

گفتگوی اگروفودنیوز با مهندس شهریار دادگر، نایب رئیس هیئت مدیره شرکت لارین لبن پارس (پنیرهای آلیما) و مدیر پروژه‌های خانه پنیر آلیما / خانه پنیر آلیما، نگاه متفاوت به پنیر



به بهانه تاسیس خانه پنیر آلیما در بهار امسال گفتگو می‌کنیم با مهندس شهریار دادگر، نایب رئیس هیئت مدیره شرکت لارین لبن پارس (پنیرهای آلیما) و مدیر پروژه‌های خانه پنیر آلیما.

جناب آقای دادگر لطفاً از خانه پنیر برای ما بگویید:

ما همیشه به دنبال راه مناسبی برای ارتقاء فرهنگ سلامتی در حوزه لبنیات بودیم. راهکارهایی که بتوانیم ماهیت درست و حقیقی تغذیه سالم را به جامعه معرفی نماییم. طبیعتاً باید این جذابیت برای مخاطبین

هم ایجاد می‌شد. ایده‌های زیادی در اتاق فکر بررسی شد و نهایتاً به این نتیجه رسیدیم که ما از هر راهی و از هر جایی به خانه خواهیم رفت. خانه‌ای که همه چیز را در بهترین حالتش برای همدیگر می‌خواهیم. پس پایه‌های پروژه بزرگ "خانه پنیر آلیما" را بنا نهادیم و نام مقدس خانه را روی آن گذاشتیم چون ایمان داریم چیزی جز خانه نیست و همه در یک خانواده ایم.

چرا نام این خانه را خانه پنیر گذاشتید؟

چون ما پنیر را به خوبی می‌شناسیم و تخصص ما تولید پنیر است. حقیقتاً بسیاری از ناگفته‌ها و ناشناخته‌های این غذای غنی و سلامتی‌بخش به خصوص در جامعه ما باید به درستی به مردم معرفی شود و در واقع هدف ما تحقق فرهنگ سلامتی از دیدگاه بهبود عادت‌های غذایی مردم در روزمرگی‌ها و کاربرد آسان و سالم و سریع این ابرغذای کمتر شناخته‌شده است.

وقتی به شیوه‌ای نوآورانه با ترکیب انواع پنیرهایی که از ابتدا تا انتهای روند تولید آنرا موشکافانه کنترل می‌کنیم، غذایی به دلنشینی لب‌خند رضایت مشتریان عرضه می‌کنیم و میدانیم لب‌خند بادوامی از جنس سلامت است، بنا بر این احساس قلبی خودمان را ترجمه کردیم و این ارزش بالاترین اتفاق برای ماست. برای ما که در یک خانه دور هم جمع شده ایم آنهم خانه پنیر آلیما.

این نوآوری برای شما دلهره‌آور نبود؟

از ابتدا سعی کردیم نوآوری را از اصول بنیادی کارمان در آلیما قرار دهیم. خانه پنیر نیز هم راستا با تولید انواع پنیرهای نوآورانه برای نخستین بار در چهارچوبی جدید به عرضه انواع پنیرها پرداخته و فرصت تامین بهترین پنیرهای با کیفیت در تراز جهانی را در ایران فراهم آورده است. این امر با

امکان پخت انواع غذاهای
پنیری در آشپزخانه مجهز و استاندارد آلیما گره خورده است. همچنین
سعی کردیم فضای آرام
و دلپذیر متناسب با نوع غذایی که ارائه میشود آماده کنیم،
بنابراین تا جای ممکن تمام
شرایط مطلوب برای پخت، سرو و مصرف یک وعده غذایی سالم و مغذی را
رعایت کردیم، لذا چندان
دلهره نداشتیم.

طراحی خاص خانه پنیر از کجاست؟

واقعیتش طراحی فضای خانه پنیر هم وامدار صمیمیت
و الهام گرفته از فضای گرم و دلنشین خانه است. جدا از دسترسی
آسان و امکان رویت آشپزخانه
و آشپزها در حال کار، دسترسی آسان به یخچال و دیدن تازگی مواد
اولیه مورد استفاده بخشی
از فلسفه طراحی فضای خانه پنیر است و البته تمام تلاش خود را به
کار گرفتیم که از المان
های جذاب و دوستداشتنی برای القای حس خوب و صمیمی یک خانه
استفاده کنیم.

حقیقت این است که فاصله تازگی از مرحله تامین مواد
اولیه به خصوص خود پنیر تا آشپزخانه خانه پنیر چند قدم است و این
موضوع که مشتریان
ما می توانند دقیقا به همان مواد اولیه ای که در غذاهایی که
سفارش می دهند را از خانه
پنیر خریداری و همان غذا را در خانه هم طبخ کنند.

خانه پنیر آلیما چه برنامه ای دارد؟

استقبال از خانه پنیر آلیما و اشتیاق ارتباط با
هم وطنان ما و ساده تر بگویم دغدغه فراهم نمودن خانه مشترک با
مشتریان، ما را بر آن
داشت که این حرکت نوآورانه را درجای جای ایران عزیز گسترش دهیم و
تمام انگیزه و تلاشمان
را به کار گیریم که پروژه بزرگ خانه پنیر آلیما را در سراسر کشور
آغاز کنیم.

چرا ارزش تغذیه ای و اصلا این فرهنگ مصرف که تاکید

دارید چیست؟

در مجموع لبنیات و به ویژه پنیر با ارزش غذایی بسیار بالایی که دارد یکی از مواد غذایی غنی و اساسی برای بدن می باشد که مردم ما از دیرباز آنرا مصرف میکنند. اما موضوع مهمی که رسالت خانه پنیر آلیماست معرفی و فرهنگ سازی در راستای گسترش مصرف نه فقط پنیر، بلکه پنیر سالم و خوشمزه و باکیفیت در کاربردهای بسیار زیاد آن در وعده های غذایی متفاوت و ایجاد امکان دسترسی به وعده های غذایی سالم و منطبق با معیشت مردم می باشد.



پنیر می تواند در سهم تغذیه روزانه جایگزین گوشت شود در حالیکه از نظر ارزش غذایی برابر و از نظر ارزش اقتصادی ۱۵ آن است.

این یعنی وعده غذایی باصرفه تر و مغذی تر و سالم تر. نه در حد یک شعار بلکه تجربه . آن هم در خانه پنیر با طبخ انواع غذاها. در همین راستا امکان ارائه دستور پخت غذای مختلف هم در خانه پنیر فراهم است و همه می توانند

دستور پخت غذای پنیری خود را نیز دریافت کنند و حتی در منزل هم غذای سالم را فراهم نمایند.

خانه پنیر آلیما فضای جذابی ایجاد نموده که روی فرهنگ رفتار سالم در جامعه تاکید دارد و نمود عینی آن اعتماد خانواده ها و فرزندان آنها برای سپری نمودن اوقات خوب و خوش بدون دغدغه از مصرف غذاهای مضر و فراگیر فست فودها و با طعمی دلنشین تر و اصیلتر است.



آیا در پروژه خانه پنیر از جای الهام گرفتید؟

کلیت پروژه به عنوان یک راه ارتباطی نوین بین مصرف کننده نهایی محصول لبنی و تولیدکننده برای اولین بار در ایران اجرا شده است البته تاسی از الگوهای کشورهای پیشرفته اروپایی و بومی سازی فرهنگی و تغییر آن با شرایط اجتماعی و اقتصادی کشور هم هنری منحصر به خانه پنیر آلیماست.



در صحبت های خود از خانه پنیر به امکان خرید پنیر اشاره نمودید کمی توضیح می دهید:

بله در واقع در خانه پنیر آلیما نزدیک به ۴۰ نوع از انواع مختلف پنیر با خاستگاه های ایرانی و اروپایی مطابق با هر سلیقه ای در محیطی

آراسته و بالاترین کیفیت عرضه محصول به لحاظ نگهداری و حفظ تازگی و کیفیت پنیر عرضه می شود که همه از محصولات شرکت لارین لبن پارس هستند.

از پنیر لیقوان اصل تبریزی تا پنیر چدار انگلیسی و گودای هلندی . . .

در واقع از هر ملیت بهترینها گلچین شده که نکته اساسی آن حفظ کیفیت هم سطح و بدون اغراق بالاتر از کیفیت اروپایی و با افتخار تولید ایرانی است.



برایمان بگویید آلیما اصلا به چه معناست؟

آلیما نام یک گیاه بهارانه ی بومی کوهپایه های سرسبز شمال ایران است که نامگذاری آلیما نیز به دلیل الهام گرفتن از اصالت، طراوت، طبیعی و سالم بودن این گیاه که درواقع هم جهت با خط مشی فکری این برند هم هست.



گفتید این پنیرها تولید خودمان است. لطفا از چگونگی تولید آن بگویید:

آلیما در سال ۱۳۸۷ با مشارکت یک شرکت بزرگ آلمانی به نام Hochland با قدمت ۹۲ سال و ۱۱ شعبه در کشورهای مختلف دنیا با یک تحقیق وسیع و موشکافانه آلمانی جهت انتخاب پارتنر ایرانی خود به کشور وارد شد و از سال ۹۴ با نامگذاری جدید خود به آلیما با همان کیفیت و تکنولوژی تراز اول جهانی به تولید و عرضه پنیر در بازار داخل و صادرات به کشورهای مختلف فعالیت دارد.

یعنی ریشه تولید شما آلمانی است؟

بله، پیاده سازی تکنولوژی به روز دنیا به ویژه آلمان، حفظ و ارتقا فن آوری تولید و به روز رسانی آن در محیطی کاملا مکانیزه در شرکت لارین

لبن پارس واقع در شهرک صنعتی تشبندان در دل شالیزارهای سرسبز مازندران اتفاق افتاده. پنیر های متنوع آلیما که تعداد آن قریب به ۴۰ نوع از انواع پنیرهای با کیفیت است حاصل تلاش های شبانه روزی بیش از ۳۰۰ نفر از همکاران ما در کارخانه است.

لطفا از چگونگی ورود و همکاری شرکت آلمانی برایمان توضیح دهید:

سابقه این همکاری به شناخت و تجربه ۳۵ ساله بنیانگذار مجموعه های آلیما یعنی مهندس بزرگمهر دادگر با بنیانگذاران شرکت هخلند آلمان بر میگردد که خوشبختانه این اعتماد به تخصص و تعهد ایشان، به ترس سرمایه گذاری در ایران در شرایط تحریم ها هم غلبه کرد و آنها حاضر شدند به شرط حضور ایشان، در ایران سرمایه گذاری کنند و اینگونه راه انتقال دانش و بومی سازی آن هم به کشور باز شده و امروز شاهد آن هستیم که سهم بزرگی از تولیدات آلیما به کشورهای مختلف صادر می شود و به لطف خدا مورد استقبال بی نظیری هم قرار گرفته و توانسته است برندی با تولید ایرانی را در جایگاهی شایسته، در ذهن مخاطبین خارجی بنشانند و مهم تر از آن امکان دسترسی هم وطنان عزیزمان نیز به پنیر هایی با کیفیت جهانی و با قیمت-گذاری برابر و گاهی کمتر از رقبای داخلی فراهم شده است.

۴۰ نوع پنیر در یک کارخانه؟

در دنیا طعم های پنیر ۴۰ نوع عدد بالایی نیست البته برای اولین بار پایه گذاری و درواقع سرمایه گذاری برای تولید این حجم بالای تنوع که رکورددار آن در ایران هستیم جسارت و شهامت می خواهد که واقعا برای ارتقای فرهنگ مصرف پنیر دلمان قرص است و این سرمایه گذاری را انجام دادیم و امروز وقتی کاتالوگ محصولاتمان را متخصص ترین کارشناسان اروپایی که هر هفته میزبان آنها در

کارخانه هستیم ورق می زنند
به خود به عنوان یک ایرانی می بالیم.

وقتی یک کارشناس یونانی می گوید مزه پنیر یونانی
شما را در یونان هم نمی توان یافت و یا یک کارشناس هلندی از طعم
و بافت پنیر گودا شگفت
زده می شود به ادامه مسیر دلگرم می شویم.

از انواع طعم های پنیر بگویید باید جالب باشد.

چیزی که در سبد پنیر های آلیما می بینید شاید شامل
انواع پنیر هایی باشد که اسم آن را هم نشنیده باشید و حتی فکر
کردن به آن هم احساس
خوبی ایجاد میکند.

آلیما به صورت تخصصی روی تولید انواع پنیر های ساده
و طعم دار و پنیرهای خاص با بیش از ۴۰ نوع در اوزان مختلف که به
۱۵۰ SKU می رسد
فعالیت می کند.

تولید انواع پنیر های اصیل و طعم دار و ساده نظیر
: پنیر سبزیجات معطر، پنیر فلفل چیلی، پنیر شکلاتی، پنیر چدار،
پنیر ماسکارپونه، پنیر
لبنه، پنیر گردویی، پنیر گودا، پنیر کفیر، پنیر یونانی، پنیر وگان یا
پنیر ویژه گیاه خواران،
پنیر زیتون، پنیر خرما، پنیر دانمارکی، پنیر فتالیمما، پنیر آمل، پنیر
اصیل لیقوان، پنیر خامه

ای، پنیر تبریزی، پنیر روده ای سوسیسی، پنیر پیتزا، پنیر Uf، پنیر
لاکتیکی و. . . و به زودی تولید مستقیم انواع پنیر های سخت طبیعی
در لیست تولیدات روتین
این کارخانه قرار دارد و در واحد تحقیق و توسعه هم بیش از همین
عدد پنیر در حال مطالعه
و یا در مرحله آماده سازی بازار قرار دارد.

به عنوان یک فعال جوان در عرصه تولید، این فضا چه
حال و هوای دارد؟

تولید در شرایط کنونی سختی های خاص خود را دارد
ولی علاقه مندی موجب می شود به دنبال رشد باشیم. در فضای کسب و

کار نگاه یک تولید کننده
کاملاً متفاوت از نگاه یک تاجراست و پایه های کسب و کار ما بر اساس
تولید استوار می
باشد.

برایمان از چشم انداز آلیما بگویید:

خوشبختانه با تولید با کیفیت محصولات توانستیم بدون
هجوم ابزارهای تبلیغاتی و فشار روی افکار عمومی به جایگاه ثابت و
قابل قبول در سفره
های مردم دست یابیم که البته در ابتدای راه سخت خود هستیم و
زیرساخت های تولید به دو
برابر در سال قبل افزایش یافته و قصد جذب تعداد بیشتری از
هموطنان خود برای بزرگ تر
نمودن خانواده آلیما با صادرات به کشورهای بیشتر و توزیع قوی تر
در داخل ایران را داریم.

برای حفظ کیفیت ورود تکنولوژی و مواد اولیه سخت
نیست؟

نکته همین است که ما نمیتوانیم بدون واردات مواد
اولیه با کیفیت تولید با کیفیت و قابل رقابتی داشته باشیم.

به خصوص برای کارخانه ای مثل آلیما که درصد بالایی
از تولید آن صادر می شود بحث کیفیت به عنوان شاهرگ کارخانه به
حساب می آید و در واقع
برای حفظ کیفیت مدام باید تکنولوژی تولید از ماشین آلات تا
فرمولاسیون و حتی منابع
انسانی به روز شود تا تبدیل به سرمایه گذاری بلند مدت و بادوام
گردد.

به چه کشورهایی صادر میکنید؟

ارتباط ما از پایه با کارشناسان و تولید کنندگان
سطح اول دنیا بوده و هست و برای تولیداتمان بخشی از مواد اولیه
را وارد میکنیم که متأسفانه
اخیراً مشکلات ما در این بخش دوچندان شده است .

عمده صادرات ما به کشورهای نظیر

عراق، امارات، عمان، بحرین، پاکستان، افغانستان
می باشد و به دنبال صادرات به کشورهای روسیه و . . هم هستیم.

به عنوان یک مدیر جوان چه حرفی با مخاطبین خود دارید؟

آرزوی سربلندی در درجه اول برای کشورم دارم و امیدوارم
جوانان نخبه این کشور برای خدمت در عرصه های مختلف با تعصب و
انگیزه تلاش نمایند و
زمینه رشد و تعالی کشور را فراهم آورند.

شاید موقعیت های خروج از کشور برای بسیاری از نخبگان
فراهم باشد ولی با کمی شهامت و شجاعت و اعتماد به نفس می توانیم
در کشور خودمان کارهای
بزرگی انجام دهیم. . کارهایی از جنس خانه پنیر آلیما.