

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و منابع غذایی

مهرماه ۱۴۰۲ - شماره ۶۰ دوره جدید (۱۶۵) - قیمت ۷۰۰۰۰ تومان



کوکا کولا

نوشابه های سازگار
تحت لیسانس کمپانی کوکا کولا
محصولی از شرکت های خوشگوار
(تهران، مشهد، آذربایجان)



نظرات درباره

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۱

مهندس جمال رازقی جهرمی

بنیانگذار و رئیس هیات مدیره شرکت ب.آ



سروش سردشتی
در آیین افتتاحیه صنایع غذایی موجان:
تولید محصول با کیفیت و سلامت
محور یکی از اهداف مهم مجموعه است

الزامات ثبت جهانی
برند زعفران ایران چیست؟



دلیپذیر®

از سال ۱۳۲۸

دلیپذیر، همیشه بهتره!



کیدچاپ
(محصول جدید دلیپذیر برای کودکان)

برای دهمین سال متوالی
برنده تندیس زرین و لوح تقدیر جشنواره برند محبوب ایرانی
در گروه‌های: سس کچاپ، سس سالاد، مایونز و کنسروجات



HEY DAY

NON-ALCOHOLIC MALT BEVERAGE

هئی دی



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۳

School Milk
Global plan, national demand

طرح جهانی
مطالبه ملی

شیر مدرسه

رایگان برای مناطق کم برخوردار



گلا به کارزار « شیر مدرسه » پیوست

در ادامه سال پیش، امسال هم
میان ۱۰۰۰ دانش آموز کم برخوردار
۷۰ نوبت شیر استریل پرچرب **رایگان**
توزیع می کنیم .



لبنیات گلا آمل

www.geladairy.com

@geladairyco

با اسکن این شکل (کیو آر کد)

بصورت رایگان

از این کارزار حمایت کنیم



نامیچی

دوست خوننمزه من!

ساندویچی تو
صبحی تو



#خوشمزه_گذرونی

www.namino.ir

OKO

آدامس‌های گیاهی آکو

استرس رو
کنترل کن!

بیدار باش



تازه شو

زهنتمو
باز کن

لبفندبزن



محصولی از گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قاینات

آدرس: خراسان جنوبی - قاین - شهرک صنعتی، گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قاینات / تلفن قاین: ۰۵۶۳۲۵۳۸۴۸۸

آدرس تهران: خ مطهری - خ اورامان - پ ۱۸ / تلفن تهران: ۰۲۱۸۸۸۱۰۰۸۸

chewinggum@tarvandsaffron.com

www.tarvandshop.com

شماره تماس مستقیم واحد فروش: ۰۹۱۹۲۸۰۵۹۸۰



ناگت مرغ
Chicken Nugget



ba_foods

www.bafoods.com



t.me/ba_foods

www.andre.ir

فرآورده های گوشتی



andre.shop

هاوایی HAWAII





Chocolate World





alima_cheese
www.alimacheese.com

باز آمد بوی ماهِ مدرسه

آغاز سال تحصیلی، نویدبخش آینده‌ی روشن





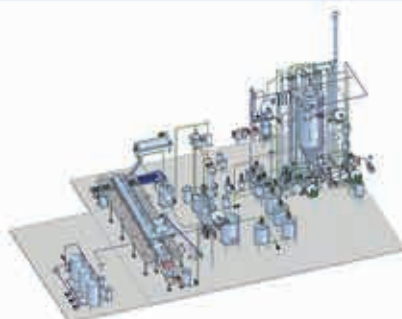
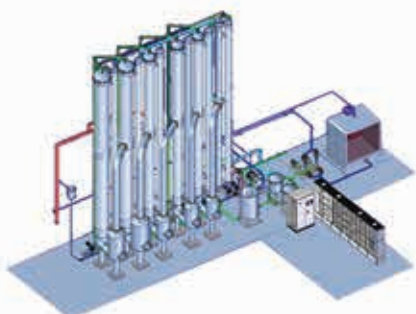
گروه صنعتی دمیرچی
Damirchi Industrial Group.



سیستم تغلیظ و اسپری درایر

Evaporator & Spray Dryer

- سازنده ایرانی
- اسپری درایرهای سه مرحله‌ای
- سازنده اوپراتورهای
- فیلم ریزان با بالاترین راندمان
- انرژی و طراحی مدرن



 www.Damirchi.com

 ایران، تهران، خیابان بهشتی، نرسیده به خیابان ولیعصر، پلاک 319  +98 21 838 72

قارچینو®



در اوزان
متنوع

۳۳۰ گرم

۲۸۴۰ گرم

Blanched
MUSHROOMS

- اولین صادر کننده کنسرو قارچ
- اولین صادر کننده بلنچ قارچ
- تامین کننده قارچ بلنچ شده و پاستوریزه شده برای صنایع غذایی، کترینگ ها و رستوران های معتبر کشور



0912 0258229

www.gharchino.com
www.instagram.com/gharchino
شرکت کشت و صنعت قارچ و صنایع تبدیلی پارس شیراز



قارچ بلنچ پاستوریزه



زر فروکتوز

پالایشگاه غلات زر

تولید کننده انواع نشاسته های اصلاح شده ، پری ژل خوراکی
شربت اینورت، انواع گلوکز و فروکتوز، مالتودکسترین و روغن ذرت

نشاسته رشته زر دارای مزایای زیر است:

- ✓ تحمل بالا در برابر سیکل انجماد-یخ زدایی و حفظ کیفیت رشته ها در هنگام خروج از انجماد، پیش از مصرف
- ✓ یکنواختی رشته های تولید شده و تبدیل خمیر به رشته به محض ورود به محلول شربت
- ✓ حفظ بافت رشته ها در هنگام نگهداری و عدم نرم شوندگی در طول زمان
- ✓ عدم نیاز به افزودنی های نظیر جوش شیرین و نمک در فرآیند پخت
- ✓ پایداری دمایی بالاتر نشاسته رشته نسبت به نشاسته خام
- ✓ تردی بالا و بهبود احساس دهانی در هنگام مصرف
- ✓ میزان مصرف کمتر در مقایسه با نشاسته های خام
- ✓ شفافیت و سفیدی بالای رشته های تولید شده
- ✓ عدم ایجاد بوی نامطبوع در هنگام پخت
- ✓ عدم ترش شوندگی لاکتیکی



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر

zarfructose ۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰





پگاه گلبایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند پگاه

پنیر لاکتیکی



پگاه؛ طعم خوش سلامتی

 @prpegahgolpayegan

 pegah_dairy_golpayegan

تلفن صدای مشتری: ۰۲۱۴۲۰۴۷

 www.golpayegan.pegah.ir

 info@golpayegan.pegah.ir

تلفن ارتباطات مردمی: ۰۳۱۵۷۴۷۳۰۰۸



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100%Pure
۱۰۰٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C
بالا ترین مقاومت در برابر حرارت
(روغن های سرخ کردنی)

Omega 3&6&9
دارای امگا ۳ و امگا ۶ و امگا ۹

Years 1/5
طولانی ترین زمان ماندگاری

Trans Free
فاقد هر گونه چربی های مضر

Odorless
بدون بو

EC Approve
دارنده استاندارد اروپایی

Colorless
تنها روغن کانولا شفاف در ایران

NonTransgenic
فاقد هر گونه تراریختگی در دانه های روغنی

Vitamin A+E+D
دارای ویتامین های A و E و D

مزایای
روغن های
نینا



یک نام و هزار لبخند

شرکت منابع غذایی سحر

تلفن: ۰۹-۲۲۶۶۹۲۳۶-۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰ دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰

WWW.SAHARFOOD.COM





*Taste is
our identity*



شرکت صنایع غذایی موجان



تولید و عرضه کننده انواع گوشت تازه و فرآورده های گوشتی
آدرس: شهرک صنعتی صفادشت، بلوار اردیبهشت، نبش چهار غربی
تلفن: ۰۲۱-۷۹۶۳۸
www.mojanfood.com



زر ماکارون



www.zargroup.ir



رئیس شورای سیاست گذاری:

مهندس سید مصطفی هاشمی طب

اعضای شورای سیاست گذاری:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد حسینی، آزاده دلسوزی

محمد صرافزاده، امیر سامان اسکندری، فاطمه کاشانی

صاحب امتیاز:

دکتر محمد حسینی

مدیر مسئول:

مهندس امیر سامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان میار

به یاد سید آرمان رضوی طباطبایی
مرا امید وصال تو زنده می دارد
و گر نه هر دم از هجر توست بیم هلاک

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

استودیو زاغ @zaqstudiog

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

امیررضا اسکندری، علی اکبر علیان نژادی

صنعت غذا

« فهرست »

عناوین

سرمقاله	۲۰
درینا محصول جدید درنا، شکلات صبحانه ای با استانداردهای جهانی	۲۸
انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲	۳۲
دبیر فدراسیون صنایع غذایی: مشوق های صادراتی جایگزین قوانین تهدیدی شود	۳۴
مدیرعامل شرکت پگاه تهران خبر داد: رونمایی از محصولات دوغ گاز دار، ماست سوزمک و پنیر سنتی	۳۶
راه اندازی خط تولید دیپازیتور تافی و محصولات بر پایه پکتین برای اولین بار در ایران توسط ماشین سازی یادگاری	۳۷
قائم مقام گروه صنعتی پارس استا: بروکرسی اداری تمرکز تولیدکنندگان را از فعالیت اصلی خود دور می کند	۳۸
مدیرعامل گروه مرشدگوهر: فرهنگ استفاده از نان های حجیم رو به افزایش است	۳۹
اخبار صنایع غذایی جهان	۴۰
قائم مقام و مدیر اجرایی شرکت نظری مطرح کرد: تامین مواد اولیه و بروکرسی اداری دو چالش بزرگ صنعت غذا	۴۴
مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی "آنانا": عمده مشکل تولیدکنندگان تامین ارز است/صادرات سی میلیون یورویی آنانای مدیرعامل شرکت گلشهد: عدم ثبات نرخ ارز باعث از دست رفتن بازارهای صادراتی می شود	۴۸
دومین نمایشگاه زندگی سالم با محوریت محصولات غذایی ارگانیک، وگان و رژیمی برگزار شد	۴۹
رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران: دیدار چهره به چهره رئیس جمهور با شرکت های صنعتی می تواند گام مثبتی در بهبود روند تولید باشد	۵۰
الزامات ثبت جهانی برند زعفران ایران چیست؟	۵۱
مدیرعامل گروه صنایع غذایی ب.آ: راه کنترل تورم و ثبات نرخ ارز استفاده از پتانسیل های موجود در کشور است	۵۴
کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت	۵۶
	۵۸

29



رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر: چالش اصلی صنعت نان، معلوم نبودن متولی است



30

سروش سردشتی در آئین افتتاحیه صنایع غذایی موجان: تولید محصول با کیفیت و سلامت محور یکی از اهداف مهم مجموعه است

آدرس دفتر مجله: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳
تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ و ۰۲۱ - ۲۶۳۱۷۴۸۸
فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲
email : sanatghaza@gmail.com
آدرس چاپخانه: تهران، میدان رسالت، خیابان نیروی دریایی، کوچه حقیقی، پلاک ۵۱، چاپ محمد مهدی
تلفن: ۰۲۱ - ۷۷۲۴۲۹۱۵

FOOD
INDUSTRY

» C O N T E N T S «

Food Industry magazine



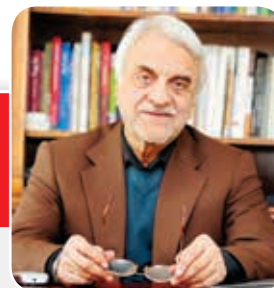
35

مدیرعامل گروه صنعتی مجتبی:
واردات مواد اولیه از چالش‌های
صنعت نوشیدنی است



46

مدیرعامل شرکت پگاه گلپایگان:
علاوه بر تولید انواع پنیر و دوغ،
محصولات پودری جدید و فانکشنال را
به بازار عرضه می‌کنیم



پیوستن ایران به سازمان همکاری شانگهای و گروه بریکس و تاثیر آن در افزایش صادرات غیر نفتی

بسمه تعالی

در طول دو سال گذشته ایران به دو گروه پیوسته است. نخست به پیمان امنیتی شانگهای که سالها بدلیل مخالفت تاجیکستان این امر محقق نمی شد و پس از بهبود روابط، مخالف تاجیکستان برطرف گردید و سپس عضویت در گروه (اقتصادی، سیاسی) بریکس.

اینکه عضویت در این دو گروه چه سود یا زیان هائی دارد و کشور به چه امری ملزم و از چه مزایائی برخوردار می باشد مستلزم بحث مفصلی است که در این مختصر، نویسنده نه اهلیت اظهار نظر دارد و نه اطلاعات لازم و اینکه این فرصت جایگاه آن تحلیل ها نمی باشد.

می خواهیم روشن کنیم که صادر کنندگان چه بیم و امید هائی می توانند داشته باشند و چشم انداز آنها از حضور ایران در دو گروه یاد شده چگونه باید باشد.

بخاطر داشته باشیم که امر صادرات صرفا یک خرید و فروش است. یعنی صاحب کالا (که صادر کننده است) باید خریداری بیابد تا کالای او را بخرد. حال صادر کننده می تواند یک موسسه دولتی باشد یا یک شخص یا شرکت خصوصی. مهم آنست که خریداری را بیابد و با او به تفاهم برسد. دنیای تجارت دنیای داد و ستد و سود و زیان است مگر آنکه دولت ها از لحاظ سیاسی دیواری در مقابل فعالیت ها احداث کنند که فروشنده نتواند خریداری بیابد. طبعاً بهترین و ساده ترین روش داد و ستد فروش در مقابل دریافت پول می باشد که مستقیماً به سهولت با رعایت پروتکل های تجاری از طریق بانکها انجام می شود.

آنچه در طول سال های اخیر در کشور اتفاق افتاده موضوع تحریم های آمریکا و مشکلات ناشی از مقررات بانکی می باشد که مرادودات تجاری را تنها از طریق تهران یا دریافت و پرداخت نقدی از طریق واسطه های مالی ممکن ساخته است. در حال حاضر بسیاری از شرکت های کشورهای عضو شانگهای یا بریکس بدلیل ترس از عکس العمل آمریکا از معامله مستقیم با ایران اجتناب می کنند و تقریباً بانکهای همه کشورها بدلیل مقررات FATF معاملات بانکی را متوقف کرده اند. در این جا با توجه به عضویت ایران در هر دو گروه بنظر می رسد همچنان معاملات پایاپای که صدا البته بسیار مشکل تر و با ریسک بیشتری از معاملات بانکی است به صادر کنندگان کمک نماید. در همین رابطه مقامات دولتی ایران نیز نوعاً به افزایش مبادلات پایاپای تاکید داشته اند ولی هنوز مرجعی تسهیل کننده و باصطلاح هماهنگ کننده و بازاریاب برای این تهران معلوم نشده است و طبعاً کما فی السابق خود صادر کنندگان باید برای کالای خود مشتری پیدا کنند و نیز کالای مورد نیاز برای واردات از آن کشور را تشخیص دهند. هر چند بانک مرکزی معمولاً در بیان مشکلات فیمابین برای صادر کنندگان با احتیاط سخن می گوید و همواره ادعای ایجاد مکانیزم های تسهیل کننده معاملات پایاپای را دارد اما صادر کنندگان باید بدانند سختی ها کما فی السابق ادامه دارد و تنها با پشتکار و احساس تعهد و مسئولیت بیشتر در قبال کشور و مقابله با مشکلات می توانند به امر صادرات بپردازند. به آنان خدا قوت می گوئیم و پای گذاردن به میان مشکلات را قابل تقدیر دانسته و اطمینان می دهیم که با تداوم کار قوی تر و توان مند تر خواهند شد.

سید مصطفی هاشمی طبّا

اخبار

داخل نداریم و این باعث می شود با کمبود شدید عرضه ماهی مواجه باشیم و در صورت تداوم این شرایط با افزایش قیمت روبه رو خواهیم بود.

بختیاری تاکید کرد: کاهش فوق العاده عرضه ماهی به صورت غیرمنجمد در کارخانجات نزدیک بنادر جنوبی باعث شده قیمت ماهی تن به صورت غیرمعارف افزایش پیدا کند. تنها راه اینکه در این شرایط از ماهی وارداتی استفاده شود، خیلی از شرکت ها باتوجه به تجربیاتی که دارند، تلاش می کنند ماهی را تامین و پیش خرید کنند تا ماهی در بزنگاهی که صید داخل نیست در اختیارشان قرار گیرد و بتوانند پاسخگوی نیاز بازار و مشتریان باشند.

رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران تصریح کرد: خیلی از تولیدکنندگان اقدام به واردات کرده اند که برای این منظور باید پیش پرداخت یعنی کل مبلغ را واریز کنند و چند ماه طول می کشد تا ماهی بدست شان برسد. چالش بزرگ اینکه برخی دستگاههای اجرایی به جای درک شرایط که باتوجه به تحریم کار بسیار پرزحمتی است و همچنین باتوجه به اینکه صید ماهی تن در دنیا هم افت داشته شرایط

فوق العاده سخت است، کار تولیدکننده ایرانی را سخت تر می کنند.

وی ادامه داد: واردکنندگان سال ها در این عرصه بودند منابع دست اول را خرید کرده اند اما ماهی به گمرک بندرعباس رسیده و باتوجه به تغییراتی که در اداره کل دامپزشکی صورت گرفته، افرادی مسئولیت را عهده دار شده اند که تجربه کافی ندارند و این معضل ایجاد کرده، یعنی اکنون ماهی به بندر رسیده و دموژا و هزینه جانبی تحمیل و این باعث می شود قیمت ماهی به طور غیرمعارف افزایش پیدا کند و نهایتاً هم در قیمت تمام شده محصول خود را نشان می دهد.

بختیاری یادآور شد: اکنون به واسطه عدم صید داخل و همچنین مشکل واردات نظام عرضه و تقاضا شدیداً تحت تاثیر قرار گرفته؛ در آخرین جلسه کارگروه تنظیم بازار در ۱۶ مرداد مقرر شد کارگروهی از وزارت صمت، سازمان حمایت، جهاد کشاورزی، شیلات، سندیکا، دامپزشکی، سازمان بنادر و بانک مرکزی تشکیل شود و مشکلات مربوط به واردات تن ماهی بررسی شود از آن زمان تاکنون علیرغم پیگیری های متعدد هنوز معلق باقی مانده است، برخی واحدها هم که اقدام به واردات ماهی تن کرده اند اما در پیچ



رئیس هیئت مدیره سندیکای کنسرو: تامین ماهی تن چالش مهم تولیدکنندگان کنسرو ماهی

مسعود بختیاری می گوید: به واسطه عدم صید داخل و همچنین مشکل واردات، نظام عرضه و تقاضا شدیداً تحت تاثیر قرار گرفته است.

به گزارش ایلنا، رئیس هیئت مدیره سندیکای کنسرو ایران درباره وضعیت تولید و تقاضای کنسرو ماهی اظهار داشت: یکی از بزرگترین چالش های ما تامین ماهی تن است چون اکنون پایان فصل صید داخل است یعنی از اواخر خرداد ماه تا اوایل آبان ماه ماهی صید



اخبار

شهریور چغندر قند را تحویل گرفته و کار خود را آغاز کرده‌اند.

در حال حاضر ۱۲ کارخانه مشغول به کار هستند و تا هفته آینده ۲۰ کارخانه دیگر آغاز به کار خواهند کرد و از دهه دوم مهر با ورود نیشکر به کارخانجات، تولید شکر افزایش خواهد یافت. دانایی پیش بینی کرد، در ۶ ماه دوم سال، یک میلیون و ۳۰۰ هزار تن شکر در کشور تولید خواهد شد.

دبیر انجمن صنایع قند و شکر ایران تاکید کرد: در نیمه دوم سال هیچ گونه کمبودی در تنظیم بازار و تأمین شکر نخواهیم داشت و تا چند روز آینده قیمت شکر به قیمت مصوب باز می‌گردد. وی افزود: ۲۹ کارخانه چغندر در سراسر کشور فعال است که تا هفته آینده فعالیت خود را به صورت کامل آغاز می‌کنند و ۹ کارخانه نیشکر هم از هفته دوم مهر شروع به کار خواهند کرد.



رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران مطرح کرد: تشکیل ۴ کمیته تخصصی برای رفع چالش‌های صنایع غذایی

ابوالحسن خلیلی از تشکیل چهار کمیته تخصصی با عناوین صادرات، استاندارد بهداشت و دامپزشکی، پایش قوانین مخل تولید و توسعه دانش عمومی مواد غذایی برای رفع چالش‌های صنایع غذایی خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، ابوالحسن خلیلی رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران گفت: در اولین جلسه کمیسیون صنایع غذایی تصمیم بر فعالیت ۴ کمیته گرفته شد که شامل کمیته صادرات، کمیته استاندارد بهداشت و دامپزشکی، کمیته پایش قوانین و مقررات مخل تولید و کمیته توسعه دانش عمومی مواد غذایی



دبیر انجمن صنایع قند و شکر: توزیع شکر تولید داخل بدون محدودیت در بازار

بهمن دانایی گفت: با شروع بهره برداری از کارخانجات چغندر قند، شکر تولید داخل بدون محدودیت توسط بخش خصوصی توزیع می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از وزارت جهاد کشاورزی؛ در نیمه نخست سال قیمت شکر دارای نوسان بوده و از ۲۳ هزار تومان ابتدای سال به ۳۵ تا ۴۰ هزار تومان رسید. در مقطعی از اردیبهشت به مدت کوتاهی شکر در بازار کمیاب شد. در حال حاضر شکر در بسته‌های یک کیلویی و در برخی فروشگاه‌ها ۳ کیلویی در حال توزیع است. در آخرین رصد بازار کالاهای اساسی هر کیلو شکر بدون بسته بندی (فله) ۲۸ هزار تومان در میادین میوه و تره بار عرضه می‌شود و هر کیلو شکر بسته بندی شده بین ۳۵ تا ۴۰ هزار تومان قیمت گذاری شده است.

مصرف سالانه شکر هر ایرانی به طور میانگین ۲۴ کیلوگرم بوده و در حال حاضر بیش از یک میلیون و ۴۰۰ هزار تن شکر در کشور تولید و باقی وارداتی است. نیاز سالانه ایران ۲ میلیون و ۲۰۰ هزار تن برآورد می‌شود که در این راستا مجری طرح گیاهان قندی وزارت جهاد کشاورزی درباره میزان تولید شکر عنوان کرده بود، سال گذشته شکر استحصال شده از چغندر قند و نیشکر تولیدی داخل یک میلیون و ۴۴۰ هزار تن بود امسال هم با توجه به شرایط اقلیمی و بازندگی پیش بینی می‌شود حداقل به این عدد برسیم.

به گزارش وزارت جهاد کشاورزی، بهمن دانایی، دبیر انجمن صنایع قند و شکر ایران هم درباره توزیع شکر در بازار گفت: کارخانجات قند از دهه

و خم اداری و سختگیری غیرمنطقی اداره کل دامپزشکی هرمزگان گیر کرده‌اند.

وی بیان داشت: اکنون رابری‌هایی با مسئولین دامپزشکی داشتیم که روز دوشنبه هفته پیش رو جلسه‌ای داشته باشیم و چالش‌ها را مطرح کنیم، امیدواریم که کمک کنند برطرف شود.

رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران درباره تغییر قیمت کنسرو ماهی گفت: علیرغم همه مشکلات بواسطه تأکیدات مسئولین سندیکا درخواست کردیم قیمت کنسرو ۱۸۰ گرمی معمولی افزایش داده نشود و بنابراین تاکنون افزایش قیمت اعمال نشده یعنی مدتهاست که همان نرخ ۷۴۹۰۰ تومان اعمال می‌شود و امیدواریم تا ابتدای فصل صید قیمت روی همین رقم ثابت بماند و بعد زمانی که صید جدید ماهی باتوجه به میزان صید؛ تغییرات قیمت اعمال خواهد شد.

وی درباره توقف فعالیت کارخانجات تصریح کرد: در حال حاضر معدودی از کارخانجات فعالیت می‌کنند زیرا ماهی موجود نیست اکثر کارخانجات یا کاملاً تعطیل و یا با ظرفیت پایین کار می‌کنند اما تعدادی که از پیشتر اقدام به واردات کرده و بخشی از ماهی‌ها را ترخیص کرده‌اند، فعالند و بقیه فعلاً غیرفعال هستند که البته بخشی به این برمی‌گردد که ماهی داخل در این فصل صید نمی‌شود و تقریباً ما هر ساله این چالش را داریم. اما سعی می‌شود با واردات تا حد زیادی از چالش پوشش داده شود. امسال هم بانک مرکزی برای تأمین و تخصیص ارز مشکل ایجاد کرد و هم سختگیری‌های دامپزشکی و بویژه اداره کل دامپزشکی هرمزگان که به هیچ عنوان قابل توجیه نیست، چالش ایجاد کرد، حتی اگر نیت خیر هم داشته باشند ناآگاهانه در شرایط تحریم که صید صنعتی از یک کشور آفریقایی وارد می‌شود، معضل و مانع ایجاد می‌کنند.

بختیاری درباره مبادی واردات ماهی تن خاطرنشان کرد: قبل از تحریم از بسیاری از کشورهای اروپایی از جمله اسپانیا و همچنین کره جنوبی و چین واردات داشتیم اکنون شرایط به خاطر تحریم محدود شده و بیشتر واردات با دور زدن انجام می‌شود. بیشتر هم از دو کشور غنا و هندوستان و مقداری نیز آنهم بسختی از جزایر سیشل واردات انجام می‌شود.



اخبار



یک کارشناس صنعت لبنیات عنوان کرد: توزیع شیر استریل و با کیفیت در مدارس / لبنیات در فرهنگ مصرف ما نیست

یک کارشناس صنعت لبنیات با اشاره به اهمیت توزیع شیر در مدارس گفت: باید شیر استریل در مدارس توزیع شود زیرا ماندگاری بیشتر، هزینه حمل و نقل کمتر و دسترسی راحت‌تری دارد.

به گزارش ایسنا، دکتر اسماعیل خاتمی، با بیان اینکه تمرکز ما در طرح شیر مدارس توزیع شیر رایگان و با کیفیت در مناطق کم برخوردار به ویژه کودکان و به خصوص دختران است، اظهار کرد: باید طرح را بزرگتر کنیم تا بتوانیم سرانه مصرف لبنیات را در کشور بالا ببریم.

این فعال صنایع لبنی ادامه داد: سرانه مصرف لبنیات در کشور حدود ۷۰ کیلو است که این سرانه توزیع نرمالی ندارد. یعنی در برخی مناطق متناسب با جغرافیا و سطح درآمد این عدد بالای ۱۰۰ کیلو است و در برخی مناطق حتی به کمتر از ۲۰ کیلو هم می‌رسد.

این کارشناس صنعت لبنیات در پاسخ به پایین بودن سرانه مصرف لبنیات در کشور گفت: ممکن است بخشی از پایین بودن مصرف به مسائل اقتصادی مرتبط باشد که در این بخش باید از ابزارهای کمکی استفاده کرد. یعنی حمایت‌های دولتی، خیرین، ذی‌النفعان اجتماعی و اقتصادی باید پای کار بیایند. بخش دیگر اما مرتبط به مسائل فرهنگی است. متأسفانه لبنیات در فرهنگ مصرف ما نیست.

مدیرعامل شرکت لبنیات گلا افزود: در سبد خانوار حدود ۳۰ درصد را غذا تشکیل می‌دهد که سهم لبنیات در این مقدار کمتر از ۱۰ درصد است. امروزه خانواده‌ها راحت‌تر برای چپس و پفک هزینه می‌کنند تا لبنیات.

شاهد قاجاق زعفران خواهیم بود. نایب رئیس شورای ملی زعفران با بیان اینکه برداشت نوبرانه زعفران از ۱۵ روز آینده آغاز می‌شود، گفت: تا زمانی که زعفران از سطح زمین جمع‌آوری نشود، برآورد دقیقی راجع به میزان تولید نمی‌توان داشت چرا که زعفران گیاهی در زیرزمین است.



دیرانجمن صنفی روغن نباتی: تولید ماهیانه ۱۵۰ هزارتن روغن در کشور

امیرحوشنگ بیراشک گفت: بنابر آمار ماهانه ۱۴۰ تا ۱۵۰ هزارتن روغن در داخل تولید و توزیع می‌شود.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ امیرحوشنگ بیراشک دبیرانجمن صنفی صنایع روغن نباتی از آرامش حاکم بر بازار روغن خبر داد و گفت: باتوجه به کاهش قیمت‌های جهانی، نرخ روغن در بازار داخل بین ۱۰ تا ۱۵ درصد ارزان است و همواره پیش‌بینی می‌شود تا چندماه آینده نوسانی در بازار نداشته باشیم.

به گفته او، تمامی محصولات روغن نباتی با قیمت‌های مصوب اعلامی در بازار توزیع می‌شود و براساس توافق صورت گرفته با فروشگاه‌های زنجیره‌ای حتی روغن‌های تولید قبل هم با تخفیف در اختیار مردم قرار می‌گیرد.

بیراشک از تولید ماهیانه ۱۴۰ تا ۱۵۰ هزارتن روغن خبر داد و گفت: بعد از اصلاح نظام یارانه با هدفمند شدن مصرف و جلوگیری از قاچاق در حد ۱۰ تا ۲۰ هزارتن مصرف کاهش یافته است.

دیرانجمن صنفی صنایع روغن نباتی گفت: بنابر آمار سالانه یک میلیون و ۸۰۰ هزارتن تا ۲ میلیون تن روغن در کشور مصرف می‌شود که ۸۰ درصد ماده اولیه بصورت روغن خام یا دانه‌های روغنی وارد می‌شود.

در بین مصرف‌کنندگان است. وی در ادامه افزود: آمار ۵ ماهه ابتدای سال نشان از صادرات قابل ملاحظه مواد غذایی دارد که پیشران این صادرات صنعت لبنیات و شیرینی و شکلات می‌باشد که هر چه عوامل تولید در این صنایع ثابت باشد حفظ بازارهای صادراتی امیدوارکننده‌تر خواهد بود.

خلیلی اظهار کرد: بخش قیمت‌گذاری دستوری همواره از دغدغه‌های تولیدکنندگان و فعالین صنعت غذا بوده و با رویه پیش گرفته شده توسط سازمان حمایت و موضوعات کارشناسی مطرح شده از سوی انجمن‌های تخصصی و اتاق بازرگانی، امید داریم خروج قیمت‌گذاری دستوری از برخی از کالاها و انتقال مسئولیت قیمت‌گذاری به واحد تولیدی بر اساس ضوابط صورت پذیرد.



نایب رئیس شورای ملی زعفران: رکورد صادرات زعفران شکسته می‌شود

غلامرضا میری گفت: با رفع موانع سد راه صادرات، پیش‌بینی می‌شود که رکورد صادرات سال ۹۹ شکسته شود.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامرضا میری گفت: هم‌اکنون حداقل نرخ هرکیلو زعفران ۳۷ میلیون تومان و حداکثر ۵۰ میلیون تومان بوده که نسبت به هفته‌های اخیر تغییری نداشته است.

به گفته او، تقاضا برای خرید زعفران از سوی تجار داخلی و خارجی وجود دارد، اما تا زمان اعلام آمار گمرک نمی‌توان برآورد دقیقی راجع به روند افزایشی یا کاهش صادرات زعفران داشت. میری ادامه داد: با رفع موانع صادراتی پیش‌بینی می‌شود که رکورد ۳۲۵ تنی صادرات زعفران در سال ۹۹ شکسته شود، در غیر این صورت



اخبار

به گفته او، توسعه صادرات و حفظ جایگاه زعفران در بازارهای هدف برای بزرگترین تولیدکننده این محصول استراتژیک امری حائز اهمیت است که متاسفانه مسئولان نسبت به این موضوع توجه چندانی ندارند. حسینی حداقل قیمت هرکیلو زعفران را ۳۶ میلیون تومان و حداکثر ۵۰ میلیون تومان اعلام کرد.



تفاهم نامه ایران و کره جنوبی در حوزه تأمین امنیت غذا

رئیس دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، از انعقاد تفاهم نامه مشترک با کره جنوبی در حوزه تأمین امنیت غذا خبر داد.

به گزارش مهر، علیرضا زالی، به تشریح جزئیات سفر هیأتی از دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی به کره جنوبی پرداخت و گفت: در این سفر با مسئولان مؤسسه Kfri که یکی از بزرگترین مراکز تحقیقاتی سلامت غذا در دنیا است، دیدار داشتیم.

وی با اشاره به اینکه این مؤسسه یکی از معتبرترین مراکز تحقیقاتی است که در حوزه ایمنی غذا فعالیت می‌کند و محبوبیت جهانی دارد، از انعقاد تفاهم نامه‌ای برای همکاری‌های مشترک با این مؤسسه خبر داد و افزود: در قالب امضای این تفاهم نامه، دانش فنی، تکنولوژی و امکانات زیرساختی دو کشور در حوزه تأمین امنیت غذا به اشتراک گذاشته خواهد شد.

زالی با اشاره به اینکه این اولین و جامع‌ترین تفاهم نامه‌ای است که ایران در زمینه غذا با کره منعقد می‌کند، اهمیت و دستاوردهای دیپلماسی انعقاد این تفاهم نامه را یادآور شد.

رئیس دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی با



عضو شورای ملی زعفران: ضرورت حفظ جایگاه زعفران در بازارهای جهانی

علی حسینی گفت: توسعه صادرات و حفظ جایگاه زعفران در بازارهای هدف برای بزرگترین تولیدکننده این محصول استراتژیک امری حائز اهمیت است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی گفت: تصویب و اجرای حذف تعرفه صادرات در کاهش هزینه‌های صادرات تأثیر بسزایی دارد چرا که به رغم نیاز کم آبی گیاه زعفران، اما نیم درصد عوارض آب مجازی از صادرکنندگان دریافت می‌شد که حذف تعرفه‌های صادراتی منجر به تشویق کشاورزان خواهد شد.

به گفته او، آمارهای صادرات حاکی از روند روبه رشد صادرات است که اعمال سیاست گذاری صحیح در این زمینه در توسعه و رونق صادرات تأثیر بسزایی دارد.

حسینی ادامه داد: همه ساله ۴ تا ۵ کشور مشتریان اصلی زعفران ایرانی هستند، درحالی‌که مصرف در این کشورها به این میزان نیست؛ بنابراین کشورهای هدف پس از خرید، زعفران ایرانی را مجدداً به اسم خود به دیگر کشورها صادر می‌کنند که متاسفانه مسئولان نسبت به این موضوع بی توجه هستند که دود سوءمدیریت مسئولان به چشم تولیدکنندگان می‌رود.

عضو شورای ملی زعفران افزود: باگذشت بیش از ۳۰ سال تنها چند کشور، زعفران تولیدی ما را با قیمت‌های نازل خریداری می‌کنند که با این وجود تنها ۲۰ تا ۳۰ درصد قیمت واقعی محصول را کشاورزان در سایه نبود مدیریت صحیح دریافت می‌کنند، درحالی‌که با اعمال مدیریت تولید منافع کشاورزان حفظ می‌شود.

خاتمی عنوان کرد: اهمیت شیر آنقدر بالا است که قابلیت جایگزینی با برخی از مواد غذایی دیگر را دارد.

وی در ادامه با اشاره به اهمیت توزیع شیر در مدارس گفت: باید شیر استریل در مدارس توزیع شود، زیرا ماندگاری بیشتر، هزینه حمل و نقل کمتر و دسترسی راحت‌تری دارد. این کارشناس لبنیات در پایان گفت: تاکنون تعدادی از کارخانه‌ها برای مشارکت در این طرح اعلام حضور کرده‌اند.



ثبت سفارش چای وارداتی منوط به شناسه کالا شد

سرپرست دفتر خدمات بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی گفت: درخواست‌های مجوز ثبت سفارش چای در سامانه متمرکز تجارت خارجی منوط به شناسه کالا شد.

به گزارش ایرنا، میثم جاهدی درباره ثبت سفارش چای کشور افزود: طی نامه‌ای با توجه به برنامه‌ریزی دفتر خدمات بازرگانی معاونت توسعه بازرگانی در راستای شفاف‌سازی و حذف گلوگاه‌های فساد، وزارت جهاد کشاورزی در نظر دارد برای بررسی سیستمی درخواست‌های مجوز ثبت سفارش چای در سامانه متمرکز تجارت خارجی وزارت متبوع، ثبت سفارشات چای را ملزم به استفاده از شناسه کالا کند.

وی ادامه داد: بر این اساس لازم است واردکنندگان نسبت به اخذ شناسه کالا در سامانه جامع تجارت اقدام کنند.

گفتنی است؛ نیاز سالانه کشور به چای خشک با احتساب ذخایر و رسوبات انباری حداکثر ۱۰۰ هزار تن است و نزدیک به ۳۰ درصد آن از طریق تولید داخل و بقیه با واردات تأمین می‌شود.



اخبار



فراخوان واردات شیرخشک برای شکستن قیمت است؟

سازمان غذا و دارو فراخوانی برای واردات ۳ میلیون قوطی شیرخشک داده که بر اساس نیاز سالانه کشور ۵۰ درصد نیاز شیر خشک را پوشش می‌دهد.

به گزارش مهر، مدتی است میزان عرضه برخی از برندهای شیرخشک نوزاد در بازار کاهش نسبی داشته و فروش آنها با تعداد محدودی انجام می‌شود. علیرضا عسگری، مدیر فروش یکی از برندهای تولیدکننده شیرخشک در کشور درباره علت کمبود برخی از برندهای شیر خشک در داروخانه‌ها گفت: در حال حاضر ۴ برند تولیدکننده شیرخشک نوزاد در ایران فعالیت دارد که تأمین این بازار را برعهده دارند.

وی در پاسخ به این پرسش که آیا میزان مصرف افزایش یافته است، افزود: خیر. اتفاقاً میزان مصرف در ۶ ماه نخست سال نسبت به ۶ ماه دوم پایین‌تر است. کاهش تولید به دلیل کمبود مواد اولیه منجر به کاهش عرضه به بازار شده است.

وی تصریح کرد: نیاز ماهانه کشور به ۴ تا ۶ میلیون قوطی شیرخشک بوده که هر یک از برندها با تولید بیش از یک میلیون قوطی در ماه نیاز بازار را پوشش می‌دهند.

عسگری در پاسخ به پرسش دیگر مبنی بر اینکه آیا تولیدکنندگان به دنبال افزایش قیمت هستند، عنوان کرد: اگر مواد اولیه در انبار کارخانه‌ها موجود باشد و تولیدکنندگان میزان تولید خود را کاهش دهند بازرسان طی بازرسی که دارند تولیدکننده را جریمه خواهند کرد؛ علاوه بر اینکه شیرخشک نوزاد کالایی حساس و مهم و با سلامت نوزادان ارتباط مستقیم دارد هیچ تولیدکننده‌ای مبادرت به کاهش تولید با وجود داشتن مواد اولیه نمی‌کند.

تمام روش‌های درمانی تخصصی و اختصاصی درمان سرطان در آن انجام می‌شود.

زالی با اشاره به اینکه در بازدید بعدازظهر روز دوم نیز در یکی از مراکز تکنولوژیک بزرگ این کشور حضور پیدا کردیم ادامه داد: این مرکز نظارت بر فرایندهای بسته بندی، آنالیز و توسعه سلامت مواد غذایی را در کشور کره انجام می‌دهد.

رئیس دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی افزود: این مؤسسه وسیع تحقیقاتی، فعالیت‌هایی در زمینه ترکیبی از صنایع غذایی و کشاورزی انجام می‌دهد.

وی ادامه داد: همکاری با این مؤسسه مجهز به آخرین تکنولوژی‌های روز دنیا می‌تواند در حوزه کشاورزی و غذا کمک‌های زیادی به افزایش کیفیت در زمینه کشاورزی به ایران کند، دسترسی به فناوری آبیاری کم، هوشمند و سبز تنها گوشه‌ای از زمینه‌های مشترک همکاری است.

زالی افزود: در روز سوم سفر به کره جنوبی از مؤسسه بخش خصوصی استاندارد کره نیز بازدید کردیم، روند فعالیت‌های این مرکز به این شکل است که تمام اقدامات زیرساختی و خدماتی کره باید گواهینامه این مؤسسه را داشته باشد، این مؤسسه تعداد زیادی همکار بین‌المللی دارد و کارآن اعتبار بخشی، اصالت سنجی و دادن گواهینامه است.

وی اضافه کرد: هیچ خدماتی در کره جنوبی نیست که بدون گواهینامه kci فعالیت کند، برقراری ارتباط با این مؤسسه تحولات بزرگی در ارتقای کیفیت ایجاد خواهد کرد.

فرایند ایمن سازی غذا با سیستم هوشمند کار از موضوعات محوری سفر به کره جنوبی است که زالی به آن اشاره کرد و گفت: پیشنهاد ما این است که بتوانیم با مرکز تحقیقات جامع کشاورزی کره جنوبی فعالیت کنیم و چنانچه این ارتباط مشترک ایجاد شود در زمینه‌های ارتقای سلامت محصولات مثل زعفران و برنج می‌توانیم کارهای مشترکی و اثرگذاری انجام دهیم.

وی در ادامه به نشست مشترکی که هیئت ایرانی با وزیر خارجه ایران در کره جنوبی انجام داده بود نیز اشاره کرد و افزود: قریب ۱۵ پیشنهاد را به سفیر ایران دادیم و قرار شد گام به گام این اقدامات را پیگیری کنیم، در این نشست جمعی از اساتید مدعو ایرانی در کره جنوبی نیز حضور داشتند.

بیان اینکه سفیر جمهوری اسلامی در کره جنوبی در تمام مراحل امضای این تفاهم نامه، هیئت ایرانی اعزامی از دانشگاه را همراهی کرد، گفت: امضای این تفاهم نامه برای ایران بسیار کلیدی تلقی می‌شود.

زالی با بیان اینکه در روند امضای این تفاهم نامه، ظرفیت‌ها، پیشرفت‌های اخیر و نقش مرکز تحقیقات سلامت غذا دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در حوزه تأمین امنیت غذا کشور توضیح داده شد ادامه داد: این تفاهم نامه در فضای دوستانه و کاملاً دیپلماتیک امضا شد، دو ماه دیگر دانشگاه میزبان هیئت کره‌ای می‌شود.

به گفته وی، بر اساس مفاد این تفاهم نامه مقرر شد کمیته مشترکی ایجاد شود و به پیشنهاد هیئت ایرانی برای رسیدن به عملیات اجرایی تقریباً دو ماه بعد دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی میزبان هیئت کره‌ای باشد.

زالی به تجهیزات مؤسسه kfri اشاره کرد و افزود: ساخت و اختراع بیوسنسورها در مواد غذایی با هدف آنالیز و شناخت تقلبات مواد غذایی تنها گوشه‌ای از توانمندی‌های این مؤسسه است.

وی با بیان اینکه تولید غذای فراسودمند یکی دیگر از دستاوردهای تفاهم نامه با مؤسسه kfri است، خاطرنشان کرد: برای تهیه غذای فراسودمند و همچنین استفاده از ظرفیت تکنولوژی‌های نوین در زمینه هوش مصنوعی و با استفاده از روابط پروژه‌ای مشترکی بین ایران و کره انجام خواهد شد.

زالی با تأکید بر اینکه مؤسسه kfri معیارهای سخت گیرانه‌ای برای همکاری‌های مشترک دارد، یادآور شد: این تفاهم نامه یکی از جامع‌ترین و کاربردی‌ترین تفاهم نامه‌های دانشگاهی در تراز بین‌المللی است.

وی با تأکید بر اینکه انعقاد این تفاهم نامه دستاورد یک جلسه یکی دو ساعته نیست، گفت: پشتوانه این تفاهم نامه ماه‌ها کار کارشناسی تخصصی بین ایران و کره است.

رئیس دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، در ادامه روند کاری روز دوم سفر به کره جنوبی را توضیح داد و خاطرنشان کرد: در دومین روز از سفر به کره جنوبی از یکی از بیمارستان‌های مجهز این کشور بازدید کردیم، این بیمارستان یکی از ۱۰ بیمارستان برتر کره و مرکزی نیمه هوشمند با ۱۳۰۰ تخت بستری است که تقریباً



اخبار

تورم و کاهش تقاضا در کسب و کارهای تولیدی، صنف ما را هم مانند دیگر اصناف به شدت تهدید می کند.

مالیات سنگین علی رغم هزینه های سرسام آور قنادان

رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران در ادامه به موضوع مالیات ها نیز اشاره کرد: متأسفانه به دلیل مالیات های سنگینی که امسال وزارت دارایی برای واحد های صنفی و اتحادیه ما وضع نموده، همکاران من به شدت تحت فشار هستند.

وی تصریح کرد: سازمان مالیاتی هزینه های سرسام آور ما را قبول نمی کند و بدون توجه به آنها و تنها براساس ورودی حساب بانکی و کارکرد پایانه های فروش و دستگاه کارت خوان اقدام به محاسبه و دریافت مالیات می کند.

تورم و کاهش قدرت خرید، تولید را کاهش داده است

رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران افزود: تورم و کاهش قدرت خرید مردم موجب شده است اعضای صنف، تولید محدودتری داشته باشند.

بهره مند اظهار کرد: به دلیل عرضه تازه محصولات قنادی، تولید محدود و روزانه و براساس پیش بینی خرید انجام می گیرد که این هم عاملی جهت افزایش بهای تمام شده است.



حذف عوارض صادراتی زعفران

وزیر صمت در نامه ای به معاون اول رئیس جمهور، پیش نویس حذف عوارض صادراتی زعفران از سوی وزارت صمت را ارسال کرد. به گزارش مهر، عباس علی آبادی وزیر صمت

عراق، افغانستان، لبنان، عربستان و... صادر می شود و فقط برخی شیرخشک های رژیمی که برای نوزادان نارس، دارای آلرژی یا نوزادانی که مشکلات تغذیه دارند وارد می شود.



رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران: وضعیت نامطلوب قنادان با مقررات جدید/ تورم و گرانی نمی گذارد مردم شیرینی بخرند

علی بهره مند بیان کرد: اتحادیه قنادان با تصویب مقررات جدید در وضعیت نامطلوبی قرار گرفته است. تقویت جایگاه اتحادیه های صنفی باید بر اساس قانون نظام صنفی و فعالیت اتاق های اصناف باشد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز) به نقل از اتاق اصناف تهران، علی بهره مند، رئیس اتحادیه دارندگان قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران وضعیت قنادی های پایتخت را اینگونه توصیف کرد: علیرغم اینکه اتحادیه تلاش می کند صنف را به روز و مدرن تر از همیشه اداره نماید؛ ولی برخی مقررات و قوانین کارها را برایمان سخت و دشوار می کنند.

وی ادامه داد: اتحادیه قنادان تهران (قناد، شیرینی فروش و کافه قنادی) با بیش از یکصد سال قدمت اکنون از نظر جایگاه حمایتی صنفی و زیر مجموعه اتاق های اصناف ایران و تهران همانند سایر اتحادیه ها با تصویب مقررات جدید در وضعیت ضعیفی قرار گرفته است.

بهره مند به بیان مشکلات صنف متبوع خود پرداخت و گفت: تقویت جایگاه اتحادیه های صنفی بایستی بر اساس قانون نظام صنفی و فعالیت اتاق های اصناف باشد و مصوبه و قانونی نبایستی آن را تحت الشعاع قرار دهد.

واردات برای تنظیم بازار انجام می شود

در ادامه هانی تحویل زاده، رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد با بیان اینکه از ابتدای سال ارز مورد نیاز شیرخشک به شکل قطره چکانی تخصیص داده می شود به مهر گفت: تولیدکنندگان برای تأمین مواد اولیه این محصول ۸۵ درصد وابستگی ارزی دارند و عموماً این مواد اولیه از استرالیا، نیوزلند و اروپا وارد می شود.

وی افزود: در حال حاضر ۲ کارخانه شیرخشک به طور کامل تولید دارند اما کارخانه ای دیگر به دلیل کمبود مواد اولیه میزان تولید خود را کاهش داده است.

این متولی بخش خصوصی اعلام کرد: روز شنبه ۱۱ شهریور سازمان غذا و دارو فراخوانی برای واردات ۳۰ میلیون قوطی شیرخشک داده که بر اساس نیاز سالانه کشور ۵۰ درصد نیاز را پوشش می دهد.

تحویل زاده با اشاره به ظرفیت اسمی کارخانه های تولید داخل عنوان کرد: ظرفیت کشور در تولید این محصول مهم ۲۰۰ میلیون قوطی در سال است که مشخص نیست چرا باید پس از ۱۵ سال امروز واردکننده شیرخشک باشیم.

به گفته رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک کشور ارزیابی واردات شیرخشک ۳ برابر واردات مواد اولیه بوده و ارزیابی تولید شیرخشک بین ۰.۹ تا ۱.۴ درصد برآورد می شود اما این عدد برای واردات بین ۲.۵ تا ۳.۵ درصد خواهد بود.

صادرات و واردات شیرخشک

سال گذشته در چند مقطع زمانی با کاهش عرضه شیرخشک به بازار تولیدکنندگان مبادرت به افزایش قیمت این محصول کردند. تحویل زاده در پاسخ به این پرسش که این کاهش عرضه چه ارتباطی با افزایش قیمت ها خواهد داشت، گفت: تیر امسال مجوز افزایش ۲۰ درصدی نرخ شیرخشک صادر شد و در حال حاضر موضوع افزایش قیمت مطرح نیست. مشکل در تخصیص ارز مورد نیاز این محصول است که از ابتدا سال یک کارخانه فقط ۴ درصد از ارز مورد نیازش را دریافت کرده که معادل تولید ۴۰۰ قوطی است و بعضی هم هیچ ارزی دریافت نکرده اند.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک کشور با اشاره به صادرات شیرخشک از کشور افزود: بخشی از تولیدات داخل به کشورهایی مانند



اخبار

وزارت جهاد کشاورزی در فصل برداشت برنج داخلی و ممنوعیت واردات برنج از جانب انجمن واردکنندگان با هدف حمایت از تولیدکننده و کشاورز ایرانی همچنین کنترل بازار و سامان دهی تجارت برنج در کشور صورت می گیرد.



عضو هیأت مدیره تعاونی وطن: تغییر رویکرد نهادهای نظارتی مصرف سرانه فرآورده های گوشتی را افزایش می دهد

تغییر رویکرد سازمان ها و نهادهای نظارتی در راستای تخریب صنعت فرآورده های گوشتی نقش مهمی در ارتقای مصرف سرانه ایفا می کند. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از روابط عمومی انجمن صنایع فرآورده های گوشتی ایران، مصطفی عبداللهی، عضو هیأت مدیره تعاونی وطن ضمن بیان این مطلب تصریح کرد: تغییر جدی در فرآیندهای توسعه ای، یعنی به عبارتی اگر مجوزی اعطا می شود باید حتماً بررسی و شناخت کامل صورت گرفته و رسیدن قطعیت صدور مجوز تولید در آن لحاظ شود تا فرصت خطاهای آتی کمتر و قابل کنترل باشد، نیز در این رابطه مؤثر است.

وی افزود: تعدد سازمان های تصمیم ساز و تصمیم گیرنده از جمله سازمان غذا و دارو، سازمان دامپزشکی و... نیز بر بار مشکلات تولیدکنندگان که با نوسانات پر شمار قیمت در تأمین مواد اولیه مواجه اند، می افزاید.

عبداللهی در بخش دیگری از سخناناش متذکر شد: اعتماد به انجمن ها برای سیاستگذاری های کلان و پرهیز از تصمیم های بدون پشتوانه کارشناسی و ارتقای سطح دانش و کیفیت محصولات نیز از جمله موارد مهمی است که باعث رشد تولید و در نهایت ارتقای مصرف سرانه می شود.

سیزدهم و با حکم فاطمی امین به عنوان رئیس سازمان توسعه تجارت فعالیت می کرد. در اسفند سال گذشته خبرهایی از جابه جایی علیرضا پیمان پاک، رئیس سابق سازمان توسعه تجارت و رفتن او به وزارت جهاد کشاورزی منتشر و در نهایت محقق شد.



انجمن واردکنندگان برنج از کشاورز ایرانی حمایت می کند

انجمن واردکنندگان برنج ایران در راستای حمایت از تولید داخلی و کشاورزان ایرانی فعال در حوزه برنج و کمک به کنترل بازار، آمادگی خود را جهت خرید برنج داخلی به وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرد.

به گزارش ایسنا، انجمن واردکنندگان برنج طی مکاتبه رسمی با خانی نوذری - معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در راستای ارائه پیشنهادات مرتبط با تنظیم بازار برنج اعلام کرد به منظور کنترل بازار و حمایت از تولید داخلی و کشاورزان ایرانی کمیته خرید برنج داخلی این انجمن نسبت به خرید برنج تولید شده در استان های شمالی کشور اقدام خواهد کرد.

طبق اعلام انجمن واردکنندگان برنج، با وجود انفکاک ماموریت تجارت و واردات برنج از حوزه خرید داخلی و تولید، در راستای سرعت بخشی و اجرای سیاست های وزارت جهاد کشاورزی در حوزه بازار برنج، با توجه به فعالیت برخی از اعضای انجمن در امر خرید برنج داخلی طی سنوات گذشته "کمیته خرید برنج داخلی" در انجمن واردکنندگان با اعتبار کف ۲۰۰ میلیارد تومان به طور مستمر نسبت به خرید برنج ایرانی در قالب برندهای مشخص و شناسنامه دار اقدام می کند که می تواند تا میزان ۱۰۰۰ میلیارد تومان نیز افزایش پیدا کند.

گفتنی است این اقدام با همکاری و تعامل

در نامه ای به معاون اول رئیس جمهور، پیش نویس حذف عوارض صادراتی زعفران از سوی وزارت صمت را ارسال کرد.

در این نامه آمده است: با عنایت به درج محصول زعفران در ردیف (۳۰) جدول مندرج در تصویب نامه شماره ۵۱۵۹۷ ت ۱۳۶۵ ه مورخ ۲۷/۳/۱۴۰۲ هیأت وزیران موضوع پرداخت نیم درصد عوارض صادراتی موضوع مفاد بند (ه) تبصره ۸ قانون بودجه سال ۱۴۰۲ کل کشور نظر به ضرورت حفظ بازارهای صادراتی محصول زعفران و رقابت پذیری محصول یاد شده در بازارهای هدف و همچنین بررسی کارشناسی بخش خصوصی و تشکل های صادراتی ذیربط و ارائه پیشنهاد حذف محصول زعفران از جدول مندرج در تصویب نامه مذکور مراتب در شصت و یکمین نشست کارگروه توسعه صادرات مورخ ۲۸/۰۴/۱۴۰۲ مطرح و پیشنهاد یاد شده به تأیید اعضای کارگروه به عنوان نمایندگان اعضای شورای عالی توسعه صادراتی غیرنفتی کشور رسید، لذا با عنایت به مراتب فوق الاشاره پیش نویس تصویب نامه پیوست جهت طرح در هیأت وزیران تقدیم می شود.



مهدی ضیغمی رئیس سازمان توسعه تجارت شد

مهدی ضیغمی که تاکنون سرپرست سازمان توسعه تجارت بود، به عنوان رئیس این سازمان حکم گرفت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، عباس علی آبادی وزیر صنعت، معدن و تجارت طی حکمی مهدی ضیغمی را به سمت معاون وزیر و رئیس سازمان توسعه تجارت منصوب کرد.

ضیغمی پیش از این معاونت تجارت خارجی و سرپرست سازمان توسعه تجارت بود.

پیش از او، علیرضا پیمان پاک از ابتدای دولت

مدیرعامل گروه صنایع غذایی درنا



درینا محصول جدید درنا، شکلات صبحانه ای با استانداردهای جهانی

مسئولین برای تحقق شعار سال گفت: مسئولین باید به صورت واقعی از تولید حمایت کنند و موانع تولید را بردارند و از صدور قوانین سلیقه ای و خلق الساعه پرهیز کنند که تولیدکنندگان بتوانند کارشان را به خوبی انجام دهند.

این فعال صنعتی شیرینی و شکلات کشور نمایشگاه امسال را با توجه به همزمانی با ایام تعطیلات اربعین از نظر بازدیدکننده نسبتاً ضعیف تر ارزیابی کرد ولی حضور قوی کارخانجات مختلف با محصولات متنوع را از نقاط مثبت این نمایشگاه عنوان کرد.

رسولوی گفت: دولت باید به این تلاش تولیدکنندگان بها دهد و با حمایت کامل بتوانیم تولید خوب به بازار عرضه کنند. همه این کارها هم به خاطر پشتوانه مصرف کنندگان می باشد.

این تولیدکننده کشورمان قیمت گذاری دستوری را مانع دیگری برای افزایش تولید دانست و گفت: قیمت گذاری دستوری محکوم به شکست است چرا نه به سود مصرف کننده است و نه تولید کننده.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی درنا در پایان از مشتریان و حمایت مصرف کنندگان و پرسنل زحمتکش این مجموعه تشکر کرد و گفت: درنا با تلاش پرسنل خود و حمایت مصرف کنندگان ۶۰ سال است که با عشق در خدمت هم میهنان عزیز است.

این تولیدکننده کشورمان استقبال مردم از محصول جدید را زمان رونمایی باعث افتخار دانست و گفت: این مسئله دلگرم کننده است و موجب می شود بیشتر به کیفیت و کمیت کارمان اهمیت دهیم و با حمایت مردم بتوانیم محصولات بیشتری در بازار ارائه دهیم.

مدیرعامل صنایع غذایی درنا با بیان اینکه حدود ۱۸۰ کالا در درنا تولید می شود، گفت: پن یک، محصولات شکلاتی، ویفر، پودر کیک و ژله از جمله محصولاتی است که در کارخانه تولید می شود.

رسولوی افزود: محصولات درنا به کشورهای آذربایجان، قزاقستان، تاجیکستان، آفریقای جنوبی، روسیه، کانادا و کشورهای حوزه خلیج فارس از جمله دبی و قطر صادر می شود. این کارآفرین کشورمان چالش اصلی صنعت غذا را مسائل مرتبط با واردات و صادرات، گمرک، گشایش اعتبارات، تخصیص ارز، ثبت سفارش، عنوان کرد و تصریح کرد: ثبت سفارش معضل مهمی است که پرونده در صنعت و معدن با بروکراسی های موجود گیر می افتد.

وی قوانین دست و پاگیر و سلیقه ای را مانع اصلی تولید عنوان کرد که باعث مشکلات عدیده برای تولیدکنندگان می شود.

مدیرعامل شرکت درنا در خصوص انتظار وی از



گروه صنایع غذایی درنا از محصول جدید خود به نام درینا در بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات رونمایی کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس صمد رسولوی مدیرعامل گروه صنایع غذایی درنا در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه شیرینی شکلات در خصوص رونمایی از محصول جدید درنا به خبرنگار ما گفت: درنا بعد از تولید انواع کیک و با توجه به استقبال مصرف کنندگان، تصمیم گرفت با پشتوانه ی مردم و محبوبیتی که در بین مصرف کنندگان دارد، یک محصول جدید شکلات به بازار عرضه کند و شکلات درینا اولین محصولی شکلاتی است که در این نمایشگاه رونمایی شد.

رسولوی افزود: شکلات صبحانه درینا با کیفیت بالا و با درصد فندق بالا محصولی در حد اندازه کارخانه نولا است که این محصول را به مصرف کننده های عزیزمان ارائه می دهیم.

همزمان با نمایشگاه شیرینی و شکلات / همایش علمی ترویجی "جهانی بر پایه لسییتین" در تهران برگزار شد

مغذی و مفید برای سلامت مصرف کنندگان است. همچنین لسییتین افزودنی ارزشمندی است که در ترکیب محصولات صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات و همچنین صنایع شیمیایی، آرایشی و بهداشتی و خوراک دام و آبزیان کاربردهای فراوان دارد.



گروه مدلل به عنوان بزرگ ترین تولیدکننده لسییتین در ایران همایش علمی ترویجی "جهانی بر پایه لسییتین" را برگزار کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، گروه مدلل به عنوان بزرگ ترین تولیدکننده لسییتین در ایران و همزمان با نمایشگاه شیرینی شکلات، این همایش را با هدف ارائه و بررسی مشخصات، کاربردها، فرایند تولید، آزمون های کیفی، بازار جهانی و آمارهای واردات و صادرات و تولید داخلی از منظر تولیدکنندگان و مصرف کنندگان برگزار کرد.

حضور لوکاس مایر، مشاور علمی و فنی صنایع غذایی مدلل به عنوان یکی از افراد صاحب نظر و متخصص حوزه لسییتین در جهان که تولید و تجارت لسییتین کسب و کار خانوادگی آنها بوده و سال گذشته صدمین سال آن را جشن گرفتند از نکات برجسته این رویداد بود.

گفتنی است لسییتین فرآورده جانبی حاصل از روغنکشی از دانه سویا است و شامل انواع فسفولیپیدهای موجود در دانه سویا بوده و ترکیبی

رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر:

چالش اصلی صنعت نان، معلوم نبودن متولی است

و ضایعات نان را در کشور به حداقل ممکن برسانیم و نان باکیفیت به دست مصرف کنندگان برسانیم.

رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر فقدان متولی برای صنعت نان را چالش مهم این صنعت عنوان کرد: چرا که مشخص نیست متولی این صنعت استراتژیک کیست؟

دولت گندمی را که به نانوائی های سنتی هزار تومان می دهد به ما ۱۶ هزار تومان می دهد و این باعث نابرابری در رقابت بین نان سنتی و صنعتی می شود.

وی افزود: اگر آزادسازی صورت بپذیرد، سوبسید نان مستقیماً به مصرف کننده داده شود، مردم خود تصمیم می گیرند کدام نان را برای مصرف استفاده کنند.

خانمحمدي با بیان اینکه نمایشگاه نان با اینکه نام بین المللی را با خود به یدک می کشد ولی ما نبود شرکت های خارجی و حتی بازدیدکنندگان سایر کشورها را احساس کردیم. ولی در بخش داخلی استقبال بسیار بالا بود.

سحر مواد اولیه نان را تولید می کنیم. رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر افزود: در طول این سالیان در نوآوری محصول نان پیش قدم بودیم و سعی کردیم که حدود نزدیک به ۱۸۰ نوع نان تولید کنیم که برای هر ذائقه ای نان داشته باشیم.

این تولیدکننده صنعت نان ادامه داد: از کودکان ۲ سال به بالا تا سالمندان عزیز می توانند برحسب سلیقه و ذائقه نان خود را از نان سحر تهیه کنند.

خانمحمدي افزود: در تمام این سال ها تلاش کردیم با تولید نان های سلامت محور و بخشی از تولیدات ما به گروه های حساس نظیر بیماران سلیاکی تعلق دارد که تنها در گروه نان سحر تولید می شود و اعتقاد داریم سود معنوی این تولیدات برای گروه نان سحر بسیار ارزشمندتر است.

این فعال صنعت نان کشور بیان کرد: بزرگ تر از همه دانشگاه داریم که هم نیروهای خود و نیروهای همکاران را آموزش می دهیم چرا که رقبا را رفیقان خود محسوب می کنیم. در تلاش هستیم در جهت اعتلای صنعت نان قدم برداریم



مهدی خانمحمدي معتقد است یارانه صنعت نان مستقیماً باید به مصرف کنندگان برسد تا آنها بتوانند نان مصرفی خود را از بین نان سنتی و صنعتی انتخاب کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهدی خانمحمدي بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره گروه نان سحر گروه نان در حاشیه پانزدهمین نمایشگاه نان به خبرنگار ما گفت: در گروه نان سحر توسط شرکت پیشرفت پخت سحر ماشین آلات صنعت نان از صفر تا صدش را در ایران تولید می کنیم و در یکی دیگر از شرکتهای تابعه گروه به نان ثمین نان

رئیس هیئت مدیره شرکت زعفران مصطفوی: ضرورت نشست های منطقه ای رئیس جمهور با نخبگان در جهت ریشه یابی چالش های تولید و اقتصاد

منتها باید بگویم در برخی از حوزه شاهد عملکرد مناسبی هستیم و اقدامات اساسی خوبی در دست است اما در برخی از حوزه ها هنوز باید کار بیشتری انجام بگیرد.

این فعال اقتصادی دیدار چهره به چهره رئیس جمهوری را با کارآفرینان و شرکت های بزرگ صنعتی در جهت حمایت از تولیدکنندگان را موثر دانست



و تصریح کرد: قطعاً دیدار چهره به چهره موثر است اما در کنار این دیدارها، نشست های منطقه ای نخبگانی ضروری است، که ضعف ها و مشکلات را شناسایی و ریشه یابی شود تا دولت بتواند مسائل و چالش های مطروحه را به خوبی مدیریت کند و راهکارهای مناسبی برای حل و فصل آنها ارائه دهد.

رئیس انجمن فرانگران نوین می گوید: علاوه بر دیدار چهره به چهره رئیس جمهوری با شرکت های بزرگ صنعتی، نشست های منطقه ای نیز کمک زیادی در شناسایی چالش ها و ریشه یابی آنها خواهد داشت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سید احسان مصطفوی "رئیس هیئت مدیره شرکت زعفران مصطفوی" «در پاسخ به سئوالی مبنی بر اینکه "دو سال از آغاز فعالیت دولت سیزدهم این دولت تا چه حد توانسته در ثبات بازار ارز و تورم موفق عمل کند؟" به خبرنگار ما گفت: عوامل متعددی بر ثبات نرخ ارز موثر هستند از جمله تورم، نرخ بهره، مبادلات خارجی که کشور دارد.

رئیس هیئت مدیره انجمن فرانگران نوین افزود: بدهی دولت، شاخص نسبت قیمت کالاهای صادراتی به وارداتی، ثبات سیاسی کشور، کم بودن رغبت سرمایه گذاری خارجی یا رکود اقتصادی، سفته بازی و ... نیز از جمله این عوامل هستند.

مصطفوی بیان کرد: بنابراین هنوز برای دولتی که دو سال است روی کار آمده و کارهایی را در حوزه های متنوعی شروع کرده است قضاوت زود است،

سروش سردشتی در آئین افتتاحیه صنایع غذایی موجان: تولید محصول با کیفیت و سلامت محوری یکی از اهداف مهم مجموعه است

قیمت‌ها روی سرمایه در گردش مجموعه‌ها رخ می‌دهد.

این تولیدکننده در واکنش به سؤال خبرنگار ما در خصوص نحوه مواجهه وی با چالش قطعی برق در صنایع به خصوص صنایع غذایی بیان کرد: این شرکت با استفاده از دو دیزل ژنراتور بزرگ در محوطه کارخانه که خارج از طراحی اولیه این کارخانه بود، مشکل برق را تا حدی رفع رجوع کرده است در حالیکه در شهرک صنعتی صفادشت که از بهترین شهرک‌های صنعتی کشور است در هفته دور روز کامل برق قطع می‌شود و حالا که فصل سرما را در پیش داریم نگرانی‌ها در خصوص کمبود گاز بیشتر می‌شود چرا که طبیعتاً کارخانه‌ای با ماهیت تولید محصولات غذایی بسیار وابسته به این منابع است.

سروش سردشتی تصریح کرد: با همه این مشکلات وقتی که روزی تصمیم می‌گیرید که در کشور عزیزمان فعالیت اقتصادی بکنید باید تمامی این چالش‌ها را به جان بخریم چون امروز باورمان این است خودمان را عرض نمی‌کنم بزرگترهای خودم در عرصه تولید را عرض می‌کنم همه سرداران اقتصادی این کشور در جنگ اقتصادی کنونی هستند. چرا که با وجود تحریم‌های ناعادلانه و فشارهای اقتصادی شرایط مملکت ما شرایط جنگی است و در این شرایط باور داریم که این موضوعات را باید مطرح بکنیم اما ناامید هم نباشیم ولی صنعت کشورمان با چالش‌های عظیمی مواجه است.

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی موجان در خصوص چشم‌انداز پنج سال آینده این شرکت گفت: اولین مجموعه‌ای که در بخش کشاورزی و صنایع غذایی هلدینگ موجان افتتاح شد،

توانایی اشتغال‌زایی چهارصد نفر ایرانی را دارد اما به علت عنوان شده نتوانستیم این موضوع را محقق کنیم و امروز حدوداً ۱۲۰ نفر در این مجموعه کار می‌کنند. دلیل اصلی آن این بوده که مجوزهای خطوط صادر نشده است که با ممارست و کفشان فولادین که همکاران جوان ما داشتند این موضوع محقق شد.

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی موجان افزود: چالش بعدی مسئله سرمایه در گردش است که امروز شما فارغ از اینکه چه محصولی تولید می‌شود با هر تولیدکننده‌ای که صحبت بکنید این موضوع را جزو معضلات اساسی خود به حساب می‌آورند.

این فعال صنایع غذایی کشور خاطرنشان کرد: خوشبختانه ما در موجان موفق شدیم این چالش‌ها را پشت سر بگذاریم و ان‌شاءالله در حق باری پروردگار در آینده بیشتر از این مجموعه خواهید شنید.

سروش سردشتی در پاسخ به سؤال خبرنگار کارآفرینی و صنعت غذا در خصوص جهش قیمت‌های مواد پروتئینی از جمله مرغ و گوشت و کاهش قدرت خرید مصرف‌کننده و تأثیر آن بر روی فعالین صنعت بیان کرد: در این قضیه دو تا موضوع وجود دارد که یکی سرفصل میزان عرضه و تقاضا است که هنوز وقتی در حیطه اقتصاد کلان صحبت کنیم این موضوع خیلی تأثیرگذار است اما روی اقتصاد خرد و یک مجموعه که میزان عرضه اش نسبت به آن کشش و تقاضای بزرگی که در این بازار وجود دارد خیلی قابل قیاس نیست، بزرگ‌ترین مجموعه‌ها در کشور بیش از ۵ درصد نمی‌توانند بازار را پوشش دهند، پس این موضوع طبیعتاً خیلی تأثیرگذار نیست و بیشترین میزان تأثیر



سروش سردشتی معتقد است، تولیدکنندگان کشور در وضعیت کنونی تحریم‌ها و جنگ اقتصادی، سرداران اقتصادی کشور هستند که با وجود چالش‌های بزرگ در تولید، در جهت ثبات و رشد اقتصادی کشور حرکت می‌کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس سروش سردشتی در حاشیه آئین افتتاحیه رسمی کارخانه صنایع غذایی موجان به خبرنگار ما گفت: مجموعه فرآورده‌های پروتئینی موجان مشتمل بر پنج خط است که خطوط فرآورده‌های سوخاری، همبرگر، قطعه‌بندی مرغ، قطعه‌بندی گوشت، سوسیس و کالباس و در چند ماه آینده خط ساندویچ کلاپ هم به این موضوع اضافه خواهد شد.

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی موجان افزود: در حالی آیین افتتاحیه این مجموعه را داریم که ما یک سال پیش عملاً آماده این مراسم بودیم اما به دلیل مشکلات متعددی که گریبانگیر تمامی تولیدکنندگان است، ما دچار چالش بودیم و امسال توفیق انجام این مراسم را داشتیم.

سروش سردشتی با اشاره به چالش‌هایی که باعث تأخیر افتتاح رسمی کارخانه صنایع غذایی موجان شد، گفت: چالش اصلی بروکراسی‌هایی از جنس صدور مجوز و غیره اتفاق افتاده در حالیکه این کارخانه





گفت: تلاش و شعارمان در داخل این سازمان یک جمله است که محصولی باید تولید شود که این محصول بتواند سر سفره‌ی خود ما نیز مصرف شود. طبیعتاً سلامت محوری برای مोजان ارزش بسیار زیادی دارد و تمام تلاش همکارانم در این شرکت تولید محصول با کیفیت می باشد و از مردم عزیز هم تقاضا داریم که به این تلاش ما اطمینان کنند.

که در پنج سال آینده همانگونه که در صنعت های دیگر، هلدینگ مोजان از مجموعه های برتر است و اگر ادعا نکنیم که برترین مجموعه در یکی از صنایع هستیم، در صنعت غذا نیز هم از همین جنس نگاه داریم و ما قدم بر این عرصه نگذاشتیم برای اینکه فقط بخواهیم منافع مالی را کسب کنیم بلکه برای جاه طلبی وارد این مقوله شدیم. مدیرعامل صنایع غذایی مोजان در پایان

مجموعه کشت و صنعت بود، مجموعه دوم مجموعه فرآورده های پروتینی است. وی افزود: امروز در حال ساخت مجموعه سوم هستیم. ان شاء الله تا یک سال و نیم آینده امیدواریم فاز سوم به بهره برداری برسد. اما از جنس بازار و محصول عرض بکنم که با یاری خداوند و با تلاش همکاران مستعد و جوانان، تلاشمان این است که آن چیزی که برای خودمان ترسیم کردیم این است

مدیرعامل شرکت پارس مینو: ثبات در قوانین تنها راه توسعه صادرات

که ایرانیان در آنجا ساکن هستند مانند کانادا، استرالیا و کشورهای اروپایی صادرات انجام می دهد.

محمدتقی قلندرلکی در پایان گفت: امیدواریم با ایجاد ثبات در قوانین کشور، برنامه ریزی های طولانی مدت برای صادرات انجام بدیم.



قلندرلکی عنوان کرد: در شرکت صنایع غذایی پارس مینو بهترین مواد اولیه و از ماشین آلات با تکنولوژی آلمان استفاده می شود و با کنترل تمام فاکتورها سعی بر تولید بهترین محصول داریم. مدیرعامل شرکت پارس مینو گفت: قوانین در کشور هر ماه عوض می شود و در یک سال گذشته بانک ها با سیاست انقباضی خود تسهیلات را به خوبی در اختیار شرکت های تولیدی قرار نمی دهند و باتوجه به تورم موجود نیاز به نقدینگی افزایش می یابد البته گروه مینو کمتر با این مشکل مواجه شده است ولی شرکت های کوچک با این معضل دست به گریبان هستند که دولت باید این سیاست را راجع به شرکت های تولیدی تعدیل نماید. وی اظهار کرد: شرکت مینو به تمام کشورهای همسایه، کشورهای حوزه خلیج فارس و کشورهایی

دکتر محمدتقی قلندرلکی معتقد است با ایجاد ثبات در قوانین کشور، برنامه ریزی های طولانی مدت برای صادرات انجام می شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمدتقی قلندرلکی مدیرعامل شرکت پارس مینو در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات و در آیین رونمایی از محصول جدید با نام بوم بوم به خبرنگار ما گفت: حدود شصت سال در گروه مینو اسنک با نام پفک نمکی تولید می شود اکنون برای تکمیل گروه محصولات این مجموعه تصمیم به تولید غلات صبحانه گرفته ایم که اولین محصول تولیدی در این راستا اسنک بالشتی با مغزی شکلات به نام بوم بوم است که با حجم وسیع وارد بازار می شود و در آینده این محصول با بسته بندی و فرمول های دیگر نیز تولید خواهد شد.

انتخاب شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲

همانطور که خوانندگان عزیز و محترم ماهنامه صنعت غذا استحضار دارند آقایان غلامعلی سلیمانی بنیانگذار گروه صنایع غذایی کاله، مرتضی سلطانی بنیانگذار گروه صنعتی زر، فردین عالیزاد بنیانگذار گروه صنعتی عالیفر (سن ایچ)، احمد فتح الهی رئیس هیئت مدیره سبزی ایران، احمد صادقیان بنیانگذار شرکت تک ماکارون، مهدی کریمی تفرشی مدیر عامل مجتمع صنایع غذایی گلها، علی شریعتی مقدم مدیر عالی گروه بین الملل نوین زعفران، بزرگمهر دادگر مدیر عامل شرکت دوشه آمل، صمد رسولوی بنیس مدیر عامل شرکت درنا، عبدالله قدوسی مدیر عامل سابق شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، حسین مصطفی زاده مدیر هلدینگ بیژن، خانم مریم تاج آبادی فراهانی مدیرعامل شرکت تک ژن و جمال رازقی جهرمی، بنیانگذار و رئیس هیات مدیره شرکت ب آ به ترتیب به عنوان شخصیت صنعت غذای سال های ۱۳۸۹ تا ۱۴۰۱ برگزیده شدند. امسال هم این ماهنامه قصد دارد باز هم از نظرات شما بزرگواران بهره جوید و شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۴۰۲ را معرفی نماید. لذا از شما در خواست می شود تا فرم زیر را تکمیل و به دفتر ماهنامه ارسال نمایید.

آخرین مهلت ارسال: ۳۰ بهمن ۱۴۰۲ - شماره واتساپ: ۰۹۳۵۷۹۸۳۳۱۰

رتبه	نام و نام خانوادگی برگزیده	سمت	دلیل انتخاب

تبصره ۱: جدول فوق شامل سه انتخاب می باشد که انتخاب اول ۱۰ امتیاز، انتخاب دوم ۷ امتیاز و انتخاب سوم ۵ امتیاز محاسبه خواهد شد. بنابراین در انتخاب های خود دقت لازم را مبذول فرمایید.
تبصره ۲: به فرم هایی که پس از تاریخ ۳۰ بهمن ۱۴۰۲ ارسال می شوند ترتیب اثر داده نخواهد شد.

نام و نام خانوادگی پرکننده فرم:
میزان تحصیلات:
شغل:
شماره تماس:
امضاء:

برخی کارآفرینان صنایع غذایی کشور

به ترتیب حروف الفبا

«آثاریان» صنایع غذایی مانا - «آگاهی» تهران همبرگر (مام) - «ابراهیمی» صباح - «احتشام» تروند زعفران - «احمدخانلو» صنعت آرد - «اروئی» فرآورده های گوشتی اروئی - «بابایی» سه نان - «برهانی» نکدانه - «بیوک» داداش برادر - «پایداری» میهن - «پاینده آزاد» پاکدام پارس - «پیروز حمیدی» کامبیز - «توکلی شانجانی» آی سودا - «ثابت پی» نامی نو - «جهانگیری» پارس استا - «خانمحمدی» نان سحر - «راهب» ایران گلاب - «ژائله» شیرین عسل - «سالك نجات» آنتا - «سحرخیز» سحرخیز - «سرمد» افرا - «شانجانی» فرمند - «شکروی» فرآورده های غذایی شکلی - «ضیائیان» صنایع آرد ورامین - «طیپی» شهد ایران - «عبدالله» روژین تاک - «عبداللهی» سمیه - «عصارزاده گان» آرد جرع - «فخار» پدر خوب - «فروتن» بنیانگذار بهروز - «فهندژ» یک و یک - «فیصل» شاهسوند - «قازاریان» فرآورده های گوشتی رباط کریم - «قدس» کدبانو (دلپذیر) - «قنبریان» آندره - «کامرانی» بهقام - «کاوسی» ترخینه - «کریمی» ماستر فوده (بایوندت) - «گرامی» گلستان - «مصطفوی» زعفران مصطفوی - «مصطفی زاده خوئی» بیژن - «معصومی» تلاونگ - «میرسلیمی» فرآورده های روغنی ایران - «میکائیلیان» میکائیلیان - «ناصری» حلوی عقاب - «نصیری» رامک - «نوربخش» دامداران - «هوشنگ نژاد» مینو - «بیز جردی» آرد تابان - «بیزدی» خوشگوار - «یغمایی» چی توز - «نوری نسب» سمیرا و ...

لیدرهای دیگری نیز در عرصه صنایع غذایی کشور فعال هستند که در صورتی که نام آن ها از قلم افتاده است و خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا آشنایی دارند، می توانند آن اشخاص را به عنوان شخصیت سال انتخاب نمایند.

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۱

همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **مهندس جمال رازقی جهرمی**، بنیانگذار و رئیس هیأت مدیره شرکت ب آ می باشد. نظرات تنی چند از اهالی صنعت غذا درباره ایشان را می خوانیم:



غلامعلی سلیمانی
شرکت کاله
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۸۹



مرتضی سلطانی
شرکت زر ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۰



فردین عالیزاد
شرکت سن ایچ
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۱



احمد فتح الهی
شرکت سبزی ایران
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۲



احمد صادقیان
شرکت تک ماکارون
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۳



مهدی کریمی تفرشی
شرکت گلها
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۴



علی شریعتی مقدم
شرکت نوین زعفران
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۵



بزرگمهر دادگر
شرکت دوشه آمل
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۶



سمد رسولوی بپیس
شرکت درنا
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۷



عبدالله قدوسی
شرکت پگاه
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۸



حسین مصطفی زاده
هلدینگ بیژن
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۳۹۹



مریم تاج آبادی ابراهیمی
تک ژن زیست
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۰

مهندس مسعود بختیاری، رئیس هیئت مدیره سندیکای صنایع کنسرو ایران و مدیرعامل شرکت خوش گوار اصفهان:

آقای رازقی جهرمی در حوزه کارآفرینی و برندسازی از فعالان شاخص صنعت غذای کشور محسوب می شوند. اما جدای از آن، در حوزه فعالیت های تشکلی نیز چهره شناخته شده ای هستند. اشراف و تسلط ایشان در صنعت غذا و آشنایی با فضای عمومی محیط کسب و کار، موجب جلب اعتماد فعالان بخش خصوصی استان فارس به ایشان شده است. صراحت کلام و شفافیت بیان از دیگر ویژگی های ممتاز ایشان می باشد. صنعت غذا و به ویژه صنعت کنسرو کشور به حضور ارزشمند چنین چهره های شاخصی بر خود می بالد.

دکتر علیرضا مطلبی، مدیرعامل گروه اقتصادی ایرانیان "کالاند":

آقای مهندس رازقی جهرمی، از کارآفرینان و پیشکسوتان صنعت غذا می باشند که سابقه مدیریت در گروه یک و یک را دارند و با تاسیس و راه اندازی گروه صنایع غذایی ب. آ تحول عظیمی را در صنعت کنسرو و غذاهای نیمه آماده به وجود آوردند و به نوعی پرچمدار صنعت غذای نیمه آماده در کشور هستند و با تولید محصولات با کیفیت، فرهنگسازی استفاده از غذای نیمه آماده را در کشور جا انداختند.

دبیر فدراسیون صنایع غذایی:

مشوق‌های صادراتی جایگزین قوانین تهدیدی شود دولت در ازای کدام حمایت قیمت‌گذاری دستوری انجام می‌دهد؟

محسن نقاشی می‌گوید تعیین مشوق‌های صادراتی برای تولیدکنندگان در ازای قوانین تهدیدی باعث رشد صادرات و اشتغال‌زایی می‌شود. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محسن نقاشی دبیر فدراسیون صنایع غذایی کشور در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات در خصوص قیمت‌گذاری دستوری به خبرنگار ما گفت: قیمت‌گذاری دستوری از سمت دولت همچنان پابرجاست و همیشه سوال این بوده است که دولت چه بارانه و یا وجهی به واحدهای تولیدی می‌دهد که در مقابل آن بر روی محصولات قیمت‌گذاری می‌کند؟



نقاشی بیان کرد: طبق قوانین اقتصاد دنیا، قیمت یک کالا بر اساس عرضه و تقاضا مشخص می‌شود. به عنوان مثال قیمت ۴۵ هزار تومان برای رب گوجه فرنگی تعیین شد ولی با کاهش قیمت گوجه فرنگی، قیمت رب نیز به ۲۲ هزار تومان رسید. این موضوع نشان می‌دهد که واحد تولیدی رغبتی به

افزایش قیمت‌ها ندارد زیرا با کاهش قیمت‌ها و افزایش قدرت خرید مصرف‌کنندگان، فروش واحدها نیز افزایش می‌یابد ولی سیاست دولت برای قیمت‌گذاری دستوری باعث تعطیلی واحدهای تولیدی شده است.

وی ضمن مطرح کردن این پرسش که چرا دولت فقط بر روی اقلام خوراکی قیمت‌گذاری دستوری انجام می‌دهد گفت: هر زمان دولت برای کالایی به صورت دستوری قیمتی تعیین کرد، متأسفانه آن کالاگران‌تر شد.

این فعال صنعت غذا عنوان کرد: دولت هر سال قیمت انرژی را ۲۰ و یا ۳۰ برابر می‌کند ولی اجازه افزایش قیمت کالا را به تولیدکنندگان نمی‌دهد. در صورتی که واحدها نیز ناچار به افزایش قیمت هستند وگرنه محکوم به تعطیلی می‌شوند.

وی در ادامه افزود: از طرفی با عدم رعایت قیمت‌گذاری دستوری، تولیدکنندگان مورد تهدید قرار می‌گیرند و با معرفی آنها به تعزیرات مجبور به پرداخت جرائم سنگین می‌شوند. ولی حذف قیمت‌گذاری دستوری به نفع تولید و مردم خواهد بود.

نقاشی در پاسخ به این پرسش که دیدار رییس جمهور و تیم اقتصادی وی با کارآفرینان چه تاثیری بر تولید کشور دارد؟ گفت: قطعاً به تولید و اقتصاد کشور کمک خواهد کرد. همچنین اعضا و هیئت مدیره فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی نیز در حال رایزنی برای ملاقات با رئیس جمهور است.

دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی در ادامه افزود: پیش از این در جلسات مستقیم با وزرا متوجه می‌شدیم که حتی آنها نیز از خیلی موضوعات اطلاع ندارند، پس قطعاً جلسه مستقیم با خود شخص رئیس جمهور تأثیرات بسزایی خواهد داشت.

وی در خصوص تأثیر این دیدارها اظهار کرد: پس از ۸ سال انتظار برای ملاقات مستقیم با رییس جمهور، در جلسه اخیر با فعالین صنعت غذا، برای درخواست یکی از تولیدکنندگان از طرف رییس جمهور دستوری داده شد و مشکل آن واحد تولیدی برطرف گشت که در نتیجه معتقدم مذاکرات و ملاقات چهره به چهره حتماً مفید واقع خواهد شد.

نقاشی در خصوص اعمال مالیات دو درصدی برای صادرات گفت: این قوانین تهدیدی برای صادرات کشور خواهد بود. آمار ترکیه خبر از صادرات این کشور به ۱۵۲ کشور می‌دهد که بررسی این موضوع نشان از حمایت دولت از واحدهای تولیدی دارد. ولی بازارهای هدف صادراتی ایران به ۶ الی ۷ کشور منتهی می‌شود که آن نیز با هزاران مشکل در صادرات مواجه است.

وی در ادامه افزود: دولت در ازای تعیین دو درصد مالیات بر صادرات، برای تولیدکنندگان مشوق‌های صادراتی مانند کاهش بیمه کارگران را در نظر بگیرد، زیرا حتی با واردات کالا اشتغال‌زایی صورت می‌گیرد.

دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی نمایشگاه امسال را مثبت ارزیابی کرد و گفت: مشاهده محصولات متنوع و تولیدات جدید شرکت‌ها باعث خوشحالی است.

محسن نقاشی در پایان از مسئولین درخواست کرد: به تولید و تولیدکنندگان اهمیت دهید و با شناسایی فراریان مالیاتی تصمیمی بر معافیت مالیاتی واحدهای تولیدی بگیرید و معتقد هستم پرداخت مالیات به صورت عادلانه برای تمام واحدهای تولیدی اعمال شود.

مدیرعامل گروه صنعتی مجتبی؛ واردات مواد اولیه از چالش‌های صنعت نوشیدنی است

وی در ادامه اظهار کرد: من و همسرم در تلاش هستیم تا حس خوب را برای خود و در میان همکارانمان به وجود بیاوریم تا کارشان را با بهترین کیفیت انجام دهند. راه پیشرفت و رشد فراهم است و با اراده و مصمم به مسیرمان ادامه بدهیم.

کبری نجفی در پایان گفت: از مصرف کنندگان برای انتخاب برند مجتبی تشکر می‌کنم و قول می‌دهم هر روز برای ارتقای کیفیت محصولاتمان تلاش کنیم و برای سلامت مصرف کنندگان به دنبال تولید محصولات بهتر باشیم.



داریم و قصد داریم تا ۵ سال آینده در ۵ کشور شعبه داشته باشیم.

وی ضمن بیان اینکه همیشه برای تولید یکسری چالش‌ها وجود دارد، گفت: در حال حاضر برای وارد کردن مواد اولیه و همچنین برای پرداخت وجه محصولات وارداتی با مشکلات زیادی مواجه هستیم ولی توانسته‌ایم این مشکلات را از میان برداریم.

این کارآفرین با بیان این موضوع که انتظاری از مسئولین نداریم افزود: اگر از کسی انتظار کمک و یاری داشته باشیم قطعاً رشدمان متوقف خواهد شد فقط درک کنند که تولید در این شرایط سخت اقتصادی کار دشواری است.

نجفی مسیر رشد بانوان را در صنعت دشوار ارزیابی کرد و گفت: برای خانم‌هایی که در کشور ما زندگی می‌کنند محدودیت‌هایی وجود دارد و چون خودم با شرایط زندگی سخت به این موفقیت رسیده‌ام تمام دشواریها را با پوست و استخوانم لمس کرده‌ام.

مهندس کبری نجفی گفت: برای وارد کردن مواد اولیه و همچنین برای پرداخت وجه محصولات وارداتی با مشکلات زیادی مواجه هستیم.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، خانم کبری نجفی مدیرعامل گروه صنعتی مجتبی در حاشیه دهمین نمایشگاه قهوه و نوشیدنی در خصوص فعالیت این شرکت به خبرنگار ما گفت: من و همسرم آقای مجتبی دهقان بر اساس شرایط سختی که در زندگی خود داشتیم تصمیم گرفتیم با ایجاد یک اتفاق خوب به افرادی که مانند خودمان زندگی دشواری دارند کمک کنیم. با تلاش‌های شبانه روزی و پس از گذشت حدود ۱۱ سال اکنون محصولاتی تولید می‌کنیم که به ۲۰ کشور صادر می‌شود و جز یکی از برندهای برتر هستیم.

نجفی عنوان کرد: در نظر داریم طی ۵ سال آینده فعالیت شرکت را گسترش داده و محصولاتی با کیفیت بهتر تولید کنیم. در حال حاضر در یک کشور سایت

مدیرعامل صنایع غذایی مقدم "شوگولایف" مطرح کرد:

لزوم برطرف کردن مشکلات ارزی صادرکنندگان برای جلوگیری از ایجاد رانت

وی نمایشگاه امسال را مثبت ارزیابی کرد و گفت: حضور بازدیدکنندگان تخصصی در این نمایشگاه قابل ملاحظه بود.

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی شوگولایف در پایان گفت: تولیدکنندگان ایرانی محصولات با کیفیت بالا تولید می‌کنند و از مصرف کنندگان تقاضا داریم از شکلات ایرانی استفاده کنند زیرا شکلات ایرانی در رقابت نزدیک با محصولات خارجی قرار دارد و تبلیغ به مصرف شکلات‌های خارجی به وسیله سودجویان و دلالان انجام می‌شود.



محصولات این شرکت به کشورهای عراق، افغانستان، پاکستان، عمان و دبی صادر می‌شود.

وی درخصوص یکی از چالش‌های موجود در صنعت غذا گفت: تامین مواد اولیه بسیار دشوار است و به وسیله دلال‌ها به دست کارخانجات تولیدی می‌رسد همچنین کارخانجات کوچکتر در تامین مواد اولیه بیشتر دچار مشکل می‌شوند.

این صادرکننده صنعت غذا در ادامه با گذشت ارز حاصل از صادرات را از دیگر مشکلات برشمرد و افزود: فروش کارخانجات به ریال است که به وسیله صرافی‌ها وارد سیستم بانکی می‌شود و عودت به شکل دلار به سیستم بانکی توسط صادرکنندگان از مشکلات موجود می‌باشد که همین باعث کاهش صادرات به کشورهای خاورمیانه می‌شود.

مقدم اظهار کرد: از مسئولین تقاضا داریم با برطرف نمودن مشکلات ارزی برای صادرکنندگان از ایجاد رانت جلوگیری کنند.

محمد مقدم می‌گوید، تامین مواد اولیه و بازگشت ارز حاصل از صادرات، برای تولیدکنندگان و صادرکنندگان با دشواری مواجه است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمد مقدم مدیرعامل گروه صنایع غذایی مقدم با برند شوگولایف در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: بیش از این به مدت ۲۸ سال سابقه تولید ماشین آلات با برند آراکس را داشتیم و پس از واردات دستگاه از سوئیس و ایتالیا جهت کپی و نمونه برداری، از سال ۹۵ شرکت شکلات سازی شوگولایف را افتتاح کرد.

مدیرعامل شرکت شوگولایف بیان کرد: پس از نصب ماشین آلات در سال ۹۶ و تولید آزمایشی در سال ۹۷، از سال ۹۸ محصول شکلات خود را روانه بازار کردیم و در حال حاضر کارخانه مجهز به ۷ خط تولید اتوماتیک شکلات با دستگاه‌های ساخته شده در کارخانه آراکس می‌باشد.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی مقدم عنوان کرد:

مدیرعامل شرکت پگاه تهران خبر داد:

رونمایی از محصولات دوغ گاز دار، ماست سوزمک و پنیر سنتی

که به منظور ارائه محصولات خود بودند، حضور موثری داشته باشند و این موضوع مهم ترین نقطه قوت این نمایشگاه محسوب می شد.

دکتر میر در ادامه با توصیه به مصرف لبنیات به در کشور گفت: به مصرف کنندگان توصیه می کنم با توجه به اینکه سرانه ی مصرف لبنیات در کشور ما به دلایل مختلف کاهش پیدا کرده، حتما روزی یک لیوان شیر میل در برنامه غذایی خود داشته باشند و همین طور محصولات لبنی را از هر برندی که تمایل دارند مصرف کنند، چراکه کمبود کلسیم و بسیاری از بیماری هایی که ممکن است گریبانگیر هر فردی شود از طریق مصرف لبنیات به شدت کاهش می یابد.

مدیرعامل شرکت پگاه تهران از برنامه ریزی دولت برای توزیع شیر مدارس خبر داد و افزود: ما نیز برای این موضوع اعلام آمادگی کردیم که در طرح های شیر مدارس شرکت کنیم ولی جدای از آن طرح شروع مدارس که اسم آنرا back to school گذاشتیم، محصولات یک نفره را با تخفیفات بسیار خوب و ویژه هم به فروشگاه ها عرضه می کنیم، که مدارس این محصولات را برای بوفه هاشون بتوانند تهیه نمایند. ضمن اینکه آمادگی کامل برای ۷۰ نوبت توزیع شیر به مدارس که از طرف دولت در حال برنامه ریزی است، را داریم.

دکتر میر در پایان از طرف شرکت پگاه بار دیگر جامعه را به مصرف لبنیات دعوت کرد و گفت: چون پگاه طعم خوش سلامتی است.

کشورهای حوزه اوراسیا، امارات، پاکستان صادرات داریم و تمامی کشورهای اطراف را کامل تحت پوشش قرار داده ایم.

دکتر میر بزرگترین چالش صنعت لبنیات را در مرحله نخست بحث قیمت گذاری های دستوری عنوان کرد و تصریح کرد: این مسئله تا حد زیادی اقتصادی بودن این صنعت را زیر سؤال می برد و موجب می شود تولید کنندگان کمتر راغب به تولید محصولات لبنی شوند.

وی به چالش هایی که بر اثر تحریم ها متوجه تولیدکننده ها می شوند اشاره کرد و گفت: تامین مواد اولیه، مواد بسته بندی، همچنین تامین علوفه برای دامداران از جمله معضلات صنعت لبنی هستند که اگر این موارد حل شود تا حد زیادی این صنعت شاهد رشد بالایی خواهد بود.

مدیرعامل شرکت پگاه تهران ضمن تقدیر از کیفیت دهمین نمایشگاه نوشیدنی ها خاطرنشان کرد: طبیعتا هر چقدر که ما کاری را تجربه می کنیم قطعا در آینده می توانیم از این تجربیات استفاده بهتری بکنیم، نمایشگاه امسال خیلی بهتر از سال گذشته بود و عملا شاهد حضور شرکت کنندگان خوبی در این رویداد بودیم.

این فعال صنعت لبنی با اشاره به تخصصی بودن نمایشگاه نوشیدنی ها افزود: بعد تخصصی نمایشگاه نقطه قوت آن بود که باعث شد افرادی از این نمایشگاه بازدید کنند که در این صنعت به دنبال بازارهای فروش باشند و یا تامین کنندگانی



دکتر جعفر میر از آمادگی کامل پگاه در مشارکت در طرح توزیع شیر مدارس خبر داد و گفت در این زمینه پگاه تهران منحصر برنامه های جانبی چون back to school را ارائه می کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر جعفر میر مدیرعامل شرکت پگاه تهران در حاشیه دهمین نمایشگاه چای، قهوه و نوشیدنی ها به خبرنگار ما گفت: پگاه تهران در حوزه ی نوشیدنی ها اخیرا یک نوع دوغ گازدار رونمایی کرد و ضمن اینکه یک نوع ماست محلی ترش به نام ماست سوزمک و یک نوع پنیر جدید به نام پنیر سنتی را رونمایی و اخیرا به بازار عرضه کردیم.

مدیرعامل شرکت پگاه تهران افزود: شرکت پگاه تهران و به طور کل صنایع شیر ایران سال هاست که صادرات محصولات خود را به کشورهای مختلف مخصوصا کشورهای همسایه دارد که در حال حاضر به کشورهای نظیر عراق، افغانستان داریم و

مدیرعامل شرکت هموطن نوش ایرانیان از برند (سلما تک) می گوید

حسین سبزی زاده می گوید، برند نوظهور سلما تک سهم خوبی از بازارهای صادراتی و داخلی به خود اختصاص داده است.



به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، حسین سبزی زاده مدیرعامل شرکت سلما تک در حاشیه دهمین نمایشگاه نوشیدنی ها در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: برند سلما تک از سال ۱۴۰۱ در صنعت نوشیدنی فعالیت خود را آغاز کرد.

سبزی زاده بیان کرد: محصولات نوشیدنی تولیدی این مجموعه به دلیل استفاده از مواد اولیه با کیفیت و طبیعی و با همت مدیران و کارکنان پرتلاش و توانمند توانسته در همین زمان کوتاه سهم خوبی را از بازارهای داخلی و صادراتی در صنعت نوشیدنی کسب کند. وی عنوان کرد: در حال حاضر مقصد صادراتی محصولات سلما تک کشورهای ترکمنستان، افغانستان و عراق است.

حسین سبزی زاده در پایان گفت: توسعه مجموعه هموطن نوش ایرانیان در دستور کار و جز اهداف سال های آینده شرکت است.

علی یادگاری خبر داد: راه اندازی خط تولید دیپازیتور تافی و محصولات بر پایه پکتین برای اولین بار در ایران توسط ماشین سازی یادگاری

گفت: حمل ماشین آلات تاگمرک و خروج موقت، سپس نمایش در نمایشگاه های خارجی و تکرار این پروسه برای بازگرداندن ماشین آلات به درون کارخانه برای شرکت های ماشین سازی کار دشواری است در صورتی که اگر این تکلیف با هزینه شخصی ولی با تلاش دولت و برگزارکنندگان صورت بگیرد شرکت در نمایشگاه های خارجی تسهیل می شود که امیدواریم سازمان توسعه تجارت به این موضوع رسیدگی کند.

علی یادگاری در پایان ضمن مثبت ارزیابی کردن نمایشگاه امسال گفت: استفاده از ماشین آلات ساخت شرکت ماشین سازی یادگاری برای پیشرفت صنعت و علوم کشور باعث خرسندی ما خواهد بود.



الفبا، پایه و اساس تولید است و با وجود توجه چند سال اخیر مسئولین به صنعت ماشین سازی ولی تمام صنعتگران این حوزه با تکیه بر تلاش خود، تولید می کنند و در عمل حمایتی از سمت مسئولین صورت نگرفته است.

این فعال صنعت ماشین سازی کشور تصریح کرد: دولت وظیفه دارد برای حضور در بازارهای هدف و صادراتی به این صنعت کمک کند که این مهم به دو طریق صورت می گیرد یکی ایجاد روابط بین الملل و ارتباط با بانک های خارجی و دیگری مشورت گیری مسئولین از تشکلهای و انجمن ها برای جلوگیری از تصمیم گیری های آنی است.

این کارآفرین در ادامه گفت: اینگونه کل صنعت به مشکل بر نمی خورد و ایجاد اتاق فکر و مشورت با تشکلهای به نفع کشور خواهد بود.

یادگاری دیگر مشکلات صنعت را اینگونه عنوان کرد: واردات مواد اولیه و تجهیزاتی که ساخت داخل ندارد با بروکراسی اداری و گمرکی کشور بسیار سخت و خسته کننده است. به عنوان مثال دستگاه لیزر وارد شده برای ماشین سازی یادگاری هنوز پس از ده ماه امکان ترخیص ندارد ولی در کشور همسایه ترکیه، کالای وارداتی نهایتاً پس از یک هفته ترخیص می شود که این مشکل باید حل شود.

مدیرعامل شرکت ماشین سازی یادگاری در خصوص مشکلات حضور در نمایشگاه های خارجی

مهندس علی یادگاری می گوید، واردات مواد اولیه و تجهیزاتی که ساخت داخل ندارد با بروکراسی اداری و گمرکی کشور بسیار سخت و خسته کننده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علی یادگاری مدیرعامل شرکت دانش بنیان ماشین سازی یادگاری در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه شیرینی و شکلات در خصوص رونمایی از محصول جدید این شرکت به خبرنگار ما گفت: خط تولید دیپازیتور تافی "toffee depositor" و محصولات بر پایه پکتین برای اولین بار در ایران توسط ماشین سازی یادگاری تولید شده است.

یادگاری افزود: این دستگاه مشابه نمونه ماکات آلمان است و شاید ایران دومین تولیدکننده این ماشین در دنیا باشد که می توان در فضای بسیار کم با ظرفیت و بهره وری بالا از این ماشین استفاده کرد. وی بیان کرد: تاکنون به بیش از سی و شش کشور صادرات انجام داده ایم اما ۱۰ تا ۱۵ سال گذشته بیشترین صادرات را داشتیم و اکنون به کشورهای همسایه مانند روسیه، افغانستان، ازبکستان و آذربایجان صادرات داریم. با اصلاح روابط بین الملل می توان به کل دنیا صادرات داشت.

چالش های صنعت ماشین سازی صنایع غذایی کدامند؟

یادگاری با بیان اینکه در حال حاضر صادرات با چالش های فراوانی روبرو است، افزود: ماشین سازی

مدیر صادرات شرکت سلبن:

افزایش هزینه تولید رقابت پذیری را در بازارهای صادراتی می گاهد

رحیمی چالش موجود در صنعت شیرینی و شکلات را افزایش قیمت مواد اولیه دانست و افزود: طی دو سال اخیر با افزایش قیمت گندم تولید محصولات بر پایه آرد با دشواری همراه بوده و کار را برای تولیدکنندگان و حضور مستمرشان در بازارهای داخلی و صادراتی با چالش مواجه کرده است.



وی عنوان کرد: در حال حاضر محصولات سلبن به ۱۶ کشور از جمله کشورهای همسایه، کشورهای آفریقایی و کشورهای حوزه GCC و CIS صادر می شود.

مدیر صادرات شرکت سلبن در خصوص عواقب تعیین عوارض دو درصدی صادرات گفت: صادراتی سوازی بحث فروش داخل است. بازارهای صادراتی شرایط خاص خود را دارند و رقبا بسیار زیاد هستند و با تعرفه های ترجیحی که بسیاری از کشورها برای شرکت های تولیدکننده و صادراتی خود در نظر می گیرند، هرگونه افزایش هزینه تولید باعث کاهش قدرت رقابت پذیری محصولات ایرانی در بازارهای هدف خواهد شد.

علی رحیمی گفت: هرگونه افزایش هزینه تولید باعث کاهش قدرت رقابت پذیری محصولات ایرانی در بازارهای هدف خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علی رحیمی مدیر صادرات شرکت سلبن در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات در خصوص تولیدات این مجموعه به خبرنگار ما گفت: شرکت سلبن تولیدکننده بیسکویت بر پایه آرد با بیش از هفتاد قلم تنوع محصولی است.

رحیمی بیان کرد: قدمت فعالیت شرکت به کمتر از سه یا چهار سال می رسد اما حضور پر قدرتی از لحاظ تنوع کالایی و همچنین از لحاظ توسعه و گسترش حضور در بازارهای داخلی و صادراتی داشته ایم.

قائم مقام گروه صنعتی پارس استا:

بروکراسی اداری تمرکز تولیدکنندگان را از فعالیت اصلی خود دور می کند

وی نمایشگاه امسال را مثبت ارزیابی کرد و گفت: مخاطبین گروه صنعتی پارس استا فعالین صنعت غذا هستند که در این نمایشگاه فرصت مناسبی برای آشنایی بیشتر با آنها فراهم شد. شادی جهانگیری در پایان گفت: با حمایت دولت و تلاش تولیدکنندگان می توان محصولی با کیفیت و در خور ایرانیان و مصرف کنندگان تولید کرد.



تولیدکنندگان رنگ های خوراکی طبیعی و صنعتی در کشور می باشد و در کل سعی کرده ایم تا حد امکان نیاز به واردات مواد اولیه را کاهش دهیم. جهانگیری عنوان کرد: مخاطبین مواد اولیه صنعت غذا از دو بخش صنفی و صنعتی تشکیل شده اند که بر اساس نیاز و تولیدات مشتریان مواد اولیه را در اختیار آنها قرار می دهیم.

وی در خصوص چالش های صنعت گفت: صنعت غذا در کشور درگیر حاشیه ها است. بروکراسی اداری و کندی پروسه صدور پروانه و مجوز، تولیدکنندگان را از تمرکز بر فعالیت اصلی خود دور می کند که همین موضوع انرژی و زمان زیادی از صنعتگران می گیرد.

قائم مقام گروه صنعتی پارس استا در ادامه افزود: تسهیل روند اداری برای تولیدکنندگان باعث سرعت بخشی به فعالیت آنها می شود، همچنین اعتقاد داریم بخش خصوصی با عدم دخالت دولت از پس مشکلات خود بر می آید که افزایش فعالیت، وابستگی و نیاز به واردات را نیز کاهش خواهد داد.

شادی جهانگیری می گوید تسهیل روند اداری برای تولیدکنندگان باعث سرعت بخشی به فعالیت آنها می شود همچنین بخش خصوصی با عدم دخالت دولت از پس مشکلات خود بر می آید. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس شادی جهانگیری "قائم مقام گروه صنعتی پارس استا و شرکت sisib" در حاشیه دهمین نمایشگاه بین المللی قهوه و نوشیدنی در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: فعالیت گروه صنعتی پارس استا تامین مواد اولیه و افزودنی های صنعت غذا می باشد.

این فعال صنعت غذای کشور افزود: بیشترین تولیدات گروه صنعتی پارس استا مواد اولیه صنعت شیرینی و شکلات و صنعت لبنیات است و شرکت فرایند فرآوری زیستی نیز اولین تولیدکننده مالتودکسترین در کشور بوده که تولید فیبرهای خوراکی محلول و نامحلول نیز از دیگر تولیدات این مجموعه است.

وی در ادامه گفت: این شرکت جز اولین

رئیس هیئت مدیره ماشین سازی عدیلی مطرح کرد:

صادرات ۶۰۰ دستگاه به کشورهای مختلف جهان

این فعال صنعت ماشین سازی افزود: برخی از مواد اولیه و تجهیزات برای ساخت دستگاه خارجی است و به علت تحریم ها چالش زیادی برای واردات آنها داریم. مسائلی از قبیل گمرک و... نیز مشکلات خود را دارند.

رئیس هیئت مدیره ماشین سازی عدیلی در خصوص پانزدهمین دوره از نمایشگاه نان بیان کرد: نمایشگاه امسال نسبت به سال های قبل ضعیف تر بود که دلیل اصلی آن زمان برگزاری و در ایام سوگواری و تعطیلات بود و بهتر است نمایشگاه های تخصصی به جای هر سال، هر سه یا چهار سال یکبار برگزار شود.



رئیس هیئت مدیره ماشین سازی عدیلی با اشاره به اینکه در نمایشگاه نان، توانسته است جدیدترین محصولات خود را ارائه دهد گفت: خط تولید تمام اتوماتیک دستمال مرطوب که برای اولین بار در ایران خط کامل آن توسط ماشین سازی عدیلی ساخته شده است و به هیچ وجه دست در آن به کار نمی رود. این دستگاه یکی از جدیدترین محصولات شرکت است که نزدیک به ده برابر قیمتش نسبت به نمونه خارجی ارزان تر می باشد.

عدیلی در ادامه گفت: برخلاف دستورالعمل ممنوعیت واردات تجهیزاتی که در کشور ساخته می شود، اما دستگاه های بسته بندی شکلات و کیک توسط برخی از شرکت ها به ایران وارد می شود که این مسئله از چالش های صنعت ماشین سازی محسوب می شود که ورود ماشین آلات چینی با قیمت خیلی پایین است و از کیفیت بسیار پایینی نیز برخوردار هستند، ضمن اینکه خدمات پس از فروش هم ندارند.

امید عدیلی معتقد است، صدور مجوز واردات دستگاه های چینی با قیمت بسیار پایین و بدون کیفیت و بدون هیچگونه خدمات از معضلات صنعت ماشین سازی بسته بندی است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس امید عدیلی رئیس هیئت مدیره ماشین سازی عدیلی در حاشیه پانزدهمین نمایشگاه نان به خبرنگار ما گفت: این شرکت از سال ۱۳۵۷ تاکنون سازنده دستگاه های بسته بندی در صنعت بسته بندی کشور بودیم و تا حالا نزدیک به ۲۵۰۰ دستگاه داخل کشور تولید کردیم و حدود ۶۰۰ دستگاه نیز به کشورهای مختلف صادر کرده ایم.

عدیلی با بیان اینکه به کشورهای مختلفی صادرات داشته ایم، افزود: کشورهای کانادا، آمریکا، کشورهای همسایه مثل عراق، آذربایجان، ارمنستان، گرجستان و کشورهای آفریقایی و سایر کشورهای دیگر از مقاصد صادراتی ماشین سازی عدیلی بوده اند.

مدیرعامل گروه مرشد گوهر:

فرهنگ استفاده از نان های حجیم روبه افزایش است

قطعا نان صنعتی جای خود را در سفره های مردم تحمیل خواهد کرد.

مرشدی پانزدهمین نمایشگاه صنعت نان را از لحاظ زمان برگزاری در بدترین زمان ممکن اعلام کرد و گفت: با این حال شرکت های خوبی در این نمایشگاه حضور دارند و از نظر کیفی نمایشگاه در سطح قابل قبولی قرار دارد.



قیمت ها بتواند که منطقی تر باشد و بتوانیم متریال و آلیاژ خاص را به راحتی وارد کنیم. در ضمن مقداری بودجه برای سرمایه گذاری در اختیارمان باشد که چرخ صنعت بچرخد. این فعال صنعت نان کشور در خصوص کیفیت نان کشور گفت: صنعت نان کشور راه خود را پیدا کرده و رو به جلوست. در کشورمان معمولا سرانه مصرف نان بالاست که در دو بخش نان سنتی و صنعتی تولید داریم. تلاش می کنیم هر سال دستاوردهای بهتری داشته باشیم و بتوانیم با مشکلات کمتری بهترین عملکرد را داشته باشیم. مدیرعامل گروه مرشد گوهر با بیان اینکه فرهنگ استفاده از نان صنعتی و حجیم با شیب ملایم رو به افزایش است، گفت: ولی در سفره های مردم اقتصاد حرف اول در تعیین نوع نان را می زند. قطعاً اگر که اقتصاد بهتر باشد و شرایط برابر باشد،

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس محمود مرشدی مدیرعامل گروه مرشد گوهر در حاشیه پانزدهمین نمایشگاه نان گفت: این شرکت در این نمایشگاه با بهینه کردن ماشین آلات قدیمی از دستگاه جدید خود رونمایی کرد و در این رویداد به نمایش گذاشت که بالاخره بخشی از تولید تولیدکنندگان صنعت نان و شیرینی را ارتقا دهد و کمکی هم به کیفیت محصولات تولیدی شود.

مدیرعامل گروه مرشد گوهر در خصوص واردات ماشین آلات گفت: با این نرخ ها که الان وجود دارد واردات نمی شود به ندرت گاهی ماشین آلات وارد می شود که در ایران تولید نشود.

مرشدی در خصوص حمایت دولت از صنعتگران بیان کرد: وقتی حمایت از تولید باشد ما باید بتوانیم مواد اولیه بهتر در دسترسمان باشد،

مدیرعامل کشت و صنعت آقای طبیعی:

غذای سالم به عنوان یک سرمایه گذاری طولانی مدت، باید در سبد کالایی خانواده ها قرار بگیرد

اولین تولیدکننده محصولات لبنی ارگانیک ایران است و امید داریم سید محصولات را گسترده تر کرده و محصولات را هرچی بیشتر به جامعه هدف معرفی کنیم.

مصطفی فروغی در پایان گفت: غذای سالم به عنوان یک سرمایه گذاری طولانی مدت، باید در سبد کالایی خانواده ها قرار بگیرد. امیدواریم مصرف کنندگان نیز با اعتماد به تولیدکنندگان این حوزه، انگیزه تولید با انرژی تر و بیشتر را به آنها بدهند.



صنایع مختلف با چالش هایی مواجه هستند، ولی به حوزه غذای سالم در جامعه ایران اهمیتی داده نمی شود. در تبلیغات نیز برای مردم آگاهی بخشی صورت نمی گیرد تا آنها غذا سالم را به عنوان پیش زمینه ای برای سلامت در سبد غذایی خود اضافه کنند که این یکی از بزرگترین چالش های این صنعت است.

مدیرعامل کشت و صنعت آقای طبیعی در ادامه افزود: اولویت ساختارهای دولتی کشور نیز مبنی بر درمان است و مسائل پیشگیری در اولویت قرار ندارد و غذای سالم یکی از مهم ترین حوزه هایی است که می شود امر پیشگیری را در آن پیگیری کرد تا جامعه سالمی داشته باشیم و در آینده نیز توسعه در حوزه انسانی و اجتماعی صورت پذیرد. فروغی در خصوص چالش های صادرات گفت: محصولات ارگانیک به دلیل نداشتن نگه دارنده ها تاریخ مصرف کوتاهی دارند ولی در برنامه آتی شرکت با تولید محصولات با دوام در حوزه صادرات نیز فعالیت خواهیم داشت.

وی اظهار کرد: کشت و صنعت آقای طبیعی

مصطفی فروغی معتقد است با تبلیغات می توان مردم را به مصرف غذای سالم به عنوان راهی برای پیشگیری از بیماری ها ترغیب کرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مصطفی فروغی مدیرعامل کشت و صنعت آقای طبیعی در حاشیه دومین نمایشگاه غذای سالم در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: کشت و صنعت آقای طبیعی حدود ۶ سال است که در حوزه تولید محصولات لبنی و غذای سالم فعالیت می کند. کار ما با حذف سموم و کودهای شیمیایی، علف کشها و قارچ کشها در مزرعه شروع می شود تا خوراک دام سالم برای دام های مجموعه در واحد تولید شیر تامین شود.

فروغی بیان کرد: در واحد تولید شیر نیز محصولی با کیفیت و استاندارد بالا و با میکروبی پایین تولید و این محصول در کارخانه و واحد فراوری تبدیل به محصولات لبنی می شود که عرضه آن در کل فروشگاه های ارگانیک ایران صورت می گیرد.

وی در خصوص چالش های موجود در این صنعت گفت: در ایران تمام تولیدکنندگان در



کاهش خرید لبنیات نتیجه افزایش هزینه زندگی در اروپا

شرکت لبنیات دانمارکی آرلا پیش بینی فروش کل سال خود را کاهش داده و اعلام کرد که تورم و افزایش هزینه زندگی در اروپا باعث شده مصرف‌کنندگان برای کاهش هزینه‌ها، محصولات لبنی کمتر یا ارزان‌تری بخرند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از رویترز؛ درآمد این شرکت، قبل از بهره و مالیات در نیمه اول با ۳۶ درصد کاهش نسبت به سال قبل به ۱۶۱ میلیون یورو (۱۷۴.۱۹ میلیون دلار) رسید.

تورین دال نیهولم، مدیر مالی آرلا در بیانیه‌ای گفت: ما در نیمه اول سال ۲۰۲۳، همچنان با فشار تورمی مواجه بودیم که منجر شد که مصرف‌کنندگان به محصولات ارزان یا محصولات دیگر روی آورند.

این گروه چشم‌انداز فروش خود را برای سال ۲۰۲۳ به دلیل تداوم عدم اطمینان در بازار از ۱۳.۶ تا ۱۴.۲ میلیارد یورو در ماه فوریه به ۱۳.۲ میلیارد یورو تا ۱۳.۷ میلیارد یورو کاهش داد.

طبق گزارش رویترز، آرلا که متعلق به حدود ۸۴۰۰ کشاورز لبنیاتی در دانمارک، سوئد، آلمان، بریتانیا، لوکزامبورگ، هلند و بلژیک است، اعلام کرد که درآمد مجموعاً ۷.۰۶ میلیارد یورو برای ژانویه تا ژوئن بوده است که ۱۰.۷ درصد نسبت به مدت مشابه سال گذشته افزایش یافته است.



تلاش دانشمندان برای حفظ سیب زمینی برای نسل‌های آینده

پایگاه‌های داده عمومی از جمله بانک‌های ژن در کانادا، ایالات متحده و پرو استفاده کردند. ابرپانژنوم سیب زمینی تنوع ژنتیکی غنی این محصول را نشان می‌دهد که برای اولین بار توسط مردم بومی در کوه‌های جنوب پرو در حدود ۱۰ هزار سال پیش کشت شد. همچنین به شناسایی ژن‌هایی کمک می‌کند که مسئول ویژگی‌های مهمی مانند مقاومت در برابر بیماری‌ها، تحمل آب و هوای شدید و افزایش کیفیت تغذیه هستند.

بهبود امنیت غذایی

پژوهشگران امیدوارند که ابرپانژنوم آنها منبع ارزشمندی برای بهبود محصول سیب زمینی با استفاده از روش‌های اصلاح سنتی یا ویرایش ژن باشد. هدف آنها ایجاد یک ابرسیب زمینی است که بتواند با چالش‌های تغییرات آب و هوایی مقابله کند و امنیت غذایی میلیون‌ها نفر در سراسر جهان را تضمین کند.

پروفیسور مارتینا استرومویک، سرپرست این مطالعه توضیح داد که ابرپانژنوم آنها تنوع ژنتیکی سیب زمینی و پتانسیل بهبود محصول امروزی را با اصلاح برخی از صفات ژنتیکی نشان می‌دهد.

وی افزود که گونه‌های سیب زمینی وحشی می‌توانند

دانشمندان می‌گویند توالی یابی ژن سیب زمینی‌های مختلف می‌تواند این غذای جهانی را نسبت به تغییرات اقلیمی، تاب‌آورتر و مغذی‌تر کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از آی‌ای، سیب زمینی یکی از پرمصرف‌ترین محصولات غذایی در جهان است، اما با تهدیدات بسیاری از جانب تغییرات آب و هوایی مانند خشکسالی، سرمازدگی و بیماری‌ها مواجه است. بنابراین چگونه می‌توانیم آنها را برای آینده تاب‌آورتر و مغذی‌تر کنیم؟

گروهی از دانشمندان دانشگاه مک‌گیل راه جدیدی را برای یافتن پاسخ به این سوال یافته‌اند که ایجاد یک ابرپانژنوم سیب زمینی است.

پانژنوم

یک پانژنوم (pangenome) مجموعه‌ای از تمام تغییرات ژنتیکی در یک گونه است، در حالی که یک ابرپانژنوم شامل چندین گونه مرتبط است.

اکنون پژوهشگران گسترده‌ترین ابرپانژنوم برای سیب زمینی را ایجاد کرده‌اند که ۶۰ گونه سیب زمینی و خوشه‌بندان وحشی آنها را پوشش می‌دهد.

آنها از ابرپایانه‌ها برای تجزیه و تحلیل داده‌های

بینش‌های ارزشمندی در مورد چگونگی سازگاری با تغییرات آب و هوایی و آب‌وهوای شدید و همچنین افزایش کیفیت تغذیه و امنیت غذایی ارائه دهند.

این مطالعه بخشی از یک پروژه بزرگ‌تر به نام منابع ژنومی سیب زمینی است که هدف آن ارائه ابزارها و داده‌های ژنومی برای تحقیق و پرورش سیب زمینی است.

این پروژه توسط سازمان‌های مختلفی نظیر ژنوم کانادا (Genome Canada)، ژنوم کبک (Genome Quebec) و کشاورزی و محصولات زراعی کانادا (Agriculture and Agri-Food Canada) و بسیاری از ارکان‌های دیگر تامین می‌شود.

این مطالعه در مجله National Academy of Sciences منتشر شده است.

افزایش قیمت نسته تا پایان سال

گوشت و مرغ در کشور گرانتر باشد، تامین سخت و گران خوراک دام است که قیمت تمام شده تولید را اضافه می‌کند و تولیدکننده مجبور است که برای حفظ حاشیه سود به قیمت بالاتری بفروشد که در نهایت به قیمت بیشتری دست مصرف‌کننده می‌رسد.

سالهاس است که در کشور وابستگی به خوراک دام که عمدتاً سویا و ذرت است، وجود دارد با وجود برنامه‌هایی که برای کاهش وابستگی در وزارت جهاد کشاورزی تدوین شده اما نتیجه‌ای طی سالهای گذشته حاصل نشده است.

وزارت جهاد کشاورزی می‌گوید که ذرت محصول آب بری است که شرایط تولید در داخل را سخت کرده است، میانگین بارش ۲۴۰ میلی‌متر است که ذرت امکان کشت دیم ندارد و در مناطق آبی هم به صرفه نیست که به جای سایر محصولات اساسی کشت شود.

کارشناسان به این اظهارات وزارت جهاد انتقاد دارند و می‌گویند، چرا این همه هندوانه و خربزه در کشور تولید می‌شود که آب زیادی هم استفاده می‌کنند و به عنوان کالای اساسی و ضروری هم حساب نمی‌آیند.

به گزارش سازمان آمار در نیمه نخست سال، عمده محصول صادراتی ما به کشورها عربی عمدتاً هندوانه بوده است.

کارشناسان می‌گویند صادرات هندوانه در واقع صادرات آب مجازی است که کشور به شدت نیازمند آن است.

افزایش قیمت خوراک دام زنگ هشدار برای تولیدکنندگان است که به گفته کارشناسان ۷۰ درصد هزینه تولید محصولات پروتئینی مانند گوشت و مرغ وابسته به خوراک است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از بلومبرگ؛ در آخرین روز کاری این هفته در بازارهای جهانی، قیمت خوراک دام افزایش یافت و این هشدار برای وارد کنندگان این محصول است که به فکر روزهای آینده باشند.

در کشور ما هم سالانه حدود ۵/۵ میلیارد دلار انواع خوراک دام وارد می‌شود، حدود ۷۵ درصد نیاز کشور به نهاده‌های دامی از جمله خوراک دام از محل واردات تامین می‌شود.

به گزارش بلومبرگ، در آخرین روز کاری این هفته در بازارهای جهانی، قیمت ذرت که معمولاً به عنوان خوراک دام استفاده می‌شود بارش ۳/۲۵ دلاری همراه شد و هر بوشل از این محصول به قیمت ۴۸۱ دلار و ۵۰ سنت به فروش رفت.

به گفته کارشناسان نهاده در هزینه تولید محصولات پروتئینی بسیار موثر است و حدود ۷۰ درصد قیمت تمام شده تولید را تشکیل می‌دهد.

یک کارشناس امور دام گفت: یکی از دلایلی که باعث شده قیمت



خواص گل محمدی و فرآورده‌های آن

حکمای طب سنتی، مرکب القوی است ولی تمایل به سردی دارد. خوردن آن برای رفع زکام، سرفه، خشونت سینه، درد معده، دل پیچه سرد و گرم، سردرد های گرم، در چشم، درد کبد و طحال مفید است. استعمال آن در بینی برای تقویت دماغ، حواس، ایجاد نشاط، تقویت قلب، رفع خماری، بی هوشی و خفقان توصیه شده است. موجب سفید شدن موی سر می شود که برای رفع این اثر مضر بایستی با نبات خورده شود.

در ایران، عمده ترین فرآورده گل محمدی، گلاب است. برای ایجاد آرامش و تسکین ناراحتی، در مساجد و در مراسم عزاداری از گلاب استفاده می شود. رایحه گلاب با ایجاد ترشح اندورفین در مغز، باعث آرامبخشی به شخص می شود. همچنین گلاب کاربرد زیادی در تهیه غذاهای ایرانی (مانند حلوا، شله زرد، شیرین پلو، شربت های گیاهی) دارد. به دلیل خواص ضد عفونی گلاب، یکی از قویترین پاک کننده ها برای پوست های خشک و حساس به شمار می رود.

از غنچه ساییده شده همراه با گلاب، قند سفید و گلیسیرین برای تهیه معجون گل قند استفاده می شود که ترکیبی مملو از کلسیم بوده و موجب افزایش انرژی بدن در کودکان، افراد سالخورده و زنان باردار می شود. همچنین این محصول، جهت تقویت هاضمه، کاهش اسیدیته معده، تقویت معده و دفع سموم به کار می رود.

یکی دیگر از مشتقات گل محمدی اسانس است. اسانس گل محمدی در آروماتراپی برای درمان چین و چروک های ناشی از کشیدگی پوست در دوران بارداری و تورم پوست استفاده می شود. همچنین به صورت فرموله شده در درمان ورم چشم، اختلالات وریدی، تپش قلب، تب یونجه، گردش ضعیف خون، سرفه، افسردگی، بی خوابی، سردرد و تنش های عصبی استفاده می شود. از اثرات دیگر اسانس گل محمدی اثرات ضد باکتریایی و ضد قارچی می باشد.

اثرات آرامبخشی اسانس گل محمدی روی سیستم تنفسی و کاهش میزان سرفه به اندازه داروی تنوفیلین

از دیدگاه طب سنتی ایرانی، گل محمدی مقوی و مفرح است. گلبرگ ها و غنچه تازه آن مسهل، مسکن صفرا و بلغم، ولی خشک شده آن قابض است. غنچه گل محمدی برای رفع سردرد گرم، درد چشم و گوش موثر است.

ضماد غنچه تازه آن برای درد سر و مالیدن گرد خشک آن به دندان و لثه در بهبود زخم های دهان موثر است. ضماد تازه گل محمدی برای زدودن زگیل، ناراحتی های پوستی، رویاندن گوشت تازه بر زخم های عمیق، تحلیل ورم های گرم و شکستگی اعضای بدن، نافع است.

یکی از مشتقات گل محمدی، گلاب است که از نظر



در این راستا شرکت ایران گلاب با قدمت ۶۰ ساله در نظر داشته است از گل محمدی، فراورده های مختلف را تولید و در سراسر جهان معرفی نماید. این شرکت به همت جناب آقای مجید راهب، بزرگترین تولید کننده گلاب در سطح ملی و بین المللی بوده و توانسته است با معرفی برند ربیع، به این محصول شهرت جهانی بخشد. در حال حاضر برند ربیع در کشورهای عربی، اروپایی، آمریکا و چین بسیار شناخته شده بوده و به تناسب فرهنگ هر کشور مورد مصرف قرار می گیرد.

بدین معنا که در کشورهای عربی، مصرف خوراکی و در کشورهای اروپایی، آمریکا و چین مصرف آرایشی، بهداشتی و دارویی دارد. در سال های اخیر شرکت ایران گلاب، با هدف توسعه، بهبود کیفیت و تولید محصولات جدید بر پایه گیاهی گام هایی اساسی برداشته است.

از جمله این فعالیت ها کشت ۲۰۰ هکتار گل محمدی و ایجاد واحد تحقیق و توسعه می باشد و در این راستا سرمایه گذاری فراوانی انجام داده است.

شرکت ایران گلاب با نگرشی دانش محور در جهت اعتلای فرهنگ تولید، فرآوری و مصرف در نظر دارد هر روزه محصولاتی جدید با بهترین کیفیت و متناسب با نیاز مردم کشور عزیزمان ایران، به بازار عرضه نماید.

می باشد. دو خاصیت مهم اسانس گل محمدی یعنی اثرات آنتی اکسیدانی و ضد افسردگی نقش مهمی در افزایش میل جنسی دارد. عصاره گل محمدی یکی دیگر از محصولات گل محمدی می باشد. تاثیر ترکیب تری تیونین و عصاره هیدروالکلی گل محمدی، سرعت ترمیم زخم را تسریع می کند. استفاده از اثرات محافظت کنندگی گل محمدی در مقابل پرتوهای ماوراء بنفش نور خورشید به دلیل قابلیت جذب پرتوهای ماورای بنفش توسط فلاونوئیدهای موجود در عصاره گل محمدی می باشد. همچنین این عصاره ویژگی خنک کننده، نرم کننده، قابض، ضد التهاب و آنتی اکسیدان به فراورده های آرایشی می بخشد. در بازار دارویی و آرایشی-بهداشتی جهان، محصولات بسیاری وجود دارد که حاوی اسانس، گلاب و یا عصاره گل محمدی می باشد.

ربیع پیشران صنعت گلاب جهان

احداث بزرگترین مزرعه گل محمدی کشور توسط شرکت ایران گلاب



مدیرعامل گروه صنایع غذایی مجتبی:

صادرات محصولات مجتبی به بیش از بیست کشور جهان

برطرف گشتن این مشکل، مسیر تولید همگام با سایر تولیدکننده‌ها پشت سر گذاشته می‌شود. عباس زاده در پایان گفت: حضور تولیدکنندگان قوی در نمایشگاه باعث خوشحالی است و ما نیز در تلاشیم شاهد حضور هر چه بهتر برند مجتبی در نمایشگاه‌های آتی و در جایگاه‌های بین‌المللی باشیم و شعار به حال خوش گروه صنایع غذایی مجتبی در رگهای همه مصرف‌کنندگان جاری باشد.



بیست کشور منطقه صادر می‌شود که با استقبال بی‌نظیری روبه‌رو شده است حتی در چند کشور، مجتبی به عنوان یک برند خوش‌نام ایرانی شناخته می‌شود که این موضوع ما را بر آن داشته که با سعی و کوشش در سطح بین‌المللی حرفی برای گفتن داشته باشیم.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی مجتبی در خصوص چالش‌های موجود در صنعت نوشیدنی گفت: در گروه صنایع غذایی مجتبی برای هر چالشی، راه حلی وجود دارد ولی نوسان نرخ ارز از چالش‌های اصلی است که با موفقیت آن راپشت سر می‌گذاریم و علی‌رغم وجود تمام مشکلات، برند مجتبی به جایگاه واقعی خود خواهد رسید. عباس زاده خاطرنشان کرد: هر تولیدکننده‌ای به حمایت دولت نیاز دارد تا زیرساخت‌ها برای تولید مهیا و امکاناتی که برای تولیدکننده نیاز هست به راحتی در دسترس باشد، به عنوان مثال عمده محصول مورد استفاده در صنعت نوشیدنی شکر است که در تهیه آن دچار مشکل هستیم که با

رضا عباس زاده معتقد است دولت با مهیا نمودن زیرساخت‌ها برای تولید و در دسترس قرار دادن امکانات برای تولیدکنندگان از صنعت حمایت کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رضا عباس زاده مدیرعامل گروه صنایع غذایی مجتبی در حاشیه دهمین نمایشگاه نوشیدنی‌ها در خصوص حضور این برند در نمایشگاه به خبرنگار ما گفت: صنایع غذایی مجتبی حضور فعال و پررنگی در نمایشگاه‌ها داشته و بازخورد مثبت نمایشگاه قبلی، این مجموعه را تشویق کرد که برنامه‌های خوبی برای نمایشگاه بین‌المللی داشته باشد.

عباس زاده بیان کرد: تولید ۱۱ نوع آبمیوه از فعالیت‌های صنایع غذایی مجتبی است که به تازگی نوشیدنی گازدار و انرژی زانیز به سبد محصولات اضافه شده و تولید آب آشامیدنی و گلاب نوشیدنی نیز در ماه‌های آتی نیز در دستور کار است. وی عنوان کرد: محصولات برند مجتبی به

قائم‌مقام و مدیر اجرایی شرکت نظری مطرح کرد: تامین مواد اولیه و بروکرسی اداری دو چالش بزرگ صنعت غذا

را حضور در جمع برترین شرکت‌های خاورمیانه در محصولات آردی عنوان کرد و گفت امیدواریم روزی بتوانیم به عنوان یکی از شرکت‌های بزرگ صنایع غذایی در جهان شناخته شویم. کعبی در پایان از اعتماد و استقبال مصرف‌کنندگان از محصولات نظری قدرانی کرد و افزود: با تمام توان در تلاش هستیم تا از این اعتماد با تولید محصولات با کیفیت محافظت کنیم.



پرسنل شرکت و به ترتیب پرسنل با کارگران به یکدیگر منتقل می‌شود و سعی بر این است که این رفاقت تا مصرف‌کننده نهایی پیش برود. مدیر اجرایی شرکت نظری با بیان اینکه به هجده کشور دنیا صادرات صورت می‌پذیرد، افزود: محصولات این شرکت به کشورهای استرالیا، حوزه خلیج فارس، عراق، آذربایجان، بلغارستان، رومانی و سایر کشورها صادر می‌شود.

کعبی با اشاره به اینکه بخش زیادی از فروش شرکت نظری به بازار داخل معطوف می‌شود، خاطرنشان کرد: تاکنون توانستیم ۷۰ درصد بازار داخلی را تحت پوشش قرار دهیم.

قائم‌مقام شرکت نظری تامین مواد اولیه را به دلیل تحریم‌های بین‌المللی مهمترین چالش صنعت غذا دانست و گفت: بروکرسی اداری به منظور اخذ مجوزهای لازم نیز از دیگر مشکلات مربوط به تولیدکنندگان است.

این فعال صنعت غذا چشم انداز شرکت نظری

محمد کعبی می‌گوید: محصولات شرکت نظری به ۱۸ کشور دنیا صادر می‌شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس محمد کعبی قائم‌مقام و مدیر اجرایی گروه نظری در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات به خبرنگار ما گفت: شرکت نظری از سال ۱۳۷۳ شروع به کار کرده و با تولید انواع محصولات آردی شامل کیک، کاپ کیک، رول کیک، کیک لایه‌ای، ویفر و انواع دونات، اشتهاردل و پن کیک به فعالیت می‌پردازد و در حال حاضر با داشتن بیست و هشت دفتر در سراسر ایران، پخش مستقیم محصولات نظری توسط خود شرکت انجام می‌گیرد.

کعبی با اشاره به شعار شرکت نظری مبنی بر "یک رفاقت شیرین" گفت: سرمنشأ این شعار خود مدیرعامل شرکت و آقایان نظری که پنج برادر هستند می‌باشند که در راس کار، این رفاقت از آنجا نشأت می‌گیرد و رفتار دوستانه ایشان با

چهارمین جشنواره ملی سلامت غذا با حضور شرکت‌های مطرح صنایع غذایی و نوشیدنی کشور



مراسم افتتاحیه چهارمین جشنواره ملی سلامت غذا به تاریخ ۶ شهریورماه ۱۴۰۲ با حضور تولیدکنندگان و کارآفرینان مطرح صنایع غذایی و نوشیدنی کشور به دعوت انجمن صنایع غذایی، در سالن کنفرانس پروین اعتصامی دانشگاه شهید بهشتی برگزار گردید.

در این نشست، نمایندگان تولیدکنندگان مطرح صنایع غذایی و نوشیدنی ایران، مسائل مرتبط با صنعت را بیان کرده و در نهایت موضوع رتبه‌بندی محصولات غذایی که همواره مطالبه کارخانجات صنایع غذایی بوده، تهیه و تصویب شد.

در راستای برطرف نمودن موانع موجود بر سر راه تولید محصولات سلامت محور که از اهم برنامه‌های انجمن نظیر گذشته است، نماینده شرکت عالیفرد (سن ایچ) موارد و پیشنهاداتی را جهت برطرف نمودن مشکلات تولیدکنندگان در راستای تولید محصولات سلامت محور و برطرف نمودن موانع موجود، مطرح نمودند که از سوی نمایندگان انجمن صنایع غذایی بررسی و مورد توجه قرار گرفت.

شرکت عالیفرد (سن ایچ) از پیش‌گامان تولید محصولات سلامت محور در کشور، خانواده خاص از محصولات خود را در سالیان اخیر باهدف ارتقا سلامت جامعه و سبک زندگی سالم به بازار عرضه کرده است. محصولات (NFC) (Not From Concentrate)، آبمیوه‌هایی فاقد هرگونه نگهدارنده و شیرین‌کننده بوده که

حاصل آب‌گیری مستقیم از میوه و جداسازی آب میوه بر اثر پرس و فشار می‌باشد. محصولات آنتی اکسیدان و آبمیوه‌های غنی شده با انواع ویتامین‌ها نیز از دیگر اعضای خانواده خاص سن ایچ هستند که محصولاتی فراتر از یک آبمیوه را به خانواده‌ها و افرادی که به سلامت خود اهمیت می‌دهند ارائه می‌کنند.

چهارمین جشنواره ملی سلامت غذا باهدف فراهم سازی بستر خلاقیت و نوآوری در ارائه محصولات سلامت محور در راستای رشد صنایع غذایی و همچنین شناسایی برندهای پیشرو در تحقیق، توسعه و ارتقای سلامت محصولات غذایی فعالیت‌های خود را انجام می‌دهد. این جشنواره نگاه پیشگیرانه به سلامت و نه درمان داشته و از موضوعات مورد اهمیت آن؛ سلامت تغذیه‌ای و ارتقای سواد تغذیه‌ای شهروندان، ایجاد بستر ارتباط بین گروه‌های صنایع غذایی، رستوران‌ها، سازمان‌ها و شهروندان به عنوان حلقه‌های زنجیره سلامت غذا، افزایش سهم سلامت غذا، متناسب با ارتقای سلامت در ارائه محصولات غذایی و اطلاع‌رسانی گسترده آن می‌باشد.

از دیگر فعالیت‌های این جشنواره، معرفی جدیدترین دستاوردهای محصولات و خدمات غذایی سلامت محور در شاخه‌های مختلف صنعت غذا، ایجاد و تقویت زیرساخت‌های مورد نیاز در جهت ارتقای سلامت غذایی و تولید غذای سالم در مراکز توزیع غذا است.

اختتامیه چهارمین جشنواره ملی سلامت غذا در پاییز ۱۴۰۲ توسط انجمن علوم و صنایع غذایی ایران به همکاری کارخانجات صنایع غذایی کشور و ارگان‌ها، نهادها، سازمان‌های دولتی، خصوصی، دانشگاه‌ها، رسانه‌ها و خبرگزاری‌های کشور در راستای بهبود سیستم سلامت غذا و تشکیل زنجیره سلامت غذا برگزار خواهد شد.



مدیرعامل شرکت پگاه گلپایگان:

علاوه بر تولید انواع پنیر و دوغ، محصولات پودری جدید و فانکشنال را به بازار عرضه می کنیم



محمد مهدی گرجی می گوید: محصولات شرکت پگاه گلپایگان از کشورهای همسایه و اوراسیا، روسیه تا استرالیا صادر می شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس محمد مهدی گرجی مدیرعامل شرکت پگاه گلپایگان در حاشیه دهمین نمایشگاه نوشیدنی ها به خبرنگار ما گفت: شرکت پگاه گلپایگان بیشتر تولیداتش در حوزه محصولات پنیری می باشد ولی در حوزه نوشیدنی، پگاه گلپایگان چند مدل دوغ تولید می کند که از جمله نوشیدنی های معروف و سنتی حوزه لبنی محسوب میشود و در بازار هم خواهان خاص خود را دارد و هم اکنون با ظرفیت بالا و قابل توجه مشغول تولید آن هستیم.

مدیرعامل پگاه گلپایگان افزود: در بخش توسعه ی تولید نیز هم در گروه پنیر ها برنامه ریزی صورت گرفته که پنیرهایی که مناسب بازار به ویژه بازار صادرات هستند، تولید کنیم.

گرجی در ادامه بیان کرد: با امکاناتی که در اختیار داریم این فرصت را به ما می دهد که بتوانیم برای صادرات علی الخصوص در حوزه اوراسیا که بازار نوظهوری در بحث مصرف محصولات لبنی محسوب می شود، حرکت های جدیدی در تولید لخته اولیه و سایر محصولات فعالیت بیشتری انجام دهیم.

وی افزود: در حوزه ی محصولات پودری هم شرکت پگاه گلپایگان فعالیت های خوبی داشته و محصولات پودری جدید و فانکشنال را به بازار عرضه می کند که به یک نوعی این محصولات منحصر به فرد در این صنعت است که پایه آن بر اساس آب پنیر سنتی است

که به میزان کافی در اختیار داریم. این محصول یک زمانی مازاد بود و معضلی برای صنعت لبنی محسوب می شد ولی هم اکنون به عنوان یک محصول بسیار ارزشمند و بسیار ذی قیمت مطرح است.

مدیرعامل شرکت پگاه گلپایگان خاطر نشان کرد: در سایر گروه نوشیدنی ها، شرکت صنایع ایران در سایر شرکت های تابعه خود فعالیت های خوبی انجام داده و نوشیدنی های گازدار را تولید کرده و برنامه ای برای بحث تولید نوشیدنی های انرژی زا در برنامه کار می باشد که در برنامه توسعه محسوب می شود.

وی افزود: هم اکنون شرکت های پگاه ارومیه و پگاه اراک هر کدام با برند خودشان به نام های پدیده و ویتانوش در حال تولید آبمیوه باکیفیت هستند.

وی در ادامه گفت: حضور در نمایشگاه این فرصت را به ما داد که هم از فعالیت رقبای در این حوزه اطلاع پیدا کنیم ضمن اینکه منبع تامین کنندگان را بهتر بشناسیم و ان شاء الله بتوانیم با کم و کیف بسیار بهتر همانام با نام پگاه محصولاتی با این کیفیت وارد عرصه بازار نوشیدنی ها بکنیم.

گرجی در خصوص صادرات محصولات لبنی به سایر کشور گفت: پگاه گلپایگان محصولاتش به کشورهای همسایه عراق، افغانستان، پاکستان، کشورهای حوزه شمالی، اوراسیا، روسیه، استرالیا و ارمنستان صادر می شود و جالب اینجاست که پنیرهای پگاه گلپایگان در استرالیا رفته و در بازارشان مورد استقبال قرار گرفته است.

مدیرعامل شرکت پگاه گلپایگان خاطر نشان کرد: چند سال قبل هم یک محموله به آمریکا صادر کردیم که خیلی جالب بود بسیار راحت استانداردهای آنجا پذیرفته شد و در بازار نیز مورد استقبال قرار گرفت اما به خاطر شرایط تحریمی متأسفانه ادامه دار نشد ولی این پتانسیل و قابلیت و توانایی در صنایع شیر ایران و پگاه گلپایگان برای توسعه صادرات و صادرات انواع محصولات لبنی کیفیت قابل قبول و مطابق استانداردهای جهانی وجود دارد.

این فعال صنعت لبنی یکی از چالش های صنعت لبنی را بحث شیر خام و کیفیت آن عنوان کرد و گفت: استاندارد شیر خام استاندارد تشویقی است و از طرفی

استاندارد محصولات لبنی استاندارد اجباری است. وی افزود: این بحث شیر خام باید در نهایت رفته رفته اصلاح شود و مراکز جمع آوری و مراکز سنتی تولید شیر خام جایشان را به مراکز صنعتی و بزرگ بدهند تا شاهد ارتقا خیلی خوبی در کیفیت شیر خام باشیم. این اتفاق واقعا در بخش قابل توجهی از شیر خام کشور افتاده ولی باید بقیه آن هم تکمیل شود تا ما بتوانیم در صادرات محصولات و همچنین در تولید شیر خشک نوزاد و سایر اقلامش حرفی برای گفتن داشته باشیم.

گرجی تصریح کرد: امروزه کیفیت شیر خام نقش بسیار تأثیرگذار و تعیین کننده ای در کم و کیف صادرات دارد و اگر این مطابق استاندارد باشد، با توجه به امکانات و تجهیزات تولید که اغلب تکنولوژی های موجود در کشورهای اروپایی هست در شرکت های گروه پگاه می توانیم با کیفیتی که دنیا مدنظرشان است، محصول تولید و صادر بکنیم. به این ترتیب برای کشور هم ارزآوری داشته باشیم و بتوانیم توسعه ی اشتغال را عملی کنیم. این بحثی که مقام معظم رهبری تأکید دارند واقعا با تلاش و کار و کوشش و توجه جدی به کیفیت می توان اتفاق های خوب بیافتد.

مدیرعامل شرکت پگاه گلپایگان در پایان گفت: به مصرف کنندگان عزیز توصیه می کنم که به محصولات تولید داخل اعتماد داشته باشند. بهترین کیفیت ها، بهترین استانداردها رعایت می شود. در تمام حوزه ها اغلب شرکت ها به یک فضای رقابتی مناسب وارد شدند و کار به خوبی پیش می رود. این نمایشگاه ها موید تلاش همه دست اندرکاران صنعت در حوزه غذا و نوشیدنی ها می باشد که ما شاهد زحمات و نوآوری های همکاران هستیم. ایرانی ها باید به خودشان با این تولید محصولات ببالند و افتخار کنند. یک سری از افکار و ایده هایی که به مصرف محصولات خارجی در حوزه محصولات صنایع غذایی تأکید دارد باید کم رنگ شود چرا که بهترین برندها را داریم که مورد استقبال بازارهای جهانی هستند، اغلب در کانادا، در کشورهای اروپایی شاهدش هستیم.

مدیر کارخانه شرکت زرنام:

رقابت صنایع پالایشگاهی غلات با محصولات شیر با توجه عدم دریافت ارز ترجیحی ناعادلانه است

که در این صنعت از ارز ترجیحی استفاده می کند و یا شکری که از همین شرایط برخوردار است رقابت کند که رقابت پذیری را در این زمینه سخت و به نوعی غیرممکن می کند. دلاوری کیفیت بیست و دومین نمایشگاه شیرینی و شکلات را خوب ارزیابی کرد و علی الرغم تلاقی برگزاری این نمایشگاه با تعطیلات اربعین، استقبال را خوب عنوان کرد.



که در این نمایشگاه بتوانیم در خدمت دوستان باشیم و اتفاق خوبی رقم بزنیم. دلاوری افزود: محصولات زرفروکتوز به کشورهای اطراف و کشورهای اروپایی، روسیه، فرانسه، بلاروس، کشورهای حوزه خاورمیانه و CIS صادر می شود.

مدیر کارخانه شرکت زرنام مهم ترین چالش در صنعت پالایشگاهی غلات را اینگونه عنوان کرد: تمام محصولاتی که به نوعی جایگزین تولیدات محصولات پالایشگاه غلات مثل صنعت مثلاً خوراک دام و طیور، شیرین کننده ها و شکر همگی از یک ارز ترجیحی برخوردارند و ما این قضیه را نداریم اینکه اخذ مابه التفاوت از این صنعت یک عدم توازن به وجود می آورد و ناعادلانه است. چون تولیدات ما به نوعی باید برود با محصولات جانبی خوراک دام و طیوری

مدیر کارخانه شرکت زرنام از صادرات محصولات این شرکت به کشورهای اروپایی، حوزه خلیج فارس و حوزه CIS خبر داد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس حمیدرضا دلاوری، مدیر کارخانه شرکت زرنام از شرکتهای تابعه گروه صنعتی و پژوهشی زر در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات به خبرنگار ما گفت: شرکت زرنام تولیدکننده انواع محصولات استحصالی از ذرت است که برای صنایع مختلف مورد استفاده قرار می گیرد. یکی از صنایعی که مصرف کننده محصولات ما هست، شیرینی و شکلات می باشد که در این نمایشگاه با محصولات جدیدی مثل انواع نشاسته های اصلاح شده، شربت اینورت، انواع قندهای طبیعی حاصل از ذرت شرکت کردیم و امیدواریم

مدیرعامل شرکت قند نیشابور: کارخانه آماده بهره برداری است

در شرکت شکر شاهرود در اولویت قرار دارد ادامه داد: برگرداندن اعتماد طرفین تجاری، اورهال اساسی خط تولید و تعویض کوره آهک برای تولید با کیفیت شکر در این شرکت بسیار مهم است.

وی در مورد اقدامات انجام شده در مورد تامین مالی شرکت نیز گفت: با کمک مدیرعامل شرکت توسعه صنایع به شهر حدود ۲۳ میلیارد تومان برای تامین بخشی از نیاز مالی شرکت فراهم شده است. همچنین در شرف انتقال بخشی از زمین به شرکت ذرت قرار داریم که به تامین مالی شرکت کمک خواهد کرد.



طول می کشد بنابراین سیستم به نحوی اورهال شده که هیچ گونه توقفی در خط تولید صورت نگیرد. شکر استحصال شده با کیفیت گرید A مدنظر سازمان غذا و دارو تولید و به دست مصرف کننده خواهد رسید.

وی در مورد ظرفیت خالی شرکت نیز گفت: در صورتی که سازمان حمایت تصفیه شکر خام را حداقل همان قیمتی که سندیکا تصویب کرده تایید کند آمادگی برای تصفیه صد هزار تن شکر شکر خام گرید A را داریم.

وی در مورد روند حرکتی شرکت قند نیشابور در سال مالی جدید گفت: همه چیز مرتب است و دغدغه خاصی در مورد شرکت قند نیشابور وجود ندارد. این شرکت بر طبق پیش بینی ها به سود سازی مدنظر و معقول دست پیدا خواهد کرد.

سرپرست شرکت شکر شاهرود با بیان اینکه اما در شرکت شکر شاهرود موانعی وجود دارد که در حال برطرف کردن آن موانع هستیم ادامه داد: طی دو ماه اخیر بدهی پیمانکاران پرداخت شده است، اعتبارات شرکت توسط بانک های کارآفرین و ملت تصویب و تأیید شده است. شهراسبی با بیان اینکه ساماندهی نیروی انسانی

محمود شهراسبی می گوید اورهال کارخانه قند نیشابور به انتهای مسیر رسیده و این کارخانه آماده تولید است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمود شهراسبی مدیرعامل شرکت قند نیشابور و سرپرست شرکت شکر شاهرود در مورد برنامه های پیش روی این شرکت ها گفت: در شرکت قند نیشابور در انتهای اورهال کارخانه هستیم و کارخانه در حال آماده سازی برای بهره برداری است.

وی با بیان اینکه تحویل چغندر قند از غرب کشور تا اواخر شهریور ماه صورت خواهد گرفت افزود: چغندر قند تولید شده در منطقه شرق نیز از اواخر مهر تا اواسط آبان تحویل و تولید شکر بنا بر برنامه ریزی ها انجام خواهد شد.

مدیرعامل شرکت قند نیشابور تصریح کرد: بودجه مصوب امسال برنامه ریزی روی ۱۲۰ هزار تن چغندر قند است که به نظر میرسد در صورت مساعد بودن شرایط جوی و تحقق منابع مالی، امسال بیشتر از این میزان را جذب کنیم.

شهراسبی افزود: دوره بهره برداری بین ۴ تا ۴ و نیم ماه

مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی "آنانا":

عمده مشکل تولیدکنندگان تامین ارز است / صادرات سی میلیون یوروی آنانانا

هر سال این نمایشگاه بهتر از قبل برگزار می شود. مدیرعامل گروه صنایع غذایی نجاتی "آنانا" خاطر نشان کرد: این گروه بالغ بر ۳۸۰۰ پرسنل دارد. در این یک سال اخیر سی و پنج میلیون یورو ماشین آلات درجه یک اروپایی خریداری کردیم و ان شاءالله تا پایان امسال و بخشی دیگر در سال ۱۴۰۳ محصولات جدید به بازار عرضه خواهد شد. بالطبع با توجه به اینکه صادرات این شرکت سی میلیون یورو صادرات داشته با افزایش صادرات مواجه خواهد بود.



صادرات خواهد داشت ولی آن عوارضی هم که قبلا گذاشته بودن امسال حذف شده است و از طرفی دولت گفته که هر که صادرات کند و ارزش را برگرداند تا سال ۱۴۰۱ امور مالیاتی آن اظهارنامه را قبول کرده و در فعلا چیزی از این بابت از ما مطالبه نکردند. این تولیدکننده کشور در خصوص انتظاری وی از دولتمردان گفت: عمده مشکلاتی که تولیدکنندگان درگیر آن هستند، چه شرکت هایی که صادرات دارند چه شرکت هایی که صادرات ندارند، بانک مرکزی تخصیص ارز را می دهد ولی متأسفانه تامین ارز انجام نمی شود.

وی افزود: در حال حاضر عمده مشکلات صنعت ما تامین ارز است، مشکلات زیاد است یک روز سامانه کار نمی کند روز دیگر از معاونت غذا نمی توانیم کدای آرسی بگیریم یا چالش هایی با معاونت ارشاد داریم. این مشکلات، حل شدنی هست ولی الان این صنعت فقط عمده مشکلش تامین ارز می باشد. نجاتی نمایشگاه امسال را عالی ارزیابی کرد و گفت:

محمد جواد سالک نجاتی می گوید: با ورود خطوط جدید این شرکت و افزایش ظرفیت تولید، صادرات سی میلیون یورویی این شرکت در سال آینده افزایش خواهد یافت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس محمد جواد سالک نجاتی مدیر گروه نجاتی "آنانا" در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات به خبرنگار ما گفت: آنانانا در نمایشگاه های شیرینی و شکلات محصولات جدید را لانچ می کند و امسال نیز محصول جدید "کیک هر روز با مغز پاستیلی" را رونمایی کردیم و ان شاءالله در سال آینده هم که خطوط تولیدی که خریداری شده به علت خلف وعده امسال نتوانستیم در این نمایشگاه محصولات بیشتر و جدید را لانچ کنیم و ان شاءالله در سال آینده با پنج یا شش محصول جدید در این نمایشگاه حضور خواهیم یافت.

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی آنانانا در خصوص خبر اختصاص دودرصد مالیات بر صادرات غیرنفتی بیان کرد: هر چقدر هزینه ها بالاتر برود تاثیر منفی در

دبیر انجمن صنفی کارفرمایی صنعت تولید و بسته بندی مواد پروتئینی کشور مطرح کرد:

مشکل جدی تولیدکنندگان در تامین مواد اولیه و سرمایه در گردش

دبیر انجمن صنفی کارفرمایی صنعت تولید و بسته بندی مواد پروتئینی کشور تنها راه برون رفت از این بحران را نقد شدن بازار فروش محصولات و باز شدن ال سی داخلی سهل الوصول عنوان کرد.



این فعال صنعت بسته بندی گوشت و مواد پروتئینی کشور خاطر نشان کرد: ضریب تورم بسیار بیشتر از سود انباشت کارخانجات و ضریب افزایش درآمد خانوار می باشد و در سالهای اخیر سفره مردم کوچکتر شده، تولیدکنندگان هم در سالهای اخیر به دو دلیل عمده دچار مشکلات عمده شده اند.

رسولی افزود: اولا حجم سفارش و نیاز بازار کم شده و شرکت تولیدی بر اساس سنوات گذشته پرسنل استخدام کرده و برنامه ریزی کرده و ثانياً بودجه مورد نیاز تامین مواد اولیه و مواد مصرفی و سرمایه در گردش مورد نیاز را نمی توانند تهیه نمایند و بجای اینکه بانک ها بتوانند تسهیلات بیشتری تامین نمایند، در سال جدید بانکها هم دچار کمبود نقدینگی هستند و مصوبات تسهیلات مورد نیاز صنایع را ندارند.

دکتر مسعود رسولی می گوید: تورم موجب کاهش خرید مصرف کنندگان و همچنین کم شدن قدرت تامین مواد اولیه در تولید کنندگان شده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دبیر انجمن صنفی کارفرمایی صنعت تولید و بسته بندی مواد پروتئینی کشور گفت: با وجود شرایط فعلی نه تنها قدرت خرید مردم کم شده، قدرت خرید مواد اولیه تولیدکنندگان نیز کاهش یافته است.

رسولی افزود: تولیدکنندگان در سنوات گذشته یک سرمایه در گردش داشتند که به اندازه تامین مقداری مواد اولیه و مواد مصرفی بوده که هر سال مقداری سود سنوات گذشته به آن اضافه شده که باز کفاف نیاز تولید کنندگان را نمی دهد و این باعث شده این قشر در تامین مواد اولیه و سرمایه در گردش مشکل جدی داشته باشند.

مدیرعامل شرکت گلشهد:

عدم ثبات نرخ ارز باعث از دست رفتن بازارهای صادراتی می شود



محمد نقوی می گوید: ارز دو نرخي ضمن ایجاد رانت، تولید را به بیراهه می کشد و باعث می شود بازارهای صادراتی را از دست بدهیم. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سید محمدتقی نقوی مدیرعامل گروه گلشهد در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: گلشهد تولیدکننده نشاسته و گلوکز و فراوری شهد از جمله گلوکز، دکستروز و مالتودکسترین است و در آینده تصمیم به تولید دکستروز پودری و تزریقی داریم و سعی داریم برای جامعه تولیدکننده صنایع غذایی، دارویی و صنایع کاغذسازی مفید قرار بگیریم.

نقوی بیان کرد: این شرکت به کشورهای ترکیه، عراق و افغانستان و قسمتی از محصولات تولیدی در چارچوب گلوتن غذایی به اروپا و به کشورهای آمریکا صادر می شود ولی به دلیل وجود تحریم ها به واسطه های مختلف به کشورهای اروپایی و آمریکایی صادرات صورت می گیرد.

وی دو نرخي بودن ارز را چالش صنعت غذا برشمرد و گفت: بزرگ ترین ضربه از ارزهای مبادله ای و ترجیحی به تولیدکنندگان وارد می شود زیرا به دلیل عدم ثبات نرخ ارز نمی توان بازارهای خارجی را حفظ کرد. تنها راه حمایت از تولید، تک نرخي شدن ارز است زیرا ارز دو نرخي تولید را به بیراهه می کشد.

این فعال صنعت غذا در ادامه افزود: با تک نرخي شدن ارز هم دولت کوچک می شود و هم به اهداف خود در تولید می رسیم. همانطور که پیش تر گفته بودم دو نرخي بودن نرخ ارز باعث قاچاق محصولات می شود زیرا دولت کالایی را با قیمت ارزان تر در دسترس قشر خاصی قرار می دهد که این ایجاد رانت می کند.

مدیرعامل گلشهد عنوان کرد: کمبود آب و برق از دیگر چالشهای صنعت است و با افزایش تعطیلی کارخانجات، تولید کاهش و هزینه های تولید افزایش می یابد که همه این مسایل به دلیل سومدیریت است. مدیران

کشور با دریافت مشاوره خوب این مشکلات را برطرف کنند زیرا بخش خصوصی بدون دخالت دولت به خوبی تولید را پیش می برند.

نقوی در پایان گفت: با وجود پشتکار در ایرانیان، کشور می تواند به بالاترین مقام تولید در منطقه و دنیا برسد و جایگاه خود را پیدا کند ولی به شرط اینکه اجازه فعالیت به تولیدکنندگان را بدهند.

در ادامه مهندس امیرطاهر شیرانی مدیر مارکتینگ و فروش شرکت گلشهد نقش جهان به خبرنگار ما گفت: امسال نیز نمایشگاه شیرینی و شکلات بسیار خوب و پربار برگزار شد و تولیدکنندگان و تامین کنندگان با قدرت در نمایشگاه حضور داشتند و شاهد عرضه محصولات جدید از سوی شرکتها نیز بودیم که به امید خدا تا دو ماه آینده نتیجه این تلاش ها در فروش شرکت ها مشاهده خواهد شد.

شیرانی اظهار کرد: در صنعت ایران و طبق زنجیره ارزش شرکت ها در حال توسعه و دارای استراتژی تنوع بخشی هستند. و به نظر من وجود تحریم ها باعث تولید بهتر و بهبود کیفی شرکت ها بوده است.

وی در ادامه گفت: شرکت های شهیدینه آرا و شرکت گلشهد محصولاتی برای صنایع دیگر نیز تولید می کنند. به جز تولیدات در حوزه صنعت شیرینی، شکلات و کانفکشنری، پاستیل و بیگری و تولید روغن محصولاتی برای صنعت کاغذ و کارتن سازی، دارویی و الکل سازی ها نیز تولید می کنند و همچنین بخشی از محصولات نیز در صنایع دام و طیور و آبزیان به عنوان محصولات جانبی در حال عرضه است.

مدیر مارکتینگ گلشهد در خصوص نقش رسانه ها خاطرنشان کرد: در تولید محصولات B2B کارخانه با کارخانه در حال تعامل است و با خریداران کاملاً تخصصی در ارتباط هستیم و نقش رسانه های تخصصی در صاحب مستقیم و بی واسطه با مدیران عامل برای جلوگیری از انتشار اخبار غیر صحیح غیر قابل انکار است. همچنین رسانه بخشی از صنعت و توسعه آن به حساب می آید.

شیرانی در پایان از اطلاع رسانی سریع، شفاف و دقیق رسانه ها تشکر کرد.



مدیرعامل گروه رسانه‌ای آتا؛

دومین نمایشگاه زندگی سالم با محوریت محصولات غذایی ارگانیک، وگان و رژیمی برگزار شد



میلاد بهادری از برگزاری دومین رویداد زندگی سالم با محوریت محصولات غذایی ارگانیک، وگان و رژیمی در برج میلاد خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، میلاد بهادری مدیر اجرایی نمایشگاه زندگی سالم و مدیرعامل گروه رسانه‌ای آتا در حاشیه دومین نمایشگاه زندگی سالم در خصوص برگزاری این نمایشگاه و تفاوت آن با نمایشگاه سال گذشته به خبرنگار ما گفت: نمایشگاه زندگی سالم دومین دوره خودش را تجربه می‌کند. اولین دوره بهمن ماه سال ۱۴۰۱ در برج میلاد برگزار شد که میزبان پنجاه شرکت تولیدکننده در حوزه محصولات غذایی سلامت محور، محصولات وگان و محصولات رژیمی بودیم. بهادری بیان کرد: امسال دومین دوره این برنامه با حضور هشتاد شرکت برگزار شده است و سطح کیفی برندهای حاضر بسیار رشد قابل توجهی داشته است. در این نمایشگاه میزبان برندهای سرشناس صنعت غذا بودیم و شرکت‌هایی که گواهی ارگانیک از انجمن ارگانیک دارند نیز امسال جدی‌تر و پررنگ‌تر حضور داشتند.

وی عنوان کرد: سال گذشته حدود بیست و هشت هزار نفر بازدیدکننده تخصصی و عمومی از نمایشگاه بازدید کردند و امسال این رقم به حدود چهل هزار نفر در طول سه روز رسید.

بهادری در خصوص دیگر فعالیت‌های گروه رسانه‌ای آتا در حوزه صنعت غذا گفت: آتا سال گذشته با همکاری کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران اجلاس تجارت کشاورزی و غذا برگزار کردید که درباره تجارت در صنعت غذا و میزبان حدود هشتصد نفر متخصص در این حوزه بود و در نظر داریم

اواخر آبان و یا اوایل آذر امسال نیز با همکاری اتاق بازرگانی دومین دوره اجلاس برگزار شود.

مدیر اجرایی نمایشگاه زندگی سالم در خصوص چالش‌های برگزاری نمایشگاه گفت: چالش‌های برگزاری نمایشگاه بسیار زیاد است البته گروه رسانه‌ای آتا مجموعه‌ای جوان است ولی شرکت‌هایی بزرگی که سالیان طولانی در این حوزه فعال بوده‌اند نیز دچار این چالش‌ها هستند.

وی اظهار کرد: مشکلات اقتصادی شرکت‌ها بر حضور آنها در نمایشگاه‌ها تاثیر می‌گذارد و سعی می‌کنند در سال تعداد رویدادهای کمتری را حضور داشته باشند و یا بودجه کمتری برای آن اختصاص می‌دهند. حمایتی نیز از سمت بخش‌های دولتی دیده نمی‌شود و در سالهای اخیر نیز کار را برای تولیدکنندگان سخت‌تر کرده‌اند.

مدیر گروه رسانه‌ای آتا افزود: صنایع غذایی ایران ظرفیت و پتانسیل برای کارهای بزرگ‌تر و بیشتر را دارد و شاهد فعالیت شرکت‌های بسیاری در حوزه سلامت غذا هستیم که به نظرم این فعالیت‌ها ظرفیت برگزاری و تکرار رویداد در سال را دارد و با استقبال مخاطبین نیز مواجه خواهد شد.

بهادری در بخش‌های دیگر صحبت خود گفت: در برنامه ریزی امسال این نمایشگاه در نظر داشتیم اتاق‌های مشترک بازرگانی نیز حضور داشته باشند ولی به دلیل شکل نگرفتن ساختار اتاق بازرگانی و کمیسیون‌های تخصصی در آن زمان این اتفاق رخ نداد ولی برای سال آینده فضایی برای اتاق‌های مشترک حتی به صورت رایگان در نظر خواهیم گرفت.

وی خاطر نشان کرد: بسیاری از شرکت‌های تولیدکننده حاضر در نمایشگاه، ظرفیت‌های صادراتی فوق‌العاده‌ای دارند که حضور تجار خارجی مخصوصاً تجار کشورهای حاشیه خلیج فارس در نمایشگاه مثبت خواهد بود و امیدواریم از طریق سفارتخانه‌ها و اتاق‌های مشترک برای دوره بعدی نمایشگاه این کار انجام شود.

میلاد بهادری در پایان گفت: امیدواریم با همکاری تولیدکنندگان صنعت غذا رویدادهای جذابی در این حوزه برگزار کنیم.

روغن لادن
برند محبوب

مصرف‌کنندگان شد

روغن لادن در جشنواره برند محبوب به عنوان برند محبوب مصرف‌کنندگان ایرانی انتخاب شد و تندیس زرین دریافت نمود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، روغن لادن در جشنواره "برند محبوب" موفق شد در سه گروه روغن‌های غذایی و خوراکی، کره و کنسرو ماهی به عنوان برند محبوب مصرف‌کنندگان ایرانی انتخاب شود و تندیس‌های زرین را دریافت کند. مراسم اختتامیه جشنواره «برند محبوب» در مرکز همایش‌های بین‌المللی صداوسیما برگزار شد و در این مراسم لادن، بار دیگر برند محبوب مصرف‌کنندگان شناخته شد و با اهدای تندیس زرین و لوح سپاس جشنواره، از این مجموعه تقدیر به عمل آمد.

جشنواره ملی برند محبوب هرساله براساس نظرسنجی گسترده مردمی و با هدف شناسایی برندهای محبوب و قابل اعتماد مصرف‌کنندگان، توسط انجمن ملی حمایت از حقوق مصرف‌کنندگان برگزار می‌شود. در این جشنواره که نظرات مردمی تعیین‌کننده جایگاه هر برند است، برترین برندها از میان بیش از ۱۵۰۰ عنوان انتخاب می‌شوند.

دهمین دوره این جشنواره به نظرسنجی و دریافت آراء پرداخت. پس از رتبه‌بندی این آراء در هر گروه، محبوب‌ترین برندها پاداش کیفیت محصولات خود را با جایزه‌ای از طرف مصرف‌کنندگان دریافت کردند.



دیدار چهره به چهره رئیس جمهور با شرکت های رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران: صنعتی می تواند گام مثبتی در بهبود روند تولید باشد



احمد فتح الهی معتقد است، تامین منابع ارزی، کاهش بروکراسی اداری و تک رقمی کردن سود بانک ها بسیاری از مشکلات تولیدکنندگان را حل و فصل می کند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر احمد فتح الهی در پاسخ به سئوالی مبنی بر اینکه "با گذشت دو سال از آغاز دولت سیزدهم، دولت تا چه حد موفق به کنترل تورم و ثبات قیمت ارز داشته است؟" گفت: متأسفانه حال و اوضاع این روزهای بازار ارز ایران خوب نیست.

امیدواریم با توجه به موافقت های پیش آمده که در پشت پرده بین ایران و آمریکا شنیده می شود، اوضاع بهتر شود. رئیس هیئت مدیره گروه اقتصادی ایرانیان افزود: دولت خیلی تلاش می کند که بازار ارز را مدیریت کند اما عده ای سودجو که منافعیشان در گران شدن هزینه های زندگی مردم است تلاش می کنند در بازار غیر رسمی قیمت ارز را غیرقابل کنترل جلوه دهند زیرا استمرار روند صعودی قیمت ها طیف بیشتری از افراد را متوجه آن بازار کرده و آنها نیز امکان کسب سود بیشتر از این بازار خواهند داشت، در نتیجه بهای ارز پشیران و لوکوموتیو ایجاد تورم در اقتصاد کشوری می باشد که متأسفانه دولت نتوانسته در این مورد موفق باشد. نایب رئیس هیئت مدیره انجمن علوم و صنایع غذایی ایران در خصوص تاثیر دیدار

چهره به چهره رییس جمهور و تیم اقتصادی آن با صاحبین صنایع گفت: دیدار ریاست محترم جمهوری با شرکت های صنعتی می تواند گام مثبتی در بهبود روند تولید باشد و اقتصاد کشور به حرکت مناسب در آید. فتح الهی تصریح کرد: شرکت های صنعتی می توانند بازوی اقتصادی دولت باشند به شرطی که دولت به خواسته های فعالین اقتصادی توجه داشته باشد و منابع ارزی آنها را تامین کند. ضمن اینکه بروکراسی اداری را به حداقل رسانده و کمک کند که منابع ریالی بانک ها در اختیار تولیدکنندگان قرار گیرد و سود بانک ها برای تولید را به یک رقمی برساند و این سودها به صورت روزهای کاری در سال محاسبه و دریافت شود. همانگونه که می دانیم تولید محوری ترین مسئله کشور است و باید به آن توجه ویژه کرد.

مدیرعامل شرکت کاوه میسا مطرح کرد:

روابط خارجی مناسب، پیش نیاز توسعه صادرات

بابک حاتمی معتقد است حمایت دولت از شرکت های تولیدکننده فناوری باعث حضور موثر در بازارهای بین المللی و افزایش صادرات خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، بابک حاتمی مدیرعامل شرکت کاوه میسا در حاشیه دهمین نمایشگاه بین المللی قهوه و نوشیدنی در خصوص فعالیت این شرکت به خبرنگار ما گفت: شرکت کاوه میسا بیش از ده سال سابقه در زمینه تولید انواع اسانس، طعم دهنده و افزودنی های غذایی دارد و طی دو سال گذشته با سرمایه گذاری جدید افزایش ظرفیت و تنوع محصول را ایجاد کرده است. حاتمی افزود: افزایش کیفیت محصولات و تکنولوژی مورد استفاده این شرکت برای رسیدن به استانداردهای بین المللی، هدف اصلی این مجموعه است.

مدیرعامل شرکت کاوه میسا تصریح کرد: برای رسیدن به اهداف شرکت، نگاه ویژه ای به بازار کشورهای همجوار داریم زیرا در حال حاضر

پتانسیل صادرات محصولاتمان ایجاد شده است و در این نمایشگاه نیز موفق به ایجاد ارتباط های اولیه شده ایم تا در شش ماه دوم سال اقدام به صادرات کنیم.

وی بیان کرد: شرکت های صنایع آشامیدنی و غذایی و تا حدودی صنایع داروسازی بازارهای هدف شرکت کاوه میسا می باشند و در این راستا انواع طعم دهنده ها و افزودنی هایی که باعث بالا رفتن کیفیت محصولاتشان می شود را تامین می کنیم.

حاتمی تامین مواد اولیه و ماشین آلات را چالش اصلی صنعت غذا برشمرد و گفت: به دلیل تحریم ها، مجبور به طراحی و ساخت ماشین آلات مورد نیاز خود شدیم و با تامین مواد اولیه از منابع داخلی تا حدود هفتاد درصد نیاز خود را به خارج کاهش داده ایم.

این فعال صنعت غذا عنوان کرد: حمایت دولت از شرکت های تولیدکننده فناوری باعث حضور موثر در بازارهای بین المللی خواهد شد زیرا در حال

حاضر نیاز به روابط خارجی بهتر، برای صادرات بیشتر نیاز کشور است.

مدیرعامل شرکت کاوه میسا ضمن ابراز خرسندی از اولین حضور این شرکت در نمایشگاه گفت: کیفیت نمایشگاه خوب بود، بازدیدکنندگان خارجی نیز به اندازه بازدیدکنندگان داخلی داشتیم و با کسب تجربه، سال های آتی حضور بهتری خواهیم داشت.

بابک حاتمی در پایان خاطرنشان کرد: زمانی احساس موفقیت خواهیم کرد که نیاز فعالین صنعت غذا و دارویی را برطرف کرده و مشکلات تولیدی آنها را حل کنیم.





دبیر انجمن ارگانیک ایران: تعرفه مشخصی برای صادرات محصولات ارگانیک وجود ندارد

شبیم وثوقی می‌گوید آمار دقیقی از حجم صادرات محصولات ارگانیک در دست نیست زیرا تعرفه خاصی برای صادرات این محصولات تدوین نشده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شبیم وثوقی دبیر انجمن ارگانیک ایران در حاشیه دومین نمایشگاه غذای سالم در خصوص فعالیت این انجمن به خبرنگار ما گفت: انجمن ارگانیک ایران در سال ۸۵ تأسیس شده است و زیر مجموعه اتاق بازرگانی ایران می‌باشد و جز انجمن‌های درجه A اتاق بازرگانی است و بر اساس ارزیابی‌هایی صورت گرفته انجمن بسیار فعالی محسوب می‌شود.

وثوقی ضمن بیان این موضوع که هدف این انجمن توسعه و ترویج کشاورزی ارگانیک و محصولات سلامت محور است و چندین سال فعالیت در این زمینه دارد، گفت: برگزاری نشست‌ها، سمینارها و کارگاه‌های آموزشی از دیگر فعالیت‌های انجمن ارگانیک است و امسال نیز دومین دوره از نمایشگاه زندگی سالم را با همکاری مشترک گروه رسانه‌ای آنا برگزار کرده‌ایم.

وی بیان کرد: انجمن ارگانیک حدود ششصد عضو دارد که بخشی از آنها در زمینه محصولات سلامت محور فعال هستند و بخش دیگر به صورت تخصصی در زمینه محصولات ارگانیک فعالیت دارند همچنین اعضای انجمن شامل تولیدکنندگان، شرکت‌ها و سازمان‌های فعال در زمینه محصولات سلامت محور می‌باشد.

وثوقی با بیان اینکه دور راه برای تهیه محصول ارگانیک وجود دارد، گفت: وبسایت انجمن ارگانیک تمامی تولیدکنندگان ارگانیک را معرفی کرده که می‌توان به صورت مستقیم و بدون واسطه این محصولات را از آنها خریداری نمود.

وی راه دوم را فروشگاه‌های تحت نظارت انجمن ارگانیک ایران برشمرد و افزود: این فروشگاه‌ها نیز بر روی سایت انجمن ارگانیک معرفی شده‌اند و مصرف‌کنندگان

نزدیکترین فروشگاه را انتخاب کرده و خرید خود را انجام دهند، همچنین فروشگاه‌های آنلاین نیز جهت فروش محصولات ارگانیک بر روی سایت معرفی شده است.

دبیر انجمن ارگانیک عنوان کرد: مصرف‌کنندگان در هنگام خرید صرفاً به کلمه ارگانیک درج شده بر روی کالا بسنده نکنند و از اخذ گواهی‌های بین‌المللی ارگانیک و گواهی‌های ملی ارگانیک محصول اطمینان حاصل کرده و به برچسب انجمن ارگانیک ایران، لوگوی انجمن ارگانیک ایران و لوگوی شرکت بازرسی‌کننده بر روی کالا توجه کنند.

وثوقی در ادامه افزود: انجمن ارگانیک ایران اقدام به طراحی کد QR برای اصالت‌سنجی محصولات نموده است تا مصرف‌کنندگان با اسکن آن به سایت انجمن متصل شده و از ارگانیک بودن محصول خریداری شده اطمینان حاصل نمایند و بعضی از تولیدکنندگان از این کد بر روی محصولات خود استفاده کرده‌اند.

وی اظهار کرد: با توجه به اینکه تعرفه مشخصی برای صادرات محصولات ارگانیک تدوین نشده است آمار دقیقی از صادرات این محصولات در دست نیست زیرا همراه دیگر محصولات کشاورزی و مواد غذایی صادر می‌شود ولی در حال حاضر گیاهان دارویی و خرمای ارگانیک به کشورهای آلمان و اتریش و کشورهای حاشیه خلیج فارس صادر می‌گردد.

شبیم وثوقی در پایان گفت: علاقمندان به رویدادهای انجمن ارگانیک و یا برای اطلاع از زمان و مکان برگزاری نمایشگاه‌ها و نشست‌های این انجمن همچنین برای شناخت محصولات ارگانیک واقعی می‌توانند سایت و پیج انجمن ارگانیک را دنبال کنند.

معاون بازرگانی شرکت مارگارین: چالش در عرضه روغن با دخالت دولت در قیمت‌گذاری‌ها

مهرداد لشگری در پایان ابراز امیدواری کرد که با همکاری دولت، مسئولین و تصمیم‌گیرندگان، وضعیت صنعت غذا به خصوص در بخش روغن بهبود پیدا کرده و مشکل نقدینگی شرکت‌ها برای ادامه فعالیت تا حد زیادی رفع گردد.



تولیدکننده به خصوص شرکت مارگارین بوده است بخش عمده مواد اولیه روغن را از بازار داخلی تهیه می‌کنیم به همین جهت قیمت تمام شده روغن خام گران می‌شود و کاهش قیمت محصول نهایی وضعیت مالی شرکت را دچار مشکل کرده است.

عضو هیئت مدیره شرکت مارگارین یکی از چالش موجود در صنعت روغن را دشواری واردات روغن به دلیل تحریم‌ها دانست و افزود: نقدینگی از دیگر چالش‌های موجود در این صنعت است.

وی در پاسخ به این پرسش که آیا در عرضه محصول استراتژیک روغن در بخش خانوار و صنعت همچون سنوات گذشته دچار مشکل خواهیم شد یا خیر؟ اظهار کرد: امیدوارم مشکل خاصی پیش نیاید ولی با اعمال دستوری کاهش قیمت روغن احتمال ایجاد مشکل در عرضه روغن در آینده نزدیک وجود دارد.

مهرداد لشگری می‌گوید: با کاهش قیمت روغن نباتی توسط سازمان حمایت، در آینده نزدیک احتمال وجود مشکلاتی در عرضه این محصول در بخش خانوار و صنعت را خواهیم داشت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهرداد لشگری معاون بازرگانی شرکت مارگارین در حاشیه بیست و دومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات در خصوص فعالیت و برندهای این مجموعه به خبرنگار ما گفت: مارگارین قدیمی‌ترین شرکت تولیدکننده روغن‌های نباتی در ایران به تأسیس سال ۱۳۳۲ است. لشگری در ادامه افزود: آفتاب، خروس و آفتاب طلایی سه برند معروف و قدیمی در صنعت روغن از تولیدات شرکت مارگارین هستند.

وی در خصوص مصوبه کاهش قیمت روغن گفت: کاهش قیمت محصول روغن به ضرر شرکت‌های

نظام بانکی کشور نیازمند تحول ساختاری

در ارکان نظام پولی کشور، تحول در حوزه عملیات بانکی، تحول ساختاری و نهادی و رقابتی شدن بازار پولی و تحول در فرآیند استقرار سیستم یکپارچه بانکی از محورهای اصلی ایجاد تحول در نظام بانکی کشور است.

• دکتر مهدی کریمی تفرشی

رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل - یونسکو، رئیس هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان محصولات غذایی کشور، رئیس هیات مدیره اتحادیه تعاونی های توزیع و فروش محصولات غذایی، رئیس هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی گلها و هلدینگ آل ام کا تی (MKT GROUP)، نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، عضو هیات مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی کشور، کارآفرین برتر جهان اسلام



نظام بانکی کشور مهمترین رکن بخش مالی کشور بوده که از طریق تجهیز منابع تدارک نقدینگی، ارایه ی ابزار پرداخت، اعطای تسهیلات، ایجاد تعامل بین سرمایه گذاری و پس انداز و ایجاد تعادل در بخش خارجی بر عملکرد کل اقتصاد تاثیر می گذارد.

اگر به بانک ها قدرت خلق پول داده شود ولی نظارت درستی بر نحوه عملکرد آن ها صورت نگیرد، نتیجه آن از یک طرف کمبود منابع مالی در بخش تولید و از طرف دیگر رشد افسار گسیخته نقدینگی خواهد بود.

طبق مصوبه شورای عالی پول و اعتبار یک سیاست تکلیفی وجود دارد که بانک ها را موظف می کند تسهیلات خود را به طور منطقی میان بخش های کشاورزی، صنعت، بازرگانی و مسکن اختصاص دهند. اما در ۱۰ الی ۱۵ سال گذشته، تسهیلات اختصاص داده شده به بخش بازرگانی حدود ۵۰ درصد، بخش کشاورزی ۷ درصد، بخش صنعت ۱۷ درصد و مسکن ۲۰ درصد بوده است.

بهترین گزینه سیاست پولی و مالی در شرایط فعلی، اجرای سیاست های باثبات، معتبر و منضبط مالی، پولی و ارزی برای ایجاد فضای مناسب کلان جهت رشد اقتصادی، خنثی کردن اثرات منفی بار توزیعی تورم و تخصیص بهتر منابع سرمایه ای و ارزی است.

نظام بانکی در ایران باید در خدمت بخش مولد کشور باشد و با پشتیبانی بخش مولد و حذف ربا، کارایی در تخصیص منابع و ثبات در نظام اقتصادی شبکه بانکی به توسعه کشور کمک می کند.

تخصیص منابع به فعالیت های غیرمولد و پرداخت تسهیلات رانتی یکی از عوامل اصلی انحراف پول در نظام بانکی است. نابرابری و ناکارآمدی نحوه تخصیص تسهیلات نیز از دیگر عوامل است. حدود ۷۵ درصد سپرده ها متعلق به ۴ درصد سپرده گذاران است و عملاً خلق پولی که در این سیستم رخ می دهد، باعث ایجاد ثروت برای آن ۴ درصد و افزایش شدید نابرابری می شود. در این حالت بسیاری از بازارهای مالی دچار تنش می شوند. از طرفی تسهیلات در لحظه پرداخت قابل هدایت است اما پس از پرداخت، به تصمیم سرمایه گذار بستگی دارد. عمده تسهیلات در بخش های غیر مولدی مانند سکه و ارز سرمایه گذاری می شود.

بانک ها موظف هستند تسهیلات خود را به طور منطقی میان بخش های کشاورزی، صنعت، بازرگانی و مسکن اختصاص دهند. اما در ۱۰ الی ۱۵ سال گذشته، تسهیلات اختصاص داده شده به بخش بازرگانی حدود ۵۰ درصد، بخش کشاورزی ۷ درصد، بخش صنعت ۱۷ درصد و مسکن ۲۰ درصد بوده است.

خدمت پول به تولید و سرمایه گذاری یعنی ساختن اقتصاد و انحراف پول از بخش واقعی اقتصاد به معنای تخریب اقتصاد است و به همین دلیل نظام بانکی نقشی مهم و تاثیرگذار در پشتیبانی از تولید، تامین مالی آن و تامین سرمایه در گردش بنگاه های تولیدی دارد.

نظام بانکی ما هنوز با نظام بانکداری اسلامی فاصله معناداری دارد. بانکداری اسلامی باید زمینه اصلی در تحول نظام بانکی کشور باشد. تحول

در سمینار اتاق مشهد با همکاری شورای ملی زعفران و با حضور نمایندگان سازمان جهانی مالکیت معنوی بررسی شد؛

الزامات ثبت جهانی برند زعفران ایران چیست؟

را برای اقتصاد کشورمان فراهم خواهد کرد اما مادامی که مراکز بین المللی، مالکیت معنوی زعفران را متعلق به استان های خراسان و ایران ندانند، ارزش افزوده واقعی این محصول نصیب دیگران می شود. وی افزود: زعفران به قواره ظرفیت هایش، سهم لازم را در اقتصاد استان و کشورمان ایفا نکرده و هر برنامه ریزی هدفمند که برند بین المللی این محصول را به نام ایران تثبیت کند، می تواند تحول بزرگی را در این بخش رقم بزند.

توکلی زاده تأکید کرد: زعفران ایران دارای هویتی بین المللی بوده اما گاهی نام و کام آن نصیب دیگران می شود. این مقوله می تواند با ثبت برند زعفران ایران و تثبیت و حمایت از جایگاه آن، دستخوش تغییر شود. این اقدام قطعاً برای تولیدات زعفران کشورمان، ارزش افزوده مضاعفی ایجاد می کند و در غایت هم این اقتصاد کلان کشور است که از اثرات آن بهره می گیرد. یکی دیگر از رهاوردهای این بحث، ارتقای اقتصاد روستا خاصه در مناطق کم برخوردار است.

رئیس اتاق مشهد خاطرنشان کرد: شورای ملی زعفران تاکنون تلاش های زیادی به منظور ثبت برند بین المللی زعفران ایران داشته اما حمایت نهادهای متولی دولتی و دستگاه های ذی ربط نیز باید پای کار بیاید تا این مهم تسهیل و تسریع شود و موانعی اگر شناسایی شده، مرتفع شوند. **باید به همه دنیا نشان دهیم که زعفران از یک خاستگاه فرهنگی مهم برآمده است**



اندرو میشل آونگ، مدیر بخش آسیا و اقیانوسیه سازمان جهانی مالکیت معنوی نیز در این مراسم بر لزوم همکاری همه ذی نفعان در راستای ثبت جهانی برند زعفران ایران تأکید کرد و به تشریح الزامات و اقتضائات این امر پرداخت.

وی با تأکید بر اینکه مالکیت معنوی متعلق به همه افراد در سراسر دنیاست، متذکر شد: زمانی مالکیت معنوی کاربرد پیدا می کند که بتوانیم از تمامی افرادی که در سراسر جهان نیازمند این نوع مالکیت هستند، حمایت کنیم.

در سمینار و کارگاه آموزشی برندسازی زعفران که با حضور نمایندگان سازمان جهانی مالکیت معنوی WIPO و فعالان و صاحب نظران اتاق بازرگانی مشهد و همکاری شورای ملی زعفران برگزار شد، الزامات احیای زعفران ایرانی در بازارهای جهانی بررسی شد.

سمینار و کارگاه آموزشی «برندسازی زعفران» با حضور نمایندگان سازمان جهانی مالکیت معنوی (WIPO) و با همکاری شورای ملی زعفران، در اتاق مشهد برگزار شد. در این رویداد بهترین روش های مورد استفاده از ابزار برندسازی زعفران، اصول اولیه علائم تجاری، طراحی و بسته بندی صنعتی و نقش مالکیت معنوی در برندسازی، برای فعالان حوزه تولید و صادرات این محصول تشریح شد و توأمان بعضی رایزنی ها جهت ثبت برند ملی زعفران ایران، انجام گرفت.



محمد رضا توکلی زاده، رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی مشهد در این مراسم گفت: حمایت از جایگاه مالکیت معنوی زعفران ایران و تثبیت آن به عنوان بخشی از هویت این محصول، ظرفیت های جدیدی



وی ادامه داد: ایران بزرگ‌ترین تولیدکننده زعفران باکیفیت در جهان است و متأسفانه سال‌هاست از آن غفلت شده است. برنامه جهش تولید و صادرات زعفران ایران در سال ۱۳۹۸ توسط شورای ملی زعفران ایران تدوین شد؛ اما متأسفانه تاکنون اقدامات مؤثری برای ثبت جهانی برند زعفران ایران انجام نشده است. این جایگاه امروز با تهدیدهای بسیاری روبه‌روست. این جفا در حق کشاورزان زعفران‌کار ایرانی است که قرن‌هاست باکیفیت‌ترین زعفران جهان را تولید می‌کند؛ اما تولیداتش به نام کشورهای دیگر به فروش می‌رود.



در ادامه این نشست، علی محمد شریعتی مقدم، عضو هیات نمایندگان اتاق مشهد و رئیس هیئت‌مدیره صندوق توسعه صادرات زعفران ایران با بیان اینکه زعفران ارزشمندترین میراث تمدن کشاورزی ایران است، اظهار کرد: زعفران می‌تواند پیش‌قراول توسعه اقتصادی ایران باشد؛ چراکه محصولی استثنایی است و با ثبت برند ایران در بازار جهانی و توسعه صادرات این محصول، فعالیت‌های زیادی تحت‌الشعاع قرار می‌گیرند.

در بخش دوم این سمینار، کارگاه‌های آموزشی ویژه کشاورزان، فعالان حوزه فرآوری و صادرات زعفران از استان‌های خراسان برگزار شد و نمایندگان سازمان مالکیت معنوی، آموزش‌های لازم را در حوزه برندسازی و نقش مالکیت معنوی در این حوزه، ارائه کردند.

میشل آونگ با اشاره به سابقه تاریخی و فرهنگی خراسان رضوی و ایران، تصریح کرد: باید به همه دنیا نشان داده شود که زعفران از چنین خاستگاه فرهنگی مهمی می‌آید. در این راه، همه ذینفعان این حوزه باید با هم همکاری کنند تا این پیغام را به جهانیان برسانند که زعفران از مکانی می‌آید که زادگاه فرهنگ دنیاست.

وی با تأکید بر ضرورت ایجاد یک شبکه جامع جهت فروش زعفران در سراسر دنیا به منظور ثبت مالکیت معنوی این محصول ایرانی سخن به میان آورد و متذکر شد: این امر محقق نمی‌شود مگر اینکه همه ذینفعان با یکدیگر همکاری کنند.

وی اضافه کرد: ما در حوزه مالکیت معنوی امکانات زیادی داریم و می‌توانیم به شما کمک کنیم تا برند زعفران ایران در جهان ارتقا یابد.

ثبت مالکیت معنوی، به مثابه سدی در برابر قاچاق زعفران ایران است
رئیس مرکز مالکیت معنوی سازمان ثبت اسناد و املاک کشور نیز در این مراسم گفت: رسالت مالکیت معنوی، مرتبط کردن اصالت و کیفیت یک محصول با مبدأ جغرافیایی آن است. بنابراین ثبت مالکیت معنوی زعفران، سد بزرگی بر سر راه افرادی ایجاد می‌کند که این محصول را به صورت قاچاقی و با کیفیت نامطلوب در نقاط مختلف جهان به نام زعفران ایرانی به فروش می‌رسانند.

سیامک اسلامی اظهار کرد: در حال حاضر دنیا دارد به سمت ثبت دارایی‌های نامشهود و ناملموس حرکت می‌کند. از این رو، دارایی‌های فکری به عنوان مکمل‌های دارایی‌های نامشهود نقش پررنگی ایفا می‌کنند.

وی در خصوص اهمیت ثبت مالکیت معنوی محصول زعفران گفت: ثبت مالکیت معنوی زعفران در نهایت منجر به اعطای یک علامت جمعی به این محصول می‌شود که این مهم نیز برای زعفران ارزش افزوده ایجاد می‌کند. همچنین، اهتمام ورزی نسبت به ثبت مبحث مالکیت معنوی برای کالاهایی همچون زعفران، مسیر اصالت بخشی به این محصول را تسهیل و تسریع می‌نماید. با اصالت بخشی به این محصول، شاهد اقبال بیشتری در سطح بازارهای جهانی نسبت به زعفران ایرانی خواهیم بود که این مهم نیز منجر به افزایش قیمت تمام‌شده زعفران در بازار جهانی خواهد شد. رئیس مرکز مالکیت معنوی سازمان ثبت اسناد و املاک کشور با اشاره به اینکه بیش از ۹۰ درصد زعفران جهان در ایران تولید می‌شود، بیان کرد: با تکمیل برندینگ زعفران و اعطای یک نام و نشان تجاری، می‌توان اعتبار این محصول کشورمان را نزد مصرف‌کنندگان بین‌المللی افزایش داد و موجب افزایش سودآوری زعفران شد.

احیای جایگاه زعفران ایران در گرو اقدامات عاجل

محسن احتشام، رئیس شورای ملی زعفران ایران نیز در ادامه این سمینار با بیان اینکه به دست آوردن جایگاه مناسب و بلندآوازه ساختن نام زعفران ایران در بازارهای جهانی مستلزم اقداماتی عاجل است، گفت: امروز علم برندسازی در کنار دانش بازاریابی از جمله ابزارهای ایجاد تمایز میان محصولات مشابه از یکدیگر است و زمانی برای یک محصول برند شکل می‌گیرد که در ذهن مخاطب جایگاه داشته باشد. در این راستا ثبت جایگاه زعفران ایران در ذهن مصرف‌کنندگان جهانی به عنوان محصولی استراتژیک که مزیت تولیدش به ایران تعلق دارد، امر بسیار مهم تلقی می‌شود.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی ب.آ: راه کنترل تورم و ثبات نرخ ارز چرییدن درایت بر توهم و استفاده از پتانسیل های موجود در کشور است

این فعال اقتصادی کشور گفت: در هر حال امیدواریم که فرمول رشد اقتصادی فرمول ثابت شده ای در دنیا است و ما یا نخواستیم یا نمی خواهیم که از راه های امتحان شده و اثبات شده در دنیا در جهت رشد اقتصادی استفاده نکنیم.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی ب.آ افزود: امیدواریم که این عقل و درایت بر احساس و توهم چیره بشود و مسیر درست در جهت اقتصاد کشور برداشته شود که یقیناً با توجه به پتانسیل بزرگی که در کشور موجود است و از دست نرفته مانند بحث نیروی انسانی متخصص، ناترازی آب، ناترازی انرژی و بالاخص برق و گاز با عقل و درایت می توان شاهد روند صحیحی در رشد اقتصاد باشیم.



می باشد و به تبع آن نرخ ارز هم نمی تواند کنترل شود، اگر مدت کوتاهی هم نرخ ارز ثابت نگه داشته شود، بعد مثل فنر آزاد شده، این قضیه جهش پیدای کند.

این فعال اقتصادی تصریح کرد: تا وقتی که فکر اساسی برای اقتصاد کشور نشود، یقیناً ثبات کوتاه مدت نرخ ارز و جلسات آقای رئیس جمهور با چند نفر از صنعت گران درد اقتصاد و صنعت کشور را درمان نمی کند.

جمال رازقی جهرمی افزود: زمانیکه نرخ سرمایه گذاری ثابت کشور منفی است یعنی نرخ استهلاک سرمایه ثابت و بالاخص در بخش صنعت بالاتر از میزان سرمایه گذاری ثابت است، دیدار رئیس جمهور ممکن است که اهمیت تولید را به صورت نمادین بیان کند ولی اینکه همه عوامل در کشور دست در دست هم دادند تا تولید را هر روز ضعیف تر از روز قبل نکنند مانع از آن نیست.

وی خاطرنشان کرد: با نگاهی به دهه نود مشاهده می شود در همه این سال ها رهبری سال ها را نام گذاری اقتصادی و عمدتاً در جهت تولید اعلام کردند و بعد می بینیم که سرجمع رشد اقتصادی کشور در پایان دهه نود صفر بوده است.

مهندس جمال رازقی جهرمی می گوید: ثبات کوتاه مدت نرخ ارز در همه دولت ها تکرار شده ولی تا فکر اساسی برای اقتصاد کشور نشود، یقیناً ثبات کوتاه مدت نرخ ارز و جلسات آقای رئیس جمهور با چند نفر از صنعت گران درد اقتصاد و صنعت کشور را درمان نمی کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، جمال رازقی جهرمی در خصوص عملکرد دولت در حفظ ثبات بازار ارز و کنترل تورم به خبرنگار ما گفت: نتیجه عملکرد دولت در اقتصاد کشور و در سطح بازار وضعیت تورم قابل مشاهده است.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی ب.آ افزود: در مسئله ثبات ارز همه دولت ها در مقطعی توانستند قیمت ارز را در مدت کوتاهی کنترل کنند و ثبات چند ماه اخیر نرخ ارز نیز موضوعی است که یقیناً موقتی است و نمی تواند تداوم داشته باشد.

رئیس اتاق بازرگانی مشترک ایران و عمان بیان کرد: زمانی که میزان نقدینگی در کشور با سرعت سرسام آوری و تصاعدی افزایش پیدا می کند و نقدینگی کشور به بالای شش هزار میلیارد تومان رسیده است، طبیعی است که نه تورم قابل کنترل

رئیس اتحادیه محصولات کشاورزی: رشد بالای ۲۰ درصدی صادرات محصولات کشاورزی در گرو رفع مشکلات زیرساختی

بماند، در حالیکه با رفع چالش های صادرات در سال اول بیش از ۷۰ درصد صادرات افزایش می یابد و برای سال بعد با حل شدن مشکلات زیرساختی بیش از ۱۰۰ درصد رشد خواهد داشت.



بازرگانی باز می گردد. هر چند موافق ارزآوری هستیم، اما به سبب شرایط تحریم نباید کارت ها تعلیق شود.“ نورانی با اشاره به چالش های پیش روی صادرات محصولات کشاورزی گفت: استفاده از کانتینرهای

قدیمی، نبود بیمه فسادپذیری کالا و عدم وجود زیرساخت های لازم برای بازگشت ارز به کشور از جمله چالش های پیش روی صادرکنندگان است و رفع موانع و تعهدات ارزی در رونق صادرات تاثیر بسزایی دارد.

رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی ادامه داد: بی توجهی به صادرات محصولات کشاورزی موجب شده تا بسیاری از محصولات روی دست کشاورزان

رضا نورانی گفت: با رفع مشکلات زیرساختی و چالش های پیش روی صادرکنندگان، صادرات محصولات کشاورزی بیش از ۷۰ درصد رشد خواهد داشت.

رضا نورانی، رئیس اتحادیه محصولات کشاورزی گفت: اگر مشوق های تشویقی برای صادرات محصولات کشاورزی در نظر گرفته شود، بی شک شاهد توسعه صادرات خواهیم بود.

به گفته او، ”بنابر آمار در پنج ماه گذشته در بسیاری از محصولات کشاورزی کاهش صادرات داشتیم که بخشی از آن به مشکلات بازگشت ارز و تعلیق کارت های

بذر محصولات استراتژیک در کشت و صنعت مغان تولید می شود

شرکت کشت و صنعت کشور با داشتن اراضی وسیع زراعی به مساحت بیش از ۲۰ هزار هکتار زمین زراعی، ۲ هزار و ۳۰۰ هکتار باغات میوه، مجتمع بزرگ دامپروری، کارخانه های قند، لبنیات، فرآوری میوه و چند واحد تولید غذای دام و سایر نیازهای حوزه کشاورزی از شرکت های منحصر بفرد کشور محسوب می شود.

وسعت اولیه کشت و صنعت مغان به عنوان بنگاه عظیم اقتصادی در شمال استان اردبیل ۶۰ هزار هکتار بود ولی به علت واگذاری به کارکنان، عشاير ساکن در محدوده و نیز فروش بخشی از اراضی، هم اکنون تنها ۲۷ هزار هکتار در دست کشت و صنعت مغان قرار دارد که ۲۳ هزار هکتار آن قابل کشت است



درآمدهای شرکت، صادرات و ارزآوری بسیار موثر خواهد بود و مدیریت جدید شرکت با توجه به اهمیت این موضوع، اقدامات عملی را در این باره در دستور کار قرار داده است.

رئیس هیئت مدیره شرکت کشت و صنعت و دامپروری مغان با اشاره به ضرورت ارتباط بنگاه های اقتصادی استان با دانشگاه ها و مراکز علمی و پژوهشی گفت: کشت و صنعت مغان به نوبه خود تعامل با مراکز علمی و دانشگاهی را در اولویت قرار داده و مصمم هستیم از تجربیات استادان و پژوهشگران دانشگاهی در اجرای طرح های کشاورزی و پژوهشی استفاده کنیم.

بر اساس این گزارش؛ مجتمع کشت و صنعت و دامپروری مغان که هم اکنون به عنوان زیر مجموعه وزارت جهاد کشاورزی محسوب می شود، در زمینه تولید محصولات کشاورزی، دامی و صنایع وابسته با ۲ هزار و ۷۰۰ نفر نیروی انسانی شاغل فعالیت می کند و به عنوان پیشانی تولید بخش کشاورزی استان در حال فعالیت و تولید است.

این مجموعه بزرگ اقتصادی به عنوان بزرگترین

رئیس هیئت مدیره شرکت کشت و صنعت و دامپروری مغان از مذاکرات با موسسه گوهی بذر برای تولید چندین بذر استراتژیک در این شرکت خبر داد و گفت: مراحل مطالعاتی تولید بذر استراتژیک بزودی در این شرکت آغاز خواهد شد.

نابعلی رحیمی اظهار کرد: کشت و صنعت مغان به عنوان بزرگترین بنگاه اقتصادی استان، کشت محصولات جدید و تامین بذر مورد نیاز کشور را مورد توجه قرار داده و اقداماتی در این زمینه انجام داده است.

وی اظهار کرد: در همین راستا مذاکراتی با موسسه گوهی بذر برای تولید چندین بذر از جمله بذر چغندر قند، یونجه و ذرت انجام شده است و بزودی مراحل مطالعاتی و عملیات اجرایی طرح آغاز خواهد شد.

رئیس هیئت مدیره شرکت کشت و صنعت مغان بیان کرد: تولید بذر محصولات استراتژیک ضمن تامین نیاز استان و کشور از واردات بذر و خروج ارز از کشور جلوگیری می کند.

رحیمی ادامه داد: این طرح علاوه بر استقلال و خودکفایی در تولید بذر مورد نیاز کشور در افزایش

مدیرعامل کشت و صنعت نیشکر هفت تپه:

پیش بینی رشد ۲۰۰ درصدی تولید شکر در کشت و صنعت هفت تپه

گلخانه ها، تاکستان، سالن پرورش قارچ، بلدرچین و دامداری ۶۷۷ رأسی از جمله این طرح های تولیدی در مجموعه نیشکر هفت تپه است.

دوربازی زاده خاطر نشان کرد: با واگذاری قطعی مالکیت هفت تپه به شرکت توسعه نیشکر و رفع مسائل حقوقی، امیدواریم این شرکت به جایگاه برتری در میان کارخانه های تولید شکر در سطح کشور دست پیدا کند و در این زمینه عملکرد مطلوبی داشته باشد.



همدلی کارگرانی است که با تلاش زمینه را برای رشد تولید فراهم کرده اند، گفت: با توجه به اقداماتی که در این دو سال در دولت سیزدهم در مجموعه نیشکر هفت تپه انجام شده، امسال قطعاً شاهد رشد تولید خواهیم بود.

دوربازی زاده عنوان کرد: در سال زراعی جاری پیش بینی می کنیم بیش از ۸۰۰ هزار تن نیشکر از مزارع شرکت نیشکر هفت تپه برداشت شود.

وی ادامه داد: امیدواریم با توجه به این میزان برداشت بتوانیم به رکورد تولید ۸۰ هزار تن شکر دست پیدا کنیم که افزایشی بیش از ۲۰۰ درصدی نسبت به سال گذشته خواهد داشت.

مدیرعامل کشت و صنعت نیشکر هفت تپه با اشاره به تولید محصولات غیر نیشکری گفت: علاوه بر بحث تولید شکر، تولید محصولات غیرنیشکری هفت تپه نیز این روزها روند مطلوبی دارند. کشت جدید مرکبات در مساحت ۲۰ هکتار، راه اندازی حوضچه های پرورش ماهی، راه اندازی

علیرضا دوربازی زاده از پیش بینی رشد ۲۰۰ درصدی تولید شکر در این شرکت خبر داد و گفت: اتفاقات مثبت در نیشکر هفت تپه، باعث ایجاد امید در میان کارگران شده است.

علیرضا دوربازی زاده در خصوص آخرین وضعیت نیشکر هفت تپه اظهار کرد: حدود دو سال است که از واگذاری این واحد نیشکری به شرکت توسعه نیشکر و صنایع جانبی می گذرد و خوشبختانه تحولات مهمی در این شرکت رخ داده است.

وی افزود: با توجه به اقداماتی که در این مجموعه انجام شده، وضعیت ساختار سازمانی و همچنین فرآیندهای تولید شکر و محصولات غیرنیشکری بهبود قابل توجهی پیدا کرده اند و این اتفاقات مثبت انجام شده باعث ایجاد امید در میان کارگران شده است.

مدیرعامل کشت و صنعت نیشکر هفت تپه با بیان اینکه خروج از رکود شرکت نتیجه خودباوری و



کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت بخوانید و سالم باشید

فیبر رژیمی موجود در قارچ به هضم غذا و کاهش وزن کمک می کند

- به عنوان یک پریبیوتیک در میکروبیوم روده عمل می کند
- کاهش التهاب
- جلوگیری از یبوست
- بهبود کاهش وزن
- محافظت از پوست.

دکتر «استیون ون دایکن»، نویسنده اصلی این مطالعه، توضیح داد: «مصرف فیبر رژیم غذایی با متابولیسم سالم همراه است.» در طول مطالعه، دانشمندان پاسخ سیستم ایمنی بدن را در حین هضم کیتین پیدا کردند. کیتین به طور خودکار پاسخ ایمنی را ایجاد می کند و به سلول های معده می گوید تولید آنزیم ها به نام کیتینازها را برای تجزیه کیتین افزایش دهند.

دکتر ون دایکن ادامه داد: «ما مطالعه کردیم که چگونه کیتین توسط کیتینازهای بدن شکسته یا هضم می شود. این اتفاق پس از خوردن کیتین رخ می دهد، و فرایند هضم با فعال کردن سلول های سیستم ایمنی بدن که بر چاقی و متابولیسم نیز تأثیر می گذارد، افزایش می یابد. ما فکر می کنیم که مداخله در این مسیر ممکن است راهی برای بهبود سلامت متابولیک باشد.»



مصرف غذاهای سرشار از فیبر رژیم غذایی بخشی از یک رژیم غذایی سالم است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مدیکال نیوز، یک منبع غنی کمتر شناخته شده از فیبر رژیم غذایی به نام «کیتین» را می توان در اسکلت سخت پوستان و حشرات و همچنین در قارچ ها یافت.

از طریق یک مدل موش، محققان دانشگاه واشنگتن شواهدی پیدا کرده اند که مصرف کیتین می تواند به افزایش هضم، پایین آمدن چربی بدن و ارتقاء کاهش وزن کمک کند.

خوردن غذاهای سرشار از فیبر بخشی از یک رژیم غذایی سالم است چراکه فیبر به روش های مختلفی از جمله بهبود هضم و حفظ وزن سالم کمک می کند. مطالعات گذشته همچنین نشان می دهد که فیبر رژیم غذایی می تواند به کاهش سطح کلسترول، بهبود سطح قند خون و کاهش خطر ابتلا به سرطان روده بزرگ کمک کند.

در حالی که ممکن است بیشتر افراد بدانند که فیبر رژیم غذایی را می توان در میوه ها، سبزیجات، حبوبات و غلات کامل یافت، برخی از منابع عالی کمتر شناخته شده فیبر در اسکلت سخت پوستان و حشرات و همچنین قارچ ها وجود دارد.

این نوع از فیبر به عنوان کیتین شناخته می شود که در افزایش هضم، پایین آمدن چربی بدن و کاهش وزن موثر است.

کیتین یک بیوپلیمر طبیعی است که در اسکلت های پوسته پوسته مانند میگو و خرچنگ و در دیواره های سلولی قارچ ها یافت می شود.

کیتین کمی شبیه پروتئین کراتین موجود در ناخن های انسانی عمل می کند. کیتین موجود در حشرات و سخت پوستان کمک می کند تا پوسته بیرونی محافظ خود را سخت و محافظتی کنند.

کیتوزان نوعی کیتین است که معمولاً به عنوان یک افزودنی غذایی و در مکمل ها مورد استفاده قرار می گیرد.

به عنوان یک نوع فیبر نامحلول، کیتین در آب حل نمی شود و با کمک به جابجایی مواد از طریق سیستم دستگاه گوارش، به فرایند هضم کمک می کند. علاوه بر این، تحقیقات قبلی نشان می دهد که کیتین مزایای دیگری را برای بدن فراهم می کند، از جمله:

انجمن واردکنندگان برنج از کشاورز ایرانی حمایت می کند

واردکنندگان با هدف حمایت از تولیدکننده و کشاورز ایرانی همچنین کنترل بازار و سامان دهی تجارت برنج در کشور صورت می گیرد.



انفکاک مأموریت تجارت و واردات برنج از حوزه خرید داخلی و تولید، در راستای سرعت بخشی و اجرای سیاست های وزارت جهاد کشاورزی در حوزه بازار برنج، با توجه به فعالیت برخی از اعضای انجمن در امر خرید برنج داخلی طی سنوات گذشته "کمیته خرید برنج داخلی" در انجمن واردکنندگان با اعتبار کف ۲۰۰ میلیارد تومان به طور مستمر نسبت به خرید برنج ایرانی در قالب برندهای مشخص و شناسنامه دار اقدام می کند که می تواند تا میزان ۱۰۰۰ میلیارد تومان نیز افزایش پیدا کند.

گفتنی است این اقدام با همکاری و تعامل وزارت جهاد کشاورزی در فصل برداشت برنج داخلی و ممنوعیت واردات برنج از جانب انجمن

انجمن واردکنندگان برنج ایران در راستای حمایت از تولید داخلی و کشاورزان ایرانی فعال در حوزه برنج و کمک به کنترل بازار، آمادگی خود را جهت خرید برنج داخلی به وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرد.

انجمن واردکنندگان برنج طی مکاتبه رسمی با خانی نوذری - معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی در راستای ارائه پیشنهادات مرتبط با تنظیم بازار برنج اعلام کرد به منظور کنترل بازار و حمایت از تولید داخلی و کشاورزان ایرانی کمیته خرید برنج داخلی این انجمن نسبت به خرید برنج تولید شده در استان های شمالی کشور اقدام خواهد کرد.

طبق اعلام انجمن واردکنندگان برنج، با وجود

حضور هیئت روسی در تهران برای امضای تفاهم نامه با انجمن حبوبات ایران

فرداد و هیئت اعزامی از سازمان صادرات منطقه سامارای روسیه در زمینه واردات کالای حبوبات امضاء شود.

لازم به ذکر است؛ در این نشست تجاری، داود لیه چی رئیس انجمن، سید عبدی افتخاری دبیر انجمن، ارشاد طالبی بازرگانی انجمن، رضا سالکی مدیر بخش مشاوره تجاری هلدینگ رهامهر نیک فرداد، الکساندر نیکولایوویچ رئیس مرکز پشتیبانی صادرات منطقه سامارای روسیه، ناتالیا الکساندروونا مدیر کل مأموریت تجاری، ایلشات میناسگاتوویچ دستیار مدیر کل تولیدات محصولات کشاورزی، ایزنیا ایوانوونا تولید کننده مواد افزودنی خوراک دام مزرعه، تیمور کایرگالوویچ تولید کننده محصولات کشاورزی حضور داشتند.



نشست تجاری انجمن حبوبات ایران با هیئت اعزامی از سازمان صادرات منطقه سامارای روسیه برگزار شد.

این نشست تجاری با حضور داود لیه چی رئیس انجمن حبوبات، رضا سالکی مدیر بخش مشاوره تجاری هلدینگ رهامهر نیک فرداد، الکساندر نیکولایوویچ رئیس مرکز پشتیبانی صادرات منطقه سامارای روسیه بود. طی این نشست درباره واردات کالای حبوبات روسیه و گسترش مبادلات تجاری میان دو کشور بحث و تبادل نظر تخصصی شکل گرفت.

سید عبدی افتخاری دبیر انجمن حبوبات ایران در ادامه نشست به سهم واردات روسیه در چهار ماهه ابتدایی امسال اشاره کرد و گفت: در چهارماهه ابتدایی امسال حدود ۱۴ هزار تن واردات کالای حبوبات از روسیه به ایران صورت گرفته است.

وی سهم روسیه از آمار کل واردات به ایران طی ماه های فروردین تا تیر را بیش از ۲۰ درصد اعلام کرد و افزود: چنانچه هیئت اعزامی بتواند شرایط صادرات خود را تسهیل کند و همچنین رابطه خوبی با تجار ایرانی برقرار کند می تواند سهمی حداکثر ۳۰ تا ۴۰ درصدی در آمار واردات ایران در فصل برداشت خود داشته باشد.

همچنین در پایان مقرر شد تفاهم نامه ای سه جانبه میان انجمن حبوبات ایران، هلدینگ تجاری - گردشگری رهامهر نیک



اولین نشریه تخصصی صنایع غذایی ایران

فرم اشتراک

نام و نام خانوادگی : نام شرکت :
سمت :
نوع اشتراک (لطفاً از انواع اشتراک قید شده انتخاب شود) :
شروع اشتراک از شماره تا شماره تعداد نسخه :
نشانی :
کدپستی : تلفن :
موبایل :
مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره
مورخ بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۲۷۰۰۰۰ (دویست و هفتاد هزار) تومان

شهرستان ۳۰۰۰۰۰ (سیصد هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۵۴۰۰۰۰ (پانصد و چهل هزار) تومان

شهرستان ۶۰۰۰۰۰ (ششصد هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۱۰۸۰۰۰۰ (یک میلیون و هشتاد هزار) تومان

شهرستان ۱۲۰۰۰۰۰ (یک میلیون و دویست هزار) تومان

لطفاً هزینه اشتراک را به حساب بانک سامان به شماره ۸۷۵۸۰۰۲۲۰۴۴۱۶۱

(شماره شب: ۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱ - ۸۷۵۸۰۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰ - شماره کارت: ۶۲۱۹۸۶۱۰۶۹۰۰۳۴۴۹) بنام آقای دکتر محمد

حسینی واریز و فیش واریزی همراه با فرم اشتراک تکمیل شده را به دفتر مجله فاکس نمایید

توجه: هرگونه تغییر آدرس را سریعاً به دفتر مجله اطلاع دهید.

آدرس: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳
تلفن: ۲۶۳۲۱۵۹۸ - ۰۲۱ و ۲۶۳۲۱۵۷۶ - ۰۲۱ فکس: ۲۲۳۲۱۸۶۲ - ۰۲۱ ایمیل: sanatghaza@gmail.com

طعم
شیرین
زندگی

ایسودا
Aysuda



www.Aysuda.com

 [Aysuda_Co](https://www.instagram.com/Aysuda_Co)

📍 Address: East Azerbaijan Province, Shabestar, Shanejan-Shabestar Road

📞 Factory Phone: +98(41)42422527 Factory Fax: +98(41)42424422

یہ خوشمزه تند مثل آبیزہ



WWW.ABIZHFOOD.COM



@ABIZHFOOD



ABIZH@GMAIL.COM



سبزانه
Sabzan

Barley & Tomato Soup

سوپا جو و کوبیده فرنی
حساء الشعیر و الطماطم

70gr



www.sabzanco.com



SABZANCO



021-77539155

مجتمع منابع غذایی و کشاورزی



گالها®



دارتده گواهینامه یکنمده سال
لنحمت از یوتسکو در ایران



اسکنیم کن
لنکته
باشگاه مشتریان

یک قرن از مزرعه تا سفر با گالها

golhaco



آبجوی بدون الکل آی پی ای (IPA) محصولی خاص و نمادین آرگو است که رنگی روشن، طعمی منحصر به فرد با تلخی ملایم و پس طعم مرکباتی دارد. طعم تلخ خاص آن به دلیل داشتن رازک تا دو برابر بیشتر از انواع دیگر نوشیدنی های مالت در بازار و همچنین داشتن نوع خاصی از رازک با طعم و رایحه ملایمی از مرکبات است. اگر شما از طرفداران طعم تلخ هستید، حتماً از IPA آرگو خوشتان خواهد آمد.



سن ایچ

همبازی خوشمزه!

۱۰۰٪ آبمیوه
بدون شکر افزوده

