

مدیرکل شرکت غله استان مرکزی مطرح کرد:

اقدامات شرکت غله با همکاری سایر نهادهای ذی ربط استان در راستای افزایش سبوس نان

جواد حسنی ارتقاء فرهنگ مصرف نانهای سبوسدار را در سطح استان مرکزی از اهم برنامه‌های شرکت غله برشمرد و به تشریح اقدامات صورت گرفته با همکاری نهادهای ذی ربط استان در این راستا پرداخت.

مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان مرکزی و عضو هیأت مدیره شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک در گفت‌وگو با غلات نیوز تصریح کرد: مجموعه‌ای از اقدامات در راستای افزایش سبوس نان در استان مرکزی در حال حاضر از ۴ کارخانه آردسازی فعال برخوردار است که مجموعاً ۹ هزار تن آرد تمام یارانه‌ای و حدود ۳ هزار و ۵۰۰ تن آرد نیمه یارانه‌ای تولید و عرضه می‌کند. واحدهای آردسازی استان ماهیانه ۶۵ هزار تن ظرفیت آسیابانی دارند اما مجموعاً میزان تولید صرفاً در ۱۰ الی ۱۲ هزار تن خلاصه می‌شود. حسنی با اشاره به ظرفیت ذخیره‌سازی استان گفت: استان مرکزی از ۷۰۰ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی مکانیزه

ادامه در صفحه ۲



• کارخانه آرد پوسان
• کارخانه آرد محلات

• کارخانه آرد ویشنران
• کارخانه آرد مینایی



اهتمام مدیریت شرکت غله برای فرهنگسازی نان کامل



برخوردار است که ۸۰ هزار تن آن دولتی و مابقی متعلق به بخش خصوصی است (سیلوهای فلزی و بتنی با برخورداری از پراکنش متفاوت هستند). در کنار این‌ها ۱۵۰ هزار تن ظرفیت روباز و حدوداً ۲۰۰ هزار تن هم انبار داریم.

عضو هیأت مدیره شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک در ادامه درباره وضعیت کیفیتی گندم‌های استان مرکزی اظهار کرد: گندم‌های تولیدی استان عمدتاً از شرایط قابل قبولی برخوردارند البته سراسر کشور شرایط متوسط کیفی را از لحاظ تولید گندم دارند به جز چند استان استثناً که شرایط اقلیمی‌شان متفاوت است. اما استان مرکزی استان تولیدکننده گندم به شمار آمده و بیش از دو برابر نیاز استان تولید و به سایر نقاط کشور ارسال می‌کند. از این‌رو ما عمدتاً مصرف‌کننده گندم‌های محلی خودمان هستیم. ضمن اینکه از لحاظ کیفیت نان هم استان مرکزی در کشور از جایگاه خوبی برخوردار است.

مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان مرکزی در بخش دیگری از اظهاراتش تصریح کرد: آردهایی که از واحدهای تولیدی استان به خبازی‌ها تحویل داده می‌شود تمام استانداردهای لازم منطبق با نوع نان تولیدی را دارد. هم‌اکنون برای واحدهای سنگک‌پز آرد ۷ درصد سبوس‌گیری شده، واحدهای لواش و تافتون ۱۵ درصد و واحدهای صنفی بربری ۱۸ درصد سبوس‌گیری شده توزیع می‌شود. البته بعضاً ممکن است آردهایی با درصد سبوس‌گیری بالا وارد استان شود که باید گفت متأسفانه ذائقه مردم به اشتباه به مصرف نان‌های سفید گرایش یافته و از سوی دیگر با توجه به اینکه تولیدکننده این آردها کارخانه‌های استان ما نیستند، نمی‌توانیم برخورد جدی اعمال

کنیم. اما مجموعاً تلاش کرده‌ایم در واحدهای آردسازی استان رنج استاندارد سبوس‌گیری رعایت شود.

حسینی افزود: در همین راستا در حال تدارک یک خط تولید آرد کامل (راه‌اندازی یک واحد جدید) در سطح استان هستیم که از سوی بخش خصوصی ظرف دو یا سه ماه آینده رسماً اجرایی خواهد شد. هم‌اکنون این طرح در مرحله نصب ماشین‌آلات است و مقرر شده صرفاً به تولید آرد کامل بپردازد که البته از پتانسیل تولید آرد سایر غلات هم برخوردار است.

مدیرکل شرکت غله استان مرکزی ادامه داد: تلاش کرده‌ایم از طریق رسانه صدا و سیما هم اقداماتی در راستای فرهنگ‌سازی و آگاه‌سازی مردم نسبت به فواید نان‌های سبوس‌دار و گرایش به سمت مصرف این نوع نان‌ها صورت گیرد.

حسینی در ادامه بیان کرد: در سال‌های گذشته با تلاش و همکاری میان دستگاه‌های ذی‌ربط استان خوشبختانه سند نان تهیه و تدوین شد. در این سند از ابتدا تا انتهای زنجیره تولید نان، مرحله کاشت گندم و مؤلفه‌ها، معضل‌ها و همه شرایط بخش‌های این زنجیره و راهکارها در یک بازه زمانی چهار تا پنج ساله دیده شده است. تا کنون ۵۰ درصد از آن سپری گردیده و امیدواریم در انتهای کار به آنچه مورد انتظار و ایده‌آل است، رسیده باشیم. اما هرچند که با توجه به خودکفایی استان مرکزی در تولید گندم شرایط اختلاط برایمان محدود است، از سایر دستگاه‌ها تشکر می‌کنم که در اجرای سند نان ما را همیاری نمودند و توانستیم با حداقل بضاعت شرایط خوبی را در حوزه آرد و نان استان رقم بزنیم تا نانی که در حال حاضر به دست مردم می‌رسد، از کیفیت خوبی برخوردار باشد.



رئیس کارگروه گندم، آرد و نان استان مرکزی مطرح کرد:

افزایش کیفیت نان، مهم‌ترین رسالت کارگروه / تدوین سند آرد و نان با هدف ارتقاء کیفیت این زنجیره

رئیس کارگروه گندم، آرد و نان و معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منابع استانداری مرکزی در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: در قالب سند آرد و نان، افزایش سبوس آرد و نان استان مد نظر ماست که دانشگاه علوم پزشکی در زمینه کاهش سبوس‌گیری آرد خوشبختانه بسیار خوب عمل کرده و برنامه‌های خوبی در این زمینه صورت می‌گیرد و واحدهای صنفی نان و همچنین آردسازی، به طور مداوم تحت کنترل و نظارت این ارگان و همچنین سازمان استاندارد قرار دارند. همچنین مصرف افزودنی‌های غیرمجاز در واحدهای صنفی نان هم به شدت از سوی دانشگاه علوم پزشکی کنترل می‌گردد.

فرخی در ادامه با تأکید بر انسجام میان دستگاه‌های ذی‌ربط استان در جهت تحقق فرهنگ تولید و مصرف نان‌های سبوس‌دار گفت: در تلاش هستیم تا ذائقه جامعه را به سمت نان‌های سبوس‌دار سوق دهیم که قطعاً در وهله اول باید دانش مردم نسبت به فواید نان سالم ارتقاء یابد چرا که افزایش سطح دانش و آگاهی می‌تواند تغییر در رفتار را به دنبال داشته باشد.

معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منابع استانداری مرکزی در ادامه به روش‌های فرهنگ‌سازی اصلاح الگوی تولید و مصرف نان‌های سالم و سبوس‌دار اشاره نمود و در این باره گفت: به واسطه ابزارهای گوناگون آموزشی و تبلیغاتی محیطی و نیز از

سعید فرخی گفت: یکی از مهم‌ترین رسالت‌های ما در کارگروه، افزایش کیفیت نان است و در این راستا برنامه‌های مختلفی را دنبال می‌کنیم از جمله سند آرد و نان که با هدف ارتقاء کیفیت این زنجیره مهم طراحی شده است.



طریق مکان‌هایی که بستر آموزش و یادگیری و تعامل با افراد در آن‌ها فراهم است از جمله مدارس، می‌توان برای فرهنگ‌سازی اقدام کرد.

ما نیازمند آن هستیم که تعریفی مشخص از نان سالم برای مردم ارائه گردد و جامعه نسبت به این نوع نان‌ها کاملاً آگاه شود تا به مرور شاهد تغییر ذائقه جامعه به نان‌های سبوس‌دار باشیم.





مدیر زراعت سازمان جهاد کشاورزی استان مرکزی:

کیفیت گندم استان از لحاظ ریزمغذی‌ها در وضعیت خوبی قرار دارد

علیرضا کیشانی بیان کرد: سال گذشته جهاد کشاورزی استان با انجام یک نمونه آزمایش از گندم‌ها، وضعیت کیفی دانه و سطح عناصر غذایی را مورد سنجش قرار داد و در حال حاضر کیفیت گندم‌های استان از لحاظ ریزمغذی‌ها در وضعیت خوبی قرار دارد.

این صورت که ارقام مختلف را در مناطق مختلف کاشته و در مزارع با یکدیگر مقایسه می‌کنیم. کشاورزان به صورت گروهی این مزارع را از نزدیک مشاهده می‌کنند و با ارقام جدید آشنا خواهند شد.

مدیر زراعت سازمان جهاد کشاورزی استان مرکزی ادامه داد: آشنایی با استفاده معین از کودها و نوع کودهای شیمیایی، مبارزه با علف‌های هرز، حاصلخیزی خاک، روش‌های کاشت و برداشت و نظارت بر مزرعه هم از دیگر مباحث آموزشی ماست و آموزش‌ها هر ساله به صورت مستمر برگزار می‌گردد.

کیشانی در ادامه به آموزش کارشناسان سازمان جهاد کشاورزی نیز اشاره نمود و گفت: نظارت بر کمباین‌ها از سوی کارشناسان ما به صورت ادواری صورت می‌گیرد تا کشاورزان کمترین افت را در مزارع داشته باشند.

مدیر زراعت سازمان جهاد کشاورزی استان مرکزی در گفت‌وگو با غلات نیوز تصریح کرد: بخشی از کیفیت گندم‌ها به نوع تغذیه آن‌ها برمی‌گردد و کشاورزان استان مرکزی با استفاده از کودهای ریزمغذی، کودهای شیمیایی و آلی تلاششان بر این است که کیفیت دانه گندم را افزایش دهند.

کیشانی با بیان اینکه استان مرکزی سال گذشته به لحاظ سن‌زدگی کمترین میزان را به خود اختصاص داده بود، گفت: از نظر مبارزه با سن غلات، جزو استان‌های خوب کشور بودیم و اقدامات خوبی در این راستا صورت گرفت.

وی در ادامه بیان کرد: یکی از رسالت‌های سازمان جهاد کشاورزی در وهله اول آموزش کشاورزان است که ما به طور سالیانه کشاورزان را در زمینه مقابله با آفات و بیماری‌ها تحت آموزش‌های لازم قرار می‌دهیم. همچنین به منظور معرفی ارقام جدید اقدام به اجرای مزارع PVS خواهیم کرد، به



مدیرکل دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری مرکزی در گفت‌وگو با غلات نیوز با اشاره به نظارت کارگروه گندم، آرد و نان استان بر تمامی مراحل زنجیره گندم، آرد و نان خاطرنشان کرد: تلاش می‌کنیم آنچه سازمان استاندارد در خصوص سبوس‌گیری آرد مشخص نموده، در پروسه آسیابانی استان رعایت شود که در این راستا کنترل‌ها و نظارت‌ها ماهیانه و مستمر صورت می‌گیرد و واحدهای آردسازی و خبازی استان تحت پایش قرار می‌گیرند.

نعمتی در ادامه اظهار کرد: مردادماه سال گذشته افزایش ۲۲ درصدی نرخ نان از سوی کارگروه گندم، آرد و نان استان اجرایی شد. این اقدام موجب گردید نانوایان ما با انگیزه و دقت بیشتر پخت نان را انجام دهند. قطعاً فاکتور نرخ، تأثیر مهمی بر کیفیت نان خواهد گذاشت.

مدیرکل دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری مرکزی در ادامه به تدوین سند آرد و نان در استان اشاره نمود و گفت: در راستای ارتقاء کیفیت نان سعی ما بر این است که با خرید گندم کیفی از سایر نقاط کشور به منظور ارتقاء کیفیت، عمل اختلاط گندم را در سطح استان انجام دهیم و علاوه بر این، درصد سبوس‌گیری استاندارد آردها در استان رعایت شود.

نعمتی خاطرنشان کرد: با توجه به قیمتی که در بازار آزاد گندم از سوی افراد سودجو و دلال بالاتر از قیمت مصوب دولت مطرح شده و کشاورزان را وسوسه می‌کند، برنامه‌ریزی ما این است که کشاورزان استان مرکزی گندم‌هایشان را حتماً به مراکز خرید قانونی تحویل دهند. در همین راستا کرایه محلی هم جهت تشویق کشاورزان برای تحویل محموله‌هایشان به دولت در فصل خرید امسال در نظر گرفته خواهد شد.



مدیرکل دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری مرکزی مطرح کرد:

اصلی‌ترین دغدغه و حساسیت کارگروه، کنترل عرضه سه‌نرخ گندم در سامانه فروش آرد سایر مصارف

محمود نعمتی با تأکید بر اینکه عرضه سه‌نرخ گندم در سامانه فروش آرد سایر مصارف، زمینه توزیع آرد خارج از شبکه را فراهم کرده و نیاز به کنترل و نظارت و نیز دقت بیشتری دارد، تصریح کرد: این مسأله یکی از مهم‌ترین موضوعات و اصلی‌ترین دغدغه کارگروه است. دغدغه ما این است که چگونه سامانه را تحت کنترل قرار دهیم تا تخلفی صورت نگیرد. در همین راستا یکی از اقدامات کنترلی، کل‌گیری واحدهای خبازی نیمه دولتی است که در دستور کار کارگروه قرار دارد.





معاون بازرگانی شرکت غله و خدمات بازرگانی
استان مرکزی مطرح کرد:

ظرفیت‌سازی خوب استان مرکزی در حوزه حمل ریلی

غلامرضا ملکی با اشاره به ارسال گندم استان مرکزی به ۱۲ استان کشور در طی سال گذشته تصریح کرد: سال ۹۷ حدود ۵۰۰ هزار تن گندم استان را با حمل ریلی، جاده‌ای و نیز از طریق بورس در بازار کل کشور عرضه نمودیم. خوشبختانه ظرفیت‌سازی خوبی در بخش ریلی در استان مرکزی صورت گرفته و ما از حداکثر توانمان در حمل ریلی استفاده کرده‌ایم. در واقع با توجه به محاسن حمل ریلی، اگر سیلوهای جدید به امکانات حمل ریلی متصل گردند، شاهد توسعه حمل ریلی در سطح کشور خواهیم بود.

کارخانه‌های استان‌های دیگر روی می‌آورند. معاون بازرگانی شرکت غله استان مرکزی ادامه داد: مسأله دیگری که در سامانه فروش آرد سایر مصارف نیازمند توجه خواهد بود قیمت‌های پایه تعریف شده برای آرد است. متأسفانه تفاوت آنقدر زیاد است که دیگر از حالت رقابت خارج شده و زمینه را برای فساد فراهم می‌آورد.

البته ما در استان مرکزی برای نهادهای نظارتی به تأیید کارگروه گندم، آرد و نان کدهای دسترسی به سامانه تعریف نموده‌ایم تا به این ترتیب شفافیتی در حوزه عملکرد واحدها و نیز سامانه ایجاد گردد.

ملکی در بخش دیگری از اظهاراتش با بیان اینکه متأسفانه عرضه سه نرخ گندم در سامانه فروش آرد سایر مصارف ممکن است زمینه تزیق آرد خارج از شبکه را فراهم سازد، اظهار کرد: قطعاً این امر موجب خواهد شد بخشی از آردها از لایه‌های مختلف به بخش‌های دیگر انتقال داده شوند که الزاماً باید فکری برای آن شود. در حال حاضر گندم ۱۸۵۰ تومانی ویژه صنف و صنعت در سامانه فروش آرد سایر مصارف عرضه شده و ما محدودیتی برای واحدهای متقاضی استان نداریم.

معاون بازرگانی شرکت غله و خدمات بازرگانی استان مرکزی در گفت‌وگو با غلات نیوز گفت: هم اکنون ۵۴۵ واحد صنفی نانوايي و ۱۸۶ واحد در بخش صنف و صنعت در سامانه فروش آرد سایر مصارف ثبت نام کرده و فعالیت می‌کنند. در این سامانه ۳ هزار و ۵۰۰ تن سهمیه برای مصارف نان و ۱۵ هزار تن سهمیه نیز برای گروه صنف و صنعت تعریف شده که البته به تناسب ماه‌های مختلف سهمیه دریافتی متغیر است.

ملکی در ادامه با تأکید بر اینکه آرد و نان نباید هیچ‌گاه رها شود، بیان کرد: سامانه فروش آرد سایر مصارف باید خیلی قبل‌تر راه‌اندازی و اجرایی می‌شد. صنعت آرد و نان با توجه به اهمیت و حساسیت‌هایی که دارد، باید همواره تحت کنترل و نظارت قرار گیرد و از چارچوب خارج نشود.

وی افزود: بخشی از آرد مورد نیاز استان مرکزی در بخش صنف و صنعت از سایر استان‌های کشور تأمین می‌شود که این مسأله از نقاط ضعف و قوتی برخوردار است. نقطه قوت این است که می‌تواند زمینه رقابتی را در بخش آردسازی ایجاد کند اما نقطه ضعف این است که متأسفانه نانوايان به خرید آرد سفید از



معاون نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت
استان مرکزی:

همه دستگاه‌های دولتی و خصوصی متولی کیفیت نان هستند / کیفیت نان اراک مطلوب است



محمدجواد قربانی با بیان اینکه متولی کیفیت نان تنها یک دستگاه نبوده و دستگاه‌های دولتی و بخش خصوصی همگی متولیان کیفیت نان هستند، اظهار کرد: زنجیره غذایی نان باید از سوی همه ارگان‌ها تحت کنترل قرار گیرد. در این زنجیره، کیفیت گندم، کیفیت آرد، مهارت نانوايان و برآورده شدن انتظارات آن‌ها برای تحقق کیفیت نان لازم است و برای تولید نان کیفی، این زنجیره باید تکمیل شود. خوشبختانه در حال حاضر کیفیت نان استان مرکزی در رده مطلوبی قرار دارد.

آردسازی سطح استان مشاهده نشده است.

معاون نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان مرکزی در طی سال گذشته ۵ هزار و ۱۹۸ مورد بازرسی از واحدهای نانوايي و آردسازی سطح استان صورت گرفته که از این تعداد برای ۳۲۸ مورد پرونده تشکیل شده و نیز ۳۲۹ مورد هم تخلف گزارش شده است. عمده تخلفات مشاهده شده، کم‌فروشی بوده و گران‌فروشی و تخلفات دیگر نیز در رده‌های بعدی تخلفات قرار دارند.

قربانی خاطرنشان کرد: همچنین طبق گزارش‌های ارسالی از بازرسی واحدهای خبازی و کارخانه‌های آرد، در فروردین‌ماه سال جاری نیز از ۲۴۶ مورد بازرسی شده، ۱۳ مورد پرونده تشکیل گردیده و ۱۴ مورد هم تخلف کشف شده که البته عمده تخلفات متعلق به واحدهای خبازی بوده و تخلف چندانی در واحدهای

معاون نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان مرکزی در طی سال گذشته ۵ هزار و ۱۹۸ مورد بازرسی از واحدهای نانوايي و آردسازی سطح استان صورت گرفته که از این تعداد برای ۳۲۸ مورد پرونده تشکیل شده و نیز ۳۲۹ مورد هم تخلف گزارش شده است. عمده تخلفات مشاهده شده، کم‌فروشی بوده و گران‌فروشی و تخلفات دیگر نیز در رده‌های بعدی تخلفات قرار دارند.

قربانی خاطرنشان کرد: همچنین طبق گزارش‌های ارسالی از بازرسی واحدهای خبازی و کارخانه‌های آرد، در فروردین‌ماه سال جاری نیز از ۲۴۶ مورد بازرسی شده، ۱۳ مورد پرونده تشکیل گردیده و ۱۴ مورد هم تخلف کشف شده که البته عمده تخلفات متعلق به واحدهای خبازی بوده و تخلف چندانی در واحدهای



استان مرکزی



معاون سازمان غذا و داروی استان مرکزی:

واحدهای نانویی و آردسازی استان، مرتب پایش می شوند

عباسعلی مرادیان بر نظارت و کنترل سختگیرانه و مستمر واحدهای نانویی و خبازی استان مرکزی تأکید کرد.

معاون سازمان غذا و داروی استان مرکزی در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه واحدهای نانویی استان از لحاظ مصرف نمک و سایر افزودنی‌ها به طور مرتب از سوی مراجع ذیصلاح تحت پایش قرار می‌گیرند، اظهار کرد: در سطح استان، رعایت درصد سبوس‌گیری آرد و غنی‌سازی با پرمیکس در پروسه آسیابانی به شدت تحت کنترل است و استاندارد ۱۰۳ آرد در استان رعایت می‌شود اما با توجه به اینکه بخشی از نانویان استان نیمه یارانه‌ای بوده و اجازه خرید آرد از سایر استان‌های کشور برایشان فراهم است، غالباً آرد مورد نیازشان را از سایر استان‌ها تأمین می‌کنند که ممکن است نظارت در آن استان‌ها چندان خوب نباشد و آرد با درصد سبوس‌گیری بالاتر تولید شود. اما در بخش یارانه‌ای درصد سبوس‌گیری در واحدهای خبازی استان کاملاً رعایت می‌شود و با توجه به اینکه نانویان ما موظف به خرید آرد از داخل استان هستند، کنترل و نظارت دقیق‌تر و بهتر اتفاق می‌افتد.

علی مرادیان در ادامه با تأکید بر اهمیت فرایند صحیح عمل‌آوری خمیر در واحدهای خبازی بیان کرد: مرحله عمل‌آوری، نقش مهمی در کیفیت نان دارد اما این مرحله نیازمند صرف وقت و حوصله است و از خبازان محترم این انتظار می‌رود که برای این مرحله در طبخ نان اهمیت و دقت زیادی قائل شوند.



مدیرکل استاندارد استان مرکزی:

آرد استان مرکزی مطابق با استاندارد ۱۰۳ تولید می‌شود

مهناز جعفریان گفت: مدیران کنترل کیفیت به نمایندگی از سازمان استاندارد در محل واحد تولیدی آرد مستقر و دائماً به طور روزانه آزمون‌های لازم را انجام می‌دهند و همکاران ما نتایج آزمون‌های روزانه آن‌ها را کنترل خواهند نمود. به همین سبب باید گفت کیفیت آرد استان مرکزی در حال حاضر مطابق با استاندارد ۱۰۳ آرد بوده و تا به امروز هیچ‌گونه مشکلی گزارش نشده است.

مدیرکل استاندارد استان مرکزی در گفت‌وگو با غلات نیوز ابراز کرد: استاندارد آردسازی در سطح استان تعریف شده و بر این اساس اجرایی شدن آن جزو وظایف و الزامات ماست و نیز موظف هستیم در طول سال به دفعات واحدهای تولیدی را مورد بازرسی قرار دهیم.

جعفریان ادامه داد: با توجه به اهمیتی که فرآورده نان برای ما دارد، ۵ واحد آردسازی استان برای استفاده از فرآورده‌های جانبی گواهی‌نامه کاربرد نشان استاندارد را اخذ نموده و کاملاً تحت نظارت ما هستند. واحدهای مذکور تحت بازرسی‌های دائمی قرار دارند اگرچه طبق قانون ۴ مرحله بازرسی از واحدها کیفیت می‌کند اما با توجه به حساسیت‌های این حوزه، ما از هر واحد بیش از ۶ یا ۷ مرحله در طول یک سال گذشته بازدید کرده‌ایم و به طور متوسط تا پایان سال از هر واحد نزدیک ۲۰ نمونه اخذ شده است. بنابراین تمامی محصولاتی که در واحدهای تولیدی استان تولید شده و تحت پوشش سازمان استاندارد قرار دارند، تا زمان خروجشان از واحد تولیدی تحت نظارت دائم بازرسان ما هستند.



کارخانه های استان مرکزی



آردسازان برای ادامه فعالیت نیاز به انگیزه دارند

کارخانه آرد ویشران از سال ۱۳۵۹ در استان مرکزی احداث و در سال ۹۴ مدیریت آن به محسن یوسفی، مدیرعامل فعلی کارخانه واگذار شده است.

یوسفی در بخش دیگری از اظهاراتش با بیان اینکه تأمین گندم کیفی، اصلی‌ترین دغدغه آسیابانان است، گفت: گندم، اصلی‌ترین ماده اولیه‌ای است که به کارخانه می‌آید و این نگرانی بابت کیفیت آن برای آردسازان همیشه وجود دارد. متأسفانه ما در استان مرکزی در تولید گندم کیفی محدودیت داریم و صرفاً در منطقه ساوه گندم‌ها از کیفیت نسبتاً مطلوب‌تری برخوردارند. البته ناگفته نماند شرکت غله استان در تأمین گندم کیفی بسیار تلاش نموده و ما را در این زمینه یاری می‌کند. اما طبیعتاً با توجه به سطح کیفی گندم‌های استان مرکزی، نیاز ما یا باید از محل گندم‌های داخلی سایر نقاط کشور و یا از محل واردات گندم خارجی فراهم گردد.

این کارخانه از ظرفیت تولید ماهیانه ۳ هزار تن آرد برخوردار بوده و در حال حاضر ۲ هزار و ۵۰۰ تن در بخش دولتی و حدوداً ۵۰۰ تن تولید در بخش آزاد دارد. یوسفی، مدیرعامل کارخانه آرد ویشران در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: کارخانه از ظرفیت تولید در بخش صادرات برخوردار نیست و فعلاً هدفی جهت ورود به این بازار نداریم و تمام تلاش خود را در راستای تأمین آرد مورد نیاز داخلی به کار گرفته‌ایم. وی با بیان اینکه آرد کارخانه ویشران علاوه بر استان مرکزی به استان تهران نیز ارسال می‌گردد، خاطرنشان کرد: در دهه ۹۰، تجهیزات کارخانه مجدداً به‌روزرسانی شده و هم‌اکنون ماشین‌آلات آردسازی مجهز به تکنولوژی روز هستند.





مدیر کارخانه آرد پوسان:

بازنگری در روش خرید تضمینی گندم ضروری است

شرکت پوسان به منظور تولید انواع آرد برای تهیه نان صنفی و صنعتی، ماکارونی و انواع شیرینی در ابتدای دهه ۶۰ در شهرک صنعتی کاوه استان مرکزی تاسیس گردید. پس از احداث ساختمان و تاسیس کارخانه، ماشین آلات مورد نیاز وارد، نصب و راه اندازی شد. در سال ۷۱ با به کارگیری بهترین ماشین آلات و تکنولوژی روز اروپا، واحدی جدید نیز با ظرفیت ۲۰۰ تن در روز در این کارخانه راه اندازی گردید و در سال ۹۱ پس از ۳۰ سال تولید، ماشین آلات بخش های مختلف به ویژه بوجاری، نوسازی و جایگزین شد.

مجید توحیدی کیا، مدیر کارخانه آرد پوسان در گفت و گو با غلات نیوز با بیان اینکه کارخانه مجموعاً از ظرفیت تولید ۳۰۰ تن آرد به صورت روزانه در بخش یارانه ای و نیمه یارانه ای برخوردار است، عملکرد شرکت غله و خدمات بازرگانی استان مرکزی را در تأمین گندم کیفی مثبت تلقی نمود و تصریح کرد: خوشبختانه کارخانه پوسان از پتانسیل و ظرفیت صادراتی برخوردار است اما فعالیت در زمینه صادراتی قطعاً نیاز به گندم کیفی خواهد داشت که دغدغه تأمین گندم و حواشی آن، موجب شده از بازارهای صادراتی کناره گیری کنیم.

توحیدی کیا در ادامه با اشاره به ایجاد سامانه فروش آرد سایر مصارف در راستای شفاف سازی چرخه خرید و فروش گندم و آرد سایر مصارف، اقدامی بسیار خوب است و در حوزه کنترل قاچاق و رانت در بخش آزاد و صنف و صنعت، تا حدودی موفق عمل کرده اما متأسفانه عرضه سه نرخ گندم در سامانه، زمینه رانت و قاچاق را بیش از پیش فراهم می سازد و دولت باید در راستای یکسان سازی نرخ گندم اقدام کند.

مدیر کارخانه آرد پوسان در بخش دیگری از اظهاراتش بزرگترین دغدغه آسیابانان کشور در راستای تولید آرد باکیفیت را تأمین گندم کیفی دانست و گفت: متأسفانه ضایعات گندم های تحویلی دولت بسیار است و خرید این گندم ها و نیز عملیات بوجاری آن ها، هم برای دولت و هم برای بخش خصوصی هزینه زیادی در بردارد. وی در ادامه با تأکید بر اینکه پروسه خرید تضمینی گندم و نوع حمایت از کشاورز باید بازنگری شود، بیان کرد: متأسفانه عواملی به عنوان معیار در خرید تضمینی گندم دخیل است که چندان اهمیتی ندارد. این در حالی است که فاکتور کیفیت دانه در خرید تضمینی گندم اصلاً مورد توجه قرار نمی گیرد و مسئولین باید کیفیت را هنگام خرید ملاک اصلی و مهم قرار دهند.



مدیرکنترل کیفی کارخانه آرد پوسان:

تجربه کاری و مهارت عملی مسئولین فنی در کیفیت آرد مؤثر است

رویا تاج الدینی بیان کرد: مسئولین فنی نقش مهمی در کیفی سازی آرد یک کارخانه دارند. قطعاً برخورداری از دانش و سطح علمی بالای یک مدیر کنترل کیفی، بسیار حائز اهمیت است اما آنچه اهمیت و نقش پررنگتری در کیفیت آرد دارد، تجربه کاری و مهارت عملی و فنی مسئولین فنی در حین کار است و صرفاً برخورداری از مدارک تحصیلی عالی در حرفه ما کفایت نمی کند.

مدیرکنترل کیفی کارخانه آرد پوسان در گفت و گو با غلات نیوز با بیان اینکه کارخانه پوسان از به روزترین تجهیزات آزمایشگاهی برخوردار است، گفت: علاوه بر تجهیزات پیشرفته برای آزمایش آرد، کارخانه از تجهیزات مخصوص پخت هم برخوردار است و انواع آردهای نان و شیرینی را قبل از خروج از کارخانه به صورت آزمایشی پخت می کنیم تا کیفیت و یا نقصان احتمالی آرد، بررسی و رفع گردد. تاج الدینی با اشاره به اینکه تعامل با نانوایان به ارتقای کیفیت آرد بسیار کمک می کند، تصریح کرد: با مشتریان خود تعامل داریم و به طور مستمر از واحدهای نانوایی بازدید به عمل می آوریم. به عقیده من، این اقدام کمک زیادی به ارتقا و حفظ کیفیت آرد می کند و علاوه بر این، جلب اعتماد و رضایت مندی مشتری را به دنبال دارد.

وی در ادامه با بیان اینکه گلوتن دانه گندم مهم ترین فاکتور در کیفی سازی آرد است، ابراز کرد: گلوتن نقش مهمی در کیفیت آرد دارد و هیچ ماده دیگری جایگزین آن نیست به همین خاطر انتظار ما از مسئولین این است که گندم با گلوتن بالا برایمان تأمین کنند.

مدیرکنترل کیفی کارخانه آرد پوسان در خاتمه با اشاره به برگزاری کلاس های آموزشی ویژه مسئولین فنی در استان مرکزی بیان کرد: کلاس های آموزشی ویژه مسئولین فنی از سوی سازمان استاندارد و غذا و دارو برگزار می شود که البته دوره هایی که شرکت غله استان برگزار می کند، برای ما کاربردی تر و اختصاصی تر است.



مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد محلات مطرح کرد:

عملکرد خوب شرکت غله در راستای تأمین گندم کیفی

منصور جوادی با اشاره به عملکرد شرکت غله و خدمات بازرگانی استان مرکزی در راستای تأمین گندم کیفی، اظهار کرد: خوشبختانه شرکت غله استان مرکزی، گندم‌های اختلاط شده و کیفی در اختیارمان می‌گذارد و از این بابت مشکلی نداریم.

شناسخت نان‌های سالم و کامل، رسانه‌ها نیز باید وارد عمل شوند. درواقع مهم‌ترین وظیفه بر دوش رسانه‌ها بالاخص رسانه ملی است. در کنار آن نیز نانوایان موظفند با نصب بنرهایی در محل نانوایی خود، در راستای افزایش علم مردم در این زمینه قدم بردارند، ضمن اینکه تبلیغات از طریق مکان‌های عمومی از جمله نمازهای جمعه هم بسیار موثر است.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد محلات در ادامه در خصوص نقش اصلاح‌کننده‌ها در ارتقای کیفیت آرد گفت: اصلاح‌کننده‌های آرد در کارخانه ما به هیچ عنوان کاربرد ندارند زیرا این افزودنی‌ها ضررهایی هم برای سلامتی به دنبال دارند و حتی برخی از آن‌ها ویتامین‌های موجود در نان‌ها را از بین می‌برند. درواقع اصلاح‌کننده‌ها، کیفیت آرد را ظاهراً بالا می‌برند اما در مقابل مواد مغذی آن‌ها را کم می‌کنند.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد محلات در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه سازمان غذا و داروی استان مرکزی، تولید نان سنگک در سطح استان را با آرد ۷ درصد سبوس‌گیری شده اجباری نموده است، گفت: باتوجه به تصویب این قانون، کارخانه‌های استان ملزم به تولید آرد ۷ درصد سبوس‌گیری شده هستند که البته این مسئله اعتراضاتی را از سوی نانوایان در بر دارد.

جوادی با اشاره به فواید نان‌های سبوس‌دار بیان کرد: در وهله اول باید آگاهی و فرهنگ مردم نسبت به نان‌های سالم سبوس‌دار ارتقا یابد و سپس این قانون اجرایی شود اما متأسفانه هنوز سطح آگاهی مردم در راستای شناخت نان‌های سالم و کامل محدود بوده و این مساله اجرای طرح را دچار چالش می‌کند. وی افزود: در راستای ارتقا سطح سواد جامعه نسبت به

کارخانه آرد محلات در بخش آرد نیز از ظرفیت ۴ هزار تنی تولید آرد برخوردار است اما صرفاً ماهیانه ۵۰ تن فروش آرد دارد که به گفته مدیرعامل کارخانه، متأسفانه این میزان فروش کفاف هزینه‌های جاری کارخانه را نمی‌دهد.

حمیدرضا رفیعیان، مدیرعامل کارخانه آرد محلات در گفت‌وگو با غلات نیوز ضمن بیان مطلب فوق و با اشاره به پتانسیل‌های صادراتی کارخانه گفت: خوشبختانه کارخانه ما از ظرفیت حضور در بازارهای صادراتی برخوردار است و هم‌اکنون در حال اقدام برای شرکت در این بازارها هستیم اما متأسفانه مشکل تأمین نقدینگی سد راهمان شده و اگر مسئولین، تسهیلات بانکی و نیز گندم امانی در اختیارمان قرار دهند ما آردی با بهترین کیفیت را در اختیار بازارهای صادراتی می‌گذاریم و از این طریق بخشی از مشکلات مالی کارخانه را رفع خواهیم کرد.

وی در ادامه با اشاره به همکاری و تعامل مستمر شرکت غله استان مرکزی با کارخانه آرد محلات در حوزه تأمین گندم کیفی خاطرنشان کرد: توقع ما از مسئولین، اعمال روش‌های حمایتی است و اینکه سهمیه دولتی کارخانه را ارتقا دهند.

مدیرعامل کارخانه آرد محلات در بخش دیگری از اظهاراتش تصریح کرد: اگرچه ایجاد سامانه فروش آرد سایر مصارف برای بخش آرد و صنف و صنعت موجب نظم‌دهی و ایجاد شفافیت در چرخه خرید و فروش گندم و آرد نیمه‌پارانه‌ای شده است اما این انتظار می‌رود که مسئولین ذی‌ربط تمهیداتی را اتخاذ نمایند تا فعالان بخش صنف و صنعت در هر استان، از کارخانه‌های همان استان آردشان را خریداری نمایند و از این طریق با افزایش میزان تولید، ظرفیت خالی کارخانه‌ها نیز جبران گردد.

رفیعیان با اشاره به اصلی‌ترین دغدغه آسیابانان کشور در راستای نرخ پایین دستمزد آسیابانی و عدم همخوانی هزینه‌های دریافتی و تحمیلی به صنعت آرد گفت: در حال ساخت دو سیلوی ذخیره‌سازی ۵ هزار تنی در کارخانه هستیم که متأسفانه به دلیل عدم توان مالی، ادامه ساخت سیلوها متوقف شده و هم‌اکنون نیمه‌کاره رها شده است. امیدواریم مسئولین نیز در رفع دغدغه‌های مالی آردسازان کشور گام بردارند. مدیرعامل کارخانه آرد محلات در خاتمه از فرمانداری این شهرستان و نیز مسئولین شرکت غله و خدمات بازرگانی استان مرکزی تقدیر و تشکر کرد.



مدیرعامل کارخانه آرد محلات:

آسیابانان از دولت توقع حمایت دارند

کارخانه آرد محلات از دی ماه سال ۹۷ در شهرک صنعتی محلات استان مرکزی احداث شده است. این کارخانه از ظرفیت اسمی تولید ۵ هزار تن در ماه برخوردار بوده و هم‌اکنون با استحصال آرد از ۳۶۰ تن گندم سهمیه‌ای، به طور ماهیانه از کمتر از ۵۰ درصد توان واقعی تولید خود استفاده می‌کند.





مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد مینایی مطرح کرد:

ضرورت ترویج فرهنگ مصرف نان‌های سبوس‌دار و کاهش ضایعات نان / تلاش می‌کنیم با اختلاط گندم‌ها به آرد کیفیت بخشیم

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد مینایی با اشاره به برگزاری کلاس‌های آموزشی ویژه مسئولین فنی در سطح استان مرکزی از سوی سازمان استاندارد و غذا و دارو اظهار کرد: پیشنهاد می‌شود کلاس‌ها و دوره‌ها برای صنایع مختلف دسته‌بندی شده و ویژه هر صنعت کلاس‌های جداگانه و تخصصی برگزار گردد که قطعاً در این صورت بار علمی بالاتری خواهد داشت. اما خوشبختانه استناداتی که برای آموزش در این دوره‌ها حضور دارند، از سطح علمی بالایی برخوردارند. مروجی در ادامه با تأکید بر اینکه ضروری است در حوزه نان بر دو مقوله ارتقاء دانش و گرایش مردم به سمت مصرف نان‌های سبوس‌دار و نیز اشاعه فرهنگ کاهش ضایعات نان اقداماتی اساسی صورت گیرد، تصریح کرد: کیفیت گندم، اصلی‌ترین معیار برای آسیابانان است علی‌رغم اینکه شرکت غله استان تلاش می‌کند تا گندم‌های کیفی را به دست کارخانه‌ها برساند اما با توجه به شرایط گندم‌های استان مرکزی، انتظار می‌رود مراجع ذی‌صلاح امکان تأمین گندم کیفی از استان‌های برخوردار کشور را نیز برای ما فراهم نموده یا اینکه در صورت عدم امکان اجرای این طرح، واردات گندم خارجی را آزاد کنند.

متین مروجی خاطرنشان کرد: ضروری است در حوزه مهم نان بر دو مقوله ارتقاء دانش و گرایش مردم به سمت نان‌های سبوس‌دار و نیز اشاعه فرهنگ کاهش ضایعات نان، اقداماتی اساسی صورت گیرد.

مدیر کنترل کیفی کارخانه آرد مینایی در گفت‌وگو با غلات نیوز اظهار کرد: سعی ما بر این است که با جداسازی گندم‌ها برحسب نوع و درجه کیفی آن‌ها و نیز اختلاط مهندسی شده و اصولی، آرد کیفی تولید کنیم و هیچ‌گاه اصلاح‌کننده به کار نبریم زیرا می‌توانند آثار تخریبی روی کیفیت آرد داشته باشند و حتی بر فرایند پخت نان نیز اثرات منفی بگذارند. مروجی در ادامه با اشاره به اهمیت تعامل میان کارخانه و نانویان گفت: مدیر تولید و مدیرعامل کارخانه ما به طور مستمر و دوره‌ای از نانوایی‌های مشتری بازدید می‌کنند. طبیعتاً این مسأله می‌تواند به افزایش کیفیت و رفع عیوب و نواقص آرد کمک کند. ضمن اینکه ما با تعامل با نانویان می‌توانیم نیاز آن‌ها را سنجیده و برحسب نیاز اقدام به تولید نماییم و از این طریق رضایت مشتریان را هم جلب کرده باشیم.



مدیرعامل کارخانه آرد مینایی:

ایجاد زمینه رقابتی، کلید حل مشکلات آسیابانی

کارخانه آرد مینایی، یکی از قدیمی‌ترین کارخانه‌های آرد کشور در سال ۱۳۴۳ در استان مرکزی راه‌اندازی شد. در حال حاضر این کارخانه از دو مجتمع آردسازی برخوردار است که اولی در همان سال فعالیت آسیابانی خود را آغاز نمود و دومی دهه ۷۰ به ظرفیت آسیابانی کارخانه اضافه گردید. در حال حاضر هر دو کارخانه به مدرن‌ترین تجهیزات آسیابانی روسیه و آلمان مجهز هستند.

افزایش سرسام‌آور هزینه‌های تولید برای صنعتگران آرد تبدیل به یک دغدغه بزرگ و مهم شده است. در شرایطی افزایش هزینه‌های تولید بر آردسازان متحمل شده که نرخ دستمزد آسیابانی از سال ۹۳ تا کنون هیچ تغییری نکرده و این دو با یکدیگر همخوانی ندارد و متأسفانه آسیابانان کشور جز ضرر، چیزی عایدشان نمی‌شود! این پیشکشوت آسیابانی در ادامه با بیان اینکه اصلی‌ترین دغدغه ما رقابت است، تصریح کرد: اگر صنعت آرد آزاد شود، اجازه رقابت به کارخانه‌ها دهند و مشتری حق انتخاب داشته باشد، قطعاً تمام مشکلات آسیابانان کشور حل خواهد شد. مسلماً ایجاد رقابت در صنعت آردسازی، رانت‌خواری را هم از میان برداشته و علاوه بر این، رقابت میان آردسازان، افزایش کیفیت را در چرخه آرد و نان به دنبال خواهد داشت. مدیرعامل کارخانه آرد مینایی در خاتمه از عملکرد عالی و قوی مدیریت شرکت غله استان مرکزی در تأمین گندم کیفی تشکر و قدردانی کرد.

حمیدرضا مینایی، مدیرعامل کارخانه در گفت‌وگو با غلات نیوز گفت: کارخانه آرد مینایی از توان تولید ۹ هزار تن آرد به صورت ماهیانه برخوردار است اما در حال حاضر ماهیانه صرفاً ۴ هزار تن در بخش دولتی و ۵۰۰ تن در بخش آزاد فعالیت داریم و امکان استفاده از تمام ظرفیت تولید کارخانه فراهم نیست. وی با اشاره به مشکلات و موانع پیش روی آسیابانان ایرانی برای حضور در بازارهای صادراتی خاطرنشان کرد: متأسفانه ورود به بازار صادرات، چالش‌های بسیاری را به همراه دارد و با توجه به دغدغه‌هایی که آسیابانان ایرانی در تولید با آن مواجه هستند، ورود به عرصه صادرات شرایط را برای آردسازان سخت‌تر می‌کند. به همین خاطر اولویت اول ما تأمین بازارهای داخلی است و تلاش می‌کنیم در این زمینه موفق عمل کرده و مشتریان را به خود وفادار نگه داریم. مدیرعامل کارخانه آرد مینایی معتقد است برخورداری از احساس مسئولیت در تمام عوامل تولید، رمز موفقیت یک کارخانه است. وی در بخش دیگری از اظهاراتش گفت: متأسفانه در حال حاضر



استان مرکزی



اهتمام شرکت غله در راستای ترویج فرهنگ مصرف نان کامل

یکی از موارد مهمی که در سفر به استان مرکزی در راستای بازدید از پتانسیل این استان در حوزه صنایع مهم و کلیدی گندم، آرد و نان مشاهده شد، دغدغه تامین گندم کیفی و به تبع آن تولید آرد و نان کیفی بود که همواره از دغدغه‌های مهم شرکت غله و خدمات بازرگانی استان مرکزی به شمار می‌آید. استان مرکزی با تولید سالیانه حدوداً ۳۵۰ هزار تن گندم، یکی از تأمین‌کنندگان گندم کشور به شمار آمده و با توجه به تولید بیش از دو برابر نیاز استان، بخش زیادی از تولید خود را به واسطه حمل ریلی و جاده‌ای به اقصی نقاط کشور ارسال می‌کند. اگرچه استان مرکزی از گندم‌های متوسط به لحاظ کیفی برخوردار است اما مدیریت توانمند شرکت غله این استان با اختلاط مهندسی شده به خوبی توانسته گندم مورد نیاز آسیابانان را تامین نماید به طوری که آردسازان اراک اظهار می‌کنند دغدغه‌ای بابت تامین گندم کیفی ندارند. این استان دارای چهار کارخانه آردسازی فعال است که در طی این سفر از دو کارخانه فعال در شهر اراک بازدید به عمل آمد و پتانسیل مطلوب آسیابانی در این دو واحد مشاهده شد. از سوی دیگر باتوجه به اهمیت جایگاه نان در سبد غذایی جامعه، تامین نان سالم یکی دیگر از دغدغه‌های مهم شرکت غله استان مرکزی است.

در همین راستا شرکت غله مرکزی با اتخاذ برنامه‌هایی تلاش نموده فرهنگ تولید و مصرف نان‌های سالم و سبوس‌دار را در این استان نهادینه کند. یکی از اقدامات، راهاندازی یک واحد آردسازی جدید برای تولید آرد کامل است بدین منظور چند واحد نانواایی هم به صورت پایلوت در سطح شهرستان اراک مستقر شده و صرفاً به تولید نان کامل خواهند پرداخت. باتوجه به اقدامات صورت گرفته، آرد تولیدی در استان مرکزی مطابق با استاندارد ۱۰۳ بوده و نان‌ها بر اساس آنچه در استاندارد تعریف شده، تولید و توزیع می‌شوند. امید است در سراسر کشور شاهد تلاش و اتحاد متولیان صنعت آرد و نان در راستای اصلاح الگوی تولید و مصرف نان باشیم و نان‌های سالم سبوس‌دار جایگزین نان‌های مضر سفید در سفره خانوار شود.

گفت‌وگو با نانوای فرهنگ‌ساز اراکی

نانوایی یکی از مقدس‌ترین شغل‌های دنیاست و نانوایان کسانی هستند که در گرمای سوزان تابستان مقابل حرارت طاقت‌فرسای تنور قامت خم کرده و مو سپید کرده‌اند تا نان گرم مهمان همیشگی سفره‌هایمان باشد.



کسانی که حالا گرد پیری بر چهره‌شان نشسته و با همه بی‌مهری‌هایی که طی این سال‌ها دیده‌اند، هنوز هم از سختی‌های حرفه نانوایی با عشق و علاقه یاد می‌کنند و همچنان خستگی ناپذیرند.

علی اصغر نجفی مشهور به فرهنگ، از نانوایان پیشکسوت شهر اراک، ۳۵ سال است که حرفه نانوایی را پیش گرفته و از سال ۶۶ تاکنون واحد نانوایی فعلی‌اش را افتتاح کرده و هم‌اکنون نیز اداره می‌کند. در سفر به استان مرکزی سری هم به نانوایی فرهنگ زدیم. وارد نانوایی که شدیم اولین چیزی که نگاهمان را به خود جلب می‌کرد، صندلی‌ها و قفسه کتابخانه‌ای بود که برای رفاه حال مشتریان در نظر گرفته شده بود. محوطه نانوایی، قدیمی بود و بیش از هر چیز این نانوای پیشکسوت فرهنگ کتابخوانی را در میان مشتریانش رواج می‌داد. با وی به گپ و گفتی پرداختیم که در ادامه خواهید خوانند:



نان‌های استاندارد و سالم افزوده شود.

نجفی در بخش دیگری از این گفت‌وگو بیان کرد: من با تحصیلات دانشگاهی در رشته فوق دیپلم برق وارد حرفه نانوایی شدم و علاقه به این حرفه موجب شده تحصیلات دانشگاهی‌ام را رها کنم و با عشق پای تنور بایستم و برای مردم نان بپزم. به عقیده من سختی‌های حرفه نانوایی بسیار شیرین است چرا که مدام با مردم در ارتباط هستم و این خیلی برایم لذت‌بخش است.

یکی دیگر از ویژگی‌های این نانوایی، مجهز بودن به دستگاه کارتخوان بود. نجفی در این باره گفت: بیشتر مشتریان، دیگر به جای پول نقد کارت‌های بانکی همراهشان دارند و ما برای راحتی کار آن‌ها، دستگاه کارتخوان نصب کرده‌ایم ضمن اینکه این شیوه بهداشتی‌تر هم هست و یک حسن محسوب می‌شود.

این نانوای پیشکسوت در خاتمه گفت: توقع نانوایان از مسئولین فقط توجه و حمایت است و ما انتظار داریم دولت برای پرداخت هزینه‌های سنگین حامل‌های انرژی، ما را یاری کند تا ادامه راه برایمان آسان‌تر شود. حرفه نانوایی بیش از اینکه یک شغل درآمدزا باشد، حرفه‌ای دلی است و نانوا باید عاشق حرفه‌اش باشد تا نانی خوب به دست مردم دهد لذا حداقل باید دغدغه‌هایش تامین شود تا بتواند با انگیزه، قوت غالب جامعه را تامین کند.

این نانوای پیشکسوت بیان کرد: تقریباً همه انواع نان‌های سنتی را با آرد گندم و جو تولید و به مشتریانمان عرضه می‌کنیم. همچنین با اضافه کردن برخی ادویه‌ها به نان‌ها طعمی متنوع می‌بخشیم که این نوع نان‌ها بسیار مورد استقبال واقع می‌شود.

وی ادامه داد: متأسفانه فرهنگی غلط میان مردم شهر اراک جا افتاده که گمان می‌کنند هرچه نان سفیدتر باشد، کیفیت و ارزش غذایی بهتری دارد، این وظیفه ماست که نان‌های سالم و سبوس‌دار را جایگزین نان‌های سفید در سفره‌های مردم کنیم.

نجفی افزود: ما در این واحد نانوایی، تابلوهایی را با این مضمون که نان سبوس‌دار چه فواید و ارزش غذایی دارد، نصب نموده‌ایم تا مردم هنگام خرید نان به سطح آگاهی‌شان افزوده شود.

وی در ادامه درباره دغدغه فرهنگی‌اش گفت: خوشبختانه استقبال از واحد نانوایی‌مان آنقدر زیاد است که ما برای راحتی مشتریانمان چند صندلی و یک کتابخانه کوچک قرار داده‌ایم تا زمان آماده شدن سفارششان با مطالعه کتاب‌ها سرگرم باشند که البته مورد استقبال مردم هم واقع شده است. حتی با همکاری شرکت غله و خدمات بازرگانی استان، کتاب‌هایی هم در خصوص فواید نان‌های سبوس‌دار و مضرات نان‌های سفید در کتابخانه‌مان قرار داده‌ایم تا مردم با مطالعه این کتاب‌ها به سطح معلوماتشان نسبت به