



عکس: ژانوش استا

کارشناسان از مشکلات گندم و آرد داخلی، فرهنگ غلط تغذیه و سیاستگذاری های نادرست به «ایران» می گویند

کیفیت نان فدای قیمت دستوری

کاشت، داشت و برداشت نشود منجر به ایجاد آرد نامرغوب شده و در نهایت نان بی کیفیت به دست مصرف کننده می رسد. یکی از مواردی که در تولید نان بی کیفیت جایگاه ویژه ای دارد استفاده از جوش شیرین به جای خمیرمایه است. این ماده اگرچه فرآیند تخمیر را سریع می کند اما باعث بی مزگی، زود بیات شدن و مشکلات گوارشی برای مصرف کننده می شود. کیفیت پایین و ناهمگون گندم داخلی یکی از ریشه های اصلی است. طبق اعلام رئیس کانون انجمن صنایع آرد ایران، حدود ۴۰ درصد گندم کشور «ضعیف» است، اما همین گندم به جای استفاده دامی، برای تولید آرد مصرف انسانی به کار می رود.

کیفیت: آغاز یک بحران

یک کارشناس صنایع غذایی در گفت وگو با خبرنگار روزنامه ایران در این باره می گوید: «عوامل متعددی در کیفیت

حاوی ترکیبات ارزشمندی برای سلامت و سیستم گوارش هستند.» اسماعیل زاده کناری با اشاره به اینکه در کشور ما تخمیر مناسب برای نان انجام نمی شود، تأکید کرد: «متأسفانه استفاده از بهبوددهنده های نامناسب روندی فرآینده در این زمینه دارد که برای سلامت عمومی مردم مشکل ساز است و بخش اصلی این مسأله به فرهنگ کیفیت نسبتاً پایین مصرف کننده مربوط می شود.» وی اظهار کرد: «کشورهایی مانند آمریکا و ژاپن از نظر کیفیت گندم و فرآیند تولید نان در رتبه های بالایی قرار دارند.»

با آردی که می دهید توقع نان مرغوب نداشته باشید

یک نانوا که در تهران نان را نرخ دولتی به فروش می رساند -دولتی پز- به خبرنگار روزنامه ایران گفت: «آردی که به ما می دهند، گاهی پر از سیوس است و گاهی آنقدر سفید که نان را بی مزه می کند. نظارتی هم وجود ندارد. اصلاً آردی که به نام آرد تهران وارد نانوائی می شود آرد مطلوبی نیست پس توقع نان مرغوب نداشته باشید. چندین بار هم پرسیدیم چرا این آرد کیفیت پایینی دارد؟ گفتند گندم آن مشکل دارد.» این نانوا بیان کرد: «اگر به جای این آردهای بی کیفیت شرایطی را مهیا کنی تا خودمان آرد را تهیه کنیم و مبلغ نان را خودمان مشخص کنیم، می توانیم نان با کیفیت بالا در اختیار مصرف کنندگان قرار دهیم.»

وی همچنین گفت: «ما مجبوریم از جوش شیرین استفاده کنیم چون زمان کافی برای تخمیر طبیعی نداریم و مشتری آن داغ می خواهد. از سوی دیگر به علت گرانی خمیرمایه برای ما، با این نرخ نانی که دولت مشخص کرده به صرفه نیست از آن استفاده کنیم به همین خاطر جوش شیرین مصرف می کنیم.»

نان با قیمت آزاد کیفیت بهتری دارد

همچنین در گفت وگویی میدانی خبرنگار روزنامه ایران یک نانوائی آزادپز عنوان کرد: «آردی که در تهران به نانوائیان دولتی پز ارائه می شود کیفیت ندارد به همین دلیل ما برای اینکه نان با کیفیت بالا در اختیار مصرف کنندگان قرار دهیم از آردهای استان گلستان و شهرستان گنبد کابوس استفاده می کنیم.»

وی اظهار کرد: «چون از خمیرمایه استفاده می کنیم اصلاً از جوش شیرین استفاده نمی کنیم. اما به خاطراینکه هر کیسه خمیرمایه ۱۰ کیلوپی یک میلیون و ۸۰۰ هزار تومن است برای نانوائی های دولتی پز اصلاً مقرون به صرفه نیست از آن استفاده کنند.»

کیفیت فدای قیمت دستوری

رئیس کارگروه تخصصی آرد و نان اتاق اصناف ایران در گفت وگو با خبرنگار «ایران» در خصوص کیفیت نان عنوان کرد: «کیفیت نان در تهران چندان پایین نیست و نسبت به شهرهای دیگر کیفیت مطلوب تری دارد.»

محمدجواد کریمی افزود: «در کیفیت نان سه عامل اصلی تأثیرگذار هستند: اول مواد اولیه مرغوب، دوم نیروی انسانی آموزش دیده و سوم ماشین آلات و ابزار کار به روز است. اگر هرکدام از این سه مورد دچار ضعف باشند، کیفیت نان کاهش پیدا می کند. متأسفانه در حال حاضر بسیاری از دستگاه های پخت نان فرسوده و قدیمی هستند و این موضوع در کیفیت نان تأثیر مستقیم دارد.»

کریمی با انتقاد از نبود حمایت های دولتی برای نوسازی تجهیزات نانوائی ها گفت: «هیچ گونه وام کم بهره یا کمک دولتی برای خرید دستگاه های جدید به نانوائیان تعلیق نمی گیرد. این در حالی است که نان یک کالای استراتژیک است و دولت باید به این بخش کمک کند اما از ابتدای سال تاکنون دولت کمک هزینه نانوائی ها را پرداخت و به تعهدات خود عمل نکرده که همین امر نیز موجب ایجاد نارضایتی در میان نانوائیان شده است.»

وی تأکید کرد: «اگر بخواهیم کیفیت نان بهتر شود باید قیمت نان واقعی شود، زیرا رقابت یکی از عوامل مهم در ارتقای کیفیت است. در کشورهای پیشرفته دولت ها ابتدا بازار نان را رقابتی کرده اند و فقط نقش نظارتی در این بخش را به عهده دارند. اما در ایران قیمت گذاری دستوری باعث شده کیفیت نان سرکوب شود. باید اجازه دهیم نانوائیان در فضای رقابتی فعالیت کنند تا کیفیت بهتر شود.»

کریمی تصریح کرد: «در سال ۱۳۸۲ تا ۱۳۹۲ بازارانه نان به خود مردم پرداخت شد. فضای رقابتی ایجاد شد که بر اساس آن نانوائیان از هر کارخانه ای که

می شود. در واقع در زنجیره گندم و آرد و نان تنها کالایی که استاندارد اجباری دارد، آرد است. محدود ۳۰ درصد گندم کشور خوب، ۳۰ درصد متوسط و ۴۰ درصد ضعیف است. این گندم ضعیف را به عنوان گندم دامی استفاده نمی کنیم، بلکه برای خوراک انسان مصرف می شود که این هم خود مشکل ساز است.»

وی گفت: «راهکار افزایش کیفیت نان این است که کارخانه ها خودشان گندم را خریداری کنند، نه اینکه دولت برای آنها بخرد. کارخانه باید بداند چه نوع گندمی می خرد و به نانوا بدهد. نانوا هم باید بتواند چند نوع آرد بخرد و با هم ترکیب کند، همان طور که در گذشته این گونه بوده است. در واقع باید این انحصاری که ایجاد شده از بین برود.»

گندم داخلی ضعیف است

رئیس کانون انجمن های صنفی صنایع آرد ایران نیز در گفت وگو با «ایران» درباره کیفیت نان اظهار کرد: «این اظهارنظر که آرد مطلوبی در اختیار نانوائیان قرار نمی گیرد اصلاً درست نیست زیرا در حوزه آرد استاندارد های اجباری وجود دارد که مطابق با آنها آرد در کارخانه ها تولید

راه حل های پیشنهادی



به گزارش «ایران» نان بیش از آنکه یک کالای اقتصادی محسوب شود، یک مسأله فرهنگی و اجتماعی است. حل مشکل کیفیت نان تنها با همکاری دولت، نانواها و مردم ممکن خواهد بود تا زمانی که این سه ضلع مثلث با هم هماهنگ نشوند. نان ایرانی همچنان بی کیفیت باقی خواهد ماند. از سوی دیگر سیاست های یارانه ای دولت اگر چه نان را ارزان در اختیار مردم قرار داده، اما امروزه به عاملی برای کاهش کیفیت تبدیل شده است.

در واقع زمانی که قیمت نان بسیار پایین و به صورت دستوری اعلام می شود انگیزه ای برای نانوا و تولیدکننده آرد برای ارتقای کیفیت باقی نمی ماند. در واقع یارانه به جای کیفیت به کمیت تعلق می گیرد. مشکل کیفیت نان با همکاری سه ضلع دولت، نانواها و مردم حل خواهد شد. دولتی می تواند با اصلاح سیاست های یارانه ای و قیمت گذاری دستوری، فضای رقابتی را جایگزین انحصار کند. «واقعی سازی» قیمت نان به گونه ای که برای نانوا صرفه اقتصادی داشته باشد، همراه با نظارت دقیق، کلید این تغییر است. نانواها در فضای رقابتی جدید، هم می توانند آرد باکیفیت تهیه کنند و هم انگیزه برای استفاده از خمیرمایه و نوسازی تجهیزات خواهند داشت. مردم نیز با تغییر فرهنگ مصرف و استقبال از نان های سیوس دار و باکیفیت تر، می توانند حلقه پایانی این زنجیره اصلاحی باشند. در نهایت، نان یک کالای استراتژیک و فرهنگی است و درمان در آن، نه با سرکوب قیمت، که با آزادسازی و مدیریت هوشمندانه زنجیره تولید ممکن خواهد بود.



آگهی مناقصه عمومی یک مرحله ای خرید ۱۰,۰۰۰ تن قطران ذغالسنگ وارداتی

نوبت دوم

شرکت پالایش قطران ذغالسنگ اصفهان (سهامی عام) در نظر دارد مقدار ۱۰,۰۰۰ تن قطران ذغالسنگ وارداتی را براساس شرایط مندرج در مدارک و اسناد ضمیمه، از طریق مناقصه عمومی خریداری نماید.

علاقه مندان می توانند جهت دریافت و تکمیل اسناد مناقصه حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۷ به آدرس اینترنتی www.ctr-co.com قسمت چند رسانه (اطلاعیه ها) یا آدرس اصفهان، سه راه سیمین، ابتدای خیابان سهروردی، نبش خیابان فرهنگ، پلاک یک (دفتر تدارکات) مراجعه نمایند.

جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن های ۰۳۱۳۷۷۵۴۱۲۰ و ۰۳۱۳۷۷۵۳۲۱۵ تماس حاصل فرمایید.

شرکت پالایش قطران ذغالسنگ (سهامی عام)



آگهی مناقصه عمومی یک مرحله ای خرید پکیج تولید نیتروژن به روش جذبی

نوبت اول

شرکت پالایش قطران ذغالسنگ اصفهان (سهامی عام) در نظر دارد خرید پکیج تولید نیتروژن به روش جذبی را براساس شرایط مندرج در مدارک و اسناد ضمیمه، از طریق مناقصه عمومی خریداری نماید.

علاقه مندان می توانند جهت دریافت و تکمیل اسناد مناقصه حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۷ به آدرس اینترنتی www.ctr-co.com قسمت چند رسانه (اطلاعیه ها) یا آدرس اصفهان، سه راه سیمین، ابتدای خیابان سهروردی، نبش خیابان فرهنگ، پلاک یک (دفتر تدارکات) مراجعه نمایند.

جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن های ۰۳۱۳۷۷۵۴۱۲۰ و ۰۳۱۳۷۷۵۳۲۱۵ تماس حاصل فرمایید.

شرکت پالایش قطران ذغالسنگ (سهامی عام)



آگهی فراخوان بانک صادرات ایران

۱۰- سایر شرایط عمومی و اختصاصی از جمله: حداقل مدت بیمه عمر، حداکثر سن بیمه شدگان، نحوه حذف یا اضافه کردن افراد و... اعلام شود.
۱۱- قابلیت های نرم افزاری شرکت بیمه گر و توانایی شرکت برای ارائه سرویس مشاهده آنلاین گزارش و دریافت آمار از وضعیت بیمه های عمر و زندگی تشریح گردد.
۱۲- نمونه قرارداد پیشنهادی به بانک ارائه گردد.
نحوه ارسال مدارک:
لذا از شرکت های واجد شرایط دارای سابقه کار عملیاتی در حوزه یاد شده دعوت به عمل می آید تا در صورت تمایل نسبت به ارسال تدارکات کاری و سوابق فعالیت (رزومه کاری) تا ساعت ۱۶:۰۰ روز چهارشنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۷/۲۰ به آدرس: تهران- خیابان سمیه- نیش ملک الشعراء بهار- شماره ۸۵ (ساختمان سپهر) طبقه ۴- اداره کل تدارکات- دایره قراردادهای اقدام نمایند.
ضمناً شرکت کنندگان جهت رفع هرگونه ابهام و طرح سؤال درخصوص فراخوان می توانند با جناب آقای حسین سمعانی شماره تماس ۸۸۱۴۱۲۱۹ و ۸۴۶۵۵۲۴ تماس حاصل نمایند.
۱۳- شرکت کنندگان موظفند اسناد مستندات مربوطه با اداره کل تدارکات یا شماره تلفن ۸۴۷۶۲۱۲ و تلفن دورنگار ۴۱۴۷۶۲۰۱ تماس حاصل نمایند.
نحوه بهای پیشنهاد: متقاضیان شرکت در فراخوان می بایست کلیه اسناد ارسالی را اسکن و دسته بندی نموده و فایل های مربوطه را در قالب فلتش مموری و پس از اطمینان از عملکرد فلتش به بانک ارسال نمایند.

آگهی مناقصه عمومی شماره ۱۴۰۴/۸۸۰۰/۲۰ دو مرحله ای

بانک قرض الحسنه مهر ایران در نظر دارد، نسبت به خرید البسه سال ۱۴۰۴ کارکنان، از طریق برگزاری مناقصه عمومی دومرحله ای اقدام نماید.
۱ مهلت دریافت اسناد مناقصه، حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۳
۲ مهلت تحویل پاکت ها، حداکثر تا تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۰۴ و به آدرس تهران، خیابان قائم مقام فراهانی، نبش کوچه ادیب الممالک، ساختمان شهید رئیسی بانک قرض الحسنه مهر ایران، طبقه ۷ شمالی دبیرخانه مناقصه و مزایده است.
۳ متقاضیان جهت دریافت اوراق مناقصه باید نسبت به واریز مبلغ ۱,۰۰۰,۰۰۰ ریال به شماره حساب ۳۰۰۱۰۷۱۰۰۲۹۵۴۳۷۰۲، شماره شبای ۳۰۰۱۰۷۱۰۰۲۹۵۴۳۷۰۲ IRIB۰۶۰۰۳۰۰۱۷۱۰۰۲۹۵۴۳۷۰۲ از طریق شعب بانک قرض الحسنه مهر ایران، به نام اداره کل تدارکات و پشتیبانی اقدام کرده و اصل رسید آن را هنگام دریافت اوراق تحویل دبیرخانه مناقصه و مزایده دهند

ابلاغ آگهی

بدین وسیله به اطلاع آقای ایرج حق دان فرزند نبی اله کارشناس رادیولوژی رسمی در دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی البرز می رساند: نظر به این که رأی قطعی شماره ۲۲۱ مورخ ۱۴۰۴/۰۲/۲۴ هیأت تجدیدنظر رسیدگی به تخلفات اداری کارمندان دانشگاه علوم پزشکی ایران مبنی بر اخراج از دستگاه متبوع صادر گردیده و هیچ گونه نشانی از ایشان در دسترس نمی باشد. لذا مشارالیه در صورت اعتراض به رأی صادره حداکثر ظرف مدت سی روز از تاریخ آگهی فوق می توانند به مدیریت منابع انسانی دانشگاه البرز مراجعه نمایند.

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران