

**ضمیمه شماره ۱۸۶**  
ویژه ۱۲۴امین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات و ۱۱۷امین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان

4th EXHIBITION OF FITEX  
نمایشگاه تناسب اندام  
مخصوصات غذایی ویژه ورزشکاران  
مکمل‌های ورزشی و رژیمی  
تجهیزات تناسب اندام  
زمان برگزاری: ۵ الی ۷ آذر ۱۴۰۴  
مکان برگزاری: مرکز نمایشگاهی گفتگو

شرکت صنایع بهبوددهنده نان افزا  
تولیدکننده انواع بهبوددهنده نان های حجیم و نیمه حجیم  
بهبود دهنده های نان افزا  
www.nanafza.com  
کیفیت برتر و پایدار

صاحب امتیاز: دکتر فاطمه کاشانی  
مدیر مسئول: دکتر محمد حسینی  
سر دبیر: مهندس امیرسامان اسکندری  
sanatghaza@gmail.com  
آدرس دفتر مجله: تهران، بزرگراه رسالت، خیابان استاد حسن بنا شمالی،  
خیابان شهید ابن علی، پلاک ۳۶، زنگ ۳  
تلفن: ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۹۸ و ۰۲۱ - ۲۶۳۲۱۵۷۶ و ۰۲۱ - ۲۶۳۱۷۴۸۸  
فکس: ۰۲۱ - ۲۲۳۲۱۸۶۲

۴ گروه عازم:  
از عبور هوشمندانه از تحریم‌ها تا خودکفایی در صنایع غذایی و دارویی

۴ چالش‌های تأمین مواد اولیه، صادرات و آینده صنعت نان از نگاه محمود مرشدی

۶ مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلپا و قدمت صدساله معرفی مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلپا، دستاوردها و برنامه های آتی گلپای نوین

۷ مدیرعامل شرکت سورین:  
چالش‌های صنعت شیرینی و شکلات، از کمبود نیروی انسانی تا محدودیت‌های ارزی

## تهران میزبان دورویداد بزرگ صنعت غذا؛ افتتاح همزمان نمایشگاه‌های شیرینی و شکلات و صنعت غلات، آرد و نان

دورویداد مهم صنایع غذایی کشور همزمان در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران آغاز به کار کردند. ادامه در صفحات ۲ و ۳

# AZEM عازم

تعهد، تعالی، نوآوری

گلوکز، نشاسته فوق تصفیه، مالتودکسترین های طعم دار  
گلوتن فعال گندم و روغن های خوراکی

تتهدانه  
خوراک دام، طیور و آبزیان

گلدینه  
پالایشگاه دانه‌های روغنی

تتهدارو  
قرآورده‌های تزریقی و دارویی

گلتههد  
پالایشگاه فرآوری غلات

تتهدینه  
پالایشگاه فرآوری غلات

۰۳۱ - ۴۶ ۴۶  
www.azemgroup.com



به گزارش صنعت غذا، بیست و چهارمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات امروز با حضور آقاپور مشاور رئیس جمهور در امور همکاری های اقتصادی، بیک زاده عضو هیأت مدیره و مدیرعامل شرکت سهامی نمایشگاه های بین المللی ج.ا.ایران، زارعان و ایزدی اعضای هیأت مدیره شرکت سهامی نمایشگاه ها و جمعی از مدیران و فعالان این حوزه افتتاح شد. این نمایشگاه با شعار «سال سرمایه گذاری در تولید صنعت شیرینی و شکلات» در فضایی بالغ بر ۵۰ هزار مترمربع سرپوشیده و ۲۵۰۰ مترمربع فضای باز برگزار می شود و میزبان شرکت های ایرانی و برندهای مطرح از کشورهای لهستان، اتریش، فرانسه و ترکیه است. در سالن های ۵، ۶، ۷، ۸، ۹، ۱۸، ۲۷، ۳۱، ۴۰، ۴۱ و ۴۴، آخرین دستاوردها در زمینه مواد اولیه شیرینی و شکلات، بیسکوئیت، تجهیزات بسته بندی، ماشین آلات تولید و محصولات نهایی مانند کلوچه، ویفر، گز، سوهان، پشمک و شکلات به نمایش گذاشته شده است.

همزمان، هفدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX ۲۰۲۵) نیز آغاز شد. در این نمایشگاه، تولیدکنندگان نان سنتی و صنعتی، شرکت های آرد، سازندگان ماشین آلات و تجهیزات آردسازی، تولیدکنندگان خمیرمایه و بهبوددهنده نان، عرضه کنندگان آنزیم ها، امولسیفایرها و افزودنی های غذایی حضور دارند. همچنین طراحی و ساخت سیلوهای گندم و تجهیزات قنادی و کافه از دیگر بخش های این رویداد تخصصی است.

این دو نمایشگاه تا ۲۹ شهریورماه ادامه دارند و بازدید از آن ها برای علاقه مندان و متخصصان صنعت غذا، همه روزه از ساعت ۹ تا ۱۷ فراهم است.

شبات عمی و یعنی شبات

ARD VARAMIN

شرکت صنایع آرد ورامین تولید کننده انواع آردهای خبازی، قنادی، نان های صنعتی و نیمه صنعتی (فانتزی)، بیسکوئیت، ویفر، ماکارونی، شیرینی پزی، کیک و ...

تلفن دفتر مرکزی: ۰۲۱ ۶۷۵۱۲ (۰۲۱) کنترل کیفیت: ۰۲۱ ۳۴۳۸۱۱۵

آرد ورامین  
صنایع صنایع صنایع

SANAYE\_ARD\_FLOUR\_MILL  
office@savco.co.ir www.savco.co.ir

آفتاب  
از ۱۳۳۲

خروس  
از ۱۳۳۲

آفتاب  
از ۱۳۳۲

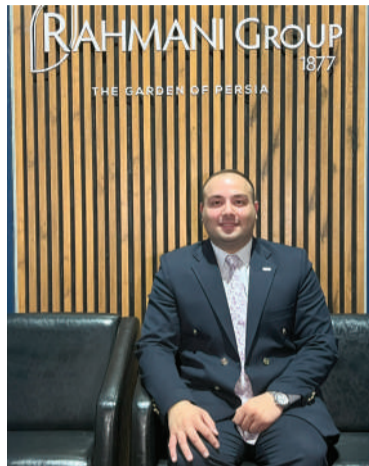
روغن فوراکی  
مصرف خانوار

021 35 811 811  
crm@mmc.ir

www.mmc.ir

## گروه رحمانی با ۱۴۸ سال سابقه در بیست و چهارمین نمایشگاه شیرینی و شکلات از چهار محصول جدید رونمایی کرد

به گزارش صنعت غذا، گروه رحمانی به عنوان یکی از با سابقه ترین فعالان صنعت خشکبار کشور، در بیست و چهارمین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات تهران حضور یافت و از چهار محصول جدید خود در حوزه سریال بارها رونمایی کرد.



خشیار حق شناس، مدیر مارکتینگ گروه رحمانی «مانی آسیا» در حاشیه این نمایشگاه گفت: «گروه رحمانی بیش از ۱۴۸

سال سابقه فعالیت در حوزه خشکبار دارد. از باغداری و تولید کشمش در نسل اول تا آغاز صادرات به بازارهای جهانی توسط نسل دوم و کسب عنوان صادرکننده نمونه کشور در دوره های مختلف، همواره تلاش کرده ایم محصولات ایرانی را در سطح بین الملل معرفی کنیم. امروز نیز نسل سوم خانواده رحمانی با تمرکز بر محصولات متنوعی همچون خشکبار، آبمیوه های ۱۰۰ درصد طبیعی، دمنوش ها، عسل و کرم پسته در بازارهای داخلی و خارجی فعال است.»

وی در ادامه درباره محصولات جدید این گروه افزود: «چهار سریال بار با طعم های سیب دارچین، وانیل، قهوه و شکلات با بسته بندی مدرن و کیفیت بالا تولید و معرفی شده اند. این محصولات که با الهام از برندهای مطرح جهانی طراحی شده اند، با توجه به زیرساخت های تولیدی گروه رحمانی در داخل کشور بومی سازی شده و می توانند جایگاه ویژه ای در بازار داخلی و صادراتی پیدا کنند.»

حق شناس تاکید کرد: «هدف ما ایجاد ارتباط بیشتر با نسل جدید مصرف کنندگان و گسترش تنوع در سبد غذایی خانوار است. امیدواریم این محصولات بتوانند سهم تازه ای در بازار داخلی ایجاد کنند و همزمان به تقویت حضور برند ایرانی در بازارهای بین المللی کمک نمایند.»



## گروه عازم؛ از عبور هوشمندانه از تحریم‌ها تا خودکفایی در صنایع غذایی و دارویی

روشن و مبتنی بر تحلیل بازار، توانسته منابع خود را در راستای ایجاد مزیت رقابتی پایدار متمرکز سازد. سرمایه‌گذاری بر نوآوری در محصولات و فرآیندها، ارتقای سرمایه انسانی و استقرار سیستم‌های مدیریتی و فناوری‌های هوشمند، مسیر توسعه ما را هموار کرده و جایگاه گروه عازم را به عنوان یکی از بازیگران اصلی صنایع غذایی و دارویی تثبیت کرده است.

در حوزه صنایع غذایی، با توسعه ظرفیت‌های پالایش غلات و تولید محصولات پایه همچون نشاسته، گلوتن فعال و شیرین کننده‌های گلوکزی، سال‌هاست که وابستگی کشور به واردات این اقلام به صفر رسیده است. همچنین با معرفی مالتودکسترین که تا چند سال پیش به طور عمده وارد می‌شد و اجرای پروژه‌های در دست اقدام همچون تولید بیش از ۱۲ نوع نشاسته اصلاح شده غذایی، توانسته‌ایم وابستگی به واردات این محصولات را به شدت کاهش دهیم. این اقدامات مانع خروج میلیون‌ها دلار ارز از کشور شده و در عین حال فرصت‌های صادراتی ارزشمندی در بازارهای منطقه‌ای ایجاد کرده است.

در حوزه دارویی نیز، حضور فعال در زنجیره تأمین مواد اولیه آن را یکی از سیاست‌های اصلی خود قرار داده‌ایم. پروژه تولید دکستروز آنهیدروز و منوهیدرات باگرید دارویی و به ویژه گرید حساس تزریقی هم‌اکنون در مرحله تکمیل زیرساخت‌های فنی است. اهمیت این پروژه در سطح ملی بسیار بالاست؛ زیرا ایران را در زمره معدود تولیدکنندگان گرید تزریقی این محصول در جهان قرار خواهد داد و علاوه بر پوشش کامل نیاز داخلی، امکان صادرات به بازارهای جهانی را فراهم می‌سازد. دستیابی به این محصول مستلزم رعایت الزامات سخت‌گیرانه استانداردهای بین‌المللی GMP و کیفیت دارویی سطح A است و تیم‌های تحقیق و توسعه، فنی و تضمین کیفیت گروه عازم به طور ویژه بر این حوزه متمرکز هستند.

در پاسخ به پرسش شما درباره سال ۱۴۰۴ باید بگوییم: رونمایی از این پروژه‌ها در دستور کار ما قرار دارد. هدف ما آن است که گام تازه‌ای در مسیر خودکفایی، جایگزینی واردات و توسعه صادرات برداریم. ما بر این باوریم که مسیر توسعه صنعت پالایش غلات تنها از مسیر نوآوری، جایگزینی واردات و نگاه صادرات محور می‌گذرد و گروه عازم با این رویکرد نقش پررنگ‌تری در امنیت غذایی و دارویی کشور ایفا خواهد کرد.

است. فعال شدن مکانیسم ماشه و بازگشت تحریم‌های سازمان ملل، شرایط را بیش از پیش پیچیده می‌سازد؛ چرا که امکان خرید مستقیم محدود شده و بازار واسطه‌ای رشد می‌یابد.

اگرچه تنوع بخشی به منابع تأمین و حمایت از کشاورزی داخلی اقداماتی ارزشمند هستند، اما واقعیت این است که به دلیل نیاز آبی بالای ذرت و محدودیت‌های اقلیمی کشور نه تنها پایدار نیست، بلکه ظرفیت تولید داخلی به هیچ وجه پاسخگوی نیاز صنعت پالایش غلات با توجه به ظرفیت تولیدی روزانه آن‌ها نیست. از سوی دیگر، تخصیص ذرت صرفاً به بخش دام و خروج صنعت از اولویت‌های دولت و قوانین کنونی عملاً ورود مستقیم صنایع به حوزه تأمین خود را غیرممکن کرده است. در نتیجه، صنایع ناچار به خرید از واسطه‌ها می‌شوند. واسطه‌ها با افزایش غیرمنطقی قیمت، کاهش شفافیت و ایجاد نوسان‌های مصنوعی در بازار به دلیل منافع شخصی، فشار مالی سنگینی وارد می‌کنند؛ امری که در نهایت پیامدهای نامطلوبی برای تولیدکنندگان و سپس برای جامعه به همراه دارد.

به همین دلیل، ابتکار عمل در این حوزه بیش از آنکه در اختیار تولیدکنندگان باشد، در دست سیاست‌گذاران و دولت مردان است. با این حال، در حوزه سایر مواد کمکی و مکمل تولید، گروه عازم سال‌هاست راهبرد توسعه همکاری‌های دوجانبه با شرکت‌های معتبر جهانی و استفاده از مدل‌های هوشمندانه برای عبور از تحریم‌ها را دنبال می‌کند.

معتمدیم در شرایط تحریمی، تنها با رویکردی واقع‌بینانه به تعاملات جهانی و اقتصادی می‌توان زنجیره تأمین را حفظ و تولید پایدار را تضمین کرد؛ موضوعی که نقش حیاتی در امنیت غذایی کشور دارد. بدیهی است که در این مسیر، سیاست‌گذاران و دولت مردان نقش تعیین‌کننده‌ای خواهند داشت. **گروه عازم در سال‌های اخیر توانسته با گسترش فعالیت‌های خود در حوزه صنایع غذایی و دارویی به دستاوردهای چشمگیری دست یابد و نقشی اثرگذار در کاهش وابستگی به واردات و جلوگیری از خروج ارز ایفا کند. خواهشمندیم در این خصوص توضیحات بیشتری ارائه فرمایید. همچنین آیا در افق سال ۱۴۰۴ برنامه‌ای برای معرفی و رونمایی از محصولات جدید در دستور کار دارید؟**

گروه عازم (گلشهد، شهیدینه) طی سال‌های اخیر با تدوین استراتژی‌های

گروه عازم با محوریت شرکت‌های گلشهد و شهیدینه، به عنوان یکی از بزرگ‌ترین مجموعه‌های فعال در حوزه پالایش غلات و تولید نشاسته و مشتقات آن، طی سال‌های اخیر توانسته جایگاه ویژه‌ای در صنایع غذایی و دارویی کشور به دست آورد. این گروه با وجود چالش‌های ناشی از تحریم‌ها و محدودیت‌های بین‌المللی، رویکردی واقع‌بینانه و هوشمندانه در مدیریت زنجیره تأمین مواد اولیه در پیش گرفته و از طریق توسعه همکاری‌های بین‌المللی و سرمایه‌گذاری در نوآوری و فناوری، گام‌های مؤثری در مسیر خودکفایی و کاهش وابستگی به واردات برداشته است. دستاوردهای این مجموعه نه تنها مانع خروج میلیون‌ها دلار ارز از کشور شده، بلکه با رونمایی از پروژه‌های ملی در افق ۱۴۰۴، نویدبخش فصل تازه‌ای در امنیت غذایی و دارویی ایران خواهد بود.

**با توجه به فعال شدن «مکانیسم ماشه» و احتمال بازگشت تحریم‌های سازمان ملل، گروه عازم چه راهکارهایی برای تأمین مواد اولیه مورد نیاز خود در نظر گرفته است؟**

گروه عازم با محوریت شرکت‌های گلشهد و شهیدینه، به عنوان یکی از بزرگ‌ترین بازیگران حوزه پالایش غلات و تولید نشاسته و مشتقات آن، همواره تأمین پایدار ذرت و گندم را به عنوان مواد اولیه استراتژیک در اولویت قرار داده



## چالش‌های تأمین مواد اولیه، صادرات و آینده صنعت نان از نگاه محمود مرشدی

مرشدی تأکید کرد که صنعت ماشین‌سازی نان ایران با وجود بیش از چهار دهه تجربه در شرایط تحریم، تاب‌آوری خود را بالا برده است، اما همچنان در زمینه صادرات مجبور به صرف انرژی مضاعف است؛ چرا که دستگاه‌های نان‌نیازمند خدمات پس از فروش و پشتیبانی بلندمدت هستند. او گفت: «ما برای پیدا کردن مشتری، رفت‌وآمد، خدمات و پشتیبانی باید هزینه‌های بالایی بدهیم، در حالی که رقبا با حمایت بانک‌ها و صندوق‌های ضمانت صادرات کشورشان، شرایط بسیار ساده‌تری دارند.»

به گفته وی، پرچم صادرات در حوزه ماشین‌آلات نان سنتی همچنان بالاست و ایران در این بخش صادرات قابل توجهی دارد؛ هرچند در حوزه نان حجیم هنوز جای کار وجود دارد. او ابراز امیدواری کرد که بهبود شرایط سیاسی منطقه و رفع موانع، نقش مهمی در توسعه صادرات این صنعت داشته باشد.

مرشدی همچنین در مورد نمایشگاه‌های پیش‌رو توضیح داد که شرکت متبوعش امسال در نمایشگاه حضور نخواهد داشت تا با دستاوردهای پرقدردتری در سال آینده شرکت کند. وی نمایشگاه‌ها را یکی از مهم‌ترین عرصه‌های رقابت، معرفی نوآوری‌ها و ارتقای کیفیت در صنعت دانست و ابراز امیدواری کرد که حضور فعال‌تر شرکت‌ها بتواند مسیر توسعه این صنعت را هموار کند.

او در ادامه به پروژه‌های تحقیق و توسعه اشاره کرد و گفت کاهش مصرف انرژی در ماشین‌آلات نان یکی از اولویت‌های جدی شرکت است و تیم تحقیق و توسعه با تمرکز بر این حوزه، به دنبال ارائه دستگاه‌هایی با بهره‌وری بالاتر هستند.

مرشدی در بخش پایانی سخنان خود به ضرورت صنعتی‌سازی نان در ایران پرداخت و تأکید کرد که بخشی از این موضوع نیازمند تصمیمات حاکمیتی است. او با اشاره به مشکلات تأمین نیروی انسانی متخصص و دشواری‌های نانوائی‌های سنتی، تصریح کرد که توسعه کارخانه‌های بزرگ نان در استان‌های مختلف می‌تواند کمک بزرگی به کشور باشد. وی افزود: ما در شرایط بحرانی مانند جنگ ۱۲ روزه اخیر نشان دادیم که صنعت ماشین‌سازی نان می‌تواند پای کار بایستد و نیاز کشور را برآورده کند. اگر این مسیر به سمت صنعتی‌سازی گسترده هدایت شود، قطعاً تاب‌آوری کشور در حوزه نان بیش از پیش تقویت خواهد شد.

محمود مرشدی، از فعالان صنعت ماشین‌سازی نان، در گفت‌وگو با صنعت غذا با اشاره به شرایط سخت تأمین مواد اولیه و نوسانات ارزی، مهم‌ترین چالش‌های پیش‌روی تولیدکنندگان را تشریح کرد. او گفت واقعیت این است که بخش قابل توجهی از مواد اولیه ماشین‌آلات نان وارداتی است و همین مسئله باعث شده تأمین آن‌ها همیشه با دشواری همراه باشد. به گفته وی، علاوه بر نبود ثبات قیمتی، تولیدکنندگان ناچارند انرژی و زمان زیادی را برای تهیه مواد اولیه صرف کنند؛ موضوعی که به جای تمرکز بر تولید، توان زیادی را از صنعت می‌گیرد.

مرشدی درباره وضعیت نان در کشور افزود: سفره نان ایران عملاً دو بخش دارد؛ نان‌های صنعتی شامل حجیم و نیمه حجیم و نان‌های سنتی که بیشترین سهم را در مصرف مردم دارند. او تأکید کرد که در این چرخه ایراداتی وجود دارد و اگر یارانه مستقیم به دست مردم برسد و قیمت نان آزاد شود، هم کیفیت نان ارتقا خواهد یافت و هم رقابت واقعی میان تولیدکنندگان شکل می‌گیرد؛ به نحوی که مردم نان با کیفیت‌تری دریافت کنند و از سوی دیگر هزینه‌های دولت نیز منطقی‌تر شود.

وی با اشاره به صادرات ماشین‌آلات نان گفت: «صادرات داریم اما با دشواری‌های فراوان.» به گفته او، تحریم‌ها، مشکلات حمل‌ونقل، بیمه، بازگشت پول و نبود زیرساخت‌های بانکی متناسب، شرایطی نابرابر برای تولیدکنندگان ایرانی در مقایسه با رقبا ایجاد کرده است. او مثال زد که در بازارهایی مانند آذربایجان یا کشورهای خلیج فارس، مشتریان خارجی از تولیدکنندگان ترکیه شرایط اعتباری یک‌ساله دریافت می‌کنند، در حالی که شرکت‌های ایرانی مجبورند فروش نقدی داشته باشند. این موضوع رقابت را برای ایران سخت‌تر کرده و هزینه‌های صادرات را افزایش داده است.



## صنعت شیرینی و شکلات میان چالش‌ها و فرصت‌ها؛ رمز موفقیت در نوآوری و اصالت

همگی جزو انتظارات نسل جدید مشتریان به شمار می‌آید. مدیرعامل گرجی با تأکید بر اهمیت همگامی با تغییرات بازار افزود: «رمز ماندگاری در این صنعت، پایبندی به کیفیت در کنار نوآوری است. ما در گرجی طی بیش از شش دهه فعالیت تلاش کرده‌ایم ضمن حفظ ارزش‌های اصیل برند، با تحولات بازار نیز همراه باشیم. در همین راستا مسیر ری‌برندینگ را آغاز کرده‌ایم تا با زبانی تازه و هویتی نزدیک‌تر به نسل جدید، حضوری مؤثرتر داشته باشیم.»

وی آینده صنعت شیرینی و شکلات را متعلق به برندهایی دانست که نوآوری را جدی بگیرند و ادامه داد: «توجه به سلامت محوری، پاسخگویی به تنوع طلبی نسل جوان و استفاده از فرصت‌هایی مانند نمایشگاه‌ها برای ارتباط مستقیم با مصرف‌کنندگان، می‌تواند تهدیدهای امروز را به سکوی رشد فردا تبدیل کند.»

احد نورمحمدی اصل، مدیرعامل شرکت بیسکویت گرجی، در گفت‌وگو با ما وضعیت کنونی صنعت شیرینی و شکلات کشور را ترکیبی از چالش‌های جدی و فرصت‌های ارزشمند توصیف کرد.

وی با اشاره به مشکلات اقتصادی موجود گفت: «افزایش هزینه‌های تأمین مواد اولیه، نوسانات نرخ ارز، تورم و کاهش قدرت خرید خانوارها از مهم‌ترین موانع پیش‌روی تولیدکنندگان است. در چنین شرایطی، مدیریت هزینه‌ها در کنار حفظ کیفیت به یکی از دغدغه‌های اصلی فعالان این صنعت تبدیل شده است.»

با این حال، نورمحمدی اصل معتقد است که در دل این محدودیت‌ها فرصت‌های قابل توجهی نهفته است: «امروز مصرف‌کننده صرفاً به دنبال یک محصول شیرینی نیست؛ او انتظار تجربه‌ای متفاوت دارد. از طعم‌های متنوع گرفته تا طراحی مدرن بسته‌بندی و حتی محصولات سلامت محور،



## نان افزا؛ پلی میان علم و صنعت برای ارتقای کیفیت نان ایرانی

در گفت‌وگویی اختصاصی با مهندس امیررضا اسکندری، مدیرعامل صنایع بهبوددهنده نان افزا، از سابقه، محصولات و چشم‌انداز این مجموعه بیشتر آشنا شدیم.



اسکندری که دانش‌آموخته مهندسی متالورژی و کارشناسی ارشد مدیریت بازاریابی از دانشگاه تهران است، بیش از ۱۵ سال سابقه فعالیت در حوزه‌های صنعتی دارد و طی سال‌های اخیر تمرکز خود را بر صنعت غذا و تولید بهبوددهنده‌های نان گذاشته است. او اکنون سکان هدایت نان افزا را در دست دارد.

### تولید تخصصی بهبوددهنده‌های نان

مدیرعامل نان افزا درباره محصولات این مجموعه توضیح داد: «ما متخصص تولید انواع بهبوددهنده‌های نان‌های حجیم و نیمه حجیم هستیم. این محصولات کیفیت نان را ارتقا می‌دهند، ماندگاری آن را افزایش می‌دهند و باعث بهبود بافت و طعم می‌شوند تا در نهایت نانی نرم‌تر و خوشمزه‌تر به دست مصرف‌کننده برسد.»

### مزیت رقابتی نان افزا؛ فرمولاسیون بومی و تحقیق و توسعه مداوم

اسکندری با اشاره به تمایز نان افزا نسبت به رقبا گفت: «فرمولاسیون‌های اختصاصی ما متناسب با شرایط تولید داخلی و ذائقه مصرف‌کننده ایرانی طراحی شده‌اند. علاوه بر این، واحد تحقیق و توسعه نان افزا به طور مستمر روی ارتقای کیفیت محصولات کار می‌کند تا همواره در بازار رقابتی یک گام جلوتر باشیم.»

### چشم‌انداز ملی و منطقه‌ای

او درباره برنامه‌های آتی این مجموعه بیان کرد: «هدف ما این است که نان افزا به برندی ملی و سپس منطقه‌ای در حوزه بهبوددهنده‌های نان تبدیل شود. ضمن توسعه بازار داخلی، در حال برنامه‌ریزی برای ورود به بازارهای بین‌المللی هستیم. کیفیت محصول و رضایت مشتری دو اصل کلیدی در این مسیر خواهد بود.»

### رسالت مدیرعامل؛ پیوند علم و صنعت

اسکندری در پایان تأکید کرد: «من رسالت خودم را پل زدن میان علم و صنعت می‌دانم. باور دارم که تنها با تلفیق دانش، فناوری و تجربه می‌توان محصولی ارزشمند از نظر کیفی و اقتصادی به جامعه ارائه کرد.»

## مصاحبه اختصاصی با محمدجواد نجاتی، قائم‌مقام مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی (آنانا)

### قطع برق و بروکرسی اداری، دو مانع بزرگ بر سر راه صنعت شیرینی و شکلات ایران

محمدجواد نجاتی، قائم‌مقام مدیرعامل گروه صنعتی نجاتی (آنانا)، در گفت‌وگویی با صنعت غذا وضعیت کنونی صنعت شیرینی و شکلات کشور را در شرایط اقتصادی فعلی نگران‌کننده توصیف کرد و مهم‌ترین تهدیدها و فرصت‌های این حوزه را تشریح نمود. او با تأکید بر ظرفیت بالای این صنعت در کارآفرینی، تولید و صادرات، هشدار داد که ادامه مشکلات کنونی می‌تواند منجر به رکود عمیق و حتی تعطیلی بسیاری از واحدهای تولیدی شود.



نجاتی در بخشی از سخنان خود، به دو چالش اصلی یعنی قطع مکرر برق و بروکرسی پیچیده اداری و نظارتی اشاره کرد که نه تنها روند تولید بلکه زنجیره تأمین، اشتغال و صادرات این صنعت را تحت‌الشعاع قرار داده است.

### تأثیر قطع برق بر تولید شیرینی و شکلات

وی با اشاره به استمرار قطعی‌های برق در ماه‌های اخیر گفت: «این قطعی‌ها ظرفیت تولید را به شدت کاهش داده و تولیدکنندگان تنها با یک سوم ظرفیت واقعی خود فعالیت می‌کنند. این وضعیت منجر به هدررفت گسترده مواد اولیه، آسیب‌پذیری خطوط تولید و حتی تعطیلی موقت برخی کارخانه‌ها شده است. همچنین کارگران با خطر بیکاری مواجه‌اند و تأمین سوخت اضطراری مانند گازوئیل نیز به چالشی جدی تبدیل شده است.»

نجاتی افزود: «قطعی برق نه تنها به چرخه تولید ضربه می‌زند، بلکه روند پیگیری امور اداری را نیز غیرممکن می‌سازد. با در نظر گرفتن تعطیلات رسمی، آلودگی هوا و ناترازی انرژی، بسیاری از روزهای کاری عملاً از دست می‌رود. این رویه تهدیدی واقعی برای توسعه، پایداری و بقای صنعت شیرینی و شکلات کشور محسوب می‌شود.»

### بروکرسی اداری؛ معضلی فرسایشی برای تولیدکنندگان

قائم‌مقام گروه صنعتی نجاتی در ادامه به مشکلات ناشی از بروکرسی اداری و سامانه جامع تجارت اشاره کرد و گفت: «این سامانه که با هدف تسهیل فعالیت صنایع راه‌اندازی شد، عملاً ناکارآمد بوده و اکنون خود به مانعی جدی تبدیل شده است. قطعی‌های اینترنت، ایرادات سیستمی، ثبت داده‌های متغیر و آمارهای نادرست، روند کار را پیچیده و زمان‌بر کرده است. از سوی دیگر، تغییرات پی‌درپی قوانین و مقررات، سردرگمی تولیدکنندگان را افزایش داده است.»

وی افزود: «در فرآیند ترخیص مواد اولیه نیز مشکلات متعددی وجود دارد. به‌رغم اهمیت زمان در مواد غذایی، نهادهای نظارتی با موازی‌کاری و تکرار آزمایشات برای مواد اولیه‌ای که منبع و تولیدکننده مشخصی دارند، روند ترخیص را طولانی می‌کنند. این موضوع علاوه بر تحمیل هزینه‌های سنگین، باعث کاهش زمان مصرف مواد اولیه و خسارت به تولیدکنندگان می‌شود.»

نجاتی همچنین به تأخیر در تمدید IRCها اشاره کرد و گفت: «عدم تمدید یا تمدید دیرهنگام IRCها، پروسه تمدید ثبت سفارش‌های تأیید شده را زمان‌بر و پیچیده کرده و در عمل مانع استمرار روان تولید می‌شود.»

### لزوم حمایت فوری از صنعت شیرینی و شکلات

قائم‌مقام گروه صنعتی نجاتی در پایان با تأکید بر اهمیت این صنعت در اشتغال‌زایی، تولید داخلی و صادرات تصریح کرد: «مشکلات و تهدیدات پیش‌روی صنعت شیرینی و شکلات بسیار گسترده‌تر از آن است که در یک گفت‌وگو بتوان به تمامی ابعاد آن پرداخت. این صنعت نیازمند توجه عاجل و حمایت جدی دولت برای عبور از موانع فعلی است. در غیر این صورت، ادامه روند کنونی می‌تواند پیامدهای جبران‌ناپذیری برای آینده این صنعت ارزشمند در پی داشته باشد.»

www.yadegarico.ir

Designing and Manufacturing Food Machines and Chocolate and Sweet Production Lines

تهران، کیلومتر ۳ جاده ساوه، شهرک صنعتی نصیر آباد، خیابان سرو، پلاک 31 E  
تلفن: ۰۲۱-۵۶۳۹۱۹۸۰-۸۱  
فکس: ۰۲۱-۵۶۳۹۱۵۸۲

www.yadegarico.ir  
Info@yadegarico.ir

Yadegari Machinery  
طراح و سازنده خطوط تولید مواد غذایی، شیرینی و شکلات

- Pulling Machine MY2010
- Cooling Drum MY2018
- Forming Machine MY2004 A
- Enrober & Tempering & Freezing Tunnel MY35
- Rope Sizer MY2003
- Tempering system model MY28
- Tempering Machine
- Model MY22
- Model MY24
- Model MY23

# مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها و قدمت صدساله



## گل‌های نوین همگام با فناوری، ترکیبی از اصالت و نوآوری یکصد سال قدمت با همراهی سه نسل



### معرفی مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها، دستاوردها و برنامه‌های آتی گل‌های نوین

#### برنامه های جدید گلها با گل‌های نوین

در سال ۱۴۰۴، تمرکز ویژه‌ای بر تولید محصولات جدید و نوآورانه خواهیم داشت که پاسخگوی نیازهای در حال تغییر بازار و سلیقه مصرف‌کنندگان باشند.

استفاده از فناوری‌های نوین بویژه هوش مصنوعی در فرایندهای مختلف تولید و مارکتینگ از رویکردهای جدی مجموعه ماست که با تیم‌های استارت‌آپی مجرب، نخبه و متخصص در حال حرکت در این مسیر هستیم.

انشالله به زودی به زمره شرکت‌های دانش بنیان خواهیم پیوست. ما قصد داریم با به‌روزرسانی و ارتقای تجهیزات خطوط تولید فعلی، ظرفیت تولید خود را حداقل ۳۰ درصد افزایش دهیم. این شامل سرمایه‌گذاری در ماشین‌آلات پیشرفته و اتوماسیون بیشتر فرایندهای می‌شود.

برای حمایت از افزایش تولید، بهینه‌سازی و تقویت زنجیره تامین مواد اولیه از اولویت‌های ماست. این شامل همکاری نزدیک‌تر با تامین‌کنندگان داخلی و بررسی امکان استفاده از منابع جدید است.

همزمان با افزایش تولید، توسعه بازارهای صادراتی را نیز در دستور کار داریم تا از ظرفیت‌های تولیدی ایجاد شده به نحو احسن استفاده کنیم. برای ما حفظ کیفیت محصولات در کنار افزایش حجم تولید از اهمیت بالایی برخوردار است و این امر نیازمند برنامه‌ریزی دقیق و کنترل کیفیت مستمر است.

البته نوسانات بازار و مسائل مربوط به تامین مواد اولیه می‌تواند یکی از چالش‌های اصلی در مسیر افزایش تولید باشد.

گل‌های نوین بهره‌مندی از آخرین فناوری‌ها و تکنولوژی‌های روز دنیا را در دستور کار خود قرار داده و بسیاری از محصولات سنتی ایران را با فناوری‌های نوین تولید و به بازار عرضه می‌کند.

از جمله برنامه‌های آتی مجتمع صنایع غذایی گلها در راستای کمک به حفظ محیط زیست و سلامت مصرف‌کننده همگام با فناوری‌های روز دنیا، حذف تدریجی سلفون از چرخه بسته‌بندی برخی محصولات و جایگزینی آن با دیگر اقلام بسته‌بندی مانند پت، شیشه، دوی پک و ... می‌باشد.

جهان امروز جهان دانش، تکنولوژی و فناوری ست. ما نیز همراه با تحول دنیای مدرن، رشد و تحولی نوین را آغاز کرده ایم تا گل‌های نوستالژیک یادگار پدرانمان، عطر خاطره انگیز خانه‌های مردم این سرزمین، این بار با چهره‌ای نو و دستاوردهایی مدرن و تحولی تکنولوژیک پاسخگوی نیازهای نسل جدید و میراث دار نسل‌های گذشته این کشور باشد.

**دکتر مهدی کریمی تفرشی - رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل - یونسکو، رئیس هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها و گروه صنعتی آل ام کاتی (MKT GROUP)، رئیس هیات مدیره تعاونی تولیدکنندگان محصولات غذایی کشور، رئیس هیات مدیره انجمن دارندگان نشان استاندارد ایران، نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، نائب رئیس هیات مدیره انجمن افزودنی‌های صنایع غذایی ایران، کارآفرین برتر جهان اسلام**

طراحی بسته‌بندی این محصول منحصر بفرد و خود محصول بسیار تمیز و بدون ناخالصی و با کیفیت بسیار بالاست.

این مجموعه با ارزیابی نیاز امروز بازار و گسترش آگاهی مصرف‌کنندگان و رویکرد جامعه به سمت محصولاتی بر پایه سلامت، در حال برداشتن گام‌هایی مؤثر در این حوزه و گسترش جایگاه خود در حوزه محصولات سلامت محور و نیز ارگانیک است.

عسل ارگانیک با کیفیت بینظیر و طعمی منحصر بفرد به صورت تک پرسی که برای طیف‌های مختلف مصرف‌کننده از کارمند تا محصل و نیز هتل‌ها، کافه‌ها و رستوران‌ها بسیار جذاب و کاربردی است از جمله محصولات جدید گلهاست که در آینده‌ای نزدیک روانه بازار می‌شود.

در این راستا توت خشک ارگانیک گلها با کیفیت بینظیر در دسترس مصرف‌کنندگان عزیز قرار گرفته است. و به زودی محصولات ارگانیک دیگری به سبد ارگانیک گلها افزوده می‌شود.

جوی دو سر پرک از جمله محصولات سلامت محور رژیمی و بسیار محبوب است که صنایع غذایی گلها در راستای کمک به حفظ سلامت مصرف‌کننده و ایده یک تغذیه سالم و رژیمی به بازار عرضه کرده است.

شکر قهوه‌ای، سبوس برنج و پودر جوانه گندم از دیگر محصولات سلامت محور رژیمی است که به سبد غذایی محصولات سلامت محور گلها اضافه شده است و بسیار مورد استقبال قرار گرفته است.

صنایع غذایی گلها با توجه به استقبال و نیاز مصرف‌کنندگان تولید خرمای بسیار با کیفیت، در بسته‌بندی‌های خاص کپسولی شکل و بصورت تک نفره که بسته‌بندی بسیار منحصر به فرد و جذابی است و به حذف کیفیت نگهداری خرما کمک می‌کند را در دستور کار خود قرار داده است.

همچنین با توجه به تقاضای بالای مصرف‌کنندگان بویژه ورزشکاران عزیز و با رویکرد حرکت به سمت تولید محصولات رژیمی و کم‌کالری، صنایع غذایی گلها پودر ژله بدون قند با طعم طالبی را به بازار عرضه کرده است.

صنایع غذایی گلها یکی از قدیمی‌ترین و با اصالت‌ترین برندهای ایران، اولین دارنده گواهی یکصد سال قدمت از یونسکو در ایران می‌باشد.

صنایع غذایی گلها سبد کاملی از انواع پودر کیک با عطر و طعم و بافتی بینظیر دارد که بسیار پر طرفدار هستند و بویژه پودر کیک برآونی و ردولوت با فرمولاسیون و کیفیتی خاص و منحصر بفرد مورد استقبال مصرف‌کنندگان است.

جهان امروز جهان دانش، تکنولوژی و فناوری ست. ما نیز همراه با تحول دنیای مدرن، رشد و تحولی نوین را آغاز کرده ایم تا گل‌های نوستالژیک یادگار پدرانمان، عطر خاطره انگیز خانه‌های مردم این سرزمین، این بار با چهره‌ای نو و دستاوردهایی مدرن و تحولی تکنولوژیک پاسخگوی نیازهای نسل جدید و میراث دار نسل‌های گذشته این کشور باشد.



صنایع غذایی گلها اولین کارخانه‌ای است که موفق به دریافت گواهی قدمت بیش از صد سال از یونسکو شده است و این افتخار بزرگی برای برند گلها و کشور ماست.

مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها روزگاری نه چندان دور تنها ۳۰ قلم کالا به بازار عرضه می‌کرده، اما امروز با بیش از ۷۰۰ SKU کالای تولید دارای پر تنوع‌ترین سبد غذایی در کشور است. این محصولات از انواع ادویه جات و چاشنی‌های متعدد گرفته تا آردها، غلات، حبوبات، پودرهای کیک و ژله، سبزیجات خشک و مخلوط، عرقیات گیاهی، پودر و آرد سوخاری، کنسروها و غذاهای نیمه آماده و فوری، انواع پودر قهوه کائو و کافی میکس و اخیراً توسعه محصولات سلامت محور و رژیمی و ارگانیک در سبد غذایی گلهاست.

دارا بودن بالاترین تنوع محصول از ویژگی‌های منحصر بفرد این صنایع غذایی گلهاست که نشان از سال‌ها تلاش، تحقیق و توسعه در مسیر تامین سبد غذایی مورد نیاز جامعه و احترام به نیاز و خواست مصرف‌کنندگان است.

مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها در حال گسترش محصولات مختلف بویژه محصولات تک پرسی و نیز محصولات سلامت محور است. سبد غذایی این شرکت روز به روز با توجه به نیاز بازار و تقاضای مصرف‌کنندگان در حال کامل‌تر شدن است.

در حوزه محصولات قهوه و کائو بزودی محصول کاپوچینو با طعمی متفاوت و دلپذیر، قهوه ۲ در ۱ و محصول اسپرسوی فوری با فرمولاسیونی استثنائی را با برند "Golha Café" روانه بازار خواهد کرد.

همچنین یک محصول بسیار کاربردی و پر طرفدار که بر اساس ارزیابی‌های واحد تحقیق و توسعه و مارکتینگ گلها طراحی شده و از ممتازترین و خالص‌ترین مواد اولیه تهیه شده است به تازگی وارد بازار شده است. این محصول خاکشیر و تخم شربتی بصورت بسته‌بندی ساشه است که براحتی و به سرعت یک شربت دلپذیر و خنک به مصرف‌کننده می‌دهد.

### مصاحبه اختصاصی صنعت غذا با مهدی پاکدامن، مدیرعامل شرکت صنایع غذایی نادى

## صنعت شیرینی و شکلات ایران؛ چالش‌ها و فرصت‌ها از نگاه یک تولیدکننده پیشرو



می‌تواند مسیر تازه‌ای برای توسعه باشد. بازارهای صادراتی، به ویژه کشورهای همسایه، نیز فرصت قابل توجهی ایجاد می‌کنند زیرا برندهای ایرانی در برخی کشورها جایگاه خوبی پیدا کرده‌اند. در کنار همه این‌ها، رشد کانال‌های فروش آنلاین و دیجیتال نیز امکان جدیدی برای ارتباط مستقیم با مصرف‌کنندگان فراهم کرده است.

**صنعت غذا؛ استراتژی شرکت نادى برای بهره‌گیری از این فرصت‌ها چیست؟**

پاکدامن: ما در شرکت صنایع غذایی نادى با تمرکز بر چهار محور اصلی حرکت می‌کنیم: ارتقای کیفیت محصولات، نوآوری در طعم‌ها و فرمولاسیون، توسعه بازارهای صادراتی و افزایش بهره‌وری در فرآیند تولید. باور داریم که با مدیریت هوشمندانه و نگاه رو به آینده می‌توانیم سهم مؤثری در پیشرفت صنعت شیرینی و شکلات ایران داشته باشیم.

شامل انرژی، حمل و نقل، بسته‌بندی و نیروی انسانی که حاشیه سود تولیدکنندگان را کاهش داده است. همچنین مشکلات تأمین مواد اولیه با کیفیت در داخل کشور و محدودیت‌های ناشی از تحریم‌ها فشار مضاعفی ایجاد می‌کند. از سوی دیگر، تغییر الگوی مصرف خانوار به دلیل کاهش قدرت خرید، روی میزان فروش داخلی نیز اثرگذار بوده است.

**صنعت غذا؛ با وجود این چالش‌ها، چه فرصت‌هایی برای رشد و توسعه این صنعت وجود دارد؟**

پاکدامن: خوشبختانه ظرفیت‌های مهمی پیش روی ماست. ایران بازار بزرگ و جوانی دارد و شیرینی و شکلات بخشی جدایی‌ناپذیر از فرهنگ مصرف خانواده‌های ایرانی است. علاوه بر این، تقاضا برای محصولات سالم‌تر و نوآورانه مثل شیرینی و شکلات کم‌قند، غنی شده یا ارگانیک رو به افزایش است که

**صنعت غذا؛ آقای پاکدامن، با توجه به شرایط اقتصادی کشور، وضعیت صنعت شیرینی و شکلات را چگونه ارزیابی می‌کنید؟**

پاکدامن: صنعت شیرینی و شکلات ایران علی‌رغم تمام دشواری‌ها همچنان یکی از بخش‌های پویا و پرطرفدار صنایع غذایی کشور است. جذابیت این صنعت هم برای مصرف‌کنندگان داخلی و هم برای بازارهای صادراتی باعث شده تولیدکنندگان، از جمله شرکت نادى، با وجود محدودیت‌ها همچنان برای ارتقای کیفیت و حفظ جایگاه خود تلاش کنند.

**صنعت غذا؛ مهم‌ترین چالش‌هایی که فعالان این حوزه با آن مواجه هستند، چیست؟**

پاکدامن: چند موضوع کلیدی وجود دارد. نخست، نوسانات شدید نرخ ارز که به‌طور مستقیم بر قیمت مواد اولیه وارداتی مانند کائو، اسانس‌ها و برخی افزودنی‌ها اثر می‌گذارد. دوم، افزایش هزینه‌های تولید

## علیرضا مروت پور: جنگ ۱۲ روزه نشان داد صنعت غذا ستون اصلی امنیت کشور است آزادسازی یارانه آرد تنها راه نجات صنعت نان

### مصاحبه اختصاصی با مدیرعامل شرکت نان آوران سیوس

علیرضا مروت پور، مدیرعامل شرکت نان آوران سیوس، در گفت‌وگویی با صنعت غذا به بررسی وضعیت نان‌های صنعتی و سنتی در کشور پس از «جنگ ۱۲ روزه» پرداخت و ضمن تحلیل فرصت‌ها و چالش‌های این حوزه، تأکید کرد: «این جنگ اگرچه حادثه‌ای تلخ و ناگوار برای کشور بود، اما یک نتیجه مثبت برای صنعت غذا داشت و آن اینکه دولت برای نخستین بار پس از چهار دهه باور کرد که صنعت غذا جایگاهی بسیار حیاتی در تأمین امنیت و آرامش مردم دارد.»



### نقش نان صنعتی در تأمین امنیت غذایی پس از جنگ ۱۲ روزه

مروت پور با اشاره به بحران توزیع نان در روزهای آغازین جنگ اظهار داشت: «از همان روز اول، مسئولان وزارت کشور، وزارت صمت، اتاق بازرگانی و استانداری‌ها به دنبال تأمین نان مورد نیاز مردم در مناطق تجمع یافته بودند. در آن شرایط، واحدهای صنعتی که تعدادشان به انگشتان یک دست هم نمی‌رسید، وارد میدان شدند و با تولید انبوه توانستند بخش اعظم مشکل نان کشور را برطرف کنند. این تجربه به دولت نشان داد که اگر صنعت غذا نبود، کشور حتی یک روز هم قادر به تأمین نیازهای اولیه مردم نبود.»

وی افزود: «همان‌طور که در انقلاب، جنگ تحمیلی، دوران تحریم‌ها و حتی در همین جنگ ۱۲ روزه دیدیم، صنعت غذا همیشه در کنار مردم ایستاده و توانسته نیازهای کشور را تأمین کند. امروز هم اگر مردم در تأمین مواد غذایی مشکل دارند، علت آن نبود کالا نیست، بلکه ناتوانی در خرید است؛ چراکه گوشت، مرغ، لبنیات و سایر محصولات غذایی در کشور به وفور موجود است.»

### چالش‌های صنعت نان؛ از یارانه تا ماشین‌آلات فرسوده

مدیرعامل شرکت نان آوران سیوس در ادامه به مهم‌ترین چالش‌های صنعت نان کشور پرداخت و گفت: «یکی از بزرگ‌ترین مشکلات فعلی، سیاست‌های یارانه‌ای دولت در حوزه آرد است. طی دهه‌ها، دولت‌ها نتوانسته‌اند جسارت آزادسازی قیمت آرد را داشته باشند. این موضوع باعث شده همه ذی‌نفعان این زنجیره ناراضی باشند؛ دولت به خاطر هزینه سنگین یارانه، کشاورز به دلیل پایین بودن درآمد، نانوایان به خاطر عدم صرفه اقتصادی، و در نهایت مردم که با کیفیت پایین نان مواجه‌اند. هیچ شغلی در کشور نیست که از صفر تا صد همه ذی‌نفعانش ناراضی باشند، اما صنعت نان امروز چنین وضعیتی دارد.»

وی افزود: «پرداخت یارانه آرد به شکل فعلی اشتباه محض است. اگر دولت آزادسازی را اجرا کند، بازار رقابتی شکل می‌گیرد و تولیدکنندگان برای ارائه بهترین کیفیت با مناسب‌ترین قیمت تلاش خواهند کرد. تنها در این شرایط است که می‌توان به بهبود واقعی کیفیت نان امیدوار بود.»

### مزایای نان‌های صنعتی و نیمه‌صنعتی برای مردم

مروت پور با اشاره به تغییر نگاه مردم به نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم گفت: «در دوران بحران، بسیاری از مردم به مصرف نان‌های صنعتی روی آوردند و دریافته‌اند که این نان‌ها علاوه بر ارزش غذایی بالاتر (به واسطه افزودن مکمل‌ها و دانه‌های مغزی)، ضایعات بسیار کمتری هم دارند. امکان خرید در حجم‌های مختلف و ماندگاری بیشتر نیز از مزایای این نان‌هاست. بنابراین این تصور که مصرف‌کنندگان نان‌های صنعتی جزو مردم کشور نیستند و نباید از یارانه آرد استفاده کنند، باطل شد.»

### لزوم نوسازی تجهیزات و حمایت از تولیدکنندگان

مدیرعامل شرکت نان آوران سیوس همچنین به مشکلات حوزه تجهیزات و ماشین‌آلات اشاره کرد و گفت: «بخش زیادی از ماشین‌آلات صنعت نان فرسوده و وارداتی هستند و جایگزینی یا بهسازی آن‌ها با موانع جدی مواجه است. از واردات گرفته تا مجوزهای متعدد وزارت صمت، جهاد کشاورزی و حتی مسائل بانکی، همه مانع نوسازی می‌شوند. این در حالی است که کیفیت تولید مستقیم به به روز بودن تجهیزات وابسته است. همچنین تأمین مواد اولیه‌ای مانند آنزیم‌ها همچنان دشوار و پرحالش است.»

مروت پور در پایان تأکید کرد: «تجربه جنگ ۱۲ روزه ثابت کرد که صنعت غذا و به‌ویژه صنعت نان، ستون اصلی امنیت غذایی کشور است. اما برای پایداری و توسعه این صنعت، دولت باید هرچه سریع‌تر سیاست‌های یارانه‌ای را اصلاح کند، مسیر نوسازی تجهیزات را هموار سازد و نگاه حمایتی جدی‌تری به واحدهای تولیدی داشته باشد. در غیر این صورت، بحران‌های آتی می‌تواند آسیب‌های جدی به صنعت نان و امنیت غذایی کشور وارد کند.»

## ماشین‌سازی یادگاری؛

### واحد نمونه صنایع غذایی ۱۴۰۳ و پیشگام نوآوری در ماشین‌سازی ایران

شرکت ماشین‌سازی یادگاری که بیش از سه دهه در طراحی و ساخت ماشین‌آلات صنایع غذایی و شیرینی و شکلات فعالیت می‌کند، موفق شد در سال ۱۴۰۳ به عنوان واحد نمونه و برتر ماشین‌سازی صنایع غذایی کشور از سوی وزارت صمت، معدن و تجارت انتخاب شود. علی یادگاری، مدیرعامل این مجموعه در گفت‌وگویی با ماهنامه صنعت غذا از عوامل این موفقیت، چالش‌های صنعت ماشین‌سازی، دستاوردهای حضور در نمایشگاه‌های بین‌المللی و چشم‌انداز آینده این صنعت سخن گفت.



یادگاری در پاسخ به پرسش درباره دلایل این انتخاب گفت: «کسب عنوان واحد نمونه نتیجه تلاش خانوادگی، همراهی همکاران متخصص، حمایت کارخانجات بزرگ صنایع غذایی و عنایت الهی بود. ما توانستیم با نوآوری در ساخت ماشین‌آلات مورد نیاز صنایع غذایی و شیرینی و شکلات، ایجاد اشتغال پایدار و افزایش ارزش افزوده در تولیدات، نقش موثری در توسعه این صنعت ایفا کنیم.»

وی در ادامه با اشاره به حضور فعال ماشین‌سازی یادگاری در نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات و نمایشگاه پک پروسس اظهار داشت: «این نمایشگاه‌ها فرصت بزرگی برای معرفی فناوری‌های نوین است. ما هر سال محصول یا فناوری تازه‌ای برای مشتریان و تولیدکنندگان رونمایی می‌کنیم و امسال نیز در نمایشگاه پک پروسس برنامه ویژه‌ای خواهیم داشت.»

مدیرعامل ماشین‌سازی یادگاری در بخش دیگری از سخنان خود به چالش‌های صنعت ماشین‌سازی کشور اشاره کرد و افزود: «تحریم‌ها، نوسانات ارزی، مشکلات واردات مواد اولیه و تجهیزات، و تشریفات پیچیده گمرکی، روند توسعه این صنعت زیربنایی را با موانع روبه‌رو کرده است. این شرایط برای فعالان صادق و زحمتکش این حوزه عادلانه نیست و امیدواریم که مسئولان با اصلاح رویه‌ها زمینه رشد بیشتر این صنعت را فراهم کنند.»

او درباره راهکارهای شرکت یادگاری برای عبور از این مشکلات گفت: «با تمرکز بر صادرات و حفظ بازارهای خارجی توانسته‌ایم بخش مهمی از مشکلات را مدیریت کنیم. متأسفانه فروش ریالی داخلی به دلیل طولانی بودن فرآیند تولید و نوسانات ارز چالش‌آفرین است و در بسیاری موارد موجب زیان می‌شود.»

یادگاری در پایان به چشم‌انداز آینده صنعت ماشین‌سازی غذایی پرداخت و خاطرنشان کرد: «اگر دولت به حمایت واقعی از تولید و زیربنای آن نپردازد و روابط بین‌المللی اصلاح نشود، صنایع با مشکلات بیشتری مواجه خواهند شد. ما امیدواریم موانع پیش‌روی تولیدکنندگان هرچه سریع‌تر برطرف شود تا همه فعالان این حوزه در آرامش و با انگیزه بیشتر برای توسعه و شکوفایی ایران تلاش کنند.»

## مدیرعامل شرکت سورین: چالش‌های صنعت شیرینی و شکلات، از کمبود نیروی انسانی تا محدودیت‌های ارزی

در شرایطی که صنعت غذا و شیرینی جات همچون دیگر صنایع کشور با محدودیت‌ها و مشکلات گسترده‌ای مواجه است، شرکت‌های فعال در این حوزه همچنان تلاش می‌کنند تا با وجود موانع، چرخه تولید و اشتغال را حفظ کنند. طاهره سخت‌باز، مدیرعامل شرکت سورین، در گفت‌وگو با صنعت غذا از مهم‌ترین چالش‌ها و دغدغه‌های صنعت شیرینی و شکلات سخن گفت و بر نقش روحیه نیروی انسانی و تسهیل قوانین در عبور از این بحران‌ها تأکید کرد.

مدیرعامل شرکت سورین با اشاره به اثرپذیری صنعت شیرینی و شکلات از شرایط عمومی اقتصاد کشور، تصریح کرد: «هرچند شکلات و شیرینی به دلیل نقش شادی‌آفرین در زندگی مردم و جایگاهش در سبد خانوار به راحتی حذف نمی‌شود، اما این صنعت نیز از مشکلاتی نظیر قطعی برق، بروکراسی اداری زمان‌بر، موزایی کاری در دستگاه‌های دولتی و موانع متعدد دیگر بی‌نصیب نمانده است.»

وی مهم‌ترین دغدغه صنعت را تأمین و حفظ نیروی انسانی متخصص عنوان کرد و گفت: «فرار مغزها و خروج نیروهای کارآموده از کشور موجب شده تا فرآیند جایگزینی و آموزش نیروهای جوان زمان‌بر باشد. علاوه بر این، نسل جدید تمرکز و حوصله کمتری نسبت به گذشته دارد که حفظ آن‌ها در مسیر تولید را دشوارتر کرده است.»

خانم دکتر سخت‌باز تأکید کرد: «نیروی انسانی نیز در همین جامعه زندگی می‌کند و فضای کلی جامعه، که مملو از ابهام و نبود چشم‌انداز روشن است، بر روحیه کارکنان اثر مستقیم دارد. در چنین شرایطی باید محیطی پرنشاط فراهم کرد، اهداف مشترک و تیمی را برای کارکنان ترسیم نمود و با قدردانی به موقع، انگیزه آن‌ها را برای حضور مؤثر در کار تقویت کرد.»

وی در ادامه با اشاره به مشکلات ارزی و محدودیت‌های واردات مواد اولیه گفت: «زمانی که مواد اولیه با کیفیت و به موقع تأمین نشود، نمی‌توان انتظار تولید مطلوب داشت. نقل و انتقالات بانکی پرهزینه و پریسک شده و گاهی و جوه ارسالی حتی به مقصد نمی‌رسد. این شرایط هزینه‌های مضاعفی را به صنعت و در نهایت جامعه تحمیل کرده است.»

مدیرعامل شرکت سورین ضمن تأکید بر لزوم حمایت واقعی از صنعتگران افزود: «امیدواریم قوانین و مقررات داخلی تسهیل شود تا صنعتگران که با عشق تولید می‌کنند بتوانند در کنار حفظ اشتغال، به موقع مالیات بپردازند و صادرات انجام دهند. همان‌طور که بنیانگذار گروه سولیکو، آقای سلیمانی تأکید دارند؛ راز بقای ما تولید، پرداخت مالیات و صادرات است.»



**MORSHED GOHAR Company**

تولید کننده انواع ماشین‌آلات نان‌های حجیم و نیمه حجیم کیک و شیرینی

کیلومتر ۲۵ جاده آبدلی، شهرک صنعتی خرم‌دشت  
سی‌متری اول، خیابان دوم شرقی، پلاک ۵۶\_۵۸

۰۲۱ - ۸۸۷۴۴۳۱۱  
morshedgohar.com

با اسانس های بلژیکی  
اصیل

۰۲۱-۶۶۲۶۲۷۰۱-۵  
  
**Golhaco.ir**

بنیانگذاری گلها ۱۳۹۷  
 تاسیس گلها ۱۳۱۸  
 ثبت گلها ۱۳۴۵  
 گلهای نوین ۱۳۸۰

  
 Since 1919  
 UNESCO HERITAGE  
 AND NOSTALGIC  
 BRANDS

اسکن کن!  
  
 باشگاه مشتریان

**گلها**  
 مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی

