# محصولات با کیفیت و اشتغال دغدغه کارآفرین صنایع غذایی مهیج



صنایع غذایی مهیج در زمینه تولید، فروش و توزیع انواع ترشی ، شوری، سرکه های تخمیری مانند سرکه سیب و سرکه انگور ، آبلیمو و آبغوره و انواع شربت های گیاهی و میوه ای و آبمیوه فعالیت می کند.

به گزارش **پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)**، به نقل از صبای سلامت؛ صنایع غذایی مهیج ، تولید کننده محصولات غذایی از سال ۱۳۸۷ تاسیس شده و از سال ۱۳۹۶ با مدیریت جدید در زمینه تولید ، فروش و توزیع انواع ترشی ، شوری، سرکه های تخمیری مانند سرکه سیب و سرکه انگور ، آبلیمو و آبغوره و انواع شربت های گیاهی و میوه ای و آبمیوه فعالیت می کند.

مدیر عامل مهیج اظهار می کند: مجموعه مهیج مواد اولیه خود را از کشاورز تهیه کرده و ارتباط مستقیم با کشاورز و کنترل کیفیت مواد اولیه دریافتی و سلامت محصولات نهایی از اولویت های این مجموعه ذکر می نماید تا فرآورده ای منحصر به فرد و سالم تولید و به مصرف کننده ارائه گردد.

محمد اسماعیلی مدیر مجموعه مهیج و کارآفرین نمونه ضمن اظهار

تاکید، بر دغدغه اش نسبت به اشتغال جوانان، می گوید: با تولید محصولات غذایی بطور سنتی از کودکی در خانواده در کنار پدر آشنا گردید.



این مدیر موفق از سال ۱۳۹۶ با همراهی برادرش قاسم اسماعیلی با توسعه کارخانه و تولیدات صنعتی ادامه دهنده این اشتغال خانوادگی هستند. استفاده از تجربه و مهارت سازمان در تولید محصولاتی با کیفیت و متمایز همواره از اهداف اصلی مدیران مجموعه مهیج بوده و هست.

گفتنی است مهیج در راستای اهداف کیفیتی و رقابت و حضور در بازار های جهانی علاوه بر اخذ گواهی نامه های استاندارد ملی ایران برای محصولات، در حال حاضر موفق به برقراری و اخذ ISO 22000 & 9001 برای مدیریت ایمنی مواد غذایی و مدیریت کیفیت محصولات گردیده است.



مدیریت مهیج در پاسخ به این پرسش که چه انتظاری از دولت دارید؟ اظهار داشت: اگر هنوز به کار تولید ادامه می‌دهد فقط بخاطر اشتغال جوانان است. اگر نه، بازدهی و برگشت این سرمایه در هر جای دیگری بسیار بیشتر بود. بی ثباتی قیمت های مواد اولیه کار تولید مواد غذایی را که اکثرا بصورت کارگاهی است با مشکل مواجه کرده است. وی ادامه می دهد؛ یکی از مشکلات کارگاه های صنایع غذایی اینست که هزینه ی کلیه مواد اولیه و مواد بسته بندی نقدی پرداخت می گردد در صورتی که فروش آن بصورت اعتباری و با چک است.

انتظار این کارآفرین که با هدف اشتغالزایی و با سرمایه گذاری و تلاش فراوان، توانست کارگاه سنتی را به صنعتی ارتقا دهد از دولت، حمایت بیشتر است. وی می گوید: با تغییرات قیمتی که در مواد اولیه

رخ می دهد دیگر امکان محاسبه قیمت تمام شده و تولید و ارائه ی محصول رقابتی برای کارگاه ها در بازار مشکل شده و نمی صرفد.



اسمعیلی در پایان متذکر شد اگر روند به این منوال ادامه یابد احتمال تغییر کاربری از صنعت غذا به صنایع دیگر دور از ذهن نیست.

**سرویس خبری: صنعت غذا**

منبع: صبای سلامت