

عقبگرد کیفیت در رقابت با گرانی نان

درحالی‌که اخیراً و برای سومین بار قیمت نان افزایش یافت اما کیفیت آن‌که همواره بهانه افزایش قیمت بوده دچار عقبگرد شده و نارضایتی مردم را به همراه داشته است.



درحالی‌که اخیراً و برای سومین بار قیمت نان افزایش یافت اما کیفیت آن‌که همواره بهانه افزایش قیمت بوده دچار عقبگرد شده و نارضایتی مردم را به همراه داشته است.

به گزارش همشهری، در برخی نانوائی‌ها انواع نان سنتی به‌ویژه سنگک، بربری و تافتون را با کیفیت نامناسبی به مصرف‌کنندگان عرضه می‌کنند. سوختگی، خمیر بودن و افت سریع کیفیت نان به فاصله چند ساعت پس از پخت و کاهش حجم نان از جمله مواردی است که زمینه نارضایتی مردم و مشاجره آنها با نانوائیان را فراهم کرده است.

این در حالی است که دست‌اندرکاران بازار گندم، آرد و نان در کشور از یک سو با استناد به آمارهای کاهش مصرف گندم در کشور، بر بهبود کیفیت و کاهش ضایعات نان تأکید داشته و از سوی دیگر رسیدن به نقطه مطلوب برای عرضه نان باکیفیت را فرایندی زمان‌بر قلمداد می‌کنند. همچنین مسئولان اتحادیه نانوائیان از هر گونه اظهارنظر در زمینه کیفیت نان خودداری می‌کنند. با وجود این، گذری بر بازار تولید و عرضه نان سنتی در سطح شهر تهران بیانگر واقعیت‌های دیگری است.

مدیرعامل شرکت بازرگانی دولتی ایران کیفیت نامطلوب گندم تولید داخل را یکی از عوامل افت کیفی نان قلمداد کرد و به خبرنگار ما گفت: باید پذیرفت که گندم تولید داخل از کیفیت مناسب برخوردار نیست و بر همین اساس نسبت به واردات گندم اقدام کرده‌ایم و با اختلاط گندم‌های وارداتی و تولید داخل اکنون کیفیت آرد بهبود یافته و تا 10 روز آینده کیفیت نان در استان تهران بهتر خواهد شد.

عباس قبادی با بیان آنکه طی سال‌های اخیر کیفیت نان هر سال نسبت به سال گذشته سیر صعودی داشته است، افزود: با وجود این، همانطور که قبلاً نیز وزیر صنعت، معدن و تجارت اعلام کردند، رسیدن به نقطه مطلوب کیفیت نان فرایندی زمان‌بر است.

علاوه بر کیفیت نه چندان مطلوب نان، اکنون افت کمی و کم فروشی انواع نان نیز به یکی دیگر از محورهای نارضایتی مردم تبدیل شده؛ به‌نحوی که حجم چانه خمیر و در نهایت نان عرضه شده به مشتریان به‌شدت کاهش یافته است و این تخلف حتی در نانوائی‌هایی که نان را با قیمت بیشتری با توجیه «کنج‌دی»¹⁷¹ به مردم عرضه می‌کنند نیز به خوبی مشهود است. نبود هیچ نظارتی بر وزن چانه خمیر و نان عرضه شده به مصرف‌کنندگان موجب شده است تا در بیشتر انواع نان سنتی مانند سنگک، بربری و تافتون روزبه‌روز حجم نان عرضه شده به مردم کاهش یابد.