خمیر فوندانت فلورا
تولید شده با
تکنولوژی و دانش
فنی روز اروپا

تقدیم به
مدافعین سلامت ایران :

ما به این صبر و استقامتتان
ای بزرگان عشق مدیونیم
با تمام وجود پیر و جوان
از شما عاشقانه ممنونیم

روکش و تزئین شده
با فوندانت فلورا

صنایع غذایی روزبه شکلات
Flora
ROOZBEH CHOCOLATE
TÜV NORD

هشتم مهرماه انتخابات اتحادیه قنادان تهران

با توجه به اعلام زمان برگزاری انتخابات هیات مدیره اتحادیه قنادان تهران در تاریخ هشتم مهرماه سالجاری،آقای بهرمند در گفتگو با خبرنگار فصلنامه تخصصی قنادان در خصوص چشم انداز آینده صنف قنادان گفت: معمولاً در تدوین و ترسیم چشم‌انداز به وضعیت موجود در هر گروه و یا سازمان توجه زیادی می شود. با توجه به اینکه در آستانه انتخابات تشکیل هیئت مدیره جدید اتحادیه قنادان هستیم، به همکاران، توصیه می کنم که به درستی از وضعیت موجود اتحادیه و به طور کل جامعه قنادان اطلاع داشته باشند تا بتوانند در خصوص دورنمایی از این صنف مهم و تاثیرگذار در جامعه تصویر بهتری داشته باشند.
ایشان با بیان این که صنف قنادان از نظر کمی با تعداد بالای اعضا از جایگاه ویژه ای در میان صنوف و اتاق اصناف برخوردار است، اظهار داشت: این قشر خدوم

می تواند تاثیر گذاری خوبی در تمامی ابعاد اجتماعی، صنفی و... داشته باشند، بنابراین اگر در تحلیل وضعیت موجود و ارزیابی نقاط قوت و ضعف خودمان با دقت عمل کنیم، میتوانیم چشم انداز روشن و امیدبخشی را در انتخابات آینده برای صنف قناد ترسیم کنیم.
رئیس اتحادیه قنادان تهران با اشاره به این که یکی از راه های ترمیم نقاط ضعف و تقویت نقاط قوت، انتخاب درست و البته مشارکت فعال همکاران در انتخابات پیش روی اتحادیه است تا با مشارکت حداکثری وضعیت موجود را به سمت جایگاهی مطلوب ترهدایت کنیم ، وی تصریح کرد: براساس این مهم، از همکاران قناد تقاضا می شود که در وهله نخست در انتخابات مشارکت حداکثری داشته باشند و همچنین با دقت بالا افرادی را انتخاب کنند که بتوانند در ارتقاء صنفی تاثیر مثبت داشته باشند.
وی خاطر نشان کرد: به اعتقاد بنده اگر در خصوص دو مورد مذکور(مشارکت حداکثری ودقت درانتخاب) درست عمل شود، چشم انداز بسیار خوب و روشنی برای صنف قناد تداوم خواهد یافت. چرا که این صنف دارای تمام ظرفیت های لازم برای رشد و بالندگی اجتماعی است.

برای دستیابی به چشم انداز روشن در صنف قناد، می بایست جامعه قنادان از وضعیت صنفی خود آگاهی کامل داشته باشند.

بهار ۱۳۹۹

تمامی اقدامات ما در اتحادیه قنادان در دوران پیک پاندمی و پس از آن در جهت انعکاس هرچه صریح‌تر مشکلات صنف قنادو بیان مطالبات صنفی بوده است

سخن رئیس اتحادیه

علی بهرمند
رئیس اتحادیه قنادان تهران

شیوع و همه گیری(پاندمی) ویروس کوید۱۹(کرونا) جهان و کشور را درگیر چالش بزرگی کرد که در دهه‌های گذشته سابقه نداشت و یکبار دیگر ثابت شد که نوع بشر در مقابل قوه قهر طبیعت چه بسیار ناتوان است. در رهگذر این اَبرچالش معاصر، اقتصاد ایران و مشخصا صنف بزرگ،کارآفرین و اشتغالزای قناد متحمل مشکلات و زیانهای شدیدی شده است که به نظر نمی رسد در کوتاه مدت تبعات این زیانها گریبان این صنف را بدون حمایت های واقعی دولتمردان، رها کند.

تحمیل این وقایع در چهارماه اخیر آنچنان وسیع و پرسرعت واقع شده است که مقرر شد مطالب شماره بهار نشریه تخصصی قنادان تماماً حول محور مشکلات صنفی دوران پیک اول کرونا و راهکارهای احتمالی و تسهیل روند فعالیت‌های جاری وآتی تدوین شود.

تمامی اقدامات ما در اتحادیه قنادان در دوران پیک پاندمی و پس از آن در جهت انعکاس هرچه صریح‌تر مشکلات صنف قناد و بیان مطالبات صنفی بوده است و به شهادت اقدامات انجام شده و پوشش رسانه های جمعی مکتوب و دیجتال، اتحادیه قنادان تهران درمطالبه حقوق همکاران خود در میان صنوف پیشتاز است. اما آنچه بدیهی است به دلیل کثرت مشکلات، خصوصا مشکلات اقتصادی کلان مملکت ناشی از کرونا و قبل از آن مانند تحریم های ظالمانه، به نظر نمی رسد جبران حتی بخش کوچکی از مطالبات و زیانهای مرتبط با تعطیلی اجباری وکاهش تقاضای شهروندان که بر صنف تحمیل شده است، محقق شود.

هرنوع گشایش در امور جاری صنف معطوف به همکاری وسیع صنفی و انتقال راه حل ها و حمایت از اقدامات اتحادیه قنادان است.

این همکاری تا اکنون با رعایت بخشنامه‌ها و اجرای دستورالعمل‌ها واطلاعیه‌های صادره انجام شده است و پس از این هم به فضل خدا و با رعایت منافع جمیع صنف، انشاالله تداوم خواهد یافت .

جای بسی تاسف است که در دوران اوج شیوع کرونا علاوه بر زیان های اقتصادی، صنف قناد تعدادی از سرمایه‌های انسانی و پیشکسوت خود را از دست داد که جبران ناپذیر است. برای جمیع این عزیزان از درگاه حق تعالی مغفرت و آمرزش ابدی مسئلت می‌نمایم.

Editor's note

سخن سردبیر

باید در مورد رفع موانع پیش رو و برای خروج از بحران بسیار بیاندیشیم و برنامه‌ریزی کنیم

Think and plan a lot to overcome the obstacles ahead and get out of the crisis

نگامی که در روزهای آغازین اسفند ماه ۹۸برای آماده‌سازی شماره زمستان فصلنامه، مطلب صفحه سردبیر را می‌نوشتم هرگز تصوری از روزهای سخت شیوع گسترده و روزگار سخت زندگی با کرونا نداشتیم. آنگونه که از نیمه های اسفند ماه مجبور به تعطیلی همه کسب وکارها و روابط اجتماعی و قرنطینه خودکنترلی در منزل شویم.

چه کسی تصور می کرد قنادکه خود را از ماهها قبل آماده تقاضای شیرینی و بازار شب عید و اعیاد رجب و شعبان کرده بود نتواند محصولات آماده شده را عرضه کند؟ اما متاسفانه این اتفاق افتاد و علاوه براینکه فروش انتظاری محقق نشد بلکه هزینه‌های سنگینی نیز طی دوماه تعطیلی بر ایشان تحمیل شد.

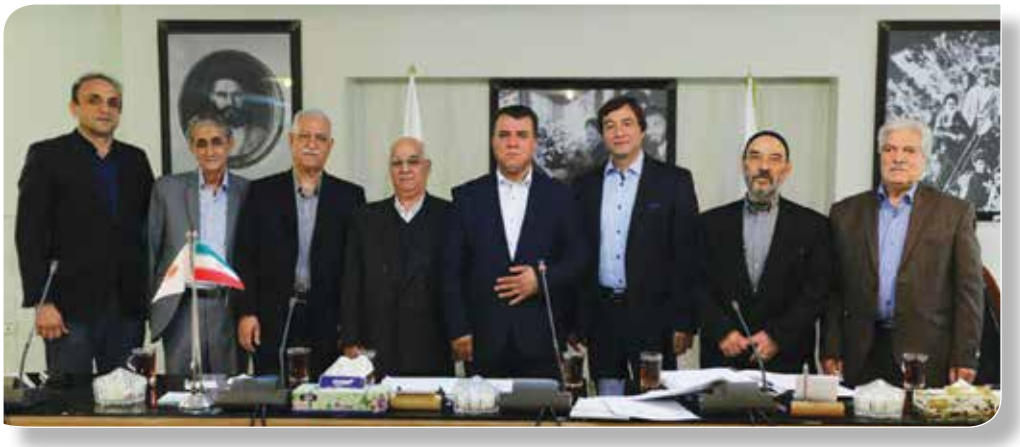
اینک در بازنگری و یادآوری آن روزهای سخت با چنان حجم بزرگی از رخدادها وتحولات مواجه‌ایم که این سوال پیش می آید : چگونه با این سرعت این همه مصائب را پشت سرگذاشتیم؟

اندوه و ملال از دست دادن همکاران، زیانهای شدید مالی و تغییرات شگرف در رفتار اجتماعی شهروندان که در نحوه خرید ایشان از شیرینی فروشی ها همچنان باقیست، آثار مشهودی است که بسیار تامل برانگیز است و جا دارد که در مورد رفع موانع پیش رو و برای خروج از بحران بسیار بیاندیشیم و برنامه‌ریزی کنیم و آنچه بدیهی در نظر می آید تداوم حضور این ویروس منحوس درجامعه است که کماکان با ما وجهانیان همراه خواهد بود.

اما از سوی دیگرشاهد ایثار و فداکاری کادر درمان بودیم که جان دادند تا جان هموطنان را حفظ کنند و دریک همدلی بینظیرمردم نیز در طول روزهای سخت قدردان زحمات و اقدامات ایشان بودند. وظیفه ملی و میهنی ما ایجاب می کند در رفع موانع موجود با توکل برعنایات الهی تمامی تلاش ومساعی خودرابکار گیریم وبا تفکر جمعی زیان های این بحران را به حداقل برسانیم.

سردبیر / محمد عبدی ها

بهار ۱۳۹۹



خزانه دار
علیرضا طهماسبی

نایب رئیس دوم
عباس گواهی

نایب رئیس اول
شیرمحمد غفاریان

رئیس اتحادیه
علی بهرمند

بازرس اتحادیه
البرز علیمرادی

عضو هیئت مدیره
ناصرجاهدپیکانی

عضو هیئت مدیره
محمد دادگستر

دبیر هیئت مدیره
حسن قرصی

تگرال شیفون؛ سبک و لذت بخش از قلب آسیا

تگرال شیفون، یک پودر کیک آماده با کیفیت بی نظیر برای تهیه انواع کیک های لایه ای، شیفون کیک، رولت ها، دسر ها و اسنک کیک ها مورد استفاده قرار می‌گیرد. این محصول با حجم فوق العاده، قابلیت رول شدن منحصر به فرد، بافت اسفنجی نرم و مرطوب و طعم خوشمزه جایگاه بالایی از لحاظ کیفیت و کاربرد به خود اختصاص می دهد و هم اکنون در بسته بندی های ۲۰ و ۲/۵ کیلوگرمی موجود می باشد.

شیفون در زبان فرانسه، نام نوعی پارچه بسیار لطیف است که در ایران هم با همین نام عرضه می‌شود. بافت کیک شیفون مثل این پارچه نرم و لطیف است. دستور پخت این کیک اولین بار در آمریکا توسط آقای Harry Baker نوشته شد. استفاده از روغن مایع در دستور پخت این کیک باعث شده ضمن داشتن بافتی اسفنجی و سبک، مرطوب نیز باشد.

این تنوع خاص باعث شد، کیک شیفون را اولین کیک کاملا جدید در صد سال گذشته نامگذاری کنند.

تا قبل از کیک شیفون، کیک های پایه که برای مراسم استفاده می شدند به دو دسته تقسیم می گردید:

۱. کیک های کره ای: هوادهی در آنها از طریق زدن شکر و کره انجام می شود که به این حالت کرمی شدن می گویند.

۲. کیک های بدون چربی: در این نوع کیک، زرده و سفیده از هم جدا می گردد و هوادهی کیک از طریق زدن سفیده و فولد کردن آن در مواد انجام می شود. کیک شیفون از طرفی فومینگ سفیده را دارد و از طرفی دیگر چربی در آن استفاده شده است و در واقع پلی بین این دو دسته ایجاد کرده است.

ویژگی های برجسته این محصول:

- بافت سبک به همراه طعم ملایم وانیل
- امکان تهیه کیک های متنوع
- استفاده آسان
- کیفیت ثابت

۲/۵ کیلوگرم ۲۰ کیلوگرم

Golnan Puratos
Reliable partners in innovation
گلنان پوراتوس

کارات

تمام آن چیزی است که نیاز دارید!

امروزه شکلات از محبوب ترین طعم های مورد استفاده در شیرینی و محصولات پخته شده شیرین بوده و این روند روبه رشد همچنان ادامه دارد. شما نیز به این روند بپیوندید!

روش های نامحدودی برای افزودن ارزش به محصولات نانوایی و قنادی با استفاده از شکلات وجود دارد. از طعم دار کردن موس یا کرم قنادی با شکلات گرفته تا کاور کردن و دکوراسیون کیک با شکلات.

از شکلات های کامپاند کارات می توانید در تمام قسمت های این کیک شکلاتی استفاده کنید.

دکوراسیون

ظاهر نهایی آراسته
با دکوری زیبا

پوشش

پوشش نرم و خوشمزه
برای جذابیت دو چندان

پایه یا کیک

طعم کیک را ارتقاء دهید

مغزی

یک سورپرایز شکلاتی به
محصول خود اضافه کنید

در بسته بندی های ۵ کیلوگرم
و ۱ کیلوگرم (به زودی)

۰۲۱ - ۴۸۳۴۸
golnanpuratos_iran
www.golnanpuratos.com

اتحادیه صنف دارندگان قنادی
شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران

صاحب امتیاز اتحادیه صنف‌دارندگان قنادی شیرینی‌فروشی وکافه قنادی تهران
مدیر مسئول علی بهرمند
سردبیر محمد عبدی‌ها
مدیر اجرایی حمیدرضا ممتازی
مدیر بازرگانی و سازمان آگهی‌ها امیررضا بهرامی

دفتر نشریه: تهران شهرک اکباتان . فاز ۲ . بلوک ۷ . شاخه ۵ . پلاک ۵
۴۴۶۵۱۳۶۴ – ۴۴۶۹۷۴۹۸
آدرس اتحادیه: میدان انقلاب . خیابان کارگر جنوبی . خیابان آذربایجان
نبش خیابان زرین قدم . پلاک ۲
۶۶۹۴۴۴۹۹ ۶۶۹۴۴۴۰۰

www.ghannadan.ir info@ghannadan.ir @ghanadanmagazine

ماگیا

درخشش
ویترین‌های قنادی با ماگیا

براقیت عالی و ماندگاری براقیت تا چند روز | عدم پاستیلی شدن پس از گذشت چند روز | قیمت بسیار مناسب | صرفه جویی در زمان | تنوع رنگ | سهولت مصرف | عدم داشتن حباب هوا | ترکیبی آماده | قابلیت استفاده مجدد پس از گرم نمودن محصول

نحوه استفاده: مقدار مناسبی از محصول را تا دمای ۳۷ °c در ماکروفر یا بن‌ماری حرارت غیرمستقیم داده و اجازه دهید در دمای محیط به محدوده دمایی ۳۴ - ۳۲ °c برسد. سپس روی کیک، دسر و .... ماکات نمائید.

Baraka
SINCE 1979

سس فرانسوی (آیینه ای) یکی از پوشش دهنده‌های کیک و دسر می‌باشد که به علت براقیت بالا، طیف وسیع رنگ و ایجاد جذابیت بصری برای مشتریان، شهرت خاصی در دنیا پیدا کرده است. رسپی‌های متنوعی جهت تهیه آن وجود دارد. اما به علت مشکلاتی از قبیل زمانبر بودن، گران بودن، الزام تجهیزاتی چون بلندر صنعتی و دانش فنی معمولا تعداد کمی از قنادها متمایل به عرضه آن هستند. شرکت رضوان شکلات (باراکا) با باور به این که مشتریان شرکای تجاری‌اش هستند به عنوان اولین تولید کننده در خاورمیانه با هدف سهولت کار قنادان، محصولی با نام تجاری ماگیا تولید کرده است تا بتواند نیاز مشتریان را با کیفیت ممتاز و قیمت مناسب پاسخگو باشد. طعم ماگیا شیری است و در سطل‌های ۶٫۵ کیلویی عرضه می‌گردد و در دمای محیط قابلیت ماندگاری تا ۹ ماه را دارد.

۰۲۱ ۴۴۵۰۹۰۸۰ (داخلی ۸۳۳۰ و ۸۲۵۶)

Baraka_Professional

در طلیعه بهار طبیعت، سروی سایه فکن به خزان نشست.

اتحادیه قنادان تهران گوهری نایاب را ازدست داد.

حاج احمد لادن (قنادی لادن)قناد برجسته کشور و استاد نامدار صنف قناد، که افراد بی شماری از پرتو تجربه ومهارت وی در مسیر موفقیت گام برداشته اند. ازعالم خاک به ملکوت اعلی پرکشید تا درجوار حق آرام گیرد. اینک این خورشید تابان انسانیت وتواضع وجوانمردی دیگردر میان ما نیست.

با نهایت تاثر فقدان این استاد گرانقدر و چهره ماندگار را به خاندان محترم لادن بویژه: همسر مصیبت زده، فرزندان پدر از دست داده و سایر منسوبین، قاطبه قنادان تهران و جامعه قنادان کشور تسلیت عرض نموده و برای آن عزیز سفر کرده مغفرت الهی وعلو درجات و برای بازماندگان، صبرو اجر مسئلت می نمائیم .

رحلت تاسف بار استاد عالیمقام و صاحب نام، جناب آقای حاج محمدنصرتی رضوان اللّه تعالی علیه را به جامعه صنفی کشور بویژه اعضای اتحادیه قنادان تهران و تربیت یافتگان مدرسه آراسته به دانش، فضیلت و اخلاق آن شخصیت برجسته صنفی و اخلاقی تسلیت و تعزیت عرض می نمایم.

این چهره ممتاز و نامدار شخصیت حرفه ای و انسانی خویش را از پدر وارسته، مهذب و پرهیزکار خود به میراث برد و در خانواده ای برخوردار از اصالت دینی و اسلامی تربیت یافت.

او با روحی پاک و عزمی استوار مدارج بلند حرفه ای را طی نمود و با بیش از نیم قرن حضور پرافتخار و الهام بخش در عرصه قنادی وچند دوره ریاست اتحادیه قنادان تهران وکشور، در راه اقتدار آفرین اعتلای جایگاه قنادی گام برداشت و از دریچه نگاه قنادان کشور بعنوان قنادی دارای روابط عالیه اجتماعی در میهمن عزیزمان شناخته شد.

برای آن عزیزفرزانه، متدین و متعهد از خداوند سبحان علو درجات و برای دوستداران، شاگردان بویژه خانواده معزز و فرزندان عزیزشان صبر جمیل و اجر جزیل مسئلت دارم.

اناللّه وانااليه راجعون

مشیت الهی بر این تعلق گرفته که بهار فرحناک زندگی را خزانی ماتمزده به انتظار بنشیند و این ، بارزترین تفسیر فلسفه آفرینش درفراخنای بی کران هستی و یگانه راز جاودانگی اوست. درگذشت همکار گرامی مرحوم حاج حسن همتیان مدیر ارزشمندوصاحب نام قنادی های خوشه را به عموم کارآفرینان وقنادان محترم تسلیت عرض می نمایم. مرحوم همتیان عمر با برکت خویش را صرف بسط هنر قنادی نمود وبا اشتغال آفرینی وتاسیس چند واحد قنادی اساتید برجسته ای را برای جامعه قناد تربیت کرد ومشتری مداری را سرلوحه خدمات در قنادی های خود قرارداد.او فردی خیر ودر امور مردمی و کمک های اجتماعی همواره پیشقدم بود وکلمه مومن را در نزد دوستان ونزدیکان،معنی و مفهوم بخشید. فقدان این اسوه تقوی وانسانیت رابه خانواده معزز ایشان تسلیت عرض نموده وبرای روح بلند او از درگاه خداوند متعال آمرزش ورستگاری ، و برای بازماندگان صبر جمیل و اجر جزیل مسئلت می نمایم.

علی بهرمند

رئیس اتحادیه قنادی، شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران

interview

مصاحبه با

مهندس محسن فرهادی معاون
بهداشت محیط مرکز سلامت
محیط و کار، وزارت بهداشت

آقای مهندس محسن فرهادی معاون بهداشت محیط مرکز سلامت محیط وکار،وزارت بهداشت درگفتگوی اختصاصی با فصلنامه تخصصی قنادان به بیان دیدگاه‌های خود در دوره کرونا پرداختند و بیان داشتند:

عرضه‌کنندگان مواد غذایی مخصوصاً قنادان و شیرینی‌فروشان با رعایت پروتکل‌های بهداشتی می توانند سهم بسزایی در سلامت مردم و حمایت از شهروندان داشته باشند.

درمورد شیرینی‌فروشان در هیچ مقاله علمی عنوان نشده است که خوردن شیرینی نقشی در ابتلا و شدت یا شیوع کرونا داشته باشد، بنابراین عدم رعایت بهداشت فردی و عدم رعایت اصول بهداشت مواد غذایی در توزیع شیرینی‌ها می تواند نقش مهمی در شیوع کرونا داشته باشد. رعایت پروتکل‌های بهداشتی در ابتدای سال ۱۳۹۹پس از بازگشایی ها در واحدهای قنادی ودیگر واحدهای صنفی بسیار برجسته ودر حد مطلوب بود و بسیار جای قدردانی دارد. امید است که درسطح جامعه، از شدت و قوت رعایت اجرای این پروتکل‌های بهداشتی کاسته نشود.

از همان ابتدا از سوی ما اعلام شد که مصرف شیرینی منجر به شیوع و ابتلا به کرونا نمی شود و این خود کمک بسزایی به این صنف و ترویج خرید شیرینی در جامعه داشته است و بدیهی است رعایت بیش از پیش پروتکل‌های بهداشتی می‌تواند این اطمینان را در مردم تقویت کند.

Observance of health protocols at the after reopening in 1399 beginning of confectionery units and other guild units was very prominent and desirable

Interview

If health protocols are followed by the classes, can be effective %25 it can be said that about in controlling the prevalence of corona

مصاحبه با مهندس غلامی

مسئول اداره بهداشت موادغذایی مرکز سلامت محیط وکار، وزارت بهداشت

آقای مهندس سیدرضا غلامی مسئول اداره بهداشت موادغذایی مرکز سلامت محیط وکار،وزارت بهداشت در پاسخ به فصلنامه تخصصی قنادان در تبیین دیدگاههای خود پیرامون صنف قنادان و رخدادهای دوران کرونا فرمودند:

بطور کلی درصورت رعایت پروتکل‌های بهداشتی توسط صنوف ، می شود گفت حدود ۲۵درصددر مهار شیوع کرونا می‌توانند تاثیرگذار باشند. البته نقش مراجعه کنندگان و مشتریان در انتقال ویروس بیشتر از صنوف می‌باشد. براساس گزارش دانشگاه‌های علوم پزشکی رعایت پروتکل ها در میان صنوف به صورت میانگین تا ۶۵ درصد شناسایی شده است ولی این مطالعه رعایت این اصول در میان مشتریان را کمتر از۲۵درصد برآورد کرده است.

آنچه بدیهی است به صنوف و بطور خاص صنف قنادان در این دوران خسارت‌هایی تحمیل شده است و تلاش شده است در جلسات هماهنگی داخلی و ملی موضوعات حمایتی را ازطریق نمایندگان وزارت بهداشت درراستای حمایت از کسب وکارها وجبران خسارات اقتصادی در دستور کار داشته باشیم.

مصاحبه با

خانم مهندس ژانت فرساد

کارشناس مسئول اداره موادغذایی مرکز سلامت محیط وکار، وزارت بهداشت

interview

خانم مهندس ژانت فرساد کارشناس مسئول اداره موادغذایی مرکز سلامت محیط وکار ،وزارت بهداشت در گفتگو با همکار فصلنامه تخصصی قنادان ضمن تاکید بر رعایت تمهیدات بهداشتی و پروتکل‌های إبلاغی، فرمودند:

■ با توجه به اینکه شیرینی معمولا دردمای بالای ۴۰۰-۲۰۰ درجه سانتیگراد تهیه می گردد، مسلماً نمی تواند منشاء و عامل شیوع کرونا باشد، آنچه مهم است رعایت پروتکل های بهداشتی و اعتقاد به تمام مفاد آن در فرایند تولید و عرضه محصولات قنادی می باشد.

با توجه به اینکه اجرای مقررات بهداشتی از قبل در میان اکثر قنادان نهادینه شده است. قطعاً رعایت پروتکل‌های بهداشتی در این صنف با دقت بیشتری انجام می شود ، البته امید است با عادی جلوه دادن شرایط توسط برخی از بخش‌ها ونهادها، قصوری از سوی فعالان این صنف در اجرای پروتکل‌ها مشاهده نشود.

اعلام رسمی دیدگاه‌های مجموعه ما در بسیاری از سایت‌های رسمی وزارت بهداشت مبنی بر عدم شیوع کرونا ازطریق مصرف شیرینی، بعد از بازگشایی و در بازگشت به روال عادی و افزایش سطح تقاضا بسیار موثر بوده است وقطعاً دریافت تعداد اندک گزارش تخلف به سامانه ۱۹۰ وزارت بهداشت، حاکی از اجرای دقیق مفاد پروتکل‌ها توسط این صنف می باشد که امیدواریم به خروج از بحران بسیار کمک کند، کما اینکه صنف قنادان در دوران بحران کرونا و ایام نوروز در شرایط بهداشتی با اهداء و توزیع چندین تن (۷۰تن) شیرینی در میان مدافعان سلامت پیشتاز بودند و بدینوسیله مسئولیت اجتماعی خود را به نحو احسن بجا آورده اند که جای تشکر و قدردانی دارد.

دستور ویژه سرپرست وزارت صمت برای تشکیل شورای تجارت خارجی

سرپرست وزارت صنعت، معدن و تجارت در حکمی حمید زادبوم «رئیس کل سازمان توسعه تجارت ایران» را به عنوان مسئول شورای تجارت خارجی سازمان‌ها و دستگاه‌های موثر در امر صادرات غیر نفتی در وزارت صمت منصوب کرد.

حسین مدرس خیابانی در این حکم خطاب به حمید زادبوم آورده است: با توجه به جایگاه ممتاز سازمان توسعه تجارت ایران در سیاستگذاری صادرات غیرنفتی کشور و در راستای تاکید بر نقش آن سازمان به عنوان متولی و هماهنگ کننده تجارت خارجی و با توجه به ضرورت تحقق اهداف و تکالیف تعریف شده در اسناد بالادستی، برنامه های دولت محترم و چهار برنامه کلان وزارت صنعت معدن و تجارت در سال ۱۳۹۹ شامل «جهش تولید»، «راه اندازه طرح‌ها و پروژه‌های نیمه تمام، توسعه صادرات و کنترل وارداتو مدیریت و تنظیم بازار به ویژه با توجه به شرایط جنگ اقتصادی و تحریم های ظالمانه بدین وسیله جنابعالی به عنوان مسئول شورای تجارت خارجی سازمان‌ها و دستگاه های موثر در امر صادرات غیرنفتی در وزارت متبوع از جمله صندوق ضمانت صادرات، بانک توسعه صادرات، شرکت سهامی نمایشگاههای بین المللی، دفتر مقررات صادرات و واردات و مرکز ملی فرش منصوب می شوید.

سرپرست وزارت صمت در این حکم همچنین تصریح کرده است: انتظار می‌رود ضمن تشریک مساعی، برگزاری نشست های مشترک، یکپارچگی در تصمیم گیری و تقویت بعد اجرا، استفاده از توان و دانش نیروها از طریق هم افزایی، تبادل نظرات، اشتراک‌گذاری امکانات، بهره گیری بهینه از ظرفیت ها و توانمندی سازمان‌ها و دستگاه‌های مسئول، ظرفیت استان ها به ویژه استان های صادرات محور و همچنین انجمن ها، تشکل ها و اتاق‌های بازرگانی، تعاون و اصناف در راستای تحقق اهداف صادرات غیرنفتی، دستیابی به راه حل های عملی، پیشبرد امور جاری و رفع مسائل و مشکلات اقدام لازم معمول گردیده و گزارش اقدامات و پیشرفت برنامه ها به طور منظم ارائه گردد.

حداکثر قیمت فروش هر کیلوگرم شکر سفید فله درب کارخانه تعیین شد

معاون امور بازرگانی و توسعه تجارت سازمان صنعت، معدن و تجارت استان بوشهرگفت: براساس مصوبه نود و چهارمین جلسه کارگروه تنظیم بازار قیمت هرکیلو شکر سفید فله درب کارخانه ۶۳۰۰ تومان تعیین گردیده است. ابوالقاسم محمد زاده افزود: بر اساس بند ۵ تصمیمات متخذه ذیل دستور اول نود و چهارمین جلسه کارگروه تنظیم بازار کشور حداکثر قیمت فروش هرکیلو شکرسفید فله برای مصرف کننده ۷۳۰۰ تومان و شکر بسته بندی ۱۰۰۰گرمی ۸۷۰۰ تومان اعلام شده است.

محمد زاده بیان کرد: از آنجاییکه عرضه کالاها در اوزان و نرخهای مختلف و بعضاً نزدیک به هم موجب سردرگمی مصرف کنندگان و زمینه ساز سوءاستفاده خواهد شد؛ قیمت مصرف کننده بسته بندی صرفاً بر مبنای وزن یک کیلوگرمی اعلام گردیده است. وی اضافه کرد: همانطوریکه تأکید و تصریح شده قیمت های فوق حداکثری است و عرضه با قیمت پایین‌تر به مصرف کنندگان امری شایسته و مورد تقدیر است لذا بدیهی است شکر تولیدی با قیمت های قبل موجود در شبکه توزیع و مراکز عرضه کماکان با قیمت قبل عرضه خواهد شد. معاون سازمان صنعت،معدن وتجارت استان بوشهر با توجه به مراتب فوق تاکید کرد: رعایت قیمت های اعلام شده نسبت به کنترل ورود و خروج شکر از کارخانجات تولیدی و انبارهای مستقر در استان، نحوه توزیع آن و ممانعت از فروش به عوامل واسطه با هدف بازارسازی و افزایش قیمت های غیر منطقی از جمله اولویت های این سازمان جهت جلوگیری از تخلفات اقتصادی خواهد بود.

> شکر تولیدی با قیمت های قبل موجود در شبکه توزیع و مراکز عرضه کماکان با قیمت قبل عرضه خواهد شد.

مصوبه شورای سران قوا برای مالیات مشاغل خرد

درآمد مشمول مالیات مقطوع برای عملکرد سال ۹۸ طبق تبصره ماده ۱۰۰ قانون مالیات‌های مستقیم مشخص شد.

ابراهیم درستی نماینده سرپرست وزارت صمت در اصناف کشور و نماینده اصناف در سازمان مالیاتی با اشاره به مصوبه اخیر شورای عالی هماهنگی سران قوا در مورد بالا رفتن سقف رقم توافق مالیاتی با صاحبان مشاغل در تبصره ماده ۱۰۰ قانون مالیات‌های مستقیم اظهار داشت: طبق این مصوبه سازمان امور مالیاتی میتواند برخی از مشاغل یا گروههایی از آنان را که میزان فروش کالا و خدمات سالانه آنها حداکثر ده برابر معافیت موضوع ماده ۸۴ این قانون باشد، از انجام بخشی از تکالیف از قبیل نگهداری اسناد و مدارک موضوع این قانون و ارائه اظهارنامه مالیاتی معاف کند و مالیات مودیان مذکور را به‌صورت مقطوع تعیین و وصول نماید. درستی افزود: معافیت حقوق طبق ماده ۸۴ قانون مالیات‌های مستقیم بالغ بر ۳۰ میلیون تومان در سال ۹۸ و ۳۶ میلیون تومان برای سال ۹۹ است. رقم توافق در این سال ۳۰ برابر این معافیت بود، که با هماهنگی با سازمان امور مالیاتی به سران قوا پیشنهاد شد برای عملکرد سال ۹۸ و سال ۹۹ به دو برابر افزایش یابد یعنی به ۶۰ برابر برسد. وی ادامه داد: اگر فروش یا میزان درآمد مودی طی یک سال تا سقف ۶۰ برابر معافیت حقوق باشد، سازمان می‌تواند در رابطه با اخذ مالیات بدون نیاز به رسیدگی مالیاتی به صورت اختیاری توافق کند. درستی تاکید کرد: از متن مصوبه ابلاغی این تفسیر می‌شود که عملکرد سال ۹۸ مودیان مالیاتی بر مبنای ۶۰ برابر نیست و مشمول عملکرد سال ۹۹ می‌شود. در حالی که در پیشنهاد ارائه شده به سران قوا و تصویب این شورا این موضوع وجود داشت و با هماهنگی های بعمل آمده مقرر شد تا این موضوع اصلاح شود.

رسته های صنفی مشمول دریافت تسهیلات حمایتی ناشی از شیوع کرونا

۱۴ گروه شغلی آسیب دیده از کرونا مشمول دریافت تسهیلات با نرخ سود ۱۲ درصد شده‌اند و بر اساس جدولی که به پیوست می‌آید، ۳۷۲ رسته صنفی امکان ثبت نام در سامانه کارا را دارند. لذا دارندگان مجوز صنفی که دارای لیست بیمه تامین اجتماعی هستند، می‌توانند جهت اخذ این تسهیلات در سامانه کارا ثبت نام کنند. این تسهیلات به ازای هر شاغل بین ۱۲میلیون تا ۱۶میلیون تومان است. هرچه سریع‌تر با مراجعه به سامانه کارا به نشانی

https://www.kara.mcls.gov.ir

جهت ثبت نام اقدام نمایند.

روغن و شکر نباید با ارز دولتی وارد شود

مجری طرح دانه های روغنی وزارت جهاد کشاورزی با بیان این که روغن و شکر نباید با ارز دولتی وارد شود گفت: شیر و گوشت که از ضروریات تغذیه انسان هستند در حال حاضر با ارز عادی محاسبه می شود اما روغن و شکر ارز دولتی در اختیار دارند.

علیرضا مهاجر گفت: مصرف زیاد روغن و شکر به بهداشت عمومی جامعه آسیب می زند از سوی دیگر، اختصاص ارز ۴۲۰۰ تومانی به روغن و شکر باعث می شود تا تولیدکننده داخلی توانایی رقابت با محصول خارجی را نداشته باشد.

وی افزود: چرا روغن و شکر باید با ارز ۴۲۰۰ هزار تومانی وارد شود و چرا این محصولات در دسته کالاهای اساسی قرار دارد؟ علیرضا مهاجر اضافه کرد: روغن و شکر موادی آسیب زا هستند و نباید زیاد مصرف شوند و بر همین اساس نباید با فرآیند کالاهای اساسی وارد شوند.

وی ادامه داد: شیر و گوشت که از ضروریات تغذیه انسان هستند در حال حاضر با ارز عادی محاسبه می شود اما روغن و شکر ارز دولتی در اختیار دارند.

مجری طرح دانه های روغنی وزارت جهاد کشاورزی با بیان این که ما باید سیستم واردات را اصلاح کنیم، توضیح داد: اگر امروزه انحصار واردات روغن و شکر در اختیار ۵ نفر قرار دارد، فرض می کنیم که این ۵ نفر رفتند و حتما ۵ شخص دیگر عهده دار این کار خواهند شد. وی افزود: ما به دنبال این هستیم که با ساماندهی فرآیند تولید در کشور، در شرایط بحرانی نیاز به واردات نداشته باشیم. علیرضا مهاجر تاکید داشت: اختصاص ارز ۴۲۰۰ تومانی به روغن و شکر باعث می شود تا تولیدکننده داخلی توانایی رقابت با محصول خارجی را نداشته باشد. وی اضافه کرد: زمانی که ما فضای رقابتی نداشته باشیم، کشاورز اقبالی به کاشت دانه روغنی نشان نمی دهد. مجری طرح دانه های روغنی وزارت جهاد کشاورزی با بیان این که در موضوع ارز دانه های روغنی مجلس شورای اسلامی کوتاهی کرده است، عنوان کرد: شورای اقتصاد و سازمان حمایت از تولیدکننده و مجموعه دولت در نابسامانی وضعیت روغن و شکر مقصر هستند.

کمبود شکر دوباره دامن کارخانجات را گرفت!

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات از کمبود شکر برای کارخانجات تولیدی خبر داد و گفت: در حال حاضر قیمت شکر دولتی همان ۴۲۵۰ تومان است، اما در بازار آزاد با ۷۰۰۰ تومان هم نمی‌توان شکر تهیه کرد، چرا که اصلا در بازار شکر نیست.جمشید مغازه‌ای اظهار کرد: کارخانجات شیرینی و شکلات برای تامین شکر با مشکل مواجه هستند که در این زمینه از دولت هم تقاضا کردند، اما تاکنون جوابی نگرفتند. وی با اشاره به افزایش مصرف شیرینی و شکلات در ماه رمضان، تصریح کرد: در شرایط شیوع ویروس کرونا که اقبال مردم به قنادی‌ها کمتر شده مصرف شیرینی و شکلات بسته بندی در ماه رمضان بیشتر هم خواهد بود. به گفته دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات در حال حاضر قیمت شکر دولتی همان ۴۲۵۰ تومان است، اما در بازار آزاد با ۷۰۰۰ تومان هم نمی‌توان شکر تهیه کرد، چراکه اصلا در بازار شکر نیست. مغازه‌ای با بیان اینکه طبق گفته دولت شکر باید از طریق سازمان‌های صنعت، معدن و تجارت استان‌ها توزیع شود، تصریح کرد: اما این سازمان‌ها یا قطره‌چکانی عرضه می‌کنند یا اصلا شکری عرضه نمی‌کنند. وی با بیان اینکه تحقق جهش تولید بستگی به تامین مواد اولیه دارد، گفت: آرد، روغن و شکر سه ماده اولیه اصلی کارخانجات شیرینی شکلات است و با کمبود یکی از آن‌ها هم تولید دچار مشکل می‌شود. البته در زمینه سایر مواد اولیه جانبی هم به دلیل تحریم‌ها همیشه مشکلاتی وجود داشته و دارد. اواخر سال ۱۳۹۷ به یکباره بازار با افزایش نرخ شکر روبه رو شد و قیمت این محصول در سطح سوپرمارکت‌ها و خرده‌فروشی‌های سطح محلات به حدود کیلویی ۱۰ هزار تومان رسید که این مسئله برای تولیدکنندگانی که از شکر استفاده می‌کردند نیز مشکلاتی ایجاد کرد. پس از آن مسؤولان مربوطه از انجام اقداماتی برای تأمین نیاز بازار از طریق تولید داخل و واردات خبر دادند که از جمله آنها عرضه شکر با نرخ تنظیم بازاری ۳۵۰۰ تومانی بود که مجموعه این اقدامات باعث آرام شدن بازار شکر و تعدیل قیمت‌ها در خرداد ماه سال گذشته در سطح بازار شد.

ظرفیت سیلوهای موجود کالاهای اساسی ۲۱ میلیون تن است

دولت مشکلی در امنیت غذایی جامعه به خصوص در کالای استراتژیک گندم ندارد.

معاون برنامه‌ریزی شرکت بازرگانی دولتی ایران گفت: کشور از ۲۱ میلیون تن ظرفیت ذخیره‌سازی کالاهای استراتژیک و غلات برخوردار است.

قدرت حیدری افزود: اکنون به نقطه اتکا و خودکفایی در بخش ذخیره‌سازی کالاها رسیده و اقدام‌های بسیار خوبی در بخش تاسیسات زیربنایی بخش کشاورزی و پشتیبانی بازرگانی این کالاها صورت گرفته است.

وی تصریح کرد: کشور از ظرفیت ذخیره‌سازی پنج میلیون و ۵۰۰ هزار تن در بخش دولتی با برخورداری از ۱۵۶ سیلو، انبار مکانیزه و نیمه مکانیزه، انبارهای ساده و چادری و از ظرفیت ۱۵ میلیون و ۵۰۰ هزار تنی غلات با برخورداری از حدود ۶۰۰ انبار، سیلوی مکانیزه، سیلوی بتنی و فلزی برخوردار است.

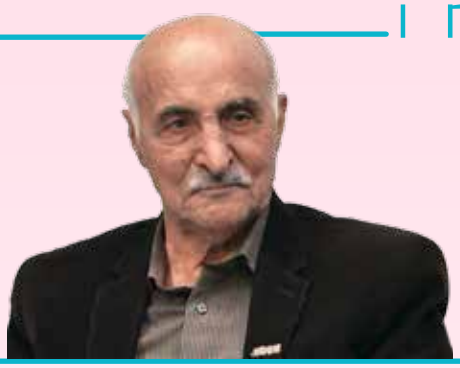
معاون برنامه‌ریزی شرکت بازرگانی دولتی ایران اظهارداشت: دولت مشکلی در امنیت غذایی جامعه به خصوص در کالای استراتژیک گندم ندارد و در بخش‌هایی که نیاز به سرمایه‌گذاری باشد قطعا استقبال خواهد کرد.

به گفته حیدری در برخی از نقاط کشور روند حرکت کشاورزی از حالت دیم به آبی است و با افزایش تولید در این مناطق در آینده امکان سرمایه‌گذاری برای احداث سیلو وجود دارد.

وی ادامه داد: بنابراین در مناطقی که احساس نیاز شود دولت به طور حتم از سرمایه‌گذاری در این بخش استقبال خواهد کرد.

The capacity of the existing silos of basic goods is 21 million tons

interview



گفتگو با حاج آقا علیمرادی

مدیرعامل گروه لبنی کولاک (خامه قنادی کولاک)

ما در کارخانه کولاک سعی کرده‌ایم که تا حد امکان با در نظر گیری وضعیت معیشت پرسنل همکار خود، شرایط را مدیریت کنیم و حتی به روند رشد خود در جنبه‌های مختلف کاری ادامه دهیم.

حاج آقا علیمرادی مدیرعامل گروه لبنی کولاک (خامه قنادی کولاک) در گفتگو با همکار فصلنامه تخصصی قنادان در پاسخ به سوال

تاثیر کرونا بر صنعت شیرینی وقنادی را چگونه ارزیابی می کنید؟ فرمودند:

متاسفانه به دلیل تعطیلی بسیاری از صنایع در ماه‌های گذشته و به دنبال آن بسته شدن قنادی‌های سراسر کشور، تولیدات مواد اولیه قنادی از جمله خامه قنادی به میزان بسیار زیادی کاهش پیدا کرد. به طوریکه تولید روزانه صدها تن خامه قنادی در کل کشور به کمتر از ۱۰۰تن در روز رسیده و بالطبع تولید کارخانه کولاک به عنوان بزرگترین تولید کننده این محصول نیز کاهش چشمگیری داشته است. گرچه به دلیل وجود وضعیت‌های کنترل بیماری کرونا در استانهای مختلف و تعداد زیاد نمایندگی‌های خامه کولاک در سراسر کشور، در ماه‌های اخیر میزان فروش در استانهای مختلف، کاملا متفاوت بوده است. با وجود همه مشکلات به لطف الهی ما در کارخانه کولاک سعی کرده‌ایم که تا حد امکان با در نظر گیری وضعیت معیشت پرسنل همکار خود، شرایط را مدیریت کنیم و حتی به روند رشد خود در جنبه‌های مختلف کاری ادامه دهیم.

ایشان در ادامه با اشاره به تاثیر شیرینی وشکلات بر سلامت مردم در برون رفت از کرونا بیان داشتند:

خوب قطعا همه ما می دانیم که از نظر علم تغذیه و خصوصیات تغذیه‌ای مواد غذایی، شیرینی‌ها در رده‌های پایین هرم غذایی هستند ولی این را هم باید در نظر بگیریم که برخی مواد مانند کاکائو، میوه‌ها و مغزهای آجیلی موجود در شیرینی و شکلات‌ها آنها را دارای مواد مغذی و مفید بسیاری برای بدن می‌نماید و از همه مهمتر اینکه با توجه به محدودیت های تفریحی پیش آمده برای افراد و کم شدن ارتباطات احتمال بروز افسردگی در آنها بسیار بالا رفته است، استفاده صحیح از شیرینی و شکلات و به میزان مناسب بنا به خاصیت ضد افسردگی شیرینی‌ها، می‌توانند در این ایام کمک بسیاری به مردم در حفظ شادابی روحی و تحمل دوران سخت قرنطینه بنماید.

مدیرعامل کولاک در موضوع ارزیابی آینده ناشی از رویداد کرونا فرمودند:

هر اتفاقی در دل خود تهدیدها و فرصتهایی را به همراه دارد. درست است که شیوع بیماری کرونا باعث تعطیلی بسیاری از صنایع شد ولی همزمان شاهد رشد و توسعه بسیاری ازمشاغل وصنایع شدیم که بر بستر فضای مجازی مشغول به فعالیت بودند. در صنعت شیرینی وقنادی هم دوستان همکاری که از قبل بر روی ارتباطات خود بر بستر فضای مجازی کار کرده بودند، نسبت به دیگر همکاران، آسیب‌های کمتری را تحمل کردند و حتی برخی تولید کنندگان و فروشندگانی که پایه کسب و کار آنها در همین فضای مجازی بود چه بسا رشد هم داشته اند. ما هم در کارخانه کولاک مانند برخی از همکاران در زمان کاهش تولید اجباری ناشی از شیوع کرونا ، برای بازبینی و اصلاح برخی امور که شاید در زمانهای عادی هیچ گاه فرصت آن پیش نمی‌آمد استفاده کردیم تا انشالله بعد از اتمام این شرایط بحرانی با توان و قدرت بیشتری به کار ادامه دهیم.

Remember that our showcase is properly managed and arranged in virtual networks like the real store

فکر مدرن
Modern thinking
traditional trade
تجارت سنتی

شهره ضیابخش

مدیریت آموزشگاه اتحادیه قنادان

در شرایط فعلی، نیازها و رفتار مصرف کنندگان به سرعت در حال تغییر است، این موضوع خصوصا در مورد نیاز اولیه مانند تامین مواد غذایی صدق می کند. چنین وضعیتی نیاز به یک رویکرد متفاوت با روش معمول تجارت دارد. اصلا نمی شود فکر مدرن داشت اما تجارت بصورت سنتی باشد.

بعنوان مثال اگر بگویم که شیرینی نخودچی را آپدیت کنیم، یعنی ورژن قدیمی را به روز رسانی کنیم، شاید بخندید، منظورم همان ارائه محصول با قالب مدرن‌تر و سبکی جدیدتر است. در دوران بحران تهدیدات و فرصت‌ها را با هم ببینیم ،ماندن و جا نزدن نیازمند بازاندیشی در نظام زیستی و شغلی است. اکنون بیشتر به شبکه‌های اجتماعی، سایت ،فروشگاههای اینترنتی بیاندیشیم. بطوری که همه امکانات واقعی را از فروشگاه به گوشی همراه منتقل کنیم. از مزایای این شبکه‌ها حذف مسافت اجتماعی و ارتباط آسان با مشتری است و پرداختهای دیجیتالی به حفظ اقدامات بهداشتی کمک می کند. به یاد داشته باشیم ویترین ما در شبکه های مجازی مانند همان فروشگاه واقعی به طور مناسب اداره و چیدمان شود، مشتریان نباید در صفهای مجازی منتظر پاسخگویی ما بمانند. حتی نظام آموزشی جدیدی هم درفرایند انتقال اطلاعات در حال شکل‌گیری است ،البته هنوز شکل کامل به خود نگرفته و اکثر افراد خود را با این روش تطبیق نداده‌اند. بیاییم از فرصتهای بدست آمده، از تکنولوژی‌های جدید، از نبودن موانع در دنیای کسب وکار مجازی استفاده کنیم.

گفتگو با آقای دکتر آقازاده

گروه شیرین شهد پارسیان (کارو)

interview

We should not be surprised that this reopening is not the **beginning** of what we have in the past. We all need to prepare ourselves for a big **change**

آقای دکتر آقازاده گروه شیرین شهد پارسیان (کارو) درگفتگو با فصلنامه تخصصی قنادان به تبیین دیدگاه‌های خود درموضوع پاندمی و روند تاثیر ویروس کرونا برصنعت غذا خصوصاً محصولات قنادی پرداختند و با گرامیداشت یاد و خاطره همکاران پیشکسوت مرحوم حاج احمد لادن مقدم و محمد نصرتی بیان داشتند:

صنعت غذا در دنیا دارای شاخصه‌های متفاوت می باشد که بررسی، تحلیل و شناسایی نقاط قوت و ضعف فرصت‌ها و تهدیدهای هر بخش با توجه به پیچیدگی‌های چرخه تولید، توزیع و نگهداری متمایز از بخش دیگر می باشد.

صنعت بزرگ قنادی که یکی از بخش‌های مهم صنایع غذایی می باشد ، تاثیرات مثبت فراوانی در روحیه، ساختار فرهنگی، اجتماعی و افزایش نشاط در جوامع را دارا می باشد.

پدیده کم سابقه ای مانند کرونا آن هم در قرن بیست و یکم!!! تمام جوامع را از جهات اقتصادی ، اجتماعی و فرهنگی دچار مشکلات بسیار فراوان و کم سابقه ای نمود.

چه بسا شرکت‌های بزرگ اقتصادی دنیا با استراتژی های مختلف دارای بخش های برنامه ریزی ، اجرا وآینده نگری با این چالش به ورشکستگی یا تعطیلی کشیده شده‌اند.

شرایط تولید شیرینی و نحوه استفاده از آن در خانواده ها ، مهمانی ها و مراسم (که در این دوره شاهد محدودیت‌های آن بوده و هستیم) از این قاعده مستثنی نبوده و لطمات جبران ناپذیر زیادی به همه قنادان و تامین کنندگان مواد اولیه این بخش وارد نموده است .

با کم شدن محدودیت‌های ناشی از کرونا و بازگشایی قنادی‌های کشور شاهد تولید و فروش بسیار کمی در این بخش می باشیم. نباید غافل شویم که این بازگشایی مجدد شروعی دوباره مثل آنچه در گذشته داشته ایم نیست. همه ما باید خود را برای یک تغییر بزرگ آماده کنیم.

آقای دکتر آقازاده در ادامه با توجه به بازگشایی واحدها پس از ابلاغ پروتکل‌های بهداشتی، فرمودند:

هنوز قاطعانه نمی توانیم بگوییم چه زمانی به شرایط قبل ازکرونا برمی‌گردیم و خود را باید برای همه سناریوهای مختلف آماده کنیم، که دوباره دچار شوکی بزرگ نشویم.

شایسته است در این دوران رویکردهای سنتی خود را در تولید، عرضه و فروش تغییر دهیم. مدنظر قرار دادن استراتژی‌های انقباضی، توجه به دیجیتال مارکتینگ که در این دوره شاهد افزایش استفاده از آن بوده ایم می‌تواند کمک بزرگی به بهبود این صنعت و خروج از رکود آن داشته باشد. بازنگری در فرمولاسیون محصولات جهت افزایش ماندگاری، ایجاد تغییر در نوع بسته‌بندی کالا و شرایط تولید درجهت افزایش اعتماد در بین مردم جامعه از دیگر عوامل موثر در بهبود فروش این صنعت می‌باشد.

مصاحبه با مهندس حداد

Golnan Puratos
Reliable partners in innovation
گلنان پوراتوس

آقای مهندس حداد مدیرعامل شرکت گلنان پوراتوس در گفتگو با فصلنامه تخصصی قنادان به تبیین وقایع صنفی وصنعتی در دوران کرونا پرداختند و فرمودند:

O بزرگترین مشکل کاهش تقاضای مشتریان بود که سایر مشکلات را به تبع خود به دنبال آورد، شرکت‌ها به طور طبیعی برای شرایط عادی پیش بینی و برنامه ریزی می کنند و طبیعی است که چنانچه اخلالی در روند فروششان پیش بیاید دچار مشکلات متعدد می شوند، شرکت ما نیز از این قاعده مستثنی نبود. ایشان در ادامه به روند باز گشایی اشاره داشتند:

O روند بازگشایی و رفتن به سمت شرایط عادی قبلی زمانبراست و ما به تدریج به این سمت و سو در حال حرکتیم، وضعیت فروش به مراتب بهتر از اسفند سال گذشته و ماههای اول سال ۹۹ است لیکن تا عادی شدن شرایط فاصله زیادی داریم. مدیرعامل مجموعه گلنان پوراتوس در بیان دیدگاهشان درموردچشم انداز آینده فرمودند:

O بازگشت به روال وضعیت عادی گذشته به زودی اتفاق نخواهد افتاد و روند کار تدریجی خواهد بود، طبیعی است که واحدهایی که بتوانند پروتکل‌های بهداشتی را بیشتر رعایت کنند زودتر خواهند توانست به وضعیت عادی بازگردند و اعتماد مشتریانشان را جلب کنند. آنچه مسلم است بعد از خاتمه یافتن بیماری ما می‌بایست چهره‌ای متفاوت از کسب و کار را ارائه کنیم. مردم هم اکنون نیز به سلامت خود و خانواده‌هایشان توجه بیشتری دارند و بعد از اتمام کرونا این توجه دوچندان خواهد شد، ما می‌بایست این شرایط را به خوبی درک کنیم. آقای مهندس حداد در ادامه موضعگیری‌های اتحادیه قنادان را درماههای اخیر را ستودند و بیان داشتند:

O شرایط بسیار سختی را اتحادیه قنادان پشت سر گذاشت، مشکلات اعضا از یک طرف و توقعات دولتمردان و نظام بهداشتی کشور از سوی دیگر، اتحادیه قنادان را در وضعیت بغرنجی قرار داده بود، به اعتقاد اینجانب سعه‌صدر آقای بهرمند رئیس محترم اتحادیه قنادان و درک ایشان از ضرورت همراهی با مسئولین بهداشتی کشور توانست در حد زیادی مشکلات صنف را تقلیل دهد.

interview

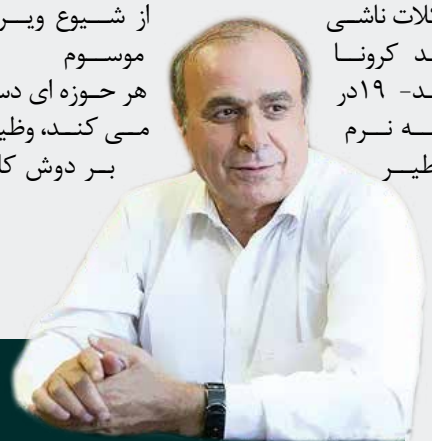
Returning to the routine of the past will not happen soon, and the process will be gradual. It is natural that units that can better comply with health protocols will be able to return to normal sooner

Coronavirus has caused the industry to stagnate. This has caused serious damage to small businesses, business activists, various guilds and workers in this field

مصاحبه با آقای خانمحمدی
رئیس هیات مدیره
نان سحر

آقای خانمحمدی مدیر گروه نان سحر و دارنده نشان امین الضرب در مصاحبه اختصاصی با فصلنامه قنادان بیان داشتند: شیرینی و شکلات همواره محبوبیت خاصی در میان مردم ایران داشته است و این موضوع تنها مربوط به چند دهه اخیر نیست،

در این میان شیوع ویروس کرونا در کشورمان سبب شد تا در روزهای پایانی سال ۹۸ مشتریان علاقه مند به محصولات این صنعت دچار سردرگمی شوند. همانطور که می دانید در کشور ما واحدهای صنفی یا همان قنادی هایی که در داخل واحد اقدام به تهیه و تولید انواع شیرینی و شکلات می کنند بیشتر از واحدهای صنعتی)کارخانه ای (می باشند اما ویروس کرونا این صنعت را با رکود حداکثری مواجه نمود. همین امر موجب شد تا کسب و کارهای خرد، فعالان تجاری، اصناف مختلف و کارگران در این حوزه دچار آسیب‌های جدی شوند؛ به طوریکه بر اساس گزارش دفتر امور اقتصادی و سیاست‌های تجاری وزارت صمت در روزهای پایانی سال گذشته بخشهای مختلف اقتصادی بین ۳۵ تا ۱۰۰ درصد کاهش تقاضا داشتند و بر اساس همین گزارش در اسفند ماه سال ۹۸ تقاضای شیرینی و شکلات نسبت به سال های پیشین ۷۰ درصد کمتر شده بود . بنابراین در یک جمع بندی کلی صنعت غذا با توجه به نقش عملکردی کلیدی که همواره در سطح سلامت جامعه ایفا می نماید، با رعایت بیش از پیش پروتکل‌های بهداشتی ارائه شده از سوی سازمان های ذیربط و نظارت مستمر در پیاده سازی آن ها سعی در مقابله با بحران پیش آمده و حتی کنترل آن داشته است. رییس هیات مدیره گروه نان سحر گفت: شیوع ویروس کرونا در ابتدا این صنعت را به حالت تعلیق درآورده و مشکلات عدیده ای را برای فعالان این صنعت رقم زد. این در حالی است که در این میان واحدهای صنفی نسبت به واحد های صنعتی با بحران جدی تری مواجه شدند در واحدهای صنفی با وجود ضوابطی که مرکز بهداشت تدوین کرده است نظارت با قناد بوده و احتمال رعایت نشدن پاره ای از نکات بهداشتی وجود داشت که با تاکید بررعایت پرتکل های ابلاغ شده این مشکل برطرف گردیده است.مضاف بر اینکه در مورد قنادی های صنفی موجود در سطح شهر مشاهده کارت معاینه پزشکی و گواهی بهداشت پرسنل و رعایت موازین بهداشتی در هنگام فروش محصول باید مورد توجه و درمعرض دید مشتریان باشد. مادرگروه نان سحر با تولید بیش از پیش پریمیکس ها مانند پودر کیک و دیگر محصولات به همراه دستورالعمل های کاربردی، موفق شدیم تا خدمت شایان توجهی را به مشتریان علاقه مند به تولید این دسته از محصولات وافزایش ایمنی مواد اولیه داشته باشیم. آقای خانمحمدی در ادامه فرمودند: امروز که دنیا با مشکلات ناشی از شیوع ویروس جدید کرونا موسوم به کووید- ۱۹در هر حوزه ای دست و پنجه نرم می کند، وظیفه ای خطیر بر دوش کلیه صاحبان کسب و کار نیز می باشد چرا که بی شک یکی از حوزه های اقتصاد که با پاندمی کووید-۱۹بیشترین آسیب را متحمل شده، حوزه صنایع غذایی است. در این میان و در چند ماهه اخیر با تغییر عادات خرید، مردم بخشی از اعتماد عمومی به محصولات غذایی تخریب شده است لذا جا دارد که ما نیز به عنوان صنعتگران حوزه سلامت با ارتقاء سطح کیفی محصولات، تنوع در تولید و سهولت دسترسی در راستای جلب اعتماد، بیش از پیش گام های ارزنده ای را برداشته و در این راه از هیچ تلاشی فروگذار ننماییم تا علاوه بر ایجاد جهشی مثبت در تولید، به چرخش چرخ صنعت غذا و حمایت از پرسنل فعال در بخش های مختلف آن بپردازیم.



interview
Naman nane Sahar

interview

مصاحبه با آقای مهندس محمد شمس
مدیرعامل مجموعه روزبه شکلات

جناب آقای مهندس محمد شمس مدیر عامل گروه صنعتی روزبه شکلات درپاسخ به سوالات همکار فصلنامه تخصصی قنادان پیرامون ایام کرونایی حاکم بر کشور فرمودند:

● با ورود ویروس کرونا به کشور **قنادی‌ها** جزء اولین صنوفی بودند که از فعالیت خود منع شدند و حتی در هنگام بازگشایی مجدد با توجه به اینکه اکثر تولیدات آنان با دخالت دست آماده می‌گردد با اقبال زیادی از سوی مصرف کنندگان مواجه نشدند و طبیعتا عدم رونق بازار قنادان تاثیر مستقیم بر وضعیت تولیدکنندگان مواد اولیه قنادی داشت و آنان را با چالشهای زیادی روبرو کرد.

شرکت صنایع غذایی روزبه شکلات با ارزیابی شرایط حاکم و در راستای پاسخگویی به نیاز مصرف کننده اقدام به تولید و عرضه مواد اولیه قنادی در بسته بندی‌های کوچک تحت عنوان **" گروه محصولات مینی پک "** نمود که خوشبختانه با **استقبال** بسیار خوبی از طرف خانواده‌ها مواجه شد چرا که این امکان را در اختیار آنان قرار می‌داد تا بتوانند در شرایط قرنطینه و در منزل کیک و شیرینی‌های مورد علاقه خود را آماده نمایند.

ایشان در ادامه به تبیین نقش صنایع مرتبط با حرفه قنادی در **سلامت** مردم پرداختند و بیان داشتند:

● شرکت‌های تولیدی باید با در نظر گرفتن نگرانی‌های موجود در جامعه درخصوص سلامت محصولات، اقدام به تبیین و رعایت پروتکل‌های اصول بهداشتی منطبق با شرایط اپیدمی ویروس کرونا نمایند و این اهم را به اطلاع مصرف کنندگان برسانند تا آنان نیز بتوانند با اطمینان خاطر بیشتری **محصولات** را خریداری و مصرف نمایند.

این پروتکل‌ها می‌تواند شامل کنترل سلامتی پرسنل، اطمینان از ایزولاسیون خطوط تولیدی، نظارت بر پلمپ کامل بسته بندی محصولات، بررسی مداوم انبارهای دپوی کالا و ماشین‌های حمل و نقل و... باشد.

مدیرعامل گروه روزبه شکلات با توجه به تداوم **شرایط بحران**، وضعیت حال حاضر صنعت را اینگونه ارزیابی کردند:

With the arrival of the corona virus in the country, confectioneries were among the first guilds to be banned from operating

● بسیاری از مواد اولیه مورد استفاده در صنعت شیرینی و شکلات وارداتی هستند و در داخل کشور تولید نمی‌گردند، متاسفانه به دلیل همه‌گیری ویروس کرونا شرایط **واردات** بیش از پیش سخت‌تر شده و عملا مواد اولیه در زمان لازم و به مقدار کافی به دست تولیدکننده نمی‌رسد و به دلیل عدم ثبات نرخ ارز و افزایش چشمگیر آن قیمت مواد اولیه وارداتی هم چندین برابر شده که خود این مسئله چالش بزرگی برای تولیدکنندگان این حوزه است. از سویی دیگر شرایط اقتصادی حاکم بر جامعه و با توجه به اینکه **شیرینی** جزو کالاهای لوکس دسته بندی می‌گردد باعث بوجود آمدن رکود در صنعت شیرینی شده که برون رفت از این رکود قطعا نیاز به گذشت زمان و بازگشت مردم به سبک زندگی عادی خود دارد.

Interview with Dr. Jahangiri

مصاحبه

با آقای دکتر جهانگیری

آقای دکتر جهانگیری رئیس هیات مدیره انجمن تولید کنندگان افزودنی‌های خوراکی ومحقق و فعال در حوزه رنگهای طبیعی و خوراکی در ارتباط با تاثیرات کرونا بررفتارهای صنعتی و اجتماعی طی گفتگویی با فصلنامه تخصصی قنادان به بیان دیدگاه هایشان پرداختند:

به طور کلی کرونا تحول و دگرگونی درخیلی از بخش‌ها ایجاد کرد از جمله در صنعت غذا و همینطور در صنعت شیرینی و شکلات و ما شاهدیم که مقدار زیادی به هر حال رکود مخصوصا در بخش شیرینی و شکلات بوجود آمد که این خود از نظر صاحبان صنعت خیلی خوب نبود و یه مقدار بی اعتمادی مردم به اون حالت سنتی اینجا نمودارشد یعنی وقتی که ما شیرینی را در قالب بسته‌های به اصطلاح از پیش بسته‌بندی شده نمی‌دهیم در نتیجه فکر کردیم که آلودگی روی اینها هم اثر می‌گذارد که در واقع اینطور نبود و در نتیجه خیلی از مردم واقعاً خودشان را دور کردن از خوردن قسمت عمده‌ای از محصولات باز مثل ، نان و شیرینی ومحصولاتی که در قالب بسته‌بندی عملاً به سطح عرضه ارائه نمی‌شد وما آنها را به شکل بسته‌های مطمئن نمی دیدیم واین اثرمنفی گذاشت و واقعا مشکل ایجاد کرد کما اینکه در نقطه مقابل می‌بینیم که مثلاً در بخش نان‌های کارخانه‌ای به مقدار زیادی تقاضا فوق‌العاده بالا رفت شاید ۴۰ تا ۵۰ درصد مردم ترجیح دادند نان‌های بسته‌بندی شده را از کارخانه‌ها بگیرند در صورتی که سالها دیدگاه عمومی تاکید بر استفاده از نان‌های سنتی بود و دیدگاهشان این بود که مصرف اینگونه نان‌ها را ماکول‌تر می دانستند اما نگرانی‌های بهداشتی بخش اعظم این دیدگاه را به نفع نان‌های بسته بندی شده تغییر داد.

همینطور توجه کنیم که کماکان ما شیرینی را به شکل تقریباً عمده و به صورت جعبه‌ای یا باز می‌خریم و مصرف می‌کنیم و کمتر به شیرینی‌های بسته بندی شده توجه می کنیم بنابراین وقایع دوران کرونا به ما ثابت کرده است که باید به این بخش توجه بیشتری کنیم.

درحقیقت صنعت واقعاً آمده که به اصطلاح از نظر بهداشتی استانداردهای بالاتر و درجات کیفیت بیشتری را برای مردم تامین کند. اسباب تاسف است که ما در میان مسئولین هم می‌بینیم که اشخاصی متاسفانه اظهار نظرهایی می‌کنند که به هیچ شکلی درست نیست یعنی بحث سنتی بودن رو کماکان ارزش می دانند درصورتی که درحوزه سنتی بیشتر باید در مبحث رعایت سلامت ارزش غذایی و بهداشت تاکید داشت و هیچ محصولی به صرف سنتی بودن دارای ارزش و یا کارخانه ای بودن فاقد ارزش نیست و باید دیدگاه جامعه نسبت به این تعاریف اصلاح شود.

دکتر جهانگیری درادامه با اشاره به محصولات سالم که در حوزه صنعت شیرینی تولید می شود به تاثیرات کرونا برآن پرداخته و فرمودند:

به طور کلی در همه جای دنیا صنعت در بخش‌هایی که در حقیقت به آن توجه شده و صنعت وارد شده، مقدار زیادی در حقیقت ناجی مردم است یعنی به نفع مردم کار می‌کند و این به اصطلاح مطلب مهمی که باید توجه کنیم لازم است که از باب تاکید به همان توضیحاتی که در قسمت اول دادم،برگردم. تا صحبت می‌کنیم، حتی کسانی که کارشناس هستند با کمال تاسف صنعت را مورد حمله قرار می‌دهند و می‌گویند که غذای بسته‌بندی شده نخورید درصورتی که اینگونه محصولات بسیار کنترل می‌شوند وناچارم بگویم با کمال تاسف بسیاری از اظهار نظرها درست نیست و ما امروزه شاهدیم که در صنعت قنادی بسیاری از محصولات که قبلا با شیوه‌های سنتی و درکارگاه و با کیفیت‌های متغیر تولید می‌شد به صورت بسته‌بندی و کاملا بهداشتی و با استانداردهای کیفی ثابت از طریق واحدهای صنعتی معتبرتولید و به کارگاههای قنادی ارسال می‌شود و این اقدام سلامت تولید محصولات قنادی را چند برابر کرده است این فرایند سالم

سازی و ایجاد امنیت غذایی باید برای مردم و مصرف کنندگان از سوی مسئولان، روشنگری و شفاف‌سازی شود.
ما نباید اجازه بدهیم که مردم نسبت به محصولاتی که با نظارت و با کیفیت تولید وعرضه می شوند، بدگمان شوند.
البته من انکار نمی‌کنم که در یکسری واحدهای زیرزمینی به دلیل برخی مشکلات، قصور یا ندانم‌کاری یا منافع شخصی محصولات فاقد کیفیت هم تولید و عرضه می شود اما نباید این اقدامات را به همه واحدها تعمیم داد. تولید مواد غذایی و شیرینی بایستی به کسانی سپرده شود که احساس مسئولیت داشته باشند و عامل به انجام کلیه تعهدات قانونی و وظایف بهداشتی باشند.
البته بحث کرونا باعث شد تمامی تولیدکنندگان، صنوف و بیشتر از همه مردم به رعایت اصول بهداشتی توجه جدی پیداکنند و به نوعی رعایت این الزامات از سوی عموم جامعه به یک مطالبه اجتماعی تبدیل شود.
آقای دکتر جهانگیری در بیان دیدگاه خود در ارتباط با آینده بیان داشتند:
ما گاهاً می‌بینیم که بحث پسا کرونا مطرح می‌شود، در صورتی که ما فعلا در پسا کرونا قرار نگرفته‌ایم، مقدار زیادی در حالتی هستیم که اگر به بهداشت و سلامت خودمان توجه نکنیم یقینا آسیب‌های جدی خواهیم دیدکما اینکه الان می‌بینیم به دلائل عدم رعایت برخی از اصول جامعه ما الان متاسفانه دچار یکسری مشکل شده واین مشکلات رابه هر حال اگرتوجه نکنیم و به آنها بی توجه باشیم با کمال تاسف میزان خسارات به جان مردم درجامعه زیاد می‌شود و در نتیجه به مقدار زیادی اثرات اقتصادی بد هم بوجود خواهد آمد. بنابراین باید این داستان را جدی بگیریم چه بسا این مطلب یکسال دیگر هم طول بکشد.
حالا که کرونا بخشی از زندگی ما شده الآن باید تمام تولیدات ما در بخش صنعت غذا متوجه حفظ سلامت مردم شود و درحقیقت ما تمام اصول را از نظر حفظ سلامت رعایت کنیم تا بتوانیم اعتماد حداکثری مردم را جلب کنیم.
امیدوارم انشاالله هرچه سریعتر از این مشکل رها شویم ولی به همکاران بخش شیرینی، شکلات هم توصیه بکنیم که در حقیقت از بسته‌بندی‌های خاص برای حفظ سلامت مردم و رعایت اصول تولید بیشتر بهره بگیرند و آنچه می خواهند در سطح جامعه عرضه کنند این را واقعاً به شکل کامل و با رعایت کلیه اصول بهداشتی عرضه کنند.

تولید مواد غذایی و شیرینی بایستی به کسانی سپرده شود که احساس مسئولیت داشته باشند و عامل به انجام کلیه تعهدات قانونی و وظایف بهداشتی باشند.

NOW that Corona has become a part of our lives, now all our products in the food industry should be focused on maintaining people's health

مرشدگوهر
Morshed Gohar

Interview with Mr. Mahmoud Morshedi

On behalf of the Ministry of Health, one person is present in the production unit, and the necessary protocols are on the agenda in the production units for the health of the personnel, and they are controlled and implemented daily

مُصاحِبه

با آقای مرشدی
دبیر انجمن ماشین‌سازان پخت نان و شیرینی

آقای محمود مرشدی دبیر انجمن ماشین سازان پخت نان و شیرینی ایران همچنین از مدیران ماشین سازی مرشد گوهردر گفتگو با فصلنامه تخصصی قنادان دیدگاههای خود را در مورد مشکلات دوران همه گیری کرونا بیان داشتند وفرمودند: باسلام وارادت به مهندسین کارشناسان و متخصصین صنعت تولید نان و شیرینی ایران متاسفانه پدیده کرونا به هر صنف و صنعتی اثر منفی و شوک شدیدی وارد نمود که صنف ما هم از این پدیده در امان نماند که خوشبختانه یا متاسفانه شروع ایام قرنطینه باتعطیلات نوروز برخورد کردو این موضوع برای صنف ما مثبت بود و با تعطیلات نوروز به قرطینه رفتیم.

ایشان در پاسخ به سوال همکار فصلنامه قنادان که روند کسب وکاررا بعد از بازگشایی ها چگونه ارزیابی میکنید؟بیان داشتند:

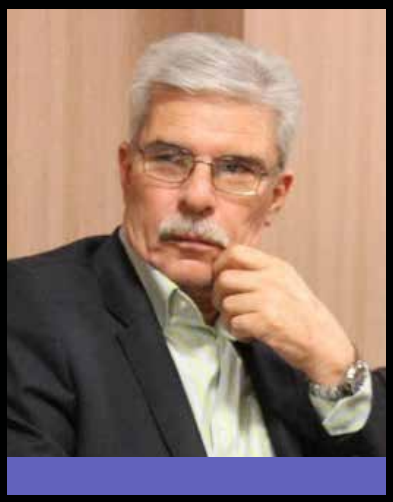
با توجه به اینکه فعالیت تولیدکنندگان صنعت ماشین سازی غالباً در کارخانه ها بصورت صنعتی انجام میشود و با توجه اینکه در واحدهای تولیدی که در چهارچوب واحدهای قانونی و استاندارد های لازم فعالیت دارند یک نفر به نمایندگی از وزارت بهداشت در واحد تولیدی حضور دارد و پروتکل های لازم را در واحدهای تولیدی جهت سلامتی پرسنل در دستور کار قرار داده و روزانه کنترل و اجرا میکند ،بنابراین تولید در واحدها بصورت عادی طبق روال گذشته فعال می باشند که البته رکود حاکم زیانهایی نیزبه صنعت وارد کرده است.

درادامه آقای مرشدی در مورد چشم انداز آینده همراه با کرونا،فرمودند:

در مورد پیش بینی آینده صنف باید اشاره کنم، طبیعی است که باید کماکان قوی تر از گذشته برای تقویت، برتری و به روز کردن این صنف و صنعت تلاش کنیم و هیچگونه کمی و کاستی کوتاهی جایز نیست وامیدوارم به همت مردم بزرگ ایران بحران مهار شود.

قیمت شکلات ۱۵ تا ۲۰ درصد افزایش می‌یابد

Chocolate prices increase by 15 to 20 percent



دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران با اشاره به افزایش قیمت مواد اولیه این صنف، از احتمال افزایش ۱۵ تا ۲۰ درصدی قیمت این محصولات خبر داد.

جمشید مغازه‌ای با اشاره به افزایش قیمت شکر از ۴۰۵۰ به ۶۳۰۰ تومان، گندم از ۱۸۵۰ به ۲۷۰۰ تومان و آرد از ۲۲۰۰ به ۳۲۰۰ تومان، گفت: با توجه به افزایش قیمت مواد اولیه داخلی و همچنین برخی مواد اولیه وارداتی که با افزایش نرخ ارز بالا رفته در سال جاری، قیمت تمام شده شکلات افزایش یافته است.

وی شکلات را کالایی لوکس توصیف کرد که همیشه در سبد مصرف روزانه شهروندان نیست و با اشاره به پایین بودن قدرت خرید مردم، اظهار کرد: شکلات در اولویت خرید مردم نیست و اگر افزایش قیمت زیادی در این بخش صورت بگیرد، با کاهش تقاضا مواجه می‌شویم، بنابراین افزایش قیمت باید در حدی باشد که تولیدکنندگان متضرر نشوند و بازار خود را حفظ کنند.

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران با بیان اینکه

قیمت محصولات این صنف تا پایان ماه رمضان تغییر نکرده، تصریح کرد: در مقطع کنونی با توجه به افزایش قیمت مواد اولیه و حقوق کارگران قیمت محصولات این صنف احتمالا ۱۵ تا ۲۰ درصد افزایش خواهد داشت.

مغازه‌ای در پایان خاطرنشان کرد که بیسکوییت، شیرینی و شکلات مشمول قیمت‌گذاری نیست و قیمت آن بر اساس عرضه و تقاضا در بازار مشخص می‌شود و البته شرایط جامعه و قدرت خرید مردم اجازه افزایش بی‌رویه قیمت‌ها را نمی‌دهد.

کولاک

۱۰۰٪ خامه حیوانی

طعمش کولاکه

حرفه ای هامی دونن چی می گیم

همه کاره بی رقیب

کولاک
TOLIKOOLAK DAIRY

شرکت لبنی تولی کولاک
www.Tolikoolak.com

Failure to hold an exhibition of American confectioners

عدم برگزاری نمایشگاه قنادان آمریکا

The event could have had its best run in 2020, as the trade fair hosts major brands in the world's largest confectionery market

سخنگوی انجمن ملی قنادان آمریکا لغونمایشگاه شیرینی و تنقلات را براثرشیوع کرونا تأیید کرد.
وی گفت بعد از گذشت چند هفته از همه‌گیری و نظارت از نزدیک بر تحولات جاری، برگزار کنندگان نمایشگاه شیرینی و تنقلات شیکاگو این رویداد را برای سال ۲۰۲۰ لغو کردند. وی در ارتباط با این موضوع گفت: تصمیم‌گیری برای هیئت امنا بسیار سخت بوده است، اما تأکید کرد که ایمنی شرکت‌کنندگان از نگرانی‌های اساسی است.
داونز افزود که وی معتقد است این رویداد می توانست در سال ۲۰۲۰ بهترین برگزاری خود را که تا کنون اجرا کرده است، داشته باشد، زیرا که این نمایشگاه تجاری میزبان برندهای اصلی در بزرگترین بازار شیرینی‌پزی جهان است. تیم برگزار کننده این رویداد، که در دوره قبل بیش از ۱۵۰۰۰ متخصص این صنعت را به خود جذب کرده است ، با نظارت دقیق بر اوضاع

We are trying to hold a number of web-based confec-.tionery and snack sessions in June, July and August This year's event was supposed to provide a new format in addition to the previous services, in the form of a supply day, with the aim of developing equipment related to the confectionery sector

بیماری همه گیر جهانی و دریافت مشاوره از ناظرین بهداشتی تصمیم به عدم برگزاری این دوره گرفته است.

او افزود: تلاش می کنیم تعدادی از جلسات مربوط به شیرینی و تنقلات را مبتنی بر وب در ماه‌های ژوئن، ژوئیه و آگوست برگزار کنیم.

این رویداد امسال قرار بود علاوه بر ارائه خدمات قبلی فرصت جدیدی را در قالب یک روز تأمین کننده، با هدف توسعه تجهیزات مربوط به بخش شیرینی‌سازی ارائه نماید.

لورن اوتول بولاند، مدیر ارتباطات انجمن ملی شیرینی‌سازی (NCA)، با بیان تصمیم لغو این رویداد در سال جاری گفت: ما بسیار اندوهگین هستیم که قادر به ارائه تجربیات، خدمات الهام بخش و ایجاد ارتباطات نیستیم. درواقع ناچاریم باتوجه به مشکلی که در جامعه ما پیش آمده است تا حد امکان تردد در ارتباط با این رویداد را محدود کنیم، سلامتی و رفاه جامعه اولویت اصلی ما است.

از آنجا که توصیه‌های مربوط به محدود کردن تجمعات گسترده در شهرها و ایالت‌های سراسر کشور، از جمله موارد مهم درکنترل و پیشگیری از بیماری‌ها می‌باشد، کنسل شدن این نمایشگاه برای محافظت ازشهروندان و رفاه جامعه تنها راه بود.

با تشکر از صبر و درک همراهانمان، اعتقاد داریم تصمیم صحیح را در شرایط شیوع کروناویروس گرفته‌ایم.

این کنسلی به دلیل ترکیبی از عوامل از جمله اقامت بازدیدکنندگان در هتل‌ها، ممنوعیت سفر و محدودیتهای شرکتهای هواپیمایی گرفته شده است.

شرکای خرده فروشی و سایر سازمانهای شرکت کننده مطلع باشند که این تصمیم غیرقابل اجتناب است و این یک تصمیم تجاری دشوار برای هیئت امنای ما و تیم اجرایی در انجمن ملی قنادان بوده است، و قطعا نتیجه‌ای نبود که ما بخواهیم.

با این حال، همه ما قبول داریم که تمرکز فوری ما باید بر روی آنچه که بیشترین اهمیت را برای همه غرفه داران ، شرکای خرده فروشی و سایر شرکت‌کنندگان دارد، داشته باشیم وآن هم سلامت افراد جامعه و حامیان است.

exhibition of American

ترجمه وتلخیص:هیات تحریریه فصلنامه قنادان

پساکرونا
After Corona

دوران پسا کرونا را می‌توان از دو منظر تحولات داخلی و جهانی تحلیل کرد.
همه‌گیری کرونا رویدادی تازه در جهان است، مانند سقوط دیوار برلین که قبلا شاهد تاثیرات آن بودیم و پیامدهای گسترده کرونا را نیز در آینده می‌توان از همین امروز تصورکرد.
نحوه مقابله با این بیماری درشرق وغرب عالم حاکی از کاهش قدرت برند غرب است. برای روشن شدن مطلب به نوع مقابله کره جنوبی، سنگاپور و چین درمقایسه بادولت‌های اروپایی و آمریکایی با ویروس و همه گیری آن توجه کنید.
رفتارهای اقتصادی خرد وکلان اقتصاد ایران و بالطبع بسیاری از کسب و کارها با درصدهای گوناگون تحت تاثیر تعاملات اقتصاد جهانی است.
بایستی واقع بین باشیم و خود را برای وضعیت بغرنجی آماده کنیم. درشرایط قبل از کرونا ما با تحریم های ظالمانه مواجه بودیم که کماکان نیز ادامه دارد و با در نظر گرفتن شرایط تحریم، تلاش برای تغییرنگاه به نفع اتکا بر درآمدهای داخلی و صادرات غیر نفتی در دستورکار بودجه ای قرارگرفت و البته به دلیل تحریم ها حداقل وابستگی به نفت در نظر گرفته شد اما اینک تمامی این پیش بینی‌ها تغییر یافته به دلیل تعطیلی بسیاری از صنایع در جهان و کاهش شدید تقاضا قیمت نفت در جهان به پایین ترین سطح طی دوره بیست سال گذشته رسیده است.
از سوی دیگر علیرغم نیازهای بالقوه به مواد غذایی در بازارهای منطقه‌ای ، تمهیدات مرزی و بهداشتی ناشی از شیوع ویروس کرونا موجب کاهش سطح تقاضا شده است که این موضوع نیز سطح درآمدهای پیش بینی شده ازمحل صادرات غیر نفتی را دچارتردید می‌نماید. اما اوضاع دنیا نیز چندان مطلوب نیست عدم توازن در توان اقتصادی کشورهای شمال و جنوب بسیاری از کشورهارا درکنترل ویروس کرونا ناتوان کرده است وباتوجه به بالا بودن سطح بدهی هادر بسیاری از کشورها مانند ایتالیا و اسپانیا در اروپا و بسیاری دیگر ازکشورهای درسایرنقاط جهان که طی سالهای متمادی این بدهی‌ها بالاتر از رشد درآمد ناخالص ملی بوده است که رکود ناشی از کرونا به بخش تولید وخدمات این کشورها آسیب بزرگتری وارد می کند، بنابراین بحران درصف کشورهای بدهکار تقویت می شودبه گونه ای که کشورهای طلبکارناچارخواهند شد برای ایجاد رونق در اقتصاداز دریافت تمام یا بخش بزرگی از وام های خود چشم پوشی کنند. از دیگر سو با آسیبی که کرونا به جمعیت جوامع وارد می‌کند، جوامعی که با میانگین سنی بالای نیروی کار مواجه بودند آسیب بیشتری خواهند دید و پیش بینی می شود در پسا کرونا اقبال کشورهای با میانگین جمعیتی جوان ازجمله ایران برای جذب سرمایه گذاران افزایش یابد واحتمالا میزان مهاجرت پذیری کشورهای آسیب دیده اروپایی با میانگین سنی بالا افزایش خواهد یافت. بایستی ازمحل بهبود روابط بین المللی از فرصت های جدیدی که پدید خواهد آمد در جذب سرمایه خارجی استفاده کرد. با روندی که به آن اشاره کردم جهانی شدن اقتصاد به تاخیر می افتد و همکاری جهانی در عرصه اقتصاد تضعیف می شود و با تکیه بر اقتصاد ملی، رقابت قدرت‌های بزرگ در عرصه اقتصاد افزایش می‌یابد.
اما باردیگر اهمیت انتخاب همدلی جهانی در مواقع بحران برانزوای ملی درجریان مقابله با کرونا اثبات رسید. اگر بخواهم در یک جمله در این بخش به جمع‌بندی برسم باید بگویم: ویروس کرونا به نظم جدید جهانی منتهی می‌شود.
در عرصه داخلی که بیشترین حوزه تاثیر گذاری ما و همکارانمان نیز در این بخش خواهد بود باید عرض کنم که: در دوران(پساکرونا) رفتار از پیش تعیین شده‌ای وجودندارد و به هیچ وجه نمی‌توانیم به رفتارها و طرز تفکر گذشته مان تکیه کنیم.
باید توجه داشت که در این شرایط راهکارهای اتخاذ شده دائما نیازمند به اصلاح و بازنگری در جریان اجرا هستند، منتظر ماندن تا زمانی که مجموعه کاملی از اطلاعات جمع‌آوری شود و پس از آن تصمیمات گرفته شود یک اشتباه رایج در شرایط بحران است .

ازآنجایی که بحران در برگیرنده رویدادهای ناشناخته است که قبلا تجربه نشده است، بایستی از مدیریتی پویا و اصلاح پذیر استفاده کرد و در این شرایط بهترین راهکار شیوه(توقف، تامل و اقدام) است.
کرونا آینده مارا علاوه بر سیاست و اقتصاد در رفتارهای اجتماعی و فرهنگی تحت تاثیر قرار می دهد.
اصطلاح فاصله گذاری اجتماعی که با شیوع کرونا پدید آمده پس از این اجتماعات مارا کوچکتر و محدودتر خواهد کرد و از سوی دیگر حساسیت‌های اجتماعی به مقوله شیوه‌های انتقال ویروس نیز افزایش یافته است با این تعبیر اجازه دهید یکبار دیگر برلزوم تغییر الگوهای ذهنی برای تداوم کسب وکارها اشاره کنم و بدانیم که دیگر آن آرامش و امنیتی که در تولید محصولات علیرغم رعایت تمهیدات بهداشتی واقتصادی تدوین شده داشتیم، نخواهیم داشت.
جدیدترین پروتکل‌های بهداشتی تدوین شده از سوی سازمان بهداشت جهانی که پس از شیوع ویروس کرونا در دستور کار قرار گرفته است بسیار سختگیرانه واجرای آنها اجتناب ناپذیر است.
اداره و تداوم فعالیت صنوف بصورت کلی و قنادان بصورت خاص تابع:

- اقدامات مدیران بنگاهها
- اقدامات حاکمیت
- اقدامات مدیران بنگاهها

تولید ایمن و ایمنی مردم مهمترین اصل است. تامین نیازهای مردم برپایه قوانین نظام سلامت، مهمترین وظیفه مدیران حوزه صنعت و اقتصاد، خصوصاحوزه مواد غذایی است و برای دستیابی به این هدف کمک به کارکنان برای سازگار شدن با موقعیت جدید بسیار حائز اهمیت است، بنابراین اقداماتی که در دستور کار قرار دارند به ترتیب اهمیت شامل:

- حفاظت روحی و فیزیکی کارکنان
- اجرای سختگیرانه پروتکل های اصلاح شده بهداشتی درمحیط کارگاه
- ایجاد ثبات در زنجیره تامین مواد اولیه
- اولویت بندی در تنوع و میزان تولید
- استفاده از مدل های ریاضی در تخمین تقاضا
- رضایت مشتریان
- هدایت مالی دقیق و لحظه‌ای همراه با مدیریت نقدینگی
- اقدامات دولت و حاکمیت

در فرآیند انجام اقدامات بنگاه‌ها تهدیدات اقتصادی خارج از حوزه مدیریت ما، همانند تعطیلی‌های ناشی از فاصله‌گذاری اجتماعی ،رکود عمومی وکاهش تقاضا بوجود آمده که تداوم نیز خواهد داشت و بایستی مورد توجه نهادهای مسئول قرار گیرد. به نظر می‌رسد و عده اقداماتی که تا کنون داده شده است کافی نیست و نیاز به :

- بخشودگی های مالیاتی(بخشودگی کامل مالیاتی شش ماهه دوم سال ۱۳۹۸، بخشودگی کامل مالیاتی شش ماهه اول سال ۱۳۹۹
- کاهش ضرایب مالیاتی سال ۱۳۹۹ تا ۱۰درصد)
- بخشودگی حق بیمه‌های دوران تعطیلی بنگاهها
- اعطای کمک های مالی بلاعوض
- اعطای تسهیلات قرض الحسنه (بدون سود)، (تسهیلات ۱۲درصد به شرط حفظ اشتغال قبل از بحران عملا به معنی فرافکنی است زیرا در بهترین شرایط با توجه به تاثیرات اجتماعی بازگشت به فروش قبل از بحران غیرممکن است و با بدهی‌های انباشته پرداخت سود ۱۲درصد امکان وتوجیه ندارد).

برای نجات مشاغل کوچک و متوسط شدیدا وجود دارد.
انجام این اقدامات مانع فروپاشی واحدهای فعال و اشتغال موجود خواهد شد.
برای اتخاذ راهکارهای فوق بایستی صنوف و صنایع برخرد جمعی اتکا کنند و در نظر بگیریم که امسال اقتصاد ما کرونایی است و بخش بزرگی از فعالان اقتصادی که بدون تدبیر به تکرار روش‌ها و فعالیت‌های معمول و قبلی بپردازند متاسفانه از صفحه اقتصاد و تجارت خارج خواهند شد.

محمد عبدی ها

The latest health protocols developed by the World Health Organization, which have been on the agenda since the outbreak of the coronavirus, are very strict and unavoidable

Safe and safe production of people is the most important principle. Providing the needs of the people based on the laws of the health system is the most important task of industry and economy managers

Corona Opportunity or threat effects

تاثیرات کرونا بر صنعت غذا

بخصوص شیرینی و شکلات و پیدایش فرصت یا تهدید

گفتگو با آقای شیرزاد مدیر مجموعه مهران پک

آقای شیرزاد مدیر مجموعه مهران پک در گفتگویی که با همکاران فصلنامه تخصصی قنادان داشتند به بیان دیدگاههای خود پیرامون تاثیرات کرونا بر صنعت غذا به خصوص شیرینی و شکلات پرداختند و فرمودند:

سیستم کسب و کار در سراسر دنیا تحت تاثیر شاخص هایی است که می توانند دارای اثر مثبت یا منفی بر کسب و کار ها باشند. موضوعی که نمایان و آشکار است وجه اشتراک عوامل تاثیر گذار روی سیستم کسب و کار ها در سراسر دنیا است. شواهد حاکی از آن است که تاثیر ویروس کرونا علاوه بر زیان به میزان تولید در بخش صنعتی، در بسیاری از صنایع دیگر نیز همچون بخش های مسکن، خودرو، بازار های نفتی، بوم گردی و... تاثیر منفی و مخرب داشته است. کاهش ارزش پول رایج کشور، افزایش میزان تورم و عدم نظارت بر بازار و تغییرات غیر منطقی در قیمت گذاری، باعث به هم ریختن اکو سیستم اقتصاد در ایران شده است. براساس یافته‌ها و شواهد موجود در جامعه و همچنین نظرات کارشناسان در رابطه با این موضوع، راهکار هایی ارائه شده است که نه تنها در پی شیوع ویروس کرونا، بلکه در دوران پس از کرونا نیز می تواند جایگاه کسب و کار ها را در ایران ارتقا بخشد و البته خرید اینترنتی و بسته بندی های آماده نیز جایگاه بهتری پیداکردند و شاید می‌توان گفت که اگر روند مدیریتی صحیح را بکار بگیریم خرید محصولاتی مانند شیرینی و کیک که بیشتر به صورت حضوری انجام می‌شد در این شرایط می‌تواند به صورت غیر حضوری و اینترنتی انجام پذیرد و کسب و کار این صنعت رونق ویژه‌ای بگیرد و این مستلزم آماده سازی ساختار مناسب و بدون ایراد می باشد و نیزباعث روند تغییر رو به رشد این صنعت میگردد و مشاغلی که به صورت سنتی فعالیت داشتند به این جهت سوق پیدا کنند. ویروس کرونا و روند شیوع آن در جهان و ایران بر روی بخش‌های متفاوتی همچون اقتصادی، فرهنگی، اجتماعی و سیاسی تاثیرات زیادی داشته است که متاسفانه آثار منفی آن بیشتر در بخش اقتصاد مشهود است.

دلیل این تاثیر منفی بر اقتصاد این است که مردم برای تامین نیاز های زندگی خود، به صورت کاملا مستقیم و جدی در ارتباط هستند.

اقتصاد در ایران، اقتصادی خدماتی می باشد که با مردم ارتباط مستقیمی دارد و شیوع این بیماری، باعث ایجاد مشکل زیادی در کشور شده است.

این فعال صنعتی در حوزه بسته بندی در ادامه بیان داشتند:

صنایع غذایی بخش مهمی است، به این معنی که حتی در طول همه گیری و شیوع ویروس کرونا ، تأثیر منفی روی این بخش در مقایسه با سایر بخش‌ها مانند جهانگردی و حمل و نقل هوایی که برای زندگی روزمره حیاتی نیستند، محدود بوده است. در حالی که برخی از شرکت های مواد غذایی به دلیل کاهش درآمد مطمئنا با مشکلاتی روبرو هستند، برخی دیگر نیز به طور شبانه روزی کار می کنند تا همچنان بتوانند به افزایش تقاضای خرده فروشان پاسخ دهند.

یکی از نگرانی های عمده شرکت ها در صنعت غذا مربوط به سلامتی و در دسترس بودن کارمندانشان است. با افزایش فشارونگرانی های روحی ناشی از ریسک بالای انتقال و شیوع کرونا ، سلامت روانی کارمندان و هموطنان در معرض آسیب جدی قرار گرفته است که منجر به از دست رفتن بخش بزرگی از تقاضای شیرینی و شکلات شده است. در شرایط کنونی مشاغلی که بیشتر درگیر ویروس کرونا هستند اغلب رستورانها، کافه‌ها و قنادی‌ها و ... هستند که آسیب زیادی از این بیماری دیدند ولی با تدبیر و مدیریت صحیح می‌توان خدمات ویژه ای به مشتریان ارایه کرد که با خیال راحت و بدون استرس و با رعایت نمودن نکات بهداشتی و پروتکل‌های در نظر گرفته شده این مشاغل هم فعالیت نمایند و مشتریان به آنها اعتماد نمایند، امیدواریم با تدابیری که توسط همکاران قناد در جهت اجرای دقیق دستورالعمل‌های بهداشتی در نظر گرفته شده است به تدریج سهم تقاضای بازاربرای محصولات قنادی احیاء شود.

یکی از بهترین عوامل کمک کننده وکاهش استرس مشتریان در خرید محصولات غذایی نوع بسته بندی آنهاست. بسته بندی همیشه نقش مهمی را در تمامی مشاغل بر عهده داشت و متاسفانه تا قبل از ورود ویروس کرونا بعضی از مشاغل به آن اهمیت زیادی نمی‌دادند و از جنس های نامرغوب استفاده مینمودند که در همان دوران خود آنها عامل بسیاری از بیماری ها بودند ولی با ورود ویروس کرونا تمامی مشاغل مجبور به اصلاح بسته بندی محصولات خود شدند. به هر حال باید منتظر روزهای پیش رو بود و با شرایط فعلی کشور چه از لحاظ اقتصاد و چه از لحاظ ویروس کرونا باید راهکارهای جدید و نوآورانه برای کسب و کارها ایجاد کرد تا مشاغل صدمه کمتری ببینند و کمک دولت و ارگانهای مربوطه در تسریع اینکار نقش بسزایی خواهد داشت در غیر اینصورت باید منتظر از کار افتادن چرخه تولید و بیکار شدن نیروی کار انسانی در روزهای آینده باشیم.

Mehranpack

"Packaging has always played an important role in all jobs, and unfortunately, some jobs didn't matter much before the Coronavirus virus arrived"

Make your Dream Real

مهران پک
طراحی ، چاپ ، بسته بندی

- سایت طراحی مجهز
- ماشین آلات جدید چاپ و بسته بندی
- طراحی و تولید جعبه های شیرینی ، کیک ، شکلات
- طراحی و تولید جعبه های فانتزی و کادوئی
- طراحی و تولید ساک های دستی کادوئی و تبلیغاتی
- طراحی و تولیدجعبه های خشکبار و آجیل
- طراحی و تولید جعبه های غذای رستورانی و فست فود

مبتکر تولید زیره های کیک و دسر مقوایی با طرح اختصاصی
مغزی سفید کاملا بهداشتی با روکش سلفون در ایران

بسته بندی هزینه نیست
سرمایه گذاری است

کارخانه : تهرانپارس ، خیابان اتحاد ، خیابان ۱۸ غربی ، شماره ۱۰
تلفن : ۸۷ ۳۵ ۳۵ ۷۷ - ۱۷ ۴۱ ۳۵ ۷۷
www.mehranpack.com

http://ghannadan.ir

بیان دیدگاه‌های اتحادیه قنادان از زبان رسانه‌ها

Expressing the views of the Confectioners' Union From the media's point of view

امسال برای اقتصاد ایران سالی بحرانی بود، ولی با این حال بسیاری از صنوف با زحمت زیاد خود را سرپا نگه داشتند که یکی از آن‌ها صنف قنادی است که اخیراً ویروس کرونا تاثیر زیادی بر این صنف گذاشته و مردم به دلیل نگرانی از شیوع کرونا ویروس از خرید موادغذایی و شیرینی اجتناب می‌کنند. علی بهرمند، رییس اتحادیه قنادان تهران در گفت‌وگو با خبرنگار اقتصاد۲۴ در خصوص مهمترین اقدامات اتحادیه قنادان در سال ۱۳۹۸ گفت: اتحادیه قنادان تهران و هیات مدیره فعلی بر اساس زمان‌بندی انجام پذیرفته در بازه زمانی دوره خدمت مدیران فعلی، برنامه‌های کوتاه مدت و میان مدتی را در دستور کار قرار دادند که از جمله موارد کوتاه مدت، برنامه‌هایی شامل تسهیل در روند صدور جواز کسب و اصلاح ساختارها است.

وی ادامه داد: برنامه‌های میان مدت که طی چند سال گذشته و سال جاری انجام شده است، تقویم و تدوین آیین‌نامه و اجرا و برگزاری نمایشگاه توانمندی‌های قنادان ایران و مسابقه کیک‌های تجسمی (کیک شو) بوده است که اولی در مهرماه و دومی در بهمن‌ماه در معرض صنف و مخاطبان قرار گرفت. بهرمند خاطرنشان کرد: از دیگر اقدامات اتحادیه، برگزاری (منظم) جلسات روسای اتحادیه‌های قنادی کشور جهت هم‌اندیشی بوده تا بتوان برای بهبود، به روزرسانی و رسیدگی به مشکلات این صنف تصمیمات جدی‌تری لحاظ کرد.

This year has been a critical year for Iran's economy, but many industries have struggled to keep up, one of which is the confectionery industry

“The challenges of the Bangladesh confectionery industry”

چالش های صنعت شیرینی بنگلادش

ترجمه وتلخیص:هیات تحریریه فصلنامه قنادان

صنعت شیرینی بنگلادش به دلیل 19-Covid در معرض خطر است.

تولید کنندگان شیرینی مستقر در داکا(پایتخت بنگلادش) به تنهایی با از دست دادن حداقل Tk30 کرور(تاکا با علامت TK واحد پول بنگلادش) روبرو بوده‌اند.

آقای Arjun شیرینی فروش معمولاً در این زمان از سال، در آستانه Pahela Baishakh (پائلا بایشخ ،جشن اولین روز از سال بنگالی)مشغول تهیه مقدار زیادی شیرینی بوده است. با این حال، وی در حال حاضر بسیار ناراحت است زیرا تولید وی به دلیل تعطیل شدن شیرینی فروشی هادر سراسر کشور برای مهار شیوع کووید -۱۹ متوقف شده است.

او هر ساله در طول پائلا بایشخ حدود ۱۰،۰۰۰ کیلوگرم کالای شیرین تولید می کند ، اما امسال این تولید ۹۵ درصد کاهش یافته است.

آرژون گفت: هر سال شیرینی به ارزش تقریبا lakh Tk8 (واحد پول بنگلادش) را در جشنواره پهلا بایشاخ می فروختم، اما امسال این جشنواره برای حفظ فاصله اجتماعی به دلیل شیوع 19-Covid لغو شده است و من و کارمندانم به شدت تحت تأثیرآسیب های آن قرار گرفته ایم.

آرژون قناد برای Pahela Baishakh ، قبل از شروع فاصله‌گذاری اجتماعی، ۵۰۰ کیلوگرم شیرینی خاص شکری و باتاشا (یک محصول کوچک شیرین دور سفید ساخته شده از شکر) و غیره تولید کرد. اما مجبور شد تمام تولیدات را به دنبال دستورالعمل های دولت متوقف کند و در حال حاضر تحمل هزینه های ۹نفر کارمند وی برای او سنگین است.

تولید کنندگان شیرینی می گویند که از تاریخ ۲۶ مارس حدود ۵۰،۰۰۰ فروشگاه شیرینی فروشی در سراسر کشوربنگلادش بسته شده است زیرا تمام تولیدات به دلیل این ویروس متوقف شده است وبعد از لغو جشنواره پهلا بایشاخ اوضاع بدتر شد.

همه ساله این جشنواره فرصتی بزرگ را برای تولید کنندگان شیرینی درجهت افزایش فروش به ارمغان می‌آورد. سال گذشته ،در ۲۰ تا ۲۵ شیرینی فروشی ،شیرینی به ارزش Tk100 کرور تنها در پایتخت فروخته شد.

محمود علی رئیس جمهور اسبق بنگلادش و مدیر انجمن شیرینی ومدیرعامل شیرینی مسلم در ارتباط با این بحرانی که برای شیرینی فروشان پیش آمده است،گفت: شیرینی فروشان بنگلادش می توانند ۵-۱۰ روز بحران توقف تولیدات را تحمل کنند، اما در شرایط موجودهیچ کس نمی داند که این شرایط بحرانی چه موقع به پایان می رسد تا آنها بتوانند دوباره شروع کنند. ما در حال حاضر با یک برهه ناگوار روبرو هستیم.

او تخمین می زند که تولیدکنندگان شیرینی مستقر در داکا به تنهایی با از دست دادن حداقل Tk30 کرور از فروش متعارف خود روبرو بوده اند.

وی افزود: اگرچه هیچ زمینه ای برای تولید و فروش وجود ندارد اما صاحبان کسب وکار موظف شده اند مسئولیت کارمندان خود را در دوران بحران کرونا بر عهده بگیرند. دولت باید از صنعت شیرینی حمایت کند زیرا بدون حمایت های دولتی راهی برای خروج این صنعت از بحران وجود ندارد .

وی در ادامه خاطرنشان کرد: برخی از شرکتهایی که علاوه بر شیرینی محصولات مختلفی در سبد فروش خود دارند ، می توانند با شرایط فعلی کنار بیایند. اما ، آنهایی که فقط به تولید شیرینی تکیه دارند به شدت تحت تأثیر این ویروس جهانی قرار گرفته اند.

interview

مصاحبه

ازجمله مشکلاتی که بعد از شیوع کرونا بر واحدهای قنادی تحمیل شد رکود کسب و کار و عدم آگاهی درمورد کرونا و راههای پیشگیری و مقابله با آن بود

Among the problems imposed on confectionery units after the Corona outbreak were the slump in business and the lack of awareness about Corona and ways to prevent and deal with it

آقای طهماسبی مدیر قنادی بالدی بال شهرک اکباتان وعضوهیات مدیره اتحادیه قنادان در بیان دیدگاه‌های خود پیرامون ایام کرونا و پس از آن فرمودند:

ازجمله مشکلاتی که بعد از شیوع کرونا بر واحدهای قنادی تحمیل شد رکود کسب وکار و عدم آگاهی درموردکرونا و راههای پیشگیری و مقابله با آن بود که تغییرات صد در صدی درنحوه و سیستم زندگی روزمره هم ازنظر بهداشت و توجه مشتری، بوجود آورد. بعد از بازگشایی باتوجه به تغییرات بوجودآمده روند بازگشت به شرایط عادی بسیارکند و ضعیف پیش می رود به گونه ای که فروش تا یک چهارم قبل شده است. لازم به ذکر است با شروع ماه مبارک رمضان و فروش ذولبیا بامیه اعتماد مردم دراجرای پروتکل‌ها بیشتر شد و نسبت فروش اجناس دیگر نیز بهبود پیدا کرد. پیش‌بینی آینده باروال کنونی چندان آسان و امیدوار کننده نیست ولی چون مردم تا حدودی با نحوه زندگی با کرونا آشنا شده اند و به آرامش نسبی رسیده اند و ازنظر مالی تقریبا توانسته‌اند تعادلی درتخصیص هزینه ها برقرار کنند امید است به تدریج به روند عادی زندگی برگردند و درنتیجه انشاالله کسب وکارها بهبود و رونق خواهند گرفت.

لازم است یادآوری کنم در بحران کرونا اتحادیه و بالاخص جناب بهرمند باتوجه به فشارهای اعمال شده چه ازطرف اعضا صنف و دیگر نهادها کمال همکاری راکردند و بنده به تمام اعضاء هیئت مدیره و رئیس اتحادیه و مشاور محترم جناب عبدی‌ها که درهمه صحنه‌ها زحمات شایانی راانجام داده و می‌دهند خسته نباشید عرض می‌نمایم و آرزوی توفیق روزافزون دارم.

Germany

The German confectionery sector has been significantly affected by the coronavirus epidemic

بخش شیرینی سازی آلمان به طور قابل توجهی تحت تأثیر همه گیری کرونا ویروس قرار گرفته است

براساس مطالعات انجمن فدرال صنعت شیرینی سازی آلمان (BDSI) ، بخش شیرینی سازی و قنادی آلمان به طور قابل توجهی تحت تأثیر همه گیری کوید۱۹(کرونا ویروس) قرار گرفته است، به طوری که **25%** از شرکت ها در گزارش سه ماهه اول کاهش فروش را نشان می‌دهند. همانطور که از سوی کارشناسان بدنه صنعت بیان شده است، اقدامات حفاظتی که برای مقابله با ویروس کرونادر نظر گرفته شد منجربه از دست رفتن کانال های مهم فروش(مانند فروشگاه‌های بزرگ و شیرینی فروشی ها که مدت طولانی در طول بحران کوید ۱۹ بسته بودند) شد و سهم تقاضا به شدت کاهش یافت. علاوه براین سایر بازارهای سنتی و کلیدی از جمله جشنواره‌های عمومی نیز تحت دستورالعمل دولت فعالیتشان در این دوران ممنوع شده است. البته تمامی اقدامات پیشگیرانه درجهت سلامت شهروندان است، زیرا آلمان بعنوان اقتصاد پیشتاز اروپا هم به همراه سایر نقاط جهان، با این همه گیری دست و پنجه نرم می‌کند.

دریک نظر خواهی، گروهی از تولید کنندگان در گروه تولیدشیرینی و شیرینی فروشی گفتند: باتوجه به تحقیقات و توجه به اندازه فعلی بحران امسال فعالیت‌های اقتصادی بسیارچالش برانگیز ومتفاوت خواهندشد. نمایشگاه بین المللی شیرینی امسال(۲۰۲۰) ISM که در پایان ژانویه، قبل از اعلام همه گیری کرونا ویروس برگزار شد درمواجهه با حضور گسترده ای از مخاطبان، برای سال ۲۰۲۰ چشم انداز روشنی از آینده صنعت ارائه کرد اما وقایع دوران همه‌گیری کرونا و تمهیدات پس از آن، دستیابی به بازارهای ایجادشده در آن نمایشگاه را در ماه‌های آینده غیر ممکن ساخته است و ISM نمی تواند به انتظارات پیش‌بینی شده دست یابد.

نتایج این بررسی نشان داد علاوه بر کاهش فروش داخلی، تقاضا برای بازارهای صادراتی نیز به صورت چشمگیری کاهش یافته است ، به طوری که ۵۷% از شرکت‌ها شاهد رکود وکاهش شدید تقاضا برای فروش در این بخش را تجربه می کنند. در این مدت سفارشات صادراتی نیز ، به میزان ۶۴ درصد کاهش یافته است. این بررسی همچنین نشان داد که **84%** از شرکتها تحت تأثیر بیماری کرونا در مواجهه با چالش‌های منابع انسانی قرار دارند، به ویژه ، عدم مراقبت از رفتارها و استرس‌های کارکنان در شرکتها منجر به مشکلات عملی درمیان پرسنل می شود. لازم است که به طور مداوم سیاست اصلی اقتصاد داخلی پیگیری و تقویت شود تا به مشاغل و سرمایه گذاری‌ها برای حمایت از منافع ملی آسیب جدی وارد نشود.

بسیار مهم است که صنعت شیرینی‌پزی درآلمان در بحران کنونی راهی به جلو پیدا کند. الزامات جدید نظارتی در شرایط فعلی به یک چالش تبدیل شده اند و شرکت‌های کوچک و متوسط دیگر نمی توانند هزینه‌های اضافی را متحمل شوند.

آنچه شرکت‌ها اکنون به آن احتیاج دارند ، تخفیف در مالیات ها و متعاقب آن کاهش بوروکراسی و همچنین تعویق اجرای مقرراتی است که ممکن است موجب کندی رشد واحدها پس از بحران کرونا شود.

منبع: وبسایت نمایشگاه ISM

مصاحبه با آقای طریحی

قنادی گلبن

آقای طریحی مدیر قنادی گلبن در مصاحبه اختصاصی با فصلنامه تخصصی قنادان به بیان دیدگاه‌هایشان در ارتباط با بحران کرونا پرداخته اند که توجه خوانندگان را به آن جلب می کنیم.

با توجه به تدارکاتی که از بهمن ماه سال گذشته برای بازار شب عید دیده شده بود، ضرر و زیان غیر قابل وصفی به مجموعه گلبن و سایرهمکاران وارد شد.

تامین وپرداخت حقوق پرسنل و خودداری از تعدیل آنها که معتقد بودیم بایستی مانع ایجاد آسیب بیشتر به این قشر آسیب‌پذیر شویم، فشار زیادی را با توجه به تعطیلی دوماهه و تولید پایین و فروش کم بعد از بازگشایی تحمل می کنیم و متاسفانه تاکنون هیچگونه اقدام حمایتی از سمت و سوی هیچ ارگانی جهت جبران خسارت‌ها انجام نشده است و تورم ناگهانی قیمت مواد اولیه و محصولات نیز عاملی در جهت تداوم رکود و تحمیل زیان بیشتر در واحدهای قنادی شده است.

با توجه به اینکه فروش نوروز انجام نشد انتظار می رفت که فروشندگانی که در قبل از کرونا برای تهیه و تدارک شب عید خرید از ایشان صورت گرفته بود و حساب‌ها بصورت اسناد تجاری به ایشان پرداخت شده بود با ایجاد تاخیر در بازپرداخت‌ها مساعدت کنند اما متاسفانه هیچگونه مساعدت و حمایتی از سوی ایشان مشاهده نشد و نیز شاهد عدم همکاری بانک‌ها با توجه به مساله پیش آمده بودیم.

آقای طریحی در ادامه فرمودند:

عدم حضور و خرید مردم بدلیل ترس از کرونا پس از بازگشایی ادامه دارد و رفته رفته به کندی اعتماد برمی‌گردد. اگرچه شکل مشکلات تغییر کرد اما بخش اعظم آنها باقیست از جمله می‌توان به تولید بسیار اندک بدلیل نداشتن فروش، هزینه‌های روبه افزایش تولید، روشن بودن دائمی لوازم سرمایشی از قبیل یخچال و سردخانه و هزینه‌های سرسام‌آور آنها، بلاتکلیفی در سیاست‌های فروش باتوجه به تداوم شیوع کرونا، معضل افزایش قیمت مواد اولیه و فروش اندک محصولات با قیمت‌های قبلی و اصلاح نشده (اگرچه حتی افزایش قیمت فروش هم باعث‌افزایش سیر نزولی فروش می‌شود.) اشاره کرد.

هزینه‌های جاری بصورت مستمر ادامه دارند در صورتی که فروش چندانی صورت نمی‌گیرد، مضاف بر اینکه هزینه‌های اجرای پروتکل‌های پیشگیری از کرونا و مخارج غیر قابل پیش بینی دیگر اضافه شده است. گرچه بخشی از کمبود شدید مواد ضدعفونی، دستکش و ماسک برطرف شده است اما قیمت‌های نامتعارف در عرضه برخی از اقلام بهداشتی همچنان ادامه دارد. ایشان باتوجه به ادامه شیوع بیماری کرونا چشم انداز آینده را نامشخص و سرشار از چالش‌های گوناگون که بخش اعظم آنها مالی و ناشی از رکود است، می‌بینند و امیدوارند روند سرعت بهبود اوضاع سرعت بیشتری پیدا کند و مسئولان با تمهیدات علمی این بیماری را مهار کنند. جناب آقای طریحی اقدامات اتحادیه در ایام کرونا و پس از بازگشایی‌ها را مثبت ارزیابی کردند و معتقدند صدور اطلاعیه‌ها و اخطارهای به جا برای همکاران و تعامل سازنده با مسئولان و اصحاب رسانه‌ها کمک کرده است تا با بیان مشکلات صنف از منافع شاغلین در آن دفاع کنند و مانع ریزش اشتغال موجود شوند و من ازنزدیک شاهد تداوم این تلاش‌ها از سوی آقای بهرمند ریاست محترم اتحادیه هستم و امیدوارم با توجه به تورم پیش آمده با برنامه‌ریزی‌های ایشان و هیات مدیره محترم هرچه زودتر قیمت‌ها هم درجهت منافع مشترک اعضای صنف و مصرف کنندگان اصلاح شوند.

INTERVIEW

> He sees the future as uncertain and full of various challenges, much of which is financial and stagnant

گفتگو با قنادی سولدوش

آقای حاج قادر نوروزی

آقای قادر نوروزی مدیر قنادی سولدوش درارتباط با بحران جاری (کرونا)در گفتگو با نشریه تخصصی قنادان شرکت کردند ودر این ارتباط فرمودند:

مشکلات کرونا همه گیر است و تنها قنادان را گرفتار نکرده است ، بلکه برکلیه مشاغل اثرگذاشته است وخصوصاًموادغذایی را زمین گیر کرده است.

در دوره شیوع کرونا و رعایت فاصله‌گذاری اجتماعی برگزاری تمام عروسی‌ها و جشن‌ها ممنوع شده است و باعث شده فروش قناد بیشتر از ۵۰ درصد کاهش پیدا کند و این اتفاق متاسفانه در برخی موارد منجربه تعدیل نیرو شده است وکاهش فروش وتعدیل نیرو همه را گرفتار مشکلات اقتصادی کرده است.

ایشان در ادامه در مورد تمهیدات درنظر گرفته برای محدود سازی شیوع فرمودند:

در واقع هر کاری در مورد کنترل بیماری ناشی از کرونا انجام میشه بستگی به تدبیر خود وزارت بهداشت دارد وتمامی کارهایی که مسئولان بهداشتی انجام بدهند راجع به کنترل ویروس کرونا مستقیماًدر امور تاثیر دارد. البته وزارت بهداشت هم کار کرده اما مشاهده نتایج این اقدامات زمانبر است وچه زمانی این ویروس کنترل بشه و زنجیره انتقالش قطع بشه ، متاسفانه آینده اش مشخص نیست.

ایشان درمورد روند کسب وکار بعد از بازگشایی ها بیان داشتند:

آثار کرونا بعداز بازگشایی هست و پروتکل هایی که برای قنادی اعلام شده کاملاًاجرا می شود اما مشکل اینجاست که برخی مشتریان این پروتکل هارا اجرا نمی کنند واین عمل مشکلاتی ایجاد می کند . روند بازگشت امور به روال عادی بسیار کند است و خوب نیست ،امیدوارم هرچه زودتر واکسن این ویروس کشف بشه ودر دنیا این بیماری درمان بشه وسریعتر زندگی مردم به روند عادی برگرده وباید امیدواربود با رعایت فاصله گذاری اجتماعی از سوی مردم روز به روز آینده بهتر شود و در اینصورت ، کسب و کار قنادی رونق پیدا خواهد کرد .

آقای نوروزی در مورد پیش بینی روزهای آینده فرمودند:

باتوجه به اینکه شغل قنادی ورونق آن وابسته به شادی مردم هست آرزو کردند با کنترل ویروس جشن های شاد و مراسم شادی مجدد برقرار بشود و در اینصورت حتماً رونق به قنادی بر می گرددوآینده صنف بهتر می شود .

مدیر قنادی سولدوش اقدامات اتحادیه قنادان رادر دوران کروناوسنوات اخیر، مثبت ارزیابی فرموده و گفتند:

از ابتدای روند کرونا ، اگر برگردیم به زمان گذشته شاهدیم که رئیس اتحادیه قنادان همکاری خوبی با مسئولان داشته ودارند و هرجا فرصتی بوجود آمده برای منافع صنف صحبت کرده اند و اقدامات خوبی برای رعایت پروتکل ها با بازرسی های دلسوزانه و آموزش های بهداشتی انجام داده اند و همین اقدامات دقیق موجب شده پرچم صنف قناد بالا باشه و تشکر میکنم از آقای بهرمند که عمرشون را برای صنف گذاشتند و همینطور از مسئولان نشریه قنادان و همچنین آموزشگاه قناد که موجب پیشرفت صنف شده اند و به این صنف روحیه و انرژی مثبت دادند تاماهم بتوانیم در صنف هرروز خودمان را بهتر کنیم.

به همکاران توصیه می کنم که به خاطر مشتری مداری واز لحاظ قانونی پروتکل ها را رعایت کنندتا با کمترین آسیب از این مشکلات عبور کنیم.

interview

Dear colleagues in the union, based on the visits made, better order and order will be achieved in confectioneries

You need the heart of your customers

شما به قلب مشتریان خود نیاز دارید

شما به قلب مشتریان خود نیاز دارید

بله شما برای داشتن مشتریان همیشگی به قلب آنها نیازدارید. البته قطعا نه قلب فیزیکی بلکه همان چیزی که ما به عنوان سر منشاء احساسات آن را می شناسیم. در سال‌های اخیر اکثریت مدرسان و کارشناسان بازاریابی جهان بر این باورند که تنها چیزی که در دنیای پر رقابت امروزی یک کسب و کار را نجات می دهد میزان وفاداری مشتریان به آن کسب و کار و در کلامی ساده میزان علاقه مردم به نام یک برند است.

بسیاری از فعالان تجاری به اشتباه برند را تنها یک نام تجاری و یک اسم تصور می‌کنند و متاسفانه به دلیل سوء استفاده برخی از مشاوران و متخصصین حوزه تبلیغات و برندسازی این تفکر قوت گرفته است که تنها به وسیله خرج کردن مبالغ هنگفتی بابت تبلیغات و اجرای کمپین های تبلیغاتی شما می توانید به یک برند تبدیل شوید.

این نوع از مبلغین با شیوه ای اغراق آمیز به مدیران کسب و کارها قول می دهند که در ازای پرداخت مبالغ مورد نظر آنها، یک شبه راه صد ساله را رفته و به یک برند تبدیل می شوند، پس مراقب باشید و بی‌جهت پول خود را دور نریزید.

البته این بدان معنی نیست که شما نباید بابت تبلیغات هزینه

Advertising

کنید. همه ما می دانیم که هزینه های تبلیغات جزو لاینفک کسب و کار است و بدون تبلیغات یک نام تجاری به یک برند تبدیل نخواهد شد ولی هر عملی مکان و زمان مناسب خود را می‌طلبد.

شما به عنوان مدیر یک کسب و کار باید قبل از شروع مرحله تبلیغات مراحل مربوط به اصول اولیه تبدیل شدن به یک برند محبوب را اجرا کرده باشید. توجه کنید که یک برند تنها و تنها در کنار کلمه محبوب به معنای واقعی یک برند است و برای به دست آوردن این محبوبیت ملزم به رعایت یک سری قواعد هستید. ازسوی دیگر همه می دانیم که هر کسب وکاری بر پایه چهار اصل محصول، شبکه توزیع، قیمت و در نهایت تبلیغات و معرفی محصول بنا می‌شود. این چهار مورد سنگ بنای اولیه و الزام هستند ولی به هیچ وجه کافی نیستند. شما برای تبدیل شدن به یک برند محبوب نیازمند جلب رضایت گستره وسیعی از علایق افراد مختلف هستید که این گستردگی بسته به نوع کسب و کار متفاوت است. به عنوان مثال روش و مدل عملیات مورد نیاز در صنعت تاسیسات برای تبدیل شدن به یک برند، کاملاً با صنعت مواد غذایی متفاوت است.

In industries such as confectionery and chocolate, we are faced with one of the most diverse tastes in customers, and it is very difficult to attract the majority of people with this volume of work diversity

در صنعتی مانند شیرینی و شکلات با یکی از متنوع ترین سلایق در مشتریان مواجه هستیم و جلب نظر اکثریت مردم با این حجم از تنوع کار بسیار مشکلی است. در صنعت شیرینی و شکلات شما با بیشترین تعداد حواس از حواس پنجگانه درگیر هستید. یک شیرینی خوب باید خوش رنگ، خوش بو، خوش طعم و حتی خوش‌دست باشد. لذت برداشتن یک تکه شیرینی خوش رنگ و لعاب با انگشتان دست، دومین حس خوبی است که در مسیر خوردن یک شیرینی خوشمزه حس می کنید.

حال شما به عنوان مدیر یک فروشگاه قنادی برای تبدیل شدن به یک برند باید تعداد بیشماری از این لذت های خوش را برای مشتریان خود بیافرینید. زمان و مسیر آفرینش این لذت ها در ذهن مشتری از به یادآوری خاطره خوب خرید قبلی شروع می شود. او با یادآوری خاطرات خوب قبلی تصمیم به خرید مجدد

Buy again

The pleasure of shopping at all times can be the best marketing for you

می گیرد. کوتاهی مسیر دسترسی به شما، جای پارک اطراف فروشگاه شما، زیبایی معماری ساختمان فروشگاه، دکوراسیون داخلی، نور و بوی خوش داخل فروشگاه، رفتار پرسنل و لبخند آنها، تنوع محصولات و بسیاری از عوامل دیگر مشتری را به خرید می رساند و در نهایت پس از چشیدن مجدد طعم خوش وشیرین دستپخت شما، این خاطره خوب مشتری را برای خرید بعدی آماده می کند. این خاطرات خوش همان چیزی است که به آن برند محبوب می گوییم. پس می بینید که لذت نهفته در تمامی لحظات خرید می‌تواند بهترین بازاریابی را برای شما انجام دهد، تا مشتری شما از انتهای یک خرید برای خرید بعدی آماده باشد تنها یک عامل بازدارنده مانند نبود جای پارک، یا برخورد بد یک کارمند نا آگاه، می تواند تمام زحمات شما و دیگر همکاران را برای تسخیر قلب یک مشتری نقش بر آب کند.

Build a brand

یکی از مهمترین پارامترها در ساخت برند محبوب دستیابی به مفهوم کیفیت است چراکه مفهوم کیفیت به خودی خود دارای مشکلاتی است: مشکل آن است که کیفیت مدعی بسیار دارد و همه صاحبان مشاغل مدعی ارائه بالاترین کیفیت هستند.

ابهام بزرگ مفهوم کیفیت این است که میزان دقیقی ندارد و برای هر فرد مفهومی جداگانه دارد، مثلا برای کسی که طعم ترش دوست دارد یک محصول بسیار شیرین محصولی بی کیفیت است و بالعکس فردی که طعم شیرین را می پسندد هر محصولی که کمی طعم ترش داشته باشد با کمی دافعه برخورد می کند.

> The quality of a product is not limited to its physical part, and all the details related to the product or service are included

Quality in sweets

در نظر داشته باشید که کیفیت یک محصول تنها به بخش فیزیکی آن محدود نمی شود و تمامی جزئیات مرتبط با ارایه محصول یاخدمت راشامل می شود بارعایت دقیق جرئیات است که مفاهیم کیفیت در ذهن و قلب مشتری شما اثر می گذارند. شاید به نظر برسد داشتن تنوع در محصولات و داشتن یک محصول خاص با هم در تضاد هستند ولی جالب است بدانید که بسیاری از قنادیهای به نام، به همین روش معروف و شناخته شده اند. هستند قنادی هایی که فقط با کاپ کیک‌های خود معروف هستند ولی در ارائه همان یک مدل شیرینی، تنوع بالا و کیفیت را در تمامی جوانب آن ارائه می دهند. شاید برای شما کمی دور از ذهن باشد که هنوز هم یک قنادی با شیرینی زبان خود معروف باشد ولی همین یک مدل شیرینی ساده سنتی را با تنوع و ابعاد مختلف و البته کیفیتی بی نظیر ارائه می کند. راه موفقیت و رسیدن به قلب مشتریان راه دشواری است و رعایت اصول و پافشاری بر اجرای صحیح آنها و ثابت قدم ماندن تا دریافت نتیجه دلخواه، واقعا سخت است ولی قطعا نتیجه آن بسیار شیرین و گواراست. پس شما هم به بررسی تمامی جوانب کسب و کار خود بپردازید .خود را جای مشتری خود قرار دهید و برای خود دلیلی پیدا کنید که شما را مجبور کند تا پس از خروج از فروشگاه، برای بازگشت مجدد برنامه‌ریزی کند.

مصاحبه با آقای جلیلی قنادی ضیافت

آقای مسلم جلیلی
مدیر قنادی ضیافت در گفتگو با همکار فصلنامه تخصصی قنادان فرمودند: در دوره تعطیلات ناشی از شیوع کرونا و پس از آن مشکلات پدید آمده خیلی فراوان بود و همانگونه که اتحادیه محترم در جریان قرار دارند قنادان از دو یا سه ماه مانده به شب عید شروع به پیش‌بینی و تامین مواد اولیه و کلیه چیزهائی که نیاز دارند می کنند و امسال هم طبق سنوات قبل اینکار را کردند. اما متاسفانه کرونا شرایطی بوجود آورد که هیچکدام از اجناس فروش نرفت. اکثر اعضای هیات مدیره خود قناد هستند وقتی تولید و مواد اولیه تهیه شده فروش نرود خودتان باید بدانید که چه اتفاقی می افتد.
آقای جلیلی در ادامه بیان داشتند:
بعد از بازگشایی مردم ذهنیتی غیر منصفانه نسبت به تولید شیرینی پیدا کردند، که مثلا ممکن است آلوده باشد و این مطلب موجب شد شیرینی اصلا به فروش نرفت و همه قنادها الآن هم درگیر این قضیه هستند. به نظر می‌آید صنف آینده خوبی نخواهد داشت. به دلایل مختلف که فهمیدنش زیاد سخت نیست. ایشان درارتباط با عملکرد مثبت اتحادیه فرمودند:
البته روشنگری هایی که اتحادیه وخصوصا ریاست محترم اتحادیه (آقای بهرمند) انجام دادند خوب بوده و ایشان درهرفرصت پیش آمده در رابطه با مشکلات صنف قناد روشنگری کردند، حالا چقدر گوش مسئولان شنواست؟ خدا می داند.
امیدوارم این اقدامات درکاهش مشکلات عدیده‌ای که صنف قناد دارد موثر باشد.

After the reopening, people had an unfair attitude towards the production of sweets, which, for example, may be contaminated, and this caused the sweets not to be sold at all

interview

Because the disease and the coronavirus are universal, it has caused irreparable and irreversible damage

مصاحبه با آقای شریفی

قنادی الماس غرب

آقای قدرت ا... شریفی مدیر قنادی الماس غرب در گفتگو با فصلنامه قنادان به بیان دیدگاههای خود در ارتباط با وقایع دوران کرونا و پس از تعطیلی های ناشی از آن پرداختند .ایشان فرمودند: با سلام خدمت تمام همکاران زحمت‌کش و دوستانی که در اتحادیه قنادان و عرصه صنعت شیرینی خدمت می‌کنند و زحمت می‌کشند. دست تک تک عزیزان را می‌بوسم. از آنجا که این بیماری و ویروس کرونا همگانی و جهانی است باید گفت که برای همه زیان‌های غیر قابل پیش بینی و برگشتی در پی داشته است وبرای صنف ما هم یقینا همینطور بوده است.هرقناد برحسب پیش بینی که از فروشش داشته است اقدام به خرید مواد اولیه کرده است و به فروشنده لوازم قنادی و شرکت‌ها سند داده و چک کشیده است که با این شرایط تمامی برنامه‌های یک قناد از صفر تا صد به هم می خورد و ضرر غیر قابل برگشتی به قناد وارد می شود و همچنین بعد از بازگشایی هم شرایط چندان فرقی نکرد و شرایط برای قناد بسیار سخت و دشوار شده است.

مدیر قنادی الماس غرب در مورد اقدامات اتحادیه فرمودند:

البته که اتحادیه قنادان برای همه قنادان زحمت‌های فراوانی کشیده است و تمام لطفشان شامل حال تمام قنادان بوده است و امیدواریم با اقدامات مثبت اتحادیه روز به روز این صنعت و حرفه پیشرفت کند و همه ما شاهد این رویداد باشیم و به زودی زود این مشکلات رفع شود و بیماری از کشور خارج شود.

متن مصاحبه رییس اتحادیه قنادان

(آقای علی بهرمند با ماهنامه شهد)

> افزایش نرخ ارز و به تبع افزایش قیمت مواد اولیه و عدم توزیع بهنگام مواد اولیه اصلی از سوی عرضه کنندگان کردن از دیگر مسائلی است که این صنف در ماه‌های اخیر با آن دست به گریبان است.

قبل از ورود به بحث باید اصلاح کنم که با توجه به جایگاه اتحادیه قنادان که جایگاهی صنفی است، علیرغم اشتراک بخش اعظم مشکلات با صنعت شیرینی و شکلات، اما بنده درحوزه صنف شیرینی و مشخصا قنادی و رسته‌های وابسته در خدمتتون هستم.

● شرایطی که ویروس کرونا به‌وجود آورده بخش اعظم این صنف را با کاهش سطح تقاضا از سوی شهروندان مواجه کرده است و در پی تعطیلات پیوسته دراوج تقاضای فصلی نوروز به رکودی بی سابقه کشانده است. کرونا البته تنها مشکل این صنف نیست و افزایش نرخ ارز و با لطبع افزایش قیمت مواد اولیه و عدم توزیع بهنگام مواد اولیه اصلی از سوی عرضه کنندگان کلان، مانند شکر و روغن از دیگر مسائلی است که این صنف در ماه‌های اخیر با آن دست به گریبان است. در عین حال در روزهای اخیرقیمت میانگین مواد اولیه حداقل ۵۰ تا ۸۰ درصد افزایش پیدا کرده اند که تغییر قیمت های عرضه محصولات قنادی را اجتناب ناپذیر کرده است.

بخش دیگری از دلایل کاهش تقاضا و رکود این بازار اظهارات هیجانی وغیرتخصصی برخی مسئولان که با در اختیار داشتن رسانه های پرمخاطب بوده است که خطر انتقال ویروس کرونا توسط این محصولات را علیرغم رعایت اصول بهداشتی که همواره درصدر توجه و اجرا بوده است را بزرگنمایی کرده اند و منجر به پرهیز مردم از خرید و آسیب شدید به صنف و اشتغال مولدآن و رکود شدید شده است.

اگرچه ما در اتحادیه و همکاران ما در واحدهای قنادی تلاش کرده ایم بهداشتی بودن محصولات را برای شهروندان تضمین کنیم و به ایشان اطمینان دهیم که خطر انتقال ویروس از این محصولات وجود ندارد. اما به نظر می‌رسد اعتماد تخریب شده درکوتاه مدت اصلاح نشود یا به کندی بازسازی شود. تمامی واحدهای تحت پوشش اتحادیه قنادان با رعایت کامل بهداشت وپرتکل های بهداشتی مصوب با دریافت کارت بهداشت برای تمامی شاغلین به ارائه خدمت مشغولند اگرچه متاسفانه ادامه فعالیت بسیاری از ایشان به واسطه عوارض ناشی ازکرونا درمعرض تهدید جدی است. با توجه به این مشکلات که بخشی نیز خارج از تهدید کرونایی است متاسفانه چشم اندازی برای شناسایی فرصت‌های احتمالی دراین شرایط سخت وجود ندارد.

● بحران کرونا در دراز مدت قطعا بر امنیت غذایی کشور اثر خواهد گذاشت. طبیعی است که جمعیت آسیب پذیر بیش از دیگر اقشار جامعه با نا امنی غذایی مواجه خواهند شد. ازآنجایی که ما اعتقاد داریم استفاده صحیح و مدیریت شده شیرینی ها موجب تامین مناسب و کافی کالری و فواید ناشی از مصرف مغزهای آجیلی بکار رفته در اینگونه محصولات می شود، اما قطعا پیامد اقدامات مبارزه با کروناوآسیب های ناشی از آن، این است که صدها نفر از کارکنان مشاغل مختلف درحوزه موادغذایی و شیرینی بیکار می شوند و اگرتمهیداتی درنظرگرفته نشود با توسعه بحران اقتصادی، این موج بیکاری‌ها به مشاغل دیگر نیز بسط خواهند یافت. بسیاری از تولیدات دررهگذر ناشی از کمبود مواد اولیه که

The average raw material price has risen by at least 50 to 80 percent, making price changes inevitable

interview

وابسته به واردات و تخصیص ارز هستند، دچار بحران می شوند. اماتولیدکنندگان مواد غذایی فاسد نشدنی احتمالا با افزایش تقاضا مواجه خواهند شد؛ موضوعی که تاکنون در تقاضای حبوبات مشاهده شده است.

- لذا مجدد تاکید می‌کنم که از تاثیر چشمگیر این بحران بر واحدهای کوچک و متوسط قنادی درکشور نمی‌توان بسادگی گذشت و نیاز به پیش بینی ساز و کارهای تازه ای برای حفظ این واحدهای اشتغالزا احساس می‌شود. و از جمله اقداماتی که بایستی به سرعت در دستور کار نهادهای تصمیم ساز و مجری درحاکمیت قرارگیرد.
- بخشش حق بیمه های دوران تعطیلی واحدها ی قنادی است.
- کاهش نرخ مالیات ها بسیار مهم است.
- اعطای تسهیلات قرض الحسنه با حداقل کارمزد است.
- تامین و توزیع مواد اولیه وکنترل رشد قیمت این مواد اولیه است زیرا افزایش لجام گسیخته قیمت مواد اولیه موجب تشدید کاهش سطح تقاضا در داخل و غیررقابتی شدن قیمت محصولات دربازارهای صادراتی احتمالی و رکود مضاعف خواهدشد. رسیدن به نرخ رشد سالانه ۲۲ درصدی صادرات غیرنفتی که از اهداف اصلی برنامه ششم توسعه صادراتی نیز محسوب می‌شود نیازمند ایجاد ثبات در تامین مواد اولیه است که درصورت عدم تامین متاسفانه باز هم شاهد کاهش سهم صادراتی از بازارهای منطقه ای خواهیم بود. از جمله مهم‌ترین بازارهای منطقه برای صادرات محصولات قنادی و موادغذایی ایران گروه کشورهای روسیه وآسیای میانه، عراق و عمان است که برخی از آنها در ماههای گذشته تحت تاثیر اتفاقات جاری دچار آسیب شده اند.

> رسیدن به نرخ رشد سالانه ۲۲ درصدی صادرات غیرنفتی که از اهداف اصلی برنامه ششم توسعه صادراتی نیز محسوب می شود نیازمند ایجاد ثبات در تامین مواد اولیه است.

Corona Opportunities

شناسایی فرصت‌های کرونایی

به گزارش موسسه نیلسن

Local vendors can supply all of these needs in their stores, perhaps by providing raw materials that will help those interested in cooking such products (confectionery and nanny) be able to use online training at home

تغییرات مرتبط با همه‌گیری کرونا در رفتار خرید باعث افزایش تقاضای خرید از فروشگاه کوچک و در دسترس (convenience stores) می‌شود.

با محدود شدن تردد و اعمال محدودیت‌های در خانه ماندن، خریداران احتمالا ترجیح می‌دهند سفرهای نزدیک به خانه را انجام دهند. ناظران اقتصادی تمرکز خود را بر روی خرده‌فروشان کالاهای پرمصرف و کالاهای تجاری دردسترس متمرکز کرده اند زیرا اینگونه واحدها در تأمین تقاضای مصرف‌کننده هنگام افزایش تقاضا تا حد امکان با اطمینان و سریع کار کرده اند.

شرکت نیلسن که موسسه‌ای معتبر در تحقیق و تجزیه و تحلیل رفتارهای اقتصادی است، می گوید : با افزایش محدودیت هاومقررات در خانه ماندن ، فرصت های جدیدی برای خرده فروشان به وجود می‌آید. این موسسه در پی مطالعات خود ادعا می‌کند که مصرف‌کنندگان کم تحرک و محدود شده هنوز می خواهند خریدهای خود را در سفرهای نزدیک به خانه انجام دهند. نیلسن می گوید: هنگامی ما به اهمیت خرید از نزدیکی خانه‌های خودتوجه می‌کنیم و تمایل بیشتری ازخود نشان می‌دهیم که بخواهیم ازتردد درمعابرشلوغ باخطر بالای ابتلا به بیماری کرونا خودداری کنیم ، فروشگاه‌های کوچک که در محلات در دسترس هستند با تغییر دیدگاه‌های خود و شناسایی فرصت‌های جدید به راحتی توانایی تدوین آینده خود را دارند. برای انجام این کار، آنها باید فرصتی راکه نگرانی‌های ناشی ازکرونا ایجاد کرده است، برای گسترش فروش خود فراتر از آنچه به طور سنتی از کانال‌های توزیع انتظار می‌رود، اقدام کنند. نیلسن با اشاره به علاقه‌مندی شهروندان به تهیه اقلامی از قبیل نان و شیرینی و فعالیت گسترده فعالان این بخش در فضای مجازی، می گوید: فروشندگان محلی می‌توانند تمامی این نیازها را در فروشگاه‌های خود عرضه کنند چه بسا با تامین مواد اولیه‌ای که کمک می‌کند علاقه‌مندان به پخت اینگونه محصولات (شیرینی ونان) بتوانند با بهره‌گیری از آموزش‌های آنلاین در منزل هنرمندی کنند، مواد اولیه‌ای همچون مخمر، طعم دهنده، ابزار و سایر مواد اصلی پخت که شناخته شده نیستند را نیز به مشتریان خود عرضه نمایند واین در صورتی است که قبلاً این خدمات وجود نداشته‌اند.

نیلسن همچنین به بررسی اخیر مصرف‌کنندگان ۷۰ کشور خود اشاره کرد که نشان داد ۷۱ درصد آمریکایی‌ها انتظار دارند که گسترش و شدت اثر ویروس کرونا محدود شود و بیش از نیمی از این جامعه آماری معتقدند که تأثیر COVID-19 چهار تا شش ماه به طول خواهد انجامید، در حالی که ۲۸ درصد از آمریکایی ها معتقدند که این همه‌گیری حتی بیشتر طول خواهد کشید. این نتایج حاکی از ادامه فاصله‌گذاری اجتماعی برای مدتی طولانی است و این نتیجه‌گیری به معنای خرید بیشتر در فروشگاه‌های کوچک نزدیک به خانه است و در حالی که همه مشتاق هستند که در دنیایی با COVID-19 سالم‌تر زندگی کنند.

مجموعه این بررسی‌ها می تواند خبر خوبی برای تامین‌کنندگان نان و شیرینی درمجله‌ها باشد، زیرا افزایش خرید آسان و در دسترس می تواند منجر به خرید بیشتر اینگونه محصولات شود، مشروط بر آنکه بتوانند سبد کالایی متنوع‌تری را در اختیار مشتریان خود بارعایت اصول بهداشتی قرار دهند.

در همین حال، موسسه نیلسن توصیه کرد که فروشگاه‌های کوچک با محصولات متنوع (convenience stores) برنامه‌هایی را برای بازاریابی نوین طراحی کنند که ارتباطات خودرابا جامعه هدف برجسته کرده و مصرف کنندگان را در مورد گزینه های گسترش یافته برای تأمین نیازهای روزمره خود آگاه کند. موسسه نیلسن می گوید: از آنجا که مصرف‌کنندگان اقدام به تکامل رفتارهای جدید اجتماعی واقتصادی درشرایط جدید خود می‌کنند، فروشگاه ها نیز به توانایی‌های خود را برای این شرایط جدید افزایش دهند.

ترجمه و تلخیص به کوشش هیات تحریریه

تاسیس درگاه فروش اینترنتی محصولات وخدمات صنف قناد

شیوع ویروس کرونا و محدودیت های اعمال شده از سوی دولتمردان درجهت کنترل شیوع خصوصا تعطیلات اجباری روزهای پایانی سال ۱۳۹۸ودر تداوم آن تعطیلات طولانی تا پایان فروردین سال۱۳۹۹ وهمزمان اجرای طرح فاصله گذاری اجتماعی وبطور کلی توصیه به حداقل رساندن تردد شهروندان بار دیگر لزوم بازنگری در سیستم های فروش حضوری و ایجاد ساختارهای فروش غیرحضوری خصوصاًشیوه های مبتنی بروب بارعایت حقوق مشتریان همراه با فرصت انتخاب ودریافت محصولات رادرصدر توجهات مسئولان وزارت صمت ،اتحادیه های صنفی وصاحبان مشاغل و صنوف قرارداده است.

در این ارتباط وزارت صمت به عنوان متولی راه اندازی و حمایت از این اقدامات جلسات متعددی با فعالین اصناف خصوصا توزیع کنندگان مواد غذایی ترتیب داده است که اتحادیه قنادان نیزبا حضوررئیس اتحادیه، آقای علی بهرمند دراین جلسات بصورت مستمر و فعال حضور داشته است.

در این جلسات پس از بررسی های مقدماتی با توجه به اقدامات وزارت صمت و ایجاد بستر لازم در آغاز ماه مبارک رمضان وبسایت بهار ۹۹به اصناف وسایر فعالین اقتصادی معرفی شد تا محصولات و خدمات خودرا درآنجا معرفی وارائه نمایندتا شهروندان بصورت غیر حضوری بتوانند از این خدمات وکالاها استفاده نمایند.

با توجه به درک نیاز فعالیت در فضای مجازی اتحادیه قنادان ازسالها قبل درراستای توسعه ای فعالیت های مرتبط با صنف قنادوهمزمان با ایده های برگزاری نمایشگاه توانمندی های قنادان ، مسابقات طراحان و سازندگان کیک های تجسمی ، تاسیس آموزشگاه قنادان ، چاپ و انتشار فصلنامه تخصصی قنادان و برگزاری جلسات آموزش نیروی انسانی در فضای مدرن و بازسازی شده اتحادیه که همگی اجرایی شده اند ، فاز مطالعاتی ارائه خمات فروش همکاران مبتنی برامکانات و ابزارهای فضای مجازی را نیز آغاز کرده بود که با همه گیری ویروس کرونا و دستورالعملهای وزارت صمت اجرای این پروژه شتاب بیشتری گرفت ودرفاز اول منجر به راه اندازی وبسایت **ghannadbazar.ir** شد وبا بارگذاری اطلاعات پایه همکاران که در اختیار اتحادیه قنادان بود معرفی و شروع به کار کرد ..

بدیهی است که فازهای بعدی نیز از قبیل بارگذاری آنلاین محصولات و اعمال اصلاحات احتمالی با اختصاص رمز عبور وکاربری ویژه هر کاربر از جمله اقداماتی است که بزودی در اختیار همکاران قرار می گیرد تا فعالیت در این فضارا برای همکاران تسهیل شود .

باتوجه به فرمایشات آقای بهرمند ریاست اتحادیه قنادان سرعت در توسعه این امکانات بستگی مستقیم به استقبال اعضای محترم صنف و میزان حضور ایشان در این کسب وکار اینترنتی دارد. امیدواریم با فعالیت و استفاده بیشتر از وبسایت **ghannad bazar.ir** ضمن حمایت از این اقدام با شناسایی وانتقال نقاط قوت وضعف و انتقال آنها به اتحادیه قنادان ما را در روند ایجادوتوسعه ساختار خدمات الکترونیکی به همکاران و شهروندان یاری فرمایید.

تیم آی تی اتحادیه قنادان تهران

مصاحبه با خانم عادله غنیمتی

قنادی عمه عادله

Every day, we are faced with an unbridled increase in the price of raw materials and rents, which has led to an increase in the cost of sweets

هر روز با افزایش افسار گسیخته قیمت مواد اولیه و اجاره بها مواجه هستیم که خود موجب بالا رفتن قیمت تمام شده شیرینی شده است.

خانم عادله غنیمتی مدیر قنادی های عمه عادله درگفتگو باخبرنگار فصلنامه تخصصی قنادان فرمودند:

ازبذل توجه مسئولان این فصلنامه که جویای نظرات قنادان بابت مشکلات و مسائل پیش آمده از اپیدمی کرونا هستند،کمال تشکررادارم. همانطور که مستحضرید یکی از فصول مهم برای قنادان ایام عید نوروز و شعبانیه می‌باشد و صنف قنادها به طور معمول از آبان و آذر ماه اقدام به خرید مواد اولیه و به تدریج شروع به تولید شیرینی‌های ریز خانگی برای این ایام می نمایند.

عدم اطلاع رسانی به موقع دولت و اعلام ناگهانی شیوع اپیدمی ویروس کرونا و توصیه به قرنطینه در ابتدای اسفند ۹۸ موجب توقف تولید شیرینی شد. نداشتن اطلاعات کافی در مورد این ویروس، شائبه مضرات مصرف شیرینی و اعلام تعطیلی ده رده شغلی از طرف دولت، امید به بازار فروش آنچه که قبل از شروع این اپیدمی تولید شده بود از دست رفت و با توجه به تاریخ مصرف محدود این محصولات ضرر و زیان زیادی متوجه این صنف گردید. همچنین نیروی انسانی شاغل در این صنف که اضافه کاری شب عید کمکی به چرخه زندگی آنها می باشد متوقف شد و حتی تاخیردر پرداخت دستمزد وتعدیل احتمالی ،آنها را با بحران مالی روبرو نمود. قنادهایی هم که رعایت اصول انسانی را نموده و کارگران را اخراج ننموده و حقوقشان را پرداخت نموده اند هیچگونه حمایتی از طرف دولت نشده و خود متقبل این هزینه ها شده اند در صورتیکه کار این افراد کمک به دولت بوده است.

مدیر قنادی عمه عادله در ادامه بیان داشت:

لازم به ذکر میدانم اعلام نمایم که حسب وظیفه اجتماعی و انسانی که در قبال کارگران کارگاه خود و همچنین مردم احساس می کردم، زودتر از آنچه که دولت اعلام کرد اقدام به تعطیلی کارگاه خود نموده و دیرتر از زمانی که مجوز بازگشائی داده شد کارگاه را با تمهیدات بهداشتی و مطابق با پروتکل بهداشتی باز نمودم.

موارد زیر موجب عدم رونق کسب و کار پس از بازگشائی می باشد.

مردم همچنان نکران مصرف شیرینی می باشند و شائبه ضعیف شدن ایمنی بدن با مصرف شیرینی به این نگرانی ها دامن زده است.

با بحران مالی که که دامنگیر مردم شده است بیشتر به فکر تهیه مایحتاج ضروری هستند و کمتر به سایر اقلام ازجمله خرید شیرینی فکرمی کنند.

افت شدید فروش بابت قرنطینه ها، تعطیلی تالارها، متوقف شدن مراسمجشن ها بوجود آمده است.

ایشان درادامه به پیش بینی خود از وضعیت آینده اشاره داشتند:

آینده نامطلوبی در انتظار این صنف (و یا اصناف دیگر) خواهد بود چنانچه برای این نابسامانی‌های اقتصادی فعلی راه حل پیدا و اجرا نگردد. هر روز با افزایش افسار گسیخته قیمت مواد اولیه و اجاره بهاء مواجه هستیم که خود موجب بالا رفتن قیمت تمام شده شیرینی شده است. خانم غنیمتی در پایان به بیان ارزیابی عملکرد اتحادیه پرداختند. اتحادیه قنادان چه قبل از بحران کرونا و چه بعد از آن در حمایت و پشتیبانی از صنف قنادان تلاش فراوان نموده اند که جا دارد از زحمات آقای بهره مند و دیگر همکارانشان قدردانی نمایم اما تلاشهای فردی بدون حمایت رده های بالای مسئولان دولتی مثمر ثمر نخواهد بود و حل ریشه ای مشکلات، مستلزم حمایت، تلاش و پیگیری همه اعضای صنف است.

کرونا
و زیان‌های وارد شده به قنادان

متن گزارش ریاست اتحادیه قنادان به وزارت صمت و اتاق اصناف درآستانه ماه رمضان

ویروس کرونا علاوه برایجادالتهاب در کشوروفشار برکادر ایثارگردرمان کشورو دست اندازی به جان هموطنانمان که اینک در میان ما نیستند، تالمات روحی عمیقی را برملت بزرگ ایران تحمیل کرده است .

اما این دشمن پنهان دستانش را برگردن نحیف اقتصادتحت تحریم های ظالمانه میهن اسلامی می فشارد،اقتصادی که تحت تحریم ها بدون حضورکرونا هم با مشکلات فراوانی دست وپنجه نرم می کرد.

تمامی بنگاههای اقتصادی(خصوصاًتولیدی) تحت فشارهای اقتصادی سال۱۳۹۸شامل کمبودودشواری تامین مواداولیه،تورم قیمت ها ناشی از تحریم،کمبود نقدینگی و.....تمام امیدشان را به فروش پایانی سال وبازار شب عید دوخته بودند.

اعضای اتحادیه قنادان نیز با امید به جبران رکود سال ۱۳۹۸دربازار اسفدماه، بواسطه محدودیت در تولید چهارماه قبل از بازار شب عید اقدام به خرید مواداولیه موردنیازنموده وطی ماههای دی وبهمن تولید شیرینی های ریز و بشقابی وخشک را که ماندگاری مطلوبی دارند ، شروع کردند به امید اینکه طبق روال سالهای قبل بافروش این محصولات تعهدات خرید مواد اولیه وسایر تعهدات مالی وکارگری واحدهای صنفی خویش را پوشش دهند.

متاسفانه با اعلام ورود میهمان ناخوانده معروف به ویروس کروناوشیوع بیماری وتبلیغات منفی علیه محصولات قنادی که به شهادت واحدهای نظارتی بهداشت درفضای بهداشتی تولید شده اندموج وارد شدن بیشترین خسارت به صنف قناد نیز آغاز شد ، صنفی که امکان انبارش محصولات خود را ندارد و عمده مواد اولیه و کالای ساخته شده دارای زمان نگهداری محدودی است.

وقایع فوق مانع تحقق فروش اسفند وفروردین شد(دراطلاعیه فروردین ماه ستاد مقابله با کرونا قنادان مشمول تعطیلی اجباری شدند)وعملا بازارهای باقیمانده از نوروز و اعیاد شعبانیه رانیز ازدست دادند. متاسفانه در همین ایام واحدهای صنفی غیر مسئول همانند : نانوایی ها، بازارهای میوه وتره بار، بقالی سوپرمارکت ها وفروشگاههای زنجیره ای و.....محصولات کارگاههای بدون مجوز وزیرپله ای رابدون هرگونه نظارت وکنترل عرضه می کردند که علاوه بر افزایش ریسک انتقال بیماری وویروس کرونا ، حق بسیار بزرگی از همکاران مادرعرضه بهداشتی وحفاظت شده محصولات قنادی راتضییع کرد.

اینک در آستانه ماه مبارک رمضان همکاران ما کماکان در بلاتکلیفی قراردارند که آیا می توانندااقدام به تامین وتولید مایحتاج رمضان شهروندان طبق سنوات قبل نمایند؟ آیا در لحظات آخر به تیغ تعطیلی به نفع واحدهای زیرپله ای پیش گفته گرفتارنمی شوند؟

حتی در بهترین شرایط با توجه به آسیب وارده وحساسیت اجتماعی مصرف کننده، پیش بینی میشود فروش ماه مبارک رمضان نیز محقق نشود.

لذا به اختصار بخشی از زیان های مشهود وارد شده به اعضای زحمتکش صنف قناد را جهت آگاهی واتخاذ تصمیمات مقتضی به استحضار میرسانم:

۱. انقضای تاریخ مصرف بخش بزرگی از مواد اولیه تامین شده

۲ . فساد وتخریب بخش عمده محصولات تولید شده به مناسبت نوروز(بالغ بر ۵۰هزار بسته ۱-۱/۵کیلویی شیرینی خشک وبسته بندی شده بهداشتی در یک حرکت صنفی تقدیم کادر درمان شد.)

۳ . اجاره های سنگین مغازه وکارگاه که پرداخت نشده اند.

۴ . تعهدات جاری بانکی (چک)که به واسطه عدم تحقق فروش نوروزی پاس نشده اند.

۵ . حساب های باز و دفتری که به واسطه عدم تحقق فروش تسویه نشده اند.

۶ . عدم توانایی در پرداخت دستمزد نیروی انسانی

۷ . عدم توانایی در پرداخت پاداش و عیدی وسنوات پایان سال به پرسنل

۸ . سررسید شدن وعدم توانایی در پرداخت تسهیلات تسویه یکجا(شش ماهه یا یکساله)

۹ . سررسید اقساط تسهیلات فروش اقساطی

۱۰ . بدهی معوق آب،برق،گاز به واسطه عدم تحقق فروش

۱۱ . بدهی وتاخیر درپرداخت حق بیمه پرسنل به تامین اجتماعی

۱۲ . تقاضای مرجوع و معدوم نمودن اجناس سفارش گرفته شده توسط تولیدکنندگان از طرف مشتریان و ورشکستگی تولید کنندگان.

Corona & damage to Confectioners

بسته بندی انعطاف پذیر تقاضا را افزایش می دهد زیرا **coronavirus** الگوهای مصرف کننده را تغییر داده است.

در تلاش برای کاهش سرعت شیوع ویروس کرونا، دولتها در سراسر جهان اقدامات ایزوله سازی اجتماعی را ارائه داده اند که اساسا زندگی مدرن را تغییر داده است. این محدودیت های جدید در زندگی روزمره ، تأثیر زیادی در نحوه مصرف کالاهای **FMCG** (کالاهای مصرفی) داشته است. آزادی غذا خوردن در رستوران یا غذا خوردن خارج از منزل به شدت مختل و یا غیرممکن شده است. سرعتی که دولتها اقدام به اجرای محدودیت های اجتماعی کرده اند بی سابقه است و بسیاری از بخش های صنعت فرآوری مواد غذایی مجبور هستند که به سرعت در نتیجه تغییر سریع رفتار مصرف کننده خودرا سازگار کنند.

الگوی مصرف به شدت تغییر کرده است، اقدامات اجرا شده برای مبارزه با این ویروس به طور طبیعی موجی از خرید و ذخیره سازی مواد غذایی ، ناشی از وحشت کمبودرا در بسیاری از جوامع بوجود آورده است و این اقدام با ولع خرید توام شده است. علاوه بر این، عدم توانایی انتخاب در مورد چگونگی و مکانی که ما مواد غذایی را مصرف می کنیم، حجم عظیمی از مواد غذایی را از بخش خدمات مواد غذایی (رستوران ها ، کافه ها و غیره) خارج کرده و به بخش خرده فروشی منتقل نموده است ،

که طبعاً طرفداران مواد غذایی از قبل بسته بندی شده در زمان شیوع پاندمی کرونابیشتر شده است.

در اروپا نیز شاهد افزایش تقاضا برای غذاهای پایه (مانند پاستا ، برنج و آرد) دربسته بندی مصارف خانگی نسبت به دوره قبل از شیوع کرونا هستیم واین افزایش تقاضا دو یا حتی سه برابر شده است ، اگرچه بعد از بحران ناشی از شدت تقاضا، اکنون شاهد کاهش سطح فروش هستیم.

تقاضا برای غذاهای منجمد نیز افزایش چشمگیری داشته است ، تقاضا برای تنقلات مانند شکلات و شیرینی، و محصولات آردی پخته شده و بیسکویت نیز افزایش یافته است ، زیرا مردم در مواقع استرس تمایل دارند به این محصولات متوسل شوند.

در آمریکا قهوه با تقاضای زیادی همراه است که تخمین زده می شود حداقل ۵۰٪ بیشتر از میزان معمول این دوره از سال باشد. رشد بسته بندی مربوط به این محصول در لمینت های چاپی با کیفیت بالا و با ارزش بالا برای بازار خرده فروشی متمرکز شده است.

مطمئناً نظر به اینکه شیوع کروناویروس یک بحران بزرگ بهداشتی است ، بنابراین بخش مراقبت های بهداشتی نیز به شدت تحت تأثیر قرار گرفته است و این صنایع نیز به شدت نیازمند مواد اولیه بسته بندی منعطف هستند.

ما قبلاً اینچنین ناگهانی شاهد تأثیر افزایش مصرف در زنجیره تأمین مواد اولیه نبوده ایم. علیرغم اینکه تولید کنندگان همواره حجم زیادی از فیلم های پلاستیکی را از قبل سفارش می دهند اما پیش بینی می شود کمبود مواد اولیه بسته بندی قابل انعطاف وجود داشته باشد. برای مثال ، تولید کنندگان فیلم **BOPET**، (**PET**) در اروپا و ایالات متحده ، در حال افزایش صعودی سفارشات از شرکت های بسته بندی هستندو به شدت در جستجوی راههای پاسخگویی به افزایش تقاضا در این بخش می باشند.

در نتیجه انتظار میرود که مصرف مواد اولیه بسته بندی انعطاف پذیر در سطح جهان ودر کوتاه مدت شاهد افزایش چشمگیری باشد.اگرچه با گذشت زمان و با تسکین جزئی آلام ناشی از تاثیرات کرونا اقدامات انزوای اجتماعی به آرامی برداشته می شوند. یکی از نگرانی ها ، شکنندگی در زنجیره تأمین است. در حال حاضر جذب مواد اولیه برای بسته بندی انعطاف پذیر و در دسترس نبودن حلال ها ی چاپ باعث شده است تولید کنندگان جوهر برای تولید کنندگان فیلم های بسته بندی مشکلاتی ایجاد کنند. هزینه حمل و نقل به شدت افزایش یافته است واین اصلی ترین عامل افزایش قیمت فیلم **BOPET** اروپا در ماه مارس بوده است.

با این وجود شایان ذکر است که اگر قیمت نفت خام پایین باقی بماند ، استفاده از فیم های پلاستیک برای بسته بندی (در مقایسه با سایر مواد گران تر بسته بندی، بازیافت شده پس از مصرف)کماکان بسیار جذاب تر از قبل خواهد بود.

باید این نکته را به خاطر بسپاریم که دنیای پس از کرونا بدون شک بسیار هشیار خواهد بود.

ترجمه وتلخیص
هیات تحریریه فصلنامه قنادان

Flexible packaging & changing consumer patterns With the spread of coronavirus

بسته بندی کرونایی

interview

مصاحبه جناب آقای روبن

قنادی مینیون

مشکلات محدود به کرونا و عواقب شیوع آن نمانده است و از سوی دیگر قیمت مواد اولیه پیوسته زیاد می شود.

The problems are not limited to the corona and its consequences, and on the other hand, the price of raw materials is constantly rising

جناب آقای روبن مدیر قنادی مینیون در گفتگو با فصلنامه تخصصی قنادان بیان داشتند:

درایام همه گیری کرونا ماهم مثل بقیه واحدها تعطیل بودیم ومتاسفانه پس از بازگشایی هم شدیداًباکمبود درخواست شیرینی مواجه هستیم و تعداد مشتری بسیار کم شده است به گونه ای که تقاضا برای شیرینی های خشک به حد نصف درخواست معمول قبل از کرونا کاهش یافته است و درهمین ارتباط درخواست شیرینی تر هم تا هشتاد درصد کمتر از فروش قبل از کرونا شده است. ایشان در ادامه با بیان چشم انداز آینده صنف در صورت تداوم بحران فعلی، فرمودند: مشکلات محدود به کرونا و عواقب شیوع آن نمانده است و از سوی دیگر قیمت مواد اولیه پیوسته زیاد می شود و در صورت کنترل و تهیه مواد اولیه آینده صنف نباید نگران‌کننده باشد ولی در صورت عدم کنترل قیمت‌های مواد اولیه و افزایش مشکلات ناشی ازکرونا و گرانی مواد اولیه اوضاع آینده کسب وکار اسفناک خواهد بود.

در ادامه مدیر قنادی مینیون که اخیرا ثبت ملی تاریخی شد عملکرد اتحادیه قنادان تهران را در سالهای اخیر و اوضاع جاری متناسب با شرایط ایجاد شده خوب ارزیابی کردند و مجموعه اقدامات انجام پذیرفته را مثبت دانستند و ابراز امیدواری کردند هرچه زودتر مشکلات و موانع برطرف شود.

News

جلسه آموزشی اتحادیه های صنفی با فروشگاه های مجازی برگزار شد.
پویایی و توسعه اصناف با استفاده از امکانات فضای مجازی یک ضرورت است.

با حضور رئیس مرکز امور اصناف و بازرگانان وزارت صمت و هئیت رئیسه اتاق اصناف تهران، جلسه آموزشی مدیران اجرایی اتحادیه های صنفی با فروشگاه های مجازی و بهره مندی واحدهای صنفی از فضای مجازی در سالن همایش های اتاق اصناف تهران برگزار شد.

جلسه آموزشی آشنایی مدیران اجرایی اتحادیه های صنفی با فروشگاه های مجازی و نحوه حضور و فعالیت واحدهای صنفی در فضای خرید و فروش اینترنتی با حضور جمشید گلپور رئیس مرکز امور اصناف و بازرگانان وزارت صمت، قاسم نوده فراهانی رئیس اتاق اصناف تهران، ابراهیم درستی نماینده سرپرست وزارت صمت در اصناف کشور و عضو هئیت رئیسه اتاق اصناف تهران و ایران، خسرو ابراهیمی نیا نایب رئیس اتاق اصناف تهران و هادی معاون مرکز تجارت الکترونیکی وزارت صمت برگزار شد .

در این جلسه که با محوریت لزوم بهره مندی اصناف از فضای مجازی برای گسترش کسب و کار تشکیل شد سرپرست مرکز امور اصناف و بازرگانان وزارت صمت با تشریح برنامه های مرکز امور اصناف و بازرگانان برای حضور فعال و موثر واحدهای صنفی در فضای مجازی گفت: با شرایط کنونی جهان و گسترش کسب و کارهای الکترونیکی و نیز اتفاقاتی نظیر آنچه که در دوران کرونایی با آن روبه رو گشتیم حضور و فعالیت گسترده تمامی اصناف و واحدهای صنفی در فضای مجازی یک امر حیاتی و ضروری می باشد. جمشید گلپور رئیس مرکز امور اصناف و بازرگانان وزارت صمت افزود: در همین راستا در نظر داریم با فراهم سازی بسترها و زیرساخت های لازم، امکان حضور و فعالیت تک تک واحدهای صنفی را در فضای مجازی البته با همکاری و تایید اتاق اصناف تهران و اتحادیه های صنفی ایجاد کنیم که با تحقق این مهم هر یک از واحدهای صنفی می تواند یک مغازه مجازی داشته باشد و به مانند فروشگاه های زنجیره ای و بزرگ از امکانات و بستر فروش به صورت اینترنتی بهره مند شود.

وی با تاکید بر اینکه هدف ما این است که هر واحد صنفی بتواند یک مغازه مجازی داشته باشد ادامه داد: تمام تلاش ما در مسیر مورد نظر این است که تمام واحدهای صنفی که پتانسیل و آمادگی حضور و فروش در فضای مجازی را دارند با تایید اتاق اصناف و اتحادیه های مربوطه، صاحب یک مغازه مجازی در یک شرایط ایمن شوند تا بتوانند کسب و کار خود را گسترش دهند.

طرح نصب برچسب قیمت و نرخ خدمات در واحدهای صنفی، الزام تداوم نظارت اتحادیه های صنفی نسبت به رعایت پروتکل های بهداشتی در واحدهای صنفی، ارایه توضیحات و نکات لازم از سوی معاون مرکز تجارت الکترونیکی وزارت صمت در ارتباط با سایت طراحی شده و امکان بهره مندی اصناف برای فروش اینترنتی، بازگشت تمام پلت فرم ها و شرکت های فروش اینترنتی کالا به لینک کارتابل اتحادیه های صنفی برای حضور اصناف در فضای مجازی، لزوم داشتن پروانه کسب و تایید اتاق های اصناف و اتحادیه های صنفی جهت حضور واحدهای صنفی در فضای مجازی از جمله مطالب بررسی شده در این نشست بود.

تعدیل نیرو در واحدهای صنفی نگران کننده شده است.

علی بهرمند رئیس اتحادیه قنادی، شیرینی و کافه قنادی تهران با ابراز نگرانی از آمار بالای تعدیل نیرو در واحدهای صنفی به دلیل شیوع ویروس کرونا و عدم حمایت دولت از اصناف برای عبور از مشکلات اقتصادی اظهار کرد: با گذشت بیش از چهار ماه از شیوع ویروس کرونا و تاثیرپذیری فعالیت های اقتصادی از شیوع این ویروس هنوز دولت اقدامی در راستای حمایت از اصناف انجام نداده است.وی افزود: از زمان شیوع ویروس کرونا و تعطیلی واحدهای صنفی دولت وعده پرداخت تسهیلات را داد؛ اما تا کنون این وعده محقق نشده و همین امر زمینه تعدیل نیرو در واحدهای صنفی را تشدید کرده است.

رئیس اتحادیه قنادی، شیرینی و کافه قنادی تهران ادامه داد:

اصناف در دوره تعطیلی هیچ نوع حمایتی را دریافت نکرده اند و پس از بازگشایی نیز به دلیل رعایت نکات بهداشتی و هراس مردم از ابتلا به ویروس کرونا میزان فروش صنوف به حد قابل توجهی نرسیده است که بدون تردید نخستین آسیب زیاندهی صنوف شامل حال کارگران فعال در این صنف می شود و بیکاری آنها تبعات اقتصادی و اجتماعی را به دنبال خواهد داشت.
بهرمند نسبت به نگران کننده بودن وضعیت تعدیل نیرو در واحدهای صنفی هشدار داد و تاکید کرد که اگر اقدامات حمایتی از اصناف صورت نگیرد نمی توان بیکاری در این بخش را مهار کرد.

کرونا فروش شیرینی را در تهران ۷۰ درصد کاهش داد

علی بهرمند: با وجود افزایش شدید قیمت مواد اولیه انواع شیرینی و دستمزد کارگران قیمت شیرینی همچون سال گذشته باقی مانده و تغییری نکرده است. وی با بیان اینکه اگر مواداولیه مورد نیاز اصناف شیرینی پزی و قنادان باقیمت های سال قبل تامین نشود، افزایش قیمت اجتناب ناپذیر است، ادامه داد: نمی توان مواد اولیه مورد نیاز اصناف را گران خرید و محصول نهایی را ارزان فروخت.
رئیس اتحادیه صنف دارندگان قنادی، شیرینی فروش و کافه قنادی تهران گفت: در پی تمهیدات ستاد مقابله با کرونا و تدوین پروتکل های بهداشتی قنادان از ۳۱ فروردین ماه با رعایت فاصله گذاری اجتماعی و اجرای پرتکل های بهداشتی دوباره فعالیت خود را آغاز کردند.
بهرمند اضافه کرد: فعالان این صنف به واسطه حساسیت موضوع سلامتی شهروندان براساس قوانین، همواره ملزم به رعایت نکات بهداشتی بوده‌اند و با ابلاغ دستورالعمل های بهداشتی مراقبت ها چندین برابر شده است.
وی خاطرنشان کرد: با اعلام پاندمی کرونا در دهه اول اسفند ماه سال گذشته بود که به رسم سال‌های گذشته قنادان مشغول تولید محصول های پرمصرف شهروندان در ایام نوروز بودند، این صنف با مشکل تعطیلی روبرو شد و در نتیجه نه تنها بازار شب عید نوروز و اعیاد مذهبی رجب و شعبان از دست رفت بلکه بسیاری از تولیدات قنادان غیرقابل استفاده و امحا شد. بهرمند افزود: بیش از ۷۰ تن انواع مختلف شیرینی با هماهنگی دانشگاه‌های علوم پزشکی برای قدردانی از کادر درمان به صورت رایگان در میان پرسنل بیمارستان شهر تهران، بیمارستان های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سپاه و ارتش توزیع شد.
رئیس اتحادیه صنف دارندگان قنادی، شیرینی فروش و کافه قنادی تهران گفت: در خوش بینانه‌ترین حالت چهار تا پنج برابر از این میزان انواع مختلف شیرینی فاسد شده امحا و هزینه هایی نظیر دستمزد، بیمه، اجاره مغازه که زیان انباشته بزرگیست به قنادان تحمیل شد.
بهرمند با تاکید بر لزوم حمایت دولت از این صنف اظهار داشت: تسهیلات در نظر گرفته شده از سوی دولت در صورت تحقق با سود ۱۲ درصد تخصیص می‌یابد که نرخ بالایی است و اصلا توجیه ندارد تا بخشی از زیان انباشته ای که به قنادان تحمیل شد، جبران شود.
بهرمند با بیان اینکه این اصناف اشتغالزا است، تصریح کرد: با توجه به متضرر شدن صنوف، دولت در راستای حمایت از تعرفه های مالیاتی ونرخ بیمه های تامین اجتماعی صنف تولیدی قنادان تجدیدنظر جدی و اساسی داشته باشد.
رئیس اتحادیه صنف دارندگان قنادی، شیرینی فروش و کافه قنادی تهران در خصوص اجرای دستورالعمل بهداشتی از سوی قنادان نیز گفت: اجرای مقررات بهداشتی از قبل در میان قنادان نهادینه شده است و بر این اساس تمامی پروتکل های تکمیلی ابلاغ شده نیز اجرا می شود. بهرمند تصریح کرد: خوشبختانه تاکنون موردی مبنی بر اجرا نشدن یا تخلف از دستورالعمل های بهداشتی از سوی فعالان این صنف گزارش نشده است و اگر ضعفی در نحوه اجرا مشاهده شود با تذکر وآموزش ناظران اتحادیه برطرف می شود. وی با بیان اینکه تاکنون صنفی به دلیل رعایت نکردن اصول بهداشتی پلمب نشده است، گفت: در صورت شاهده هر نوع قصوری از سوی فعالان اصناف واحد خاطی پلمب می شود. بنا بر اعلام مرکز اطلاع‌رسانی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی؛ تا ظهر روز جمعه نهم خردادماه ۱۴۶ هزار و ۶۶۸ نفر به طور قطعی به ویروس کرونا مبتلا شده‌اند و تعداد جان باختگان کرونا در کشور به ۷ هزار و ۶۷۷ نفر رسیده است.

BUILD AN ONLINE PASTRY SHOP

ساخت فروشگاه شیرینی آنلاین در بازار پس از ویروس کرونا

Anyone who wants to turn an e-commerce into a sweet may find many customers in the midst of all the bitterness

گونزالو گیل، بنیانگذار و مدیر عامل 3Dcart، سه مرحله را برای کاهش نگرانی‌ها راجب ویروس کرونا در اختیار مشتریان می گذارد.

گونزالو گیل بنیانگذار و مدیر عامل 3Dcart، یک سازنده پیشرو فروشگاه اینترنتی است که به عنوان بهترین نرم افزار سبد خرید برای SEO رتبه بندی شده است. به عنوان یک متخصص تجارت الکترونیک، گونزالو با مشاغل در همه ابعاد همکاری می‌کند تا به آنها کمک کند تا حضور آنلاین خود را بسازند و در فروش آنلاین موفق شوند. در زیر وی مشاوره‌هایی را برای شرکت‌های شیرینی و قنادی ارائه می‌دهد که بیشترین سود را در فروش آنلاین خود دارند.

به دلیل اینکه ویروس کرونا همچنان وجود دارد و هیچ چشم اندازی از آینده نیست این راهکارها ارائه می‌شود. همانطور که صنایع و جوامع تلاش می کنند تا به زندگی خود ادامه دهند، آنها می فهمند که دیگر نمی توان به قبل دوران کرونا بازگشت. برخی از جنبه‌های زندگی کم و بیش یکسان باقی می مانند ، اما خیلی از مسائل تغییر خواهند کرد. اکنون می توانیم این را ببینیم، زیرا کرونا ویروس همچنان رواج دارد و صاحبان مشاغل برای مقابله با آن تلاش می کنند.

صاحبان مشاغل بدون توجه به صنعت انتخاب شده خود، باید روش‌هایی برای مقابله با اوضاع پیدا کنند. هرکسی که می خواهد یک تجارت الکترونیکی را به شیرینی اختصاص دهد، ممکن است در میان تمام تلخی‌ها مشتری‌های زیادی را پیدا کند. کسانی که به دنبال شیرینی هستند. با این حال، آنها باید ضمن ساخت فروشگاه خود، نسبت به اینکه چگونه با حال و آینده سازگار هستند، هوشمند باشند. در زیر چند نکته اساسی برای یادآوری گفته شده است.

این راهنما برخی از مهمترین اقداماتی را که شما برای شروع فروش شیرینی بصورت آنلاین باید انجام دهید، ارائه می‌دهد، سپس با اطلاعات مهم و توصیه های تخصصی شکاف ها را پر می کند.

۱. به روی یک پلت فرم تجارت الکترونیکی خوب شروع کنید

اگر هزاران سازنده وب سایت وجود نداشته باشد، می توانید صدها نفر پیدا کنید. اگر می خواهید سایتی به طور خاص برای خرید آنلاین راه اندازی کنید ، به نوع خاصی از سازنده وب سایت نیاز دارید. سیستم عامل‌های تجارت الکترونیکی با این تفاوت که با ابزارهایی که به طور خاص برای تسهیل معاملات و ایجاد یک تجربه خرید عالی طراحی شده اند، با دیگران متفاوت است. این تفاوت حیاتی است.

البته، هنگامی که گزینه‌های خود را برای کنار گذاشتن همه موارد دیگر کم می کنید، هنوز بسیاری از سیستم عامل‌های تجارت الکترونیک برای انتخاب باقی مانده‌اید. این انتخاب یکی از بزرگترین کارهایی است که برای تجارت خود ایجاد خواهید کرد زیرا این بستر به عنوان پایه و اساس وب سایت عمل می کند. این کار را شما می توانید با وب سایت خود انجام دهید، چقدر می تواند رشد کند و چقدر کار اضافی که شما نیاز دارید انجام دهید. چیزی را انتخاب کنید که قابلیت تطبیق پذیری، نرم افزار کاربر پسند، میزبانی و امنیت و بسیاری از ویژگی های داخلی مفید را ارائه دهد.

۲. یک طاقچه را انتخاب کنید و پر کنید

داشتن یک فروشگاه تجارت الکترونیک مانند داشتن فروشگاه فیزیکی نیست. شما تنها سایت فروشنده شیرینی نخواهید بود. ممکن است شما باور داشته باشید که شیرینی از قبل به اندازه کافی به عنوان یک موضوع برای محصولاتی که ارائه می دهید خاص است. با این حال، این گروه بسیار گسترده است. اگر نمی خواهید مانند بسیاری از فروشگاه‌های شیرینی فروشی دیگر در وب دیده شوید، باید راهی برای تمایز تجارت خود بیابید. انتخاب طاقچه می تواند گزینه بسیار خوبی باشد. انواع

مختلفی از آب شیرینی ها در آنجا وجود دارد ، تعداد بسیار زیادی حتی برای فروش شیرینی های عمومی که آنها را پوشش می دهد. اگر برخی از انواع نادر یا غیر معمول را ارائه می دهید، ممکن است مشتری دیگری جذب کنید که بندرت آنچه را که می خواهید در سایتهای دیگر پیدا می کند. پر کردن نیازهای یک بازار خاص تنها راهی برای موفقیت نیست ، بلکه راهی است که می تواند در اینترنت شگفت آور باشد.

۳. شرکای قابل حمل و پرداخت و قابل اعتماد را پیدا کنید

اکثر فروشگاههای تجارت الکترونیک برای دریافت محصولات خود از عمده فروشان و شرکتهای توزیع کننده قابل اعتماد، برای حمل و نقل محصولات، نیاز به نیرو دارند. پر کردن سفارشات با کارآیی، کلید اصلی بقاء تجارت شما است، بنابراین باید با شرکت های معتبر بخصوص حمل و نقل های مورد اعتماد روابط برقرار کنید. ارائه گزینههای قابل اعتماد برای حمل و نقل و روشهای پرداخت برای موفقیت وب سایت شما مهم است.

البته، شما فقط نمی توانید با هر مشاغلی که با آن روبرو شوید، توافق کنید. تعداد زیادی کلاهبردار در خارج از کشور وجود دارند که از صاحبان مشاغل تازه چهره استفاده می کنند. ابتدا با آنها صحبت کنید ، در مورد آنها بیاموزید، سپس نظرات سایر افرادی که با آنها شریک بودهاند را بخوانید. قبل از تبدیل برخی از مهمترین جنبههای مدل کسب و کار خود برای آنها ، اطمینان حاصل کنید که به چه چیزی وارد می شوید.

۴. وقت خود را شخصیسازی کنید

شما می خواهید که راه اندازی وب سایت شما تا حد امکان پیش برود. اگر می خواهید در حال اجرا زمین نخورید، ابتدا باید یک طرح تفصیلی تهیه کنید. به تمام صفحاتی که ممکن است بخواهید فکر کنید، از جمله چگونگی سازماندهی دسته بندی محصولات. طرح منو، کپی، تصاویر و هر چیز دیگری را در هر صفحه مشاهده کنید. مهمتر از همه، فروشگاه خود را از منظر مشتریان مورد نظر خود ببینید. از خود بپرسید ، آنها چه می خواهند؟

وقتی ایدههای خود را فرا گرفتید، زمان آن رسیده است که آنها را اجرایی کنید. یک الگوی حرفه ای و دوستانه انتخاب کنید، سپس آن را به دلخواه بسازید. با چیدمانهای مختلف ، خصوصاً برای روند پرداخت، آن را آزمایش کنید. از دوستان و افرادی که به آنها اعتماد دارید، بخواهید که وب سایت را آزمایش کنند و بازخورد صادقانه ای ارائه دهند. اگر مشتریان شما بتوانند به راحتی محصول مورد نظر خود را پیدا کرده و سفارش را با سهولت تمام کنند ، می دانید که آماده هستید .

۵- هرگز بهبود را متوقف نکنید

افتتاح فروشگاه شیرینی آنلاین شما پایان روند نیست. از آنجا که مشتریان از طریق وب سایت شما خرید می کنند می روند ، ممکن است اشکالات خاصی را کشف کنید ، شکایات دریافت کرده و متوجه رفتار غیر منتظره مشتری شوید. تجزیه و تحلیل می تواند بینش عمیقتری در مورد آنچه به خوبی کار می کند و چه چیزی می تواند از کار استفاده کند، ارائه دهد. اگر چیزی در رده دوم قرار دارد، پس برای بهتر شدن آن اقدام کنید. حتی اگر اشتباهات کمی پیدا کنید و بازخوردهای مثبتی داشته باشید، همیشه جایی برای رشد وجود دارد. اجرای فن آوریهای جدید می تواند فرصت های بیشتری ایجاد کند. آزمایش با محصولات و ویژگی های جدید می تواند باعث تحریک هیجان شود حتی چند ترفند جزئی ممکن است نرخ تبدیل را بیش از حد انتظار افزایش دهد.

ساختن یک فروشگاه آنلاین، چه برای فروش شیرینی یا هر نوع کالای دیگر، یک فرایند در حال انجام است. هم از نظر مالی و هم از نظر عاطفی می تواند بسیار سودآور باشد.

آرام و سازگار باشید

درنهایت، مهمترین چیزی که می توانید فروشگاه اینترنتی شیرینی خود را در زمان بحران کرونا کنترل کند، رهبری قوی است. کسب و کارها باید برای هر کاری آماده باشند ، حتی یک رویداد کاملاً غیر منتظره و تاریخی که در یک قرن دیده نشده است. در بازار پس از کرونا، شما باید روشهای هوشمندانه ای برای تأمین هزینه های مختلف از جمله پرداخت برای کارگرانی که ممکن است داشته باشید پیدا کنید و سفارشات مشتریان را انجام دهید. علاوه بر این، صاحبان مشاغل باید برای دنیای جدیدی که به محض پایان همهگیری پدیدار می شود، آماده شوند. ممکن است تمرکز روی زمان حال آسان باشد ، به خصوص اگر هنوز در مرحله ساختن سایت خود باشید. با این حال، رهبران بزرگ و کارآفرینان موفق چشم به آینده نیز می اندازند. انتخابهایی که اکنون انجام می دهید، چه واکنشی و چه تحریک آمیز، تاثیرگذار خواهد بود. با ترکیبی خوب از عملگرایی و خوشبینی ، ممکن است یک فروشگاه شیرینی درست کنید که نه تنها زنده مانده بلکه شکوفا شود.

Building an online store, whether it's selling sweets or any other item, is a process in progress. It can be very .profitable both financially and emotionally

متن مصاحبه جناب بهرمند

(رئیس اتحادیه قنادان تهران) با خبرگزاری ایرنا

INTERVIEW

قنادی‌ها بعد از کرونا از چه زمانی فعالیت خود را آغاز کردند؟

ضمن تبریک عید سعید فطر، عیدعابدان و روزه داران محضر ولی عصر(عج) و مردم شریف ایران و سالروز حماسه سوم خرداد و فتح خرمشهر درپاسخ سوال شما بایدعرض کنم که، درپی تمهیدات ستاد مقابله با کرونا و تدوین پروتکل های بهداشتی همکاران قناد رسما از تاریخ سی ویکم فروردین ماه بارعایت فاصله گذاری اجتماعی و اجرای پرتکل های بهداشتی آغاز به کارکرده اند.

اصناف تا چه حد مسائل بهداشتی را رعایت می کنند؟

همکاران ما در حوزه قنادی ها، کافه قنادی و کلیه رسته های مرتبط به واسطه حساسیت موضوع سلامتی شهروندان براساس قوانین، همواره ملزم به رعایت نکات بهداشتی بوده اند و با ابلاغ پروتکل ها ودستورالعملهای جدید این مراقبت ها وپایش ها چندین برابر شده است که به شهادت آمار موجود درحال حاضر بدون کم وکاست نیز درحال اجراست.

در تعطیلات ناشی از شیوع کرونا قنادان در سطح استان چه میزان متضرر شدند؟

باعنایت به تاریخ اعلام پاندمی کرونا که دقیقامصادف بادهه اول اسفندسال۹۸ بود و در این محدوده زمانی(به رسم سنوات گذشته) قنادان با تولید و انبارش محصولات مورد نیازوپرمصرف شهروندان در ایام نوروز آماده ورود به این بازار بودند، اما متاسفانه بااعلام تعطیلی از سوی ستاد مقابله با کرونا تمامی این محصولات با از دست دادن بازار شب عید و اعیاد رجب وشعبانیه عملا در معرض تخریب و امحا قرار گرفت. بخشی از این محصولات که بالغ بر۷۰تن می‌شد دریک اقدام ملی وجهت تقدیر از کادر درمان به صورت رایگان باهماهنگی دانشگاهای علوم پزشکی در میان پرسنل بیمارستانی شهرتهران شامل بیمارستانهای وزارت بهداشت، سپاه وارتش توزیع شد، اما درخوشبینانه‌ترین آمارها بخش تخریب و امحا شده شیرینی ها، چهارتا پنج برابر میزان مذکوراست که بعلاوه سایر هزینه هاشامل هزینه های دستمزد، بیمه، اجاره، انرژی و... زیان انباشته بزرگی است که به قنادان تحمیل شده است.

چه حمایت هایی از این قشر از جامعه می‌شود؟

وعده حمایتهایی از سوی دولت محترم داده شده است که اصلا کافی نیست ومانتظار داشتیم بخش اعظم این حمایت ها بلاعوض باشد چون اساساعلاوه براینکه فعالیتی دراین دوره انجام نشده است و زیان انباشته بزرگی هم که عرض کردم برهمکاران ماتحمیل شده است، این تسهیلات در صورت تحقق با سود۱۲درصد درنظر گرفته شده است که نرخ بالایی است و اصلا توجیه ندارد و لازم است به صورت موازی و درحمایت از این صنف اشتغالزا درکاهش تعرفه های مالیاتی ونرخ بیمه های تامین اجتماعی صنف تولیدی قنادی تجدیدنظرجدی واساسی شود.

نرخ شیرینی و شکلات افزایش یا کاهش داشته است؟

اکنون اقبال مردم برای خرید چگونه است؟ باتوجه به وضعیت عمومی جامعه وکاهش شدید سطح تقاضا از سوی شهروندان که بعضا شاهد کاهش تقاضا معادل ۷۰درصد می‌باشیم، علیرغم افزایش شدید قیمت مواد اولیه ودستمزدها کماکان قیمت های سال گذشته رعایت می‌شود و افزایشی در قیمت ها اعمال نشده است، اما در صورت عدم تامین نیاز صنف به مواد اولیه باقیمت های سال قبل به نظر می رسد تجدید نظر در قیمت ها اجتناب ناپذیر باشدونمی شود مواد اولیه وهزینه های سرباراگران خرید ومحصول نهایی را ارزان فروخت اینها درتعامل مستقیم بایکدیگر عمل می کنند.

بعد از بازگشایی چه تعداد از اصناف به دلیل عدم رعایت مسائل بهداشتی پلمب شده است؟

در صنف قناد همانگونه که قبلا هم اشاره کردم اجرای مقررات بهداشتی از قبل نهادینه شده است و براین اساس طبعا تمامی پرتکل های تکمیلی ابلاغ شده نیز اجرا می شود و خوشبختانه موردی مبنی بر عدم اجرا یا تخلف گزارش نشده است و اگر ضعفی در نحوه اجرا مشاهده شده باشد با تذکر و آموزش ناظرین اتحادیه برطرف شده است.

آیا صنفی بوده که دستورالعمل مقابله با کرونا را اجرا نکند و پلمپ شود؟ با خاطیان چه برخوردی می شود؟

همانگونه که عرض شد در سطح صنف قناد تهران که حوزه مسئولیت بنده است، خوشبختانه مورد پلمبی نداشته ایم و در سایر صنوف واتحادیه ها آمارها دراختیار اتاق محترم اصناف است. درپایان امیدوارم با تدبیر مسئولان و رعایت جمیع زوایا از این بحران با سلامتی عبور کنیم.

نبات SWEET CANDY
تولید PRODUCTION

درمورد نبات منبع خاصی وجود ندارد ولی آنچه آشکار است این است که نبات نخستین بار درتاریخ توسط مردمان ایران زمین وشبه قاره هند مصرف می شده است. واژه نبات به معنی گیاه بوده که منشا آن در نحوه استفاده مصریان و ایرانیان باستان از گیاهان داروئی به این شکل می باشد. نبات در ایران از دیر باز سمبل شادمانی و شاد باش بوده و جزء جدا نشدنی مهریه و سفره عقد در پیوندازدواج است. از خصوصیات نبات می توان به گرم بودن آن اشاره نمود که استفاده از آن در درمان سردی مزاج ریشه در سنت ایران زمین دارد، جالب توجه این است که : برخلاف تصور همگان نبات یکی ازمهمترین مواد غذایی مورد نیاز انسان است چرا که بواسطه قیمت مناسب آن در مقایسه با مقدار کالری و انرژی که ایجاد می کند به منبعی اساسی در تامین انرژی تبدیل گشته است.

نبات

عبارت است از محصول قوام آمده و متبلور شده از محلول آب و شکر، که بروش های سنتی و صنعتی تولید می شود.

نبات چگونه درست می شود؟

نبات از محلول اشباع قند ساکارز یا همان شکر در آب به وجود می آید که طی یک مکانیزم فیزیکی تابع زمان و دما، متبلور شده و به صورت کریستال های زیبا شکل می گیرد.

فرآیند تولید نبات

برای تهیه نبات ابتدا شکر را با آب مخلوط کرده و به صورت شربت در می آوریم سپس آن را در دیگ مخصوص ریخته حرارت می دهیم . برای آنکه نا خالصی های احتمالی آن گرفته شود پس از جوش آمدن شربت به تناسب حدود هر صد کیلو گرم شربت ، یک عدد تخم مرغ در آن می شکنند تا ناخالصی ها به آن چسبیده و شربت از هر آلودگی پاک شده و تصفیه شود سپس آن را (تخم مرغ) از ظرف خارج و دور می ریزند شربت را حرارت داده تا آب آن تبخیر شده و غلیظ شود و بعد از اینکه غلیظی آن به حد مورد نظر رسید آن را در ظرف مخصوصی که شکل نیم کره دارد و از قبل درون آن را به صورت مشبک با نخ مخصوصی نخ کشی کرده اند ریخته و کنار می گذارند، دمای معمولی که برای استخراج نبات استفاده می شود ۱۰۹ درجه سانتیگراد است، چنانچه بخواهند بلورهای تشکیل شده درشت تر شوند دمای آن را در حدود ۱۰۸ درجه نگه می دارند و اگر بخواهند بلورها ریز تر شوند دمای آن را به ۱۱۰ درجه می رسانند و هر چه دما بالا تر رود بلورها ریزتر شده تا به اندازه بلور های قند درآید. این مرحله حدود سه چهار روز طول می کشد و طی این مدت بلورهای نبات شکل می گیرند سپس ظرف حاوی شربت را کج نموده تا شر بت های اضافی که به نخ ها و بدنه ی ظرف نچسبیده است بیرون بریزد و بعد ظرف را به حالت اول باز می گردانند و دوسه روز دیگر صبر می کنند تا بلورها خوب خشک شود ، حالا نبات آماده است ، بلور هایی که به شبکه نخ ها متصل شده اند که معمولا درشت تر و خالص ترند همان شاخ نبات ها را تشکیل داده و قسمت هایی که به بدنه ظرف چسبیده است و معمولا از بلور های ریز تری تشکیل شده در اصطلاح نبات ریزها، نبات تخته ای نامیده می شود .

نبات‌سنتی

معمولا بصورت ساکن تهیه می شود که به دو رنگ سفید ساده و زرد زعفرانی و در اشکال زیر وجود دارد.

شاخه نبات :

عبارت است از بلورهای نبات که بدور یک نخ (ازجنس پنبه) تشکیل شده است.

نبات‌چوبی

نباتی است که بلورهای نبات به دور یک چوب تشکیل می شود.

مواد تشکیل دهنده:

شکرسفید، آب، سفیده تخم مرغ (برای گرفتن جرم واملاح که درطول پخت از پروسه تولید خارج می شود) و زعفران.

نبات دندانه : همان نگین نبات است که بدلیل قابلیت شکنندگی بسیار بالا در هنگام بسته بندی خرد شده و به دلیل راحتی وسهولت حل شدن در چای (نوشیدنی های گرم) مصرف دارد.

نبات مخلوط: عبارت از تکه نبات هایی که درکف وجداره پاتیل هاتشکیل می‌شود که بدلیل غلظت خیلی زیاد شیره در کف پاتیل‌ها باعث تخته شدن آنها می شود.

پرده نبات

نباتی است که روی پاتیل هاتشکیل شده واز لحاظ کیفیت ومقدار زعفران با دیگرنبات های شاخه وچوبی هیچ تفاوتی ندارد و از خصوصیات بارز آن ترد و نازک بودن آن می باشد.

پودر نبات

ریزه یا همان خرده های نبات است که کمی از شکر درشت‌تر بوده و از قابلیت حل شدن بالا با همان خواص نبات می باشد.

تخته‌نبات

عبارت است از تکه های نبات تشکیل شده در جدار و کف ظرف

کاسه‌نبات:

عبارت است از نباتی که به شکل ظرف درآمده است.

نبات‌صنعتی

معمولا به صورت انبوه و در حالت سکون و یا در حرکت تولید می شود و می تواند به اشکال گوناگون باشد، مثلا نبات تک کریستال، نبات چوبی دسته دار و یا به اشکال نبات سنتی و غیره

تأثیر کرونا ویروس بر اندازه بازار (market size) قنادی در سال 2020

Increasing the support of governments and several companies can be very helpful in combating this disease

بنا برگزارش (NEWSWIRE) با ظهورو شیوع بیماری ناشی از ویروس کرونا درسراسر جهان رشد بازارهای جهانی، و بازارهای بین‌المللی با مانع روبرو شده‌اند. مطابق اطلاعات ویژه Fortune Business (فرصت کسب و کار) پیش‌بینی می‌شود، تأثیر جهانی COVID-19 در اندازه بازار (market size) قنادی از ۲۰۲٫۶۳ میلیارد دلار پیش‌بینی شده قبل از شیوع کرونا ویروس، به ۱۸۸٫۵۲ میلیارد دلار در سال ۲۰۲۰ برسد .براساس گزارش بازار تجارت با عنوان تأثیر کرونا ویروس در حول محور بازار قنادی، سهم کاهش ده درصدی را پس از تجزیه و تحلیل صنعت و چشم‌انداز آینده برای این فعالیت پیش‌بینی می‌کند. با افزایش تعداد موارد ابتلا به کرونا ویروس در سرتاسر جهان، کشورها برای فرونشاندن شیوع این عفونت، قرنطینه‌های جمعی را اعمال کرده اند. به عنوان مثال، ایتالیا، یکی از کشورهایی است که به شدت آسیب دیده و ۶۰ میلیون نفر از مردم آن درگیر این ویروس شده‌اند و انواع فعالیت‌های اقتصادی را مختل کرد. صحنه‌های مشابهی در کشورهایی مانند فرانسه، انگلیس، چین و هند دیده شده است. توقف ناگهانی فعالیت‌های اقتصادی بر رشد بازار قنادان به شدت تأثیر گذاشته است طوری که مردم خرید خود را از محصولات اوقات فراغت مانند شیرینی‌ها، شکلات‌ها و سایر تنقلات، به موارد ضروری محدود کرده‌اند. ظهور کرونا جهان را به بن بست کشاند. ما می دانیم که این بحران بهداشتی تأثیر بی سابقه‌ای را در تجارت و در همه صنایع به همراه داشته است. با این حال بایستی تلاش کرد با اصلاح دیدگاه‌ها و فرآیندها از این بحران به سلامت عبور کنیم. افزایش حمایت دولتها می تواند در مبارزه با این بیماری به فعالان صنفی و صنعتی، زیاندیده ازهمه‌گیری کمک کند. برخی از صنایع در تلاشند خود را با شرایط جدید همراه کنند و برخی خوشبختانه در حال پیشرفت هستند. اما به طور کلی پیش‌بینی می‌شود تقریبا همه صنایع تحت تأثیر این بیماری همه‌گیر قرار بگیرند.

این قسمت مربوط به امور مشترکین می‌باشد.

اشتراک جدید:.....از.....تا.....نوع ارسال.....تاریخ.....

تمدیداشتراک:.....از.....تا.....نوع ارسال.....تاریخ.....

اتحادیه صنف دارندگان قنادی
شیرینی فروشی و کافه قنادی تهران

فـرم اشـتراک فصلنامـه تخصصی اتحادیـه قنادان تهران

نام: نام خانوادگی: نام شرکت: نوع فعالیت:

تلفن: فکس: همراه: کد پستی:

صندوق پستی: پست الکترونیکی: نشانی کامل پستی:

لطفا پس از انتخاب نوع اشتراک خود، وجه مورد نظر را به شماره کارت ۶۶۷۰ ۳۴۱۳ ۸۶۱۰ ۶۲۱۹ بانک سامان به نام آقای محمد عبدی ها واریز نمایید.
فیش واریزی را به همراه فرم تکمیل شده از طریق آدرس پستی، فکس و یا ایمیل به دفترمجله اتحادیه قنادان تهران امور مشترکین اعلام فرمائید.

نوع اشتراک	یک شماره	یکساله
پست سفارشی	۲۵۰/۰۰۰ ریال	۸۰۰/۰۰۰ ریال

qannadacademy

www.ghannadan.ir

تهران،خیابان کارگر جنوبی،خیابان آذربایجان،خیابان زرین قدم،پلاک ۲

شماره فکس: ۶۶۹۴۴۴۰۰

info@ghannadan.ir

Barry Callebaut اولین استودیوی چاپ سه بعدی شکلات جهان

MoNA LISA

Jordi Roca
World-famous pastry chef

Barry Callebaut اولین استودیوی چاپ سه بعدی شکلات جهان را برای ساخت شکلات دست ساز معلق(سه بعدی) افتتاح کرد.
گروه Barry Callebaut ، از طریق نام تجاری دکوریتیو جهانی خود به نام مونا لیزا ،اولین شکلات چاپ سه بعدی جهان را در مقیاس واقعی ارائه می دهد.
* فناوری نوآورانه 3Dاستودیو مونا لیزا ، اساتید قناد را برای طراحی شکلات به چالش کشیده است.
* جوردی روکا ، استاد شیرینی مشهور جهان ، با استودیوی مونا لیزا برای راه اندازی امکانات چاپ(پرینتر) سه بعدی شکلاتی با بهره گیری از خامه های شکلاتی ساخته شده از شکلات بلژیکی ، همکاری کرده است تا با الهام از گل کاکائو ، یک قطعه منحصر به فرد "Flor de Cacao" ایجاد کند.
گروه Barry Callebaut - در جهان تولید کننده پیشرو شکلات و محصولات کاکائو با کیفیت بالا است که در آخرین اخبار خوداعلام کرد، مونا لیزا اولین برندی است که شکلات چاپی سه بعدی را در مقیاس واقعی ، که از شکلات بلژیکی تهیه شده است ، راه اندازی کرده است.
Barry Callebaut این اقدام انقلابی در دنیای هنرهای شکلاتی با تلفیق فناوری تولید صنعتی که ازکار با چاپگرهای طراحی سه بعدی بتن وبکار گیری آن در صنعت شکلات بوجود آمده است ، به اساتید این امکان را می دهند تا خلاقیت های منحصر به فرد خود را ارائه دهند و آنها را به سرعت و مقرون به صرفه تولید کنند ، مهم نیست که این طرح پیچیده یا خاص باشد.
از طریق استودیوی جدید مونا لیزا 3D ، اساتید اکنون دنیایی ازابزارهای خلاقانه جدید را در اختیار دارند. برای این رویداد ، برند مونا لیزا با جوردی روکا (یکی از خلاق ترین اساتید شیرینی پزی جهان) به منظور همکاری با مونالیزا در نمایش خلاقیت خود از طریق یک چاپگر سه بعدی منحصر به فرد ساخته شده از شکلات ، همکاری کرد. آخرین ساخته او
"Flor de Cacao" نمایانگر لوبیای کاکائو است که از طریق تماس با سس شکلات داغ مانند گل کاکائو باز می شود.
جوردی روکا توضیح می دهد: "چاپگرهای سه بعدی این روش جدید کار با شکلات را که با شکلی که قبلاً غیرقابل تصوربود در مقیاس واقعی و با دقت

چشمگیر فراهم آورده است ،کار با این چاپگر باعث شگفتی مصرف کنندگان می شود. من معمولاً از چیزهایی که به سختی قابل اجراست، الهام گرفته ام زیرا آنها یک چالش خلاقانه هستند . اما اکنون ، به لطف استودیوی سه بعدی مونا لیزا ، می توانم ساخت دستی شکلات خود را به سطح سه بعدی برسانم. من می توانم هر نوع طرح جدیدی راکه تصور می کنم ، اجرا کنم. "

پابلو پرورسی ، رئیس ارشد نوآوری ، پایداری و کیفیت و رئیس غذاهای لذیذ در Barry Callebaut گفت: "نوآوری ستون مهمی از استراتژی" رشد هوشمندانه اثبات شده Barry Callebaut است. من خوشحالم که استودیوی 3D مونا لیزا به اساتید این امکان را می دهد تا درخواست های منحصر به فرد مصرف کننده را در مقیاس واقعی ایجاد کنند. این پیشرفت نوآوری در فناوری ، برند مونا لیزا را در صدر این صنعت قرار داده و رهبری جهانی Barry Callebaut را در محصولات دکوریتیو تقویت می کند. استودیوی سه بعدی مونا لیزا مجهز به فناوری دقیق و نوآورانه است که قادر است ضمن حفظ ظاهری دست ساز ، هزاران قطعه را همزمان چاپ کند. اساتید و مشتریان می توانند قبل از اینکه تیمی از طراحان ، محصول را به صورت نمونه ای سه بعدی تبدیل کنند ، یک محصول دکوریتیو شکلاتی را با طراحی منحصر به فرد و شکل و اندازه مورد نظر خود به عنوان ماکت آماده کنند و پس از تصویب نمونه اولیه ، محصول نهایی می تواند به سرعت در مقیاس واقعی تولید شود. از این خلاقیت ها می توان برای دسرها ، شیرینی ها ، نوشیدنی های گرم استفاده کرد. این سرویس برای اولین بار در هتل ها ، قهوه فروشی های زنجیره ای و رستوران ها در کشورهای خاص اروپا ارائه می شود. اولین مشتری استودیوی سه بعدی مونا لیزا وان در والک است که یک هتل برتر در هلند است.

زیبایی شناسی مواد غذایی از اهمیت بالایی برخوردار است. یک مطالعه تحقیقاتی که از سوی Barry Callebaut انجام شد نشان داد که ۷۰٪ از مصرف کنندگان می خواهند تجربیات ساخت شکلات جدید و فرآیند هیجان انگیز آن را امتحان کنند - و ۶نفر از ۱۰ نفر می خواهند آن را در رسانه های اجتماعی به اشتراک بگذارند. چاپ سه بعدی با عبور از مرزهای زیبایی شناختی ممکن ، به خواسته های مصرف کننده می پردازد. با استفاده از فناوری جدید ، اساتید قناد می توانند خلاقیت های شگفت انگیز و بی نظیری را ایجاد کرده و ضمن کار با شکلات بلژیکی ، کیفیت کارهای خود را گسترش دهند.

گروه Zurichbased Barry Callebaut پیشروترین تولید کننده محصولات شکلات و کاکائو با کیفیت بالا از فراوری دانه های کاکائو گرفته تا تولید بهترین شکلات ها ، از جمله شکلات های مغزدار و تزیینات و ترکیبات متنوع است.

این گروه بیش از ۶۰ مرکز تولید را در سرتاسر جهان مدیریت می کند و از ۱۲۰۰۰ نفر نیروی کار متنوع و متخصص جهانی برخوردار است.

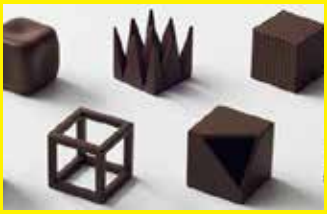
گروه Barry Callebaut به کل صنایع غذایی ، از تولید کنندگان مواد غذایی صنعتی گرفته تا کاربران حرفه ای شکلات مانندا‌ساتید فنادی ، نانوایان ، هتل ها ، رستوران ها یا مجتمع های پذیرایی خدمات ارائه می کند. دو برند جهانی که به نیازهای خاص این مشتریان پاسخ می دهند:

Barry Callebaut®و Cacao Barry® هستند.

Mona Lisa's 3D studio is equipped & with precise innovative technology that can print **thousands** of pieces **simultaneously** while maintaining a **handmade** look

MoNA LISA

Flor de Cacao



The world's first 3D chocolate printing

studio

TAVAKOL

EGG PROCESSING

صنایع غذایی توکّل

کیفیت و سلامت
چون شما برای ما مهم هستید

بزرگترین و تنها زنجیره کامل تولید و فرآوری تخم‌مرغ در ایران

پخش روزانه

تازه

تحویل در محل

واحد فروش:

(۰۲۱) ۸۸۵۵۸۰۱۱ - ۸۸۵۵۸۰۱۴ - ۸۸۵۵۸۰۱۹ - ۸۸۵۴۹۹۱۳

۰۹۳۹ - ۳۳۰۰۴۲۵

www.TavakolEgg.com