



Technical Quarterly Magazine

نشریه تخصصی صنعت
پستکویت، شیرینی و شکلات

Issue No. 66 - March 2023

شماره 66 اسفندماه 1403



صنعت شیرینی و شکلات در سال ۱۴۰۳ ناترازی‌های بیرونی و چالش‌های درونی

چالش‌های حیاتی در صنعت غذا: نیاز به اصلاحات فوری
تغییر اسمی ارز نیمايي فقط منجر به افزایش قیمت ارز شد
پوستر هجدهمین نمایشگاه شیرینی و شکلات تبریز ۱۴۰۴



شرکت پارس کاک

وارد کننده انواع مواد اولیه شیرینی و شکلات
از کمپانیهای معتبر دنیا



- انواع امولسیفایرها و بهبود دهنده ها
- روغنهای مخصوص شکلات و فیلینگ
- روغنهای مخصوص CBS ، CBE ، CBI
- سوربیتول، گلیسرین، پروپیلن گلیکول
- زایلیتول، مالتیتول و سوربیتول پودری
- پودر کاکائو
- لسیتین
- ژلاتین

فکس: ۸۸۸۸۵۱۹۳

۰۹۳۵۳۰۶۶۱۷۰

تلفن: ۸۸۸۸۶۶۱۷

۸۸۸۸۶۹۷۱

www.parskak.com



صنایع غذایی روزبه شکلات

تولید کننده مواد اولیه قنادی

فرآورده کاکائویی درازه

Compound Chocolate Dragee

مقاوم به حرارت
Bake Stable



محصول جدید

در بسته بندی ۳ کیلوگرمی

Modern Technology, Premium Quality
تکنولوژی روز، بهترین کیفیت

فلورا



Scan Me

استان البرز، نظراباد، شهرک صنعتی سپهر، بلوار کار آفرینان، خیابان آذر غربی | تلفن: ۰۲۶-۴۵۳۳۲۴۵۳
www.roozbehchocolate.com | @roozbehchocolate



AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018



FOOD, PHARMA & COSMETIC SUPPLIER

شرکت یاس سپیدوش، تامین کننده مواد اولیه غذایی، دارویی و آرایشی - بهداشتی

Flavors Vitamins Oils & Oleoresins
Taste Modulation Caffeine Emulsifiers Spices Natural Colors
Spices Stabilizer Synthetic Colors
Natural Colors Hydrocolloids Caffeine
Synthetic Colors Vitamins Flavors Hydrocolloids



Happy Nowruz نوروز مبارک

✉ info@yassepidvash.com 🌐 www.yassepidvash.com ☎ 021 281 111 08





شرکت زرین تجارت عرفان نماینده انحصاری JAR در ایران

شرکت JAR، از اتحادیه اروپا با بیش از ۴۰ سال سابقه تولید و صادرات انواع اسانس و طعم دهنده های طبیعی و شبه طبیعی و انواع وانیل در بازارهای پنج قاره جهان



Natural Stabilising Systems

شرکت زرین طعم آراد نماینده رسمی و انحصاری SWISSGUM تولیدکننده انواع استابیلایزرهای صنایع غذایی می باشد.

ارائه دهنده انواع فرمولاسیون به همراه مشاوره تخصصی و فنی



طراوت افزا تهران

Taravat Afza Tehran



Lucta

تولید کننده انواع طعم دهنده های خوراکی

Manufacturer of flavor
and animal feed additives



dallant

تولید کننده انواع طعم دهنده،
امولسیون و کامپاند

Manufacturer of flavor, Juices,
Compounds and Emulsions



RAYAN

COCOA PRODUCTS

تولید کننده انواع فراورده های کاکائویی:
پودر کاکائو طبیعی و آلكالایز، کره کاکائو
و کاکائو مس

Manufacturer of cocoa product:
Cocoa powder (natural and alkalinized),
cocoa butter and cocoa liquor

ISO:9001
ISO:14001
ISO:45001



**PAYA SANAT
SALIMI**
پایاصنعت سلیمی
شرکت دانش بنیان

خط تولید تمام اتوماتیک انواع کاپ کیک و کیک روغنی

**Fully automatic cupcake
production line**



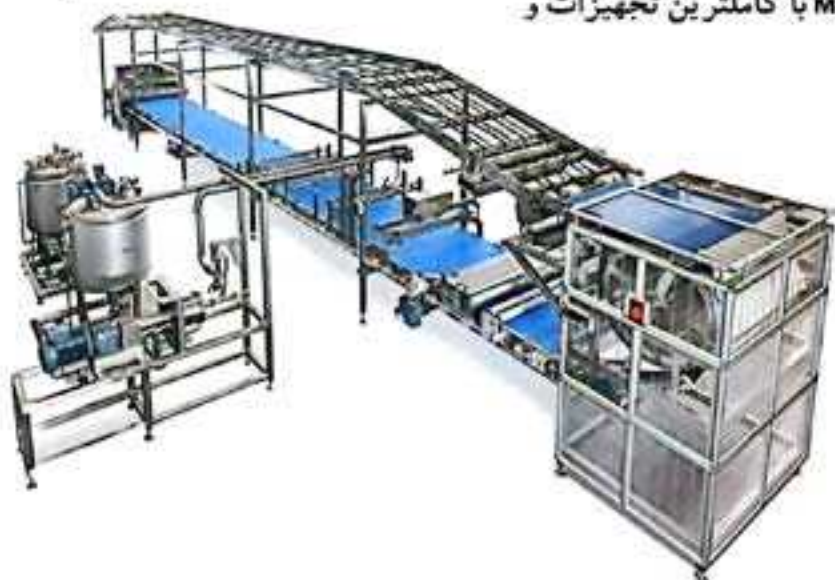
- میکسر خمیر و هموژنایزر دیسکی خمیر
- ایستگاه دپازیتور خمیر در انواع تک رنگ، دورنگ و حلقه ای (در مدل های پمپی و سیلنور پیستونی)
- ایستگاه روغن پاش و کاغذ گذار
- ایستگاه تخلیه سینی در انواع برگردان (یک طرفه و دو طرفه)
- سوزنی و ساکشن کاپ
- تونل شستشو و خشک کن سینی



خط تولید کیک لایه ای، مینی رول و سویس رول

**Layer cake - Swiss
roll & Mini roll
production line**

- میکسر خمیر و هموژنایزر توربو خمیر
- انواع دپازیتور خمیر تک رنگ، دو رنگ و شطرنجی
- میز تزئینات Make Up Conveyor با کاملترین تجهیزات و نوار PU آبی استاندارد اروپا
- نوار سرد کن
- هموژنایزر توربو کرم



تهران - خیابان فردوسی - خیابان جمشید ساختمان میرفقاری - تلفن : ۶۶۷۵۱۲۷۸ - ۰۲۱)۶۶۷۶۲۱۸۹ (۰۲۱)۹۱۲۳۲۲۳۱۱
کارخانه: تهران - جاده قدیم ساوه - شهرک صنعتی نصیر آباد. تلفن : ۰۶۶-۰۲۱)۵۶۳۹۲ (۰۲۱)



AZEM
عازم



پالایشگاه ذرت گلشاهد

- نشاسته فوق تصفیه ذرت
- نشاسته قالبی (پاستیل)
- شربت گلوکز ذرت
- گلوکز بودری ذرت
- استبلایزر (برای دوغ، بستنی، ماست، شیر کاکائو)
- مالتودکسترین (سفید، توت فرنگی، موزی، کاکائویی، وانیلی)

www.golshahdco.com

۴۶ ۴۶ - ۰۳۱

www.azemgroup.com

پالایشگاه‌های غلات و دانه‌های روغنی گروه عازم



■ پالایشگاه گندم شهدینه

- گلوکز گندم
- گلوتن فعال گندم
- نشاسته فوق تصفیه گندم

www.shahdineh.com



■ پالایشگاه دانه‌های روغنی گل‌دینه

- روغن خالص ذرت
- روغن سرخ‌کردنی
- روغن مخلوط

www.golshahdoil.com





شرکت بازرگانی نگین شیمی ایرانیان
Negin Chimie Iranian CO.



کارنوبا واکس برزیلی برند starlight

دیگر اقلام وارداتی این شرکت :

• مونو پروپیلن گلایکل . سیترات سدیم . اسید سیتریک
• اسکوربیک اسید . آنتی اکسیدان BHT, BHA, TBHQ

تهران، ابتدای خیابان پاسداران، روبروی موحد (۰۲۱) ۲۶ ۳۷ ۹۷ ۳۶
دانش (افدسیه)، مجتمع اداری اطلس مال (۰۲۱) ۲۶ ۳۷ ۹۷ ۳۸
طبقه A6، واحد ۱۵ (۰۲۱) ۲۶ ۳۷ ۹۷ ۳۹



Pars Sitak Ava

SITAROM

SITAK COMPANY

شرکت پارس سی تاک آوا تامین کننده:

مواد اولیه:

- ▶ نشاسته اصلاح شده E-1442
- ▶ آگار
- ▶ لاکتوز مش ۸۰-۲۰۰
- ▶ انواع کاراگینان و استابیلایزر
- ▶ ژلان گام
- ▶ عصاره مخمر / طعم مرغ و گوشت

انواع طعم دهنده و اسانس:

- ▶ اسانس: کره، توت فرنگی، خامه، شیر کندانس، شیر خامه
- ▶ اسانس های لبنی: جدار، پارمزان، پیتزا، دانمارکی، فنلاندی، گودا، موزارلا
- ▶ اسانس های ادویه ای: دارچین، گشنیز، آویشن، زیره، میخک، جوز، هل
- ▶ انواع طعم: اسنک پنیری، سرکه نمکی، کچاپ، پیاز و جعفری

تهران، بلوار دکتر عبیدی، خیابان دهم، پلاک ۱ info@sitak.ir sitak.ir

۰۹۹۰۹۲۵۶۵۰۹ [parssitakava](http://parssitakava.com) [Sitak company](http://Sitakcompany.com) ۰۲۱۴۴۵۰۹۰۸۰



● فیلینگ (مغزی)

● براق کننده روکشی

● شکلات روکشی

● بیکینگ پودر

● سیروپ

● ژل کیک

● مغزی شکلاتی



DORKIT



COCOA COATED
BISCUIT WITH
HAZELNUT CREAM

آدرس کارخانه: استان آذربایجان شرقی، شهرستان
شهبستر، روستای پلیس، شرکت آرس پر پلیس
WWW.DORKIT.IR تلفن: 041-51067000





تداوم در تعهد

انواع روغن‌های خوراکی مخصوص صنایع و صنعت و خانوار

انواع شورتنینگ‌های مخصوص شیرینی‌های لایه‌ای

انواع لسیتین خوراکی (Food Grade)



Kaziweh

Shahin Sardasht Company



صنایع غذایی شاهین سردشت

تولیدکننده انواع تافی و آبنبات

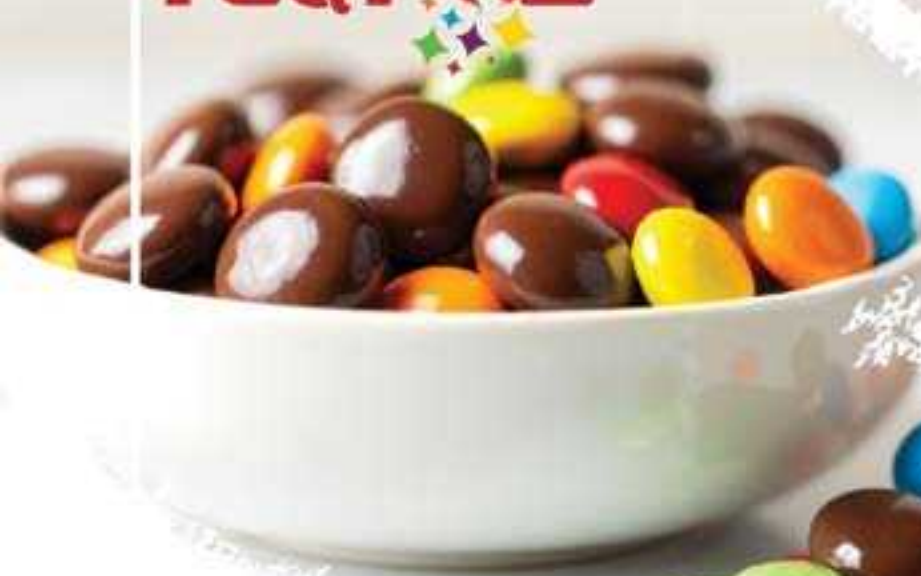
لذت طعم واقعی آبنبات و تافی با کازیوه

•۴۴۴۲۲۲۲۱۸ •۹۱۴۴۴۴۴۷۳
www.kaziweh.com

آدرس کارخانه: آذربایجان غربی، سردشت،
کیلومتر ۱۳ جاده مهاباد، شهرک صنعتی سردشت.

Exclusive
Representative

TEQPOL



پارس تدبیر میثاق

نماینده انحصاری شرکت TEQPOL ترکیه

TEQPOL 550 |
پیش براق کننده درازه های شکلاتی

TEQPOL 650IPA |
براق کننده اسمارتیز

TEQGUM 350 |
صمغ عربی

TEQPOL SLC35IPA |
شلاک مایع براق کننده انواع درازه

TEQPOL 1500 |
کارنوبواکس پودری

TEQPOL 9900 |
براق کننده پاستیل

DL_MALIC ACID
مالیک اسید

021 88 33 51 70

0919 240 21 13

0919 240 21 13

www.parstmco.com



آرون شیمی نامدار

برترین کیفیت

آرون شیمی نامدار

"برترین وارد کننده و تامین کننده مواد اولیه صنایع غذایی کشور"



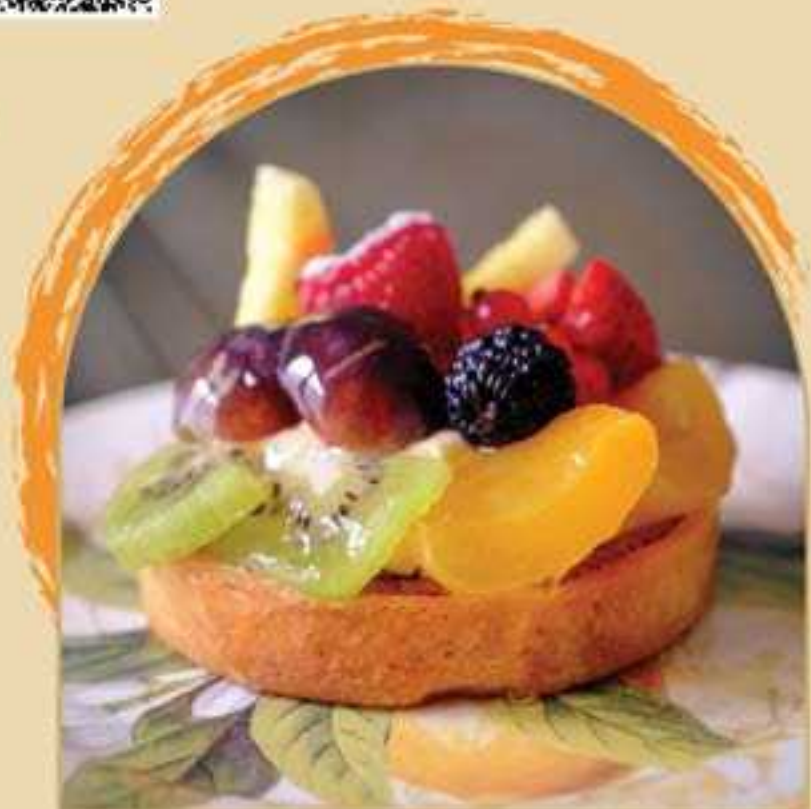
رقابتی ترین قیمت

☎ ۰۲۱_۸۶۰ ۴۷۰ ۵۴

☎ ۰۹۳۲ ۸۵۴ ۵۱۵۲

🌐 aaronshiminamdar.com

📷 [aaron_shimi_namdar](https://www.instagram.com/aaron_shimi_namdar)





تاجران کهن پارس

TAJERAN KOHAN PARS



وارد کننده ی مستقیم، و تامین کننده ی مواد اولیه
صنایع غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی

با مشاورین ما در ارتباط باشید

فاطمه مظفری | +۹۸ ۹۱۲ ۴۴۱ ۰۶۷۴ | بهار سینگ | +۹۸ ۹۱۲ ۰۹۳ ۷۸۷۲

WWW.TAJERANKOHAN.COM

تهران، جنت آباد مرکزی، ساختمان اداری و تجاری اکسین، واحد ۲۰





deZaan

شرکت صفا گستر شکلات ایرانیان

با سابقه بالای ۴۵ سال در تامین مواد اولیه و ماشین آلات صنایع غذایی
و نماینده شرکت olam deZaan در ایران



۰۲۱۸۸۷۸۶۸۵۲

۰۲۱۸۸۷۸۴۵۹۷

safatek.com

ارتباط مستقیم با شرکت olam dezaan جهت ارتقا کیفیت فرمول دهی و نوآوری محصولات



Oil
Golshahd

غیر طعم‌ها



آشپزی را به سفری لذت‌بخش تبدیل کنید!

۴۶ ۴۶ - ۰۳۱

www.golshahdoil.com

Chocolife شوڪولايف



يک لظہ ي شڪلاتی...

+98 (41) 36309381-2

Chocolife.group

WWW.chocolifegroup.com

زندگی شهد گل است.
زنبور زمان می مکدش.
آنچه می ماند عسل خاطره هاست....

صاحب امتیاز و مدیر مسئول:

جمشید مغازه ای

سردبیر تحریریه:

علی اکبر علیان نژادی

دبیر اجرایی:

محمد علی شریف

مدیر فنی و هنری:

حمیدرضا مغازه

کارشناس فنی:

محبوبه مظفری

همکاران این شماره:

یونس کرمی، محمد غفاری، زهرا سیاح نیری، معصومه نیکدل، ملیکا لطیفی و
شینم تفکری

ترجمه و ویراستاری:

زهرا کسانیان و محمد دربانی

طراحی گرافیک و صفحه آرایی:

آتلیه گیان گرافیک

بازرگانی و تبلیغات:

سعید زحمت کش، سانیا مهر آور

آدرس انجمن صنفی شیرینی و شکلات:

خیابان ولیعصر، بالاتر از خیابان شهید بهشتی، کوچه نادر پلاک ۱۲، طبقه ۲

تلفن انجمن صنفی شیرینی و شکلات:

۸۸۵۵۸۰۶۶

مجری طرح:

شرکت گیان گرافیک

آدرس دفتر تحریریه و صفحه بندی مجله شهد:

خیابان بهشتی، خیابان پاکستان، کوچه حافظی، پلاک ۱۸، واحد ۳

تلفن دفتر تحریریه و بازرگانی:

۸۸۵۲۶۷۶۵

۰۹۰۲۴۸۴۲۱۴۲

پست الکترونیکی:

Shahd_Mag@yahoo.com

صفحه اینستاگرام:

shahd_magazine

حقوق قانونی مطالب منتشر شده شهد متعلق به نشریه بوده و هر گونه استفاده از آنها بدون ذکر
منبع "نشریه شهد" پیگرد قانونی دارد.

نشریه شهد در ویرایش مطالب آزاد است



یوسف قاضی عسگر، دبیر انجمن

چالش‌های حیاتی در
صنعت غذا: نیاز به
اصلاحات فوری

» ۲۴

احسان بایرامی عضو هیأت‌مدیره شرکت باراکا

عدم حمایت
بانک توسعه صادرات
از صادرات شیرینی و
شکلات

» ۲۵



مسئول کمیته فنی و نماینده انجمن شیرینی و شکلات

برگزاری جلسه هم‌اندیشی
کانون غذا با حضور مسئول
کمیته فنی انجمن شیرینی
و شکلات

» ۳۱



بحران کمبود روغن در بازار؛

پیش‌بینی قابل انتظار پیش از تصمیم دولتی

» ۲۸

برگزاری مجمع عمومی عادی

فوق‌العاده انجمن صنایع بیسکویت،

شیرینی و شکلات ایران در اسفند ۱۴۰۳

» ۳۷



علی اکبر علیان نژادی
سر دبیر نشریه شهید

صنعت شیرینی و شکلات در سال ۱۴۰۳ ناترازی‌های بیرونی و چالش‌های درونی

سال ۱۴۰۳ به پایان نزدیک می‌شود و کشورمان در این سال شاهد اتفاقات مهم و منحصر به فردی بوده است. از جمله این رویدادها، شهادت آیت‌الله رئیسی، رئیس‌جمهور فقید کشورمان، بود که تأثیرات عمیقی بر شرایط سیاسی و اقتصادی کشور گذاشت. در پی این حادثه، دولت دچار تحولات و تغییرات اساسی شد و سیاست‌های اجرایی نیز به ناگاه تغییر رویکرد داد. یکی از مهم‌ترین تحولات اقتصادی که شاهد آن بودیم، جهش قیمتی دلار بود که به‌ویژه بعد از تغییر دولت شدت گرفت. در این راستا، دولت جدید تصمیم به تغییر ارز نیمایی به ارز مبادلاتی گرفت، که خود تبعات خاصی در بازار ارز و اقتصاد کشور داشت.

در این شرایط، انتظار می‌رود که دولت جدید با همکاری نیروهای با تجربه و روشن بتواند تغییرات مثبتی در صنعت و اقتصاد کشور ایجاد کند. به‌ویژه در سال جاری که بوی جهش تولید از سوی مردم چندان به گوش نرسید، این تحول باید به سرعت در جهت بهبود اوضاع اقتصادی و صنعتی شکل گیرد. امید داریم که در سال ۱۴۰۴ با دولت وفاق، شاهد رونق و سرزندگی بیشتری در تمامی عرصه‌ها باشیم.

بحران ناترازی انرژی و کمبود روغن در صنعت غذا

در این سال، دو بحران عمده در صنعت کشور رخ داد که تأثیرات زیادی بر تولید و تأمین کالاهای اساسی گذاشت. یکی از این بحران‌ها، ناترازی انرژی بود که برای اولین بار در زمستان ۱۴۰۳ منجر به قطعی برق و کمبود گاز و نئیل در تأمین انرژی کارخانجات شد. این بحران نه تنها سرعت تولید را کاهش داد، بلکه هزینه‌های عملیاتی بسیاری از کارخانه‌ها را افزایش داد و مشکلات اقتصادی برای صنایع مختلف ایجاد کرد.

اما بحران دوم، یعنی کمبود روغن، به‌ویژه در صنایع غذایی، به‌ویژه صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، به بحران جدیدی تبدیل شد که به شدت بر توان تولید صنایع مختلف تأثیر گذاشت. از مردادماه ۱۴۰۳، صنعت روغن با مشکل عدم تخصیص ارز مواجه شده که تأمین روغن مورد نیاز صنایع غذایی را با اختلال مواجه کرد. این مشکلات به‌ویژه در صنایعی که وابستگی شدید به روغن دارند، مانند صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات، بسیار محسوس بود. این کمبود نه تنها تهدیدی برای اشتغال و تولید بود، بلکه با نزدیک شدن به ایام عید نوروز و ماه رمضان، که تقاضا برای محصولات این صنعت به شدت افزایش می‌یابد، اهمیت بیشتری پیدا کرد. صنوف دیگر صنایع غذایی از جمله صنایع لبنی و کنسرو نیز از این بحران بی‌نصیب نبوده‌اند. تأمین روغن نباتی در این صنایع با مشکلات جدی مواجه شده است، که این مسئله نه تنها تولید را تحت تأثیر قرار داده، بلکه به افزایش قیمت‌ها و فشار بیشتر بر مصرف‌کنندگان نیز منجر شده است.

چالش‌های داخلی انجمن صنعت شیرینی و شکلات

در کنار بحران‌های اقتصادی و صنعتی، انجمن صنعت شیرینی و شکلات نیز در سال ۱۴۰۳ با چالش‌های داخلی خاص خود روبه‌رو شد. یکی از اتفاقات خاص این سال، برگزاری انتخابات هیات مدیره در مجمع عمومی بود که برای اولین بار با نظر وزارت کار و امور اجتماعی خلاف اساسنامه انجمن اعلام شد و انتخابات باطل گردید. این وضعیت، به‌ویژه در شرایطی که انتظار می‌رفت انجمن در مسیر ثبات و پیشرفت قرار گیرد، مشکلاتی را برای اعضای انجمن به وجود آورد.

در همین راستا، استعفای آقای جمشید مغازه‌ای، دبیر نام‌آشنای صنعت شیرینی و شکلات، پس از ۲۱ سال خدمت و اتمام هفتمین دوره فعالیت، ضربه دیگری به وضعیت مدیریتی انجمن وارد کرد. این استعفا با موافقت هیات مدیره همراه شد و انجمن در شرایطی خاص قرار گرفت که در حال بررسی راهکارهایی برای برون‌رفت از شبهات اساسنامه و برگزاری انتخابات مجدد است. امید است که این انجمن با سابقه، به شرایط عادی و فعال خود بازگشته و سکان هدایت آن با ثبات و پشتیبانی اکثریت اعضا به فردی شایسته سپرده شود.

چشم‌انداز برای سال آینده

با توجه به شرایط کنونی و بحران‌های متعدد در صنعت و چالش‌های مدیریتی در انجمن، انتظار می‌رود با ایجاد همبستگی بیشتر میان اعضای انجمن و همکاری مؤثر با دولت جدید، از طریق اجرای سیاست‌های هوشمندانه و حمایت هدفمند از بخش تولید، بتوان به وضعیت نابسامان بازار روغن و انرژی سامان بخشید. تخصیص بهینه ارز، تسهیل فرآیند واردات روغن خام و اعمال نظارت دقیق بر توزیع کالاهای اساسی از جمله اقداماتی است که می‌تواند به بهبود شرایط موجود کمک شایانی کند. از سوی دیگر، در سطح انجمن‌های صنفی، امید می‌رود که مسائل داخلی همچون برگزاری انتخابات با رعایت اصول و اساسنامه، به‌ویژه در انجمن صنعت شیرینی و شکلات، حل و فصل شود تا این انجمن بتواند به فعالیت‌های خود با قدرت و در مسیر پیشرفت ادامه دهد.

در نهایت باید امید داشته باشیم که با توجه به این تحولات و بحران‌ها، در سال ۱۴۰۴ باید شاهد اقدامات جدی‌تری در جهت بهبود وضعیت تولید و رفع مشکلات اقتصادی باشیم. این اقدامات می‌تواند بر رونق اقتصادی و اشتغال تأثیر مستقیم بگذارد و کشور را به سمت سالی پر از رونق و سرزندگی هدایت کند.

به امید سالی پر از رونق و سرزندگی با دولت وفاق و انجمن‌های فعال و پایدار



یوسف قاضی عسگر، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات:

چالش‌های حیاتی در صنعت غذا: نیاز به اصلاحات فوری

تولید محصولات غذایی به شمار می‌آید. این معضل نه تنها بر تولید داخلی تأثیر می‌گذارد، بلکه بازارهای صادراتی را نیز تحت فشار قرار می‌دهد.

قیمت‌های بالا و رقابت جهانی

یک دیگر از موضوعات اساسی که قاضی عسگر به آن پرداخته، قیمت بالای مواد اولیه مانند گندم است. او به این نکته اشاره کرد که سیاست‌های تعیین قیمت توسط دولت نه تنها منصفانه نیستند بلکه رقابت‌پذیری محصولات ایرانی را در بازارهای بین‌المللی کاهش می‌دهند. در این راستا، سیاست‌گذاران باید تجدیدنظری جدی بر روی تعیین قیمت‌ها و مدیریت بازار داشته باشند تا ظرفیت واقعی برای رقابت در سطح جهانی را برای تولیدکنندگان فراهم نمایند.

بحران‌های واردات گندم و اثرات آن بر بازارهای صادراتی

یکی دیگر از چالش‌های عمده‌ای که در این نشست مطرح شد، بحران در واردات گندم است. قاضی عسگر با اشاره به تعیین قیمت پایین‌تر از واقعیت توسط دولت برای خرید گندم، اظهار داشت: «این سیاست باعث افزایش قیمت گندم به ۳۰ هزار تومان به ازای هر کیلوگرم شده است». در حالی که واردات گندم از کشورهای همسایه تا حد ۱۵ هزار تومان ممکن است، این تفاوت فاحش قیمت، دسترسی به بازارهای صادراتی را برای تولیدکنندگان ایرانی دشوار کرده است. با این حال، لازم به ذکر است که اتخاذ سیاست‌هایی برای اصلاح این وضعیت و کاهش هزینه‌های تولید می‌تواند راهگشای جدیدی برای ادامه فعالیت‌های صادراتی سودآور باشد.

ضرورت اقدام فوری و مؤثر

قاضی عسگر در پایان این نشست با تأکید بر لزوم اقدامات فوری و مؤثر، هشدار داد که حل نشدن این مشکلات می‌تواند فشار بر تولیدکنندگان را افزایش دهد و صنعت غذای کشور را به سمت بحران‌های عمیق‌تر سوق دهد. او از دولت خواست تا با تجدیدنظر در سیاست‌های اقتصادی و تجاری، حمایت لازم را از تولیدکنندگان به عمل آورد و در این مسیر، با فراهم آوردن فضای توسعه‌ای مناسب، زمینه پایداری و پیشرفت این بخش از صنعت را تضمین کند.



سید یوسف قاضی عسگر، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، در نشستی با معاون وزیر کشور به بررسی چالش‌های عمیق در صنعت غذا پرداخت. او هشدار داد که این صنعت، به دلیل سیاست‌های اقتصادی ناکارآمد و مشکلاتی همچون تعهدات ارزی و واردات مواد اولیه، با خطر بحران جدی مواجه است و نیاز به رسیدگی فوری دارد.

تعهدات ارزی و فشار بر صادرکنندگان

قاضی عسگر با تأکید بر تأثیرات منفی سیاست‌های ارزی بر صنعت غذا گفت: «تبدیل شدن رفع تعهد ارزی به یک معضل بزرگ، فشار مضاعفی برای صادرکنندگان ایجاد کرده است». او توضیح داد که این فشار باعث شده تا بنگاه‌های کوچک و متوسط در رقابتی نابرابر گرفتار شوند. به نظر او، قوانین فعلی نه تنها کمکی به توسعه صنعت نمی‌کنند، بلکه موجب کاهش انگیزه برای ادامه فعالیت در این حوزه می‌شوند. لذا، بازنگری اساسی در این قوانین ضروری است تا از فروپاشی این بخش از صنعت جلوگیری شود.

چالش‌های موجود در واردات مواد اولیه

وی با اشاره به مشکلات واردات مواد اولیه، از جمله تأخیر در فرآیندهای ثبت سفارش و واردات، خاطر نشان کرد که این مشکلات تولیدکنندگان را با معضلات جدی روبه‌رو کرده‌اند. به ویژه، عدم تخصیص ارز برای واردات ضروریاتی مثل روغن، تهدیدی برای ثبات

احسان بایرامی عضو هیات مدیره باراکا



عدم حمایت بانک توسعه صادرات از صادرات شیرینی و شکلات

احسان بایرامی عضو هیات مدیره باراکا، در جلسه‌ی فعالان صنعت غذا با معاون وزیر کشور، از مشکلات عدیده‌ای که صنعت شیرینی و شکلات ایران با آن مواجه است، سخن گفت. وی به ویژه به عدم حمایت بانک توسعه صادرات از صادرات صنعت شیرینی و شکلات اشاره کرد و این موضوع را یکی از چالش‌های جدی این صنعت دانست.

بایرامی در این جلسه ادامه داد که با وجود ظرفیت‌های عظیم ایران در تولید شیرینی و شکلات، حمایت‌های مالی از سوی نهادهای دولتی به خصوص بانک‌های صادراتی برای تقویت این بخش، در سال‌های اخیر به شدت کاهش یافته است. وی گفت: «در سال‌های گذشته، صادرات صنعت شیرینی و شکلات ایران رشد چشمگیری داشت، اما در سال‌های اخیر شاهد کاهش شدید این روند هستیم. این کاهش نه تنها به دلایل داخلی، بلکه به علت عدم دسترسی به منابع مالی و حمایت‌های بانک‌ها برای گسترش صادرات بوده است.»

چالش‌های واردات مواد اولیه و محدودیت‌های تجاری

یکی دیگر از مشکلاتی که بایرامی به آن اشاره کرد، عدم افزایش سقف واردات مواد اولیه در صنعت شیرینی و شکلات بود. وی تأکید کرد که در سال‌های اخیر، سقف واردات مواد اولیه صنعت شیرینی و شکلات همچنان ثابت مانده است، در حالی که هزینه‌های این مواد به شدت افزایش یافته است. به گفته وی، افزایش قیمت مواد اولیه‌ای مانند پودر کاکائو و روغن، واردات این مواد را بسیار محدود کرده است و این موضوع مشکلات جدی برای تولیدکنندگان به وجود آورده است.

کاهش صادرات در پی مشکلات اقتصادی

در ادامه، بایرامی به کاهش شدید صادرات این صنعت در سال‌های اخیر اشاره کرد و گفت: «در سال ۹۸، صادرات صنعت شیرینی و شکلات به رقم چشمگیر ۱ میلیارد دلار رسید، اما اکنون این رقم به ۳۰۰ میلیون دلار کاهش یافته است که تنها ۱۵ درصد از صادرات وزنی سال ۹۸ است.» این کاهش چشمگیر در صادرات، به وضوح نشان‌دهنده مشکلات اقتصادی و عدم حمایت‌های لازم از سوی نهادهای دولتی و بانک‌ها است.

تأثیر مشکلات اقتصادی بر تصویر ایران در بازارهای بین‌المللی

بایرامی همچنین از بی‌اعتمادی جهانی به ایران در زمینه تجارت بین‌المللی و تأثیر آن بر صنعت شیرینی و شکلات ایران سخن گفت. وی اشاره کرد که در نمایشگاه‌های بین‌المللی، زمانی که دیگران متوجه می‌شوند که شرکت‌کنندگان ایرانی هستند، از غرفه‌های ایرانی فاصله می‌گیرند. این رفتار در واقع نمایانگر بی‌اعتمادی و نگرانی‌کننده بودن تصویر اقتصادی ایران در بازارهای جهانی است.



مدیرعامل زرکام

ریسک در تمامی بخش‌های صنعت دولت بگوید چه برنامه مشخصی در حمایت از تولید دارد



این بی‌ثباتی ارزی باعث می‌شود که صادرکنندگان برای پوشش ریسک‌های خود، هزینه‌های بیشتری را در نظر بگیرند. این موضوع نه تنها به سودآوری آن‌ها آسیب می‌زند بلکه باعث می‌شود که صادرات ایرانی در بازارهای جهانی به شدت آسیب ببیند. احمدنژاد تأکید کرد که این وضعیت، بازار ارزی ایران را برای بازرگانان به یک بازار غیرقابل اعتماد تبدیل کرده است که آن‌ها را مجبور به استفاده از دلارهای بالاتر برای جلوگیری از ضرر در صورت افزایش ناگهانی نرخ ارز می‌کند.

چالش‌های حمل‌ونقل و تحریم‌ها
علیرضا احمدنژاد در ادامه به چالش‌های بخش حمل‌ونقل اشاره کرد و گفت: «بخش حمل‌ونقل با مشکلاتی نظیر تحریم‌ها و نوسانات اقتصادی مواجه است که باعث از بین رفتن فرصت‌های جذاب صادراتی به کشورهای همسایه می‌شود.»

تحریم‌ها باعث محدودیت‌هایی در تأمین حمل‌ونقل مؤثر برای صادرات به کشورهای همسایه شده است. این موضوع در کنار سایر مشکلات داخلی، فرصتی برای رقابت در بازارهای جهانی را از بین می‌برد و تولیدکنندگان را از دستیابی به بازارهای جدید و سودآور محروم می‌کند. یک پرسش کلیدی درباره صادرات از دولت:

چه برنامه حمایتی مشخصی برای تقویت صادرات تدوین شده است؟ احمدنژاد در این نشست به یکی از موضوعات حیاتی اشاره کرد و بر ضرورت تدوین بسته‌های حمایتی ویژه صادرات تأکید نمود. او پرسید: اوی همچنان خاطر نشان کرده که با توجه به چالش‌های فراوان پیش‌روی صادرکنندگان، دولت باید با اتخاذ سیاست‌های حمایتی مؤثر، شرایطی فراهم کند تا صادرکنندگان بتوانند با سهولت بیشتری در بازارهای بین‌المللی رقابت کنند.

تأخیر در اقدامات؛ چالش دیگری برای تولیدکنندگان احمدنژاد به نکته‌ای مهم نیز اشاره کرد که اگر مشکلات موجود هم‌اکنون حل شوند، هنوز دیر است. وی هشدار داد که اگر این مشکلات بیشتر به تأخیر بیفتند، وضعیت صنعت به مراتب بدتر خواهد شد. به گفته او، این مشکلات باعث می‌شوند که تولیدکنندگان در کنار تأمین نیاز داخلی، به صادرات نیز نگاه کنند و به دنبال بازارهای بین‌المللی برای فروش محصولات خود باشند.

در مجموع، صنعت غذایی ایران با چالش‌های متعدد و ریسک‌های جدی روبه‌رو است که رفع آن‌ها نیازمند برنامه‌ریزی دقیق، پشتیبانی دولت و رفع موانع ساختاری است. بسته‌های حمایتی برای صادرات، رفع بحران‌های تأمین مواد اولیه و تنظیم سیاست‌های ارزی و حمل‌ونقل از ضروریات امروز این صنعت به شمار می‌روند تا از انقراض واحدهای تولیدی و بحران‌های اقتصادی و اجتماعی جلوگیری شود.

به گزارش فودنا علیرضا احمدنژاد، مدیرعامل زرکام، در نشست فعالان صنعت غذایی با معاون وزیر کشور، از بحران‌های مکرر و چالش‌های اساسی که صنعت غذایی با آن‌ها مواجه است، گفت و تأکید کرد که موانع و مشکلات متعدد در صنعت، اگر به موقع حل نشوند، می‌توانند منجر به کوچک‌تر شدن واحدهای تولیدی و در نهایت توقف تولید شوند که این مسئله به شدت بر اقتصاد و جامعه تأثیر می‌گذارد.

به گزارش پایگاه خبری صنایع غذایی علیرضا احمدنژاد در این جلسه به وضعیت بحرانی تولیدکنندگان اشاره کرد و گفت: «ما در کلیه بخش‌های تولید با ریسک‌های جدی مواجه هستیم. اگر نتوانیم این مشکلات را رفع کنیم، اولین نتیجه آن کوچک‌تر شدن واحدهای تولیدی است. بطور مثال بنگاه‌های تولیدی که ظرفیت اشتغال ۵۰۰ نفر را دارند، به واحدهای کوچک‌تر تبدیل شده و در نهایت در زنجیره اقتصاد واحدهای کوچک‌تر به کلی حذف می‌شود. این بحران، علاوه بر اینکه مشکلات اقتصادی به همراه دارد، بحران‌های اجتماعی و فرهنگی نیز به دنبال خواهد داشت.»

این هشدار مدیرعامل زرکام به معنای اهمیت به‌موقع رسیدگی به مشکلات و موانع موجود در صنعت است. بنگاه‌های تولیدی که در حال حاضر با مشکلات مختلفی دست‌وپنجه نرم می‌کنند، اگر حمایت نشوند، نه تنها مشکلات اقتصادی ایجاد خواهد شد، بلکه می‌تواند به تشدید بحران‌های اجتماعی و افزایش بیکاری نیز منجر شود و از همین الان باید اقدامی صحیح صورت بگیرد و جلوی بحران‌های پیش‌رو را گرفت.

بحران‌های مکرر در صنعت غذایی احمدنژاد با اشاره به مشکلات خاصی که صنعت غذایی با آن‌ها روبه‌رو هستیم گفت: «متأسفانه هر روز با یک بحران جدید مواجه هستیم. یک روز با مشکل تأمین شکر روبرو می‌شویم، روز دیگر با کمبود روغن، سپس قطعی برق در صنعت و از همه مهم‌تر، عدم ثبات نرخ ارز، این مشکلات به طور مداوم صنعت را تحت تأثیر قرار می‌دهد.»

این تغییرات و بحران‌های مکرر، نه تنها به هزینه‌های تولید می‌افزاید، بلکه موجب عدم ثبات در بازار می‌شود و فعالان اقتصادی را در تصمیم‌گیری‌های خود با مشکل مواجه می‌کند. در نتیجه، این نوسانات می‌تواند بر توان رقابتی محصولات ایرانی تأثیر منفی بگذارد.

عدم اعتماد به بازار ارز و تأثیرات آن بر صادرات یکی از مشکلات عمده‌ای که احمدنژاد به آن اشاره کرد، عدم ثبات ارز و نوسانات مکرر نرخ ارز در کشور بود. وی در ادامه گفت: «باید بدانیم که اگر دلار به ۸۲ هزار تومان برسد، بازرگانان برای کاهش ریسک مجبورند قراردادهای صادراتی را با دلار ۹۰ هزار تومان محاسبه کنند. این نشان می‌دهد که بازار ارز ایران قابل اعتماد نیست و نوسانات مکرر آن، اقتصاد و صنعت را تحت تأثیر قرار می‌دهد.»

علیرضا مناقبی، رئیس هیأت مدیره انجمن واردات

نقد به سیاست‌های ارزی؛

تغییر اسمی ارز نیمایی

فقط منجر به افزایش قیمت ارز شد



اقتصادی باید در کنار هم عمل کنند تا به سود کل کشور منتهی شوند. مناقبی تأکید کرد که واردات و صادرات نه تنها تهدیدی برای تولید داخلی به شمار نمی‌روند، بلکه بخش‌هایی از یک زنجیره اقتصادی‌اند که برای عملکرد بهینه نیاز به تعامل و هماهنگی دارند. وی افزود که در شرایط کنونی، واردات مواد اولیه و تکنولوژی به‌ویژه در صنایع غذایی می‌تواند به بهبود کیفیت تولیدات داخلی کمک کند و موجب افزایش رقابت‌پذیری در بازارهای جهانی شود. در همین راستا، به گفته او، صادرات نیز منجر به ایجاد فرصت‌های شغلی، توسعه بازارهای خارجی و رشد اقتصادی می‌شود.

سرا تا پای صنعتگران را باید طلا گرفت

مناقبی همچنین به اهمیت حمایت از صنعتگران و تولیدکنندگان در شرایط اقتصادی دشوار تأکید کرد و گفت: «صنعتگرانی که توانسته‌اند در این شرایط سخت اقتصادی بنگاه‌های خود را حفظ کنند، باید سر تا پای آنها را طلا گرفت.»

وی تأکید کرد که دولت باید از صنعتگران و تولیدکنندگان به‌ویژه در این شرایط بحرانی حمایت کند تا بتوانند به فعالیت‌های خود ادامه دهند و نقش خود را در رشد اقتصادی ایفا کنند.

منافع جمعی در کنار منافع شخصی

مناقبی همچنین به منافع جمعی در کنار منافع شخصی اشاره کرد و گفت که فعالان اقتصادی به‌طور طبیعی به دنبال منافع شخصی خود هستند، اما برای رسیدن به این منافع باید تمام زنجیره تولید و مصرف را راضی نگه دارند. وی افزود که در این راستا، منافع فردی زمانی محقق می‌شود که تمام اعضای زنجیره اقتصادی از تولیدکنندگان تا مصرف‌کنندگان در تعامل و هم‌افزایی با یکدیگر قرار داشته باشند.

علیرضا مناقبی، رئیس هیأت مدیره انجمن واردات، با نقد سیاست‌های بانک مرکزی و سیستم ارزی کشور گفت که ارز نیما دیگر در سیستم اقتصادی کشور کاربرد ندارد و جای خود را به معامله در بازار مرکز مبادلات ارز و طلا داده است که این تغییرات منجر به افزایش نرخ ارز و نوسانات ارزی شده است، به طوری که ارز دولتی از کانال ۴۰ هزار تومان به ۶۰ هزار تومان رسید و ارز آزاد نیز از کانال ۶۰ هزار تومان به ۸۰ هزار تومان افزایش یافت.

مدیر عامل بازرگانی مناقبی در نشست فعالان صنعت غذا و معاون وزیر کشور با اشاره به مشکلات و بحران‌های کنونی صنعت غذا گفت: «این تغییرات نرخ ارز باعث شده تا قیمت واردات مواد اولیه افزایش یابد و به تبع آن هزینه‌های تولید نیز بالاتر رفته است در صورتیکه انتظار می‌رفت دست دولت از بازار ارز برداشته شود.»

وی همچنین به تداوم بی‌ثباتی ارزی اشاره کرد و افزود که این شرایط باعث مشکلات جدی در صادرات و واردات می‌شود و بر توان رقابتی محصولات ایرانی در بازارهای جهانی تأثیر منفی می‌گذارد.

مناقبی در ادامه گفت که مهم‌تر از تحریم‌های خارجی، تحریم‌های داخلی است که مشکلات بیشتری برای صنعتگران ایجاد کرده است. وی افزود: «تحریم داخلی از جمله مشکلاتی است که با آن مواجهیم. متأسفانه بانک مرکزی در خصوص مشکلات بانکی و اقتصادی هیچ پاسخگویی جدی ندارد.» این مسئله نمایانگر عدم وجود شفافیت و پاسخگویی در داخل کشور است که بر روی مشکلات و چالش‌های تولیدکنندگان و صنعتگران می‌افزاید.

او این مسئله را یکی از دلایل اصلی مشکلات تولیدکنندگان دانست و افزود که این شرایط باعث افزایش عدم اطمینان و بی‌ثباتی در سیستم اقتصادی کشور می‌شود و تولیدکنندگان را با چالش‌های بیشتری روبرو می‌کند.

تولید، واردات و صادرات در مقابل هم نیستند

مناقبی در ادامه افزود: تولید، واردات و صادرات به هیچ‌وجه در تضاد با یکدیگر قرار ندارند. این سه بخش به‌عنوان اجزای یک زنجیره

بحران کمبود روغن در بازار؛ پیش‌بینی قابل انتظار پیش از تصمیم دولتی

در عرضه و تقاضا در بازار ایران شد و به افزایش قیمت‌ها دامن زد.

افزایش قیمت روغن در بازار ایران

الف. تغییرات نرخ ارز و تأثیر آن بر قیمت‌ها

یکی از اصلی‌ترین دلایل افزایش قیمت روغن در بازار ایران، تغییرات در نرخ ارز است. تغییرات در نرخ ارز نیموا و ایجاد شرایط توافقی جدید در بازار ارز موجب شد که قیمت روغن خوراکی در کشور به میزان ۱۵ تا ۲۱ درصد افزایش یابد. طبق اظهارات رضاکنگری، رئیس اتحادیه بنکداران مواد غذایی، این تغییرات در نرخ ارز باعث افزایش قیمت‌ها در بازار شده است.

ب. افزایش قیمت‌های جهانی

یکی دیگر از دلایل افزایش قیمت‌ها در بازار ایران، افزایش قیمت‌های جهانی روغن خام است. افزایش قیمت‌های جهانی، که به دلیل نوسانات بازارهای جهانی و افزایش هزینه‌های تولید رخ داده، باعث شد که قیمت روغن در کشور به طور مستقیم افزایش یابد. علی‌فاضلی از انجمن روغن نباتی ایران نیز این موضوع را تأیید کرده است و معتقد است که تولیدکنندگان ایرانی مجبور به افزایش قیمت‌ها به دلیل افزایش قیمت‌های جهانی روغن خام شده‌اند.

ج. تأثیر تأخیر در تخصیص ارز بر قیمت‌ها

تأخیر در تخصیص ارز به کارخانجات روغن نباتی، علاوه بر مشکلات تولیدی که ایجاد کرده، هزینه‌های اضافی به تولیدکنندگان تحمیل کرده است. این هزینه‌ها نهایتاً به مصرف‌کنندگان منتقل شده و قیمت‌ها را افزایش داده است. در واقع، یکی از تأثیرات غیرمستقیم تأخیر در تخصیص ارز، افزایش قیمت‌ها به دلیل هزینه‌های تولید بالا و کاهش توان تأمین مواد اولیه بوده است.

وضعیت فعلی بازار روغن

وضعیت فعلی بازار روغن در ایران بسیار نگران‌کننده است. به رغم اینکه برخی مسئولان از عدم کمبود کالاهای اساسی در بازار خبر می‌دهند، گزارش‌ها نشان‌دهنده کمبود روغن در برخی از نقاط کشور و افزایش قیمت‌ها است. به‌ویژه با توجه به کاهش واردات و مشکلات ارزی، بسیاری از مصرف‌کنندگان در جستجوی روغن در فروشگاه‌ها با کمبود مواجه شده‌اند و صنعتگران نیز برای تولیدات خود نیاز مبرم به روغن مورد نیاز دارند که با مشکل تأمین مواجه هستند.

افزایش قیمت روغن در بازار، با توجه به افزایش قیمت‌های جهانی، مشکلات تأمین ارز و کاهش واردات، بر مردم فشار زیادی وارد کرده است. برخی از گزارش‌ها حاکی از آن است که قیمت روغن خوراکی از تاریخ ۱۲ دی

در زمستان امسال برای نخستین بار با قطعی برق و مشکلات تأمین انرژی برای ادامه تولید مواجه شدیم. همچنین، به دلیل پیش‌بینی‌های نادرست در تأمین ارز و نبود برنامه‌ریزی مناسب از سوی مسئولان، بحران کمبود روغن در ماه‌های اخیر به یکی از چالش‌های اصلی اقتصادی کشور تبدیل شده است.

این بحران نه تنها بر تولیدات داخلی تأثیر منفی گذاشته، بلکه زندگی روزمره مردم را نیز تحت تأثیر قرار داده است. افزایش قیمت‌های جهانی، مشکلات ارزی، کاهش واردات و عدم تخصیص به موقع ارز به کارخانجات تولید روغن، همگی عواملی هستند که موجب این بحران شده‌اند. در این گزارش به بررسی علل اصلی کمبود روغن، افزایش قیمت‌ها و وضعیت فعلی بازار پرداخته می‌شود.

علل بحران کمبود روغن در بازار

الف. مشکلات ارزی و تخصیص ارز

یکی از مهم‌ترین علل بحران در بازار روغن، مشکلات موجود در تخصیص ارز به کارخانجات تولید روغن نباتی و واردات روغن خام است. به گفته مسئولان، بسیاری از کارخانجات روغن نباتی هنوز مطالبات ارزی خود از دولت را دریافت نکرده‌اند. این مشکلات ارزی باعث شده تا تأمین مواد اولیه برای تولید روغن با تأخیر مواجه شده و در نتیجه، تولید کاهش یابد. رئیس هیئت‌مدیره انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ایران، علی‌فاضلی، تأکید کرده است که این مشکلات، علاوه بر افزایش هزینه‌های تولید، باعث کاهش توان مالی و اعتبار ارزی کارخانجات برای واردات مجدد روغن خام شده است.

ب. کاهش واردات روغن خام

یکی از نتایج دیگر بحران ارزی، کاهش واردات روغن خام به کشور بوده است. آمارها نشان می‌دهند که در هفت ماه اول سال جاری، میزان واردات روغن خام به ایران به ۷۴۵ هزار تن رسیده که نسبت به سال گذشته کاهش ۳۳ درصدی را نشان می‌دهد. این کاهش واردات به دلیل مشکلات ارزی و همچنین افت توان خرید کارخانجات داخلی از منابع ارزی است که موجب کمبود روغن در بازار شده است.

ج. بحران جهانی قیمت‌های روغن

افزایش قیمت‌های جهانی روغن خام نیز به شدت بر وضعیت بازار ایران تأثیر گذاشته است. در ماه‌های اخیر، قیمت‌های جهانی روغن به شدت افزایش یافته و این امر باعث شد که تولیدکنندگان داخلی مجبور به افزایش قیمت‌ها شوند. علاوه بر این، خروج یک سرمایه‌گذار بزرگ عربستانی از بازار روغن ۷۹.۹ درصدی در بازار داشت، باعث بروز تغییرات بزرگی

دولت پس از اعتراض ها و مواجهه با بحران اولیه کمبود روغن در ۱۸ بهمن ماه اعلام کرد که از ۳۰ بهمن، امکان خرید و فروش روغن در بازارگاه فراهم خواهد شد.

شهزاد مشیری، معاون توسعه بازرگانی وزارت جهاد کشاورزی، اعلام کرد که این تصمیم با هدف رفع نگرانی فعالان صنایع و مصرف کنندگان اتخاذ شده است. در این بازارگاه، روغن با قیمت مناسب عرضه می شود تا مردم بتوانند از نرخ های پایین تر بهره مند شوند.

مشیری همچنین تأکید کرد که کشور در شرایط جنگ اقتصادی قرار دارد و تخصیص ارز به کالاهای اساسی از اولویت های اصلی است. وی از بازرگانان درخواست کرد که پیش از واردات، حتماً ثبت سفارش را انجام دهند تا از بروز مشکلات احتمالی جلوگیری شود.

بهر حال بحران کمبود روغن و افزایش قیمت ها در بازار ایران نتیجه عواملی چون مشکلات ارزی، کاهش واردات، افزایش قیمت های جهانی و تأخیر در تخصیص ارز و پیش بینی درست در نهاد اجرایی بود. این مشکلات باعث شده اند که قیمت روغن به طور چشم گیری افزایش یابد و بازار با کمبود عرضه مواجه شود. برای حل این بحران، ضروری است که دولت اقدامات سریع و مؤثری در خصوص تخصیص ارز، افزایش واردات، و نظارت دقیق بر قیمت ها انجام دهد. همچنین، حمایت از تولید داخلی می تواند به بهبود وضعیت بازار کمک کند.

تحقق وفاق اقتصادی در دولتی که ادعای وفاق دارد، ضروری است.

بدون شک در دولتی که شعارش وفاق است، ضروری ترین وفاق اقتصادی باید نزدیکی فرآیند تصمیم سازی و اجرا میان بخش خصوصی، دولت و مجلس باشد. امیدواریم با تحقق این وفاق، شاهد کاهش مشکلات متعدد در حوزه اقتصاد و صنعت باشیم.

ماه ۱۴۰۲ به میزان ۱۵ تا ۲۱ درصد افزایش داشته است. این افزایش قیمت ها به شدت بر وضعیت اقتصادی مردم اثر گذاشته و باعث نارضایتی عمومی شده است.

راهکارهای پیشنهادی برای حل بحران

الف. تخصیص سریع ارز به کارخانجات

یکی از مهم ترین اقدامات برای حل بحران کمبود روغن و افزایش قیمت ها، تخصیص سریع و به موقع ارز به کارخانجات تولید روغن نباتی است. این امر می تواند کمک کند تا کارخانجات به سرعت مواد اولیه خود را وارد کرده و تولید را افزایش دهند.

ب. افزایش واردات روغن خام

دولت باید اقداماتی برای افزایش واردات روغن خام به کشور انجام دهد. تسهیل فرآیند واردات و تخصیص ارز به این حوزه می تواند باعث کاهش بحران و افزایش عرضه در بازار شود.

ج. نظارت دقیق بر قیمت ها و جلوگیری از افزایش بی رویه

نظارت دقیق بر قیمت ها و جلوگیری از افزایش بی رویه قیمت ها یکی از ضروریات است. دولت باید به طور مستمر بر بازار نظارت داشته باشد و با استفاده از کارگروه های مختلف از افزایش قیمت ها جلوگیری کند.

د. حمایت از تولید داخلی

سرمایه گذاری در بخش تولید داخلی روغن و تقویت زیرساخت های تولیدی می تواند به کاهش وابستگی به واردات و کاهش بحران های ارزی کمک کند. همچنین، حمایت از تولید داخلی می تواند باعث کاهش فشار به مصرف کنندگان و ثبات در قیمت ها شود.

عرضه روغن در بازارگاه

انجمن طی نامه ای به وزیر صمت خواستار تخصیص ارز فوری برای تأمین روغن شد

واحدهای تولیدی مجبور به کاهش تولید یا حتی تعطیلی خطوط تولید خود شده اند.

قاضی عسگر افزود: «در حالی که ایران یکی از تولیدکنندگان بزرگ انواع بیسکویت، شیرینی و شکلات در خاورمیانه است، این بحران می تواند به سرعت تأثیرات منفی خود را بر بازار داخلی و صادرات این محصولات بگذارد.» از این رو، انجمن بار دیگر در نامه ای به وزیر صمت تأکید کرده است که تخصیص فوری ارز برای تأمین روغن به صورت اضطراری در دستور کار وزارت صنعت، معدن و تجارت قرار گیرد.

این نامه با رونوشت هایی به وزیر جهاد کشاورزی، معاونت وزارت صمت، و مدیر عامل شرکت بازرگانی دولتی ایران ارسال شده است. اقدامات فوری در تأمین روغن برای این صنعت به دلایل اقتصادی، اشتغال زایی و همچنین نیازهای خاص بازار در ایام عید و رمضان ضروری به نظر می رسد.

انجمن بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران از کمبود شدید روغن در این صنعت خبر داد و خواستار تخصیص فوری ارز برای تأمین روغن مورد نیاز جهت تولیدات این حوزه شد. سید یوسف قاضی عسگر، دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، در نامه ای به وزیر صمت، دکتر اتابک، اظهار داشت: «بیش از ۱۰۰ هزار نفر از هموطنان در این صنعت مشغول به کار هستند و این بحران می تواند تهدیدی جدی برای ادامه فعالیت های تولیدی و اشتغال در این حوزه باشد.»

با توجه به نزدیک شدن به ایام مبارک ماه رمضان و عید نوروز که تقاضا برای محصولات این صنعت افزایش می یابد، انجمن از وزارت صنعت، معدن و تجارت درخواست کرده است که در اسرع وقت اقداماتی عاجل برای تأمین روغن انجام دهد. دبیر انجمن تأکید کرد که کمبود روغن یکی از مهم ترین مواد اولیه در تولید انواع بیسکویت، شیرینی و شکلات است و باعث مشکلات جدی برای تولیدکنندگان شده است. برخی



وضعیت تولید و قیمت شکلات در بازار جهانی

قیمت‌ها در بازار شود و عرضه بهتری را برای تولیدکنندگان شکلات فراهم آورد. به علاوه، برخی پیش‌بینی‌ها از کاهش ۱۳ درصدی قیمت کاکائو در سال ۲۰۲۵ خبر می‌دهند، به شرطی که عرضه در غرب آفریقا بهبود یابد و اختلالات اقلیمی کمتر شوند

راه‌حل‌های صنعت شکلات برای مقابله با چالش‌ها

صنعت شکلات با توجه به چالش‌های ایجاد شده توسط افزایش قیمت کاکائو، به سمت استفاده از جایگزین‌ها و محصولات نوآورانه سوق پیدا کرده است. برخی تولیدکنندگان شکلات به دنبال جایگزین‌هایی مانند "کاروب" هستند که به دلیل نیاز کمتر به منابع آبی و تولید بیشتر در کشورهای جنوبی اروپا نظیر اسپانیا و ایتالیا، می‌تواند به عنوان یک جایگزین مقرون به صرفه برای کاکائو در نظر گرفته شود. همچنین، تولیدکنندگان برخی تکنیک‌های جدید مانند فرآوری‌های تخمیری را برای تولید مواد جایگزین برای شکلات امتحان کرده‌اند. به عنوان مثال، برخی استارت‌آپ‌ها از محصولات جانبی صنایع دیگر مانند دانه‌های استفاده شده در تولید نوشیدنی‌های الکلی برای ساخت محصولات شبيه به شکلات استفاده می‌کنند. این ابتکارات نه تنها به کاهش هزینه‌ها کمک می‌کنند بلکه با توجه به نیاز روزافزون به پایداری و کاهش ضایعات، مطابق با تمایلات مصرف‌کنندگان پیشرفته است. در مجموع، بازار جهانی شکلات در سال‌های ۲۰۲۴ و ۲۰۲۵ با چالش‌های جدی‌ای روبه‌رو است. از یک سو، افزایش قیمت کاکائو به دلیل مشکلات تأمین و اختلالات اقلیمی، هزینه‌های تولید شکلات را به شدت افزایش داده است. از سوی دیگر، تولیدکنندگان با استفاده از تکنولوژی‌های نوآورانه و جایگزین‌ها سعی دارند فشارهای مالی را کاهش دهند و روند تولید را ادامه دهند. با توجه به پیش‌بینی‌های مربوط به بهبود عرضه در سال ۲۰۲۵، ممکن است قیمت‌ها کمی تعدیل یابند، اما وضعیت آب و هوایی و نوسانات بازار همچنان تهدیدی برای ثبات قیمت‌ها و تولید در این صنعت باقی خواهد ماند.

قیمت کاکائو در بازار جهانی در سال‌های اخیر با افزایش شدیدی روبرو بوده است. در سال ۲۰۲۴، به دلیل اختلالات در تولید کاکائو و عوامل متعددی همچون تغییرات اقلیمی و بحران‌های مرتبط با شرایط تولید در کشورهای اصلی تولیدکننده مانند ساحل عاج و غنا، قیمت کاکائو بیش از ۳ برابر افزایش یافت. این روند ادامه‌دار در ماه‌های پایانی سال ۲۰۲۴ باعث رسیدن قیمت کاکائو به رکورد ۱۲,۶۴۶ دلار برای هر تن شد. این افزایش شدید قیمت، فشار زیادی به تولیدکنندگان شکلات وارد کرد، زیرا آنها نمی‌توانند به طور کامل افزایش هزینه‌ها را به مصرف‌کنندگان منتقل کنند

عوامل مؤثر بر نوسانات قیمت کاکائو

- شرایط آب و هوایی: تغییرات آب و هوایی، به ویژه پدیده‌هایی مانند ال نینو، نقش بزرگی در کاهش یا افزایش تولید کاکائو دارند. در سال ۲۰۲۴، شرایط آب و هوایی ناپایدار در غرب آفریقا، که بزرگ‌ترین تولیدکنندگان کاکائو جهان مانند ساحل عاج و غنا در آنجا قرار دارند، باعث کاهش تولید شد. کاهش تولید در این کشورها از حدود ۴.۹ میلیون تن به ۴.۲ میلیون تن در سال ۲۰۲۳-۲۰۲۴ رسید.
- قوانین و مقررات جدید: برخی از قوانین جدید مانند "قانون جنگل‌زدایی اتحادیه اروپا" (EUDR)، که بر روی تأمین منابع طبیعی و محصولات کشاورزی نظارت می‌کند، ممکن است موجب تأخیر در روند تولید و تجارت کاکائو شده باشد. این شرایط باعث کاهش عرضه در بازار و افزایش قیمت‌ها می‌شود.

تأثیر این افزایش قیمت‌ها بر صنعت شکلات

برای صنعت شکلات، افزایش شدید قیمت کاکائو به معنای افزایش هزینه‌ها در فرآیند تولید شکلات است. تولیدکنندگان شکلات با چالش‌های جدیدی روبه‌رو شده‌اند چرا که آنها قادر نیستند تمامی افزایش هزینه‌ها را به مصرف‌کنندگان منتقل کنند. این موضوع ممکن است منجر به کاهش حاشیه سود یا حتی کاهش میزان تولید برخی برندهای شکلات شود.

آینده قیمت و تولید کاکائو در ۲۰۲۵

با این حال، پیش‌بینی‌هایی برای بهبود وضعیت تولید کاکائو در سال ۲۰۲۵ وجود دارد. بر اساس گزارش‌ها، تولید کاکائو در ساحل عاج ممکن است تا ۱۷ درصد افزایش یابد، زیرا شرایط آب و هوایی بهبود یافته است. این افزایش تولید می‌تواند به تدریج باعث تعدیل



مسئول کمیته فنی و نماینده انجمن شیرینی و شکلات

برگزاری جلسه هم‌اندیشی کانون غذا با حضور مسئول کمیته فنی انجمن شیرینی و شکلات

در تاریخ ۱۴ آذرماه، جلسه‌ای با حضور نمایندگان صنایع غذایی و به دعوت کانون غذا و ریاست انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی ایران، جناب آقای دکتر مرتضویان، در محل انستیتو برگزار شد.

در این جلسه، دکتر طاهره سخت‌باز، مسئول کمیته فنی انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات، به نمایندگی از این انجمن حضور یافتند.

ایجاد دبیرخانه کانون غذا در انستیتو

دکتر مرتضویان در این جلسه بر ضرورت ایجاد دبیرخانه کانون غذا در محل انستیتو تأکید کردند. این دبیرخانه به‌عنوان مرکزی برای تعریف پروژه‌های مشترک بین صنایع غذایی و انستیتو عمل خواهد کرد. پروژه‌ها می‌توانند با مشارکت مستقیم صنایع یا تحت نظارت انستیتو تعریف شوند و مزایایی همچون تسهیل در اخذ مجوزها و پروانه‌های ساخت را برای صنایع به همراه داشته باشند.

تأکید بر توسعه محصولات کاربردی

ریاست انستیتو همچنین بر اهمیت توسعه پروژه‌های مرتبط با محصولات کاربردی در حوزه‌هایی مانند تغذیه جوانان، غذای ورزشکاران، گروه‌های آسیب‌پذیر و امنیت غذایی تأکید کردند. این پروژه‌ها می‌توانند به بهبود کیفیت زندگی جامعه و پاسخگویی به نیازهای تغذیه‌ای گروه‌های مختلف کمک شایانی کنند.

بررسی کالاهای آسیب‌رسان

لیست کالاهای آسیب‌رسان که از سوی وزارت بهداشت به معاونت پژوهشی انستیتو ارجاع شده است، در دست بررسی قرار دارد. در این جلسه، نمایندگان صنایع مختلف نقطه‌نظرات خود را در مورد این لیست ارائه کردند. این بررسی‌ها می‌توانند به تدوین سیاست‌های بهتر در حوزه سلامت عمومی و صنایع غذایی منجر شود.

اولویت‌های پروژه‌های مشترک

- برای آغاز همکاری‌های مشترک، موضوعات زیر در اولویت قرار گرفت:
- بررسی و تعیین **GMO** و **NON-GMO** و تراریختگی روغن‌های خوراکی صنعت
- تشخیص قلبی یا طبیعی بودن عسل
- بررسی استاندارد شکلات و کره کاکائو
- موضوع کالاهای آسیب‌رسان

پیشنهاد جلسه

به منظور پیگیری و اجرایی کردن پروژه‌های مشترک، تشکیل کمیته‌ای ویژه پیشنهاد شد. این کمیته مسئولیت ارائه گزارش‌های دوره‌ای به اعضای انجمن را بر عهده خواهد داشت. این جلسه با حضور فعال نمایندگان صنایع غذایی و هم‌اندیشی در مورد چالش‌ها و فرصت‌های پیش‌رو، زمینه‌ساز همکاری‌های آینده در راستای ارتقای صنعت غذا و تغذیه کشور خواهد بود و گامی مهم در جهت تقویت همکاری‌های مشترک بین انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی ایران و صنایع مرتبط، از جمله انجمن شیرینی و شکلات، بود. پروژه‌های پیشنهادی می‌توانند به بهبود کیفیت محصولات و رفع چالش‌های صنعت کمک کنند.

حیدر توکلی بنیانگذار آی سودا:



شکلات ۵۰ درصد گران شد

پیشنهادی برای برون رفت از وضعیت فعلی

حیدر توکلی، بنیانگذار گروه صنعتی شادشانجان و برند معروف آی سودا، در گفت‌وگویی درباره وضعیت بحرانی صنعت شیرینی و شکلات ایران هشدار داد. وی اعلام کرد که افزایش ۵۰ درصدی قیمت محصولات نهایی این صنعت، ناشی از گرانی مواد اولیه و کمبود روغن، باعث کاهش قدرت خرید مصرف‌کنندگان و تضعیف بازار داخلی و صادرات شده است.

گرانی مواد اولیه و کاهش قدرت خرید

توکلی با اشاره به مشکلاتی که از دی ماه گریبانگیر صنعت شده است، گفت: «گرانی مواد اولیه وارداتی مانند کره کاکائو، جانشین کره کاکائو و پودر کاکائو، که بیش از ۵۰ درصد هزینه تولید شکلات را تشکیل می‌دهند، باعث افزایش ۵۰ درصدی قیمت محصولات نهایی شده است. این افزایش قیمت، کاهش قدرت خرید مردم را به همراه داشته و بازار داخلی و صادرات را با چالش‌های جدی مواجه کرده است.»

مشکل آرد و تصمیم‌های غیر کارشناسی

وی همچنین به مشکل کمبود آرد اشاره کرد و افزود: «تصمیم‌های غیر کارشناسی دولت در زمینه تامین آرد، صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات را با مشکلات بیشتری مواجه کرده است. این تصمیم‌ها نه تنها به تولیدکنندگان آسیب زده، بلکه باعث کاهش کیفیت محصولات و افزایش قیمت‌ها شده است.»

خطر از دست رفتن بازار صادرات

توکلی هشدار داد که اگر دولت به سرعت اقدامات حمایتی انجام ندهد، صنعت شیرینی و شکلات ایران ممکن است بازار صادراتی خود را نیز از دست بدهد. وی گفت: صادرات این صنعت که از یک میلیون دلار به ۳۰۰ میلیون دلار کاهش یافته است، در معرض خطر جدی قرار دارد. اگر حمایت‌های لازم انجام نشود، این رقم نیز کاهش بیشتری خواهد یافت.

پیشنهاد آزادسازی بخش خصوصی

بنیانگذار برند آی سودا با تاکید بر لزوم آزادسازی بخش خصوصی، پیشنهاد کرد: «یکی از راه‌حل‌های سریع، آزاد کردن بخش خصوصی در واردات و صادرات و برداشتن سقف واردات است. این اقدامات می‌تواند به بخش خصوصی اجازه دهد تا با انعطاف بیشتری عمل کند و به بهبود وضعیت صنعت کمک کند.»

توکلی در پایان گفت: اگر اقتصاد تضعیف‌شده از بین برود، نه تنها اقتصاد و اشتغال آسیب می‌بیند، بلکه پیامدهای اجتماعی گسترده‌ای مانند افزایش بزهکاری و نارضایتی‌های اجتماعی نیز به دنبال خواهد داشت. باید بدانیم که صنعت پایه‌ای برای توسعه و رفاه جامعه است و نابودی آن تبعات جبران‌ناپذیری خواهد داشت.

این هشدارها در حالی مطرح می‌شود که صنعت شیرینی و شکلات ایران با چالش‌های جدی مواجه است و نیاز به حمایت‌های فوری دولت برای جلوگیری از فروپاشی بیشتر این صنعت حیاتی احساس می‌شود.

کریم توکلی، مدیر فروش شکوه شادشانجان (آی سودا):

چالش‌های قیمت‌گذاری در صنعت شکلات

صنعت شکلات با چالش‌های بی‌سابقه‌ای در زمینه قیمت‌گذاری مواجه است که عمدتاً ناشی از افزایش قیمت مواد اولیه مانند کاکائو و شکر است. این چالش‌ها نه تنها بر تولیدکنندگان بلکه بر مصرف‌کنندگان نیز تأثیر می‌گذارد و نیازمند راه‌حل‌های نوآورانه و پایدار است.

قیمت کاکائو به دلیل کمبود جهانی و سرمایه‌گذاری ناکافی در مزارع کاکائو به شدت افزایش یافته است. این افزایش قیمت، چالش‌های جدی برای صنعت شکلات ایجاد کرده است، زیرا تولیدکنندگان با هزینه‌های بالای تولید مواجه هستند و ممکن است مجبور شوند این هزینه‌ها را به مصرف‌کنندگان منتقل کنند. به گزارش J.P. Morgan، قیمت کاکائو می‌تواند در حدود ۶۰۰۰ دلار در هر تن تثبیت شود، اما این افزایش قیمت‌ها می‌تواند بازار شکلات را به شدت تحت تأثیر قرار دهد.

کاهش تولید کاکائو در کشورهای مانند غنا و ساحل عاج، که حدود ۶۰ درصد از عرضه جهانی کاکائو را تأمین می‌کنند، به افزایش

قیمت‌ها دامن زده است. این کاهش تولید، زنجیره تأمین شکلات را به شدت تحت تأثیر قرار داده و تولیدکنندگان را مجبور به بازنگری در استراتژی‌های تأمین و فرمولاسیون محصولات کرده است.

شکر نیز به عنوان یکی از مواد اولیه اساسی، با نوسانات قیمتی مواجه است که می‌تواند بر قیمت نهایی محصولات شکلاتی تأثیر بگذارد. افزایش قیمت شکر منجر به افزایش قیمت محصولات نظیر کیک و شیرینی می‌شود و قدرت خرید مصرف‌کنندگان را کاهش می‌دهد. این امر باعث کاهش تقاضا و تأثیر منفی بر تولیدکنندگان کیک و شکلات می‌شود و تأمین شکر متغیر غیر قابل پیش‌بینی که روی حوالی ۴۰ هزار تومان می‌چرخد باز هم قیمت‌گذاری را سخت‌تر کرده است.

برای مقابله با این چالش‌ها، تولیدکنندگان باید به دنبال راه‌حل‌های نوآورانه باشند تا بتوانند با تغییرات بازار سازگار شوند و همچنان در رقابت باقی بمانند. این شامل بررسی استراتژی‌های جدید برای تأمین مواد اولیه و مدیریت هزینه‌ها می‌شود.





T.I.E.C

نمایشگاه بین المللی تبریز



نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران - تبریز

18nd Tabriz - Iran International Confectionery Fair

۲ الی ۵ اردیبهشت ۱۴۰۴، محل دائمی نمایشگاه های بین المللی تبریز

22-25 April, 2025 Tabriz Int' Permanent Fairgrounds

برگزار کننده : ماندگار تجارت شیرین
تلفن : ۰۲۱ - ۸۸۵۵۸۰۶۶ ، فکس : ۰۲۱ - ۸۸۵۵۸۶۱۷
وب سایت : www.iranief.com

آگهی و تبلیغات در ویژه نامه نمایشگاه
09374306033 021-88526765

اما واگر واردات شکلات؛ شرطی شدن ذائقه با محصولات وارداتی

این در حالی است که ایران خود دارای سابقه طولانی و تبحر کافی در تولید شکلات و تنقلات است. شهر تبریز به عنوان یکی از قطب‌های اصلی تولید شکلات در کشور، توانایی رقابت با برندهای بین‌المللی را دارد، اما عدم حمایت کافی از تولیدکنندگان داخلی، این صنعت را با تهدید مواجه کرده است.

تولیدکنندگان داخلی در حاشیه

در حالی که محصولات وارداتی با بسته‌بندی‌های جذاب و مارک‌های معروف، بازار داخلی را تسخیر کرده‌اند، تولیدات مرغوب داخلی مانند نان برنجی کرمانشاه، سوهان قم، باقلوا و نان بادامی یزد، گز اصفهان و مرباهای قزوین در حاشیه قرار گرفته‌اند. این موضوع نه تنها به صنعت شیرینی و شکلات ایران آسیب زده، بلکه باعث کاهش اشتغال و تضعیف اقتصاد محلی شده است.

نیاز به حمایت از تولید داخلی

برای مقابله با این چالش‌ها، حمایت دولت از تولیدکنندگان داخلی و ایجاد سیاست‌های تشویقی برای افزایش صادرات محصولات ایرانی ضروری است. همچنین، افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان درباره کیفیت و مزایای محصولات داخلی می‌تواند به بازگرداندن اعتماد به برندهای ایرانی کمک کند.

صنعت شیرینی و شکلات ایران در آستانه یک بحران جدی قرار دارد. اگر اقدامات لازم برای حمایت از تولیدکنندگان داخلی و کاهش واردات بی‌رویه انجام نشود، نه تنها این صنعت با خطر نابودی مواجه خواهد شد، بلکه خروج ارز از کشور نیز ادامه خواهد یافت. این موضوع نیازمند عزم ملی و سیاست‌گذاری‌های هوشمندانه برای حفظ و تقویت صنایع داخلی است.

صنعت شیرینی و شکلات ایران با چالش‌های جدی مواجه شده است. در حالی که شهرهایی مانند تبریز به عنوان قطب تولید شکلات و تنقلات در کشور شناخته می‌شوند، هجوم محصولات وارداتی به بازار داخلی، ذائقه مصرف‌کنندگان ایرانی را به سمت محصولات خارجی سوق داده است. این موضوع نه تنها بر صنعت داخلی تأثیر منفی گذاشته، بلکه سالانه مبالغ هنگفتی ارز از کشور خارج می‌کند.

شرطی شدن ذائقه ایرانیان

بر اساس تحقیقات پاولف، دانشمند روسی، پدیده «شرطی شدن» در رفتار مصرف‌کنندگان نقش مهمی ایفا می‌کند. این پدیده در صنعت شکلات نیز به وضوح دیده می‌شود. بسته‌بندی‌های جذاب و مارک‌های معروف بین‌المللی، مصرف‌کنندگان را به سمت خرید محصولات وارداتی سوق می‌دهند. این در حالی است که محصولات داخلی با کیفیت بالا، مانند شکلات‌ها و تنقلات تبریز، به دلیل عدم حمایت کافی و بازاریابی ضعیف، در حاشیه قرار گرفته‌اند.

هجوم محصولات وارداتی

شکلات‌های وارداتی عمدتاً از دو کشور هندوستان و ترکیه وارد می‌شوند. این محصولات یا به صورت قانونی و با پرداخت حقوق گمرکی وارد کشور می‌شوند یا از طریق روش‌های غیررسمی مانند واردات چمدانی به بازار عرضه می‌گردند. این شکلات‌ها در فروشگاه‌های بزرگ (مال‌ها) تا خرده‌فروشی‌های کوچک و حتی فروشگاه‌های مدارس به وفور یافت می‌شوند.

ارزبری بالا و تهدید صنعت داخلی

حجم بالای واردات شکلات و تنقلات باعث خروج ارز قابل توجهی از کشور شده است. با توجه به غیررسمی بودن بخشی از این واردات، رقم دقیق ارزبری این کالاها مشخص نیست.

منبع: دنیای اقتصاد



مقایسه فروش، سهم بازار و صادرات شرکت های بورسی صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات

کدام شرکت ها شیرینی و شکلات بیشتری فروختند؟

شرکت های سالمین، پارس مینو و خمیرمایه رضوی در یک سال اخیر بیشترین رشد فروش را ثبت کردند.

گزارش تحلیلی گروه مالی فارابی نشان می دهد که نمادهای غسال (سالمین)، غپینو (پارس مینو) و غمایه (شرکت خمیرمایه رضوی)، به ترتیب بیشترین رشد فروش را طی یک سال اخیر داشته اند.

پس از آنها نیز به ترتیب غسال ۵۵ درصد، غپینو ۴۷ درصد، غمایه ۴۰ درصد، غمینو (شرکت صنایع غذایی مینو شرق) ۲۷ درصد، غصینو (صنعتی مینو) ۲۱ درصد و غگر جی (بیسکویت گر جی) ۱۵ درصد رشد فروش را طی یکسال گذشته داشته اند.

در میان شرکت های فعال بورسی در صنعت شیرینی و شکلات، تنها رشد فروش در نماد غویتا (کیتانا) افت ۹ درصدی داشته است.

بیشترین میزان فروش در شش ماهه ابتدایی امسال متعلق به نماد غصینو (معادل ۲۴۰,۷۸۱,۲۳۸ میلیون ریال) و کمترین آن نیز متعلق به نماد غگر جی (معادل ۱,۶۶۰,۶۴۰ میلیون ریال) بوده است.

سهم فروش خوراکی ها در صنعت شیرینی و شکلات

در نیمه نخست امسال بیسکویت سهم ۴۶ درصدی از فروش محصولات صنعت شیرینی و شکلات را به خود اختصاص داده است.

یافته های کاماپرس از گزارش تحلیلی گروه مالی فارابی درباره عملکرد صنعت شیرینی و شکلات در بازار سرمایه نشان می دهد که در این مدت ۷.۳۸ درصد از فروش به انواع شکلات و تافی، ۵.۸ درصد به آدامس، ۳.۶۳ درصد به پفک، ۳.۵ درصد به انواع کیک و کلوچه، ۲.۳۶ درصد به انواع ویفر، ۲.۳۳ درصد به انواع اسنک و ۲۹ درصد به سایر محصولات

تعلق داشته است.

شرکت های فعال بورسی در صنعت شیرینی و شکلات، در شش ماهه ابتدایی امسال نسبت به مدت مشابه سال گذشته، فروش بیشتری داشته اند.

نمادهای غصینو (صنعتی مینو و)، غپینو (پارس مینو) و غسال (سالمین) بیشترین میزان فروش را طی یک سال اخیر ثبت کرده اند. در این میان فقط نماد غویتا (ویتانا) فروش کمتری نسبت به سال گذشته داشته است.

نگاهی به صادرات تولیدکنندگان داخلی شیرینی و شکلات

با وجود اینکه صنعت شیرینی و شکلات، بیشتر جزو صنایع ریالی بازار است، اما برخی از شرکت ها محصولات خود را در بازارهای صادراتی هم به فروش می رسانند.

یافته های کاماپرس از گزارش تحلیلی گروه مالی فارابی درباره صنعت شیرینی و شکلات، حاکی از آن است که شرکت خمیرمایه رضوی (با نماد غمایه) بیش از ۴۰ درصد محصولات خود را به کشورهای همسایه صادر می کند و پس از آن، دو شرکت ویتانا (با نماد غویتا) و شرکت صنایع غذایی مینو شرق (با نماد غمینو) نیز از وضعیت صادراتی خوبی برخوردارند.

به عبارت دقیق تر و به زبان آمار، غمایه ۴۳ درصد محصولات خود را در بازارهای صادراتی عرضه می کند. غویتا نیز ۲۳ درصد محصولات و غمینو ۱۹ درصد محصولات خود را صادر می کند.

صادرات محصولات گروه بیسکویت گر جی نیز ۱۳ درصد است و صادرات شرکت های پارس مینو و صنعتی مینو نیز هر کدام حدود دو درصد است.

بازار شکلات از بیت کوین سبقت گرفت

این موارد در تقاضا، به همان اندازه قانع کننده بود. مصرف جهانی شکلات به دلیل افزایش درآمد در بازارهای نوظهور و اشتیاقی ثابت در اقتصادهای توسعه یافته، قوی باقی ماند. سازمان بین المللی کاکائو، شکاف قابل توجهی را بین عرضه و تقاضا تخمین زد و به تولیدکنندگان شکلات، از جمله غول هایی مانند نستله اجازه داد تا با افزایش قیمت محصول یا تغییر دستور العمل، از این چالش ها عبور کنند.

نقش تغییرات آب و هوایی در شکل دادن به آینده بازارهای کاکائو را نمی توان نادیده گرفت. الگوهای نامنظم آب و هوا، کشاورزی کاکائو را به طور فزاینده ای غیر قابل پیش بینی کرده است. کارشناسان هشدار می دهند که کسری عرضه می تواند مسئله ای تکراری شود و با وجود نگرانی های طولانی مدت، بازار از ثبات دور باقی می ماند.

با نگاهی به آینده، بازار کاکائو برای یک سال چالش برانگیز اما پربار آماده شده است. سازمان بین المللی کاکائو پیش بینی می کند که تا سال ۲۰۲۵ تولید جهانی کاکائو بهبودی جزئی داشته باشد، در حالی که تقاضا برای سال ها در حال افزایش است.

قیمت ها ممکن است در کوتاه مدت، با تطبیق

بازار با نوسانات اخیر، تثبیت شوند. با

این حال، چشم انداز بلندمدت به

پرداختن به مسائل تغییرات

آب و هوایی و ناکارآمدی

زنجیره تامین و شیوه های

تولید پایدار بستگی دارد.

حرکت قیمت کاکائو در

سال ۲۰۲۴، تعادل

پیچیده عرضه، تقاضا

و عوامل خارجی مانند

تغییرات آب و هوایی را

نشان داده است.

بیزینس گزارش کرد

که بازار کاکائو با حرکت

به سمت سال ۲۰۲۵، با

فرصت هایی برای نوآوری

و پایداری از یک سو و تهدید

تداوم نوسانات از سوی دیگر،

بر سر دوراهی قرار می گیرد.

کاکائو برای دومین سال در صدر جدول کالاهای جهانی قرار گرفت.

بازار کاکائو در سال ۲۰۲۴ تغییرات ناگهانی و شدید را تجربه کرد که بار کوردهای بالا، افت شدید و چالش های اساسی مواجه شده که نشان می دهد این نوسان ممکن است تمام نشده باشد.

کاکائو به عنوان بهترین کالای سال ظاهر شده است و حتی از

افزایش قیمت بیت کوین نیز پیشی گرفته است. این عملکرد

قابل توجه، اهمیت آن را در تجارت جهانی نشان می دهد.

قیمت های آتی کاکائو در ۱۸ دسامبر ۲۰۲۴، در ایالات متحده به

۱۲ هزار و ۶۴۶ دلار در هر تن رسید که یک افزایش بسیار زیاد سه

برابری در سال ۲۰۲۴ بود. این رالی عمدتاً ناشی از شرایط نامساعد

آب و هوایی در غرب آفریقا بود که ۷۰ درصد از تولید کاکائو در جهان

را در خود جای داده است.

کشورهای اصلی تولیدکننده کاکائو مانند ساحل عاج و غنا

با خشکسالی و بارندگی های نامنظم مواجه شدند که منجر به

بزرگترین کسری عرضه جهانی در ۶۰ سال گذشته شد. سازمان

بین المللی کاکائو (ICCO) کسری ۳۰۰ هزار تنی

را برای سال گزارش کرد که بر مقیاس این

موضوع تاکید کرد.

این شوک عرضه موج هایی

را در بازار ایجاد کرد و منجر

به افزایش قیمت ها به

سطوح بی سابقه

شد. مشکلات

عرضه با افزایش

سن درختان کاکائو،

سرما پاره گذاری

ناکافی در

زیرساخت های

کشاورزی و تأثیر

تغییرات آب و هوایی

تشدید شد. کشاورزان

در غرب آفریقا طی دو سال

گذشته با کاهش بازده مواجه

بوده اند، به طوری که این منطقه

۴.۱ میلیون تن در سال ۲۰۲۴

تولید کرد که نسبت به ۴.۵ میلیون تن

در سال ۲۰۲۳ کاهش یافته است.



برگزاری مجمع عمومی عادی فوق العاده انجمن صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران در اسفند ۱۴۰۳

و شکلات در سال گذشته و ترسیم نقشه راه برای آینده. از اعضای انجمن خواسته شده است تا با توجه به اهمیت موضوعات مطرح شده و اثرگذاری آن‌ها بر روند آتی صنعت، در این جلسه حضور فعال داشته باشند و نظرات و پیشنهادات خود را ارائه کنند.

شرایط حضور نمایندگان

- اعضای انجمن یا نمایندگان تام‌الاختیار آن‌ها باید کارت ملی خود را همراه داشته باشند.

- اعلام آمادگی حداکثر تا تاریخ ۲۸ بهمن ۱۴۰۳ الزامی است.

- نمایندگان معرفی شده باید از پرسنل جمعی و حقوق‌بگیر واحد تولیدی باشند و امکان کاندیداتوری برای هیئت‌مدیره را نخواهند داشت.

این مجمع عمومی عادی فوق العاده با هدف بررسی عملکرد سال گذشته انجمن و صنعت، شناسایی نقاط قوت و ضعف، و تعیین استراتژی‌های کلان برای سال آینده برگزار می‌شود. همچنین، این جلسه فرصتی برای تبادل نظر بین اعضا و تصمیم‌گیری‌های جمعی در راستای بهبود وضعیت صنعت و رفع چالش‌های پیش‌رو است.

انجمن صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران از تمامی اعضا و نمایندگان آن‌ها دعوت کرده است تا با حضور فعال خود در این مجمع، نقش موثری در شکل‌گیری سیاست‌ها و برنامه‌های آینده صنعت ایفا کنند. این جلسه نه تنها فرصتی برای بررسی عملکرد گذشته است، بلکه گامی مهم به سوی آینده‌ای روشن‌تر برای صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران محسوب می‌شود.

با توجه به ابطال مجمع عمومی انجمن صنفی صنایع بیسکویت شیرینی و شکلات توسط وزارت کار و امور اجتماعی با توجه به عدم تطابق داشتن مجمع با اساسنامه که در تیرماه امسال برگزار شد، انجمن صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران اعلام کرد که مجمع عمومی عادی فوق العاده این انجمن در روز شنبه، ۱۱ اسفند ۱۴۰۳، ساعت ۹ صبح در هتل پارسیان استقلال تهران برگزار خواهد شد. این مجمع با هدف بررسی وضعیت صنعت بیسکویت، شیرینی و شکلات در سال گذشته و تعیین سیاست‌ها و اهداف آینده صنعت تشکیل می‌شود.

بر اساس اطلاعیه روابط عمومی انجمن، کلیه اعضای محترم انجمن یا نمایندگان تام‌الاختیار آن‌ها دعوت شده‌اند تا با همراه داشتن کارت ملی در این جلسه حضور یابند. اعضا باید آمادگی خود را حداکثر تا تاریخ ۲۸ بهمن ۱۴۰۳ از طریق فکس یا واتس‌آپ به اطلاع انجمن برسانند. در صورتی که عضو اصلی قادر به حضور نباشد، نماینده معرفی شده باید از پرسنل جمعی و حقوق‌بگیر واحد تولیدی باشد. لازم به ذکر است که این نماینده به هیچ عنوان امکان کاندیداتوری برای هیئت‌مدیره را نخواهد داشت.

جلسه مجمع رأس ساعت ۹ صبح با پذیرایی اولیه آغاز خواهد شد و ناهار نیز در پایان جلسه برای حاضران سرو می‌شود. این مجمع در سالن پذیرایی یاس هتل پارسیان استقلال، واقع در بزرگراه چمران شمالی، نرسیده به چهارراه پارک وی، برگزار خواهد شد.

این مجمع فرصتی است برای بررسی چالش‌ها و فرصت‌های پیش‌روی صنعت بیسکویت، شیرینی

روابط عمومی انجمن صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران

از گوشه و کنار جهان کوتاه



صادرات شکلات روسیه به آمریکا به بالاترین حد خود رسید

روسی را از ژانویه ۲۰۲۲ تاکنون خریداری کردند. در طول ماه نوامبر، واردات ۱ درصد و در طول کل سال، ۲،۱ برابر افزایش یافته است. ایالات متحده عمدتاً شکلات و سایر محصولات غذایی آماده حاوی کاکائو را از روسیه وارد می‌کند.

میزان واردات شکلات از روسیه به ایالات متحده در ماه نوامبر ۳۷۶ هزار دلار (در مقابل ۳۸۱ هزار دلار در ماه اکتبر) و پودر کاکائو ۱۲،۷

هزار دلار (در مقابل ۳،۷ هزار دلار در ماه اکتبر) بود. براساس نتایج یازده ماه گذشته، واردات شکلات ۲،۴۸ میلیون دلار و پودر کاکائو ۱۸،۸ هزار دلار بوده است.



خبرگزاری نووستی گزارش داد که در یازده ماه اول سال ۲۰۲۴، میزان خرید محصولات کاکائویی روسیه، به ویژه شکلات، توسط ایالات متحده سه برابر شده و به بالاترین سطح خود در سه سال گذشته رسیده است.

وبگاه آر تی عربی نوشت: «این خبرگزاری با استناد به داده‌های اداره آمار آمریکا و براساس نتایج مربوط به دوره ژانویه تا نوامبر ۲۰۲۴، اعلام کرد که ایالات متحده حدود ۲،۵ میلیون دلار

کاکائو و محصولات کاکائویی از روسیه خریداری کرده است؛ رقمی سه برابر بیشتر از دوره مشابه سال قبل. این بالاترین میزان خرید در یازده ماه گذشته، از سال ۲۰۲۱ تاکنون، به شمار می‌رود». همچنین، میزان خرید کاکائو در ماه نوامبر رکوردشکنی کرد. در این ماه، آمریکایی‌ها با ۳۸۹ هزار دلار، بالاترین میزان کاکائو

کنار گذاشتن شکلات با قیمت‌های رکوردی کاکائو

سه برابر شد و در حال حاضر نزدیک به ۱۰ هزار دلار در هر تن معامله می‌شود. درآمدهای اخیر شکلات سازان نشان می‌دهد که تقاضای انعطاف پذیر گذشته کاهش یافته است.

تحلیلگران جی پی مورگان در یادداشتی تحقیقاتی اعلام کردند که قیمت‌های بالا، تقاضا را از بین می‌برند و ما به دنبال کاهش حداقل ۱،۸ درصدی تولیدات جهانی در مقایسه با سال گذشته هستیم.

طبق گزارش بلومبرگ، فروش کمتر نشان می‌دهد که مصرف کنندگان کمتر شده‌اند. میشل باک، مدیرعامل شرکت صنایع غذایی آمریکایی «هرشیز» به سرمایه گذاران گفت: برای کاهش فشار هزینه، صنعت به طور فزاینده‌ای به دنبال اصلاح دستور العمل‌ها با جایگزینی کاکائو با مواد دیگر است.



شرکت جی پی مورگان چیس، اعلام کرد که افزایش قیمت شکلات، به تقاضا در سال جاری لطمه می‌زند و منجر به کمبود عرضه کمتر از حد انتظار خواهد شد.

تحلیلگران این بانک، پیش‌بینی کسری بودجه خود را برای فصل جاری ۲۰۲۴ تا ۲۰۲۵ به ۴۰ هزار تن کاهش دادند که این رقم در پاییز ۱۰۸ هزار تن بود. این عمدتاً به این دلیل است که آنها انتظار دارند تقاضا حداقل ۱،۸ درصد کاهش یابد زیرا قیمت‌های تاریخی رکوردی کاکائو باعث کاهش مصرف می‌شود.

با این حال، قیمت شکلات برای مصرف کنندگان با توجه به جبران هزینه‌های بالاتر شرکت‌ها، افزایش می‌یابد. معاملات آتی کاکائو در سال گذشته به دلیل نگرانی در مورد عرضه از غرب آفریقا تقریباً



شکلات: محرک عشق یا افسانه؟

شکلات می‌تواند با تحریک هورمون‌های ایجادکننده احساس لذت (مانند اندورفین و دوپامین)، حس خوبی ایجاد کند. این امر ممکن است از نظر روانی در زمینه‌هایی مانند احساس آرامش و اعتماد به نفس مؤثر باشد، اما به هیچ وجه محرک بیولوژیک برای میل جنسی محسوب نمی‌شود.

عوامل تعیین‌کننده میل جنسی (لیبیدو)

میل جنسی یا همان لیبیدو تحت تأثیر مجموعه‌ای از عوامل پیچیده است و صرفاً با مصرف مواد غذایی یا داروها نمی‌توان آن را به‌طور دائم افزایش داد. این عوامل شامل موارد زیر هستند:

عوامل بیولوژیکی:

سطح هورمون‌های جنسی (مانند تستوسترون و استروژن).

سلامت سیستم عصبی.

وضعیت عمومی سلامت بدن.

عوامل روانی:

استرس و اضطراب.

اعتماد به نفس و تصویر ذهنی از بدن.

احساس آرامش و ارتباط روانی با شریک عاطفی.

عوامل اجتماعی:

کیفیت روابط عاطفی.

میزان ارتباط و صمیمیت بین دو نفر.

تأثیر محیط و فرهنگ.

شکلات، افسانه یا حقیقت؟

برخلاف باورهای عمومی، شکلات از هیچ خاصیت بیولوژیکی برای تحریک قوای جنسی برخوردار نیست و نمی‌توان آن را به‌عنوان یک آفرودیزیاک واقعی در نظر گرفت.

تأثیر شکلات بیشتر روانی، فرهنگی و نمادین است. این ماده به دلیل تاریخچه جذاب، ترکیب عطر و طعم دلپذیر و ارتباطش با احساس آرامش و شادی، به عنوان یک هدیه رمانتیک شناخته می‌شود.

میل جنسی و لیبیدو حاصل تأثیر عوامل چندگانه بیولوژیکی، روانی و اجتماعی است و برای بهبود آن، رویکردی جامع و علمی لازم است.

شکلات بخورید، اما نه به امید مسیر اشتباه!

شکلات میل و عشق را روشن نمی‌کند، اما ممکن است رابطه‌ای دلپذیرتر و صمیمی‌تر بسازد. کافی است از آن به‌عنوان نمادی از احساسات خود استفاده کنید. عشق را با قلبتان شروع کنید، نه شکلاتتان!

شکلات، ماده‌ای لذیذ که قرن‌ها به عنوان نماد عشق، لذت و حتی شهوت مطرح بوده است، همواره بین افسانه‌ها و مطالعات علمی قرار گرفته است. در این مطلب، به بررسی باورهای رایج درباره تأثیر شکلات بر قوای جنسی، علت شهرت آن و حقایق علمی مرتبط خواهیم پرداخت.

شکلات به عنوان تقویت‌کننده قوای جنسی در تاریخ

گفته می‌شود که مونتزوما، امپراتور معروف آزتک‌ها، قبل از ورود به حرمسرای خود، مقادیر زیادی شکلات مصرف می‌کرده تا قوای جنسی‌اش را تقویت کند. این باور تاریخی سبب شده است که شکلات به عنوان یکی از قدیمی‌ترین مواد محرک جنسی یا «آفرودیزیاک»‌ها شناخته شود.

شکلات و کلیسا:

در دوره‌های مشخص از تاریخ، کلیسای اسپانیا شکلات را به‌عنوان نمادی از انحراف اخلاقی و تحریک بیش از حد میل جنسی در نظر می‌گرفت. به همین دلیل مصرف آن برای راهبان و راهبه‌ها ممنوع اعلام شد. این ممنوعیت، جایگاه شکلات به‌عنوان عاملی تحریک‌کننده را بیشتر تقویت کرد.

فنیل اتیل آمین: ماده‌ای اسرارآمیز در شکلات

باور رایجی وجود دارد که اثر محرک شکلات ناشی از وجود ماده‌ای به نام فنیل اتیل آمین (PEA) است. این ماده که در شکلات یافت می‌شود، به عنوان مولکولی مرتبط با احساس عشق و تحریک شهوانی شناخته شده است.

حقیقت علمی: هر چند تحقیقات نشان داده‌اند که شکلات حاوی مقدار کمی فنیل اتیل آمین است، اما این مقدار برای اثرگذاری فیزیولوژیکی کافی نیست. علاوه بر آن، آنزیم‌های دستگاه گوارش انسان به سرعت این ماده را تجزیه می‌کنند و به جریان خون نمی‌گذارند که فنیل اتیل آمین به‌طور مستقیم وارد سیستم مغزی شود.

مقایسه با مواد دیگر: جالب است بدانید که غذاهایی مانند کلم ترش (ساورکرات) حاوی مقدار بیشتری فنیل اتیل آمین نسبت به شکلات هستند. اما برخلاف شکلات، استفاده از کلم ترش به عنوان نماد عشق و رمانتیک بودن کاملاً غایب است! این مسئله نشان می‌دهد که نقش شکلات بیشتر فرهنگی و نمادین است تا علمی.

شکلات، ویانگرا و تحریک جنسی

برخی افراد، تأثیری شبیه به داروی ویانگرا را به شکلات نسبت می‌دهند. باید توجه کرد که ویانگرا از طریق مکانیسم‌های فیزیولوژیکی خاصی (افزایش جریان خون به اندام تناسلی) عمل می‌کند و دسته‌بندی آن به عنوان داروی تقویت‌کننده میل جنسی یا آفرودیزیاک دقیق نیست. مشابه این، شکلات نیز صرفاً تأثیری روانی و ظاهری دارد و نمی‌تواند مستقیماً بر افزایش میل جنسی مؤثر باشد.

اثر روانی شکلات:

کارگران در وضع موجود باید بتوانند هزینه‌های زندگی خود را پوشش دهند



رئیس اتاق تبریز با اشاره به مشکلات ناشی از ناترازی انرژی و تأثیرات آن بر تولید و معیشت کارگران، بر ضرورت هماهنگ‌سازی دستمزدها با تورم اشاره کرد و آن را عاملی اجتناب‌ناپذیر برای حفظ نیروی کار عنوان کرد.

یونس ژاله، رئیس اتاق تبریز، در گفت‌وگو با «اتاق ایران آنلاین»، با تأکید بر لزوم توجه به افزایش دستمزد کارگران، گفت: «کارگران، تحت تأثیر تورم فراینده، باید بتوانند هزینه‌های زندگی خود را تأمین کنند. در

این شرایط، هماهنگی دستمزد با تورم امری ضروری است؛ چراکه در غیر این صورت، انگیزه نیروی کار کاهش یافته و معیشت آن‌ها با چالش مواجه خواهد شد.»

وی با اشاره به مشکلات صنایع و واحدهای تولیدی اظهار کرد: «مشکلات این حوزه، از جمله تعطیلات ناشی از ناترازی انرژی، تأثیرات منفی بر روحیه و انگیزه نیروهای کار گذاشته است. اما با همه این مشکلات، افزایش دستمزد به عنوان ضرورتی اقتصادی و اجتماعی قابل چشم‌پوشی نیست.»

مشکلات صنایع و حساسیت کارگاه‌های کوچک

ژاله در ادامه با بیان اینکه صنایع و واحدهای تولیدی در شرایط دشواری قرار دارند، افزود: «ما باید تعادل میان الزامات اقتصادی بنگاه‌ها و تأمین معیشت کارگران را مدیریت کنیم. حفظ نیروی انسانی و معیشت آن‌ها برای تداوم فعالیت صنایع ضروری است.» این فعال اقتصادی همچنین دغدغه‌های خاص کارگاه‌های کوچک را مورد توجه قرار داد و گفت: «کارگاه‌های کوچک، به دلیل محدودیت‌های مالی، نسبت به افزایش دستمزدها آسیب‌پذیرتر هستند. دولت باید با ارائه بسته‌های حمایتی و تسهیلات ویژه، این واحدها را یاری کند تا بتوانند هم بقای خود را حفظ کنند و هم به الزامات مربوط به افزایش دستمزد عمل کنند.»

دستمزد؛ مسئله‌ای اقتصادی و اجتماعی

رئیس اتاق تبریز در پایان، تعیین دستمزد را یک مسئله فراتر از اقتصاد دانست و خاطرنشان کرد: «دستمزد تنها عددی اقتصادی نیست؛ بلکه مسئله‌ای اجتماعی است که بر زندگی میلیون‌ها کارگر و خانواده‌های آنان تأثیر مستقیم دارد. بنابراین، برنامه‌ریزی دقیق و اتخاذ سیاست‌های مناسب می‌تواند منافع هر دو طرف یعنی کارگران و کارفرمایان را تأمین کند.»

وی بر لزوم مشارکت دولت در این زمینه تأکید کرد و خواستار حمایت‌های جدی‌تر از نیروی کار و بنگاه‌های اقتصادی به طور هم‌زمان شد.



نیست چرا که قیمت مواد اولیه به شدت افزایش یافته است. بهره‌مند ادامه داد: به دلیل گرانی انواع شیرینی، تقاضا در بازار در مقایسه با سال گذشته کاهش یافته و ادامه فعالیت برای بسیاری از واحدهای صنفی سخت شده است.

رئیس کارگروه شیرینی‌فروشی، شیرینی‌پزی و قنادان اتاق اصناف ایران تصریح کرد: چالش و دغدغه اصلی فعالان صنفی این

حوزه در دو هفته اخیر تهیه روغن و کره بوده است. روغن در بازار نایاب شده و در صورت عرضه نیز، با قیمت‌های بسیار گرانی فروخته می‌شود. کارخانه‌ها باید پاسخگوی این وضعیت باشند در این خصوص نیز پیگیری‌های لازم از سازمان‌ها و نهادهای ذیربط انجام شده اما متأسفانه پاسخی دریافت نکرده‌ایم.

شیرینی فروشان برای پخت شیرینی روغن ندارند

کارگروه شیرینی‌فروشی، شیرینی‌پزی و قنادان اتاق اصناف ایران گفت: تقاضا برای خرید انواع شیرینی نسبت به سال گذشته ۳۰ تا ۴۰ درصد کاهش پیدا کرده و شیرینی به یک کالای فوق لوکس تبدیل شده است. علی‌بهره‌مند در خصوص قیمت شیرینی افزود: از سال ۱۴۰۰ به بعد، اتحادیه صنف دارندگان قنادی، شیرینی‌فروشی و کافه قنادی تهران قیمت شیرینی را به صورت دستوری به اعضا اعلام نمی‌کند و قیمت شیرینی در واحدهای صنفی برحسب کیفیت و درجه‌بندی و براساس عرضه و تقاضا مشخص می‌شود.

وی با بیان اینکه اتحادیه نظارت کافی بر قیمت‌ها و کیفیت محصولات دارد، گفت: قیمت‌ها نسبت به سال گذشته تغییر چندانی نکرده است. اگرچه ما نیز از قیمت‌ها راضی نیستیم و ترجیح می‌دهیم تمامی شهروندان قدرت خرید شیرینی را داشته باشند اما چاره‌ای



لزوم ممنوع شدن مصرف روغن‌های نیمه جامد هیدروژنه برنامه کاهش اسیدهای چرب ترانس

این متخصص تغذیه و رژیم درمانی با بیان اینکه اصلاح پروفایل روغن‌های مصرف صنایع و صنوف غذایی از دیگر برنامه‌ها است، تصریح کرد: دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با سازمان غذا و دارو و اتحادیه‌های فعال در حوزه عرضه محصولات غذایی به منظور بررسی امکان کاهش مصرف روغن خوراکی در تولید کیک، کلوچه و شیرینی جلسات متعددی برگزار کرده است.

وزارت بهداشت متقاضی کاهش ۳ درصدی اسیدچرب ترانس در صنایع غذایی

وی گفت: در نظر داریم میزان اسیدهای چرب ترانس موجود در روغن‌های خوراکی مصرفی در صنایع و صنوف غذایی را کاهش دهیم و به همین منظور با سازمان استاندارد جلساتی برگزار کرده‌ایم. براساس آخرین دستورالعمل استاندارد، میزان چربی ترانس روغن‌های مصرفی در صنایع و صنوف غذایی می‌بایست کمتر از ۵ درصد باشد. وزارت بهداشت، متقاضی کاهش ۳ درصدی اسیدهای چرب ترانس موجود در روغن‌های مصرفی صنایع غذایی است و این میزان می‌بایست به کمتر از ۲ درصد برسد.

تلاش برای تحقق اهداف سازمان جهانی بهداشت

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت ادامه داد: اگر میزان اسیدهای چرب ترانس روغن‌های مصرفی صنایع و صنوف غذایی کاهش یابد، میزان مصرف اسیدهای چرب ترانس در کشور کاهش می‌یابد.

لزوم ممنوع شدن مصرف روغن‌های نیمه جامد هیدروژنه

این متخصص تغذیه و رژیم درمانی گفت: وزارت بهداشت با همکاری سازمان غذا و دارو در نظر دارد که مصرف روغن‌های هیدروژنه نیمه جامد در صنایع غذایی ممنوع شود. مشکلاتی از نظر اجرایی در ارتباط با ممنوعیت مصرف روغن‌های هیدروژنه نیمه جامد در کارخانه‌ها وجود دارد. اگر طرح ممنوع بودن استفاده از روغن‌های هیدروژنه در صنایع غذایی عملیاتی شود، می‌توانیم ادعا کنیم که به هدف سازمان جهانی بهداشت یعنی اجتناب از مصرف روغن‌های هیدروژنه در صنایع غذایی دست یافته‌ایم.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت درباره سرانه مصرف اسیدهای چرب ترانس و برنامه‌ها برای کاهش مصرف آن در کشور توضیح داد و گفت: اگر طرح ممنوع بودن استفاده از روغن‌های هیدروژنه در صنایع غذایی عملیاتی شود، می‌توانیم ادعا کنیم که به هدف سازمان جهانی بهداشت یعنی اجتناب از مصرف روغن‌های هیدروژنه در صنایع غذایی دست یافته‌ایم.

دکتر احمد اسماعیل‌زاده، با بیان اینکه میزان مصرف اسیدهای چرب ترانس در کشور نسبت به سال‌های گذشته کاهش چشمگیری داشته، اظهار کرد: سیاست‌های تغییر پروفایل اسیدهای چرب ترانس موجود در روغن‌ها در دهه‌های گذشته عملیاتی شده و به همین دلیل میزان اسیدهای چرب ترانس دریافتی نسبت به سال‌های گذشته بهبود یافته است.

وی درباره میزان مصرف اسیدهای چرب ترانس گفت: پیش از این، بیش از ۴ درصد کل کالری دریافتی ایرانیان به دلیل پروفایل اسیدهای چرب ترانس از محل روغن‌های مصرفی تامین می‌شد. پس از تغییر پروفایل اسیدهای چرب ترانس روغن‌های خوراکی، میزان مصرف اسیدهای چرب ترانس در کشور کاهش یافته اما با شرایط ایده‌آل فاصله داریم.

اهداف سازمان جهانی بهداشت برای کاهش اسیدهای چرب ترانس

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت درباره اهداف سازمان جهانی بهداشت در ارتباط با مصرف اسیدهای چرب ترانس توضیح داد: براساس ابلاغ سازمان جهانی بهداشت، میزان مصرف اسیدهای چرب ترانس در صنایع غذایی می‌بایست صفر درصد باشد اما در این زمینه موفق نبوده‌ایم. دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با برنامه‌های خود در نظر دارد در مسیر هدف سازمان جهانی بهداشت یعنی به صفر رساندن میزان مصرف اسیدهای چرب ترانس در صنایع غذایی گام بردارد.

فرهنگ‌سازی به منظور کاهش مصرف اسیدهای چرب ترانس

اسماعیل‌زاده درباره برنامه‌های وزارت بهداشت به منظور کاهش مصرف اسیدهای چرب ترانس گفت: آموزش و فرهنگ‌سازی کاهش مصرف روغن‌های نیمه جامد هیدروژنه که از منابع اصلی دریافت اسیدهای چرب ترانس در خانواده‌ها هستند در دستور کار قرار داده‌ایم.

شرکت پاک پودر گلستان

تولید کننده انواع امولسیفایرهای غذایی و دارویی

باندکس

Bandex

پودر امولسیفایر

Emulsifier powder

آلفا فرش

Alpha fresh

مکس لایف

Max life

آلفا ژل

Alphajel

ژل تک

Jel tech

WWW.PAKPOODR.COM

EMAIL:INFO@PAKPOODR.COM



PAKPOODR
پاک پودر





شرکت گل پودر گلستان

تولید انواع پودرهای تخم مرغ

پودر کامل تخم مرغ

Whole Egg Powder

پودر سفیده تخم مرغ

Egg White Powder

پودر زرده تخم مرغ

Egg Yolk Powder

فکس: ۰۱۷-۳۴۵۳۳۲۵۳

تلفن: ۰۱۷-۳۴۵۳۳۲۵۴-۵

WWW.GOLPOODR.COM

گرگان / شهرک صنعتی آق قلا

مهندس قوامی ۰۹۱۱ ۲۸۰ ۲۹۳۳

EMAIL:INFO@GOLPOODR.COM



Aysuda Food Industrial Group
Manufacturer Various
of Sweets , Chocolates
Candies , Jellies & ...



Tablet Chocolates شكولات تابلت

www.Aysuda.com
info@aysuda.com
 [aysuda_co](https://www.instagram.com/aysuda_co)



لیان تجارت ترنج
Lian Tejarat Toranj

LIAN TEJARAT TORANJ

با ما متفاوت تامین کنید

Our products:

Sodium acid pyrophosphate , Tetra sodium pyrophosphate
Ammonium bicarbonate , Mono Propylene Glycol
Phosphoric Acid 85% , Dicalcium phosphate , Sorbitol
Bicarbonate sodium , Potassium sorbate
Coconut oil (RBD) , Xanthan gum , Soya Lecithin
CMC , Guar gum , Dextrose
And more...

High quality of service, Compliance Schedules, Competitive price

Contact Us:

(+98 21) 44020048

(+98 21) 44020049

(+98 26) 34024033

(+98 26) 34024034

 liantejarattoranj

 www.lianttco.com

اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران و جهان



ZAFAR ICECREAM



021 40 33 54 87



www.zafardairy.com



yousef.jahanbakhsh@gmail.com



[zafar_icecream](#)



تهران، جاده خاوران شهرک صنعتی خوارزمی، فاز ۲

MEDIA

Dr. Pakdel Industrial Group

اولین و بزرگترین تولید کننده امولسیفایر در ایران و انگلستان

MONO-GEL
SOFTNESS
BISCO-GEL
FIBROTEX
EGG-GEL



Karma Farayand Co.

Agh-ghala Industrial Area Gorgan,

Postal Code: 49311-71178

Tel: (+9817) 3453 3636-8

Fax: (+9817) 3453 3635-8

در محصولات ما

قدرت نهفته شما

MAGMA

MAGMA PVT. LTD

شرکت بازرگانی ماهان گروه ماهور

وارد کننده تخصصی هیدروکلوئیدها و صمغ های صنایع غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی

| نماینده انحصاری شرکت هانیت اتریش |

Hanit

The Power of ingredients

کاراگینان
آگار آگار
ژلان گام

پکتین
سی.ام.سی
زانتان گام

۰۲۱-۴۴۲۹۷۴۳۱-۲

۰۲۱-۴۴۳۸۸۳۷۴

www.magmaff.com



ثمین نان سحر

تولیدکننده انواع ماکمل‌های نان، شیرینی و غلات

پودر کبک اسفنجی، ردولوت، مافین،
کرم منیزی (فیلینگ)، بیکنینگ پودر،
پودرکرم، کریستالین (براق‌کننده)، بهبود
دهنده کروسان، قیف قنادی و ...



تهران - خیابان دکتر شریعتی، بالاتر از پل صدر،
روبروی ایستگاه متروی صدر پلاک ۱۷۹، واحد ۱۱
تلفن واحد فروش: ۰۲۱ ۵۹ ۵۲ - ۰۲۱ ۱۱ ۵۷
ایمیل: ensahar@sahargroup.ir
www.sahargroup.ir



اشاورز

شرکت اشاورز
تولید کننده نیوب های آلومینیومی

شرکت اشاورز

تولید کننده انواع نیوب های یک پارچه آلومینیومی با سالها سابقه همکاری با برترین های صنعت شکلات پشتیبان شما در توسعه محصولات جدید نیوب های شکلات، خامه قنادی و... در حجم ۳ تا ۱۲۰ میلی لیتر



آدرس: تهران - بزرگراه جلال آل احمد - روبروی شعبه مرکزی بانک کشاورزی - پلاک ۸۵ - واحد ۱



۰۲۱۸۸۲۶۵۴۳۱



۰۲۱۸۸۲۴۸۲۴۰_۴۹



۰۹ ۲۴ ۲۴۸ ۰۹۰۲



ashavarz62

www.ashavarz.com

تولیدکننده های صنعتی پودری و گرانوله / پودر آب پنیر / پودر پنیر و پوشش های خوراکی / طعم دهنده های خوراکی / پودر ماست / پنیر پیتزا / پودر کشک
 POWDERED & GRANULATED MILK POWDERS / WHEY POWDER / CHEESE POWDER & EDIBLE COATING POWDER
 EDIBLE FLAVORINGS / YOGURT POWDER / CURD POWDER / PROCESS CHEESE



Bina

FOOD PRODUCTS CO. RAZAN

www.binasazan.com

تولید و بسته بندی در کارخانه - تولید فرآورده های غذایی بینارزن

آدرس کارخانه استان همدان - شهرستان رزن کیلومتر ۵ جاده رزن - همدان

تلفن: ۰۸۱-۳۳۳۳۱۱۱۱

دفتر مرکزی: تهران، بلوار شهسوار (جردن)، بلوار شهید شرفی، پلاک ۸

تلفن: ۰۲۲-۵۵۱۹۲۲۲

Address: No. 18, E. Nahid Ave, Nelson Mandela Blvd, TEHRAN - IRAN

Tel.: +98 (21) 220 56 192

Fax: +98 (21) 220 546 39

بینا
 رزن

شرکت تولیدی فرآورده های غذایی
 BINA RAZAN FOOD PRODUCTS CO.

شرکت ارجان تجارت لیماک

تولید کننده انواع اسانس های قنادی

در بسته بندی 200 گرمی



آدرس شرکت: تهران خیابان سلایه تقاطع خدري

ساختمان اداری آریا پلاک 124 واحد 15

09123485751-02186190725

www.limactejarat.ir

Tejarat.limak@gmail.com



شرکت طعم آوران میثاق

تنها نماینده انحصاری ایپرا، ساخت فرانسه در سراسر ایران

عرضه کننده انواع اسانسهای خوراکی آشامیدنی تنباکوی و محصولات بهداشتی از کشور فرانسه

02186190613 / 09123803571

آدرس شرکت: تهران خیابان سنای تقاطع خدری
ساختمان اداری آریا پلاک 124 واحد 15

www.ipra-tamavaranmisagh.com
mitra.mafakheri@tamavaranmisagh.com



شرکت بازرگانی نکین شیمی ایرانیان
Negin Chimie Iranian Co.



آنتی اکسیدان TBHQ

مورد مصرف در روغن های خوراکی
(E319)

محصول کمپانی Yasho هندوستان

تهران، خیابان پاسداران، روبروی موحددانش (افدسیه)، ساختمان اداری اطلس مال، طبقه A6، واحد ۱۵

۲۶۳۷۹۷۳۶-۲۶۳۷۹۷۳۸

۲۲۸۰۲۲۶۱-۲۶۳۷۹۷۳۹



سال نو مبارک باد



Dorina
WITH JOY
Dorina



شکلات صبحانه درینا
حاوی 13% فندق



www.Dorina-co.com



Dornaland1344



Oil for Pastry Cream

(وغن ویژه فامه قنادی (کد ۹۰)



ZARRIN TEJARAT ERFAN Co

شرکت زرین تجارت عرفان

انواع روغن های تخصصی صنایع غذایی

Unit 11, No293, Farhang Building,
35th St., Assadabadi Ave., Tehran-Iran

www.zte.co.ir

Tel: +98 21 88 21 29 24

Fax: +98 21 88 21 29 24

Main Suppliers



ZARRIN TEJARAT ERFAN Co

Unit 11, No293, Farhang Building,
35th St., Assadabadi Ave., Tehran-Iran

www.zte.co.ir

Tel: +98 21 88 21 29 24
Fax: +98 21 88 21 29 24



بازرگانی بارمان تجارت پایدار

وارد کننده انواع مواد اولیه شیمیایی صنایع غذایی، شوینده، آرایشی، بهداشتی، کشاورزی و دارویی

● درباره ما

بازرگانی بارمان تجارت پایدار، با تکیه بر تجربه و تیم‌های کارشناسی، به واردات مواد اولیه با کیفیت برای صنایع غذایی، دارویی، کشاورزی، آرایشی، بهداشتی و شیمیایی از کشورهای چین، مالزی، کره و هند پرداخته و با بخش‌های مختلف مانند آزمایشگاه، بازرگانی و فروش، به یکی از معتبرترین تامین‌کنندگان تبدیل شده است.

● تماس با ما

● اسکن کنید



● ۰۹۱۲ ۳۶۵ ۴۰۲۲

واحد بازرگانی

● ۰۲۱-۴۴۶۲ ۷۵۸۰

● ۰۲۱-۴۶۱۳ ۶۴۷۰

تلفن ثابت

● شبکه‌های اجتماعی



www.btp.one



[btp.one](https://www.instagram.com/btp.one)



[btp_one](https://www.telegram.com/btp_one)



[btp-one](https://www.linkedin.com/company/btp-one)



هر روزتان نوروز

نوروز ۱۴۰۴ مبارک

گريد خوراکی

تری سدیم سیترات

برند TTCA، تولید چین



آسه سولفام

برند VITASWEET، تولید چین



اسید سیتریک خشک و آبدار

برند TTCA، تولید چین



آسپاراتام

برند VITASWEET، تولید چین



اسید فسفریک ۸۵%

تولید چین



سوکرالوز

برند Kanbo، تولید چین



کربنات پتاسیم

برند UNID، تولید کره



آنتی اکسیدان (TBHQ)

برند Yasho، تولید هند



کافئین

برند Hebei، تولید چین



با توجه به گسترش سبد محصولات، جهت دریافت آخرین لیست محصولات با ما در ارتباط باشید

گريد صنعتی

ادتا ۲ سدیم - ادتا ۴ سدیم (EDTA)

اتیلن دی آمین تترا استیک اسید



پتاسیم هیدروکسید (KOH)

برند UNID تولید کره، تولید چین





آرون تتیمی یارس

ARON CHEMI PARS

وارد کننده مواد اولیه صنایع
غذایی، دارویی، کشاورزی،
صنعتی، آرایشی و بهداشتی





پایدارکننده

سدیم کربوکسی متیل سلولز
زانتان گام
گوارگام

شیرین کننده ها

دکستروز خشک
مالتو دکسترین
دکستروز آیدار

امولسیفایر ها

مونو دی گلیسرید
سویا لسیٹین
آلژینات سدیم
PGE

اسید ها

اسید فسفریک 85%
اسید آسکوربیک
اسید لاکتیک
اسید مالیک

سایر

پتاسیم هیدروکسید
متوپروپیلن گلایکول
بن کرینات آمونیوم
ایزوله سویا
گلیسرین

فسفات ها

تترا سدیم اسیدپیروفسفات
سدیم اسید پیروفسفات
دی کلسیم فسفات

تقویت کننده طعم دهنده

مونو سدیم گلوتامات
تری سدیم سترات

نگهدارنده ها

سوربات پتاسیم
پروپیونات کلسیم
پروپیونات سدیم
لاکتات سدیم



WWW.ARONCHEMI.COM
INFO@ARONCHEMI.COM



۰۹۱۲ ۳۹۳ ۷۳۷۷
۰۲۱-۸۸ ۶۹۰ ۰۸۸



تهران، بلوار سعادت آباد،
خیابان ۲۶، پلاک ۱۲۲، واحد ۱۲

شرکت اکبریه

Akbarieh Company
Since 1890

واردکننده تخصصی مواد اولیه مورد نیاز در صنعت غذا از منابع معتبر



• بتاکاروتن

• انواع هیدروکلوئیدها شامل: آگار،

کاراگینان، گوارگام، یکنس،

سدیم آلژینات و لوکاست بین گام

• انواع ویتامین های محلول در آب و چربی

• انواع فیبرهای محلول در آب (اینولین) و نامحلول

ایمیل: food@akbarieh.ir

شماره تماس: ۰۳۸۴۸-۰۲۱-۰۲۱ داخلی ۴۶۰



رهروان تجارت کهن
RAHROVAN TEJARAT KOHAN

رهروان تجارت کهن

واردات مستقیم مواد اولیه صنایع غذایی و دارویی

سدیم اسید پیروفسفات	پروپیلن گلیکول	آلژینات سدیم	زانتان گام
تتراسدیم پیروفسفات	بی کربنات آمونیوم	سوربات پتاسیم	گوار گام
دی کلسیم فسفات	تری سدیم سیترات	مالتو دکسترین	گلیسرین
اسید فسفریک خوراکی	مونو دی گلیسرید	اسکوربیک اسید	اسید مالیک
پلی گلیسرول استر	پروپیونات سدیم	دکستروز آبدار	اسید لاکتیک
مونو سدیم گلوتامات	پروپیونات کلسیم	کربوکسی متیل سلولز	ایزوله سویا

☎ 021-88690009 📞 0912-4962696

🌐 <https://rahrovantejarat.com>

✉ info@rahrovantejarat.com

📍 تهران - سعادت آباد - خیابان حق طلب غربی
پلاک ۱۲۲ واحد ۱۳ طبقه ۶





به‌مالت
Behmalt



پودر عصاره مالت
Malt extract powder

عصاره مالت
Malt extract

جو مالت جو عصاره مالت جو پودر عصاره مالت جو

Malt Extract Powder

پودر عصاره مالت



انتخابی ایده آل برای
صنایع نوشیدنی
نان، شیرینی و شکلات
مکمل ورزشکاران

به‌مالت

کاملترین زنجیره تولید
مالت جو و فراورده های آن

پودر گندم جوانه زده
Sprouted wheat extract

پودر مالت تیره
Roasted malt powder

پودر مالت روشن
Light malt powder

سایت رسمی به‌مالت
www.behmalt.com

برای درخواست نمایندگی
فروش تماس بگیرید.

خرید اینترنتی از فروشگاه به‌مالت آنلاین
www.behmalt-shop.com

behmalt | behmaltshop

استان چهارمحال و بختیاری، شهرک صنعتی
هفشجان، شرکت شهید زنگنه جهان بین
(به‌مالت)، شماره تماس: ۰۳۸۳۲۵۸۰۴۵۲-۵

بیسکویت



بیسکویت آرد جو حاوی شهد توت



www.kimiyachasht.com

خراسان رضوی ، کاشمر ، کیلومتر ۱۲ جاده مشهد شهرک صنعتی ، خیابان تلاش ، تلاش ۶
تلفن ، ۵۵۳۸۳۷۲۵ (۰۵۱) / همراه ، ۰۹۰۱۰۸۲۸۲۵۵ / کد پستی ۹۶۷۶۱۲۵۵۱۶



بازرگانی اشرافی

وارد کننده و تامین کننده مواد اولیه صنایع غذایی
شیرینی . شکلات . نوشیدنی



ashrafi_co

Flavor . Vanilla Powder . Milk Powder . Baking Powder . Waxy Powder . Emulsifier . Gelatin . Gel Cake . Emulsion



اسکن کنید...

نماینده انحصاری ریالی اسانس (Sweet & Beverage) سیمرایز آلمان
آدرس: تبریز . جاده تبریز- تهران . ۲۰۰ متر بعد از زیرگذر کندرود
۳۳ - ۰۹۹۱۲۶۲۰۸۳۰ / ۸ - ۰۴۱-۳۶۳۷۱۷۴۷ www.ashrafiteam.com



زر فروکتوز



سال نهم مبارک



البرز، هشتگرد، پالایشگاه غلات زر

 zarfructose  ۰۲۶-۴۳۲۱۲۰۰۰

سیسارون شیمی

تولیدکننده سدیم اسید پیروفسفات،
بی کربنات سدیم (جوش شیسرین)،
بیکنینگ پودر و دیگر افزودنی های فسفاته غذایی



نیشابور شهرک صنعتی خیام، تلاش ۳ | ۳-۸۳۵۰-۴۳۴۶-۰۵۱

www.ciceronechemi.com | info@ciceronechemi.com

