

گفتگوی اختصاصی اگرو فود نیوز با مهندس هنریک قنبریانس ، مدیرعامل شرکت فراورده های گوشتی آندره



مهندس هنریک قنبریانس، مدیرعامل شرکت صنایع غذایی آندره میباشد که از سال ۱۳۷۵ همکاری خود را با این شرکت آغاز کرده و اکنون مدت ۱۷ سال جایگاه مدیرعامل مجموعه را عهده دار میباشد. وی کارشناس رشته صنایع غذایی و کارشناس ارشد رشته مدیریت اجرایی است. پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز) گفتگویی صمیمی را با ایشان صورت داده که توجه خوانندگان محترم را به آن جلب می کنیم.

- از تاریخچه شرکت آندره بگویید.
در سال ۱۳۱۶ آقای آندریاس آهارونیان اولین اغذیه فروشی را در خیابان ولیعصر (چهارراه امیر اکرم سابق) با نام اغذیه آندره افتتاح نمود و با ارایه ساندویچ غذای متفاوتی به سفره ایرانیان اضافه شد. با توجه به استقبال مردم، اغذیه فروشی در همه شهرهای ایران رواج و تعداد آن افزایش یافت و باعث ایجاد اشتغال گسترده در سطح کلان کشور گردید.
با توسعه شهرنشینی و افزایش جمعیت و توسعه فرهنگ استفاده از

فرآورده های گوشتی موسسین اغذیه آندره تصمیم گرفتند شرکت فرآورده های گوشتی آندره را تاسیس نمایند. در همین راستا کارخانه ای مدرن را در منطقه کمالشهر کرج دایر نموده و محصولات تولیدی را با برند آندره به بازار معرفی کردند. شرکت تولیدی فرآورده های گوشتی آندره مفتخر است تا با بهره مندی از بهترین متخصصین صنایع غذایی و تحت نظارت سازمانهای همچون موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی، سازمان دامپزشکی و اداره نظارت و کنترل بر مواد غذایی، و با تلاش فراوان به بهترین کیفیت در تولید فرآورده های گوشتی سوسیس و کالباس دست یابد که در حال حاضر با تنوعی بیش از ۴۰ نوع محصول روند روز افزون و متعالی خود را سپری می نماید.

- در رابطه با محصولات فرآوری شده گوشتی و نحوه مصرف آن چه توصیه ای دارید؟

مواد اولیه تشکیل دهنده فرآورده های گوشتی عبارتند از: انواع گوشت قرمز یا سفید، شیر خشک، نشاسته، گلوتن، کازین، روغن مایع، انواع ادویجات، نمک، فسفات سدیم، اسید اسکوربیک و نیتريت سدیم بعنوان ماده نگهدارنده میباشند.

تولید فرآورده های گوشتی بدین صورت است که ابتدا گوشت را چرخ کرده و سپس سایر مواد اولیه در مراحل مختلف به آن اضافه میشود، امولسیون ایجاد شده را در پوششهای مخصوص پر نموده و سپس آن را در اتاق پخت قرار میدهند.

فرآورده های گوشتی (سوسیس و کالباس) بعلت قرار گرفتن در دمای نزدیک به ۸۰ درجه سانتیگراد در زمانهای مختلف کاملاً پاستوریزه میگردد و بهمین علت میتوان در هنگام مصرف بدون پخت ثانویه آن را استفاده نمود، عمدتاً مصرف کنندگان تمایل به مصرف سوسیس ها بشکل آب پز، سرخ یا گریل شده دارند و کالباس ها را سرد میل می نمایند.

- نقش تحقیق و توسعه در پیشرفت شرکت آندره را چگونه ارزیابی می کنید؟

در شرکت فرآورده های گوشتی آندره بخش تحقیق و توسعه از جایگاه ویژه ای برخوردار میباشد. در سال ۱۳۷۲ این مجموعه موفق به دریافت پروانه واحد تحقیق و توسعه از وزارت صنایع شد و جلسات منظمی بین واحد R&D و بخشهای تولید و تحقیقات بازار صورت می پذیرد.

از دیگر دلایل پیشرفت شرکت آندره بهره گیری از تکنولوژی ها و متدهای مطرح روز در دنیا میباشد که این امر باعث شده این شرکت در تنوع و نوآوری محصولات پیش تاز باشد.

ضمناً شرکت فرآورده های گوشتی آندره اولین شرکت دارنده نشان

استاندارد در صنعت فرآورده های گوشتی ایران نیز میباشد .

- در حال حاضر به چه کشورهایی صادرات دارید؟

فرآورده های گوشتی بعلت زمان ماندگاری محدود (حدود ۲ ماه از تاریخ تولید) نیازمند سرعت در فرآیند انتقال به بازار هدف میباشد و همین امر روند بازاریابی و فروش را فشرده کرده است . در حال حاضر محصولات این شرکت به کشورهای عراق ، امارات متحد عربی و جمهوری ارمنستان صادر میشود . دلیل انتخاب این کشورها هم نزدیکی مسیر و امکان صادرات و مصرف به موقع محصول میباشد .

- مشکلات موجود در فرآورده های گوشتی آندره و شایعات مطرح شده پیرامون این صنف را چگونه ارزیابی می فرمایید ؟

یکی از مشکلات این صنعت اظهار نظرهای غیر کارشناسی و اطلاع رسانی نادرست به مصرف کنندگان میباشد و همین امر باعث شده مصرف کنندگان با شک و تردید از فرآورده های گوشتی استفاده کنند.

در کشور های توسعه یافته فرآورده های گوشتی یک وعده غذایی افراد جامعه را تشکیل میدهد و تحقیقات گسترده ای جهت بهبود ارزش غذایی آن صورت میپذیرد و بطور گسترده در سبد غذایی خانوار مورد استفاده قرار میگیرد .

در صورتیکه ما در ایران شاهد اظهار نظرهای نادرستی هستیم که همین امر باعث ایجاد نگرانی در بین افراد و مانع دسترسی جامعه به غذای سالم و مغذی میباشد.

فرآورده های گوشتی غذایی مناسب برای افراد در سنین رشد و دوران جوانی میباشد و با استفاده از آن میتوان انرژی مورد نیاز در یک وعده غذایی را برای بدن تامین نمود. استفاده مستمر و روزانه آن توصیه نمیگردد مخصوصا برای افراد در سنین بالا یا افرادی که از مشکلات فشار خون یا چربی بالا رنج میبرند و دلیل آن نیز استفاده نمک و روغن در فرآیند تولید میباشد .

- حمایت دولت از تولید کنندگان صنایع غذایی به چه صورت است، آیا دوران پسا برجام کمکی به بهبود وضعیت تولید داشته است ؟

متأسفانه ارگانهای نظارت کننده بر این صنعت آنچنان که شایسته است حمایت خود را نشان نمی دهند . کارخانه های تولید کننده فرآورده های گوشتی بصورت هفتگی مورد بازرسی و نمونه برداری قرار میگیرد و نتایج آزمون بدقت از طرف ارگان های کنترل کننده مورد بررسی قرارمیگیرد . ولی زمانی که اظهارات نسنجیده ای بر علیه صنعت در جراید و رسانه ها منتشر میگردد بندرت شاهد حمایت ارگانهای دولتی

بودیم .

برجام در توسعه روابط تجاری ایران با سایر کشور ها نقش بسزایی داشته و باعث امیدواری در فضای کسب و کار داخلی شده . بعد از برجام شرکت ها و کشور های زیادی تمایل به همکاری با جمهوری اسلامی ایران داشتند و باعث تسهیل در امر واردات مواد اولیه و صادرات محصولات در صنایع غذایی شده است.

**برای دیدن مصاحبه ویدیویی جناب آقای
مهندس هنریک قنبریانس با اگرو فود نیوز
اینجا را کلیک کنید**