



تیترا خبر



پیام سیداحمد ضاعلائی طباطبایی مدیر عامل
شرکت سهامی نمایشگاه های بین المللی
**امکان افزایش صادرات
صنعت شیرینی و شکلات
تا ۲ میلیارد دلار در سال**



پیمان امیری مدیر عامل شرکت آریاکار

**آریاکار
پیشگام تولید آرد تخصصی
در ایران**



شیر پاستوریزه ارمغان مانی ماس - سالن ۴۱

نشریه رسمی بیست و دومین نمایشگاه بین المللی
شیرینی و شکلات ایران
شماره اول
۱۶ الی ۱۹ شهریور ماه ۱۴۰۲

بازدهمین نمایشگاه بین المللی
صنعت غلات، آرد و نان
(IBEX2023)
برگزار کننده: گروه تجارت اطلاعات ITG
دهمین نمایشگاه بین المللی
نوشیدنی ها، چای، قهوه و صنایع وابسته
برگزار کننده: شرکت نمایشگاهی چیتا



نمایشگاه شیرینی و شکلات، پرمخاطب ترین نمایشگاه ایران است

**آغاز به کار بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات
با استقبال کم نظیر فعالان صنعت**

صفحه ۲

**جمشید مغازه ای، برگزار کننده نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران اعلام کرد:
بیست و دومین دوره نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات
میزبان ۳۵۰ شرکت داخلی و خارجی
در ۴۴ هزار متر مربع**



جمشید مغازه ای، برگزار کننده نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران، در گفت و گو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه، از برگزاری بیست و دومین دوره نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات در تهران خبر داد و گفت: این نمایشگاه با مساحت بیش از ۴۰ هزار مترمربع در ۱۲ سالن داخلی و ۴ هزار متر فضای باز برگزار خواهد شد. در این نمایشگاه، ۳۲۰ شرکت از ایران و ۳۰ شرکت از کشورهای مختلف حضور خواهند داشت. از جمله برنامه های در نظر گرفته شده برای این نمایشگاه، برگزاری گردهمایی شرکت کنندگان در روز افتتاحیه و جلسه ویژه با مسئولان و نهادهای مرتبط در روز سوم نمایشگاه است.

مغازه ای با اشاره به جزئیات برگزاری این رویداد اظهار داشت: امسال، بیست و دومین دوره از این نمایشگاه بین المللی محصولات، مواد اولیه و ماشین آلات شیرینی و شکلات ایران برگزار خواهد شد. این نمایشگاه با مساحت بیش از ۴۰ هزار مترمربع در ۱۲ سالن داخلی و ۴ هزار متر فضای باز تشکیل شده است. تعداد شرکت های حاضر در این نمایشگاه به ۳۲۰ شرکت ارتقا یافته است، که از این تعداد ۲۹۰ شرکت ایرانی و ۳۰ شرکت به عنوان نمایندگان کشورهای مختلف اعم از ایتالیا، سنگاپور، هند و دیگر کشورها حضور دارند.

عکس: علی نیکخواه / اقتصاد و نمایشگاه

تیترا خبر



دکتر مهدی کریمی تفرشی رئیس هیأت مدیره
مجمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها
**گواهی قدمت ۱۰۰ ساله
روایت تاریخ سه نسل
اعتماد مردم به برند گلها**



صمد رسولی، مدیر عامل شرکت درنا

**عشق به تولید و مردم ایران
ما را ماندگار کرده است**



صنایع آذریاب تبریز - سالن ۳۵

صفحه ۲

بینارن - سالن ۴	صنایع غذایی فرهنگ - سالن ۴۴	درنا فضای باز سالن ۵	صنایع صنایع آذر - سالن میلاد	آرکاکت - سالن ۱۱-۱۰	شیدلهد - سالن میلاد	بیسکویت خام - سالن ۵	شیرین آذر طرولوت - تبریز - سالن ۴۴	صنایع غذایی کلا	نفسانه الوند - سالن ۴۱	آریان این نقش جهان - سالن ۴۱	ارمن پرینس - سالن ۶	آرد آریاکار - سالن ۳۵

یک قرن از مزرعه تا سفره با گلها

مجمع صنایع غذایی و کشاورزی

گلها®

UNESCO

QR Code

golhaco

پیام

سید احمد رضا علایی طباطبائی رییس هیات مدیره و مدیر عامل شرکت سهامی نمایشگاههای بین المللی ج.ا.ایران،

امکان افزایش صادرات صنعت شیرینی و شکلات تا ۲ میلیارد دلار در سال



سید احمد رضا علائی طباطبائی رئیس هیأت مدیره و مدیر عامل شرکت سهامی نمایشگاههای بین المللی در پیامی به مناسب برگزاری بیست و دومین نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران اعلام کرد: صنعت شیرینی و شکلات در میان صنایع غذایی یک صنعت فعال و پویاست و ظرفیت های مطلوبی هم در ارتباط با تولید و تجارت در دنیا دارد. این صنعت نسبت به دیگر مواد غذایی به رغم اینکه به عنوان یک کالای لوکس شناخته می شود، به لحاظ مقدار تولید و مصرف دارای ارجحیت هایی است. رشد تقاضای بازار جهانی این محصول غذایی، سبب گردیده کشورهای زیادی در تولید و تجارت این فرآورده نقش آفرینی کنند. شرکتهای بزرگی در مقیاس جهانی در این صنعت حضور دارند توسعه روند تجارت جهانی و توانمندی کشورهای پیشرفته، پیچیدگی خاصی در این صنعت ایجاد نموده بطوریکه هیچکدام از تولید کنندگان مواد اولیه این صنعت در فهرست بازیگران اصلی صنعت شیرینی و شکلات در جهان قرار ندارند و این موضوع نشان میدهد کشورهای موفق در تولید و تجارت این محصول توجه ویژه ای به افزایش کیفیت بسته بندی بازاریابی و ارتقای نام تجاری داشته اند.

رشد قابل ملاحظه صنعت شیرینی و شکلات در سالهای اخیر در کشورمان این صنعت را به یکی از بخش های موفق اقتصاد تبدیل کرده است. صنعت شیرینی و شکلات نه تنها توانسته در بازار داخلی سهم زیادی کسب کند بلکه موفق شده است محصولات قابل رقابت با انواع خارجی را تولید و صادر نماید. شایان ذکر است با وجود ظرفیت های زیاد، سهم کشورمان در بازار جهانی این صنعت همچنان بسیار اندک است. با این حال به نظر میرسد همچنان فرصت های به منظور گسترش بازارهای بین المللی و صادرات در کشورمان وجود دارد که می تواند به افزایش سطح تولید، بهبود وضعیت اشتغال، ورود ارز و توسعه صادرات غیرنفتی کمک شایانی نماید. کارشناسان این صنعت اذعان دارند در صورت برنامه ریزی مناسب و حمایت های دولت، حجم صادرات کشورمان در این بخش می تواند تا ۲ میلیارد دلار در سال افزایش یابد. بیست و دومین نمایشگاه بین المللی محصولات مواد اولیه و ماشین آلات شیرینی و شکلات فرصت مناسبی را جهت معرفی کالاها و محصولات جدید، شناسایی نیاز مشتریان و فعالان این عرصه، آشنایی با آخرین دستاوردهای علمی و فناوری، تعامل تولید کنندگان و بازرگانان بمنظور انعقاد قراردادهای تجاری فراهم می نماید. اینجانب از تلاشهایی که از سوی جمع کثیری از سازمانها، انجمن ها و تشکل های فعال جهت برپایی این رویداد مهم بین المللی و بهبود کیفیت آن صورت گرفته صمیمانه قدردانی مینمایم و امیدوارم تولید کنندگان و صادر کنندگان بتوانند با همکاری یکدیگر به شکوفایی اقتصادی در این صنعت نائل گردند.

اقتصاد و نمائشگاه

هفته نامه بین‌المللی نمایشگاه‌های ایران
صاحب امتیاز، مدیرمسئول و سردبیر: بهزاد زرین‌پور

دفتر نشریه: اشرفی اصفهانی، بعد از نبیاش، ابتدای خیابان طالقانی، خیابان شهید سوری، پلاک ۲۹، طبقه اول، تلفن: ۴۲۸۰۲۰۴۱

www.namayeshgahha.ir

چاپ: عصر آتیه پایتخت



در بیست‌ودومین دوره نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات در تهران بیش از ۳۵۰ شرکت شامل ۳۲۰ شرکت ایرانی و ۳۰ شرکت از کشورهای مختلف خارجی در ۴۴ هزار متر مربع فضای نمایشگاهی حضور خواهند داشت. همچنین در حدود ۴۰ نماینده از کشورهای هدف صادر آتی به خصوص کشورهای همجوار مانند افغانستان و کشورهای حاشیه خلیج فارس برای بازدید به این رویداد دعوت شده اند.

جمشید مغازهای، برگزار کننده نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات ایران اعلام کرد:

بیست و دومین دوره نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات میزبان ۳۵۰ شرکت داخلی و خارجی در ۴۴ هزار متر مربع نمایشگاه شیرینی و شکلات، پر مخاطب‌ترین نمایشگاه ایران است



دنیا و پیروی از استانداردهای بین‌المللی، ضروری است که مسئولان مرتبط تدابیری جدی و اثرگذار اندیشیده و اجرا کنند. این تدابیر می‌توانند توسعه و پیشرفت صنعت را تضمین نمایند و به توانایی رقابتی شرکت های داخلی در بازارهای جهانی کمک کنند.

وی در ادامه اظهار کرد: وضعیت تورم در کشور تأثیر مستقیمی بر قدرت خرید مردم داشته و در نتیجه بر صنعت شیرینی و شکلات نیز با چالش های قابل توجهی مواجه شده است. با کاهش توان خرید مردم، فروش محصولات این صنعت نیز کاهش می‌یابد. با این حال این صنعت با پشتوانه اراده و تعهد فعالان و تولید کنندگان خود، همگام با آخرین تحولات فنی و تکنولوژیک جهانی پیش می‌رود. این تلاش‌ها می‌توانند نه تنها برای این صنعت، بلکه برای اقتصاد کشور نیز مفید باشند.

مغازهای در انتها با ابراز امیدواری نسبت به برگزاری بیست‌ودومین نمایشگاه محصولات، مواد اولیه و ماشین‌آلات شیرینی و شکلات، گفت: امیدواریم که همچون سال‌های گذشته، نمایشگاه امسال برای مشارکت کنندگان دستاوردهای خوبی داشته باشد. این رویداد فرصتی فوق‌العاده برای تعامل و تبادل نظر میان تولید کنندگان و فعالان این صنعت است. از همه شرکت کنندگان و بازدید کنندگان نمایشگاه، خواهشمندیم که از این فرصت گرانبها برای برقراری ارتباطات مؤثر بهره برده و در پی دستیابی به اهداف خود با انگیزه و انرژی بیشتری شرکت نمایند. ما باور داریم که همگان با تلاش و تعهد به پیشرفت این صنعت و بهبود شرایط اقتصادی کشور می‌توانیم به دستاوردهای بزرگی دست پیدا کنیم.

و نوآوری‌های روز دنیا در این صنعت شناخته می‌شود. طی این چند روز، صاحبان کسب و کار، تولید کنندگان، و علاقمندان به این صنعت تلاش فراوانی می‌کنند تا از این موقعیت به عنوان یک فرصت دستیابی جهت موفقیت در این صنعت بهره‌برداری کنند. این امکان فراهم است تا شرکت ها آخرین محصولات و دستاوردهای خود را در این نمایشگاه در معرض دید بازدید کنندگان قرار دهند.

بر گزار کننده نمایشگاه شیرینی و شکلات ایران با اشاره به وضعیت این صنعت گفت: یکی از جوانب مهم و ممتاز نمایشگاه شیرینی و شکلات، وجود تنوع فراوان در محصولات ارائه شده است. این ویژگی تا به امروز آن را به یکی از نمایشگاه‌های پر مخاطب و موفق در کشور تبدیل کرده است. این نمایشگاه نه تنها به عنوان یک رویداد مهم در داخل کشور، بلکه به عنوان یک نقطه قوت در

ایجاد فرصت‌های همکاری بین‌المللی است. جمشید مغازهای ضمن برشمردن برنامه‌های در نظر گرفته شده برای این نمایشگاه، عنوان کرد: در روز افتتاح نمایشگاه، یک گردهمایی برای شرکت کنندگان برگزار خواهیم کرد تا این امکان را فراهم کنیم که مشارکت کنندگان با یکدیگر آشنا شوند و فرصتی برای تبادل ایده‌ها و اطلاعات فراهم آید.

همچنین، در روز سوم نمایشگاه، یک جلسه ویژه با مسئولین و نهادهای مرتبط مانند وزارت صنعت و معدن، جهاد کشاورزی، گمرک و سایر نهادهای متولی برگزار خواهیم کرد. این جلسه‌ها به منظور ایجاد فرصت برای گفت‌وگو و تبادل نظر جهت بهبود فرآیندها و تسهیلات ارتباطات بین صنعت و نهادهای دولتی برگزار می‌شوند. این تدابیر به تقویت همکاری‌ها و توسعه صنایع مختلف



رونق صادرات محصولات ایرانی به بازارهای جهانی تلقی می‌شود. با این حال، باید اشاره کرد که واقعیت‌هایی نیز وجود دارد که نیازمند توجه و تدابیر ویژه‌ای از سوی مسئولان است. فعلا شرایط صنایع مختلف در کشور ما مناسب نیست و از مشکلات متعددی در زمینه‌های تولید، صادرات، و مسائل مالی و نقدینگی و تورم و قیمت های بالا رنج می برد. به منظور ایجاد همسانی با تغییرات روز

کمک می‌کند و به بهبود عملکرد کلی صنعت کمک خواهد کرد.

وی تأکید کرد: نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات به عنوان یکی از مهم‌ترین رویدادهای مرتبط با صنعت شیرینی و شکلات، نقش مؤثری در پیشرفت و رونق این صنعت ایفا می‌کند. این رویداد به عنوان یک فرصت منحصر به فرد برای معرفی و آشنایی با تغییرات

دکتر مهدی کریمی تفرشی رئیس هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها؛

گواهی قدمت ۱۰۰ ساله روایت تاریخ سه نسل اعتماد مردم به برند گلها

برای درنور دیدن پله های رشد و توسعه در صنعت غذا هیچ سقفی نمیتوان تعریف کرد جز کسب رضایت مردم و پاسخ به اعتماد آنها

فناوریها و دانش روز دنیا و احترام به نیازها، سلاقی و خواست مشتریان در تولید، طراحی و ارائه محصولات موردنیا: جامعه باخط مشی اساسی تولید غذای سالم و تامین سید غذایی سالم برای خانواده ها و در اولویت قرار دادن کیفیت بجای سوددهی یکی از اهداف مهم و اساسی این مجتمع است. صنایع غذایی گلها در دریافت ایزوها و گواهینامه های بین المللی سیستم های مدیریت کیفیت و انواع استانداردها و گواهینامه های ملی و بین المللی در کشور همیشه پیشتاز و پیش قدم بوده و تقریبا تمامی ایزوها و گواهینامه های مرتبط و مورد نیاز را دریافت کرده و کمتر مجموعه ای است که این تعداد بالا از گواهینامه ها و استانداردهای ملی و بین المللی را در کشور کسب کرده باشد. دارا بودن بالاترین تنوع محصول نیز از ویژگی های منحصر بفرد این برند است که نشان از سال ها تلاش، تحقیق و توسعه در مسیر تامین سید غذایی موردنیا: جامعه و احترام به نیاز و خواست مصرف کنندگان است.

دکتر کریم تفرشی در پایان بیان داشت: یکی از سیاست های که صنایع غذایی گلها همواره در راس برنامه های خود قرار داده است پایش و رصد مداوم نظرات، خواسته ها و سلاقی مشتریان است. این سیاست ایجاب می کند تا همواره در حال به روز رسانی و تحول باشیم. چه در بحث کیفیت و چه در حوزه بسته بندی و چه در تامین نیازهای غذایی مردم. امروز مردم در مقایسه با گذشته بدلیل بهره مندی وسیع از وسایل ارتباط جمعی ، رسانه ها و شبکه های اجتماعی، به روز هستند و سطح آگاهی و دانش مردم بالاست و همگام با تحولات صنعت در دنیای مدرن و رشد تکنولوژی سلاقی مردم نیز به سرعت در حال تحول است. امروز انتظارات مردم بسیار متفاوت با گذشته است و ماندگار ماندن در سید غذایی مردم، رشد و تحول مداوم می طلبد. ضمن اینکه باید به عنوان یک صنعت بزرگ و برند نام آشنا که گروه عظیمی از مردم سالهاست به ما اعتماد کرده اند همواره خود را با استانداردهای روز دنیا و آخرین فناوری ها و نوآوری های این صنعت به روز نگه داریم. بنابراین برای پیشرفت و تحولات در این صنعت هیچ سقفی نمیتوان تعریف کرد جز کسب مداوم رضایت مردم و پاسخ به اعتماد آنها.

قیفی شکل به فروش می رسید بنیانگزار گلها اولین کسی بود که از ملوان های روسی نایلون های یک طرف دوخت خریداری و مواد غذایی را با کمک اتوهای ذغالی در آن بسته بندی نمود. در آن دوره نسل اول گلها با توجه به مقتضای زمان و شرایط جامعه و نیاز آن دوره تصمیم مهمی گرفت، که آن مهم پایه گذار مجموعه ای عظیم و ماندگار امروزی گردیده است. در سال ۱۳۴۵ نسل دوم این مجموعه فعالیت خود را آغاز نمود و هماهنگ با شرایط جامعه مسیر حرکت از تولید سنتی محصولات به سمت صنعتی شدن را طی کرد. تلاش های نسل دوم گلها به همت و تلاش مرحوم عبدالرضا کریمی تفرشی به ثمر نشست و این مجموعه شکلی صنعتی به خود گرفت. با حرکت به سمت جلو و گام نهادن در مسیر تکنولوژی نیاز به افکار و اندیشه های نو احساس شد و این درست زمانی بود که نسل سوم گلها در ابتدای دهه هشتاد با تفکری نوین از راه رسید تا چرخ صنعت را این بار به مدد دانش و فناوری روز و نیروی جوانی به حرکت در آورد.

وی در ادامه اظهار داشت: صنایع غذایی و کشاورزی گلها امروز با داشتن بیش از ۵۰۰ نوع محصول دارای بالاترین تنوع محصول در سید غذایی خانوار می باشد و بیشترین گواهینامه های ملی و بین المللی و جوایز و افتخارات را در کشور کسب کرده است. در حال حاضر مجتمع صنایع غذایی و کشاورزیگلها یک اشتغال آفرینی بزرگ چند هزار نفره در سطح کشور ایجاد کرده است. ما در صنایع غذایی گلها همواره سعی کرده ایم تا با طعم های خالص و واقعی و ناب در ذهن و حافظه تاریخی این مردم خوش ذائقه ماندگار بمانیم و به لطف ایزد ماندگار شدیم. مسئولیتی که این قدمت بر دوش ما میگذارد حفظ اعتماد مردم به ماست. صنایع غذایی گلها بدلیل رعایت الزامات و اصول استاندارد و حفظ درجه بالای کیفیت در محصولات چندین سال متوالی به عنوان واحد نمونه استاندارد انتخاب شد. ضمن اینکه محبوبیت و رضایت طیف بالایی از مصرف کنندگان باعث شد تا به عنوان برند محبوب به انتخاب مصرف کنندگان در سالهای متوالی برگزیده شود.

دکتر کریم تفرشی اضافه کرد: ارتقائ مداوم کیفیت محصولات غذایی مطابق با استانداردهای ملی و بین المللی و توسعه و بروز کردن محصولات غذایی بر اساس آخرین



دکتر کریمی تفرشی رئیس هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها و گروه صنعتی آل ام کا تی (MKT GROUP)از مدیران و چهره های شاخص صنعت مواد غذایی ایران است که در حال حاضر رئیس هیات مدیره انجمن دارندگان نشان استاندارد ایران، نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران، عضو هیات مدیره کانون انجمن های صنایع غذایی کشور ، رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل- یونسکو وکارآفرین برتر جهان اسلام است.

دکتر کریمی تفرشی در حاشیه نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ۱۴۰۲ در گفت وگو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه با اشاره به تاریخچه مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها گفت: مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها در سال ۱۳۱۸ به صورت سنتی فعالیت خود را از پله نوروزخان آغاز نمود. در آن دوره زمانی که ادویه جات و سبزیجات خشک در کاغذهای



لذت
طعم
شکلات
واقعی



نمایشگاه شیرینی و شکلات سالن شماره ۵

گروه کارخانجات صنایع غذایی درنا





مدیران این شرکت معروف شکلات‌سازی والرونا، با بیش از ۴۰ هزار مشتری در ۸۵ کشور دنیا، از ابتدا تصمیم گرفتند که با کشت کاکائو بر خوردی پایا داشته باشد و با درختکاری پیرامون مزارع کاکائو با جنگل‌زدایی مقابله کنند. با این کار کیفیت کاکائو هم بیشتر می‌شود

گردش مالی صنعت شیرینی و شکلات ایران به بیش از ۱۶ تا ۱۷ هزار میلیارد تومان رسیده است

اقتصاد ۱۴۰ میلیارد دلاری صنعت شکلات‌سازی تا سال ۲۰۲۸ به ۲۰۰ میلیارد دلار می‌رسد

جمشید مغازه‌ای، با اشاره به اینکه هر کیلوگرم شکلات به‌طور متوسط سه دلار قیمت دارد، خاطرنشان کرد: تراز تجاری این صنعت همیشه مثبت بوده و واردات آن نصف صادرات است؛ بنابراین لازم است که مسئولان چنین صنعت بزرگی را مورد توجه بیشتر قرار داده و از آن حمایت کنند. به گفته وی، پراکندگی صنایع مربوط به شیرینی و شکلات در استان‌ها نسبت به دیگر صنایع بالاتر بوده و تنوع کالایی آن نیز شامل شش شاخه کالایی صنعتی از جمله انواع شکلات‌ها، تافی کارامل، آبنبات‌ها، اسک‌ها، آدامس‌ها و... می‌شود. مغازه‌ای از سرانه مصرف پایین شکلات در کشور انتقاد کرد و ادامه داد: عدد سرانه در ایران کمتر از دو کیلوگرم برآورد می‌شود، در حالی که این عدد نسبت به کشورهای اروپایی حدود ۱۰ کیلوگرم، پایین‌تر است. زیرا به‌دلیل تبلیغات کم و بیش منفی که در جامعه صورت می‌گیرد، مردم در مصرف این ماده مغذی احتیاط می‌کنند. اما واقعیت این است که مصرف شکلات‌ها به عنوان غذای میان وعده‌ای در کشورهای مختلف شناخته شده و فواید بسیاری دارد. وی تصریح کرد: سال گذشته یک میلیون و ۴۸۰ هزار تن انواع شکلات در کشور تولید شد؛ این در حالی است که حدود ۶۰۰ هزار تن از ظرفیت کارخانه‌های ما خالی ماند و در آن تولیدی صورت نگرفت.

دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات با بیان اینکه رتبه دوم صادرات گروه صنایع غذایی به این صف مربوط می‌شود، یادآور شد: اگرچه سال ۹۴ بیش از ۵۰۰ میلیون دلار از این محصولات به ۶۶ کشور دنیا صادر شد، اما این رقم در سال‌های گذشته به ۷۰۰ میلیون دلار هم رسیده است. اشتغال حدود ۶۵ هزار نفر به طور مستقیم به این صنعت وابسته است و با احتساب صنایع مرتبط مانند آرد، شکر، روغن، شیرخشک و... میزان اشتغال غیرمستقیم بسیار بیش از اینها خواهد بود.

سالانه پنج میلیون تن کاکائو در جهان تولید می‌شود که ۷۰ درصد آن محصول کشورهای آفریقایی غنا و ساحل عاج است. و هم‌زمان با خواست تجارت منصفانه از سوی کنشگران حامی حقوق بشر، تقاضا برای تولید شکلات به‌شکلی منصفانه و سازگار با محیط نیز بیشتر شد. مدیران این شرکت معروف شکلات‌سازی والرونا، با بیش از ۴۰ هزار مشتری در ۸۵ کشور دنیا، از ابتدا تصمیم گرفتند که با کشت کاکائو برخوردی پایا داشته باشد و با درختکاری پیرامون مزارع کاکائو با جنگل‌زدایی مقابله کنند. با این کار کیفیت کاکائو هم بیشتر می‌شود.

کارول سنپوررت، مسئول پیشین اقتصاد پایای این شرکت، درباره آن‌که والرونا به تولیدکنندگان و کارکنانش چه کمکی می‌کند می‌گوید: «ما محصول تولیدکنندگان کاکائو را به قیمتی منصفانه می‌خریم، در پروژه‌های محلی سرمایه‌گذاری می‌کنیم و می‌کوشیم حافظ محیط زیست باشیم. به کارکنان‌مان هم توجه داریم، کار در والرونا تجربه فوق‌العاده‌ای است، همچنین دائماً از تأثیر منفی بر محیط می‌کاهیم.»

شیرینی سرمایه‌گذاری روی کاکائو

ویکتوریا اسکولار، کارشناس سرمایه‌گذاری ساکن لندن معتقد است که سرمایه‌گذاری در صنعت شکلات اخیراً جذاب‌تر شده است و می‌گوید: «ساحل عاج درگیر مشکل آب‌وهوا بود و همین سبب شد تولید کاکائو کاهش پیدا کند، اما اخیراً شاهد رشد چشمگیر تقاضا بوده‌ایم، و کاکائو در حال حاضر بسیار مورد توجه سرمایه‌گذاران است.» اما بسیاری از کشت‌کنندگان کاکائو زیر خط فقرند و این نشان می‌دهد که تولیدکنندگان باید بیش از منفعت خودشان به افراد اهمیت بدهند. دبیر انجمن صنفی صنایع بیسکویت، شیرینی و شکلات ایران می‌گوید: صنعت شیرینی و شکلات، ارزش افزوده بالایی داشته و گردش مالی آن بین ۱۶ تا ۱۷ هزار میلیارد تومان در سال است.



چیزهای جدیدی کشف کند و ببیند چه محصولات دیگری می‌توانیم تولید کنیم.»

او به کاهش تولید کاکائو در ساحل عاج اشاره می‌کند که به علت تغییراتی آب‌وهوا اتفاق افتاد، و همچنین درباره تأثیر این امر بر صنعت شکلات‌سازی می‌گوید: «کاکائو گیاهی است که درجایی رشد نمی‌کند و نسبت به گرما و رطوبت حساس است. بی‌اطمینانی عمده آینده درباره همین تغییرات آب‌وهوایی است. این من را که کمی بیش از باقی مسائل نگران می‌کند.»

از کشت کاکائو تا تولید شکلات: منصفانه و سازگار با محیط

است و انتظار می‌رود که گردش مالی بازار شکلات تا سال ۲۰۲۸ به ۲۰۰ میلیارد دلار برسد. اما بحران اقتصادی کووید ۱۹ و نیز تهدید تغییرات اقلیمی بر صنعت شکلات‌سازی هم تأثیر گذاشته‌اند. ژاک توره، شکلات‌ساز معروف فرانسوی و داور مسابقه شیرینی‌پزی شبکه نت‌فلیکس، درباره توان مقاومت صنعت شکلات‌سازی می‌گوید: «اخیراً مشکلات زیادی در کار بوده، و شاید بتوان گفت که فرصت‌های زیادی هم برای نوآوری پیش آمده. یکی از مهمترین چیزها توجه و گوش‌دادن به خواست مشتری است. چون مشتری ما هم کیفیت می‌خواهد و محصولات تازه. او می‌خواهد با ما

طبق برآورد انجمن صنفی شیرینی و شکلات، گردش مالی این صنعت حدود ۱۶ تا ۱۷ هزار میلیارد تومان است و معمولاً صادرات تا دو برابر واردات است. حدود ۳۰ درصد مواد اولیه شکلات، وارداتی است و بقیه مواد در داخل تولید می‌شود. ۲۷۰ شرکت داخلی و ۷۶ شرکت خارجی از ۲۰ کشور دنیا شرکت‌های بزرگ دنیا هستند و از آنجا که این صنعت گردش مالی بالایی دارد، باید بیشتر مورد توجه دولت مردان قرار بگیرد.

دوست‌داران شکلات سالانه ۷ میلیون تن از این خوراکی خوشمزه را مصرف می‌کنند و همین کار، بازاری ۱۴۰ میلیارد دلاری برای شکلات ساخته

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

مرکز چاپ و بسته‌بندی همدان

چاپ سلفون، لیبل‌های چسب دار و شیرینک بدون سیلندر و کلیشه تولید انواع پاکت‌های سلفون، ساشه، فیلم و کاغذی

تحويل فوری تحويل بصورت پاکت و رول تیراژ دلخواه

- لیبل‌های پشت چسب دار (صدفی، کاغذ، متالایز، ترنس پرنٹ، هات ملت و ...)
- لیبل شیرینک حرارتی به صورت روده و شیت شده
- لفاف‌های یک لایه تا چند لایه (OPP, CPP, BOPP, ساشه متالایز و آلومینیوم، کاغذ و ...)
- خدمات تکمیلی (پاکت‌سازی، طلا، دایکات، لمینت، پانچ و ...)
- پاکت‌سازی (سه طرف دوخت، بغل کاست، ایزی اوپن، زیپ کیپ، شیردار، سوپاپ دار و ...)
- واحد طراحی (مشاوره، ایده پردازی، طراحی)

چاپ دیجیتال (بدون سیلندر و کلیشه)
چاپ فلکسوگرافی (با کلیشه)

دفتر مرکزی: همدان، خیابان مهدیه، ساختمان پیام چاپخانه: همدان، شهرک صنعتی بهارن، خیابان صنعت، خیابان نهم همراه: ۸۱۸۸ ۳۱۴ ۰۹۱۸ چاپخانه: ۰۸۱-۳۴۵۸۶۶۴۹





به گندم جان تازه می بخشیم...

شرکت آرد آریاکار
Since 1952

- استفاده از تکنولوژی آنزیمی.
- تولیدکننده انواع آردهای آماده، آردهای پیتزا و پودرکیک نیمه آماده.
- فعالیت در حوزه انواع بهبود دهنده های محولات نانوائی و شیرینی جات.



شرکت آرد آریاکار
آدرس: تهران، خیابان قزوین، بعد از سه راه آذری، پلاک ۱۴۴۹
تلفن: ۶۶۶۹۱۵۵۱ (۰۲۱) - ۸-۶۶۶۹۸۴۴۶ (۰۲۱)
فکس: ۶۶۶۲۱۳۳۴ (۰۲۱)
کدپستی: ۱۳۵۱۹۳۵۵۱۳
ایمیل: ariakarfllour@gmail.com
Info@ariakarfllour.com



انتقاضی عمل کردن بانک‌ها، چند نرخ بودن و دستوری بودن نرخ ارز و مشکلات مبادلات تجاری با سایر کشورها به خاطر تحریم‌ها از جمله مهترین مشکلات و چالش‌های ما است.

محمد اسماعیل راهنما مدیرعامل کارخانه شیر پاستوریزه ارمغان:

شیر پاستوریزه ارمغان با ۴۰ سال تجربه

محصولات متنوع لبنی با کیفیت بالا تولید می‌کند

کارخانه شیر پاستوریزه ارمغان (مائی ماس) یکی از برندهای شاخص صنایع لبنی ایران در بیست و دومین نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات حضور چشمگیری و متفاوتی دارد. محمد اسماعیل راهنما، موسس و مدیرعامل این مجموعه دارای مدرک کارشناسی صنایع لبنی از فرانسه است. وی عضو هیئت مدیره اتحادیه لبنی کشور و همچنین رئیس هیئت مدیره تعاونی صنایع لبنی استان فارس است. نشریه اقتصاد و نمایشگاه با او در جریان برگزاری نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات ایران گفت و گویی انجام داده است:



نمایشگاه
بین‌المللی
شیرینی و شکلات
به عنوان یکی
از رویدادهای
بزرگ در صنعت
غذایی دارای
اهمیت ویژه‌ای
است. این رویداد
فرصتی مناسب
برای شرکت‌ها به
شمار می‌آید تا
محصولات خود را
به افراد علاقه‌مند
به صنعت غذایی
معرفی کنند

راهنما با اشاره به تاریخچه فعالیت‌های این شرکت اظهار داشت: شرکت شیر پاستوریزه ارمغان با نام تجاری مائی ماس در سال ۱۳۶۶ به‌منظور تأمین بخشی از نیاز لبنی کشور راه‌اندازی شد و از بهمن‌ماه سال ۱۳۶۸ فعالیت خود را آغاز کرد. این کارخانه در شرق استان فارس، در شهرستان فسا و ۱۶ کیلومتر جاده فسا-شیراز و در زمینی به مساحت ۷۰۰ متر احداث گردید.

از سال ۱۳۷۹ و با حمایت از صنایع بخش خصوصی، به ویژه صنایع لبنیات، این شرکت اقدام به توسعه و گسترش، تجهیز و بهسازی کارخانه خود نمود. در ادامه این روند، با اضافه‌شدن خط‌های تولید شیر، دوغ، ماست، پنیر، پنیر خلمه‌ای، کشک و... و با هدف تولید محصولات متنوع لبنی با بهترین کیفیت توسط جدیدترین دستگاه‌ها و ماشین‌آلات با دانش فنی روز دنیا، فعالیت خود را گسترش داده است. در حال حاضر، مساحت کارخانه به ۱۵۰۰۰ مترمربع و ساخت سالن‌های تولید و سایر بخش‌ها افزون بر ۲۰۰۰ متر مربع می‌رسد. مدیرعامل کارخانه شیر پاستوریزه ارمغان با اشاره به تأسیسات و تجهیزات پیشرفته در تولید کره تمرکز شده‌ایم. علاوه بر تولید کره، ما در تولید محصولات استریل نیز فعالیت داریم. توانمندی ما در فرآیندهای استریلیزه‌سازی و کنترل کیفیت باعث می‌شود که کیفیت محصولات ما برای مشتریان تضمین گردد. همچنین، شرکت ما در دامسازی و تولید برق در مقیاس کوچک نیز فعالیت دارد. این طرح‌ها همگی به منظور توسعه پایدار و مسئولانه منابع طبیعی و انرژی است. با پیشرفت و توسعه در این طرح‌ها به ارائه محصولات با کیفیت بالا و ارزش افزوده بیشتر به مشتریان ادامه خواهیم داد. وی در پایان گفت: نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات واحد برگزیده پیشرو در حوزه برندسازی و واحد نمونه صنعتی در روز صنعت و معدن به‌منظور ترویج و ارتقای تولیدات و ارتقای کیفیت و ارزش افزوده بیشتر به مشتریان ادامه خواهیم داد. وی در پایان گفت: نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات واحد برگزیده پیشرو در حوزه برندسازی و واحد نمونه صنعتی در روز صنعت و معدن به‌منظور ترویج و ارتقای تولیدات و ارتقای کیفیت و ارزش افزوده بیشتر به مشتریان ادامه خواهیم داد. وی در پایان گفت: نمایشگاه بین‌المللی شیرینی و شکلات واحد برگزیده پیشرو در حوزه برندسازی و واحد نمونه صنعتی در روز صنعت و معدن به‌منظور ترویج و ارتقای تولیدات و ارتقای کیفیت و ارزش افزوده بیشتر به مشتریان ادامه خواهیم داد.

هفته نامه اقتصاد و نمایشگاه به مناسبت برگزاری شیرینی و شکلات ایران با آتویا ابراهیم زاده مدیرعامل شرکت صنایع نشاسته الوند گفت و گویی انجام داده است که می‌خوانید:

آتویا ابراهیم زاده با بیان اینکه شرکت صنایع نشاسته الوند دارنده بزرگترین خط تولید نشاسته گندم با ظرفیت جذب روزانه ۲۴۰ تن آرد گندم است؛ تصریح کرد: مجموعه ما اولین تولید کننده انواع نشاسته سیب زمینی در ایران و خاورمیانه است.

وی افزود: شرکت صنایع نشاسته الوند از جمله واحد‌های نمونه تولیدی در استان همدان می باشد که موفق شده است در کنار دریافت استانداردهایی چون ایزو ۹۰۰۱ و ایزو ۲۲۰۰۰، HACCP، گواهی حلال را نیز دریافت نماید.

مدیرعامل شرکت صنایع نشاسته الوند با اشاره به دستاوردهای صادراتی این شرکت عنوان داشت: هم اکنون محصولات مختلف شرکت صنایع نشاسته الوند به کشورهای ترکیه و روسیه و CIS، عراق و حوزه خلیج فارس صادر می شوند که این صادرات در قالب قراردادهای بلند مدت با شرکای تجاری و شرکت‌های تولیدی صورت می گیرد.

وی با اشاره به چالش‌های پیش رو این شرکت اظهار داشت: انتقاضی

عمل کردن بانک‌ها، چند نرخ بودن و دستوری بودن نرخ ارز و مشکلات مبادلات تجاری با سایر کشورها به خاطر تحریم‌ها از جمله مهترین مشکلات و چالش‌های ما است.

مدیرعامل شرکت صنایع نشاسته الوند در ادامه گفت: به روز بودن تکنولوژی خط تولید نشاسته گندم شرکت صنایع نشاسته الوند، این امکان را به ما داده است که بتوانیم گلوتن با کیفیت و با درصد پروتئین بالا را تولید کنیم و همینطور نشاسته گندم نوع A با حداقل مقدار پروتئین، گلوکز اسیدی و آنزیمی با کیفیت بالا (شفافیت بالا) و محصولات خاص خوراکی دام از جمله محصولات تولیدی این خط هستند که در این نمایشگاه معرفی می شوند. همینطور کدهای جدیدی از محصولات نشاسته مدیفاید با کاربری در صنایع مختلف از جمله سس، ماست، پنیر، سوسیس و کالباس و تولید انواع پاستیل و مربا و... در این نمایشگاه ارائه خواهند شد.

وی افزود: با توجه به نیاز شدید بازار ایران در شرایط فعلی به انواع نشاسته در صنایع مختلف به انواع نشاسته‌های تخصصی، شرکت صنایع نشاسته الوند در نظر دارد توسعه سبد محصولات خود را ادامه بدهد. هم اکنون صنایع نشاسته الوند موفق شده است طیف گسترده‌ای از نشاسته‌های تخصصی صنعت غذا شامل E-Number های ۱۴۰۱ و ۱۴۰۴ و ۱۴۲۰ و ۱۴۲۲ و



۱۴۱۲ و ۱۴۱۴ را تولید کند و در حال نهایی سازی تحقیقات در خصوص کد محصولاتی مثل ۱۴۵۰ و ۱۴۴۲ است. همچنین شرکت صنایع نشاسته الوند در حال توسعه محصولات خاص برای کاربردهای صنعت کاغذ، ساختمان و حفاری است. به طور همزمان، در خط تولید گندم نیز به زودی شاهد تولید مالتودکسترین خواهیم بود که کاربردهای گسترده‌ای در صنایع غذایی و دارویی خواهد داشت.

آتویا ابراهیم زاده در پایان به برنامه های توسعه ای شرکت صنایع نشاسته الوند اشاره کرد و بیان داشت: در برنامه های آتی نیز به دنبال تولید محصولات مدیفاید ترکیبی خواهیم بود که از ترکیب خاصی از انواع مدیفیکیشن های شیمیایی، فیزیکی و آنزیمی تولید خواهند شد که کاربردهای بسیار ویژه ای در صنایع مختلف خواهند داشت.

دریافت نشانی وبسایت

WEB SITE : nahalsan.com

لطفاً با دوربین گوشی اسکن کنید

PLEASE SCAN WITH MOBILE CAMERA

دریافت قیمت فروش محصولات

PRICE LIST

لطفاً با دوربین گوشی اسکن کنید

PLEASE SCAN WITH MOBILE CAMERA

@nahalsan

@PARAXTECH

طرح و تولید میز و صندلی فلزی

www.Nahalsan.com

تلفن: ۰۲۱-۶۷۲۹۳

همراه: ۰۹۳۹۱۶۰۰۹۳۴

گالری : تهران- خیابان پاسداران- ضلع جنوبی پارک نیاوران

مجتمع تجاری اطلس مال - طبقه G2 - واحد ۲۰۴۶

کارخانه : شهریار، بین فاز یک و دو اندیشه، جنب پمپ بنزین پاسارگاد

خیابان شهید سیری (درختی)، خیابان دوم، شماره ۱۰

حلاوت ژل

S a f a N a d e r A z a r C o m p a n y



تولید کننده انواع ژلاتین خوراکی و دارویی
بزرگ‌ترین تولید کننده در شمال غرب

Halavat Jel

آدرس کارخانه: تبریز - شهرک سلیمی - ۳۰ متری دوم - نبش خیابان ۲۰ متری ۲۵
Corner of the 25th "20meter" street, 2nd "30meter" Salimi Industrial estate, Tabriz

فروش: ۰۹۱۲۰۸۵۶۶۰۹

sale: 0912 0856 609

تلفن کارخانه: ۵۴ - ۳۴۳۲۱۵۵۲ - ۰۴۱

Factory phone: 041- 3432 1252-54



دکتر
فرحان موسوی

ماگنولیا توسعه فضاهای فیزیکی جهت تولید محصولات، توسعه تجهیزات ات و مدرنیزه کردن هر چه بیشتر ماشین آلات تولید، توسعه زیرساختهای نرم افزاری جهت مدیریت زنجیره ارزش و مدیریت پشتیبانی مشتریان و رشد و نهادینه سازی دانش فنی در مجموعه و به کارگیری متخصصین را در برنامه خود دارد

دکتر فرحان موسوی رییس هیات مدیره ماگنولیا:

ماگنولیا، با ساخت بزرگترین مرکز نوآوری طعم و عطر، به قطب تولید طعم و عطر طبیعی ایران تبدیل می شود

شرکت طعم و عطر ماگنولیا با داشتن تجربه در خشان بیست ساله در زمینه طراحی و فرمولاسیون انواع طعم و اسانسهای خوراکی و دارویی، تولید انبوه انواع طعم و رنگ طبیعی خوراکی، انجام خدمات تحقیق و توسعه و مشاوره در زمینه طراحی و نوآوری محصولات جدید برای کارخانجات بزرگ صنایع غذایی و برگزاری سمینارهای تخصصی فعالیت می نماید.



ماگنولیا توسعه فضاهای فیزیکی جهت تولید محصولات، توسعه تجهیزات و مدرنیزه کردن هر چه بیشتر ماشین آلات تولید، توسعه

زیرساختهای نرم افزاری جهت مدیریت زنجیره ارزش و مدیریت پشتیبانی مشتریان و رشد و نهادینه سازی دانش فنی در مجموعه و به کارگیری متخصصین را در برنامه خود دارد

دکتر فرحان موسوی رییس هیات مدیره ماگنولیا با بیان این مطالب اظهار داشت ماگنولیا در راستای اهداف توسعه ای خود ساخت و تجهیز بزرگترین مرکز نوآوری و تحقیقاتی در زمینه طعم و عطر را در کشور در دستور کار خود دارد.

وی افزود: ماگنولیا توسعه فضاهای فیزیکی جهت تولید محصولات، توسعه تجهیزات و مدرنیزه کردن هر چه بیشتر ماشین آلات تولید، توسعه زیرساختهای نرم افزاری جهت مدیریت زنجیره ارزش و مدیریت پشتیبانی مشتریان و رشد و نهادینه سازی دانش فنی در مجموعه و به کارگیری متخصصین را در برنامه خود دارد.

طراحی و فرموله کند و بالغ بر ۶۰۰ نوع متفاوت محصول را به مرحله فروش برساند. تمرکز و استراتژی شرکت نوآوری در تولید، استفاده از مواد طبیعی و با بر پایه طبیعی و قیمت های رقابتی است. صادرات به کشورهای کانادا ، استرالیا، عراق ، ارمنستان ، روسیه و افغانستان واردات بی رویه اسانس و طعم و خروج ارز از کشور، ایجاد ممانعت در رشد و توسعه و اشتغال زایی و افزایش ورود و یا تولید کالاهای بی کیفیت و زیرپله ای و مضر و محل برای سلامت مردم فراهم آورده است. لذا در شرایط کنونی اقتصادی کشور، توجه و جدی گرفتن این موارد و اهتمام به حل موانع می تواند بسیار راهگشا بوده و بایستی در سرفصل همه امور قرار گیرد.

وی در پایان اعلام کرد: در این نمایشگاه محصولات جدیدی مانند انواع طعم دهنده های جدید بسیارعالی و جذاب برای تولید انواع نوشیدنی های باستانی ایرانی ، طعم های میوه ای جدید برای صنایع نوشیدنی و شیرینی و شکلات و صنایع لبنی و همچنین محصولات جدید این شرکت شامل کوتینگ فلیورها برای آماده سازی مرغ ، ماهی و گوشت رونمایی می گردد.

صمد رسولوی، مدیرعامل شرکت درنا:

عشق به تولید و مردم ایران، ما را ماندگار کرده است

برند درنا با نزدیک به ۶۰ سال قدمت، یکی از نام های شناخته شده در صنعت کیک و کلوچه ایران است. این شرکت با تولید بیش از ۲۰۰ نوع محصول کیفیت را به عنوان استراتژی خود در دستور کار قرار داده است. برند درنا در گامی جدید شروع به تولید محصولات شکلاتی، به ویژه از نوع Real (واقعی) کرده است که در نمایشگاه بین المللی شیرینی و شکلات ایران از آن رونمایی می کند. نشریه به اقتصاد نمایشگاه به همین مناسبت با مدیرعامل شرکت درنا گفت و گویی انجام داده است:



از چه محصول جدیدی در این نمایشگاه رونمایی کردید؟

از سال ۱۳۴۴ که شرکت درنا شکل گرفت به تولید انواع کیک، کلوچه پرداخت به مرور تولید انواع بیسکویت، کوکی، کیک های لایه ای

بویفر، محصولات پن کیک مانند فان کیک و درنا برگر و محصولات پودری هم در دستور تولید قرار گرفت ولی در سال ۱۴۰۲ درنا در گامی دیگر شروع به تولید محصولات شکلاتی بویزه

ازنوع Real (واقعی) کرد که در این نمایشگاه قصد رونمایی از آن را داریم.

از سال ۱۳۴۴ که شرکت "درنا" شکل گرفت، به تولید انواع کیک و کلوچه پرداخت و به مرور تولید انواع بیسکویت، کوکی، کیک های لایه ای، ویفر، محصولات پن کیک مانند "فان کیک" و "درنا برگر" و محصولات پودری هم در دستور تولید قرار گرفت. اما در سال ۱۴۰۲، "درنا" در گامی دیگر شروع به تولید محصولات شکلاتی، به ویژه از نوع Real (واقعی) کرد که در این نمایشگاه قصد رونمایی از آن را داریم.

صادراتی تولید خواهند شد.

در عرصه تولید و صادرات چه افتخارات، دستاورد ها و استانداردهایی را کسب کرده اید؟

در دهه ۷۰، زمانی که حتی استاندارد کیک اجباری نبود، "درنا" به صورت داوطلبانه اقدام به اخذ گواهی استاندارد نمود. در سال ۱۳۸۵، برای اولین بار موفق به اخذ استانداردهای بین المللی ISO شد، که در شاخه محصولات Bakery اولین شرکت بود. در طی این سالها، بیش از ۴۰ لوح تقدیر به صورت ملی و بین المللی اخذ شده که نتیجه زحمات کل پرسنل شرکت است.

در خصوص صادرات نیز، در حال حاضر با توجه به سیاست شرکت و توان تولید، فقط به حدود ۱۰ کشور همکاری داریم. البته با توجه به طرح توسعه ای که در دست داریم، در حال توسعه بازار صادراتی هستیم.

با چه چالش ها و مشکلاتی مواجه هستید؟

به جای این سوال، شاید بهتر بود بپرسیم که با چه مشکلاتی مواجه نمی شوید. متأسفانه، شرایط تولید در این دوره بسیار سخت است. از تامین مواد اولیه، اخذ مجوزها، قوانین مربوطه که مرتب در حال تغییرات هستند، مشکلات ترخیص کالا، مشکلات گمرک، قیمت ارز، شرایط صادرات و واردات، همه و همه چالش هایی است که نه تنها شرکت ما، بلکه هر تولیدکننده ای را از تولید منصرف می کند. در این شرایط، بسیاری از شرکت ها تعطیل شده یا ترجیح داده اند سرمایه خود را به کشور دیگری منتقل کنند. و اگر امروز "درنا" هنوز پا برجا تولید می کند، فقط و فقط عشق به مملکت و مردم آن است که ما را سرپا نگه داشته است.

ضمن معرفی خودتان فعالیت های شرکت درنا را تشریح کنید.

اینجانب صمد رسولوی متولد ۱۳۴۲ روستای بنیس از توابع شهرستان شبستر استان آذربایجان شرقی هستم. از کودکی، نزد پدرم حاج میرزا آقا رسولوی، با صنعت کیک آشنا شدم و از همان موقع عشق به تولید در من نهادینه شد تا امروز که ۶۰ سال از عمرم گذشته. لحظهای از فکر رشد و توسعه در "درنا" و خدمت به کشورم غافل نشدم و معتقدم که برند "درنا" دیگر تنها متعلق به من و فرزندانم نیست؛ این برند متعلق به کل مردم ایران است که طی این سالها همواره حامی و پشتیبان ما بوده اند. برند "درنا" از سال ۱۳۴۴ با تولید کیک های رسولوی به وجود آمد و تا به امروز، با داشتن بیش از ۲۰۰ نوع محصول، کیفیت تولید را به عنوان هدف اصلی خود قرار داده است.

چه طرح های توسعه ای را در دستور کار شرکت دارید؟

کارخانه "درنا"، همانطور که می دانید، در ۲۸ کیلومتر ۲۸ جاده مخصوص کرج واقع شده است. از آنجایی که ایده ها و پیشنهادات زیادی برای تولید محصولات جدید داریم، متأسفانه در این فضا امکان تولید بیشتری را نداریم. ضمن اینکه علاقه و ارتباط با زادگاهم مرا مشتاق کرده تا در محل تولد خود به گسترش کارم فکر کنم. به همین دلیل، در حال احداث کارخانه ای به مساحت ۲۵۰۰۰ متر مربع زیربنای تولید در شبستر هستیم که به زودی افتتاح خواهد شد. در این مکان، محصولات جدیدی که تاکنون در کشور تولید نشده و همچنین محصولات

محصولات آلس پایس تنها دارنده مجوز مصرف در صنوف

محصولات آلس پایس

بیش از ۵۰ نوع طعم و اسانس طبیعی یا بر پایه طبیعی

بیش از ۲۰ نوع رنگ طبیعی خوراکی (مایع و ژله ای)

دوز مصرف کم

دارای مقاومت حرارتی



شرکت طعم و عطر ماگنولیا جهت تکمیل شبکه فروش خود در استان ها و شهر های فاقد نماینده از شرکت های پخش معتبر دعوت به همکاری می نماید.



۰۲۱ ۶۶۰۱۴۸۲۶



۰۸۶ ۴۸۵۴۸



@allspiceflavor



www.allspice.ir

۲۲ مین، نمایشگاه شیرینی و شکلات، محل دائمی نمایشگاه های بین المللی تهران، سالن شماره ۱۸ غرفه ۱۸/۲

Multi

MultiMate MULTICAFÉ MULTICOCO

MULTICAFÉ Classic MULTICAFÉ GOLD MULTICAFÉ Istanbul MULTICAFÉ Milano



www.multi.ir

[@multicafe.info](https://www.instagram.com/multicafe.info)
[@multicafebarista.ir](https://www.instagram.com/multicafebarista.ir)
[@multicoco.ir](https://www.instagram.com/multicoco.ir)

Wow Delicious

کیک خامه‌ای



Dorniyani

شرکت نیکان عمل علیشاه آتیز / شیراز / شهرک صنعتی کوزه کنان / واحد ۴
 تلفن: ۰۴۱۴۲۴۶۷۰۶۰ / تلفکس: ۰۴۱۴۲۴۶۶۸۲۰
 www.nikanasal.com

امید

شرکت امید ایرانیان
 تولید کننده انواع خامه قنادی



دفتر مرکزی: تهران، خیابان قدیم کرج، شهر قدس، شهرک صنعتی
 استعاری آباد
 تلفن تماس: ۰۲۱-۴۶۸۱۷۷۰۶
 omidiranian.co@gmail.com
 پست الکترونیک:

کارخانه: شیراز، شهرک صنعتی بزرگ، میدان ششم، پلوار
 الکترونیک، خیابان گسترش ۳۱۴
 تلفن تماس: ۰۷۱-۳۷۷۳۰۴۶۰-۳
 www.khamehbiranian.com
 وب سایت



POODRINEH Shomal
 Experience real and unique taste

صنایع غذایی پودرینه شمال احدی نژاد



تولید کننده انواع برنج و غلات
 محصولات پودری و گرانولی، آرد برنج، آرد نخودچی و آرد گندم
 انواع پودر کیک، بهبود دهنده، بیکنینگ پودر، پودر مافین،
 پودر پنکیک، پودر ژله و انواع ادویه جات و

دفتر مرکزی: مازندران، بابل - کمربندی امیرکلا به بابلسر
 فاز ۲: مازندران، بابل - شهرک صنعتی منصور کنده - میدان صنعت - خیابان بوستان - پلاک B۱۲
 واحد فروش: ۰۲-۰۱۱-۳۲۳۸۱۱۳۰-۲ / ۰۹۱۰۱۱۲۱۴۶۱-۰۱۱
 www.poodrineh.com
 @poodrinehshomal





شرکت مهندسی فرارنگ

Fararang Engineering & Exhibition Company



- طراحی و ساخت غرفه های نمایشگاهی با بهترین کیفیت در سراسر کشور
- عضو رسمی انجمن غرفه سازان
- دارای گرید A نمایشگاهی
- طراحی و اجرای دکوراسیون داخلی
- ساخت تیزرهای تبلیغاتی با مجوز پخش تلویزیونی

☎ ۰۲۱-۸۸۵۱۵۸۲۹ (+۹۸)

☎ ۰۲۱-۸۸۵۱۵۸۳۰ (+۹۸)

☎ ۰۲۱-۸۸۵۱۵۸۳۱ (+۹۸)

☎ ۰۲۱-۹۱۲۲۱۱۵۰۱۸ (+۹۸)

✉ info@Fararangco.com

📍 سهروردی شمالی، خیابان پالیزی غربی - ۷۶ طبقه ۵، واحد ۱۶ Fararangco

📍 ساختمان پالیز پلاک ۷۶، طبقه ۵، واحد ۱۶ Fararangco

مدیر عامل صنایع غذایی محمدپور (لالایی):

تمرکز صنایع غذایی محمدپور بر کیفیت و تنوع محصولات است

شرکت صنایع غذایی محمدپور (لالایی) به عنوان یکی از پیشگامان در زمینه تولید انواع محصولات خوراکی فعالیت می نماید. این شرکت انواع کیک ها، کیک های لایه ای، کلوچه ها، شوکو کیک ها، بیسکویت ها، ویفرها، تافی ها و آبنبات های تازه را تولید می نماید.



مجموعه ای ما با رویکردی متمایز و نوآورانه به بازار، به عنوان یک انتخاب مناسب برای تجربه ی شیرین و لذیذ در محصولات خوراکی شناخته می شود. تنوع محصولات، کیفیت بالا و توجه به انتظارات مشتریان از جمله ویژگی هایی هستند که ما را به یکی از انتخاب های اصلی مشتریان تبدیل کرده است.

اصغر محمدپور مدیر عامل صنایع غذایی محمدپور در جریان برگزاری نمایشگاه بین المللی صنعت شیرینی و شکلات در گفت و گو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه با اشاره به افتخارات و دستاوردهای صنایع غذایی محمدپور گفت: تمرکز ما بر روی کیفیت محصولات است که با ترکیب بهترین مواد اولیه و استفاده از تکنیک های مدرن تولید، محصولات با طعمی متفاوت و بی نظیر به مشتریان ارائه می شوند. از کیک های لایه ای گرفته تا تنوع بیسکویت ها و ویفرها، هر محصول از صنایع غذایی محمدپور با بالاترین کیفیت ممکن تولید و عرضه می شود. به علاوه، با انتخاب میوه ها و فراوری دقیق آنها باعث می شود تا آبنبات های ما از طعم طبیعی و غنی میوه ها برخوردار باشند. وی افزود: مجموعه ای ما با رویکردی متمایز و نوآورانه به بازار، به عنوان یک انتخاب مناسب برای تجربه ی شیرین و لذیذ در محصولات خوراکی شناخته می شود. تنوع محصولات، کیفیت بالا و توجه به انتظارات مشتریان از جمله ویژگی هایی هستند که ما را به یکی از انتخاب های اصلی مشتریان تبدیل کرده است. محمدپور با بیان اینکه فاز دوم توسعه

این شرکت تحت نام شرکت شیرین آذر طراوت تبریز انجام شده است؛ خاطرنشان کرد: این فاز با مساحتی بالغ بر ۲۰ هزار متر مربع و تشکیل شده از ۴ سالن مجزا، در حال راه اندازی خطوط تولیدی برای کیک، چوب شور و بیسکویت است. این گام مهم توسعه در راستای افزایش ظرفیت تولید، ایجاد رقابت پذیری بالاتر در بازار، پاسخ به نیازهای متنوع مشتریان، خلق فرصت های جدید اشتغال و ایجاد ارتباط های نوین با بازار است. وی در ادامه اظهار داشت: شرکت ما با افتخار دارای دستاوردهای شاخصی در حوزه کیفیت و ایمنی غذایی است. به عنوان یک شرکت پیشرو در صنعت، ما توانستیم استانداردهای بین المللی معتبری مانند ISO ۲۲۰۰۰، ISO ۹۰۰۱ و HACCP را به دست آوریم. این دستاوردها تلاش ها و تعهد ما نسبت به ارتقاء کیفیت محصولات و خدمات را نمایان می سازد و نشان می دهد که ما به ارائه محصولاتی ایمن، با کیفیت و با ارزش به مشتریان خود متعهد هستیم. او با تأکید بر اهمیت حضور در بازارهای صادراتی عنوان کرد: در زمینه صادرات، ما توانستیم در بازارهای مختلفی از جمله پاکستان، ترکمنستان، تاجیکستان، افغانستان، عراق، عمان، ارمنستان، آذربایجان و امارات حضور داشته باشیم. ما در پی ارتقاء جایگاه خود در بازارهای جهانی هستیم. توانایی ما در پوشش بازارهای متنوع و همچنین ایجاد ارتباطات مؤثر با مشتریان و همکاران، ما را به یک مجموعه قابل اعتماد و تاثیرگذار در صنعت تبدیل کرده است. مدیر عامل صنایع غذایی محمدپور با اشاره به مشکلات تولیدکنندگان اظهار

زرین ذرت



زرین ذرت شاهرود

ارائه دهنده محصولات متنوع ذرت



info@zarinzorat.com



www.zarinzorat.com



۰۲۱-۸۸۲۱۸۱۳۰

آدرس: تهران، همت شرق - خیابان شیراز جنوبی - کوچه آقا علیخانی شرقی - پلاک ۵ - طبقه ۴
آدرس کارخانه: ایران، شاهرود، انتهای بلوار ۱۲ فروردین، کارخانه زرین ذرت شاهرود.

Lalaei
Ind. Co.
لالایی



📍 صنایع غذایی لالایی
آدرس: خیابان ۲۳ ماده تجر - تهران، ولیعصر
شعبه های نسب: تبریز، ارباب
تلفن: ۰۲۱-۸۸۲۱۸۱۳۰
فکس: ۰۲۱-۸۸۲۱۸۱۳۰

فرخنده

صنایع غذایی اصفهان فرخنده



www.farkhondeh.com

اولین بیسکویت بدون قند واقعی در ایران



منتخب سومین جشنواره ملی سلامت غذا با حمایت:

- سازمان غذا و دارو
- وزارت صنعت، معدن و تجارت
- انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور
- وزارت بهداشت - دفتر بهبود تغذیه جامعه



منتخب جشنواره منتخب ایرانی با حمایت:

- دانشگاه صنعتی شریف
- معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری



گزارش تصویری

آماده سازی و تحرک غرفه سازان در بیست و دومین نمایشگاه شیرینی و شکلات قبل از برگزاری



مزه قیمت غیردستوری در شیرینی

ایران در رتبه ۱۵ تولید شیرینی و شکلات جهان با ارزش بازار ۳۰ هزار میلیارد تومانی سهام

نبوده است، بلکه با نگاه مجدد به آمارهای تجارت جهانی می‌توان دریافت که تقریباً ۱۸ درصد ارزش محصولات فروخته شده در سطح جهان به صادرات و تجارت آن اختصاص دارد. حال این سوال مطرح است که آیا صادرات به نفع صنعت است؟

بررسی‌ها نشان می‌دهد، محصولاتی مانند بیسیکوت و کپک که سهم عمده تولید را به خود اختصاص داده‌اند، همین‌سکندنه هستند و نسبت وزن به حجم پایینی دارند. اما اگر نکته اساسی در انتخاب به صادرات را به وجود آورده است. فرض کنید برای جابه‌جایی ۵تن بیسیکوت به دلیل حجم بالا و وزن پایین آن، صادرکننده باید یک کانتینر ۴۰ فوت را اجاره کند و هزینه حمل بار ۲۵ تانی را برای آن محصول بپردازد. در عین حال شکندگی بیسیکوت، صادرکننده را مجبور به پرداخت هزینه‌های اضافی بسته‌بندی می‌کند. مورد بعدی، ارزش و تنوع بیسیکوت ایرانی است.

میانگین نرخ صادراتی این شش شرکت در سال ۱۴۰۱ حدود ۱۷۰۰ دلار در تن بوده است که نسبت به نرخ ۵۸۱۰۰ دلار برای چغانی بسیار پایین به نظر می‌رسد و حتی در مقایسه با نرخ‌های فروش داخلی، به طور میانگین نرخ صادراتی ۲۰ درصد پایین‌تر از آن در نشان می‌دهد. این‌هاگرایی که می‌توان برای رفع موانع فوق بیان کرد این است که شرکت‌ها می‌توانند با ایجاد بدنه تحقیق و توسعه فعال اقدام به تنوع‌بخشی و ایجاد لاین‌های تولید محصولات صادراتی کرده و با ترکیب بیشتر مستقات شکلات به محصولات همزمان وزن، ارزش و کیفیت آن را بالا برده و هزینه‌های حمل را در حجم کمتری از محصولات با ارزش افزوده بالاتر تقسیم کنند.

راهکار دوم این است که شرکت‌های تولیدکننده با شناسایی مناطق و کشورهای پربتانسیل صادراتی، اقدام به تأسیس کارخانه‌های خود در آن مناطق کنند و به جای حمل محصول با مشکلات ذکرشده، مواد اولیه را که قابلت حمل فله و هزینه حمل معقول به صرفه‌فتری دارند به مقاصد ارسال و به تولید و فروش محصولات خود بپردازند. برای نمونه با نگاه به استراتژی گروه صنعتی مینو که با هدف صادرات اقدام به تأسیس کارخانه «مینو» در استان سیستان و بلوچستان کرده است، می‌توان دید که این استراتژی نزدیک‌ترین مثال در ایران برای این رویکرد بوده و عملکرد نسبتاً موفق‌تری را ثبت کرده است؛ هرچند هنوز سباده عملیات تنوع‌بخشی به مقاصد و نرخ‌های فروش سایر تولیدکنندگان پابرجاست.

۱۴۰۲؛ سال «غپینو»

حال با بررسی اجمالی ابعاد مختلف صنعت و شرکت‌ها، به تحلیل سودآوری آنها در سال ۱۴۰۲ می‌پردازیم که اخیراً به این‌نهایی شدن نرخ خرید تضمینی گندم (به عنوان پایه اصلی مواد مستقیم تولید صنعت) از طرف دولت و اعلام نرخ ۱۵ هزار تومان برای هر کیلوگرم، تحلیل سودآوری صنعت در سال ۱۴۰۲ متفاوت می‌گردد. سودآوری ۵۴۰ تومان به ازای هر کیلوگرم، روغن ۶۶۶ هزار و ۲۰۰ تومان، شکر ۴۲ هزار و ۳۳۰ تومان، نرخ افزایش محصول اصلی ۱۴ درصد، نرخ تورم ۱۴ درصد و نرخ دلار ۴ هزار تومان بررسی شده است.

همچنین این نکته قابل ذکر است که فعلاً به دلیل ماهیت دستوری بودن نرخ کاالهای پایه و مواد مستقیم صنعت و فرض محاسبه آن با ارز ۲۸ هزار و ۵۰۰ تومانی، میزان حساسیت بهای تمام شده صنعت نسبت به تغییرات نرخ دلار آزاد چندانی محسوس نیست. پیش بینی می شود درآمد صنعت در سال ۱۳۹۲ با رشد ۱۰ درصدی نسبت به سال قبل به ۱۳۷۰۰ میلیارد تومان برسد و بهای تمام شده آن نیز با رشد ۵۶ درصدی ۸۰۰۰ میلیارد تومان خواهد بود. حاشیه سود ناخالص ۲۸ درصد و حاشیه سود عملیاتی و خالص صنعت هم به ترتیب به ۳۴ و ۲۸ درصد رسیده است. در بین این شش شرکت «فیپتو» با داشتن سبد محصولات متنوع تر نسبت به رقایب خود، اقبال می تواند رشد نرخ فروش بهتر و در نتیجه سودآوری بالاتری را تجربه کند.

چالش‌ها و فرصت‌ها در یک نگاه

تورم ۴۰ درصدی و تکانه‌های شدید نرخ ارز فشار زیادی به سرمایه‌دار گردش و تامین مواد اولیه شرکت‌ها وارد می‌کند و با کاهش قدرت خرید جامعه، تولید و فروش آنها کاهش می‌یابد. استفاده شرکت‌ها از ظرفیت‌های بازار برده‌ی برای تامین مالی و بالا بردن حجم خرید و انبار مواد اولیه از قبل از تغییرات نرخ آنها، می‌تواند تا حدی به رفع این معضل کمک کند. همچنین دسترسی نبودن نرخ محصولات شرکت‌ها از نقاط قوت صنعت بوده و با یک سری زمانی می‌تواند تاثیرات تورمی را بر سودآوری شرکت‌ها کمتر کند.

صنعت شیرینی در وضعیت نسبتاً مطلوبی از نظر سودآوری و پایداری نسبی روند رشد قرار دارد؛ اما همچنان پتانسیل‌های رشد و توسعه فراوانی در این دیده می‌شود که اگر با چاشنی‌های نوآوری و مدیریت خلاق همراه شود می‌تواند کل صنعت را دچار تحول کند. تمامی شرکت‌های مورد بررسی برندهای مطرح، به سباقه و پیشروی زمان خود بوده و جزء خاطره جمعی مردم هستند که عدم استفاده بهینه از این پتانسیل به نفع کم و ظاهر یکسان محصولات و در نتیجه درجا زدن صنعت منجر شده است. اما نکته آخر، تصور کنید اگر تحریمی در کار نبوده و ممنوعیت‌های وارداتی بر سر راه رقابت با رقبای خارجی وجود نداشت، کدام‌یک از این شرکت‌ها می‌توانستند با ثبات فعلی به تولید برپادازند و از گردونه بازار خارج نشوند؟ البته بخش عمده تقصیر بر گردن سیاست‌های اقتصادی دولت‌هاست که به بازار غیررقابتی و تحکرم دامن زده‌اند و این موانع برداشته شود، برندها تحولات در کل صنایع و اقتصاد خواهند بود.



و مواد غذایی و جایگزین شدن آن با ارز نیماشی اتجماد و با
ثبت رکورد ۱۲ درصدی نرخ تورم ماهانه در خرادامه آن سال.
به کاهش قدرت خرید مردم منجر شد، تأثیرات را در اذقت
۵۵ درصدی نیماگین تولید و فروش محصولات صنعت نشان
داده است. بیشترین تولید را شرکت‌های «غجری» با
منفی ۳۷ درصد، «غمینو» با منفی ۱۱ درصد، «غویتا» با منفی
۱۵ درصد و «غپینو» با منفی ۱۳ درصد به خود اختصاص داده‌اند
و شرکت‌های «غصینو» و «غسالام» با اینکه در مقادیر کلی
تولید رشدی نداشته‌اند، در تولید محصول اصلی خود به ترتیب
۱ و ۸ درصد رشد نشان می‌دهند. از نظر رشد مبلغ فروش
بیشترین رشد را شرکت‌های «غپینو» با ۱۴۴ درصد، «غسالام»
با ۱۵ درصد، «غصینو» با ۱۰۶ درصد و «غجری» با ۷۵ درصد
به خود اختصاص داده‌اند. همچنین «غویتا» و «غجری» با ۷۵ و
۵۵ درصد کمترین رشد مبلغ فروش سال ۱۴۰۱ نسبت به ۱۴۰۰
را رقم زدند.

دو دلیل افزایش حاشیه سود در «شیرینی‌ها»

سه‌م اصلی بهای تمام‌شده صنعت شیرینی به مواد مستقیم مصرفی اختصاص دارد. سهم این قلم از ساختار بهای تمام‌شده صنعت در سال ۱۴۰۱ به طور میانگین ۸۱ درصد بوده است که با حذف پراپانه‌های گندمی، شکر و روغن به‌عنوان اصلی‌ترین ماده اولیه تشکیل‌دهنده شیرینی، رشد ۵ درصدی نسبت به سال ۱۴۰۰ را نشان می‌دهد و دستمزد مستقیم تولید و سرپای تولید به ترتیب ۸ درصد و ۰ درصد از بهای تمام‌شده را شامل می‌شوند. با افزایش نرخ خرید مواد مستقیم مصرفی شرکت‌ها در سال ۱۴۰۱، مبلغ آن نسبت به سال ۱۴۰۰ رشد ۵ درصدی را نشان می‌دهد و رشد بهای تمام‌شده کالای فروخته‌شده صنعت ۵ درصد بوده و از مبلغ ۴۴۵ میلیارد تومان در سال ۱۴۰۰ به ۴۰۰ میلیارد تومان در سال ۱۴۰۱ افزایش پیدا کرده است. «غذایی» با ۲۰ درصد در سال ۱۴۰۱ افزایش بیش‌ترین و «غسلام» با ۸ درصد بیشترین رشد بهای تمام‌شده را داشته‌اند.

با نگاهی به روند افزایش و کاهش حاشیه سود ناخالص شرکت‌ها این نکته دیده می‌شود که افزایش بهای تمام‌شده شرکت‌ها و حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی نه تنها به کاهش این حاشیه سود منجر نشده، بلکه با وجود کاهش تولید و فروش محصولات، حاشیه سود ناخالص صنعت افزایش پیدا کرده است. مهم‌ترین دلیل افزایش حاشیه سود، عدم دخالت دولت در نرخ‌گذاری



صنعت شیرینی جات صنعتی با ارزش بازار ۳۰ هزار میلیارد تومانی است که با تولید انواع بیسکویت به عنوان محصول اصلی، کیک، پفک و اسنک، انواع شکلات، آدامس و ریش و تافی و ... شاهد رشد مرکب سالانه ۴۱ درصدی درآمد و رشد ۵۷ درصدی صادرات عملیاتی بوده است. می تواند یکی از گزینه های خوب سرمایه گذاری در سال ۱۴۰۲ باشد. صنعت شیرینی جات صنعتی بست که دسترسی نبوده نرخ محصولات به عنوان یکی از نقاط قوت آن شناخته می شود و حتی با وجود کاهش نسبی تولید، توانسته است تأثیرات تورمی را بر سودآوری شرکت ها کنترل و سپس ترمیمی برای سرمایه گذاری انجام دهد. در این گزارش سری شده است با نگاه به زوایای مختلف صنعت و مقایسه وضعیت ایران با آمارهای صنایع جهانی شیرینی جات به بررسی عملیات مهم ترین شرکت های بورسی صنعت پرداخته و نقاط قوت و ضعف آن را شناخته شود و در انتها پیش بینی وضعیت این شرکت ها در سال ۱۴۰۲ مورد بررسی قرار گیرد.

۷۸ سال تلخ و شیرین

۷۸ سال قبل، کارگاه شکلات‌سازی «داداش‌برادر» با «آدین»^۱ فعلی به‌عنوان اولین کارخانه‌ی نیمه‌صنعتی تولید شیرینی در تبریز بنیان‌نهاد. در این هشت‌دهه صنعت شیرینی کشور با فراز و فرودهای زیادی روبه‌رو شده بود؛ از راه‌اندازی کارگاه‌ها و کارخانه‌های کوچک و کوچک‌انبات و بیسکویت‌سازی در اواخر دهه ۱۳۳۰ شمسی تا رشد و توسعه چشمگیر صنعت در دوران اصلاحات اقتصادی دهه‌های ۱۳۴۰ و ۱۳۵۰ خورشیدی و از توفان ملی‌شدن صنایع بعد از پیروزی انقلاب اسلامی تا ثبات نسبی-دیرپای دولت سازندگی؛ تمام این اوج و فروغ‌ها نتوانستند «ساقه‌طلایی» را از قفسه روشنگارها حذف کنند. اولین کارگاه صنعتی با خرید خط تولید بیسکویت در سال ۱۳۳۵ توسط رضا طهرانی‌رازی راه‌اندازی و در سال ۱۳۳۸ با توسعه این خط تولید، گروه صنعتی وینا تا تأسیس شد. در همین سال مرحوم علی‌خسروشاهی، شرکت سهامی خاص خوراک ایران و اولین کارگاه تولیدی تافی و انبات را راه‌اندازی کرد.

با رشد اقتصادی ابتدای دهه ۱۳۴۰، شیرینی‌های صنعتی مورد استقبال قرار گرفتند و شرکت‌های تولیدکننده به گسترش محصولات و خطوط تولید خود پرداختند. مرحوم علی گرجی، کارخانه بیسکویت گرجی را تأسیس کرد و شرکت خوارک ایران، به گروه صنعتی پارس‌مینو تغییر نام داد و در سال ۱۳۴۱ کارخانه خود بهره‌برداری کرد. طی یک‌دهه بعد صنعت شیرینی در ایران به رشد خود ادامه داد و سید محصولات خود را با انواع بیسکویت، کیک، کوکی، فکاد، آدامس و... تنوع بخشید. در حال حاضر گروه صنعتی مینو به‌عنوان بزرگ‌ترین گروه این صنعت، تحت اختیار شرکت اقتصادی و خودفراوری آزادگان از زیرمجموعه‌های بنیاد شهید و امور ایثارگران است و شرکت‌های «فسمال»، «غوبتا» و «غگرچی» به بخش خصوصی تعلق دارند. در ادامه به بررسی وضعیت و عملکردش شرکت بورسی «غصینو»، «غوبتا»، «غپینو»، «غمینو»، «غسمال» و «غگرچی» می‌پردازیم.

افزایش نرخ؛ مُسکن افت تولید

در بخش عملیاتی صنعت شیرینی، مهم‌ترین محصولات تولیدی شرکت‌ها به ترتیب مبلغ فروش، شامل انواع بیسکویت، بiscuits، انواع نان، کیک، پفک و اسنک، انواع شکلات، آدامس و آبنوش و قافی هستند. شرکت‌های فوق، در سال ۱۴۰۰ از تولید و فروش ۶۶ هزار تن محصولات در مجموع ۴۶۸۰ میلیارد تومان درآمد کسب کرده‌اند که «غصینو» با فروش ۷۱ هزار تن محصول به مبلغ ۱۷۰۰ میلیارد تومان بزرگ‌ترین شرکت صنعت است. معاینات این شش شرکت در سال ۱۴۰۱ به فروش ۱۶۰ هزار تن محصول با مبلغ ۹۱۳۵ میلیارد تومان منجر شده است. جراحی اقتصادی نیمه‌کاره دولت در ارزیابش سال گذشته که به حذف ارز ۴۲۰۰ تومانی برای نهادهای کشاورزی



یکی از اصلی ترین هدف ما برای پنج سال آینده، توسعه تولید و سهم بازارهای داخلی و خارجی می باشد که تبلیغ در رسانه ملی یکی از اقدامات در سال گذشته وامسال در راستای برنامه پنج ساله می باشد که در حال حاضر نیز تبلیغات در رسانه ملی در حال انجام است

محمد پاک نژاد، مدیر عامل شرکت ترش افشان کیمیا (آلوجه ولواشک همپا):

تولید محصولات با کیفیت و مطابق با استانداردهای جهانی در شرکت آلوجه ولواشک همپا

شرکت ترش افشان کیمیا، تولیدکننده محصولات غذایی با سابقه در زمینه ألوجه، لواشک، تافی ترش، و پوره سیب درختی با بسته بندی اسپتیک است و محصولات خود را به کشورهای حوزه خلیج فارس، اروپا و آمریکا صادر کرده است. شرکت ترش افشان کیمیا در نمایشگاه شیرینی و شکلات حضور خواهد داشت و قصد دارد در این رویداد، محصولات جدید خود را معرفی کند و با همکاران و نمایندگان محترم خود دیداری تازه کند. به همین مناسبت نشریه اقتصاد و نمایشگاه با محمد پاک نژاد، مدیر عامل شرکت ترش افشان کیمیا گفت و گویی انجام داده است که می خوانید:



علاوه بر معرفی محصولات جدید در نمایشگاه امسال، دیدار مجدد با همکاران و نمایندگان و تامین کنندگان مواد اولیه از جمله اهداف اصلی ما است. این دیدارها به عنوان یک فرصت ارتباطی طلایی و مهم برای تبادل تجربیات، بحث در مورد نیازها و توقعات و توسعه روابط تجاری شناخته می شوند. همچنین، از طریق نمایشگاه ها، می توانیم در جریان آخرین تحولات و رویداد ها صنعت خود قرار بگیریم

مدیر عامل شرکت ترش افشان کیمیا با اشاره به فعالیت های این مجموعه گفت: شرکت «همپا» در زمینه تولید، بسته بندی، و فروش ألوجه، لواشک، تافی ترش، و پوره سیب درختی با بسته بندی اسپتیک فعالیت می نماید. واقعیت این است که محصولات ما جزء صنایع تبدیلی کشاورزی محسوب می شوند. در فصل فراوانی میوه، ما این محصولات را خریداری و در کارخانه پورسازی خود به پوره با بسته بندی اسپتیک تبدیل می کنیم و در طول سال، از این پوره میوه جات برای تولید محصولات متنوع و خوشمزه بهره می بریم.

وی با برشمردن دستاوردهای شرکت ترش افشان کیمیا، عنوان کرد: ما به عنوان یک شرکت در صنایع پایین دستی افتخار می کنیم که توانسته ایم در بحث ایجاد اشتغال قدمی برداشته باشیم و در بازار داخلی کشور سهم مناسبی را برای خود ایجاد کنیم و در توسعه

اقتصاد کشورمان سهمی داشته باشیم. شرکت ترش افشان کیمیا با تلاش ها و فعالیت های خود در طی سال ها، توانسته است انواع مجوزها، پروانه ها و استانداردهای داخلی و بین المللی لازم برای ادامه فعالیت های خود را کسب کند. این پیشرفت های پس از عنایت حضرت حق حاصل تلاش و اراده ی تیم مدیران و سرمایه نیروی انسانی ما می باشد که نشان دهنده تعهد ما در ارائه محصولات با کیفیت به مشتریان است.

وی افزود: در بخش صادراتی، ما مفتخر به ارائه محصولات با کیفیت و مطابق با استانداردهای جهانی هستیم. تاکنون، توانسته ایم به کشورهای حوزه خلیج فارس، اروپا و آمریکا محصولات خود را به صورت مستمر صادر کنیم. قبل از تحریم ها، شرکت ترش افشان کیمیا حتی مجوز FDA آمریکا را دریافت کرده بود و به صورت مستقیم محصولات خود را به کشور آمریکا صادر می نمود.

پاک نژاد با اشاره به اهداف این مجموعه، اظهار کرد: یکی از اصلی ترین هدف ما برای پنج سال آینده، توسعه تولید و سهم بازارهای داخلی و خارجی می باشد که تبلیغ در رسانه ملی یکی از اقدامات در سال گذشته وامسال در راستای برنامه پنج ساله می باشد که در حال حاضر نیز تبلیغات در رسانه ملی در حال انجام است.

سیاوش سلیمی مدیر عامل و رئیس هیئت مدیره شرکت آریان لبن نقش جهان:

برند تجاری مونترا با برندهای مطرح جهانی در کشورهای منطقه عرضه می شود

آریان لبن نقش جهان، تولیدکننده محصولات لبنی و پودری با سابقه فعالیت بیش از یک دهه در بازار ایران و منطقه، همواره به دنبال ارائه محصولات با کیفیت و متنوع به مشتریان خود بوده است. این شرکت با توان در یافت و تبدیل حداقل ۱۲۰۰ تن شیر خام در روز، یکی از برندهای شاخص محصولات لبنی در ایران محسوب می شود. برند تجاری مونترا این شرکت هم اکنون در کشورهای منطقه به عنوان برند همپا با برندهای مطرح جهانی عرضه می شود و توانسته کلیه استانداردهای ملی و جهانی را کسب نماید. نشریه اقتصاد و نمایشگاه به مناسبت برگزاری این رویداد با سیاوش سلیمی مدیر عامل و رئیس هیئت مدیره شرکت آریان لبن نقش جهان گفت و گویی انجام داده است که در ادامه می خوانید:



رئیس هیئت مدیره شرکت آریان لبن نقش جهان با اشاره به تاریخچه فعالیت های این شرکت اظهار داشت: آریان لبن نقش جهان از سال ۱۳۹۰ در زمینه تولید انواع محصولات پودری (شیر خشک بدون چربی و کامل صنعتی، پودر آب پنیر، MPC، WPC، کره، خامه و ...) شروع به کار نموده است. کارخانه این شرکت توان دریافت و تبدیل حداقل ۱۲۰۰ تن شیر خام در روز را دارد. محصولات این شرکت علاوه بر تامین بازار داخل به کشورهای منطقه صادر می گردد.

وی افزود: تنوع در محصولات پودری، لبنی و روغن حیوانی، از بخش های بسیار مهمی در طرح توسعه ی شرکت ما است که به تدریج به بازار مصرف عرضه خواهد شد. این گام مهم در راستای توسعه و تنوع تولیدات ماست. ما با افزودن این تنوع به محصولات خود، سعی داریم تا نیازهای مختلف مصرف کنندگان را برآورده کنیم و از انتخاب های گوناگونی برای تغذیه بهره برداری کنیم. این موضوع نشان دهنده تعهد ما به ارتقاء کیفیت و افزایش تنوع محصولات است و ما با افتخار به تلاش برای ایجاد تجربه بهتری برای مصرف کنندگان ادامه خواهیم داد.

سلیمی تصریح کرد: برند تجاری مونترا این شرکت هم اکنون در کشورهای منطقه به عنوان برندی همپا با برندهای مطرح جهانی عرضه می شود و توانسته کلیه استانداردهای ملی و جهانی را کسب نماید.

وی با اشاره به چالش های پیش روی این مجموعه عنوان کرد: از آنجاییکه ۹۵٪ قیمت تمام شده شیر خشک را شیر خام تشکیل میدهد و قیمت شیر خام هم دستوری است و علیرغم نوسان قیمت جهانی شیر خشک، قیمت تمام شده واحدهای تولیدی ثابت خواهد بود، در بازار و در بیشتر مواقع، با کاهش قیمت جهانی، صادرات دچار چالش گردیده و بازارهایی که به زحمت بدست آمده به راحتی از دست

می رود. چالش بزرگ دیگری که گریبان واحدهای تولیدی را به سختی گرفته است، انکار این واقعیت از سوی دولت است، اینکه ما تحریم هستیم و امکان داد و ستد دلاری برای واحدها میسر نیست، و وجوه صادراتی به صورت ریالی به حساب صورت ریالی به حساب کارخانجات واریز می شود، گویا مورد قبول بانک مرکزی نبوده و صادرکنندگان می باید رفع تعهد ارزی نمایند که این موضوع علاوه بر تحمیل هزینه بسیار بالای به صادرکننده که عملاً صادرات را غیرقابل توجیه مینماید، صادرکننده را در مضان اتهام پولشویی و دویل شدن حسابهای بانکی قرار می دهد.

رئیس هیئت مدیره شرکت آریان لبن نقش جهان در پایان گفت: محصولی که تا مدتی دیگر به بازار عرضه خواهیم کرد روغن حیوانی است که مستقیماً از خامه تازه و خالص گاو گرفته می شود و از کیفیت بالایی برخوردار است.




ARYAN LABAN
NAGHSH-E JAHAN CO.




Producer of :

- Skim milk powder
- Full fat milk powder
- Instant milk powder
- Uf whey powder
- Cream - Butter - Ghee







09395807083 09124225540 alnjmf@yahoo.com

شرکت صنایع غذایی ترش افشان کیمیا





لواشک لایه ای

کیفیت، همپا را تبلیغ میکند





Hampa.ir

Hampa.ir



قطعات خودرو پارکس - سالن ۸-۹	شیرینی - سالن میلاد	صنایع معادن آذر - سالن میلاد	صنایع پلاستیک - یونس - سالن ۴	فجر شاهانه طبرستان - سالن ۱۸

ذرت کوب سوریا - سالن میلاد	سایا شیرینی پارت - سالن ۵	شرکت دانش بنیان طعم و عطر ماکتولیا - سالن ۱۸	آرد آراک - سالن ۳۵	تولیدی آرد جوله - سالن ۳۵

پیسگویت خام - سالن ۵	ترش افشان کیمیا (همپا) - سالن ۵	گروه ماشین سازی حسینی - سالن ۳۱۸	دریا خضای بار سالن ۵	زرین ذرت شاهرود - خضای بار سالن ۵

شیرین آذر طراوت تیریز - سالن ۴۴	صنایع آذر پارت تیریز - سالن ۳۵	پارن سبز فطرس زین - سالن ۴	خانه روحانی الماس ایرانیان - سالن ۱۰	ارنس پرنس - سالن ۶

پارس تجارت توانش پد توژیک - سالن ۳۱۸	ترام - سالن ۳۱۸	پارن سبز فطرس زین - سالن ۴	آریان لین نقش جهان - سالن ۴۱	صنایع غذایی فرخنده - سالن ۴۴

شیر پاستوریزه ارمان مانی مانی - سالن ۴۱	شیرین عمل میشو - سالن ۴	شیرین ناملی تیریز - سالن ۵	شیرین پساند - سالن ۳۱۸	شیرین پساند - سالن ۳۱۸

صنایع غذایی مبین مهر مروسا - سالن ۳۷	صنایع غذایی مانی - سالن ۳۱۸	نیکان عمل عیشله دوریان - سالن ۴۴۸	شیرین آوران آریسن امید ایرانیان - سالن ۴۱	پودینه شمال - سالن ۳۱۸

بشک حاج عبدالله - سالن ۴۴۸	صنایع غذایی گل آمل خدوشتی بار - سالن ۳۷	هزار افسان همیلا - سالن ۳۱۸	عابر ضاحی - سالن ۳۱۸	شرکت تولیدی ایران چوب - سالن ۳۱۸

آرد آذین - سالن ۳۱۸	نشانسته و گلرکز آریجه - سالن ۴۱	عمل دخت شیر گروه موفی - سالن ۳۱۸	عمل چای گیاه کارک - سالن ۶	شرکت آرداک شیراز - سالن ۳۱۸

نشانسته الوند - سالن ۴۱	صنایع غذایی گها - سالن ۴۴	مجمع صنایع غذایی نعم آفرین سیاهان هانا - سالن ۳۱۸	پوک - سالن ۴۴۸	پوک - سالن ۴۴۸

سیسارون شیرینی - سالن ۳۱۸	شرکت صبح قشلاقی سولار - سالن ۴۴	مجمع صنایع غذایی نعم آفرین سیاهان هانا - سالن ۳۱۸	پوک - سالن ۴۴۸	پوک - سالن ۴۴۸

صنایع غذایی الهم شینستر - سالن ۴۴۸	شرکت طعم و رنگ فریر - سالن ۴۱	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶

صنایع غذایی الهم شینستر - سالن ۴۴۸	شرکت طعم و رنگ فریر - سالن ۴۱	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶

صنایع غذایی الهم شینستر - سالن ۴۴۸	شرکت طعم و رنگ فریر - سالن ۴۱	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶

صنایع غذایی الهم شینستر - سالن ۴۴۸	شرکت طعم و رنگ فریر - سالن ۴۱	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶	شرکت ملر کارن خروس - سالن ۶



Albertini

NEW



Bar Cake
Chocolate Caramel Cake



شرکت شیر پاستوریزه ارمغان (مانی ماس)

تولیدکننده محصولات پودری و لبنی

مانی ماس
manimas

با من باش، سالم باش

شیر پاستوریزه ارمغان (مانی ماس)
تولیدکننده محصولات پودری و لبنی

شیر پاستوریزه ارمغان (مانی ماس)
www.manimas.ir | @manimasdairy

شیلانچ
shilanch

تیرازیس
TIRAZIS

مزه‌ت
روانتخاب کن!

Nigwic

دوست بزرگ و کوچک

Permeate Powder

Skimmed Milk Powder

Whey Powder

Ramak Dairy Co. | شرکت فراورده های لبنی رامک
www.ramakdairy.com | تلفن گویا: ۰۷۱-۳۲۸۴۴۴۴۴

مجموع ماشین سازی حسینی

www.hosseinimc.com

گروه تولیدی حسینی

سازنده میکسرهای قنادی با برند سپه کار - حسینی
در سایزهای مختلف

www.hosseinimc.com

آدرس: اصفهان - خیابان خمینی - پلاک ۱۲ - پلاک ۱۸۹ - گروه تولیدی حسینی
تلفن: ۰۳۱-۳۳۸۷۹۳۶۶ همراه: ۰۹۱۳۲۰۸۲۸۵۱
www.hosseinimc.com

دلمک PLUS

خامه قنادی

خامه قنادی شیرین شده پاستوریزه و هموژنیزه

khame-delmak.com

AZAR YAP

Manufacturer of Modern Bakery Machines
Setting up Bread Production Line

آذریاپ پیشرو در صنعت نان
طراح و سازنده ماشین آلات صنعت نان



شرکت صنایع آذریاپ تبریز
تولیدکننده دستگاه های مدرن نانوائی



 WWW.AZARYAP.COM

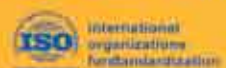
- شماره های ثبت اختراع ۸۲۶۶۷ - ۳۰۵۶۷
- دارنده گواهینامه بین المللی ISO 9001
- دارنده گواهینامه بین المللی تخصصی نان ISO 6820
- استاندارد ملی ایران به شماره ۶۰۶۲۳۰۰۹۵۵ و ۶۰۷۳۲۹۷۹۷۵
- دارنده گواهینامه انجمن مدیریت ایران
- دارنده گواهینامه CE اروپا
- دارنده گواهینامه بین المللی BS ISO 10004
- دارنده گواهینامه رعایت حقوق مصرف کنندگان
- عضو انجمن تولیدکنندگان ماشین آلات پخت نان و شیرینی ایران

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

تلفن: ۰۴۱ - ۴۳۴۴۷۰۰۱ - ۰۴۱ - ۴۳۴۴۷۰۰۶ | فکس: ۰۴۱ - ۴۳۴۴۷۰۰۶ | ایمیل: ۰۹۱۴۱۳۰۸۹۸۲

azaryap.industrial.group

[azaryap_industrial_group](https://www.instagram.com/azaryap_industrial_group)



همواره منتظر محصولات جدید ما باشید.



Polaris
Commercial refrigerator & freezer

تازگی برارنده شماست
Newness suits you
۳-۳۴۳۲۸۴۹۲-۳۴۱

شرکت زاگرس سرهای تبریز
تولید کننده انواع یخچال و فریزر فروشگاهی
www.polaris-zst.ir



POOK POOK
تولید کننده انواع: ویفر، ویفر شکلاتی، بیسکویت، بیسکویت مغزدار و شکویار
www.pookpookco.com

مجموعه انواع شکلاتی، ویفر و بیسکویت
آدرس: تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۰۰، طبقه ۴
تلفن: ۰۲۱-۲۲۲۰۲۲۲۰
فکس: ۰۲۱-۲۲۲۰۲۲۲۱
پست: ۱۹۱۶۱۱۱۱
ایمیل: info@pookpookco.com
Add: 4th fl of Gharb Road
Tel: +98 21 2220 2220
Fax: +98 21 2220 2221
Mail: pookpookco@yahoo.com



نشاسته
آداک
شیراز

گلوتن فعال گندم
نشاسته فوق تصفیه
نشاسته گرانول
نشاسته صنعتی
www.Adakco.com

دفتر مرکزی شیراز:
میدان احسان، بولوار شریعتی (معالی آباد)، نبش کوچه ۳۱، ساختمان اوتانا، طبقه
ششم، واحد ۶۰۱ کد پستی: ۷۱۸۷۶-۳۳۱۶۴
تلفن: ۰۷۱-۳۶۲۵۸۲۵۲-۳۶۲۵۸۲۷۰-۳۶۲۵۸۴۱۴-۳۶۲۵۸۴۴۹



افزودنیها
AFZOODANIHA
شرکت تولیدی افزودنیها
(مستولیت محدود)

تولیدکننده بیکینگ پودر و
مشتقات سدیم فسفات خوراکی

بیکینگ پودر ۱۰۰ گرم
بیکینگ پودر ۱ کیلو گرم
بیکینگ پودر ۵ کیلو گرم
بیکینگ پودر ۱۰ کیلو گرم
بیکینگ پودر ۲۵ کیلو گرم

www.afzoodaniha.com



Bina
FOOD PRODUCTS CO. RAZAN

CURD POWDER
پودر کشک

PROCESS CHEESE
پنیر پتلا

YOGURT POWDER
پودر ماست

EDIBLE FLAVORINGS
طعم دهنده‌های خوراکی

CHEESE POWDER AND EDIBLE
COATING POWDER
پودر پنیر و پوشش‌های خوراکی

WHEY POWDER
پودر آب پنیر

POWDERED & GRANULATED
MILK POWDERS
شیر خشک‌های صنعتی پودری
و گرانوله

www.binarazan.com

تولید و بسته بندی در کارخانه : تولید فرآورده‌های غذایی بیتارزن

آدرس کارخانه: استان همدان، شهرستان رزن کیلومتر ۵ جاده رزن به تهران
تلفکس: ۰۸۱-۰۱۰۱۰۳۶۳۳۴

دفتر مرکزی: تهران، بلوار نلسون ماندلا (جردن)، بلوار ناهید شرقی، پلاک ۱۸
تلفکس: ۰۲۱-۰۵۲۱۵۷۹۰-۲۲۰۵۶۱۹۲

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.

اولین تولید کننده روغن نباتی در ایران

سالن ۶ غرفه مارگارین

خروس

روغن صاف چند منظوره

مناسب پخت انواع کیک، کلوچه و شیرینی های خشک

قابل استفاده در تهیه انواع بیسکویت، تافی

روغن قنادی و آردی
روغن صاف چند منظوره

www.mmc.ir
TEL: 021-35811

MEROSA Chocolate

تولید و عرضه بیش از ۶۰ نوع محصول در طعم ها و طرح های مختلف

آدرس: قم، شهرک صنعتی شکوهیه، بلوار دیالامه
خیابان دوم، پلاک ۶۲۴۹
تلفن تماس: ۰۲۵۳۳۳۴۶۴۳۷ - ۰۲۵۳۳۳۴۶۴۳۷
ایمیل: info@mersoa.co

جام شیرین یزد
JAMESHIRIN

آدرس: یزد، شهرک صنعتی، بلوار ابریشم، بن بست رز
EMAIL: JAME_SHIRIN@YAHOO.COM
WWW.JAMESHIRIN.COM
تلفن: ۰۳۵-۳۷۲۷۳۴۶۰/۶۲
موبایل: ۰۹۱۳۳۷۴۱۵۴۱

نارمانا شهد

JAMESHIRIN BEST CHOICE

Lokako

A Product of Mohammadi Co.
Confectionery Manufacturing

شرکت پخش سحر گستر
Sahar Coostar Mandegar

شرکت پخش سحر گستر ماندگار
تمایزده انحصاری فروش
محصولات لوکاکو



BAAZ

محصولات غذایی باز
BAAZ FOOD PRODUCTS

کیفیت روزانه گستر!



تامینا

محصولات غذایی تامینا
TAMINA FOOD PRODUCTS



۰۲۱-۴۴۹۰۰۴۸۰ | ۰۱۱-۴۴۲۰۳۸۹۳-۷
www.halvabaaz.com | halvabaaz

تولیدکننده مواد اولیه کیک و کلوچه

خرار افسان همیلا

آدرس کارخانه: تهران، شهرک صنعتی صفادشت، انتهای بلوار خرداد، مجتمع خنایار صنعت ۲
آدرس دفتر: تهران، پونک، میدان عدل، خیابان مخیری، پلاک ۴۸، واحد ۱۰
شماره تماس: ۰۲۱۴۶۰۴۹۶۵۹ - ۰۲۱۴۶۰۴۳۷۸۵
۰۹۱۲۰۷۳۹۴۵۹

ISO
ISO
HACCP



WWW.1000AFSAN.COM

قندی توپز



GHANDY TOYS

Sadra Mandegar Ayandeh Company
Ghandy toys
Manufacturer of Toys and Candy Toys
Add: No. 16, Bahar St., Golberg St., Shahid Rajaei
St., Gheysar Abad, Tehran
Tel : +989129302043
Sales : 021-91017845-6
www.ghandytoys.com

گروه تولیدی ایران چسب والگری

تولیدکننده انواع چسب های بسته بندی



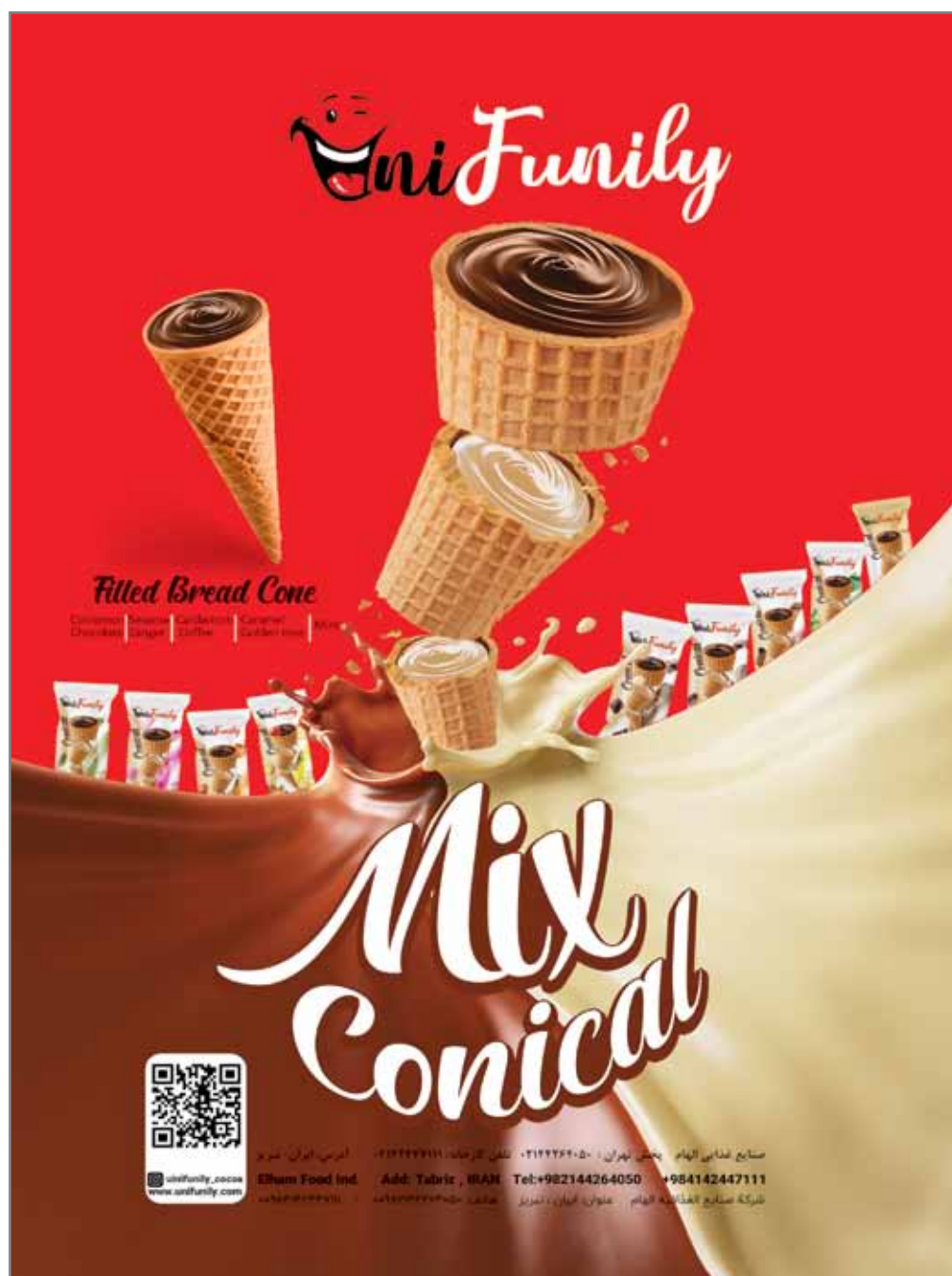



Alghary Industrial Commercial Group

قزوین، شهر صنعتی البرز، بلوار ابن سینا، میرداماد شرقی
قزوین، شهر صنعتی البرز، بلوار ابن سینا، امیرکبیر شرقی

۰۵ - ۳۲ ۲۴ ۶۹ ۵۰ (۰۲۸)
۰۱۱ - ۳۲ ۲۴ ۳۷ (۰۲۸)

www.iranchasb.co
sale@iranchasb.co



UniFamily

Filled Bread Cone
Chocolate | Vanilla | Caramel | Strawberry | Lemon | Orange | Coffee | Caramel | Vanilla | Chocolate

Mix Conical

QR Code: 

ستابع غذایی الهام - پخش تهران: ۰۲۱۹۹۲۶۰۵۰ | تلفن کارخانه: ۰۲۱۹۹۲۶۱۱۱ | آدرس: ایران - تبریز
Etham Food Ind. Add: Tabriz, IRAN. Tel: +982144264050 | +984142447111
تولید کننده: ستابع غذایی الهام - عنوان: تهران - تبریز - تلفن: ۰۲۱۹۹۲۶۰۵۰ | وبسایت: www.ethamfood.com



**شرکت دانش بنیان
طعم و رنگ فریر**

تخصصی ترین تولید کننده
انواع طعم، رنگ و افزودنی های طبیعی خوراکی در ایران

اصفهان - شهرک علمی تحقیقاتی اصفهان
۰۳۱-۳۳۹۳۱۳۶۵
www.freerco.com
@Drflavor.ir
@freerco

Flavor and Color Freer Company



شرکت فرآوری فروکتوز ناب
تولید کننده فروکتوز، گلوکز و انواع نشاسته ذرت

**FARAVARI FRUCTOSE NAB
CORN SYRUP AND STARCH**

FFNAB



**حاجه عبدالله...
Hajabdoll...
DISTRIBUTION**

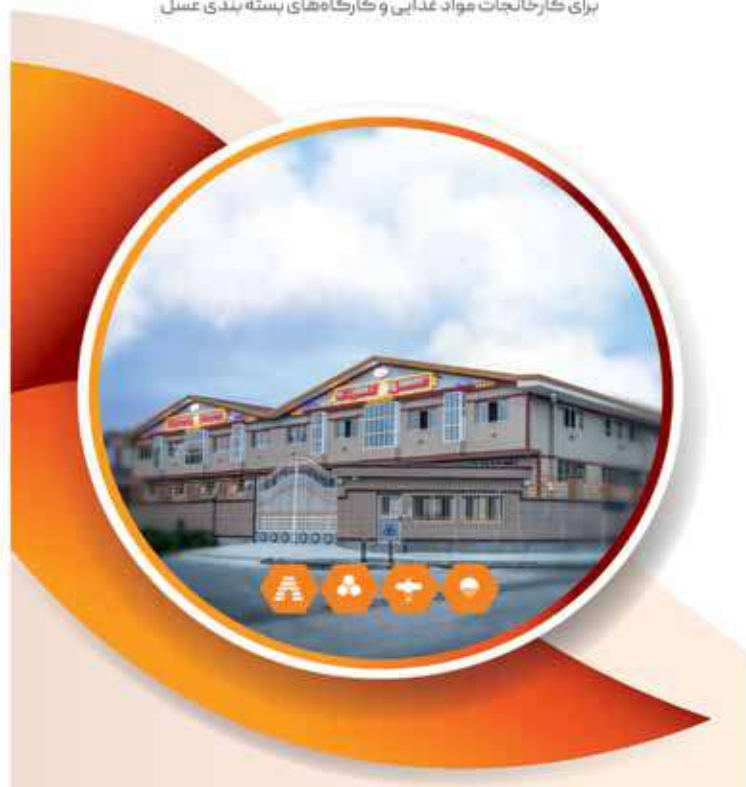
Nan Choco

ChocoNan
WITH THE
SAME
LASTING

خرید آسان از فروشگاه آنلاین "حاجه عبدالله" www.hajabdollah.com
info@hajabdollah.com Tel: +98 41 34328221-4 Fax: +98 41 34328223
Hajabdollah.Pashmak WWW.HAJABDOLLAHSHOP.COM



شرکت عسل گلرنگ تأمین کننده عسل (قله‌ای)
برای کارخانجات مواد غذایی و کارگاه‌های بسته بندی عسل



اولین خط تولید و بسته‌بندی
پیشرفته عسل در ایران
ASALEGOLRANG.COM

قائم شهر، شهرک صنعتی بشل - فاز ۲
تلفن: ۰۱۱-۴۲۴۳۴۳۸۱-۶ فکس: ۰۱۱-۴۲۴۳۴۶۸۳
Qaemshahr, Industrial Park Bshl, Phase 2
Tel: +98 11424 34 386 Fax: +98 11424 34 381



بستنی ظفر



اولین تولید کننده بستنی قیفی زمستانی در ایران

☎ ۰۹۱۲ ۸۲۱۶۶ ۴۱

تهران، جاده خاوران، پلیس راه شریف آباد

☎ ۰۲۱۴۰ ۳۳ ۵۴۸۷

شهرک صنعتی خوارزمی

www.zafardairy.com

ARDINEH STARCH & GLUCOSE CO.
آردینه

شرکت نشاسته و گلوکز آردینه

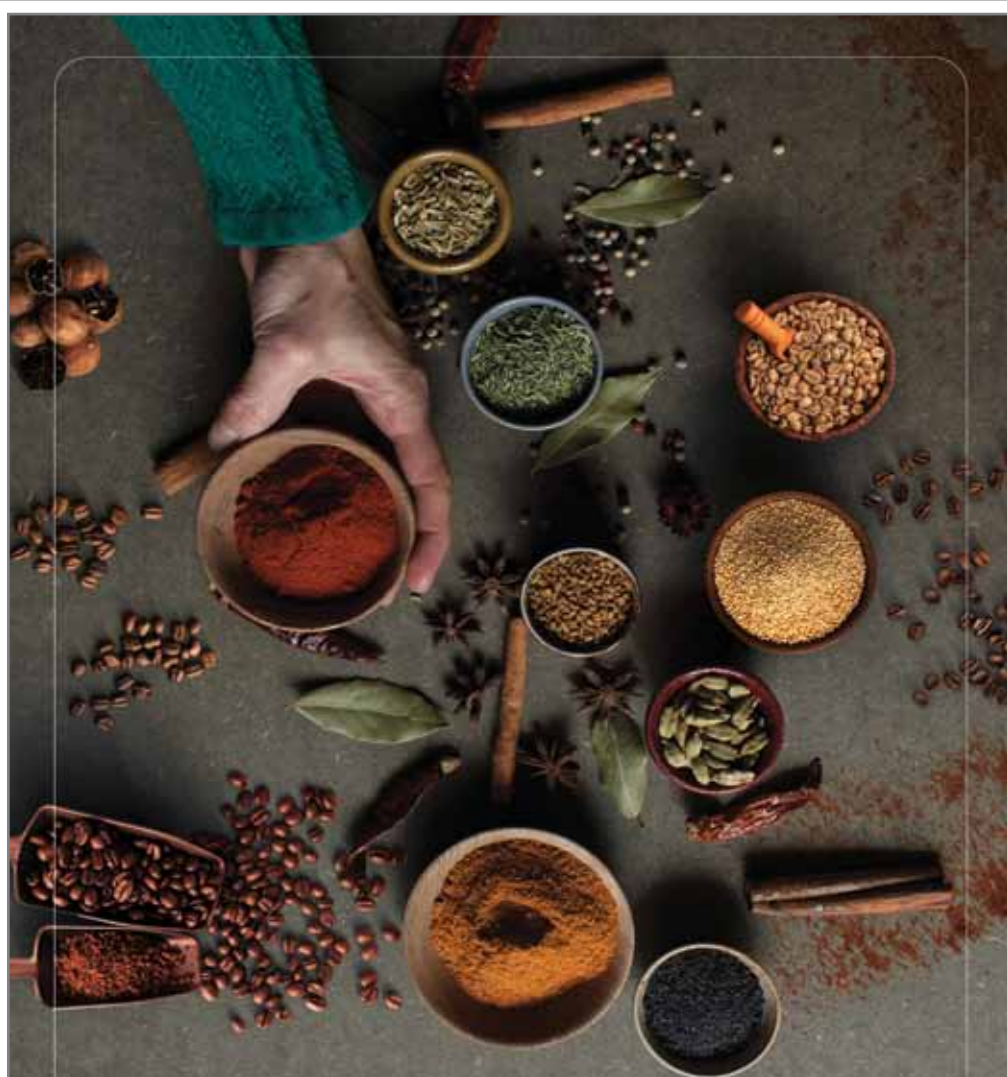
تولیدکننده نشاسته فوق تصفیه، گلوتن، گلوکز ممتاز
نشاسته پروتئینه اسپری شده خوراک دام، طیور
و آذریان از منشاء گندم

اصفهان، جاده نجف آباد، گلشت، بلوار ابوذر، خ حافظ غربی
واحد فروش: ۰۲۱-۴۲۲ ۳۸ ۴۸۵-۴۲۲ ۳۲ ۷۹۸
واتس اپ: ۰۹۱۲ ۳۴۷ ۵۰۶۷

مفتخریم شما را به بازدید از غرفه شرکت نشاسته و
گلوکز آردینه در بیست و دومین نمایشگاه بین‌المللی
شیرینی و شکلات تهران واقع در سالن ۴۱ از تاریخ ۱۹-۱۶
شهریور ماه دعوت نماییم.



www.ardineh.com
info@ardineh.com



فعالیت گروه موثق در زمینه تجارت مواد اولیه منابع غذایی است و از سال ۱۳۳۰ هجری شمسی آغاز
به کار نموده است. اولین شعبه مرکزی گروه موثق، سال ۱۳۵۵ هجری شمسی در تهران تاسیس شده
و دارای قدمتی بیش از ۳۰ سال در حوزه واردات و فروش کالاهایی مانند قهوه، ادویه‌جات، خشکبار،
حبوبات، لوازم فنای و مواد شیمیایی خوراکی است.

MG MOVASAGH GROUP

bormino

BARIAN

BEPURBA

IZZAT

manovin

Tobak

کره زرین
ZARIN BUTTER
Production Company
تولید کننده انواع روغن های گیاهی، مارگارین قنادی و کره ای ۴۴

سفره هایتان را از زرین کنید

021 - 44291400
021 - 44291600

NEW TOP Manfi

www.zarinoil.com
zarinoil

مجمع فرآوری غلات آذین
شرکت آرد آذین نشاسته
تولید کننده انواع آرد، نشاسته، گلوکز و گلوتن فرآوری شده از گندم و ذرت
جعفر پیشه

ard.azin.neshasteh | azinstarch@yahoo.com
(دفتر پیشه) ۰۵۳ ۲۲ ۴۴۷ ۹۱۳۳ | ۰۸ - ۳۸۵۹۹۹۹۹ (۳۲۱)

اصفهان، ابتدای جاده نائین، مقابل پالایشه شترق، رسید به حسن آباد، مجتمع فرآوری غلات آذین

ARKA
P A C K

ذهنی رها به سان پروانه های زیبا با دم نوش های آرامبخش آرکاپک
سالن ۱۱/۱۰ غرفه ۴۰

09017909064
arka.pack
www.arka-pack.ir
اجرای ایده های تک

ترام؛

بزرگترین و مجهزترین کارخانه چاپ و بسته بندی ایران

گروه ترام در سال ۱۳۸۶ با هدف ارتقای کارایی بسته بندی مقوایی، به ویژه برای بازار شیرینی و شکلات، در شهر اصفهان آغاز به کار نمود و توانست به پشتوانه‌ی سه نسل تجربه و پیشرو بودن در بهره‌گیری از تکنولوژی و ماشین آلات برتر و روز چاپ و گرد هم آوری تمامی خدمات چاپ و بسته‌بندی به زیر یک سقف، کارایی، کیفیت و جلوه‌ی بصری بسته بندی مشتریان خود را به گونه ای چشمگیر ارتقا دهد.

راهکارهای ارتقای کارایی، قدرت جلوه گری، ایمنی و سلامت بسته بندی در ترام:

- پیاده سازی انواع کوتینگ ها و افکت های چشم نواز چاپ
- (سافت تاج، هات فویل، متال افکت، کلد فویل، هایبرید، یووی، موضعی و ...)
- بهره‌گیری از ماشین‌آلات چاپ اینلاین به روز (تا هشت رنگ همزمان) در جهت ارتقای کیفیت چاپ
- تولید کارتن های لمینیتی ممتاز و باکیفیت با استفاده از تکنولوژی لیتومینیت
- تأمین ایمنی و سلامت محصولات غذایی با پیاده سازی استاندارد FSSC۲۲۰۰
- تولید رنگ هایی بگونواخت، باتیات و تکرار پذیر به کمک سیستم مدیریت رنگ منحصربه‌فرد
- ارتقای کارایی بسته بندی از طریق ساختارهایی متنوع و کاربردی مانند شلفردی و استندهای ترویج فروش
- اندازه‌گیری و کنترل شاخص های کیفی بسته بندی با بهره گیری از مجهزترین آزمایشگاه کنترل کیفی چاپ و بسته بندی در ایران

WWW.TERAM-GROUP.COM

Teram Group Sepahan Co., Teram Group Ltd.,
Pardisan St, Toran St, East of 3rd Ave.,
Nasr Industrial Zone, Isfahan
info@teramgroup.com
Phone: +98 (31)53999

UPGRADE YOUR PACKAGING

پیمان امیری، مدیرعامل شرکت آریاکار:

آریاکار، پیشگام تولید آرد تخصصی در ایران

شرکت آریاکار با سابقه طولانی و محصولات با کیفیت، یکی از پیشگامان صنعت تولید آرد تخصصی در ایران است. این شرکت در نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان حضور خواهد داشت و محصولات تخصصی جدید خود را معرفی خواهد کرد.



شرکت ما به عنوان یک مجموعه پیشرو و بزرگ در صنعت شناخته می‌شود و بسیاری از مشتریان سال‌هاست که با ما همراه بوده‌اند و این پیوندهای با ارزش همچنان به عنوان پایه‌ای از فعالیت‌های ما ادامه دارد

پیمان امیری، مدیرعامل شرکت آریاکار، در گفت‌وگو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه اظهار کرد: شرکت آریاکار، به عنوان یکی از قدیمی‌ترین و پیشروترین کارخانه‌های مدرن در صنعت تولید آرد در ایران، از سال ۱۳۲۹ فعالیت خود را آغاز نموده است. این کارخانه دو خط تولید با تکنولوژی‌های برتر آلمانی و سوئیسی دارد و به صورت روزانه توانایی تولید ۴۵۰ تن آرد را دارا است.

وی در ادامه با بیان دستاوردهای شرکت آریاکار، گفت: شرکت ما به عنوان یک مجموعه پیشرو و بزرگ در صنعت شناخته می‌شود و بسیاری از مشتریان سال‌هاست که با ما همراه بوده‌اند و این پیوندهای با ارزش همچنان به عنوان پایه‌ای از فعالیت‌های ما ادامه دارد.

در زمینه همکاری با برندهای معتبر در صنعت غذایی ایران

نیز، ما به نقطه‌ای رسیده‌ایم که با اکثر برندهای محبوب این حوزه همکاری داریم. این همکاری‌ها نه تنها نمایانگر تنوع وسیع تولیدات ما است، بلکه تأییدی بر کیفیت بالای محصولات و توانایی ما در تأمین نیازهای مشتریان است.

مدیرعامل شرکت آریاکار، با اشاره به استراتژی‌های توسعه‌ای این شرکت، تصریح کرد: در حال حاضر، ما تمرکز کامل خود را بر روی تولید محصولات تخصصی گذاشته‌ایم. باید توجه داشته باشیم که در زمینه تولید انواع آرد تخصصی، کشور ما نسبت به محصولات روز دنیا بسیار عقب است. این بخش از صنعت نیاز به تلاش و کار زیادی دارد تا بتوانیم آن را توسعه دهیم.

وی با تأکید بر اهمیت مسئله مطرح شده، افزود: ما با تکیه بر توانایی‌های منابع انسانی متخصص و بهره‌گیری از آزمایشگاه‌های به‌روز و تجهیزات مدرن، در حال تولید انواع آرد تخصصی با کیفیت عالی هستیم. این تلاش‌ها به طور مستمر به منظور بهبود فرآیندهای تولید و ارتقاء کیفیت محصولات انجام می‌شود.

همچنین، باید به این نکته اشاره کنم که از این اقدامات نه تنها منجر به افزایش کیفیت بلکه کاهش هزینه‌های تمام شده محصولات نیز می‌شود. این

مسئله به نفع مشتریان عزیز ما خواهد بود و رضایت آنها را افزایش خواهد داد.

مدیرعامل شرکت آریاکار، با تأکید بر نقش بسیار مؤثر این شرکت در صنعت تولید آرد، گفت: حضور ما در نمایشگاه بین‌المللی صنعت غلات، آرد و نان از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. در این رویداد معتبر، هدف اصلی ما در وهله اول، برقراری ارتباط و دیدار با همکاران و مشتریان عزیزمان است. این امکان فراهم می‌شود تا تجربیات ارزشمندی را به اشتراک بگذاریم و ارتباطات فعالی برقرار کنیم.

علاوه بر این، در این نمایشگاه، معرفی محصولات تخصصی شرکت آریاکار نیز جزو اهداف مهم ما است. ما قصد داریم که محصولاتی از جمله آرد پیتزا با مدل‌های ایتالیایی و آمریکایی، انواع پودر کیک، انواع بهبوددهنده‌ها، آردهای اصلاحی و... را در این رویداد معرفی کنیم.

مدیرعامل شرکت آریاکار در پایان این گفت و گو اظهار کرد: ما به عنوان یک مجموعه مسئولیت‌پذیر و علاقه‌مند به پیشرفت صنعت تولید آرد تخصصی در کشور، تلاش می‌کنیم تا با همراهی مشتریان و همکاران، به تحقق اهدافی که برای آینده روشن‌تر در این صنعت تدارک دیده‌ایم، دست یابیم.

ALVAND STARCH

شرکت صنایع نشاسته الوند

شرکت صنایع نشاسته الوند، به عنوان اولین و تنها تولید کننده نشاسته سیب زمینی و بزرگترین تولید کننده نشاسته، گلوتن و گلوکز گندم و انواع نشاسته مدیفاید در صنعت غذایی ایران و صنایع شیرینی و شکلات

شرکت صنایع نشاسته الوند
تحقق ایده های شما...

دفتر مرکزی: تهران، خیابان وزرا، نبش خیابان هجدهم، پلاک ۶۶، طبقه ۴
کد پستی: ۱۵۱۱۷۳۶۹۱۷ | تلفن: ۰۸۱۰۹۵۷۱-۰۸۱۰۹۴۸۶
کارخانه: همدان، پلیس راه تهران، کیلو متر ۳ جاده لالچین
کد پستی: ۶۵۳۹۱۷۶۶۹ | تلفن: ۰۸۱ ۳۴۵۸۰۶۸۷-۹۳
www.alvandstarch.com sales@alvandstarch.com

DORKIT



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

