



انجمن صنفی کارفرمایان
صنایع غذایی و تبدیلی فارس

غذای سبز

نشریه رسمی انجمن صنفی کارفرمایان
صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس
شماره ۱۵ / بهار ۱۴۰۰

صنعت





صنایع غذایی به طعم شیراز

شوریجات • ترشیجات • مربا • نوشیدنی



۰۷۱ - ۳۷۷۴ ۴۴۵۰
۰۹۱۷ ۴۵۶ ۹۹۸۹

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ
میدان پژوهش . پژوهش شمالی . خیابان ۳۰۶



فارس، شهرک صنعتی بزرگ شیراز
میدان پنجم (پژوهش)، بلوار پژوهش شمالی
خیابان ۳۰۲، سمت چپ پلاک دوم

تلفن کارخانه: ۰۷۱۳۷۷۴۰۳۲۳
تلفن ارتباط با مشتری: ۰۹۱۷۷۶۶۳۴۸۰



@Modir.foodindustry



محصولات صنایع غذایی مدیر
تهیه شده در بسته بندی های متنوع از جمله
پاکت های زیپ دار متالایز، جهت سهولت استفاده و
پلمپ مجدد، به منظور جلوگیری از ورود رطوبت و هوا
آماده عرضه به مشتریان عزیز می باشد.

صنایع غذایی مدیر Modir Food Industry

عرضه کننده انواع خشکبار، میوه خشک،
صیفیجات خشک، دانه های خوراکی
و سبزه خشک

بافت در ستور کار مدیر است



شهراد کارتن شیراز



شهراد کارتن

بزرگترین واحد تولید ورق و کارتن در جنوب کشور

انجام صفر تا صد امور کارتن سازی

شامل : مشاوره، طراحی، ورق سازی، چاپ فلکسو (رنگ ثابت خارجی تا چهاررنگ)

• انواع کارتن های سه لایه و پنج لایه

• کارتن های صادراتی باکس پالت های صادراتی هندوانه

تولیدکننده



توان تولید بیش از ۵۰۰,۰۰۰ عدد کارتن در روز



انجام صفر تا صد امور کارتن سازی

برای خدمات مشاوره ای رایگان در کلیه امور بسته بندی با ما تماس بگیرید.



www.shahradcarton.com



Shahrad.carton@gmail.com



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان پژوهش
بلوار پژوهش شمالی . خیابان ۲۵۶ . سمت راست . واحد سوم



۰۷۱-۳۷۷۴۲۵۴۳-۷



۰۷۱-۳۷۷۴۲۵۴۸



۰۹۱۲۱۸۵۵۴۵۱





manimasdairy
www.manimas.ir

مانیماس
manimas

با من باش
سالم باش



فراز فلز توسعه صنعت افتخار



طراحی و ساخت انواع :

- ◀ کاربری کامیون و کامیونت
- ◀ کانکس و انواع سازه های فلزی

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . حدفاصل میدان صنعت و کوشش . بلوار فناوری . خیابان ۱۰۸

☎ ۰۹۱۷۳۳۷۲۶۴۶

📄 ۰۷۱-۳۷۷۴۴۸۲۴

📞 ۰۷۱-۳۷۷۴۴۸۲۳

شرکت آرد سفید جهرم

• تولید کننده انواع آرد گندم •



فارس . جهرم . جاده قدیم جهرم - شیراز | ۰۷۱ - ۵۴۳۷۵۴۵۰ - ۲
مقابل مرکز فنی و حرفه ای | ۰۷۱ - ۵۴۳۷۵۴۵۶

ARD SEFID JAHROM CO.

با بیش از ۷۰ سال
سابقه در تولید
انواع آرد گندم





CARNO
REFRIGERATON

ساخت، تولید و تعمیر

- انواع سردخانه های ثابت و متحرک
- اتاق یخچال
- کانکس
- کاروان
- چیلر
- اتاق های ایزوله
- انواع سازه های فلزی
- انواع موتورهای ترموکینگ و سر میلنگی زیر صفر و بالای صفر



فارس، شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، میدان کارگر، بلوار کارگر جنوبی
۰۹۱۷۷۱۲۶۴۴۱ | ۰۷۱-۳۷۷۴۴۰۹۱
WWW.CARNO-CO.IR | CARNO_CO.IR



لوئیجی LOUIE

FOOD INDUSTRY CO

تولید انواع

- شوریجات
- ترشیجات
- مربا
- کمپوت
- رب گوجه فرنگی
- انواع سس گوجه فرنگی
- انواع کنسروهاک غیر گوشتی
- (خوراک بادمجان، لوبیا، نخودفرنگی)
- میوه جات و سبزیجات خشک
- بسته بندی خشکبار و حبوبات



۰۹۳۶۲۷۷۵۰۰۹

۰۹۱۷۳۵۲۰۵۴۱

asgharmadani7655@gmail.com



کارخانه : فارس . دشت مرغاب . قادرآباد . کیلومتر ۱۴۵ جاده قدیم شیراز - اصفهان
دفتر مرکزی : فارس . قادر آباد . میدان جانبازان . ساختمان ایلیا . طبقه ۲



سخن سردبیر
عبدالرضا دیداری

صاحب امتیاز: انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس
مدیرمسئول و سردبیر: عبدالرضا دیداری

هیات تحریریه
محمد هادی عسکری، لیلا حقیقت

کمیته علمی
محمد هادی اسکندری، محمد تقی گلمکانی، مهرداد نیاکوثری،
محمد هاشم حسینی

نشانی دفتر انجمن: شیراز، خیابان زند، مقابل بیمارستان شهید
فقیهی، کوچه ۴۱، ساختمان پزشکان پارس، طبقه سوم، واحد ۹
تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۴۹۴۵۴
پایگاه اینترنتی: farsfoodic.ir
پست الکترونیک: farsfis92@gmail.com

متن فایل PDF نشریه روی وب سایت رسمی انجمن صنفی
کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس به آدرس
www.farsfoodic.ir بارگذاری شده است. برای دریافت آن
می‌توانید فایل نشریه را دانلود کنید.



مجری نشریه: کانون تبلیغات توسعه
(دارای مجوز رسمی به شماره ۸/۲۹۸۶۷)
از ادار کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان فارس

مدیر اجرایی: حسین دشتی
مدیرمسئول: راضیه شیبانی
مدیر اداری و مالی: دنیا تهمورثی
مدیر روابط عمومی و پشتیبانی اجرایی: فرزانه صادق زاده
مدیر بازرگانی و امور آگهی‌ها: مریم رنجبر
کارشناس امور آگهی‌ها: فیروزه مرتضوی
کارشناس امور تحریریه و تهیه و تنظیم مطالب: مریم رنجبر، عذرا دینانی
سرپرست امور هنری و صفحه‌آرایی: پگاه گودرزی
کارشناسان امور هنری: فروغ فراغتی
کارشناسان امور اداری و مالی: مرجان عباسی، مهدیه کاظمی
نظارت چاپ: محسن پایدار
لیتوگرافی، چاپ و صحافی: مجتمع چاپ دنیا شیراز
نشانی دفتر کانون: شیراز، خیابان هدایت غربی، پلاک ۱۸۱
تلفکس: ۰۷۱-۳۲۳۴۳۲۵۷-۹
کدپستی: ۷۱۳۴۶-۵۴۱۳۵
ایمیل: tosejournals@gmail.com
پایگاه اینترنتی: www.TOSEEADS.com
تلفن تماس جهت هماهنگی درج آگهی و مقاله‌ها در نشریه: ۰۹۱۷۰۴۵۷۵۳۹

مسئولیت علمی و حقوقی هر مقاله به عهده نویسنده یا نویسندگان آن است.
هیات تحریریه مجله در ویرایش و تلخیص مقالات کاملاً آزاد و مجاز است.

سال تولید، پشتیبانی‌ها و مانع‌زدایی‌ها

نام‌گذاری سال ۱۴۰۰ به نام سال تولید، پشتیبانی‌ها و مانع‌زدایی‌ها از سوی مقام معظم رهبری نشان از ضرورت توجه به الزام‌های حاکم بر کشور از جنبه‌های سیاسی، اقتصادی، فرهنگی و ... داشته و بر این اساس همه بخش‌های موجود در کشور، از جمله بخش دولتی و غیردولتی، باید در راستای تحقق این شعار بکوشند. برای تحقق این شعار در میدان واقعی ضرورت دارد بر اساس یک برنامه‌ریزی مدون تکالیف دستگاه‌ها و بخش‌های دولتی و غیردولتی مشخص و وظایف آن‌ها و محدوده کنش ایشان در سطح کلان ملی، منطقه‌ای و محلی تبیین شود؛ همچنین سیستم و سامانه سنجش کارآمدی باید وجود داشته باشد تا تحقق هدف نام‌گذاری سال را بررسی کند. با توجه به وضعیت اقتصاد کشور، تحریم‌ها و بحران‌های اجتماعی، از جمله بالابودن نرخ بیکاری، بدون تردید با بررسی مزیت‌های تولید داخلی در کنار شناسایی راهبردهای اتخاذ شده، موضوع حمایت از تولید داخلی، اهمیت دوچندان یافته و می‌تواند در اصلاح وضعیت موجود اقتصادی و اجتماعی کشور نقش ایفا کند. ارتباط بین بنگاه‌های اقتصادی و تولیدی با مصرف‌کنندگان محصولات می‌تواند شبکه تعاملی بین نهادهای مختلف و فعال در اقتصاد کشور را تقویت کند و موجب رشد فعالیت‌های اقتصادی محلی و در نتیجه رشد کلی اقتصاد ملی شود؛ همچنین پاسخ به تقاضای نیروی کار، به‌ویژه در سطح محلی، افزایش اشتغال و کاهش بیکاری از پیامدهای محتوم آن است. سیاست‌گذاری برای معرفی تولید داخلی به شهروندان در کنار تضمین کیفیت و قیمت مناسب آن می‌تواند به کاهش فعالیت‌های بازارهای موازی، مبتنی بر واردات محصولات از خارج از کشور کمک کند؛ همچنین ورود بخش عمده‌ای از کالاهای مصرفی وارداتی را که از طریق بازار غیرقانونی موازی ارز خارجی تامین می‌شود، قطع و این بازارهای مخرب موازی را کنترل کند. صرفه‌جویی در منابع و افزایش قدرت پول ملی نیز از دیگر دستاوردهای توجه به تولید داخل است و در کنار آن می‌توان به موفقیت‌های بعدی، از جمله کاهش هزینه تولید داخلی و فراهم شدن شرایط برای سرمایه‌گذاری بیشتر تولیدکنندگان در داخل، اشاره کرد. بنابراین حمایت از تولید و مصرف کالاهای داخلی باعث افزایش بهره‌وری ظرفیت و کاهش هزینه‌های تولید برای صنایع داخلی می‌شود. اشتیاق و اهتمام به مصرف کالاهای تولیدی داخلی و درونی‌سازی تقاضا بر بهره‌مندی از ظرفیت تولید داخلی، رشد اقتصادی و توسعه ملی را به دنبال داشته و امکان نظارت بیشتر دولت بر واردات ضروری و کاهش خروج ارز از کشور را سبب می‌شود. با مصرف کالاهای تولیدی داخلی، می‌توان به طراحی و ایجاد ساختاری برای نظارت بر استانداردهای تضمین کیفیت به نفع رفاه مصرف‌کنندگان داخلی توجه و آن را عملیاتی کرد و با توجه به اینکه کالاها و خدمات مورد نیاز مردم از طریق بازار موازی و مبتنی بر واردات تامین نمی‌شوند، لذا از افزایش بیش از پیش قیمت‌ها جلوگیری شده و تولیدکنندگان داخلی نیز، به منظور جلوگیری از کاهش اقبال مصرف‌کنندگان، قیمت را با قدرت خرید مصرف‌کنندگان داخلی بالانس کرده و تغییرات قیمت قابل کنترل می‌شود.

فهرست مطالب

بسته بندی

- ۶۱ کارتن های بسته بندی و سازگاری با محیط زیست
- ۶۴ طراحی بسته بندی مواد غذایی: از اصول و قواعد تا ایده های ناب

تغذیه و سلامتی

- ۶۸ تغذیه دوران بارداری
- ۶۹ سبزیجات

راهنمای تجارت خارجی

- ۷۰ بررسی کشور ترکمنستان

راهنمای سرمایه گذاری

- صنایع کشاورزی فارس رتبه دوم در سطح ملی را به خود اختصاص داده است
- ۷۵
- ۷۶ سرمایه گذاری در تولید مواد غذایی

بررسی وضعیت صنایع غذایی و تبدیلی در شهرستان های استان فارس

- ۷۸ شهرستان ارسنجان
- ۸۰ شهرستان زرین دشت

عملکرد انجمن

- عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس - سه ماهه اول سال ۱۴۰۰
- ۸۳

اخبار و گزارش ها

- ۸۵ جهانی
- ۸۶ ملی
- ۸۷ استانی

تقویم مناسبت های غذایی

- ۸۸ مناسبت های غذایی فصل تابستان - سال ۱۴۰۰

یادداشت ویژه

- ۱۱ رییس هیات مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس؛ جمال رازقی
- ۱۲ مطالبات صنعت غذا از دولت جدید از زبان فعالان این صنعت در استان فارس
- ۱۶ سال گشت فقدان کارآفرینی بزرگ در صنعت نان

درباره روز جهانی ایمنی غذا

- ۱۷ روز جهانی ایمنی مواد غذایی

گفتگو با منتخبین روز جهانی ایمنی غذا

- ۱۸ مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه ارمغان؛ واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰
- ۲۰ مدیرعامل شرکت زرین غزال؛ واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰
- ۲۲ مدیرعامل شرکت پگاه فارس؛ واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰
- ۲۹ مدیرعامل شرکت آرد سپید جهرم؛ واحد نمونه روز جهانی ایمنی غذا در سال ۱۴۰۰

۵. پایش محصول

- ۳۱ گلاب و عرقیات گیاهی

۶. علوم و صنایع غذایی (مقالات تخصصی)

- ۳۸ اثرات مطلوب تغذیه ای و درمانی پنیر حاوی کلسیم و پروتئین در رژیم غذایی مصرف کننده
- ۴۰ تعاریف و الزامات مرتبط با "فرآیند ارزیابی انطباق نتایج اندازه گیری" در آزمایشگاه ها
- ۴۲ قارچ های طعم دار رنگی

۷. قوانین کسب و کار

- ۴۴ حقوق قراردادها - بخش اول

۸. تبلیغات، برندینگ و مارکتینگ

- ۴۹ ضرورت ثبت برند و نشان تجاری کسب و کار
- ۵۰ راه و چاه نوشتن شعار تبلیغاتی برای صنایع غذایی
- ۵۲ برندسازی محصولات غذایی (قسمت اول)

جمال رازقی جهرمی

رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس



روز جهانی ایمنی مواد غذایی

رویگرد نوین قوانین جدید ایمنی غذایی، عرضه غذای کشور از طریق برنامه‌های آموزش، پیشگیری، نظارت و شناسایی تهدیدها تضمین می‌شود. به علاوه فراهم کردن زیرساخت‌های فناوری، اجتماعی، بازار و ساختار سازمانی؛ مقابله با تولید ناامن و استقرار سیستم ایمنی و الزامی کردن برچسب گذاری تمام محصولات تراریخته از تصمیم‌هایی است که به نظر می‌رسد در مسیر گسترش تولید غذای ایمن می‌بایست اتخاذ شود.

در پایان، ذکر این نکته لازم است که قراردادن مقوله ایمنی مواد غذایی در زمره اولویت‌های بهداشت عمومی و لحاظ کردن آن در سیاست‌های توسعه‌ای توسط دولت یک ضرورت است؛ به طوری که از ایجاد و پیاده‌سازی سیستم‌های ایمنی مواد غذایی در کل زنجیره غذایی اطمینان حاصل شود و از این طریق شرایط لازم برای حفظ سلامت و توسعه اقتصاد کشور و در نهایت دستیابی به جامعه پایدار فراهم شود. امید است با واقعیت‌بخشیدن به حق دسترسی به غذای ایمن، افقی روشن در دستیابی به فردایی سالم ترسیم شود.

اصلی در حوزه ناامنی غذا در کشور ناشی از ناکارآمدی سیاست‌های موجود، از جمله مشکلات و کاستی‌های سیاست‌گذاری در حوزه حفاظت از منابع آب، خاک و هوا و عدم مدیریت و نظارت بر محصولات به‌عنوان شرایط بروز پدیده ایمنی غذایی است، لذا توقف و اصلاح استراتژی‌های بازدارنده در حوزه فوق بسیار ضروری است.

از دیگر سو، لازم است سیاست‌گذاری‌های شفاف و همه‌جانبه در حوزه جلب مشارکت عمومی و در برگیرنده تمام ابعاد اجتماعی، اقتصادی و زیست‌محیطی با در نظر گرفتن مداخله کلیه ذی‌نفعان از تولید تا مصرف صورت پذیرد.

بر اساس نگرش بانک جهانی مبنی بر دستیابی به ایمنی غذایی از کانال مشارکت در سطوح بین‌المللی، ملی و محلی، آنچه تحقق این امر را ممکن ساخته و به انطباق سیستم‌های ایمنی غذایی با استانداردهای موجود کمک می‌کند، مقوله آموزش است. توانمندسازی اجتماعی که مشتمل بر آموزش و فرهنگ سازی است، از شرایط لازم در دستیابی به ایمنی غذایی به شمار می‌آید.

همچنین با توجه به رویکرد پیشگیرانه به‌عنوان

ایمنی غذایی و ارابه راهکارهای تقویت و بهبود آن را می‌توان یکی از اصلی‌ترین راهکارهای نیل به اهداف توسعه پایدار به شمار آورد. تولید غذای ایمن؛ رشد و توسعه تجارت ملی و بین‌المللی، افزایش صادرات و درآمد و به تبع آن، بهبود اقتصادی را که کلید دستیابی به جامعه سالم و پایدار است، به دنبال دارد.

در کشور مافقر گرفتن نیمی از استان‌ها در گستره نسبتاً ناامن تا ناامن غذایی بیانگر وضعیت نامساعد ایمنی غذایی است. نگاهی به استراتژی‌ها و اسناد تدوین شده در سطح ملی، نشان از وجود برنامه‌ریزی‌های متعدد در حوزه ایمنی غذایی سال‌های گذشته دارد؛ لیکن فقدان ضمانت اجرایی لازم و عزم جدی در عملیاتی شدن راهبردهای ارائه شده در اسناد مدون از یک سو و عدم وجود نظام پایش و ضعف هماهنگی‌های بین بخشی از سوی دیگر، راه پیشرفت و عملیاتی شدن ایده‌ها را مسدود ساخته است؛ همچنین به‌رغم تعدد قوانین موجود در حوزه ایمنی غذایی، لیکن به واسطه نبود مرجع پاسخگو به مشکلات در این حوزه و وجود ضعف در آموزش و مشارکت همگانی، قدرت اجرایی بسیار ضعیف است. از آنجا که مشکل

مطالبات صنعت غذا از دولت جدید از زبان فعالان این صنعت در استان فارس

دولت به این بخش

۰۶ معافیت ارزش افزوده از بخش صنایع تبدیلی و غذایی به تبع بخش کشاورزی و دامی

مهرزاد جمشیدی

مدیرعامل شرکت آرد خوشه

افزایش قیمت آرد و نان و کاهش فاصله نرخ گذاری گندم را از دولت جدید خواستاریم

با آزادسازی در زمان دولت آقای احمدی نژاد، شاهد یکسان سازی قیمت‌ها، تولید آرد با کیفیت کارخانه‌ها و کاهش دلان بودیم؛ اما از آن زمان تا کنون به منظور حمایت از کشاورزان و پایین نگه داشتن قیمت نان با هدف حمایت از اقشار ضعیف، سامانه‌ای ایجاد شده است که کشاورز رغبت به کشت و نانوا توان تامین هزینه تولید را ندارد و کارخانه‌های آرد نیز متضرر شده و به جای محور تولید وارد محور دادوستد شده‌اند.

مهرزاد جمشیدی، مدیرعامل شرکت آرد خوشه فارس، ضمن بیان مطالب بالا در گفتگو با خبرنگار گفت: دولت باید وارد مرحله یکسان سازی نرخ‌ها و ارایه یارانه مستقیم به مصرف کننده نهایی شود؛ چرا که حدود ۵۰ هزار میلیارد تومان یارانه به آرد، نان و گندم اختصاص داده است که اگر بخشی از آن را به مردم ارایه کند، تولید کننده بر اساس نیاز بازار تولید و مصرف کننده بر اساس نیاز خود خرید می‌کند.

ارایه یارانه با افزایش قیمت گندم و ثابت نگه داشتن نرخ آرد، کار اشتباهی است جمشیدی با بیان اینکه طی این سال‌ها با توجه به افزایش نرخ گندم از ۱۸۰۰ تومان تا حدود شش هزار تومان و تغییر نکردن قیمت آرد یارانه‌ای یک و دو، بازار دلان رونق گرفته است، گفت: از دولت جدید می‌خواهیم قیمت نان و آرد یارانه‌ای را افزایش و فاصله قیمت خرید گندم و فروش آن را کاهش دهد؛ چرا که

عبدالرضا دیداری

مدیرعامل شرکت محصولات غذایی شیراز صدک

(آریس صدک)

۰۱ گسترش و توسعه شبکه تلفن همراه و خطوط ارتباطی تلفن ثابت روستایی
۰۲ افزایش دسترسی به شبکه اینترنت و جلوگیری از قطعی مداوم
۰۳ توسعه زیرساخت‌های حمل و نقل (ترمیم و تعریض جاده‌ی کوهمره سرخی تا ورودی ناحیه صنعتی)

۰۴ با توجه به اینکه شرکت‌های رامک، دمس، صدک، گلشیره، کارتن آرژن و مجموعه‌های خدماتی که اشتغالی بالغ بر هزار و پانصد نفر را شامل می‌شوند، در این ناحیه صنعتی قرار دارند، راه اندازی خط اتوبوسرانی شهری با حداقل دو سرویس روزانه در انتقال پرسنل از شیراز به محل استقرار کارخانه ضروری است.
۰۵ ارائه راهکارهای تامین آب مورد نیاز خطوط تولید کارخانجات به ویژه در حوزه صنعت غذا

۰۶ تصویب ناحیه صنعتی اختصاصی با توجه به استقرار کارخانه‌های فعلی و راه اندازی صنایع مشابه آتی.

انتظارها از دولت جدید:

۰۱ اصلاح قانون کار و بیمه تامین اجتماعی

۰۲ حذف مقررات موازی در دستگاه‌های نظارتی (سازمان استاندارد، سازمان غذا

و دارو و سازمان دامپزشکی) و کاهش تصدی گری دولت در جایگاه بخش خصوصی

۰۳ اجرای قانون مالیات بر ارزش افزوده، کاهش نرخ سهم بیمه کارفرما، کاهش نرخ

سود تسهیلات بانکی صنایع غذایی و تبدیلی و یکسان سازی آن با بخش کشاورزی

۰۴ تصدی پست مدیریت غذا در وزارتخانه‌های دانشگاه علوم پزشکی سراسر

کشور به فارغ التحصیلان رشته صنایع غذایی به جای رشته داروسازی

۰۵ افزایش نقش بخش خصوصی در تصمیم‌گیری‌های کلان کشور و اعتماد



محمدعلی صفایی

مدیرعامل شرکت به یک شیراز

یکی از مواردی که بر هزینه‌های تولید دامن زده، سهم بالای کارفرمایان در پرداخت‌های تامین اجتماعی است. بر اساس مطالعات صورت گرفته، در ایران پرداخت‌های کارفرمایان بابت تامین اجتماعی به اندازه ۲۵،۹ درصد از سود بنگاه است که بسیار تامل برانگیز است. نگاهی به وضعیت سایر کشورها نشان می‌دهد که سهم پرداخت‌های تامین اجتماعی کارفرمایان در بسیاری از کشورها کمتر از ایران است. از طرف دیگر، عملکرد این صندوق نیز مناسب ارزیابی نمی‌شود. در سال‌های اخیر از سوی تشکل‌های کارگری و کارفرمایی اعتراض‌هایی درباره نحوه عملکرد صندوق تامین اجتماعی مطرح شده که نتیجه آن، تدوین لایحه‌ای در خصوص اصل سه‌جانبه‌گرایی است. سه‌جانبه‌گرایی بر همکاری نمایندگان دولت، سازمان‌های کارگری و کارفرمایی، مستقل در تنظیم روابط کار، طرح و تدوین مسایل و امور مربوط به کار اشاره دارد؛ لذا با در نظر گرفتن مطالب عنوان شده، بخش خصوصی کاهش سهم کارفرما در پرداخت‌های تامین اجتماعی و ایفای نقش فعال در اداره صندوق تامین اجتماعی در قالب سه‌جانبه‌گرایی را هم‌راستا با خواسته‌های خود ارزیابی می‌کند.

نظام مالیاتی کشور دارای مشکل ساختاری است که ناشی از مشکلات پرسنلی، سیستم سنتی جمع‌آوری مالیات و رسیدگی مالیاتی و عدم دسترسی به اطلاعات درآمدی مودیان است که در بسیاری موارد سبب فقدان کارایی سازمان اداری و در نتیجه مالیات‌ستانی از افراد فاقد شرایط و عدم اخذ مالیات از اشخاص واجد شرایط شده است. علاوه بر مشکل ساختاری نظام مالیاتی کشور، اعتماد کافی میان دولت و مالیات‌دهندگان نیز وجود ندارد؛ چرا که نه تنها دولت در هزینه‌کرد درآمدهای مالیاتی خود شفافیت به خرج نمی‌دهد، بلکه موسسات و نهادهای قدرتمندی، چه در بخش خصوصی و چه شبه دولتی، وجود دارند که یا مالیات نمی‌پردازند یا با توجه به قدرت خود مانع تصویب قوانین مالیاتی می‌شوند. مضاف بر موارد ذکر شده، بیش بر آورد میزان درآمدهای مالیاتی در بودجه‌های سالانه که با هدف ایجاد فضای آزاد برای تصویب هزینه‌های بیشتر و متوازن نشان دادن بودجه است، از دیگر مشکلات این حوزه است. این امر بدون توجه به عوامل مختلف اقتصادی اثرگذار بر رشد درآمدهای مالیاتی، از جمله وضعیت

افزایش هزار تومان قیمت خرید تضمینی گندم چندان تاثیری بر کار کشاورز ندارد؛ اما فاصله قیمت‌ها و زمینه ایجاد دلالتی را افزایش می‌دهد. در واقع دولت به جای افزایش نرخ خرید تضمینی باید پارانه مردم را که سال‌ها ثابت مانده است، افزایش دهد.

به گفته او، یکی دیگر از مشکلات نرخ گذاری گندم این است که اعلام نرخ جدید گندم در پایان سال به انبار کردن بخشی از گندم برای فروش با نرخ جدید منجر می‌شود. در واقع سال گذشته در مقطع مشابه، گندم با نرخ ۲۴۰۰ از کشاورزان خریداری می‌شد که تا پایان سال این عدد به ۵۵۰۰ تومان رسید و کشاورزان که گندم خود را در ابتدای فصل برداشت به فروش رساندند، ضرر کردند؛ لذا امسال نیز کشاورزان بخشی از گندم خود را ذخیره می‌کنند تا هنگامی که دولت جدید نرخ گندم ۱۴۰۱ را اعلام کرد، به فروش برسانند.

علی محمودی

مدیرعامل شرکت قند آوران فارس

- ۵۱ تامین کافی و به موقع و توزیع عادلانه نقدینگی مورد نیاز بخش تولید؛
- ۵۲ غیر قابل پیش‌بینی و برنامه‌ریزی بودن تامین مواد اولیه و بازار کالاها برای تولیدکنندگان ایرانی؛
- ۵۳ فراهم آوردن محیط مساعد کسب و کار و تقویت بخش خصوصی واقعی و حمایت از تولیدکنندگان ایرانی و کالاهای ساخت ایران، قانون رفع موانع تولید، قانون حداکثر استفاده از توان تولیدی و خدماتی کشور و حمایت از تولیدکنندگان ایرانی؛
- ۵۴ ضرورت ارتقای کیفیت زندگی و معیشت همه کارگران به عنوان سرمایه‌های انسانی ارزشمند بخش تولید؛
- ۵۵ ضرورت راه‌اندازی اتاق‌های فکر با رویکرد آینده‌نگری با حضور فعالان بخش خصوصی و متولیان امر برای رفع مشکلات و مدیریت بحران‌های احتمالی و طراحی سازوکار بسته‌های تصمیم‌گیری تسهیلگر با کمک بخش خصوصی؛
- ۵۶ نظارت بیشتر بر محصولات مواد غذایی، جلوگیری از ورود محصولات نایم و بی کیفیت به بازار و ارتقای سطح سلامت مردم از طریق مبارزه با تقلب‌ها در مواد غذایی.



فرآیندی پیچیده، مبهم و پرهزینه باشد، تمایل اشخاص به فعالیت در بخش رسمی اقتصاد، به دلیل دشوار بودن تبعیت از مقررات، کاهش می‌یابد. از طرف دیگر، عدم وجود ثبات در قوانین منجر به ایجاد نااطمینانی در محیط فعالیت‌های اقتصادی اعم از تولید و بازرگانی می‌شود و امکان برنامه‌ریزی را سلب می‌کند. گفتنی است که هدف بخش خصوصی از طرح مشکل تعدد قوانین دست‌وپاگیر، لزوماً حذف همگی آن‌ها نیست؛ بلکه کاهش تعداد مقررات و افزایش کیفیت سایر قوانین مدنظر است؛ به نحوی که کمترین اثر سوء را بر عملکرد بنگاه‌ها داشته باشد.

عابد سجادیان

مدیرعامل شرکت عصاره ناب شیراز

با توجه به اینکه صنعت غذا جزو صنایع بزرگ و اشتغال‌زای کشور است و روزانه همه انسان‌ها نیز به غذا احتیاج دارند، همچنین کشورها برای تولید مواد اولیه غذایی، مصرف داخلی خود، صادرات و تامین نیاز کشورهای دیگر تلاش زیادی می‌کنند، این صنعت استراتژیک نیازمند حمایت دولت و بانک‌ها است. یکی از مهم‌ترین نیازهای کنونی صنعت غذا، تامین امنیت غذایی است که مهم‌ترین آن بهبود زیرساخت‌های کشاورزی کشور است تا باعث ارتقای فعالیت کشاورزی شود و در نتیجه شاهد تولید خوب محصولات همراه با قیمت مناسب، هم برای تولیدکننده و هم برای مصرف‌کننده، باشیم و این زنجیره تولید تا برچسب‌گذاری محصولات و مصرف آن، دست‌به‌دست هم داده تا بتواند صادرات بالا همراه با کیفیت خوب را رونق بخشد. همچنین بی‌ثباتی و قیمت مواد، از جمله مواد اولیه مانند قوطی‌های حلبی و... تا کرایه‌های حمل‌ونقل که هر ساله با افزایش بی‌رویه آن‌ها و کاهش قدرت خرید مصرف‌کننده مواجه‌ایم، از موانع تولید است. ناگفته نماند که بزرگ‌ترین و مهم‌ترین مانع در سال گذشته، صادرات در منطقه بوده است که با توجه به اینکه ۹۰ درصد صادرات استان فارس به کشور عراق صورت گرفته و تمامی عراقی‌ها در بازارچه‌های مرزی دوستان و آشنایان زیادی دارند و تمام هزینه‌های صادرات با پرداخت ریال و تومان انجام می‌شود، در نتیجه برگشت ارز و ارزش‌نمایی صرفاً یک هزینه سربار و چالش بزرگ برای تولیدکنندگان این منطقه محسوب می‌شود. این مساله باعث شده است حجم صادرات کاهش

تولید ناخالص داخلی، رشد ارزش افزوده بخش‌های مختلف اقتصاد، میزان تورم و نیز وضعیت و ساختار قوانین مالیاتی کشور، صورت می‌پذیرد. این افزایش مالیات به صورت سالانه اغلب با نرخ فراتر از مجموع رشد اقتصادی و تورم مورد انتظار، در شرایطی اتفاق می‌افتد که شرکت‌ها را دچار مشکلات عدیده‌ای، از جمله فقدان محیط کسب‌وکار مناسب، مشکل تامین مالی و رکود، کرده است؛ از این رو بخش خصوصی خواهان اجرای کامل طرح جامع مالیاتی در جهت پوشش کامل مالیاتی در کنار پیگیری مجدد گسترش دامنه شمول مودیان مالیاتی و مالیات‌ستانی از تمام مشمولان، از جمله نهادها، آستان‌ها، نیروهای مسلح و شرکت‌های زیرمجموعه آن‌ها که فعالیت اقتصادی انجام می‌دهند، است. از طرفی، لازم است که معافیت‌های زاید و حتی بعضاً تبعیض‌آمیز از فعالیت‌های اقتصادی حذف و مشوق‌های مالیاتی در جهت حمایت از تولید، هدفمند شوند. بازطراحی نظام مالیاتی با هدف تسهیل پرداخت مالیات از طریق ایجاد یا گسترش سیستم ثبت و پرداخت الکترونیکی و ایجاد زیرساخت‌های مناسب برای آن نیز اقدام مهم دیگری است که می‌تواند در راستای شفافیت، کاهش فرار مالیاتی و از بین بردن زمینه‌های فساد اداری در امر مالیات‌ستانی، موثر واقع شود. بهبود فضای کسب و کار نیازمند ایجاد بسترهای مناسب در بخش‌های مختلف اقتصادی است. اتصال کارآمد و اثر بخش حلقه‌های زنجیره تجارت یکی از مولفه‌هایی است که در ایجاد زمینه مناسب برای بهبود فضای کسب‌وکار و حضور موثر فعالان اقتصادی در تجارت بسیار اثرگذار است. جامع و کامل نبودن نظام تعیین ارزش، عدم وجود سلامت اداری در برخی بخش‌ها، تعدد گمرکات و گسترش روزافزون آن‌ها که اعمال کنترل را برای مقامات گمرکی سخت کرده است، پیچیدگی رویه‌های اداری، تفسیرپذیری قوانین و رویه‌های گمرکی و بازبودن دست کارکنان در اتخاذ تصمیم‌ها، تخصصی نبودن گمرکات، مشکلات مربوط به انگیزش کارکنان از جمله نظام پرداخت و تعامل نامناسب گمرک با سایر دستگاه‌های دخیل در تشریفات گمرکی عمده‌ترین مشکلاتی است که بخش خصوصی تاکنون شناسایی کرده است. بدیهی است که بهبود عملکرد گمرکات کشور و ارتقای عملکرد آن در گرو رفع مشکلات مذکور است. همچنین تورم مقرراتی سبب روی گردانی کارآفرینان از فعالیت رسمی و بزرگ شدن بخش غیررسمی اقتصاد شده است. مادامی که اخذ مجوزها دارای



مورد دیگری که دولت آینده می‌بایست به آن عنایت ویژه‌ای داشته باشد، معضل اجتماعی نرخ کاهش جمعیت است. با توجه به این مشکل، انتظار می‌رود که زمینه حضور محصولات تولیدی صنعت غذای کشور در بازارهای بین‌المللی، به خصوص کشورهای همسایه، فراهم شود. در این امر، برگزاری نمایشگاه، رایزنی در سطح وزار تخانه‌ها، اتاق‌های بازرگانی مشترک و همچنین ایجاد مشوق‌های لازم می‌تواند نقش به‌سزایی داشته باشد.

در پایان، به دولت جدید پیشنهاد می‌شود با عنایت به اینکه صنعت غذا یکی از مهم‌ترین صنایع در جهت رفع نیازهای اولیه زیستی هر انسانی است، رفع محدودیت‌های مالی، بهره‌مندی از شرایط ویژه تسهیلات و برخورداری از معافیت‌های بیمه‌ای به موجب افزایش بهره‌وری و ایجاد اشتغال پایدار در این حوزه ضروری است.

عباس استخر

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی دبش مروشدت

- ۵۱ اصلاح قوانین و مقررات اداری به‌منظور کاهش بروکراسی اداری؛
- ۵۲ اصلاح نظام بانکی کشور؛
- ۵۳ در اختیار قرار دادن سرمایه در گردش جهت رونق تولید؛
- ۵۴ اصلاح قوانین و مقررات گمرکی و تسهیل صادرات و واقعی کردن قیمت کالاها در برگ کوتاژهای گمرکی؛
- ۵۵ رایزنی با کشورهای همسایه به منظور حمایت از تولیدکنندگان فعال در بازارهای آن‌ها؛
- ۵۶ اعطای معافیت‌های مالیاتی به تولیدکنندگان و صادرکنندگان فعال به‌منظور تشویق و جذب سرمایه‌گذاری؛
- ۵۷ اصلاح قوانین ارزی و ریالی صادرکنندگان با کشورهای همسایه که به صورت ریالی کار می‌کنند؛ مثل عراق و افغانستان؛
- ۵۸ اصلاح تعرفه‌های برق و گاز صنایع تبدیلی از صنعتی به کشاورزی؛
- ۵۹ حذف بخشنامه‌های اضافی که مانع تولید و صادرات می‌شود.

چشمگیری داشته باشد؛ زیرا تعرفه دلاری محصولات در گمرک عمدتاً بیش از قیمت فروش ما است؛ علاوه بر آن، خریدار ارز نیمایی هم مشمول هزینه و در عمل، کاهش سود و در نتیجه بی‌ربطی و بی‌میلی به انجام صادرات می‌شود. مورد بعدی که چالش‌سالیان گذشته بوده است، بحث ارزش افزوده کالا است. با توجه به اینکه صنایع کشاورزی معاف از مالیات و ارزش افزوده است، تمام بار این مبحث بر دوش صنایع تبدیلی کشاورزی است که عملاً باعث بالارفتن قیمت تمام‌شده و کاهش تولید و فروش می‌شود. برای حل شدن مشکل ارزش افزوده و برگشت ارز باید هر چه زودتر اقدام شود تا واحدهای بازمانده تعطیل نشوند.

امید است تمام فعالان در صنعت غذا تلاش کنیم تا در کنار دولت جدید با اتحاد و فعالیت در کنار هم زمینه تحقق اهداف تعیین شده برای رشد کشور در همه عرصه‌ها فراهم کنیم.

حمیدرضا قائدی

مدیرعامل شرکت تولیدی نوشا زاگرس (آب معدنی ویوانت)

همان‌گونه که مستحضر هستید با توجه به پیشرو و حیاتی بودن صنعت غذا در جوامع بین‌الملل و مخاطرات تغذیه‌ای پیش روی جامعه جهانی، عنایت ویژه‌ای در بسیاری از موارد و جوانب در صنعت غذای کشور می‌طلبد. به نگاه این حقیر، اولین مورد حایز اهمیت و مورد انتظار از دولت آینده در زمینه حمایت از صنعت غذای کشور، به روز کردن قوانین، آیین‌نامه‌ها و دستورالعمل‌های موجود در این صنعت است. بازنگری و به‌روزرسانی این قوانین در جهت رشد و توسعه صنعت غذا نیز الزامی است. یکی دیگر از مشکلات ریشه‌ای که دامن‌گیر عموم صنایع تولیدی کشور شده است و توجه ویژه دولت جدید را می‌طلبد، دقت در صدور موافقت‌اصولی بر اساس نیاز بازار و تقاضای موثر در سطح داخلی و بین‌المللی است. صدور بی‌رویه موافقت‌اصولی باعث شده است در بعضی از شاخه‌های صنایع غذایی کشور شاهد مازاد عرضه باشیم که این معضل موجب تعطیلی بسیاری از واحدها یا عدم بهره‌مندی از تمامی ظرفیت تولید برخی واحدها شده است. این تعارض خود باعث اتلاف سرمایه و عدم ایجاد اشتغال پایدار است.



در نکوداشت زنده یاد، مرتضی چهره ور؛

مدیر عامل فقید شرکت نان حدیث



روز جهانی غذا (در ۱۳۹۷)، لوح تقدیر رعایت حقوق مصرف کنندگان سازمان صنعت، معدن و تجارت، گواهی (HACCP) از انگلستان (در ۲۰۱۸)، تندیس و چندین جایزه در کنفرانس‌ها و همایش‌ها در تمام سال‌های دهه ۹۰ را از دست شخصیت‌های بزرگ دریافت کرد.

این بزرگوار ضمن توسعه کسب و کار خود، بر صنعت نان استان نیز بسیار تأثیر گذار بود؛ از جمله پی‌ریزی، توسعه و مدیریت تعاونی نان فانتزی شیراز که به انجام رساند و با درایت آگاهانه خود چتری آبرومند برای اجتماع تمامی متصدیان صنعت نان فانتزی و حجیم استان به وجود آورد. چهره‌ور به نمایندگی از طرف تولیدکنندگان نان صنعتی و حجیم فانتزی و با داشتن شخصیتی خاص و با استفاده از دانش خرد جمعی خود موفق شد ضمن هم‌اندیشی و تعامل با مدیران دولتی و مسوولان ذی‌ربط مسایل و مشکلات مهم، از جمله تصویب به موقع بهای نان فانتزی و حجیم را به صورتی آبرومندانه حل کند. او همیشه در جلسه‌های متعدد، پیشنهاد یک کارخانه بزرگ با محصولات نوین با شراکت تمامی همکاران را مطرح می‌کرد تا کمک به معیشت در زمان سختی بوده و آن‌ها بتوانند در آینده از رفاه نسبی برخوردار شوند. این دید بلند به یقین نتیجه سفرهای متعدد به اقصانقاط گیتی و شرکت مستمر سالیانه در نمایشگاه‌های تخصصی نان و صنایع غذایی بود.

چهره‌ور در زندگی خانوادگی به‌عنوان همسر و پدر چند فرزند، نیز فردی بسیار موفق بود.

عمر کوتاه، ولی تجربه‌های بزرگ به همراه مردم‌داری، مردانگی و بسیاری صفات نیک دیگر از او شخصیتی سترگ ساخته بود.

«و وی رفت و ما نیز می‌باید رفت که روز عمر به شبانگاه آمده است، غایت کار آدمی مرگ است. نیکوکاری و خوی نیک بهتر تا به دو جهان سود دارد و برند.» (ابوالفضل بیهقی)

در خاتمه، به‌عنوان دوست و هم‌صنف آن بزرگمرد از خداوند متعال ضمن دعا می‌خواهم و آرزومندم که فرزندان و شریک ایشان، جناب آقای محمدعلی متحد، که از اول پشتیبان، دوست همیشگی و همراه ایشان در تمام مراحل بود و خود نیز کارآفرینی موفق است، موفق شوند کارخانه نان صنعتی حدیث را ضمن گسترش و به‌روزرسانی مستمر به دست نسل‌های آینده برسانند.

گردآوری: سهراب دهقانی، بازرس علی البدل انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی استان فارس

ابوذر در رشته ریاضی و فیزیک (دبیرستان قدیمی شاپور، تاسیس ۱۳۰۹) و خدمت مقدس سربازی در ۱۳۶۴ برای ادامه تحصیل علم، حرفه‌آموزی و کسب تجربه، به‌خصوص در صنعت غذا، راهی امارات متحده و سپس آلمان و هلند شد. او پس از یک دوره پربار و تسلط بر چندین حرفه در صنایع غذایی و سه زبان رایج در بازگشت به سرزمین مادری، جزو پیشتازان تاسیس یک کارخانه مدرن نان صنعتی در ۱۳۷۵ بود.

چهره‌ور در این راه با ارتباط موثر با مراکز علمی، جزو اولین نفراتی بود که موفق به اخذ پروانه بهداشتی تاسیس و بهره‌برداری کارخانه و ۹ پروانه ساخت در تولید انواع نان حجیم و نیمه‌حجیم از دانشگاه علوم پزشکی شیراز، معاونت غذا و دارو شد. همکاری با دانشکده تغذیه و علوم غذایی شیراز در تولید نان‌های مخصوص بیماران دیابتی و سلیاکی از جمله موفقیت‌های شایانی بود که کسب کرد. او در این راستا نشان سیب سلامتی در بزرگداشت روز جهانی غذا (مهرماه ۱۳۹۶)، لوح سپاس

کارفرما و کارآفرینی موفق و عضو انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی استان فارس (مدیر و بنیان‌گذار کارخانه نان صنعتی حدیث و تعاونی نان فانتزی شیراز)، از تبار فارسیان تأثیرگذار، زنده یاد مرتضی چهره‌ور سال گذشته در اواخر فصل بهار پس از دوره چندساله در مبارزه با بیماری ناخوانده به دیدار معبود خود شتافت و دلبر خود را برگزید. او به مصداق:

«درد عشقی کشیده‌ام که می‌رس / زهر هجری کشیده‌ام که می‌رس / گشته‌ام در جهان و آخر کار / دلبری برگزیده‌ام که می‌رس»

خانواده، همکاران و دوستداران خود را تنها گذاشت و اکنون فقدان ایشان پس از یک سال در این شرایط خاص معیشتی و اقتصادی در بین تمامی همکاران و تولیدکنندگان نان‌های صنعتی و حجیم فانتزی استان فارس بسیار مشهود است. چهره‌ور در آذرماه ۱۳۴۵ در شیراز چشم به جهان گشود. او تمامی مراحل تحصیلی خود را در شیراز گذراند و پس از اخذ مدرک دیپلم از دبیرستان



هفتم ژوئن روز جهانی ایمنی مواد غذایی نام دارد که امسال با شعار «غذای ایمن امروز برای فردایی سالم» بر توجه به ایمنی مواد غذایی در دوران کووید ۱۹ تاکید دارد.

یک روز با عنوان روز جهانی ایمنی مواد غذایی نام گذاری شده است تا خطرات مرتبط با غذا از جمله ریسک‌های مربوط به ایمنی غذا، سلامت بشر، شکوفایی اقتصادی، بهبود وضعیت کشاورزی، دسترسی به بازار، صنعت توریسم و توسعه پایدار و همچنین تشخیص، مدیریت و اجتناب از این ریسک‌ها مورد توجه عموم قرار گیرد. اقدامات لازم به منظور حفاظت مواد غذایی در مقابل عوامل ویروسی، انگلی، باکتریایی و شیمیایی از مهم‌ترین اهداف این رویداد است. این رویداد اولین بار در سال ۲۰۱۹ میلادی در پی فراخوان تعهد به افزایش ایمنی غذا در کنفرانس آدیس آبابا و مجمع ژنو مطرح شد و در قالب برنامه «آینده ایمنی غذا» سازمان جهانی بهداشت و با همکاری سازمان فائو، نام گذاری شد. این کمپین عمل‌گرا با شعار «ایمنی غذا، مسئولیت همگانی» سعی در افزایش آگاهی و تشویق کشورها و تصمیم‌گیرندگان، بخش خصوصی، جوامع مدنی، زیرمجموعه‌های سازمان ملل متحد و به‌طور کلی جامعه بشری به منظور اقدام در راستای افزایش ایمنی غذا دارد. شعار امسال «غذای ایمن امروز برای فردایی سالم» در نظر گرفته شده است و سازمان جهانی بهداشت بر اهمیت امنیت مواد غذایی در دوره پاندمی کووید ۱۹ اشاره دارد.

تامین ایمنی غذا، یک وظیفه مشترک بین تمام دولت‌ها، تامین‌کنندگان و مصرف‌کنندگان است. هر شخص مؤثر در زنجیره تولید غذا در اطمینان از ایمنی غذا و عدم آسیب‌رسانی آن به سلامت انسان نقش دارد. سازمان جهانی بهداشت با استفاده از روز ایمنی غذا، تلاش‌های خود را در راستای حفظ ایمنی غذا جهت‌دهی کرده و سعی در کاهش بار بیماری‌های ناشی از غذا در سراسر جهان دارد. امنیت غذا به معنای فقدان مواد

مضر برای سلامت مصرف‌کننده یا وجود سطح قابل قبولی از این مواد در مواد غذایی است. مواد مضر ممکن است ترکیب‌های شیمیایی یا فیزیکی موجود در طبیعت یا مواد میکروبیولوژیک مانند باکتری‌ها و ویروس‌ها باشند که معمولاً با چشم غیر مسلح دیده نمی‌شوند. در حال حاضر هیچ سندی در دست نیست که نشان دهد ویروس کرونا از طریق غذا منتقل می‌شود. روش‌های اصلی انتقال این ویروس از طریق قطراتی است که بر اثر سرفه و عطسه شخص آلوده در محیط پراکنده شده و وارد سیستم تنفسی شخص سالم می‌شود. با وجود این، مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری‌های آمریکا برای اطمینان از ایمنی غذا در برابر ویروس کرونا، پس از خرید، قبل از جابه‌جایی مواد غذایی، در جریان آماده‌سازی غذا و پیش از خوردن آن، شستن دست‌ها با آب و صابون به مدت ۲۰ ثانیه را ضروری می‌داند. همایش روز جهانی ایمنی غذا برای نخستین بار در کشور، در تاریخ ۱۹ خرداد ۱۴۰۰، به صورت دیجیتال و با حضور نماینده سازمان خواروبار و کشاورزی ملل متحد (فائو) در ایران، نماینده سازمان جهانی بهداشت در ایران، وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، رییس سازمان غذا و دارو، روسای دانشگاه‌های علوم پزشکی سراسر کشور و مدیران واحدهای برگزیده به میزبانی دانشگاه علوم پزشکی تهران برگزار شد. در این همایش از ۴۱ واحد برگزیده این حوزه، از جمله چهار واحد تولیدی از استان فارس (شیر پاستوریزه ارمنان، پگاه فارس، زرین غزال و آرد سفید جهرم) به پشتوانه فعالیت در حوزه ارتقای سطح سلامت جامعه با ارائه محصولات سلامت‌محور و نیز ایجاد تنوع در محصولات و کیفیت در امر خدمات‌رسانی که همواره سرلوحه کار و رسالت آن‌ها بوده است، از سوی نهادهای ذی‌ربط، تقدیر به عمل آمد. بر همین اساس، با مدیران واحدهای مذکور، درباره چگونگی این انتخاب، گفتگویی صورت گرفته است که در ادامه به آن می‌پردازیم.



محمد وحید راهنا مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه ارمغان (مانی ماس)

واحد نمونه روز جهانی ایمنی مواد غذایی در سال ۱۴۰۰

و ماشین‌آلات با دانش فنی روز دنیا، فعالیت خود را گسترش داد. در حال حاضر مساحت کارخانه ۱۵۰ هزار مترمربع و سالن‌های تولید و سایر بخش‌ها افزون بر ۲۰ هزار مترمربع است.

فلسفه روز جهانی ایمنی مواد غذایی چیست و واحدهای برتر با چه ملاک و شاخص‌هایی انتخاب می‌شوند؟

فلسفه تعیین روز جهانی ایمنی غذا توسط سازمان ملل، جلب توجه و الهام‌بخشیدن به اقدامات پیشگیرانه، شناسایی و مدیریت خطرات ناشی از مواد غذایی است که به امنیت غذایی، سلامت انسان، رفاه اقتصادی، کشاورزی، دسترسی به بازار، گردشگری و توسعه پایدار کمک می‌کند.

چه اقدامات و فرآیندهایی باعث انتخاب شرکت شیر پاستوریزه ارمغان به عنوان واحد نمونه روز جهانی ایمنی مواد غذایی در سال ۱۴۰۰ شده است؟

کنترل کیفیت آزمایشگاهی، استقرار سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی، پیشگیری از بروز کرونا، پیشگیری و مدیریت بیماری‌های غیر واگیر با اصلاح فرمولاسیون پروانه‌های ساخت در راستای کاهش میزان قند، نمک و اسیدهای چرب ترانس، ارزیابی برنامه‌های پیش‌نیازی و درج نشانگر رنگی تغذیه‌ای بر روی برچسب محصولات.

سایر افتخارها و عناوین کسب‌شده توسط این شرکت را نام ببرید.

محمد وحید راهنا متولد ۱۳۵۰/۳/۳۱ در شهر شیراز و فارغ‌التحصیل رشته کشاورزی است. او به عنوان رئیس هیات مدیره و قائم مقام مدیرعامل در شرکت شیر پاستوریزه ارمغان فعالیت داشته و عضو اتحادیه فرآورده‌های لبنی ایران، هیات مدیره صندوق حمایت از تولیدکنندگان فرآورده‌های لبنی استان فارس، هیات رسیدگی به اتاق بازرگانی ایران، نماینده کارفرما در اداره تامین اجتماعی و نماینده امور کار و کارگر در اداره کار است.

شرکت شیر پاستوریزه ارمغان با نام تجاری مانی ماس در ۱۳۶۶ به منظور تامین بخشی از نیاز صنعت لبنیات کشور در شهرستان فسا تاسیس شد و از بهمن ماه ۱۳۶۸ فعالیت خود را آغاز کرد. این کارخانه در شرق استان فارس، کیلومتر ۱۶ جاده فسا-شیراز (۱۲۵ کیلومتری شیراز) و در زمینی به مساحت هفت هزار مترمربع احداث شد. این شرکت در زمینه اشتغال‌زایی به طور مستقیم زمینه اشتغال ۴۰۰ کارگر تولیدی و تعدادی توزیع‌کننده ناوگان حمل‌ونقل را فراهم کرده و باعث تشویق کشاورزان منطقه جهت احداث دامداری به طور جدی شده است.

توانمندی‌ها، گستره فعالیت‌ها و نوع محصولات شرکت را به صورت کامل تشریح فرمایید.

این شرکت از ۱۳۷۹ با حمایت از صنایع بخش خصوصی، به ویژه لبنیات، اقدام به توسعه و گسترش، تجهیز و بهسازی کارخانه کرد و در ادامه این روند، با اضافه شدن خط‌های تولید شیر، دوغ، ماست، پنیر، پنیر خامه‌ای، کشک و... و با هدف تولید محصولات متنوع لبنی با بهترین کیفیت توسط جدیدترین دستگاه‌ها

مواد غذایی و تامین امنیت غذایی جامعه، یکی از مهم‌ترین اولویت‌های راهبردی ملی است. مولفه‌های مشخص امنیت غذایی عبارت‌اند از: موجودی، دسترسی و استفاده از مواد غذایی. یک رابطه زنجیره‌ای بین ایمنی، امنیت غذایی و سلامت عموم وجود دارد؛ به طوری که برقراری امنیت بدون توجه به ایمنی امکان‌پذیر نیست و دسترسی به غذای ایمن، رکن اساسی امنیت غذایی محسوب می‌شود. ایمنی غذایی منجر به کاهش بیماری‌های ناشی از مواد غذایی، کاهش ضایعات، افزایش بهره‌وری، امکان دسترسی به بازار جهانی، امنیت غذایی و نهایتاً به سلامت عموم منجر می‌شود. روش‌های استفاده‌شده شامل به کارگیری آیین‌های کار، اصول اجرایی و استانداردهای بین‌المللی جهت تامین ایمنی غذایی و ورود به بازار جهانی هستند.

در زمینه ارایه محصولات با بسته‌بندی ایمن، برنامه و سیاست شرکت چیست؟ چه میزان در این زمینه موفق بوده‌اید؟

در سال‌های اخیر در مجموعه مانی ماس به موضوع ایمنی غذایی توجه زیادی شده و سیستم‌هایی به وجود آمده است که در آن‌ها به استاندارد کردن شرایط محیط کار و بهداشتی و ایمن کردن آن، به حدی که امکان تولید فرآورده ناسالم به صفر نزدیک شود، توجه فراوانی شده است.

انتظارهای شما از دولت در راستای حمایت از واحدهای تولیدی، به ویژه در حوزه صنایع غذایی، در جهت تسهیل تولید محصولات ایمن و سالم چیست؟

وزارت جهاد کشاورزی به عنوان بخش دولتی کمتر به مساله فرهنگ‌سازی و تغذیه و اهمیت آن پرداخته است؛ اما وزارت بهداشت تلاش‌های بیشتری را در این زمینه انجام می‌دهد. وزارت بهداشت سیاست‌های راهبردی را برای کاهش مخاطرات ایمنی غذایی در پیش گرفته است. در کشور آلمان کلیه فعالیت‌های آموزشی و نظارتی لازم برای سلامت محصول کشاورزی، توسط اتحادیه آن محصول انجام می‌شود و تنها نظارت عالی و سیاست‌گذاری کلان توسط دولت انجام می‌شود که این یک الگوی موفق در افزایش شاخص‌های غذا و استانداردشدن ایمنی غذاست.

توصیه شما به مردم در راستای اهمیت دادن به تغذیه ایمن و سالم چیست؟

در دوران شیوع ویروس کووید ۱۹ باید رژیم غذایی سالمی را انتخاب کرده و سیستم ایمنی بدن را در مقابله با ویروس‌ها تقویت کنیم؛ چراکه کرونا قربانیان خود را بیشتر از میان افراد با سیستم ایمنی ضعیف‌تر انتخاب می‌کند. بدن برای تقویت سیستم ایمنی نیاز به مواد مغذی شامل پروتئین‌ها، چربی‌ها و کربوهیدرات‌ها و ویتامین‌ها دارد؛ بنابراین در مصرف این مواد مغذی باید هوشمندی به خرج داد. سبب غذایی ما باید شامل همه گروه‌های غذایی و در حد متعارف باشد. بسیاری از مواد غذایی خاصیت آنتی‌اکسیدانی دارند و در پیشگیری از بروز بیماری‌ها مؤثرند؛ اما افراط و تفریط در هر یک از گروه‌های غذایی می‌تواند اثر منفی داشته باشد.

اهداف و آرمان‌های پیش روی خود در این مجموعه را بیان فرمایید.

ساخت محصولات لبنی سالم‌تر، خوشمزه و لذت‌بخش برای زندگی و دستیابی به آنچه مصرف‌کنندگان نیاز دارند. نگرانی شرکت در آینده بیشتر در خصوص نیاز مشتری و ارایه محصولات لبنی با فرآیند تولید طبیعی و ارگانیک برای سلامتی مصرف‌کنندگان است.

- واحد نمونه صنعت و معدن؛
- واحد نمونه روز جهانی استاندارد؛
- واحد نمونه کنترل کیفی؛
- واحد کارفرمای نمونه استانی؛
- واحد نمونه حقوق مصرف‌کننده.

جلب رضایت مصرف‌کنندگان در شرکت شیر پاستوریزه ارمغان با چه سیاست و فرآیندی است و در این راستا چه اقدامات خاصی صورت گرفته است؟

زمانی که شما اقدامات هدفمندی را اجرا و در جهت بهبود مستمر محصولات و خدمات و افزایش کیفیت تولیدات خود تلاش کنید، مطمئن باشید که رضایت مشتریان را کسب خواهید کرد. ابتدایی‌ترین موضوع هر کسب و کار، تلاش جهت ایجاد رضایت برای مشتری است؛ زیرا تحقیقات انجام شده گواه این مساله است که مهارت بالا در ارتباط برقرار کردن با مشتری و ارتقای کیفیت محصولات و خدمات، باعث جذب و رضایت مشتریان می‌شود. در این راستا، در شرکت مانی ماس تاکنون اقدامات زیر صورت گرفته است:

- ۰۱ متمایز ساختن محصولات مشتری محور؛
- ۰۲ سرعت عمل در انجام خدمات؛
- ۰۳ هویت‌سازی برند؛
- ۰۴ افزایش انگیزه کارمندان شرکت؛
- ۰۵ رفع نقایص کاری؛
- ۰۶ تخصیص امتیاز برای مشتریان وفادار؛
- ۰۷ برقراری ارتباط با مشتری.

جایگاه محصولات تولیدی این شرکت را در سبد مصرف خانوار به لحاظ ارزش غذایی و اساسی بودن نیاز تغذیه‌ای آن تشریح فرمایید.

بین مواد غذایی مختلف، شیر و فرآورده‌های آن جزء اساسی‌ترین مواد غذایی هستند که نزدیک‌ترین حالت را به یک غذای کامل دارند؛ همچنین سرشار از انواع مواد مغذی ضروری برای زندگی، از قبیل انواع پروتئین‌های مرغوب و کلسیم بوده، مقاومت بدن در مقابل بسیاری از بیماری‌های عفونی و بیماری‌های ناشی از سوءتغذیه را بالا می‌برند. مهم‌ترین لبنیات بعد از شیر، ماست است که املاح آن شامل کلسیم، فسفر، پتاسیم، منگنز، منیزیم و گوگرد است. ماست با داشتن اسیدلاکتیک، روده‌ها به خصوص روده بزرگ را ضد عفونی می‌کند، برای درمان اسهال و مسمومیت، ساده‌ترین وسیله معالجه است، موجب کم‌شدن کلسترول و اسید اوریک هم می‌شود و طول عمر می‌آورد؛ از این رو، مصرف آن اهمیت بسیاری دارد و فقدان آن باعث بروز مشکلات فراوانی از جمله سوءتغذیه و ضعف استخوان می‌شود. ضعف استخوانی نیز به شکستگی استخوان‌ها در استئوپروز (پوکی استخوان) منجر می‌شود. این عارضه سالانه هزینه‌ای برابر ۷,۱ میلیارد دلار بر مردم جهان تحمیل می‌کند. از آنجایی که شیر و فرآورده‌های آن مانند ماست و املاح دیگر، بیشتر از ۵۰ درصد کلسیم مورد نیاز بدن را در رژیم غذایی روزانه برآورده می‌کنند، از اهمیتی قابل توجه برخوردارند.

با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از فرآورده‌های صنعتی، چه راهکارهایی برای جلب میل بیشتر مصرف‌کنندگان به خرید محصولات شرکت و اطمینان خاطر آن‌ها از لحاظ ایمن و سالم بودن آن‌ها به کار گرفته‌اید؟

با توجه به رشد روزافزون جمعیت جهان و بحران آب و غذا، دستیابی به عرضه باثبات



علی محمد ابراهیمی مدیرعامل شرکت زرین‌غزال (دایتی)

واحد نمونه روز جهانی ایمنی مواد غذایی در سال ۱۴۰۰

شعار، سازمان جهانی بهداشت قصد دارد این واقعیت را تاکید کند که تولید و مصرف غذای بی‌خطر، فواید فوری و بلندمدتی برای بشر، کره زمین و اقتصاد دارد. انتخاب واحدهای برتر نیز با ارزیابی شاخص‌های: اقدامات پیش‌نیازی، کنترل کیفیت آزمایشگاهی، استقرار سیستم‌های ایمنی مدیریت مواد غذایی، پیشگیری از بروز کرونا، پیشگیری از بروز بیماری‌های غیرواگیر با اصلاح فرمولاسیون پروانه‌های ساخت در راستای کاهش میزان قند، نمک و اسیدهای چرب ترانس و درج نشانگر رنگی تغذیه‌ای روی برچسب محصولات، صورت گرفته است.

چه اقدامات و فرآیندهایی باعث انتخاب شرکت زرین‌غزال به‌عنوان واحد نمونه روز جهانی ایمنی مواد غذایی در سال ۱۴۰۰ شده است؟

همگام‌بودن با استانداردهای روز جهانی و موفقیت در کسب سختگیرانه‌ترین استانداردهای جهانی و منطقه‌ای مهم‌ترین عامل موفقیت زرین‌غزال در اخذ این عنوان است. باید بگوییم این شرکت به ارزش‌هایی معتقد و متعهد است که مهم‌ترین آن‌ها احترام به انسان‌ها و حقوق آن‌ها در مقام مشتری و مصرف‌کننده است. همین نگرش باعث می‌شود ما بهترین نیروی انسانی متخصص را با وسواس برای تولید محصولات انتخاب کنیم، سالم‌ترین و بهترین مواد اولیه را تامین کنیم و به‌روزترین تجهیزات، خطوط تولید و استانداردها و تکنولوژی‌های آزمایش کنترل کیفیت را به کار گیریم و کیفیت محصول را از خط تولید تا مصرف‌کننده نهایی در بالاترین درجه حفظ کنیم؛ همچنین با توجه به این مطلب که دامداری تامین شیر مصرفی محصولات زرین‌غزال در مالکیت و کنترل و نظارت مستقیم شرکت است، این مورد نیز در سلامت و کیفیت محصول نهایی نقش به‌سزایی را ایفا

علی محمد ابراهیمی، متولد ۱۳۴۶، دانش‌آموخته رشته مهندسی عمران، عضو هیات‌مدیره گروه صنعتی غزال و مدیرعامل شرکت زرین‌غزال است. این شرکت با زیربنایی بیش از ۷۰ هزار مترمربع و مساحت ۱۲ هکتار بنا شده است. آغاز تولید این شرکت در بخش بستنی از ۱۳۸۴ و در بخش لبنیات از ۱۳۸۷ است. در حال حاضر بیش از ۴۵۰۰ نفر پرسنل در این شرکت و شبکه‌های توزیع مشغول فعالیت هستند. شرکت زرین‌غزال دارای توان تولید بیش از ۳۰۰ تن بستنی و ۵۰۰ تن لبنیات در روز است.

توانمندی‌ها، گستره فعالیت‌ها و نوع محصولات شرکت را به صورت کامل تشریح نمایید.

برند دایتی ابتدا با ۱۳ محصول جدید راهی بازار شد و اکنون بیش از ۸۰ مدل انواع بستنی با بالاترین کیفیت و سطح استاندارد جهانی و داخلی عرضه می‌کند. در حوزه لبنیات نیز برندهای دایتی و آپادا محصولات خود را در دسته‌بندی انواع شیر و شیرکائو، ماست و ماست‌های طعم‌دار، دوغ و انواع پنیر، تولید و به بازارهای داخلی و خارجی عرضه می‌کنند.

فلسفه روز جهانی ایمنی مواد غذایی چیست و واحدهای برتر با چه ملاک و شاخص‌هایی انتخاب می‌شوند؟

هفتم ماه ژوئن به عنوان روز جهانی ایمنی مواد غذایی نام‌گذاری شده است تا سطح آگاهی افراد درباره بیماری‌های ناشی از مواد غذایی افزایش یافته و به پیشگیری، تشخیص و مدیریت بیماری‌ها کمک شود. شعار «غذای ایمن امروز برای فردایی سالم» به مناسبت روز جهانی ایمنی مواد غذایی انتخاب شده است. با انتخاب این

مستقیم کارشناسان دامپزشکی و کنترل کیفیت شرکت تامین می‌شود؛ ضمن اینکه حفظ کیفیت تولیدات نیز با رعایت کامل زنجیره دمایی، ارسال و نگهداری محصولات با توجه به ناوگان حمل‌ونقل اختصاصی دایتیران و توزیع فریزرهای نگهداری در فروشگاه‌ها صورت می‌گیرد.

در زمینه ارایه محصولات با بسته‌بندی ایمن، برنامه و سیاست شرکت چیست؟ چه میزان در این زمینه موفق بوده‌اید؟

استفاده از تکنولوژی روز دنیا در خطوط تولید و بسته‌بندی محصولات از همان آغاز فعالیت شرکت زرين‌غزال صورت گرفت و همان‌طور که پیش‌تر گفته شد، از سیاست‌های کلی و تغییرناپذیر این شرکت، همکاری با بهترین تامین‌کنندگان است و این مورد، تهیه ادوات بسته‌بندی را نیز شامل می‌شود. حضور و رقابت در بازارهای جهانی گواه بر این است که برندهای دایتی و آپادا در حوزه بسته‌بندی موفق و همگام با بزرگان صنعت غذای جهان هستند.

انتظارهای شما از دولت در راستای حمایت از واحدهای تولیدی به ویژه در حوزه صنایع غذایی در جهت تسهیل تولید محصولات ایمن و سالم چیست؟

- ۰۱ حذف بروکراسی و قوانین پیچیده حاکم بر ادارات، وزارتخانه‌ها و همکاری با صنایع و هموار کردن مسیر اخذ مجوزها و تاییدیه‌ها؛
- ۰۲ رفع مشکلات در قوانین مالیاتی؛
- ۰۳ ایجاد ثبات در قیمت‌ها؛
- ۰۴ فراهم آوردن شرایط، زیرساخت‌ها و گسترش امکانات مناسب جهت توسعه فعالیت‌های تولیدی و اقتصادی برای فعالان این حوزه.

توصیه شما به مردم در راستای اهمیت دادن به تغذیه ایمن و سالم چیست؟

سلامت، ثروت است. به نظر می‌رسد امروزه بسیاری از ما فراموش کرده‌ایم که ثروت واقعی ما چیست. با زندگی پرمشغله، عادت‌های غذایی به‌شدت رو به وخامت رفته است. فراموش کرده‌ایم که تغذیه سالم چه چیزی بوده است. داشتن یک رژیم غذایی سالم برای ما مفید است. باید از سلامت و ایمنی و مزایای غذایی که به بدنمان می‌رسانیم، مطمئن باشیم و هر چیزی را بدون آگاهی از مناسب بودنش برای سلامتی مان مصرف نکنیم.

داشتن یک برنامه غذایی مناسب همیشه و در همه حال می‌تواند در بروز بسیار از بیماری‌ها از ما محافظت کند. هر کدام از اقدام‌ها نیاز به تغذیه سالم و درست دارند تا به فعالیتشان ادامه دهند و سلامت ما را تضمین کنند. به همین دلیل است که در شرکت زرين‌غزال رسالت، هدف و تمرکز روی سلامتی مصرف‌کننده است.

اهداف و آرمان‌های پیش روی خود در این مجموعه را بیان فرمایید.

بستنی دایتی و لبنیات آپادا در صنعت فرآورده‌های غذایی از بدو حضور پیشرو بوده و هست و همچنان نیز پیشرو خواهد بود. بهبود، اصلاح، بالابردن و کنترل کیفیت و تنوع، جزو برنامه‌های همیشگی شرکت است. اگر چه به خاطر مباحث رقابتی نمی‌توان همه برنامه‌های آتی را بیان کرد، ولی می‌توانم به مردم عزیز کشورمان بگویم که همیشه از دایتی، محصولات جدید خواهند دید. بهترین محصولات را برایشان تدارک می‌بینیم؛ چون واقعا مردم ایران را همان‌طور که در شعار شرکت بیان شده است «شایسته بهترین‌ها» می‌دانیم.

می‌کند. عدم استفاده از مواد نگهدارنده، از ویژگی‌های دیگر محصولات زرين‌غزال است.

سایر افتخارها و عناوین کسب‌شده توسط شرکت زرين‌غزال را نام ببرید.

افتخارها و عناوین مختلف و متعدد داخلی و بین‌المللی به محصولات ما تعلق گرفته است. لیست بلندبالای موفقیت در این ۱۶ سال در سایه تلاش‌های شرکت به دست آمده است که می‌توان به کارآفرین نمونه کشور، واحد نمونه ملی و استانی صادرات در سال‌های متوالی، عنوان واحد تولیدی برتر از سازمان غذا و دارو، عنوان واحد نمونه از طرف اداره استاندارد ایران، جوایز متعدد رعایت حقوق مصرف‌کنندگان در سنوات متوالی، نشان‌های مدیریت کیفیت ISO، نشان HACCP، نشان حلال، گواهی تایید صلاحیت از مایشگاه همکار، لوح زرين‌مدیریت بازاریابی صنایع غذایی ایران و عنوان واحد نمونه صنایع لبنی استان فارس اشاره کرد. همه این‌ها پاسخی هستند به حسن انتخاب مردم عزیز و اعتمادی که به محصولات این شرکت دارند.

جلب رضایت مصرف‌کنندگان در شرکت زرين‌غزال با چه سیاست و فرآیندی است و در این راستا چه اقدامات خاصی صورت گرفته است؟

این شرکت به ارزش‌هایی معتقد و متعهد است که مهم‌ترین آن‌ها، احترام به انسان‌ها و حقوق آن‌ها در مقام مشتری و مصرف‌کننده است. همین نگرش باعث می‌شود ما بهترین نیروی انسانی متخصص را با وسواس برای تولید محصولات متنوع انتخاب کنیم، سالم‌ترین و بهترین مواد اولیه را تامین کنیم و به‌روزترین تجهیزات، خطوط تولید و استانداردها و تکنولوژی‌های آزمایش کنترل کیفیت را به کار گیریم و کیفیت محصول را از خط تولید تا مصرف‌کننده نهایی در بالاترین درجه حفظ کنیم؛ همچنین احترام به ذائقه، سلیقه و نیاز مصرف‌کنندگان و نیز ارتباط مداوم با آن‌ها کمک به سزایی به جلب رضایت مشتریان می‌کند.

جایگاه محصولات تولیدی این شرکت را در سبد مصرف‌کنندگان به لحاظ ارزش غذایی و اساسی بودن نیاز تغذیه‌ای آن تشریح فرمایید.

دایتی مبدأ تحولات زیادی در فرهنگ‌سازی مصرف‌کننده سالم بوده است. ما عقیده داریم که بستنی بهترین میان‌وعده غذایی است؛ اما مطمئنا هر چه در خصوص ارزش غذایی لبنیات و لزوم استفاده از آن بیان شود، باز هم کم است. شرکت زرين‌غزال با ارایه محصولات لبنی و بستنی باکیفیت و سالم به بالابردن سطح انتظار مصرف‌کننده کمک کرده و مدعی است که در این راه نقش تعیین‌کننده‌ای داشته است.

با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از فرآورده‌های صنعتی، چه راهکارهایی برای جلب میل بیشتر مصرف‌کنندگان به خرید محصولات شرکت و اطمینان خاطر آن‌ها از لحاظ ایمن و سالم بودن آن‌ها به‌کار گرفته‌اید؟

ما معتقدیم که در صنعت لبنیات، مهم‌ترین اصل، ارایه محصول سالم و با بالاترین کیفیت به دست مصرف‌کننده است. برای رسیدن به این هدف و تولید محصولات دایتی و آپادا، بهترین مواد اولیه از خوش‌نام‌ترین و بهترین تامین‌کنندگان داخلی و خارجی خریداری می‌شود و از مواد نگهدارنده استفاده نمی‌شود؛ همچنین شیر مصرفی برای تولیدات دایتی و آپادا از مجتمع شیر و گوشت فرزیس که تحت تملک شرکت زرين‌غزال است، با در نظر گرفتن استانداردهای بسیار سختگیرانه و زیر نظر



محمد بزم‌آرا مدیرعامل شرکت پگاه فارس

واحد نمونه روز جهانی ایمنی مواد غذایی در سال ۱۴۰۰

با فعال‌سازی واحد تحقیق و توسعه، ۱۵۰ نوع محصول لبنی در پگاه فارس تولید می‌شود

حاضر با دریافت بیش از ۳۵ درصد از شیر خام استان و ظرفیت اسمی ۵۵۰ تن تولید محصولات خود را در بسته‌بندی‌های جدید و بهداشتی با نام تجاری «پگاه فارس» به بازار عرضه می‌کند. شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس به‌عنوان یکی از شرکت‌های زیرگروه صنایع شیر ایران با بیش از نیم‌قرن تجربه در تولید و فرآوری شیر و سایر فرآورده‌های شیری است که با استفاده از دستگاه‌های مدرن و پیشرفته دنیا با دریافت بیش از ۳۵ درصد شیر خام استان فارس (روزانه حدود ۴۵۰ تن شیر) و فرآوری آن به بیش از ۱۵۰ نوع محصول در بسته‌بندی‌های کاملاً بهداشتی و بر اساس سلیق و ذایقه مشتریان، توانسته خود را به‌عنوان بزرگ‌ترین و محبوب‌ترین برند لبنی جنوب کشور مطرح کند و با تولیدات خود، سهم به‌سزایی در رضایت مشتریان و ذی‌نفعان و همچنین در رفع مشکلات تولید شیر خام و برطرف کردن معضله‌های مربوط به دامداران (سنتی و صنعتی) در استان ایفا کند.

توانمندی‌ها، گستره فعالیت‌ها و نوع محصولات شرکت را به صورت کامل تشریح فرمایید.

پگاه فارس توانسته است در روند توسعه محصولات خود با فعال‌سازی واحد تحقیق و توسعه و در ادامه، با راه‌اندازی واحدهای جدید و ترجمه کتاب در این خصوص برای اولین بار در کشور و در راستای حضور فعال در بازارهای داخلی و خارجی و افزایش کیفیت محصولات تولیدی با استفاده از تحقیقات علمی و گسترده و

محمد بزم‌آرا دارای مدرک کارشناسی ارشد صنایع غذایی، مدیرعامل و نایب‌رئیس هیات‌مدیره شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس است. از ۲۵ سال سابقه اجرایی مهندس بزم‌آرا در صنایع شیر ایران می‌توان به عضویت هیات‌مدیره و مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه خراسان، عضویت تیم ممیزین کیفیت شرکت صنایع شیر ایران، ۲۵ سال سابقه اجرایی و مدیریتی در شرکت شیر پاستوریزه پگاه خراسان و... اشاره کرد.

مکان قدیمی کارخانه شیر پگاه فارس در شیراز است که در ۱۳۴۲ با نام «کارخانه شیر پاستوریزه شیراز» راه‌اندازی شد و با ظرفیت ۱۵ تن در ۱۳۴۶ شروع به کار کرد. کار این شرکت در ابتدا تولید شیر ریکمباین یا شیر بازساخته بود که به منظور تامین پروتئین حیوانی موردنیاز شهروندان و استفاده کلان از شیر خشک وارداتی برای مصرف دانش‌آموزان در ۱۳۴۶ به بهره‌برداری رسید. کارخانه‌ای که در حال حاضر شرکت شیر پگاه در آن قرار دارد از ادغام کارخانه قدیم شیر شیراز و کارخانه ششیر زرکان که در ۱۳۵۴ تاسیس شده بود، در ۱۳۵۹ به وجود آمد و تحت عنوان «کارخانه شیر منطقه‌ای فارس» شروع به فعالیت کرد. مساحت این کارخانه ۱۳،۵ هکتار است و در ۳۲ کیلومتری جاده شیراز - تخت جمشید واقع است. این کارخانه با ظرفیت اولیه ۱۵۰ تن، یکی از کارخانه‌های بزرگ تحت پوشش شرکت صنایع شیر ایران بوده که به مرور با پیشرفت تکنولوژی و افزایش ماشین‌آلات، در حال

واحد پیشرو در تولید محصولات سلامت‌محور، واحد سرآمد لبنی کشور و برند ملی برتر و... از دیگر افتخارهای شرکت پگاه فارس در این خصوص هستند؛ همچنین شرکت پگاه فارس افتخارهای زیر را نیز در این زمینه در کارنامه خود دارد:

- (۱) واحد نمونه صنعتی استان فارس از سوی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس؛
- (۲) واحد برگزیده استاندارد در سطح ملی از سوی سازمان ملی استاندارد ایران؛
- (۳) مدیر کیفی نمونه کشوری از سوی سازمان ملی استاندارد ایران؛
- (۴) روابط عمومی برتر کشور در پانزدهمین سمپوزیوم بین‌المللی روابط عمومی؛
- (۵) واحد برتر استان فارس در صنایع لبنی از سوی معاونت غذا و دارو و دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی استان فارس؛
- (۶) مسوول فنی برتر استان فارس در صنایع لبنی از سوی معاونت غذا و دارو و دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی استان فارس؛
- (۷) صادرکننده نمونه استان از سوی اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی استان فارس؛
- (۸) صنعت برگزیده کشور از سوی سازمان حفاظت محیط زیست.

📌 **جلب رضایت مصرف‌کنندگان در شرکت پگاه فارس با چه سیاست و فرآیندی است و در این راستا چه اقدامات خاصی صورت گرفته است؟**

شرکت پگاه فارس در کنار سیستم جامع رسیدگی به شکایات شرکت صنایع شیر ایران، به صورت داخلی استقرار استاندارد بین‌المللی ایزو ۱۰۰۰۲ (سیستم رسیدگی به شکایات مشتری) و ایزو ۱۰۰۰۴ (مدیریت رضایتمندی مشتریان) را نیز انجام داده است. شکایات در شرکت پگاه فارس از روش‌های مختلفی مانند تلفن گویا، شبکه‌های مجازی اینستاگرام و تلگرام، ایمیل، سایت و... دریافت می‌شود؛ سپس شکایات دریافتی طی فرم اتوماسیون به کارشناسان واحد کنترل کیفیت ارجاع و تیمی جهت جلب رضایت مشتری و ارایه توضیحات لازم اعزام می‌شود. گفتنی است، اعزام تیم در جهت جلب رضایت مشتری برای کلیه شکایات‌های وارد و غیر وارد صورت می‌پذیرد.

📌 **جایگاه محصولات تولیدی این شرکت را در سبذ مصرف خانوار به لحاظ ارزش غذایی و اساسی بودن نیاز تغذیه‌ای آن تشریح فرمایید.**

شیر و فرآورده‌های لبنی از جمله محصولات مهمی هستند که سهم بسیار کمی در سبذ غذایی خانوار ایرانی دارند و متخصصان تغذیه کشور همواره بر افزایش مصرف این محصولات تاکید می‌کنند.

دلایل مصرف پایین لبنیات در کشور، عوارض ناشی از این مساله، اوضاع کشورهای توسعه یافته در این زمینه و راهکارهای موثر برای آن از جمله مباحثی است که یافتن پاسخ مناسب برای آن‌ها می‌تواند در حل مشکل موجود موثر باشد. مساله دیگری که در این میان وجود دارد، این است که متاسفانه سیستم زندگی شخصی و سیاست‌گذاری ما بیمار محور است؛ یعنی ما برای بیماران هر هزینه‌ای را که لازم باشد، صرف می‌کنیم؛ اما زمانی که بحث پیشگیری مطرح می‌شود، هیچ متولی برای آن وجود ندارد. بحث اصلی ما درباره شیر، مساله پیشگیری قبل از درمان است.

📌 **با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از فرآورده‌های صنعتی، چه راهکارهایی برای جلب میل بیشتر مصرف‌کنندگان به خرید محصولات شرکت و اطمینان خاطر آن‌ها از لحاظ ایمن و سالم بودن آن‌ها به کار گرفته‌اید؟**

همچنین تولید محصولات سلامت‌محور و ایجاد تنوع در محصولات و بسته‌بندی آن‌ها بر اساس ذائقه و نظر مصرف‌کنندگان به گونه‌ای عمل کند که اکنون بالغ بر ۱۵۰ نوع محصول شامل انواع فرآورده‌های شیری، از جمله شیرهای پاستوریزه در بسته‌بندی‌های مدرن و مطابق با استانداردها و تکنولوژی روز دنیا، شیرهای استریل ساده و طعم‌دار، انواع ماست، دوغ با طعم‌ها و بسته‌بندی‌های متفاوت، پنیر ایرانی لیوانی و پاکتی، کره قالبی، کشک پاستوریزه و پاکتی، خامه استریل و پاستوریزه، انواع فرآورده‌های پودری نظیر پودر آب پنیر (پرمیت) و پودر آب پنیر رنگی، شیر خشک، پودر پرتین و ریپلیسر (شیر خشک دامی برای اولین بار در ایران) و همچنین محصولات فراسودمند نظیر ماست پروبیوتیک (پروماس)، پنیر با نمک جایگزین (پتاسیم جایگزین سدیم)، نوشیدنی کفیر، پنیر، دوغ، شیر پروبیوتیک و کشک بی نمک تولید و روانه بازار کند.

📌 **فلسفه روز جهانی ایمنی مواد غذایی چیست و واحدهای برتر با چه ملاک و شاخص‌هایی انتخاب می‌شوند؟**

روز جهانی ایمنی غذا در ۷ ژوئن با هدف جلب توجه و الهام‌بخشیدن به اقدامات پیشگیرانه، شناسایی و مدیریت خطرات ناشی از مواد غذایی به امنیت غذایی، سلامت انسان، رفاه اقتصادی، کشاورزی، دسترسی به بازار، گردشگری و توسعه پایدار کمک می‌کند. سازمان ملل متحد هدف از این روز را جلب توجه جهانی به پیامدهای بهداشتی غذا و آب آلوده اعلام کرده است.

در کشور ایران نیز سازمان غذا و دارو مسوول ارتقا و حفاظت از سلامت مردم است که می‌خواهد از اینکه منابع غذایی کشور ایمن، بهداشتی، سالم و دارای برچسب صادقانه باشند، اطمینان حاصل کند.

ملاک انتخاب واحدهای برتر در این جشنواره شامل امتیازات prps (چک لیست‌های ایمنی غذا که طی بازدید نمایندگان سازمان غذا و دارو تکمیل و امتیازدهی می‌شود)، تعداد شکایات‌ها، دارا بودن استانداردهای بین‌المللی ایزو ۲۲۰۰۰ و HACCP، تعامل‌های مثبت شرکت‌ها با سازمان و... است.

📌 **چه اقدامات و فرآیندهایی باعث شده شرکت پگاه فارس به عنوان واحد نمونه روز جهانی ایمنی مواد غذایی در سال ۱۴۰۰ انتخاب شود؟**

با توجه به اینکه شرکت پگاه همواره از بدو تاسیس ارتقای سلامت و کیفیت و مشتری‌مداری را سرلوحه کارهای خود قرار داده است و در این راستا همواره کوشیده تا با رعایت الزام‌های قانونی و فراقانونی، نهایت همکاری را با ارگان‌های نظارتی داشته باشد و این موارد را ارتقا بخشد، هر ساله افتخارهای بی‌شماری را از آن خود می‌کند.

📌 **سایر افتخارها و عناوین کسب‌شده توسط این شرکت را نام ببرید.**

از مهم‌ترین افتخارهایی که مرتبط با روز جهانی استاندارد، غذا و دارو و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است، می‌توان به دریافت نشان سیب سبز سلامت برای محصولات که معتبرترین نشان در حوزه سلامت و ایمنی غذایی کشور است، اشاره کرد. این نشان هر ساله از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به فرآورده‌های غذایی ایمن و سالم که الگوی سلامت و ایمنی هستند و آیین‌نامه رعايت می‌کنند، تعلق می‌گیرد. این نشان همچون سال‌های گذشته امسال نیز به شرکت شیر پگاه فارس تعلق گرفت. شرکت پگاه با دارا بودن بیش از ۶۵ نشان ایمنی و سلامت در مسیر ارتقای سلامت، پیشرو و پیشگام است. واحد نمونه صنایع غذایی ملی استاندارد در سال ۹۸ و ۹۹ و همچنین واحد نمونه صنایع غذایی از سوی اداره نظارت سازمان علوم پزشکی،

مهم اقتصادی نیز در همین قسمت اقتصادی جامعه عرضه می‌شود. پایداری تولید صنایع غذایی مطمئناً سلامت جامعه را در بر دارد. یکی دیگر از مسائلی که پایداری اقتصادی تولید و برحسب آن، پایداری اقتصادی جامعه را به دنبال دارد، حضور بازارهای برون مرزی و صادرات محصولات تولیدی است که رشد تولید، ایجاد اشتغال و نهایتاً سلامت روانی جامعه را در بر دارد. این در حالی است که شرایط اقتصادی موجود و تنوع و تغییر مستمر قوانین سبب شده است حجم صادرات به حداقل برسد و امکان انتقال‌های ارزی وجود نداشته باشد.

قیمت تمام‌شده محصول نیز یکی از بزرگ‌ترین معضله‌های حاکم بر تولید است که بالا بودن آن موجب شده است بسیاری از محصولات به دلیل قیمت، از سبد خانوار حذف شود. سهم چشمگیری از قیمت تمام‌شده محصولات در کشور مربوط به هزینه شیر خام و مواد اولیه و حتی حمل بار است که اخیراً این مهم رو به افزایش بوده است. حمایت هر چه بیشتر از این صنعت و حمل و نقل می‌تواند در کاهش قیمت تمام‌شده محصول، سهم بسزایی داشته باشد. چنانچه دولت بر موارد ذکر شده نظارت و برنامه‌ریزی موفق‌تر و بهتری داشته باشد، مطمئناً شاهد رشد چشمگیری در صنایع غذایی و در تمامی زمینه‌ها خواهیم بود.

توصیه شما به مردم در راستای اهمیت دادن به تغذیه ایمن و سالم چیست؟

بحث الگوی مصرف مواد غذایی یکی از مهم‌ترین مباحثی است که بر سلامت جامعه، مصرف بهینه مواد غذایی و حتی تولید و واردات آن‌ها تأثیر گذار است. طی سالیان اخیر، افزایش بیماری‌هایی مانند دیابت، فشارخون، چربی خون، اضافه وزن و مواردی از این قبیل در جامعه، حاکی از آن است که الگوی مصرف صحیحی در جامعه وجود ندارد و باید چاره‌ای جدی برای آن اندیشید.

کشورمان با توجه به کثرت محصولات متنوع غذایی و لبنی و توانمندی‌های انسانی و منطقه‌ای، توانایی بالایی برای توسعه صنایع غذایی سلامت‌محور و تبدیلی دارد. اگر بتوانیم از ظرفیت‌های موجود به‌طور کارآمدتر بهره‌برداری کنیم، زمینه صادرات به کلیه کشورها بیش از پیش افزایش خواهد یافت؛ اما به نظر می‌رسد عدم اتخاذ سیاست یکپارچه یکی از مهم‌ترین چالش‌های کنونی در صنعت غذای کشور است که نمونه آن را در تغییرات مداوم سیاست‌های صادرات و واردات و قیمت‌گذاری می‌توان مشاهده کرد.

اهداف و آرمان‌های پیش روی خود در این مجموعه را بیان فرمایید.

پگاه فارس ماموریت خود را همچون گذشته و با قدرت بیشتر برای سال ۱۴۰۰ کمک به ارتقای سلامت جامعه و افزایش فرهنگ استفاده از محصولات لبنی از طریق تولید و توزیع محصولات سالم و ایمن در کنار حفظ محیط‌زیست قرار داده است و در راستای این چشم‌انداز، دریافت روزانه حداقل هزار تن شیر و بالاترین سهم بازار صنعت لبنیات در داخل کشور و صادرات ۲۰ درصد از فروش محصولات خود به بازارهای خارج از کشور را مدنظر قرار داده و کوشیده است برای تحقق این چشم‌انداز، ارزش‌های سازمان را که حفظ سلامت جامعه، مشتری‌مداری، حفظ محیط‌زیست، مسوولیت‌پذیری، صداقت، مشارکت در بهبود مستمر، نوآوری و هم‌افزایی و افزایش بیشتر مسوولیت‌های اجتماعی است، ارتقا بخشد. در پایان، از اصحاب رسانه که همواره یار و همراه صنایع غذایی هستند و نقش بسزایی در اطلاع‌رسانی در این زمینه دارند؛ به‌خصوص نشریه وزین صنعت غذای سبز، تشکر ویژه دارم.

رویکردهای کلی حوزه غذا در دنیا تضمین سلامت غذا از مزرعه تا سفره است. در این راستا شرکت‌های زیادی در کشور و استان ما کوشیده‌اند که این امر را سرلوحه کارهای خود قرار دهند و از این حیث خوشبختانه شرکت صنایع شیر ایران به‌عنوان سهامدار اصلی شرکت پگاه فارس توانسته است با داشتن بزرگ‌ترین مجتمع کشت و صنعت دامپروری با نام پگاه فارس و دارابودن شش‌هزار رأس گاو شیری با بهترین کیفیت شیر خام و ایجاد مجتمع خوراک دام در استان فارس این چرخه را کامل و به‌عنوان پیشرو در این خصوص در کشور مطرح کند. راه‌اندازی مجدد شیر رایگان و ارایه یارانه به مصرف‌کنندگان نیز از راهکارهای دیگر است.

در زمینه ارایه محصولات با بسته‌بندی ایمن، برنامه و سیاست شرکت چیست؟ چه میزان در این زمینه موفق بوده‌اید؟

یکی از مهم‌ترین عوامل موثر در ایمنی محصولات غذایی، استفاده از بسته‌بندی‌های ایمن است. بیماری‌های ناشی از غذا، یکی از شایع‌ترین و شدیدترین مشکلات بهداشت عمومی در جهان امروز هستند که بر زندگی انسان‌ها بار سنگینی تحمیل کرده‌اند. با توجه به روند روبه‌شد جمعیت که می‌تواند به‌طور روزافزون بر نیازهای مواد غذایی کشور بیفزاید و از طرفی استاندارد ایمنی مواد غذایی به‌منظور ارتقای سطح سلامتی جامعه که یکی از اهداف کلیدی در زمینه امنیت غذایی است، بسته‌بندی بهداشتی مواد غذایی در ایجاد امنیت و حفاظت از مواد غذایی نقش بسیار مهمی را ایفا می‌کند. بسته‌بندی به‌عنوان پوشش یا ظرف، جهت حفظ کیفیت غذا، به حداقل رساندن ضایعات مواد غذایی و کاهش استفاده از مواد نگهدارنده در ماده غذایی، مورد استفاده قرار می‌گیرد. به این دلیل که لایه بسته‌بندی به تنهایی قادر به تامین نیازهای مورد نظر نیست، از این رو از بسته‌بندی‌های چندلایه استفاده می‌شود. یکی از موارد مهم در انتخاب بسته‌بندی برای محصول، در نظر گرفتن تأثیر متقابل محصول و بسته‌بندی نسبت به هم است.

مهم‌ترین ویژگی‌هایی که در انتخاب مواد بسته‌بندی مورد توجه قرار می‌گیرند، عبارت‌اند از:

- ۰۱ عدم تأثیر متقابل بین محصول و ماده بسته‌بندی؛
- ۰۲ مقاومت مواد بسته‌بندی در برابر بخار آب، اکسیژن، برخورد ضربه و سوراخ‌شدگی؛
- ۰۳ مقاومت حرارتی ماده بسته‌بندی؛
- ۰۴ عدم تأثیر نور بر محصول غذایی.

در شرکت پگاه فارس کلیه اقلام بسته‌بندی دارای مجوزهای قانونی شامل پروانه‌های بهداشتی ساخت و نتایج آزمون منطبق است.

انتظارهای شما از دولت در راستای حمایت از واحدهای تولیدی، به‌ویژه در حوزه صنایع غذایی در جهت تسهیل تولید محصولات ایمن و سالم، چیست؟

در حال حاضر بیش از ۷۰ درصد درآمد مالیاتی کشور ناشی از مالیات دریافتی از شرکت‌های تولیدی است، شرکت‌هایی که اقتصاد جامعه به‌طور مستقیم بر دوش آن‌هاست و آینده اقتصادی جامعه مستقیماً بر اساس عملکرد این شرکت‌ها رقم می‌خورد؛ این در حالی است که اصناف فقط ۳۰ درصد درآمد مالیاتی کشور را متحمل می‌شوند؛ بنابراین سطح نظارت مالیاتی بر عملکرد اصناف با سطح نظارت بر عملکرد واحدهای تولیدی قابل مقایسه نیست و قاچاق، این معضل

تولید کننده

• شوربجات • ترشیجات • رب گوجه فرنگی

واحد برتر اداره نظارت بر مواد غذایی
دانشگاه علوم پزشکی شیراز در سال ۱۳۹۴



Haft Setareh



کارخانه : فارس . کیلومتر ۹۵ جاده شیراز - اصفهان . مقابل همت آباد
تلفکس: ۰۷۱ ۴۳۵۸۷۱۳۲ تلفن ارتباط با مشتری: ۰۸۱ ۳۵۰۸ ۱۳۷ ۹۱۷
کد USSD: *۶۶۵۵*۷۰۰۷# www.haftsetarehfoods.ir



دهنادی

Dehnadi Trading Group

گروه بازرگانی



بزرگترین مرکز توزیع و فروش مواد اولیه

نانوایی و قنادی

در استان فارس



• نمایندگی رسمی فروش و پخش مواد اولیه در جنوب کشور •

فارس . شیراز . اکبرآباد . چهارراه سیلو

۰۷۱ - ۳۲۴۲ ۵۷۹۷ ☎ ۰۹۱۷ ۲۴۴ ۴۶۲۶ 📞

pouya.dehnadi@gmail.com 📧 iranbaker 📷





نارون شیراز

NARVAN SHIRAZ

نوشیدنی

زعفران

شیراز، شهرک صنعتی بزرگ
میدان پژوهش، بلوار پژوهش
شمالی، خیابان ۳۱۰
۰۷۱ - ۳۷۷۴۰۰۱۲
۰۷۱ - ۳۷۷۴۰۰۱۴

 narvan Shiraz

 www.narvan-group.com

شرکت صنایع غذایی

تتادچین

مرودتت



shadchin.co

فارس. کیلومتر ۶۵ جاده شیراز - اصفهان

۰۷۱-۴۳۴۷۲۱۲۴ ۷۳۷۷۱۶۳۹۳۶

۰۹۱۷۱۱۷۹۱۸۲ www.tasallotco.co

shadchin.morvdasht2491@gmail.com

LUX
STAR



توانمندی‌ها، گستره فعالیت‌ها و انواع محصولات شرکت را به صورت کامل تشریح فرمایید.

با توجه به تکنولوژی بولر و به‌روزرسانی دستگاه‌ها و خط تولید، توانایی تولید انواع آرد گندم از قبیل آرد نول، آرد ستاره، آرد سنگک و به‌طور کلی انواع آرد جهت سایر مصارف را در سطح شهرستان، استان و دیگر نقاط کشور داراست.

فلسفه روز جهانی ایمنی مواد غذایی چیست و واحدهای برتر با چه ملاک و شاخص‌هایی انتخاب می‌شوند؟

ایمنی و سلامت فرآورده‌های غذایی، ارتقای سطح بهداشت عمومی و سلامت جامعه و تامین غذای ایمن و موردنیاز مردم از جمله اهداف روز جهانی ایمنی مواد غذایی است. واحدهای برتر با توجه به شاخص‌هایی همچون ارزیابی برنامه‌های پیش‌نیازی PRPs، کنترل کیفیت آزمایشگاه LPRP، استقرار سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی، پیشگیری از گسترش ویروس کرونا و سایر فعالیت‌های موثر در زمینه بهداشت فردی و اجتماعی و سلامت مواد غذایی مورد ارزیابی قرار می‌گیرند.

چه اقدامات و فرآیندهایی باعث انتخاب شرکت آرد سفید جهرم به عنوان واحد نمونه روز جهانی ایمنی مواد غذایی در سال ۱۴۰۰ شده است؟

اقداماتی در زمینه بهسازی شرکت، به‌روزرسانی دستگاه‌ها، رضایتمندی مشتریان، کیفیت مطلوب محصولات تولیدی، کسب بالاترین امتیاز PRPs در بین واحدهای تولیدی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهرستان جهرم، اجرای بهینه دستورالعمل‌های ابلاغی از سوی سازمان غذا و دارو، رعایت کلیه نکات ایمنی و سلامت محصول و استقرار سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی از جمله اقدامات شرکت در این زمینه بوده است.

سایر افتخارها و عناوین کسب‌شده توسط این شرکت را نام ببرید.

- ۰۱ واحد برتر صنایع غذایی در ۱۳۸۸ از طرف دانشگاه علوم پزشکی و خدمات؛
- ۰۲ واحد برتر در ۱۳۸۷ از طرف معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی جهرم؛
- ۰۳ واحد نمونه استان در ۱۳۸۴ از طرف اداره کل استانداردها و تحقیقات صنعتی استان فارس؛
- ۰۴ واحد نمونه صنایع غذایی در ۱۳۸۸ از طرف رییس دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی جهرم؛
- ۰۵ واحد نمونه صنعتی در ۱۳۸۳ از طرف استانداری فارس و رییس سازمان صنعت و معدن و تجارت استان فارس به مناسبت گرامیداشت روز صنعت و معدن؛
- ۰۶ مسوول کنترل کیفیت نمونه استان در ۱۳۸۹ از طرف اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان فارس؛
- ۰۷ مسوول فنی برتر در ۱۳۹۸ از طرف دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی جهرم؛
- ۰۸ مسوول بهداشت حرفه‌ای نمونه در ۱۳۹۱ از طرف معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی جهرم؛
- ۰۹ مسوول فنی برگزیده سال ۱۳۸۸ در نمایشگاه تخصصی صنایع غذایی از طرف دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی جهرم؛



بهنام دادگر

مدیرعامل شرکت آرد سفید جهرم

واحد نمونه روز جهانی ایمنی مواد غذایی در سال ۱۴۰۰

بهنام دادگر، متولد ۱۳۴۳، دارای بیش از ۳۰ سال تجربه مدیریت شرکت‌های صنعتی از جمله مدیرعامل شرکت زاگرس در تهران، مدیرعامل و هیات‌مدیره آرد آسیابان، مدیرعامل و رییس هیات‌مدیره آرد صدف، رییس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد کرمان و هرمزگان به مدت هشت سال و عضو هیات‌مدیره شرکت پارسیلا بوده است. او همچنین از ۱۳۹۵ تاکنون مدیریت‌عامل کارخانه آرد سفید جهرم را عهده‌دار است. او در ۱۳۸۸ رتبه برتر مدیر صنایع غذایی کشور را کسب کرده است.

شرکت آرد سفید جهرم با ظرفیت ۵۰۰ تن در روز واقع در جهرم، با بهره‌گیری از مدرن‌ترین و برترین تکنولوژی روز بولر آلمان و سوییس و تجربه‌ای طولانی در صنعت آرد، امکان تولید بهترین نوع آرد گندم در تمام زمینه‌ها را دارد. این شرکت در راستای سیاست‌های کلان خود و با قصد دستیابی به برترین‌ها در بازار رقابتی و ارتقای توانمندی‌های تولید در زمینه برآورده‌سازی الزام‌های قانونی و تامین نیازهای مشتریان و انطباق با سیستم‌های مدیریت نوین، اهداف کمی و کیفی در جهت ایمنی و سلامت محصول و افزایش رضایتمندی مشتریان و بهبود عملکرد فرآیندها و ارتقای کیفیت محصول، اهداف کمی و کیفی را به شرح فوق دنبال می‌کند. این شرکت در ۱۳۶۹ تاسیس شد و در ۱۳۷۷ مورد بهره‌برداری قرار گرفت؛ در ضمن توانایی تولید ۵۰۰ تن آرد در روز را داراست و در حال حاضر حدود ۱۰۰ نفر پرسنل به‌طور مستقیم و هزاران نفر به‌صورت غیرمستقیم در شرکت فعالیت دارند.

صنایع غذایی نسبت به دیگر بخش‌های صنعتی در ایران، بخش جدیدتری به‌شمار می‌رود و با توجه به اینکه این بخش بالاترین سهم در ایجاد اشتغال در کشور را دارد و همچنین وظیفه خطیر تولید غذای مردم به‌صورت ایمن و سالم به عهده این بخش است، لذا در جهت تسهیل تولید محصولات ایمن و سلامت‌محور از دولت و مسوولان محترم انتظار حمایت دارد.

توصیه شما به مردم در خصوص اهمیت دادن به تغذیه ایمن و سالم چیست؟

اهمیت دادن به تغذیه ایمن و سالم به دلیل رعایت اصول بهداشتی در تولید آن‌ها و به این دلیل که این نوع تغذیه می‌تواند عملکرد سیستم ایمنی بدن را تحت تاثیر قرار دهد، از توصیه‌های مهم به‌شمار رفته و انتظار می‌رود مردم با استفاده از محصولات سالم و تغذیه ایمن و بهداشتی در ارتقای سیستم ایمنی بدن و عملکرد مطلوب آن کوشا باشند.

اهداف و آرمان‌های پیش روی خود در این مجموعه را بیان فرمایید.

اهداف اصلی شرکت، تولید آرد با بالاترین کیفیت و جلب رضایت کامل مشتریان است. تولید غذای سالم و بهداشتی از دیگر اهداف مهم شرکت محسوب می‌شود که در این راستا با به‌روزرسانی شرکت در تمام زمینه‌ها و تولید محصولات متنوع جهت مصارف مختلف، حداکثر توانمندی را جهت پیشبرد اهداف شرکت در زمینه کمی و کیفی حاصل کرده است. امیدواریم روز به‌روز شاهد رشد و شکوفایی بیش از پیش محصولات سلامت‌محور در کشور باشیم؛ در ضمن با تضمین سلامت محصول و ارتقای سطح بهداشت صنایع غذایی در زمینه صادرات نیز گام موثری برداشته و به خودکفایی کشور در این زمینه کمک شود.



۱۰ مسوول فنی برگزیده در ۱۳۸۷ از طرف معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی جهرم؛

۱۱ دریافت گواهینامه تربیت مربی در زمینه آرد و غلات از طرف اداره کل غله استان فارس؛

۱۲ نماینده و مسوول جامعه مسوولان فنی شهرستان جهرم از ۱۳۸۴ تا ۱۳۹۱.

جلب رضایت مصرف‌کنندگان در شرکت آرد سفید جهرم با چه سیاست و فرآیندی است و در این راستا چه اقدامات خاصی صورت گرفته است؟

جلب رضایت مشتریان با توجه به تولید و ارایه آرد طبق استاندارد و دستورالعمل‌های مربوط و با کیفیت بالا و همچنین به‌روزرسانی شرکت در تمام زمینه‌ها و ارتقای سطح دانش کارکنان و ارتباط تنگاتنگ با مشتریان، انجام شده است. در این راستا، فرم نظرسنجی از مشتریان و روش اجرای کنترل محصول و رضایتمندی مشتری از اقدامات صورت گرفته در این مورد است.

جایگاه محصولات تولیدی این شرکت را در سبد مصرف خانوار به لحاظ ارزش غذایی و اساسی بودن نیاز تغذیه‌ای آن تشریح فرمایید.

آرد گندم به‌عنوان ماده اولیه برای تهیه نان و سایر محصولات بر پایه غلات، دارای اهمیت ویژه‌ای در سبد مصرفی خانوار بوده و غذای اصلی و پایه بسیاری از مردم است؛ همچنین روزانه بخش اعظمی از انرژی، پروتئین، املاح معدنی و ویتامین‌های موردنیاز بدن را فراهم می‌کند.

با توجه به حساسیت جامعه در زمینه استفاده از فرآورده‌های صنعتی، چه راهکارهایی برای جلب میل بیشتر مصرف‌کنندگان به خرید محصولات شرکت و اطمینان خاطر آن‌ها از لحاظ ایمن و سالم بودن آن‌ها به‌کار گرفته‌اید؟

کیفیت محصول و اطمینان خاطر مصرف‌کننده از ایمن و سالم بودن محصول در جهت جلب رضایت مشتریان بسیار اهمیت دارد. از طرفی، بسته‌بندی محصول طبق استانداردهای مربوط جهت جلوگیری از خرابی محصول و بالابردن عمر نگهداری آن در شرایط مطلوب اهمیت فراوانی دارد. گواهینامه‌ها و تاییدیه‌های غذا و دارو و اجرای سیستم‌های مختلف مدیریت کیفیت می‌تواند اطمینان خاطر مصرف‌کننده را در خصوص ایمن و سالم بودن محصول فراهم کند.

در زمینه ارایه محصولات بسته‌بندی ایمن، برنامه و سیاست شرکت چیست؟ چه میزان در این زمینه موفق بوده‌اید؟

در حال حاضر آردهای تولیدی در بسته‌بندی‌هایی از نوع کیسه‌های پلی‌پروپیلن ۴۰ کیلوگرمی طبق استانداردهای مربوط و مورد تایید سازمان غذا و دارو در شرایط کاملاً بهداشتی انجام می‌شود؛ لیکن برای مصارف خانگی نیز برنامه‌هایی برای تولید آرد در بسته‌بندی کوچک‌تر در شرایط کاملاً استاندارد و بهداشتی پیش‌بینی شده است.

انتظارهای شما از دولت در راستای حمایت از واحدهای تولیدی، به‌ویژه در حوزه صنایع غذایی در جهت تسهیل تولید محصولات ایمن و سالم، چیست؟



گلاب و عرقیات گیاهی

تعریف کالا

نام کالا: گلاب و عرقیات سنتی HS: ۳۳۰۱۹۰۱۱-۳۳۰۱۹۰۱۲-۳۳۰۱۹۰۱۹-۳۳۰۱۹۰۹۰

نام کالا: عصاره، اسانس HS: ۲۱۰۱۱۰۰-۲۱۰۱۱۲۰۰-۲۱۰۱۲۰۰۰-۲۱۰۱۳۰۰۰

نام کالا: مواد معطر و روغن‌های اسانسی HS: ۳۳۰۱

گلاب به مایعی گفته می‌شود که از گل محمدی با نام علمی *rosa damascene* استخراج و تهیه می‌شود.

اسانس گل سرخ یا رز یا محمدی گران‌ترین اسانس دنیاست. هر کیلو اسانس یا همان عطر خالص گل محمدی حدود هشت هزار دلار قیمت دارد.

امروزه شهرستان کاشان در استان اصفهان با تولید ۱۵ هزار تن گلاب، بزرگ‌ترین تولیدکننده این محصول در جهان است. پس از کاشان، شهر میمند در استان فارس با ۱۲ هزار تن تولید گلاب، دومین تولیدکننده بزرگ این محصول در جهان است. شهر اسپار تاش در ترکیه با ۸۵۰۰ تن، سومین تولیدکننده گلاب جهان است. گلاب عرقی است که از گل به‌خصوصی به نام گل محمدی یا گل گلاب می‌گیرند. به دلیل تقاضای زیاد صنعت عطرسازی برای روغن گل، گلاب محصول جانبی نسبتاً ارزان‌قیمتی حساب می‌شود. گلاب دارای طعم و بوی متمایزی است و در بعضی غذاهای کشورهای آسیایی استفاده می‌شود. این مایع خوشبو در ایران در بستنی، چای و شیرینی مورد استفاده زیادی دارد. گلاب برای اولین بار در ایران قدیم از تقطیر گل رز به‌دست آمد.

فرآیند تولید گلاب و عرقیات

تولید عرقیات

در ابتدای تولید عرقیات، ماده اولیه (گل یا گیاه) پس از تحویل و طی کردن مراحل بوجاری و تمیز کردن، داخل دیگ‌های تقطیر همراه با آب ریخته شده و پس از اینکه توسط حرارت غیر مستقیم، مخلوط

حاصله به جوش آمد و عرق حاصل از گل و گیاه تقطیر شد، به‌وسیله لوله‌های استیل به دیگ تقطیر دوم هدایت می‌شود. پس از تقطیر دوم، به‌وسیله لوله‌های کندانسور سرد شده و وارد مخازن جمع‌آوری عرقیات می‌شود. ممکن است از دیگ‌های تقطیر اول، عرق مستقیماً به کندانسور برود و از دیگ تقطیر دوم صرف‌نظر شده و وارد مخازن جمع‌آوری عرقیات شود. معمولاً سرد کردن به صورت دوجداره انجام می‌شود. کلیه مخازن، دیگ‌ها و لوله‌های مبرد که مستقیماً با عرقیات در تماس هستند، از جنس استیل ضدزنگ هستند. میزان آب از اول تا آخر تقطیر در یک سطح بوده و عملیات تقطیر نسبت به عیار گل قابل برنامه‌ریزی است. عرق حاصل سپس به‌وسیله پرکن داخل ظرف‌های شیشه‌ای یا پلاستیکی ریخته شده و در خاتمه پس از دربندی، درون وان آب گرم ۷۵ درجه سانتی‌گراد به مدت یک ساعت پاستوریزه و به داخل انبار هدایت می‌شود. قرنطینه محصول به مدت ۱۰ روز است. نمونه‌برداری آزمایشگاه توسط مسئول فنی کارخانه در



به طور واضح نوشته شود:

- نام فرآورده؛
- نام و آدرس تولیدکننده؛
- شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت؛
- وزن یا حجم خالصی بر حسب سیستم متریک؛
- تاریخ تولید یا شماره سری ساخت؛
- شرایط نگهداری؛
- درجه غلظت؛
- ساخت ایران؛
- قیمت برای مصرف کننده.

تولید گلاب صنعتی

این روش تولید گلاب توسط واحدهای صنعتی بزرگ به کار گرفته شده و راندمان کار آن بسیار بالاست. در این روش از دستگاه‌های مدرن استفاده می‌شود که بیشتر با به کارگیری تجربیات و کار با ارزش دانشمندان به وجود آمده است. بخار معمولاً توسط دیگ بخار ایجاد می‌شود که در ساختمانی نزدیک سالن گلاب‌گیری نصب شده است. دیگ‌های گلاب‌گیری بسیار بزرگ بوده و حدود دوهزار لیتر ظرفیت دارند. در داخل دیگ‌ها ممکن است از کویل‌های سوراخ‌دار استفاده شود که با تزریق مستقیم بخار، آب دیگ را به جوش می‌آورد. عمل گلاب‌گیری در این نوع دستگاه‌ها مثل دستگاه‌های گلاب‌گیری معمولی است؛ با این تفاوت که به خاطر امکان کنترل حرارت و راحتی کارگران با آن، این دستگاه‌ها برتری کاملی به دستگاه‌های قدیمی دارند؛ البته بعضی از کارخانه‌داران از هر دو نوع دیگ (دیگ با آتش و دیگ با بخار)

آزمایشگاه ضروری است. اتیکت‌زنی می‌تواند قبل از انبار کردن یا بعد از آن انجام شود. به طور کلی، عرقیات و گلاب تولیدی باید در ظروفی که حاوی مقدار کمی هوا باشند، نگهداری شوند. بطری شیشه‌ای و پلاستیکی برای عرقیات مورد استفاده قرار می‌گیرد. در نوع شیشه‌ای، بطری از جنس شیشه بوده و دارای رنگ قهوه‌ای شفاف، بدون حباب هوا و تمیز و ضد عفونی است. درب آن به وسیله سرپوش تمیز و غیر قابل نفوذ بسته شده و از نظر شکل، حجم و نوع باید یکسان باشد. بسته‌بندی این بطری‌ها باید طوری باشد که در موقع حمل و نقل و جابه‌جاشدن شکسته نشود. برای این منظور، بطری‌ها را به صورت شرینگ پک بسته‌بندی می‌کنند. در نوع پلاستیکی باید بطری مصرفی دارای ضخامت لازم و بدون واکنش شیمیایی بوده و از نوع مناسب برای مواد غذایی باشد و از نظر شکلی و حجم یکسان باشد. به طور کلی روی ظروف بسته‌بندی محصولات باید مشخصات زیر

نظر ظاهری کنترل می‌شوند و آزمایش‌هایی که مواد و محصول از نظر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و میکروبی، بررسی می‌شوند. معیار این آزمون‌ها برای عرقیات گیاهی، استاندارد ملی ایران به شماره ۵ و ۳۵، برای گلاب، استاندارد ملی ایران به شماره ۵۷۵۹ و برای ویژگی‌های میکروبی گلاب، استاندارد ملی ایران شماره ۳۲۷۰ است. از نظر ویژگی‌های ظاهری و فیزیکی، عرقیات گیاهی باید زلال، بدون لرد، رسوب و فاقد ذرات خارجی، بوی پختگی، ترشیدگی یا هر نوع تخمیر باشند. مخلوط کردن اسانس مصنوعی با آب به هر نسبت و عرضه آن به نام گلاب، غیرمجاز بوده و تقلب محسوب می‌شود. در صورتی که نمونه گلاب با ویژگی‌های مندرج در استاندارد مطابقت داشته باشد، ولی آزمایش‌های حساس نشان دهد که گلاب دارای بو یا طعم نامطبوعی است، گلاب مورد آزمون قابل مصرف نخواهد بود.

وضعیت تولید محصول و خاستگاه جغرافیایی

سطح زیر کشت گل سرخ در کاشان به بیش از سه هزار هکتار می‌رسد و سالانه حدود ۴۲۵۰ کیلو گل از آن حاصل می‌شود. فصل برداشت گل محمدی در کاشان ماه اردیبهشت است. در این زمان، بسیاری از مردم نقاط دیگر برای گردش و دیدار از باغستان‌های گل و صنایع عرقیات‌گیری به کاشان می‌آیند. حدود ۹۵ درصد از گل‌های چیده شده از باغ‌های گل سرخ به مصرف تولید گلاب در کارخانه‌های صنعتی می‌رسد. به‌طور کلی حدود هفت میلیون لیتر انواع گلاب سالانه تولید می‌شود که از این میزان ۴۰ درصد به مصرف داخلی و ۶۰ درصد به خارج از کشور صادر می‌شود. امارات عربی متحده، کویت و سایر کشورهای حاشیه خلیج فارس عمده‌ترین مقاصد صادرات گلاب هستند. گلاب در انواع مختلف که عبارت است از گلاب دوآتشه، گلاب ممتاز و گلاب اعلا تولید می‌شود. میمند فیروز آباد اردیبهشت‌ماه با شکوفاشدن گل محمدی، حال و هوای بهشتی به خود می‌گیرد و این گل خوشبو هوای شهر را عطر آگین کرده و مشام هر رهگذری را نوازش می‌دهد؛ همچنین انباشت گل محمدی در بازارچه‌های محلی در این فصل، جلوه زیبا و چشم‌نوازی را در ذهن مردم به جای می‌گذارد. برداشت گل محمدی از صبح زود و قبل از طلوع آفتاب و در هوای خنک بامدادی شروع و باید تا قبل از گرم شدن هوا انجام شود و بلافاصله بعد از پشت سر گذاشتن این مراحل به مراکز خرید یا کارگاه‌های عرق‌گیری انتقال یابد؛ زیرا گرم شدن هوا گل‌های چیده‌شده را پژمرده و فعالیت تخمیری در گل را که اغلب روی هم انباشته و فشرده می‌شوند، افزایش می‌دهد. گل محمدی پس از باز شدن، روی شاخه دوام کمی دارد و در صورت تأخیر طی ۲۴ ساعت رنگ آن به سفیدی گراییده و می‌ریزد و تأخیر زمان برداشت، باعث افت شدید کیفیت گلاب و اسانس استحصال‌شده می‌شود. گل محمدی تولیدشده در فیروز آباد، به خصوص میمند، از معطرترین نوع این گل در دنیا به حساب می‌آید و مشتریان خاص خود را در جای‌جای کشور و جهان دارد. مقادیر



بهره می‌گیرند. معمولاً عطر تولیدی با روش قدیمی کمی تندتر و قوی‌تر از عطر تولیدشده با روش استفاده از بخار است؛ البته عطر تولیدشده با روش بخار به بوی گل نزدیک‌تر است. طبق نظر کارشناسان، مخلوطی از عطر تولیدی با روش استفاده از آتش و روش استفاده از بخار، بهترین نوع عطر است (با نسبت دو برابر عطر با روش آتش و یک برابر با روش بخار).

کنترل کیفیت

کنترل کیفیت وظیفه سامانه کنترل کیفیت، نمونه‌برداری از محصول در پایان خط تولید و از محصول آماده و همچنین، مواد اولیه قبل از ورود به خط تولید است تا گیاهان سمی آن جدا شود. نمونه‌برداری معمولاً توسط مسئول فنی کارخانه در آزمایشگاه صورت می‌گیرد. به منظور کنترل مواد اولیه در حین تولید و محصول نهایی، آزمایش‌های مختلفی باید انجام شود. این آزمایش‌ها به دو صورت انجام می‌شود: آزمایش‌هایی که در آن‌ها مواد و محصول از



کم توقع بودن در نیاز آبی، می تواند در اراضی و مراتع فقیر و تخریب شده خود را با شرایط نامساعد وفق داده و از تخریب اراضی ملی جلوگیری کند. نوع آب و هوا، خاک و طبیعت شهر میمند تاثیر بسزایی در خصوص کیفیت متمایز این گل نسبت به سایر مناطق و شهرهای کشور دارد؛ به همین دلیل سطح زیر کشت و صادرات آن هر ساله افزایش می یابد. برداشت ۵۸۸۰ تن گل محمدی از باغ های فیروز آباد و میمند تا اواخر اردیبهشت ماه سال جاری پیش بینی شد. نیاز آبی بسیار کم، قابلیت کشت دیم، سازگار با شرایط آب و هوایی منطقه و مقاومت در برابر تنش های محیطی موجود، قابلیت نگهداری پس از برداشت و قابلیت کشت در زمین های فقیر و سنگلاخی از مزایای کشت گل محمدی است.

موانع و مشکلات تولیدکنندگان

- سرمایه در گردش صنف گلاب گیران و تولیدکنندگان عرقیات سنتی؛
- کمبود اطلاعات و دانش فنی؛
- فقدان فرهنگ سازی صادراتی؛
- عدم رعایت استانداردهای بین المللی به منظور افزایش رشد واقعی صادرات؛
- ایجاد تغییرات ساختاری در بخش تولید؛
- عدم استفاده از تکنولوژی روز دنیا.



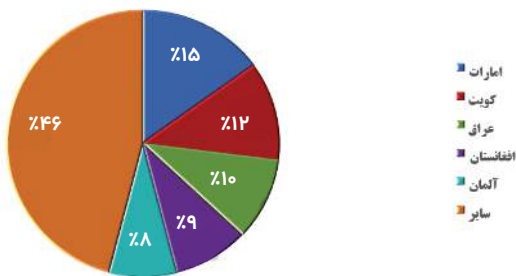
زیادی از گل های تازه آن به استان های هم جوار و خشک کرده آن نیز به خارج صادر می شود. گل محمدی از ارزش غذایی زیادی برخوردار است و برای درمان صرع، زخم معده، تقویت قلب و ضعف عمومی بسیار مؤثر است. این گیاه به دلیل



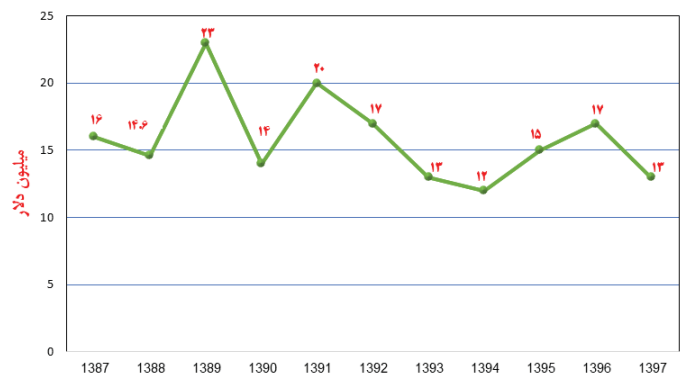
صادرات اسانس و عرقیات گیاهی ایران طی سال‌های ۱۳۸۷ تا ۱۳۹۷

کشور مبدأ صادرات (به ترتیب ارزش صادرات)	وزن (هزار تن)	ارزش (میلیون دلار)	سال
امارات-بحرین-کویت-آلمان-عربستان	۴	۱۶	۱۳۸۷
امارات-بحرین-کویت-عربستان-قطر	۴	۱۴/۶	۱۳۸۸
لهستان-امارات-بحرین-کویت-عربستان	۵	۲۳	۱۳۸۹
ترکیه-لهستان-آلمان-کویت-بحرین	۲/۵	۱۴	۱۳۹۰
امارات-کویت-آلمان-بحرین-عربستان	۴	۲۰	۱۳۹۱
امارات-کویت-بحرین-آلمان-لهستان	۴	۱۷	۱۳۹۲
امارات-کویت-لهستان-افغانستان-آلمان	۵	۱۳	۱۳۹۳
کویت-امارات-فرانسه-افغانستان-آلمان	۴	۱۲	۱۳۹۴
امارات-کویت-فرانسه-سنگال-بحرین	۴/۶	۱۵	۱۳۹۵
امارات-بحرین-کویت-سنگال-عمان	۵/۴	۱۷	۱۳۹۶
امارات-کویت-عراق-افغانستان-آلمان	۵	۱۳	۱۳۹۷

سهم کشورهای هدف صادرات اسانس و عرقیات گیاهی ایران طی سال ۱۳۹۷

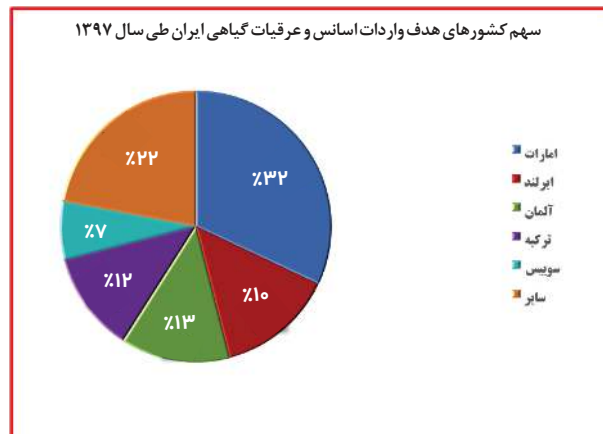
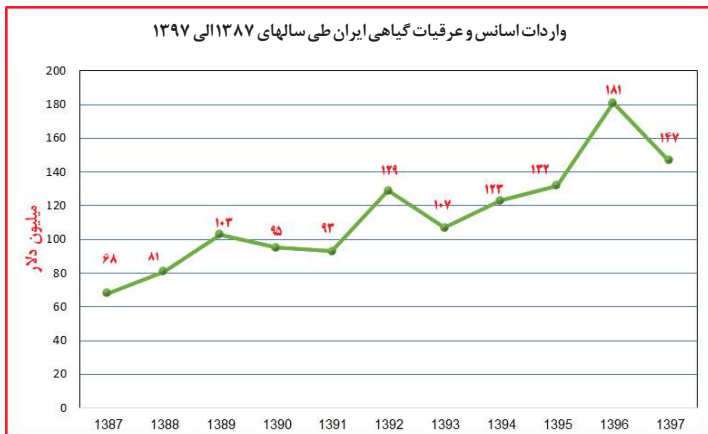


صادرات اسانس و عرقیات گیاهی ایران طی سال‌های ۱۳۸۷ تا ۱۳۹۷



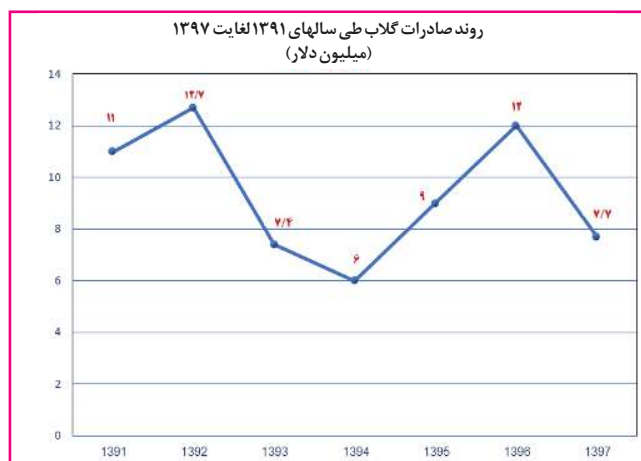
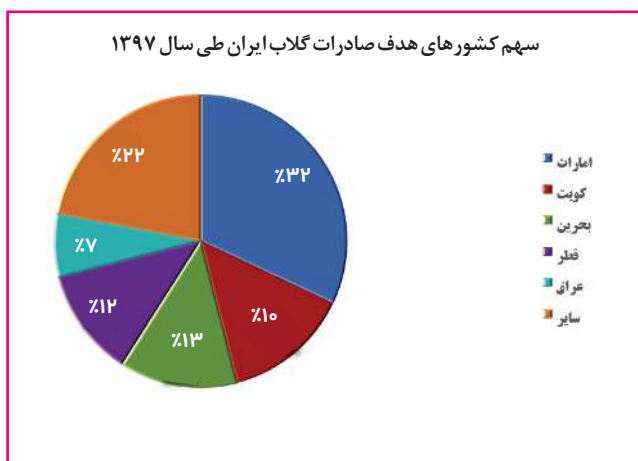
واردات اسانس و عرقیات گیاهی - ایران طی سال‌های ۱۳۸۷ تا ۱۳۹۷

کشور مبدأ واردات (به ترتیب ارزش واردات)	وزن (هزار تن)	ارزش (میلیون دلار)	سال
سوئیس-آلمان-امارات-هلند-فرانسه	۵/۴	۶۸	۱۳۸۷
سوئیس-آلمان-امارات-فرانسه-هلند	۱۰	۸۱	۱۳۸۸
سوئیس-آلمان-امارات-هلند-ترکیه	۱۳	۱۰۳	۱۳۸۹
سوئیس-آلمان-امارات-ترکیه-فرانسه	۱۱	۹۵	۱۳۹۰
سوئیس-ترکیه-آلمان-ایرلند-امارات	۱۰	۹۳	۱۳۹۱
سوئیس-امارات-ایرلند-آلمان-ترکیه	۱۲	۱۲۹	۱۳۹۲
ایرلند-امارات-آلمان-سوئیس-ترکیه	۹	۱۰۷	۱۳۹۳
ایرلند-امارات-سوئیس-هند-آلمان	۱۳	۱۲۳	۱۳۹۴
ایرلند-امارات-سوئیس-آلمان-هند	۱۶	۱۳۲	۱۳۹۵
امارات-ایرلند-آلمان-ترکیه-سوئیس	۲۳	۱۸۱	۱۳۹۶
امارات-ایرلند-آلمان-ترکیه-سوئیس	۱۸	۱۴۷	۱۳۹۷



صادرات گلاب، طی سالهای ۱۳۹۱ تا ۱۳۹۷

کشورهای هدف صادراتی (به ترتیب ارزش صادرات)	وزن (هزار تن)	ارزش (میلیون دلار)	سال
امارات-بحرین-کویت-عربستان سعودی	۲	۱۱	۱۳۹۱
امارات-کویت-بحرین-عربستان سعودی-قطر	۳/۴	۱۲/۷	۱۳۹۲
امارات-کویت-بحرین-قطر-عربستان سعودی	۳/۸	۷/۴	۱۳۹۳
کویت-امارات-بحرین-فرانسه-عربستان سعودی	۲/۸	۶	۱۳۹۴
امارات-کویت-بحرین-فرانسه-عمان	۳	۹	۱۳۹۵
امارات-بحرین-کویت-عمان-فرانسه	۴/۳	۱۲	۱۳۹۶
امارات-کویت-بحرین-قطر-عراق	۴	۷/۷	۱۳۹۷



برخی شرکت‌های موفق در زمینه تولید محصولات گلاب و عرقیات گیاهی در استان فارس

نام مدیرعامل	برند تجاری	نام شرکت
محمد ریسی	-	تولید گل و گلاب و عرقیات محمد ریسی
زهرا کوه شکن	آریا گل	آریا عصاره شیراز
احمد ناصری	ساغر و نوروز	ساغر داراب
سعید زارعی	تحفه شیراز، بنرو، زانیت، فرهود	پارس گلبرگ شیراز
بابک جعفری حقیقی	یاس شیراز	کشت و صنعت ارمغان میمند
منتھایی شیرازی	ملاک	کشت و صنعت گل سرخ میمند
سیدکوچک گلزاری	اردیبهشت	گل قطره
کریم کریمی	دوقطره	گلبن میمند
علی شیر ساده میمندی	ناب	گلاب ناب

مشکلات صنعت گلاب و عرقیات گیاهی و راهکارها و پیشنهادهای عملیاتی

از زبان تولیدکنندگان این محصول در استان فارس

منصور شریفی

مدیرعامل شرکت عطر اردیبهشت

یکی از مشکلات اصلی میمند و کارگاه‌های تولیدی عرقیات، بحث موقوفه بودن بخش میمند است؛ به طوری که کارگاه‌های تولیدی عرقیات برای گرفتن مجوزها یا تسهیلات بانکی با مشکل روبه‌رو هستند.

یکی دیگر از مشکلات کارگاه‌های عرقیات‌گیری، نگاه مسئولان دولتی به این کارگاه‌های عرقیات‌گیری است؛ به عرقیات سنتی به دید کالای قاچاق نگاه می‌کنند. آنان به محض کوچک‌ترین مشکل در زمینه تولید یا توزیع در کارگاه‌های تولید عرقیات، پرونده‌سازی می‌کنند و به تعزیرات ارجاع می‌دهند؛ تعزیرات هم حکم را بر مبنای تولید کالای بدون مجوز صادر کرده و حکم پلمب کارگاه و ضبط کالای تولیدی را صادر می‌کند؛ این در حالی است که در کاشان که رقیب اصلی میمند در بخش تولید عرقیات است، برای کارگاه‌های سنتی تولید عرقیات ارزش ویژه قائل هستند؛ در صورتی که خیلی از کارگاه‌های تولیدی در این شهرستان تجهیزات و امکانات کمتری نسبت به کارگاه‌های تولیدی میمند دارند.

یکی دیگر از مشکلات کارگاه‌های عرقیات‌گیری میمند بحث تامین مواد اولیه است. مسئولان از این بخش حمایت نمی‌کنند، مثلاً در سال جاری با توجه به سرمازدگی باغ‌های گل محمدی، میزان تولید این گل در میمند به شدت کاهش یافت؛ ولی با وجود این کمبود، تعدادی از دلال‌ها گل میمند را برای کاشان بارگیری کردند؛ در صورتی که کارگاه‌های تولیدی عرقیات بخش میمند به شدت نیازمند تامین گل محمدی بودند. اتحادیه عرقیات هم که قصد برخورد با دلال‌ها را داشت و می‌خواست جلوی این کار را بگیرد، از سوی هیچ‌یک از مسئولان بخش شهرستان یا استان حمایت نشد. مسئولان می‌گفتند که تجارت آزاد است و هر کس می‌تواند محصولات تولیدی خود را به هر جایی که می‌خواهد، بفرستد.

یکی دیگر از مشکلات کارگاه‌های عرقیات‌گیری میمند، بحث مجوز بهداشت است. طبق استانداردهای وزارت بهداشت، تنها به کارگاه‌هایی مجوز می‌دهند که صنعتی باشند؛ در صورتی که تاسیس یک کارخانه صنعتی بسیار هزینه‌بر است و در توان بیشتر تولیدکننده‌های عرقیات

میمند نیست که چنین کارخانه‌ای با این همه سرمایه‌گذاری را احداث کنند؛ کارگاه‌های سنتی هم مجوز نمی‌دهند. این مساله باعث می‌شود تولیدکننده‌های سنتی عرقیات با مشکل عرضه محصولات تولیدی خود روبه‌رو باشند.

به نظر من تا زمانی که این طرز فکر وجود داشته باشد که به محصولات سنتی به دید کالای قاچاق نگاه کنند، همان‌طور که در وزارت بهداشت به طب سنتی اهمیتی نمی‌دهند و بیشتر تمرکزشان روی محصولات و داروهای شیمیایی است، مشکلات تولیدکننده‌های عرقیات همچنان باقی می‌ماند. به امید روزی که ما برای سنت‌ها و سرمایه‌های خودمان ارزش قائل باشیم.

مهرزاد پانی

مدیرعامل شرکت لیموی ناب شیراز

عدم همکاری بانک‌ها و ادارات برای دادن وام به‌عنوان سرمایه اولیه برای شروع فعالیت در این صنف و کم‌شدن فروش و سخت‌تر شدن فعالیت در این حوزه با شیوع بیماری کرونا.

پیشنهاد و راهکار: اختصاص مرکز یا سازمانی جهت معرفی افراد به بانک‌ها و ادارات به منظور حمایت مالی و معنوی برای ورود به این حوزه.

توصیه‌های مسوولان تشکل‌های صنعت و تجارت به

تولیدکنندگان این محصول

محمد ریسی

رییس اتحادیه صنف گلاب‌گیران و عرقیات میمند شهرستان فیروزآباد

از آنجا که مردم متوجه خواص عرقیات و مواد دارویی شده‌اند، به کلیه همکاران توصیه می‌کنم با بهترین کیفیت محصولات خود را به تولید برسانند تا استفاده از محصولات عرقیات و گلاب همچنان در زندگی مردم رواج داشته باشد و با گرفتن بهترین نتیجه از گیاهان دارویی بیشتر استفاده کنند.

گردآوری: مجتبی غلامپور

کارشناس میز صنایع تبدیلی

اثرات مطلوب تغذیه‌ای و درمانی پنیر حاوی کلسیم و پروتئین در رژیم غذایی مصرف‌کننده



ملیحه ترابیده

کارشناس ارشد صنایع غذایی،
مسوول کنترل کیفیت شرکت
فرآورده‌های لبنی رامک



محمد صادق عرب

دکترای صنایع غذایی،
مدیر تحقیق و توسعه شرکت
فرآورده‌های لبنی رامک



ابراهیم ترابی اردکانی

کارشناس صنایع غذایی،
مدیر کارخانه فرآورده‌های لبنی رامک



ناصر شجاعی

دکترای دامپزشکی،
مدیر عامل شرکت فرآورده‌های
لبنی رامک

چکیده

امروزه غنی‌سازی مواد غذایی، به خصوص لبنیات، بسیار حایز اهمیت است. کلسیم عنصری ضروری برای حیات سلول‌های بدن است و در انقباض ماهیچه‌ها، ترشح نوروترنسمیترها و انعقاد خون نقش اساسی دارد. لبنیات مهم‌ترین منبع کلسیم بدن است که در تمام سنین به تامین آن باید کوشا بود؛ همچنین افزودن پروتئین به محصولات لبنی همچون پنیر و ماست سبب بهبود عملکرد تغذیه‌ای محصول و در نهایت تقویت سیستم گوارش و بهبود عملیات هضم می‌شود. در این مطالعه اثر افزودن کلسیم و پروتئین به پنیر خامه‌ای بررسی و سبب بهبود و تولید محصولی با خواص تغذیه‌ای و درمانی شد که گامی موثر در صنعت لبنیات بوده است.

کلمات کلیدی: غنی‌سازی، لبنیات، کلسیم، پروتئین، تغذیه‌ای، درمانی.

مقدمه

پنیر خامه‌ای که از هموژنیزاسیون پنیر تازه با چربی حداقل ۱۷ به دست می‌آید، پس از هموژنیزاسیون، سایر ترکیب‌های مغذی از جمله کلسیم و پروتئین و... به آن افزوده شده است. ساختار این پنیر، پخش‌پذیر بوده و پروتئین آن حدود ۱۰ درصد از پنیر خامه‌ای بیشتر است (۱). چربی پنیر نه تنها دارای نقش تغذیه‌ای است، بلکه نقش مهمی در بهبود بافت و ظاهر آن دارد. پنیرهای کم‌چرب، دارای معایبی مانند بافت سفت و لاستیکی، رنگ و طعم نامطلوب و ذوب‌پذیری ضعیف هستند (۲). بر اثر کاهش میزان چربی، شبکه پروتئینی پنیر، فشرده‌تر و متراکم‌تر و بافت آن، جویدنی می‌شود (۳ و ۴). فرآورده‌ای است که از شیر و خامه پاستوریزه تهیه می‌شود و دارای بافت نرم و مالشی است. در تهیه آن از باکتری‌های تولیدکننده اسید لاکتیک و باکتری‌های تولیدکننده مواد معطر و نمک و مقدار کمی رنت یا دیگر آنزیم‌های منعقدکننده در شرایط اسیدی استفاده می‌شود.

چربی موجود در این پنیر، عامل اصلی ایجاد بافت و طعم است (۴).

شیر و فرآورده‌های لبنی به‌عنوان ماده غذایی فراسودمند شناخته شده‌اند. شیر به‌عنوان تنها ماده غذایی که تقریباً حاوی تمام مواد موردنیاز بدن است، در نظر گرفته می‌شود (۷ و ۸). شیر منبع مهمی از پروتئین، کلسیم، ویتامین‌های گروه B (نیاسین، ریوفلاوین، تیامین، ویتامین B6 و فولات) و همچنین حاوی ویتامین A و C و منیزیم و روی است (۹ و ۱۰). ترکیب‌های مختلف شیر مانند ویتامین D، پروتئین‌ها، کلسیم، CLA و سایر اسیدهای چرب، ممکن است در نقش محافظتی آن در برابر سرطان موثر باشند (۹ و ۱۱). مطالعات متعدد (اپیدمیولوژیکی، حیوانی و کلینیکی) نشان دادند که مصرف بالاتر کلسیم یا مواد غذایی لبنی سبب کاهش ریسک سرطان روده بزرگ می‌شود (۱۳ و ۱۴). مصرف کلسیم به میزان ۱۵۰۰-۱۲۰۰ mg/day یا مصرف ۴ سروینگ فرآورده لبنی، به نظر می‌رسد در مقابل خطر سرطان روده بزرگ، عامل محافظت‌کننده باشد (۱۵).

کلسیم

کلسیم فراوان‌ترین ماده معدنی در بدن است که نقش مهمی در ساختمان دندان‌ها و استخوان دارد. کلسیم در مواد غذایی زیادی وجود دارد. نکته مهم این است که اگر شیر و لبنیات از رژیم غذایی حذف شود، حجم غذاهای دیگر که بتوانند همان مقدار کلسیم را تامین کنند، به قدری زیاد است که استفاده از آن‌ها را مشکل می‌کند. سبزی‌های برگ‌دار سبز تیره مثل کلم، کاهو و شلغم منابع خوب کلسیم با قابلیت جذب خوب هستند. حبوبات نیز کلسیم دارند؛ اما مقدار کلسیم جذب‌شده از منابع گیاهی به خاطر اسید فیتیک و فیبر آن‌ها کاهش می‌یابد (۱۶). بیشترین مقدار کلسیم (حدود ۹۹ درصد) در استخوان‌ها و مقدار ناچیزی در دندان‌ها و کمتر از ۱ درصد کلسیم در بافت نرم و مایعات بدن یافت می‌شود. اسکلت افراد بزرگسال حاوی ۱۲۰۰ گرم کلسیم است که به شکل هیدروکسی آپاتیت و به‌صورت ساختار

نسبت به بسیاری از انواع پروتئین‌ها کمتر است؛ لذا غنی‌سازی پروتئین می‌تواند سبب جذب آب شود (۵ و ۱۲).

نتیجه‌گیری

نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که در صورت استفاده از پروتئین و کلسیم در تولید پنیر خامه‌ای، امکان تولید محصولی با ویژگی شیمیایی، حسی، بافتی و درمانی مطلوب وجود دارد. با افزایش مقدار کلسیم، محصولی با مطلوبیت بافتی و تغذیه‌ای به دست می‌آید که اثر معنی‌داری از لحاظ درمانی خواهد داشت، و می‌تواند در پیشگیری از پوکی استخوان، سرطان روده بزرگ، سوءهاضمه و مشکلات گوارشی، تسریع گردش خون و بهبود ارزش تغذیه‌ای و... موثر واقع شود.

نویسنده مسوول:

m.torabideh2413@yahoo.com

منابع در انجمن صنفی کارفرمایان صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس موجود است.

متبلور غیر معدنی است و کلسیم و فسفر موجود در آن سبب استحکام استخوان می‌شود. کلسیم برای مینرالیزاسیون استخوانی (اشباع ماتریکس استخوانی با مواد معدنی) و رشد استخوان ضروری است (۱۱، ۱۳، ۱۴).

پروتئین

پروتئین‌های شیر دو دسته‌اند: دسته اول و عمده، کازئین‌ها هستند که ۷۵ تا ۸۰ درصد کل پروتئین‌های شیر را تشکیل می‌دهند؛ دسته دوم، پروتئین‌های محلول در سرم شیر یا پروتئین‌های آب پنیر (whey protein) نام دارند. این پروتئین‌ها در سرم شیر نسبت به کازئین دارای ترکیب و ساختمان متفاوتی هستند. این پروتئین‌ها در سرم شیر به صورت محلول هستند و به طور متوسط ۲۵ درصد کل پروتئین‌های موجود در شیر گاو را شامل می‌شوند.

پروتئین‌های محلول در سرم شیر در برابر محلول‌های اسیدی مقاومت خوبی نشان می‌دهند؛ اما در برابر حرارت حساس بوده و به دلیل وجود ساختمان‌های دوم و سوم قابل دناتوره شدن هستند (۷، ۸، ۹ و ۱۰). افزودن پروتئین به محصولات غذایی، به خصوص محصولات لبنی، به منظور بهبود برخی ویژگی‌های عملیاتی و تغذیه‌ای صورت می‌گیرد.

جذب آب

درواقع جذب آب توسط پروتئین‌ها شرط لازم بروز بسیاری از ویژگی‌های کاربردی آن‌ها است. پس از جذب آب و آب‌گیری، ویژگی‌هایی نظیر تورم، ژله‌ای شدن و حلالیت رخ می‌دهد. میزان جذب آب به صورت ظرفیت نگهداری آب پروتئین بیان می‌شود. مقدار جذب آب توسط پروتئین‌های آب پنیر



تعاریف و الزامهای مرتبط با «فرآیند ارزیابی انطباق نتایج اندازه‌گیری» در آزمایشگاه‌ها

مرتبط با فرآیند ارزیابی انطباق در نتایج اندازه‌گیری و الزامات مرتبط با این موضوع در نسخه ۲۰۱۷ میلادی استاندارد بین‌المللی ISO/IEC ۱۷۰۲۵ پرداخته می‌شود.

Nominal Length Range (L in mm)	Calibration Grade K		Grade (G)	
	Limit Deviations of Length at any Point from Nominal Length in μm	Tolerance for the Variation in Length in μm	Limit Deviations of Length at any Point from Nominal Length in μm	Tolerance for the Variation in Length in μm
$L \leq 0.5$	0.30	0.05	0.10	0.05
$0.5 < L \leq 10$	0.20	0.05	0.07	0.05
$10 < L \leq 25$	0.20	0.05	0.07	0.05
$25 < L \leq 50$	0.40	0.06	0.10	0.06

فرآیند ارزیابی انطباق



مهناز ناصری

کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی،
مدیر آزمایشگاه گروه تولیدی ب.ا. شرکت
ستاره یخی آسیا

مقدمه

ارزش افزوده نتایج آزمون یا کالیبراسیون‌های به‌عمل آمده وقتی است که این نتایج (شامل عدم قطعیت اندازه‌گیری)، برای کاربرد مورد نظر مشتری مناسب و الزامات مشخص شده مورد نظر ایشان را که می‌تواند الزامات کاربرد، استانداردها یا قوانین و مقررات باشد، برآورده کند. مشتری نیز می‌تواند شخص حقیقی، حقوقی یا مراجع قانونی و نظارتی باشد؛ لذا انطباق نتایج اندازه‌گیری با الزامات و اظهار نظر در این خصوص، یک فعالیت کلیدی در تفسیر نتایج محسوب می‌شود که می‌تواند توسط آزمایشگاه مجری آزمون یا کالیبراسیون یا توسط مشتری و بر اساس نتایج معتبر ارایه شده توسط آزمایشگاه و معمولاً به صورت صدور یک بیانیه انطباق انجام شود. بدیهی است برای اینکه مشتری بتواند ارزیابی انطباق با نتایج را انجام دهد، به اطلاعات بیشتری از آنچه تاکنون آزمایشگاه‌ها در قالب گزارش آزمون، گواهی کالیبراسیون ارایه می‌کردند، نیاز دارد و از طرف دیگر اگر آزمایشگاه بخواهد در خصوص انطباق نتایج اظهار نظر کند، به یک توافق (نامه) با مشتری در خصوص الزامات مورد نظر شامل روادارهای آن و قواعد تصمیم‌گیری با مدنظر قرار دادن سطوح ریسک برای رد یا پذیرش نتایج نیاز دارد. در این مقاله مقدماتی در خصوص ارزیابی انطباق نتایج اندازه‌گیری در آزمایشگاه‌های آزمون، کالیبراسیون ارایه می‌شود و در آن به تعاریف

تعاریف مرتبط با ارزیابی انطباق

به دلیل اهمیت موضوع انطباق با مشخصات، سه موضوع «بیانیه انطباق»، «قواعد تصمیم‌گیری» و «سطح ریسک مرتبط با تصمیم به‌عمل آمده» از جمله تغییرات و اضافه‌های انجام شده در نسخه ۲۰۱۷ استاندارد بین‌المللی ISO/IEC ۱۷۰۲۵ با عنوان «الزامات عمومی برای احراز صلاحیت آزمایشگاه‌های آزمون و کالیبراسیون» هستند. «بیانیه انطباق» مفهوم جدیدی نیست؛ زیرا در نسخه ۲۰۰۵ این استاندارد به موضوع انطباق پرداخته شده؛ ولی به جای واژه «انطباق» از واژه «تطابق» استفاده کرده است که تفاوت چندانی ندارند.

اما دو موضوع دیگر (قاعده تصمیم و سطح ریسک)، موضوع‌های جدیدی هستند که به نسخه ۲۰۱۷ این استاندارد اضافه شده و در بین آزمایشگاه‌های آزمون و کالیبراسیون بحث‌های چالشی برای نحوه برآورده‌سازی الزامات مرتبط به راه انداخته است؛ به همین دلیل و برای پاسخگویی به سوال‌ها و نیازهای پیش آمده، استانداردهای ملی و بین‌المللی و همچنین راهنماهایی از طرف سازمان‌هایی که در زمینه ارزیابی و تایید صلاحیت آزمایشگاه‌ها فعالیت می‌کنند و نیز مراکز تخصصی، به خصوص نظامی‌ها و فضایی که با موضوع اندازه‌گیری و ارزشیابی ریسک‌های اندازه‌گیری سروکار دارند، منتشر و آموزش داده می‌شود؛ حتی با ارایه راه‌حل‌های نرم‌افزاری تا حد زیادی خیال آزمایشگاه‌ها و علاقه‌مندان اندازه‌شناسی را آسوده کرده‌اند. از بین استانداردها و راهنماهای منتشر شده موجود، در نسخه ۲۰۱۷ استاندارد ISO/IEC 17025، فقط به استاندارد ISO/IEC Guide 98-4 که با استاندارد راهنمای JCGM 106 یکسان است، اشاره شده است که نشانگر اهمیت این استاندارد راهنما برای پیاده‌سازی الزامات مرتبط با ارزیابی انطباق نتایج اندازه‌گیری‌ها است.

بهرتر است قبل از اینکه به الزامات مرتبط با ارزیابی انطباق در استاندارد ISO/IEC 17025 پرداخته شود، به برخی تعاریف مهم و مرتبط با موضوع اشاره شود:

به‌رغم اهمیت موضوع «انطباق» در استاندارد ISO/IEC 17025، این واژه در استاندارد مزبور تعریف نشده و فقط به تعریف «قاعده تصمیم» اکتفا شده است. معنی کلاسیک «انطباق» به زبان خیلی ساده و روان، «تطابق با استانداردها، قواعد یا قوانین» است. استانداردها شامل استانداردهای بین‌المللی، ملی، منطقه‌ای، کارخانه‌ای و استانداردهای داخلی است که با مشتری دربار استفاده، کاربرد و انطباق با رواداری‌ها و مشخصات ذکر شده در این استانداردها توافق شده است. معمولاً قواعد یا قوانین شامل روش‌ها، رواداری‌ها و مشخصاتی است که از طرف نهادها، مراجع قانونی، سازمان‌های تدوین، تنظیم

خلاصه تری به شرح زیر تعریف شده است:

«قاعده‌ای که چگونگی به حساب آوردن عدم قطعیت اندازه گیری، وقتی انطباق با الزام مشخصی اظهار می شود، توصیف می کند.»

الزامات مرتبط با ارزیابی انطباق نتایج آزمایشگاه استاندارد بین المللی ISO/IEC 17025 نسخه ۲۰۱۷

با توجه به پررنگ شدن موضوع ارزیابی انطباق و اعتبار نتایج در نسخه ۲۰۱۷ استاندارد بین المللی ISO/IEC 17025 و طرح الزاماتی جدید مانند رویکرد فرآیندی، ارزشیابی ریسک تصمیم‌های اشتباه و قواعد تصمیم که لازم است با مشتری در خصوص آن‌ها توافق به عمل آید، نیاز به درک درستی از خواسته‌های این استاندارد و نحوه پیاده‌سازی الزامات آن است.

در قدم اول بهتر است از الزامات موضوع‌های مرتبط با فرآیند ارزیابی انطباق نتایج اندازه گیری که در بندهای مختلف این استاندارد بیان شده است، جمع‌بندی داشته باشیم تا تصویری کلی از آنچه پیش روست، نمایان شود.

مقررات و نظارت بر آن‌ها و استانداردهای قانونی تعیین می شوند. الزامات مشتری که معمولاً در هنگام درخواست کار آزمون یا کالیبراسیون ارایه می شود، می تواند به صورت توافق روی استاندارد خاص یا مشخصات خاص مورد نظر مشتری و توافق شده با آزمایشگاه و ترجیحاً به صورت رسمی و مدون در قالب قرارداد یا پیشنهاد مناقصه باشد. به همین ترتیب می توان گفت «بیانیه انطباق» نیز جمله و بیانی روشن از تطابق با مشخصات، استانداردها یا الزامات است.

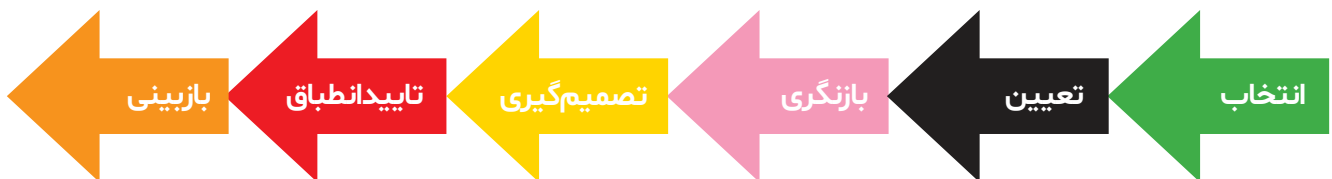
ارزیابی انطباق و قاعده تصمیم در استاندارد ISO/IEC guide 98-4 (نسخه ۲۰۱۲) به صورت زیر تعریف شده‌اند:

ارزیابی انطباق فعالیتی است برای تعیین اینکه آیا الزامات مشخص شده مربوط به یک محصول، فرآیند، سیستم، شخص یا نهاد برآورده شده است. قاعده تصمیم، قاعده‌ای هستند است که چگونگی به حساب آوردن عدم قطعیت اندازه گیری را جمع به پذیرش یا رد یک قلم، هنگامی که یک الزام مشخص شده و نتیجه یک اندازه گیری داده شده را توصیف می کند.

در استاندارد ISO/IEC 17025 نسخه ۲۰۱۷، قاعده تصمیم به صورت

شرح مراحل اجرایی ارزیابی انطباق:

صدور گواهینامه انطباق محصول با ارایه طرح گواهی کردن شکل می گیرد. طرح گواهی کردن شامل شش مرحله است. این مراحل به ترتیب در نمودار زیر آمده است:



الزامات استاندارد ایران ISO/IEC 17025 صورت می پذیرد. **تصمیم‌گیری:** درباره صدور گواهینامه انطباق محصول بر اساس یافته‌های حاصل از «بازنگری» محصول کارفرما در خصوص «مورد ارزیابی انطباق» تصمیم‌گیری خواهد شد.

این تصمیم‌گیری می تواند به یکی از موارد زیر منجر شود:

۱. تایید انطباق؛ ۲. حفظ تایید انطباق؛ ۳. گسترش دامنه تایید انطباق؛
۴. محدود کردن دامنه تایید انطباق؛ ۵. تعلیق؛ ۶. ابطال تایید انطباق: صدور

بیانیه انطباق بر اساس تصمیم اخذ شده.

بازبینی: تکرار نظام‌مند فعالیت‌های ارزیابی انطباق به عنوان مبنایی برای حفظ اعتبار بیانیه انطباق.

با توجه به قوانین و مقررات نهاد اعتباردهی، تایید انطباق برای هر محصول، به صورت سه‌ساله (یا سایر مدت‌ها) تعریف می شود و در بازه‌های زمانی یک ساله بازبینی صورت خواهد گرفت. نتیجه بازبینی می تواند به هر یک از خروجی‌های بند ۴ منجر شود.

انتخاب: شامل فعالیت‌های طرح‌ریزی شده و آماده‌سازی به منظور جمع‌آوری یا تولید همه اطلاعات و درون‌داده‌های مورد نیاز برای کار بعدی «تعیین» است. با توجه به اهداف تعریف شده برای نهاد اعتباردهی، در اولین گام سه نوع از انتخاب در نظر گرفته می شود.

تعیین: شامل فعالیت‌های ارزیابی انطباق است. با توجه به بند ۱ که «انتخاب» را در سه حالت مشخص کرده، مرحله تعیین شامل سیستم کیفیت، بازرسی و آزمون است.

بازنگری: به معنای تصدیق مناسب بودن، کفایت و اثربخشی فعالیت‌های «انتخاب» و «تعیین» و نتیجه این فعالیت‌ها با توجه به برآورده شدن الزامات مشخص شده است.

با توجه به مشخص بودن فعالیت‌های بند ۲ که فعالیت‌های «تعیین» را مشخص کرده است، این بند با بررسی سیستم کیفیت کارفرما مطابق الزامات استاندارد ایران ISO/IEC 17021، بررسی الزامات بازرسی مطابق الزامات استاندارد ایران ISO/IEC 17020 و بررسی «الزامات مترو لوژیکی» مطابق با

منابع:

- جرمی م.، قاعده تصمیم و ارزیابی ریسک در نتایج آزمایشگاه‌های آزمون و کالیبراسیون (منطبق با الزامات استاندارد ملی و بین المللی (ISO/IEC 17025:2017)، بهار ۱۳۹۹. استاندارد بین المللی ISO/IEC 17025. 2017. استاندارد ISO/IEC guide 98-4. 2012.

قارچ‌های طعم‌دار رنگی



میلاد پذیرش
دانشجوی کارشناسی دانشگاه
علمی کاربردی شام شام



مریم داور
دکترای بهداشت مواد غذایی
دانشگاه علمی کاربردی شام شام

مقدمه

امروزه با توجه به روند افزایش جمعیت، نیاز روزافزون انسان به مواد غذایی، از جمله پروتئین‌ها، بسیار محسوس و مهم تلقی می‌شود؛ بنابراین پروتئین‌های گیاهی می‌توانند در این زمینه به انسان کمک کنند. جالب است بدانید که قارچ خوراکی ۳۰ درصد پروتئین گیاهی دارد. قارچ به دلیل ویتامین‌ها و مواد مغذی بالا برای همه اقشار جامعه مفید و به‌صرفه‌تر است.

قارچ خوراکی ارزش تغذیه‌ای بالایی دارد که شامل موارد زیر است:

گروه ویتامین B، ویتامین A و ویتامین C؛ همچنین مواد معدنی شامل سلنیوم، آهن، کلسیم و فیبر که ماده‌ای مغذی است.

نقش درمانی قارچ

- درمان اختلال‌های پوستی؛
- درمان قند خون بالا.

برخی از ویژگی‌های قارچ

- پروتئین بالا؛
- حاوی تریپسین (کمک به هضم غذا)؛
- حاوی اسفنگولیپید (تقویت سیستم مغز و اعصاب)؛
- چربی پایین قارچ (کمک به کاهش کلسترول)؛
- کربوهیدرات کم.

در این پژوهش معرفی تولید قارچ‌های طعم‌دار رنگی را انجام دادیم که به این شرح است:

- قارچ سبزرنگ با طعم جعفری و فلفل دلمه‌ای؛
- قارچ نارنجی‌رنگ با طعم نارنج و فلفل قرمز؛
- قارچ زردرنگ با طعم زعفران و رنگ زرد با طعم زردچوبه؛
- جهت تهیه این قارچ‌ها از رنگ‌دهنده‌ها و طعم‌دهنده‌های طبیعی استفاده شده است.

مبانی نظری پژوهش

در تولید این محصول از موارد زیر استفاده کردیم:

قارچ: قارچ خوراکی محصولی با ارزش تغذیه‌ای بالا و انواع ویتامین‌ها است.

سبزی جعفری: دارای پتاسیم، مس و اسید فولیک است. کمک به درمان کم‌خونی، ارتقای سلامت استخوان، بهبود هضم غذا، تنظیم سطح کلسترول، اثر ضد میکروبی و بهبود سلامت گوارش از جمله مزایای سبزی جعفری است.

فلفل دلمه‌ای سبز: دارای آنتی‌اکسیدان، ویتامین A، B6، B9 و ویتامین C است.

آب نارنج: دارای ویتامین C بوده و در کاهش ترشح صفرا و کنترل فشارخون نقش دارد.

فلفل قرمز: مفید برای عروق، دارای ویتامین C و خاصیت آنتی‌اکسیدانی است.

زردچوبه: خاصیت آنتی‌اکسیدانی، ضدسرطانی، تاخیر در پیری، درمان دیابت و سم‌زدایی کبد دارد.

زعفران: در درمان سرماخوردگی، افسردگی و بهبود حافظه نقش دارد.

نتیجه‌گیری

محصول تولیدشده به صورت کنسروی است که منشأ کاملاً طبیعی داشته و به واسطه تنوع رنگ، بازارپسندی بالایی دارد.

پیشینه پژوهش

۱۵ خواص قارچ را از مقاله «ارزش غذایی قارچ دکمه‌ای در سبذ غذایی ایرانیان» درآورده‌ایم. سال انتشار: ۱۳۹۱، نویسنده: سید سعید میرزاد علمداری.

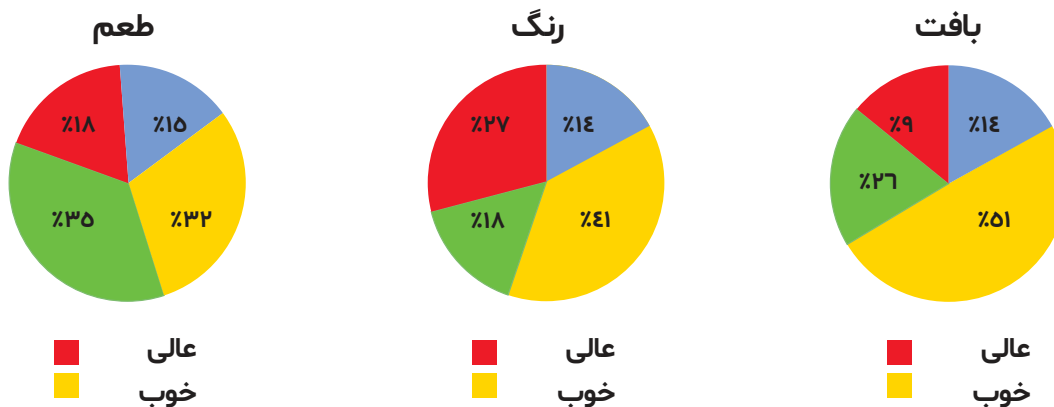
۲۲ خواص جعفری را از مقاله «بررسی خاصیت ضد میکروبی اسانس جعفری بر ماندگاری مخمر دبار یومایسس هانسینی در دوغ ایرانی» درآورده‌ایم. سال انتشار: ۱۳۹۴، نویسندگان: آزاده احمدی، هیوا کریمی‌دره‌آبی.

۳۰ خواص فلفل دلمه‌ای را از مقاله «اثر نیتروکسین و باکتری‌های حل‌کننده فسفات بر عملکرد ویتامین C در فلفل دلمه‌ای» درآورده‌ایم. سال انتشار: ۱۳۹۰، نویسندگان: هاله طیب رضوانی، پژمان مرادی، فروزنده سلطانی.

- ۵۴ خواص نارنج را از مقاله «ارزیابی اثر اسانس نارنج بر فعالیت آنزیم گلوکاتایون ردوکتاز قارچ دکمه‌ای سفید» در آورده‌ایم. سال انتشار: ۱۳۹۷، نویسندگان: رقیه کریمی‌راد، مهدی بهنامیان، سارا دژستان.
- ۵۵ خواص فلفل قرمز را از مقاله «بهینه‌سازی شرایط استخراج آنتی‌اکسیدان‌های فلفل قرمز با استفاده از امواج فراصوت به روش سطح پاسخ» در آورده‌ایم. سال انتشار: ۱۳۹۳، نویسندگان: راحله دهقان تنها، الهام مهدیان، رضا کاراژیان.
- ۵۶ خواص زعفران را از مقاله «اثرات غذایی و خواص دارویی گل زعفران» در آورده‌ایم. سال انتشار: ۱۳۹۸، نویسنده: منصوره رضایی.
- ۵۷ خواص زردچوبه را از مقاله «مروری بر ساختار شیمیایی کورکومین موجود در زردچوبه و اثرات ضد سرطانی آن» در آورده‌ایم. سال انتشار: ۱۳۹۶، نویسندگان: آرزو قادی، مهتاب تنابنده، کیمیا یدالهی.

تجزیه و تحلیل داده‌ها

با توجه به تحقیقات و تحلیل‌های آماری که بر اقشار مختلف سنی و جنسی انجام شد، به این نتیجه رسیدیم که این محصول توسط تمامی پنلیست‌ها در ارزیابی تست ارگانولپتیک نمره بالا و قابل قبولی را لحاظ کرده است.



منابع:

۱. کتاب پرورش قارچ‌های خوراکی، تالیف پاول استیمنز، ترجمه مهندس ساسان جعفرنیا، انتشارات سبز ایران کورموفیت‌های ایران، تالیف دکتر احمد قهرمان.
2. The risk of high mercury accumulation in edible mushrooms cultivated on contaminated substrates Original Research Article Journal of Food Composition and Analysis, Volume 51, August 2016, Pages 55-60 Piotr Rzymiski, Mirosław Mleczek, Marek Siwulski, Monika Gąsecka, Przemysław Niedzielski.
3. Bioprospecting of *Lentinus squarrosulus* Mont. , an underutilized wild edible mushroom, as a potential source of functional ingredients: A review Review Article Trends in Food Science & Technology, Volume 61, March 2017, Pages 116-131 Beng Fye Lau, Noorlidah Abdullah.



فصل دوم

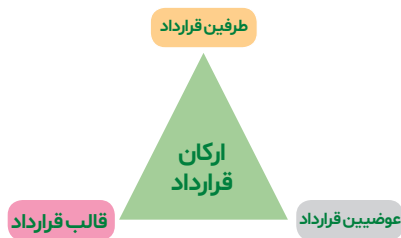
حقوق قراردادها (بخش اول)

استفاده از نمونه فرم‌های قراردادی برای الهام گرفتن در تنظیم قرارداد مفید است، ولی اکتفا به قالب‌های از پیش تنظیم شده کارایی چندانی ندارد؛ زیرا هر قرارداد شرایط خاص خود را دارد که باید با توجه به چالش‌های احتمالی پیش روی آن، ویرایش و شخصی سازی (customize) شود؛ به عنوان مثال، یک شرکت بزرگ، جهت تامین نیاز خویش به تخم مرغ برای مدت سه سال، چند تن تخم مرغ را به ارزش ده میلیارد تومان خریداری می کند که در طول قرارداد به صورت روزانه باید تحویل خریدار شود؛ لیکن در حین تحویل متوجه می شود که ۲۰ درصد وزن کالای تحویلی ناشی از کارتن تخم مرغ است (دومیلیارد تفاوت قیمت ایجاد می کند) و به این امر اعتراض می کند و در مقابل خریدار ادعا دارد که مطابق عرف معاملاتی وزن کارتن هم داخل در وزن تخم مرغ بوده و نهایتاً به واسطه سکوت و عدم صراحت قرارداد در این خصوص، اجرای قرارداد دچار مشکل شده و کار به اختلاف و دعوی منتج می شود. مثال اخیر به خوبی نشان می دهد که درج یک عبارت ساده که آیا وزن خالص و بدون کارتن ملاک است یا خیر، می توانست از این چالش پیشگیری کند؛ منتها چالش اخیر ظاهراً پیش از انعقاد قرارداد مدنظر

ضروری از حوزه‌های مرتبط با هم داشته باشند. **۵۱** پیش از تنظیم قرارداد باید چالش‌های احتمالی که ممکن است در آینده ایجاد شود، شناسایی شده و سپس برای چالش‌های اخیر راهکارهای مناسبی در قرارداد پیش بینی شود. به عبارت موجزتر، اولین قدم در تنظیم قرارداد: «شناسایی چالش‌ها و ارائه راهکارها» است. برخی از این چالش‌ها خاص و برخی دیگر از عمومیت بیشتری برخوردارند؛ به عنوان مثال، رایج است که گاه پس از تحویل کالا، خریدار ادعا می کند که کالا به لحاظ کمی یا کیفی با قرارداد انطباق نداشته و علیه فروشنده طرح دعوی می کند. فروشنده برای اینکه بتواند در صورت بروز چنین چالشی به راحتی از خودش دفاع کند، می تواند در صورت جلسه تحویل که به امضای خریدار می رساند ذکر کند که «خریدار با امضای این صورت جلسه اقرار می کند که کالا به لحاظ کمی و کیفی مطابق با شرایط قراردادی است یا در صورت وجود تفاوت نیز، آن را پذیرفته و ادعایی علیه فروشنده ندارد»؛ اما گاه چالش‌های قرارداد داشته و لزوماً در سایر قراردادها مصداقی ندارد؛ به عنوان مثال، چالش‌های احتمالی ساختمان با جواهرات یا واردات دام زنده یا مواد غذایی با هم متفاوت هستند؛ بنابراین اگر چه

۵۱ قرارداد جنبه‌های مختلفی دارد و برای تنظیم یک قرارداد خوب و حرفه‌ای، باید به تمام ابعاد آن توجه کرد؛ از قبیل جنبه‌های حقوقی، مالی، بازرگانی و فنی؛ به عنوان مثال، اگر شرکتی قصد خرید و واردات یک دستگاه برای خط تولید خود را داشته باشد، باید ابتدا بر اساس نیاز خود و ویژگی‌های فنی لازم دستگاه را مشخص و تمهیدهایی برای آزمایش دستگاه در مبدأ یا مقصد پیش بینی کند که امری فنی است؛ سپس مراحل خرید کالا (نظیر مذاکره، مکاتبه، نحوه ثبت سفارش، تخصیص ارز، ترخیص کالا و...) بررسی شود که جنبه بازرگانه دارد؛ همچنین باید نحوه تامین مالی، کسور قانونی احتمالی نظیر بیمه قرارداد یا مالیات ارزش افزوده بررسی شود که جنبه مالی دارد؛ علاوه بر آن، باید مسائلی چون ضمانت اجرای تعهدات، اثر فورس ماژور بر قرارداد، قانون حاکم یا مرجع حل و فصل اختلاف‌های احتمالی تعیین شود که جنبه حقوقی دارد؛ البته واقعیت این است که چهار جنبه به رغم تفاوت، با هم مرتبط بوده و مستقل از هم قابل بررسی نیستند و تمام بندهای قرارداد، اصولاً بار حقوقی دارند؛ بنابراین نیاز است که هر یک از متخصصان حوزه‌های یادشده، حداقل اطلاعات

کند یا با او شریک شود یا ملک را به او اجاره داده و از او مال الاجاره دریافت کند. هر یک از عقود سه‌گانه اخیر دارای احکام خاص خویش هستند که می‌توانند حقوق و تکالیف متفاوتی را برای طرفین ایجاد کنند؛ به‌عنوان مثال، در قرارداد کار، «الف» مستحق سنوات و عیدی است و کارفرما باید او را بیمه کند؛ در حالی که در قرارداد شراکت یا اجاره چنین تعهداتی وجود ندارد. مثال رایج دیگر در خصوص نوع و قالب قرارداد، انتخاب قالب مبیعه‌نامه یا قولنامه در معاملات املاک است که آثار متفاوتی نسبت به یکدیگر دارند.



۵۹ تعیین محتوای قرارداد اصولاً در اختیار طرفین است؛ مانند اینکه مالک، خانه خویش را به چه قیمتی بفروشد، نقد بفروشد یا اقساطی، برای تأخیر در پرداخت، خسارت تأخیر یا حق فسخ بگذارد یا خیر، تماماً تابع اراده طرفین قرارداد است و تنظیم‌کننده سند (نظیر سردفتر اسناد رسمی یا مشاور بنگاه املاک) باید اراده طرفین را در سند بنویسد؛ ولو اینکه در سند چاپی، پیش‌فرض دیگری ذکر شده باشد؛ به‌عنوان مثال، ممکن است در مبیعه‌نامه چاپی ذکر شده باشد که برگشت خوردن چک‌های خریدار تأثیری بر معامله ندارد. در مورد اخیر، فروشنده و خریدار می‌توانند توافق کنند که بند اخیر حذف شده و به جای آن نوشته شود که در صورت برگشت خوردن چک خریدار، فروشنده حق فسخ قرارداد را دارد؛ همچنین ممکن است به قرارداد چاپی شرطی را اضافه کرد؛ مانند اینکه فروشنده بر خریدار شرط کند که تا تمام بهای معامله را نپرداخته است، حق فروش و انتقال ملک را نداشته باشد.

۱۵ قوانین حاکم بر قراردادهای دو قسم هستند: قوانین امری و تکمیلی. قوانین امری، قوانینی هستند که چهارچوب و قلمرو آزادی اراده طرفین عقد را تعیین می‌کنند و به نوعی خطوط قرمز حاکمیت هستند؛ به همین دلیل، طرفین عقد نمی‌توانند خلاف آن توافق کنند؛ به‌عنوان مثال، قانون کار در جهت حمایت از کارگر، حداقل حقوق و مزایایی را برای او در نظر گرفته و هرگونه توافق کمتر از حقوق اخیر را باطل می‌داند (ماده ۸

شرکت خریدار نبوده است.

۵۳ پیش از تنظیم قرارداد باید طرف قرارداد «اعتبارسنجی» شود که چقدر «می‌خواهد» و «می‌تواند» تعهدات قراردادی را اجرا کند. برای سنجش این موضوع، می‌توانید عملکرد او در گذشته را بررسی کرده یا در مقیاس کوچک‌تری از قرارداد اصلی با او همکاری کنید. اعتبارسنجی مقدم بر تعیین محتوای قرارداد بوده و گرفتن وثایق و تضامین اصولاً جای اعتبارسنجی را نمی‌گیرد؛ به‌عنوان مثال، در استخدام کارمند، گرفتن چک یا سفته از او، به تنهایی مشکل کارفرما را حل نمی‌کند؛ بلکه اولویت اول، یافتن یک کارمند با ویژگی‌های شخصیتی و مهارتی مناسب با عنوان شغلی است.

۵۴ بهتر است طرفین قرارداد، توافقاتی را «مکتوب» کنند. کتابت فواید متعددی دارد؛ از جمله اینکه بیانگر میزان جدیت اشخاص در اجرای تعهدات است، گاه از سوء تفاهم‌ها جلوگیری می‌کند، گاه مانع فراموشی توافقی و همچنین بهترین دلیل برای اثبات واقعیت است؛ به همین دلیل گفته می‌شود: «نوشته بهترین شاهد است.» به‌عنوان مثال، در قراردادهای فروش ملک یا سند عادی رایج است که بندی در خصوص زمان و مکان تنظیم سند رسمی ذکر می‌شود و گاه فروشنده با خریدار تماس گرفته و تقاضا دارد که به علت آماده‌نشدن اسناد لازم جهت تنظیم سند رسمی، یک روز دیرتر در دفتر خانه حاضر شود و خریدار نیز این تقاضای شفاهی و تلفنی را می‌پذیرد؛ اما فروشنده برخلاف توافق جدید، در همان تاریخ مندرج در مبیعه‌نامه در دفتر خانه حاضر شده و به علت عدم حضور خریدار، از دفتر خانه گواهی عدم حضور دریافت کرده و به استناد ضمانت اجرای پیش‌بینی شده در قرارداد، اظهارنامه فسخ برای خریدار ارسال می‌کند. موضوع اخیر در جایی که ملک افزایش ناگهانی قیمت داشته و فروشنده خود را زیان دیده می‌بیند، بیشتر اتفاق می‌افتد؛ بنابراین بهتر است که هرگونه تغییر در زمان یا مکان دفتر خانه در پشت مبیعه‌نامه کتابت شده و به امضای طرفین برسد؛ حتی اگر فروشنده در تاریخ جدیدی که شفاهاً توافق شده، حاضر نشود، حضور خریدار هم فایده‌ای ندارد و او نمی‌تواند گواهی عدم حضور دریافت کند؛ چراکه در تاریخ مندرج در مبیعه‌نامه عادی در دفتر خانه حاضر نشده است و ادعای خریدار مبنی بر توافق شفاهی و تغییر تاریخ نزد سردفتر ملاک عمل نخواهد بود.

۵۵ نوشته اصولاً لزومی ندارد که رسمی باشد؛ بلکه نوشته عادی هم معتبر است (مفهوم مخالف مواد ۴۷ و ۴۸ قانون ثبت)؛ البته سند رسمی امتیازهایی دارد که سند عادی فاقد آن است؛ همچنین اصولاً لزومی ندارد که سند کاغذی باشد؛ بلکه سند الکترونیکی هم معتبر است؛ مانند پیامک (در خصوص اعتبار پیامک و ابمیل رجوع کنید به فصل هشتم: حقوق تجارت الکترونیکی).

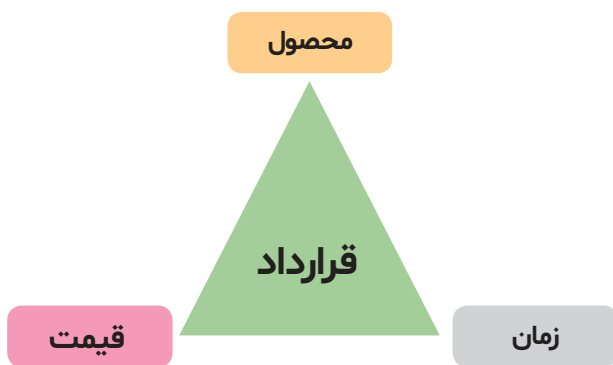
۵۶ گاه گرفتن نوشته با توجه به ملاحظات عملی دشوار است؛ مانند اینکه مدیرعاملی به کارمند خویش دستور شفاهی دهد که به جای او سندی را امضا کند. در این موارد بهتر است کارمند برای ایجاد دلیل، موضوع را کتابت کند؛ یا استعلام کند؛ مانند اینکه در قالب نامه یا پیامکی از او سوال کند که منظور از امضای سند، فلان سند خاص است؟ یا پس از انجام کار، طی نامه‌ای خطاب به رئیس خویش چنین بنویسد: مدیرعامل محترم (جناب آقای.....) عطف به دستور شفاهی حضرتعالی مبنی بر امضای قرارداد..... و تحویل آن به شرکت..... دستور اخیر در تاریخ..... انجام شد. سپس نامه اخیر را تحویل دبیرخانه داده و ثبت کند تا در صورتی که بعداً دستور دهنده منکر چنین دستوری شد، کارمند بتواند از خویش دفاع کند.

۵۷ اگرچه نوشتن قرارداد موجب کاهش اختلاف‌ها و دعاوی می‌شود و در کتاب حاضر بر اهمیت آن تأکید شده است، ولی قراردادهای شفاهی هم اصولاً معتبر بوه و در صورت اثبات، منشأ اثر هستند؛ اگرچه اثبات آن‌ها گاه دشوار است. از مهم‌ترین متون قانونی که صراحتاً بر اعتبار قرارداد شفاهی تأکید کرده است، ماده ۷ قانون کار است. مطابق ماده اخیر: «یک قرارداد کار ممکن است کتبی یا شفاهی باشد.» بنابراین اگر کارفرمایی با کارگر خویش قرارداد کتبی منعقد نکند، ولی کارمند بتواند به استناد سایر ادله (نظیر رد شدن بیمه یا واریز حقوق از حساب کارفرما به حساب کارگر یا گزارش بازرسی اداره کار یا شهادت‌نامه) رابطه کاری و کارفرمایی را اثبات کند، از تمام مزایای قانونی بهره‌مند خواهد شد؛ بنابراین فقدان قرارداد کتبی به منزله فقدان قرارداد نیست.

۵۸ با توجه به هدف از انعقاد عقد و صلاحیت و ویژگی‌های طرف قرارداد و همچنین آثار قانونی هر یک از عقود معین، باید قالب قانونی مناسبی برای توافقات انتخاب شود؛ اگرچه طرفین در انتخاب قالب قانونی مناسبی برای توافقات انتخاب شده؛ اگرچه طرفین در انتخاب قالب و نوع قرارداد اصولاً آزاد هستند، ولی پس از انتخاب قالب قانونی، احکام خاصی بر رابطه آن‌ها باز می‌شود که ممکن است یکی از طرفین یا هر دو از آن ناآگاه باشند؛ به‌عنوان مثال، شخصی صاحب یک مغازه میوه‌فروشی است، حال چنانچه مالک اخیر بخواهد با شخص دیگری به نام «الف» در خصوص این ملک قراردادی منعقد کند، ممکن است «الف» را استخدام

قرارداد را شراکت ذکر کند، ولی محتوای قرارداد یا سایر قراین و شواهد حاکی از رابطه کاری و کارفرمایی باشد، قرارداد اخیر، قرارداد کار محسوب شده و تابع قانون کار است؛ ولو عنوان آن شراکت باشد. البته ممکن است بار اثبات موضوع اخیر به عهده کارگر قرار گیرد. به عبارت دیگر، چون عنوان قرارداد شراکت است بر عهده کارگر است که با ارائه دلایل و مدارک، خلاف ظاهر قرارداد را اثبات کند.

۱۳ نحوه نگارش قرارداد، معمولاً تابع هدف ما از انعقاد عقد است؛ اگر چه معمولاً در یک قرارداد تمایل طبیعی خریدار بر این است که در کوتاه‌ترین زمان و کمترین قیمت، با کیفیت‌ترین کالای ممکن را خریداری کند، ولی جمع هر سه مطلوب اخیر دشوار بوده و باید بر اساس اولویت‌بندی عمل کرد؛ زیرا هر سه عامل اخیر بر روی هم موثر هستند؛ به عنوان مثال، با کاهش قیمت، معمولاً کیفیت کم می‌شود و زمان تحویل کالا طولانی‌تر.



۱۴ در صورت امکان، بهتر است پیش از مذاکره، اطلاعات لازم جمع‌آوری شود تا در جلسه مذاکره به پیشنهادها و احتمالی طرف مقابل، واکنش مناسب داشته باشیم؛ علاوه بر این، لازم است در مذاکرات، گزینه‌ها و جایگزین‌های (alternative) متعدد داشته باشیم؛ همچنین پس از جمع‌آوری اطلاعات لازم جهت تنظیم قرارداد، بهتر است پیش‌نویسی از قرارداد تهیه کرده و در جلسه حضوری جهت انعقاد عقد با پیش‌نویس حاضر شویم. لازم‌ترین تنظیم پیش‌نویس این است که اولاً، از اهداف اصلی طرفین از انعقاد قرارداد، قدرت اقتصادی و چانه‌زنی هر یک از طرفین و انتظارات متقابل، به ویژه خطوط قرمز آن‌ها، تا حدودی اطلاع داشته باشیم؛ ثانیاً، بدانیم برای تنظیم هر ماده از قرارداد به چه اطلاعاتی نیاز داریم و آن‌ها را جمع‌آوری کنیم.

شکل ظاهری پیش‌نویس قرارداد و عناوین مواد آن

عنوان قرارداد

- ماده ۱: طرفین قرارداد
- ماده ۲: موضوع قرارداد
- ماده ۳: مبلغ قرارداد و نحوه پرداخت آن
- ماده ۴: مشخصات کالا و نحوه تسلیم آن
- ماده ۵: تعهدات طرف اول
- ماده ۶: تعهدات طرف دوم
- ماده ۷: فورس‌ماژور (قوه قاهره)
- ماده ۸: شرایط متفرقه
- ماده ۹: ضمانت اجراها
- ماده ۱۰: آثار پس از انحلال قرارداد
- ماده ۱۱: اقامتگاه و شیوه ابلاغ
- ماده ۱۲: حل و فصل اختلاف‌ها
- ماده ۱۳: ضمائم و پیوست‌ها
- ماده ۱۴: تعداد نسخه‌ها و امضای قرارداد

صاحب امضای مجاز

مدیر حقوقی

مدیر مالی

مسئول انبار

درخواست‌کننده

۱۵ برای تنظیم یک قرارداد، تعهدنامه یا صورت جلسه خوب، حداقل باید پنج مطلب زیر مشخص شود: اول: متعهد کیست؟

قانون کار؛ بنابراین اگر در قرارداد کار ذکر شود که کارفرما تعهدی به بیمه کردن کارگر ندارد و کارگر هم آن را پذیرفته و امضا کند، چنین شرايطی فاقد اعتبار است؛ حتی اگر سند اخیر در دفترخانه تنظیم شده و رسمی باشد. از این رو اگر کارگر به مراجع حل اختلاف کار مراجعه کند، کارفرما به پرداخت حق بیمه محکوم خواهد شد و شرط مندرج در قرارداد کمکی به کارفرما نخواهد کرد؛ در مقابل، قانون تکمیلی، قانونی است که طرفین قرارداد می‌توانند آن را تغییر داده و خلاف آن توافق کنند. البته در صورت سکوت طرفین و عدم ذکر مطلبی در قرارداد، قانون اخیر خلاصه قرارداد را تکمیل خواهد کرد؛ به عنوان مثال، اگر در قرارداد ذکر نشود که بر گشت خوردن چک خریدار، به فروشنده حق فسخ می‌دهد یا نمی‌دهد، اصل بر این است که فروشنده حق فسخ ندارد (ماده ۴۵۷ قانون مدنی). یا در صورتی که در خصوص محل تحویل کالا در قرارداد سکوت شود و بین طرفین اختلاف شود که محل تحویل کالا، در انبار فروشنده است یا خریدار، طبق ماده ۳۷۵ قانون مدنی، محل تحویل کالا، محل انعقاد عقد است؛ مگر اینکه عرف یا توافق خلافی وجود داشته باشد.

۱۱ سلسله مراتب قواعد حقوقی در رابطه با قراردادها به این نحو است که در صورت وجود قانون آمره، همان ملاک است (ماده ۹۷۵ قانون مدنی) و در صورت سکوت قرارداد، عرف حاکم است (مواد ۲۲۰ و ۲۲۵ قانون مدنی) و در صورت نبود عرف خاصی، قانون تکمیلی اعمال خواهد شد (ماده ۲۲۰ قانون مدنی) و در صورت نبود هیچ‌یک از منابع اخیر، قاضی باید بر اساس اصول کلی حقوقی و نظریات علمای برجسته حقوق، حکم قضیه را استنباط کرده و دعوی را فیصله دهد (اصل ۱۶۷ قانون اساسی).

هرم سلسله مراتب منابع حقوقی



۱۲ در تعارض عنوان قرارداد با محتوای قرارداد، اصولاً محتوا مقدم است؛ زیرا بیانگر قصد مشترک و واقعی طرفین است (ماده ۴۶۳ قانون مدنی)؛ به عنوان مثال، اگر کارفرمایی، شخصی را استخدام کند، ولی برای خروج از مقررات قانون کار، عنوان

فقط می توانیم انتخاب کنیم که با شرکت به عنوان شخص حقوقی طرف شویم یا با شخص حقیقی. به طور کلی می توان گفت که شخص حقوقی معتبر بهتر است از شخص حقیقی معتبر؛ زیرا شخص حقوقی از دوام بیشتری برخوردار است و فوت یک سهامدار یا مدیر موجب زوال آن نمی گردد؛ همچنین جابه جایی وجه یا اموال برای فرار از دین در یک شرکت معتبر کار ساده ای نبوده و عملاً متصور نیست؛ در مقابل، شخص حقیقی بی اعتبار بهتر است از شخص حقوقی بی اعتبار؛ زیرا در صورت فقدان اموال جهت وصول طلب می توان تقاضای حبس محکوم علیه حقیقی را نمود؛ در حالی که در صورت انعقاد قرارداد با شخص حقوقی منتفی بوده و ممکن است شخص حقیقی ذینفع پشت این شخصیت حقوقی پنهان شود؛ از نظر مالیاتی نیز؛ گاه لزوم کسر مالیات در زمان پرداخت، به حقیقی یا حقوقی بودن شخص وابسته است؛ به عنوان مثال، اگر شرکتی به یک وکیل یا مشاور حقوقی که کارمند او نیست (یعنی رابطه طرفین مشمول قانون کار نیست) مبلغی به عنوان حق المشاوره پرداخت کند، باید طبق تبصره ۱ ماده ۸۶ قانون مالیات های مستقیم، حتماً ۱۰ درصد از آن را کسر و به اداره دارایی پرداخت کند؛ وگرنه پرداخت کننده ضامن مبلغ اخیر در برابر اداره دارایی است؛ در حالی که اگر در مثال اخیر شرکت به جای انعقاد قرارداد با شخص مشاور با موسسه حقوقی که واجد شخصیت حقوقی است، قرارداد منعقد کند، از شمول تبصره ۱ ماده ۸۶ خارج بوده و نیازی به کسر مالیات نیست؛ زیرا ماده ۸۶ اختصاص به دریافت کنندگان «حقیقی» دارد؛ صرف نظر از اینکه پرداخت کننده حقیقی است یا حقوقی (برای مطالعه بیشتر رجوع کنید به فصل حقوق مالیات). در پایان لازم است این مطلب ذکر شود که مزیت مالیاتی به تنهایی برای تصمیم گیری و انتخاب میان شخص حقیقی یا حقوقی کافی نیست؛ زیرا ممکن است در فرضی شخص حقوقی از کسر مالیات معاف، ولی مشمول کسور بیمه سازمان تامین اجتماعی شود (بیمه قرارداد)؛ چنانکه در مثال اخیر، پرداخت کننده باید مبلغ ۶۷،۱۶ درصد بابت بیمه قرارداد از پرداختی به موسسه حقوقی کسر کند (برای مطالعه بیشتر به فصل حقوق تامین اجتماعی مراجعه کنید).

۲۰ به اصیل یا نماینده بودن طرف قرارداد توجه کنید؛ زیرا اگر طرف قرارداد اصیل باشد، احراز هویت او کافی است؛ ولی در زمانی که امضاکننده قرارداد، نماینده است، علاوه بر بررسی هویت، باید سمت و اختیار نماینده هم احراز شود؛

دوم: ذینفع تعهد کیست؟
سوم: موضوع تعهد چیست و با چه کیفیتی باید اجرا شود؟
چهارم: مدت تعهد چقدر است؟
پنجم: ضمانت اجرای نقض تعهد چیست؟

نمونه ای از یک تعهدنامه

با در دست داشتن کلیه مدارک لازم (از جمله الباقی ثمن معامله در قالب چک بانکی در وجه فروشنده) در زمان و مکان فوق جهت تنظیم سند رسمی و تحویل چک بانکی حاضر شود؛ در هر صورتی که به هر دلیلی، یکی از طرفین به تعهد خویش عمل ننماید، مکلف است علاوه بر اجرای اصل تعهد، روزانه مبلغ یک میلیون تومان به عنوان خسارت تاخیر به طرف مقابل پرداخت نماید؛ در صورتی که ذینفع تعهد نخواهد که طرف متخلف را به اجرای اصل تعهد ملزم کند، می تواند قرارداد را فسخ نموده و ۳۰ درصد مبلغ قرارداد را به عنوان خسارت عدم انجام تعهد از طرف مقابل مطالبه نماید. تبصره- در صورتی که روز اجرای تعهد با تعطیلی مواجه شود، اولین روز پس از تعطیلات زمان اجرای تعهد محسوب شده و سایر شرایط مبادعه نامه و توافق حاضر به قوت خویش باقی است.

پیرو مبادعه نامه شماره ۲۴۳۷۸ مورخ ۱۳۹۶/۶/۵ در جلسه ای به تاریخ ۱۳۹۶/۱۲/۱۰ در بنگاه مشاور املاک آریا، فروشنده و خریدار به نحو زیر توافق نمودند:
فروشنده آقای مجتبی اشراقی به شماره ملی ۰۰۷۹۳۵۳۶۰۲ متولد ۱۳۶۵/۵/۱۰ متعهد گردید در روز شنبه مورخ ۱۳۹۷/۲/۲۲ حداکثر تا ساعت ۱۲ در دفترخانه اسناد رسمی ۳۸۳ تهران حاضر شده و با در دست داشتن کلیه اسناد و مدارک لازم نسبت به تنظیم سند رسمی انتقال قطعی شش دانگ پلاک ثبتی ۱۸۲۴ فرعی از ۴۸ اصلی واقع در بخش ۱۱ ثبتی تهران به مساحت ۲۵۰ مترمربع همراه با کلیه توابع و ملحقات قانونی و عرفی آن، واقع در تهران، خیابان شریعتی، روبه روی حسینییه ارشاد، کوچه هدیه، پلاک ۲۹۱ به کد پستی ۱۷۶۶۶۵۲۴۸۷ به نام خریدار آقای علی همتی پور به شماره ملی ۰۰۸۶۳۳۰۸۰۲ اقدام نماید؛ متقابلاً خریدار نیز متعهد گردید که

۱۶ گاه بر اساس اعتبار شخصی (نظیر مذاکره کننده یا نماینده) وارد قرارداد با شخص دیگری می شویم؛ به تصور اینکه آن شخص مذاکره کننده طرف حساب ماست؛ در حالی که به لحاظ حقوقی، او تعهدی ندارد؛ به عنوان مثال، اگر شرکتی از شما کالایی می خرد، اصولاً شرکت مسوول است و سهامداران (ولو سهامدار عمده) یا مدیران مسوولیتی ندارند و فروشنده تنها می تواند علیه شرکت طرح دعوی کرده و صرفاً اموال متعلق به شرکت را توقیف کند؛ بنابراین اگر ساختمان شرکت متعلق به سهامداران است و شرکت صرفاً مستاجر محسوب می شود، ملک اخیر بابت شرکت قابل توقیف نیست؛ راه حل چالش اخیر، درج شرط تضامنی در قرارداد است؛ به این معنا که مدیر یا سهامدار عمده با امضای قرارداد، کلیه تعهدات و مسوولیت های خریدار (شرکت) را به تضامنی ضمانت کند؛ در این صورت فروشنده می تواند بابت کلیه مطالبات خود به هر یک از خریدار یا ضامن ها مراجعه کند.

۱۷ به تعدد اطراف قرارداد توجه کنید؛ زیرا تعدد اطراف قرارداد مساوی است با سرشکن شدن حقوق و تعهدات؛ به عنوان مثال، اگر خریداران دو نفر باشند، فروشنده نمی تواند کل بهای معامله را از یکی از آنها مطالبه کند؛ زیرا تعهد خریداران مشترک است؛ مگر اینکه فروشنده در قرارداد علیه خریداران شرط مسوولیت تضامنی کند؛ همچنین اگر فروشنده فوت کرده و ورثه متعدد داشته باشد، خریدار نباید بهای باقی مانده معامله را به یکی از ورثه (نظیر پسر بزرگتر یا مادر یا همسر وی) بدهد؛ بلکه باید مطابق گواهی حصر وراثت، به نسبت سهم الارث به همه ورثه پرداخت نماید؛ در غیر این صورت در برابر سایر ورثه مسوول است و ممکن است ناچار شود مجدداً قدرالسهم سایر ورثه را پرداخت کند.

۱۸ گاهی طرف قرارداد از عناوین ثبت شده یا نشده ای استفاده می کند که موجب گمراهی طرف مقابل به ماهیت او می شود؛ به عنوان مثال، مشخص نیست که اژانس مسافرتی آسمان شخص حقوقی است یا حقیقی؟ بنابراین لازم است به نحو شفاف در این خصوص تعیین و تکلیف شود؛ توضیح آنکه طرف قرارداد یا شخص حقیقی است یا حقوقی؛ اگر شخص حقوقی است باید شناسه ملی داشته و در قرارداد درج شود (برای بررسی امر اخیر می توانید از سایت www.ilence.ir استعلام بگیرید) در غیر این صورت طرف قرارداد شخص حقیقی بوده و باید کد ملی او در قرارداد درج شود.

۱۹ حقیقی یا حقوقی بودن طرف قرارداد به لحاظ حقوقی و مالی منشأ اثر است؛ بنابراین باید به ماهیت حقیقی یا حقوقی طرف قرارداد توجه کرد؛ به عنوان مثال، در صورت عدم پرداخت بدهی از سوی شخص حقوقی، امکان بازداشت و حبس موضوعات منتفی است و مدیر عامل شرکت را نیز نمی توان اصولاً بابت بدهی شرکت حبس کرد؛ البته راه حل مشکل اخیر می تواند شرط مسوولیت تضامنی مدیر امضاکننده قرارداد با شرکت باشد تا بتوان به اموال شخصی مدیر هم مراجعه و در صورت عدم دسترسی به اموال بدهکار، تقاضای حبس مدیر (محکوم علیه) را کرد؛ در فرضی که امکان درج شرط مسوولیت تضامنی وجود ندارد و

پیش از اخذ پایان کار یا سند رسمی، حق فروش یا انتقال یا هر گونه تصرف مادی یا حقوقی دیگر را نداشته و تصرفات او بی اعتبار است؛ روشن است که در خرید ملک از سازنده، خریدار باید قرارداد مشارکت در ساخت را مطالعه کند تا اگر انتقال منوط به رضایت مالک شده است، رضایت مالک را نیز اخذ کند؛ وگرنه معامله او معتبر نخواهد بود؛ به همین دلیل توصیه می شود که در خرید ملک در حال ساخت امضای مالک و سازنده توأمان اخذ شود تا اگر اختلافی بین طرفین مشارکت ایجاد شد، مشکلی برای خریدار ایجاد نشود.

۲۳ قرارداد خود را شفاف بنویسید؛ به نحوی که جایی برای ابهام و تفسیر نداشته باشد. در همین راستا، از نوشتن واژگان و عبارات هایی که قابل اندازه گیری و سنجش نیستند، خودداری کنید؛ مانند در اسرع وقت، در اولین فرصت ممکن، با کیفیت عالی، در چه یک، سرمایه خ خارجی و...؛ همچنین پیشنهاد می شود در خصوص زمان تعهد غایت و انتهای تعهد با تاریخ مشخص شود و به عنوان مثال، به جای استفاده از عبارت «مبهم ۶۰ روز کاری» بنویسید حداکثر مدت تعهد تا پایان مردادماه سال ۱۳۹۷ است. از دیگر عبارات های مبهم رایج می توان به عبارت های زیر اشاره کرد: «در صورت برگشت خوردن چک خریدار، معامله فسخ می شود» که در عبارت اخیر روشن نیست معامله خودبه خود منحل می شود یا نیاز به ارائه فروشنده دارد؟ به عبارت دیگر، آیا فروشنده می تواند قرارداد را فسخ کرده و مطالبه وجه چک را کند یا اینکه به محض برگشت خوردن چک، قرارداد منحل می شود؟

مثال دیگر: «در صورتی که هر یک از طرفین پشیمان شوند، باید صد میلیون به عنوان خسارت به طرف مقابل پرداخت کنند.» آیا عبارت اخیر به این معناست که هر دو طرف، حق فسخ بدون دلیل دارند؛ یعنی اگر ملک بعد از معامله یک میلیارد افزایش قیمت پیدا کرد، فروشنده می تواند معامله را فسخ کرده و صرفاً صد میلیون خسارت به خریدار بدهد؟ ضمانت اجرای اخیر در جهت محکم کردن قرارداد است یا سست کردن آن؟!

۲۴ مدت قرارداد با مدت اجرای تعهدات ناشی از قرارداد، دو مفهوم جداگانه است که گاه به اشتباه به جای یکدیگر به کار گرفته می شوند. منظور از مدت قرارداد، مدتی است که پس از اتمام آن دیگر قرارداد از بین می رود؛ مانند تعیین مدت در عقد اجاره یا وکالت؛ بنابراین چنانچه مدت وکالت شش ماه ذکر شود، به محض اتمام مدت، عقد وکالت خاتمه یافته و وکیل دیگر سمتی ندارد؛ اما منظور از مدت اجرای تعهدات، مدتی است که متعهد فرصت دارد تعهد را در آن بازه زمانی انجام دهد و در صورت عدم انجام تعهد، مرتکب تخلف شده و اصولاً طلبکار می تواند علاوه بر الزام متعهد به اجرای تعهد، خسارت تاخیر نیز مطالبه کند؛ به عنوان مثال، اگر برای تعهد فروشنده به تحویل کالا سه ماه مهلت تعیین شود، اتمام مدت اصولاً تأثیری بر اصل قرارداد نداشته و تعهد فروشنده باقی است. تفکیک تعیین مدت برای اصل قرارداد و تعیین مدت برای اجرای تعهدات ناشی از آن، دارای آثار عملی مهمی است؛ به عنوان مثال، چنانچه در قرارداد مشارکت در ساخت مدت قرارداد، دو سال قید شود (و منظور طرفین واقعا تعیین مدت برای اصل عقد باشد، نه تعیین مهلت اجرای تعهد ناشی از عقد)، قرارداد پس از دو سال منتفی شده و چنانچه سازنده هنوز ملک را تکمیل نکرده باشد، الزام او به تکمیل بنا ممکن نیست؛ زیرا مبنای تعهد او قراردادی بوده است که دیگر وجود ندارد؛ و مالک ناچار است صرفاً از سازنده خسارت عدم انجام تعهد دریافت کند؛ در حالی که اگر مدت دو سال برای اجرای تعهدات سازنده تعیین شود، پس از انقضای دو سال، مالک می تواند سازنده را به تکمیل بنا ملزم کرده و تا زمان تکمیل بنا از سازنده خسارت تاخیر دریافت کند.

۲۵ در قراردادهای خویش مبدأ و مقصد معین یا قابل تعیینی لحاظ کنید؛ به عنوان مثال، رایج است که در قراردادهای مشارکت در ساخت ذکر می شود که مهلت سازنده برای ساخت دو سال از تاریخ اخذ جواز ساخت است؛ ولی برای تعهد سازنده به اخذ جواز ساخت مهلتی مشخص نمی شود که در این فرض روشن نیست در صورت عدم اخذ جواز ساخت از سوی سازنده پس از گذشت پنج سال سرنوشت قرارداد چه خواهد بود؟! بنابراین بهتر است برای تعهد اخیر هم مهلت معینی در قرارداد پیش بینی شود؛ البته به نظر می رسد در فرض سکوت طرفین و خلأ قرارداد، قاضی باید با جلب نظر کارشناس برای تعهد سازنده به اخذ جواز، یک مهلت عرفی را در نظر بگیرد.

۲۶ در قراردادهای بلندمدت به تعیین یک مهلت کلی اکتفا نکنید و برای متعهد یک جدول زمانبندی تفصیلی نیز در نظر بگیرید؛ به عنوان مثال، اگر یک پروژه تحقیقاتی دو سال به طول می انجامد، در قرارداد، تعهدات پژوهشگر را به اجزای کوچک تر تقسیم کرده و برای هر مرحله یک بازه زمانی و ضمانت اجرا در نظر بگیرید.

۲۷ اگر مجری یا پیمانکار هستید، در قراردادهای بلندمدت یا ارزی، بندی در خصوص نوسان های پولی در نظر بگیرید تا بتوانید بر اساس تورم یا تغییر نرخ ارز، قیمت قرارداد را تعدیل کنید؛ زیرا اصل بر این است که قیمت قرارداد ثابت بوده و تغییر آن نیاز به توافق طرفین دارد.

چرا که فقدان سمت امضاکننده اصولاً مساوی با بی اعتباری قرارداد امضا شده است. در این راستا لازم است سه موضوع به ترتیب بررسی شود: اول: اصالت مستندات نمایندگی (یعنی مدرک ارائه شده جعلی نباشد که برای بررسی این امر در وکالت نامه های رسمی تنظیمی در ایران می توان به سایت ssaa.ir و در خصوص وکالت نامه های رسمی تنظیمی در خارج از ایران به mikhak.mfa.gov.ir مراجعه کرد)؛ دوم: بقای اعتبار نمایندگی (ممکن است نمایندگی در سال ۹۶ اعطا شده باشد، ولی ملاک صاحب سمت بودن نماینده در زمان امضای قرارداد است؛ پس باید در سال ۹۷ که قرارداد امضا می شود، هنوز سمت باقی بوده و به دلیلی نظیر اتمام مدت یا عزل یا فوت موکل از بین نرفته باشد)؛ سوم: بررسی حدود نمایندگی (اصل بر عدم اختیار وکیل است؛ بنابراین تنها معامله ای می توان با وکیل انجام داد که صراحتاً در وکالت نامه او آمده باشد). در مجموع، ریسک معامله با نماینده پیش از معامله با اصل است.

۲۱ به محدودیت های طرف قرارداد یا مورد معامله دقت کنید: توضیح آنکه برخی اشخاص از انجام معامله ممنوع یا معامله با آن ها محدود شده است؛ به عنوان مثال، معامله کارمند دولت با دولت باطل است یا فروش اموال شرکت سهامی در حال تصفیه به مدیران تصفیه آن شرکت باطل است (م ۲۱۳ ل.ا.ق.ت)؛ همچنین گاه محدودیت، ناظر به اموال موضوع قرارداد است؛ به عنوان مثال، انتقال سهم الشرکه شرکت با مسوولیت محدود به اشخاص ثالث، علاوه بر رضایت انتقال دهنده و انتقال گیرنده، منوط به موافقت اکثریت عددی شرکای شرکت است که لاقلاً ۷۵ درصد سرمایه شرکت را داشته باشند؛ وگرنه معامله معتبر نیست (م ۱۰۲ ق.ت).

۲۲ امکان واگذاری حقوق و تکالیف در قرارداد را بررسی کنید و توجه داشته باشید که اصولاً هر صاحب حقی می تواند حق خویش را به دیگری واگذار و در نتیجه شما را با مشکل مواجه کند؛ بنابراین در بسیاری اوقات بهتر است حق واگذاری حقوق و تکالیف ناشی از قرارداد را از طرف مقابل سلب کنیم؛ به عنوان مثال، دیده می شود که در قراردادهای مشارکت در ساخت، سازنده با لحاظ مالکیت حاصله از قرارداد مشارکت در ساخت و تقسیم نامه میان مالک و سازنده، مبادرت به پیش فروش واحدهای سهم خود پیش از تکمیل ساختمان می کند و به دلیل مشکلات مالی یا سایر موارد به تعهدات خویش عمل نکرده و مالک را دچار مشکل می کند؛ بنابراین بهتر است مالک در قرارداد مشارکت در ساخت ذکر کند که سازنده تا

ضرورت ثبت برند و نشان تجاری کسب و کار



برند تجاری بر اساس تعریف صریح بند ۳ ماده ۳۰ قانون ثبت علائم تجاری مصوب ۱۳۸۶ هر نشان قابل رویتی است که بتواند کالا یا خدمات اشخاص را از هم متمایز سازد و به واقع نشان یا برند تجاری یعنی اسم یا عنوانی که معرف و مشخص کننده شخص حقیقی یا حقوقی باشد. استفاده انحصاری از یک برند یا نشان تجاری به کسی اختصاص دارد که آن را مطابق مقررات این قانون ثبت کرده باشد. در دنیای کسب و کار امروزه به جهت اینکه بتوانید محصولات یا خدمات خود را به مشتریان معرفی کنید، الزاماً بایستی در حوزه تبلیغات وارد شوید. فضای متعدد شبکه‌های اجتماعی و رسانه‌های عمومی، از جمله حوزه‌های متنوع تبلیغات به شمار می‌روند. برای اینکه بتوانید در امر تبلیغات، حضوری موثر داشته باشید، باید از یک نام یا نشان تجاری منحصر به فرد برخوردار باشید. با این نام که منحصر متعلق به شماست، می‌توانید در مدت زمانی نسبتاً کوتاه به یک نام آشنا نزد مشتریان تبدیل شوید. یک نشان تجاری خوب، با تکرار مناسب در کمپین‌های تبلیغاتی و برنامه‌ریزی صحیح برای دیده شدن، نشان تجاری شما را در ذهن‌ها ماندگار کرده و موجب رونق کسب و کار شما می‌شود. قدمت تاریخی استفاده از برند و نشان تجاری به قرن نوزدهم میلادی در آمریکا بازمی‌گردد. کارخانه‌های تولید صابون برای متمایز کردن محصولات خود، اقدام به درج نام‌نشان تجاری‌شان روی صابون‌ها می‌کردند. حک کردن نام تجاری روی صابون در قرن نوزدهم جزو اولین موارد ثبت شده استفاده از برند است. به عبارت ساده و مختصر می‌توان گفت: ثبت برند نزدیک‌ترین راهی است که موجب شناخته شدن محصولات یا خدمات شما نزد مشتریان خواهد شد. در صورت عدم ثبت قانونی برند تجاری، دیگران از همان نشان یا نشانی که شباهت زیادی با علامت شما دارد، برای همان محصول یا محصولات مشابه استفاده خواهند کرد؛ در نتیجه سرمایه‌گذاری شما در جذب بازار و تبلیغات فروش محصول یا خدمات، ممکن است از بین برود. در این صورت امکان دارد مشتریان تصور کنند محصول شما متعلق به آن شرکت است؛ در نتیجه کالای رقیب را خریداری کنند. این اقدام نه تنها درآمد شما را کاهش و مشتریان‌تان را گمراه خواهد کرد، به شهرت و وجهه شما نیز آسیب خواهد رساند؛ به خصوص اگر محصول و کالای رقیب فاقد کیفیت باشد. به عبارت دیگر، برند تجاری ثبت شده نه تنها تضمین بقای کسب و کار شماست، بلکه به صورت تضمین اصالت، عمل می‌کند.

مهم‌ترین مزایای ثبت برند یا نشان تجاری

وجهه قانونی: مهم‌ترین ویژگی ثبت برند تجاری برای شما این است که در مقابل قانون شناخته می‌شوید. زمانی که برند یا نشان تجاری‌تان را به ثبت برسانید، می‌توانید علیه افرادی که از برند شما تقلید و سوءاستفاده کرده و حقوق انحصاری شما را نقض کرده‌اند، طرح شکایت کرده و آن‌ها را ملزم به عوض کردن نام و پرداخت غرامت کنید.

ایجاد تمایز: مشتریان شما بدین نحو می‌توانند به راحتی محصول یا خدمات شما را شناسایی و از آن استفاده کنند؛ ضمن اینکه می‌تواند از عرضه کالاهای یکسان یا مشابه با همان نام، توسط دیگران، جلوگیری کند.

بازاریابی: شما می‌توانید تمامی تبلیغات و برنامه‌های بازاریابی خود را بر اساس آن پیش برده و از آن پس مشتریان و مخاطبان شما با دیدن آن برند، شما را به خاطر آورند. بازاریابی یکی از ارکان اساسی و حیاتی هر تجارتی است. اساس کار بازاریابان شناساندن و به شهرت رساندن محصولات یا خدمات است که اصولاً این امر بدون نشان تجاری ثبت شده امکان‌پذیر نیست.

اعطای نمایندگی: شما می‌توانید با تفویض اجازه جهت بهره‌برداری از نشان ثبت شده به اشخاص غیر، اول اینکه، منبع درآمدی بیشتری را برای خود به وجود آورید و دوم اینکه، به شهرت و اعتبار شما کمک خواهد کرد. در واقع ثبت قانونی برند تجاری می‌تواند اساس و مبنای تنظیم و انعقاد یک قرارداد اعطای نمایندگی فروش بوده و جزء ضروری موافقت‌نامه‌های اعطای نمایندگی است.

ایجاد دارایی: در صورتی که برند تجاری شما بتواند در بازار ارزش و شهرت پیدا کند، خود به تنهایی می‌تواند یک دارایی ارزشمند به‌شمار رود و درآمدی مناسب برای شما ایجاد کند؛ ضمن اینکه می‌تواند باعث بهبود وضعیت ارزش سهام شرکت‌ها نیز شود.

اخذ تسهیلات: اخذ وام از بانک‌های داخلی و خارجی و همچنین یافتن سرمایه‌گذار وقتی می‌تواند برای شما امکان‌پذیر باشد که برند تجاری خود را به ثبت رسانده باشید. ثبت برند باعث می‌شود قانون شما را به رسمیت بشناسد و همین امر می‌تواند به بانک‌ها و سرمایه‌گذاران این اطمینان را بدهد که تجارت شما می‌تواند قابل اعتماد و شناخته شده باشد. مزایا و فواید ثبت برند و نشان تجاری، تنها به این موارد ختم نمی‌شود. در بازار کسب و کار به دلیل سرعت بسیار بالای رشد و ایجاد صنعت‌ها و فعالیت‌های تجاری مختلف، هرروزه اشخاص بسیاری برای پیدا کردن بازار مخصوص خود پای در عرصه رقابت می‌گذارند. بسیاری از آن‌ها با ایده‌های نو، طرح‌های جدید و اسامی منحصر به فرد شروع به فعالیت می‌کنند؛ ولی در این بین هستند کسانی که خواسته یا ناخواسته برند و نشان تجاری دیگران یا اسامی مشابه را برای تجارت خود به کار می‌برند. «اما آنچه اهمیت زیادی دارد، این است که در صورتی که برند شما بتواند موفقیت خوبی در بازار کسب و کار به‌دست بیاورد، افراد سودجویی وجود دارند که بدون اطلاع شما اقدام به ثبت آن کرده و می‌توانند مشکلات حقوقی فراوانی برای شما ایجاد کنند؛ به همین سبب نمی‌توان از کنار ثبت برند و نشان تجاری به آسانی عبور کرد.»

گردآوری: شهریار نوبخت

راه و چاه نوشتن شعار تبلیغاتی مواد غذایی برند خود را در ذهن مخاطب جاودانه کنید



شعارهای تبلیغاتی به طرز عجیبی دنیای ما را احاطه کرده و در ذهن ما جا خوش کرده اند. شاید در نگاه اول مخالف این موضوع باشید، اما با کمی تفکر درباره برندهای مختلف (از بانک‌ها گرفته تا صنایع غذایی) به این نتیجه خواهید رسید که شعار بیشتر آن‌ها را در ذهن خود دارید. صنعت مواد غذایی یکی از حساس‌ترین صنایع برای داشتن شعار تبلیغاتی است؛ چرا که مخاطبان در ناخودآگاه خود ممکن است بر اساس همین شعارها درباره انتخاب یا عدم انتخاب یک محصول تصمیم بگیرند. در این مطلب قصد داریم به بررسی دلایل اهمیت و چگونگی نوشتن یک شعار تبلیغاتی مواد غذایی بپردازیم.

چرا شعار تبلیغاتی برای صنایع غذایی اهمیت بالایی دارد؟ شعار تبلیغاتی یک عبارت بسیار کوتاه و ماندگار در ذهن مخاطب است. این شعار می‌تواند راهی برای جذب مخاطبان بالقوه بیشتر فراهم کند. شعار تبلیغاتی نشان دهنده هویت و مزیت رقابتی شرکت شما نسبت به سایر رقبا است. تصور کنید که به عنوان یک مشتری قصد انتخاب و خرید مواد غذایی از میان انواع برندهای مختلف را دارید. با این تصور که تاکنون تجربه‌ای از هیچ‌یک از این برندها ندارید، انتخاب خود را بر چه اساسی انجام می‌دهید؟ آیا ترجیح خواهید داد به صورت تصادفی گزینه‌ای را از میان آن‌ها انتخاب کنید؟ اگر در این بین ناگهان به یاد یکی از شعارهای تبلیغاتی آن‌ها افتادید، چگونه عمل خواهید کرد؟ درست است! شعار تبلیغاتی مواد غذایی تأثیر به‌سزایی بر اعتماد مصرف‌کنندگان به برند شما دارد. در نتیجه اگر قصد نوشتن چنین شعاری برای صنعت خود دارید، توصیه می‌کنیم از راهنمایی‌های زیر استفاده کنید.

کنید:

۱۱ طول شعار تبلیغاتی

وقتی صحبت از صنایع غذایی به میان می‌آید، یک شعار کوتاه و شیرین، بهترین نتیجه را خواهد داشت. شعارهای کوتاه مزیت‌های بسیاری نسبت به شعارهای طولانی و بلند دارند. یک شعار کوتاه به سادگی می‌تواند در پوسته‌های تبلیغاتی شما جای گرفته و به آسانی توجه مخاطبان را به سمت خود جلب

۱۲ پنج نکته مهم برای نوشتن شعار تبلیغاتی مواد غذایی

نوشتن شعار تبلیغاتی مواد غذایی در عین حساسیت، کار چندان دشواری هم نیست؛ تنها کافی است در حین نوشتن آن به نکات زیر دقت

مخاطبان محصولات مواد غذایی می‌توانند شامل گروه‌های مختلفی مانند خانواده‌ها، بانوان، کودکان یا هر قشر دیگری باشند. در هنگام انتخاب یک شعار مناسب، توجه به قشر مخاطبان هدف شما برای تنظیم لحن بسیار اهمیت دارد.

۵۴ محتوای شعار تبلیغاتی

هر چند شعارهای تبلیغاتی باید از جذابیت برخوردار باشند، اما چنانچه شعار تبلیغاتی شما یک وعده کاذب و دروغین باشد، باعث از دست رفتن اعتماد مخاطبان خواهد شد؛ برای مثال، اگر در شعار تبلیغاتی خود ادعای نادرست اولین بودن یا حتی داشتن یک جایزه بین‌المللی را مطرح کنید، در صورتی که مخاطبان به دروغ بودن این شعارها پی ببرند، به هیچ‌عنوان به محصولات شما اعتماد نخواهند کرد. شعار تبلیغاتی به همان اندازه که می‌تواند تاثیرات مثبتی داشته باشد، به همان اندازه نیز ممکن است باعث تخریب کسب و کار شما شود.

۵۵ الگو گرفتن با تقلید؟

از این موضوع اطمینان حاصل کنید که شعار تبلیغاتی شما فقط تکرار آنچه در نام و توضیحات شما آمده است، نیست؛ به عنوان مثال، اگر برند شما در زمینه تولید بیسکویت فعالیت دارد، شعار تبلیغاتی «بیسکویت‌های ترد و خوشمزه» چیز جدیدی برای مخاطب نخواهد داشت. اما شاید شعاری مانند «به تردی برگ‌های پاییزی» احساس متفاوت تری از یک بیسکویت را در ذهن مشتری به وجود آورد. در هنگام نوشتن شعار تبلیغاتی مواد غذایی باید به جزییاتی اشاره کنید که در نام و توضیحات برند وجود نداشته باشد.

۵۶ یک شعار جاودانه

شعار تبلیغاتی مواد غذایی چیزی است که تا سالیان سال می‌تواند در ذهن مخاطبان بماند. اگر نگاهی به شعارهای تبلیغاتی برندهای ایرانی مانند صنایع غذایی مهران (آی‌می) بتوانید در عرض چند ثانیه شعار این برند را در ذهن خود تجسم کنید؟ یا برندهای خارجی مانند مک دونالد داشته باشید، به سادگی متوجه این موضوع خواهید شد. استفاده از شکل شعار با لحن، طول و محتوای مناسب به همراه یک حالت آهنگین و وزن دار، می‌تواند هویتی جاودانه به برند شما ببخشد.

منبع: شبستا



i'm lovin' it™

کند؛ چرا که مطالعه یک پاراگراف طولانی چیزی نیست که مشتریان عجول امروزی حوصله خواندن آن را داشته باشند؛ همچنین هر چه طول شعار شما کوتاه‌تر باشد، بهتر و بیشتر در حافظه مخاطبان ماندگار می‌شود. در حالت کلی، سعی کنید طول شعار تبلیغاتی شما بیشتر از هفت کلمه نباشد.

۵۲ میزان اشاره به جزئیات

یکی از بزرگ‌ترین اشتباه‌های برندهای غذایی مختلف در هنگام نوشتن یک شعار تبلیغاتی، بیان یک عبارت کلی است؛ برای مثال، عبارت «محصولات خوشمزه، کیفیت عالی» نمی‌تواند یک شعار تبلیغاتی ایده‌آل برای شما باشد! همان‌طور که پیش از این نیز اشاره کردیم، شعار تبلیغاتی باید نشان‌دهنده هویت و مزیت رقابتی شما باشد. بدون شک تمام برندهای مواد غذایی ادعای ارایه محصولاتی با کیفیت و خوشمزه را دارند؛ پس یک شعار کلی مانند نمونه بالا چگونه می‌تواند نشان‌دهنده مزیت رقابتی شما باشد؟

برای لحظاتی خود را جای یکی از مشتریان و خریداران مواد غذایی تصور کنید. چه شعاری می‌تواند در عین سادگی و کوتاهی، توجه و علاقه شما را به سمت خود جلب کند؟ آیا یک شعار عمومی و کلی چنین ویژگی را به همراه دارد؟ به احتمال زیاد خیر. چه چیزی باعث خاص شدن شما می‌شود؟ تنوع محصولات؟ سابقه طولانی؟ یا ابداع یک محصول برای اولین بار؟

سعی کنید شعار تبلیغاتی شما به هیچ‌عنوان حالت عمومی و کلی نداشته باشد؛ حتی در صورتی که دستاورد خاصی برای قرار دادن در شعار تبلیغاتی خود نداشته باشید، از عباراتی خاص‌تر و زیباتر برای نشان دادن هویت برند خود استفاده کنید.

۵۳ لحن شعار تبلیغاتی

انتخاب یک شعار تبلیغاتی از جهاتی همانند ویتترین یک مغازه یا دکوراسیون خانه است! همان‌طور که هر کدام از اتاق‌های خانه، دکوراسیون و فضای خاص خود را دارند، شعار تبلیغاتی مواد غذایی نیز می‌تواند با توجه به مخاطب هدف خود تنظیم شود؛ برای مثال، اگر محصولات شما خوراکی‌هایی مخصوص کودکان هستند، می‌توانید از جملاتی شادتر و سرزنده‌تر استفاده کنید و بازبگوشی خاصی را در لحن شعار خود داشته باشید؛ اما در صورتی که مواد غذایی شما مخصوص افراد سالمند ارایه می‌شوند، شاید یک لحن بازبگوش انتخاب درستی نباشد. در این حالت بهتر است از لحنی متین و ادبی استفاده کنید.

برندسازی محصولات غذایی (قسمت اول)

را به خود جلب کند، از نکاتی است که باید در حین برندسازی به آن توجه کرد.

برندسازی چیست؟

پنج مورد ضروری برند محصولات غذایی
لوگو: چهره و مرکز اصلی کل استراتژی برند شما، لوگو است. مهم‌ترین عنصر برند شما، لوگویتان است که تمام ارزش برند را به مخاطبان منتقل می‌کند.
وبسایت: یکی از عناصری که شما باید درک کنید که کارایی آن چیست و باید بدانید با طراحی سایت به چه چیزی خواهید رسید، وبسایت است.
بسته‌بندی محصولات: وقتی صحبت از برند محصولات غذایی می‌شود، انتخاب بسته‌بندی محصول بسیار مهم است و نکته جالب درباره آن این است که بسته‌بندی قدرت چشمگیری در جذب مشتری دارد.

شبکه‌های اجتماعی: شبکه‌های اجتماعی روشی شخصی برای تعامل و گفت‌وگوی مستقیم با مشتریان است. نوع پست‌هایی که منتشر و کانال‌هایی که ایجاد می‌کنید، می‌تواند پیوندی مستقیم با بازار هدفی که به دنبال آن هستید، باشد.

تبلیغات: تبلیغات موثر، سرمایه‌گذاری ویژه‌ای است که استفاده درست و به‌جا از آن می‌تواند برای برندسازی کاملاً موثر باشد. باید بدانید که کار به اینجا ختم نمی‌شود و موارد بسیار مهم دیگری وجود دارد که در قسمت دوم این مقاله که در شماره بعد منتشر می‌شود، به آن‌ها خواهیم پرداخت. مواردی همچون شکل، رنگ، تایپوگرافی و... از اهمیت بالایی در برندسازی برخوردارند.

منبع: سل گرافیک

رامعین می‌کند، استفاده از راهکارهای برندسازی است. با برندسازی راز اثر گذاری و ماندگاری هر چه بیشتر یک کسب و کار را خواهید آموخت. به عبارت دیگر، برندسازی را می‌توان کلید پیروزی در رقابت بر سر سهم بیشتر از بازار بیشتر دانست.

آموزش گام به گام خلق هویت یک برند

قبل از اینکه استراتژی مورد نظر خود را پیدا کنید، باید به سه پرسش اصلی جواب دهید. این سه پرسش به شما کمک می‌کند تا واقعاً بفهمید برند شما برای چه در این بازار ایستادگی می‌کند: چه کسی محصول شما را خریداری می‌کند؟ مشتری هدف شما کیست؟ جمعیت آن‌ها چقدر است؟ آن‌ها چه چیزی را دوست دارند؟ چگونه می‌خواهید با آن‌ها ارتباط برقرار کنید؟ برای چه چیزی برند شما انتخاب کرده‌اند؟ برندسازی متناسب با مشتری‌ان هدف شما است؛ بنابراین هر چه بیشتر آن‌ها را درک کنید، بهتر است.

«برند خود را چگونه توصیف می‌کنید؟» پاسخ به این پرسش یک تمرین بسیار عالی است تا در یابید که برند شما از چه سبکی پیروی می‌کند. چه چیزی شما را متمایز می‌کند؟ به عبارت دیگر ارزش برند شما چیست؟ چرا مخاطبان باید شما را به جای رقبایان انتخاب کنند؟ یکی از جنبه‌های برندسازی، جداسازی ویژگی‌های عالی شما است؛ چرا که این ویژگی‌ها شما را در ذهن مخاطبان حک می‌کند. پس از پاسخ به این پرسش‌ها، می‌توانید استراتژی ایده‌آل برند خود را مشخص کنید. اما برند شما شامل چه چیزهایی است؟ ماندگاری برند شما در ذهن مخاطبان یکی از اولین راه‌های جلب نظر مشتریان است. اینکه برند شما به گونه‌ای خلق شود که در تمامی موارد استفاده‌اش زیبایی اولیه را داشته‌باشد و در اولین نگاه توجه مخاطب

مادر این بازار بسیار شلوغ که رقابت در آن بسیار سخت است، درک کرده‌ایم که برندسازی برای یک محصول غذایی بسیار پیچیده‌تر از سایر برندها است؛ اما شاید برایتان سوال باشد که چرا برندسازی برای محصولات غذایی سخت‌تر است؟ باید بدانید که صنعت غذا به اصرارهای طبیعی و احساسات مردم متکی است؛ چرا که شما با نشان دادن تصویری از محصول خود می‌توانید باعث گرسنه شدن مردم شوید یا می‌توانید باعث شوید که آن‌ها اشتهایشان را از دست بدهند. برای کسی که در حرفه و صنعت غذا کار می‌کند، دسته‌گسترده‌ای که شامل تولیدکنندگان غذاهای فوری، رستوران‌ها، وبلاگ‌نویسان و خدمات مرتبط با غذاها و نوشیدنی‌هاست، تفاوت‌های بسیار ظریفی در استراتژی‌های برندسازی آن‌ها وجود دارد؛ به همین علت بقادر این بازار بسیار دشوار است. اما نگران نباشید؛ چرا که مادر این مقاله به نحوه صحیح برندسازی برای محصولات غذایی می‌پردازیم.

اصول برندسازی محصولات غذایی

اگر برند شما، برندی شخصی است، نحوه‌ارایه آن تنها به عهده شخص شما است؛ اما این موضوع برای برندی که به صورت شخصی نیست، بسیار متفاوت است و نیاز به استراتژی‌های دیگری برای برندسازی دارد. نکته‌ای که باید بدانید این است که برندسازی چیزی فراتر از تبلیغات است. این امر بر نحوه درک مصرف‌کنندگان از شرکت شما و ارزشی که برای آن‌ها قایل هستند، تأثیر می‌گذارد. باید بدانید که اگر برندسازی به خوبی انجام شود، ارتباطات شخصی حتی عاطفی با مخاطبان به وجود می‌آید و دیگر نیازی به این نیست که بگویید ما از رقبای خود بهتر هستیم. شما می‌توانید این نتایج را از طریق تصویر، مانند رنگ‌ها، شکل‌ها و تایپوگرافی مناسب و همچنین از طریق روش برقراری ارتباط، مانند استراتژی محتوای خود یا کانال‌هایی که استفاده می‌کنید، به دست آورید. نکته‌ای که باید بدانید این است: انتخاب‌هایی که برای برند انجام می‌دهید، باید مکمل اهداف و استراتژی برند شما باشد؛ به‌عنوان مثال، شرکتی که اولویت اصلی آن، جذب مشتری است، از استراتژی‌های مختلف برند نسبت به شرکتی که اولویت آن حفظ مشتری است، سود می‌برد؛ اما برای پیچیدگی بیشتر امور، صنایع غذایی مجبورند بر اساس سبک کسب و کارشان و همچنین آنچه مخاطبان‌شان اشتها آور می‌دانند، تصمیم‌های مربوط به برند را اتخاذ کنند؛ اما آنچه امروز ماندگاری یا عدم ماندگاری یک مجموعه



صنایع بسته بندی و کارتن سازی

نوین شیراز

NOVINSHIRAZ
PACKAGING AND CARTON INDUSTRIES



تولید انواع:

- ▶ کارتن سه لایه ، پنج لایه ، هفت لایه
- ▶ کارتن های لمبیتی
- ▶ انواع جعبه

۰۹۹۲ ۲۵۲ ۸۳ ۶۸  

۱- شیراز . ابتدای سلطان آباد . کوچه ۷ خدا دوست

۲- شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . بعد از فلکه دوم . فاز ۵ . پلاک ۵۲ 

گروه صنایع غذایی دبش مرودشت

Debsh Marvdasht
Food Industries Group



استان فارس، محور شیراز امفهان
جاده سد درودزن- ۷ کیلومتر بعد از
پتروشیمی شیراز

تلفن: ۰۷۱ - ۴۳۴۴۸۹۲۰۲۲

فکس: ۰۷۱ - ۴۳۴۴۸۹۲۳

www.debshfood.com



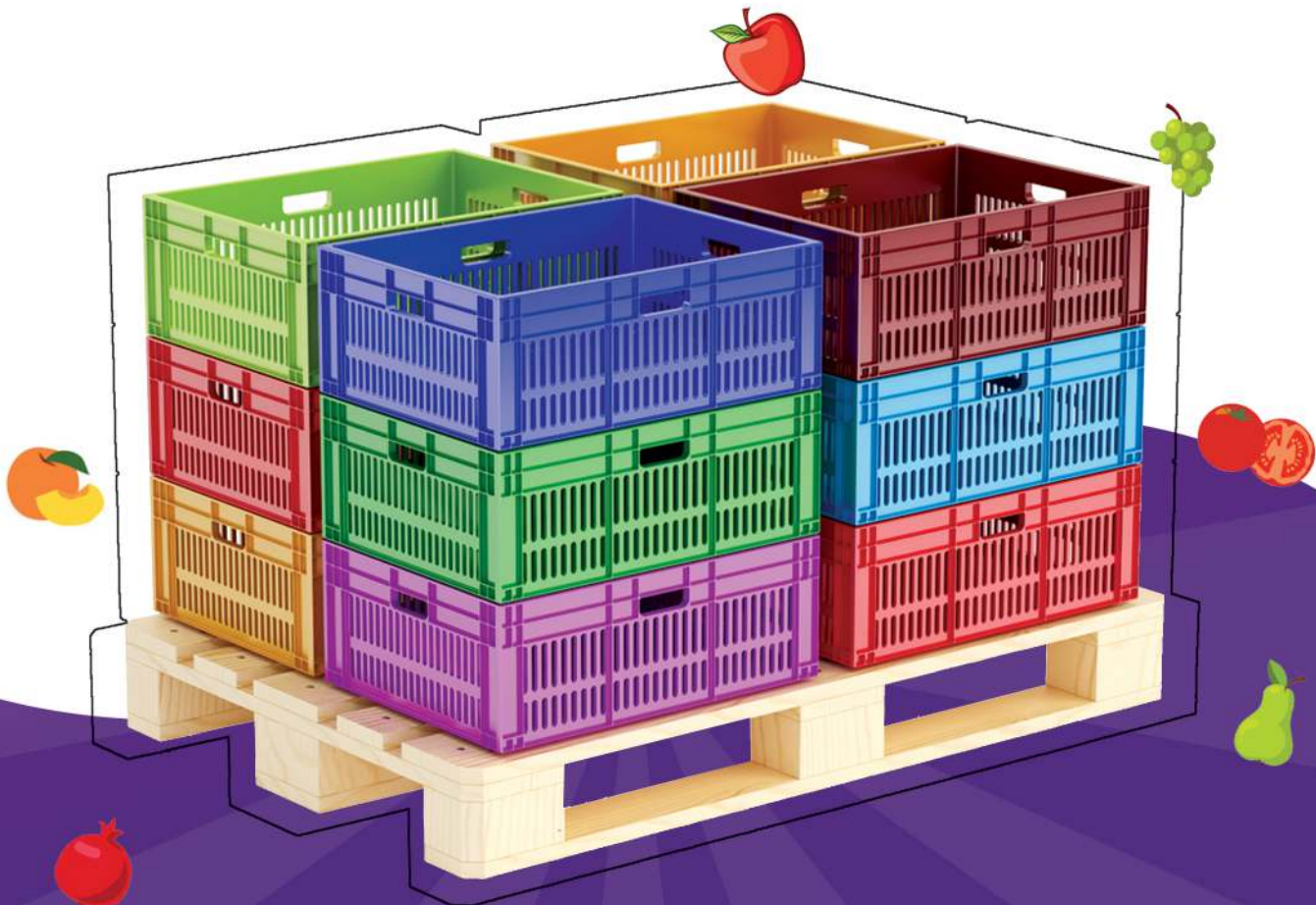
arshia plast fars

فارس

عرشیا پلاست



تولید کننده انواع سبدهای میوه



تولید کننده انواع سبدهای میوه
در سایز و رنگ بندی های متفاوت

خرید و فروش انواع دستگاه های تزریق پلاستیک

✉ KHALILIA79@GAMI.COM



ARSHIPLASTFARSKHALILI



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان کوشش . بلوار کوشش جنوبی . خیابان ۲۰۱
۰۷۱ - ۳۷۷۴ ۲۶۸۰ / ۰۹۱۲ ۹۵۹ ۳۴۵۵ / ۰۹۰۲ ۳۱۵ ۲۹۸۳ / ۰۹۱۷ ۳۱۵ ۲۹۸۳

موسسه مالی و حسابداری

آزموده حساب پویا

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



توسط کارشناسان ارشد حسابداری

با ۲۰ سال سابقه مدیریت مالی و حسابداری شرکت ها

- + انجام کلیه امور حسابداری، کنترل داخلی و بررسی کلیه حساب ها
- تهیه و تنظیم گزارشات مالی و صورت های مالی و مدیریتی
- × تنظیم اظهارنامه های عملکرد و ارزش افزوده و صورت ریز معاملات فصلی
- = تحریر دفاتر قانونی و ارایه مشاوره مالی و مالیاتی



شیراز . بلوار گلستان . خیابان شهید محمدیان فرد

ساختمان سینا . بلوک D . طبقه ۵ . واحد ۲

۰ ۹ ۱ ۷ ۳ ۲ ۹ ۲ ۲ ۹ ۴

کارخانه یخ فلیچ فارس نوبندگان

ICE FACTORY PERSIAN GULF NOBANDAGAN

◀◀ ۶ صبح الی ۱۲ شب ▶▶

◀◀ پذیرش شعبه فروش یخ ▶▶

آماده‌ی پذیرش سفارش جهت تامین یخ مورد نیاز:

• کشتارگاه‌های دام و طیور

• حوضچه و سردخانه میگو • پرورش ماهی • شرکت‌ها

فارس. فسا. کیلومتر ۱۵ جاده فسا-داراب

جنب پاسگاه انتظامی نوبندگان

۰۹۱۷۱۹۰۷۹۳۵





شرکت نشاسته گاوکز شیراز
ثبت ۴۲۸۲
سهامی خاص

SEPID TALA
TEN STAR



شرکت نشاسته گاوکز شیراز

تولید انواع نشاسته و گلوتن از آرد گندم

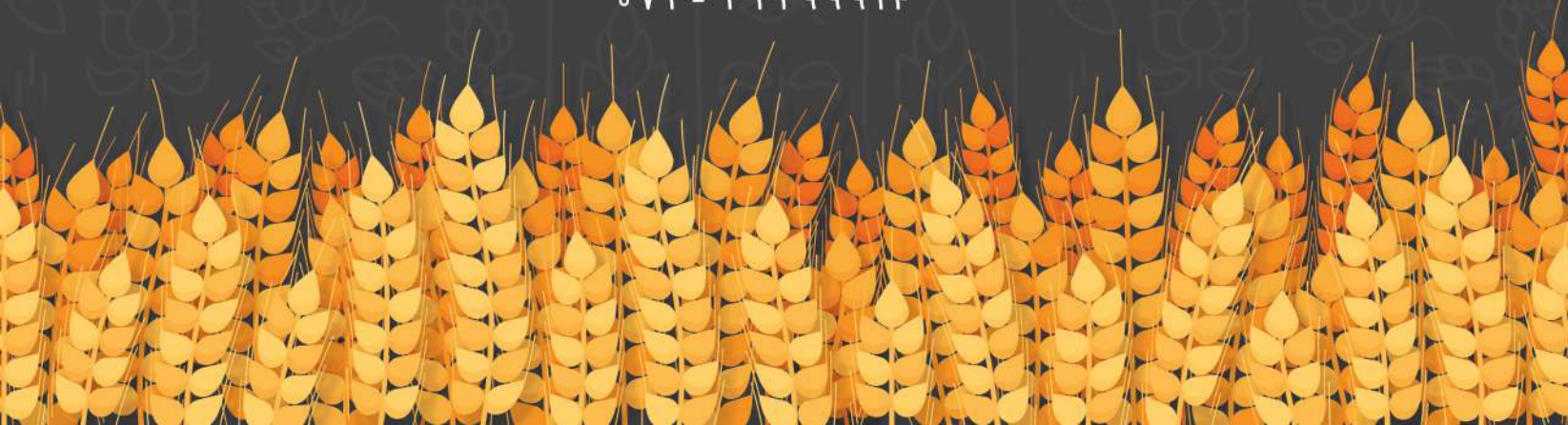


کارخانه: فارس . شیراز . کیلومتر ۲۰ جاده شیراز - اصفهان . مقابل درب اول پالایشگاه

۰۹۱۷۷۲۰۸۰۱۳ ۰۷۱ - ۳۲۶۲۴۸۸۵ ۰۷۱ - ۳۲۶۲۹۲۲۲

دفتر مرکزی: فارس . شیراز . بلوار هجرت . جنب بانک ملت . پلاک ۱۱۵ . طبقه اول

۰۷۱ - ۳۲۲۹۹۹۱۴



یخچال سازی

عاب هم



شیراز



❄️ تولید انواع دستگاه های سردکننده صنعتی

• یخچال های ویترینی • فریزر • سردخانه های مواد غذایی • آبسردکن

تکنولوژی جدید و بروز دنیا با تاییدیه سازمان بین المللی GIZ آلمان

فروشگاه مرکزی : فارس . شیراز . بلوار جدید قرآن

مقابل لونا پارک . نبش کوچه ۱۹

۰۷۱ - ۳۲ ۲۶۳ ۴۴۴ ۰۷۱ - ۳۲ ۲۵۹ ۹۹۹

دفتر : خیابان انقلاب . نبش کوچه ۱۴

۰۷۱ - ۳۲ ۳۳۸ ۹۹۹ ۰۷۱ - ۳۲ ۳۲۱ ۹۹۹



ALWAYS SMILE TABASOM



ORDER NOW!



پذیرش نماینده فعال

فارس . پاسارگاد . کیلومتر ۹۵ جاده
قدیم شیراز_اصفهان . کدپستی: ۳۴۴۳۶-۷۳۸۴۱
۵ - ۴۳۵۶۶۷۱۴ - ۰۷۱
تلفن بازرگانی و فروش ۰۹۱۷۷۲۹۰۰۱۴ | صدای مشتری ۰۹۱۷۷۱۷۶۹۶۵

@ Info @tabasomfoods.com
www.tabasomfoods.com
tabasom_foods_industry

کارتن‌های بسته‌بندی و سازگاری با محیط زیست



دارای راندمان بسیار مناسبی است؛ به طوری که از سال ۱۹۹۰ انتشارات گاز CO₂ در تن حدود ۲۹ درصد کاهش یافته است. بیش از ۹۰ درصد کارخانه‌های اروپا از مولدهای تولید نیروی ترکیبی حرارت و الکتریسیته (Combined Heat & Power-CHP) اساساً بر پایه زیست توده و گاز طبیعی استفاده می‌کنند. ترکیب همزمان تولید الکتریسیته و حرارت، کاهش مصرف سوخت را تا حدود ۳۰ تا ۳۵ درصد در مقایسه با تولید جداگانه در بر خواهد داشت.

زیرساخت توده، تولید کاغذ و مقوای تولید انرژی

در نگاه اول، آسان‌ترین راه‌حل برای پاسخگویی به تقاضای انرژی، سوزاندن چوب به منظور تولید انرژی است. این راهکار به اندازه کافی موثر و کارآمد نیست؛ چون سبب فشار بیش از اندازه به جنگل‌ها شده و هزینه‌های بیشتری را به وجود می‌آورد؛ اما استفاده از چوب به عنوان ماده اولیه صنایع کاغذ و مقوا چهار برابر ارزش افزوده بیشتر و شش برابر تولید اشتغال بیشتری نسبت به بخش تولید انرژی با سوزاندن چوب دارد.

جعبه‌های مقوایی برای کامپوست کردن بسیار مناسب هستند؛ چون مانند الیاف چوب زیست تخریب پذیرند (Biodegradable)، به خصوص جعبه‌هایی که به این روش بازیافت می‌شوند با روش‌های معمولی، تکنیکی و پاکیزه، قابل بازیافت و مصرف مجدد در صنایع کاغذسازی نیستند و عمدتاً مخلوط با زباله‌ها یا مواد دیگر هستند.

انرژی مورد استفاده در تولید کارتن و مقوا

در اروپا تقریباً ۵۰ درصد کل انرژی استفاده شده در صنعت خمیر، کاغذ و مقوا بر اساس زیست توده‌ها (Biomass) است. به وسیله فرآورده‌های جانبی چوب، انرژی تجدیدپذیر به شکل برق و بخار برای فرآیندهای تولید می‌همیا می‌شود. این صنعت بزرگ‌ترین تولیدکننده و مصرف‌کننده انرژی بر اساس زیست توده‌ها به شمار می‌رود؛ بنابراین ۲۵ درصد کل اعضای اتحادیه اروپا از استفاده از منابع غیر تجدیدپذیر مانند نفت، سوخت‌های فسیلی، زغال سنگ یا گاز اجتناب می‌کنند. این بدان معناست که این صنعت از نظر انتشار کربن

بسته‌بندی با پیشگیری از ایجاد ضایعات به محیط زیست کمک می‌کند. اگر بسته‌بندی وجود نداشته باشد، مواد غذایی و کالاهای دیگر در حین جابه‌جایی، بارگیری و انبارش، دچار آسیب شده و علاوه بر ایجاد ضایعات کمی و کیفی، کاهش سطح بهداشت و اطلاعات مورد نیاز برای مصرف یا نگهداری آن‌ها را نیز در پی خواهد داشت. استفاده از کارتن‌های تاشو (Folding Boxes) محاسن زیادی دارد.

بازیابی و بازیافت کارتن‌ها

در اروپا صنایع کاغذ و مقوا، زیرساخت‌های بسیار قوی و مناسبی برای بازیافت کاغذ دارند. کارتن‌ها و بسته‌بندی‌های استفاده شده از منازل یا حاشیه شهرها جمع‌آوری شده و توسط واسطه‌ها به کاغذسازی‌ها به منظور بازیافت ارسال می‌شوند. در سال ۲۰۰۷ حدود ۸۰ درصد کاغذها در اروپا بازیافت و حدود ۶۰ درصد کارتن‌های تولید شده نیز از کاغذهای بازیافتی تهیه شدند. الیاف چوب دارای قابلیت بازیافت زیاد هستند؛ البته از آن‌ها برای تقویت مقاومت‌های ورق و کاغذ استفاده می‌شود.

داشته و از انتشار و برگشت آن به جو اتمسفر جلوگیری می‌کنند؛ بنابراین محصولات کارتن و مقوا راه‌حل مناسب‌تری نسبت به مواد اولیه فسیلی در بسته‌بندی‌ها به حساب می‌آیند.

❏ ردپای کربن (CO2)

در سال ۲۰۰۸، Pro Carton، نماینده صنایع کارتن و مقوای اروپا، یک میزان متوسط از اثر به‌جای‌مانده از کربن را از ابتدای جنگل تا درب خروجی محل تبدیل کارتن محاسبه کرد. این محاسبه‌ها نشان داد که کربن انباشته‌شده در محصولات کارتن ۱۴۷۴ کیلوگرم در تن و انتشار CO2 فسیلی از محصولات کارتن تولید و تبدیل شده حدود ۹۶۴ کیلوگرم در تن است. این مقادیر در مقایسه با مقادیر اندازه‌گیری شده در سال ۲۰۰۵ حدود ۷ درصد بهبود را در اثرات صنعت بر محیط‌زیست نشان می‌دهد.

فرآیندی که به موجب آن، درختان کربن را جذب و ذخیره می‌کنند، تحت عنوان کربن حاصل از فعالیت موجودات زنده یا کربن بیوژنیک (Biogenic) اندازه‌گیری می‌شود. انستیتوی تحقیقات محیط‌زیست سوئد در پی یافتن ارتباطی بین جنگل‌ها و کارتن‌های مورد استفاده در بسته‌بندی‌ها، به منظور توسعه راهبردی برای جریان بیوژنیک از

به‌طور طبیعی زادبوم و مسکن اصلی بسیاری از گونه‌های گیاهی و جانوری هستند. مدیریت جنگل‌ها برای تولید چوب، فرصت فعالیت‌های اقتصادی و منافع مالی زیادی برای صاحبان جنگل‌ها و جمعیت اهالی بومی در بر خواهد داشت. صاحبان جنگل‌ها و متصدیان به دقت جنگل‌هایشان را مدیریت می‌کنند. گواهینامه‌هایی همچون PEFC (برنامه‌ریزی برای گواهی طرح جنگل‌ها) و FSC (انجمن نظارت بر جنگل‌ها) را می‌توان نمونه‌هایی از این فعالیت‌ها در نظر گرفت.

یک رشته از گواهینامه‌های حفاظتی، قابلیت پیگیری هر مرحله از فرآوری چوب را ممکن می‌سازد. اگر چه سال‌ها متصدیان جنگل‌ها قادر بودند توضیحات لازم برای پیگیری کامل چوب‌های استحصال‌شده از جنگل‌ها و منابع قانونی را ارائه کنند.

❏ تغییرات اقلیمی

جنگل‌ها نقش بااهمیتی در کاهش تغییرات آب و هوا دارند. جنگل‌ها منابع مواد اولیه قابل رشد و قابل استفاده و تجدیدپذیر و قسمتی از چرخه طبیعت هستند. دی‌اکسید کربن توسط درختان در حال رشد جذب شده و توسط ریشه و کنده درخت در زمین تثبیت می‌شوند. الیاف چوب از جنگل‌ها که تبدیل به کارتن می‌شوند، کربن را در محصول تبدیل شده حفظ می‌کنند. کارتن به علاوه کارتن‌های بازیافت شده، کربن حاوی خود را نگه

❏ مصرف آب در تولید کاغذ و مقوا

آب یکی از عوامل ضروری تولید کاغذ و مقوا است. آب به عنوان عامل پیوند بین الیاف در فرآیند تولید عمل کرده و برای انتقال، تمیز کردن، به‌عنوان حلال، حامل انرژی به شکل بخار و استفاده در واحدها و سیستم‌های خنک‌کننده به کار می‌رود. آب مورد نیاز معمولاً از منابع سطحی و رودخانه‌ها یا دریاچه‌ها تامین می‌شود. ۹۵ درصد آب مورد مصرف صنایع تمیز و پاکیزه بوده و دوباره مورد استفاده قرار خواهد گرفت. در کارخانه‌ها تمام پساب‌ها قبل از برگشت داده شدن به محیط‌زیست بر طبق استانداردها و قوانین اروپا پاک‌سازی می‌شوند. کارخانه‌ها همواره با نگاهی به مسایل اقتصادی و محیط‌زیستی، سعی بر کاهش میزان آب مورد مصرف در فرآیندهای تولید دارند؛ همچنان که در سی سال گذشته مصرف آب حدود ۲/۳ کاهش پیدا کرده است.

❏ مدیریت پایداری جنگل‌ها

مواد اولیه کارتن‌ها، ورق کارتن ساخته‌شده از الیاف چوب است. در اروپا ۸۰ درصد چوب استفاده شده برای ساخت کاغذ و مقوا از جنگل‌های اروپایی آورده می‌شوند. شاید مقداری هم از جنگل‌های گرمسیری، مناطق حاره خارج از اروپا و جنگل‌های بارانی مورد استفاده قرار گیرند.

جنگل‌های اروپایی مورد مصرف ساخت کاغذ و مقوا بسیار پایدار و مدیریت‌شده هستند. هر سال رشد تازه افزوده شده چوب‌های قطع‌شده، حدوداً معادل مساحت ۱/۵ میلیون زمین فوتبال است. جنگل‌ها



کامپیوتری فرآیندها و پایش کیفیت به صورت همزمان سبب افزایش کمیت، کیفیت و سازگاری بیشتر فرآیندها شده است. استراتژی استفاده بیشتر از کاغذهای سبک تر، کاهش استفاده از منابع طبیعی و کاهش ضایعات، همچنین استفاده از فناوری های جدید در قسمت های سخت افزاری مانند قسمت شکل گیری (Forming) و پرس کاغذ (Press Section)، استفاده از مواد شیمیایی و روش های مختلف پوشش دهی (Coating)، سبب افزایش مقاومت های خشک و تر کاغذ و مقوا و بعضاً بهبود خواص ظاهری و چاپ پذیری آن می شود.

صنایع ساخت کارتن با در نظر گرفتن راهکارهایی همچون کاهش ضایعات (مواد اولیه، در حین ساخت و محصول) و تحت کنترل در آوردن فرآیندهای تبدیل و چاپ، همواره در پی افزایش سودمندی های حاصل از بهینه سازی این فرآیندها هستند. تولیدکنندگان کارتن می توانند به سرعت و با انعطاف پذیری بسیار، طرح های جدید و ایده های نو به بازار ارایه دهند یا با فناوری های جدید چاپ مانند تصویربرداری دیجیتال، فرآیند چاپ مستقیم از کامپیوتر به کلیشه یا زینک یا استفاده از سیستم چاپ های سریع به فواید زیاد از جمله هزینه ها همراه با سرعت عمل بالا دست یابند.

تولیدکنندگان کارتن با بسته بندی های جدید و مبتکرانه همواره کمک زیادی به مصرف کنندگان برای استفاده از محصولات می کنند.

به طور مثال:

- قوطی های نوشیدنی می توانند به صورت یک کارتن چندتایی در یخچال نگه داشته شوند تا در هنگام مصرف خنک باشند.
- غذاهای آماده می توانند از یخچال یا فریزر خارج شده و در یک مایکروویو گرم و سپس مصرف شوند.
- کارتن های مورد مصرف در صنایع غذایی می توانند به نشانگرهایی مجهز شوند که مدت زمان نگهداری یا میزان تازگی محصولات را نشان دهند.
- کارتن های دارویی حاوی یک میکرو تراشه، آنتن الکترونیکی و مرکب حساس هستند که بهترین زمان و تاریخ مصرف دارو را نشان می دهند.
- کارتن دارو می تواند با جمع آوری باز خورد بیماران بعد از پایان دوره درمان و تجزیه و تحلیل آن توسط بیمار، مشاور پزشکی یا تولیدکنندگان مربوطه، کمک شایانی به آن ها کند.
- کارتن های قابل ردیابی و مجهز به سیستم های RFID و دارای اِمَنی بالاتر در بسته بندی های اقلام ارزشمند و حساس طبقه بندی شوند.

گردآوری: امیر محسن ناظری، کارشناس ارشد چوب و کاغذ

کارتن است. تنوع و انعطاف پذیری بسته بندی کارتن برای توسعه محصولات بسته بندی شده نیز بسیار ایده آل و مطلوب است.

- طرح های خلاقانه و نوآوری های جدید در چاپ، سطوح چاپی و شکل ساختار آن ها.
- تهیه و ساخت نمونه اصلی (Prototype) با سرعت و با دقت بالا.

- انعطاف پذیری بسیار بالا در طراحی و ساخت.
- زمان تولید کوتاه و قابلیت تغییر برنامه تولید با توجه به حجم و مقادیر تولید.

- کارایی و راندمان مطلوب در پالتایز کردن، جابه جایی و انتقال و انبارش کارتن ها و اشغال فضای کمتر و در نتیجه کاهش هزینه های جابه جایی و حمل و نقل.
- ساختار، جنس، طراحی و گرافیک کارتن می تواند ارزش افزوده بالایی ایجاد کرده و به توسعه و رشد نام تجاری کمک فراوانی کند؛ در ضمن ذهنیت بالایی در افکار مشتری، زمانی که برای خرید به محل عرضه کالاها مراجعه می کند، ایجاد کند. نتایج یک بررسی که اخیراً از سوی موسسه TNS Dimarso انجام شده است، نشان می دهد که بسته بندی کارتن بسیار مطلوب تر از بسته بندی های دیگر است.

مصرف کنندگان کارتن را دوست دارند

کارتن ها توسط مصرف کنندگان شناخته شده و مورد دوست داشتن واقع می شوند. تحقیقات نشان می دهد که یک استنباط احساسی و پاسخ گرم در خصوص احساس بین مصرف کنندگان و کارتن وجود دارد؛ همچنین بررسی ها نشان می دهد که مصرف کنندگان قدر کارتن هایی را که از منابع طبیعی و تجدید پذیر (به آسانی قابل باز یافت هستند) تولید می شوند، می دانند و به آن ها احترام می گذارند. آن ها به راحتی قابل باز شدن (easy to open) بوده و به آسانی مجدداً بسته شده و قابل انبارش هستند؛ همچنین اطلاعات مورد نیاز مصرف کنندگان طی یک فرآیند چاپی روان و نرم به طور خوانا و دقیق روی کارتن ها چاپ شده است که این امر از نظر فروشندگان قدیمی تر بسیار با اهمیت است.

ایجاد ارزش افزوده

کارخانه های تولید کارتن، کاغذ و مقوا به طور پیوسته در حال بررسی فناوری های جدید به منظور افزایش راندمان و کارایی بسته بندی های کارتنی و مقوایی هستند تا بتوانند پاسخگوی نیازمندی های بازار و مصرف کنندگان باشند.

کارخانه های ساخت مقوا همواره در تلاش هستند تا با بهبود مستمر فرآیندهای تولیدی خود با مصرف چوب و انرژی کمتر، راندمان مواد اولیه و محصولات تولیدی شان را افزایش دهند. کنترل

محصولات کارتن به کربن به جای مانده در کارتن ها است. گزارش این انستیتو نشان می دهد که تقاضای مصرف کننده برای کارتن، تقاضای مصرف چوب (الیاف چوب برای تولید کاغذ و مقوا) را نیز برمی انگیزد که در نتیجه نیاز به مدیریت پایدار جنگل ها را تقویت می کند. این انستیتو گزارش می دهد که جداسازی خالص کربن بیوژنیک در جنگل ها (به طور مثال، برداشت از اتمسفر) حدود ۷۳۰ کیلوگرم برای CO₂ معادل یک تن کارتن است. بنابراین انتخاب کارتن به عنوان مواد اولیه جذب CO₂ را برای تهیه یک ماده اولیه تجدید پذیر تقویت می کند. انتشار ۹۶۴ کیلوگرم در هر تن CO₂ حاصل از سوخت فسیلی از تولید کارتن ها به شکل معناداری با جداسازی ۷۳۰ کیلوگرم در تن کربن بیوژنیک جبران می شود.

بدون بسته بندی، دسترسی مصرف کنندگان و استفاده از اغلب محصولات که امروزه قابل دسترس هستند، ممکن نخواهد بود. کارتن های تاشو (Folding Carton) یکی از بسته بندی های بسیار متنوع به حساب می آیند.

کارتن ها برای بسته بندی طیف وسیعی از محصولات؛ از مواد غذایی و محصولات غیر غذایی تا مواد دارویی و غیره به کار برده می شوند. در اروپا ۴۰ درصد کارتن های تاشو برای محصولات غیر غذایی و ۶۰ درصد برای کاربردهای غذایی و غیره به کار می روند.

راهکارهای نوین بسته بندی با طراحی های چشم نواز کارتن ها، این اطمینان را می دهد که تنها انتخاب طبیعی در قفسه سوپرمارکت ها،





طراحی بسته بندی مواد غذایی

از اصول و قواعد تا ایده های ناب

یکی از اجزای غیر قابل تفکیک در طراحی، طراحی بسته بندی محصولات است. به طور خلاصه، وظیفه بسته بندی، شناساندن و محافظت از محصول از مرحله تولید تا مصرف است. در این نوع طراحی، باید دانش و تجربه لازم را داشته باشید تا بتوانید نیاز بازار و الگوهای برتر را تشخیص داده و اجرا کنید. در این رابطه برای هر نوع ماده غذایی، در هر زمینه ای، باید طراحی های خاص و منحصر به فردی را به کار ببریم تا سهم فروش و شناسایی گسترده ای برای محصول مورد نظر داشته باشیم.

زیرا هدف مشتری از تهیه مواد غذایی، خرید بسته بندی نیست. سعی کنید در جنس به کار رفته از مواد پلاستیکی استاندارد که از مواد شیمیایی خطرناک ساخته نشده باشد، استفاده کنید یا بسته بندی، آسیبی به محیط زیست وارد نکند؛ همچنین کم حجم باشد، در این صورت بسته بندی شما می تواند در لیست بسته بندی های مدرن و استاندارد مواد غذایی قرار گیرد.

این روزها بسته بندی های دوستدار محیط زیست به یکی از پر طرفدارترین مدل های بسته بندی مواد غذایی تبدیل شده اند که در لیست علاقمندی های مشتریان نیز قرار می گیرند. برخی از

جلوگیری کند و از طرفی باعث افزایش طول عمرش شود؛ در غیر این صورت باعث از بین رفتن مواد غذایی شده و تمامی زحمات از مرحله تولید تا مرحله توزیع هیچ شده و باعث ضرر خواهد بود.

در بعضی از طراحی بسته بندی ها شاهد این مساله هستیم که از بسته بندی های نانو برای افزایش طول عمر و سلامت مواد غذایی استفاده شده که به این نوع طراحی، بسته بندی سبز مواد غذایی نیز می گویند. در طراحی بسته بندی مواد غذایی این مهم را مدنظر قرار دهید که حتی الامکان قیمت طراحی بسته بندی گران تر از محصول و مواد غذایی نباشد؛

تاریخچه طراحی بسته بندی مواد غذایی

اولین بار «نیکلاس آپیر» بسته بندی را در پی پیشنهاد ناپلئون بناپارت برای ارایه روشی که بتوان از غذاهای ارتش فرانسه حفاظت کرد، ساخت. او با ریختن غذا در کوزه های شیشه ای و بسته بندی آن ها با استفاده از چوب پنبه و موم این کار را انجام و سپس آن را در آب جوش قرار داد. آپیر با این روش توانست دوازده هزار فرانک جایزه را از آن خود کند. در ۱۸۱۷ کاغذ مقوایی تولید شد و در پی آن در ۱۸۴۷ «ریچارد مارک هو» تحولی در صنعت بسته بندی ایجاد کرد.

اهمیت طراحی بسته بندی مواد غذایی
بسته بندی مواد غذایی شامل محافظت از محصول یا مواد غذایی از زمان تولید محصول، انبار، توزیع و نهایتاً ارایه آن به مشتری است. امروزه صنعت بسته بندی پیشرفت های چشمگیری کرده است و شرکت های طراحی بسته بندی مختلف هر روز بسته بندی های مواد غذایی جدید و شکیل و در بعضی موارد، گران قیمت وارد بازار می کنند.

طراحی بسته بندی علاوه بر حفاظت از محصول، وظیفه نگهداری از مواد غذایی را نیز بر عهده دارد. یک بسته بندی خوب باید از خرابی و آلودگی محصول

اهمیت رنگ‌ها در طراحی بسته‌بندی مواد غذایی

موضوع رنگ و اثرات آن بر روح و روان و ماهیت کلی بسته‌بندی محصول به حساب می‌آید. در طراحی بسته‌بندی، کاربرد رنگ‌ها باید به‌جا و تاثیرگذار باشد؛ برای نمونه، رنگ سبز در یک محصول می‌تواند نماد فساد و خرابی را القا کند و در محصولی دیگر، حس طراوت و تازگی ببخشد. در انتخاب رنگ‌هایی که در طراحی بسته‌بندی صنایع غذایی و نوشیدنی‌ها به کار می‌برید، می‌توان به توجه به گروه‌های سنی مصرف‌کننده از رنگ‌ها به عنوان ابزاری قدرتمند استفاده کرد.

همواره استفاده مناسب از رنگ باعث انتقال پیام و برجسته‌بودن محصول در قفسه‌های فروشگاه می‌شود؛ اما از ارتباط و اثر رنگ‌ها غافل ننمایید. رنگ‌ها مفاهیمی همچون مردانه، زنانه یا گروه‌های سنی، نوع فرهنگ و آداب و رسوم مختلف را می‌توانند به آسانی نمایش دهند؛ به عنوان مثال، رنگ قرمز را که جسورانه و تهاجمی است، در مقابل رنگ صورتی که قابل اعتماد و پاک است، به راحتی می‌توان تشخیص داد. قرمز برای محصولاتی که مخاطب آن‌ها آقایان هستند و صورتی برای مخاطب خانم طراحی شده است. توجه داشته باشید که جلوه بصری و زیبایی کالا از اهمیت زیادی برخوردار است. با به کارگیری رنگ‌های مناسب برای جذب مشتری و فروش محصول می‌توان به عنوان یک طراح گرافیک حرفه‌ای بسته‌بندی، قدمی بزرگ برداشت و تضمینی برای جلب مشتری ایجاد کرد.

نکته مهم در طراحی بسته‌بندی: در انتخاب رنگ‌ها و خروجی آن‌ها بسیار دقت کنید. رنگ‌ها را دقیق و طبق قانون چاپ دستگاه‌های افست انتخاب کنید. در صدهای استاندارد را انتخاب کنید تا نتیجه پس از چاپ با آنچه انتظار می‌رفت، مغایرت نداشته باشد. برای انتخاب دقیق می‌توانید از جدول کد رنگ CMYK کمک بگیرید.

تاثیر نوشته و فونت‌ها بر طراحی بسته‌بندی مواد غذایی

فونت و نوع چیدمان از اصلی‌ترین اجزای طراحی بسته‌بندی، کاتالوگ، بروشور، پوستر و سایر تبلیغات به حساب می‌آیند؛ اما متاسفانه طراحان گرافیک کمترین انرژی را روی آن‌ها می‌گذارند و بیشتر وقت خود را صرف طراحی تصاویر و ادیت عکس‌ها می‌کنند. فونت به عنوان یک ابزار طلایی و قدرتمند می‌تواند طراحی بسته‌بندی ساده را زیبا و مفهومی کند. اگر به قدرت متن‌ها و نوشته‌ها در طراحی‌های گرافیک پی ببرید، می‌توانید تحولی عظیم در انواع بسته‌بندی محصولات ایجاد کنید. این امر میسر نیست؛ مگر با تمرین و شناخت فونت‌ها. سعی کنید در طراحی بسته‌بندی مواد غذایی از

چشمگیری داشته باشید؛ اما در نظر داشته باشید کیفیت محصول بعد از نوع طراحی بسته‌بندی، فروش و درآمدهای شما را تضمین می‌کند. هر قدر میزان کیفیت تولیدات بالا باشد، می‌توانید در کنار بسته‌بندی‌های خلاقانه مواد غذایی فروش موفق‌تری داشته باشید و بازار داغ رقابت داخلی و حتی جهانی را از آن خود کنید.

در طراحی بسته‌بندی‌های تخصصی و حرفه‌ای بهتر است از همان ابتدای امر، محصولات شما به شکلی فاخر و قدرتمند به همگان نمایش داده شود؛ با این حال نه تنها نظر مشتریان را به خود جلب خواهید کرد و مشتریان جدیدی را خواهید یافت، بلکه نگاه رقبای سایر هم‌رده‌های تجاری به شما جلب خواهد شد؛ از این رو در نظر داشته باشید که بر تر بودن در زمینه طراحی بسته‌بندی کمک شایانی خواهد کرد تا بتوانید شایستگی‌های محصول و رعایت حقوق مشتریان را به وضوح نشان دهید.

نقش طراحی بسته‌بندی در فروش مواد غذایی چیست؟

یکی از عوامل مهم در بازاریابی و فروش یک محصول، طراحی بسته‌بندی آن است. به تازگی طراحی بسته‌بندی مواد غذایی به عنوان عنصری قوی و پایه‌ای در تبلیغات و بازاریابی محصول پایه عرضه فروش گذاشته است.

برخی بر این باورند اگر تبلیغات برای محصولی انجام نشود، طراحی بسته‌بندی محصول اثری بر فروش محصول نخواهد داشت. در کل، این یک دیدگاه منسوخ و منقضی است. بسته‌بندی مواد غذایی و سایر محصولات اهداف مهمی همچون تبلیغات، جلب توجه و فروش را دنبال می‌کنند. نقش طراحی بسته‌بندی محصولات برای افزایش فروش بسیار پررنگ و موثر است.

اگر نگاهی به قفسه‌های فروشگاه بیندازید، در بسته‌بندی مواد شوینده، مواد غذایی، کالاها و دیگر محصولات، بسته‌بندی‌های مشابه از برندهای متفاوت را می‌بینید که جاذبه و خلاقیت لازم را ندارند و با رایج طرح‌های مختلف از یک‌گلو در کنار یکدیگر قرار گرفته‌اند.

قطعا مشتری برایش تفاوت نخواهد داشت از کدام برند خرید کند؛ زیرا در یک نگاه همه را همسان و مشابه می‌بیند و با این تفکر که چه فرقی می‌کند، همه شبیه به هم هستند، خرید خود را انجام می‌دهد. اما برگ برنده متعلق به برندی است که همیشه قفسه‌اش در فروشگاه‌ها زودتر از سایر محصولات خالی می‌شود و متقاضیان بسیار دارد؛ از این رو نوع طراحی بسته‌بندی بر فروش بسیار تاثیرگذار است و می‌تواند کسب‌و کاری را ارتقا یا تنزل دهد.

این بسته‌بندی‌ها متریاال طبیعی دارند و به راحتی در طبیعت تجزیه شده و آسیبی به آن وارد نمی‌کنند؛ همچنین برخی از بسته‌بندی‌ها را می‌توان به عنوان مواد مغذی و مفید برای رشد گیاهان استفاده کرد. از انواع خاص و ویژه بسته‌بندی‌های مدرن می‌توان به نوع خوراکی آن‌ها اشاره کرد که پس از استفاده محتویات می‌توان بسته‌بندی را نیز به عنوان بخشی از محصول در نظر گرفت که لاینفک است. البته در این نوع بسته‌بندی استانداردها رعایت می‌شود تا در زمان انبار و توزیع هیچ‌گونه آلودگی به آن سرایت نکند.

طراحی بسته‌بندی چگونه باید باشد؟ شما به عنوان یک مشتری، آخرین طراحی بسته‌بندی را که در ذهنتان به خاطر سپرده‌اید، چه نوعی بوده است؟ از چه لحاظ آن را دوست دارید؟ آیا آن طراحی بسته‌بندی را به عنوان یک طرح زیبا نگهداری می‌کنید؟ حال به عنوان یک طراح بسته‌بندی مواد غذایی، می‌دانید چه نوع بسته‌بندی را رایج دهید؟ چگونه در اذهان ماندگار شده و حس خوب یک خرید فوق‌العاده را به مشتریان انتقال دهید؟

در طراحی بسته‌بندی همواره سعی کنید خلاق باشید و طرح نو و ایده‌های جدید را اجرا کنید. از صنایع غذایی روز دنیا الهام بگیرید یا نمونه‌های بسیار ببینید. علت محبوبیت بسیاری از طراحی‌های بسته‌بندی را کالبدشکافی کنید. در نهایت با قوه تخیل و تصویرسازی از بسته‌بندی جدید طرحی را خلق کنید و آن را به تصویر بکشید.

یک طراحی بسته‌بندی خوب ناخودآگاه نگاه‌ها را به سوی خود جلب می‌کند و پیام محصول را به مخاطب می‌رساند؛ این یعنی تجربه یک حس خوب؛ چه برای یک طراح بسته‌بندی و چه مشتریانی که از دیدن بسته‌بندی لذت می‌برند و برای خرید آن ترغیب می‌شوند. در انتهای هر طرح اطمینان حاصل کنید که طراحی‌تان در میان انبوهی از کالاها، متفاوت و برجسته ظاهر خواهد شد.

خلاقیت می‌تواند به طور شگفت‌انگیزی سبب فروش بسیاری از تولیدات شود. برای مشتریان جالب است که بدانند کاربرد و نوع بازکردن آن چگونه است یا اینکه برخی بسته‌بندی‌ها به گونه‌ای است که افراد پس از استفاده محتویات، بسته‌بندی را دور نمی‌اندازند و از آن به عنوان دکوری، ظرف تزئینی و حتی جعبه زیورآلات استفاده می‌کنند. این هنر یک طراح است که مخاطب را به ذوق می‌آورد تا برای داشتن چنین طرح زیبایی باز هم برای خرید محصول ترغیب شود و از استفاده آن لذت ببرد.

صاحبان کسب‌وکارهایی که به دنبال بسته‌بندی‌های حرفه‌ای مواد غذایی هستند تا فروش خود را افزایش دهند، به این مهم توجه داشته باشند: ممکن است تا مدت معینی با بسته‌بندی خلاقانه و حرفه‌ای فروش

خاص خودارایه شوند. فرهنگ و آداب آن منطقه، نقش بسزایی در طراحی بسته بندی محصولات غذایی یک شهر یا اقلیم دارد و این نکات را باید مدنظر قرار داد.

در صورتی که تمایل دارید بسته بندی زعفران با گلاسسه ۳۰۰ یا ۳۵۰ گرم انجام شود، می توانید از طراحان حرفه ای بخواهید طرح تخصصی و استاندارد را خلق کنند تا الگوی مشابه و تکراری نداشته باشد. گاه برخی صاحبان شرکت های زعفرانی تمایلی به استفاده از ظرف های آماده و تکراری ندارند و بیشتر مشتاق آن هستند که طرح خاص محصول خود را به بازار ارایه کرده و نظر ها را به خود جلب کنند.

هنگامی که زعفران با طراحی خاص و بسته بندی رضایت بخش وارد بازار شود، توجه رقبای خود جلب می کند و سبب می شود دیگر شرکت های زعفرانی در پی رقابت و ارتقای بسته بندی های خود برآیند؛ از این رو خواهید دانست که موفق بوده اید و در اولین حرکت خوب ظاهر شده اید.

طراحی بسته بندی نبات

نبات ها انواع مختلفی از قبیل نبات شاخه ای، نبات سنگی، نبات سنتی قهوه ای و غیره دارند که معروف ترین آن ها نبات شاخه ای و چوبی است. این محصول از جمله محصولات معروف و قدیمی ایران به شمار می رود که همه ساله به سراسر جهان صادر می شود؛ از این رو باید بر خاص بودن طراحی تمرکز کرد و طراحی شایسته به عمل آورد؛ زیرا محصولی که از مرزها می گذرد، بیانگر نماد، فرهنگ و سبک طراحی یک کشور است. هر چه از فرهنگ و سنت ها در این نوع طراحی استفاده کنید، فرهنگ و علایق کشور خود را بهتر و بیشتر به یک غریبه که زبان شما را نمی داند، انتقال می دهید.

گاهی بعضی نقش و نگاره ها خاص یک ملیت است که برای سایر کشورها نیز جالب توجه است؛ به همین دلیل در طراحی بسته بندی نبات آنچه به عنوان نماد، سمبل یا سوغات منطقه ای است، بیشتر از طرح های سنتی و نمادین استفاده می شود.

نبات را می توان بیشتر در انواع طراحی بسته بندی های مقوایی مشاهده کرد. اگر دقت کرده باشید، بیشتر موارد ظرافت و دقتی که در طراحی بسته بندی نبات و همچنین زعفران به کار می رود، مانند نقش و نگار هنرهای دستی اصفهان و مشهد است که زیبایی های خاص و چشمگیر خود را دارد. برای طراحی بسته بندی نبات می توان قسمت عمده روی بسته را خالی گذاشت و با کاور پلاستیکی پوشش داد تا نبات که خود ظاهر شکیل و زیبایی دارد، بیشتر به چشم آید. در پشت بسته می توان مشخصات و توضیحات لازم را درج کرد.

طراحی بسته بندی حبوبات و خشکبار

طراحی بسته بندی حبوبات، از جمله پر مخاطب ترین بسته بندی ها در همه جای دنیا به حساب می آید. این نوع بسته بندی هیچ محدودیت مرزی نمی شناسد و تقریباً در سراسر جهان از یک الگوی خاص به استثنای تغییراتی که تحت تاثیر فرهنگ هاست، پیروی می کند. در طراحی بسته بندی حبوبات، رنگ به کار رفته نسبت به نوع حبوباتی که قرار است فروخته شود، انتخاب می شود.

شما می توانید از رنگ هر یک از حبوبات در طراحی زمینه ای یا ترکیبی بسته بندی استفاده کنید. در این نوع بسته بندی ها بیشتر از بسته های پلاستیک استفاده می شود و قسمت اعظم محصول برای مخاطب قابل مشاهده

فونت های بولد، خوانا و محبوب استفاده کنید. از ایجاد تایپوگرافی های پیچیده و سخت که مشتری باید کشف کند تا بداند با چه برندی مواجه است، جدا خودداری کنید. فونت های توضیحات، شعار محصولات و توضیحات طریقه مصرف و ارزش مواد غذایی از ۸ ریز تر نباشد؛ چرا که مخاطب شما ممکن است رده های سنی مختلف باشند. نوشتار و طراحی یک بسته بندی باید به گونه ای باشد که باعث آزار چشم خریدار در حین خواندن نشود.

سعی کنید نوشته های تراز بندی شده باشد و تعادل در سراسر طرح به طور یکنواخت احساس شود؛ چون شلوغی و درهم بودن نوشته ها مخاطب را کلافه و سردرگم می کند.

تراز بندی از احساس خستگی در مشتری جلوگیری می کند. سعی کنید فونت را با توجه به نوع کسب و کار انتخاب کنید. گاهی کسب و کارها می خواهند لوگوی متنی داشته باشند. به عنوان یک طراح حرفه ای بسته بندی باید به خوبی با فونت های مخصوص مشاغل یا تناسب فونت و کسب و کار آشنایی داشته باشید تا بتوانید انتخاب درست و خوبی در نهایی کردن طرح خود داشته باشید.

با توجه به نکات بالا، اشتباه های رایجی که طراحان گرافیک ممکن است دچار شوند، به حداقل یا صفر می رسد.

طراحی بسته بندی زعفران

در طراحی بسته بندی زعفران می توان از رنگ های که معرف وجود محصولی همچون زعفران هستند، استفاده کرد. رنگ های بنفش، زرد، سفید و قرمز چه به صورت تک رنگ و چه به صورت ترکیبی می توانند تصویر زیبایی را به طراحی بسته بندی زعفران بدهند. همان طور هم که قبلاً گفتیم در انتخاب رنگ ها و اصول چاپ بسیار دقت کنید تا خروجی مطلوبی داشته باشید.

همان طور که می دانید زعفران یکی از تولیدات معروف و ارزشمند خراسان به حساب می آید و همه به عنوان سوغات خراسان از آن یاد می کنند. طراحی بسته بندی زعفران را می شود با الگوی طرح های خاتم، طرح های مینیاتوری و نقش های کاشی مانند استفاده کرد.

این کار به زیبایی بسته بندی کمک شایانی خواهد کرد؛ همچنین در قسمتی از طرح، بخش شیشه ای یا پلاستیکی در نظر گرفته شود تا مقداری از زعفران دیده شود. این کار باعث می شود مشتری با احساس رضایت و حس خوب بیشتری خرید کند. بسته بندی زعفران معمولاً در ظرف های آلومینیومی نازک، کارتن های مقوایی، بسته بندی هایی از جنس پلاستیک و هر کدام از این موارد با طرح و نقش های



مشتری با طعم و رایحه اسانس جدید یا خوراکی لذت بخش روبه‌رو است. سعی کنید در طراحی بسته بندی مشتری را غافلگیر کنید. این روزها بسته های چیپس، پفک، انواع مغزهای خوراکی و سایر تنقلات به صورت های متفاوتی در چیدمان خوراکی های فروشگاه ها خودنمایی می کنند؛ به طوری که مشتری برای یک بار به خاطر جذابیت طراحی بسته بندی محصول را امتحان می کند. این خودشناسی می تواند برای فروش بیشتر و تبلیغات خاص تر باشد.

طراحی بسته بندی بستنی

با شنیدن اسم بستنی چه حسی در شما ایجاد می شود؟ حس خنکی، یخی و رفع عطش؟ درست همان طور که فکر می کنید، می توانید رنگ و طرح مورد نظر را برای طراحی بسته بندی بستنی انتخاب کنید. رنگ های آبی، قهوه ای، سفید، صورتی و کرمی از جمله رنگ های هستند که به وفور در طراحی بسته بندی ها به چشم می خورند و در پی آن، تصویری از یک بستنی که نوع آن را مشخص می کند: کیم بستنی، بستنی نونی، بستنی قیفی، بستنی لیوانی و انواع آن. حس ها و انتخاب رنگ ها را در طراحی بسته بندی ها جدی بگیرید؛ در این صورت قطعاً بهترین ها را رایج خواهید داد.

طراحی بسته بندی سبزی ها

سبزی ها به دو صورت خشک شده و تازه، بسته بندی و عرضه می شوند. سبزی های خشک شده بسته بندی و طراحی آسان تری نسبت به سبزی های تازه دارند. در سبزی های تازه باید یک کاور مخصوص و محافظ در نظر گرفت تا از فساد و خرابی سبزی ها مانند سالاد جلوگیری کند؛ در ضمن باید از جنس و مواد سالم تهیه شده باشد. طراحی بسته بندی باید ماندگاری و طول عمر مواد غذایی را افزایش دهد. از طرفی می توان کوری را به عنوان تبلیغات، مشخصات و توضیحات ارزش غذایی و طریقه مصرف طراحی کرد.

دقت داشته باشید که بارگیری و تبلیغاتی سبزی ها، به خصوص سبزی های تازه بسیار زیاد است؛ در نتیجه تا می توانید از طرح و رنگ هایی که حس تازگی و شادابی را به مخاطب می دهند، به بهترین شکل ممکن استفاده کنید. اطمینان و تضمین فروش از صحت و سلامت محصولی که رایج می شود و سبزی هایی که توسط مشتری مشاهده می شود، دال بر صداقت یک تبلیغات خوب و کارآمد خواهد بود.

منبع: ظرف گرافیک

است. در این صورت این هنر مسوول بسته بندی است تا حبوبات را در پلاستیک های بسته بندی تمیز، شفاف و با کیفیت قرار دهد.

می توانید از عکس و وکتورهای مختص حبوبات مورد نظر نیز روی طراحی بسته بندی استفاده کنید. از بسته بندی های کاغذی نیز در زمینه حبوبات استفاده می شود که این نوع بسته بندی بیشتر در کشورهای غیر ایرانی مورد استفاده قرار می گیرد.

دقت کنید هر یک از حبوبات رنگ مخصوص به خود را دارند و می توان از این امتیاز استفاده کرد و رنگ اصلی یا رنگ بخش چشمگیری از طرح بسته بندی را با آن انجام داد. همخوانی رنگ بسته بندی با محتویات به مشتری بهتر کمک می کند تا بتواند حبوبات مورد نظر خود را در قفسه پیدا کند؛ همچنین طراحانی که برای یک برند باید بسته بندی حبوبات مختلف را رایج کنند نیازی به صرف وقت بسیار نداشته تا رنگ متناسب را انتخاب کنند، رنگ محتویات هر بسته نیز کمک شایانی به رد ترکیب رنگ ها می کند.

طراحی بسته بندی نوشیدنی ها

در طراحی نوشیدنی ها دقت داشته باشید که خروجی جنس طراحی بسته بندی شما فلز، پلاستیک یا کاغذ است. در چاپ، نوع رنگ انتخابی در طراحی اولیه بسیار مهم است. برای تاثیر گذاری و جذب مشتری سعی کنید از تصاویر مهیج و لذت بخش در طراحی بسته بندی استفاده کنید.

تصاویر و رنگ هایی که حس خنکی، طراوت، تازگی و دلچسب بودن یک نوشیدنی ایده آل را انتقال دهند، از بهترین انتخاب ها برای طراحی بسته بندی نوشیدنی ها هستند. شما می توانید در این نوع طراحی بسته بندی از بی نهایت رنگ استفاده کنید و محدودیتی در کار نیست. با دست باز می توانید رنگ و طرح را ترکیب کرده و خروجی مطلوب را با ایده های نو به مشتریان رایج کنید.

طراحی بسته بندی ادویه جات

در این نوع از بسته بندی می توان به الگوی بسته بندی حبوبات بازگشت و کمک گرفت. کلیت طراحی و اصول اولیه یکی است؛ اما در طراحی بسته بندی از نقوش و ظرافت های خاص، بیشتر استفاده کنید. در بسته بندی ادویه جات، جنس و نوع به کار رفته در طراحی بسته های پلاستیکی، کارتنی و ظروفی هستند که همانند جادوی های استفاده می شوند. هر یک از این بسته بندی ها قیمت های خاص خود را دارند که بسته به نوع عرضه، متفاوت هستند. طراحی بسته بندی در حالت کارتن مقوایی و پلاستیکی روی خود جنس چاپ می شود؛ اما در باره ظروف پلاستیکی به صورت برچسب و لیبل است. ظرف گرافیک توصیه می کند این بسته بندی را با قیمت های مناسب عرضه کنید. استفاده از ظرف های پت، بهترین نوع است که از آن ارزان تر می توان سراغ بسته بندی های پلاستیکی رفت که خرید آن برای مشتریان بسیار مقرون به صرفه است.

در هر صورت دقت داشته باشید، بسته بندی باید به گونه ای باشد که قیمت بسته بندی از محتویات بیشتر نشود یا باعث افزایش قیمت محصول نشود؛ زیرا برای مصارف خانگی و دائمی، قیمت های بالا هرگز به صرفه نخواهد بود.

طراحی بسته بندی خوراکی ها

فروشگاه ها این روزها پر از بسته بندی های مختلف از انواع خوراکی ها و تنقلات هستند. اگر دقت کرده باشید، انواع بسته بندی ها رایج می شود تا مشتریان هر بار با نوع جدیدی از طراحی بسته بندی، طراحی ها، جذابیت ها و سلاقی مختلف روبه‌رو شوند و در انتخاب همان محصول دیروز، امروز با هیجان بیشتری اقدام به خرید کنند. بسته بندی ها هر چقدر هیجانی تر باشند، مخاطب بیشتری را جذب می کنند. شما بر روی طراحی بسته بندی ادویه جات لازم نیست از هیجان و انواع و اقسام رنگ ها استفاده کنید؛ چون در نهایت مشتری می داند باز در چوبه مواجه می شود یا نمک و فلفل. اما هیجان زمانی مورد استفاده قرار می گیرد که



نقش تغذیه در بارداری



مقدمه

بارداری یکی از دوره‌های مهم زندگی هر خانم است. بیشتر مادران بر این باورند که وقتی باردار هستند، باید غذای بیشتری بخورند تا رشد و نمو جنین آن‌ها دچار مشکل نشود؛ ولی غالباً نمی‌دانند چقدر باید غذا بخورند. این باور غلط و جود دارد که «زن باردار باید به اندازه دو نفر غذا بخورد». واقعیت این است: زنانی که برای دو نفر غذا می‌خورند، دچار افزایش وزن بیش از مقدار مورد نیاز می‌شوند.

اهمیت وزن‌گیری مناسب در دوران بارداری

مراقبت‌های دوران بارداری به منظور اطمینان از تامین نیازهای غذایی جنین و مادر و با هدف حفظ سلامت هر دو انجام می‌شود. یک شیوه قابل اتکا و در دسترس برای کسب این اطمینان، اندازه‌گیری وزن و تعیین الگوی وزن‌گیری مادر طی مراقبت‌های دوران بارداری است. زنان باردار دچار اضافه وزن و چاقی با مشکلات متعددی در دوران بارداری و زایمان مانند دیابت، پرفشاری خون و زایمان زودرس مواجه می‌شوند. افزایش وزن بیش از حد هنگام بارداری یکی از نگرانی‌های زنان باردار مبتلا به اضافه وزن است. اگر چه افزایش وزن در زنان باردار دچار اضافه وزن، خطرانی را برای مادر و جنین به همراه دارد، ولی دوران بارداری زمان مناسبی برای کاهش وزن نیست و این زنان نیز باید تا حدودی افزایش وزن داشته باشند؛ بنابراین، انتخاب مواد غذایی با کیفیت و ارزش غذایی مطلوب و خودداری از مصرف مواد غذایی پر کالری، مورد تاکید است. به منظور توصیه‌های تغذیه‌ای برای خانم‌های باردار دچار اضافه وزن و چاقی، باید به منابع غذایی در دسترس خانواده، عادات رفتار غذایی و شیوه زندگی آنان توجه کرد. وزن‌گیری مادر برای رشد و تکامل مطلوب جنین ضروری است. نوزادانی که مادرانشان در دوران بارداری وزن‌گیری کافی نداشته‌اند، کم‌وزن به دنیا می‌آیند. خطر تولد نوزاد کم‌وزن در مادران لاغر، دو برابر بیشتر از مادران با وزن طبیعی است. زنان لاغری که قبل و حین بارداری از برنامه غذایی مطلوبی برخوردار نبوده‌اند، با دریافت ناکافی کالری و مواد مغذی مواجه خواهند شد. این مادران اگر پس از زایمان نیز دچار فقر غذایی باشند، دچار کم‌خونی نیز می‌شوند؛ بنابراین مداخله‌های تغذیه‌ای برای بهبود وضع تغذیه زنان باردار لاغر ضروری است.

اختلال‌های شایع در بارداری

ترش کردن و سوزش سر معده، تهوع و استفراغ، ورم و گرفتگی پا، ویار، یبوست، هموروئید یا بواسیر، افزایش بزاق دهان، دیابت بارداری، اکلامپسی و پره‌اکلامپسی، پرفشاری خون بارداری و کم‌خونی از اختلال‌های شایع در دوران بارداری هستند که می‌بایست مادران باردار برای کنترل و درمان این اختلال‌ها در طول دوره بارداری تحت نظر مشاور تغذیه قرار گیرند.

گردآورندگان: دکتر سیاوش باباجعفری، متخصص تغذیه و رژیم‌درمانی

میترا سلطانی، کارشناس ارشد تغذیه بالینی

الگوی غذایی مناسب در دوران بارداری

خانم‌های باردار هم باید مانند سایر افراد خانواده روزانه از پنج گروه اصلی غذایی استفاده کنند. آنچه در تغذیه خانم باردار اهمیت دارد، رعایت تنوع و تعادل در مصرف مواد غذایی است. بهترین راه برای اطمینان از مصرف متعادل و متنوع مواد غذایی در روز، استفاده از همه گروه‌های اصلی غذایی، یعنی گروه نان و غلات، گروه میوه‌ها، گروه سبزی‌ها، گروه شیر و لبنیات، گروه گوشت، تخم‌مرغ، حبوبات و مغزها است. تنوع غذایی؛ انتخاب انواع غذاها از گروه‌های مختلف غذایی (مانند نان و غلات، میوه‌ها، سبزی‌ها و...) و انتخاب مواد غذایی مختلف در داخل هر گروه غذایی (مانند برنج، گندم، جو، جو دوسر، ذرت و...) است؛ چون مواد غذایی که در یک گروه جای دارند، می‌توانند جایگزین هم شوند. هر چه تنوع غذایی بالاتر رود، احتمال تامین مواد مغذی لازم روزانه بیشتر می‌شود.

اهمیت درشت‌مغذی‌ها برای مادران باردار

نقش اصلی کربوهیدرات‌ها تامین انرژی برای سلول‌های بدن، به‌ویژه مغز و سیستم عصبی، گلبول‌های قرمز و سفید خون و کلیه است. چربی منبع عمده تامین انرژی برای بدن است و به جذب ویتامین‌ها و آنتی‌اکسیدان‌های محلول در چربی کمک می‌کند. واضح و آشکار است که نیاز به پروتئین در دوران بارداری به منظور تامین نیازهای مادر و جنین افزایش پیدا می‌کند.

کمبود پروتئین در بارداری پیامدهای نامطلوب از جمله اختلال در رشد و سنتز سلول و بافت‌های جنین را به دنبال دارد. فیبر بخشی از میوه‌ها، سبزی‌ها و دانه‌های خوراکی، به‌ویژه حبوبات و غلات است که در بدن انسان هضم آن به سیرشدن کمک می‌کند؛ همچنین احتمال بروز بیماری‌های روده مانند سرطان روده بزرگ و بواسیر را کاهش می‌دهد. از سوی دیگر، فیبرها با کاهش جذب کلسترول و قندها در روده از بالا رفتن کلسترول و قند خون جلوگیری می‌کنند و خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی عروقی و دیابت را کاهش می‌دهند. زنان باردار بایستی به مصرف نان‌های سبوسدار، غلات کامل، سبزی‌های برگ‌سبز و زرد و میوه‌های تازه و خشک برای تامین مواد معدنی، ویتامین‌ها و فیبر اضافی، تشویق شوند.



آنچه باید درباره سبزی‌ها بدانیم

مقدمه

سبزی‌ها یکی از مهم‌ترین گروه‌های غذایی محسوب می‌شوند و مصرف روزانه این گروه در هر سنی پیشنهاد می‌شود. مصرف سبزی‌ها می‌تواند به شکل خام، پخته، فریز شده، کنسروی، تازه و خشک باشد. طی سالیان اخیر، افزایش مصرف کالری، شکر، چربی‌های اشباع و پروتئین‌های حیوانی بالا و دریافت سبزی‌ها و میوه‌های اندک همراه با بی‌تحرکی باعث افزایش خطر بیماری‌های قلبی عروقی، دیابت و چاقی شده است.

اثرات سلامتی بخش سبزی‌ها

در رژیم غذایی کلی فرد، به دلیل اینکه سبزی‌ها دارای کالری کمتری در مقدار برابر با گروه‌های غذایی دیگر هستند، می‌توانند در مدیریت کالری دریافتی و کاهش وزن موثر باشند.

مصرف رژیم غذایی غنی از سبزی‌ها به پیشگیری از بیماری‌های قلبی عروقی، به ویژه سکته قلبی و مغزی کمک می‌کند. سبزی‌ها می‌توانند به واسطه ترکیب‌های مغذی خود در مواردی همچون دیابت، چاقی، سندرم متابولیک، بیماری‌های قلبی عروقی، التهاب و سرطان مفید واقع شوند.

ترکیب‌های مغذی ضروری در سبزی‌ها

سبزی‌ها منبع غنی ویتامین آ، ب_۱، ب_۲، ب_۳، ب_۵، ب_۶، فولیک اسید، ویتامین ث، ویتامین ای و کال، املاح معدنی همچون روی، آهن، کلسیم، منیزیم، پتاسیم، سلنیوم، آنتی‌اکسیدان‌ها و فیبر هستند.

پتاسیم: پتاسیم در سلامت سیستم قلب و عروق، به ویژه کاهش فشارخون نقش مهمی را ایفا می‌کند. از منابع مهم پتاسیم می‌توان سیب‌زمینی، گوجه و اسفناج را نام برد.

فیبر: فیبر به تنظیم حرکات لوله گوارش، کاهش کلسترول خون و بیماری قلبی کمک می‌کند.

فولیک اسید: فولیک اسید جزئی ضروری در تولید سلول‌های خونی است. زنان باردار، به ویژه در سه‌ماهه اول به فولات کافی برای پیشگیری از نقص لوله عصبی جنین نیاز دارند.

ویتامین آ، ای و ث: این ترکیب‌ها به فراوانی در سبزی‌های سبز و زرد یافت می‌شوند. به طور کلی این ویتامین‌ها به کاهش خطر عفونت، حفظ سلامت چشم و پوست و ترمیم زخم کمک می‌کنند و فعالیت آنتی‌اکسیدانی دارند.

فیتونوترینت‌ها: این ترکیب‌ها مواد طبیعی

موجود در گیاهان هستند که صدها نوع از آن‌ها عمدتاً در مقادیر اندک در سبزی‌ها یافت می‌شوند. گیاهان این ترکیب‌های مغذی را برای محافظت خود علیه حشرات و باکتری‌ها یا به منظور فتوسنتز و طعم تولید می‌کنند. رنگ درختان سبزی‌ها و میوه‌ها عمدتاً به دلیل این ترکیب‌های مغذی است که مطالعات نشان داده‌اند این ترکیب‌ها خطر بروز برخی از بیماری‌ها را کاهش می‌دهند؛ بنابراین نقش مهمی در سلامت انسان ایفا می‌کنند. از جمله فیتونوترینت‌ها می‌توان به لیکوپن موجود در گوجه‌فرنگی و بتاکاروتن هویج اشاره کرد. فیتونوترینت‌ها از طرق مختلف می‌توانند اثرات سلامتی بخش خود را در پیشگیری از بیماری‌ها اعمال کنند. این ترکیب‌های سودمند با اثرات ضدالتهابی، آنتی‌اکسیدانی، تنظیم میکروبیوم‌های دستگاه گوارش، کاهش کلسترول، خواص ضدباکتریایی و تقویت سیستم ایمنی می‌توانند سلامت انسان را بهبود بخشند.

انواع سبزی‌ها

برخی سبزی‌ها دارای کربوهیدرات بالاتر هستند که به سبزی‌های نشاسته‌ای معروف‌اند و طبیعتاً کالری بالاتری نیز دارند. دیگر سبزی‌ها به عنوان سبزی‌های غیرنشاسته‌ای شناخته می‌شوند که محتوای آب بالاتر و کالری کمتری دارند. این گروه از سبزی‌ها غالباً به لحاظ ویتامین و املاح، غنی‌تر هستند.

اثر روش‌های آماده‌سازی بر محتوای مغذی سبزی‌ها

برای تامین مواد مغذی ضروری از سبزی‌ها، نه تنها باید سبزی‌های متنوع را به مقدار کافی مصرف کرد، بلکه باید از شیوه‌های آماده‌سازی و پخت مناسب استفاده کرد تا حداقل اتلاف مواد مغذی رخ دهد؛ از همین رو، بهتر است سبزی‌ها به فاصله اندکی قبل از پخت، خرد شوند؛ ترجیحاً قبل از جوشاندن، پوست‌گیری نشوند و تا حد ممکن باید از خرد کردن بیش از اندازه سبزی‌ها اجتناب کرد. باید توجه کرد هر نوع سبزی را با روش مناسب آن نوع سبزی پخت و آماده کرد و بلافاصله پس از آماده‌سازی مصرف کرد. برخی سبزی‌ها قبل از مصرف می‌بایست پوست‌گیری شوند. گفته می‌شود پوست‌گیری قبل از جوشاندن موجب از دست رفتن ویتامین ث، فولیک اسید و ویتامین‌های گروه ب می‌شود. پتاسیم که یک ماده معدنی محلول در آب است، به میزان زیادی حین پخت وارد آب غذا شده و از دست می‌رود. کلسیم و منیزیم غالباً در غذاهای گیاهی متصل به ترکیب دیگری هستند و به همین دلیل به راحتی حین پخت و پز وارد آب نمی‌شوند و از دست نمی‌روند. ویتامین ث به علل مختلفی حین آماده‌سازی و پخت و پز از دست می‌رود؛ در حین آماده‌سازی دچار اکسیداسیون شده و تخریب می‌شود؛ همچنین وارد آب پخت می‌شود. فولیک اسید که می‌تواند تحت تاثیر اثرات مخرب گرمای پخت، اکسیژن و نور باشد، به دلیل انحلال‌پذیری در آب، وارد آب شده و به مقدار زیادی حین شست‌وشو، جوشاندن و پخت از دست می‌رود. سازمان بهداشت جهانی (WHO) توصیه می‌کند، افراد برای کاهش خطر کمبود مواد مغذی، بیماری‌های قلبی عروقی، سرطان و دیگر خطرات تهدیدکننده سلامت مرتبط با تغذیه، می‌بایست روزانه پنج تا هشت واحد میوه و سبزی مصرف کنند.

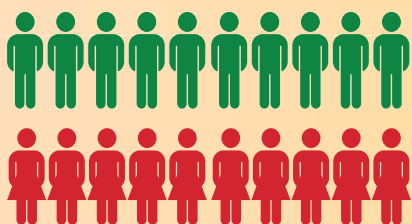
گردآورندگان: دکتر سیاوش باباجعفری، متخصص تغذیه و رژیم‌درمانی

میترا سلطانی، کارشناس ارشد تغذیه بالینی



بررسی کشور ترکمنستان

Survey of Turkmenistan

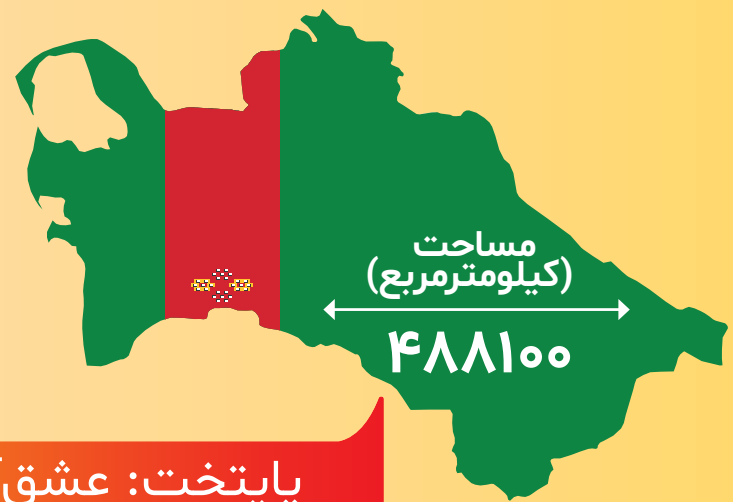


جمعیت (میلیون نفر):

۵٫۸

نرخ رشد جمعیت:

۱٫۱۲



مساحت
(کیلومترمربع)

۴۸۸۱۰۰

پایتخت: عشق آباد

شرکای وارداتی
ترکیه، ایران، چین، روسیه، آلمان

شرکای صادراتی
چین، ترکیه، گرجستان، روسیه، اکراین

شهرهای مهم
ماری، بالکان آباد، داش اغوز، ترکمن آباد

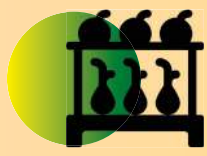
مناطق آزاد تجاری
منطقه گردشگری آوازه

زبان رسمی
ترکمنی (رسمی)، روسی

دین و مذهب
اسلام، ارتدوکس، سایر



صنایع و محصولات عمده معدنی
گاز، نفت خام، گوگرد



محصولات عمده کشاورزی
پنبه، خشکبار، خربزه

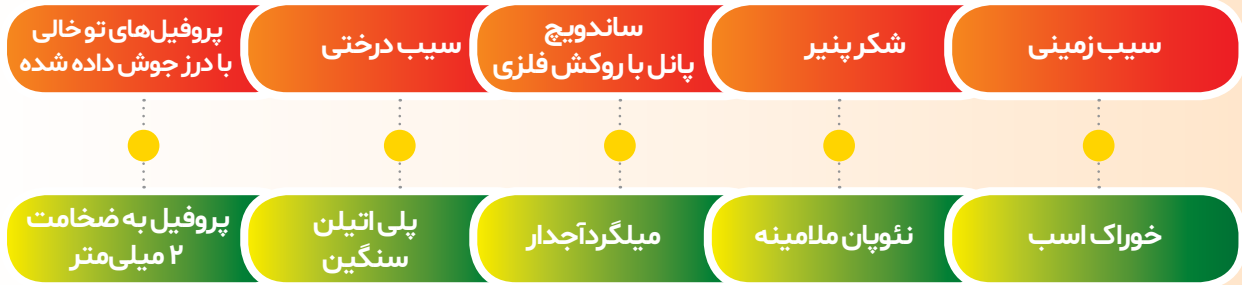


اقلام عمده صادراتی به جهان
گاز طبیعی، نفت و روغن های حاصل از مواد معدنی قیری، نخ، پنبه و پارچه



اقلام عمده وارداتی از جهان
ماشین آلات، تجهیزات، مواد شیمیایی، مواد غذایی

اقلام عمده صادراتی ایران به ترکمنستان



عضویت در سازمان های بین المللی و منطقه ای

سازمان ملل متحد، اکو بانک، توسعه آسیا صندوق بین المللی پول بانک جهانی، کنفرانس اسلامی و عضو ناظر CIS

اقلام عمده وارداتی ایران از ترکمنستان

پترولیوم کک، لینتر پنبه روغن پایه کشتی، کنجد و ماش

موازنه	صادرات		واردات		مبادلات بازرگانی با جهان (میلیارد دلار)
	۲۰۱۷	۲۰۱۸	۲۰۱۷	۲۰۱۸	
صادرات غیرنفتی ایران (میلیون دلار) ۴۶۳	۲/۸	۷/۸	۱۰/۲	۳/۵	۱۳۹۳
	۷/۴	۱۳۹۷	۱۳۹۵	۱۳۹۶	
واردات ایران (میلیون دلار) ۹۷۳	۷۲۱	۵۴۷	۴۱۸	۴۰۰	۱۳۹۳
	۱۰۱	۷	۳۲	۱۳	
تراز بازرگانی (میلیون دلار) ۸۷۲	۷۱۴	۵۱۵	۴۰۵	۳۹۱	۱۳۹۳
	۱۰۱	۷	۳۲	۱۳	

۴۰۷۶	تولید ناخالص داخلی (میلیارد دلار)
۶	درصد رشد GDP
۱	نرخ رشد محصولات صنعتی
۷۰۶۵	درآمد سرانه (دلار)
۱۳ درصد	نرخ تورم (درصد)
۴	حجم سرمایه گذاری خارجی در ترکمنستان (میلیارد دلار)
۲۰	ذخایر ارز و طلا (میلیارد دلار)
۳/۵ منات	نوع پول و برابری با دلار
۳/۸	نرخ بیکاری درصد
۵۳۹	بدهی خارجی (میلیون دلار)



مهم‌ترین اقلام و محصولات غذایی و کشاورزی صادراتی ایران به ترکمنستان

نام کالا	ردیف
سیب‌زمینی تازه یا یخ‌زده	۱
سیب، گلابی و به تازه	۲
خوراک آماده دام و طیور	۳
پیاز و موسیر	۴
قند، شکر، نیشکر یا چغندر و ساکاروز	۵
شیرینی بدون کاکائو	۶

مهم‌ترین اقلام صادراتی ترکمنستان به جهان

نام کالا	ردیف
پنبه حلاجی نشده و شانه‌زده	۱
نخ از پنبه یک لا شانه‌زده	۲
ساده‌باف، از پنبه	۳
پارچه‌های موسوم به «دنیم» دارای پنبه	۴
نخ از پنبه	۵
شیره و عصاره شیرین بیان	۶
اخال پنبه	۷
پوست خام حیوانات	۸

مهم‌ترین اقلام وارداتی ترکمنستان از جهان

نام کالا	ردیف
شناورهای سبک، شناورهای آتش‌نشانی، کشتی‌های لای روب، جرثقیل‌های شناور، وسایل نقلیه آبی، سکوهای شناور یا غوطه‌ور حفاری یا استخراج	۱
ماشین‌آلات، دستگاه‌ها و وسایل برای برداشت یا کوبیدن محصولات کشاورزی، ماشین چمن‌زنی و ماشین علف‌زنی	۲
داروها متشکل از محصولات مخلوط‌شده یا نشده برای مصارف درمان یا پیشگیری از بیماری	۳
توربین‌های بخار آب	۴
اسکلت فلزی و اجزا و قطعات آن (مثلا پل و قطعات پل، دریچه مهار آب، برج، منجنیق، پایه، ستون، سقفی، سوله، درب و پنجره و چهارچوب آن‌ها، دوره و آستانه درب، پشت دری و نرده، از چدن و آهن)	۵
تراکتورها	۶
لوله‌ها و پروفیل‌های توخالی بدون درز از آهن یا از فولاد (غیر از چدن)	۷
سایر لوله‌ها (مثلا جوش داده شده، پرچ شده یا به طریق مشابهی مسدود شده)	۸
سایر میله‌ها از آهن یا فولادهای غیرمزوج فقط آهن‌گری شده، گرم نورد شده	۹
دستگاه‌های تلفن شامل تلفن‌هایی برای شبکه‌های رادیوتلفنی یا سایر شبکه‌های بی‌سیم	۱۰
روغن‌های نفتی و روغن‌های حاصل از مواد معدنی قیری، غیر خام	۱۱
سیب‌زمینی، تازه یا سرد کرده	۱۲
سایر لوله‌ها و پروفیل‌های توخالی (مثلا با درز جوش داده شده یا جوش داده نشده، پرچ شده)	۱۳
توربو جت‌ها، توربو پراپلرها و سایر توربین‌های گازی	۱۴
گریز از مرکزها، ماشین‌آلات و وسایل برای از صافی گذراندن یا تصفیه کردن مایعات یا گازها	۱۵
انواع شیر و وسایل همانند برای لوله، دیگ آب گرم یا بخار، منبع، بشکه یا همانند؛ همچنین شیرهای تقلیل فشار و شیرهای کنترل شونده به وسیله ترموستات	۱۶
گوشت و احشای خوراکی پرندگان خانگی، تازه، سرد کرده یا منجمد	۱۷
گوشت حیوانات از نوع بی‌استخوان یخ‌زده	۱۸
گندم و مخلوط گندم	۱۹
قند، شکر، نیشکر یا چغندر و ساکاروز	۲۰

مالکیت صددرد کالا را به طرف تر کمنی منتقل می کند و وصول مطالبات با مشکل جدی مواجه می شود.

۵۵ ۱۵ درصد از کل فروش کالاهای صادراتی ایران مشمول مالیات می شود که با هزینه های دیگر جمعا بالغ بر ۲۰ درصد می شود.

۵۶ بانک های تر کمنستان وجوه صادر کنندگان را به صورت مناس دریافت می کنند؛ ولی صادر کننده عملا حق برداشت ندارد و با کارشکنی های متعدد بانک های تر کمنستان مواجه می شود. صادر کننده برای برداشت پول حتما باید قرارداد خرید کالا با بخش خصوصی یا دولتی تر کمنستان را ارایه کند.

۵۷ شعبه بانک ایرانی که تحت نظارت بانک مرکزی تر کمنستان کار می کند، عملا فعالیتی ندارد و قادر به ارایه تسهیلات به صادر کننده ایرانی نیست. این بانک با مناس کار می کند و در صورتی که دریافت با دلار صورت گیرد، حتما می بایست منبع دلار مشخص باشد؛ این در حالی است که قراردادهای بخش خصوصی تر کمنستان با مناس بوده و دلار نیست. در پاره ای از موارد معدود که قراردادها دولتی است، منشا دلار مشخص می شود. ضمنا کارمزد بانک ایرانی ۵ درصد است که رقم بالایی است.

۵۸ گمرکات تر کمنستان به فاکتورهای ارایه شده از سوی طرف ایرانی کاملا بی اعتناست و صرفا به ارزش استنباطی و قیمت پایه ای که هیچ مبنای منطقی ندارد، توجه می کند و مالیات بر اساس قیمت گذاری گمرکات تر کمنستان اخذ می شود.

۵۹ خودروهای شخصی طرف تر کمنی تا یک ماه اجازه تردد در جاده های ایران را دارند و این در حالی است که تر کمنستان به خودروهای ایرانی اجازه تردد نمی دهد و تاکید دارد که استفاده کنندگان از خودروهای شخصی ایرانی می بایست سابقه شش ماه اقامت در تر کمنستان را داشته باشند.

۱۰ کلیه کالاهای ترانزیت ایرانی به مقصد کشورهای CIS که از خاک تر کمنستان عبور می کنند، به دلایل واهی در گمرکات تر کمنستان معطل می شوند؛ به عنوان مثال، قرنطینه تر کمنستان، کامیون های حامل مواد غذایی از ایران به کشورهای CIS را معطل کرده و با توجه به فسادپذیری کالا باعث ضروریان به صادر کنندگان می شود.

۱۱ فرآیند طولانی کسب مجوز در خصوص تحت لیسانس بودن کالاهای صادرات ایران از سازمان های مختلف در تر کمنستان.

راکارها و پیشنهادها

۵۱ تسهیل در صدور روادید تجار ایرانی فعال در تر کمنستان؛

۵۲ اعتماده به فاکتورهای ارایه شده از سوی تجار ایرانی یا ارایه دلیل منطقی مبنی بر افزایش قیمت پایه؛ در این رابطه لازم است با وزارت بازرگانی تر کمنستان هماهنگی لازم صورت پذیرد.

۵۳ انعقاد توافقنامه با طرف تر کمنی در خصوص اعمال تعرفه های ترجیحی بین دو کشور؛ لیست کالاهای مشمول تعرفه ترجیحی فی مابین وزارتین بازرگانی دو کشور تهیه و ارایه شود.

۵۴ تاکید بر استفاده طرف تر کمنی از تسهیلات ارایه شده توسط دولت جمهوری اسلامی ایران در خصوص حذف تعرفه کالاهای وارداتی تر کمنستان تا سقف یک میلیون دلار؛ اضافه می کند که طرف تر کمنی چند سال است از این تسهیلات استفاده نمی کند.

۵۵ با توجه به موافقت وزارت بازرگانی تر کمنستان و مرزبانی کشورمان لازم است به منظور تسهیل در تردد کامیون ها، فنس مشترک بین دو بازار چه به معبر تبدیل شود تا منحصر انتقال کالا از کامیون های حامل کالا در این نقطه صورت گیرد.

۵۶ کاهش دریافت کارمزد بانک ایرانی در عشق آباد؛

۵۷ تعیین تکلیف مطالبات تجار ایرانی از طرف تر کمنی.

علاوه بر مشکلات فوق، بر اساس اقدام جدید و یک جانبه تر کمنستان در ۱۳۹۵، کامیون های ایرانی که قصد عبور از خاک این کشور و رسیدن به سایر کشورهای را دارند باید علاوه بر مبلغ عوارض ورودی بر اساس پیمایش نیز عوارضی را به دولت تر کمنستان پرداخت کنند. بر این اساس، در کنار ۲۷۰ دلار مبلغ ورودی کامیون های ایرانی، برای عبور از هر کیلومتر خاک تر کمنستان نیز باید مبلغ یک دلار پرداخت شود.

کالاهای و محصولات غذایی و کشاورزی مشمول عوارض و حق (مالیات) گمرکی برای واردات به تر کمنستان شامل تخم مرغ، عسل زنبور، کلم تازه، بادمجان تازه، فلفل قرمز بلغاری، لیمو، انگور، خربزه، هندوانه، گندم (به جز گندم بذری)، آرد گندم پایه ۱ و ۲، روغن پنبه، کالباس از گوشت، آدامس با شکر و بدون شکر، رب گوچه فرنگی، بستنی، آب معدنی گازدار و بدون گاز و نمک غذایی هستند.

کالاهای و محصولات غذایی و کشاورزی دارای معافیت پرداخت حقوق گمرکی و بدون محدودیت برای واردات به تر کمنستان شامل انواع گوشت، روغن نباتی، کره، تخم مرغ، گندم، برنج، گندم سیاه، آرز و دانه فناری، غلات دیگر، محصولات آرد و شکر هستند.

کالاهای و محصولات غذایی و کشاورزی که بدون پرداخت عوارض گمرکی و نامحدود از تر کمنستان خارج می شوند، شامل آب معدنی، نوشیدنی های غیر الکلی، سبزی ها، صیفی ها، میوه، ماکارونی، عسل، نمک طعام، رب گوچه فرنگی و بستنی هستند.

مشکلات تجارت ایران با تر کمنستان

۵۱ عدم صدور ویزا برای تردد تجار و بازرگانان استان که سابقه چندین ساله در امر تجارت با تر کمنستان دارند. بسیاری از تجار از وصول مطالبات خود از خریدار تر کمنی بازمانده اند. فرآیند طولانی ویزا و پرداخت رشوه های کلان (بعضا تا پنج هزار دلار) عملا فرصت های تجاری را از صادر کنندگان سلب کرده است.

۵۲ عدم انتقال کالا از کامیون های ایرانی به تر کمنی بین دو بازار چه مرزی باجگیران - گوران، باعث کندی فرآیند تبادل کالا و افزایش قیمت کالاهای صادراتی شده است.

۵۳ کمبود کامیون های تر کمنی که از شهر عشق آباد به بازار چه مرزی گوران تردد می کنند و حمل کالاهای صادراتی را عهده دار هستند، مشکلات متعددی را برای صادر کنندگان از بازار چه به وجود آورده است.

۵۴ اتباع ایرانی که طبق مقررات تر کمنستان اقدام به ثبت شرکت کرده اند و دارای فروشگاه هستند، حتما می بایست کالاهای صادراتی خود را در قالب قرارداد با طرف تر کمنی صادر کنند و حق فروش مستقیم آن را ندارند. این موضوع عملا

صنایع کشاورزی موانع موجود بر سر راه تولید نیز برداشته شود. از جمله موانعی که بر سر راه تولید وجود دارد، عبارت است از عدم تخصیص ارز دولتی برای واردات ماشین‌آلاتی که در داخل تولید نمی‌شوند، قوانین دست‌وپاگیر بانکی، درخواست وثیقه‌های چندین برابر تسهیلات تخصیص یافته و بالابودن بهره بانکی. لازم است در جهت افزایش سرمایه‌گذاری در زمینه صنعت علاوه بر تخصیص ارز دولتی، مشکلات و موانع بانکی بر طرف و سود تسهیلات تک‌رقمی شود تا سرعت به بهره‌برداری رسیدن طرح‌های صنایع کشاورزی افزایش یابد.

با توجه به بررسی‌های به عمل آمده و اظهارات سرمایه‌گذاران، موانع دیگری نیز به شرح ذیل وجود دارد:

- به رغم تخصیص آب به بخش صنعت استان، بنا به اظهارات مدیران محترم سازمان آب استان، تخصیص آب به صنایع کشاورزی در دستور کار سازمان مذکور قرار ندارد. در صورتی که این مهم اتفاق بیفتد، مشکلات ایجاد صنایع کشاورزی که مربوط به تخصیص آب است، مرتفع می‌شود و سرعت سرمایه‌گذاری افزایش می‌یابد.
- به دلیل اینکه اراضی شهرک‌های صنعتی به مزایده گذاشته می‌شود، قیمت‌ها طوری افزایش می‌یابد که هزینه‌کرد برای تامین زمین سبب می‌شود سرمایه‌گذاری در این خصوص از توجیه اقتصادی خارج شود؛ بنابراین برگزاری مزایده برای در اختیار قرار دادن اراضی به سرمایه‌گذار سبب افزایش هزینه سرمایه‌گذاری می‌شود.
- اخذ وجوهی از سرمایه‌گذاران واحدهای صنایع کشاورزی که در خارج از شهرک‌های صنعتی و در حوزه شهرداری‌ها، دهیاری‌ها، بخشداری‌ها و... قرار می‌گیرند، سبب غیراقتصادی شدن اجرای طرح صنعتی می‌شود.
- در پایان ذکر این نکته لازم است: در صورتی که واحدهای صنایع تبدیلی کشاورزی مورد حمایت قرار گیرند و بستر لازم برای تولید فراهم شود، علاوه بر اینکه منابع پایه کشور حفظ و از کاهش ضایعات جلوگیری می‌شود، منبع مناسبی برای صادرات بیش از پیش فراهم می‌شود. صادرات تولیدات کارخانه‌های صنایع غذایی می‌تواند منبع ارزآوری مناسبی برای کشور بوده و اقتصاد کشور را از تکیه بر نفت به سایر منابع، از جمله صنایع غذایی هدایت کند.

گردآوری: لیلا حقیقت

معاون مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان
جهاد کشاورزی استان فارس

صنایع کشاورزی فارس رتبه دوم در سطح ملی را به خود اختصاص داده است



برنامه اولویت‌های سرمایه‌گذاری در سال تولید، پشتیبانی و مانع‌زدایی ۱۴۰۰

استان فارس یکی از استان‌های پهناور کشور است که در تولید محصولات کشاورزی با توجه به تنوع محصولات تولیدی جایگاه مهمی را در سطح ملی به خود اختصاص داده است. با توجه به اینکه برای تولید محصولات کشاورزی از منابع پایه آب و خاک به عنوان منابع غیر قابل تجدید که نقش تعیین‌کننده در تولید محصولات کشاورزی دارند، استفاده می‌شود و همچنین هزینه تولید این محصولات چشمگیر است، بنابراین بایستی علاوه بر اینکه از منابع تولید حفاظت می‌شود، در جهت ارزش‌گذاری به محصولات تولیدی گام‌های مناسبی برداشته شود. یکی از راهکارهای مهم و اساسی برای جلوگیری از هدررفت این سرمایه‌ها، ایجاد صنایع تبدیلی و غذایی است. در حال حاضر استان فارس از نظر جذب ماده خام و ظرفیت ایجاد شده در صنایع کشاورزی رتبه دوم را در سطح کشور به خود اختصاص داده است. تاکنون ۸۳۹ واحد صنایع کشاورزی با جذب ماده خام سالانه بیش از پنج میلیون و ۱۷۰ هزار تن به تولید رسیده است. این تعداد واحد صنعتی شامل صنایع باغی، زراعی، دامی، شیلیاتی، خوراک دام و طیور، کود و سردخانه است. واحدهای صنایع تبدیلی احداث شده علاوه بر اینکه سالانه سبب کاهش ضایعات بیش از ۶۶۷ هزار تن شده، ارزش افزوده چشمگیری نیز برای محصولات تولیدی به دنبال داشته است. همان‌طور که پیش‌تر عنوان شد، با توجه به شرایط موجود استان، هنوز توانمندی بالقوه در جهت ایجاد واحدهای صنایع کشاورزی جدید وجود دارد. با توجه به فرمایش‌های مقام معظم رهبری که سال جاری را سال تولید، پشتیبانی و مانع‌زدایی نام‌گذاری کرده‌اند، مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی برای پشتیبانی از تولید، برنامه اولویت‌های سرمایه‌گذاری را تدوین کرده و در این راستا، ایجاد ۷۱ واحد صنعتی جدید در سال جاری هدف‌گذاری شده است که در صورت وجود شرایط مناسب برای سرمایه‌گذاران به بهره‌برداری خواهند رسید. برنامه اولویت‌های سرمایه‌گذاری سال ۱۴۰۰ بر اساس جواز تاسیس‌هایی که قابلیت به تولید رسیدن را دارند، تدوین شده است. این برنامه شامل ۲۲ واحد سردخانه با ظرفیت ۸۹۲۹۰ تن و ۲۰ واحد صنعتی بسته‌بندی مواد غذایی با جذب ماده خام ۶۹۵۴۶ تن، بسته‌بندی و فراوری گیاهان دارویی به تعداد پنج واحد با جذب ماده خام ۵۰۷۵ تن و سایر صنایع ۲۴ واحد با جذب ماده خام ۱۶۳۱۸۸ تن در ۲۵ شهرستان تابعه استان است. قابل ذکر است، برای تحقق صدور پروانه بهره‌برداری لازم است تدابیری اندیشیده شود که علاوه بر تلاش کلیه همکاران در جهت پیگیری صدور مجوزهای



سرمایه‌گذاری در تولید مواد غذایی

سرمایه‌گذاری مشورت کنند. مطابق آمارهایی که بیشتر موسسات مشاوره اقتصادی ارائه می‌دهند، سرمایه‌گذاری در صنایع غذایی به‌عنوان یکی از کم‌خطرترین و پربازده‌ترین گزینه‌های سرمایه‌گذاری شناخته می‌شود.

دلایل سرمایه‌گذاری در صنایع غذایی ایران

کشور ایران با در اختیار داشتن توانمندی‌های فراوان در صنعت کشاورزی، همواره به‌عنوان یکی از گزینه‌های مناسب برای سرمایه‌گذاری در صنایع مرتبط با محصولات کشاورزی شناخته شده است. در ادامه، به برخی از مهم‌ترین دلایل سرمایه‌گذاری در صنایع غذایی ایرانی اشاره می‌شود:

- **دسترسی آسان به نیروی کار ارزان:** با توجه به میزان دستمزدی که به کارگران در زمینه‌های کشاورزی و صنعتی پرداخت می‌شود، قیمت تمام‌شده محصول نهایی می‌تواند به‌عنوان مزیت رقابتی شناخته شود.
- **دسترسی ارزان به منابع انرژی:** از آنجاکه فرآیند تولید مستلزم صرف انرژی‌هایی همچون آب و برق است، دسترسی ارزان به این منابع می‌تواند مزیت عمده‌ای محسوب شود.
- **موقعیت استراتژیک ایران:** موقعیت جغرافیایی ایران به گونه‌ای است که برخلاف کشورهای همسایه، دارای آب و هوایی چهار فصل با ظرفیت‌های بالا برای کشاورزی است. چنین موقعیتی باعث شده است ایران به یکی از قطب‌های صنایع غذایی و صنایع وابسته به آن در منطقه تبدیل شود.
- **گسترده‌گی اراضی مستعد کشاورزی:** کشور ایران با در اختیار داشتن ۱۶۵ میلیون هکتار زمین قابل کشت کشاورزی دارای ظرفیت بالایی برای تولید محصولات غذایی است؛ از این رو، سرمایه‌گذاری در صنایع غذایی ایران دارای توجیه اقتصادی مناسبی خواهد بود.

مزایای سرمایه‌گذاری مواد غذایی

پارامترهای اقتصادی که عموماً مورد توجه سرمایه‌گذاران قرار می‌گیرند، به‌عنوان نقاط قوت صنایع غذایی محسوب می‌شوند. در ادامه، برخی از مهم‌ترین این پارامترها مورد بررسی قرار می‌گیرند.

• بازده کل دارایی

«ROA» یا بازده کل دارایی، یکی از مهم‌ترین شاخص‌های اقتصادی برای سنجش میزان سودآوری یک صنعت است. ROA در حقیقت بیانگر میزان سود خالص سالیانه به نسبت میزان کل دارایی‌های یک شرکت

مواد غذایی به‌عنوان یکی از نیازهای اساسی بشر همواره با تقاضای بالایی همراه بوده است؛ از این رو، سرمایه‌گذاری در تولید مواد غذایی همیشه به‌عنوان یکی از اولویت‌های اصلی سرمایه‌گذاران مطرح بوده است. کسب و کارهای مرتبط با صنایع غذایی طیف وسیعی از زمینه‌های سرمایه‌گذاری از کارگاه‌های زودبازده تا کارخانه‌های بزرگ را شامل می‌شوند. این مقاله، با رویکرد نشان دادن هر دو مسیر سرمایه‌گذاری برای کارآفرینان و علاقه‌مندان به حوزه تولید مواد غذایی، به بررسی انواع سناریوی سرمایه‌گذاری در صنایع غذایی می‌پردازد.

از آنجا که شرایط کنونی کشور باعث بروز برخی نگرانی‌های جدی برای سرمایه‌گذاران شده است، لذا موضوع‌هایی از قبیل سرمایه‌گذاری با ریسک پایین و بهترین سرمایه‌گذاری در ادامه، بررسی خواهند شد.

چرا باید در صنایع غذایی سرمایه‌گذاری کنیم؟

صنایع سرمایه‌گذاری خطرپذیر یکی از دغدغه‌های سرمایه‌گذارانی است که به دنبال کسب و کارهای نوپا هستند. وجود ریسک‌های بالا و بازار فروش رقابتی باعث شده است تا کارآفرینان پیش از هرگونه سرمایه‌گذاری با مشاوران متخصص در زمینه بهترین گزینه‌های

همان‌گونه که جدول فوق نشان می‌دهد، خط تولید رب گوجه‌فرنگی با سرمایه اولیه، تنها یک میلیارد تومان قابل راه‌اندازی است؛ در حالی که برای راه‌اندازی دو صنعت تولید ماکارونی و چیپس صنعتی حدود شش میلیارد تومان سرمایه اولیه نیاز است. درباره فاکتور بازگشت سرمایه، تولید رب گوجه در کمتر از دو سال با ظرفیت ۹۰۰ تن در سه ماه، سرمایه اولیه به سرمایه‌گذار بازگردانده می‌شود؛ این در حالی است که در دو صنعت ماکارونی و چیپس سیب‌زمینی با ظرفیت‌های سالیانه ۵۰۰ و ۷۵۰ تن، برای رسیدن به نقطه سر به سر به شش سال زمان نیاز است. تفاوت در میزان سرمایه‌گذاری اولیه مورد نیاز برای نصب و راه‌اندازی دستگاه‌های تولید و نرخ بازگشت سرمایه، عواملی است که برای مشاوران اقتصادی به‌عنوان مزایای صنعت تولید رب شناخته می‌شود.

سخت پایانی سرمایه‌گذاری مواد غذایی

در این مقاله، سرمایه‌گذاری در تولید مواد غذایی و فاکتورهای مثبت این حوزه نسبت به سایر صنایع مورد ارزیابی قرار گرفت. همان‌طور که پارامترهای اقتصادی نشان می‌دهد، سرمایه‌گذاری در صنایع غذایی دارای توجیه اقتصادی مناسبی است. در میان گزینه‌های مختلف برای سرمایه‌گذاری در تولید مواد غذایی، تولید محصولات مثل رب گوجه‌فرنگی که دارای مدت‌زمان بازگشت سرمایه کوتاه‌تری در مقایسه با دیگر صنایع غذایی هستند، در اولویت‌های سرمایه‌گذاران در این حوزه است.

منبع: سپهر کو

است. مطالعات اقتصادی نشان می‌دهد که بازده کل دارایی در صنایع غذایی با نرخ ۸٫۱ درصد در مقایسه با صنایعی چون تولید قطعات خودرو با ۴٫۲ درصد و موسسات اعتباری با ۲٫۴ درصد در وضعیت بهتری قرار دارد.

• حاشیه سود عملیاتی

حاشیه سود عملیاتی به نسبت سود عملیاتی (سود قبل از کسر بهره و مالیات) به میزان فروش اطلاق می‌شود. حاشیه سود عملیاتی در صنایع غذایی نسبت به بسیاری از صنایع دیگر از رقم بالاتری برخوردار است؛ به‌عنوان مثال، حاشیه سود عملیاتی در صنایع غذایی با نرخ ۱۳٫۳ درصد نسبت به صنایع پلاستیک با نرخ ۳٫۱ درصد تفاوتی چشمگیر دارد.

• نقطه سر به سر

نقطه سر به سر یکی از مهم‌ترین اصطلاحات اقتصادی بوده و میزان سودآوری یک کسب و کار را می‌سنجد. اصطلاح نقطه سر به سر گویای این خواهد بود که در چه زمانی یک کسب و کار به ارزش مالی بالاتر از هزینه‌های متغیر خود دست خواهد یافت. یکی از المان‌های مهم برای سرمایه‌گذاران، ورود به صنایع زودبازده است؛ از این رو صنایع غذایی با متغیر نقطه سر به سر break even point پایین به نسبت مابقی صنایع، یکی از گزینه‌های مهم و اصلی سرمایه‌گذاران محسوب می‌شود.

• سرمایه اولیه کم نسبت به صنایع دیگر

سرمایه اولیه یکی از معضله‌ها و دغدغه‌های سرمایه‌گذاران در حوزه‌های گوناگون است. بر اساس آمارهای مندرجه در طرح‌های توجیهی، صنایع غذایی به نسبت دیگر صنایع، سرمایه اولیه به نسبت کمتری دارند. در ادامه، برخی از سرمایه‌های اولیه حوزه‌های گوناگون ارائه شده است.

• تامین مواد اولیه داخلی

همان‌طور که در بالا نیز اشاره شد، ظرفیت‌های بالا و موقعیت جغرافیایی، ایران را در زمره بالاترین رده‌های تولید محصولات کشاورزی در خاورمیانه قرار داده است. به نسبت صنایع مادر که نیازمند مواد اولیه گران‌قیمت و خارجی هستند، مواد غذایی با تامین صددرصدی مواد اولیه تولید داخل، ترجیحاً یکی از مناسب‌ترین گزینه‌های سرمایه‌گذاری محسوب می‌شود؛ به‌عنوان مثال، تولید رب به دلیل فراوانی این محصول در کشور، یک سرمایه‌گذاری امن و مطمئن به حساب می‌آید.

• بازار فروش گسترده

پس از تولید، فروش یکی دیگر از فاکتورهای مهم در بحث سرمایه‌گذاری است. در صنایع غذایی و صنایع وابسته به محصولات کشاورزی، از سویی به دلیل مصرف روبه‌افزایش بازارهای داخلی و از سوی دیگر، بازارهای بالقوه موجود در کشورهای همسایه مانند ترکیه، عراق و کشورهای متحدالمنافع در اروپای شرقی، بستری مناسب برای سرمایه‌گذاری در این حوزه فراهم شده است.

پیشنهادها موثر برای سرمایه‌گذاری در تولید مواد غذایی

فاکتورهای اقتصادی که در بالا بررسی شد، بر تری‌های صنایع غذایی نسبت به صنایع دیگر را نشان می‌دهند. در ادامه، سه پیشنهاد موثر و مقرون‌به‌صرفه در حوزه تولید مواد غذایی ارائه خواهد شد.

• مقایسه سرمایه‌گذاری‌های حوزه صنایع غذایی

صنایع غذایی یکی از گسترده‌ترین حوزه‌های صنعتی محسوب شده و دارای زیرشاخه‌های فراوانی مانند خط تولید رب و پوره، خط تولید کنسرو غیر گوشتی، خط تولید فرآورده‌های گوشتی، خط تولید پفک و پاپ‌کورن، خط تولید آجیل و خشکبار، خط تولید سس، خط تولید بستنی و خط تولید کیک و کلوچه است. مقایسه تمامی این حوزه‌ها از ظرفیت این مقاله خارج است. در ادامه سه صنعت غذایی تولید رب، تولید ماکارونی و چیپس از نظر سرمایه اولیه بر اساس میزان تناژ تولیدی سالیانه و همچنین فاکتور بازگشت سرمایه بررسی خواهد شد.

بازگشت سرمایه	سرمایه اولیه	صنایع غذایی
کمتر از دو سال	۱ میلیارد	تولید رب گوجه‌فرنگی
در حدود پنج سال	۶ میلیارد	تولید ماکارونی و پاستا
در حدود چهار سال	۶ میلیارد	تولید چیپس سیب‌زمینی



بررسی شهرستان ارسنجان



حلقه آن خشک شده است.

- از مجموع ۱۴ کیلومتر کانال خاکی، تاکنون ۷/۵ کیلومتر کانال بتونی احداث شده است.
- آبیاری نوین شهرستان در سطح ۳۷۰۰ هکتار بارانه دولتی و ۱۵۰۰ هکتار خوداجرایی انجام شده است.
- اراضی تسطیح شده شهرستان ۲۶۵۰ هکتار است.
- جاده بین مزارع شهرستان ۱۱ کیلومتر است.

سطوح زیر کشت سالانه شهرستان

گندم	جو آبی	جودیم	یونجه	گوچه فرنگی	کلزا	جمع
۲۵۰۰ هکتار	۱۹۹۰ هکتار	۲۲۳۸ هکتار	۱۱۵۰ هکتار	۱۶۷۰ هکتار	۱۸ هکتار	۹۵۰۰ هکتار

- سطح زیر کشت محصولات باغی بالغ بر ۲۲۱۷ هکتار با تولید بیش از ۳۰ هزار تن
- سطح زیر کشت گلخانه خوداجرایی و مجوزدار: ۸/۵ هکتار
- سطح زیر کشت گیاهان دارویی: ۳۲/۵ هکتار
- سطح زیر کشت خاکشیر (آبی و دیمی): ۲۴۰ هکتار
- ایجاد باغ انار با ۱۳ گونه مختلف از انواع آن، توسط جهاد کشاورزی شهرستان به منظور تحقیقات روی گونه‌ها که سال ۸۹ احداث شده است (در سطح یک هکتار).

وضعیت امور دام شهرستان

- ۲۴ واحد مرغداری گوشتی با ظرفیت ۴۲۰ هزار قطعه و تولید ۲۸۵۰ تن گوشت در سال و اشتغال ۴۹ نفر و اشتغال موقت ۳۴ نفر
- ۱۸ واحد صنعتی گاو شیری با ظرفیت ۷۲۰ رأس و ۲۱۰۰ رأس گاو شیری سنتی، مجموع تولید ۶۶۲۵ تن شیر در سال با اشتغال ۱۳۸ نفر و اشتغال موقت ۱۳۸ نفر
- دو واحد پروراندی گوساله با ظرفیت ۱۰۰ رأس و تولید ۲۶ تن در سال و اشتغال ۴ نفر و اشتغال موقت دو نفر

مشخصات و موقعیت جغرافیایی

شهرستان ارسنجان

ارسنجان در شمال شرقی استان فارس قرار گرفته است و بین طول‌های جغرافیایی ۵۳ درجه و ۷ دقیقه تا ۵۳ درجه و ۴۳ دقیقه و عرض‌های جغرافیایی ۲۹ درجه و ۳۸ دقیقه تا ۳۰ درجه و ۳ دقیقه واقع شده است. این شهرستان در فاصله ۱۲۰ کیلومتری شرق شیراز واقع شده است. از شمال به شهرستان پاسارگاد، از جنوب به شهرستان خرامه، از شرق به شهرستان نی‌ریز و از غرب به شهرستان مرودشت منتهی می‌شود. این شهرستان از یک بخش مرکزی و سه دهستان تشکیل شده و دارای وسعت ۱۴۶۸/۳۷ کیلومتر مربع است که ۱/۲ درصد مساحت خاکی استان فارس را تشکیل می‌دهد. میانگین ریزش‌های جوی شهرستان ارسنجان ۲۹۴ میلی‌متر و متوسط دمایی ۱۸/۳ درجه سانتی‌گراد است. به طور کلی این شهرستان از نظر اقلیمی جزو مناطق نیمه خشک محسوب می‌شود.

سیمای کشاورزی شهرستان

- سطح کل اراضی: ۳۶ هزار هکتار.
- اراضی قابل کشت: ۲۸ هزار هکتار.

منابع آبی شهرستان

- ۵۰ رشته قنات که فقط ۱۰ رشته آن آب‌دار است و مابقی بر اثر خشک‌سالی خشک شده است.
- تعداد ۲۰۶۲ حلقه چاه آب کشاورزی مجاز و ۹۰۰ حلقه چاه غیر مجاز که بالغ بر ۳۵ درصد، معادل ۹۰۰

• یک واحد عرفیات مربوط به شرکت تعاونی مهرورزان فرهنگی ارسنجان که به دلیل عدم نقدینگی راکد است.

وضعیت بازار محصولات تولیدی واحدهای صنایع غذایی شهرستان

بازار داخلی: محصولات تولیدی واحدهای صنایع غذایی شهرستان در تمام شهرستان‌های استان فارس و استان‌های همجوار پخش و توزیع می‌شود.
بازار خارجی (صادراتی): تاکنون محصولات باغی و صنایع تبدیلی تولیدشده در این شهرستان صادر نشده است، اما در صورتی که سردخانه نگهداری محصولات باغی ایجاد شود، امکان صادرات انار که عمده‌ترین محصول باغی این شهرستان است، فراهم می‌شود.

اولویت‌ها و زمینه‌های سرمایه‌گذاری در حوزه صنایع غذایی در شهرستان (قابلیت‌های شهرستان برای توسعه صنایع غذایی)

۰۱ شهرستان ارسنجان با توجه به اینکه دارای دوهزار هکتار باغ انار است و سالانه بیش از ۴۰ هزار تن انار تولید می‌شود، لذا یکی از اولویت‌های مهم سرمایه‌گذاری در حوزه صنایع غذایی در این شهرستان، ایجاد یک واحد کارخانه تولید رب انار و کنسانتره انار و دیگر محصولات است؛

۰۲ با توجه به اینکه این شهرستان فاقد واحد سردخانه برای نگهداری و انبار است، یکی دیگر از زمینه‌های سرمایه‌گذاری در حوزه صنایع غذایی راه‌اندازی سردخانه نگهداری محصولات باغی از جمله انار است.

تنگناها، کمبودها و مشکلات موجود در حوزه صنایع غذایی شهرستان

۰۱ عدم وجود تسهیلات ارزان قیمت؛
۰۲ فقدان صادرات محصولات واحدهای تولیدی؛
۰۳ دست‌وپاگیر بودن قوانین و مقررات امور اداری و بانکی برای تغییر کاربری زمین‌ها، از کشاورزی به صنایع تبدیلی کشاورزی.

چشم‌انداز، اهداف و مأموریت عوامل مدیریتی در شهرستان برای توسعه صنایع غذایی در شهرستان

۰۱ پیگیری و احداث یک واحد سردخانه جهت نگهداری محصولات باغی، از جمله انار که بیشترین تولید محصولات باغی این شهرستان را تشکیل می‌دهد؛
۰۲ به بهره‌برداری رساندن تنها واحد بسته‌بندی خشکبار که هم‌اکنون ۵۷ درصد پیشرفت فیزیکی دارد.

• هشت واحد پرورابندی بهره‌بردار با ظرفیت ۱۹۰۰ رأس و تولید ۶۵ تن گوشت در سال و اشتغال دایم شانزده نفر و اشتغال موقت هشت نفر
• یک واحد بوقلمون با ظرفیت ۷۱۰۰ قطعه و تولید ۲۷۰ تن گوشت در سال و اشتغال چهار نفر دایم و دو نفر موقت.

وضعیت مکانیزاسیون کشاورزی شهرستان

- تعداد ۵۷۷ دستگاه تراکتور
- تعداد ۷۹ دستگاه شش سیلندر
- تعداد ۴۹۸ دستگاه چهار سیلندر
- تعداد ۱۹ دستگاه کمباین
- چهار دستگاه تراکتور باغی
- ۱۴۵ دستگاه کولتیواتور باغی

وضعیت کشاورزی (زراعت)

۸۵ درصد سطح زیر کشت کشاورزی شهرستان به کشت محصولات زراعی اختصاص دارد. در سال زراعی ۹۱-۹۰ بیش از ۲۲ هزار هکتار از مزارع شهرستان به صورت آبی و دیم با تشکیل شبکه‌های نظارت کاشت تا برداشت، با نظارت کامل کارشناسان مدیریت و مرکز خدمات و شرکت‌های خدمات مشاوره‌ای در کلیه مراحل به کشت گیاهان شتوی و صیفی اختصاص یافته است. عمده‌ترین محصولات زراعی؛ گندم، جو، یونجه، ذرت دانه‌ای و علوفه‌ای و گوجه‌فرنگی بوده و میزان تولید سالیانه این محصولات ۱۶۸۰۰۰ تن است. گندم به عنوان اصلی‌ترین محصول شهرستان در سال جاری ۹۲۰۰ هکتار از مزارع را به خود اختصاص داده است. در راستای استفاده بهینه از منابع آب و خاک و جلوگیری از فرسایش اراضی و کاهش هزینه‌های تولید و مصرف انرژی در شهرستان، طرح خاک‌ورزی حفاظتی با موفقیت انجام شد و برای ۴۵۰ هکتار از مزارع گندم و جو به صورت کشت مستقیم (بدون خاک‌ورزی) و ۱۵۰۰ هکتار به صورت کم‌خاک‌ورزی، تهیه بستر انجام شد و ۶۰ درصد از مزارع نیز با دستگاه کمباینات و انواع بذر کارها به صورت مکانیزه کشت شده است.

• توانمندی‌های شهرستان در حوزه تولید محصولات خام کشاورزی با قابلیت تبدیل به محصولات غذایی:

۱. تولید محصولات باغی که مهم‌ترین آن‌ها انار است
۲. تولید گیاهان دارویی، از جمله زعفران
۳. تولید گیاهان علوفه‌ای، از جمله یونجه و ذرت علوفه‌ای

توانمندی‌های موجود شهرستان در حوزه صنایع غذایی

این شهرستان با دارا بودن بیش از دوهزار هکتار باغ انار و بالغ بر یک هزار هکتار کشتزار گوجه‌فرنگی و یک واحد شرکت صنعتی؛ ظرفیت بالقوه‌ای برای شکل‌گیری واحدهای صنایع تبدیلی و تکمیلی مناسب شهرستان دارد. یکی از توانمندی‌های این شهرستان، دارا بودن یک واحد سیلوی ۴۵ هزار تنی گندم است که در کنار آن یک واحد کارخانه آرد قرار دارد. سرمایه‌گذاری برای احداث یک واحد کارخانه ماکارونی در کنار این دو واحد بسیار مطلوب است.

• پروانه‌های بهره‌برداری صادر شده:

دارا بودن ۹ واحد صنایع که دارای پروانه بهره‌برداری است. تعداد اشتغال دایم آن ۱۳۰ نفر و اشتغال موقت آن‌ها ۱۶۰ نفر است.
• واحدهای تولیدی فعال:

۰۱ شرکت تعاونی تولید آرد محمدی، با ظرفیت ۴۵ هزار تن آرد گندم و سبوس با اشتغال ۲۵ نفر دایم
۰۲ شرکت تعاونی ذرت زردانه (کارخانه خوراک دام و طیور) با ظرفیت ۲۵ هزار تن تولید خوراک دام و طیور و اشتغال دوازده نفر دایم
۰۳ شرکت صنایع غذایی مروارید ارسنجان (تولید رب گوجه‌فرنگی) با ظرفیت ۲۵۰۰ تن و اشتغال پانزده نفر دایم و ۳۰ نفر فصلی
• واحدهای تولیدی راکد:
• چهار واحد ذرت خشک کنی دارای پروانه بهره‌برداری که خشک‌سالی‌های اخیر و عدم کشت ذرت دانه‌ای منجر به راکد شدن آن‌ها شده است
• یک واحد صنایع لبنی مربوط به شرکت تعاونی مهرورزان فرهنگی ارسنجان با برنار سن لبن و با ظرفیت ۲۵۰۰ تن در سال تولید شیر و دیگر محصولات لبنی که به دلیل نداشتن سرمایه در گردش راکد است

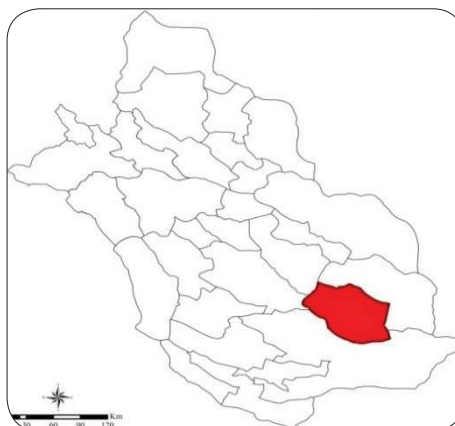
بررسی شهرستان زرین دشت

مقدمه

شهرستان زرین دشت به مرکزیت شهر حاجی آباد با وسعت ۴۵۸۱ کیلومتر مربع ۳٫۷ درصد کل مساحت خاکی استان فارس را به خود اختصاص داده است. این شهرستان در محدوده جغرافیایی حداقل ۵۳ درجه و ۵۵ دقیقه و حداکثر ۵۴ درجه و ۵۴ دقیقه طول شرقی و حداقل ۲۷ درجه و ۵۷ دقیقه و حداکثر ۲۸ درجه و ۳۸ دقیقه عرض شمالی قرار گرفته است. از شمال به شهرستان‌های داراب و فسا، از جنوب به شهرستان لارستان، از شرق به شهرستان‌های داراب و لار و از غرب به شهرستان‌های فسا، جهرم و لارستان محدود می‌شود. ارتفاع آن از سطح دریا ۱۱۵۰ متر است. بر اساس آخرین تقسیم‌های کشوری (۱۳۹۰) این شهرستان دارای دو بخش (ایزدخواست و مرکزی)، سه نقطه شهری (حاجی آباد، شهر پیر و دبیران) و پنج دهستان (ایزدخواست غربی، ایزدخواست شرقی، دبیران، خسویه و زیر آب) است. همچنین این شهرستان دارای ۱۴۳ پارچه آبادی است که ۳۳ پارچه آبادی مسکونی و ۱۱۰ آبادی خالی از سکنه است. فاصله مرکز شهرستان تا مرکز استان ۲۷۰ کیلومتر است. زرین دشت به دلیل کشت چهار هزار هکتار پنبه در سطح شهرستان و نیز ایجاد زیرساخت یک شهرک صنعتی در مرکز شهرستان، از زمینه سرمایه‌گذاری برای ایجاد صنایع تبدیلی این محصول برخوردار است؛ همچنین به دلیل شرایط اقلیمی، توسعه کشت محصول خرما از پتانسیل‌های بالقوه شهرستان است که نیاز است با یک برنامه‌ریزی مدون ظرفیت‌های شهرستان را بالفعل کرد.



تصویر ماهواره‌ای شهرستان زرین دشت



موقعیت شهرستان زرین دشت در استان فارس

منابع آب

هم‌اکنون منابع آب زیرزمینی شهرستان با استفاده از ۱۱۷۶ حلقه چاه عمیق و نیمه عمیق، چهار رشته قنات و پنج دهنه چشمه تخلیه می‌شود. از ۱۱۷۶ حلقه چاه موجود ۸۶۹ حلقه مجاز (۵۵۶ حلقه فعال و ۳۱۳ حلقه غیر فعال) و ۳۰۷ حلقه غیرمجاز (۱۵۰ حلقه فعال و ۱۵۷ حلقه غیر فعال) است.

جنوب شرق از شهرستان خارج می‌شود. این رودخانه در واقع امتداد رودخانه رودبال است؛ همچنین در ۱۵ کیلومتری غرب حاجی آباد، دریاچه فصلی به نام کفه میدان گل شهر پیر به مساحت ۴۵ کیلومتر مربع با ارتفاع ۱۱۵۰ متر از سطح دریا قرار دارد.

وضعیت جمعیتی شهرستان زرین دشت

جمعیت شهرستان بر اساس سرشماری سال ۱۳۹۵ برابر با ۷۳۱۹۹ نفر است. ۱٫۵ درصد از جمعیت استان شامل ۳۷۱۱۰ نفر مرد و ۳۶۰۸۹ نفر زن می‌شود. جمعیت شاغل شهرستان بر اساس سرشماری برابر ۱۸۲۳۳ نفر است که از این تعداد ۵۲۳۵ نفر معادل ۲۸٫۷ درصد در بخش کشاورزی فعال هستند.

هواشناسی و اقلیم

میزان بارندگی: میزان بارندگی شهرستان زرین دشت در سال زراعی ۱۴۰۰-۱۳۹۹ تاکنون (۱۴۰۰/۰۴/۱۴۰۰) ۴۹/۶ میلی متر است. متوسط بارندگی ده ساله اخیر ۲۵۰ میلی متر گزارش شده است. **دما:** میانگین حداقل دمای شهرستان ۳٫۷ درجه سانتی‌گراد در بهمن ماه و میانگین حداکثر دما ۴۳٫۵ درجه در تیر ماه است؛ همچنین حداکثر رطوبت ۸۸ درصد در دی ماه و حداقل آن ۴ درصد در خرداد ماه است. شهرستان زرین دشت از نظر اقلیمی با توجه به اقلیم نمای کوپن در گروه اقلیمی گرم و خشک قرار می‌گیرد.

موقعیت پستی‌ها و بلندی‌ها

این شهرستان ارتفاع‌های چشمگیری ندارد؛ اما مهم‌ترین دشت‌های این شهرستان عبارت‌اند از: دشت حاجی آباد و دشت ایزدخواست.

رودخانه‌ها و دریاچه‌ها

رودخانه تنگ‌چرخ‌سی در دشت حاجی آباد جریان دارد که در نزدیکی روستای قلاتویه در

میزان سطح زیر کشت و تولید محصولات زراعی و باغی شهرستان

ردیف	نام محصول	سطح زیر کشت (هکتار)	میزان تولید (تن)
۱	گندم آبی	۸۵۰۰	۳۴۰۰۰
۲	گندم دیم	۱۵۰۰۰	۱۰۵۰۰
۳	جو آبی	۱۰۰۰	۳۰۰۰
۴	جو دیم	۵۰۰۰	۳۵۰۰
۵	پنبه	۴۰۰۰	۱۲۰۰۰
۶	کلزا آبی	۲۶۰	۴۰۰
۷	کلزا دیم	۲۲۶	۵۰
۸	گوجه فرنگی	۲۱۴	۱۵۰۰۰
۹	سبزی و صیفی	۳۱۶	۱۰۰۰۰
۱۰	یونجه	۲۵۰	۲۰۰۰
۱۱	زیتون	۷۵۰ بارور	۱۵۰۰
		۱۰۰۰ غیر بارور	
۱۲	خرما	۳۰۰ بارور	۸۰۰
		۴۰۰ غیر بارور	
جمع کل		۳۶۳۱۶	۹۲۷۵۰

میزان تولیدات دامی شهرستان

شیر (تن)	گوشت قرمز (تن)	گوشت سفید (تن)	عسل (تن)
۱۰۶۰۰	۱۷۰۰	۴۸۸۰	۱/۸

لیست ادوات مکانیزاسیون شهرستان

ردیف	نوع ادوات	تعداد
۱	تراکتور	۵۵۰
۲	دستگاه‌های بذرکار	۴۰
۳	انواع سمپاش	۱۰۷
۴	سایر ادوات	۱۰۰۰

صنایع تبدیلی کشاورزی

نام مالک	شهرستان	محصول	ظرفیت (تن)	نوع مجوز
سعید نوری اصل	زرین دشت	خشک کردن ذرت تر	۵۰۰۰	پروانه بهره‌برداری - غیرفعال
یوسف جعفری	زرین دشت	خشک کردن ذرت تر	۵۰۰۰	پروانه بهره‌برداری - غیرفعال
مراد خنشا	زرین دشت	خوراک آماده طیور	۲۱۰۰۰	پروانه بهره‌برداری
کرامت خنشا	زرین دشت	کود بیولوژیک	۶۰۰۰	پروانه بهره‌برداری
سید مرتضی شریفی	زرین دشت	سردخانه ثابت دومااره	۵۰۰۰	جواز تاسیس
نوروز عسگری	زرین دشت	بسته‌بندی تخم مرغ	۵۰۰	جواز تاسیس
محسن درون پرور	زرین دشت	بسته‌بندی خرما	۳۰۰	جواز تاسیس
شرکت پنبه کاران زرین دشت	زرین دشت	کارخانه پنبه پاک کنی	۶۰۰۰	جواز تاسیس (در حال فعالیت)

اصفهان، قم و تهران صادر می‌شود؛ همچنین خوراک دام و طیور تولیدی نیز مصرف داخلی شهرستان است.

خارجی (صادراتی): در خصوص صادرات به خارج از کشور نیز این شهرستان تا کنون صادراتی نداشته است.

اولویت، طرح‌ها و زمینه‌های سرمایه‌گذاری در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی در شهرستان (قابلیت‌های شهرستان برای توسعه صنایع غذایی و تبدیلی)

- احداث سردخانه؛
- کارخانه فرآوری زیتون؛
- کارخانه پنبه‌پاک‌کنی؛
- بسته‌بندی تخم مرغ؛
- ریسندگی و بافندگی.

تنگناها، کمبودها و مشکلات موجود در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی شهرستان

- افزایش سود تسهیلات بانکی؛
- مشکلات بانکی؛
- کمبود نقدینگی؛
- بیماری کرونا؛
- ریسک پذیری پایین سرمایه‌گذاران با توجه به شرایط اقتصادی فعلی شهرستان.

چشم‌انداز، اهداف و ماموریت عوامل مدیریتی در شهرستان برای توسعه صنایع غذایی و تبدیلی و جلوگیری از خام‌فروشی محصولات کشاورزی

اهداف:

این شهرستان در راستای جلوگیری از خام‌فروشی و شش و محلول پنبه به استان‌ها و شهرستان‌های دیگر نیازمند احداث کارخانه ریسندگی و بافندگی و روغن‌کشی است.

چشم‌انداز:

باعنایت به حدود چهار هزار هکتار سطح زیر کشت پنبه شهرستان و چند واحد کارخانه پنبه‌پاک‌کنی، ظرفیت خوبی در شهرستان وجود دارد. در خصوص فرآوری زیتون نیز باید چاره‌های اندیشید؛ به این دلیل که شرکت خورشید بهار لولو با سطح کشت بالغ بر ۷۰۰ هکتار زیتون، نیازمند احداث کارخانه فرآوری و روغن‌گیری زیتون در محل باغ است.

گفتنی است، یک واحد صنعتی به نام شرکت لودر سازان زرین دشت نیز در حومه شهر حاجی آباد وجود دارد که علاوه بر تولید مینی لودر و لودر، اقدام به طراحی و تولید ادوات کشاورزی نیز می‌کند که جدیدترین آن، طراحی و ساخت دستگاه سمپاش بومدار هزار لیتری خودگردان است.



توانمندی‌های شهرستان در حوزه تولید محصولات خام کشاورزی

شهرستان زرین دشت در حوزه صنعت کشاورزی و تولید محصولات خام دارای یک واحد کارخانه خوراک دام و طیور به ظرفیت دوهزار تن و یک واحد کارخانه تولید کمیوست غنی شده به ظرفیت شش هزار تن است؛ همچنین دارای سه واحد کارخانه پنبه‌پاک‌کنی در مناطق حاجی آباد و شهر پیر است که ظرفیت آن‌ها در حدود شش هزار تن است. محصولات تولیدی خام شهرستان وش و محلول پنبه و زیتون و خرما است که نیاز به سرمایه‌گذار قوی برای احداث کارخانه ریسندگی و بافندگی و فرآوری و روغن‌گیری زیتون است؛ اما هزینه‌های پیش‌رو و فقدان سرمایه‌گذار در این خصوص و گرانی و وضعیت اقتصادی باعث روند کند این بخش شده است.

توانمندی‌های موجود شهرستان در حوزه صنایع غذایی و تبدیلی

با توجه به توانمندی‌های موجود شهرستان، در بخش صنایع به احداث کارخانه‌هایی چون ریسندگی، سردخانه، فرآوری خرما و همچنین کشتار گاه مرغ نیاز است.

پروانه‌های بهره‌برداری صادر شده: تعداد پروانه‌های صادر شده از جهاد کشاورزی سه واحد است.

واحدهای تولیدی فعال:

- کارخانه تولید کمیوست به ظرفیت شش هزار تن و اشتغال بیست نفر؛
- کارخانه پنبه‌پاک‌کنی حیدر نظری به ظرفیت ۱۰۰ تن و اشتغال هفت نفر؛
- دو واحد کارخانه پنبه‌پاک‌کنی به ظرفیت سه هزار تن و دارای مجوز از صنعت و معدن.

واحدهای تولیدی نیمه‌فعال:

- کارخانه تولید خوراک دام و طیور به ظرفیت بیست هزار تن و اشتغال بیست نفر.

واحدهای تولیدی راکد:

- دو واحد ذرت خشک‌کنی که به دلیل نبود کشت ذرت راکد است.

وضعیت بازار محصولات تولیدی واحدهای صنایع غذایی و تبدیلی شهرستان

داخلی: در خصوص وضعیت بازار محصولات تولیدی، واحد تولید کمیوست شهرستان با شهرستان‌های همجوار و استان‌های هرمزگان و بوشهر تعامل و همکاری دارد. محلول کارخانه‌های پنبه‌پاک‌کنی هم به استان‌های

عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس (سه ماهه اول ۱۴۰۰)

سه‌ماهه مصرفی ماهیانه این گونه واحدها انجام شد.
۰۴ برگزاری جلسه با حضور نمایندگان مدیریت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی و اداره کل استاندارد در خصوص عدم افزایش تعرفه‌های آزمایشگاهی.
۰۵ با توجه به قطع مکرر برق واحدهای تولیدی در زمان تولید، جلسه‌ای با مسوولان اداره برق شیراز و برق منطقه‌ای برگزار و نتیجه آن منجر به تعدیل در ساعت قطع برق و رعایت واحدهای تولیدی از نظر تغییر ساعت قطعی برق شد.
۰۶ با توجه به درخواست اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی در خصوص معرفی نمایندگان انجمن صنفی کارفرمایی در هیات حل اختلاف این انجمن، دو نفر از اعضای آن در هیات حل اختلاف به اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی معرفی شدند.

۰۱ در هنگام کمبود روغن در بازار آزاد که بسیاری از واحدهای تولیدی در استان با مشکل کمبود مواد اولیه مواجه شدند، این انجمن با همکاری سازمان صمت از میزان مصرف ماهانه واحدهای تولیدی که در تولیدات خود روغن خوراکی مصرف می‌کنند، لیستی تهیه کرد. با ایجاد ارتباط مستقیم با سندیکای کنسرو و کمپوت ایران و همچنین انجمن تولیدکنندگان روغن، تا حدودی مشکل واحدهای تولیدی در این زمینه برطرف شد.
۰۲ تشکیل جلسات متعدد با اداره کل استاندارد در خصوص رفع مشکلات واحدهای تحت پوشش از قبیل تجدید نظر در تعدادی از استانداردهای موجود، تدوین استانداردهای جدید و همچنین اجباری کردن استاندارد ادویه‌جات.
۰۳ با اعلام سازمان جهاد کشاورزی به منظور اقدام انجمن صنفی کارفرمایی در خصوص سه‌ماهه مرغ مصرفی واحدهای تولیدی، اقداماتی در خصوص میزان





فیبرهای ویژه

صنایع غذایی

خبر جهانی

«پپسی» آب گازدار تولید می‌کند



است که این روند رو به رشد موجب شده است بسیاری از تولیدکنندگان نوشیدنی این کشور به این بازار روی آورده و فضای رقابتی تنگاتنگی را به وجود آورند.

پایگاه خبری صنعت غذا - خرداد ۱۴۰۰

نوشیدنی‌های ورزشی و آب گازدار روی آورده و این تولیدات نیز رشد شایانی پیدا کرده‌اند. کمپانی «پپسی» اعلام کرده در نظر دارد اقدام به تولید نوشیدنی‌های ورزشی کند که از استرس و اضطراب ورزشکاران بکاهد. در سال گذشته میلادی کمپانی «پپسی» یک نوع نوشیدنی گیاهی با ترکیب اسیدآمینا موجود در چای و برخی قارچ‌های گیاهی تولید کرد که مورد استقبال بسیاری از مصرف‌کنندگان قرار گرفت. هم‌اکنون ارزش بازار نوشیدنی‌های آرام‌بخش در ایالات متحده آمریکا حدود ۲۰۹۷ میلیارد دلار

کمپانی «پپسی» در بیانیه‌ای رسمی اعلام کرده است که در حال راه‌اندازی خط تولید جدید خود به نام «Soulboost» است که در آن اقدام به تولید آب گازدار می‌کند. این نوشیدنی که در دو طعم انار بلوبری و مرکبات گیلاس سیاه با ۲۰۰ میلی‌گرم جینسینگ پاناکس تولید می‌شود، می‌تواند برای کمک به استقامت ذهنی تاثیرگذار باشد و روح هر مصرف‌کننده را صیقل بخشد. با کاهش مصرف نوشابه و نوشیدنی‌های شیرین، تولیدکنندگان نوشیدنی مانند پپسی و کوکاکولا به تولید نوشیدنی‌هایی مانند چای،

خبر جهانی

ادامه روند کاهش قیمت برنج در جهان



افزایش کرایه حمل و کمبود کانتینر، منجر به کاهش تمایل خرید برنج و کاهش قیمت این محصول در بازار بین‌المللی در هفته منتهی به ۴ ژوئن نسبت به هفته قبل شد. در تایلند، کاهش تقاضا باعث

کاهش قیمت شد؛ اما محدودیت عرضه تا حدودی موجب حمایت از قیمت‌ها شد. به دلیل تداوم شیوع کووید ۱۹ در هند که منجر به تداوم چالش‌های لجستیکی و محدودیت فروش محصول تازه شد، قیمت‌ها ثابت ماند. تاخیر در برداشت و ورود محصول زمستانه و پیش‌بینی مثبت برای محصول تابستانه بر قیمت‌ها تاثیر گذاشت. سازمان هواشناسی هند پیش‌بینی کرد میزان باران موسمی جنوب غربی، ۱۰۱ درصد میانگین بلندمدت است. در آمریکای جنوبی با کاهش تقاضای برنج و افزایش عرضه پس از برداشت قیمت‌ها کاهش یافت. پیش‌بینی می‌شود میانگین تولید شلتوک در اروگوئه با افزایش ۱۰ درصد نسبت به سال گذشته به ۴٫۹ تن در هکتار برسد.

فودنا، شبکه خبری صنایع غذایی ایران - خرداد ۱۴۰۰

خبر جهانی

هفدهمین نمایشگاه حلال مالزی به صورت آنلاین برگزار می‌شود

هفدهمین نمایشگاه حلال مالزی در زمینه نوشیدنی و خوردنی‌های حلال، داروسازی، لجستیک و سرمایه‌گذاری برگزار می‌شود. به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفود نیوز)، به نقل از اتاق ایران؛ انجمن



توسعه تجارت خارجی مالزی (MATRADE) به همراه آژانس ملی صادرات مالزی، برنامه بین‌المللی تامین منابع (MIHAS (INSP را در راستای هفدهمین نمایشگاه بین‌المللی حلال مالزی ۲۰۲۱ (MIHAS) برگزار می‌کند. محورهای اصلی خوردنی و نوشیدنی‌های حلال، داروسازی حلال، سرمایه‌گذاری اسلامی، حلال لجستیک، فشن اسلامی (مادست فشن) و فناوری غذایی است که از تاریخ یکم آوریل تا یکم سپتامبر ۲۰۲۱ مصادف با ۱۲ فروردین لغایت ۱۰ شهریور ۱۴۰۰ به صورت آنلاین برگزار می‌شود. از تجار علاقه‌مند برای شرکت در جلسات با تولیدکنندگان و صادرکنندگان مالزی دعوت می‌شود در این نمایشگاه آنلاین شرکت کنند. علاقه‌مندان برای حضور می‌توانند از طریق ایمیل dubai@matrade.gov.my و wtehran@klin.gov.my ثبت‌نام کنند.

اگروفود نیوز، پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی - خرداد ۱۴۰۰

خبر ملی

عرضه هرگونه مرغ قطعه‌بندی شده ممنوع است و با متخلفان برخورد می‌شود



زمینه، موضوع را جهت رسیدگی، از طریق مراجعه حضوری یا شماره ۱۲۴ در سراسر کشور اعلام کنند تا در اسرع وقت پیگیری و رسیدگی شود.

سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان و

تولیدکنندگان - فروردین ۱۴۰۰

صورت گرفته با سازمان تعزیرات حکومتی، این پرونده‌ها در اولویت رسیدگی بوده و با متخلفان برخورد خواهد شد. بر اساس مصوبات قرارگاه ساماندهی مرغ، حداکثر قیمت مصوب مرغ گرم برای مصرف‌کننده، کیلویی ۲۴ هزار و ۹۰۰ تومان تعیین شده است. این اطلاعیه به منزله ابلاغیه رسمی تلقی شده و اجرای آن برای تمامی واحدها الزامی است. با این حال با توجه به افزایش تولید و تمهیدهای صورت گرفته به منظور افزایش عرضه مرغ در بازار، از شهروندان درخواست می‌شود در صورت مشاهده و مواجهه با هرگونه تخلف در این

به گزارش روابط عمومی سازمان حمایت از مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان؛ بر اساس مصوبات قرارگاه ساماندهی بازار مرغ، هرگونه عرضه مرغ قطعه‌بندی یا طعم‌دار شده ممنوع است و با متخلفان به شدت برخورد می‌شود. بر اساس این اطلاعیه، بازرسان این سازمان و سازمان صمت استان‌ها، جهت کنترل فروش مرغ به قیمت مصوب موضوع را در سراسر کشور به طور مستمر پایش و در صورت مشاهده هرگونه تخلف، پرونده متخلفان را به تعزیرات حکومتی ارسال خواهند کرد. بر اساس هماهنگی‌های

خبر ملی

تحويل فرآورده‌های مختص بیماران متابولیک و رژیمی در کمترین زمان ممکن



بهادر صید محمدیان در گفت‌وگو با ایفدانا، گفت: سازمان غذا و دارو حداقل سه نوع فرآورده غذایی مختص بیماران متابولیک را با در نظر گرفتن کلیه ذائقه‌ها و گروهی متشکل از استادان دانشگاه در هر گروه بیماری، از چهار

تولیدکننده مطرح دنیا تامین می‌کند. او افزود: توزیع پستی این فرآورده‌ها از بهمن ۱۳۹۹ توسط انبار سازمان غذا و دارو و پیگیری منطقه پستی مربوط، به صورت منظم و با رعایت پروتکل‌های بهداشتی، ظرف حداکثر ۴۸ ساعت برای مراکز استان‌ها و ۷۲ ساعت برای شهرستان‌ها در منزل ارسال می‌شود. رییس اداره شیرخشک‌های رژیمی و غذاهای ویژه سازمان غذا و دارو گفت: «شیرخشک‌های رژیمی یارانه‌ای مانند سابق در داروخانه‌ها توزیع می‌شود. مصرف‌کنندگان پس از دریافت کد نسخه الکترونیک از پزشک، به داروخانه مراجعه کرده و میزان تجویز شده را تحویل خواهند گرفت.»

سازمان غذا و دارو - اردیبهشت ۱۴۰۰

خبر ملی

خرید کلزا از ۲۰۰ هزار تن فراتر رفت



دبیر انجمن صنفی صنایع روغن‌کشی ایران، از خرید بیش از ۲۰۰ هزار تن دانه کلزا خبر داد و گفت: «این خرید در راستای حمایت از توسعه کشت دانه‌های روغنی و کشت قراردادی آغاز شده است و ادامه دارد.» او ارزش کلزای خریداری‌شده از کشاورزان

را حدود ۲۳ هزار میلیارد ریال اعلام کرد و افزود: «۷۵ درصد مطالبات کشاورزان تسویه و مابقی نیز پرداخت خواهد شد. تا پایان فصل برداشت مشکلی در خرید کلزا و پرداخت مطالبات کشاورزان نداریم و امسال کارخانه‌های روغن‌کشی در قالب کشت قراردادی محصول کشاورزان را خریداری می‌کنند. بخش خصوصی به‌رغم افزایش قیمت دانه کلزا توسط شورای اقتصاد و شورای قیمت‌گذاری محصولات استراتژیک، در راستای حمایت از افزایش تولید و توسعه کشت قراردادی اقدام به خرید دانه کلزا از کشاورزان کرد.» او گفت: «کشت قراردادی موجب ارتباط نزدیک صنعت و کشاورزان و خروج دولت از این چرخه و کمک به توسعه کشت و رونق تولید می‌شود.»

کانون انجمن‌های صنایع غذایی ایران - خرداد ۱۴۰۰

خبر استانی

بازدید از برخی صنایع فراوری و بسته‌بندی شهرستان شیراز



مدیر بازرسی، ارزیابی عملکرد و پاسخگویی به شکایات سازمان جهاد کشاورزی استان فارس گفت: «بررسی میدانی میزان مصرف مرغ گرم در صنایع فراوری شیراز انجام شد.» به گزارش روابط عمومی این سازمان، فرج‌اله عباسی اظهار کرد: «این بازدید از

شرکت‌های صنایع غذایی شامل دمس و ب.آ با هدف پایش میزان استفاده از مرغ گرم انجام شد که ضمن تشریح وضع کنونی بازار مرغ، میزان ورودی مرغ گرم، موجودی کارخانه، وضعیت انبارها، سردخانه‌ها و نیاز کلی این صنایع بررسی شد.» او افزود: «هدف از این ارزیابی، نظارت و راستی‌آزمایی ورودی و مصرف مرغ گرم در صنایع است؛ زیرا میزان مرغ گرم برای فراوری و تولید محصولات غذایی به‌عنوان سهم هر کارخانه در سطح استان مشخص است.» این بازدید با حضور مدیر کل بازرگانی داخلی کالاهای کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی، معاون هماهنگی امور اقتصادی استانداری فارس و رییس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان فارس انجام شد.

سازمان جهاد کشاورزی استان فارس - اردیبهشت ۱۴۰۰

خبر استانی

ارزآوری ۸ میلیون دلاری از صادرات رب گوجه فرنگی مرودشت



به گزارش خبرگزاری روابط عمومی سازمان جهاد کشاورزی در استان فارس، کاووس همتی اظهار کرد: «محصولات تولیدی این شهرستان برای صادرات به صورت مستقیم یا با واسطه به کشورهای آمریکا، استرالیا، کانادا، رومانی، قزاقستان، دبی،

عراق، افغانستان، پاکستان، عمان و... ارسال می‌شوند.» او با بیان اینکه رنگ و بریکس (brix) رب گوجه‌فرنگی، اصلی‌ترین عوامل تعیین کیفیت این محصول هستند، ابراز کرد: «رب گوجه‌فرنگی در این شهرستان با دستگاه‌های مدرن تهیه می‌شود و در قوطی، شیشه و حلب با سایزها و حجم‌های مختلف و حتی گاهی به صورت فله یا اسپتیک به بازار گانان عرضه می‌شود.» همتی با بیان اینکه در شهرستان مرودشت جمعاً ۱۱۴ واحد صنایع تبدیلی با مجوز جهاد کشاورزی وجود دارد، تصریح کرد: «صنایع تبدیلی تولیدکننده رب گوجه‌فرنگی در مرودشت محصولات تولیدی سایر شهرستان‌ها و استان‌های همجوار را نیز دریافت می‌کنند.»

سازمان جهاد کشاورزی استان فارس - خرداد ۱۴۰۰

خبر استانی

حمایت از صنایع تبدیلی و غذایی جزء ارکان تداوم تولید محصولات کشاورزی است



این مقام مسوول خاطر نشان کرد: «جذب سرمایه‌گذار برای صنایع تبدیلی و غذایی با هدف صادرات محصولات از اولویت‌های مهم در بخش کشاورزی است.»

سازمان جهاد کشاورزی استان فارس - اردیبهشت ۱۴۰۰

۳۴۰۰ تن و جذب ماده خام ۳۵۴۰ تن بوده است. این پروانه‌ها برای شهرستان‌های فسا، کوار و پاسارگاد صادر شده است.» او تصریح کرد: «این طرح‌ها برای ذخیره و نگهداری مواد غذایی در سردخانه دومیاره، خیارشور، غیر کنسروی و خوراک آماده است. با راه‌اندازی این واحدهای تولیدی بیش از ۲۵ نفر به صورت مستقیم مشغول به کار شده‌اند و میزان کاهش ضایعات بخش کشاورزی نیز به ۱۴۰ تن رسیده است. میزان سرمایه‌گذاری در این واحدها مجموعاً بیش از ۱۰۷۰۰۰ میلیون ریال بوده است.»

مدیر صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس گفت: «صنایع تبدیلی و غذایی دارای ظرفیت بالا و روبه‌رشدی در زمینه صادرات، کیفیت مناسب و بین‌المللی محصولات تولیدی است؛ لذا حمایت از این بخش، جزء ارکان تولید محصولات کشاورزی است.» به گزارش روابط عمومی مدیریت صنایع تبدیلی و غذایی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس، سید عبدالله جزایری افزود: «در فروردین ماه سال جاری، برای سه واحد صنعتی پروانه بهره‌برداری صادر شد که دارای ظرفیت

تقویم مناسبت‌های غذایی - تابستان ۱۴۰۰



۱۶ تیر

روز جهانی
ماکارونی

۱۶ تیر

روز جهانی
شکلات

۱۳ تیر

روز جهانی
بدون گوشت

۱۲ تیر

روز جهانی
حبوبات

۳۱ تیر

روز جهانی
انبه

۲۸ تیر

روز جهانی
بستنی

۲۷ تیر

روز جهانی
خاویار

۲۱ تیر

روز جهانی
کباب

۲۸ مرداد

روز جهانی
سیب‌زمینی

۱۴ مرداد

روز جهانی
غذاهای دریایی

۱۲ مرداد

روز جهانی
هندوانه

۱۰ مرداد

روز جهانی
تغذیه با شیر مادر

۷ شهریور

روز جهانی
سبزیجات بیشتر
و نمک کمتر

۷ شهریور

روز جهانی
نوشیدنی بالیمو

۵ شهریور

روز جهانی
موز

۱ شهریور

روز جهانی
هلو

روز جهانی حبوبات (۱۴۰۰/۰۴/۱۲)

حبوبات یکی از بهترین منابع غذایی پروتئین هستند و بعد از پروتئین حیوانی، ارزش غذایی بالایی دارند. همه افراد جهان با هر نوع تغذیه باید حبوبات را در رژیم غذایی خود دخیل کنند. افرادی که می‌خواهند پروتئین حیوانی را به‌طور کامل حذف کنند یا در مصرف گوشت و گیاه تعادل ایجاد کنند، باید حبوبات را به رژیم غذایی خود اضافه کنند. میزان آمینواسید موجود در حبوبات نیز کمتر از گوشت است. البته اگر میزان حبوبات مصرفی متنوع باشد، آمینواسید کامل تری به بدن فرد می‌رسد. فرهنگ‌های مختلف در سراسر جهان در مصرف حبوبات، روش خود را دارند و هر کدام به نوعی حبوبات را در رژیم غذایی‌شان ذخیره می‌کنند؛ مثلاً بعضی از آن‌ها لوبیا، نخود، عدس، برنج و غیره استفاده می‌کنند. انواع حبوبات ارزش غذایی بالایی دارند که در بین آن‌ها لوبیا، پروتئین، فولیک اسید و فیبر بالاتری دارد. زمانی که حبوبات را به رژیم غذایی خود اضافه می‌کنید، ممکن است با کمی نفخ یا مشکل در گوارش مواجه شوید که می‌توانید با پختن حبوبات این اثرها را کاهش دهید. البته در بین سایر حبوبات، هضم لوبیا راحت‌تر است.



روز جهانی بدون گوشت (۱۴۰۰/۰۴/۱۳)

طرفداران محیط‌زیست در ماه جولای برای بالا بردن آگاهی مردم، تلاش زیادی را در جهت بهتر شدن شرایط زندگی روی کره زمین، انجام می‌دهند. یکی از این تلاش‌ها انتخاب روز جهانی بدون گوشت بوده است. حدود هشت میلیارد انسان روی کره زمین زندگی می‌کنند که همه آن‌ها در حفظ و پایداری آن سهم دارند. درصد فراوانی از آلودگی زمین مربوط به تولید فرآورده‌های حیوانی است که شامل حمل و نقل حیوانات و کارخانه‌ها و دامداری‌ها است. علاوه بر آن، با افزایش جمعیت و افزایش میزان مصرف گوشت، امنیت غذایی در آینده کره زمین با خطر روبه‌رو می‌شود. یکی از دلایلی که برخی از افراد، گیاه‌خوار می‌شوند، حفظ جان حیوانات است. آن‌ها معتقدند همان‌طور که به آزادی انسان‌ها احترام گذاشته می‌شود، آزادی حیوانات نیز باید محترم شمرده شود و ما می‌توانیم تا حد زیادی به جای مصرف گوشت، از منابع گیاهی فراوانی که زمین در اختیارمان قرار داده، استفاده کنیم؛ چرا که کاهش مصرف میوه‌ها و سبزی‌ها که منبعی از آنتی‌اکسیدان‌ها است و همچنین افزایش مصرف گوشت که سرشار از هورمون‌هایی است که در بدن حیوانات، هنگام کشتار ترشح می‌شود، اثر نامطلوبی بر سلامت روان خواهد گذاشت. داشتن رژیم گیاهی، سلامتی جسم و روح را در برداشته و برای سلامت سیاره زمین مفید خواهد بود.

روز جهانی شکلات (۱۴۰۰/۰۴/۱۶)

شکلات یکی از طعم‌های مورد علاقه جهان و احتمالاً از محبوب‌ترین طعم‌ها در بین هفت قاره است که به تنهایی یا حتی ترکیب با بقیه غذاها و دیگر دسرها نیز از لطفش نمی‌کاهد؛ بلکه به آن می‌افزاید. دانه کاکائو از ارکان اصلی در صنعت شکلات‌سازی است. هر درخت کاکائو تقریباً ۲۵۰۰ دانه تولید می‌کند که برای تهیه حدود ۵۰۰ گرم شکلات، ۴۰۰ دانه کاکائو لازم است. تحقیقات تا به امروز نشان می‌دهد که می‌توان از شکلات به عنوان بخشی از یک رژیم غذایی متعادل و سالم برای قلب لذت برد. از مهم‌ترین ترکیب‌هایی که در کاکائو وجود دارد، ترکیب‌های پلی‌فنلی هستند که خواص آنتی‌اکسیدانی دارند و با از بین بردن رادیکال‌های آزاد موجود در خون می‌توانند از بروز انواع سرطان‌ها و نیز بیماری‌های قلبی و عروقی و سخت شدن شریان‌ها جلوگیری کنند. این ترکیب‌ها به صورت فلاونوئید در کاکائو یافت می‌شوند. مقدار آن‌ها به نوع دانه‌های کاکائو و فرآیند شکلات‌سازی بستگی دارد و در انواع شکلات متفاوت است. در شکلات تیره، مقدار بیشتری فلاونوئید وجود دارد. شکلات حاوی آهن، منیزیم، مقداری پروتئین، کلسیم، ویتامین B۱، ویتامین B۲ و ویتامین A نیز است؛ همچنین بر اثر خوردن شکلات، هورمونی به نام اندورفین در بدن آزاد و باعث ایجاد احساس شادی می‌شود.



روز جهانی ماکارونی (۱۴۰۰/۰۴/۱۶)



ماکارونی امروزه به‌عنوان یک گزینه سلامتی در سراسر جهان شناخته می‌شود و از آنجا که عمدتاً از غلات تشکیل شده است، در قاعده هر م غذایی قرار می‌گیرد؛ لذا سهم بالایی در تامین انرژی روزانه دارد. به‌طور کلی غلات یکی از مهم‌ترین تامین‌کننده‌های غذایی در سرتاسر جهان به حساب می‌آیند و ۵۰ درصد کالری افراد را تامین می‌کنند. کربوهیدرات‌های ماکارونی عمدتاً از نوع پیچیده هستند. این ویژگی باعث شده تا قند خون پس از صرف غذای حاوی ماکارونی به آرامی بالا رفته و برای مدت طولانی‌تری در محدوده نرمال حفظ شود؛ لذا حس سیری دراز مدتی ایجاد می‌کند. ماکارونی از آرد مخصوص سمولینا تهیه می‌شود. سمولینا حاصل آسیاب گندم سختی به نام دوروم است که پس از ترکیب با آب و تخم مرغ و طی فرآیندهایی به ماکارونی تبدیل می‌شود. پروتئین سمولینا، بیشتر از سایر گونه‌های گندم است؛ در نتیجه ارزش غذایی ویژه‌ای به ماکارونی می‌بخشد؛ همچنین رنگ زرد ماکارونی ناشی از وجود بتا کاروتن، پیش‌ساز ویتامین A است. علاوه بر این ماکارونی سبوس‌دار نسبت به دیگر انواع ماکارونی غنی‌تر و سرشار از ویتامین‌های گروه B، آهن و سایر املاح است و فیبر بالایی آن منجر به کارکرد بهتر دستگاه گوارش، تنظیم قند و کلسترول خون می‌شود.

روز جهانی کباب (۱۴۰۰/۰۴/۲۱)

از شیش کباب گرفته تا کباب کوبیده همه عاشق یک وعده غذایی هستیم که روی شعله پخته شده است. زادگاه کباب، خاورمیانه است؛ اما می‌توان بهترین توصیف درباره گستره جهانی کباب را از زبان کوفی عنان، دبیر کل سابق سازمان ملل، شنید که «صلح هیچ‌گاه برقرار نخواهد شد، مگر اینکه همه جهان به کباب دسترسی داشته باشند.» کباب کردن یکی از سنتی‌ترین شیوه‌های طبخ گوشت است و گوشت قرمز و سفید برای آنکه کاملاً پخته شود، به ترتیب به ۶۵ و ۷۵ درجه سانتی‌گراد حرارت نیاز دارد که در کباب کردن چنین اتفاقی نمی‌افتد و گوشت به طور یکسان حرارت نمی‌بیند. از آنجا که انواع میکروارگانیزم‌های بیماری‌زا از جمله سالمونلا ممکن است در گوشت وجود داشته باشد، حتماً باید مغز پخت شود تا تمام عوامل بیماری‌زایش از بین برود؛ در غیر این صورت باعث بیماری می‌شود. البته برای از بین بردن میکروارگانیزم‌های موجود در گوشت نباید در حرارت بالا پخت؛ زیرا هر نوع پخت‌وپزی در درجه حرارت بالا، موادی سرطان‌زا با عنوان «آمین‌های هتروسیکلیک» را تولید می‌کند. در واقع اگر گوشت را در شرایط استاندارد کباب کنیم، یک وعده غذایی مقوی خواهد بود و اگر کباب در شرایط غیراستاندارد تهیه شود، نه تنها سالم نیست که حتی ممکن است سرطان‌زا هم باشد.



روز جهانی خاویار (۱۴۰۰/۰۴/۲۷)

خاویار از گران‌ترین مواد غذایی مصرفی در جهان است و به مروارید سیاه شهرت دارد و تخم شور ماهی است که فقط از گونه‌های ماهی‌های طبقه‌بندی شده به‌عنوان ماهیان خاویاری به‌دست می‌آید. دریای خزر ۹۰ درصد خاویار دنیا را تامین می‌کند و نادرترین و گران‌ترین خاویار از ماهیان خاویاری بلوگای موجود در دریای خزر است؛ اما با وجود این مردم کشور ما سهمی از این ماده غذایی مفید و خوشمزه ندارند! گونه‌های مختلفی از ماهیان خاویاری معروف وجود دارند و هر ماهی خاویاری تخم‌های رنگی و طعمی منحصر به فرد خود را تولید می‌کند. هر کیلوگرم خاویار معادل ۲۷۰۴ کالری انرژی دارد و سرشار از اسیدهای چرب امگا ۳ و آهن بوده و در درمان بیماری‌های افسردگی و قلبی و عروقی موثر است. نحوه استفاده از خاویار به صورت خام یا همراه با تخم مرغ است و بعضی هم آن را با نان و کره مصرف می‌کنند. منشأ مشخصی برای این روز وجود ندارد؛ اما به نظر می‌رسد که توسط کمپانی‌های فروش مواد غذایی مورد توجه مردم قرار گرفته است. اگر قبلاً خاویار را امتحان نکرده‌اید، امروز روزی است که باید آن را امتحان کنید. شاید از آن خوشتان نیاید، اما حداقل می‌دانید که چه طعمی دارد.

روز جهانی بستنی (۱۴۰۰/۰۴/۲۸)

بستنی خوراکی خوشمزه و پرطرفداری است؛ اما خوش طعم بودن، تنها خاصیت این خوراکی خنک نیست، بلکه فواید زیادی دارد. بستنی یکی از محبوب‌ترین خوراکی‌هایی است که مردم سراسر دنیا از آن لذت می‌برند و همانند شیر، منبع غنی از ویتامین‌هایی است که بدون آن‌ها رشد و سلامتی انسان دچار اختلال می‌شود. بستنی منبع عالی از ویتامین B۱، B۲، B۳ و ویتامین E است. در بستنی میوه‌ای ویتامین C نیز موجود است؛ همچنین بستنی یکی از عالی‌ترین منابع انرژی است که دو تا سه برابر شیر چربی دارد و بیشتر از نصف مواد جامد آن قند است؛ بنابراین انرژی بالایی دارد و شادی‌آور است. بستنی به دلیل داشتن ارزش غذایی بالا، برای کودکان و افراد لاغری که می‌خواهند چاق شوند، خوراکی مفیدی است. بستنی، محصول لبنی منجمدی است که از ترکیب و فرآیند مناسب خامه و بعضی از فرآورده‌های لبنی با شکر و مواد طعم‌دهنده به دست می‌آید و می‌تواند حاوی پایدارکننده، قوام‌دهنده و رنگ نیز باشد. بستنی انواع گوناگونی دارد؛ مانند بستنی‌های ایتالیایی، میوه‌ای، میلک‌شیک‌ها و بستنی‌های یخی. نوعی بستنی با نام بستنی سنتی نیز در ایران رواج دارد که دارای طعم‌های وانیلی، زعفرانی یا دارچینی و همراه با خلال پسته و تکه‌های بزرگ خامه است و طرفداران زیادی دارد.



روز جهانی انبه (۱۴۰۰/۰۴/۳۱)

انبه یکی از میوه‌های تابستانی بسیار شگفت‌انگیز است که به پادشاه میوه‌ها شهرت دارد و از لحاظ طعم، شکل و سایز دانه‌ها به انواع مختلف تقسیم می‌شود. رنگ پوست این میوه قرمز، سبز و زرد؛ اما گوشت داخلی آن زرد طلایی است. این میوه خوشمزه و آبدار کم‌کالری، سرشار از فیبر و منبع خوبی از ویتامین‌های E، C، A، B۱۲ است؛ همچنین حاوی فولات، ویتامین B۶، آهن، کلسیم و روی است. فیبر موجود در انبه سرعت آزاد شدن قند در خون را کاهش می‌دهد؛ با این حال چون انبه شیرین است، گزینه خوبی برای افراد مبتلا به دیابت نیست. میوه انبه علاوه بر مصرف خوراکی و آب میوه‌گیری، به عنوان طعم‌دهنده، رنگ‌دهنده و عطر نیز کاربرد دارد و برگ‌های آن نیز مورد استفاده زینتی قرار می‌گیرد. انبه بیشتر در مناطق آب‌وهوایی گرمسیری بدون سرما کشت می‌شود و تقریباً نیمی از ذخایر انبه جهان در هند برداشت می‌شود و چین نیز منبع دوم کشت این میوه است. هر ساله یک جشنواره بین‌المللی انبه در دهلی هند برگزار می‌شود که بیش از ۵۰ تولیدکننده انبه از سراسر دنیا در آن شرکت می‌کنند و مسابقاتی در بسیاری از جنبه‌های مختلف انبه از جمله کاربرد آن در آشپزی برگزار می‌شود.

روز جهانی تغذیه با شیر مادر (۱۴۰۰/۰۵/۱۰)

شیر مادر برای نوزاد بهترین سرآغاز زندگی است و علاوه بر سالم بودن، مزایای عاطفی بسیاری برای مادر و نوزاد به همراه دارد. با وجود اینکه شیردهی یک روند طبیعی است، اما مادران نیاز به حمایت زیادی جهت شروع شیردادن و تداوم آن دارند؛ بنابراین هفته جهانی شیر مادر سالانه با هدف شناخت و اهمیت تغذیه با شیر مادر برای همه مادران و اطلاع‌رسانی عموم مردم در بیش از ۱۲۵ کشور جشن گرفته می‌شود. شیر مادر تا شش ماهگی مواد و انرژی مورد نیاز نوزاد را تامین می‌کند. پس از آن نوزاد نیاز به انرژی بیشتری دارد که شیر در کنار مکمل‌ها و مواد غذایی دیگر ادامه پیدا می‌کند. شیر مادر در شش ماه اول تولد، علاوه بر نقش غذایی، نوزاد را از انواع بیماری‌ها محافظت می‌کند. ۸۲ درصد شیر مادر را آب تشکیل می‌دهد و مهم‌ترین منبع انرژی آن چربی است. ابتدای شیر آب و انتهای شیر چربی است که باعث رفع گرسنگی و احتیاج‌های کودک می‌شود. چربی شیر حاوی مقادیر زیادی چربی‌های مفید مثل امگا ۳ و امگا ۶ است. شیر حاوی آنزیم‌های هضم‌کننده است که به جذب بهتر آن کمک می‌کنند. پروتئین شیر مادر از سایر شیرها راحت‌تر هضم می‌شود و منبع خوبی از ویتامین A است که در پیشگیری از شب‌کورگی و عفونت موثر است.



روز جهانی هندوانه (۱۴۰۰/۰۵/۱۲)

هندوانه نوعی میوه است که مردم در سراسر دنیا از آن لذت می‌برند. نه تنها طعم آن خوشمزه است، بلکه فواید غذایی زیادی نیز دارد. این میوه که در دو نوع قرمز و زرد رنگ وجود دارد، سرشار از آب، کم‌کالری و منبع طبیعی از بهترین آنتی‌اکسیدان‌ها بوده که طبیعت فراهم کرده است و دردهای عضلانی را تسکین می‌دهد. خوردن این میوه از بروز بیماری‌ها جلوگیری می‌کند و به زیبایی پوست و کاهش وزن کمک می‌کند. ۹۲ درصد این خوراکی خوشمزه، آب است؛ اما باقی‌مانده مواد موجود در آن سرشار از ویتامین‌ها و مواد غذایی مفید است که مجموعه این‌ها باعث پیشگیری از سرطان، درخشندگی و شادابی پوست، بهبود آسم و بیماری‌های گوارشی و عملکرد بهتر چشم‌ها و کلیه‌ها می‌شود. هندوانه سرشار از پتاسیم، فیبر و لیکوپن است و برای هیدراته نگه داشتن بدن و سلامت قلب مفید است؛ اما زیاده‌روی در خوردن آن نیز می‌تواند عارضه‌ساز باشد. این زیاده‌روی در صورتی که هر روز تکرار شود، می‌تواند منجر به انباشتگی پتاسیم و لیکوپن در بدن شود که مصرف بیش از حد لیکوپن در روز با علائمی از قبیل تهوع، اسهال، دیر هضمی و نفخ همراه خواهد بود. هر چه هندوانه رسیده‌تر و قرمز تر باشد، لیکوپن بیشتری نیز خواهد داشت.

روز جهانی غذاهای دریایی (۱۴۰۰/۰۵/۱۴)

دریا در ادبیات کهن ما همواره با صفت سخاوت و بخشندگی توصیف شده است. آنچه را برای حفظ سلامتی به معنای واقعی کلمه نیاز داریم در آن پیدا می‌کنیم. غذاهای دریایی، انواع موجودات زنده دریایی از انواع ماهی‌ها تا نرم‌تنان و حلزون‌ها را در برمی‌گیرد. گوشت آبزیان، کم‌چرب و سرشار از امگا ۳ است. متخصصان تغذیه تأکید می‌کنند که همه افراد هفته‌ای دوبار از ماهی استفاده کنند؛ زیرا ترکیب‌های موجود در ماهی سبب افزایش سلامتی و تقویت اعضای بدن می‌شود. میزان هضم‌پذیری ماهی بین ۸۹ تا ۹۶ درصد است؛ در حالی که این مورد در باره گوشت دام ۸۷ تا ۹۰ درصد است. از آنجا که بیماری‌های مشترک بین انسان و آبزیان بسیار پایین‌تر از بیماری‌های مشترک انسان و دام است، می‌توان گفت که گوشت آبزیان به مراتب سالم‌تر است. ماهی حاوی پروتئین با کیفیت بالا، ید، ویتامین‌های مختلف، مواد معدنی، چربی و کلسترول کم است. مصرف ماهی و سایر غذاهای دریایی نه تنها به حفظ سلامت قلب و جلوگیری از بیماری‌های قلبی کمک می‌کند، بلکه مصرف آن توسط زنان باردار و شیرده موجب تقویت بینایی و رشد بهتر مغز جنین و نوزاد می‌شود؛ همچنین غنی‌بودن گوشت آبزیان از املاح معدنی مانند آهن، ید، کلسیم و منیزیم ویژگی خاصی به آن‌ها می‌دهد.



روز جهانی سیب‌زمینی (۱۴۰۰/۰۵/۲۸)

از فواید سیب‌زمینی هر چه بگوییم کم است. سیب‌زمینی آن قدر مقوی است که افراد می‌توانند ماه‌ها بدون آنکه رژیم غذایی خود را با غذاهای دیگر تکمیل کنند، با آن زندگی کنند. یک سیب‌زمینی کوچک خام حاوی حدود ۷۹ درصد آب، ۱۷ درصد کربوهیدرات (۸۸ درصد نشاسته)، ۲ درصد پروتئین و مقدار ناچیزی چربی است. سیب‌زمینی همچنین منبع غنی ویتامین B6 و ویتامین C است که هنگام پخت، درصدی از ویتامین‌ها کاهش می‌یابد؛ در حالی که تغییر کمی در میزان سایر مواد مغذی به وجود می‌آید. پوست سیب‌زمینی و حتی عصاره آن می‌تواند سلامت پوست را بهبود بخشد. ماسک صورت سیب‌زمینی به درمان آکنه و لکه‌های سیاه کمک می‌کند. سیب‌زمینی‌ها دارای ترکیب‌های سمی نیز هستند که مهم‌ترین آن‌ها سولانین است. سولانین در سیب‌زمینی با ظاهر شدن رنگ سبز به ویژه در قشر زیر پوست آن مشخص می‌شود. مقدار زیاد این سم موجب مسمومیت می‌شود که با نشانه‌هایی نظیر سوزش گلو، حالت تهوع و تعریق شدید و نفس تنگی همراه است. سیب‌زمینی را باید در جای خنک و تاریک نگه داشت و هنگام مصرف نیز قسمت‌های سبز را دور انداخت. برای جلوگیری از ایجاد باکتری بهتر است سیب‌زمینی‌هایی را تهیه کنید که بدون بسته‌بندی و بدون شستشو باشند. شستن زود هنگام سیب‌زمینی، پوشش محافظ را از پوست جدا می‌کند.

روز جهانی هلو (۱۴۰۰/۰۶/۱)

هلو به طور قطع یکی از کامل‌ترین میوه‌های دنیا است که غنی و خوشمزه است و گوشت آن بافت شگفت‌انگیزی دارد. رایحه‌ای که هلو با آن هوا را پر می‌کند به اندازه‌ای است که معده افراد را به صدا درآورد. نوشیدنی‌های کمی وجود دارند که بتوانند با یک نوشیدنی خنک هلو در گرمای تابستان مقایسه شوند. روز هلو به شما یادآوری می‌کند که بدنیست کمی وقت را با این میوه عالی بگذرانید. هلو منبع غنی ویتامین‌های A و C و همچنین پتاسیم است که به آسانی هضم می‌شود و تقویت‌کننده بدن است. در واقع یک عدد هلو متوسط ۱۰ تا ۱۲ درصد ویتامین C بدن را تامین و از آن در برابر بیماری‌های ویروسی و باکتریایی محافظت کرده و باعث جذب بیشتر آهن می‌شود. این ویتامین همچنین خاصیت آنتی‌اکسیدانی قوی دارد و به رادیکال‌های آزاد اجازه نمی‌دهد که به سلول‌های پوست آسیب بزنند. به دلیل داشتن آب فراوان، برای رفع تشنگی و کم‌آبی بدن می‌توان از آن استفاده کرد. هلو، اثر ملین بسیار خوبی برای رفع یبوست دارد؛ همچنین برای جوان کردن پوست خود می‌توانید هلو را پوست‌کنده و له کنید و روی پوست قرار دهید و بگذارید مدت ۲۰ دقیقه بماند؛ سپس صورتتان را با آب بشویید.



روز جهانی موز (۱۴۰۰/۰۶/۵)

مشخص شده است که موز یکی از محبوب‌ترین میوه‌های مصرف‌شده در جهان است. موز میوه‌ای خوراکی است که به صورت خوشه‌های آویزان از بالای گیاه رشد خواهد کرد. هر خوشه را یک دست و یک موز را انگشت می‌نامند؛ بنابراین هر دست موز حدود ۱۰ تا ۲۰ انگشت دارد. به طور معمول، موز از نظر اندازه، رنگ و استحکام متغیر خواهد بود. موز فوایدی برای سلامتی دارد که شامل بهبود سلامت روانی، کمک به افزایش انرژی و ایمنی، پیشگیری از کم‌خونی و مشکلات قلبی، جلوگیری از زخم معده و جلوگیری از دیابت است. موز به دلیل وجود مقادیر بالای تریپتوفان که در انتقال دهنده‌های عصبی به سروتونین تبدیل می‌شود از افسردگی جلوگیری می‌کند. طبع موز از دید پزشکی ایران باستان معتدل و تر است و خون را غلیظ می‌کند. موز در مرحله رسیدن، گاز اتیلن تولید می‌کند که با تحریک آنزیم آمیلاز، نشاسته را به شکر تجزیه می‌کند. موز کمتر رسیده سبز است و نشاسته بیشتر و مزه شبیه‌تری به نشاسته دارد و موز زرد با توجه به داشتن میزان قند بیشتر، مزه شیرین‌تری دارد. علاوه بر این، اتیلن نشانگر تولید آنزیم پکتیناز است که پکتین موجود بین سلول‌های موز را تجزیه کرده و موجب رسیدن موز می‌شود.



روز جهانی نوشیدنی با لیمو (۱۴۰۰/۰۶/۷)

همه ما در فصل تابستان به دنبال در امان بودن از گرمای خورشید و محافظت خود در برابر نور آن هستیم؛ ولی در واقع هدف از این کارها، محافظت از بدن در برابر کم‌آبی است. شربت‌های اصیل ایرانی در روزهای گرم تابستانی برای رفع تشنگی و مقابله با گرمازدگی، بسیار مفید هستند. لیمو از جمله میوه‌هایی است که فواید فراوانی برای بدن دارد و در قدیم نیز نشانه ثروت به شمار می‌رفته است. تمام نوشیدنی‌هایی که از لیمو درست می‌شوند، لیموناد می‌گویند. این میوه شگفت‌انگیز به درمان بسیاری از بیماری‌های عفونی، تقویت سیستم ایمنی بدن، کاهش وزن، رفع اسهال و یبوست و تقویت قلب کمک می‌کند؛ به همین دلیل به شما توصیه می‌کنیم که حتماً آن را در خانه درست کنید و همراه با غذا یا به عنوان عصرانه میل کنید. از جمله نوشیدنی‌هایی که با لیمو تهیه می‌شوند، عبارت‌اند از: موهیتو، ماکتو لیمو و زنجبیل، آب طعم‌دار (دتوکس واتر) و ... آب لیمو به دلیل خاصیت ضد باکتریایی و ویتامین C زیاد در بسیاری از داروهای سنتی استفاده می‌شود. یک لیوان آب گرم همراه با آب لیمو می‌تواند تب را کاهش دهد و اگر غسل اضافه کنید، به درمان گلودرد نیز کمک می‌کند.



روز جهانی سبزیجات بیشتر و نمک کمتر (۱۴۰۰/۰۶/۰۷)

دیگر وقت آن رسیده است که از سبزی‌های بیشتر و نمک کمتر لذت ببرید! این روز در تلاش است تا متوسط سدیم مصرفی در رژیم غذایی افراد را کاهش دهد؛ زیرا به غم این‌که مصرف نمک برای ایجاد تعادل مایعات بدن و تثبیت محیط داخلی آن لازم است، اما مقدار زیاد آن باعث ایجاد بیماری فشارخون و در نتیجه بیماری‌های قلبی و عروقی و سکت می‌شود. از طرفی مصرف میزان بالای سدیم باعث می‌شود کلیه‌ها پروتئین دفع کنند که این امر ممکن است باعث بروز بیماری‌های کلیوی شود. حتی اگر ما به غذای کم‌نمک اضافه نکنیم، باید بدانیم که غذاهای فرآوری شده مصرفی ما دارای نمک هستند؛ همچنین مصرف روزانه سبزی‌ها ضامن سلامتی شخص است. مصرف سبزی‌ها از بروز بیماری‌های مزمن مانند بیماری‌های قلبی، دیابت، سرطان و چاقی پیشگیری می‌کند. سبزی‌های معطر و اشتها‌آوری مانند شاهی، ریحان، نعنا، جعفری، تربچه و ... که پای ثابت سفره بسیاری از خانواده‌های ایرانی است در چهار خاصیت ضدنفخ، ضد درد و ضد میکروب مشترک هستند. سبزی‌های تازه، نقش آنتی‌اکسیدانی دارند و مصرف آن‌ها موجب افزایش حافظه می‌شود. در واقع سبزی‌های تازه با خنثی کردن رادیکال‌های آزاد می‌توانند حالت ارتجاعی رگ‌های خونی را حفظ کنند و موجب خون‌رسانی بهتر به مغز و اعصاب شوند و بدین ترتیب از کاهش توانایی‌های فکری و حافظه پیشگیری کنند.



فارس ممتاز



۰۷۱-۳۷۲۰۶۰۷۹ • ۰۷۱-۳۷۲۴۳۰۰۱ • ۰۷۱-۳۷۲۰۹۰۰۹

kiyan_plastic

۰۹۱۷۸۰۳۲۵۰۰

www.farsmomtaz.ir

فارس . شیراز . میدان گل سرخ . کیلومتریک بلوار خلیج فارس

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان کوشش

بلوار کوشش شمالی . میدان اندیشه . بلوار فن آور

خیابان ۹۰۲ . مجتمع پروین نیا



- احداث سردخانه
- تولید و نصب ساندویچ پانل
- تولید کانکس اداری و نگهبانی
- تولید یخچال های فروشگاهی



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان کوشش
بلوار کوشش شمالی . خیابان ساعی . خیابان ۸۰۵
۰۹۱۷۶۹۵۱۸۲۳ / ۰۹۱۷۴۴۴۷۹۴۰



www.momtazjonoub.ir

Momtazjonoub@gmail.com



شرکت الماس پاسارگاد

Pasargad Diamond Company

صد اقرت

تولید کننده

• شوریجات • ترشیجات

فارس . کیلومتر ۹ جاده شیراز _ اصفهان

۰ ۹ ۱ ۷ ۱ ۲ ۸ ۰ ۱ ۶ ۰

۰ ۹ ۱ ۷ ۶ ۸ ۵ ۱ ۹ ۱ ۷

almaspasargadco@gmail.com



ZAgROS

زاگرس

تجهیزات سرمایشی و برودتی

- مشاوره، طراحی، تعمیر و نگهداری سردخانه های زیر صفر، بالای صفر و تونل انجماد
- تامین کننده قطعات، تجهیزات و ملزومات سیستم برودتی فریونی و آمونیاکی
- ساندویچ پانل دیواری و سقفی • درب لولایی و کشویی • باکس پالت، پرده هوا و قفسه



Copeland
brand products

OFFICINE MARIO DORIN SINCE 1918
DORIN
INNOVATION

BITZER
GROUP OF COMPANIES

Danfoss



ARSHEH

MAMMUT

NIK
HVAC & REFRIGERATION

SAB COOL

فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان کوشش ۰۹۳۷ ۳۵۸ ۷۱۳۶
مجتمع خدماتی کوشش یک . پلاک ۱۴۹ . ۷۱۵۸۲۹۴۱۱۳ . ۰۳۳۸ ۸۹۸ ۰۹۱۷



بیمه نوین

NOVIN INSURANCE

کد ۳۰۸۷

نماینده‌گی سپاسی

صادر انواع بیمه نامه به صورت
اقساط و تخفیف ویژه در محل

- بیمه ثالث
- بیمه مسئولیت
- بیمه بدنه
- بیمه آتش سوزی
- بیمه بدنه طرح اتوپلاس
- (سوخت رسانی رایگان، امداد رایگان)



فارس . شیراز . خیابان قصردشت . رحمت آباد
مقابل مسجد الرجا . ساختمان حکیم

۵۵ ۰۵ ۴۸ ۲۶ ۳۱ - ۷۱

سپانتا

موسسه مشاوره شغلی و کاریابی بین المللی

SEPANTA

اعزام به استرالیا جهت سرمایه گذاری و خوداشتغالی
با مجوز رسمی وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی
و ثبت رسمی از طریق دولت استرالیا
مشاوره جهت راه اندازی و فعالیت انواع سرمایه گذاری

دفتر مرکزی: فارس . شیراز . خیابان قصردشت . رحمت آباد — ۳۶۹۰۳ - ۷۱
مقابل مسجد الرجا . ساختمان حکیم . طبقه سوم — ۹۱۷۰۰۶۰۰۱۶
تهران . میدان فردوسی . خیابان انقلاب . مقابل
فرصت (موسوی) . ساختمان آفاق ۶۷۶ . طبقه اول . واحد ۴ — ۴۴۸۱۴۸۸۰ - ۲۱
+61(8)93032022 — 8L. Russel madeley.wa Australia

IRANAU.COM
Spsholding.IR



سرفصل دست ساز مرداس

شرکت هیوا تجارت کیمیا

• نمایندگی انحصاری تنقلات مرداس •



فارس . شیراز . بلوار صنایع . نبش کوچه ۲۵

۰۷۱ - ۳۶ ۲۴۰ ۶۳۳

hiva.pakhsh

www.hivatk.com



شرکت پخش البرز
(سهامی عام)



شرکت پخش البرز

- ✔ پخش و توزیع دارو و کالاهای مصرفی
- ✔ با بیش از ۵۰ سال سابقه
- ✔ اولین شرکت پخش پذیرفته شده در بورس اوراق بهادار
- ✔ با ۱۸ دستگاه خودرو و ۷۲ نفر در مرکز توزیع شیراز



PARSINEHCHAP

پارسینه چاپ



دارنده پروانه بهداشتی ساخت از سازمان غذا و دارو

FLEXO & ROTOGRAVURE PRINTING

تولید و چاپ انواع لفاف های بسته بندی جهت مصارف غذایی و بهداشتی به صورت تک لایه، دو لایه و سه لایه با سیستم های چاپ فلکسو و روتوگراور تولید انواع پاکت های بغل کاست و ساده، پاکت های سه طرف دوخت و زیپ دار

کارخانه: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، میدان صنعت، انتهای خیابان صنعت جنوبی، خ تلاش شرقی
تلفن: ۰۶ ۴۸ ۷۴ ۳۷ - ۰۷۱ - ۳۷ ۷۴ ۳۲ ۷۱ / ۰۷۱ - ۳۷ ۷۴ ۳۴ ۸۶ - ۰۷۱ - ۳۷ ۷۴ ۷۳ ۶۶ / ۰۹۱۲ ۲۲۳

دشت کوروش



فارس کوروشتر دشت تترکت

تولید کننده انواع

◀ ترشیجات ▶ رب گوجه فرنگی
◀ شوربیجات ▶ رب انار و آبفوره



فارس . کیلومتر ۹۵ جاده قدیم شیراز - اصفهان
۰۷۱ - ۴۳۵۶۵۸۳۸ - ۹
۰۹۱۷۳۲۹۱۱۸۵

Dasht Kourosch Fars Company





شرکت فرآورده های گوشتی صدک

SADAK MEAT
PRODUCTION COMPANY

تولید و بسته بندی انواع فرآورده های گوشتی



SADAK

LIVE EVERY DAY

TOP PRODUCER OF MEAT PRODUCTS
HEALTHY FOOD HEALTHY SOCIETY

+98 71-37743852-3
+98 71-37742401-2

🌐 SADAK.CO.IR \ @ SADAK.FOOD.CO \ @ SADAKCOMPANY@GMAIL.COM

★ SINCE 1978 ★