جانشین کره کاکائو
(مخصوص روکش و قالب)
- روغن های معادل کره کاکائو
- روغن شورتنینگ
- روغن نارگیل
- پودر کاکائو
- گلیسرین خوراکی
- روغن زیتون
- انواع مقوا (پشت طلوسی و پشت سفید)



ثمین نان سحر Samin Nan Sahar

تولید کننده محصولات ویژه کارخانجات کیک و کلوچه :

- ژل کیک
- انواع نگهدارنده ها
- بیکنگ پودر
- انواع کرم مغزی
- انواع فیلینگ

تلفن های واحد فروش : ۰۲۱۲۲۲۱۱۱۵۷ - ۰۲۱۲۲۲۱۵۹۵۳ - ۰۲۱۲۲۲۱۵۹۵۲

www.sahargroup.ir

MILK & SPECIAL DARK CHOCOLATE

35%
74%



www.bernotti.ir

✉ Info@bernotti.ir

📷 [bernottichocolate](#)



Bernotti
The Sweet Taste Of Life