

ایران تولیدکننده و صادرکننده قهوه به جهان / مصرف قهوه در ایران یک سوم مصرف چای است



[heading] مدیرعامل شرکت مولتی کافی گفت: با وجود اعمال تحریم ها علیه کشورمان، ایران یکی از تولیدکنندگان و صادرکنندگان قهوه در جهان و بزرگترین تولیدکننده در خاورمیانه است. [heading/]

به گزارش خبرنگار اقتصادی ایرنا، سیدرضا حسینی در حاشیه بازدید خبرنگاران رسانه های مختلف از روند تولید بزرگترین کارخانه سازنده قهوه در خراسان رضوی، افزود: نخستین شرکت تولیدکننده قهوه از سال ۱۳۸۴ با مشارکت و نصب ماشین آلات ایتالیایی و سوئدی راه اندازی شد و از سال ۱۳۸۷ با تولید انبوه و رعایت استانداردهای ملی و بین المللی توانست محصولات خود را به کشورهای انگلستان، آلمان، بلغارستان و لهستان صادر کند.

به گفته وی؛ نخستین محموله صادراتی ایران به شرکت لاوواترز انگلیس بوده که به دلیل شرایط سیاسی و تحریم ها این صادرات ادامه پیدا نکرد اما همچنان با شرکت ویوا کافی آلمان همکاری دارد.

وی اظهار داشت: صادرات این محصولات تا سال ۹۱ به طور مستمر ادامه داشت اما متأسفانه به دلیل اعمال تحریم ها علیه ایران از سال ۹۱ به بعد صادرات به صورت مقطعی انجام شد و کماکان نیز ادامه یافت. وی تصریح کرد: در حال حاضر قهوه های دم کردنی و فوری ایران علاوه

بر تامین ۱۰۰ درصد بازارهای داخلی، بازارهای صادراتی افغانستان، امارات عربی متحده، ترکمنستان، ارمنستان، عراق، لبنان، سوریه، آذربایجان، آلمان، لهستان، بلغارستان، یونان، بلاروس و سنگال را تامین می کند به طوری که تولیدات این شرکت هر ماه به سنگال صادر می شود.

حسینی ادامه داد: این شرکت ۱۰۰ درصد قهوه مورد نیاز شرکت های شکلات سازی، دسر و لبنی از جمله کاله، آیدین، شیرین عسل، پگاه، فرمند، شونیز، باراکا، دنون سحر، آنا تا، شاهسوند، پرارین و رضوی را نیز تامین می کند.

وی افزود: در واقع ۶۰ درصد قهوه ایران به مصرف صنعتی و صادراتی و ۴۰ درصد آن به مصرف مستقیم مردم می رسد.

وی گفت: در دنیا قهوه به سه شکل دم کردنی، فوری و میکس تولید می شود که تنها تعداد محدودی کارخانه در جهان وجود دارد که تولیدکننده تمام این محصولات با یکدیگر هستند و خوشبختانه ایران یکی از این تولیدکنندگان به شمار می رود.

وی با بیان آنکه قهوه به دلیل مصرف بالا در جهان پس از نفت بیشترین گردش مالی را به خود اختصاص داده است، افزود: با وجودی که مصرف قهوه در ایران یک سوم مصرف چای است و سالانه ۱۲۰ هزار تن انواع فرآورده های چای در کشور مصرف می شود اما فقط ۱۲۰۰ تن انواع قهوه در کشور به مصرف می رسد بنابراین تلاش داریم با افزایش تولید و صادرات قهوه از خروج ارز از کشور جلوگیری کنیم.

وی علت کاهش مصرف قهوه در ایران را قیمت بالای محصولات وارداتی دانست و افزود: قیمت قهوه با قیمت چای متفاوت است و به هیچ عنوان قابلیت رقابت ندارد به دلیل آنکه در ایران ماده اولیه چای تولید می شود، اما ماده اولیه قهوه وارداتی است بنابراین قیمت تمام شده محصول نهایی آن نسبت به چای بالاتر است.

به گفته وی، متأسفانه هر کیلوگرم محصول نهایی قهوه به نرخ ۳۵ هزار تومان وارد می شود و قهوه فوری گلد ۱۰۰ گرمی به مبلغ ۲۲ هزار تومان و یک کیلوگرمی ۲۲۰ هزار تومان به فروش می رسد در حالی که قیمت هر کیلوگرم از این محصول در کشورهای تولیدکننده حدود ۱۰ تا ۱۲ یورو است بنابراین افزایش تولیدات داخل می تواند موجب کاهش قیمت ها شود و این درحالیست که قهوه تولید داخل به دلیل داشتن نیروی کار ارزان و پائین بودن قیمت انرژی از قیمت مناسب تری نسبت به دیگر کشورهای جهان برخوردار است.

وی اظهار داشت: در نظر داریم برای سال ۹۴ مصرف قهوه فوری بازار داخلی را به مرز ۱۲۰۰ تن در سال برسانیم زیرا هم اکنون قهوه فوری مصرفی ایران کمتر از ۱۰۰۰ تن است و حدود ۱۵۰ تن آن از طریق

واردات تامین می شود.

به گفته وی، ما توانسته ایم برای فروش قهوه فوری فله ای حداقل ۲٫۷ برابر معادل ۲۷۰ درصد یعنی از هر ۱۰۰۰ دلار ۲۷۰۰ دلار و محصولات نهایی بالغ بر ۱۲ برابر معادل ۱۲۰۰ درصد ارزش افزوده از طریق صادرات ایجاد کنیم.

وی با بیان اینکه ایران تولیدکننده قهوه دم کردنی، فوری و میکس است، افزود: هم اکنون هند رقیب ایران در بازارهای صادراتی و توانسته است بازار روسیه را از آن خود کند.

این تولیدکننده قهوه با بیان اینکه اخیراً واردات قهوه فوری به ایران کاهش یافته است، گفت: از ابتدای سال تاکنون حدود ۱۰۰۰ تن دانه سبز قهوه (روبوسکا) از ویتنام وارد کشور شده که ۹۵۰ تن آن در پنج محموله ۱۹۲ تنی مربوط به این شرکت است.

وی درباره مصرف قهوه سبز گفت: دانه سبز به دلیل داشتن کافئین محصولی رژیمی به شمار می رود و در داروها و فعالیت های ورزشی فیتنس به کار می رود.

حسینی اضافه کرد: قهوه در دنیا در مکان های خاصی رویش دارد که ما تلاش کرده ایم بهترین مواد اولیه دانه سبز قهوه روبوسکا و عربیکا وارداتی به ایران را از برندهای معتبر آمریکای جنوبی و آسیای شرقی از جمله ویتنام، اندونزی، برزیل و هند تامین کرده و وارد کنیم.

وی از ویزیت بازارهای کافی شاپی برای ارایه قهوه تولید داخل خبر داد و گفت: طبق برنامه ریزی قرار است امسال قهوه اسپرسو کافی شاپ ها را تامین کنیم هنوز وارد بحث سیاست کافی شاپی نشده ایم اما طبق برنامه بسته های ۵۰۰ گرمی دانه قهوه رست شده کافی شاپ ها را تامین خواهیم کرد.

وی ادامه داد: طی سالهای گذشته ۱۳۰ هزار در و شیشه بسته بندی قهوه با قیمت ۸۵۰ تومان از آلمان خریداری و وارد می شد اما هم اکنون در داخل تولید و تامین می شود و قیمت تمام شده این بسته بندی ۵۵۰ تومان است که حداقل ۳۰۰ تومان صرفه جویی به همراه دارد.

حسینی گفت: این شرکت دارای ظرفیت سالانه ۶۵۰۰ تن تولید قهوه در فضای ۱۱۰ هزار مترمکعب و اشتغالزایی مستقیم ۲۱۰ نفر است که در سال های ۸۷ تا ۹۱ با ظرفیت ۴۵۰۰ تن فعالیت داشت و هم اکنون با ظرفیت ۱۶۰۰ تن یعنی حدود ۳۰ درصد و اشتغالزایی ۱۹۳ نفر فعالیت دارد و در تلاش هستیم برای نیمه دوم سال ۹۴ و در پسا تحریم ها گردش مالی این شرکت را افزایش دهیم.

**** تقویت خاک کشاورزی با تفاله قهوه**

این تولیدکننده داخلی قهوه گفت: تفاله قهوه با ۴۵ درصد فیبر برای بهینه سازی خاک کشاورزی بسیار مفید است به طوری که تفاله قهوه با ترکیب کود حیوانی در بخش کشاورزی مورد استفاده قرار می گیرد که علاوه بر بهبود وضعیت خاک موجب کاهش بوی بد کود حیوانی نیز می شود.

به گفته وی، طی سالهای گذشته با ظرفیت تولید ۴۵۰۰ تن ۱۰ هزارتن تفاله قهوه تولید و به بخش کشاورزی تزریق می شد اما هم اکنون با ظرفیت تولید ۱۵۰۰ تن قهوه حدود ۱۵۰ تن تفاله قهوه از تولید می شود.

وی درباره فرهنگ سازی مصرف قهوه، افزود: مصرف قهوه از دوران صفویه با ایجاد قهوه خانه ها در ایران رواج یافت اما بعدها جای جایگزین این محصول شد و مصرف چای افزایش یافت اما برای فرهنگ سازی مصرف قهوه هم اکنون در اکثر نقاط کشور شرکت های پخش ما فعال هستند و روش سمپلینگ را در مناطق پرتردد و شلوغ اجرا می کنیم و همچنین با حضور در سمینارهای دولتی به دنبال افزایش مصرف قهوه هستیم

وی از ثبت برند دوم AURA برای حضور در بازارهای رقابتی خبر داد و افزود: برای نخستین بار برند دوم AURA را برای حضور در بازارهای رقابتی و استفاده بهینه از ظرفیت های خالی به ثبت رسانده ایم تا در دوران پساتحریم ها بتوانیم با افزایش محصولات و کاهش قیمت ها همکاری بیشتری با مردم و بازار داشته باشیم.

به گزارش خبرنگار ایرنا، درختچه کوچک قهوه با عنوان گیلان قهوه در مناطق گرمسیری آمریکای جنوبی و آسیای شرقی همچون ویتنام، اندونزی، برزیل و هند تولید می شود و دارای دو گونه روبوسکا (طعم) و عربیکا (عطر) است که از دانه سبز قهوه پس از پاک سازی و برشته شدن با میکس این دو گونه، قهوه های دم کردنی (فرانسوی، ترکیش و اسپرسو) و قهوه های فوری (کلاسیک و گلد) در قالب بسنه بندی های ۲ گرمی تا ۲۵ کیلوگرمی و فله ای تولید و مصرف می شود.