

رئیس اتحادیه نانوایان سنگی تهران: دستگاه‌های پوز نانوایان پشتیبانی قوی ندارد



محمد سلیمانی گفت: نانوایان برای تعمیر دستگاه نانوا حداقل ۲۴ ساعت یا ۲ روز باید منتظر بمانند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از باشگاه خبرنگاران جوان؛ محمد سلیمانی رئیس اتحادیه نانوایان سنگی تهران درباره اینکه جمع آوری دستگاه‌های پوز هوشمند توسط برخی نانوایی‌ها را تایید می‌کنید، گفت: تاکنون گزارشی از جمع آوری دستگاه‌ها پوز از سوی نانوایان به اتحادیه داده نشده است؛ اما این دستگاه‌ها پشتیبانی قوی ندارند و برای تعمیر دستگاه نانوا حداقل باید ۲۴ ساعت یا حتی دو روز منتظر بماند که دستگاه سرویس و به روز شود.

به گفته او، تاخیر در تعمیر دستگاه کارتخوان موجب شده تا نانوایان تمایل چندانی برای استفاده از این دستگاه‌ها نداشته باشند.

سلیمانی با بیان اینکه برخی از نانوایان دستگاه‌های پوز قدیمی را تحویل دادند، گفت: تعدادی از نانوایان دستگاه‌های پوز قدیمی را حفظ کردند تا در صورت بروز مشکل در دستگاه‌های جدید بتوانند از

آنها استفاده کنند چراکه در شرایط فعلی کمتر شخصی پول نقد همراه خود دارد.

این مقام مسئول با اشاره به مشکلات دستگاه‌های پوز هوشمند، گفت: دستگاه‌هایی که به اینترنت متصل هستند، مشکلات جدی دارند و قطع و وصل شدن آنها زمانبر است. از سوی دیگر دستگاه‌های سیمی جوابگو نیستند.

به گفته رئیس اتحادیه نانوایان سنگی، هوشمند کردن نانوایان یک کار ملی بود و نباید تنها به یک شرکت واگذار می‌شد؛ بانک سپه برای جلو بردن کار باید از همکاری چند شرکت دیگر بهره می‌گرفت و اینگونه پشتیبانی آن قوی‌تر می‌شد. برخی از نانوایان به اتحادیه مراجعه می‌کنند که پشتیبانی برای آنها رول نمی‌آورد.

سلیمانی با بیان اینکه مرحله دوم طرح هوشمندسازی نانوایان اجرایی نشده است، گفت: این طرح همچنان در مرحله اول است و هنوز برای مسئولان محرز نشده است که نانوا چقدر فروش دارد؟ ۸۰ نانوای سنگی و بیش از ۱۰۰ نانوای سنتی در تهران هنوز مجهز به این دستگاه نشده اند؛ اجرای این طرح به این مرحله نرسیده است که هر نانوای در ماه چند کیسه آرد مصرف می‌کند.

رئیس نانوایان سنگی تهران در پاسخ به این پرسش که چرا نان‌ها کیفیت سابق را ندارند و یک روز بعد از پخت نمی‌توان آنها را مصرف کرد؟ گفت: کیفیت نان به آردی که نانوایان برای پخت استفاده می‌کنند ارتباط مستقیم دارد؛ نانوایان یک واحد تولیدی هستند؛ البته در بررسی کیفیت نان باید عوامل دیگر را در نظر داشت، نرخ نامیه نانوایان مربوط به ۱۴۰۰ است و نانوایانی که آرد نوع یک دریافت می‌کنند ۱۵ درصد و نوع دو ۱۰ درصد مابه التفاوت را دریافت می‌کنند که این مبلغ نمی‌تواند هزینه نانوایان را تقبل کند.

او ادامه داد: نانوایان ۸۵ درصد هزینه تولید را پرداخت می‌کنند برای اینکه بتوانند هزینه‌ها خود را جبران کنند به ناچار یا کم فروشی یا گران فروشی می‌کنند. اتحادیه مخالف چنین اقداماتی است، اما بعد از بررسی اوضاع متوجه می‌شود که چاره‌ای جز این ندارد؛ از سوی دیگر جریمه‌های سنگین ۳۰ تا ۱۰۰ میلیونی برای نانوایان در نظر گرفته اند که این جریمه‌ها نیز بازدارنده نیست چراکه نانوایان تلاش دارند برای جبران این جریمه‌ها از جیب مصرف کنندگان هزینه کنند.

سلیمانی با تاکید بر این نکته که باید شرایطی فراهم شود که نانوایان

سالم کار کند، گفت: تا زمانیکه نانوا نتواند هزینه هایش را تامین کند چنین عکس العملهایی از سوی نانوایان اجتناب ناپذیر است.

رئیس اتحادیه نانوایان سنگی میانگین پخت نان در روز برای نانوایان را حدود هشت کیسه اعلام کرد و گفت: اتحادیه مخالف فروش نان با قیمت‌های غیرمتعارف است، اما باید نرخ نامه اصلاح شود.

او با انتقاد از برخی رفتارهای بازرسان در سنجش وزن نان ها، گفت: مشاهده شده است که برخی بازرسان یک نان را به واحدهای صنفی اطراف نانوا می برند تا آن را وزن کنند، یعنی به وزنه ترازوی نانوایان اعتماد ندارند این در حالی است که این ترازوها دیجیتالی است و اینگونه آبروی صنف را می‌برند؛ این عکس العملها شایسته نانوایان نیست چرا که در نرخ نامه نانوایان ۲ درصد هم خطا در چانه‌ها لحاظ شده است و خطا در ضریب دست وجود دارد، لذا حداقل ۳ تا ۴ نان وزنگیری شود و میانگین این وزن‌ها معیار قرار بگیرد.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: باشگاه خبرنگاران جوان