

مدیرعامل شرکت ویلو پروتئین پارس: شاهد خروج کنسرو ماهی تن از سبد غذایی خانوار هستیم



کنسرو تن ماهی از جمله غذاهای مورد علاقه در بین مردم است، که آن را به صورت سرد یا گرم، در سالاد و انواع مختلف غذا مورد استفاده قرار می‌دهند. کنسرو تن ماهی به دلیل ماندگاری طولانی، طعم خوب و خواص عالی از پرفرودارترین انواع کنسروها است و شرکت ویلو پروتئین پارس (ویلورا) یکی از تولیدکننده‌هایی است که بهترین تن ماهی‌ها را برای برترین برندهای بازار تولید می‌کند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از عصر اقتصاد؛ کارخانه ویلو پروتئین پارس (ویلورا) تولیدکننده کنسرو ماهی، مرغ قطعه بندی و انجماد آبزیان، ۲۳ بهمن سال ۹۹ و در ادامه اجرای ویژه برنامه های گرامیداشت چهل و دومین سالگرد پیروزی انقلاب اسلامی، با ظرفیت تولید سالانه ۵ هزار تن کنسرو و سردخانه دو منظوره با ظرفیت ۱۵۰۰ تن با سرمایه گذاری سیصد میلیارد ریال و اشتغال ۳۵ نفر افتتاح و به بهره برداری رسید.

شاید اگر کمی در بازار چرخیده باشید متوجه این قضیه شده‌اید که برترین برندهای داخل بازار فقط با تن ماهی ساده در روغن گیاهی در بازار هستند ولی ویلورا این روزها انواع طعم های تن ماهی را

تولید و به بازار عرضه می‌کند.

با فرهاد اسکندری، مدیر عامل شرکت ویلو پروتئین پارس و مسئول کمیته واردات ماهیان تن سندیکای کنسرو کشور گفتگویی انجام داده‌ایم که در ادامه می‌خوانید:

ارائه طعم‌های جدید برای برنند یک کنسرو جدید چقدر در درآمدزایی برای شما مؤثر بوده است؟ آیا طعم‌های دیگری هم وارد سبد محصولات شما خواهد شد؟

تولید و ارائه طعم جدید کنسرو ماهی، بیش از همه برای تکمیل سبد غذایی جهت مصرف‌کننده بوده و تاثیر چندانی در افزایش درآمد ندارد و اکنون کنسرو ماهی ویلورا با طعم‌های دودی، روغن زیتون، شوید و فلفلی ذائقه‌های گوناگون را پوشش داده است.

اگر مزیتی برای برنند ویلورا نسبت به دیگر محصولات بازار در نظر گرفته‌اید آن را توضیح دهید؟

در تولید کنسرو ماهی ویلورا فقط و فقط از ماهی تن وارداتی استفاده می‌شود که با آخرین تکنولوژی روز در کشتی‌های مجهز اروپایی صید و منجمد می‌شوند به طوریکه تمام فاکتورهای غذایی ماهی به طور کامل حفظ شده و با توجه به انجماد ماهی در آب نمک در دمای ۲۰- درجه سانتیگراد، مزه شوری ماهی به طور طبیعی بوده و ما در کارخانه به صورت صنعتی نمک به کنسرو اضافه نمی‌کنیم.

درحالیکه در تولید کنسرو با ماهیان صید داخلی، تولیدکننده باید نمک را به صورت صنعتی و با دستگاه نمک پاش به کنسرو اضافه کند.

آیا بازارهای صادراتی هم داشته‌اید؟ چگونه به این بازارها ورود پیدا کردید؟

تیم صادراتی مجموعه ویلورا مدتی طولانی مذاکرات فشرده‌ای با تجار کشورهای عراق، سوریه، پاکستان، عمان، تاجیکستان و ... داشته اما متأسفانه به دلیل بی‌ثباتی نرخ ارز، به سختی امکان بستن قرارداد و فیکس کردن قیمت صادراتی نهایتاً به مدت ۱۵ روز را داریم و تجار کشورهای دیگر با بی‌اعتمادی نسبت به تولیدکننده ایرانی، ترجیح می‌دهند محصولات مورد نیاز خود را از کشورهای دیگر مثل ترکیه خریداری کنند. با این اوضاع نابسامان ارزی صادرات محصولات ایرانی بسیار سخت و پرریسک خواهد بود و بازار پر رونق کشورهای همسایه، در

نبود ایران به راحتی به رقبا واگذار شده است.

افزایش قیمت دلار هزینه های بسته بندی را برای صنعت کنسرو به شدت افزایش داده است، شما برای مدیریت این وضع چه کرده اید؟

افزایش پر شتاب نرخ دلار، قیمت تمام شده کنسرو ماهی را تنها در مدت ۳ سال حدوداً " ۶۰۰ درصد افزایش داده است، تحریم های بین المللی و ملحق نشدن به قراردادهای شفافیت مالی هزینه های سنگینی را تحت عنوان کارمزد انتقال پول به پیکره تولید کشور وارد کرده و از طرفی به دلایل تورم افسار گسیخته توان خرید مردم به شدت افت کرده است و متأسفانه شاهد خروج کنسرو ماهی تن از سبد غذایی خانوار هستیم، با ادامه این شرایط نفس نیمه جان معدود کارخانه های کنسروسازی فعال به زودی قطع خواهد شد و سیل انبوه کارگران بیکار شده را به آمار سنگین بیکاری در استان ها اضافه خواهد کرد.

انتظار شما از مدیران دولت سیزدهم در زمینه حمایت و رفع موافع تولید چیست؟

مهمترین انتظاری که تمام بخش تولید کشور دارند، ثبات نرخ ارز است. در سایه نوسانات شدید ارزی و ترس از تحریم های همه جانبه، کشورهای گوناگون به سختی حاضر به همکاری با تولیدکننده ایرانی هستند و متأسفانه در سال های گذشته بخش اعظم مشتریان و بازارهای هدف جذب کشورهای دیگر شده و بازار صادراتی محصولات ایرانی روز به روز افول می کند.

افزایش تولید ناخالص و تقویت اقتصاد ملی نیازمند برقراری ارتباط با جامعه جهانی است، زیر سایه سنگین تهدید، تحریم و ترس هیچ روزنه امیدی برای رونق تولید نیست.

در صورت رفع تحریم ها بساط ارزشهای چند نفری برچیده می شود و تمامی تولیدکنندگان در رقابتی برابر و بدون استفاده از رانت چرخ اقتصاد کشور را به راحتی به حرکت در می آورند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: عصر اقتصاد