

رئیس آکادمی باگت فرانسه خبر داد اعزام ۱۰ نانوای ایرانی به فرانسه برای یادگیری روش درست پخت نان

رئیس آکادمی باگت فرانسه با اعلام اینکه ۱۰ نفر از نانوایان ایرانی برای آموزش به فرانسه اعزام میشوند، مرحله‌ای که برای حذف دورریز نان در فرانسه به کار میرود را تشریح کرد.

به گزارش اگرو فود نیوز امانوئل تتیس رئیس آکادمی باگت فرانسه امروز در نشست خبری در نمایشگاه بین‌المللی آرد و نان اظهار کرد: با مشاهده تجهیزات و تولیدات نان در ایران به صورت شگفت تحت تاثیر قرار گرفته‌ام این نوع پخت در ایران که به سنت‌های آن نیز برمی‌گردد سبک و سیاقی است که کماکان در حال جلو رفتن است و امیدواریم که ما نیز بتوانیم برای حفظ آن کمک کنیم.

وی در ارتباط با راهکارهایی که برای کاهش دورریز نان وجود دارد افزود: در کشور فرانسه نیز به میزان خیلی کمی دورریز وجود دارد و ما از طریق مختلفی توانسته‌ایم میزان دورریز نان را کاهش دهیم.

رئیس آکادمی باگت فرانسه ادامه داد: تولید نان در فرانسه به صورت روزانه و برای مصرف همان روز تولید میشود.

* پاسخ رئیس آکادمی باگت به چگونگی به صفر رساندن دورریز نان

وی تصریح کرد: نانوایان ما خمیر نان را در دمای ۴ درجه سانتیگراد آماده پخت میکنند و هر زمان که تمایل به پخت نان داشتند از آن استفاده میکنند به طوری که این خمیر در اتاق‌های مخصوصی با کنترل دما از آن نگهداری میشود.

تتیس گفت: سیستم دیجیتالی برای فروش نان در کشور ما وجود دارد که

انواع نان در آن نمایش داده می‌شود؛ این صفحه نمایش به سیستم موبایل مصرف‌کنندگان متصل است و به این طریق با موبایل می‌توانند خرید خود را از قبل انجام دهند (رزرو کنند) به این ترتیب هیچ دورریزی از نان تولیدی باقی نمی‌ماند.

رئیس آکادمی باگت فرانسه گفت: در صورتی که نانی نیز در فروشگاه‌ها باقی بماند دوباره مورد بازیافت قرار می‌گیرد و با افزودن روغن دوباره خمیرمایه درست کرده و با آن نوع دیگری از نان و برای مصارف دیگر پخته می‌شود.

وی افزود: مرحله دیگر و آخری برای جلوگیری از دورریز نان وجود دارد نگهداری آن در انبارهایی به صورت دمای زیر صفر است که برخی (سازمانها شرکتها) آنها را خریداری کرده و برای فراوری مجدد بهره می‌گیرند.

تتیس در پاسخ به سوال خبرنگاران بر اینکه با چه رویکرد و هدفی به ایران سفر کرده‌اید آیا قصد همکاری مشترک با ایران دارید، اظهار کرد: هدف اصلی ما از سفر به ایران امضای قراردادی با یک هلدینگ بود که این قرارداد امروز نهایی شد تا براساس آن به نانوایان آموزش دهیم که چگونه می‌توانند از آرد مصرف خود استفاده مناسب‌تری داشته باشند و در واقع ارزش واقعی نان را بشناسند.

رئیس آکادمی باگت فرانسه درباره نحوه قیمتگذاری نان در کشور فرانسه گفت: میزان مصرف نان توسط مردم در سالهای اخیر به شدت در فرانسه کاهش یافته است به طوری که هر نفر یک کیلوگرم نان مصرف می‌کند.

* هر ۲۰۰ گرم نان در فرانسه یک دلار قیمت دارد

وی افزود: این امر مشکلات چالش‌برانگیزی را برای تولیدکنندگان فرانسوی ایجاد کرده و بازار آنها را رقابتی کرده است به طوری که هر ۲۰۰ گرم نان به قیمت یک دلار به فروش می‌رسد.

وی افزود: البته قیمت نان در فرانسه در سوپرمارکت‌ها نصف قیمت نان در نانوایی‌ها است و کسی که می‌خواهد آن را قیمت کمتری خریداری کند به سوپرمارکت مراجعه می‌کند.

* قیمت نان در فرانسه کاملاً آزاد است

رئیس آکادمی باگت فرانسه در پاسخ به این سوال که آیا دولت فرانسه

دخالتی در تعیین نرخ نان برای نانویان دارد یا خیر، اظهار کرد: دولت هیچگونه دخالتی در قیمتگذاری نان نمی‌کند و قیمتها به صورت کاملاً آزاد توسط نانویان تعیین شده و به فروش می‌رسد.

* ۱۰ نفر از نانویان ایرانی برای آموزش به فرانسه اعزام می‌شوند

تتیس در ادامه صحبت‌های خود گفت: برای توسعه آموزش و پخت نان به صورت کیفی و بهره‌گیری بیشتر از آرد مصرفی نانویان در ابتدا تعدادی از نانویان ایرانی برای آموزش به فرانسه سفر می‌کنند و در مرحله بعد نیز تعدادی از مدرسان ما به ایران آمده و شرایط پخت نان را براساس معیارهای نان ایران آموزش می‌دهند.

وی در ادامه گفت: در فرانسه ۳۰ هزار نان‌وای سنتی وجود داشته که ۵۰ درصد بازار این کشور را در اختیار دارند، اما در کشور ما نیز پخت صنعتی نان تهدیدی برای نان‌وایی‌های سنتی به حساب می‌آیند که ما با آموزشهای خود سعی بر حفظ نانویان سنتی کشورمان داریم.

* زمان مناسب عمل‌آوری خمیر در نان‌های سنتی رعایت نمی‌شود

بنابراین گزارش آرزو حاجی‌آقازاده اظهار کرد: در نان‌های سنتی ما برای عمل‌آوری زودتر گاهی موادی اضافه می‌شود که برای سلامت مردم مناسب نیست و نانویان به دلیل مشغله و عجله‌ای که دارند مدت حداقل دو ساعته را برای عمل‌آوری نان در نظر نمی‌گیرند و برای عمل‌آوری زودتر خمیر از مواد مانند جوش شیرین بهره می‌گیرند.

وی افزود: در کشور ما هر موقع اتفاقی می‌افتد می‌گویند آردها ایراد دارد اما باید توجه داشت که از آردهای تولیدی به درستی و به شکل علمی استفاده نمی‌شود.

نماینده یک شرکت ایرانی ادامه داد: از آرد تولیدی در کشورمان می‌توان پختی بهتر و علمی‌تر با حفظ شرایط پخت نان سنتی به دست آورد.

وی اظهار داشت: نماینده فرانسه در ایران از پخت نان در ایران استقبال کرد و حتی اعلام شد که نحوه پخت نان سنگک در ایران را با خود به فرانسه می‌برد.