

مدیرعامل شرکت «شکوه شادانجان»
در گفت‌وگو با «دنیای سبز»
طولانی بودن فرآیند اعطای
برخی مجوزها نظم بازار شیرینی
و شکلات را برهم زده است



طولانی بودن فرآیند اعطای برخی مجوزها موجب به هم خوردن نظم بازار شده است. حیدر توکلی شادانجان، عضو هیات مدیره اتحادیه صادرکنندگان شیرینی و شکلات و مدیرعامل شرکت تولیدی «شکوه شادانجان» (آرپود) در گفت‌وگو با خبرنگار «دنیای سبز» ضمن بیان این مطلب افزود: مواد اولیه و مشکلات ناشی از کمبود آن و قانون قدیمی و قویوم عرضه و تقاضا به طور مستقیم غیرمستقیم این صنعت را دچار مشکل و تحت تاثیر قرار می‌دهد.

وی افزود: عامل مستقیم کاهش عرضه جهانی و غیرمستقیم سختی و کند شدن نظام اداری کشور، طولانی بودن فرآیند اعطای برخی مجوزها موجب به هم خوردن نظم بازار شده و جریان چرخه ورود، تولید و فروش را مختل می‌کند و این حدیث مکرر سال‌ها فعالیت است. توکلی همچنین بیان کرد: چون مواد اولیه و نفت دولت در پیوسته روند آن را بسیار حایز اهمیت دانست افزود: این موضوع به علت نوسان مستمر بیش از حد کلیات در مورد آن صحبت شده، ولی اشاره به دو نکته ضروری است. اول دولت در این شرایط برای تولیدکنندگان نیست ایجاد کند و دوم رویکرد نگار از شرایط سازمان جهانی (WTO) به مسائل تکرار کند. مدیرعامل شرکت «آی‌سودا» افزود: شرکت «شکوه شادانجان» از نخستین واحدهایی است که در آذربایجان شرقی مجوز تولید شکلات را دریافت کرده و توجه، دقت در کیفیت، مشتری‌مداری از اصول اولیه و زیربنای این شرکت است که همین امر رمز موفقیت شرکت نیز محسوب می‌شود که به تبع آن در سال‌های ۱۳۷۷ و ۸۴، ۸۸ و ۸۵ به عنوان تولیدکننده نمونه استان و همچنین سال ۸۱ به عنوان کارآفرین نمونه انتخاب شده است.

وی در ادامه گفت‌وگوها و موفقیت‌های «آی‌سودا» در خاور میانه و کسب تندیس طلای موفقیت کیفیت توسط (BID) در اجلاس لندن (۲۰۰۳)، اجلاس نیویورک (۲۰۰۴) و اجلاس ایتالیا (۲۰۰۵) اشاره و تصریح کرد: باشگاه هم‌برن تجاری در سال ۲۰۰۳ در ایتالیا آی‌سودا را به عنوان بهترین نام تجاری انتخاب کرد. توکلی در ادامه تصریح کرد: رمز موفقیت شرکت «شکوه شادانجان» در تمام سال‌های فعالیت شرکت توجه به مقوله کیفیت بوده و همین امر نیز صادرات مستمر را به کشورهای خارجی برای شرکت به همراه داشته است.

مدیرعامل «شکوه شادانجان» ضمن بیان اینکه سهم بزرگی از بازار شکلات به خاطر کار تخصصی که بر روی شکلات انجام گرفته متعلق به شرکت «شکوه شادانجان» است، گفت: ولی به دلیل اینکه در حال حاضر امکان به رتبه‌بندی نیست اگر آی‌سودا اولین نباشد (که به‌رغم مدیران شرکت و کارکنان آن به خاطر تلاش شبانه‌روزی هست) در گروه یکی از ۵ شرکت که بیشترین سهم بازار را دارا می‌باشند قرار دارد. وی افزود: البته شرکت با تجزیه و تحلیل (SWOT) سعی دارد جایگاه خود را در مرحله اول در خاورمیانه توسعه دهد.

توکلی برگزاری سالانه نمایشگاه تخصصی شیرینی و شکلات را مثبت ارزیابی کرد و افزود: این نمایشگاه روند رو به رشدی داشته و قواعد و آثار مثبتی نیز بر آنها مترتب است، ولی اگر اهداف آنها را بررسی کنیم و با چگونگی عملکرد تطبیق دهیم فاصله قابل توجهی را مشاهده می‌کنیم. نقش نمایشگاهها بیش از آن چیزی که هست می‌تواند باشد، ولی مدیران برگزاری چون به یک روش ساده کرده‌اند وظایف خود را محدود در آن حیطه می‌بینند، در نتیجه با جهش و درگونی در این نمایشگاهها روبرو بینیم که البته شرایط منطقه‌ای کشور و روابط سیاسی نیز در این زمینه بی‌تاثیر نیست.

در پایان در رابطه با انجمن شیرینی و شکلات گفت: در رابطه با نقش مثبت و بالقوه آن جای بحث نیست، ولی فرهنگ کار جمعی در میان ما بسیار ضعیف است لذا این (NGO) نقش خود را به طور شایسته و پایسته انجام نمی‌دهد.

رئیس هیات‌مدیره انجمن صنفی ماکارونی در گفت‌وگو با «دنیای سبز»

تولید ماکارونی ۳۰ درصد افزایش می‌یابد

• سرویس گفت و گو

سال ۸۷ برای صنعت ماکارونی به آرامی آغاز نشد، مشکلات مربوط به تامین آرد، ناشی از افزایش قیمت جهانی گندم و خشکسالی داخلی و گرانی ۵۰ تا ۶۰ درصدی بهای آرد برای صنفی چون ماکارونی مساله چندان راحتی نبود که بتوان به سادگی از کنار آن گذشت. همین گرانی مواد اولیه... منجر به آن گشت تا در یکی، دو ماه نخست سال جاری تعدادی از کارخانه‌های تولیدکننده ماکارونی چند درصدی روی قیمت فروش محصول خود بکشند و همین مورد عاملی شد تا تعزیرات با آنها برخورد کند و مشکلات بسیاری در روند تولید ایجاد شود. انجمن صنفی ماکارونی در این شرایط سریعا وارد عمل شد و ضمن آنالیز جزیه‌جزء قیمت‌ها جلسه‌هایی را با سازمان حمایت و تنظیم بازار برگزار کرد تا آنها را در جریان چند و چون کار قرار دهد که این حضور به موقع کارساز شد و با تصویب افزایش ۱۰ درصدی قیمت آنها از آسیاب بیفتند. از این رو بی‌مناسبت ندیدیم تا پای صحبت‌های سیدمهدی آثاریان، رئیس هیات‌مدیره انجمن صنفی ماکارونی که از پیشکسوتان و با تجربه‌های کارخان دان صنعت غذای کشور است، بشنیم تا از جزئیات قیمت‌های مصوب ماکارونی در سال ۸۷ و دیگر برنامه‌های این صنف مطلع شویم. آنچه در پی می‌آید حاصل این گفت‌وگو است.

قیمت‌گذاری امسال صنعت ماکارونی چند ماهی چالش برانگیز شده بود، دلیل این چالش ناشی از چه عواملی بود و قیمت‌های تعیین شده چند درصد مطابق با خواسته صنعت بوده است؟ از ابتدای سال تا ۲۷ فروردین شرکت بازرگانی دولتی کساکان آرد مورد نیاز را با قیمت کیلویی ۳۱۰ تومان در اختیار صنعت قرار می‌داد، اما در همان موقع به کارخانه‌های آردسازی که گندم را تحویل می‌گرفتند اعلام کرده بود که این قیمت علی‌الحساب است و اگر لازم شد مابه‌التفاوت را می‌گیرد، اما چون سال‌های قبل هم این رویه بود و مابه‌التفاوتی گرفته نمی‌شد، اسسال هم تولیدکنندگان ماکارونی به همان عادت ماکارونی را به همان قیمت فروختند. تا اینکه در اواسط اردیبهشت تولیدکنندگان با وضعیتی روبرو شدند که مابه‌التفاوت قیمت آرد توسط دولت مطالبه شد، آرد هم قیمتش گران و ناپایب شد. در این شرایط گروهی از تولیدکنندگان قیمت جدیدی را محاسبه کردند که مختصری افزایش قیمت داشت و همین مساله سروصدا به پا کرد که جزا ماکارونی گران شده است، در حالی که در همین مدت قیمت آرد ۵۰ تا ۶۰ درصد گران تر شده بود.

دلیل این افزایش قیمت ناگهانی آرد ناشی از چه عواملی بود؟

افزایش قیمت جهانی گندم و خشکسالی در کشور موجب افزایش ناگهانی قیمت گندم و به تبع آن آرد شد و از کیلویی ۳۱۰ تومان به بالای ۴۵۰ گردید و افزایش قیمت یافت. در این شرایط ناچار به قیمت‌گذاری جدید شدیم و جلسه‌هایی را با سازمان حمایت مصرف‌کننده و ارگان‌های تنظیم بازار گذاشتیم که در این جلسه آنها هم از آنالیز قیمت‌های انجمن صنفی ماکارونی رضایت داشتند و نرخ معقولی، تصویب و اعلام شد. چه قیمت‌هایی برای سال جاری اعلام

شده است؟

قیمت‌ها برای سه وزن تعیین شد که این سه وزن بیشترین مصرف را دارد. بسته‌های ۷۰۰ گرمی بیش‌ترین مصرف ماکارونی را دارد که امسال ۹۰۰ تومان تعیین قیمت شد، بسته‌های ۵۰۰ گرمی صاف کیلویی ۶۵۰ تومان و بسته‌های ۹۰۰ گرمی که در استان‌ها و شهرستان‌ها بیش‌تر مصرف دارد کیلویی یک هزار تومان قیمت‌گذاری شد.

سایر وزن‌های تولیدی ماکارونی به چه قیمتی امسال عرضه می‌شود؟

مغیر از سه سایز وزن‌ها، به همین نسبت تعیین قیمت شود.

این قیمت‌ها بر مبنای چه میزان سود تصویب شده است؟

از آنجایی که سازمان حمایت و تنظیم بازار از صنایع ماکارونی خواستند که با افزایش قیمت ۱۰ درصد محاسبه شود، با وجود آنکه در محاسبات ما حداقل سود ۱۵ درصد لحاظ شده بود، ۱۰ درصد سود پیشنهادی آنها به توافق رسیدیم.

یکی دو ماه پیش تعدادی از تولیدکنندگان ماکارونی مشکل تعزیراتی پیدا کردند. این مشکل ناشی از چه بود؟

از سال‌ها قبل اعلام شده بود که فاصله قیمت‌ها در کارخانه تا مصرف‌کننده باید تابع یک معیار باشد. به عنوان مثال در مورد ماکارونی اعلام شده بود که ۲ درصد سود نصیب عمده فروش، ۱۰ درصد مغازه‌دار و خریدفروش و ۳ درصد هم جمع‌فروشی شود، اما تعزیرات و اداره بازرسی ۳ درصد عمده‌فروش و ۱۰ درصد تجمیع عوارض دینده گرفتند و اعلام کردند که تنها باید ۱۰ درصد محاسبه شود. همین اشتباه محاسبه منجر به بروز مشکلاتی برای تولیدکنندگان شد که پس از بررسی و رفع سوءتفاهم شد. البته برخی مواقع قیمت‌ها از شرب ۱۶

درصد هم بالاتر رفته بود که به دلیل حمل و نقل و مسایل مختلف بود.

مگن است است بیش‌تر توضیح دهید؟

ببینید مقرر شده بود که ۲ درصد به عمده‌فروش تعلق بگیرد، حال من سوالی می‌کنم مبنی بر اینکه آیا حمل و نقل عمده‌فروش تریز یا تهران باید به یک نحو محاسبه شود؟ این مساله دقیقا نقطه‌ای است که آنقدر نامشخص است صدای همه کارخانه‌ها را بلند کرده است و باید تعریف مشخصی برای آن انجام شود.

انجمن صنفی ماکارونی سال‌هاست روی افزایش سرانه مصرف کار می‌کند، آیا آسازاری از آخرین مصرف سرانه دارید؟

۶ تا کیلوگرم است.

آیا تولیدکنندگان ما ظرفیت تامین این حجم افزایش مصرف سرانه را دارند؟

اگر مصرف سرانه به ۱۰ تا ۱۲ کیلوگرم برسد تولیدکنندگان صنعت ماکارونی توان افزایش ظرفیت تولید را دارند.

انجمن صنفی ماکارونی طی یکسال گذشته خیلی کم سر و صدا بود، این سکوت ناشی از چه عواملی بود؟

قبول دارم که کمی کم سر و صدا بودیم، اما از این‌س به بعد تصمیم داریم در مقوله فرهنگسازي تلاش‌های بسیاری کنیم. غنی‌سازی ماکارونی طی سال‌های اخیر در این صنف باب شده است و در این مورد چه تنوعی در تولید به وجود آمده است؟

هم‌اکنون ماکارونی‌های غنی شده با آهن، ویتامین و سیسئوس تولید می‌شود و در این تولیدات ورود ماشین آلات مدرن و افزایش علاقه مردم افزایش محسوس داشته است. مصرف سرانه ایده‌آل در ایران نباید کمتر از ۱۰ تا ۱۲ کیلوگرم باشد، اما هم‌اکنون ۵/۵

مصرف سرانه ماکارونی در سال جاری با توجه به افزایش قیمت نرخی، ارتقای کیفیت تولیدات و ورود ماشین آلات مدرن و افزایش علاقه مردم افزایش محسوس داشته است.

مصرف سرانه ایده‌آل در ایران نباید کمتر از ۱۰ تا ۱۲ کیلوگرم باشد، اما هم‌اکنون ۵/۵

رئیس هیات‌مدیره شرکت کشت و صنعت «آریا» در گفت‌وگو با «دنیای سبز»

گرانی بی‌سابقه کلتش گندم صرفه اقتصادی تولید کمپوست را زیر سوال برده است

قیمت کلتش گندم از سال گذشته تاکنون سه برابر افزایش یافته و همین مساله صرفه اقتصادی تولید کمپوست (بستر زویش قارچ) را زیر سوال برده است.

سیدعلی رضوی، رئیس هیات‌مدیره شرکت کشت و صنعت «آریا» و بنیانگذار شرکت قارچ «مهرچین» در گفت‌وگو با خبرنگار «دنیای سبز» ضمن اعلام این مطلب اظهار داشت: قیمت کلتش گندم در سال گذشته کیلویی ۵۷۰ ریال بود، ولی هم‌اکنون این میزان به ۱۷۰۰ ریال به ازای هر کیلوگرم هم رسیده است.

وی با بیان اینکه مواد اولیه ارزان همواره به عنوان یکی از مزیت‌های کشت و پرورش قارچ در کشور محسوب می‌شده است افزود: حتی به تازگی برخی از فروشندگان کلتش قارچ‌آذای قبلی خود را نیز لغو کرده‌اند و کلتش را با قیمت‌های جدید و گران عرضه می‌کنند. رضوی خواستار رسیدگی مسوولان به این مشکل شد و وی خاطرنشان کرد: با توجه به فرآیند پیچیده تولید قارچ و روند افزایش قیمت آرد در بازار از سال‌های ابتدایی تولید، با مطمئن شدن توان گفت که قارچ تنها محصولی بوده که به ندرت در فصول مختلف سال دچار بحران رمشی و افزایش قیمت شده است. بنیانگذار روش نوین ساخت کمپوست در ایران (بونکر) اضافه کرد: استمرار در جهت فرهنگ مصرف و تلاش برای افزایش بازده تولید قارچ از جمله دلایلی بوده که توانسته قیمت این محصول را متعادل نگه دارد.

وی با اشاره به وجود مواد اولیه مرغوب و بسترهای مناسب برای تولید قارچ در کشور، گفت: شاید برخی کالاها یا محصولات تنها به‌نگاه اقتصادی تولید و عرضه شود، اما قارچ جزو آن دسته از محصولات کشاورزی است که در وهله نخست سلامت و تندرستی را برای جامعه به ارمغان می‌آورد، بنابراین حمایت از تولید این ماده غذایی با ارزش ضرورت دارد.

رضوی با بیان اینکه تولید قارچ در ایران سابقه چندانی ندارد، افزود: بنابراین اگر در برخی از واحدها ضعف‌هایی مشاهده می‌شود طبیعی است، ولی به طور کلی در این بخش تولیدکننده‌هایی که تلاش



شرکت «آریا» ظرفیت تولید ۱۴۴ هزار تن کمپوست فاز ۲ را داراست و می‌تواند نیاز ۷۰ واحد ۵۰۰ تنی قارچ را تامین کند.

بیشتری در راستای فعالیت‌های تولیدی به عمل آورده و اطلاعات به‌روزتری دارند، موفق‌ترند. وی خاطرنشان کرد: خوشبختانه زمینه‌های مناسبی فراهم شده تا اکثر واحدها بتوانند در سطح قابل قبولی با هم همکاری داشته باشند.



چگونه است؟

با توجه به افزایش جهانی قیمت گندم اقبال بیش‌تری به ماکارونی در سطح جهانی مشاهده می‌شود و صادرات ماکارونی ایران به افغانستان و چند کشور آفریقایی صورت گرفته است.

میزان تولید ماکارونی در سال گذشته چندر بوده است؟

با توجه به مصرف سرانه ۵ تا ۵/۵ کیلوگرم میزان تولید سال گذشته ماکارونی حدود ۴۰۰ هزار تن بوده است.

پیش‌بینی تولید امسال چندر است؟

امسال پیش‌بینی می‌کنیم بالغ بر ۵۰۰ هزار تن ماکارونی در کشور تولید شود که ۲۰ درصد افزایش تولید قابل پیش‌بینی است.

در پایان چه صحبتی با مسوولان دارید؟

ما کالاهای از سازمان حمایت نداریم، اما آنها خواهش داریم مشکل حمل و نقل و مابه‌التفاوت عمده‌فروشی در مناطق دورافتاده را لحاظ کنند.

مدیرعامل شرکت قارچ «مهرچین» با اشاره به اینکه در سال‌های اخیر مزارع قارچ خوراکی هر کدام با سلیقه و اطلاعات شخصی سرمایه‌گذار احداث شده است، اظهار داشت: بدون شک امکان استاندارد کردن چنین واحدهایی ضعیف است.

وی اضافه کرد: نظارت انجمن پرورش‌دهندگان قارچ خوراکی بر صدور پروانه‌های جدید تولید قارچ، منجر به رعایت اصول استاندارد گردیده و در نهایت به نفع سرمایه‌گذاران تمام شده است.

رضوی با اشاره به نقش تعاونی تولیدکنندگان قارچ در ایجاد مراکز فروش و هماهنگی واحدهای تولیدی، گفت: این تعاونی در مجموع به صنعت قارچ رونق بخشیده و توانسته در افزایش بازده تولید نیز سهم مناسبی داشته باشد.

وی خاطرنشان کرد: به هر حال تعاونی تولیدکنندگان قارچ در میان تعاونی‌های بخش کشاورزی از موفقیت بیشتری برخوردار بوده است.

رئیس هیات‌مدیره شرکت کشت و صنعت «آریا» در خصوص فعالیت‌های بزرگ‌تری واحد تولید کمپوست قارچ در خاورمیانه نیز گفت: تا قبل از افتتاح شرکت «آریا»، اکثر واحدهای تولید قارچ کمپوست مورد نیاز خود را در کنار واحد پرورش تهیه می‌کردند که این روش اصولی قارچ را مرمون تلاش رسانه‌ها و گروه‌هایی دانست ایجاد می‌نمود.

وی افزود: بنابراین چاره‌ای جز مجزا کردن سیاست ساخت کمپوست در محل پرورش قارچ نبود که در این راستا شرکت «آریا» پیشقدم شد و خوشبختانه در حال حاضر کمپوست تولیدی این مجموعه مطابق با استانداردهای جهانی و اروپا تهیه و در اختیار متقاضیان قرار می‌گیرد.

بنیانگذار روش نوین ساخت کمپوست در ایران (بونکر) تصریح کرد: شرکت «آریا»، ظرفیت تولید ۱۴۴ هزار تن کمپوست فاز ۲ را داراست و می‌تواند سالانه نیاز ۷۰ واحد ۵۰۰ تنی قارچ را تامین کند.

وی مصرف کنونی قارچ را مرمون تلاش رسانه‌ها و گروه‌هایی دانست که در زمینه ترویج مصرف این ماده غذایی فعالیت می‌کنند.

رضوی افزود: خوشبختانه این تلاش‌ها کارساز بوده و روز به روز سرانه مصرف قارچ در کشور افزایش است.