



رئیس سیلوی استان قم:

اگر تصمیم به واردات نیست، روی واریته‌های گندم کشور کار شود

• صفحه ۳



مدیرعامل شرکت تولیدی بازرگانی آرد پویا:

موانع و چالش‌هایی پیش روی کارخانه پویا وجود دارد

• صفحه ۹



مدیرعامل کارخانه آرد درخشان قم مطرح کرد:

تثبیت نرخ ارز، اقدام حمایتی دولت از آردسازان کشور

• صفحه ۱۰



رئیس هیات مدیره کارخانه آرد قم:

کیفیت گندم‌های تحویلی شرکت غله بسیار مطلوب است

• صفحه ۱۱



رئیس هیات مدیره کارخانه آرد ستاره امید قم:

دولت دست کارخانه‌ها را در صادرات باز بگذارد

• صفحه ۱۲

مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قم:

ما در رعایت استانداردهای مربوط به کاهش سبوس‌گیری آرد در سطح کشور پیشرو هستیم



رادمنش گفت: برای اینکه بتوانیم وظیفه و تکلیفمان را در قبال مردم به نحو احسن انجام دهیم، باید روی مباحث غذایی مردم که نان، پایه و اساس آن در سبد غذایی مردم است، توجه و نظارت لازم را معطوف نماییم. استاندارد ۱۰۳ آرد که بر مبنای آن درصد سبوس‌گیری آرد سنگگ باید بین ۷ تا ۱۲ درصد باشد، باید در سطح کشور رعایت شود. در واقع هرچه نان کامل‌تر باشد، ارزش غذایی سفره‌هایمان غنی‌تر خواهد شد. با ارائه نان سبوس‌دار، سطح سلامت جامعه افزایش می‌یابد و ضرورت توجه بیشتر به اصول اولیه در سلامت غذایی مردم نیازمند دقت و نظارت بیشتر است.



آرد و نان استان صورت پذیرفت مبنی بر اینکه به صورت جدی مبحث افزایش سبوس نان در استان در اولویت جدی قرار گیرد و مصوب شد که آرد سنگگ با حداقل ۱۵ درصد و سایر آردها حداقل ۱۸ درصد سبوس توسط کارخانه‌های استان تولید شوند. اگر به یک‌باره آرد سنگگ را به ۷ یا ۱۲ درصد می‌رساندیم، شرایط سختی را به لحاظ عدم پذیرش

حاکمی از آن بود که نان استان قم بسیار سفید است و متأسفانه نانوایان استان از آرد با درصد سبوس‌گیری بالای ۲۱ درصد در واحدهای نانوایی استفاده می‌کنند. در اولین جلسه شورای سیاست‌گذاری گندم، آرد و نان استان، این مسأله مطرح گردید. گویا این موضوع یکی از دغدغه‌های چندین و چند ساله مسئولین استان بوده است لیکن منتج به نتیجه مورد نظر نشده بود. در اولین اقدام، مصوبه‌ای در شورای سیاست‌گذاری گندم،

مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قم در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: به طور کلی استان قم از حدود ۹۰۰ واحد نانوایی برخوردار است که از این تعداد ۶۰۳ واحد، دولتی‌پز و الباقی آزادپز هستند که از این تعداد متأسفانه نزدیک به ۱۰۰ واحد بدون مجوز فعالیت می‌کنند.

رادمنش گفت: از آذرماه سال ۹۵ که در شرکت غله و خدمات بازرگانی استان مشغول به فعالیت شدم، بررسی‌های اولیه

ادامه در صفحه ۲



بسیار بالای سبوس در نان، به این مسأله توجه بیشتری معطوف شود. متأسفانه در حال حاضر مشکلی که بابت افزایش سبوس نان در سطح استان با آن مواجه هستیم، عدم رعایت استانداردهای مربوطه توسط واحدهای آزادپز است که لازم است با جدیت و اهمیت بیشتری توسط اتحادیه نانوایان استان و سایر دستگاه‌های نظارتی، واحدهای آزادپز را نیز مکلف به رعایت نمایند.

سبوس‌دار کردن آرد در واحدهای آردسازی بخشی از کار ما بود، بخش دیگر این بود که باید نانوایان را به انجام این کار مجاب می‌کردیم. به همین خاطر بنرهای تبلیغاتی درباره فواید سبوس در نان چاپ گردید و در محل نانوایی‌ها به خصوص واحدهای سنگک نصب شد. علاوه بر این مصاحبه‌های متعددی هم با شبکه‌های مجازی و روزنامه‌های محلی و شبکه رادیو و تلویزیون استان در این راستا انجام شد. با اینکه نزدیک به ۱۵ ماه است این اقدام در استان صورت می‌گیرد اما متأسفانه همچنان با مقاومت‌هایی از سوی برخی از نانوایان روبه‌رو هستیم. واحدهای آردسازی استان به طور مرتب حداقل ماهیانه دو مرتبه رصد می‌شوند و نمونه‌گیری‌ها صورت می‌گیرد هرچند که بازرسی از وظایف و تکالیف قانونی شرکت غله نیست.

وی در ادامه در خصوص سبوس‌هایی که به صورت جداگانه در واحدهای نانوایی روی سطح نان اضافه می‌شوند، اظهار کرد: این موضوع را در سطح استان قم به طور جدی و از طریق مراجع ذی‌صلاح استاندارد، غذا و دارو و بهداشت پیگیری کردیم و به یقین هیچ نانوایی حق انجام چنین کاری را ندارد. مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قم در ادامه با اشاره به فواید نان سبوس‌دار تصریح کرد: نان، قوت غالب مردم جامعه به‌خصوص اقشار کم‌درآمد است بنابراین باید نانی را در اختیار مردم قرار دهیم که حاوی ارزش غذایی بسیار بالایی باشد. در واقع وقتی نان سفید به مردم عرضه می‌شود، زمینه بروز برخی از بیماری‌ها تسهیل می‌گردد. لذا ضرورت موجد دارد که با توجه به اهمیت و ارزش غذایی



نانو و مردم ایجاد می‌کرد. به همین خاطر ابتدا از ۲۱ درصد به ۱۸ رساندیم، به مرور درصد سبوس‌گیری، ۱۵ شد و در نهایت از بهمن‌ماه سال ۹۶ میزان سبوس‌گیری آرد ویژه سنگک در استان قم به ۱۲ درصد استاندارد رسید.

وی ادامه داد: در درجه اول باید محلی که آرد خبازی‌ها تولید می‌شد، مورد رصد قرار می‌گرفت. در زمانی که من مسئولیت شرکت غله را پذیرفتم، متأسفانه نظارت چندانی روی کارخانه‌ها نبود لذا از همان روز اول تلاش ما این بود که کارخانه‌ها را متوجه این امر کنیم که هرگونه ناهماهنگی در اجرای دستورات اداره کل شرکت غله، منتج به این خواهد شد که سهمیه‌ای از ما دریافت نخواهند کرد. بر این اساس طی جلساتی که با کارخانه‌ها گذاشتیم، دستورالعمل‌هایی که برایشان ارسال کردیم و مکاتبات متعددی که انجام دادیم، در نهایت برای تولید آرد سبوس‌دار مجاب شدند. بدین ترتیب هماهنگی‌های لازم با معاونت محترم غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و اداره کل محترم استاندارد استان قم هم صورت پذیرفت مبنی بر اینکه بازدیدهای دوره‌ای از کارخانه‌ها به طور مداوم انجام شود. رادمنش در ادامه گفت: در واقع



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان •
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۲۴ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir

”

سبوس‌دار کردن
آرد در واحدهای
آردسازی بخشی
از کار ما بود،
بخش دیگر
این بود که باید
نانوایان را به انجام
این کار مجاب
می‌کردیم

“





رئیس سیلوی استان قم:

اگر تصمیم به واردات نیست، روی وارندهای گندم کشور کار شود

حسین نحوی نیا گفت: اگر تصمیم بر این باشد که گندم خارجی وارد کشور نشود، بهتر این است که روی وارندهای گندم در سطح کشور کار شود. گندم دوروم کشور برای صادرات، مورد استقبال تعدادی از کشورهای دنیاست. در واقع ما می توانیم گندم دوروم کشور را صادر کنیم و در مقابل، مقداری گندم خارجی وارد نماییم تا بتوانیم کیفیت را در کشور افزایش دهیم البته با همین وضع هم می توان کار کرد اما مستلزم اختلاط بسیار مناسب و دقت بسیار بالایی خواهد بود.



رئیس سیلوی استان قم در گفت و گو با غلات نیوز اظهار کرد: کار اصلی سیلو یا به عبارت بهتر مجتمع های ذخیره سازی گندم، گرفتن گندم، نگهداری و ارائه آن به کارخانه های تولید آرد است. کار اصلی ما و آنچه که اهمیت دارد، اختلاط گندم است تا ترکیب همگنی از گندم ایجاد شده و کارخانه ها هم بتوانند آرد با کیفیت تولید کنند.

نحوی نیا گفت: سیلوه ها مجموعه هایی هستند که به بهسازی نیاز دارند و ما به این منظور نیاز به تخصیص اعتبار لازم داریم.

وی ادامه داد: استان قم تولیدکننده گندم نیست، در حالی که در سال حدود ۱۱۰ هزار تن گندم مصرفی کارخانه های استان را به خود اختصاص می دهد و گندم تولیدی استان پاسخگوی نیاز مصرفی استان نیست. در واقع هدف ما هم این است که کیفی ترین گندم ها را از سایر استان ها وارد کنیم و در اختیار کارخانه هایمان بگذاریم. ضمن اینکه به دلیل شرایط اقلیمی استان در فصول گرم سال و با توجه به اینکه عمده تولید نان در استان به نان سنگک اختصاص دارد، این مسأله می طلبد که ما گندم بهتری را برای صنایع آردسازی استان وارد کنیم.



معاون امور بازرگانی و توسعه تجارت سازمان صنعت، معدن و تجارت استان قم:

نان سنتی استان قم، ید طولایی در میان نان‌های مرغوب دارد

امیر محمدی گفت: خوشبختانه نان سنتی استان قم، ید طولایی در میان نان‌های مرغوب دارد. قم تنها استانی است که نان سنگکش از قدیم‌الایام زبازد تمام کشور بوده البته در مجموع کیفیت نان استان قم به خصوص واحدهای یارانه‌ای‌پز در سطح مطلوبی قرار دارد.

معاون امور بازرگانی و توسعه تجارت سازمان صنعت، معدن و تجارت استان قم در گفت‌وگو با غلات نیوز ضمن بیان مطلب فوق‌خاطر نشان کرد: بیش‌ترین تخلفاتی که بازرسان در سطح واحدهای خبازی استان قم به آن‌ها برخورد می‌کنند، عمدتاً موارد بهداشتی و کم‌فروشی است. ضمن اینکه استان قم از معدود استان‌هایی است که نان‌وایان هم مجوز کیلویی فروشی داشته و هم مجاز به فروش نان به تعداد هستند. همچنین در طی بازرسی‌ها، استفاده از جوش شیرین مشاهده شده که سال گذشته برخوردهایی هم به جد با آن‌ها صورت گرفته و خوشبختانه در حال حاضر استفاده از این افزودنی در استان قم به حداقل رسیده است. ضمن اینکه گزارش‌هایی هم بابت استفاده از بلانکیت (جوهر قند) به ما انعکاس داده شده که ما پیگیری‌های لازم را انجام داده و نان واحدهای مذکور را نمونه‌گیری کردیم که خوشبختانه در طی آزمایش‌ها، استفاده از افزودنی بلانکیت تأیید نشد.

وی خاطر نشان کرد: در واقع یکی از اهداف ما این بود که نان قم به سمت و سوی سبوس‌دار شدن حرکت کند. استاندارد سبوس‌گیری آرد سنگک باید بین ۷ تا ۱۲ درصد باشد. از طرف دیگر بسیاری از بیماری‌هایی که در جامعه وجود دارد، ناشی از عدم استفاده از سبوس است که این مسأله یکی از دغدغه‌های مسئولین قم بود.

در سال‌های گذشته این طرح در استان قم اجرا شد اما به دلایلی شکست خورد و یکی از دلایل آن هم این بود که به روش صحیح اجرایی نشد و به یکباره آرد ۱۸ درصد را به ۱۲ درصد سبوس‌گیری شده تبدیل کردند که مورد اعتراض شدید مردم قرار گرفت و طرح با شکست مواجه شد اما خوشبختانه ما این طرح را به صورت پلکانی با کمک‌های اعضای شورای سیاست‌گذاری گندم، آرد و نان اجرایی کردیم که خوشبختانه، هم ذائقه مردم به مرور به سمت نان سبوس‌دار گرایش پیدا کرد و هم نان‌وایان با این وضعیت کنار آمدند. البته ما در خصوص این طرح مشکلی با واحدهای آزادپز داریم که قرار است کمیسیون نظارت سازمان را وارد این کار کرده و واحدهای آزادپز را ملزم به رعایت استاندارد کنیم. اگر این اقدام صورت گیرد، قطعاً در کل استان قم، نان سبوس‌دار تولید خواهد شد و نان سبوس‌دار سالم را به دست مردم خواهیم رساند.



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان •
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir

”

بسیاری از بیماری‌هایی که در جامعه وجود دارد، ناشی از عدم استفاده از سبوس است که این مسأله یکی از دغدغه‌های مسئولین قم بود

“





مدیرکل استاندارد استان قم:

تمرکز ما روی سبوس دار کردن نان در واحدهای آزادپز استان است

منصور فرزانه گفت: اگر چه در حال حاضر در اجرای طرح آرد ۱۲ درصد سبوس گیری شده در برخی از واحدهای خبازی دچار نوسان هستیم اما مشکل عمده ما این است که این طرح برای واحدهای یارانه‌ای اعمال شود و در واحدهای آزادپز که متأسفانه اغلب آردشان را از سایر استان‌ها تأمین می‌کنند، این مسأله رعایت نمی‌شود. در حال حاضر تمرکز ما روی واحدهای آزادپز است تا بتوانیم نظارت بیشتری روی این واحدها داشته باشیم و این کار را به صورت فشرده‌تر در دستور کار قرار داده‌ایم.

مدیرکل استاندارد استان قم در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: استاندارد ملی ۱۰۳ مصوبه سازمان ملی استاندارد درباره ویژگی‌های آرد گندم است. این استاندارد طبق مصوبه شورای عالی استاندارد کشور، اجباری اعلام شده و باید تحت نظارت و مقررات سازمان ملی استاندارد قرار گیرد. تا کنون ۵ بار روی این استاندارد تجدید نظر شده است. ما از ۵ واحد تولیدی آرد در استان قم برخورداریم و هر ۵ کارخانه دارای پروانه استاندارد هستند و به طور مرتب رصد، بازرسی و نمونه‌برداری

می‌شوند. علاوه بر رصد واحدهای تولیدی آرد، ما در قالب یک طرح ویژه با وجود اینکه حضور در واحدهای نانویی جزو وظایف اداره استاندارد نیست به دلیل اهمیت موضوع، امسال طرح ورود به واحدهای نانویی را اجرا کرده و نمونه‌برداری از آرد واحدهای خبازی را هم شروع کرده‌ایم و نتایج را در شورای سیاست‌گذاری گندم، آرد و نان استان اعلام می‌کنیم.

وی ادامه داد: خوشبختانه ما بابت تولید آرد در سطح استان مشکل حادی نداریم جز یک مورد که موضوعی خاص و چالشی در استان بود و آن، بحث میزان سبوس گیری آرد بود. سبوس، ارتباط مستقیمی با بسیاری از بیماری‌ها دارد. نانی که از آرد سبوس‌دار تولید شده باشد، رنگ آن تیره‌تر می‌شود و این بحث سبوس بیشتر در نان سنگک مطرح است. استان قم، برند سنگک در کشور محسوب می‌شود و نسبت به سایر نقاط کشور، سنگک در استان قم از حساسیت بالایی برخوردار است. به همین خاطر این مسأله برای ما بسیار حائز اهمیت بوده و طی دو سال گذشته درصد سبوس گیری آرد سنگک بیش از ۱۸ درصد بود و با آنچه که در استاندارد ملی ۱۰۳ آرد ذکر شده، اختلافی قابل توجه داشت. علت اینکه استاندارد هم اجرا نمی‌شد، شاید همکاری نامناسب میان دستگاه‌های نظارتی بود و از سوی دیگر بحث فرهنگی بود که متأسفانه فرهنگ مصرف نان سبوس‌دار در جامعه جان‌نفته بود اما خوشبختانه تعامل مثبتی با همکارانمان در استانداری، شرکت غله، سازمان صنعت، معدن و تجارت و استانداری آغاز کرده و جلسات متعددی برگزار نمودیم و خوشبختانه توانستیم به تدریج میزان سبوس گیری آرد را از ۲۱ درصد به ۱۵ درصد برسانیم. از اول بهمن‌ماه سال ۹۶ هم میزان سبوس گیری آرد را به ۱۲ درصد رساندیم و خوشبختانه پیشرفت بسیار خوبی در اجرای طرح حاصل شد به‌خصوص از زمانی که آقای رادمنش آمدند، تعامل ما با ایشان بیشتر و بهتر بود و این مسأله به

اجرای موفق طرح، بسیار کمک کرد.

اگرچه در حال حاضر در اجرای طرح آرد ۱۲ درصد سبوس‌گیری شده در برخی از واحدهای خبازی دچار نوسان هستیم اما مشکل عمده ما این است که این طرح برای واحدهای یارانه‌ای اعمال شده و در واحدهای آزادپز که متأسفانه اغلب آردشان را از سایر استان‌ها تأمین می‌کنند، این مسأله رعایت نمی‌شود و آردی که در این واحدها مورد استفاده قرار می‌گیرد، سفید است که یا از استان‌های دیگر تأمین می‌شود و ما این مسأله را به آن استان‌ها منعکس می‌کنیم و یا اساساً کیسه آردی که در واحد نانویی مشاهده می‌شود متناسب با نان آن واحد نیست که البته ما برخوردهای بسیاری را اعمال می‌کنیم. خوشبختانه این مسأله را در واحدهای دولتی‌پز اجرایی کرده‌ایم و در حال حاضر تمرکزمان روی واحدهای آزادپز است تا بتوانیم نظارت بیشتری روی این واحدها داشته باشیم و این کار را به صورت فشرده‌تری در دستور کار قرار داده‌ایم.

”

استاندارد ملی ۱۰۳ مصوبه سازمان ملی استاندارد درباره ویژگی‌های آرد گندم است، این استاندارد طبق مصوبه شورای عالی استاندارد کشور، اجباری اعلام شده و باید تحت نظارت و مقررات سازمان ملی استاندارد قرار گیرد

“

تأکید می‌کنم که وظیفه اداره استاندارد، نظارت بر واحدهای نانویی نیست اما به خاطر تعامل با استان و همکاری خوبی که با شرکت غله و خدمات بازرگانی و استانداری استان داریم، به این مسأله ورود کرده‌ایم.



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان •
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir

ویژه نامه الکترونیکی استان قم



مدیرکل دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری قم
مطرح کرد:

جدیت در اجرای طرح سبوس دار کردن نان استان در کارگروه گندم، آرد و نان

◀ مجید آوری فرد با بیان اینکه اولویت اول کارگروه گندم، آرد و نان استان در سال گذشته، کاهش سبوس گیری آرد به حد مجاز بوده است، گفت: ما در حال حاضر سقف سبوس گیری آرد در کارخانه‌ها را به حد مجاز ۱۲ درصد رسانده‌ایم و حتی ایده‌هایی برای تولید آرد کامل در سطح استان داریم. برنامه ما در سال ۹۷ حفظ و استمرار رعایت درصد سبوس گیری آرد در سطح استان است به خصوص در فصل گرما که حفظ این مسأله در واحدهای خبازی، کمی دشوار است.



مدیرکل دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری قم در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: هدف نهایی ما، تأمین نان با کیفیت قابل قبول برای مردم است. لازمه تولید نان باکیفیت، گندم خوب، آسیاب خوب و عملیات فرآوری مناسب و تولید نان مطلوب است. ما همیشه در این چرخه مشکلاتی داشتیم؛ مشکلات کیفیت گندم، مشکلات قیمتی و غیره. استان قم در تولید گندم خودکفا نیست و ما چیزی حدود ۱۰ هزار تن گندم به صورت ماهیانه نیاز داریم و تنها حدود ۲۰ هزار تن گندم در سال تولید می‌کنیم. در مقطعی به گندم خارجی دسترسی داشتیم اما چند سالی است که بحث استقلال را در حوزه گندم مطرح کرده‌اند که البته استقلال به معنای چیزی نیست که به عنوان خودکفایی مطرح می‌شود؛ به عقیده شخصی من، گندم یک کالای استراتژیک است و ما همیشه باید از موجودی گندم در کشور برخوردار باشیم تا دشمن نتواند در مواقعی، با گندم و قوت غالب مردم، ما را تهدید کند اما برخی می‌گویند یعنی اینکه ما بتوانیم صد درصد نیاز گندم کشور را خودمان تولید کنیم که اگر قرار به اجرایی شدن باشد، همه جای کشور محل تولید گندم نیست. باید گونه‌های مناسب در اقلیم‌های مناسب کاشت شود.

همچنین برای اینکه از جنبه داخلی بتوانیم جواب محکم‌تری در این قضیه داشته باشیم، آزمایشگاه منوط به بحث آرد را تقویت کردیم و مجموعه این عوامل باعث شده وضعیت آرد در استان نسبت به سالیان گذشته مطلوب‌تر شود و تلاش ما این است که این امر را در واحدهای آزادپز هم اجرایی کنیم. تمام این اقدامات در جهت ارتقاء سلامت شهروندان صورت می‌گیرد. فرزانه در بخش دیگری از سخنانش در خصوص اجرای استاندارد حرارت غیرمستقیم در استان قم اظهار کرد: در گذشته تنورهای واحدهای نانوایی به شیوه حرارت غیرمستقیم بود اما تنورهایی که امروزه مخصوصاً در واحدهای نان تافتون وجود دارد، به شیوه حرارت مستقیم است. از نظر استاندارد، حرارت مستقیم، قابل قبول نیست و حرارت مستقیم آتش روی نان مضراتی را بر جای می‌گذارد. از سال ۸۵ شورای عالی استاندارد، دستگاه‌های پخت نان را مشمول مقررات استاندارد اجباری کرد. به سازمان استاندارد تکلیف نشد که به نانوایی‌ها ورود کرده و با تنورهای حرارت مستقیم برخورد کند لذا تولید دستگاه‌های با حرارت غیرمستقیم، استاندارد اجباری شد یعنی اگر در جایی از کشور تولیدکننده‌ای می‌خواهد دستگاه یا ماشین آلات پخت نان تولید کند، باید تحت نظارت سازمان استاندارد قرار گیرد و طبق ضوابط استاندارد، دستگاهش را به صورت حرارت غیرمستقیم تولید کند.

ما پارسال به صورت تصادفی، طرح بازرسی از واحدهای نانوایی را داشتیم و به چند مورد برخورد کردیم که دستگاه‌ها به صورت غیراستاندارد بودند. به این موارد رسیدگی کردیم و به دستگاه‌هایی که تولید شده و از سایر استان‌ها آمده بود، به آن استان‌ها انعکاس دادیم. در استان قم فقط به یک تولیدکننده متخلف برخوردیم که سریعاً برخوردها اعمال شد و تولید این تولیدکننده متوقف گردید.



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان •
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir





نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir

ویژه نامه الکترونیکی استان قم

کارگروه، شرکت غله را موظف به تأمین گندم‌هایی نموده که برای خبازی‌های استان مناسب باشد و خوشبختانه شرکت غله در این زمینه بسیار خوب عمل می‌کند و در حال حاضر بیش از ۹۰ درصد گندم تأمین‌کننده استان از گندم‌های کیفی است و ما در زمان مدیریت جناب رادمند در شرکت غله به خواسته‌هایمان رسیده‌ایم که این جای تشکر دارد.

در زمینه خرید و نگهداری گندم، هدف و تلاش ما این است که گندم‌ها با کم‌ترین صدمه در سیلوها نگهداری شود اما در گذشته متأسفانه در شرایط نامناسب و فضاهای روباز نگهداری می‌شد و تا زمانی که به کارخانه‌ها برسد، بخشی از ارزش غذایی خود را از دست می‌داد.

آوری فرد گفت: ما در کنار کارگروه گندم، آرد و نان استان، به دستور استاندار یک کمیته کارشناسی فرعی تشکیل داده‌ایم. جلسه کارگروه با حضور استاندار و معاون استاندار قم تشکیل می‌شود و تصمیمات کلان را می‌گیرد. ما در کمیته کارشناسی فرعی، تصمیم‌سازی‌ها را انجام می‌دهیم تا تصمیم‌گیری‌ها در کارگروه انجام شود. مسئولیت این کمیته به مدیرکل اقتصادی استانداری واگذار شده و جلسات آن با حضور سایر اعضای جلسه کارگروه برگزار می‌شود و موارد مدنظر در این جلسه کارشناسی می‌گردد.

به عنوان مثال بحث کنترل مرتب سبوس‌گیری آرد در کمیته مطرح است. بازرسان ادارات استاندارد و غذا و دارو به طور مرتب از آرد در واحدهای آردسازی و خبازی نمونه‌گیری می‌کنند به‌ویژه خاکستر آرد که مرجع مشخص نمودن سبوس‌گیری آرد است. در صورتی که کارخانه‌ای از حد عبور کرده باشد و یا ضوابط در یک واحد تولیدی آرد به نحو احسن رعایت شود، کمیته کارشناسی فرعی کارگروه به منظور اعمال سیاست‌های تنبیهی و تشویقی به شرکت غله استان معرفی خواهد شد.

آوری فرد خاطر نشان کرد: ما در سال گذشته سیاست سهمیه شناور را هم در استان قم اجرایی کردیم. ما این اقدام را به این منظور انجام دادیم که اگر رضایت نانوایان بیشتر باشد، سهمیه بیشتری به کارخانه‌ها تعلق گیرد. بدین منظور میزان رضایت نانوایان به طور مستمر کنترل می‌شود و خوشبختانه این طرح، جزو اقدامات موفق سال گذشته بود که در سطح استان انجام شد و در سال ۹۷ هم این طرح را ادامه خواهیم داد.

وی بیان کرد: سیلوهای استان قم قدیمی هستند و باید برای بهسازی و نوسازی ظرفیت ذخیره‌سازی به شرکت غله استان کمک کنیم. ما اولویت را برای احداث سیلوی بخش خصوصی در استان گذاشته‌ایم و اگر کسی وارد عمل شود، حمایت خواهیم کرد و تسهیلات یارانه‌ای در اختیارش خواهیم گذاشت. واقعیت امر این است که دولت باید در بخش گندم، آرد و نان هم مانند سایر کالاها خود را از تصدی‌گری رها کند و فقط به اقدامات حاکمیتی و نظارتی بپردازد.

”

با توجه به شرایط خاص تولید نان سنگک در استان قم، ما معتقدیم که آرد تولیدی در این استان باید متفاوت با سایر نقاط کشور باشد

برخی از مناطق کشور مانند استان قم اصلاً محل کشت گندم نیست. وزارت جهاد کشاورزی باید برنامه‌هایش را اصلاح کند و باید در این حوزه آمایش داشته باشیم. در هر استانی و به هر قیمتی نباید گندم تولید شود البته در روز مبادا این اقدام ضروری است اما در حال حاضر که در وضعیت عادی قرار داریم، در استان قم با توجه به منابع آبی بسیار محدود، تولید گندم ضروری نیست.

وی افزود: ما راهکارهای بسیاری داریم که بتوانیم در حوزه گندم استقلال داشته باشیم. من معتقدم اگر بتوانیم سیلوهای مکانیزه‌ای را در طولانی‌مدت در کشور مستقر کنیم که قابلیت نگهداری گندم داشته باشد، هر لحظه اراده کنیم، خواهیم کاشت و در فصل بعدی برداشت خواهیم کرد. به عبارت دیگر اگر بتوانیم ذخیره‌های کشور را به ۶ ماه برسانیم، دولت به بخش خصوصی یارانه‌ای دهد که سیلوهای متعددی در کشور ساخته شود و در نتیجه موجودی کشور افزایش یابد، می‌توانیم به استقلال مورد نظر در حوزه گندم برسیم.

آوری فرد گفت: با توجه به شرایط خاص تولید نان سنگک در استان قم، ما معتقدیم که آرد تولیدی در این استان باید متفاوت با سایر نقاط کشور باشد و از ویژگی‌های آرد مطلوب برای خبازان برخوردار باشد. خوشبختانه ما در استان قم سال‌هاست که بحث کمیت و کیفیت را رصد می‌کنیم. ما سال‌ها تلاش کردیم گندم را به آرد استاندارد تبدیل کنیم و در نانوایی‌هایمان آرد استاندارد پخته شود. متأسفانه در گذشته این‌طور نبود و چندین بار تلاش کردیم اما به دلایل فنی این موضوع قابلیت اجرایی پیدا نکرد.

وی ادامه داد: درصد سبوس‌گیری آرد، مسأله‌ای بود که متأسفانه در استان به آن توجه نمی‌شد و در واقع استاندارد ۱۰۳ آرد به دلیل شرایط خاص جامعه اجرایی نمی‌گردید و از آنجا که همه ارگان‌ها با یکدیگر هماهنگ نبودند، این طرح با شکست مواجه می‌شد اما خوشبختانه در سال گذشته توانستیم همه دستگاه‌ها را با هم هماهنگ کرده و با یکدیگر متحد شویم. متأسفانه در نمونه‌گیری‌ها، میزان سبوس آرد سنگک بالای ۲۱ درصد بود و میان نانوایان رقابتی منفی در مصرف آردهایی با درصد سبوس‌گیری بالا وجود داشت و نان روز به روز سفیدتر می‌شد. خوشبختانه به مرور درصد سبوس‌گیری آرد را در استان کاهش دادیم.

مدیرکل دفتر هماهنگی امور اقتصادی استانداری قم ادامه داد: نان، قوت غالب قشر ضعیف ماست و اگر می‌خواهیم قشر ضعیف را تقویت و حمایت کنیم، باید نان خوب تحویلشان دهیم که حاوی ارزش غذایی بالایی باشد؛ نانی که اگر به سلامتشان اضافه نمی‌کند، سلامتشان را از آنها نگیرد. در سال ۹۵ بحث افزودنی‌ها در فرایند تولید نان، به‌ویژه جوش شیرین، اولویت اول ما بود که به طور جدی این مسأله پیگیری شد. خوشبختانه یکی از کارخانه‌های استان قم موفق به اخذ پروانه ساخت آردی برای نان تافتون و لواش شده که نیازی به جوش شیرین ندارد. سال گذشته به شدت استفاده از جوش شیرین در استان منع شد و آمار مصرف این افزودنی در واحدهای خبازی بسیار کاهش یافت. خوشبختانه استفاده از بلانکیت هم تا کنون در قم مشاهده نشده است اما اخیراً به گوش رسیده که برخی از واحدها از این ماده استفاده می‌کنند که رسیدگی به این مسأله را در دستور کار قرار خواهیم داد.

وی ادامه داد: برنامه ما در سال ۹۷، حفظ و استمرار رعایت درصد سبوس‌گیری آرد در سطح استان است به‌خصوص در فصل گرما که حفظ این مسأله در واحدهای خبازی کمی دشوار است. البته



مدیر نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی استان قم:

تمامی کارخانه‌های استان قم، تحت نظارت سازمان استاندارد و غذا و دارو عمل می‌کنند

◀ جواد کرباسی گفت: خوشبختانه در استان قم واحد آردسازی نداریم که به صورت غیرمجاز و خودسرانه از مواد افزودنی خاص در فرایند تولید آرد استفاده کند. کارخانه‌ها تحت نظارت سازمان استاندارد و غذا و دارو عمل می‌کنند و در میان کارخانه‌ها فقط یک واحد، درخواست استفاده از بهبوددهنده را داشت که پروانه مورد نظر برای این واحد صادر شده است.

همه‌انگاری که میان ارگان‌های ذی‌ربط صورت گرفت، این طرح به خوبی اجرایی شد. بر اساس نتایج آزمایشگاهی، میزان سبوس آرد در سال ۹۴ و ۹۵ بسیار بالا بود و خوشبختانه ما در سال ۹۶ توانستیم به مرز ۱۲ درصد سبوس‌گیری نزدیک شویم.

”

با توجه به اقتضای فرهنگی مردم در سال‌های پیشین، کارخانه‌های استان تلاش می‌کردند آرد سفیدتری را به واحدهای نانوايي تحویل دهند

“

کل غله استان هم اقداماتی پیرامون فرهنگ‌سازی آرد و نان سبوس‌دار انجام داد. کرباسی تصریح کرد: از آنجا که اجرای این طرح در ابتدای امر از سوی کارخانه‌ها و نانویان با مقاومت‌هایی روبه‌رو بود، مسئولین فنی کارخانه‌ها موظف شدند اجرای مصوبات شورای سیاست‌گذاری استان را در کارخانه‌ها رصد کنند و گزارش درصد سبوس‌گیری آرد را به صورت هفتگی در اختیار ما بگذارند. ضمن اینکه علاوه بر ارائه این گزارش ما، اداره نظارت بر مواد غذایی استان هم به صورت جداگانه آردهای کارخانه‌ها را نمونه‌برداری و صحت گزارش‌ها را بررسی می‌کرد و در نهایت گزارش را به شورای سیاست‌گذاری استان ارسال می‌نمودیم. در این میان چنانچه واحدهای مصوبه را رعایت نمی‌کرد، به طور مرتب از سوی اداره نظارت بر مواد غذایی به واحد مذکور اخطار صادر می‌شد و حتی در چند مورد به دلیل تکرار تخلف با یکی از کارخانه‌های استان، اقدام قانونی صورت گرفت، ضمن اینکه گزارش اداره نظارت بر مواد غذایی برای شرکت غله استان قم ارسال می‌شد. خوشبختانه با اقدامات

مدیر نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی استان قم در گفت‌وگو با غلات نیوز ضمن بیان مطلب فوق اظهار کرد: در واقع بیش‌ترین چالشی که ما در میان کارخانه‌های استان قم با آن مواجه بودیم، بحث میزان خاکستر محلول بود که مربوط به درصد سبوس‌گیری آرد است که با توجه به اقتضای فرهنگی مردم در سال‌های پیشین، کارخانه‌های استان تلاش می‌کردند آرد سفیدتری را به واحدهای نانوايي تحویل دهند. این مسأله در دو سال اخیر با توجه به موضوعات مطرح شده در شورای سیاست‌گذاری گندم، آرد و نان پیگیری شد و ما مخصوصاً در آرد سنگک به نقطه مطلوب و استاندارد رسیدیم که در واقع آرد با درصد سبوس‌گیری ۱۲ است. وی افزود: مشکلات زیادی سر اجرای این طرح بود. از طرفی با اعتراض نانویان به کارخانه‌های آردسازی در خصوص تیره بودن آردها مواجه بودیم که باید در این زمینه، شفاف‌سازی و اطلاع‌رسانی می‌شد که از سوی مرکز بهداشت استان در خصوص فواید سبوس، اطلاع‌رسانی انجام گرفت. ضمن اینکه اداره



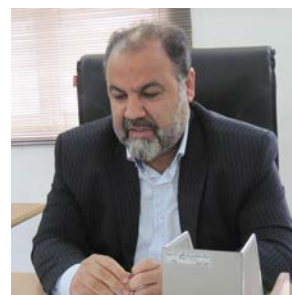
نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان •
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir



مدیرعامل شرکت تولیدی بازرگانی آرد پویا:

موانع و چالش‌هایی پیش روی کارخانه پویا وجود دارد



حسین شاه جعفری، مدیرعامل شرکت تولیدی بازرگانی آرد پویا در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه تلاش مجموعه پویا همیشه تولید آرد کیفی بوده است، اظهار کرد: در دوره قبل، در سال ۹۵ کیفیت گندم‌های تحویلی شرکت غله بسیار ضعیف بود و ما در این زمینه با چالش مواجه بودیم که با خرید گندم خارجی و اختلاط با گندمی که شرکت غله در اختیارمان قرار می‌داد، در نهایت توانستیم کیفیتمان را حفظ کنیم اما در همان مقطع، کارخانه‌های استان به لحاظ کیفیت آرد تولیدیشان، دچار افت شده بودند اما در سال ۹۶ با وجود این‌که برای تامین گندم خارجی مشکلاتی داشتیم، خوشبختانه گندم تحویلی شرکت غله، به نسبت مطلوب بود و ما نیازی به گندم خارجی پیدا نکردیم به خصوص در شش ماهه دوم سال ۹۶ که گندم‌هایی که غله در اختیارمان قرار گرفت، کیفیت بالاتری داشت.

به کیفیت گندم‌های داخلی در شرایط فعلی، نیاز ۲۰ الی ۳۰ درصدی به گندم خارجی داریم تا بتوانیم کیفیت خوبی را در تولید آرد ارائه دهیم. در ادامه، مسئول فنی و مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد پویا گفت: کارخانه آرد پویا یکی از مجهزترین آزمایشگاه‌ها را در سطح استان قم دارد و گاهی به عنوان آزمایشگاه معتمد ادارات عمل می‌کند.

وی با بیان اینکه در حوزه کنترل کیفیت و دریافت یک نتیجه واقعی، وجود ماشین‌آلات و تجهیزات خوب بسیار موثر است، بیان کرد: برای تولید آرد کیفی، عمدتاً کارخانه‌ها با توجه به نوسانات گندم، چالش‌های زیادی دارند و گندمی که در حال حاضر در اختیار داریم، در حد ایده آل کیفی و قابل قبول نیست.

وی اظهار کرد: قطعاً برگزاری دوره‌ها و سمینارهای آموزشی در ارتقاء کار مسئولین فنی نقش مهمی دارد. در کشور هم مراسم اینچنینی برگزار می‌شود اما بار کیفی چندانی ندارد و عمدتاً مشکلات صنفی در این همایش‌ها مطرح می‌شود.

وی در ادامه بیان کرد: متأسفانه یکی از مشکلات عمده ما با اتاق بازرگانی است. در واقع اتاق بازرگانی، مبلغی را به عنوان درصدی از فروش از شرکت تقاضا دارد که به عقیده ما این اقدام اشتباه است. تولید و فروش شرکت آرد پویا صرفاً به صورت دولتی است و عددی که اتاق بازرگانی انتظار پرداختش را از ما دارد، سه در هزار فروشمان است که در واقع این عدد، رقم بالایی است و برای ما قابل پرداخت نیست.

مدیرعامل شرکت تولیدی آرد پویا در ادامه با بیان اینکه از ادارات و ارگان‌های ذی‌ربط به خصوص مالیات، تامین اجتماعی، دارایی و گمرک توقع حمایت دارد، گفت: متأسفانه واردات دستگاه‌های مورد نیاز و ضروری ما، به قدری درگیر پروسه‌های طولانی مدت می‌شود که دستگاه از به‌روز بودن خارج می‌گردد. برایمان پیش آمده که برای واردات یک دستگاه، نزدیک به سه سال دستگاهمان در گمرک مانده بود و ما در این مدت فقط هزینه انبارداری پرداخت کردیم. قطعاً هر صادراتی نیاز به واردات هم دارد و اگر قرار است که یک محصول خروجی باکیفیت و استاندارد تولید شود، مکمل‌هایی هم برای تحقق این امر نیاز است که متأسفانه اداره گمرک در این زمینه با ما همکاری نمی‌کند. در ادامه، مدیر فنی و مدیر تولید کارخانه آرد پویا گفت: در مجموع در سال‌های اخیر با افت کیفیت گندم در سطح ایران مواجه بوده‌ایم اما استان قم برای داشته‌های خوب برنامه‌ریزی کرده و بهترین نوع گندم را در اختیار کارخانه‌ها می‌گذارد. وی ادامه داد: البته در کنار گندم‌های داخلی، کارخانه‌ها باید گندم خارجی هم در اختیار داشته باشند و در واقع اختلاط مناسب صورت گیرد تا بتوانیم آردی کیفی تولید کنیم. با توجه



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir

ویژه نامه الکترونیکی استان قم



مدیرعامل کارخانه آرد درخشان قم مطرح کرد:

تثبیت نرخ ارز، اقدام حمایتی دولت از آرdsازان کشور



◀ **کارخانه آرد درخشان، اولین کارخانه قم است که در سال ۱۳۴۸ احداث شده است. این کارخانه در زمان قدیم به دست ۴ شریک اداره می‌شد که در حال حاضر همگی به رحمت خدا رفته‌اند. علی پهلوانزاده، مدیرعامل فعلی آرد درخشان، در سال ۸۸ کارخانه را به علت فرسوده بودن خریداری نمود و در مدت یک سال و نیم کارخانه را از نو احیا کرد. در حال حاضر تمام دستگاه‌ها و بخش‌های کارخانه از آخرین و مجهزترین تکنولوژی روز برخوردار است.**



وی در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: در مدتی که من در صنعت آرد فعالیت می‌کنم، شاید نظم و انضباطی را که در حال حاضر در سیستم شرکت غله استان پابرجاست، تاکنون در استان شاهد نبوده‌ایم. مدیرعامل جدید شرکت غله استان، افرادی را در جایگاه خودشان قرار داده‌اند که مهارت لازم را در کار خودشان دارند. کیفیت گندمی که در این یک سال و نیمی اخیر در اختیار کارخانه‌های استان گذاشته شده، در هیچ دوره‌ای این‌گونه نبوده است. پهلوانزاده ادامه داد: یکی از اقداماتی که در دوره مدیریت جدید شرکت غله استان به وجود آمد، اجرای طرح تولید آرد ۱۲ درصد سبوس‌گیری شده است که سالیان سال استان قم به دنبال عملیاتی کردن این اقدام بود اما امکانش به وجود نمی‌آمد که خوشبختانه در حال حاضر در استان در حال اجراست.

مدیرعامل کارخانه آرد درخشان در بخش دیگری از سخنانش اظهار کرد: در حال حاضر با ثبات شدن نرخ ارز، اصلی‌ترین مشکل ماست. متأسفانه بسته شدن صرافی‌ها و انتقال پول از طریق سیستم بانکی که به بسیاری از بانک‌های خارج از کشور نمی‌توانند حواله بزنند، موجب گردیده فروشنده گندم نتواند به ما گندم بدهد و ما با چالش‌هایی از جهت تامین گندم، انتقال به کارخانه، تولید و انتقال به خارج هستیم لذا بهترین حمایت، تثبیت نرخ ارز و ایجاد حواله در بانک‌های مختلف برای پرداخت پول گندم است.

پهلوانزاده افزود: کارخانه آرد درخشان حدود دو سال است که به بازار جهانی صادرات ورود کرده و ماهیانه بیش از ۲ هزار تن صادرات به کشورهای قطر، عراق، افغانستان و سومالی دارد البته ما یک

محموله به کشور ارمنستان هم ارسال کردیم اما چون آن‌ها جزو گروه آسیا هستند، اجازه رقابت از جهت هزینه گمرکی را به ما نمی‌دهند. در تلاش هستیم که در آینده صادراتمان را به صورت محصولات غیر آردی صنایع وابسته افزایش دهیم. وی بیان کرد: در واقع اگر دستگاه‌های نظارتی روی کیفیت آرد خروجی جهت صادرات نظارت داشته باشند، ایران می‌تواند بازار خوبی در عراق داشته باشد. ظرف یک سال گذشته، کارخانه‌ها در جهت افزایش کیفیت آرد، نهایت تلاش خود را کردند که

مشاهده شد سهم بزرگی از ظرفیت بازار عراق را به خود اختصاص دادند.



سمیه مدنی، مسئول فنی و مدیر کنترل کیفیت کارخانه آرد درخشان و رئیس انجمن صنفی

مسئولین فنی استان قم در گفت‌وگو با خبرنگار ما گفت: در واقع ما با چالش کیفیت پایین گندم‌های داخلی در برخی از مناطق استان مواجه هستیم که البته گندم باکیفیتی از سایر استان‌ها از سوی شرکت غله استان تامین شده و در اختیار کارخانه‌ها قرار می‌گیرد. وی ادامه با بیان اینکه تعامل با مشتری در ارائه آرد باکیفیت بسیار موثر است، خاطرنشان کرد: کارخانه از یک سامانه نظرسنجی برخوردار است که در اختیار تمام مشتریان کارخانه قرار می‌گیرد و پس از ۴۸ ساعت با نانوایان تماس گرفته و نظراتشان را درباره آرد می‌پرسیم. در واقع ما مدام با نانوایان تبادل نظر داریم و در واقع عملکرد خودمان را می‌توانیم از رضایت مشتریانمان بسنجیم. مدنی ادامه داد: در استان قم درباره مسائل کیفی آرد میان مسئولین فنی، تبادل اطلاعات صورت می‌گیرد. برخی مسائل و مشکلات ممکن است در میان کارخانه‌ها مشترک باشد که تبادل نظر میان مسئولین فنی به رفع آن‌ها کمک خواهد کرد. رئیس انجمن صنفی مسئولین فنی استان قم افزود: بزرگ‌ترین چالشی که در حال حاضر مسئولین فنی استان با آن مواجه هستند، عدم امنیت شغلی و عدم استقلال مالی است که البته انجمن‌های صنفی سراسر کشور به دنبال پیگیری این مسائل هستند.



رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد قم:

کیفیت گندم‌های تحویلی شرکت غله بسیار مطلوب است

کارخانه آرد قم در سال ۱۳۶۰ افتتاح و در سال ۱۳۶۳ به بهره‌برداری رسیده است. این کارخانه هم‌اکنون به تولید آرد مورد نیاز استان در دو بخش دولتی و آزاد می‌پردازد. کارخانه آرد قم از ظرفیت روزانه ۱۵۰ تن تولید برخوردار است ضمن اینکه حدود ۱۲ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی بتنی و فلزی هم دارد. کارخانه آرد قم در حال حاضر تلاش می‌کند تا با ارائه آردی باکیفیت، بازار داخلی کشور را تامین نماید. یکی از اهداف این کارخانه در آینده، ورود به بازار صادراتی است و بازار کشورهای عراق و افغانستان را نشانه گرفته است.

از بهبوددهنده‌ها و آنزیم نیست. افزودن هرگونه موادی به آرد باید با مجوز وزارت بهداشت صورت گیرد ضمن اینکه یک نوع افزودنی برای همه آردها و یا گندم‌ها قابل استفاده نیست و نمی‌توان به صورت یکنواخت از یک نوع آنزیم استفاده کرد. در واقع استفاده از آنزیم در فرایند تولید آرد، به تخصص بالای علمی و تجهیزات تخصصی نیاز دارد. وی درباره وضعیت نان سبوس‌دار در استان قم بیان کرد: در واقع نان استاندارد سبوس‌دار، نانی است که از آرد حاوی سبوس تولید شده باشد اما برخی از واحدهای نانویی، اقدام به اضافه کردن سبوس به صورت جداگانه روی سطح نان کرده و تحت عنوان نان سبوس‌دار به مشتری عرضه می‌نمایند که البته خوشبختانه این اقدام غیر علمی در واحدهای نانویی استان قم به جز چند واحد آزادپز صورت نمی‌گیرد.

کیفیت گندم نداریم. رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد قم در ادامه گفت: متأسفانه دلیل اینکه واحدهای آزادپز به خرید آرد از استان‌های دیگر تمایل دارند، سفید بودن آرد سایر استان‌هاست و با توجه به اینکه کارخانه‌های استان قم موظف به تولید آرد ۱۲ درصد سبوس‌گیری شده هستند، واحدهای آزادپز به سراغ استان‌های دیگر می‌روند، به همین دلیل اخیراً بخشنامه‌ای به کارخانه‌های استان قم صادر شده که بر مبنای آن از این پس مکلف به تولید آرد ۱۲ درصد سبوس‌گیری برای واحدهای آزادپز خواهیم بود. کارخانه آرد قم تلاش می‌کند حتی‌الامکان بدون نیاز به هرگونه افزودنی، کیفیت آرد را افزایش دهد.

خوشامدی، رئیس هیأت مدیره کارخانه آرد قم در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: عمده‌ترین مشکل ما در حال حاضر، تامین نقدینگی است و در این راستا از دولت توقع حمایت داریم. با توجه به ظرفیت استان قم، وجود ۵ کارخانه بسیار زیاد است. در گذشته استان قم ۲ کارخانه داشت اما هم‌اکنون تعداد کارخانه‌ها به ۵ واحد رسیده و بدین ترتیب تولید کارخانه‌ها با کاهشی بسیار مواجه شده است.

وی ادامه داد: در چنین شرایطی تنها حمایتی که می‌توان از کارخانه‌ها کرد، مقابله با توزیع آرد خارج از شبکه به استان قم است تا کارخانه‌ها با رونق فروش در بخش آزاد تقویت شوند البته خوشبختانه شرکت غله استان در تلاش است تا از ورود آردهای خارج از شبکه به استان قم جلوگیری نماید.

خوشامدی در خصوص کیفیت گندم‌های تحویلی شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قم بیان کرد: در حال حاضر گندم‌هایی که شرکت غله استان در اختیار ما قرار می‌دهد، از سطح کیفی بسیار مطلوبی برخوردار است و خوشبختانه از زمانی که جناب رادمنش سمت مدیریت غله استان را عهده‌دار شده است، گندم‌های باکیفیت را از استان‌های دیگر خریداری و به کارخانه‌ها تزریق می‌کند و ما مشکلی در خصوص



تورج زلفی‌گل، مسئول کنترل کیفیت و مسئول فنی کارخانه آرد استان قم ضمن بیان این مطلب خاطرنشان کرد: خوشبختانه کیفیت گندم‌های دریافتی مطلوب است و با این شرایط، نیازی به استفاده

”

در حال حاضر گندم‌هایی که شرکت غله استان در اختیار ما قرار می‌دهد، از سطح کیفی بسیار مطلوبی برخوردار است



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir

ویژه نامه الکترونیکی استان قم



رئیس هیات مدیره کارخانه آرد ستاره امید قم: دولت دست کارخانه‌ها را در صادرات باز بگذارد / شرکت غله بهترین گندم را در اختیارمان می‌گذارد

خرمی‌روز در ادامه با بیان اینکه خوشبختانه فرهنگ استفاده از آرد سبوس‌دار میان خبازان استان به مرور در حال جا افتادن است، گفت: اگر ناوایی در خصوص تیره بودن آرد به کارخانه اعتراض کند، توجیهش می‌کنیم علاوه بر اینکه ما برخی شعارهایی را در خصوص فواید سبوس در قالب بنر در محل ناوایی‌ها نصب کرده‌ایم و همچنین روی کیسه‌های آردی که از کارخانه روانه واحدهای خبازی می‌شوند، فواید سبوس درج گردیده است. در واقع ما در کنار شرکت غله استان تلاش می‌کنیم تا به فرهنگ‌سازی آرد و نان سبوس‌دار کمک کنیم

◀ کارخانه آرد ستاره امید قم در سال ۱۳۷۴ پروانه تاسیس گرفته و از سال ۱۳۸۵ به طور رسمی آغاز به فعالیت نموده است و از همان ابتدای فعالیت، وارد بازارهای صادراتی عراق، عمان و امارات هم شده و در حال حاضر، آرد این کارخانه به عنوان یکی از بهترین آردهای ایران در کشور امارات شناخته شده است. کارخانه آرد ستاره امید قم از ظرفیت تولید ۷۵ هزار تن آرد در سال برخوردار است.



علیرضا خرمی‌روز، رئیس هیات مدیره کارخانه آرد ستاره امید قم در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه گندم‌های تحویلی شرکت غله استان به کارخانه‌ها از سطح کیفی مطلوب و استاندارد برخوردار است، اظهار کرد: خوشبختانه شرکت غله و خدمات بازرگانی استان با پیگیری‌ها و تلاش‌هایی که دارند، بهترین گندم را در اختیار ما قرار می‌دهند. وی بیان کرد: براساس بخشنامه‌ای که در راستای تولید آرد سبوس‌دار به کارخانه‌های استان ابلاغ شده، ما موظف به تولید آرد با سبوس‌گیری ۱۲ درصد هستیم. شرکت غله استان روی این مساله بسیار تاکید دارد و ما هم تابع دستوراتشان هستیم و ضوابط را رعایت می‌کنیم. ضمن اینکه این اقدام به نفع سلامت مردم است و خوشبختانه در استان قم رعایت می‌شود.

رئیس هیات مدیره کارخانه آرد ستاره امید قم در بخش بعدی سخنانش خواستار حمایت دولت از آردسازان کشور شد و گفت: کشور ما دارای گندم‌های خاصی است و قطعا ما برای صادرات نیاز به گندم‌هایی با درجه کیفی بالا داریم لذا از دولت توقع می‌رود که دست کارخانه‌ها را برای ورود موقت گندم باز بگذارد که متأسفانه اخیرا جلوی این امر را گرفته‌اند و قرار بر این بود که بحث صادرات از طریق عبور موقت را به انجمن صنایع آرد ایران واگذار کنند که فعلا خبری از آن نیست.

وی افزود: سیاست عرضه گندم صادراتی در بورس هم که در گذشته اجرایی می‌شد، اگر از استان‌هایی مانند خوزستان گندم می‌دادند، بسیار خوب می‌شد اما متأسفانه از استان‌های مرغوب کشور گندم به صورت محدود در بورس عرضه می‌شد و ما به مشکل برمی‌خوردیم.



در ادامه، شیرین رستگار، مدیر کنترل کیفیت و مسئول فنی کارخانه آرد ستاره امید قم در گفت‌وگو با خبرنگار ما به ارائه راهکارهایی درباره ارتقاء کیفیت نان پرداخت و در این خصوص توضیح داد:

گام اول برای ارائه نان باکیفیت، در درجه اول مستلزم آموزش ناوایان است. متأسفانه گاهی برخی از ناوایان با کارخانه تماس می‌گیرند و سوالاتی می‌پرسند که برایمان بسیار عجیب است. در درجه دوم، فرهنگ‌سازی نان تیره است که باید به شکل اساسی اجرایی شود. لازمه این امر، ورود رسانه‌های جمعی است که باید نان تیره را برای مردم جا بیندازند. متأسفانه در حال حاضر فقط قشر تحصیل کرده ما از فواید سبوس آگاه هستند و فرهنگ‌سازی باید در سطح وسیع انجام شود.

رستگار در ادامه تصریح کرد: قطعا کیفیت گندم برای تولید آرد سبوس‌دار، بسیار حائز اهمیت است، در حالی که کیفیت گندم‌های داخلی کشور چندان برای تولید آرد سبوس‌دار ۱۲ درصد مناسب نیست و ناخواسته پخت دچار مشکل خواهد شد. لذا اجازه واردات گندم خارجی را به کارخانه‌ها بدهند تا ما با اختلاط بتوانیم آرد سبوس‌دار کیفی تولید کنیم و ناخواسته هنگام پخت دچار مشکل نشود.



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان •
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir



استان قم پیشرو در استانداردهای کیفی و سبوس نان در کشور

در مدت اخیر حاشیه ها و شایعات بسیاری در خصوص بی کیفیتی آرد و نان در استان قم مطرح بود که ما برای روشن شدن ماجرا به این استان سفر کردیم تا از نزدیک وضعیت آرد و نان استان قم را مورد بازدید و بررسی قرار دهیم. البته استان قم طی چند سال گذشته با ضعف هایی مدیریتی در حوزه آرد و نان مواجه بود که خوشبختانه از آذرماه سال ۹۵ با تغییر مدیریتی در شرکت غله و خدمات بازرگانی این استان تحولی بزرگ در صنعت آرد و نان این استان رخ داد.



نشریه الکترونیکی
گندم، آرد و نان •
شماره اول • اردیبهشت
ماه ۱۳۹۷ • ۱۳ صفحه

Apr- 2018 No.1
www.ghalatnews.ir

به ثمر نشانده است. نان سنگک استان قم از قدیم الایام زبازد خاص و عام بوده است و در حال حاضر این نان اصیل ایرانی با آرد ۱۲ درصد سبوس گیری شده در استان قم تولید و روانه سفره های مردم می شود. امید است اتحاد و جدیتی که برای تولید و مصرف نان سبوس دار در استان قم اتفاق افتاد در سراسر کشور تحقق یابد.

رادمنش مدیر فعلی شرکت غله و خدمات بازرگانی استان قم با اتخاذ مدیریتی استراتژیک راهبردهایی را در جهت پیشبرد کیفی آرد و نان در این استان پیش گرفته است.

ذخیره سازی و استاندارد مناسب گندم، اختلاط علمی و البته کیفی و در اختیار گذاشتن بهترین نوع گندم به کارخانجات استان طبق اظهارات مدیران کارخانه های آرد استان و مدیران دستگاههای نظارتی استان، از اقداماتی است که با مدیریت جدید شرکت غله رقم خورده است.

در حال حاضر کارخانجات استان قم برای تولید کیفی ترین آرد تلاش می کنند و خوشبختانه آرد ها با بهترین کیفیت در اختیار نانوایان قرار میگیرند. یکی دیگر از اقداماتی که با تحول در مدیریت شرکت غله استان قم شکل گرفت سبوس دار کردن نان سفره های مردم این استان بود. هدفی که شرکت غله استان با جدیت تمام پیش گرفته و در اتحاد با ارگان های ذی ربط دخیل در صنعت گندم آرد و نان استان

سبوس، معجزه سلامتی

فواید مصرف نان سبوس دار:

- ۱- سرشار از ویتامین های گروه B و E
- ۲- سرشار از فیبر، فسفر، روی و آهن
- ۳- سرشار از کلسیم، پتاسیم و منیزیم
- ۴- پیشگیری از بروز بیماری های گوارشی و سرطان
- ۵- پیشگیری از بروز بیماری های قلبی و عروقی
- ۶- پیشگیری از بروز بیماری دیابت و چاقی

با مصرف نان سبوس دار سلامت را به خود و عزیزانمان هدیه کنیم.

اواره گل غله و خدمات بازرگانی
استان قم

ویژه نامه الکترونیکی استان قم