شماره چهل و هفتم تیر ۱۳۹۹
Technical Quarterly Magazine
نشریه تخصصی انجمن صنفی
صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات

کرونا فرصت، تهدید و چشم انداز

بازار متلاطم، ثبات قیمت نخواهد داشت

نمایشگاه شیرینی و شکلات در گفتگو با مدیربرگزاری

پروتکل بهداشتی برگزاری نمایشگاه و اجرایی

شرکت پارس کاک

وارد کننده انواع مواد اولیه شیرینی و شکلات
از کمپانیهای معتبر دنیا

The excellence of professional baking

- انواع امولسیفایرها و بهبود دهنده های کیک، نان و بیسکویت
- انواع پریمیکسها و پودرهای نیمه آماده کیک و نان
- روغنهای مخصوص شکلات، فیلینگ، CBI، CBE، CBS
- پروپیونات کلسیم، سوربات پتاسیم
- سوربیتول، گلیسیرین، پروپیلن گلایکول
- زایلیتول، مالتیتول و سوربیتول پودری
- پودر کاکائو
- لسیتین

تلفن : ۸۸۸۸۴۶۱۷
۸۸۸۸۴۹۷۱
فکس : ۸۸۸۸۵۱۹۳
www.parskak.com

خمیر فوندانت فلورا
تولید شده با
تکنولوژی و دانش
فنی روز اروپا

تقدیم به
مدافعین سلامت ایران :

ما به این صبر و استقامتتان
ای بزرگان عشق مدیونیم
با تمام وجود پیر و جوان
از شما عاشقانه ممنونیم

روکش و تزئین شده با فوندانت فلورا

استان البرز/نظرآباد/شهرک صنعتی سپهر
بلوار کارآفرینان/خیابان آذر غربی
۵۳۳۲۴۵۳ - ۰۲۶ (۱۰ خط)
ROOZBEHCHOCOLATE.COM

صنایع غذایی روزبه شکلات

Flora

TÜV NORD

Zar Fructose

زر فروکتـوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز مالتودکسترین و نشاسته در ایران

مزایای استفاده از شربت فروکتوز در بستنی

- ✓ کاهش نقطه انجماد بستنی و تولید محصول نهایی با بافت نرم‌تر و قابلیت اسکوپ‌پذیری بیشتر
- ✓ جلو گیری از تشکیل کریستال‌های درشت یخ، کریستالیزاسیون لاکتوز و بافت شنی در بستنی
- ✓ جلوگیری از ایجاد بافت سفت و نامطلوب در بستنی‌های حاوی مقادیر بالای ساکارز و کاکائو

مزیت استفاده از شربت گلوکز و مالتودکسترین در بستنی

- ✓ ایجاد قوام و بافت کشسانی در بستنی

البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر

zarfructose ۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

DEKRA Standard
Hygiene Management
HACCP
DEKRA certified

شرکت زرین تجارت عرفان

Environmental Management
ISO 14001
DEKRA certified

شرکت زرین تجارت عرفان نماینده انحصاری JAR Flavour House در ایران

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

JAR Flavour House

SWISSGUM

Natural Stabilising Systems

شرکت زرین طعم آراد نماینده رسمی و انحصاری SWISSGUM تولیدکننده انواع استابیلایزرهای صنایع غذایی می باشد.

ارائه دهنده انواع فرمولاسیون به همراه مشاوره تخصصی و فنی

zta
زرین طعم آراد
zarrin taam arad

Unit11, No 293, Farhang Building, 35th St, Asadabadi Ave, Tehran, Iran.
www.zte.co.ir
+98 21 88212924
+98 21 88617987

FOODNA

پایگاه خبری صنایع غذایی

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

سایت شما نمایشگاه دایمی شماست

چنانچه سایت فعال دارید که حاوی توانمندی‌های‌تان است، می‌توانید با درج بنر تبلیغاتی در سایت تخصصی صنعت غذای ایران همواره در دسترس فعالان و بازرگانان صنعت باشید و سایت خود را به یک نمایشگاه دایمی تبدیل کنید.

تسهیلات محدود نمایشگاهی

مشارکت کنندگان در نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات و همچنین نمایشگاه آرد و نان می توانند از تخفیف ۲۰درصدی تبلیغات در فودنا استفاده کنند.

واحد بازرگانی و تبلیغات
۰۲۱ - ۲۸۴۲۹۴۷۵

در این صفحه اینستاگـرام حتما عضو شوید
@foodna_ir

همواره مطلع باشید

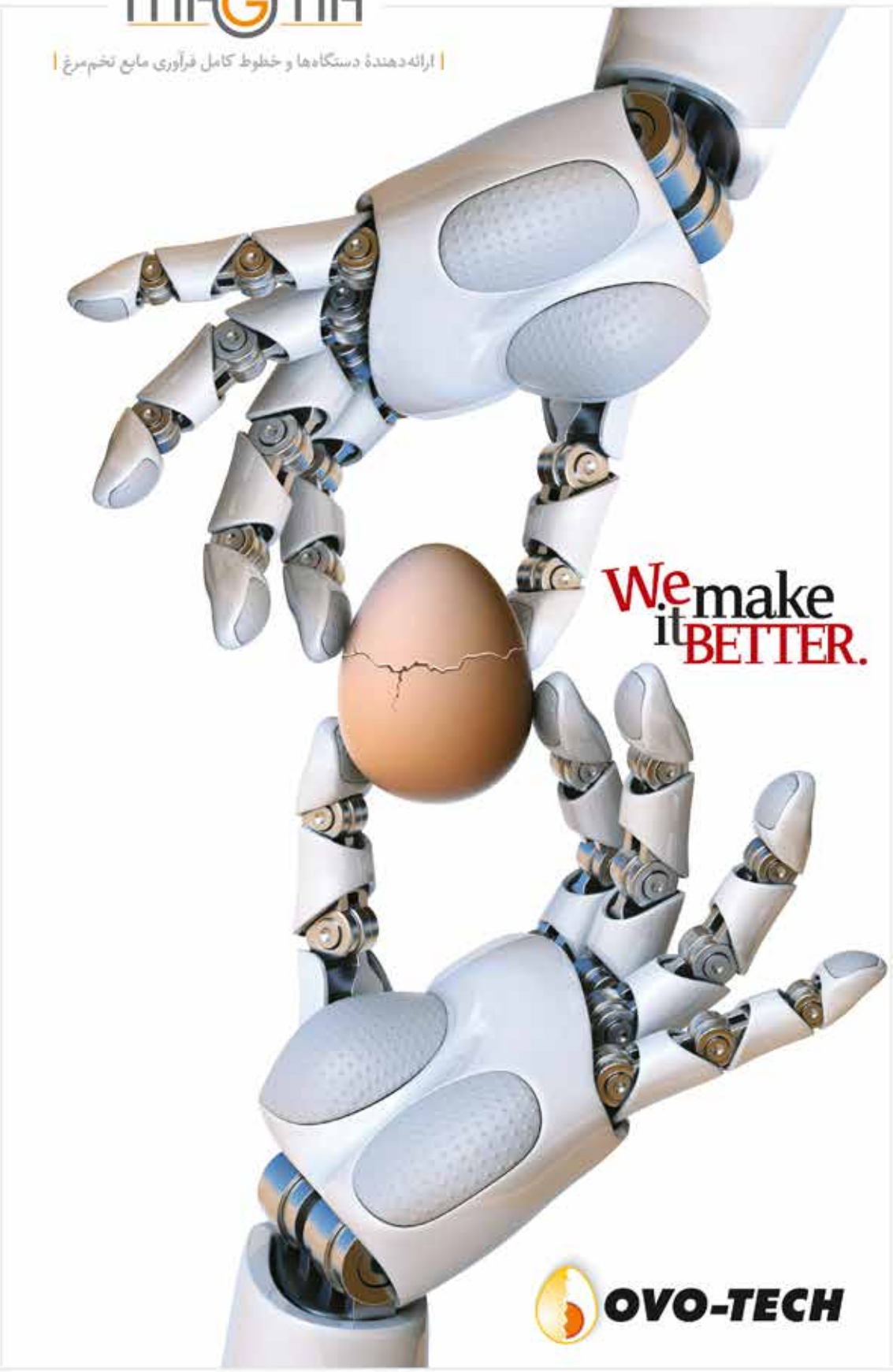
www.foodna.ir

پشمک
حاج عبدا...
Hajabdol...
pashmak
با همان طعم ماندگار قدیمی
پشمک حاج عبدا...
"خرید آسان از فروشگاه آنلاین"
Tel: +98 41 34328221-4 Fax: +98 41 34328223
WWW.HAJABDOLLAHSHOP.COM
www.hajabdollah.com
info@hajabdollah.com
/ Hajabdollah.Pashmak

شرکت بازرگانی ماگما

MAGMA

ارائه‌دهندهٔ دستگاه‌ها و خطوط کامل فرآوری مایع تخم‌مرغ



تهران، کوی نصر، خیابان پنجم، پلاک۱۰، طبقه ۲، واحد ۶

۰۲۱-۸۸۲۸۴۵۰۶ ۰۲۱-۸۶۱۱۱۸۳۲

magmaff www.magmaff.com

| نماینده انحصاری شرکت هانیت اتریش |

Hanit®
The Power of Ingredients

شرکت بازرگانی ماگما

MAGMA®

- پکتین
- کاراگینان
- سی.ام.سی
- آگار آگار
- نشاسته اصلاح‌شده

و...

magmaff
www.magmaff.com

تهران، کوی نصر
خیابان پنجم، پلاک ۱۰
طبقه ۲، واحد ۶
۰۲۱ - ۸۸۲۸ ۴۵۰۶
۰۲۱ - ۸۶۱۱ ۱۸۳۲

شرکت بازرگانی نگین شیمی ایرانیان

Negin Chimie Iranian CO.

کارنوبا واکس

۱۰۰٪ ارگانیک از برزیل

دیگر اقلام وارداتی این شرکت :

- اسید سیتریک
- بنزوات سدیم
- مونو پروپیلن گلایکل
- آنتی اکسیدان BHT و BHA

تهران، خیابان پاسداران، چهار راه فرمانیه، نارنجستان هفتم
(شهید داوود جهانبخش نژاد)، ساختمان مهر، پلاک ۱۲ ، واحد ۸
تلفکس: ۲۲۸۰۲۲۶۱ ، ۲۲۸۰۲۲۷۸ (۰۲۱)

PARS SITAK AVA

پارس سی تاک آوا

FORDÉCO food&beverages

فوردکو ForDéco

تامین کننده و تولید کننده مواد اولیه صنایع غذایی و قنادی

مواد اولیه کارخانجات مواد غذایی

- پودرکاکائو، کره کاکائو و مشتقات آن — KRIS COCO
- لاکتوز با مش ۲۰۰ و ۸۰ — MEGGLE
- کریمر، فومر، پودر خامه و پودر چربی — MEGGLE
- امولسیفایر کیک — MEGGLE
- استابلایزر ژله قنادی — LAVAISARL
- عصاره مخمر، طعم گوشت و مرغ — levex
- پرمیکس انواع کیک و شیرینی — FORDÉCO
- انواع نشاسته اصلاح شده برای صنایع سس، گوشتی، لبنی، نان و شیرینی
- انواع کار اگینان جهت صنایع شیرینی، گوشتی، دسر و لبنی — MARCEL CARRAGEENAN
- انواع سوش های پروبیوتیک دارویی و غذایی جهت تولید کالاهای فراسودمند پروبیوتیکی — tht

مواد اولیه قنادی فوردکو

- انواع ژله قنادی
- انواع کرم فیلینگ
- انواع پودرکیک و شیرینی
- فوندانت
- کافی میکس، کاپوچینو و هات چاکلت
- میکس آماده انواع نان و محصولات تخمیری
- پودر بستنی
- پودر خامه قنادی
- بهبود دهنده نان حجیم
- بیکینگ پودر
- پودر شارلوت – موس

MEGGLE — MARCEL CARRAGEENAN — Il Punto Italiano — FO — levex — tht — LAVAISARL — KRIS COCO

fo.iran — fo_iran — sitak.ir — ۰۲۱۴۴۹۶۵۰۱۴-۱۷

نوین طعم ساز گیتی

شرکت نوین طعم ساز گیتی

dallant
Flavours for the food industry

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش طعم‌دهنده‌های خوراکی خصوصا در صنایع نوشیدنی و امولسیون‌های مورد مصرف در انواع نوشیدنی‌ها [آبمیوه . نوشابه‌های گازدار . شربت و مالشعیر] از شرکت Dallant اسپانیا .

CORALIM
INGREDIENTS & COLOURS

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش انواع رنگ‌های خوراکی از شرکت Coralim اسپانیا

تلفن: ۸۸۴۱۲۴۶۲ (۰۲۱) فاکس: ۸۸۴۱۲۶۴۸ (۰۲۱)

طراوت افزا تهران
Taravat Afza Tehran

Lucta
Flavours

- نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش طعم‌دهنده‌های خوراکی از شرکت Lucta اسپانیا

www.lucta.com

Reny Picot

- نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش کره حیوانی ۸۲٪ و ۹۹٪ به صورت فله از شرکت Reny Picot اسپانیا

www.renypicot.com

TIPPAGRAL

- نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش انواع پنیرهای سخت (hard cheese) به صورت فله از شرکت Tippagral فرانسه

www.tippagral.com

LDC.
Louis Dreyfus Company

- نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش کنسانتره انواع مرکبات از شرکت (Louis Dreyfus LDC) برزیل

www.ldcom.com

MONARI FEDERZONI 1912

- نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش بالزامیک و کرم بالزامیک به صورت فله از شرکت Monari Federzoni ایتالیا

www.monarifederzoni.com

El toro

- نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش انواع روغن زیتون و زیتون به صورت فله از شرکت El toro اسپانیا

www.eltoro.es

شرکت طراوت افزا تهران: بزرگراه رسالت، خیابان شهید همایی، کوچه شهید میرعلی اکبری، پلاک ۴۵، طبقه سوم

تلفن: ۸۸۴۱۲۵۷۲ (۰۲۱) فاکس: ۸۸۴۱۲۶۴۸ (۰۲۱) **Web:** www.taravat-afza.com **Email:** info@taravat-afza.com

نیلو

NILOO

Niloo Food Industries Co.

اولین تولید کننده کیک در ایران

نیم قرن سابقه

۰۲۱-۴۶۸۳۱۰۵۹-۶۱

DiBA MANDEGAR

شرکت دیبا ماندگار

- فیلینگ (مغزی)
- ژل کیک
- براق کننده روکشی
- فندانت
- پودر کیک
- بیکینگ پودر
- شکلات تخته ای

www.dibamandegar.ir

۰۲۶-۳۴۷۶۰۵۲۶-۷

چـــرا آرد اطهـــر انتخاب بیشتر مشتـــریان است

حفظ ثبات کیفیت

تنوع تولید

شرکت آرد اطهـــر

تولید کننده آردهای تخصصی

Producer of Professional Flour

www.atharholding.com

تلفن: ۴۱۲۱-۰۴۱

به نام بهترین

نشریه تخصصی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
شماره چهل و هفتم -تیرماه ۱۳۹۹

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

جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن:

کاهش ۳۰ درصدی صادرات شکلات

۲۰

کرونا تهدید، فرصت و چشم انداز

۲۲

رئیس اتحادیه قنادان

بحران قنادان در دوران کرونا و بی‌تدبیری‌ها

۲۵

محمود بازاری:

موانع تعرفه‌ای و غیرتعرفه‌ای بر سر راه صادرات شیرینی و شکلات

۳۳

۴۸

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:
جمشید مغازه ای
دبیر تحریریه:
علی اکبر علیان نژادی
دبیر اجرایی:
محمدعلی شریف
مدیر فنی و هنری:
حمیدرضامغازه
کارشناس علمی:
زهرا علی درزی
تحقیق و ترجمه:
مریم خان بیگی
همکاران این شماره:
زهرا سیاح نیری، اکرم حاج مهدی، ملیکا لطیفی ، نرگس مغازه‌ای و خانم نیکدل، فرزانه کسائیان، رویا لسانی، پروانه کسائیان، سیاوش احمدزادگان
ویراستار:
زهرا کساییان، محمد دربانی
طراحی گرافیک وصفحه آرایی :
آتلیه گیان گرافیک
بازرگانی و تبلیغات:
سعید زحمتکش
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
۰۹۳۷۴۳۰۶۰۳۳

Shahd_Mag@yahoo.com
صفحه اینستاگرام:
shahd_magazine

حقوق قانونی مطالب منتشر شده شهد متعلق به " انجمن صنفی صنایع بیسکوئیت 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

بازار متلاطم، ثبات قیمت نخواهد داشت

صنعت شیرینی و شکلات به عنوان یک محصول مهم در امر تولید ملی و صادرات همواره دارای اهمیت فراوانی در توسعه اقتصادی ایران ایفا کرده است، ولی در سال گذشته که با شعار رونق تولید هدفگذاری شد، با توجه به مشکلات متعدد اعم از متغیرهای بازار سختی های فراوانی را پشت سر گذاشت.

سال گذشته باتوجه به آمار خروجی گمرک شاهد کاهش ۳۰ درصدی صادرات محصولات این صنف نسبت به سال ۱۳۹۷ بودیم. این در حالی بود که صادرات شیرینی و شکلات در سال گذشته حدود ۵۵۰ میلیون دلار بوده که نسبت به صادرات ۸۰۰ میلیون دلاری این محصولات در سال ۱۳۹۷ با کاهش همراه شد.

به گفته ی جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات علت کاهش صادرات در سال گذشته شامل بسته شدن مرزهای کشور در ماه‌های پایانی و در پی شیوع ویروس کرونا، کمبود برخی مواد اولیه و وجود مشکلاتی در حمل و نقل بوده است.

ولی این را هم باید اشاره کرد که یکسری خودزنی های فرهنگی و صنعتی مانند شایعه وجود قرص در کیک لایه ای، هم به تولید و هم به صادرات ضربه زد.

این در حالی بود که ظرفیت صادرات ایران در این زمینه فقط در کشورهای منطقه از جمله عراق، افغانستان و کشورهای حاشیه خلیج فارس سالانه ۱.۵ میلیارد دلار است که نباید به راحتی این بازار نزدیک و مهم را از دست داد.

همه ی موارد فوق حال و روز تولید و صادرات در صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات است که باید دارای ویژگی مهم ثبات برای برنامه ریزی باشد.

شکلات در بازار امروز مجبور به افزایش قیمت است، زیرا در بازاری که افزایش قیمت شکر از ۴۰۵۰ به ۶۳۰۰ تومان، گندم از ۱۸۵۰ به ۲۷۰۰ تومان و آرد از ۲۲۰۰ به ۳۲۰۰ تومان رسیده است، چطور امکان دارد که در بازار متلاطم قیمت ثابت داشت و مسلما با همه‌ی افزایش قیمت‌ها در زمینه‌ی مواد اولیه و نیروی انسانی باید شاهد افزایش قیمت محصولات بیسکویت، شیرینی و شکلات نیز باشیم و این معنی گرانی ندارد زیرا این محصول های نهایی تاثیر پذیر از تمام افزایش قیمت هاست.

در کمال ناباوری مضاعف بر موارد فوق شاهد افزایش قیمت ارز نیز هستیم که آنهم بر کل اقتصاد و صنعت تاثیر مستقیم دارد.

کرونا هم در زمستان سال قبل و تاکنون شرایط صنعت را با چالش جدی مواجه کرد ولی در عین حال این را هم باید گفت که بیسکوییت، شیرینی و شکلات مشمول قیمت‌گذاری نیست و قیمت آن بر اساس عرضه و تقاضا در بازار مشخص می‌شود و البته شرایط جامعه و قدرت خرید مردم اجازه افزایش بی‌رویه قیمت‌ها را به صنعتگران نمی‌دهد.

ولی باز هم این مورد را باید تاکید کنیم که شیرینی و شکلات گران نمی‌شود بلکه با متغیرهای بازار دستخوش تغییرات می‌شود که معنی گرانی ندارد و بازار متلاطم، ثبات قیمت نخواهد داشت، به امید ثبات بازار و برنامه ریزی صنعتی برای رونق و جهش تولید در سال جاری هستیم.

علی اکبر علیان نژادی

نوزدهمین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات در گفتگو با مدیر برگزاری

مدیر برگزاری نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات در گفتگو با خبرنگار شهد درمورد زمان برگزاری نمایشگاه گفت: نمایشگاه شیرینی و شکلات در تاریخ ۱۲ الی ۱۵ شهریور برگزار می‌شود و این در حالی است که تا پایان خرداد تمامی نمایشگاه‌ها لغو شده و همین امر باعث شد که تقویم نمایشگاهی بصورت کلی و با فشردگی بیشتر برگزار شود.

جمشید مغازه ای در مورد روند ثبت‌نام مشارکت کنندگان گفت: طبق مجوزی که به نوزدهمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات داده شده تاریخ برگزاری ۱۲ الی ۱۵ شهریور ۱۳۹۹ است و پیرو همین امر زمان پیش ثبت‌نام تا پایان خرداد انجام شد و زمان جانمایی قطعی هم در تیرماه انجام خواهد شد.

سالن‌های تحت پوشش نمایشگاه

مدیر برگزاری نمایشگاه درباره ی سالن های تحت پوشش نیز گفت: با توجه به فشردگی نمایشگاه‌ها، سالن‌های برگزاری ما نسبت به سال‌های قبل کمتر شده است و از ۱۱ سالن به ۸ سالن تقلیل پیدا کرده است که از نظر جا بسیار در مذیقه هستیم ولی با توجه به پیش‌ثبت‌نام چشم‌انداز بسیار خوبی از نوزدهمین نمایشگاه شیرینی و شکلات داریم.

مراحل ثبت‌نام در نمایشگاه

مسئول برگزاری در ادامه افزود: از ۱۷ اردیبهشت پیش ثبت نام شروع شده است و درخواست‌ها بررسی می شود

لازم بذکر است که پیش ثبت نام، ثبت نام و جانمایی از طریق وبسایت رسمی نمایشگاه به آدرس WWW.IRANICF.IR انجام می شود

تا چه اندازه برگزاری نمایشگاه قطعی است؟

مغازه ای در پاسخ به این سوال که آیا با توجه به شرایط خاص کنونی چقدر مطمئن هستید که نمایشگاه برگزاری شود گفت: تا الان با توجه به تنظیم قرارداد اجرایی، زمان و برگزاری تقریبا قطعی است که در اوایل تیرماه و قبل از جانمایی نهایی، قطعیت برگزاری مسجل خواهد شد ولی تا الان ۹۹ درصد برگزاری قطعی است مگر اینکه اتفاق خاصی که قابل پیش بینی نیست بیافتد.

پروتکل بهداشتی مربوط به زمان برگزاری است و تغییری در روند ثبت نام ایجاد نکرده است

دبیر انجمن شیرینی و شکلات در مورد ابلاغ پروتکل‌های بهداشتی زمان برگزاری و الزام آور بودن آن در قرارداد مشارکت کنندگان نیز گفت: پروتکل بهداشتی برگزاری نمایشگاه اعلام شده است که مربوط به زمان برگزاری و نظارت آن بر عهده شرکت سهامی نمایشگاه های بین‌المللی تهران است ولی مورد جدیدی نسبت به سالیان گذشته در قراردادهای ما با شرکت سهامی نمایشگاه‌ها اضافه نشده است و فعلا در حد شفاهی است و اجرای آن در اختیار خود شرکت سهامی است و در ابلاغ و اجرای این پروتکل‌ها ما دخیل نیستیم

بلیط فروشی و ورود و خروج چگونه است؟

جمشید مغازه ای در مورد پروتکل بهداشتی و چگونگی نظارت ها بر ورود و خروج افزود: چگونگی ورود و خروج و بلیط فروشی و ... نیز با توجه به اختیارات محدود برگزارکننده با خود شرکت سهامی نمایشگاه های بین المللی تهران است.

پیمانکار کتاب رسمی نمایشگاه

کما فی السابق شرکت گیان - به شماره تماس ۸۸۵۲۶۷۶۵ - از طرف انجمن برای انتشار کتاب رسمی نمایشگاه مورد تایید است و امسال هم شرکت مذکور به مدیریت آقای شریف کتاب رسمی نمایشگاه منتشر خواهد شود

افزایش ۲۰درصدی قیمت غرفه

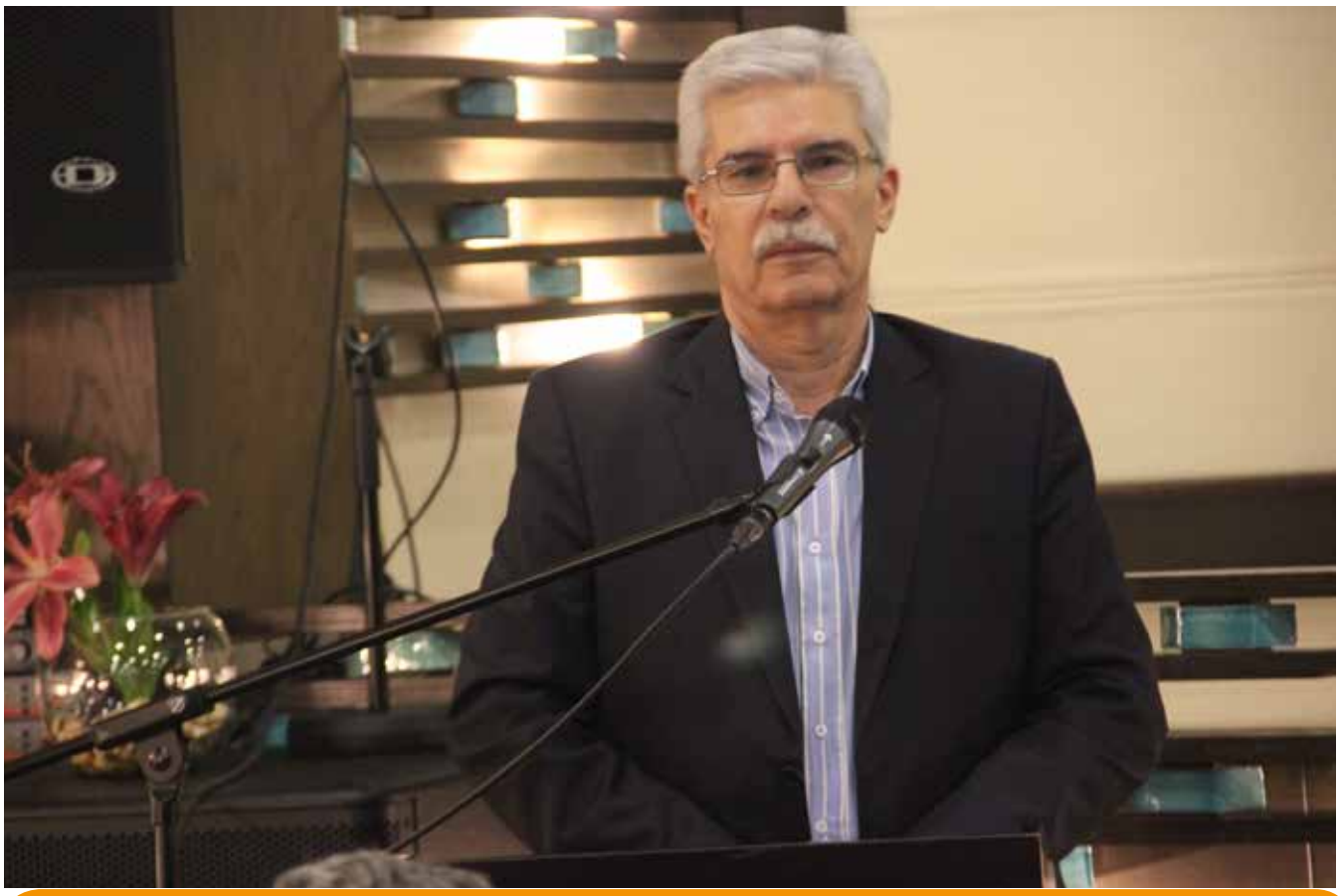
با توجه به تعیین قیمت های غرفه امسال قیمت ریالی و ارزی با ۲۰ درصد افزایش همراه شده است

چگونگی انتقال ارز برای مشارکت کنندگان داخلی و خارجی

سال قبل نماینده‌های خارجی معادل ارز را با قیمت سنا پرداخت می‌کردند و امسال هم گویا به همین منوال انجام خواهد شد.

جمشید مغازه ای، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات:

کاهش ۳۰ درصدی صادرات شکلات



دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران از کاهش ۳۰ درصدی صادرات محصولات این صنف در سال گذشته نسبت به سال ۱۳۹۷ خبر داد و گفت که ظرفیت صادرات ایران در این زمینه فقط در کشورهای منطقه از جمله عراق، افغانستان و کشورهای حاشیه خلیج فارس سالانه ۱.۵ میلیارد دلار است

جمشید مغازه‌ای اظهار کرد: صادرات شیرینی و شکلات در سال گذشته حدود ۵۵۰ میلیون دلار بوده که نسبت به صادرات ۸۰۰ میلیون دلاری این محصولات در سال ۱۳۹۷ حدود ۳۰ درصد کاهش داشته است.

وی علت کاهش صادرات در سال گذشته را بسته شدن مرزهای کشور در ماه‌های پایانی و در پی شیوع ویروس کرونا، کمبود برخی مواد اولیه و وجود مشکلاتی در حمل و نقل اعلام کرد

احیای بازارهای از دست رفته‌ی صادراتی بسیار دشوار است

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات در پاسخ به اینکه وضعیت صادرات در سال جاری چگونه پیش‌بینی می‌شود، گفت: با توجه به تداوم وضعیت شیوع ویروس کرونا، احتمال کاهش صادرات در صنعت شیرینی و شکلات وجود دارد؛ چراکه در حال حاضر برخی از مرزهای صادراتی باز شده، اما در همان مرزها هم برای ورود کامیون‌ها مشکلاتی وجود دارد و در مواردی حتی کامیون‌دار بعد از اینکه چند روز در مرز مانده، برگشت خورده است؛ بنابراین در حال حاضر روند صادرات و انجام کار در مرزها کند شده است.

از طرف دیگر به گفته دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران مشکلاتی که در زمینه تامین مواد اولیه مانند شکر، روغن و گندم وجود دارد و همچنین نوسانات نرخ ارز و قیمت مواد اولیه قدرت رقابت ایران در بازارهای صادراتی را کاهش می‌دهد؛ چراکه وقتی تعهدات صادراتی به هر دلیلی به بازارهای تثبیت شده نرسد، رقبای صادراتی جایگزین ایران می شوند و احیای مجدد این بازارها نیز کار سختی است.

مغازه‌ای همچنین با بیان اینکه بررسی‌ها نشان می‌دهد ظرفیت صادرات فقط در کشورهای منطقه از جمله عراق، افغانستان و کشورهای حاشیه خلیج فارس سالانه یک و نیم میلیارد دلار است، تصریح کرد: این در حالی است محصولات شیرینی و شکلات ایران در حال حاضر به ۶۶ کشور دنیا از جمله کشورهای اروپای شرقی، کره، ژاپن، استرالیا و روسیه صادر می‌شود که البته بسته شدن مرز ترکیه در پی شیوع ویروس کرونا ارتباط ایران با کشورهای اروپایی مقصد را نیز قطع کرده است.

تصمیمی بر افزایش قیمت نداریم ولی تولیدکنندگان نباید متضرر شوند

جمشید مغازه‌ای با اشاره به افزایش قیمت شکر از ۴۰۵۰ به ۶۳۰۰ تومان، گندم از ۱۸۵۰ به ۲۷۰۰ تومان و آرد از ۲۲۰۰ به ۳۲۰۰ تومان، گفت: با توجه به افزایش قیمت مواد اولیه داخلی و همچنین برخی مواد اولیه وارداتی که با افزایش نرخ ارز بالا رفته در سال جاری، قیمت تمام شده شکلات افزایش یافته است

مغازه‌ای تصریح کرد: با توجه به کاهش قدرت خرید افراد و قرار گرفتن شکلات به عنوان کالای لوکس در سبد خانوار، کارخانه‌ها با افزایش جزئی و سود حداقل به تولید ادامه می‌دهند چرا که امکان افزایش قیمت این کالاها به سبب قرار گرفتن این محصولات به عنوان اولویت سوم و چهارم سبد مصرفی افراد وجود ندارد ولی تولیدکنندگان نباید متضرر شوند.

شیرینی و شکلات مشمول قیمت‌گذاری نیست

مغازه‌ای خاطرنشان کرد که بیسکوییت، شیرینی و شکلات مشمول قیمت‌گذاری نیست و قیمت آن بر اساس عرضه و تقاضا در بازار مشخص می‌شود و البته شرایط جامعه و قدرت خرید مردم اجازه افزایش بی‌رویه قیمت‌ها را نمی‌دهد.

کمبود روغن چالش اصلی پیش روی تولیدکنندگان شکلات

مغازه‌ای گفت: علی رغم مصوبه ستاد تنظیم بازار مبنی بر توزیع ۲۰ هزار تن روغن از محل ذخایر استراتژیک به کارخانه‌های شکلات، اما بازرگانی دولتی موافقت نکرد.

جمشید مغازه ای رئیس انجمن بیسکویت، شیرینی و شکلات با اشاره به مشکلات پیش روی تولیدکنندگان شیرینی و شکلات اظهار کرد: در حال حاضر کارخانه‌ها با مشکل کمبود روغن روبرو هستند به طوریکه این محصول با هیچ قیمتی در بازار نیست و بدیهی است که در صورت کمبود یکی از این کالاها تولید دچار مشکل شود.

وی افزود: بنابر مصوبه ستاد تنظیم بازار قرار است که ۲۰ هزار تن روغن از محل ذخایر استراتژیک به کارخانه‌ها داده شود تا آن‌ها در سه ماه دیگر از محل واردات جایگزین کنند که متاسفانه بازرگانی دولتی با این امر موافقت نکرد.

مغازه‌ای ادامه داد: در حال حاضر کارخانه‌ها به دلیل کمبود روغن تولیدشان متوقف است یا با حداقل توان کار می‌کنند.

روند کند صادرات در مرزهای کشورهای همسایه، کمبود مواد اولیه و ... چشم انداز رو به رشدی را برای صادرات صنعت شیرینی و شکلات در سال جاری نشان نمی دهد.

تاثیر کرونا بر بازار صارداتی شیرینی و شکلات

این مقام مسئول درباره تاثیر ویروس کرونا بر تولید شیرینی و شکلات بیان کرد: اگرچه شیوع ویروس کرونا ۱۰ تا ۲۰ درصد بر بازار داخل و صادراتی تاثیر گذاشته است، اما مشکل اصلی کارخانه‌ها کمبود روغن، شکر و تامین منظم مواد اولیه برای تولید است.

شکر در بازار آزاد بیشتر از قیمت مصوب عرضه می شود

رئیس انجمن شیرینی و شکلات با بیان اینکه صنعت هم اکنون در تامین شکر نیز با مشکل است گفت: علیرغم تعیین قیمت برای شکر ولی قیمت این محصول در بازار آزاد بیشتر از ۸ هزار تومان است و با همین قیمت هم نمی توانیم شکر تهیه کنیم و بصورت قطره چکانی شکر در اختیار صنعت قرار می گیرد.

گرچه در تلاش هستیم که توزیع شکر را بتوانیم از طریق انجمن و بصورت منظم در اختیار تولید قرار دهیم..

مدیران صنعت می گویند:

کرونا؛ فرصت، تهدید و چشم‌انداز

سه ماهه پایانی سال جهان با بحرانی با نام کرونا واجه شد، بیماری ای که از وهان چین سرو صدایش شروع شد ولی طولی نیانجامید که کشورهای دیگر از جمله ایران نیز با این معضل جهانی رودر رو شدند، بحرانی که سلامت مردم های جهان را به مخاطره می انداخت ولی تغذیه نیز یک نیاز اساسی برای کشورها بود .
صنعتی که در قسمت هایی با مشکلات عجیب و در مقاطعی با فرصت های خاص مواجه می شد و نقش فعالان صنعت و مسئولان اجرایی کشورها در این شرایط غیرقابل انکار است.
در این فرصت به بیان و بررسی چنین فرصت ها، تهدیدها و چشم اندازهای صنعتی از زبان صاحبان صنایع و کارشناسان می‌پردازیم:

محمودصندوقچیان آروین تجارت صندوقچیان

فرصت های بی‌نظیر محصولات آردی و چشم‌انداز ناخوش صنعت غذا

مدیربازرگانی شرکت آروین تجارت صندوقچیان درباره تاثیرات کرونا بر بازار صنایع غذایی گفت: کرونا تاثیرات متفاوتی بر روی صنعت غذا بخصوص شیرینی و شکلات داشته بطور مثال باعث رشد تولید محصولات آردی شده بود و باعث کاهش و حتی تعطیلی برخی از خطوط تولیدی شکلات شده بود. چون الویتهای مصرف کننده بصورت کامل تغییر کرده می توان گفت؛ حتی در آینده نزدیک شاهد تغییرات بسیار زیادی در ذائقه مصرف کنندگان (داخلی وخارجی) خواهیم بود. صندوقچیان در ادامه افزود: فرصتهایی بی‌نظیر در پیشروی شرکتهایی که محصولات بر پایه آرد را تولید می‌کنند، وجود دارد که مدیران این بخش بایستی با درایت و ارایه محصولات خاص با بسته بندی‌های نوین و جذاب، سهم فروش خود را در بازار ارتقا دهند.

اعتماد مردم به محصول‌های صنعتی بیشتر از قبل

محمودصندوقچیان در پاسخ به اینکه صنعت غذا تا چه اندازه می تواند در برون رفت از بحران کرونا نقش داشته باشد به خبرنگار شهد گفت: دیدگاه مصرف‌کنندگان مانند قبل از کرونا نخواهد بود و با جدیت از تولیدات سالم که در شرایط بهداشتی و سالم که طبق پروتکل‌های بهداشتی تولید می‌شوند را انتخاب و خریداری خواهند کرد. پس تولیدکنندگانی که محصولات را در شرایط کاملا بهداشتی و با استفاده از سیستم اتوماسیون، اقدام به تولید می‌کنند می‌توانند با اطلاع‌رسانی صحیح، به مصرف‌کنندگان خود یادآور شوند که در جهت تامین امنیت غذایی و سلامت خانواده و جامعه با تمام امکانات در کنارشان هستند.

صنعت غذا با مشکلات امروز حال و روز خوبی ندارد

بطور کلی صنعت به دلیل تحریم‌های بین‌المللی و عدم ثبات و روند صعودی نرخ ارز، حال خوبی ندارد و از طرفی قوانین دست و پاگیر بانکی، افزایش شدید قیمت مواداولیه و دوره طولانی پروسس ترخیص کالا از گمرکات کشور، صنعت غذا را دچار مشکل و کمبود کرده است که این امر تولیدکنندگان را دچار مشکلات عدیده‌ای کرده که با تداوم این شرایط، متاسفانه شاهد تعطیلی بسیاری از کارخانجات تولیدی خواهیم بود.

داریان مدیرعامل برند باتلر

فرصت طلایی پیش روی محصول‌های صنعتی که با بی‌تدبیری از بین رفت

داریان، مدیرعامل نام تجاری باتلر در گفتگو با خبرنگار شهد پیرامون شرایط صنعت در دوران کرونا گفت: متاسفانه ضربه‌ای که در دوران کرونا صنایع غذایی خورد، از بی‌تدبیری دولت در نوع مواجهه با این شرایط بود و این در حالی انجام شد که دو کشور ایران و ترکیه در شرایط مشابه به نوعی عمل کردند که ایران التهاب به بازار و صنعت تزریق کرد و دولت ترکیه در همین شرایط، توسعه بازار صادراتی را ایجاد کرد و مضاعف بر آن نیز اعلام کرد «حاضر است به ایران کمک کند».

ترکیه در شرایط کرونا بازار صادراتی را ما را گرفت

مدیر عامل باتلر که سابقه صادراتی در صنعت شیرینی و شکلات را نیز دارد در ادامه افزود: در صورتیکه همه می‌دانیم که ترکیه درآمدش از توریست است و میزان چینی‌هایی که به ترکیه می‌روند به مراتب بیشتر از ایران است ولی به اندازه ایران شلوغ نکردند و شرایط را برای صنعت بحرانی نکرد و همین امر برای کشور ما باعث شد ضربه مستقیم به صادرات و بعد به تولید زده شود و ترکیه از همین شرایط استفاده کرد و بازارهای ما را گرفت.

کرونا، انتقال فرهنگ خرید شیرینی سنتی به صنعت شیرینی و شکلات

اتفاقا صنعت شیرینی و شکلات در شرایط کرونا در جایگاهی قرار گرفت که مردم با دوری از قنادی‌ها به سمت صنعت شیرینی و شکلات روی آوردند، یعنی مردم می‌دانستند که می‌توانند محصول بهتر و مطمئن‌تری را تهیه کنند و یا حتی سلبریتی‌ها هم در فرهنگ‌سازی خرید محصولات صنعتی و شستن آنها را به صورت غیرمستقیم و مستقیم توصیه می کردند و مردم را تشویق به تهیه موادغذایی صنعتی می‌کردند به عنوان مثال؛ با شستن بسته‌بندی یک کیک صنعتی نشان می‌دادند چگونه می‌توانند با خیال راحت یک کیک را بخورند ولی نمی‌توانستند محصول قنادی را بشویند پس جنبه مثبت آن همین بود.

بازار عراق را از دست دادیم

داریان در ادامه افزود: ولی همانطور که گفتم مشکل ما بی‌تدبیری دولت بود که هنوز مرزها بسته است و کشورهای دیگر بازارهای هدف و عمده‌ی ما را از ما می گیرند و ما مجدد داریم بازار عراق را از دست می‌دهیم در صورتیکه بازار اصلی ما بوده و ترکیه مانند یمن و افغانستان این بازار را نیز از دست ما دارد می‌گیرد

ضرر در دوران کرونا تا حدی طبیعی است

این در حالیست که تمام کشورها با این معضل جهانی روبرو شده است ولی آیا آنها هم با تعطیلی در حجم تعطیلی ما مواجه شده اند؟

طبیعی است که همه تا حدی ضرر کنند، ولی نه اینکه به تعطیلی برسند و بیشتر از این ضررها نشان بی تدبیری بوده است و باید این را هم بگویم که ما می‌توانستیم از این شرایط به بهترین شکل بهره ببریم که اینطور نشد

کرونا؛ فرصت، تهدید و چشم‌انداز

علی بهره‌مند رئیس اتحادیه قنادان تهران

بحران قنادان در دوران کرونا و بی‌تدبیری‌ها

شرایطی که ویروس کرونا به‌وجود آورده بخش اعظم این صنف را با کاهش سطح تقاضا از سوی شهروندان مواجه کرده است و در پی تعطیلات پیوسته در اوج تقاضای فصلی نوروز به رکودی بی‌سابقه کشانده است.

کرونا البته تنها مشکل این صنف نیست و افزایش نرخ ارز و بالطبع افزایش قیمت مواد اولیه و عدم توزیع بهنگام مواد اولیه اصلی از سوی عرضه‌کنندگان کلان، مانند شکر و روغن از دیگر مسائلی است که این صنف در ماه‌های اخیر با آن دست به گریبان است.

افزایش ۵۰ تا۸۰ درصدی قیمت مواد اولیه

در عین حال در روزهای اخیر قیمت میانگین مواد اولیه حداقل ۵۰ تا ۸۰درصد افزایش پیدا کرده‌اند که تغییر قیمت‌های عرضه محصولات قنادی را اجتناب‌ناپذیر کرده است.

اظهارات هیجانی و غیرتخصصی یکی دیگر از مشکلات

بخش دیگری از دلایل کاهش تقاضا و رکود این بازار اظهارات هیجانی وغیرتخصصی برخی مسئولان که با در اختیار داشتن رسانه‌های پرمخاطب بوده است که خطر انتقال ویروس کرونا توسط این محصولات را علیرغم رعایت اصول بهداشتی که همواره درصدر توجه و اجرا بوده است را بزرگنمایی کرده‌اند و منجر به پرهیز مردم از خرید و آسیب شدید به صنف و اشتغال مولد آن و رکود شدید شده است، اگرچه در اتحادیه و همکاران ما در واحدهای قنادی تلاش کرده‌اند بهداشتی بودن محصولات را برای شهروندان تضمین کنند و این اطمینان را داده‌اند که خطر انتقال ویروس از این محصولات وجود ندارد، اما به نظر میرسد اعتماد تخریب شده درکوتاه مدت اصلاح نشود یا به کندی بازسازی شود.

تمامی واحدهای تحت پوشش اتحادیه قنادان با رعایت کامل بهداشت وپروتکل‌های بهداشتی مصوب با دریافت کارت بهداشت برای تمامی شاغلین به ارائه خدمت مشغولند اگرچه متاسفانه ادامه فعالیت بسیاری از ایشان به واسطه عوارض ناشی ازکرونا درمعرض تهدید جدی است.

چشم اندازی را برای فرصت‌های احتمالی نداریم

باتوجه به این مشکلات که بخشی نیز خارج از تهدید کرونایی است متاسفانه چشم‌اندازی برای شناسایی فرصت‌های احتمالی در این شرایط سخت وجود ندارد.

ولی این را نیز باید اذعان کرد که بحران کرونا در دراز مدت قطعا بر امنیت غذایی کشور اثر خواهد گذاشت.

طبیعی است که جمعیت آسیب‌پذیر بیش از دیگر اقشار جامعه با ناامنی غذایی مواجه خواهند شد.

موج بیکاری پیامد اقدامات مبارزه با کرونا

ازآنجایی که ما اعتقاد داریم استفاده صحیح و مدیریت شده شیرینی‌ها موجب تامین مناسب و کافی کالری و فواید ناشی از مصرف مغزهای آجیلی بکار رفته در اینگونه محصولات می‌شود، اما قطعا پیامد اقدامات مبارزه با کرونا و آسیب‌های ناشی از آن، این است که صدها نفر از کارکنان مشاغل مختلف درحوزه موادغذایی و شیرینی بیکار می‌شوند و اگرتمهیداتی درنظرگرفته نشود با توسعه بحران اقتصادی، این موج بیکاری‌ها به مشاغل دیگر نیز بسط خواهند یافت.

بسیاری از تولیدات در رهگذر ناشی از کمبود مواد اولیه که وابسته به واردات وتخصیص ارز هستند، دچار بحران می‌شوند. اما تولیدکنندگان موادغذایی فاسدشدنی احتمالا با افزایش تقاضا مواجه خواهند شد؛ موضوعی که تاکنون در تقاضای حبوبات مشاهده شده است.

لذا مجدد تاکید می‌کنم که از تاثیر چشمگیر این بحران بر واحدهای کوچک و متوسط قنادی درکشور نمی‌توان بسادگی گذشت و نیاز به پیش‌بینی، سازوکارهای تازه‌ای برای حفظ این واحدهای اشتغال‌زا احساس می‌شود.

اقدامات لازم در مواجهه با بحران رکود کنونی

از جمله اقداماتی که بایستی به سرعت در دستورکار نهادهای تصمیم‌ساز و مجری درحاکمیت قرارگیرد.

۱ - بخشش حق بیمه‌های دوران تعطیلی واحدهای قنادی است.

۲ - کاهش نرخ مالیات‌ها بسیار مهم است.

۳ - اعطای تسهیلات قرض‌الحسنه با حداقل کارمزد است.

۴ -تامین و توزیع مواد اولیه وکنترل رشد قیمت این مواداولیه است زیرا افزایش لجام گسیخته قیمت مواداولیه موجب تشدیدکاهش سطح تقاضا در داخل و غیررقابتی‌شدن قیمت محصولات در بازارهای صادراتی احتمالی و رکود مضاعف خواهدشد. رسیدن به نرخ رشد سالانه ۲۲ درصدی صادرات غیرنفتی که از اهداف اصلی برنامه ششم توسعه صادراتی نیز محسوب می‌شود نیازمند ایجاد ثبات در تامین مواد اولیه است که درصورت عدم تامین متاسفانه باز هم شاهد کاهش سهم صادراتی از بازارهای منطقه‌ای خواهدشد و مهم‌ترین بازارهای منطقه برای صادرات محصولات قنادی و موادغذایی ایران گروه کشورهای روسیه و آسیای میانه، عراق و عمان است که برخی از آنها در ماه‌های گذشته تحت تاثیر اتفاقات جاری دچار آسیب شده‌اند.

حسین امین دخت /مدیرعامل شرکت قند ثابت خراسان

گذار از انتظارات دولتی به ظرفیت‌های داخلی

صنعت شکر در اصلی‌ترین زنجیره صنایع غذایی قرار دارد و در جهان ۱۸۰ میلیون تن مصرف را شامل می‌شود و در عین حال همواره با مازاد تقاضا روبه‌رو است. این به معنای فضای باز توسعه در این صنعت است که می‌تواند اشتغال بالایی را به همراه داشته باشد و نیاز به واردات را در کشور کاهش دهد. این در حالی است که متاسفانه معضلاتی در این صنعت وجود دارد که در درجه اول کشاورز و در درجه دوم کل صنعت را درگیر خود می‌سازد. مشکل اول عدم اعلام به‌موقع قیمت توسط دولت و مشکل دوم تغییر الگوی کشت توسط کشاورز در هر دوره است که باعث می‌شود کشاورز به‌طور پایدار به تولید چغندر مبادرت نکند.

این دو موضوع کارخانجات تولید قند و شکر را با مشکل روبه‌رو می‌سازد. ظرفیت جذب چغندر قند ثابت خراسان در حال‌حاضر ۲۵۰ هزار تن در سال است که بخشی از منطقه فریمان و بخشی از غرب کشور مانند کرمانشاه تامین می‌شود. نکته مهم در حال‌حاضر آن است که به دلیل رقابت‌های موجود در این صنعت و تلاش همه تولیدکننده‌ها برای جذب چغندر موضوع قیمت‌گذاری از اهمیت زیادی برخوردار می‌شود. در این زمینه دو موضوع جلب‌نظر می‌کند، اول اینکه دولت باید همانطور که در قیمت‌گذاری شکر مداخله می‌کند در قیمت‌گذاری نیشکر نیز یک سیاست‌گذاری در پیش بگیرد. در درجه دوم باید موضوع آزادسازی قیمت‌ها

www.iranianacm.ir

در این حوزه در دستور کار قرار بگیرد. البته این نکته ضروری است که در حال‌حاضر تقاضا برای قند و شکر در کشور بسیار بالا است و این امر احتمال بروز تورم بالای قیمتی را در این محصول به همراه دارد، بنابراین باید دست به عصا حرکت کرد. در کنار شرایط قیمتی موجود که دولت دست تولیدکننده را در افزایش قیمت‌ها بسته، هزینه‌ها نیز در بخش تولید به نسبت بالا است.

به‌عنوان مثال در حال‌حاضر در شرکت قند ثابت خراسان استخوان‌بندی شرکت در حدود ۶۰ سال پیش شکل گرفته و این امر هزینه‌های نگهداری، استهلاک،تعمیر و تعویض اجزا و قطعات را افزایش می‌دهد که با وجود قیمت‌گذاری‌های ثابت دولتی، حاشیه‌های سود برای تولیدکننده‌ها کاهش یافته است. اکنون دولت قیمت ۴ هزار و ۱۰۰ تومان را برای شکر در نظر گرفته که این رقم برای تولیدکننده رقم پایینی است اما چاره‌ای جز رعایت این قیمت‌ها نیست. در حال‌حاضر دولت در نظر دارد برای واردات شکر خام دلار ۴۲۰۰ تومانی را تغییر دهد که این موضوع می‌تواند هزینه‌های تولیدکننده را بازهم بالاتر ببرد. در حال‌حاضر چغندر هم ۲۴ درصد افزایش قیمت یافته است که این موضوع به احتمال قوی هزینه شکر سفید را افزایش می‌دهد و ضرورت افزایش قیمت‌ها را گوشزد می‌کند. این در شرایطی است که بعضا صنایع پایین‌دستی و مصرف‌کننده شکر در سال‌های اخیر بیش از ما افزایش نرخ را تجربه کرده‌اند که نشان می‌دهد میزان اصلاح قیمت‌ها در طول زنجیره متوازن نیست.

اما سوال آن است که راه رفع این مشکلات چیست؟ به نظر می‌رسد یک پاسخ برای این سوال وجود دارد و آن آزادسازی قیمت شکر در کشور است. این موضوع اثرات بسیار خوبی در صنعت به همراه دارد. باعث می‌شود میزان جذب چغندر در این صنعت افزایش یابد که این امر میزان تولید، تعداد شیفت‌های کاری، میزان نیروی استخدامی و تامین بازار را به‌صورتی مفید افزایش خواهد داد. متاسفانه این اتفاق که نیفتاده اما در کنار آن فعالان این صنعت از دولت مطالباتی نیز دارند که باید دولت برای آن نیز فکری اساسی کند، در غیر این‌صورت صنعت با مشکلات بیشتری روبه‌رو می‌شود. به‌عنوان مثال در حال‌حاضر شرکت ما نزدیک به ۱۴ میلیارد تومان زیان دارد و این در حالی است که اگر دولت مطالبات ما را پرداخت کرده بود، می‌توانستیم سرمایه‌گذاری کنیم یا چغندر وارد کنیم و از همان محل مطالبات ۷۰ تا ۸۰ میلیارد تومان برای شرکت ثروت ایجاد کنیم اما متاسفانه به همین دلایل فرصت‌های زیادی از دست رفته است. با این حال شرکت قند ثابت خراسان در تلاش است تا ظرفیت‌های دیگر خود را به‌کار گیرد و از همه پتانسیل‌های خود برای جلوگیری از مشکلات استفاده کند.

پیش‌بینی تولید شکر در سال‌جاری

دبیر انجمن صنفی کارخانجات قند و شکر با بیان اینکه تولید ۸ میلیون تن چغندر قند در سال‌جاری محقق نمی‌شود، گفت: پیش‌بینی تولید شکر ۱/۳ میلیون تن است. بهمن دانایی در گفت‌وگو با خبرگزاری مهر با بیان اینکه امسال با توجه به افزایش قیمت خرید تضمینی چغندر قند در پایان سال ۹۸، استقبال نسبتا بهتری از کشت این محصول نسبت به سال گذشته شد، گفت: حدود سه سال طول می‌کشد تا در تولید شکر به دوران طلایی سال‌های ۹۶ و ۹۷ برسیم.

براساس آخرین آمار گزارش شده از سوی کارخانه‌ها تا ۳۰ فروردین ماه، ۵۶ هزارهکتار چغندر بهاره تاکنون کشت شده و این رقم پارسال ۴۰ هزار هکتار بوده و در سال‌جاری از رشد ۴۰ درصدی برخوردار بوده است ضمن اینکه کشت بهاره تا خرداد ادامه دارد. دانایی اظهارامیدواری کرد: سطح زیرکشت چغندر قند در سال‌جاری به ۸۰ تا ۸۵ هزارهکتار برسد. این رقم در سال گذشته حدودا ۶۵ هزارهکتار بوده است. به گفته این مقام مسوول برنامه کشت در سال‌جاری ۱۲۰ هزارهکتار است که از این رقم اگر اتفاق خاصی رخ ندهد حدود ۸۵ هزار هکتار آن محقق می‌شود. دانایی با بیان اینکه برداشت کشت بهاره چغندر در پاییز انجام می‌شود، افزود: برداشت کشت پاییزه چغندر قند نیز از هفته قبل شروع شده و پیش‌بینی می‌شود از محل کشت پاییزه بین ۱/ ۱میلیون تن تا یک میلیون و ۱۵۰ هزارتن چغندر قند تولید شود. سال گذشته این رقم ۶۹۰ هزارتن بوده و امسال تولید چغندر پاییزه ۴۰۰ هزارتن افزایش دارد. وی تصریح کرد: سال گذشته مجموع تولید چغندر بهاره و پاییزه ۸/ ۳ میلیون تن بوده که امسال این رقم به حدود ۵ میلیون تن خواهد رسید.

www.iranianacm.ir

محمود بازاری
مدیرکل دفتر هماهنگی صادرات محصولات کشاورزی و صنایع تبدیلی سازمان توسعه تجارت ایران

موانع تعرفه‌ای و غیرتعرفه‌ای بر سر راه صادرات شیرینی و شکلات

مدیرکل دفتر هماهنگی صادرات محصولات کشاورزی و صنایع تبدیلی سازمان توسعه تجارت ایران گفت: در سال گذشته، ۱۷۵۵ واحد تولیدی با ظرفیت بیش از ۱٫۸ میلیون تن تولید در صنعت شیرینی و شکلات فعالیت داشتند که محصولات آنها در مقایسه با سایر رقبا از جایگاه خوبی برخوردار است. به گفته وی افزایش هزینه‌های تولید، دستمزد، مواد اولیه، فرسودگی ماشین‌آلات و عدم ثبات قیمت مواد اولیه مورد نیاز این صنعت مثل شکر و روغن از عمده‌ترین مشکلات و موانع موجود در تولید بشمار می‌آیند. محمود بازاری اظهار داشت: به رغم ظرفیت‌های تولیدی و جایگاه صنعت شیرینی و شکلات کشورمان، صادرات انواع شیرینی، شکلات و فرآورده‌های غلات هنوز تا اهداف کمی پیش‌بینی شده فاصله دارد که نیازمند برنامه‌ریزی تشکل ذی‌ربط و مساعدت دستگاه‌های اجرایی مرتبط است.

موانع تولید و صادرات شیرینی و شکلات

بازاری گفت: عمده بازارهای صادراتی این محصولات در سال ۱۳۹۸ کشورهای عراق، افغانستان، پاکستان، آذربایجان و امارات بوده است. وی افزود: موانع تعرفه‌ای و غیرتعرفه‌ای بر سر راه صادرات شیرینی و شکلات به برخی کشورهای هدف، مشکلات تامین مواد اولیه، نقدینگی و سرمایه در گردش بنگاه‌های صادراتی، عدم ثبات قیمت ارز، مسدود بودن متناوب مرز پاکستان در شش ماه دوم سال گذشته، مسدود بودن مرزهای عراق در اسفندماه سال گذشته که معمولا بیشترین صادرات را در طول سال شامل می‌شود و شایعه قرص‌گذاری در محصولات تولیدی از جمله دلایل کاهش صادرات محصولات مذکور است.

مدیرکل دفتر هماهنگی صادرات محصولات کشاورزی و صنایع تبدیلی، **نابسامانی در قیمت مواد اولیه، مشکلات فرآیند ورود موقت مواد اولیه از جمله شکر، لزوم تامین تسهیلات بانکی با نرخ سود رقابتی، عدم تخصیص ارز برای تهیه مواد اولیه و لزوم مراقبت سیاسی از بازارهای کشورهای همسایه** را از جمله نقاط ضعف و تهدیدها در صنعت شیرینی و شکلات کشور عنوان کرد.

راهکارهای رسیدگی به اهداف صادراتی

تاکید بر هدف‌گذاری ۵۶۵ میلیون دلاری صادرات توسط سازمان توسعه تجارت ایران براساس فضای منطقه‌ای و بین‌المللی و هدف یک میلیارد دلاری اعلام شده توسط انجمن مربوطه در سالجاری برای صنعت شیرینی و شکلات کشور؛

- ایجاد مسیر سبز گمرکی در گذرگاه‌های خروجی گمرکات مرزی با کشورهای همسایه،
- تسهیل فرآیند ورود موقت مواد اولیه از جمله شکر،
- ملزومات مورد نیاز جهت تولید محصولات صادراتی شیرینی و شکلات،
- تعیین تکلیف نحوه تعهدسپاری ارزی از سوی بانک مرکزی ج.ا. ایران، نظارت و کنترل محصولات صادراتی و حقوق مالکیت معنوی برندهای صادراتی به منظور جلوگیری از کپی‌سازی شرکت‌های کوچک و غیرمعتبر از برندهای معتبر،
- روانسازی فرآیند پرداخت تسهیلات بانکی صادراتی،
- اختصاص یارانه برای حمل کالاهای صادراتی به کشورهای هدف،
- افزایش خطوط مستقیم کشتیرانی و اعطای یارانه بازاریابی در مقاصد صادراتی اولویت‌دار،
- تامین بخشی از هزینه‌های ناشی از ریسک‌های تجاری صادرات در بازارهای مختلف،
- توجه ویژه به بازار قاره آفریقا به عنوان یکی از بازارهای بالقوه برای محصولات ایرانی
- و ضرورت کاهش و حذف موانع تعرفه‌ای و غیرتعرفه‌ای در بازارهای هدف

ز جمله راهکارهای رسیدگی به اهداف صادراتی عنوان کرد.

سارا رضایی، دبیر انجمن قهوه

رعایت پروتکل‌های بهداشتی برای تولید قهوه

دبیر انجمن قهوه ایران اعلام کرد تمام کارخانه‌های تولید قهوه دارای مجوز در کشور نکات بهداشتی را رعایت می‌کنند و احتمال آلوده شدن قهوه به ویروس کرونا در حد صفر است.

سارا رضایی با بیان اینکه با شیوع ویروس کرونا اصول بهداشتی در کارخانه‌های تولید قهوه براساس بخشنامه‌ها و مصوبه‌های وزارت بهداشت و نهادهای نظارتی رعایت می‌شود، گفت: هرچند همه کارخانه‌های تولید قهوه برای افزایش کیفیت محصولات و رعایت بهداشت تولیدات خود همواره موارد بهداشتی، استریلیزه و ضدعفونی را رعایت می‌کنند و نظافت یکی از برنامه‌های کلیدی این واحدها است، اما در روزهای اولیه شروع این بیماری اکثر شرکت‌های تولیدکننده قهوه، اقدامات پیشگیرانه و پروتکل‌های ویژه غربالگری از قبیل تب‌سنجی و کنترل اکسیژن خون را در ورودی شرکت اجرا و بعد از تعطیلات عید و شروع فعالیت، ضمن ادامه رویه غربالگری با شرایط سختگیرانه‌تر، سلامتی پرسنل‌شان را با آزمایش مورد بررسی قرار دادند و حتی برخی از این کارخانه‌ها نیز در حال انجام تست کرونا از کارکنانشان هستند. همچنین دستورالعمل‌های متعدد کمیته فنی انجمن قهوه در جهت پیشگیری از ابتلای کارکنان و ضدعفونی کلیه خطوط تولید به تمام اعضای انجمن ابلاغ شده است.

وی ادامه داد: به دلیل اینکه پروسه تولید و مصرف قهوه در دمای بالا است، احتمال آلودگی به ویروس کرونا در حد صفر است. ذکر این نکته نیز ضروری است که مواد اولیه استفاده شده در کارخانه‌های تولیدکننده معتبر قهوه دارای مجوز مصرف از سازمان غذا و دارو است و کلیه نکات بهداشتی مورد توجه قرار می‌گیرد و با توجه به اینکه برشته‌کاری قهوه در دمای بالای ۲۰۰ درجه انجام می‌گیرد، احتمال آلودگی به ویروس عملا در زمان تولید وجود ندارد. همچنین بسته‌بندی محصولات نیز تحت نظر مسوول فنی صورت می‌گیرد که در ارتباط مستمر با سازمان غذا و دارو است و از آخرین پروتکل‌های بهداشتی مورد نیاز اطلاع داشته و بر روند بسته‌بندی نظارت کامل دارد و همین‌طور در زمان تهیه نوشیدنی قهوه در خانه با توجه به استفاده از آب داغ با دمای بالای ۸۰ درجه، عملا احتمال آلودگی ویروسی وجود ندارد. وی افزود: این اطمینان خاطر را به مردم می‌دهیم که قهوه‌های تولیدی دارای مجوز، سالم و باکیفیت و عاری از هر گونه عامل بیماری‌زا هستند. مصرف‌کنندگان با خیال راحت می‌توانند از آنها استفاده کنند، به شرط آنکه هنگام خرید قهوه به پروانه ساخت غذا و دارو و پروانه بهره‌برداری توجه شود.

دبیر انجمن قهوه ایران اضافه کرد: امسال شرایط ویژه‌ای بر کشور حاکم است. بعد از اعلام رسمی شیوع ویروس کرونا در کشور، گرایش مردم به محصولات بسته‌بندی‌شده بیشتر شده است؛ بنابراین برای پاسخگویی به نیاز مردم، همچنین لزوم ماندن افراد در خانه و رعایت فاصله اجتماعی، شرکت‌ها و کارخانه‌های تولید قهوه اقدامات خود را در حوزه فروش اینترنتی و رساندن کالای سالم و دارای مجوز به مصرف‌کننده گسترش داده‌اند.

رضایی با بیان اینکه در این سال‌ها با وجود تحریم‌های ظالمانه و نوسانات قیمت جهانی توانستیم

www.iranianacm.ir

کالای باکیفیت را به دست مصرف‌کننده برسانیم، اظهار کرد: برای تحقق شعار سال یعنی «جهش تولید» به دنبال این هستیم که بتوانیم انواع محصولات قهوه را با تنوع بیشتری تولید کنیم. بنابراین تقاضا داریم با توجه به شرایط بحرانی، مسوولان حمایت بیشتری از بخش تولید کنند و در این راستا امید است نسبت به اعمال معافیت‌های مالیاتی و بیمه‌ای، حمایت مالی و اعتباری از واحدهای تولید با اعطای تسهیلات ارزان‌قیمت، جلوگیری جدی و مستمر از ورود و توزیع کالاهای قاچاق و تسهیل فضای کسب‌وکار و اخذ مجوزها را مورد توجه قرار دهند.

دبیر انجمن قهوه ایران در ادامه اظهار کرد: بخش قابل‌توجهی از تولیدات کارخانه‌های قهوه کشور در کافی‌شاپ‌ها، قهوه‌فروشی‌ها، هتل‌ها و رستوران‌ها مصرف می‌شود که میزان مصرف این بخش مخصوصا در ماه‌های اسفند و فروردین به علت مسافرت و استفاده بیشتر مردم از رستوران‌ها، کافی‌شاپ‌ها و هتل‌ها بیشتر است، اما در شرایط بحرانی فعلی به واسطه شیوع کرونا و تعطیلی صنوف مذکور عملا بازار فروش و مصرف این بخش از دست رفته است که این کاهش شدید تقاضا منجر به صدمه و خسارت بیشتر به صنعت تولید قهوه شده است؛ بنابراین با توجه به دستورات ستاد ملی کرونا مبنی بر فعالیت واحدهای تولیدی و اشتغال پرسنل و کارگران شاغل در این واحدها، امید است که مسوولان امر در جهت کمک به واحدهای تولیدی، نسبت به شرایط کاری کافی‌شاپ‌ها تصمیمی اتخاذ کنند تا این صنف هم با رعایت پروتکل‌های بهداشتی ابلاغ شده و عرضه فقط به‌صورت بیرون‌بر، اقدام به فعالیت کنند و عملا بازار مصرف قهوه به چرخه این صنعت بازگردد و شاهد رونق تولید در کارخانه‌های تولید قهوه باشیم.

منبع: www.dibajsanat.com

اهمیت جلوگیری از حضور آلاینده‌های فیزیکی به نان صنعتی و مکانیزه، کیک، کلوچه، کروسان و مواد غذایی پخت شده

امروزه استفاده از نان های صنعتی، کیک، کلوچه، کروسان و محصولات بسته بندی شده به دلیل رعایت موازین بهداشتی رونق زیادی گرفته است. در عین حال باید به این نکته توجه داشت که خطوط فرایند پخت و تولید مواد غذایی نیز ممکن است در معرض حضور آلاینده‌ها قرار گیرند. همچنین ممکن است مواد اولیه که به کارخانه های تولید نان و مواد غذایی وارد می شوند حاوی ناخالصی های فیزیکی باشند.

چرا تشخیص آلاینده ها در تولید نان صنعتی، کیک و کلوچه، کروسان و کوکی مهم است؟

یک خط پخت نسبت به آلاینده های فیزیکی آسیب پذیر است، خواه از طریق بی دقتی پرسنل در حال کار، یا در اثر سایش دستگاه های فرآیند و پخت نان، کیک و کلوچه و ... که عمدتاً از جنس استیل ضدزنگ هستند و یا از مواد اولیه ای که خود دارای ناخالصی های فیزیکی و آلاینده هستند. هر یک از این نگرانی ها می تواند منجر به مسائل بهداشتی یا حتی خطری برای سلامت مصرف کننده شود. در نتیجه، تولید کنندگان نان بسته بندی شده، کیک و کلوچه، کروسان وکوکی و ... تحت فشار هستند. قانون گذاران، خرده فروشان و مشتریان آنها را مجبور می کنند تا خطرات را به حداقل برسانند. صدور گواهینامه BRC و IFC و ممیزی HACCP همه ضروری است. عدم اخذ مجوز یا انجام ممیزی ها می تواند چهره و سودآوری یک شرکت را به خطر اندازد.

متال دتکتور چیست و چگونه به کمک صنعت غذا می آید؟

متال دتکتور (فلزیاب صنعتی)، وسیله ای با بهره گیری از فناوری های نوین برای تشخیص و جداسازی انواع ناخالصی از جنس فلزات آهنی و غیر آهنی، فلزات مغناطیسی و غیر مغناطیسی، آلومینیم، فولاد ضد زنگ (استنلس استیل)، استیل نگیر، چدن و ... در میان محصولات صنایع غذایی می باشد.

متال دتکتور ها در صنایع غذایی همچون نان صنعتی و مکانیزه، صنعت کیک و کلوچه، شیر، بستنی و فراورده های لبنی، گوشت، سوسیس، کالباس و فراورده های پروتئینی، غذاهای آماده، نیمه آماده و کنسروی، انواع ماکارونی و پاستا و فراورده های آردی، غلات، گندم، ذرت و در صنایع غیر غذایی همچون صنعت پلاستیک، لاستیک، بازیافت، صنایع ساختمانی،

www.iranianacm.ir

صنایع چوبی و ...کاربرد دارند که در این مقاله شرکت دیباج صنعت پاسارگاد به صورت اختصاصی به دستگاه متال دتکتور در تولید نان صنعتی و مکانیزه، کیک و شیرینی می پردازد.

دستگاه متال دتکتور (فلزیاب صنعتی) بر اساس محل کاربرد و صنایع مختلف در مدل های مختلفی ارائه می شود:

- متال دتکتور ثقلی (سقوط آزاد)
- متال دتکتور نوار نقاله
- متال دتکتور نوار نقاله برای سطوح شیب دار
- متال دتکتور برای ستون مواد
- متال دتکتور برای انتقال مواد به صورت پنوماتیک (با جریان هوا)
- متال دتکتور برای مایعات و خمیرها

دستگاه نظارت بر مواد غذایی با اشعه ایکس چیست و چگونه به کمک صنعت غذا می آید؟

دستگاه نظارت و بازرسی با اشعه ایکس، وسیله ای با تکنولوژی بالا که با استفاده از استاندارد های مطمئن از اشعه ایکس برای شناسایی انواع ناخالصی های فیزیکی استفاده می کند. دستگاه بازرسی و نظارت با اشعه ایکس همچنین می تواند آلودگی های فیزیکی یا به عبارتی ناخالصی هایی از جنس شیشه، سرامیک، سنگ، استخوان، پلاستیک، لاستیک و مواد مشابه که ایمنی مواد غذایی را از لحاظ وجود آلودگی فیزیکی به خطر می اندازد شناسایی نماید.

چه نوع آلاینده هایی می توانند در نان و کالاهای پخته ظاهر شوند؟

چند مثال شامل:

- اشیاء متعلق به اپراتورهای دستگاه
- خرده فلزی از سایش یا فرسایش لوله های انتقال مواد و یا ماشین آلات می آیند
- شکستن دستگاه
- سنگ های ریز
- خرده پلاستیک
- خرده شیشه

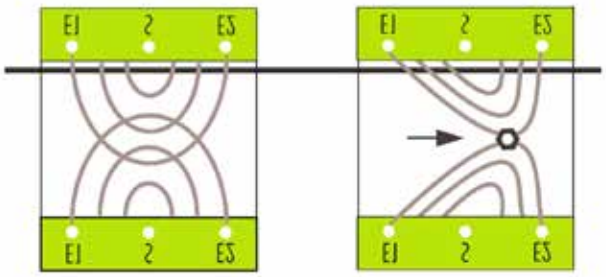
چه کالاهایی در صنعت نان و محصولات پخته باید تحت بازرسی قرار بگیرند؟

- خمیر و تکه های خمیر
- محصولات منجمد
- محصولات غذایی تازه مانند نان یا رول
- محصولات غذایی نیمه آماده
- محصولات آماده مانند انواع شیرینی، خمیر پیتزا
- انواع نان مکانیزه و صنعتی همچون نان تست، نان حجیم، نان مسطح، نان شیرین، نان سبوس دار، نان های رژیمی، نان های لایه ای، نان های فاقد گلوتن، نان جو، نان هفت غله، نان پروبیوتیک
- کیک آماده، کیک نیمه آماده، کیک بسته بندی شده، فینگر کیک، براونی
- انواع کلوچه نارگیلی، کلوچه کاکائو، کلوچه گردو، کلوچه موزی، کلوچه زنجبیلی
- انواع کروسان همچون کروسان پرتقالی، کروسان توت فرنگی، کروسان کاکائو، کروسان فندقی
- انواع شیرینی کوکی همچون کوکی زعفرانی، کوکی گردویی
- انواع وافل همچون وافل وانیلی، وافل عسلی
- انواع دونات، پیراشکی، اشترودل

تولید کنندگان نان، کیک، کلوچه، کروسان و کالاهای پخته از دستگاه های Sesotec کجا و چگونه استفاده می کنند؟

دستگاه های متال دتکتور (فلزیاب) و سیستم های اشعه ایکس شرکت Sesotec ما برای بازرسی و نظارت بر مواد غذایی در حالت های زیر استفاده می شود:

- پردازش خمیر
- بعد از پخت (قبل از پخت) اما قبل از فرایند دهی، برش، کلندرینگ، اکستروژن و ... (با هدف محافظت از ماشین آلات تولید نان صنعتی)
- بعد از فرایند نهایی پخت
- برای بررسی نهایی بعد از بسته بندی



تضمین کیفیت و ایمنی مواد غذایی در کارخانه تولید نان مکانیزه و صنعتی، کیک و کلوچه و کروسان

کنترل ایمنی مواد غذایی و بازرسی از لحاظ عدم وجود ناخالصی های فلزی، شیشه، سنگ و دیگر مواد زائد تنها به انتهای خط تولید نان، کلوچه، کیک، کروسان، اشترودل و ...

محدود نمی شود. این بازرسی در سه مرحله از تولید امکان پذیر است و بسته به نیاز کارخانه تولید مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد.

مراحل نظارت و بازرسی به شرح زیر می باشد:

۱.نظارت و بازرسی مواد غذایی ورودی به کارخانه تولید نان صنعتی، کیک و کلوچه، کروسان

۲.نظارت و بازرسی مواد غذایی در حین تولید نان صنعتی، کیک و کلوچه، کروسان

۳.نظارت و بازرسی مواد غذایی در انتهای فرآیند و در هنگام خروج از کارخانه تولید نان صنعتی، کیک و کلوچه، کروسان

۱ .نظارت و بازرسی مواد غذایی ورودی به کارخانه تولید نان صنعتی، کیک و کلوچه، کروسان

بهترین روش برای حفظ ایمنی مواد غذایی بررسی آنها از مبدا ورود به کارخانه تولید مواد غذایی می باشد. در این مرحله از آنجایی که مواد هنوز فرایند نشده اند انرژی و هزینه کمتری برای جداسازی آلاینده های فیزیکی در بین مواد غذایی صرف می شود و مهم تر آنکه از آسیب به ماشین آلات فرایند در مراحل بعدی می کاهد.

۲.نظارت و بازرسی مواد غذایی در حین تولید نان صنعتی، کیک و کلوچه، کروسان

در کارخانه تولید نان صنعتی مکانیزه، کیک، شیرینی، کلوچه، کوکی، کروسان، اشترودل، وافل، براونی، خمیر پیتزا و ... بسته به نوع ماده ای که در حال فرآیند شدن می باشد، دستگاه تشخیص و شناسایی متفاوت می باشد.

به طور مثال اگر مواد در قسمتی از فرآیند به صورت ریزشی باشند برای تشخیص انواع فلز مغناطیسی و غیر مغناطیسی از دستگاه متال دتکتور (فلزیاب صنعتی) ثقلی استفاده می شود، اگر مواد به وسیله لوله های انتقال از طریق مکش یا فشار هوا از یک قسمت به قسمت دیگر کارخانه در حال عبور باشند، استفاده از متال دتکتور پنوماتیک توصیه می شود.

اگر محصولات در قسمتی از فرایند بر روی نوار نقاله یا کانویر حرکت می کنند متال دتکتور نوار نقاله و یا متال دتکتور تونلی بسته به نیاز مشتری توصیه می شود. در صورتی که تنها فلز موجود در محصولات فلز آهنی باشد و محصولات به صورت ریزشی باشند استفاده از مگنت ثقلی توصیه می گردد.

نکته مهم این است که استفاده از مگنت خطر وجود فلزات آهنی را از بین می برد، حال آنکه مشکل اساسی وجود استیل های نگیر که قسمت هایی از دستگاه های فرایند هستند و در اثر سایش، خرده های خود را در محصولات میانی جا می‌گذارند، می باشد.

در صورتی که در حین تولید مواد غذایی نیاز است تا محصولات بر حسب اندازه، شکل، لک دار بودن و ... دسته بندی شوند، استفاده از دستگاه سورتینگ مواد غذایی توصیه می گردد.

- دستگاه متال دتکتور (فلزیاب صنعتی) تونلی صنایع غذایی برای نصب بر روی نوار نقاله های موجود
- دستگاه متال دتکتور نوار نقاله (فلزیاب صنعتی) برای صنایع غذا یی
- دستگاه متال دتکتور ثقلی (فلزیاب صنعتی) صنایع غذایی
- دستگاه متال دتکتور (فلزیاب صنعتی) پنوماتیک صنایع غذایی
-مگنت ثقلی صنایع غذایی
-دستگاه سورتینگ صنایع غذایی

۳.نظارت و بازرسی مواد غذایی در انتهای فرآیند و در هنگام خروج از کارخانه تولید نان صنعتی، کیک و کلوچه، کروسان

این مرحله در انتهای فرایند تولید نان صنعتی مکانیزه، کیک، شیرینی و ... می باشد. در این حالت بازرسی نهایی انجام می شود و محصول با رعایت ایمنی HACCP وارد بازار مصرف می گردد. وجود دستگاه بازرسی با اشعه ایکس می تواند مهر محکمی بر ایمن بودن مواد غذایی کارخانه های صنایع غذایی باشد.

این دستگاه بدون نیاز به باز کردن بسته بندی و تفتیش محصولاتی همچون نان، کیک و ... تک تک محصولات را مورد بازرسی قرار می دهد و از عدم وجود هر گونه آلاینده فیزیکی از جمله خرده سنگ، خرده شیشه، خرده فلز، خرده چوب و.... در محصول اطمینان حاصل می نماید.

اگر تنها نگرانی در مورد بازرسی محصولات از نظر وجود ناخالصی فلزی می باشد، دستگاه متال دتکتور (فلزیاب) بهترین گزینه می باشد. اما در صورتی که بسته بندی در لفاف های متالایز شده یا آلومینیومی باشد نیاز به استفاده از دستگاه بازرسی و نظارت بر مواد غذایی با اشعه ایکس می باشد.

امنیت و نظارت بر مواد غذایی از لحاظ عدم وجود آلاینده‌های فیزیکی امری مهم در دنیای امروز است. این کار علاوه بر کمک به کارخانه های تولید مواد غذایی برای کسب استاندارد ها و گواهینامه های ملی و بین المللی، ایجاد تصویر مناسب از برند در ذهن مخاطب می نماید.

مواد غذایی به طور مستقیم با سلامت مصرف کننده در تماس است و کوچکترین اشتباهی می تواند منجر به تخریب یک برند برای مدت زمان طولانی شود.

www.iranianacm.com

در صفحه اختصاصی
شهد، ما را دنبال کنید

Instagram

shahd_magazine

اثر کرونا بر بازارهای جهانی غذا

آیا «کووید-۱۹» می‌تواند منجر به یک بحران غذایی جهانی شود؟ با گسترش ویروس در نقاط مختلف دنیا، نگرانی‌هایی در رابطه با تحت فشار قرار گرفتن امنیت غذایی جهانی به وجود آمده است. در حال حاضر تولیدات موادغذایی جهان در سطح مناسبی قرار دارد، اما با وخامت حال نیروی‌کار، اخلال در زنجیره عرضه و اقدامات برای مقابله با شیوع کرونا، امنیت غذایی جهان ممکن است با چالش روزافزون مواجه شود. این در حالی است که تلاش دولت‌ها برای پاسخ به تقاضای داخلی از طریق اعمال محدودیت‌های صادراتی می‌تواند تنها شرایط را وخیم‌تر کند.

«بانک جهانی» در یک مطالعه تحقیقاتی به بررسی امنیت غذایی جهان در عصر کرونا و اثرات این طاعون بر جریان تجارت جهان پرداخته است. بر اساس یافته‌های این گزارش، مانند ناامنی غذایی که جهان در اواخر دهه ۲۰۰۰ میلادی تجربه کرد، اقدامات سیاستی غیرهمکارانه می‌تواند اختلالات در بازارهای جهانی غذا را تشدید کند و منجر به جهش در قیمت‌های جهانی مواد غذایی شود.

تجربه تاریخی

تجربه اواخر دهه ۲۰۰۰ میلادی درسی آموزنده برای جامعه جهانی دارد. در سال‌های ۲۰۰۶ و ۲۰۰۷ و به دنبال آن بین سال‌های ۲۰۰۸ تا ۲۰۱۱، مجموعه‌ای از شوک‌ها با تشدید شکاف میان عرضه و تقاضای جهانی، جهش شدید قیمت‌های موادغذایی را به دنبال داشت. در آن دوره بسیاری از دولت‌ها با سیاست‌گذاری برای محدودسازی صادرات تلاش کردند بازارهای داخلی خود را از تحولات بازارهای بین‌المللی موادغذایی حفظ کنند. جیوردانی، روچا، و روتا در سال ۲۰۱۶ در یک مطالعه نشان دادند که سیاست‌های تجاری غیرهمکارانه در آن زمان به تنهایی منجر به افزایش ۱۳ درصدی قیمت‌های جهانی موادغذایی شد.

این اثر حتی برای برخی بازارهای منحصربه‌فرد موادغذایی شدیدتر بود. یافته‌های مطالعه‌ای دیگر در سال ۲۰۱۲ نیز حکایت از آن دارد که تغییر در سیاست‌گذاری‌های تجاری سهمی بیش از ۴۵ درصدی در افزایش قیمت‌های جهانی برنج و ۳۰ درصدی در افزایش قیمت‌های جهانی گندم داشت.

امروز اما **با توجه به مؤلفه‌های اولیه بحران، شرایطی متفاوت‌تری حاکم است**. زمانی که به اواخر دهه ۲۰۰۰ میلادی باز می‌گردیم مشاهده می‌کنیم که شوک‌های قیمتی موادغذایی خفیف بودند، قیمت‌های نفت خام در سطوح بالایی قرار داشتند و شوک‌های مربوط به تغییرات آب‌وهوایی اثرات قابل‌توجهی بر تولید کشاورزی کشورهای صادرکننده اصلی داشتند. امروز اما سطح تولید محصولات پایه همچون گندم، برنج و ذرت بالاتر از میانگین پنج ساله قرار دارد، قیمت‌های طلای سیاه به کف تاریخی خود رسیده است و سطح «ذخایر به مصرف» محصولات اصلی حدود ۷۰ تا ۱۰۰ درصد بالاتر از سطوح دهه ۲۰۰۰ میلادی قرار دارد. از طرفی، قیمت‌های جهانی موادغذایی که در سال‌های اخیر روند باثباتی داشتند، سطوح پایینی را در ماه‌های نخست ۲۰۲۰ تجربه کردند.

اثرات ویرانگر و پرشتاب «کووید-۱۹»

به‌رغم این شرایط اولیه مساعد، در ماه‌های آتی اما اثرات ویرانگر و پرشتاب «کووید-۱۹» می‌تواند منجر به بروز مشکلات جدی در بازارهای جهانی موادغذایی شود. به گزارش «بانک‌جهانی» کمبود نیروی‌کار به خاطر ابتلای آنها به بیماری و همچنین محدودیت‌های رفت‌وآمد به اجرا گذاشته شده، در کنار اخلال در زنجیره‌های عرضه و مشکلات لجستیکی می‌تواند طی ماه‌های آتی کاهش عرضه جهانی موادغذایی را به دنبال داشته باشد. از طرفی در حالی که تقاضای برخی محصولات ممکن است با کاهش تقاضا مواجه شود

(همچون رستوران‌ها که فعالیت آنها ممنوع شده است)، اما سیاست‌های تشویقی دولت برای تحریک تقاضا و از بین بردن ترس پیرامون کمبود موادغذایی می‌تواند تقاضا برای محصولات ازجمله محصولات غذایی را افزایش دهد. به‌علاوه کم شدن عرضه جهانی موادغذایی و کاهش سطح ذخایر محصولات، با وخیم‌تر کردن شکاف جهانی تقاضا برای موادغذایی، در نهایت جهش قیمت‌ها را به همراه خواهد داشت. بر این اساس، شواهد به‌دست آمده از آمارهای سری زمانی، حاکی از افزایش قیمت‌های صادرات موادغذایی از فوریه ۲۰۲۰ به بعد است.

به خطر افتادن سلامت نیروی‌کار از اثرات اولیه «کووید-۱۹»

ارزیابی‌های «بانک جهانی» از اثرات اولیه «کووید-۱۹» بر بازارهای جهانی موادغذایی حکایت از نامتقارن بودن این اثرات بر بازارهای مختلف موادغذایی دارد. در تحلیل این شرایط می‌توان گفت، به خطر افتادن سلامت نیروی‌کار و تلاش‌های دولت برای ایجاد فاصله‌گذاری اجتماعی، بیش از همه بر تولید محصولاتی که وابستگی بالایی به نیروی‌کار دارند اثرگذار است.

کدام محصولات غذایی کمتر آسیب می‌بینند؟

محصولاتی همچون برنج و شیلات. بر این اساس انتظار می‌رود تولید این محصولات نسبت به بخش‌هایی که وابستگی کمتری به نیروی‌کار دارند یا به عبارتی تکنولوژی‌بر هستند بیشتر با چالش مواجه شود. همچنین با توجه به اینکه وابستگی فرآیندهای تولید به فناوری در کشورهای مختلف متفاوت است، در کشورهایی که ماشین‌ها نقش کمتری در فرآیندهای تولید دارند، اختلال در عرضه موادغذایی بیشتر خواهد بود.

جریان تجارت موادغذایی

در حالی که اثرات مخرب «کووید-۱۹» عمدتا متوجه چین، اروپا و آمریکای شمالی بوده است، اما روز به روز بر شمار این کشورهای بحران‌زده افزوده می‌شود. در این رابطه ۵۰ کشوری که بیشترین تعداد مبتلایان به این بیماری را داشته‌اند، در مجموع سهمی بیش از ۶۶ درصدی از عرضه صادرات موادغذایی جهان دارند. البته اینکه چطور این بیماری در کوتاه‌مدت بر محصولات مختلف موادغذایی اثر می‌گذارد بستگی به کشورهای تولیدکننده آنها دارد. در میان‌مدت، با تغییر جغرافیای شیوع و کشورهای درگیر این بیماری، مجموعه‌ای از بازارهای متاثر از این بیماری نیز دچار تغییر خواهند شد، امری که حکایت از نیاز برای نظارت مداوم بر شرایط دارد.

کدام کشورها بیشترین آسیب را متحمل می شوند؟

به گزارش «بانک‌جهانی» اثرات منفی ناشی از اختلالات «کووید-۱۹» بر عرضه موادغذایی کشورهای وابسته بر واردات موادغذایی شدیدتر است. بر این اساس کشورهای درحال‌توسعه‌ای که وابستگی بالایی به واردات موادغذایی دارند، به ویژه در معرض شوک‌های عرضه محصولاتی همچون غلات، گوشت و میوه‌جات تازه قرار دارند، وارداتی که ۷۴ درصد از آن از سه کشوری صورت می‌گیرد که بیشترین آسیب را از «کووید-۱۹» متحمل شده‌اند. برای مثال کشورهای درحال‌توسعه‌ای همچون بوتسوانا، مکزیک و جامائیکا بیش از ۹۵ درصد از برنج، گندم و ذرت را از سه کشور صادرکننده اصلی که بیشترین آسیب را از کرونا دیده‌اند وارد می‌کنند.

نتیجه چیست؟

دولت‌ها می‌توانند پیامدهای منفی کرونا را محدود کنند. محدودیت‌های صادراتی به مثابه آن است که کشورها نیازهای داخلی را از ملت‌های خارجی گدایی کنند. در نتیجه این سیاست‌گذاری‌ها، عرضه داخلی موادغذایی در کوتاه‌مدت به اندازه‌کاهش در عرضه جهانی افزایش خواهد یافت. به همین خاطر است که محدودیت‌سازی جریان صادرات، به جای برانگیختن مواضع همکاری کشورهای دیگر، آنها را مجاب به اتخاذ اقدامات تلافی‌جویانه می‌کند.

بر این اساس اولین گام‌ها در سیاست‌گذاری برای مقابله با چالش‌های امنیت غذایی «کووید-۱۹» باید با هدف حداقل‌سازی اختلالات عرضه موادغذایی باشد؛ مانند اطمینان از اینکه نیروی‌کار بخش موادغذایی با سلامت کامل در مشاغل خود حضور یابند، تنگناهای ایجاد شده در زنجیره‌های عرضه موادغذایی مرتفع شوند و جریان آزاد تجارت مواد اولیه مورد نیاز برای تولید موادغذایی حفظ شود. این روش با افزایش عرضه داخلی موادغذایی، کمبودها در عرضه جهانی را مرتفع و افزایش قیمت‌ها را ملایم‌تر خواهد کرد، تحولاتی که اثرات سرریزی آن را تمام کشورها حس خواهند کرد.

نقش و تاثیر رسانه‌های اجتماعی در صنعت روابط‌عمومی مدرن

رسانه های اجتماعی تأثیر زیادی نه تنها بر افراد، بلکه بر برندهای مختلف در صنایع داشته اند، زیرا راهکارهایی برای جذب مخاطبان خود و بدست آوردن وفاداری آنها ایجاد می کنند. روابط عمومی نیز متفاوت نیست، زیرا متخصصان دائما در پی برقراری ارتباط و شنیدن از مشتریانی هستند که همیشه در رسانه های اجتماعی حاضر و فعالند

در طول چند سال گذشته، معلوم شده است که رسانه های اجتماعی اغلب مردم را جذب کرده اند. استفاده گسترده از رسانه های اجتماعی به طرز چشمگیری راه و روش برقراری ارتباط و به اشتراک گذاری اطلاعات را در افراد تغییر داده است.

طبق یافته های مرکز تحقیقات Pew، تقریبا دو سوم بزرگسالان آمریکایی (۶۵ درصد) از سایت های شبکه های اجتماعی استفاده می کنند، و این در مقابل ۷ درصدیست که در شروع ردیابی سیستماتیک استفاده از رسانه های اجتماعی در سال ۲۰۰۵ ثبت شده بود.

رسانه های اجتماعی تأثیر زیادی نه تنها بر افراد، بلکه بر برندهای مختلف در صنایع داشته اند، زیرا راهکارهایی برای جذب مخاطبان خود و بدست آوردن وفاداری آنها ایجاد می کنند. روابط عمومی (PR) نیز متفاوت نیست، زیرا متخصصان دائما در پی برقراری ارتباط و شنیدن از مشتریانی هستند که همیشه در رسانه های اجتماعی حاضر و فعالند.

بنابراین، شاغلین روابط عمومی باید از آن به منظور بهره برداری از مزایایش استفاده کنند. در واقع، اکثر آنها آن را بخشی جدایی ناپذیر از عمل خود دانسته و خدمات مدیریت رسانه های اجتماعی را ارائه می دهند.

این فقط فیس بوک و توییتر نیستند که برندها تلاش می‌کنند حضورشان در آنها احساس شود. پلت فرم هایی نظیر لینکداین، اینستاگرام، پینترست و گوگل پلاس را نمی‌توان نادیده گرفت، اگر شاغلین روابط عمومی مدرن بخواهند داستان خود را با موفقیت انتقال دهند.

رسانه های اجتماعی ابزار بزرگی هستند و کسانی که به درستی از آن استفاده می کنند، همیشه در جایگاهی برتر از کسانی قرار دارند که از آن ها استفاده نمی کنند. اشاره های فوق باید درک قدرت و همچنین قابلیت های آن را برای شما آسان کرده باشد. از رسانه های اجتماعی در استراتژی روابط عمومی خود استفاده تا اطمینان حاصل شود که کمپین رسانه اجتماعی شما یک ضربه درست از شروع کار است.

www.iranianacm.com

انتشار محتوا در شبکه‌های اجتماعی چه کمکی به روابط عمومی شرکت‌ها می‌کند؟

شبکه‌های اجتماعی می‌توانند هدف‌های روابط عمومی را دنبال کنند. شبکه‌های اجتماعی به‌خصوص ابزارهای جانبی آن مثل ابزارهای مانیتورینگ و Social listening به متخصصان روابط عمومی کمک می‌کنند تا مدیریت بهتری نسبت به فرایند حسن شهرت و برندینگ کسب‌وکار خود داشته باشند.

راه‌های متداولی که متخصصان روابط عمومی از شبکه‌های اجتماعی استفاده می‌کنند:

ارتباط با اینفلوئنسرها:

اینفلوئنسرها به کسب‌وکارها کمک می‌کنند تا صدایی که هرگز نداشتند را بدست آورند. افراد تاثیرگذار شبکه‌های اجتماعی، دنبال‌کنندگان زیادی دارند که می‌شود پیشنهادات، تبلیغات و اخبار کسب‌وکار را در معرض دید آن‌ها قرار داد.

شناسایی تهدیدهای برند:

ابزارهای social listening به متخصصان روابط عمومی این قدرت را می‌دهد تا افکار عمومی را قبل از ایجاد یک تیتر داغ و یا موج خبری منفی، بسنجند و راه‌هایی برای تقابل با ایم موضوع پیدا کنند.

اثرگذاری بر داستان‌های روزنامه‌نگاران و خبرنگاران:

هنگام بروز بحران، متخصص روابط عمومی به‌صورت بیانیه، جوابیه یا حتی با انتشار یک ویدیوی ساده، به بسیاری از ابهامات پاسخ می‌دهند؛ اما افراد دیگری نیز هستند که با تولید و انتشار محتوا بر تصویر یک برند اثر می‌گذارند.

روزنامه‌نگاران، خبرنگاران و اصحاب رسانه هنگام ایجاد یک موضوع داغ درباره‌ی یک شرکت، اغلب به رسانه‌های اجتماعی گوش می‌دهند تا ببینند مردم چه می‌گویند. مشاهده‌ی این نظرات در نگارش آن‌ها اثر می‌گذارد و موجب ساخته شدن یک تصویر از برند می‌شوند.

واکنش سریع به موج‌های منفی:

شبکه‌های اجتماعی اولین جاییست که مردم دنبال واکنش برند نسبت به‌یک ادعای منفی هستند. متخصصان روابط عمومی از حساب شرکت برای انتشار پاسخ فوری و هدایت افکار عمومی استفاده می‌کنند.

اعلام رویدادها و اخبار شرکت:

کلمات به سرعت در شبکه‌های اجتماعی پرواز می‌کنند. برندها به‌دنبال دیده شدن محتواشون هستند. بنابراین متخصصان روابط عمومی از این بستر برای انتشار خبر رسمی، عرضه‌ی محصولات، به‌روزرسانی‌های خدمات و اعلام جوایز استفاده می‌کنند. شبکه‌های اجتماعی به شرکت‌ها کمک می‌کنند تا اخبار کسب‌وکار خود را به‌سرعت در معرض دید مخاطبان خود قرار دهند.

کوتاه از گوشه و کنار جهان

ترجمه :تحریریه شهد

شکلات کرونایی هم به بازار آمد!

تصاویری از شکلات‌های کرونایی را در دست یک قناد فرانسوی مشاهده می‌کنید.
قنادی در فرانسه که با هدف لبخند زدن و غلبه بر ترس از بیماری کرونا شکلاتی به شکل ویروس کرونا درست می‌کند.

در پی اعتراضات جهانی ضدنژادپرستی

اعتراضات ضدنژادپرستی به شکلات سنتی سوییس هم رسید

یک نوع شکلات سوییسی که نامش حکایت از نژادپرستی دارد از قفسه‌های سوپرمارکت میگروز سوییس حذف می‌شود.

یک نوع شکلات سوییسی که نامش حکایت از نژادپرستی دارد از قفسه‌های سوپرمارکت میگروز سوییس حذف می‌شود.
سخنگوی سوپرمارکت میگروز سوییس اعلام کرد: به دلیل تحولات کنونی و اعتراضات علیه نژادپرستی پس از مرگ جورج فلوید؛ ما درک می‌کنیم نام و شکل این شکلات حساسیت برانگیز است و برای همین از همه قفسه‌های سوپرمارکت‌های ما برداشته می‌شود.
نام این شکلات که بمعنای سر برده است. در سال ۲۰۱۷ میلادی نیز طوماری با امضای یک هزار و پانصد تن از مردم این کشور تهیه شده بود و از صاحب این شکلات خواسته شد که نام این شکلات را تغییر دهد.
در آن زمان سوپرمارکت میگروز به این اعتراضات توجهی نکرد و در قفسه‌های خود همچنان این شکلات را می‌فروخت.

www.iranianacm.ir

www.iranianacm.com

ماجرای عجیب تولید شکلات کرونا در خاورمیانه

شرکت شکلات رویال (کرونا) در سال ۱۹۱۹ میلادی در شهر اسماعیلیه مصر تاسیس شد. حالا این شرکت به منظور بالا بردن آگاهی و تشویق مردم به ماندن در خانه و حفظ سلامتی در این روز های سخت در طراحی بسته بندی تعداد محدودی از شکلات های کرونا تصاویر مختلفی از فعالیت هایی را نمایش می دهد که می توان در خانه آن ها را انجام داد. یوگا، بازی با پلی استیشن و ساز زدن از جمله این فعالیت ها است.

در ادامه مدیران و کارمندان شرکت در صدد آن بودند تا مردم در این ایام تاریک ضمن حفظ خوشبینی، همچنان شاد باقی بمانند، در نتیجه یک الگوی رنگارنگ کنار بازتاب هویت برند این پیام را به مخاطبان منتقل می کرد که در این دوران همه با هم یکدل هستیم.

این خوب است که ببینیم یک شرکت شکلات سازی به نام (کرونا) از طریق طراحی بسته بندی خاص خود، با ترغیب افراد به ماندن در خانه، میزان آگاهی درباره ویروس کرونا را افزایش می دهد. همین نکته آن را از دیگر رقبا منحصر به فرد می کند.

پخت کیک و شیرینی با طرح کرونا

تصاویری از پخت کیک و شیرینی‌های برگرفته از ویروس کرونا با تزئینات ماسک و صورت را مشاهده می‌کنید.

با خوردن شکلات این ۴ بیماری را از خود دور کنید

www.iranianacm.com

shahdmagazin
iranicf.com

طبق مطالعات جدید مصرف شکلات سبب کاهش سطح کلسترول می شود. مصرف منظم کیک شکلاتی کم چرب می تواند باعث کاهش میزان کلسترول و بهبود فشار خون درجهت سلامت قلب و عروق شود.

امروزه شکلات به عنوان یک محصول غذایی محبوب به حساب می آید که میلیون ها نفر ازخوردن آن لذت می برند و روز به روز به لطف طعم منحصر به فردش طرفداران بیشتری پیدا می کند.

شکلات حاوی مقادیر بالای آنتی اکسیدان ها است که پتانسیل آنتی اکسیدان آن مزایای سلامتی فراوانی برای مصرف کننده دارد:

خوردن شکلات باعث کاهش سطح کلسترول

پیشگیری از کاهش شناختی

کاهش خطر ابتلا به مشکلات قلبی عروقی

و کاهش سکته مغزی در افراد می شود.

۱) کلسترول

طبق مطالعت جدید مصرف شکلات سبب کاهش سطح کلسترول می شود. مصرف منظم کیک شکلاتی کم چرب می تواند باعث کاهش میزان کلسترول و بهبود فشار خون درجهت سلامت قلب و عروق شود.

۲) عملکرد شناختی

مصرف دو فنجان شکلات داغ در روز می تواند به حفظ سلامت مغز و جلوگیری از کاهش حافظه در افراد مسن کمک کند. محققان دریافتند که شکلات داغ باعث بهبود جریان خون به قسمتهای مختلف مغز می شود.

نتایج یک آزمایش آزمایشگاهی که در سال ۲۰۱۴ منتشر شد نشان داد که عصاره کاکائو، به نام لادو، ممکن است موجب کاهش آسیب به مسیرهای عصبی در بیماران آلزایمر شود.

۳) بیماری قلبی

تحقیقات منتشر شده در BMJ نشان می دهند که مصرف شکلات می تواند خطر ابتلا به بیماری های قلبی را به میزان یک سوم کاهش دهد.

محققان دریافتند که سطوح بالای مصرف شکلات با کاهش خطر اختلالات قلب و عروق مرتبط است.

۴) سکته مغزی

دانشمندان کانادایی در مطالعه ای دریافتند افرادی که شکلات بیشتری مصرف می کنند ۲۲ درصد کمتر دچار سکته مغزی می شوند.

اما باید در نظر داشت که شکلات حاوی مقدار زیادی کالری است که باید در مصرف آن احتیاط شود.

اخبار انجمن و صنعت را در سایت www.iranianacm.ir پیگیری کنید

تلخی تولید شکلات عناب در نبود سرمایه گذار

عضو گروه پژوهشی گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی خراسان جنوبی از نبود سرمایه گذار برای تولید شکلات عناب در استان خبرداد.

حسینی عضو گروه پژوهشی گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی خراسان جنوبی گفت: از سال ۱۳۹۶ مطالعات گسترده بر روی فرآوری عناب و طرح فرمولاسیون بهینه سازی شکلات عناب آغاز شد که این طرح بعد از گذشت ۱۳ ماه در سال ۱۳۹۸ به عنوان یک اختراع به ثبت رسید.

او مشکل کمبود سرمایه گذار را مهمترین دغدغه پیش روی تولید محصول شکلات عناب عنوان کرد و افزود: فراوری این محصول در داخل استان باعث بهبود وضعیت اقتصادی بهره برداران و ایجاد اشتغال می‌شود.

حسینی با بیان اینکه در این محصول با انجام فرایندهای خاص، عناب و ترنجبین جایگزین شکر در تهیه شکلات شده است اظهار کرد: شکلات عناب برای افراد مبتلا به دیابت، اضافه وزن و چاقی می‌تواند مفید باشد.

عضو گروه پژوهشی گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی خراسان جنوبی با اشاره به اینکه خراسان جنوبی تولیدکننده ۹۸ درصد عناب کشور و تنها قطب تولید این محصول در کشور است گفت: بیشترین سطح کشت عناب مربوط به روستای سیوجان خوسف بوده و شکلات با این نام برندسازی شد.

==========

بانک مرکزی دستورالعمل بازگشت ارز حاصل از صادرات سال ۹۹را اعلام کرد

بانک مرکزی اعلام کرد: نحوه بازگشت ارز حاصل از صادرات سال ۱۳۹۹، همانند سال ۱۳۹۸ و نحوه رفع تعهد ارزی سال ۱۳۹۸ با رعایت شرایط اعلامی برای سال ۱۳۹۷ خواهد بود.

پیرو اطلاعیه ۱۳۹۸.۰۳.۰۱ بانک مرکزی و به دنبال الزام صادرکنندگان از روز ۲۲ فروردین ۱۳۹۷ به بازگشت ارز حاصل از صادرات خود به چرخه اقتصادی کشور، به اطلاع می‌رساند مطابق با تصمیمات کمیته موضوع ماده «۲» مصوبات چهاردهمین جلسه «شورای عالی هماهنگی اقتصادی» ابلاغی طی نامه شماره ۹۷۴۰۵ مورخ ۱۳۹۷.۰۷.۲۳ «بسته سیاستی نحوه بازگشت ارز حاصل از صادرات در سال ۱۳۹۸ و نحوه رفع تعهدات ارز صادراتی سال ۱۳۹۷ صادرکنندگان» برای سال ۱۳۹۹ تمدید شده است، به طوری که نحوه بازگشت ارز حاصل از صادرات سال ۱۳۹۹، همانند سال ۱۳۹۸ و نحوه رفع تعهد ارزی سال ۱۳۹۸ با رعایت شرایط اعلامی برای سال ۱۳۹۷ خواهد بود.

همچنین صادرکنندگان به منظور بهره‌مندی از هرگونه نرخ صفر و معافیت‌های مالیاتی و نیز استرداد مالیات و عوارض موضوع ماده (۱۳) قانون مالیات بر ارزش افزوده، تا پایان تیرماه سال ۱۳۹۹ مهلت دارند نسبت به ایفای تعهدات ارزی صادراتی سال ۱۳۹۸ خود اقدام کنند.

سقف صادرات بار اول کارت های بازرگانی ۵۰۰ هزار دلار شد

دولت برای اطمینان از بازگشـــت ارز صادرات کارت‌های بازرگانی تازه صادر شده، سقف ۵۰۰ هزار دلاری را تعیین کرده است.

بر اســاس تصمیم جدید دولت، از دو هفته آینده قرار است که سقف ۵۰۰ هزار دلاری برای صادرات آن دسته از کارت‌های بازرگانی در نظر گرفته شود که به تازگی از سوی ســازمان‌های صنعت، معدن و تجارت و اتاق‌های بازرگانی صادر شــده‌اند و اولین باری است که قرار است صادرات انجام دهند.

بر این اســاس دولت تصمیم گرفته تا بــه منظور اطمینان از بازگشــت ارز حاصل از صادرات، تنها زمانــی به این صادرکنندگان اجازه صادرات مجــدد دهد که تعهد ارزی ۵۰۰ هزار دلار اولیه خود را ایفا کرده باشند.

==========

علت فروش شیرینی لاکچری در برخی قنادی ها چیست؟

رئیس اتحادیه شیرینی و شـــکلات در خصوص فروش شیرینی لاکچری در برخی قنادی ها توضیحاتی داد.

علی بهره مند رئیس اتحادیه قنادان و شیرینی فروشان از آرامش حاکم بر بازار شیرینی خبر داد و گفت: با بسته شدن تالارهای پذیرایی کار قنادان نیز با کسادی رو به رو شد چرا که در حال حاضر هیچ گونه مراسمی برپا نمی شود و تقاضایی برای شیرینی وجود ندارد.

رئیس اتحادیه قنادان و شیرینی فروشــان در خصوص افزایش قیمت شیرینی، تشریح کرد: با وجود اینکه مواد اولیه برای تهیه شــیرینی از جمله شکر، تخم مرغ، روغن و ... افزایش قیمت داشته است اما قیمت شیرینی هیچ تغییری نداشته و همان قیمتی است که در سال گذشته عرضه می شد.

بهره مند از افزایش قیمت شــیرینی خبر داد و گفت: با توجه بــه افزایش قیمت مواد اولیه برای تهیه شیرینی درخواست داده ایم تا قیمت شیرینی نیز گران شود اما تاکنون موافقتی در این خصوص صورت نگرفته است.

این مقام مسئول درخصوص فروش برخی از شیرینی‌های به اصطلاح لاکچری و خاص و گرانی بیش از اندازه آنها، بیان کرد: باید دید متریالی که برای تهیه شیرینی استفاده شده چه چیزی اســت به طور مثال گردویی که قبلا ۷۰ هزار تومان خریداری می‌شد هم اکنون ۱۵۰ هزار تومان شــده که ایــن موضوع قطعا باعث افزایــش قیمت برخی شیرینی خاص می‌شود.

رئیس اتحادیه قنادان و شیرینی فروشان تشــریح کرد: برخی مواد برای تهیه شیرینی صد در صد گران شده است اما قیمت محصول نهایی همان مقدار قبل است. در فروش قنادان و شیرینی فروشــان نظارت کافی را داریم و در صورتی که مردم شکایاتی داشته باشند به آن رسیدگی می کنیم.

بهره‌مند در ادامه از قیمت شــیرینی‌های پر مصرف در بازار خبر داد و گفت: قیمت هر کیلو شیرینی‌تر ۳۵ هزار تومان، شــیرینی دانمارکی ۲۸ هزار تومان، شیرینی زبان ۲۸ هزار تومان، شیرین پاپیون ۳۸ هزار تومان، شیرینی یزدی ۲۱ هزار تومان در بازار است.

==========

حداکثر قیمت فروش هر کیلوگرم شکر سفید فله درب کارخانه تعیین شد

معاون امور بازرگانی و توسعه تجارت سازمان صنعت، معدن و تجارت استان بوشهرگفت: براساس مصوبه نود و چهارمین جلسه کارگروه تنظیم بازار قیمت هرکیلو شکر سفید فله درب کارخانه ۶۳۰۰ تومان تعیین گردیده است.

ابوالقاســم محمد زاده افزود: بر اســاس بند ۵ تصمیمات متخذه ذیل دستور اول نود و چهارمین جلسه کارگروه تنظیم بازار کشــور حداکثر قیمت فروش هرکیلو شکرسفید فله برای مصرف کننده ۷۳۰۰ تومان و شــکر بســته بندی ۱۰۰۰گرمی ۸۷۰۰ تومان اعلام شده است.

==========

عسل دارای استاندارد اجباری می‌شود

مجری طرح ملی توسعه زنبورداری کشـــور از اجباری شدن استاندارد تولید عسل در کشور خبرداد و گفت: اجباری شدن استاندارد این محصول نه تنها در افزایش کیفیت موثر است بلکه موجب کاهش عرضه عسل های تقلبی و بی کیفیت در بازار می شود.

«مشیر غفاری» در نشســت خبری روز جهانی زنبور عســل (۲۰ می) و تشریح اهم فعالیت ها و برنامه های تولیدی در ســال جهش تولید کــه در معاونت امور تولیدات دامی این وزارتخانه برگزار شــد افزود: طی مذاکرات متعدد با سازمان ملی استاندارد تلاش داریم استاندارد اجباری عسل امسال عملیاتی شود.

وی با بیان اینکه اجباری شــدن استاندارد عســل می تواند در کاهش عسل تقلبی در بازار موثر باشــد اظهارداشت: با اجرای اســتاندارد اجباری و استفاده از تکنولوژی می توان تضمینی برای عرضه عســل طبیعی از تقلبی در بــازار ایجاد کرد تا مصرف کنندگان با اطمینان بیشتری این محصول را خریداری و مصرف کنند.

==========

برنامه جدید گمرک برای ترخیص فوری کالاهای اساسی

معاون فنی و امور گمرکی گمرک ایران گفت: با پذیرش پیشـــنهاد گمرک ایران توســـط مراجع ذیصلاح و ابلاغ آن به گمرکات اجرایی روند ترخیص کالاهای اساسی، ضروری و فسادپذیر تسریع می گردد.

مهرداد جمال ارونقی گفت: وفق مصوبات ابلاغی به گمرک اجازه داده شــده اســت نســبت به ترخیص درصدی از کالاهای دارای اولویت ۱ و ۲ گروه کالایی موجود در اماکن گمرکی ، مناطق آزاد و ویژه یا آنهایی که به اماکن مذکور وارد می شوند، دارای ثبت سفارش بانکی بوده و در صف تأمین ارز بانکی قرار گرفته اند اقدام نماید. گمرک در تعیین درصد فوق، شــاخص هایی را از قبیل مأخذ کالا ، اهلیت و ســوابق قبلی واردکننده ، ماهیت و نوع کالا و گروه بندی کالایی را ملاک عمل قرار می دهد.

معاون فنی و امور گمرکی گمرک ایران افزود: براســاس مکاتباتی که صورت پذیرفته و پیشــنهاداتی که ارائه و مورد پذیرش قرار گرفته اســت ، متعاقب ابلاغ بخشــنامه مربوطه؛ از ابتدای تیرماه سال جاری ، گمرکات اجرایی کشور نسبت به ترخیص ۹۰٪ از کالاهای اساسی، ضروری و فسادپذیری که دارای ثبت سفارش بانکی بوده و درصف تأمین ارز بانکی قرار گرفته اند اقدام می نمایند.

معاون فنی و امور گمرکی گمرک ایران در خاتمه با اشــاره بــر اینکه ترخیص ۹۰٪ کالای اظهاری ، صرفاً برای کالاهای اساسی، ضروری و فسادپذیر می باشد، دارا بودن «ثبت ســفارش بانکی» و قرار گرفتن «در صف تأمین ارز» را دو شــرط اصلی برای استفاده از این تسهیلات برشــمرد و گفت: به نظر می رسد با اجرایی شدن این فاز، روند ترخیص کالاهای اساسی، ضروری و فســادپذیر شتاب بیشتری به خود گرفته و مقدار کمی از کالا در بنادر و گمرکات کشــور دپو گردد. «حمل یکسره»، «ترخیص شبانه روزی» و «ترخیص نسیه»، از تســهیلات دیگری است که معاون امور گمرکی گمرک ایران قبلاً در این خصوص توضیحات لازم را ارائه نموده است.

==========

واکنش وزارت اقتصاد بـــه پرونده قاچاق آرد؛ با متخلفـــان برخورد جدی می‌کنیم

بازرسی وزارت اقتصاد در واکنش به افشـــای پرونده قاچاق آرد در گمرک غرب تهران، ضمن تشکر از رسانه‌ها از برخورد جدی با متخلفان و افراد ذی مدخل در این پرونده خبر داد.

مرکز بازرسی وزارت اقتصاد در پاسخ به مطلب مورخ ۹۹/۳/۲۹ با عنوان "در بازرسی وزارت اقتصاد چه می گذرد" اعلام کرد: در خصوص اقدام خلاف یک شرکت فعال در حوزه آرد ، شناســایی و برخورد جدی با متخلفین و افراد ذی مدخل این موضوع در اولویت اقدام این مرکز قرار دارد.

بر اساس گزارش مرکز بازرسی وزارت اقتصاد، یک شرکت فعال در حوزه آرد(بازرگانی -تولیدی) ، اقدام به صادرات این محصول نموده که حســب بررسی‌های اولیه منطبق با مقررات موضوعه نبوده که این موضوع سریعاً توسط گمرک جمهوری اسلامی ایران کشف و نزد مراجع ذیصلاح اعلام جرم شده است.

این گزارش مــی افزاید: به موازات این اقدام، پیگیری هــای لازم و اقدامات ثانویه از جمله شناســایی متخلفین و افراد ذی مدخل احتمالی و نیز از ســوی مرکز بازرسی وزارت اقتصاد صورت پذیرفت.

بهمن حسین زاده مدیرعامل شرکت سهامی نمایشگاه ها

بسته حمایتی وزارت صمت برای صنعت نمایشگاهی

حسین زاده گفت:یک بسته حمایتی از سوی دولت، به صنعت نمایشگاهی و فعالان این صنعت تعلق گرفت.

بهمن حسین زاده مدیرعامل شرکت سهامی نمایشگاه هابا بیان اینکه پس از رایزنی‌ها و پیگیری‌های جناب آقای مدرس خیابانی سرپرست محترم وزارت صمت، کمیته بررسی و مقابله با پیامدهای اقتصادی ناشی از شیوع ویروس کرونا، صنعت نمایشگاهی و شرکت‌های زیر مجموعه آن را جزو مشاغل آسیب دیده شدید از کرونا محسوب کرد، گفت: با پذیرش و تصویب این پیشنهاد، مجوزی از کمیته یاد شده اخذ گردید که به موجب آن، فعالان نمایشگاهی با ارایه کد ملی می‌توانند تسهیلات حمایتی دریافت کنند.

او افزود: با تدابیر اندیشیده شده از سوی سرپرست وزارت صمت، تخصیص بسته حمایتی دولت می‌تواند موجب بازسازی کسب و کار ۳۳ هزار تن فعال نمایشگاهی، ۴۵۰ شرکت غرفه ساز و بیش از ۱۰۰ مجری نمایشگاهی شود.

بسته حمایتی دولت، موجب فعال شدن کلیه مشاغل مرتبط نمایشگاهی می شود

حسین زاده با اشاره به اینکه صنعت نمایشگاهی و مشاغل مرتبط با آن از اواخر بهمن ماه سال گذشته، همزمان با فراگیری ویروس کرونا و به دستور دولت کلیه فعالیت‌هایش را به حالت تعطیل درآورده اظهار داشت: اختصاص بسته حمایتی دولت که با پیگیری‌های سرپرست محترم وزارت صمت تحقق یافت، موجب می‌شود تا کلیه مشاغل مرتبط با نمایشگاه جانی تازه گرفته و دوباره فعال شوند.

ایران نسبت به دیگر کشورها در زمان شیوع کرونا کمتر آسیب دید

او گفت: درشرایط شیوع ویروس کرونا تولیدات ایران نسبت به دیگر کشورهای جهان کمتر آسیب دید که علت اصلی آن تغییر خط تولید از محصولات متفرقه به کالاهای پزشکی، ضدعفونی و شوینده‌ها بود. عاملی که سبب شد تا همچنان رونق تولید در بخش‌های مختلف صنایع کشور حفظ شود.

چگونگی دریافت تسهیلات حمایتی دولت

مدیر عامل شرکت سهامی نمایشگاه ها، در مورد چگونگی دریافت تسهیلات حمایتی دولت نیز گفت: متقاضیان دریافت این بسته حمایتی، می‌بایست کد ملی و کد ثبت شرکت‌های خود را به نمایشگاه اعلام کنند.

پروتکل برگزاری نمایشگاه‌ها

پیرو پیگیری‌های انجام شده این سازمان در خصوص برگزاری نمایشگاهها در مراکز نمایشگاهی سراسر کشور به استحضار می رساند; براساس دیدگاههای ریاست محترم جمهوری اسلامی ایران در جلسه ستاد ملی مقابله با کرونا (مورخ ۲۴ خرداد ماه ۱۳۹۹ – به نقل از پایگاه اطلاع رسانی ریاست جمهوری) برگزاری نمایشگاههای تخصصی به شرط آنکه صرفا» افراد متخصص برای بازدید از آنها دعوت شوند مورد تصویب و تایید قرار گرفته است . لذا ضمن تاکید بر موارد فوق الذکر ، خواهشمند است ترتیبی اتخاذ گردد تا ضمن رعایت دقیق پروتکلهای بهداشتی با هدف حفظ سلامت آحاد مردم از جمله برگزارکنندگان نمایشگاهها ، غرفه داران و بازدید کنندگان موارد زیر مورد امعان نظر قرار گیرد :

۱- برگزاری نمایشگاههای تخصصی صرفا پس از تصویب تقویم مراکز نمایشگاهی مصوب در کار گروه توسعه صادرات استان و تایید این سازمان (از ابتدای تیرماه سال جاری) مجاز می باشد . لذا آن دسته از سازمانهای صنعت ، معدن و تجارت که تا کنون نسبت به انجام این مهم اقدام ننموده اند ، موظفند در اسرع وقت نسبت به تصویب تقویم نمایشگاهی سال ۱۳۹۹ در کار گروه توسعه صادرات استان و ارسال به این سازمان با هدف رعایت عدم همپوشانی زمانی و موضوعی و تصویب تقویم جامع کشوری اقدام نمایند . بدیهی است مسئولیت ناشی از برگزاری رویدادهای استانی فاقد مجوز سازمان توسعه تجارت ایران به عهده سازمانهای صنعت ، معدن و تجارت استان مربوطه می باشد.

۲- نظارت بر برگزاری نمایشگاه‌ها بر اساس دستورالعمل برگزاری نمایشگاهها در مراکز نمایشگاهی سراسر کشور (ابلاغی از سوی سرپرست محترم وزارت صنعت، معدن و تجارت) به عهده سازمانهای صنعت، معدن و تجارت بوده و سازمانهای مذکور موظفند ضمن رعایت مفاد دستورالعمل فوق الذکر، نظارت بر رعایت پروتکل‌های بهداشتی توسط برگزارکنندگان نمایشگاه‌ها با همکاری ستادهای استانی مقابله با کرونا را در دستور کار خود قرار دهند.

۳- با توجه به تایید صرفا» برگزاری نمایشگاه‌های تخصصی ، لازم است ترتیبی اتخاذ گردد تا ضمن بررسی کارشناسی تقویم ارسالی از سوی مراکز نمایشگاهی جهت طرح در کارگروه نسبت به حذف و یا تعدیل نمایشگاه‌های غیرتخصصی و پرازدحام اقدام گردد. همچنین ترتیبی اتخاذ گردد که بازدیدکنندگان از نمایشگاهها صرفا با دعوتنامه قبلی در نمایشگاهها مشارکت داشته و از حضور افراد غیرمتخصص و غیرمرتبط با موضوعات نمایشگاه‌ها با همکاری سایر مراجع ذیربط جلوگیری به عمل آید .

در پایان تاکید بر لازم الاجرا بودن مفاد فوق الذکر ، خاطر نشان می‌سازد که نامه‌های شماره ۹۹/۱۰۰/۵۳۷۵ مورخ ۹۹/۳/۳ و ۹۹/۱۰۰/۶۲۴۹ مورخ ۹۹/۳/۱۲ کان لم یکن اعلام می گردد.

حمید زادبوم

معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت و رئیس کل سازمان توسعه تجارت ایران

شرکت سهامی نمایشگاه های بین المللی جمهوری اسلامی ایران
Iran International Exhibitions Co

پروتکل بهداشتی برگزای نمایشگاه

حوزه /بخش	اقدامات /فعالیت
مرکز نمایشگاهی	ایجاد گیت ضد عفونی (محلول پاش) در درب ورودی اصلی نمایشگاه
	ایجاد گیت ضد عفونی (محلول پاش) در درب ورودی سالن های نمایشگاهی
	تامین تجهیزات مکانیزه مورد نیاز جهت ضدعفونی کف، درب و سطوح سالنهای نمایشگاهی
	ایجاد و تجهیز ایستگاه تب سنجی و غربالگری در محل درب های ورودی اصلی نمایشگاه و درب های ورودی سالن با همکاری انظامات و عوامل هلال احمر با تامین ملزومات
	ایجاد پایگاه هلال احمر در درب ورودی اصلی نمایشگاه و هماهنگی جهت افزایش تعداد نیروهای هلال احمر در ایام برگزاری نمایشگاهها
	ایجاد غرف عرضه ملزومات بهداشتی از جمله ماسک، شیلد، دستکش، محلول های ضدعفونی در مبادی ورودی اصلی و نقاط مرکزی نمایشگاه بمنظور تامین ملزومات مورد نیاز بازدیدکنندگان ، مشارکت کنندگان و پیمانکاران با جانمائی مناسب
	تامین و استقرار تجهیزات مکانیزه ضد عفونی دست و کفش در مبادی ورودی یا خروجی سالنهای نمایشگاهی جهت استفاده غرفه داران و بازدیدکنندگان به تعداد مناسب به همراه پیش بینی عوامل مورد نیاز جهت نگهداری و شارژ آن
	ایجاد ایستگاه مرکزی پشتیبانی و تامین ملزومات و مواد ضدعفونی مورد نیاز با تدوین و اجرای برنامه شارژ تجهیزات و ملزومات با آموزش و توجیه عوامل
	ایجاد و تجهیز زیرساخت های ثبت نام آنلاین بازدیدکنندگان با امکان پرداخت و تهیه بلیط الکترونیک بمنظور کاهش توقف جهت تهیه بلیط در مبادی ورودی و تدارک و استقرار تجهیزات کنترل هوشمند بلیط ورودی
	ایجاد امکان بازدید مجازی نمایشگاهها از طریق پرتال و سایر رسانه های مجازی
	برگزاری مراسم افتتاحیه (افتتاحیه بدون سخنرانی در سالن همایش و صرفاً بصورت قطع روبان)
	ایجاد غرف عرضه آبمعدنی و نوشیدنی های استاندارد (پاکتی/قوطی) به تعداد مکفی در نقاط مختلف نمایشگاه با نظارت در رعایت پروتکل های بهداشتی ذیربط
مرکز نمایشگاهی	تجهیز کلیه روشویی های سرویس های بهداشتی اماکن عمومی/ اداری به **شیرآلات چشم الکترونیک**
	افزایش تعداد رو شویی های سرویس های بهداشتی
	تجهیز کلیه روشویی های سرویس های بهداشتی **عمومی و اداری** به جا مایع دستشویی **الکترونیک صنعتی** متناسب با تعداد مراجعین بویژه سرویس بهداشتی های پر تردد مجموعه شرکت
	تامین و نصب دستگاههای پر قدرت خشک کن دست (صنعتی) در سرویس های بهداشتی بمنظور کاهش زمان توقف افراد در سرویس های بهداشتی با نصب دستمال حوله ای
	تامین سطل زباله **درب دار پدالی** مخصوص جمع آوری ماسک و دستکش در داخل و فضای بیرونی سالن و تخلیه مستمر آن **(با درج نوشته مخصوص ماسک و دستکش و دستمال)**
	تامین سطل زباله درب دار مخصوص جمع آوری ظروف یکبار مصرف سرو غذا در فضای بیرونی سالن و تخلیه مستمر آن **(با درج نوشته مخصوص زباله های ظروف پذیرایی و بطری و.....)**
	اختصاص بیلبرد یا استندهای اطلاع رسانی در نقاط مختلف محوطه فضای باز به همراه تهیه و نصب پیام های گرافیکی/ متنی هشدار دهنده بهداشتی/ مراقبتی
	اختصاص درب های مستقل جهت ورود و درب های مستقل جهت خروج بازدیدکنندگان از سالنهای نمایشگاهی و درج علائم مربوطه
	گشایش کلیه درب های ورودی و خروجی سالنهای نمایشگاهی بمنظور ایجاد جریان پایدار تهویه طبیعی در داخل سالنهای نمایشگاهی
	فعالیت مسجد حضرت ابراهیم مطابق با پروتکل های ابلاغی و مصوب مساجد

www.iranianacm.ir
www.iranianacm.com

شرکت سهامی نمایشگاه های بین المللی جمهوری اسلامی ایران
Iran International Exhibitions Co

پروتکل بهداشتی برگزای نمایشگاه

حوزه /بخش	اقدامات /فعالیت
مرکز نمایشگاهی	حذف پرداخت ورودیه در پارکینگهای نمایشگاه بمنظور اجتناب از هر گونه توقف
	فعالیت رستوران مطابق با پروتکل های بهداشتی مصوب صنفی ذیربط
	صدور کارت شناسایی و معاینه عوامل توزیع غذا از طریق پزشک و عوامل هلال احمر مستقر در مرکز نمایشگاهی
	ممانعت از ورود هر گونه غذا از خارج از سایت نمایشگاه به داخل
	بازگشایی کلیه سرویس های بهداشتی محوطه نمایشگاه بمنظور کنترل تراکم افراد در زمان آماده سازی ، برگزاری و جمع آوری غرف و کالاها
	ضدعفونی مستمر سرویس های بهداشتی
	افزایش تعداد دفعات تخلیه سطل های زباله اصلی نمایشگاه و انتقال به دپوی زباله مرکزی
	صدور کارت شناسایی برای کلیه عوامل ارائه خدمات زیر مجموعه پیمانکاران ذیربط
	الزام کلیه عوامل پیمانکاران تامین کننده خدمات طرف قرارداد به استفاده از ماسک و ترجیحاً دستکش و شیلد محافظ
	ضدعفونی مستمر تجهیزات و ملزومات ارائه خدمات نظافت/ ضدعفونی توسط پیمانکار شرکت با پیش بینی ایستگاه ضدعفونی و تامین البسه ضدعفونی برای متولیان ذیربط
	ضد عفونی سالنهای نمایشگاهی قبل از شروع عملیات غرفه سازی با تدارک و تامین ملزومات
	بهره برداری از سالن های همایش صرفاً با رعایت فاصله اجتماعی و با استفاده کامل برگزارکنندگان و مدعوین از ماسک (حداکثر مدعوین تا ۵۰ درصد از ظرفیت سالن)
	ضد عفونی روزانه پارکینگ با استفاده از تجهیزات مکانیزه اداره آتش نشانی / پیمانکار بهره بردار در دوره های ساخت و ساز/حین برگزاری / جمع آوری
	ضد عفونی چرخ دستی و وسایل جابجایی کالا با تدوین برنامه زمانبندی
بازدید کنندگان	ممانعت از ورود بازدیدکنندگان فاقد ماسک به داخل سالن های نمایشگاهی
	ارائه خدمات الکترونیک اطلاع رسانی به بازدیدکنندگان از جمله نقشه و اطلاعات مشارکت کنندگان ، مسیر یابی و سایر از بستر اپلیکیشن موبایل نمایشگاه بین المللی تهران و ارسال لینک اپلیکیشن به محض ثبت نام
	ثبت نام آنلاین بازدیدکنندگان از طریق پرتال یا سامانه ثبت نام و خرید آنلاین بلیط
	ایجاد امکان بازدید مجازی نمایشگاهها از طریق پرتال و سایر رسانه های مجازی
	تعلیق جابجایی بازدیدکنندگان با ماشین برقی بدلیل ضرورت رعایت فاصله اجتماعی
	ضد عفونی روزانه و مستمر مسیر تردد بازدیدکنندگان با تامین تجهیزات مکانیزه ذیربط
	تدوین ، ارسال پیام های ایمنی مراقبتی از طریق سیستم پیام کوتاه به بازدیدکنندگان ثبت نام شده و نیز از طریق سیستم صوت محوطه در ایام بازدید
	کنترل و مدیریت ورود و تراکم تعداد بازدیدکنندگان در داخل سالنهای نمایشگاهی
	صرفاًپذیرش بازدیدکنندگان متخصص و اطلاع رسانی عدم پذیرش بازدیدکنندگان عام

شرکت سهامی نمایشگاه های بین المللی جمهوری اسلامی ایران
Iran International Exhibitions Co

پروتکل بهداشتی برگزای نمایشگاه

حوزه /بخش	اقدامات /فعالیت
غرفه سازی	صدور کارت شناسایی جهت عوامل شرکتهای غرفه ساز بمنظور ممانعت از ورود افراد متفرقه به داخل سالن در ایام قبل از برگزاری نمایشگاه
	الزام کلیه عوامل و کارکنان غرفه ساز به استفاده از ماسک و شیلد و دستکش
	ممنوعیت استفاده از موکت در کف غرف نمایشگاهی در غرف خودساز
	الزام شرکتهای غرفه ساز به اجرای کلیه عملیات ساخت غرفه و رنگ آمیزی در محل کارگاه های خود به نحوی که صرفاً عملیات اسمبل با حداقل کارکنان در نمایشگاه صورت پذیرد
	افزایش عرض راهروهای عبور بازدیدکنندگان در داخل سالن بمنظور رعایت فاصله اجتماعی
	کاهش تراکم و حجم فعالیت های ساخت و ساز با ممنوعیت ساخت طبقه دوم غرف
	رعایت فاصله اجتماعی در بازدید و مذاکره با غرفه داران در طراحی نقشه سالن و طراحی غرف
	توسعه بکارگیری سیستم غرفه سازی پیش ساخته، ماکسیما، مدولار، مدولار ویژه با هدف کاهش زمان و تعداد عوامل ساخت غرفه از طریق مشوق های حمایتی
	استفاده از پوشش های محافظتی (طلق و شیشه) در کانترهای اطلاع رسانی غرف
	نظارت بر طراحی غرفه و محل استقرار کالاهای نمایشی به نحوی که از ازدحام جلوگیری شود و کمترین تداخل در ورود و خروج به غرفه ایجاد گردد.
	ممنوعیت ایجاد ایستگاه پذیرایی عمومی در طراحی غرف
	روشن نگهداشتن کلیه سیستمهای تهویه سالنهای نمایشگاهی در ایام ساخت و ساز
	افزایش ساعات ساخت و ساز غرف نمایشگاهی بمنظور تعدیل تعداد عوامل ساخت و ساز
	رعایت فاصله اجتماعی در طراحی غرف و نظارت در اجرا
	استفاده از ابزارهای تبلیغاتی مجازی و الکترونیکی
	الزام غرفه سازان به طراحی و جانمایی کانترهای اطلاع رسانی با فاصله حداقل ۱ متر از راهرو بمنظور ممانعت از ایجاد هر گونه توقف در مسیر بازدید کنندگان در راهروهای اصلی و فرعی
غرفه دار (مشارکت کننده)	مدیریت تعداد نفرات داخل غرفه متناسب با متراژ غرفه (۱۲ مترمربع ۲ نفر - ۱۸ مترمربع ۳ نفر – تا ۳۰ متر مربع ۵ نفر- از ۳۰ متر به بالا بازاء هر ۲۵ مترمربع مازاد ۲نفر)
	الزام مشارکت کنندگان به استفاده از ماسک و ترجیحاً دستکش
	استفاده از ظروف پذیرائی یکبار مصرف
	عدم پذیرایی بازدیدکنندگان با نوشیدنی یا اقلام پذیرایی فاقد بسته بندی استاندارد
	عدم پذیرش بازدیدکنندگان فاقد ماسک
	ضرورت تامین و استقرار سطل زباله پدالی درب دار در داخل غرف
	مدیریت توقف بازدیدکنندگان در محل غرفه توسط مدیران غرف
	ضرورت تامین ملزومات و اقلام ضدعفونی(از جمله الکل ، محلول ضدعفونی، ماسک و سایر) جهت ویروس زدائی از تجهیزات مستقر در غرفه و سایر سطوح توسط غرفه داران
	ارائه دستکش یکبار مصرف به بازدیدکنندگان جهت لمس کالاها
	پیش بینی محافظ مناسب در ارائه کالاهی نمایشی مستقر در غرفه
	ممنوعیت بکارگیری افراد فاقد کارت شناسایی جهت ارائه خدمات متفرقه در داخل غرفه
	رعایت فاصله اجتماعی در برگزاری جلسات و نشستها در محل غرفه
	ممنوعیت در پخش اشانتیون های تبلیغاتی در محل غرفه بمنظور اجتناب از هر گونه تجمع

www.iranianacm.ir

www.iranianacm.com

شرکت سهامی نمایشگاه های بین المللی جمهوری اسلامی ایران
Iran International Exhibitions Co

پروتکل بهداشتی برگزای نمایشگاه

حوزه /بخش	اقدامات /فعالیت
برگزار کنندگان	ابلاغ دستوالعمل های رعایت پروتکل بهداشتی به مشارکت کنندگان و اخذ تعهد در اجرای مفاد پروتکل به هنگام ثبت نام
	تدوین و ابلاغ چک لیست کنترل روزانه رعایت مفاد پروتکل های بهداشتی توسط غرفه داران و سایر عوامل اجرایی به تفکیک سه دوره آماده سازی – برگزاری و جمع آوری سالنهای نمایشگاهی
	تدوین و ابلاغ چک لیست کنترلی رعایت پروتکل جهت ایجاد امکان خود کنترلی توسط مدیر غرف با امکان برداشت از سایت مجریان برگزاری با نظارت برگزارکننده
	رصد تردد بازدید کنندگان بمنظور رعایت فاصله اجتماعی در داخل سالن
	پیش بینی ایجاد ایستگاه های ضدعفونی در داخل سالن متناسب با متراژ سالن
	نصب علائم راهنمای مسیر بازدید و خروج در کف یا سقف سالنهای نمایشگاهی
	رعایت کلیه پروتکل های بهداشتی در ستاد برگزاری نمایشگاه
	طراحی و اجرای جلسات آموزشی توجیهی مجازی رعایت پروتکل
	ارسال پیام کوتاه از طریق اس ام اس یا کانال مجازی نمایشگاه ذیربط و ارسال هشدارهای مراقبتی و کنترل اقدامات بر اساس چک لیست قبل –حین و دوره جمع آوری نمایشگاه
	مدیریت رعایت پروتکل های بهداشتی در خصوص مراسم افتتاح و بازدیدهای ویژه مقامات با رعایت فاصله اجتماعی
	پخش پیام های هشدار دهنده از طریق سیستم صوت داخل سالن مبنی بر عدم توقف طولانی در غرفه و راهروهای اصلی و رعایت فاصله اجتماعی در بازدید و مذاکرات
	انتخاب و تقدیر از غرفه داران برتر در رعایت پروتکل های بهداشتی

کتاب اختصاصی نمایشگاه حاوی اطلاعات فعالان صنعت شیرینی و شکلات

(محصول نهایی – مواد اولیه – ماشین آلات و خدمات صنعتی)

برای حضور در کتاب یا دریافت کتاب و آشنایی با فعالترین‌های صنعت شیرینی و شکلات با تلفن های زیر تماس حاصل فرمائید

مجموعه گیان، نماینده رسمی جذب آگهی و انتشار کتاب نمایشگاه است

۸۸۵۲۶۷۶۵
۰۹۳۷۴۳۰۶۰۳۳
۰۹۱۲۶۸۳۹۴۷۵

gian graphic Advertising Company

gian graphic Advertising Company

سایت انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات

www.iranianacm.ir

در سایت انجمن می خوانیم:

سرویس اخبار و اطلاعیه های اختصاصی انجمن

سرویس خبری نمایشگاه های شیرینی و شکلات

سرویس خبری اقتصاد و صنعت

مقالات علمی و تخصصی شیرینی و شکلات

دانلود و مطالعه آنلاین نشریه شهد

پیوندها (حاوی لینک سایت‌های مرتبط با صنعت)

چگونگی عضویت و لیست اعضای انجمن

ویترین شکلاتی

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

www.iraniicf.ir
www.iranianacm.com

بیسکویت گرجی

سلبن
Biscuit

نیلو فام
CAKE WITH COCOA COATING

سوهان ساعدی نیا

پشمک حاج عبدالله

درنا
Dorna
Cocoa
Dorna

ای دو
EIDO

ای دو

زندگی شیرین من

انواع سوغاتی

انواع خمیر، یوفکا و رول بورک

دفتر پخش مرکزی:
021-88211099
021-88211107

Pamin
PAMIN
INDUSTRIAL GROUP
WWW.PAMIN-CO.IR

EIDOFOODS

WWW.AILINKAM.COM

"Delicious Food"

Epak

AILINKAM
FOOD INDUSTRIAL

لحظه های خوش طعم زندگی

دفتر پخش مرکزی:
021-88211099
021-88211107

Pamin
PAMIN
INDUSTRIAL GROUP
WWW.PAMIN-CO.IR

AILINKAMFOODS

WWW.AILINKAM.COM

Flavor	اسانس
Emulsifier	امولسیفایر
Milk Powder	شیرخشک
Gelatin	ژلاتین
Vanilla Powder	پودر وانیل
Gel Cake	ژل کیک
Baking Powder	بکینگ پودر

اشرافی

شرکت غذا فرآیند

نماینده انحصاری ریالی اسانس (Sweet) سیمرایز آلمان

واردات و توزیع مواد اولیه صنایع غذایی (شیرینی و شکلات)

Ashrafi

با اصول، فنون و تنوع همراه شماییم...

۰۹۱۴۳۱۳۳۶۳۳ / ۰۹۹۱۲۶۲۰۸۳۰-۳۲ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۸ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۷

TH.GEYER SUPPLYING YOUR IDEAS

symrise

GRAPHICMEHRGAN

۱۹همین

نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران

19th Iran International Confectionery Fair

۱۲ الی ۱۵ شهریورماه ۱۳۹۹، محل دائمی نمایشگاه های بین المللی تهران

2-5 Sep. 2020 Tehran Int' Permanent Fairgrounds

ستاد برگزاری نمایشگاه
تلفن: ۸۸۵۵۸۰۶۶

ستاد نشر کتاب نمایشگاه
تلفن: ۸۸۵۲۶۷۶۵

www.iranicf.ir

گروه صنعتی صمصام

SAMSAM INDUSTRY

samsam

گروه صنعتی صمصام افتخار دارد با اختیار داشتن تکنولوژی روز دنیا و مهندسان خبره و خلاق ، بهترین دستگاههای تولید کاپ کیک ، کیک لایه ای ،کلوچه ، ویفر ، بیسکویت و ... را تولید و عرضه نماید. لازم به ذکر است که مراحل طراحی ، نقشه کشی ، اجرا ، نصب و خدمات پس از فروش ، توسط مهندسان گروه صنعتی صمصام انجام می گیرد و با توجه به سابقه و توانمندی های این گروه تولیدی ، قادر به اجرای درخواست های خاص و منحصر بفرد در زمینه تولید خطوط مدرن کیک ، کیک لایه ای و ... می باشد.

ویژگی های خطوط تولیدی :

۱ – توان تولید بالا

۲– مصرف انرژی بسیار پایین

۳– بدنه و قطعات مرغوب و مستحکم

۴– طراحی زیبا

۵– تنوع تولید

www.Samsam-industry.com

Tell: +98 41 36551834 Fax: +98 41 36580574

Mobile : +98 9149148060 , +98 9124079714

samsamindustry1 Samsam_industry