



مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک:

نگاه ما به آکادمی نان ایران، نگاهی ملی است

• صفحه ۳



مدیرعامل شرکت ماشین سازی مرشد گوهر:

واحدهای تولیدی نان، خود را با مشاوره شرکت ماشین سازی مرشد گوهر بهینه کنند

• صفحه ۴



رئیس هیئت مدیره کارخانه آرد نادر:

کارخانه آرد نادر، دوام کیفیت را سرلوحه کار خود قرار داده است

• صفحه ۱۰



مدیرعامل شرکت بهبوددهنده اکسپرس سبز رازی:

بهبوددهنده رازی همواره در جهت به روزرسانی محصولات خود کام برمی دارد

• صفحه ۱۴



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

واگذاری وظیفه نظارت بر بررسی توزیع و مصرف آرد استحصالی از گندم ۹۰۰ تومانی به اتاق اصناف تهران

• صفحه ۸



رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم تهران مطرح کرد:

رتبه بندی نانوایی های حجیم در آینده نزدیک / لزوم بهره مندی واحدهای صنفی نان از مسئولین فنی

محمدجواد کرمی، رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم تهران با بیان اینکه واحدهای نان حجیم در آینده نزدیک به منظور رقابت پذیری بیشتر، درجه بندی خواهند شد، اظهار کرد: در حال حاضر یک نوع نان حجیم در کلیه مناطق تهران با شرایط کاملاً متفاوت تولید و با یک قیمت عرضه می شود و این مسأله عادلانه نیست لذا اتحادیه، واحدها را درجه بندی و به هر واحد، یک امتیاز اعطا خواهد کرد و در نهایت امتیازها جمع بندی و واحدها رتبه بندی خواهند شد. سپس بر اساس این رتبه بندی ها قیمت های متفاوت برای عرضه محصولات در واحدهای صنفی در نظر گرفته می شود. رتبه های اخذ شده بر سر در واحدهای صنفی درج می شود تا مردم با آگاهی از وضعیت آن واحد، دست به خرید بزنند. از آبان ماه جاری درجه بندی واحدهای صنفی از سوی اتحادیه کلید خواهد خورد.

از بابت مصرف نان های حجیم و نیمه حجیم سهم ۲۰ درصدی را به خود اختصاص داده اما مجموع سهم مصرف این نوع نان ها به طور کلی در سطح کشور ۱۱ الی ۱۲ درصد است و روند رو به افزایش مصرف این نان ها در سطح تهران ناشی از فرهنگ سازی ها و اقدامات اتحادیه در جهت برگزاری همایش ها و سمینارهای مختلف است.

رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم تهران در گفت و گو با غلات نیوز خاطر نشان کرد: نان های حجیم و نیمه حجیم تا سال های گذشته آن طور که باید در سبد کالای خانوار جایگاهی نداشت و تقریباً بین ۳ الی ۴ سال است که با آزادسازی گندم، آرد و نان در این صنف و رقابتی که میان تولیدکنندگان نان های حجیم شکل گرفته، مردم به استفاده از این نوع نان ها روی آورده اند. در حال حاضر تهران

ادامه در صفحه ۲



کرمی در ادامه گفت: در حال حاضر حدود ۵۷۰ واحد نانواپی حجیم و نیمه حجیم در تهران فعالیت می‌کنند که از میان آنها ۶۰ واحد بدون مجوز هستند. البته اخطارهای لازم از سوی اتحادیه به این واحدها داده شده و به زودی در راستای اعطای مجوز به این واحدها اقدام خواهد شد.

در حال حاضر با توجه به میزان مصرف ۲۰ درصدی نان‌های حجیم و نیمه حجیم در تهران، تعداد واحدها مازاد بر نیاز نبوده و نیز با توجه به اینکه دولت اخیراً صدور پروانه کسب جدید جهت احداث نانواپی را ممنوع کرده و تا اطلاع ثانوی هیچ‌گونه مجوزی اعطا نخواهد شد، همین تعداد نانواپی فعلی تا دو الی سه سال آینده برای تهران کافی خواهد بود. ضمن اینکه در صورت نیاز مناطق جدیدالتأسیس و یا ایجاد شهرک‌ها با موافقت اتحادیه جواز احداث نانواپی صادر خواهد شد.

رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم تهران در بخش دیگری از اظهاراتش به کیفیت آرد اشاره نمود و در این باره تصریح کرد: آرد مورد نیاز واحدهای حجیم و نیمه حجیم نیاز به گلوتن ۳۰ به بالا، پروتئین حداقل ۱۳/۵ و ایندکس ۸۰ به بالا دارد اما متأسفانه آردهایی که تحویل ما داده می‌شود هیچ‌یک از این فاکتورها را ندارد و طبق اظهارات مدیران آردسازی، کارخانه‌ها گندمی که نیاز آردهای حجیم را برطرف کند در اختیار ندارند. ما در این راستا نامه‌های متعددی را به دولت ارسال کردیم که یا اجازه واردات گندم خارجی را جهت رفع نیاز صادر نمایند و یا اینکه گندم کیفی سایر استان‌ها را جهت تولید آرد استاندار حجیم در اختیار کارخانه‌های استان تهران قرار دهند.

وی افزود: متأسفانه این درخواست تا کنون مورد قبول واقع نشده و

مسئولین اظهار می‌دارند که گندم استان‌های کیفی قابل ارائه به کارخانه‌های تهران نیست و ما باید برای خرید آرد کیفی از کارخانه‌های همان استان‌ها اقدام کنیم. این در حالی است که استان‌های دیگر علاوه بر اینکه گندم کیفی در اختیارمان نمی‌گذارند، آردی هم که تحویلمان می‌دهند کیفیت لازم را ندارد ضمن اینکه قیمت بالاتری را هم به ما می‌دهند.

کرمی ادامه داد: به فرضی مثال نانوایان ما آردشان را از کارخانه‌های تهران به قیمت هر کیسه ۵۲ هزار تومان خریداری می‌کنند اما استانی مانند گلستان بابت خرید آرد مرغوب و درجه یک در ازای هر کیسه ۷۰ هزار تومان از ما دریافت می‌کند؛ این مسأله قطعاً روی قیمت تمام شده محصول ما اثرگذار خواهد بود بنابراین قدرت فروش نانوایان و به تبع آن قدرت خرید مردم کاهش خواهد یافت.

رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم تهران با بیان اینکه در حال حاضر معضل اصلی نانوایان این صنف، دو نرخ بودن نرخ گندم است، اظهار کرد: دولت در اولین فرصت باید نرخ خرید گندم را یکسان کند. در واقع تا زمانی که یکسان‌سازی اتفاق نیفتد، قاچاق و رانت در این صنعت کماکان جریان خواهد داشت و یک نمونه آن سرازیر شدن آرد از واحدهای نان سنتی به واحدهای صنف حجیم و نیمه حجیم است. لذا تنها راه حل این مسأله این است که دولت طرح یکسان‌سازی را برای این صنعت اجرایی کند.

وی در ادامه با بیان اینکه لزوم اجرای طرح یکسان‌سازی آرد را بارها به دولت انعکاس داده‌ایم اما متأسفانه گوش شنوایی در این باره وجود ندارد، گفت: متأسفانه به واسطه فضای دو نرخ بودن حاکم در این

صنعت، رقابت سالمی میان نانوایان جریان ندارد. با توجه به اینکه متأسفانه در حال حاضر این مسأله از سوی هیچ ارگانی مورد نظارت و کنترل قرار نمی‌گیرد، از همکارانم در صنف تقاضا دارم از ورود آرد سنتی به واحدهایشان خودداری نمایند تا این نابه‌سامانی موجود از بین برود.

کرمی در بخش دیگری از اظهاراتش با تأکید بر اینکه واحدهای صنفی نان باید یک مسئول فنی ناظر داشته باشند، خاطر نشان کرد: در دو سال گذشته این پیشنهاد را به وزارت بهداشت داده‌ایم که هر ۲۰ واحد نانواپی در کشور باید دارای یک مسئول فنی ناظر باشند تا روند فعالیت نانواپی‌ها را بررسی نمایند. این پیشنهاد مورد قبول وزارت بهداشت واقع شد اما متأسفانه مسکوت ماند و در حال حاضر بدون تکلیف رها شده است. به عقیده من ضروری است که واحدهای صنفی نان در کشور تحت نظارت مسئولین فنی قرار بگیرند و مسئولین فنی گزارش‌هایشان را به طور ماهیانه به اتحادیه انعکاس داده و واحدهای نان بر اساس آن رتبه‌بندی شوند.

اتحادیه نانوایان حجیم تهران در نظر دارد در بهمن ماه امسال با برگزاری سمیناری میان صنف نانوایان حجیم، بهترین نانو و بهترین واحد نانواپی را معرفی و از پیشکسوتان این صنف تقدیر نماید.

وی در خاتمه به تنوع اندک نان حجیم در کشور اشاره نمود و گفت: در دنیا ۱۴۸ نوع نان حجیم تولید می‌شود اما در کشور ما صرفاً ۲۰ الی ۲۵ نوع از نان‌های این صنف تولید می‌گردد که البته در برخی از واحدها تنوع تولید بیشتر بوده و ۵۰ مدل نان حجیم تولید و عرضه می‌شود اما در مجموع باید در راستای افزایش تنوع و کیفیت تولید نان‌های حجیم و نیمه حجیم در کشور تلاش شود.



مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک:

نگاه ما به آکادمی نان ایران، نگاهی ملی است

دکتر محمود یوسفی با تأکید بر نقش پررنگ آکادمی ملی نان ایران در آموزش صنف نانوایان بیان کرد: فعال نمودن آکادمی ملی نان ایران، نشان از این دارد که ما برای کیفیت تلاش می‌کنیم. نگاه ما به آکادمی، نگاهی ملی است و برای توسعه و پیشرفت آن، از طرح‌های آکادمی‌های سایر نقاط دنیا کمک می‌گیریم.

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک در گفت‌وگو با غلات نیوز ضمن بیان مطلب فوق خاطر نشان کرد: قطعاً هرچه دانش کارگر و نیروی انسانی شاغل در واحد نانواپی بیشتر بوده و آگاهی بالایی نسبت به شغل خود داشته باشند، بر تولید محصول کیفی مؤثر خواهد بود.

دکتر یوسفی با بیان اینکه توسعه نان‌های حجیم و نیمه حجیم در سطح کشور بسیار جای کار دارد، ادامه داد: اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم برنامه‌های خوبی برای صنف دارند و طی جلساتی که با آنها داشته‌ایم صحبت‌هایی در راستای برنامه‌های اتحادیه شده که امیدواریم این برنامه‌ها محقق شود.

وی افزود: طبق دستور مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران، شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک، بهسازی و نوسازی مکان فعلی آکادمی را در دستور کار قرار داده و به زودی از محل جدید آکادمی ملی نان ایران با مجهزترین و پیشرفته‌ترین امکانات رونمایی خواهد شد.

دکتر یوسفی در خاتمه از مساعدت‌های شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک در جهت تأمین گندم کیفی کارخانه‌های تهران برای تولید آرد ویژه صنف حجیم و نیمه حجیم با کیفیت بالا خبر داد.



خمیر و در ادامه بهبود کیفیت نان را نیز باید اضافه نمود. ضمن اینکه در هر پنج کیسه آرد مصرفی یک کیسه از آرد صرفه جویی می شود.

سینی آلومینیوم با پوشش تفلونی

با استفاده از این سینی‌ها، روغن‌کاری سینی‌ها حذف شده که این از چند جهت در ارتقا، کیفیت و بهداشتی نمودن محیط کار مؤثر است. روغن‌کاری کف سینی و حرارت بالای فر باعث سوختن روغن و همچنین باقی ماندن بقایای سوختگی در زیر نان در پخت‌های بعدی می‌شود. ضمناً بخار ناشی از سوختگی روغن در فر پخت، از محیط کار حذف شده و سبب بهداشتی شدن بیشتر محیط کار می‌گردد. همچنین تمیز کردن سینی‌های تفلونی برخلاف سینی‌های سنتی آهنی بسیار ساده بوده و در سرعت بخشیدن و راحتی کار پرسنل بسیار مؤثر است.

گرمخانه اتوماتیک

نان با کیفیت بالا نیاز به توجه و مراقبت ویژه در مراحل آماده‌سازی خمیر و همچنین تخمیر در شرایط مناسب محیطی از لحاظ درجه حرارت و درصد رطوبت دارد. این مهم تنها با استفاده از

دستگاه سختی‌گیر آب

با افزایش مصرف آب و استفاده از آب چاه در شبکه آبرسانی، املاح موجود در آن افزایش یافته و باعث صدمه زدن به ادوات و ماشین‌آلات خصوصاً پکیج بخار، گرمخانه و سیستم بخار فر پخت همچنین پایین آمدن کیفیت خمیر به سبب املاح اضافی موجود در آب می‌شود. لذا ضروری است در اولین قدم جهت بهبود کیفیت نان و افزایش عمر دستگاه‌های موجود در ابتدای خط تولید از یک دستگاه سختی‌گیر آب استفاده نماییم تا بهبود بخشیدن نان را از اولین مرحله یعنی خمیرگیری آغاز نماییم.

دستگاه خمیرگیر اسپیرال

گام بعدی اصلاح خمیرگیری است. در خمیرگیرهای سنتی، زمان لازم جهت عمل‌آوری خمیر زیاد است به طوری که بین ۲۵ الی ۳۵ دقیقه به طول می‌انجامد. ضمن اینکه یک نفر نیروی انسانی همواره باید به این سیستم نظارت داشته و به عمل آمدن خمیر کمک نماید. در خمیرگیر اسپیرال، نیروی انسانی برای عمل‌آوری خمیر حذف شده و سرعت عمل‌آوری خمیر به ۸ الی ۱۰ دقیقه کاهش می‌یابد که به این موارد، افزایش چشمگیر کیفیت



واحدهای تولیدی نان، خود را با مشاوره شرکت ماشین‌سازی مرشد گوهر بهینه کنند

محمود مرشدی، مدیرعامل شرکت ماشین‌سازی مرشدگوهر و دبیر انجمن ماشین‌آلات نان و شیرینی در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: تولید نان خوب با ماندگاری بالا و بدون ضایعات نیازمند سه اصل مهم است، ماشین‌آلات کامل و استاندارد، مواد اولیه مناسب و استاندارد و نیروی کار متخصص و آموزش‌دیده. قطعاً مواد اولیه مناسب در کنار ماشین‌آلات کارا و نیروی انسانی ماهر، زمینه‌ساز تولید موفق خواهد بود.

واحدهای نانوبی‌شان و صرفه‌جویی در مصرف روغن، بوی نان داغ بهداشتی را با بوی روغن سوخته جایگزین خواهند کرد. به منظور افزایش کیفیت و تنوع نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم، امکان اصلاح الگوی مصرف، بهبود فرایند تولید و پخت نان و همچنین تأمین بهداشت عمومی تولید، متخصصین شرکت ماشین‌سازی مرشد گوهر (تفلون سبز)، سطح بهداشت در واحدهای نانوبی‌شان را ارتقا، خواهد داد. نانوبیان حجیم با رعایت این دو مورد ضمن کاهش چشمگیر مشکلات بهداشتی در

شرکت ماشین‌سازی مرشدگوهر خود را ملزم می‌داند در دستیابی به این امر مهم به مشتریان خود مشاوره و نیز آموزش‌های لازم را ارائه نماید. مرشدی در بخش دیگری از اظهاراتش با بیان اینکه بیش از ۵۰ درصد از بهداشت کارگاه‌های نانوبی‌شان در کشور به دو عامل بستگی دارد، گفت: نصب دستگاه گرمخانه اتوماتیک و استفاده از سینی‌های پوشش‌دار (تفلون سبز)، سطح بهداشت در واحدهای نانوبی‌شان را ارتقا، خواهد داد. نانوبیان حجیم با رعایت این دو مورد ضمن کاهش چشمگیر مشکلات بهداشتی در



مرشدی با بیان اینکه نیازمند اصلاح سیستم تولید نان در کشور هستیم، گفت: بهبود کیفیت زندگی و ارتقا، جامعه انسانی در سال‌های اخیر باعث افزایش توقع مصرف‌کنندگان و در امتداد آن باعث تنوع تولید و بهبود کیفیت نان شده است. از سوی دیگر با افزایش واحدهای صنفی و صنعتی تولیدکننده نان و تنوع روزافزون نان، این حق انتخاب برای مصرف‌کنندگان به وجود آمده که از طیف وسیع تولیدکنندگان، بهترین را برگزینند ضمن اینکه عدم کیفیت مطلوب نان علاوه بر این منجر به هدررفت درصد قابل توجهی از این برکت الهی خواهد شد. وی ادامه داد: در این راستا ما نیازمند تغییر و ارتقا، سیستم تولید و همچنین تنوع و بهبود بخشیدن به تولیدات خود هستیم تا همواره نان تولیدی ما زینت‌بخش سفره هر ایرانی با سلیقه‌های مختلف باشد لذا نیازمند اصلاح سیستم تولید نان، افزایش کیفیت و همچنین ایجاد تنوع در محصولاتمان هستیم و این تغییرات همزمان با نیاز جامعه باید به طور مستمر ادامه یابد.



تحقق آموزش کاربردی با آکادمی ملی نان

آموزش در هر صنف و صنعتی از مقوله‌های پراهمیت به شمار می‌آید اما در صنف نان جایگاهی ویژه دارد و باید بر اجرای آن بسیار تأکید شود. طبق قانون نظام صنفی، آموزش نانوایان بر عهده اتحادیه‌های صنفی بوده و در واقع اتحادیه‌ها ملزم به اجرای آن هستند. اگرچه در طول سال‌های مختلف به آموزش نانوایان به صورت جسته و گریخته در نقاط مختلف کشور توجه شده و در طی دوره‌های آموزشی نانوایان مورد آموزش قرار گرفته‌اند اما نسبت به وضعیتی که در حال حاضر در واحدهای صنفی تولید نان مشاهده می‌شود و پایین بودن قابل توجه کیفیت نان، آموزشی که در این سال‌ها انجام شده گویا چندان کاربردی نبوده و نیاز به آن بیش از پیش احساس می‌شود. اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم در همین راستا وارد عمل شده و آکادمی ملی نان را احداث و راه‌اندازی نموده است.

و تمامی اطلاعات کارگرانی که در آکادمی ملی نان، دوره‌های آموزشی را گذارنده‌اند، طبق مقررات در این بانک اطلاعاتی ثبت خواهد شد و اتحادیه از بانک اطلاعاتی ثبت شده، کارگران را به واحدهای صنفی که نیاز به نیروی انسانی دارند، معرفی خواهد کرد. کرمی خاطرنشان کرد: افتتاحیه آزمایشی آکادمی انجام شده اما با توجه به اینکه یک فضای آموزشی نیاز به استانداردهای لازم خواهد داشت، طبق دستور شرکت بازرگانی دولتی، بازسازی اساسی و پایه‌ای فضای آکادمی از سوی شرکت غله و خدمات بازرگانی منطقه یک در حال انجام است و از ابتدای سال ۹۸، آکادمی مدرن و پیشرفته ملی نان، شروع به کار خواهد کرد.

رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم اظهار کرد: در این آکادمی برای بخش آموزش نان سنتی از اساتید فنی و حرفه‌ای کمک گرفته خواهد شد و برای بخش حجیم و نیمه حجیم، نانوایان این صنف برای آموزش دوره‌های تکمیلی به کشور آلمان خواهند رفت سپس از میان آن‌ها، اساتید آموزشی حجیم آکادمی انتخاب خواهند شد.

موضوع اهمیت صنعت نان در کشور را می‌رساند بنابراین باید آموزش را در این صنف تقویت کنیم تا کیفیت نان تولیدی ارتقا یابد. کرمی ادامه داد: البته زیرساخت‌های این مساله در کشور فراهم نبود و این مساله اخیراً جدی و مهم تلقی شده است لذا با توجه به اهمیت مقوله آموزش، وجود آکادمی در کشور بسیار ضروری است و در واقع نانوایان ماهر و آموزش‌دیده از این آکادمی جذب خواهد شد. رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم گفت: با راه‌اندازی آکادمی، آموزش را سرلوحه کارمان قرار خواهیم داد و همه نانوایان این صنف موظف هستند در دوره‌های آموزشی آکادمی، شرکت کرده و کارت پایان دوره آموزشی را اخذ نمایند.

وی افزود: معضل دیگری که امروز صنف نانوایان حجیم و نیمه‌حجیم با آن روبه‌رو است، عدم تعهد کارگران به مجموعه‌ای است که در آن فعالیت می‌کنند و گاهی در کوتاه‌مدت، محل کار را ترک نموده و کارفرما را مجبور به جایگزینی نیروی جدید خواهند کرد. ما برای رفع این معضل، یک بانک اطلاعاتی کارگران تعبیه خواهیم کرد

محمدجواد کرمی، رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: در سال ۲۰۰۶ عضو اتحادیه جهانی نان شدیم و تنها اتحادیه نان در کشور هستیم که عضو جهانی اتحادیه نان است. طی ارتباطی که با اتحادیه جهانی برقرار کردیم، از پتانسیل‌های آن‌ها در بحث آموزش استفاده و نزدیک به ۱۲ دوره از نانوایان حجیم کشور را به منظور آموزش در دوره‌های پیشرفته به آکادمی نان آلمان فرستادیم. آلمان، بزرگ‌ترین و پیشرفته‌ترین کشور است که در حوزه نان ورود کرده و ما ارتباط مستقیمی با آن‌ها برقرار نموده‌ایم.

با مشاهده پتانسیل‌های آکادمی ملی نان آلمان، در سال ۸۵ پیشنهاد احداث آکادمی ملی نان در ایران را به مسئولین ارائه دادیم و مسئولین مجاب شدند که مکانی را به منظور ایجاد آکادمی ملی نان در کشور در اختیارمان قرار دهند. وی با بیان اینکه ورود افراد تحصیل کرده به صنعت نان مطمئناً تحولی عظیم در این بخش ایجاد خواهد کرد، گفت: سالیانه ۲۰ هزار میلیارد تومان یارانه برای صنعت گندم، آرد و نان از سوی دولت پرداخت می‌شود و این



همگام با فناوریهای نوین جهانی

مشاوره، طراحی و پیاده سازی واحد های حجیم و نیمه حجیم

کیفیت بالا در ساخت



واگذاری وظیفه نظارت بر بررسی توزیع و مصرف آرد استحالی از گندم ۹۰۰ تومانی به اتاق اصناف تهران

به گفته معاون نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان تهران، این سازمان نظارت بر بررسی توزیع و مصرف آرد استحالی از گندم ۹۰۰ تومانی را به اتاق اصناف تهران محول کرده است.

مجتبی شیرقاضی در گفت‌وگو با غلات نیوز ابراز کرد: سیاست‌گذاری و نظارت بر تولید و توزیع گندم ۹ هزار ریالی در وهله اول با شرکت بازرگانی دولتی ایران و پس از آن، شرکت‌های غله و خدمات بازرگانی مناطق مختلف کشور است و سازمان صنعت، معدن و تجارت به استناد نامه شماره ۳۷۰/۹۶/۱۸۰۷۵ مورخ ۱۳۹۶/۵/۳، معاونت نظارت بر کالاهای مصرفی و شبکه‌های توزیعی و اقتصادی سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان در این زمینه وظایف نظارتی خاص خود را دارند.

شیرقاضی ادامه داد: با توجه به اینکه آرد استحالی از گندم ۹۰۰ تومانی مورد مصرف نانوایان آزادپز و واحدهای صنفی مصرف‌کننده این نوع آرد قرار می‌گیرد، بر اساس قوانین نظام صنفی و همچنین مطابق بخشنامه‌ها و دستورالعمل‌های جاری و همچنین آیین‌نامه اجرایی ماده ۴۵ قانون نظام صنفی و صورت‌جلسه مورخ ۱۳۹۵/۷/۵ سازمان صنعت، معدن و تجارت استان تهران، نظارت بر بررسی توزیع و مصرف آرد موصوف را در شهر تهران به مدیریت بازرسی و نظارت اتاق اصناف تهران که بازوی نظارتی تمام اصناف از جمله اتحادیه‌های ذی‌نفع نانوایان هم هستند، محول نموده است. ضمن اینکه مخالف نقش نظارتی اتحادیه‌ها نبوده و در راستای کمک به شفافیت بازار از این امر استقبال هم می‌نماید.

وی افزود: واحدهای صنفی نانوبی و غیره که از آرد استحالی گندم ۹۰۰ تومانی استفاده می‌کنند، همواره مورد پایش و کنترل بازرسان مدیریت بازرسی و نظارت اتاق اصناف قرار داشته و به صورت مستمر پایش کالای موصوف صورت می‌گیرد.

معاونت نظارت و بازرسی سازمان صنعت، معدن و تجارت در خاتمه بیان کرد: نظارت بر کیفیت نان‌های حجیم در حیطه وظایف بازرسان این سازمان نبوده و مراجع ذی‌ربط مانند اداره کل استاندارد، دانشگاه‌های علوم پزشکی و شرکت غله، نظارت بر کیفیت آرد و نان را بر عهده دارند.



قائم مقام معاون بازرگانی داخلی شرکت بازرگانی دولتی:

سامانه آرد سایر مصارف، دلالت را از چرخه خرید و فروش گندم ۹۰۰ تومانی حذف خواهد کرد

کامبیز معتمدوزیری گفت: سامانه آرد سایر مصارف که به زودی در کشور اجرایی خواهد شد، به منظور شفاف‌سازی در جهت خرید و فروش گندم ۹۰۰ تومانی ایجاد گردیده است که مهم‌ترین ویژگی این سامانه، حذف دلالت از چرخه خرید و فروش گندم ۹۰۰ تومانی خواهد بود.

قائم مقام معاون بازرگانی داخلی و سرپرست اداره کل نظارت بر آرد و نان شرکت بازرگانی دولتی ایران در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطر نشان کرد: طبق مصوبه‌ای که دولت در سال ۹۳ صادر نمود، شرکت بازرگانی دولتی مکلف شد به صورت مستمر و آنلاین شبکه توزیع و حمل و نقل گندم و آرد یارانه‌ای تحویلی به نانوایی‌ها را تحت نظارت کامل قرار دهد و بر اساس آن، سامانه فروش آرد یارانه‌ای با همکاری بانک سپه راه‌اندازی شد.

علی‌رغم مقاومت‌هایی که از سوی برخی اتحادیه‌ها و نانوایان در این راستا صورت می‌گرفت اما نهایتاً این طرح اجرایی گردید و حدود سه الی چهار سال است که از این سامانه در سطح کشور بهره‌برداری می‌شود و در واقع هدف و انتظار دولت در جهت نظارت خوب و کامل بر توزیع آرد یارانه‌ای در کشور محقق گردید.

معتمدوزیری ادامه داد: در بند ۳ این مصوبه نقل شده بود که فروش آرد ۶۶۵ تومانی فقط شامل حال خبازان یارانه‌ای بوده و فروش آرد به سایر متقاضیان باید بر اساس قیمت تمام شده گندم باشد.

طبق محاسبه‌ای که در آن زمان انجام شد، فروش گندم به سایر صنوف اعم از واحدهای حجیم و نیمه‌حجیم، قنادی‌ها و کارخانه‌های ماکارونی بر اساس قیمت تمام شده هزار و ۱۱۵ تومان بود و یارانه‌ای هم به این دسته تعلق نمی‌گرفت اما به مرور زمان اعضای صنف آرد با توجه به اینکه قیمت جهانی گندم از قیمت گندمی که ما عرضه می‌کردیم پایین‌تر بود، به این مسأله معترض شدند و در نهایت دولت عرضه گندم هزار و ۱۱۵ تومانی را متوقف و قیمت ۹۰۰ تومان را به منظور عرضه گندم سایر صنوف ابلاغ نمود و بدین ترتیب به طور ناخودآگاه یک سوبسید وارد چرخه توزیع این گندم شد.

وی ادامه داد: با توجه به اینکه در مصوبه دولت ذکر شده بود شرکت بازرگانی دولتی مکلف

است گندم را با نرخ ۹۰۰ تومان در اختیار سایر صنوف و بخش آزاد قرار دهد، این مسأله و تأمین تقاضای صنف و صنعت موجب گردید ایجاد سامانه برای فروش گندم آزاد نادیده گرفته شود اما با گذشت زمان، برخی تخلفات از سوی بعضی کارخانه‌ها مشاهده شد از جمله اینکه گندم خریداری شده از دولت قبل از فصل خرید دپو می‌شد و ممکن بود این گندم از سوی افراد سودجو، مجدد وارد چرخه فروش شود. این اتفاق موجب گردید که به فکر ایجاد سامانه فروش گندم ۹۰۰ تومانی بیفتیم. ضمن اینکه گندم ۹۰۰ تومانی هم در زمره گندم یارانه‌ای تلقی شده و باید برای آن سازوکار مناسب و کنترلی فراهم شود. به همین دلیل از سال گذشته با بانک سپه وارد مذاکره شدیم و انجمن صنفی کارخانه‌های آرد هم به این مسأله ورود کرد. جلسات سه جانبه‌ای در این راستا تشکیل گردید و در نهایت یک تفاهم‌نامه سه جانبه میان شرکت بازرگانی دولتی، بانک سپه و انجمن صنفی کارخانه‌های آردسازی منعقد شد. این سامانه از سوی بانک سپه طراحی و همراه سال جاری در استان سمنان به عنوان پایلوت مورد آزمایش قرار گرفت و فرایند خرید و فروش از ابتدا تا انتها، صفر تا صد سامانه چک شد و نواقصی که بود، پیگیری و رفع گردید.

قائم مقام معاون بازرگانی داخلی شرکت بازرگانی دولتی در ادامه خاطر نشان کرد: عده‌ای از خبازان به اشتباه گمان می‌کردند این سامانه آنها را محدود خواهد کرد اما سامانه فروش آرد سایر مصارف، این امتیاز خوب را به خبازان خواهد داد که در سریع‌ترین زمان ممکن با ورود به سامانه می‌توانند آرد مورد نظر خود را انتخاب و خریداری کنند. ضمن اینکه سامانه از این ویژگی برخوردار است که وقتی مشتری آرد را تحویل می‌گیرد، هزینه‌ای که بابت خرید آرد پرداخت کرده بلافاصله وارد حساب کارخانه نشده و مشتری این حق و قدرت را دارد که چنانچه از محصولی که تحویل گرفته رضایت

داشته باشد، اجازه برداشت کارخانه مورد نظر از مبلغ واریزی را بدهد. مدت سه روز این مهلت به مصرف‌کننده و مشتری داده شده که البته اگر تا سه روز مشتری نسبت به آرد دریافتی نظر خود را در سامانه درج نکرده باشد، مبلغ خود به خود به حساب کارخانه واریز خواهد شد و برعکس اگر طبق آنچه در سامانه ذکر کرده نسبت به کیفیت آرد رضایت نداشته باشد، گزینه‌ای برای مشتری در سامانه تعبیه شده که بر اساس آن می‌تواند درخواست کند تا هزینه موقتاً به حساب کارخانه واریز نگردد. در این میان اتحادیه مربوطه صنف باید وارد عمل شده و وضعیت را مورد بررسی قرار دهد. در صورتی که کیفیت آرد پایین باشد، کارخانه مربوطه موظف است محموله مناسب‌تری تحویل نانوایان بدهد.

وی ادامه داد: تصور اشتباه دیگری که میان نانوایان رواج داشت، این بود که با ایجاد این سامانه، خرید آرد بین استانی ممنوع خواهد شد. این در حالی است که با ایجاد سامانه هیچ‌گونه محدودیتی در این راستا برای نانوایان ایجاد نخواهد شد و کماکان نانوایان می‌توانند به واسطه سامانه از هر نقطه از کشور آرد مورد نظرشان را خریداری نمایند.

معتمدوزیری در ادامه با بیان اینکه هدف از ایجاد این سامانه این است که گردش کاملی از نقطه فروش گندم تا مرحله فروش نهایی (آرد) مورد کنترل و رصد کامل قرار گیرد، گفت: یکی دیگر از ضرورت‌های ایجاد سامانه آرد سایر مصارف، تقاضا و درخواست سازمان بازرسی کل کشور بود که در واقع به دنبال این بودند که به منظور کنترل و نظارت بهتر بر چرخه توزیع گندم ۹۰۰ تومانی و آرد استحالی از این گندم و نحوه فروش آن، این موضوع به صورت سیستمی و سامانه‌ای در کشور اجرایی شود.



کارخانه آرد نادر

ماندگاری
بهترین کیفیت است

آدرس: شهریار، ملارد، صفادشت، میدان نبی
اکرم، بلوار فولادسازان، انتهای جاده جنگل
تلفن: ۰۲۱-۶۵۴۳۹۰۴۲ فکس: ۰۲۱-۶۵۴۳۹۰۴۲

ard.nader2011@gmail.com

کارخانه آرد نادر،
دوام کیفیت را
سرلوحه کار خود
قرار داده است



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره ۴ • آبان ماه
۱۳۹۷ • ۲۴ صفحه

Nov- 2018 No.4
www.ghalatnews.ir

مشکل را ایجاد نموده به گونه ای که حضور آردسازان کشور را در بازارهای جهانی عملاً متوقف کرده است. سلیمانی ادامه داد: به فرض مثال به گندمی که از طریق طرح عبور موقت برای صادرات وارد می‌کنیم، هیچ‌گونه ارزی تخصیص داده نمی‌شود در صورتی که ارز به دست آمده از صادرات را باید به اجبار در سامانه نیما به فروش رسانیم که این مساله کارخانه‌های آرد را از ادامه فعالیت در بازار صادراتی باز می‌دارد. کارخانه آرد نادر در جهت ارتقا، کیفیت آرد بحث اختلاط گندم را همواره در اولویت امر قرار داده و این مساله به صورت کامل اختصاصی در کارخانه انجام می‌شود. کنترل متوالی آرد از سوی کادر مجرب فنی و آزمایشگاهی که مجهز به پیشرفته‌ترین ماشین‌آلات و لوازم آزمایشگاهی هستند، از دیگر مسائلی است که کارخانه آرد نادر در راستای افزایش کیفیت و مهم‌تر از آن در جهت دوام کیفیت به عنوان سرلوحه و خط مشی خود قرار داده است.

کارخانه آرد نادر در سال ۱۳۷۴ شروع به فعالیت نموده و در حال حاضر از برترین تکنولوژی‌ها در صنعت آردسازی برخوردار است. این کارخانه از ظرفیت تولید روزانه ۵۰۰ تن انواع آرد و همچنین ظرفیت ذخیره‌سازی ۱۳۵ هزار تن گندم برخوردار است. کارخانه آرد نادر علاوه بر تامین بازار داخلی به بازارهای جهانی هم ورود کرده و تاکنون به کشور عراق صادرات داشته است. در بخش آزاد، ماهیانه دو هزار تن آرد در کارخانه آرد نادر تولید می‌شود و در حال حاضر بخش زیادی از آرد آزاد استان‌های دیگر از سوی این کارخانه تامین می‌گردد. حسین سلیمانی، رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد نادر در گفت‌وگو با غلات نیوز به مشکلات و موانع بازار داخلی، هزینه هنگفت و سربار حمل و نقل گندم‌های خریداری شده از بورس و تاثیر منفی افزایش سرسام‌آور هزینه‌ها بر قیمت تمام شده محصول اشاره نمود و خاطرنشان کرد: حضور در بازار صادراتی با توجه به بحث نوسانات ارزی، بزرگ‌ترین





رئیس اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی وزارت بهداشت:

۸۲ درصد از نانویان حجیم در کشور کارت بهداشت معتبر دارند

صنعتی نان حجیم در سطح کشور رتبه عالی را در رعایت موازین بهداشتی به خود اختصاص داده‌اند و رعایت این مسأله در بین ۷۵ تا ۸۲ درصد از واحدهای صنعتی در حد قابل قبول است.

رئیس اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی وزارت بهداشت در ادامه اظهار کرد: در صورتی که عدم رعایت موازین بهداشتی در واحدهای صنعتی مشاهده گردد، همراه با بازدید بازرسان از واحدهای صنعتی، آموزش‌های بهداشتی هم ارائه شده و در صورتی که مجدد تخلف‌ها تکرار شود، واحد صنعتی مذکور جهت انجام اقدامات قانونی به دستگاه‌های غذایی مربوطه معرفی خواهد شد.

غلامی با اشاره به وضعیت کارت بهداشت نانویان صنف حجیم و نیمه حجیم تصریح کرد: اخذ کارت بهداشت معتبر برای کلیه شاغلینی که به نحوی در مراکز تولید نان‌های حجیم فعالیت دارند، الزامی است. در حال حاضر در مجموع حدود ۸۷ درصد از نانویان کل کشور دارای کارت بهداشت معتبر هستند.

سیدرضا غلامی گفت: در حال حاضر سطح رعایت موازین بهداشتی در میان ۷۵ الی ۸۲ درصد از واحدهای صنعتی نان حجیم در سطح کشور در حد قابل قبول است. ضمن اینکه ۸۷ درصد از واحدها دارای کارت بهداشت معتبر هستند.

رئیس اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی وزارت بهداشت در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: مراکز عرضه نان‌های حجیم در طول سال تحت کنترل همکاران ما هستند و گاهی در ایام خاص، طرح تشدید کنترل کیفیت را اجرایی می‌کنیم.

غلامی ادامه داد: در بازرسی از واحدهای صنعتی نانویان حجیم و نیمه حجیم، دو شاخص بهداشتی ملاک قرار می‌گیرد. نخست شاخص بهسازی محیط (مرکز تهیه ماده غذایی به لحاظ بهداشتی نوسازی و بهسازی شده باشد) و دوم شاخص بهداشتی مواد غذایی (رعایت کلیه موازینی که موجب سلامت مواد غذایی خواهد شد).

وی افزود: از نگاه بازرسان وزارت بهداشت، در مجموع بین ۳۰ الی ۳۵ درصد از واحدهای



جام جهانی نان و شیرینی در ایبا ۲۰۱۸

بزرگ‌ترین نمایشگاه صنعت نان و شیرینی ایبا هر سه سال یک‌بار در مونیخ آلمان برگزار می‌شود؛ نمایشگاهی جهانی که تولیدکنندگان صنعت نان و شیرینی از اقصی نقاط کشور همزمان با نزدیک شدن به ایام برگزاری نمایشگاه خود را برای حضور در این نمایشگاه جهانی آماده می‌کنند.

شرایط نان و نانویان در ایران ارائه نمود. یکی دیگر از بخش‌های جالب نمایشگاه ایبا ۲۰۱۸ معرفی بهترین نانو و قناد از سراسر جهان بود که در این مسابقه، تیم نانویان از کشور چین موفق به اخذ رتبه اول گردید و کشور آلمان رتبه دوم و کشور اسپانیا رتبه سوم را کسب کردند. علاوه بر این، بین این تیم‌ها هم مسابقه برگزار و در نهایت بهترین نانو از کشور آلمان انتخاب شد. اگرچه ما نمایشگاه بین‌المللی ایبکس را در صنعت تخصصی نان در ایران داریم و تولیدکنندگان صنعت نان تلاش می‌کنند، بهترین‌ها را در ایبکس به ارمغان آورند اما آنچه واضح است، این است که با نمایشگاه ایبا هنوز فاصله بسیاری داریم و مسئولین صنعت آرد و نان باید تلاش کنند تا با اتخاذ راهکارهای نوین و مناسب و کاربردی، ایبکس را به ایبا نزدیک نمایند.

کارخانه‌های آردسازی برای اولین بار از ایران به نمایشگاه ایبا اعزام شدند و دستاوردهای خوبی را برای صنعت نان و شیرینی کشور با خود به همراه آوردند. در حاشیه نمایشگاه ایبا ۲۰۱۸، سمینارهای جهانی مختلف در حوزه نان برگزار گردید و اتحادیه نانویان حجیم و نیمه حجیم تهران به عنوان عضو اتحادیه جهانی نان و نماینده نانویان ایران به همراه ۱۵ نانو از این صنف در این سمینار حضور یافتند. اگرچه مشکلات و نوسانات نرخ ارز در سال جاری دامنگیر تولیدکنندگان این صنعت در کشور شده اما از شرکت در این نمایشگاه جهانی دریغ نکرده و هر چند تعداد کمی از نانویان صنف حجیم و نیمه حجیم در ایبا ۲۰۱۸ حضور به هم رساندند، در سمیناری که در حاشیه نمایشگاه برگزار گردید، رئیس اتحادیه نانویان حجیم و نیمه حجیم توضیحاتی درباره وضعیت و

شرکت‌کنندگان ایبا در فضایی نمایشگاهی گرد هم آمده و با ارائه محصولات و فناوری‌های نوین خود، به رقابت با یکدیگر می‌پردازند. ایبا بزرگ‌ترین نمایشگاه نان و شیرینی در دنیا است و تقریباً ۸۰ درصد از نمایشگاه ایبا به نان تعلق دارد و ۲۰ درصد از این نمایشگاه جهانی متعلق به صنعت شیرینی است. هر دوره از نمایشگاه ایبا بیانگر عصر جدیدی از تغییرات و تحولات در تولید و تکنولوژی به روز نان و شیرینی به شمار می‌آید. اما ایبا ۲۰۱۸ طبق آنچه شرکت‌کنندگان ایرانی می‌گویند، این بار پر بارتر از همیشه در مونیخ آلمان برگزار شد. قطعاً حضور تولیدکنندگان نان و شیرینی ایرانی در نمایشگاه پر قدرت ایبا، زمینه را برای انتقال تکنولوژی به این صنایع در کشور، بسیار فراهم خواهد کرد. سال ۲۰۰۶ بود که گروهی از نانویان حجیم و نیمه حجیم و مسئولین فنی



اکسیر سبز رازی

مرکز تحقیقات بهبوددهنده رازی

خبری خوش در
صنعت نان ایران در
راه است

تیم فنی شرکت رازی باری دیگر تحولی بزرگ ایجاد کرده است

رونمایی شرکت رازی از

بهبود دهنده های جدید در صنعت نان...

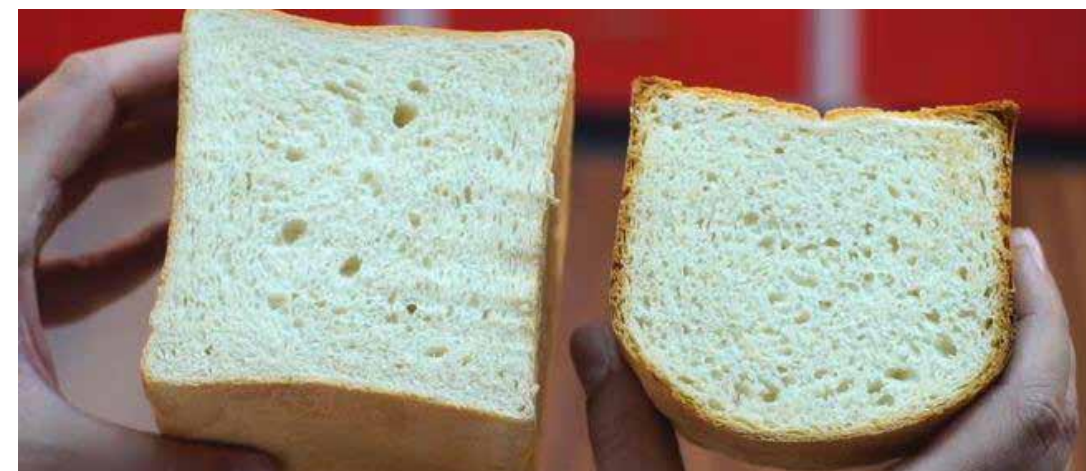


بهبوددهنده رازی همواره در جهت به روزرسانی محصولات خود گام برمی دارد

متفاوت است لذا شرکت رازی دائماً در حال به روزرسانی محصولات خود خواهد بود. وی خاطرنشان کرد: شرکت بهبوددهنده رازی با استفاده از مواد طبیعی در تولید محصولات خود، کمک بزرگی در راستای سلامت جامعه داشته و نیز باعث می شود کشور در زمینه بهبوددهنده نان خودکفا شده و نیاز به واردات محصولات مشابه نباشد.

بهبوددهنده های نان رازی جایگزین بیشتر محصولات خارجی شده اند که این برای گروه تحقیقاتی رازی انگیزه بسیار خوبی به شمار می آید. سلیمانی با بیان اینکه از محصولات جدید رازی در زمینه نان به زودی رونمایی خواهد شد، گفت: شرکت رازی همواره به دنبال یافتن محصولات جدید است چرا که کیفیت گندم ایران ثابت نبوده و نیز ذائقه مردم در مناطق مختلف،

احمدرضا سلیمانی، مدیرعامل شرکت بهبوددهنده اکسیر سبز رازی در گفت و گو با غلات نیوز بیان کرد: شرکت حامیان اکسیر سبز رازی با تحقیق روی واریته های گندم و آرد ایران، اخیراً جدیدترین دستاورد خود را در زمینه نان های حجیم به بازار عرضه کرده است. در پی عرضه این محصول، واکنش های ناوایان بسیار عالی و با استقبال خوبی همراه بوده است به طوری که در مدت کوتاهی



کیفیت آرد را مهندسی می کنیم

آدرس: اراک، شهرک صنعتی خیرآباد، خیابان ۱۰۴، مجتمع تحقیقاتی رازی
تلفن: ۳۳۵۵۴۲۹۱ واحد فروش: ۰۹۱۰۴۰۷۷۷۱۷ - ۰۹۱۹۵۱۲۴۱۴۵

در سمینار علمی و آموزشی نانوایان حجیم و نیمه حجیم چه گذشت؟



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره ۴ • آبان ماه
۱۳۹۷ • ۲۴ صفحه

Nov- 2018 No.4
www.ghalatnews.ir



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره ۴ • آبان ماه
۱۳۹۷ • ۲۴ صفحه

Nov- 2018 No.4
www.ghalatnews.ir

شانزدهم اکتبر (۲۴ مهرماه ۹۷) به مناسبت تأسیس سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد، فائو، به نام روز جهانی غذا و نان ثبت شده است. در این روز برای اولین بار در کشور، سمینار علمی و آموزشی نانوایان حجیم و نیمه حجیم، کسب و کار و تغذیه در انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور برگزار شد.

این سمینار تخصصی به همت اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم و کانون هماهنگی دانش، صنعت و بازار زنجیره گندم، آرد و نان و با حضور مسئولین، دست اندرکاران و فعالان صنعت گندم، آرد و نان برگزار گردید که با استقبال بسیار خوبی از سوی نانوایان حجیم و نیمه حجیم روبه‌رو گشت.

این سمینار تخصصی با محوریت و رویکرد بررسی عوامل مؤثر بر کیفیت نان، نقش بهبوددهنده‌ها و خمیرترش‌های لاکتیکی در ارتقا، کیفیت نان، قوانین حقوقی مربوط به صنف نانوایان، مشکلات گندم، آرد و نان و چالش‌های پیرامون فرایند پخت نان و همچنین موارد روان‌شناسی از جمله تکنیک‌های نوین مشتری‌مداری برگزار گردید.

برخی از شرکت‌های فعال در حوزه ماشین‌سازی، مواد اولیه و بهبوددهنده‌ها در حاشیه این سمینار، نوآوری‌ها و تکنولوژی محصولات خود را به نمایش گذاشتند. دکتر نورافشان، مدیر شرکت دانش‌بنیان وارنا، یکی از سخنرانان این همایش بود که به ارائه مطالبی تخصصی درباره ویژگی‌های دانه گندم پرداخت.

دکتر هدایت حسینی، رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور نیز توضیحاتی در راستای جنبه‌های تغذیه‌ای نان در ایران ارائه نمود و دکتر هاله حدائق، مدیر تحقیق و توسعه تمین نان سحر به عوامل مؤثر بر کیفیت نان اشاره کرد.

صنایع غذایی دانشگاه تهران و رئیس قطب علمی فناوری غذاهای فراسودمند در کشور، یکی دیگر از سخنرانان این سمینار تخصصی آموزشی بود که به نقش خمیرترش‌های لاکتیکی در افزایش ماندگاری و جلوگیری از ایجاد سو، هاضمه خطاب به نانوایان حاضر در سمینار به ارائه توضیحاتی پرداخت و گفت: خمیرترش حاصل همکاری مجموعه‌ای از میکروارگانیسم‌های مفید در آرد است که با فعالیت‌های آنها، محصولی با ویژگی‌های منحصر به فرد تولید می‌شود.

دکتر رضوی خاطر نشان کرد: در طی تخمیر می‌توانیم محصولات متعددی را از لحاظ کیفیت تغذیه‌ای اصلاح کنیم. یکی از این فرآورده‌ها، سبوس است که به طور طبیعی اسید فیتیک آن طی فرایند تخمیر کاهش پیدا می‌کند.

به گفته استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تهران، اگر سبوس به صورت تخمیر شده مورد استفاده قرار نگیرد، می‌تواند تبعات منفی در پی داشته باشد. البته امروزه استانداردهای اجباری مبنی بر ممنوعیت مصرف سبوس خام در فرایند تولید نان تدوین شده است.

استاد گروه علوم و مهندسی

همچنین دکتر حسن نخچیان، استادیار دانشگاه تربت حیدریه در خصوص نقش بهبوددهنده برای ارتقا، کیفیت نان به ارائه توضیحاتی پرداخت و شکیبافرد، مشاور حقوقی اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم هم درباره آشنایی با نحوه صحیح تنظیم روابط حقوقی با پرسنل در صنف نانوایان صحبت کرد.

دکتر حسین یزدجردی، رئیس کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران از دیگر سخنرانان این سمینار بود که بر مشکلات گندم، آرد و نان و بررسی مشکلات پخت نان تأکید کرد و به ارائه راهکارهایی در راستای رفع این موانع و مشکلات پرداخت.

وی اظهار کرد: نان بازیچه دست سیاست‌مدارانی شده که از آن استفاده سیاسی می‌کنند. دکتر یزدجردی افزود: انحصار قیمت‌های یکسان و عدم رقابت، منجر به کاهش کیفیت خواهد شد. در واقع کیفیت در اثر رقابت و تنوع ایجاد می‌شود لذا در شرایطی که رقابت در بازار حکمفرما نیست، صحبت درباره کیفیت بی‌معناست.

وی با تأکید بر اینکه دانشکده اقتصاد یا دانشکده‌های اقتصاد باید مشکلات ساختاری زنجیره گندم، آرد و نان را مطرح کنند، بیان کرد: ساختار اقتصادی زنجیره گندم، آرد و نان، به کل غلط است و دولت هم سال‌هاست به این ساختار غلط اصرار می‌ورزد در حالی که باید برای اصلاح آن کاری کند.

مهندس الهام نجف‌زاده، مدیر محصول نانوایی گلنان پوراتوس و پیام کاشانی، مدیر اجرایی شرکت گازسو و مدیرعامل شرکت مانا پارس، از دیگر سخنرانان سمینار

علمی و آموزشی نان حجیم و نیمه حجیم، کسب و کار و تغذیه بودند. همچنین تکنیک‌های نوین مشتری‌مداری از سوی دکتر فتوت، مدیرعامل مؤسسه روان‌شناختی کاریزما مشاور به افراد حاضر در این سمینار بیان شد. در بخش پایانی، محمدجواد کرمی، رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم و مدیر آکادمی ملی نان، مشکلات و دغدغه‌های نانوایان را به مسئولین دولتی حاضر در سمینار خاطر نشان نمود و نیز به ارائه برنامه‌های آتی اتحادیه برای نانوایان این صنف پرداخت.

کرمی با اشاره به مشکلات کیفیتی آرد به عنوان دغدغه اصلی نانوایان حجیم و نیمه حجیم گفت: ناوگان تولید صنف حجیم و نیمه حجیم فرسوده است و از شرکت بازرگانی دولتی این انتظار می‌رود که در ارائه تسهیلات ارزان قیمت به این صنف نهایت همکاری را داشته باشد.

وی در ادامه به ورود کافه نان‌ها به صنف نان حجیم و نیمه حجیم ایران اشاره نمود و اظهار کرد: اتحادیه نانوایان در راستای مباحث حقوقی صنف با یک مشاور حقوقی وارد قرارداد شده که یک روز در هفته، در اختیار نانوایان خواهد بود.

طراحی اپلیکیشن خرید آرد و مواد اولیه و کاهش هزینه مالیاتی، از دیگر اقدامات اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم است که کرمی درباره آنها به ارائه توضیحاتی پرداخت.

شایان ذکر است به نانوایان حاضر در این سمینار گواهی‌نامه آموزشی اعطا شد.



شرکت زیست آنزیم شیمی

پدیده ای نو در صنعت فراوری آرد ایران

شما را متقاعد می کنیم که ما را انتخاب کنید

برای اولین بار در کشور - زیر نظر سازمان غذا و دارو

تولیدکننده بهبوددهنده آردهای قوی

بهبوددهنده آردهای ضعیف



آدرس: رشت، بلوار لاکان، شهرک سیداحمد خمینی

تلفن کارخانه: ۰۱۳-۳۳۴۲۷۶۰۳ تلفن دفتر مرکزی: ۰۱۳-۳۳۵۴۰۳۲۷

تلفن همراه: ۰۹۱۱۱۳۲۰۲۵۹



الگو برداری اروپایی به سبک کافه نان

یک سالی می شود که با الگو برداری از سبک تولید نان در جامعه اروپایی امروز، پای کافه نان ها به ایران هم باز شده است. کافه نان ها علاوه بر اینکه سبک جدیدی را در صنعت نان ایران جا می اندازند، از وجه اقتصادی هم به نوعی، یک روش درآمدزایی برای تولیدکنندگان نان خواهند بود.

منطقه تهران به فعالیت می پردازند. رئیس اتحادیه نانوایان حجیم در ادامه با بیان اینکه کافه نان ها می توانند مراکز فروش نان های صنعتی کشور باشند، خاطرنشان کرد: برای کافه نان ها در حال برنامه ریزی دقیق تری هستیم و آن هم ورود نان های نیمه منجمد به کافه نان ها است. در حال حاضر خمیرهای فریز شده در تمام دنیا تولید می شود سپس در کافه نان ها داخل فر قرار گرفته و تبدیل به نان می شوند و با انواع نوشیدنی ها و یا میان وعده ها در اختیار مشتریان قرار می گیرند.

ما در ایران هم در حال تلاش هستیم که کارخانه های تولید خمیرهای فریز شده را احیا کنیم و قطعا زمانی که این کارخانه ها شروع به فعالیت و عرضه محصولات خود کنند، مطمئنا تعداد کافه نان ها در سطح کشور به یکباره زیاد خواهد شد. کافه نان ها علاوه بر اینکه به عنوان روشی جدید در کسب و کار به درآمدزایی در صنف نانوایان منجر می شود، می تواند به نوعی جنبه حمایتی از کارخانه های تولید نان های فریز و صنعتی هم داشته باشد و نیز به اشتغالزایی در کشور کمک شایانی کند.

در جوامع پیشرفته امروزه زندگی ماشینی جای خود را به زندگی سنتی داده و در جوامع اروپایی عمدتا افراد وعده های غذایی شان را بیرون از محل زندگی شان صرف می کنند که کافه نان ها محل مناسبی را برای سرو صبحانه در این کشورها فراهم آورده اند. اگرچه از ورود کافه نان به ایران خیلی نمی گذرد اما این فضای دلنشین در کشور ما هم هرچند نوپا، فراهم شده است و بسیاری از مردم کافه نان ها را برای سرو صبحانه ای دلنشین و خاطره انگیز در کنار دوستان و یا خانواده خود انتخاب می کنند.

محمد جواد کرمی، رئیس اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم با بیان اینکه در صنعت نان نیازمند انتقال روش ها و تکنولوژی های جدید هستیم که کافه نان ها به عنوان روشی نوین این شرایط را ایجاد می کنند، گفت: کافه نان ها علاوه بر اینکه سبک و سیاق کشورهای اروپایی را به کشور می آورند، منبع درآمد خوبی هم برای نانوایان به حساب می آیند چرا که در کنار تولید نان، میان وعده ها و نوشیدنی هایی ارائه می دهند و از این طریق می توانند هزینه های شان را جبران کنند.

به گفته وی، کافه نان تقریبا یک سال است که در کشور ما راه اندازی شده و مصوبه صدور کافه نان ها از سازمان صنعت، معدن و تجارت اخذ گردیده است. کافه نان ها در حال رشد هستند و در حال حاضر ۲۰ واحد کافه نان در ۲۲



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره ۴ • آبان ماه
۱۳۹۷ • ۲۴ صفحه

Nov- 2018 No.4
www.ghalatnews.ir



گفت و گو با نانوایان حجیم و نیمه حجیم

اوایل دهه ۵۰ بود که تحولی در صنعت نان ایران به وجود آمد و نان‌های حجیم و نیمه حجیم وارد سفره‌های ما ایرانیان شد. اگرچه در مقابل سهم مصرف ۹۰ درصدی نان‌های سنتی در کشور، این نوع نان‌ها هنوز سهم چشمگیری را در سبد غذایی جامعه به خود اختصاص ندهاند اما گرایش مردم روز به روز به مصرف این نوع نان‌ها بیشتر می‌شود. چه بسا اینکه شاید در ابتدای امر فقط نان‌های باگت که به اصطلاح نان‌های فانتزی رایج هستند، در کشورمان تولید و عرضه می‌شدند اما امروزه شاهد تنوع بسیار زیاد نان‌ها در صنف حجیم و نیمه حجیم هستیم. با اینکه نان‌های سنتی قدمت بسیار دیرینه‌ای در ایران دارند اما سرعت پیشرفت نان‌های حجیم و نیمه حجیم در کشور بسیار بیشتر است به‌ویژه در چند سال اخیر که نانوایان حجیم و نیمه حجیم کشورمان با شرکت در نمایشگاه نان ایبا و بازدید از صنعت نان آلمان، الگو و سبک اروپایی را در تولید نان‌هایشان به کار گرفته‌اند و شاهد رشد قابل توجه انواع نان حجیم و نیمه حجیم در کشور به خصوص در تهران بوده‌ایم. خبرنگار ما با تعدادی از نانوایان حجیم و نیمه حجیم در خصوص مشکلات و راهکارهایشان پیرامون رفع دغدغه‌ها و چالش‌های موجود در صنف پرداخته که در ادامه خواهید خواند:

* کارخانه‌ها، آرد مخصوص نان‌های حجیم و نیمه حجیم را تحویل‌دهند *

در ادامه، مهرداد بقرچکی، یکی دیگر از تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه حجیم به حمایت متقابل میان اتحادیه و نانوایان این صنف اشاره نمود و خاطرنشان کرد: در واقع اتحادیه، پل ارتباطی میان ما و مسئولین دولتی است و حرف نانوایان به کمک اتحادیه در مراجع قانونی برش دارد. بقرچکی به اقداماتی که اتحادیه برای صنف انجام داده اشاره کرد و گفت: راه‌اندازی اپلیکیشن خرید آرد و مواد اولیه، یکی از اقدامات اتحادیه است این اپلیکیشن تا حدود زیادی مشکلات ما را با اداره دارایی رفع می‌کند.

صیادی، یکی از تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه حجیم سلامت (نان‌هایی بدون افزودنی شیمیایی و مواد نگهدارنده) در ابتدای این گفت‌وگو به تعامل مثبت صنف با اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه حجیم اشاره نمود و بیان کرد: اتحادیه در راستای رفع مشکلات صنف بالاخص تامین مواد اولیه کیفی، تمام تلاش خود را می‌کند. وی با اشاره به مشکلات و دغدغه‌های صنف به خصوص در حوزه تامین آرد کیفی گفت: علاوه بر دغدغه تامین آرد باکیفیت، افزایش قیمت مواد اولیه به یکی دیگر از چالش‌های ما تبدیل شده به طوری که هزینه تمام شده تولیدمان نسبت به برگشت سرمایه به واسطه فروش، هیچ‌گونه سوددهی برآیمان ندارد.

* کاهش دور ریز نان در گرو افزایش نرخ نان است *

این تولیدکننده نان‌های حجیم و نیمه حجیم با بیان اینکه سرانه مصرف نان در ایران دو برابر اروپاست اما نسبت به کشورهای اروپایی ارزش‌گذاری نان در ایران بسیار کمتر است، تصریح کرد: متأسفانه در حال حاضر ضایعات نان در ایران بالاست و علت اصلی آن هم قیمت پایین نان است. قطعاً اعلام یک نرخ منطقی و ارزشمند برای نان، موجب کاهش ضایعات آن خواهد شد ضمن اینکه یک نرخ خوب برای نان، تولیدکنندگان را به سمت تولید کیفی و ارگانیک سوق می‌دهد و تولیدکنندگان نان در این صورت، کیفیت را جایگزین سرعت خواهند کرد. صیادی در ادامه گفت: به منظور ارتقاء کیفیت آرد و نان که دغدغه اصلی صنف نانوایان حجیم است باید در جهت اصلاح مکانیزاسیون کشاورزی و اصلاح بذر گندم ایران اقدام شود. همچنین کارخانه‌های آرد، دغدغه تولید آرد کیفی داشته باشند و دولت یک نرخ منطقی و ارزشمند برای نان اعلام کند.



همچنین با تلاش‌های اتحادیه، ضریب مالیاتی ما از ۷ درصد به ۵ درصد رسیده ضمن اینکه اتحادیه طی یک الی دو سال اخیر، صنف حجیم و نیمه حجیم را از شمول نرخ‌گذاری خارج و آزاد کرده که این مساله منجر به ایجاد رقابت در جهت تولید نان باکیفیت در صنف ما شده است. این تولیدکننده نان‌های حجیم و نیمه حجیم در خصوص مشکلات و چالش‌های صنف در چند ماه اخیر اظهار کرد: افزایش نرخ دلار در تامین مواد اولیه، ما را دچار چالش کرده، تمام مواد اولیه تولید ما به غیر از آرد با افزایش ناگهانی و سرسام‌آور مواجه شده است. علاوه بر آن، نرخ است که دولت برای پرداخت حقوق کارگر در نظر گرفته که با توجه به شرایط اقتصادی فعلی حاکم بر تولید، کارفرما توان پرداخت چنین درآمندی را به نیروی کارگر ندارد. بقرچکی بیان کرد: متأسفانه در حال حاضر کیفیت آردهایی که تحویل نانوایان حجیم داده می‌شود، پایین است با اینکه کارخانه‌ها در تولید آرد از بهبوددهنده‌ها استفاده می‌کنند اما غنی‌سازی کامل و کافی در آرد صورت نمی‌گیرد و اگر ما در واحد تولید نان از بهبوددهنده‌ها استفاده نکنیم، کیفیت نان به شدت افت خواهد کرد. به عبارت دیگر افزودنی که در کارخانه به آرد اضافه می‌شود با آنچه ما در واحد تولید نان استفاده می‌کنیم، تناقض دارد و این مساله باعث می‌شود در نهایت خروجی کار (نان تولید شده) کیفی نباشد. این در حالی است که کارخانه‌ها باید آرد تخصصی نان حجیم و نیمه حجیم را تولید و به واحدهای نانوایی تحویل دهند تا ما دیگر نیاز به اضافه کردن هیچ‌گونه افزودنی نداشته باشیم.



* سندیکای کارگری مخصوص نانوایان حجیم و نیمه حجیم تشکیل شود *

ابوالقاسم فرمیهنی فراهانی، تولیدکننده دیگر نان‌های حجیم و نیمه حجیم در این گفت‌وگو با بیان اینکه عملکرد اتحادیه در مقابل صنف فوق‌العاده مثبت است، ابراز کرد: اتحادیه نانوایان حجیم، یک مشاور حقوقی برای اتحادیه اختیار کرده تا به نانوایان در حیطه امور مالیاتی و دارایی مشاوره‌هایی ارائه دهد. ضمن اینکه اپلیکیشن هم برای خرید آرد و مواد اولیه از سوی اتحادیه راه‌اندازی شده است. وی ادامه داد: عملکرد دیگری که از سوی اتحادیه حجیم به آن پرداخته شده و مورد توجه قرار گرفته در صورتی که در اتحادیه‌های نانوایان سنتی مغفول مانده، بحث آموزش است که در این راستا اتحادیه حجیم و نیمه حجیم در جهت احداث و راه‌اندازی یک آکادمی ملی نان اقدام نموده است.

فراهانی با اشاره به مشکلات پیرامون امور کارگری و افزایش نرخ خرید مواد اولیه گفت: متأسفانه در حال حاضر بر قیمت تمام مواد اولیه ما حداقل ۳۰ درصد افزوده شده و این مساله با توجه به اینکه هیچ افزایش نرخ روی نان لحاظ نشده، بسیار ما را تحت فشار قرار داده است. به خصوص برای نانوایانی که واحدهایشان به صورت استیجاری اداره می‌شود، این مشکل چندین برابر نمود پیدا می‌کند. این تولیدکننده نان‌های حجیم و نیمه حجیم افزود: دستگاه‌های دولتی که مسئول توزیع مواد اولیه هستند، باید همکاری خوبی با شرکت تعاونی صنف داشته باشند تا از طریق شرکت تعاونی مواد اولیه به راحتی و با قیمت مناسب برای اعضا در دسترس باشد. وی خاطرنشان کرد: همچنین لازم است تشکیلاتی ایجاد گردد که به صورت سندیکای کارگری مخصوص نانوایان حجیم و نیمه حجیم، به مشکلات پیرامون امور کارگری در این صنف بپردازد.



New Solution For Acrylamide-Reduction In Snacks And Baked Goods

راهکار جدید برای کاهش آکریلامید در محصولات نانوائی و میان وعده‌ها

کمپانی Royal DSM به تازگی راهکاری آنزیمی را برای صنعت نانوائی و میان‌وعده‌ها ارائه داده است که از شکل‌گیری آکریلامید در محصولات از قبیل بیسکویت، پاپ‌کورن و کراکر که دارای pH بالا هستند، جلوگیری می‌کند. این آنزیم به میزان ۹۵ درصد ایجاد آکریلامید را در محصولات پردازش شده کاهش خواهد داد.

فوک و ن‌دینبرگ، مدیر خرید و فروش محصولات نانوائی این کمپانی اظهار می‌کند: بخشی جدی درباره آکریلامیدها در سطح جهانی به وجود آمده است. بر همین اساس، کمپانی ما این چالش را مورد توجه قرار داده است. یکی از مزیت‌های استفاده از اسپارژیناز برای مهار آکریلامید، این است که این ماده نیازمند ایجاد تغییراتی ناچیز در دستور یا فرایند پخت محصول است. کمپانی ما در حال حاضر توانسته است با به‌کارگیری این راهکار آنزیمی، میزان آکریلامید را به طور گسترده‌ای در محصولات نانوائی و میان‌وعده‌های خود کاهش دهد.

این کمپانی ادعا می‌دارد آگاهی جهانی نسبت به خطرات آکریلامیدی در حال افزایش است. آکریلامید یک ماده سرطان‌زا است که در محصولاتی که میزان شکر در آنها کاهش یافته و در دماهای بالا تهیه می‌شوند، شکل می‌گیرد. کارخانه‌های تولیدی به طور گسترده‌ای در حال فعالیت برای کاهش این عنصر هستند اما راهکارهای به‌کارگرفته شده از سوی آنها منجر به ایجاد تغییر در بافت و طعم محصول نهایی می‌گردد. راهکار کمپانی DSM، استفاده از آنزیم‌های اسپارژیناز است که به موجب آنها، از شکل‌گیری آکریلامید در محصولات بدون ایجاد تغییر در بافت و طعم آنها، جلوگیری می‌گردد.



نان چاباتا

۲ کیلوگرم	چاباتا کمپلت
۸ کیلوگرم	آرد گندم
۲۰۰ گرم	خمیر تازه (خمیر خشک ۷۰ گرم)
۴۰ گرم	روغن زیتون
حدود ۷/۸ کیلوگرم	آب
حدود ۱۸/۴۰۰ کیلوگرم	وزن کل
۵۷ عدد چاباتا	محصول به دست آمده
	طرز تهیه:
۳ دقیقه دور کند + ۸ دقیقه دور تند	همزن
حدود ۲۴ درجه سانتی‌گراد	دمای خمیر
۶۰ الی ۹۰ دقیقه در ظرف چرب شده	زمان استراحت خمیر
	بعد از زمان استراحت خمیر، زیر و روی آن آرد زده و روی سطح میز کار قرار می‌دهیم. خمیر را پهن می‌کنیم تا به قطر ۲ سانتی‌متر برسد و آن را به قطعات دلخواه درآورده و بدون نیاز به پروفر به مدت ۴۵ دقیقه روی تخته چوبی یا سینی می‌گذاریم تا آماده گردد سپس با حداقل بخار، پخت را انجام می‌دهیم.
حدود ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد	دمای پخت
۲۵ دقیقه	زمان پخت
۳۲۰ گرم	وزن چانه



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره ۴ • آبان ماه
۱۳۹۷ • ۲۴ صفحه

Nov- 2018 No.4
www.ghalatnews.ir



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره ۴ • آبان ماه
۱۳۹۷ • ۲۴ صفحه

Nov- 2018 No.4
www.ghalatnews.ir



ویژه نامه نان حجیم و نیمه حجیم

ویژه نامه نان حجیم و نیمه حجیم

مصرف کنندگان میان وعده‌ها چقدر به سلامت محصول اهمیت می‌دهند

بر اساس نتایج تحقیق صورت گرفته از سوی Carrs Foods، ۲۱ درصد از مصرف‌کنندگان بیان می‌کنند که سلامتی، یک ویژگی است که در زمان انتخاب یک میان وعده به آن توجه می‌نمایند. این تحقیق روی ۲۲۵۰ مصرف‌کننده در خصوص عادات غذایی آن‌ها صورت گرفت. نتایج به دست آمده نشان می‌دهد که طعم محصول و هزینه آن، بیشترین اهمیت را برای مصرف‌کنندگان هنگام انتخاب میان وعده دارد و حدود ۴۸ درصد مصرف‌کنندگانی که در این تحقیق شرکت کردند، به دنبال این موارد در محصولشان بودند. ۳۵ درصد از شرکت‌کنندگان در این تحقیق بیان کردند که کثیف نبودن محصول برای آن‌ها اهمیت دارد و برای ۲۲ درصد از این افراد، پر بودن محصول مهم است. آخرین اولویت نیز سلامت محصول بود. این مساله شاید به دلیل نقش میان‌وعده‌ها باشد که به عنوان ارتقا دهنده انرژی شناخته می‌شوند. همان‌طور که مصرف محصولات که به راحتی استفاده می‌شوند، رو به افزایش است و تعداد فروشگاه‌هایی که به فروش میان‌وعده‌ها می‌پردازند نیز رو به زیاد شدن است، واضح است که این صنعت می‌تواند شانس‌های بسیاری برای خرده‌فروشان ایجاد کند. تحقیقات جدید به خرده‌فروشان نشان می‌دهد که وسعت تولید، تنوع و راحتی در مصرف، همگی عوامل مهمی هستند که باید آن‌ها را هنگام تولید میان‌وعده‌ها در نظر گرفت و به این ترتیب نیاز همه افراد با سنین و موقعیت‌های گوناگون را در حالات مختلف روحی برآورده کرد.