افزایش ۴۰ درصدی فروش نان‌های فانتزی



رییس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم تهران گفت: با توجه به بسته‌بندی، کیفیت بالای نگهداری و اعتماد مردم به این نوع نان شاهد افزایش مصرف مردم هستیم و ۴۰ درصد کاهش اولیه بازار این نوع نان جبران شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، از پایگاه اطلاع رسانی و پایش آثار اقتصادی کرونا، «محمد جواد کرمی» با اشاره به شوک کرونا بر بازار خرید نان در میان مردم گفت: نان حجیم در سوپرمارکت‌ها به شکل بسته بندی ارائه می‌شود، به همین دلیل پس از شیوع ویروس کرونا از اقبال بیشتری برخوردار شد و مصرف آن نسبت به سایر نان‌ها در اولویت قرار گرفت اما مشکل اصلی زمانی بود که اغذیه فروشی‌ها تعطیل شدند ۴۰ درصد از بازار محصولات ما اغذیه فروشی ها بودند.

وی ادامه داد: با بسته شدن اغذیه فروشی‌ها ما با کاهش ۴۰ درصدی در فروش مواجه شدیم که ضربه مهلکی بود اما با گذشت زمان یک اتفاق خوب افتاد و آن اینکه راه چندین ساله برای فرهنگسازی استفاده از نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم در چند ماه طی شد و شاهد افزایش استفاده ۴۰ درصدی مردم از این نان‌ها بودیم. اینگونه مشکل تعطیلی اغذیه فروشی‌ها در نهایت حل شد.

کرمی با بیان اینکه ۷۰درصد مراحل تولید نان‌های حجیم توسط ماشین‌آلات انجام می‌شود، خاطر نشان کرد: گرمای محیط پخت نان و اتاق تخمیر و رعایت پروتکل‌های بهداشتی توسط کارکنان سبب شد بدون مشکل این نان در میزان مورد نیاز عرضه شود و فروش همکاران ما نیز افزایش چشمگیری یافته است.

الزام به استخدام صندوقدار برای همه واحدهای تولیدی

وی تاکید کرد: یکی از مهمترین تصمیم‌های ما برای رعایت پروتکل‌های بهداشتی، الزام به استخدام یک نیرو برای قرار گرفتن در پشت صندوق بود که ارتباطی با محیط پخت نان نداشته باشد تا اینگونه مطمئن باشیم مراحل پخت و بسته‌بندی نان در محیطی سالم بدون ارتباط با محیط بیرون انجام می‌شود. در شرایطی که بسیاری در اصناف مختلف مجبور به تعدیل نیرو شدند اما ما نیرو به کادر خود اضافه کردیم که جای بسی خشنودی و رضایت خاطر برایمان بوده است.

دلال‌ها قیمت روغن را ۳ برابر کرده‌اند

کرمی در ادامه به مشکلات فعالان این صنف اشاره کرد و گفت: با اینکه قیمت نان حجیم و نیمه حجیم از سال ۹۸ تا کنون تغییری نداشته اما بهبود دهنده‌های نان که در بسته‌های ۱۰ کیلوگرمی توزیع می‌شود از ۲۰۰ هزار تومان در سال گذشته یک‌باره به ۱ میلیون تومان رسیده است. البته ترکیب و میکس آن در داخل کشور انجام می‌شود اما به دلیل آنکه آنزیم‌های آن از اربیل عراق وارد می‌شود با رشد قیمت دلار این محصول هم چند برابر گران شد.

او توضیح داد: به جز بهبود دهنده نان، شکر و روغن هم افزایش قیمت داشته و چندین برابر شده است. به جز این‌ها هزینه کارگر و نایلون و بسته‌بندی هم بالا رفته است.

این فعال بازار به مشکل تهیه روغن اشاره کرد و گفت: تولید کنندگان روغن مستقیما به ما روغن نمی‌دهند و تمایل دارند با دلال‌ها کار کنند. همین امر سبب شده تهیه روغن از طریق دلال‌ها افزایش دو تا سه برابری قیمت داشته باشد که با ادامه این روند امکان تهیه روغن برای ما وجود ندارد، این درحالی است که روغن مایع از ملزومات روزانه تولید نان حجیم است.

رئیس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم تهران تاکید کرد: متاسفانه تک تک مواد اولیه مورد نیاز ما به جز آرد افزایش از ۳۰ تا ۱۰۰

درصد افزایش قیمت داشته‌اند.

سرویس خبری: صنعت غذا