Technical Quarterly Magazine
نشریه تخصصی انجمن صنفی
صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات
شماره پنجاه‌ویکم خرداد ۱۴۰۰

موانع را بردارید، تولید جهش می‌کند

رشد اقتصادی در توازن نقش آفرینی دولت و بخش خصوصی

هدف‌گذاری برای توسعه صادرات شیرینی و شکلات

چرایی اهمیت حضور در نمایشگاه‌های تجاری

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

Flora

تکنولوژی روز
نه ترین کیفیت

بسته‌بندی شده به روش کاملا
مکانیزه و بدون دخالت دست

همان کیفیت همیشگی
در بسته بندی جدید

NEW

LOW PRICE

بسیار مقرون به صرفه
و اقتصادی

امکان مشاهده رنگ واقعی
فوندانت قبل از خرید

Fondant Dough | خمیر فوندانت

شرکت صنایع غذایی روزبه شکلات
ROOZBEH CHOCOLATE Co.
تولید کننده انواع مواد اولیه قنادی

roozbehchocolate.com
roozbehchocolate

۰۲۶-۴۵۳۳۲۴۵۳ (۱۰ خط)
sales@roozbehchocolate.com

استان البرز. نظرآباد. شهرک صنعتی سپهر
بلوار کارآفرینان. خیابان آذر غربی

Faravari Fructose NAB

فرآوری فروکتوز ناب

تولید کننده شربت گلوکز، فروکتوز، مالتوز، و دکستروز مایع
نشاسته ذرت فوق تصفیه
انواع نهاده های دامی

محصولات جدید

- نشاسته پری ژل خوراکی
- مالتو دکسترین خوراکی
- دکسترین صنعتی

کارخانه : شهرک صنعتی نظرآباد، انتهای بلوار امام خمینی
(۰۲۶)۴۵۳۳۴۱۲۶-۲۹ (۰۲۶)-۴۵۳۳۴۱۲۸ info@ffnab.com
دفتر مرکزی: پونک، بلوار میرزا بابایی،پلاک ۵۷، ساختمان اسپیناس،واحد یک غربی
(۰۲۱)۴۴ ۸۹ ۴۸ ۳۵،۷،۹ فکس: (۰۲۱)۴۴ ۸۹ ۴۸ ۵۲ www.ffnab.com

Faravari Fructose NAB

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

صنایع کیمیاگر آریان اسانس

اولین تولید کننده اسانس و امولسیون های خوراکی با فرمول اختصاصی در ایران

SUMMER FLAVOR

ARYAN

aryanessance.com

آدرس : تهران - خیابان خرمشهر - خیابان نیلوفر

کوچه ۱۱ - پلاک ۲۷ - کد پستی : ۱۵۳۳۹۴۸۹۱۱ تلفن : ۸۸۵۱۸۳۳۱ فکس : ۸۸۵۱۶۲۹۲

PAYA SANAT
SALIMI
پایا صنعت سلیمی

طراح و سازنده پیشرفته ترین خطوط تمام اتوماتیک و نیمه اتوماتیک

انواع کیک، کلوچه، نان و شیرینی در ایران

پایا صنعت سلیمی نسل جدید ماشین آلات کیک، کلوچه، نان و شیرینی

تهران، جاده قدیم ساوه، شهرک صنعتی نظرآباد

تلفن: ۸-۰۲۱۵۶۳۹۱۲۸۷ فکس: ۰۲۱۵۶۳۹۱۲۹۰ همراه: ۰۹۱۲۶۳۴۴۳۱۱

www.paya-sanat.com

شهدینه آران

پالایشگاه فرآوری غلات

ARAN
SHAHDINEH
Grain Processing Refinery

Wheat Gluten
گلوتن گندم

- فرآورده‌های گوشتی
- ماکارونی و غذاهای آماده
- آرد و بیکری

Glucose
گلوکز

- تافی و گزسازی
- مربا سازی
- بستنی و سس کچاپ

Wheat Starch
نشاسته گندم

- فرآورده های گوشتی
- کیک و کلوچه
- سس مایونز

بزرگترین تولیدکننده: گلوکز، گلوتن، نشاسته فوق تصفیه، پلت باینـدر و گلـوماتیـن بر پایـه آرد گنـدم

شرکت شهدینه آران (سهامی خاص)
www.shahdineh.com
آدرس: اصفهان، شهرک صنعتی جی، خیابان اصلی، پلاک ۲۹
تلفن: ۹-۰۳۱-۳۵۷۲۱۷۵۴ **موبایل:** ۰۹۱۳۳۷۶۶۷۴۳ **کدپستی:** ۸۱۵۹۴۸۵۵۸۶
فکس: ۰۳۱-۳۵۷۲۱۷۶۰ **ایمیل:** info@shahdineh.com

گلشهد

پالایشگاه فرآوری غلات

GOLSHAHD
Grain Processing Refinery

GOLSHAHD Grain Processing Refinery

Maltose
شربت مالتوز

- آبنبات‌های سخت و ژله‌ای
- بستنی ژله، محصولات
- ژلاتینی و پاستیل
- نوشابه‌های گازدار، آبمیوه‌ها

GOLSHAHD Grain Processing Refinery

Maltodextrin
مالتودکسترین

- صنایع لبنی
- آبنبات‌ها، شکلات‌های تلخ
- محصولات پخت و نانوایی
- غذاهای کنسروی و کودک

GOLSHAHD Grain Processing Refinery

Corn Starch
نشاسته ذرت

- نانوایی
- انواع سس
- سوپ‌های نیمه آماده
- کاغذسازی و ورق‌سازی

GOLSHAHD Grain Processing Refinery

Glucose
گلوکز

- مغزی کیک و کلوچه
- بستنی و دسرهای لبنی
- انواع گز و حلوا
- مربا و کنستانتره میوه‌جات

تولیدکننده: نشاسته فوق‌تصفیه، گلوکز مالتودکسترین، مالتوز، دکستروز مایع و انواع روغن‌های خوراکی خاص و خوراک دام، طیور و آبزیان بر پایه ذرت

شرکت صنعتی گلشهد نقش جهان (سهامی خاص) www.golshahd.com

آدرس: جاده اصفهان - تهران، نرسیده به شهرک صنعتی مورچه خورت، روبروی شرکت اسنوا

تلفن: ۹-۴۵۶۴۴۵۵۸-۰۳۱ موبایل: ۰۹۱۲ ۷۲۱ ۷۶۱۰ کد پستی: ۸۳۳۱۱۷۴۳۶۴

فکس: (داخلی ۵) ۴۵۶۴۴۵۵۸- ۰۳۱ ایمیل: sales@golshahdco.com

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)

پیشرو در ارائه انواع شیرین کننده و بهبود دهنده های مرغوب تخصصی

- انواع شیرین کننده بر پایه (سوکرالوز ،آسپارتام و آسه سولفام پتاسیم)
- ایزومالت، سوربیتول پودری، مانیتول و مالتیتول
- انواع بهبود دهنده های (کیك و بیسکوئیت)
- انواع بهبود دهنده هاي (کرم کیك، شکلات و ویفر)
- انواع جایگزین شکر (جهت صنایع مختلف)

+982188075305 +982188584255 Mobile: +989122382610

www.padidehshirin.com

BENIS

SINCE 1969

چیز کیک بنیس

بنیس تنها یک نام نیست...

آدرس کارخانه: استان آذربایجان شرقی،شهرستان شبستر، کیلومتر 2 جاده بنیس، شرکت ارس پر بنیس

تلفن دفتر مرکزی: 021-44015115

تلفن کارخانه : 041- 42455905

WWW.BENIS.IR

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

گروه ماشین سازی

کریمی

K.I.G

- سازنده دستگاه های بسته بندی و دیپازیتور، خمیر و شکلات
- طراحی و ساخت ۳۲ مدل هد دیپازیتور خمیر کیک به صورت تک رنگ و دو رنگ
- ساخت دستگاههای اینروبر شکلات و تونل های انجماد
- طراح و سازنده خنک کن بصورت دوار (اسپیرال)
  با اتاقک خنک کن چیلر جذبی
- انتقال خطوط تولید دستگاه آلات صنایع غذایی
- اتوماسیون خطوط تولیدی صنایع غذایی
- مشاوره و تنظیم فرمولاسیون
  نصب و راه‌اندازی

+989142417072
+989144007072
+984133374925

www.kigtabriz.com

kigtabriz

نان سحر
SAHAR

Pastries

Samin Nan Sahar

sahargroup.ir snsahar@sahargroup.ir

تولید کننده انواع محصولات قنادی و شیرینی پزی

پودر کیک مافین ◦ پودر کیک اسفنجی ◦ پودر کیک براونی ◦ ماکارون ◦ کروسان ◦ دانمارکی ◦
پیراشکی و دونات ◦ پودر کرم ◦ انواع کرم مغزی ◦ انواع فیلینگ ◦ انواع کریستالین (براق کننده) ◦ بیکینگ پودر

تهران، خیابان شریعتی، بالاتر از پل صدر، پلاک ۱۷۰۹، طبقه۳، واحد۱۱ تلفن واحد فروش: ۲۲۲۱۱۱۵۷ ، ۳ - ۲۲۲۱۵۹۵۲
1709 Sahar Bldg, Shariati Str, Tehran, Iran. Tel.: +9821 22215952 - 3 / 22211157

آرد اطهر

تولید کننده آردهای تخصصی
Producer of Professional Flours

یک انتخاب اصیل

ATHAR FLOUR

آرد اطهر

اولین تولید کننده آردهای تخصصی در ایران

www.atharflour.com

۰۴۱ - ۳۱۲۱

به نام بهترین

نشریه تخصصی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
شماره پنجاه و یکم -خرداد ۱۴۰۰

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

جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن:

رشد اقتصادی باید در توازن نقش آفرینی دولت‌ها و بخش خصوصی محقق شود

۲۱

صمد رسولوی، مدیرعامل درنا

ابرچالش مواد اولیه در کمین تولید

۲۳

علی میربلوکی
مدیرعامل راماپک

هفت مانع موجود در صنعت

۲۶

بانک ها در سال ۹۹ چقدر وام دادند؟

۲۷

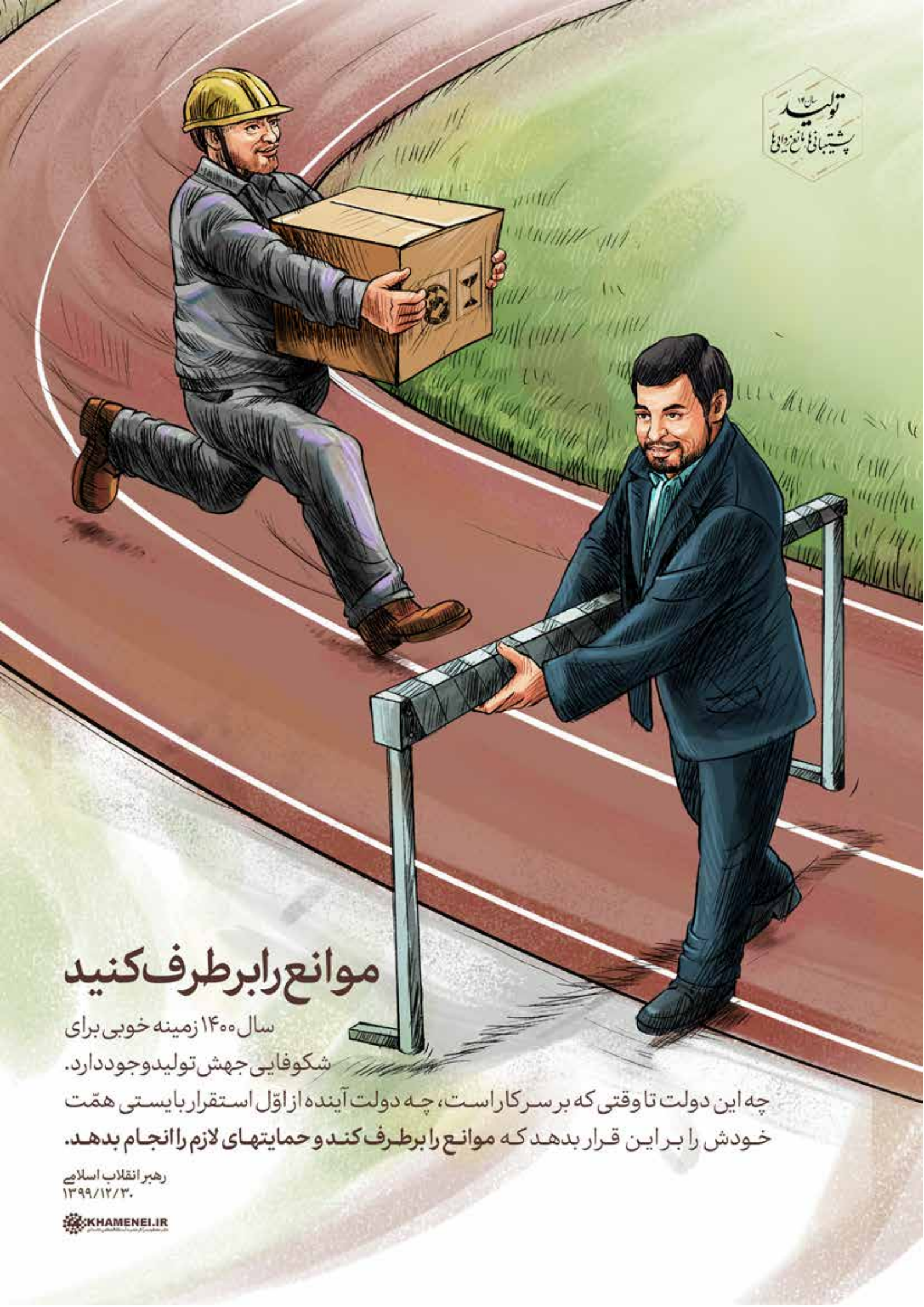
اسانس چای (برگاموت)

۳۲

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:
جمشید مغازه ای
سردبیر تحریریه:
علی اکبر علیان نژادی
دبیر اجرایی:
محمدعلی شریف
مدیر فنی و هنری:
حمیدرضامغازه
کارشناس علمی:
زهراعلی درزی
تحقیق و ترجمه:
مریم خان بیگی
همکاران این شماره:
زهرا سیاح نیری، ملیکا لطیفی ، نرگس مغازه‌ای و خانم نیکدل،فرزانه کسائیان، رویا لسانی، 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
پست الکترونیکی:
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



موانع را برطرف کنید

سال ۱۴۰۰ زمینه خوبی برای
شکوفایی جهش تولید وجود دارد.

چه این دولت تا وقتی که بر سر کار است، چه دولت آینده از اوّل استقرار بایستی همّت خودش را بر این قرار بدهد که **موانع را برطرف کند و حمایتهای لازم را انجام بدهد.**

رهبر انقلاب اسلامی
۱۳۹۹/۱۲/۳۰

KHAMENEI.IR

موانع را بردارید، تولید جهش می‌کند

دولت سیزدهم تا چندی دیگر سکان‌دار قوه مجریه می‌شود و این در حالیست که در هر انتخابات شاهد شعارهایی بودیم که مهمترین آن مبنای اقتصادی و تک نرخی شدن ارز را داشته است .

ولی متاسفانه یکی از موانع صنعت چند نرخی شدن ارزی است که دولت‌ها علیرغم شعارهایشان به آن تن می دهند و مشکلات متعددی را در زمینه های مختلف اعم؛ تامین، تولید و صادرات ایجاد می‌کنند.

در بودجه ۱۴۰۰ که توسط دولت دوازدهم ارائه شده مجدد می‌بینیم که مبنای ریالی ارز در آن بصورت ۴ نرخی لحاظ شده است دولت ۴ نرخ ارز را در لایحه پیشنهاد داده است که شامل ارز ۴۲۰۰ تومانی، ارز ۱۱ هزار و ۵۰۰ تومانی، ارز ۱۷ هزار و ۵۰۰ تومانی و ارز حدود ۲۵ هزار تومانی بوده است.

زیربنایی که خود یکی از موانع جدی صنعت است و بستری است که فساد را بیشتر و بیشتر می‌کند، دیگر مشکل این سیستم عدم شفافیت است که رانت‌ها و ضریب جینی را تقویت کرده و ضربه دیگری بر پیکره صنعت و مردم می زند.

در قاعده ای دیگر می خواهیم ببینیم که خود دولت تا چه اندازه حامی و یا مانع تولید است و این در حالی است که دولت ها خود یکی دیگر از مجموعه های پر هزینه‌ای هستند که باید منابع درآمدی بودجه را در بدنه اجرایی خود تزریق کنند .

فروش اموال منقول و غیر منقول، فروش نفت و مالیات سه منبع مهم درآمد دولت و تکیه دولت در بودجه ۱۴۰۰ است.

در اینجا سوال پیش می آید که فروش نفتی که با مشکلات عدیده همراه است نمی‌تواند منبع قابل اعتماد باشد.

و مورد دیگر اینکه فروش اموال منقول و غیرمنقول، در صورتیکه فسادی نداشته باشد تا چه اندازه باید به عنوان منبع درآمد پایدار روی آن برنامه‌ریزی بودجه‌ای داشت؟

حال مالیات، مالیاتی که در شرایط سخت فشار بر صنعت است

مالیاتی که باید جور، نفت و .... را بکشد؟

مالیاتی که باید حامی دولت در تامین هزینه هایش باشد؟

و صنعتی که دیگر رمقی برای حرکت ندارد.

چند نرخی بودن ارز، رانت‌ها و سیستم مالیاتی بیمار، که بصورت عادلانه در جامعه مستقر نشده است و بخش تولیدی که باید جورش را بکشد، نَتیجه ای جز از دست دادن بازارهای صادراتی ندارد و پیرو آن فشارهای متعدد اقتصادی را به بدنه جامعه تزریق می کند تا اجازه ای را برای جهش تولید و رونق اقتصاد به صنعت ندهد.

به عنوان مثال صادرات صنعت شیرینی و شکلات در سال گذشته به ۴۷۵ میلیون دلار (کاهش حدود ۱۸ درصدی) رسید. این در حالی است که صادرات انواع بیسکویت، شیرینی و شکلات در سال ۱۳۹۸ حدود ۵۸۰ میلیون دلار بوده است و روند صادراتی سمت و سوی خوبی ندارد.

دولت سیزدهم هم آمد با کوله باری از شعار، شعاری که کورسوی امیدی است برای تولید تا بتواند ادامه حیات دهد

امیدی که قفل های تولید را باز کند و رونق را برای ایران به ارمغان بیاورد ولی در پایان باید یک جمله را بگوییم، در حالی که موانع تولید واضح است پس لطفا؛ **موانع را بردارید تولید جهش می کند**

علی اکبر علیان نژادی - سردبیر

جمشید مغازه ای، دبیر انجمن شیرینی و شکلات:

رشد اقتصادی باید در توازن نقش آفرینی دولت‌ها و بخش خصوصی محقق شود

مهمترین آثار صنعت نمایشگاهی در انتقال تبادل، سرمایه‌گذاری و ارتقای کمی و کیفی است، نمایشگاه‌ها، سرمایه‌گذاری و تاثیرپذیری بسیار در حوزه اشتغال و رفع معضل بیکاری دارند. که کرونا به عنوان یک تهدید امروزی، خسارت های جدی را بر صنعت وارد کرده است و توجه به صنعت نمایشگاهی، می‌تواند یک راهکار مهمی بر برون رفت از این شرایط باشد.

جمشید مغازه ای دبیر انجمن شیرینی و شکلات با بیان این مطالب گفت: خسارت کرونا در بخش نمایشگاه‌ها بالغ بر ۱۰۰ میلیارد دلار در جهان طی سال ۲۰۲۰ اعلام شده است و ۲۲۴ میلیارد دلار از درآمد نمایشگاهی به دلیل ضرر اقتصادی ناشی از آن، حاصل نشده است، نزدیک به سه هزار نمایشگاه در دنیا لغو شد و ۱۲۴ میلیارد دلار برای غرفه‌دار و نمایشگاه‌داران خسارت وارد شد.که خود همین آمار نشان می دهد که صنعت نمایشگاهی نیز خسارت جدی در بحران کرونا دیده است.

وی تاکید کرد: حضور مشارکت‌کنندگان خارجی از جمله شرکت‌های نمایشگاهی بین‌المللی، همواره باید در یک انسجام اقتصادی بین تمامی عوامل موثر کشور صورت پذیرد.

تعامل با نمایشگاه های بین المللی با رفع موانع اقتصادی

جمشید مغازه‌ای دبیر انجمن صنفی شیرینی و شکلات با بیان اینکه به عنوان برگزار کننده نمایشگاه تخصصی صنعت شیرینی و شکلات طی سنوات متعدد اقدام به رایزنی و ارتباط با نمایشگاه های معتبر جهانی کرده ایم افزود: می توانیم به تعامل مستقیم با نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات آلمان که معتبرترین رویداد صنعتی جهان در این صنعت هست

www.iranianacm.ir

اشاره کنیم که به دلیل مشکلات اقتصادی موجود متاسفانه به سرانجام مورد نظر نرسیده است

دیپلماسی اقتصادی وظیفه کلیدی دولت

دیپلماسی اقتصادی یکی از شرح وظایف کلیدی در دولت ها باید باشد، همانطور که می دانیم صنعت نمایشگاهی نیز ویترین این دیپلماسی است که موجب رونق در بخش اقتصاد و تولید هر کشوری می شود.

وی ادامه داد: ما امروزه شاهد نمایشگاه‌های دوره‌ای در کشورهای مختلف نیز هستیم که با نام‌های واحد، نقش نمایشگاهی سیار را در ارتباطات اقتصادی صنعتی ایفا می‌کند و در این جا باید اذعان کرد که نهادها و سفارتخانه‌ها در ایجاد زنجیره‌ی نمایشگاهی در موضوع نمایشگاه‌های سیار و معرفی نمایشگاه‌های معتبر داخلی به دیگر کشورها نقش پررنگی دارد و دستاوردهای تجاری بزرگی را برای صنعت کسب می کند.

مغازه ای با اشاره به موقعیت کنونی صنعت نمایشگاهی تصریح کرد: اگر سال گذشته را در بحران کرونا در نظر نگیریم، صنعت نمایشگاهی در ایران با فراز و فرود بسیاری روند رو به رشدی داشته است، ولی زیرساخت های نمایشگاهی برای این رشد در قاعده ملی و بین المللی بیمار است که هنوز هم اقدام موثر، متحد و منسجمی را در راستای بهینه سازی این زیرساخت و نزدیک شدن به استانداردهای جهانی شاهد نبودیم. و نیستیم، به همین خاطر در بخش بین المللی شاهد نقش آفرینی محکمی در اقتصاد بر بستر نمایشگاهی نبودیم.

به دلیل مشکلات ناشی از تحریم و همه‌گیری کوید ۱۹، صادرات این محصولات در سال گذشته به ۴۷۵ میلیون دلار (کاهش حدود ۱۸ درصدی) رسید. این در حالی است که صادرات انواع بیسکویت، شیرینی و شکلات در سال ۱۳۹۸ حدود ۵۸۰ میلیون دلار بوده است.

وی عدم برنامه‌ریزی قابل اعتماد و بلند مدت، عدم مدیریت در استفاده نمایشگاه‌های تخصصی و بازدید متخصص - بطوریکه شاهد شلوغی بی مورد نباشیم- عدم ثبات اقتصادی داخلی و همچنین در بخش صادرات و واردات، نوسانات ارزی و تامین آن از مهمترین مشکلات صنعت نمایشگاهی در کشور می داند.

آیا اقدام پررنگی را در تحقق شعارهای سال شاهد بودیم؟

وی با تاکید بر برگزاری بهتر نمایشگاه ها، نقش دولت و مسوولان دولتی در ایجاد زیرساخت‌ها و امکانات نمایشگاهی، را مهم ارزیابی کرد و گفت: در رشد اقتصادی نقش دولت‌ها و حکومت‌ها حمایت بیشتر و مانع زدایی از سر راه کسانی است که اقدام به تولید و اشتغال می‌کنند و بخش خصوصی، شرکت‌ها و اتحادیه‌ها هم نقش سرعت بخشیدن به چرخ تولید را دارند.

مغازه ای با بیان اینکه با توجه به اینکه شعار چند سال گذشته مقام معظم رهبری بر محور اقتصاد و تولید بوده است، پرسید؛ آیا اقدام پررنگی را در تحقق این شعارها شاهد بودیم؟ امسال نیز کلیدواژه ی پشتیبانی و مانع زدایی را به عنوان شعار سال ۱۴۰۰ توسط مقام معظم رهبری شاهد بودیم ولی در همین ۲ ماه و نیم نیز صنعت با چالش‌های بسیار زیاد همراه است که مهمترین آن تامین مواد اولیه با ثبات اقتصادی است .

قیمت مواد اولیه در سال‌های اخیر به شکل سرسام آوری افزایش داشته، اما تولید کنندگان شیرینی و شکلات نمی‌توانند افزایش قیمت زیادی اعمال کنند؛ چرا که بازار خود را بیش از پیش از دست خواهند داد.

نقدینگی بالایی که به سمت تولید نیامده، نفس تولید را بریده است

نقدینگی که زیاد شده ولی به سمت تولید نیامده است و تورم افسارگسیخته، جان تولید را گرفته و بازارهای صادراتی را به دیگر رقبا هدیه داده استف همه ی این موارد به این معناست که تا کنون اگر دستاوردی بوده به همت فرماندهان و سربازان اقتصادی در صنعت و بخش خصوصی محقق شده است و روز به روز نقش حمایتی و پشتیبانی را در عرصه‌های مختلف توسط دولت‌ها کمرنگ و کمرنگ تر دیده ایم. ولی به واقع باید گفت: رشد اقتصادی باید در توازن نقش آفرینی دولت ها و بخش خصوصی محقق شود.

دلایل برتری نمایشگاه ها بر ارتباط وفادارانه اقتصادی

وی با اشاره به تاثیرات برگزاری نمایشگاه‌ها عنوان کرد: اگر بخواهیم به عوامل تاثیرگذار بر ارتباط‌های میان فردی اشاره کنیم، باید به تاثیر ارتباط کلامی و غیرکلامی حتما اشاره کنیم، محققان معتقدند که ارتباط غیرکلامی شامل زبان بدن و حالات لحنی ۹۳ درصد در برقراری ارتباط موثرند و تنها ۷ درصد ارتباط کلامی می تواند تاثیرگذار بر برقراری ارتباط وفادارانه شود. حالا نقش نمایشگاه و دیدارهای متعدد بسیار مشخص‌تر می شود که جایگاه بی‌بدیل نمایشگاه‌ها در توسعه ارتباطات اقتصادی هنوز انکارناپذیر است.

صادرات شیرینی و شکلات با کم‌تر از یک سوم ظرفیت!

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران از کاهش تقاضا و افزایش «سرسام آور»

قیمت مواد اولیه خبر داد و گفت: در صورت رفع مشکلات، امکان صادرات ۱.۵ میلیارد دلاری شیرینی و شکلات به کشورهای همسایه وجود دارد، اما سال گذشته این رقم ۴۷۵ میلیون دلار بود.

جمشید مغازه‌ای از کاهش صادرات شیرینی و شکلات در سال گذشته خبر داد و گفت: به دلیل مشکلات ناشی از تحریم و همه‌گیری کوید ۱۹، صادرات این محصولات در سال گذشته به ۴۷۵ میلیون دلار (کاهش حدود ۱۸ درصدی) رسید. این در حالی است که صادرات انواع بیسکویت، شیرینی و شکلات در سال ۱۳۹۸ حدود ۵۸۰ میلیون دلار بوده است.

اهم بازارهای صادراتی شیرینی و شکلات

وی با بیان اینکه عمده صادرات به کشورهای همسایه از جمله عراق، افغانستان و کشورهای حاشیه خلیج فارس بوده است، تصریح کرد: البته بخشی از صادرات هم به اروپای شرقی، روسیه، چین و مقدار کمی هم به آمریکا انجام می‌شود.

البته به گفته دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکوئیت، شیرینی و شکلات، در حال حاضر صادرات این محصولات با کمترین ظرفیت انجام می‌شود؛ چرا که تنها در کشورهای اطراف، بازار ۱.۵ تا ۲ میلیارد دلاری صادرات وجود دارد؛ بنابراین اگر بسترها از جمله رفع شدن مشکلات ناشی از تحریم‌ها، نقل و انتقالات پولی و تامین مواد اولیه رفع شود، امکان صادرات تا ۱.۵ میلیارد دلاری در سال به کشورهای اطراف وجود دارد.

شیرینی و شکلات، کالای لوکس شد

مغازه‌ای همچنین در پاسخ به سوالی درباره وضعیت تقاضا در این بازار اظهار کرد: محصولات ما یک کالای لوکس است که در سبد مصرفی مردم نیست و اولویت سوم و چهارم مصرف‌کنندگان است؛ بنابراین هرچه قدرت خرید مردم کاهش یابد تقاضا برای مصرف این محصولات کاهش پیدا می‌کند. در حال حاضر نیز مردم عموماً به دنبال تامین کالاهای اساسی هستند و اگر پول اضافی داشته باشند شیرینی و شکلات هم تهیه می‌کنند. البته در رابطه با کاهش تقاضا، شیوع ویروس کرونا، گرانی و تورم نیز مزید بر علت شده است.

افزایش سرسام آور قیمت مواد اولیه

به گفته وی قیمت مواد اولیه در سال‌های اخیر به شکل سرسام آوری افزایش داشته، اما تولید کنندگان شیرینی و شکلات نمی‌توانند افزایش قیمت زیادی اعمال کنند؛ چرا که بازار خود را بیش از پیش از دست خواهند داد.

شکری که باید ۶۵۰۰ تومان باشد را دو برابر می‌خریم

مغازه‌ای درباره مشکلات تأمین مواد اولیه افزود: قیمت هر کیلو شکر سال گذشته حدود ۶۵۰۰ تومان بود و حالا دو برابر شده و به بیش از ۱۲ هزار تومان رسیده است. قیمت روغن نیز در دو مقطع ۴۵ تا ۵۰ درصد افزایش یافته است. تامین آرد نیز دشوار شده؛ چراکه شیرینی و شکلات کالای لوکس محسوب می‌شود و آرد باید در بازار آزاد تهیه شود که قیمت آن از حدود هر کیلو ۱۰۰۰ تومان به ۵۵۰۰ تومان رسیده است؛ بنابراین کماکان بحران وجود دارد. در مقاطعی قیمتها بالا می رود و در مقاطعی تامین مواد اولیه با مشکل مواجه می‌شود. برای مثال در حال حاضر با وجود اینکه قیمت هر کیلو شکر ۶۵۰۰ تومان اعلام شده، تامین آن ممکن نیست و تولیدکنندگان مجبور به تهیه این محصول از بازار آزاد به قیمت بالاتر هستند.

مجوز خرید گندم، فقط برای ۰.۱ نیاز

یکی از شرح وظایف کلیدی در دولت‌ها باید دیپلماسی اقتصادی باشد

وی افزود: در زمینه تامین گندم نیز اجازه واردات به تولید کنندگان داده نمی‌شود و اگر هم این اجازه داده شود، برای تولیدکنندگان کیلویی ۸۰۰۰ تومان تمام می‌شود که صرفه اقتصادی ندارد. در داخل نیز برای خرید از کشاورز باید مجوز دریافت شود، اما برای کارخانه‌ای که بیش از ۵۰۰ تن گندم نیاز دارد فقط مجوز خرید ۵۰ تن صادر می‌شود و اگر مابقی نیاز خود را از بیرون تهیه کنند هم می‌گویند قاچاق بوده است.

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکوئیت، شیرینی و شکلات در پایان در پاسخ به سوالی درباره میزان افزایش قیمت نیز گفت: در سال گذشته در مقاطعی افزایش ۱۵ و ۲۰ درصدی اعمال شده است. با توجه به این میزان افزایش قیمت مواد اولیه، تولید کنندگان نمی‌توانند محصولات خود را با ضرر بفروشند. در حال حاضر آنها کالاهای خود را در سبد می‌فروشند؛ یعنی برای برخی از آنها ضرر می‌کنند و برای برخی سود می‌کنند تا موازنه برقرار شود اما افزایش قیمت در سال جاری با احتیاط خواهد بود، چرا که افزایش قیمت بی‌رویه نوعی خودزنی است.

www.iranianacm.ir
www.iranianacm.com

صمد رسولوی، مدیرعامل درنا

ابرچالش مواد اولیه در کمین تولید

چالش‌های حوزه تولید بسیارند و نمی‌توان در یک یادداشت به ذکر همه آنها پرداخت با این حال باید به یک چالش اساسی در این حوزه یعنی تامین مواد اولیه مورد نیاز تولید اشاره کرد. متاسفانه سال به سال و در برخی مواقع چند بار در یک سال قیمت مواد اولیه اعم از آرد ، شکر، روغن و... با افزایش روبه‌رو می‌شود و این افزایش قیمت‌ها جدا از رشد شدید مواد اولیه بسته‌بندی و کارتن است که در مجموع باعث می‌شود هزینه‌های تولید رشد قابل توجهی را تجربه کند.

متاسفانه این مساله از بزرگ‌ترین مشکلات ما و همه همکاران ما در این صنعت است که هم در بعد خرید مواد اولیه داخلی و هم وارداتی مشاهده می‌شود. به عبارتی، در داخل نوسانات قیمت مواد اولیه و در حوزه واردات، نوسان شدید قیمت ارز باعث شده خرید مواد اولیه و ماشین‌آلات با چالش‌های زیادی روبه‌رو باشد که همین امر باعث به تعویق افتادن قسمت عمده‌ای از پروژه طرح و توسعه و ضعیف شدن نقدینگی شده است. متاسفانه دولت نیز در این مدت نه تنها حمایتی از تولید در برابر این نوسانات قیمتی و مشکلات ناشی از آن نکرده است؛ بلکه بعضا به خاطر قوانین غلط، حتی مشکلات را افزایش داده است.

این وضعیت در شرایطی است که بنگاه‌های فعال در حوزه صنایع غذایی برای توسعه مزیت‌های رقابتی خود نیازمند تامین مواد اولیه باکیفیت و با قیمت مناسب هستند. تولیدکنندگان حوزه موادغذایی در سال‌های اخیر توانسته‌اند در حوزه صادرات موفقیت‌های خوبی را کسب کنند و برندهای ایرانی توانسته‌اند بازارهای مناسبی را در اختیار بگیرند که رشد هزینه‌های مواد اولیه این فرصت را از آنان خواهد گرفت.

نکته‌ای که در این میان حائز اهمیت است آن است که تولیدکنندگان حوزه صنایع غذایی با مشکلات متعددی در شرایط تحریم روبه‌رو بوده و هستند. مشکلات و هزینه‌های ناشی از نقل و انتقال ارز و بازگشت منابع ناشی از فروش به خودی خود می‌تواند تولید را از پای در بیاورد، در این شرایط به جای آنکه دولت باری از دوش تولیدکننده بردارد، با قوانین سختگیرانه و بعضا غیرمنطقی، مشکلات را برای این طبقه افزایش داده است و این در حالی است که در یک سال گذشته مساله جهانی کرونا نیز نیاز به حمایت از تولید را دو چندان کرده بود.

بر این اساس در سال «تولید؛ پشتیبانی‌ها و مانع‌زدایی‌ها» دولت باید به یک نیاز جدی تولیدکننده‌ها توجه کند و آن جلوگیری از سلب قدرت تفکر و برنامه‌ریزی تولیدکننده است. سیاست‌های دولت در دو سال گذشته قدرت خلاقیت، تفکر و برنامه‌ریزی را از تولیدکننده گرفته است و باعث شده تولیدکننده از قرارداد بنگاه خود مطمئن نباشد. افزایش شدید قیمت مواد اولیه یکی از آن موضوعاتی است که افق برنامه‌ریزی را برای تولید تیره و کدر می‌سازد و این در حالی است که دولت قادر است با سیاست‌گذاری‌های درست در حوزه تامین به موقع مواد اولیه مشکل را تا حدی برطرف سازد که متاسفانه در این زمینه در سال‌های گذشته توفیقی حاصل نشده و کمبود مواد اولیه مانند روغن و شکر و... شاهدی بر این مدعا است.

مهمترین موانع تولید از دیدگاه مدیران

سالی که به نام «تولید، پشتیبانی‌ها، مانع زدایی ها» نامگذاری شد باز هم بوی جدی اقتصادی در رویکرد نظام می داد و این در حالی بود که جنگ شعارهای کاندیداهای ریاست جمهوری سیزدهم هم بر محور اقتصاد و رونق بنا شد.
سوال اینجاست که آیا این شعارها تا چه اندازه مبنای محکم اجرایی دارد یا تا چه حدی کمربند محکمی برای برداشتن مانع های تولید برمی دارد؟
حال ببینیم مدیران صنعت مهمترین موانع تولید را در چه می دانند:

علی سالک نجات　　گروه صنعتی نجاتی

قیمت مواد اولیه رانتی است

به نظر بنده مهمترین مانع در تولید، قیمتهای مواد اولیه رانتی می باشد که در دنیا امروزی آویزان شدن بعضی از افراد (اقلیت) به رانت قیمت دولتی، قیمت محصولات را در تولید از رقابتی به رانت تبدیل می کند که متاسفانه با گذشت چهل و سه سال و ادامه همین مسیر، تفاوت قیمت مواد اولیه باعث عدم رقابتی شدن بوده و در کلیه موارد مشابه پایین بودن مواد اولیه عامل فساد اقتصادی در تولید بوده و تا زمانی که این سیاست غلط ادامه داشته باشد تولید روی خوشی در ارتقاء تکنولوژی، پایین آوردن قیمت تولید، عدم دستیابی به رقابت سالم هم در داخل و هم در خارج از کشور میسر نخواهد بود.

اصلاح نظام بانکی، اصلاح قوانین مالیاتی و قوانین کار

صنعت غذا در بحث عام و صنعت شیرینی و شکلات بطور خاص بعنوان یکی از صنایع پیشرو در صنایع غذایی نقش بسیار موثر و تعیین کننده ای در توسعه اقتصادی بویژه در شرایط حساس فعلی ایفاد می کند. توجه ویژه به این بخش از اقتصاد کشور علاوه بر تأمین نیاز های داخلی و امنیت غذایی فرصتی برای ارز آوری با صادرات خواهد شد.
تولید کنندگان ایرانی بر اساس پتانسیل های موجود امکانات بالایی برای صادرات در اختیار دارند. بازار ۴۰۰ میلیون نفری اطراف ایران یکی از بهترین فرصت ها برای رونق صادرات غیرنفتی با توجه به نیاز غذایی آنهاست.
اصلاح نظام بانکی، اصلاح قوانین مالیاتی و قوانین کار از ملزومات بستر سازی برای حرکت رو به رشد در حوزه تولید صنایع غذایی است.
کاهش سود بانکی برای تولید کنندگان صنایع غذایی، کاهش مالیات عملکرد، مبارزه با رانت و فساد، مبارزه با قاچاق مواد غذایی، رفع تأمین مشکلات مواد اولیه میتواند موجب ترغیب و حمایت تولید کننده و زمینه ساز توسعه تولید گردد.
امید است با حمایت ها و پشتیبانی های واقعی مسئولین و مانع زدایی ها رشد و توسعه واقعی تولید را محقق نمائیم.

علی اشرافی — غذا فرآیند اشرافی

عمده ترین مشکل واحدهای تولیدی تامین مواد اولیه با کیفیت

در حال حاضر اصلی ترین عامل موفقیت و پیشرفت واحدهای تولیدی عرضه محصولات با کیفیت مناسب می باشد که لازمه این امر تامین مواد اولیه با کیفیت و در دسترس بودن آن میباشد و با توجه به اینکه در دو سه سال گذشته، بخاطر تحریم های ظالمانه ای که صورت گرفته و بحث قیمت ارز درکشورمان، عمده ترین مشکل واحدهای تولیدی تامین مواد اولیه با کیفیت بوده و سعی بر این داشتیم که با واردات مواد اولیه از کشورهای اروپایی و عرضه با قیمت مناسب در کنار واحدهای تولیدی بوده و کمک حال آنها باشیم تا نقش موثری در حل بخشی از مشکلات و موانع تولید و همچنین اشتغال زایی و کارآفرینی واحدهای تولیدی داشته باشیم.
کیفیت مواد اولیه مصرفی، ثابت نگه داشتن و استمرار کیفیت آن در واحد های تولیدی مسئله مهمی است که ما سعی داشتیم در تامین مواد اولیه از منابعی استفاده کنیم که علاوه بر اینکه کیفیت ابتدا به ساکن آنها در سطح عالی باشد، بتوانند این کیفیت را در طول سالیان متوالی به صورت مستمر حفظ نمایند. بنده معتقد هستم واحدهای تولیدی که مبنای اصلی آنها تولید محصولات با کیفیت می باشد، در کنار استمرار این کیفیت موفق تر خواهند بود و پیشرفت بهتری خواهند داشت. همانطور که در دو سه سال اخیر شاهد رشد و پیشرفت واحدها و مجموعه هایی بودیم که در کنار استفاده از مواد اولیه با کیفیت خوب و همیشگی، با کمک نیروهای کاردان و ورزیده و متکی به علم و دانش روز دنیا توانسته اند محصول نهایی با کیفیت خوب به بازار ارائه دهند و رشد و پیشرفت خوبی داشته باشند.

جواد فشنگچی — گروه صنعتی اطهر

قیمت مواد اولیه رانتی است

به نظر بنده مهمترین مانع در تولید، قیمتهای مواد اولیه رانتی می باشد که در دنیا امروزی آویزان شدن بعضی از افراد (اقلیت) به رانت قیمت دولتی، قیمت محصولات را در تولید از رقابتی به رانت تبدیل می کند که متاسفانه با گذشت چهل و سه سال و ادامه همین مسیر، تفاوت قیمت مواد اولیه باعث عدم رقابتی شدن بوده و در کلیه موارد مشابه پایین بودن مواد اولیه عامل فساد اقتصادی در تولید بوده و تا زمانی که این سیاست غلط ادامه داشته باشد تولید روی خوشی در ارتقاء تکنولوژی، پایین آوردن قیمت تولید، عدم دستیابی به رقابت سالم هم در داخل و هم در خارج از کشور میسر نخواهد بود.

حسین شیوایی — گرجی

تامین مواد اولیه و عدم ثبات قیمت مهمترین مانع تولید است

مشکلات تامین مواداولیه و عدم ثبات قیمتها از مهمترین مانع تولید است و همچنین خاموشی مکرر برق و افزایش هزینه‌های انرژی به همراه کمبود نقدینگی با توجه به تخصیص سهمیه‌ها از جمله آرد، شکر، روغن در ازای پرداخت نقدی از چالش ها و موانعی است که صنعت را با مشکل جدی همراه کرده است.

شهرام سلیمی — پایا صنعت سلیمی

تدوین قوانین دست و پاگیر بصورت جامع

مهمترین موانع تولید از دید بنده تدوین قوانین دست و پاگیر بصورت جامع ، بدون در نظر گرفتن قشر یا صنف خاص و اجرای آنها بصورت سلیقه ای می باشد.

احمد رضائی — کیمیا چاشت ترشیز (بیسکوتو)

نوسان شدید قیمت مواد اولیه و کمبود روغن از موارد عمده ای است که امروز صنعت را دستخوش مشکلات کرده است

محمد رضا واعظ شوشتری — شرکت نگین عسل هرند

۴ عامل مهم چالش در تولید

۱- رفع تعهدات ارزی
۲- مالیات ارزش افزوده و عملکرد
۳- کاهش قیمت دلار درصورتی که قیمت مواد اولیه در حال افزایش است .
۴- استان اصفهان درخصوص توزیع عادلانه مواد اولیه مظلوم واقع شده است

علی میربلوکی
مدیرعامل مجتمع چاپ و بسته بندی راماپک

هفت مانــع موجود در صنــعت

بـا نگاهـی بـه یـک دهـه گذشـته ، تاکیـد مقـام معظـم رهبـری بـر تولیـد و اقتصـاد کشـور را مـی تـوان از نـام گـذاری سـال هـای متوالـی بـا شـعارهایی همچـون جهـاد اقتصـادی، تولیـد ملـی و حمایـت از کار و سـرمایه ایرانـی، حماسـه سیاسـی و حماسـه اقتصـادی، اقتصـاد و فرهنـگ بـا عـزم ملـی و مدیریـت جهـادی، اقتصـاد مقاومتـی، حمایـت از کالای ایرانـی، رونـق تولیـد و جهـش تولیـد، برداشـت نمـود کـه قطعـاً دیـدگاه کارشناسـانه ایشـان را در حـوزه تولیـد ،آشـکار مـی نمایـد و در سـال جـاری بـا نگرشـی ریـز بینانـه تـر بـا شـعار تولیـد، پشـتیبانی و مانـع زدایـی هـا بـر حـذف موانـع از سـر راه تولیـد و تولیـد کننـدگان تاکیـدات بیشـتری را داشـته انـد.

در راستای شعار سال جاری، مهمترین موانع تولید را می توان به شرح زیر بیان نمود:

۱-عـدم امـکان مبـادلات ارزی و مالـی تولیـد کننـدگان بـه جهـت تامیـن مـواد اولیـه کـه متاثـر از تحریـم هـای ظالمانـه کشـور عزیزمـان بـوده کـه امـکان دسـتیابی بـه برخـی مـواد اولیـه را بـا چالـش روبـرو نمـوده اسـت.

۲-تامیـن نقدینگـی کـه در ایـن بـازه زمانـی بخـش زیـادی از انـرژی تولیـد کننـدگان را گرفتـه اسـت، بـه نحـوی کـه بـه جـای تمرکـز بـر تولیـد و ایجـاد نـوآوری ، دغدغـه تامیـن و گـردش نقدینگـی را دارنـد و همیـن موضـوع در سـرعت تولیـد تاثیـر بسـزایی گـذارده اسـت.

۳-قوانیـن متعـدد ادارات، سـازمان هـا، بانـک هـا کـه بـه نحـوی جلـودار رونـد تولیـد بـوده اسـت کـه هریـک بـه تنهایـی و بـا دیـدگاه همـان سـازمان مـدون گردیـده و تاثیـر هریـک در فرآینـد انجـام تولیـد در نظـر گرفتـه نشـده اسـت.

۴-افزایـش نـرخ هزینـه هـای سـربار تولیدکننـدگان، اعـم از حمـل و نقـل کـه تاثیـر مسـتقیم در قیمـت تمـام شـده محصـولات تولیـدی و بـا نگـرش اصـلاح نـاوگان حمـل و نقـل ریلـی و دریایـی از ضـرورات مـی باشـد و یکـی دیگـر از مباحـث افزایـش نـرخ هزینـه هـای سـربار را مـی تـوان بـه عـدم اسـتفاده از ظرفیـت تولیـد بـا توجـه بـه منابـع و امکانـات هـر واحـد تولیـد بـه جهـت کاهـش تقاضـای بـازار اعـلام نمـود.

۵-افزایـش و تغییـر در نـرخ مـواد اولیـه داخلـی و خارجـی را مـی تـوان یکـی دیگـر از موانـع جلوگیـری از رونـق تولیـد در کشـور مطـرح نمـود و قطعـاً تغییـرات مسـتمر در نـرخ هـا مـی بایسـت مدیریـت گـردد تـا تولیـد کننـدگان بـدون دغدغـه جایگزینـی مـواد اولیـه ، نسـبت بـه تولیـد و ارائـه بـه بـازار اقـدام نمایـد.

۶-کاهـش قـدرت خریـد مـردم یکـی دیگـر از مشـکلات تولیدکننـدگان مـی باشـد.ناگفته پیداسـت کـه عـدم وجـود تقاضـا و بـازار سـاکن و ضعیـف، مجالـی بـرای تولیـد باقـی نخواهـد گذاشـت و سـرعت چرخـش چـرخ هـای تولیدکننـدگان ارتبـاط مسـتقیم بـا میـزان تقاضـای بـازار خواهـد داشـت.

۷-تامیـن نیـروی انسـانی متخصـص و در برخـی اوقـات کارگـر سـاده در ایـن روزهـا یکـی دیگـر از دغدغـه هـای تولیدکننـدگان شـده اسـت، چـرا کـه نیروهـای انسـانی بـا توجـه بـه ذهنیـت بـه وجـود آمـده در خصـوص درآمـد و هزینـه هـای جـاری بـه درآمدهـای کاذب از طریـق شـبکه هـای دلالـی یـا سـرمایه گـذاری در فضاهـای بورسـی یـا ارزهـای دیجیتـال و سـایر مـوارد آورده و کار دریـک شـرایط و درامـد معیـن بـرای برخـی از نیروهـای جـوان سـخت شـده و دیـدگاه اشـخاص بـا تحصیـلات عالیـه ، از بـدو شـروع کار بـه دنبـال درآمدهـای نجومـی مـی باشـند کـه لازم اسـت زیرسـاخت و اطـلاع رسـانی هـای جمعـی بیشـتر از قبـل در ایـن خصـوص فعالیـت داشـته، در غیـر اینصـورت مشـکلات تامیـن نیـروی انسـانی در سـال هـای آتـی نمـود بیشـتری خواهـد داشـت.

قطعـاً برطـرف نمـودن تمامـی مشـکلات عنـوان شـده در کوتـاه مـدت میسـر نخواهـد بـود و کافیسـت پـس از آسـیب شناسـی، اولویـت بنـدی هـا توسـط متخصصیـن و سـازمان هـای ذیربـط بـه دور از هرگونـه سـوگیری و فقـط بـا هـدف رفـع موانـع تولیـد طـی ارائـه راهکارهـای اجرایـی کـه دارای زمـان بنـدی اجـرا مـی باشـد اعـلام و قـدم هایـی هدفمنـد برداشـته شـود کـه در نهایـت باعـث تـداوم رشـد و نـوآوری تولیـد گـردد.

امیـد اسـت بـا عنایـت بـه منویـات مقـام معظـم رهبـری درخصـوص حمایـت از تولیـد و تولیدکننـدگان، ایـن مهـم در بـازه زمانـی کوتـاه مـدت بـه سـرانجام رسـانیده شـود و ایرانـی همـواره آبـاد داشـته باشـیم.

بانک‌ها در سال ۹۹ چقدر وام دادند؟

منبع: کسب و کار نیوز

تسهیلات پرداختی بانک‌ها طی ۱۲ ماهه سال ۱۳۹۹ به بخش‌های اقتصادی مبلغ ۱۸.۹۸۹.۲هزار میلیارد ریال است که در مقایسه با دوره مشابه سال قبل مبلغ ۹.۲۳۹.۳ هزار میلیارد ریال معادل ۹۴.۸ درصد افزایش داشته است.

جدول ۱ بیانگر هدف از دریافت تسهیلات پرداختی در بخش‌های اقتصادی طی ۱۲ ماهه سال ۱۳۹۹ است. سهم تسهیلات پرداختی در قالب سرمایه در گردش در کلیه بخش‌های اقتصادی طی ۱۲ ماهه سال جاری مبلغ ۱۱,۶۳۵,۳هزار میلیارد ریال معادل ۶۱,۳ درصد کل تسهیلات پرداختی می‌باشد که در مقایسه با دوره مشابه سال قبل مبلغ ۶,۳۷۳,۹ هزار میلیارد ریال معادل ۱۲۱,۱ درصد افزایش داشته است.

سهم تسهیلات پرداختی بابت تأمین سرمایه در گردش بخش صنعت و معدن طی ۱۲ ماهه سال جاری معادل ۴,۳۵۴,۳هزار میلیارد ریال بوده است که حاکی از تخصیص ۳۷,۴ درصد از منابع تخصیص یافته به سرمایه درگردش تمام بخش‌های اقتصادی مبلغ ۱۱,۶۳۵,۳ هزار میلیارد ریال است. ملاحظه می‌شود از ۵,۷۹۷,۲ هزارمیلیارد ریال تسهیلات پرداختی در بخش صنعت و معدن معادل ۷۵,۱ درصد آن (مبلغ ۴,۳۵۴,۳هزار میلیارد ریال) در تأمین سرمایه در گردش پرداخت شده است که بیانگر توجه و اولویت‌دهی به تأمین منابع برای این بخش توسط بانک‌ها در سال جاری می‌باشد.

جدول ۱- هدف از دریافت تسهیلات پرداختی در بخش‌های اقتصادی طی ۱۲ ماهه سال ۱۳۹۹

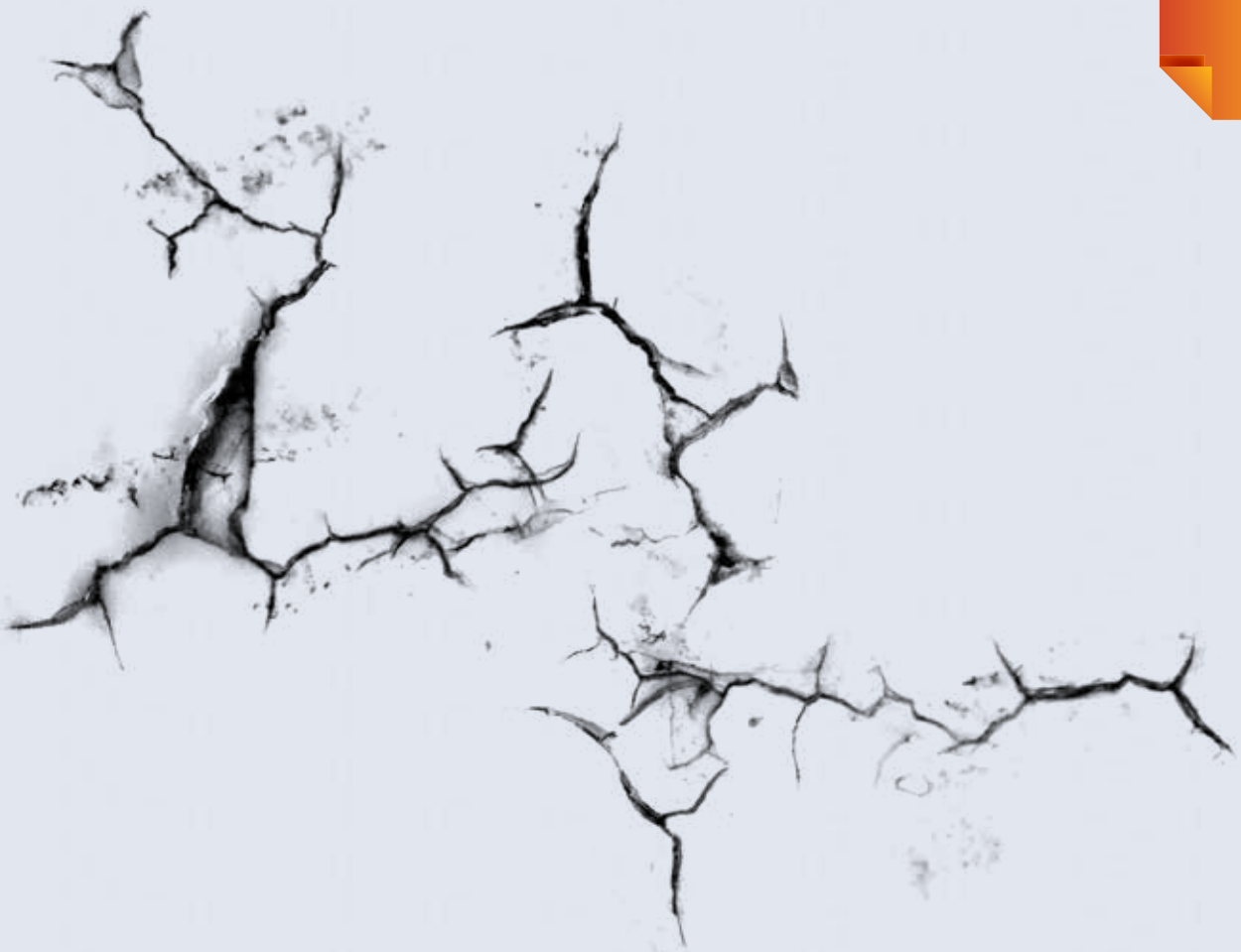
میلیارد ریال/ درصد — کل بانک ها

هدف از دریافت / بخش اقتصادی	کشاورزی (۱)		صنعت ومعدن		مسکن و ساختمان		بازرگانی		خدمات		متفرقه		کل بخش ها	
	مبلغ	سهم از کل	مبلغ	سهم از کل	مبلغ	سهم از کل	مبلغ	سهم از کل	مبلغ	سهم از کل	مبلغ	سهم از کل	مبلغ	سهم از کل
ایجاد	۲۸۲,۶۳۶	۲۲.۳	۸۹۵.۸۳۲	۱۵.۵	۲۲۵.۳۰۶	۲۱.۵	۱۳۳.۶۸۷	۴.۰	۷۹۱.۱۹۱	۱۰.۶	۱۰۴.۱۷۰	۹.۹	۲.۴۳۲.۸۲۳	۱۲.۸
تامین سرمایه در گردش	۸۳۲.۷۲۱	۶۵.۸	۴.۳۵۴.۲۵۶	۷۵.۱	۳۳۳.۹۳۱	۳۱.۸	۱.۵۶۷.۶۲۷	۴۷.۲	۴.۵۴۱.۶۳۷	۶۱.۰	۵.۱۱۵	۴.۵	۱۱.۶۳۵.۲۸۸	۶۱.۳
تعمیر	۸.۲۷۰	۰.۷	۶۵.۳۸۷	۱.۱	۲۱۱.۰۰۱	۲۰.۱	۹.۸۹۷	۰.۳	۱۳۱.۵۱۰	۱.۸	۸۴	۰.۱	۴۲۶.۱۴۹	۲.۲
توسعه	۹۰.۲۷۲	۷.۱	۴۱۵.۶۲۶	۷.۲	۴۲.۵۳۵	۴.۱	۱۹۷.۷۱۱	۶.۰	۱.۳۷۰.۰۷۹	۱۸.۴	۵.۱۵۰	۴.۵	۲.۱۲۱.۳۷۳	۱۱.۲
خرید کالای شخصی	۱۴.۹۵۵	۱.۲	۵۴.۹۷۱	۰.۹	۴۰۶	۰.۰	۱.۳۹۹.۵۱۰	۴۲.۴	۳۷.۴۹۲	۰.۵	۱	۰.۰	۱.۵۰۵.۳۳۵	۷.۹
خرید مسکن	۳.۰۳۱	۰.۲	۹.۵۸۷	۰.۲	۴۲۵.۱۴۳	۲۱.۵	۸.۷۹۰	۰.۳	۴۰.۵۲۰	۰.۵	۶	۰.۰	۲۸۷.۰۷۷	۱.۵
سایر	۳۳.۳۹۷	۲.۶	۳.۵۲۵	۰.۱	۱۰.۳۴۹	۱.۰	۲.۷۵۲	۰.۱	۵۳۱.۰۶۱	۷.۱	۵۰	۰.۰	۵۸۱.۱۳۳	۳.۱
جمع	۱.۳۶۵.۲۸۱	۱۰۰.۰	۵.۷۹۷.۱۸۳	۱۰۰.۰	۱.۰۴۸.۶۷۱	۱۰۰.۰	۳.۳۱۹.۹۷۵	۱۰۰.۰	۷.۴۴۳.۴۹۰	۱۰۰.۰	۱۱۴.۵۷۷	۱۰۰.۰	۱۸.۹۸۹.۱۷۷	۱۰۰.۰

آمار از سقف سمت بر اساس اطلاعات ارسالی بانکها استخراج شده و بر گرفته از طبقه بندی ISIC می باشد.

(۱) عمده تسهیلات بانک کشاورزی در بخش کشاورزی پرداخت شده است.

شایان ذکر است که همچنان باید در تداوم مسیر جاری، ملاحظات مربوط به کنترل تورم را نیز در نظر گرفت و همواره مراقب قدرت گرفتن پتانسیل تورمی ناشی از فشار تقاضای کل در اقتصاد نیز بود. بر این اساس ضروری است به افزایش توان مالی بانک‌ها از طریق افزایش سرمایه و بهبود کفایت سرمایه بانک‌ها، کاهش تسهیلات غیرجاری و بازگرداندن آنها به مسیر صحیح اعتباردهی بانک‌ها، افزایش بهره‌وری بانک‌ها در تامین سرمایه در گردش تولیدی، پرهیز از فشارهای مضاعف بر دارایی بانک‌ها و ترغیب بنگاه‌های تولیدی به سمت بازار سرمایه به عنوان یک ابزار مهم درتامین مالی طرح‌های اقتصادی (ایجادی)توجه ویژه‌ای کرد.



علیرضا شعبانپور

کمبود کارگر، معضل بزرگ تولید برخی استانها در حال و آینده

نیروی انسانی به استناد اخرین تئوریهای تدوین شده ی علم مدیریت, اصلی‌ترین منابع در محیط کسب و کار محسوب می‌شود که هرچه کارایی, تجربه, مهارت و دانش انها افزونتر باشد برای فعالیت و اشتغال, مفیدتر و مؤثرتر خواهند بود.

نیروی کار ساده یا همان کارگر نیز از ضروریات غیرقابل چشم‌پوشی یک مجموعه‌ی کاری بالاخص تولیدی بحساب می‌آید چراکه نیازی نیست همه افراد شاغل, دارای تحصیلات اکادمیک و علمی سطح بالا باشند که صدالبته چنین اقدامی در ابتدا باعث هدررفت منابع و تحمیل هزینه‌های اضافی در یک محیط کار می شود و درسطح کلان برای جامعه نیز, همین تبعات و پیامدها متصور می باشد.

بنابراین بایستی متناسب با نوع شغل, نیروی انسانی متناسب با آن شرایط احراز شود بهمراه یک ساختار سازمانی جامع طراحی شده تا بهترین بهره‌وری حاصل گردد. اما متاسفانه در ایران ما, هنوز به شرایط احراز شغل که بخشی اساسی از مدیریت منابع انسانی در علم مدیریت بشمار می رود, اهمیت و التفات لازم و کافی قائل نمی شوند.

چرایی کمبود نیروی انسانی برای تولید

ناگفته نماند انچه که بیشتر اینجانب را ترغیب و تشویق به نگارش این متن کرد؛ **کمبود نیروی کار ساده در حال و آینده بویژه برای حوزه تولید برخی از استانها است که باعث نگرانی و اعتراض مدیران واحدهای مختلف شده است** اما دلایل گوناگونی را در بوجود امدن این وضعیت می‌توان برشمرد من‌جمله:

- پیری جامعه
- تعداد فرزند کم(وجود یک یا دو فرزند در هر خانواده که والدین حاضر به کارگری انها نیستند)
- کمی زاد و ولد طی سالیان گذشته
- تنبل شدن افراد جامعه
- کسب مدارک دانشگاهی
- عدم تناسب نیروی کار در بازار کار
- ترغیب نادرست به اخذ بیمه بیکاری
- شرایط و مقتضیات جمعیتی و جغرافیایی
- ممنوعیت بکارگیری مهاجرین افغانی و خروج انها بخاطر کم ارزش شدن پول ملی
- بیماری کرونا
- افزایش انچنانی هزینه های درمان

راهکارهای که برای رفع این مشکل

برای برون رفت از این شرایط خاص جامعه در کمبود نیروی انسانی در صنعت پیشنهاد میشود:

- جابجایی و انتقال نیروی کار بین استانها به کمک مدیران دولتی و بخش خصوصی و صنف کاریابی ها
- افزایش دستمزدها و مزایای شغلی
- لحاظ کردن محل اسکان رایگان
- اخذ مجوز بکارگیری مهاجرین خارجی
- بکارگیری زندانیان کم خطر
- برون سپاری بخشی از تولید
- مدرنیزه کردن تولید به کمک ربات‌ها بویژه با بهره‌مندی از تجربیات تلخ دوران کرونا

که البته تحقق بعضی از این راه‌حل‌ها مستلزم هزینه کرد قابل توجهی می‌باشد که شاید چاره‌ای دیگری بعضا نباشد.

علی فاضلی عضو هیات‌مدیره انجمن روغن نباتی:

توقف فرصت صادراتی در حوزه روغن

تا پیش از تخصیص ارز دولتی به حوزه روغن، صادرات این محصول با چالشی روبه‌رو نبود و با توجه به ظرفیت بالقوه حداقل ۳میلیون تنی این محصول در سال و مصرف نزدیک به ۲ میلیون تن آن در داخل، همواره ظرفیت‌های صادراتی قابل‌توجهی وجود داشت، اما با شروع تحریم و کاهش منابع ارزی در کشور، دولت به‌ناچار با تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی برای روغن، جلوی صادرات آن را نیز گرفت و به این ترتیب عملا فرصت صادرات را از دست دادیم.

در این بین مشکل اساسی‌تر زمانی بروز کرد که دولت با یک سیاست سخت‌گیرانه در حوزه روغن، صادرات همه انواع این محصولات را اعم از روغن ذرت، کنجد و زیتون ممنوع کرد و این در شرایطی است که هیچ ارز دولتی به این نوع محصولات تخصیص نمی‌یابد.

چرا باید به محصولی مانند روغن نباتی یارانه ارزی تعلق بگیرد که این قبیل مشکلات را با خود به همراه داشته باشد؟

بررسی‌ها نشان می‌دهند حداقل ۵۰درصد روغن در بخش صنف و صنعت مصرف می‌شود و این به معنای آن است که عملا به دست جامعه هدف مدنظر دولت نمی‌رسد؛ این در حالی است که اصناف اصولا تابع قیمت‌گذاری نیستند و به عبارتی محصول یارانه‌ای را به محصولی آزاد تبدیل کرده و به فروش می‌رسانند یا صادر می‌کنند.

این در شرایطی است که نه‌تنها در این کالا، بلکه در سایر محصولات مانند محصولات پروتئینی یا دارو، اصولا تخصیص ارز دولتی در هر حوزه‌ای نتوانسته تاکنون نتیجه درست را حاصل کند و تنها باعث شده دولت با دخالت در بازار، نظم آن را بر هم بزند و باید گفت نهایتا ۲۰ درصد از این ارز به جامعه هدف رسیده است و نه بیشتر.

ارز دولتی را متوقف کنید

از سوی دیگر کل جامعه اقتصادی کشور در حال هماهنگ شدن با ارز با قیمت بالاتر از ۲۰هزار تومان هستند و تنها بخش کوچکی از جامعه ارز دولتی دریافت می‌کنند و امیدواریم تخصیص ارز به این بخش‌ها نیز متوقف شود تا شرکت‌ها بر اساس توان رقابتی خود فعالیت کنند و علاوه بر تامین نیاز داخل، بازارهای صادراتی را نیز احیا کنند و به این ترتیب منافع این اقدامات درنهایت منافع مصرف‌کنندگان را تامین کند. یکی از موضوعاتی که باید به آن اشاره کنیم تبعات ناشی از تخصیص این ارز در حوزه تجاری است. وقتی قیمت ارز در بازار آزاد بالاتر از ۲۰ هزار تومان است، ارز دولتی باعث تقویت قاچاق می‌شود و این در حالی است که صادرات نیز متوقف است.

چرا با وجود آنکه تولید روغن نسبت به سال‌های قبل بیش از میزان نیاز داخل بود با کمبود در بازار مواجه شدیم؟

دو پاسخ به این سوال می‌توان داد؛ اول ذخیره‌سازی خانگی یا نیروی محتکر روغن توسط خانوار یا نیروهای احتکارکننده دیگر در بازار است که از ترس کمبود کالا در کشور محصول خریداری و ذخیره کرده‌اند. دوم قاچاق محصول است که بررسی بازارهایی مانند افغانستان و پاکستان که در آن روغن ایرانی به‌وفور یافت می‌شود حکایت از قوی بودن موضوع قاچاق دارد.

وظیفه دولت جدید در قبال ارز ۴۲۰۰ روغن

حال با توجه به اینکه کشور در ایام انتخابات قرار داشت و خوشبختانه اکثر کاندیداها بر لزوم حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی تاکید داشتند، امیدواریم با استقرار دولت جدید شاهد واردات روغن با ارز غیردولتی و همچنین شاهد آزادسازی روغن باشیم.

مهدی کریمی‌تفرشی
عضو هیات‌مدیره کنفدراسیون صنعت ایران

مانـــع‌های توسعـــه تولیـــد

در سال ۹۹ هرچند اقدامات و تلاش‌هایی در جهت جهش تولید در کشور صورت گرفت، ولی کافی نبود و نتوانست اهداف اصلی این طرح را محقق کند و همچنان تولیدکنندگان با موانع متعددی دست‌وپنجه نرم می‌کنند که نیاز به یک رویکرد جدید و بازنگری جدی تمامی دستگاه‌ها و قوا در این حوزه دارد.

اگر بخواهیم به مشکلات حوزه تولید در کشور اشاره کنیم، فهرست بلندبالایی را باید ارائه کرد؛ اما در این نوشتار به بررسی هفت مانعی که بر سر راه تولید است، اشاره کرده‌ام.

عدم امنیت و ثبات اقتصادی، مهم‌ترین تهدید

نخست آنکه عدم امنیت و ثبات اقتصادی همواره مهم‌ترین تهدید برای سرمایه‌گذاران و تولیدکنندگان است؛ قوانین متغیر و شرایط پیش‌بینی‌ناپذیر بازار و عدم ثبات بازار ارز همواره انگیزه و اطمینان خاطر را از تولیدکنندگان و سرمایه‌گذاران می‌گیرد و این یکی از عواملی است که اقتصاد دلالی را در کشور رونق می‌دهد؛ اقتصاد بیماری که خود ضربه مهلکی برای تولید در کشور است و مهم‌ترین عامل ایجاد تورم محسوب می‌شود.درمان این عارضه در کشور نظارت جدی و کنترل بی‌قید و شرط تمام دستگاه‌های نظارتی و قوای سه‌گانه را می‌طلبد و تا زمانی که این عارضه مهلک در کشور وجود دارد، نمی‌توان به ایجاد فضای امن تولید و سرمایه‌گذاری چندان امیدوار بود.

قاچاق کالا، مشکل جدی

قاچاق کالا، دیگر مشکل جدی در اقتصاد ایران است که اصلاح و بازبینی در قانون‌گذاری، اجرا و نظارت را به صورت همزمان می‌طلبد.ضعف نظام بانکداری و سیستم ناعادلانه مالیاتی هم دو موضوع دیگر هستند که از مهم‌ترین موانع تولید در کشور محسوب می‌شوند. چه بسیار تولیدکنندگانی که با وجود تولید محصولات با کیفیت و نوآورانه و تلاش برای ایجاد اشتغال پایدار مورد بی‌مهری نظام بانکی قرار گرفته و به تعطیلی کشیده شده‌اند.

تامین سرمایه و تسهیلات

تامین سرمایه و ارائه تسهیلات با تعرفه تولید و بخشودگی‌های عادلانه برای تولیدکنندگانی که به حمایت نیاز دارند، باید در دستور کار بانک مرکزی قرار گیرد.

بازنگری حوزه سیستم مالیاتی و مقابله با فرار مالیاتی

در حوزه سیستم مالیاتی نیز بازنگری جدی در شناسایی تولیدکنندگانی که به حمایت در این زمینه نیاز دارند و نیز شناسایی و برخورد با فرار مالیاتی ضرورت دارد.

بوروکراسی‌های اداری عامل فرار سرمایه از بخش تولید

بوروکراسی‌های اداری یکی دیگر از مهم‌ترین عوامل فرار سرمایه از بخش تولید، ایجاد بی‌انگیزگی و خوابیدن چرخ تولید در کشور است. شرکت‌هایی وجود دارند که محصولات بسیار خوبی دارند؛ اما یک تا چند سال به دنبال گرفتن مجوز هستند و حتی بعد از گرفتن مجوز برای دریافت استانداردهای لازم تا انتشار محصول با موانع و بوروکراسی‌های متعددی مواجه می‌شوند که شاید سال‌ها کار تولید را با وقفه مواجه می‌کند.

خلأ قوانین حمایتی برای تولید

از سوی دیگر، خلأ قوانین حمایتی برای تولیدکنندگان یکی از موانع موجود است. در همه جای دنیا برای تولیدکنندگان و کارآفرینان شرایط ویژه تسهیل‌کننده و فرآیندهای بخششی ویژه‌ای در نظر گرفته می‌شود که متاسفانه این موارد در کشور ما وجود ندارد.

موانع صادراتی،

باید گفت تولید و صادرات دو زنجیره مکمل متصل به هم هستند و صادرات رو به رشد موتور محرکه تولید است. قطعا رفع موانع صادراتی و شناسایی درست بازارهای صادراتی و حرکت اصولی در حوزه صادرات می‌توانند به رونق تولید و فعال شدن هر چه بیشتر این چرخه کمک کند. امید که با عزم جدی و اراده جمعی به موازات نگاه کارشناسانه و عمل‌گرایانه بتوانیم در سال ۱۴۰۰ تحولی جدی در توسعه تولید در کشور ایجاد کنیم و شاهد یک جهش واقعی در چرخه تولید و اقتصاد کشور باشیم.

مقوا مناسب برای بسته بندی مواد غذایی

برای اینکه مقوا مناسب برای بسته بندی مواد غذایی را انتخاب کنید؛ ابتدا باید به ۲ سوال اصلی پاسخ دهید:

شرکت پویا فراز خلاق

جنس ماده غذایی چیست؟

آیا مایع است یا جامد یا چیزی میان این دو است؟ برای بسته بندی مقوایی مایعات از مقوا لمینیت شده با لایه آلومینیوم استفاده می‌شود. اما متداول‌ترین مقوا برای بسته بندی بیسکوئیت مقوا ایندربرد است. برای مواد غلیظ مانند فرنی یا ماست نیز می‌توان از مقوا لمینیت شده با لایه آلومینیوم یا لایه پلی اتیلن استفاده نمود.

در بسته بندی غذا، اگر غذا چرب باشد بهتر است از مقوا ایندربرد بهداشتی یا مقوا نچرال کرافت استفاده شود.

برای مثال این دو مقوا در تولید جعبه پیتزا، جعبه همبرگر، جعبه ساندویچ و جعبه سوخاری کاربرد زیادی دارند. همچنین از آنها در تولید بسته بندی شیرینی و شکلات از جمله جعبه شیرینی، جعبه شکلات و جعبه کیک استفاده می‌شود.

وزن ماده غذایی چقدر است؟

برای مثال در بسته بندی میوه برای عرضه در فروشگاه یا بسته بندی گوشت منجمد برای صادرات باید از ورق‌های فلوت دار سه لایه استفاده شود زیرا در چنین مواردی وزن محصول بیشتر از قدرت تحمل مقواهای یک لایه است. اما جعبه خرما نیم کیلویی یا کمتر از این وزن بهتر از با مقوا ایندربرد تولید شود.

هدف گذاری برای توسعه صادرات شکلات!

با وجود تداوم شیوع ویروس کرونا، به نظر می‌رسد تجارت بین الملل توانسته خود را با وضعیت فعلی وفق دهد و از این رو پیش بینی می‌شود آمار تجارت در سال جاری افزایش یابد.

تازه‌ترین آمار از تجارت ایران در سال جاری نشان می‌دهد که صادرات ایران در مقایسه با مدت مشابه سال قبل بیش از ۸۰ درصد افزایش یافته که نشان دهنده از سرگیری تجارت با وجود تداوم شیوع کروناست. در فروردین سال گذشته، بسیاری از کشورهای جهان به دلیل نداشتن شناخت از ماهیت این ویروس، تصمیم گرفتند بسیاری از فعالیت‌های مرزی و گمرکی خود را متوقف کنند که همین موضوع به کاهش جدی تجارت منجر شد.

با وجود کاهش آمار در ماه‌های ابتدایی، در نیمه دوم سال، ایران نیز توانست مانند بسیاری از کشورها بخشی از تجارت خود را جبران کرده و به آمار سال‌های قبل نزدیک شد تا جایی که براورد سازمان توسعه تجارت نشان می دهد که ایران در سال۱۳۹۹، حدودا ۳۵ میلیارد دلار صادرات داشته است. هرچند این عدد نسبت به عملکرد پیش از کرونا پایین‌تر است اما نسبت به پیش بینی‌های ابتدایی از آغاز شیوع این ویروس، شرایط بهترین را نشان می‌دهد. با وجود آنکه واکسیناسیون در ایران حداقل تا پایان سال جاری طول خواهد کشید و مشخص نیست زندگی چه زمانی به شرایط پیش از کرونا باز خواهد گشت اما سازمان توسعه تجارت از هدف گذاری برای افزایش قابل توجه صادرات ایران در سال ۱۴۰۰ خبر داده است.

این سازمان اعلام کرده که در سال جاری، امکان افزایش شش میلیارد دلاری صادرات ایران وجود دارد و به این ترتیب ۴۱ میلیارد دلار تا پایان اسفند آمار صادراتی ایران خواهد بود. هرچند در این زمینه هنوز جزییات برنامه ریزی برای افزایش صادرات اعلام نشده اما به نظر می‌رسد در حوزه‌های جزئی نیز ایران قصد افزایش فعالیت دارد.

یکی از حوزه‌ها، صادرات شیرینی و شکلات ایرانی است. در ۱۲ ماهه سال ۱۳۹۹، صادرات این محصولات نسبت به مدت مشابه سال قبل از نظر ارزشی ۷ درصد و به لحاظ وزنی با ۲۱ درصد افزایش صادرات روبرو بوده است و در سال گذشته واحدهای تولیدی با ظرفیت بیش از ۲ میلیون تن تولید در کشور در صنعت شیرینی و شکلات فعالیت داشتند و حالا سازمان توسعه تجارت اعلام کرده که در سال جاری امکان صادرات ۵۴۴ میلیون دلاری این محصولات وجود خواهد داشت.

از عراق، افغانستان، پاکستان، آذربایجان و امارات متحده عربی و برخی کشورهای آسیای میانه و اتحادیه اروپا به عنوان عمده بازارهای صادراتی این محصولات ایران یاد می‌شود.

گردآورنده: سید عباس موسوی
مدیـر روابط عمومی پگاه تهران

اخـــلاق در روابـــط عمـــومـــی

اخـلاق روابـط عمومـی نقطـه تلاقـی علـم اخـلاق و عمـل روابـط عمومـی اسـت. بـا توجـه بـه ویژگیهایـی کـه در خصـوص ماهیـت اخـلاق وجـود دارد، اخـلاق روابـط عمومـی نیـز امـری درونـی و مرتبـط بـا ارزشـها و هنجارهاسـت و بـا ایـن مفهـوم مجموعـه قواعـد و اصـول اخلاقـی بایـد توسـط ارتبـاط گـر و سـازمان ارتباطـی رعایـت شـود. از ایـن نـوع اخـلاق روابـط عمومـی اگرچـه تابـع اصـول کلـی و قواعـد جهانشـمول اسـت امـا بـه علـت ریشـه گرفتـن آن از مجموعـه ارزشـهای بطـن جامعـه مـی توانـد از جامعـه و فرهنگـی دیگـر متفـاوت و متغیـر باشـد.

حضـرت امیرالمومنیـن علـی (ع) در اهمیـت اخـلاق مـی فرماینـد: «خـوش اخلاقـی ، اسـاس تمـام خوبیهاسـت» و روابـط عمومـی یکـی از حرفـه هایـی اسـت کـه بـه علـت اهمیـت و نقـش آن در عرصـه هـای ملـی و بیـن المللـی دارای ضوابـط اخلاقـی بـا قدمـت تاریخـی چندیـن دهـه مـی باشـد .

آنچـه مسـلم اسـت آن کـه بیـن اخـلاق بـه عنـوان یـک شـاخص و معیـار انسـانی بـا نـوع ماهیـت و فعالیـت هـای روابـط عمومـی رابطـه ای بسـیار نزدیـک و تنگاتنـگ وجـود دارد . درواقـع روابـط عمومـی بـدون اخـلاق معنـا و مفهـوم واقعـی خـود را نخواهـد داشـت چراکـه اسـاس ارتبـاط و رابطـه انسـانی و پایـداری آن بیـن یـک سـازمان و مخاطبانـش را صداقـت و ایجـاد اعتمـاد متقابـل تشـکیل مـی دهـد و روابـط عمومـی چیـزی جـز ایـن نیسـت ، بـه عبارتـی دیگـر روابـط عمومـی زمانـی در مسـیر صحیـح خـود حرکـت مـی کنـد کـه در جریـان دوسـویه ارتبـاط بیـن سـازمان و مخاطبـان مهمتریـن اصـل کـه همانـا معیارهـای اخلاقـی اسـت را بدرسـتی رعایـت نمایـد و بـا رویکـرد دیگـری مـی تـوان گفـت روابـط عمومـی بـدون اخـلاق دیگـر روابـط عمومـی نیسـت ، روابطـی اسـت کـه بـر اسـاس معیارهـای دیگـری چـون سـودجویی ، منفعـت طلبـی و سـازمان محـوری بنـا نهـاده شـده اسـت و در ایـن چرخـه ارتبـاط آنچـه بـه حسـاب نمـی آیـد ، همانـا مخاطبان ، خواسـته هـا و نیازهـای آنـان اسـت . بنابرایـن یکـی از شـاخصه های مهـم روابـط عمومـی مطلـوب و کارآمـد پایبنـدی آن بـه ارزشـهای اخلاقـی در تبـادلات و ارتباطـات بـا مخاطبـان اسـت.

بـا توجـه بـه اهمیـت موضـوع ، نکتـه قابـل توجهـی کـه در ایـن مبحـث وجـود دارد ایـن اسـت کـه در حرفـه روابـط عمومـی پنـج نـوع رابطـه اخلاقـی وجـود دارد کـه شـامل: وظیفـه نسـبت بـه خـود، نسـبت بـه مخاطـب، نسـبت بـه کارفرمـا، نسـبت بـه حرفـه و سـرانجام نسـبت بـه جامعـه مـورد تأکیـد اسـت. در عرصـه بیـن المللـی انجمـن بین‌المللـی روابـط عمومـی (ایپـرا) در سـال ۱۹۶۱ بـا الهـام از اعلامیـه جهانـی حقـوق بشـر پنـج اصـل پایـه و عـام را بـه عنـوان اصـول اخـلاق حرفـه‌ای در روابـط عمومـی مـورد تصویب قـرارداد کـه ناظـر برفعالیـت شـاغلان ایـن حرفـه در سراسـر جهـان اسـت.

www.iranianacm.com

معیارهـای اخلاقـی در روابـط عمومـی همچـون حرفه‌هـای دیگـر هرگـز ثابـت نیسـتند و همـراه بـا تحـولات محیطـی و تجـاری، بـه سـرعت تغییـر و یـا توسـعه مـی یابنـد . هـدف اخلاقـی روابـط عمومی ایجـاد هماهنگـی اجتماعـی و ترویـج درک متقابـل و همزیسـتی مسـالمت آمیـز میـان افـراد و نهادهـا اسـت.

یـک مدیـر روابـط عمومـی می‌دانـد کـه بـرای روابـط عمومـی ، مسـاله اصلـی اخلاقـی ایـن نیسـت کـه چگونـه مقـررات قیـد و بندهـا را بشناسـد بلکـه مهـم آنسـت کـه چگونـه می‌توانـد بـه آن عمـل کنـد. بحرانهـای اخلاقـی بـرای کارکنـان روابـط عمومـی هـا از دو جنبـه مهـم اسـت، یکـی از جنبـه ماهیـت خـاص اخـلاق حرفـه‌ای و دیگـری چگونگـی حفـظ و انجـام اعمـال اخلاقـی اسـت کـه بـر اعتبـار سـازمان تأثیـر می‌گـذارد بـه نقـل ازیکـی از بـزرگان، اخـلاق مـی توانـد جانشـین علـم، مـال، مقـام، زیبایـی و سـایر مزایـا باشـد اما هیـچ نعمتـی جـای آن را نمـی گیـرد.

امـروزه، حرفه‌ای‌هـای روابـط عمومـی از قـدرت زیـادی در سـازمانها و جوامـع برخوردارنـد و ایـن امـر ایجـاب می‌کنـد کـه مسـئولیت پذیـری اخلاقـی آنهـا بیشـتر از دیگـران شـود. هرچـه شـخص یـا حرفـه بـا نفوذتـر باشـد بـه اخـلاق حرفـه‌ای بیشـتری نیـاز دارد، چون خدمـات حرفـه ای را ارائـه مـی کنـد کـه اغلـب در تـوان ارزیابـی مشـتری نیسـت ولـی مشـتریان بایـد شـخص حرفـه‌ای را مـورد اعتمـاد بداننـد و از توانائیهـا و انگیـزه شـان اطمینـان داشـته باشـند. در واقـع دانـش بـدون تکامـل اخلاقـی، خطرنـاک و نابودکننـده اسـت.

روابـط عمومی‌هـا بـه عنـوان مدافعـان حقـوق مشـتریان، خـود بایـد از تعهـد اخلاقـی ویـژه ای برخـوردار باشـند و دفاعشـان نبایـد جانبدارانه باشـد وتلاششـان بـرای دسـت‌یابی بـه موفقیـت بایـد بـه صـورت همـه جانبـه و در محـدوده اخـلاق حرفـه‌ای صـورت گیـرد. بـی توجهـی سـازمانها بـه ایـن حقـوق و عـدم رعایـت اصـول اخلاقـی در برخـورد بـا ذی نفعـان مـی تواننـد مشـکلاتی را بـرای سـازمان ایجـاد کننـد و مشـروعیت سـازمان و اقدامـات آن را مـورد پرسـش قـرار داده در نتیجـه سـود موفقیـت و اثـر بخشـی را تحـت تاثیـر قـرار دهنـد.

کارکنـان روابـط عمومـی بایـد اخلاقی‌تریـن فـرد در سـازمان باشـند. بـه طـوری کـه در جهـان کنونـی اخـلاق و اصـول اخلاقـی محـور اساسـی فراینـد روابـط عمومـی اسـت، زیـرا بـا بکارگیـری اخلاقیـات در فراینـد روابـط عمومـی اسـت کـه می‌تـوان عملکردهـای سـازمانی را بهبـود بخشـید.

در آخـر بایـد خاطـر نشـان سـاخت کـه امـروزه اخـلاق در کسـب وکاربویـژه اخـلاق در روابـط عمومـی بـا چالـش هـای عملـی و نظـری متعـدی رو بـه رو اسـت و بـا پیشـرفت جهانـی شـدن در آینـده ایـن چالـش هاپیچیـده تـر خواهـد شـد. اخـلاق در روابـط عمومـی بـه عنـوان رشـته ی علمـی نیازمنـد شـبکه سـازی و جهانـی شـدن اسـت. در ایـن صـورت بهتـر مـی توانـد رهنمودهای اخلاقـی را بـرای انجـام کار عملـی تجـاری تـدارک بینـد. هـدف نهایـی ایـن رشـته آن اسـت کـه کیفیـت اخلاقـی تصمیـم گیـری هـا وعملکردهـا را در همـه سـطوح کسـب و کار بهبـود بخشـد کـه نهایتـاً منجـر بـه سـودآوری سـازمانی و افزایـش بهـره وری خواهـد شـد .

همـه چیـز قابـل تغییـر اسـت بـه جـز اخـلاق ناپسـند، اگـر در وجـودی جـای گرفـت بـه مشـکل بتـوان آن را خـارج کـرد.

آرش ارشادی
کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام (مرکز نوآوری)
سمانه برهانی
دانشجوی دکتری مهندسی شیمی-بیوتکنولوژی، دانشگاه نوشیروانی بابل
مهدی جعفری اصل
دکترای تخصصی شیمی تجزیه، گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام (مرکز نوآوری)
زهرا جعفری
کارشناسی ارشد مهندسی شیمی، گروه صنعتی پژوهشی فرهیختگان زرنام (مرکز نوآوری)

معرفی شربت فروکتوز ۵۵٪

به‌عنوان جایگزین برای محصولات با هیدروکسی متیل فورفورال (HMF) بالا مانند قند اینورت

هیدروکسی متیل فورفورال (HMF) یکی از ترکیبات تشکیل‌شده درنتیجه فرآیند حرارتی و نگهداری در محصولات قندی مانند قند اینورت است و طبق استاندارد کدکس حداکثر مجاز آن در ۴۰ ppm تعیین‌شده است. شربت فروکتوز ۵۵٪ مایعی شفاف دارای مزه شیرین و بدون هیچ طعم مزاحم و دارای شیرینی و خواص کاربردی مشابه با سوکروز است. مطالعات مختلف نشان می‌دهند که با توجه به فرآیند تولید محصولات قندی که عمدتاً با حرارت همراه هست میزان HMF به‌شدت بالا می‌رود و این ماده سرطان‌زا تا زمان مصرف با این محصولات همراه است. ازجمله محصولات بررسی‌شده از جنبه میزان HMF می‌توان به قند اینورت اشاره کرد. تحقیقات نشان داده است بسیاری از محصولات صنعتی مانند قند اینورت که با استانداردهای مناسب تولید نشده‌اند سرشار از HMF هستند. اما شربتِ فروکتوز ۵۵٪ به دلیل تولید به روش آنزیمی و تصفیه‌های صورت گرفته در طول فرآیند نهایتاً، حاوی مقادیر بسیار ناچیزی از این ماده سرطان‌زا است.

www.iranianacm.ir

هیدروکسی متیل فورفورال و معایب آن

در بین آلاینده‌های متعدد مطرح‌شده طی سالیان اخیر، وجود هیدروکسی متیل فورفورال ((Hydrocy Methyl Furfural HNF)) در شیرین‌کننده‌ها به عنوان یک عامل سرطان‌زا مورد توجه قرار گرفته‌است.۱ HMF ترکیبی فورانی است که به‌عنوان یک واسطه از طریق واکنش میلارد و به‌وسیله آبگیری مستقیم شکر تحت تیمار حرارتی و شرایط اسیدی تشکیل می‌گردد.۲ دو مسیر متابولیکی متفاوت برای هیدروکسی متیل فورفورال شناسایی‌شده است اولین مسیر اکسیداسیون گروه آلدئید به ۵ هیدروکسی متیل ۲ فروایک اسید (HMFA) و سپس اتصال این ترکیب با گلیسین و تشکیل ۵ هیدروکسی متیل ۲ فوروایل گلیسین (HMFG) است. در مسیر دیگر که ازنظر سمیت بااهمیت‌تر از قبلی است، گروه هیدروکسی آلیل HMF سولفاته شده و ۵ سولفوکسی متیل فورفورال (SMF) تشکیل می‌گردد.۳ تحقیقات نشان داده است که SMF یک ترکیب ژنوتوکسیک بوده و باعث جهش ژنی می‌گردد.۱و۴ درخصوص سرطان‌زا بودن HMF یافته‌های متناقضی توسط محققان بیان‌شده است. در تحقیقی، تفاوت‌های معناداری بین موش‌های تغذیه‌کننده با مقادیر ۴۰ و ۸۰ میلی‌گرم HMF به ازای یک کیلوگرم وزن بدن را طی ۱۱ ماه مشاهده ننمودند؛ درصورتی‌که در موش‌های دریافت‌کننده ۱۶۰ میلی‌گرم، تغییرات مشخصی رؤیت شد [۵]. در مطالعه ۳ ماهه‌ای که تحت عنوان پروژه بررسی سمیت در ایالات‌متحده صورت گرفت در دریافت‌کنندگان دوزهای پایین‌تر از ۹۴ میلی‌گرم به ازای یک کیلوگرم وزن بدن اثرات نامطلوبی مشاهده نشد اما تغییرات کاهش وزن و بافت کلیه در دریافت‌کنندگان مقادیر بالاتر رؤیت شد. با توجه به این یافته‌ها مقدار ۸۰ تا-۱۰۰ میلی‌گرم به ازای یک کیلوگرم وزن بدن حداکثر میزان دریافت روزانه HMF است که عوارض جانبی در پی ندارد.۱ در خصوص اندام‌های هدف، بررسی‌ها نشان داده است که کلیه، مثانه و کبد در مقایسه با سایر بافت‌ها بیشتر در معرض اثرات سوء HMF قرار دارند

باتوجه به نتایج بررسی‌های سم‌شناسی، مقدار HMF به‌عنوان شاخص کیفیت عسل و برخی دیگر از مواد غذایی مطرح و طبق استانداردهای جهانی و ملی حداکثر غلظت مجاز آن در عسل ۴۰ میلی‌گرم در کیلوگرم تعیین‌شده است.۸ تأثیر فاکتورهای متعدد؛ ازجمله فرآیند حرارتی، ترکیب قندهای موجود، فعالیت آبی ، فعالیت آنزیم اینورتاز و دیاستاز، غلظت کاتیون‌های دوقطبی، اسیدیته و pH بر میزان HMF بررسی گردیده است۹و۱۰ اما جهت دستیابی به شرایط بهینه تولید و نگهداری، نیاز است اثرات مداخله‌ای این عوامل موردبررسی قرار گیرد و مدل پارامترهای موردبررسی پیش‌بینی گردد.

شربت فروکتوز ۵۵٪

شربت فروکتوز ۵۵٪ مایعی شفاف داری مزه شیرین و بدون هیچ طعم مزاحم و دارای شیرینی و خواص کاربردی مشابه سوکروز است. شربت فروکتوز ۵۵٪ (HFCS)، شامل محلول‌های غلیظ فروکتوز و دکستروز با مقادیر کمتری از قندهایی با وزن مولکولی بالاتر هستند. شربت HFCS با ۴۲ درصد فروکتوز که به‌طور مستقیم از فرآیند ایزومریزاسیون شربت گلوکز (DE=۹۵) به دست می‌آید، نسبت به شربت HFCS با ۵۵ درصد فروکتوز، دارای کاربرد نسبتاً کمتری است. شربت HFCS با ۵۵ درصد فروکتوز که از مخلوط کردن شربت فروکتوز ۴۲ درصد با شربت فروکتوز ۹۰ درصد به دست می‌آید، دارای کاربردهای وسیعی در صنعت غذاست. طبق آمار موجود در ژاپن و آمریکا، شربت فروکتوز ۵۵ درصد، حدود دو برابر شربت فروکتوز ۴۲ درصد تولید می‌شود.۱۱

بررسی میزان هیدروکسی متیل فورفورال در محصولات قندی مختلف

هیدروکسی متیل فورفورال (HMF) یکی از ترکیبات تشکیل‌شده درنتیجه فرآیند حرارتی و نگهداری در محصولات قندی مانند عسل بوده و طبق استاندارد کدکس حداکثر مجاز آن در ۴۰ ppm تعیین‌شده است. مطالعات مختلف نشان می‌دهد که با توجه به فرایندهای تولید محصولات قندی که عمدتاً با حرارت همراه است میزان HMF به‌شدت بالا می‌رود و این ترکیب سرطان‌زا تا زمان مصرف با این محصولات همراه است ازجمله محصولات بررسی‌شده از جنبه میزان HMF می‌توان به قند اینورت اشاره کرد.۹و۱۰و۱۲و۱۳ تحقیقات نشان داده است بسیاری از محصولات صنعتی مانند قند اینورت که با استانداردهای مناسب تولید نشده‌اند سرشار از HMF هستند. اما شربت فروکتوز۵۵٪ به دلیل تولید به روش آنزیمی و تصفیه‌های صورت گرفته در آن حاوی مقادیر بسیار اندک(در محدوده مجاز) از این ترکیب ا است. Shapla و همکاران۱۴ در سال ۲۰۱۸ میزان HMF محصولات مختلف شربت‌های قندی (۳۵۰۰ تا ۱۱۰۰۰) ، ملاس (۱۰۰) ، شربت نیشکر (۱۰۰ تا ۳۰۰) ، Prunes (۲۳۷) ، و سرکه بالزامیک (۳۱۶- ۳۲۵۰ ppm) را گزارش کردند. Ros-Polski و همکاران۱۵ در سال ۲۰۱۶ میزان HMF در شربت فروکتوز۵۵٪ را کمتر از ۰/۵ ppmگزارش کردند. استفاده از شربت فروکتوز بخ جای قند اینورت علاوه بر تامین تاثیرات قند اینورت بر محصولات غذایی میزان هیدروکسی متیل فورفورال را کاهش داده و به تولید محصولات سلامت محور کمک میکند. استفاده از شربت فروکتوز به جای قند اینورت در شرایط استاندارد می تواند موجب افزایش کیفیت محصولات گردد و این درحالی است که استفاده در شرایط غیر متعادل موجب کاهش کیفیت محصولات تولید شده میگردد.

منبع: ایسنا

کیک‌های چند میلیون تومانی در تهران

کیک ها خوراکی هایی هستند و با قصه پیوند خورده‌اند. یکی هنر نگارگری را نشان داده و دیگری پرتره‌ای از رضا عطاران خلق کرده است؛ مجسمه‌هایی که با انبوهی از کیک، شکلات، گاناش و آبنبات شکل گرفته‌اند.
با قرار دادن درخت، چند پرنده و حروف فارسی تابلویی خلق کرده که ریشه آن از یک بیت شعر گرفته شده است:

«عاقبت خاک شود حسن جمال من و تو خوب و بد می‌گذرد وای به حال من و تو»

خالق این اثر سلمان نوروزیان است که پنج سالی می‌شود وارد حوزه قنادی شده و سعی کرده هنرهای دیگر ایرانی مثل نگارگری را با قنادی تلفیق کند و حتی تاریخ را هم در کارهایش نشان دهد.

درباره اثری که خلق کرده می‌گوید: «در این کار پرنده‌ای با بال‌های باز می‌بینید که به زمین نگاه می‌کند. تعداد پرهای پرنده به سال تولد حضرت مولانا ساخته شده است. درخت کار شده در این اثر ارس است که سالی یک سانت عمر می‌کند و یک درخت ۱۰ متری انسان‌های زیادی در طول عمرش دیده است به همین دلیل هم حدود ۶۰۰ انسان با ادیان مختلف روی درخت کار شده. حضرت مولانا ۶ دفتر دارد که این دفترها را در ریشه درخت کار کرده‌ام که در زمین فرو رفته و نشان می‌دهد که انسان‌ها به خاک برگشته‌اند. حتی در این کیک حضرت شمس را هم در نظر گرفته‌ام. کل کار از ۲۶ هزار قطعه درست شده و هدف نشان‌دادن ۲۶ هزار بیت از حضرت مولاناست. ساخت این کیک ۲۱ روز زمان برده است.»

کودکان کار موضوع ساخت کیک

کودکان کار هم موضوع ساخت یک کیک شوند اما مونا سادات حسینی این ایده را عملی کرده است و به کودک کار بال داده تا فرشته‌ای ساخته باشد که مجبور است داخل زباله‌ها مواد بازیافتی جمع کند و آرزوهایش را با دورریختنی‌های دیگران باورپذیر کند.

او درباره ایده‌اش می‌گوید: «مدتی است که ذهنم درگیر کودکان کار است و دوست داشتم آنان را به شکلی به تصویر بکشم. کودکان کار از پاک‌کردن شیشه گرفته تا جمع‌کردن زباله و دستفروشی کار می‌کنند. سعی کردم فرشته‌ای را نشان دهم که به کودک کار تشبیه شده باشد و ابزاری که روزی آرزوهای مردم بوده و حالا دور ریخته‌اند همچنان برای کودکان کار آرزو محسوب می‌شوند؛ از خوراکی‌های نیمه‌خورده گرفته تا عروسک‌های رهاشده در زباله‌ها یا کیف و کتاب‌های کهنه.»

کیک ۱۵ میلونی را طی دو هفته ساختم

حسینی حدود چهار سالی می‌شود که دکوراتور کیک است و دو هفته برای ساخت این کیک وقت گذاشته است. به گفته این هنرمند ارزش مادی این کار حدود ۱۵ میلیون تومان است و برای ساختش دو میلیون و نیم هزینه شده است. اثرش نهایت تا ۶ ماه دوام می‌آورد و ممکن است بعد از این زمان فاسد شود به همین دلیل تصمیم دارد آن را به اثر دیگری تبدیل کند.

تمایل سازندگان کیک‌های تجسمی به فرهنگ ایران‌زمین قابل توجه است. سمیه غفاری هم که پنج سالی می‌شود دکوراتور کیک است، تهمینه مادر سهراب را با جزئیات و از جنس کیک تراشیده است. کمربندی که برای لباس آن طراحی کرده برگرفته از بازوبندی است که به رستم می‌دهد

تا با آن بتواند پسرش را پیدا کند. او ساز چنگ را در دستان تهمینه طراحی کرده که نشان‌دهنده اصالت موسیقی ایران باشد. حتی نگین انگشتر کارشده روی دست شخصیت کیک از سنگ فیروزه ساخته شده تا نشان‌دهنده خاستگاه خراسان، دیاری باشد که فردوسی در آن می‌زیسته است. او این جزئیات را طی سه هفته ساخته است.

حتی پرتره‌ای از رضا عطاران هم توانسته موضوع ساخت کیکی باشد که به ذهن آرزو مظفری رسیده است. او درباره انتخاب این چهره توضیح می‌دهد: «آقای عطاران برای نسل دهه ۶۰ نوستالژی است و ساعت‌های خوش زیادی با فیلم‌های او پشت سر گذاشته‌ایم. حتی بعد از افطار منتظر سریال‌های کمدی با حضور او بودیم. هر کسی که از دور این کیک را می‌بیند متوجه می‌شود چهره متعلق به رضا عطاران است و با لبخند نزدیک آن می‌شود. به نظر من آقای عطاران یک هنرمند مردمی است.»

ساخت کیک ۴۰ کیلویی در سه روز

او برای ساخت این کیک ۴۰ کیلویی سه روز وقت گذاشته است و روی آن را با گاناش و خمیر فوندانت کار کرده است. برای ساخت این اثر دو میلیون تومان هزینه کرده است و حالا ارزش مادی کارش ۹ میلیون تومان است. این هنرمند تصمیم گرفته بعد از مدتی اثرش را تبدیل به پرتره دیگری کند تا باز هم عکس هایی از کارش در شبکه های اجتماعی پخش و دست به دست شوند.

ساخت کیک ۵۳ کیلویی به شکل لباس محلی گیلانی

علیرضا جهانشاهلو هنرمند دیگری است که فوق لیسانس حسابداری دارد و ۲۶ سالی می‌شود در حوزه قنادی فعالیت می‌کند. با اینکه اهل اراک است اما دست روی فرهنگ گیلان گذاشته است و سازه‌ای از چادرشب‌بافی و لباس‌های رنگارنگ قاسم‌آباد ساخته است.

«لباس قاسم‌آبادی ۴۸۰۰ سال قدمت دارد اما متاسفانه دیگر هیچ زنی در خطه گیلان این لباس را نمی‌پوشد مگر در فستیوال‌ها. در واقع سعی کردم با ساخت این کیک نظرها را به یک اثر ملی جلب کنم تا از هنر چادرشب‌بافی و لباس رنگارنگ محلی این خطه حمایت شود. من برای کشورم کار می‌کنم نه شهرم به همین دلیل سازه اولیه را ساختم و بعد از کیک، شکلات، گاناش، خمیر شکلات و فوندانت استفاده کردم. وزن این کیک حدود ۵۳ کیلوگرم است و تا سالیان سال ماندگاری دارد و به زباله تبدیل نمی‌شود و قرار است آن را در یکی از شعب فروشگاه‌هایم به نمایش بگذارم.»

ارزش مادی کار برای او مهم نیست و آنچه برایش اهمیت دارد ارزش معنوی و فرهنگسازی است زیرا اعتقاد دارد این تمدن است که یک کشور را نجات می دهد و درهای توسعه همیشه روی کشوری که تمدن دارد باز است.

تلفیق هنر معماری و کیک

فهمیه رضوی هنرمند دیگری است که مهندس معمار است و معماری و کیک را با هم تلفیق کرده است. او از

www.iranianacm.ir
www.iranianacm.com

مجتمع تجاری‌ای که در آن کار می‌کند ایده گرفته و زنبورعسلی طراحی کرده که بدنه آن هر طبقه یک ساختمان را نشان می‌دهد طوری که اگر انسان داخل مجموعه قدم بزند به نظر می‌رسد که در یک کندو راه می‌رود. لند اسکیپ یا منظر معماری که این سازه دارد برگرفته از موم زنبور عسل است. تمام سازه، خوراکی و از گاناش و کیک ساخته شده و می‌توان آن را در دمای محیط، خشک کرد. او حدود یک روز و نیم روی اثرش کار کرده است.

معرفی جاذبه‌های گردشگری ایران، نجات زمین و توجه به محیط زیست، کرونا و کادر درمان و مادران مجرد از جمله موضوعات دیگری هستند که در قالب کیک ساخته شده و در چهارمین دوره مسابقات بین‌المللی طراحان و سازندگان کیک‌های تجسمی به نمایش گذاشته شدند.

نقدهای نمایشگاه

البته نقدهایی هم به این نمایشگاه وارد شد. برخی قنادها، شیرینی و کیک‌پزها معتقدند بزرگ‌ترین ویژگی کیک، شیرینی و بیسکوییت، خوش‌طعمی، تازگی و زیبایی آن است که کیک‌های عرضه‌شده در این نمایشگاه فقط زیبایی و جذابیت بصری داشتند در حالی که کیک باید حس سلامت را به خورنده القا کند و حتی‌الامکان اثر انگشت خالق آن روی اثر پیدا نباشد. کیک‌های عرضه‌شده در این مسابقات از نظر طعم حرفی برای گفتن ندارند زیرا اصل کار استقامت کیک است نه لطافت.

استفاده از فوندانت و اجرای جزئیات با رنگ و قلم حتما از لحاظ بصری زیبایی‌هایی دارد اما طعم آن هم مهم است. اگر قرار به ساخت یک ماکت با جزئیات فراوان باشد داستان متفاوت است و مواد اولیه فرق می‌کند. اما اگر موضوع کیک و شیرینی باشد کارهای عرضه‌شده در این نمایشگاه کیک و شیرینی محسوب نمی‌شوند. این کیک‌ها داستان‌های زیبایی دارند و اجرای بسیاری از آنها هم حرفه‌ای است اما به نظر نمی‌رسد میلی به خوردن آنها باشد چون خیلی زیاد هم دستمالی شده‌اند.

اما سازندگان کیک‌های تجسمی نظرات دیگری دارند: «گرسنگی را می‌توان با کیکی که از سوپرمارکت تهیه می‌کنیم برطرف کرد. برای مهمان هم می‌توان کیکی ساده در عین حال زیبا سرو کرد. اما کیک‌هایی که در این مسابقه عرضه شده نمایشگاهی است و جذابیت بصری در آن نقش مهمی دارد به همین دلیل برای آنکه نظر افراد مختلف را جلب کنیم سعی می‌کنیم جذابیت بصری بیشتری به آن بدهیم.

ما می‌توانیم از هنر استفاده‌های بسیاری در زندگی‌هایمان داشته باشیم و افراد را مهمان یک تکه هنر کنیم که طعمش را هم دوست داشته باشد. اما شک نکنید که این هنر سال‌های پیش رو در دانشگاه‌ها تدریس می‌شود.»

نمایشگاه عامل دیده شدن هنرمندان است

«هر هنرمندی دوست دارد دیده شود بویژه هنرمندانی که در خانه کار می‌کنند و اصلا دیده نمی‌شوند. این مسابقات و نمایشگاه‌ها به رونق کسب و کار هنرمند و تشویق‌شدنشان کمک می‌کند.»

«زمانی که مفهوم هنر مطرح می‌شود دیگر کاری به اینکه کجا استفاده می‌شود ندارد. ما می‌بینیم که حتی با شن‌های ساحل مجسمه‌سازی می‌کنند. در کیک‌سازی هم هنر به شکل یک کیک به نمایش گذاشته می‌شود. ما کاری می‌کنیم تا زیبایی کیک در مجالس نظر همه را جلب کند.»

ما قناد نیستیم، بلکه دکوراتیو کیک‌های خاصیم

«ما قناد نیستم که هر روز یک‌سری کیک شبیه به هم بسازیم بلکه دکوراتور کیک‌های خاصیم و هنرمان را هر روز بروزرسانی می‌کنیم. مهم خلاقیتی است که با استفاده از ابزار قنادی خلق می‌شود. هنر، حیطه‌های متفاوتی دارد و نمی‌توان آن را محدود کرد بویژه در حوزه کیک‌سازی.»

نقدهای دیگری که به این دوره از مسابقات وارد شده غیبت استادان فعال در این حوزه است و شرکت‌کنندگان این دوره دلیل آن را در نمایشگاه سال گذشته می‌دانند. همچنین به گفته بسیاری از شرکت‌کنندگان سطح این دوره از مسابقات نسبت به سال‌های گذشته پایین‌تر آمده است. از طرفی مناسب‌نبودن دمای محیط موجب آسیب به برخی کارها شد و بعضی از کیک‌ها به دلیل گرما نشست کردند. به همین دلیل عده‌ای معتقدند این مسابقات باید در فصل پاییز و زمستان برگزار شود.

اما چه بلایی سر کیک‌های تجسمی می آید؟ هر قنادی معروفی که قدرت شرکت در مسابقات طراحان و سازندگان کیک‌های تجسمی را دارد، گالری‌هایی دارد که این کیک‌ها را خریداری و به گالری منتقل می‌کند تا مشتری‌هایی که برای خرید مراجعه می‌کنند بتوانند کیک‌های طراحی‌شده را از نزدیک ببینند. برخی از کیک‌ها هم تبدیل به زباله می‌شوند. کیک‌های خامه‌ای هم بین مردم توزیع می‌شوند. بسیاری از کیک‌ها هم این قابلیت را دارند که تخریب شوند و با آنها اثر دیگری خلق شود.

ارسال شده توسط سید محمود نوربخش

چرایی اهمیت حضور در نمایشگاه‌های تجاری

حضور در نمایشگاه های تجاری برای مجموعه بازاریابی کسب و کار بسیار مهم است، اینکه شرکت هدف چقدر بزرگ باشد یا فقط یک استارت آپ کوچک هم نیست،حضور و لمس مخاطب و بازار به صورت مستقیم خواسته ی هر تجارتی است.

۱ بازدید کنندگان

طبق گفته انجمن های تحلیل کننده شرایط صنایع مختلف،آمار قبل و بعد حضور صنایع در نمایشگاه های تجاری با توجه به ارائه مستقیم محصول یا خدمات به شرکت کنندگان، اعم از رسانه ، مشتری و صنایع رقیب و تست کیفیت آنها، به گونه ی حیرت انگیزی مؤثر بر راندمان فروش و در نتیجه رشد شرکت ها دارد. تعداد شرکت کنندگان در نمایشگاه های خاص ،تجربه و توان ارائه شما را مورد سنجش قرار می دهد.در مجموع هزاران نفر به صورت فعال به نمایشگاه های بزرگ می آیند که این جمعیت بین شرکت کنندگان ، پرسنل مجرب و رسانه ها تقسیم شده است.

این نشان می دهد که حضور بالایی از بازدیدکنندگان به شما یک استخر بزرگ از بازار نیاز مندی به محصول و یا خدماتتان می دهد، به ویژه این که با حضور در چنین بازار گسترده ای، ناخواسته به منافع دیگری دست پیدا می کنید، شامل تحقیق و تحلیل شبکه ی فروش، گسترش نام تجاری، توسعه مذاکرات فروش و البته همه اینها در کنار فروش نهایی.

اگر شرکت شما به دنبال حضور فعال در نمایشگاه های تجاری می باشد، بهترین راه یافتن لیستی از نمایشگاه های تجاری مرتبط با صنعت شماست، و بعد از پیدا کردن صنایع مربوط به کسب و کارتان، آن را بر اساس تعداد شرکت کنندگان در ان،قدرت تأثیر بر رسانه و مشتری و توان ارائه خود ،فعالانه ترین حضور را ایفا کنید.

۲ تحقیق

برگزاری نمایشگاه تجاری یکی از بهترین راه های کسب و کار و سازمان ها برای شناخت و درک درست از رقبای آنها است. نمایشگاه ها اغلب جایی هستند که شرکت ها به عنوان یک موقعیت تست برای محصولات، فرایندها، ایده ها و استراتژی های جدید استفاده می کنند. نظارت بر بازار در کنار رقابت به یک شرکت اجازه می دهد تا ببینید که رقیب های آنها ممکن است در ماه های آینده یا حتی در طول سال آینده چه چرخه ای را راه اندازی کنند یا بر چه محورتی اقدام کنند. انجام تحقیقات بازار نیز شرکت ها را به محصولات و روند هایی که ممکن است از انها اطلاعات کافی نداشته باشند و یا به برنامه های آتی ایده آل تر سوق می دهد.

www.iranianacm.com

۳ یادگیری

نمایشگاه ها و سایر مجموعه های مشابه،فضای مناسبی برای سازمان ها و شرکت ها جهت آموزش مناسب به نیروی انسانی خود فراهم می کند. یک نمایشگاه تجاری مکانی عالی برای جمع آوری آموزه ها و یک محیط یادگیری خوب است که به نفع همگان یعنی هم کارکنان و هم مشتریان به عنوان راهی برای آموزش می باشد.

بسیاری از نمایشگاه های تجاری محیط های آموزشی مناسبی را ایجاد کرده که توسط سازمان های عضو برای شرکت کنندگان و دیگر سازمان های حاضر در نمایشگاه تا آموزش های خود را ارائه دهند. این یک روش عالی برای اطلاع رسانی در مورد گواهینامه ها و مجوزهای مرتبط که در صنعت شماست می باشد. یک نمونه عالی از این رویداد بین المللی (TISE) است که دارای سه گواهینامه مختلف و همچنین تعدادی از وبینارهای مختلف و محتوای آموزشی است.

۴ آموزش

یکی از بزرگترین دلایل اهمیت نمایشگاه های تجاری این است که آنها به شما و کارکنان(تیم) تان هدیه ای از جنس زمان می دهند. اگر یک شرکت کننده به غرفه شما نزدیک شود، شما باید درحدود سه ثانیه بتوانید توجه او را جلب کنید، اما هنگامی که این کار را انجام دادید، فرصت منحصر به فرد دارید تا آنها را با محصولتان آشنا کنید.

بله مخاطب هدف شما، درست در مقابل شماست. شما هم اکنون می توانید به آنها محصول خود معرفی کرده و پیشنهاد ارزش منحصر به فرد خود را ارائه دهید ، به این معنی که شرکت شما متفاوت است و رفع ابهام اینکه چرا شرکت کننده باید با شما کار کند.

بسیاری از مردم فراموش می کنند که وقتی که به نمایشگاه های تجاری می آید، "آموزش" خیابان دو طرفه است. حتی اگر شما شرکت کننده گان در غرفه تان را آموزش می دهید، آنها نیز به شما در مورد آنچه که کسب و کار نیاز دارد آموزش می دهند ،اینها اطلاعات ارزشمندی است که می توانید برای کمک به شکل گیری پیشرفت محصولات شرکت خود در آینده از آنها استفاده کنید.

۵ بازگشت سرمایه

متاسفانه، بسیاری از تاکتیک های بازاریابی این روزها هنوز قمار هستند و هیچ کس نمی خواهد پولی را برای چیزهایی که هدفی در جهت کسب درآمد ندارند هدر دهد.

جلوه بازاریابی و تبلیغ محصول یا خدماتی که در نمایشگاه های مرتبط با صنعت و یا تجارت مورد نظر شماست به قدری برایتان ملموس و دلنشین هست که با تمام وجود آن را در آغوش خواهید گرفت.فرصت فروش مستقیم و تجمیع هزینه های تبلیغ و بازاریابی در یک محیط،همراه با حضور جامع شرکت کنندگان مرتبط، خود معیاری بر عقلانی بودن پذیرش این که نه تنها بازگشت سرمایه بلکه رسیدن به منافع کوتاه و بلند مدت می باشد.

استارت آپ های برند و نمایشگاه های تجاری مهم هستند زیرا آنها تأثیر زیادی بر ایجاد انگیزه و هدف در مصرف کنندگان برای خرید کالاها دارند، بر اساس Statista که یک بنیاد معتبر نظرسنجی است ، ۷۴ درصد از پاسخ دهندگان گفتند احتمال بیشتری برای خرید محصولاتی است که در یک نمایشگاه تبلیغ شده باشند.

۶ گسترش نام تجاری

شرکت ها همیشه به دنبال راه هایی برای رشد نام تجاری خود و ایجاد آگاهی از نام تجاری نسبت به مشتریان خود هستند. این یکی از دلایلی است که نشان می دهد که نمایشگاه ها مهم هستند، آنها به شرکت ها راه هایی را می دهند تا برند خود را در مقابل مشتری های جدید بیابند، مهم نیست که آنها به عنوان شرکت کننده و یا به عنوان شرکت غرفه دار حضور پیدا می کنند.

یکی از بهترین راههای کمک به بازاریابی نمایشگاه ها هستند، نگاه و میل بازدیدکنندگان با طراحان شما ارتباط نزدیکی دارد: در طراحی غرفه تان شما تصمیم می گیرد که چگونه مشتریها غرفه شما را ببینند، چرا که آنها محصول شما را به راحتی تشخیص میدهند و می دانند که چه کسی هستید. در حقیقت آنها با شناخت از نام تجاریتان و بازدید از غرفه شماست که به درک مناسبی از مجموعه شما می رسد.
اگر نمی توانید با مشتریان خود به عنوان یک غرفه ارتباط برقرار کنید، هنوز راه های زیادی برای ارتباط با آنها به عنوان یک شرکت کننده وجود دارد:

پوشیدن لباس شرکت

یک جلسه آموزشی مرتبط با یکی از محصولات یا فرآیندهای شرکت خودتان را میزبانی کنید.
حمایت از سازمان هایی که این رویداد یا نمایشگاه را میزبانی می کنند.

۷ شبکه سازی

یکی از دلایل دیگر که نشان می دهد نمایشگاه تجاری برای کسب و کار مهم است این است که به آنها فرصت حضور در یک شبکه و چرخه را می دهد. حتی اگر هیچ چیز را برای ارائه و نمایش نداشته باشید، می توانید زمان را با دیگران در صنعت خود صرف کنید و تجربیات و تخصص خود را به اشتراک بگذارید.

بطور خلاصه اینگونه باید گفت که: ایجاد شبکه ای از دانش و تخصص ، آشنایی با افراد و افکار و مجالی ایده آل از تعامل با دنیای گسترده تر از صنعت مرتبط با کسب خودتان.

۸ مذاکرات و سفارشات

نمایشگاه تجاری کمک می کند تا همه جنبه های مختلف یک صنعت اعم از مصرف کنندگان، توزیع کنندگان، تامین کنندگان و تولید کنندگان، همه را در یک مکان به هم متصل کنید. با چنین مخاطب گسترده ای در یک مکان، کسب و کار ها قادر به برنامه ریزی جلسات، مذاکره با سفارشات و فرصت های دیگر مانند همکاری در سایر پروژه ها می باشند.

این نمایشگاه به کسب و کار اجازه می دهد که نیازش را با تامین کنندگان خود درمیان بگذارد، و همچنین پروژه ها را به سطح ایده آل تری منتقل کند.

۹ فروش و مدیریت قراردادها

نمایشگاه ها مهم هستند، زیرا آنها به شما یک پلت فرم از بازار به مشتریان خود ارائه می دهند و سپس محصول خود را به همان مشتریانی که نیاز دارند، به فروش می رسانند. با وجود اینکه بازاریابی راهی معمول برای هدایت مشتری به فروشگاه یا وب سایت شماست، اکثریت قریب به اتفاق فروش و قراردادها در برخی تجارت ها می تواند در محل نمایشگاه انجام شود.

این شیوه فروش در زمانی کوتاه ارائه می شود، با این حال، این ارقام اولیه از قراردادها وفروش هستند که منجر به فروش بیشتر و بیشتر می شود، به این معنی که شما برای به دست آوردن روند صعودی بازار و فروش فقط نیاز به یک خرید موفق دارید.

www.iranianacm.ir
www.iranianacm.com

صنایع کیمیاگر آریان‌اسانس

اسانس چای (برگاموت)

تاریخچه

تاریخچه استفاده از اسانس چای به اواخر دهه ۷۰ میلادی باز می گردد. زمانیکه دانشمندان به استفاده از موادی مانند لیمونن و ژرانیول علاقه نشان دادند.
البته تاریخچه استفاده از چای عطری به حدود سده هشتم میلادی در چین باز می گردد. زمانیکه حاکمان و پزشکان با استفاده از انواع گیاهان بدنبال استفاده دارویی برای چای بودند. در آن زمان ها استفاده از پوست نارنج، پرتقال و لیمو رواج داشته است. اما با گذشت زمان و افزایش دانش بشر در مورد اسانس ها، استفاده از این مواد در طعم دار کردن چای ها رونق گرفت.

در حدود سال ۱۹۳۰ نخست وزیر انگلیس "چارلز گری، ارل گری دوم" بود. زمانیکه او به شهر کانتون یا گوانژو امروزی سفر کرد، با طعم دلپسند چای های جدیدی در آنجا آشنا شد. طولی نکشید با بازگشت به کشورش، این طعم ها بسرعت در نقاط مختلف اروپا مورد استقبال قرار گرفت. بدین ترتیب "چای ارل گری" با مخلوط کردن چای سیاه با اسانس یا روغن برگاموت (ترنج) ساخته و به بازار عرضه شد. ارل گری با توجه به اصلیت چینی، در ابتدا از مخلوط کردن با چای "کیمون" تولید می شده است. اما امروزه از چای های قوی تری مانند "سیلان" استفاده در این مورد استفاده می شود.

اسانس برگاموت

اسانس چای (برگاموت)، از روغن برگاموت تهیه می شود و منشا طبیعی دارد. گذشته از صنایع غذایی اسانس برگاموت از تاپ نوت های محبوب در صنعت عطرسازی محسوب می شود. میوه برگاموت بیشتر در فرانسه و ایتالیا کشت میشود، بعضی معتقدند این میوه محصول پرتقال های تلخ و لیمو می باشد. معمولا روغن برگاموت با روش "کلد پرس" و از پوست طبیعی میوه ترنج حاصل میشود. البته در گذشته از روش اسفوموتورا برای استخراج روغن برگاموت استفاده می شده است.

در حال حاضر روش های مدرن و ساختار ماشینی جایگزین این روش های قدیمی شده است. از آنجاییکه میزان اسانس برگاموت تولیده شده نسبت به درخواست آن پایین است، تقلب در حوزه این اسانس بسیار بالاست. این تقلب به شکل استفاده از اسانس های پرتقال کم کیفیت ومخلوط کردن آن با کمی لمونن و ترکیبات ترپنی می باشد. استفاده از روش گاز کروماتوگرافی برای شناسایی و خلوص میزان اسانس برگاموت، روشی معمول و مطمئن محسوب می شود.

روش های اجرایی

چایی ها بیشتر بوسیله اسانس های طبیعی و یا مشابه طبیعی طعم دار می شوند. این اسانس ها غلیظ تر از آب اما رقیق تر روغن زیتون هستند. میزان مصرف اسانس چای به طعم و آرومای مورد نیاز بستگی دارد و بین ۰.۵ تا ۵ درصد وزن میزان چای می باشد. در روش معمول اسانس چای بر روی برگ های خشک چای اسپری می شوند و سپس برگ ها با هم مخلوط شده تا طعم یکسانی شکل بگیرد. زمان متوسط برای این کار حدود ۳۰ دقیقه می باشد ولی بعضی از اسانس ها به زمان بیشتری نیاز دارند.

صنایع کیمیاگر آریان اسانس، با توجه به موقعیت استراتژیک ایران در صنعت چای و گستره تولید این محصول در کشور، اقدام به تولید اسانس برگاموت یا چای کرده است. اسانس برگاموت تولید شده پس از انتخاب دقیق و بررسی تامین کنندگان معتبر و ذائقه مورد نیاز مصرف کنندگان محترم انتخاب و در طی فرآیند تولید تمامی امور با در نظر گرفتن بالاترین استانداردها مورد نظارت قرار گرفته اند

شرکت سهامی نمایشگاه‌های بین المللی جمهوری اسلامی ایران
Iran International Exhibitions Company

Association of Iranian Confectionery Manufacturing Co.

ICF 2020

نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران

20th Iran International Confectionery Fair

۲۲ الی ۲۵ شهریورماه ۱۴۰۰، محل دائمی نمایشگاه های بین المللی تهران

13-16 Sep.2021 Tehran Int' Permanent Fairgrounds

www.iranicf.ir

بیستمین نمایشگاه بین‌المللی تهران در محل دائمی نمایشگاههای بین‌المللی تهران از تاریخ ۲۲ لغایت ۲۵ شهریور ماه سال ۱۴۰۰ برگزار خواهدشد و مقدمات ثبت‌نام متقاضیان شروع شد.

احتراما به استحضار میرساند با توجه به پیش ثبت نام مشارکین محترم در سایت نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران و تائید مدارک ارسالی از سوی ستاد برگزاری ، بدین وسیله مشارکین محترم می توانند با مراجعه به سایت iranicf.ir نسبت به رزرو غرفه و تکمیل مدارک در تاریخ های مندرج در جدول ذیل نسبت به ثبت نام اقدام فرمایند.
بدیهی است ثبت نام قطعی و جانمائی غرف در صورت احراز بند ۱ شرایط ذیل امکان پذیر خواهد بود
۱- تکمیل کامل فرم ها ، پرداخت ۱۰۰٪ هزینه اجاره غرفه بر اساس متراژ درخواستی و سایر هزینه های جانبی+ ۹٪ مالیات بر ارزش افزوده ظرف مدت ۲۴ ساعت از طریق پرداخت آنلاین.

۲- نظر به اینکه رزرو آنلاین ثبت نام امکان حضور چند مشارکت کننده همزمان را خواهد داشت بدیهی است اولویت با مشارکت کننده ای می باشد که سریعتر جانمایی غرفه و تکمیل فرم اینترنتی خود را انجام داده باشد.

۳- دریافت کدکاربری و گذرواژه به معنای واگذاری غرفه به متقاضیان نمی باشد، واگذاری غرفه به متقاضیان بر اساس تائید مدارک و فعالسازی کد کاربری مشارکین از ستاد برگزاری می باشد.

شایان ذکر است در صورت عدم احراز شرایط فوق برگزار کننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال واگذاری غرفه نخواهد داشت.

از مشارکین محترم تقاضا می گردد جهت استفاده از نرم افزار ثبت نام و جانمایی آنلاین به راهنمای مربوطه در پیوست سایت وکانال مراجعه فرمایند یا با کارشناسان ستاد برگزاری تماس حاصل فرمائید.

ردیف	گروه کالایی	از تاریخ	تا تاریخ
1	محصولات(صنعتی و سنتی)	1400/4/19 صبح10	1400/4/20 عصر15
2	مواد اولیه تولیدی و بسته بندی	1400/4/21 صبح 10	1400/4/22 عصر 15
3	ماشین آلات	1400/4/23 صبح 10	1400/4/24 عصر 15
4	متاخرین	1400/4/26 صبح10	1400/4/27 عصر 15

ثبت‌نام بیستمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران

ستاد اجرایی نمایشگاه: ۸۸۵۵۸۰۶۶ واحد کتاب نمایشگاه: ۸۸۵۲۶۷۶۵

کدام شکلات سالم تر است؟

همه ما بار ها شنیده ایم که شکلات فوایدی برای سلامتی دارد. اگر چه که شکلات گاهی اوقات سرشار از قند و مواد نگهدارنده است که مزایای آن را کاهش می دهد اما با وجود همه این ها، چه نوع شکلاتی از همه سالم تر است ؟

شکلات تیره و البته غیر شیرین

زمانی که صحبت به انتخاب نوع شکلات می رسد، بسیار مهم است که تاثیر و میزان قند آن در بدن را مشاهده کنیم. این ماده مغذی می تواند خطر چاقی را در افراد افزایش دهد. قند و شکر زیاد هم ممکن است باعث به هم ریختن سوخت و ساز بدن شود و به همین دلیل انتخاب شکلات با شیرین کننده مصنوعی به جای شکر واقعی اصلاً کار درستی نیست زیرا آسیب آن برای روده و معده بیشتر است. پس بهترین استراتژی این است؛ شکلاتی را انتخاب کنید که درصد کاکائو بالاتری داشته باشد. پس می توان گفت سالم ترین و بهترین شکلاتی که باید انتخاب کنید، شکلاتی است که حداقل ۷۵ درصد کاکائو داشته باشد یعنی پاسخ سوال " کدام شکلات سالم تر است " شکلات تیره است.

کاکائو و آنتی اکسیدان

کاکائو ماده غذایی است که حاوی لیپید و محتوای مغذی است و آنتی اکسیدان بالایی دارد که به اندازه کافی از پیری سلول ها جلوگیری می کند و به کاهش خطر مرگ زودرس کمک می کند و احتمال ابتلا به بیماری ها را نیز کاهش خواهد داد.

کاکائو یکی از مواد غذایی است که آنتی اکسیدان بسیار بالایی دارد و می توان آن را در طبیعت یافت. در واقع بسیاری از افراد توصیه می کنند که قهوه را به دلیل وجود کاکائوی تلخ، در رژیم غذایی خود قرار دهید و مراقب باشید که کاکائو را با شکلات اشتباه نگیرید.

به یاد داشته باشید که شیرین کننده های مصنوعی اصلاً جایگزین سالم و مناسبی نیستند زیرا شاخص قند کربوهیدرات در آن ها بسیار بالاست. همه شکلات ها هم حاوی کاکائو نیستند و فقط شکلات هایی که کاکائو دارند، گزینه سالمی می باشند زیرا حاوی آنتی اکسیدان هستند. زمانی که از این شکلات های سالم تر استفاده کنید، می توانید آن ها را همراه با میوه، لبنیات و دسرها میل کنید.

کوتاه از گوشه و کنار جهان

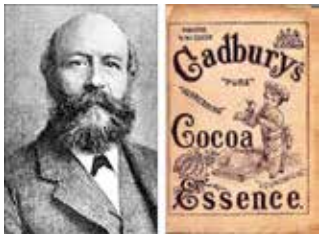
ترجمه :تحریریه شهد

شکلات های تابستانی سیاتل

برند سیاتل (Seattle Chocolate) شکلات های جدیدی با نام اسکوپ های تابستانی (Summer Scoops)، تولید و عرضه خواهد کرد.

آبنبات اسمارت سوییت با قند پایین

اسمارت سوییت، با نوآوری در تهیه اولین آبنبات های سخت خود، همچنان به حمایت از کمپین حذف شکر از رژیم غذایی، ادامه می دهد.



کوتاه
از گوشه و کنار جهان

جان کدبری، موسس شرکت

جان کدبری (John Cadbury) مالک انگلیسی و موسس شرکت شکلات‌سازی کدبری در شهر بیرمنگام بود. او در ۱۲ اوت ۱۸۰۱ در بیرمنگام به دنیا آمد. خانواده ثروتمند وی جزو فرقه کوئیکر بودند که از غرب انگلستان به آن ناحیه آمده بودند. جان به یک مدرسه کوئیکر در هارتشیل رفت. از آنجا که در اوایل قرن نوزدهم به اعضای این گروه مذهبی اجازه ورود به دانشگاه‌ها داده نمی‌شد وی نیز نتوانست به دنبال حرفه‌ای همچون پزشکی یا وکالت برود. از دیگر سو با توجه به رویکرد آشتی‌جویانه این رویکرد مذهبی شغل نظامی‌گری هم نمی‌توانست مورد توجه وی باشد.

به این ترتیب وی نیز چون سایر اعضای این فرقه در آن روزگار، هم و غم خود را معطوف به تجارت کرد. کدبری پس از آنکه مدتی در نزد یک تاجر چای در لیدز در ۱۸۱۸ شاگردی کرد، یک خوار بار فروشی در ۱۸۲۴ در بیرمنگام افتتاح کرد. او در آنجا شکلات‌های آشامیدنی آماده می‌کرد و در نهایت تصمیم گرفت تولید این محصول را با افتتاح کارگاهی در کروکد لین توسعه دهد. در ۱۸۴۲ او ۱۶ نوع شکلات مایع و ۱۲ نوع کاکائو می‌فروخت. در ۱۸۴۶با برادرش وارد شراکت شد، کمپانی «کدبری برادرز» را تاسیس کرد و آن دو یک سال بعد کارخانه‌ای در بری استریت راه‌اندازی کردند. این شراکت در ۱۸۵۶ به شکل تراضی به پایان رسید و جان کدبری در پی مرگ همسرش از کار تجارت کناره گرفت. او کنترل شرکت خود را به دو پسرش ریچارد و جورج واگذار کرد.

او علیه حیوان‌آزاری مبارزه می‌کرد و انجمن دوستی با حیوانات را تشکیل داد که در واقع پیش‌درآمدی بر تشکیل «انجمن سلطنتی ممانعت از آزار حیوانات» به شمار می‌رفت. خانواده کدبری به ایجاد فرصت‌های شغلی و فراهم کردن شرایط کاری مناسب برای کارکنان خود شهرت داشتند. جان کدبری دو بار ازدواج کرد و از زن دومش صاحب هفت فرزند شد.

شرکت آمریکایی صنایع غذایی کرفت، شرکت کدبری را -به عنوان شرکتی که در زمینه تولید شکلات، پودر کاکائو، آدامس، شکلات داغ و... در انگلیس فعالیت می‌کند- در سال ۲۰۱۰ به ارزش ۱۶ میلیارد دلار خریداری کرد. دو سال بعد بخش تولیدات قندی کرفت در قالب شرکت موندلیز از آن جدا شد و کدبری نیز از آن پس جزئی از موندلیز بوده و به فعالیت خود ادامه می‌دهد.

چیپسِ شکلات؛ قصه کاکائویی خانم روث و آقای نِستِله

چیپس‌های شکلاتی یا شکلات چیپسی در دسته شکلات‌های تزئینی قرار می‌گیرد که کاربرد زیادی در تزئین کیک و شیرینی دارد. دومین یکشنبه ماه می به نام روز جهانی چیپس شکلات نامگذاری شده است به بهانه این روز در این مطلب با این محصول پرطرفدار بیشتر آشنا خواهید شد.

تاریخچه تولید چیپس شکلات

خانم روث Ruth، در سال ۱۹۳۰ میلادی تصمیم به باز کردن مسافرخانه کوچکی با همکاری همسرش Ken می‌گیرد آن‌ها اسم این مسافرخانه رو تُل‌هاوس The Toll House Inn می‌گذارند. Ruth کلیه شیرینی‌ها و غذاهای تُل هاوس The Toll House Inn را شخصا با استفاده از دستورهای خانوادگیشون آماده می‌کرد و با غذای خانگی و دقت در ارائه سرویس خوب، مسافرخانه‌شان در عرض یک سال محبوبیت خاصی پیدا کرد.

یکی از شیرینی‌هایی که روث Ruth برای مسافرخونه آماده می‌کرد، کوکی کره‌ای شکلاتی بود. او برای درست کردن این دستور، شکلات تخته‌ای مخصوص شیرینی پزی رو آب و در مواد بیسکویت مخلوط می‌کرد. یک روز حین کار متوجه شد که شکلات تخته‌ای نداره و به جاش شکلات نستله‌ای که آقای اندرو نستله به عنوان نمونه بهش داده بود رو خُرد کرد و در مواد ریخت. او فکر می‌کرد که تکه‌های شکلات در فر کاملا آب می‌شن و همون کوکی همیشگی بدست میاد، ولی شکلات بصورت تیکه‌ای در شیرینی باقی موند. Ruth کوکی جدید رو سرو کرد و وقتی با استقبال مشتری‌ها روبرو شد، شروع به پختن مداوم این کوکی‌ها کرد و با این اتفاق کوکی شکلات چیپسی Chocolate Chip Cookie در سال ۱۹۳۳ متولد شد.

نحوه رسیدن به این دستور هر چه بود، مورد استقبال مشتری‌ها قرار گرفت و خرید شکلات نستله Nestlé برای تهیه این کوکی توسط روث Ruth بیشتر و بیشتر شد، که در نتیجه بعد از مدتی اندرو نستله و Ruth با هم قرار دادی بستند. بر اساس این قرارداد روث دستور کوکی شکلات چیپسی رو به شرکت نستله Nestlé داد و به اون‌ها تعلق گرفت و در مقابل حق استفاده از محصولات نستله رو تا آخر عمر به صورت مجانی پیدا کرد. این قرارداد در دهه چهل قرن بیستم میلادی بسته شد و بعد از مدتی شرکت نستله، شکلات چیپسی رو به صورت کارخونه‌ای برای این کوکی تولید کرد. روی بسته‌های شکلات چیپسی عکس مهمانخانه تول هاوس Toll House Inn و پشت بسته دستور کوکی روث به چشم می‌خورد. سال‌هاست که شرکت نستله علاوه بر شکلات چیپسی، خود کوکی رو هم در انواع طعم‌ها تولید و عرضه می‌کند.

چیپس شکلات چه کاربردی دارد؟

چیپس شکلاتی حاوی درصد بالایی کاکائو است که در مقابل دمای بالا مقاومت دارد و نسوز است. بر همین اساس شکلات چیپسی نسوز نیز نامیده می‌شود. شکلات‌ها در هر گروهی که قرار داشته باشند از جمله محبوب‌ترین و پرطرفدارترین‌ها به شمار می‌آیند و همین امر موجب شده تا به عضو فعالی در کیک پزی و شیرینی پزی تبدیل شود.

چیپس شکلاتی تنها به رنگ شکلاتی و یا قهوه‌ای تولید نمی‌شود، بلکه برای تزئین کیک‌ها و شیرینی‌ها و دسرها در رنگ بندی متنوع و همچنین به صورت شکلات سفید به بازار عرضه شده است. علاوه بر رنگ بندی، شکلات چیپسی اشکال متنوعی مانند اشکی، گرد و یا مکعبی نیز دارد.

www.iranianacm.ir

www.iranianacm.com

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

صادرکنندگان دیگر الزامی به فروش ارز به سامانه نیما ندارند

بر اساس مصوبات جدید ستاد هماهنگی اقتصادی دولت و کمیته ماده دو که در سال جاری به منظور حمایت از تولید و صادرات صادر شده است، صادرکنندگان دیگر الزامی به فروش ارز خود به سامانه نیما ندارند.

بر این اساس صادرکنندگان می‌توانند ارز حاصل از صادرات خود را از طریق فهرست ۱۰۰۰ گانه‌ای که از سوی وزارت صمت تدوین شده است، برای واردات خود یا واردات سایر واردکنندگان هزینه کنند.

وزارت صنعت، معدن و تجارت فهرستی را تهیه کرده تا در قالب آن، اقلام مجاز به استفاده از ارز صادراتی برای واردات در آن جای گرفته و ۱۰۰۰ ردیف تعرفه را شامل می‌شود؛ این در حالی است که به گفته مقامات این وزارتخانه، اگر تولیدکننده ای قصد داشت از ارز صادراتی برای واردات مواد اولیه، تجهیزات و قطعات مورد نیاز تولید خود استفاده کند، می‌تواند از طریق تشکل‌های خود پیشنهادات خود را به اتاق یا سازمان توسعه تجارت ایران ارایه دهد تا از طریق معاونت امور صنایع وزارت صمت، کالای مورد نظر در فهرست مجاز واردات در مقابل صادرات قرار گیرد.

امکان مشاهده آنلاین میزان بازگشت ارز حاصل از صادرات

معاون وزیر صمت و رئیس کل سازمان توسعه تجارت ایران ، از امکان مشاهده اطلاعات میزان بازگشت ارز حاصل از صادرات توسط صادرکنندگان و از طریق سامانه جامع تجارت خبر داد.

حمید زادبوم از امکان مشاهده اطلاعات میزان بازگشت ارز حاصل از صادرات توسط صادرکنندگان و از طریق سامانه جامع تجارت خبر داد و اظهار داشت: با پیگیری‌های انجام شده توسط سازمان توسعه تجارت ایران و اقدام ارزشمند مرکز توسعه تجارت الکترونیکی، از این پس صادرکنندگان می‌توانند با مراجعه به سامانه جامع تجارت و از طریق مسیر عملیات ارزی -مشاهده اطلاعات ارزی -بازگشت ارز حاصل از صادرات، میزان ایفای تعهدات ارزی خود را مشاهده کنند.

وی افزود: همچنین صادرکنندگان می توانند اطلاعات بازگشت ارز حاصل از صادرات خود را به تفکیک روشهای مختلف بازگشت ارز حاصل از صادرات شامل فروش ارز در سامانه نیما، واردات در مقابل صادرات خود ، واگذاری کوتاژهای صادراتی به غیر، پرداخت بدهی ارزی ، سپرده گذاری ارزی و فروش ارز به بانکهای عامل و صرافی‌های مجاز را در فاصله زمانی حداکثر ۲۴ ساعت بعد از رفع تعهد مشاهده کنند.

معاون وزیر و رئیس کل سازمان توسعه تجارت ادامه داد: فروش ریالی ثبت و تایید شده در بازه زمانی ۲۲ فروردین ۹۷ تا ۱۶ مرداد ۹۷ نیز در این سامانه قابل مشاهده است .

زادبوم اعلام کرد با دسترسی ایجاد شده امکان گزارش‌گیری میزای ایفای تعهدات ارزی بر اساس روشهای مختلف با هدف تحلیل کارشناسی و ارزیابی ایفای تعهدات ارزی و همچنین تهیه گزارش‌های تحلیلی و مقایسه‌ای فراهم شده است .

وی در پایان ابراز امیدواری کرد که در صورت ارسال اطلاعات مربوط به کوتاژهای صادراتی به تفکیک زمان صادرات و ایجاد تناظر میان ایفای تعهدات ارزی ایفا شده و کوتاژهای صادراتی، امکان مشاهده وضعیت ایفای تعهدات ارزی صادرکنندگان بر اساس تفکیک سالهای مختلف فراهم خواهد شد و در این صورت امکان استفاده از ابزارهای تشویقی از جمله معافیت مالیاتی، استرداد مالیات بر ارزش افزوده ، پرداخت مشوق‌های صادراتی و همچنین ایجاد محدودیت‌ها به صورت متمرکز و بر اساس صادرات و ایفای تعهدات ارزی سالیانه فراهم خواهد شد .

==========

سیاست‌های غلط ارزی، تهدید جدی برای تجارت است

رییس سابق سازمان توسعه تجارت اظهار داشت: در مورد توانمندسازی بنگاه‌ها هم ضعیف عمل کرده‌ایم، از میان حدودا ۱۲ هزار شرکت حقوقی و فرد حقیقی که صادرات می‌کنند، فقط حدود ۴۵۰ شرکت صادراتی هستند که ۹۰ صادرات را در اختیار دارند و این رقم بسیار کم است. باید این موضوع را در دستور کار قرار دهیم که تعداد این شرکت‌ها را سالانه به بیش از ۱۰۰۰ شرکت افزایش دهیم که مستلزم یک برنامه‌ریزی دقیق از سوی متولیان امر است.

محمدرضا مودودی در مورد وضعیت تجاری کشور اظهار کرد: شرایط امروز بسیار خاص است، تجربه تلخی را با تحریم‌های اخیر و شیوع کرونا در بخش تجارت خارجی داشتیم که منجر به افت شدید آمارها در سال‌های اخیر به خصوص در صادرات شد و شاهد آنیم که در طول ۵ سال گذشته در حدود ۱۷ میلیارد دلار از بازار خود را از دست داده‌ایم و حدود ۷ میلیارد دلار آن فقط مربوط به سال ۹۹ بوده که عدد بسیار بزرگی و با اهمیتی است.

وی افزود: اگر دولت آینده می‌خواهد در ایجاد اشتغال و توسعه درآمد ارزی تجربه موفقی کسب کند باید در این بخش سرمایه‌گذاری، مدیریت و برنامه‌ریزی جدی داشته باشد. بخش زیادی از بازاری که در تحریم از دست دادیم به علت عدم برقراری روابط بانکی و نداشتن پیمان‌های تجاری و توجه بیش از حد به بازار داخلی بوده است.

مودودی تصریح کرد: با یک نگاه منطقی، بخش صادرات نفتی و غیرنفتی ما تنها منابع ارزی کشور است که قادر به گرداندن چرخ‌های تولیدی و تجاری داخلی است و لذا در هر دو بخش باید به صورت جدی برنامه‌ریزی و هدف‌گذاری کرد. البته در بخش نفت، ما یک وزارتخانه بزرگ با اختیارات و امکانات زیاد داریم که تمرکز بالایی هم از سوی حاکمیت متوجه آن است و همه تلاش‌ها هم برای تسهیل تجارت نفتی و برگشت ارز حاصل از صادرات آن است ولی در مورد صادرات غیرنفتی مسائل پیچیده‌تر است.

==========

الزام تعیین رشته فعالیت‌های کارت بازرگانی در سامانه یکپارچه اعتبارسنجی و رتبه‌بندی

بازرگانان بر اساس رتبه‌بندی تعداد محدودی رشته فعالیت را می‌توانند ثبت نمایند. با این وجود ملزم به انتخاب تمامی رشته فعالیت‌های خود نیستند و هر زمانی می‌توانند رشته فعالیت‌های باقیمانده را اضافه نمایند. باید توجه داشت که چنانچه رشته فعالیتی انتخاب و ثبت نهایی گردد، تا ویرایش بعدی رتبه‌بندی امکان تغییر یا حذف آن میسر نخواهد بود.

در اطلاعیه گمرک آمده است:

قابل توجه کاربران محترم سامانه جامع تجارت خارجی؛

پیرو اطلاع‌رسانی قبلی با موضوع *الزام تعیین رشته فعالیت‌های کارت بازرگانی در سامانه یکپارچه اعتبارسنجی و رتبه‌بندی* توضیحات تکمیلی به شرح ذیل ایفاد می‌گردد:

۱- بازرگانانی که تا تاریخ‌های اعلام شده اقدام به ثبت نهایی رشته فعالیت‌ها در سامانه مذکور نکرده باشند، هیچ رشته فعالیت فعالی در ثبت سفارش‌ها نخواهند داشت.

۲- بازرگانان محترم بعد از تاریخ‌های اعلام‌شده نیز امکان ثبت نهایی رشته فعالیت‌ها را خواهند داشت. الزام مطرح شده در اطلاعیه اصلی به منظور اجتناب از مشکلات احتمالی در فرایند ثبت سفارش عنوان شده است.

۳- بازرگانان بر اساس رتبه‌بندی تعداد محدودی رشته فعالیت را می‌توانند ثبت نمایند. با این وجود ملزم به انتخاب تمامی رشته فعالیت‌های خود نیستند و هر زمانی می‌توانند رشته فعالیت‌های باقیمانده را اضافه نمایند. باید توجه داشت که چنانچه رشته فعالیتی انتخاب و ثبت نهایی گردد، تا ویرایش بعدی رتبه‌بندی امکان تغییر یا حذف آن میسر نخواهد بود.

در صورت بروز هرگونه ابهام یا مشکل در خصوص ثبت رشته فعالیت‌ها، بازرگانان محترم می‌توانند از طریق ثبت *درخواست بازبینی* در سامانه یکپارچه اعتبارسنجی و رتبه‌بندی یا *واحد مشاوره سازمان مدیریت صنعتی* اقدام به پیگیری نمایند.

==========

www.iranianacm.ir

زمینه برای جهش صادرات خشکبار ایرانی فراهم شده است

تقاضا برای خرید خشکبار مرغوب ایرانی در بازارهای جهانی زیاد است و صادرات خشکبار ایرانی فرصت خوبی برای توسعه تجارت خارجی با سایر کشورهای جهان است.

هم اکنون کشورهای اروپایی و در حال توسعه و حتی کشورهای همسایه، محل مناسبی برای عرضه خشکبار ایرانی محسوب می شود که باید از این فرصت به خوبی استفاده شود.
خشکبار ایرانی مثل پسته، زعفران، خرما، انجیر، کشمش، زرشک، بادام و مغز از مزیت های نسبی اقتصاد ایران است که به علت اقلیم چهار فصل در کشور می تواند برای تولیدکنندگان سودآوری بیشتری داشته باشد.
در سال های اخیر، روند صادرات خشکبار ایران همواره روند صعودی داشته و توجه به این مقوله اقتصادی و کیفیت آن علاوه بر ایجاد اشتغالزایی در کشور، از این بخش ارزش افزوده بیشتری نصیب کشور می شود.
آمارهای نشان می دهد که در دو ماهه نخست سال جاری صادرات ۹۶ هزار تن خشکبار ایرانی به بازارهای هدف بیش از ۲۱۲ میلیون دلار بوده است که در مقایسه با مدت مشابه سال قبل از نظر ارزشی ۳۶ درصد و به لحاظ وزنی ۲۵ درصد رشد داشته است.

==========

امکان صادرات ۶ میلیارد دلاری صنایع غذایی و آشامیدنی ظرف مدت ۵ سال

معاون امور صنایع وزارت صمت، رسیدن به صادرات حداقل ۶ میلیارد دلاری ظرف مدت ۵ سال را با تدوین و اجرای برنامه عملیاتی زنجیره ارزش صنعت غذا امکان پذیر دانست.

مهدی صادقی نیارکی در جلسه بررسی پیشنهادات برنامه عملیاتی زنجیره ارزش صنعت غذا که با حضور علی آقامحمدی «عضو مجمع تشخیص مصلحت نظام و رئیس گروه اقتصادی معاونت بررسی دفتر مقام معظم رهبری» و تشکل های تخصصی و واحدهای برتر صنایع غذایی برگزار شد، با بیان این مطلب، افزود: تشکیل کنسرسیوم تولید صادراتی، برندینگ و بازاریابی، فروشگاه‌های زنجیره ای، سرمایه گذاری و تولید بدون کارخانه در چارچوب سند راهبردی صنعت غذا مدنظر قرار گرفته خواهد شد.
وی با تشریح برخی ظرفیت‌های صنعت غذایی بیان کرد: وابستگی‌ها به واردات در این حوزه حداقلی و میزان ارزآوری آن زیاد است، تاب آوری در این حوزه بالاست و سبب امنیت پایدار خواهد شد.

تدوین برنامه عملیاتی کنسرسیوم تولید و صادرات صنعت غذا

معاون امور صنایع وزارت صمت با اشاره به اینکه برنامه عملیاتی کنسرسیوم تولید و صادرات صنعت غذا تدوین شده است، گفت: برنامه زنجیره ارزش صنعت غذا نیز با محوریت مشارکت حداکثری و فعالانه بخش خصوصی به زودی تدوین و در حضور وزیر صمت ارایه خواهد شد.
صادقی نیارکی با یادآوری اینکه برنامه عملیاتی توسعه صنعت پوشاک و کفش با حضور وزیر صنعت، معدن و تجارت رونمایی شد، گفت: در این برنامه ۴ موضوع تولید، تأمین و لجستیک، بازاریابی و فروش و همچنین زیرساختها مورد توجه قرار گرفت.
گفتنی است که در این جلسه تشکل‌های تخصصی بخش خصوصی به بیان مهمترین نقطه نظرات خود در زمینه تدوین برنامه عملیاتی زنجیره ارزش صنعت غذایی پرداختند و مقرر شد تا کمیته‌ای متشکل از فعالین این بخش برای تدوین و نهایی سازی این برنامه تشکیل و جسات آن در اسرع وقت برگزار گردد.

==========

خودکفایی به شرط توجه؛ کامی که با شکر ایرانی شیرین می شود

سال هاست سخن از خودکفایی در تولید شکر و حل معضل گرانی آن شنیده می شود اما این روند چگونه محقق خواهد شد؟

ماجرای افزایش قیمت شکر و عرضه بالاتر از نرخ مصوب ستاد تنظیم بازار از سال گذشته در کشور آغاز شد که بسیاری از فعالان بازار، چند نرخی بودن شکر را علت اصلی این گرانی ها مطرح کردند.
بررسی ها از سطح بازار نشان می دهد که با اتمام ماه رمضان و عرضه شکر های تنظیم بازاری، قیمت هر کیلو شکر با نرخ ۱۵ تا ۲۰هزار تومان در مغازه های سطح شهر عرضه می شود که با ازدیاد تقاضا همزمان با پیک مصرف احتمال مجدد افزایش قیمت در بازار وجود دارد.
گرچه در سال ۹۶ با تولید ۲ میلیون تن شکر به خوداتکایی نسبی دست یافتیم، اما اتخاذ سیاست های نامناسب در خصوص قیمت خرید تضمینی منجر به شکست این طرح شد و هم اکنون کار به جایی رسیده که برای تامین نیاز کشور چاره ای جز واردات یک میلیون تن شکر نداریم.
بسیاری از مسئولان براین باورند که افزایش حدود ۲ برابری قیمت خرید تضمینی چغندر قند از ۸۴۰ به ۱۲۴۷ تومان در سال زراعی ۱۴۰۰_۹۹ ، تاثیر خشکسالی بر کاهش تولید و افزایش قیمت جهانی شکر از علل اصلی گرانی این کالا در بازار به شمار می رود که با توسعه کشت چغندرقند پاییزه و استمرار سیاست حمایتی از کشاورزان دستیابی به خوداتکایی تولید شکر شدنی است.
حال به سراغ مسئولان ذی ربط می رویم تا از آخرین علل گرانی بازار شکر، ناکامی خودکفایی شکر و راهکار بی نیازی از واردات و تامین صد درصدی نیاز کشور در داخل با خبر شویم

ویترین شکلاتی 51

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

بستنی ظفر
Ice Cream

آتاتا

سوهان پارسا
www.sohanparsa.ir

شیرین عسل
Choco Cake
2X

نوشین لاهیجان
www.noosheen.com

بیسکویت ستاک
Barley Biscuit
Biscuit

CheMed

شیمی فارمد پارس (سهامی خاص)

اولین و تنها شرکت دانش بنیان تولید کننده لاکتوز ایرانی

دارای مجوز از سازمان غذا و دارو

تحت حمایت معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری

لاکتوز انهید روز

لاکتوز مونوهیدرات مش ۸۰

لاکتوز مونوهیدرات مش ۲۰۰

دفتر مرکزی:
تهران، جنت آباد، خیابان شهید مخبری، بعد از پل گراه شهید دستاری، بن بست حمید، پلاک ۹، واحد ۱۴
شماره فاکس: ۴۴۴۳۱۶۱۴ (۳۱) ۹۸+
شماره تماس: ۴۶۱۳۴۱۳۵ (۳۱) ۹۸+
Email: info@chemed.ir
Website: www.chemed.ir

اشاورز

شرکت اشاورز

تولید کننده تیوب های آلومینیومی

شرکت اشاورز

تولید کننده انواع تیوب های یک پارچه آلومینیومی
با سالها سابقه همکاری با برترین های صنعت شکلات
پشتیبان شما در توسعه محصولات جدید تیوب های
شکلات ، خامه قنادی و . . .
در حجم ۱۵ تا ۱۲۰ میلی لیتر

آدرس : تهران _ بزرگراه جلال آل احمد _ روبروی بانک کشاورزی مرکز _ پلاک ۸۵ _ واحد ۱

www.ashavarz.com ۰۲۱۸۸۲۶۵۴۳۱ ۰۲۱۸۸۲۴۸۲۴۰_۴۹

MAGMA

شرکت بازرگانی ماهان گروه ماهور

| نماینده انحصاری شرکت هانیت اتریش |

Hanit®

The Power of Ingredients

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

www.magmaff.com

office@magmaff.com

تهران، کوی نصر، خیابان پنجم، پلاک ۱۰، واحد ۶ ۱۴۴۶۷۳۳۵۷۵

۰۲۱-۸۶۱۱۱۸۳۲ ۰۲۱-۸۸۲۸۴۵۰۶

| ارائه‌دهندهٔ دستگاه‌ها و خطوط کامل فرآوری مایع تخم‌مرغ |
MAGMA
شرکت بازرگانی ماهان گروه ماهور
We make it BETTER.
تهران، کوی نصر
خیابان پنجم
پلاک۱۰، واحد ۶
۱۴۴۶۷۳۳۵۷۵
۰۲۱-۸۶۱۱۱۸۳۲
۰۲۱-۸۸۲۸ ۴۵۰۶
www.magmaff.com
office@magmaff.com
OVO-TECH

KARO

SHIRIN SHAHD PARSIAN

فوندانت، ژله های براق کننده، کرم های مغزی،
انواع پودرکیک، گم پیست و...

۰۲۱-۲۲۱۲۸۰۰۷
۰۲۱-۲۲۱۲۸۰۰۴-۶

کارو

۰۲۶-۴۵۳۳۳۴۰۲-۴
۰۲۶-۴۵۳۳۳۰۰۷-۸

Karova

کارو تولید کننده مواد اولیه شیرینی و
شکلات در ایران

انواع فرآورده های کاکائویی جهت مغزی کیک، روکش های
شکلاتی و دراپ های شکلاتی

NARDINA

KARO

PAMIN INDUSTRIAL GROUP

گـــروه صـــنایع غـــذایی پامـــین

Pamin
Food Industries

پودر زرده
تخم مرغ

پودر سفیده
تخم مرغ

پودر مخلوط
تخم مرغ

WWW.PAMIN-CO.IR

021-88211107

PARSAILINMEHR

ای دو
EIDO

ای دو

زندگی شیرین من

انواع نوغاتی

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

طراوت افزا تهران
Taravat Afza Tehran

بزرگراه رسالت، خیابان شهید همایی، کوچه شهید میرعلی اکبری، پلاک ۴۵،
طبقه سوم، تلفن: ۸۸۴۱۲۵۷۲ (۰۲۱) فاکس: ۸۸۴۱۲۶۴۸ (۰۲۱)
Email: info@taravat-afza.com Web: www.taravat-afza.com

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.

• 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

بستنی ظفر

ظفر

اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران

۰۹۱۲ ۸۲۱ ۶۶ ۴۱

۰۲۱ ۴۰ ۳۳ ۵۴ ۸۷

تهران، جاده خاوران، پلیس راه شریف آباد

شهرک صنعتی خوارزمی

www.zafardairy.com

FLAVOR FRAGRANCE

ELSO

عطر و طعم ماندگار با السو

انواع اسانس طبیعی و مشابه طبیعی برای صنایع غذایی

اسانس وانیل،پرتقال،
توت فرنگی،لیمو،موز و ...
(پودری و مایع)

09120145731
www.elsokimya.com
Iran@elsokimya.com
IRAN-TABRIZ

بیسکوتو Biscotto

با بیسکوتو بساز خاطراتتو

- بیسکویت کودک

خراسان رضوی، کاشمر
کیلومتر ۱۲ جاده مشهد
شهرک صنعتی
خیابان تلاش ، تلاش ۶
تلفن : ۵۵۳۸۳۷۳۶(۰۵۱)
همراه : ۰۹۰۱۰۸۲۸۲۵۵
کدپستی : ۹۶۷۶۱۳۵۵۱۶

اشرافی شرکت غذا فرآیند

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

Flavor . Vanilla Powder . Milk Powder . Baking Powder
Whey Powder . Emulsifier . Gelatin . Gel Cake

GRAPHICMEHRGAN

با اصول، فنون و تنوع همراه شماییم...
نماینده انحصاری ریالی
اسانس (Sweet) سیمرایز آلمان

TH.GEYER SUPPLYING YOUR IDEAS symrise Ashrafi

۰۹۱۴۳۱۳۳۶۳۳ / ۰۹۹۱۲۶۲۰۸۳۰-۳۲ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۸ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۷
INSTAGRAM: ASHRAFI_CO WEB: WWW.ASHRAFITEAM.COM

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

Shirin Asal
شیرین عسل
Golden Nani
گلدن نانی
تافی شیری با مغزی کرم فندقی
و روکش فراورده کاکائویی شیری
Milk Compound Coated Milky
Toffee with Hazelnut filling
ShirinAsalgroup