

تیترا خبر



علی توکل بیانی کار و مدیر عامل هلدینگ بین‌المللی آسمان دانش سلامت
دستاوردهای چشمگیر هلدینگ آسمان دانش سلامت در بازارهای داخلی و جهانی



مهندس محبوب خدایی مدیر عامل صنایع آذربایب تبریز
شرکت صنایع آذربایب تبریز بزرگترین تولیدکننده و عرضه‌کننده دستگاههای مدرن نانواایی در کشور

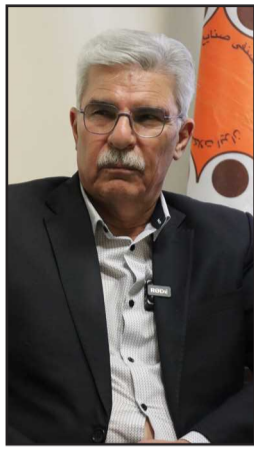


ظاهر دستخت بازر
مدیر بین‌رئیس شیرینی و شکلات سولیکو کاله
صادرات محصولات سولیکو کاله به بیش از ۲۰ کشور دنیا



ملیکا لطیفی، مدیر عامل شرکت ماندگار تجارت شیرین:

برگزاری بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات



جمشید معزای رئیس هیأت مدیره شرکت ماندگار تجارت شیرین:

نمایشگاه شیرینی و شکلات فرصتی برای معرفی توانمندی‌های داخلی و توسعه صادرات است



علی معین جهرمی رئیس ستاد برگزاری نمایشگاه بین‌المللی غلات، آرد و نان

استقبال مشارکت‌کنندگان از شانزدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات آرد و نان (IBEX2024)

بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات ایران
شماره اول
۲۸ الی ۳۱ شهریور ماه ۱۴۰۳

شانزدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX2024)
برگزارکننده: گروه تجارت اطلاعات ITG



آغاز به کار دو نمایشگاه تخصصی شیرینی و شکلات، غلات، آرد و نان با حضور گسترده شرکت‌های داخلی و خارجی

مراسم افتتاحیه بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات ایران و شانزدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX2024) روز چهارشنبه ۲۸ شهریور ماه با حضور محمد مهدی برادران، معاون وزیر صنعت، معدن و تجارت و جمعی از فعالان صنایع شیرینی و شکلات، غلات، آرد و نان در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار شد. در این دو رویداد نمایشگاهی بیش از ۵۷۰ شرکت داخلی و خارجی آخرین دستاوردها و توانمندی‌های خود را به مدت ۴ روز تا ۳۱ شهریورماه در معرض دید بازدیدکنندگان قرار می‌دهند.



تیترا خبر



دکتر سیداحمد رضا علایی طباطبایی مدیر عامل شرکت سهامی نمایشگاه‌های بین‌المللی
صنعت شیرینی و شکلات کشور مان محصولاتی قابل رقابت با انواع خارجی را تولید و صادر می‌کند



دکتر بهدی کریمی تهرانی ریاست هیأت مدیره و مدیر عامل صنایع غذایی و کشاورزی گلپا و گروه صنعتی آلام کاتی (MKT GROUP)
صد سال قدمت با همراهی سه نسل بالاترین تنوع محصول و اعتماد میلیون‌ها ایرانی رزم درخشش گلپا در صنعت غذای ایران است



سید یوسف قاضی عسگر مدیر عامل بیسکویت فرخنده خیر دادا
صادرات ۷۵ نوع بیسکویت به ۴۰ کشور دنیا

Golhacafe
Coming Soon
بزودی

UNESCO دارنده گواهی نام جهانی یونسکو در ایران
GOLHA LAND ۱۹۳۹
اسکن کنید با دستگاه مشتریان

مجمع صنایع غذایی و کشاورزی
گلها
۱۳۸۱

یک قرن از مزروعته تا سفره با گلها

golhaco



شرکت صنایع آذریاپ تبریز

تولیدکننده دستگاه‌های مدرن نانوائی



روتاری پلاس نان تافتون



دستگاه تمام اتوماتیک سنگ

روتاری پلاس نان لواش



آذریاپ پشرو در صنعت نان

طراح و سازنده ماشین‌آلات صنعت نان

www.Azaryap.com



مفتخریم که منتخب بهترین‌هاییم

- شماره‌های ثبت اختراع ۸۲۶۶۷ - ۳۰۵۶۷
- دارنده گواهینامه بین‌المللی ISO 9001
- دارنده گواهینامه بین‌المللی تخصصی نان ISO 6820
- استاندارد ملی ایران به شماره ۶۰۶۲۳۰۰۹۵۵ و ۶۰۷۳۲۹۷۹۷۵
- دارنده گواهینامه انجمن مدیریت ایران
- دارنده گواهینامه CE اروپا
- دارنده گواهینامه بین‌المللی BS ISO 10004
- دارنده گواهینامه رعایت حقوق مصرف‌کنندگان
- عضو انجمن تولیدکنندگان ماشین‌آلات پخت نان و شیرینی



آدرس کارخانه: آذربایجان شرقی، شهرستان هریس - شهرک صنعتی زرنق

تلفن: ۰۴۱ - ۴۳۴۴۷۰۰۱ - ۵ | ۰۹۱۴ ۱۳۰ ۸۹۸۲

Instagram: @Azaryap_co



امیدواریم این رویداد بتواند به پلتفرمی برای تبادل دانش و تجربیات بین تولیدکنندگان داخلی و خارجی تبدیل شود و در نهایت به ارتقای جایگاه ایران در صنعت شیرینی و شکلات جهان کمک کند.

آغاز به کار دو نمایشگاه تخصصی شیرینی و شکلات، غلات، آرد و نان با حضور گسترده شرکت‌های داخلی و خارجی



شوند. در حاشیه این نمایشگاه‌ها، برنامه‌های متنوعی برگزار می‌شود. این برنامه‌ها فرصتی ارزشمند برای تبادل دانش و تجربیات بین فعالان صنایع غذایی، افزایش بهره‌وری و ارتقای کیفیت محصولات فراهم می‌آورد.



معدن و تجارت و جمعی از فعالان صنایع شیرینی و شکلات، غلات، آرد و نان در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار شد. در این دو رویداد نمایشگاهی بیش از ۵۷۰ شرکت داخلی و خارجی آخرین دستاوردها و توانمندی‌های

پیام

دکتر سید احمد رضا علائی طباطبائی رئیس هیأت مدیره و مدیر عامل شرکت سهامی نمایشگاه‌های بین‌المللی ج.ا.ایران، صنعت شیرینی و شکلات کشورمان محصولات قابل رقابت با انواع خارجی را تولید و صادر می‌کند



دکتر سید احمد رضا علائی طباطبائی رئیس هیأت مدیره و مدیر عامل شرکت سهامی نمایشگاه‌های بین‌المللی جمهوری اسلامی ایران پیامی به مناسبت برگزاری بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی محصولات، مواد اولیه و ماشین آلات شیرینی و شکلات به شرح زیر صادر کرد:

صنعت شیرینی و شکلات از جمله صنایع بزرگ و پررونق جهان است که با توجه به تقاضای روز افزون مصرف‌کنندگان، به طور مداوم در حال رشد و توسعه است. این صنعت به دلیل تنوع محصولات، طعم‌های جذاب برای همه گروه‌های سنی، جایگاه ویژه‌ای در سبد مصرفی خانوارها دارد. با افزایش سطح زندگی و درآمد مردم در سراسر جهان، تقاضا برای محصولات شیرینی و شکلات نیز افزایش یافته است.

صنعت شیرینی و شکلات با ارائه طیف وسیعی از محصولات با طعم‌ها و شکل‌های مختلف، پاسخگوی سلیقه‌های متنوع مصرف‌کنندگان است. این صنعت فرصت‌های شغلی متعددی در زمینه تولید، بسته‌بندی، توزیع و فروش ایجاد می‌کند. استفاده از ماشین‌آلات پیشرفته و اتوماتیک در این صنعت، به افزایش سرعت تولید، کاهش هزینه‌ها، ارتقای کیفیت محصولات و افزایش بهره‌وری تولید کمک می‌کند. با توجه به تقاضای بالای این محصول در دنیا، میزان صادرات شیرینی و شکلات در سال‌های اخیر به طور قابل توجهی افزایش یافته است. رشد قابل ملاحظه صنعت شیرینی و شکلات در سال‌های اخیر در ایران این صنعت را به یکی از بخش‌های موفق اقتصاد تبدیل کرده است. صنعت شیرینی و شکلات کشورمان موفق شده نه تنها در بازار داخلی به خوبی عمل کند بلکه توانسته است محصولات قابل رقابت با انواع خارجی را تولید و صادر نماید. هر چند که با وجود ظرفیت‌های زیاد سهم کشورمان در بازار بزرگ صادراتی شیرینی و شکلات جهان همچنان اندک است، اما کارشناسان اذعان دارند در صورت برنامه‌ریزی مناسب و حمایت‌های دولت، رقم صادرات کشورمان می‌تواند از افزایش قابل توجه‌ای برخوردار گردد.

نمایشگاه‌ها در گسترش مناسبات تجاری با کشورها نقش ارزشمندی دارند. در دنیای امروز، مؤسسات تولیدی، صنعتی و شرکت‌های تجاری مشارکت در نمایشگاه‌های بین‌المللی را نوعی سرمایه‌گذاری تلقی می‌کنند که میزان بازده آن به مراتب بیشتر از سایر ابزارهای بازاریابی دیگری است که برای معرفی کالاها، صادراتی به مخاطبان و خریداران بالقوه به کار می‌رود.

بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی محصولات، مواد اولیه و ماشین‌آلات شیرینی و شکلات یکی از رویدادهای مهم نمایشگاهی منطقه غرب آسیا می‌باشد که سالانه با جمع‌آوری بیش از ۱۱ کشور جهان، از ۲۸ شهریورماه در تهران آغاز به کار می‌کند. این رویداد با محوریت معرفی نوآوری‌ها و توانمندی‌های صنایع شیرینی و شکلات، فرصتی برای نمایش آخرین دستاوردهای علمی و فناوری‌ها در این حوزه بمنظور انعقاد قراردادهای تجاری فراهم می‌نماید. اینجانب از تلاش‌هایی که از سوی جمع‌کنندگان این سازمان، انجمن‌ها و تشکل‌های فعال جهت برپایی این رویداد مهم بین‌المللی و بهبود کیفیت آن صورت گرفته صمیمانه قدردانی می‌نمایم و امیدوارم صاحبان این صنعت بتوانند با همکاری یکدیگر زمینه شکوفایی اقتصادی کشور را فراهم آورند.

خود را به مدت ۴ روز تا ۳۱ شهریورماه در معرض دید بازدیدکنندگان قرار می‌دهند. بازدیدکنندگان این نمایشگاه‌ها می‌توانند با طیف گسترده‌ای از محصولات و خدمات مرتبط با صنایع شیرینی و شکلات، غلات، آرد و نان آشنا

رئیس هیأت مدیره شرکت ماندگار تجارت شیرین گفت: امیدواریم با حل مشکلات این صنعت، صادرات یک میلیارد دلاری خود را احیا کنیم و بار دیگر شاهد رونق کسب و کار در صنعت شیرینی و شکلات باشیم. مغازه‌ای در گفت و گو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه با تأکید بر اهمیت برگزاری نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات در رونق این صنعت و معرفی محصولات و نوآوری‌های داخلی به بازارهای جهانی، اظهار داشت: امیدواریم این رویداد بتواند به پلتفرمی برای تبادل دانش و

تجربیات بین تولیدکنندگان داخلی و خارجی تبدیل شود و در نهایت به ارتقای جایگاه ایران در صنعت شیرینی و شکلات جهان کمک کند. مغازه‌های درباره وضعیت فعلی صنعت شیرینی و شکلات اظهار داشت: صنعت ما همچنان یکی از صنایع پیشرو در صنایع غذایی است و ما در حوزه‌های تولید، بسته‌بندی، ماشین‌آلات و تکنولوژی به‌روز هستیم. وی با اشاره به چالش‌های پیش‌روی صنعت شیرینی و شکلات، تأکید کرد: مشکلاتی در تأمین مواد اولیه، به‌ویژه



ملیکا لطیفی مدیر عامل شرکت ماندگار تجارت شیرین

نمایشگاه شیرینی و شکلات فرصتی برای معرفی توانمندی‌های داخلی و توسعه صادرات است

برگزاری بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات با حضور ۱۱ کشور خارجی



این همایش، پنل‌های تخصصی با محوریت صادرات و تولید برگزار می‌شود.

مرکز توسعه تجارت، نمایشگاه به شکل گسترده‌تری برگزار شود. همچنین همایشی با عنوان اجلاس بین‌المللی صنعت شیرینی و شکلات ایران همزمان با روز افتتاحیه در یکی از سالن‌های هتل استقلال برگزار خواهد شد. وی در این خصوص افزود: پیش‌بینی ما حضور ۴۰۰ تا ۴۵۰ نفر از میهمانان داخلی و خارجی از جمله نمایندگان دولت، اتاق بازرگانی، سفارتخانه‌ها و افراد کلیدی صنعت در این همایش است. همچنین در

مدیرعامل شرکت ماندگار تجارت شیرین درباره اهداف برگزاری این نمایشگاه بیان داشت: اهداف این رویداد شامل معرفی توانمندی‌های صنعت شیرینی و شکلات، بیان نوآوری‌ها و نمایش نقاط قوت شرکت‌های حاضر است. این نمایشگاه در سه بخش محصول، مواد اولیه و ماشین‌آلات برپا خواهد شد. وی اعلام کرد: امسال نسبت به سال گذشته برنامه‌های بیشتری در نظر گرفته شده است و تلاش شده با همکاری

بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات ایران با حضور گسترده شرکت‌های داخلی و خارجی از ۱۱ کشور جهان، از ۲۸ شهریورماه در تهران آغاز به کار می‌کند. این رویداد با محوریت معرفی نوآوری‌ها و توانمندی‌های صنایع شیرینی و شکلات، فرصتی برای نمایش آخرین دستاوردهای این صنعت در سطح ملی و بین‌المللی فراهم می‌آورد. مدیرعامل شرکت ماندگار تجارت شیرین در تشریح جزئیات برگزاری بیست و سومین

علی معین جهرمی رئیس ستاد برگزاری نمایشگاه بین‌المللی غلات، آرد و نان و مدیرعامل گروه تجارت و اطلاعات (ITG) در گفت و گو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه اظهار داشت: شانزدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX2024) از ۲۸ تا ۳۱ شهریورماه در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار خواهد شد. وی در تشریح جزئیات این رویداد گفت: این نمایشگاه در سالن‌های ۳۵، ۳۸، ۳۸A و ۳۸B فضای باز اطراف این سالن‌ها دایر خواهد بود. همچنین در این دوره از نمایشگاه، ۱۶۱ شرکت داخلی و خارجی از کشورهای ایران، دانمارک، فرانسه، ایتالیا، چین و ترکیه حضور خواهند داشت. معین جهرمی با برشمردن اهداف نمایشگاه گفت: فرهنگ سازی و اصلاح الگوی تولید و مصرف غلات، آرد و نان، افزایش سطح فعالیت‌های تجاری و سرمایه‌گذاری در صنعت غلات، آرد و نان، ایجاد بستر صادراتی در راستای حمایت از تولیدات داخلی و شرکت‌های دانش‌بنیان، بستر سازی لازم جهت ارائه حداکثری ظرفیت‌ها و توانمندی‌های شرکت‌های صنعت غلات، آرد، نان، ماکارونی و پاستا و ایجاد بستر تعامل و همکاری‌های بیشتر در صنعت آرد و نان کشور از جمله مهمترین برنامه‌های ما برای برگزاری این نمایشگاه است.

علی معین جهرمی رئیس ستاد برگزاری نمایشگاه بین‌المللی غلات، آرد و نان و مدیرعامل گروه تجارت و اطلاعات (ITG)

استقبال مشارکت کنندگان از شانزدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX2024)

افزودنی، ماشین‌آلات بسته‌بندی غلات، ماشین‌آلات فرآوری غلات، غلات خوراکی، مشتقات غلات خوراکی، ماکارونی، ماشین‌آلات تولید ماکارونی، ماشین‌آلات بسته‌بندی ماکارونی، مشاوران صنعت نان و غلات، لباس کار مرتبط و سایر صنایع وابسته در معرض دید بازدیدکنندگان قرار می‌دهند.



وی در ادامه گفت شرکت‌های حاضر در نمایشگاه آخرین دستاوردها و توانمندی‌های خود را در گروه‌های کالایی شامل نان صنعتی و نان شیرین، ماشین‌آلات پخت نان، انواع آرد، ماشین‌آلات آرد سازی، تولیدکنندگان خمیرمایه و بهبود دهنده، سیلو، تجهیزات کافه قنادی، تجهیزات آزمایشگاهی مرتبط، آنزیم‌های مصرفی در صنایع غذایی، امولسیفایرهای خوراکی، صنایع بسته‌بندی، سازمان‌ها و اتحادیه‌های مرتبط، دکوراسیون، قهوه، غلات

علی معین جهرمی رئیس ستاد برگزاری نمایشگاه بین‌المللی غلات، آرد و نان و مدیرعامل گروه تجارت و اطلاعات (ITG) در گفت و گو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه اظهار داشت: شانزدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX2024) از ۲۸ تا ۳۱ شهریورماه در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار خواهد شد. وی در تشریح جزئیات این رویداد گفت: این نمایشگاه در سالن‌های ۳۵، ۳۸، ۳۸A و ۳۸B فضای باز اطراف این سالن‌ها دایر خواهد بود. همچنین در این دوره از نمایشگاه، ۱۶۱ شرکت داخلی و خارجی از کشورهای ایران، دانمارک، فرانسه، ایتالیا، چین و ترکیه حضور خواهند داشت. معین جهرمی با برشمردن اهداف نمایشگاه گفت: فرهنگ سازی و اصلاح الگوی تولید و مصرف غلات، آرد و نان، افزایش سطح فعالیت‌های تجاری و سرمایه‌گذاری در صنعت غلات، آرد و نان، ایجاد بستر صادراتی در راستای حمایت از تولیدات داخلی و شرکت‌های دانش‌بنیان، بستر سازی لازم جهت ارائه حداکثری ظرفیت‌ها و توانمندی‌های شرکت‌های صنعت غلات، آرد، نان، ماکارونی و پاستا و ایجاد بستر تعامل و همکاری‌های بیشتر در صنعت آرد و نان کشور از جمله مهمترین برنامه‌های ما برای برگزاری این نمایشگاه است.

رضایت بازدیدکنندگان از نمایشگاه‌های بین‌المللی شیرینی، شکلات، نان و غلات

نمایشگاه‌ها، رشد صادرات محصولات ایرانی به کشورهای همسایه، چین و سایر بازارهای صادراتی عنوان شده است. در کنار آن، معرفی محصولات نوآورانه و جدید و افزایش تنوع و کیفیت تولیدات نیز مورد توجه قرار گرفته است. این نمایشگاه‌ها با توجه به حضور گسترده بازدیدکنندگان تجاری و فعالان این حوزه، به عنوان مهم‌ترین رویدادهای تجاری سال در صنعت غذا و شیرینی ایران شناخته می‌شوند و نقش مؤثری در توسعه صنعت و تجارت داخلی و بین‌المللی این حوزه ایفا می‌کنند.

مکان برگزار شده است. غرفه‌داران و بازدیدکنندگان در گفت و گو با خبرنگاران مل از رضایت خود نسبت به کیفیت برگزاری نمایشگاه ابراز خرسندی کرده‌اند. این رویدادها با فراهم کردن زمینه‌های گوناگون، به بهبود ارتباطات تجاری بین فعالان صنعت، تأمین‌کنندگان مواد اولیه، و تولیدکنندگان کمک شایانی می‌کند. همچنین، نمایشگاه‌های مذکور بستر مناسبی برای معرفی نوآوری‌های جدید در حوزه بسته‌بندی و آشنایی با ماشین‌آلات پیشرفته فراهم کرده‌اند. از دیگر مزایای این

آرد و نان است. این نمایشگاه‌ها که از مهم‌ترین رویدادهای صنایع غذایی کشور به شمار می‌روند، با استقبال کم‌نظیر متخصصان و بازدیدکنندگان از سراسر کشور همراه شده‌اند. به گزارش نشریه اقتصاد و نمایشگاه‌ها، نمایشگاه بین‌المللی تهران این روزها پذیرای بیست و سومین دوره نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات و ماشین‌آلات و مواد اولیه است که توسط شرکت ماندگار تجارت شیرین برگزار می‌شود. همچنین، شانزدهمین نمایشگاه صنعت غلات، آرد و نان همت گروه تجارت اطلاعاتتر همین



تهران، میزان بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی، شکلات، و شانزدهمین نمایشگاه صنعت غلات،

اقتصاد و سیاست
www.namayeshgahha.ir

ماهانامه بین‌المللی نمایشگاه‌های ایران
صاحب امتیاز، مدیر مسئول و سردبیر: بهزاد زرین پور
با همکاری:
روابط عمومی و امور بین‌الملل
شرکت سهامی نمایشگاه‌های بین‌المللی ج.ا.ایران
دفتر نشریه: اشرفی اصفهانی، بعد از نیاپش، ابتدای خیابان طالقانی، خیابان شهید سوری، پلاک ۲۹، طبقه اول. تلفن: ۴۴۸۰۲۰۴۱
www.namayeshgahha.ir - جاب: اندیشه برتر



Sorbon

سالن شماره ۶ ، غرفه شماره ۱۲

📷 sorbonsweet 📷 sorbon_professional





سید یوسف قاضی عسگر

نمایشگاه شیرینی و شکلات تهران، بزرگترین و مهم‌ترین نمایشگاه صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات در خاورمیانه است. از نظر تعداد بازدیدکننده و شرکت‌کننده و حتی کشورهای بازدیدکننده، این نمایشگاه جایگاه ویژه‌ای دارد.



مهر ماه ۱۴۰۳ | شماره ۴۶۴

www.namayeshgahha.ir

مهندس محبوب خدایی، مدیر عامل شرکت صنایع آذریاب تبریز مطرح کرد؛

شرکت صنایع آذریاب تبریز بزرگترین تولیدکننده و عرضه کننده دستگاههای مدرن نانوايي در کشور

مهندس محبوب خدایی، مدیر عامل شرکت صنایع آذریاب تبریز از سال ۱۳۸۰ با اختراع و تولید نخستین دستگاه نانوايي مدرن، کار خود را شروع کرد و با اختراع و تولید دستگاه‌های بیشتر فعالیت خود را در صنعت نان ادامه داد. همین هم باعث شد تا در نهایت در سال ۱۳۹۰ «آذریاب» به عنوان عرضه کننده پیشگام دستگاه‌های مدرن نانوايي جایگاه خود را در این صنعت مستحکم کند. امروزه شرکت صنایع آذریاب تبریز با علامت تجاری «آذریاب» بزرگترین تولیدکننده و عرضه کننده ماشین آلات مدرن نانوايي در سطح کشور است. این شرکت با داشتن بیش از ۵۰۰ نفر پرسنل بصورت مستقیم و بالغ بر ۲۰۰۰ نفر بصورت غیر مستقیم شامل نمایندگی‌های شهرهای مختلف کشور و همچنین سرویسکاران شرکت در بخش خدمات پس از فروش در استان آذربایجان شرقی، شهرستان هریس، شهرک صنعتی زرنق واقع شده است.



امیر ایمانی

واقع می شوند. مزیت دیگر شرکت آذریاب نسبت به سایر شرکتهای رقیب، خدمات رسانی و تامین قطعات گسترده ماشین آلات نانوايي در سراسر کشور است که از طریق شبکه گسترده نمایندگی و دفاتر فروش در سطح کشور انجام می شود.

او در ادامه این را هم گفت که در کنار تمام موارد گفته شده زیبایی و اشغال فضای کمتر از دیگر مزیت‌های دستگاه‌های تولیدی شرکت آذریاب است.

مدیرعامل شرکت صنایع آذریاب تبریز با تاکید بر اینکه در صنعت ماشین آلات نانوايي هیچ شرکتی به اندازه آذریاب، اقتصاد نانوايي و همچنین ضایعات نان را کاهش نداده است، یادآور شد: با این دستاوردها، نان لوش کشور در حال انقراض بود که جانی دوباره گرفت.

وی با اشاره به اینکه دستگاه تمام اتوماتیک نان بربری در دستور کار اصلی شرکت قرار دارد و به زودی از این دستگاه به صورت رسمی رونمایی می‌شود، گفت: دستگاه‌هایی که قرار است در شانزدهمین نمایشگاه صنعت نان و غلات رونمایی شود شامل دستگاه طرح جدید روتاری پلاس

آذریاب پیشرو در صنعت نان مهندس محبوب خدایی، مدیرعامل شرکت صنایع آذریاب تبریز در گفت‌وگو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه اظهار کرد: در حال حاضر این شرکت علاوه بر تولید و عرضه محصولات به داخل کشور، موفق به صادرات تولیدات خود به بیش از ۳۰ کشور دنیا از قبیل ترکیه، عراق، عمان، آذربایجان، ارمنستان، افغانستان، اتریش، قرقاقستان، اسر، قبرس، فرانسه، کانادا، استرالیا، آلمان، آمریکا، انگلستان، نیوزلند، روسیه و ... شده است.

وی با بیان اینکه مهمترین مزیت دستگاه‌های تولیدی آذریاب وجود عنصر نوآوری و به صرفه بودن آنها برای نانوايان است، افزود: زیرا شرکت آذریاب با تحقیق و توسعه سیستماتیک سعی کرده است دستگاه‌هایی اختراع کرده و تولید کند که هزینه‌های نانوايان را به طور قابل ملاحظه‌ای کاهش داده و اقتصاد نانوايان را بهبود بخشیده و ضایعات نان را به حداقل برساند.

مهندس خدایی یادآور شد: مزیت بعدی دستگاه‌های تولیدی شرکت آذریاب کیفیت و ماندگاری این محصولات است که در طول سال‌های مورد استفاده به خوبی فعالیت داشته و مورد استفاده

چالش‌هایی که شرکت آذریاب تبریز همیشه با آن مواجه بوده و انرژی مضاعفی را صرف آن می‌کند، نبود قانون قابل اجرا برای مقابله با شرکت‌ها و افرادی است که دستگاه‌های این شرکت را به آسانی کپی می‌کنند. همچنین مثل بسیاری از شرکت‌های فعال در کشور، عدم حمایت کافی و مناسب از سمت دولت نیز از دیگر چالش‌هاست

غلامرضا عالیان، مدیر عامل شرکت سایا شیمی پارت مطرح کرد؛

سایا شیمی پارت پیشگام در تأمین مواد اولیه با کیفیت است

شرکت سایا شیمی پارت، با بیش از ۳ دهه تجربه موفق در تأمین مواد اولیه صنایع شیمیایی، دارویی و غذایی، همواره در خدمت صنایع کشور بوده است. تیم متخصص این شرکت با بهره‌گیری از دانش فنی روز و ارتباطات گسترده بین‌المللی، تضمین کننده تأمین مواد اولیه با بالاترین کیفیت و مناسب‌ترین قیمت است. نشریه اقتصاد و نمایشگاه به مناسبت برگزاری بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات ایران با غلامرضا عالیان، مدیر عامل شرکت سایا شیمی پارت درباره فعالیت‌ها و چالش‌های این مجموعه به گفت و گو پرداخت:



غلامرضا عالیان

امیدواریم هر چه زودتر این مشکلات برطرف گردد. مدیر عامل سایا شیمی پارت با اشاره به حضور پررنگ این شرکت در نمایشگاه‌های تخصصی، گفت: در سال ۱۴۰۲ در نمایشگاه شیرینی و شکلات و نمایشگاه رنگ و رزین و پوشش‌های صنعتی شرکت داشتیم و در سال ۱۴۰۳ نیز در همین دو نمایشگاه حضور خواهیم داشت.

عالیان در پایان با تاکید بر لزوم برنامه‌ریزی دقیق و هدفمند برای حضور در نمایشگاه، هدف اصلی شرکت را نمایش توانمندی‌ها و دستاوردهای برجسته آن عنوان کرد. وی بر اهمیت ایجاد فضایی برای برقراری ارتباط مؤثر با مشتریان بالقوه و شرکای تجاری در

عالیان با اشاره به تاریخچه شرکت سایا شیمی پارت، تأسیس آن را در سال ۱۳۸۷ عنوان کرد و افزود: زمینه فعالیت اصلی ما بازرگانی و به طور خاص، واردات مواد اولیه غذایی، دارویی و شیمیایی مورد نیاز کارخانه‌های تولیدکننده در ایران است. تاکنون توانستیم بخشی از نیازهای صنعت را برآورده کنیم.

وی در خصوص مشکلات و چالش‌های پیش رو اظهار داشت: متأسفانه، مشکلات متعددی بر سر راه شرکت‌های بازرگانی ایجاد شده است که به ضرر صنعت و به خصوص کارخانه‌ها و کارگاه‌های کوچک تمام می‌شود.



سید یوسف قاضی عسگر، مدیر عامل بیسکویت فرخنده خبر داد؛

صادرات ۷۵ نوع بیسکویت به ۴۰ کشور دنیا

شرکت فرخنده با بیش از ۶۳ سال سابقه در صنعت تولید بیسکویت دستاوردهای قابل توجهی در حوزه تولید و صادرات داشته است. به طوری که این مجموعه تا کنون به بیش از ۴۰ کشور صادرات می‌کند و یک مجموعه تولیدی نیز در خارج از ایران راه‌اندازی کرده است. شرکت فرخنده حالا با ۱۷ طعم و ۷۵ نوع بیسکویت از لحاظ تنوع محصولات زیبا تر است. این مجموعه در حال حاضر نخستین تولیدکننده بیسکویت بدون قند واقعی در ایران است که با استانداردهای بین‌المللی نیز مطابقت دارد. در زمینه کیفیت و تنوع طعم‌ها، فرخنده به عنوان قوی ترین تولیدکننده بیسکویت ساده در ایران شناخته می‌شود و در صنعت بیسکویت، جزء سه تا پنج برند برتر کشور است.

در جلسات تصمیم‌گیری مرتبط با صادرات حضور دارد و به عنوان مشاور دولت فعالیت می‌کند. البته امیدواریم که به توصیه‌ها و مشورت‌های کنفدراسیون نیز بیشتر توجه شود.

او با بیان اینکه بهترین مدل برای توسعه صادرات در حال حاضر، تمرکز بر کشورهای همسایه و همچنین تولید و بسته‌بندی محصولات در کشورهای ثالث است، یادآور

شد: این روش می‌تواند یکی از بزرگترین فرصت‌ها برای صنعت شیرینی و شکلات باشد. مهندس قاضی عسگر با اشاره به اینکه مجموعه فرخنده امسال هم در بیست و سومین نمایشگاه شیرینی و شکلات حضور دارند، گفت: نمایشگاه شیرینی و شکلات تهران، بزرگترین و مهم‌ترین نمایشگاه صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات در خاورمیانه است. از نظر تعداد بازدیدکننده و شرکت‌کننده و حتی کشورهای بازدیدکننده، این نمایشگاه جایگاه ویژه‌ای دارد.

وی درباره محصولاتی که قرار است در این نمایشگاه رونمایی شود، اضافه کرد: در این نمایشگاه محصولات جدیدی معرفی می‌شوند از جمله کرکرها و اسنک‌های جدید و چند طعم مختلف برای محصولات گروه برند «جوی» که به زودی به بازار عرضه خواهند شد.



دلار بود، اکنون به ۲۰۰ تا ۱۸۰ میلیون دلار کاهش یافته است، ادامه داد: مسائل دیگری مانند نرخ ارز چندگانه، تعهدات ارزی و تولیدات داخلی کشورهای هدف مانند عراق و افغانستان نیز صادرات را تحت فشار قرار داده است. همچنین هزینه‌های سربار، بی‌ثباتی در تأمین انرژی، قوانین مالیاتی و دستمزدها نیز بر بهای تمام شده کالاها تأثیر منفی گذاشته‌اند و مزیت رقابتی این صنعت را کاهش داده‌اند.

مدیرعامل شرکت فرخنده همچنین با اشاره به خدماتی که کنفدراسیون صادرات به صادرکنندگان ارائه می‌دهد، افزود: کنفدراسیون صادرات به‌عنوان بزرگترین مرجع لابی‌گری در حوزه صادرات، تشکل‌های صنفی و تخصصی را گرد هم آورده و مشکلات و موانع صادراتی را با دولت در میان می‌گذارد. این کنفدراسیون

سید یوسف قاضی عسگر، مدیرعامل بیسکویت فرخنده در گفت‌وگو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه اظهار کرد: در سال‌های اخیر، بازار داخلی با چالش‌های زیادی مواجه شده است؛ از جمله کاهش قدرت خرید مردم و افزایش تمایل به محصولات سلامت محور. شرکت‌هایی که نتوانستند خود را با این تغییرات سازگار کنند، با کیفیت یا قیمت‌های خود را تنظیم نکردند، از بازار حذف شده یا در حال حذف شدن هستند.

وی درباره چالش‌های موجود در صنعت شیرینی و شکلات یادآور شد: در کنار همه چالش‌های داخلی، بزرگترین چالش، مسائل مربوط به صادرات و رفع تعهدات ارزی است که به کاهش صادرات منجر شده است. مهندس قاضی عسگر با بیان اینکه صادرات این صنعت در گذشته حدود ۱ میلیارد

کنفدراسیون صادرات به‌عنوان بزرگترین مرجع لابی‌گری در حوزه صادرات، تشکل‌های صنفی و تخصصی را گرد هم آورده و مشکلات و موانع صادراتی را با دولت در میان می‌گذارد. این کنفدراسیون در جلسات تصمیم‌گیری مرتبط با صادرات حضور دارد و به عنوان مشاور دولت فعالیت می‌کند. البته امیدواریم که به توصیه‌ها و مشورت‌های کنفدراسیون نیز بیشتر توجه شود

ذرت آجیلی برای اولین بار در ایران و جهان تولید شد

داوود الله وردی، مدیر عامل ذرت کوب سورنا، با اختراع دستگاهی نوین موفق به تولید ذرت آجیلی برای اولین بار در ایران و جهان شده است. این محصول جدید که با حفظ فیبر و کیفیت ذرت، طعم و تجربه‌ای متفاوت به بازار اسنک‌ها ارائه می‌دهد، توانسته توجه بازارهای جهانی را نیز به خود جلب کند. نشریه اقتصاد و نمایشگاه در جریان برگزاری بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات با داوود الله وردی، مدیر عامل شرکت ذرت کوب سورنا در فعالیت و برنامه‌های این مجموعه به گفت و گو پرداخت:



مرحله‌ای هستیم که به دنبال گسترش روزافزون صادرات به بازارهای جهانی هستیم». مدیرعامل ذرت کوب سورنا با اشاره به دستاوردهای صادراتی این مجموعه بیان داشت: «ما با موفقیت توانسته ایم محصولات خود را به بازار عراق صادر نماییم و نمونه‌های آزمایشی نیز به کشورهای عمان، امارات، افغانستان، روسیه، آذربایجان، ترکیه، آلمان و آمریکا ارسال شده است. هم‌اکنون در

بسته‌بندی‌های جدیدی است که نیازهای متنوع مشتریان را بهتر پاسخگو باشد». مهندس قاضی عسگر با اشاره به دستاوردهای صادراتی این مجموعه بیان داشت: «ما با موفقیت توانسته ایم محصولات خود را به بازار عراق صادر نماییم و نمونه‌های آزمایشی نیز به کشورهای عمان، امارات، افغانستان، روسیه، آذربایجان، ترکیه، آلمان و آمریکا ارسال شده است. هم‌اکنون در

داوود الله وردی، مدیر عامل ذرت کوب سورنا، با اختراع دستگاهی نوین موفق به تولید ذرت آجیلی برای اولین بار در ایران و جهان شده است. این محصول جدید که با حفظ فیبر و کیفیت ذرت، طعم و تجربه‌ای متفاوت به بازار اسنک‌ها ارائه می‌دهد، توانسته توجه بازارهای جهانی را نیز به خود جلب کند. نشریه اقتصاد و نمایشگاه در جریان برگزاری بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات با داوود الله وردی، مدیر عامل شرکت ذرت کوب سورنا در فعالیت و برنامه‌های این مجموعه به گفت و گو پرداخت:

در بخش دوم نیز برای اولین بار در ایران و حتی جهان، موفق به تولید ذرت آجیلی شده‌ایم. این محصول منحصر به فرد با بهره‌گیری از دستگاهی که توسط خود من اختراع شده است، ضمن حفظ کامل فیبر و کیفیت ذرت، تجربه‌ای جدید و لذیذ را به بازار اسنک‌ها عرضه می‌کند.»

وی با اشاره به حضور پررنگ شرکت در نمایشگاه شیرینی و شکلات امسال، هدف اصلی شرکت را معرفی محصولات جدید و گسترش بازار داخلی و خارجی عنوان کرد: «شرکت در راستای نوآوری در صنعت آرد و بلغور، در حال توسعه



است.»



دکتر کریمه تفرشی

صنایع غذایی گلها امروز با داشتن بیش از ۷۰۰ نوع محصول دارای بالاترین تنوع محصول در سبد غذایی خانوار می باشد و بیشترین گواهینامه‌های ملی و بین‌المللی و جوایز و افتخارات را در کشور کسب کرده است.

دکتر مهدی کریمی تفرشی ریاست هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها و گروه صنعتی آل ام کاتی (MKT GROUP):

صد سال قدمت با همراهی سه نسل بالاترین تنوع محصول و اعتماد میلیون ها ایرانی رمز درخشش گلها در صنعت غذای ایران است

مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها، با بیش از ۱۰۰ سال سابقه و متنوع ترین سبد غذایی ایران، یکی از برندهای محبوب و شناخته شده در بازار داخلی و خارجی است که افتخارات ملی و بین‌المللی بسیاری را کسب کرده است.

در سمت‌هایی از جمله ریاست هیات مدیره تعاونی تولید کنندگان 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 فعالیت دارد.

کشاورزی گلها با اشاره به ایجاد اشتغالزایی و توسعه بازارهای صادراتی عنوان کرد: امروز یک اشتغال آفرینی بزرگ چند هزار نفره در سطح کشور ایجاد کرده‌ایم. بعلاوه در حوزه صادرات نیز موفقیت چشمگیری داشته‌ایم و کشورهای استرالیا، کانادا، فرانسه، اتریش، بحرین، قطر، عمان، عراق، آلمان، انگلیس، گرجستان و از جمله کشورهای هستند که به آنها صادرات داشته‌ایم.

دکتر کریمی تفرشی اضافه کرد: کیفیت و رضایت مصرف کننده، اصلی ترین خط مندی همیشگی گلها بوده و هست. خلوص بالای محصولات، عطر و طعم منحصر بفرد و کیفیت درجه یک مواد اولیه از ویژگی‌های منحصر بفردی است که

کشاورزی گلها با اشاره به ایجاد اشتغالزایی و توسعه بازارهای صادراتی عنوان کرد: امروز یک اشتغال آفرینی بزرگ چند هزار نفره در سطح کشور ایجاد کرده‌ایم. بعلاوه در حوزه صادرات نیز موفقیت چشمگیری داشته‌ایم و کشورهای استرالیا، کانادا، فرانسه، اتریش، بحرین، قطر، عمان، عراق، آلمان، انگلیس، گرجستان و از جمله کشورهای هستند که به آنها صادرات داشته‌ایم.

دکتر کریمی تفرشی اضافه کرد: کیفیت و رضایت مصرف کننده، اصلی ترین خط مندی همیشگی گلها بوده و هست. خلوص بالای محصولات، عطر و طعم منحصر بفرد و کیفیت درجه یک مواد اولیه از ویژگی‌های منحصر بفردی است که

کشاورزی گلها با اشاره به ایجاد اشتغالزایی و توسعه بازارهای صادراتی عنوان کرد: امروز یک اشتغال آفرینی بزرگ چند هزار نفره در سطح کشور ایجاد کرده‌ایم. بعلاوه در حوزه صادرات نیز موفقیت چشمگیری داشته‌ایم و کشورهای استرالیا، کانادا، فرانسه، اتریش، بحرین، قطر، عمان، عراق، آلمان، انگلیس، گرجستان و از جمله کشورهای هستند که به آنها صادرات داشته‌ایم.

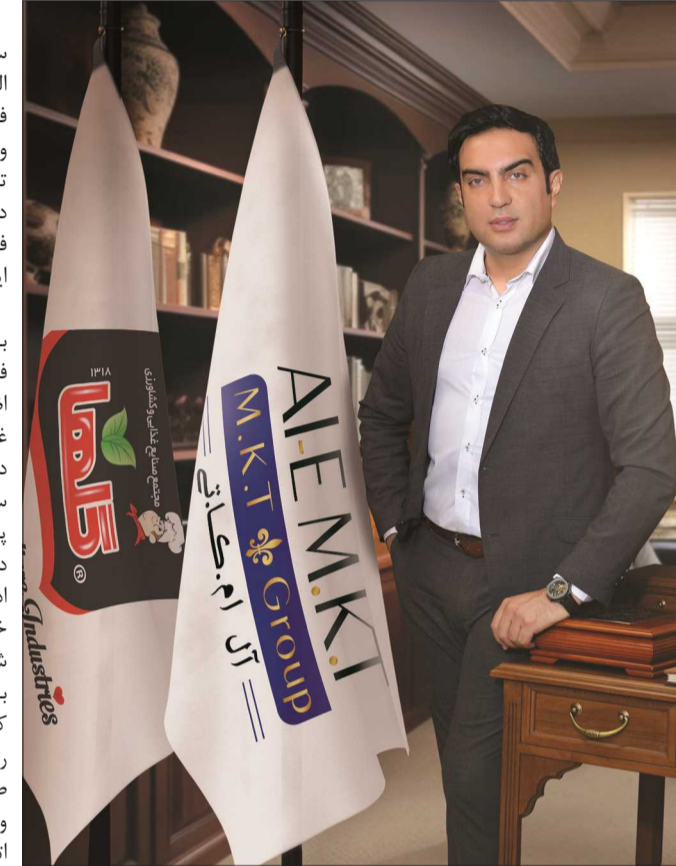
دکتر کریمی تفرشی اضافه کرد: کیفیت و رضایت مصرف کننده، اصلی ترین خط مندی همیشگی گلها بوده و هست. خلوص بالای محصولات، عطر و طعم منحصر بفرد و کیفیت درجه یک مواد اولیه از ویژگی‌های منحصر بفردی است که

بندی نمود. در آن دوره نسل اول گلها با توجه به مقتضای زمان و شرایط جامعه و نیاز آن دوره تصمیم مهمی گرفت، که آن مهم پایه‌گذار مجموعه‌ای عظیم و ماندگار امروزی گردیده است.

در سال ۱۳۴۵ نسل دوم این مجموعه فعالیت خود را آغاز نمود و هماهنگ با شرایط جامعه مسیر حرکت از تولید سنتی محصولات به سمت صنعتی شدن را طی کرد. تلاش‌های نسل دوم گلها به همت و تلاش مرحوم عبدالرضا کریمی تفرشی به ثمر نشست و این مجموعه شکلی صنعتی به خود گرفت. با حرکت به سمت جلو و گام نهادن در مسیر تکنولوژی نیاز به افکار و اندیشه‌های نو احساس شد و این درست زمانی بود که نسل سوم گلها

در حاشیه بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات، فرصتی دست داد تا گفت و گویی با دکتر کریمی تفرشی داشته باشیم. وی در این گفتگو به تشریح فعالیت‌ها و دستاوردهای این مجموعه پرداخت.

دکتر کریمی تفرشی با اشاره به تاریخچه فعالیت‌های این مجموعه اظهار کرد: مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها در سال ۱۳۱۸ به صورت سنتی فعالیت خود را از پله نوروژخان آغاز نمود. در آن دوره زمانی که ادویه جات و سبزیجات خشک در کاغذهای قیفی شکل به فروش می‌رسید، بنیان‌گذار گلها اولین کسی بود که از ملوان‌های روسی ناپلون‌های یک طرف دوخت خریداری و مواد غذایی را با کمک اتوهای ذغالی در آن بسته



علی توکلی، بنیان‌گذار و مدیر عامل هلدینگ بین‌المللی آسمان دانش سلامت:

دستاوردهای چشمگیر هلدینگ آسمان دانش سلامت در بازارهای داخلی و جهانی

هلدینگ آسمان دانش سلامت، با شروع فعالیت از صنعت شکر، اکنون به یک هلدینگ بزرگ تبدیل شده است که در حوزه‌های مختلفی فعالیت می‌کند. این شرکت با رویکردی بین‌المللی، به دنبال

اقتصاد و نمایشگاه به تشریح مسیر توسعه تجاری خود و چالش‌های پیش روی صنعت مواد غذایی ایران پرداخت.

برنج، روغن، رب و سس، به یکی از برندهای شناخته شده تبدیل شده است. همچنین، برند هدی ولست با ارائه طیف گسترده‌ای از نوشیدنی‌های انرژی‌زا، مالت، آیس کافی و سایر محصولات، سهم قابل توجهی از بازار را به خود اختصاص داده است.

علی توکلی به ظرفیت‌های بالقوه صنعت شیرینی و شکلات در ایران اشاره کرد و گفت: صنعت شکلات کشور ما علی‌رغم خودکفایی در تأمین مواد اولیه‌ای همچون شکر، با چالش‌هایی نظیر تولید پودر کاکائو با کیفیت و روغن‌های جایگزین روبرو است. فقدان کارخانه‌های مجهز جهت تولید پودر کاکائو با استانداردهای جهانی، یکی از عمده‌ترین موانع پیش روی این صنعت محسوب می‌شود. با این حال، شرکت ما با هدف رفع این کمبود و ارتقاء کیفیت محصولات داخلی، در طی ۱۸ ماه آینده اقدام به انتقال واحدهای تولید پودر کاکائو خود از امارات به ایران خواهد کرد. با عملیاتی شدن این طرح، گامی مهم در جهت توسعه صنعت شکلات کشور و افزایش سهم آن در بازارهای جهانی برداشته خواهد شد.

علی توکلی همچنین به وضعیت تولید نان در ایران پرداخت و اظهار داشت: صنعت نان ایران، با وجود پیشرفت‌هایی که داشته،

منجر به سرمایه‌گذاری و خرید ۸۵ درصد از سهام این شرکت شد. این اقدام، نقطه عطفی در جهت گسترش سید محصولاتمان بود و واردات مواد اولیه دیگری همچون CBS، CBE، CDR، روغن‌های جایگزین، کاکائو، پودر کاکائو، پودر قهوه، پودر نارگیل و ... را نیز به همراه داشت.

با گسترش قابل توجه بازار داخلی در حوزه شکلات، بیسکویت و رب و افزایش تقاضا برای محصولاتمان در کشورهای همسایه و اروپا، تصمیم به گسترش فعالیت‌هایمان در سطح بین‌المللی گرفتیم. در سال ۲۰۲۰، شرکت آسمان جمیل را در امارات تأسیس کردیم که با تمرکز بر تولید شکر و روغن و تجارت انواع مواد اولیه صنایع غذایی، به یکی از بازیگران اصلی این حوزه تبدیل شد.

همکاری با یک کارخانه هلندی منجر به راه‌اندازی برند کوکولست و عرضه پودر کاکائو با کیفیت به بازار شد. همچنین، با تأسیس شرکت مسترولت در اسپانیا، گامی بزرگ در جهت نفوذ به قلب بازار اروپا برداشتیم. تمامی این شرکت‌ها تحت پوشش هلدینگ عظیم آسمان دانش قرار گرفتند. در بازار داخلی ایران، برند شادولت با تمرکز بر عرضه محصولات غذایی با کیفیت از جمله



صنعت نان ایران، با وجود پیشرفت‌هایی که داشته، همچنان ۱۰ تا ۱۲ پله با استانداردهای فاصله دارد. در زمینه کیفیت، تنوع محصول و استفاده از مواد اولیه پایدار، همچنان جای پیشرفت بسیار است. وابستگی به واردات پایدارکننده‌ها، در حالی که ظرفیت تولید داخلی وجود دارد، یکی از چالش‌های اصلی است. با حرکت به سمت تولید نان ارگانیک و کاهش استفاده از افزودنی‌های شیمیایی، ضمن افزایش تنوع محصولات و تکثیر به خلاقیت متخصصان داخلی، می‌توانیم استانداردهای جهانی را در صنعت نان کشور پیاده‌سازی کنیم. در این صورت، ایران به یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان نان با کیفیت و متنوع در جهان تبدیل خواهد شد.



صنعت نان ایران، با وجود پیشرفت‌هایی که داشته، همچنان ۱۰ تا ۱۲ پله با استانداردهای فاصله دارد. در زمینه کیفیت، تنوع محصول و استفاده از مواد اولیه پایدار، همچنان جای پیشرفت بسیار است. وابستگی به واردات پایدارکننده‌ها، در حالی که ظرفیت تولید داخلی وجود دارد، یکی از چالش‌های اصلی است. با حرکت به سمت تولید نان ارگانیک و کاهش استفاده از افزودنی‌های شیمیایی، ضمن افزایش تنوع محصولات و تکثیر به خلاقیت متخصصان داخلی، می‌توانیم استانداردهای جهانی را در صنعت نان کشور پیاده‌سازی کنیم. در این صورت، ایران به یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان نان با کیفیت و متنوع در جهان تبدیل خواهد شد.

فرخنده

ما شادی می‌پزیم

به دنیای JOY خوش آمدید



JOY_BISCUIT 
WWW.LOTUSPOUYA.SHOP 

شرکت سایا شیمی پارت از سال ۱۳۸۷ فعالیت خود را در زمینه تهیه و توزیع مواد اولیه غذایی؛ دارویی و شیمیایی در خدمت صنایع کشور عزیزمان ایران می‌باشد.
شرکت سایا شیمی پارت به پشتوانه سابقه درخشان خود را واردات و تأمین مواد اولیه و همچنین همکاری با تولیدکنندگان بزرگ داخلی از جمله کیمیاگران امروز (نماینده انحصاری فروش مونوپروپیلن گلیکول در بخش غذایی) بعنوان یکی از قدرتمندترین شرکتهای تأمین کننده مواد اولیه غذایی می‌باشد.



www.sayachemco.com

tel:021-42356 fax:021-88513480 info@sayachemco.com



گروه رسانه‌های نمایشگاهی نمایار



namayeshgahha.ir



گزارش تصویری از نمایشگاه‌های در حال برگزاری



گروه رسانه‌های نمایشگاهی نمایار



namayeshgahha.ir



گزارش تصویری از نمایشگاه‌های در حال برگزاری













شازدهمین نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان (IBEX2024)
برگزارکننده: گروه تجارت اطلاعات ITC

شیرینی و شکلات ایران
تیم پشتیبان: موسسه تخصصی صنایع غذایی ایران


شماره اول: ۱۲۸۸ | شهرتیرماه ۱۴۰۳

- 
شیرین پسند علیشاه - سالن ۴
- 
شیرین - سالن ۲۷
- 
سولیکو کاله - سالن ۶
- 
سایا شیمی پارت - سالن D
- 
ذرت کوب سوریا - سالن ۷
- 
پایا صنعت سلیمی - سالن ۹A
- 
افلس اقدار صنعتگران - سالن ۹A
- 
شرکت صنایع آذربای تبریز - سالن ۲۸

شیرین شهید حشمتی - سالن ۲۷



فرکنده - سالن ۴۴A



صنایع غذایی و کشاورزی گلپا




هدیگ بین المللی آسمان دانش سلامت - سالن ۱۰A



سایا شیمی پارت - سالن D



سولیکو کاله - سالن ۶



شیرین - سالن ۲۷



شیرین پسند علیشاه - سالن ۴





سعيد صفا

تعهدات ارزی که دولت برای صادرکنندگان وضع کرده، فشار زیادی به ما وارد کرده است. این تعهدات و نوسانات ارز باعث شده تا صادرات، بهویژه پسته که محصول مهم صادراتی ایران است، با مشکل مواجه شوند.

سعید صفا مدیر عامل شرکت شورچین:

شورچین با هدف افزایش سهم بازار تولید و صادرات را گسترش می دهد

مدیر عامل شرکت شورچین با برنادرشین، از برنامه های گسترده این شرکت برای افزایش تولید و صادرات محصولات آجیل و خشکبار خبر داد. سعید صفا، مدیر عامل شرکت شورچین، در گفت و گویی با نشریه اقتصاد و نمایشگاه به معرفی شرکت و فعالیت های آن پرداخت.



کیفیت برخوردار هستند. مدیرعامل شورچین در زمینه توسعه و صادرات، اشاره کرد: علاوه بر صادرات محصولات به کشورهای عراق، امارات، عمان، آذربایجان و ارمنستان، در آینده نزدیک شاهد گسترش سبد محصولات خود با بهره گیری از خشک و تنقلات خواهیم بود. خطوط تولید تمام اتوماتیک، محصولاتی را به صورت کاملاً بهداشتی و بدون تماس دست بسته بندی می کنیم. تمامی محصولات قبل از بسته بندی، از نظر آفات و کیک مورد آزمایش قرار می گیرند تا از کیفیت بالای آن ها اطمینان حاصل شود. سعید صفا در ادامه با اشاره به مزیت رقابتی محصولات شرکت، افزود: ما با بهره گیری از پیشرفته ترین تجهیزات خودکار و سیستم های کنترل کیفیت، محصولاتی با بالاترین استانداردها عرضه می کنیم. با اتکا بر این فناوری ها، موفق شده ایم تا محصولاتمان را عاری از هرگونه نقص به دست مصرف کنندگان برسانیم. تمامی مراحل تولید نیز تحت نظارت دقیق سازمان غذا و دارو انجام می شود تا اطمینان حاصل شود که محصولات از بالاترین سطح

وی با اشاره به فعالیت های این مجموعه بیان کرد: شرکت شورچین با برند تجاری راشین از سال ۱۳۷۸ تاسیس شده و از سال ۱۳۸۲ به صورت صنعتی به تولید و عرضه محصولات خود پرداخته است. مجموعه ما در حوزه فرآوری و بسته بندی بهداشتی آجیل و خشکبار تخصص دارد و با بهره گیری از خطوط تولید تمام اتوماتیک، محصولات را به صورت کاملاً بهداشتی و بدون تماس دست بسته بندی می کنیم. تمامی محصولات قبل از بسته بندی، از نظر آفات و کیک مورد آزمایش قرار می گیرند تا از کیفیت بالای آن ها اطمینان حاصل شود.

سعید صفا در ادامه با اشاره به مزیت رقابتی محصولات شرکت، افزود: ما با بهره گیری از پیشرفته ترین تجهیزات خودکار و سیستم های کنترل کیفیت، محصولاتی با بالاترین استانداردها عرضه می کنیم. با اتکا بر این فناوری ها، موفق شده ایم تا محصولاتمان را عاری از هرگونه نقص به دست مصرف کنندگان برسانیم. تمامی مراحل تولید نیز تحت نظارت دقیق سازمان غذا و دارو انجام می شود تا اطمینان حاصل شود که محصولات از بالاترین سطح

علاوه بر صادرات محصولات به کشورهای عراق، امارات، عمان، آذربایجان و ارمنستان، در آینده نزدیک شاهد گسترش سبد محصولات خود با بهره گیری از خشک و تنقلات خواهیم بود. برای تحقق این هدف، ساخت سالنی به مساحت پنج هزار متر مربع در دستور کار قرار دارد که گام مهمی در جهت رشد و توسعه شرکت محسوب می شود.

مدیرعامل شرکت شورچین در توضیح داد: شرکت در حال گسترش صادرات به کشورهای دیگر و شناسایی بازارهای جدید است. همچنین، موفق به صادرات محصولات خود به کشورهای آذربایجان، ترکیه، قزاقستان، تاجیکستان، ازبکستان و روسیه شده ایم. یکی از برنامه های اصلی شرکت، حضور در نمایشگاه های بین المللی از جمله امارات،

حسین فیروزان، مدیر عامل شرکت اطلس صنعتگران:

گسترش فعالیت های صادراتی شرکت اطلس صنعتگران

حسین فیروزان، مدیر عامل شرکت اطلس صنعتگران، از برنامه های توسعه ای این شرکت در حوزه صادرات و حضور در نمایشگاه های بین المللی خبر داد. این شرکت تاکنون موفق به صادرات محصولات خود به چندین کشور منطقه شده است. نشریه اقتصاد و نمایشگاه به مناسبت برگزاری بیست و سومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات با مدیر عامل شرکت اطلس صنعتگران درباره فعالیت ها و برنامه های این شرکت به گفت و گو پرداخته است:



حسین فیروزان در تشریح فعالیت های این مجموعه اظهار داشت: ما از سال ۱۳۹۴ فعالیت خود را در زمینه ساخت ماشین آلات صنایع غذایی آغاز کردیم و تاکنون موفق طراحی و راه اندازی نزدیک به ۶۰ خط تولید و فرود حدود ۱۵ خط تولید متنوع محصولات آردی از جمله بیسکویت، کیک های لایه ای و کلوچه شده ایم.

فیروزان در خصوص برنامه های توسعه شرکت توضیح داد: شرکت در حال گسترش صادرات به کشورهای دیگر و شناسایی بازارهای جدید است. همچنین، موفق به صادرات محصولات خود به کشورهای آذربایجان، ترکیه، قزاقستان، تاجیکستان، ازبکستان و روسیه شده ایم. یکی از برنامه های اصلی شرکت، حضور در نمایشگاه های بین المللی از جمله امارات،



ایجاد ارتباطات مؤثر با مشتریان بالقوه و توسعه شبکه فروش در سطح بین المللی است. ما معتقدیم که نمایشگاه ها فرصتی مناسب برای معرفی برند شرکت، شناسایی نیازهای مشتریان و ارائه راهکارهای مناسب برای آن ها هستند. علاوه بر این، این رویدادها فرصتی مناسب برای آشنایی با آخرین نوآوری ها و روندهای بازار هستند که به ما کمک می کند تا محصولات و خدمات خود را با توجه به نیازهای روزافزون بازار به روزرسانی کنیم.

وی در پایان به چالش ها و مشکلات پیش روی شرکت اشاره کرد و گفت: شرکت با چالش های متعددی نیز مواجه است. از مهم ترین این چالش ها می توان به مشکلات ناشی از تحریم ها و واردات قطعات مورد نیاز اشاره کرد که روند تولید را با موانع جدی مواجه کرده است. علاوه بر این، همکاری ناکافی برخی سازمان ها از دیگر موانع بر سر راه به شمار می آید.

شرکت شیرین شهد حشمتی
تولیدکننده شکلات های صنعتی و شکلات های تلخ و کرم کاکائو نوتلا برای مصرف قنادی

anyen **آنیه** **ZHUBA**

www.anyenchocolate.com

راشین RASHIN

Rashin
PRODUCT OF SHOURCHIN

محصول از شورچین
بامزه تر از آجیل

نمایشگاه شیرینی و شکلات سالن شماره ۲۷
غرفه ۹ «راشین شرکت شورچین»

09308226646
shourchin_nuts

بیورب



طاهره
سخت‌باز

در حال حاضر، حدود ۲۷ هزار نفر در گروه سولیکو مشغول به کار هستند و تنها در بخش شیرینی و شکلات، ۷۵۰ نفر به صورت مستقیم فعالیت دارند. تمرکز ما بر تولید محصولات با کیفیت بالا و استفاده از تکنولوژی روز دنیا است.

طاهره سخت‌باز، مدیر بیزینس شیرینی و شکلات سولیکو کاله:

صادرات محصولات سولیکو کاله به بیش از ۲۰ کشور دنیا

مدیر بیزینس شیرینی و شکلات سولیکو کاله با برند سورین، در مصاحبه‌ای به تشریح روند رشد و توسعه سبد محصولات این گروه پرداخته و از برنامه‌های گسترده آن‌ها در زمینه تولید و صادرات محصولات جدید خبر داد. وی با اشاره به اهمیت این صنعت در ایران و جهان، گفت: مجموعه سولیکو کاله با فعالیت در حوزه محصولات لبنی و شیرینی شکلات، محصولات خود را به بیش از ۲۰ کشور دنیا صادر می‌کند.



در مقایسه با داخل کشور، سورین در بازارهای صادراتی، به ویژه کشورهای CIS نظیر روسیه یا آذربایجان شناخته شده‌تر است. ما با ارائه طیف گسترده‌ای از محصولات، نیازهای متنوع صنایع غذایی این کشورها را برآورده می‌کنیم

بین‌المللی در دست تولید هستند. هدف ما آشنایی مردم ایران با محصولات با کیفیت جهانی و کمک به سلامت، به ویژه کودکان و نوجوانان است. طاهره سخت‌باز همچنین به رشد اشتغال‌زایی در این مجموعه اشاره کرد و گفت: در حال حاضر، حدود ۲۷ هزار نفر در گروه سولیکو مشغول به کار هستند و تنها در بخش شیرینی و شکلات، ۷۵۰ نفر به صورت مستقیم فعالیت دارند. تمرکز ما بر تولید محصولات با کیفیت بالا و استفاده از تکنولوژی روز دنیا است.

او افزود: سولیکو کاله، نامی آشنا در سبد غذایی خانوارهای ایرانی و بسیاری از کشورهای جهان است. این مجموعه با دارا بودن پلتفرم صادراتی گسترده، محصولات خود را به کشورهای مختلف CIS و سایر نقاط جهان صادر می‌کند. همچنین خط تولید شیرینی و شکلات، که حدود یک دهه پیش به خانواده محصولات این مجموعه اضافه شد، با رشد چشمگیری همراه بوده است. سرمایه‌گذاری‌های کلان صورت گرفته در این بخش، نوید بخش آینده‌های روشن و ارائه محصولات متنوع‌تر به مصرف‌کنندگان است.

وی همچنین از برنامه‌های آینده این گروه در توسعه سبد محصولات جدید خبر داد و بیان کرد: محصولات جدید با استفاده از تکنولوژی پیشرفته و مطابق با استانداردهای

وی در ادامه تصریح کرد: در مقایسه با داخل کشور، سورین در بازارهای صادراتی، به ویژه کشورهای CIS نظیر روسیه یا آذربایجان شناخته شده‌تر است. ما با ارائه طیف گسترده‌ای از محصولات، نیازهای متنوع صنایع غذایی این کشورها را برآورده می‌کنیم. وی در پایان گفت: همواره مدیریت مجموعه جناب آقای سلیمانی بر این نکته تاکید داشته‌اند که تحت هیچ شرایطی نباید از کیفیت غافل شد و از استانداردها کوتاه آمد. هدف ما عرضه سبدهای کاملاً باکیفیت به بازار داخلی است.

وی همچنین از برنامه‌های آینده این گروه در توسعه سبد محصولات جدید خبر داد و بیان کرد: محصولات جدید با استفاده از تکنولوژی پیشرفته و مطابق با استانداردهای

شرکت مهندسی فرارنگ

Fararang Engineering & Exhibition Company

- طراحی و ساخت غرفه‌های نمایشگاهی با بهترین کیفیت در سراسر کشور
- عضورسمی انجمن غرفه‌سازان
- دارای گرید A نمایشگاهی
- طراحی و اجرای دکوراسیون داخلی
- ساخت تیزرهای تبلیغاتی با مجوز بخش تلویزیونی

100%



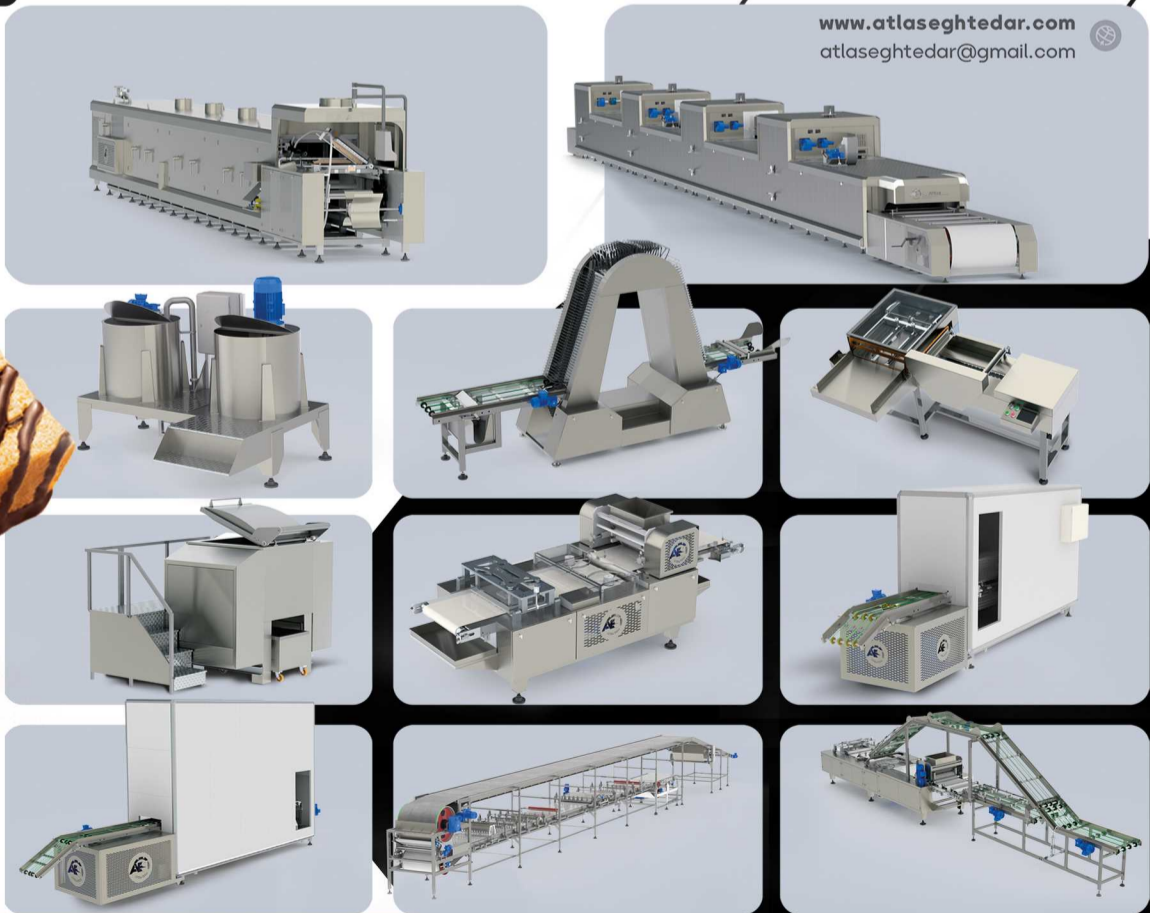
☎ (+۹۸) ۲۱-۸۸۵۱۵۸۲۹
 (+۹۸) ۲۱-۸۸۵۱۵۸۳۰
 (+۹۸) ۲۱-۸۸۵۱۵۸۳۱
 ☎ (+۹۸) ۹۱۲۲۱۱۵۰۱۸
 ✉ info@Fararangco.com
 🌐 www.Fararangco.com
 📍 سهروردی، شمالی، خیابان پالیزی، غربی - واحد ۱۶
 ساختمان پالیز پلاک ۷۶، طبقه ۵، واحد ۱۶

ATLAS EGHTEGAR SANATGARAN

Manufacturer of machinery for food industry

سازنده ماشین آلات صنایع غذایی

اطلس اقتدار صنعتگران



www.atlaseghtedar.com
 atlaseghtedar@gmail.com

تبریز، شهرک صنعتی بعثت
 خیابان مقیمی شمالی
 خیابان صنعت ۲، کوی پارت صنعت
 تلفن کارخانه:
 ۰۹۱۴ ۵۲۹ ۹۴ ۵۶ - ۰۹۱۴ ۳۱۰ ۶۰ ۸۸ - ۰۹۱۴ ۳۱۰ ۶۰ ۸۹
 تلفن واحد فروش: ۰۹۱۴ ۵۲۹ ۹۴ ۵۶

طرح: عالی همت ۰۹۱۴۳۳۳۷۹۸



مزه‌ها

انتخاب

کن!

رو

ذرت کوب
وریا
سالن ۷ غرفه ۶



مهندس شهرام سلیمی

به دلیل محدودیت‌های بانکی، بسیاری از مشتریان خارجی نمی‌توانند از روش‌های معمول پرداخت استفاده کنند و این باعث کاهش اعتماد و سختی در انجام معاملات می‌شود. همچنین نوسانات شدید ارز و تغییرات مداوم قوانین از دیگر چالش‌های بزرگ مادر زمینه تامین مواد اولیه و انجام تعهدات در قراردادهای است.

مهندس شهرام سلیمی، مدیرعامل شرکت پایا صنعت سلیمی:

نمایش توانمندی‌های شرکت پایا صنعت سلیمی

در بیست و سومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات

شرکت پایا صنعت سلیمی با سال‌ها تجربه در طراحی و ساخت سیستم‌های اتوماسیون برای صنایع مختلف، از جمله صنایع غذایی (نان و شیرینی)، توانسته است جایگاهی ممتاز در بازارهای داخلی و خارجی به دست آورد.



مهندس شهرام سلیمی، مدیرعامل شرکت پایا صنعت سلیمی از مدیران سابقه و تحصیل کرده در حوزه مهندسی مکانیک است که با توجه به تخصص و تجربه بالا، بسیاری از طرح‌های شرکت، توسط وی طراحی و با بهره‌گیری از آخرین دستاوردهای فنی و استانداردهای جهانی ساخته شده‌اند.

وی در گفت و گو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه، با اشاره به سابقه طولانی شرکت، توضیح داد: ما کار خود را در سال ۱۳۸۴ با تولید ماشین‌آلات نیمه‌اتوماتیک آغاز کردیم، زمانی که اتوماسیون صنعتی هنوز چندان رایج نبود. اما با پیشرفت تکنولوژی و افزایش تقاضای بازار، به سرعت به سمت طراحی و تولید ماشین‌آلات تمام اتوماتیک حرکت کردیم. از سال ۱۳۸۹ به‌طور جدی وارد حوزه طراحی خطوط تولید کامل شدیم و در این زمینه پیشرو بودیم. در سال ۱۳۹۰، اولین خط تولید تمام اتوماتیک کاپ کیک در ایران را راه‌اندازی کردیم.

وی در ادامه افزود: در پاسخ به افزایش تقاضا و تغییرات بازار، تمرکز خود را بر تولید دستگاه‌های بزرگ‌تر و پیشرفته‌تر قرار دادیم. این تصمیم، ما را قادر ساخت تا از ساخت ماشین‌آلات کوچک خارج شده و با تکیه بر توانمندی‌های داخلی، خطوط تولیدی بزرگ‌تر و پیچیده‌تر را طراحی، ساخته و بهینه‌سازی نماییم. امروزه، حتی امکان تولید دستگاه‌های سفارشی مطابق نیاز مشتریان نیز برای ما فراهم است.

مهندس شهرام سلیمی، مدیرعامل شرکت پایا صنعت سلیمی از مدیران سابقه و تحصیل کرده در حوزه مهندسی مکانیک است که با توجه به تخصص و تجربه بالا، بسیاری از طرح‌های شرکت، توسط وی طراحی و با بهره‌گیری از آخرین دستاوردهای فنی و استانداردهای جهانی ساخته شده‌اند.

وی در گفت و گو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه، با اشاره به سابقه طولانی شرکت، توضیح داد: ما کار خود را در سال ۱۳۸۴ با تولید ماشین‌آلات نیمه‌اتوماتیک آغاز کردیم، زمانی که اتوماسیون صنعتی هنوز چندان رایج نبود. اما با پیشرفت تکنولوژی و افزایش تقاضای بازار، به سرعت به سمت طراحی و تولید ماشین‌آلات تمام اتوماتیک حرکت کردیم. از سال ۱۳۸۹ به‌طور جدی وارد حوزه طراحی خطوط تولید کامل شدیم و در این زمینه پیشرو بودیم. در سال ۱۳۹۰، اولین خط تولید تمام اتوماتیک کاپ کیک در ایران را راه‌اندازی کردیم.

وی در ادامه افزود: در پاسخ به افزایش تقاضا و تغییرات بازار، تمرکز خود را بر تولید دستگاه‌های بزرگ‌تر و پیشرفته‌تر قرار دادیم. این تصمیم، ما را قادر ساخت تا از ساخت ماشین‌آلات کوچک خارج شده و با تکیه بر توانمندی‌های داخلی، خطوط تولیدی بزرگ‌تر و پیچیده‌تر را طراحی، ساخته و بهینه‌سازی نماییم. امروزه، حتی امکان تولید دستگاه‌های سفارشی مطابق نیاز مشتریان نیز برای ما فراهم است.

در پاسخ به افزایش تقاضا و تغییرات بازار، تمرکز خود را بر تولید دستگاه‌های بزرگ‌تر و پیشرفته‌تر قرار دادیم. این تصمیم، ما را قادر ساخت تا از ساخت ماشین‌آلات کوچک خارج شده و با تکیه بر توانمندی‌های داخلی، خطوط تولیدی بزرگ‌تر و پیچیده‌تر را طراحی، ساخته و بهینه‌سازی نماییم. امروزه، حتی امکان تولید دستگاه‌های سفارشی مطابق نیاز مشتریان نیز برای ما فراهم است.

وی در پاسخ به سوالاتی دربار مشکلات و چالش‌های موجود، به مسائلی چون بسته بودن مسیرهای بانکی و نوسانات ارز اشاره کرد و گفت: به دلیل محدودیت‌های بانکی، بسیاری از مشتریان خارجی نمی‌توانند از روش‌های معمول پرداخت استفاده کنند و این باعث کاهش اعتماد و سختی در انجام معاملات می‌شود. همچنین نوسانات شدید ارز و تغییرات مداوم قوانین از دیگر چالش‌های بزرگ ما در زمینه تامین مواد اولیه و انجام تعهدات در قراردادهای است.

مهندس احد ستاری مدیرعامل شرکت شیرین پسند علیشاه:

نوآوری و کیفیت، کلید موفقیت شرکت شیرین پسند علیشاه

شرکت شیرین پسند علیشاه با مدیرعاملی وهیبت‌مدیره (برادران ستاری) از سال ۱۳۹۰ فعالیت خود را آغاز کرده است، به یکی از تولیدکنندگان مطرح این حوزه در ایران تبدیل شده است. این شرکت با تمرکز بر کیفیت و نوآوری، برنامه‌های بلندمدتی برای توسعه صادرات و افزایش سهم خود در بازار داخلی دارد. نشریه اقتصاد و نمایشگاه با مهندس احد ستاری درباره فعالیت‌ها و برنامه‌های این شرکت به گفت و گو پرداخته است.



وی با بیان اینکه این شرکت فعالیت خود را از سال ۱۳۹۰ در حوزه تولید شکلات آغاز کرده، توضیح داد: شرکت ما تحت مدیریت بنده و برادرم فعالیت می‌کند و محصولات متنوعی از جمله فرآورده‌های کاکائویی، آبنبات و سایر شیرینی‌جات را تولید می‌کنیم. از سال ۱۳۹۲ به‌طور رسمی در این عرصه وارد شدیم و در طول این مدت، تمرکز اصلی ما بر ارائه محصولات باکیفیت و بسته‌بندی به‌روز بوده است.

وی افزود: در سال ۱۳۹۷، شرکت ما به‌عنوان کارآفرین نمونه انتخاب شد و مستندی نیز توسط شبکه تلویزیونی مستند به‌عنوان کارآفرین برتر تهیه و از شبکه‌های یک، دو و شبکه خبر پخش شد. این تجربه باعث شد تا ما همواره کیفیت و بسته‌بندی محصولات خود را در اولویت قرار دهیم.

مهندس ستاری در ادامه افزود: علاوه بر بازار داخلی، در حوزه صادرات نیز فعالیت داریم و محصولات خود را به کشورهای همسایه مانند آذربایجان، عراق، روسیه، افغانستان و پاکستان صادر می‌کنیم. مهندس ستاری همچنین درباره برنامه‌های توسعه شرکت توضیح داد: برنامه ما برای سال آینده این است که با تمرکز بر تولید کیفی و بسته‌بندی به‌روز، به یکی از شرکت‌های برتر این حوزه در ایران و سطح منطقه تبدیل شویم. بازاریابی و فروش نقش بسیار مهمی در دستیابی به این هدف خواهد داشت.

وی در ادامه به مشکلات و چالش‌های پیش‌روی این صنعت اشاره کرد و گفت: در زمینه عرضه محصولات کاکائویی و شکلات کمبودی وجود ندارد، اما نوسانات قیمت مواد اولیه از چالش‌های اصلی ما است. تامین مواد اولیه با قیمت ثابت و پیش‌بینی‌پذیر دشوار است و این مسئله برنامه‌ریزی بلندمدت را برای ما سخت می‌کند. با این حال، ما همواره تلاش کرده‌ایم تا خود را با تغییرات بازار وفق دهیم.

مهندس ستاری به محصولات جدیدی که قرار است در نمایشگاه امسال شیرینی و شکلات رونمایی شود اشاره کرد و گفت: امسال قصد داریم چند مدل جدید اسمارتیز، از جمله درآژه‌های نعناعی و ترش را معرفی کنیم. امیدواریم این محصولات جدید مورد استقبال مصرف‌کنندگان قرار بگیرد.



شرکت دانش بنیان پایا صنعت سلیمی

«نسل جدید خطوط تولید کیک و کلوچه در ایران»

دارای گواهینامه ISO:۹۰۰۱ ISO:۱۴۰۰۱ ISO:۴۵۰۰۱

دارای استاندارد CE



تهران ، جاده قدیم ساوه ، شهرک صنعتی نصیرآباد

دفتر فروش : ۰۹۱۲۶۳۴۴۳۱۱ دفتر شرکت : ۰۶۹-۰۶۶۳۹۴۰۵۶۳۱-۰۲۱



بی‌فایده سازمان استاندارد، بیان داشت که تغییر نوع بسته‌بندی و رنگ آن تحمیل هزینه‌های میلیاردی به واحدهای تولیدی می‌کند.
در پایان، گرجی از دولت جدید خواست که مشاوره‌های فعالان بزرگ صنعتی را دریافت کند و بخشنامه‌های ثانویه که تولید را مختل می‌کند، متوقف سازد تا تولید مسیر جدیدی در پیش گیرد و بتواند در رقابت‌های بین‌المللی موفق باشد.

عضو هیات‌مدیره انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات: چالش‌های تأمین سرمایه صناعت شیرینی و شکلات اشتباهات سیاست‌های پولی و کاهش شدید صادرات

نرخ سود اوراق را به ۳۰ درصد افزایش داد و امروز این نرخ سود برای واحدهای تولیدی به ۳۸ تا ۴۰ درصد رسیده است که در دنیا قابل قبول نیست.
گرجی اظهار داشت که بازار سرمایه می‌تواند ابزار مناسبی برای تأمین سرمایه در گردش باشد، اما با نرخ بهره ۳۵ تا ۳۷ درصد، بهره‌بردار مجبور به افزایش قیمت نهایی کالا شده که بار هزینه‌های آن بر دوش مردم می‌افتد. همچنین اشاره کرد که بدنه بزرگ دولت و تصمیمات ناکارآمد از موانع اصلی پیشروی صنایع است.

وی تأکید کرد که دولت باید تسهیلگر باشد و دولت بزرگ و ساکن مغل تصمیم‌سازی‌های سریع و کارآمد است. دولت باید چابک باشد تا بتواند به تولیدکنندگان کمک کند. گرجی پیشنهاد داد که تولیدکنندگان برای هر گونه افزودنی یا تغییر در محصولات نیاز به دریافت پروانه جدید از سازمان غذا و دارو دارند، که این کار در دنیا مرسوم نیست و مغل تولید است. همچنین با اشاره به بخشنامه‌های

نقدینگی در صنایع غذایی به ویژه در حوزه شیرینی و شکلات پرداخت و توضیح داد که یکی از مشکلات اصلی از زمان تصمیم به جراحی اقتصادی دولت در اردیبهشت ۱۴۰۱ آغاز شد. این تصمیم که شجاعانه بود و کاش ادامه می‌یافت، به آزادسازی قیمت سه قلم کالای اساسی آرد، روغن و شکر منجر شد که بیش از ۹۶ درصد مواد اولیه صنایع شیرینی و شکلات را تشکیل می‌دهد. با این آزادسازی، سرمایه در گردش موردنیاز برای تولید محصولات تا پنج و حتی هفت برابر شد در حالی که بانک‌ها سیستم انقباضی پیش گرفتند و تسهیلات قبلی را بازپس گرفتند و تسهیلات جدیدی ندادند، که موجب فشار مضاعف به بخش تولید شد. وی افزود، صادرات صنعت شیرینی و شکلات تا قبل از سال ۱۳۹۸ به یک میلیارد دلار می‌رسید، اما پس از اتخاذ این تصمیمات به نصف کاهش یافت و اکنون حدود ۳۸۰ میلیون دلار است. گرجی تصریح کرد که مشکلات تأمین مالی شرکت‌ها ناشی از تصمیمات غیربرنامه‌ای بانک مرکزی است که

صنعت شیرینی و شکلات ایران که تا پیش از سال ۱۳۹۸ یکی از بزرگترین صادرکنندگان کشور بود، در پی سیاست‌های پولی نادرست و کمبود نقدینگی با کاهش شدید حجم صادرات مواجه شده است. این در حالی است که با فاصله کمی از پیشروان جهانی این صنعت به لحاظ کیفیت و کمیت قرار دارد. شرایط اقتصادی و تصمیمات ناپایدار بانک مرکزی از چالش‌های عمده این بخش محسوب می‌شوند.
بنابر اظهارات حسن گرجی، عضو هیئت‌مدیره فدراسیون تشکلهای صنایع غذایی و کشاورزی ایران، صنعت شیرینی و شکلات ایران که فاصله‌های کمتر از ۵ درصد از لحاظ کمیت و کیفیت با پیشروان جهانی دارد، در پی تصمیمات غیراصولی سیاست‌گذاران پولی با چالش‌های جدی در تأمین سرمایه در گردش مواجه شده است. این مسئله موجب کاهش حجم صادرات این صنعت به حدود یک‌سوم حجم سابق شده است.
گرجی در برنامه ایران‌فود به مشکلات کمیود

نگاهی به اقتصاد ۱۴۰ میلیارد دلاری صنعت شکلات‌سازی



دوست‌داران شکلات سالانه ۷ میلیون تن از این خوراکی خوشمزه را مصرف می‌کنند و همین کار، بازاری ۱۴۰ میلیارد دلاری برای شکلات‌سازان است و انتظار می‌رود که گردش مالی بازار شکلات تا سال ۲۰۲۸ به ۲۰۰ میلیارد دلار برسد.

شکلات‌سازان
اما بحران اقتصادی کووید ۱۹ و نیز تهدید تغییرات اقلیمی بر صنعت شکلات‌سازی هم تأثیر گذاشته‌اند. ژاک توره، شکلات‌ساز معروف فرانسوی و داور مسابقه شیرینی‌پزی شبکه نت‌فلیکس، درباره توان مقاومت صنعت شکلات‌سازی می‌گوید: «خبرنا مشکلات زیادی در کار بوده، و شاید بتوان گفت که فرصت‌های زیادی هم برای نوآوری پیش آمده. یکی از مهم‌ترین چیزها توجه به گوش دادن به خواست مشتری است. چون مشتری ما هم کیفیت می‌خواهد و محصولات تازه، او می‌خواهد با ما چیزهای جدیدی کشف کند و ببیند چه محصولات دیگری می‌توانیم تولید کنیم.»
او به کاهش تولید کاکائو در ساحل عاج اشاره می‌کند که به علت تغییراتی آب‌وهوا اتفاق افتاد، و همچنین درباره تأثیر این امر بر صنعت شکلات‌سازی می‌گوید: «کاکائو گیاهی است که هر جایی رشد نمی‌کند و نسبت به گرما و رطوبت حساس است. بی‌اطمینانی عمده آینده درباره همین تغییرات آب‌وهوایی است. این امر را که کمی بیش از باقی مسائل نگران می‌کند.»

از کشت کاکائو تا تولید شکلات: منصفانه و سازگار با محیط
سالانه پنج میلیون تن کاکائو در جهان تولید می‌شود که ۷۰ درصد آن محصول کشورهای آفریقایی غنا و ساحل عاج است، و همزمان با خواست تجارت منصفانه از سوی کنشگران حامی حقوق بشر، تقاضا برای تولید شکلات به‌شکلی منصفانه و سازگار با محیط نیز بیشتر شد.
مدیران این شرکت معروف شکلات‌سازی والرونا، با بیش از ۴۰ هزار مشتری در ۸۵ کشور دنیا، از ابتدا تصمیم گرفتند که با کشت کاکائو بر خوردی پایا داشته باشد و با درختکاری پیرامون مزارع کاکائو با جنگل‌زدایی مقابله کنند. با این کار کیفیت کاکائو هم بیشتر می‌شود.
کارول سنوورت، مسئول پیشین اقتصاد پایای این شرکت، درباره آن که والرونا به تولیدکنندگان و کارکنانش چه کمکی می‌کند می‌گوید: «ما محصول تولیدکنندگان کاکائو را به قیمتی منصفانه می‌خریم، در پروژه‌های محلی سرمایه‌گذاری می‌کنیم و می‌کوشیم حافظ محیط زیست باشیم. به کارکنان مان هم توجه داریم، کار در والرونا تجربه فوق‌العاده‌ای است، همچنین دلمانا تأثیر منفی بر محیط می‌کاهیم.»
شیرینی سرمایه‌گذاری روی کاکائو
ویکتوریا اسکولا، کارشناس سرمایه‌گذاری ساکن لندن معتقد است که سرمایه‌گذاری در صنعت شکلات اخیرا جذاب‌تر شده است و می‌گوید: «ساحل عاج درگیر مشکل آب‌وهوا بود و همین سبب شد تولید کاکائو کاهش پیدا کند، اما اخیرا شاهد رشد چشمگیر تقاضا بوده‌ایم، و کاکائو در حال حاضر بسیار مورد توجه سرمایه‌گذاران است.»
اما بسیاری از کشت‌کنندگان کاکائو زیر خط فقرند و این نشان می‌دهد که تولیدکنندگان باید بیش از منفعت خودشان به افراد اهمیت بدهند.

لزوم مشارکت بیشتر فعالان صنعت غذا

شد، بین ۴۵۰ تا ۵۰۰ تاجر از سایر کشورهای دنیا در این کنفرانس حضور خواهند داشت. در ادامه این بحث، نظام‌هایی از اهمیت فعال شدن تولیدکنندگان و بازرگانان ایرانی در حوزه پوشش نیاز کشورهای حوزه خلیج‌فارس در بخش صنایع غذایی سخن گفت و تأکید کرد: این کشورها نسبت به امنیت غذای خود حساس و نگران هستند، بنابراین باید با توجه به توانایی که در ایران وجود دارد، سعی کنیم با افزایش سطح استانداردهای تولید، بازار کشورهای حوزه خلیج‌فارس در حوزه صنایع غذایی را در اختیار بگیریم. در بخش دیگری از نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران، اعضا با توجه به اهمیت شناخت فعالان این حوزه در کل زنجیره تأمین، تشکیل یک ساختار نظام‌مند برای پیوند واحدهای مرتبط زنجیره صنعت غذا را با پیگیری توسط یکی از اعضای کمیسیون، تصویب کردند. معرفی مسابقه طراحی بسته‌بندی (ایران استار) موضوع دیگر این نشست بود. بر اساس اطلاعات ارائه‌شده در این جلسه، سازمان جهانی بسته‌بندی و اتحادیه آسیایی بسته‌بندی در سطح بین‌المللی شکل گرفته و از اهمیت بسته‌بندی انواع محصولات صحبت می‌کنند.

شود. این دومین حضور ایران در این نمایشگاه خواهد بود. در این جلسه همچنین جزئیاتی از نمایشگاه شیرینی و شکلات که قرار است ۲۸ تا ۳۱ شهریورماه در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران برگزار شود، توسط جمشید مغازه‌ای عضو کمیسیون و دبیر انجمن شیرینی و شکلات ایران، ارائه شد. با توجه به اهمیت فعالیت‌های بین‌المللی در حوزه صنعت غذای ایران که توانسته طی دهه‌های اخیر رشد قابل توجهی در حوزه تولید و صادرات انواع محصولات با استانداردهای جهانی داشته‌باشد، شریف نظام‌هایی، رئیس اتاق مشترک ایران و سوئیس نیز با حضور در این نشست کمیسیون صنایع غذایی از برنامه‌ریزی و برگزاری کنفرانس «ایران گرین» با موضوع غلات در مهرماه با هدف معرفی کلیه زنجیره این بخش خبر داد. بر اساس اظهارات او در دنیا به دلیل محدودیت‌های ناشی از تحریم، ایران نمی‌تواند در برخی از گردهمایی‌های جهانی حضور قوی داشته‌باشد، بنابراین اتاق مشترک ایران و سوئیس تصمیم گرفت با استفاده از پلتفرم تجاری «ایران گرین» ظرفیت‌های خود را این بار در حوزه غلات به کشورهای علاقه‌مند معرفی کند. طبق گزارشی که در این نشست ارائه



در نشست کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران بر لزوم مشارکت جدی فعالان صنعت غذا در نمایشگاه‌های داخلی و بین‌المللی این حوزه از جمله نمایشگاه گل‌فود دبی ۲۰۲۵ تأکید شد. حضور هدفمند و پررنگ در نمایشگاه‌های داخلی و خارجی با هدف معرفی توانمندی‌های صنعت غذای ایران از جمله نکاتی بود که در نشست اخیر کمیسیون صنایع غذایی اتاق ایران مورد تأکید قرار گرفت. بر اساس آنچه در این نشست مطرح شد؛ نمایشگاه گل‌فود دبی ۲۰۲۵ قرار است ۲۹ بهمن تا ۳ اسفند ۱۴۰۳ برگزار



SHIRIN PASAND

Shirin Pasand

شیرین پسند

رفیق دلنشین لحظه‌ها

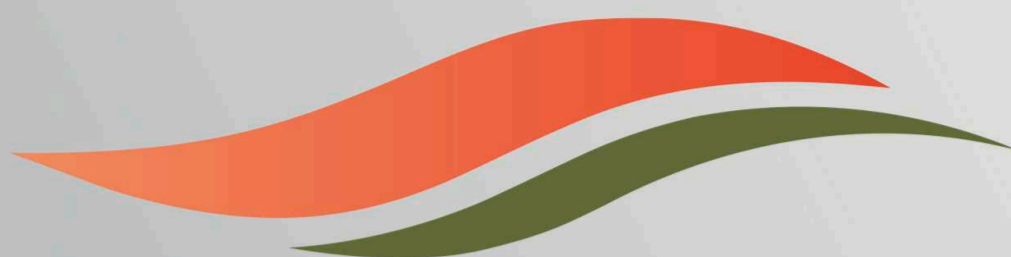
The pleasant friend of the moment



Shirin Pasand

www.shirinpasamd.com
Producer of all kinds of cocoa products
Address: No. 13, Imam Street, Alisha, Tabriz, Iran
Contact number: 04142444520-09144002586

تولید کننده انواع فرآورده های کاکائویی
آدرس: ایران - تبریز - علیشاه - خیابان امام - پلاک ۱۳
شماره تماس: ۰۹۱۴۴۰۰۲۵۸۶ - ۰۴۱۴۲۴۴۴۵۲۰



هدی‌نیک بینرالملل آسمان، دانش سلامت

تولید کننده و وارد کننده انواع مواد غذایی

شامل شکر ، مشتقات کاکائو ، دانه و پودر قهوه
انواع روغن های صنعتی و خانوار ، انواع چای
انواع تثبیت کننده ، بهبود دهنده و شیرین کننده
انواع پودر نارگیل ، انواع اسید سیتریک
گلیسرین خوراکی و لسیتین

WWW.ADS-CO.ONLINE

ASEMAN DANESH SALAMAT INTERNATIONAL CO.



ADS
WBB



تهران ، زعفرانیه ، میدان شهید اعجازی ، خیابان میرزایی ، پلاک ۱۷

☎ ۰۲۱-۷۲۰۱۰

✉ INFO@ADS-CO.ONLINE