

بنیانگذار نان سحر: تنها ۱۵ درصد نان تولید شده در کشور صنعتی است



مهدی خانمحمدی، بنیانگذار نان سحرگفت: مشکل اصلی ما این است که در صنعت نان کشور رقابت وجود ندارد و این عدم رقابت از تولید گندم شروع می شود و تا نانوائی ها ادامه دارد

وزیر بهداشت در همایش امنیت غذا از کیفیت پایین نان در ایران گفت: « نانواها شاکی هستند و میگویند آرد ایرانی که در اختیارشان قرار میگیرد، چسبندگی لازم را ندارد و میگویند حتما باید این گندم با گندم وارداتی مخلوط شود تا بتوانیم آن را استفاده کنیم و نمک بیشتری هم به آن نزنیم، از طرفی نرخ جهانی گندم ۶۰۰ تا ۶۵۰ تومان است؛ درحالیکه ما گندم را با قیمت بیش از ۱۰۰۰ تومان میخریم؛ یعنی علاوه بر پرداخت این مابهالتفاوت، نانوا هم مجبور است نمک بیشتری به خمیرش اضافه کند که این موضوع باعث آسیب دیدن سلامت مردم میشود نمک نان ایرانی ۳ برابر استاندارد است.» موضوعاتی که وزیر به آن اشاره می کند را مهدی خان محمدی مدیرعامل و بنیانگذار نان سحر یکی از بزرگ ترین تولیدکنندگان نان صنعتی در کشور هم تایید می کند و می گوید: « خود من در جلسه ای که وزیر بهداشت درباره کیفیت پایین نان در کشور صحبت کردند، حضور داشتم و حرف های آقای هاشمی را تایید می کنم، نان سنتی ما به دلیل کیفیت

گندم، سلامت لازم را ندارد؛ به دلیل پایین بودن کیفیت گندم بسیاری از نانوائی ها در برخی از ماه های سال به خصوص در فصل تابستان از نمک بیشتری برای درست کردن نان استفاده می کنند؛ زیرا در این فصل معمولاً گندم ها ضعیف تر است و آرد با گلوتن پایین تری به نانوائی ها تحویل داده می شود و همین باعث می شود که نمک بیشتری به آرد اضافه کنند و حرف وزیر کاملاً درست است.»

او با اشاره به اینکه درد را گفتیم ولی باید درمان آن را هم بگوییم، می گوید: «مشکل اصلی ما این است که در صنعت نان کشور ما رقابت وجود ندارد و این عدم رقابت از تولید گندم شروع می شود و تا نانوائی ها ادامه دارد؛ البته در سال های قبل رقابت در حال شکل گرفتن بود ولی با پرداخت مجدد یارانه در دولت یازدهم به نانوائی ها، کشاورزان و... دوباره یک قدم بزرگ به عقب برداشتیم. اگر ما می خواهیم مشکل نان را حل کنیم تنها چالشمان نمک بیشتر نیست، ما باید به فکر این باشیم که نان خوب دست مردم بدهیم آن چیزی که بررسی های پزشکی نشان می دهد ۷۰ درصد مشکلات گوارشی مردم به خاطر نان هست و ما باید این شرایط را درست کنیم.»

خان محمدی با اشاره به اینکه باید به سمت تولید نان صنعتی در کشور برویم، می گوید: «نان صنعتی به دلیل کارهایی که روی گندم صورت می گیرد و افزودنی ها ذاتاً نان سالمی هست و در سال های گذشته هم پیشرفت های خوبی را در این زمینه شاهد بوده ایم و واحدهایی برای تولید نان صنعتی در کشور راه اندازی شده اند و حتی دانشگاه تخصصی در این زمینه راه افتاده است ولی از برنامه های تعیین شده همچنان بسیار عقب هستیم تا جایی که هم اکنون تنها ۱۵ درصد نان تولید شده در کشور صنعتی است و ۸۵ درصد نان مصرفی همچنان سنتی تولید می شود در شرایطی که طبق برنامه ریزی های صورت گرفته قرار بود تا سال ۱۳۹۴ معادل ۴۰ درصد نان مصرفی کشور به صورت صنعتی تولید شود.»

او همچنین درباره دلایل عقب افتادن از برنامه تولید نان صنعتی در کشور می گوید: «عدم فرهنگ سازی درست، تعلل زیاد در انتخابات ماشین آلات و البته صدور مجوزهای متعدد به افرادی که هیچگونه تخصصی ندارند باعث شده است در تولید نان صنعتی در کشور از برنامه های عقب باشیم.»