شهد

شماره چهل و دوم - اسفند ۹۷
Technical Quarterly Magazine
نشریه تخصصی انجمن صنفی
صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات

سال نو مبارک

ساماندهی بازار شکر با همکاری انجمن و بازرگانی دولتی

صنایع غذایی همچون شیرینی و شکلات سردمدار صادرات

۴ ترند بازاریابی و پیش بینی برای سال ۲۰۱۹

کمپانی argeville تولید کننده انواع اسانسهای
خوراکی، داروئی، آرایشی و بهداشتی

argeville

محصول کشور فرانسه، یکی از معروفترین کمپانی های اسانس
در جهان با کیفیتی برتر و قیمتی رقابتی با برند های مشهور دنیا

بازرگانی غنایی

argeville

ما متخصص اسانس هستیم

La Belle Vie

کمپانی La Belle Vie سوئیس تنها تولید
کننده stevia (شیرین کننده۱۰۰% طبیعی)
دراروپا.قابل مصرف در صنایع غذائی وداروئی

stevia

تهران، شهرک غرب، بلوار فرحزادی، بعد از زیر گذر نیایش، برج افق، طبقه ۵، واحد ۳۳
تلفن : ۸-۲۲۳۵۵۳۶۶ ۲۲۳۵۱۲۵۷ ۷-۲۲۳۵۴۰۱۶ فکس: ۲۲۰۶۳۵۴۷
تماس با مدیریت : ۲۲۰۶۳۵۴۹ ۹۱۲-۱۹۶۰۷۱۴

گـــــروه فـــــرزام
FARZAM Group
با بیش از ۳۰ سال سابقه
وارد کننده مواد اولیه غذایی
شـــیـــریـــنـــی و شـــکـــلات

Cargill

حضور گروه فرزام در www.foodyar.com

• روغن جانشین کره کاکائو • روغن شورتنینگ • روغن نارگیل • کره کاکائو
• پودرکاکائو • سوربیتول • لستین • گلیسیرین

تهران، آفریقای شمالی، خیابان ارمغان شرقی، پلاک ۲۸
تلفن: ۴۷ ۸۳ ۰۵ ۲۲ (۰۲۱)، فکس: ۷۵ ۷۸ ۰۵ ۲۲ (۰۲۱)
www.farzam-group.com
info@farzam-group.com

FOODNA

پایگاه خبری صنایع غذایی

- کانـــال تلگـــرام: @food_news
- صفحه اینستاگـرام: @foodna.ir

فودنا به عنوان یک پایگاه خبری فعال و تخصصی در صنایع غذایی آمادگی همکاری رسانه‌ای و روابط عمومی دیجیتال در امور برندینگ با صاحبان صنایع را دارد.

۰۲۱ - ۲۸۴۲۹۴۷۵

www.foodna.ir

همواره مطلع باشید

شرکت زرین تجارت عرفان

زرین طعم آراد
zarrin taam arad
شرکت پخش و فروش

DEKRA Standard Hygiene Management HACCP
DEKRA certified
Environmental Management ISO 14001
DEKRA certified

JAR
Flavour House

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

شرکت زرین تجارت عرفان نماینده انحصاری JAR Flavour House در ایران

- اسانس و طعم دهنده برای انواع کیک و شیرینی و بیسکوئیت
- اسانس و طعم دهنده برا ی انواع نوشیدنی های گاز دار و بدون گاز
- اسانس و طعم دهنده برای انواع شکلات و آبنبات
- اسانس و طعم دهنده برای انواع بستنی

فروش تخصصی انواع وانیل

محصولات این شرکت مورد تایید و استفاده کارخانجات صنایع غذایی و قنادی های معتبر کشور می باشد.

آدرس : تهران ، خیابان سید جمالدین اسد آبادی
نبش خیابان ۳۵ ، ساختمان فرهنگ ، پلاک ۲۹۳ ، واحد ۱۱
تلفن : ۲۴ ۲۹ ۲۱ ۸۸ ۲۱ ۰۲۱ دور نگار : ۲۴ ۲۹ ۲۱ ۸۸ ۲۱ ۰۲۱

Address : Unit 11, No 293 , farhang building , 35th street , Seyed Jamaleddin Ave , Tehran -Iran
Postal code : 1434653136
Tel : +98 21 88 21 29 24 Fax : +98 21 88 21 29 24
www.zte.co.ir t.me/zterfan

آیدین

شرکت دادهای برادر (سهامی خاص)
سال تاسیس ۱۳۳۱

آدرس دفتر مرکزی : تبریز ، کیلومتر ۲۳ اتوبان تبریز - تهران ، جاده آبیاری
تلفن : ۶ - ۳۶۳۰۷۵۹۵ - ۰۴۱ فکس : ۳۶۳۰۷۳۰۰ - ۰۴۱
www.aidin.com

پشمک
حاج عبدا...
Hajabdollah
pashmak
با همان طعم ماندگار قدیمی
پشمک حاج عبدا...
"خرید آسان از فروشگاه آنلاین"
Tel: +98 41 34328221-4 Fax: +98 41 34328223
WWW.HAJABDOLLAHSHOP.COM
www.hajabdollah.com
info@hajabdollah.com
/ Hajabdollah.Pashmak

Bernotti

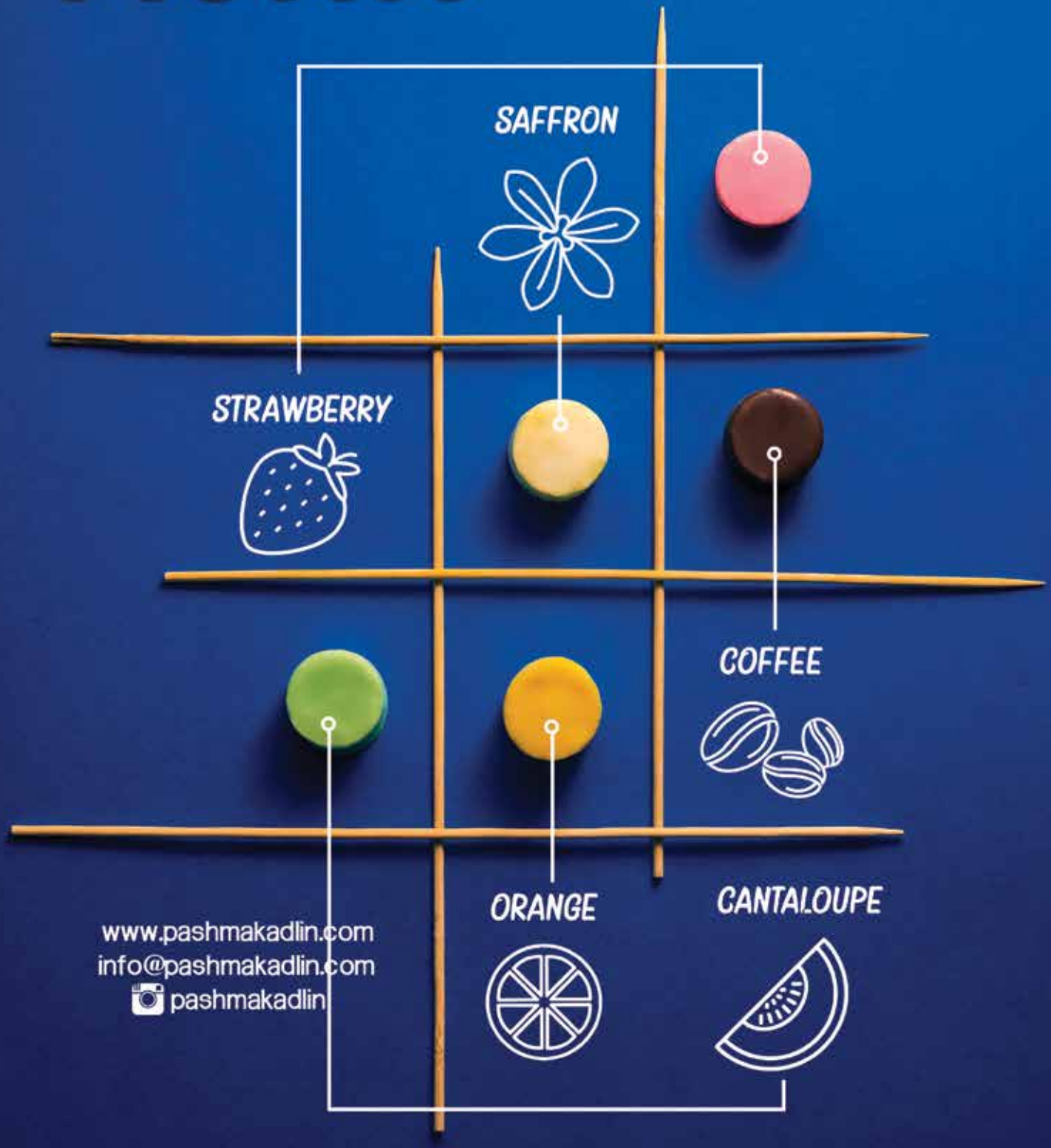
Toffee

The Sweet Taste Of Life

CENTER FILLED TOFFEE

www.bernotti.ir
Info@bernotti.ir
bernottichocolate

Adlin



www.pashmakadlin.com
info@pashmakadlin.com
pashmakadlin

شرکت بازرگانی نگین شیمی ایرانیان
Negin Chimie Iranian CO.

کارنوبا واکس
۱۰۰٪ ارگانیک از برزیل

دیگر اقلام وارداتی این شرکت :

- اسید سیتریک
- بنزوات سدیم
- مونو پروپیلن گلایکل
- آنتی اکسیدان BHT و BHA

تهران، خیابان پاسداران، چهار راه فرمانیه، نارنجستان هفتم (شهید داوود جهانبخش نژاد)، ساختمان مهر، پلاک ۱۲ ، واحد ۸
تلفکس: ۲۲۸۰۲۲۶۱ ، ۲۲۸۰۲۲۷۸ (۰۲۱)

SCAP

کمپانی SCAP تولیدکننده انواع اسانسهای
خوراکی، دارویی، آرایشی و بهداشتی

محصول کشور سوئیس، یکی از معروفترین کمپانی های اسانس
در جهان با کیفیتی برتر و قیمتی رقابتی با برندهای مشهور دنیا

ما خالق اسانس هستیم

شرکت اسکاپ پرشیا

نماینده انحصاری کمپانی اسکاپ سوئیس

تهران،شهرک غرب،بلوار فرحزادی،بعد از زیر گذر نیایش،برج افق،طبقه ۱،واحد۲

تلفن: ۲۲۳۵۳۶۸۷ - ۲۶۷۶۵۵۱۰ - ۰۲۱ همراه ۰۹۱۲۳۱۸۴۰۹۳

نوین طعم ساز گیتی

شرکت نوین طعم ساز گیتی

dallant
Flavours for the food industry

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش طعم‌دهنده‌های خوراکی خصوصا در صنایع نوشیدنی و امولسیون‌های مورد مصرف در انواع نوشیدنی‌ها [آبمیوه . نوشابه‌های گازدار . شربت و ماالشعیر] از شرکت Dallant اسپانیا .

CORALIM
INGREDIENTS & COLOURS

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش انواع رنگ‌های خوراکی از شرکت Coralim اسپانیا

تلفن: ۸۸۴۱۲۴۶۲ (۰۲۱) فاکس: ۸۸۴۱۲۶۴۸ (۰۲۱)

طراوت افزا تهران
Taravat Afza Tehran

Lucta
Flavours

• نماینده رسمی و انحصاری واردات، توزیع و فروش طعم‌دهنده‌های خوراکی از شرکت Lucta اسپانیا

www.lucta.com

Reny Picot

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

www.renypicot.com

TIPPAGRAL

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

www.tippagral.com

LDC.
Louis Dreyfus Company

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

www.ldcom.com

MONARI FEDERZONI 1912

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش بالزامیک و کرم بالزامیک به صورت فله از شرکت Monari Federzoni ایتالیا

www.monarifederzoni.com

El toro

• نماینده رسمی و انحصاری واردات و فروش انواع روغن زیتون و زیتون به صورت فله از شرکت El toro اسپانیا

www.eltoro.es

شرکت طراوت افزا تهران: بزرگراه رسالت، خیابان شهید همایی، کوچه شهید میرعلی اکبری، پلاک ۴۵، طبقه سوم

تلفن: ۸۸۴۱۲۵۷۲ (۰۲۱) فاکس: ۸۸۴۱۲۶۴۸ (۰۲۱) **Web:** www.taravat-afza.com **Email:** info@taravat-afza.com

شرکت آرد اطهر

تولید کننده آردهای تخصصی

Producer of Professional Flour

تلفن: ۳۱۲۱-۰۴۱ فکس: ۳۱۲۱-۰۴۱ تلفن تماس مشتریان: ۴۱۲۱-۰۴۱

www.atharflour. com

به نام بهترین

نشریه تخصصی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران
شماره چهل و دوم - اسفند ۱۳۹۷

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

جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن::

توزیع شکر به قیمت دولتی برای ساماندهی بازار توسط انجمن

۱۸

سوال و مدیران صنعت

ارزیابی صنعت در سال ۹۷

۲۰

صنایع غذایی همچون شیرینی و شکلات سردمدار صادرات پس از انقلاب

۲۳

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:
جمشید مغازه ای
دبیرتحریریه:
علی اکبر علیان نژادی
دبیر اجرایی:
محمدعلی شریف
مدیر فنی و هنری:
حمیدرضامغازه
کارشناس علمی:
مهندس شبنم میرفخرایی
تحقیق و ترجمه:
مریم خان بیگی
همکاران این شماره:
زهرا ســـیاح نیری، اکرم حاج مهدی، ملیکا لطیفـــی ، نرگس مغازه‌ای و خانم نیکدل،حسین زحمتکش، پرستو به‌آبادی، سعید زحمتکش
ویراستار:
زهرا کساییان، محمد دربانی
طراحی گرافیک وصفحه آرایی :
آتلیه گیان گرافیک
بازرگانی و تبلیغات:
سیاوش احمدزادگان، شبنم نوبخت
آدرس انجمن صنفی شیرینی و شکلات :
خیابان ولیعصر، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، کوچه نادر پلاک ۱۲، طبقه ۲
تلفن انجمن صنفی شیرینی و شکلات :
۸۸۵۵۸۰۶۶
مجری طرح:
شرکت گیان گرافیک
آدرس دفتر تحریریه و صفحه بندی مجله:
خیابان بهشتی ، خیابان پاکستان، کوچه حافظی، پلاک ۱۸، واحد ۳
تلفن دفتر تحریریه و بازرگانی :
۸۸۵۲۶۷۶۵
۰۹۳۸۴۸۸۱۶۴۶
Shahd_Mag@yahoo.com

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

گزارشی از روز ملی صادرات و صنعت شیرینی و شکلات

قطب شیرینی و شکلات به نقشه راه نیاز دارد

۲۶

۴۴

شیرینی و شکلات صدرنشین صادرات در سال ۹۷

در هشت ماه منتهی به آبان سال ۱۳۹۷ بیش از ۷۵ میلیون و ۲۷۰ هزار تن کالاهای غیرنفتی به ارزش ۳۱ میلیارد و ۴۹۱ میلیون دلار از کشور صادر شده که نسبت به مدت مشابه سال قبل ۵ درصد به لحاظ وزنی کاهش و ۱۳ درصد به لحاظ ارزش افزایش داشته است. متوسط قیمت هر تن کالای صادراتی ۴۱۸ دلار بوده که نسبت به مدت مشابه سال گذشته ۱۹ درصد افزایش داشته است. از این میزان صادرات، از ابتدای امسال تا انتهای آبان معادل ۴ میلیون و ۵۶۵ هزار تن انواع محصولات کشاورزی و صنایع غذایی به ارزش ۴ میلیارد و ۵۰۳ میلیون دلار از کشور صادر شده که نسبت به مدت مشابه سال قبل ۱۶ درصد به لحاظ وزنی و ۷ درصد به لحاظ ارزشی افزایش یافته است. بنابراین سهم ارزشی محصولات کشاورزی و غذایی از کل صادرات ۸ ماهه امسال، ۱۴ درصد بوده است. متوسط قیمت هر کیلو صادرات محصولات کشاورزی و صنایع غذایی صادراتی کشور در این دوره ۹۸ سنت بوده که نسبت به مدت مشابه سال قبل ۱۰ سنت کاهش داشته است.

در گزارش منتشر شده، هفت قلم عمده صادراتی در گروه محصولات کشاورزی و صنایع غذایی بررسی شده است. «**شیرینی و شکلات**»، «لبنیات»، «پسته»، «زعفران»، «خرما»، «سیب» و «گوجه‌فرنگی و کنسروهای غیرگوشتی» در مجموع حدود ۲ میلیارد و ۲۰۰ میلیون دلار ارزش داشته که نیمی از صادرات هشت ماه منتهی به آبان را این گروه‌های کالایی تشکیل می‌دهند. از این اقلام، سهم ارزشی صادرات شیرینی و شکلات (و صنایع تبدیلی سیب زمینی) از کل صادرات ۱۳درصد بوده و سهم فرآورده‌های لبنی و بستنی ۱۰ درصد. همچنین سهم ارزشی پسته ۸ درصد، سهم ارزشی زعفران ۶ درصد، سهم ارزشی خرما ۵درصد، سهم ارزشی گوجه‌فرنگی ۴درصد، سهم ارزشی کنسرو غیرگوشتی ۴درصد، سهم ارزشی سیب ۲ درصد و سهم سایر محصولات کشاورزی و غذایی از کل ارزش صادرات کشور ۴۸ درصد است.

صادرات شیرینی و شکلات از ابتدای سال تا انتهای آبان نشان می‌دهد در مجموع حدود ۱۸۴ هزار تن انواع شیرینی و شکلات به ارزش بیش از ۵۷۰ میلیون دلار از کشور صادر شده است که نسبت به مدت مشابه سال قبل، حدود ۲۷ درصد به لحاظ وزنی و ۲۱ درصد به لحاظ ارزشی افزایش داشته است.

چهلمین سال انقلاب اسلامی گذشت و همواره نقش اقتصاد و صنعت غیرنفتی روز به روز بر همه پررنگ و پررنگ‌تر شده است، و صنایع غذایی به عنوان یکی از نیازهای اصلی بشر در ایران نیز دارای رشد قابل توجهی بوده است، خالقی، قائم مقام دبیر کل خانه صنعت معدن و تجارت ایران می‌گوید: به جرأت می‌توان گفت صنایعی همچون شیرینی و شکلات جزء بهترین صنایع غذایی کشور هستند و در حد کیفیت جهانی محصولات خود را به بازارهای بین المللی عرضه می کنند.

صادراتی که سردمداری آن برای صنایع غذایی و کشاورزی در اختیار صنعت شیرینی و شکلات است و با مشکلات عدیده ای از جمله تعدد بخشنامه‌های ارزی و... نیز مواجه است و انتخابات اتاق بازرگانی در تنفسی تازه نیز شاید بتواند کمک شایانی را در همراهی بیشتر و موثرتری را با صادرات به این بخش توانمند داشته باشد.

مشکلات متعدد صارداتی اعم از پیمان سپاری ارزی، بخشنامه‌های متفاوت، نابسامانی ارزی، کمبود نقدینگی و مواد اولیه باعث شده است که توان واقعی تولید و صادرات شیرینی و شکلات به حد واقعی نرسد ولی با این شرایط هنوز هم حرف اول صادرات را شیرینی و شکلات می زند.

سال ۹۷ در حال پایان است و هنوز هم انتظار می رود که موانع صادرات از سر راه صنعت، بخصوص شیرینی و شکلات برداشته شود، تا اصلاحات اقتصادی در راستای تحقق آرمان‌های اتکا به اقتصاد غیرنفتی هر چه سریعتر محقق شود.

علی اکبر علیان نژادی

فراخوان توزیع شکر دولتی

ساماندهی بازار شکر با توزیع «شکر دولتی» توسط انجمن

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، گفت: با هماهنگی بازرگانی دولتی و انجمن شیرینی و شکلات، شکر به قیمت دولتی آماده توزیع است.

جمشید مغازه ای، دبیر انجمن در خصوص نحوه توزیع شکر مورد نیاز صنعت توضیح داد درخواست‌های کارخانجات بصورت کتبی توسط انجمن دریافت و حواله مورد تقاضا با قیمت دولتی صادر می‌شود و صاحبان صنایع شیرینی و شکلات می‌توانند شکر مورد نیاز در کل کشور را از نزدیک‌ترین مراکز تولید شکر دریافت نمایند و هیچگونه مشکلی در تامین شکر مورد نیاز در کل کشور وجود ندارد.

مغازه ای افزود: صنعت شیرینی و شکلات به عنوان بزرگترین مصرف‌کننده شکر بخاطر حضور واسطه‌ها و دلال‌ها در تامین شکر مورد نیاز با مشکل مواجه شده بود، که با همکاری و توزیع به‌موقع شرکت بازرگانی دولتی، به زودی شرایط به حالت قبل بر می‌گردد.

دبیر انجمن تاکید کرد؛ تولیدکنندگان سریعا شکر مورد نیاز خود را جهت تامین به موقع به انجمن اعلام کنند.

راهکاری برای آرامش بازار

توزیع شکر دولتی توسط انجمن

جمشید مغازه ای، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات در گفتگو با شهد گفت: نوسانات نرخ ارز در چند ماه گذشته مشکلاتی را برای صنعت شکلات به وجود آورده است. افزایش نرخ ارز روی بهای محصولات تولیدی تاثیر فراوانی گذاشته است. مواد اولیه اصلی این محصولات مانند شکر، روغن، آرد و شیرخشک که در داخل کشور تولید می‌شود، مانند سایر مواد جانبی وارداتی با افزایش قیمت مواجه بوده که در مجموع روی قیمت تمام‌شده محصولات تاثیر قابل‌توجهی گذاشته است و تولید را در بهترین شرایط فصلی خود برای فروش تولیدات شیرینی و شکلات، با مشکل جدی مواجه کرده است.

www.iranianacm.ir

افزایش نرخ ارز روی بهای محصولات تولیدی تاثیر فراوانی گذاشته است. مواد اولیه اصلی این محصولات مانند شکر، روغن، آرد و شیرخشک که در داخل کشور تولید می‌شود، با افزایش قیمت کمتری نسبت به سایر مواد جانبی این صنعت که از خارج کشور تامین می‌شود، مواجه بوده که در مجموع روی قیمت تمام‌شده محصولات تاثیر قابل‌توجهی گذاشته است.

صنعت شیرینی و شکلات با ۸۰۰ هزار تن ظرفیت خالی، رتبه اول صادرات صنایع غذایی است.

دبیر انجمن با اشاره به جایگاه اول صنعت شیرینی و شکلات در صادرات صنایع غذایی در سال ۹۷ گفت: هم اکنون که با شما صحبت می کنم قیمت شکر در بازار آزاد افزایش چشمگیر پیدا کرده است که شرایط صنعت را سخت‌تر از پیش کرده و طبق پیگیری‌های انجمن، تصمیم بر این شده است که توزیع شکر دولتی برای صنعت از طریق انجمن انجام شود.

مغازه ای درباره وضعیت کنونی صنعت شیرینی و شکلات اظهار کرد: توسعه و پیشرفت صنعت شکلات‌سازی در کشور قابل‌ملاحظه است و امروز بیش از ۳۰۰ شرکت در حوزه تولید شیرینی و شکلات فعالیت می‌کنند. در سال‌های اخیر تولیدکنندگان شیرینی و شکلات توانسته‌اند با تولید شکلات‌های باکیفیت و قیمت مناسب، فرهنگ مصرف کالای داخلی را ترویج دهند. امروز شکلات ایرانی به ۶۶ کشور جهان صادر می‌شود. از این بابت پیشرفت‌های خوبی حاصل شده است که در صورت حمایت‌ها می‌توان آمار را افزایش داد. به عبارتی این پتانسیل برای تولید بیشتر و باکیفیت‌تر وجود دارد.

در این بین؛ اما تغییرات و نوسانات نرخ ارز در چند ماه گذشته مشکلاتی را برای صنعت شکلات به وجود آورده است.

افزایش نرخ ارز روی بهای محصولات تولیدی تاثیر فراوانی گذاشته است. مواد اولیه اصلی این محصولات مانند شکر، روغن، آرد و شیرخشک که در داخل کشور تولید می‌شود، با افزایش قیمت کمتری نسبت به سایر مواد جانبی این صنعت که از خارج کشور تامین می‌شود، مواجه بوده که در مجموع روی قیمت تمام‌شده محصولات تاثیر قابل‌توجهی گذاشته است. گرانی شکلات به هیچ عنوان غیرمنطقی نبوده و اگر محاسبات افزایش نرخ دلار را دقیق داشته باشیم، متوجه این موضوع خواهیم شد. بنابراین تهیه مواد اولیه تولید یکی از مشکلات حال حاضر است. اما از سوی دیگر شیوه برگشت ارز و بلاتکلیفی در بخشنامه‌های روزمره هم از دیگر مشکلات این صنعت است. از ابتدای اردیبهشت ماه تاکنون بین ۲۰ تا ۲۵ بخشنامه ارزی به صادرکنندگان ابلاغ شده است که ادامه این روند می‌تواند سردرگمی صادرکنندگان صنعت شیرینی و شکلات را به دنبال داشته باشد.

به گفته «جمشید مغازه ای» دبیر انجمن بیسکویت، شیرینی و شکلات، امروزه بیش از ۶۰ هزار نفر اشتغال مستقیم در این صنعت ایجاد شده است.

باوجود رشد سریع و تحولات مثبت در تولیدات با کیفیت، تنوع محصولات و بسته بندی های مناسب، این صنعت شیرین اوضاع اقتصادی چندان مناسبی ندارد. چنانکه مغازه ای عنوان کرده است که این صنعت ۸۰۰ هزار تن ظرفیت خالی دارد. ولی همانطور که گفته شد؛ امسال در صادرات رتبه اول را در صنایع غذایی دارد ولی توانمندی این صنعت به مراتب بیشتر از شرایط موجود است که لازمه ی آن توجه بیشتر دولت به شرایط و تسهیلات اقتصادی صنعت است.

صادرات شیرینی و شکلات از ابتدای سال تا انتهای آبان نشان می‌دهد در مجموع حدود ۱۸۴ هزار تن انواع شیرینی و شکلات به ارزش بیش از ۵۷۰ میلیون دلار از کشور صادر شده است که نسبت به مدت مشابه سال قبل، حدود ۲۷ درصد به لحاظ وزنی و ۲۱ درصد به لحاظ ارزشی افزایش داشته است.

دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران ضمن اشاره به رشد چشمگیر صنعت بیسکویت و کیک طی ۱۰ تا ۱۵ ساله اخیر در کشور گفت: در حال حاضر سالیانه ۷۰۰ تا ۸۰۰ هزار تن بیسکویت و کیک تولید می‌شود.

وی همچنین افزود: تولیدکنندگان ضمن تامین نیاز داخلی بخشی از محصولات خود را سالانه روی ریل صادرات قرار می دهند.

مغازه ای در پاسخ به فرصت بودن صادرات در زمان افزایش نرخ ارز به خبرنگار شهد گفت: درست است که ازایش نرخ ارز برای صادرات فرصت ایجاد می کند ولی عدم ثبات، پیمان‌سپاری‌های ارزی و کمبود مواد اولیه و عدم نقدینگی مشکلات تولید و صادرات را به هم گره زد و فرصت ویژه ای را برای صنعت ایجاد نکرد.

مغازه ای در پایان گفت: امیدواریم که سال ۹۸، سالی توام با آرامش برای تولید و موفقیت برای صنعت باشد.

صـــدای مدیـران

فعالان صنعت شیرینی و شکلات می‌گویند:

ارزیابی صنعت در سال ۹۷

صنعت شیرینی و شکلات در ایران از جمله صنعت‌هایی است که بر پایه بخش خصوصی فعالیت می کند ولی سال ۹۷ نیز به پایان رسید و چالش هایی که کل اقتصاد ایران با آن دســـت و پنجه نرم کرد بر آن شدیم تا در این فرصت نظرات صاحبان صنایع را درباره‌ی این گذر زمان جویا شـــویم، اما صادرات به عنوان یک فرصت در صورتی یک راه جذاب بود که مشکل جابجایی ارز دیگر مشکل امسال و این چند سال بود، پیشـــنهادهای متعدد بعد از برجام محقق نشد و امروز کانال مالی اروپا و ایران پیشنهاد پســـابرجام بدون آمریکا است که چشم انداز صنعت نشان از چشم انداز تاریک و روشنی است که همه ی فعالان صنعت را چشم انتظار تصمیمات کرده است، اشتغالی که امسال روند خوبی نداشت صنعت را گلایه مند از مسئولان کرده است و با همه ی اینها نظرات مدیران را جویا شدیم که با هم در زیر می خوانیم:

میراحمد مهدوی اقدم — تادیندا

تعهدات ارزی، شرایط مناسب را برای صادرات از بین برد

میـر احمـد مهـدوی اقـدم مدیـر عامـل مجموعـه تادینـدا بـه خبرنـگار نشـریه شـهد گفـت: سـال ۹۷ از نظـر صنعتـی سـالی بسـیار ضعیـف بـود، در ضمـن اینکـه اوایـل کـه نوسـان ارزی بوجـود آمـد بطـور موقـت وضعیـت صـادرات خـوب شـد ولـی الان بـا توجـه بـه تعهـدات ارزی، شـرایط بـرای تولیدکننـده خـوب نیسـت و فقـط دلال مـی توانـد در زمینـه صـادرات فعالیـت کنـد، زیـرا تـوان تعهـد ارزی بـرای مـا وجـود نـدارد.

مجموعـه‌ی مـا بـا ۳۵ درصـد ظرفیـت تولیـد در حـال فعالیـت اسـت و اکنـون ۱۵ نفـر اشـتغال مسـتقیم دارد کـه در صورتیکـه شـرایط بـرای صنعـت مناسـب باشـد تـوان حداقـل ۱۰۰ نفـر شـاغل را در مجموعـه تولیـدی مـان داریـم.

مدیـر عامـل شـرکت تادینـدا در ادامـه نسـبت بـه عملکـرد اتـاق هـای بازرگانـی گفـت: اتـاق هـای بازرگانـی مـی تواننـد نقـش پررنگـی در رشـد صنعـت داشـته باشـند ولـی احسـاس مـی شـود بـا توجـه بـه وابسـتگی هـای بیشـتر بـه طـرف دولـت اقدامـات تاثیرگـذری را بـرای رشـد تجـاری ایفـا نمـی کننـد

مهـدوی اقـدم در ادامـه نسـبت بـه شـرایط تجـاری و طـرح کانـال مالـی اروپـا بـرای ایـران افـزود: هـر گونـه ارتبـاط مالـی کـه بـه تبـادل مالـی ایـران بـا دیگـر کشـورها از جملـه اروپـا منتهـی شـود مفیـد اسـت.

مجموعـه تادینـدا، تولیـد کننـده انـواع ویفـر در طعم‌هـای مـوز، پرتقـال، نارگیـل، تـوت فرنگـی، وانیـل، کاکائـو، فنـدق و شـیری کاکائـو اسـت.

www.iranianacm.ir

وحید عباسی — خشکبار ۲۱۴۴ ملکان

گردش مالی بازار داخلی ما به صفر رسید و ۶۰٪ سالهای گذشته صادرات داشتیم

وحید عباسی مدیر عامل خشکبار ملکان در گفتگو با خبرنگار شهد گفت: شرایط صنعت در سال ۹۷ طوری پیش رفت که تاثیر مستقیم بر رکود بازار مصرف خشکبار در داخل گذاشت و به همین دلیل رویکرد کاری ما به سمت صادرات سوق پیدا کرد ولی با گران شدن قیمت مواد اولیه و همچنین کمبود مواد اولیه شرایط صادرات نیز با سختی همراه شد..

در سال ۹۷ گردش مالی بازار داخلی ما به صفر رسید که مهمترین عامل آن نوسانات ارزی و نابسامانی بازار داخلی بود و در صادرات نیز با توجه به موارد گفته شده توانستیم نسبت به سالهای قبل فقط ۶۰٪ ارز آوری سالهای قبل را برآورده کنیم.

این فعال صنعت خشکبار در ادامه افزود: قیمت ارز و تفاوت های بازار داخلی و خارجی شرایط ابتدایی را برای صادرات مناسب کرد ولی در حمل و نقل بخصوص کشتیرانی نیز به مشکلات بعدی خوردیم که این فرصت را نیز برای ما از بین برد.

عباسی درباره کانال ارتباط مالی ایران و اروپا گفت: انتظار ما برقراری شرایط مناسب حواله برای انتقال و مبادلات ارزی است که اگر محقق شود به سود ما و صنعت است.

تعاونی تولید و بسته بندی خشکبار ۲۱۴۴ ملکان، در زمینه ی تولید و بسته بندی انواع آجیل، آجیل روکشدار شکلاتی، خرما و خمیر خرما، غلات حجیم شده و خشکبار فعالیت می کند که هم اکنون با ۳۵ نفر در حال فعالیت است و در صورت مساعد بودن شرایط اقتصادی توان اشتغالزایی را تا ۸۰ نفر دارد

علی بهرمند — رییس اتحادیه قنادان تهران

صنف قنادی با پتانسیل یک میلیون شغل، با ۵۰۰ هزار نفر در حال فعالیت است

علی بهرمند در گفتگو با خبرنگار شهد گفت: سال ۹۷ برای همه ی صنعت از جمله صنف قنادان وضعیت خوبی نداشتیم، این شرایط در حالی پیش آمد که قیمت مواد اولیه منجر به افزایش قیمت ها شد و وضعیت صنف قنادان را با چالش جدی مواجه کرد، این وضعیت در حالی پیش رفت که در سال ۹۷ شاهد رزش اشتغال در این صنف و همچنین تعطیلی تعدادی از واحدهای سنفی بودیم

بهرمند در ادامه به اشتغال نیم میلیونی صنف قنادی اشاره ای داشت و تکمیل کرد: در صورت فراهم شدن شرایط اقتصادی این میزان اشتغال به یک میلیون نفر نیز می رسد

رییس اتحادیه قنادان تهران با اشاره به برگزاری اولین نمایشگاه قنادان ادامه داد: یکی از سیاست های برگزاری این نمایشگاه رویکرد توسعه بازارهای بین المللی بود که در ضمن اینکه موفق هم بودیم ولی نقش خوبی را در تقویت و همراهی این مهم در کنار قنادان و نمایشگاه فوق نداشتیم.

بهرمند در مورد ساختار مالی اتحادیه اروپا با ایران نیز افزود: طبیعتا در صورت اجرایی شدن منصفانه ی این کانال مالی می تواند به روند تجاری در صنعت غذایی کمک کند.

محمد زین الدین — گروه صنعتی چرخش ماشین تبریز

سال ۹۷ برای دلال‌ها سال خوبی بود

محمد زین الدین مدیرعامل گروه صنعتی چرخش ماشین تبریز در گفتگو با خبرنگار شهد گفت: سال ۹۷ را باید سال بی‌فایده و پر از رکود نامید و من این سال را سال مناسبی نمی‌دانم و هرکاری که در جهت‌دادن تسهیلات و شرایط پرداخت انجام دادیم، نتیجه قابل توجهی نداشت، البته برای دلال‌ها می‌تواند این شرایط خوب باشد.

زین الدین درباره ی توانایی مجموعه تحت مدیریت خود گفت: ما توانایی ساخت ماهانه ۴ دستگاه بسته بندی و ۲ میکسر را داریم و با توجه به اینکه تقاضایی نیست، ماهانه یک دستگاه بسته بندی و هر سه ماه دو دستگاه میکسر می سازیم که هم اکنون با ۲۴ نفر اشتغال مستقیم در حال فعالیت هستیم که اگر شرایط اقتصادی و صنعتی خوب باشد تا ۶۰ نفر توانمندی اشتغال را داریم.

وی افزود: درست است که نوسانات ارز بین دستگاه های داخلی فاصله ایجاد کرده است و تولیدات ایرانی بسیار مناسب تر قابل تهیه است ولی با توجه به اینکه توسعه ای وجود ندارد فروش دستگاه هم نیست، لازم بذکر است دستگاهی که قیمت جهانی اش ۴۰۰ تا ۵۰۰ میلیون تومان است در ایران با ۸۰ میلیون تومان قابل تهیه است.

مدیرعامل گروه صنعتی چخش ماشین تبریز درباره کانال مالی ایران و اروپا نیز گفت: اگر شرایط تعهدات فی مابین محکم باشد می تواند این کانال مالی برای صنعت غذا خوب باشد.

مجموعه گروه صنعتی چرخش ماشین تبریز تولید کننده میکسر دوZ ، میکسر تکZ و بسته بندی افقی است.

عبدالمجید علومی — ماشین سازی علومی

نتایج نزولی تجارت حاکی از آن است که عملکرد اتاق بازرگانی نیز خوب نبوده است

عبدالمجید علومی، مدیر مرکز آموزش فنی و حرفه ای ماشین سازی علومی در گفتگو با خبرنگار شهد گفت: سال ۹۷ برای قسمت اعظمی از صنعت خوب نبود و برای تعدادی از صنایع هم فرصت بود ولی از نگاه کلی نمی توان امسال را سال موفقی دانست.

صنعت را باید به دو دسته تولید و ساخت ماشین آلات تقسیم بندی کرد.

در بخش تولید باید گفت با توجه به اینکه وابسته به ماشین آلات و مواد اولیه است قطعا دچار مشکل بوده ولی در بخش ماشین

آلات و سازنده ها می توانست فرصت باشد چون شرایط رقابت در تولیدات داخلی و خارجی ، اولویت را به سازنده های داخلی می داد که متاسفانه شرایط برای این قشر هم به خوبی پیش نرفت
در ضمن اینکه اشتغالزایی ما به عنوان یک واحد کوچک ۲۰ نفر بود که الان به ۸ نفر رسیده است و باید بگویم که سرمایه ها در جاهایی دیگر به غیر از تولید مصرف می شود که تاثیری بر رونق اقتصادی ندارد.
علومی در ادمه این گفتگو در پاسخ به نقش اتاق‌های بازرگانی در تجارت گفت: وقتی به نتایج تجاری نگاه می کنیم شاهد بسیاری از موازی کاری ها هستیم که باعث مشکلات و چالشها برای صنعت و تجارت می شود و از این نتایج می توان گفت؛ که اتاق های بازرگانی نقش موثری در تسهیلات تجاری نداشته اند.
مدیرعامل ماشین سازی علومی در مورد پیشنهاد کانال ارتباط مالی ایران و اروپا به خبرنگار ما گفت: چشم انداز مثبتی از نتایج این پیشنهاد ارتباط مالی ندارم و متاسفانه باعث شده است که وقت مسئولان و کشور را تلف کند و همیشه این اقدامات باعث توقف پیشرفت می شود و انرژی مسئولان را می گیرد..

همایون وحیدی — نخستین فراز

تغییر مکرر قیمت مواد اولیه، بیثباتی را فراگیر کرد

همایون وحیدی، مدیر عامل تولیدی و صنعتی نخستین فراز در گفتگو با خبرنگار شهد گفت: سال ۹۷ سال سخت صنعت بود و نوسانات زیاد و تغییر مکرر قیمت مواد اولیه، بی ثباتی را فراگیر کرد و نتیجه آن این است که اکنون با ۴۰ درصد ظرفیت در حال فعالیت هستیم و نصف پتانسیل اشتغالزایی نیروی انسانی را در مجموعه داریم.
به گفته ی همایون وحیدی، مجموعه نخستین فراز تولید کننده انواع ظروف پلاستیکی مورد استفاده در صنایع غذایی مانند شیرینی،بستنی و ... است که با توجه به مشکلات تجاری بصورت غیرمستقیم و با واسطه صادرات را انجام می دهیم.

جلال خدامی — سرزمین رویای شیرین لیو

سال ۹۷ سالی پر از چالش

جلال خدامی، مدیر عامل شرکت سرزمین رویای شیرین لیو در گفتگو با خبرنگار شهد گفت: سالی ۹۷ سالی پرچالش و باهیجان بود و اینکه توانستیم خود را حفظ کنیم احساس موفقیت می‌کنیم و باید این موضوع را اضافه کنم که با توجه به نزدیکی عید نوروز و فقط از ۶۰ درصد ظرفیت تولید با ۱۱ اشتغال مستقیم استفاده می کنیم و عمده مشکل افت تولید افزایش شدید قیمت ها است.
مدیرعامل سرزمین رویای شیرین لیو به توان تولید و اشتغال غیرمستقیم اشاره کرد و گفت: اشتغال غیر مستقیم به دلیل تهیه مواد اولیه مانند شکر و شیر خشک و خشکبار و ..... و ملزومات بسته بندی و ماشین الات ، ، رونق اقتصادی ما باعث رونق کارخانه ها و باغداران تولید کننده خشکبار می شود و همچنین با فروش محصولات برای فروشگاهها ایجاد درامد می‌کند و باعث جلوگیری از واردات محصولات خارجی مشابه می شود . در یک جمله «تولید یعنی عبادت و هیچ عبادتی برتر از تولید نیست» و باید اذعان کنیم که تولید کننده یعنی جان باز و اگر در حال تولید جان به جان افرین تقدیم کند می‌توان او را شهید نامید.

صنعت ما پتانسیل صادرات به تمامی کشورهای دنیا را دارد

وی ادامه داد: اگر شرایط اقتصاد و تولید فراهم باشد؛ قطعا نیاز به توسعه زیادی خواهیم داشت و محصولات تولیدی ما به لحاظ کیفیت و نواوری این پتانسیل را دارد که نه تنها به کشورهای اطراف بلکه به کشورهای اروپایی، امریکا و کانادا هم صادر شود و در حال حاضر به تمامی این کشورها بصورت بسیار محدود توسط برخی از ایرانیانی که در این کشورها فعالیت دارند ارسال می شود و استقبال خوبی هم داشته اند
خدامی در ادامه افزود: با افزایش قیمت کالاهای وارداتی مشابه فرصت خوبی برای تولیدکنندگانی که کالاهای باکیفیت تولید می‌کنند ایجاد شدو با افزایش نرخ ارز توان خرید مصرف‌کننده داخلی کاهش یافت و لی برای صادرات جذابیت بیشتری ایجاد شد .

مدیریت ناکارمد بیشتر از افزایش نرخ ارز به تولید آسیب زد

از طرفی مدیریت ناکارامد بیش از افزایش نرخ ارز به تولید و کشور اسیب زد زیرا روند واردات مواد اولیه با دشواری فراوان روبرو شد و کمبود مواد اولیه باعث افزایش بیشتر قیمت ها شد . و با کاهش قیمت دلار قیمت کالاها کاهش پیدا نکرد حتی برخی مواد گرانتر هم شد گرچه این مورد هم درباره ی حمایت های ارزی دولت باید بگویم که، با حمایت ارزی به هر صورتی مخالف هستم زیرا جز رانت برای عده ای سود جو و به یغما رفتن سرمایه دولت (ملت)حاصل دیگری ندارد .
با چرخش ارز بین صنعت و دولت هم مخالف هستم چون از یک سو باعث گرفتار شدن صنعت در بروکراسی شده و از سویی، جلوی رقابت صنعت در بازار جهانی را گرفته و در نتیجه صنعت رشد نخواهد کرد و همچنین انحصار موجب فساد و رانت میشود بدون اینکه کمکی به مصرف کننده نماید
این فعال صنعت شیرینی و شکلات در ادامه به عملکرد اتاق بازرگانی نیز اشاره ای داشت و اظهار کرد: اگر اتاق در همراهی با صنعت هیچ عملکردی نمی‌داشت، شرایط بهتر بود
خدامی در مورد طرح کانال مالی اروپا و ایران نیز گفت: اروپا نهایت تلاش خود را برای این ارتباط ایجاد کرده و ایران نیز باید نهایت تلاش خود را در استفاده از این فرصت انجام دهد.
در پایان باید بگویم که اداره صنعت باید به دست صنعتگر باشد، اگر اداره امور کشور به دست مردم بود با تمام ایمان عرض میکنم هیچ قدرتی در جهان نمی‌توانست به این کشور اسیب برساند
شرکت سرزمین رویای لیو، تولیدکننده‌ی انواع شکلات و فرآورده‌های کاکائویی و انواع دراژه است.

www.iranianacm.ir
www.iranianacm.com

آرمان خالقی، عضو هیات مدیره و قائم مقام دبیر کل خانه صنعت معدن و تجارت ایران

صنایع غذایی همچون شیرینی و شکلات، سردمدار صادرات پس از انقلاب

خالقی گفت: صنایع غذایی همچون شیرینی و شکلات با کیفیت جهانی محصولات خود را به بازارهای بین المللی عرضه می کنند.
آرمان خالقی، عضو هیات مدیره و قائم مقام دبیر کل خانه صنعت معدن و تجارت ایران اظهار کرد: در صنعت غذا چند مشکل عمده وجود دارد. صنعت غذایی از مزرعه تا سفره مردم امتداد دارد بنابراین باید تمام مراحل فرآوری، برداشت و انبارداری به صورت دقیق مورد سنجش و ارزیابی قرار گیرد تا کمترین آلودگی و ضایعات را داشته باشد.

وی افزود: از آنجایی که شرکت های صادراتی تنها می توانند آخرین حلقه زنجیره را درست کنند توانایی تغییر چندانی در کل زنجیره را ندارند و این امر موجب می شود تا صادرکنندگان ما در بازارهای جهانی به دلیل عدم رعایت استاندارد برای تولید محصولات غذایی نتوانند آنطور که پتانسیل کشور ایجاب می کند، در زمینه توسعه صادرات محصولات غذایی پیشرفت کنند.
خالقی تصریح کرد: محصولات کشاورزی همچون پسته و خرما می توانند به راحتی در دنیا مقام اول را داشته باشند اما نرسیدن به استانداردهای جهانی مشکلی است که همیشه صادرکنندگان ایرانی را آزار داده است.
عضو هیات مدیره و قائم مقام دبیر کل خانه صنعت معدن و تجارت ایران اضافه کرد: پس از انقلاب اسلامی بخش خصوصی ورود گسترده و خوبی در حوزه صنایع غذایی داشت و کارهای بزرگی در این بخش صورت گرفت تا حدی که باید گفت در بسیاری از مواقع وزارت جهاد کشاورزی از کشاورزان عقب مانده است.
وی گفت: کارخانه‌های شیر قبل از انقلاب فقط چند کارخانه محدود بود که می توانستند شیر پاستوریزه در ابعاد کوچک تولید کنند اما پس از انقلاب اسلامی با رشد بیش از دو برابری جمعیت، فرهنگ مصرف و ذائقه مردم به تدریج تغییر کرد و مردم از مصرف لبنیات سنتی و نان سنتی به سمت مصرف لبنیات صنعتی و بهداشتی و نان های صنعتی پیش رفتند.
خالقی افزود: در قبل از انقلاب، تولید پنیر میزان ناچیزی بود و عمده پنیر مصرفی از کشورهای خارجی وارد می شد اما پس از انقلاب اسلامی تأمین محصولات سالم غذایی با در نظر گرفتن استانداردهای جهانی در کشور بالا گرفت و اکنون شاهدیم که صنایع قدرتمندی در حوزه صنایع غذایی در کشور شکل گرفته است تا جایی که برخی از این کارخانجات محصولات خود را به کشورهای مختلف دنیا صادر می کنند.
قائم مقام دبیر کل خانه صنعت معدن و تجارت ایران گفت: به جرأت می توان گفت صنایعی همچون شیرینی و شکلات جزء بهترین صنایع غذایی کشور هستند و با کیفیت جهانی محصولات خود را به بازارهای بین المللی عرضه می کنند.

گفتگویی را با محمود شه‌رضایی، مدیرعامل مجموعه شرکت صنعتی بهشهر

محصول‌های صنعتی بهشهر با آخرین تکنولوژی روز دنیا

از مواد اولیه طبیعی و کاملا سالم نظیر روغن‌های سویا، آفتابگردان، کانولا، پالم و ... از معتبرترین تامین‌کنندگان جهانی روغن خام خوراکی

شرکت صنعتی بهشهر (سهامی عام) بزرگترین و یکی از قدیمی ترین واحد تولید کننده انواع روغن گیاهی خوراکی (هیدروژنه، نیمه هیدروژنه، مایع سرخ‌کردنی، قنادی و پخت و پز) در ایران است که در سال ۱۳۳۰ تاسیس شد؛ این شرکت با داشتن تجهیزات و ماشین‌آلات پیشرفته و آزمایشگاه‌های مجهز جهت تحقیقات و کنترل کیفیت محصولات و دارا بودن گواهینامه‌ی انطباق محصولات با استانداردهای بین‌المللی codex از شرکت SGS سوئیس در صنعت روغن‌های گیاهی در خاورمیانه پیشرو است.

شرکت صنعتی بهشهر با توجه به افزایش میزان تقاضا در بازار های داخلی و خارجی در چند نوبت در سال های گذشته اقدام به توسعه و نوسازی تاسیسات زیربنایی و تولیدی خود نموده است که به این واسطه، ظرفیت تولیدی شرکت که در سال ۱۳۴۸، ۱۷۰ تن در روز بود، در سال ۱۳۶۵ به ۴۰۰ تن، در سال ۱۳۹۰ به ۱۵۰۰ تن و هم اکنون به ۳۰۰۰ تن در روز رسیده است.

هم اکنون این شرکت بیش از ۳۳ در صد از بازار کل روغن گیاهی برای مصارف خانگی، صنفی و صنعتی را به خود اختصاص داده و محصولات خود را با نام های تجاری لادن، لادن طلایی، بهار و نسترن تولید و عرضه می نماید.

از سال ۱۳۷۳ سهام شرکت در بورس اوراق بهادار تهران پذیرفته شده است و در حال حاضر بیش از ۱۳ هزار سهامدار حقیقی و حقوقی دارد. ؛ از این رو گفتگویی را با محمود شه‌رضایی، مدیرعامل مجموعه شرکت صنعتی بهشهر انجام دادیم که با هم می خوانیم:

شهد: در شروع صحبت ضمن سلام و خوشحالی از اینکه خدمت شما هستیم اولین سوال؛ آیا محصول تولید و یا خدماتی را بصورت انحصاری در اختیار دارید:

خیر . در صنعت روغن نباتی هیچ انحصاری وجود ندارد و کلی کالاها بصورت رقابتی در بازار عرضه می گردد. ولی شرکت صنعتی بهشهر تولید کننده برخی محصولات خاص با آنالیز و خصوصیات ویژه جهت صنایع مختلف تولیدی کشور است که این محصولات قابل استفاده در صنایع شکلات، بیکری و صنوف مختلف است و اکثر مشتریان شرکت جهت افزایش کیفیت محصولات تولیدی خود ، استفاده از تولیدات شرکت صنعتی بهشهر را ترجیح می‌دهند.

شرکت صنعتی بهشهر این توانایی را دارد که روغن‌های مختلفی را با توجه به نیاز مشتریان مختلف تولید نماید.

شهد: ویژگیهای محصول و یا خدمات تان نسبت به دیگر رقبا در چیست؟

محصول‌های شرکت صنعتی بهشهر از مواد اولیه طبیعی و کاملا سالم نظیر روغن‌های سویا، آفتابگردان، کانولا، پالم و ... از معتبرترین تامین‌کنندگان جهانی روغن خام خوراکی تهیه می‌شوند .

محصولات صنف و صنعت این مجموعه که با آخرین تکنولوژی روز دنیا تهیه می شوند در صنایعی مانند تولید کیک، بیسکویت، نان، سس سازی، شکلات سازی، بستنی سازی، تهیه محصولات گوشتی، غذاهای نیمه آماده، صنایع سرخ‌کردنی، میان وعده‌ها و همچنین در قنادی‌ها، هتل‌ها، رستوران‌ها، فست‌فودها و ... استفاده می‌شوند .

www.iranianacm.ir

توسعه صنایع بهشهر

شرکت صنعتی بهشهر افتخار دارد که در راستای سلامت مصرف کنندگان و جامعه محصولات خود را بدون تغییرات شیمیایی
تولید و عرضه نمایید. و تنها شرکت تصفیه و بسته بندی روغن نباتی است که دارای نشان طلایی حمایت از مصرف‌کنندگان است.

شهد: آیا شرکت در زمینه صادرات نیز فعالیت دارد و اگر پاسخ مثبت است در به چه مقاصد و چه میزانی؟

تا بیش از این صادرات روغن به کشورهای مختلف صورت گرفته است و در شش ماهه ابتدایی سال بیش از ۱۰۵۰۰ تن انواع روغن‌های خوراکی را به کشورهای افغانستان، پاکستان و کشورهای آسیای میانه صادر نمود. ولی اخیرا با توجه به نیاز به تامین روغن در بازارهای داخل کلیه صادرات شرکت صنعتی بهشهر متوقف گردیده است

شهد: تعداد نمایندگی‌های شما در سراسر ایران چه تعداد است و آیا بازارهایی هست که آمادگی قبول نمایندگی را داشته باشید؟

شرکت پخش مجموعه دارای ۲۱ شعبه مختلف در مراکز استان ها می باشد که وظیفه پخش محصولات شرکت تولیدی بهشهر را در اقصی نقاط کشور بر عهده دارد .

شهد: مهمترین عامل موفقیت مجموعه خود را در چه مواردی می دانید؟

به نظر بنده مهمترین عامل موفقیت شرکت تمرکز بر تولیدات و بهبود مستمر تولیدات و استفاده از نیروی انسانی کارآمد و بروزترین تکنولوژی‌های تصفیه و بسته‌بندی روغن است.

نمایشگاه شیرینی و شکلات باعث ارتباط بیشتر بین تولید کنندگان و مصرف کنندگان می شود

محصول‌های شرکت صنعتی بهشهر از مواد اولیه طبیعی و کاملا سالم نظیر روغن‌های سویا، آفتابگردان، کانولا، پالم و ... از معتبرترین تامین‌کنندگان جهانی روغن خام خوراکی تهیه می‌شوند

شهد: جایگاه و تاثیر «نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات» را در صنعت غذا به چه صورت ارزیابی می کنید؟

-نمایشگاه شیرینی و شکلات باعث ارتباط بیشتر بین تولید کنندگان و مصرف کنندگان می شود
-باعث ان ارتقا و رقابت سالم بین تولیدکنندگان می شود.
-ایجاد انگیزش برای حضور بهتر و مستمر در حوزه رقابت و در نتیجه تولیدات بهتر که منجر به رشد صنعت ملی می شود.

شهد: در نمایشگاه شیرینی و شکلات امسال که گذشت با چه دستاوردی حضور پیدا کردید؟

- تمرکز بر روی نیاز مشتریان و تولید محصولات اختصاصی به منظور ارتقا کیفیت محصولات غذایی صنایع مختلف
- استفاده از تکنولوژی نوین در تولید روغن های صنف و صنعت
- ارائه چندین محصول جدید
- معرفی محصولات جاری و جدید شرکت از دیدگاه سلامت محور(تولید محصولات کم ترانس و بدون ترانس)
- ساختار سازمانی با رویکرد خدمات بیشتر به مشتریان

شهد: سخن پایانی شما با .... .

شرکت صنعتی بهشهر همواره در راستای اهداف دولت جمهوری اسلامی ایران و خدمت رسانی به ملت شریف ایران قدم برداشته است. انتظار این شرکت کمک دولت در تسهیل تولید می باشد تا بتوان تولید را با کیفیت بالا ادامه داد.

قطب شیرینی و شکلات کشور به نقشه راه نیاز دارد

آذربایجان‌شرقی قطب تولید شیرینی و شکلات کشور شناخته می‌شود، اما حفظ این جایگاه در کنار تجهیز و نوسازی ماشین‌آلات، نیازمند نقشه راه تولیدی و صادراتی است.این استان دارای واحدهای متعدد تولید شیرینی و شکلات در کشور است و از گذشته سهم مهمی در بازار داخلی و صادرات کشور در این حوزه داشته است.

۴۰ درصد صادرات شیرینی و شکلات کشور در استان آذربایجان شرقی

به گفته رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت آذربایجان‌شرقی ۴۰ درصد صادرات شیرینی و شکلات کشور در اختیار این استان بوده و پس از استان تهران در زمینه واحدهای صادراتی نمونه و ملی در رتبه دوم قرار دارد

.حسین نجاتی با اعلام اینکه ۳۰ درصد صنایع غذایی کشور در آذربایجان‌شرقی فعال هستند، گفت: حدود ۱۳۰ هزار نفر در این واحدها اشتغال دارند.

وی با اشاره به سهم قابل‌توجه واحدهای شیرینی و شکلات استان در انتخاب واحدهای نمونه صادراتی کشور، یادآوری کرد: یکی از واحدهای تولیدی آذربایجان‌شرقی در حوزه صنایع غذایی سه سال متوالی به‌عنوان واحد نمونه ملی انتخاب شده است.وی ادامه داد: در بیست و چهارمین همایش ملی توسعه صادرات غیرنفتی هم از شرکت‌های شرکت صنعتی داداش برادر و شونیز به‌عنوان صادرکننده ممتاز کشوری و گروه صنعتی نجاتی آناتا به‌عنوان صادرکنندگان نمونه ملی تجلیل شد

www.iranianacm.ir

تدوین نقشه لازمه مدیریت تامین زنجیره تولید و عرضه از مزرعه تا قفسه

.در همین حال رئیس انجمن صنایع غذایی آذربایجان‌شرقی نیز با انتقاد از وضعیت موجود، اظهار کرد: در کشور بیش از نیاز بازار مصرف واحدهای تولیدی صنایع غذایی راه‌اندازی شده و به دلیل نبود بازار بسیاری از آنها تعطیل شده‌اند.

یونس ژائله با تاکید بر اینکه با تدوین نقشه راه باید زنجیره تولید و عرضه از مزرعه تا قفسه را مدیریت تامین کنیم، اضافه کرد: بعضی واحدها محصولات بسیار باکیفیتی دارند که به دلیل عدم دسترسی به بازارهای جهانی و ناآگاهی از علوم بازاریابی و تبلیغات دچار بحران شده‌اند.

وی گفت: ما باید هدفمند حرکت و به‌عنوان انجمن‌های صنفی، دولت را وادار به بسترسازی‌های مورد نیاز کنیم.

ژائله با بیان اینکه بسیاری از ماشین‌آلات واحدهای صنایع غذایی فرسوده و نیازمند نوسازی هستند، اظهار کرد: در استان‌های دیگر شاهد سرمایه‌گذاری‌های کلان در این زمینه هستیم، در حالی که در استان ما کم‌توجهی شده است.

وی با اشاره به ارزآوری ۶۰۰ میلیون دلاری صنعت شیرینی و شکلات کشور، یادآوری کرد: سهم مهمی از صادرات این محصولات متعلق به واحدهای اقتصادی استان است و باید متناسب با این سهم حمایت شوند.

این فعال اقتصادی گفت: دولت به فکر بازگشت ارز به کشور است و بخش خصوصی ارز حاصل از صادرات را برای تامین مواد خام موردنیاز خود به کشور برمی‌گرداند ولی نگران آن است که رانت ایجاد شود.

ژائله اظهار کرد: سرمایه بخش خصوصی در ماه‌های اخیر به یک‌سوم تنزل یافته است و انتظار می‌رود که در شرایط سخت اقتصادی، دولت با در نظر گرفتن معافیت‌های مالیاتی از تولیدکنندگان حمایت و از فشارهای وارده بر بخش خصوصی بکاهد.

پیمان سپاری ارزی، عمده مشکل کنونی صادرات

مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی با برند «آناتا» هم عمده مشکل کنونی را پیمان‌سپاری ارزی اعلام کرد و گفت: به‌صورت مستقیم نمی‌توانیم صادر کنیم و تولیدات خود را توسط واسطه‌ها به بازارهای جهانی می‌رسانیم.

علی سالک نجاتی با بیان اینکه در زمینه برگشت ارز حاصل از صادرات هم مشکلاتی وجود دارد، گفت: محدودیت ارزی تداوم فعالیت ما را با مشکل مواجه می‌کند.

براساس این گزارش، در گذشته بسته‌بندی و تنوع تولید به‌عنوان مزیت رقابتی و امکان گزینش‌های متعدد برای علاقه‌مندان شیرینی و شکلات مطرح می‌شد، اما به‌نظر می‌رسد اکنون برای رسیدن به ارزش‌افزوده مورد نظر باید راهبردهای اقتصاد محور طراحی شود.

بعضی واحدها محصولات بسیار باکیفیتی دارند که به دلیل عدم دسترسی به بازارهای جهانی و ناآگاهی از علوم بازاریابی و تبلیغات دچار بحران شده‌اند

استانداردسازی و بهبود فرآیندها در تولید محصولی باکیفیت بهتر و هزینه کمتر نقش اصلی دارد و انتظار می‌رود با تثبیت قیمت ارز و رفع مشکلات تبادل بانکی بین‌المللی سهم بیشتری در شیرین کردن کام علاقه‌مندان شیرینی و شکلات در سراسر دنیا داشته باشیم.

اکنون شیرینی و شکلات ایرانی به بیش از ۶۰ کشور همچون کشورهای اروپایی و حتی آمریکا صادر می‌شود.

صنعت غذایی از مزرعه تا سفره مردم امتداد دارد

شیرینی و شکلات در صدر تولیدات مواد غذایی

صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی و صنایع غذایی جزو آن دسته از صنایعی بود که پس از پیروزی انقلاب اسلامی در سال ۵۷، شاهد پیشرفت‌های شگرفی در چهل سال گذشته بوده است. پس از انقلاب اسلامی صنایع غذایی توسعه یافته به گونه‌ای که ظرفیت فرآوری محصولات کشاورزی کشور در سال ۱۳۸۵ به حدود ۳۳ میلیون تن و تا پایان برنامه چهارم به رقم ۴۲ میلیون تن افزایش یافت.

ایران در گذشته به واردات بیشتر محصولات غذایی وابسته بود، اما اکنون بعد از گذشت چهار دهه باوجود دو برابر شدن جمعیت و افزایش تقاضای زمانی در چهار فصل، مدیریت بازار محصولات کشاورزی به نفع تولیدات داخلی است و در عرصه صادرات، تراز بازرگانی خارجی کشاورزی حدود ۲ میلیارد دلار به نفع ایران است.

www.iranianacm.ir

درباره سیر رشد صنایع غذایی در چهل سال گذشته با آرمان خالقی، عضو هیئت مدیره و قائم مقام دبیر کل خانه صنعت، معدن و تجارت ایران به گفت‌وگو پرداخته‌ایم که در ادامه می‌آید؛

پیش از انقلاب اسلامی قادر به تأمین نیازهای غذایی مردم در داخل نبودیم

پیش از انقلاب اسلامی در صنعت غذا چند مشکل عمده وجود داشت. با وجود اینکه جمعیت کشور قبل از انقلاب اسلامی، کمتر از جمعیت در چهار دهه گذشته بود، با این حال نمی‌توانستیم نیاز مردم به مواد غذایی را تأمین کنیم و بیشتر مایحتاج مواد غذایی از خارج تأمین می‌شد. از طرف دیگر سلیقه و ذائقه مردم، گرایش به سمت مصرف محصولات غذایی سنتی داشت و نظام مشخص داخلی برای جهت دهی به عادت های مصرفی مردم در حوزه مواد غذایی وجود نداشت.

فرهنگ مصرف و ذائقه مردم به تدریج تغییر کرد

پس از انقلاب اسلامی بخش خصوصی ورود وسیع و خوبی در حوزه صنایع غذایی داشت و کارهای بزرگی در این بخش صورت گرفت تا حدی که باید گفت در بسیاری از مواقع وزارت جهاد کشاورزی از کشاورزان عقب مانده است. کارخانه‌های شیر قبل از انقلاب فقط چند کارخانه محدود بود که می‌توانستند شیر پاستوریزه در ابعاد کوچک تولید کنند، اما پس از انقلاب اسلامی با رشد بیش از ۲ برابری جمعیت، فرهنگ مصرف و ذائقه مردم به تدریج تغییر کرد و مردم از مصرف لبنیات و نان سنتی به سمت مصرف لبنیات صنعتی و بهداشتی و نان‌های صنعتی پیش رفتند.

صنایع قدرتمندی در حوزه صنایع غذایی در کشور شکل گرفته است

قبل از انقلاب تولید پنیر میزان ناچیزی بود و عمده پنیر مصرفی از کشورهای خارجی وارد می‌شد، اما پس از انقلاب اسلامی تأمین محصولات سالم غذایی با درنظر گرفتن استانداردهای جهانی در کشور بالا گرفت و اکنون شاهدیم که صنایع قدرتمندی در حوزه صنایع غذایی در کشور شکل گرفته است تا جایی که برخی از این کارخانه‌ها محصولات خود را به کشورهای مختلف دنیا صادر می‌کنند.

شیرینی و شکلات در صدر تولیدات مواد غذایی

به جرئت می‌توان گفت صنایعی همچون شیرینی و شکلات جزء بهترین صنایع غذایی کشور هستند و در حد کیفیت جهانی محصولات خود را به بازارهای بین‌المللی عرضه می‌کنند. در تولید آبمیوه و کنسانتره پس از انقلاب اسلامی شاهد پیشرفت‌های شگرفی بودیم و نه تنها تولید و مصرف این نوع محصولات در چهار دهه اخیر در کشور چندین برابر افزایش یافت، بلکه توانستیم آبمیوه‌های با کیفیت ایرانی را به خارج از مرزهای ایران صادر کنیم.

مشکل بسته بندی، مانع بزرگ صادرات

یکی از مشکلات مهم در زمینه تولید آبمیوه و کنسانتره کیفیت میوه است، زیرا به دلیل استفاده از سموم و کودهای نامناسب در حوزه کشاورزی و باغداری برخی از کشورهای جهان استانداردهای ایران را برای تولید آبمیوه قابل قبول نمی‌دانند و همین موضوع موجب شده تا صادرات در حوزه آبمیوه و کنسانتره نتواند توسعه بالایی داشته باشد. از طرف دیگر ما در صنعت بسته بندی مشکلات جدی داریم و در سه محصول استراتژیک کشور یعنی پسته، خرما و زعفران پیشرفت‌های زیادی در حوزه بسته بندی صورت نگرفته است. هرچند شاهدیم پس از انقلاب اسلامی میزان توسعه زمین‌های زیر کشت برای این سه محصول چندین برابر شده است اما در حوزه فرآوری با وجود شکل‌گیری برندهای مطرح هنوز نتوانسته‌ایم به جایگاه موردنظر کشور در حوزه صادرات پسته، خرما و زعفران دست یابیم تا جایی که برخی کشورها همچون اسپانیا محصولات ما را به صورت فله‌ای خریداری کرده و با بسته بندی مناسب با برند خود به بازارهای جهانی عرضه می‌کند. در سال‌های اخیر حتی شاهد بودیم پسته و زعفران ایرانی در خارج از مرزهای ایران و در کشورهایی همچون هند، چین، افغانستان کاشته و تحت نام زعفران ایرانی به کشورهای دیگر صادر شد و این امر می‌تواند در بلندمدت به دیدگاه کیفی محصولات ایرانی در سطح جهانی آسیب وارد کند.

صنعت غذایی از مزرعه تا سفره مردم امتداد دارد

صنعت غذایی از مزرعه تا سفره مردم امتداد دارد، بنابراین باید تمام مراحل فرآوری، برداشت و انبارداری به صورت دقیق مورد سنجش و ارزیابی قرار گیرد تا کمترین آلودگی و ضایعات را داشته باشد. از آنجایی که شرکت‌های صادراتی تنها می‌توانند آخرین حلقه زنجیره را درست کنند توانایی تغییر چندانی در کل زنجیره را ندارند و این امر موجب می‌شود تا صادرکنندگان ما در بازارهای جهانی به دلیل عدم رعایت استاندارد برای تولید محصولات غذایی نتوانند آنطور که پتانسیل کشور ایجاب می‌کند، در زمینه توسعه صادرات محصولات غذایی پیشرفت کنند. محصولات کشاورزی همچون پسته و خرما می‌توانند به راحتی در دنیا مقام اول را داشته باشند، اما نرسیدن به استانداردهای جهانی مشکلی است که همیشه صادرکنندگان ایرانی را آزار داده

شایلی قرائی - کسب و کار نیوز

چالش شکلات‌سازی‌ها با بخشنامه‌های ارزی

صنعت شکلات در حال رشد است، به‌طوری که کسب‌وکار جهانی ۵۰ میلیارد دلاری در سال روی فروش و مصرف شکلات متمرکز شده است.

این موضوع در بیشتر مناطق دنیا صدق می‌کند. اروپا ۴۵ درصد از درآمد شکلات در دنیا را دارد که معادل ۲۰ میلیارد دلار است. شرکت‌های بین‌المللی و اصلی شکلات در اروپا و آمریکا گرد هم جمع شده‌اند و «بیگ چاکلت» (Big Chocolate) را تشکیل داده‌اند.

این در حالی است که ایران با وجود اینکه پیشرفت‌های خوبی در صنعت شکلات‌سازی داشته، هنوز نتوانسته است درآمدهای ارزی مناسبی را در این بخش از آن خود کند. مشکلات بسیاری بر سر راه تولید در ایران قرار دارد که هر روز مشکل دیگری به آنها اضافه می‌شود و تولیدکننده هنوز به دنبال حل مشکلات قبلی است که باید با مشکلات جدید هم روبه‌رو شود؛ اما مشکلی که در حال حاضر تولید و صادرات شکلات را نشانه گرفته است، تعدد بخشنامه‌های ارزی است و فعالان بازار شکلات و صادرکنندگان امروز با مشکل تغییر روزانه بخشنامه‌های ارزی مواجه هستند و برای ادامه راه انگیزه‌ای ندارند.

از طرف دیگر یکی از معضلات واحدهای فعال در حوزه صنایع غذایی کشور به تعطیلی برخی از آنها باز می‌گردد؛ تعطیلی و خاتمه فعالیتی که به تعبیر خسرو امینی، یکی از فعالان حوزه صنایع غذایی، مصداق بارز فرصت‌سوزی و هدردهی سرمایه است.

وی با اشاره به مطلب فوق اظهار کرد: اساسا صنعت مواد غذایی ایران از توانمندی‌ها و ویژگی‌های بسیاری برخوردار است؛ اما به دلیل عدم لحاظ کردن آمایش سرزمینی و بی‌توجهی در راه‌اندازی چنین واحدهایی به اقتضای نیاز بازار، بعضا شاهد تعطیلی مراکز این‌چنینی هستیم. امینی می‌گوید: متاسفانه برخی از این واحدها، با وجود برخورداری از کیفیت بسیار بالای تولید، دچار بن‌بست‌هایی در فعالیت شده‌اند و قطعا در صورت بازاریابی مطلوب و شناخت دقیق از بازار کشورهای جهان، نه تنها واحدهای این‌چنینی تعطیل نمی‌شدند، بلکه به عاملی

www.iranianacm.com

از ابتدای اردیبهشت ماه تاکنون بین ۲۰ تا ۲۵ بخشنامه ارزی به صادرکنندگان ابلاغ شده است که ادامه این روند می‌تواند سردرگمی صادرکنندگان صنعت شیرینی و شکلات را به دنبال داشته باشد.

برای رونق و شکوفایی هرچه بیشتر اقتصادی و توسعه صادرات غیرنفتی مبدل می‌شدند.

این فعال در حوزه تولید مواد غذایی معتقد است: درباره صنعت شکلات‌سازی، تعطیلی واحدهای تولیدکننده، آنچنان که در دیگر بخش‌ها نمود پیدا می‌کند، بروز پیدا نکرده است؛ اما انتظار می‌رود افق ما در صنعت شکلات‌سازی از عمق بیشتری برخوردار شود. می‌توان با برنامه‌ریزی، توسعه تجهیزات تولیدی و به‌روزرسانی و ارتقای آنها متناسب با فناوری‌های روز، به مرحله‌ای از توفیق نائل شد که شکلات‌های ایرانی نه صرفا در کشورهای منطقه و برخی از کشورهای خاص، بلکه در بازار کشورهای سراسر جهان در میان شکلات‌های برند و صاحب‌نام خارجی، عرضه اندام کند.

عبدا... نیک‌بین، فعال بازار شکلات

انتظار برای تخصیص ارز برای تامین مواد اولیه

صنعت شکلات در ایران در سال‌های اخیر پیشرفت خوبی داشته است و اگر موضوع بسته‌بندی را لحاظ نکنیم، در برخی مواقع نمی‌توان تشخیص داد که شکلات تولید داخل است. کارخانه‌های شکلات‌سازی بسیاری در ایران فعالیت می‌کنند که در سال‌های اخیر به دلیل کیفیت و تنوع محصولات توانسته‌اند خود را به عنوان برند داخلی به مصرف‌کنندگان بشناسانند. پیشرفت‌های این شکلات‌سازها تا جایی پیش رفت که برخی از این برندها با ساخت فروشگاه‌هایی که فقط محل عرضه شکلات‌های تولیدی‌شان است، محصولات خود را در بازار معرفی کردند. تولید شکلات در ایران اگر درگیر مشکلات اقتصادی و نوسانات ارزی گاه و بیگاه نشود، می‌تواند در روند صادراتی خود پیشرفت‌های خوبی داشته باشد. ارزآوری شکلات امروز مورد توجه بسیاری از کشورهای جهان قرار دارد و سوئیس به عنوان کشور شکلات جهان بیش از ۳۰۰ کارخانه تولیدایین کالا را دارد.

در حالی که کشورهای دیگر جهان در حال بهره‌برداری از این صنعت برای ارزآوری و توسعه اقتصادی هستند، در کشور ما به دلیل مشکلاتی که بر سر راه فعالیت کارخانه‌ها و تولیدکنندگان شکلات قرار دارد، نمی‌توان به ارزآوری آن امیدوار بود؛ مشکلاتی نظیر بازگشت ارز حاصل از صادرات به نیما و بخشنامه‌های متعدد ارزی دست و پای تولید و صادرات را بسته است. مشکلات تامین مواد اولیه هم وجود دارد و شکر از آن دسته موادی است که کارخانه‌های شکلات درگیر آن هستند و شکر خریداری‌شده و وارداتی بدون آنکه از نظر کیفیت و سلامت مورد بررسی قرار بگیرد، به دست تولیدکننده می‌رسد و در تهیه شکلات از آن استفاده می‌شود. از طرف دیگر در بخش ارزی برخی از مواد اولیه داخلی نیز با افزایش قیمت روبه‌رو شده‌اند و آرد، شکر و شیرخشک گران شد که تولید کماکان با موضوع انتظار برای تخصیص ارز برای تامین مواد اولیه روبه‌رو است.

جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات

مشکل بخشنامه‌های روزمره بر سر راه صادرکنندگان

توسعه و پیشرفت صنعت شکلات‌سازی در کشور قابل‌ملاحظه است و امروز بیش از ۳۰۰ شرکت در حوزه تولید شیرینی و شکلات فعالیت می‌کنند. در سال‌های اخیر تولیدکنندگان شیرینی و شکلات توانسته‌اند با تولید شکلات‌های باکیفیت و قیمت مناسب، فرهنگ مصرف کالای داخلی را ترویج دهند. امروز شکلات ایرانی به ۶۰ کشور جهان صادر می‌شود. از این بابت پیشرفت‌های خوبی حاصل شده است که در صورت حمایت‌ها می‌توان آمار را افزایش داد. به عبارتی این پتانسیل برای تولید بیشتر و باکیفیت‌تر وجود دارد.

درباره صنعت شکلات‌سازی، تعطیلی واحدهای تولیدکننده، آنچنان که در دیگر بخش‌ها نمود پیدا می‌کند، بروز پیدا نکرده است؛ اما انتظار می‌رود افق ما در صنعت شکلات‌سازی از عمق بیشتری برخوردار شود

در این بین؛ اما تغییرات و نوسانات نرخ ارز در چند ماه گذشته مشکلاتی را برای صنعت شکلات به وجود آورده است. افزایش نرخ ارز روی بهای محصولات تولیدی تاثیر فراوانی گذاشته است. مواد اولیه اصلی این محصولات مانند شکر، روغن، آرد و شیرخشک که در داخل کشور تولید می‌شود، با افزایش قیمت کمتری نسبت به سایر مواد جانبی این صنعت که از خارج کشور تامین می‌شود، مواجه بوده که در مجموع روی قیمت تمام‌شده محصولات تاثیر قابل‌توجهی گذاشته است. گرانی شکلات به هیچ عنوان غیرمنطقی نبوده و اگر محاسبات افزایش نرخ دلار را دقیق داشته باشیم، متوجه این موضوع خواهیم شد. بنابراین تهیه مواد اولیه تولید یکی از مشکلات حال حاضر است.

اما از سوی دیگر شیوه برگشت ارز و بلاتکلیفی در بخشنامه‌های روزمره هم از دیگر مشکلات این صنعت است. از ابتدای اردیبهشت ماه تاکنون بین ۲۰ تا ۲۵ بخشنامه ارزی به صادرکنندگان ابلاغ شده است که ادامه این روند می‌تواند سردرگمی صادرکنندگان صنعت شیرینی و شکلات را به دنبال داشته باشد.

آیا دوره فعلی اقتصاد «فرصت است یا تهدید»

در ادبیات حوزه های مختلف ، واژه های فرصت و تهدید بسیار پرکاربرد شده اند .از جمله می توان به حوزه های نظامی ، مدیریت و سیاست اشاره کرد.

این کلمات که به منظور تحلیل شرایط و فضای پیرامون هر سیستم به کار برده میشوند ، در حوزه ی مدیریت در علم استراتژی و مدیریت استراتژیک استفاده می‌شود.

یکی از اساسی‌ترین فعالیت‌های مدیریت در فضای تجارت و کسب و کار، شناخت، بررسی، پیش‌بینی و مدیریت محیط پیرامون است که این مهم با شناخت فرصت‌ها (opportunities) و تهدید ها (threats) که از اجزای اصلی ماتریس swot است، میسر می‌شود. ارائه استراتژی های خلاقانه به منظور استفاده از فرصت ها و مقابله با تهدید ها از مهمترین ویژگی های یک مدیر یا کارآفرین با تفکر استراتژیک می باشد.

گاه مدیر باترکیب این مفاهیم به راهکارهایی دست می‌یابد که بسیار کاربردی و خلاقانه است جمله معروف تبدیل تهدیدها به فرصت‌ها دلالت بر همین موضوع دارد در شرایط مختلف گاهاً اتفاق و یا موردی پیش می‌آید که در نظر اول تهدید یا فرصت است و با کمی تامل می‌توان ابعاد دیگر آن را کشف کرد که برعکس نظر اولیه است

	ماتریس SWOT	
	مفید برای دستیابی به هدف	مضر برای دستیابی به هدف
ریشه در ویژگی‌های درونی سازمان	نقاط قوت S	نقاط ضعف W
ریشه در ویژگی‌های بیرونی سازمان	فرصت‌ها O	تهدیدها T

تجزیه و تحلیل SWOT :

ماتریس SWOT یک روش منسجم برنامه‌ریزی است که به منظور بررسی نقاط قوت، ضعف، فرصت‌ها و تهدیدها در مورد یک پروژه یا سرمایه‌گذاری یا کسب‌وکار مورد استفاده قرار می‌گیرد. تجزیه و تحلیل SWOT همچنین می‌تواند برای تولید یک محصول و یا صنعت و تولید انجام گیرد. این شامل تعیین هدف سرمایه‌گذاری یا راه‌اندازی آن کسب‌وکار

www.iranianacm.ir

بهروز زمرد پوش (DBA)
قائم مقام مدیریت گروه صنایع غذایی آیسودا
مدرس دوره های کارآفرینی

یا پروژه و شناسایی عوامل داخلی و خارجی است که ممکن است عالی یا نامطلوب باشد.
مبتکر این روش آلبرت هامفری است که کنوانسیونی را در موسسه تحقیقاتی استنفورد در دهه ۱۹۶۰ هدایت می‌کرد. او درجه‌ای را که محیط داخلی بنگاه با محیط خارجی بنگاه متناسب باشد با مفهومی به نام «تناسب استراتژیک» تعریف کرد. تنظیم اهداف باید پس از آنالیزهای SWOT انجام شود، این موجب می‌شود اهداف دست‌یافتنی یا اهداف کوتاه‌مدت برای سازمان تعیین شوند.
نقاط قوت: ویژگی‌های کسب‌وکار یا پروژه که نسبت به کارهای مشابه دارای مزیت می باشد .
نقاط ضعف: ویژگی‌های کسب‌وکار که گروه را نسبت به گروه مشابه در وضعیت ضعف قرار می‌دهد.
فرصت‌ها: عواملی که پروژه می‌تواند به نفع خودش از آنها بهره‌برداری کند.
تهدیدها: عواملی در محیط که می‌تواند برای کسب‌وکار یا پروژه ایجاد مشکل کند.
شناسایی SWOTها مهم است زیرا آنها می‌توانند برای رسیدن به اهداف در گام‌های بعدی کمک کنند.
ابتدا تصمیم‌گیرندگان باید با توجه به ماتریس فوق در نظر بگیرند که آیا هدف قابل دسترسی است. اگر هدف قابل دسترسی نیست هدف‌های متفاوت دیگری باید انتخاب شوند و یا اصلاحیه صورت پذیرد.

عوامل داخلی: نقاط قوت و ضعف داخلی سازمان
تجزیه و تحلیل ممکن است عوامل داخلی را به عنوان نقاط قوت یا به عنوان نقاط ضعف نشان دهد و به این علت، اثرگذاری آنها بر اهداف سازمان است. چیزی که ممکن است به عنوان نقطه قوت ارائه شود ممکن است برای دستیابی به هدف دیگری نقطه ضعف باشد. علاوه بر اینها چیزهای مهم دیگری هم هستند از جمله منابع انسانی و امور مالی و قابلیت‌های تولید و روابط با مشتری و کیفیت محصول و ...
عوامل خارجی شامل اقتصاد کلان، تغییرات تکنولوژیک، قوانین و تغییرات اجتماعی و فرهنگی و همچنین تغییرات در بازار یا در موقعیت رقابتی است که اغلب این‌ها در قالب یک ماتریس معرفی شده‌اند.

حال ، سوال اصلی این است که در دوره فعلی بالاخص سال ۱۳۹۷ و با توجه به قوانین جدید گمرکی و محدودیت‌ها و تحریم‌ها و افزایش قیمت ارز وضعیت موجود برای صنایع و بخصوص صنعت شیرینی و شکلات تهدید محسوب می‌شود یا فرصت؟

حال سوال اصلی این است که در دوره فعلی بالاخص سال ۱۳۹۷و با توجه به قوانین جدید گمرکی و محدودیت‌ها و تحریم‌ها و افزایش قیمت ارز وضعیت موجود برای صنایع و بخصوص صنعت شیرینی و شکلات تهدید محسوب می‌شود یا فرصت؟
بسیاری از بازرگانان و صنعتگران در سال جاری توانستند با استفاده از اتفاقات پیش آمده به افزایش فروش و تولید و گاها سودآوری بالا برسند و برعکس بعضی دیگر منجر به تعطیلی یا کم کردن تولید و سودکمتر و یا گاها زیان رسیدند.

تطبیق و تبدیل

یکی از راه‌های استفاده از SWOT تطبیق و تبدیل است. به این صورت که برای دستیابی به مزیت رقابتی از تطبیق نقاط قوت با فرصت‌ها استفاده می‌کنند. به عبارت دیگر نقاط قوت را به فرصت برای بنگاه تبدیل می‌کنند. یکی از راه‌های تبدیل، پیدا کردن بازارها و محصولات جدید است. اگر شرکت یا بنگاهی نمی‌تواند این نقاط ضعف را به قوت تبدیل کند بهترین راه این است که آنها را به حداقل برساند یا از تهدیدها اجتناب کند.

عوامل داخلی و خارجی

هدف تحلیل‌های SWOT، شناسایی عوامل کلیدی داخلی و خارجی است که برای دستیابی به یک هدف مهم دیده می‌شود. این عوامل از زنجیره ارزش منحصر به همان شرکت بیرون می‌آیند. گروه‌های تحلیل SWOT موضوعات کلیدی اطلاعات را به دو بخش اصلی تجزیه کرده‌اند.
عوامل خارجی: فرصت‌ها و تهدیدهای محیطی

حال دلیل موفقیت بعضی و شکست بعضی دیگر چه بود؟

در تجزیه و تحلیلی که توسط کارشناسان در صنایع مختلف در این سال صورت گرفت ثابت شد استفاده از مشاوران و منابع انسانی کارآمد در سطح تصمیم‌گیری چه از برون سازمان و چه سازمان‌هایی که در درون خود موفق به پرورش استعدادهای مدیریتی بوده‌اند، توانستند در این دوره که شاید یک بحران و چالش بزرگ استثنایی در سال‌های بعد از انقلاب بوده، به موفقیت برسند و با استفاده از ظرفیت‌های داخلی و خارجی چه در زمینه‌ی تولید و چه در زمینه‌ی صادرات و برندسازی موفق گردند و برعکس آن هم بسیار داریم.
حال باید ببینیم که با این روند در آینده این چالش پیش‌رو برای صنعت شیرینی و شکلات تهدید است یا فرصت؟
انشاالله در مقاله های بعدی و بررسی وضعیت در سال آینده جواب سوال فوق را باهم به چالش خواهیم کشید .

۴ ترند بازاریابی و پیش‌بینی‌ها برای سال ۲۰۱۹

-همیشه با سال جدید ما به فکر تغییرات از جمله در برنامه بازاریابی کسب وکار خود هستیم.
-خیلی از بازاریاب ها هم به دنبال تغییری با ترک حاشیه امن در کار خود هستند.
-دلیل این کار می تواند تمایل به دست آوردن سود بیشتر و یا گرایش به پیشرفت باشد.
-در اینجا چهار روش وجود دارند که می توانید برای اجرای ایده های جدید در بازاریابی خود از آن استفاده کنید.
-همراه با ترند های جدید بازاریابی، ۴ پیش بینی وجود دارد که بر پایه تحقیقات انجام شده در طول سال ۲۰۱۸ مورد اشاره قرار خواهند گرفت.
-در پایان سال، می توانید آن ها را مرور کنید و ببینید که چقدر دقیق بوده است.

ترند ۱: اتوماسیون و یادگیری ماشین توسط بازاریاب ها مورد استقبال قرار خواهد گرفت.

یکی از بهترین ترند در سال ۲۰۱۹، اتوماسیون بازاریابی خواهد بود. با این حال، شما می توانید اتوماسیون را به عنوان شاخه ای از یادگیری ماشین در نظر بگیرید.
پس به دنبال این مورد باشید:
چطور می‌توانید با استفاده از سیستم‌های خودکار به اهداف بازاریابی خود دست یابید؟
نگران نباشید، هنوز ما با اوج و آینده این ابزار کارآمد فاصله داریم.
-بنابراین.قرار نیست همه ی سیستم بازاریابی خود رو اتوماتیک کنید.
-اما حتما می توانیم از آن در بخشی از بازاریابی کسب و کار خود استفاده کنید.
-مثلا می‌توانید تعدادی از کارها را به گونه ای انجام دهید که زمان کمتری را صرف ارتباط مستقیم برند خود با مشتریان احتمالی کنید.
-بر طبق گفته ی The Smart Insight، اتوماسیون بازاریابی بهترین ترند بازاریابی در سال ۲۰۱۹ خواهد بود.
-تاکنون هیچ رویکردی در اتوماسیون وجود ندارد که با همه اندازه ها و انواع کسب و کارها مطابقت داشته باشد، بنابراین :-بازاریاب ها باید برای استفاده از اتوماسیون در کسب‌وکار، اتوماسیون مناسب خود را ایجاد کنند.

خوب است بدانید که:
یادگیری ماشینی از شاخه هوش مصنوعی برای یادگیری رفتارها و گرایش‌های مشتریان استفاده می شود.
این روش می‌تواند به شکل اتوماسیون، کاربرد های زیر را داشته باشد:
برای ساده کردن روند وفادارسازی مشتری
پشتیبانی بهتر مشتریان با استفاده از چت باکس ها
برنامه هایی با استفاده از ترکیب چند ویژگی، می توانند باعث شوند که:
- سرعت پشتیبانی بالا برود.
- مشتری با یک محصول خاص آشنا شود.

ترند ۲: تمرکز بیشتر بر تبلیغات موبایلی و Omni channel ها توسط بازاریاب ها خواهد بود.

بسیاری از بازاریاب ها در سال ۲۰۱۹ فراتر از کامپیوتر های رومیزی فکر می کنند.

تبلیغات موبایلی

آنها درباره ی راه های بازاریابی انحصاری از طریق موبایل فکر می کنند. آنها با استفاده از تجربه موبایلی مشتری، کمپین ها و صفحات ورود خاصی ایجاد می کنند.
توجه داشته باشید که این نشان می‌دهد که می توان کمپینی موفق تر با دسترسی

www.iranianacm.com
www.iraniicf.ir

راحت تر و خوانایی بهتر در موبایل داشت.

Omni channel

یکی از مزایای مهم استفاده از **channel Omni** که به رویکرد تبلیغاتی بسیار نزدیک است :
در کانال های مختلفی می توان هماهنگ رویکردی مشترک را به صورت کمپین طراحی کرد.
مانند :کمپینی سازماندهی‌شده در فیس بوک برای اشتراک گزاری صفحه فرودی از وب سایت
قرار دادن لینک صفحه فرود مشخصی از طریق لینک بایو در اینستاگرام

پیش بینی می‌شود که در آینده بازاریابی ۲۰۱۹، شاهد باشیم که بسیاری از بازاریاب ها از تبلیغات موبایلی استفاده می کنند.

پیش بینی می‌شود که در آینده بازاریابی ۲۰۱۹، شاهد باشیم که بسیاری از بازاریاب ها از این دست رویکردها اتخاذ می‌کنند.
بنابراین همانطور که گفته شد:
آنها در برنامه های استراتژی خود تنها به یک کانال واحد محدود نمی شوند.
بازاریابان شاهد افزایش تولید لید یا مخاطب از طریق کانال های مختلف هستند.

ترند ۳: بازاریابان از ویدئوی زنده در کمپین های خود استفاده می کنند.

-درست است که استفاده ویژگی ویدیویی زنده در سال ۲۰۱۸ خیلی باب نبوده است.
-اما مطمین باشید در سال ۲۰۱۹ بازاریاب ها در این کار خلاق تر خواهند شد.
-به لطف شبکه های اجتماعی مانند اینستاگرام و فیس بوک، دیدن فیلم‌های زنده در حال تبدیل شدن به بخشی از فعالیت های متعدد تبلیغاتی است.
-اگرچه تا به امروز، هنوز هم از استفاده ویدیوی زنده نمی توان داده های خوب و کاملی به دست آورد،
-با این حال پیشنهاد می کنم از یک صفحه فرود برای نتیجه بهتر استفاده کنید.
-طبق آخرین برسی ها در شبکه های اجتماعی، بازاریاب ها از ابزارهای موجود در شبکه های اجتماعی برای ویدیوی زنده جهت ایجاد تعامل استفاده می‌کنند.
-همچنین **HubSpot** اعلام کرده است که ویدیوی آنلاین در حال تبدیل شدن به یکی از مشهورترین ترندهای بازاریابی است.
-در سال ۲۰۱۸ اینستاگرام یک ویژگی ویدیویی جدید را اعلام کرد و بازاریاب ها اکنون می‌توانند از آن استفاده کنند.

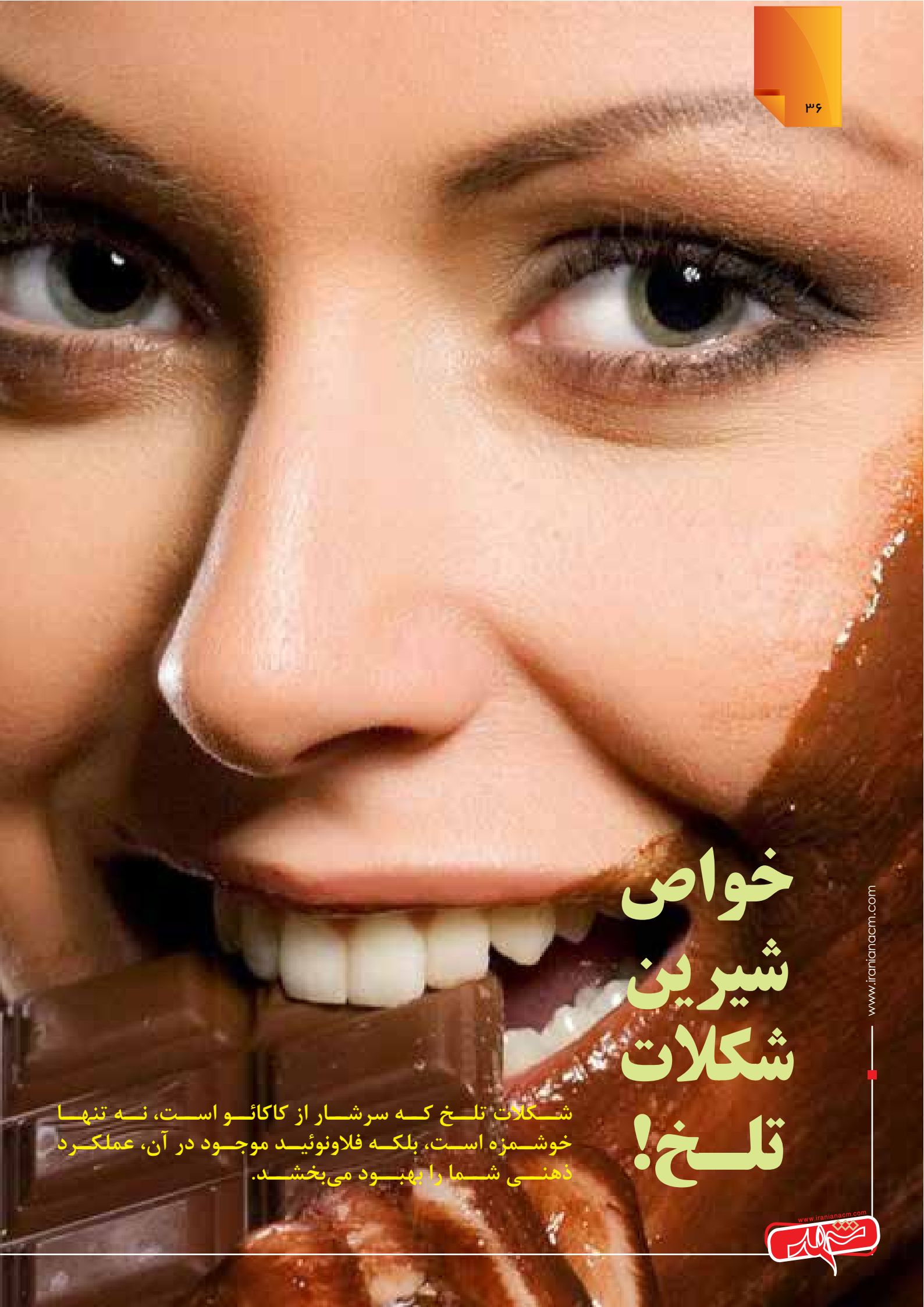
خبرخوش این که ویدیو زنده نه تنها توسط شرکت‌های بزرگ با فالورهای زیاد، بلکه شرکت‌های کوچک نیز مورد استفاده قرار می گیرد .

ترند ۴: برنامه‌های وفاداری مشتری توسط بازاریاب ها ایجاد می شود.

همانطور که می دانید برای بدست آوردن مشتری می بایست زمان زیادی صرف کرد. در نتیجه از دیدگاه بازاریاب ها باید بیشتر بر توسعه برنامه‌های وفاداری مشتری تمرکز کرد.
در این روش به جای یک خرید، تمرکز بر ایجاد روش مشترک بودن و دریافت حق اشتراک است.
یکی از مزیت های این روش، کمک به اطلاع رسانی بهتر خدمات و محصولات است.
این مدل اشتراکی، برای شرکت‌های نوپا و نیز کسب و کارهای مستقل کاربرد دارد.
با این حال فراموش نکنید که: حق اشتراک فقط در صورتی کار می‌کند که مشتری خریدی داشته باشد.

به عبارت بهتر:

مشتریان باید ارتباط شخصی با برند را احساس کنند تا به خرج کردن پول برای شما ادامه دهند.
و این مستلزم ایجاد برنامه وفاداری مشتری است. منبع: ibazaryabi



خواص شیرین شکلات تلخ!

شکلات تلخ که سرشار از کاکائو است، نه تنها خوشمزه است، بلکه فلاونوئید موجود در آن، عملکرد ذهنی شما را بهبود می‌بخشد.

www.iranianacm.com

به یمن فلاونوئید موجود در شکلات تلخ، شکلات فشار خون را به طور قابل توجهی پایین می‌آورد و به حفظ آن در سطح ثابت کمک می‌کند. به علاوه شکلات تلخ از بروز دیابت نوع دو نیز جلوگیری می‌کند.

مطالعات دانشمندان آمریکایی نشان می‌دهد، هر چه مردم کشوری شکلات بیشتری بخورند، آن کشور بیشتر جوایز علمی می‌گیرد. شکلات تلخ که سرشار از کاکائو است، نه تنها خوشمزه است، بلکه فلاونوئید موجود در آن، عملکرد ذهنی را بهبود می‌بخشد. البته این تنها خاصیت شکلات نیست و شش دلیل مهم وجود دارد که ما شکلات را در سبد تغذیه خود بگنجانیم:

شکلات سرشار از مواد معدنی است

شکلات سرشار از مواد معدنی همچون منیزیم، فسفر، پتاسیم، آهن، روی یا حتی ویتامین ها، به ویژه ویتامین‌های گروه ب. است. شکلات رژیم غذایی را متعادل می‌کند که البته باید آن را به خوبی انتخاب کرد؛ بنابراین شکلات تلخ را انتخاب کنید و از انتخاب بیسکویت‌های شکلاتی یا دسرهای شکلاتی شیرین که ارزش غذایی چندانی ندارند، اجتناب کنید.

شکلات یک ضد افسردگی طبیعی است

شکلات برای تقویت روحیه بسیار عالی است. زیرا اولا دارای منیزیم است که این ماده معدنی به علت اثرات آرامش بخش و کمک به ارسال تکانه‌های عصبی از طریق مغز شناخته شده است؛ از طرف دیگر سرشار از تئوبرومین، محرک شناخته شده و همچنین تیرامین و فنیل اتیل آمین، دو ماده مشابه آمفتامین است که با افزایش اثرات ناقل‌های عصبی در مغز عمل می‌کنند. شکلات یک ضد افسردگی طبیعی است که برخی اثرات آن حتی مشابه حشیش است.

شکلات به پیشگیری از بیماری‌های قلبی-عروقی کمک می‌کند

فلاونوئیدهای موجود در کاکائو و شکلات نقشی مهم در پیشگیری از بیماری‌های قلبی-عروقی ایفا می‌کنند. این آنتی اکسیدان‌ها در واقع میزان کلسترول بد (ال. دی. ال) را در خون کاهش می‌دهند و خاصیت کششی رگ‌های خونی را در بدن حفظ می‌کنند.

شکلات از فشار خون بالا و دیابت نوع دو پیشگیری می کند

شکلات ماده غذایی سالمی است که از فشار خون بالا جلوگیری می‌کند. به یمن فلاونوئید موجود در شکلات تلخ، شکلات فشار خون را به طور قابل توجهی پایین می‌آورد و به حفظ آن در سطح ثابت کمک می‌کند. به علاوه شکلات تلخ از بروز دیابت نوع دو نیز جلوگیری می‌کند.

شکلات به مقابله با پیری کمک می‌کند

شکلات تلخ یکی از ده ماده غذایی جوانی است. کاکائو در واقع یکی از مواد غذایی سرشار از فلاونوئید و به ویژه آنتی اکسیدان کاتچین است. این آنتی اکسیدان به داشتن بدنی جوان‌تر و پویاتر کمک می‌کند. البته باید توجه کرد که فلاونوئید موجود در شکلات شیری یا شکلات سفید که مقدار کاکائوی آن کم است، بسیار کم یا حتی نزدیک به صفر است.

شکلات تلخ چاق نمی‌کند

شکلات سرشار از چربی و کربوهیدرات‌ها است و به طور متوسط هر ۱۰۰ گرم شکلات، ۵۰۰ کالری انرژی دارد. با این حال نباید از رژیم غذایی حذف شود. زیرا شکلات تلخ حاوی مواد مغذی زیادی است که برای بدن مفید است. خوردن مقداری شکلات در روز به جای سایر مواد غذایی پرکالری و بدون ارزش غذایی توصیه می‌شود. بهتر است روزانه حدود ۳۰ گرم شکلات تلخ (حداقل ۷۰ درصد)، نه کمتر و نه بیشتر بخوریم.

کوتاه از گوشه و کنار جهان

ترجمه :تحریریه شهد

کمپین افراطیون اروپایی در مقابل شکلات حلال !

احزاب افراطی اروپا خواستار تحریم کارخانه شکلات سازی معروف شـــدند، چرا که روی شکلات ها برچسب حلال زده است. گروههای افراطی در اروپا خواستار تعطیلی این کارخانه شدند.

توبلرون (Toblerone) شرکت شکلات‌سازی سوئیسی است که بســـیاری از محصولات خود را در قاره اروپا عرضه می کند. این شرکت با نام تجاری توبلرون متعلق به موندلیز شرکت صنایع غذایی آمریکایی است. این شرکت توسط تئودور توبلر در برن سوئیس در سال ۱۹۰۸ ایجاد گردید.

شـــرکت در بیانیه‌ای گفته است که این برچسب های حلال برای فروش و عرضه محصولات این شـــرکت به مشتریان مسلمان خود است.

گـــروه هـــای سیاســـی افراطی در اتحادیه اروپا می گویند این شـــرکت حق فروش محصولاتی با برچســـب حلال را در کشـــورهای این اتحادیه ندارد. آنهـــا کمپینی بـــرای تحریم این شرکت شـــکلات سازی با عنوان BOYCOTTTOBLERONE راه اندازی کرده اند.

www.iranianacm.ir

شکلات‌های یک میلیون دلاری جهان!

بیشتر مردم جهان شکلات دوست دارند. از شـــکلات تخته‌ای تلخ گرفته تا کیک شکلاتی، بستنی شکلاتی و هر خوراکی دیگری که با این ماده خوشمزه و دوست‌داشتنی تهیه می‌شود محبوب قشر وسیعی از مردم در سراسر جهان است.
شاید جالب باشد بدانید که برخی شـــکلات را غذای خدایان می‌دانند. نام لاتین درخت کاکائو (که شکلات از آن گرفته می‌شود) «Theobroma» است که معنی تحت‌الفظی آن می‌شود: غذایی برای خدایان.
همین محبوبیت و عزیزبودن شکلات باعث شده تا برخی افراد برای خرید این خوراکی پول‌های هنگفتی پرداخت کنند. برای آشنا شدن با گران قیمت‌ترین شکلات‌هایی جهان از شما دعوت می‌کنیم تا انتهای این مطلب با ما همراه باشید.

بسته‌های شکلاتی «Aficionado's» از برند «House of Grauer»

هر بسته این شکلات ۲۷۰ دلار قیمت دارد. این مجموعه به گونه‌ای ساخته شده که ظاهری شبیه بهترین و عالی‌ترین سیگارهای برگ کوبایی را داشته باشد. جالب اینجاست که بوی این سیگارها هم در طعم و مزه شکلات گنجانده شده است. کمپانی «The House of Grauer» برای کسانی که مطمئن نیســـتند که دوست داشته باشند شکلات با طعم سیگار کوبایی را تست کنند، باکس‌های تستی کوچکی در نظر گرفته است.

طلاهای خوردنی کمپانی «Delafee»

یک جعبه شکلات ۸ تکه‌ای که با ورقه‌های طلای خوراکی ۲۴ عیار روکش شده‌اند با قیمت ۳۹۷ دلار فروخته می‌شوند. این جعبه شـــکلات از جمله گران قیمت‌ترین شکلات‌های جهان بشمار می‌رود. جالب اســـت بدانید که در این جعبه یک عدد سکه طلای کلکسیونی سوئیسی هم وجود دارد.

جعبه شکلات «Vintages» از کمپانی «Noka»

کمپانی «نوکا چاکلت» در کشـــور آمریکا قرار دارد، امـــا مالک اصلی آن یک کانادایی است. مجله فوربز با احتســـاب اینکه هر ۴۵۰ گرم از شکلات‌های نوکا ۸۵۴ دلار قیمت دارد، مجموعه وینتج ایـــن کمپانی را یکی از گران قیمت‌ترین شکلات‌های جهان معرفی کرد.

Brownie Extraordinaire

کمپانی «نوکا چاکلت» در کشـــور آمریکا قرار دارد، امـــا مالک اصلی آن یک کانادایی است. مجله فوربز با احتســـاب اینکه هر ۴۵۰ گرم از شکلات‌های نوکا ۸۵۴ دلار قیمت دارد، مجموعه وینتج ایـــن کمپانی را یکی از گران قیمت‌ترین شکلات‌های جهان معرفی کرد.

شکلات‌های طلاپیچ شده «Wispa»

این شکلات‌های طلایی با مغز کاراملی توسط یکی از مشهورترین کارخانه‌های تولید شـــکلات یعنی «Cadbury» تولید شـــده اســـت. تعداد محدودی از شـــکلات‌های ویســـپا گلد این برند با قیمـــت ۱۲۸۰،۲۸ دلار آمریکا فروخته می‌شوند.

جعبه شکلات برند جواهرسازی سیمون

رتبه یک گران قیمت‌ترین شـــکلات جهـــان به جعبه شـــکلات برند جواهرسازی سیمون می‌رســـد. این جعبه یک میلیون دلار آمریکا قیمت دارد. البته دلیل این قیمت تخیلی، طعم بســـیار عالی شکلات یا کیفیت بی‌نظیر کاکائویی نیست که در آن استفاده شده، بلکه بسته‌بندی جعبه این شکلات است که با طلا و سنگ‌های قیمتی ساخته و مزین شده و به همین خاطر با قیمت یک میلیون دلار به فروش می‌رسد.

www.iranianacm.ir

قارچ ترافل با گاناش شکلاتی La Madeline au Truffe

قارچ ترافل که در دنیا بسیار کمیاب است با گاناش شکلاتی عرضه می‌شود. ۴۵۰ گرم از این شکلات ۲۶۰۰ دلار قیمت دارد.

شکلات گوهرنشان سوواروسکی

این شکلات‌های گران‌قیمت با همکاری کارخانه شکلات‌سازی لبنانی «Patchi» و فروشگاه «Harrods» تولید و فروخته می‌شوند. این شکلات‌ها با جواهرات ارزشمند برند سوواروسکی تزئین شده‌اند. قیمت یک جعبه شکلات ۱۰ هزار دلار است.

تخم‌مرغ شکلاتی مزین به طلا

هر یک عدد از این تخم مرغ‌ها با قیمت ۱۰ هزار دلار فروخته می‌شود. «Golden Speckled Egg» یکی از گران قیمت‌ترین تخم‌مرغ‌های شکلاتی دنیا و بزرگ‌ترین تخم‌مرغ عید پاک است.

Brownie Extraordinaire

یک پیاله از این شکلات در رستوران سرندیپیتی ۳ در شهر نیویورک با قیمت بسیار عجیب ۲۵ هزار دلاری سرو می‌شود. این خوراکی، گران‌قیمت‌ترین دسر شکلاتی جهان است و نام آن در کتاب رکوردهای گینش ثبت شده است. این دسر شکلاتی در کاسه طلا با سنگ‌های الماس و به همراه قاشق طلای ۲۳ عیار سرو می‌شود.

شکلات سعودی در آمریکا جنجالی شد

قرار گرفتن پرچم عربستان سعودی در نزدیکی محل گرامی‌داشت یاد قربانیان حادثه ۱۱ سپتامبر ۲۰۰۱ اعتراضات آمریکایی‌ها را به همراه داشت.
در پی اعتراضات عمومی به قرار گرفتن مجسمه منقش به پرچم عربستان سعودی در مجاورت ساختمان یادبود قربانیان حملات ۱۱ سپتامبر ۲۰۰۱ در نیویورک قرار است این مجسمه از محل مورد نظر برداشته شود.

این مجسمه یکی از مجسمه‌های منقش به پرچم کشورهای گروه ۲۰ - شامل آرژانتین، استرالیا، برزیل، کانادا، چین، اتحادیه اروپا، فرانسه، آلمان، هند، اندونزی، ایتالیا، ژاپن، مکزیک، روسیه، عربستان سعودی، آفریقای جنوبی، کره جنوبی، ترکیه، انگلیس و آمریکا- است که به شکل شکلات طراحی شده و در مرکز تجارت جهانی نصب شده است.
با توجه به اینکه ۱۵ نفر از ۱۹ هواپیماربای حملات ۱۱ سپتامبر سال ۲۰۰۱ تبعه سعودی بودند، پرچم عربستان سعودی در این محل از ابتدا اعتراضاتی را به همراه داشت. روزنامه گاردین گزارش داده این اعتراضات موجب شده نهاد مسئول اداره این مکان تصمیم به انتقال مجسمه عربستان سعودی بگیرد.
نزدیک به ۳۰۰۰ نفر در روز حملات ۱۱ سپتامبر سال ۲۰۰۱ کشته شدند. صدها نفر از خانواده‌های قربانیان این حملات از عربستان سعودی به دلیل نقش‌آفرینی در این حادثه شکایت کرده‌اند.

www.iranianacm.ir

CHOCCOA | GOOD COCOA BETTER CHOCOLATE

جشنواره شکلات آمستردام

جشنواره شـــکلات آمستردام مکانی اســـت که در آن می توانید با فرآیند ســـاخت شـــکلات از تهیه دانه های کاکائو تا آماده سازی قطعات شـــکلات؛ و طیف گســـترده طعم های کاکائو و شـــکلات خوب آشنا شوید و در حالیکه توســـط سازندگان شکلات محبوب خود راهنمایی می شـــوید، مواد غذایی که در کنار هم ســـرو می شوند را امتحان کنید. این جشنواره دو روزه شکلات در قلب شهر آمستردام برگزار می شود! شکلات سازی ظرایف خاص خود را دارد که می توان آنها را از طریق مزه مزه کردن و چشـــیدن یاد گرفت. در جشنواره شکلات آمســـتردام شـــرکت کنید تا با نحوه آهسته چشیدن و مزه مزه کردن و همه چیز درباره پیشینه شکلات آشنا شـــوید. در کارگاه های آموزشی این جشـــنواره که توسط شکلات سازان و ســـایر متخصصین این عرصه برگزار می شود نیز شرکت کنید.

چشـــیدن و مزه مزه کردن، لذت بردن و کشف طعم‌های جدید در بیش از ۵۰ غرفه این جشنواره!

بصورت کامل در این جشنواره جذاب با تهیه کاکائو همراه شوید و با چگونگی ساخت شکلات از ابتدا تا انتها آشنا شوید.

در این جشـــنواره یک برنامه چشـــیدن و مزه مزه کردن؛ و مطالب آموزشی که توسط متخصصین این عرصه ارائه می‌شود برای **تمام روز در نظر گرفته شده است.**

جشنواره شکلات آمستردام در تاریخ ۴-۵ اسفند ۱۳۹۷ در شهر آمستردام هلند برگزار می‌شود.

افتتاح کارخانه تولید پاستیل در کرج

در هفتمین روز از دهه مبارک فجر، طی مراسمی با حضور استاندار البرز، سرپرست فرمانداری شهرستان کرج و جمعی از مسئولان، واحد تولیدی انواع شکلات و فرآورده‌های کاکائویی به بهره‌برداری رسید.

به گزارش ایسنا، این واحد تولیدی که در شهرک صنعتی بهارستان کرج در زمینه تولید شکلات و انواع فرآورده‌های کاکائویی و پاستیل فعالیت دارد با سرمایه گذاری ۲۷ میلیارد تومانی راه اندازی شده است و می‌تواند در سال هشت هزار و ۲۰۰ تن محصول تولید کند. با آغاز به کار این واحد تولیدی ۵۰ نفر به صورت مستقیم مشغول به کار می‌شوند.

==========

دستگاه استخراج کافئین از ضایعات کارخانجات چای در واحد گیلان تولید شد

دستگاه استخراج کافئین از ضایعات کارخانجات چای یکی دیگر از دستاوردهای قابل توجه در واحد گیلان است که در صنایع شکلات سازی و داروسازی کاربرد دارد و تامین کننده تولید محصولات کافئین‌دار است که رایزنی‌هایی برای تجاری سازی این محصول انجام شده است.

وحید رهنما کارشناس مرکز رشد واحد گیلان درباره محصولات ارائه شده واحد گیلان در نمایشگاه دستاوردهای پژوهش و فناوری دانشگاه آزاد اسلامی گفت: کلیه محصولاتی که در این نمایشگاه ارائه کردیم بر پایه دانش بنیان است و کار اصلی این شرکت‌ها به ارتباط با محیط زیست بر می‌گردد. از مهم‌ترین محصولات تولید شده در این واحد دانشگاهی نانوسنتزها با قابلیت کاربرد در علم شیمی‌ست که سنتز گیاهی برای تولید گیاهان دارویی و فرآوری قیر طبیعی و تولید قطعات پلی آمید، تولید تجهیزات آزمایشگاهی، سنگ‌های مصنوعی از سیمان که آنتی باکتریال بوده و شفاف هستند از محصولات تولید شده در مراکز رشد و شرکت‌های دانش بنیان واحد گیلان است.

وی افزود: تولید خانه هوشمند که کنترل هوشمند خانه و لوازم برقی را انجام می‌دهد به گونه‌ای است که از راه دور می‌توانیم امور مربوط به منزل را تحت کنترل در آوریم که یک محصول بی نظیر در ایران است و یکی از محصولات قابل توجه در مرکز رشد واحد گیلان است.

کارشناس مرکز رشد واحد گیلان در ادامه خاطر نشان کرد: دستگاه استخراج کافئین از ضایعات کارخانجات چای یکی دیگر از دستاوردهای قابل توجه در واحد گیلان است که در استان گیلان بیش از ۸ هزار تن دور ریز ضایعات چای داریم و با این دستگاه به ضایعات چای ارزش می‌دهیم که کافئین استخراج شده در صنایع شکلات سازی و داروسازی کاربرد دارد و تامین کننده تولید محصولات کافیین دار است؛ همچنین رایزنی‌هایی برای تجاری سازی این محصول انجام شده است.

www.iranianacm.ir

رهنما درباره مشکلات امور پژوهشی در دانشگاه آزاد تاکید کرد: پروسه اداری که یک پژوهشگر برای ارائه و تولید یک محصول دارد بسیار وقت‌گیر است که اگر این موانع رفع شود قطعا منجر به توسعه و سرعت در امور پژوهشی خواهد شد.

==========

وزیر صنعت در خصوص افرادی که یک شبه وارد کننده شدند، پاسخگو نیست/ مشکل اصلی اقتصاد عدم شفافیت است

علیرضا مناقبی عضو هیات مدیره مجمع واردات ایران گفت: لازم است آقای رحمانی بگویند ارز موجود در کشور به کدام درخواست کنندگان و برای چه کالاهایی داده شده است؟ ارز ۴۲۰۰ تومانی هم به چه کسی داده شد؟ سرنوشت آن چه شد؟ در این وزارتخانه یک نفر نیست که توضیح دهد که این ارزها به چه کسانی تعلق گرفته است؟ کالاهای آنها کجاست؟

علیرضا مناقبی نایب رئیس مجمع واردات ایران در خصوص وضعیت واردات گفت: متاسفانه برخی به واردات مانند یک تابو نگاه می‌کنند و این تفکر را دارند که وقتی با کمبود ارز مواجه هستیم هر گونه واردات باعث ضربه به کشور می‌شود در حالی که امروز وضعیت تولید ما به لحاظ کیفیت اصلا مناسب نیست.

وی تصریح کرد: تولید کننده امروز مواد اولیه را با ارز ۴۲۰۰ تومانی دریافت می‌کند اما محصول خود را با ارز نیما به فروش می‌رساند با این وجود محصول تولید شده نه کیفیت خوبی دارد و نه مردم و بازار از آن راضی هستند و نه خود تولید کننده از این وضعیت راضی است.

مناقبی ادامه داد: بخش تجاری کشور و بخش خصوصی فقط یک خواسته دارد آن هم تک نرخی شدن ارز است. دو نرخی بودن باعث به وجود آمدن امضاهای طلایی و سایر مفاسد می‌شود و کنترل کشور به طور کلی در حوزه تجارت از بین می‌رود.

وی گفت: لازم است آقای رحمانی بگویند ارز موجود در کشور به کدام درخواست کنندگان و برای چه کالاهایی داده شده است؟ ارز ۴۲۰۰ تومانی هم به چه کسی داده شد؟ سرنوشت آن چه شد؟ در این وزارتخانه یک نفر نیست که توضیح دهد که این ارزها به چه کسانی تعلق گرفته است؟ کالاهای آنها کجاست؟ افرادی که دارای شناسنامه هستند و سال‌هاست در بخش واردات و صادرات کشور کار می‌کنند نیازی به رهگیری ندارند و عملکرد آنها مشخص است اما آنهایی که یک شبه ارز دریافت کردند معلوم نیست کجا هستند، این افراد باید جواب پس بدهند.

مناقبی تصریح کرد: امروز تولید کننده ، صادر کننده ، وارد کننده و مردم از عملکرد دولت ناراضی هستند. چه کسی باعث این وضعیت شده است؟ همه مشکلات آیا تقصیر آمریکا و تحریم‌ها است یا تصمیم گیری غلط آقایان باعث شده که کشور به این روز بیفتد. آمار دولت می‌گوید ما در بازار مشکل نداریم و ارز به اندازه کافی است اما این ارزها کجا می‌رود؟ ما پول‌ها را جاهای خاص هزینه می‌کنیم یا به افراد خاصی می‌دهیم؟ اگر ارزها را داده‌ایم و شکر و برنج و دارو خریده‌ایم اما چرا باز هم در بخش دارو و نهاده ها مشکل داریم.

وی تاکید کرد: مشکل اصلی اقتصاد ما این است که شفافیت نیست و امروز اختیار و تصمیم‌گیری در اقتصاد در دست اقتصاددانان نیست و همه در آن دخالت می‌کنند.

==========

شیرینی تا عید گران نمی‌شود

بهره‌مند، گفت: با توجه به آنکه تقاضا برای خرید شیرینی در ایام پایانی سال بالاست، اما افزایش قیمتی برای شب عید نداریم.

علی بهره‌مند رئیس اتحادیه فروشندگان شیرینی فروشی درباره وضع قیمت شیرینی تا پایان سال گفت: با توجه به آنکه تقاضا برای خرید شیرینی در ایام پایانی سال بالاست، اما افزایش قیمتی برای شب عید نداریم.

وی در ادامه از قیمت بعضی از شیرینی‌های پر مصرف خبر داد و اظهار کرد: شیرینی دانمارکی ۲۱ هزار، تر ۲۶ هزار و پاپیون و برنجی ۳۱ هزار و ۵۰۰ تومان است.

بهرمند در ادامه از رکود حاکم بر این صنف خبر داد و گفت: بازار شیرینی در ایران در سال‌های گذشته از رونق خاصی برخوردار بود، ولی نوسانات اخیر بازار سبب رکود در این صنف شده است.

رئیس اتحادیه فروشندگان شیرینی فروشی تصریح کرد: مردم هر گونه تخلف در قیمت و شکایات خود را می‌توانند با شماره تلفن اتحادیه ۶۶۹۴۴۴۹۹-۶۶۹۴۴۴۱۱ مطرح کنند تا در اسرع وقت به آن رسیدگی شود.

بهره‌مند با بیان اینکه تمام قنادی‌ها و شیرینی فروشی‌ها تحت نظارت و بازرسی مستمر سازمان تعزیرات، اصناف و غیره هستند، اظهار کرد: اگر این صنف افزایش قیمتی برای انواع شیرینی‌های خود داشته باشد با آنها برخورد می‌شود.

رئیس اتحادیه فروشندگان شیرینی فروشی گفت: باتوجه به تقاضای بالایی که در این صنف وجود دارد تمام مسئولان درصددند که بتوانند قیمت و کیفیت آن را به بهترین وجه ممکن بالا ببرند.

==========

ثبت سفارش منقضی شده حین تشریفات گمرک نیاز به تمدید ندارد

معاون فنی گمرک اعلام کرد: ثبت سفارش کالاهایی که به گمرک اظهار شده اگر منقضی شود نیازی به تمدید مجوز ثبت سفارش از وزارت صمت ندارد و و مدیران گمرکی نسبت به انجام تشریفات گمرکی اقدام کنند.

گمرک ایران در بخشنامه ای اعلام کرد ثبت سفارش کالاهایی که به گمرک اظهار شده در صورتی که طی فرایند انجام تشریفات گمرکی منقضی شود و نیازی به تمدید مجوز ثبت سفارش از وزارت صمت ندارد و و مدیران گمرکی نسبت به انجام تشریفات گمرکی اقدام کنند.

در بخشنامه معاون فنی گمرک مورخ ۱۰ دی ماه ۹۷ آمده است: با عنایت به مفاد ماده ۸ قانون مقررات صادرات و واردات اعلام می‌دارد واردکنندگان کالاهای مختلف اعم از دولتی و غیر دولتی جهت اخذ مجوز ورود و ثبت سفارش باید منحصراً وزارت صنعت معدن و تجارت مراجعه نمایند و تبصره یک آن تاکید نموده موافقت با ورود کالا مجوز ترخیص نیز تلقی شده و نیاز به اخذ مجوز جداگانه نیز همچنین مستند مفاد تبصره ۲ ذیل ماده ۵ آیین نامه اجرایی قانون صدرالاشاره و بند ۵ مصوبات صورت جلسه مشترک فی مابین گمرک جمهوری اسلامی ایران وزارت صنعت معدن و تجارت و بانک مرکزی چه در زمان اظهار کالاهای تجاری به گمرک مجوز ثبت سفارش مربوطه دارای اعتبار باشد و اعتبار این مجوز پس از اظهار کالا به گمرک در هنگام انجام تشریفات گمرکی و ترخیص کالا منقضی شود گمرکات کشور نسبت به پذیرش مجوز ثبت سفارش مذکور اقدام مقتضی معمول و مراجعین محترم به وزارت صمت جهت تمدید ثبت سفارش خودداری نمایند.

==========

امسال نمایشگاه های بهاره برپا می شوند؟

رئیس اتاق اصناف تهران گفت: امسال به علت رکود اقتصادی احتمال کمی برای برپایی نمایشگاه بهاره وجود دارد.

قاسم نوده فراهانی رئیس اتاق اصناف تهران اظهار کرد: امسال به علت رکود اقتصادی احتمال کمی برای برپایی نمایشگاه بهاره وجود دارد.

رئیس اتاق اصناف تهران تصریح کرد: برگزاری یا عدم برگزاری قطعی این نمایشگاه در روز شنبه مورخ ۲۷ بهمن ماه پس از برگزاری جلسه بین اعضای اتاق اعلام خواهد شد.

ویترین شکلاتی

جهت درج جدیدترین محصول تان می توانید عکس ۱۰ در ۱۰ سانتی متر محصول را به ایمیل SHAHD_MAG@YAHOO.COM ارسال نمایید

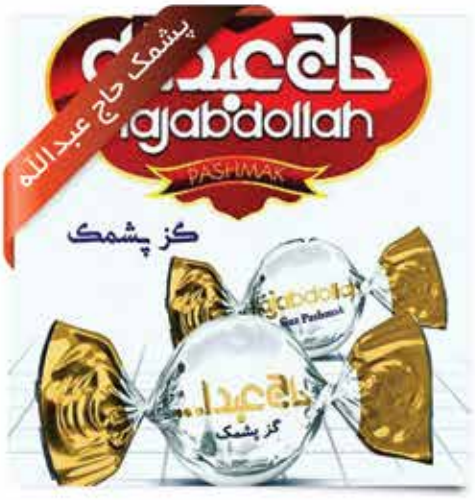
www.iraniicf.ir
www.iranianacm.com

شیرین وطن
SHIRIN VATAN
Cocoa

آچاچی
Virtal

بیسکویت گرجی
Nimrooz
Biscuit
نیمروز روغنی

آی سودا


پشمک حاج عبدالله
hajabdollah
PASHMAK
گز پشمک

آیدین
Aidin

استاندارد ISO ۱۴۰۰۱ چیست؟
(سیستم مدیریت محیط زیست)

عـدد ۱۴۰۰۰ شـماره اسـتاندارد و در واقـع شـماره سـری اسـتاندارد مـی باشـد . ایـن عـدد هیچگونـه مفهـوم خاصـی نـدارد .
در هنـگام تدویـن اسـتانداردهای «سیسـتم مدیریـت زیسـت محیطـی» ایـن شـماره بـرای آنهـا در نظـر گرفتـه شـد ، البتـه لازم بـه ذکـر اسـت کـه سـازمان بیـن المللـی اسـتاندارد از شـماره ۱۴۰۰۰ تـا ۱۴۱۰۰ را بـه ایـن سـری از اسـتانداردها اختصـاص داده اسـت .
سـری اسـتانداردهای DIN EN ISO ۱۴۰۰۰ شـامل خانـواده‌ای از اسـتانداردهای بیـن المللـی در رابطـه بـا سیسـتم هـای زیسـت محیطـی بـوده کـه در سـال ۱۹۹۶ میـلادی توسـط کمیتـه فنـی ۲۰۷ سـازمان جهانـی ایـزو بوجـود آمـده انـد . ایـن سیسـتم هـا بخشـی از الزامـات مدیریتـی کـه همـان سـاختار سـازمانی ، منابـع لازم جهـت انجـام ، برنامـه ریـزی و طـرح ریـزی فعالیتهـا ،تشـریح مسـئولیتها ، معیـن نمـودن روشـها و نحـوه اجـرای کار در راسـتای حفـظ محیـط زیسـت اسـت را شـامل مـی شـود.
اسـتاندارد مذکـور تضمیـن کیفیـت محصـول و ارائـه خدمـات را بـه لحـاظ هماهنگـی بـا الزامـات زیسـت محیطـی و حفـظ آن بیـان مـی نماینـد.

استاندارد مذکـور تضمیـن کیفیـت محصـول و ارائـه خدمـات را بـه لحـاظ هماهنگـی بـا الزامـات زیسـت محیطـی و حفـظ آن بیـان مـی نماینـد.

چه کسی سود می برد؟
بـرای سـازمان هایـی کـه مدیریـت زیسـت محیطـی را بـه عنـوان بخشـی از زیـر بناهـای فلسـفه مدیریـت سـازمان خـود انتخـاب کـرده انـد و بـر اسـاس آن فعالیتهـای خـودرا در سـطح اسـتانداردهای زیسـت محیطـی در سـطح جهانـی انجـام مـی دهنـد.

چه چیزی به دست می آید؟
- توجـه بـه جنبـه هـای زیسـت محیطـی در ارائـه خدمـات ، تولبـد و کاهـش سـطح ریسـک هـای زیسـت محیطـی در فعالیـت هـای شـرکت
- بهبـود فعالیـت هـای شـرکت در قبـال محیـط زیسـت و توجـه بـه کیفیـت زیسـت محیطـی محصـولات (خدمـات و کالا)
- تقویـت و حصـول اطمینـان از کارایـی سـازمان در قبـال مشـتری و جامعـه بـا وضـوح مسـئولیت‌ها
- صرفـه جویـی در هزینـه وزمـان بـا توجه بـه نگرش سیسـتماتیک و آینـده نگر
- افزایش رضایت در محیط و ایجاد انگیزه در کارکنان
- تقویـت تصویـر شـرکت در عرصـه رقابـت هـای ملـی و بیـن المللـی

ایزو ۱۴۰۰۱:۲۰۱۵
همـه اسـتانداردهای ایـزو هـر پنـج سـال بررسـی مـی شـوند تـا مشـخص گـردد آیـا بـرای بـروز مانـدن و هـم چنیـن حفـظ مناسـبت آن هـا بـا بـازار هـدف نیـاز بـه بازنویسـی هسـت یـا خیر.ایـزو ۱۴۰۰۱:۲۰۱۵ آتـی پاسـخ گـوی جدیـد تریـن مباحـث خواهـد بـود و بـا سـایر اسـتانداردهای سیسـتم مدیریـت سـازگاری بیشـتری خواهـد داشـت.

تغییرات اصلی در نسخه جدید:
- افزایـش برتـری مدیریـت زیسـت محیطـی در بیـن پروسـه هـای برنامـه ریـزی اسـتراتژیک سـازمان
- تمرکز بیشتر بر مقوله راهبری
- افـزودن ابتـکارات کنشـگرایانه در محافظـت از محیـط زیسـت در برابـر صدمـات، تنـزل و فرسـایش ماننـد اسـتفاده پایـدار و بهینـه از منبـع و کاهـش تغییـرات اقلیمـی
- بهبود عملکرد زیست محیطی
- داشـتن تفکـر چرخـه حیـات در هنـگام در نظـر گرفتـن جنبه‌هـای زیسـت محیطـی
- افزودن یک استراتژی ارتباطاتی
- عـلاوه بـر ایـن، اسـتاندارد جدیـد از یـک سـاختار مشـترک بـا شـرایط و ضوابـط مشـترک بـا چندیـن اسـتاندارد سیسـتم مدیریـت دیگـر ماننـد ایـزو ۹۰۰۱ پیـروی مـی کنـد. ایـن کار اسـتفاده همزمـان از چندیـن اسـتاندارد ایـزو را بـرای شـرکت هـا آسـانتر، ارزانتـر و سـریع تـر مـی سـازد.

www.iranianacm.ir

ستایش نوروزخانی، شرکت لیان تجارت ترنج

سدیم اسید پیرو فسفات

در بسیاری از فراورده های آردی از سدیم اسید پیروفسفات برای حجم دهی و کاهش زمان تخمیر استفاده شود.

در این مقاله قصد داریم توضیح کاملی از ماده «سدیم اسید پیرو فسفات» ارائه دهیم ، که این توضیحات شامل اجزای تشکیل دهنده و همچنین کاربرد این ماده در صنایع مختلف می‌باشد.

سدیم اسید پیرو فسفات با نام های دیگری مانند دی سدیم دی هیدروژن پیروفسفات ، دی سدیم پیروفسفات ،اسید سدیم پیرو فسفات ، دی سدیم دی هیدروژن دی فسفات و با نام اختصار SAPP شناخته میشود و همچنین این ماده به عنوان یک نمک فسفاته غذایی در صنعت کاربرد دارد.

سدیم اسید پیرو فسفات با فرمول شیمیایی $Na_2H_2P_2O_7$ یک ترکیب نسبتا اسیدی با PH حدود ۴ و به صورت پودر سفید رنگ می باشد. اجزای تشکیل دهنده آن اسید فسفریک خوراکی و نوعی نمک است.

از ترکیب سدیم اسید پیروفسفات با بی‌کربنات سدیم گاز کربن دی‌اکسید یا گاز کربنیک آزاد می‌شود و باعث پوکی، پف کردن یا ور آمدن خمیر می‌شود و همچنین و این گاز موجب افزایش حجم و اسفنجی شدن بافت نان، بیسکویت و کلوچه و سایر فرآورده های آردی می شود. البته به جز سدیم اسید پیرو فسفات موادی دیگری مانند اسید تارتاریک و کرم تارتار یا مونو کلسیم فسفات و دی کلسیم فسفات و سدیم آلومینیوم فسفات هم ازجمله عوامل تاثیر گذار در ور آمدن می باشند.

این ویژگی ها باعث شده تا در بسیاری از فراورده های آردی از سدیم اسید پیروفسفات برای حجم دهی و کاهش زمان تخمیر استفاده شود.

بیشترین کاربرد پیرو فسفات در تولید بیکینگ پودر و بهبود دهنده های نان و آرد ، صنعت کیک و کلوچه وتا حدی بیسکوییت و ویفر است.

سدیم اسید پیرو فسفات در فرآورده های دریایی برای جلوگیری از تشکیل کریستال های استروایت مورد استفاده قرار می‌گیرد.

در فراورده های گوشتی و پروتئینی جهت ثابت نگه داشتن رنگ و افزایش ماندگاری مورد استفاده قرار می‌گیرد.

در غذاهای کنسروی باعث کاهش کریستال‌های نامطلوب (منیزیم آمونیوم هگزاهیدرات) از طریق تشکیل کمپلکس با منیزیم می‌شود.

و درنهایت در صنعت لبنیات به عنوان عامل امولسیفایرمورد استفاده قرار می‌گیرد.

پیروفسفات با توجه به سرعت عملکرد و انتظاری که از آن در تولید محصول می رود یعنی مدت زمان آزاد سازی گاز CO_2، به سه گروه: پیرو فسفات fast، پیرو فسفات medium و پیرو فسفات slow تقسیم می شوند و مصرف کنندگان برحسب نوع محصول تولید ی خود آن را در فرمولاسیون خود استفاده می‌کنند.

در کشور عزیزمان بیشترین واردات سدیم اسید پیرو فسفات مربوط به کشور چین می باشد ولی از کشور هایی مانند آلمان و تایلند هم گاها» وارد می‌شود.

لیان تجارت ترنج
Lian Tejarat Toranj

سال نو مبارک

تولید کننده سدیم اسید پیروفسفات
(برند هوفل)

کیفیت مناسب خدمات، رعایت زمان بندی ها و قیمت های رقابتی

پاسخگوی نیاز شما با تنوع درعرضه هستیم
تولید کنندگان بیکینگ پودر، بیسکویت و ویفر، کیک و کلوچه
و دیگر صنایع مرتبط

تلفن: ۴۴۰۲۰۰۴۹ (۲۱ ۹۸+)، ۴۴۰۲۰۰۴۸ (۲۱ ۹۸+)
www.lianttco.com, info@lianttco.com

شرکت صنایع غذایی روزبه شکلات
تولید کننده انواع مواد اولیه قنادی

استان البرز/نظرآباد/شهرک صنعتی سپهر
بلوار کارآفرینان/خیابان آذر غربی
۰۲۶-۴۵۳۲۴۵۳ (۱۰ خط)
sales@roozbehchocolate.com
roozbehchocolate.com
roozbehchocolate
t.me/roozbehchocolate

شرکت صنایع غذایی روزبه شکلات
ROOZBEH CHOCOLATE Co.

Flora
ROOZBEH CHOCOLATE Co.

TÜV NORD
ISO 9001,22000,HACCP

صنایع غذایی آیلین کام

AILIN KAM

FOOD INDUSTRY

نوشیدنی میوه ای
بدون گاز پرتقال

اپک

www.Ailinkam.com info@Ailinkam.com

اطلاعات تماس: دفتر مرکزی-ایران/تهران

Sales@pamin-co.ir

AILINKAMFOODS

Pamin Food Industrial Holding

گروه صنایع غذایی پامین

پودر مخلوط تخم مرغ

Whole Egg Powder

پودر سفیده تخم مرغ

Albumen Powder

پودر زرده تخم مرغ

Egg Yolk Powder

parsailinmehr

www.pamin-co.ir

info@parsaylinmehr.com

شرکت ابریشم چیان کهن تجارت

تامین کننده ماشین آلات بسته بندی و مواد اولیه صنایع غذایی

ABRISHAMCHIAN K.T.CO.

Duyvis Wiener
from cocoa to chocolate

FRANZ HAAS • MEINCKE • MONDOMIX • STEINHOFF

aasted

THEEGARTEN PAC TEC
smarter packaging

daxner
BULK SOLIDS TECHNOLOGY

تهران، خیابان بخارست، خیابان نهم، پلاک ۱۶، طبقه اول

تلفن: ۸۸۷۱۸۹۰۷، ۸۸۷۱۳۶۴۵۰، ۸۸۷۱۴۳۵۴

فکس: ۸۸۷۱۳۰۶۹

www.abrishamchian.com

شرکت ابریشم چیان کهن تجارت

تامین کننده ماشین آلات بسته بندی و مواد اولیه صنایع غذایی

ABRISHAMCHIAN K.T.CO.

NATUREX

رنگهای طبیعی:

- پیگمنت خالص گیاهان ومیوه ها
- رنگهای طبیعی با E No.
- مخلوط رنگهای طبیعی جهت تنوع بیشتر

پکتین:

- مناسب نوشیدنی در انواع شفاف و ابری
- مناسب فرآورده های قنادی انواع پاستیل، گلیز، قیلینگ، مارمالاد و ...
- مناسب فرآورده های لبنی

عصاره میوه وسبزی ها:

- ۱۰۰ ٪ خلوص
- به اشکال پودری، گرانول، کرانچی، کریسپی
- قابل استفاده در صنایع لبنی
- شیرینی و شکلات
- غذای کودک

tokos b.v.

- تولید کننده پودر وانیلین از کشور هلند

Ecom DUTCH COCOA

- تولید کننده انواع فرآورده های کاکائو از سال 1849 میلادی
- محصول کشور هلند

تهران، خیابان بخارست، خیابان نهم، پلاک ۱۶، طبقه اول
تلفن: ۰۷ ۸۹ ۸۸ ۷۱ ۴۵ ۰ ۸۸ ۷۱ ۳۶ ۵۴ ۰ ۸۸ ۷۱ ۴۳
فکس: ۶۹ ۳۰ ۸۸ ۷۱
www.abrishamchian.com

MAGMA

MAGMA TRADING CO.

شرکت بازرگانی ماهان گروه ماهور

شرکت بازرگانی ماگما

واردکننده مواد اولیه کارخانه‌های صنایع غذایی (پکتین، کاراگینان، زانتانگام، سی.ام.سی و ...)

تهران، کوی نصر، خیابان پنجم، پلاک ۱۰، طبقه ۲، واحد ۶

۰۲۱ - ۸۸۲۸ ۴۵۰۶ ۰۲۱ - ۸۶۱۱۱۸۳۲ ۰۹۱۲ - ۶۱۸ ۷۵۶۸

magmaco

magmaff.com

شرکت بازرگانی ماگما

MAGMA

MAGMA TRADING CO.

شرکت ماگما ارائه‌دهنده دستگاه‌ها و خطوط کامل فرآوری تخم‌مرغ

نماینده رسمی و انحصاری شرکت‌های اووتک لهستان و دیون بلغارستان

- دستگاه‌های تخم‌مرغ شکن و سانتریفیوژ با ظریفیت ۱۶۰۰ تا ۴۲۰۰۰ تخم‌مرغ در ساعت
- دستگاه های شستشوی تخم‌مرغ با سیستم ضدعفونی آب گرم و ماوراء بنفش
- دستگاه فیلتر مایع تخم‌مرغ با ظرفیت ۱۵۰۰ لیتر در ساعت
- دستگاه بارگذاری تخم‌مرغ از طریق سیستم خلاء

Manufaturer of Egg Processing Machines

magmaff.com magmaco

تهران، کوی نصر، خیابان پنجم، پلاک ۱۰، طبقه ۲، واحد ۶

۰۲۱-۸۸۲۸۴۵۰۶ ۰۲۱-۸۶۱۱۱۸۳۲ ۰۹۱۲-۶۱۸۷۵۶۸

چاپ و جعبه سازی

فرشته بهار

چاپ و تولید انواع جعبه های شیرینی

با بیش از ۶۰ سال سابقه

دارای پروانه استاندارد ملی ایران و

پروانه بهداشتی و سیب سلامت سازمان غذا و دارو

تلفن : ۵۵۰۹۱۰۸۸ - ۵۵۰۶۵۲۱۶

Fereshte Bahar

Bakery Fat

Confectionary Fat

برترین فرآورده روغن پالم خوراکی از مالزی

شرکت IOI یکی از بزرگترین تولیدکنندگان فرآورده های روغن پالم در جهان است که با بهره گیری از آخرین فن آوری های روز دنیا، بکارگیری ماشین آلات پیشرفته و با تکیه بر تجارب طولانی در زمینه تولید و تصفیه انواع روغن خوراکی، محصولات خود را مطابق با بالاترین استانداردهای جهانی تولید می نماید. تولیدات این شرکت که در صنایع تولید شکلات، شیرینی، کیک و کلوچه، بستنی، محصولات لبنی و سایر محصولات خوراکی کاربرد دارند، به بیش از ۱۰۰ کشور دنیا در اروپا، آمریکا، آسیا، آفریقا صادر می شود.

شرکت اکسوم با بیش از ۵۰ سال سابقه درخشان بعنوان تأمین کننده مواد اولیه صنایع مختلف از جمله مواد اولیه مورد نیاز صنایع شیرینی و شکلات نماینده رسمی شرکت **IOI Loders Croklaan** در ایران می باشد.

IOI Loders Croklaan

Cooking Oils

- روغن جانشین کره کاکائو (مخصوص روکش و قالب)
- روغن های معادل کره کاکائو
- روغن شورتنینگ
- روغن نارگیل
- پودر کاکائو
- گلیسیرین خوراکی
- روغن زیتون
- انواع مقوا (پشت طوسی و پشت سفید)

Frying Oil

Axxom

آدرس: تهران، بلوار آفریقا، خیابان ارمغان شرقی، برج اداری ارمغان، شماره ۱۳، طبقه ۱۰
تلفن: ۲۲۰۱۲۳۵۰ | نمابر: ۲۲۰۱۲۳۶۰
www.axxomchemical.com

محصولات آناتا شیرینی آفرین است

هر روز

کیک کرم‌دار با رویه ژله‌ای با طعم میوه

گروه صنعتی نجاتی
NEJATI INDUSTRIAL GROUP
www.anataco.com