گفتگوی اختصاصی اگروفودنیوز با سید مهدی آثاریان ، رییس هیئت مدیره ماکارونی مانا



سید مهدی آثاریان متولد یزد سال ۱۳۲۰ ، دارای تحصیلات لیسانس در دو رشته حسابداری و مالی است ، وی کارهای صنعتی در قبل از دهه ۴۰داشت و از سال ۱۳۵۰ وارد صنعت غذا شد. سال ۱۳۶۲ با خرید ماکارونی یومبو وارد صنعت ماکارونی شد.

سپس با دوستان و آقای مهندس احمد ملک، مانا را تاسیس کرد. سپس در کنار آن ماکارونی سمیرا و بعد شرکت بسیار مجلل آرد مانا را تاسیس کرد. بعد از انقلاب با دستور وزارت کار وارد انجمن ماکارونی شد و تا کنون در این انجمن حضور دارد. وی در دور اول کانون هم از انجمن های مختلف به اتفاق آقایان دانشمند، امین الهی، دکتر داوود آبادی، شبنم، موحد و سایر دوستان از موسسان کانون انجمن های صنفی صنایع غذایی بود در خارج از صنعت ماکارونی نیز کارخانه مهشاد یزد را به همراه دکتر پرویز جهانگیری که مواد غذایی و مواد اولیه و نشاسته های خوراکی تولید می کند را تاسیس نمود.

- جنابعالی یکی از مشوقان کارخانه های ماکارونی برای تبدیل تولید از سنتی به پیوسته (continues) بوده اید. آیا گمان می کردید صنعت ماکارونی الگویی برای سایر صنایع غذایی در

جهت کاهش واردات گردد؟

شروع این قضیه در همایشی در دانشکده فنی دانشگاه تهران بود. هر کس جرات انجام این حرکت را نداشت. در آن زمان آقایان کرمانیان، کرمانشاهانی، میثمی و صادقیان ماشین آلاتی را وارد کردند. در آن زمان ظرفیت تولید در حد دو تن بود. بعد از آن ما در قالب کارخانه مانا که آن موقع با نام البرز فعالیت داشت از حالت سنتی به continues روی آوردیم. بعد از مانا و تک ماکارون شرکت های دیگر مانند زر و غیره نیز وارد عمل شدند. در حال حاضر ماکارونی های تولیدی به روش سنتی تنها در محل و شهرهای کوچک فروش دارند. ولی ماکارونی هایی که از فناوری های روز استفاده می کنند بازار کشور را در دست دارند.

در حال حاضر ماکارونی هایی که در ایران تولید می شود با توجه به استفاده از دانش و دستگاه های روز و آرد مخصوص ماکارونی (سمولینا) در حد برندهای مطرح جهان می باشد.

- با توجه به نقش مهم ماشین آلات در کیفیت و تولید خطوط پیوسته ماکارونی، آیا در کشور امکان ساخت چنین ماشین آلاتی را داریم؟

در زمانی آقای نورافشان تحت نام شرکت میکرون اقدام به تولید خط پیوسته ماکارونی کرد و تا حدودی پیش رفتند و در حال حاضر شنیده ام خطوطی با ظرفیت یک تن در ساعت راه اندازی نموده اند . اما به کیفیت خطوط دایر در شرکت های ماکارونی پیشرفته نیست. چرا که با ظرفیت ۵ یا ۶ تن در ساعت کار می کنند. و این مقایسه درست به نظر نمی رسد. بولر الان خود شهری صنعتی در سوئیس است که مختص راه اندازی خطوط آرد و ماکارونی است و مشخص است که از لحاظ تجربه و علم قابل قیاس با شرکتی کوچک در ایران نیست.

- کمی در مورد آرد مانا توضیح دهید :

به گفته کارشناسان آرد مانا بهترین کارخانه تولید آرد در سطح خاورمیانه است. به طوریکه شرکت بولر که بزرگترین سازنده دستگاه مدرن آردسازی در جهان است ، در تاریخ ۳۰ آبان کارگاه آموزشی برای صاحبین صنایع و متخصصین صنایع آرد در این کارخانه گذاشته است که این دعوتنامه از طرف بولر برای کارخانجات حتی خود بنده نیز ارسال شده که این مبین وجود دستگاههای استفاده شده در این کارخانه است.

- ماکارونی مانا در حال حاضر در سبد کالایی خود چند محصول دارد؟

ماکارونی رشته ای و فرمی در ایران مورد استقبال است که فرمی ها هم با قالبهای مختلف قالبل تولید است. به عنوان مثال ما اولین بار اقدام به تولید ماکارونی پروانه ای کردیم. همچنین یال اسبی و ...



متاسفانه در ایران سس ماکارونی مصرف نمی شود. اگر فرهنگ استفاده از این سس در کشور ایجاد شود تاثیر زیادی در طعم و مزه این محصول خواهد داشت.

ایشان در انتها از فرهنگ سازی در خصوص مصرف ماکارونی صحبت فرمودند و گفتند ماکارونی می تواند جایگزین غذاهای حجیم و چاق کننده شود و ماکارونی به تنهایی نان و خورشتی خوشمزه است.


IRAN