



صنعت اسیر ناتوانی دولت‌ها در کنترل بازار ارز
با آرزوی فردایی بهتر وارد سال ۱۴۰۲ می‌شویم

شکلات‌های دوستدار محیط زیست
نقش اتاق‌های بازرگانی در توسعه اقتصاد
تنوع در محصولات و ماندن در بازار رقابت با طعم دهنده‌ها



شرکت پارس کاک

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



- انواع امولسیفایرها و بهبود دهنده ها 🍰
- روغنهای مخصوص شکلات و فیلینگ 🍰
- روغنهای مخصوص CBS ، CBE ، CBI 🍰
- سوربیتول، گلیسرین، پروپیلن گلیکول 🍰
- زایلitol، مالتیتول و سوربیتول پودری 🍰
- پودر کاکائو 🍰
- لسیتین 🍰
- ژلاتین 🍰

فکس: ۸۸۸۸۵۱۹۳

۰۹۳۵۳۰۶۴۱۷۰ 📞

تلفن: ۸۸۸۸۴۶۱۷

۸۸۸۸۴۹۷۱

www.parskak.com



صنایع غذایی روزبه شکلات

شکلات کامپاند . جهت مصارف قنادی و دکور

در طعمهای تلخ، شیری و سفید • بسته بندی ۲۰۵ کیلوگرمی



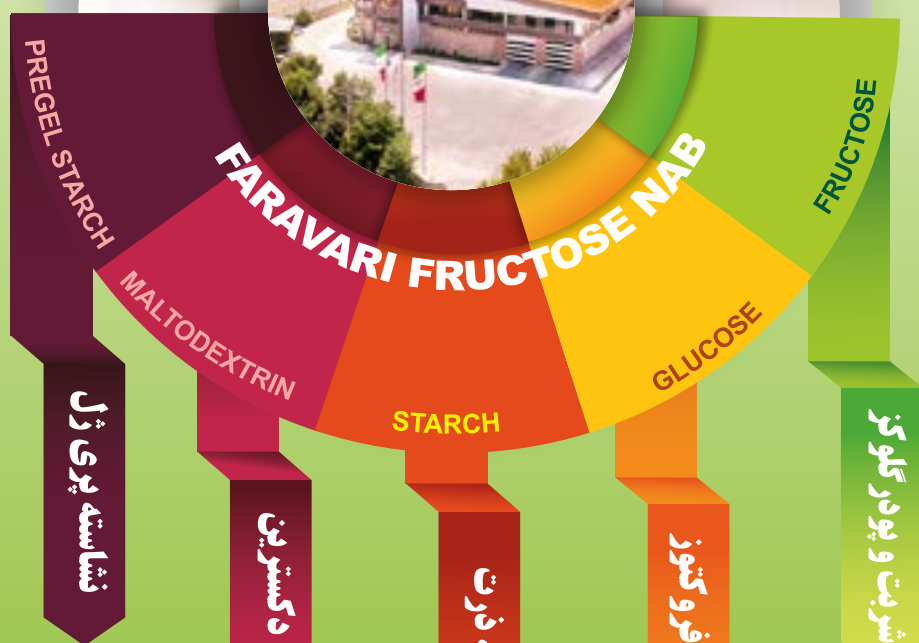
HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018
www.roozbehchocolate.com

استان البرز ، نظرآباد ، شهرک صنعتی سپهر ، بلوار کار آفرینان ، خیابان
آذر غربی | تلفن : ۰۲۶ - ۴۵۳۲۴۵۳ (خط ۱۰) | info@roozbehchocolate.com



فرآوری فروکتوز ناب

فرآورده شربت فروکتوز، گلوکز، دکستروز، مالتو دکسترین، نشاسته ذرت و انواع نهاده های دامی



محصولات نانوائی
سوپ های فوری

سس
لبنیات
پاستا
دسر ها

محصولات رژیمی
نوشیدنی های فوری
مکمل های ورزشی

سس
ژله
لبنیات
مر با

کیک و کلوچه
قالب های پاستیل
فوندانت
سس
دارویی
کاغذ و کارتن سازی

کیک و کلوچه
آبمیوه
نوشابه
بیسکویت
مر با

بیسکویت
کیک و کلوچه
تافی و آبنبات
آدامس
شکلات
مر با
سس
لبنیات
محصولات نانوائی

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

تلفن: ۰۲۶-۴۵۳۳۴۱۲۶ | فکس: ۰۲۶-۴۵۳۳۴۱۲۸ | تلفن: ۰۲۱-۴۴۸۹۴۸۵۲ | فکس: ۰۲۱-۴۴۸۹۴۸۳۵

Info@ffnab.com | www.ffenab.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 آزاد نماینده رسمی و انحصاری SWISSGUM تولیدکننده انواع استابیلایزرهای صنایع غذایی می باشد.

ارائه دهنده انواع فرمولاسیون
به همراه مشاوره تخصصی و فنی



dallant
Flavours

www.dallant.com

طعم های شگفت انگیز برای محصولی گوارا



Tel: +98 21 8841 2572

www.taravat-afza.com

info@taravat-afza.com



شرکت دانش بنیان
PAYA SANAT
SALIMI
پایا صنعت سلیمی

تولیدات متنوع و بروز

با خطوط تمام اتوماتیک پایا صنعت سلیمی



خط تمام اتوماتیک

کاپ کیک



خط تمام اتوماتیک

کیک لایه ای



خط تمام اتوماتیک

کلوچه و بیسکویت

مغزدار دورنگ



شهرک صنعتی نصیرآباد

۰۲۱ ۶۶۷۶۲۱۸۹

۰۲۱ ۶۶۷۶۹۹۵۱

۰۹۱۲۶۳۴۴۳۱۱

www.paya-sanat.com



امکان خرید خطوط تمام اتوماتیک

با استفاده از وام کم بهره



اسکن کنید



تتهدینه آران

پالایشگاه فرآوری غلات

کامل ترین سبد کالایی پالایشگاه فرآوری غلات کشور

Wheat Gluten گلوتن گندم

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

Glucose گلوکز گندم

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

Wheat Starch نشاسته گندم

- فرآورده های گوشتی
- کیک و کلوچه
- سس مایونز



بزرگترین تولید کننده: گلوکز، گلوتن،
نشاسته فوق تصفیه، پلت باینر
و گلوماتین برپایه گندم در ایران

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



اسکن کنید



گلشاهد
پالایشگاه فرآوری غلات

کامل ترین سبد کالایی پالایشگاه فرآوری غلات کشور

Corn Starch نشاسته ذرت

- نانوائی
- انواع سس
- سوپ های نیمه آماده
- کاغذسازی و ورق سازی

Maltodextrin مالتودکسترین ذرت

- صنایع لبنی
- آبنبات ها، شکلات های تلخ
- محصولات پخت و نانوائی
- غذاهای کنسروی و کودک

Maltose شربت مالتوز ذرت

- آبنبات های سخت و ژله ای
- بستنی ژله، محصولات
- ژلاتینی و پاستیل
- نوشابه های گازدار، آبمیوه ها

Glucose شربت گلوکز ذرت

- مغزی کیک و کلوچه
- بستنی و دسر های لبنی
- انواع گز و حلوا
- مربا و کنسنتره میوه جات



www.golshahdco.com

شرکت صنعتی گلشاهد نقش جهان (سهامی خاص)

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: info@golshahdco.com

تولید کننده: مالتودکسترین، نشاسته فوق تصفیه، شریت های قندی (گلوکز، مالتوز، دکستروز)، انواع روغن های گیاهی خوراکی و نهاده های دامی، طیور و آبزیان بر پایه ذرت



شرکت بازرگانی نگین شیمی ایرانیان
Negin Chimie Iranian CO.

کارنو با واکس ۱۰۰٪ ارگانیک از برزیل

دیگر اقلام وارداتی این شرکت :
• اسید سیتریک • بنزوات سدیم • مونو پروپیلن گلیکول
• آنتی اکسیدان BHT و BHA



تهران، خیابان پاسداران، چهار راه فرمانیه، نارنجستان هفتم
(شهید داوود جهانبخش نژاد)، ساختمان مهر، پلاک ۱۲، واحد ۸
تلفکس: ۲۲۸۰ ۲۲۷۸، ۲۲۸۰ ۲۲۶۱ (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، آرمیوه و نوشیدنی
- انواع کاراگینان جهت صنایع شیرینی، گوشتی،
- دسر و لبنی، آرمیوه و نوشیدنی
- عصاره مخمر، طعم گوشت و مرغ
- امولسیفایر پودری کیک
- انواع پودر کیک و پرمیکس
- پودر خامه قنادی (گیاهی)
- پودر بستنی
- بیکنگ پودر



دفتر فروش: تهران ، اشرفی اصفهانی، گلستان ۲۸، پلاک ۴

☎ ۰۲۱ ۳۴۹۶۵۰۱۴-۱۷ 📠 ۰۲۱ ۳۴۹۵۵۳۲۰ 📞 ۰۹۹۰۹۲۵۶۵۰۹

🌐 parssitakava 🌐 sitak.ir 📷 fo.iran

"The Power To Do It Best"

"قدرت خلق بهترین ها"





چیز کیک بنیس



بنیس تنها یک نام نیست...

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

تلفن دفتر مرکزی: 021-44015115

تلفن کارخانه: 041- 42455905

WWW.BENIS.IR



DiBA
MANDEGAR
 شرکت دیبا ماندگار

- فیلینگ (مغزی)
- ژل کیک
- براق کننده روکشی
- شربت تزئینی (سیروپ)
- پودر کیک
- بیکنگ پودر
- شکلات تخته‌ای

www.dibamandegar.ir

۰۵۲۶-۷ (۰۲۶) ۳۴۷۶



تداوم در تعهد

- انواع روغن‌های خوراکی مخصوص صنایع و صنعت و خانوار
- انواع لسیتین خوراکی (Food Grade)
- انواع شورتینگ‌های مخصوص شیرینی‌های لایه‌ای



Lucta
Flavours
www.lucta.com

دنیایی از راهکارهای خلاقانه با پشتوانه علمی
در ایجاد طعم های بی نظیر و بیاد ماندنی



Tel: +98 21 8841 2572
www.taravat-afza.com
info@taravat-afza.com

پارس تدیر میثاق

نماینده انحصاری شرکت **TEQPOL** ترکیه

TEQPOL SLC35IPA براق کننده درآژه شکلاتی و اسمارتیز مخصوص بستنی

TEQPOL 1500 پودر کارنوبواکس میکرو کریستالیزه

TEQPOL 550 پیش براق کننده درآژه شکلاتی

TEQPOL 650IPA براق کننده اسمارتیز

TEQPOL 9900 براق کننده پاستیل

TEQGUM 350 صمغ عربی

☎ ۰۲۱ ۸۸۳۳۵۱۷۰

☎ ۰۹۳۵۲۲۸۸۰۶۴

📠 ۰۲۱ ۸۶۰۹۴۵۰۸

🌐 www.parstmco.com





صفحه ۱۶ : رویک



برخی از افتخارات شرکت نگین عسل (بیسکویت آوند):

صادر کننده ملی در سال ۱۳۹۹ و صادر کننده نمونه و ممتاز استان اصفهان در ۸ سال متوالی (از سال ۱۳۹۳ تا ۱۴۰۰).
واحد نمونه و برتر صنایع غذایی از طرف معاونت غذا و دارو استان اصفهان طی سالهای ۱۳۹۱، ۱۳۹۴ و ۱۴۰۰.
واحد نمونه صنعتی در سال های ۱۳۹۴، ۱۳۹۷ و ۱۴۰۰ از طرف سازمان صنعت، معدن و تجارت استان اصفهان.
واحد قابل تقدیر اداره کل استاندارد استان اصفهان در سال ۱۴۰۰.
واحد نمونه رعایت حقوق مصرف کننده طی سال های ۱۳۹۵ و ۱۳۹۶.
دارای آزمایشگاه آکرویدیت با دریافت گواهینامه و استقرار سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاه بر اساس استاندارد ملی ISO/IEC 17025 از مرکز تایید صلاحیت ایران (NACI).
دارنده ۷ گواهینامه استاندارد بین المللی در ارتباط با مدیریت کیفیت، مدیریت ایمنی غذا، نظام مدیریت رسیدگی به شکایات مشتریان سیستم مدیریت زیست محیطی و سیستم مدیریت ایمنی بهداشت شغلی از شرکت SGS.



CODEX VERIFIED
www.sgs.com



به نام بهترین

نشریه تخصصی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
شماره پنجاه و هشتم - اسفند ۱۴۰۱

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

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:

جمشید مغازه ای

سر دبیر تحریریه:

علی اکبر علیان نژادی

دبیر اجرایی:

محمد علی شریف

مدیر فنی و هنری:

حمید رضا مغازه

کارشناس علمی:

فرزانه کسائیان

تحقیق و ترجمه:

مریم خان بیگی

همکاران این شماره:

زهره سیاح نیری، ملیکا لطیفی، معصومه نیکدل، سیاوش احمدزادگان و شبنم تفکری

ویراستار:

زهره کسایان، محمد دربانی

طراحی گرافیک و صفحه آرایی:

آتلیه گیان گرافیک

بازرگانی و تبلیغات:

سعید زحمت کش، سانیا مهرآور

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

۰۹۰۲۴۸۴۲۱۴۲

پست الکترونیکی:

Shahd_Mag@yahoo.com

صفحه اینستاگرام:

shahd_magazine

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

نشریه شهد در ویرایش مطالب آزاد است

جمشید مغازه ای، دبیر انجمن



مشکلات صنعت بیشتر شده
است

» ۲۲

معرفی کارآفرین

علی خسروشاهی، خسرو
صنعت شیرین و شکلات



» ۲۳

رئیس انجمن ملی پخش ایران

چالش های متعدّد
صنعت پخش ایران و
راهکارها



» ۳۸

تلاش دانشمند ایرانی برای ساخت یک
شکلات بهتر با استفاده از زبان مصنوعی

» ۴۲

تصاویر جاذبه های گردشگری بر روی
محصولات ۴ شرکت شیرینی و شکلات

» ۳۵



صنعت اسیر ناتوانی دولت‌ها در کنترل بازار ارز

با وجود اینکه دولت‌های بسیاری طی ادوار گذشته با وعده‌های خوش رنگ و لعاب تصدی اجرایی کشور را به دست گرفتند که شاهد بودیم، شرایط اقتصادی کشور به گونه‌ای رقم خورده که دیگر توان تثبیت بلندمدت نرخ ارز وجود ندارد و دلار در بازه‌های کوتاه مدت روندی صعودی را در پیش می‌گیرد. و متأسفانه در کشوری که بالای ۳۰ و ۴۰ درصد تورم وجود دارد، به طور قطع در همه بخش‌های کالا و خدمات فشار تورم حس می‌شود و در بازار ارز نیز این تورم قابل لمس خواهد بود.

باید گفت، شعارهای سیاسی و ادبیات تنش‌زای دولت در مدیریت ارزی، ناتوانی بانک مرکزی در کنترل بازار ارز و سکه، تلاطم بازار ارز ناشی از مدیریت بدون راهبرد و مصاحبه‌های ضدونقیض از سوی مدیران بانک مرکزی منجر به عدم اطمینان و اعتماد عمومی مردم شده است که در بالا رفتن نرخ ارز و افزایش تقاضای کاذب به یک عامل پررنگ و مزید بر علت بر ناتوانی مدیریت دولتی شده است.

متأسفانه اظهارات مکرر و متناقض بانک مرکزی از یک طرف خود این القا را در اذهان عمومی ایجاد و تثبیت می‌کند که بانک مرکزی در مدیریت ارز ناتوان است.

علی محمد احمدی عضو کمیسیون برنامه و بودجه و محاسبات مجلس می‌گوید: وقتی فاصله معنی‌داری بین ارز مرجع و ارز آزاد می‌بینیم، کجای این مساله می‌تواند ریشه روانی داشته باشد؟ ریشه روانی نوسانات ارز فاقد کوچک‌ترین منطق قابل قبول است و تمام مردم شاهد هستند که سیستم مدیریت شناور بانک مرکزی جواب نداده و شکافی جدی بین عرضه و تقاضا ایجاد شده و همین پدیده باعث افزایش نرخ ارز شده است.

حال ببینیم چگونه صنعت می‌تواند برای یک دوره بلند و یا کوتاه مدت برنامه ریزی اقتصادی داشته باشد؟

حال باید دید چگونه می‌توان در عرصه‌های بین‌المللی حتی در کشورهای همسایه رقیبی جدی برای دیگر کشورها بود؟

آیا چگونه می‌توان با کم ارزش شدن پول ملی حمایتی واقعی از اقتصاد صنعت و مردم داشت؟ راهکارهای ارزپاشی و توزیع سندهای ارزی بانک مرکزی جدای از اینکه کمکی به آحاد مردم نکرده است بلکه سرمایه‌ی سرمایه‌داران را بیشتر و بیشتر و فاصله طبقاتی را بالا برده است و سرمایه در گردش خرد مردم را نیز از چرخه تولید خارج و به سرمایه‌گذاری ارزی تبدیل کرده است که همانطور که گفتیم همین راهکارها نیز با افزایش تقاضای غیرواقعی، به تورم ارزی منتهی شده است.

کاش یکبار مسئولانی که نمی‌توانند بصورت کاملاً واقعی می‌گفتند ما نمی‌توانیم تا دیگر با اعتماد به وعده‌های شان قدم برداریم.

صنعت همیشه بزرگترین حمایت دولتی را برای خود فقط در یک آرزو می‌بیند و آنهم ارز تک‌نرخ است، که محقق نمی‌شود.

صنعت نمی‌تواند در بازار متلاطم که آرامش ندارد برنامه ریزی کند و صنعت روز به روز کوچک و کوچک‌تر می‌شود.

آری صنعت اسیر ناتوانی دولت‌ها در کنترل بازار ارز است ولی باز هم با آرزوی سالی بهتر قدم بر سال ۱۴۰۲ می‌گذاریم تا شاید همه با هم بتوانیم ایرانی سربلندتر را محقق کنیم.

علی اکبر علیان نژادی



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

مشکلات صنعت بیشتر شده است



دبیر انجمن شیرینی و شکلات در گفتگو با خبرنگار شهید گفت: مشکلات صنعت با توجه به بالارفتن قیمت دلار بیشتر شده است

جمشید مغازه ای با اشاره به مشکلاتی از قبیل کمبود نقدینگی و مشکل در تامین مواد اولیه گفت: متأسفانه بازار صنعت شیرینی و شکلات کوچکتر شده است و صنعت با مشکل جدی مواجه است.

وی در ادامه افزود: با توجه به کوچک شدن بازار در این بخش، تولید منوط به سفارش شده و دیگر موضوع تولید در سطح زیاد و نگهداری در انبار معنا ندارد. از طرفی انواع شیرینی و شکلات چون جزو اولویت سبد مصرف کنندگان نیست و از طرفی شاهد کاهش قدرت خرید مردم نیز هستیم، بنابراین روند تولید در این حوزه با وضعیت نگران کننده ای مواجه است.

کمبود سرمایه در گردش مشکل جدی صنعت در سال ۱۴۰۱

دبیر انجمن از کاهش سرمایه در گردش واحدهای تولیدی نیز انتقاد کرد و افزود: با توجه به شرایط ایجاد شده و افزایش نرخ ارز در اقتصاد، سرمایه در گردش شرکتها نیز افزایش پیدا کرده است که متأسفانه تمهیدات موثری برای آن اعمال نشده است

اتاق بازرگانی عملکرد خوب ولی بی تاثیر

جمشید مغازه ای در پاسخ به سوالی مبنی بر ارزیابی عملکرد اتاق بازرگانی طی سال گذشته نیز گفت: اتاق بازرگانی ایران و تهران به دفعات نسبت به شرایط صنعت واکنش ای خوب و به موقعی داشته است ولی متأسفانه بهایی به نظرات اتاق و خواسته های آن داده نشده است.



علی خسروشاهی مرد اول کارآفرین اقتصادی ایران

صنعت شیرینی، شکلات و بیسکویت و صنایع غذایی ایران و غرب آسیا ریشه در بازار تاریخی تبریز دارد. شاه بله‌سی، حیواناتی شیرینی‌لر، نوقا، قراپیه و تافی‌های سنتی در صفی‌بازار تبریز تولید و فروش دیرینه‌ای دارند. زنده‌یاد حاج‌حسن خسروشاهی از معتمدین بازار تبریز در اواخر دوره قاجار به همراه برادران تاجرش زنده‌یادان حاج‌غفار، حاج‌حسین و با شش پسرش بخشی از تجارت خارجی بازار وقت تبریز را عهده‌دار بودند

آن‌ها در واردات چای، شکر، البسه و صادرات فرش و خشکبار آذربایجان آوازه بلندی داشتند. حاج‌حسن خسروشاهی سال‌های سال رئیس اتاق تجار تبریز بود که با سابقه‌ترین اتاق تجار ایران است بعدها تجار خسروشاهی به دلیل کشیده شدن عمده فعالیت‌های تجاری به همدان، قزوین و تهران و همچنین غائله آذربایجان و افول بخشی از فعالیت‌های بازرگانی از بازار تبریز مهاجرت کردند. از ۶ پسر رئیس اتاق تجار تبریز، نصرالله دکتری داروسازی گرفت. کاظم دکتری اقتصاد و محمد مهندس مکانیک شدند و ۳ پسر دیگر حاج‌حسن خسروشاهی به نام‌های احمد، جواد و حمید در بازار تهران در کنار پدر به دادوستد و واردات و صادرات می‌پرداختند و اکنون دامنه فعالیت این خاندان به کشورهای مختلف جهان کشیده شده است که بررسی نقش خاندان خسروشاهی در صنعت ایران و جهان مجال مفصلی می‌طلبد.

ولی در میان خاندان خسروشاهی، **علی خسروشاهی فرزند حاج‌غفار** برادر حاج‌حسن خسروشاهی که آن‌هم در تیمچه حاج‌شیخ بازار تبریز حجره داشت و در واردات و توزیع شکر و چای سرآمد زمان خود بود داستان زندگی جالبی دارد. چرا که علی خسروشاهی که متولد ۱۲۹۰ هجری شمسی در تبریز بوده در تیمچه حاج‌شیخ بازار تبریز دکاندار و فروشنده در کنار پدر بود.

در حدود سال ۱۳۰۵ هجری شمسی پدرش از بازار تبریز به بازار همدان که بازاری بکر و در حال رونق داد و ستد بود مهاجرت کرد و علی در کنار پدر در همدان در کار تجارت مشغول و با گرفتن پرونده تحصیلی از مدرسه رشديه تبریز در مدرسه شرف همدان به ادامه تحصیل پرداخت. سپس با اخذ مجوز کارخانه پارچه‌بافی آذربایجان در قزوین به همراه پدر و عموهایش به این شهر مهاجرت کردند و علی به دلیل هوش و ذکاوت و فرزند ارشد بودن - مدیریت کارخانه را عهده‌دار شد که با پشتکار در کنار تجارت، موفق می‌شود در رشته حقوق به دانشگاه تهران راه یابد و برای تحصیل بین تهران و قزوین رفت‌وآمد نماید.

درست زمانی که در سال ۱۳۱۳ هجری شمسی دانشگاه تهران تأسیس شد و دانشکده حقوق شکل گرفت از اولین قبول‌شدگان رشته حقوق شد. علی خسروشاهی همزمان با تحصیل در رشته حقوق، زبان فرانسه و انگلیسی را فرا گرفت و به دلیل سابقه فعالیت در بازار تبریز، همدان و قزوین با کوله باری از تجربه به مجموعه تجار خسروشاهی مهاجر به تهران پیوست. ابتدا در بازار تهران به بازاریابی و فروش اجناس و کالاهای وارداتی پرداخت و با گذراندن دوره‌های بانکداری و بازرگانی و آشنایی با تجارت خارجی و سفر به تعدادی از کشورهای جهان از قبیل انگلیس، فرانسه و سوئیس و مطالعه خلاهای صنعت ایران و نیازهای روزمره مردم، به فکر رونق تجارت و تولید افتاد.

- ۱۱ - راهاندازی تجارتخانه خسروشاهی در آلمان
- ۱۲ - صادرات خشکبار به اروپا
- ۱۳ - صادرات کشمش به آلمان
- ۱۴ - تأسیس اولین کارخانه بستنی‌سازی در ایران
- ۱۵ - تأسیس کارخانه علاءالدین
- ۱۶ - تولید انواع بخاری نفتی که ۹۰ درصد بازار ایران را تصاحب شده بود
- ۱۷ - تأسیس شرکت صنعتی پارس مینو
- ۱۸ - واردات ماشین‌آلات تولیدی صنعت شکلات از اروپا به تهران
- ۱۹ - انتقال تکنولوژی صنعت شکلات‌سازی از آلمان و انگلستان به ایران
- ۲۰ - خرید و انتقال ده‌ها دستگاه پیشرفته بسته‌بندی از ایتالیا، فرانسه، سوئیس، آمریکا
- ۲۱ - راهاندازی کارخانه آب‌نبات
- ۲۲ - راهاندازی کارخانه ویفر
- ۲۳ - تأسیس کارخانه مینو دارو
- ۲۴ - ایجاد کارخانه آدامس‌سازی شیک
- ۲۵ - خرید و انتقال ماشین‌آلات مدرن کارخانه شکلات از انگلستان
- ۲۶ - خرید و انتقال تجهیزات و راهاندازی اولین کارخانه پفک نمکی در ایران
- ۲۷ - تأسیس کارخانه ۲۲ هکتاری مینو در تهران
- ۲۸ - احداث کارخانه ۵۴ هکتاری مینو در خرمدره زنجان
- ۲۹ - تأسیس شرکت صادراتی پرسویس
- ۳۰ - راهاندازی کارخانه کیک پم‌پم
- ۳۱ - راهاندازی خطوط تولید دایجستیو که بعدها به ساقه طلایی تغییر پیدا کرد
- ۳۳ - استخدام سه هزار نفر نیرو در مینو تهران
- ۳۳ - استخدام دوهزار نفر نیرو در خرمدره و ابهر
- ۳۴ - تأسیس کارخانه سلفون و چاپخانه مینو
- ۳۵ - احداث و تأسیس نزدیک به ۱۰۰ مرکز عام‌المنفعه از بیمارستان خرمدره تا مجتمع‌های خانه‌سازی و مدرسه و درمانگاه و...
- ۳۶ - راه‌اندازی شرکت خوراک ایدان که بعدها به قاسم ایران تغییر پیدا کرده است



علی خسروشاهی، شخصی میانه رو بود

زنده یاد علی خسروشاهی در زندگی شخصی خود نیز میانه رو بود. از سوار شدن به ماشین‌های گران قیمت خودداری می‌کرد، حقوق کارگران را به موقع می‌پرداخت، جوانان شاغل در کارخانه‌ها و صنایع خود را تشویق به ازدواج می‌کرد، در خانه‌سازی برای کارگران پیشرو بود، به آموزش



از اولین تاجران بود که در بازار تهران و تبریز معاملات اقتصادی خود را به صورت قرارداد حقوقی تنظیم می‌کرد. شناخت نظام بانکداری و بنکداری، خرده‌فروشی، ارتباط با شرکای تجاری، خوشنام بودن و آشنایی با اجزای مالی، اداری، تولید و بازار، علی خسروشاهی را به یکی از تجار قابل اعتماد در سطح ملی درآورد. و واردات شکر، کاغذ، شیر خشک، ماشین‌آلات سبک و سنگین، سود سرشاری را نصیب علی خسروشاهی کرد.



تأسیس مینو با تنوع کالا

وی از اولین تجاری بود که در بورس‌های اروپایی فعالیت اقتصادی داشته است. وی در سال ۱۳۳۸ هجری شمسی دست به کار بزرگی زد و با همفکری خانواده کارآفرین خود شرکت مینو را تأسیس کرد که تا پیروزی انقلاب، ۶۵۰ نوع محصول از شیرینی و شکلات گرفته تا بیسکوئیت و وسایل خوراکی، آرایشی و دارویی را تولید می‌کرد و ۱۲ شرکت را شامل می‌شد.

برای اینکه حوصله خوانندگان این یادداشت از سر نرود اینجانب با استناد به کتاب منتشرشده درباره زنده‌یاد علی خسروشاهی به مهم‌ترین اقدامات و فعالیت‌های اقتصادی، تجاری، تولیدی و صنعتی ایشان اشاره می‌کنم.

- ۱ - راهاندازی تجارتخانه حاج غفار خسروشاهی در بازار تهران
- ۲ - راهاندازی تجارتخانه علی خسروشاهی و برادر در بازار ملک
- ۳ - تجارت منسوجات، بلور و بخاری
- ۴ - سفر ۸ ماهه به اروپا و مذاکره با شرکت‌های معتبر دارویی و غذایی و اخذ نمایندگی محصولات بهداشتی، ساعت، چسب اوهو، کنسرو، تافی، آدامس و...
- ۵ - اخذ نمایندگی شرکت دارویی سپرل آمریکا
- ۶ - اخذ انحصاری نمایندگی محصولات نستله
- ۷ - راهاندازی ۱۰۰ نمایندگی توزیع محصولات فوق در سراسر کشور
- ۸ - تأسیس شرکت سهامی خاص خوراک ایران
- ۹ - اخذ نمایندگی پودرهای رختشویی
- ۱۰ - راهاندازی کارخانه میوه خشک‌کنی در قزوین



فرزندان و نوه‌های علی خسروشاهی و دیگر برادران خسروشاهی در کشور های مختلف جهان دارای کسب و کارهای مهمی هستند، برخی از آن‌ها کارآفرینان شناخته شده در آمریکا، کانادا و اروپا به حساب می‌آیند.

حسن خسروشاهی صاحب بزرگترین فروشگاه های زنجیره ای کانادا با بیش از ۱۰۰ شعبه و ۸ هزار کارمند است و ثروت وی بیش از ۳ میلیارد دلار تخمین زده می‌شود.

دارا خسروشاهی از این خاندان نیز در کارنامه خود مدیریت اکسپدیا و اوبر را دارد، رهبری بزرگترین سرویس همسفری جهان یعنی اوبر را عهده دار است که در ۹۰ کشور جهان با بیش از ۱۲ هزار شهروند فعال بوده و حدود ۵ میلیارد سفر در کل جهان به ثبت رسانده است.

درآمد سالانه این کارآفرین ایرانی هر سال بیش از ۱۰۰ میلیون دلار اعلام شده است.

شایسته است شورای اسلامی و شهردار کلانشهر تبریز با همکاری اتاق تجار برای شناساندن این فرزندان کارآفرین ملی تبریز تدابیری بیاندیشند تا نسل جوان با فرزندان بزرگ سرزمین آبا و اجدادی خود که در زندگی ملت ایران و رفاه اجتماعی آنها سهامدارند بیشتر آشنا شوند و با الگو قرار دادن مردان بزرگ تاریخ اقتصادی به خود باوری و توسعه سرزمین خود بیاندیشند و المان ها و نشانه های مردان کار آفرین خود در کوچه و بازار ببینند و با افتخار به آنها و با بکارگیری راه و اندیشه آنها برای برون رفتن از معضلات کنونی کشور طرح و برنامه و چاره ای پیش بگیرند و با کیاست، فطانت، نوآوری، خلاقیت و کار آفرینی گرهی از مشکلات را بگشایند و توسعه و رفاه و بهروزی و گشایش اقتصادی را به ارمغان آورند.

محمد فرج پور باسمنجی

کارگران اهمیت خاصی می‌داد، مدیران فنی خود را برای فراگیری فوت و فن تجهیزات صنایع خود به آلمان، سوئیس و آمریکا می‌فرستاد، مخالف هرگونه رشوه و رانت و زدوبند اقتصادی بود،

همیشه آیه شریفه «وَأَنْ لَّيْسَ لِلْإِنْسَانِ إِلَّا مَا سَعَى» را برای مدیران و کارگران خود تلاوت می‌کرد، معتقد به ۱۲ ساعت کار در روز بود و حتی در ایام تعطیلات و مناسبت های مذهبی، صنایع خسروشاهی کار می‌کرد و در این ایام به کارگران ۵ برابر مزد یک روز پرداخت می‌کرد، اهل نماز و روزه و زکات و خمس بود، کمک های بی حد و حسابی به آیت‌الله کاظم شریعتمداری، مرجع آذربایجانی جهان تشیع را داشت، اهل سفارش و میدان دادن به قوم و ایل و خویشاوندی نبود، معیار او برای پست های حساس و مدیریتی کاربلدی و شایستگی حرف اول را می‌زد، همسرش در آن دوره با پوشش اسلامی در واحد های تولیدی و صنعتی خسروشاهی حاضر می‌شد و دختران و پسران را تشویق به ازدواج و عفت و پاکدامنی دعوت می‌کرد.

علی خسروشاهی چرا از ایران رفت؟

با خاندان پهلوی هیچ رابطه‌ای نداشت طوری که با پیروزی انقلاب، صنایع خسروشاهی از مصادره شدن نجات یافتند ولی در زمان بنی‌صدر به دلیل قانونی که رییس جمهور وقت مبنی بر مصادره تمام کارخانجات به نام دولت داشت، بهانه‌ای شد تا رأی به توقیف اموال وی صادر شود و علی خسروشاهی با خانواده خود به سوئیس رفت و متأسفانه در سن ۸۸ سالگی به علت تصادف به دیارباقی شتافت و یاد و نام او در تاریخ صنعت ایران به عنوان یک کارآفرین ملی ماندگار شده است.



نامه ۲۰ انجمن تولیدی به سران سه قوه در خصوص مشکل تامین سرمایه

بنگاه های تولیدی و صنعتی ۲۰ هزار میلیارد تومان کمبود نقدینگی و سرمایه در گردش دارند

۲۰ انجمن تولیدی به سران سه قوه در خصوص مشکل تامین سرمایه در گردش بنگاه های صنعتی در نامه های جداگانه به سید ابراهیم رئیسی رئیس جمهوری اسلامی ایران، محسنی اژه ای ریاست قوه قضائیه و محمد باقر قالیباف رئیس مجلس شورای اسلامی، خواستار رسیدگی به مشکلات تامین سرمایه در گردش بنگاه های تولیدی و صنعتی شده اند.

تسهیلات مورد نیاز است که باید از طرق مختلف به عنوان سرمایه در گردش تامین شود. این در حالیست که تسهیلات بانک ها به تولید در سال گذشته ۴۳۵ هزار میلیارد تومان بوده که حدود ۲۰۰ هزار میلیارد تومان کمبود نقدینگی و عدم تراز منابع برای بخش تولید به ثبت رسیده است.

در متن مشترک این نامه ها آمده است: ضمن سپاس از حمایت های بی دریغ حضرتعالی از تولید و اشتغال کشور به استحضار می رساند بر مبنای هدف گذاری های صورت گرفته در برنامه ششم توسعه، بایستی سهم صنعت و معدن از تامین مالی سالانه به ۴۰ درصد از کل تسهیلات پرداختی برسد. با این حال در سال ۱۴۰۱ تولیدکنندگان به واسطه بخشی از سیاست های پولی- مالی، بیشترین فشار را از ناحیه دسترسی اندک به تسهیلات سرمایه در گردش تجربه کردند. سیاست گذاران با هدف تقویت تشکیل سرمایه و افزایش سهم تامین مالی بخش صنعت و معدن تلاش های بسیاری را در طول سال های اخیر در قالب برنامه های متعدد انجام داده اند اما با این حال سیاست های داخلی به ویژه تورم، بیشتر این اهداف را ناکام گذاشته و به بخش تولید آسیب جدی رسانده است.

در متن این نامه که توسط انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران، مجمع کارآفرینان ایران، انجمن قطعه سازان لوازم خانگی، انجمن صنایع بهداشتی و آرایشی ایران، انجمن صنفی کارفرمایی تولید کنندگان لوازم خانگی ایران، انجمن صنفی صنایع بیسکویت و شیرینی و شکلات ایران، انجمن صنایع نساجی ایران، انجمن سازندگان تجهیزات صنعت نفت، انجمن تولید کنندگان تابلوهای برق ایران، انجمن صنایع غذایی ایران، اتحادیه تولید و صادرات نساجی و پوشاک ایران، انجمن تولید کنندگان مستربچ و کامپاند، انجمن تولید کنندگان لوازم صوتی و تصویری، انجمن سازندگان تجهیزات صنعتی ایران، انجمن صنفی کارفرمایی صنعت پتروشیمی ایران، انجمن صنفی کارفرمایی تولیدکننده پلی استایرن انبساطی، انجمن تولیدکنندگان باتری ایران، انجمن تولیدکنندگان و صادر کنندگان ماکارونی ایران، سندیکای تولید سرنگ و سرسوزن ایران، انجمن تولید لوله و اتصالات پی وی سی و... امضا شده است، اعلام شده که

با توجه به مجموع ارزش تولیدات کشور در سال گذشته که ۲۳۰۰ هزار میلیارد تومان بوده ۶۵۰ هزار میلیارد تومان

از سوی دیگر به اعتقاد کارشناسان اقتصادی، واگذاری املاک، دارایی‌های غیرضرور و اماکن رفاهی بانک‌ها می‌تواند مشکل کمبود نقدیگی بانک‌ها را مرتفع کند. این موضوع که در تاریخ ۱۳۸۶/۱۰/۳۰ از سوی هیات وزیران وقت تصویب شده و در همان روز هم برای اجرا به نهادها و دستگاه‌های مسئول با تاکید بر وزارت امور اقتصادی و دارایی و همچنین بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران ابلاغ شده است، اما پس از گذشت سال‌ها همچنان بانک‌ها به بهانه‌های مختلف از واگذاری دارایی‌ها خودداری می‌کنند و این نشان می‌دهد که در اجرای قانون رفع موانع تولید ترک فعل صورت گرفته و قانون مصوب مجلس شورای اسلامی با بی‌اعتنایی رها شده است.

مرور شعار سال‌های اخیر که از سوی رهبر معظم انقلاب (مدظله العالی) در حوزه‌های اقتصادی ابلاغ شده است، نشان از تاکید ویژه ایشان بر لزوم تقویت و رونق تولید برای مبارزه با حربه‌های نظام سلطه در جنگ اقتصادی دارد. به ویژه اینکه از سال‌ها قبل معادلات جنگ بر ضد کشورمان تغییر کرده و اتفاقات اخیر کشور نیز نشان داد که دشمنان این مرز و بوم با انتشار اخبار جعلی قصد آسیب رساندن به بنگاه‌های تولیدی را دارند تا از این طریق بتوانند به بخشی از اهداف شوم خود برسند اما تولیدکنندگان همچون محافظان حریم امنیت کشور، این بار نیز دشمنان را ناامید کردند.

از سوی دیگر قانون رفع موانع تولید با دقت، مصادیق حمایت از تولید و اشتغال در کشور را مشخص کرده است و با توجه به نقش مهم و حیاتی قوه قضائیه، از حضرت‌عالی تقاضا داریم تا با دستور پیگیری ارائه تسهیلات سرمایه در گردش به واحدهای تولیدی، قوه قضائیه را زمینه‌ساز رشد و ارتقای هر چه بیشتر تولید داخل، اقتصاد و در نهایت حفظ و افزایش آهنگ اشتغال کشور نمایند.

آنچه مسلم است در کشور ما تأمین مالی یکی از موضوعات مهم و چالش‌هایی است که همواره واحدهای تولیدی با آن دست و پنجه نرم می‌کنند و متأسفانه بانک‌ها به دو دلیل؛ الف) ضعف در زمینه تأمین مالی و تسهیلات‌دهی، ب) قانون ذینفع واحد، از ارائه تسهیلات بانکی به بنگاه‌های بزرگ تولیدی اجتناب می‌کنند و در سال جاری به رغم انتظار حمایت بیشتر از تولید و اشتغال، این موضوع به معضلی نگران‌کننده برای بنگاه‌های بزرگ تولیدی تبدیل شده است.

به گواهی آمار رسمی، مجموع ارزش تولیدات کشور در سال گذشته ۲۳۰۰ هزار میلیارد تومان بوده و ۶۵۰ هزار میلیارد تومان تسهیلات مورد نیاز است که باید از طرق مختلف به عنوان سرمایه در گردش تأمین شود. با این آمار میزان تسهیلات اعلامی از سوی منابع بانکی به بخش تولید در سال گذشته ۴۳۵ هزار میلیارد تومان بوده که حدود ۲۰۰ هزار میلیارد تومان کمبود نقدیگی و عدم تراز منابع برای بخش تولید به ثبت رسیده است.

از سوی دیگر براساس قانون ذینفع واحد حداکثر تسهیلاتی که یک مشتری می‌تواند از بانک دریافت کند تا سقف ۲۰ درصد سرمایه پایه بانک مقرر شده است و بانک با این دلیل که بتواند خود را از مخاطراتی همچون ورشکستگی و کمبود منابع رهایی دهد طبق قانون ذینفع واحد، تسهیلات ارائه می‌کند.

بنابراین یکی از جدی‌ترین مسائل کنونی صنعت ایران بحث تسهیلات سرمایه در گردش واحدهای تولیدی است که در چند دهه گذشته بارها به جلسات روسای محترم قوای مجریه، مقننه و قضائیه هم کشیده شد و با وجود اینکه قانون‌گذاران یکی از مواد قانون «رفع موانع تولید» را به تسهیلات‌دهی بانک‌ها به صنعت کشور اختصاص داده و راه حل «حساب ویژه تسهیلات در گردش» را لحاظ کرده‌اند، اما این مسئله یکی از مشکلات اساسی صنعت کشور و پیشران‌های اقتصادی است.

فعالان صنعتی اعتقاد دارند



صنایع تولیدی گرفتار تلاطم های اقتصادی

فعالان صنعتی اعتقاد دارند مادامیکه سیاستگذار نتواند نسبت به تحولات آینده اقتصاد ایران، اطمینان ایجاد کند همچنان باید شاهد خروج سرمایه های ارزی و انسانی از کشور باشیم.

در ۱۲ ماهه سال ۹۹ معادل ۶ میلیارد و ۳۱۸ میلیون دلار از ایران خارج شده است. این رقم به معنای افزایش ۴۷.۴ درصدی میزان خروج ارز از ایران در سال ۱۴۰۰ و در مقایسه با سال ۹۹ است. با یک ضرب و تقسیم ساده می توان دریافت که در سال ۱۴۰۰ روزانه بیش از ۲۵.۵ میلیون دلار سرمایه از ایران خارج شده است. حال اگر نرخ آزاد ارز را معادل ۳۰ هزار تومان فرض بگیریم، متوجه خروج روزانه بیش از ۷۵۰ میلیارد تومان سرمایه در سال ۱۴۰۰ خواهیم شد. البته بدیهی است میانگین قیمت دلار در سال ۱۴۰۰ کمتر از ۳۰ هزار تومان بود. اما برای تبدیل این حجم سرمایه خروجی به ارزش امروز ریال، نرخ تقریبی دلار ۳۰ هزار تومان در نظر گرفته شد.

شرایط دشوار صنایع کشور

رئیس اتاق مشترک ایران و سوئیس خاطر نشان کرد: ما گرفتار رکود تورمی شده ایم راه حل گذر از این شرایط چندان پیچیده نیست و

استمرار سالها تحریم و نوسانات شدید اقتصادی، صنایع و بنگاه های تولیدی و اقتصادی ایران را دچار آسیب های جدی کرده به نحوی که اکنون دورنمای چندان روشنی در مقابل سرمایه گذاران وجود ندارد.

فعالان صنعتی اعتقاد دارند مادامیکه سیاستگذار نتواند نسبت به تحولات آینده اقتصاد ایران، اطمینان ایجاد کند همچنان باید شاهد خروج سرمایه های ارزی و انسانی از کشور باشیم. گزارش بانک مرکزی از میزان خروج سرمایه از کشور در سال ۱۴۰۰ حاکی از رشد بیش از ۴۷ درصدی در مقایسه با سال ۹۹ است. طبق گزارشی که بانک مرکزی منتشر کرده رقم خالص حساب سرمایه به منفی ۹ میلیارد و ۳۳۳ میلیون دلار رسیده است. این رقم به معنای خروج حدود ۱۰ میلیارد دلار سرمایه از کشور است. طبق آمارهای منتشر شده توسط بانک مرکزی

ما گرفتار رکود تورمی شده‌ایم راه‌حل گذر از این شرایط چندان پیچیده نیست و بخش خصوصی و دولتی می‌دانند که چگونه از این بحران‌ها باید گذر کنیم.

کاهش می‌دهد

رئیس اتاق مشترک ایران و سوئیس در پاسخ به این پرسش که برخی این دیدگاه را طرح می‌کنند که ایران از مسیر توسعه خارج شده است و ما بر گذران امور ابتدایی و اولیه متمرکز شده‌ایم آیا این موضوع را تایید می‌کنید؟ گفت: پاسخ به این پرسش به نحوه نگرستن ما به توسعه بازمی‌گردد آمار بانک مرکزی گواه می‌دهد که اقتصاد ایران رو به پیشرفت نیست و ما گرفتار رکود تورمی شده‌ایم راه‌حل گذر از این شرایط چندان پیچیده نیست و بخش خصوصی و دولتی می‌دانند که چگونه از این بحران‌ها باید گذر کنیم. اما موضوع این است که آیا ما توان این را داریم که برای حل بحران‌های فعلی تصمیم قاطع بگیریم و اقداماتی انجام بدهیم که رکود تورمی متوقف و رشد اقتصادی به کشور باز گردد. این فعال اقتصادی در پایان بیان کرد: حجم کالاهای تولید شده در ایران قابل عرضه به کشورهای همجوار است ما نمی‌توانیم اعلام کنیم کشور صادرکننده‌ای هستیم این در حالیست که ترکیه می‌تواند این ادعا را طرح کند. دولت ترکیه از صادرات حمایت می‌کند و به بنگاه‌های صادرات محور یارانه می‌دهد اما ما در ایران این امکان را نداریم و اعتبارات بانکی نیز بر اساس قابلیت صادرات بنگاه‌ها نیست. صادرات موضوع اصلی اقتصاد ایران نیست هرچند در این سال‌ها پیشرفت‌های انجام شده است.

موانع بزرگ پیش پای تولیدکنندگان

عضو هیات مدیره اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی اراک گفت: نباید هزینه‌های پیش بینی نشده‌ای به صنعتگران و تولیدکنندگان اضافه کرد تا درآمدها و وصول مالیاتی را با چالش مواجه کند. سیدسعید رضوانی افزود: سهم صنعت از تولید ناخالص ملی ۱۳ درصد و از وصول مالیات ۶۷ درصد است این در حالی است که در طول یکسال گذشته صنایع از تسهیلات نظام بانکی به عنوان کمک حداقلی محروم بودند. وی به بیشترین سهم صنعت از خاموشی‌های برق و گاز اشاره کرد و افزود: صنایع بیشترین هزینه‌ها را در قالب پرداخت تعرفه، هزینه‌های استاندارد، گمرک و ... را متحمل می‌شوند. همچنین در بودجه‌هایی که کشور نیاز به تامین آن دارد بار اصلی بر دوش صنعتگران و تولیدکنندگان است. وی با تاکید بر اینکه نباید وصول بر اصول مقدم شود، اظهار کرد: در ایران برای تامین هزینه‌های جاری کشور وصول بر اصول مقدم است و نباید هزینه‌های پیش بینی نشده‌ای به تولیدکننده اضافه کرد تا درآمدها را با چالش مواجه کند. دبیر انجمن مدیران صنایع ساوه با اشاره به اینکه براساس بررسی‌های بعمل آمده بیشترین دستگیرشدگان اغتشاشات اخیر را افراد بیکار تشکیل دادند، تصریح کرد: برای برقراری امنیت پایدار، تولیدمحور و صادرات محور و نیز تبدیل کشور به قدرت اقتصادی باید رویکردها را تغییر داد و با حمایت از تولید و نیروی کار، اشتغال و کارآفرینی را توسعه دهیم. وی خواستار حمایت سازمان‌ها و دستگاه‌های اجرایی برای برطرف کردن چالش‌های حوزه صنعت شد و افزود: باید فضای کار و تولید را حمایت و تقویت کرد تا تولیدکننده بتواند با رونق در تولید درآمدزایی کرده و با انگیزه نسبت به پرداخت مالیات اقدام کند.

بخش خصوصی و دولتی می‌دانند که چگونه از این بحران‌ها باید گذر کنیم. اما موضوع این است که آیا ما توان این را داریم که برای حل بحران‌های فعلی تصمیم قاطع بگیریم و اقداماتی انجام بدهیم که رکود تورمی متوقف و رشد اقتصادی به کشور باز گردد. شریف نظام مافی، با اشاره به حاکم شدن رکود تورمی در اقتصاد ایران، گفت: رکود تورمی قدرت خرید مردم را کاهش داده است. تورم ایران هیتتری است به این معنا که چندین درصد بالا می‌رود بدون اینکه ابزار کنترلی برای آن در دست باشد در حالی که اقتصاد و سرمایه برای پیشرفت به شرایط آرام نیاز دارد و اگر ثبات وجود نداشته باشد نمی‌توان انتظار داشت در هیچ نقطه‌ای از دنیا بتوان رکود تورمی را کنترل کرد.

رئیس اتاق مشترک ایران و سوئیس با اشاره به خطراتی که صنعت ایران با آن درگیر شده است، گفت: قدرت خرید مردم به نقطه‌ای رسیده است که تولید داخلی چندان مهم نیست چراکه با افت توان خرید مردم امکان خرید کالا تقلیل پیدا کرده است. تورم امروز ایران ساده نیست و به یک مقوله پیچیده تبدیل شده است.

نظام مافی سرمایه را موجود ترسو توصیف کرد و افزود: سرمایه به جایی که امن است می‌رود متأسفانه امنیت اقتصاد ما به اندازه کشورهای که هم ردیف آنها هستیم نیست. به‌عنوان مثال کشورهای مانند مکزیک، آفریقای جنوبی و مالزی از لحاظ اقتصادی ثبات بیشتری دارند از این‌رو سرمایه تمایل دارد که به آنجا برود. در حال حاضر اقتصاد ایران به سمتی هدایت شده است که دیگر نمی‌توان خود را با ترکیه و کره جنوبی مقایسه کنیم و آنها در شرایط بهتری از ما هستند.

این فعال اقتصادی با اشاره به چگونگی تامین کالاهای اساسی در شرایط تحریم، گفت: کالاهای اساسی دو دسته‌اند؛ نخست، کالاهایی که اگر نباشند جامعه می‌تواند بدون آنها زندگی کند و دوم، کالاهایی که کمبود آنها در جامعه ایجاد ناراحتی می‌کند. من فکر نمی‌کنم که در آینده در زمینه واردات کالاهای اساسی به‌ویژه غلات دچار مشکل شویم چراکه در بدترین شرایط جنگ احتمالی نیز این اتفاق رخ نداد و ما توانستیم نیازهای خود را تامین کنیم. اما موضوع اصلی تامین و عدم تامین کالاهای اساسی نیست جامعه باید رشد کند و تولید و صادرات داشته باشد و از لحاظ نوآوری پیشرفت‌های در صنعت را رقم بزند.

نظام مافی ادامه داد: به نظر می‌رسد در آینده باید انتظار تحریم‌های بیشتری از اتحادیه اروپا به‌خصوص آلمان و فرانسه داشته باشیم؛ و این موضوع یعنی تحریم‌ها در نوع ارتباط اقتصادی که ما با اروپا داریم تأثیر می‌گذارد. وی با تاکید بر کاهش درصد ثبت اختراعات در کشور، تصریح کرد: این یک واقعیت است که نخبگان از کشور خارج می‌شوند و تعداد فارغ التحصیلان بهترین دانشگاه‌های مایلی ندارند که در ایران بمانند و این موضوع در آینده بر اقتصاد تأثیر خواهد گذاشت شاید برخی بر این باور باشند که اهمیتی ندارد که نخبگان از کشور می‌روند اما در دراز مدت اثرات خود را بر جامعه و اقتصاد خواهد گذاشت و رقابت‌پذیری ما را در عرصه‌های بین‌المللی



نصاویر جاذبه‌های گردشگری بر روی محصولات ۴ شرکت شیرینی و شکلات

علی اصغر شالبافیان معاون گردشگری، روز پنجشنبه ۲۰ بهمن ماه ۱۴۰۱ از غرفه گردشگری آذربایجان شرقی در نمایشگاه بین‌المللی گردشگری تهران بازدید و از اقلام تبلیغاتی جاذبه‌های گردشگری استان بر روی تولیدات شیرینی و شکلات رونمایی کرد.

معاون گردشگری کشور در این آیین ضمن تقدیر از اقدام کارخانجات شیرینی و شکلات بنیس، درنا، آی سودا و فرمند شهرستان شبستر برای تولید محصولات با نماد اماکن تاریخی و گردشگری استان، ادامه داد: به دنبال عقد تفاهم نامه همکاری مابین معاونت گردشگری و برخی از کارخانجات شهرستان شبستر طی دوره گذشته این نمایشگاه، اقدامات شایسته فعالان این حوزه را امسال به خوبی شاهد هستیم که این اقدام علاوه معرفی محصولات شیرینی و شکلات شهرستان و استان نقش بسزایی در شناخته شدن اماکن تاریخی استان در بین مردم دارد.

او در ادامه آذربایجان شرقی را استان پیشگام در اجرای برنامه‌های نوین حوزه گردشگری عنوان کرد و گفت: ماه گذشته شاهد برگزاری اولین تور آشناسازی رؤسای دفاتر خدمات مسافرتی کل کشور در تبریز بودیم که این اقدام شایسته آغازگر تعاملات نزدیک و همچنین برنامه‌ریزی برای افزایش ارتباطات دفاتر خدمات مسافرتی با یکدیگر برای توسعه گردشگری استان بود.

شالبافیان اظهار داشت: از دیگر اقدامات ارزشمند آذربایجان شرقی که امروز شاهد آن هستیم تولید محصولات سرگرمی کودکان با محوریت گردشگری و معرفی اماکن تاریخی استان است که قطعاً در فرهنگ‌سازی و ارتقا دانش گردشگری کودکان تأثیر عمیقی خواهد داشت، اگر ما خواستار توسعه و پیشرفت گردشگری در کشور هستیم باید آموزش‌های لازم را از کودکان آغاز کنیم، چراکه کودکان آینده سازان این مرز و بوم هستند و آینده گردشگری کشور در گرو آموزش صحیح آن‌ها است.

شروع در محصولات و ماندن در بازار رفابت با طعم دهنده‌ها

طعم‌های هیجان‌انگیز و تجربه‌های لذت‌بخش جدید مانند «طعم‌های ترکیبی» می‌تواند باعث فروشهای فوری شود. مصرف‌کنندگان از طریق غذاهایی که بافت‌ها، طعم‌ها، رنگ‌ها و بوهای متنوعی را به ارمغان می‌آورد، میل به تجربه‌های به یادماندنی بیشتری دارند. به عنوان مثال، طعم کارامل نمکی (به عنوان یک طعم ترکیبی) سریع‌ترین رشد را با رشد ۳۵ درصدی در محصولات بیسکوییتی در دو سال گذشته داشته است.

کدام طعم‌ها؟ برترین طعم‌های سالهای اخیر و طعم‌های پیشرو

به یاد داشته باشیم که شکلات هرگز از «مد» خارج نمی‌شود. به یاد داشته باشیم که شکلات و طعم‌های شکلاتی (معمولی، دارک، شیری، فندقی و...) همواره پرفروش‌ترین و پرفرودارترین طعم‌ها هستند. طعم‌های وانیل، قهوه و کاکائو و لیمو، طعم‌های برتر بعدی هستند.

بر اساس گزارش Mintel GNPD (منبع قطعی برای ردیابی و تجزیه و تحلیل نوآوری محصول جهانی)، در سال ۲۰۲۱، طعم‌های پیشرو در صنعت غذا، موارد زیر هستند:

- قهوه
- نعناع
- توت سیاه کرم کاستارد (بیسکویت)
- کرم ایرلندی
- شکلات (ترافل / تارتوفو)

وانیل به عنوان طعم دهنده‌ای نوستالژیک یا طعم دهنده‌ای نوآورانه؟

وانیل به عنوان یکی از طعم‌های اصلی در بیسکویتهای دسرهای لبنی و بستنی در نظر گرفته می‌شود. اگر به دنبال وانیل ایده آل برای محصولات خود هستید، طعم‌های جدید و ترکیبی وانیل را فراموش نکنید. هرچند که وانیل به عنوان طعمی نوستالژیک در یادها و خاطرات همه ما نقش بسته است، اما تمایل به طعم‌های جدید وانیلی مانند وانیل شکلاتی، وانیل کرانچی، وانیل خامه‌ای، وانیل فندقی و ... ایده جذابی برای ارائه محصولات جدید خواهد بود.

وانیل‌های پودری **CARINSA** (با بیش از ۵۰ سال تخصص در تولید انواع طعم دهنده‌های پودری و مایع وانیلی) راه حل‌های عالی و تلاشی شجاعانه برای پیوستن به نوآوری‌های قرن ۲۱ ارائه می‌دهند. شرکت **CARINSA** با ارائه وانیل‌های پودری با طعم‌های جدید و با تکنولوژی انکپسوله، مقاومت حرارتی و ماندگاری طعم را در انواع محصولات بیسکویت، شیرینی، شکلات و حتی انواع نوشیدنیهای گرم ارتقا داده است.

وقتی کلمه «خوردنی مورد علاقه» را ذکر می‌کنیم، اولین چیزی که به ذهن می‌رسد چیست؟ مسلماً طعم در انتخاب خوردنی مورد علاقه ما نقش بسیار بزرگی را ایفا می‌کند. طعم‌هایی که یادآور بهترین لحظات زندگی یا خاطرات به یادماندنی کودکی ما هستند.

اکثر مردم به طعم‌های مورد علاقه خود که تزلزل‌ناپذیر هستند، پایبند هستند، در حالی که دیگران مشتاق هستند چیز جدیدی مانند غیر معمول‌ترین بیسکویتهای، کوکی‌ها یا شکلاتهای جهان را امتحان کنند. بازار سریع‌تر از همیشه در حال رشد است و برای موفقیت و نوآوری لازم است با توجه به نیازهای مصرف‌کنندگان با روندهای روز همگام شد. اگر تولیدکننده هستید، این جمله معروف را فراموش نکنید که همیشه می‌توانید با «مشتری پادشاه است» هدایت شوید و بسته به نیاز گروه هدف تحقیق کنید و بازار را تغییر دهید.

تمایل به محصولات سالم و حال خوب کن!

تحقیقات نشان داده است که بیشتر مصرف‌کنندگان تنقلات در سالهای اخیر به دنبال محصولات سالم و روحیه‌بخش بوده‌اند. محصولاتی که دارای ادعاهای عملکردی مانند استفاده از شیرین‌کننده‌های طبیعی و قندهای بدون ضرر، آرامش‌بخش، حاوی مواد مغذی و ویتامینها و ... بوده‌اند. به عنوان مثال میل به کاهش فشارهای روحی و استرس‌های روانی ممکن است افراد را وادار به لذت بردن از طعم‌های آرام‌بخش و منابع غذایی، به ویژه طعم‌های نوستالژیک مانند وانیل شیرین و شکلات کند. از این رو بیشتر برندهای معروف به تدریج از ابتکارات بازاریابی با ذکر مزایایی جسمی و روانی محصولات خود استفاده نموده‌اند.

یادآوری خاطرات خوب قدیمی؛ تمایل به تجربه طعم‌های جدید

نوستالژی همچنان بر محصولاتی مانند شکلات، بیسکویت یا کیک حاکم است. خوراکی‌هایی که همه از کودکی به طور مداوم از آنها استفاده کرده‌ایم. معمولاً آدم‌ها تمایل زیادی به کاوش و یادآوری خاطراتی دارند که این روزها به دلیل سبک زندگی سریع فراموش کرده‌اند. یک طعم پتی‌بور قدیمی، کوکی‌های خانگی، آدامسهایی با طعم‌های خاصی از میوه، طعم‌هایی هستند که هیچ‌گاه آنها را فراموش نمی‌کنیم.

با این حال که بسیاری از مصرف‌کنندگان، تمایلی به دور شدن از طعم‌های دلخواه خود ندارند، اما «ساختن هسته‌ای برای جلب علاقه» می‌تواند راه پیش‌رو برای تجربه طعم‌های جدید باشد. همواره تعدادی از مصرف‌کنندگان به دنبال طعم‌ها و قالب‌های جدید هیجان‌انگیز برای فرار از هنجار و زندگی روزمره هستند. نوآوری در ایجاد



نقش اتاق‌های بازرگانی در توسعه اقتصاد

مطابق قانون، هدف از تشکیل اتاق بازرگانی، همراهی آنها در فراهم آوردن موجبات رشد و توسعه اقتصاد کشور و ایجاد شبکه‌ای میان بخش خصوصی است. وظایف و اختیارات اتاق در این قانون به صورت مختصر شامل «ایجاد شبکه بخش خصوصی»، «مشاوره در خصوص لوایح و طرح‌های اقتصادی»، «همکاری با دستگاه‌های اجرایی جهت اجرای قوانین اقتصادی»، «همکاری با اتاق‌های سایر کشورها و تشکیل اتاق‌های مشترک»، «تشکیل و شرکت در سمینارهای بین‌المللی»، «شناسایی بازارهای صادراتی و کمک به بخش خصوصی جهت شرکت در نمایشگاه‌های بین‌المللی و داخلی»، «تشویق سرمایه‌گذاری داخلی»، «ایجاد مرکز داوری»، «ایجاد مرکز آمار و اطلاعات» و «صدور کارت عضویت» است.

بین‌الملل ایران است و با وجود تحریم‌های گسترده چند دهه اخیر، در این حوزه، فعالیت‌ها بیشتر در حد حضور در سمینارها و کنفرانس‌ها و برگزاری جلسات هیات‌های تجاری خارجی بوده و نتوانسته‌اند با توجه به شرایط حضور پررنگی داشته باشند. اتاق‌های مشترک موجود که وظیفه اصلی دیپلماسی اقتصادی را باید به عهده داشته باشند نیز نتوانسته‌اند حضور تاثیرگذاری داشته باشند. در سال‌های اخیر تنها چند اتاق مشترک توانسته‌اند باعث ایجاد بهبود روابط تجاری دو کشور شوند. اتاق‌های مشترک باید به عنوان بازوهای اجرایی دیپلماسی اقتصادی ایران عمل کنند. برای این منظور باید همکاری بیشتری بین رایزن‌های اقتصادی ایران و اتاق‌های مشترک صورت گیرد تا بتوانند اطلاعات بازرگانی مورد نیاز واردکنندگان و صادرکنندگان را به اعضای خود ارائه دهند و موجب تسهیل فرآیندهای بازرگانی شوند.

موضوع دیگری که می‌توان از آن به عنوان نقطه ضعف در انجام وظایف اشاره کرد، **بحث شناسایی بازارهای صادراتی و نمایشگاه‌هاست.** در حوزه شناسایی بازارهای صادراتی امور بین‌الملل اتاق‌ها فعال هستند اما متأسفانه با توجه به شرایط تحریم‌های بین‌المللی تعریف بازارهای صادراتی برای ایران کمی متفاوت‌تر از سایر کشورهاست به ترتیبی که بازار صادراتی تنها شامل کشورهایی که به کالای ایرانی نیاز دارند نیست، بلکه باید امکان همکاری با آن کشور و شرکت از نظر مسائل تحریمی و همچنین امکان نقل و انتقال پول با آن کشور نیز وجود داشته باشد، لذا این مسائل امکان شناسایی بازارهای صادراتی را برای اتاق‌ها سخت کرده است. در حوزه نمایشگاه‌ها، مخصوصاً نمایشگاه‌های بین‌المللی ایران، اتاق‌ها به عنوان مادر شکل‌ها باید نقش بیشتری داشته باشند و حتی باید مجری نمایشگاه‌های بزرگی مثل نفت و گاز باشند، اما با سیاست‌های کنونی علاقه‌ای به همکاری با بخش خصوصی برای برگزاری نمایشگاه‌ها از طرف دولت‌ها دیده نشده است.

از طرف دیگر در خصوص **ارائه مشاوره و همکاری با نهادهای دولتی، تشویق سرمایه‌گذاری داخلی و ایجاد مرکز آمار و اطلاعات** می‌توان نمره میانگین قبولی را به شکل‌های بخش خصوصی داد. در این سه بخش اتاق‌ها تا حد توان فعالیت خود را انجام داده‌اند که عدم موفقیت‌های نه‌چندان زیاد آنها به‌خاطر مسائل و مشکلات خارج از اتاق‌ها است، اما در دو «مرکز داوری» و «صدور کارت عضویت» حوزه اتاق توانسته نقش خود را به خوبی ایفا کند. امید است با تفاهم بیشتر در خصوص فرهنگ کار تشکیلی در جامعه اقتصادی، تشکلهای بخش خصوصی بتوانند در توسعه اقتصادی کشور نقش‌آفرینی بیشتری داشته باشند.

با نگاهی به عملکرد اتاق‌های بازرگانی و با توجه به وظایف و اختیارات آنها که در بالا به آنها اشاره شد، می‌توان گفت که در برخی موارد اتاق‌ها وظایفشان را به خوبی انجام نداده‌اند و در برخی موارد دولت و مجلس مانع از انجام وظایف و اختیارات اتاق‌ها شده‌اند. **اتاق‌های بازرگانی شاید می‌توانستند در این سال‌ها در سه مورد عملکرد بهتری داشته باشند؛**

مورد نخست، **بحث ایجاد شبکه هماهنگی و همکاری بین بخش خصوصی در اجرای قوانین تجاری** است. شبکه ایجاد شده بین بخش خصوصی در حال حاضر شامل اتاق ایران و اعضای آن به عنوان مادر شکل‌ها و در ذیل آن اتاق‌های شهرستان‌ها و اعضای آنها و مجدداً در ذیل آن انجمن‌ها و اتاق‌های مشترک فعالیت می‌کنند. **عضویت در اتاق طبق قوانین کشور به دو صورت است:** شخص حقیقی یا حقوقی دارای کارت بازرگانی است و می‌تواند عضو اتاق شود یا با دریافت کارت عضویت، عضو اتاق‌ها شود. با این شرایط شاهد این موضوع هستیم که اتاق‌های بازرگانی دارای تعداد اعضای کمی هستند، لذا شبکه ایجادشده تنها محدود به بازرگانانی است که دارای کارت هستند یا علاقه‌مند به عضویت هستند. یکی از دلایل موضوع فوق بحث تکثر سمن‌ها و وجود تشکلهای مختلف مثل اتاق اصناف، تعاون و اتحادیه‌هاست.

همچنین عدم الزام به عضویت کسب‌وکارها در یک تشکل واحد بخش خصوصی باعث پخش شدن این جامعه اقتصادی شده است. شبکه محدود موجود ایجاد شده توسط اتاق‌ها شامل همه اعضای آن نیست، زیرا خیلی از اعضا، تنها جهت انجام امور واردات و صادرات، کارت بازرگانی دریافت کرده‌اند و تنها تعداد محدودی از اعضا در تشکل خود فعالیت می‌کنند و عضو شبکه اصلی اتاق هستند. شبکه ایجادشده، شبکه کوچک اما توانمندی است که توانسته در این سال‌ها تا حدودی مطالبات خود را بیان کرده و از حقوق بخش خصوصی دفاع کرده است. این شبکه با حضور در جلسات و کمیسیون‌های اتاق مربوطه، مشکلات موجود در حوزه کسب‌وکار را عنوان کرده است و تا حدودی راهکار خود را هم ارائه می‌دهند. شاید این موضوع که بخش خصوصی باید راهکارهای بیشتری ارائه دهد یکی از نقاط ضعف بخش خصوصی است، البته گوش شنوایی هم برای شنیدن این راهکارها کمتر پیدا می‌شود.

یکی دیگر از وظایف این اتاق‌ها **همکاری با اتاق‌های بازرگانی سایر کشورها و تشکیل اتاق‌های مشترک** است. همکاری با اتاق‌های سایر کشورها متأثر از روابط

راهکار برون رفت دولت از بن بست رانت و فساد در زنجیره گندم، آرد و نان

مرتضی میثمی فرد پیشکسوت صنعت آرد و نان ایران گفت: میانگین گندم مصرفی در دنیا طی سالیان متمادی حدود ۱۰۰ کیلوگرم در سال برای هر نفر است و احتمالاً در چند ماه آینده که جمعیت جهان به ۸ میلیارد نفر می‌رسد می‌توان امیدوار بود که تولید و برداشت گندم نیز به ۸۰۰ میلیون تن برسد.

وی افزود: این عدد در کشورهای مختلف با هم اختلاف دارد. به طوری که در کشورهای اروپایی این عدد به حدود ۸۰ کیلوگرم مصرف در سال برای هر نفر می‌رسد و در کشورهای نه چندان توسعه یافته میانگین آن به حدود ۱۲۰ کیلوگرم در سال خواهد رسید.

حال چنانچه مصرف را در ایران همان ۱۲۰ کیلوگرم در سال مورد محاسبه قرار دهیم (با توضیح آنکه مقدار مصرف نان هم وزن مصرف گندم است) پس هر نفر در ماه ۱۰ کیلوگرم به طور میانگین مصرف نان دارد.

میثمی فرد خاطرنشان کرد: به عنوان نمونه با توجه به قیمت نان تافتون به ازای هر کیلوگرم ۸۰ هزار ریال چنانچه مسوولان این طرح حداقل ۸۰ هزار تومان یا حداکثر ۱۰۰ هزار تومان به عنوان یارانه نان به صورت ماهانه پرداخت کنند و دولت هم اجازه دهد قیمت فروش نان حدود دو برابر شود در واقع با پرداخت یارانه نان هیچ گونه اتفاقی نیفتاده یا تحمیلی به خریدار وارد نشده است ضمن آنکه قیمت فروش آرد در کشور در انواع مختلف خود با یک قیمت سراسری به مصرف کنندگان عرضه شده و نشت آرد به بازار آزاد متوقف می‌شود. این پیشکسوت صنعت آرد و نان متذکر شد: با اجرای این طرح دیگر نیازی به داشتن حدود ۹۰ هزار کارت خوان نیز وجود ندارد که خود در اجرا چه بسا با مشکلات عدیده‌ای از جمله قطعی اینترنت، نقص فنی و انواع تقلبات و تخلفات یا هزاران اتفاق دیگر که در حال حاضر قابل پیش‌بینی نیست مواجه خواهد شد.

مرتضی میثمی فرد،

پیشکسوت صنعت آرد و نان





لزوم تدوین برنامه اسفراژنژیک برای زنجیره تولید

رئیس اتاق تبریز بر لزوم تدوین یک برنامه استراتژیک برای تولید و صادرات هر کالای تولیدی کشور تاکید کرد. به گزارش اتاق تبریز، یونس ژائله در آیین بهره‌برداری از ۲۱۰ پروژه صنعتی و معدنی در شهرک صنعتی آخولا اظهار کرد: همراهی دولت و بخش خصوصی و تعامل بسیار خوب این دو بخش، فضای بسیار خوبی در بخش سرمایه‌گذاری استان ایجاد کرده است. وی ادامه داد: تمامی مشکلات کشور به دست بخش خصوصی قابل حل است و فعالان این بخش، آمادگی ورود به تمامی حوزه‌های اقتصادی را دارند و در بدترین شرایط نیز می‌توانند زیر بار مسئولیت بروند.

ژائله حضور در صحنه جهانی را نیازمند وجود نقشه راه دانسته و ادامه داد: در صورتی که فضا را برای بخش خصوصی مستعد فراهم کنیم، قطعاً کشور ایران می‌تواند نقش خود را به عنوان هاب تجارت در منطقه ایفا کند. وی بر لزوم تدوین یک برنامه استراتژیک برای تولید و صادرات هر کالای تولیدی کشور تاکید کرده و گفت: در بخش تجارت خارجی و دیپلماسی اقتصادی، مشکلاتی وجود دارد که همه در کنار هم باید برای رفع این مشکلات تلاش کرده و ناامید نشویم. رئیس اتاق تبریز همچنین تامین مالی را یکی از مهم‌ترین مشکلات واحدهای تولیدی و صنعتی استان دانسته و گفت: بانک‌های خصوصی، منابع خود را به استان اختصاص نمی‌دهند که این روند باید اصلاح شود.

بخش خصوصی؛ نجات‌دهنده اقتصاد ایران

رئیس اتاق تبریز معتقد است: بخش خصوصی می‌تواند نجات‌دهنده اقتصاد ایران باشد؛ مشروط بر اینکه به فعالان این بخش که در حال تلاش برای بهبود وضعیت هستند، اعتماد شود. نشست بررسی «چالش‌های بنگاه‌های اقتصادی ایران طی یک سال آینده» با حضور حسین عبده‌تبریزی، کارشناس اقتصادی در اتاق تبریز برگزار شد.

رئیس اتاق تبریز در این نشست گفت: یک دیالوگ مشترک بین دولت و بخش خصوصی مورد نیاز است و در صورت عدم ایجاد این گفت‌وگوی دوسویه، شاهد استمرار وضعیت نامطلوب کنونی اقتصاد خواهیم بود. یونس ژائله با تاکید بر لزوم بهره‌مندی از قدرت بخش خصوصی گفت: بخش خصوصی می‌تواند نجات‌دهنده اقتصاد ایران باشد؛ به شرطی که اعتماد لازم به فعالان این بخش ایجاد شود چراکه بخش خصوصی عاشق وطن و ملت خود بوده و در حال تلاش برای بهبود وضعیت است.

او ادامه داد: ۸۵ درصد اقتصاد کشور در دست دولت است که با این وضعیت و با راندمان پایین این بخش، قطعاً شاهد استمرار وضعیت کنونی خواهیم بود.

علیرضا مناقبی، رئیس مجمع عالی واردات:



تکر حاکم بر ایران دلار را از ۴۰۰۰۰ تومان گذراند

رئیس مجمع عالی واردات گفت: تفکری که در یک سال اخیر در ایران حاکم شده باعث شد نرخ دلار از ۲۴ هزار ۵۰۰ تومان به بالای ۴۰ هزار تومان برسد

دلار در بازار تهران روندی صعودی به خودش گرفته و هر روز رکوردی جدید می زند اما دلیل این کاهش ارزش پول ملی چیست؟ برخی از کارشناسان معتقدند نگاه بسته دولتمردان به اقتصاد دلیل اصلی این اتفاق است.

علیرضا مناقبی رئیس مجمع عالی واردات در این باره گفت وگویی انجام داده است که در ادامه می خوانید:
نرخ ارز در شرایط بی ثباتی قرار گرفته است و فکری برای آن نمی شود و این عدم ثبات مشکلات عدیده ای برای جامعه ایجاد کرده و کسی برای این معضل چاره ای نمی اندیشد.

ادامه مسیر فعلی در نهایت به حل مسئله منجر نخواهد نشد و بیش از پیش تغییر در دیدگاه ها احساس می شود که افراد جدید با تفکرات سازنده وارد عرصه حاکمیت اقتصادی شوند. تفکری که در یک سال اخیر در ایران حاکم شده باعث شد نرخ دلار از ۲۴ هزار ۵۰۰ تومان به بالای ۴۰ هزار تومان برسد

نگاه بسته به اقتصاد باعث شده است که امروز تولید در ایران با چالش های جدی درگیر باشند؛ نوع نگرش به مسائل اقتصادی و معیشتی کارساز نیست و نمی دانم چرا برای این شرایط فکری نمی کنند.

در مسیری قدم گذاشتیم که انتهای خوبی نمی توان برای آن متصور شد و این نشان می دهد که مسیر درستی را انتخاب نکردیم و با سخن و حرف درمانی نمی توان مشکلات اقتصادی و معیشتی مردم را حل کرد. امروز روز عمل است و برای عملگرایی نیازمند ایجاد یک اجماع کلی میان حاکمیت و مردم هستیم و مسئولان کشور باید بدانند که تنها آنها نیستند که می دانند و می توانند مردم نیز در این میان باید ایفاگر نقش باشند.

یکی از دلایلی که باعث شده است حرکت اقتصادی درست انجام نشود سبب هزینه ای مردم سنگین و جیب آنها کوچک شده است به تبع چرخه ایستا می شود. آحاد مردم جیب آنها تحلیل رفته است زمانی که مصرف کننده ای نباشد تولید می خوابد و واردات انجام نمی شود. اگر صادرات رونق پیدا کرده است چرا کمبود ارز داریم؟ باید توجه داشت که جمعیت ایران در این بازه زمانی از ۸۰ میلیون نفر به ۱۰۰ میلیون نفر رسیده است.

صادرات از چه منظر افزایش پیدا کرده؛ از نظر ارزی، ریالی یا وزنی بالا رفته است اگر از نظر ریالی بالا رفته باشد این نقیصه در اداره این مسیر است و این مسئله به کاهش ارزش پول ما باز می گردد. اگر از لحاظ وزنی حجم صادرات ما افزایش پیدا کرده باشد و پولی که در ازای آن دریافت کردیم بیشتر شد در آن شرایط می توان ادعا کرد روند صادرات ما رو به جلو بوده است.

امروز در مسیر اقتصادی به غیر افرادی که به رانت و ارتباط های خاص مرتبط هستند سایر بدنه های اقتصادی از شرایط فعلی رضایت ندارند. امیدوارم که زودتر به این نتیجه برسند که شرایط باید اصلاح امور شود با این سیستم مدیریتی از نظر اقتصادی به جای خوبی نخواهیم رسید.

هشدار درباره ثبغات سخت‌گیری بر صادرکنندگان



که در قانون زمان رفع تعهد ارزی، یک سال در نظر گرفته شده ولی در آیین‌نامه مذکور، مهلت نهایی، سه ماه پس از سررسید چهارماهه تعیین شده است.

ضعف دیگری که لاهوتی به این آیین‌نامه وارد دانست، حذف سه اتاق از کمیته اقدام ارزی است. او گفت: در آیین‌نامه آمده است که جلسات کمیته با حضور نماینده بخش خصوصی و به دعوت رئیس کارگروه حسب مورد برگزار می‌شود که این موضوع به طور مشخص خلاف قانون است چرا که در قانون به صراحت اتاق بازرگانی نماینده بخش خصوصی تعیین شده اما در این آیین‌نامه چون نام اتاق بازرگانی و اتاق تعاون ذکر نشده، لذا نماینده بخش خصوصی می‌تواند بنا بر سلیقه به جلسات دعوت شود.

به گفته رئیس کمیسیون تسهیل تجارت و توسعه صادرات اتاق تهران، جرم‌انگاری در حوزه صادرات نیز سخت‌گیرانه‌تر شده است و عدم برگشت ارز صادرکنندگانی که بیش از ۳ میلیون یورو صادرات داشته باشند، از زاویه قاچاق ارز و پولشویی جرم‌انگاری شده است.

بر اساس اعلام سایت اتاق تهران، وی گفت: یکی دیگر از ایرادات این آیین‌نامه آن است که دبیرخانه کمیته اقدام ارزی از سازمان توسعه تجارت به بانک مرکزی انتقال یافته و نگرانی از تفوق دوباره سیاست‌های ارزی بر سیاست‌های تجاری در میان فعالان اقتصادی افزایش پیدا کرده است؛ چنانکه، تجربه تلخ کاهش صادرات در دولت قبل که به همین جهت اتفاق افتاد. نکته دیگری که وجود دارد، این است که معافیت برگشت ارز صادراتی کمتر از ۳۰ هزار یورو در متن قانون ذکر شده، اما در این آیین‌نامه اختیار معافیت به کمیته اقدام ارزی واگذار شده است که به نظر می‌رسد با متن قانون مغایرت دارد.

رئیس کنفدراسیون صادرات ایران می‌گوید سخت‌گیری بر صادرکنندگان می‌تواند به کاهش عملکرد کشور در این حوزه منجر شود.

در هفدهمین جلسه کمیسیون تسهیل تجارت و توسعه صادرات اتاق بازرگانی تهران «آیین‌نامه اجرایی تبصره ۶ ماده ۲ مکرر قانون مبارزه با قاچاق کالا و ارز» و «احکام اجرایی برش یک ساله از برنامه دیپلماسی اقتصادی» مورد بحث و بررسی نمایندگان بخش خصوصی و دولتی قرار گرفت.

رئیس کمیسیون تسهیل تجارت و توسعه صادرات اتاق تهران در ابتدای این جلسه با اشاره به مشکلات ارزی که پس از فروردین سال ۱۳۹۷ پدید آمد و متعاقب آن، تشکیل کمیته ارزی در اتاق ایران، توضیح داد: این کمیته برای تعامل با دولت و حل مشکلات ارزی صادرکنندگان راه‌اندازی شد و در یک تعامل دو سویه برخی از مشکلات صادرکنندگان برطرف شد.

محمد لاهوتی به انتقال کمیته ارزی به منظور شکل‌گیری جایگاه قانونی و تضمین اجرای مصوبات به سازمان توسعه تجارت اشاره کرد و گفت: با تعیین دبیرخانه و برگزاری منظم جلسات کمیته اقدام ارزی که با حضور نمایندگان سه اتاق و وزارتخانه‌های مرتبط برگزار می‌شد، این کمیته موفق شد، طی ۹۸ جلسه، مصوبات تسهیل‌گرانه و خوبی برای رفع مشکل تعهد ارزی صادر کند.

او در ادامه با بیان اینکه جایگاه کمیته اقدام ارزی با ابلاغ قانون مبارزه با قاچاق کالا و ارز در فروردین سال ۱۴۰۱ ارتقا پیدا کرد، افزود: در آیین‌نامه اجرایی این قانون، عملاً همه اقدامات در حوزه تعیین سیاست‌های ارزی و تجاری به کمیته اقدام ارزی واگذار شده است. اما این آیین‌نامه اجرایی در بعضی از موارد دچار ضعف‌های جدی است؛ یکی از ایرادات آیین‌نامه اجرایی تبصره ۶ ماده ۲ مکرر قانون مبارزه با قاچاق کالا و ارز این است که جلوتر از قانون حرکت کرده و در زمینه زمان رفع تعهد ارزی و مجرم شناختن صادرکنندگان سخت‌گیرانه‌تر برخورد می‌کند. به نحوی



بی‌برنامگی‌های دولت برای بخش خصوصی هزینه دارد

محسن امینی از برخی بی‌برنامگی‌ها در دولت و توقف ۴۰ کشتی حامل ذخایر استراتژیک در حالی که میزان این کالاها در سطح کشور پایین است، انتقاد کرد.

هفتمین همایش بین‌المللی و نمایشگاه جانبی خوراک دام، طیور و آبزیان ایران برگزار شد. در این همایش، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران توقف طولانی‌مدت کشتی‌ها و لزوم پرداخت دموارژهای سنگین بابت این توقف‌ها را ناشی از بی‌برنامگی دولت دانست و تصریح کرد: میزان ذخایر اصلی و استراتژیک در سطح کشور پایین است؛ اما می‌بینیم دو ماه یک کشتی حامل کالای اساسی در بندر امام متوقف مانده و روزانه مشمول دموارژ سنگین می‌شود.

محسن امینی، رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق ایران با بیان این نکته که بخش خصوصی مجبور است تاوان تصمیم‌گیری‌های نادرست دیگران را بپردازد، گفت: چندین ماه است که به دلیل بی‌برنامگی‌ها، ۴۰ کشتی در لنگرگاه بندر امام خمینی متوقف شده‌اند و بابت آن باید روزانه یک میلیون ۶۰۰ هزار دلار خسارت پرداخت شود. اگر برنامه‌ریزی دقیقی صورت گیرد هیچ‌یک از این هزینه‌ها نباید پرداخت شود.

او از نامه‌نگاری‌های کمیسیون کشاورزی اتاق ایران با دستگاه‌های متعدد در همین حوزه سخن گفت و ادامه داد: بارها نامه زدیم که بخش خصوصی در مراکز نگهداری سطح کشور، کالا را بدون اینکه خسارتی ببینند، نگه می‌دارد. از طرفی هزینه نگهداری این کالاها پایین است و دولت می‌تواند این کالاها را در بخش‌های ذخیره‌سازی سطح کشور، نگه دارد؛ اما گوش شنوایی وجود ندارد.

این فعال اقتصادی ادامه داد: انتظار بخش خصوصی این است که مشکلات حوزه کشاورزی که ارتباط مستقیم با امنیت غذایی مردم دارد، به موقع حل شوند. تصمیماتی که برای بخش خصوصی گرفته می‌شود، بدون نظرخواهی از آنهاست در حالی که مجریان این تصمیمات، فعالان بخش خصوصی هستند. پس تا زمانی که این رویه‌ها تغییر نکند، مشکل حل نخواهد شد.

عضو هیات نمایندگان اتاق ایران خاطرنشان کرد: حضور بخش خصوصی باید جدی گرفته شود و این رویکرد را باید در عمل ببینیم و نه در حد سخن باقی بماند. فعالان اقتصادی ایجاد ارزش افزوده و اجتناب از خام‌فروشی در حوزه کشاورزی را هدف خود قرار دادند؛ اما این هدف زمانی محقق می‌شود که اعتماد لازم به بخش خصوصی وجود داشته باشد؛ باید ایده‌های بخش خصوصی شنیده شود و مورد توجه قرار گیرد.



رئیس انجمن ملی پخش ایران

چالش‌های متعدد صنعت پخش ایران و راهکارها

صنعت پخش یکی از ارکان اصلی در بهبود فضای کسب و کار است که توسعه آن مزایای بی‌شماری برای اقتصاد کشور به ارمغان می‌آورد. بهبود وضعیت صنعت پخش در حقیقت به مثابه ظهور تکنولوژی‌های پیشرفته در توزیع محصولات است که ضمن کاهش هزینه‌های مبادلاتی، افزایش رقابت، بهبود کیفیت و کاهش قیمت، شناسایی فرصت‌های موجود در بازارهای مختلف و بهبود فضای سرمایه‌گذاری در حوزه‌های گوناگون را در پی دارد.

بین سازمان‌ها و وزارتخانه‌های متعدد است که ریشه اصلی، قوانین و کنترل‌های غیراثربخش و مداخله‌گرانه است و سازمان‌هایی مانند شهرداری، سازمان حمایت، سازمان ترافیک و امثال آنها نیز به دلیل نبود نظام یکپارچه برای رفع موانع خود و سایر نکات با تدوین دستورالعمل‌ها و بخشنامه‌های مختلف پیچیدگی و وخامت امور را برای صنعت پخش بیشتر می‌کند.

مورد بعدی مربوط به عدم شناخت کافی و لازم متولیان نظارتی و حکومتی از صنعت توزیع است. انجمن ملی صنعت پخش از سال ۹۴ شروع به برگزاری کنفرانس‌هایی با موضوع صنعت پخش کرده که فقط برای آگاهی از جایگاه صنعت پخش در زنجیره عرضه و نقش و تاثیرگذاری و ایجاد ارزش افزوده برپا می‌شود و تاثیری در شناخت صنعت ندارد. صنعت پخش هم مسائل و مصائب بسیاری دارد، به عنوان مثال عدم سودآوری مناسب، چون در ایران صنعت پخش اساساً برای سود ایجاد نشده است. از زمان آقای خسرو شاهی که پخش خوراک را ایجاد کرد نه برای اینکه پخش سود داشته باشد فقط برای اینکه سازمانی وجود داشته باشد برای توزیع؛ به خاطر همین بهره‌وری در شرکت‌های بزرگ پخش پایین است چون فقط برای خودشان کار می‌کنند. به همین دلیل است که ما در صنعت پخش کند هستیم و مقاومت می‌کنیم. با تغییر در صنعت پخش مالکان با این موضوع کنار نمی‌آیند و خود را به عنوان مالک تلقی می‌کنند نه صنعتی که می‌تواند ارزش افزوده ایجاد کند و عدم‌نوآوری و تغییرات در پی خواهد داشت.

و مساله پایانی را می‌توان در برون‌سپاری کارهای اجرایی توسط نهادهای نظارتی مشاهده کرد. در ایران متاسفانه سازمان‌های دولتی و نظارتی کلیه امور، نظارت، سیاست‌گذاری و اجرا را خودشان انجام می‌دهند و بدیهی است این فرآیند یک چرخه معیوب است. زمانی که در سال ۱۴۰۰ قیمت درب کارخانه را وارد قانون کردند به تذکرات ما توجهی نشد و دیدید چه ضربه‌ای به صنعت وارد شد مخصوصاً در سال گذشته و به راهکارهای اصلاحی هم توجهی نشد و در واقع برای اصلاح یک چرخه به نظر کارشناسان توجهی نمی‌شود.

چالش‌های متعددی صنعت پخش ایران

در وهله اول نبود قانون نظام جامع توزیع است. در برنامه پنجم ماده ۱۰۱ یکی از قوانین اصلاح و ساماندهی نظام توزیع کشور است که از برنامه پنجم تا هم اکنون که در برنامه هفتم قرار داریم هیچ اقدامی صورت نگرفته است. بر اساس تحقیقاتی که همین موسسه مطالعات وزارت بازرگانی در ۱۴ کشور انجام داده است هیچ کشوری وجود ندارد که نظام توزیع بین چند ارگان مشترک در حال مدیریت و سیاست‌گذاری باشد. وقتی ما از نظام توزیع صحبت می‌کنیم این نظام فقط محصولات FMCG را در بر نمی‌گیرد، بلکه نظام توزیع در تمام شئون اقتصادی وجود دارد. البته اعتقاد دارم ایران دارای بازار خاص است که اصطلاحاً به آن Dark market گفته می‌شود.

البته منظور بازار سیاه، بازار قاچاق نیست، بلکه عموماً منظور بازار ناشناخته و غیرقابل پیش‌بینی است، البته باید توجه داشت که ما نمی‌توانیم چیزی که در دنیا اتفاق می‌افتد را در ایران اجرا کنیم، زیرا در اقتصاد کدام ساختارمان با دنیا همخوانی دارد که انتظار داشته باشیم ساختار توزیع ما همخوان سایر کشورها باشد. اما مساله دوم مربوط به وجود متولی متعدد و متنوع در نظام توزیع است. همان‌گونه که اعلام شد در ایران مانند سایر کشورها جهت نظام توزیع، یک سازمان و متولی تعیین نشده، بنابراین این امر باعث شده است که انسجام، یکپارچگی و بهره‌وری لازم در این قسمت از زنجیره عرضه ایجاد نشود و به دلیل تفکیک و تفرق موجود در سازمان‌ها و نهادهای نظارتی و اجرایی این موضوع در هر نهاد و سازمان به یک گونه برخورد می‌شود، به عنوان مثال برای ایجاد آیین‌نامه شرکت‌های لجستیک شرکت‌های (۳PL) در حال حاضر با سه وزارتخانه جهت اجرایی کردن این فرآیند درگیر هستیم و میرهن هست وقتی متولیان متعدد وجود داشته باشد به تبع آن قوانین متعدد نظارت و موازی وجود خواهد داشت.

قوانین موازی و مزاحم را می‌توان سومین چالش بیان کرد در این خصوص باید گفت ریشه اصلی این امر تسهیم نظام توزیع



باعث افزایش کیفیت عرضه محصولات می شود بلکه به شدت باعث کاهش سطح ضایعات محصولات در سطح فروش و انبارش شرکت های پخش و مکان های فروش می شود.

راهکارهای پیشنهادی برای رفع مشکلات صنعت

مبرهن است که عوامل درگیر در زنجیره عرضه بسیار با هم مرتبط و متصل هستند. یعنی در این زنجیره وقتی یک قسمت از این چرخه با مشکل مواجه می شود تاثیر منفی آن بر سایر عوامل مرتبط با زنجیره بیشتر خواهد شد. بنابراین جهت افزایش بهره وری و کاهش هزینه های نظام توزیع کشور که بی شک یکی از مهم ترین عوامل تاثیرگذار در زنجیره عرضه است باید موارد ذیل در برنامه هفتم و برنامه های اجرایی دولتمردان با جدیت بیشتری مورد توجه قرار گیرد:

۱- **تدوین قانون جامع نظام توزیع** که باید در برنامه هفتم دیده شود ولی رویکرد آن باید از حالت اجرایی و پراکنده به حالت نظارتی و یکپارچه تغییر یابد.

۲- **ایجاد نظام توزیع یکپارچه** با رویکرد واگذاری کلیه چرخه عرضه به یک سازمان یا وزارتخانه که این امر ضمن افزایش بهره وری و کاهش هزینه موجب حذف قوانین موازی و مزاحم می شود.

۳- **پررنگ کردن جایگاه انجمن ها و در جایگاه اجرا قرار گرفتن آنان و حرکت دولت از جایگاه اجرایی به سمت جایگاه نظارتی.** باید پذیرفت که در حال حاضر ما نمی توانیم اقتصاد آزاد را به صورتی که در دنیا اجرا می شود داشته باشیم. اما می توانیم با تعریف یک فرآیند مناسب و اجرای دقیق آن، آهسته و مداوم به سمت جایگاه جدید تعریف شده حرکت کنیم.

۴- **آخرین موضوع خود صنعت پخش و افراد فعال در آن** است. باید پذیرفت که این صنعت نیز نیازمند تغییر و پذیرش ساختار سیستمی و مدرن تر است. عدم پذیرش تغییر، به خصوص در سطح مالکان و سرمایه گذاران صنعت، عدم توجه به نسل های جدید ساختار توزیع، توسعه و گسترش ساختار توزیع در سطح سایر گروه کالاها، افزایش بهره وری صنعت (به خصوص در قسمت توزیع و انبارش) از عوامل مهمی است که باید توسط متولیان صنعت، متخصصان، مالکان و مدیران اجرایی آنان مورد توجه قرار گیرد.

پررنگ کردن نقش انجمن ها و دادن اختیارات در تمام جهان امری بدیهی هست و باید در ایران نیز این گونه اقدام شود. دادن اختیارات به انجمن ها موجب می شود که آنان شاخص ها و استانداردها و نظارت منطقی روی اعضای خود داشته باشند. اگر دولت به این اتحادیه ها اختیارات بدهد و به جای کار اجرایی اقدام به سیاست گذاری کند و کار بهبود و اصلاح فرآیندها را بر عهده اتحادیه ها بگذارد حتما موجب توسعه و ایجاد تغییرات بنیادی در سطح صنعت خواهد شد. در غیر این صورت چنانچه روند جاری ادامه یابد اتحادیه ها نقش کم رنگ تری به دست می آورند و جایگاه آنان بین اعضای خود بیش از گذشته تضعیف خواهد شد.

برنامه توسعه هفتم ۵ محور اصلی دارد که باید بیشتر به آن پرداخته شود. برای بهبود صنعت پخش سه محور برنامه ثبات اقتصادی و کنترل تورم، رشد اقتصادی و بحث امنیت غذایی می تواند کمک کننده باشد. وقتی که ما شرکت های ۳PL لجستیک را بتوانیم توسعه دهیم به شدت به کاهش هزینه ها کمک می کند.

هزینه های توزیع به طور متوسط ۵ تا ۶ درصد است در صورتی که شرکت ۳PL این هزینه ها را تا ۵۰ درصد کاهش می دهد این کاهش هزینه موجب کاهش هزینه توزیع و به تبع آن کاهش بهای تمام شده کالاها خواهد شد و این امر در ثبات اقتصادی و کنترل تورم به خصوص در محصولات FMCG تاثیر بسزایی خواهد داشت.

با توجه به جایگاه صنعت پخش بدیهی است **توسعه بهینه و استاندارد این صنعت از تباطؤ کاملاً مستقیم و تنگاتنگی با توسعه اقتصادی کشور خواهد داشت.** توجه کنید که هنوز صنعت پخش در بخش های بسیار مهمی از چرخه عرضه به صورت مناسب اجرایی نشده است. توزیع محصولات میوه و تره بار، توزیع کودهای گیاهی و شیمیایی، توزیع مناسب گوشت، مرغ و ماهی و حتی استاندارد کردن توزیع محصولات ساختمانی مانند سیمان، میلگرد و نظایر آن نه تنها موجب توزیع عادلانه، افزایش بهره وری و کاهش هزینه های چرخه عرضه می شود بلکه در توسعه اقتصادی کشور و افزایش ضریب اشتغال کشور نقش بسزایی ایفا خواهد کرد.

همسویی دیگر صنعت پخش با شاخص های اصلی برنامه هفتم در افزایش امنیت غذایی کشور است. بدیهی است جهت افزایش امنیت غذایی نیاز است که عملیات انبارش، توزیع اولیه و ثانویه محصولات باید دارای استاندارد مناسب و بهینه باشد؛ این امر نه تنها



رفع تعهد ارز حاصل از صادرات در مهلت قانونی، مشمول معافیت مالیاتی می شود

در نشست کمیته حمایت از کسب و کار تصریح شد صادرکنندگانی که در مهلت قانونی، تعهدات ارزی خود را ایفا می کنند، طبق ضرایب مشخص، مشمول معافیت مالیاتی می شوند.

می بینند به این دلیل است که بانک مرکزی تشخیص داده و رفع تعهد صورت گرفته توسط آنها را نپذیرفته است. یعنی مشکل اصلی به شیوه ای برمی گردد که پیلهوران برای رفع تعهد ارزی استفاده کردند؛ اما بانک مرکزی آن را نپذیرفته است.

البته طبق اظهارات پیلهوران و مدیران استانی از سیستان و بلوچستان، مشکل به گام اول یعنی وارد کردن اطلاعات به سامانه برمی گردد و چنانچه این مشکل حل شود، بعد از وارد شدن اطلاعات، بانک مرکزی می تواند اقدامات لازم را انجام دهد.

در نهایت با توجه به عدم حضور نماینده ای از بانک مرکزی در این نشست، مقرر شد جلسه فوری با حضور نماینده از گمرک، وزارت صنعت، معدن و تجارت، سازمان توسعه تجارت و بانک مرکزی توسط دبیرخانه کمیته حمایت از کسب و کار برگزار و شیوه ارسال اطلاعات و روند بررسی این اطلاعات در سامانه جامع تجارت بررسی شود. نتیجه این جلسه در صحن اصلی کمیته مطرح خواهد شد.

در این رابطه شاهد عدم اجرای درست مصوبه هیات دولت در این رابطه نیز هستیم که هدف اصلی آن تشویق پیلهوران بوده؛ اما به درستی اجرا نشده است، بنابراین طی نشستی با حضور نماینده وزارت صنعت، معدن و تجارت، وزارت کشور و وزارت جهاد کشاورزی که متولیان اصلی این مصوبه بودند، موضوع در دبیرخانه کمیته حمایت از کسب و کار بررسی خواهد شد.

همچنین قرار شد کمیته کارشناسی برگشت ارز که در سازمان توسعه تجارت برگزار می شود به صورت فوری مصوبه ای برای حل مشکل کارت های تعلیق شده پیلهوران داشته باشد؛ این راهکار تا زمانی خواهد بود که مشکل اصلی در سامانه برطرف شود.

شیوه مالیات ستانی از پیلهوران متفاوت از بازرگانان باشد

مشکل دیگری که پیلهوران با آن مواجه هستند و در هشتاد و دومین نشست کمیته حمایت از کسب و کار نیز مطرح شده بود به روند محاسبه و دریافت مالیات ارزش افزوده مربوط می شود. مرز نشینان بعد

در نشست اخیر کارگروه تخصصی کمیته حمایت از کسب و کار سه مسئله در حوزه فعالیت پیلهوران و صادرکنندگان مطرح و بررسی شد. بر اساس آنچه در این نشست عنوان شد، معافیت مالیاتی برای صادرکنندگانی که تعهد ارزی خود را ایفا می کنند در صورتی طبق ضرایب اعلام شده، اعمال می شود که در مهلت قانونی و اصلی صورت گیرد و اگر تعهدات در مهلت های تمدید، رفع شوند، مشمول معافیت مالیاتی نخواهند شد.

در این نشست مشکلات ثبت اطلاعات فعالیت پیلهوران در سامانه جامع تجارت نیز در کنار روند محاسبه و دریافت مالیات ارزش افزوده از فروش کالاهایی که توسط آنها وارد می شود نیز مورد بررسی قرار گرفت. در حال حاضر طبق آنچه توسط نماینده اتاق تعاون و نمایندگان پیلهوران از استان های آذربایجان غربی و سیستان و بلوچستان عنوان شد، سامانه جامع تجارت دچار اختلالاتی بوده و بنابراین امکان وارد کردن اطلاعات برای پیلهوران وجود ندارد. در نتیجه رفع تعهد ارزی برای آنها ناممکن بوده و به عنوان بدهکار حساب های بانکی آنها بسته شده و یا کارت آنها معلق شده است.

پیشنهاد نماینده اتاق تعاون این بود که برای رسیدگی به این مسئله سازوکاری اتخاذ شود تا به صورت کوتاه مدت وضعیت کارت های معلق شده، تعیین تکلیف و به صورت موازی، مشکل سامانه به صورت ریشه ای برطرف شود.

در این بین نماینده سازمان توسعه تجارت مشکل را از بانک مرکزی دانست و طبق اظهارات او در حال حاضر اطلاعات در سامانه جامع تجارت بارگذاری می شود و حتی ارز به صورت سیستمی تخصیص می یابد. از طرفی نماینده سامانه جامع تجارت نیز معتقد است اطلاعات برای سامانه ارسال می شود؛ اما این سامانه حسابرسی میزان تعهدات را انجام نمی دهد و دستگاه متولی آن بانک مرکزی است. در واقع اگر پیلهوران در سامانه درصد رفع تعهد خود را صفر

که برای مرزنشینان تصویب شده است، اشاره کرد و از متولیان و دستگاه‌های اجرایی خواست تا ضمن اجرای درست و دقیق قوانین، متناسب با واقعیت‌ها حرکت کردند.

او با توجه به آنچه مطرح شد، اصلاح آیین‌نامه مربوط به فعالیت پیلهوران را در دستورکار دبیرخانه قرار داد، بر این اساس که این افراد در گروه سوم مودیان قرار گیرند و سیستم مالیات‌ستانی از آنها مانند بازرگانان نباشد. برای مشکلاتی که مربوط به گذشته می‌شود نیز از اتاق ارومیه خواست تا متن پیشنهادی خود را با توجه به ضریب کاهشی تهیه کند و در اختیار دبیرخانه قرار دهد تا بعد از دریافت نظرات سازمان مالیاتی و وزارت اقتصاد برای درج در قانون بودجه سال آینده برای اعضای کمیسیون تلفیق مجلس ارسال شود.

صادرکنندگانی که به موقع رفع تعهد کنند، مشمول معافیت مالیاتی می‌شوند

رعایت نشدن ضرایب تعیین شده برای اعمال معافیت مالیاتی درباره صادرکنندگانی که اقدام به رفع تعهد ارزی خود می‌کنند، موضوع بعدی این نشست بود که مورد انتقاد صادرکنندگان قرار گرفت. در این رابطه مشخص شد که طبق مصوبات موجود این معافیت‌ها و ضرایب تعیین شده برای آن تنها به صادرکنندگانی مربوط می‌شود که در مهلت تعیین شده تعهد ارزی خود را رفع می‌کنند و چنانچه رفع تعهد به دوران تمدید مهلت رفع تعهدات ارزی مربوط شود، مشمول معافیت‌ها نخواهد شد.

هرچند در این رابطه صادرکنندگان معتقد بودند که شیوه‌ها و مهلت‌های تعیین شده برای رفع تعهدات قابل پذیرش نیست و برای صادرکننده دردسر ایجاد می‌کند، بنابراین شاید تعداد محدودی از صادرکنندگان بتوانند از این معافیت مالیاتی بهره ببرند.

از واریز حقوق ورودی و سود گمرکی و مالیات علی‌الحساب قانون مالیات‌های مستقیم با نرخ ارز ۴۲۰۰ تومانی، مالیات ارزش‌افزوده را طبق ماده ۱۵ قانون مالیات ارزش‌افزوده مصوب ۱۳۸۷ (قانون قبلی) به نرخ ۹ درصد و براساس نرخ ۴۲۰۰ تومانی پرداخت کردند. ماده ۱۵ اشعار داشت: «مأخذ محاسبه مالیات واردات کالا عبارت است از ارزش گمرکی کالا (قیمت خرید، هزینه حمل و نقل و حق بیمه) به علاوه حقوق ورودی (حقوق گمرکی و سود بازرگانی) مندرج در اوراق گمرکی.»

حال سازمان امور مالیاتی پس از گذشت ۲ الی ۳ سال، مالیات ارزش‌افزوده پیلهوران را با نرخ ارز آزاد محاسبه کرده و مابه‌التفاوت ارز ۴۲۰۰ تومانی تا ارز آزاد را از آنها مطالبه و آنها را بدهکار مالیاتی کرده است که این مسئله مورد انتقاد پیلهوران قرار دارد.

از طرف دیگر پیلهوران معتقدند مجوز فعالیت‌های مرزی به این افراد یک نوع قانون تشویقی بوده و نباید به این افراد به چشم تاجر نگاه کرد. در وقع فعالیت آنها محدود و در حد تامین معشیت آنهاست و باید مشمول سیاست‌های حمایتی شوند.

در واکنش به این موضوع، نماینده امور مالیاتی خاطرنشان کرد که سازمان تنها طبق مصوبات قانونی عمل می‌کند و فروش کالا مشمول مالیات می‌شود و طبق قانون اگر مستند به قیمت کالا از مصرف‌کننده میزان ارزش‌افزوده دریافت شود، فرد فروشنده لازم نیست مبلغی از جیب خود به عنوان مالیات بپردازد.

بنابراین طبق آنچه عنوان شد، مطالبه مالیات روی واردات پیلهوران، مالیات مجدد نیست. کالایی وارد و فروخته شده است، برای پرداخت مالیات توسط واردکننده و حق‌العمل‌کار سازوکارهای دقیق و جداگانه دیده شده که بر اساس همان عمل می‌شود.

بنابراین محمد اسکندری، مدیردبیرخانه کمیته حمایت از کسب‌وکار مالیات‌ستانی را وظیفه دولت دانست و از طرفی به روح قوانینی



تلاش دانشمند ایرانی برای ساخت یک شکلات بهتر با استفاده از زبان مصنوعی

پژوهشگران «دانشگاه لیدز» به سرپرستی «سیاوش سلطان‌احمدی»، دانشمند ایرانی این دانشگاه سعی دارند نوعی شکلات ابداع کنند که بهتر و سالم‌تر از شکلات‌های کنونی باشد.

کمتر کسی می‌تواند انکار کند که یکی از بزرگترین لذت‌های چشایی زندگی این است که بافت نرم و ابریشمی چربی، شکر و کاکائو پس از گاز زدن یک تکه شکلات مورد علاقه در دهان پخش شود. اگرچه بسیاری از ما ممکن است ترجیح دهیم این حس را در قلمروی جادوی آشپزی حفظ کنیم اما دانشمندان معمولاً تا زمانی که گره‌های «چگونه» و «چرا» را حل نکنند، راضی نمی‌شوند.

پژوهشگران «دانشگاه لیدز» (UL) بریتانیا به سرپرستی «سیاوش سلطان‌احمدی» (Siavash Soltanahmadi)، دانشمند ایرانی این دانشگاه، پژوهشی را با استفاده از یک زبان مصنوعی و چند تکه شکلات مرغوب انجام داده‌اند. آنها می‌گویند که اصل لذت شکلات به زمانی مربوط است که چربی آزاد می‌شود. آنها در این پژوهش نشان داده‌اند که این کشف می‌تواند به ایجاد نوعی شکلات سالم‌تر کمک کند که با وجود سالم بودن، هنوز هم تمام لذت را به ارمغان می‌آورد.

این گروه پژوهشی در تلاش خود برای لذت بردن از خوردن شکلات، چهار نمونه شکلات تلخ را به دست آوردند که حاوی بین ۷۰ تا ۹۹ درصد کاکائو بودند. سپس، آنها به بررسی رفتار شکلات در دهان پرداختند. برای انجام دادن این کار، آنها شکلات را روی یک زبان مصنوعی قرار دادند که در سال ۲۰۲۰ در این دانشگاه ساخته شده بود.

پژوهشگران گفتند: اگرچه ما دیده‌ایم که زبان‌های مصنوعی، تفاوت بین نوشیدنی‌ها را حس می‌کنند و شیرینی چای بابونه و آب سیب را مورد ارزیابی قرار می‌دهند اما این نخستین پژوهشی است که از چنین فناوری برای درک چگونگی چرب شدن دهان توسط شکلات استفاده می‌کند.

پس از اینکه شکلات‌های گوناگون روی زبان مصنوعی قرار گرفتند، پژوهشگران از نتایج تصویربرداری کردند و یک رشته مهندسی به نام تریبولوژی را به کار بردند که به نحوه تعامل سطوح و مایعات با یکدیگر مربوط می‌شود. هدف آنها این بود که رفتار شکلات را در حین ذوب شدن و تعامل داشتن با بزاق درک کنند. آنها دریافتند احساس رضایت‌بخشی که شکلات در دهان ایجاد می‌کند، به دلیل آزاد شدن اولیه چربی روی زبان و روشی است که به واسطه آن ذرات بعدی کاکائو در چربی پوشانده می‌شوند. پس از آن، چربی بیشتر در شکلات، تأثیر محدودی را بر حس دهان داشت. پژوهشگران می‌گویند که می‌توان نوعی شکلات ابداع کرد که چربی آن عمدتاً در قسمت بیرونی و اطراف ذرات کاکائو متمرکز شود و به طور کلی چربی کمتری در آن وجود داشته باشد تا یک خوراکی سالم‌تر را ایجاد کند.

سلطان‌احمدی گفت: ما باور داریم با درک مکانیسم‌های فیزیکی که هنگام خوردن شکلات اتفاق می‌افتد، می‌توان نسل بعدی شکلات را تولید کرد که احساس خوردن شکلات پرچرب را ارائه دهد اما انتخاب سالم‌تری باشد. وی افزود: تحقیقات ما این امکان را فراهم می‌کنند که تولیدکنندگان بتوانند به طور هوشمندانه، شکلات تلخ را برای کاهش چربی کلی طراحی کنند. ما بر این باوریم که شکلات تلخ را می‌توان با پوشش چربی تولید کرد که سطح شکلات‌ها و ذرات را می‌پوشاند تا بدون افزودن چربی بیش از اندازه به شکلات، تجربه‌ای لذت‌بخش را ارائه دهد.





حرف‌های زبانی در بازارهای جهانی برای گفتن داریم بازار عراق را به دلیل نوسان قیمت دست درک‌ها دادیم

مدیر عامل شرکت صنایع غذایی دوستی گفت: در بازارهای جهانی حرف‌های زیادی برای گفتن داریم و در کشورهای خارجی برای طعم‌های سنتی ارزش قائل هستند و ما خوشبختانه آن طعم‌ها را در ایران داریم.

در هر یک از این خط‌های تولیدی که داریم نسبت به ذائقه بازار حرکت می‌کنیم تنوع کامل همه محصولات را داریم خصوصا تولید پشمک، بدلیل اینکه ایران پایه تولید پشمک است. در بازارهای جهانی حرف زیادی برای گفتن داریم و در کشورهای خارجی برای طعم‌های سنتی ارزش قائل هستند و ما خوشبختانه آن طعم‌ها را اینجا داریم که داخلی هم هستند از نظر طعمی نسبت به ذائقه مشتری هیچ مشکلی نداریم، تنوع مان هم بر اساس ذائقه مشتری هست کشوری هست مدل الیافی دوست دارد یا کشوری شکلاتی می‌پسندد یا کشوری لقمه ای دوست دارد پک کامل محصولات را داریم و مدام بروز می‌کنیم.

*** اشتغال زایی شما در حال حاضر چقدر است و چه مقدار می‌توانید افزایش ظرفیت داشته باشید؟**

الان به طور مستقیم ۳۰۰ نفر اشتغال زایی داریم ولی اگر این مشکلات حل شود به راحتی ظرف سه تا چهار ماه می‌تواند به ۱۰۰۰ نفر برسد زیرساخت‌هایش را ایجاد کردیم اما این مشکلات باعث می‌شود متوقف شویم و زمانی که متوقف می‌شویم مشکل تامین حقوق پرسنل را داریم نمی‌شود نیرو را به راحتی اخراج کرد به دلیل اینکه تامین منابع انسانی سخت شده اما ظرفیتش را داریم این مشکلات نوسانات قیمت داخلی حل شود و ارز ما تک نرخی شود به راحتی تا پنج شش ماه به هزار نفر می‌رسیم

*** در زمینه صادرات با چند کشور در ارتباط هستید؟**
حدود ۱۲-۱۰ کشور هستند، هم کشور های حوزه خلیج فارس و هم کشور های CAS روسیه استرالیا کانادا

*** با توجه به تغییر قیمت‌ها سرمایه اولیه تان کاهش پیدا نکرده مشکلی در این مورد داشتید؟**

قطعا مشکل داشتیم، سرمایه اولیه مان یک سوم شده یعنی هر چه درآمد داشتیم برای سرمایه در گردش دادیم کاهش بسیاری پیدا کرده همین باعث میشود ما در تجهیز به روز رسانی خط تولید بخاطر مشکلات ارزی به مشکل بخوریم

*** کالاهای سرمایه ای تان که خط تولید را تامین می‌کنند به روز شدند؟**

تا جایی که امکانات کشور خودمان اجازه می‌دهد تجهیزاتی که داریم را می‌توانیم به روز کنیم اما آنهایی که از خارج می‌آوریم یا حتی داخلی‌ها بخاطر نوسانات نرخ ارز نمی‌توانم خیلی بروز باشیم و سعی می‌کنیم تا جایی که به مشکل بر نمی‌خوریم با بروز رسانی همین دستگاه‌ها کارمان را پیش ببریم اما نمی‌توانیم خط‌های جدید را از خارج به راحتی بیاوریم.

صنایع غذایی پایه آرد و شکر بعد از اصلاح نرخ این اقلام با جهش یک باره قیمت مواد اولیه مواجه شده و بنا بر همین اساس مجبور شدند محصول نهایی خود را با قیمت‌های جدید هماهنگ کنند. این اتفاق با تغییراتی عمده در بازار این محصولات همراه بود که حسین دوستی مدیر عامل شرکت صنایع غذایی دوستی در این خصوص ارائه می‌کند.

*** اخیرا تغییر قیمت در مواد اولیه تولید شما ایجاد شد، این تغییر چه مقدار روی کار شما تاثیر گذاشت؟**

تاثیر که چه عرض کنم انقلاب می‌کند یعنی این تغییرات قیمت، فروش ما را نابود می‌کند و تا زمانی که روند اینگونه باشد تمامی زحماتی که تولید کننده برای تولید محصول جدید و ارائه خدمات جدید می‌کشد متوقف می‌شود. مشتری خروجی نمی‌بیند از طرفی هم سفارش نداریم و نوسانات قیمت واقعا ترمز بزرگی در کار تولید است ضربه بزرگی می‌زند.

*** بازار کار شما پذیرای قیمت‌های جدید بوده است؟**

به دلیل اینکه بازار رقابتی بوده و انحصاری نیست یعنی دست ما نیست بازارهای هدف ما از دستمان خارج می‌شود و این خروجی نوسانات طبیعی است به طور مثال بخاطر نوسان ما بازار عراق را دادیم دست ترک‌ها یا بازارهای مشابه این چینی الان هر بازاری پیش می‌آید ما جلو می‌رویم پتانسیل را ارائه می‌کنیم، مشتری می‌خواهد اما تا می‌خواهیم کار را شروع کنیم چنین مشکلاتی پیش می‌آید و در واقع این مقبولیت بیرون از مرزهای ما نیست لذا متوقف می‌شویم و رقبای خارجی به راحتی جای ما را می‌گیرند

*** چه مقدار از مواد اولیه تان داخلی و چه مقدار خارجی است و در تامین مواد خارجی هم مشکل دارید؟**

خوشبختانه در تامین چه مواد داخلی و چه خارجی مشکلی نداریم، اکثر مواد اولیه مورد استفاده ما داخلی است اما مصرف یک سری مواد اولیه پایه اش خارجی است یعنی از خارج می‌آید که خدای شکر آنها هم تامین می‌شود قبلا نوسانات بسیاری در تامین بود اما الان در این یکی دو ساله خوب شده ولی این نوسانات ارزی که اتفاق می‌افتد موجب می‌شود که باز هم به نوسانات قیمت بخوریم روز از نو و روزی از نو یک روز مواد اولیه نیست یک روز هست اما تامینش سخت می‌شود، قیمتش آنقدر بالا می‌رود که ما ترجیح می‌دهیم تولید نکنیم مشکل موجود این مورد است.

*** تنوع محصولات تان چقدر است؟**

ما سه خط تولید داریم، خط بستنی و پشمک و کیک هستن که



Shirin Salimi

شکلات دست ساز

شکلات دست ساز یکی از خوشمزه‌ترین انواع شکلات است که از سال‌های خیلی دور تا به امروز طرفداران زیادی را به خود جذب کرده است. این شکلات‌ها انواع گوناگونی دارند و شما می‌توانید بعضی از آن‌ها را در خانه تهیه کنید؛ اما بهترین شکلات‌ها را می‌توان از فروشگاه‌هایی که سال‌هاست این حرفه را انتخاب کرده‌اند و در تهیه و تولید آن مهارت خاصی دارند، خریداری کرد. شکلات‌های دست ساز طعم‌هایی دارند که شاید هیچ کارخانه‌ای نتواند این طعم را به شما هدیه دهد. در تهیه این شکلات‌ها بهترین مواد اولیه و روش‌های تولید استفاده می‌شود. کارگاه‌هایی که شکلات را به صورت دست ساز تولید می‌کنند، تمامی توان و مهارت خود را برای تهیه شکلاتی مرغوب و خوشمزه می‌گذارند. شکلات‌هایی که به صورت دست ساز هستند، اشکال خاصی دارند و مناسب هر مشتری، شکلاتی خاص تولید می‌کنند. بسیاری از افراد در مناسبت‌ها و مراودات ویژه برای اینکه خاص بودن را چاشنی شکلات خود کنند، از شکلات‌های دست ساز استفاده می‌کنند؛ زیرا این نوع شکلات‌ها علاوه بر طعم مطبوعی که دارند، با اشکال خاصی نیز طبق سفارش مشتری تولید می‌شوند و بسته‌بندی آن‌ها نیز عموماً بسیار شیک است. بسیاری از افراد برای مناسبت‌های مختلف از این شکلات‌ها استفاده می‌کنند که بتوانند هدیه‌ای خاص و درخور توجه به عزیزان خود هدیه کنند. در این مقاله ما شما را بیشتر با این شکلات‌ها آشنا می‌کنیم و دستور پخت بعضی از شکلات‌ها را در اختیاران قرار می‌دهیم تا بتوانید در بیشتر با این نوع شکلات و ویژگی‌های آن بیشتر آشنا شده و از خوردن آن لذت ببرید.

تعریف شکلات دست ساز

برای اینکه بتوان تعریف درستی از شکلات دست ساز داشت، بهتر است که ابتدا کلمه دست ساز را تعریف کنیم. به صورت کلی به مواد و اشیائی که به وسیله انسان ساخته و پرداخته می‌شود، دست ساز گفته می‌شود. تمامی کارخانه‌های بزرگ شکلات سازی برای تولید شکلات خود از ماشین آلات و ابزارهای مختلفی استفاده می‌کنند که در آن انسان هیچ دخالتی ندارد. شاید تا به حال شنیده باشید که کارخانه‌ای بدون دخالت دست محصولات خود را تولید می‌کند؛ اما شکلات‌های دست ساز کاملاً به صورت دستی و دخالت انسان تولید می‌شود و در آن دیگر از ماشین آلات صنعتی خبری نیست. برای همین برای تولید این شکلات‌ها انسان‌ها با توجه به دانش و مهارتی که دارند، شکلاتی با کیفیت و خوشمزه را در اختیار مشتریان خود قرار می‌دهند.

در این روش شکلات سازی از مواد مرغوبی استفاده می‌شود و افزودنی‌های شیمیایی و خوراکی ناسالم کمتر در آن کاربرد دارد. برای تولید شکلات‌های دست ساز از مواد نگهدارنده بسیار کم استفاده می‌شود تا مواد تازگی طعم خود را از دست ندهند. باید بدانید که این شکلات‌ها به دلیل استفاده نکردن از مواد نگهدارنده

تاریخ انقضای کمتری به نسبت مدل‌های کارخانه‌ای مشابه دارند، اما تازه بودن مواد موجود در آن‌ها طعم دل‌پذیرتری را برایتان به ارمغان می‌آورد. استفاده از مواد ارگانیک یکی از مزیت‌های شکلات دست ساز است که می‌توانید آن را با خیال راحت نوش جان کنید. موادی که در این روش استفاده می‌شوند بهترین کیفیت را دارند و به شما لذتی خاص را هدیه می‌دهند که می‌توانید آن را با عزیزان خود به اشتراک بگذارید.

شکلات‌های دست ساز امروزه بسیار فراگیر شده‌اند و هر کسی که طعم آن‌ها را یک‌بار چشیده باشد، کمتر می‌تواند به شکلات‌های کارخانه‌ای روی آورد؛ زیرا این شکلات‌ها از دانه‌های مرغوب کاکائو تولید شده‌اند و ترکیب‌های منحصر به فردی دارند. بسیاری از افراد که یک طعم مشخص از شکلات را انتخاب کرده‌اند و هر دو نوع تولید کارخانه‌ای و دست ساز آن را امتحان کرده باشند، به راحتی می‌توانند تفاوت آن‌ها را توضیح دهند و کیفیت مزه شکلات‌های دست ساز را ترجیح می‌دهند. در تولید شکلات‌های دست ساز کاملاً عطر و طعم شکلات احساس می‌شود و تمامی مواد دارای طعم طبیعی خود هستند. این مسئله خصوصاً برای افرادی که حساسیت یا آلرژی نسبت به برخی افزودنی‌های خوراکی دارند و همچنین



می تواند تولید شود که به میزان لوکس بودن آن می افزاید در صورتی که شکلات های کارخانه های بیشتر از یک بسته بندی یکسان برای محصولات خود استفاده می کنند.

۶- مواد اولیه ای که در تولید شکلات دست ساز استفاده می شود می تواند متناسب با سفارش از مرغوب ترین نیازهای مشتری استفاده و تهیه شود ولی در شکلات کارخانه ای از مواد اولیه یکسان و به دلیل تولید انبوه با تیراژ بالا و قیمت ارزان تر تهیه و استفاده می شود

۷- شما می توانید طعم و شکل شکلات دست ساز مخصوص خود را خریداری کنید. بسیاری از کارگاه های تولید شکلات به شما این اجازه را می دهند هر ترکیبی که بخواهید را در تولید شکلات سفارشی خود داشته باشید، این در حالی است که در کارخانه ها تنها طعم هایی تولید می شود که محبوبیت بیشتری دارد.

۸- بسیاری از کارگاه های شکلات سازی، کاکائو مورد نیاز خود را به صورت دانه خریداری می کنند و خود اقدام به تولید پودر کاکائو می کنند تا کیفیت و مزه مورد نیاز خود را از این دانه ها بگیرند. برای صاحبان کارخانه های شکلات سازی، هدف، رسیدن به یک فرمول خاص است که بتوانند بارها و بارها از آن استفاده کنند تا به تولید انبوه برسند اما کارگاه هایی که شکلات های دست ساز تولید می کند، بیشتر دغدغه تولید محصولات با تنوع بالا و کیفیت بی نظیر خاص هر مشتری را سرلوحه کار خود قرار می دهند.

۹- فردی که در تولید شکلات دست ساز فعالیت دارد، این کار را هنری می داند که باید به بهترین نحو انجام شود اما شکلات کارخانه ای جنبه اقتصادی و تولید انبوه را با بازار بیشتر مورد نظر دارد

۱۰- در تولید نوع شکل هر شکلات نیز تفاوت هایی وجود دارد. بیشتر شکلات هایی که در کارخانه ها تولید می شود، اشکال یکسانی دارند، در صورتی که شکلات های با دست ساخته شده قالب هایی دارند که منحصر به فرد است. شکلات های دست ساز ممکن است دارای اشکال خاصی باشند که شاید در هیچ کارخانه شکلات سازی ندیده باشید.

شکلات دست ساز را می توان به راحتی از نوع کارخانه ای آن متمایز کرد، همه چیز از طعم، طعم و شکل ظاهری این شکلات بیشتر مانند یک اثر هنری است تا یک خوراکی ساده که در تمام شکلات ها می تواند خاص باشد

افرادی که رژیم غذایی خاص و ارگانیک دارند بسیار حائز اهمیت است. ممکن است شما نتوانید در مدل های کارخانه ای شکلات از عطر کاکائو لذت ببرید و شاید در بیشتر مواقع تنها طعم وانیل را احساس کرده باشید، اگر چنین است به شما پیشنهاد می کنیم که حتماً طعم شکلات دست ساز را حداقل یکبار امتحان کنید. جالب است بدانید که بسیاری از افراد شکلات دست ساز را اثری هنری می دانند و در بسیاری از کشورها از آن به عنوان یک هنر خوراکی یاد می کنند و برای آن فستیوال های مختلف تهیه و تدارک می بینند.

تفاوت شکلات دست ساز با شکلات کارخانه ای

شکلات هایی که با دست ساخته می شوند با شکلات های کارخانه ای تفاوت بسیاری دارند. این تفاوت ها در بسیاری از موارد قابل تشخیص هستند اما بعضی از این تفاوت ها را می توان تنها در کیفیت آن ها مشاهده کرد. این تفاوت ها عبارت اند از:

۱- شکلات های کارخانه ای تنها در ۴ ساعت تهیه می شوند در صورتی که شکلات های دست ساز تا ۷۲ ساعت نیز ممکن است که تهیه آن ها طول بکشد.

۲- طول عمر شکلات های کارخانه ای بیش از چند ماه است، اما در تهیه شکلات هایی که با دست تولید می شوند طول عمر کمتری دارند

۳- برای تولید یک شکلات کارخانه ای از وسایل و ابزار صنعتی استفاده می شود که انسان در آن ها دخیل نیست و با کمترین دخالت را دارد اما شکلات هایی که افراد در کارگاه های شکلات سازی تولید می کنند در بیشتر مراحل تولید، انسان در آن دخیل است و برای کمترین کار از نیروی تجربه انسانی استفاده می شود. همین امر در بهبود کیفیت طعم نهایی، تأثیر بسزایی دارد.

۴- هر کدام از طعم های شکلات که در کارخانه به تولید انبوه می رسد، از میزان خاص بودن آن کاسته می شود اما شما می توانید تنوع بیشتری در شکلات های دست ساز بیابید که هر کدام از آن ها هیچ شباهتی به دیگری ندارد. سفارشی و اختصاصی بودن طعم شکلات دست ساز از مهم ترین ویژگی های آن است.

۵- شکلات های دست ساز با بسته بندی های متنوع و اشکال مختلف





پلین چاک: شکلات‌های دوستدار محیط زیست



وانیل. این شکلات‌ها گیاهی هستند. ماچا که سیستم گوارش، توانایی هضم لاکتوز را ندارد، می‌گوید: «دوست داشتم طعم شکلات شیری را بچشم اما هیچ لبنیاتی در آن به کار نرفته باشد و عاری از ۱۴ ماده آلرژی‌زا باشد». او می‌گوید از همان ابتدا استانداردهای بالایی داشتند و تا جایی که می‌توانستند، تعداد مواد اولیه را کاهش داده بودند تا بچه‌های دارای آلرژی بتوانند بدون نگرانی، شکلات بخورند. او می‌گوید: «علاوه بر این، اصلاً دوست نداشتیم بسته‌بندی‌هایمان پلاستیکی باشند».

بسته‌بندی محصولات این برند، قابل بازیافت و فاقد پلاستیک هستند. نام محصول اصلی شرکت، «توی چاک-باکس» است. داخل بسته، یک پازل سه‌بعدی قرار دارد که از ورق‌های بازیافتی و قابل تجزیه ساخته شده. بسته‌بندی نیز از موادی است که قابلیت تجزیه در خاک را دارند. میزان شکر شکلات‌ها نیز، یک‌سوم شکلات‌های متداولی است که در بازار وجود دارند. ماچا می‌گوید: «من دو پسر دارم. می‌دانم که مصرف زیاد شکلات چه تاثیری بر بچه‌ها می‌گذارد». مصرف زیاد شکر می‌تواند باعث افزایش ناگهانی هیجان و انرژی انسان شود که معمولاً بچه‌های بیش‌فعال به آن دچارند.

پلین چاک حالا ۳ هزار فروشنده در ۳۰ کشور دارد و در بسیاری از فروشگاه‌های زنجیره‌ای آنلاین و حضوری و مراکز فرهنگی موجود است، از جمله در Ocado، دیلس‌فورد ارگانیک و موزه طراحی. درون بسته‌ها جایزه‌هایی نیز قرار دارد، مثل تقویم و قطعات کوچک خانه‌سازی.

یکی از دغدغه‌های والدین این است که فرزندانشان در زنگ‌های تفریح مدرسه، کمتر هله هوله بخورند. بسیاری از آنها به سلامت تغذیه فرزند خود بسیار اهمیت می‌دهند. اما بچه‌ها معمولاً خوراکی‌های سالم را دوست ندارند. در بریتانیا و مخصوصاً لندن، بعضی مدارس موظفند به بچه‌ها خوراکی بدهند. و یکی از معیارهای بچه‌ها برای اینکه بگویند فلان مدرسه خوب است یا بد، خوراکی‌هایی هستند که موقع تعطیلی از مدرسه دریافت می‌کنند و به خانه می‌برند. اگر خوراکی، یک بسته کیک برنج بی‌مزه باشد، رتبه مدرسه به قعر جدول سقوط می‌کند. هر چیزی که شکلات داشته باشد، آنقدر برای بچه‌ها جذاب است که هم از مدرسه راضی خواهند بود هم از والدینشان.

البته پدر و مادرها دوست ندارند بچه‌ها دائم شکلات بخورند. علاوه بر شکر و فقدان خواص غذایی، این روزها نگرانی‌هایی درباره آلرژی بچه‌ها وجود دارد. علاوه بر این، تاثیرات بسته‌بندی‌های پلاستیکی بر محیط زیست نیز نگران‌کننده است.

این نگرانی‌ها باعث شد «ماچا سیملر»، برند شیرینی‌پزی خود را راه‌اندازی کند و در عرض چهار سال، فروش خود را به یک میلیون پوند برساند. نام این برند، «پلین چاک» (playinchoc) است.

شکلات‌های این برند که در «آکس‌بریج» در حومه لندن واقع شده، تنها سه ماده اولیه دارند: کاکائو، نارگیل و

نویسنده: Lucy Tobin مترجم: مریم مرادخانی منبع: Standard.co.uk

محصولمان، از نمایشگاه‌ها استفاده می‌کردیم که باعث می‌شد محصول‌ها دیده شوند و کلی خریدار بین‌المللی به ما هجوم بیاورند. اما پس از برگزیت، تعدادشان کم شد. این اتفاق، خیلی چیزها را تغییر داد. در کل، حالا ارسال محصول، بسیار پیچیده‌تر و گران‌تر شده. قبلاً صدها فروشگاه کوچک از کشورهای اتحادیه اروپا از ما خرید می‌کردند اما حالا به دلیل برگزیت و تغییرات گمرکی، تعدادشان خیلی کم شده.

این کارآفرین موفق، راه حل این مشکل را پیدا کرد؛ با گسترش توزیع محصولات شرکت در داخل اتحادیه اروپا و استفاده از یک مرکز حمل‌ونقل شخص ثالث هلندی برای تحویل محصول.

از سوی دیگر، درست وقتی که موفقیت این برند، تا حد زیادی وابسته به مسافرت بود، پاندمی کرونا آمد و همه معادلات را به هم زد. پیش از کرونا، بخشی از محصولات شرکت در غرفه‌های فرودگاه‌ها به فروش می‌رسیدند. شرکت با هواپیمایی‌های نروژی هم قرارداد بسته بود تا طی پروازها، به مسافران شکلات‌های این برند را ارائه کنند. اما کرونا در این امور اختلال ایجاد کرد. ماجا می‌گوید: «همه چیز خوب پیش می‌رفت تا اینکه ناگهان، همه کسب و کارها تعطیل و پروازها لغو شدند. در بریتانیا، صدها گیفت‌شاپ که محصولات ما را عرضه می‌کردند، به دلیل قرنطینه از کار بیکار شدن».

بدین ترتیب، آنها برای فروش به تعداد بالا، تمرکز خود را روی سوپرمارکت‌ها گذاشتند. فروش آنلاین و بدون واسطه نیز دارند. برند پلیین چاک، حالا بیش از ۲۰ نفر نیرو و بیش از ۳۰ توزیع‌کننده در نقاط مختلف جهان دارد. ماجا پیش‌بینی می‌کند که این رقم افزایش یابد. احتمالش بالاست چون در پلیین چاک، همه چیز «خوب و شیرین» به نظر می‌رسد.

قیمت‌ها بالاتر از میانگین است. دلیلش این است که هزینه تولید و دریافت اعتبار و مجوز برای محصولات دوستدار محیط زیست در لندن بالاست.

ماجا می‌گوید: «به سختی می‌توانستیم یک پیمانکار پیدا کنیم که کار را آن‌طور که ما می‌خواهیم پیش ببرد، به همین علت مجبور شدیم تولید را خودمان بر عهده بگیریم. خیلی چیزها در این مسیر یاد گرفتیم، از جمله جذب سرمایه برای خرید دستگاه‌های لازم»

او و همسرش «دومینیک» هر دو در این کسب و کار مشغول به کار هستند: امور مالی و تولید و فروش بر عهده دومینیک است و تمرکز ماجا، بر محصول، بازاریابی و قراردادهای بین‌المللی است.

این دو پیش از راه‌اندازی کسب و کارشان، هیچ تجربه خاصی در این زمینه نداشتند. ماجا در حوزه طراحی گرافیک کار می‌کرد و همسرش در حوزه بازرگانی.

اما جذب سرمایه و تامین مالی برای کسب و کار، کمک کرد تا مهارت پیدا کنند. این دو بنیان‌گذار و خانواده‌هایشان، کار را با سرمایه اولیه ۳۰۰ هزار پوندی آغاز کردند تا بتوانند کارخانه‌شان را راه‌اندازی کنند و سپس، یکسری سرمایه‌گذار موسوم به «آنجل» به آنها پیوستند که جمعی از مشاورانشان، حالا عضو هیأت مدیره شرکتند. دو مورد از سرمایه‌ها را از طریق شرکت «کرودکیوب» جمع‌آوری کرده‌اند. حالا شرکت بیش از ۵۰۰ حامی مالی دارد که مجموعاً، ۱/۵ میلیون پوند سرمایه را وارد این کسب و کار کرده‌اند.

توسعه کسب و کار همیشه آسان نبوده. خروج بریتانیا از اتحادیه اروپا (برگزیت) و پاندمی کرونا مشکلاتی برای این برند ایجاد کرد. ماجا می‌گوید: «برگزیت واقعا روی فعالیت‌های بین‌المللی ما تاثیر گذاشت. ما قبلاً برای تبلیغ و پرموت





جعبه شکلات کادویی

خرید جعبه شکلات زیبا و شیک به عنوان هدیه، طرفداران بسیار زیادی دارد. جعبه شیک شکلات می تواند نظر مشتریان زیادی را به خود جلب کند و آن ها را برای خرید شکلات تشویق کند.

امروزه ظاهر شکلات از طعم آن اهمیت بسیار بیشتری دارد. معمولاً افراد با توجه به ظاهر جعبه شکلات، نسبت به خرید آن اقدام خواهند کرد. ظاهر شیک و زیبایی جعبه شکلات می تواند نشان دهنده کیفیت شکلات باشد. مسلماً بسته بندی زیبای شکلات تاثیر بسیار مثبتی بر روی نظر مشتری و مصرف کننده خواهد گذاشت. امروزه انواع شکلات ها در طعم و مزه های مختلف در بسته بندی های بسیار شیک به فروش می رسند.

شکلات یکی از خوشمزه ترین خوراکی های دنیا است. معمولاً کمتر کسی پیدا می شود که از خوردن شکلات لذت نبرد و طرفدار آن نباشد. امروزه رقابت قابل توجهی میان تولیدکنندگان شکلات کادویی دیده می شود؛ زیرا بسیاری از مردم از جعبه های زیبای شکلات استقبال می کنند و آن را به عنوان هدیه به عزیزان خود، تقدیم می کنند.

امروزه انواع شکلات های خوشمزه و شیک در داخل بسته بندی های کادویی زیبا و لاکچری قرار داده می شوند. بسیاری از مشتریان ابتدا به ظاهر جعبه و بسته بندی شکلات توجه می کنند؛ زیرا طعم شکلات از قبل مشخص نیست و تنها بعد از خرید جعبه شکلات می توانند طعم آن را امتحان کنند. هرچقدر جعبه شکلات خوشگل تر و شیک تر باشد آنگاه تعداد مشتریان بیشتری برای خرید آن اقدام خواهند کرد.

بسیاری از کارخانه های بزرگ و یا کارگاه های کوچک به خرید جعبه شکلات زیبا و جدید نیاز دارند؛ زیرا زیبایی جعبه شکلات باعث افزایش اعتبار کسب و کار آن ها خواهد شد. همچنین جعبه شکلات با کیفیت ارزش برند تولیدی شکلات را نیز در نگاه مشتری بالاتر خواهد برد.

هنگام خرید جعبه شکلات باید دقیق تر و حساس تر عمل کنید. امروزه برخی از افراد به دنبال خاص ترین و جذاب ترین جعبه های شکلات هستند؛ زیرا از این طریق می توانند نظر عزیزان خود را جلب کنند و هدیه زیبا و خوشمزه ای را به آن ها تقدیم کنند. همواره از گذشته تا به امروز، افراد زیادی از شکلات به عنوان هدیه استفاده می کنند و آن را به عزیزان خود هدیه می دهند.

امروزه شرکت های بسیار زیادی مسئولیت تولید جعبه شکلات را برعهده گرفته اند. کارخانه های سازنده شکلات با استفاده از ایده های اختصاصی خود، می توانند جهت سفارش جعبه های شکلات جدید و زیبا اقدام کنند. کارخانه ها با انتخاب درست جعبه شکلات می توانند میزان فروش شکلات های خود را چندین برابر کنند و نظر مشتریان زیادی را به خود جلب کنند.

تولید جعبه شکلات با استفاده از تجهیزات و امکانات ویژه انجام می گیرد. معمولاً تنوع بسیار بالایی در طراحی جعبه



شکلات وجود دارد. در واقع همه مشتریان می توانند با توجه به خواسته و نظر خود، بهترین جعبه های شکلات را در تعداد مشخصی، سفارش دهند. تولید جعبه شکلات از خدمات جدیدی است که امروزه بسیار مورد توجه عموم افراد قرار گرفته است. شکلات، نوعی هدیه بسیار کاربردی و محبوب است، به همین خاطر تولید جعبه های شکلات زیبا و شیک از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. طراحی و ساخت جعبه های شکلات زیبا و با کیفیت دشواری های خاص خود را دارد و چندان راحت نیست. مراحل متعددی در چرخه تولید جعبه شکلات طی می شوند تا در نهایت جعبه های

با کیفیت برای مشتریان ساخته شود. جعبه های شکلاتی باید سالم و باکیفیت باشند و بر روی ماهیت شکلات نیز تاثیر مطلوب بگذارد. بر همین اساس باید از متریال درجه یک و مناسبی برای ساخت این جعبه ها، استفاده شود. رنگ و طرح جعبه های شکلات باید قبل از شروع مراحل تولید جعبه تعیین شود؛ زیرا این موضوع در ظاهر جعبه شکلات تاثیر قابل توجهی دارد.

طراحی انواع جعبه شکلات

کارخانه های تولید کننده شکلات برای افزایش فروش محصولات خود باید به فکر ایده های خلاقانه و جدید برای خرید جعبه شکلات باشند. کارخانه ها با انتخاب طرحی خاص و زیبا می توانند احساسات مطلوب و دلپذیری در نظر مشتریان خود ایجاد کنند. به همین خاطر باید به طراحی جعبه شکلات لوکس و شیک، بیشتر توجه کنید. کارخانه ها می توانند رنگ جعبه شکلات را متناسب با رنگ برند کارخانه خود، انتخاب کنند و در طراحی جعبه شکلات، سلیقه به خرج دهند.

امروزه افرادی که در خانه شکلات درست می کنند نیز باید به فکر خرید جعبه شکلات اختصاصی برای تولیدی کوچک خود باشند. زیرا جعبه های شکلات معرف کار و فعالیت شما است. بنابراین نباید از اهمیت طراحی و خرید جعبه شکلات، غافل شوید. جعبه های شکلات باید به گونه ای طراحی شوند که شکلات ها در برابر گرما و سرما حفظ شوند و سالم به دست مشتریان برسند. متریال فلزی و کریستال از جمله مناسب ترین مواد برای ساخت جعبه شکلات است که به خوبی از شکلات ها مراقبت خواهد شد. جعبه شکلات باید علاوه بر زیبایی و جذابیت از وزن مناسبی برخوردار باشد





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

تخفیفات ۱۲ تا ۳۰ درصدی در فروشگاه‌های
زنجیره‌ای / عرضه شیرینی و شکلات شب عید



رئیس اتحادیه کشوری فروشگاه‌های زنجیره‌ای با اعلام اینکه در فروشگاه‌های زنجیره‌ای سراسر کشور، ۳۴ قلم کالای اساسی با تخفیفات ویژه به فروش می‌رسد، گفت: با اعمال این تخفیفات، قیمت کالاهای مذکور برای مصرف‌کننده این کالاها کاهش می‌یابد.

منصور عالی‌پور با تأکید بر اینکه فروش فوق‌العاده از دهه مبارک فجر آغاز شده و تا عید سعید فطر ادامه می‌یابد، افزود: این طرح برای تقویت توان خرید و بهبود سید معیشت هموطنان برنامه‌ریزی شده و اعضای اتحادیه کشوری فروشگاه‌های زنجیره‌ای با هماهنگی تأمین‌کنندگان کالاهای اساسی، تخفیفات ۱۲ تا ۳۰ درصدی انواع کالاهای تنظیم بازار را برای عرضه و فروش در طرح از فجر تا فطر تدارک دیده‌اند.

وی با اشاره به اینکه هدف از فروش کالاها با تخفیفات ویژه، تلاش در جهت ایجاد فضایی آرام و بدون دغدغه برای تأمین مایحتاج اساسی در آستانه سال نو و ماه مبارک رمضان است، اظهار کرد: در طرح ویژه فروش از فجر تا فطر، ۳۴ نوع کالا از جمله انواع برنج خارجی، مرغ گرم و منجمد و گوشت منجمد تنظیم بازار با تخفیفات ویژه و به صورت فروش فوق‌العاده عرضه می‌شود.

بنابر اعلام شرکت بازرگانی دولتی، رئیس اتحادیه کشوری فروشگاه‌های زنجیره‌ای در پایان با اعلام اینکه، اعضای اتحادیه در گروه پوشاک، کیف، کفش، شیرینی و شکلات برای شب عید نیز تدارک خوبی دیده‌اند تا در کنار محصولات غذایی و دیگر ملزومات مورد نیاز هموطنان، این محصولات نیز با ارائه تخفیفات ویژه در دسترس عموم قرار گیرد، خاطرنشان کرد: بازرسی و کنترل بازار برای نظارت بهتر و بیشتر بر کیفیت و قیمت کالاهای عرضه شده در فروشگاه‌های زنجیره‌ای در ایام پایانی سال تشدید می‌شود.

گفتنی است، فروشگاه‌های زنجیره‌ای با ۹ هزار و ۵۰۰ واحد فروشگاهی در سراسر کشور، کالاهای اساسی و سایر ملزومات مردم را عرضه و توزیع می‌کنند.



واگذاری تنظیم بازار قند و شکر به انجمن صنفی کارخانه‌های قند و شکر



معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی از واگذاری تنظیم بازار قند و شکر به انجمن صنفی کارخانه‌های قند و شکر کشور خبر داد.

محسن شیرواند معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در این خصوص گفت: با توجه به سیاست‌های کلی دولت در جهت کاهش تصدی‌گری و با هدف ساماندهی امور اجرایی صنایع قند و شکر از جمله کنترل قیمت، توزیع و واردات این محصول، تفاهم‌نامه‌ای از سوی معاونت توسعه بازرگانی با انجمن صنفی کارخانه‌های قند و شکر ایران به امضا رسید.

وی افزود: این تفاهم‌نامه به منظور واگذاری امور اجرایی به بخش خصوصی و استفاده از ظرفیت و توانمندی‌های اتحادیه‌ها و تشکل‌های بخش خصوصی در کنترل و تنظیم بازار است که بعد از این، مسئولیت امور اجرایی از قبیل برنامه‌ریزی تولید قند و شکر، تنظیم بازار و مدیریت واردات شکر در سطح کشور در چارچوب ضوابط و سیاست‌های ابلاغی وزارت جهاد کشاورزی به انجمن صنفی کارخانه‌های قند و شکر ایران واگذار می‌شود.

جزئیات کاهش مالیات بر ارزش افزوده ۷ قلم دانه روغنی



گمرک کاهش مالیات بر ارزش افزوده ۷ قلم دانه روغنی را ابلاغ کرد.

گمرک کشور فهرست جدید ۷ قلم دانه روغنی که مالیات بر ارزش افزوده آنها به یک درصد کاهش یافته است را اعلام کرد.

گمرک پیش از این کاهش نرخ مالیات و عوارض ارزش افزوده واردات گندم، برنج، دانه‌های روغنی، انواع روغن خام، حبوبات شامل عدس، نخود، لوبیا و ماش، قند، شکر، گوشت مرغ، گوشت قرمز و چای از ۹ درصد به ۱ درصد را اعلام کرده بود.

در بخشنامه جدید اسامی این دانه‌های روغنی از قبیل دانه سویا، دانه کلزا، دانه گلرنگ، روغن خام سویا، روغن خام آفتابگردان، روغن خام کلزا، روغن پالم RBD تصریح شده است.

خودکفایی در تولید شکر ظرف سه سال شدنی است



معاون وزیر جهاد گفت: با همکاری وزارت بهداشت، سازمان مدیریت و برنامه ریزی و وزارت صمت ظرف مدت زمان سه سال می‌توان در تولید شکر خودکفا شد.

علیرضا مهاجر معاونت امور زراعت وزارت جهاد کشاورزی گفت: هم‌اکنون بیش از ۷۵ درصد شکر مورد نیاز کشور در داخل تولید می‌شود. به گفته او، با کنترل واردات و بهینه کردن مصرف شکر خودکفایی این محصول استراتژیک در داخل شدنی است.

معاون وزیر جهاد با بیان اینکه مصرف شکر در کشور بالاست، گفت: با توجه به آن که مصرف بالای شکر منجر به بروز بیماری‌های متعدد شده است، از این رو انرژی‌های دیگر باید جایگزین شود.

او ادامه داد: با همکاری وزارت بهداشت، سازمان مدیریت و برنامه ریزی و وزارت صمت ظرف مدت زمان سه سال می‌توان در تولید شکر خودکفا شد.

مهاجر درباره تاثیر واگذاری تنظیم بازار شکر به بخش خصوصی بر بحث قیمت و واردات گفت: قیمت گذاری دست بخش خصوصی، وزارت صمت یا وزارت جهاد باشد، هیچ فرقی ندارد. مهم آن است که موضوع واردات مدیریت شود چرا که پتانسیل خودکفایی در داخل وجود دارد.

روز ملی قناد تعیین شد



رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران از تعیین ۲۰ دی ماه به عنوان روز ملی قناد خبر داد.

علی بهره‌مند با بیان اینکه تصمیم داشتیم بین شب یلدا و عید نوروز یک روز را به عنوان روز ملی قناد معرفی کنیم، گفت: به همین جهت درخواست خود را به وزارت ارشاد فرستادیم و آنها نیز با این درخواست موافقت کردند. وی ادامه داد: بنابراین ۲۰ دی ماه به عنوان روز ملی قناد تعیین شد و قرار است به تقویم رسمی کشور نیز اضافه شود.

رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران علت انتخاب ۲۰ دی ماه به عنوان روز ملی قناد را تشریح کرد و گفت: اکثر نمایشگاه‌ها و مسابقات شیرینی و کیک در این روز است و به همین دلیل ۲۰ دی ماه انتخاب شده است.



سند تجارت آزاد ایران و اوراسیا نهایی شد /
تعرفه ۹۰ درصد کالاها صفر می‌شود



در جریان دیدار رییس سازمان توسعه تجارت و وزیر تجارت اوراسیا، متن سند مذاکرات برای آزادسازی تجارت میان دو طرف نهایی شد و چند ماه تا اجرایی شدن آن باقی مانده است.

علیرضا پیمان پاک - رییس سازمان توسعه تجارت - با بیان اینکه مذاکرات تجارت آزاد با اوراسیا نهایی شد. همچنین متن سند مذاکرات هم نهایی شده است، اظهار کرد: طبق موافقتنامه صورت گرفته، تقریباً حدود ۱۰ درصد کالاها در لاین قرمز بوده و ۹۰ درصد از کالاها در توافقنامه منعقد شده با اتحادیه اوراسیا، جزو کالاهایی است که وارد لیست سبز شده و تعرفه آنها صفر می‌شود.

رییس سازمان توسعه تجارت ایران اضافه کرد: یک تعداد کالاها در خصوص تعیین سهمیه که عموماً مرتبط به حوزه کشاورزی است، در مرحله آخر مورد مذاکره قرار گرفته و تا یک‌ماه آینده مذاکرات و اسناد برای تصویب در دولت‌ها و مجالس نهایی می‌شود.

وی همچنین خاطرنشان کرد: همانطور که قول داده بودیم، تا اواسط سال ۱۴۰۲ این موافقتنامه عملیاتی می‌شود و در افزایش تجارت ایران و اتحادیه اوراسیا که متشکل از ۵ کشور روسیه، بلاروس، قزاقستان، ارمنستان و قرقیزستان است، اثرگذار خواهد بود.

پیمان پاک در ادامه افزود: همکاران سازمان توسعه تجارت به همراه همکاران و مسئولان در وزارت صمت، وزارت کشاورزی، حوزه معاونت حقوقی ریاست جمهوری و وزارت امور خارجه، در دو سال و نیم گذشته، بیش از ۳۰ دور مذاکره با نمایندگان پنج کشور عضو اتحادیه اوراسیا داشتند و خداراشکر در این دور در ایران به توافق نهایی رسیدیم که برای امضای وزرا و تصویب در دولت‌ها پاراف می‌شود.

وی با بیان اینکه اقدامات مختلفی در حوزه توسعه بازار صورت گرفته، ابراز امیدواری کرد که این موافقتنامه بر جهش مبادلات تجاری ایران با کشورهای عضو اتحادیه اوراسیا اثرگذار باشد.

رییس سازمان توسعه تجارت ایران با تأکید بر اینکه طبق مطالعات صورت گرفته و تجربیات بدست آمده از سه سال موافقتنامه ترجیحی در تعداد محدودی از کالاها، اثر مثبتی در توسعه تجارت داشته است، تصریح کرد: این موافقتنامه می‌تواند منجر به آن شود که جهش جدی و افزایش تعاملات تجاری در تجارت‌مان با این کشورها داشته باشیم، زیرا عمده اقتصاد این کشورها، یک اقتصاد مکمل با

اقتصاد جمهوری اسلامی ایران است. وی صحبت‌هایش را اینگونه ادامه داد: کالاهایی که در ایران در حوزه‌های کشاورزی، صنعتی و محصولات عمومی تولید می‌شود، عموماً مورد نیاز کشورهای عضو اتحادیه اوراسیا بوده و نهاده‌های کشاورزی، مواد اولیه معدنی و محصولات مختلفی که در این کشورها تولید می‌شود، مورد نیاز کشورمان است. پیمان پاک همچنین گفت: طبق برآورد مراکز مطالعاتی و پژوهشی داشته و آثار و بازخوردهای طی سه سال گذشته از آزمایش و عملیات محدود در موافقتنامه ترجیحی داشتیم، نقش ویژه‌ای در افزایش صادرات به اتحادیه اوراسیا و تأمین مواد اولیه‌مان ایفا خواهد کرد.

بر اساس اعلام سازمان توسعه تجارت، در ادامه این نشست، «آندری اسلپنو» وزیر تجارت اوراسیا با ابراز خوشحالی از حضور در این نشست، گفت: روسیه برای همکاری با جمهوری اسلامی ایران اهمیت بالایی برخوردار است و ایران یک شریک نزدیک و مهم برای روسیه محسوب می‌شود.

وی با اشاره به اینکه براساس موافقتنامه اوراسیا، در زمینه بازرگانی و زمینه‌های با ایران همکاری می‌کنیم، اظهار کرد: در ابتدا موافقتنامه موقت با ایران امضا شد و امروز شاهد گسترش این موافقتنامه و کاربردی شدن آن به‌صورت اکتیو و فعال هستیم.

وزیر بازرگانی اتحادیه اوراسیا اضافه کرد: باتوجه به پاندمی کوید ۱۹، مبادلات تجاری‌مان با ایران بسیار گسترش پیدا کرد و با وجود مشکلات و محدودیت‌های دیگر، در یکسال اخیر ۲۰ درصد افزایش مبادلات تجاری با ایران داشتیم.

وی با تأکید بر اینکه وقتی مشارکت و همکاری این اتحادیه با ایران در چنین شرایط سخت، بحرانی تا این میزان افزایش پیدا کرده‌است، مطمئن است این افزایش تداوم پیدا خواهد کرد، یادآور شد: امروز در چند نکته کلیدی با طرف ایرانی به توافق رسیدیم و سایر مسائل را به مرور مورد بررسی قرار خواهیم داد.

۷۶ هزار میلیارد تومان تسهیلات تبصره
۱۸ به زودی ابلاغ می‌شود



اعمال مشوق‌های حمایتی از تولید

معاون توسعه مدیریت و منابع وزارت اقتصاد گفت: تا ۲ هفته آینده مجوز برای استان‌ها در پرداخت تسهیلات تبصره ۱۸ به مبلغ ۷۶ هزار میلیارد تومان صادر خواهد شد.

ذبیح‌اله سلمانی عصر شنبه ۲۲ بهمن ۱۴۰۱ در آیین سه طرح اقتصادی در اردبیل اظهار کرد: ۶۸ طرح اقتصادی در استان اردبیل در ایام دهه فجر به بهره‌برداری رسید که سرمایه‌گذاری بیش از ۲ هزار میلیارد تومانی را برای این طرح‌ها شاهد بودیم.



طرح توسعه نیز منابع مورد نظر را برای این طرح تأمین کنیم.

وی به افتتاح سردخانه ۸۰۰ تنی در اردبیل اشاره کرد و ادامه داد: حجم سرمایه‌گذاری این مجموعه ۱۱.۵ میلیارد تومان است که یک میلیارد تومان از این منابع تسهیلات بانکی است.

معاون توسعه مدیریت و منابع وزارت اقتصاد درخواست سرمایه‌گذار این پروژه را برای بهره‌مندی از پنج میلیارد تومان منابع یادآور شد و بیان کرد: در طرح توسعه قرار است واحدهای متعددی نظیر سورتینگ نیز راه‌اندازی شود.

مشکلات گمرکی کارآفرینان و تولیدکنندگان کاهش می‌یابد



معاون امور گمرکی گمرک ایران گفت: عمده مشکلات تولیدکنندگان و کارآفرینان در حوزه‌های بانکی، صمت، استاندارد و همچنین گمرک است که در زمینه مسائل گمرکی تا آنجا که در اختیارات ما باشد و قوانین و مقررات اجازه بدهد، درصدد رفع مشکلات هستیم.

«فرود عسگری» در خاتمه نشست با برخی کارآفرینان و نمایندگان واحدهای تولیدی و استماع مسائل و مشکلات مبتلابه آنان در جمع خبرنگاران اظهار داشت: در این جلسه کارآفرینان و تولیدکنندگان نیز از آخرین تصمیمات و اقدامات گمرک مطلع شدند و در یک تعامل دو طرفه، در جهت رفع مشکلات گام بر خواهیم داشت.

وی خاطرنشان کرد: یکی از مشکلات اصلی که در این جلسه مطرح شد، کمبود نقدینگی و سرمایه در گردش واحدها بود که بر این اساس رقم پرداختی‌هایی که باید به دستگاه‌های مختلف از جمله گمرک، سازمان امور مالیاتی، استاندارد و غیره بر اساس دلار ETS انجام شود، بالا خواهد بود.

عسگری ادامه داد: در این راستا تلاش‌هایی انجام شده تا این مبالغ کاهش یابد که از آن جمله ارسال لایحه دوفوریته‌ای از سوی دولت به مجلس و کاهش تعرفه چهار درصدی گمرکی به یک درصد قابل اشاره است.

معاون امور گمرکی گمرک ایران بیان داشت: همچنین تسهیلاتی توسط شورای عالی امنیت ملی به منظور پرداخت مالیات تولیدکنندگان اجازه داده شده که اخذ ضمانت‌نامه بانکی تا آبان ۱۴۰۲ در دستور کار قرار خواهد گرفت.

وی تصریح کرد: بخش عمده‌ای از منابع مورد نیاز برای تکمیل این طرح‌ها از سوی سرمایه‌گذاران تأمین شده بود و بانک‌های عامل استان نیز ۲۰۰ میلیارد تومان تسهیلات را برای کارآفرینان قرار دادند تا نسبت به تکمیل این طرح‌ها هزینه کنند.

معاون توسعه مدیریت و منابع وزارت اقتصاد مأموریت اصلی وزارت اقتصاد و دارایی را حمایت از سرمایه‌گذاران، تولیدکنندگان و همچنین فعالان اقتصادی برشمرد و گفت: از منابع مختلف به ویژه تبصره ۱۸ تسهیلات مورد نیاز تأمین می‌شود تا ما شرایط مطلوب‌تری را در تقویت جبهه تولید شاهد باشیم. سلمانی افزود: سال گذشته ۸۶۰ میلیارد تومان تسهیلات تبصره ۱۸ به استان اختصاص یافت که این رقم در مرحله عملیاتی به یک‌هزار و ۱۲ میلیارد تومان افزایش یافت که ۱۱۸ درصد جذب منابع از این محل برای استان رقم خورده است.

وی در بخش دیگری از سخنان خود خاطرنشان کرد: امسال نیز سهمیه خاصی به استان‌ها اختصاص یافته و تا ۲ هفته آینده با همکاری سازمان برنامه و بودجه قرار است ۷۶ هزار میلیارد تومان منابع از این محل به تولیدکنندگان و صنعتگران پرداخت شود.

سلمانی اضافه کرد: در حوزه مالیات به مدیران استانی اختیارات تامی داده شده تا مشوق‌های حمایتی برای فعالان اقتصادی و تولیدی در نظر گرفته شود که در بودجه سال آینده نیز در این زمینه تمهیداتی پیش‌بینی شده است. وی بیان کرد: قرار است هفت واحد درصد معافیت مالیاتی برای تولیدکنندگان در سال آینده در نظر گرفته شود تا پرداختی مالیات از ۲۵ درصد به کمتر از ۱۸ درصد برسد. سلمانی در ادامه سخنان خود اظهار کرد: برای ۲ طرح صنعتی بزرگ در این استان با همکاری بانک ملی و صادرات پرداخت تسهیلات پیش‌بینی شده که از هفته آینده امیدواریم پرداختی‌ها را در این حوزه شاهد باشیم.

وی به تدوین اطلس سرمایه‌گذاری در استان و تلاش برای رفع قوانین مزاحم اشاره کرد و ادامه داد: مسئولان این استان اقدامات مؤثر و قابل تحسینی را در این حوزه همچنین جلب تسهیلات تبصره ۱۸ انجام دادند.

سلمانی تصریح کرد: در ایام دهه فجر در استان اردبیل در کنار افتتاح طرح‌های اقتصادی، شاهد بهره‌برداری نمادین از سه طرح تولیدی بودیم که اولین واحد کارخانه تولید شکلات و آب‌نبات بود که با ظرفیت پنج هزار و ۲۰۰ تن در سال به بهره‌برداری رسید.

وی میزان سرمایه‌گذاری این طرح را ۵۳ میلیارد ریال با اشتغال ۳۰ نفر اعلام کرد و گفت: این میزان اشتغال تا ۲۰۰ نفر در طرح‌های توسعه‌ای پیش‌بینی شده و ما در کنار پرداخت ۱۰ میلیارد تومان تسهیلات، سعی خواهیم کرد در



FFNAB

گروه صنعتی فرآوری فروکتوز ناب

مریم اعظمی مدیر تحقیق و توسعه گروه صنعتی فرآوری فروکتوز ناب



مزایای استفاده از شربت گلوکز در صنعت شیرینی و شکلات

شربت گلوکز به محلول تغلیظ شده‌ای از قندهای مرکب و ساده حاصل از هیدرولیز نشاسته گفته می‌شود و با معادل دکستروز (DE) متفاوت در تهیه انواع شیرینی و شکلات مانند شکلات های کاراملی، فاج، آبنبات های سخت، تافی، شیرینی های ژله ای، انواع آدامس ها و غیره استفاده می‌شود. دلایل متعددی برای استفاده از شربت گلوکز در تهیه محصولات قنادی وجود دارد به عنوان مثال این شربت باعث کنترل کریستاله شدن و شکرک زدن، کاهش جذب رطوبت محیط، بهینه سازی فرایند تولید و کاهش ضایعات آن، متعادل کردن میزان شیرینی و بهبود کیفیت بافت محصول می‌گردد.

گاهی میزان تبلور ساکارز با اینورت کردن مقداری از ساکارز با استفاده از اسیدی مانند اسید تارتاریک یا اسید سیتریک برای ایجاد مقدار مساوی دکستروز و فروکتوز قابل کنترل می‌باشد، لیکن فرآیند اینورت کردن را نمی‌توان به راحتی کنترل نمود و اگر دکستروز و فروکتوز بیش از حد تشکیل شود، این خطر وجود دارد که تبلور دکستروز مشکل ساز شود همچنین قند اینورت حاوی قندهای مرکب نیست و در مقایسه با شربت گلوکز ویسکوزیته پایین تری دارد لذا استفاده از شربت گلوکز نسبت به قند اینورت ارجحیت پیدا می‌کند. یکی دیگر از مزایای استفاده از شربت گلوکز در قنادی، کاهش جذب رطوبت از محیط اطراف توسط محصول می‌باشد زیرا به دلیل جذب رطوبت، شربت رقیق در سطح شیرینی تشکیل می‌شود که احتمال رشد کپک وجود دارد گرچه بسته بندی های مقاوم در برابر رطوبت می‌تواند جذب رطوبت را کاهش دهند اما نقشی که طیف قندی موجود در شیرینی ایفا می‌کند نیز به همان اندازه مهم می‌باشد. بنابراین، انتخاب صحیح شربت گلوکز ضروری بوده و در حالت ایده آل، شربت گلوکز باید دارای DE پایین باشد. استفاده از شربت گلوکز همچنین باعث کاهش تغییر شکل محصول می‌گردد این عمل زمانی رخ می‌دهد که یک محصول در طی یک دوره زمانی مثلاً در زمان انبارش تغییر شکل می‌دهد که اغلب به دما و رطوبت مربوط می‌شود. نمونه خوبی از این تغییر شکل را می‌توان در محصولات قنادی حاوی چربی مانند شکلات ها مشاهده کرد. در دماهای پایین، چربی جامد است، اما اگر دما افزایش یابد، چربی از حالت جامد به مایع

کریستاله شدن ساکارز (شکر) در بهبود و گسترش پذیری بافت بعضی از محصولات مانند فوندانت، فاج و نوقا ضروری است و استفاده از شربت گلوکز به ایجاد بلورهای بسیار ریز و کنترل شده ساکارز و همچنین افزایش ویسکوزیته محصول کمک می‌کند. در صورتیکه کریستال های ساکارز در انواع دیگر شیرینی نامطلوب هستند زیرا شکرک زدن شیرینی باعث شنی شدن بافت، کدورت سطح و چسبندگی آن می‌گردد که به دلیل عدم تعادل قند موجود در شیرینی می‌باشد. بالا بودن محتوای قند کاهنده باعث می‌شود که شیرینی مرطوب نشود زیرا شیرینی های هیگروسکوپیک رطوبت را از محیط اطراف خود جذب می‌کنند و این افزایش رطوبت، یک محلول شکر رقیق را روی سطح شیرینی تشکیل می‌دهد و سطح آن را چسبناک و کدر می‌کند. این محلول قندی همچنین ویسکوزیته سطح را کاهش می‌دهد و به مولکول های ساکارز اجازه مهاجرت کردن، تجمع و سپس کریستاله شدن را می‌دهد و تبلور سطحی به تدریج و در طی یک دوره زمانی بیشتر به سمت مرکز شیرینی پیش می‌رود لذا تبلور ساکارز باید تا حد امکان به دقت کنترل شود. افزودن شربت گلوکز، از تبلور ساکارز به دو طریق جلوگیری می‌کند:

۱- قندهای مرکب موجود در شربت گلوکز، ویسکوزیته را افزایش می‌دهند و این افزایش ویسکوزیته مانع از تجمع مولکولهای ساکارز برای تشکیل کریستال می‌شود.

۲- وجود قندهای مرکب در شربت گلوکز حلالیت ساکارز را افزایش می‌دهد و در نتیجه خطر کریستاله شدن ساکارز کاهش می‌یابد.



پاسخ به این سوال که کدام نوع از شربت گلوکز در یک محصول قنادی استفاده شود؟ به عوامل مختلفی بستگی دارد و باید این سوال را پرسید که "هدف چیست؟" گفتنی است که شربت های DE پایین حاوی مقدار زیادی قند مرکب هستند که باعث ایجاد ویسکوزیته بالا شده و محصول جویدنی تر می شود و در عین حال میزان شیرینی پایین تری نسبت به شربت های DE بالا دارند همچنین شربت های DE پایین رطوبت کمتری جذب می کنند و شربت های DE بالا قند مرکب کمتر، ویسکوزیته پایین تر، میزان دکستروز و شیرینی بیشتری دارند و هر چه میزان دکستروز شربت بیشتر باشد، خطر کریستاله شدن آن افزایش می یابد.



لازم به ذکر است که در حال حاضر در شرکت فرآوری فروکتوز ناب با تکیه بر مدیریت متعهد، سرمایه های انسانی متخصص و پویا، کیفیت برتر مواد اولیه و فناوری روز دنیا انواع شیرین کننده های طبیعی مانند شربت گلوکز با معادل دکستروز (DE) مختلف، گلوکز پودری و شربت فروکتوز با محتوای فروکتوز گوناگون با بالاترین کیفیت تولید می گردد.

تبدیل می شود، چربی در دمای سرد به عنوان یک چسب عمل کرده و به محصول سفتی می دهد ولی وقتی به مایع تبدیل می شود، دیگر نمی تواند به محصول شکل داده و قدرت اتصال داشته باشد و بنابراین تغییر شکل ایجاد می شود. اگر شیرینی حاوی نسبت بسیار بالایی از قندها مانند دکستروز و فروکتوز باشد بافت آن مرطوب شده و این افزایش رطوبت به قندها اجازه می دهد تا شربتی تشکیل دهند که باعث تغییر شکل شیرینی می شود و در صورت افزایش دما این تغییر شکل بسیار افزایش می یابد زیرا ویسکوزیته شربت کاهش می یابد و به آن اجازه می دهد تا با سرعت بیشتری جریان یابد و چون شربت گلوکز، حاوی قندهای مرکب است به شیرینی سفتی مناسبی می دهد و از تغییر شکل آن جلوگیری می کند. شربت گلوکز در بهبود فرآیند تولید شیرینی و شکلات نقش مفیدی دارد زیرا موجب بهبود ویسکوزیته محصولاتی مثل آبنبات، تافی، مارشالو و غیره می شود زیرا سهولت فرآیند تولید این محصولات به دما، محتوای مواد جامد و قندهای موجود و در نتیجه به ویسکوزیته آن بستگی دارد داشتن ویسکوزیته مناسب هنگام قالب زدن محصول و شکل دهی آن مهم است و باعث افزایش سرعت تولید و کاهش ضایعات می گردد.

از آنجایی که شربت های گلوکز، شیرینی کمتری نسبت به ساکارز دارند، افزودن شربت گلوکز به شیرینی و شکلات باعث متعادل کردن میزان شیرینی، جلوگیری از گزش گلو و دلزدگی، افزایش طعم و مزه های ملایم دیگر می شود که در غیر این صورت با شیرینی زیاد ساکارز محومی شوند همچنین با استفاده از شربت هایی با معادل دکستروز مختلف می توان بافت شیرینی و شکلات را بهبود بخشید. به عنوان مثال، یک شربت DE پایین، محصول را جویدنی تر می کند در مورد فوندانت، شربت DE ۴۲ به ایجاد بافت نرم کمک می کند و اگر از شربت DE ۶۳ برای تهیه شکلات های ژله ای استفاده شود محصول نرم تری حاصل می شود. از آنجایی که شربت های گلوکز مختلف دارای ترکیبات قندی متفاوتی هستند، انتخاب صحیح شربت گلوکز بسیار مهم است و روی فرآیند تولید و ماندگاری محصول تأثیر می گذارد.

📍 کارخانه: شهرک صنعتی نظرآباد، انتهای بلوار امام خمینی

☎ ۰۲۶-۴۵۳۳۴۱۲۸ (۰۲۶) ۴۵۳۳۴۱۲۶-۲۹

📍 دفتر مرکزی: تهران، پونک، بلوار میرزا ابابایی، پلاک ۵۷، واحد یک غربی

☎ ۰۲۱-۴۴۸۹۴۸۵۲ (۰۲۱) ۴۴۸۹۴۸۳۵-۷-۹

🌐 www.ffnab.com 📧 Info@ffnab.com



شرکت نشاسته و گلوکز آردینه

تولید کننده نشاسته فوق تصفیه، گلوتن، گلوکز ممتاز
نشاسته پروتئینه اسپری شده و خوراک دام، طیور و آبزیان
از منشاء گندم

ARDINEH STARCH & GLUCOSE CO.

اصفهان، جاده نجف آباد، گلدشت، بلوار ابوذر، خیابان حافظ غربی

واحد فروش: ۰۲۲ ۳۲۷۹۸ - ۴۲۲ ۳۸۴۸۵ - ۰۳۱

واتساپ: ۰۹۱۲ ۳۴۷ ۵۰۶۷



www.ardineh.com
info@ardineh.com



پودر گندم جوانه زده

با آرد گندم به نسبت های ۳۰ تا ۵۰ درصد ترکیب کنید و سمنویی بسیار خوش طعم و عطر تولید کنید.



پودر عصاره و عصاره مالت جو

فوت کوزه گری در سمنو چیست؟ اگر به دنبال عطر، رنگ و طعم بیشتری در سمنو هستید و می خواهید سمنوی شما غلظت بیشتری داشته باشد، در انتهای پخت، به دلخواه از دو محصول بالا استفاده کنید.



سمنو

با غلظت بیشتر، طعم خوشمزه تر، رنگ بهتر

با پودر گندم جوانه زده به مالت، از همین امروز می توانید سمنو پخت کنید.

MEDIA

Dr. Pakdel Industrial Group

اولین و بزرگترین تولید کننده امولسیفایر در ایران

MONO-GEL
SOFTNESS
BISCO-GEL
FIBROTEX
EGG-GEL



Karma Farayand Co.

Agh-ghala Industrial Area Gorgan,

Postal Code: 49311-71178

Tel: (+9817) 3453 3636-8

Fax: (+9817) 3453 3635-8





ثمین نان سحر

تولیدکننده انواع مکمل های نان، شیرینی و غلات

پودر کیک اسفنجی، ردولوت، مافین،
گرم مغزی (فیلینگ)، بیکینگ پودر،
پودرکرم، کریستالین (براق کننده)، بهبود
دهنده کروسان، قیف قنادی و



تهران، خیابان دکتر شریعتی، بالاتر از پل صدر،
روبروی ایستگاه متروی صدر، پلاک ۱۷۰۹، واحد ۱۱
تلفن واحد فروش: ۰۲۲ ۲۱۵۹۵۲ - ۰۲۲ ۲۱۱۱۵۷
ایمیل: snsahar@sahargroup.ir
www.sahargroup.ir

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



FSSC 22000



[f](https://www.facebook.com/elsokimya.iran) [ig](https://www.instagram.com/elsokimya.iran) [in](https://www.linkedin.com/company/elsokimya.iran) [t](https://twitter.com/elsokimya.iran) [g](https://www.google.com/search?q=elsokimya.iran) /elsokimya.iran

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 - بلوار مرزداران - خیابان ابراهیمی - برج الوند - طبقه پنجم جنوبی، واحد ۵۰۸

کد پستی ۱۴۶۳۷۳۸۹۸۸

تلفن ۰۲۱-۴۴۳۸۸۳۷۴ ۰۲۱-۴۴۲۹۷۴۳۱-۲



...و

صنایع پلاستیک ظرفینه

تولید ظروف PS-PET-PP ورق PET



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 پستیبان شما در توسعه محصولات جدید تیوب های شکلات ، خامه فنادی و ... در حجم ۳ تا ۱۲۰ میلی لیتر



آدرس : تهران - بزرگراه جلال آل احمد - روبروی شعبه مرکزی بانک کشاورزی - پلاک ۸۵ - واحد ۱



۰۲۱۸۸۲۶۵۴۳۱



۰۲۱۸۸۲۴۸۲۴۰-۴۹



۰۹۲۴۲۴۸۰۹۰۲



ashavarz62

www.ashavarz.com



بستنی ظفر



اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران

☎ ۰۹۱۲ ۸۲۱۶۶ ۴۱

☎ ۰۲۱۴۰ ۳۳۵۴۸۷

تهران، جاده خاوران، پلیس راه شریف آباد

شهرک صنعتی خوارزمی

www.zafardairy.com

Chocolife

شوکولایف

یک لحظه ی شکلاتی...

+98 (41) 36309381-2

Chocolife.group

WWW.chocolifegroup.com



New
Micro
Flute

F

NAFIS
Laminate & Packing

جعبه ات را نفیس کن!

کارتن نفیس

تولید کننده کارتن های لوکس لمینتی



Post press



Litho Laminate



Press

www.nafis.ir
۰۲۱-۳۵۷۲۰۴۱۳-۱۵


@nafispacking



GRUPO CARINSA®

Creativity Collaboration Commitment

producer since 1986

Spanish food flavor



GRUPO CARINSA®

www.carinsa.com

Innovating for you



شرکت **سپهر شیمی** فرایند بین الملل نماینده انحصاری
طعم دهنده های شرکت **Carinsa** اسپانیا

SepehrShimi

International

www.sepehrchem.com

Tel: +۹۸ ۲۱ ۸۷۷۰۰۳۵۵
+۹۸ ۲۱ ۸۸۴۵۲۸۷

رهروان تجارت کهن

واردات مستقیم مواد اولیه صنایع غذایی و دارویی

گلیسرین	سدیم اسید پیروفسفات	cmc	پروپیلن گلیکول
لاکتات سدیم	دی کلسیم فسفات	مالتو دکستروز	لسیتین
اسید فسفریک خوراکی	اسید آسکوربیک	دکستروز	سوربیتول
اسید سیتریک خشک و آبدار	تترا سدیم پیروفسفات	سوربات پتاسیم	مونو دی گلیسرید
آمونیم بی کربنات	سیترات سدیم	اسید لاکتیک	زانتان گام
پتاسیم هیدروکسید	مونو سدیم گلوتامات	بنزوات سدیم	گوارگام

☎ 021-88690009 📞 0991-6443430

🌐 www.rahrovantejarat.com

✉ info@rahrovantejarat.com

📍 تهران- سعادت آباد- علامه جنوبی

کوچه حق طلب غربی- پلاک 124-

واحد 13

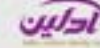


چاپ و بسته بندی اطلس

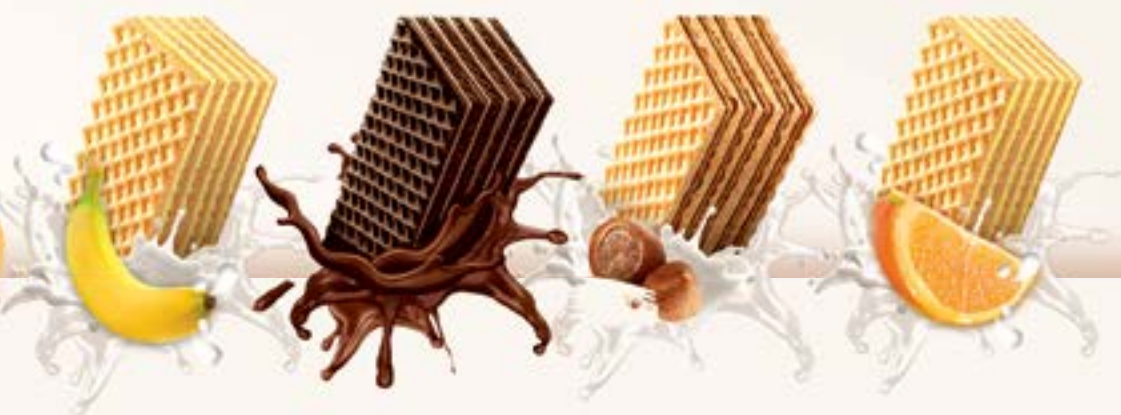
طراحی ساختار و گرافیک بسته بندی چوبی و مقوایی
چاپ، تولید و مونتاژ انواع بسته بندی چوبی، مقوایی و ساک خرید
چاپخانه: دستگاه ۵ رنگ افست، یووی موضعی و سیلندری، طلاکوب، جعبه چسبانی
کارگاه: دستگاه های لیزر، دستگاه لیزر قاپیر، دستگاه چاپ سابلمیشن و سالن مونتاژ



سابقه همکاری با بیش از ۱۰۰ شرکت معتبر در ایران



LENUX



www.hajabdollah.com
info@hajabdollah.com
@ / Hajabdollah.Pashmak

“خرید آسان از فروشگاه آنلاین”
Tel: +98 41 34328221-4 Fax: +98 41 34328223
WWW.HAJABDOLLAHSHOP.COM

Biscotto بیسکوتو

طعم دلخواه تو

در همین روزهای نوروز
برهم کنیم رسم نوروز



@biscotto.2020

۹۶۷۶۱۳۵۵۱۶

۰۹۰۱۰۸۲۸۲۵۵۰ ۰۵۱ ۵۵۳۸۳۷۳۵

خراسان رضوی، کاشمر: کیلومتر ۱۲ جاده مشهد، شهرک صنعتی، خیابان تلاش، تلاش ۶

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 . Emulsion

سال نو مبارک



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



نماینده انحصاری ریالی اسانس (Sweet) سیمرایز آلمان

۰۹۱۴۳۱۳۳۶۳۳ / ۰۳۲-۰۸۳۰۹۹۱۲۶۲ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۸ / ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۷

INSTAGRAM: ASHRAFI_CO WEB: WWW.ASHRAFITEAM.COM



زر فروکتوز

سال نو مبارک ۱۴۰۲



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



تولید کننده ماشین آلات و خطوط تولید صنایع غذایی
باتکنولوژی و استانداردهای روز دنیا

کیک
شکلات
پیسکویت
پسته بندک



سام ماکینا در کنار بزرگان صنعت غذای دنیا
و اینک در ایران در جهت رشد و شکوفایی تولید با استانداردهای روز
شما را دعوت میکنیم برای پیوستن به خانواده ما



تماس برای مشاوره
۰۹۱۲۰۱۷۸۶۹۰

نماینده انحصاری **سام ماکینا**
در ایران

www.sammakina.com
info@sammakina.com



شیرین
سون
ماشین آلات
غذای روز
نورث