

مدیرعامل شرکت ورنای گفتگو با آگرو فود نیوز خبر داد: نیواگ جایگزین تخم مرغ بر پایه پروتئین گیاهی روانه بازار شد + ویدئو



دکتر پریا خشایار می گوید؛ شرکت ورنای یک شتابدهنده برای صنعت غذا است که بر پایه علمی و بانگاه بازار محور شکل گرفته است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی "آگرو فود نیوز"، خانم دکتر پریا خشایار در حاشیه سیزدهمین نمایشگاه و جشنواره ارگانیک ایران به خبرنگار ما گفت: شرکت ورنای استارت آپی است که ۶ ماه از عمر این شرکت می گذرد و علت تاسیس آن هم این است که پس از بررسی هایی که انجام شد به این نکته رسیدیم که صنعت غذایی در ایران خیلی از صنایع غذایی مدرن دنیا عقب افتاده است به این صورت که از غذاهای مدرن فودی که دنیا به سمتش حرکت می کند ما عقب تر هستیم و احساس نیاز کردیم که در بازار مشاهده کردیم جامعه ای داریم که به دنبال محصولات متنوع با سلیقه های متفاوتی است و بخشی از جامعه دارای محدودیت های غذایی و رژیم های خاص هستند از طرفی اکثر افراد به سمت غذای سالم و سلامت محور در حرکت هستند و از

طرفی نیز غذاها و عادت غذایی ایرانی و سنتی خودمون را داریم.

اگر این دو تا موضوع را کنار همدیگر قرار دهیم در صنعت غذایی ایران نمی توانستیم گزینه ای را پیدا بکنیم برای همین با این ایده شرکت ورنه شکل گرفت که به عنوان یک شتاب دهنده برای صنعت باشد که در مرکز رشد انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی بر پایه دانش علمی ولی با نگاه بازار محور و نگاه مارکتینگ به فعالیت پردازیم.

مدیرعامل شرکت ورنه افزود: در نظر داریم آنچه که بازار از ما می خواهد را با دنیای امروز علم امروز پاسخگو باشیم در حقیقت حوزه ی فعالیت ما تولید پروتئین های گیاهی است که برای افرادی که گیاهخوار هستند به بازار عرضه می کنیم که میزان دریافت پروتئینشان به عنوان یه رژیم غذایی سلامت معرفی شود .

این فعال صنایع غذایی ادامه داد: این محصول می تواند برای افرادی که محدودیت های خوراکی دارند مثلا به هر دلیلی گوشت و یا مرغ نمی توانند مصرف کنند ، پیشنهاد شود و که در شکل های مختلف که بتوانند در وعده های غذایی شان از آن استفاده کنند.

وی افزود: اولین محصولی هم که ارائه کردیم محصول جایگزین تخم مرغ است که بر پایه پروتئین گیاهی با برند نیواگ است.

خانم خشایار در خصوص صادرات محصولات شرکت ورنه بیان کرد: سیاست این شرکت به نحوی است که از طرفی محصولاتش برای داخل کشور محصول را طراحی بکنیم و از طرفی نگاه صادرات و ورود به بازارهای بین المللی برای داریم چرا که محصولات ورنه می تواند یک محصول صادراتی کامل باشد و به صورت مشخص ما روی بازار صادراتی حاشیه خلیج فارس کار کردیم که بازار بسیار خوبی دارد .

مدیرعامل ورنه افزود: محصولات این شرکت علاوه بر اینکه می تواند به امنیت غذایی کشورمان کمک کند می تواند در صادرات و حتی گردشگری نیز کمک کند چون محصولاتی است که چه در غذاهای مدرن و فرنگی و چه در غذاهای سنتی و اصیل ایرانی کاربرد داشته باشد.

این بانوی کارآفرین کشورمان با اشاره به موانع داخلی در سر راه تولید گفت: موانع تولید و قوانینی که وجود دارد که با کمک سازمان غذا و دارو با توجه به بحث جدید و محصولات نوآور پروانه ها و حالا الزامات قانونی شکل بگیرد تا صادرات محصولات با سهولت بیشتری صورت

بگیرد. ضمن اینکه با مذاکراتی که شده محصولات ورنه در ابتدای سال ۱۴۰۳ مستقیماً به کشورهای امارات، عمان و قطر صورت خواهد گرفت.

این فعال استارت‌آپی در حوزه صنعت غذا چالش اصلی خود را قوانین موجود در حوزه تولید و استارت‌آپی عنوان کرد و گفت: در این بخش خیلی از دنیای روز عقب هستیم به طوریکه در حال حاضر پروتئین‌های جایگزین انواع غذاهای گیاهی دسته بندی خاص خود را ندارند و نیازی برایشان در سازمان غذا و دارو یا صنعت و معدن شناخته نشده است که ما به راحتی بتوانیم مراجعه کنیم و مجوزها را اخذ کنیم. که این باعث پیچیدگی و طولانی شدن فرآیند اخذ مجوز و پروانه می‌شود.

وی افزود: به عنوان شرکتی که می‌خواهد چابک باشد و ارتباط بین صنعت و دانشگاه را داشته باشد این موانع کار را سخت تر از روال عادی می‌کند که مجبور می‌شویم با تعاملی که وجود دارد با این سختیها و بروکراسی‌ها خود را وقف دهیم.

مدیرعامل شرکت صنایع غذایی ورنه بحث تامین مواد اولیه را از دیگر چالش‌های صنعت غذا دانست و خاطرنشان کرد: ما علاقمندیم مواد اولیه از داخل کشور تهیه شود که به نحوی با حمایت بتوانیم کارآفرینی برای کشاورزهایمان درست کنیم و هم که برای خود تولید کننده بتوانیم کارآفرینی کنیم چرا که سطح دیگری و از یک تکنولوژی دیگری را می‌گذاریم و همچنین چیزی تاکنون در ایران نبوده و سعی می‌کنیم که نفر اولی باشیم که مسیر را صاف بکنیم که ان شاءالله صنعت مدرن هم به صنعت غذای ایران را پیدا کند.

دکتر پریا خشیار در پایان گفت: شرکت ورنه غیر از اینکه در راستای نوآوری حرکت می‌کند بلکه آمادگی این را دارد که به خاطر جمع تخصص‌هایی که در آن وجود دارد هر شرکت دیگری که این احساس نیاز را می‌کند که بخواهد خودش را با future food یا دنیای غذای آینده همگام بکند ما در کنارش باشیم پیشنهادهای تخصصی و مشاوره تخصصی خواهیم داد تا بتوانیم کلاً صنعت کشورمان را به آن جایگاهی که لیاقت آن را دارد برسانیم.

برای مشاهده واضح ویدیوی زیر فیلترشکن را خاموش و روی مربع زیر فیلم کلیک کنید

ویدیوهای صنایع غذایی را در بخش چند رسانه ای اگرو فود نیوزو یا در سایت اگرو فود تی وی مشاهده کنید.