



مدیر عامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ (استان سیستان و بلوچستان):

بندر چابهار مأمّن کرانه‌بری برای تأمین گندم سیستان و بلوچستان / سیستان و بلوچستان دارای گندم کیفی اما محدود

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ (استان سیستان و بلوچستان) اظهار کرد: به کمک شرکت بازرگانی دولتی ایران از سال گذشته برای اولین بار گندم به صورت کرانه‌بری از طریق بندر چابهار وارد استان سیستان و بلوچستان شد و امسال نیز این اقدام در حال انجام است. طبیعتاً تأمین گندم از این روش، محاسنی نیز دارد از جمله اینکه ما استان مصرف‌کننده هستیم و تأمین گندم از دورترین نقاط کشور به دلیل بعد مسافتی طولانی، هزینه‌های حمل را برایمان افزایش می‌دهد که جایگزینی روش کرانه‌بری به جای حمل جاده‌ای برایمان مقرون به صرفه خواهد بود و علاوه بر این، نگرانی‌مان بابت تأمین ذخیره استراتژیک استان رفع خواهد شد.

ادامه در صفحه ۲



مدیرعامل
کارخانه آرد زاهدان آلا



مدیرعامل
کارخانه آرد کنگان



مدیرعامل
کارخانه اخوان نشاطی



مدیر
کارخانه آرد کوثر



مدیر
شرکت کمبل



مدیرعامل
کارخانه وحدت سراوان

غلامعلی گنجعلی در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطر نشان کرد: سیستان و بلوچستان اولین استان ورود کننده به فصل خرید تضمینی گندم است اما در عین حال به دلیل پراکندگی مناطق مختلف، آخرین استانی است که خرید را تمام می‌کند.

تا کنون ۱۷ هزار و ۱۰۰ تن گندم در فصل خرید امسال خریداری شده و پیش‌بینی‌ها حاکی از آن است که امسال میزان خرید گندم در سطح استان به ۶۰ هزار تن برسد اما با توجه به ۲۳ سال خشکسالی مداوم در استان، متأسفانه سطح زیر کشت و به تبع آن میزان خرید گندم در سال‌های اخیر به شدت پایین آمده است.

وی افزود: غالباً نوع کشت در سطح استان به صورت آبی است که با توجه به معضل کم‌آبی در استان، این امر به عنوان یک دغدغه مطرح است. بخشی از آب حوزه کشاورزی از طریق قنات‌ها و چاه‌ها و بخشی دیگر از طریق رودخانه‌های محلی تأمین می‌شود بالاخص در جنوب استان اما در شمال استان که زمانی به عنوان مرکز تولید گندم به شمار می‌آمده، به دلیل خشکسالی‌های پی در پی، گندم تولید و خریداری نمی‌شود. البته جهاد کشاورزی در سال‌های اخیر اقدامات خوبی در حوزه کیفی‌سازی دانه، اصلاح بذر و کود و نیز آموزش کشاورزان انجام داده است.

گنجعلی ادامه داد: جمعیت استان سیستان و بلوچستان با احتساب جمعیت کوچ از کشورهای همسایه (هند، پاکستان و افغانستان) به حدود ۳ میلیون نفر می‌رسد که با توجه به این مسأله، سرانه مصرف آرد و نان در استان نسبت به سایر نقاط کشور بیشتر است.

مجموعاً ۵۵۰ واحد نانوايي در سطح استان و ۳۷۲ واحد در شهر زاهدان داریم. در کنار این‌ها برخی واحدها مشغول به پخت نان سنتی محلی ویژه استان هستند که از نوع نان تافتون حجیم با وزن چانه یک کیلو و ۶۰۰ گرم است و در شهر زاهدان استقبال زیادی از این نوع نان می‌شود.

وی در ادامه با اشاره به اینکه کیفیت گندم‌های استان سیستان و بلوچستان نسبت به سنوات قبل بهتر شده است، گفت: گندم‌های استان از جمله گندم‌هایی به شمار می‌آید که در گذشته کیفیت بسیار مطلوبی داشته و در حال حاضر هم اگرچه میزان تولید بسیار کاهش یافته اما دانه‌های گندم از کیفیت قوی برخوردارند. در واقع بافت زمین و نوع خاک استان به گونه‌ای است که گندم‌های کیفی تولید می‌شوند اما عمده مشکل ما در این حوزه میزان بسیار کم تولید است.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ در ادامه اظهار کرد: سیستان و بلوچستان به عنوان استان مصرف‌کننده، غالباً از ۱۲ استان و ۱۸ شهرستان گندم دریافت می‌کند. طبیعی است که استان‌های برخوردار، محصول کیفی را به مصرف خود رسانده و گندم با درجه کیفی متوسط و پایین‌تر را به استان‌های دیگر ارسال نمایند اما ما محموله‌های دریافتی را برحسب درجه کیفیت به سیلوها و کندوهایمان انتقال داده و قبل از تحویل به کارخانه با یکدیگر اختلاط می‌کنیم و سپس در اختیار واحدهای تولیدی می‌گذاریم. خوشبختانه هم‌اکنون کیفیت آرد تولیدی در استان در رده مطلوبی قرار دارد و نیز بر اساس اعلام مرکز پژوهش‌های غلات کشور، استان سیستان و بلوچستان رتبه دوم یا سوم را در حوزه کیفیت نان به خود اختصاص داده است.

وی با اشاره به پتانسیل‌های بالای صنایع آردسازی استان سیستان و بلوچستان بیان کرد: کارخانه‌های آرد ما از به‌روزترین تکنولوژی آسیابانی

برخوردار هستند و می‌توان گفت جزو بی‌نظیرترین صنایع آردسازی در کشور به شمار می‌آیند. کارخانه آردکنگان در سال‌های ۹۷ و ۹۸ به عنوان برترین واحد تولیدی آرد کشور معرفی و موفق به دریافت عنوان برند ملی شد. البته ناگفته نماند که سایر واحدهای تولیدی آرد نیز از امکانات و پتانسیل فوق‌العاده‌ای در حوزه تولید برخوردارند.

گنجعلی در بخش دیگری از اظهاراتش تصریح کرد: بخش کنترل کیفیت شرکت غله هر سه ماه یک بار نانوایان را گرد هم آورده و آموزش‌های لازم را درخصوص نحوه صحیح پخت نان، رعایت مدت زمان استاندارد تخمیر و نحوه عمل‌آوری صحیح خمیر به آن‌ها ارائه می‌کند. علاوه بر این، نانوایانی هم که جدیداً به واحدهای خبازی ورود می‌کنند از سوی اتحادیه صنف به سازمان فنی و حرفه‌ای معرفی شده و تحت آموزش و آزمون‌های لازم قرار خواهند گرفت. البته این کار با هماهنگی اتحادیه صنف نانوایان در تمام شهرستان‌های استان صورت می‌گیرد و همه نانوایان ملزم به گذراندن دوره آموزشی هستند. البته باید توجه داشت کیفیت نان مسأله‌ای چندوجهی است که باید همه عوامل این زنجیره اصلاح شوند تا کیفیت نان تحقق یابد. اما ما آموزش نانوایان را با توجه به نقش مهمی که در کیفیت بخشی به نان دارد، همواره در اولویت قرار می‌دهیم.

گنجعلی در بخش دیگری از اظهاراتش با بیان اینکه استان سیستان و بلوچستان از ۴۰۰ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی در بخش دولتی و خصوصی و به همین میزان ظرفیت آسیابانی برخوردار است، گفت: متأسفانه در حال حاضر به دلیل محدودیت در تأمین گندم، کارخانه‌های استان با ۲۵ درصد از ظرفیت واقعی‌شان تولید دارند. با توجه به پتانسیل‌های بالای واحدهای آردسازی استان، این امکان وجود دارد که آردسازان ما ظرفیت خالی خود را با حضور در بازارهای صادراتی کشورهای حوزه خلیج فارس و آسیای مرکزی جبران نمایند اما متأسفانه محدودیت‌های تأمین گندم با روش عبور موقت و افزایش قیمت تمام شده تولید و همچنین نبود زمینه رقابت برای آسیابانان ایرانی در مقابل صادرکنندگان کشورهای دیگر، موجب کناره‌گیری آسیابانان ما از این بازار شده است.

چنان‌که در سنوات قبل بالغ بر ۴ هزار تن صادرات آرد از استان به واسطه گندم عرضه شده در بورس از سوی شرکت بازرگانی دولتی ایران صورت گرفته است، اگر تسهیلات و یارانه‌ای به منظور تأمین گندم عبور موقت در اختیار آردسازان استان قرار گیرد، قطعاً خواهند توانست در بازارهای صادراتی به رقابت بپردازند و زمینه اشتغال و رونق تولید هم فراهم خواهد شد.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ در خاتمه به ظرفیت‌های بالای حمل ریلی در استان سیستان و بلوچستان اشاره نمود و گفت: از ظرفیت حمل ریلی بالغ بر ۸۰ هزار تن کالا برخورداریم اما در حال حاضر این پتانسیل صرفاً برای سیلو ۶۶ هزار تنی استان مهیا شده که البته ریل، فاصله‌ای ۷ کیلومتری با این سیلو دارد و طی نشست‌ها و هماهنگی‌هایی که با راه آهن جمهوری اسلامی ایران و بخش خصوصی داشته‌ایم و توافقی که در این راستا صورت گرفته، زیرسازی لازم جهت اتصال کامل سیلو به ریل در حال انجام است و در آینده نزدیک قطار مستقیماً محموله‌ها را به سیلو تخلیه می‌کند و کامیون از این بخش حذف خواهد شد.

گندم‌های ورودی به استان به شدت کنترل می‌شوند



رئیس آزمایشگاه کنترل کیفیت شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ بیان کرد: تمام محموله‌های دریافتی، نمونه‌برداری می‌شوند و شاخصه‌های کیفیتی و افت مفید و غیرمفید گندم مورد بررسی قرار می‌گیرد. در واقع زمانی که گندم‌های ارسالی با ناخالصی فراوان همراه باشند، محموله مورد نظر سریعاً عودت داده خواهد شد. البته در چند سال اخیر سختگیری‌ها هنگام خرید بیشتر شده و اقدامات جدی صورت می‌گیرد تا گندم‌های پاک با افت و ناخالصی کمتر و نیز کیفی‌تر وارد چرخه آسیابانی استان شود.

فرشته کیخا در گفت‌وگو با غلات نیوز گفت: متأسفانه با توجه به خشکسالی‌های دهه اخیر، تولید گندم در استان بسیار محدود بوده و غالباً ۹۰ درصد گندم مصرفی استان سیستان و بلوچستان از سایر نقاط کشور تأمین می‌شود که محموله‌های دریافتی از کیفیت‌های متفاوتی برخوردارند. وی ادامه داد: قطعاً اگر معیار خرید تضمینی گندم برحسب کیفیت باشد (بر اساس خواص گلوتن و پروتئین دانه گندم)، ارتقا، کیفیت را در زنجیره آرد و نان به دنبال خواهد داشت اما در واقعیت و عمل، فعلاً خرید گندم برحسب کیفیت امکان‌پذیر نیست. نخست به این دلیل که کیفیت گندم‌ها در هر منطقه از کشور کاملاً متفاوت بوده و امکانات لازم برای خرید و ذخیره‌سازی گندم‌ها برحسب نوع کیفی در کشور فراهم نیست. قطعاً علاوه بر این امر تجهیزات دیگری نیز به منظور سنجش کیفیت دانه گندم لازم است که در اختیار نداریم و نیز این امر در استان‌هایی که با حجم زیادی از خرید گندم مواجه هستند، امکان‌پذیر نخواهد بود.

رئیس آزمایشگاه کنترل کیفیت شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه ۱۱ در بخش دیگری از اظهاراتش تصریح کرد: در سنوات قبل، درصد افت مفید و غیرمفید محاسبه شده در جدول خرید تضمینی گندم بالاتر بود و با توجه به این مسأله، متأسفانه تخلف در



کیفیت مطلوب نان استان در گرو آموزش نانوایان

مسئول دبیرخانه رسیدگی به تخلفات آرد و نان سازمان صنعت، معدن و تجارت استان سیستان و بلوچستان در خصوص اقدامات این استان به منظور کیفی سازی نان اظهار کرد: در راستای ارتقاء کیفیت نان مرتباً کارگاه های آموزشی در سطح استان برگزار می کنیم و آگاهی های لازم جهت نحوه صحیح استفاده از افزودنی ها به نانوایان داده می شود. در کنار آن با آموزش ها و نیز برخوردی که در سطح استان اعمال شده، خوشبختانه مصرف جوش شیرین در واحدهای صنفی نانوایی به صفر رسیده و کیفیت نان استان طبق نظرسنجی ها و بازخوردهای مصرف کنندگان، در شرایط مطلوب و قابل قبولی قرار دارد.

پروانه ساخت باشد.

البته آموزش و آگاهی های لازم در این راستا به نانوایان داده شده و تبلیغاتی هم به منظور آگاه سازی مردم صورت گرفته است اما متأسفانه در برهه ای از زمان فرهنگ مصرف نان به شکل غلط در جامعه نهادینه گردید و مردم به غلط به مصرف نان های سفید گرایش یافتند و این باعث شد نانوایان آزادپز به تولید نان با آرد نول روی بیاورند.

هزاره مقدم افزود: قطعاً این مسأله عزم جدی و همکاری رسانه ها و دستگاه های ذی ربط را در راستای اصلاح فرهنگ مصرف نان می طلبد. البته در این راستا اهرم های نظارتی نیز شرایط را تحت کنترل قرار می دهند و بر این اساس کارخانه های آرد استان ملزم به تولید آرد سبوس دار هستند و نیز آموزش های لازم در خصوص نحوه تولید نان های سبوس دار هم با همکاری اتحادیه صنف، معاونت غذا و دارو و نیز دانشگاه علوم پزشکی به نانوایان استان داده شده است.

وی در خاتمه با تأکید بر اینکه اشاعه فرهنگ تولید و مصرف نان های سبوس دار، عزمی همگانی را در سطح ملی می طلبد، خاطرنشان کرد: نقش رسانه ها به ویژه رسانه های ملی رادیو و تلویزیون در این زمینه بسیار مهم تر است. متأسفانه این باور غلط درباره نان های سفید در کل کشور ریشه دوانیده و نیازمند آن است که با همتی ملی در راستای اصلاح آن گام برداشته شود.

هادی هزاره مقدم در گفت و گو با غلات نیوز با اشاره به اعمال روش های تشویقی برای نانوایان ممتاز سطح استان گفت: بر اساس جلساتی که در کارگروه گندم، آرد و نان سطح استان به ویژه شهرستان زاهدان برگزار می شود، برنامه هایی نیز در راستای تشویق نانوایان ممتازی که تخلفی در پرونده شان درج نشده باشد در نظر گرفته می شود از جمله اعطای سهمیه فوق العاده و تشویقی که این اقدام قطعاً انگیزه سایر واحدهای تولیدی را ارتقاء خواهد داد و در این صورت تخلفات از واحدهای صنفی نانوایی حذف شده و کیفیت نان ارتقاء خواهد یافت.

هزاره مقدم در ادامه با تأکید بر اینکه عرضه سه نرخی گندم در کشور فسادآور است، افزود: باید تمهیداتی اندیشیده شود و قیمت گذاری گندم به گونه ای باشد که خطرات احتمالی ناشی از آن، من جمله رانت و قاچاق و نیز توزیع خارج از شبکه اتفاق نیفتد.

مسئول دبیرخانه رسیدگی به تخلفات آرد و نان سازمان صمت سیستان و بلوچستان در بخش دیگری از اظهاراتش گفت: همچنین در راستای تولید نان سبوس دار سالم و استاندارد در سطح استان با همکاری معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی و مرکز بهداشت، مصوباتی ابلاغ گردیده از جمله اینکه سبوس مورد استفاده در فرایند تولید نان حتماً سبوس انسانی باشد، تأیید شده مراجع ذی صلاح و دارای تاریخ مصرف و نیز



کارخانه های زاهدان مجهز به تکنولوژی مدرن آسیابانی

رئیس انجمن صنفی کارخانه های آرد زاهدان با اشاره به اینکه خوشبختانه تمامی واحدهای تولیدی آرد در چند سال اخیر مجهز به تکنولوژی مدرن آسیابانی شده اند، افزود: تعامل کارخانه ها با انجمن مثبت است و انجمن تلاش می کند مشکلات کارخانه ها را برطرف نماید.

و بلوچستان ۹ کارخانه آردسازی فعال دارد و ۲ واحد در حال بازسازی هستند. رئیس انجمن صنفی کارخانه های آرد سیستان و بلوچستان در ادامه به پتانسیل های بالقوه صنعت آرد در این استان اشاره نمود و گفت: خوشبختانه کارخانه ها از ظرفیت حضور در بازارهای صادراتی برخوردارند و اگر دولت در تأمین گندم صادراتی ما را یاری نماید، آمادگی حضور در این عرصه را خواهیم داشت. صنایع آردسازی استان مجموعاً از این پتانسیل برخوردارند که روزانه هزار تا هزار و ۵۰۰ تن آرد تولید و به کشور همسایه افغانستان صادر نمایند. اگر دولت با تأمین گندم خارجی با ارز دولتی ما را در این زمینه مورد حمایت خود قرار دهد، ظرفیت خالی کارخانه های استان نیز جبران خواهد شد.

محمد خدابخشی در گفت و گو با غلات نیوز خاطرنشان کرد: قبل از سال ۹۵ به جهت ایجاد فضای رقابتی در سطح استان و اینکه کارخانه های ضعیف تر بتوانند در چرخه آردسازی خود را سرپا نگه دارند، برحسب توان و پتانسیل واحدها گندم را سهمیه بندی کردیم و هم اکنون تولید آرد در سطح استان طبق همان سهمیه بندی پیش می رود.

استان سیستان و بلوچستان هم اکنون از ۱۱ کارخانه آردسازی برخوردار است که ۶ کارخانه در مرکز استان، ۲ کارخانه در ایرانشهر، ۱ کارخانه در شهرستان خاش، یک کارخانه در سراوان و یک واحد آردسازی دیگر در منطقه ویژه اقتصادی چابهار مستقر هستند البته کارخانه چابهار صرفاً به منظور فعالیت صادراتی تأسیس شده و هم اکنون تعطیل است. در حال حاضر استان سیستان





کوتاهی جهاد کشاورزی استان در اصلاح وضعیت گندم

آنچه در سفر به سیستان و بلوچستان بسیار جلب توجه می‌کرد، بحران آب بود؛ بحرانی که علاوه بر نیاز شهری، متاسفانه بخش کشاورزی را بسیار تحت‌الشعاع قرار داده است.

با گذشت ۲۳ سال از خشکسالی مداوم و البته عدم توجه مسئولین به این فاجعه بزرگ، متاسفانه سطح زیرکشت استان و به تبع آن میزان تولید و خرید محصولات کشاورزی بالاخص گندم به شدت افت کرده است. در حال حاضر معضل کم‌آبی در استان سیستان و بلوچستان مهم‌ترین دغدغه به شمار می‌آید و به دلیل نبود آب، تولید گندم در این استان روز به روز کمتر می‌شود، بخشی از آب کشاورزی منطقه جنوب استان، هم‌اکنون از طریق قنات‌ها و چاه‌ها و بخشی دیگر از طریق رودخانه‌های محلی تامین می‌شود اما متاسفانه در حوزه شمال استان که زمانی مرکز تولید گندم سیستان و بلوچستان به شمار می‌آمد، به دلیل خشکسالی‌های پی در پی، اکنون کشت و تولید گندم به صفر رسیده است.

استان سیستان و بلوچستان که زمانی مهد تولید گندم کیفی بود، متاسفانه در حال حاضر به دلیل بی‌توجهی مسئولین، به استانی محروم در حوزه گندم بدل شده و بخش عمده نیاز استان از سایر نقاط کشور تامین می‌گردد. اما متاسفانه بسیار مشهود بود که در پی خشکسالی‌های مداوم در چند دهه اخیر، سازمان جهاد کشاورزی استان در راستای اصلاح وضعیت گندم و نجات استان از این وضعیت بحرانی اقدامی نکرده و قطعاً اگر کاری صورت گرفته بود، تولید گندم در این استان رو به نابودی نمی‌رفت! مسلماً اگر وضع به روال فعلی پیش رود، همین تولید محدود گندم نیز در استان تعطیل شده و سیستان و بلوچستان به واردکننده بزرگ این محصول استراتژیک تبدیل خواهد شد!



کارشناس دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری سیستان و بلوچستان:

کارگروه گندم، آرد و نان استان سیستان و بلوچستان در صدد ارتقاء سبوس نان

کارشناس دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری سیستان و بلوچستان گفت: کارگروه گندم، آرد و نان استان در صدد ارتقاء سبوس نان استان است اما در مجموع، هم‌اکنون وضعیت صنعت آرد و نان در استان رضایت‌بخش بوده و از سطح کیفیت مطلوبی برخوردار است.

خراسانی در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: از اقدامات اخیر کارگروه گندم، آرد و نان استان در حوزه نان، افزایش ۱۰ درصدی نرخ است که با توجه به اینکه از سال ۹۳ تا کنون نرخ نان ثابت مانده بود و درآمد دریافتی و هزینه‌های تولید برای واحدهای صنفی همخوانی نداشت، ۱۰ درصد به نرخ نان اضافه کردیم.

وی با اشاره به اینکه کارگروه در صدد ارتقاء سبوس نان استان است، افزود: در حال حاضر آرد مصرفی در واحدهای نانوایی استان به صورت ۱۸ و ۱۵ درصد سبوس‌گیری شده است و مقرر گردیده نانوایان موقتاً با این دو نوع آرد به تولید نان بپردازند تا در آینده، آرد کلیه واحدهای خیابازی استان یکسان‌سازی شده و الزاماً کلیه نانوایان موظف به تولید نان با آرد ۱۵ درصد سبوس‌گیری شده شوند.

خراسانی با بیان اینکه در وهله اول بیش از هرچیز مصرف نان سبوس‌دار در سطح استان نیازمند فرهنگ‌سازی است و متأسفانه جامعه از فواید نان سبوس‌دار مغفول مانده، اظهار کرد: البته در راستای آگاه‌سازی مردم، بنرهایی نیز در سطح واحدهای نانوایی با همکاری شرکت غله نصب کرده‌ایم تا مردم به هنگام خرید نان با فواید نان سبوس‌دار و مضرات نان‌های سفید آشنا شوند.



مدیر کارخانه آرد کوثر:

با ادامه روال فعلی در صنعت آرد، واحدهای آسیابانی یکی پس از دیگری از چرخه تولید خارج می شوند

کارخانه آرد کوثر (شرکت امیدیار) در سال ۱۳۷۳ و ابتدا با ظرفیت تولید ۴۵ هزار تن، فعالیت آسیابانی خود را آغاز نموده و هم اکنون از ظرفیت تولید ۱۵۳ هزار تن و نیز ظرفیت ذخیره سازی ۳۰ هزار تن برخوردار است.



حمیدرضا رضایی، مدیر کارخانه در گفت و گو با غلات نیوز بیان کرد: در کنار ظرفیت ذخیره سازی کارخانه، در سال ۹۱ نیز سیلوی ۶۶ هزار تنی متعلق به دولت را با مشارکت کارخانه آرد کنگان خریداری نمودیم که این سیلوی بتنی در جنوب شهر زاهدان در جاده شهرستان خاش قرار دارد.

وی گفت: قبل از سال ۹۵ سهمیه آرد برخی کارخانه های استان به نسبت سایر واحدهای تولیدی بالاتر بود و همین مسأله باعث شده بود برخی کارخانه ها در آستانه خارج شدن از چرخه تولید قرار گیرند. به همین خاطر تفاهم نامه ای میان صنف آردسازان استان منعقد گردید و بر اساس آن طبق ظرفیت هر واحد آسیابانی، سهمیه ها تعریف و مشخص شد. بر اساس آن تفاهم نامه، ۳ هزار و ۵۰۰ تن سهمیه آرد یارانه ای و حدوداً هزار تن سهمیه آرد نیمه یارانه ای به کارخانه ما تعلق گرفت که البته این واحد تولیدی از توانایی تولید با میزان بالاتر نیز برخوردار است.

رضایی افزود: خوشبختانه سهمیه آرد تولیدی در بخش آزاد در داخل استان کاملاً جذب می شود و گاهی مشتریانی از شهرهای بم و ریگان هم از ما خریداری می کنند.

به گفته وی، کارخانه آرد کوثر هم اکنون آمادگی حضور در بازارهای صادراتی و رقابت در این عرصه را دارد اما با توجه به شرایط فعلی و بسته بودن مسیرهای صادراتی، عملاً گام برداشتن در این مسیر توصیه اقتصادی نخواهد داشت.

رضایی در بخش دیگری از اظهاراتش در خصوص دغدغه ها و چالش های آسیابانی این واحد تولیدی تصریح کرد: متأسفانه از سال ۹۳ تا کنون در نرخ آرد بازنگری صورت نگرفته در حالی که با یک محاسبه، می توان دریافت از همان سال تا کنون تمام هزینه های تولید برای واحدهای آسیابانی چندین برابر شده است. متأسفانه هزینه ها رو به افزایش و درآمد رو به کاهش است و این برای آردسازان کشور یک معضل بزرگ به شمار می آید.

وی ادامه داد: قیمت جدید سبوس با نرخ ۱۲۵۰ تومان از سوی کارگروه صنایع آرد ایران مصوب گردیده اما وزیر محترم جهاد کشاورزی با این قیمت مخالفت می کند و معتقد است سبوس باید به همان نرخ ۸۴۰ تومان به فروش برسد. این در حالی است که قیمت سبوس در قیمت جدید شیر بین ۱۱۰۰ تا ۱۳۰۰ تومان لحاظ شده اما متأسفانه دوستان جهاد کشاورزی زیر بار این قیمت (۱۲۵۰ تومان) نمی روند! قطعاً اگر قیمت ۱۲۵۰ تومان برای فروش سبوس لحاظ گردد، بخشی از کسری های هزینه هایمان جبران خواهد شد.

رضایی با اشاره به عرضه آرد نیمه یارانه ای در سطح کشور با نرخ های متفاوت افزود: متأسفانه آرد نیمه یارانه ای در کشور با قیمت های متفاوت عرضه می شود. این در حالی است که هزینه تولید برای واحدهای آسیابانی به صورت یکسان افزایش یافته لذا به منظور رعایت عدالت باید قیمت آرد یکسان سازی شود.

وی در ادامه اظهار کرد: معضل دیگر کارخانه، خالی بودن سیلوه ها از گندم است. خوشبختانه شرکت غله استان در تأمین گندم همکاری خوبی با ما دارد اما انتظارمان این است که به منظور تأمین ذخایر کارخانه و نیز تأمین بخشی از هزینه هایمان، شرکت غله در ذخیره سازی گندم در کارخانه با ما همکاری نماید.

مدیر کارخانه آرد کوثر در بخش دیگری از اظهاراتش با بیان اینکه اگر صنعت آردسازی با روال فعلی و بدون حمایت و نگاه ویژه دولت پیش رود، صنایع آردسازی یکی پس از دیگری از چرخه تولید خارج خواهند شد، گفت: دستگاه های متولی باید به فکر تولیدکننده باشند. اینکه حمایت ها فقط در حد حرف مطرح می شود و در عمل هیچ گونه اقدامی صورت نمی گیرد، مشکلات ما را حل نمی کند. حداقل انتظار ما این است که هزینه های تمام شده تولید را محاسبه و با قیمت آرد مقایسه کنند!

مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد کوثر مطرح کرد: تعامل میان مدیریت کارخانه و بخش کنترل کیفیت، رمز ارتقاء عملکرد واحد آسیابانی



فرشته احراری با تأکید بر تعامل مستقیم مدیرعامل کارخانه و مدیر بخش کنترل کیفیت در راستای ارتقاء عملکرد مجموعه گفت: قطعاً اگر مدیریت کارخانه، پشتیبان بخش کنترل کیفیت نباشد، عملاً کنترل کیفیت به حاشیه رانده خواهد شد. ضمن اینکه این تعامل مثبت میان مسئولین فنی کارخانه های استان هم وجود دارد که به استفاده از تجارب یکدیگر و رفع نقاط ضعف کمک می کند.

مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد کوثر و رئیس انجمن صنفی مدیران کنترل کیفیت استان سیستان و بلوچستان در گفت و گو با غلات نیوز بیان کرد: اولین آزمایشگاه تخصصی آرد در سال ۸۴ در کارخانه آرد کوثر احداث گردید و هم اکنون ۶ واحد آردسازی مستقر در زاهدان مجهز به ساختمان مجزای کنترل کیفیت در کارخانه هستند.

احراری در ادامه با بیان اینکه در آزمایشگاه کارخانه مهم ترین فاکتورهای تولید گندم با تجهیزات کامل و به صورت روزانه کنترل می شود، تصریح کرد: اصلی ترین دغدغه ای که مدیران کنترل کیفیت با آن سرو و کار دارند، کیفیت دانه گندم است. اگرچه گندم های محلی استان سیستان و بلوچستان از سطح کیفی خوبی برخوردارند اما با توجه به تولید محدود، نیازمند آن هستیم که از استان های خوزستان و گلستان نیز گندم برایمان ارسال گردد تا به اختلاط کیفی دست یابیم.

عضو کانون کشوری مسئولین فنی در بخش دیگری از اظهاراتش گفت: متأسفانه هزینه تعمیر و نگهداری تجهیزات در شرایط فعلی بسیار افزایش یافته و اگر قرار بر افزودن دستگاه های مدرن تر و تخصصی تر به واحد آزمایشگاه باشد، متأسفانه افزایش نرخ ارز این اجازه را به ما نمی دهد.

احراری با بیان اینکه در شرایطی که دسترسی برخی از استان های کشور به گندم کیفی محدود است، واردات گندم خارجی می تواند دغدغه تأمین گندم کیفی و تولید آرد باکیفیت را مرتفع سازد، اظهار کرد: استان سیستان و بلوچستان در سنوات قبل، از تولیدکنندگان





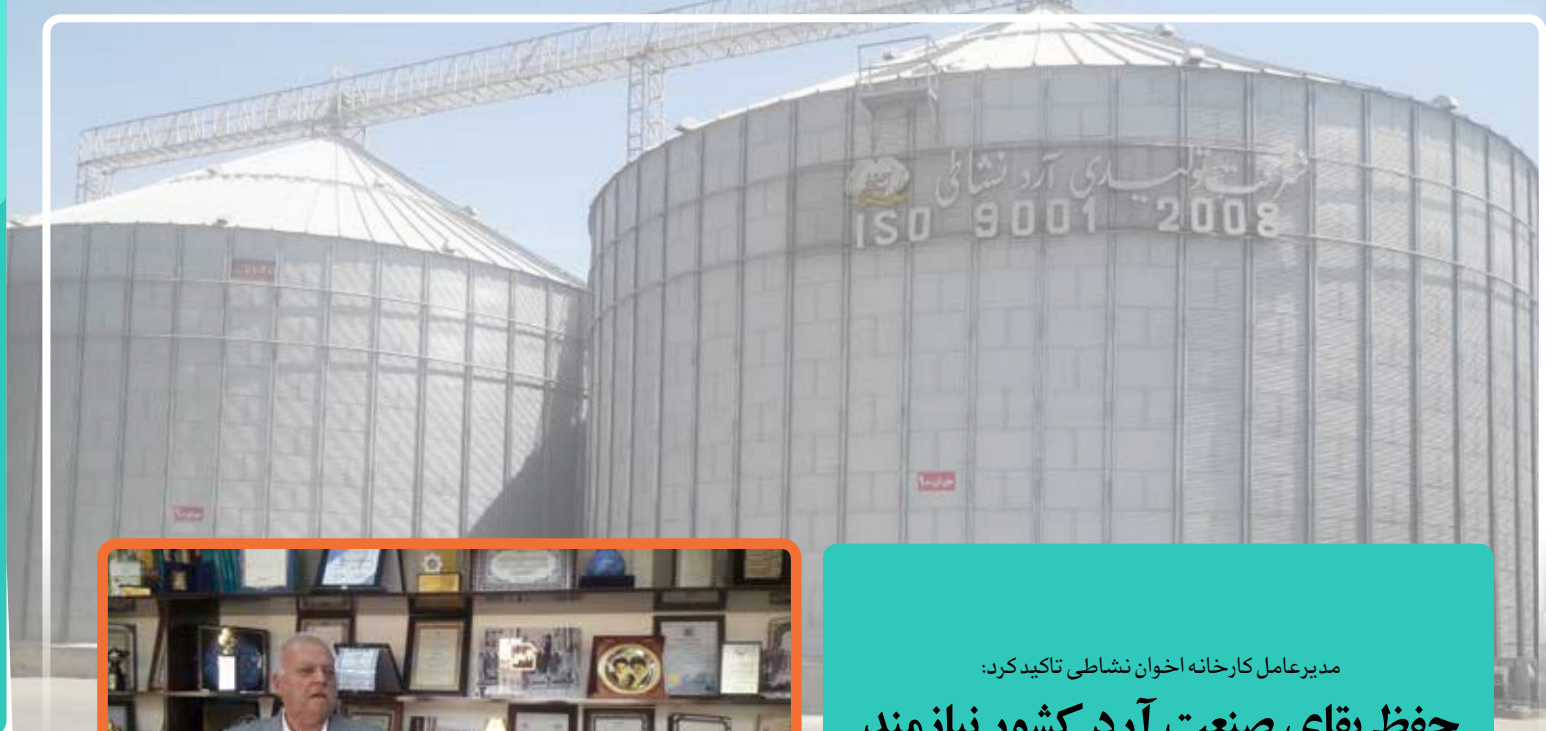
مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد اخوان نشاطی:

دستگاه‌های نظارتی با مدیران کنترل کیفی آرد همسو باشند

فریده برنایی بجد با تأکید بر اینکه تعامل و هماهنگی میان مدیران واحدهای آردسازی و تیم‌های نظارتی ضروری است، تصریح کرد: مسئولین فنی صرفاً حامی کیفیت هستند و باید کیفیت آرد را در کارخانه حفظ کنند و تمام تلاش ما در همین راستاست. خوشبختانه مدیر این واحد تولیدی از این موضوع حمایت می‌کند اما انتظار می‌رود سازمان‌های نظارتی که مسئولین فنی به عنوان نماینده آن‌ها در واحدهای آردسازی مستقر می‌شوند، با دید مخالفت نسبت به ما جبهه نگیرند و با ما همسو باشند.

مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد اخوان نشاطی در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطرنشان کرد: گندم‌هایی که به دست کارخانه می‌رسد غالباً دارای شرایطی متفاوت هستند و در مجموع به طور میانگین از کیفیت نسبی برخوردارند. البته ناگفته نماند که شرکت غله حتی‌الامکان در تأمین گندم کیفی با ما همکاری می‌کند اما انتظار ما این است که در تخصیص گندم به استان، ارسال گندم کیفی نیز در دستور کار قرار گیرد. برنایی بجد گفت: مسئولین فنی، کسانی هستند که مستقیماً با دانه گندم در ارتباطند از این‌رو به جهاد کشاورزی، متولی گندم، پیشنهاد می‌شود که در وهله اول با توجه به شرایط بحرانی

استان سیستان و بلوچستان، به فکر اصلاح بذر باشد. مسلماً این امر زیرساخت‌های عمده و هزینه بالایی را می‌طلبد و در شرایط اقتصادی فعلی نمی‌توان انتظار اصلاح بذر را از پایه و اساس داشت. مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد اخوان نشاطی با بیان اینکه پروسه تولید و تحویل گندم به کارخانه‌های آرد دارای نواقصی است که باید برطرف شود، ابراز کرد: قطعاً اگر گندم‌ها هنگام خرید مستقیماً از مزارع برای نگهداری به کارخانه‌ها انتقال داده شوند، واحدهای آردسازی گندم‌ها را به تناسب درجه کیفی ذخیره‌سازی و برحسب نیاز وارد چرخه تولید خواهند کرد.



مدیرعامل کارخانه اخوان نشاطی تأکید کرد:

حفظ بقای صنعت آرد کشور نیازمند اهتمام ویژه متولیان امر

لذا ضروری است نرخ واقعی تولید آرد، آنالیز و لحاظ شود. نشاطی با تأکید بر اینکه حفظ بقای صنعت آرد کشور نیازمند اهتمام ویژه متولیان امر است، ادامه داد: دولت بیش از هر چیز قصد دارد قیمت آرد و نان را ثابت نگه دارد تا به جامعه فشار اقتصادی تحمیل نشود. صنایع آرد و نان جزو صنایع استراتژیک کشور به شمار می‌آیند و ما نیز به این امر ادعان داریم اما قطعاً لازم است هماهنگی صورت گیرد تا هم آسیابانان از شرایطشان راضی باشند، هم مصرف‌کنندگان و هم دولت. وی افزود: لاجرم باید به آزادسازی کامل در صنعت آردسازی برسیم گرچه تحقق اینکه دولت تصدی خود را از این صنعت برداشته و یارانه را حذف کند، زمان‌بر است اما در صورتی که آزادسازی کامل اتفاق بیفتد، در وهله اول فضای رقابتی سالم ایجاد خواهد شد و آردسازان واقعی در میدان تولید خواهند ماند. اما ضروری است که دولت با تسلط خود در این صنعت استراتژیک، همچنان نقش نظارتی خود را حفظ کند.

همکاری شرکت غله استان، آرد کیفی تولید کنیم. وی در ادامه با اشاره به مشکلات پیرامون فعالیت در بازارهای صادراتی خاطرنشان کرد: در حوزه صادرات فعالیت نداریم و علی‌رغم اینکه برای حضور در این عرصه تلاش بسیار کرده‌ایم، متأسفانه این هدفمان محقق نشده است. در شرایط فعلی صادرات صرفاً از محل گندم‌های عبور موقت میسر است که تأمین آن شرایط دشواری پیش روی آسیابانان می‌گذارد. ضمن اینکه رقیبان ما در بازارهای صادراتی از شرایط بهتری نسبت به آسیابانان ایرانی برخوردارند و این مسأله خود توان رقابت را از ما می‌گیرد. اما در مجموع کارخانه از پتانسیل صادراتی برخوردار است و به دنبال آن هستیم تا در آینده به بازارهای جهانی ورود کنیم. این پیشکسوت صنعت آردسازی در بخش دیگری از اظهاراتش گفت: نرخ دستمزد آسیابانی و قیمت آرد از سال ۹۳ تا کنون تغییر نکرده است در حالی که هزینه‌های تولید چندین برابر شده و آسیابانان کشور ابتدای هر سال با افزایش چند برابری هزینه‌های پرسنل و نیروی انسانی مواجه هستند.

کارخانه آرد اخوان نشاطی از سال ۱۳۴۸ به عنوان اولین واحد صنعتی آرد استان سیستان و بلوچستان در شهر زاهدان راه‌اندازی و از سال ۶۹، کارخانه به شهرک صنعتی فعلی منتقل شده و از سال ۷۳ رسماً فعالیت خود را آغاز نموده است و هم‌اکنون نیم قرن از فعالیت این واحد آسیابانی می‌گذرد. این کارخانه از ظرفیت تولید هزار و ۵۰۰ تن آرد نیمه یارانه‌ای و ۲ هزار الی ۲ هزار و ۵۰۰ تن آرد یارانه‌ای و نیز ظرفیت ذخیره‌سازی ۱۵ هزار تن سیلوی فلزی برخوردار است.

نشاطی، مدیرعامل کارخانه در گفت‌وگو با غلات نیوز اظهار کرد: متأسفانه سیستان و بلوچستان دورافتاده‌ترین استان کشور به حساب می‌آید به همین خاطر گندم‌های چندان مرغوبی به این استان اختصاص داده نمی‌شود. البته ناگفته نماند شرکت بازرگانی دولتی ایران همواره تلاش‌های بسیاری به جهت تأمین گندم کیفی برای استان داشته و گندم‌های دریافتی نسبت به سنوات قبل از وضعیت کیفی بهتری برخوردارند. اما با توجه به اینکه تولید گندم در استان سیستان و بلوچستان محدود است و ما مصرف‌کننده هستیم، متأسفانه غالباً استان‌های دیگر گندم‌های مرغوب را خودشان مصرف کرده و گندم‌های با درجه کیفی ضعیف‌تر را به استان‌های دیگر ارسال می‌کنند. اما در عین حال ما توانسته‌ایم با این مشکل کنار بیاییم و با





مدیرعامل کارخانه آرد کنگان:

نرخ آرد باید کشوری و برابر باشد

احداث کارخانه آرد کنگان در سال ۱۳۶۹ آغاز شده و این واحد تولیدی در سال ۷۳ به بهره‌برداری رسیده است. کارخانه از ابتدای فعالیت خود موفق به اخذ نشان تشویقی استاندارد شده و از سال ۷۳ تا کنون دریافت این نشان هر ساله به طور مستمر ادامه داشته است. کارخانه آرد کنگان در طول دوران آسیابانی خود همواره موفق به دریافت هدایا و لوح‌های تقدیر بسیاری شده است.



این واحد تولیدی از ظرفیت تولید روزانه ۵۰۰ تن آرد برخوردار است و هم‌اکنون به تولید سه‌هزار تن آرد یارانه‌ای و ۸۰۰ الی ۹۰۰ تن آرد نیمه یارانه‌ای می‌پردازد. کارخانه آرد کنگان همچنین از ظرفیت ذخیره‌سازی ۵۵ هزار تنی برخوردار است که ۳۰ هزار تن به سیلوی مکانیزه، ۳ هزار تن به سیلوی بتنی، ۱۵ هزار تن به انبار مکانیزه و مابقی به انبار مسقف اختصاص دارد. محمد خدابخشی، مدیرعامل کارخانه در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: متأسفانه با وجود اینکه کارخانه از ظرفیت استاندارد و کامل ذخیره‌سازی برخوردار است، موجودی گندم کارخانه صرفاً به چهارهزار تن می‌رسد و سیلوهایمان خالی هستند. کارخانه آرد کنگان علی‌رغم برخورداری از پتانسیل‌های بالقوه تولید و برخورداری از به‌روزترین تکنولوژی در بخش آسیابانی و آزمایشگاه کنترل کیفیت، تاکنون به حوزه صادراتی ورود نکرده است و به گفته مدیرعامل کارخانه، با توجه به نوسانات ارزی و شرایط بی‌ثبات بازار، قدم گذاشتن در مسیر صادراتی ریسک‌پذیر است. خدابخشی خاطرنشان کرد: در تولید آرد، ماده اولیه گندم از اهمیت بسیار بالایی برای یک واحد آسیابانی برخوردار است و علی‌رغم اینکه شرکت غله در تأمین گندم کیفی تلاش‌های بسیاری می‌کند اما استان سیستان و بلوچستان به عنوان یک استان مصرف‌کننده به شمار آمده و غالباً گندم‌های ارسالی به استان درجه کیفی ضعیف‌تری دارند.

نمی‌دهد تا در راستای تجهیز سیستم آسیابانی به مدرن‌ترین تکنولوژی‌ها گام برداریم. خدابخشی در بخش دیگری از سخنانش با اظهار گله‌مندی از تفاوت قیمت آرد نیمه یارانه‌ای در سطح کشور گفت: نرخ آرد باید به صورت کشوری لحاظ شود. چرا باید کارخانه‌ای که در دورافتاده‌ترین نقطه کشور باکیفیت‌ترین آرد را تولید می‌کند، محصولش را با نرخ ۴۸ هزار تومان در بازار عرضه نماید و کارخانه‌ای با شرایط و امکانات بهتر در یک نقطه دیگر از کشور آردش را با نرخ ۵۵ هزار تومان بفروشد؟! متأسفانه این ظلمی است که در حق آسیابانان سیستان و بلوچستان می‌شود که بدون هیچ‌گونه امکانات، به تولید آرد می‌پردازند!



کارخانه کنگان مجهز به پیشرفته‌ترین آزمایشگاه آرد در استان

بخش آزمایشگاه کنترل کیفیت کارخانه آرد کنگان از به‌روزترین استانداردها برخوردار بوده و به عنوان یکی از مجهزترین آزمایشگاه‌های آرد استان سیستان و بلوچستان به شمار می‌آید. مرضیه مهدیان‌فر، مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد کنگان در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: صنایع آردسازی جزو تولیدات پایه به شمار می‌آیند و از این رو بخش کنترل کیفیت در کارخانه‌های آرد از اهمیت زیادی برخوردار است.



مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد کنگان در بخش دیگری از اظهاراتش با اشاره به تولید آرد باکیفیت در استان سیستان و بلوچستان در یک فضای رقابتی گفت: تمام هم و غم ما تولید آرد کیفی است و ۶ واحد آردسازی مستقر در زاهدان در شهرک صنعتی در کنار یکدیگر قرار گرفته‌اند و رقابت برای تولید باکیفیت‌ترین آرد و جلب رضایت مشتری، بسیار زیاد است.

وی افزود: متأسفانه در حال حاضر عمده مشکل ما در تولید آرد کیفی، دسترسی به گندم مرغوب است در این راستا با توجه به اینکه پروسه تخصیص گندم کیفی به استان چندان رضایت‌بخش نیست، تلاش این واحد تولیدی این است که گندم کیفی را به صورت آزاد خریداری کرده و با اختلاط به کیفیت مطلوب دست یابد.

وی افزود: مدیران کنترل کیفیت آرد موظفند ابتدای ورود ماده اولیه به کارخانه و خط تولید و خروج محصول نهایی از واحد تولیدی را به طور مرتب تحت کنترل و نظارت قرار دهند و نواقصی را که در این پروسه وجود دارد، سریعاً شناسایی و برطرف نمایند.

مهدیان‌فر با تأکید بر اینکه آزمایشگاه کنترل کیفیت در یک واحد آردسازی، قلب کارخانه به شمار می‌آید، ادامه داد: در این میان تعامل مدیر کنترل کیفی و مدیرعامل کارخانه به رفع مشکلات تولید کمک شایانی خواهد کرد. خوشبختانه مدیریت کارخانه نسبت به این موضوع درک بسیار خوبی دارند و در تأمین تجهیزات و تکنولوژی روز آزمایشگاهی که قطعاً به ارتقای کیفیت محصول کارخانه منجر می‌شود با ما همگام هستند.





مدیرعامل کارخانه آرد زاهدان آلا:

بوروکراسی های اداری بار مشکلاتمان را سنگین تر می کند!

کارخانه آرد زاهدان آلا از سال ۱۳۷۸ فعالیت خود را آغاز نموده و هم‌اکنون از ظرفیت تولید ۵۰۰ تن آرد به صورت روزانه و نیز ۲۰ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی انبار مکانیزه برخوردار است. این کارخانه در بخش آزاد فعالیت ندارد و تماماً تمرکز آن روی تولید آرد پارانه‌ای است.

مهرپویان، مدیرعامل این واحد تولید آرد در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: بیشترین دغدغه ما در حوزه تولید آرد، تأمین مواد اولیه است. ما استان مصرف‌کننده هستیم و نه تنها معمولاً گندم‌ها به صورت اختلاط شده به دستمان نمی‌رسد بلکه گندم‌های متوسط و ضعیف روانه سیستان و بلوچستان می‌شود که غالباً افت بالایی دارند. وی افزود: تمام استان‌های کشور گندم کیفی ندارند و با توجه به این مسأله، ضروری است که دولت برای واردات گندم مرغوب خارجی جهت تأمین نیاز داخلی استان‌های محروم از گندم کیفی، تمهیداتی لحاظ نماید. قطعاً این امر روی کیفیت آرد و نان تأثیر بسزایی خواهد گذاشت. پروسه تولید آرد و نان از حساسیت بالایی برخوردار است و اگر قرار به این باشد که محصول نهایی (نان) به مصرف نرسیده و تبدیل به ضایعات و دورریز گردد، زحماتی که در پروسه تولید کشیده شده، به هدر خواهد رفت. مدیرعامل کارخانه آرد زاهدان آلا در ادامه با تأکید بر اینکه آزادسازی، کلید حل بسیاری



مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد زاهدان آلا:

مسئولین فنی همواره دغدغه تأمین گندم کیفی دارند

مهدیه روستایی، بزرگ‌ترین دغدغه کارخانه‌های آردسازی را تأمین گندم کیفی دانست و تصریح کرد: خوشبختانه شرکت غله استان در تأمین گندم کیفی نهایت تلاش خود را می‌کند اما با توجه به تولید محدود گندم در استان سیستان و بلوچستان و اینکه غالباً نیاز واحدهای آردسازی استان از سایر نقاط کشور تأمین می‌شود، همواره دغدغه تأمین گندم کیفی برای ما وجود دارد.

مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد زاهدان آلا در گفت‌وگو با غلات نیوز با تأکید بر اینکه ارتباط مستمر کارخانه با مشتریان به ارتقاء کیفیت آرد و حفظ مشتری کمک می‌کند، تصریح کرد: در کنار تجهیزات آزمایشگاهی آرد، کارخانه مجهز به آزمایشگاه پخت هم هست که قبل از خروج آرد از کارخانه، خمیر حاصل از آن را مورد آزمایش قرار می‌دهیم تا نواقص احتمالی برطرف شده و آرد کیفی در اختیار نانوایان قرار گیرد.

روستایی ادامه داد: اغلب کارخانه‌های آرد زاهدان به منظور ارتقاء کیفیت آرد تولیدی، از افزودنی‌ها و اصلاح‌کننده‌های آرد استفاده می‌کنند اما کارخانه موافق استفاده از اصلاح‌کننده‌ها نبوده و تلاش ما برای تولید آرد کیفی، اختلاط مهندسی شده گندم‌هاست. هرچند که خرید گندم کیفی هزینه‌بر است اما تلاش می‌کنیم تا با گندم کیفی به آرد کیفی دست یابیم.

وی در ادامه با اشاره به اینکه کنترل مداوم خط تولید همواره از اهم وظایف مدیران کنترل کیفیت واحدهای تولیدی آرد است، افزود: بر اساس آنچه تولیدکنندگان اصلاح‌کننده‌ها و افزودنی‌ها می‌گویند، این مواد صرفاً آنزیم‌هایی هستند که برای بدن ضرری ندارند اما با توجه به اینکه به نوعی ماده شیمیایی محسوب می‌شوند، صد درصد برای سلامت مصرف‌کننده خطر آفرین هستند و حتی در آینده می‌توانند صدمات جبران‌ناپذیری به دنبال داشته باشند.

مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد زاهدان آلا در بخش دیگری از اظهاراتش بزرگ‌ترین دغدغه کارخانه‌های آردسازی را تأمین گندم کیفی دانست و تصریح کرد: خوشبختانه شرکت غله استان در تأمین گندم کیفی نهایت تلاش خود را می‌کند اما با توجه به تولید محدود گندم در استان سیستان و بلوچستان و اینکه غالباً نیاز واحدهای آردسازی استان از سایر نقاط کشور تأمین می‌شود، همواره دغدغه تأمین گندم کیفی برای ما وجود دارد. با توجه به شرایط تولید گندم در سیستان و بلوچستان، نیاز است که مسئولین نسبت به تأمین گندم کیفی اهتمام ورزند. اگر گندم قوی در اختیار نداشته باشیم، آردهای استحصالی قابلیت پخت نداشته و در نتیجه این مسأله افت کیفیت نان را به دنبال خواهد داشت.





مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد وحدت سراوان:

در ارتقاء کیفیت آرد، آزمایشگاه مهم‌ترین نقش را ایفا می‌کند

وی افزود: متأسفانه این اقدام موجب شد به مرور مصرف نان‌های سفید در جامعه نهادینه شود تا جایی که در حال حاضر ناوایان خواستار دریافت آرد سفیدتر (۱۸ درصد سبوسگیری شده) هستند.

صبحی ادامه داد: اگرچه فواید نان‌های سبوسدار در قالب بروشورهایی چاپ و در ناوایی‌ها توزیع شده اما متأسفانه این اقدامات در اصلاح فرهنگ مصرف نان اثری نداشته و ذائقه مردم همچنان پذیرای نان سفید است.

مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد وحدت سراوان در ادامه با بیان اینکه تغییر ذائقه جامعه و اصلاح الگوی مصرف نان نیازمند عزم جدی رسانه ملی است، خاطرنشان کرد: در این راستا دولت مکلف است که با همکاری ارگان‌های بهداشت و استاندارد وارد عمل شده و با شیوه‌های اثرگذار، جامعه را از فواید نان‌های سبوسدار آگاه سازد.

نسرین صباحی با تاکید بر اینکه در ارتقاء کیفیت آرد، آزمایشگاه کارخانه مهم‌ترین نقش را ایفا می‌کند، گفت: مدیران کنترل کیفیت موظف هستند تمام روند تولید آرد را مرتباً تحت کنترل و آزمایش قرار دهند، در واقع آزمایشگاه مهم‌ترین بخشی است که از ابتدای ورود گندم به کارخانه تا زمان خروج محصول نهایی ایفای نقش می‌کند.

مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد وحدت سراوان در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: در سنوات قبل با توجه به اینکه توزیع آرد متفاوت از لحاظ درصد سبوسگیری میان واحدهای روستایی و شهری (واحدهای روستایی، آرد ۷ درصد و واحدهای شهری ۱۵ درصد سبوسگیری شده)، منجر به اعتراضات ناوایان روستایی شد، دولت تولید و توزیع آرد ۱۵ درصد سبوسگیری شده را به صورت یکسان در استان سیستان و بلوچستان تصویب نمود.



مدیرعامل کارخانه وحدت سراوان:

آسیابانان نیاز به نگاه ویژه دولت دارند

احداث کارخانه آرد سراوان از سال ۱۳۸۳ آغاز شده و در سال ۹۱ به بهره‌برداری رسیده است. این واحد آردسازی هم‌اکنون از جدیدترین تکنولوژی آسیابانی و آزمایشگاهی برخوردار بوده و همچنین دارای ۱۳ هزار و ۵۰۰ تن ظرفیت ذخیره‌سازی و تولید ماهیانه ۲ هزار و ۵۰۰ تن آرد است.

دولت باید نگاهی ویژه به آن‌ها داشته باشد، اظهار کرد: ما کارخانه را بدون هیچ‌گونه تسهیلاتی راه‌اندازی کردیم و دولت صرفاً در تامین سهمیه ابتدایی گندم ما را یاری نمود. در حالی که برای افزایش راندمان کارخانه قصد واردات ماشین‌آلات را داشتیم، متأسفانه علی‌رغم نزدیک به ۶ ماه انتظار دریافت ارز یارانه‌ای، نتیجه‌ای حاصل نشد و مسئولین محترم، ما را به سمت واردات دستگاه با ارز آزاد سوق دادند و دستگاهی که می‌توانستیم با ارز دولتی به نرخ ۳۰۰ میلیون تومان خریداری کنیم، متأسفانه با ارز آزاد برایمان ۹۰۰ میلیون تومان تمام شد.

مدیرعامل کارخانه آرد وحدت سراوان در بخش دیگری از اظهاراتش با تاکید بر اینکه متأسفانه دولت در تسهیل راندمان کاری، همکاری لازم را با آردسازان کشور ندارد، تصریح کرد: قبل از احداث کارخانه آرد وحدت، شهرستان سراوان فاقد کارخانه آردسازی بود و ما با سرمایه‌گذاری در این صنعت وارد عمل شدیم تا ناوایان شهرستان در سریع‌ترین زمان ممکن به آرد موردنظرشان دسترسی داشته باشند و توقع ما از مسئولین محترم این است که در رفع دغدغه‌ها و محدودیت‌هایمان، ما را یاری نمایند.

بلوچ‌زهی ادامه داد: زمان راه‌اندازی کارخانه، متأسفانه با تخصیص سهمیه گندم به ما موافقت نمی‌شد که با پیگیری‌های مدیریت وقت شرکت غله، در نهایت با سهمیه تولید ۲۰۰ تن در ماه، فعالیت آسیابانی خود را آغاز کردیم. مدیرعامل کارخانه آرد وحدت سراوان در خصوص دغدغه‌های آردسازی این واحد تولیدی بیان کرد: کارخانه در شهرک صنعتی سراوان و متأسفانه بدون امکانات راه‌اندازی شده و مشکلات عمده‌ای در این راستا داریم از جمله اینکه برقراری خطوط ارتباطی با این شهرک، دشواری‌هایی دارد.

در کنار این مشکلات، عمده‌ترین معضل آسیابانان کشور، ثابت بودن چندین ساله قیمت آرد است که در مقابل افزایش روزافزون هزینه‌های تولید، بار سنگینی بر دوش آردسازان شده است. بلوچ‌زهی در ادامه با بیان اینکه صنایع آردسازی سیستان و بلوچستان در محروم‌ترین نقطه از کشور فعالیت می‌کنند و

زاهد بلوچ‌زهی، مدیرعامل کارخانه در گفت‌وگو با غلات نیوز در خصوص فعالیت صادراتی واحد آردسازی سراوان بیان کرد: کارخانه از پتانسیل‌های صادراتی به طور کامل برخوردار است اما باتوجه به شرایط فعلی ارز، صادرات از محل عبور موقت علاوه بر اینکه پیچیدگی‌های اداری دارد، به لحاظ اقتصادی نیز مقرون به صرفه نیست، ضمن اینکه استان سیستان و بلوچستان به لحاظ مرزی در همسایگی کشور پاکستان قرار گرفته و باتوجه به گندم خیز بودن این کشور، صادرات به پاکستان هم توجیه ندارد.

وی افزود: آرد آزاد کارخانه صرفاً در محدوده استان توزیع می‌شود البته کارخانه، ظرفیت تولید آرد و پوشش سراسر کشور را در این حوزه دارد اما متأسفانه محدودیت در تامین گندم کیفی، این امکان را برایمان فراهم نمی‌کند. البته ناگفته نماند که خوشبختانه شرکت غله و خدمات بازرگانی استان در تامین گندم کیفی نهایت همکاری را با صنایع آردسازی داشته است.





عرضه دستگاه‌هایشان بدون هیچ کنترلی، می‌تواند ضررهای جبران‌ناپذیری را برای سلامت جامعه به دنبال داشته باشد.

امیری در ادامه با اظهار گله‌مندی از شرایط دشوار پیش روی تولیدکنندگان کشور خاطر نشان کرد: متأسفانه در شرایط کنونی صرفاً از ۲۵ درصد توان تولید کارخانه استفاده می‌کنیم و به منظور کاهش هزینه‌هایمان مجبور به تعدیل بخشی از نیروی انسانی شده‌ایم. مسلماً این امر افزایش بی‌کاری و کاهش کیفیت تولید را به دنبال خواهد داشت. اما قطعاً بنگاه‌های کوچک تولیدی هستند که می‌توانند در رشد اقتصاد جامعه، افزایش اشتغال‌زایی و افزایش تولید، اثرگذار باشند. به منظور حمایت از این بنگاه‌ها، ضروری است که دولت با راهکارهایی از جمله بخشودگی مالیاتی و تأمین مواد اولیه، وارد عمل شود.

بیش از هر چیز لازم است که کارگروهی متشکل از نهادهای ذی‌ربط، ایجاد شده و به فکر حفظ منافع تولید و تولیدکنندگان کشور باشند و در این راستا چاره‌اندیشی کنند. مسأله مهمی که متأسفانه دولتمردان از آن مغفول مانده‌اند.

شرکت کمبل با توجه به اهمیت دستگاه استاندارد در پخت نان، از ابتدا تمرکز خود را روی ساخت دستگاه‌های پخت حرارت غیرمستقیم گذاشته است. ماشین‌آلات تولیدی این شرکت به گونه‌ای طراحی شده‌اند که در تولید نان نیازی به استفاده از افزودنی‌های غیرمجاز از جمله جوش شیرین نبوده و نانوا صرفاً به کمک خمیرمایه می‌تواند به محصولی باکیفیت دست یابد. ماشین‌آلات شرکت کمبل مشابه شرکت‌های اروپایی و آمریکایی به صورت استاندارد رسمی و با جدیدترین دانش روز دنیا تولید و عرضه می‌گردد.



مدیر شرکت کمبل:

کمبل همگام با دانش روز دنیا

شرکت کمبل با تولید انواع ماشین‌آلات پخت نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم، فعالیت خود را رسماً از سال ۱۳۷۴ در استان سیستان و بلوچستان آغاز نموده است. در کنار ماشین‌آلات نان، این شرکت ساخت سیلوهای صنعتی را هم در پروانه بهره‌برداری خود دارد اما به صورت تخصصی از ابتدا به حوزه ماشین‌آلات نان ورود کرده و در این عرصه به تولید می‌پردازد.

مدیر شرکت کمبل در ادامه با اشاره به وجود فضای رقابتی نابرابر و ناسالم در بازار داخلی تصریح کرد: قطعاً تولید استاندارد و اصولی، هزینه‌بر است و در کنار هزینه‌های تولید، برخی هزینه‌های سربار به ما تحمیل می‌شود که افزایش قیمت محصول نهایی را به دنبال خواهد داشت. با وجود این، افرادی اقدام به تولید ماشین‌آلات بی‌کیفیت و بدون نشان استاندارد کرده و معاف از پرداخت هرگونه هزینه، عوارض یا مالیات، تولیداتشان را با قیمت کمتر و البته بدون هیچ‌گونه ضمانتی در بازار عرضه می‌کنند. این عرصه، ورود جدی دولت را می‌طلبد تا با این دسته از به اصطلاح تولیدکنندگان برخورد قانونی نموده و زمینه رقابت سالم و برابر میان تولیدکنندگان واقعی ایجاد گردد.

صنایع غذایی مستقیماً با سفره جامعه در ارتباط است و با توجه به نقش مهمی که ماشین‌آلات در سلامت و کیفیت محصول تولید شده دارند، جولان چنین افرادی در بازار و

و نبود مواد اولیه را عمده‌ترین مشکل تولید در کشور دانست و در این باره خاطر نشان کرد: بخشی از فلزات خاص در داخل تولید نمی‌شوند و به دلیل شرایط تحریم‌ها، امکان واردات آن‌ها میسر نیست که حل این مسأله مساعدت دولت را می‌طلبد. برای مثال همانند سابق برای تأمین آهن‌آلات داخلی بدون قیمت واسطه، حواله داخلی به تولیدکنندگان تخصیص دهند یا اینکه شرایط واردات را برایمان تسهیل نمایند.

وی افزود: ماشین‌آلاتی که هم‌اکنون در شرکت کمبل تولید می‌شود، در گذشته از کشورهای آلمان، آمریکا و فرانسه وارد می‌شد و از زمانی که ما به تولید می‌پردازیم، واردات این دستگاه‌ها به صفر رسیده و این مسأله موجب شده ارز از کشور خارج نشود اما برای ایجاد یک تولید پایدار، قطعاً لازم است متولیان دولتی، تولیدکنندگان را زیر چتر حمایتی خود قرار دهند و در تأمین مواد اولیه مساعدت نمایند.

شهرام امیری، مدیر شرکت کمبل در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: ماشین‌آلات پخت نان کمبل علاوه بر اینکه تا کنون به استان‌های کرمان، یزد، خراسان جنوبی، خراسان رضوی، کرمانشاه، تهران، گیلان و مازندران ارسال گردیده، فراتر از مرزهای داخلی نیز مشتریان خود را دارد.

امیری با بیان اینکه شرکت کمبل از ابتدای دهه ۸۰ به بازارهای صادراتی ورود کرده است، گفت: تا کنون به کشورهای پاکستان و افغانستان صادرات داشته‌ایم اما طبیعتاً حضور موفق در این بازارها نیاز به بازاریابی خواهد داشت که به دلیل موانع تحریمی، مشکلات جابه‌جایی ارز حاصل از صادرات و مسائل پیرامون آن، هم‌اکنون فعالیت در این عرصه مشکل شده که هماهنگی و همت دستگاه‌های متولی را در جهت رفع شدن می‌طلبد لذا با این شرایط و تا زمان رفع موانع صادرات، با مشکلات بسیار فراوانی مواجه خواهیم بود.

امیری در بخش دیگری از اظهاراتش، گرانی



گزارش نانوايي

اين روزها ثبات چندين ساله نرخ نان و افزايش هزينه‌هاي توليد، تبديل به باري كمرشكن براي نانوايان كشورمان شده و اين صنف، کاهش وزن چانه را به عنوان ابزاري براي جبران كسري هزينه‌هايشان پيش گرفته‌اند به طوري كه نان‌ها روز به روز كوچك‌تر و بي‌كيفيت‌تر مي‌شوند اما در اين ميان نانواياني هم هستند كه با اينكه كاسه صبرشان از اين فشارها لبريز شده، همچنان رعايت وزن چانه خمير در نانوايي‌شان جزو الزامات است.

در سفر به شهر زاهدان و بازديد از واحدهاي سنتي به همراه رئيس اتحاديه صنف، اولين مساله‌اي كه بسيار بر آن تاكيد مي‌شد، رعايت وزن چانه بود. تمام واحدهاي صنفی در اين شهر مجهز به دستگاه ترازو هستند و وزن چانه‌ها مرتب با نظارت دستگاه‌هاي متولي (سازمان صمت، شركت غله و اتحاديه صنف) بازرسي مي‌شود، تافتون محلی كه در واقع سهم عمده‌اي از نان مصرفي مردم زاهدان را دارد، نوعی نان حجيم است كه با وزن چانه‌اي بيشت از يك كيلوگرم پخته مي‌شود.

نانوايان دولتي كه مشغول به پخت اين نان هستند، مي‌گويند نان تافتون محلی با وزن چانه يك كيلو و ۳۰۰ گرم، به قيمت ۱۵۰۰ تومان به فروش مي‌رسد، اگرچه وزن چانه در ازاي قيمتي كه نان عرضه مي‌شود اصلاً براي ما به صرفه نيست اما ما موظفيم از اين مقدار وزن تعريف شده تخلفي نكنيم چون نظارت‌ها به شدت اعمال مي‌شود و جرime‌هاي سنگين برايمان اعمال مي‌كنند. ما از متوليان صنعت نان خواستاريم تا در مقابل فشارهايي كه بابت افزايش هزينه‌ها و عدم افزايش نرخ نان متحمل مي‌شويم، هرچه سريع‌تر چاره‌اي بينديشند و راهي جلوي پايمان بگذارند.



زاهدان در كيفيت نان حرف اول را مي‌زند

رئيس اتحاديه نانوايان زاهدان با اشاره به اينكه نان سنتي استان سيستان و بلوچستان از سوي اداره نظارت بر مواد غذايي و شركت غله به عنوان نمونه كشوري برگزيده شده است، بيان كرد: بالغ بر ۹۷ درصد واحدهاي نانوايي زاهدان مجهز به دستگاه حرارت غيرمستقيم هستند و خوشبختانه نان در زاهدان با بهترين كيفيت و در شرايط استاندارد توليد مي‌شود. شهر زاهدان در كيفيت نان حرف اول را مي‌زند اما متأسفانه تا كنون از نانوايان ما حتي كوچك‌ترين حمايتي هم نشده است.

واحد نانوايي در شهر زاهدان و بخش‌هاي تابعه ادامه داد: در شهر زاهدان بالغ بر ۱۰۰ واحد آزادي‌دري داريم. ما موافق آزادي‌سازي كامل صنعت نان هستيم اما اگر قرار به آزادي‌سازي نان باشد، بايد به طور كامل اين طرح اجرايي شود نه اينكه دولت نان را آزاد كند و مجدد يارانه را به صنعت نان بازگرداند. البته ناگفته نماند كه دولت بايد تسلط خود را از روي اين صنعت برداشته و به دليل حساسيت حوزه نان صرفاً نقش نظارتي و كنترل اوضاع داشته باشد.

محمد خدابخشي در گفت‌وگو با غلات نيوز با بيان اينكه بالغ بر يك دهه است جوش شيرين از واحدهاي نانوايي زاهدان به طور كامل حذف شده، اظهار كرد: نانوايان ما از لحاظ اقتصادي در شرايط مناسبی قرار ندارند. پس از گذشت ۵ سال، در سال جاري ۱۰ درصد به نرخ نان استان اضافه شده كه آن هم با افزايش قيمت خميرمايه جبران مي‌شود! با توجه به اينكه جوش شيرين را حذف کرده‌ايم، مصرف خميرمايه در زاهدان افزايش يافته و هم اكنون زاهدان به عنوان بزرگ‌ترين مصرف‌كننده خميرمايه در كشور به شمار مي‌آيد.

رئيس اتحاديه نانوايان زاهدان در بخش ديگري از صحبت‌هايش با اظهار گله‌مندی از شرايط نابرابر نانوايان گفت: نانوايان ما بايد نان سنتي زاهدان را با وزن چانه يك كيلو و ۱۵۰ گرم به قيمت ۲ هزار تومان بفروشند آن وقت در شهرهاي ديگر نان با وزن چانه ۴۰۰ گرم به نرخ ۳ هزار تومان عرضه مي‌شود. پس از گذشت ۵ سال افزايش ۱۰ درصدی نرخ نان در زاهدان اعمال شده كه آن هم با افزايش قيمت خميرمايه جبران مي‌شود! با توجه به اينكه جوش شيرين را حذف کرده‌ايم، مصرف خميرمايه در زاهدان افزايش يافته و هم اكنون زاهدان به عنوان بزرگ‌ترين مصرف‌كننده خميرمايه در كشور به شمار مي‌آيد.

خدابخشي در ادامه با اشاره به فعاليت ۳۸۵



استان زاهدان

چابهار، چهارراه بازرگانی جهانی



Mohammad Kasra Shirani

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران و معاون وزیر جهاد کشاورزی در این سفر به پتانسیل‌های بندر چابهار اشاره نمود و مطرح کرد: بندر چابهار در منطقه به دلیل وجود انبارهای مسقف، پتانسیل ذخیره‌سازی کالاهای اساسی را دارد و از این نظر از اهمیتی استراتژیک برخوردار است. سیف بر ضرورت بسیج امکانات برای بهره‌گیری از پتانسیل‌های موجود این منطقه تأکید کرد تا صاحبان کالاها از طریق بهره‌برداری از انبارهای طریق‌القدس و در تعامل با گمرک جمهوری اسلامی ایران با کمترین تشریفات گمرکی، فرایند نقل و انتقال کالاهای خود را انجام دهند. بندر چابهار به عنوان دروازه ترانزیتی کشور در کریدور بین‌المللی شرق- غرب در زمینه ترانزیت و ترانشیب کالا به بندرهای جنوبی کشورهای خلیج فارس ایفای نقش می‌کند و با افتتاح طرح توسعه فاز اول، این بندر هم‌اکنون در منطقه به کانون داد و ستد و تجارت بین‌المللی تبدیل شده است.

بتوانیم اغلب کالاهای اساسی را از بندر چابهار وارد نماییم، چنان‌که هم‌اکنون نیز مهم‌ترین کالاهای اساسی و استراتژیک از طریق بندر چابهار به کشور وارد می‌شود. سرمایه‌گذاری‌هایی که در طی سال‌های اخیر در این بندر مهم لحاظ شده، این بندر را به بندری فعال و استراتژیک تبدیل کرده است. پیشنهاد می‌شود مسئولین دولتی شرایطی را فراهم آورند تا تجار افغانی که در همسایگی استان سیستان و بلوچستان قرار دارند، بتوانند کالاهایشان را از طریق بندر چابهار وارد و از طریق مرز حوزه میلک شهرستان زابل به کشورهای دیگر منتقل نمایند. اواخر تیرماه جاری بود که یزدان سیف، مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران با هیأت همراه خود به استان سیستان و بلوچستان سفر کرد و از بندر شهید بهشتی چابهار، انبارهای طریق‌القدس و انبارهای تحت پوشش شرکت نیز بازدید به عمل آورد.

همچنین در این بندر با توجه به تجهیز به مکنده‌های مدرن ۶۰۰ تن بر ساعت و نیز وجود انبارهایی از جمله انبار طریق‌القدس، آمادگی تخلیه کالاهای اساسی کشور به بهترین حالت ممکن مهیا گردیده است.

بندر چابهار تنها بندری است که به آب‌های آزاد راه دارد و از امکانات و ظرفیت‌ها و پتانسیل‌های بسیار خوبی نیز برخوردار است به طوری که در سال ۹۵ مجموع ظرفیت تخلیه و بارگیری در بندر چابهار ۲/۵ میلیون تن در سال بود و این ظرفیت در سال جاری به ۸/۵ الی ۹ میلیون تن رسیده است. در طی این سال‌ها اقداماتی در راستای توسعه بندر چابهار صورت گرفته که از آن جمله می‌توان به تجهیز بخش اسکله، تحریم ناوگان حمل و نقل و تعبیه انبارهای ذخیره‌سازی اشاره کرد.

در واقع با توجه به شرایط کشور و تحریم‌هایی که هم‌اکنون ایران در برابر آن‌ها قرار گرفته و همچنین اینکه بندر چابهار از حوزه تحریم‌ها خارج است، این بهترین موقعیت محسوب می‌شود تا

چابهار یکی از شهرهای جنوب خاوری استان سیستان و بلوچستان و تنها بندر اقیانوسی کشور است که در کرانه دریای مکران و اقیانوس هند قرار دارد. اسکله این بندر وسیع، قابلیت پهلوگیری کشتی‌های اقیانوس‌پیما را دارد و از مناطق آزاد بازرگانی به شمار می‌آید.

بندر چابهار به دلیل موقعیت راهبردی خود که نزدیکترین راه دسترسی به کشورهای محصور در خشکی آسیای میانه به آب‌های آزاد به شمار می‌آید، از اهمیت فراوانی برخوردار است. این بندر یکی از مهم‌ترین چهارراه‌های کریدور شمال- جنوب بازرگانی جهانی است و چابهار در واقع دارای یک موقعیت بازرگانی ویژه است. بندر چابهار به عنوان پشتیبان و سوپاپ اطمینان بندرهای جنوبی کشور، امروزه با توجه به توسعه زیرساخت‌های عمرانی و تجهیزاتی و همچنین تصویب اعطای تخفیفات و تسهیلات تعرفه‌ای و غیرتعرفه‌ای، به یکی از بندرهای بدون محدودیت در پذیرش کشتی‌های نسل جدید و تخلیه و بارگیری انواع کالا میل گشته است.

