



شهر شکلاتی ایران در دروازه‌های بازار جهانی

امروز با استقرار حدود 900 واحد مدرن تولید صنایع غذایی و شیرینی و شکلات در آذربایجان شرقی، 50 درصد شیرینی و شکلات ایران در این استان تولید و علاوه بر عرضه عمده و خرده در بازارهای مصرف کشور به 30 کشور جهان نیز صادر می‌شود.

امروز با استقرار حدود 900 واحد مدرن تولید صنایع غذایی و شیرینی و شکلات در آذربایجان شرقی، 50 درصد شیرینی و شکلات ایران در این استان تولید و علاوه بر عرضه عمده و خرده در بازارهای مصرف کشور به 30 کشور جهان نیز صادر می‌شود.

خبرگزاری فارس: شهر شکلاتی ایران در دروازه‌های بازار جهانی

به گزارش خبرگزاری فارس از تبریز، تبریز از شهرهای کهن ایران زمین به دلیل موقعیت خاص جغرافیایی و قرار گرفتن در کریدور راه‌های اصلی مواصلاتی شرق به غرب و بر عکس همواره محل اتراق و سیر و سیاحت گردشگران ایرانی و خارجی بوده و در این میان انواع غذاهای محلی و سنتی و شیرینی و سوغات آن رونق خاصی یافته است.

در شکل‌گیری تنوع غذایی و خوراک و شیرینی‌های سنتی و حتی در این اواخر شکلات و صنایع غذایی و آشامیدنی شهر تبریز میدان‌دار بوده و طعم و لذت و تنوع غذایی این شهر کهن نه تنها در ایران بلکه در کشورهای همجوار نیز زبانزد عام و خاص بوده است.

تولید دستی و سنتی شیرینی در آذربایجان شرقی و تبریز قدمت 500 ساله دارد و بدلیل نزدیکی تبریز به اروپا، آسیای میانه و قفقاز و مراودات تجاری تهیه و عرضه انواع شیرینی سنتی آمیخته با فن و هنر و اصول تغذیه در این شهر کهن مورد توجه خاصی قرار گرفته است.

رشد خیره‌کننده صنعت شیرینی و شکلات آذربایجان شرقی

صنعت شیرینی و شکلات در طول دو دهه گذشته از رشد خیره‌کننده‌ای برخوردار شده است. در این صنعت سرمایه‌گذاری کلان انجام شده توسط بخش خصوصی و ورود آخرین ماشین‌آلات روز دنیا نه تنها تولیدات این صنعت را مطابق با گول‌های این صنعت در بازار جهانی کرده بلکه درهای بازار جهانی را به روی این صنعت گشوده است.

در سال‌های اخیر صنایع غذایی، شیرینی و شکلات آذربایجان شرقی با بهره‌گیری از مدیران آگاه، خلاق و کارآفرین توانسته است حرف اول را در تولید و صادرات صنایع غذایی، شیرینی و شکلات کشور بزند. بطوریکه در بهترین فروشگاه‌های بزرگ آلمان، امارات، ترکیه، یونان و هلند انواع تولیدات شیرینی و شکلات تبریز را می‌توان خریداری کرد. امروزه در اروپا محصولات کیفی صنایع غذایی تبریز مشتریان زیادی دارد.

امروزه در ایران هیچ سوپرمارکتی را نمی‌توان یافت که صنایع غذایی و شیرینی و شکلات آذربایجان شرقی در آن توزیع نشده و به فروش نرسد. این موفقیت حاصل تلاش هزاران مهندس، کارگر، کارآفرین در صنایع غذایی است و تاکنون سازمان صنعت، معدن و تجارت استان از فعالیت‌های مشروع تمام تجار، بازرگانان و صاحبان صنایع غذایی حمایت کرده و تاکنون از برپایی ده‌ها نمایشگاه در حوزه صنایع غذایی در تبریز، ایران و کشورهای خارجی حمایت کرده است.

تبدیل آذربایجان شرقی به قطب صنایع غذایی خاورمیانه

رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان آذربایجان شرقی گفت: آذربایجان شرقی با دارا بودن 900 واحد تولید شیرینی، شکلات، صنایع غذایی و تبدیلی به یکی از مهم‌ترین قطب‌های صنایع غذایی خاورمیانه تبدیل شده و بیش از 50 درصد محصولات شیرینی و شکلات و صنایع غذایی و تبدیلی کشور را تولید و به بازارهای داخلی و خارجی صادر می‌کند.

اشتغال 30 هزار نفری در صنایع شیرینی

محمدجعفر عظمایی ادامه داد: هم اکنون در صنایع بزرگ شیرینی و شکلات آذربایجان شرقی بیش از 30 هزار نفر به طور مستقیم و غیرمستقیم مشغول بکار هستند و تولید روزانه شیرینی و شکلات و صنایع غذایی استان روزانه به 3 تا 5 تنی رسیده، بطوریکه کارخانه‌های بزرگ تولید شیرینی و شکلات را به تشکیل شرکت‌های بین‌المللی حمل و نقل ترغیب کرده و برخی از این صنایع برای عرضه روزانه محصولات خود به بازارهای داخلی، اروپایی و آسیای میانه و قفقاز ده‌ها کامیون یدک کش را بکار گرفته‌اند.

وی اظهار داشت: این استان در زمینه صنایع غذایی به ویژه در صنعت شیرینی و شکلات‌سازی دارای رتبه نخست کشوری است و قادر

است 50 درصد از نیازهای این بخش کشور را برآورده سازد.

عظمایی با بیان اینکه استان‌های آذری‌نشین را می‌توان قطب شیرینی و شکلات کشور دانست و استان آذربایجان شرقی در این میان سهم به سزایی در تولید شیرینی و شکلات کشور دارد، گفت: حفظ و توسعه این جایگاه مستلزم حمایت مسئولان و نمایندگان مجلس شورای اسلامی است چرا که کمیسیون صنایع و معادن مجلس شورای اسلامی به دلیل وظایف خود یکی از موثرترین کمیسیون‌ها در این امر به حساب می‌آید.

وی در ادامه اضافه کرد: آذربایجان شرقی و شهر صنعتی تبریز در سال‌های اخیر به قطب صنایع غذایی، آشامیدنی ایران و خاورمیانه تبدیل شده است؛ بطوریکه هم اکنون بیش از 50 درصد شیرینی و شکلات کشور که 600 نوع محصول است در شهر صنعتی تبریز تولید می‌شود و در این میان 52 درصد شکلات، 40 درصد بیسکویت، 43 درصد ویفر، 46 درصد تافی و 38 درصد بن‌بن و آب‌نبات کشور در آذربایجان شرقی تولید می‌شود، و هم اکنون 850 واحد بزرگ و کوچک صنایع غذایی، شیرینی و شکلات و آشامیدنی در استان فعال است.

کمیود نقدینگی مشکل عمده صنایع غذایی

دبیر و عضو هیئت مدیره انجمن صنایع غذایی استان آذربایجان شرقی با بیان اینکه صنایع غذایی ایران صنعت نوپایی به شمار می‌رود، گفت: این صنعت در کشور ما می‌تواند با توجه به شرایط آب و هوایی و تنوع و کیفیت مطلوب کشاورزی و منابع آبی فراوان در ایران دارای اهمیت و مزایای فراوانی باشد.

رضا جعفری ادامه داد: تعداد واحدهای صنایع غذایی اوایل انقلاب اسلامی در سطح کشور اندک بود و بخش بزرگی از نیازهای غذایی مردم از طریق واردات تامین می‌شد و این امر موجب خروج ارز بسیاری از کشور بود بطوریکه تا سال 1357 حدود 400 واحد صنایع غذایی اعم از کارخانه و کارگاه وجود داشته که عمده فعالیت این واحدها بر روی صناعی از قبیل نوشابه، لبنیات، شکلات و فرآورده‌های گوشتی متمرکز بوده است.

وی ادامه داد: اما پس از پایان جنگ، واحدهای صنایع غذایی توسعه یافتند و بسیاری از آنها با توجه به مقتضیات زمان، به بازسازی و نوسازی خطوط تولید پرداختند و تولیدات خود را افزایش دادند. بطوریکه تنها در آذربایجان شرقی در شرایط کنونی بیش از 900 واحد صنایع غذایی دارای پروانه بهره‌برداری فعالیت می‌کند.

وی کمیود نقدینگی را مشکل عمده صنایع غذایی آذربایجان شرقی عنوان کرد.

جعفری ضمن برشمردن مشکلات مطرح شده از سوی واحدهای شاخص تولید مواد غذایی استان گفت: مسائل مربوط به عدم ارائه تسهیلات توسط بانک‌ها، مشکلات مربوط به تحریم‌ها، مسائل مربوط به مالیات‌های سنگین، عدم هماهنگی بین بخشی بین سازمان‌ها، نهادها و ادارات مختلف از جمله مواردی است که بارها از سوی واحدهای تولیدی مواد غذایی استان عنوان شده است.

جعفری افزود: مشکلات نقدینگی و سرمایه در گردش واحدهای تولیدی صنایع غذایی در استان و عدم پرداخت اعتبارات از سوی بانک‌ها به تولیدکنندگان صنایع غذایی سیر نزولی به خود گرفته بطوریکه در حال حاضر کارخانه‌های تولید مواد غذایی با کاهش ظرفیت تولیدی خود فعالیت می‌کنند.

دبیر و عضو هیئت مدیره انجمن صنایع غذایی استان با بیان اینکه در هر ماه حدود 30 تا 50 هزار تن گندم و آرد در واحدهای صنایع غذایی مصرف می‌شود، تصریح کرد: اهمیت صنایع غذایی بر همگان مشخص است از این رو لزوم پرداختن بیش از پیش به این صنعت کاملاً احساس می‌شود.

تولیدکنندگان شکلات و بیسکویت مراقب کیفیت محصولات خود باشند

رئیس اداره امور صنعتی سازمان صنعت، معدن و تجارت آذربایجان شرقی گفت: با توجه به سرمایه‌گذاری‌های وسیع صورت گرفته در صنایع تبدیلی غذایی در کشور در دهه گذشته به ویژه توسط بخش خصوصی و همچنین با نگاهی به مزیت‌های آذربایجان شرقی به لحاظ تامین نیازهای داخلی و صدور محصولات به سایر کشورها، می‌توان صنایع شیرینی و شکلات و محصولات مشابه را یکی از گروه‌های عمده صنایع غذایی دانست که طی سالهای اخیر از رشد بسیار خوبی در سرمایه‌گذاری تولید و صادرات برخوردار بوده است.

حمید فیاضی ادامه داد: همچنین با توجه به توانمندی صنعتگران استان در تولید ماشین آلات مورد نیاز این صنایع که به دستیابی به

جایگاه دانش فنی بومی منجر شده، می توان آینده روشنی را برای این صنعت شیرین به ویژه در حوزه صادرات ترسیم کرد.

وی تصریح کرد: محصولات شیرینی و شکلات استان به بسیاری از کشورها صادر می شود و تنوعی از بازارهای آسیای جنوب شرقی، شرق دور تا اروپا، کشورهای آسیای میانه، حوزه خلیج فارس، آفریقا، امریکا، امریکای شمالی و کشورهای حوزه آمریکای جنوبی را در بر می گیرد.

شکلات و بیسکویت ایران در به 30 کشور جهان

وی اظهار داشت: عمده محصولات بیسکوئیت ایران، به کشورهای عراق، افغانستان، تاجیکستان، ترکمنستان، یمن، آذربایجان صادر می شود. همچنین ایران به بیش از 30 کشور در جهان محصولات شکلات صادر می کند که مهمترین وارد کننده های شکلات های ایرانی نیز کشورهای آذربایجان، افغانستان، عراق، ترکمنستان، قزاقستان، قرقیزستان، پاکستان، تاجیکستان و ... هستند.

فیاضی در توصیه به شرکت های تولیدی - صادراتی این محصولات گفت: تولیدکنندگان شیرینی و شکلات و بیسکویت باید مراقب کیفیت محصولات خود باشند و با رصد نمودن رفتار مصرف کنندگان در بازارهای هدف محصولات متناسب با نیاز مصرف کنندگان در آن بازارها را تولید و عرضه نمایند.

وی با بیان اینکه آذربایجان شرقی به دلیل برخورداری از نیروی انسانی کارآفرین، متخصص، فعال و کارآمد پرچمدار اقتصاد صنعتی ایران از حدود 70 سال پیش تاکنون بوده و در طول این سال ها با ایجاد واحدهای بزرگ و نمونه صنعتی قابلیت های علمی و فنی خود را اثبات کرده است، از این رو به عنوان یکی از قطب های مهم صنعتی کشور به شمار می رود.

.....

نگارنده: علی آقاییاری