نانوایان صنعتی مجبور به خرید روغن از دلال‌ها هستند



رئیس اتحادیه نانهای حجیم و نیمه حجیم می گوید: دولت به آنها سهمیه روغن به طور مرتب نمی‌دهد بلکه مجبورند روغن را بجای آنکه مستقیم از کارخانه تهیه کند از دلال بخرند و دلال است که قیمت روغن را تعیین می‌کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایلنا؛ محمد جواد کرمی رییس اتحادیه نان‌های حجیم و نیمه حجیم (فانتزی) تهران بزرگ با اشاره به آخرین وضعیت فعالان این صنف گفت: حدود ۲۰ درصد نان‌های تولیدی و مصرفی در تهران و ۱۰ درصد مصرف در کشور نان‌های صنعتی و به اصطلاح فانتزی هستند و روند تولید این نان‌ها نسبت به نان‌های سنتی از استاندارد بالایی برخوردار است و از لحاظ بهداشتی نیز کاملا مورد تایید است.

وی با اشاره به اینکه در برنامه پنجم توسعه تاکید شده که ۴۰ درصد مصرف نان باید از نان‌های تولیدی صنعتی باشد گفت: متاسفانه این هدف محقق نشده و یکی از دلایل آن عدم فرهنگسازی صحیح برای ترویج فرهنگ استفاده از این نانهاست و قرار بود صدا و سیما همکاری‌های خوبی در این زمینه انجام بدهد که صورت نگرفته است.

وی با اشاره به ماندگاری بالای نان‌های صنعتی و دورریز ناچیز این نان‌ها افزود: بیش از ۹۹ درصد نان مصرفی در کشورهای پیشرفته و

کشورهای همسایه ما همچون ترکیه و عراق و سوریه نان حجیم است زیرا این نان‌ها هم سالم‌تر است و هم اینکه اقتصادی‌تر است.

کرمی با اشاره به تاثیر بیماری کرونا در وضعیت تولید و مصرف نان‌های حجیم و نیمه حجیم افزود: در تمام کارگاه‌ها و فروشگاه‌های نان پروتکل‌های بهداشتی به شدت رعایت می‌شود و اگر مثلا قبلا ماهی دو بار بازرسی از کارگاه‌ها انجام می‌شد این بازرسی‌ها به دو روز یک بار افزایش پیدا کرده و مسئولان بهداشت منطقه از واحدهای صنفی بازرسی می‌کنند.

وی ادامه داد: در روند تولید این نان‌ها دخالت دست وجود ندارد و بیش از ۹۰ درصد فرآیند پخت و عرضه نان حجیم و نیمه حجیم توسط دستگاه‌های اتوماتیک انجام می‌شود از سوی دیگر استقبال مردم از نان‌های بسته‌بندی بعد از گسترش ویروس کرونا بیشتر شده است و به همین دلیل صنوف ما نه تنها تعدیل نیرو نداشتند بلکه کارگر و کارمند جدید نیز استخدام کردند مثلا تا قبل از کرونا فردی با عنوان صندوق‌دار به طور مشخص وجود نداشت اما امروز باید هر واحد صنفی یک نفر جداگانه به عنوان صندوق‌دار به کار بگیرند.

وی با اشاره به اینکه تولید نان‌های حجیم و غیرحجیم کاملا علمی است ادامه داد: ما در کشور آکادمی ملی نان را با همکاری شرکت بازرگانی دولتی ایران راه‌اندازی کردیم و هم اکنون نیز عضو اتحادیه جهانی نان هستیم و یکی از معدود اتحادیه‌های داخلی هستیم که عضو رسمی یک اتحادیه جهانی در حوزه فعالیت خود هستیم.

کرمی افزود: دفتر اتحادیه جهانی نان در آلمان است و ما با طرف‌های آلمانی و اعضای اتحادیه ارتباطات خوبی داریم و قبل از کرونا با همکاری اتحادیه‌های جهانی و نمایندگان آلمانی دوره‌های مختلف آموزشی را برگزار کردیم و تاکنون 7 دوره مختلف برای اعضای صنوف برگزار شده و 200 نفر از اعضای اتحادیه عالی‌ترین دوره‌های مرتبط با تولید نان را در آلمان سپری کردند.

وی ادامه داد: برگزاری این دوره‌ها باعث شد تا روند اشتغال‌زایی سرعت بیشتری بگیرد به طور مثال ما شغل جدیدی به عنوان کافه‌نان را ایجاد کردیم در این شغل یک فروشگاه کوچک خمیر آماده را تهیه می‌کند و بعد در حضور مشتری آن را پخت نهایی می‌کند و همراه با یک نوشیدنی گرم و یا صبحانه به مشتری ارائه می‌کند. هم اکنون حدود ۳۵ کافه‌نان در تهران فعال است و متقاضیان زیادی برای راه‌اندازی این

شغل تقاضا دارند زیرا با یک هزینه اندک می‌توان یک شغل خوب ایجاد کرد.

وی ادامه داد: در بحث تولید نان‌های حجیم و نیمه حجیم و استفاده از علم روز و ماشین‌آلات، کشور ما همرده کشورهای اروپایی و آمریکایی است و حتی امروز ما نه تنها نیازی به واردات ماشین‌آلات خارجی نداریم بلکه می‌توانیم برای صنوف خود از ماشین‌آلات تولید داخل که کیفیت بسیار خوبی دارند استفاده کنیم و همین مساله از خروج ارز جلوگیری می‌کند و حتی به برخی کشورها نیز صادرات ماشین‌آلات داریم.



وی با اشاره به تشکیل کانون زنجیره‌ای آرد و نان کشور با حضور همه فعالان این صنف ادامه داد: در برخی موارد استفاده از کیسه نایلونی هر چند از طرف وزارت بهداشت منعی ایجاد نشده و مشکل بهداشتی وجود ندارد اما بهتر است ما به سمت استفاده از پاکت‌های کاغذی حرکت کنیم زیرا استفاده از پاکت‌های کاغذی بهتر از نایلون پلاستیکی و جعبه است.

وی با اشاره به تاثیر نوسانات قیمت ارز و تورم گفت: مواد بهبود دهنده در تولید این نان‌ها وارداتی است و به دلیل نوع گندمی که در کشور تولید می‌شود و پایین بودن گلوتن گندم داخلی حتما باید برای تولید نان‌های صنعتی از بهبود دهنده استفاده کرد ابتدای سال ۹۹ قیمت هر کیسه بهبود دهنده ۲۰۰ هزار تومان بود امروز به یک میلیون و 200 هزار تومان افزایش پیدا کرده است. نایلون های بسته‌بندی بهداشتی ابتدای سال کیلویی ۱۵ هزار تومان بود و امروز

به ۷۰ هزار تومان افزایش پیدا کرده است.

وی ادامه داد: متاسفانه به رغم بالا بودن قیمت مواد اولیه و ماشین‌آلات در تولید نان‌ها ی صنعتی مدیران تصمیم‌گیر در قیمت‌گذاری محصول نهایی، نان‌های صنعتی و سنتی را یکسان قیمت‌گذاری می کنند و اجازه افزایش قیمت به ما داده نمی شود و با اینکه ما سه بار آنالیز قیمت را ارائه کرده‌ایم همچنان محصولات خود را به قیمت سال ۹۷ می‌فروشیم. البته نان‌های باگت، ساندویچی، بربری، همبرگر و بروچن تابع قیمت‌گذاری دولتی است و بقیه محصولاتی که در فروشگاه‌ها فروخته می شود مانند نان جو، نان سبوسدار، پیراشکی و کیک یزدی شامل این قیمت‌گذاری نیست و آزاد است.

وی با اشاره به مشکل روغن در واحدهای تولید نان‌های صنعتی گفت: کارخانه‌ها و کارگاه‌های تولید نان صنعتی و اعضای صنوف در تامین روغن مورد نیاز دچار مشکل شدیدی هستند و حتی در بازار آزاد نیز روغنی وجود ندارد تا بتوان آن را تهیه کرد و نه تنها دولت به ما سهمیه روغن به طور مرتب نمی‌دهد بلکه ما مجبوریم روغن را بجای آنکه مستقیم از کارخانه تهیه کنیم از دلال بخریم و دلال است که قیمت روغن را تعیین می‌کند و کارخانه‌ها نیز وقتی می‌توانند محصول نهایی را با قیمت بالاتری به دلال بفروشند دیگر محصولاتشان را به ما نمی‌فروشند و ما نیز مجبوریم برای آنکه تولیدمان را تعطیل نکنیم از دلال روغن بخریم برخی کارخانجات نیز در کنار روغن ما را مجبور می‌کنند تا محصولات دیگر آنها را نیز بخریم مثلا اگر تقاضای ۳۰ حلب روغن داریم باید ۱۰ حلب رب نیز بخریم.

وی ادامه داد: دولت امروز در قیمت‌گذاری نان‌ها کاملا دستوری عمل می‌کند در حالی که در تعیین مواد اولیه با قیمت دولتی فقط یک قلم آن هم آرد را به صورت دولتی به ما می‌دهد و به همین بهانه به خود حق می‌دهد تا دستوری قیمت‌گذاری کند در حالی که باید دولت اجازه بدهد تا قیمت‌ها به صورت رقابتی تعیین شود مثلا در سال ۸۹ زمانی که دولت قیمت‌گذاری دستوری را لغو کرد و رقابت ایجاد شد نه تنها قیمت‌ها افزایش پیدا نکرد بلکه در رقابت بین واحدها قیمت‌ها کاهش نیز پیدا کرد.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایلنا