

کارآفرینی و صنعت غذا

ماهنامه خبری
تحلیلی و منایع غذایی

تیرماه ۱۴۰۳ - شماره ۶۹ دوره جدید (۱۷۴) - قیمت ۱۲۰۰۰۰ تومان



نوشابه های سردار
لغت لیسانس کمپانی کوکاکولا
محصولی از شرکت های خوشگوار
ایران - مشهد - آذربایجان



زعفران، زعفران اصل فایران است که دارای
این نشان ثبت شده و جهانی باشد.
GI-42
نشان فایران ایران



لزوم توجه دولت چهاردهم
به رفع موانع تولید

نظرات درباره
شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲
دکتر فرهاد سحرخیز
رئیس هیئت مدیره گروه سحرخیز





سس های سالاد دلپذیر، همیشه بهتره!

HEY DAY
NON-ALCOHOLIC MALT BEVERAGE
هئی دئی



مجموعه شرکت های تولیدی

نوشاب

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۹۴۷۷۱



IQF

5 Pieces

SINCE 1925

گوشتیران
Gooshtiran
Food Industry

90
%Meat

QUICK
FREEZING
500g ± 4%

همبرگر ۹۰٪ گوشت قرمز

همبرگر کلاسیک
CLASSIC BURGER

نامینو



خوراک های بیشتر در

www.namino.ir

#خوشمزه_گذرونی



زعفران TARVAND قطره سلامتی

اکستراکت زعفران

- ◆ استخراج شده از زعفران سرقلم خالص قاینات
- ◆ آماده مصرف و بدون نیاز به ساییدن و دم کردن
- ◆ کنترل میزان مصرف زعفران
- ◆ سهولت استفاده
- ◆ مقرون به صرفه بالاترین عطر و رنگ و طعم
- ◆ دارای بیشترین میزان ۳ ماده موثر ارزشمند زعفران: کروستین، پیکروکروستین و سافرانال

TARVAND

SAFFRATIVA

Tarvand

SUN
VIT kids

SUN
VIT

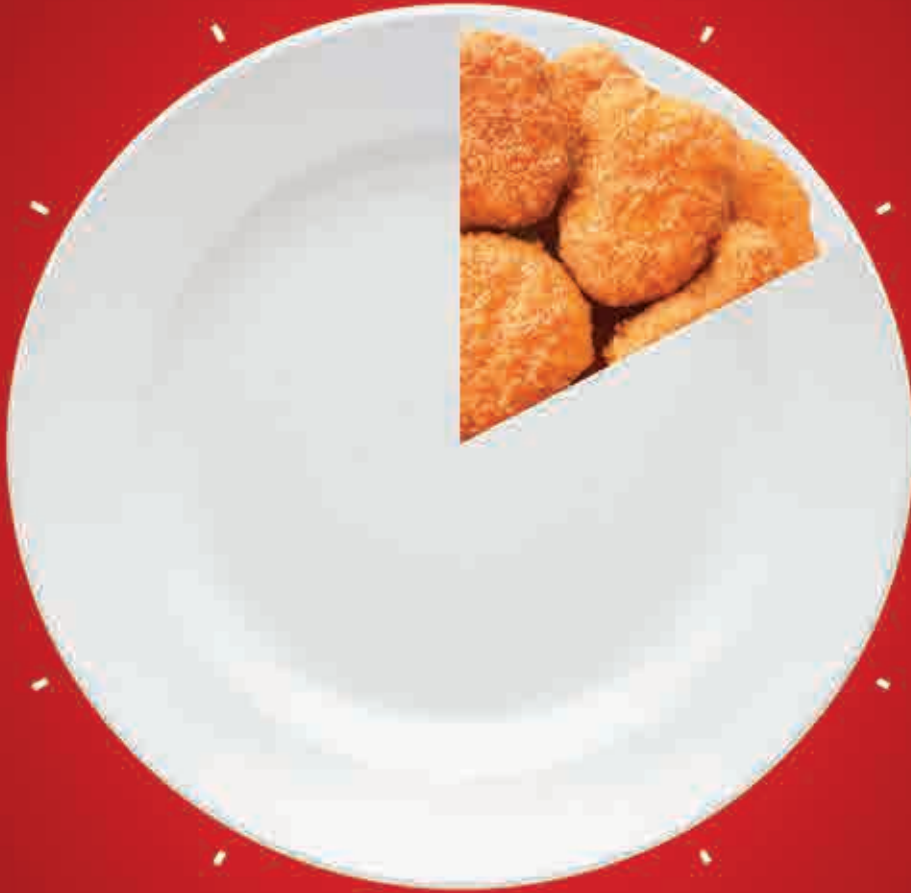
OKO

گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قاینات

extract@tarvandsaffron.com
tarvandsaffron@gmail.com
www.tarvandsaffron.com / ir

تلفن: ۰۵۶-۳۲۵۳۸۴۸۸
۰۲۱-۸۸۳۴۶۴۷۶-۹
۰۲۱-۸۸۸۱۰۰۸۸





ناگت مرغ كاملا پخته و منجمد شده

فقط ظرف ۱۰ دقیقه!

www.bafoods.com



گلا

لبنیات گلا آمل



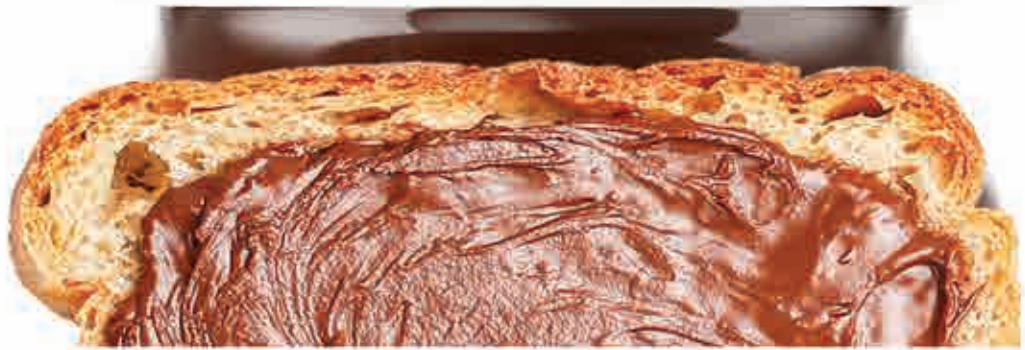
پنیر خامه سبزیجات



www.geladairy.com
@geladairyco



سگلات صبحانه درينا
لذت يك صبحانه خوشمزه



Dorna WITH LOVE
Dorina



www.Dorna-co.com

[Dornaland1344](https://www.instagram.com/Dornaland1344)

یکی پیمانہ کافیہ!



گروه صنعتی سیمین پخت مازندران (سهامی خاص)

www.peymaneh280.com



پالایشگاه‌های غلات و دانه‌های روغنی
Grain & Oilseed Refineries



۰۳۱ - ۴۶ ۴۶

گلوکز
ذرت

مالتودکسترین
طعم‌دار

نشاسته
ذرت

www.azemgroup.com

www.shahdineh.com

www.golshahdco.com

گلوکز
گندم

گلوثن فعال
گندم

نشاسته
گندم

هزاراز
haraz



دوغ لار

گازدار

لبنی دوننه آمل
DOOSHEH DAIRY Co.





زر فروکتوز

بزرگترین تولیدکننده گلوکز، فروکتوز، مالتودکسترین انواع نشاسته و روغن ذرت در ایران

مزیت استفاده از مالتودکسترین در نوشیدنی‌ها

- ✓ ایجاد شیرینی ملایم در محصول
- ✓ افزایش ویسکوزیته و در نتیجه بهبود احساس دهانی

مزیت استفاده از نشاسته‌های اصلاح شده در نوشیدنی‌ها

- ✓ ایجاد ویسکوزیته، قوام و شفافیت بالاتر در مقایسه با نشاسته خام
- ✓ پایداری بالا در برابر نیروهای برشی و فرآیندهای فشار بالا مانند هموژنیزاسیون
- ✓ پایداری و حفظ قوام در محیط‌های اسیدی

مزایای استفاده از شربت فروکتوز در نوشیدنی‌ها

- ✓ داشتن خلوص بالا در مقایسه با سایر قندها
- ✓ تشدید کننده عطر و طعم میوه در محصول
- ✓ مقرون به صرفه بودن نسبت به سایر شیرین کننده‌ها

مزیت استفاده از شربت گلوکز در نوشیدنی‌ها

- ✓ ایجاد شیرینی ملایم در محصول
- ✓ افزایش ویسکوزیته و در نتیجه بهبود احساس دهانی
- ✓ جلوگیری از کریستالیزاسیون محصولات تغلیظ شده



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر



zarfructose



۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰



یک نام و هزار لبخند

WWW.SAHARFOOD.COM

۳۳ سال همراه شما

شرکت صنایع غذایی سحر



تلفن: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۳۶-۹ دورنگار: ۰۲۱-۲۲۶۶۹۲۴۰



Shirin Asal
شیرین عسل

Dream
Smart



ShirinAsalgroup



WWW.SHIRINASAL.COM

Gharchino®



قارچینو®

ایده های قارچی نو

Blanched
MUSHROOMS

تامین کننده قارچ بلنچ شده و پاستوریزه شده برای
صنایع غذایی، کیتارینگ ها و رستوران های معتبر کشور



0912 0258229

www.gharchino.com
www.instagram.com/gharchino
شرکت کشت و منصت قارچ و صنایع تبدیلی پارس شهریار



در اوزان
متنوع

۳۳۰ گرم

۲۸۴۰ گرم

جوجه کباب

Chicken Kebab

غنی از پروتئین

مزه دار شده



فسنجانی

لاری

ترش

زعفرانی



آماده برای پخت روی گریل

شرکت صنایع غذای موجان ۱۴۲

تجربه یک میان وعده کامل



پگاه گلپایگان

پایتخت پنیر ایران و زادگاه برند «پگاه»

golpayegan.pegah.ir





Aysuda

Noon Bar



ارمغان شادی ها

SINCE

1993

NINA

روغن های گیاهی



FRICO

FARAVARDEHAYE ROGHANIE IRAN Co.
شرکت فرآورده های روغنی ایران

100% Pure
۱۰۰٪ خالص و گیاهی

Up to 250 °C
بالترین مقاومت در برابر حرارت،
تبره سرخ کردن است

Omega 3&6&9
دارای امگا ۳ و ۶ و ۹

Years 1/5
طولانی ترین زمان ماندگاری

Trans Free
فاقد هر گونه چربی های مضر

Odorless
بوی ۰

EC Approve
دارنده استاندارد اروپایی

Colorless
تنها روغن کائولا شفاف در ایران

NonTransgenic
فاقد هر گونه تراریختگی در داخله های روغن

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

مزایای
روغن های
نینا



زر ماکارون



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 امیرسامان اسکندری

سر دبیر:

ساسان مبار

مدیر تحریریه:

مهندس آزاده دلسوزی

مدیر اجرایی:

دکتر فاطمه کاشانی

مدیر بازرگانی:

مهندس فرشید بختی، مهندس پروانه خانی

صفحه آرا:

استودیو زاغ @zaqstudio

هیأت تحریریه:

سید مصطفی هاشمی طب، سید محمد

حسینی، آزاده دلسوزی، فاطمه کاشانی

امیر سامان اسکندری، سمن مجتهدی

امیررضا اسکندری، علی اکبر علیان نژادی



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

صنعت غذا

فهرست

عناوین

۲۲ سرمقاله ۲۲

۳۱ علیرضا مروت پور "مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس": شهامت یکسان سازی قیمت آرد، انتظار فعالین صنعت نان کشور از دولت چهاردهم

۳۲ حسن گرجی "مدیرعامل گروه شهیدین گام": تولید و معرفی یک محصول جدید توسط این گروه هر شش ماه

۳۴ آرمان خالقی "عضوهیئت مدیره خانه صنعت و معدن و تجارت": اقتصاد دستوری سمی مهلک برای اقتصاد کشور

۳۷ مدیرعامل شرکت شیررضا خبرداد: احداث کارخانه جدید این برند با ظرفیت روزانه پانصد تن محصولات فرآوری شده خرما

۳۸ "مهدی حداد" مدیرعامل کشت و صنعت نوبر سبز مطرح کرد: بازدید از نمایشگاه ایران آگرو فود باید تخصصی باشد

۳۹ مدیرعامل صنایع غذایی اصالت مطرح کرد: هزینه های تولید صنایع غذایی و خدمات آن با درآمد همخوانی ندارد

۴۰ مدیرعامل صنایع غذایی برتر عنوان کرد: سرمایه در گردش و تورم چالش های اصلی صنعت غذا

۴۱ دومین اجلاس بین المللی تجارت غذا برگزار شد

۴۲ اخبار صنایع غذایی جهان

۴۴ مرتضی سلطانی، در شورای گفتگوی دولت و بخش خصوصی مطرح کرد: بخش خصوصی جدی گرفته نمی شود

۴۵ رئیس هیئت مدیره مجتمع صنایع غذای گلها: به روز رسانی محصولات گلها تحت نام گلهای نوین با همان کیفیت و کمیت نوستالژی از ابتدای ۱۴۰۳

۴۶ رئیس هیئت مدیره گروه عازم مطرح کرد: تولید دکستروز دارویی با گرید تزریقی در شرکت گلشهد و برای اولین بار در خاورمیانه

۴۷ "شهرام راهب" مدیرعامل گروه صنعتی راهب: حفظ بازارهای صادراتی با حمایت از کشاورزان

۵۴ دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی مطرح کرد: لزوم حمایت دولت برای رشد تولید

۵۹ شانزدهمین همایش ملی صادرات ماشین آلات و محصولات صنایع غذایی برگزار شد

۶۰ کوتاه و خواندنی از دنیای غذا و سلامت



30



مدیرعامل گروه صنایع غذایی سحر همدان: فقدان متولی، چالش مهم صنایع غذایی کشور



33

"محسن احتشام" مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائن مطرح کرد: جای خالی تجار خارجی در نمایشگاه ایران آگرو فود

آدرس دفتر مجله: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی، خیابان شهید ابن علی، پلاک ۴۶، 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



36 ↙

دکتر احمد فتح الهی "رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران": استقبال قاره سباز سبزیجات خشک سبزان



44 ↘

مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو: عدم ثبات اقتصادی، چالش اصلی تولیدکنندگان است



لزوم توجه دولت چهاردهم به رفع موانع تولید

بسمه تعالی

هر چند بارها در رسانه ها از قول مقامات اجرائی کشور بیاناتی راجع به رفع موانع تولید از قبیل گشایش ارزی، تسهیلات بانکی، رفع موانع گمرکی، آزادی قیمت ها و تامین گاز و برق و ایجاد پنجره واحد برای صدور مجوزها گفته شده است اما به قول تولید کنندگان «حکایت همچنان باقی است»

معمولا همه دولت ها شعارشان حمایت از تولید است و البته چون هیچ کدام از روسای دولت ها و وزیران مربوطه اعم از وزرای صنعت یا کشاورزی و کار چون خود دستی در تولید نداشته اند نمی توانند موضوع حمایت از تولید را درک کنند و صرفا جملات و کلمات رایج در حمایت از تولید را به زبان می آورند و یا دستور العملی حسب آن اطلاعات می نویسند. چنین می شود که گاه یک وزیر صنعت یا بازرگانی یا کشاورزی در طول یک مدت کوتاه چندین بخشنامه و دستورالعمل متضاد و متفاوت صادر می نماید.

بخاطر دارم که یکی از وزرای با انصاف کار - که خداوند روح بزرگ او را قرین رحمت نماید- با طنز می گفت که من در عمرم آچار پیچ گوشتی بدست نگرفته ام ولی حال وزیر کار شده ام!

از یک سو صنعتگران باید افق دید خود را بین المللی نمایند و همچون برخی صنعتگران مانند مرحوم راهب که علامت گلاب ربیع را بین المللی نمود عمل نمایند. یعنی تولید یک «برند تجاری»، همچنانکه آلمان با بین المللی کردن علامت بنز، زیمنس، آگ و بسیاری دیگر از واحدهای صنعتی، جا پای محکمی در بازار بین المللی برای خود ایجاد نموده است. صنعتگران همچنین بر این تلاش نمایند که کیفیت کالای تولیدی خود را به سطح بین المللی برای اقناع سلیقه مردم بکار بندند. طبیعا این امر مهم تنها در سایه سیاست گذاری صحیح دولت و عمل به آن ممکن می باشد. یعنی آنکه تنها یک سو مقصر نیست بلکه روش درست را باید هر دو طرف انتخاب نمایند و بر آن پافشاری نموده و موانع را به درستی برطرف نمایند. اشکال آنست که معمولا عناصر دولتی نه براساس واقعیات بلکه براساس ایده آل ها و توهمات تصمیم گیری می کنند و چون براساس واقعیت ها نیست لذا هم در بدنه دولت مشکل برای مجریان دولتی ایجاد می شود و هم تولید کنندگان نمی توانند خود را با سیاست های دولت همسو کنند و در عرصه بین المللی فعالیت مثبت نمایند. واقع آنست که کار صنعتگران در بین الملل بسیار سخت و شکننده است و همه تولید کنندگان و عوامل حکمرانی نظام باید نسبت به این امر حساس و آگاه باشند والا کار تولید در کشور نخواهد توانست روند معقول و رو به رشد را طی نماید. امید است در آینده شاهد هم افزائی دولت و تولید کنندگان برای اعتلای تولید و کیفیت کالای کشورمان و قدرت مندی اقتصاد کشورمان و شکوفائی بیشتر میهن مان باشیم.

سید مصطفی هاشمی طب

اخبار

او مصرف شیرخشک ماهانه کشور را ۸ هزارتن اعلام کرد و افزود: بنابر آمار سالانه ۸۰ هزارتن شیرخشک مورد نیاز است و مابقی تولید باید به بازارهای هدف صادر شود.

سلیمی گفت: با افزایش تولید شیرخام به ۱۴.۷ میلیون تن، حداقل تولید شیرخشک ۳۰۰ هزارتن خواهد بود که براین اساس ۲۲۰ هزارتن شیرخشک مازاد باید به بازارهای هدف صادر شود.



صادرات روغن نباتی یک هفته‌ای ممنوع شد

سازمان توسعه تجارت در نامه‌ای به گمرک نامه یک هفته قبل خود را باطل و اعلام کرد: با توجه به اینکه واردات انواع روغن های خام

تولیدکنندگان ۲ دلار و کمتر از ۲ دلار عرضه می کنند که این امر انگیزه صادرات را کاهش داده که براین اساس رفع تعهد ارزی شرایط سختی را برای صادرکنندگان گذاشته است.

سلیمی از افزایش حداقل ۲۰ درصدی تولید شیرخشک نسبت به سال قبل خبر داد و گفت: با افزایش تولید شیرخام به ۱۴.۷ میلیون تن در افرق ۱۴۰۴ و هدایت شدن مازاد تولید به سمت کارخانه های شیرخشک انتظاری رود که تمهیدات جدی برای صادرات اندیشیده شود تا دپوی شیرخشک در واحدهای تولیدی کاهش یابد.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک ادامه داد: با افزایش ظرفیت تولید شیرخام به ۱۴.۷ میلیون تن، حدود ۶ هزار و ۵۰۰ تن به تولید شیرخشک افزوده می شود.

سلیمی از دپوی ۶۰ هزارتن شیرخشک در کارخانجات خبر داد و گفت: با احتساب ۱۵ هزارتن شیرخشک به عنوان ذخیره استراتژیک، ۴۵ هزارتن به منظور تامین نقدینگی کارخانجات شیرخشک برای پرداخت مطالبات دامداران باید به بازارهای هدف صادر شود.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک ادامه داد: بنابر آمار از ابتدای سال ماهانه بالای ۲۰ هزارتن شیرخشک در کشور تولید می شود، درحالیکه سال گذشته این رقم ۱۷ تا ۱۸ هزارتن بود.



رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک صنعتی: تولید شیرخشک به بیش از ۲۰ هزارتن رسید

سیاوش سلیمی گفت: بنابر آمار تولید ماهانه شیرخشک با افزایش حداقل ۲۰ درصدی به بیش از ۲۰ هزارتن رسیده است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ سیاوش سلیمی گفت: بنابر آمار در ۲ ماهه امسال صادرات شیرخشک نسبت به مدت مشابه سال قبل ۷ درصد ناشی از مشکلات رفع تعهدات ارزی، ارزش گذاری پایه صادراتی بالا توسط گمرک کاهش یافته است.

به گفته او، هرکیلو شیرخشک با نرخ ۲.۶ دلار در گمرک پایه گذاری شده است، درحالی که



اخبار

دهند، گفت: با وجود اینکه کالای اساسی برنج، محور امنیت غذایی کشور بوده و به ویژه برنج خارجی جز لاینفک سفره خانوارهای کم برخوردار ایرانی به لحاظ قدرت خرید است، اما اکنون چنانچه هرگونه محموله‌ای از این کالا بدون ثبت سفارش به مرزهای کشور نزدیک شود، قاچاق محسوب می‌شود.

خاکی همچنین اضافه کرد: حتی اگر مدت زمان ثبت سفارش تا امکان وصول محموله‌های برنج نیز کافی باشد، اما به دلیل ترافیک بالا در پایان تیرماه و ظرفیت نامتناسب لجستیک موجود در خطوط کشتیرانی، بنادر و حمل‌ونقل داخلی، حمل، ترخیص و بارگیری این محموله‌ها زمان‌بر و با صرف هزینه‌های گزاف صورت می‌پذیرد و از این رو نیاز است، ماه پایانی قبل از دوره ممنوعیت با سیاست‌ها و برنامه‌ریزی ویژه‌ای از سوی دست‌اندرکاران امر همراه باشد.

سخنگوی انجمن واردکنندگان برنج ایران در بخش دیگری از سخنان خود به دیگر مشکلات پیش روی واردکنندگان برنج اشاره کرد و با انتقاد از اخذ تعهد بی‌قید و شرط از واردکننده و وجود فرآیند مبهم و پیچیده برای رفع تعهد ارزی واردکنندگان کالا مشمول نرخ ارز ترجیحی گفت: سیاست‌های این چنینی این شائبه را به وجود آورده که گویا تمامی دریافت‌کنندگان ارز ترجیحی متخلف یا مجرم هستند و باید خلاف آن را ثابت کنند. حال آنکه به تناسب ارزی که با چندین ماه تأخیر تخصیص خواهد شد، بازرگان کل بار برنج ترخیص شده خود را با قیمت محاسباتی بر اساس دستورالعمل‌های سازمان حمایت مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان و با وجود تحمیل هزینه‌های مختلف ناشی از این تأخیر به فروش رسانده است.

وی اضافه کرد: هم اکنون آخرین تخصیص ارز صورت گرفته برای برنج وارداتی مربوط به محموله‌های اظهاری تا پایان بهمن ماه سال ۱۴۰۲ است و حساب کوتاژهای از اسفندماه سال گذشته تا به امروز تسویه نشده است.

خاکی همچنین با اشاره به عدم اجرای دستورالعمل حمایتی خرید برنج ایرانی مبنی بر صدور مجوز تشویقی ثبت سفارش به ازای خرید برنج ایرانی ادامه داد: با وجود حمایت از کشاورزان داخلی و خرید ده‌ها هزار تن برنج ایرانی از سوی اعضای انجمن واردکنندگان برنج ایران از ماه‌ها قبل، اما تاکنون مجوزی



ضرورت بازنگری در سیاست‌های تامین بازار برنج

سخنگوی انجمن واردکنندگان برنج ایران اعلام کرد: در آستانه دوره ممنوعیت واردات برنج و باتوجه به مقادیر محدود ترخیص شده این محصول از ابتدا سال تاکنون ضرورت بازنگری در سیاست‌ها اجتناب ناپذیر است.

به گزارش مهر، مجیدرضا خاکی، سخنگو و معاون انجمن واردکنندگان برنج ایران با اشاره به اعمال ممنوعیت قریب الوقوع ترخیص برنج از ابتدای مردادماه سال جاری و عدم بازگشایی سهمیه ثبت سفارش برنج برای تیرماه تا این لحظه گفت: این نگرانی وجود دارد که با توجه به مهلت اندک باقی مانده کمتر از یک ماه و همچنین تعطیلات رسمی کشورهای هند و پاکستان، امکان خرید، حمل و ترخیص محموله‌های برنج از گمرکات کشور تا پیش از دوره ممنوعیت عملاً ممکن نشود.

خاکی با اعلام این مطلب ادامه داد: این مساله در کنار واردات محدود ۲۳ هزار تنی برنج طی سه ماه نخست سال، به ویژه در آستانه فرا رسیدن ماه محرم که از مقاطع پرمصرف این محصول است، می‌تواند زمینه‌ساز کمبود برنج در بازار، رسوب کالا در گمرکات و همچنین تحمیل هزینه‌های مضاعف به بازرگان از جمله دموراژ، انبارداری، فساد کالا، استهلاک سرمایه و نظیر آن شود؛ هزینه‌هایی که در نهایت خود را در قیمت تمام شده کالا نشان می‌دهد و طبیعتاً این قشر آسیب‌پذیر است که برای تأمین برنج مورد نیاز خود متحمل پرداخت هزینه بیشتری می‌شود.

او با بیان اینکه تا پیش از این واردکنندگان برنج برخوردار از نوعی معافیت بودند که بدون طی تشریفات زمان‌بر ثبت سفارش، خرید و حمل محموله‌های برنج به کشور را انجام

مشمول ارز ترجیحی ۲۸۵۰۰ تومانی بوده و تابع قیمت گذاری عرضه در شبکه توزیع است، از صادرات انواع روغن خوراکی ممانعت به عمل آوری.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، سازمان توسعه تجارت در نامه‌ای به گمرک اعلام کرد: با توجه به اینکه واردات انواع روغن‌های خام مشمول ارز ترجیحی ۲۸۵۰۰ تومانی بوده و تابع قیمت گذاری عرضه در شبکه توزیع است، خواهشمند است دستور فرمایید از صادرات انواع روغن خوراکی ممانعت به عمل آید.

نرگس باقری مدیر کل دفتر صادرات و واردات سازمان توسعه تجارت با ارسال نامه‌ای به شامانی مدیر کل دفتر صادرات گمرک در خصوص ممنوعیت صادرات انواع روغن خوراکی نوشت: پیرو نامه شماره ۲۸۶۷۷۳۷ مورخ ۱۳/۰۳/۱۴۰۳ به پیوست تصویر نامه شماره ۶۷۶۹۱ مورخ ۲۳/۰۳/۱۴۰۳ معاونت توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی درباره لزوم ممنوعیت صادرات انواع روغن، به دلیل واردات انواع روغن خام با ارز ۲۸۵۰۰ ارسال تایید می‌شود.

به استناد مفاد بند ب ماده ۲۳ قانون احکام دائمی برنامه‌های توسعه کشور صادرات کالاهای که دولت برای تأمین آنها یارانه مستقیم پرداخت می‌نماید، ممنوع است.

چرا صادرات روغن نباتی به یک‌باره آزاد شد؟
پیش از این خبرگزاری تسنیم نسبت به آزاد سازی واردات روغن نباتی نوشت: «در حالی صادرات روغن نباتی آزاد شده که بخش عمده روغن‌های خوراکی موجود در بازار از طریق روغن‌های وارداتی با ارز دولتی ۲۸ هزار و ۵۰۰ تومانی تأمین شده و مشخص نیست که با چه سازوکاری اجازه صادرات این محصولات صادر شده است.»

بنابراین گزارش مدت زمان اعمال دوباره ممنوعیت واردات روغن حدود یک هفته بود و مشخص نیست که در این مدت محموله روغن که برای تأمین آن از ارز ۲۸۵۰۰ تومانی استفاده شده بود از کشور خارج شده است یا خیر.

سازمان توسعه تجارت دلیل رفع ممنوعیت صادرات روغن نباتی را رای دیوان عدالت اداری اعلام کرده بود.

پیش از این فردی به دیوان عدالت اداری درباره صادرات روغن نباتی شکایت کرده بود و دیوان به نفع وی رای صادر کرد.



رئیس هیات مدیره انجمن پسته: سیاست‌های ارزی صادرات پسته را مختل کرده است

محمد صالحی گفت: به دلیل سیاست‌های ارزی دولت در مورد چگونگی برگشت ارز، تجار ایرانی توان صادرات پسته و رقابت در بازارهای خارجی را ندارند.

به گزارش ایلنا؛ محمد صالحی، رئیس هیات مدیره انجمن پسته با بیان اینکه بخش زیادی از پسته پارسال روی دست تجار باقی مانده است، توضیح داد: به دلیل اینکه ما خریدمان را با ارز آزاد انجام می‌دهیم و پس از صادرات باید ارز برگشتی را به صورت نیمائی و با قیمت کمتر بفروشیم، این موضوع باعث می‌شود تا تاجران پسته با زیان‌های بالائی متضرر شوند و عملاً توان صادرات و رقابت در بازارهای بین‌المللی را نداشته باشند.

وی گفت: این موضوع مشکل همه صادرکنندگان شده است، اما برای بعضی از صادرکنندگان و تجار پسته حاشیه سود به حدی کم شده که عملاً دیگر توان صادراتی وجود ندارد و اگر قرار است که پسته هم صادر شود باید فکری به حال این موضوع بکنند.

رئیس هیات مدیره انجمن پسته گفت: ما برای برگشت ارز هیچ مشکلی نداریم و متعهد می‌شویم که ارز حاصل از صادرات را به کشور برگردانیم اما مشکل در قیمت آن است و دولت نباید به دنبال این باشد که ارز برگشتی را با قیمت کمتری از ما بخواهد، به هر حال ما هم دچار زیان می‌شویم و معتقدیم که قیمت دستوری در همه حال اشتباه بوده و باعث بسیاری از مشکلات شده است.

به دلیل کمبود آب، افزایش تولید نداشته‌ایم
وی در مورد تولید پسته در ایران و پیش افتادن کشور آمریکا در تولید این محصول، گفت:



مدیرعامل صنایع غذایی آیسودا: سهم شکلات در سبد مصرفی خانوار ۱۰ تا ۱۲ درصد است

حیدر توکلی رئیس هیئت مدیره صنایع غذایی آیسودا گفت: بنابر آمار سهم شکلات در سبد مصرفی خانوار ۱۰ تا ۱۲ درصد است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، حیدر توکلی رئیس هیئت مدیره صنایع غذایی آیسودا و صادرکننده شکلات در برنامه رادیو اقتصاد با اشاره به وضعیت تامین مواد اولیه برای صنعت شیرینی و شکلات گفت: اکنون مشکلات زیادی در ارتباط با تامین مواد اولیه از جمله نوسانات نرخ ارز داریم که این امر قیمت تمام شده تولید را تحت تاثیر قرار داد. به گفته او، افزایش قیمت مواد اولیه ناشی از نوسانات نرخ ارز بر قیمت تمام شده تولید اثر می‌گذارد.

توکلی با بیان اینکه سهم شکلات ۱۰ تا ۱۲ درصد سبد مصرفی را تشکیل می‌دهد، افزود: هم اکنون صادرات شیرینی و شکلات به حوزه خلیج فارس، کانادا، مالزی و کشورهای آذربایجان و روسیه انجام می‌شود.

رئیس هیئت مدیره صنایع غذایی آیسودا با بیان اینکه در خصوص بحث بسته بندی کارهای زیادی صورت گرفته است، گفت: با ماشین آلات داخل در بحث بسته بندی پیشرفت داشتیم، اما نیاز است که یک سری ماشین آلات وارد شود چراکه کیفیت شیرینی و شکلات مناسب است. این صادرکننده شکلات گفت: در نمایشگاه‌های اخیر مهمانان خارجی روند تولید برایشان بسیار حائز اهمیت بود که با سلامت کامل تولید و استانداردها رعایت شده است، از این رو انتظار می‌رود که حمایت‌های لازم صورت بگیرد تا نابه سامانی نرخ ارز تولیدکنندگان را دچار چالش نکند.

برای ثبت سفارش از این محل صادر نشده و این مساله باعث خدشه دار شدن اعتماد میان بخش خصوصی و متولی دولتی می‌شود.



رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی: توزیع کنندگان شکر بالاتر از نرخ مصوب جریمه می‌شوند

رضا کنگری گفت: توزیع کنندگانی که بالاتر از نرخ مصوب اقدام به عرضه شکر می‌کنند، مشمول جریمه می‌شوند.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ رضا کنگری از ثبت قیمت اقلام اساسی در بازار خبر داد و گفت: هم اکنون در توزیع هیچ یک از اقلام اساسی نظیر شکر، روغن و برنج کمبودی وجود ندارد.

او از التهاب بازار شکر خبر داد و گفت: بسیاری از بنکداران به سبب ترس از تعزیرات در زمینه شکر فعالیت نمی‌کنند چراکه قیمت مصوب شکر با بازار آزاد همخوانی ندارد که همین امر باعث جریمه فعالان شکر شده است.

کنگری ادامه داد: کمیسیون نرخ گذاری بنکداران قیمت ۴۶ هزار تومان را باید برای مصرف کننده نهایی مصوب کند، درحالیکه قیمت مصوب فعلی ۴۱ هزار و ۵۰۰ تومان است.

رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی با بیان اینکه شکر در سامانه بازارگاه در اختیار تولیدکنندگان قرار می‌گیرد، افزود: صنف بنکداری از طریق سامانه بازارگاه نمی‌تواند شکر خریداری کند که در نهایت این امر منجر به ایجاد چالش در بازار شده است.

او با بیان اینکه کمبودی در عرضه برنج و حبوبات نداریم، گفت: بازار حبوبات نسبت به ابتدای سال تغییری ندارد و قیمت برنج ایرانی با نزدیک شدن به فصل برداشت روند نزولی به خود گرفته است.



اخبار

با این روش را نگهداری کرد و نیاز به سردخانه نیز ندارد.

مدیر بازرگانی این شرکت دانش بنیان، اضافه کرد: حفظ مواد غذایی این محصولات که با استفاده از دستگاه فریزر درایر خشک شده‌اند، به صورت حداکثری باقی می‌ماند.

وی با تاکید بر اینکه دستگاه فریزدرایر این شرکت بر اساس استانداردهای روز دنیا تولید شده است، خاطر نشان کرد: این سیستم‌ها علاوه بر تجاری سازی در کشور، در ۳۰ کشور دنیا نیز صادر شده است.

این فناوری اضافه کرد: این نوع سیستم‌ها بیشتر مورد نیاز کشورهایی است که در زمینه تولید میوه، فعال هستند. هدف ما هم چنین کشورهایی است که شامل کشورهای جنوب روسیه، ترکیه، کشورهای مستقر بر خط استوا می‌شود.

موسوی تاکید کرد: انواع مرکبات را می‌توان با استفاده از این دستگاه، خشک کرد، ضمن آنکه بستنی خشک با بهره‌گیری از این دستگاه قابل تولید است. بستنی خشک طعم بستنی‌های موجود را دارد، ولی به صورت خشک شده است. مدیر بازرگانی این شرکت دانش بنیان با اشاره به جنبه‌های اقتصادی این دستگاه، افزود: به افرادی که می‌خواهند در زمینه تولید میوه خشک ورود کنند، توصیه نمی‌شود که در گام‌های اولیه از این سیستم استفاده کنند، بلکه این سیستم برای فرآیند توسعه کسب و کارها و تکمیل شدن سبد محصولی افراد قابل استفاده خواهد بود.



تولید شیرخشک رکورد زد / عبور از مرز ۶ میلیون قوطی در اردیبهشت

رییس سازمان غذا و دارو گفت: میزان تولید شیرخشک رگولار در اردیبهشت رکورد را شکست و از مرز ۶ میلیون قوطی عبور کرد.

پسته باعث شده که ما توان رقابتی کمتری داشته باشیم.

استان‌های پیشرو

رئیس هیات مدیره انجمن پسته همچنین گفت: استان‌های کرمان، «خراسان»ها، یزد، فارس، سمنان و برخی استان‌های دیگر بیشترین تولید پسته را دارند.



صادرات سیستم خشک‌کن محصولات زراعی به ۳۰ کشور / تولید بستنی خشک

یکی از گروه‌های صنعتی دانش بنیان با هدف کاهش دور ریز محصولات زراعی و باغی، ۸ نوع سیستم خشک‌کن محصولات را ارائه کردند که به گفته آنها این روش موجب حفظ ظاهر و طعم و مزه محصولات خواهد شد.

به گزارش ایسنا؛ سید جلیل موسوی، مدیر بازرگانی این گروه صنعتی دانش بنیان گفت: این شرکت به صورت تخصصی بر روی تولید و طراحی انواع سیستم‌های صنعتی متمرکز شده است و در این راستا حدود ۷ نوع خشک‌کن صنعتی را به تولید رساندیم که شامل خشک‌کن‌های گرمایی، فریزدرایر، خشک‌کن دوار، خلأ، مایکروویو و یکسری خشک‌کن‌های صنعتی لواشک می‌شود. وی افزود: مکانیزم عملکردی سیستم خشک‌کن‌های فریزدرایر به این صورت است که محصولی که در داخل دستگاه قرار داده می‌شود، از طریق فرآیند تصعید، خشک شود. استفاده از این روش ضمن حفظ شکل ظاهری محصول، طعم و مزه میوه نیز به طور کامل حفظ خواهد شود.

موسوی اظهار کرد: استفاده از این روش موجب می‌شود که بدون بهره‌گیری از مواد نگهدارنده، به مدت ۱۵ سال میوه خشک شده

متاسفانه در کشور ما به دلیل معضل کمبود آب، برای تولید مشکلاتی پیدا کرده ایم و به همین دلیل کشوری مثل آمریکا در تولید پسته از ما پیشی گرفته است.

صالحی گفت: تلاش ما این است که بدون افزایش سطح زیر کشت، باروش‌های مناسب‌تر به باغی، آبیاری، ارقام مناسب و... میزان تولید در واحد سطح را بالاتر ببریم؛ در این مورد خرده مالکی یکی از مشکلات اساسی باغ‌های ما است و این مسئله باعث شده که عملاً راندمان مصرف آب و دیگر نهاده‌ها پائین باشد.

تولید حدود ۲۰۰ هزار تن پسته

وی با بیان اینکه سال گذشته میزان تولید پسته به ۱۸۰ هزار تن رسید گفت: البته سرمایه‌گذاری در برخی مناطق مقداری تولید را کاهش داده بود.

صالحی با بیان اینکه اواخر تابستان و با بررسی دقیق‌تر اوضاع می‌توان به برآورد دقیق‌تری برای تولید پسته امسال رسید، گفت: در حال حاضر برآورد اولیه ما این است که امسال برای این محصول ۲۰۰ هزار تن برداشت داشته باشیم که حدود ۱۰ درصد نسبت به سال قبل رشد خواهد داشت.

وی با بیان اینکه آمریکا در حال حاضر با حدود ۵۰۰ هزار تن تولید پسته در رده نخست تولید پسته جهان قرار دارد، گفت: ما در تولید پسته پسرفت نکرده‌ایم بلکه به دلیل مشکلات کمبود آب نتوانسته‌ایم پیشرفت کنیم، اما آمریکایی‌ها پیشرفت خوبی در تولید پسته داشته‌اند.

رئیس هیات مدیره انجمن پسته عنوان کرد: تقریباً ۸۰ درصد پسته تولیدی ایران صادر می‌شود؛ در آمریکا هم حدود ۸۰ الی ۱۰۰ هزار تن مصرف داخلی دارند و حدود ۴۰۰ هزار تن را به بازارهای جهانی عرضه می‌کنند.

کاهش توان رقابتی در صادرات

صالحی در مورد چگونگی رقابت پسته آمریکا با محصول ایرانی در بازارهای جهانی گفت: در بعضی بازارها مانند کشورهای چین یا روسیه، چون برای پسته ایرانی معافیت‌های گمرکی بیشتری وجود دارد، شرایط برای پسته ایرانی بهتر است اما اتفاقی که می‌افتد، پسته آمریکایی در یک کشور ثالث با برچسب پسته ایرانی و با تعرفه گمرکی کمتر به کشور چین و روسیه صادر می‌شود.

وی تاکید کرد: متاسفانه سیاست‌های دولت در برگشت ارز و حاشیه سود پائین صادرات



برنج به گونه ای بود که بخشی از آن پس از انتقال به فروردین وارد بیبهشت به امر تنظیم بازار کمک می کرد، اما امسال براساس واردات یک میلیون تنی برنج که در سال قبل توسط بخش خصوصی انجام شد، عملاً این اتفاق نیفتد.

او از واردات ۲۰۰ هزار تن برنج از ابتدای سال خبر داد و گفت: امسال پیشنهاد ما این بود که ۶۰۰ تا ۸۰۰ هزار تن برنج قبل از دوره ممنوعیت وارد شود که میزان واردات فعلی یک سوم تا یک چهارم رقم فعلی است.

کشاورز ادامه داد: برآوردها حاکی از آن است که اگر ۳۰۰ هزار تن برنج تا قبل از دوره ممنوعیت وارد نشود، با خلأ بازار مواجه خواهیم شد و از طرفی با عدم ثبت سفارش برنج با گرانی قیمت در بازار مواجه خواهیم شد.

دبیرانجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج افزود: برنج ایرانی یکی از عوامل رکود است که مردم به سمت برنج ارزان قیمت خارجی نروند که به ضرر تولید داخل تمام شود و امسال هم اعلام کرده ایم که طبق سنوات قبل اگر هماهنگی استانی انجام شود که خریداران مورد تشویق قرار بگیرند، برنج ایرانی با قیمت مناسب در دوره ممنوعیت عرضه می شود.

او در واکنش به بیان برخی اظهار نظرها مبنی بر تامین کسری ۶۰۰ هزار تنی برنج از طریق واردات گفت: با توجه به بیان برخی اظهار نظرات مبنی بر آنکه کسری سالانه ۶۰۰ تا ۷۰۰ هزار تنی برنج از طریق واردات، این سوال مطرح است که آیا طی این سال ها برنج های وارداتی دور ریخته شده است؟ گفتنی است با توجه به نزدیک شدن به فصل ممنوعیت، وزارت جهاد باید ثبت سفارش برنج را انجام دهد تا دچار چالش نشویم.

کشاورز متوسط قیمت هر کیلو برنج هندی در بنکداری ها را ۴۶ هزار تومان و برنج پاکستانی را ۵۲ تا ۵۳ هزار تومان اعلام کرد و افزود: با احتساب سود ۳۰ تا ۴۰ درصدی، هر کیلو برنج هندی در خرده فروشی ها با نرخ ۵۰ هزار تومان و پاکستانی ۶۰ هزار تومان عرضه شود.

دبیرانجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج گفت: دست اندرکاران برنج ایرانی باید در برنامه ریزی ها از نظرات بخش خصوصی استفاده کنند و با برنامه مناسب در خصوص نحوه خرید و توزیع نگذارند بخش کشاورزی و بازار دچار آسیب شود به طوریکه برای تنظیم بازار ناگزیر شویم به سراغ ذخایر رویم.

برخورداری صنعت از این ارز تمایل ندارد آزادی صادرات تداوم داشته باشد.

وی افزود: به هر حال منافع ملی هم این را تایید نمی کند که صنعت برخوردار از ارز ۲۸۵۰۰ تومانی محصولاتی را صادر کند، هر چند صنعت خود از صادرات استقبال می کند.

شریفی خاطر نشان کرد: البته منافع تولیدکنندگان هم باید در درازمدت با منافع ملی همسو باشد.

دبیرانجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران در تشریح وضعیت بازار روغن نباتی کشور اظهار کرد: در سال گذشته دو میلیون تن روغن نباتی در کشور تولید شد و پیش بینی می شود تولید سال جاری از این رقم هم فراتر رود.

وی اضافه کرد: این حجم از تولید در حالی حاصل شده که مصرف سالانه کشور برابر با یک میلیون و ۹۰۰ هزار تن است و در نتیجه میان عرضه و تقاضا در بازار روغن تعادل مطلوبی برقرار است.

شریفی گفت: بیان این نکته جالب توجه است که بخش کمی از روغن تولیدی ایران به صورت قاچاق از کشور خارج می شود و به طور کلی در کالاهایی مانند آرد، روغن، دارو و از این قبیل که به آنها ارز ترجیحی اختصاص می یابد قاچاق محتمل است.



دبیرانجمن تولیدکنندگان و تامین کنندگان برنج: ۳۰۰ هزار تن برنج تا قبل از دوره ممنوعیت باید وارد شود

مسیح کشاورز گفت: با واردات ۳۰۰ هزار تن برنج تا قبل از دوره ممنوعیت، مشکلی در امر تنظیم بازار نخواهیم داشت.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ مسیح کشاورز گفت: در سنوات گذشته میزان واردات

به گزارش مهر، سیدحیدر محمدی، با اشاره به اینکه میزان تولید شیرخشک در اردیبهشت ۱۴۰۳ از متوسط تولید در ماه های گذشته پیشی گرفت، اظهار کرد: با تلاش های شبانه روزی دست اندرکاران صنعت شیرخشک میزان تولید شیرخشک رگولار در اردیبهشت از مرز ۶ میلیون قوطی گذشت، این در حالی است که تولید در ماه های گذشته به طور متوسط ۵ میلیون و ۶۰۰ هزار قوطی بوده است.

وی با بیان اینکه آمارها نشان دهنده رشد ۳۵ درصدی تولید شیرخشک در اردیبهشت نسبت به فروردین است، اظهار کرد: با نظارت و بازرسی های صورت گرفته توسط بازرسان معاونت های غذا و دارومبنی بر عدم دپوی شیرخشک در کارخانجات تولیدی شاهد توزیع حداکثری شیرخشک در ماه ابتدای سال ۱۴۰۳ هستیم.

محمدی تصریح کرد: ذخایر استراتژیک شیرخشک کوپنی در سراسر کشور به ۳ ماه رسیده است.



دبیرانجمن صنفی صنایع روغن نباتی؛ وزارت جهاد کشاورزی مخالف صادرات روغن خوراکی/ قاچاق روغن محتمل است

به گفته علیرضا شریفی دبیرانجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران برخورداری صنعت روغن از ارز ترجیحی مانع اجرا شدن صادرات آن است.

به گزارش ایلنا؛ علیرضا شریفی، دبیرانجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران در واکنش به آزادسازی صادرات روغن خوراکی گفت: حکم آزادی صادرات روغن خوراکی را دیوان عدالت اداری داده است اما از آنجا که صنعت روغن از ارز ترجیحی برخوردار است هنوز صادرات آن عملیاتی نشده و وزارت جهاد کشاورزی به دلیل



اخبار

کارشکنی هایی همراه است ولی برای کاهش وابستگی به واردات، نیاز به برنامه ریزی و اتخاذ تدابیر مناسب دارد.

بنا بر این گزارش با توجه به سیاست دولت مبنی بر خرید دانه های روغنی توسط بخش خصوصی، کلزای تولیدی در کشور توسط کارخانجات روغنکشی، روغن نباتی و واردکنندگان کنجاله خریداری شده است.



مصرف ماهانه شکر به ۲۵۰ هزار تن رسید

کارشناس بخش کشاورزی گفت: همه ساله در ۶ ماهه نخست سال مصرف ماهانه شکر به اوج خود می رسد که بنا بر آمار ماهانه به ۲۵۰ هزار تن رسیده است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ غلامحسین بهمنی، کارشناس بخش کشاورزی گفت: بنا بر آمار تولید شکر نسبت به سنوات گذشته کاهش یافته به طوریکه از ۱.۵ میلیون تن فراتر نرفته است.

او توسعه کشت پاییزه را راهکار افزایش عملکرد و رسیدن به خوداتکالی تولید شکر دانست و افزود: با توجه به محدودیت منابع آبی، امکان افزایش سطح زیرکشت وجود ندارد و تنها با افزایش عملکرد در واحد سطح می توان تولید را بالا برد.

بهمنی ادامه داد: بنا بر آمار سالانه ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار تن شکر مورد نیاز کشور است که یک میلیون و ۵۰۰ تا یک میلیون و ۶۰۰ هزار تن آن در داخل و مابقی از طریق واردات تامین می شود. دبیر اسبق انجمن تصفیه کنندگان شکر افزود: دخالت دولت در بحث بازار منجر به ۲ نرخی شدن و اختلاف چشمگیر قیمت بازار سیاه با نرخ مصوب و سامانه بازارگاه شده است.

به گفته او، همه ساله در ۶ ماهه نخست سال با پیک مصرف شکر مواجه هستیم به طوریکه ماهانه ۲۴۰ تا ۲۵۰ هزار تن شکر مصرف می شود.

امر موجب شده تا آمار دقیقی از تولید و سطح زیرکشت نداشته باشیم. درحالیکه بنابر برآوردها همه ساله سطح زیرکشت ۵ تا ۱۰ درصد افزایش می یابد و این موضوع غیرقابل انکار است.



دبیر انجمن صنایع روغنکشی: پول کلزاکاران جنوب کشور پرداخت شد

محمد جعفری گفت: ۱۱۰ هزار تن کلزای استان های جنوبی توسط بخش خصوصی خریداری و ۱۰۰ درصد پول کلزاکاران پرداخت شد.

به گزارش تسنیم؛ محمد جعفری دبیر انجمن صنفی صنایع روغنکشی ایران با اشاره به برنامه وزارت جهاد کشاورزی برای خرید دانه های روغنی توسط بخش خصوصی اظهارداشت: این طرح در سال جاری به همت بخش خصوصی اجرایی شد و در استان های جنوبی شامل خوزستان، ایلام، هرمزگان، سیستان و بلوچستان و کرمان در مجموع ۱۱۰ هزارتن کلزای کشاورزان خریداری شد و بخش خصوصی با پرداخت وجه کلزاکاران به ارزش حدود سه هزار میلیارد تومان با تمامی کلزاکاران این استان ها تسویه حساب کرد.

وی افزود: تا کنون ۲۱۵ هزار تن دانه کلزا در کشور جمع آوریشده است که پرداخت وجه کلزاکاران استان های مرکزی نیز آغاز شده است. جعفری با بیان اینکه در استان گلستان نیز تاکنون ۹۸ هزار تن کلزا از کشاورزان جمع آوری شده است تصریح کرد: تا کنون حدود ۲۰ درصد وجه کشاورزان معادل ۷۰۰ میلیارد تومان پرداخت شده است.

وی در خصوص برخی کارشکنی ها در روند اجرایی سازی طرح « واردات به ازای خرید دانه تولید داخل » تصریح کرد: قطعاً تغییر ریل و مشارکت برخی وارد کنندگان در این طرح با



پتانسیل افزایش ۳ برابری تولید زعفران در کشور وجود دارد

عضو شورای ملی زعفران گفت: با رعایت مسائل فنی کاشت و تغذیه مناسب امکان افزایش تولید زعفران به بیش از هزارتن در کشور وجود دارد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ علی حسینی از ثبات قیمت زعفران در بازار خبر داد و گفت: هم اکنون حداقل قیمت هرکیلو زعفران ۸۰ هزارتومان و حداکثر ۱۰۰ هزارتومان است.

به گفته او، با توجه به افزایش قیمت زعفران در سنوات اخیر و کاهش قدرت خرید خانوار، سرانه مصرف زعفران از یک گرم به کمتر از نیم گرم کاهش یافته است.

حسینی با تاکید بر رعایت مسائل فنی کشت زعفران افزود: با توجه به تنش های گرمایی، اگر کشاورزان به رعایت مسائل فنی توجهی نداشته باشند یا آموزش مناسب به بهره برداران داده نشود، عملکرد تولید کاهش می یابد.

عضو شورای ملی زعفران ادامه داد: با توجه به بارش های مناسب پیش بینی می شود که امسال تولید زعفران به بالای ۴۰۰ تن برسد.

او سطح زیرکشت زعفران را ۱۳۰ هزارهکتار اعلام کرد و افزود: بنا بر آمار عملکرد تولید زعفران طی سال های اخیر ۱.۵ تا ۳ کیلو در هکتار بود، درحالیکه ۴۰ سال گذشته ۶ کیلو بود که این امر بیانگر کاهش ۵۰ درصدی عملکرد تولید است.

حسینی با بیان اینکه پتانسیل تولید بیش از هزارتن زعفران در کشور وجود دارد، گفت: با افزایش عملکرد زعفران در واحد سطح به ۸ تا ۱۰ کیلو، تولید رشد چشمگیری خواهد داشت به طوریکه ۳ برابر رقم فعلی افزایش می یابد.

عضو شورای ملی زعفران با تاکید بر شناسنامه دار شدن مزارع زعفران گفت: گرچه ۱۰ سال پیش این طرح به صورت پایلوت اجرا شد، اما متأسفانه بدلیل عدم حمایت های لازم اجرا نشد و همین



در داخل کشور نیست، در سایر موارد مشکلی وجود ندارد.



دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی: مذاکره برای تجارت ترجیحی لبنیات با پاکستان

رضا باکری درباره قاچاق شیرخشک صنعتی به پاکستان ضمن رد آن گفت: محصولات لبنی نیاز به سردخانه دارند و امکان قاچاق آنها منتفی است.

به گزارش مهر، رضا باکری، عضو هیأت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی کشور ضمن رد قاچاق شیرخشک صنعتی به پاکستان گفت: محصولات لبنی نیاز به سردخانه دارند و امکان قاچاق آنها منتفی است.

وی با اشاره به مذاکرات ایران و پاکستان برای صادرات فرآورده‌های لبنی از جمله شیرخشک صنعتی افزود: انجمن صنایع لبنی ایران و انجمن صنایع لبنی پاکستان مذاکراتی با هم داشتند؛ همچنین مکاتباتی هم با وزارتخانه‌های جهاد کشاورزی، صنعت، معدن و تجارت و سازمان توسعه تجارت انجام شده با این هدف که فرآورده‌های لبنی ایران نیز جز پروتکل تجارت ترجیحی دو کشور قرار گیرد.

این عضو انجمن صنایع لبنی ایران تصریح کرد: به این ترتیب برای انجام معاملات ۳۵ درصد تعرفه گمرکی که دولت پاکستان برای واردات محصولات لبنی ایران تعیین کرده است، حذف می‌شود.

باکری ادامه داد: با کمک سفارت ایران در پاکستان مرکزی مربوط به توسعه تجارت لبنی راه اندازی شده تا با امضا پروتکل تجارت ترجیحی در محصولات لبنی، فرآورده‌های مازاد بازار داخل به پاکستان صادر شود؛ مشابه تجارتي که بین ایران با ترکیه، سوریه، اوراسیا و روسیه در حال انجام است.

عواملی مانند؛ شرایط اقلیمی، شرایط سیاسی کشورها وابسته است.

ربیعی در ادامه خاطر نشان کرد: به عنوان نمونه، قیمت قهوه ویتنام طی یک سال گذشته تقریباً دو برابر شده است که آن هم به دلیل خشکسالی و اتفاقاتی بود که در شرق آسیا رخ داد و گرمایش زمین و گرم شدن بیش از حد هوا باعث شد تا برداشت این محصول بسیار کمتر از پیش بینی‌ها شود.

برای امسال هنوز ثبت سفارشی نداشتیم
او با بیان اینکه برای امسال هنوز هیچ ثبت سفارشی تأیید نشده است، خاطر نشان کرد: میزان تولیدات از سال قبل به شدت به مخاطره افتاده است و آن هم به خاطر کمبود مواد اولیه این کالا است که اگر نباشد تولید قهوه هم نخواهیم داشت که در کنار این موضوع مشکل دیگر ما ثبت سفارش هم هست، که همین امسال هم ما را با کمبود ماده اولیه قهوه مواجه کرده است.

او با بیان اینکه کمبود مواد اولیه باعث افزایش قیمت‌ها شده است گفت: کمبود کالا باعث افزایش قیمت‌ها شده است و ما باید مستندات را برای راستی آزمایی به صورت ماهانه برای تعیین قیمت‌ها ارائه دهیم تا نرخ‌های جدید را به ما اعلام کنند این در حالی است که در هر کشوری بر اساس سیاست‌های آن کشور و هزینه‌هایی که در مزرعه تمام می‌شود این قیمت‌ها تعیین می‌شوند.

فعالیت بیش از ۳۰ هزار نفر به شکل مستقیم
ربیعی تصریح کرد: در حال حاضر نزدیک به ۲۰۰ شرکت اقدام به واردات دانه‌های قهوه می‌کنند و حدود ۵۰۰ واحد تولیدی نیز در این حوزه فعالیت دارند و بر اساس پروانه‌ها بیش از ۲۰ هزار نفر به شکل مستقیم در این واحدهای تولیدی مشغول فعالیت هستند.

او خاطر نشان کرد: در واقع تولیدات داخل کشور به معنی فرآوری این دانه هاست و این محصول جزء کالاهایی است که دارای ارزش افزوده بسیار بالایی است و میزان اشتغالی هم که در زمینه قهوه بوجود می‌آید بسیار مهم است. ربیعی با اشاره به آموزش تولید قهوه گفت: افرادی که می‌خواهند فعالیت حرفه‌ای در این بخش داشته باشند نیازمند آموزش هستند که از فرآوری تا صنعت بسته بندی و نقل و انتقال را در برمی‌گیرد.

او با بیان اینکه قهوه گردش اقتصادی بسیار بالایی دارد افزود: بجز ماده اولیه این کالا که

کارشناس بخش کشاورزی قیمت مصوب هر کیلو شکر در سامانه بازارگاه را ۳۵ تا ۳۸ هزار و ۵۰۰ تومان اعلام کرد و گفت: قیمت کنونی هر کیلو شکر برای مصرف کننده ۴۲ هزار تومان است، در حالیکه بازار آزاد ۴۸ تا ۵۰ هزار تومان عرضه می‌شود.



رئیس انجمن قهوه ایران: کمبود دانه سبز قهوه قیمت‌ها را بالا می‌برد

دانه سبز قهوه در ایران قابل کشت نیست و ما مجبور هستیم این محصول را به عنوان ماده اولیه وارد ایران کنیم، اما در بخش ثبت سفارش و تأمین ارز با مشکل مواجه هستیم.

به گزارش ایلنا؛ حسام ربیعی، رئیس انجمن قهوه ایران در خصوص وضعیت تولید این محصول در کشور گفت: هر چند تولید قهوه نسبت به سال گذشته روند افزایشی داشته اما در ارتباط با واردات دانه‌های سبز قهوه که ماده‌ی اولیه آن محسوب می‌شود با چالش‌هایی روبرو هستیم.

او افزود: در ایران قهوه تبدیل به یک صنعت شده است و ما تنها مصرف کننده صرف نیستیم و در حال حاضر بسیاری از شرکت‌ها اقدام به فرآوری قهوه می‌کنند.

ربیعی تصریح کرد: البته دانه‌ی سبز قهوه در ایران قابل کشت نیست و ما مجبور هستیم این محصول را به عنوان ماده اولیه وارد ایران کنیم، اما در بخش ثبت سفارش و تأمین ارز با مشکل مواجه هستیم.

دانه سبز قهوه در بورس نرخ گذاری می‌شود
او تصریح کرد: در خصوص واردات قهوه با جهاد کشاورزی مشکلات زیادی داشته ایم که هنوز هم حل نشده است، قیمت دانه سبز قهوه هم در بورس نرخ گذاری می‌شود که در طول مدت کوتاهی تغییر می‌کند و قیمت آن به

مدیرعامل گروه صنایع غذایی سحر همدان:

فقدان متولی، چالش مهم صنایع غذایی کشور

که اگر همانند تمام دنیا از یک وحدت رویه ای برخوردار باشند و به شکل متمرکز عمل کنند شاید خیلی از مجوزها و فعالیت ها سرعت بگیرد. ضمن اینکه از سرمایه گذاری های بیهوده هم در این بخش ها جل گیری شود.

وی افزود: باید تلاش کنیم با تمرکز سهم خود را در بازارهای دنیا افزایش دهیم چون در ایران با توجه به جمعیت ایران چندین برابر ظرفیت کشور امکان تولید داریم. که با توجه به آفتاب و حاصلخیزی خاک و جغرافیای ارزشمند کشور و نیروهای انسانی متبحر و دانش آموخته می توانیم با فعالیت های بازاریابی و مارکتینگ و توسعه بازار و توسعه برند در بازارهای هدف تولید ثروت بکنیم. توتونچیان در پایان خطاب به مصرف کنندگان این شرکت گفت: سحر دوست دار شماست به سلامت شما می اندیشد.



مدیرعامل گروه صنایع غذایی سحر همدان افزود: همکاری با وزارت بهداشت و درمان نیز بر پایه سیاست های نظام و حاکمیت است که با تولید محصولات سلامت محور در این راه قدم گذاشتیم.

توتونچیان در خصوص رضایتمندی مشتری و اعتماد مصرف کنندگان به محصولات سحر همدان گفت: رمز موفقیت سحر کیفیت است، ما سعی کردیم که امانت دار مردم باشیم و با استفاده از محصولات کشاورزی باکیفیت و هدایت کشاورزان توسط یکی از شرکت های گروه به نام شرکت شبنم سحر فعالیت های خوبی در بحث کشت و داشت و برداشت صورت گرفت که محصول به سلامت به کارخانه منتقل شود.

این کارآفرین کشورمان در خصوص لزوم حمایت مسئولین از تولید تصریح کرد: سیاست های کلان کشور باید در راستای حمایت از تولید باشد، ما اعتقاد داریم که باید تمرکز در قوانین و سیاست ها ایجاد شود که تولیدکنندگان قادر باشند با ضمن حفظ شرایط فعلی، تولید خود را ارتقا دهند.

توتونچیان در ادامه گفت: از چالش های صنعت غذا نبود متولی مشخص و موازی کاری بعضی ادارات است که سالیان سال از طرف وزارت صمت، وزارت جهاد، معاونت علوم پزشکی دانشگاه علوم پزشکی، سازمان استاندارد، صورت می پذیرد

توتونچیان می گوید: ارگان های دولتی مرتبط با صنعت غذا با پرهیز از موازی کاری باید از وحدت رویه برخوردار باشند و به شکل متمرکز عمل کنند. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس مسعود توتونچیان، مدیرعامل گروه صنایع غذایی سحر همدان در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود به خبرنگار ما گفت: گروه صنایع غذایی سحر سی و سومین سال تاسیس خود را جشن گرفته است که جا دارد این اتفاق را به مصرف کنندگان و دست اندرکاران صنعت غذای کشور که یک واحد صنعتی توانسته در چهار دهه روند خوب و کیفی خود را حفظ کند و به ارتقا دهد تبریک بگویم.

توتونچیان با بیان اینکه سحر همدان با پنج قلم کالا شروع به فعالیت کرده و اکنون در هشتاد گروه کالایی و سیصد نوع بسته بندی مشغول فعالیت هست، افزود: این گروه در داخل کشور و خارج از کشور هشت شرکت تولیدی و توزیعی و بازرگانی تاسیس کرده است که در راستای شرکت مادر به تولید و توزیع محصولات گروه فعالیت می کنند.

این تولیدکننده کشورمان اظهار داشت: همواره به دنبال ارتقای کیفیت محصولاتمان بر پایه تولید سلامت محور هستیم و در این راستا محصولات کم شکر، کم روغن و کم نمک به بازار عرضه کردیم که نشان از محور سیاست های سلامت محوری گروه سحر است.

محسن امینی، رئیس کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران شد

او ادامه داد: در ادامه مسیر، بودجه ۱۴۰۳ اتاق ایران است که بعد از تصویب هیات نمایندگان، می تواند به تحقق برنامه ها و اولویت های هر یک از کمیسیون های اتاق ایران کمک کند.

گفتنی است امینی سابقه ریاست کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی ایران را نیز به یاد می کشد.



در انتخابات هیئت رئیسه کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران، دکتر محسن امینی به عنوان رئیس و رشید عزیزپور به عنوان نایب رئیس اول و امیر یوسفی نایب رئیس دوم این کمیسیون انتخاب شدند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، پیش از این ابوالحسن خلیلی، مسئولیت ریاست این کمیسیون را به عهده داشت که در نشست قبل، استعفای خود را اعلام کرد. همچنین محسن امینی، نایب رئیس اول این کمیسیون بود.

بعد از برگزاری مراسم رأی گیری، پیام باقری، نایب رئیس اتاق ایران، ضمن تأکید بر اهمیت جایگاه و نقش کمیسیون های تخصصی در ارائه راهکارهای مشورتی تخصصی و کارشناسی از طرف پارلمان بخش خصوصی به قوای سه گانه، به تصویب شیوه نامه کمیسیون ها اشاره کرد و گفت: خوشبختانه اصلاحات شیوه نامه کمیسیون ها به تصویب هیات نمایندگان اتاق ایران رسید که این امر می تواند در پیشبرد اهداف کمیسیون ها در دوره دهم مؤثر باشد.

علیرضا مروت پور "مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس": شهامت یکسان سازی قیمت آرد، انتظار فعالین صنعت نان کشور از دولت چهاردهم

و روغن به کارخانجات بدون توجه به بقیه اقلام و مواد اولیه انتظار دارد که باید تهیه شود و محصول را به دست مصرف کننده بدهیم که این موضوع تولیدکننده را با چالش مواجه می کند. و به اعتقاد بنده بزرگترین خدمتی که می توان به تولید کرد این است که اجازه دهند در بازار رقابت ایجاد شود بدین صورت کیفیت بهتر و قیمت بهتر در انتظار مردم است و بدین معنی بازار با سرعت رقابتی می شود نه بدین صورت که یک خط دو چهارصد متر بکشند یک عده را پایان خط بگذارند و عده ای هم در ابتدای خط و بخواهند آن مسافت طولانی را مسابقه دهند.

مروت پور با بیان اینکه بسیاری از کارخانجات بزرگ حوزه نان با توجه قول و قرارهای دولت های مختلف و مصوباتی که اعلان شده بود، هزینه بسیار سنگینی کردند و واحدهای صنعتی بسیار بزرگی را احداث کردند و قطعا به خاطر اعتماد و قول و قرارهایی که دولت گذاشته بوده این کار را انجام دادند ولی متأسفانه در دوره های مختلف بی توجهی دولت به مصوبات گذشته کل واحدهای تولید نان به روش صنعتی را به چالش بزرگی کشانده است.

وی گفت: انتظار این است که در صنعت غذا بخصوص صنعت نان یکسان سازی قیمت و رقابت بین تولیدکننده جاری شود، قطعا دولت آن زمان می تواند قیمت گذاری هم بکند.

صنایع به شمار می رود که بحث سلامت و امنیت غذایی جامعه را نیز بعهده دارد.

مروت پور با مهم دانستن صنعت غذا، اظهار داشت: این صنعت، صنعتی است که چه در دوران شروع انقلاب و جنگ تحمیلی و تحریم ها در همه مقاطع بدون که کوچک ترین چالشی برای مردم کشور فعالیت داشت و همواره در خدمت مردم کشور بوده است.

مدیرعامل شرکت نان آوران سبوس بیان کرد: از دولتی چهاردهم تقاضا داریم که شهامت به خرج دهد و بحث قیمت آرد را در تمام کشور یکسان سازی کند، چون تا زمانی که قیمت آرد یکسان نباشد و تفاوت بسیار زیادی بین تولیدکنندگان نان سنتی و صنعتی وجود خواهد داشت که این خودش موجب ایجاد فساد می شود، کاری که دولت های گذشته، حتی در زمان قبل از انقلاب تیز دولت ها از انجام آن غافل بودند و نتوانستند با یکسان سازی قیمت آرد وضعیت نان کشور را اصلاح کنند. ولی تا زمانی که قیمت آرد یکسان نشود برای همه تولیدکنندگان چه صنعتی و چه صنفی قطعا این اتفاق نخواهد افتاد و ما همیشه جاهایی که با پرداخت یارانه پرداخت باعث فساد می شویم و دولت مجبور به نظارت می شود و این در حالی است که به جای نظارت باید تصدی گری صورت گیرد.

مروت پور ادامه داد: دولت با اختصاص آرد و شکر

مهندس علیرضا مروت پور می گوید: یکسان سازی قیمت آرد و رقابت بین تولیدکننده، راه نجات و خروج از بحران در صنعت نان کشور است. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علیرضا مروت پور در حاشیه در حاشیه دومین اجلاس بین المللی تجارت غذا به خبرنگار ما گفت: شرکت نان آوران سبوس در نیمه شعبان سال ۱۳۷۹ افتتاح شد و اولین کارخانه ای است که در کشور در عرصه تولید نان های حجیم و نیمه حجیم فعالیت خود را آغاز کرد.

وی با بیان اینکه سهام داران نان آوران و کسانی که بنیان آنرا گذاشتند یک عقبه بالغ بر ۱۱۰ ساله در صنعت و صنف نان دارند، افزود: زمانی که این شرکت آغاز به فعالیت کرد کمتر کسی با صنعت نان های حجیم و نیمه حجیم آشنایی داشت ولی امروز شرکت نان آوران دارای چهار کارخانه بزرگ در تهران، اشتهارد، ورداورد و هشتگرد است

مدیرعامل شرکت نان آوران در خصوص چالش مربوط به صنعت غذا و نان گفت: صنعت غذا با مشکلات بسیار زیادی دست و پنجه نرم می کند، اما بحث تحریم ها خودش تاثیر زیادی در این مشکلات داشته است، ضمن اینکه مصوبات و بخشنامه ها شاید در بعضی نقاط به کارگیری افراد غیر متخصص مزید بر علت شده است که صنعت غذا از این موارد آسیب دیده است.

مروت پور با اشاره به بحث قیمت گذاری دستوری به عنوان چالش بزرگ صنایع غذایی گفت: در حال حاضر بدون توجه به افزایش قیمت مواد اولیه به ویژه اینکه بخش بزرگی از آن وارداتی است و بسیاری از صنایع ما با این مواد اولیه کار می کنند و قیمت این مواد در اختیار دولت نیست، تولیدکننده ها به راحتی نمی توانند قیمت محصولشان را روی کالایی که تولید بگذارند که این مسئله باعث تعطیلی و وقفه کارخانه ها می شود.

این فعال صنعت غذا در خصوص انتظار تولیدکنندگان از دولت چهاردهم و اینکه این دولت بتواند شعارهای سال از جمله جهش تولید را محقق کند، گفت: مقام معظم رهبری، سال های گذشته نیز راجع به تولید، حمایت از تولید و جهش تولید صحبت کردند، وقتی که صحبت جهش می شود، ما باید یک اتفاق متفاوت تری را در صنعت کشور ببینیم، صنعت غذا نیز یکی از اصلی ترین



حسن گرجی "مدیرعامل گروه شهیدین گام"

تولید و معرفی یک محصول جدید توسط این گروه هر شش ماه

مسائلی که پیش روی صنعت است رافع کند، چون صنعت غذا و کشاورزی یکی از بزرگترین صنایع اشتغال زای کشور است، که رتبه یک کشور در این زمینه محسوب می شود ولی کمترین حمایت مجموعه های دولتی از این صنایع صورت می پذیرد.

گرجی برگزاری همایش های جانبی در کنار نمایشگاه ایران آگرو فود را مثبت ارزیابی کرد و گفت: برگزاری این نوع همایش ها یا این نوع دیدارها که موضوع به صورت بی تویی است و با طرف های تجاری رو در رو مذاکره می کنیم می تواند پتانسیل ظرفیت صادراتی کشور را به مجموعه های بازارهای جهانی معرفی کنیم.

مدیرعامل گروه شهیدین گام افزود: خوشبختانه کشور به سمت و سویی حرکت می کند که بیشترین حجم از محصولات تولیدی روانه بازارهای صادراتی می شود و امیدوارم که بتوانیم این خلا بازارهای صادراتی که در چندین سال گذشته داشتیم را به سرعت جبران و شاهد توسعه صادرات باشیم.

گرجی در پایان خطاب به مشتریان و مصرف کننده های محصولات این شرکت گفت: مصرف کننده های عزیز همواره وفاداری خود را در این هفتاد سال به برند ما و نه تنها نه برند ویتانا بلکه به همه برندهای تولیدکنندگان داخلی ثابت کرده اند و امیدوارم که با همین قدرت و شدت اعتماد مصرف کنندگان را داشته باشیم و به آنها امید می دهیم که تقریباً هر شش ماه یک محصول جدید به بازار روانه کنیم چون خطوط جدید خریداری کردیم و تیراژ و قدرت تولیدمان به شدت افزایش پیدا کرده است. امیدوارم که هر شش ماه یک نوید از محصول جدید به روز دنیا رو در اختیار هم وطنان عزیز قرار دهیم.



مهندس گرجی می گوید: قوانین خلق الساعه، در سازمان تامین اجتماعی، مالیات و قانون جدید چک از چالش های صنعتگران است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس حسن گرجی "مدیرعامل هلدینگ شهیدین گام" در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود در گفتگو با خبرنگار ما گفت: نمایشگاه ایران آگرو فود ۱۴۰۳ برخلاف سال های گذشته جنبه تخصصی تر به خودش گرفت و اینکه این نمایشگاه در روزهای کاری و از روز شنبه تا سه شنبه برگزار شد بیشتر شاهد حضور افراد متخصص برای بازدید از نمایشگاه بودیم و این حرکت خوبی بود و امیدواریم در سال های آتی هم به همین روال نمایشگاه برگزار شود که بتوان بیشتر با افراد متخصص و مرتبط با موضوع صنعت دیدارهای رو در رو داشته باشیم.

گرجی با بیان اینکه شهیدین گام از شرکت های زیر گروه شرکت ویتانا است افزود: برند هفتاد ساله بیسکوئیت مادر از قدیمی ترین برندهای داخل کشور است، مجموعه دوم شرکت افق گلستان است که تولید کننده لوازم صوتی تصویری یا لوازم خانگی می باشد و مجموعه سوم شرکت گنجه پرور تولید کننده انواع غذای کودک، پودرها و... است. مجموعه دیگر شرکت روغن است که ماسی درصد از سهام روغن گلناز را در اختیار داریم و مجموعه شرکت پخش ویتانا نیز که تحت عنوان پخش و توزیع ویتانا و در نهایت هم یک مجموعه پخش راه اندازی کردیم به نام پخش دانای نفیس که این شرکت هم در حال توزیع محصولاتمان است.

مدیرعامل گروه شهیدین گام بیان کرد: در زمینه انواع تولید بیسکوئیت، ویفر، محصولات شکری، آدامس و کیک و... فعالیت داریم.

عضو هیئت مدیره فدراسیون صنایع غذایی کشور در خصوص انتظار فعالان اقتصادی از ریاست جمهوری چهاردهم گفت: در ابتدا لازم است از رئیس جمهور شهیدمان، جناب رئیس جمهور آقای رئیسی یاد کرد که در مدت تصدی آرام آرام داشتند برای صنعت گام های اساسی را برمی داشتند. با توجه به مشکلاتی که پیش روی صنعت است، امروز صنعتگران و تولید کنندگان کارآفرینان در خصوص قوانینی که وضع شده مشکلات اساسی دارند و این قوانین به دلخواه توسط مجموعه های نظارتی همواره دست خوش تغییرات می شود به ویژه قانون چک که لطمه اساسی به صنعت می زند و باعث تعطیلی واحدهای تولیدی می شود در سازمان تامین اجتماعی و سازمان امور مالیاتی قوانین دست و پاگیر زیاد داریم و بخشنامه هایی که بالای جان تولید شده است. من از رئیس جمهور آینده می خواهم که به محض استقرار بر این مسند، کابینه خود را معرفی کند، موضوعات و

پیام تسلیت

بدینوسیله درگذشت **جناب آقای دکتر ایرج پیرایش** از پیشکسوتان صنعت غذا و بنیانگذاران سندیکای صنایع کنسرو ایران را به خانواده گرامی ایشان و جامعه صنعت غذای کشور تسلیت عرض می نمایم. روحشان شاد و یادشان گرامی باد.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا

“محسن احتشام” مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائل مطرح کرد:

جای خالی تجار خارجی در نمایشگاه ایران آگروفود

احتشام با بیان اینکه جایگاه یابی قلب راهبردی بازاریابی و برندسازی برای زعفران و کلیه محصولات کشاورزی کشور است و با همکاری سازمان مالکیت معنوی این اتفاق خواهد افتاد، گفت: باید به دنبال زنجیره ارزش در محصولاتی مانند زعفران، پسته، خرما و گیاهان دارویی باشیم تا کشاورزان نیز سود بیشتری دریافت کنند.

وی اظهار کرد: با تولید محصولات جدید از زعفران و ایجاد ارزش افزوده، ارزشوری بیشتری خواهیم داشت و به عنوان تامین کننده زعفران، توانمندی تولید محصول با کیفیت را در کشور داریم.

مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائل گفت: در تولید محصول زرشک نیز ظرفیت های بسیار خوبی داریم و حداقل بیست و دو هزار تن تولید زرشک بی دانه در خراسان جنوبی به عنوان بزرگترین تولیدکننده این محصول است اما علی رغم این حجم تولید میزان صادرات بسیار اندک است که سال گذشته دویست تن صادرات زرشک صورت گرفته است.

احتشام با بیان اینکه باید برای صادرات محصولات کشاورزی به دنیا بازاریابی شود و با برند سازی و معرفی، جایگاهی برای محصولات ایجاد گردد، افزود: بی تردید باز شدن درب بازارهای جهانی به روی هر محصولی، تقاضای آن محصول را افزایش داده و به قیمت بالاتر و درآمدی بیشتر منتهی می شود.

وی نمایشگاه را مثبت ارزیابی کرد و گفت: امسال بازدیدکنندگان بیشتری حضور داشتند ولی در مقایسه با نمایشگاه گلفود دبی انتظار حضور بازدیدکنندگان خارجی بیشتری را داشتیم که امیدواریم مسئولین به این مورد بیشتر توجه کنند و مانند نمایشگاه اکسپو بازدیدکنندگان خارجی بیشتری برای سالهای آتی دعوت نمایند.

این صادرکننده نمونه کشور خاطرنشان کرد: برگزاری نمایشگاه برای توسعه صادرات محصولات غذایی و محصولات کشاورزی است پس باید به صنعت غذا توجه بیشتری شده و از ظرفیت ها و پتانسیل های این صنعت استفاده شود.

محسن احتشام در پایان گفت: زعفران تروند با تلاش کشاورزان زحمت کش و از باکیفیت ترین محصولات تولید می شود که چندین سال به عنوان صادرکننده نمونه و برتر در سطح جهانی انتخاب شده است و با توجه به حضور محصولات غیر اصل در بازار، مصرف کنندگان از محصولاتی استفاده کنند که دارای استانداردهای لازم باشد.



محسن احتشام می گوید: حضور بازدیدکنندگان خارجی در نمایشگاه های تخصصی به معرفی و توسعه صادرات محصولات کمک شایانی خواهد کرد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر محسن احتشام مدیرعامل گروه تولیدی و کشاورزی تروند زعفران قائل در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه بین المللی ایران آگروفود با اشاره به اینکه در زعفران یکی از چند محصول استراتژیک کشورمان است، گفت: ایران بزرگترین تولیدکننده زعفران در دنیا است که زعفران را با بهترین کیفیت تولید می کند.

احتشام با بیان اینکه بیش از نود و پنج درصد زعفران دنیا در ایران و در سطحی به مساحت ۱۳۰ هزار هکتار کشت می شود، گفت: طبق آخرین آمار، سال گذشته حدود دویست و هجده تن زعفران به اقصی نقاط جهان صادر شده که پنج مقصد عمده صادراتی زعفران ایران کشورهای چین، اسپانیا، امارات و افغانستان بوده است.

وی صادرات زعفران ایرانی از افغانستان به نام خود آنها را نکته قابل تاملی دانست و گفت: تعرفه ورود زعفران ایران به هند سی و سه درصد اما تعرفه واردات زعفران از افغانستان به هند صفر است که در اثر عدم برقراری تعرفه ترجیحی، این رقبا را برای خود ایجاد می کنیم و بازارهای هدف بزرگی مانند هند را از دست می دهیم.

این فعال صنعت غذا عنوان کرد: با همکاری اتاق بازرگانی، صنایع و معادن ایران و شورای ملی زعفران برند جمعی و ملی زعفران برای کنترل اصالت و کیفیت زعفران صادراتی ایران ثبت خواهد شد و سپس به سمت جایگاه یابی زعفران در سطح بازار جهانی خواهیم رفت تا زعفران را با نام ایران در جهان پرواوزه کنیم.

بدینوسیله درگذشت **جناب آقای منوچهر حسامی**، همکار عزیز و سابقمان، معاونت محترم مالی مرکز آموزش صنعت غذا تهران، هشتگرد، تربت جام و انجمن صنایع غذایی ایران، را به خانواده معظم و معزز ایشان تسلیت عرض می کند.

از خداوند منان برای آن عزیز غفران الهی، رحمت و شادی روح مستلت داریم.

ماهنامه کارآفرینی و صنعت غذا

پیام تسلیت



آرمان خالقی "عضوهیئت مدیره خانه صنعت و معدن و تجارت": اقتصاد دستوری سم مهلک برای اقتصاد کشور

در این رویداد حضور دارد به دنبال شرکای ایرانی هست. این بی تویی ها در مراجعه های فی مابین اتفاق می افتد.

عضوهیئت مدیره خانه صنعت و معدن ایران گفت: دومین اجلاس تجارت غذا یک قدم درست است که پیش از این نمایشگاه های ما فقط به برگزاری نمایشگاه و غرفه داری ختم می شد ولی در کنار آن فرصت تجاری که می تواند به وجود بیاید که دارای اهمیت بالایی است. در نمایشگاه باید ترتیبات برگزاری جلسات تجاری فی مابین فعالان را مهیا کنیم که در کنارش بی تویی شکل بگیرد.

خالقی در خصوص چشم انداز صادراتی صنایع غذایی کشور گفت: سیاست ها و برنامه هایی که اتخاذ می شود به نظر می رسد خیلی در سمت و سوی صادرات صنعت غذا نیست. چون ما محدودیت هایی که در حوزه ارزی داریم یا موضوعات تحریمی و تصمیماتی که گرفته می شود که ما امروز فرداگاهی واقعا نمی دانیم که در حوزه اقتصاد کلان چه تصمیمی گرفته می شود. به نحوی که در صنعت غذا یک روز واردات برای یک کالا منع می شود و یک روز آزاد می شود.

وی افزود: در بحث های مختص صادراتی، مشکل صادراتی داریم. در موضوعاتی ثبات نیاز داریم. برای اینکه یک تولید کننده صنعت غذا در یک بازار ثالث و خارج از کشور دنبال موضوع صادراتش می گردد باید بتواند آن تعهدی را که نسبت به مشتری و طرف تجاریش در خارج از کشور دارد به موقع ایفا کند. اینکه تصمیم و قوانین را تغییر دهیم باعث ایجاد خلل در آن تعهد می شود که به موقع صورت نپذیرد. و در این صورت تولید کننده و تاجر صنعت غذای کشورمان تبدیل به طرف تجاری بدقول می شود که در نهایت اعتبار فعال اقتصادی ما را زیر سوال می برد.

عضوهیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران بیان کرد: از نگاه طرف تجاری ثبات تصمیم گیری دارای اهمیت است که باید حتما به این نقطه برسیم، در این چنین حالتی خوشبختانه صنعت غذای ما در بین مجموعه صنایع کشور توانمندی تولید محصولات با کیفیت صادراتی. رقابتی را دارد و یک مزیت برای صنعت غذای کشور در بازارهای خارجی محسوب می شود.

عضوهیئت مدیره خانه صنعت و معدن کشور تصریح کرد: باید شاهد یک دولت متحد باشیم تا یک توسعه متوازن را در کشور شکل دهد. دولت آینده با این برنامه اولیه باید بر این مدار حرکت و ریل گذاری کند.

این فعال اقتصادی کشور بیان کرد: سخت کوشی و برنامه ریزی و اقدام و عمل به برنامه ها باید گام های بعدی دولت چهاردهم باشد ولی در نهایت چیزی که دارای اهمیت است چالش های حوزه صنعت است که بر کسی پوشیده نیست، مسئولین کشور باید افرادی مطلع از وضعیت اقتصادی باشند.

عضوهیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران افزود: چالش ها روشن است. تنها یک اراده می خواهد که دولت آینده اراده اش بر حل این مشکلات باشد و دولت از مداخله در اقتصاد باید برحذر باشد. اقتصاد دستوری سم مهلک اقتصاد ما بوده، دولت بزرگی داریم که هم فربه، نا کارآمد و کم بهره ور شده دولت آینده باید به سمت کوچک و کارآمد شدن و چابک شدن حرکت کند سپس با نظارت و برنامه ریزی مسائل را پایش کند، در این حالت بخش خصوصی رشد خواهد کرد.

خالقی اظهار کرد: چاره اقتصاد ما رشد بخش خصوصی در یک فضای رقابتی عادلانه غیر رانتهی است، آنگاه به چنین فکر کنیم برنامه هایمان به هدف خواهد رسید.

عضوهیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران نمایشگاه ایران اگر فود را نمایشگاه خوب و بسیار معتبری دانست که از سال ۱۳۷۴ آغاز به کار کرد و دارای اعتبار و مزیت است.

وی با اشاره به اینکه برگزاری نمایشگاه ها دو کارکرد در بازار داخل و بازار خارجی دارند، افزود: در دو نگاه در نمایشگاه هایمان در بحث بازار داخل شرکت های نوپا و شرکت هایی که دنبال شرکای تجاری و مشتری می گردند و به دنبال توسعه بازار داخل هستند به دنبال بازدید کننده داخلی می باشند که توانمندی های خود را به نمایش بگذارند و بتوانند رابطه اقتصادی را برقرار کنند. در بخش بین المللی نیز شرکت های داخلی که انتظار بازدید کننده های خارجی را دارند می خواهند توانمندی صادراتی را به نمایش بگذارند. از طرفی شرکت خارجی که



عضوهیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران می گوید: چاره اقتصاد کشور، رشد بخش خصوصی در یک فضای رقابتی عادلانه غیر رانتهی است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر آرمان خالقی عضوهیئت مدیره خانه صنعت معدن ایران در حاشیه دومین اجلاس تجارت غذا در خصوص بحث انتخابات ریاست جمهوری و انتظار فعالان اقتصادی از رئیس جمهور چهاردهم در تحقق شعارهای سال از جمله جهش تولید با مشارکت مردم به خبرنگار ما گفت: امیدواریم رئیس جمهور آینده با رای بالا و مشارکت بالای مردم انتخاب شود. قاعدتا شعار سال تنها یکی از اهداف ایشان خواهد بود و مسئولیت یک دوره چهار ساله را به عهده خواهد گرفت. اصول ما باید بر مدار برنامه بلندمدت باشد و دولت جدید تدوین برنامه بلند مدت استراتژی توسعه صنعتی کشور و راهبرد توسعه صنعتی کشور که دستور مقام معظم رهبری دو سال و نیم پیش ابلاغ کردند را زودتر سرانجام برساند که بر مدار یک برنامه بلند مدت حرکت کند بدون برنامه بلند مدت کاری از پیش نخواهد نمی رود.

عضوهیئت نمایندگان اتاق بازرگانی ایران افزود: ابتدای کار باید این برنامه که کارهایش تقریبا تا بخشی از آن انجام شده هرچه زودتر نهایی شود که ما بدانیم در حوزه های مختلف صنعت در صنعت غذا بچه برنامه ای داریم؟ چگونه می خواهیم زنجیره ارزش را شکل دهیم که تولیدمان رقابت پذیر باشد. خالقی ادامه داد: در حوزه مختلف دیگر صنعت هم به همین صورت باید به هم پیوستگی صنایع را داشته باشیم که وزارتخانه های متولی، هر کدام وظیفه و تکلیف خود را بدانند و جزیره ای عمل نکنند.

شخصیت صنعت غذای سال ۱۴۰۲

همان طور که خوانندگان محترم ماهنامه صنعت غذا مستحضر هستند امسال نیز مانند سال گذشته شخصیت صنعت غذا انتخاب گردید. این شخصیت نمونه **دکتر فرهاد سحرخیز**، رئیس هیئت مدیره گروه سحرخیز 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 مادقیان
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



صمد ر سولوی بنیس
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



جمال رازی جهرمی
شرکت ب آ
شخصیت صنعت غذای
سال ۱۴۰۱

غلامرضا میری، رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران خراسان و نایب رئیس شورای ملی زعفران:

واقعیت هایی که می توانم در مورد برند سحرخیز و یا دکتر فرهاد سحرخیز عرض کنم بیش از ۵۰ سال است که با خانواده سحرخیز از نزدیک آشنا هستیم و صداقت در گفتار، کردار و تعهد این عزیزان زبان زد همه فعالییت در بخش تولید، عرضه و صادرات می باشد، دکتر فرهاد سحرخیز با توجه به پیشینه ممتاز برند سحرخیز و توانمندی مدیریتی که داشته اند در مدت بسیار کوتاهی توانستند بازارهای هدف را شناسایی و برند سحرخیز را به صورت بین المللی مطرح نمایند.

دکتر احمد فتح الهی، نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذای ایران و رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران:

دوست عزیز و گرامی جناب آقای دکتر فرهاد سحرخیز جنابعالی از شخصیت های نام آفرین صنعت غذایی کشور و فردی کوشا و خوش فکر در صنعت زعفران کشور و از صادر کنندگان بنام می باشید. دریافت نشان شخصیت برتر صنایع غذایی در سال ۱۴۰۲ را تبریک عرض می نمایم. توفیقات روزافزون جنابعالی را از خداوند منان خواهانم. امیدوارم همانند گذشته بدرخشد و سرفراز باشید.

دکتر احمد فتح الهی "رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران": استقبال قاره سبز از سبزیجات خشک سبزان



فتح الهی می گوید: کیفیت محصولات و سبزیجات خشک سبزی ایران به حدی است که مصرف کنندگان با یکبار مصرف از این محصولات برای همیشه سبزان در آشپزخانه های خود خواهند داشت.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر احمد فتح الهی، رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران "سبزان" در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود با بیان اینکه شرکت سبزی ایران در سال ۱۳۶۰ تاسیس شد به خبرنگار ما گفت: این شرکت برای اولین بار در ایران با تولید ادویه کاری وارد بازار شد به نحوی که قوطی های این محصول توسط شرکت قوطی سازی متعلق به گروه خودمان ساخته می شد.

وی افزود: در سال های گذشته به طور متوسط حداقل دو تا سه محصول به سبذ کالایی این شرکت اضافه کردیم و در حال حاضر بیش از ۱۳۰ محصول در سبذ کالایی شرکت سبزان دیده می شود.

رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران در ادامه اظهار کرد: سبذ کالای ما شامل سبزیجات خشک، ادویه جات، چاشنی های غذایی، غذاهای نیمه آماده و... است که محصولاتمان حدود ۷۰ درصد آن در ایران و در فروشگاه زنجیره ای و تمام استان ها توزیع می شود و ۳۰ درصد ظرفیت آن هم به کشورهای مختلف به ویژه اروپا و کانادا و از طریق کانادا به امریکا صادرات می کنیم.

فتح الهی با اشاره به اینکه شرکت سبزان دارای مزرعه است که بخشی از سبزیجات تولیدی این

کارخانه در آنجا برداشت می شود، بیان کرد: ۲۵۰ هکتار زمین کشت داریم و روزانه حدود پنجاه تن سبزی از کل کشور برای شرکت سبزی ایران ارسال می شود و در آنجا خشک می شود.

رئیس هیئت مدیره شرکت سبزی ایران در پاسخ به سئوالی مینی بر اینکه استقبال جامعه غذاهای نیمه آماده تولیدی این شرکت با توجه به مشغله هایشان چطور بوده است؟ گفت: در مورد این موضوع اگر مصرف کنندگان از تولیدات ما استفاده کنند قطعاً برایشان به صرفه است چون مواد اولیه موجود در این شرکت در زمان خودش تهیه و سپس خشک می شود که در نهایت عمل آوری و مخلوط می کنیم و به بازار می کنیم. به عنوان نمونه سبزی قرمه سبزی ما در هر فصلی شما استفاده بکنید فرمولش یکسان است و اما اگر بخواهید سبزیجات تازه را تهیه کنید ممکن است آن بر حسب شرایط آب و هوایی سبزی خاص قرمه سبزی مثل شنبلیلیه جعفری و... در بازار نباشد ولی سبزی فروشی به شما قورمه سبزی را به شما میدهند که تعدادی از سبزی هایی که باید با هم مخلوط شود در فصل های مختلف ممکن است در آن وجود نداشته باشد. برای همین چون سبزان، سبزی ها را در فصل خودش تهیه و خشک و نگهداری می کند در نتیجه همه سبزی های خاص به عنوان نمونه قورمه سبزی در آن وجود خواهد داشت. به همین دلیل سبزیجات خشک ما طرفداران زیادی در کشورهای اروپایی به خصوص کشور سوئد که دارای جمعیت ایرانی زیاد است، دارد. به همین دلیل وقتی قورمه سبزی ما در آپارتمان هاشون سوئدی ها استفاده کردند با عطر و بوی آن مشتاق به خرید این محصول شدند و اکنون بسته بندی هایی که الان به سوئد می فرستیم با زبان سوئدی می زنیم.

این تولیدکننده کشورمان با بیان اینکه زندگی آپارتمان نشینی باعث شده که خیلی از رسوم قدیمی به فراموشی سپرده شود گفت: محصولات آماده ای که در بازار هست از لحاظ

کمیت و کیفیت و البته سابقه دیرینه سبزان از استقبال خوبی برخوردار است به نحوی که این محصولات برای شرکت های دیگر هم به صورت برون سپاری تولید می شود چون ما یک شرکت مادر هستیم. سبزی که از بیرون تهیه می شود وقتی که برایش گذاشته می شود توصیه می کنم وقتی که برای تهیه، پاک کردن و بسته بندی این سبزی میگذارند وقت زیادی است و برای آنها گران در می آید. سبزی های خشکی که در بازار عرضه کردیم یک بار در آب بریزید و بردارید مانند سبزی تازه می شوند یعنی عطر و طعم بالایی دارند چون با حرارت پایین خشک شده اند و تمام مکانیزه و پاستوریزه تولید می کنیم که به صرفه است. لذا هر کسی این محصولات را یکبار مصرف کرده باشد به طور یقین از مشتری های دائمی شرکت سبزان می شود.

نایب رئیس انجمن علوم و صنایع غذایی ایران با بیان اینکه این انجمن همایش صادرات صنایع غذایی را در کنار سی و یکمین نمایشگاه بین المللی ایران آگرو فود که برگزار کرد که از استقبال خوبی برخوردار بود.

وی با انتقاد از گران شدن هزینه های غرفه نمایشگاهی گفت: قیمت غرفه های نمایشگاهی نسبت به سال گذشته سه برابر شده بود اما خدماتی هیچ تغییری نکرده بود از طرفی هم ما دنبال مشتری خارجی هستیم اگر در نمایشگاه شرکت می کنیم چون تمام تولیدکننده ها هم دیگر رami شناسند و همچنین مصرف کننده ها برندها را می شناسند پس دلیلی به حضور در نمایشگاه نیست. در نمایشگاه حتما باید خارجی ها حضور داشته باشند چون ما مشتری های خارجی داشته باشیم می توانیم تولیدات مواد غذایی که دو برابر ظرفیت مصرف در کشور هست را صادر کنیم.

فتح الهی در پایان گفت: از مصرف کنندگان عزیز تقاضا داریم که از جنس های ایرانی استقبال کنند و حتی برای یک بار محصولات ایرانی رو آزمایش کنند و مشتری دائم این محصولات خواهند شد.

محمد رضا دهقان "مدیرعامل شرکت شیررضا" خبر داد:

احداث کارخانه جدید این برند با ظرفیت روزانه پانصد تن محصولات فرآوری شده خرما

ما در خصوص چالش هایی که در صنعت غذا با آن مواجه است گفت: علاقه به گله گذاری ندارم ولی دوستانی که مسئولیتی به عهده دارند و عنان کشور در دستشان است می گویم: ما تولید کننده ها تنها شدیم، ما درجه های تولید و اقتصاد تنها مانده ایم به داد این سربازهای مملکت برسید، یک زمانی مردان کسانی که حریم های کسانی که می خواستند وارد کشور بشوند جلویشان ایستادگی کردیم و ما صنعت گرا در کنار شما بودیم، اکنون هم لباس رزم پوشیدیم و اکنون ما به شماها احتیاج داریم به داد صنعت برسید ما با افتخار داریم در کشورهای دیگر با چنگ و دندون محصولات ایران را معرفی و صادر می کنیم.

این کارآفرین کشور در پایان خطاب به مشتریان و مصرف کنندگان برند شیر رضا گفت: خیلی ممنونم از کسانی که از کل کشور تشریف آورده و برندی که سفیر یزد تونه سفیر مردمان مهربان، سفیر شهر قنات قنوت قناعت، با افتخار اولین شهر خشت خام جهان، خوشحال می شویم در نمایشگاهها از نزدیک در خدمتان باشیم و قدمتان روی چشمان ما.

فرآوری شده از خرماهایی که درجه های دو یا خرماهایی که بسته بندی نمی توانند بشوند محصولاتی نظیر خمیر خرما یا شیره خرما تولید کنیم و محصولات کشاورزانی که واقعا دغدغه شون بود را حل کنیم و از همین جا دست یاری را به طرف تمام کشاورزان کشور دراز کرده و اعلام می کنیم مجموعه شیر رضا آمادگی دارد که محصولات خام را به طور مستقیم از خود کشاورز خریداری کند.

دهقان با اعلام اینکه شیررضا به سی کشور دنیا صادرات انجام می دهد، از همکاران و سایر تولید کنندگان خواست به نسل جوان اعتماد کنند و افزود: برند شیر رضا با این سکوی فروشی که توانست برای خود ایجاد کند دلیلش اعتماد به جوانان بود افتخار دارم اگر در اقصی نقاط کشور شیررضا حضور فعال دارد، این برند مدیون تلاش جوانان کشور است و این حقیر که خادم این جوان ها هستم اقرار می کنم که این جوانان در بخش های مختلف گروه از جمله تحقیق و توسعه، تولید، فروش و صادرات با حسی که به این محصول دادند، این برند را جهانی کردند. محمد رضا دهقان در پاسخ به سؤال خبرنگار

محمد رضا (شیررضا) دهقان می گوید: محصولات این شرکت به بیش از سی کشور دنیا صادر می شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمد رضا دهقان ملقب به شیررضا دهقان، مدیرعامل شرکت شیررضا در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود در گفتگو با خبرنگار ما گفت: امسال پنجمین سالی است که در این نمایشگاه شرکت کردیم و تاثیر آن برای برند شیررضا یک بیعت دوباره تولید کننده با تامین کننده و شرکت های پخش در این گردهمایی با تولید کننده هایی که در طول سال با ما ارتباط دارند به عنوان یک هم افزایی نظرات را با هم در میان می گذاریم. دهقان افزود: نمایشگاه به طور کلی عملکرد یک تولید کننده را در سال به عموم مردم نشان می دهد و به نحوی سکوی پروازی برای فروش برای شرکت ها می باشد.

مدیرعامل شرکت شیررضا با بیان اینکه بازدیدکننده های خوبی از غرفه این شرکت در نمایشگاه ایران آگرو فود استقبال کردند گفت: علی رغم اینکه خیلی انتظار بازدید کننده خارجی را نداشتیم ولی با توجه به گزارش ها تعداد قابل توجهی از افراد خارجی نیز از این نمایشگاه بازدید داشتند.

وی افزود: شرکت شیررضا با توجه به تولید محصولات فرآوری شده بر پایه خرما نظیر شیره خرما در سالن دیگری از نمایشگاهها که اختصاص به شرکتهای بسته بندی در حوزه خرما بود، حضور داشت که کشاورزها بدانند که ما تولید کننده ها به فکر این قشر زحمتکش هستیم و محصولاتی را تولید می کنیم با افتخار که کشاورزهای بزرگ کشورمان تولید می شود و با این عمل بتوانیم تحولی به صنعت خرماهای کشور ایجاد کرده و ارزش افزوده بیشتری به این صنعت بدهیم.

مدیرعامل شرکت شیررضا اظهار کرد: امسال خبرهای خوبی را برای کشاورزهای کل کشور خواهیم داشت و برند شیر رضا با تاسیس کارخانه جدید با ظرفیت تولید پانصد تن در روز خرما



“مهدی حداد” مدیرعامل کشت و صنعت نوبر سبز مطرح کرد: بازدید از نمایشگاه ایران اگر وفود باید تخصصی باشد

دومین همایش تجارت غذا عنوان کرد: همایش تجارت غذا دومین دوره خود را سپری کرد ولی این پتانسیل را داشت که بهتر برگزار شود. این فعال صنعت غذا به عنوان یکی از اسپانسرهای این همایش گفت: فشردگی زمانی در همایش زیاد بود و اطلاعات دقیق با اعداد و ارقام به صورت چاپی یا فایل کامپیوتری باید در اختیار شرکت کنندگان قرار می گرفت تا بیشترین بازخورد از این رویدادها صورت پذیرد. این عضو اتاق بازرگانی سمنان اظهار کرد: شالوده فعالیت اقتصادی در بنگاه ها، اتاق های بازرگانی هستند. اتاق ها همواره همگام با دولت ها و مجلس مشکلات اقتصادی را بیان می کنند ولی طی این سال ها کمتر به صحبت های متخصصین این امر بها داده شده است. وی افزود: دولت ها باید نظریات بخش خصوصی را در بشنوند و در صورت نیاز قوانین بازرگاری شود تا به اهداف صادراتی کشور برسیم. مهدی حداد در پایان گفت: از مصرف کنندگان برای انتخاب محصولات نوبر سبز سپاسگزارم و آماده دریافت انتقادات و پیشنهادات از طریق کانال های ارتباطی در فضای مجازی هستیم.

سبز به دوازده کشور از جمله کشورهای حوزه خلیج فارس صادر می شود. وی در خصوص انتظارات بخش خصوصی از دولت برای جهش تولید گفت: بازگشت ارز حاصل از صادرات، بزرگترین مشکل شرکت های تولیدی است که امیدواریم به زودی این مشکل برای کلیه شرکت های تولید کننده برطرف شود. حداد سی و یکمین نمایشگاه بین المللی ایران آگرو فود را مثبت ارزیابی کرد و افزود: بازدیدکنندگان زیادی حضور داشتند ولی با توجه به اینکه کیفیت نمایشگاه در حد نمایشگاه های دبی و ژاپن هست اگر یک روز به برگزاری نمایشگاه افزوده شود و ساعت بازدید نیز از ۱۱ صبح تا حدود ۷ غروب باشد هم بازدید بیشتری اتفاق می افتد و هم مشکل ترافیکی تا حدودی برطرف خواهد شد. وی در ادامه گفت: اگر برای ورود به نمایشگاه مبلغی دریافت شود از اذحام بی مورد جلوگیری خواهد شد و بیشتر حالت تخصصی خواهد داشت. مدیرعامل کشت و صنعت نوبر سبز در خصوص برگزاری همایش های جانبی همزمان با نمایشگاه



مهدی حداد می گوید: اگر برای ورود به نمایشگاه مبلغی دریافت شود از اذحام بی مورد جلوگیری خواهد شد و بیشتر حالت تخصصی خواهد داشت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس مهدی حداد مدیرعامل گروه نوبرسبز در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود در خصوص تاریخچه این شرکت به خبرنگار ما گفت: کشت و صنعت نوبرسبز حدود بیست و پنج سال است که به تولید محصولات کشاورزی منجمد در دسته سبزیجات برگی، میوه جات منجمد، سیب زمینی منجمد نیمه آماده و بسته بندی و تولید سایر سبزیجات مثل نخود فرنگی و ذرت، اشتغال دارد. حداد بیان کرد: در حال حاضر محصولات نوبر

مدیر پروژه نمایشگاه worldfood مسکو مطرح کرد: سه ویژگی اصلی نمایشگاه مواد غذایی روسیه

شرکت در نمایشگاه روسیه با شماره ۴۲۹۱۷۰۰۰ داخلی (۱۱۴)، (۱۱۵) و (۱۳۳) با شرکت راهکار تجارت در ارتباط باشند.



می توانند این حوزه جغرافیایی را نیز به عنوان هدف صادراتی در نظر بگیرند. وی با بیان اینکه پیش بینی می شود نمایشگاه در فضایی بیش از ۱۶ هزار مترمربع برگزار شود، افزود: به دلیل استقبال زیاد، علاقمندان برای دریافت موقعیت مکانی بهتر هر چه سریع تر اقدام به ثبت نام نمایند. مدیر پروژه نمایشگاه worldfood مسکو ضمن بیان اینکه سال گذشته حدود ۱۱۰۰ شرکت کننده و ۲۱۵۰ نفر بازدیدکننده حضور داشتند، عنوان کرد: پیش بینی می شود امسال نمایشگاه بیش از ۱۵۰۰ شرکت کننده و ۳۰ هزار بازدیدکننده داشته باشد. سینا کرمی در پایان گفت: علاقمندان به

سینا کرمی می گوید: دستیابی به بازارهای صادراتی جدید با حضور در نمایشگاه worldfood مسکو برای تجار ایرانی محقق می شود. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سینا کرمی مدیر پروژه نمایشگاه بین المللی world food مسکو برگزاری سی و سومین دوره این نمایشگاه را در ماه سپتامبر از ویژگی مهم آن برشمرد و گفت: حضور پویون کشورهای آفریقایی مانند مصر، تونس، الجزایر، مراکش و کشورهای آسیای شرقی مانند تایلند و ویتنام فرصتی مناسب برای تجار ایرانی است. کرمی در خصوص دیگر ویژگی این نمایشگاه گفت: به جز کشور روسیه بازدیدکنندگانی از کشورهای CIS نیز حضور دارند که صادرکنندگان

رئیس هیئت مدیره صنایع غذایی اصالت مطرح کرد:

هزینه‌های تولید صنایع غذایی و خدمات آن با درآمد همخوانی ندارد

پرداخت دستمزد نیروهای شاغل خود قادر به تولید کمتر از سال گذشته هم نخواهد بود. این فعال صنعت غذای کشور اظهار کرد: مشکلات موجود، تولید را با ضرر مواجه می‌کند و در برخی مواقع منجر به تعطیلی واحدهای تولیدی می‌شود ولی مسئولین ذی ربط تلاشی برای حل این مشکلات نمی‌کنند.

هادی پور در خصوص قیمت گذاری دستوری گفت: در تمام دنیا قیمت کالا بر اساس عرضه و تقاضا تعیین می‌شود ولی در ایران به دلیل قیمت گذاری دستوری تولیدکنندگان اجازه افزایش قیمت محصولات خود را ندارند و در پرداخت هزینه‌های جاری با مشکل مواجه می‌شوند.

وی خاطر نشان کرد: گوش شنوایی برای مشکلات صنعتگران وجود ندارد و فقط دستور از مقامات صادر می‌شود حتی در بیشتر مواقع حرقشان با عملکردشان هماهنگی ندارد.

امیر مسعود هادی پور در پایان از مصرف‌کنندگانی که محصولات اصالت را انتخاب می‌کنند قدردانی کرد و گفت: تجربه مصرف کننده بهتر از هر تبلیغی است و هدفمان ارائه بهترین محصولات است و آماده دریافت هر پیشنهاد و انتقادی هستیم.

مناسب از اهداف صنایع غذایی اصالت است. وی گفت: فعالیت این مجموعه با ۱۵ نیرو آغاز شد و در حال حاضر حدود هفتصد نفر به طور مستقیم در خط تولید و بخش فروش مشغول به کار هستند و به طور غیرمستقیم حدود ۳ هزار نفر اشتغال دارند.

رئیس هیئت مدیره اصالت عنوان کرد: محصولات تولیدی به قاره استرالیا، کانادا، کشورهای اروپایی و کشورهای عربی از جمله عراق، کویت، قطر و عمان و دبئی صادر می‌شود. در بغداد و اقلیم کردستان نیز چند نمایندگی داریم. هادی پور تورم و افزایش قیمت‌ها را چالش اصلی صنعت غذا برشمرد و افزود: از یک طرف افزایش نقدینگی و از طرف دیگر رشد اقتصاد ۲٫۵ درصدی و در عین حال کاهش قدرت خرید مردم و افزایش دائمی هزینه‌های تولید و خدمات، تولیدکنندگان را در بخش فروش دچار مشکل کرده است.

وی در ادامه گفت: عملکرد انقباضی بانک‌ها، افزایش قیمت مواد اولیه و دستمزد نیروی کار باعث شده که تولیدکنندگان هر ساله با چالش عدم وجود نقدینگی در سرمایه در گردش مواجه باشند. تولیدکننده حتی به میزان سال گذشته نیز نمی‌تواند مواد اولیه خود را تهیه نماید و برای



امیر مسعود هادی پور می‌گوید: تولیدکنندگان برای بقا حاشیه سود کم را در نظر می‌گیرند ولی چالش‌های موجود برخی کارخانجات را به تعطیلی کشانده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس امیر مسعود هادی پور رئیس هیئت مدیره گروه صنایع غذایی اصالت در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه بین‌المللی ایران آگروفود در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: این کارخانه از سال ۱۳۶۱ تاسیس شده و به بهره برداری رسیده است و با تولید ۲ الی ۳ محصول مربا و ترشی فعالیت خود را آغاز کرد.

هادی پور بیان کرد: در حال حاضر تعداد محصولات تولیدی به حدود هشتاد قلم رسیده است که شامل انواع سس، مربا محصولات کنسروی، رب گوجه فرنگی، شربت‌ها، آب لیمو و آبغوره می‌باشد که تولید محصول با کیفیت بالا و قیمت

مدیرعامل شرکت کیمیا گستران تکتا:

انتظار طولانی برای تخصیص ارز، چالش واردکنندگان مواد اولیه است



لبنیات و روکش پلاستیکی، ادویه و سبزیجات در صنعت سوسیس و کالباس در اختیار کارخانجات صنایع غذایی قرار داده می‌شود.

وی گفت: کالای مورد نیاز کارخانجات از طریق فروش ارزی و ریالی انجام می‌شود.

مدیرعامل شرکت کیمیا گستران تکتا عنوان کرد: پس از حدود ۲۰ سال فعالیت راهکاری برای بازگرداندن ارز حاصل از صادرات یافته‌ایم ولی عدم تخصیص ارز از بزرگترین مشکلات این حوزه است به طوری که در برخی موارد چندین ماه زمان می‌برد. اشکان همدانی در پایان گفت: در تولید یک محصول نباید کیفیت فدای قیمت نهایی شود.

اشکان همدانی می‌گوید: مواد اولیه و افزودنی‌های صنایع لبنیات، نان و سوسیس کالباس به صورت ارزی و ریالی در اختیار تولیدکنندگان قرار می‌گیرد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر اشکان همدانی مدیرعامل شرکت کیمیا گستران تکتا در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: این شرکت در زمینه تامین مواد اولیه و افزودنی‌ها برای صنایع غذایی فعالیت دارد.

همدانی بیان کرد: مواد نگهدارنده از قبیل کلسیم پروپیونات، سدیم پروپیونات، فیبرها، آنزیم‌ها و بهبود دهنده‌های صنعت نان و امولسی‌فایرها، کالچرها و استابلازرها در صنعت

مدیرعامل گروه وزین آریان رهام مطرح کرد: لزوم حضور شرکت‌های دانش بنیان در تولید ماشین آلات پیشرفته



فرهاد امتی می‌گوید: از پیشرفته‌ترین ماشین آلات در حوزه صنعت غذا استفاده شود و شرکت‌ها با بومی سازی و تولید داخلی و با تکیه بر دانش روز دنیا بهترین ماشین آلات را تولید کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، فرهاد امتی مدیرعامل گروه وزین آریان رهام در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه بین‌المللی ایران آگرو فود در خصوص فعالیت این مجموعه گفت: این مجموعه در منطقه آزاد انزلی یخچال و فریزر فروشگاهی و تجهیزات کافی شاپ را با مشارکت شرکت کلیماسان یکی از بزرگترین شرکت‌های ترکیه در این صنعت مونتاژ می‌کند و بازرگانی‌های تک نیز فروش و توضیح این محصول را در سرتاسر ایران به عهده دارد.

امتی بیان کرد: برند تازه تاسیس و بومی سازه شده مونودونتی نیز در زمینه تولید یخچال و فریزرهای هتلی فعالیت دارد.

وی نمایشگاه امسال را مثبت ارزیابی کرد و گفت: نمایشگاه ایران آگرو فود بهترین نمایشگاه در صنعت غذا است و از برگزارکنندگان آن تشکر می‌کنم.

مدیرعامل گروه وزین آریان رهام عنوان کرد: امیدوارم در آینده‌ای نزدیک از پیشرفته‌ترین ماشین آلات در حوزه صنعت غذا استفاده شود و شرکت‌ها با بومی سازی و تولید داخلی و با تکیه بر دانش روز دنیا بهترین ماشین آلات را تولید نمایند.

امتی در پایان گفت: با ارائه محصولات با کیفیت و با خدمات پس از فروش در خدمت صنعت کشور هستیم.

مدیرعامل صنایع غذایی برتر عنوان کرد:

سرمایه در گردش و تورم چالش‌های اصلی صنعت غذا

محسن فهیمی پور می‌گوید: با تعامل و همکاری بانکها مشکلات سرمایه در گردش و تورم صنایع غذایی کشور برطرف خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر محسن فهیمی پور مدیرعامل شرکت تولیدی نوید کاران با برند برتر در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود در خصوص فعالیت این مجموعه به خبرنگار ما گفت: شرکت برتر بیست و هفت سال سابقه فعالیت در صنعت غذا را دارد.

فهیمی پور با بیان اینکه این مجموعه در دو زمینه صنایع بسته بندی و صنایع کنسرو، مربا و ترشیجات فعالیت دارد، افزود: سبد محصولات بسیار متنوع و دو بیست و پنجاه نوع کالا در این مجموعه تولید می‌شود که تعداد زیادی از محصولات به کانادا، کشورهای اروپایی و تعدادی از کشورهای آسیایی صادر می‌شود.

وی عنوان کرد: برتر تنها برند ایرانی است که در شبکه‌های بزرگ زنجیره ای کشور کانادا حضور قوی دارد و صادرات خوبی به این کشور صورت می‌گیرد.

فهیمی پور گفت: محصولات برتر طی این سال‌ها با استراتژی توجه ویژه به کیفیت محصول تلاش کرده که نظر مصرف کنندگان خود رو جلب کند و رضایت آنها از کیفیت محصولات باعث خوشحالی است.

مدیرعامل شرکت تولیدی نوید کاران اظهار کرد: اساس فعالیت این شرکت از شبکه‌های زنجیره ای شروع شده است و در حال حاضر نیز حضور خوبی در شبکه‌های زنجیره ای داریم و بیش از پنجاه درصد فعالیت ما در شبکه‌های زنجیره ای ایران است با وجود سازمان توزیع کشوری، پخش مویرگی نیز انجام می‌شود.

وی در ادامه افزود: فروشگاه‌های زنجیره‌ای به طور کلی تعامل خوبی با تامین کنندگان دارند ولی محدودیت‌های به روزرسانی قیمت و دیگر مسایل تا حدودی در زمینه همکاری بازراننده است و عدم پرداخت به موقع برخی شبکه‌ها، تامین کنندگان را دچار مشکل می‌کند.

فهیمی پور مشکل سرمایه در گردش و تورم را چالش‌های اصلی صنعت غذا برشمرد و گفت: سرمایه در گردش باید افزایش پیدا کند تا بتوانیم فعالیت خود را توسعه بدهیم و اگر این چالش با همکاری و تعامل بانک‌ها برطرف بشود صنعت غذای کشور ظرفیت‌های خوبی برای توسعه در بازارهای داخلی و صادرات دارد که تقاضا داریم بانکها توجه ویژه‌ای برای حل این مشکلات داشته باشند.

وی در پایان خطاب به مصرف کنندگان برتر اظهار کرد: مصرف کنندگان برند برتر محصولات ما را انتخاب می‌کنند ما نیز تلاش میکنیم با کیفیت مطلوب نظر آن را تامین نموده و محصولاتی با کیفیت بهداشتی و سالم و در بالاترین سطح کیفی برای آنها تامین نماییم تا از مصرف محصولات ما رضی باشند.



دومین اجلاس بین المللی تجارت غذا برگزار شد

و کشاورزی ایران و تسهیل تجارت و تبادل اطلاعات تجاری، در سه پنل تخصصی تجارت محصولات کشاورزی، تجارت دام و طیور و تجارت صنایع غذایی و تبدیلی به معرفی توانمندیهای ایران پرداخته شد.

حضور تجار بین المللی و بزرگان صنعت غذای ایران همزمان با نمایشگاه ایران اگروفود در هتل آزادی پارسیان برگزار شد. در این مراسم که با هدف معرفی فرصت ها و مزایای سرمایه گذاری در صنایع غذایی

دومین اجلاس تجارت غذا همزمان با نمایشگاه ایران اگروفود در هتل آزادی پارسیان برگزار شد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دومین اجلاس تجارت غذا توسط گروه رسانه ای آتا با





وعده ۵ دلاری مک دونالد آمد

وعده غذایی ۵ دلاری مک دونالد در هفته آینده به مشتریان مک دونالد ارائه خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از رویترز؛ این غول همبرگر اعلام کرد، مک دونالد وعده غذایی ۵ دلاری خود را از ۲۵ ژوئن برای مدت محدودی در برخی از رستوران‌های سراسر ایالات متحده عرضه می‌کند زیرا زنجیره‌های فست فود گزینه‌های مقرون به صرفه را برای افزایش هزینه‌ها در میان گروه‌های کم درآمد افزایش می‌دهند. برگر کینگ، نیز در حال بررسی یک وعده ۵ دلاری است زیرا شرکت‌ها برای مقابله با مشتریان تورم‌زده که به طور فزاینده‌ای در خانه غذا می‌خورند، به پیشنهادات و تبلیغات بهبود یافته روی می‌آورند. در آخرین گزارش سه ماهه هزینه‌های نابه‌هنجار به عملکرد مک دونالد آسیب رساند، در حالی که تبلیغات باعث افزایش فروش شد.

درآمد در میان گروه‌های کم درآمد در ایالات متحده در حال کاهش است در حالی که قیمت‌های منو در صنعت غذا در سال گذشته افزایش یافته است زیرا شرکت‌ها تلاش کردند تا هزینه‌های بالاتر کالا و زنجیره تامین را کاهش دهند.



تولید شیر بدون نیاز به گاو

دانشمندان مخمرها و گیاهان را با ژن گاو مهندسی کردند و موفق به تولید شیری مشابه شیر گاو شدند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از آی ای؛ هدف این رویکرد منحصر به فرد، شبیه سازی پروتئین های کلیدی شیر مانند کازئین و آب پنیر است که برای تغذیه و طعم ضروری هستند.

به نقل از آی ای، با شیوع آنفلوآنزای پرندگان در شرکت های لبنی ایالات متحده، سلامت شیر کاهش یافته است. شیر خام یا غیر پاستوریزه می تواند تأثیر بدی بر حیواناتی که آن را می نوشند، داشته باشد. برخی از کارگران لبنیات به این بیماری مبتلا شده اند.

به گفته سازمان غذا و دارو شیر تجاری ایمن است، زیرا پاستوریزه است و در نتیجه همه میکروب ها از بین رفته اند. با این حال، یک عامل خطر همچنان وجود دارد، زیرا همه با نوشیدن شیر سویا یا قهوه سیاه راحت نیستند.

رویکردهای نوآورانه برای تولید شیر بدون نیاز به گاو

برخی از شرکت ها و مهندسان در حال ابداع راه هایی برای تولید شیر هستند، اما نه با استفاده از گاو. هدف آنها دستیابی به این هدف با مهندسی مخمرها و گیاهان با ژن گاو است. این به آنها اجازه می دهد تا پروتئین های کلیدی را بسازند که رنگ شیر را ایجاد می کند و طعم و ارزش غذایی اصلی را حفظ می کند.

آنها از کازئین استفاده می کنند که یک پلیمر سست است که فراوان ترین پروتئین موجود در شیر به حساب می آید و همان چیزی است که باعث کش آمدن پنیر پیتزا می شود. در کنار این، آنها از آب پنیر، ترکیبی مغذی از اسیدهای آمینه ضروری که اغلب در پودرهای انرژی استفاده می شود، استفاده می کنند.

جایگزینی کردن حیوانات با موارد دیگر برای به دست آوردن شیر با ظهور شیر بادام و سویا چیز جدیدی نیست.

در هر صورت، شیر معمولی نیز طبیعی نیست. کارشناسان معتقدند گاوهای زیادی وجود دارند که زباله های گلخانه ای تولید می کنند و در نتیجه از آب و زمین زیادی استفاده می کنند. مطمئناً، این نمی تواند بهترین راه برای تولید غذا باشد.

تولید شیر بدون گاو قطعاً ساده تر است. با این حال، برخی از شرکت های زیست فناوری وضعیت موجود را به چالش می کشند. یک استارت آپ مخمری مهندسی کرده که به تولید بتا-لاکتوگلوبولین که جزء اصلی آب پنیر است، کمک می کند.

سخنگوی این شرکت فاش کرد که یک کارخانه بیوتکنولوژی واحد مخمرهای حباب دار که از شکر تغذیه می کند، می تواند از نظر تئوری

جایگزین ۵۰ هزار تا ۱۰۰ هزار

گاو شود. این استارت آپ به منظور تولید پنیر، بستنی و نوشیدنی های وابسته به شیر، دسته های آزمایشی و فرمول پروتئین با روغن های گیاهی و شکر تهیه کرده است.

آلپاین بیو (Alpine Bio)، یک شرکت بیوتکنولوژی مستقر در سانفرانسیسکو، سویا را برای تولید کازئین مهندسی کرده است. آنها هنوز به مرحله فروش نرسیده اند.

مگی ریچانی (Magi Richani)، مدیر عامل این شرکت می گوید: ما در حال کار با کشاورزانی هستیم که در حال کشت سویا برای خوراک دام هستند و ما می گوئیم که شما می توانید این را برای تغذیه انسان ها پرورش دهید. این فرآیند اگرچه بسیار جالب به نظر می رسد، اما با مجموعه ای از چالش های خاص خود همراه است. یکی از بزرگترین چالش های سرمایه گذاری های بیوتکنولوژی این است که هزینه های تولید خود را به اندازه کافی پایین نگه دارند تا بتوانند با هزینه استفاده از گاوها رقابت کنند.

همچنین، این که جایگزین کردن شیر گاو بسیار دشوار است، قابل بحث نیست. بیشتر انسان ها با نوشیدن شیر گاو بزرگ شده اند و این بخشی جدایی ناپذیر از زندگی آنها در حال حاضر تبدیل شده است. با این حال، بنیانگذاران بر این باورند که اکنون زمان آن رسیده است که یک گام فناورانه برداریم.

ما سالانه ۶۰ میلیارد حیوان را برای غذا پرورش می دهیم و این شوکه کننده است. ما به گزینه هایی نیاز داریم که برای محیط زیست بهتر باشد، بر استفاده از آنتی بیوتیک ها و بر خطر بیماری ها غلبه کند.

یکی از مزایای این روش این است که تولید شیر بدون گاو خطر ابتلا به ویروس حیوانی را به همراه نخواهد داشت و این یک فرصت بسیار بزرگ است.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو:

عدم ثبات اقتصادی، چالش اصلی تولیدکنندگان است

فضای بیشتر به شرکت‌های صنایع غذایی اختصاص داده می‌شود که مسیله اسپانسی به خودی خود برطرف خواهد شد و هم نمایشگاه تخصصی‌تر می‌شود.

ثابت پی گفت: تولیدکنندگان به وظایف خود آگاهی دارند و فقط ثبات اقتصادی و نرخ ارز، ارتباط موثر با کشورهای، سهولت در جابجایی ارز و ایجاد شرایط مناسب برای واردات ماشین آلات صنایع غذایی خواسته تولیدکنندگان از دولت است.

وی افزود: بخش خصوصی در تمام این سال‌ها با کسب تجربه، هزینه‌های خود را کنترل کرده و با استراتژی مناسب پیشرفت قابل ملاحظه‌ای نیز داشته است.

امیررضا ثابت پی در پایان خطاب به مصرف‌کنندگان محصولات نامی نو گفت: شرافت من درگیر تولید است و حاضر نیستم با کم فروشی، گرانفروشی و افزودن نگهدارنده به محصولات تولیدی برای سود بیشتر به شرافتم لطمه‌ای وارد کنم.

گفت: سالیانه ده‌ها محصول جدید راهی بازار و چندین محصول که فروش مناسبی نداشتند از چرخه تولید خارج می‌شوند.

ثابت پی بیان کرد: در تولید غذای آماده، فرآورده‌های گوشتی و انواع سس اقدامات ویژه‌ای انجام شده و به زودی محصول قهوه نیز به سبد کالایی این مجموعه اضافه خواهد شد.

رئیس فدراسیون تشکل‌های بخش صنایع غذایی و کشاورزی کشور نمایشگاه مثبت ارزیابی کرد و با انتقاد از حضور همزمان صنعت ماشین آلات و کشاورزی در این نمایشگاه گفت: مخاطبین صنعت ماشین آلات و افزودنی‌ها، تولیدکنندگان مواد غذایی هستند ولی زمان مناسب برای بازدید از این غرف برای آنها مهیا نمی‌شود.

مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو عنوان کرد: برگزارکنندگان در ازای اسپانسی شرکت‌ها، فضا در اختیار آنها قرار می‌دهد ولی با جداسازی نمایشگاه ماشین آلات از مواد غذایی هم



امیررضا ثابت پی می‌گوید: مسئولین دولتی با ایجاد ثبات اقتصادی، شرایط رشد تولید را برای تولیدکنندگان مهیا سازند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، امیررضا ثابت پی مدیرعامل گروه صنایع غذایی نامی نو

مرتضی سلطانی، در شورای گفتگوی دولت و بخش خصوصی مطرح کرد: بخش خصوصی جدی گرفته نمی‌شود



وی گفت: وزیر اقتصاد خیلی بیشتر از مادغدغه دارند که مسئله سرمایه در گردش واحدها تامین شود اما لازم است توضیح دهند که مشکل کجاست؟

رئیس هیات مدیره کانون عالی کارفرمایی در ادامه عنوان کرد: تولیدکننده‌ها با چالش نقدینگی مواجه هستند ولی آقای فرزین رئیس بانک مرکزی همواره در پاسخ به ما می‌گویند مسئول اقتصاد کشور، وزیر اقتصاد است.

مرتضی سلطانی در نهایت اظهار کرد: من به عنوان تولیدکننده انتظار دارم که مدیریت وزیر اقتصاد، نتیجه‌گرا باشد.

مرتضی سلطانی می‌گوید: ۷ وزیر عضو شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی هستند، اما در این شورا حضور پیدا نمی‌کنند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مرتضی سلطانی فعال اقتصادی و مدیر گروه صنعتی و پژوهشی زر گفت: تنها تریبون قدرتمند بخش خصوصی شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی است که مصوبه مجلس را دارد.

سلطانی بیان کرد: ۷ وزیر عضو شورای گفت و گوی دولت و بخش خصوصی هستند، اما در این شورا حضور پیدا نمی‌کنند و اصلاً به مسائل بخش خصوصی اهمیت نمی‌دهند، بخش خصوصی کشور جدی گرفته نمی‌شود.

مهدی کریمی تفرشی، رئیس هیئت مدیره مجتمع صنایع غذای گلها؛ به روزرسانی محصولات گلها تحت نام گلهای نوین با همان کیفیت و کمیت نوستالژی از ابتدای ۱۴۰۳

اون داریم که خشک هستند و مواد افزودنی ندارند و مردم می توانند با خیال راحت استفاده کنند یا پودر کیک که غذای فوری به حساب می آید یا ژله ها، همچنی کنسرو هایمان چندین مدل و اشکال مختلف هستند که در رابطه با مواد افزودنی تمام تلاش خود را کردیم که از کمترین مقدار افزودنی استفاده کنیم و آن را با استفاده از با مواد طبیعی تر و شادتر جایگزین کنیم.

رئیس تعاونی تولیدکنندگان مواد غذایی در پایان با اشاره به برگزاری سی و یکمین نمایشگاه بین المللی ایران آگرو فود گفت: باید واحدهای تولیدی به عنوان یک فرصت از این نمایشگاه استفاده کنند و بتوانند رایزنی ها و تعاملاتی را داشته باشند و با برگزاری جلساتی مکمل همدیگر باشیم یعنی بنده به عنوان یک کارخانه ای که ششصد و پنجاه محصول تولید می کنم به هزاران تامین کننده نیاز دارم که بتوانم محصولاتمان را بسته بندی کنم. این بهترین زمان و بهترین فرصت است که یک سری قراردادهایی و تفاهم نامه هایی را در همین نمایشگاه با هم داشته باشیم و باید از این فرصتی که از همه ما در یک کلونی بسیار پرنرژتی و خوب همه یکجا جمع شدیم استفاده کرد و بهره برداری بیشتری داشته باشیم.



به ایجاد اشتغال کشورمان کمک کنیم. این فعال صنایع غذایی در پاسخ به سئوالی مبنی بر اینکه برند گلها، برند شناخته شده ای است که سالیان طولانی در سفره خانواده حضور دارد. اکنون نسل جدید سبک و سیاق و حتی ذائقه اش ممکن است یک مقدار تغییر کرده باشد. فکر می کنید الان بر روی محصولاتی که تولید می کنید چه فرایندهایی باید انجام شود که باب سلیقه نسل جوانان هم باشد؟ گفت: ما از ابتدای سال ۱۴۰۳ با شعار گلهای نوین در عرصه صنعت غذا و کشاورزی ورود پیدا کردیم و امروز ما گلهای نوین با همان کیفیت و کمیت نوستالژی که داشته توانسته خود را به روزرسانی کند و بتواند تغییراتی را در نوع بسته بندی، اشکال مختلف و تعدد ظروف بسته بندی داشته باشد و همین طور توانستیم در این مبحث خیلی خوب عمل کنیم یکی از پر قدرت ترین تحقیق و توسعه های ایران را در اختیار داریم. ما سه دوره هم جزو واحدهای تحقیق و توسعه های برتر کشور انتخاب شدیم و همین طور آزمایشگاه و مسئولین فنی ما هم بارها در دوره های مختلف توانستند برتر سال شناخته شوند و برای گلها افتخار آفریده و کارآفرینی کنند و ما واحد ارتباط با مشتری و تحقیق و توسعه مان توانسته به خوبی خودش را پررنگ نشان دهد.

وی افزود: در کارنامه کاری نشان می دهد گلها تقریباً هر ماه یک تا سه کالا به سبد کالایی این مجموعه اضافه می کند که این ها خروجی کار مشترک و کارگروهی جوانانی است که فارغ التحصیل دانشگاه هستند و امروز ما می توانیم اظهار کنیم که هشتاد و پنج میلیون ایرانی عضو واحد تحقیق و توسعه ما هستند چون از نظراتشون استفاده می کنیم آنها را بررسی و تحلیل و رصد می کنیم و با هر چیزی که بتوانیم درک کنیم در کار استفاده می کنیم، ایده ها و نظرات مختلف را جاری می کنیم.

کریمی تفرشی در خصوص فرهنگسازی استفاده مردم از غذاهای نیمه آماده و آماده و به خصوص کنسرو که فاقد افزودنی است گفت: ما یک سری غذاهای نیمه آماده و مثل سوپ های نیمه آماده

دکتر مهدی کریمی تفرشی می گوید: محصولات گلهای نوین مناسب با ذائقه جوانان با بسته بندی های جدید با رعایت اصالت و نوستالژی گلها روانه بازار می شود.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، کتر کریمی تفرشی رئیس هیئت مدیره مجتمع صنایع غذایی گلها در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه آگرو فود در گفتگو با خبرنگار ما گفت: مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها با افتخار یکی از نادر برندهایی است که قدمت یکصد ساله در ایران دارد و با سه نسل افتخار آفرینی در صنعت غذا و کشاورزی ایران توانستیم اولین کارخانه ای باشیم که گواهینامه یکصد سال قدمت از یونسکو را در کارنامه کاری خود داشته باشد و در مجموع برندها به نقطه ای می رسند که تبدیل برند ملی می شوند و همینطور که می بینید کشور آمریکا به دلایل سیاسی نمی تواند در بازار ما ورود پیدا کند و به بعضی از کشورها پرچم اقتصادیشان با برندهای بزرگش ورود پیدا می کنند که این با پرچم سیاسی برابری می کند در نتیجه کشورها دو پرچم دارند یک پرچم اقتصادی و تجاری آنها و دیگری پرچم سیاسی.

رئیس هیئت مدیره هلدینگ ال ام کاتی افزود: ما باید بر این اصل دقت کنیم که پرچم های تجاری و اقتصادیمان را بیشتر بهاد دهیم چون به اهتزاز درآمدن آن می تواند با پرچم کشورمان برابری کند و افتخار آفرینی به وجود آورد.

کریمی تفرشی در خصوص بحث صادرات بیان کرد: صادرات می تواند گردش افزوده بسیار خوبی را برایمان داشته باشد و ما در مجموعه صنایع غذایی و کشاورزی گلها حدود ششصد و پنجاه محصول در سبد کالایی را تولید می کنیم که جزو چند کارخانه ای هستیم که از نظر تنوع تعداد و تولید در بالاترین جایگاه قرار داریم.

رئیس هیئت مدیره مجتمع صنایع غذایی گلها افزود: امروز بیشترین تعداد گواهینامه ها و تندیس های ملی و بین المللی و تنوع سند سبد کالایی رو در کارنامه کاری خودمان داریم و با اشتغال زایی چندین هزار نفر به صورت مستقیم و غیرمستقیم در سراسر ایران توانستیم



رئیس هیئت مدیره گروه عازم مطرح کرد:

تولید دکستروز دارویی با گرید تزریقی در شرکت گلشهد و برای اولین بار در خاورمیانه

محمد نقوی می‌گوید: تاسیس کارخانه دکستروز پودری و تزریقی از برنامه گروه عازم است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، سیدمحمد تقی نقوی، رئیس هیئت مدیره گروه عازم، در خصوص معرفی این گروه به خبرنگار ما اظهار داشت: شرکت‌های شهیدینه و گلشهد با تجربه‌ای بیش از سی سال در صنعت فرآوری و پالایش غلات گندم و ذرت فعالیت دارند و از طرفی منظور توسعه زنجیره ارزش گروه، در حال احداث کارخانه خوراک دام، طیور و آبزیان نیز هستیم. او افزود: شرکت‌های زیرمجموعه گروه عازم، از جمله گلدینه، بارسالت تولید روغن‌های خوراکی گیاهی با برندهای گلشهداویل در حوزه‌های صنعت و خانوار و برند دلما در حوزه خانوار در حال فعالیت هستند. همچنین، خط تولید دکستروز پودری با گریدهای غذایی، دارویی و تزریقی نیز در مرحله نصب ماشین‌آلات قرار دارد که برای اولین بار در خاورمیانه به تولید دکستروز با گرید تزریقی پرداخته خواهد شد.

نقوی درباره استراتژی‌های بازاریابی گروه، نقوی اظهار کرد: تامین مواد

اولیه با کیفیت برای تولید داخلی و صادرات منطقه از اساس فعالیت ماست. محصولات هم چون گلوکز، نشاسته، مالتودکستروز و گلو تن تحت برندهای گلشهد و شهیدینه را صادر می‌کنیم و برنامه‌های مدوین و سنگینی در آینده برای صادرات دکستروز تزریقی به بازارهای فرامنطقه و حتی اروپا را نیز در دستور کار داریم.

وی نمایشگاه ایران آگرو فود ۱۴۰۳ را مثبت ارزیابی نمود و اظهار کرد: حضور تولیدکنندگان، فعالان صنعت پخش و مصرف‌کنندگان در این نمایشگاه به ارتقاء ارتباطات موثر بین آنها کمک می‌کند. امیدواریم که با توجه به تولیدات کشور، آینده خوبی برای صنعت غذا و کشاورزی در منطقه قرار بگیرد.

سیدمحمد تقی نقوی در پایان از مشارکت همه فعالان و تولیدکنندگان در نمایشگاه تشکر کرد و افزود: استقبال گسترده بازدیدکنندگان و فعالین از نمایشگاه، گواه همین موضوع است.

مدیر فروش شرکت چین چین خبر داد: گسترش سبد محصولات در سال جدید

مهدی محمودی می‌گوید: در سال جدید سبد محصولات زیتون و ترشیجات برند چین چین گسترش خواهد یافت. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مدیر فروش کشت و صنعت چین چین در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه بین‌المللی ایران آگرو فود در خصوص فعالیت این مجموعه گفت: این مجموعه حدود پنجاه سال در زمینه تولید و بسته‌بندی انواع رب، کنسروبیجات، مرباجات و شوربیجات تحت برند چین چین فعالیت دارد. محمودی بیان کرد: به جز پخش و توزیع در داخل کشور، محصولات چین چین به صورت بسته‌بندی و فله به کشورهای آسیای میانه، روسیه، کشورهای اروپایی و آسیای دور صادر می‌شود و این محصولات در کشورهای استرالیا و کانادا نیز در دسترس مصرف‌کنندگان است.

وی گفت: با وجود خط تولید و توانمندی‌های مجموعه چین چین، قادر به تولید محصول با کیفیت و مورد پسند برای مصرف‌کنندگان و گسترش سبد محصولات نیز هستیم. سبد مرباجات، ترشیجات و زیتون امسال پربارتر خواهد بود.



مدیرفروش کشت و صنعت چین چین به تامین مواد اولیه و نقدینگی به عنوان چالش‌های تولید اشاره کرد و افزود: تغییر قیمت قوطی یا شیشه برای بسته‌بندی محصولات با نوسان نرخ ارز و تامین گوجه فرنگی برای تولید رب با قیمت‌های متفاوت در فصول مختلف سال از مشکلات این صنعت است.

وی اظهار کرد: با توجه به برنامه‌ریزی‌های صورت گرفته تا این لحظه در تولید موفق بوده‌ایم ولی نیازمند حمایت موسسه‌های مالی و مسئولین دولتی برای ارائه خدمات بهتر به مصرف‌کنندگان هستیم.

مهدی محمودی در پایان ضمن بیان اینکه در کشت و صنعت چین چین از ابتدا تا انتهای تولید در داخل مجموعه محقق می‌شود، گفت: گوجه فرنگی مورد استفاده برای تولید رب از مزارع استان خراسان، فارس و آذربایجان تهیه می‌گردد.

”شهرام راهب“ مدیرعامل گروه صنعتی راهب:

حفظ بازارهای صادراتی با حمایت از کشاورزان

مدیرعامل گروه صنعتی راهب اظهار کرد: برای کاهش قیمت تمام شده مواد اولیه و رقابت در بازارهای بین المللی، دولت باید از کشاورزان حمایت کند.



بازگرداندن ارزش حاصل از صادرات نیز به دلیل تاخیر در دریافت ارزش از مشتریان تحت فشار هستند. راهب ضمن بیان اینکه قیمت گل محمدی در ترکیه و بلغارستان کیلویی بین شصت تا هشتاد سنت و در ایران هفتاد هزار تومان در یک کیلو است، گفت: افزایش قیمت گل محمدی در کشور، توان رقابت با ترکیه و بلغارستان را کاهش داده و بسیاری از بازارهای صادراتی را از دست داده ایم. این فعال صنعت غذا عنوان کرد: دولت با تامین کود مورد نیاز کشاورزان و یا پرداخت سوبسید، هزینه آنها را کاهش داده و به برداشت محصول با کیفیت کمک کند.

راهب در ادامه افزود: در حال حاضر برداشت گل محمدی در مزارع این مجموعه بیش از شش تن در هکتار است ولی کشاورزان محلی یک و نیم تا دو تن در هکتار برداشت می کنند که امیدواریم با حمایت دولت به رقم بالاتری برسد. وی ضمن حمایت از انتخابات ریاست جمهوری گفت: بهبود روابط خارجی و لغو تحریم های موجود، علاوه بر تاثیر مثبت در وضعیت معیشت مردم، تجارت بین الملل و بازگشت ارزش حاصل از صادرات را نیز برای صادرکنندگان تسهیل می بخشد.

شهرام راهب می گوید: افزایش قیمت گل محمدی در کشور، توان رقابت با ترکیه و بلغارستان را کاهش داده و بسیاری از بازارهای صادراتی را از دست داده ایم. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، شهرام راهب مدیرعامل گروه صنعتی راهب (ایران گلاب) در حاشیه دومین اجلاس تجارت غذا گفت: بیش از نیم قرن پیش، شرکت ایران گلاب توسط مرحوم حاج مجید راهب در کاشان به صورت سنتی راه اندازی شد و اکنون شرکت ایران گلاب یکی از بزرگترین کارخانه های تقطیر در جهان با ظرفیت چهارصد تن گل محمدی در روز شناخته شده است.

راهب بیان کرد: با قلمه گل محمدی در گلخانه ها، غنچه گل برداشت و محصولات ایران گلاب از تقطیر گل تازه تولید می شود. گلاب، شربت و داروهای گیاهی از گل محمدی به دست می آید و عطر گل محمدی نیز به سراسر دنیا مخصوصا کشورهای اروپایی که در صنعت آرایشی و بهداشتی فعالیت دارند، صادر می شود.

مدیرعامل گلاب ربیع با بیان اینکه به دلیل تحریم ها، مشتریان خارجی با مشکل پرداخت مالی مواجه هستند افزود: صادرکنندگان برای

رئیس هیئت مدیره اتحادیه صنف قنادان تهران خبر داد:

برگزاری مسابقه کیک های تجسمی



علی بهره مند گفت: مسابقه کیک های تجسمی همزمان با نمایشگاه توانمندی قنادان در دی ماه برگزار خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علی بهره مند رئیس هیئت مدیره اتحادیه صنف قنادان تهران به خبرنگار ما گفت: هر ساله نمایشگاه و مسابقه کیک های تجسمی برای ارائه توانمندی قنادان کشور برگزار می شود.

وی بیان کرد: امسال نیز پنجمین دوره نمایشگاه توانمندی قنادان هم زمان با ششمین دوره مسابقه کیک های تجسمی با حضور تامین کنندگان و تولیدکنندگان در دی ماه برگزار خواهد شد.

بهره مند در پایان در خصوص تاثیر برگزاری این رویدادها گفت: برگزاری این نمایشگاه ها به پیشرفت و نوآوری صنف قنادان کمک می کند.

۳۱ اردیبهشت ماه) با حضور مسئولان در محل سالن اجلاس سران کشورهای اسلامی آغاز شد. در این همایش سخنرانان به بحث و بررسی مسائل مختلف از جمله رشد اقتصادی از محل ارتقای بهره‌وری، ارتقای بهره‌وری مبتنی بر مشارکت مردم و تحقق شعار سال پرداختند. در حاشیه این همایش دو روزه، نمایشگاهی از آثار و دستاوردهای دستگاه‌ها و شرکت‌ها با عنوان «ایران بهره‌ور» در موضوع بهره‌وری برپا شد.



↓
**رئیس هیئت
مدیره انجمن
تولیدکنندگان
ماشین آلات**

**کشاورزی: سالانه ۳۵ هزار دستگاه
تراکتور در کشور تولید می‌شود**

حمیدرضا نامی گفت: سالانه ۳۵ هزار دستگاه تراکتور توسط کارخانه تراکتورسازی تولید می‌شود، درحالی‌که نیاز واقعی کشور کمتر از این رقم است.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ حمیدرضا نامی گفت: بنابر آمار سالانه ۳۵ هزار دستگاه توسط تراکتورسازی تولید می‌شود که ۸۵ تا ۹۰ درصد تولید را در اختیار دارد.

به گفته او، در حوزه تراکتور بدلیل اختلاف قیمت تراکتور با بازار آزاد، تقاضای کاذب برای خرید وجود دارد که تنها راه برون رفت از این جریان، واقعی شدن قیمت تراکتور است.

نامی ادامه داد: با واقعی شدن قیمت تراکتور، دلالت از صف خرید خارج می‌شوند چراکه دیگر برای آنها خرید تراکتور سود ندارد و از طرفی فضا برای شرکت‌های رقیب باز می‌شود. اکنون شرکت‌های رقیب بدلیل پایین بودن قیمت تراکتورسازی تمایلی به واردات، تولید و رقابت ندارند.

رئیس هیئت مدیره انجمن تولیدکنندگان ماشین آلات کشاورزی حلقه مفقودی مشکل صنعت تراکتورسازی تیراژ تولید و تسهیلات نیست، افزود: بنابر آخرین آمار وزارت جهاد سالانه ۱۱ هزار دستگاه تراکتور نیاز داریم که اکنون بدلیل کاهش سطح زیرکشت ناشی از مسائل آب، نیازمان کمتر از این رقم است.

او با بیان اینکه ۳۵۰ هزار دستگاه تراکتور فرسوده در کشور داریم، گفت: با توجه به آنکه تراکتورهای فرسوده مصرف سوخت بالایی دارند، از این رو نوسازی ناوگان امری ضروری است.

نامی گفت: توسعه مکانیزاسیون در مزرعه تنها تراکتور نیست، از این رو توسعه تجهیزات و ادوات در کنار تراکتور باید صورت بگیرد.

↓
**ورود بخش
کشاورزی ایران به
متاورس**



رئیس مرکز علوم و فناوری اطلاعات کشاورزی از ورود بخش کشاورزی به فضای متاورس خبر داد و گفت: برای هوشمندسازی بخش کشاورزی اقدام شده است.

به گزارش ایرنا؛ حسین فرازمند در حاشیه نمایشگاه «ایران بهره‌ور» در همایش ملی بهره‌وری افزود: یکی از مباحثی که برای افزایش بهره‌وری در بخش کشاورزی مطرح است استفاده از فناوری اطلاعات و ارتباطات است.

وی ادامه داد: در همین زمینه نسبت به هوشمندسازی کشاورزی اقدام شده و طرح‌هایی مانند آبیاری هوشمند و استفاده از اینترنت اشیا در حال انجام است.

رئیس مرکز علوم و فناوری اطلاعات کشاورزی از ورود بخش کشاورزی به فضای متاورس خبر داد و گفت: نخستین فضای متاورس بخش کشاورزی ایران با همکاری یک شرکت دانش بنیان ایجاد شد. در این فضا محصولات سازمان تات و جهاد کشاورزی قابل ارائه است.

فرازمند ادامه داد: تلاش می‌شود شرکت‌های بخش خصوصی کشاورزی هم بتوانند محصولات خود را عرضه کنند و افراد می‌توانند در این فضا با یکدیگر ارتباط گرفته و از دستاوردها اطلاع حاصل کنند.

بر اساس این گزارش؛ همایش ملی بهره‌وری ایران دیروز (دوشنبه،

تأکید بر ارتباط و تعمیق بخش اجرای مؤسسه‌ها با مراکز تحقیقاتی سازمان تات گفت: شناسایی ظرفیت‌هایی که در بخش اجرای مؤسسات سازمان موجود است و استفاده از توانمندی‌های این بخش منجر به حصول نتایج مثمرتری خواهد شد.

وی افزود: استفاده از ظرفیت‌ها و توانمندی‌های سازمان تات در راستای حل مشکلات امور دامی کشور مورد تأکید این شورا است. بر اساس این گزارش، در این نشست، با حکم معاون وزیر و رئیس سازمان تات، ابراهیم حسن نژاد معاون امور دامی وزارت جهاد کشاورزی به عنوان رئیس و حسن خمیس‌آبادی رئیس مؤسسه علوم دامی کشور به عنوان دبیر شورای تحقیقات علوم دامی منصوب شدند.

وجود ظرفیت جایگزینی خوراک دام وارداتی با تکیه بر توانمندی داخلی



رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی گفت: ظرفیت جایگزینی خوراک دام وارداتی با تکیه بر توانمندی و تحقیقات داخلی محققان بر روی بقایای کشاورزی و سایر محصولات کم‌آب در کشور وجود دارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی، سید مجتبی خیام‌نکویی در نخستین جلسه شورای راهبردی تحقیقات علوم دامی، پاسخگویی به چالش‌های موجود در بخش کشاورزی را هدف تشکیل این شورا دانست و افزود: چرخ دنده‌های بخش اجرا و تحقیقات باید در راستای راهبردهای معاونت اجرایی وزارت جهاد کشاورزی درگیر هم شوند.

رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی فلسفه تشکیل سازمان تات را حل چالش‌های بخش کشاورزی عنوان کرد و افزود: مؤسسات و مراکز ملی و استانی باید با اهتمام بیشتری در سه مأموریت اصلی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی که بهره‌ور، دانش‌بنیان و پاسخگو بودن است، نقش‌آفرینی کنند. به گفته خیام‌نکویی، رئیس جمهور شهید نیز بر استفاده از توانمندی سازمان تات در دو حوزه حل چالش‌های بخش کشاورزی و خروج ارز از کشور تأکید داشتند.

معاون وزیر جهاد کشاورزی، دانش‌بنیان کردن بخش کشاورزی و بهره‌وری رادو مأموریت کلان سازمان تات عنوان کرد و گفت: محققان باید در وسط میدان اجرا پاسخگوی چالش‌های بخش کشاورزی در عرصه‌های مختلف باشند.

خیام‌نکویی بر همکاری معاونت‌های اجرایی وزارت جهاد کشاورزی با مؤسسات سازمان تأکید کرد و افزود: نتایج تحقیقات محققان سازمان در مؤسسات و مراکز باید به نحو شایسته برای بهره‌برداری این معاونت‌ها در دسترس قرار گیرد.

رئیس سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تشکیل جلسات شورای راهبردی تحقیقات به طور مستمر و پیوسته با حضور معاونان اجرایی وزارت متبوع و مؤسسات سازمان تات را در راستای حصول نتایج مثمرتر، آینده‌پژوهی و معرفی ظرفیت‌های مغفول در حوزه کشاورزی مهم دانست.

شناسایی ظرفیت‌های اجرایی برای استفاده از توانمندی محققان در بخش کشاورزی

حسین جعفری، معاون پژوهش سازمان تات در این نشست، با

دبیر پرورش دهندگان قارچ: راه اندازی کریدور سبز راه حلی برای افزایش حجم صادرات به روسیه



نیما باغبانی گفت: با اختصاص یارانه و راه اندازی کریدور سبز امکان توسعه صادرات قارچ به بازارهای روسیه وجود دارد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ نیما باغبانی دبیر پرورش دهندگان قارچ گفت: با آغاز فصل گرما صادرات قارچ به عراق کاهش یافته است و تنها به کشورهای حوزه خلیج فارس مقدار محدودی انجام می‌شود.

به گفته او، قارچ محصول حجمی است که هزینه ترابری بالایی برای صادرات به روسیه دارد، درحالی‌که با اختصاص یارانه و راه اندازی کریدور سبز امکان توسعه صادرات قارچ به روسیه وجود دارد. در شرایط فعلی تنها برای تکمیل سبد صادراتی، صادرکنندگان صادرات به قارچ به روسیه را انجام می‌دهند.

باغبانی ادامه داد: بنابر آمار روزانه حدود ۵۰۰ تا ۸۰۰ تن قارچ به بازارهای هدف صادر می‌شود. برآوردها حاکی از آن است که تا پایان سال صادرات قارچ به ۸ تا ۹ هزارتن برسد.

دبیر پرورش دهندگان قارچ قیمت کنونی هرکیلو قارچ سرزمزعه بسته به کیفیت را ۸۰ تا ۹۰ هزارتومان و در خرده‌فروشی‌ها بسته به کیفیت و مناطق مختلف ۱۰۵ تا ۱۲۵ هزارتومان اعلام کرد و گفت: فروش قارچ بالاتر از ۱۲۵ هزارتومان برای مصرف‌کننده قابل قبول نیست.

به گفته او، برآوردها حاکی از آن است که تولید قارچ تا پایان سال به ۲۰ هزارتن برسد.

باغبانی گفت: بنابر آمار سرانه مصرف کنونی قارچ ۲۰۲ تا ۲۰۶ کیلوگرم است که با استاندارد جهانی ۱۰۵ کیلو فاصله دارد.



مدیرعامل اتحادیه سراسری زنبورداران ایران: شکر تحویلی به زنبورداران ۱۳ هزار تومان گران شد

میرمحسن موسویان گفت: در حالی که سال گذشته زنبورداران حدود ۱۲ هزار تن اقدام به خرید شکر از سامانه بازارگاه کردند و پول آن را به طور کامل پرداخت کردند، اکنون اعلام شده باید ۱۳ هزار تومان مابه التفاوت برای هر کیلوگرم پرداخت کنند.

به گزارش تسنیم؛ میرمحسن موسویان مدیرعامل اتحادیه سراسری زنبورداران ایران اظهار داشت: پرورش دهندگان حشره ارزشمند زنبور عسل که امنیت غذایی کشور وابسته به گرده افشانی آن در باغ‌ها و مزارع است مواجه با مشکلاتی برای تامین نهاده اصلی آنها یعنی شکر ایجاد شده است.

وی با ابراز خشنودی از مصوبه اصلاح اشتباه رخ داده دو سال پیش، در معافیت عسل و محصولات زنبور عسل به عنوان ماده خام کشاورزی افزود: با پیگیری اتحادیه و ارائه استفساریه از طریق دهها نماینده همراه و حامی در واپسین روز فعالیت مجلس یازدهم رفع و رجوع شد. موسویان گفت: شیرینی این مصوبه در مجلس، با اشتباه فاحش جدیدی تلخ شد زیرا بدون ملاحظه وضعیت خطیر زنبورداری، خواستار اخذ مابه التفاوت نرخ خرید قبلی نهاده شکر (برای موعد تحریک ملکه و صرفا جهت زنده ماندن کندوهای زنبور عسل) با نرخ جدید اعلام شده گردیده است.

وی گفت: اتحادیه بنا به توصیه خود وزارت جهاد کشاورزی در اسفندماه سال ۱۴۰۲، میزان یک هزار تن نهاده شکر از سامانه بازارگاه نهاده‌های کشاورزی به قیمت هر کیلو ۲۶۶٫۷۱۰ ریال (درب کارخانه) با محاسبه یک درصد ارزش افزوده از طریق سامانه بازارگاه خریداری کرد که فاکتورهای خرید آن نیز موجود است، اما با عنایت به پیگیری‌های صورت گرفته توسط اتحادیه تا مورخ امروز ششم خرداد ۱۴۰۳ بخش قابل توجهی از یک هزار تن نهاده شکر خریداری شده از طریق سامانه بازارگاه (با وجود گذشت دو ماه از زمان پرداخت پول)، به دست زنبورداران نرسیده است.

مدیرعامل اتحادیه سراسری زنبورداران ایران گفت: آنها اعلام کرده اند با توجه به افزایش ارزش افزوده از یک درصد به ۱۰ درصد و همچنین افزایش قیمت نهاده شکر به مبلغ ۳۸۵٫۰۰۰ ریال، باید مابه التفاوت قیمت نهاده شکر بازرگانی نشده و مابه التفاوت ارزش افزوده کل شکر خریداری شده پرداخت شود.

وی افزود: در صورتی که این نهاده پیش از سال جاری با قیمت سال گذشته و با یک درصد ارزش افزوده خریداری شده بود و تاخیر در تحویل بار نیز به دلیل سوءمدیریت حواشی این معطلی غیرموجه فوق و ماندن و وجه زنبورداران نزد خریدار باقی مانده است.

مدیرعامل اتحادیه سراسری زنبورداران ایران گفت: در حال حاضر با توجه به پرداخت وجوه خرید فوق از سوی زنبورداران متقاضی خریدار نهاده شکر در اسفند سال گذشته و توزیع شکر در تعاونی‌ها، دیگر امکان دریافت مجدد پول از آنها وجود ندارد.

وی افزود: نکته قابل تامل اینکه خرید نهاده شکر حتی از طریق اتحادیه‌های استانی نیز در سطح کشور انجام گرفته که پول مقدار نهاده تخصیص یافته از طریق وزارت جهاد کشاورزی به هر استان نیز در ماه‌های اسفند ۱۴۰۲ و فروردین ۱۴۰۳ و اوایل اردیبهشت ماه سال ۱۴۰۳ از طریق سامانه بازارگاه به حساب شرکت‌های عرضه کننده فروش واریز گردیده و دولت در مورخ ۱۴۰۳/۰۲/۲۳ نرخ جدید شکر را اعلام کرد که متأسفانه این امر، مشکلات عدیده‌ای برای این اتحادیه مرکزی و دیگر تشکل‌های زنبورداری استانی که با جمع آوری پول از زنبورداران اقدام به خرید کرده بودند به وجود آورده است.

موسویان با طرح این پرسش که آیا به لحاظ شرعی و قانونی بخش دولتی می‌تواند وقتی معامله خرید و فروش با پرداخت کامل مبلغ و کل بار انجام گرفته به جای حمایت از بخش تولید کشاورزی دوباره بعد از گذشت خرید ۲ ماه از زمان معامله و کوتاهی در امر تحویل کالای فروخته شده، از زنبورداران مابه التفاوت دریافت شود.



دستورکار فائو و تبدیل ایران به مرکزیت امنیت غذایی کشورهای منطقه

معاون وزیر جهاد کشاورزی در امور توسعه مدیریت و منابع انسانی گفت: ایران با همکاری سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد (فائو) به مرکزیت امنیت غذایی منطقه تبدیل می‌شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از وزارت جهاد کشاورزی؛ هوشنگ محمدی، معاون وزیر جهاد کشاورزی در امور توسعه مدیریت و منابع انسانی با بیان اینکه ایران با همکاری سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد (فائو) به مرکزیت امنیت غذایی منطقه تبدیل می‌شود، گفت: در دیدارهای انجام شده با معاون دبیرکل فائو و مدیرکل مرکز توسعه روستایی یکپارچه آسیا و اقیانوسیه (سیردپ) پیشنهاد شد با توجه به تنظیم و تدوین سند امنیت غذایی دانش بنیان در کشور ما، جمهوری اسلامی ایران در مرکزیت امنیت غذایی کشورهای منطقه قرار گیرد.

وی افزود: این موضوع مورد استقبال قرار گرفت و قرار است درخواست ایران در دستور جلسات بررسی‌های فائو قرار گیرد.

معاون وزیر جهاد کشاورزی تأکید کرد: اگر این اتفاق بیفتد و فائو پشتیبانی‌های لازم را انجام دهد، کشور ما می‌تواند واحدهای تولیدی امنیت غذایی کشورهای منطقه را فعال سازد.

صادرات ۲۰۰ تن مرغ

در زمینه مرغ نیز بر اساس پیش بینی های انجام شده و با توجه به کیفیت بالای نهاده ها ماهانه امکان تولید ۳۰۰ هزار تن تولید مرغ وجود دارد چرا که بر اساس نهاده مصرفی که کیفیت بهتری داشته باشد وضعیت تولید نیز می تواند مناسب تر باشد. از سوی دیگر بر اساس تصمیمات وزارت جهاد کشاورزی سالانه باید ۲۰۰ هزار تن صادرات مرغ داشته باشد که با توجه به پیش بینی های انجام شده این جریان ادامه دارد.

محمدی با اشاره به تصمیم فائو پس از انتخاب مدیر نمایندگی در ایران، تاکید کرد: بعد از تصویب این رخداد، سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد اقدامات لازم برای سرمایه گذاری و انتقال دانش فنی و یافته های علمی را انجام خواهد داد.



نایب رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی: هدف گذاری رشد ۲۵ درصدی صادرات محصولات کشاورزی در برنامه هفتم

صدرالدین نیاورانی گفت: افزایش ۲۰ تا ۲۵ درصدی صادرات محصولات کشاورزی در برنامه هفتم تاکید شده که انتظار می رود زیرساخت های لازم فراهم شود. به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان؛ صدرالدین نیاورانی گفت: با توجه به شرایط مساعد اقلیمی و افزایش تولید محصولات باغی، مازاد نیاز کشور باید به بازارهای هدف صادر شود، از این رو برای سرریز تولید باید تمهیداتی همچون مشوق های صادراتی و جواز صادرات در قبال واردات میوه های گرمسیری و بازگشت ارز به کشور اتخاذ شود. به گفته او، ممنوعیت های یک شبه صادرات محصولات کشاورزی به بهانه تنظیم بازار داخل مشکلاتی را ایجاد می کند، لذا از اتخاذ تصمیمات خلق الساعه در امر صادرات باید اجتناب شود. نیاورانی ادامه داد: برآوردها حاکی از آن است که امسال صادرات محصولات باغی به سبب شرایط مساعد تولید ۲۰ درصد و در برخی محصولات تا ۵۰ درصد هم رشد داشته باشیم. نایب رئیس اتحادیه ملی محصولات کشاورزی با اشاره به چالش های صادرات محصولات میوه و تره بار افزود: علی رغم فساد پذیر بودن میوه و صیفی با کمبود وسایل حمل و نقل هوایی روبرو هستیم و از طرفی با مشکل جدی بازگشت ارز حاصل از صادرات به کشور مواجه هستیم به طوری که برای بازگشت ارز از هندوستان ناگزیر از طریق صرافان هستیم که این امر قیمت تمام شده را بشدت تحت تاثیر قرار می دهد. او گفت: در برنامه هفتم صادرات محصولات کشاورزی باید ۲۰ تا ۲۵ درصد افزایش یابد، از این رو انتظار می رود که ابزار و زیرساخت های لازم فراهم شود.

صادرات انبوه مرغ و تخم مرغ برای اولین بار در سال جاری



سید مهدی فرح از وضعیت ایده آل مرغ و تخم مرغ در کشور خبر داد و گفت: اولین سالی است که به صورت انبوه این محصولات را صادر می کنیم. به گزارش ایسنا، سید مهدی فرحی، قائم مقام وزیر صمت درباره وضعیت صادرات مرغ و تخم مرغ با بیان اینکه شرایط مرغ و تخم مرغ در کشور ایده آل است، اظهار کرد: این شرایط به گونه ای که ما برای اولین بار بعد از چندین سال مرغ و تخم مرغ را به صورت انبوه صادر می کنیم و چشم انداز ما این است که امسال مشکل مرغ و تخم مرغ نداشته باشیم.

چگونه از وارد کننده تبدیل به صادرکننده شدیم؟

طی سالیان گذشته بازار با کمبود مرغ و تخم مرغ و صف های طولانی خریداران مواجه بود اما با رویکردی که وزارت جهاد کشاورزی در پیش گرفته و افزایش جوجه ریزی را در دستور کار خود قرار داده تولید مرغ نیز افزایش یافته چرا که ماهانه ۱۵۰ میلیون جوجه یکروزه تولید می شود. این شرایط در حالی است که ایران از سال ۱۳۹۸ تا ۱۴۰۰ واردکننده تخم مرغ بود و آن قدر وضعیت بازار تخم مرغ در انتهای دولت دوازدهم بد بود که دولت سیزدهم در اولین کار دستور داد هر طور شده با واردات وضعیت را از شرایط بحرانی خارج شود تا بعد از آن روی تولید برنامه ریزی شود.

در همان سال، با توجه به نگاه ویژه وزیر جهاد کشاورزی و واگذاری کلیه امور اجرایی به اتحادیه، در سال ۱۴۰۱ ایران حدود ۵۴ هزار تن تخم مرغ صادر کرد و از یک کشور واردکننده به یک کشور صادرکننده تبدیل شد.

افزایش صادرات تخم مرغ به ۱۳۷ هزار تن در ۱۴۰۲

به گفته فعالان و تولیدکنندگان حوزه تخم مرغ در سال ۱۴۰۲ نیز ۵۴ هزار تن به ۱۳۷ هزار تن افزایش یافت که این رقم بسیار بالایی است به شکلی که ترکیه که در میان کشورهای همسایه رقیب ایران محسوب می شد، حالا یک پله از ایران عقب مانده است. علاوه بر این در دنیا به لحاظ ساختاری، چیزی مشابه واحدهای مدرن تولید تخم مرغ ایران وجود ندارد و این نشان از آینده ای روشن تر و امیدوارکننده تر دارد.

رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران:

ناترازی انرژی، تامین سرمایه انسانی، تامین نقدینگی و مسائل مالیاتی بخشی از چالش های صنایع غذایی است

اقتصادی در سطح کلان و خرد وجود دارد که علی القاعده باید کاندیدها برنامه هایشان را برای رفع این مسائل ارائه دهند.

این فعال اقتصادی کشور در ادامه گفت: به نظر می رسد که عزیزان برای ارائه برنامه تمایلی ندارند و چه بسا اساسا هیچ برنامه ای را طراحی نکرده اند. از سوی دیگر انتظار داریم اتاق بازرگانی ایران نیز به جد این مسئله را مطالبه کند و از دولت مردان بخواهد تا ایده ها و برنامه ها و طرح هایشان را برای حل حداقل بخشی از مسائل و مشکلات اقتصادی کشور ارائه کند.

بختیاری با تکرار این مسئله که وضعیت بسیار نابسامان است، افزود: در همین شرایط نابسامان ما امیدمان را از دست ندادیم و ملاحظه می فرمایید سندیکای صنایع کنسرو خیلی مجدانه و پرنشاط و پر شور در نمایشگاه ایران آگرو فود حضور دارد و کوشش می کنیم که به هر حال از سیطره جو ناامیدی در تولید کنندگان مان پیشگیری کنیم. هر چند که واقعا این جو ناامیدی روز به روز گسترش وسیع تر و شدیدتر شده است.

رئیس سندیکای کنسرو ایران در خصوص برگزاری سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود گفت: نظر می رسد که امسال استقبال از نمایشگاه خیلی خوب بوده اما به هر حال محدودیت فضا و مکان موجب شد تا بسیاری از واحدهای تولیدی که علاقه مند به حضور در نمایشگاه بودند این امکان برایشان فراهم نشود، لازم است که تمهیداتی اندیشیده شود که واحدهای مختلف بتوانند از این فرصت بهره کافی را ببرند.

شرکت در نمایشگاهها به ویژه برای واحدهای یک مقدار کوچک تر هستند از لحاظ مسائل اقتصادی هزینه سنگینی را تحمیل می کند به نظر می رسد باید تمهیدات ویژه ای اندیشیده شود و امیدوارم در سال های آتی تا حدی مشکل برطرف شود.

کاندیدها افشا شد به نظر می رسد که تمرکز روی حل مسائل اقتصادی کشور وجود ندارد و ما شدیداً از این بابت ابراز نگرانی می کنیم. بختیاری خاطرنشان کرد: صنعت غذا به طور عام و صنعت کنسرو به عنوان بخشی از صنایع تبدیلی در شرایط نگران کننده ای قرار دارد، تولیدکنندگان برای تامین مواد اولیه با چالش مواجه هستند، برخی از مواد اولیه ما وارداتی است در حوزه ثبت سفارش شدیداً با تنگنا مواجه شده ایم از سوی دیگر برای تامین نقدینگی همواره به شبکه بانکی وابسته بودیم که این شبکه بانکی انقباضی عمل می کند و این جا هم چالش مهمی دست به گریبان ما شده است.

مدیرعامل شرکت خوشگوار اصفهان اظهار داشت: بحث حامل های انرژی از دیگر مشکلات صنعت است و طی اعلامی که به ما شد، عنوان کردند روزهای سه شنبه که نود درصد بار مصرف برق را کاهش دهید یعنی علی القاعده ما باید روزهای سه شنبه هر هفته کارخانه مان تعطیل باشد.

عضو اتاق بازرگانی ایران افزود: ما انتظار داریم از کسانی که کاندید ریاست جمهوری شده اند برای دولت بعدی برنامه هایشان را برای رفع مسائل و مشکلات اقتصادی کشور ارائه دهند، الان تعدادی از چهره ها به صحنه ورود کردند و هیچ برنامه ای ارائه ندادند.

بختیاری بیان کرد: مطالبه صریح ما این هست که کاندیدها برنامه هاشون برای رفع تحریم ها چیست؟ برنامه شان برای حل مشکل ناترازی انرژی در کشور چیست؟ چه برنامه ای برای تامین نقدینگی واحدهای تولیدی دارند؟ مسائل مالیاتی چه موقع قرار است این فشار و بارش را از روی دوش تولیدکننده سبک شود؟ رئیس سندیکای صنایع کنسرو اظهار داشت: ما برای تامین سرمایه انسانی با چالش مواجه ایم. این پرسش های فراوانی در مورد حوزه



به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مسعود بختیاری رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود، به خبرنگار ما ضمن ابراز نگرانی از وضعیت نابسامان اقتصادی کشور گفت: به هر حال وضعیت کشور از لحاظ اقتصادی تا پیش از این هم بسیار نابسامان بود اما در شرایط کنونی با توجه به مسائلی که پیش آمده و از آنجایی که دولت مردان یک مقداری وضعیتشان متزلزل شده به نظر می رسد به جای آن که روی حل مسائل فراوان اقتصادی کشور متمرکز باشند بیشتر نگران جایگاه خودشان هستند و به هر حال به نظر می رسد قسمت اعظمی از انرژی خود را متمرکز ارتباطات ولایی هایی برای دولت بعدی کرده اند.

رئیس سندیکای صنایع کنسرو ایران افزود: باور فرمایید اگر تمام قد هم همه مسئولین کوشش کنند برای رفع مسائل شاید بتوانند اندکی از مسائل فراوان تولید را برطرف بکنند. با مکتبه ای را که در مورد به هر حال حمایت تنی چند از اعضای دولت در خصوص یکی از

بنیانگذار شرکت مرجان خاتم مطرح کرد: اثر بخشی سیستم‌های کیفیت در صنایع



در تامین دو اصل مهم است، گفت: ارزیابی کیفیت تامین‌کنندگان خارجی بسیار اثر بخش بوده و چانه زنی در کیفیت، قیمت و اعمال مقررات و قوانین جاری کشور برای تامین‌کنندگان خارجی صورت می‌پذیرد.

در صنعت افزودنی‌ها اگر رکن اصلی سیستم‌های کیفیت را ارزیابی تامین‌کننده در نظر گرفته شود، بسیار موثر است.

این فعال صنایع غذایی کشور با بیان اینکه افزودنی‌ها طیف وسیعی از کالا را در بر می‌گیرند، افزود: این مواد کنترل کیفیت آزمایشگاهی پیچیده و سختی دارند و نیازمند دانش فنی، ابزار و تکنولوژی آزمایشگاهی هستند که در بعضی کشورها وجود ندارد و یا تامین‌کنندگان با سواستفاده از ناآگاهی و کمبودها، کالای خارج از کیفیت را به خریدار عرضه می‌نمایند.

وی خاطرنشان کرد: کیفیت نیاز مشتری است و ارزیابی تامین‌کننده از جهت ارزش افزوده ایجاد شده برای فروشنده و خریدار و مدیریت ریسک‌های معاملاتی برای دو طرف از فعالیت‌های شرکت کیمیاگستران تکنا است. مشکلاتی با بیان اینکه تامین و پایداری کیفیت

اعظم مشکلاتی می‌گوید: سیستم‌های کیفیت در هر صنعتی ارزش افزوده ایجاد می‌کند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر اعظم مشکانی کارآفرین حوزه صنعت غذا ضمن بیان اینکه سی و هشت سال سابقه در بخش کنترل کیفیت صنعت غذا دارد به خبرنگار ما گفت: موسس شرکت‌های مرجان خاتم، پارسین بهینه پایش، طیس خاتم و شمیمدانان بوده است.

مشکانی بیان کرد: به دلیل اثر بخشی سیستم‌های کیفیت برای تمام فعالان در همه صنایع، در زمینه مشاوره استقرار سیستم‌های کیفیت فعالیت دارم و در حال حاضر با شرکت کیمیاگستران تکنا است.

وی در خصوص کیفیت مواد افزودنی و مواد اولیه در صنایع غذایی کشور گفت: سیستم‌های کیفیت در هر صنعتی ارزش افزوده ایجاد می‌کند و

مدیرعامل شرکت ساین پروتئین مطرح کرد:

استقبال کشورهای خارجی از گوشت بوقلمون فراوری شده



و طعم دار عرضه می‌کنیم و به تازگی کنسرو بوقلمون نیز به سبد کالایی ساین پروتئین اضافه شده است.

مدیرعامل ساین پروتئین با بیان اینکه گوشت بوقلمون اقبال خوبی خارج از ایران دارد در خصوص صادرات این محصول گفت: مزارع پرورش بوقلمون از جهت آزمایش‌های میکروبی برای صادرات این محصول آماده سازی شده‌اند و مجوز صادرات و کد IR نیز دریافت شده است و در حال حاضر به کشور آذربایجان صادرات انجام می‌شود. مصطفی سمیاری در پایان حضور بازدیدکنندگان خارجی را در نمایشگاه ایران آگرو فود مثبت ارزیابی کرد و افزود: کشورهای روسیه، چین، بحرین، عراق، اقلیم کردستان و عمان از گوشت بوقلمون و مواد غذایی فراوری شده از این محصول استقبال کردند.

مصطفی سمیاری می‌گوید: مزارع پرورش بوقلمون از جهت آزمایش‌های میکروبی برای صادرات این محصول آماده سازی شده‌اند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، مهندس مصطفی سمیاری مدیرعامل شرکت ساین پروتئین در خصوص فعالیت این مجموعه گفت: شرکت ساین پروتئین حدود هفده سال در زمینه تولید و توزیع گوشت بوقلمون فعالیت دارد.

سمیاری عنوان کرد: پرورش بوقلمون در مزارع، تحت نظارت این مجموعه است و با نهاده‌های فرمولاسیون شده پرورش داده می‌شوند.

وی با بیان اینکه از دو سال گذشته گوشت بوقلمون را به صورت قطعه‌بندی و بسته‌بندی به بازار عرضه می‌کنیم، اظهار کرد: با توجه به اینکه بسیاری از مصرف‌کنندگان طعم گوشت بوقلمون را نمی‌پسندند، گوشت بوقلمون را فراوری شده

دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی مطرح کرد: لزوم حمایت دولت برای رشد تولید



به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محسن نقاشی دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی در حاشیه نمایشگاه ایران اگروفود ضمن خواستار حمایت دولت از تولید گفت: در سرتاسر دنیا برای سرمایه گذاری بهتر، ابتدا تولید و گردش مالی کشور را در نظر می گیرند، به این ترتیب اگر ارگان ها و مسئولین دولتی آشنایی با مفهوم تولید را در اولویت قرار بدهند، باعث رشد اقتصاد کشور و کاهش تورم می شوند.

نقاشی با بیان اینکه حمایت از تولید صرفاً شعاری شده و تولیدکنندگان صنایع غذایی بیشتر درگیر خود تحریمی هستند تا تحریم های خارجی گفت: تولیدکنندگان صنایع غذایی طی چهار دهه اخیر، افتخارات بزرگی کسب کرده اند که این نمایشگاه گواه این موضوع است و تولیدکنندگان با وجود تمام چالش های موجود در امر تولید با حضور در نمایشگاه های داخلی و خارجی به صادرات محصولات خود اقدام کرده اند.

دبیر فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی ضمن درخواست از مسئولین دولتی برای حمایت از تولیدکنندگان گفت: با وضع قوانین برای بهبود زیرساخت تولید، شرایط را برای توسعه صادرات مهیا کرده و موجب رشد تولید شوند.

وی به کارگیری مسئولین آگاه به امور صنایع غذایی در ارگان های دولتی الزامی دانست و افزود: تعدد اخذ پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو، عدم همکاری بنگاه های مالی و بانک ها با تولیدکنندگان و وضع قوانین دست و پاگیر از چالش های صنعت غذا است.

این کارشناس صنایع غذایی در ادامه افزود: فدراسیون صنایع غذایی و کشاورزی آمادگی خود را برای اعزام کارشناسان به کشورهای ترکیه و مالزی برای آشنایی بیشتر با زیرساخت تولید، اعلاکم آمادگی کرده است تا با ارائه و عملی کردن طرح های نوین این مشکلات رفع شوند.

محسن نقاشی در پایان گفت: بر اساس قانون بهبود محیط کسب و کار، ادارات ملزم به مشورت و هماهنگی با تولیدکنندگان و تشکل ها بشوند.

رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران مطرح کرد:

لزوم حمایت دولت برای افزایش کیفیت و تولید زعفران

غلامرضا میری می گوید: با ورود رقبای بین المللی باید حمایت از کشاورز و فرآوری کنندگان زعفران ایرانی افزایش یابد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، غلامرضا میری نایب رئیس شورای ملی زعفران گفت: میزان صادرات زعفران در سال گذشته ۲۲۱ تن به ارزش دلاری ۲۰۷۷۸۶۲۸۱ بوده است و به ۵۵ کشور جهان صادر گردیده است.

میری عنوان کرد: اگر موانع صادراتی وجود نداشته باشد، مقدار صادرات به ۶۷ کشور جهان و به مرز ۵۰۰ تن می رسد.

رئیس اتحادیه صادرکنندگان زعفران گفت: با توجه به ورود برخی کشورها به عرصه تولید زعفران از جمله آمریکا، چین، ایتالیا، ازبکستان، افغانستان و ترکیه باید حمایت های لازم از کشاورز و فرآوری کنندگان جهت افزایش کیفی محصول و تولید زعفران ارگانیک ایرانی صورت پذیرد.

وی بیان کرد: پرداخت تسهیلات با نرخ تک رقمی به تولیدکنندگان، فرآوری کنندگان و صادرکنندگان جهت حفظ و ثبات بازار با هدف جلوگیری از نوسانات شدید قیمت در طول سال می تواند تاثیر بسیار مثبتی بر روند افزایشی صادرات زعفران داشته باشد.

میری با بیان این که اختیار لازم به صادرکننده برای فروش ارز حاصل از صادرات در بازار آزاد به جای واریز به سامانه نیما داده شود، افزود: با تحقق این امر دیگر شاهد خروج ماهانه ۱۰ تن زعفران از کشور به صورت قاچاق نخواهیم بود.

وی در ادامه اظهار کرد: متأسفانه واریز ارز حاصل از صادرات به سامانه نیما با توجه به اختلاف قابل توجه بین ارز نیمایی و آزاد سبب افزایش قیمت تمام شده برای صادرکنندگان گردیده و قاچاقچی نیز از این فرصت بدست آمده سواستفاده می نمایند و زعفرانی که به صورت قاچاق از کشور خارج نموده است را ۲۰ درصد زیر قیمت به خریداران عرضه می نمایند.

غلامرضا میری در پایان تبلیغات در رسانه های بین المللی با هدف معرفی خواص دارویی زعفران را از راهکارهای افزایش سرانه مصرف و صادرات زعفران دانست و گفت: برپایی نمایشگاه های مختلف در کشورهای هدف صادراتی جهت بازاریابی و آشنایی با تاجار و مصرف کنندگان زعفران نیز می تواند در افزایش صادرات موثر باشد.



مدیر مارکتینگ گروه عازم خبر داد:

رونمایی از مالتودکسترین‌های طعم‌دار، محصولات جدید از گروه عازم در ایران اگر وفود ۱۴۰۳

می‌شود که با تلاش واحد تضمین کیفیت در کمتر از یک ماه دیگر گرید دارویی را هم علاوه بر گرید غذایی تولید خواهیم کرد.

شیرانی خاطر نشان کرد: رونمایی این محصول هم زمان شد با بزرگترین رویداد صنایع غذایی کشور "ایران اگر وفود ۱۴۰۳" صورت گرفت که خوشبختانه با استقبال خوبی همراه شد.



تحقیق و توسعه بسیار قوی و تولیدی چابک است که بتوان به سمت نیازسنجی بازار حرکت و محصولاتی متناسب با بازار تولید کرد.

مدیر مارکتینگ گروه عازم ادامه داد: یکی از محصولات که در گذشته تولید می‌کردیم مالتودکسترین بود که به صورت پودری به اصطلاح مالتو دکسترین سفید تولید می‌کردیم که وقتی بازار بررسی شد به این نتیجه رسیدیم که وارد تولید مالتودکسترین‌های طعم‌دار شویم که در طعم‌های مختلفی در دنیا عرضه می‌شود و با بررسی که واحد مارکتینگ گروه عازم انجام شد و با کمک واحد تحقیق و توسعه توانستیم که مالتودکسترین با طعم‌های توت فرنگی، کاکائوی موزی و وانیلی تولید کنیم.

وی افزود: این محصولات علاوه بر طعم‌دار بودن در دو دانه بندی گرانولی یا شکری و نرم دانه تولید

امیر طاهر شیرانی از رونمایی مالتودکسترین‌های طعم‌دار گروه عازم در سی و یکمین نمایشگاه ایران اگر وفود خبر داد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، امیر طاهر شیرانی "مدیر مارکتینگ گروه عازم" در گفتگو با خبرنگار ما با بیان اینکه طی دو سال گذشته صنعت پالایشگاه غلات در حال رشد است، افزود: دو شرکت جدید به مجموعه عازم اضافه گردید که فاکتور مهمی در تصمیم‌گیری‌های این گروه بود و از طرفی هم که سیاست‌ها و استراتژی‌های بازاریابی ما بر این استوار شد که در پالایشگاه غلات گلشده و شهبینه که از توسعه قابل توجهی برخوردار بودند به سمتی برنامه ریزی شود که بتوان از محصول محوری وارد حوزه مشتری محوری شویم.

شیرانی افزود: مشتری محوری مستلزم زیرساخت‌های خیلی بزرگی است نیازمند

مدیر عامل شرکت کالاند خبر داد:

رونمایی از اپلیکیشن فروش کالاند همزمان با نمایشگاه ایران اگر وفود

نیروی انسانی کارآمد با توجه به عدم پذیرش شرایط کار توسط نسل جدید از دیگر چالش‌های واحدهای صنعتی است.

مطلبی در پایان از اینکه رسانه‌های تخصصی صدای تولیدکنندگان هستند و مشکلات آنها را به گوش مسئولین می‌رسانند تشکر کرد.



شامل فلفلی، انبه، فلفل لیمو و... می‌باشد و چندین محصول دیگر نیز به سبد کالایی اضافه خواهد شد.

این فعال صنایع غذایی در ادامه عنوان کرد: برند آرمینیان با تولید انواع قهوه و فرآورده‌های نوشیدنی از دیگر محصولات کالاند است و تولید فرآورده‌های گوشتی را نیز در دستور کار دارد.

مدیر عامل شرکت کالاند عدم دریافت بازخورد مناسب در نمایشگاه سال گذشته را علت حضور نیافتن این مجموعه در نمایشگاه ایران اگر وفود امسال ذکر کرد و گفت: نمایشگاه امسال با حضور فعال شرکت‌ها و وجود شرایط بهتر، نسبت به سال گذشته بازخورد بهتری خواهند داشت.

مطلبی با بیان اینکه چالش‌هایی اعم از افزایش حقوق و دستمزد، هزینه‌های مرتبط با حمل و نقل و لجستیک، شرایط سختی را برای واحدهای تولید و توزیع به وجود آورده است افزود: تامین

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علیرضا مطلبی مدیر عامل شرکت کالاند در حاشیه نمایشگاه ایران اگر وفود در خصوص فعالیت این مجموعه گفت: شبکه فروش و توزیع مجموعه کالاند محصولات خاص صنایع غذایی را ظرف ۴۸ ساعت به صورت مویرگی در استان تهران و البرز توزیع می‌نماید که مشتریان این مجموعه در گروه بندی A و +A و vip تهران و البرز هستند. مطلبی با بیان اینکه امسال نیز همزمان با نمایشگاه ایران اگر وفود از اپلیکیشن فروش کالاند رونمایی شد، افزود: علاوه بر مشتریان مجموعه که شامل سوپرمارکت‌ها، عطاری‌ها، اغذیه فروش‌ها، عمده فروش‌ها و فروشگاه زنجیره‌ای هستند، برای مشتریان خانوار نیز امکان سفارش و خرید مستقیم مهیا شده است. وی ضمن معرفی سس‌های آبپز و تنوع کالایی این محصول گفت: این سس‌ها با حدود ۱۰ طعم،

مدیرعامل شرکت احسان سپیده تشریح کرد:

راهکارهای موثر در افزایش مصرف لبنیات

دولت به دلیل نداشتن راهکار مناسب حتی با تخصیص ارز به نهاده‌های دامی، تأثیری در قیمت لبنیات نداشته است، عنوان کرد: تولیدکنندگان، کارشناسان صنعت دامپروری، بخش توزیع و مسئولین وزارت بهداشت با ثبات قیمت، افزایش کیفیت و تشویق مردم به مصرف بیشتر لبنیات، به راهکارهای موثر دست یابند.

این فعال صنعت لبنیات در خصوص عدم وجود افزودنی در شیرهای استرلیزه اظهار کرد: در پیرویه حساس تولید شیر استرلیزه مواد افزودنی در این محصول وجود ندارد. در صورت وجود مواد افزودنی، شیر استرلیزه ماندگاری شش ماهه نداشته، به سرعت به دلمه تبدیل شده و پاکت‌ش باد می‌کند. اگر شیر استرلیز شده ۲۰ تا ۳۰ روز از زمان تولیدش گذشت یعنی از گرید یک شیر تولیدی شیر خام کشور تولید شده است.

علی احسان ظفری افزود: شیر پاکتی، پنیر پاکتی و دیگر محصولات در بسته بندی های تتراپک و پاکتی از بهترین محصولات تولیدی می‌باشد و مصرف لبنیات هم برای سلامتی مفید است و هم سرانه مصرف را افزایش می‌دهد.

پنیر با خط برف، پنیر تتراپک و انواع ماست، دوغ، خامه‌های گیاهی و حیوانی و آب میوه‌ها در هشت طعم در سبد کالایی این مجموعه جای دارند.

ظفری بیان کرد: سرانه مصرف لبنیات در سال ۱۳۸۹ صد و بیست کیلوگرم بود ولی با قطع یارانه شیر و افزایش قیمت لبنیات، سرانه مصرف به ۵۰ تا ۶۰ کیلوگرم رسید.

وی ضمن بیان اینکه تولید محصول با کیفیت اصلی ترین وظیفه شرکت‌ها است، افزود: باتوجه به کاهش قدرت خرید مردم، افزایش قیمت لبنیات منجر به حذف این محصول از سفره خانوار خواهد شد پس دولت نیز برای عرضه محصولات لبنی با قیمت پایین‌تر با تولیدکنندگان همکاری نماید تا محصولی با کیفیت، با بسته بندی شکیل و با قیمت مناسب به دست مصرف کنندگان برسد.

رئیس هیئت مدیره اتحادیه لبنی کشور گفت: تعیین تعرفه شیر خام از سوی دولت منجر به نگرانی واحدهای دامداری و تعطیلی بیش از ۸۰۰ کارخانه لبنی شده است ولی تولیدکنندگان و دامداری‌ها با هدف مشترک افزایش مصرف لبنیات فعالیت کنند. مدیرعامل شرکت احسان سپیده با اشاره به اینکه



علی احسان ظفری گفت: تولیدکنندگان، کارشناسان صنعت دامپروری، بخش توزیع و مسئولین وزارت بهداشت با ثبات قیمت، افزایش کیفیت و تشویق مردم به مصرف بیشتر لبنیات، به راهکارهای موثر دست یابند.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، علی احسان ظفری مدیرعامل شرکت احسان سپیده با بیان اینکه این مجموعه حدود بیست و پنج سال در تولید محصولات لبنی و همچنین آب میوه فعالیت دارد، گفت: انواع شیرهای استرلیز، انواع پنیر یوآف،

رئیس انجمن ملی خرما در دومین اجلاس تجارت غذا:

ایران رتبه دومین تولیدکننده خرما در جهان را دارد / صادرات ۳۰ درصد خرما از تولید کشور

رئیس انجمن ملی خرما بیان کرد: ما چندین سال است که در بیک مصرف با ممنوعیت‌های صادراتی مواجه می‌شویم که ضربه مهلکی به این صنعت می‌زند.



رئیس انجمن ملی خرما می‌گوید: ایران رتبه دوم تولید خرما را در اختیار دارد و تمام تلاش انجمن ملی خرما حفظ این جایگاه در آینده است.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، رشید فرخی، رئیس انجمن ملی خرما در دومین اجلاس بین‌المللی تجارت غذا گفت: در ایران حدود یک میلیون و سیصد و پنجاه هزار تا یک میلیون و چهارصد هزار تن خرما تولید می‌کنیم که متوسط مصرف سرانه خرما در ایران چیزی نزدیک به ۲۰/۷ تا ۶۰/۷ کیلوگرم متغیر است که در بعضی از استان‌های جنوبی این مقدار تا ۲۵ الی ۳۰ کیلو می‌رسد و در بعضی از استان‌ها حتی ممکن است به یک کیلو برسیم. که این نشان از تغییر ذائقه‌ای هست که در استان‌های مختلف کشور وجود دارد.

فرخی افزود: ما از این مقدار یک میلیون و سیصد و پنجاه هزار تن نزدیک ۷۰ درصد آن را مصرف داخلی و حدود ۳۰ درصد را صادرات می‌کنیم چیزی ارزش نزدیک به پانصد میلیون دلار به شرطی که این مبلغ محقق شود چرا که اگر محقق شود به دلیل اینکه یک سری قوانین دست و پاگیر داریم و قوانین خلق الساعه داریم که به هیچ عنوان مشوق صادرات ما نیست.

مدیرعامل شرکت پارس پگاه تجارت خبر داد:

فراهم بودن زیرساخت توسعه صادرات مواد غذایی به ترکمنستان

شماره تلفن ۰۲۱-۴۴۰۹۸۸۹۱ و مراجعه به سایت <https://www.parspegahtejarat.com> اقدام به ثبت نام نمایند.

حسن مرتجی در نهایت گفت: ارائه دستورالعمل‌های گمرکی و حمل و نقل کالا به ترکمنستان و دیگر کشورها و آشنا نمودن صادرکنندگان به قوانین کشورهای هدف صادراتی از دیگر فعالیت‌های شرکت پارس پگاه تجارت است.



وی بازخورد مثبت نمایشگاه ایران پروژه را در برگزاری نمایشگاه آگروفود ترکمنستان موثر دانست و گفت: این نمایشگاه شش تا هشت شهریورماه با حمایت سفارت ایران در عشق آباد و سازمان توسعه تجارت ایران برگزار خواهد شد. مدیرعامل شرکت پگاه تجارت عنوان کرد: صادرات مواد غذایی و کشاورزی ایران به ترکمنستان حدود ۱۴۰ میلیون دلار در سال است که این عدد بدون محاسبه صادرات تجهیزات و ماشین‌آلات می‌باشد.

مرتجی از تمایل اتاق بازرگانی ترکمنستان برای حضور برند حلال در این نمایشگاه خبر داد و گفت: محصولات کشاورزی و غذایی، چاپ و بسته بندی و ماشین‌آلات و تجهیزات گروه کالایی‌های مشارکت کننده در نمایشگاه ترکمنستان خواهند بود. وی اظهار کرد: تولیدکنندگان و صادرکنندگانی که علاقمند به حضور در این نمایشگاه هستند با

حسن مرتجی می‌گوید: نمایشگاه آگروفود ترکمنستان شش تا هشت شهریورماه با حمایت سفارت ایران در عشق آباد و سازمان توسعه تجارت ایران برگزار خواهد شد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، حسن مرتجی مدیرعامل شرکت پارس پگاه تجارت در حاشیه دومین اجلاس بین‌المللی تجارت غذا با بیان اینکه ترکمنستان با دارا بودن حدود ۶ میلیون نفر جمعیت و ۱۲۰۰ کیلومتر مرز مشترک با ایران بازار هدف مناسبی برای صادرات است، گفت: طبق آمار حجم صادرات ایران به ترکمنستان در فاصله سپتامبر ۲۰۲۱ تا ۲۰۲۲ نسبت به صادرات روسیه ۱٫۲ برابر بیشتر بوده است.

مرتجی به ذائقه و سلیقه غذایی مشترک شهروندان ترکمنستان با مردم ایران اشاره و بیان کرد: صیفی‌جات، سبزیجات و میوه ایران به وفور به ترکمنستان صادر می‌شود و شرایط توسعه بازار صنایع غذایی و زیرساخت‌های آن فراهم است.

مدیر بین‌الملل شرکت راهکار تجارت مطرح کرد:

شرایط آسان صادرات مواد غذایی به روسیه

تحریم‌های روسیه به شرکت‌های ایرانی این فرصت را می‌دهد تا با ارائه کالای خود به مخاطبین تخصصی، فروش محصولات خود را گسترش دهند. وی اظهار کرد: با تسهیلات گمرکی در نظر گرفته شده از طرف روسیه برای واردات مواد غذایی ایرانی، صادرات به این کشور برای ایرانیان تسهیل یافته است که بهره‌مندی از بازار میلیونی کشور روسیه را در پی دارد. محمدرضا تقوی در پایان گفت: تسهیلاتی و یارانه نمایشگاهی نیز از طرف سازمان توسعه تجارت و شهرک‌های صنعتی نیز برای شرکت‌کنندگان ایرانی در این نمایشگاه در نظر گرفته شده است.



محمدرضا تقوی گفت: با تسهیلات گمرکی در نظر گرفته شده از طرف روسیه برای واردات مواد غذایی ایرانی، صادرات به این کشور برای ایرانیان تسهیل یافته است که بهره‌مندی از بازار میلیونی کشور روسیه را در پی دارد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، محمدرضا تقوی مدیر بین‌الملل شرکت راهکار تجارت در خصوص بازار روسیه برای شرکت‌های صنایع غذایی ایرانی به خبرنگار ما گفت: بازار روسیه به لحاظ وسعت و جمعیت، یکی از جذاب‌ترین و بزرگترین بازارهای هدف برای تولیدکنندگان و صادرکنندگان در سطح بین‌المللی است.

تقوی ضمن اشاره به تغییراتی که در منطقه سی‌ای اس ایجاد شده و شرایط کشور روسیه، بیان کرد: حذف رقبای ایرانی در حوزه صنعت غذا، بازار کشور روسیه برای شرکت‌های ایرانی بسیار دست‌یافتنی‌تر از گذشته کرده است.

وی گفت: شرکت راهکار تجارت با رصد بازار و پیش‌بینی موارد مختلف و با حمایت سازمان توسعه تجارت و دیگر ارگان‌های دولتی اقدام به برگزاری نمایشگاه‌هایی برای حضور شرکت‌های ایرانی به جهت ارائه توانمندی‌های خود کرده است.

مدیر بین‌الملل شرکت راهکار تجارت با بیان اینکه حضور در رویدادهای تخصصی مانند نمایشگاه world food روسیه که در شهر مسکو برگزار می‌شود امکان سرمایه‌گذاری را برای شرکت‌های ایرانی هموار می‌کند، افزود: وجود

دکتر فرحناز قلاسی خبر داد:

طبقه بندی افزودنی‌ها در سازمان‌های بین‌المللی استانداردسازی در دنیا

و متأسفانه گاهی اوقات به دلیل این که ممکن است به دلیل آلودگی میکروبی یا نامناسب بودن شرایط نگهداری تولید، بیابند و افزودنی‌های غذایی مثل بنزوات سدیم یا سربات سدیم در آن استفاده کنند که این ماده در استاندارد کشورمان مجاز نیست.

این کارشناس صنایع غذایی تصریح کرد: منظور از ورود به این موضوع این است که استفاده از افزودنی در یک ماده غذایی در ابتدا باید مجاز باشد و استفاده از آن در حد قابل قبول و بر اساس استاندارد باشد و مهم‌ترین موضوع که از کیفیت مناسبی برخوردار باشد که در این راستا در سطح کشور شرکت‌هایی داریم که تولیدکننده افزودنی‌های غذایی در داخل کشور هستند و نظارت‌هایی از سوی سازمان‌های نظارتی مثل وزارت بهداشت یا سازمان استاندارد بر روی آنها اعمال می‌شود. وی افزود: بخش عمده‌ای از مواد اولیه و افزودنی‌ها نیز وارداتی هستند و به هر حال تامین‌کننده‌های متعددی واردات آن را انجام می‌دهند، در این جا بسیار مهم که سعی شود آن افزودنی از واردکننده‌ای تامین شود که روی کیفیت محصولش کار کرده است. گواهینامه‌های لازم و مجاز را داشته باشد.

دکتر فرحناز قلاسی با اشاره به اینکه شرکت‌هایی که در کشورمان به موضوع کیفیت اهمیت می‌دهند، وجود دارند که می‌توان در این خصوص به شرکت کیمیاگستر تکنا اشاره کرد که از یکی از بزرگترین کمپانی‌های تولیدکننده افزودنی‌های مواد غذایی محصولاتش را وارد می‌کند.

این کارشناس صنایع غذایی کشورمان در پایان گفت: تقاضایی که از صنعت غذا داریم با توجه به اینکه سی سال در بخش‌های نظارتی سازمان استاندارد کار کردم و همیشه با این چالش مواجه بودیم که food additive‌ها را به صورت موثر و در جای خود استفاده نمی‌کنند و مهم‌تر از اون کیفیت و خلوص لازم برخوردار نیست لذا لازم است در صنعت غذا به آن جایی برسیم که افزودنی‌ها را با کیفیت و از تامین‌کننده شناخته شده و تامین‌کننده‌هایی که در ارزیابی از گرید خوبی برخوردار هستند تهیه کنیم و این مواد را در جای خود مصرف کنیم.

ماده غذایی یا موارد کاربرد متعدد دیگر باشد که عموم مردم با مباحث افزودنی‌های غذایی در حوزه نگهدارنده‌ها آشنایی دارند.

این کارشناس صنایع غذایی کشور با بیان اینکه امروزه کاربرد افزودنی‌های غذایی در کل صنعت غذا و حتی در حوزه خوراکی دام جای خود را باز کرده است، گفت: تکنولوژی و اتفاقاتی که در توسعه تکنولوژی و فناوری در صنعت غذا رخ داده است اهمیت این موضوع را بیش از پیش بزرگ‌تر کرده است.

وی افزود: خیلی اهمیت دارد که بتوانیم Food additive را به ماده غذایی اضافه کنیم که هم بتواند ما را به هدفمان برساند و هم روی بحث سلامت و ایمنی مصرف‌کننده تأثیر سویی نداشته باشد به همین دلیل است که سازمان‌های بین‌المللی استانداردسازی در دنیا به دنبال این هستند که افزودنی‌ها غذایی را به نحو موثری طبقه بندی کنند و بر اساس این طبقه بندی بیان بحث Food safety را در مورد یک ماده افزودنی اثبات بکنند که بر روی سلامت و ایمنی مصرف‌کننده تأثیر سویی نداشته باشد.

خانم قلاسی در ادامه خاطر نشان کرد: در این رابطه استاندارد‌هایی تدوین شده بنابراین تولیدکننده‌های مواد غذایی برای اینکه بتوانند بازار خود را به درستی پیدا کنند و فروش یک محصول موثر و با کیفیت را در صنعت غذا داشته باشند باید از این استانداردها تبعیت کنند.

مدیرکل سابق دفتر مطالعات تطبیقی و مشارکت در تدوین استانداردهای بین‌المللی سازمان ملی استاندارد اظهار داشت: بسیاری از مواد افزودنی وجود دارند که استفاده از آنها در برخی از گروه‌های صنعت غذا مجاز نیست به عنوان مثال استفاده برخی از نگهدارنده‌ها در صنعت لبنیات مجاز نیست و گاهی اوقات متأسفانه استفاده از افزودنی‌های غذایی به صورت غیرمجاز استفاده می‌شود و هدف این است که یک عیبی را در ماده غذایی بیوشانند که اون عیب باعث می‌شود مصرف‌کننده متوجه آن اشکال نشود.

وی گفت: به عنوان مثال دوغ به عنوان یک ماده غذایی پرمصرف و جایگزین نوشابه است



خانم قلاسی می‌گوید: استفاده از افزودنی در یک ماده غذایی در ابتدا باید مجاز باشد و استفاده از آن در حد قابل قبول و بر اساس استاندارد باشد و مهم‌ترین موضوع که از کیفیت مناسبی برخوردار باشد

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا، دکتر فرحناز قلاسی، از کارشناسان ارشد صنایع غذایی کشور در حاشیه سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود در پاسخ به پرسش خبرنگار ما مبنی بر نقش افزودنی‌ها بر کیفیت مواد غذایی گفت: با پیشرفت تکنولوژی به ویژه در صنعت غذا و سوی دیگر تنوع محصولات غذایی در بخش‌های مختلف اعم از صنعت لبنیات، صنعت فرآورده‌های گوشتی و... موضوع افزودنی‌های غذایی اهمیت و کاربرد بسیار زیادی در صنعت غذا پیدا کرده است.

دکتر فرحناز قلاسی افزود: امروزه با طیف گسترده‌ای از افزودنی‌های غذایی مواجه هستیم که هر کدام نقش و هدف خاصی را در صنعت غذا برای ما ایجاد می‌کنند.

وی اظهار داشت: در واقع افزودنی‌های غذایی آن چیزی است برای رسیدن به یک هدف خاص که ما به صورت عمدی به ماده غذایی اضافه می‌کنیم، حالا این هدف می‌تواند جلوگیری از کپک زدگی باشد و به عنوان یک ماده نگهدارنده جلوگیری از کلوخه شدن، جلوگیری از کف کردن

شانزدهمین همایش ملی صادرات ماشین‌آلات و محصولات صنایع غذایی برگزار شد

صادرات، توانمندی‌ها و مشکلات و تنگناهای صادرات ماشین‌آلات و خدمات فنی مهندسی صنایع غذایی، نقش صنایع تبدیلی در توسعه صادرات محصولات صنایع غذایی، بازاریابی و بررسی بازارهای صادراتی و... مورد بحث و بررسی قرار گرفت.

حوزه، در فقدان یکی از بزرگان صنعت غذای کشور، پدر گلاب ایران حاج آقا مجید راهب، در محل تالار سبز محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار شد. در این نشست موضوعات مختلفی از جمله چالش‌های حوزه صادرات، راهکارهای توسعه

همزمان با سی و یکمین نمایشگاه ایران آگرو فود، شانزدهمین همایش ملی صادرات ماشین‌آلات و محصولات صنایع غذایی به همت انجمن علوم و صنایع غذایی ایران و با همکاری سازمان توسعه تجارت ایران و شرکت پالار سامانه و با حضور جمعی از فعالان و متخصصان این





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

غذاهای غنی از فلاونوئید خطر دیابت نوع ۲ را کاهش می دهد

درصد خطر ابتلاء به دیابت را کاهش داد و ۱ وعده سیب در روز با ۱۲ درصد خطر کمتر مرتبط بود.

یافته‌ها نشان می دهد که رژیم غذایی غنی از فلاونوئید به طور مثبتی بر مدیریت وزن، متابولیسم گلوکز، التهاب و عملکرد کلیه و کبد تأثیر می گذارد و به کاهش خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ کمک می کند. فلاونوئیدها، به ویژه آنتوسیانین ها، فلاوان -۳- اول ها و فلاونول ها، ترشح و سیگنال دهی انسولین را افزایش می دهند و انتقال و متابولیسم گلوکز را بهبود می بخشد.



تحقیقات جدید نشان داده است که افزایش مصرف غذاهای غنی از فلاونوئید می تواند به طور قابل توجهی خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ را کاهش دهد.

به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از مدیکال نیوز، این نوع از دیابت یک نگرانی روبه رشد برای سلامت عمومی است که بر اساس سازمان جهانی بهداشت بیش از ۴۰۰ میلیون نفر را در سراسر جهان تحت تأثیر قرار می دهد و سالانه بیش از ۱ میلیون مرگ را در پی دارد.

محققان داده های ۱۱۳۰۹۷ شرکت کننده در انگلستان را تجزیه و تحلیل کردند و دریافتند که رژیم غذایی سرشار از فلاونوئیدها، به ویژه از غذاهایی مانند انواع توت ها، سیب و چای، با بهبود حساسیت به انسولین و کاهش خطر دیابت مرتبط است.

اتخاذ یک رژیم غذایی غنی از غذاهای گیاهی در حال حاضر برای کاهش خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ شناخته شده است.

فلاونوئیدها، دسته ای از ترکیبات پلی فنلی، به شش زیر گروه اصلی تقسیم می شوند: فلاونون ها، فلاون ها، فلاوان -۳- اول ها، فلاونول ها، آنتوسیانین ها و ایزوفلاون ها.

شواهدی وجود دارد که نشان می دهد مصرف بیشتر فلاونوئیدها ممکن است منجر به حساسیت بیشتر به انسولین و بهبود پروفایل چربی خون شود. دریافت فلاونوئید شرکت کنندگان از طریق دو یا چند بررسی رژیم غذایی ۲۴ ساعته ارزیابی شد.

۱۰ غذای غنی از فلاونوئید بر اساس میانگین مصرف روزانه انتخاب شدند. امتیاز فلاوودیت (FDS) با جمع وعده های این ده غذا محاسبه شد.

این مطالعه نشان داد که مصرف بیشتر غذاهای غنی از فلاونوئید در میان شرکت کنندگان زن، افراد مسن تر، افرادی که فعالیت بدنی داشتند و افرادی که سطح تحصیلات بالاتری داشتند، رایج تر بود.

نتایج نشان داد که امتیاز بالاتر فلاوودیت (FDS) - معادل مصرف ۶ وعده غذای غنی از فلاونوئید در روز- با ۲۸٪ کمتر خطر ابتلاء به دیابت نوع ۲ در مقایسه با FDS کمتر یک وعده در روز مرتبط است.

این مطالعه نشان داد که هر وعده اضافی روزانه از غذاهای غنی از فلاونوئید خطر ابتلاء به دیابت را تا ۶ درصد کاهش می دهد، ۴ وعده چای سیاه یا سبز در روز با ۲۱ درصد کاهش خطر مرتبط است و ۱ وعده مصرف توت در روز با ۱۵

رژیم‌های گیاهی خطرناحتی قلبی، سرطان و مرگ را کاهش می‌دهند

یک بررسی جدید نشان می‌دهد که پیروی از یک رژیم گیاه خواری ممکن است زندگی طولانی‌تر و سالم‌تری برای شما به ارمغان بیاورد. به گزارش کارآفرینی و صنعت غذا به نقل از هلت دی نیوز، محققان گزارش دادند که دوری از مصرف گوشت با کاهش خطر بیماری قلبی، سرطان و مرگ زودهنگام مرتبط است.

پس از بررسی نزدیک به ۵۰ مطالعه روی چنین رژیم‌هایی که بین سال‌های ۲۰۰۰ تا ۲۰۲۳ منتشر شد، یک الگوی واضح ظاهر شد: این رژیم‌ها با خطر کمتر سرطان و بیماری‌های قلبی مرتبط با تنگی شریان‌ها مرتبط بودند. نکته قابل توجه این است که به نظر می‌رسد این رژیم‌های غذایی خطر ابتلاء به سرطان پروستات و سرطان‌های دستگاه گوارش مانند سرطان روده بزرگ را کاهش می‌دهد. رژیم‌های گیاه‌خواری نیز با کاهش خطر مرگ ناشی از بیماری‌های قلبی عروقی مرتبط بود.

علاوه بر این، رژیم‌های غذایی گیاهی احتمال چاقی، التهاب و کلسترول بد LDL را کاهش می‌دهد. «متیولندری»، یکی از نویسندگان و استاد یار بهداشت جمعیت و پیشگیری از بیماری در دانشگاه کالیفرنیا، می‌گوید: «این تحقیق به طور کلی نشان می‌دهد که رژیم غذایی مبتنی بر گیاهان می‌تواند مفید باشد و برداشتن گام‌های کوچک در این مسیر می‌تواند تفاوت ایجاد کند.» او گفت: «برای مشاهده برخی از این مزایا، لازم نیست کاملاً گیاه‌خوار شوید. حتی کاهش یک یا دو روز در هفته مصرف محصولات حیوانی می‌تواند در طول زمان فوایدی داشته باشد.»

لندری گفت: در حالی که کاهش مصرف گوشت ممکن است به جلوگیری از چاقی کمک کند، مزایای آن فراتر از آن است. یکی از دلایل احتمالی این است که بسیاری از میوه‌ها و سبزیجات سرشار از مواد مغذی ضدالتهابی و آنتی‌اکسیدان هستند که می‌توانند تجمع پلاک در رگ‌ها را کاهش دهند.

به گفته سازمان جهانی بهداشت، محصولات گوشتی فرآوری شده مانند بیکن یا سالامی نیز خطر ابتلاء به سرطان را افزایش می‌دهند. این سازمان به طور کلی گوشت قرمز را «یک ماده سرطان‌زا برای انسان» می‌داند.

علیرغم یافته‌های مثبت در بررسی جدید، محققان از توصیه رژیم‌های غذایی گیاهی به همه خودداری کردند. نویسندگان همچنین هشدار دادند که رژیم‌های غذایی گیاهی ممکن است منجر به کمبود ویتامین B۱۲ شود، اما لندری خاطرنشان کرد که می‌توان با مصرف مکمل B۱۲ این مشکل را برطرف کرد.





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 :

کد پستی : تلفن :

موبایل :

مبلغ ریال طی حواله بانکی شماره

مورخ بانک واریز شد.



اشتراک ۳ ماهه

تهران ۴۳۵۰۰۰ (چهارصد و سی و پنج هزار) تومان
شهرستان ۴۶۰۰۰۰ (چهارصد و شصت هزار) تومان

اشتراک ۶ ماهه

تهران ۸۷۰۰۰۰ (هشتصد و هفتاد هزار) تومان
شهرستان ۹۲۰۰۰۰ (نهصد و بیست هزار) تومان

اشتراک یک ساله

تهران ۱۷۴۰۰۰۰ (یک میلیون و هفتصد و چهل هزار) تومان
شهرستان ۱۸۴۰۰۰۰ (یک میلیون و هشتصد و چهل هزار) تومان

لطفاً هزینه اشتراک را به حساب بانک سامان به شماره ۸۷۵۸۰۰۲۲۰۴۴۱۶۱

(شماره شب: ۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱ - ۸۷۵۸۰۰۲۲۰۴۴۱۶۰۰۱ - شماره کارت: ۰۳۴۴۹۰۰۶۹۰۰۶۱۰۸۶۱۹۶۲۱) 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: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ - فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲ - ایمیل: sanatghaza@gmail.com



سبزانه
Sabzan


FLAKED BARLEY

100 gr



www.sabzanco.com

 SABZANCO

 021-77539155



دارنده گواهینامه یونسکو در ایران
قدمت از یونسکو در ایران



یک قرن از عرضه نامشروع با گله‌ها

golhaco

مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی



۱۳۸۱



آرگو قدیمی‌ترین برند آبجو در ایران از سال ۱۳۰۹ است که پس از سال‌ها وقفه در تولید، این بار با عنوان آبجوی کرفت غیر الکلی (حلال) در سال ۱۳۹۸ به بازار ارائه شد.

آبجوی بدون الکل آرگو، کرفت یا به اصطلاح دست‌ساز است. به این معنی که فرآیند تولید طولانی‌تری نسبت به سایر نوشیدنی‌های مالت موجود در بازار دارد و در تولید آن از مواد اولیه طبیعی و مرغوب مانند دانه‌های مالت جو به همراه گونه‌های مختلف گیاه رازک استفاده شده که باعث متمایز شدن عطر، طعم و تلخی منحصر به فرد آبجوهای آرگو شده است.

آبجوی کرفت لیمویی آرگو، طعم تازه لیمو با شیرینی کم و متعادل دارد و انتخابی مناسب برای افرادی است که طرفداران نوشیدنی مالت طعم‌دار هستند.



NEW

**Sunich
LEMONADE
CARBONATED
DRINK**

