



اختصاصی کشاورزی، غلات و صنایع وابسته

ویژه‌نامه اختصاصی صنف و صنعت غلات نیوز

شماره سوم • شهریور ۱۴۰۴ • Aug-Sep 2025



Innovations for a better World

تهران، میدان آرژانتین، خیابان بخارست، کوچه هفدهم،
پلاک ۴، طبقه چهارم و پنجم کد پستی: ۱۵۱۳۸۳۵۱۲۳

۸۸۷۰۱۵۹۹
۸۸۷۰۱۲۵۶



70 YEARS as the
FIRST CHOICE of FLOUR
CUSTOMERS

۷۰ سال است که انتخاب اول
مصرف کنندگان آرد هستیم.



www.tabanflourmills.com
Sales Office: (+98) 21-66800893
@ tabanflourmills



شرکت آرد تابان
Taban Flour Mills Co.



اتو آنالایزر سریع غلات (NIT)

ساخت INFRACONT مجارستان
مناسب کارخانجات آرد گندم



محصولات قابل اندازه گیری:
انواع آرد، انواع گندم

پارامترهای قابل اندازه گیری:
رطوبت، پروتئین، گلوتن، خاکستر، آزمون زلنی ایندکس

مزایای دستگاه NIT نسبت به روش های مرجع:
عدم نیاز به آماده سازی نمونه و کاهش مدت زمان آنالیز
با دقت بالا (زیر ۶۰ ثانیه)



شرکت نیل تجارت آرتیمان نماینده رسمی فروش و خدمات
پس از فروش INFRACONT مجارستان در ایران

آرد
آراد



Ard
Arad

ARD ARAD

تولیدکننده برتر انواع آردهای صنفی و صنعتی





Innovations for better world

با افتخار از این پس، در نشانی جدید میزبان شما خواهیم بود.



تهران، میدان آرژانتین، خیابان بخارست، کوچه هفدهم، پلاک
چهار، طبقه چهارم و پنجم کد پستی: ۱۵۱۳۸۳۵۱۲۳



شماره تماس: ۸۸۷۰۱۵۹۹- ۸۸۷۰۱۹۲۴

شماره فکس: ۸۸۷۰۱۲۵۶

بازار آسیایان
نهنگیم

گل آرد زاگرس
Gol Ard Zagros



تولید کننده برتر انواع آرد خبازی و صنف و صنعت

www.golardzagros.com

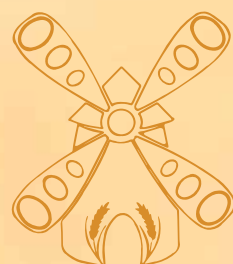
golardzagros@gmail.com

همراه: ۰۹۳۷ ۹۷۴۷۶۷۳

فکس: ۰۲۴ ۳۵۲۱۹۰۸۳

آدرس کارخانه: سلطانیه، کیلومتر ۷ جاده خدابنده

تلفن: ۰۲۴ ۵۸۵۴۹۳۲۱ - ۰۲۴ ۳۵۲۱۹۰۸۰۲





تنها امروز...



www.takmakaron.com

همراه با تولید در مسیر تحویل

انتخاب اول صنایع برای حمل جاده‌ای دقیق، سریع و مطمئن

بار به بار همراهتیم!

balam-co.com

۰۲۱۴۱۹۸۹۰۹۰



میزبان شما در **IBEX 2025** خواهیم بود.

ب-م
لجستیک

۲۶ الی ۲۹ شهریور، نمایشگاه
بین‌المللی تهران، سالن ۳۸

- حمل بیش از ۷ میلیون تن کالا طی
سال‌های ۱۴۰۲ و ۱۴۰۳
- ارائه خدمات حمل جاده‌ای در تمامی
بنادر و شهرهای صنعتی کشور
- متخصص در اجرای عملیات و مدیریت
حرفه‌ای حمل زمینی کالا در ایران



آرد ستاره گردان

KORDAN SETAREH FLOUR

www.Ardesetareh.ir

+98 (26) 44525530-39

+98 (912) 813 91 73



پویان صنعت

POUYAN SANAAT

Supplier of spare

تامین کننده قطعات یدکی کارخانجات آرد

ما همیشه در کنار
شما هستیم



دستگاه های
آزمایشگاهی
مخصوص
کارخانجات آرد
تحت لیسانس آلمان

www.pofaco.ir
info@pofaco.ir



0912 016 78 34
0912 016 78 35

آدرس: تبریز، بلوار استاد شهریار
ساختمان خدماتی ۲۲، واحد ۸۸



@POFACO.GROUP



@Ardivar



041 - 33 10 10 16
041 - 33 10 10 17
041 - 33 10 10 18
041 - 33 10 10 19
041 - 33 10 10 88

اولین تولیدکننده بسته بندی های کیک و شیرینی یک تکه

در سایزهای نیم، یک، یک و نیم و دو کیلویی

تجهیزات مدرن، مواد اولیه مرغوب، تیم حرفه ای، کیفیت، دقت و سرعت در انجام کار از دلایل اصلی متمایز نمودن مجموعه مهران پک می باشد.



مبتکر تولید زیره های کیک و دسر مقوایی با طرح اختصاصی
با مغزی سفید کاملاً بهداشتی با روکش سلفون در ایران



- ساخت تمامی انتقال دهنده های مواد آردوگندم از قبیل الواتورها و چین کانواورها و مارپیچ ها در تناژهای مختلف
- ساخت تمامی مخازن گندم و آرد
- اجرای سیستم آرد فله بونکر
- ساخت تمامی اتصالات گندم و آرد از قبیل استیل و آهنی رنگ کوره آبی
- اجرای سیستم جدید خروجی گندم زیر سیلوهای گندم به صورت ۱۶ تایی با قطعات استیل
- ساخت دستگاه و بیره زیر سیلوهای آرد در اندازه های مختلف
- ساخت مارپیچ های لوله ای طرح بولر
- اجرای سیستم هوادهی فیلتر آسپریشن از قسمت تخلیه گندم تا خروجی آرد با بهترین کیفیت

نصب و راه اندازی کارخانجات آرد و ماکارونی و دام و طیور صفر تا صد / نصب کارخانه آرد تک ماکارون آردداران / شرکت آرد مانا / شرکت آرد زرین خوشه / شرکت آرد ممتاز تبریز / شرکت آرد بهاران تبریز / شرکت آرد میلاد آذربایجان / شرکت آرد رضا مشهد / آرد گل مکان مشهد / آسه آرد مشهد / آرد گندم تبریز / سالم پاک تبریز / شرکت آرد ماکو / شرکت آرد آذربایجان باکو / آرد خوشه کاشان / شرکت برنج گلستان / شرکت پردیس گلستان

سامان صنعت

SAMAN SANAT

آدرس: استان البرز ساوجبلاغ
هشتگرد شهرک ابراهیم بیگ
تلفن همراه:

ابراهیمی ۰۹۱۳۵۲۰۹۵۴۳
رضایی ۰۹۳۸۱۹۵۰۸۸۹





شرکت گندم سایان سهند

تولیدکننده برترانواع آرد صنعتی و صنفی



Sahand Flour Mill



انواع آذیم‌های آرد، نان، پاستا و ماکارونی
تولید کمپانی مولن شیمی با نزدیک به ۱ قرن تجربه و تخصص



پاک‌فن نماینده انحصاری کمپانی Mühlenchemie آلمان در ایران

وعده ی دیدار ما هفدهمین نمایشگاه صنعت غلات ، آرد و نان

۲۶ الی ۲۹ شهریور ۱۴۰۴ سالن ۳۵ غرفه ۳۵۰۱

 | www.pak-fan.com

 | [@pakfantechology](https://t.me/pakfantechology)

 | [pak-fan_co](https://www.instagram.com/pak-fan_co)

 | +۹۸۹۳۷۴۵۷۷۸۱۹

Kurdistan Sugar

شرکت صنعت قند کردستان

پیشگام در کیفیت



کردستان، سقز، شهرک دانشگاه، ابتدای خیابان دکتر خالیدی، نبش کوچه پیام ۵، پلاک ۲۳، طبقه سوم، شرکت صنعت قند کردستان

تلفن: ۰۸۷۹۱۰۰۱۰۱۸



گروه صنعتی بهمنی

تولید کننده قطعات کارخانجات آرد



چرخ‌های سرکپسه دوز
دستی و اتوماتیک



پاک‌کن‌های کفی toptin



فرم و رامک الک



بارریز مدرج و حجمی



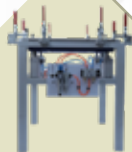
والس



جعبه مگنت



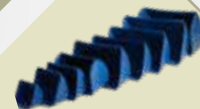
زنجر چین کانوایر



توری کش پنوماتیک



لاستیک‌های دیدبانی



انواع کاسه‌های الواتور
فلزی و پلاستیکی



تنظیم هوای سیکلون



مارپیچ و شاتون مارپیچ



انواع پاک‌کننده‌های
داخل الک



دایورتور پنوماتیک



اتصالات استیل



انواع بارریز الک

تلفن: ۰۵۵۸۱۳۴۳۴-۰۵۵۸۰۳۱۳۱ فکس: ۰۵۵۲۵۰۳۶۰ همراه: ۰۹۱۲-۱۱۲۶۵۱۹

www.bahmanico.ir

arefcompani@gmail.com

[bahmani_industrial_group](https://www.instagram.com/bahmani_industrial_group)

قلب هاو دست های مهربان





- غلات نیوز، تنها پیج تخصصی و خبری با بیش از ۹ سال فعالیت در حوزه گندم، آرد، نان و صنایع وابسته
- برای پیوستن به غلات نیوز و اطلاع از آخرین اخبار و اتفاقات روز ایران و جهان در این حوزه ما را دنبال کنید
- شما می توانید نظرات، پیشنهادات و مشکلات خود را با ما به اشتراک بگذارید

 ghallat_news



WWW.GHALATNEWS.IR



@GHALLATNEWS

تغذیه

صنعت آرد، نان و شیرینی و شکلات، تنها یک بخش اقتصادی نیست بلکه ریشه‌ای عمیق در فرهنگ و زندگی روزمره مردم دارد. نانی که بر سفره‌ها قرار می‌گیرد، حاصل تلاش و همت بی‌وقفه هزاران فعال این صنعت است؛ کسانی که با وجود تمام دشواری‌ها و چالش‌های تأمین مواد اولیه، هرگز دست از حرکت برنداشته‌اند و همچنان چرخه تولید را زنده نگاه داشته‌اند. امروز، در شرایطی که زنجیره گندم، آرد و نان و همچنین صنایع وابسته با محدودیت‌ها و موانع فراوان مواجه‌اند، بخش خصوصی با سرمایه‌گذاری‌های ارزشمند، تربیت نیروی انسانی متخصص و به‌روزرسانی تجهیزات و فناوری، بار اصلی تأمین نیاز جامعه را بر دوش می‌کشد. این ایستادگی و پایداری نشان می‌دهد که صنعت ما نه تنها اقتصادی بلکه اجتماعی و ملی است؛ صنعتی که امنیت غذایی و آرامش جامعه به آن گره خورده است.

نمایشگاه بین‌المللی ایکس ۲۰۲۵ فرصتی ارزشمند برای معرفی ظرفیت‌ها، توانمندی‌ها و دستاوردهای این صنعت به شمار می‌رود. همزمان با برگزاری این رویداد، ویژه‌نامه صنف و صنعت غلات‌نیوز برای سومین سال متوالی منتشر شده است تا ضمن معرفی فعالان این حوزه، به بازتاب مسائل، چالش‌ها و مطالبات واقعی آنان نیز بپردازد.

غلات‌نیوز به‌عنوان تریبون بخش خصوصی، باور دارد که رسانه می‌تواند پلی میان صنعت و سیاست‌گذاران باشد؛ پلی برای بیان واقعیت‌ها، شفاف‌سازی و ایجاد گفت‌وگویی سازنده که ثمره آن، توسعه پایدار و تقویت جایگاه این صنعت در سطح ملی و بین‌المللی خواهد بود.

امید آن داریم که با همدلی، حمایت و نگاه آینده‌نگر، فردای صنعت آرد، نان و شیرینی و شکلات ایران روشن‌تر از امروز باشد؛ صنعتی که همچنان بوی تلاش، زندگی و امید می‌دهد.

مریم ترکمنی

شناسنامه

صاحب امتیاز:	سید محمد حسینی
مدیر مسئول:	مریم ترکمنی
سر دبیر:	سیمین باقری
دبیر هنری :	شادی آرمان نهاد
خبرنگاران:	پروانه حسینی - سارا اکبری
مترجم:	الهه حضرتی
تایپیست:	مینا رضایی
ویراستار:	ماهور علیزاده
عکاس:	لیلا نوریان
اداری و مالی:	مرضیه اسلامی

گستره توزیع ویژه نامه صنف و صنعت غلات نیوز در هفدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات آرد، نان، شیرینی و شکلات همچنین به صورت سراسری و کشوری برای تمامی صنوف صنف و صنعت می باشد حقوق قانونی مطالب منتشر شده ویژه نامه صنف و صنعت متعلق به غلات نیوز بوده و هرگونه استفاده از آنها بدون ذکر منبع غلات نیوز پیگرد قانونی دارد.

آدرس: تهران، خیابان کارگر شمالی، امیرآباد، جنب پمپ بنزین،
خیابان شهید فکوری، پلاک ۱۸۶، طبقه سوم، واحد ۹
کدپستی: ۱۴۱۴۶۴۳۷۱
تلفکس: ۸۸۹۲۲۶۵۱

فهرست



آذربایجان شرقی

کارخانه آرد فردوس اهر

شرکت مشاوران پویان صنعت

شیرین عسل

آذربایجان غربی

کارخانه آرد طراوت میاندوآب

اردبیل

کارخانه آرد سعید

اصفهان

شرکت خدمات توکاکشش

البرز

کارخانه آرد ستاره کردان

کارخانه سه نان

شرکت تک ماکارون

کارخانه آرد واحد تهران

آرد کرج کردان (زوله)

شرکت سامان صنعت

تهران

شرکت بولر

کارخانه آرد تابان

کارخانه آرد طلایی پرند

کارخانه آرد صنایع ورامین

شرکت گندم سایان سهند

کارخانه آرد آریا کار

کارخانه آرد آراد

شرکت حمل و نقل بلم لجستیک

شرکت مهران پک

گروه صنعتی بهمنی

شرکت نیل تجارت آرتیمان

شرکت پاک فن

گروه صنایع غذایی ویتانا

خراسان شمالی

شرکت تولیدی آرد سفید ارمغان بجنورد

خراسان جنوبی

شرکت تولیدی آرد سفید گلبرگ

خوزستان

کارخانه آرد جوانه شوشتر

شرکت آرد زمرد ایذه

شرکت آرد دنای رامهرمز

زنجان

کارخانه گل آرد زاگرس

سیستان و بلوچستان

شرکت تولیدی آرد کنگان

شرکت آرد وحدت سراوان

قزوین

شرکت تولیدی آرد اترک بوئین زهرا

قم

کارخانه آرد گلستان

کردستان

کارخانه آرد فجر سنندج

کارخانه آرد گلنام سقز

قند کردستان

گلستان

شرکت تولیدی آرد زاهدی

کارخانه آرد برکت

کارخانه آرد برلیان

گیلان

کارخانه آرد گیلان خوشه

لرستان

شرکت آرد اطمینان الیگودرز

مرکزی

آرد سبوس گل آذین آشتیان

مازندران

نکا رضایی

همدان

کارخانه آرد همدان



گزارش نشست وزیر جهاد کشاورزی
به دنبال فراهم کردن مسیری برای استفاده از ظرفیت آسیابانی
کشور در حوزه صادرات آرد هستیم



مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران
هیچگونه مشکلی در تامین و تخصیص گندم صنف و صنعت
وجود ندارد/ تخصیص ۸۲۲ هزار تن گندم به بخش صنف و
صنعت در سال جاری



رئیس کانون انجمن های صنفی صنایع آرد ایران
نبود یک متولی واحد، از مهم ترین مشکلات صنعت آرد و نان
است

- دبیر انجمن کارفرمایی ماشین سازان پخت نان و شیرینی
- سخنگوی انجمن صنفی کارخانه های ماکارونی
- دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران
- دبیر انجمن صنفی کارفرمایی تصفیه کنندگان شکر خام
- مدیر اجرایی کنفرانس ایران گرین
- رئیس ستاد اجرایی هفدهمین نمایشگاه ایبکس
- رئیس انجمن صنفی کارخانه های آرد استان خوزستان
- رئیس انجمن صنفی کارخانه های آرد استان گلستان

- مدیر کل مجامع، نظارت و هماهنگی استان های شرکت بازرگانی دولتی ایران
- مدیر کل غله و خدمات بازرگانی استان تهران
- رئیس بنیاد ملی گندم کاران کشور
- دبیر کل کانون انجمن های صنایع غذایی ایران
- دبیر فدراسیون تشکل های صنایع غذایی و کشاورزی ایران
- رئیس اتحادیه تولید کنندگان و صادر کنندگان نان های صنعتی
- عضو هیأت رئیسه اتحادیه جهانی نان
- رئیس اتحادیه قنادان تهران



وزیر جهاد کشاورزی:

به دنبال فراهم کردن مسیری برای استفاده از ظرفیت آسیابانی کشور در حوزه صادرات آرد هستیم

در این طرح، نمودی از این تلاش‌ها است. در دهه‌های گذشته، تولید گندم حدود ۴/۵ تا ۵ میلیون تن بوده است اما اکنون با مجموعه اقدامات انجام شده به لحاظ به‌زراعی، به‌نژادی و اجرای سیستم‌های نوین آبیاری، خرید تضمینی گندم به حدود هشت میلیون تن رسیده است.

وزیر جهاد کشاورزی، اجرای الگوی کشت دقیق‌تر از دیگر برنامه‌ها و سیاست‌ها با توجه به محدودیت‌های منابع آبی، شرایط اقلیمی و تنظیم بازار برخی محصولات عنوان نمود و تصریح کرد: الگوی کشت، بازنگری و تکمیل‌تر شده و تا پیش از سال زراعی آینده، نسخه جدید آن را اعلام می‌کنیم و امیدواریم الگوی کشت جدید، از سوی کشاورزان رعایت شود. نوری قزلقه در خصوص روند پرداخت مطالبات گندم‌کاران در سال جاری تصریح کرد: پرداخت پول گندم‌کاران در بازه زمانی مشابه، نسبت به سال‌های اخیر بی‌سابقه بوده است.

وی همچنین درباره اعلام قیمت خرید تضمینی گندم سال ۱۴۰۵ گفت: پیش از آغاز سال زراعی آینده، قیمت تضمینی گندم اعلام خواهد شد. کمیته‌های کارشناسی در این زمینه شکل گرفته و قیمت نهایی گندم برای خرید تضمینی، در حال بررسی است.

پیش‌بینی تولید یک میلیون و ۷۵۰ هزار تن برنج در کشور

نوری قزلقه در ادامه اظهاراتش با بیان اینکه پیش‌بینی می‌شود میزان تولید برنج در کشور امسال به یک میلیون و ۷۵۰ هزار تن برسد، خاطرنشان کرد: در گذشته برنج در ۱۶ یا ۱۷ استان کشور کشت می‌شد که به دلیل کم‌آبی و رعایت الگوی کشت، تعداد استان‌های تولیدکننده برنج با سطح کشت آن‌ها کاهش یافته است. حدود ۵۴ درصد برنج مورد نیاز کشور در داخل تولید و مابقی از طریق واردات تأمین می‌شود.

وی تأمین امنیت غذایی مردم را وظیفه اصلی و ذاتی وزارت جهاد کشاورزی دانست و گفت: این وزارتخانه برای تحقق و پایداری امنیت

افزایش ۳۲ درصدی صادرات در بخش کشاورزی

نوری قزلقه افزایش ۳۲ درصدی صادرات در بخش کشاورزی طی سال گذشته را از جمله دستاوردهای این تلاش‌ها برشمرد و افزود: رشد بخش کشاورزی در پایان سال ۱۴۰۳ با ۵/۶ درصد بهبود، از منفی ۲/۴ به مثبت ۳/۲ درصد رسید.

وی ادامه داد: در چهارماهه نخست امسال، علی‌رغم خشکسالی و برخی تنگناها، رشد صادرات بخش کشاورزی حدود ۱۱ درصد بوده است و تراز تجاری بخش کشاورزی نیز با بهبود ۳ میلیارد دلاری، از منفی ۱۱ میلیارد دلار به منفی ۸ میلیارد دلار رسید. وزیر جهاد کشاورزی با قدردانی از تلاش مضاعف تمامی فعالان حوزه کشاورزی، ابراز امیدواری کرد که این روند رشد و ارتقای سهم بخش کشاورزی در اقتصاد کشور با همکاری یکدیگر ادامه یابد.

نوری قزلقه با بیان اینکه مصرف بهینه آب و اجرای الگوی کشت دقیق‌تر با توجه به استمرار خشکسالی‌ها و تغییر اقلیم، از اولویت‌های نخست این وزارتخانه است، گفت: ما برای تأمین امنیت غذایی در برنامه هفتم پیشرفت، تکالیف قانونی داریم و برای عبور از بحران کم‌آبی و خشکسالی و تولید در این شرایط، باید در جهت کاهش مصرف آب در بخش کشاورزی اقدام کنیم. نزدیک به ۵۰ درصد اراضی کشاورزی باید به سیستم نوین آبیاری تجهیز شوند.

افزایش تولید گندم با اجرای طرح به‌زراعی و به‌نژادی

وی عملیات به‌زراعی، به‌نژادی و تغییر فصل کشت را از دیگر روش‌ها برای مصرف بهینه آب دانست و گفت: با تغییر فصل کشت چغندر قند از بهار به پاییز، به افزایش ۲۷ درصدی تولید شکر دست یافته‌ایم. در حوزه به‌نژادی نیز بخش تحقیقات با همکاری شرکت‌های دانش‌بنیان و دانشگاه‌ها، روی ارقام مقاوم به گرما، کم‌آبی و شوری خاک کار می‌کنند و اجرای طرح جهش تولید در دیم‌زارها و افزایش تولید گندم



غلامرضا نوری قزلقه، وزیر جهاد کشاورزی در نشست خبری که نهم شهر یورماه برگزار شد، با بیان اینکه تأمین امنیت غذایی، مهم‌ترین وظیفه دولت‌ها است، به شرایط سخت تأمین امنیت غذایی در کشور به دلیل خشکسالی بی‌سابقه و محدودیت‌های اقتصادی کلان اشاره نمود و خاطرنشان کرد: با این حال، فعالان دلسوز، از تولیدکنندگان خرد در روستاها و جامعه عشایری گرفته تا فعالیت‌های بزرگ‌مقیاس این زنجیره از تأمین‌کنندگان، توزیع‌کنندگان و صنایع مرتبط و همه فعالان عرصه کشاورزی، در چرخه امنیت غذایی و بخش کشاورزی همت کرده و خوش درخشیدند.





وزیر جهاد کشاورزی افزود: در همین راستا، ستادی با مشارکت سازمان تحقیقات، دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران، چند دانشگاه ممتاز کشور، معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری و سازمان‌های جهاد کشاورزی استان‌ها تشکیل شده است تا از ظرفیت‌های علمی و فناوریانه کشور، حداکثر بهره‌برداری صورت گیرد.

ظرفیت آردسازی کشور، سه برابر نیاز داخلی است

نوری قزلقه در بخشی دیگر از اظهاراتش با بیان اینکه در حال حاضر ظرفیت آسیابانی در کشور، سه برابر نیاز است، اظهار کرد: سرمایه‌گذاری بزرگی در صنعت آسیابانی کشور انجام شده و تنها از ۳۳ درصد ظرفیت‌های موجود، بهره‌برداری می‌شود. این مسأله مشکلاتی من جمله بازگشت سرمایه برای این بخش ایجاد کرده و ما به دنبال راهکاری اساسی در این زمینه هستیم.

وی با اشاره به اینکه ایران، پتانسیل تبدیل شدن به هاب غلات را دارد، افزود: با توجه به ظرفیت‌های موجود، کشور می‌تواند هاب غذایی برای منطقه باشد، در این زمینه در حال فراهم کردن مسیری هستیم تا ظرفیت‌های خالی بخش آسیابانی برای صادرات آرد از طریق عبور موقت گندم، استفاده شود.

وزیر جهاد کشاورزی ادامه داد: مشابه همین ظرفیت در صنایع روغن‌کشی و خوراک دام نیز وجود دارد که بنا داریم آن‌ها را فعال کنیم تا علاوه بر ایجاد ارزش افزوده و اشتغال، به ارتقای تجارت و امنیت غذایی کشور نیز کمک شود.

نوری قزلقه همچنین به موضوع نان در کشور اشاره نمود و گفت: برخی مسائل در صنعت، چندبخشی است و نمی‌توان گفت صنعت نان اکنون متولی ندارد و برای تصمیم‌گیری و هماهنگی در این حوزه، به استانداران در سطح کشور اختیاراتی داده شده است اما اکنون موضوعات صنعت نان در وزارت کشور با مشارکت وزارت جهاد کشاورزی، وزارت صمت و سایر دستگاه‌های ذی‌ربط، پیگیری می‌شود.

پیش‌بینی نمود و ابراز امیدواری کرد که این رقم تا پایان سال ۱۴۰۵ به سه میلیارد دلار نیز برسد. وزیر جهاد کشاورزی درباره زمینه‌های همکاری دو کشور گفت: کشاورزی فراسرزمینی در روسیه، از جمله برنامه‌های ما برای توسعه همکاری‌های بخش کشاورزی است.

هیچ‌یک از ارکان اساسی وزارتخانه حذف نمی‌شود

نوری قزلقه با اشاره به سهم بالای هزینه‌های جاری از بودجه عمومی کشور، بر ضرورت اصلاح ساختارهای هزینه‌های دولت تأکید کرد و گفت: نزدیک به ۸۵ درصد منابع بودجه عمومی، صرف هزینه‌های جاری می‌شود که این روند، نیازمند بازنگری و اصلاح است. وی با بیان اینکه وزارت جهاد کشاورزی، آمادگی کامل برای چابک‌سازی و اصلاح ساختارهای داخلی دارد، افزود: این وزارتخانه از ادغام چند وزارتخانه تشکیل شده و به همین دلیل ظرفیتی محدود برای کاهش بیشتر ساختار دارد بنابراین هیچ‌یک از ارکان اساسی وزارت جهاد کشاورزی، حذف نخواهد شد.

وزیر جهاد کشاورزی تصریح کرد: در حوزه‌های پشتیبانی، از جمله ساختمان‌ها و تعداد پست‌های سازمانی، اقدامات لازم برای کاهش هزینه‌ها و افزایش بهره‌وری با هدف ایجاد مجموعه‌ای چابک، کم‌هزینه و در عین حال مؤثر در سطح ملی، آغاز شده است. نوری قزلقه تأکید کرد: تغییرات ساختاری، محدود به یک سازمان یا استان خاص نخواهد بود بلکه به صورت فراگیر و با رویکرد تطبیقی در سراسر کشور اجرا خواهد شد و حدود ۵ تا ۱۰ درصد از پست‌های سازمانی، مورد بازنگری قرار خواهند گرفت، بدون آنکه خدشه‌ای به ارکان قانونی و اساسی بخش کشاورزی وارد شود.

وی با اشاره به آغاز یک تعامل جدید و گسترده میان وزارتخانه، دانشگاه‌ها و مراکز علمی کشور گفت: با تأکید رئیس‌جمهور، دو جلسه با حضور دکتر پزشکیان برگزار شد تا زمینه همکاری مؤثرتر با دانشکده‌های کشاورزی فراهم شود.

غذایی، به هر شکلی اقدام می‌کند. وزیر جهاد کشاورزی ادامه داد: برنج وارداتی به علت برخورداری از ارزش ترجیحی، مشمول قیمت‌گذاری مصوب می‌شود ضمن آنکه برای مدیریت بهتر، این محصول را وارد بازارگاه کرده‌ایم.

نوری قزلقه تکمیل سامانه‌های انباری برنج و تعیین زنجیره‌ها و فروشگاه‌های توزیع را از دیگر اقدامات برای عرضه برنج وارداتی با قیمت مصوب عنوان نمود و تصریح کرد: به زودی برای رصد مقصد نهایی برنج وارداتی با قیمت مصوب، با یکی از سامانه‌های وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی، لینکی ایجاد می‌کنیم.

وی توسعه کشت فراسرزمینی را برنامه‌ای برای پایداری امنیت غذایی و کاهش فشار بر منابع آبی کشور دانست و اذعان کرد: برای کشت فراسرزمینی در کشورهایی همچون روسیه، تانزانیا، قزاقستان و ونزوئلا، برنامه‌ریزی کرده‌ایم.

تجارت هشت میلیارد دلاری کشاورزی ایران با اعضای شانگهای

وزیر جهاد کشاورزی در پاسخ به پرسش خبرنگار شبکه CCTV چین درباره ظرفیت‌های همکاری در بخش کشاورزی، تصریح کرد: نزدیک به هشت میلیارد دلار حجم تجارت کشاورزی ایران با اعضای اجلاس شانگهای است و علاقه‌مندیم این سطح از تجارت و همکاری را با مصوبه‌ای که از دولت اخذ کرده‌ایم، توسعه دهیم.

نوری قزلقه با اشاره به اینکه اعضای شانگهای، ۴۲ درصد جمعیت جهان را تشکیل می‌دهند، افزود: حجم تجارت اعضای شانگهای با کشورهای غیرعضو، ۶۰۰ میلیارد دلار در سال است اما تنها ۱۰ درصد این میزان یعنی ۶۰ میلیارد دلار تجارت در میان اعضا شکل می‌گیرد.

وی در ادامه، خواهان افزایش تجارت کشاورزی میان کشورهای عضو شانگهای شد.

تجارت ۱/۲ میلیارد دلاری با روسیه

وزیر جهاد کشاورزی همچنین در پاسخ به پرسش خبرنگاری ریانوستی روسیه در مورد تجارت کشاورزی دو کشور گفت: حجم تجارت ایران با روسیه در حوزه کشاورزی، سال گذشته ۱/۲ میلیارد دلار بود.

نوری قزلقه اضافه کرد: براساس توافقاتی که با این کشور به‌ویژه پس از امضای سند همکاری رئیس‌جمهوری کشورمان با روسیه داشتیم، همکاری‌هایی گسترده‌تر را آغاز خواهیم کرد.

وی افزایش میزان تجارت کشاورزی با روسیه تا پایان سال جاری را ۳۰ تا ۳۵ درصد بیشتر



مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران:

هیچ گونه مشکلی در تامین و تخصیص گندم صنف و صنعت وجود ندارد / تخصیص ۸۲۲ هزار تن گندم به بخش صنف و صنعت در سال جاری



سید سعید راد گفت: با وجود کاهش میزان تولید گندم به دلیل کمبود بارش و کم آبی در کشور طی سال جاری، شرکت بازرگانی دولتی ایران برای جبران کسری و همچنین تامین ذخایر استراتژیک، واردات گندم را مدیریت خواهد کرد، لذا در حوزه تامین و تخصیص گندم صنف و صنعت هیچ گونه مشکلی نخواهیم داشت.



معاون وزیر، رئیس هیئت مدیره و مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران در گفت و گو با غلات نیوز اظهار کرد: از ابتدای سال جاری نیمه شهریور، بیش از ۷ میلیون و ۷۰۰ هزار تن گندم در کشور خریداری شده و عملیات خرید تضمینی گندم کماکان ادامه دارد.

وی با اشاره به اینکه پرداخت سریع مطالبات گندمکاران در جهت حمایت از این صنف و پایداری تولید محصول استراتژیک در کشور جزو اولویت های دولت است، ادامه داد: استان های خوزستان، کردستان و گلستان در امر خرید تضمینی گندم پیشرو هستند و در صدر جدول خرید این محصول قرار دارند.

راد با تاکید بر اینکه کمبودی در حوزه تامین گندم، آرد و نان نداریم، خاطرنشان کرد: وظیفه اصلی شرکت بازرگانی دولتی ایران، تامین گندم و آرد مورد نیاز کشور است که به لطف الهی و با همت و فعالیت کشاورزان عزیز هیچ مشکلی در این زمینه وجود ندارد.

رئیس هیئت مدیره شرکت بازرگانی دولتی ایران افزود: با توجه به کاهش خرید تضمینی گندم در کشور به دلیل کاهش تولید طی سال جاری، این شرکت با برنامه ریزی و مدیریت واردات گندم، به جهت جبران کسری و تامین ذخایر استراتژیک کشور، وارد عمل خواهد شد و لذا در حوزه تامین گندم مورد نیاز کشور به خصوص برای مصارف بخش صنف و صنعت، هیچ گونه مشکلی وجود نخواهد داشت.

راد با اشاره به تخصیص ۸۲۲ هزار تن گندم به بخش صنف و صنعت در سال جاری، گفت: به علت تأخیر در اعلام نرخ فروش گندم و تکلیف تعیین شده برای این شرکت در قانون بودجه سال جاری که در صورت فروش گندم پس از اعلام نرخ جدید مابه التفاوت اخذ شود، برخی از واحدهای صنفی و صنعتی مصرف کننده گندم در یک بازه مشخص در سال جاری، اقدام به خرید نکردند و پس از تعیین نرخ برای خرید مراجعه کردند.

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران در ادامه بیان کرد: تامین کالاهای اساسی ذخایر راهبردی برابر ضوابط ابلاغی در طول سال، همواره در دستور کار این شرکت قرار دارد و در مواقع خاصی از سال در اجرای تصمیمات کارگروه تنظیم بازار و مجوز وزارت متبوع، توزیع در راستای تنظیم بازار انجام می شود، کما اینکه از ابتدای سال جاری تاکنون، ۱۲۲ هزار تن روغن خام، ۴۶ هزار تن برنج، ۱۴ هزار تن شکر توزیع شده است.

رئیس هیئت مدیره شرکت بازرگانی دولتی ایران در خاتمه تصریح کرد: نحوه توزیع کالاهای اساسی مشمول ذخایر راهبردی مطابق آئین نامه اجرایی ذخایر راهبردی با توجه به ابلاغیه های صادره توسط معاونت توسعه بازرگانی وزارت متبوع با دو روش فروش ستادی به شبکه های منتخب معرفی شده و تخصیص استانی با مدیریت سازمان های جهاد کشاورزی صورت می پذیرد.



رئیس کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران:

نبود یک متولی واحد، از مهم‌ترین مشکلات صنعت آرد و نان است



رئیس کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران، به نبود یک متولی واحد در صنعت آرد و نان اشاره نمود و اظهار کرد: یکی از مشکلات بزرگ صنعت آرد و نان در کشور، این است که این صنایع مهم و استراتژیک، یک متولی واحد ندارند و آسیابانان برای پیگیری مطالباتشان، با ارگان‌ها و نهادهای مختلف در بخش دولتی روبه‌رو هستند. قطعاً با ایجاد یک متولی ثابت در این صنعت، بسیاری از مشکلات زنجیره تأمین نان در کشور مرتفع خواهد شد.



دکتر حسین یزدجردی در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه یکی دیگر از چالش‌های کنونی صنعت آسیابانی، دیرکرد دولت در پرداخت مطالبات سال‌های ۱۴۰۲ و ۱۴۰۳ است، گفت: علی‌رغم اینکه پرداخت مطالبات آسیابانی پس از یک پروسه طولانی و پیگیری‌های مکرر، به تأیید و تصویب بخش دولتی رسیده، متأسفانه با گذشت ۶ ماه از آغاز سال ۱۴۰۴، کماکان آسیابانان در انتظار پرداخت مطالبات سال‌های گذشته به سر می‌برند.

وی ادامه داد: این درحالی است که هزینه‌های آسیابانی مربوط به سال‌های ۱۴۰۲ و ۱۴۰۳ با امروز اصلاً قابل مقایسه نیست و تأخیر بسیار طولانی در پرداخت مطالبات دو سال گذشته با توجه به تورم و بالا رفتن نرخ ارز، عملاً هیچ بخشی از ضررهای ما را جبران نمی‌کند.

رئیس کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران با بیان اینکه امروز کارخانه‌های آرد در کشور با مشکلات مالی بسیار دست و پنجه نرم می‌کنند، خاطرنشان کرد: متأسفانه آسیابانان در طول این سال‌ها همواره مورد بی‌مهری و بی‌توجهی بخش دولتی قرار گرفته‌اند و هیچ گوش شنوایی برای حل مشکلات و چالش‌های آسیابانی وجود ندارد و این امر، صنعت را دچار مشکلات عدیده کرده است.

دکتر یزدجردی در بخشی دیگر از اظهاراتش گفت: یکی از چالش‌هایی که در سال جاری، صنعت آسیابانی با آن مواجه شد، سازوکار دولت در تخصیص گندم صنف و صنعت بود، ابتدای سال، دولت به مدت دو هفته گندم

صنف و صنعت را عرضه نکرد و پس از این مدت، با دریافت این تعهد که در صورت افزایش قیمت گندم، مابه‌التفاوت نرخ آن دریافت خواهد شد، گندم صنف و صنعت به واحدهای آسیابانی تحویل داده شد.

وی ادامه داد: در قسمتی از برگ فروش گندم، تعهدی ذکر گردیده مبنی بر اینکه در صورتی که گندم از سیلو خارج نشده باشد، در پرداخت قیمت، مشمول مابه‌التفاوت خواهد شد؛ این درحالی است که کارخانه‌ها گندم را دریافت و از سیلو خارج کردند و در این صورت، این بند از مصوبه، قابل اجرا نخواهد بود اما متأسفانه به اصرار شرکت بازرگانی دولتی ایران، واحدهای آسیابانی موظف به پرداخت مابه‌التفاوت قیمت گندم صنف و صنعت شدند.

رئیس کانون انجمن‌های صنفی صنایع آرد ایران در خاتمه تصریح کرد: آزادسازی در صنعت آرد و نان کشور، نه تنها ضروری است بلکه باری بزرگ را از دوش دولت برخواهد داشت. سال‌ها است بر اجرای آزادسازی در صنعت آرد و نان تأکید می‌کنیم و می‌گوییم تنها در صورت آزادسازی است که چالش‌های این زنجیره مرتفع خواهد شد. اگرچه در گذشته، دولت با آزادسازی این صنعت مخالفت می‌کرد اما امروز بسیاری از مقامات دولتی هم به این نتیجه رسیده‌اند که آزادسازی صنعت آرد و نان باید عملیاتی شود و با این اتفاق موافق هستند اما متأسفانه هیچ‌گونه اقدام عملیاتی در این خصوص تاکنون صورت نگرفته است.

دکتر مهدی امینی فرد، استاد دانشگاه و مدیرکل مجامع، نظارت و هماهنگی استان‌های شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران:

ضرورت تحقق هاب غلات و غذا و استفاده حداکثری از ظرفیت‌های خالی کارخانه‌های تبدیلی با ریل‌گذاری منطقه‌ای در کریدورهای نوظهور / این مهم برابر دستور رئیس جمهور، نیازمند مدیران تخصصی و نگاه جامع، تعهد اخلاقی و ملی است



همان‌گونه که مستحضرد، ایران اسلامی با توجه به شرایط جغرافیایی و راهبردی و دسترسی دریایی، جاده‌ای، هوایی و ریلی و همچنین از طرفی جنگ‌های منطقه‌ای و شکل گرفتن نظم نوین جهانی، با توجه به موضوعات مرتبط، بهترین شرایط ممکن را برای تبدیل شدن به هاب غلات و غذا برای استفاده از منفعت‌های راهبردی، سیاسی و اقتصادی دارد.



راهبرد عملیاتی در تبدیل ایران به هاب غلات و غذا

موقعیت جغرافیایی ایران در همسایگی کشورهای تولیدکننده مواد اولیه صنایع غذایی، کشاورزی و کشورهای مصرف‌کننده فرآورده‌های غذایی، یک فرصت ویژه جهت تبدیل شدن به هاب غذای منطقه را پیش روی کشور قرار داده است. دولت برای نقش‌آفرینی در این خصوص، می‌تواند از سه ظرفیت «سوپ کالاه»، «ترانزیت» و «ورود موقت مواد اولیه، فراوری و صادرات محصول نهایی» استفاده کند. سوپ و ترانزیت به دلیل وابستگی به مسیرهای جاده‌ای، ریلی و دریایی، در حال حاضر از امکانات بهره‌برداری حداقلی برخوردار است؛ هرچند باید در طراحی کلان کشور برای این موضوع و همچنین استفاده از سایر دستاوردهای آن در جغرافیای سیاسی-اقتصادی کشور و منطقه که در برنامه هفتم مدنظر بوده، توجه بیشتر مبذول کرد اما «ورود موقت مواد اولیه، فراوری و صادرات»، به دلیل ظرفیت صنایع غذایی کشور، ایجاد ارزش افزوده قابل توجه و استقبال بخش خصوصی از آن، راهبردی است که در تبدیل ایران به هاب غذا، اجرایی بوده و از اولویت برخوردار است و امکان ایجاد زنجیره ارزش منطقه‌ای با محوریت ایران جهت نقش‌آفرینی در نظم جدید جهانی را نیز فراهم می‌نماید.

اهمیت دریای سیاه از شمال غربی و دریای عمان در جنوب

منطقه بندری دریای سیاه علاوه بر اینکه به عنوان یکی از هاب‌های غذای جهانی محسوب می‌شود، به عنوان بزرگ‌ترین منطقه بندری روسیه از لحاظ صادرات و واردات، اهمیت ویژه دارد و به عنوان یک گلوگاه برای این کشور محسوب می‌شود. در این بین با توجه به تنش‌های ایجاد شده در جنگ روسیه و اوکراین، وضعیت دریای سیاه برای هر دو کشور درگیر، به سمت تنش بیشتر می‌رود. در صورت انسداد راه‌های لجستیکی دریای سیاه، بهترین گزینه

برای روسیه، کریدور شمال-جنوب و برای چین و هند، کریدور نوظهوری که باید پیگیری شود، از طریق ارمنستان و گرجستان برای اتصال به دریای سیاه است تا بتوانند بخشی از نیازهای صادراتی-وارداتی خود را از این طریق تأمین کنند.

تمایل روسیه به استفاده از کریدور شمال-جنوب و تمایل هند و چین به کریدور شرق-غرب

پوتین، رئیس جمهور روسیه در صحبت‌های خود بارها در خصوص توسعه کریدور شمال-جنوب و استفاده کشورهای جهان از این مسیر برای انتقال غذا، کالاهای مصرفی و حتی نهادهای کشاورزی به جنوب جهانی به خصوص آفریقا و هند صحبت کرده است. شایان ذکر است که روسیه پیش از این به سران کشورهای آفریقایی اطمینان داده است که در صورت افزایش تنش‌ها بین روسیه و اوکراین، این کشورها از پشتیبانی غذایی روسیه محروم نخواهند شد. طبق اظهارات پوتین، مسیر مورد نظر روسیه برای تأمین غذای آفریقا، کریدور شمال-جنوب بوده است. با این حال، ایران، بازیگر اصلی در این مسیر، از موقعیت خود به خوبی استفاده نکرده است. از طرفی با توجه به تمایل هند و چین به کریدورهای شرق-غرب و شمال-جنوب و همچنین ترکیب آن‌ها برای دسترسی آسان‌تر و کم‌هزینه‌تر به بازارهای هدف و از طرفی رونق در ایران، باید اقدامی عاجل و عملیاتی صورت پذیرد.

مزیت‌های ایران در توسعه کریدورهای نوظهور شمال-جنوب و شرق-غرب

ایران به دلیل قرارگیری در مسیر کریدورهای نوظهور شمال-جنوب، امکان تبدیل شدن به هاب غلات و حتی غذا را دارد. بنا بر اظهارات معاون سازمان بنادر و دریانوردی کشور، زیرساخت برای واردات سالانه بیش از ۱۰ میلیون تن از مرزهای شمالی تا جنوبی وجود دارد. همچنین در این میان، بخشی از کالاها به مقصد جنوب نمی‌رسند و پس از ورود به ایران در

مقایسه کلی کریدورها

معیار	کریدور شرق - غرب	کریدور شمال - جنوب
بازارهای هدف	اروپا - چین	روسیه - هند - کشورهای CIS
هزینه لجستیک	متوسط	پایین (مسیر کوتاه تر)
وضعیت رقابتی منطقه‌ای	رقبای قزاقستان - ترکیه و آذربایجان (اما چین نیازمند این مسیر است)	متوسط (هند و روسیه نیازمند این مسیر هستند)
پتانسیل درآمدی	ترانزیت کالاهای مصرفی	صادرات انرژی و کشاورزی

میان همسایگان شرقی و غربی توزیع خواهند شد. در این صورت، ظرفیت ترانزیتی به حدود ۲۰ میلیون تن افزایش خواهد یافت. بدین ترتیب تا میزان ۲۰ میلیون تن غلات یا کود را می‌توان از روسیه به داخل ایران حمل کرده و به صورت فراوری شده یا غیرفراوری شده، آن را به کشورهای منطقه و فرامنطقه‌ای صادر نمود. درآمد ترانزیتی محاسبه شده در بخش ترانزیت هاب تا یک میلیارد دلار و درآمد فراوری ۸۰۰ میلیون دلار خواهد بود. علاوه بر این، تبدیل شدن ایران به هاب منطقه‌ای غلات و غذا، مطابق با بندهای سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی، موجب گسترش پایدار سهم ایران در بازارهای هدف، خدمات تجارت خارجی و ترانزیت و اشتغال و توسعه مناطق می‌شود. از مزایای این کریدورها می‌توان به اتصال کشورهای شرقی از مسیر ایران به اروپا نام برد و دسترسی محصولات به بازارهای بزرگ از جمله اروپا، کشورهای آسیای میانه (قزاقستان، ترکمنستان)، از مسیر ایران، ارمنستان و گرجستان به دریای سیاه و از طرفی توسعه بندرهای جنوب مانند بندر چابهار، منطقه مکران و بندرعباس برای تجارت را می‌توان قابل توجه بیان کرد.

مزیت هاب غلات و غذا

میزان تقاضای غلات به خصوص گندم از سوی همسایگان و کشورهای منطقه‌ای، بیش از ۲۲ میلیون تن است که ایران از طریق کریدور شمال - جنوب، توانایی تأمین بخشی از این نیاز را با قیمتی منطقی دارد. علاوه بر این در بخش فراوری گندم به آرد، ظرفیت خالی ۱۲ تا ۱۵ میلیون تنی وجود دارد. از طرف دیگر، استفاده از ظرفیت خالی صنایع مرتبط دیگر منتج به اشتغال و برآوری و کاهش قیمت تمام شده می‌شود که می‌تواند فعال شود و علاوه بر ایجاد ارزش افزوده و درآمد ترانزیتی، موجب افزایش اشتغال در کشور و صادرات محصولات غذایی به کشورهای همسایه و بازارهای هدف برای آرزآوری و ارتقای پول ملی شود.

مزیت هاب کود

در بخش کود نیز ایران توان تأمین کود از مبدأ روسیه در دولا به منطقه‌ای و جهانی را دارد. در لایه منطقه‌ای که شامل کشورهای همسایه و هند می‌شود، تقاضای سالانه ۲۵/۷ میلیون تن کود وجود دارد و در بخش جهانی نیز کشورهایی که ایران امکان تأمین کود آن‌ها را دارد، ۹۶ میلیون تن تقاضای کود دارند. کشورهایی که مقصد لایه جهانی کود محسوب می‌شوند، برزیل تا آرژانتین در آمریکای لاتین و اندونزی تا مالزی در شرق آسیا را شامل می‌شود که در حال حاضر ایران به برخی از آن‌ها صادرات کود دارد.

به نظر می‌رسد ایران هر کریدور را به موازات هم اجرا می‌کند تا موقعیت راهبردی منطقه‌ای خود را تقویت نماید. اگر هدف، تجارت با اروپا و چین باشد، کریدور شرق - غرب، مناسب ترانزیت است و اگر هدف، دسترسی به روسیه و هند با هزینه کمتر باشد، کریدور شمال - جنوب اولویت دارد.

فرصت تبدیل شدن ایران به هاب فرامنطقه‌ای از طریق ترانزیت دوسره محصولات

در صورت فعال شدن لایه جهانی کشورهای مقصد، از همپوشانی صادرات کشورهای مقصد با واردات روسیه و کشورهای CIS، به بازاری ۱۴۳ میلیارد دلاری از کالاهای مورد نیاز CIS خواهیم رسید که مبدأ آن در مسیر عکس محور صادرات غلات، کود و غذا است.

موانع

عملیاتی شدن طرح «تبدیل ایران به هاب غذای منطقه» با وجود موقعیت جغرافیایی ممتاز و ظرفیت خالی صنایع غذایی و لزوم نوین‌سازی، بازرگانی و لجستیکی کشور، با موانعی متعدد مواجه است. دو مورد از موانع اصلی در این زمینه، در ادامه بیان شده است:

- قیمت‌گذاری نامتناسب کالاهای صادراتی از سوی گمرک - عدم صدور برخی مجوزهای مرتبط بازرگانی و ترانزیتی از جمله گذر موقت مواد اولیه غلات

پیشنهادهای

تبدیل ایران به هاب غذای منطقه با راهبرد «ورود موقت اولیه، فراوری و صادرات»، نیازمند پیشبرد کار در قالب یک «طرح کلان و اولویت‌دار» در دولت و انجام اقدامات زیر، ذیل آن است.

- تغییر معیار تعیین ارزش صادراتی کالا: ضروری است یک مرجع ذی‌صلاح به صورت یکپارچه در کالاهای هدف، اقدام به تعیین ارزش صادرات از محل ورود موقت «متناسب با ارزش ماده اولیه صادراتی» نماید. تبصره ۲ الحاقی به ماده ۲۴ آیین‌نامه مقررات صادرات و واردات (مصوب هیأت دولت)، این ظرفیت را ایجاد کرده است.

- رفع تعهد به میزان ارزش افزوده: لازم است در روبه ورود موقت برای پردازش، فعال اقتصادی «صرفاً به میزان ارزش افزوده کالای صادراتی نسبت به ارزش ماده اولیه وارداتی» مشمول رفع تعهد ارزی شود. در تبصره مذکور، این ظرفیت نیز ایجاد شده و نیازمند اجرا است.

- بایدبهرموری کشاورزی با استفاده از فناوری نوین و دقیق از جمله هوش مصنوعی و استفاده از بذره‌های پربازده و مقاوم، آبیاری هوشمند و قطره‌ای و زیرسطحی تقویت گردد.

- باید زیرساخت‌های لجستیکی حمل‌ونقل و همچنین مراکز ذخیره‌سازی را توسعه داد و نوین‌سازی نمود.

- ثبات و تسریع فرایندهای ورود موقت شامل «کوتاه کردن زمان رسیدگی به درخواست ورود موقت»، «حذف اعمال سلیقه در گمرک» و «ثبات در قوانین و مقررات مربوط به روبه ورود موقت برای پردازش»

- فرماندهی واحد: توجه به دخیل بودن دستگاه‌های مختلف در اجرای این طرح کلان و ضرورت تغییر نگرش سازماندهی در مورد آن با توجه به بندخ ماده ۵۷ برنامه هفتم، مدیریت یکپارچه در موضع بند الف ماده ۵۷ برنامه هفتم به ریاست رئیس محترم جمهور و اضافه نمودن وزیر جهاد کشاورزی و ناظر کیفی کشاورزی و تغییر عنوان ستاد ملی ترانزیت به ستاد ملی ترانزیت و فراوری صادرات

- ایجاد مرکز تجارت غلات و غذا در شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران و اصلاح ساختارهایی برای توانمندسازی حوزه بازرگانی در کریدورهای نوظهور و استفاده از ظرفیت‌های صنایع مرتبط، راه‌اندازی بررسی محصولات کشاورزی، اقدام برخی اتحادیه‌ها و تشکیل اتحادیه‌های صادراتی و ترانزیتی کشور و دیپلماسی غذایی و همکاری منطقه‌ای و سیاست‌های تجاری و بین‌المللی با انعقاد قراردادهای بلندمدت با کشورهای بازار هدف، استفاده از پول ملی تعاملات برای تقویت ارزش ریال و کاهش وابستگی به ارزهای بین‌المللی، توافقی‌های تجاری برای کاهش تعرفه‌ها و افزایش صادرات، ایجاد سازوکار حمایتی کشاورزان برای جلوگیری از نوسان قیمت‌ها و نظارت بر کیفیت تولیدات برای تطبیق محصولات با استانداردهای جهانی در رقابت با بازارهای بین‌المللی، توسعه آب‌شیرین‌کن‌ها با انرژی‌های تجدیدپذیر خورشیدی و بادی، احیای قنات‌ها و آب‌بندهای سنتی، توسعه و تولید محصولات کشاورزی استراتژیک بر اساس کشت و اصلاح بذر، تشویق صادراتی و معافیت‌های مالیاتی برای صادرکنندگان محصولات تبدیلی و فراوری شده به امید اینکه ایران اسلامی به قله پیشرفت و نقش نوین استراتژیک و راهبردی دست یابد...

مدیرعامل بنیاد ملی گندم کاران کشور:

با اجرای الگوی کشت قراردادی گندم، خودکفایی پایدار محقق خواهد شد / استقبال آردسازان و صنایع صنف و صنعت از کشت قراردادی گندم در صورت پایداری تعهدات دولت



مدیرعامل بنیاد ملی گندم کاران و عضو اصلی شورای قیمت‌گذاری محصولات اساسی کشاورزی، به اهمیت اجرای الگوی کشت قراردادی در حوزه کالای اساسی گندم اشاره کرد و گفت: در حوزه محصول مهم و استراتژیک گندم، طرح کشت قراردادی نسبت به سایر محصولات کشاورزی، وسعتی بیشتر دارد لذا باید برنامه‌ریزی‌های اصولی‌تر و تخصصی‌تر در این بخش صورت گیرد چرا که قطعاً رشد و توسعه تولید گندم در قالب اجرای الگوی کشت قراردادی، ما را به سمت خودکفایی پایدار خواهد برد.



عطاء... هاشمی در گفت‌وگو با غلات نیوز تصریح کرد: یکی از عوامل مهم و نقش‌آفرین در اجرایی شدن صنعت الگوی ملی کشت، طرح کشت قراردادی است که می‌تواند زیربنای اساسی اصلاح الگوی کشت باشد. وی افزود: به عبارتی دیگر، اگر الگوی کشت قراردادی به صورت اساسی و واقعی انجام شود، علاوه بر اینکه آمار حوزه کشاورزی ساماندهی خواهد شد، شاهد اصلاح الگوی کشت و سازوکار بخش کشاورزی در سطح کشور خواهیم بود. مدیرعامل بنیاد ملی گندم کاران کشور در ادامه با تأکید بر ضرورت فراهم نمودن زیرساخت‌ها و الزامات کشت قراردادی در کشور، گفت: این الزامات باید از طرف سازمان برنامه و بودجه اجرایی و عملیاتی شود. ما معتقدیم کشت قراردادی در سال جاری نسبت به سالیان گذشته منظم‌تر اجرایی شد و در یک چرخه قانونی قرار گرفت و قطعاً در صورتی که این روند به طور مستمر ادامه یابد، باید شاهد اجرای طرح کشت قراردادی محصولات اساسی کشاورزی به نحو احسن در سطح کشور باشیم. هاشمی در ادامه با اشاره به اهمیت اجرای الگوی کشت قراردادی در حوزه کالای اساسی گندم، خاطرنشان کرد: در حوزه محصول مهم و استراتژیک گندم، طرح کشت قراردادی نسبت به سایر محصولات کشاورزی، وسعتی بیشتر دارد لذا باید برنامه‌ریزی‌های اصولی‌تر و تخصصی‌تر در این بخش صورت گیرد چرا که قطعاً رشد و توسعه تولید گندم در قالب اجرای الگوی کشت قراردادی، ما را به سمت خودکفایی پایدار خواهد برد. وی در بخشی دیگر از اظهاراتش با اشاره به استقبال تولیدکنندگان صنف و صنعت از

مشارکت در طرح کشت قراردادی گندم، گفت: صنایع ماکارونی، شیرینی و شکلات و سایر صنایع مصرف‌کننده آرد صنف و صنعت، برای مشارکت در الگوی کشت قراردادی، کماکان اعلام آمادگی می‌کنند البته در سال‌های گذشته این طرح در راستای تأمین نیاز گندم و آرد بخش صنف و صنعت اجرایی شد و تجربیات لازم کسب گردید. اکنون هم اگر دولت در جهت شفاف‌سازی سازوکارها و تعیین و تصویب بموقع قیمت‌ها اقدام نماید، قطعاً صنایع مصرف‌کننده آرد صنف و صنعت، از طرح کشت قراردادی استقبال خواهند کرد.

این عضو اصلی شورای قیمت‌گذاری محصولات اساسی کشاورزی در ادامه گفت: گفتنی است صنعت آسیابانی، یکی از بازیگران اصلی در چرخه اجرای الگوی کشت قراردادی گندم به شمار می‌آید و در جلساتی که با مدیران کارخانه‌های آرد داشته‌ایم، در صورتی که دولت تسهیلات مناسب در اختیار این بخش قرار دهد و حمایت‌های لازم را اعمال کند، آماده خرید پنج میلیون تن گندم در قالب طرح کشت قراردادی خواهند بود.

هاشمی در خاتمه تصریح کرد: در صورت تدوین و تصویب قوانین مشخص و قیمت‌گذاری‌های شفاف از سوی بخش دولتی و استقبال بخش خصوصی به عنوان مهره اصلی، بنیاد ملی گندم کاران، همکاری‌ها و حمایت‌های لازم را برای اجرای موفق طرح الگوی کشت قراردادی در سطح کشور به عمل خواهد آورد منتها ابتدا باید وزارت جهاد کشاورزی به عنوان متولی اصلی گندم و محصولات اساسی کشاورزی در کشور، اقدامات عملیاتی را در این حوزه انجام دهد.

دبیرکل کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران:

محصول صنعت آسیابانی، یارانه‌ای است، دولت برای این صنعت تسهیلات یارانه‌ای قائل شود / کشور در بخش نان صنعتی، ظرفیت صادراتی بالا دارد



دبیرکل کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران گفت: متأسفانه امروز صنعت آسیابانی با چالش‌های بسیار مواجه است، افزایش قیمت کیسه، افزایش سنگین هزینه حامل‌های انرژی خصوصاً برق و همچنین هزینه حمل‌ونقل، مشکلات بسیار برای آسیابانان کشور ایجاد کرده و این درحالی است که محصول صنعت آسیابانی، یارانه‌ای است لذا دولت حداقل باید برای بخش‌هایی مانند تأمین حامل‌های انرژی که تأثیر مستقیم در قیمت تمام شده دارد، برای این صنعت تسهیلات یارانه‌ای قائل شود.



رشید عزیزپور در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه کیفیت گندم، مهم‌ترین فاکتور در صنعت آسیابانی است، اظهار کرد: متأسفانه بعضاً ضایعات گندمی که تحویل واحدهای آسیابانی می‌شود، بالا است و این مسأله تولید آرد باکیفیت را دچار نوسان می‌کند البته در سال‌هایی که گندم خارجی به میزان بیشتری وارد می‌شود، این موضوع به حداقل می‌رسد. وی با بیان اینکه متأسفانه امروز صنعت آسیابانی با چالش‌های بسیار مواجه است، افزود: افزایش قیمت کیسه، افزایش سنگین هزینه حامل‌های انرژی خصوصاً برق و همچنین هزینه حمل‌ونقل، مشکلات بسیار برای آسیابانان کشور ایجاد کرده و این درحالی است که صنعت آسیابانی در کشور، یارانه‌ای است و دولت باید در بخش تأمین هزینه‌های آسیابانی برای مثال هزینه حامل‌های انرژی نیز تسهیلات یارانه‌ای قائل شود. علاوه بر این، قیمت آرد از یک دهه گذشته به‌روزرسانی نشده و کماکان ثابت است. دبیرکل کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران در ادامه خاطرنشان کرد: جلساتی مختلف را به کمک سازمان حمایت در ستاد تنظیم بازار به نمایندگی از کانون انجمن‌های صنایع غذایی و کمیسیون صنایع غذایی اتاق بازرگانی ایران برگزار کرده‌ایم و در این جلسات، پرداخت مابه‌التفاوت آسیابانی تصویب شده اما متأسفانه علی‌رغم اینکه به تصویب دولت رسیده، تاکنون عملیاتی نشده است.

عزیزپور با بیان اینکه اصلاح قیمت آرد در جهت رفع مشکلات آسیابانی و بهبود وضعیت اقتصادی حاکم در این صنعت، بسیار ضروری است، گفت: بر اساس قانون برنامه هفتم، دولت باید گندم را به قیمت تمام شده و در قالب گندم آزاد و

غیریارانه‌ای به بخش صنف و صنعت تخصیص دهد البته ما این موضوع را به دستگاه‌های متولی و نهاد ریاست جمهوری منعکس کرده‌ایم و تا حدودی از سوی بخش دولتی نیز پذیرفته شده است.

وی در ادامه خاطرنشان کرد: در صنعت آسیابانی کشور، ظرفیت بالقوه در سال‌های اخیر ایجاد شده اما متأسفانه بخشی عمده از این ظرفیت، اکنون بلااستفاده است در صورتی که می‌توان از آن در جهت صادرات آرد استفاده کرد اما تحقق این امر، مشروط به تسهیل مسیر صادراتی، قوانین پیچیده و عبور موقت گندم خواهد بود. دبیرکل کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران افزود: علاوه بر صنعت آسیابانی، در بخش صنف و صنعت، نان صنعتی در کشورمان از ظرفیتی بسیار خوبی برای ورود به بازارهای صادراتی برخوردار است و همچنین این ظرفیت در صنایع ماکارونی، کیک و کلوچه، بیسکویت و شیرینی و شکلات هم وجود دارد.

عزیزپور در پایان گفت: یکی از الزامات اصلی در بخش بازارهای صادراتی، نحوه قیمت‌گذاری است، به عبارت دیگر، باید به گونه‌ای برنامه‌ریزی شود که قیمت تمام شده محصول ایرانی با محصولات کشورهای دیگر قابل رقابت باشد. ما نمی‌توانیم به دلیل سیاست‌های داخلی مان و حمایت از کشاورز، نرخی برای گندم تعیین کنیم و به تبع آن، نرخ آردی به صنایع تحمیل کنیم که قیمت تمام شده آن به مراتب از قیمت آرد کشورهای دیگر که رقیب صادراتی ما به شمار می‌آیند، بالاتر باشد چرا که قطعاً این امر منجر به این خواهد شد که نتوانیم در بازار رقابتی، بازارها را به نفع خودمان جذب کنیم.



دبیرکل فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی ایران گفت: کارگروهی با محوریت جامعه سالم در فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی تشکیل داده‌ایم که متشکل از مدیران بخش دولتی و تعدادی از تولیدکنندگان بخش خصوصی در حوزه نان و شیرینی است. در این کارگروه، به دنبال ایجاد زنجیره‌ای سالم در راستای تولید نان کامل در اقصی نقاط کشور هستیم و اکنون اقدامات تحقیقاتی در این بخش در حال انجام است.



محسن نقاشی در گفت‌وگو با غلات نیوز با اشاره به چالش‌های عمیق حاکم بر صنایع غذایی و انتقاد از عملکردهای غیرحرفه‌ای و غیرکارشناسی بخش دولتی در صنعت غذا، تصریح کرد: علی‌رغم اینکه ستاد تنظیم بازار و هیأت مقررات‌زایی و بهبود محیط کسب‌وکار در رفع موانع تولید، اقداماتی مثبت داشته‌اند و به جهت تسهیل موانع، با تولیدکنندگان همگام بوده‌اند، متأسفانه بسیاری از مصوبات این دو ارگان، از سوی سازمان‌های بالادستی، عملیاتی نشده و تولیدکنندگان و صنعتگران غذا، چالش‌های بسیار با سازمان‌های دولتی خصوصاً سازمان‌های استاندارد و غذا و دارو دارند.

وی با تأکید بر اینکه مطالبه صنعتگران و تولیدکنندگان صنایع غذایی، حمایت بخش دولتی است، به اخذ مالیات بر ارزش افزوده از صنعت غذا در کشور به

دبیرکل فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی ایران:

کارگروه نان سالم را در فدراسیون تشکیل داده‌ایم / وظیفه دولت صرفاً باید نظارت، حمایت و هدایت باشد، نه دخالت!

بازارهای جهانی خواهد درخشید. دبیرکل فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی ایران در ادامه با تأکید بر ضرورت حذف موانعی که میان ارگان‌های دولتی خصوصاً سازمان غذا و دارو و استاندارد، اظهار کرد: دولت‌ها در اخذ تعرفه‌های گمرکی و سایر هزینه‌هایی که به نفع دولت است، بسیار دقیق و قانونمند عمل می‌کنند اما متأسفانه هیچ قدمی در جهت حمایت از تولیدکننده بر نمی‌دارند. به طور کلی وظیفه دولت‌ها در مقابل بخش خصوصی باید صرفاً نظارت، حمایت و هدایت باشد و در هیچ‌جای قانون، دخالت در امور برای دولت تعریف نشده و این موضوع باید به درستی در کشور اجرایی شود.

نقاشی ادامه داد: نظارت‌های سختگیرانه بخش دولتی بر واحدها و کارخانه‌های صنایع غذایی، در شرایطی است که متأسفانه دایره نظارتی روی واحدهای زیرزمینی بسیار کم‌رنگ بوده و عملاً نظارتی بر نحوه عملکرد این واحدها نیست اما بالعکس، روند نظارت و صدور پروانه‌های تولید روی واحدهایی که تولیدشان در طول سال‌ها ثابت شده، بسیار سختگیرانه و غیرحرفه‌ای است. قطع به یقین، تولیدکنندگان واقعی برای حفظ برندینگ در بازار، بسیار سخت تلاش می‌کنند و مسائل بهداشتی و استاندارد و البته مسئولیت اجتماعی‌شان را حفظ می‌کنند و بهتر است دولت‌ها از واحدهای تولیدی زیرپله‌ای غافل نشوند و این واحدها هرچه سریع‌تر، قانون‌مند شوند.

وی در بخش پایانی اظهاراتش با اشاره به مشکل قطعی برق و افزایش ناگهانی و البته مکرر هزینه‌های تأمین انرژی به عنوان چالش بزرگ و جدی برای تولیدکنندگان صنایع غذایی، گفت: علی‌رغم اینکه مقام معظم رهبری بارها در اظهاراتشان از تولید و تولیدکنندگان حمایت کرده‌اند، متأسفانه هیچ‌گونه حمایتی از تولید در کشورمان نمی‌شود و تولیدکنندگان که نقش اصلی را در رونق اقتصادی کشور دارند، برای ادامه سرمایه‌گذاری در این مسیر، بی‌انگیزه شده‌اند.

عنوان یک اقدام غیرکارشناسی از سوی دولت اشاره کرد و گفت: در هیچ‌یک از کشورهای پیشرفته دنیا، اخذ مالیات بر ارزش افزوده از تولیدکنندگان و فعالان صنعت غذا تعریف نشده و این مالیات فقط به اجناس و کالاهای لوکس تعلق می‌گیرد اما در کشور ما ایران، مالیات بر ارزش افزوده، یک چالش مهم و اساسی برای صنایع غذایی به شمار می‌آید.

دبیرکل فدراسیون تشکل‌های صنایع غذایی و کشاورزی ایران ادامه داد: ۱۰ درصد مالیات بر ارزش افزوده، از تولیدکنندگان صنایع غذایی در کشور اخذ می‌شود و این در شرایطی است که صنعت غذا در کشور، در تنگنای اقتصادی بوده و تولیدکنندگان اجباراً با افزایش بهای تمام شده محصول، مجبور به جبران ضرر و زیان‌های مالی خواهند بود.

نقاشی خطاب به بخش دولتی گفت: چرا تولیدکنندگان موظف به پرداخت مالیات ارزش افزوده هستند اما دولت‌ها هیچ‌گونه اقدام مؤثری برای رفع مشکلات و موانع تولید در کشور انجام نمی‌دهند؟! چرا هیچ‌گونه تسهیلاتی خصوصاً تأمین انرژی و برق، شامل صنعت غذا در کشور نمی‌شود؟! چرا بخش دولتی هیچ‌گونه امتیازی برای صنایع غذایی در کشور قائل نمی‌شود؟! چرا صنایع غذایی در کشور موظف به اجرای قیمت دستوری هستند در صورتی که هیچ‌گونه تسهیلات ارزی یا بانکی دریافت نمی‌کنند؟! وی با انتقاد از سیاست‌گذاری‌های غلط که بازارهای خارجی را برای صنایع غذایی ایران محدود کرده است، بیان کرد: کشورهای همسایه، به راحتی بازارهای صادراتی را از آن خود کرده‌اند اما متأسفانه قوانین سختگیرانه و غیرکارشناسی در ایران و البته بوروکراسی‌های پیچیده و غیرضروری که از سوی سازمان‌ها و ارگان‌های دولتی اعمال می‌شود، عملاً مسیر ورود به بازارهای صادراتی را برای تولیدکنندگان ایرانی مسدود کرده است در صورتی که بسیاری از تولیدکنندگان ما در صنعت غذا، طی سال‌های اخیر، توانمندی‌های خود را به خوبی نشان داده‌اند و قطعاً اگر محدودیت‌های صادراتی رفع شود، ایران در

رئیس اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان نان ایران:

نان صنعتی، قربانی تبعیض آرد / حمایت دولت باید واقعی باشد، نه شعاری!



محسن لزومیان، رئیس اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان نان ایران، با تأکید بر جایگاه استراتژیک نان صنعتی در اقتصاد و امنیت غذایی کشور، خواستار حمایت واقعی دولت از این صنعت شد و هشدار داد که تداوم تبعیض آشکار در قیمت آرد، بسیاری از سرمایه‌گذاری‌ها را نابود کرده است.



نان ایران با صراحت از بزرگ‌ترین مشکل این صنعت پرده برداشت و اظهار کرد: امروز نان صنعتی، قربانی بی‌عدالتی آشکار در قیمت آرد است. آردی که به نانوایان سنتی داده می‌شود، یارانه‌ای است اما کارخانه‌های نان صنعتی باید آرد آزاد خریداری کنند. حال تصور کنید کارخانه‌ای در شهرک صنعتی، آرد آزاد بخرد، هزینه بسته‌بندی و حمل‌ونقل بپردازد و محصول را به فروشگاه عرضه کند در حالی که نانوای سنتی با آرد دولتی و بدون هیچ هزینه بسته‌بندی، نان با قیمت نابرابر عرضه می‌کند. آیا این رقابت، منصفانه است؟ طبیعی است که نتیجه چنین شرایطی، تعطیلی ۴۰ تا ۵۰ درصد واحدهای صنعتی خواهد بود.

یکسان‌سازی قیمت آرد، مطالبه اصلی

لزومیان با بیان اینکه آرد باید یکسان‌سازی شود، تأکید کرد: یکسان‌سازی قیمت آرد، مهم‌ترین مطالبه تولیدکنندگان نان صنعتی از دولت است. اگر قرار باشد تبعیض ادامه یابد، نمی‌توان انتظار داشت نان صنعتی رشد کند یا در مواقع بحرانی، نقش آفرینی نماید. دولت باید بداند سرمایه‌هایی که امروز در این بخش بلااستفاده مانده، سرمایه ملی است و نابودی آن به معنای عقب‌ماندگی کل کشور خواهد بود.

حرف آخر: حمایت در عمل، نه در شعار

رئیس اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان نان ایران در پایان گفت: ما از دولت می‌خواهیم از این صنعت استراتژیک، حمایت واقعی کند؛ نه فقط در حرف و شعار بلکه در عمل. نان صنعتی ظرفیت آن را دارد که به یکی از ستون‌های امنیت غذایی کشور تبدیل شود، به شرط آنکه دولت با تصمیمات عادلانه، فضا را برای رقابت منصفانه، مهیا کند.

وی در ابتدای سخنان خود، با یادآوری نقش نان صنعتی در شرایط بحرانی، خاطرنشان کرد: هم در دوران کرونا و هم در جنگ دوازده‌روزه اخیر، کارخانه‌های نان صنعتی نشان دادند که چقدر می‌توانند برای کشور، کارآمد باشند. در روزهایی که بسیاری از زنجیره‌های تأمین دچار اختلال بودند، این کارخانه‌ها با تولید و توزیع سیار نان، نیاز مردم را تأمین کردند پس روشن است که اهمیت این صنعت، نه تنها در روزهای آرام بلکه به طور ویژه در بحران‌ها، دوچندان است بنابراین حمایت از نان صنعتی، صرفاً یک موضوع اقتصادی نیست بلکه یک ضرورت ملی است.

تشکل‌های اقتصادی؛ صدایی که شنیده نمی‌شود

لزومیان در ادامه با انتقاد از جایگاه کم‌رنگ تشکل‌های اقتصادی در فرایند تصمیم‌گیری‌های کلان کشور، گفت: تشکل‌ها، نماینده مستقیم صنف و تولیدکنندگان هستند اما متأسفانه دولت در تصمیمات مهم، نه تنها از ظرفیت کارشناسی این تشکل‌ها بهره نمی‌گیرد بلکه گاهی نسخه‌هایی می‌پیچد که هیچ تناسبی با واقعیت صنعت ندارند. نتیجه چنین تصمیماتی، به جای حمایت، تبدیل به مانعی برای تولید می‌شود.

وی تأکید کرد: تشکل‌ها باید حضوری رسمی، مؤثر و مداوم در فرایند تصمیم‌سازی داشته باشند. اگر بنا است قانون یا بخشنامه‌ای برای یک صنف وضع شود، ابتدا باید نظر کارشناسان همان صنف گرفته شود. در این صورت، دیگر شاهد تصمیماتی نخواهیم بود که به جای حمایت، ترمز تولید باشند.

تبعیض در قیمت آرد، عامل تعطیلی واحدهای صنعتی

رئیس اتحادیه تولیدکنندگان و صادرکنندگان



عضو هیأت رئیسه اتحادیه جهانی نان (UIBC):

ضرورت اجرای هرچه سریع‌تر طرح تحول در صنعت آرد و نان کشور / به یک نسخه شفابخش برای صنعت آرد و نان نیازمندیم

ملی نان آلمان، اظهار کرد: خوشبختانه با ارتباط خوبی که با آکادمی ملی نان آلمان برقرار کرده‌ایم، تحولاتی بسیار مثبت را در صنعت نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم کشورمان شاهد بوده‌ایم. طی ۱۰ دوره، نانوایان ما در کلاس‌های آموزشی آکادمی ملی نان آلمان حضور به هم رساندند که بازخوردی بسیار مثبت برای کشورمان داشت.

این عضو هیأت رئیسه اتحادیه جهانی نان ادامه داد: در سال‌های اخیر به واسطه پیشرفت‌های چشمگیر که در صنعت نان حجیم کشورمان محقق شده، شاهد رشد و توسعه این صنعت مهم بوده‌ایم. یکی از این اتفاقات، ایجاد کافه‌ها است که خوشبختانه امروز شاهد استقبال بسیار زیاد جامعه خصوصاً نسل جوان از کافه‌ها هستیم. کافه‌ها علاوه بر اشتغال‌زایی در کشور، با تولید محصولات بسیار متنوع از نان و شیرینی، تحولی عظیم در صنعت نان کشورمان ایجاد کرده‌اند.

کرمی با تأکید بر ضرورت تدوین یک نسخه شفابخش برای صنعت نان کشورمان، گفت: باید هرچه سریع‌تر طرح تحول صنعت گندم، آرد و نان در کشورمان اجرایی شود. متأسفانه روندی که اکنون در جریان است، آینده صنعت آرد و نان را در کشورمان به بیراهه خواهد کشاند و قطعاً نیاز به یک تحول بزرگ در این زنجیره خواهد بود. امیدواریم دولت چهاردهم که خوشبختانه پیگیر دغدغه‌ها و چالش‌های صنعت نان نیز است، هرچه سریع‌تر اقدامات عملیاتی را آغاز کند و شاهد تحولی عظیم و مثبت در صنعت نان کشورمان باشیم.

وی در پایان خاطرنشان کرد: ماه گذشته، انتخابات اتحادیه جهانی نان برگزار شد و متأسفانه به دلیل بحران دوازده‌روزه‌ای که کشورمان به آن دچار شد، امکان حضور من به عنوان عضو این اتحادیه، در این مراسم فراهم نشد اما به واسطه اعتمادی که به من داشتند، مجدداً به عنوان یکی از اعضای هیأت رئیسه اتحادیه جهانی نان انتخاب شدم. امیدوارم این اتفاق، فرصتی خوب و سازنده برای صنعت نان کشورمان باشد و بتوانم نماینده‌ای خوب برای کشورمان در عرصه بین‌المللی باشم.

محمدجواد کرمی در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه اصلی‌ترین معضل صنعت گندم، آرد و نان، چندنرخ بودن این زنجیره است، اظهار کرد: عرضه گندم و آرد با چند نرخ متفاوت و شکاف قیمتی بسیار عمیق در بخش‌های مختلف زنجیره تأمین نان، نه تنها فضای رقابتی نابرابر در صنعت آرد و نان ایجاد کرده بلکه موجب حذف رقابت و البته انگیزه میان تولیدکنندگان این صنعت شده است.

وی افزود: تحت تأثیر سیاست‌گذاری بخش دولتی در راستای قیمت‌گذاری چندنرخ در صنعت آرد و نان، تولیدکنندگان صنف نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم در سال‌های اخیر متحمل ضررهای سنگین شده‌اند. بزرگ‌ترین چالش در این بخش، تفاوت بسیار سنگین قیمت آرد است چرا که نانوایان حجیم باید آرد را با قیمت آزاد و گران خریداری کنند که قیمت آن با آردی که تحویل نانوایان یارانه‌ای می‌شود، اصلاً قابل مقایسه نیست! در کنار همه چالش‌هایی که این صنف با آن مواجه است، تفاوت قیمت بسیار سنگین در بخش آرد و تبعیض بسیار زیاد، مشکلاتی بسیار عدیده را برای تولیدکنندگان نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم ایجاد کرده است.

رئیس کارگروه آرد و نان اتاق اصناف ایران ادامه داد: قطع به یقین، راهکار برون‌رفت از مشکلات و نابرابری حاکم در زنجیره آرد و نان، یکسان‌سازی قیمت گندم و آرد خواهد بود چرا که ما معتقدیم با اجرای یکسان‌سازی قیمت در صنعت گندم، آرد و نان، رقابت و کیفیت در صنعت، نهاده‌ای شده و مشکلات زنجیره خصوصاً مشکلات تولیدکنندگان نان، برطرف خواهد شد.

کرمی در بخشی دیگر از اظهاراتش گفت: علی‌رغم همه چالش‌ها و تنگناها، صنف نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم همواره در بخش به‌روزرسانی و تحول، پیشگام بوده است و نانوایان این حوزه، از حضور در نمایشگاه‌ها و رویدادهای بین‌المللی استقبال کرده‌اند و خوشبختانه این امر، نهایتاً اتفاقاتی بسیار خوب را در صنعت نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم کشورمان رقم زده است.

وی با اشاره به تعامل مستمر و سازنده اتحادیه نانوایان حجیم و نیمه‌حجیم ایران با اتحادیه نانوایان و آکادمی



عضو هیأت رئیسه اتحادیه جهانی نان و رئیس کارگروه آرد و نان اتاق اصناف ایران با تأکید بر ضرورت تدوین یک نسخه شفابخش برای صنعت نان کشورمان، گفت: باید هرچه سریع‌تر طرح تحول صنعت گندم، آرد و نان در کشورمان اجرایی شود. متأسفانه روندی که اکنون در جریان است، آینده صنعت آرد و نان را در کشورمان به بیراهه خواهد کشاند و قطعاً نیاز به یک تحول بزرگ در این زنجیره خواهد بود. امیدواریم دولت چهاردهم که خوشبختانه پیگیر دغدغه‌ها و چالش‌های صنعت نان نیز است، هرچه سریع‌تر اقدامات عملیاتی را آغاز کند و شاهد تحولی عظیم و مثبت در صنعت نان کشورمان باشیم.





رئیس اتحادیه قنادان تهران:

خروج صنف قنادی از بحران، مستلزم اقدام فوری و مؤثر مسئولان است



رئیس اتحادیه قنادان تهران و رئیس کمیسیون تخصصی شیرینی اتاق اصناف ایران با بیان اینکه صنف شیرینی‌پزی به شدت تحت تأثیر بحران‌های اقتصادی و اجتماعی قرار گرفته است، گفت: چالش اصلی صنف، تأمین مستمر و مقرون‌به‌صرفه مواد اولیه اساسی و کاهش شدید قدرت خرید مشتریان است. راهکارهای متمرکز بر تولید محصولات کوچک، ساده و ارزان‌تر است اما این راهکارها، محدود و ناکافی هستند. نجات این صنف، مستلزم اقدام فوری و مؤثر مسئولان در ساماندهی تأمین مواد اولیه با قیمت‌های تنظیم‌شده خواهد بود. متأسفانه بدون حمایت‌های هدفمند و اقدامات سازنده در جهت رفع مشکلات، چالش‌های حاکم بر صنف، روز به روز بیشتر خواهد شد.



علی بهره‌مند در گفت‌وگو با غلات نیوز با اشاره به مشکلات و چالش‌های حاکم بر صنف قنادان تحت تأثیر شرایط بحرانی، تصریح کرد: کاهش شدید فروش، تغییر الگوی خرید، افزایش هزینه‌های عملیاتی و نوسان بازار، از چالش‌های حاکم بر صنف قنادی است.

وی با بیان اینکه متأسفانه بی‌ثباتی اقتصادی، برنامه‌ریزی بلندمدت را غیرممکن کرده و قنادان هر روز با چالش‌های جدید روبه‌رو هستند، به چالش‌های تأمین مواد اولیه در این صنف اشاره نمود و خاطرنشان کرد: کمبود و عرضه نامنظم مواد اولیه، افزایش سرسام‌آور قیمت‌ها، کاهش کیفیت و نیز چالش‌های حمل‌ونقل و توزیع، از مهم‌ترین مشکلات صنف قنادان در بخش تأمین مواد اولیه است.

رئیس اتحادیه قنادان تهران خاطرنشان کرد: متأسفانه دسترسی به آرد مرغوب و روغن باکیفیت، به ویژه در مقادیر مورد نیاز و به صورت مستمر، بزرگ‌ترین چالش است. گاهی روزها یا هفته‌ها درگیر تأمین این مواد هستیم. این کمبودها به دلایل مختلف از جمله تحریم‌ها، مشکلات ارزی، توزیع ناکارآمد و گاهی احتکار ایجاد می‌شود.

بهره‌مند ادامه داد: حتی در صورت تأمین مواد اولیه، قیمت‌ها به صورت روزانه و گاهی ساعتی افزایش می‌یابد. افزایش قیمت آرد، روغن، شکر، تخم‌مرغ، شیر و حتی افزودنی‌ها، محاسبه قیمت تمام‌شده را بسیار دشوار و افزایش قیمت فروش را اجتناب‌ناپذیر می‌کند. گاهی همکاران مجبور به استفاده از مواد جایگزین یا با کیفیت پایین‌تر هستند که بر طعم، بافت و ماندگاری محصول نهایی، تأثیر منفی می‌گذارد و رضایت مشتری را کاهش می‌دهد.

وی در ادامه اظهار کرد: علی‌رغم همه چالش‌ها و مشکلاتی که صنف با آن روبه‌رو است و تولید را تحت‌الشعاع قرار داده، انتظار ما این است که تأمین‌کنندگان و تولیدکنندگان مواد اولیه، با قنادان همکاری مناسب برای مقابله با احتکار مواد اولیه

داشته باشند.

رئیس اتحادیه قنادان تهران در بخشی دیگر از اظهاراتش با تأکید بر اینکه صنف قنادان نیز مانند سایر اصناف و تولیدکنندگان در کشور، نیازمند حمایت بخش دولتی است، گفت: اولویت‌دهی و توزیع عادلانه مواد اولیه، تأمین مستمر و قابل پیش‌بینی آرد، روغن و شکر با کیفیت مناسب و قیمت تنظیم‌شده مخصوصاً برای صنوف غذایی از طریق توزیع عادلانه و نظارت دقیق، حیاتی‌ترین انتظارات ما از بخش دولتی است. ایجاد سازوکارهای شفاف و سریع برای واردات مواد اولیه اساسی و تخصیص ارز ترجیحی به این بخش نیز از اولویت‌های ما خواهد بود.

بهره‌مند با بیان اینکه نظارت جدی‌تر بر بازار مواد اولیه و برخورد قاطع با احتکارکنندگان و دلالان، بسیار ضروری بوده و باید از سوی بخش دولتی مورد توجه قرار گیرد، گفت: تشویق و حمایت از تولید داخلی آرد و روغن باکیفیت و کافی، بررسی راهکارهایی برای کاهش بار مالیاتی (مثلاً معافیت‌های موقت) و هزینه‌های انرژی برای صنوف کوچک آسیب‌دیده و همچنین اجرای برنامه‌هایی برای حمایت از اقشار کم‌درآمد، از جمله اقدامات حمایتی است که بخش دولتی می‌تواند از صنف قنادان داشته باشد.

وی در پایان با بیان اینکه فشار روانی ناشی از بحران‌ها بر همکاران صنف و مشتریان، بسیار سنگین است و این مسأله بر فضای کسب‌وکار و انگیزه تولید، تأثیر منفی می‌گذارد، گفت: بسیاری از واحدهای کوچک و متوسط این صنف، در آستانه تعطیلی قرار دارند و متأسفانه باید گفت ادامه این روند، می‌تواند منجر به از بین رفتن شغل‌های بسیار و کاهش بیشتر تنوع محصولات در بازار شود. البته گفتنی است با وجود همه فشارها، حفظ حداقل استانداردهای بهداشتی و کیفیتی، یک ضرورت اخلاقی و قانونی بوده و راهکارهای کاهش هزینه، نباید منجر به تولید محصولات خطرناک برای سلامتی شود.



دبیر انجمن ماشین‌سازان پخت نان و شیرینی:

۴۰ درصد از ظرفیت موجود در صنعت ماشین‌آلات پخت و نان شیرینی، خالی است

دبیر انجمن ماشین‌سازان پخت نان و شیرینی در ادامه با اشاره به استقبال از ماشین‌آلات ایرانی پخت نان و شیرینی در بازارهای بین‌المللی، خاطرنشان کرد: اگرچه دستگاه‌های پخت نان سنتی و حجیم تولید داخل، اکنون به کشورهای دیگر صادر می‌شود اما طبیعتاً به‌روزرسانی دانش در گرو تحقیق و توسعه، به تولید مدرن‌تر و پیشرفته‌تر کمک خواهد کرد.

مرشدی در بخشی دیگر از اظهاراتش گفت: خوشبختانه امروز ماشین‌سازان داخلی، ۱۰۰ درصد نیاز مشتریان کشور را تأمین می‌کنند اما حدود ۴۰ درصد از ظرفیتی که در بخش ساخت ماشین‌آلات پخت و نان شیرینی در کشور ایجاد شده، اکنون خالی است و طبیعتاً برای استفاده از این ظرفیت‌ها باید به دنبال جلب بازارهای صادراتی بزرگ‌تر باشیم. وی ادامه داد: البته حوزه صادرات، چالش‌های بسیار دارد که باید به کمک بخش دولتی، تسهیل شود چراکه متأسفانه اکنون تولیدکنندگان و صنعتگران داخلی علی‌رغم همه توانمندی‌ها و پتانسیلی که دارند، در شرایطی نابرابر با سایر کشورها قرار گرفته‌اند.

به گفته دبیر انجمن ماشین‌سازان پخت نان و شیرینی، نوسان شدید ارزی، محدودیت‌های حاکم در سیستم نقل و انتقالات مالی و چالش‌های بخش حمل‌ونقل، از مهم‌ترین موانع در مسیر صادرات برای صنعتگران داخلی است.

مرشدی در خاتمه تصریح کرد: رعایت اصل مشتری‌مداری و انجام تعهداتی که به مشتریان داده شده، ارائه خدمات پشتیبانی مناسب و رعایت اصل کیفیت توأم با مؤلفه‌های بهداشتی، عوامل اساسی و مهم در این صنعت خواهد بود. ما همواره و در طول سال‌ها تأکید کرده‌ایم که ماشین‌آلات، مواد اولیه و نیروی متخصص، سه اصل مهم در هر صنعت است و ما در تلاش هستیم که این سه فاکتور مهم در تولید ماشین‌آلات و دستگاه‌های پخت نان و شیرینی رعایت شود.

محمود مرشدی در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه انجمن در تلاش است که ماشین‌آلات پخت نان و شیرینی در کشور با رعایت مؤلفه‌های استاندارد و همه فاکتورهای بهداشت و کیفیت، تولید شده و در اختیار مشتریان قرار گیرد، گفت: خوشبختانه دستگاه‌سازان پخت نان و شیرینی در کشور، توانمند هستند و می‌توانند پاسخگوی تمام تقاضاها از سراسر کشور باشند.

وی افزود: ما برای شناخت عمیق‌تر بازار و رفع مطالبات تولیدکنندگان نان و شیرینی در بخش ماشین‌آلات، دستگاه‌ها و تجهیزات، جلساتی مکرر را در انجمن با این صنف برگزار می‌کنیم تا علاوه بر تأمین نیاز کامل و رفع دغدغه مشتری، به تولید تخصصی‌تر بپردازیم.

دبیر انجمن ماشین‌سازان پخت نان و شیرینی در ادامه گفت: البته که گاهی نقاط ضعفی در مسیر تولید وجود دارد و فضای واحدهای تولید نان خصوصاً در بخش نان‌های سنتی، عمدتاً کوچک‌تر است و این مسأله ممکن است طراحی و ساخت ماشین‌آلات و دستگاه‌ها را برای صنعتگران ما دشوارتر کند.

مرشدی با بیان اینکه شرایط نابسامان اقتصادی و جریان نظام یارانه‌ای در صنعت آرد و نان، نقطه ضعف دیگر و البته مهم‌تر در چرخه تولید به شمار می‌آید، اظهار کرد: عملاً در شرایطی که نانوایان از توجیه اقتصادی کافی در تولید برخوردار نباشند، توان هزینه‌کرد برای نوسازی و خرید تجهیزات و ماشین‌آلات جدید را نخواهد داشت.

وی با تأکید بر اینکه قطعاً تغییر سیستم فعلی در صنعت آرد و نان می‌تواند به پویایی این زنجیره کمک کند، گفت: در صورتی که یارانه از صنعت برچیده شود و دولت در روش پرداخت یارانه، بازنگری کند، به تبع تقاضا و مطالبه بیشتر از سوی مشتریان، ما هم می‌توانیم واحد تحقیق و توسعه بخش تولیدمان را گسترش دهیم.



دبیر انجمن ماشین‌سازان پخت نان و شیرینی گفت: خوشبختانه امروز ماشین‌سازان داخلی، ۱۰۰ درصد نیاز مشتریان کشور را تأمین می‌کنند اما حدود ۴۰ درصد از ظرفیتی که در بخش ساخت ماشین‌آلات پخت و نان شیرینی در کشور ایجاد شده، اکنون خالی است و طبیعتاً برای استفاده از این ظرفیت‌ها باید به دنبال جلب بازارهای صادراتی بزرگ‌تر باشیم.



سخنگوی انجمن صنفی کارخانه‌های ماکارونی:



تصمیم دولت در راستای جداسازی گندم صنعت ماکارونی از بخش صنف و صنعت، غیر کارشناسی بود

حداقل ۲۷ درصد برای تولید در اختیار داشته باشیم اما گندم‌هایی که تحویل صنعت می‌شود، بعضاً سست و با گلوتن خیلی پایین است که این مسأله روی کیفیت تولید ماکارونی، تأثیر بسیار منفی گذاشته است به طوری که واحدهای آسیابانی به منظور افزایش گلوتن آرد مورد نیاز صنعت باید از اصلاح‌کننده‌ها استفاده کنند یا کارخانه‌های ماکارونی از گلوتن بیشتری در فرایند تولید استفاده نمایند.

مژده شفق با انتقاد از اینکه کارخانه‌های ماکارونی در گندمی که از سوی شرکت بازرگانی دولتی ایران به صنعت تخصیص داده می‌شود، حق انتخاب ندارند، بیان کرد: بارها درخواستمان مبنی بر مطالبه تخصیص گندم کیفی را به شرکت بازرگانی دولتی ایران منعکس کرده‌ایم، امیدواریم اگر امسال گندم وارداتی داشته باشیم که قطعاً خواهیم داشت، ۵۰ درصد از سهمیه گندم‌های مصرفی صنعت ماکارونی را از محل گندم‌های وارداتی تحویل دهند تا بتوانیم با گندم‌های داخلی اختلاط و سطح کیفی آردها را بالا ببریم.

وی با بیان اینکه قیمت‌گذاری دستوری، یکی دیگر از چالش‌های جدی و اساسی صنعت ماکارونی است، گفت: وقتی گندم تحویلی به بخش صنف و صنعت با تفاوت قیمتی بالا عرضه می‌شود متأسفانه دخالت‌های دولت نیز در تعیین قیمت‌گذاری دستوری بالاتر می‌رود به طوری که ما بعد از گذشت تقریباً ۱۸ ماه پیگیری، نهایتاً توانستیم در مردادماه امسال، نرخ جدید ماکارونی را با هماهنگی سازمان حمایت و قائم مقام وزیر صمت دریافت کنیم.

سخنگوی انجمن صنفی کارخانه‌های ماکارونی در پایان خاطر نشان کرد: متأسفانه قیمت‌گذاری دستوری، یکی از چالش‌های جدی ما به شمار می‌آید و امیدواریم با شفاف شدن و آزادسازی قیمت گندم، این موضوع برای همیشه مرتفع شود. این در حالی است که نوسان شدید در بازار مواد اولیه حاکم است و دولت صرفاً به بهانه عرضه گندم یارانه‌ای، سیاست قیمت‌گذاری دستوری را اعمال می‌نماید و سایر عوامل اثرگذار، سهم ۴۰ درصدی در تولید دارد و صنعت، هزینه تأمین مواد اولیه را به نرخ روز می‌پردازد اما قیمت‌گذاری محصول نهایی از سوی دولت با تأخیر بسیار زیاد عملیاتی می‌شود.

اجرای مصوبه دولت بود و بر این اساس، هر کیلوگرم گندم تخصیصی به صنف باید با قیمت حدود ۲۲ هزار تومان عرضه می‌شد.

سخنگوی انجمن صنفی کارخانه‌های ماکارونی در ادامه اظهار کرد: علی‌رغم مکاتباتی که بارها صنعت ماکارونی با دولت داشته و مطالبه مهم و اساسی ما، تخصیص گندم بدون یارانه بوده است، دولت تصمیم گرفت برای حمایت از مصرف‌کننده، گندم ماکارونی را به قیمت ۱۷ هزار تومان تحویل دهد اما سایر بخش‌های صنف و صنعت مشمول مصوبه مجلس شوند.

مژده شفق با اشاره به چالش‌هایی که تصمیم دولت در خصوص عرضه گندم ماکارونی برای صنعت دارد، افزود: چالش نخست، این است که ما حداقل در بخش صنف و صنعت تاکنون شاهد عرضه چندنرخ گندم نبودیم که متأسفانه با جداسازی گندم ماکارونی از سایر بخش‌ها، این اتفاق افتاد و مشکلی به دیگر مشکلات زنجیره آرد و نان در کشور اضافه کرد. چالش دوم هم اینکه تفاوت یارانه‌ای که دولت برای گندم ماکارونی و سایر بخش‌های صنف و صنعت قائل شده، به اصطلاح برای ما اثر بخش نیست لذا بهترین تصمیم برای صنعت ماکارونی، این خواهد بود که ما اجازه خرید مستقیم و بدون واسطه را از کشاورز داشته باشیم تا از این طریق، شرایط رقابتی نیز برای تولید گندم کیفی میان کشاورزان ایجاد گردد.

وی ادامه داد: متأسفانه بعضاً شنیده می‌شود که سایر صنایع فعال در بخش‌های صنف و صنعت هم درخواست تخصیص گندم ۱۷ هزار تومانی را از دولت دارند در صورتی که به اعتقاد من، این اقدام، کارشناسی نیست و بهتر است دولت در راستای آزادسازی کامل بخش صنف و صنعت، به طور یکسان وارد عمل شود تا رقابت واقعی و سالم در این زنجیره محقق گردد.

سخنگوی انجمن صنفی کارخانه‌های ماکارونی در بخشی دیگر از اظهاراتش گفت: به دلیل خشکسالی که سال گذشته در کشور با آن مواجه شدیم و البته نسبت به سال‌های قبل شدیدتر بود، گندم‌هایی که امسال از کشاورز خریداری و به شرکت بازرگانی دولتی ایران تحویل شد، کیفیت مناسب را برای صنعت ماکارونی ندارد. در واقع به لحاظ کیفی، ما باید گندمی با گلوتن



سخنگوی انجمن صنفی کارخانه‌های ماکارونی با انتقاد از تصمیم غیر کارشناسی دولت در راستای جداسازی گندم صنعت ماکارونی از بخش صنف و صنعت، خاطر نشان کرد: علی‌رغم اینکه تصمیم مجلس شورای اسلامی، خروج گندم صنف و صنعت از یارانه بود و تخصیص گندم تحویلی به صنف و صنعت با قیمت تمام شده و فاقد هرگونه یارانه، به دولت هم تکلیف شد، متأسفانه این امر عملیاتی نگردید و ما به یکباره و به طور ناگهانی شاهد تغییر سیاست‌گذاری دولت در تخصیص گندم به صنعت ماکارونی شدیم.



رسول مژده شفق در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطر نشان کرد: آزادسازی قیمت گندم صنف و صنعت، مطالبه همیشگی صنعت ماکارونی از سال‌های گذشته تاکنون بوده و ما همواره از دولت خواستار تخصیص گندم بدون یارانه بوده‌ایم. باتوجه به اینکه سال گذشته مجلس آزادسازی گندم صنف و صنعت را مصوب و البته به دولت نیز تکلیف کرد، صنعت ماکارونی گمان می‌کرد این امر محقق شده است.

وی تصریح کرد: تقریباً تا خردادماه سال جاری، هیچ‌گونه تصمیمی بابت نحوه عرضه گندم صنف و صنعت بر اساس دستورالعمل مجلس اتخاذ نشد، در خردادماه متأسفانه جنگ تحمیلی دوازده‌روزه پیش آمد و صنعت ماکارونی علی‌رغم اینکه از ابتدای سال جاری با افزایش دستمزد، هزینه‌های انرژی، هزینه بسته‌بندی و سایر هزینه‌های سربار اقدام به تولید می‌کرد، صرفاً نرخ گندم تحویلی به این بخش از سوی شرکت بازرگانی دولتی ایران به نرخ سال گذشته (هر کیلوگرم ۱۲ هزار تومان) بود در صورتی که صنعت ماکارونی منتظر

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران:

تأخیر طولانی در وصول مطالبات ارزی کارخانجات، مهم‌ترین چالش فعلی صنعت روغن نباتی است



دکتر علیرضا شریفی تولید ۵ ماهه اول سال جاری روغن نباتی را بیش از ۹۴۰ هزار تن معادل ۲۰٪ بیش از دوره مشابه سال قبل و کم سابقه در تاریخ صنعت روغن نباتی کشور اعلام کرد.



به گفته وی، در شرایط فعلی، بازار روغن نباتی به آرامش رسیده ولی تأخیر طولانی در تخصیص ارز روغن های خام وارداتی گذشته، نگرانی هایی را درپیش بینی بازار پاییز پیش روی، ایجاد کرده است. شریفی اعمال مالیات بر ارزش افزوده در مقطع گمرک، مالیات بر ارزش افزوده معاملات داخلی روغن خام، مالیات بر کالاهای آسیب رسان وعدم پرداخت مابه التفاوت های سال ۱۴۰۱ را از دیگر چالش های فعلی صنعت روغن نباتی برشمرد.

دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران ضمن اعلام منتفی شدن تخصیص ارز ترکیبی به جای ارز ترجیحی اعلام کرد که در مکاتبات و مذاکرات مختلف به بخش های مرتبط و تأثیر گذار در قوه مجریه و قوه مقننه اعلام شده است که تخصیص ارز ترکیبی یک خطای بزرگ استراتژیک است به گونه ای که هم هدف دولت از قرار گرفتن روغن ارزان در سفره مردم و هم منافع ملی ناشی از حذف ارز ترجیحی، محقق نمی شود لذا چنانچه هدف، حذف ارز ترجیحی است، بهتر است به یکباره، ارز ترجیحی روغن برداشته شود.

طبق تحلیل دبیر انجمن صنایع روغن نباتی ایران، تفاوت قیمت هر کیلو روغن در ارز توافقی تالار دو و ارز ترکیبی (با فرض تخصیص ۶۰٪ به نرخ ترجیحی و ۴۰٪ به نرخ تالار دو برای روغن خام و ۵۰٪ به نرخ ترجیحی و ۵۰٪ به نرخ تالار دو برای روغن پالم)، فقط ۳۵۰ هزار ریال تخمین زده می شود که بر اساس مصرف سرانه هر ایرانی معادل یک کیلوگرم روغن خانوار در ماه، اصلاً تحمل پذیرش تبعات تداوم تخصیص ارز ترکیبی و ترجیحی را توجیه نمی کند لذا انجمن و کارخانجات روغن نباتی، همواره مدافع حذف ترجیحی بوده و هستند. به گفته وی، در صورت حذف کامل ارز ترجیحی، مصرف کاهش پیدا می کند، قاچاق به شدت کم می شود، یارانه پنهان روغن در صادرات محصولات غذایی از بین می رود، حدود ۴۰۰ هزار دلار از مصارف ارزی دولت کم می شود و نهایتاً ۷۰ همت از کسری بودجه دولت، کاسته می شود که البته اگر روزی به سمت یکسان سازی نرخ ارز پیش برویم، این محاسن بیشتر شده و ضمن این که بستر صادرات نیز، فراهم خواهد شد.

دبیر انجمن صنفی کارفرمایان تصفیه‌کنندگان شکر خام:

واردات بموقع شکر خام مدیریت شود تا کشور دچار کمبود شکر نشود



دبیر انجمن صنفی کارفرمایان تصفیه‌کنندگان شکر خام و مدیرعامل تعاونی تأمین نیاز کارخانه‌های قند و شکر ایران با انتقاد از عملکرد بخش دولتی در تخصیص شکر خام، گفت: متأسفانه نحوه تخصیص شکر خام، یکی از چالش‌ها و معضلات جدی است، به عبارتی دیگر، وزارت جهاد کشاورزی باید تخصیص شکر خام را صرفاً برای کارخانه‌های تصفیه‌ای قائل شود در صورتی که این اتفاق نمی‌افتد.



مریم قوام معنوی در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه یکی از مشکلات اساسی ما اکنون در صنعت شکر، کم‌آبی و به دنبال آن خشکسالی است، تصریح کرد: در واقع با توجه به اینکه بخشی از شکر مورد نیاز کشور از طریق کارخانه‌های چغندری تأمین می‌شود، متأسفانه تحت تأثیر کمبود آب در کشور و کاهش تولید چغندر قند، مسلماً در آینده‌ای نزدیک، بحران کمبود شکر در کشور پیش خواهد آمد.

وی در ادامه تأکید کرد: اگر تدابیری در این زمینه اتخاذ نشود و به اندازه کافی، واردات شکر خام صورت نگیرد، مطمئناً در تأمین و عرضه شکر مورد نیاز کشور در فصل‌های آتی، دچار مشکلات عدیده خواهیم شد.

دبیر انجمن صنفی کارفرمایان تصفیه‌کنندگان شکر خام، با انتقاد از عملکرد بخش دولتی در تخصیص شکر خام، گفت: متأسفانه نحوه تخصیص شکر خام، یکی از چالش‌ها و معضلات جدی است، به عبارتی دیگر وزارت جهاد کشاورزی باید تخصیص شکر خام را صرفاً برای کارخانه‌های تصفیه‌ای قائل شود در صورتی که این اتفاق نمی‌افتد.

قوام معنوی ادامه داد: از طرف دیگر، تاجران واردکننده هم شکر خام را به کارخانه‌های تصفیه‌ای تحویل نمی‌دهند آن هم به این دلیل که قیمت حمل و نقل در آنالیز قیمت تمام شده شکر محاسبه می‌شود و بر این اساس، تحویل مواد اولیه به کارخانه‌هایی که نزدیک‌ترین مسافت را به بندرها دارند، برای تاجران، مقرون به صرفه‌تر است در حالی که تصفیه شکر خام، فعالیت اصلی این واحدها نیست. متأسفانه تحت تأثیر همین امر، اغلب مواقع، کارخانه‌های تصفیه‌ای با محدودیت شدید مواد اولیه و مشکلات بسیار عدیده روبرو هستند.

وی افزود: به دلیل کیفیت و مرغوبیت بالای شکر تولیدی در بخش تصفیه‌ای، تقاضای بسیار از سمت کارخانه‌های شیرینی و شکلات داریم اما متأسفانه

محدودیت‌ها و چالش‌های سنگین تأمین مواد اولیه، کارخانه‌های ما را دچار بحران کرده است.

مدیرعامل تعاونی تأمین نیاز کارخانه‌های قند و شکر ایران با تأکید بر ضرورت مدیریت واردات شکر خام از سوی بخش دولتی، گفت: فعالیت کارخانه‌های تصفیه‌ای، صرفاً به عنوان تصفیه شکر خام تعریف شده است لذا بر این اساس، واردات مواد اولیه نیز باید از سوی کارخانه‌ها صورت گیرد اما متأسفانه به دلیل عدم مدیریت و نظارت کافی در این بخش، تاجران هم به این حیطه ورود کرده‌اند که این مسأله، مهم‌ترین چالش کارخانه‌های ما محسوب می‌شود.

قوام معنوی با تأکید بر عدم حمایت دولت از تولیدکنندگان در کشور، خاطرنشان کرد: بوروکراسی‌های پیچیده اداری که عمده‌تاً چرخ تولید را متوقف می‌کند و نیز مشکلات تأمین نقدینگی برای مواد اولیه، از چالش‌های پیش روی کارخانه‌های تصفیه شکر در کشور به شمار می‌آید. وی با اشاره به بلا تکلیفی کارخانه‌های تصفیه شکر برای تأمین مواد اولیه، از عملکرد وزارت جهاد کشاورزی در صدور مصوبه‌های ناگهانی و غیرکارشناسی شده و سیاست‌گذاری‌های اشتباه بخش دولتی که به بدنه تولید آسیب می‌زند، انتقاد کرد و گفت: قطع به یقین، در صورتی که دولت از سیاست‌های دستوری دست بردارد، بازار به سمت عرضه و تقاضا خواهد رفت.

دبیر انجمن صنفی کارفرمایان تصفیه‌کنندگان شکر خام در خاتمه بیان کرد: با توجه به کاهش تولید چغندر قند در کشور تحت تأثیر محدودیت‌های آبی، بسیار ضروری است که وزارت جهاد کشاورزی به عنوان متولی اصلی تأمین کالاهای اساسی در کشور، این بحران را مدیریت کرده و در تأمین شکر خام مورد نیاز کارخانه‌های تصفیه‌ای، تخصصی و کارشناسی شده عمل کند تا کشور دچار کمبود شکر نشود.



مدیر اجرایی کنفرانس ایران گرین:

تمرکز ایران گرین ۲۰۲۵ روی توانمندسازی و تاب‌آوری زنجیره حامل غلات است



مدیر اجرایی کنفرانس ایران گرین و رئیس هیأت مدیره اتاق ایران و سوئیس بیان اینکه ایران گرین، اولین و بزرگ‌ترین کنفرانس بین‌المللی در خاورمیانه و آسیای مرکزی است، خاطر نشان کرد: ایران گرین در صنف‌های مختلف زنجیره غلات، بسیار گسترش یافته است. در واقع کنفرانس ایران گرین ۲۰۲۵ برای پنجمین بار قرار است با مشارکت و همراهی برندهای بسیار معروف و موفق ایرانی و خارجی برگزار شود.



شریف نظام مافی در گفت‌وگو با غلات نیوز گفت: با توجه به جنگ تحمیلی دوازده‌روزه در کشورمان، تمرکز ایران گرین ۲۰۲۵ روی توانمندسازی و تاب‌آوری زنجیره حامل غلات خواهد بود.

وی افزود: وقتی صحبت از توانمندسازی می‌شود، در واقع منظور این است که در کدام بخش‌ها می‌توانیم هم‌افزایی داشته باشیم و در کدام بخش‌ها می‌توانیم با نقش دولت، بخش خصوصی و بندرها، گمرک و بانک مرکزی، از هم‌افزایی در بازار غلات استفاده کنیم و با بهترین شکل و بالاترین بهره‌وری، غلات را در انواع مختلف، به جامعه ارائه نماییم.

مدیر اجرایی کنفرانس ایران گرین با اشاره به گلگاه‌های موجود در صنعت آرد و نان که موجب مشکلات، چالش‌ها و موانع تولید در این زنجیره شده است، ادامه داد: در واقع در کنفرانس بین‌المللی ایران گرین، این بستر فراهم است که از حضور متخصصین بین‌المللی و ایرانی در جهت حذف این گلگاه‌ها به بهترین نحو استفاده شود، گلگاه‌هایی که متأسفانه مانع پیشرفت بخش خصوصی است.

نظام مافی با اشاره به اینکه کنفرانس بین‌المللی ایران گرین، یک کنفرانس تجاری و علمی است، گفت: بخش خصوصی، محوریت اصلی ایران گرین را بر عهده دارد و اعتقاد ما بر این است که این بخش، آینده اقتصاد ایران بوده و با حمایت دولت، قرار است در پیشرفت اقتصاد ایران طی دهه‌های آتی، سهمی بسیار پررنگ داشته باشد.

وی ادامه داد: علاوه بر بعد علمی که ایران گرین برای شرکت‌کنندگان خواهد داشت، بعد تجاری و سودآوری نیز پررنگ است چراکه

شرکت‌کنندگان با کسب اطلاعات روز و دانش مدرن در این زنجیره، محصول بهداشتی و سالم‌تر تولید خواهند کرد.

رئیس هیأت مدیره اتاق ایران و سوئیس در ادامه اظهاراتش تصریح کرد: غلات برای همه کشورها، کالای استراتژیک به شمار می‌آید و طبیعی است که این محصول، حساسیت‌های خود را داشته باشد، از این جهت، بسیار ضروری است که بخش خصوصی، این حساسیت را به درستی درک کند و در مقابل، قوانین، به درستی حامی فعالان بخش خصوصی باشد. در واقع ایران گرین به دنبال تعامل و هم‌افزایی بیشتر میان بخش خصوصی و دولتی و درصدد گسترش این هم‌افزایی علاوه بر بازار ایران در بعد بین‌المللی است.

نظام مافی در پایان با بیان اینکه شرکت‌های فعال و پیشرو در زنجیره تأمین غلات، آرد و نان در کنفرانس بین‌المللی ایران گرین ۲۰۲۵ حضور دارند، خاطر نشان کرد: در کنفرانس امسال، در پنل تخصصی آرد، در واقع تمرکز روی مصرف‌های جدید و گرایش نسل نوین به محصولات متفاوت خواهد بود. در سال‌های اخیر، تغییراتی بسیار در بخش تولید نان شاهد بودیم خصوصاً در صنعت نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم، رشد کافه‌نان‌ها با الگوبرداری از کشورهای اروپایی، بسیار قابل توجه است. در مقابل، ذائقه جامعه امروز نیز به سوی مصرف نان‌های سلامت‌محور اصلاح شده و عملاً شاهد تفاوت تقاضاها در بخش مصرف نان هستیم لذا در یکی از بخش‌های پنل تخصصی آرد در کنفرانس امسال، سعی خواهیم کرد روی این مسأله تمرکز کنیم تا بتوانیم نیاز جامعه جدید را به خوبی پاسخ دهیم.

مدیرعامل شرکت گروه تجارت اطلاعات کوشا
و رئیس ستاد اجرایی ایبکس ۲۰۲۵:

حضور بیش از ۳۰۰ برند نمایشگاهی در ایبکس ۲۰۲۵



مدیرعامل شرکت گروه تجارت اطلاعات کوشا و رئیس ستاد اجرایی ایبکس ۲۰۲۵ با بیان اینکه این رویداد تخصصی از بیست و هشتم تا بیست و نهم شهریورماه سال جاری در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار می‌شود، گفت: تاکنون حضور ۱۱۴ شرکت با بیش از ۳۰۰ برند نمایشگاهی در هفدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (ایبکس ۲۰۲۵) قطعی شده است.



علی معین در گفت‌وگو با غلات نیوز با اشاره به اهداف نمایشگاه ایبکس، تصریح کرد: فرهنگ‌سازی و اصلاح الگوی تولید و مصرف در حوزه غلات، آرد و نان، افزایش سطح فعالیت‌های تجاری و سرمایه‌گذاری در این صنایع، ایجاد بستر صادرات و در واقع بسترسازی جهت ارائه حداکثری ظرفیت‌ها و توانمندی‌های شرکت‌های غلات و صنعت آرد و نان، از جمله اهداف برگزاری این نمایشگاه در کشور است. به گفته وی، نمایشگاه ایبکس ۲۰۲۵ با همکاری و سیاست‌گذاری کانون هم‌هنگی دانش، صنعت و بازار زنجیره گندم، آرد و نان کشور برگزار می‌شود و یک کمیته سیاست‌گذاری مشترک برای پیشبرد اهداف رویداد نیز تشکیل شده است.

رئیس ستاد اجرایی ایبکس ۲۰۲۵ با بیان اینکه تمام فعالان زنجیره تأمین نان و غلات می‌توانند در این رویداد بین‌المللی، حضور به هم رسانند، خاطرنشان کرد: اگرچه انتظار می‌رفت استقبالی گسترده‌تر از سوی شرکت‌های خارجی صورت گیرد اما تاکنون چند برند از کشورهای ترکیه و هند، حضور خود را در ایبکس ۲۰۲۵ قطعی کرده‌اند. البته تلاش ما این است که با همکاری بخش‌های بازرگانی سفارتخانه‌ها، حضور شرکت‌ها و بازدیدکنندگان بین‌المللی را افزایش دهیم اما متأسفانه مجموعاً باید گفت در سایه تحریم‌ها، جنبه بین‌المللی ایبکس، کمرنگ‌تر است. به عبارتی دیگر، برخی قوانین بازدارنده

در سال‌های اخیر، مسیر صادرات را در صنعت آرد و نان مسدود کرده و طبیعی است که تحت تأثیر این اتفاق، بازدیدکنندگان خارجی از حضور در نمایشگاهی که عرصه بین‌المللی‌اش محدود است، استقبال نکنند.

معین با اشاره به برنامه‌های جانبی نمایشگاه، اظهار کرد: امسال علاوه بر کارگاه‌های آموزشی تخصصی ویژه فعالان صنعت نان و آرد، فضایی را به ایبکس‌تاک و انتقال تجربه اختصاص داده‌ایم که مباحثات حوزه آرد و نان هر روز در این فضا انجام می‌شود. همچنین برنامه‌ای تحت عنوان بوت کمپ آموزشی برای خانواده‌ها برگزار می‌شود تا بتوانند در فضایی صمیمی، تجربه پخت نان خانگی را کسب کنند.

وی افزود: همچنین در روز سوم نمایشگاه، نشست تخصصی بزرگان صنعت غلات و آرد کشور با محوریت کانون هم‌هنگی دانش، صنعت و بازار زنجیره گندم، آرد و نان برگزار خواهد شد که می‌تواند نقشی مهم در تحقق اهداف صنفی داشته باشد.

مدیرعامل شرکت گروه تجارت اطلاعات کوشا در پایان ضمن دعوت از تمامی دست‌اندرکاران صنعت غلات، آرد و نان کشور برای بازدید از هفدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان، خاطرنشان کرد: امیدواریم نمایشگاه بین‌المللی ایبکس، نقطه عطفی برای رفع بحران در صنعت مهم و استراتژیک گندم، آرد و نان باشد.



Flour Mixes, A Bridge to Better Nutrition

مخلوط‌های آرد Puratos، پلی به سوی تغذیه بهتر

در دماهای بالا، نان‌های کوچک و دلپذیرتر را فراهم کند.

محققان Puratos، این آنزیم و توانایی آن در بهبود بافت نان را از طریق رویکرد «نوآوری الهام گرفته از طبیعت» کشف کردند که بر آنزیم‌ها به عنوان یک منبع طبیعی در توسعه نقش دارد و بر راه‌حل‌های نانوائی بهتر تمرکز دارد.

موادمانند Intens Puraslim همچنین می‌توانند در هزینه‌ها صرفه‌جویی کنند. به‌ویژه با توجه به قیمت کره و مارگارین و بهبود راندمان عملیاتی، این بهبوددهنده می‌تواند با کاهش زمان مخلوط کردن و حذف مواد اولیه در یخچال، به نانوائان سود برساند. ofi، یک شرکت جهانی متخصص در تأمین ایمنی و پایداری، طیفی وسیع از پودرها و آردهای پروتئین آجیلی را تولید کرده که به نانوائان اجازه می‌دهد مزایای تغذیه‌ای بادام و بادام هندی را به محصولات پخته شده اضافه کنند. پودر پروتئین و آرد طبیعی، کاربردهای متنوع بسیار را ارائه می‌کند که به تقاضای روبه‌رشد مصرف‌کنندگان برای محصولات میان‌وعده سالم‌تر و بدون گلوتن سرشار از مواد مغذی، پاسخ می‌دهد.

و بهبوددهنده‌ها است که ضمن حفظ تازگی نان، راندمان تولید نان را افزایش می‌دهد. نان تهیه شده با Puraslim، کالری و چربی‌های اشباع کمتری دارد و نیازی به چربی اضافه ندارد.

مخلوط‌های آرد نانوائی Puratos شامل فناوری Soft'r Melting هستند که به شما این امکان را می‌دهد که بافتی نرم برای کاربردهای نان متوسط و شیرین ایجاد کنید. نرم‌کننده Soft'r Melting ترکیبی از آردها و بهبوددهنده‌ها است که می‌تواند برچسب «پاک» را داشته باشد و با افزایش نرمی، رطوبت و انعطاف‌پذیری محصولات بیکری، تازگی محصولات نانوائی شیرین را افزایش می‌دهد. فیبر پلاس، محصولی دیگر است که می‌تواند برچسب «فیبر بالا» را داشته باشد. این محصول یک پیش‌مخلوط است.

Intens Puraslim، یکی از بهبوددهنده‌هایی که با این مخلوط‌ها کار می‌کند، اخیراً عرضه شده است و می‌تواند تا ۵۰ درصد چربی جامد خمیر را در دستورهای نان شیرین و شیرینی‌ها کاهش دهد. این بهبوددهنده، دارای آنزیمی ثبت شده است که می‌تواند

مخلوط‌های آرد می‌توانند پاسخی به چالش‌های اخیر نانوائان در کمک به مصرف‌کنندگان برای افزایش مصرف پروتئین و فیبر باشند. مخلوط‌های آرد، مخلوط‌های خشک آماده‌ای هستند که از ترکیبی از آردها، مواد تشکیل‌دهنده کاربردی مانند حجم‌دهنده‌ها، نشاسته‌ها و طعم‌دهنده‌ها ساخته شده‌اند و مواد دیگر برای کمک به کاهش کالری یا تأمین مواد مغذی اضافی مانند پروتئین، فیبر و کربوهیدرات‌ها اضافه می‌شوند. هدف آن‌ها آسان کردن کار نانوا است.

به گزارش غلات نیوز به نقل از worldbakers، مخلوط‌های آرد نانوائی Puratos، مطابق با خواسته‌های اخیر مصرف‌کنندگان هستند. به عنوان مثال، خط تولید Puraslim آن که به نان نرم و شیرین اختصاص دارد، مجموعه‌ای از مخلوط‌ها

کارخانجات فعال در حوزه صنف و صنعت





مدیرعامل شرکت شیرین عسل:

واردات گندم و آرد بر اساس نرخ جهانی برایمان مقرون به صرفه تر از خرید داخلی است! / تگ نرخی شدن ارز، نیاز اساسی امروز صنعت

یافته و دولت به جهت جبران کسری باید از محل واردات اقدام نماید. امیدواریم گندم خارجی باکیفیت برای تولیدآوردهای تخصصی مورد نیاز بخش صنف و صنعت، به واحدهای آسیابانی تخصیص داده شود. برهانی زاد در بخشی دیگر از اظهاراتش با اشاره به محدودیت هایی که تولیدکنندگان ایرانی برای حضور در بازارهای جهانی دارند، گفت: مشکلات در حوزه نقل و انتقالات مالی در سایه تحریم ها، مهم ترین چالش است. از طرف دیگر، بعضاً به دلیل تحریم های بین المللی که کشور ما با آن روبه رو است، امکان تأمین مواد اولیه وارداتی از برندهای معتبر و سرشناس برای ما بسیار سخت می شود.

وی افزود: علاوه بر چالش هایی که بازار جهانی دارد، متأسفانه در داخل نیز با قوانین غیر کارشناسی مواجه هستیم. برای مثال، دولت در بحث صادرات، سامانه ای تعبیه کرده که عملاً مشکلات را پیچیده تر و تولیدکننده را سردرگم کرده است.

مدیرعامل شرکت شیرین عسل در ادامه با تأکید بر اینکه تگ نرخی شدن ارز، اساسی ترین اقدام برای شفافیت اقتصاد و از نیازهای اساسی امروز صنعت است، تصریح کرد: مادامی که شاهد تنوع ارزی در کشور باشیم، علاوه بر چالش هایی که

محمدعلی برهانی زاد در گفت و گو با غلات نیوز به مهم ترین مشکلات و موانع تولید در کشور خصوصاً صنایع غذایی اشاره نمود و خاطرنشان کرد: بیشترین چالش های موجود در مسیر تولید، تأمین مواد اولیه، عدم تخصیص یا تأخیر در زمان تخصیص ارز، ثبت سفارش ها و بوروکراسی های غیر کارشناسی و طولانی است که به جز تحمیل هزینه های غیر ضروری به تولیدکننده، هیچ ثمره ای ندارد.

وی ادامه داد: صنعت شیرینی و شکلات، یکی از صنایع اصلی مصرف کننده آرد در کشور به شمار می آید اما اکنون به دلیل سیستم یارانه ای و سیاست گذاری که در زنجیره گندم و آرد کشور حاکم است، قیمت آرد در داخل بسیار گران تر از بازارهای جهانی برای ما تمام می شود و اگر دولت مجوز واردات گندم برای تولید آرد را صادر کند، قطعاً قیمت آرد، مقرون به صرفه تر خواهد شد.

مدیرعامل شرکت شیرین عسل افزود: از طرف دیگر، مسأله کیفیت در تأمین مواد اولیه خصوصاً بخش آرد، بسیار حائز اهمیت است چرا که مستقیماً روی کیفیت محصول نهایی اثرگذار خواهد بود. متأسفانه امسال به دلیل خشکسالی که کشور با آن مواجه شد میزان تولید گندم در کشور کاهش

مدیرعامل شرکت شیرین عسل گفت: صنعت شیرینی و شکلات، یکی از صنایع اصلی مصرف کننده آرد در کشور به شمار می آید اما اکنون به دلیل سیستم یارانه ای و سیاست گذاری که در زنجیره گندم و آرد کشور حاکم است، قیمت آرد در داخل، بسیار گران تر از بازارهای جهانی برای ما تمام می شود و اگر دولت مجوز واردات گندم برای تولید آرد را صادر کند، قطعاً قیمت آرد، مقرون به صرفه تر خواهد شد.



Shirin Asal شیرین عسل

مستهلك و فرسوده شده كه اين موضوع، هزینه‌هایی به این بخش تحمیل کرده و به تبع آن، کرایه حمل برای تولیدکنندگان صنایع غذایی به شدت افزایش یافته است به طوری که از ابتدای بهمن‌ماه سال گذشته تاکنون، شاهد افزایش ۵۴ درصدی نرخ کرایه حمل بوده‌ایم که متأسفانه در قیمت تمام شده ما اثر منفی خواهد گذاشت.

مدیرعامل شرکت شیرین عسل در خاتمه به نقش انجمن‌ها در جهت رشد و تعالی صنوف اشاره نمود و خاطر نشان کرد: انجمن‌های صنفی در کشور می‌توانند برای رایزنی با دولت در جهت پیشبرد اهداف صنف و عبور از موانع و بحران‌های دخیل در تولید، نقشی مؤثر داشته باشند اما متأسفانه باتوجه به ساختارهای اقتصادی حاکم در جامعه، نمی‌توانند آن گونه که باید، اثرگذار باشند چرا که اختیاراتی چندان من جمله در بخش‌های قانون‌گذاری یا سیستم‌های مالی ندارند. در مجموع باید گفت طبیعتاً هر قدر انجمن‌های صنفی اختیارات بیشتری داشته باشند، می‌توانند قوی‌تر عمل کنند و امیدوارم فرایندی در سطح کشور ایجاد گردد که انجمن‌ها در تعامل با دولت بتوانند فعال‌تر در صحنه حاضر شوند.

تحت تأثیر این امر، مسیر تولید را احاطه کرده، بساط فساد، رانت و به تبع آن تخلفات، از بازار برچیده نخواهد شد.

برهانی‌زاد در بخشی دیگر از اظهاراتش با انتقاد از ناترازی انرژی در کشور، اظهار کرد: متأسفانه به طور میانگین از فروردین‌ماه تا کنون، نزدیک به ۲۴ درصد خاموشی برق در فرایند تولید داشته‌ایم درحالی که این اتفاق، خود بزرگ‌ترین ضربه به صنعت است و هزینه‌های سربار تولید را افزایش می‌دهد. حتی قطعی‌های مکرر برق به جهت اینکه تولید را مختل و متوقف می‌کند، قدرت رقابت در بازارهای صادراتی را هم از ما خواهد گرفت، به تبع این مشکل، علاوه بر اینکه هزینه تولید برایمان بالاتر می‌رود، نمی‌توانیم به تعهداتمان در مقابل مشتری، پاسخگو باشیم.

وی به سایر چالش‌های حاکم در کشور خصوصاً مشکلاتی که صنایع غذایی با آن مواجه هستند، اشاره کرد و گفت: لجستیک از دیگر مشکلات اساسی در زنجیره عرضه و مدیریت محصولات است. متأسفانه به دلیل عدم واردات تجهیزات ماشین‌آلات و قطعات ناوگان‌های حمل‌ونقل به کشور در سال‌های گذشته، اکنون حمل‌ونقل جاده‌ای در کشورمان



آرد فردوس اهر

تولیدکننده برتر انواع آرد

Ferdous Ahar Flour Milling



فکس: ۰۴۱-۴۴۲۳۶۶۴۱

تلفن: ۰۴۱-۴۴۲۳۶۶۴۳

آدرس: اهر - کیلومتر ۵ جاده تبریز



آرد طراوت میاندآب **Tarawat Flour Mill**

مجهز به سیلوی ذخیره سازی
یکمصد هزار تنی غلات
تولید کننده برتر انواع آردهای تخصصی



Email:
Ard.tarawat@gmail.com

آدرس : آذربایجان غربی ، میاندآب، کیلومتر ۹ جاده شاهین دژ
تلفن ۰۴۴۴۵۴۲۴۵۴۶-۰۴۴۴۵۳۶۰۶۶۸ فکس ۰۴۴۴۵۳۶۰۶۶۲...

ارد سعيد اردبیل

Saied flour

تولید برتر انواع آرد



نشانی: اردبیل ، شهرک صنعتی فاز ۲، میدان

تلاش، خیابان کارآفرینان ۷

تلفن تماس: ۰۴۵۳۳۸۷۳۸۳۶





خدمات گسترده حمل ریلی با شرکت توکاکشش

روشن در بخش دیگری از اظهاراتش به مشکلات و چالش‌های موجود در صنعت حمل و نقل و لجستیک اشاره نمود و تصریح کرد: متأسفانه نبود نهاد لجستیک هماهنگ کننده ارکان مرتبط با شبکه حمل، ترخیص و توزیع کالا، عدم دسترسی به اطلاعات دقیق مربوط به میزان و زمان آماده بدن بار برای حمل از طرف صاحبین کالا به منظور برنامه ریزی مدون حمل و نقل و ارائه سرویس منظم و بهره وری بیشتر در تمامی ماه‌های سال و کمبود نیروی کشش ریلی و کمبود زیرساخت مورد نیاز در بنادر و سایر نقاط از مهم‌ترین چالش‌های موجود به شمار می‌آید.

مدیرعامل شرکت خدمات توکاکشش در ادامه با اشاره به راهکارهای موثر در رفع چالش‌های صنعت حمل و نقل خاطر نشان کرد: ایجاد نهاد هماهنگ کننده تنظیم گر و تسهیل کننده شبکه حمل ریلی و جاده ای و مرتبط با گمرک اداره بنادر و سازمانهای مرتبط در راستای رفع چالش‌ها و مشکلات موجود بسیار ضروری خواهد بود. وی تأکید کرد: تدوین و اجرای برنامه‌های منظم و مستمر جهت خرید، ترخیص حمل و توزیع کالا توسط صاحبین کالا و ترغیب مشارکت بیشتر بخش خصوصی از طریق اطمینان از سودآوری برای تشویق بیشتر برای سرمایه گذاری‌های جدید از دیگر اقدامات مهمی خواهد بود که به رفع مشکلات زنجیره حمل و نقل و صنعت لجستیک در کشور کمک خواهد کرد.

۲ میلیون تن برای بخش خصوصی نیز در کارنامه فعالیت شرکت خدمات توکاکشش جای دارد. به گفته وی شرکت خدمات توکاکشش با در اختیار داشتن ۱۲۰۰ دستگاه واگن فله بر ملکی و تحت پوشش و تجهیزات و ماشین آلات بارگیری و تخلیه و نمایندگی‌های فعال در بنادر و استانها ظرفیت بارگیری، حمل ریلی و تخلیه بیش از ۱ میلیون تن کالا در سال برای بخش دولتی و بخش‌های خصوصی را دارا است. همچنین شرکت توکاکشش واجد امکانات بارگیری و تخلیه شامل انبار و تجهیزات و ماشین آلات بارگیری و تخلیه واگن (پشتراک و تراک موبیل، انواع هاپر و نوارنقاله و ...) در بنادر امام خمینی (ره) و بندرعباس و کلیه مقاصد در استانهای مختلف کشور بوده و نیز مجهز به سیستم‌های مدیریت و برنامه ریزی حمل و کنترل سیر ناوگان ریلی و سرویس اطلاع رسانی موقعیت بار به مشتری و سیستمهای نگهداری و تعمیرات ناوگان ریلی است.

ارائه خدمات حمل ترکیبی (ریلی و جاده ای) در مبدا و مقصد مطابق با درخواست صاحب کالا و حمل و نقل ریلی بصورت ایمن، با صرفه اقتصادی و حفظ کمیت و کیفیت بار، محافظت و صیانت از بارهای حساس به عوامل جوی، محیطی و فرسایشی (بارش، باد، رطوبت و ...) با عنایت به استفاده از واگنهای سر پوشیده فله بر مخصوص حمل غلات و تخلیه سریع و اتوماتیک از جمله مزیت‌های قابل اشاره حمل ریلی توسط شرکت توکاکشش به شمار می‌آید.

شرکت خدمات توکاکشش پیمانکار حمل ریلی شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران با ناوگان ریلی مشتمل بر ۱۲۰۰ دستگاه واگن ملکی و تحت پوشش، دارنده بیش از نیمی از واگنهای فله بر مخصوص حمل غله در کشور؛ در حوزه حمل کالاهای اساسی و حمل غلات به ارائه خدمات در سطح کشور می‌پردازد.

روشن مدیرعامل شرکت خدمات توکاکشش در گفت و گو با غلات نیوز اظهار کرد: طی ۵ سال گذشته که افتخار همکاری با شرکت مادر تخصصی بازرگانی دولتی ایران و شرکت پشتیبانی امور دام کشور را داریم با عنایت به مزیت‌های حمل ریلی (حمل تناژهای بالا و کاهش هزینه) تاکنون حدود ۲ میلیون تن غلات و دانه‌های روغنی برای بخش دولتی حمل و تحویل سیلوها و انبارهای صاحبین کالا در نقاط مختلف کشور نموده ایم. وی ادامه داد: از زمان ورود و آغاز همکاری شرکت توکاکشش در زمینه فعالیت حمل ریلی غلات و دانه‌های روغنی، به مرور ظرفیت حمل ریلی کالاهای اساسی و نهاده‌های دام و طیور حدود ۲ برابر شده است.

و قرارداد جاری همکاری تا پایان سال ۱۴۰۴ GTC با سابقه همکاری با بخش خصوصی از سال ۱۳۹۹ با شرکتهای بزرگ تولید کننده نظیر گروه صنعتی بازرگانی زرنام، سپیدماکیان و ... با حمل بیش از

قائم مقام مدیرعامل و عضو هیأت مدیره گروه صنعتی نامی نیک نهاد و سهنان:

ضرورت یکسان سازی قیمت آرد / با یکسان سازی قیمت آرد، قدرت مصرف کنندگان نان برای انتخاب سالم، بالاتر خواهد رفت



گروه صنعتی نامی نیک نهاد تحت عنوان تجاری سهنان، بزرگ‌ترین تولیدکننده انواع نان صنعتی در کشور است که به عنوان اولین و تنها واحد تولیدکننده نان صنعتی در ایران، بیست و دوم مهرماه سال ۱۳۸۷ در شهرک صنعتی بهارستان به بهره‌برداری رسید. سهنان امروز با تولید انواع نان‌های کامل، سالم و مغذی، در سفره میلیون‌ها ایرانی جای دارد. در کارخانه سهنان، انواع محصولات طی پروسه‌ای تمام اتوماتیک بدون دخالت دست و با فرایند پیشرفته و به‌روز دنیا، تولید و عرضه می‌شود.



نامی بابایی، قائم مقام مدیرعامل و عضو هیأت مدیره گروه صنعتی نامی نیک نهاد و سهنان در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه بخشی از مشکلاتی که صنایع و تولیدکنندگان کشور با آن روبه‌رو هستند، ناشی از تحریم‌های بین‌المللی است که کشور با آن مواجه است، تصریح کرد: دستگاه‌ها و قطعات مستقر در خط تولید نان صنعتی، عمدتاً وارداتی هستند و فقط بخشی از قطعات مورد نیاز از بازار داخل قابل تأمین است اما ماشین‌آلات و قطعات وارداتی معمولاً تحت تأثیر نوسان شدید بازار ارزی با هزینه‌های بسیار سنگین وارد می‌شوند که متأسفانه این مسأله، تأثیر منفی در هزینه تمام شده برای تولیدکنندگان دارد.

وی با انتقاد از بوروکراسی‌های پیچیده و غیرضروری اداری که از چالش‌های جدی در مسیر تولید است، گفت: متأسفانه پروسه ثبت سفارش‌ها، اخذ مجوز و تغییر اساسنامه‌ها برای همه صنایع کشور چالش برانگیز است به طوری که اگر قصد اضافه کردن خطی جدید از تولید به مجموعه داشته باشیم، پروسه اداری تا واردات ماشین‌آلات آنقدر زمان‌بر است که صرفاً هزینه سربار به تولیدکننده تحمیل می‌کند.

قائم مقام مدیرعامل گروه صنعتی نامی نیک نهاد در ادامه اظهار کرد: معضل جدی دیگر که متأسفانه در حوزه نان صنعتی با آن مواجه هستیم، حذف یارانه از این صنعت است. حذف یارانه از این بخش، عملاً موجب کوچک شدن بازار شده چرا که قدرت خرید مردم تا حدی قابل توجه، کاهش یافته و تولیدکنندگان نان صنعتی در بازاری رقابتی با نان سنتی یارانه‌ای قرار گرفته‌اند که در این بازار علاوه بر ساختار فرهنگی سنتی که در بخش مصرف نان جامعه حاکم است، باید با شکاف بسیار عمیق قیمتی موجود در بازار نان کشور به رقابت بپردازند. بابایی ادامه داد: وقتی ۳ درصد مصرف نان کشور آن هم صرفاً در کلاتشهرها به نان صنعتی تعلق دارد، حذف یارانه از این بخش در شرایطی که بخش

عمده زنجیره تأمین نان کشور تحت پوشش یارانه است، چه تأثیری برای دولت خواهد داشت؟! وی با تأکید بر ضرورت یکسان سازی هرچه سریع‌تر قیمت آرد در همه بخش‌های صنعت آرد و نان کشور، گفت: به هیچ عنوان موافق یارانه نیستیم زیرا تخصیص یارانه، خود موجب رانت و فساد خواهد شد و متأسفانه بخش عمده این یارانه به دست مصرف‌کننده نمی‌رسد، قطعاً در صورت یکسان سازی قیمت آرد، نانوایان برای تولید نان باکیفیت در شرایط رقابتی قرار خواهند گرفت و به تبع آن، مصرف‌کننده هم مطالبه نان باکیفیت از تولیدکنندگان خواهد داشت.

قائم مقام مدیرعامل سهنان در بخشی دیگر از اظهاراتش بیان کرد: انتظار ما از بخش دولتی این است که در مسیر چالش‌ها و موانع تولید گام بردارد و قوانین و بوروکراسی‌های غیرضروری و پیچیده را تسهیل کند تا مسیر برای تولیدکنندگان، هموارتر شود.

بابایی در ادامه با اشاره به یکی دیگر از چالش‌هایی که حذف یارانه و دو نرخ شدن آرد در زنجیره تأمین نان کشور ایجاد کرده است، اظهار کرد: بیشترین افت و چالش، تحت تأثیر دونرخی شدن آرد در بخش نان‌های مسطح ایجاد شد. تولیدکنندگان نان صنعتی علی‌رغم رعایت همه پروتکل‌های بهداشتی در تأمین مواد اولیه و فرایند تولید، محصولشان را باید در مقابل نان‌های مسطح یارانه‌ای به بازار عرضه کنند و در این فضا به رقابت بپردازند.

وی در پایان با اشاره به چالش‌های تأمین مواد اولیه، خاطرنشان کرد: بعضاً ممکن است کیفیت آردها دچار نوسان شود یا با محدودیت‌هایی در عرضه مواد اولیه در بازار من‌جمله روغن مواجه شویم اما یکی از مشکلات در این بخش، تأمین خمیرمایه بوده که بعضاً دچار افت کیفیت شده و با قیمت‌های انحصاری به بازار عرضه می‌شود و امیدواریم دولت فکری اساسی برای مدیریت بازار خمیرمایه داشته باشد.

Whole-Wheat Flour Market Size, Growth, and Forecast 2025 to 2035

چشم انداز رشد و پیش بینی بازار آرد کامل گندم در سال های ۲۰۲۵ تا ۲۰۳۵

پیش بینی می شود که بازار آرد کامل گندم از ۲۶۰/۵۷ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۵ به ۴۱۲/۴۶ میلیارد دلار تا سال ۲۰۳۵ افزایش یابد و با نرخ رشد سالانه ۴/۷ درصد گسترش یابد. بخش محصولات نانوائی احتمالاً در دوره پیش بینی شده با نرخ رشد سالانه ۵/۴ درصد گسترش خواهد یافت. طبیعتاً آرد معمولی ۹۰/۳ درصد سهم را در سال ۲۰۲۵ به خود اختصاص خواهد داد در حالی که آرد نان احتمالاً در دوره ارزیابی با نرخ رشد سالانه ۵/۱ درصد رشد خواهد کرد.

به گزارش غلات نیوز به نقل از futuremarketinsights، آمریکای شمالی در حال حاضر با هدایت بخش نانوائی بالغ در ایالات متحده، در درآمد بازار، پیشرو است در حالی که انتظار می رود منطقه آسیا و اقیانوسیه با نرخ رشد سالانه ۵/۲ درصد، سریع ترین رشد را داشته باشد که از سوی کشورهایمانند چین و هند هدایت می شود. یکی از محرک های مهم بازار، تقاضای روبه رشد برای کالاهای بیکری مانند نان، نان رول، بیسکویت و توریتلا است. با افزایش شهرنشینی و سبک زندگی پرمشغله، غذاهای آماده تهیه شده از آرد کامل گندم، شاهد افزایش مصرف هستند. انتظار می رود محصولات نانوائی، از جمله اقلامی

مانند کوکی ها، رول ها و شیرینی ها، سریع ترین رشد را در بخش کاربرد ثبت کنند. افزایش درآمد، شهرنشینی و مواجهه با محصولات نانوائی به سبک غربی در آسیا و اقیانوسیه و آمریکای لاتین، تنوع محصولات را افزایش می دهد. علاوه بر این، افزایش تقاضا برای میان وعده های مغذی و محصولات بیکری با فیبر بالا از سوی نسل هزاره و نسل Z که به سلامت خود اهمیت می دهند، از این دسته کاربردی حمایت می کند.

بخش متعارف در سال ۲۰۲۵ سهم غالب ۹۰/۳ درصدی را به خود اختصاص داده است و انتظار می رود در طول دوره پیش بینی شده، این جایگاه را حفظ کند. در حالی که زیربخش ارگانیک، به تدریج به ویژه در آمریکای شمالی و اروپای غربی مورد توجه قرار می گیرد، حساسیت به هزینه در بین مصرف کنندگان آگاه به قیمت در اقتصادهای نوظهور، باعث تسلط آرد کامل گندم متعارف می شود. علاوه بر این، انعطاف پذیری نظارتی و موانع صدور گواهی نامه کمتر، گسترش محصولات متعارف را در هر دو کانال B2B و B2C آسان تر می کند.

در میان قالب های بسته بندی، کیسه ها به دلیل مقرون به صرفه بودن، راحتی و مناسب بودن برای توزیع خرده فروشی و عمده، همچنان انتخاب

ترجیحی هستند. ابتکارات دولتی که نوسازی کشاورزی و تولید بیشتر گندم را ترویج می کند، به چین کمک می کند تا به اهداف خود کفایی خود دست یابد. علاوه بر این، چین با سرمایه گذاری استراتژیک در فناوری های کشت گندم که عملکرد و کیفیت را بهبود می بخشد، مزیت رقابتی خود را تقویت می کند.

چین به لطف حضور در تجارت جهانی، می تواند آرد گندم را بر اساس شرایط بازار، وارد و صادر کند. این کشور همچنین به خاطر انعطاف پذیری استراتژیک خود به عنوان یک کشور تأثیر گذار در بازار شناخته می شود. پویایی جهانی آرد گندم تحت تأثیر روندهای مصرفی است که به واسطه تغییر ترجیحات غذایی و توسعه اقتصادی کشورها شکل می گیرد.

روندهای بازار که بر پویایی رقابتی تأثیر می گذارند، شامل تغییرات در عادات غذایی مصرف کننده و تمایل روزافزون به گزینه های سالم تر و ارگانیک است. علاوه بر این، ساختارهای هزینه و ظرفیت های عرضه متفاوت رقبا تحت تأثیر تنوع جغرافیایی مناطق تولید گندم قرار می گیرد. سازگاری با تغییر ترجیحات مصرف کننده و ظرفیت استفاده از پلتفرم های دیجیتال برای توزیع و بازاریابی با تغییر بازار، بسیار مهم می شود.



مدیر کنترل کیفیت شرکت آرد واحد تهران:

چالش‌ها را به فرصتی برای تخصصی‌تر شدن تبدیل می‌کنیم



شرکت آرد واحد تهران (سهامی خاص) به‌عنوان یکی از واحدهای پیشرو در صنعت آسیابانی کشور، در سال ۱۳۷۴ در منطقه صنعتی ماهدشت کرج تأسیس شد. هدف اصلی این مجموعه از آغاز فعالیت، تأمین آرد باکیفیت مورد نیاز نانوایان، کارخانه‌ها و صنایع غذایی کشور و ارتقای سطح کیفی محصولات آردی بر اساس استانداردهای ملی و بین‌المللی بوده است.



این شرکت طی سال‌های فعالیت خود، با بهره‌گیری از فناوری‌های نوین و سرمایه‌انسانی متخصص، توانسته است جایگاهی ویژه در میان تولیدکنندگان آرد کشور به دست آورد. رویکرد مدیریت شرکت آرد واحد تهران، همواره ترکیب تجربه سنتی آسیابانی با تکنولوژی مدرن به‌منظور دستیابی به محصولی یکنواخت، سالم و مغذی بوده است.

کارخانه آرد واحد تهران، مجهز به ماشین‌آلات پیشرفته شرکت بولر (Bühler) سوئیس در بخش پاکسازی و آماده‌سازی گندم و تجهیزات آسیابانی شرکت گنچ ترکیه در بخش آسیاب است و این ترکیب، امکان دستیابی به محصولی با بالاترین سطح کیفیت و یکنواختی را فراهم می‌آورد.

شرکت آرد واحد تهران با ظرفیت تولیدی قابل توجه، توانایی فراوری گندم و تولید انواع آرد تخصصی را دارد. واحد کنترل کیفی این مجموعه با بهره‌گیری از آزمایشگاه مجهز، تمامی مراحل از ورود گندم تا تولید آرد نهایی را تحت نظارت دقیق قرار می‌دهد تا محصولی سالم، مغذی و منطبق بر استانداردهای ملی و الزامات وزارت بهداشت، عرضه شود.

چشم‌انداز شرکت آرد واحد تهران، تبدیل شدن به یکی از معتبرترین تولیدکنندگان آرد در سطح ملی و منطقه‌ای است. در همین راستا، این شرکت با خرید زمین در مجاورت کارخانه فعلی، طرح انتقال و گسترش خطوط تولید را در دستور کار دارد تا با ظرفیت بالاتر و فناوری‌های پیشرفته‌تر، گامی مؤثر در مسیر تأمین امنیت غذایی کشور بردارد.

مریم عباس‌زاده، مدیر کنترل کیفیت و مسئول فنی شرکت آرد واحد تهران در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطرنشان کرد: در حوزه خرید گندم، با چند دسته چالش اصلی مواجه هستیم که از مهم‌ترین آن‌ها، تنوع گندم‌های تولید داخلی بر اساس شرایط اقلیمی، نوع بذر، روش‌های کشت و برداشت و حتی شرایط انبارداری در مناطق مختلف کشور است. این موضوع باعث می‌شود کیفیت نهایی گندم‌ها به لحاظ پروتئین و گلوتن، یکدست نباشد. وی ادامه داد: علاوه بر این، گاهی با محدودیت

در انتخاب گندم‌های کیفی و اختلاط گندم‌های مختلف در مراحل خرید و تحویل مواجه هستیم که این پروسه، کار ما را پیچیده می‌کند اما نقطه قوت ما این است که این چالش‌ها را به فرصتی برای تخصصی‌تر شدن تبدیل می‌کنیم.

مدیر کنترل کیفیت شرکت آرد واحد تهران افزود: در بخش کنترل کیفیت آزمایشگاه، تمام محموله‌های ورودی گندم، تحت آزمایش‌های فیزیکی و شیمیایی قرار می‌گیرند و در کنار همه عوامل اثرگذار، شاخص‌های مهم پروتئین و گلوتن هم اندازه‌گیری می‌شوند.

عباس‌زاده در ادامه بیان کرد: در واحد کنترل کیفیت شرکت آرد واحد تهران، بر اساس اصول علمی و تخصصی، ترکیب گندم‌ها هدفمند می‌شود تا مناسب با نیازهای خاص مشتریان باشد. به عبارتی دیگر، تخصص ما این است که آردی تولید کنیم که دقیقاً پاسخگوی کاربرد مشخص مشتریان باشد.

وی اضافه کرد: مثلاً آرد نول که عمدتاً در صنعت شیرینی‌پزی مورد استفاده قرار می‌گیرد، باید دارای درصد خاکستر پایین و رنگ سفید و البته گلوتن باکیفیت و خاص باشد تا نهایتاً بافت شیرینی‌ها، نرم و سبک شود و طعمی مطلوب داشته باشد. در مقابل، نانوایی‌های صنعتی و سنتی نیازمند آردی با گلوتن قوی و قدرتمند در جذب آب بالاتر هستند تا چانه خمیر، استحکام لازم را داشته باشد.

مدیر کنترل کیفیت شرکت آرد واحد تهران در پایان با بیان اینکه ما بر حسب تفاوت‌ها و نیاز صنایع، آرد را نه به صورت یک محصول واحد بلکه به عنوان یک محصول تخصصی و متناسب با هر صنفی تولید می‌کنیم، گفت: در کنار تولیدات تخصصی، ارتباط مستقیم و مستمر ما با مشتریان برقرار است و از بازخوردهای حرفه‌ای مصرف‌کنندگان صنایع و واحدهای کوچک در تولید استفاده می‌کنیم تا در صورت نیاز، ترکیبات و فرمولاسیون آردهای تولیدی را اصلاح کنیم. ما کیفیت را فقط در آزمایشگاه نمی‌سنجیم بلکه آن را در نتیجه نهایی کار مشتری تعریف می‌کنیم.



شرکت آرد واحد تهران (سهامی خاص)



آدرس: استان البرز ماهدشت شهرک صنعتی خوارزمی خیابان هشتم
جنوبی شرکت تولیدی آرد واحد تهران

تلفن: ۳۷۳۱۰۷۲۶-۳۷۳۱۰۷۲۷ فکس: ۳۷۳۰۳۹۴۸ داخلی ۵
مدیر فروش: ۰۹۱۲۰۳۰۲۳۸۶

www.ardvahedtehran.com



مدیر بازرگانی شرکت تولیدی آرد کرج زوله:

ضرورت جوان‌گرایی در صنعت آسیابانی / صنعت مادر آرد در کشورمان به مدیران جوان، متخصص و حرفه‌ای نیاز دارد



مدیر بازرگانی شرکت تولیدی آرد کرج زوله با تأکید بر اینکه ما در صنعت آسیابانی، نیازمند مدیرانی جوان و البته متخصص هستیم، خاطرنشان کرد: نوآوری و خلاقیت در جهت رشد و تعالی و همچنین توسعه پایدار صنایع، امری ضروری است که با حضور مدیران جوان، حرفه‌ای و متخصص، محقق خواهد شد لذا باید به این موضوع مهم در صنعت آسیابانی هم توجه شود و ما شاهد روی کار آمدن مدیران جوان و البته متخصص در این صنعت باشیم تا در کنار مدیران پیشکسوت و استفاده از تجربیات آن‌ها، به رشد صنعت و رفع موانع و بحران کمک کنند.



زوله در گفت‌وگو با غلات نیوز با انتقاد از عدم حمایت دولت از صنعت استراتژیک و مهم آسیابانی در کشور، خاطرنشان کرد: در شرایطی که آسیابانان علی‌رغم وجود موانع دشوار و بزرگ، چرخ صنعت را در کشور متوقف نکرده‌اند، حداقل انتظار این است که دولت از این صنعت مهم در کشور که متأسفانه با چالش‌های بسیار همراه است، حمایتی ویژه داشته باشد.

وی افزود: صنعت آسیابانی در بحران دوازده‌روزه با بخش دولتی همراه بود و به هیچ‌وجه از تولید و تأمین آرد که مهم‌ترین نیاز ضروری کشور است، دریغ نکرد که البته هیچ‌گاه در هیچ شرایطی دریغ نکرده است اما متأسفانه در شرایطی که موانع بسیار پیش روی ما است و ضرر بسیار متحمل می‌شویم، دولت هیچ‌گونه نگاه حمایتی و ویژه به صنعت ندارد.

مدیر بازرگانی شرکت تولیدی آرد کرج زوله با تأکید بر اینکه حمایت دولت از صنعت آسیابانی، به آردسازان کشور در جهت رشد و رونق این صنعت مادر و استراتژیک، انگیزه می‌دهد، ادامه داد: علی‌رغم افزایش مکرر هزینه‌های تولید در طول یک سال و افزایش هزینه تأمین مواد اولیه خصوصاً افزایش چندبرابری هزینه برق در چند سال اخیر که اکنون یکی از بزرگ‌ترین چالش‌های پیش روی کارخانه‌های آرد است، متأسفانه دولت در تخصیص بموقع مطالبات آسیابانی که حق قانونی این صنعت محسوب می‌شود، تعلل می‌کند. علاوه بر این، متأسفانه بیش از یک دهه است که از ثبات نرخ دستمزد آسیابانی می‌گذرد و دولت هیچ تصمیمی در این خصوص نگرفته است.

زوله در ادامه اظهار کرد: در سال‌های گذشته، آسیابانان می‌توانستند به تناسب رشد تکنولوژی، در جهت به‌روزرسانی و مدرن‌سازی تجهیزات تولید و دستگاه‌ها اقدام کنند اما متأسفانه در شرایط حاضر، به دلیل ضعف درآمدی که پیش روی صنعت است، عملاً امکان به‌روزرسانی یا تعویض ماشین‌آلات را نداریم.

وی خاطرنشان کرد: یکی دیگر از چالش‌های ما با بخش دولتی، عدم همکاری بانک‌ها در تخصیص وام و تسهیلات به صنعت آسیابانی است. متأسفانه وقتی تقاضای دریافت تسهیلات بانکی می‌کنیم، با بوروکراسی‌های پیچیده و غیرمنطقی اداری مواجه می‌شویم و نهایتاً با تخصیص وام به کارخانه، موافقت نمی‌شود.

مدیر بازرگانی شرکت تولیدی آرد کرج زوله بیان کرد: متأسفانه عدم حمایت از تولید در صنعت آسیابانی از سوی بخش دولتی و نیز موانعی که دستگاه‌ها و ارگان‌های مختلف پیش روی آسیابانان می‌گذارند، عملاً ادامه تولید را برای مادشوار و غیرممکن می‌کند. در این صورت باید گفت سرمایه‌گذاری در مسیری دیگر، قطع به یقین برای ما مقرون به صرفه‌تر خواهد بود!

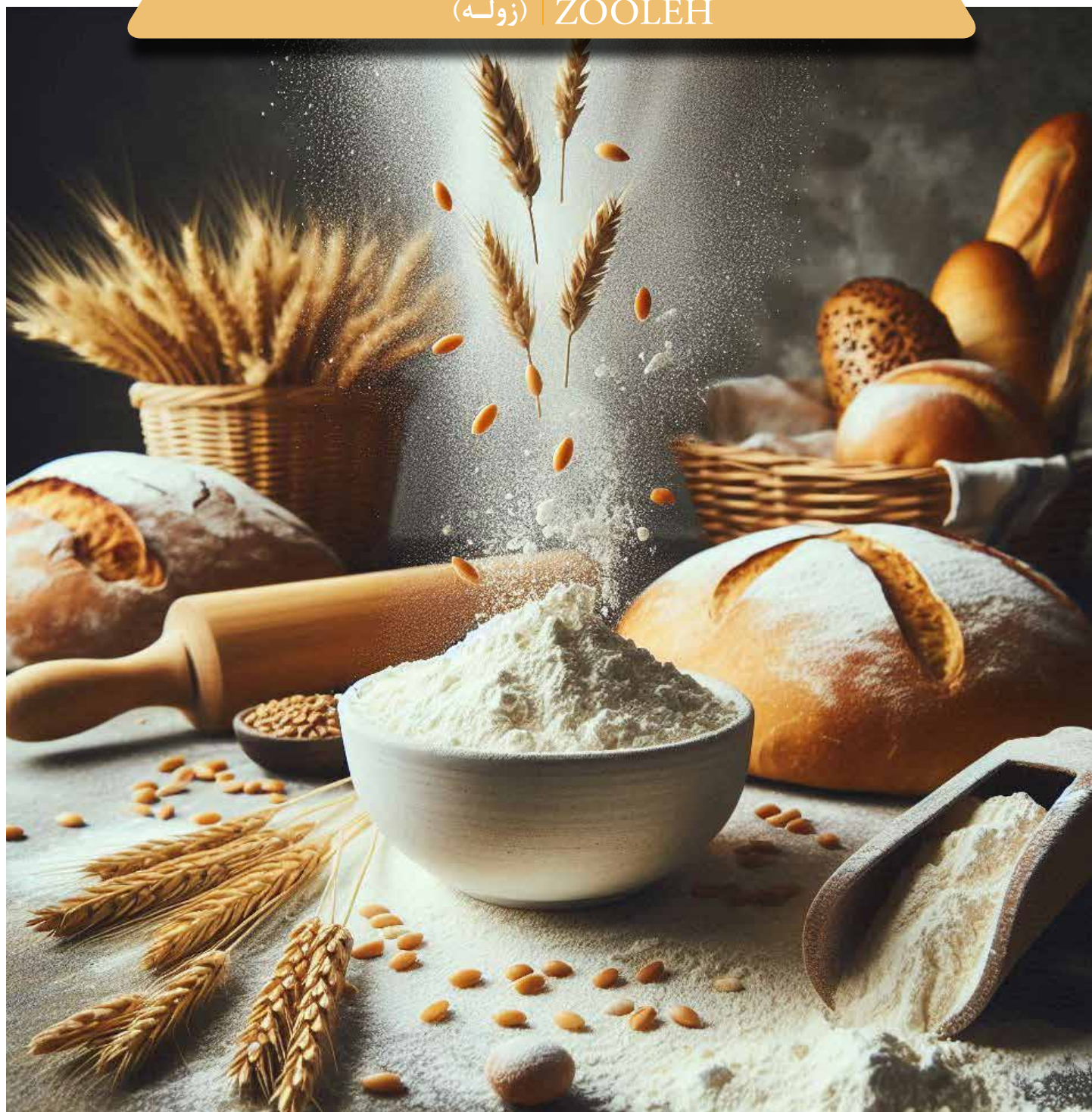
زوله در بخشی دیگر از اظهاراتش گفت: متأسفانه یکی از بزرگ‌ترین مشکلات ما در صنعت، عدم برقراری عدالت و برابری است. به عبارتی دیگر، کارخانه‌هایی که اولویت و تمرکزشان صرفاً تولید سالم و کیفی است، در یک فضای نابرابر و غیرعادلانه فعالیت می‌کنند.

وی در خاتمه با بیان اینکه فروش بخشی از سهمیه آرد نوع ۲ نانوایان تهران از سوی کارخانه‌های استان گلستان، باعث کاهش فروش در کارخانه‌های استان‌های البرز و تهران شده است، تصریح کرد: از آنجا که گندم مورد استفاده کارخانه‌های استان گلستان، گندم مرغوب خود استان است و این گندم، کمتر در اختیار دیگر استان‌ها قرار می‌گیرد، این موضوع عملاً کارخانه‌های استان‌های البرز و تهران را با چالش روبه‌رو کرده است. با توجه به زیرساخت‌های مناسب استان‌های البرز و تهران و تمرکز اکثر کارخانه‌های آردسازی کشور در این دو استان، این قبیل تصمیمات در بلندمدت، صدماتی جبران‌ناپذیر به بخش تولید وارد خواهد کرد.



آرد کرج کردان
(زوله)

KARAJ
KORDAN
FLOUR
ZOOLEH



نشانی: اتوبان کرج قزوین، ابتدای جاده کردان، خیابان ثامن الحجج (ع) کد پستی: ۳۳۶۵۱۱۹۳۶۶

تلفن: ۳۳۳۶۵۴ ۴۴ - ۳۳۷۴ ۴۴ - ۹ ۰۲۶ فکس: ۴۴۳۳۳ ۷۵۰ ۰۲۶

www.karajflour.ir

Cassava Flour Market Size and Share Forecast Outlook From 2025 to 2035



بررسی چشم انداز آرد کاساوا براساس سهم بازار در سال های ۲۰۲۵ تا ۲۰۳۵

تخمین زده می شود که بازار جهانی آرد کاساوا در سال ۲۰۲۵، ۴/۹ میلیارد دلار آمریکا باشد و با نرخ رشد سالانه ۶/۵ درصد رشد کند و تا سال ۲۰۳۵ به ارزش ۹/۳ میلیارد دلار آمریکا برسد. به گزارش غلات نیوز به نقل از futuremarketinsights، آرد کاساوا، آردی بدون گلوتن است که از ریشه کاساوا به دست می آید. این گیاه، یک غده نشاسته ای بومی آمریکای جنوبی است که در مناطق گرمسیری در سراسر جهان کشت می شود. تهیه آرد کاساوا شامل پوست کندن، خشک و آسیاب کردن ریشه کاساوا به صورت پودر ریز است. کاساوا همچنین در برابر خشکسالی، مقاوم است و در آب و هوای گرمسیری، بسیار خوب رشد

می‌کند. به همین دلیل، نسبت به اکثر غلات دیگر، منابع کمتر مصرف می‌کند که آن را در بین مصرف‌کنندگان سازگار با محیط زیست، بسیار محبوب می‌کند. آرد کاساوا ذاتاً آردی بدون گلوتن است و می‌تواند به عنوان جایگزینی برای آرد گندم در نان، کیک، پاستا و میان‌وعده استفاده شود. این آرد، همه‌کاره است و خواص آرد سنتی را دارد و آن را به انتخابی ایده‌آل برای کسانی تبدیل می‌کند که به دنبال گزینه‌های بدون گلوتن هستند. با توجه به افزایش آگاهی در مورد نیازهای بهداشتی و تغذیه‌ای، مصرف‌کنندگان به سمت گزینه‌های غذایی سالم‌تر روی می‌آورند که حاوی مواد مغذی و فیبر بیشتر هستند. آرد کاساوا با کربوهیدرات و فیبر غنی، همراه با ویتامین‌های ضروری مانند ویتامین C، جایگزینی برای آردهای فراوری شده و تصفیه شده است.

برخی از تولیدکنندگان آرد کاساوا در حال سرمایه‌گذاری در تکنیک‌های فراوری پیشرفته برای بهبود کیفیت و قوام هستند. این اقدام شامل استفاده از روش‌های خشک کردن پیشرفته، تخمیر یا تخمیر با فناوری پیشرفته برای تغییر مشخصات تغذیه‌ای آرد مانند افزایش محتوای فیبر یا کاهش شاخص گلیسمی آن است.

بازار آرد کاساوا، بسیار رقابتی است و چندین عامل کلیدی، خود را به عنوان تأمین‌کنندگان برجسته در بازارهای منطقه‌ای و جهانی تثبیت می‌کنند. یکی از عوامل بزرگ، Baking With Cassava، توانسته است از طریق نوآوری در ترکیبات آرد مبتنی بر کاساوا، تقاضای روبه‌رشد محصولات

بدون غلات و سازگار با رژیم غذایی پالئو را برآورده کند. توسعه خط تولید جدید، تمرکز بر پایداری و راه‌حل‌های متناسب برای مصرف‌کنندگان با محدودیت‌های غذایی، استراتژی‌های رشدی هستند که اتخاذ می‌کنند. این شرکت‌ها از طریق ارائه محصولات ممتاز و شناسایی برند در بخش غذای طبیعی، خود را متمایز می‌کنند.

شرکت‌ها با خرید کاساوا از کشاورزان محلی و ترویج بسته‌بندی سازگار با محیط زیست که مورد توجه مصرف‌کنندگان آگاه به محیط زیست است، بر پایداری تأکید می‌کنند. شرکت بزرگ کاساوا با همسو شدن با جنبش برجسب پاک، به دنبال بهره‌برداری از تقاضا برای مواد اولیه طبیعی و با حداقل فراوری است.

یک استارت‌آپ دیگر، کاساوا کینگ، با استفاده از این علاقه، از رشد مواد اولیه گیاهی با میان‌وعده‌ها و محصولات بیکری مبتنی بر آرد کاساوا بهره می‌برد و از خطوط تولید جدید و خلاقانه از جمله کراکرها، کاساوا، چیپس و مخلوط‌های آرد استفاده می‌کند در حالی که عمیقاً بر تجارت الکترونیک مستقیم، متمرکز است.

آن‌ها در حال توسعه روابط با توزیع‌کنندگان بزرگ خدمات غذایی هستند. کاساوا کینگ در فناوری‌های تولید مقیاس‌پذیر، سرمایه‌گذاری کرده است تا حجم تولید خود را براساس تقاضای بیشتر، با افزایش تعداد مصرف‌کنندگان آگاه به سلامت با نیازهای خاص مانند جایگزین‌های بدون گلوتن و بدون غلات، افزایش دهد.





مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان تهران:

تأمین گندم کیفی برای آسیابانان، مهم‌ترین دغدغه ما است



مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان تهران گفت: اداره کل غله و خدمات بازرگانی استان تهران همواره برای تأمین گندم کیفی آسیابانان در تلاش بوده و خوشبختانه تا کنون با مدیریت صورت گرفته، مشکلی بابت تخصیص گندم مناسب و تولید آرد باکیفیت در استان تهران به ما منعکس نشده است.



محمود یوسفی در گفت‌وگو با غلات نیوز تصریح کرد: با توجه به اینکه با محدودیت تولید گندم در استان تهران مواجه هستیم، بخشی عمده از گندم‌های مصرفی در استان از سایر نقاط کشور یا از محل گندم‌های وارداتی تأمین می‌شود.

وی افزود: به جهت حفظ کیفیت آرد نانوایان و رفع دغدغه آسیابانان استان تهران، اداره کل غله و خدمات بازرگانی استان تهران برای تأمین گندم کیفی، برنامه‌ریزی‌هایی مناسب داشته و خوشبختانه شرکت بازرگانی دولتی ایران نیز در این مسیر، تعاملی مثبت با ما دارد.

مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان تهران در بخشی دیگر از اظهاراتش به ظرفیت‌ها و پتانسیل بالای آسیابانی در استان تهران اشاره نمود و خاطرنشان کرد: به طور کلی، کشور از ظرفیت آسیابانی بسیار خوب برخوردار است؛ در استان تهران نیز کارخانه‌های آرد به واسطه برخورداری از به‌روزترین تکنولوژی آسیابانی، امکان تولید انواع آردهای تخصصی را دارند. یوسفی ادامه داد: متأسفانه به دلیل

محدودیت‌هایی که تحت تأثیر نظام یارانه‌ای در صنعت آرد و نان حاکم است، از ظرفیت‌های آسیابانی به طور کامل بهره‌برداری نمی‌شود و اکنون بخشی قابل توجه از این پتانسیل، بلااستفاده است.

وی افزود: قطع به یقین با رفع محدودیت‌هایی که در بخش صنف و صنعت وجود دارد، آسیابانان استان تهران این توانایی را دارند که در صورت رفع این محدودیت‌ها، آرد تخصصی مورد نیاز صنایع را تولید و عرضه نمایند.

مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان تهران در پایان با بیان اینکه استفاده از پتانسیل صنعت آسیابانی کشور در حوزه صادرات، ضروری است، اظهار کرد: متأسفانه در سال‌های اخیر، صادرات آرد در کشور به دلیل موانع موجود، به صفر رسیده و این در حالی است که ما از ظرفیت‌هایی ویژه در این صنعت برخورداریم و در صورت رفع موانع و مشکلات، می‌توانیم از این ظرفیت‌ها به نحو احسن استفاده کنیم و با بازگشایی مسیر مسدود صادرات، علاوه بر رونق اقتصادی صنعت آرد، شاهد رونق کمک به ارزآوری کشور خواهیم بود.



سال آینده به ۱۵ الی ۲۰ میلیون تن برساند. پخش مویرگی آرد، از برنامه‌های اساسی و جدی شرکت حمل‌ونقل بلم لجستیک است به طوری که اکنون در این زمینه، اقداماتی گسترده انجام داده و در بسیاری از نقاط کشور، حمل و توزیع آرد از سوی این مجموعه مدیریت می‌شود.

بلم لجستیک علاوه بر اینکه از مزرعه تا سفره، خدمات خود را در حوزه حمل‌ونقل و مدیریت زنجیره تأمین ارائه می‌کند، با برخورداری از ناوگان‌های تجهیز شده در صنعت غذای کشور، نقش لجستیکی بسیار پررنگ ایفا می‌کند.

هلدینگ بلم لجستیک علاوه بر حمل‌ونقل جاده‌ای، در بحث مدیریت تخلیه و بارگیری کالاها از تجهیزاتی پیشرفته برخوردار است. هم‌اکنون ناوگان‌های تحت پوشش این مجموعه، با برخورداری از مجوز سازمان راهداری در سراسر کشور، خدماتی پیشرفته و مدرن در زمینه حمل‌ونقل کالاها ارائه می‌کنند.

امسال عملیات حمل‌ونقل بیش از هفت میلیون تن کالاهای اساسی در سطح کشور از سوی هلدینگ بلم لجستیک اجرایی می‌شود اما این مجموعه درصدد است این رقم را برای

هلدینگ حمل‌ونقل بلم لجستیک، یک شرکت حمل‌ونقل بزرگ مقیاس هوشمند است. در حال حاضر ۱۴ شرکت حمل‌ونقل تحت مالکیت هلدینگ بلم لجستیک در سطح کشور فعالیت می‌کنند که از میان آن‌ها دو شرکت جزو شرکت‌های بزرگ مقیاس هوشمند به شمار می‌آیند.

بیش از ۴۰۰ دستگاه ناوگان ملکی در زمینه حمل‌ونقل کالاهای اساسی، مواد معدنی و حمل کالاهای تجاری تحت پوشش این هلدینگ در سطح کشور نقشی اساسی و اثرگذار در صنعت حمل‌ونقل ایفا می‌کنند.



مدیرعامل کارخانه آرد طلایی پرند:

تولید آردهای تخصصی صنف و صنعت به کمک هنر آسیابانی، اختلاط مناسب و دانش روز

شرکت آرد طلایی پرند در سال ۱۳۸۵ در شهرک صنعتی پرند افتتاح شد. این واحد آسیابانی از ظرفیت تولید روزانه ۳۰۰ تن انواع آرد و ظرفیت ذخیره‌سازی مکانیزه ۲۰ هزار تن گندم برخوردار است. این واحد صنعتی با برخورداری از نیروی انسانی متخصص و آموزش‌دیده در کنار استقرار تجهیزات مدرن آسیابانی، یکی از واحدهای آسیابانی برتر استان تهران به شمار می‌آید.



اقدامات در خصوص تولید آردهای تخصصی مورد نیاز بخش صنف و صنعت، تأمین گندم کیفی است، گفت: در صورتی که دغدغه تأمین گندم کیفی نداشته باشیم، با توجه به امکانات و تجهیزات، تولید انواع آردهای تخصصی مورد نیاز واحدهای صنف و صنعت برایمان سهل تر خواهد بود.

وی در ادامه با بیان اینکه جریان یارانه در زنجیره آرد و نان، صدور انواع بخشنامه ها و دستورالعمل های محدودکننده و به تبع آن نرخ دستوری فروش آرد، از مهم ترین چالش های حاکم در صنعت آرد و نان است، تصریح کرد: علاوه بر بالا رفتن هزینه های تولید، افزایش نرخ در بخش حامل های انرژی، دستمزد نیروی انسانی، هزینه خرید و تعمیر قطعات یدکی و ماشین آلات و همچنین نوسان بازار ارز، متأسفانه عدم پرداخت مطالبات آسیابانی، مهم ترین چالش برای ما به شمار می آید که امیدواریم با پیگیری مدیران و مسئولین دلسوز، مشکلات صنعت آرد و نان در کشور برطرف شود.

حاجی آقازاده در پایان تصریح کرد: قطع به یقین، اصلاح و بازنگری بخشنامه های ابلاغی در حوزه گندم، آرد و نان، زمینه را برای پویایی، فعالیت بهتر و تولید بیشتر کارخانه های آردسازی، فراهم خواهد کرد.

حاجی آقازاده، مدیرعامل کارخانه آرد طلایی پرند در گفت و گو با غلات نیوز با بیان اینکه همواره افق دید و آینده نگری مدیریت و قائم مقام هلدینگ حاجی آقازاده و شرکت آرد طلایی پرند، رضایتمندی مشتریان بوده است، خاطرنشان کرد: تولید انواع آرد صنف و صنعت در کارخانه آرد طلایی پرند، بخشی قابل قبول را در تولید به خود اختصاص داده است لیکن تفاوت نرخ ریالی گندم یارانه ای و صنف و صنعت، یکی از بزرگ ترین چالش ها و معضلات حال حاضر در این صنعت به شمار می آید.

وی ادامه داد: به جهت اینکه استان تهران بزرگ ترین استان مصرف کننده گندم سایر استان ها است، این موضوع، یکی از چالش های بسیار مهم در زمینه تولید را برای آسیابانان استان تهران ایجاد کرده است.

حاجی آقازاده افزود: علی رغم همه چالش ها، خوشبختانه مجموعه کارخانه آرد طلایی پرند با تلاش و همت مضاعف، این مشکل را به فرصت تبدیل کرده و با دانش به روز، هنر آسیابانی و اختلاط مناسب انواع گندم با واریته های مختلف، در راستای رضایتمندی مشتریان این حوزه گام برمی دارد.

مدیرعامل کارخانه آرد طلایی پرند در ادامه با تأکید بر اینکه یکی از مهم ترین و اساسی ترین

World Bank warns of a riskier future for global grain trade

هشدار بانک جهانی در خصوص آینده پرخطرتر برای تجارت جهانی غلات



با وجود کاهش قیمت
کالاها، یک تحلیل جدید
بانک جهانی، هشدار می‌دهد
که هزینه‌های نهاده‌ها، تنش‌های
ژئوپلیتیکی، اختلالات تجاری و آب‌وهوای
نامساعد، همچنان بازارهای جهانی کشاورزی
را بی‌ثبات می‌کنند.



به گزارش غلات نیوز به نقل از magazinebbm، اقتصاددانان بانک جهانی هشدار می‌دهند که چشم‌انداز، همچنان بسیار نامطمئن است و مجموعه‌ای پیچیده از خطرات کوتاه‌مدت و بلندمدت، ثبات بازارهای کشاورزی جهانی را تهدید می‌کند. این خطرات شامل نوسان اقتصاد کلان، تنش‌های ژئوپلیتیکی، رویدادهای شدید آب‌وهوایی و سیاست‌های در حال تحول سوخت‌های زیستی می‌شود.

انتظار می‌رود رشد اقتصاد جهانی در سال ۲۰۲۵ کاهش یابد که تحت تأثیر افزایش موانع تجاری و عدم ثبات سیاسی طولانی‌مدت است. پیش‌بینی می‌شود رشد در بازارهای نوظهور و اقتصادهای در حال توسعه در تجارت کشاورزی در سال‌های ۲۰۲۵ و ۲۰۲۶ به طور متوسط ۳/۸ درصد باشد که نشان‌دهنده تجدیدنظرهای نزولی نسبت به پیش‌بینی‌های قبلی است. این کاهش، احتمالاً تقاضا برای کالاها به ویژه محصولاتی با کشش درآمدی بالاتر مانند روغن‌های گیاهی و مواد خام را تضعیف می‌کند.

رویدادهای شدید آب‌وهوایی به ویژه موج‌های طولانی‌مدت گرما، با پیامدهایی مستقیم برای تولید محصولات کشاورزی در کوتاه مدت، بیشتر و شدیدتر می‌شوند. به عنوان مثال، در ایالات متحده، تعداد موج‌های سالانه گرما از دهه ۱۹۶۰، سه برابر شده است. این رویدادها اکنون بیشتر طول می‌کشند و بخشی وسیع‌تر از چرخه محصول را پوشش می‌دهند. اقتصاددانان هشدار می‌دهند که اگر چنین رویدادهایی در مراحل حساس رشد در کشورهای صادرکننده اصلی رخ دهند، قیمت جهانی مواد غذایی می‌تواند شاهد افزایش شدید باشد.

فراتر از شوک‌های آب‌وهوایی کوتاه‌مدت، تغییرات بلندمدت در الگوهای اقلیمی، در حال تغییر شکل زنجیره‌های تأمین کشاورزی است. محصولات

درختی مانند کاکائو و قهوه در سال ۲۰۲۵ شاهد افزایش بی‌سابقه قیمت بوده‌اند که هم نشان‌دهنده فشارهای اقلیمی و هم انعطاف‌پذیری سیستم‌های تولید محصولات درختی است. این محصولات که برای رسیدن به بلوغ به سال‌ها زمان نیاز دارند و به راحتی قابل جایگزینی نیستند، به ویژه در برابر تغییرات اقلیمی، آسیب‌پذیر هستند که نشان‌دهنده بی‌ثباتی بالقوه برای بازارهای کشاورزی گسترده‌تر است.

دستورالعمل‌های سوخت زیستی همچنان یکی دیگر از موارد غیرقابل پیش‌بینی است. محصولاتی مانند ذرت، دانه‌های روغنی و شکر، به طور فزاینده‌ای به سمت تولید سوخت زیستی سوق داده می‌شوند و قیمت‌ها را در درازمدت افزایش می‌دهند. با این حال، تغییرات اخیر مانند تعلیق افزایش دستورالعمل‌های ترکیب در برزیل و اندونزی به دلیل افزایش قیمت مواد اولیه، عدم ثباتی جدید را ایجاد کرده است. در همین حال، جهت‌گیری سیاست ایالات متحده در مورد سوخت‌های زیستی، همچنان نامشخص است و چشم‌انداز تقاضای کشاورزی را بیش از پیش مبهم می‌کند.

در حالی که روند کوتاه‌مدت قیمت کالاها نزولی به نظر می‌رسد، مسیر پیش رو به هیچ وجه قطعی نیست. این بخش با خطرات همپوشانی، از نقاط حساس ژئوپلیتیکی و هزینه‌های ناپایدار نهاده‌ها گرفته تا شوک‌های اقلیمی و تغییر سیاست‌های انرژی، دست‌وپنجه نرم می‌کند.

اقتصاددانان بانک جهانی خاطرنشان کردند که در این محیط پیچیده، برای سیاست‌گذاران، ذی‌نفعان صنعت و نهادهای جهانی، ضروری است استراتژی‌هایی را که باعث ایجاد تاب‌آوری، حمایت از ثبات بازار و ارتقای پایداری بلندمدت در بخش کشاورزی می‌شوند، در اولویت قرار دهند.



کارخانه آرد آریا کار

تولیدکننده برتر انواع آردهای صنف و صنعت

Ariakar Flour Mill



آدرس: خیابان قزوین، بعد از سه راه آذری، شماره ۱۴۴۹
تلفن: ۰۲۱-۶۶۶۹۱۰۰۱ - ۶۶۶۹۸۴۴۶-۸ فکس: ۰۲۱-۶۶۶۲۱۳۳۴
کدپستی: ۳۵۵۱۳ ۱۳۵۱۹ سامانه پیامک: ۳۰۰۰۵۸۸۲
EMAIL: ariakarflour@gmail.com

ثبات
یعنی
اعتماد



شرکت صنایع آرد ورامین تولید کننده انواع آردهای
خبازی، قنادی، نانهای صنعتی و نیمه صنعتی (فانتزی)،
بیسکوئیت، ویفر، ماکارونی، شیرینی پزی، کیک و ...

تلفن دفتر مرکزی: ۶۷۵۱۲ (۰۲۱) کنترل کیفیت: ۳۶۳۸۱۱۵ (۰۲۱)

آرد ورامین
شرکت صنایع



 SANAYE_ARD_FLOUR_MILL
office@savco.co.ir www.savco.co.ir



ویتانا، پرچمدار هفتادساله صنعت بیسکویت ایران

به قلم: دکتر فائزه محمدی

می‌درخشد. برندی که خوب می‌داند در ترکیب خودانگاره مشتری و برند، رابطه نوستالژیک عمیقی را رقم می‌زند که رقابت و جایگزینی را برای دیگران دشوار می‌سازد.

بسیاری معتقدند آنچه از آدمی مشاوره امین می‌سازد، تجربه‌ای است که با گذران عمر و پشت سر گذراندن بحران‌ها به دست می‌آورد. در هیاهوی مرگ برندهای قدیمی، امروز ویتانا با اقتدار هفتادساله شده‌است. برندی خوشنام که مردم آن را برای دوره‌های مفتخر به نشان برند محبوب مردمی دانسته‌اند. سرگذشت ویتانا قابل افتخار و ارزشمند است چرا که در روزهایی و با اقداماتی درخشیدن آن آغاز شد که هنوز برای اهل علم ارزش شنیدن و گفتن دارد؛ شاید به همین دلیل است که در پی تحولات عظیم تغییر حاکمیت و مالکیت همچنان پابرجاست. به درستی که می‌توان گفت ویتانا گنج نهانی در خود دارد.

امروز ویتانا در آستانه هفتادسالگی خود شامل سبد بزرگی از برندها و محصولات است که هر کدام قطعه‌ای از پازل بزرگ نقشه راه ویتانا را ترسیم کرده‌اند. از نیکا سرچشمه لذت تا تیوپکا با مفهوم سرگمی، از دلاتوی سلامت محور لذت بخش و پانیکوی لوکس بی نظیر تا لاکي بازیگوش که خانواده بزرگ ویتانای امروزی را فراتر از داستانی جذاب و دل انگیز در عرصه تولید همراه با محبوبیت مردمی ساخته‌اند.

داستان ویتانا، داستان یک اشتیاق توصیف ناپذیر است. داستانی که در تهران قدیم آغاز شد و طعم بیسکویت و نان سوخاری را به سبد غذایی ایرانیان آورد و امروزه با سبزی از برندها، ترکیبی از نوآوری و نوستالژی را به تابلوی چشم‌نوازی از طعم و طرح در صنایع آردی تبدیل نموده‌است. سفر ویتانا، سفری دلفریب از مزه‌ها، رنگ‌ها و طرح‌ها است که میراثی ارزشمند و گنجی پنهان در دل تاریخ برندی است که اولین و معتبرترین در عرصه صنعت خود به حساب می‌آید. تعهد ویتانا نه فقط نوآوری و خلاقیت بلکه کیفیتی بر پایه اصالتی ذاتی است که تضمین کننده سلامت خانواده و جامعه است. ویتانا با در نظر گرفتن مخاطبان و جامعه مصرف تلاش کرده تا با در هم آمیختن لذت و تغذیه سالم، با مدیریت زنجیره ارزش از مواد اولیه و تولید تا بسته‌بندی و توزیع، بهترین محصولات را عرضه کند. به گمانم برندی که زیربنای آن مهر مادر است نه فراموش می‌شود نه داستانش را پایانی است.

در حوالی سال ۱۳۲۷ دندان پزشک جوانی که به علوم تغذیه علاقه زیادی داشت در منطقه امیریه و بهارستان در جستجوی رسیدن به فرمولی بود که بتواند شیرینی مبتنی بر استانداردهای تغذیه تولید کند. تحقیقات، وی را به محصولی ساده از ملاس و جوانه گندم رساند که طعم جدیدی داشت و آشنایان و اطرافیان آن را لذیذ ارزیابی می‌کردند. این چنین بود که وی به همراه برادرش در ۲۴ آبان سال ۱۳۳۲ تصمیم به تولید صنعتی بیسکویت در ایران گرفت و چراغ اولین کارخانه بیسکویت را در جاده کرج با دستگاه‌های آلمانی و انگلیسی روشن کرد.

این کارخانه اکنون قریب به هفتادسال است بهترین بیسکویت کودک کشور را عرضه می‌کند. بیسکویتی که یادآور کودکی نسل‌های مختلفی است و هنوز که هنوز است نه رقیبی دارد و نه جایگزینی و نامش لبخندی از مرور خاطرات را بر چهره ما ایرانیان ترسیم می‌کند.

پس از خلق بیسکویتی که «مادر» نامیده شد و شعار آن «مهر مادر، شیر مادر، بیسکویت مادر» بود؛ با پا گذاشتن در عرصه برندینگ و طراحی لوگو راه جدیدی را پیش روی توسعه اقتصادی ایران ترسیم کرد.

دکتر جوان و ماجراجوی داستان ما، سفر تولید بیسکویت را به تولید نان صنعتی رساند و اولین نان سوخاری ایران را تولید کرد؛ نان سوخاری که هنوز با همان بسته‌بندی قرمز خود در قفسه‌های فروشگاه‌های جلوه‌گری می‌کند و بعد از آن پتی بور، کراکر و تنوع گسترده‌ای از محصولات را در سبد خانوار ایرانی گذاشت. اما کارآفرین داستان ما فقط به تولید رضایت نداد و در زمانی که رقابتی نبود خود را به چالش کیفیت دعوت کرد و از این طریق برای اولین بار در کشور، تاریخ تولید و انقضا را بر روی بسته‌های خود جانمایی نمود و پس از آن به تعریف شاخص‌هایی پرداخت که خط‌کش صنایع غذایی باشد و این شاخص‌ها در سازمان استاندارد منتج به دریافت اولین گواهی استاندارد در صنایع غذایی کشور شد.

دکتر جوان داستان ما که رضا تهرانی نام داشت، در سال‌هایی که جز تولیدات محلی و خانگی در عرصه محصولاتی آردی حرف تازه‌ای نبود، بزرگ‌ترین خط تولید بیسکویت را تأسیس و اولین‌ها را در این صنعت تجربه کرد، با لبخندی همیشگی بر چهره. درست حدس زدید این قصه، قصه ویتانا است. برندی که امسال هفتادساله شده و با افتخار هنوز که هنوز است

رعایت اصل مشتری‌مداری، بهره‌گیری از مواد اولیه مرغوب و استاندارد، نوآوری و خلاقیت، سه اصل مهم در مهران پک



شرکت مهران پک با بیش از ۳۰ سال سابقه فعالیت در زمینه طراحی و تولید انواع جعبه‌های شیرینی و شکلات، وارد صنعت بسته‌بندی شده و اکنون حدود ۵۰ درصد از بازار این صنعت را در اختیار دارد. محصولات مهران پک مطابق با استانداردهای لازم و با بهره‌گیری از تکنولوژی روز و مواد اولیه باکیفیت تولید می‌شوند.



شرکت مهران پک، علی‌رغم تأمین بخشی قابل توجه از بازار داخل و همچنین تأمین نیاز فناندا کشور، به بازارهای خارجی نیز ورود کرده و اکنون بزرگ‌ترین برندهای تولید نان و شیرینی در خاورمیانه، از مشتریان مهران پک هستند.

شایان ذکر است جعبه‌های یک‌تکه و فانتزی کیک و شیرینی این شرکت، مورد استقبال مشتریان قرار گرفته و مشتریانی از کشورهای انگلستان، استرالیا، دبی و عراق نیز از محصولات این شرکت استفاده می‌کنند. مهران پک علی‌رغم وجود همه چالش‌ها و موانع در مسیر تولید، همواره به دنبال نوآوری و خلاقیت در تولیدات خود بوده است.

محمدجواد شیرزادnia، مدیرعامل شرکت مهران پک در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطرنشان کرد: اصل مهم در تولیدات ما، استفاده از مواد اولیه باکیفیت و البته استاندارد است؛ مسأله‌ای مهم که باید در تولید، مورد توجه قرار گیرد اما اکنون بسیاری از صنایع در کشور، با مشکلات بسیار مواجه هستند و صنعت بسته‌بندی هم از این قاعده، مستثنی نیست. از مهم‌ترین چالش‌های پیش روی ما، تأمین مواد اولیه خصوصاً کاغذ است که تحت تأثیر نوسان ارز قرار دارد و کنترل قیمت خرید مواد اولیه و البته قیمت‌گذاری نهایی محصولات تولید شده، در اختیار ما نیست و این موضوع، حتی برای مشتریان هم چالش‌برانگیز است.

وی در ادامه گفت: با توجه به اینکه بخشی عمده از مواد اولیه مورد نیاز ما از محل واردات تأمین می‌شود، مشکلاتی که در این مسیر وجود دارد، متأسفانه ناخودآگاه تولید را هم احاطه می‌کند. به عبارت دیگر، مهم‌ترین مواد اولیه مورد نیاز صنعت جعبه‌سازی و بسته‌بندی، کاغذ و مقوا است که باید از طریق واردات تأمین شود اما متأسفانه

محدودیت‌هایی در این بخش حاکم است. مدیرعامل شرکت مهران پک افزود: در کنار اینکه بعضاً به دلیل مشکلات و موانع وارداتی، برای تأمین مواد اولیه، با کمبودهایی مواجه می‌شویم، متأسفانه گاهی کیفیت مواد اولیه نیز با نوسان همراه است و این موضوع، چالش‌های بسیار برای ما ایجاد می‌کند لذا مدیریت بخش دولتی در این راستا ضروری بوده و باید دغدغه تولیدکنندگان برای تأمین مواد اولیه، کنترل شود.

شیرزادnia با بیان اینکه امیدواریم دولت برای سرمایه‌گذاران بخش خصوصی و صنعتگران که نقشی بسیار اثرگذار در رونق اقتصاد کشور دارند، حمایت‌های ویژه قائل شود، ادامه داد: در کنار اینکه دوام و مقاومت بالای مواد اولیه در تولید محصولات برای مجموعه مهران پک حائز اهمیت است، ما همواره تلاش کرده‌ایم محصولات خود را علاوه بر حفظ کیفیت و استحکام، توأم با نوآوری و خلاقیت به بازار عرضه کنیم.

وی خاطرنشان کرد: علاوه بر اینکه مشتری به دنبال محصولاتی با نرخ‌گذاری مقرون‌به‌صرفه است، بسیار مهم است که در عین قیمت‌گذاری مناسب، کیفیت محصولات تولیدی نیز حفظ شود چرا که قطعاً کیفیت، مستقیماً با سلامتی مصرف‌کننده ارتباط دارد لذا حفظ بهداشت و استاندارد بودن محصول تولیدی، یک مزیت رقابتی مهم به شمار آمده و موجب حفظ برتری برندینگ در بازار خواهد شد.

مدیرعامل شرکت مهران پک در آخر با تأکید بر رعایت اصل مشتری‌مداری در این مجموعه، تصریح کرد: از فناندا محترم تقاضا داریم برای خرید جعبه و محصولات بسته‌بندی، صرفاً ملاک‌های ظاهری را مدنظر قرار ندهند و کیفیت محصولات برایشان مهم باشد و از خرید جعبه‌های کم‌کیفیت، پرهیز کنند.

Agricultural Outlook **sugar** 2025-2034

پیش‌بینی چشم‌انداز
شکر در سال‌های
۲۰۲۵ تا ۲۰۳۴



پیش‌بینی می‌شود طی ۱۰ سال آینده، مصرف جهانی شکر ۱/۲ درصد در سال افزایش یابد و تا سال ۲۰۳۴ به ۲۰۲ میلیون تن برسد که این امر به دلیل رشد جمعیت و درآمد است. مصرف بالای شکر با نگرانی‌های بهداشتی مرتبط است و سازمان بهداشت جهانی توصیه می‌کند که مصرف قندهای آزاد (شکری که در طول تولید یا پخت به غذاها اضافه می‌شود، از جمله قندهای موجود در عسل، شربت‌ها و آبمیوه‌ها) به کمتر از ۱۰ درصد از کل انرژی دریافتی روزانه کاهش یابد. تمام مناطق تحت پوشش این چشم‌انداز، به جز قاره آمریکا و اقیانوسیه، شاهد افزایش مصرف سرانه شیرین‌کننده‌های کالری‌دار خواهند بود.

به گزارش غلات نیوز به نقل از oecd.org، پیش‌بینی می‌شود صادرات به طور فزاینده متمرکز شود در حالی که واردات به طور مساوی‌تر توزیع می‌شود. انتظار می‌رود برزیل جایگاه اصلی خود را در صادرات تقویت کند و پس از آن تایلند و هند به ترتیب با نزدیک به ۵۲ درصد، ۱۴ درصد و ۸ درصد از صادرات جهانی در سال ۲۰۳۴ قرار دارند. انتظار می‌رود توزیع جهانی تجارت شکر خام (۶۱ درصد) و شکر سفید (۳۹ درصد) در دوره چشم‌انداز، پایدار بماند.

شربت ذرت با فروکتوز بالا، دیگر شیرین‌کننده کالری‌دار، در درجه اول در نوشیدنی‌ها به عنوان جایگزین شکر استفاده می‌شود. برخلاف شکر، این یک محصول مایع است بنابراین تجارت آن آسان‌تر است. مصرف جهانی همچنان در اختیار گروهی محدود از کشورها خواهد بود که تغییرات عمده ندارند. بزرگ‌ترین تولیدکننده، ایالات متحده، همچنان مصرف‌کننده اصلی خواهد بود اما انتظار می‌رود بحث پیرامون اینکه آیا HFCS خطر بالقوه بیشتری برای سلامتی نسبت به شکر دارد یا خیر، ادامه یابد.

انتظار می‌رود تولید جهانی شکر از ۱۷۸ میلیون تن در دوره پایه به ۲۰۵ میلیون تن تا سال ۲۰۳۴ افزایش یابد که ۵۳ درصد آن از آسیا و ۲۴ درصد از آمریکای لاتین خواهد بود. نیشکر همچنان بیش از ۸۵ درصد از محصولات

شکر را تشکیل خواهد داد. در طول دوره چشم‌انداز، پیش‌بینی می‌شود تولید جهانی نیشکر سالانه ۱/۲ درصد رشد کند و تا سال ۲۰۳۴ به ۲۱۰۰ میلیون تن برسد. پیش‌بینی می‌شود برزیل، هند و تایلند بیشترین سهم را در تغییر حجم تولید جهانی داشته باشند (به ترتیب ۱۱۲ میلیون تن، ۹۰ میلیون تن و ۲۲ میلیون تن). این امر، عمدتاً نشان‌دهنده عملکرد نسبتاً بالاتر محصول در هند و تایلند است در حالی که انتظار می‌رود گسترش مساحت عمدتاً در برزیل با ۱/۲ میلیون هکتار اضافی باشد.

در بخش صادرات، پیش‌بینی می‌شود بازارهای شکر به شدت متمرکز باقی بمانند و به تحولات بازار در تعدادی محدود از کشورها وابسته باشند. پیش‌بینی می‌شود تا سال ۲۰۳۴، سه صادرکننده اصلی سنتی شکر، حدود سه‌چهارم بازار را تشکیل دهند برزیل (۷۳ درصد شکر خام، ۲۱ درصد شکر سفید)، تایلند (۱۰ درصد شکر خام، ۲۰ درصد شکر سفید) و هند (۲ درصد شکر خام و ۱۸ درصد شکر سفید).

ریسک‌ها و عدم قطعیت

اختلالات در مسیرهای تجاری، هزینه‌های حمل‌ونقل، جابه‌جایی و ذخیره‌سازی در بندر و در دسترس بودن کانتینرهای حمل‌ونقل، می‌تواند چشم‌انداز بازار را به طور قابل توجهی تغییر دهد. به طور مشابه، هرگونه انحراف از افزایش فرضی در این چشم‌انداز، می‌تواند بر تصمیمات کشورها در مورد ظرفیت پالایش و استراتژی‌های تحویل نیز تأثیر بگذارد.

ابتکارات دولتی، مانند برنامه ملی انرژی زیستی هند و برنامه‌های RenovaBio برزیل، در حال حاضر سرمایه‌گذاری‌ها را در شیوه‌های پایدار نیشکر، هدایت می‌کنند. با این حال، اگرچه این اقدامات به پایداری این بخش کمک می‌کند اما ممکن است منجر به هزینه‌های تولید بالاتر از حد انتظار نیز بشود، به ویژه اگر رعایت الزامات مستلزم سرمایه‌گذاری‌های اضافی در فناوری، نهاده‌ها یا فرایندهای صدور گواهی‌نامه باشد که به طور بالقوه بر قیمت شکر در بازارهای داخلی و جهانی تأثیر می‌گذارد.

۵۵

شربت ذرت
بافروکتوز
بالا، دیگر
شیرین‌کننده
کالری‌دار، در
درجه اول در
نوشیدنی‌ها
به عنوان
جایگزین
شکر استفاده
می‌شود

۶۶

آرد سفید گلبرگ

تولیدکننده برتر انواع آردهای صنفی و صنعتی

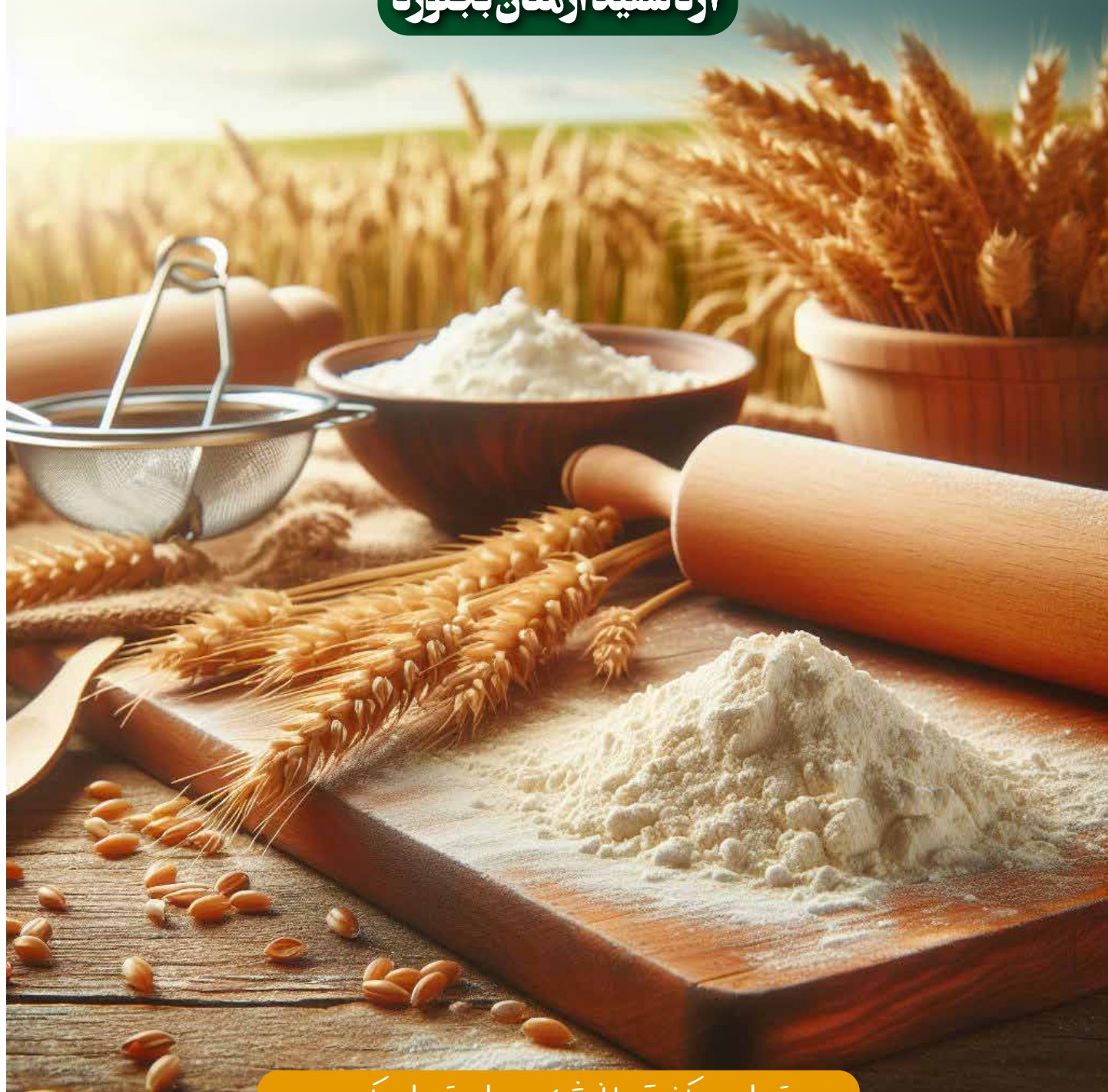


بیرجند-کیلومتر ۱۱ جاده کرمان- شهرک صنعتی بیرجند- نبش تلاش غربی ۴

تلفن: ۰۵۶ - ۳۲۲۵۵۳۶۲



آرد سفیدارمغان بجنورد



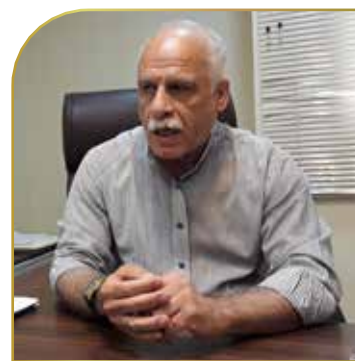
تحول در کیفیت را از شعار به عمل تبدیل کردیم

تولید کننده برتر انواع آردهای صنف و صنعت

E-mail: Sefidarmaghan@yahoo.com

استان خراسان شمالی، بجنورد، شهرک صنعتی شماره یک

تلفن تماس : ۰۹۱۵۵۸۴۲۷۵۹



رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد استان خوزستان:

تنها در صورت آزادسازی، چالش‌ها و مشکلات صنعت آرد و نان مرتفع خواهد شد



رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد استان خوزستان با بیان اینکه با اجرای قانون آزادسازی، بخشنامه‌های دستوری که مشکلاتی عدیده را در صنعت ایجاد کرده، از بین خواهد رفت، گفت: قطع به یقین در تمام زنجیره آرد و نان باید آزادسازی اجرایی شود و دولت یارانه را به انتهای زنجیره یعنی بخش مصرف‌کننده اختصاص دهد. تنها در این صورت چالش‌ها و مشکلات صنعت آرد و نان مرتفع خواهد شد.



رضا علی‌رضایی در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه تخصیص گندم صنف و صنعت با قیمت سال گذشته در یک مقطع کوتاه، اقدامی غیرکارشناسی بود که به جای رفع بحران، حتی چالش‌های صنعت را بیشتر کرد، اظهار کرد: از ابتدای سال جاری، تولیدکنندگان آرد و تولیدکنندگان بخش صنف و صنعت به دلیل عدم تعیین تکلیف قیمت این نوع گندم، بلا تکلیف بودند و حدوداً ۴۰ روز دولت گندم را در این بخش عرضه نکرد که این اقدام، فرصتی برای تعیین قیمت گندم بود.

وی افزود: پس از این مدت و نهایتاً با پیگیری‌های مکرر استانداری و فرمانداری‌ها، مدیران شرکت بازرگانی دولتی اعلام کردند که با تخصیص گندم صنف و صنعت به مدت ۱۵ روز اما با قیمت سال ۱۴۰۳، موافقت شده است تا دولت در طی این مدت، قیمت جدید گندم را اعلام کند. آسیابانان، این گندم را دریافت کردند و در سامانه آرد صنف و صنعت نیز به همان قیمت سال ۱۴۰۴ عرضه شد اما بعد از مدتی، اعلام شد که کارخانه‌های آسیابانی موظف به پرداخت سریع مابه‌التفاوت قیمت گندم صنف و صنعت هستند و عملاً این سیاست‌گذاری بخش دولتی، چالش‌هایی عدیده برای صنعت ایجاد کرد.

رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد استان خوزستان تصریح کرد: کارخانه‌های آرد در شرایط حاضر علی‌رغم همه چالش‌هایی که دارند، متأسفانه با حداقل ظرفیت موجود فعالیت می‌کنند و بازاریابی خصوصاً در بخش صنف و صنعت می‌تواند بخشی از زیان مالی واحدها را جبران کند اما تصمیمات ناگهانی و غیرکارشناسی دولت، عملاً موانع تولید را برای آسیابانان سنگین‌تر خواهد کرد.

علیرضایی در بخشی دیگر از اظهاراتش با اشاره به اختلالات بانک سپه که به معضلات آسیابانان افزوده است، خاطرنشان کرد: متأسفانه مشکلات و اختلالاتی که پس از جنگ دوازده‌روزه در سامانه ایجاد شد، آسیابانان را با مشکلاتی عدیده روبه‌رو کرد. کماکان با وجود گذشت چندماه از این بحران، با توجه به اینکه هنوز اختلالات سامانه رفع نشده، متأسفانه تخصیص گندم صنف و صنعت به صورت قطره‌چکانی است.

وی در ادامه به ظرفیت‌های بالقوه آسیابانی در استان خوزستان اشاره نمود و گفت: علاوه بر اینکه استان خوزستان از پتانسیلی بسیار خوب در حوزه آسیابانی برخوردار است، خوشبختانه به واسطه کیفیت بسیار مطلوب گندم در این استان، در صورت فراهم بودن بسترهای لازم، به خوبی می‌توانیم از این ظرفیت‌ها در بخش صنف و صنعت بهره‌برداری کنیم.

رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد استان خوزستان با تأکید بر اینکه آزادسازی، راهگشای مشکلات و چالش‌های صنعت گندم، آرد و نان است، اظهار کرد: با یکسان‌سازی در زنجیره تأمین نان، علاوه بر اینکه رقابت‌های واقعی و سالم میان تولیدکنندگان آرد ایجاد می‌شود، از قاچاق آرد که دلیل عمده آن یارانه است، جلوگیری خواهد شد. همچنین با اجرای قانون آزادسازی، بخشنامه‌های دستوری که مشکلاتی عدیده را در صنعت ایجاد کرده، از بین خواهد رفت. علی‌رضایی در پایان گفت: قطع به یقین در همه زنجیره آرد و نان باید آزادسازی اجرایی شود و دولت یارانه را به انتهای زنجیره یعنی بخش مصرف‌کننده اختصاص دهد. تنها در این صورت، چالش‌ها و مشکلات صنعت آرد و نان مرتفع خواهد شد.

Frozen Cookie Dough: Convenience and Consistency

تجربه راحتی و ثبات با خمیر کوکی منجمد

می‌شود زیرا تهیه آن‌ها راحت و آسان است. انتظار می‌رود بخش بیسکویت و کوکی از سال ۲۰۲۲ تا ۲۰۳۰ با سریع‌ترین نرخ رشد سالانه رشد کند. رشد این بخش به افزایش استفاده از بیسکویت و کوکی‌های منجمد در بین مصرف‌کنندگان به دلیل تمایل روزافزون به بیسکویت و کوکی‌های خانگی نسبت داده می‌شود. خمیر بیسکویت و کوکی منجمد، کیفیت و طعمی ثابت را ارائه کرده و آماده استفاده است و این موضوع منجر به افزایش استفاده از آن می‌شود و در نتیجه، رشد این بخش را پیش می‌برد. انتظار می‌رود روند روبه‌رشد فعالیت‌های پخت‌وپز در بین بزرگسالان و کودکان نیز باعث رشد این بخش شود. در اینجا چند دلیل که خمیر کوکی منجمد، این‌گونه مورد استقبال در نانواپی‌ها است، آورده شده است: نخست اینکه این محصول، راحتی و صرفه‌جویی در زمان را ارائه می‌کند، دیگر اینکه به نانوایان اجازه می‌دهد تا به مشتریان، ثبات را ارائه کنند و کنترل کیفیت داشته باشند و در نهایت این محصول، ایمن و بهداشتی است.

خمیر کوکی منجمد، ممکن است به صورت رول، پک یا ورقه‌های تکه‌ای باشد و در طعم‌های کلاسیک مانند چیپس شکلاتی یا طعم‌های نوآورانه مانند لاته کارامل و همچنین تهیه شده با مواد اولیه معمولی، ارگانیک یا گیاهی، به نانوایی‌ها و خانه‌ها بیاید. این اتفاق در حال رخ دادن است. به گزارش غلات نیوز به نقل از worldbakers، این خمیر، ماندگاری طولانی‌تر دارد و ضایعات را کاهش می‌دهد و مشاغل می‌توانند خمیر را برای مدت طولانی‌تر بدون خراب شدن نگهداری کنند. همچنین امکان مدیریت بهتر موجودی را فراهم می‌کند و تضمین می‌کند که نانوایی‌ها می‌توانند بدون تولید بیش از حد، تقاضا را برآورده کنند. طبق گزارشی که Grand View Research منتشر کرد، انتظار می‌رود بازار جهانی خمیر منجمد از سال ۲۰۲۲ تا ۲۰۳۰، نرخ رشد سالانه ۵/۱ درصد را ثبت کند. عامل کلیدی محرک این صنعت، افزایش مصرف محصولات نانوایی در سراسر جهان است که منجر به افزایش تقاضا برای خمیرهای منجمد





مدیرعامل شرکت آرد جوانه شوستر و مدرس آسیابانی:

محدودیت در بخش گندم غیر یارانه‌ای صنف و صنعت، ابهامی که نهادهای مسئول دولتی باید پاسخ آن را بدهند!



مدیرعامل شرکت آرد جوانه شوستر و مدرس آسیابانی گفت: وقتی گندمی فاقد یارانه است و این امر به تصویب دولت هم می‌رسد، دیگر فرایندی به نام سهمیه‌بندی در این بخش، معنایی نخواهد داشت. البته اینکه خرید و فروش گندم در انحصار دولت است، جای انتقادی ندارد چرا که گندم، کالای استراتژیک و محصول حساس کشورها است اما محدودیت در این بخش، کاملاً جای انتقاد دارد. به عبارتی دیگر، دولت باید مازاد مصرف یارانه‌ای را به بخش غیر یارانه‌ای اختصاص دهد و در صورتی که کمبودی هم وجود دارد، این امر جزو وظایف دولت است که در شرایط انحصار معاملات گندم، برای حفظ چرخش و گردش اقتصادی اصناف و واحدهای تولیدی، مواد اولیه مورد نیاز را در هر شرایطی تأمین نماید. یا از طریق مازاد مصرف یا از طریق واردات به واسطه کانال‌های دولتی یا واردات از طریق کانال‌های بخش خصوصی، باید این گندم به وفور در اختیار کارخانه‌های آرد و آرد مورد نیاز در اختیار صنوف مصرف‌کننده قرار گیرد اما متأسفانه دولت با جیره‌بندی و سهمیه‌بندی و تعیین عددها و رقم‌های محدودکننده، عملاً موجب اختلال و ضرر بسیار سنگین در چرخش اقتصادی بخش خصوصی شده که چیزی جز ضرر و زیان اقتصادی برای تولیدکننده نداشته است.



سیدمرتضی سناده‌زاده در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه صنایع آرد و نان در کشور، علاوه بر اینکه جزو صنایع مهم و استراتژیک به شمار می‌آیند، یک بنگاه اقتصادی هستند که لازمه بقای آن‌ها، پویایی مالی و اقتصادی است، تصریح کرد: صنعت آسیابانی به صورت استثنا به عنوان یک صنعت حساس، هم از لحاظ پدافند غیرعامل و هم از لحاظ امنیت غذایی و قوت غالب مردم در کشور به شمار می‌آید لذا منطقی است بخشی از این صنعت مهم به جهت حساسیت بالایی که دارد و نیز لازم است بموقع و با قیمت مناسب در اختیار جامعه قرار گیرد، تحت کنترل، یارانه، محافظت و پایش بخش دولتی قرار گیرد اما اینکه سهمیه‌بندی‌ها به شکلی انجام شود که عملاً درآمد کارخانه‌های آرد را تحت تأثیر قرار دهد، قیمت‌ها به شکلی تعیین شوند که چرخش اقتصادی واحد آسیابانی تحت الشعاع قرار گیرد و توجهی به پرداخت بموقع مابه‌التفاوت‌ها نشود و البته گندم یارانه‌ای با نرخ کرایه حمل بسیار سنگین به واحدهای آسیابانی تخصیص داده شود، غیرمنطقی است و قطع به یقین در جریان یارانه حاکم برای بخش خصوصی، بسیار آسیب‌زا خواهد بود. وی خاطرنشان کرد: متأسفانه به دلیل ناکارآمدی اقتصادی در بخش یارانه‌ای و عدم تغییر قیمت و همچنین عدم تعیین حاشیه سود مناسب و هزینه‌های بسیار بالا، کارخانه‌های آرد، گردش چرخ اقتصادی‌شان را بر مبنای گندم صنف و صنعت گذاشته‌اند که آرد حاصل از گندم صنف و صنعت در صنایع مختلف و سراسر

کشور عرضه می‌شود. مدیرعامل شرکت آرد جوانه شوستر در ادامه بیان کرد: در ابتدای سال ۱۴۰۴، یارانه تخصیصی به گندم صنف و صنعت قطع شد و گندم‌ها با قیمت مصوب بدون یارانه به واحدهای آسیابانی تخصیص داده شد اما این اتفاق، حاشیه‌هایی را به دنبال داشت؛ نخست تغییر بی‌موقع قیمت و البته بدون اعلام بود که این مسأله موجب شد بسیاری از کارخانه‌های آرد برای جذب نقدینگی و تأمین بهای گندمی که باید از دولت خریداری می‌کردند، دچار مشکلات عدیده شوند. دومین چالش اما قطع سهمیه تخصیصی تا زمان ابلاغ و اعلام قیمت جدید بود در صورتی که اگر قرار است تغییر قیمت در گندم اعمال شود، این اتفاق می‌توانست خیلی سریع صورت گیرد و به یکباره گندم با قیمت جدید اعلام و عرضه شود. با توجه به اینکه خرید گندم و فروش آرد از طریق سامانه صورت می‌گیرد، تغییر قیمت‌ها در سامانه، امری کوتاه‌مدت و کم‌زحمت است. این آسیابان در بخشی دیگر از اظهاراتش گفت: در یک‌ماهه ابتدایی سال، با قطع سهمیه، تقریباً تمامی صنایع اعم از کارخانه‌های آرد و صنایع زیردستی دچار مشکلاتی عدیده در بخش درآمدی شدند و متأسفانه بسیاری از این صنایع حتی در مدتی محدود هم تعطیل شدند. مسلماً ادارات کل غله و خدمات بازرگانی به عنوان نماینده اصلی بخش دولتی و دارنده انحصار معاملات گندم، باید مسئولیت تأمین درآمد واحدهای صنعتی را بر عهده بگیرند یا کلاً دخالتی در بخش صنف و صنعت نداشته



امور آمارگیری محاسبات و پایش‌ها از طریق یک سامانه انجام می‌شود، این عملکرد دولت، بسیار بی‌دلیل بوده و صرفاً صنایع را دچار خسران کرد.

وی در بخشی دیگر از اظهاراتش تصریح کرد: گندمی که یارانه آن در مدتی کوتاه قطع می‌شود و بهای آن بسیار شدید افزایش پیدا می‌کند، نیاز به نقدینگی را هم افزایش می‌دهد اما متأسفانه با توجه به نگهداری پایین حاشیه سود برای کارخانه‌های آرد از سنوات گذشته، نقدینگی واحدهای آسیابانی عملاً از بین رفته و در تورم حاصل از عملکرد اقتصادی دولت، این نقدینگی نیز مستهلک شده و آنچه مورد انتقاد است، این است که دولت در مدت‌زمانی بسیار کوتاه و البته به اجبار، مابه‌التفاوت‌های گندم صنف و صنعت را از کارخانه‌های آرد وصول کرده اما در خصوص مابه‌التفاوت‌های مصوب که متعلق به بخش آسیابانی است، تقریباً قصدی برای پرداخت وجود ندارد و هیچ توجهی به نیاز کارخانه‌های آرد به نقدینگی نمی‌شود.

سنادی‌زاده در پایان گفت: زمانی که قیمت گندم غیریارانه‌ای، ۲۰۵ هزار ریال به ازای هر کیلوگرم تعیین شد، دولت آن را به قیمت ۲۱۷ هزار و ۷۰۰ ریال به کارخانه‌های آرد تخصیص داد و مابه‌التفاوت قیمت گندم به عنوان هزینه‌های تبعی در عملکرد دولت لحاظ شده است. سؤالی که از دولتمردان و تصمیم‌گیرندگان باید پرسیده شود، این است که آیا دولت هزینه تبعی دارد اما واحدهای بخش خصوصی هیچ‌گونه هزینه تبعی ندارند که در مدت طولانی، قیمت‌هایشان پایین نگه داشته شده، حاشیه سودشان به صفر و حتی منفی رسیده و مابه‌التفاوت‌های آن‌ها هم پرداخت نمی‌شود؟! اگر دولت پاسخی برای این سؤال دارد، ما از شنیدن آن استقبال خواهیم کرد.

باشند اما متأسفانه شاهد عملکردی خلاف این امر هستیم که مشکلاتی عدیده را گریبان‌گیر صنعت کرده است.

سنادی‌زاده ادامه داد: متأسفانه عرضه گندم غیریارانه‌ای صنف و صنعت، قبل از تغییر بهای آرد در سامانه صورت گرفت و در نتیجه، کارخانه‌هایی که آن را صادقانه و بر مبنای رعایت قوانین از طریق سامانه به فروش رساندند، متضرر شدند در حالی که ابتدا باید در سامانه فروش آرد، تغییر قیمت اعمال می‌شد و پس از آن، گندم با نرخ غیریارانه‌ای عرضه می‌شد اما متأسفانه این اتفاق نیفتاد. ضمن اینکه گندمی که دولت تصمیم گرفت برای جلوگیری از توقف فعالیت صنوف و صنایع زیردستی عرضه کند که البته نوشدارو پس از مرگ سهراب بود، به صورت علی‌الحساب بود که این امر در پیش‌فاکتورها هم ذکر شده بود اما متأسفانه این اتفاق، زمانی افتاد که آرد آن با قیمت گذشته به فروش رسید و دولت بلافاصله و با سرعت بسیار زیاد، مابه‌التفاوت آن گندم را از کارخانه‌ها اخذ کرد. این بی‌برنامگی و ناتوانی در تصمیم‌گیری و اجرای نامناسب، نقاط ضعفی بسیار پررنگ است که ما آن را بر عهده و مسئولیت شرکت بازرگانی دولتی ایران می‌دانیم.

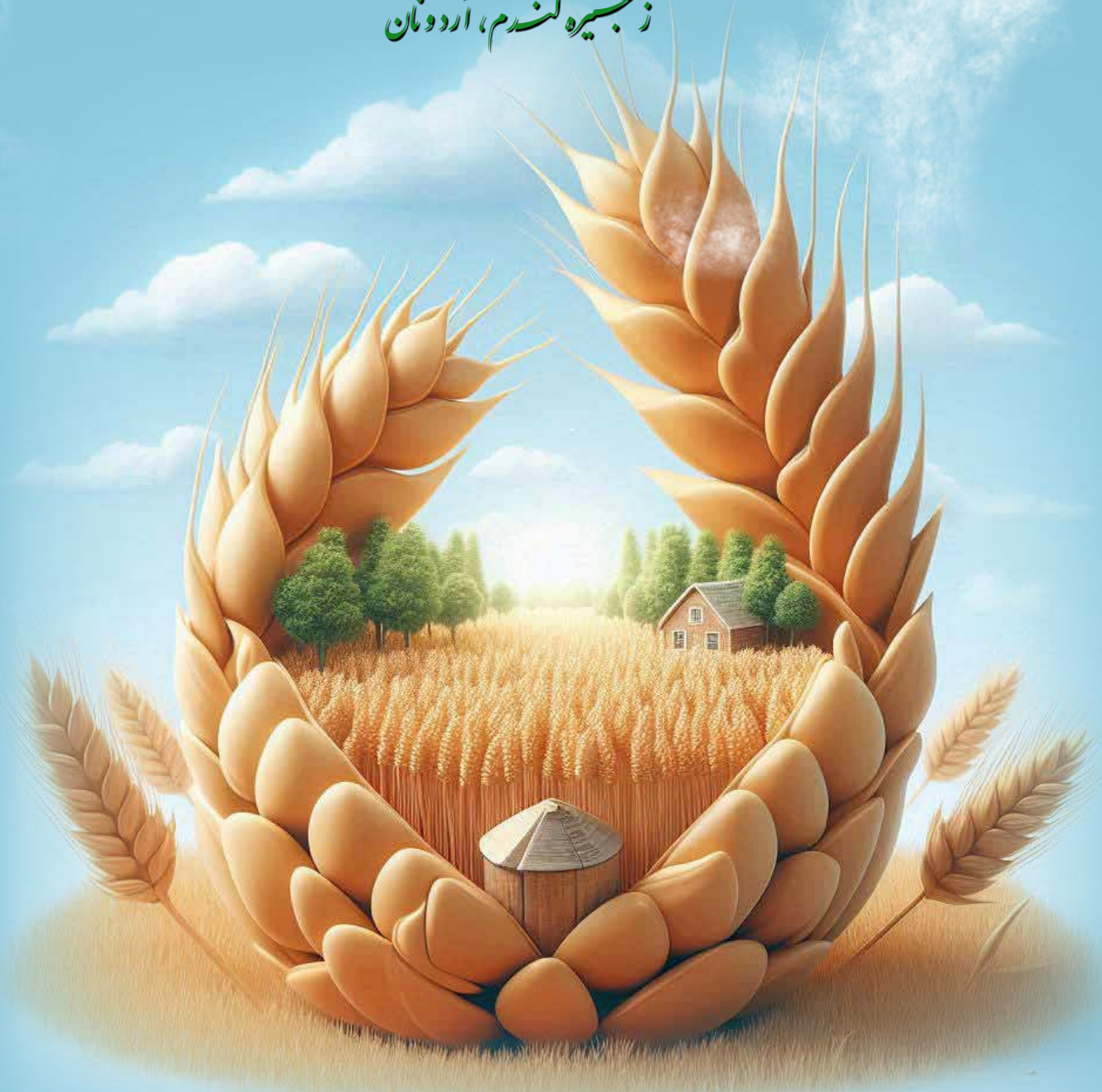
مدیرعامل شرکت آرد جوانه شوشتر در ادامه با تأکید بر اینکه وقتی در بودجه سال ۱۴۰۴، حذف یارانه مصوب شده، دیگر معطلی برای ارائه گندم صنف و صنعت در سال ۱۴۰۴، غیرکارشناسی است و باید از ابتدای سال ۱۴۰۴، این قانون اجرایی می‌شد، گفت: نکته حائز اهمیت در این فرایند، این است که دولت تلاش کرد با عدم ارائه گندم، موجودی گندم واحدهای صنعتی را به صفر برساند تا محاسبات خود را مناسب‌تر انجام دهد در صورتی که این یک امر، خطا و غیرکارشناسی بود چرا که باتوجه به اینکه تمامی اصول حسابداری و



شرکت آرد دنا رامهرمز

Dena Ramhormoz

سیلوی برتر جنوب کشور منتخب جتواری ملی برگزیدگان
زنجیره گندم، آرد دنا



کارخانه آرد ۲۵۰ تنی و سیلوی ۳۰ هزار تنی

آدرس: خوزستان، روبروی پلیس راه محور رامهرمز-اهواز

سیلوی بتنی ۵۰ هزار تنی

آدرس: خوزستان، ۲۰ کیلومتر محور رامهرمز-بهبهان

تلفن: ۴۳۶۳۲۱۰۰ - ۰۶۱

کارخانه نمونه تولیدی آرد استان خوزستان در
سال ۱۴۰۲ از دید سازمان غذا و دارو

www.denamill.ir - Info@denamill.ir

شرکت زمره آرد ایزه
Zomorod Izeh



Wheat Storage and Flour Mill



کارخانه آرد ۲۰۰ تنی و سیلوی ۷۰ هزار تنی

آدرس: خوزستان، ایزه، منطقه تکاب

تلفن: ۰۶۱ - ۴۳۶۳۵۸۵۷ تلفکس: ۰۶۱ - ۴۳۶۳۵۸۵۶

کارخانه نمونه تولیدی آرد استان خوزستان در
سال ۱۴۰۲ از دید سازمان غذا و دارو

www.Ardeizeh.ir - info@ardeizeh.ir

اثبات علمی «اثر لبخند» پس از خوردن پاستا

مطالعات تغذیه‌ای متعدد نشان داده‌اند که به لطف تریپتوفانی که در پاستا وجود دارد، یک بشقاب اسپاگتی خوشمزه، اندورفین‌ها را تحریک می‌کند و خلق و خو را بهبود می‌بخشد. چیزی که ما نمی‌دانستیم این است که یک مکانیسم عاطفی و نوروفیزیولوژیکی نیز وجود دارد که زیربنای سلامت روانی و جسمی است که هنگام خوردن پاستا تجربه می‌کنیم. برای اولین بار، این موضوع به صورت علمی بررسی و اندازه‌گیری شده است.

به گزارش نگاه هستی به نقل از magazinebbm، این موضوع در یک مطالعه ایتالیایی از سوی دانشگاه IULM میلان آشکار شد. این اولین باری است که علم، حوزه رضایت عاطفی را بررسی کرده است تا با ردیابی آنچه در مغز ما ایجاد می‌کند، بفهمد که چگونه، چرا و چقدر هنگام خوردن یک بشقاب پاستا، شادی را تجربه می‌کنیم. برای انجام این کار، محققان آزمایشگاه رفتار و مغز IULM از روش‌های علوم اعصاب و ردیابی مغز (تجزیه و تحلیل حالات چهره، فعالیت‌های مغزی مرتبط با احساسات، تغییر در ضربان قلب و تعریق ریز) روی نمونه‌ای متشکل از ۴۰ نفر (۲۰ زن و ۲۰ مرد) بین ۲۵ تا ۵۵ سال و بدون آلرژی یا عدم تحمل غذایی استفاده کردند. این مطالعه توانست نوع پاسخ عاطفی و میزان نسبی درگیری هنگام خوردن پاستا را در مقایسه با برخی فعالیت‌های محبوب مانند گوش دادن به موسیقی یا تماشای المپیک، فوتبال یا تنیس شناسایی کند.

این مطالعه تأیید می‌کند که خوردن پاستا باعث ایجاد یک حالت عاطفی و شناختی مثبت می‌شود که نتایج آن برابر با نتایج ثبت شده در پاسخ به موسیقی و ورزش است. چهار پارامتر بررسی شده همچنین نشان می‌دهند که احساساتی که هنگام چشیدن پاستای مورد علاقه‌مان تجربه می‌کنیم، مشابه احساساتی است که با یادآوری خاطرات شاد ایجاد می‌شوند، به ویژه خاطرات مرتبط با خانواده.

شاخص حافظه: خوردن پاستا فعالیتی است که به احتمال زیاد، فرایندهای حافظه شناختی را تحریک می‌کند. با امتیاز ۰/۸۷ «تجربه پاستا» دو برابر موسیقی (۰/۴۳) امتیاز دارد و با اختلاف زیاد بر ورزش (۰/۲) پیروز می‌شود.

Eating pasta makes you happy scientifically proves its “smile effect”

شاخص تعامل: پاستا (۰/۲۸) در مقایسه با موسیقی (۰/۲۰) و ورزش (۰/۳)، جذاب‌ترین محرک است.

شاخص عاطفی: پاستا (۰/۳۶) از نظر توانایی در تحریک احساسات مثبت، با موسیقی (۰/۳۵) برابری می‌کند و از ورزش (۰/۲۲) پیشی می‌گیرد.

شاخص شادی: این شاخص با خواندن حالات چهره، سطح شادی را می‌سنجد. بار دیگر پاستا با امتیاز ۷۶ درصد، در رتبه‌ای بالاتر از ورزش مورد علاقه (۵۴ درصد) قرار می‌گیرد، هم‌رده با آهنگ مورد علاقه (۷۵ درصد) و بالاتر از ورزش مورد علاقه (۵۴ درصد).

پاستا به معنای شادی است

وینچنزو روسو، استاد روانشناسی مصرف‌کننده و بازاریابی عصبی در دانشگاه IULM می‌گوید: با این مطالعه، علم در خدمت احساسات است تا ثابت کند که پاستا و شادی، یکی هستند. نتایج به ما می‌گوید که ما هنگام خوردن پاستا از نظر احساسی بیشترین فعالیت را داریم. خود عمل خوردن و لذت بردن از غذا، همان چیزی است که مثبت‌ترین خاطرات و احساسات را تحریک می‌کند. پاسخ فعال‌سازی شناختی و عاطفی به پاستا آنقدر قوی، دلپذیر و جذاب است که حتی پس از خوردن نیز ادامه می‌یابد. در واقع، تا حدودی توانایی پاستا در برانگیختن احساسات مثبت است که به این غذای سنتی اجازه می‌دهد به عنوان یک غذای اصلی در سبد خرید ما باقی بماند.

رئیس تولیدکنندگان پاستا نیز می‌گوید: ما همیشه می‌دانستیم که یک بشقاب پاستای خوشمزه، مردم را خوشحال می‌کند اما نمی‌دانستیم چرا یا تا چه حد. اکنون این تحقیق IULM تأیید می‌کند که پاستا به عنوان غذای شادی یا همان‌طور که ما تولیدکنندگان پاستا دوست داریم بگوییم، با بهترین نسبت شادی و قیمت، انتخاب شده است و آوردن کمی شادی به خانه‌های همه، واقعاً موجب رضایت و افتخار است.

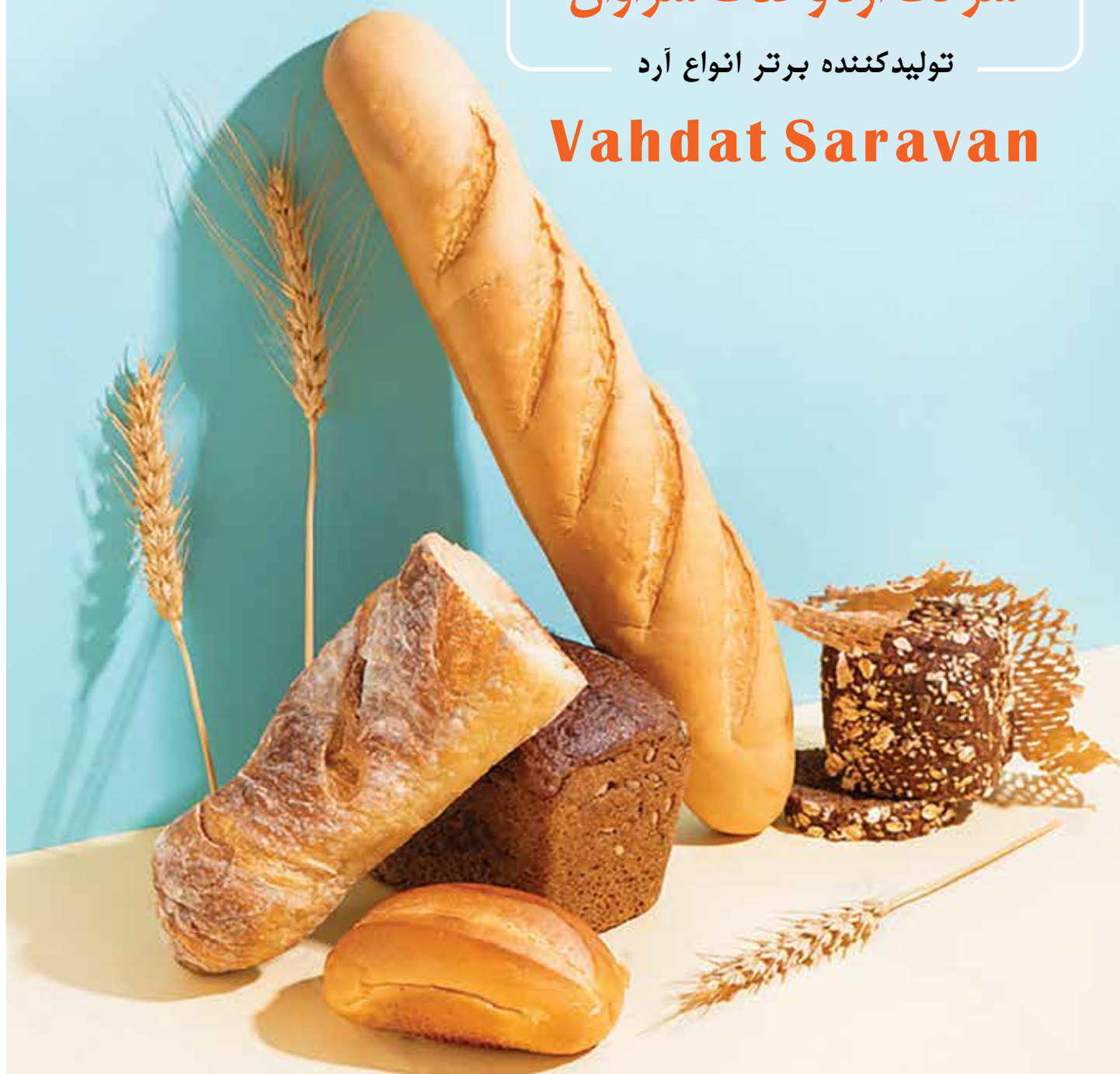




شرکت آرد وحدت سراوان

تولیدکننده برتر انواع آرد

Vahdat Saravan



آدرس کارخانه: سیستان و بلوچستان - شهرستان سراوان - شهرک
صنعتی - شهرستان سراوان - ابتدای شهرک
تلفن های کارخانه: ۳۵ - ۰۵۴۸۵۲۳۴۵۳۲ - فکس: ۰۵۴۸۵۲۳۴۵۳۲



شرکت تولیدی آرد کنگان

KANGAN MILLING COMPANY

تولیدکننده برتر
انواع آردهای صنفی و صنعتی



آدرس کارخانه: زاهدان - کیلومتر ۵ جاده مشهد-
مجتمع کارخانجات آرد-کارخانه آرد کنگان

تلفن تماس: ۰۵۴-۳۳۵۰۴۰۰۶-۸



GoodMills Innovation Launches New Fiber

عرضه فیبر جدید، نوآوری GoodMills

GoodMills Innovation با سبوس‌های جدید High-MAC خود، به نانواپی‌ها و تولیدکنندگان صنعتی، این امکان را می‌دهد که محصولات بیکری خود را با فیبر، غنی کنند بدون اینکه بافت، حجم یا طعم آن‌ها به خطر بیفتد. سبوس‌های ریز آسیاب شده و تثبیت شده فیزیکی تولید شده از گندم، چاودار و گندم اسپلت را می‌توان در طیفی وسیع از کاربردها، از نان‌ها و رول‌های کلاسیک گرفته تا نان تست، نان ساندویچی، پایه پیتزا، نان ترد و کوکی‌ها، استفاده کرد. این محلول جدید شامل مواد تشکیل‌دهنده‌ای است که در پاسخ به تقاضای روبه‌رشد برای محصولات بیکری با فیبر بالا و سالم از نظر تغذیه‌ای، سبک و با کیفیت ثابت، توسعه داده شده است.

به گزارش غلات نیوز به نقل از worldbakers ، به لطف یک فرایند میکرونیزه کردن ویژه، بیش از ۹۰ درصد ذرات سبوس High-MAC، کوچک‌تر از ۲۰۰ میکرومتر هستند. این امر به آن‌ها اجازه می‌دهد که با آردهای با استخراج بالاتر، ترکیب شوند تا محتوای مواد معدنی و فیبر را بدون تأثیر بر پردازش استاندارد، افزایش دهند. در نتیجه، محصولات بیکری با تراکم قابل توجه مواد مغذی، بهبود یافته است که همچنان طعم و ظاهری جذاب را نوید می‌دهد.





نام «بعد از آرد»، دور ریخته می‌شوند. بخش‌هایی که معمولاً در تولید نان، استفاده نمی‌شوند. برخلاف سبوس‌های غلات کامل معمولی، انواع سبوس‌های High-MAC، طعمی ملایم و متعادل دارند و خواص پخت حتی در دستورالعمل‌های مبتنی بر آرد سفید، حفظ می‌شود که به تولیدکنندگان اجازه می‌دهد بدون به خطر انداختن جذابیت مصرف‌کننده، مشخصات تغذیه‌ای محصولات خود را بهبود بخشند. مدیر دسته‌بندی GoodMills Innovation، خاطر نشان کرد: با سبوس‌های High-MAC، ما ابزاری برای غنی‌سازی فیبر، به صنعت پخت ارائه می‌کنیم که هم از نظر فناوری و هم از نظر طعم، کارآمد است. این به مشتریان ما اجازه می‌دهد محصولاتی را تولید کنند که انتظارات تغذیه‌ای امروز را برآورده می‌کنند، بدون اینکه مصرف‌کننده را تحت فشار قرار دهند.

سبوس‌های با MAC بالا را می‌توان به راحتی در فرمولاسیون‌های موجود گنجاند. بسته به ادعای تغذیه‌ای مورد نظر مانند «منبع فیبر یا فیبر بالا»، دوز مصرفی را می‌توان به طور انعطاف‌پذیر، تنظیم کرد. همچنین تأثیر حداقلی بر فراوری دارد؛ سبوس‌ها مستقیماً در حین مخلوط کردن خمیر اضافه می‌شوند. تیم توسعه محصول GoodMills Innovation، در فرمولاسیون و کاربرد از مشتریان پشتیبانی می‌کند. به لطف تثبیت حرارتی، سبوس‌های با MAC بالا در مقایسه با محصولات بومی، ماندگاری قابل توجه و طولانی‌تر دارند. علاوه بر این، آن‌ها صرفاً از ترکیبات غلات، گندم، چاودار و گندم اسپلت تشکیل شده‌اند بنابراین الزامات برجسب پاک را برآورده می‌کنند. سبوس‌های High-MAC از اجزای غلاتی استفاده می‌کند که معمولاً در آسیاب معمولی در مرحله‌ای به



تولید برتر انواع آردهای خبازی،
صنفي و صنعتي

نشانی: قم - کیلومتر ۲۵ جاده اراک - روستای جنداب
تلفن: ۵- ۳۳۲۴۳۶۱۴ فکس: ۳۳۲۴۳۷۰۰ (۰۲۵)



شرکت تولیدی آرد
اترک بونین زهرا

Atrak
Flour



تولیدکننده
بهترین انواع
آردهای صنعتی
و صنعتی

آدرس: قزوین، کیلومتر ۲۷ جاده بونین زهرا

تلفن: ۰۲۸۳۴۲۴۳۴۱۸ فکس: ۰۲۸۳۴۲۴۳۴۱۹



آرد فجر سنندج

واحد نمونه صنعتی و تعاونی
برتر استان کردستان

تولیدکننده انواع آرد بهت
مصرف در:
فبازیها و صنایع غذایی.
نانهای میم و خائتری



آدرس: سنندج، کمربندی بهشت محمدی
پیام رسان: ۰۹۱۸۴۴۹۷۷۰۰ اینستاگرام: FajrFlour
شماره تماس کارخانه: ۰۸۷۳۳۳۸۴۴۰۵ - ۶

تنها کارخانه دارنده گواهینامه رعایت حقوق مصرفکننده
در بین کارخانجات آردسازی استان کردستان

دارنده گواهینامه Iso 9001- 2008



آرد گلنام سقز

Golnam Saghez Flour

شرکت آردسازی گلنام (آزادی)



آدرس: استان کردستان - سقز - کیلومتر ۱۰ جاده بوکان
تلفن: ۰۸۷-۳۶۳۲۳۳۶۶



IFF Unveils New Enzyme to Extend Bread Freshness

رونمایی شرکت IFF از آنزیم جدید برای افزایش تازگی نان

کردند و در عین حال، بافت نرم و کره‌ای آن‌ها برای چند روز پس از خرید حفظ شد. عملکرد حتی در سطوح دوز پایین‌تر در مقایسه با راه‌حل‌های موجود نیز حاصل شد و پیچیدگی را برای نانوایان کاهش داد و به کاهش ضایعات کمک کرد.

نان همچنان یک خرید اصلی در خانوارهای آمریکایی است و ثبات در کیفیت را حیاتی می‌کند. این شرکت تأکید می‌کند که آنزیم جدید، از بازه‌های توزیع طولانی‌تر و اهداف ماندگاری قابل پیش‌بینی‌تر، پشتیبانی می‌کند که عوامل کلیدی در بازار رقابتی نانوایی امروز هستند. مزایای عملیاتی نیز با اهداف پایداری، با کاهش ضایعات، بازگشت کمتر محصول و مدیریت بهتر منابع در سراسر زنجیره تأمین، همسو است.

با این اقدام، IFF راه‌حل‌های تازگی خود را متناسب با نیازهای نانوایی‌های بزرگ، گسترش می‌دهد و ابزارهایی را جهت برآورده کردن تقاضای مصرف‌کننده برای نرمی طولانی‌تر نان و طعم بهتر آن و در عین حال تضمین بهره‌وری در تولید ارائه می‌کند.

شرکت IFF، یک راه‌حل آنزیمی نسل بعدی را با هدف افزایش تازگی نان در بازار ایالات متحده معرفی کرده است. این نوآوری به گونه‌ای طراحی شده است که به نانوایی‌های صنعتی کمک می‌کند نان‌هایی با نرمی، انعطاف‌پذیری و انسجام بهبودیافته با ماندگاری طولانی ارائه نموده و در عین حال از بهره‌وری عملیاتی نیز پشتیبانی کنند.

به گزارش غلات نیوز به نقل از worldbakers، این رونمایی در زمانی صورت می‌گیرد که افزایش هزینه‌های مواد اولیه و انتظارات مصرف‌کنندگان برای تازگی طولانی‌مدت، فشارهایی جدید را بر بخش نانوایی وارد می‌کند. طبق تحقیقات اخیر مصرف‌کنندگان، ۶۰ درصد از خریداران می‌گویند نانی را انتخاب می‌کنند که با عنوان «تانی تازه‌تر حتی در مدت طولانی‌تر» به بازار عرضه شود و بیش از نیمی از آن‌ها انتظار دارند که نان حداقل چهار روز پس از زمان خرید، تازگی داشته باشد.

آزمایش‌های شرکت IFF با آنزیم جدید، نتایجی قابل توجه را در کاربردهای نان سفید و گندم کامل نشان داد. نان‌ها انعطاف‌پذیری، ساختار و جذابیت بصری خود را حفظ



کارخانه تولیدی آرد
گیلان خوشه

Guilankhousheh
flour mill co.

High Quality Flour

تولید کننده انواع لردهای خبازی، صنفی و صنعتی

نشانی: رشت شهر صنعتی، بلوار صنعت ۲، خیابان هفتم
تلفن سفارشات: ۰۱۳-۳۱۸۸۴۰۱۵
نمبر: ۰۱۳-۳۱۸۸۴۰۱۹
www.guilankhousheh.com

Slump for US whole wheat Flour production extended

ادامه رکود تولید آرد کامل گندم در ایالات متحده

گندم آسیاب شده در سه ماهه دوم سال ۲۰۲۳ بود. آرد کامل گندم، ۴/۱ درصد از کل تولید آرد گندم را تشکیل می‌دهد که مشابه سال گذشته است و نسبت به ۴/۳ درصد در سه ماهه اول، کاهش یافته است. تولید آرد کامل گندم در سال ۲۰۲۵ از ابتدای سال تا به امروز، ۸/۶۹۹ میلیون تن بوده که نسبت به ۹/۰۰۱ میلیون تن در ژانویه تا ژوئن ۲۰۲۴، ۳۰۲ هزار تن یا ۳/۴ کاهش یافته و در مقایسه با ۸/۷۹۲ میلیون تن در نیمه اول ۲۰۲۳، قابل مقایسه است. در پنج سال گذشته، تولید آرد کامل گندم در نیمه اول سال ۱۰/۸ میلیون تن بوده که ۲۴ درصد بیشتر از ۶ ماه اول امسال است. تولید سمولینای کامل گندم در ماه آوریل تا ژوئن، ۷۲ هزار تن بوده که نسبت به ۷۹ هزار تن در مدت مشابه سال قبل، ۷ هزار تن یا ۹ درصد کاهش یافته است. تولید در سه ماهه اول، ۱۹ درصد کاهش یافته است. سمولینای کامل گندم ۰/۹ درصد از کل تولید سمولینای ایالات متحده را تشکیل می‌دهد که نسبت به ۱/۱ درصد در سه ماهه دوم سال گذشته و سه ماهه اول ۲۰۲۵، کاهش یافته است.

به استثنای سمولینا، تولید آرد کامل گندم در آوریل - ژوئن ۴/۱۳۹ میلیون تن بود که ۹۷ هزار تن یا ۲/۳ درصد نسبت به ۴/۳۲۶ میلیون تن در سه ماهه دوم سال گذشته، کاهش یافته است. تولید در سه ماهه اول، ۶ درصد نسبت به ۴/۳۹۹ میلیون تن کاهش یافته است. آرد کامل گندم (بدون سمولینا) ۴/۴ درصد از کل تولید آرد (بدون سمولینا) را در سه ماهه دوم تشکیل می‌دهد.

براساس داده‌هایی که از سوی سرویس ملی آمار کشاورزی وزارت کشاورزی ایالات متحده منتشر شده است، تولید آرد کامل گندم در کارخانه‌های آرد ایالات متحده، در مجموع به ۴/۲۱۱ میلیون تن رسیده که نسبت به ۴/۳۱۵ میلیون تن در سال گذشته، ۱۰۴ هزار تن یا ۲/۴ درصد کاهش یافته است.

به گزارش غلات نیوز به نقل از world-grain، تولید در طول این سه ماهه، ۶/۲ درصد نسبت به ۴/۴۸۸ میلیون تن در ژانویه تا مارس سال ۲۰۲۵ کاهش یافته است. ۴/۲۱۱ میلیون تن تولید آرد کامل گندم در سه ماهه دوم، کمترین میزان در هر سه ماهه در بیش از ۱۰ سال بود که NASS داده‌های تولید آرد را جمع‌آوری می‌کند. پایین‌ترین میزان قبلی، ۴/۲۸۹ میلیون تن آرد کامل



رئیس انجمن صنفی کارخانجات آرد استان گلستان و مدیرعامل شرکت تولیدی آرد زاهدی در گفت‌وگو با غلات نیوز:

صنعت آسیابانی در گیر قوانین غیر کارشناسی و قیمت‌های دستوری / هیچ حمایتی از این صنعت مهم در کشور نمی‌شود



جعفر زاهدی در گفت‌وگو با غلات نیوز اظهار کرد: تنها راه رهایی از رانت و رسیدن به کیفیت بالا در صنعت آرد و نان فقط آزادسازی است و بس.



زاهدی همچنین با تاکید بر اینکه تصمیم گیرنده اصلی صنعت گندم آرد و نان شرکت بازرگانی دولتی ایران است، تصریح کرد: اعمال محدودیت فروش استانی در این بخش غیر کارشناسی خواهد بود.

مدیرعامل شرکت تولیدی آرد زاهدی در ادامه بیان کرد: قبل از آغاز فصل خرید تضمینی گندم، چندین بخشنامه در راستای خرید گندم توافقی از طرف اداره کل غله و خدمات بازرگانی استان تهران دریافت شد، ما حتی در این بخش هم سرمایه‌گذاری کردیم و اقدامات قانونی لازم که در مصوبه ذکر شده بود را نیز اجرا کردیم اما متأسفانه علی‌رغم اینکه گندم را حتی با قیمت بالاتر خریداری کردیم و در سامانه عرضه شد هیچ خریداری وجود ندارد و اکنون بابت این اتفاق ضرری بالغ بر ۵۰ میلیارد تومان متحمل هستیم و هیچ‌کس هم پاسخگو نیست!

زاهدی در بخش دیگری از اظهاراتش با انتقاد از عملکرد مبهم و سوال‌برانگیز بخش دولتی نسبت به ساز و کار گندم توافقی گفت: متأسفانه صرفاً شاهد صدور قوانین سختگیرانه و غیر کارشناسی و قیمت‌های دستوری برای صنعت آسیابانی هستیم و هیچ‌گونه حمایتی از این صنعت مهم در کشور نمی‌شود.

وی در ادامه با اشاره به حق و حقوق کارخانجات آرد بیان کرد: ما خواستار این هستیم که حق و حقوق کارخانجات آرد نیز مانند کلیه مشاغل هر سال در فروردین ماه محاسبه شود و یک روند یکساله داشته باشد نه اینکه بعد از چند سال دوندگی حق و حقوق سالهای قبل را بگیریم آن هم با قیمت پایین.

رئیس انجمن صنفی کارخانجات آرد استان گلستان خاطرنشان کرد: متأسفانه محدودیت‌هایی که برای حمل آرد از استان گلستان به استان مازندران و تهران ایجاد شده، موجب نارضایتی نانوایان تهران و افت کیفیت نان‌ها در تهران شده است. درخواست‌های نانوایان تهران برای تامین آرد استان گلستان نهایتاً منجر به رایزنی‌هایی در این بخش شد و نیز مقرر گردید طی انعقاد یک قرارداد با شرکت حمل و نقل این مشکل مرتفع و سامانه تهران مجدداً برای کارخانجات استان گلستان باز شود خوشبختانه در تاریخ سوم شهریورماه جاری، سامانه استان تهران برای کارخانجات گلستان باز شد و نانوایان تهران می‌توانند از کارخانجات گلستان آرد خریداری کنند. با توجه به رفع محدودیت حمل آرد به استان تهران امیدواریم هر چه زودتر محدودیت حمل آرد به استان مازندران نیز مرتفع گردد.



ظرفیت ۲ هزار تن میباشد. این واحد با استفاده از تکنولوژی بولر (آلمان - سوئیس) و با بکارگیری نیروهای متخصص و تجهیزات مدرن با تلاشهای بسیار در جهت بالا بردن کیفیت محصول موفق به کسب رتبه‌های کشور و استانی در سالهای متمادی از سوی ادارات و سازمانهای مربوطه شده است. همچنین، کسب استانداردهای بین‌المللی اعم از ایزو ۹۰۰۱ و ۲۲۰۰۰ و HACCP و ۴۵۰۰۱ نیز از افتخارات این شرکت می‌باشد. محصولات این واحد، تولید انواع آرد اعم از آرد نول، ستاره، آرد بربری و غنی شده، آرد لواش، تافتون و آرد سنگک می‌باشد.

شرکت تولیدی آرد زاهدی از کارخانجات صاحب نام در تولید آرد کیفی می‌باشد که بنیانگذار این صنعت مهم در استان گلستان مرحوم حاج محمد صاحب تمسکینی زاهدی بوده است. که با ادغام دو کارخانه به نامهای گندم کار، خوشه در سال ۱۳۶۷ فعالیت خود را آغاز کرد، شرکت تولیدی آرد زاهدی فعالیت خود را در زمینه تولید انواع آرد و سبوس با ظرفیت ۲۵۰ تن گندم در روز آغاز و در سال ۱۳۸۴ ظرفیت خود را به ۴۲۰ تن روز افزایش داده است. این شرکت دارای انبارهای مکانیزه به ظرفیت ۵۵ هزار تن و سیلوهای فلزی به ظرفیت ۳۰ هزار تن و سیلوهای بتنی به





زاهدی کارخانه آرد
WWW.ZAHEDIFLOUR.COM

تولیدکننده
برتر انواع آردهای خبازی،
صنفی و صنعتی

ZAHEDI
FLOUR
MILL

آدرس: استان گلستان- گرگان- کیلومتر ۱۲ جاده گرگان گنبد
تلفن ۰۱۷- ۳۲۵۰۳۲۹۲
فکس ۰۱۷- ۳۲۵۰۳۲۹۳
ardzahedi@yahoo.com
www.zahediflour.com

Sapore Lavida Launch Marks Beginning of Long-term Partnership for Puratos

خمیر ترش Sapore Lavida ، آغاز همکاری
بلندمدت با Puratos

شرکت Puratos، پیشرو در جهان در زمینه تهیه مواد اولیه نانویی، شیرینی پزی و شکلات، Sapore Lavidia، خمیرترش کاملاً قابل ردیابی تولید شده در بلژیک را عرضه کرد. این ماده جدید، منحصراً با آرد کامل گندم ۱۰۰ درصد تولید شده با شیوه‌های کشاورزی احیاکننده تهیه می‌شود و نانویان سراسر اروپا را قادر می‌سازد تا تقاضای روبه‌رشد برای محصولات خمیرترش تولید شده محلی و پایدار را برآورده کنند. خمیرترش Sapore Lavidia، طعمی ترش با نت‌های میوه‌ای لاکتیکی ارائه می‌کند و همچنین محتوای فیبر را در نان سفید افزایش می‌دهد.

به گزارش غلات نیوز به نقل از worldbakers، راه‌اندازی امروز همچنین نشان‌دهنده آغاز همکاری مداوم بین کارخانه Puratos و چندین تعاونی کشاورزی است که بینش‌های حیاتی در مورد کشاورزی احیاکننده را برای کمک به بهبود پایداری در صنعت گسترده‌تر نانویی، جمع‌آوری می‌کند. جدیدترین محصول از سری محصولات خمیرترش Sapore پوراتوس، Sapore Lavidia است که در نتیجه مشارکت با کشاورزانی ایجاد شده که در فاصله کمتر از ۲۰۰ کیلومتری کارخانه Puratos قرار دارند و در کشاورزی احیاکننده، پیشگام هستند. این محصول شامل آرد کامل گندم احیاکننده با کیفیت بالا است که از طریق تعاونی‌هایی از جمله Cultivae و Farm For Good تهیه می‌شود و یک زنجیره تأمین شفاف و قابل ردیابی را از مزرعه تا سفره تضمین می‌کند. کشاورزی احیاکننده در قلب استراتژی تأمین مسئولانه کارخانه Puratos قرار دارد. این رویکرد کشاورزی می‌تواند سلامت خاک و تنوع زیستی را افزایش و انتشار کربن را کاهش دهد و در نتیجه به کربن‌زدایی زنجیره تأمین مواد غذایی کمک کند و با توافقنامه پاریس برای محدود کردن افزایش دمای جهانی به زیر ۲ درجه سانتی‌گراد، همسو باشد.

کارخانه Puratos در ادامه، از همکاری‌های خود با

تعاونی‌های کشاورزی برای بررسی تأثیر کشاورزی احیاکننده بر محصولات کشاورزی، یافتن مؤثرترین راه برای بهبود سلامت خاک و میزان کاهش ردیابی کربن بر محصولات نهایی، بهره خواهد برد. این تحقیقات مداوم، کلید تشویق تولیدکنندگان به تنوع‌بخشی به سبد محصولات خود با مواد اولیه حاصل از کشاورزی احیاکننده در سراسر صنعت نانویی خواهد بود.

مدیر ارشد محصولات Puratos اظهار کرد: همزمان با افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان از تأثیر زیست‌محیطی انتخاب‌های غذایی‌شان، ما در ارائه مواد اولیه پایدار و باکیفیت برای صنایع نانویی، شیرینی‌پزی و شکلات‌سازی، پیشرو هستیم. همچنین همکاری‌هایی که ما با تعاونی‌های کشاورزی برای بررسی تأثیر کشاورزی احیاکننده بر محصولات کشاورزی داریم، نمونه بارز چگونگی همراهی نوآوری و پایداری است و به نانویان اجازه می‌دهد محصولاتی را به مصرف‌کنندگان ارائه کنند که با ارزش‌ها و باورهای آن‌ها همسو باشد.

وی خاطرنشان کرد: تعهد ما به پایداری، فقط به کاهش تأثیر زیست‌محیطی ما در اینجا و اکنون مربوط نمی‌شود بلکه به ایجاد یک تغییر مثبت برای سال‌های آینده مربوط می‌شود. همکاری‌هایی که ما با تعاونی‌های کشاورزی برای بررسی تأثیر کشاورزی احیاکننده بر محصولات کشاورزی داریم گواهی بر باور ما مبنی بر امکان تولید مواد اولیه غذایی نوآورانه به روشی است که به نفع کره زمین باشد و از جوامع کشاورزی ما حمایت کند.

همچنین این همکاری، بخشی جدایی‌ناپذیر از برنامه Puratos برای ایجاد آینده‌ای پایدارتر و احیاکننده‌تر در تولید مواد غذایی است. این شرکت در حال حاضر در ۱۲ کشور در سراسر جهان، خمیرترش تولید می‌کند و در حال کار روی یک استراتژی کشاورزی پایدار گسترده‌تر در ایالات متحده، استرالیا، انگلستان، ایتالیا و ترکیه است. این شرکت همچنین قصد دارد طیف محصولات تولید شده با مواد احیاکننده از جمله خمیرترش چاودار را گسترش دهد.



Bereliyan Flour

شرکت تولیدی

آرد برلیان

تولید کننده انواع آرد خبازی، فانتزی، قنادی و صادراتی



نشانی: استان گلستان، شهرستان کردکوی، انتهای بلوار شرقی امام رضا (ع)، روبروی دادگستری

کد پستی: ۴۸۸۷۷-۶۷۴۶۹ تلفکس: ۰۱۷۳۴۳۵۳۱۰۶-۹

bereliyanflour@gmail.com



آرد اطمینان الیگودرز

تولید برتر انواع آرد کامل،
صنفي و صنعتي

نشانی: استان لرستان، شهرستان الیگودرز، بلوار
شهید رجایی، رویروی شهرداری، کارخانه آرد اطمینان
کد پستی: ۶۸۶۱۸۹۷۳۸۹ تلفن: ۰۶۶۴۳۳۲۲۰۳۴

Better Dough, Better Bread

بهبوددهنده‌های بهتر، تولید نان بهتر

بهبوددهنده‌های خمیر به ناوایان کمک می‌کنند تا به مسائل اجتناب‌ناپذیر ناشی از وقفه‌های زنجیره تأمین، اصلاح فرمولاسیون برای محصولات بدون آلرژن و نیاز به ماندگاری بیشتر، رسیدگی کنند اما در واقع چیزی بیش از کمک به ورآمدن خمیر هستند. آن‌ها در چندین جنبه کلیدی توسعه خمیر و کیفیت نان نقش دارند. آن‌ها با آسان‌تر کردن کشش، شکل‌دهی و جابه‌جایی خمیر در طول تولید، خاصیت ارتجاعی را افزایش می‌دهند. آن‌ها با تغذیه و تثبیت فعالیت مخمر، تسریع تخمیر و بهبود احتباس گاز، از تخمیر پشتیبانی می‌کنند. آن‌ها شبکه گلوتن را تقویت می‌کنند که منجر به ساختار مغز یکنواخت‌تر در فر می‌شود. آن‌ها بافت و نرمی را بهبود می‌بخشند و به محصول نهایی کمک می‌کنند تا سبک‌تر و برای مصرف‌کنندگان، جذاب‌تر باشد.

به گزارش غلات نیوز به نقل از **worldbakers**، بهبوددهنده‌های خمیر را می‌توان بسته به مواد اولیه مورد استفاده و مقیاس مورد نظر برای استفاده، به دسته‌های طبیعی و تجاری تقسیم کرد. بهبوددهنده‌های طبیعی، مواد اولیه منفرد یا ترکیباتی ساده هستند که عملکرد خمیر را بدون افزودنی‌های مصنوعی، افزایش می‌دهند. نمونه‌های رایج عبارت‌اند از اسید

تولید شده از طریق مخمر را به طور مؤثرتر نگه دارد و در نتیجه، نان‌های سبک‌تر، پفکی‌تر و با ساختار خرده‌نان یکنواخت‌تر تولید می‌شود. نان‌ایان همچنین از کاهش استراحت خمیر بهره‌مند می‌شوند که به حفظ حجم و کیفیت در طول فرایند، کمک می‌کند. وی همچنین خاطرنشان کرد: مواد اولیه **Origin** می‌توانند باعث بهبود عملکرد خمیر، کاهش چسبندگی و افزایش قابلیت ماشین‌کاری شوند که زندگی را در محیط‌های شلوغ، آسان‌تر می‌کند.

هر آنچه **Corbion** توسعه می‌دهد، با سه اصل اساسی هدایت می‌شود: کار هماهنگ با تخمیر طبیعی، پشتیبانی از مصرف و تولید مسئولانه‌تر و ارائه نتایج ثابت که نان‌ایان می‌توانند به آن اعتماد کنند. مدیر توسعه کسب‌وکار **EMEA** در شرکت **Corbion** افزود: هدف ما ساده است؛ حفظ آنچه مهم است. ما متعهد به کمک به نان‌ایان برای ایجاد تعادل بین کیفیت عالی محصول و پایداری و اعتماد مصرف‌کننده هستیم.

از آنجا که فرمول‌بندی مجدد، می‌تواند چالش‌های خاص خود را به همراه داشته باشد، تغییر به راه‌حل‌های مبتنی بر طبیعت نباید با خطرات عملکردی همراه باشد وی اظهار کرد: متخصصان ما در کنار نان‌ایان کار می‌کنند و از اقدامات آزمایشی تا بهینه‌سازی فرایند، پشتیبانی عملی ارائه می‌کنند. ما به عیب‌یابی، اصلاح دستورالعمل‌ها و انجام آزمایش‌های ماندگاری و حسی، کمک می‌کنیم تا اطمینان حاصل شود که محصول نهایی، انتظارات را برآورده می‌کند. رویکرد مشارکتی ما به این معنی است که نان‌ایان می‌توانند با اطمینان حرکت کنند زیرا می‌دانند که در هر مرحله از مسیر، تیمی پشت سر آنها است.

اسکوربیک (ویتامین C) که به عنوان یک عامل اکسیدکننده برای تقویت گلوتن عمل می‌کند، سرکه که به سفت شدن خمیر کمک می‌کند و ماندگاری را بهبود می‌بخشد و عسل یا مالت که قندهای طبیعی را برای افزایش تخمیر، فراهم می‌کند.

بهبوددهنده‌های تجاری، ترکیباتی هستند که به صورت حرفه‌ای فرموله شده‌اند و در محیط‌های پخت در مقیاس بزرگ‌تر یا با سرعت بالا استفاده می‌شوند. آن‌ها معمولاً حاوی ترکیبی از آنزیم‌ها (برای اصلاح نشاسته و پروتئین‌ها جهت جابه‌جایی و حجم بهتر خمیر) و امولسیفایرها (مانند لسیتین یا **DATEM**، برای بهبود پایداری و نرمی خمیر)، عوامل اکسیدکننده و کاهنده (برای تنظیم دقیق قدرت گلوتن و قابلیت کشش خمیر) هستند.

محصولات **Origin** شرکت **Corbion**. انقلابی در بازار

شرکت **Corbion**، یکی از معتبرترین تولیدکنندگان بهبوددهنده‌های خمیر، اخیراً محصولی را عرضه کرده که برای راه‌حل‌های طبیعی‌تر طراحی شده است. **Origin**، یک بهبوددهنده گیاهی گرفته شده از گیلاس آسرولا با منبع پایدار میوه‌ای است که به طور طبیعی سرشار از ویتامین C است. مدیر توسعه کسب‌وکار **EMEA** در شرکت **Corbion** می‌گوید: این ویتامین به عنوان یک نرم‌کننده خمیر عمل کرده و به تقویت شبکه گلوتن از طریق اکسیداسیون کمک می‌کند. در نتیجه، موجب بهبود خاصیت ارتجاعی و ساختار خمیر می‌شود.

این بهبوددهنده‌های طبیعی با تقویت شبکه گلوتن، امکان حفظ عالی گاز را فراهم می‌کنند بنابراین خمیر می‌تواند گازهای



کارخانه آرد نکا (رضایی)

Neka Rezaee Flour

کارخانه برتر
با استفاده از تکنولوژی بولر سوئیس



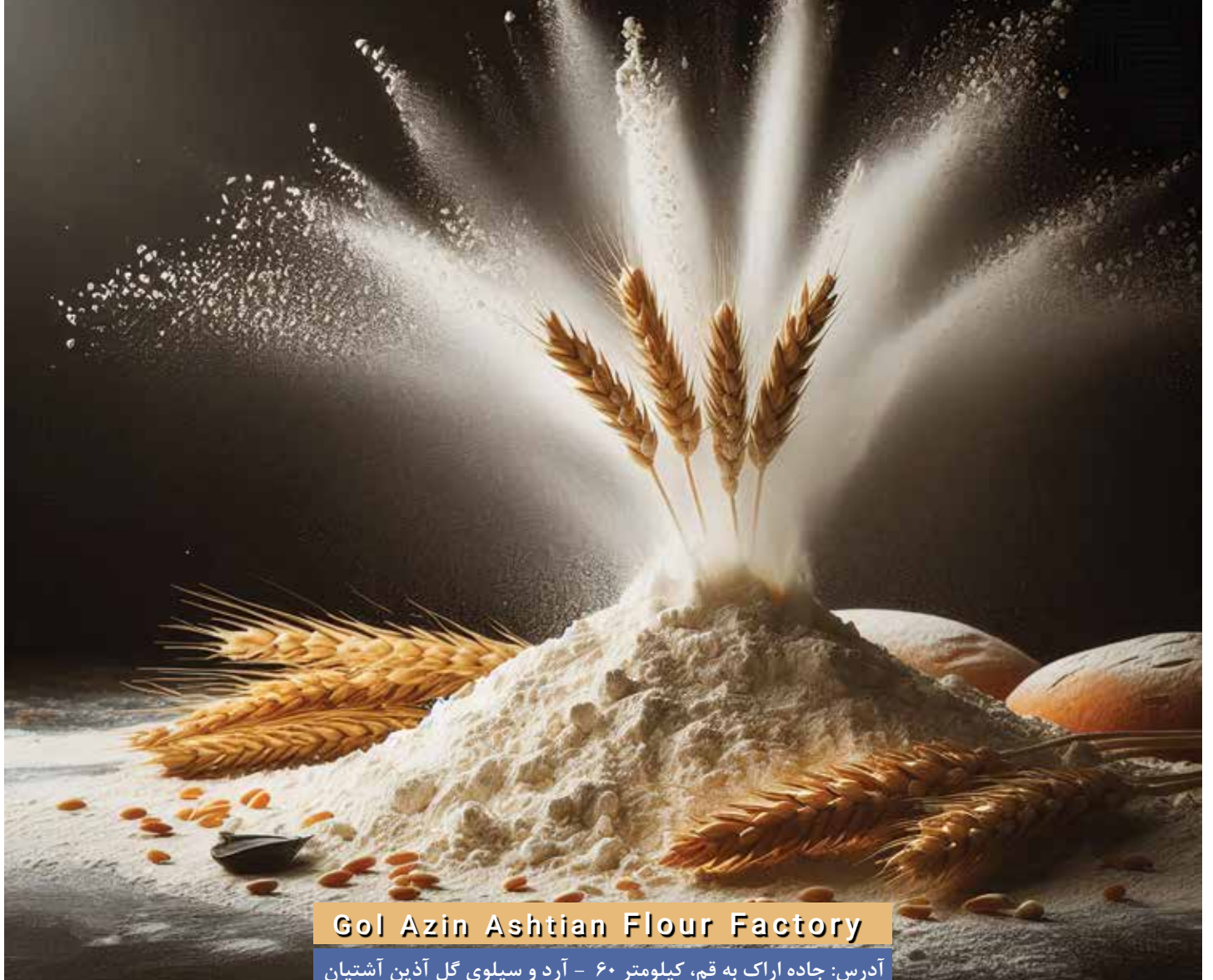
تولید کننده برتر انواع آردهای صنف و صنعت

آدرس: میدان جانبازان خیابان نیروگاه سیلو و کارخانه آرد رضایی
تلفن: ۰۱۱۳۴۷۵۱۳۴۳ - ۰۱۱۳۴۷۵۱۳۴۹ فکس: ۰۱۱۳۴۷۵۱۳۲۸
www.arderezaee.ir



آرد سوس گل آذین آشتیان

تولیدکننده برتر آرد کامل



Gol Azin Ashtian Flour Factory

آدرس: جاده اراک به قم، کیلومتر ۶۰ - آرد و سیلوی گل آذین آشتیان

تلفن: ۰۸۶۳۷۲۳۶۷۰۰ و ۰۹۱۲۱۱۲۶۵۱۹

arefcompani@gmail.com

ساخت مدرن‌ترین سیلوهای ذخیره‌سازی گندم در استان همدان به همت کارخانه آرد همدان



کارخانه آرد همدان، یکی از قدیمی‌ترین واحدهای آسیابانی در استان همدان است که سال‌ها قبل به دلیل موقعیت جغرافیایی و قرارگیری در منطقه مسکونی، به خارج شهر منتقل شده است. این واحد آسیابانی از ۸۴ هزار تن ظرفیت اسمی تولید آرد به طور سالیانه برخوردار است.



باتوجه به اهمیت ذخیره‌سازی استاندارد گندم‌ها در کیفیت آردهای تولیدی، طی یک ماه گذشته، کارخانه آرد همدان اقدام به ساخت سیلوی ذخیره‌سازی مدرن نموده و در فاز اولیه، دو سیلوی هشت هزار تنی بتنی به توان ذخیره‌سازی این واحد آسیابانی اضافه شده است.

در کنار استقرار سیلوهای ذخیره‌سازی، کارخانه آرد همدان از توان ذخیره‌سازی حدود ۶ هزار تن گندم به صورت انبار مکانیزه مسقف نیز برخوردار است که در این صورت، مجموعاً ظرفیت ذخیره‌سازی این واحد آسیابانی به حدود ۲۰ هزار تن می‌رسد.

ایمان معینی، مدیرعامل کارخانه آرد همدان در گفت‌وگو با غلات نیوز با بیان اینکه استقرار خط تولید جدید با ظرفیت ۲۵۰ تن، از برنامه‌های بعدی این واحد آسیابانی خواهد بود، گفت: سیلوهای جدید به گونه طراحی شده‌اند که از توان ۱۵۰ تن تخلیه در ساعت و همچنین ۱۰۰ تن صادرات در ساعت برخوردارند. داخل سیلوها سنسورهایی فعال است که به محض افزایش دما، هواکش‌هایی که اطراف سیلوها تعبیه شده، در تمام قسمت‌ها شروع به هوادهی خواهند کرد.

وی ادامه داد: بر مبنای طراحی و آنالیز سیلوها، برنامه‌ریزی به گونه‌ای انجام خواهد گرفت که هر هفته به مدت پنج ساعت گندم‌ها داخل هر سیلو به صورت اتوماتیک در حال گردش باشد تا هیچ‌گونه آسیبی به دانه گندم وارد نشود.

معینی در ادامه خاطرنشان کرد: در سه سال اخیر، مدیرکل و تمامی پرسنل محترم اداره کل غله و خدمات بازرگانی استان همدان در

همه بخش‌ها، همواره همراه و حامی کارخانه بوده‌اند.

مدیرعامل کارخانه آرد همدان در بخشی دیگر از اظهاراتش تصریح کرد: در حال مذاکره با سازمان منابع طبیعی و وزارت نیرو هستیم تا در صورت امکان، در زمینی که در مجاورت کارخانه قرار دارد، نیروگاه خورشیدی به توان حدود ۶ مگاوات راه‌اندازی کنیم البته پیش از این، برنامه ما راه‌اندازی کارخانه ماکارونی یا خمیرمایه بود اما به جهت اینکه کشور در تأمین انرژی برق با مشکلاتی روبه‌رو شد و این مسأله، واحدهای تولیدی و صنعتی را به نحوی دچار بحران کرد، تصمیم به راه‌اندازی نیروگاه خورشیدی گرفتیم که قطعاً در صورت راه‌اندازی، نیاز این منطقه از استان در تأمین انرژی برق، کاملاً مرتفع خواهد شد.

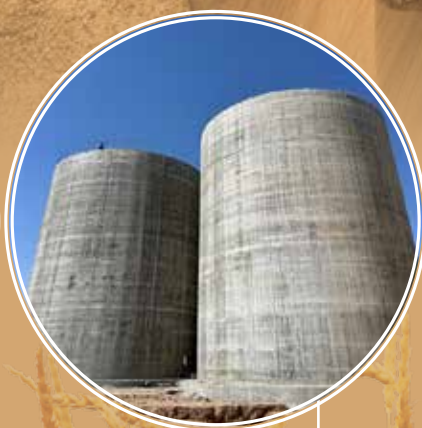
وی اضافه کرد: متأسفانه علی‌رغم اینکه بر اساس مصوبه سال گذشته مجلس، بخش صنف و صنعت باید از بخش یارانه‌ای خارج شود، کماکان یارانه به این بخش تعلق می‌گیرد در صورتی که کارخانه آرد همدان به عنوان قدیمی‌ترین و البته مدرن‌ترین واحد آسیابانی استان، از توانمندی بالا در تولید آردهای تخصصی برخوردار است و اگر صنف و صنعت به طور کامل از چرخه یارانه دولتی خارج شود، این کارخانه خواهد توانست بخشی عمده از نیاز کشور به جهت تولید و تأمین آردهای تخصصی را پوشش دهد.

معینی در پایان گفت: این واحد آسیابانی، از توان حمل بونکری برخوردار است به گونه‌ای که شرایط بارگیری چهار بونکر حمل آرد را تنها در یک شیفت کاری دارد.



آرد همدان

تولیدکننده برتر انواع آرد



HAMEDAN FLOUR MILLING

درس: همدان کیلومتر ۲۵ جاده تهران، ابتدای جاده قهاوند، جنب نساجی پیریس

کد پستی: ۶۵۵۳۱۴۷۴۷۱

شناسه ملی: ۱۰۸۶۱۱۰۴۶۱۰

شماره ثابت: ۰۸۱۳۸۳۰۲۹۶۰

کد اقتصادی: ۴۱۱۵۸۱۱۸۵۸۸۳

Wheat germ: The new flour on the block

جوانه گندم، آرد جدید

گروه ایتالیایی Casillo که از سال ۱۹۵۸ در حوزه آرد فعالیت می‌کند، آسیاب کردن گندم را به خوبی می‌شناسد اما تا همین اواخر، یک مشکل وجود داشت که راه‌حلی برای آن پیدا نکرده بود؛ چگونگی ارزش‌گذاری محصولات جانبی تولید آرد. به گزارش غلات نیوز به نقل از insights. figlobal، شرکت ChaNGe Ingredients، یکی از فینالیست‌های چالش استارت‌آپ Fi Europe ۲۰۲۴، از شرکتی جدا شده که هدف آن، حل همین چالش است.

مدیر استراتژی و توسعه کسب‌وکار در ChaNGe Ingredients اعلام کرد: آسیاب گندم منجر به ۷۵ درصد آرد و ۲۵ درصد محصول جانبی می‌شود. جوانه گندم از دیدگاه تغذیه‌ای، بسیار جالب است اما به سرعت فاسد شدن نیز معروف است و منظور من از سریع، ظرف دو ساعت است. در نتیجه، هر سبوس و جوانه گندمی که در کارخانه‌های Casillo تولید می‌شد، به خوراک دام منتقل می‌شد.

سه سال پیش، گروه ایتالیایی Casillo، شرکت ChaNGe Ingredients را تأسیس کرد و ChaNGe Ingredients شروع به بررسی آنزیم‌هایی کرد که باعث افزایش فساد می‌شوند و اینکه چگونه می‌توان این تخریب را کند کرد تا مواد مغذی موجود در بخش جوانه، بازیابی شود. این شرکت، روشی را برای مهار شروع فساد و به دست آوردن روغن پایدار از جوانه گندم در عرض ۶۰ دقیقه ابداع کرد.



جوانه گندم از دیدگاه تغذیه‌ای، بسیار جالب است اما به سرعت فاسد شدن نیز معروف است و منظور من از سریع، ظرف دو ساعت است



مدیر استراتژی و توسعه کسب‌وکار در ChaNGe Ingredients بیان کرد: ما با کار روی کیفیت آب در طول فرایند آماده‌سازی گندم، به این هدف دست یافتیم. این روغن به دلیل محتوای بالای ویتامین E، آنتی‌اکسیدان، استرول گیاهی و چند اسید غیراشباع، برای صنایع غذایی مفید است. هدف ما معرفی این روغن به صنایع غذایی است با هدف ارائه منبع چربی جدید به مشتریان که هم فواید سلامتی و هم خواص فنی داشته باشد. این روغن به ویژه برای استفاده در محصولات بی‌کری به عنوان روغن سرخ‌کردنی، مناسب است زیرا نقطه دود بالایی (۲۳۰ درجه سانتی‌گراد) دارد و اجازه نمی‌دهد غذا روغن زیادی جذب کند بنابراین سرخ کردن، سبک و دلپذیر است. پس از استخراج روغن، پروتئین‌ها و فیبرهای غلیظ، بازیابی و آسیاب می‌شوند. این کار باعث ایجاد آلتو گرانو، مخلوط آرد جدید می‌شود که جایگزینی برای آرد گندم با یک پیشنهاد بسیار ساده است؛ فیبر بیشتر، پروتئین بیشتر، کربوهیدرات کمتر و طعم عالی.

مدیر استراتژی و توسعه کسب‌وکار در ChaNGe Ingredients افزود: این کاری است که هیچ شرکت دیگری قبلاً نتوانسته است انجام دهد زیرا آن‌ها قادر به جدا کردن روغن و آرد در مقیاس بزرگ نبودند. ما اساساً ۱۰ درصد غذای بیشتر از همان حجم گندم به دست می‌آوریم. این فرایند، یک حق ثبت اختراع بین‌المللی دریافت کرده و اکنون در پنج آسیاب گروه ایتالیایی Casillo نصب شده است.

ChaNGe Ingredients معتقد است این آرد، پتانسیل کمک به تولیدکنندگان مواد غذایی را دارد تا شکاف موجود در بازار برای مواد اولیه مبتنی بر آرد را پر کنند به گونه‌ای که پایدار، سالم، خوشمزه و مقرون‌به‌صرفه باشد.



Krispy Kreme launches cheesecake- inspired donuts

عرضه دونات‌هایی با الهام از چیزکیک شرکت Krispy Kreme

سپس با آیسینگ سفید پوشانده شده است. به طور مشابه، چیزکیک Cookies & Kreme دارای یک دونات پوسته‌ای گلایزینگ نشده طعم‌دار شده است که سپس در آیسینگ سفید فرو برده شده و تا نیمه در خرده‌های شکلات فرو رفته است. دونات چیزکیک Caramel Delight، یک دونات حلقه‌ای شکر دارچینی است، با خامه با طعم چیزکیک و گراهام کرانچ با طعم کارامل نمکی پوشانده شده و سپس با آیسینگ با طعم کارامل کامل شده است. مدیر ارشد شرکت Krispy Kreme بیان کرد: اگر عاشق دونات‌های شرکت Krispy Kreme هستید و هوس چیزکیک‌های خوشمزه می‌کنید، مجموعه جدید چیزکیک‌های ما بی‌نظیر است. هر یک از این دونات‌های متمایز، طعم‌های چیزکیک مورد علاقه شما و طعم عالی یک دونات شرکت Krispy Kreme را ارائه می‌کنند.

یک محصول جدید محدود از شرکت Krispy Kreme، طعم دو دسر محبوب را با هم ترکیب می‌کند؛ دونات و چیزکیک. دونات‌های سبک این برند با طعم‌های غنی و خامه‌ای چیزکیک‌های محبوب مخلوط می‌شوند تا ترکیبی از بافت‌هایی را که در دهان آب می‌شوند با شیرینی مقاومت‌ناپذیر ایجاد کند. به گزارش غلات نیوز به نقل از foodbusinessnews، این دونات‌های ابریشمی و شیرین که شرکت Krispy Kreme آن‌ها را الهام‌گرفته از چیزکیک توصیف می‌کند، در سه نوع عرضه می‌شوند؛ چیزکیک Strawberry Dream، چیزکیک Cookies & Kreme و چیزکیک Caramel Delight. شرکت Krispy Kreme اعلام کرد: دونات چیزکیک Strawberry Dream، یک دونات پوسته‌ای گلایزینگ نشده با خامه با طعم چیزکیک است که در آیسینگ با طعم توت‌فرنگی و گراهام کرانچ با طعم توت فرو برده شده و





آرد برکت

BAREKAT FLOUR

تولیدکننده برتر انواع آرد



گلستان، گرگان، کیلومتر ۳ جاده گرگان به آق قلا 
۳۲۶۴۲۷۱۱-۳۲۶۴۲۹۱۱-۰۱۷ فکس: ۳۲۶۴۲۳۶۸
همراه: ۰۹۱۲۸۳۶۵۱۱۴ - ۰۹۱۱۱۷۱۰۰۱۵ 



javaneh mill

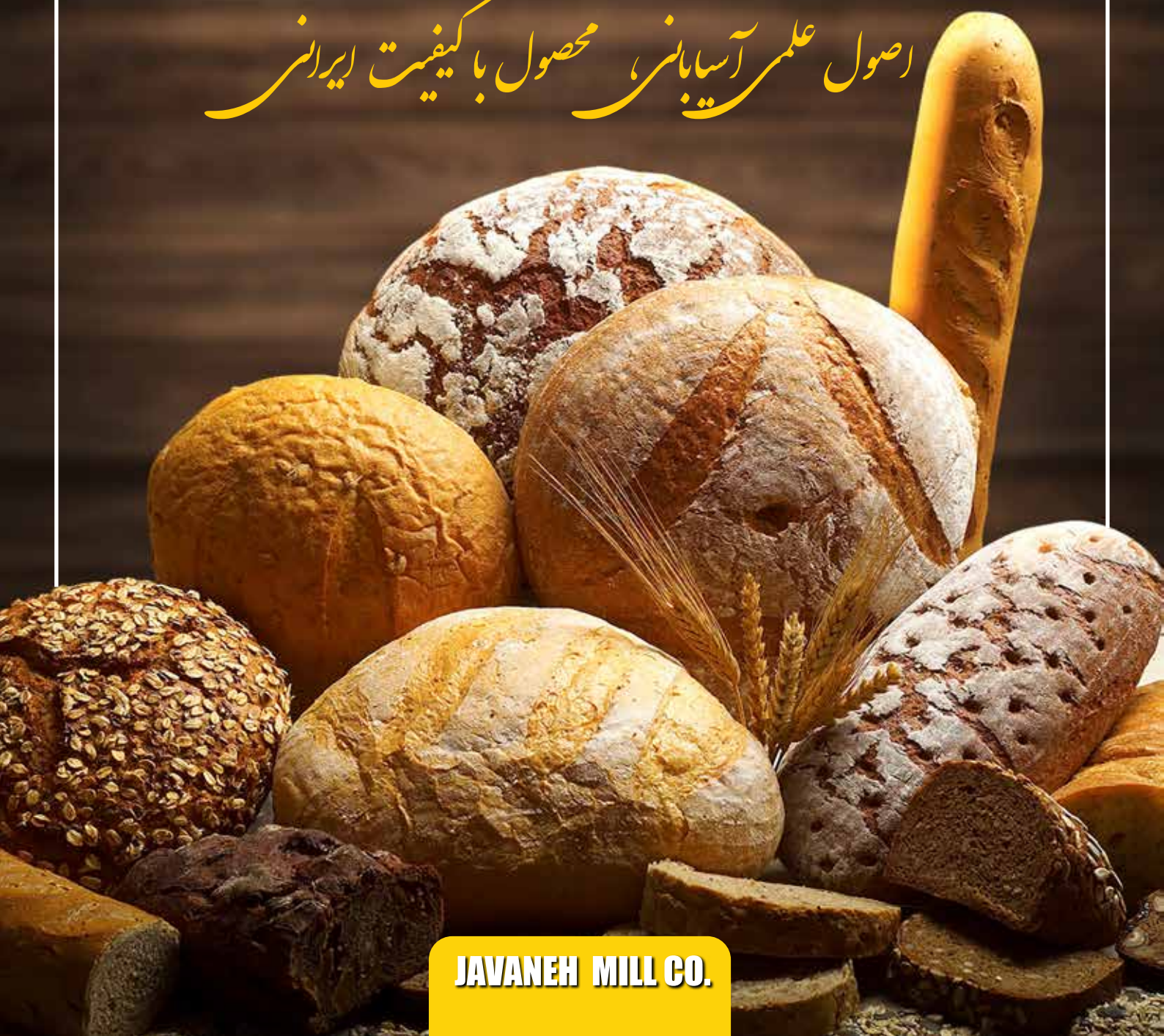
شرکت تولیدی آرد جوانه

عرضه کننده انواع آردهای صنفی و
صنعتی به سراسر کشور

با استفاده از گندم مرغوب
استان خوزستان

آدرس: شوشتر، کیلومتر ۵ جاده دزفول، صندوق پستی ۱۹۳
تلفن: ۰۶۱-۳۶۲۱۴۷۱۱-۱۷ فکس: ۰۶۱-۳۶۲۱۴۷۱۵

اصول علم آسیابان، محصول با کیفیت ایرانی



JAVANEH MILL CO.