



Technical Quarterly Magazine

Quarterly of the Iranian Association of Mechanical Engineers

نشریه تخصصی انجمن مهندسی
صنایع یسکویت، شیرینی و شکلات
شماره ۵۴ اسفند ۱۴۰۰



سال ۱۴۰۱ و ابهام صنعت در قوانین ارزی و اقدام‌های دولت سیزدهم

چالش‌های تامین مواد اولیه در یک صنعت جهانی

امسال چقدر شکلات صادر کردیم

کدام شکلات‌ها سالم‌تر هستند



شرکت پارس کاک

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

- انواع امولسیفایرها و بهبود دهنده های کیک، نان و بیسکویت
- انواع پریمیکسها و پودرهای نیمه آماده کیک و نان
- روغنهای مخصوص شکلات، فیلینگ، CBS، CBE، CBI
- سوربیتول، گلیسرین، پروپیلن گلیکول
- زایلitol، مالتیتول و سوربیتول پودری
- پودر کاکائو
- لسیتین
- ژلاتین



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

Flora

تکنولوژی روز بہترین کیفیت

فوندانت

دلی

صنایع غذایی
روز بہ شکلات

کرم فیلینگ

ژله روکش کیک

فروت فیلینگ

پودر خامه

پودر کیک مافین



فراوری فروکتوز ناب

کننده شربت فروکتوز، گلوکز، دکستروز، مالتو دکستین، نشاسته ذرت و انواع نهاده های دامی



کارخانه: شهرک صنعتی نظرآباد، انتهای بلوار امام خمینی | دفتر مرکزی: تهران، یونگ، بلوار میرزا ابیایی، پلاک ۵۷، واحد یک غربی

تلفن: ۰۲۶-۴۵۳۳۴۱۲۶-۲۹ | ۰۲۶-۴۵۳۳۴۱۲۸ | ۰۲۶-۴۴۸۹۴۸۳۵-۷-۹ | ۰۲۱-۴۴۸۹۴۸۵۲ | فکس: ۰۲۱-۴۴۸۹۴۸۵۲

Info@ffnab.com | www.ffdab.com | @FFNAB.OFFICIAL



شرکت زرین تجارت عرفان نماینده انحصاری JAR در ایران

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



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





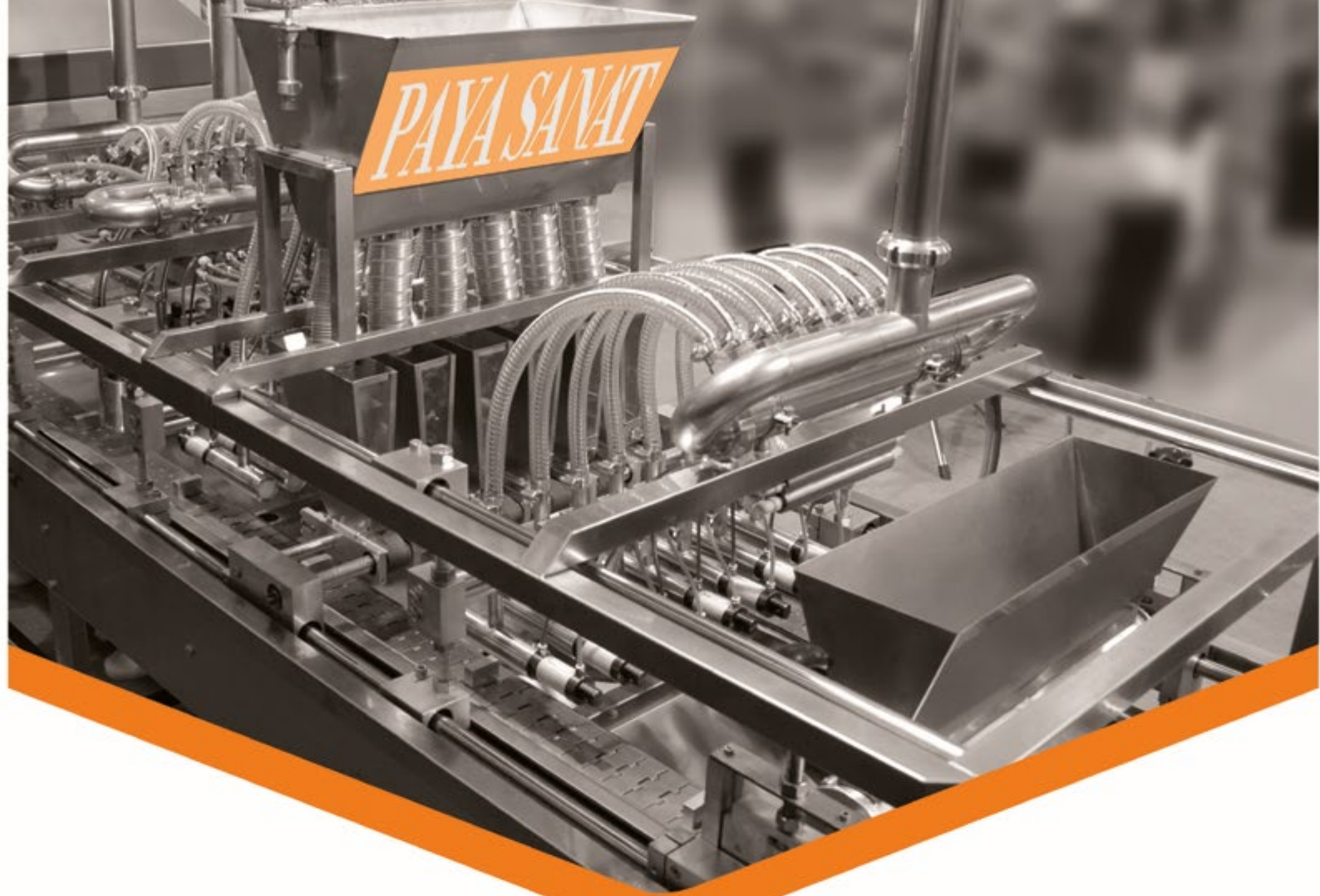
صنایع کیمیاگر آریان اسانس

با ما طعم واقعی را تجربه کنید

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

www.aei-iran.com

تهران-خیابان خرمشهر- خیابان نیلوفر- کوچه ۱۱- پلاک ۲۷
کد پستی: ۴۸۹۱۱-۱۵۳۳۹ تلفن: ۸۸۵۱۸۳۳۱-۰۲۱ 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

شهرک صنعتی نصیر آباد

تلفن: ۰۲۱ ۶۶۷۶۲۱۸۹ فکس: ۰۲۱ ۶۶۷۶۹۹۵۱ همراه: ۰۹۱۲۶۳۴۴۳۱۱

www.paya-sanat.com



گلشاهد

پالایشگاه فرآوری غلات



www.golshahdco.com

Glucose

شربت گلوکز

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

Corn Starch

نشاسته ذرت

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

Maltodextrin

مالتودکسترین

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

Maltose

شربت مالتوز

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

شرکت صنعتی گلشاهد نقش جهان (سهامی خاص) www.golshahdco.com

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

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

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

تولیدکننده: نشاسته فوق تصفیه، گلوکز
مالتودکسترین، مالتوز، دکستروز مایع
و انواع روغنهای خوراکی خاص و
نهاده‌های دامی، طیور و آبزیان بر پایه ذرت



آران
تتهدینه

پالایشگاه فرآوری غلات



www.shahdineh.com

Wheat Gluten

گلو تن گندم

- فرآورده های گوشتی
- ماکارونی و غذاهای آماده
- آرد و بیگری

Glucose

گلوکز

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

Wheat Starch

نشاسته گندم

- فرآورده های گوشتی
- کیک و کلوچه
- سس مایونز

بزرگترین تولید کننده: گلوکز، گلو تن،
نشاسته فوق تصفیه، پلت باین در
و گلوماتین بر پایه آرد گندم

www.shahdineh.com

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



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 گلیکول
• آنتی اکسیدان BHT و BHA



تهران، خیابان پاسداران، چهار راه فرمانیه، نارنجستان هفتم
(شهید داوود جهانبخش نژاد)، ساختمان مهر، پلاک ۱۲، واحد ۸
تلفکس: ۲۲۶۱ ۲۲۸۰ ، ۲۲۷۸ ۲۲۸۰ (۰۲۱)



شرکت پارس سی تاک آوا

تامین کننده مواد اولیه کارخانجات مواد غذایی

- پودر خامه و پودر چربی ، کریمر، فومر
- لاکتوز با مش 200 و 80
- پودر کاکائو، کره کاکائو و مشتقات آن
- استابلایزر ژله قنادی
- انواع استابلایزر صنایع لبنی و گوشتی، صنایع نان، شیرینی و شکلات ، انواع سس، آبمیوه و نوشیدنی
- انواع کاراگینان جهت صنایع شیرینی، گوشتی، دسر و لبنی، آبمیوه و نوشیدنی
- عصاره مخمر، طعم گوشت و مرغ
- امولسیفایر پودری کیک
- انواع پودر کیک و پرمیکس
- پودر خامه قنادی (گیاهی)
- پودر بستنی
- بیکنینگ پودر



📍 دفتر فروش: تهران ، اشرافی اصفهانی، گلستان ۲۸، پلاک ۴

☎ ۰۲۱ ۴۴۹۶۵۰۱۴-۱۷ 📠 ۰۲۱ ۴۴۹۵۵۴۲۰ 📞 ۰۹۹۰۹۲۵۶۵۰۹

🌐 parssitakava 🌐 sitak.ir 📷 fo.iran

"The Power To Do It Best"

"قدرت خلق بهترین ها"



چیز کیک بنیس



هر پایانه نوید بخش شروع دیگر است
سال نو مبارک

آدرس دفتر مرکزی : بزرگراه آیت الله حکیم، خیابان بهنام میدان زینالی، ساختمان بنیس
تلفن دفتر مرکزی: 021-44015115



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



صنایع غذایی مدلل



- تولیدکننده بذور و دانه‌های روغنی
- پیشگام در توسعه کشت قراردادی با کشاورزان (۱۵هزار هکتار)
- بزرگترین کارخانجات روغن‌کشی کشور
- دومین تولیدکننده انواع روغن‌نباتی در کشور
- تولیدکننده آب آشامیدنی در غرب کشور
- تولیدکننده انواع سس
- بزرگترین تولیدکننده کره گیاهی (مارگارین) در کشور



www.modololco.com

مدلل

پایداری، شکوفایی، آبادانی





شرکت Liteq طراح و سازنده:

- ماشین آلات شکلات سازی
- ماشین آلات تولید بیسکویت و شیرینی
- ماشین آلات تولید بون بون
- ماشین آلات تولید انواع کوکی و محصولات نانواپی
- تجهیزات تزئین محصولات شیرینی و شکلات
- تونل های خشک کننده
- دستگاه بسته بندی



Damirchi.
Industrial Group

شرکت صنعتی دمیرچی

نماینده انحصاری شرکت Liteq در ایران



Jowat
Klebstoffe

جوات

بازرگانی مدقالچی نماینده انحصاری جوات آلمان در ایران



راه حل های نو آورانه ، محصولات با کیفیت ، پشتیبانی تخصصی



- چسب لپیلینگ - چسب کارتن

- چسب نی - چسب لمینت

- چسب کپ - چسب چاپ و صحافی



تلفن : ۰۴۱-۳۶۳۷۸۵۹۰-۱ فکس : ۰۴۱-۳۶۳۷۷۹۷۹ ایمیل : zeynel@efz.com.tr وبسایت : www.Mt-Iran.ir

مدیر فروش تهران (شیروانی) ۰۹۱۴۴۵۹۵۷۶۹ مدیر فنی فروش (سیدمدینه) ۰۹۱۴۳۳۰۸۹۰۳ مدیر فروش (خانی) ۰۹۱۴۳۳۰۸۹۰۶

Chocolife
شوکولایف



صنایع غذایی مقدمه
تولید کننده شیرینی و شکلات

☎ ۰۲۱-۸۱۳۰۹۳۳۶ (۰۴۱)

📷 Chocolife.group

🌐 WWW.chocolife.group.com



Bernotti

The Sweet Taste Of Life



www.bernotti.ir

✉ Info@bernotti.ir

📷 [bernottichocolate](https://www.instagram.com/bernottichocolate)

☎ +9821-72365

طعم شیرین زندگی



شرکت چاپ و بسته‌بندی **پن آرت**
ایده پردازی، طراحی و چاپ تا تحویل نهایی محصول

- چاپ افست
- چاپ روتوگراور
- چاپ فلکسو



penartco@gmail.com
penart@penartco.com
www.penartco.com

@penartprint
@penart.print
۰۹۱۲-۷۰۲۲۹۱

۰۹۱۲-۷۰۲۲۹۱
@penartco

@penartco
@penartco

تهران، شهرک غرب، بلوار دریا، بین
فرحزادی و پانکرا، پلاک ۲۶، طبقه دوم
۰۲۱-۹۱۳۳۳۳۱۶



آرد اظھر

آدرس دفتر مرکزی: تبریز، چهارراه منصور، مجتمع ایک، طبقه سوم، واحد ۳۱۹

تلفن: ۰۴۱-۳۱۲۱



سال نو مبارک



www.atharflour.com

به نام بهترین

نشریه تخصصی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
شماره پنجاه و چهارم - اسفند ۱۴۰۰

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

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:

جمشید مغازه ای

سردبیر تحریریه:

علی اکبر علیان نژادی

دبیر اجرایی:

محمد علی شریف

مدیر فنی و هنری:

حمیدرضا مغازه

کارشناس علمی:

زهرا علی درزی

تحقیق و ترجمه:

مریم خان بیگی

همکاران این شماره:

زهرا سسیاح نیری، ملیکا لطیفی، خانم نیکدل، فرزانه کسائی، رویا لسانی و
سیاوش احمدزادگان،

ویراستار:

زهرا کسائی، محمد دربانی

طراحی گرافیک و صفحه آرایی:

آتلیه گیان گرافیک

بازرگانی و تبلیغات:

سعید زحمت کش

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 بیسکویت شیرینی و
شکلات" بوده و هر گونه استفاده از آنها بدون ذکر منبع "نشریه شهد" پیگرد قانونی دارد.

نشریه شهد در ویرایش مطالب آزاد است

جمشید مغازه ای، دبیر انجمن:



چالشهای تامین مواد اولیه
در یک صنعت جهانی

» ۲۳

یونس ژائله

مدیرعامل گروه صنعتی شیرین عسل



موانع سرمایه گذاری
در صنعت غذا

» ۲۴

مهدی آقازاده،

موسس شیرین شهد پارسیان

استاندارد محصولات
شیرینی و شکلات یا
استاندارد مصرف

» ۲۵



مدیران صنعت از ارز ۴۲۰۰ و طرح قیمت
تولید روی محصول نهایی می گویند

» ۲۶

مشکل تامین مواد اولیه هم مربوط به
واردات است و هم تولیدات داخلی

» ۲۳



سال ۱۴۰۱ و ابهام صنعت در قوانین ارزی و اقدام‌های دولت سیزدهم

امروز صحبت از بودن یا نبودن ارز ۴۲۰۰ تومانی است که دولت و مجلس در حال آماده‌سازی اذهان عموم مردم برای اجرایی شدن خواسته خودش است.

در حال حاضر سالانه حدود ۱۵ میلیارد دلار ارز ۴۲۰۰ تومانی به ۷ دسته کالائی تخصیص پیدا می‌کند. دولت با این استدلال که تخصیص این منابع انحراف دارد و به طور کامل به هدف اصابت نکرده و همچنین به منظور کاهش بخشی از کسری بودجه، به دنبال حذف ارز ترجیحی حداقل، برای ۵ دسته کالایی است که عبارت است از ذرت، دانه سویا، کنجاله سویا، جو و روغن خوراکی است و البته بنا دارد این اقدام به گونه‌ای انجام شود که کمترین آسیب را برای معیشت مردم ایجاد کند.

فلذا حذف یکباره ارز ۴۲۰۰ می‌تواند بحران‌هایی را در اقتصاد ایجاد کند، که در همین راستا «اندیشکده اقتصاد مقاومتی» پیشنهادهایی را برای گذر از ارز ۴۲۰۰ مطرح کرده است که به شرح زیر است:

۱- افزایش نرخ خرید تضمینی گندم به منظور کاهش تخصیص ارز برای واردات این محصول:
با افزایش نرخ خرید تضمینی گندم از ۷۵۰۰ به ۹,۰۰۰ تومان در سال آتی، میزان واردات این محصول ۵ میلیون تن کاهش می‌یابد و حدود ۲ میلیارد دلار صرفه جویی ارزی از این محل اتفاق می‌افتد. دولت می‌تواند منابع حاصل از این اقدام را با نرخ نیما در بازار عرضه نماید تا علاوه بر مدیریت بازار ارز، از درآمد آن برای خرید تضمینی استفاده کند.

۲- اصلاح نرخ ارز ترجیحی کالاهای ۵ گانه به ۱۴ هزار تومان به جای حذف یک باره: اصلاح تدریجی نرخ ارز می‌تواند اثرات منفی اجرای این سیاست را کاهش دهد و برآوردی از وضعیت اجرا برای پیاده‌سازی اصلاحات تکمیلی ایجاد نماید. به همین منظور پیشنهاد می‌شود نرخ ارز ترجیحی برای ۵ کالای ذرت، دانه سویا، کنجاله سویا، جو دامی و روغن خوراکی در مرحله اول از ۴۲۰۰ تومان به ۱۴ هزار تومان (معادل ۵۰ درصد افزایش یکباره نرخ ارز ترجیحی به نرخ ارز نیمایی) افزایش یابد.

۳- تأمین تسهیلات سرمایه در گردش برای تولیدکنندگان از محل سپرده‌های قرض الحسنه جاری بانک‌ها: تولیدکنندگان پس از افزایش نرخ ارز ترجیحی نیازمند حدود ۷۰ هزار میلیارد تومان منابع جدید هستند که به منظور جلوگیری از کاهش تولید و افزایش هزینه‌های تولید، باید از محل سپرده‌های قرض الحسنه جاری بانک‌ها در قالب سرمایه در گردش ۳ و ۶ ماهه با تسهیل در فرآیند ضمانت و پرداخت، برای آنها تأمین شود.

۴- افزایش قدرت خرید مردم با پرداخت یارانه‌های موجود در بخش‌های مختلف، می‌تواند گذر از این ارز ۴۲۰۰ را برای دهک‌های آسیب‌پذیر تسهیل‌تر کند و چرخه اقتصاد را متوقف نکند.

به هر حال چند نرخی بودن ارز در دولت‌های گذشته باید درسی برای این دولت و آینده اقتصاد ایران باشد که در هیچ مرحله‌ای جز مسکن، درمانی برای اقتصاد نشده است و نخواهد شد و باید قبول کنیم در اقتصادی که متحمل شدیدترین تحریم‌هاست، نباید بستر ایجاد فساد درون اقتصادی را نیز با تصمیمات لحظه‌ای فراهم کنیم، سال ۱۴۰۱ پیش‌رو است و صنعت در ابهام چگونگی تصمیم‌گیری برای ارز ۴۲۰۰ تومانی است.

علی اکبر علیان نژادی - سردبیر



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

چالش های تامین مواد اولیه در یک صنعت جهانی



صنعت شیرینی و شکلات کشور یکی از به روزترین و پرنفوذترین صنایع در کشور است که رشد عظیمی در دو دهه اخیر داشته و با تامین و نصب تکنولوژی کاملاً به روز دنیا با کیفیت ترین تولیدات را ارائه می کند.

بخش خصوصی تامین شده اما بخش زیادی از روغن ها در گمرک باقی مانده است.

با توجه به اینکه طیف گسترده ای از مواد اولیه در صنعت شیرینی و شکلات به کار گرفته می شود امروز تامین این مواد اولیه با مشکلات زیادی روبه رو است.

از سوی دیگر برخی مواد اولیه نیز کاملاً وارداتی است و تحت تاثیر قیمت ارز قرار می گیرد که این مسائل باعث می شوند تامین به موقع مواد مورد نیاز به سختی مقدور شود.

از طرف دیگر تا زمانی که تامین مواد اولیه تابع قیمت ارز دولتی باشد، مشکل تامین مواد به قوت خود باقی است؛ به عنوان مثال امروز گندم با ارز ترجیحی تامین می شود، اما همه صنایع جز ماکارونی از سبب دریافت آرد دولتی ۲۷۰۰ تومانی خارج شده اند و گندم را به صورت آزاد تهیه می کنند. به عبارتی تنها کالایی که هنوز برای صنعت شیرینی و شکلات با ارز ترجیحی توزیع می شود، روغن است و سایر مواد اولیه با نرخ آزاد محاسبه می شوند.

تا زمانی که تامین مواد
اولیه تابع قیمت ارز دولتی
باشد، مشکل تامین مواد
به قوت خود باقی است

این به آن معنا است که در صورت تامین کافی و به موقع مواد اولیه، محصولات مناسبی را راهی بازارهای جهانی خواهد کرد؛ به خصوص آنکه امروزه صنعت شیرینی و شکلات علاوه بر تولید مناسب و باکیفیت، روش های بسته بندی خود را بهبود داده و استانداردهای معتبر دنیا را کسب کرده است و به کشورهای اروپایی، آمریکا، روسیه و... علاوه بر کشورهای منطقه کالا صادر می کند. در واقع پتانسیل های لازم برای رشد صنعت در بلندمدت مهیا است؛ به شرط آن که بستر لازم برای این رشد فراهم باشد که بخش مهمی از این امر متکی به تامین به موقع مواد اولیه مورد نیاز است.

این در حالی است که صنعت شیرینی و شکلات امروز با مشکلاتی در حوزه تامین مواد اولیه روبه رو است و از سوی دیگر به دلیل افزایش قیمت ها قدرت خرید خانوارها کم شده و در حدود ۴۰ درصد از فروش بازار داخل کاهش یافته است.

اکنون نیز ماه ها است معضل تامین روغن این صنایع وجود دارد و به رغم همه تلاش ها و مذاکراتی که صورت گرفته روغن به صورت قطره چکانی به صنایع می رسد؛ به طوریکه امروز به جای تامین ۳۵ هزار تن نیاز ماهانه روغن صنعت، تنها ۳ هزار تن از آن تامین شده و این در حالی است که بخشی از روغن خام مورد نیاز صنعت با واردات توسط

مانع اول، سیاست‌هایی است که دولت‌ها در حوزه کشاورزی و تولید اتخاذ کرده‌اند

این سیاست‌ها به خصوص با توسعه تحریم‌ها و سختگیری‌ها در حوزه تخصیص ارز و واردات مواد اولیه و چالش‌های مختلف ناشی از تورم، دامنه نظارتی دولت را بر صنعت تنگ‌تر از گذشته کرد و باعث شد اولاً بسیاری از فعالیت‌ها در حوزه کشاورزی و غذا متوقف شود که از آن جمله می‌توان به تولید دام و طیور، گوشت قرمز، تولید تخم مرغ و... اشاره کرد و ثانیاً باعث شد خروج سرمایه شدید از این صنایع در کنار مشکلات واردات این محصولات، میزان عرضه را در داخل افزایش داده و در نتیجه فشارهای تورمی بیشتری را تحمیل کند که البته این فشارها منافعی برای تولیدکننده نیز نداشت.

مانع دوم در این مسیر، به سود پایین تولید در این حوزه ارتباط دارد.

در مقایسه با گذشته رشد شدید هزینه‌های تولید ناشی از همه ارکان تولید از دستمزد گرفته تا مواد اولیه و بسته‌بندی و سرمایه و... در کنار رشد و بازدهی بالای بسیاری از بازارهای دیگر، میزان توجیه‌پذیری سرمایه‌گذاری را در صنعت غذا کاهش داده است. بسیاری از تولیدکنندگان اگر عاشق کسب و کار و تولید برای کشور خود نبودند، هیچ منطق دیگری برای باقی ماندن و ادامه دادن به تولید در این صنعت نداشتند و حتی برخی با استفاده از منابع سرمایه‌ای، تلاش کرده‌اند چراغ کارخانه خود را روشن نگه دارند. چالش سوم، رشد شدید قیمت‌ها فراتر از قدرت خرید خانوار است. این موضوع را باید ام‌المصائب آتی تولید در صنعت غذا دانست که البته از هم اکنون دامن این صنعت را گرفته است.



بازدهی بالای بسیاری از بازارهای دیگر، میزان توجیه‌پذیری سرمایه‌گذاری را در صنعت غذا کاهش داده است

موانع سرمایه‌گذاری در صنعت غذا

حذف بسیاری از اقلام از سفره مردم در سال‌های اخیر نشان می‌دهد زنگ خطر به صدا درآمده است. کاهش مصرف شیر و لبنیات، انواع گوشت، برنج و محصولات دیگر، علاوه بر اینکه سلامت و بهداشت عمومی را در معرض خطر قرار داده است، همگی گواه بر آن است که تولیدکنندگان ایرانی در حال از دست دادن بازار داخل خود هستند و این موضوع برای ماندگاری سرمایه‌گذار داخلی بسیار اهمیت دارد.

کوچک شدن اقتصاد و آب رفتن سفره مردم

اما شوربختانه در وضعیت کنونی، این صنعت نه تنها سودآور نیست، بلکه در معرض زیان قرار گرفته و عملاً از حاشیه سود خارج شده‌اند. دلیل این امر کوچک شدن اقتصاد و آب رفتن سفره مردم است. قدرت خرید کاهش پیدا کرده و برخی از اقلام غذایی از سبد مصرف خانوار خارج شده است و معلوم نیست با حذف ارز دولتی از قیمت‌گذاری کالاها چه میزان دیگر از خانوارها به زیر خط فقر سقوط کنند و این مساله چه اثری روی قدرت خرید افراد جامعه بگذارد و ضرورت دارد برای افزایش توان مالی و قدرت خرید مردم، سیاست‌ها و اقدامات جبرانی اعمال شود.

این مسائل، با خود آسیب‌های آتی را در کشور به همراه دارد که رشد سریع انواع بیماری‌های ناشی از سوء تغذیه و رشد سرسام‌آور هزینه‌های درمان و نیاز به دارو یکی از این موضوعات است. دولت سالانه هزینه گزافی را در موضوع درمان متقبل می‌شود و این در حالی است که ایجاد امنیت غذایی از طریق تامین مواد غذایی با کیفیت و با قیمت مناسب برای همه اقشار جامعه می‌تواند سلامت مردم را تضمین کند و سهم هزینه دارو و درمان را از بودجه دولت کاهش دهد.

سه چالش اساسی در صنعت غذا وجود دارد که هر نوع سرمایه‌گذاری در این صنعت مهم و حیاتی را با روند نزولی روبه‌رو ساخته و این در حالی است که صنعت غذا در ایران از منظر دانش و نیروی انسانی و دسترسی به مواد اولیه مناسب و با کیفیت کشاورزی در داخل از مزایای رقابتی بسیار زیادی برخوردار است.



مهدی آقازاده، موسس «شیرین شهد پارسیان»
عضو انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات

استاندارد محصولات شیرینی و شکلات با استاندارد مصرف

استانداردهای تولید و شیوه های آن در جهت حفظ سلامت مردم امری ضروری است که در کشورهای مختلف به صورتهای گوناگون اجرا و کنترل می شود اینکه این استانداردها تا چقدر کارایی و توانایی دارند به شیوه ی فرهنگ مصرف یا همان استاندارد مصرف برمی گردد.

وقتی که شیرینی و شکلات در قالب یک استاندارد تولید می شود متخصصین تهیه استاندارد فرض را بر این می گیرند که هر نفر روزانه یک یا دو عدد از آن را مصرف می کنند

تمامی این الگوها با تغییر شیوه ی مصرف تغییر می کند و باعث زیان به بدن می شود.

نباید فراموش کنیم که فرهنگ استفاده از محصولات شیرینی و شکلات به معنی عدم استفاده از آنها نیست بلکه باید فرهنگ استفاده درست از این سبب جذاب را در جامعه گسترش دهیم.

تا عموم مردم فارغ از استفاده ناصحیح از این محصولات آن لذت برند که خود لازمه نشاط اجتماعی می باشد.

بهر روز زمردپوش فائیم مقام گروه صنایع غذایی آی سودا

مدبران صنعت از ارز ۴۲۰۰ و طرح قیمت تولید روی محصول نهایی می گویند

حذف ارز ۴۲۰۰ صادرات را حداقل خواهد رساند

بهر روز زمردپوش، قائم مقام گروه صنایع غذایی آی سودا در گفتگو با خبرنگار شهید درباره تاثیر ارز ۴۲۰۰ در صنعت گفت: با توجه به نرخ ارز یاد شده بهای تمام شده محصولات محاسبه و با حذف آن علی القاعده قیمت تمام شده محصولات بالا رفته و با عنایت به اینکه محصولات صنعت شیرینی و شکلات علاوه بر داخلی موضوع صادرات را هم دارد که با حذف آن از یک سو با عدم رقابت پذیری میزان صادرات به حداقل خواهد رسید و از سوی دیگر توان مالی کم مصرف کنندگان داخلی ضربه ی دیگری به تولید کنندگان خواهد زد.

حذف ارز ۴۲۰۰ تولیدکنندگان را با مشکل مواجه خواهد کرد

در صورت حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی شاید بسیاری از تولید کنندگان با مشکل جدی مواجه شده که دولت می بایستی با مشوق های صادراتی نسبت به جبران آن برای تولید کنندگان همت نماید تا از افت صادرات و تعطیلی واحدهای تولیدی جلوگیری کند

طرح درج قیمت تولیدکننده روی کالا، هیچ تاثیری روی قیمت نهایی ندارد

بهر روز زمردپوش در پاسخ به قانون درج قیمت تولیدکننده روی محصول نیز گفت: به نظر من هیچگونه تاثیری نخواهد گذاشت چون فروشندگان و شرکتهای پخش همه الان در حداقل سود هستند و با مدلهای دیگر مثل اشناتیون کالایی و یا سایر روش های بازاریابی نسبت به جبران هزینه ها اقدام خواهند کرد و در عمل تاثیری در قیمت مصرف کننده گروه هدف نخواهد گذاشت

نظارت دقیق تر بر قراردادهای فروشگاه های زنجیره ای را جایگزین کنند

این فعال صنعت غذا در ادامه افزود: به نظر من به جای درج قیمت تولید نظارت بیشتری بر قراردادهای فروشگاه های زنجیره ای صورت پذیرد که الان با توسعه روز افزون آنها بازار خرده فروشی را عملاً بدست گرفتند و نظارت دقیق و کامل بر قراردادهای و نوع اجرای آنها در عمل می تواند به سود تولید کننده و مصرف کننده باشد.

نرخ ارز باید یکسان سازی شود

موضوع دیگری که باید به آن دقت شود یکسان سازی نرخ ارز می باشد چون عملاً برخی وارد کنندگان که با ارز نیمه مبادرت به واردات می نمایند در قیمت تمام شده با ارز آزاد محاسبه می نمایند که با یکسان سازی آن می توان در مهار تورم و کمک به قیمت تمام شده و قیمت مصرف کننده کمک کرد.



جلال خدای
مدیرعامل سرزمین روپای شیرین لپواحمد رضایی
مدیرعامل بیسکوئو

ارز ۴۲۰۰ موجب رانت می شود

جلال خدای مدیرعامل، شرکت سرزمین روپای شیرین لپو در باره ی تاثیر ارز ۴۲۰۰ بر صنعت به خبرنگار شهد گفت: تخصیص این نوع ارز نه تنها مفید نیست که رانت ایجاد می کند و تفاوت قیمت ارز به دست مصرف کننده نمی رسد

وی ادامه داد: به همین دلیل به شدت با ادامه این قانون مخالف هستیم، قیمت ها برای همه در سطح کشور باید در تمامی مراحل یکسان باشد.

طرح درج قیمت تولید روی محصول باعث آسیب به تولیدکننده می شود

این فعال صنعت شیرینی و شکلات با اشاره به طرح درج قیمت تولید روی افزود: با این طرح موافق نیستیم، چون کیفیت محصولات یکسان نیست، به هیچ عنوان امکان سنجش صحیح بودن قیمت های درج شده وجود ندارد، تولیدکننده های مختلف برای محصول مشابه هزینه های متفاوت دارند و این کار باعث آسیب شدید به تولیدکننده خواهد بود مخصوصا در وضعیت فعلی اقتصاد کشور که هرروز قیمت ها تغییر می کند. معضل بزرگی برای تولید کننده خواهد بود.

برای مصرف کننده ارز ۴۲۰۰ تومانی مفهومی ندارد

مدیرعامل بیسکوئو در مورد تاثیر ارز ۴۲۰۰ به خبرنگار شهد گفت: تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی اگر بصورت مداوم و بدون وقفه انجام شود مسلما مفید خواهد بود.

ولی با این شیوه کنونی فقط و فقط باعث فشار روانی و اقتصادی بر تولیدکننده و مصرف کننده می باشد و در واقع اکنون برای مصرف کننده ارز ۴۲۰۰ تومانی مفهومی ندارد چون در عرض دو سال گذشته قیمت کالاهایی که با ارز ۴۲۰۰ تومانی عرضه می شود طی چند مرحله به بهانه توقف تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی افزایش قیمت داشته به نحوی که این کالاها در حالی که هنوز ارز ۴۲۰۰ تومانی دریافت می کنند بیش از سیصد درصد افزایش قیمت داشته اند.

اگر قرار بر ادامه و تداوم این قانون هست شایسته است که بدون توقف و ایراد شوک به بازار انجام شود. تهدید حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی بسیار بدتر و هزینه بردارتر از حذف کامل آن است.

آنت میناسپان
معاونت فروش و بازاریابی سازپا

حذف ارز ۴۲۰۰ برای تعرفه گمرکی تاثیر منفی دارد

معاون فروش سازپا درباره نقش ارز ۴۲۰۰ به خبرنگار شهد گفت: اگه قرار باشد برای تعرفه گمرکی هم برداشته شود واقعا تاثیر منفی بالایی را خواهد داشت.

این فعال تامین مواد اولیه صنعت شیرینی و شکلات در ادامه افزود: نمی توان تاثیر تخصیص ارز ۴۲۰۰ را برای ادامه این قانون به تنهایی ارزیابی کرد و بستگی به عوامل زیادی دارد ولی اگر واقعا تخصیص این ارز عادلانه باشد در همه زمینه ها همزمان و بدون استثنا اجرا شود عواقب کمتری برای صنایع دارد

قانون درج قیمت تولید روی محصول یک تصمیم شتابزده است

آنت میناسپان در پاسخ به قانون درج قیمت تولیدکننده روی محصول نیز گفت: قانون بسیار اشتباه و یک تصمیم شتابزده بدون در نظر گرفتن عوامل این زنجیره هست و به جز بی اعتمادی برای مصرف کننده هیچ فایده ای ندارد.



رئیس اتحادیه قنادان تهران

علی بهره مند

اقتصاد ایران در جهت شفاف سازی نیازمند حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی است

رئیس اتحادیه قنادان تهران در گفتگو با خبرنگار شهید گفت: اقتصاد ایران در جهت شفاف سازی نیازمند حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی است که تخصیص این ارز در سالهای گذشته شفافیت در امور تولیدی و اقتصادی را مخدوش کرده و تنها موجب ایجاد رانت برای عده ای شده است.

وقتی ارز چند نرخی در کشور وجود دارد تعادل و شفافیت را با خود به سیاهچاله های رانت فرو میبرد.

علی بهره مند در مورد تمهیدات حذف ارز ۴۲۰۰ افزود: در صورتی که ارز ۴۲۰۰ تومانی حذف شود (که اجتناب ناپذیر است) باید در کنار آن یک سری اصلاح قیمت ها به ویژه در حامل های انرژی صورت پذیرد و منابع بدست آمده از محل حذف این ارز صرف توسعه سرمایه گذاری ها در افزایش ظرفیت های تولید، کاهش مصرف انرژی و ارتقاء بهره بری آن شود تا فشاری بر آحاد جامعه وارد نگردد.

این فعال صنعت ادامه داد: همانگونه که در طرح یارانه قرار بود در کنار کاهش مصرف انرژی (با افزایش قیمت های که اتفاق افتاده) بخشی از منابع آن به تولید برسد اما این مهم هیچ گاه عملیاتی نشد و امروز موضوع حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی نیز به طور مشابه اگر صرف موارد یاد شده نشود بلااثر خواهد ماند.

بهره مند از دیدگاه اجتماعی و بازار تامین مواد اولیه علیرغم اینکه تولید کننده خرد و مصرف کننده کمتر از این ارز بهره میبرند اما لازم است حذف آن به تدریج و در یک بازه زمانی ۶ تا ۱۲ ماهه به شرط واقعی شدن قیمت کالاها صورت پذیرد و تامین مواد اولیه از انحصار خارج شود.

علی بهره مند با اشاره به طرح قیمت گذاری تولید روی محصول نیز گفت: قضاوت در مورد این طرح نیازمند بررسی نحوه اجرای آن و نظارت ها دارد و اینکه بصورت آزمایشی بر روی تعداد محدودی از کالاهای طرح کلید خورده است قابل تقدیر است و بایستی منتظر باز خورد های اجتماعی و اقتصادی آن بود.

با کمبود مواد اولیه تخصصی در صنف قنادی مواجه هستیم

رئیس اتحادیه قنادان تهران به کمبود مواد اولیه در صنف قنادی اشاره کرد و گفت: اما باید توجه داشته باشیم که همین الان مضاعف بر مشکلات ارزی در خصوص فعالیت صنف قناد با عدم ثبات قیمت مواد اولیه به صورت کلی و افزایش بی رویه مواد اولیه اصلی روبرو هستیم ذکه برای اعضای صنف مشکلات عدیده ای ایجاد کرده است و قیمت های نامتعارف بازار غیر رسمی مواد اولیه که مجبور به مراجعه به آن هستیم

مواد اولیه بصورت قطره چکانی توزیع می شود

متأسفانه باید بگویم زیر شرکت های تولید کننده اینگونه مواد اولیه را بصورت قطره چکانی به بازار عرضه میکنند. مانند روغن های تخصصی قنادی، شکر و ارد موجب بالا رفتن بهای تمام شده محصولات و غیر اقتصادی شدن تولید میشود و این عوامل بشدت حیات آینده اعضای صنف را به مخاطره انداخته است به گونه ای که تعداد زیادی از واحدهای قنادی که ضریب اشتغال بالایی دارند تعطیل کرده اند و یا در معرض تعطیلی هستند

خانم صفا مدیر مالی و حسابداری مجموعه بگین عسل هرند

حذف ارز ۴۲۰۰ موجب افزایش قیمت و کاهش قدرت خرید می شود

با توجه به اینکه عمده مواد اولیه صنعت بیسکویت، آرد گندم است، تخصیص ارز ۴۲۰۰ تومانی به گندم باعث می شود، آرد با نرخ پایینتری به کارخانه های تولید بیسکویت برسد و در نتیجه قیمت تمام شده بسیار پایین باشد اما در صورتیکه ارز ۴۲۰۰ تومانی فقط به گندم (آرد خبازی) اختصاص یابد قیمت تمام شده افزایش بسیار زیادی خواهد داشت که به تبع آن قیمت مصرف کننده هم افزایش می یابد و در نتیجه قدرت خرید کاهش یافته و صنعت بیسکویت دچار افت فروش و رکود می شود

با توجه به اینکه نرخ ارز در کشور هرروز در حال نوسان است و فاصله بین ارز آزاد و ارز ۴۲۰۰ تومانی بسیار زیاد است اگر قرار باشد سهمیه آرد ۴۲۰۰ تومانی برای بعضی شرکت ها در نظر گرفته شود باعث می شود که قیمت مصرف کننده نهایی برندهای مختلف، اختلاف زیادی داشته باشد که این امر قطعاً موجب رکود و در نهایت حذف شرکتهایی می شود که آرد با ارز آزاد خریداری می کنند

طرح درج قیمت تولید باعث حذف واسطه ها و کاهش قیمت می شود

طرح درج قیمت تولید جهت حذف واسطه ها و کاهش قیمت مصرف کننده در صورتی که به درستی اجرا شود بسیار مؤثر است و از طرفی مصرف کننده نهایی کالای دریافتی را با قیمت مناسب خریداری کرده که باعث کاهش تورم می شود. حذف این حلقه هرچند کوچک می تواند گام موثری جهت کاهش قیمت ها و رونق بازار شود.

علی پادگاری مدیر عامل ماشین سازی پادگاری

ارز ۴۲۰۰ برای ما به عنوان ماشین سازها، مشکل ایجاد کرده

شاید ارز ۴۲۰۰ تومانی برای برخی از تولید کنندگان محصول یعنی کارخانجات غذایی که ماشین آلات خطوط تولید دارند خیلی خوب و عالی هست به شرط آنکه ماشین آلات را در خدمت تولید قرار داده باشند ولی برای اینجانب که به عنوان یک ماشین ساز نظر میدهم خیلی مشکلات درست کرده است چرا که من باید مواد اولیه خود را از بازار به نرخ آزاد خریداری نمایم که قیمت تمام شده مواد اولیه با نرخ آزاد چندین برابر نرخ ۴۲۰۰ تومانی بوده و متأسفانه برای مواد اولیه ما نرخ ارز تعلق نمیگیرد یا به وارد کنندگانی که سابقه وادرات داشته باشند تعلق میگیرد و آنها هم با نرخ آزاد به فروش میرسانند که این روش باعث تضعیف ماشین ساز داخلی خواهد بود و حتی توان رقابت با ماشین سازان خارجی را نیز خواهد گرفت .

ارز ۴۲۰۰ باید به مواد اولیه و ماشین آلاتی که در ایران تعلق می گرفت

به نظر اینجانب اگر واقعا قرار هست ارز تخصیص داده شود اولویت با مواد اولیه است یا با ماشین الاتی که در ایران نیست و برای اولین بار کارخانجات تشویق شوند و بتوانند این مواد را تولید کنند.

کار آفرینان صنعت شیرینی و شکلات



مهدی فوکلی شانجانی

مهدی فوکلی شانجانی و سه برادرش با وحدت و پشتکار در حرکتی جمعی توانسته اند کسب و کاری کوچک را تبدیل به مجموعه کارخانجاتی مهم در میان صنایع شیرینی و شکلات ایران کنند.

رمز موفقیت آنها به اعتقاد خبرگان صنعت غذا سازمان دهی منسجم و کار تیمی با پشتوانه تجربه بوده است.

آن‌ها پودر آماده شکلات را از کارخانه دیگری تهیه می‌کردند و آن را آب کرده و روی میکسرهای ریخته و به‌صورت سنتی با قیف‌های قنادی آن را درون قالب‌ها می‌ریختند و بعد قالب‌ها را درون یخچال قرار می‌دادند. پس از آماده شدن شکلات‌ها، آن‌ها را تزئین و بسته‌بندی کرده و بین مردم پخش می‌کردند.

عامل موفقیت خانواده توکلی

توکلی‌ها بعدها در زمینه تولید بستنی یخی هم فعالیت می‌کردند که باعث افزایش شهرت و فروش محصولات آن‌ها شد. خانواده توکلی موفقیت خود را مدیون فرزند بزرگ خانواده، حیدر توکلی می‌دانند که برای برادرهای خود نقش برادر، پدر، راهنما و حامی را داشت و تا به امروز همه اعضای خانواده به حیدر توکلی و نظراتش احترام می‌گذارند. حیدر توکلی، باورهای محکمی در مورد کارآفرینی داشت؛ ازجمله این‌که مدیران باید زودتر از کارکنان به سر کار آمده و دیرتر از آن‌ها به منزل بروند و این طرز تفکر خود را به برادرهایش نیز منتقل کرد.

به‌صورت خانوادگی کار کردن برای برادران توکلی، حس خوب و بازدهی بالایی را به ارمغان می‌آورد؛ زیرا آن‌ها کارها را به‌صورت عادلانه بین خود تقسیم می‌کنند و هر کس در حد توانش به رشد و پیشرفت سازمان کمک می‌کند. این اتحاد و همبستگی بین خانواده توکلی به آن‌ها حس سربلندی و افتخار می‌دهد.

استراتژی متفاوت اما مؤثر مجموعه آیسودا

استراتژی مجموعه آیسودا این است که به‌جای استخدام نیرو از مناطق دور، روی آموزش نیروهای بومی تمرکز کند. درواقع در مجموعه آیسودا، آموزش بیشترین اهمیت را دارد.

برند آیسودا در ابتدای کار، در یک کارگاه کوچک در تهران با ۳۵ نفر پرسنل مشغول به کار بود. تمامی کارکنان اهل زادگاه آقای مهدی توکلی بودند و در تهران جایی برای ماندن نداشتند. به همین دلیل مجبور بودند که شب‌ها در همان کارگاه بمانند و چند ماه یک‌بار، به خانواده خود سر بزنند. آقای توکلی و برادرانش که متوجه شده بودند دوری از خانواده برای کارمندان‌شان سخت است،

مهدی توکلی شانجانی

مهم‌ترین فاکتورهای صنایع شکلات‌سازی دنیا، نوآوری، ذائقه‌سازی و ارتقاء بدون محدودیت کیفیت مواد اولیه هستند. برندهای معتبر با درک هوشمندانه تأثیرات قهوه و کاکائو بر سلامت انسان، سعی می‌کنند مرغوب‌ترین مواد اولیه را برای تسخیر بازار رقابتی به کار ببرند.

مهدی توکلی شانجانی با اجرایی کردن این اصل حرفه‌ای موفق شد تحولات اساسی بر بازاریابی و فروش برند تحت مدیریتش (آیسودا Aysuda) به وجود آورد. این برند در تیرماه ۱۳۹۳ از طرف وزارت صنعت و معدن به‌عنوان واحد نمونه صنعتی انتخاب شد.

دوران کودکی و شروع به کار در صنعت شکلات

مهدی توکلی شانجانی در کودکی پدر خود را از دست داد و پس از آن، برادر بزرگش مسئولیت بزرگ کردن و تربیت او را بر عهده گرفت. خانواده توکلی در سال ۱۳۵۹ به تهران مهاجرت کردند. پدر مهدی توکلی شانجانی شغل‌هایی مانند دامداری، قالیبافی و قنادی داشت. فعالیت در صنعت قنادی باعث شد که برادران توکلی فوت‌وفن کار کردن در این حوزه را از پدرشان یاد بگیرند.

این خانواده در دهه ۱۳۵۰ شمسی تصمیم می‌گیرند که فعالیت خود در زمینه تولید شکلات را شروع کنند. در آن زمان بازار شکلات بیشتر در دست شکلات‌های مغزدار الیچ که واردشده از کشور سوریه بود؛ قرار داشت.

برادر بزرگ مهدی توکلی به دلیل کنجکاوی و تخصص خود و فروش خوب شکلات‌های الیچ در ایران، تلاش کرد تا نمونه‌هایی مشابه این شکلات‌ها تولید کند. تا قبل از این اتفاق، شکلات ایرانی بسیار نادر بوده است، اما آب‌نبات‌های ایرانی رایج بودند.

مهدی توکلی به همراه برادر بزرگ خود تولید شکلات به شیوه سنتی را آغاز کرد. در ابتدا آن‌ها با واحدهای ریخته‌گری و ساخت قالب‌های آلومینیومی زیادی صحبت کردند تا طرح قالب مناسب تولید شکلات را پیدا کرده و تولید کنند. پس از انتخاب قالب مناسب، نوبت به تهیه مواد اولیه رسید.

باشند و مجبورند در خانه‌های سالمندان عمر خود را سپری کنند، قائل است. برند آیسودا بخشی از دسر خانه‌های سالمندان را از محصولات خود تأمین می‌کند و مسئولان این خانه‌ها می‌توانند برای حل مشکلات خود روی آن‌ها حساب کنند. مهدی توکلی تک‌تک کارکنان خود را می‌شناسد و در حل مشکلات خانوادگی و مالی‌شان به آن‌ها کمک می‌کند؛ گویی که آن‌ها جزئی از خانواده او هستند.

به‌علاوه، توکلی سعی کرده است به خانواده خود آموزش دهد که مسئولیت‌های اجتماعی خود را جدی بگیرند و آن‌ها را به نحو احسن انجام دهند.

همسر مهدی توکلی او را فردی مهربان و حامی و پشت‌پناه خود می‌داند و باور دارد که همسرش باینکه بسیار درگیر کار است، به خانواده خود اهمیت می‌دهد.

بخشی از سخنان ارزنده مهدی توکلی

ساعت ۵ عصر که کارکنان منتظر سرویس‌های خود هستند تا به منزل بروند از تماشای آن‌ها لذت می‌برم و حس خوبی پیدا می‌کنم که خداوند مرا وسیله‌ای قرار داده است که بتوانم روزی حلال این افراد را به آن‌ها برسانم و کاری کنم که آن‌ها زندگی خوب و سالم و حلالی داشته باشند. کارکنان ما از جان‌ودل برای این کارخانه کار می‌کنند و روی برندمان تعصب خاصی دارند. درواقع، موفقیت ما ناشی از تلاش کارکنانمان است. من هم تا جایی که بتوانم سعی می‌کنم به درودل آن‌ها گوش دهم و در حل مشکلاتشان سهیم باشم.

نظر مهدی توکلی در مورد کارآفرینی:

مهدی توکلی حدود ۱۰ درصد انرژی و وقت خود را به زندگی اختصاص می‌دهد و بقیه را به کار. زیرا به نظر او یک کارآفرین باید بیشتر وقت خود را به کار کردن بگذراند. او حداقل تا ساعت ۱۱ شب در محل کار می‌ماند تا به حساب‌و‌کتاب‌ها و امور مدیریتی رسیدگی کند.

خانواده توکلی باور دارد که می‌توان با دست خالی و از صفر کارآفرینی را شروع کرد و موفق شد، به‌شرط آنکه کار را عیب ندانست و تلاش کرد.



تصمیم گرفتند که کسب‌وکار خود را در زادگاهشان توسعه دهند و پرسنل خود را به زادگاهشان و آغوش گرم خانواده بازگردانند. اگرچه این تصمیم باعث کاهش سودآوری آن‌ها می‌شد، زیرا تأسیس واحدهای تولیدی در شهرستان‌ها از نظر ارزش‌افزوده، توجیه اقتصادی ندارد؛ اما برای برند آیسودا، آسایش کارکنان اهمیت بیشتری از میزان سودآوری برند داشت.

خانواده توکلی پس از این مهاجرت معکوس از تهران به زادگاهشان شانجان، مسئولیت کامل ساخت کارخانه را به مهدی توکلی، فرزند کوچک خانواده سپردند. شاید به همین دلیل است که او امروزه مدیرعامل کارخانجات آیسودا است. توکلی در هنگام ساخت کارخانه پایه‌پای کارگرها کار می‌کرد و با جان‌ودل برای اتمام ساخت کارخانه تلاش می‌کرد.

موفقیت مهدی توکلی و برادرهایش باعث شد که اکثر افراد ساکن در روستاهای اطرافشان به زادگاه خود برگردند و در آن کارآفرینی و سرمایه‌گذاری کنند.

ارزش‌های اخلاقی و کاری مهدی توکلی

در حال حاضر در کل برند آیسودا حدود ۶۵۰ نفر مشغول به کار هستند، اما مهدی توکلی امیدوار است که با توسعه برنشدش و افزودن ماشین‌آلات جدید، تعداد کارکنان خود را به هزار نفر افزایش دهد.

مهدی توکلی احترام ویژه‌ای برای سالمندانی که به هر دلیلی نمی‌توانند در کنار خانواده‌شان

مشکل تأمین مواد اولیه هم مربوط به واردات است و هم تولیدات داخلی

باتوجه به گستره وسیع صنعت شیرینی و شکلات در دنیا و تاثیرپذیری کشورمان از این موضوع، شاهد تجارت بسیار وسیعی در این صنعت در ایران وکل دنیا هستیم. عامل اصلی این موضوع گستردگی سبد کالایی و تنوع محصولات موجود در صنعت شیرینی و شکلات می باشد که ما میتوانیم با برنامه ریزی اصولی، دقیق و تمرکز روی کیفیت و تنوع محصولات شیرینی و شکلات به نحو احسن از این تجارت در بحث صادرات کشور و ارزآوری آن استفاده کنیم. در حال حاضر عمده مشکلاتی که صنایع غذایی علی لخصوص صنعت شیرینی و شکلات با آن دست و پنجه نرم میکنند تأمین مواد اولیه است.

اگر بخواهیم مواد اولیه را به دو بخش تقسیم بندی بکنیم هم مواد اولیه داخل هم مواد اولیه ای که بصورت وارداتی در اختیار صنایع شیرینی و شکلات قرار داده میشود با این مشکل مواجه هست که بنظرم باید با تأمین به موقع ارز برای وارد کنندگان و ثبت سفارش های به موقع زمان پروسه واردات را کوتاه و تسهیل کرد. همیشه بر این باورم که با وجود یکسری از تحریمات ظالمانه صورت گرفته که مشکلاتی در داخل کشور بوجود آورده، یکسری از خود تحریمی ها، مقررات و موانع اداری در خود ایران هم یک نوع سنگ اندازی در راه تأمین مواد اولیه شیرینی و شکلات می باشد و امیدوارم که با رفع این موانع در کلیه بخشها اعم از ثبت سفارش، دریافت IRC، غذا و دارو و همچنین در بخش تخصیص ارز از سوی بانک مرکزی و حتی تسهیل در امور گمرکی مواد وارداتی، در راستای افزایش راندمان تولید در صنعت شیرینی و شکلات و افزایش صادرات تولیدکنندگان این صنعت و حتی کاهش قیمت تمام شده آنها به نحو احسن و بهبود کیفیت در راستای تأمین مواد اولیه برای صنایع و کارخانجات شیرینی شکلات کمکی شود.





درج قیمت تولید روی کالا موقتاً متوقف شود

۱۲ تشکل صنعتی در نامه ای به رئیس جمهور خواستار توقف موقت طرح شفاف سازی نظام توزیع از طریق درج قیمت تولیدکننده بر روی محصولات شدند.

شده روی کالا، زیاد و غیر متعارف است که سود حاصل از این فاصله قیمت، نه به مصرف کننده می‌رسد نه به تولیدکننده؛ بنابراین این طرح در پی شفاف سازی و منطقی نمودن حاشیه سود شبکه توزیع است تا از این رهگذر منافع مصرف کننده و تولید کننده، تأمین گردد.

محاسن طرح شفاف سازی نظام توزیع چنانچه اصولی، حساب شده و با ایجاد بسترهای لازم و در زمان مناسب اجرا گردد:

۱- محصولات تولید کنندگان با قیمت مناسب و پایین تری به دست مصرف کننده نهایی می‌رسد.

۲- دستیابی به هدف بند فوق، منجر به افزایش خرید و مصرف شده که این خود، رونق تولید را به همراه خواهد داشت.

۳- چنانچه ضوابط قیمت گذاری کالای تولید داخل، ملاک عمل برای درج قیمت تولید کننده باشد؛ سود ۱۷ درصد پیش بینی شده، می‌تواند تا حدی انگیزه لازم جهت سرمایه گذاری در تولید را فراهم سازد.

اشکالات و معایب اجرای طرح بدون انجام کار کارشناسی و بستر سازی مناسب و بصورت شتابزده و در زمان نامناسب:

۱- عدم مشورت با تشکلهای ذیربط بخش خصوصی به عنوان یکی از ذینفعان اصلی، علی رغم الزامات قانونی و بخشنامه معاونت حقوقی ریاست جمهوری در این خصوص.

۲- نادیده انگاشتن سود منطقی همه عوامل زنجیره توزیع، پاشنه آشیل این طرح است.

چنانچه مبتنی بر واقعیات عینی و جاری کشور، منفعت

۱۲ تشکل صنعتی شامل انجمن فراورده‌های گوشتی ایران، انجمن آب‌های معدنی و آشامیدنی، انجمن صنایع سلولزی بهداشتی ایران، اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان انواع چیپس و فراورده‌های حجیم شده بر پایه ذرت، انجمن شرکت‌های صنعت پخش ایران، فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی ایران، انجمن شیرینی و شکلات، سندیکای صنایع کنسرو ایران، انجمن نوشابه سازان ایران، انجمن صنایع لوازم خانگی ایران، اتحادیه تولیدکنندگان، بازرگانان و صنایع بسته بندی چای کشور و انجمن تولیدکنندگان و صادرکنندگان کنسانتره و آبمیوه ایران در نامه‌ای به رئیس جمهور خواستار توقف موقت طرح شفاف سازی نظام توزیع از طریق درج قیمت تولیدکننده بر روی محصولات شدند.

در این نامه آمده است: پیرو بیانات اخیر مقام معظم رهبری در مورد لزوم همراهی بیشتر مسئولان دولتی با تولیدکنندگان و کار آفرینان اقتصادی به عنوان افسران دفاع مقدس اقتصادی و نیز تأکید بر عدم دخالت مسئولین دولتی در فعالیتهای اقتصادی، تشکل‌های ذیل با پوشش هزاران واحد تولیدی و توزیعی ضمن سپاس از زحمات شبانه روزی مسئولین و کارشناسان وزارت صمت و سازمان حمایت که همواره با حسن نیت، در پی صیانت از حقوق مصرف کننده و تولیدکننده بوده‌اند نظرات و دیدگاه کارشناسی شده در مورد طرح مذکور را به شرح ذیل به استحضار می‌رساند:

هدف طراحان از اجرای طرح درج قیمت تولیدکننده

بر روی محصولات:
طراحان این طرح بر این باورند که در برخی محصولات، فاصله بین قیمت فروش کارخانه تا قیمت مصرف کننده درج

پس از انجام اصلاحات مورد نظر و ایجاد بسترهای لازم و کافی، در صورت صلاحدید کارگروه تخصصی فوق الذکر، طرح می‌تواند با همراهی و حمایت همه عوامل مرتبط، دوباره ابلاغ و اجرایی گردد.

امر زمینه دور زدن ضوابط و مقررات و پیدا کردن راه‌های غیر رسمی جهت پیشگیری از وقفه در تولید را فراهم خواهد ساخت که این امر هدف اصلی این طرح که همانا شفاف سازی است را زیر سوال می‌برد.

۱۳- تصمیمات ناگهانی و خلق الساعه دولت، انگیزه لازم جهت سرمایه گذاری در بخش تولید را از بین خواهد برد. یادآور می‌شود سال جاری برای نخستین بار میزان استهلاك سرمایه از میزان سرمایه گذاری پیشی گرفته است؛ امری که در دوران جنگ نیز رخ نداده بود.

دلیل جایگاه نامناسب ایران در نظام رتبه بندی جهانی محیط کسب و کار نیز ناشی از همین تصمیمات خلق الساعه دولت است.

۱۴- زمان اجرای طرح در دو ماه پایانی سال با توجه به تقارن با زمان ایفای تعهدات سنگین تولید کنندگان نسبت به تأمین کنندگان، شبکه بانکی و پرسنل خود در زمینه پرداخت عیدی و سنوات، بدترین زمان ممکن انتخاب شده که نتیجه مستقیم آن افزایش چک‌های برگشتی، تعدیل نیروی انسانی و فشار مضاعف بر پیکر بی رمق تولید خواهد بود.

۱۵- عدم اطلاع رسانی کافی به مردم در مورد این طرح و پیچیدگی‌های اجرای آن، موجبات نارضایتی گسترده خرده فروشان و سردرگمی مصرف کنندگان را فراهم ساخته و زمینه تنش و آشفتگی شدید در بازار را ایجاد می‌کند. بر مبنای این طرح هر کس باید جهت خرید مایحتاج خود، ماشین حساب و جداول سود عوامل توزیع کالاهای مختلف را به همراه داشته باشد.

بنابراین تنش، درگیری و نزاع در سطح واحد خرده فروشی کاملاً قابل پیش بینی است. باتوجه به شرایط خاص کنونی و سطح نارضایتی عمومی ناشی از شرایط اقتصادی، باید از هرگونه اقدام تنش زا و التهاب آفرین پیشگیری نمود که همانا حفظ آرامش به ویژه در حوزه اقتصاد نیاز مبرم این روزهاست.

پیشنهاد:

توقف موقت طرح مذکور و ایجاد کارگروه تخصصی، مرکب از کارشناسان وزارتخانه‌ها و دستگاه‌های اجرایی مرتبط و با حضور نمایندگانی از همه ذی نفعان بخش خصوصی، از جمله تولید کنندگان، کلیه عوامل نظام توزیع و اصناف و بررسی گلوگاه‌های اجرایی و ایجاد بسترهای مناسب و زیرساختهای لازم از جمله و نه محدود به تعیین ضرایب سود منطقی همه حلقه‌های زنجیره توزیع.

بدیهی است پس از انجام اصلاحات مورد نظر و ایجاد بسترهای لازم و کافی، در صورت صلاحدید کارگروه تخصصی فوق الذکر، طرح می‌تواند با همراهی و حمایت همه عوامل مرتبط، دوباره ابلاغ و اجرایی گردد.

منطقی هریک از حلقه‌های زنجیره توزیع در نظر گرفته نشود، این نقیصه با اثر متقابل بر روی سایر حلقه‌ها، نهایتاً تولید را تحت الشعاع قرار خواهد داد.

۳- طی یک ماه گذشته، از زمان اجرای این طرح، شواهد موجود حاکی از کاهش چشمگیر و وقفه در تولید محصولات مشمول این طرح است.

۴- کاهش و وقفه در تولید، افزایش بیکاری را در پی خواهد داشت.

۵- نتیجه وقفه در تولید، کمبود کالا در ماه‌های پایانی سال و در ادامه ماه رمضان است که کمبود محصولات غذایی، امنیت غذایی جامعه را به خطر می‌اندازد.

۶- افت تولید به سبب ایجاد ظرفیت خالی در صنایع و نیز افزایش هزینه‌های سربار، باعث افزایش قیمت تمام شده محصولات شده که این امر نقض غرض طراحان این طرح را در پی خواهد داشت.

۷- سردرگمی ناشی از اجرای شتابزده این طرح، کارخانجات معتبر و برندهای مطرح را که تحت نظارت و پایش دقیق‌تر بوده و بیشتر در معرض توجه قرار دارند را شدیداً متأثر خواهد کرد و بدین ترتیب دست کم در میان مدت، شاهد به خطر افتادن اشتغال پایدار این کارخانجات و گسترش محصولات کم کیفیت خواهیم بود.

۸- در مورد کالاهای با دوام و سرمایه‌ای نظیر لوازم خانگی، اینچنین ضوابط دست و پاگیری، کالای قاچاق را جایگزین کالای تولید داخل خواهد کرد.

۹- در طرح مذکور فرایند و مکانیزم فروش، بسیار ساده و خطی مفروض شده است؛ حال آنکه با توجه به عوامل مختلف مانند اصل رقابت، سهم جویی در بازار، سرعت و ابتکار عمل در فروش، شرایط زمان و مکان و سایر پارامترها و متغیرهای بازار، فروش ابعادی بسیار پیچیده دارد که در این طرح مغفول مانده است.

۱۰- عدم توجه به تفاوت‌های ذاتی کالاهای مختلف مشمول این طرح، همچون دوام و مدت زمان ماندگاری، شرایط نگهداری، سرعت گردش کالا، میزان ضایعات سطح عرضه، خدمات پس از فروش، نیاز به آموزش طریقه استفاده و سایر موارد که به ماهیت کالا بستگی دارد، حاکی از شتابزدگی در تدوین طرح است که قطعاً مشکلات عدیده‌ای در اجرا به همراه خواهد داشت.

۱۱- عدم ثبات و تغییرات پی در پی نهاده‌های تولید و عوامل مؤثر بر قیمت تمام شده محصولات، موجب عدم ثبات قیمت شده و درج آن بر روی محصولات تولیدی و رجوع به مراجع مربوطه جهت تغییر پی در پی در آن، بر مشکلات تولید خواهد افزود.

۱۲- با توجه به کمبود تقاضا ناشی از رکود بازار و قدرت چانه زنی بالای شبکه توزیع، هرگونه فشار غیر متعارف بر شبکه توزیع، مستقیماً به تولیدکننده وارد خواهد شد که این

آبندهای فلخ در انتظار بازار شیرینی و شکلات

قیمت مواد اولیه غذایی طی یک سال گذشته نوسانات زیادی داشته؛ از قیمت شکر و قند گرفته تا آرد و گندم. اخیراً هم تصمیم گرفته شده که شکر از بخش معافیت‌های مالیاتی کنار گذاشته شود تا تولیدکنندگان آن نیز مالیات بپردازند.

این امر می‌تواند بر قیمت برخی کالاها مانند شیرینی و کیک نیز اثرگذار باشد. وزارت بهداشت این تصمیم دولت را در واقع حمایت از مصرف‌کنندگان می‌داند و بر این باور است که افزایش قیمت، مصرف این کالا را کاهش داده و از این رو افراد با مصرف کمتر شکر دچار بیماری‌هایی مانند دیابت نمی‌شوند.

البته که این نظر وزارت بهداشت است و رییس اتحادیه قنادان تهران اقدام دولت را گامی برای ایجاد نوسان در بازار می‌داند. البته که نظر وزارت بهداشت واکنش‌هایی را نیز در بین روسای اتحادیه قنادان و شیرینی‌فروشان سایر شهرها نیز داشته؛ سید علی آسایش رییس اتحادیه قنادان و شیرینی‌فروشان یزد نیز اعلام کرد که: «آنچه برای مردم ضرر دارد؛ فساد، رانت و دروغ‌گویی است چرا که شکر هم مانند دیگر مواد غذایی از لازمه‌های رشد انسان است ولی متأسفانه با تصمیم‌گیری‌های اخیر، شیرینی نیز مانند بسیاری از مواد غذایی دیگر به یک کالای لوکس و دور از دسترس اغلب مردم تبدیل خواهد شد.» با استناد به گفته‌های او در دو هفته اخیر نرخ شکر به صورت روزانه افزایش داشته و از کیلویی ۱۲ هزار و ۵۰۰ تومان به کیلویی ۱۶ هزار تومان رسیده است.

قیمت شکر رشد ۷۲ درصدی داشت

اخیراً انجمن صنفی کارخانه‌های قند و شکر ایران اعلام کرده که طبق قانون جدید معافیت مالیات ارزش افزوده، شکر از بخش معافیت‌های مالیاتی حذف شده و از تاریخ ۱۳ دی‌ماه تولیدکنندگان این ماده باید ۹ درصد مالیات بر ارزش افزوده آن را پرداخت کنند. اگرچه این حذف معافیت مالیاتی سر و صدای چندانی در بازار نداشت، اما به باور کارشناسان می‌تواند تبعاتی همچون افزایش قیمت شیرینی و کیک را به دنبال داشته باشد و پس از آجیل، خرید این نوع خوراکی‌ها نیز از عهده طبقات متوسط و آسیب‌پذیر جامعه بر نیاید. به خصوص آنکه در ماه‌های پایانی سال به سر می‌بریم و این تصمیم دولت در این روزها می‌تواند بازار شیرینی عید را دچار التهاب کند تا جایی که اتحادیه قنادان به دنبال افزایش قیمت‌ها در این بخش است.

سودجویی و گران‌فروشی برخی افراد عامل افزایش قیمت است

غلامعلی حسینی، دبیر اتحادیه بنکداران مواد غذایی ایران در مورد افزایش نرخ شکر گفت: «تا چند ماه گذشته قیمت شکر در بخش صنف و صنعت ۶ هزار و ۶۵۰ تومان بود و این نرخ برای مصرف‌کننده ۸ هزار و ۷۰۰ تومان تعیین شده بود و پس از تغییرات قیمتی در تیرماه قیمت این کالا نیز با افزایش ۷۲ درصدی همراه شد و برای صنف و صنعت این قیمت به ۱۱ هزار و ۵۰۰ تومان و برای مصرف‌کننده به ۱۵ هزار تومان رسید. پس از آن قبل از آغاز به کار دولت سیزدهم در ۱۹ شهریورماه یک هزار تومان دیگر این نرخ‌ها بالا رفت ضمن آنکه این کالا همیشه در بازار آزاد بین ۲ هزار و پانصد تا ۳ هزار تومان بالاتر از نرخ مصوب قیمت‌گذاری می‌شود. تا اینکه اخیراً زمزمه‌های شکر با نرخ ۱۳ هزار و ۳۰۰ تومان هم به گوش می‌رسد که البته در بازار آزاد این نرخ حدود ۱۴ هزار و ۵۰۰ تومان است.» او علت این افزایش قیمت‌ها را سودجویی و گران‌فروشی برخی افراد عنوان کرد و افزود: «اگر بار شکر نیست چرا به قیمت آزاد وجود دارد و اگر هم بار هست چرا سهمیه اینقدر کم است؟» براساس گفته‌های حسینی «بیشتر شکر موجود در کشور وارداتی است البته تولید داخل هم هست و در صورتی که دولت ارز دولتی را حذف کند و اجازه دهد با ارز آزاد این کالا وارد شود قیمت این کالا هم متعادل می‌شود. در حال حاضر ایرانی‌ها این کالا را بدون انتقال ارز نمی‌توانند وارد کنند این در حالی است که تجار ایرانی به راحتی می‌توانند این کالا را از کوبا، برزیل و آلمان وارد ایران کنند.»

امسال چقدر شکلات صادر کردیم؟

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران از صادرات ۳۲۰ میلیون دلار شیرینی و شکلات در هشت ماهه امسال خبر داد.

جمشید مغازه ای در گفت و گو با ایسنا، از صادرات ۳۲۰ میلیون دلاری شیرینی و شکلات طی هشت ماهه سال جاری خبر داد و گفت: این رقم نسبت به سال گذشته تقریباً یکسان بوده است.

البته به گفته وی چهار ماه آخر سال پربارترین زمان صادرات است و پیش بینی می شود میزان کل صادرات در سال جاری مشابه سال گذشته باشد.

صادرات این محصولات در سال گذشته حدود ۴۷۵ میلیون دلار بود که کمتر از یک سوم صادرات صنعت شیرینی و شکلات در سال است. چراکه طبق اعلام قبلی انجمن در صورت رفع مشکلات، امکان صادرات ۱.۵ میلیارد دلاری شیرینی و شکلات به کشورهای همسایه وجود دارد.

همچنین مغازه ای پیش تر گفته بود که عمده صادرات شیرینی و شکلات به کشورهای همسایه از جمله عراق، افغانستان و کشورهای حاشیه خلیج فارس است. البته بخشی از صادرات هم به اروپای شرقی، روسیه، چین و مقدار کمی هم به آمریکا انجام می شود.

مهدی کریمی تفرشی، رئیس هیات مدیره اتحادیه تعاونی های توزیع و فروش محصولات غذایی

حذف با ادامه سیاست ارز ۴۲۰۰ تومانی؟



نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران گفت: حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی باید با تدبیر و برنامه ریزی دقیق انجام شود تا کمترین تبعات را به دنبال داشته باشد و حذف بدون برنامه و غیرکارشناسی آن می تواند منجر به تلاطمی بزرگ در بازار و قیمت ها شود.

اختصاص ۱۴ میلیارد دلار ارز ترجیحی در سال ۱۳۹۷ و در حدود همین مقدار در سال ۱۳۹۸، منابع بسیاری را هدر داده و این در حالی است که درآمدهای ارزی دولت در ۶ ماه ابتدایی سال ۹۹ کمتر از ارز ترجیحی اختصاص یافته برای واردات کالاهای اساسی بوده است.

تجربه تک نرخی کردن ارز نشان داده است، حجم نقدینگی بالقوه سرگردان در اقتصاد کشور، و کمبود منابع ارزی، امکان تک نرخی کردن ارز را نمی دهد. پس از مدتی دولت و بانک مرکزی مجبور خواهند شد از تک نرخی کردن ارز صرف نظر کرده و دوباره چند نرخی بودن ارز را جایگزین سیاستهای ارزی نماید.

نرخ شناور هم پاسخگوی تقاضای ارزی تولید کنندگان و واردکنندگان و متقاضیان ارزی که ممکن است هر روز با نوسان نرخ ارز مواجه شوند، نخواهد بود و پس از مدت کوتاهی جهش غیرمنتظره نرخ ارز را شاهد خواهیم بود. علاوه بر ارز ۴۲۰۰ تومانی، ارز نیمایی هم مشکل داشت که در آن، رانت صادرکننده به رانت واردکننده تبدیل شد که هرگز نفعی برای اقتصاد به همراه نداشت. به عبارت دیگر به اسم اینکه برای

فروپاشی اقتصاد بر اثر اتخاذ سیاستهای غلط ارزی و پولی و مالی و ارزیابی های نادرست از نتایج این سیاستها و اعمال تحریمهای حد اکثری بعد از خروج آمریکا از برجام، مجموعه عواملی بود که وضعیت کلی اقتصاد به ویژه وضعیت ارزی کشور را در بدترین حالت ممکن قرار داد. نرخ ارز که طبق تصمیمات ستاد هماهنگی اقتصادی دولت قبل تک نرخ (۴۲۰۰ تومان) اعلام شد وضعیت اقتصادی کشور را در بدترین بحران ارزی در طی چهار دهه گذشته قرار داد و نرخ ارز در بازار آزاد فراتر از مرز ۳۰ هزار تومان رفت که یک جهش قیمتی نرخ برابری ریال با دلار را پدید آورد.

این تغییر ناگهانی نرخ ارز که اقتصاد کشور را در حالت بحرانی قرار داد، از نتیجه تصمیمات جلسه ستاد هماهنگی اقتصادی دولت دوازدهم بود که نرخ برابری دلار و ریال را که در ماه های آخر تصدی دولت دهم تا مرز ۳۹۰۰ تومان افزایش یافته بود، به نرخ ۴۲۰۰ تومانی به عنوان ارز تک نرخ که هیچ نرخ غیر از آن وجود خارجی ندارد، اعلام گردید و نیز تأکید شد خرید و فروش ارز غیر از این نرخ، غیر قانونی است.

جامعه. بنابراین دولت در آستانه یکی از سخت ترین و حساس ترین تصمیمات دهه اخیر قرار دارد و باید حتما کارشناسان و نخبگان اقتصاد کشور دست به کار شوند و به کمک دولت بیایند.

لازم می دانم چند نکته را در اینجا خاطر نشان کنم: اولاً باید بپذیریم آنچه قیمت کالاها را تعیین می کند فقط میزان عرضه و تقاضای این کالاها در داخل کشور است. اگر بخواهیم واقعا به نفع تولید ملی کار کنیم، باید قیمت ارز، یکسان و بالاتر از نرخ حقیقی باشد. اگر اینگونه نباشد، به نفع واردکننده خواهد بود، نه اقتصاد یک کشور؛ چرا که این سیاست ضربات مهلکی به تولید در کشور وارد کرده است.

حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی باید با تدبیر و برنامه ریزی دقیق انجام شود تا کمترین تبعات را به دنبال داشته باشد و حذف بدون برنامه و غیرکارشناسی آن می تواند منجر به تلاطمی بزرگ در بازار و قیمت ها شود. سیاست ارزی باید در برگیرنده واقعی شدن و همگرا بودن نرخ های ارز باشد که این کار باید همراه با سازوکارهای جبرانی متناسب و در برنامه زمانی مناسب انجام شود. بهتر است دولت این کار را به تدریج و به صورت مرحله ای انجام دهد.

بدون طراحی و اجرای یک سازوکار مطمئن و جایگزین برای حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی، اقشار کم درآمد متحمل آسیب جدی خواهند شد. قطعاً در صورت حذف ارز ترجیحی، نیاز به حمایت از اقشار آسیب پذیر وجود دارد. دولت می تواند یک شیوه حمایتی هدفمندی را صرفاً برای اقشار نیازمند اجرا کند و یک شیوه کارآمد می تواند استفاده از کارت خرید کالاهای ضروری (مثل مرغ، گوشت و...) باشد.

برای اجرای حذف ارز ترجیحی و تغییر روش تخصیص آن، دولت باید سیاست های درستی را در پیش گیرد. نخست اینکه یک بسته حمایتی می خواهیم که با یک سیستم مشخصی مثلاً کارت اعتباری یا روش نوین دیگری از مردم حمایت کنیم، دوم یک سیاست ارزی مکمل نیاز داریم، سوم یک سیاست تنظیم بازار مکمل می خواهیم یعنی انبارها باید پر باشد و چهارم یک سیاست نظارتی مکمل باید وجود داشته باشد. تا بتوانیم با کمترین آسیب از این مرحله عبور کنیم.

در پایان خاطر نشان می کنم استقلال سیاست پولی ما از دلار تنها راه علاج اصولی آسیب های اقتصاد کشور است.

واردات مان مشکلی پیش نیاید، رانت صادرکننده را گرفتیم و به واردکننده دادیم.

ارز ۴۲۰۰ تومانی قرار بوده به کالاهای اساسی اختصاص یابد. برخی کالاهای اساسی در حقیقت همان کالاهایی هستند که باید در داخل تولید می کردیم. پرداخت ارز ۴۲۰۰ تومانی برای وارد کردن برخی محصولات موجب شد تولید آن کالاها در داخل، توجیه اقتصادی نداشته باشد.

هدررفت منابع ارزی کشور، ضربه به تولید داخل از طریق حذف تولیدکننده داخلی از میدان رقابت و ایجاد رانت گسترده که می تواند منجر به ایجاد چند قدرت سیاسی در کشور شود از پیامدهای منفی سیاست ناکارآمد ارز ۴۲۰۰ تومانی بوده است. زمانی که ارز ترجیحی به یک کالا تخصیص داده می شود، واردکننده کالای موردنظر، این کالا را باید در بازار داخلی به فروش برساند که در آن بازار همان کالا به دلیل افزایش قیمت کالاهای دیگر و رشد نقدینگی به قیمت واقعی و با نرخ ارز بازار آزاد نیز تقاضا دارد. در این شرایط دولت مجبور خواهد شد در چندین مرحله روی قیمت فروش کالای خریداری شده با ارز ترجیحی نظارت و قیمت گذاری انجام دهد.

ابتدا باید دولت روی ارز ترجیحی تخصیص داده شده، نظارت کند تا این ارز ترجیحی صرف واردات کالا شود و ارز در بازار آزاد به فروش نرسد. در مرحله دوم باید نظارت کند که کالای وارداتی با ارز ترجیحی، با قیمت تعیین شده توسط دولت به دست مصرف کننده برسد و به این ترتیب فرآیند نظارت، خودش چالشی همراه با هدررفت هزینه برای دولت خواهد بود. در حالیکه این فرآیند نظارتی با دقت و جدیت صورت نگیرد و منجر به تورم افسارگسیخته شود. سیاست ارز ۴۲۰۰ تومنی یک سیاست ایجاد کننده رانت و فساد است و اگر برنامه نظارتی جدی وجود نداشته باشد ضربات مهلکی بر پیکره اقتصاد کشور وارد خواهد کرد.

از طرف دیگر، درست است که ارز ترجیحی نمی تواند همیشگی باشد ولی در شرایط سخت این سالها حذف آن مساوی است با تشدید گرانی و ایجاد انفجار در اقشار ضعیف





نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران

پرشکوه شدن صنعت شیرینی و شکلات با خاطره سازی های خروس قندی

شما این لوگوی نمایشگاه شیرینی و شکلات را از کی می شناسید؟ شاید بگویید از اولین نمایشگاه، شاید بگویید هرگز به این موضوع فکر نکرده ام ...

شما این لوگوی نمایشگاه شیرینی و شکلات را از کی می شناسید؟ شاید بگویید از اولین نمایشگاه، شاید بگویید هرگز به این موضوع فکر نکرده ام، شاید بگویید: آها... پدر بزرگم تعریف کرده که در زمان کودکی اش این خروس قندی ها، دل از کودکان می بردند، حتی بعضی بچه ها، خواب خروس قندی را می دیدند.

قبل از این مقاله فکر می کردیم، اصفهان و یا یزد برازنده این عنوان هستند، یا نوشته است شیرینی و شکلات ایرانی نیمی از صادرات صنایع غذایی را در بر گرفته است:

«صادرات شکلات ایرانی در دهه اخیر افزایش چشمگیری داشته و همواره مقام اول در صنایع غذایی کشورمان را به خود اختصاص داده است.»

اهمیت این گزارش ویژه را وقتی بیشتر باورپذیر می بینیم که تولیدکنندگان و برنڈسازان این صنعت با تنوع در تولید، افزایش کیفیت، بسته بندی مدرن و چشم نواز و حتی ویتترین چینی نمایشگاهی چنان ظرافت و شکوهی دارد که ما را فقط با جواهرسازان هم نشین می کند. بی جهت نیست در این صنعت پُرقابیت و مخصوصاً رقابت با شکلات سازان سوییسی که بیش از ۳۰۰ سال سابقه کار دارند، تبریز را درخشان نشان می دهد. ۱۱۰۰ واحد با ظرفیت اسمی ۱،۷ میلیون تن و میزان تولید ۱،۳ میلیون تن در زمینه تولید انواع محصولات صنعت شیرینی و شکلات فعالیت می کنند، استان های آذربایجان شرقی و غربی، اصفهان، خراسان و تهران جزو بهترین تولیدکنندگان شیرینی و شکلات صنعتی محسوب می شوند، سهم آذربایجان شرقی از ۶۰ درصد صادرات شیرینی و شکلات باعث شده، تبریز به عنوان قطب این صنعت، حرف اول تولید را بزند. از شکلات که بگذریم ۵۰ درصد از بیسکویت در تبریز تولید می شود و بیش از ۸۵۰ واحد تولیدی شیرینی و شکلات در این شهر وجود دارد و به بیش از ۵۰ کشور جهان، صادرات دارد.

با امید این که این فعال صنعت ادویه روزی درباره ادویه جات هم چنین گزارشی بنویسد.

صنعتی که در آغاز دهه ۲۰ آب نبات چوبی می ساخت و شاهکارش خروس قندی بود که بچه ها عاشقش بودند و بعضی ها وقتی آن را از توی سینی دستفروش بر می داشتند و راه می رفتند، به این و آن پُز می دادند امسال، در سال ۱۴۰۰ بیستمین نمایشگاه و حضور بین المللی اش را برگزار کرد. با وجود همه مصائب و گرفتاری هایی که کرونا در این یکی دو سال و تحریم ها در این ۴۰ سال بر صنعت وارد کرده، قد بلند، رشید و پرشکوه ظاهر شد. این خروس قندی که در لوگوی نمایشگاه شیرینی و شکلات آمده خاطره ساز کودکان اوایل قرن چهاردهم شمسی بوده است. بازدیدکنندگان، تولیدکنندگان، صادرکنندگان و ارزآوران صنعت شیرینی و شکلات، این را می دانند که پرشکوه شدن صنعت شیرینی و شکلات با خاطره سازی های خروس قندی آغاز شده، حتی در اواسط دهه ۲۰، «بدیع زاده» یکی از مشهورترین و محبوب ترین خوانندگان آن روزهای رادیو تهران، آهنگش را هم ساخته و خوانده: «عزیز یه پول خروس...» و بچه های تهرانی، جوان های آلامد تهرانی با همین آهنگ دم می گرفتند و با آب نبات خروس قندی که روی لبشان می گرفتند، حال می کردند. جالب است در ویژه نامه نمایشگاهی اقتصاد سبز (شماره سوم) از دکتر مهدی کریمی تفرشی گلها، مقاله ای چاپ شده که در جای خود شاهکار است و من در حیرت که، امپراطوری ادویه و حبوبات و نمک بسته بندی پله نوروز خان سال ۱۳۱۸، چگونه با این اشراف و تسلط درباره شیرینی و شکلات چنین گزارش جذاب و خواندنی به ما داده است.

در مقاله آقای دکتر می خوانیم که تبریز قطب صنعت شکلات سازی ایران است، (خیلی ها از جمله خود من، تا



هم تکنولوژی، هم کیفیت

از غرفه شکر پنیر بجنوردی‌ها که نوستالژی کودکی ما و هم سن و سال‌های ما بود به سراغ خوانساری‌ها رفتیم و تولیدکننده «شرکت تک جواهر دنیای شیرین» به نام میندلا «Mindella» کاملاً مدرن، شیک و جهانی‌پسند، شکلات قندی‌اش که ناخنک نزده، خود مدیر غرفه تعارف کرد حالمان را خوش کرد:

میندلا

«کرم کاکائوی میندلا از بهترین روغن‌های گیاهی، پودر کاکائوی طبیعی و بهترین دانه‌های فندق با استفاده از تکنولوژی روز دنیا و به‌روزترین ماشین‌آلات، در شرایط بهداشتی تولید و در اختیار مصرف‌کنندگان محترم قرار می‌گیرد.»

از مدیر غرفه که بروشور شیک و مدرن همانند دبه شیشه‌ای را به دست ما می‌داد پرسیدم تکنولوژی مهم‌تره یا کیفیت؟ با حوصله و تخصص جواب‌مان را داد: هر دو با هم، شما بهترین محصول را در یک بسته‌بندی بد وضعیت عرضه کنید حال مشتری را می‌گیرید. اگر هم با بهترین تکنولوژی و طراحی بسته‌بندی جهانی محصول بی‌کیفیتی به دست مشتری بدهید، او را برای همیشه از خود دور کرده‌اید حتی در انتخاب وزن هم باید ظرافت لازم را به کار برد. مثلاً، کرم کاکائو بیسکوییتی را در وزن ۴۰۰ گرمی و کرم کاکائو فندقی را در وزن ۲ کیلویی و کرم کاکائو فندقی را در وزن ۲۴۰ گرمی و کرم کاکائو فندقی ساشه را که یکی از پرفروش‌ترین‌های ما است در وزن ۱۵ گرمی به بازار مصرف و مشتری می‌دهیم تا در میل کردن آن راحت باشند.

این آب و هوای بجنورد



با آقای «حسام محمدی» مدیر کارخانه «سومبار» بجنورد سر صحبت را باز کرده بودم درباره «شکر پنیر» روزی که در تحریریه اقتصادسبز، مشغول نوشتن این بخش از گزارش بودم از ۱۱ نفر حاضرین دفتر، تحریری و اداری و فنی، پرسیدم شما می‌دانید «شکر پنیر» چیه؟ این اسم به گوش خیلی‌ها آشنا نبود، فقط یک نفر که تبریزی بود گفت، خوردنیه و همه‌مان خندیدیم.

در همان لحظه که با آقای حسام محمدی درباره کیفیت ناب این محصول و ارتباط آن با بجنورد حرف می‌زدیم و او داشت توضیح می‌داد که در بجنورد به خاطر آب و هوایی که دارد جنس با کیفیت تولید می‌شود، خانمی جوان و بسیار شیک‌پوش وسط حرفمان آمد و به آقای محمدی گفت اجازه می‌دهید یک بسته شکر پنیر بردارم و طعمش را حس کنم، آقای محمدی بشقابی که در آن چند بسته شکر پنیر ۷ عددی و ۱۰ عددی بود جلوی من گرفت و بفرما زد، من از خانم پرسیدم

شما با شکر پنیر آشنا هستید. این خوردنی شیک کودکی‌های ما بود، خیلی جدی گفت نه، فقط شما پیرمردها می‌دانید! با این شوخی لبخند به لب همه‌مان آورد. آقای محمدی گفت ماهانه ۳۰ تن تولید داریم و علاوه بر پخش داخلی، مخصوصاً در شهرهای مذهبی ایران به کشورهای عربی هم صادرات داریم.



به به آفای زورو!



غرفه برند «تودلا» TUDELA را نمی‌شود دید و درباره شیک بودن آنچه تولید کرده حرفی نزد، به‌راستی کلاس بالا و مخصوصاً با طراحی‌های هنرمندانه و رنگ‌بندی‌ها و اشکال هندسی، شکلات‌هایی که در جعبه‌های مینیاتوری و خاتم‌کاری شده چشم‌نوازی می‌کردند، گفتم آقا خیلی کلاس بالا کار کرده‌اید، لبخندی از رضایت خاطر به لب آورد و به شوخی گفت: چی، اسم‌ها را می‌گویید، زورو، سناتور، کولاکرم و گفتم دست‌تان درد نکنه، فکر نکنم هیچ بچه‌ای در مقابل شکلات‌های شما، قدرت مقاوت داشته باشد، حتی بزرگ‌ترها، این همه ذوق و سلیقه را از کجا آورده‌اید؟ تشکر کرد و توضیح داد:

ما ایرانی‌ها، در جشن‌ها، عروسی‌ها، تولدها و همه مراسمی که چاشنی‌های زندگی زیباتر و حال خوش‌تر دارد، شیرینی و شکلات می‌خوریم، پذیرایی‌ها با شیرینی و شکلات شروع می‌شود. صبحانه‌خورهای باسلیقه‌ای هستیم، چه آن روزها که کله پاچه و املت‌خور بوده‌ایم، چه این روزها که اکثراً دوست دارند، روی تکه‌های نان کرم و کاکائو بزنند، جوان‌های ما شکلات خورند شکلات را دوست دارند، کاری کردیم که حتی با تماشای رنگ‌بندی بسته‌بندی ما، حالشان خوش‌تر شود. بروشورشان را که ورق زدیم همه متن به انگلیسی است، به شوخی گفتم کارخانه شما در اشتهازد است ولی بسته‌بندی و بروشور می‌گوید، نیویورکی‌ها و لندنی‌ها باید از این محصولات بخرند! خندید و گفت: به صادرات توجه بیشتری داریم، ارزآوری می‌کنیم!

بابوی شیرین گفتار

برند بابو Babo و شیرین گفتار Shirin-goftar را می‌شود بیسکویت ساز درجه یک گفت، تنوع در بسته‌بندی و رنگ‌بندی و وزن‌بندی! این برند واقعاً حرف ندارد، یکی از بسته‌های ویفر جعبه‌ای را برداشتم و با دقت نگاه کردم، دیدم نوشته‌اند ۵۸۰ گرم، بسته‌های دیگر ۵۰۰ و ۶۰۰ و ۸۰۰ و ۹۰۰ گرمی بود. کنجکاوی حرفه‌ای وادارم کرد با علاقه و دقت ببرسم «چرا ۵۸۰ گرم؟ چرا ژندش نکردید؟» (هر دوی‌مان خندیدیم) گفت یکی از شعارهای ما لبخند «سلامتی برسه به تو» یعنی به حال خوش، به خنده و شادی میل کنید، ما به مشتری‌های خود خیلی اهمیت می‌دهیم، ما بیسکویت و ویفرهای فله‌ای هم تولید می‌کنیم، البته بازهم در بسته‌بندی‌های ماشینی و اتوماتیک، بهداشت اهمیت دارد، آدم سالم بهتر می‌خندد و شادی می‌کند، وقتی محصولی خاص تولید می‌کنیم به مشتری و مصرف‌کننده و حال خوش آن هم توجه داریم. اگر دقت کرده باشید ما در بروشورمان آدرس را به عربی نوشته‌ایم، برای این‌که کشورها عرب‌زبان همسایه ما، بهترین کلوچه و ویفر و بیسکویت را از ما می‌خواهند.



شکر پنیر با طعم گل سرخ

بجنوردی‌ها از این شکر پنیر حساسی حال گرفته‌اند، غرفه دیگری که با این نوستالوژی کودکی برخورد می‌کنیم، غرفه «پاسارگاد» است تولیدکننده انواع شکر پنیر گلاب شکر و نبات، تنوع طعم شکر پنیرها عالی است، شکر پنیر با طعم وانیلا، شکر پنیر با طعم گل سرخ، شکر پنیر با طعم بهارنارنج، شکر پنیر با طعم هل، شکر پنیر با طعم دارچین و زنجبیل، شکر پنیر با طعم لیموعمانی، شکر پنیر با طعم کنجد و هل، شکر پنیر با طعم پسته و هل، شکر پنیر با طعم نعنا، شکر پنیر با طعم بیدمشک، شکر پنیر با طعم آقای مهندس کدیور مدیرعامل شرکت در غرفه نیست تا از او ببرسم چگونه چنین عاشقانه شکر پنیر را که یک خوراکی ارزان قیمت و دم‌دستی، بازار شاه عبدالعظیم بود، به این مقام رفیع رسانده است. تردیدی ندارم این محصول با بسته‌بندی‌های به‌راستی جذاب و رنگ‌بندی آرامش‌بخش اگر خوب توزیع بشود، یعنی در فروشگاه‌های زنجیره‌ای تهران، هرکس چشمش به آن بخورد، خریدارش می‌شود. مخصوصاً آدم‌های نسل‌های پیشین، آدم‌هایی که با ماشین دودی به شاه عبدالعظیم می‌رفتند و کیفشان این بود که یک سیر «۷۵ گرم» شکر پنیر را در پاکت قیفی روزنامه‌ای به‌دست بگیرند و به خاطر نرم و شیرین بودن، در چشم به هم زدن، تمامش کنند و مزه شیرینش را تا ساعت‌ها در دهان خود حس کنند، به نظرم این «شرکت تولیدی نبات و آبنبات مهر پاسارگاد بجنورد» کارش حرف ندارد.

پشمک زعفرانی، حرف ندارد

بعد از شکر پنیر، سراغ یک غرفه پشمک‌سازی خوش فکر، مبتکر، نوآور و تنقلات شناس درجه یک دیگر رفتیم، یک علت این‌که، امسال در گزارش به این نوآوران سنتی توجه ویژه‌ای پیدا کردم به‌خاطر همین کارهای قشنگی است که روی شیرینی‌های سنتی کرده‌اند، پشمک... پشمک یکی دیگر از تنقلات دوران دور زندگی ما ایرانی‌هاست، تا به یاد داریم فله‌ای بود و خوردنش هم به این سادگی‌ها نبود، در میهمانی‌ها و در جمع که رودروایی داشتیم و لباس نو پوشیده بودیم خوردن پشمک به این آسانی‌ها نبود. حالا برند بارشین ماسالا Barshin-masala از همین پشمک یک پکیج جذاب و دوست‌داشتنی ساخته، پشمک ماسالا با روکش کاکائویی، پشمک ماسالا با روکش زعفرانی، پشمک وانیلی با روکش کاکائوی سفید... یک کار جالب این تولیدکننده رنگ‌بندی بسته‌بندی‌هاست، فله‌ای‌ها را در بسته‌های ۳۶۰۰ گرمی و ۴۵۰۰ گرمی هم عرضه کرده. غرفه‌دار می‌گوید این بیشتر به خاطر جمع دورهمی است که می‌خواهند پشمک بخورند، می‌پرسم شما صادرات هم دارید، با خوشحالی می‌گوید تا دلت بخواهد، تقریباً تمام کشورهای دور و بر و همسایه، حتی غیرمستقیم مشتری‌های اروپایی هم داریم، علت این است که بعضی اروپایی‌ها دنبال تنوع هستند. ما برای آنها پشمک در بسته‌های کوچک شکلاتی هم تولید کرده‌ایم، هرچقدر پشمک‌های فله‌ای ما در کشورهای آسیایی دوستدار دارد، در میان اروپایی‌ها، این بسته‌های کوچک شکلاتی جذاب است، پشمک زعفرانی ما را هر اروپایی یکبار میل کرده باشد، باز هم می‌خواهد.



«یکی از مهمترین دلایل شناخته شدن سریع برند «آرباکو» این است که این شرکت از بهترین و خاص‌ترین مواد اولیه طبیعی، از قبیل ترنجبین، مغز پسته، مغز بادام، مغز گردو، دمنوش گیاهی، گل، ترانگیبین میوه‌های خشک درجه یک دستچین شده و... ما نخستین تولیدکننده گز میوه‌ای با تکه‌های میوه خشک درجه یک در جهان هستیم.»

مدیر غرفه که می‌بیند من بدجوری به متن بروشور خیره شده‌ام، با دست صفحه روبه‌رو را نشانم می‌دهد و با لبخندی می‌گوید: ما با مشتریان خود مثل اعضای یک خانواده رفتار می‌کنیم، بخوانید: می‌دویم روزی سختی رو می‌گذرانید ولی این روزا می‌گذره و دوباره، روزی خوب میاد، به‌وجود خدا در قلبت ایمان داشته باش...» می‌گویم شما گزسازید یا روان درمانگر؟! با خنده و خوشحالی و لهجه اصفهانی می‌گوید: هر دو...



نخستین تولیدکننده گز میوه‌ای در جهان

درباره ذوق و سلیقه و شیرین‌کاری‌های اصفهان، سخن و روایت بسیار شنیده‌ایم، بعضی‌ها را خودشان ساخته و نقل کرده، و بعضی‌ها از زبان این و آن جمع‌آوری و سرهم‌بندی کردند، در غرفه آرباکو ARBAKO چشمم به گز میوه‌ای افتاد، بسته‌بندی هنرمندانه‌ای که طرح مینیاتوری روی بسته و حتی ظرف مسی حکاکی شده روی میز چشم‌نوازی می‌کرد (آدرس کارخانه اصفهان، بعد از سیتی‌سنتر خلیج‌فارس) لحظه‌ای به نظرم رسید این آدرس مربوط به یکی از شهرهای عربی حوزه خلیج‌فارس است. به نظرم، ما اولین‌بار بود که با این برند از نزدیک آشنا می‌شدیم. از همکارانم، عکاس و دستیارم پرسیدم آنها هم، همین را می‌گفتند، ما در بروشوری که به دستمان دادند و در همان نگاه اول، چشمم جذب این نه‌شته شد!

کسب درآمد از شکلات



یک غرفه دیگر که ما را به سوی خود کشانیده، غرفه مدرسه شکلات‌سازی است، تعجب نکنید امسال ما در نمایشگاه، با «مدرسه شکلات‌سازی شیرینی سلیمی» هم آشنا شدیم، می‌پرسم مدرسه یعنی آموزش، شما چی آموزش می‌دهید؟ می‌گوید: آموزش مهارت شکلات دست‌ساز، این یک فرصت طلایی است برای کسب درآمد از شکلات، خانمی که پاسخگوی ما شده درباره این مدرسه، نمی‌دانم خانم شیرین سلیمی بود، یا یکی از همکاران، ولی به‌راستی مهارت در معرفی و جذب به کار آدم‌های علاقه‌مند را داشته، می‌گوید دنیای امروز، دنیای اینترنت

است، ما در این مدرسه شکلات‌سازی به کارآموز یاد می‌دهیم که چگونه از تکنیک‌های فروش اینترنتی و حضوری تولید محتوای حرفه‌ای خود یک کسب و کار شیرین بسازد، کارآموزی که تمام رموز تولید شکلات (انواع شکلات) را در منزل و در کارگاه کوچک خانگی خود آموخته و کار تولید را با دقت و ظرافت و سلیقه یاد گرفته، مشتری‌های خود را از طریق اینترنت پیدا می‌کند، این کار آموزشی ما، صرفاً یک سرگرمی نیست، کسب و کار است با درآمد بالا و نسبتاً خوب، ما افرادی را در این مدرسه آموزش دادیم که به گفته خودشان، نه تنها در محله و شهر مشتری پیدا کردند، بلکه از شهرستان‌ها هم سفارش گرفتند، ما به کارآموزان خود می‌گوییم، سالن دکوراسیون شده قنادی شما، واتس‌آپ و تلگرام و اینستاگرام است. به یکی از مراجعین می‌گوید اگر در نمایشگاه و همین الان ثبت‌نام کنید، ۸۰۰ هزار تومان تخفیف می‌گیرید، می‌گوییم مگر کل شهریه چقدر است... می‌خندد و می‌گوید، زیاد نیست.



صادرات شبسری‌ها

آب نبات چوبی، این هم یکی دیگر از خوردنی‌های شیرینی دوران کودکی ماست، یعنی کمی بیشتر از نیم قرن پیش، آنها که در دهه ۳۰ به مدرسه می‌رفتند، چه در تهران و چه در شهرهای بزرگ، همیشه یکی دو دستفروش دوروبر مدرسه‌شان می‌دیدید که یک سینی مسی روی ۴ پایه گذاشته و آب‌نبات‌های رنگی به بچه‌ها می‌فروشن.

در غرفه «صنایع غذایی شیرین آنام» ما، گروهی از هنرمندان شیرینی‌ساز «شبستر» آشنا می‌شویم، که کارشان تولید آب نبات است و در رأس آن آب نبات چوبی که پدر و مادرها و پدر و مادر بزرگ‌ها از آن خاطره دارند، مثل امروز نبود که تقریباً همه خوردنی‌ها، مخصوصاً شیرینی و شکلات را در بسته‌بندی‌های ظریف و جذاب بخرند. در همین غرفه با آقای

«چنگیز ولی‌پور شب‌خانه» مشاور ارشد بازاریابی و فروش انواع مواد غذایی و بهداشتی آشنا می‌شوم و می‌پرسم، تولیدکنندگان شبستری، فقط بازارهای محلی را در اختیار دارند یا... جهانی هم فکر می‌کنند؟ با لبخند می‌گوید اگر فقط به بازار محلی نگاه می‌کردیم اینجا (این نمایشگاه) برای چی می‌آمدیم. ما در همین برند بال قیز BALKIZ که تولیدکننده انواع کافنت، آب نبات چوبی، شکلات صبحانه، آب نبات، شکر پنیر، دراژه، شکوبیس، قرص نعناع، بن بن مغزدار، نقل و نبات است، می‌دانیم همه این محصولات مطلوب ذائقه مردم یک شهر و یا منطقه نیست، در عراق و افغانستان، شکلات صبحانه و در کشورهای دیگر خلیج فارس، شکر پنیر و قرص نعنا... برند ما را می‌شناسند و با کیفیت آن آشنا هستند.



فیمت‌گذاری رفاپنی



ماگما **MAGMA** با شعار «قدرت نهفته شما در محصولات ما» از همان اول کار، تکلیف خود را با شما روشن می‌کند: ماگما با اهمیت ویتامین‌ها در صنایع غذایی و آشامیدنی‌ها به‌خوبی آشناست، چرا که ماگما، خودش به این پرسش با شیوه مدیریتی پیشرفته پاسخ می‌دهد: به‌خاطر تضمین و استمرار در تأمین محصولات موردنظر، ارایه رسانی (دستورالعمل) اختصاص به تولیدکنندگان گرمایی برای محصولات خاص، قیمت‌گذاری رقابتی در بازار، ارتباط دائمی با برندهای معتبر جهانی، ارتباط مستمر و مؤثر با مشتریان و تولیدکنندگان عزیز، تهیه و ارسال نمونه براساس درخواست مشتری، کاهش هزینه‌ها و زمان با تهیه و ارسال مواد اولیه مختلف، طی یک سفارش.

ماگما را می‌توان بازوی توانا و قدرتمند امر تولید دانست، وقتی نشاسته اصلاح شده دارد و کاربرد آن را هم توضیح می‌دهد: انواع سوپ و نودل، انواع نان، شیرینی و کیک، فرآورده‌های لبنی، انواع دسر، انواع سس، یا مثلاً آکاسیا (صمغ عربی) که طبیعی است و از دو گونه مختلف درخت آکامیا استخراج می‌شود، از صمغ عربی در صنایع غذایی به عنوان «پایدارکننده» بهره می‌برند.

ویتامین‌های غذایی که اهمیت آن در آشامیدنی‌ها و به طور کلی صنایع غذایی ویژه است، ویتامین A، ویتامین D₃، ویتامین C ویتامین‌های گروه B و E، یا پکتین که در سلول‌های اولیه گیاهان زمینی وجود دارد و در مورد کاربردهایش می‌گوید: مربا و مارمالاد عادی و رژیمی، آب میوه به‌عنوان قوام دهنده انواع ژله و کرمفیل‌ها و...

۸۰ میلی لیتر ۷۰ میلی لیتر

طعم واقعی هات چاکلت را در غرفه Kafex به ما معرفی می‌کنند! جالب این‌که در اینجا به نحوه مصرف هر نوع شکلاتی را آموزش می‌دهند، مثلاً درباره طعم واقعی قهوه، برای پودر غیرلبنی سرد و گرم، چنین می‌گوید: نحوه مصرف به‌صورت سرد چنین است که اول ۷۰ میلی‌لیتر آب گرم در لیوان می‌ریزید و خوب به هم می‌زنید، بعد ۸۰ میلی‌لیتر آب سرد با شیر اضافه می‌کنید و هم می‌زنید، نحوه درست کردن قهوه با آب گرم، کافی است محلول قهوه فوری را با ۱۵۰ میلی‌لیتر آب ۸۰ درجه سلسیوس مخلوط نمایید و از حاصل کارتان بنوشید و لذت ببرید. خانم خوش‌نثار با تعجب می‌گوید این ۷۰ میلی‌لیتر و ۸۰ میلی‌لیتر را چطوری می‌شود اندازه زد، هر آدمی که حوصله این‌همه دقت را ندارد...



خانم سرور زرنیدی مدیر فروش با خوشرویی می‌گوید: شما قهوه‌خور نیستید، قهوه‌خورها عموماً به‌دنبال طعم واقعی قهوه هستند، بعضی‌ها عاشقانه و شاعرانه قهوه می‌خورند، این اندازه‌گیری‌ها فقط برای یکی دو بار اول کمی مشکل به‌نظر می‌آید، اما پس از چند بار قهوه درست کردن، اندازه به‌دست‌تان می‌آید، حفظ می‌شوید، حتی با چشم اندازه‌ها را متوجه می‌شوید، برای خیلی از مردم، خوردن و نوشیدن فقط انجام وظیفه نیست، دوستی دارم به نام خانم اشکوری اهل لاهیجان است، جای خوردن در خدمت ایشان یک کار بزن و در رو نیست، چنان حوصله و دقتی در ساخت چای دارد و چنان قوری را در مدت معینی روی سماور قرار می‌دهد که به وقتش، وقتی استکان یا فنجان را پر می‌کند، شامه شما را نوازش می‌دهد.

بیست و یکمین نمایشگاه بین المللی ماشین آلات و مواد اولیه بیسکویت، شیرین و شکلات ایران

۲۱ تا ۲۴ شهریور
سال ۱۴۰۱

اطلاعیه های ثبت نام
از طریق سایت نمایشگاه
و اینستاگرام شهید در
اردیبهشت ۱۴۰۱ منتشر
خواهد شد.

www.iranicf.ir

اینستاگرام شهید
shahd_magazine

نمایشگاه شیرینی و شکلات در دو دهه اخیر باعث ایجاد تحول در این صنعت شده است

در یک شرکت تولیدی، بازرگانی جدید (سال ۱۳۹۹) دانوپه با شعار در مسیر سلامتی، با یکی دو تن از مدیران درباره محصولات این شرکت مثل کره بادام زمینی شیرین، کره بادام زمینی شکلاتی و کره بادام زمینی رژیمی که مدیر تولید می گوید این کره فاقد قند بوده و مناسب برای ورزشکاران و بیماران دیابتی و قلبی است گفت وگو کردیم. یکی گفت این چاقی غیرعادی مردم را از شیرینی و شکلات ترسانده، خانم فهمی گفت: اگر قرار بود با خوردن شیرینی و شکلات آدم غیرعادی چاق شود پس این آقای جمشید مغازه ای دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران باید حالا یک آدم ۷۰۰ کیلویی شده باشد در حالی که، ایشان در رأس مدیریتی این صنف اندام ورزیده، برازنده و بسیار متناسب دارد!

صحبت از جمشید مغازه ای شد یاد بعضی از نکات مصاحبه اش با نشریه داخلی اقتصاد نمایشگاه افتادم که در آن درباره اهمیت نمایشگاه گفته: نمایشگاه شیرینی و شکلات در دو دهه اخیر باعث ایجاد تحول در این صنعت شده، نمایشگاه باعث شده بازارهای صادراتی خوبی به دست آوریم. اگر نمایشگاه نبود فعالان و بازرگانان خارجی هرگز نمی توانستند از ظرفیت و توانمندی های ایران در حوزه تولید شیرینی و شکلات آگاه شوند. او در بخش دیگری از صحبت هایش به نکته جالبی اشاره و تأکید کرد: بخش اعظمی از این صنعت توسط بخش خصوصی اداره می شود و هر ساله شاهد پیشرفت کمی و کیفی در زمینه کالاهای بسته بندی بوده ایم، به طوری که تجار کشورهای نظیر روسیه، ترکیه، افغانستان و ... از محصولات باکیفیت ایرانی استقبال کرده اند و ما در بازار این کشورها، حضوری مؤثر و چشمگیر پیدا کرده ایم.



نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران

کدام شکلات سالم تر است؟

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.

مزایای شکلات سالم

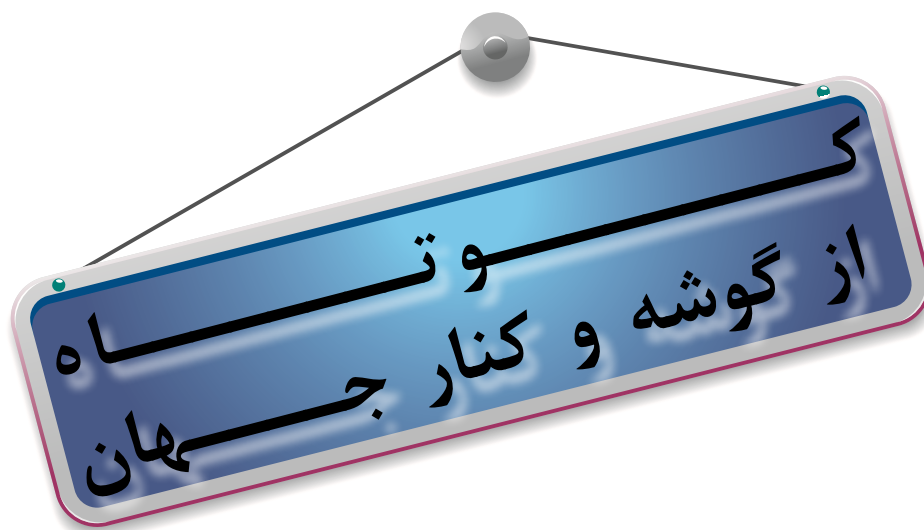
به یاد داشته باشید که شیرین کننده های مصنوعی اصلاً جایگزین سالم و مناسبی نیستند زیرا شاخص قند کربوهیدرات در آن ها بسیار بالاست. همه شکلات ها هم حاوی کاکائو نیستند و فقط شکلات هایی که کاکائو دارند، گزینه سالمی می باشند زیرا حاوی آنتی اکسیدان هستند. زمانی که از این شکلات های سالم تر استفاده کنید، می توانید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

اغلب افراد از این موضوع مطلع هستند که مصرف شکلات مزایا و فوایدی را برای سلامت بدن به همراه دارد، اما استفاده از شکلات سالم در این موضوع بسیار مهم و حائز اهمیت 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؟ پاسخ این سوال را به صورت مختصر و مفید خواهید خواند.

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



افت مصرف، تولید و صادرات شکلات سوئیس به دلیل شیوع بیماری

سراشه مصرف شکلات سوئیسی‌ها بیش از هر جای دیگر در جهان است. سوئیس به تولید شکلات‌های منحصربه‌فرد معروف است. با آن شکلات‌های باریک و رنگارنگ توپلرون در فری شاپ‌های فرودگاه‌های سراسر جهان، و البته انواع محلی‌تر شکلات‌های کایلر و فری، جای شگفتی چندانی باقی نمی‌ماند که مردمان سوئیس بیشترین سراشه مصرف شکلات را در بین کل کشورهای جهان داشته باشند.

به گزارش وبسایت خبری گلوبال تایمز، بعد از شیوع ویروس کرونا در جهان، مصرف سالانه شکلات در سوئیس به زیر آستانه ۱۰ کیلوگرم برای هر نفر رسید و به ۹/۹ کیلو کاهش یافت که کمترین میزان از سال ۱۹۸۲ است که این اتفاق بیشتر به دلیل کاهش شدید گردشگران خارجی است.

به گفته اورس فورر، رئیس چوکوسوئیس (Chocosuisse)، فدراسیون ملی شکلات‌سازان سوئیس، گردشگران خارجی در سوئیس مقیاس‌های مصرف را بالاتر می‌برند. خوراکی‌های شکلاتی نیز یک سوغات مورد علاقه هستند. فورر خاطرنشان کرد محاسبه میزان مصرف ساکنان تقریباً غیرممکن است، زیرا فروشندگان اطلاعی از این موضوع ندارند که مصرف‌کنندگان مقیم سوئیس هستند یا گردشگران خارجی. سراشه مصرف شکلات سوئیسی‌ها بیش از هر جای دیگر در جهان است. به گفته کارشناسان محدودیت‌های ناشی از کرونا توأم با دورکاری اجباری و حفظ فاصله اجتماعی، بر مصرف شکلات تأثیر می‌گذارد. همچنین در مکان‌های شلوغ و پررفت‌وآمد، مانند ایستگاه‌های قطار و مراکز شهر نیز مصرف شکلات با کاهش مواجه شده بود، زیرا شکلات غالباً انگیزه خرید افراد در حال حرکت است. طبق گفته اورس فورر، میزان تولید بزرگ‌ترین شکلات‌سازان سوئیس نیز با افت همراه شد به‌طوری‌که در مقایسه با سال ۲۰۱۹ در حدود ۱۰ درصد کاهش را نشان می‌دهد. مقدار تولید شکلات تولیدکنندگان سوئیسی در سال ۲۰۲۰ بالغ بر ۱۸۰ هزار تن شد.

از طرف دیگر شرکت لینت اند اسپرنگلی (Lindt & Sprüngli AG) با کاهش تقریباً ۱۱ درصدی در درآمد سال ۲۰۲۰ خود مواجه شد، به‌طوری‌که درآمد آنها در این سال به ۴/۴ میلیارد دلار رسید. شرکت شکلات‌سازی لینت اند اسپرنگلی یک شرکت بزرگ شیرینی‌سازی و شکلات‌سازی لوکس سوئیسی است که محصولات این شرکت در بیش از ۸۰ کشور جهان به فروش می‌رسد.

این کمپانی که مالکیت آن عمدتاً سوئیسی است، کارخانه‌های متعددی در سوئیس، آلمان، فرانسه، ایتالیا، اتریش و آمریکا دارد و همچنین شعبه‌های بزرگی برای فروش محصولات خود با نام تجاری لینت در کشورهای انگلستان، لهستان، اسپانیا، کانادا، استرالیا، آرژانتین، هنگ‌کنگ و دبی تأسیس کرده است. از طرف دیگر، فروش محصولات شکلات خام سال گذشته افزایش یافت که این نشان دهنده این موضوع است که بیشتر سوئیسی‌ها خوراکی‌های شیرین خود را در خانه تهیه کردند. صادرات که تقریباً ۷۰ درصد از درآمد شکلات‌سازان سوئیس را تشکیل می‌دهد، در سال ۲۰۲۰ با افت ۱۱/۵ درصدی به ۱۲۶ هزار تن رسید.



دنیای اقتصاد

محبوب‌ترین شکلات‌های جهان

مردمان مناطق مختلف جهان، طعم‌های متفاوتی را می‌پسندند اما شکلات ماده‌ای است که طعم ثابتی دارد و مورد پسند همگان است. در این مطلب محبوب‌ترین شکلات‌های جهان را آورده‌ایم.

مردمان مناطق مختلف جهان، طعم‌های متفاوتی را می‌پسندند اما شکلات ماده‌ای است که طعم ثابتی دارد و مورد پسند همگان است. اگر می‌خواهید بدانید که محبوب‌ترین شکلات‌های جهان کدامند و در کدام کشورها قرار دارند، با ما همراه باشید.



آمریکا

M&M'S



شکلات های ام اند امز در مدل های مختلفی روانه بازار می شوند که بیشترین فروش را در میان شکلات های آمریکایی، یعنی بیش از ۴۱۷ میلیون بسته در سال، دارند.

ژاپن

KIT KAT



کیت کت یکی از شکلات هایی است که طرفداران زیادی را، به خصوص در قاره آسیا، به خود جذب کرده است. از ۸۰ نوع موجود از این شکلات، کیت کتی که با طعم چای سبز ماچا در ژاپن تولید می شود، بیشترین مشتریان را دارد.

اتریش

MOZARTKUGEL

شکلات موتزارت از پسته و بادام درست شده است که بسیار مورد علاقه مردمان اتریش می باشد. این شکلات به این دلیل موتزارت نامیده شده زیرا که طعم آن یادآور موسیقی موتزارت است.



HARIBO GUMMI GOLD-BEARS دانمارک

دانمارکی ها عاشق شیرینی هستند. به طور میانگین هر فرد ۱۸ پوند شکلات در سال می خورد که از میان آنها پاستیل های خرسی هاریبو پر طرفدارترین است.



چین

WHITE RABBIT

شکلات های وایت ربیت در چین طرفداران زیادی دارد. از جذابیت های آن می توان به ماده آدامسی داخل آن اشاره کرد. کاغذ برنجی که دور شکلات آن پیچیده شده نیز به محض گذاشتن در دهان آب می شود. کلسیم موجود در شکلات آن نیز از دیگر برتری های این محصول است.



سوئد

DAIM BAR

شکلات دایم یکی از محبوب ترین شکلات ها میان سوئدی ها است. این شکلات آنقدر در این کشور طرفدار پیدا کرده است که به شکلات سوئدی نیز شناخته می شود.



تایلند

KIT KAT

کیت کت یکی از محبوب ترین شکلات های موجود در تایلند است که در طعم های مختلفی تولید می شود که محبوب ترین آن طعم چای سبز است.



بلژیک

COTE D'OR



سالانه حدود ۶۰۰ میلیون از این مدل شکلات در بلژیک فروخته و در انواع مختلفی از شیری و تلخ گرفته تا پرتقالی، نارنگیلی، میوه ای، بادام سوخته و کرنبری تولید می شوند که همین تنوع دلیلی بر محبوبیت این شکلات نسبت به دیگر محصولات شده است.

لهستان

PTASIE MLECZKO



شکلات موتزارت از پسته و بادام درست شده است که بسیار مورد علاقه مردمان اتریش می باشد. این شکلات به این دلیل موتزارت نامیده شده زیرا که طعم آن یادآور موسیقی موتزارت است.

چین

DOVE

این برند شکلات ۲۴ درصد از کل شکلات های مصرفی چین را به خود اختصاص داده است.



ترکیه

ÜLKER



اولکر، که متعلق به کمپانی لوکس گودیوا می باشد، محبوب ترین برند شکلات در ترکیه است. این شکلات هر ساله نیمی از کل فروش شکلات های ترکیه را تشکیل می دهد. این محصول با طعم های گوناگونی از ویفیر گرفته تا کارامل و پسته عرضه می شود

انگلستان

DAIRY MILK



شکلات دیری میلک نه تنها در انگلستان که در آسیا هم جای خود را در میان هوادارانش باز کرده است. این شکلات شیری ترین شکلاتی است که تا به حال خورده اید.

این طوری قاپ طرف را بدزدید!



اصول و مبانی برخورد درست در جلسه اول ملاقات!

اولین‌ها همیشه در یاد ما آدم‌ها باقی می‌ماند به همین خاطر در موقعیت‌های مختلف اولین برخورد با طرف مقابل اهمیت زیادی دارد. فرقی نمی‌کند که قرار است در یک قرار ملاقات برای اولین بار شریک تجاری‌تان را ببینید یا می‌خواهید برای اولین بار همسر آینده‌تان را ملاقات کنید، به هر حال مهم است که اصول و مبانی برخورد درست در جلسه اول ملاقات را بدانید؛ شاید یک حرکت اشتباه یا بیان چند کلمه نادرست کافی باشد تا از چشم طرف بیفتید.

این اصول طلایی را یاد بگیرید تا در برخورد اول تاثیرگذار باشید و طرف مقابل به سرعت از شما خوشش بیاید و برای همیشه تصویر مثبتی از شما در ذهنش داشته باشد.

اعتماد به نفس داشته باشید

فردی اجتماعی و خوش مشرب که اعتماد به نفس بالایی دارد در اولین برخورد، تاثیر خوبی بر طرف مقابل می‌گذارد. اگر چنین ویژگی‌هایی را در خودتان تقویت کنید، دیگران راحت‌تر با شما صحبت می‌کنند و این نشان می‌دهد که پذیرای حرف زدن با دیگران هستید.

محکم دست بدهید

نوع دست دادن شما با طرف مقابل اهمیت دارد. وقتی شل و بی‌تفاوت دست می‌دهید احساس خوبی در طرف مقابل ایجاد نمی‌کنید. سعی کنید شیوه دست دادن شما به گونه‌ای باشد که حس خونگرمی و صمیمیت اولیه را به طرف مقابل منتقل کند.

به زبان بدن توجه کنید

زبان بدن افراد مختلف درباره سطح اعتماد به نفس و خلق و خوی آنها حرف‌هایی دارد. کافی است به این زبان توجه کنید. اگر می‌خواهید دیگران در نظر اول جذب شما شود محکم و با اراده بایستید، خم نشوید و قوز نکنید، در این صورت حس اعتماد به نفس و قدرت را به دیگری منتقل می‌کنید. دست‌های‌تان را مشت و گره کرده روی میز قرار ندهید یا دست به سینه ننشینید، این حالت‌ها نشان می‌دهند که برای طرف مقابل گارد گرفته‌اید.

دست و پای‌تان را تکان ندهید

اگر نشست‌اید دست‌های‌تان را روی زانو‌ها قرار دهید. هرگز ناخن‌تان را نجوید، با

موهای‌تان بازی نکنید و به جان یک تکه دستمال کاغذی نیفتید. شاید در بین مکالمات یکی از این حرکات را انجام دهید ولی تکرار و تداوم آنها نشان می‌دهد که اضطراب و استرس دارید و این نشانه خوبی برای مخاطب شما نیست؛ حفظ آرامش برگ برنده شما در برخورد اول است.

طرز نشستن و ایستادن شما در برخورد اول اهمیت دارد، با این وجود نباید نشان دهید که مانند یک رباط حرکات خشک و غیرقابل انعطافی دارید. در صورتی که استرس داشته باشید این احساس به طرف مقابل هم منتقل می‌شود.

لبخند بزنید

هر چهره‌ای با یک لبخند ملایم زیباتر می‌شود، بنابراین اگر می‌خواهید در نگاه اول تاثیرگذار باشید و چهره خوبی از شما در ذهن طرف مقابل شکل گیرد، لبخند را فراموش نکنید. یادتان باشد که بعد از یک لبخند به سرعت چهره‌ای عبوس و جدی به خودتان نگیرید و کاری نکنید که طرف تصور کند لبخند شما ساختگی و از روی اجبار بوده است. اجازه دهید دیگران هم صحبت کنند و فقط شما متکلم و وحده نباشید. وقتی پشت سر هم و بدون وقفه حرف می‌زنید این ویژگی برای مخاطب شما در اولین برخورد خوشایند نیست.

تماس چشمی را از دست ندهید

زمانی که در حال صحبت هستید، با مخاطب تماس چشمی داشته باشید. وقتی چشم‌های شما به دور دست‌ها خیره شود یا جای دیگری را نگاه کنید این حس در مخاطب ایجاد می‌شود که به حرف‌هایش توجه نمی‌کنید یا حواس‌تان جای دیگری است.

خوب لباس بپوشید

مهم است که متناسب با نوع ملاقات

که به موضوع علاقه‌مند نیستید. از این رو در برخورد اول طرف مقابل شما از این طرز برخورد احساس خوبی پیدا نمی‌کند.

علاوه بر این بهتر است خودتان را نسبت به بعضی موضوعات علاقه‌مند نشان دهید و سعی کنید علایق مشترکی با آن فرد پیدا کنید. شروع صحبت می‌تواند در مورد آب و هوا باشد و در ادامه شاید بحث به موسیقی، فیلم‌های سینمایی یا سریال‌های تلویزیونی هم برسد.

تمرکز داشته باشید

ضمن صحبت کردن با دیگران مدام چشم‌تان به تلفن همراه نباشد و لایه‌لای صحبت‌ها به پیامک‌ها پاسخ ندهید، در صورتی که مجبور به پاسخ هستید از طرف مقابل عذرخواهی کنید. اگر می‌دانید که این فرد در زمینه خاصی سابقه درخشان دارد ضمن صحبت به این موفقیت اشاره‌ای داشته باشید و طرف را تحسین کنید.

درمورد مصاحبه‌های شغلی توصیه می‌شود در مورد شرکت اطلاعاتی کسب کنید و به مصاحبه‌کننده‌ای که برای اولین بار شما را می‌بیند نشان دهید با موفقیت و سوابق شرکت آشنایی دارید.

تمیز و خوشبو باشید

عطر بزنید و خودتان را تمیز نشان دهید. لازم نیست عطر و ادکلن شما گران قیمت باشد همین که کمی به خودتان رسیده باشید نشان می‌دهد برای خود ارزش قائل هستید و بهداشت فردی برای‌تان اهمیت دارد. بهداشت و سلامت دندان‌ها هم اهمیت دارند. آرایش بیش از حد برای خیلی از افراد خوشایند نیست و داشتن پوستی تمیز و شفاف بیشتر اهمیت دارد، بنابراین استفاده از کرم‌های مناسب برای رطوبت‌رسانی به پوست و توجه به سلامت موها در جذابیت شما تاثیر دارند.

شوخی طبع باشید

گاهی اوقات در میان حرف‌ها جملات بامزه‌ای بگویید که لبخند را روی چهره مخاطب‌تان بنشانند. البته در این کار زیاده‌روی نکنید و از روی اجبار سراغ شوخی‌های مصنوعی و اجباری نروید.

برای شوخی طبیعی جوک‌های زشت و زننده به کار نبرید و سعی نکنید از این راه صمیمیت بیشتری ایجاد کنید چون ممکن است اثر معکوس داشته باشد و فردی که با او مشغول گفت‌وگو هستید این رفتار را شایسته نداند و تصویر نامناسبی از شما در ذهنش شکل گیرد.

خودتان را علاقه‌مند نشان دهید

وقتی مشغول صحبت هستید خودتان را نسبت به موضوع مورد بحث علاقه‌مند نشان دهید. وقتی سرتان را حرکت نمی‌دهید یا با سر، صحبت‌های طرف را تایید نمی‌کنید، این زبان بدن نشان می‌دهد



اخبار صنعت از دریچه رسانه

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

ماندگاری کالا در گمرکات کاهش می یابد

رئیس کل گمرک ایران با تاکید بر اینکه گمرک به دنبال ساده سازی فرآیندهای ترخیص کالا می باشد، گفت: در زمان حاضر هماهنگی بیشتری بین دستگاهها صورت گرفته و همه دستگاههای ذیربط با استفاده از ظرفیت قانونی تلاش می کنند ماندگاری کالا به کمترین زمان برسد.

علیرضا مقدسی در حاشیه بازدید از گمرک بوشهر در جمع خبرنگاران افزود: در خصوص تعیین تکلیف کالاهایی که ماندگاری دارند دستگاههای متعددی دخالت دارند و طبق وظایف و رسالتی که دارند باید به تعیین تکلیف این کالاها بپردازند.

وی ادامه داد: گمرک ایران هم با توجه به شرح وظایفی که دارد هدفهایی را در نظر گرفته که در این خصوص بتواند با ساده سازی و ارائه تسهیلاتی که داده می شود زمینه ترخیص کالاها تسریع شود.

مقدسی با اشاره به اینکه در ماندگاری کالاها با کاهش قابل توجهی روبرو هستیم گفت: در زمان حاضر حدود سه میلیون تن کالا داریم که ماندگاری دارند و هم اکنون تشریفات گمرکی برخی از کالاها در حال انجام است.

رئیس کل گمرک ایران تاکید کرد: تمام تلاش ما این است که تشریفات انجام و با ساده سازی ماندگاری کالاها کاهش یابد.

افزایش ۹۰ درصدی صادرات ایران به سوریه

رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و سوریه از افزایش ۹۰ درصدی صادرات به این کشور در ۹ ماهه سال جاری خبر داد.

با وجود ارتباطات قوی سیاسی میان ایران و سوریه، در سالهای گذشته وضعیت تجارت مشترک میان دو کشور تعریفی نداشته و از نظر بسیاری از فعالان اقتصادی در این حوزه از فرصتها به طور کامل استفاده نشده است.

ایران در سالهای اخیر بخش قابل توجهی از تمرکز خود در بازارهای صادراتی را به بازار کشورهای همسایه و منطقه اختصاص داده و در حالی که صادرات به کشورهای عربی مانند عراق و امارات متحده عربی روند صعودی داشته اما در سوریه فعالیتهای تجاری مشترک محدود بوده است. با این وجود آمارهای جدیدی که از سوی کیوان کاشفی - رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و سوریه - ارائه شده نشان از بهبود نسبی آمارهای صادراتی در سال جاری دارد.

او با بیان اینکه در ۹ ماهه امسال ۱۶۰ میلیون دلار کالا از ایران به سوریه صادر شده، افزود: این میزان نسبت به مدت مشابه سال گذشته که ۸۴ میلیون دلار صادرات به سوریه داشتیم تقریباً رشد ۹۰ درصدی داشته است.

برچسبهای هوشمند پایش لحظه‌ای مواد غذایی در کشور طراحی شد

محققان پارک علم و فناوری دانشگاه صنعتی امیرکبیر موفق به طراحی برچسبهای هوشمند پایش لحظه‌ای مواد غذایی شدند.

این برچسب هوشمند ابزاری است که از زمان تولید تا مصرف یک ماده غذایی با استفاده از شبیه سازی محیط داخلی بسته بندی وضعیت



اخبار صنعت از درینچه رسانه

سلامت آن ماده را با تغییر رنگ برچسب نشان می دهد.

این برچسب به گونه ای طراحی شده که متناسب با نوع ماده غذایی مورد نظر محیط بسته بندی را شبیه سازی کرده و همزمان با تغییرات ماده غذایی در داخل بسته بندی، رنگ قسمت میانی برچسب تغییر می کند و مصرف کننده را از وضعیت سلامت محصول مطلع می کند تا با نزدیک شدن به زمان فساد ماده غذایی سریع تر اقدام به مصرف آن کند. این برچسب کاملاً به شرایط نگهداری حساس بوده و به سرعت نسبت به آن واکنش نشان می دهد، به گونه ای که در صورت نگهداری ماده غذایی مورد نظر در دمای محیط، برچسب زودتر از شرایطی که ماده غذایی در داخل یخچال نگهداری شده تغییر رنگ می دهد.

این برچسب هوشمند به سادگی قابل تشخیص بوده و امکان آموزش نحوه استفاده و تشخیص آن به همه افراد از جمله کودکان، سالمندان و کلیه افراد که توانایی خواندن تاریخ های انقضای درج شده روی بسته بندی را ندارند، وجود دارد.

همچنین این برچسب هوشمند با طراحی خاص خود از تکنولوژی منحصر به فردی استفاده می کند که این ویژگی باعث می شود رنگ قسمت هوشمند برچسب بعد از اتمام تاریخ انقضا تغییر رنگ نداشته باشد و کماکان وضعیت فساد آن ماده را نشان دهد.

گروه صنعتی «دمیرچی» دانش بنیان شد

گروه صنعتی دمیرچی با بومی سازی، ساخت و اجرای خطوط کامل تصفیه روغن نباتی با تکنولوژی روز دنیا به همراه سیستم نصب و اتوماسیون آن در کشور، دانش بنیان شد.

به گزارش روابط عمومی گروه صنعتی دمیرچی، کارگروه ارزیابی موسسات و شرکت های دانش بنیان، بررسی مستندات مربوط به گروه صنعتی دمیرچی را در دستور کار قرار داد و بعد از تایید اولیه از طرف کارگروه، کارگزار ارزیابی از سوی این نهاد معرفی و فرآیندهای مربوطه در قالب تکمیل مستندات مورد نیاز برای ارزیابی محصولات و ارائه به کارگزار، جلسات بازدید از شرکت و مصاحبه با نیروهای تحقیق و توسعه دخیل در فرآیند تولید محصولات، آغاز شد.

بنا بر این گزارش مطابق مصوبه این کارگروه، «خطوط کامل تصفیه روغن نباتی با تکنولوژی روز دنیا به همراه سیستم نصب و اتوماسیون» به عنوان خطوط دانش بنیان مورد تایید قرار گرفت و شرکت تولیدی صنعت دمیرچی، به عنوان ارائه دهنده انحصاری این محصول به عنوان شرکت دانش بنیان معرفی شد.

حسگری برای سنجش نوعی ماده سمی در قهوه، آب انگور و ادویه جات

محققان موسسه پژوهشی علوم و صنایع غذایی موفق به طراحی تراشه زیستی جهت شناسایی و سنجش اکراتوکسین A به عنوان تهدید جدی در ایمنی مواد غذایی و سلامت انسان شدند.

دکتر اسماء وردیان، اکراتوکسین ها را شامل خانواده ای از متابولیت های سمی تولید شده توسط برخی از قارچ ها و از مهمترین انواع سموم غذایی دانست و گفت: این آلاینده یکی از سموم کلیوی - کبدی و مختل کننده دستگاه ایمنی محسوب می شود و طبق بررسی های موسسه بین المللی تحقیقات سرطان، اکراتوکسین A عامل بالقوه سرطان زای انسانی (گروه B2) است و سبب ایجاد سمیت سلولی و اختلالات هورمونی می شود و به عنوان یکی از عوامل مؤثر در بروز ناباروری جنس مذکر و مرگ جنین مطرح است.

وی با اشاره به پایداری بالای این سم در برابر تجزیه کننده های طبیعی و بیولوژیکی، اظهار کرد: با توجه به ماندگاری بالای اکراتوکسین A در محیط زیست، این توکسین سبب آلودگی طیف وسیعی از مواد غذایی خام و فرآوری شده مورد مصرف انسان شامل غلات، ادویه ها، مغزها، میوه های خشک، قهوه و آب انگور می شود.

ایجاد ۱۵۰۰ شغل در «مانی مان پارس»

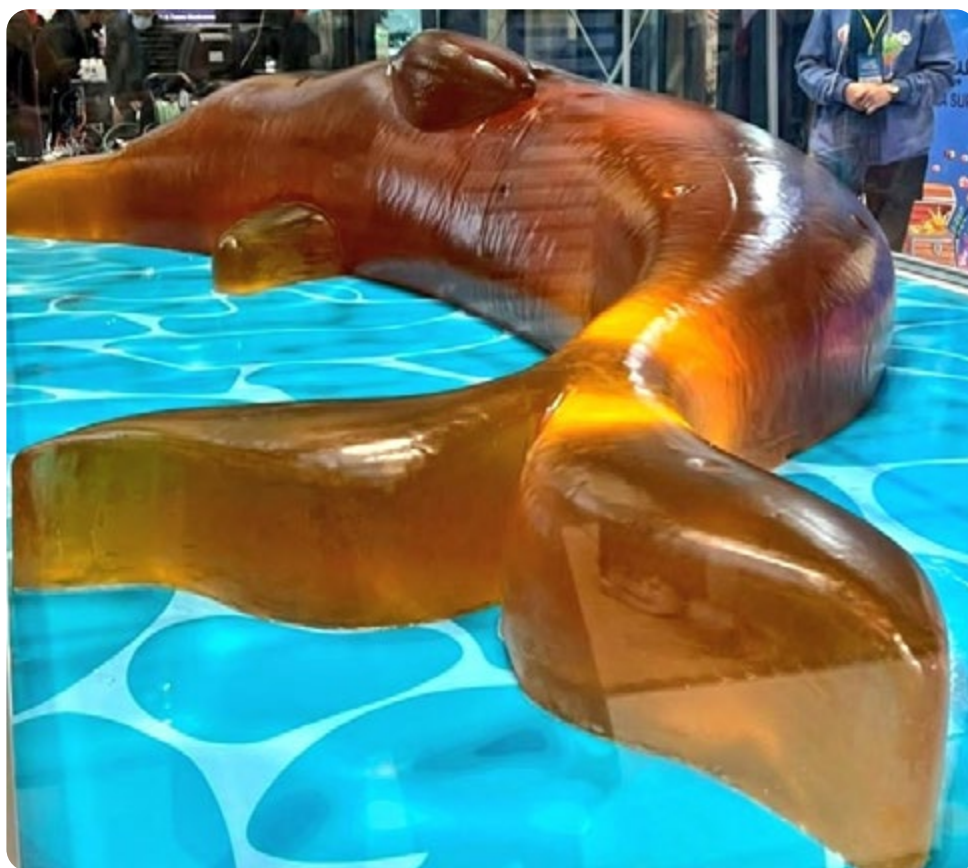
به عقیده کارشناسان تولید مواد غذایی، کشور ما از منظر داشتن ماشین آلات تولید و بسته بندی، در زمره کشورهای مطرح جهان است؛ اگر از منظر کیفی هم بخواهیم محصولاتی همپای محصولات خارجی تولید کنیم، راهکار این موضوع هم توجه ویژه به کیفیت محصول با توجه به ذائقه بازار و استانداردهای جهانی است. به همین دلیل مانی مان علاوه بر استانداردهای کشور، همواره استانداردهای خاصی را برای محصولات خود در نظر گرفته است.

به گفته مدیرعامل مانی مان پارس، اتکا به ماشین آلات خارجی مشکلاتی با خود به همراه دارد؛ از آن جمله در شرایط تحریم عدم دسترسی به قطعات مورد نیاز، مواد اولیه و تکنیسین های خارجی مشکل بزرگی را برای تولیدکنندگان داخلی ایجاد کرده است.

محمدرضا رضانی گفت: در حال حاضر ماشین آلات و مواد اولیه به روش متعارف وارد نمی شوند و برای واردات آنها باید روش هایی برای دور زدن تحریم ها به کار گرفته شود که این موضوع نیز هزینه های تامین مواد اولیه و ماشین آلات را به شدت افزایش داده و از سوی دیگر تضمین های مورد اعتماد برای ایفای قراردادهای تامین کالا در این شرایط تضعیف می شود و ناچاریم به فروشنده اعتماد کنیم.

انتصاب مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره جدید در گروه پوراتوس

آقای پیر توسو به عنوان مدیرعامل جدید و آقای سدریک ون بل، به عنوان رئیس هیئت مدیره جدید گروه پوراتوس معرفی شدند آغاز به کار رسمی از اول ژانویه ۲۰۲۲ خواهد بود. آنها مشتاقانه منتظر افزایش تأثیر جهانی پوراتوس و دستیابی به گردش مالی پنج میلیارد یورویی تا سال ۲۰۳۰ هستند. به عنوان یک شرکت خانوادگی انتصاب های جدید در رهبری، تأکیدی بر میراث شرکت، ثبات بلند مدت و تداوم تاریخی آن است.



رکورد گینسی صنایع غذایی با طعم پاستیل ۱۲۰۰ کیلوپی

شرکت صنایع غذایی شیبا، موفق به ثبت رکورد پاستیل با وزن بیش از ۱۲۰۰ کیلوگرم و طول بیش از ۳ متر شد و این در حالیست که رکورد قبلی ۶۰۰ کیلوگرم بوده است.

آن برای پذیرش در کتاب رکوردهای جهانی گینس، وظیفه‌ی بسیار سختی بود که با کار تیمی چند ماهه به نتیجه رسید. برای شکستن رکورد قبلی ۶۰۰ کیلوپی بزرگ‌ترین پاستیل جهان کافی بود ما یک پاستیل ۷۰۰ کیلوپی بسازیم، اما برای اینکه این رکورد برای مدت‌های مدید در ایران بماند و پس از چند بار ساخت آزمایشی نمونه‌های کوچک‌تر، امروز موفق به رونمایی از پاستیل با وزن بیش از ۱۲۰۰ کیلو و طول بیش از ۳ متر شدیم.»

عالی‌زاد در ادامه گفت: «قصد داریم این کار را در ابعاد دیگر نیز ادامه دهیم و در آینده شاهد ابتکارات و رکوردزنی‌های جدیدی در شیبا خواهیم بود»

شیوا از جمله شیبا و شیبابا دانست و گفت: «ما از همان ابتدا یاد گرفتیم که در این صنعت خانوادگی، کیفیت را جایگزین هر بحث دیگری نکنیم. گروه شیوا و همچنین سایر شرکت‌های گروه عالی‌زاد همچون سنا ایچ ارائه‌ی بالاترین کیفیت را سرلوحه‌ی خود قرار داده‌اند زیرا این مسأله را از نسل‌های قدیمی‌تر خانواده به ارث برده‌اند و توجه به کیفیت در نسل‌های بعدی و آینده‌ی شرکت نیز دوام خواهد داشت.»

او در پاسخ به این پرسش که روند ساخته شدن بزرگ‌ترین پاستیل جهان چگونه بود گفت: «این کار به یاری یک تیم بسیار حرفه‌ای در شیبا انجام شد. رعایت چهارچوب‌های گینس و الزامات

مراسم رونمایی از بزرگ‌ترین پاستیل جهان، با حضور مدیران برند شیبا، نمایندگان کتاب رکوردهای جهانی گینس، کارشناسان امور تغذیه، نمایندگان رسانه‌های کشور و تعداد قابل ملاحظه‌ای از علاقه‌مندان، در روز ۷ بهمن ۱۴۰۰ در محل باغ کتاب تهران برگزار شد.

در این مراسم که با حضور آنلایین نمایندگانی از کتاب رکوردهای جهانی گینس همراه بود، از پاستیل بسیار بزرگ شیبا، با وزن بیش از یک تن رونمایی شد.

فردین عالی‌زاد، رئیس هیئت مدیره شرکت شیوا، رعایت اصول و استانداردهای روز صنایع غذایی که با سلامت خانواده‌ها به صورت مستقیم در ارتباط است را مهم‌ترین عنصر تولید محصولات گروه

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

طراوت افزا تهران

Taravat Afza Tehran



Lucta
Flavours

• نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش طعم‌دهنده‌های
خوراکی از شرکت Lucta اسپانیا
www.lucta.com



Reny Picot

• نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش کره حیوانی
۸۲٪ و ۹۹٪ به صورت فله از شرکت Reny Picot اسپانیا
www.renypicot.com



TIPPAGRAL

• نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش انواع پنیرهای
سخت (hard cheese) به صورت فله از شرکت Tippagral فرانسه
www.tippagral.com



LDC
Louis Dreyfus Company

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش کنسانتره انواع مرکبات
از شرکت (Louis Dreyfus LDC) برزیل
www.ldcom.com



**MONARI
FEDERZONI
1912**

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش بالزامیک و کره 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.eltorospain.es



استفاده از نشاسته ذرت و مشتقات آن در ساخت آبنبات

نشاسته ذرت نوعی پلی ساکارید متشکل از دو نوع پلیمر به نام آمیلوز و آمیلوپکتین است. آمیلوز یک پلی ساکارید خطی و آمیلوپکتین پلی ساکارید منشعب و شاخه ای است. مونومرهای این پلی ساکارید واحدهای گلوکز هستند که توسط پیوندهای گلیکوزیدی به هم متصل شده اند. نشاسته ذرت به صورت خام و نشاسته های اصلاح شده مانند مالتودکسترین، دکسترین و پری ژلاتینه و همچنین شیرین کننده های مشتق از نشاسته ذرت، از جمله انواع شربت گلوکز، فروکتوز و پودر دکستروز در ساخت آبنبات های مختلف کاربرد دارد.

آبنبات از انحلال و جوشاندن شکر و آب و موادی همچون اسانس، رنگ و سایر افزودنی های مناسب دیگر تهیه می شود و شامل انواع گوناگونی مانند آبنبات های ژله ای، گامی، فوندانت، تافی، مارشمالو، پاستیل و آبنبات های سخت و ... می باشد. نشاسته ذرت و مشتقات آن به دلایل عملکرد گسترده آنها از جمله به عنوان شیرین کننده، تثبیت کننده بافت، ژل کننده، لعاب دهنده، ایجاد جریان پذیری مناسب، پایداری کف، تشکیل دهنده فیلم مناسب و جلوگیری از کریستال شدن شکر در تهیه آبنبات ها کاربرد فراوانی دارند. بخش عمده ای از نشاسته ذرت برای قالب گیری محصولات چسبنده مانند مارشمالو استفاده می شود تا از چسبندگی محصول به وسایل، تجهیزات و بسته بندی جلوگیری شود. همچنین برای شکل دهی به تافی، فوندانت، آبنبات های نرم و ژلی از نشاسته استفاده می شود. در تهیه آبنبات ژلی می تواند به عنوان عامل ژل کننده عمل کرده و همچنین فیلم مناسب ایجاد نماید. از نشاسته های اصلاح شده که قابلیت تورم در آب سرد را دارند می توان در تهیه محصولات ژلی بدون پخت استفاده کرد. گاهی می توانند به دلیل ارزان تر بودن و فراوانی جایگزین ژلاتین شوند. نشاسته در محصولات چند لایه مانع چسبیدن لایه ها به هم می شود.

گروه صنعتی فرآوری فروکتوز ناب

مریم اعظمی مدیر تحقیق و توسعه گروه صنعتی فرآوری فروکتوز ناب



استفاده از نشاسته ذرت و مشتقات آن

در ساخت انواع آبنبات



FFNAB



فرآوری فروکتوز ناب

FARAVARI FRUCTOSE NAB



هیدرولیز آنزیمی پلیمرهای نشاسته ذرت برای تهیه شربت گلوکز، فروکتوز و مالتودکسترین صورت می گیرد. شاید از نظر عملکرد این شربت‌ها، خاصیت شیرین کنندگی ابتدا به ذهن خطور کند اما باید بدانیم که شربت‌های ذرت می توانند کریستاله شدن شکر را کنترل کرده، رطوبت محصول را حفظ نموده و گرانیروی مناسب ایجاد نمایند. بر اساس درجه هیدرولیز نشاسته محصولاتی با معادل دکستروز (DE) متفاوت حاصل می شود. مالتودکسترین با معادل دکستروز حداکثر ۲۰ شیرینی بسیار کمی دارد و گرانیروی آن بالا است و در تهیه آبنبات ها به افزایش ماده جامد محصول، تسهیل در جویدن و ایجاد ویسکوزیته مناسب کمک می کند. چون مالتو دکسترین آمورف است از کریستال شدن شکر جلوگیری کرده و به دلیل خاصیت اتصال بسیار خوب آن، به فرایند پهن شدن محصول و همچنین در تهیه محصولات قرصی شکل به فشرده سازی آن کمک می کند. شربت‌های گلوکز که معادل دکستروز بالاتر از ۲۰ دارند در آبنبات سازی استفاده می شوند. مثلاً شربت گلوکز با $DE = 42$ که برای آبنبات ها استفاده می شود، ویسکوزیته مناسبی دارد و برای کنترل رطوبت در آبنبات های نرم و کاهش چسبندگی در آبنبات های سخت در ترکیب با قند اینورت و شکر استفاده می شود. در محصولاتی مانند مارشمالو ترکیب شربت گلوکز با شکر باعث نرمی و انعطاف محصول شده و از تشکیل کریستال جلوگیری می کند. شربت گلوکز با DE بالاتر در محصولات نرم تر استفاده می شود و در شرایطی که خشک شدن آبنبات مشکل است و منجر به تغییر شکل و بافت آبنبات می شود، می تواند مورد استفاده قرار گیرد.

شربت فروکتوز به صورت ۴۲ و ۵۵ که به درصدی از محتوای فروکتوز اشاره دارد در محصولات قنادی به ویژه محصولات نرم استفاده می شود و می تواند با درصد های متفاوت جایگزین شکر گردد. شربت فروکتوز به حفظ رطوبت، کنترل فشار اسمزی و تبلور در محصول کمک می کند.

دکستروز که بیشتر به صورت مونوهیدرات در آبنبات سازی استفاده می شود، برای متعادل کردن میزان شیرینی به کار می رود و همچنین موجب تقویت طعم و خوشمزه‌گی بیشتر محصول می شود زیرا انحلال دکستروز گرماگیر بوده در دهان حس خنکی ایجاد می کند. دکستروز در محصولات قرصی شکل به عنوان عامل متراکم کننده و در محصولات کم کالری به عنوان متعادل کننده طعم و روان کننده عمل می کند.

در پایان قابل ذکر است با توجه به افزایش تنوع در ساخت آبنبات ها و پاسخ مناسب تر به نیاز مصرف کنندگان با سلیقه های گوناگون، استفاده از نشاسته و مشتقات حاصل از آن می تواند کمک شایانی به این صنعت بنماید.

جعبه‌ی خود را نفیس کن

مجتمع بسته بندی نفیس از سال ۱۳۷۸ با هدف نیل به تعالی صنعت بسته بندی در بخش سلولزی و افزایش کیفیت بسته بندی محصولات صادراتی، با عنوان کارتن نفیس تأسیس شد. این شرکت طی سال های متوالی با بکارگیری پیشرفته ترین تجهیزات طراحی، نمونه سازی، چاپ، لمینت، سلفون و ... گام های بلندی برداشته و ضمن رعایت استانداردهای صنعتی، با تکیه بر توانایی های نیروی انسانی جوان و بهره گیری بیش از نیم قرن تجربه مدیران خود، توانسته پیشرفت شگرفی را در بهبود کیفیت و کمیت بسته بندی محصولات ایرانی حاصل آورد.

پایبندی به اصول اخلاقی، شفافیت اطلاعاتی، کار تیمی، مشتری مداری و انرژی وافر کارکنان و مدیران باعث شده همچنان به عنوان پیشتاز عرصه کارتن های نفیس در کشور قدم برداشته و برای رسالت خود که همانا: «ساخت لباس فاخر برای محصولات ایرانی در اقصی نقاط جهان» است، گام برداریم.

کارتن ساده و تفاوت آن با کارتن لمینتی

همه ما در زندگی با کارتن آشنایی داریم و اینجا با مضموم کارتن ساده و لمینتی آشنا می شویم
کارتن ساده ترکیب ۳ لایه یا ۵ لایه کاغذ است که به گستردگی در بسته بندی به کار می رود
کارتن ۳ لایه شامل ۲ لایه کاغذ صاف برای رویه و زیره و یک لایه کاغذ چین دار است که اصطلاحاً به آن فلت گفته می شود برای ما بین آنها

و کارتن ۵ لایه شامل ۳ لایه کاغذ در زیر و رو و دو لایه میانی فلت میان

کارتن است را شامل می شود
هر اندازه استحکام بیشتری نیاز باشد وزن کاغذ های مصرفی بالاتر و فلت قوی تری استفاده می گردد
فلت در واقع تعیین کننده اصلی استحکام کارتن می باشد و طبق استاندارد به F.E.C.B.A تقسیم بندی می شود
تفاوت اصلی کارتن ساده و لمینتی، یک لایه فقط چاپ شده روی کارتن می باشد که آن را به کارتن لمینتی تبدیل می کند

کارتن لمینتی

پس از چندین دهه استفاده از کارتن های ساده در صنف کارتن سازی و با توجه به نیاز هرچه بیشتر دیده شدن در بازار، محصول جدیدی به عنوان کارتن لمینتی وارد بازار گردید که از لمینت کردن یا همان چسباندن دو لایه مقوا و کارتن به وجود می آید

در کارتن لمینتی می توان با توجه به چاپ روی مقوا در تکنولوژی چاپ افست با بالاترین کیفیت، محصولات خود را بر روی جعبه نمایش داد و فروش محصولات را هر چه بیشتر افزایش داد

در این نوع کارتن می توان از تکنولوژی چاپ متالایز و روکش هایبرید نیز استفاده نمود که یکی از پیشرفته ترین امکانات مجموعه نفیس و قابل رقابت با محصولات در تمام دنیا می باشد

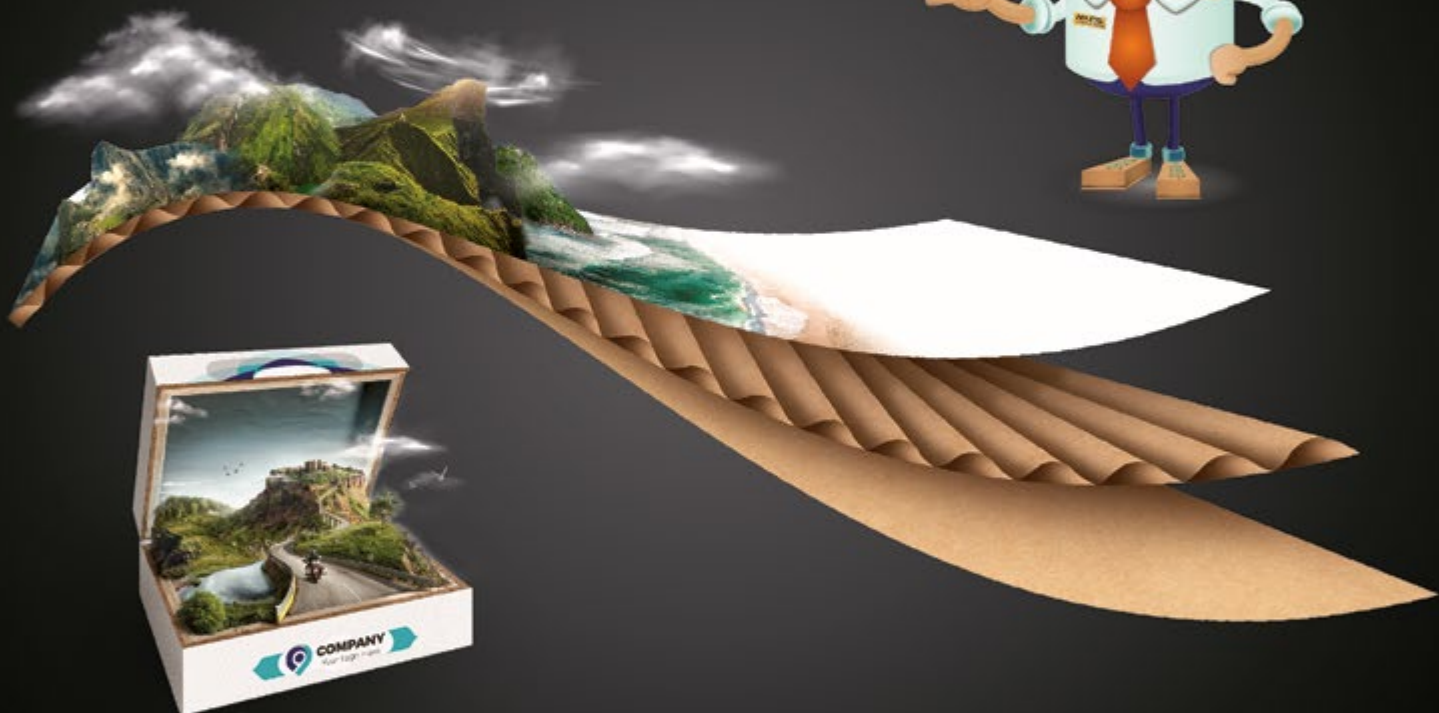
دفتر مرکزی کارتن سازی نفیس: اصفهان، شهرک صنعتی

جی، خیابان یازدهم، فرعی دوم، پلاک ۳

تلفن: ۰۳۱۳۵۷۲۰۴۱۳ ایمیل: info@nafis.ir

www.nafis.ir

جعبه ات را نفیس کن!



تولید کننده کارتن های لوکس لمینتی



@Nafispacking
www.nafis.ir

۰۳۱-۳۵۷۲۰۴۱۳-۱۵



بهبود
نوآوران

هاند گار

سدیم اسید
پیروفسفات



پودر
خمیر پیتزا

ژله
براق کننده



بیکنگ پودر



مایع
جدا کننده

کرم مغزی
(فیلینگ)

پودر
کیک

شکلات
تخته ای



امولسیفایر
بهبود دهنده
ژله ای مایع و پودری

خمیر فوندانت

آدرس: مشهد منطقه صنعتی آستان قدس

 fidanco.ir

 info@ghodsico.com

09151105135

09153159701

 05137680496

 05137652949



KARO

تولیدکننده مواد اولیه شیرینی و شکلات

فوندانت، ژله های براق کننده، انواع شکلات،
کرم های مغزی، انواع بودرکیک، گام پیست و...

۰۲۶ - ۴۵۳۳۳۴۰۲ - ۴ | ۰۲۱ - ۲۲۱۲۸۰۰۷
۰۲۶ - ۴۵۳۳۳۰۰۷ - ۸ | ۰۲۱ - ۲۲۱۲۸۰۰۴ - ۶

GS033

CHOCOLATE FILLING MACHINE 6 NOZZLE

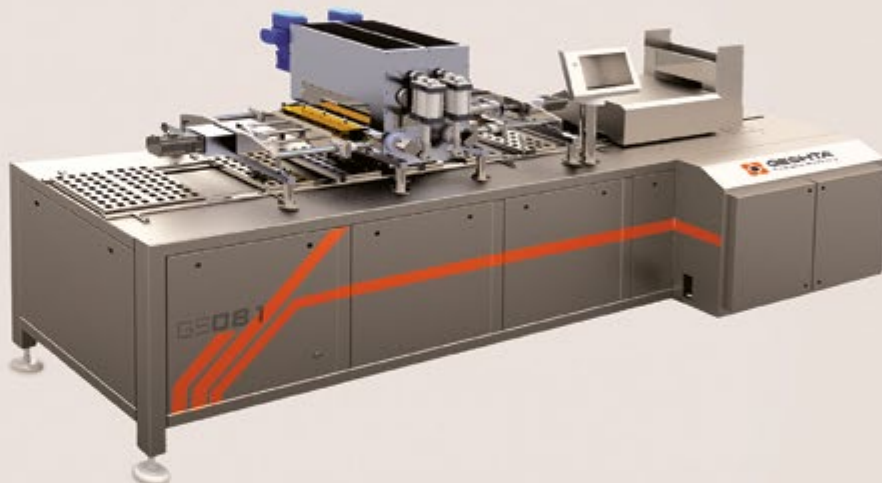
دستگاه تزریق شکلات صبحانه ۲، ۴ و ۶ نازل
تک رنگ، ۲ رنگ و سه رنگ با تزریق پیچشی و ساده



GS081

DEPOSITOR MACHINE ONE SHOT

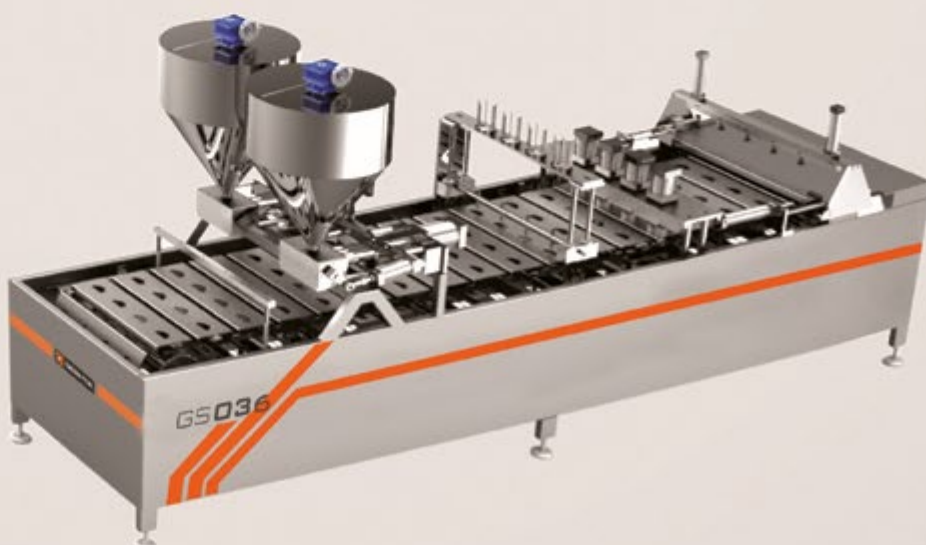
دستگاه دیپازیتور شکلات تک رنگ و دو رنگ و مغزدار



GS036

CHOCO BISCO. 4 LINES AND 6 LINES

دستگاه شکو بیسکو در مدل‌های روتاری خطی ۴
ردیفه و ۶ ردیفه با سیستم جدید دخت بدون
نیاز به فویل آلومینیوم و بیسکویت گذار تمام
اتوماتیک.



MEDIA

Dr. Pakdel Industrial Group

اولین و بزرگترین تولیدکننده امولسیفایر در ایران

**FRESHNESS
BISCO GEL
EGG GEL
OVA GEL
MONO GEL
SOFTNESS
MAX LIFE
RELIESER
FIBROTEX
LIQU FRESH
CAKE POWDER
EGG POWDER
(HIGH GEL)**

**فرش نس
بیسکوژل
ژل تخم مرغ
اوا ژل
مونوژل
سافت نس
مکس لایف
جدا کننده کیک از قالب
استابلایزر
لیکوفرش
انواع پودرهای کیک
انواع پودرهای تخم مرغ
(های ژل)**



Karma Farayand Co.
Agh-gala Industrial Area Gorgan,
Postal Code: 49311-71178
Tel: (+9817) 3453 3636-8
Fax: (+9817) 3453 3635



مهند ویبره
mahand vibre

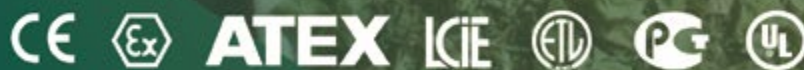


مهند ویبره تولیدکننده تجهیزات جداسازی و پاکسازی برای صنایع فرآوری مواد غذایی و آشامیدنی در سطح استانداردهای جهانی است.

تمام الک های ویبره ما که برای صنایع غذایی و آشامیدنی تولید می شوند با رعایت استاندارد های FDA ، GMP (غذا) و استاندارد ATEX می باشند و با کیفیت بالا از جنس استنلس استیل ضد زنگ مرغوب ساخته شده اند. پروسه تولید مواد غذایی و نوشیدنی ها معمولا یک فرآیند مکانیکی است که از مخلوط کردن، خرد کردن، برش و امولسیون استفاده می کند. این فرایندها، تعدادی از خطرات یا مسائل برای مواد بوجود می آورند مانند وجود ضایعات یا تشکیل شدن توده ها یا به هم چسبیدن زیرا در حین تولید مخلوط می شوند. ماشین آلات الک ویبره ما در کمک به بسیاری از مشتریان برای غلبه بر مشکلات جداسازی مواد غذایی موثر است .



ماهند وایبره
mahand vibre



■ Tehran office:
Tel: (+98) 21 2842 32 25
Fax: (+98) 21 2842 36 56

■ Mashhad office:
Tel: (+98) 51 3245 32 25
Cell: (+98) 915 245 7006

■ Yazd office:
Tel: (+98) 35 3526 29 18
Cell: (+98) 913 246 94 32

✉ Mahand.vibre@gmail.com

☎ 09152457006

🌐 @mahandvibre

📷 mahandvibre

www.mahandvibre.com

ارائه دهنده دستگاه‌ها و خطوط کامل فرآوری مایع تخم مرغ |

MAGMA

شرکت بازرگانی ماهان گروه ماهور

We make
it BETTER.

تهران، کوی نصر

خیابان پنجم

پلاک ۱۰، واحد ۶

۱۴۴۶۷۳۳۵۷۵ ☎

☎ ۰۲۱-۸۶۱۱۱۸۳۲

☎ ۰۲۱-۸۸۲۸۴۵۰۶

🌐 www.magmoff.com

✉ office@magmoff.com

 **OVO-TECH**

MAGMA

شرکت بازرگانی ماهان گروه ماهر

| نماینده انحصاری شرکت هانیت اتریش |

Hanit®

The Power of Ingredients



• پکتین • کاراگینان
• سی.ام.سی • آگار آگار
• نشاسته اصلاح شده و...

www.magmaff.com
office@magmaff.com

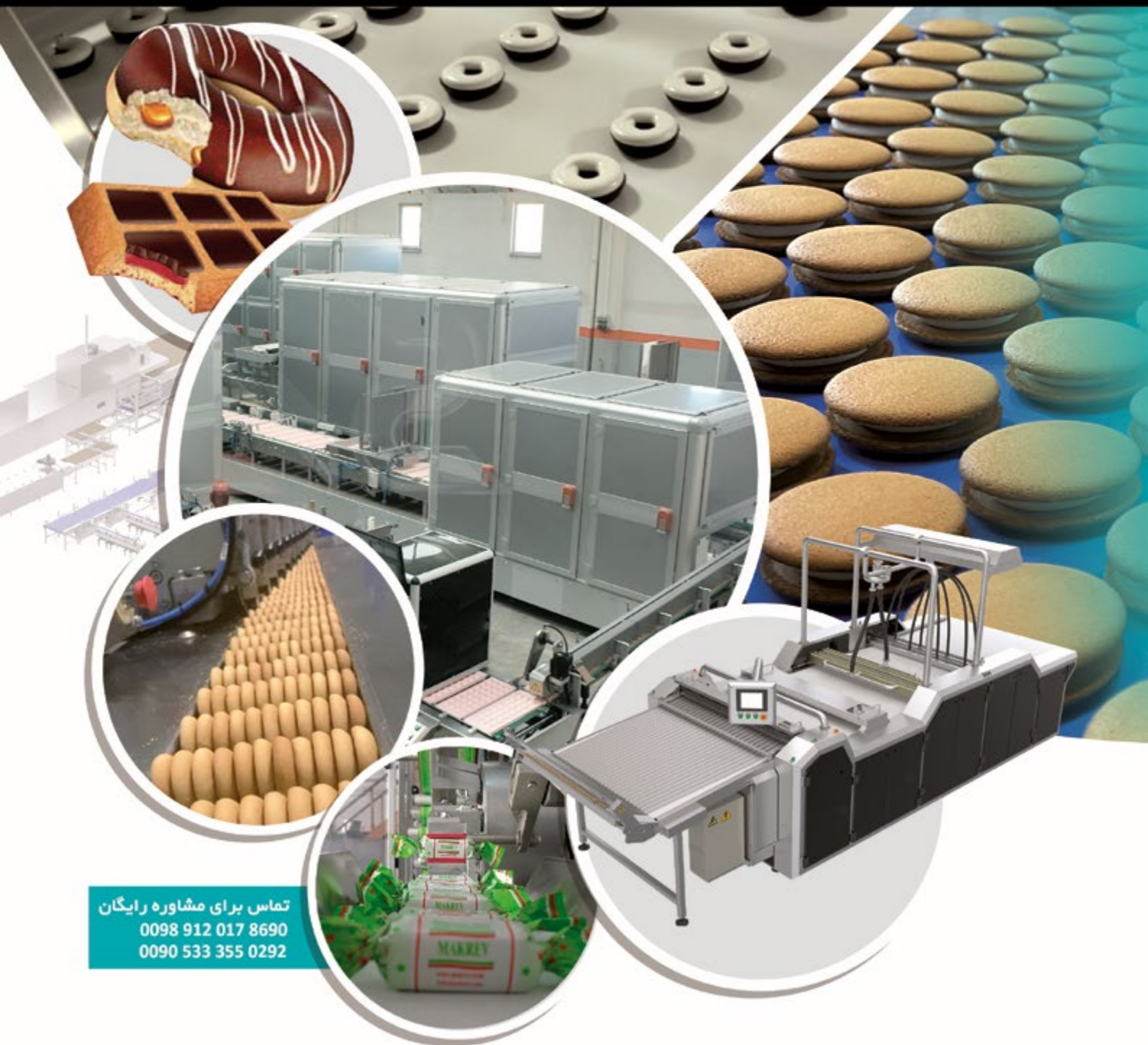
تهران، کوی نصر، خیابان پنجم، پلاک ۱۰، واحد ۶ ☎ ۱۴۴۶۷۳۳۵۷۵

☎ ۰۲۱-۸۸۲۸۴۵۰۶ ☎ ۰۲۱-۸۶۱۱۱۸۳۲



شیرین سوین

ماشین آلات
بسته بندی
مواد اولیه
تجارت



تماس برای مشاوره رایگان
0098 912 017 8690
0090 533 355 0292



شیرین
سودین
ماشین آلات
بستنی بندی
مواد اولیه
تجارت



تامین و واردات انواع روغن های خاص
و پودر کاکائو



تماس برای مشاوره رایگان
0098 912 017 8690
0090 533 355 0292

چاپ و جعبه سازی

فرشته باه

Fereshteh Bahar



۶۶۶۴۴۲۵۹۵۳ ۲۲/۱۰۲۲-۱

چاپ و تولید انواع جعبه های شیرینی

با بیش از ۶ سال سابقه

دارای پروانه استاندارد ملی ایران و

پروانه بهداشتی و سیب سلامت سازمان غذا و دارو



00.۹۱.۸۸ - 00.۷0۲۱۶

fereshtehbaharco



Bread Improver | Pastry Products | Cake & Cookies

🌐 sahargroup.ir ✉ sales@sahargroup.ir



سازمان نان

تولید کننده انواع بهبود دهنده های نان و غلات 🍞 تولید کننده محصولات قنادی و شیرینی پزی

تولید کننده محصولات کارخانجات کیک و کلوچه 🍰

تهران، خیابان شریعتی، پلاک ۱۷۰۹، طبقه ۳، واحد ۱۱ تلفن واحد فروش: ۲۲۲۱۱۱۵۷ - ۳ - ۲۲۲۱۵۹۵۲
1709 Sahar Bldg, Shariati Str, Tehran, Iran. Tel.: +9821 22215952 - 3 / 22211157

Established way back in 1997, Samin Nan Sahar is a leading company in Bakery improver & confectionary production.

🍷 Our products include 🍷

Cake powder mixes (different flavors), Custard cream, Cream filling (different flavors), Glazing (different flavors), Baking powder, Cake gel, Shelf life extender

We are constantly widening our know - how to ensure that we are always the leader in this field.

Head Office: 1709 Sahar Bldg, Shariati, Tehran, 19316, Iran. Telefax: (+9821) 22211157 - 22215952 - 22215953





دوریتا

بیسکوئیت جو یا شهد توت

ما مراقب سلامت شما هستیم



+982632306670
info@dorna-co.com
www.dorna-co.com



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



بستنی ظفر

اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران و جهان



021 40 33 54 87



www.zafardairy.com



yousef.jahanbakhsh@gmail.com



[zafar_icecream](#)



تهران جاده خاوران شهرک صنعتی خوارزمی فاز ۲





شرکت ظرفینه در سال ۱۳۸۷ فعالیت خود را در زمینه تولید و چاپ ظروف یک بار مصرف جهت بسته بندی محصولات کارخانجات تولیدی کیک و کلوچه ، شکلات ، تنقلات ، فرآورده های لبنی ، آب میوه و سایر ظروف صنایع غذایی آغاز نمود و همچنین دارای کلیه مجوز های لازم و پروانه بهره برداری و پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان می باشد

شرکت ظرفینه با سالها تجربه در زمینه تامین نیاز کارخانجات تولیدی کیک و کلوچه و محصولات لبنی در سطح کشور و با هدف تولید پیشرفته و به روز در جهت صنایع بسته بندی کشور و با مجهزترین دستگاه های تولید و چاپ تمام اتوماتیک مطابق با تکنولوژی روز اروپا اقدام به تولید انواع ظروف بسته بندی از جنس پلی استایرن PS ، پلی اتیلن ترفتالات PET ، پلی پروپیلن PP و همچنین طراحی و ساخت قالب های اختصاصی کارخانجات تولیدی سعی در کسب رضایت مشتریان و مصرف کنندگان گرامی دارد و در این جهت گام بر میدارد..

راه های ارتباطی دفتر مرکزی: مشهد میدان جانباز

ساختمان اداری پاژ ۲ ، طبقه ۱۴ ، واحد ۱۴۱۶

دفتر پاژ : ۰۵۱-۳۷۰۵۷۶۹۴-۵

کارخانه: شهرک صنعتی چناران صنعت ۱۸ پلاک ۵

۰۹۱۲۰۵۸۱۴۹۰

نمایندگی شرکت **TEQPOL** ترکیه

با بیش از ۲۰ سال سابقه تولید و صادرات انواع براق کننده درآژه

TEQPOL SLC35IPA براق کننده درآژه شکلاتی و اسمارتیز مخصوص بستنی

TEQPOL 1500 پودر کارنوباواکس میکرو کریستالیزه

TEQPOL 550 پیش براق کننده درآژه شکلاتی

TEQPOL 650IPA براق کننده اسمارتیز

TEQPOL 9900 براق کننده پاستیل

صمغ عربی

قالب های پلی کربنات شکلات

کیسول شکلات



www.parstmco.com

همراه: ۰۹۳۵۲۲۸۸۰۶۴

فکس: ۰۲۱-۸۶۰۹۴۵۰۸

تلفن: ۰۲۱-۸۸۳۳۵۱۷۰



RhineLandFlavor

Innovate, Create, Design

نوروزتان مبارک باد



بهترین ها
حق
انتخاب
شماست



تلفن تماس

۰۲۱-۸۸۵۰ ۴۱۳۲

WWW.RHINELANDFLAVOR.COM

تهران - سهروردی شمالی - خیابان
هویزه - خیابان صابونچی - کوچه ۷-
پلاک ۶۸ - واحد ۴



آویژه فرجود پارسی



دسته بندی محصولات

تعدیل کننده های pH و اسیدیته:

- سدیم پلی فسفات
- سدیم اسید پیرو فسفات
- اسید لاکتیک

بهبود دهنده های رنگ:

- دکستروز مونوهیدرات
- اسکوربیک اسید

آنتی اکسیدان:

- اسکوربیک اسید

مولد گاز دی اکسید کربن:

- سدیم اسید پیرو فسفات

نگهدارنده ها:

- کلسیم پروپیونات
- سوربات پتاسیم گرانولی
- سدیم لاکتات

طعم دهنده ها:

- دکستروز مونوهیدرات
- اسید لاکتیک
- دی استات سدیم

تشدید کننده های طعم:

- مونوسدیم گلوتمات
- لاکتات سدیم

آنزیم ها:

- α - آمیلاز
- گلوکز اکسیداز
- زایلاناز - همی سلولاز
- فسفولیپاز و لیپاز
- پروتئناز

قوام دهنده ها و بهبود دهنده های بافت:

- کربوکسی متیل سلولز (CMC)
- زانتان گام
- گوار گام
- کاپا کاراگینان
- مالتو دکسترین
- ایزوله پروتئین سویا
- مونو دی گلیسیرید



AVIJEH FARJOOD PARSİ
آویژه فرجود پارسی

آدرس: تهران، بلوار آفریقا (چردن)، نرسیده به اتوبان مدرس، خیابان گلخانه، پلاک ۱۱، ساختمان گلستان

طبقه ۵، واحد ۱۰، تلفن ۳۲-۱۳۹-۰۲۱-۲۲۶۵۶، فکس: ۱۴۳۳-۰۲۱-۲۲۶۵۶

www.avijehfarjood.com , info@avijehfarjood.com

www.kooshagostar.com , info@kooshagostar.com



Biscoff بیسکوئیت

■ بیسکوئیت کرمدار
■ بیسکوئیت جو

بیسکوئیتو طعم دلخواه تو

خراسان رضوی، کاشمر:
کیلومتر ۱۲ جاده مشهد شهرک صنعتی، خیابان تلاش، تلاش ۶
تلفن: (۰۵۱) ۵۵۳۸۳۷۳۵
کد پستی: ۹۶۷۶۱۳۵۵۱۶
همراه: ۰۹۰۱۰۸۲۸۲۵۵

اشراف 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



با اصول، فنون و تنوع همراه شما مییم...



TH GEYER
SUPPLYING YOUR IDEAS

symrise



Ashrafi

نماینده انحصاری ریالی اسانس (Sweet) سیمرایز آلمان

۰۹۱۴۳۱۳۶۳۳ / ۰۳۲-۰۸۳۰-۰۹۹۱۲۶۲ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۸ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۷

INSTAGRAM: ASHRAFI_CO WEB: WWW.ASHRAFITEAM.COM



زر فروکتوز

مبارک باد بهار و بهار



www.zargroup.ir

www.zarfructose.com

FLAVOR  FRAGRANCE

ELSO



انواع اسانس های طبیعی و مشابه طبیعی (بصورت مایع
و پودری) برای صنایع غذایی
مشاوره و ارائه فرمولاسیون برای واحد های تولیدی

 +98-912-014-5731

www.elsokimya.ir



     /elsokimya.iran