کره کم چرب، خامه گیاهی و کره حیوانی با درصد چربی پایین تولیدات جدید مهگل

۱۳۹۴/۰۵/۱۰ - ۱۰:۵۰

در فرصتی مقتضی با بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره شرکت بهینه وزین اولین تولیدکننده کره گیاهی در ایران با برند مهگل و همچنین رئیس انجمن صنفی صنایع کره گیاهی ایران و نایب رئیس انجمن صنفی خامه قنادی ایران جناب آقای حسن محمد علی زاده به بهانه حضورشان در نمایشگاه آی فود مشهد گفتگویی داشتیم که با هم می خوانیم:

گفتگو

با مهندس حسن محمد علی

زاده ، بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره مهگل:

کره

کم چرب، خامه گیاهی و کره حیوانی با درصد چربی پایین تولیدات جدید مهگل

در

فرصتی مقتضی با بنیانگذار و رئیس هیئت مدیره شرکت بهینه وزین اولین تولیدکننده کره

گیاهی در ایران با برند مهگل و همچنین رئیس انجمن صنفی صنایع کره گیاهی

ایران و نایب رئیس انجمن صنفی خامه قنادی ایران جناب آقای حسن محمد علی زاده به بهانه حضورشان

در نمایشگاه آی فود مشهد گفتگویی داشتیم که با هم می خوانیم:

فودنا: شرکت خود را

در چند جمله معرفی نمایید.

حسن محمد علی زاده ، بنیانگذار

مهگل: در

سال 1375 شرکت بهینه وزین تحقیقات اولیه را در زمینه تولید کره گیاهی(مارگارین) در

کشور آغاز و برای اولین بار این محصول را با نام تجاری ((مهگل)) در سال 1377 روانه

بازار مصرف نمود.این شرکت به عنوان اولین تولید کننده کره گیاهی در ایران و به

عنوان پیشگام و پیشرو در این صنعت نوپا در زمانی نسبتاً کوتاه موفق به بسط و اشاعه

فرهنگ مصرف صحیح چربی ها و به ویژه چربی های گیاهی شده است.در همین راستا مجموعه

مهگل برای اولین بار در کشور اقدام به تولید محصولی کاملاً منحصر به فرد به نام

خامه گیاهی نموده است که با استقبال بینظیری در بازار مصرف مواجه شده است.علاوه بر

آن شرکت بهینه وزین در راستای ارائه خدمات جدید به هموطنان عزیز و گرامی برای

نخستین بار تولید کره کم چرب را در دستور کار قرار داده است و مفتخر است تا برای

اولین بار کره حیوانی با درصد چربی پایین را در اوزان و قالب های مختلف از 10گرمی

تا 100 گرمی به مشتریان گرامی و هموطنان عزیز ارائه نماید.

فودنا: موقعیت و

میزان موفقیت خودتان را در بازار های داخلی و صادراتی چگونه ارزیابی می کنید؟

حسن محمد علی زاده ، بنیانگذار

مهگل: خوشبختانه

این شرکت با تلاش بی وقفه مدیران و کارکنان خود توانسته است جایگاه اول را در صنعت

کره گیاهی در بازار داخل و نیز صادرات به کشور های همجوار بدست بیاورد.

فودنا: استراتژی شما

برای حفظ و توسعه دستاوردهایتان چیست؟

حسن محمد علی زاده ، بنیانگذار مهگل: استراتژی اصلی این شرکت جهت حفظ و توسعه

دستاوردها عبارتند از:

-1حفظ ، ثبات و ارتقای کیفیت محصولات تولیدی

-2ارائه شرایط تجاری رقابت پذیر در بازار

-3برقراری روابط استراتژیک و بلند مدت بازرگانی تجاری، اعم از تامین کنندگان و

مشتریان

-4به روزآوری و مدیریت صحیح زنجیره تامین و توزیع جهت ارائه به هنگام محصولات به

مشتریان

فودنا: جایگاه مشهد

را در بازار شرکت خودتان چگونه ارزیابی می کنید؟

حسن محمد علی زاده ، بنیانگذار

مهگل: مشهد

و به طور کلی استان خراسان به عنوان مهمترین مقصد زیارتی و توریستی کشور جایگاه

بسیار مهمی در برنامه های بازاریابی این شرکت دارد.

فودنا: از حضور در

نمایشگاه آیفود مشهد چه هدفی را دنبال می کنید؟

حسن محمد علی زاده ، بنیانگذار

مهگل: هدف

این شرکت از حضور در نمایشگاه آیفود مشهد، اولاً اعلام حضور به مشتریان بالقوه و

بالفعل شرکت در استان ، ثانیاً برخورداری از نظرات مشتریان به صورت رو در رو و نیز

توسعه بازار شرکت در استان از طریق برقراری روابط جدید با مشتریان بالقوه

است.همچنین این شرکت جهت توسعه بازار صادرات به کشور های همجوار استان در این نمایشگاه

برنامه ریزی کرده است.

فودنا: چه برنامه

هایی برای حداکثر بهره وری از حضور در نمایشگاه تدارک دیده اید؟

حسن محمد علی زاده ، بنیانگذار مهگل: 1-تهیه

و تنظیم مستندات و بروشور های لازم جهت اطلاع رسانی به افراد و شرکت ها در خصوص

فعالیت ها و محصولات شرکت

-2برقراری جلسات کارشناسی با حضور متخصصین این

شرکت و مشتریان جهت رفع موانع احتمالی از توسعه بازار

-3دعوت از مشتریان باالقوه و بالفعل جهت

بازدید از نمایشگاه و غرفه این شرکت.

Normal

0

false

false

false

EN-US

X-NONE

FA

/* Style Definitions */

table.MsoNormalTable

{mso-style-name:"Table Normal";

mso-tstyle-rowband-size:0;

mso-tstyle-colband-size:0;

mso-style-noshow:yes;

mso-style-priority:99;

mso-style-parent:"";

mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;

mso-para-margin-top:0cm;

mso-para-margin-right:0cm;

mso-para-margin-bottom:10.0pt;

mso-para-margin-left:0cm;

line-height:115%;

mso-pagination:widow-orphan;

font-size:11.0pt;

font-family:"Calibri","sans-serif";

mso-ascii-font-family:Calibri;

mso-ascii-theme-font:minor-latin;

mso-hansi-font-family:Calibri;

mso-hansi-theme-font:minor-latin;

mso-bidi-font-family:Arial;

mso-bidi-theme-font:minor-bidi;}

كليه حقوق متعلق به شبكه خبري صنايع غذايي ايران می باشد.