

## تیتیر خبر



رضا جعفری فروش

مدیر عامل و رئیس هیئت مدیره شرکت انس ماکارون

**حفظ کیفیت و اعتماد**  
مصرف کنندگان اولویت  
اصلی انس ماکارون است

۳



دکتر محمود ابراهیمی، قائم مقام مدیر عامل گروه صنعتی صباح

**صبح**  
پیشرو در کیفیت و نوآوری

۳



مهدی جلال مدیر عامل و رئیس هیئت مدیره شرکت نوپر سبز

**نوپر سبز**  
محصولات خود را به ۱۲ کشور  
صادر می کند

۱



غلامر ضانوری قزلبچه وزیر جهاد کشاورزی

## ایران می تواند به مرکز مبادلات غذایی منطقه تبدیل شود



دکتر مهدی کریمی نقرشی رئیس هیئت مدیره مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلها و گروه صنعتی آل ام کاتی (MKT GROUP):

**واکاوای چالش های نهادی و موانع ساختاری**  
**در مسیر توسعه صنایع غذایی**

عکس: علی نیکخواه / اقتصاد و نمایشگاه

نشریه رسمی سی و سومین نمایشگاه بین المللی  
صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین آلات و صنایع وابسته

**ایران آگرو فود ۲۰۲۶**

۳۱ تا ۲۸ خرداد ماه ۱۴۰۵  
شماره دوم

PALAR SAMANEH Co.  
برگزار کننده:  
شرکت پالار سامانه



با حضور غلامر ضانوری قزلبچه وزیر جهاد کشاورزی:

## «ایران آگرو فود» چراغ برگزاری نمایشگاه های تخصصی در سال ۱۴۰۵ را با کیفیت روشن کرد

## تیتیر خبر



گزارش اختصاصی نشریه اقتصاد و نمایشگاه

از نمایشگاه ایران آگرو فود

استقبال گسترده بازدید کنندگان

از نمایشگاه سی و سوم

۳



مصطفی جعفری، مدیر عامل شرکت نامدار مواد نیک آفرید

و نماینده انحصاری H.B. Fuller در ایران

H.B. Fuller با راهکارهای تخصصی

بسته بندی، پاسخگوی نیاز صنایع غذایی

و نوشیدنی

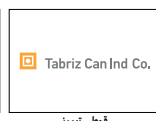
۱

**سی و سومین**  
**نمایشگاه بین المللی**  
**ایران آگرو فود ۲۰۲۶**  
**به روایت تصویر**

۸



انس ماکارون - سالن ۸۱۱



قوطی تبریز



نامدار مواد نیک آفرید - سالن ۲۱۱



چمن چاشنی اعتماد - سالن ۵



علاء الدین - سالن ۱۰۴



نیشک طلایی زریور - سالن ۸



نوپر سبز - سالن ۱۰۴



ترووند زعفران - سالن ۵



مهند ویریه



صبح - سالن ۶



گلها - سالن ۲۵۸

**گلها**  
مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی  
یک قرن از مزرعه تا سفره با گلها

**Exclusive Hall 25A**  
**Iran agrofood**

agro  
food + bev tec  
food ingredients  
food + hospitality

33rd International Trade Show  
18 - 21 June 2026  
Tehran International Permanent Fairgrounds  
Tehran

۰۲۱-۶۶۲۶۲۷۰۱-۵  
Golhaco

بنیانگذاری گلها ۱۳۹۷  
تاسیس گلها ۱۳۱۸  
ثبت گلها ۱۳۴۵  
گلهای نوین ۱۳۸۰



اسکن کن!

سی و سومین نمایشگاه بین المللی  
صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ایران آگرو فود ۲۰۲۶

تاریخ ۲۸ الی ۳۱ خرداد ماه ۱۴۰۵ | زمان برگزاری: ساعت ۸:۰۰ الی ۱۵:۰۰ | سالن اختصاصی ۲۵۸  
واقع در محل دائمی نمایشگاه بین المللی تهران

## پیام

گزارش اختصاصی نشریه اقتصاد و نمایشگاه از نمایشگاه ایران آگروفود :

## استقبال گسترده بازدید کنندگان

## از نمایشگاه سی و سوم



سی‌وسومین دوره نمایشگاه بین‌المللی ایران آگروفود بعد از یک دوره چند ماهه رکود در صنعت نمایشگاهی با کیفیتی برگزار شده است که تنها از عهده شرکت پالار سامانه، یکی از برندهای شاخص و پیشرو صنعت نمایشگاهی کشور و مدیران محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران بر می‌آمسد. لادن ملکی مدیر اجرایی پالار سامانه و همکارانش به پشتوانه سالها تجربه و با همکاری نزدیک مدیران نمایشگاه بین‌المللی تهران بار دیگر جایگاه این رویداد را به‌عنوان یکی از مهم‌ترین گردهمایی‌های تخصصی حوزه کشاورزی، صنایع غذایی، ماشین‌آلات و بسته‌بندی در این برهه مهم تثبیت کردند.

برگزاری حرفه‌ای و باکیفیت این نمایشگاه، نمادی از توانمندی صنعت نمایشگاهی ایران و نویدبخش و راهگشای برگزاری باکیفیت نمایشگاه‌های بعدی خواهد بود تا اقتصاد کشور دوباره شاهد دور تازه‌ای از توسعه تعاملات تجاری، تبادل دانش و فناوری، جذب سرمایه‌گذاری و گسترش همکاری‌های داخلی و بین‌المللی در جریان رویدادهای نمایشگاهی باشد. نمایشگاه اسمال ایران آگروفود با حضور گسترده فعالان صنعت و تجارت، از همان ساعات ابتدایی آغاز به کار با استقبال چشمگیر بازدیدکنندگان مواجه شد.

این رویداد که به عنوان یکی از مهم‌ترین گردهمایی‌های تخصصی در حوزه صنعت غذایی و کشاورزی شناخته می‌شود، بستری مناسب برای معرفی دستاوردهای نوین، توسعه تعاملات تجاری، تبادل دانش فنی و ایجاد فرصت‌های جدید همکاری میان تولیدکنندگان، سرمایه‌گذاران و فعالان اقتصادی فراهم کرده است.

در سالن‌های مختلف نمایشگاه، شرکت‌های حاضر با ارائه جدیدترین محصولات و فناوری‌های خود، تلاش کرده‌اند تصویری روشن از ظرفیت‌های تولیدی و صادراتی کشور و همچنین توانمندی‌های بین‌المللی خود ارائه دهند. حضور شرکت‌های خارجی نیز فرصت مناسبی را برای توسعه همکاری‌های مشترک، انتقال فناوری و گسترش بازارهای صادراتی ایجاد کرده است.

یکی از نکات قابل توجه در دو روز نخست برگزاری نمایشگاه، استقبال گسترده و حضور پرشمار بازدیدکنندگان است. بر اساس مشاهدات میدانی، سالن‌های نمایشگاهی در بیشتر ساعات روز مملو از بازدیدکنندگانی بود که برای آشنایی با محصولات جدید، بررسی فرصت‌های همکاری و مذاکره با شرکت‌های حاضر به نمایشگاه مراجعه کرده بودند. بسیاری از بازدیدکنندگان، تنوع محصولات و حضور شرکت‌های شاخص را از نقاط قوت این دوره از نمایشگاه عنوان کردند. یکی از بازدیدکنندگان در گفت‌وگو با خبرنگار ما اظهار کرد: «تنوع شرکت‌های حاضر و فناوری‌های ارائه‌شده در این نمایشگاه بسیار قابل توجه است و شرکت‌ها با آمادگی بیشتری حضور پیدا کرده‌اند و محصولات جدیدی را به نمایش گذاشته‌اند.»

بازدیدکننده دیگری که از فعالان حوزه صنعت مواد غذایی است، گفت: «این نمایشگاه فرصت بسیار خوبی برای آشنایی با آخرین تحولات بازار و برقراری ارتباط مستقیم با تولیدکنندگان فراهم کرده است. در مدت کوتاهی توانستیم با چندین شرکت مذاکره اولیه داشته باشیم که می‌تواند زمینه‌ساز همکاری‌های آینده باشد.»

برخی از غرفه‌داران نیز از میزان استقبال بازدیدکنندگان ابراز رضایت کردند و معتقد بودند حضور گسترده فعالان اقتصادی، متخصصان و سرمایه‌گذاران می‌تواند به توسعه تعاملات تجاری و ایجاد فرصت‌های جدید کسب‌وکار منجر شود. کارشناسان حاضر در نمایشگاه نیز بر این باورند که استقبال قابل توجه بازدیدکنندگان، نشان‌دهنده اهمیت روزافزون نمایشگاه‌های تخصصی در معرفی ظرفیت‌های تولیدی و صادراتی و همچنین نقش آنها در تقویت ارتباط میان بخش‌های مختلف اقتصادی است. با توجه به روند استقبال در روزهای ابتدایی، پیش‌بینی می‌شود شمار بازدیدکنندگان و نشست‌های تجاری در روزهای آینده نیز افزایش یابد و این نمایشگاه به یکی از رویدادهای موفق از نظر مشارکت و تعاملات تجاری تبدیل شود.



## اقتصاد و نمایشگاه

www.namayeshgahha.ir

ماهانامه بین‌المللی نمایشگاه‌های ایران

صاحب امتیاز، مدیر مسئول و سردبیر: بهزاد زرین‌پور

با همکاری:

روابط عمومی و امور بین‌الملل

شرکت سهامی نمایشگاه‌های بین‌المللی ج.ا.ایران

دفتر نشریه: تهران - خیابان اشرفی اصفهانی - خروجی همت غرب - خیابان فرزانة شرقی - جنب نیروی انتظامی ۱۴۰ باغ فیض - پلاک ۲۷ - واحد ۶، تلفن: ۴۴۴۸۰۸۴۰

www.namayeshgahha.ir - چاپ: آتیه



## با حضور غلامرضا نوری قزلبه وزیر جهاد کشاورزی:

## «ایران آگروفود» چراغ برگزاری نمایشگاه‌های تخصصی در سال ۱۴۰۵ را با کیفیت روشن کرد



همکاری‌های تجاری، جذب سرمایه‌گذاری و گسترش صادرات غیرنفتی تبدیل کرده است؛ رویدادی که هر ساله نقش مهمی در معرفی ظرفیت‌های صنعت غذا و کشاورزی ایران ایفا می‌کند.

## غلامرضا نوری قزلبه وزیر جهاد کشاورزی:

## ایران می‌تواند به مرکز مبادلات غذایی منطقه تبدیل شود

کشاورزی خبر داد و گفت: هدف اصلی، تأمین پایدار امنیت غذایی کشور و کمک به ارتقای امنیت غذایی در منطقه است.

نوری در ادامه درباره وضعیت واردات کالاهای اساسی اظهار کرد: ورود کشتی‌های حامل کالاهای اساسی از طریق بندر جنوبی کشور طبق روال عادی در حال انجام است و در حال حاضر هیچ مشکلی در تأمین نیازهای اساسی کشور وجود ندارد.

وی درباره بازار برنج نیز گفت: سیاست‌های تنظیم بازار و واردات برای کنترل قیمت‌ها در حال اجراست و با آغاز فصل برداشت محصول داخلی، انتظار می‌رود بازار این محصول به تعادل بیشتری برسد.

بر اساس این گزارش، سی‌وسومین نمایشگاه بین‌المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین‌آلات و صنایع وابسته امروز در محل دائمی نمایشگاه‌های بین‌المللی تهران آغاز به کار کرد.

این نمایشگاه نزدیک ۵۰۰ شرکت داخلی و خارجی این رویداد در فضای حدود ۲۷ هزار مترمربع برپا شده و تا ۳۱ خردادماه ادامه دارد.

توسعه همکاری‌های تجاری، معرفی فناوری‌های نوین، جذب سرمایه‌گذاری و گسترش صادرات از مهم‌ترین اهداف برگزاری این نمایشگاه عنوان شده است.

وی افزود: اگرچه این شرایط هزینه‌ها و دشواری‌هایی را برای تولیدکنندگان و تأمین کنندگان به همراه داشت، اما روند تأمین و توزیع کالاهای مورد نیاز مردم بدون وقفه ادامه یافت و کمبودی در بازار مشاهده نشد.

وزیر جهاد کشاورزی با اشاره به اصلاحات ارزی دولت در بخش کشاورزی گفت: حذف ارز از ابتدای زنجیره تأمین و انتقال حمایت‌ها به مصرف‌کننده از طریق کالابروک، یکی از مهم‌ترین اقدامات دولت برای تسهیل تجارت و توسعه صادرات محصولات کشاورزی بوده است. نوری ادامه داد: با فراهم شدن شرایط جدید، ظرفیت‌های تجارت خارجی بخش کشاورزی بیش از گذشته فعال خواهد شد و می‌توان از این فرصت برای توسعه صادرات و تقویت جایگاه ایران در بازارهای منطقه‌ای استفاده کرد.

وی با بیان اینکه ایران می‌تواند به مرکز مبادلات غذایی منطقه تبدیل شود، تصریح کرد: برنامه‌ریزی‌ها بر این اساس انجام شده است که از ظرفیت کربدورهای ترانزیتی و موقعیت جغرافیایی کشور برای توسعه تجارت محصولات کشاورزی و تقویت نقش ایران در زنجیره تأمین غذایی منطقه استفاده شود.

وزیر جهاد کشاورزی همچنین از تلاش برای رفع موانع تجاری و توسعه همکاری‌های بین‌المللی در حوزه



وزیر جهاد کشاورزی با تأکید بر ادامه تأمین کالاهای اساسی در ماه‌های گذشته گفت: با اصلاحات ارزی و انتقال حمایت‌ها به مصرف‌کننده، فصل جدیدی در تجارت کشاورزی آغاز شده و ظرفیت‌های صادراتی ترانزیتی ایران در حوزه غذا فعال تر خواهد شد. غلامرضا نوری در حاشیه افتتاح سی‌وسومین نمایشگاه

دکتر مهدی کریمی تفرشی رئیس هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلپایه گروه صنعتی آل ام کانی (MKT GROUP):

## واکاوی چالش‌های نهادی و موانع ساختاری

## در مسیر توسعه صنایع غذایی

ایجاد کرده است؛ چراکه تولیدکننده ناچار است در بازه زمانی کوتاهی، حجم عظیمی از محصولات را به‌صورت نقدی از کشاورزان خریداری کند، در حالی که بازگشت سرمایه در این صنعت فرآیندی زمان‌بر است. این شکاف میان خرید نقدی نهاده و فروش تدریجی محصول، نیاز به سرمایه در گردش کلانی را به تولیدکنندگان تحمیل کرده است.

از سوی دیگر، در دوران رکود اقتصادی، ناکارآمدی بازار سرمایه و دشواری‌های تأمین مالی، هزینه‌های سرپار تولید را به‌شدت افزایش داده است. این نرخ بالای تأمین مالی در مقایسه با رقبای منطقه‌ای و جهانی، مزیت رقابتی صنعت غذای ایران را در بازارهای صادراتی با تهدید مواجه کرده است.

در نهایت، نباید از چالش‌های بخش بالادستی غافل شد. خرد بودن اراضی کشاورزی، عدم یکپارچگی اراضی و بهره‌وری پایین منابع آبی، در کنار محدودیت‌های مالی کشاورزان، بستر را برای فعالیت واسطه‌های غیرضروری فراهم کرده است. این وضعیت نه تنها هزینه‌های لجستیک را افزایش می‌دهد، بلکه به‌دلیل نبود زنجیره سرد و حمل‌ونقل استاندارد، موجب افت کیفیت محصولات و افزایش ضایعات در مسیر مزرعه تا کارخانه می‌شود. نوسازی این زنجیره، پیش‌شرط عبور از بحران‌های فعلی صنعت غذاست.

در نظامات بانکی، قوانین تأمین اجتماعی، قانون کار و چارچوب‌های مالیاتی است. این اصلاحات چهارگانه، سنگ‌بنای ایجاد بستری مساعد برای جهش تولید در این بخش راهبردی محسوب می‌شوند.

در این راستا، سیاست‌گذاری برای کاهش نرخ سود بانکی و ویژه واحدهای تولیدی، اعطای معافیت‌ها یا مشوق‌های مالیاتی بر عملکرد و همچنین تأسیس صندوق‌های بیمه‌ای تخصصی، از ضروریات اجتناب‌ناپذیری است که می‌تواند امنیت سرمایه‌گذاری را در این صنعت تضمین کند.

علاوه بر اصلاحات ساختاری، صیانت از سلامت اقتصادی این حوزه در گرو مبارزه نظام‌مند با رانت، فساد و قاچاق محصولات غذایی است. تسهیل دسترسی بنگاه‌های کوچک و متوسط (SMEs) مستقر در شهرک‌های صنعتی به نهاده‌ها، رفع گره‌های تأمین مواد اولیه و حمایت هوشمندانه از شرکت‌های دانش‌بنیان، از جمله راهکارهای کلیدی برای ارتقای توان رقابتی ایران در بازارهای بین‌المللی است.

در حال حاضر، «تنگنای نقدینگی» جدی‌ترین مانع در مسیر نوسازی زیرساخت‌ها، تأمین مواد اولیه باکیفیت و استقرار فناوری‌های نوین بسته‌بندی است. ماهیت فصلی مواد اولیه در این صنعت، چالشی مضاعف

حمایتی از صنعت غذا را بیش از گذشته نمایان ساخته است.

در همین راستا، دکتر کریمی تفرشی، از مدیران برجسته و تاثیرگذار صنعت مواد غذایی ایران، رئیس کارگروه کسب و کارهای جاده ابریشم سازمان ملل- یونسکو و کارآفرین برتر جهان اسلام، در یادداشتی با عنوان «واکاوی چالش‌های نهادی و موانع ساختاری در مسیر توسعه صنایع غذایی» به بررسی مهم‌ترین گره‌های ساختاری این صنعت و الزامات اصلاح آن‌ها پرداخته است.

دکتر کریمی تفرشی علاوه بر ریاست هیات مدیره مجتمع صنایع غذایی و کشاورزی گلپایه و گروه صنعتی آل ام کانی (MKT GROUP)، ریاست هیات مدیره توانوسی تولید کنندگان محصولات غذایی کشور را بر عهده دارد. وی همچنین نائب رئیس انجمن دارندگان نشان استاندارد ایران، نائب رئیس هیات مدیره انجمن علوم و فناوری غلات ایران و نائب رئیس هیات مدیره انجمن افزودنی‌های صنایع غذایی ایران است.

## متن این یادداشت به شرح زیر است:

تحقق رشد پایدار در زنجیره ارزش صنعت غذا، پیش از هر چیز مستلزم بازنگری و اصلاحات اساسی



صنعت مواد غذایی به‌عنوان یکی از مهم‌ترین بخش‌های مولد اقتصاد کشور، نقشی تعیین‌کننده در تأمین امنیت غذایی، ایجاد اشتغال، توسعه صادرات غیرنفتی و تکمیل زنجیره ارزش بخش کشاورزی ایفا می‌کند. با این حال، تحقق ظرفیت‌های بالقوه این صنعت در گرو فراهم بودن زیرساخت‌ها و بسترهای نهادی، مالی و اجرایی متناسب با نیازهای تولید است. در سال‌های اخیر، مجموعه‌ای

رضا جواهر فروش، مدیر عامل و رئیس هیئت مدیره شرکت انسی ماکارون؛

## حفظ کیفیت و اعتماد مصرف کنندگان اولویت اصلی انسی ماکارون است

مدیرعامل و رئیس هیئت‌مدیره شرکت انسی ماکارون با تأکید بر اینکه حفظ کیفیت محصولات و صیانت از اعتماد مصرف‌کنندگان مهم‌ترین اولویت این مجموعه در شرایط فعلی بازار است، از برنامه‌های این شرکت برای معرفی محصولات جدید، توسعه صادرات به بازارهای جهانی و سرمایه‌گذاری در فناوری‌های نوین تولید خبر داد.

با تحولات بازار حرکت کنیم و پاسخگوی نیازهای آینده باشیم. مدیرعامل و رئیس هیئت‌مدیره شرکت انسی ماکارون در ادامه این گفت‌وگو، مهم‌ترین چالش فعلی صنعت غذا را کاهش قابلیت پیش‌بینی در فضای کسب‌وکار عنوان کرد و گفت: نوسانات اقتصادی، تغییرات مکرر مقررات، مشکلات تأمین مواد اولیه، افزایش هزینه‌های تولید و محدودیت‌های صادراتی از جمله عواملی هستند که برنامه‌ریزی بلندمدت را برای تولیدکنندگان دشوار می‌کند. وی خاطرنشان کرد: با این حال معتقدم صنعت غذایی ایران از ظرفیت‌های بسیار ارزشمندی برخوردار است؛ از نیروی انسانی متخصص گرفته تا زیرساخت‌های تولیدی و بازارهای صادراتی گسترده. جواهرفروش در پایان تصریح کرد: اگر بتوان ثبات بیشتری در سیاست‌گذاری‌ها ایجاد کرد، این صنعت توانایی آن را دارد که نقش بسیار مؤثرتری در بازارهای داخلی و خارجی ایفا کند.

جهانی است.  
وی تأکید کرد: معتقدیم با ایجاد ثبات در سیاست‌های صادراتی و تسهیل فرآیندهای تجاری، تولیدکنندگان ایرانی می‌توانند سهم بسیار بیشتری از بازار کشورهای منطقه را به خود اختصاص دهند.

جواهر فروش در پاسخ به پرسشی درباره مهم‌ترین روندی که آینده صنعت غذا را در سال‌های پیش‌رو تحت تأثیر قرار خواهد داد، گفت: به نظر من مهم‌ترین روند آینده صنعت غذا، حرکت به سمت تولید هوشمند، افزایش بهره‌وری، توسعه محصولات متناسب با سبک زندگی جدید مصرف‌کنندگان و توجه بیشتر به کیفیت و سلامت غذایی است.

وی افزود: مصرف‌کنندگان امروز آگاه‌تر از گذشته هستند و انتظارات بالاتری از برندها دارند. به همین دلیل ما سرمایه‌گذاری در فناوری‌های نوین، بهینه‌سازی فرآیندهای تولید، توسعه محصولات نوآورانه و ارتقای استانداردهای کیفی را در دستور کار قرار داده‌ایم تا بتوانیم همگام

بتواند جایگاه برند را بیش از پیش در بازار داخلی و خارجی تقویت کند.

جواهر فروش با اشاره به اهمیت صادرات غیرنفتی و نقش آن در رشد اقتصادی کشور تصریح کرد: صادرات یکی از مهم‌ترین مسیرهای رشد صنعت غذا و افزایش ارزآوری کشور است. انسی ماکارون با برخورداری از ظرفیت تولید بالا، تنوع محصول، استانداردهای کیفی بین‌المللی و تجربه حضور در بازارهای مختلف، ظرفیت مناسبی برای توسعه صادرات دارد.

وی افزود: در حال حاضر با صادرات به کشورهای سخت‌گیر از جمله کانادا، کشورهای اروپایی، انگلیس و استرالیا، گام مهمی در توسعه صادرات برداشته‌ایم.

مدیرعامل و رئیس هیئت‌مدیره شرکت انسی ماکارون ادامه داد: برنامه ما در سال‌های آینده تمرکز بر توسعه بازارهای منطقه‌ای، تقویت همکاری با شرکای تجاری خارجی، افزایش سهم صادراتی و معرفی هرچه بیشتر توانمندی‌های صنعت غذایی ایران در بازارهای

دست‌رسی آسان‌تر مصرف‌کنندگان به محصولات باکیفیت را فراهم کنیم. باور داریم رضایت مصرف‌کننده بزرگ‌ترین سرمایه هر برند است و حفظ این سرمایه نیازمند تعهد مستمر به کیفیت و نوآوری است.

مدیرعامل و رئیس هیئت‌مدیره شرکت انسی ماکارون در بخش دیگری از این گفت‌وگو درباره برنامه‌های جدید این شرکت در نمایشگاه ایران آگروفود گفت: نوآوری همواره یکی از ارکان اصلی استراتژی توسعه انسی ماکارون بوده است. امسال نیز برنامه‌هایی برای معرفی محصولات جدید و توسعه برخی خطوط تولید در دستور کار داریم که متناسب با نیازهای روز بازار و تغییر الگوی مصرف طراحی شده‌اند.

وی اظهار داشت: هدف ما صرفاً عرضه یک محصول جدید نیست، بلکه ارائه ارزش افزوده بیشتر برای مصرف‌کننده و ایجاد تجربه‌ای متفاوت در بازار است. بخشی از این برنامه‌ها در نمایشگاه ایران آگروفود معرفی خواهد شد و امیدواریم



ز اعتماد مصرف‌کنندگان بوده است. روی افزودن در انسی ماکارون معتقدیم کیفیت یک انتخاب مقطعی نیست، بلکه بخشی از هویت برند است. به همین دلیل، با وجود افزایش هزینه‌ها، سرمایه‌گذاری در کنترل کیفیت، روزرسانی فرآیندهای تولید، استفاده از مواد اولیه استاندارد و نظارت مستمر بر زنجیره تأمین را در اولویت قرار داده‌ایم. جواهر فروش ادامه داد: همچنین تلاش کرده‌ایم با توسعه سبد محصولات و بهبود خدمات توزیع،

رضا جواهرفروش، مدیرعامل و رئیس هیئت‌مدیره شرکت انسی ماکارون، در جریان برگزاری سی‌وسومین نمایشگاه بین‌المللی ایران آگروود در گفت‌وگو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه، با اشاره به شرایط کنونی بازار و چالش‌های پیش روی تولیدکنندگان، اظهار داشت: در شرایطی که تولیدکنندگان با چالش‌های متعددی از جمله نوسانات اقتصادی، افزایش هزینه‌های تولید و محدودیت‌های تأمین مواد اولیه مواجه هستند، مهم‌ترین اولویت ما حفظ کیفیت محصولات و صیانت



ALADDIN FOOD





لینکدین

✉ [INFO@ALADDINFOOD.CO](mailto:INFO@ALADDINFOOD.CO)

🌐 [WWW.ALADDINFOOD.CO](http://WWW.ALADDINFOOD.CO)



وبسایت

دکتر محمود ابراهیمی، قائم مقام مدیر عامل گروه صنعتی صباح

# صبح؛ پیشرو در کیفیت و نوآوری

گروه صنعتی صباح، با بیش از دو دهه فعالیت مستمر در صنعت لبنیات، به عنوان یکی از برندهای پیشرو و نوآور در ایران شناخته می‌شود. با تکیه بر تحقیق و توسعه مستمر، بهره‌گیری از فناوری‌های روز و استفاده از مواد اولیه با کیفیت، توانسته است جایگاه خود را در بازار داخلی و بین‌المللی مستحکم کند. از آغاز فعالیت‌های صباح، هدف اصلی این برند تولید محصولات لبنی با کیفیتی است که هم از نظر طعم و هم از نظر ارزش غذایی، بالاترین استانداردها را رعایت کند.

کیفیت، نوآوری، و احترام به ذائقه مصرف‌کننده؛ سه اصل بنیادی صباح است.

این سه اصل بنیادین که از همان ابتدا مبنای فعالیت گروه صنعتی صباح قرار گرفت، امروز به عنوان رمز موفقیت این برند در مسیر جهانی شدن شناخته می‌شود. صباح با سرمایه‌گذاری در زمینه‌های تحقیق و توسعه، توانسته است به استانداردهای جهانی در تولید محصولات لبنی دست یابد و همواره در حال ارتقاء فرآیندهای خود به منظور پاسخگویی به نیازهای بازار و مصرف‌کنندگان داخلی و خارجی است.

صبح علاوه بر رعایت استانداردهای ملی، همواره در تلاش بوده است تا با توجه به الزامات بین‌المللی، محصولاتی تولید کند که بتوانند در بازارهای جهانی رقابت کنند. استانداردهایی همچون ISO و HACCP که در تمامی مراحل تولید صباح پیاده‌سازی شده‌اند، این اطمینان را به مصرف‌کنندگان داخلی و خارجی می‌دهند که محصولات این برند از بالاترین سطح کیفی برخوردار هستند. موفقیت اخیر صباح در نمایشگاه بین‌المللی پروداکسیو روسیه، جایی که برند ایرانی توانست مدال طلای برترین محصول را از خود کند، نمونه‌ای بارز از این تلاش‌های مستمر است. این دستاورد نه تنها نشان از کیفیت بالای محصولات صباح دارد، بلکه گواهی است بر انطباق کامل این برند با الزامات سختگیرانه‌ای که در کشورهای مختلف به‌ویژه در روسیه، به عنوان یکی از مقاصد صادراتی این برند، مطرح هستند.

## چالش‌ها و فرصت‌ها در مسیر جهانی شدن

صنعت لبنیات ایران، به‌ویژه در سال‌های اخیر، با چالش‌هایی همچون نوسانات اقتصادی، محدودیت‌های تجاری و رقابت فشرده جهانی روبه‌رو بوده است. با این حال، گروه صنعتی صباح با مدیریت صحیح منابع، ارتقاء بهره‌وری و تمرکز بر توسعه بازارهای صادراتی، توانسته است این چالش‌ها را به فرصت تبدیل کند. به‌ویژه در شرایط سخت اقتصادی کشور، با همکاری نزدیک

هیئت‌مدیره و تلاش مستمر کارکنان، گروه صباح توانسته است جایگاه خود را در بازارهای بین‌المللی تثبیت کند و گام‌های بلندی در توسعه صادرات خود بردارد. یکی از جنبه‌های بسیار مهم فعالیت گروه صنعتی صباح، توجه ویژه به سلامت مصرف‌کنندگان است. از کنترل دقیق شیر خام، آزمایش‌های میکروبی و شیمیایی مستمر گرفته تا رعایت زنجیره سرد و بسته‌بندی بهداشتی، تمامی این فرآیندها برای حفظ سلامت محصولات و تأمین نیازهای مصرف‌کنندگان طراحی شده‌اند. علاوه بر این، با توجه به روند جهانی به سمت محصولات سالم‌تر و کم‌چرب، صباح نیز در حال توسعه محصولات پروبیوتیک و دیگر فرآورده‌های سلامت‌محور است. صباح همواره در مسیر توسعه صادرات گام برداشته و نگاه راهبردی به گسترش حضور در بازارهای جهانی دارد. علاوه بر حضور موفق در روسیه، گروه صباح در نظر دارد تا بازارهای آسیایی و کشورهای همسایه را نیز هدف‌گذاری کند. استراتژی این برند نه تنها بر صادرات مقطعی، بلکه بر ایجاد حضور پایدار و بلندمدت در بازارهای جهانی متمرکز است.

گروه صنعتی صباح با مدیریت هوشمندانه و استراتژی‌های بلندمدت خود، به عنوان یکی از برندهای معتبر و پیشرو در صنعت لبنیات ایران، همواره در حال توسعه و ارتقاء کیفیت محصولات خود است. موفقیت‌های اخیر در نمایشگاه‌های بین‌المللی و دستیابی به جوایز جهانی تنها بخش کوچکی از دستاوردهای این برند است که در کنار توجه به نیازهای مصرف‌کنندگان داخلی و خارجی، نشان از تعهد صباح به کیفیت، نوآوری و سلامت دارد. در این مسیر، صباح همچنان به عنوان یکی از برندهای پرچمدار صنعت لبنیات ایران، در تلاش برای گسترش حضور خود در بازارهای جهانی و تداوم موفقیت‌هایش است. موفقیت جدید گروه صنعتی صباح در کسب مدال طلای برترین محصول در نمایشگاه بین‌المللی پروداکسیو روسیه، بهانه ای بود تا به گفت‌وگو با محمود ابراهیمی، قائم مقام مدیر عامل این

برند پیشرو در صنعت لبنیات ایران بپردازیم. در این مصاحبه، درباره چالش‌ها، دستاوردها و چشم‌اندازهای صباح در مسیر جهانی شدن به گفتگو نشستم که می‌خوانیم

**در ابتدا مایلیم بدانیم برند صباح از چه زمانی فعالیت خود را آغاز کرده و هویت این مجموعه چگونه شکل گرفته است؟**

برند گروه صنعتی صباح فعالیت خود را با هدف تولید محصولات لبنی باکیفیت و قابل رقابت در سطح ملی و

بین‌المللی آغاز کرد. از همان ابتدای مسیر، رویکرد ما مبتنی بر سه اصل اساسی «کیفیت پایدار، نوآوری مستمر و احترام به ذائقه مصرف‌کننده» بوده است. هویت صباح بر پایه تولید صنعتی مدرن، بهره‌گیری از دانش روز و سرمایه انسانی متخصص شکل گرفته و در طول سال‌ها با توسعه خطوط تولید، حضور در بازارهای صادراتی و کسب افتخارات ملی و بین‌المللی تثبیت شده است.

**موفقیت اخیر برند صباح در نمایشگاه پروداکسیو روسیه و کسب مدال طلای برترین محصول از سوی وزارت کشاورزی روسیه، به چه عواملی وابسته بود؟**

حضور موفق صباح در نمایشگاه بین‌المللی Prodexpo نتیجه سال‌ها سرمایه‌گذاری در ارتقاء کیفیت، تحقیق و توسعه و انطباق با استانداردهای سخت‌گیرانه صادراتی بود. دریافت مدال طلای برترین محصول از سوی وزارت کشاورزی روسیه نشان‌دهنده انطباق کامل محصولات ما با الزامات کیفی و ایمنی غذایی آن کشور است. این موفقیت حاصل کار تیمی منسجم، کنترل کیفی دقیق، انتخاب مواد اولیه ممتاز و بهبود مستمر فرآیندهای تولید بوده است.

**برند صباح چگونه به استانداردهای جهانی در تولید فرآورده‌های لبنی پایبند است؟**

ما در صباح، استقرار و پایش مستمر سیستم‌های مدیریت کیفیت و ایمنی غذایی را در اولویت قرار داده‌ایم. اجرای استانداردهایی نظیر ISO، HACCP و سایر الزامات بین‌المللی باعث شده تمامی مراحل —from تأمین شیر خام تا بسته‌بندی نهایی— تحت کنترل دقیق آزمایشگاهی و فرآیندی باشد. این استانداردها نه تنها کیفیت محصول نهایی را تضمین می‌کنند، بلکه اعتماد مصرف‌کنندگان داخلی و خارجی را نیز تقویت می‌نمایند.

**چه چالش‌هایی را در مسیر ارتقاء کیفیت و دستیابی به بازارهای جهانی پشت سر گذاشته‌اید؟**

صنعت لبنیات ایران در سال‌های اخیر با چالش‌هایی نظیر نوسانات اقتصادی، محدودیت‌های بین‌المللی، تأمین تجهیزات و رقابت فشرده جهانی مواجه بوده است. با این حال، ما با تمرکز بر بهره‌وری، مدیریت هزینه‌ها، توسعه بازارهای هدف و حفظ کیفیت، توانستیم این موانع را به فرصت تبدیل کنیم. در شرایط سخت اقتصادی کشور نیز، با همراهی هیئت‌مدیره و تلاش بی‌وقفه همکاران، مسیر رشد و شکوفایی مجموعه متوقف نشد.

**چه فناوری‌هایی در خط تولید شما استفاده می‌شود و**



مستمر، رعایت زنجیره سرد، بسته‌بندی بهداشتی و پایش مداوم خطوط تولید، سلامت محصول را تضمین می‌کند. همچنین با تولید محصولات کم‌چرب و سلامت‌محور، در جهت ارتقاء سلامت عمومی جامعه گام برمی‌داریم.

**استراتژی صباح برای تثبیت جایگاه در بازارهای بین‌المللی چیست؟**

تمرکز بر کیفیت پایدار، برندسازی حرفه‌ای، توسعه شبکه توزیع بین‌المللی، حضور مستمر در نمایشگاه‌های معتبر جهانی و ایجاد همکاری‌های استراتژیک با شرکای خارجی از جمله مهم‌ترین استراتژی‌های ماست. ما معتقدیم اعتمادسازی تدریجی و ثبات کیفی، کلید ماندگاری در بازار جهانی است.

**چه همکاری‌هایی با سازمان‌ها و نهادهای بین‌المللی دارید؟**

صبح در راستای توسعه صادرات غیرنفتی، با سازمان‌های مرتبط با تجارت خارجی، اتاق‌های بازرگانی و نهادهای استاندارد همکاری دارد و حضور فعال در نمایشگاه‌های بین‌المللی را ادامه خواهد داد. موفقیت در پروداکسیو، انگیزه ما را برای حضور گسترده‌تر در رویدادهای معتبر جهانی دوچندان کرده است. موفقیت‌های صباح چگونه می‌تواند الگویی برای سایر تولیدکنندگان باشد؟

تجربه صباح نشان می‌دهد که با سرمایه‌گذاری بر کیفیت، نگاه بلندمدت، توجه واقعی به استانداردهای جهانی و تکیه بر نیروی انسانی متخصص، می‌توان در بازارهای بین‌المللی رقابت کرد. توصیه ما به فعالان صنعت غذایی کشور این است که استاندارد را هزینه نبینند، بلکه آن را سرمایه‌گذاری برای آینده بدانند. جهانی‌شدن نیازمند صبر، برنامه‌ریزی راهبردی و ثبات در کیفیت است.

در پایان، این موفقیت‌ها را تلاش تمامی همکاران، کشاورزان و دامداران تأمین‌کننده و حمایت‌های هیئت‌مدیره محترم می‌دانم و از همه آنان صمیمانه قدردانی می‌کنم.

**چگونه به افزایش کیفیت کمک می‌کنید؟**

در خطوط تولید صباح از سیستم‌های باستوریزاسیون و استریلیزاسیون پیشرفته، دستگاه‌های هموژنایزر مدرن، خطوط تمام‌اتوماتیک بسته‌بندی و سیستم‌های کنترل کیفی آنلاین استفاده می‌شود. این فناوری‌ها موجب افزایش ماندگاری محصول، حفظ ارزش غذایی، کاهش خطای انسانی و تضمین ایمنی غذایی می‌شوند.

**آیا برنامه‌ای برای توسعه محصولات جدید دارید؟**  
بله، در واحد تحقیق و توسعه صباح، تمرکز ویژه‌ای بر تولید محصولات سلامت‌محور، لبنیات غنی‌شده و محصولات متناسب با ذائقه بازارهای صادراتی داریم. توسعه محصولات با چربی و نمک کنترل‌شده، محصولات پروبیوتیک و فرآورده‌های با ارزش افزوده بالاتر در دستور کار قرار دارد.

**چگونه نیازهای مصرف‌کنندگان داخلی و خارجی را مدنظر قرار می‌دهید؟**

ما از طریق تحقیقات بازار، تحلیل رفتار مصرف‌کننده، بازخورد شبکه توزیع و بررسی استانداردهای کشور مقصد، نیازها را شناسایی می‌کنیم. تطبیق فرمولاسیون، طراحی بسته‌بندی متناسب با فرهنگ بازار هدف و رعایت الزامات بهداشتی هر کشور، بخشی از این رویکرد است.

**آیا برنامه‌ای برای گسترش حضور در بازارهای جهانی دارید؟**

صبح در کنار بازار داخلی، نگاه راهبردی به توسعه صادرات دارد. علاوه بر روسیه، بازارهای منطقه اوراسیا، کشورهای همسایه و برخی بازارهای آسیایی در برنامه توسعه صادرات ما قرار دارند. هدف ما ایجاد حضور پایدار و بلندمدت، نه صرفاً صادرات مقطعی است.

**فرآیندهای تولیدی چگونه به ارتقاء سلامت مصرف‌کنندگان کمک می‌کند؟**

کنترل دقیق شیر خام، آزمایش‌های میکروبی و شیمیایی



**صبح سلامتی میاره**  
Sabah Industrial Group





**نمایشگاه دائمی تهران**  
**سئول، سالن ۶، غرفه ۲۹**

[www.sabahdairy.com](http://www.sabahdairy.com)



**PERFECT PROTECTION PACKAGING**





www.paryanplast.com  
info@paryanplast.com  
sales@paryanplast.com  
whatsapp: 09337464652  
postal code: 5169191451

15th km of tehran freeway, after police station, tabriz, iran

041717 PHONE 36301335-6

کیلومترها جاده تهران، بعد از پلیس راه جنوب شرکت تدبیر فولاد تبریز

شماره تماس: ۰۴۱۷۱۷ ۳۶۳۰۱۳۳۵-۶

ایران اگرو فود ۲۰۲۶  
سالن ۵ - غرفه ۲۰

۰۲۱-۹۲۰۰۱۵۱۵  
۰۹۱۲۷۲۶۳۲۰۸

www.boobardspices.com  
Chimenspices@gmail.com

۰۹۹۱۳۸۰۰۳۵۱  
۰۹۳۳۷۴۸۰۳۰۳

فرایند تولید ادویه جات



## چیمین چاشنی اعتماد

تامین تخصصی ادویه جات پرمیوم برای صنایع غذایی A+

طعم واقعی،

از دل طبیعت

دریافت  
نمره ۲۰/۲۰  
از سازمان  
استاندارد  
برای بسته  
بندی

بوبارد  
boobard condiments

دفتر: تهران، میدان هفت تیر، خیابان مشاهیر، نبش کوچه مازندرانی، پلاک ۵۵، طبقه ۳، واحد ۱۷  
کارخانه: شهرک صنعتی عباس آباد، کوش آوران ۲۰، پلاک ۱/۲۶۶۵، کارخانه بوبارد



دفتر مرکزی: تهران، خیابان ولیعصر،  
بالا تر از میدان ونک، کوچه انگار،  
پلاک ۸، طبقه چهارم  
تلفکس: ۰۲۱ ۸۸۸۸ ۷۶۶۰  
www.nobarsabz.com

در نوبار سبز، تنها مواد غذایی را منجمد نمی‌کنیم؛  
تازگی را حفظ می‌کنیم، آسودگی را هدیه می‌دهیم و  
شادی را ماندگار می‌سازیم.



حرف تازه زعفران

## اکسترکت زعفران

- استخراج شده از زعفران سرقله م خالص قاینات
- آماده مصرف و بدون نیاز به ساییدن و دم کردن
- بالاترین عطر و رنگ و طعم
- کنترل میزان مصرف زعفران
- مقرون به صرفه
- دارای بیشترین میزان ۳ ماده موثر ارزشمند زعفران: کروسین پیکروسین و سافرانال

کاربرد گسترده در صنایع مختلف:

گوشت و پروتئین، نوشیدنی، بستنی و لبنیات، شیرینی و شکلات، نان و غلات، داروسازی



۰۲۱ ۸۸۳۴۶۴۷۶-۹ www.tarvandshop.com  
۰۲۱ ۸۸۸۱۰۰۸۸ extract@tarvandsaffron.com  
۰۵۶ ۳۲۵۳۸۴۷۷ و ۸۸ tarvandsaffron@gmail.com

ارتباط با ما



گروه رسانه‌های نمایشگاهی نمایار



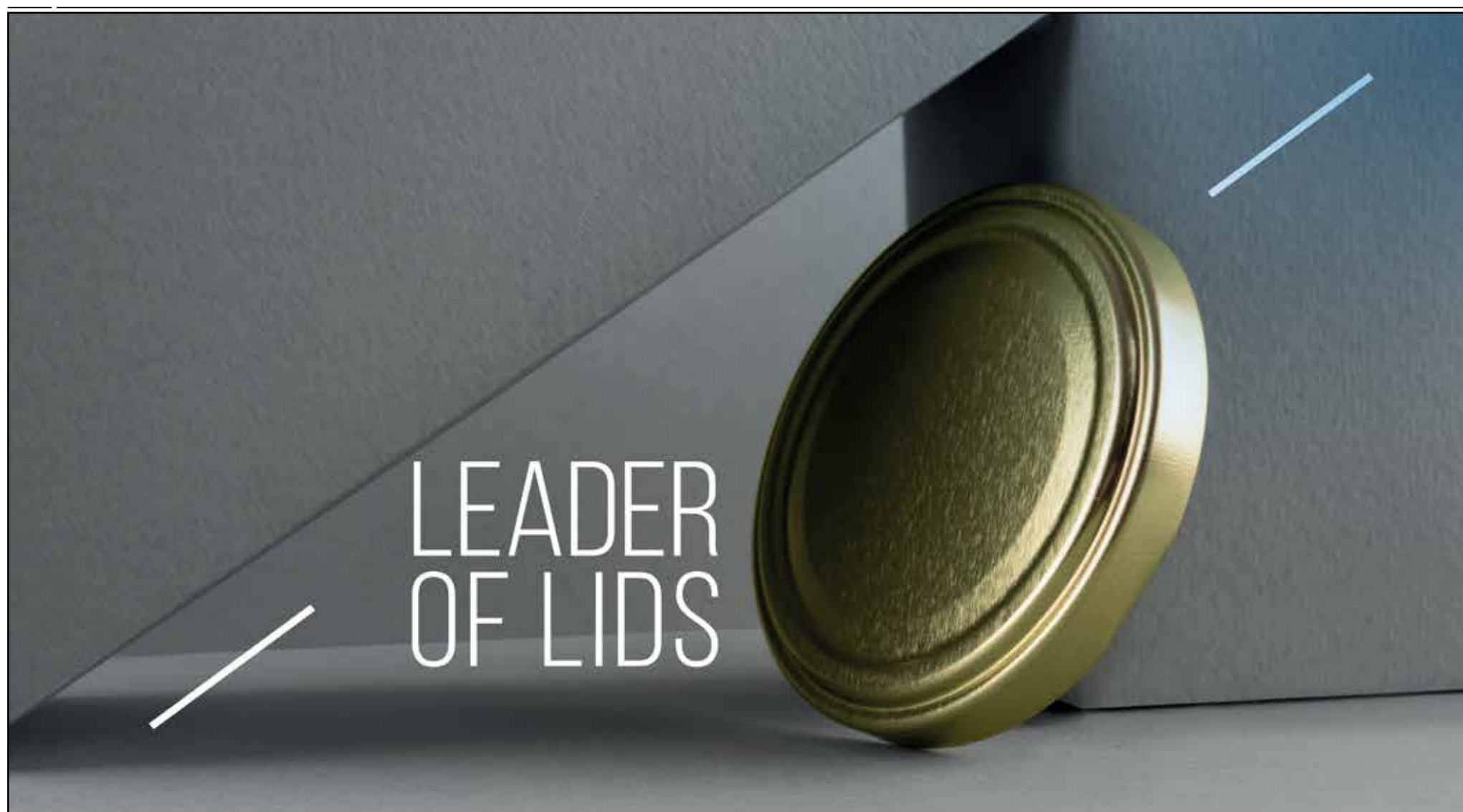
namayeshgahha.ir

# سی و سومین نمایشگاه بین‌المللی صنایع کشاورزی، مواد غذایی، ماشین‌آلات و صنایع وابسته ایران اگرو فود ۲۰۲۶ به روایت تصویر



عکس: سحر واکاوی





LEADER  
OF LIDS

12th Km of Tabriz Tehran Road, Tabriz, Iran

0416111

36376001-4

PHONE

کیلومتر ۱۲ جاده تهران، تبریز، نرسیده به روستای کندرود

۰۴۱۶۱۱۱

۳۶۳۷۶۰۰۱-۴

شماره تماس:



Tabriz Container Corporation



مهندویبره  
mahand vibre



مهندویبره طراح و تولیدکننده  
تخصصی انواع الک ویبره مختص  
صنایع غذایی، لبنی، نوشیدنی و...

- ادویه و طعم‌دهنده‌ها
- لبنیات (پنیر، شیر، پودر شیر)
- قهوه، کاکائو و شکلات
- اسپیرولینا



■ Tehran office:

Tel: (+98) 21 2842 32 25

Fax: (+98) 21 2842 36 56

■ Mashhad office:

Tel: (+98) 51 3245 32 25

Cell: (+98) 903 244 5775

■ Yazd office:

Tel: (+98) 35 3526 45 40

Cell: (+98) 913 246 9432

www.mahandvibre.com

09032445775 @mahandvibre mahandvibre mahand.vibre@gmail.com

مهدی حداد، مدیر عامل و رئیس هیئت مدیره شرکت نوبر سبز

## نوبر سبز محصولات خود را به ۱۲ کشور صادر می کند



مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره شرکت نوبر سبز با اشاره به سابقه نزدیک به سه دهه فعالیت این مجموعه در صنعت غذا، از توسعه مستمر سبذ محصولات، حضور در بازارهای صادراتی و تمرکز ویژه بر کیفیت تولید خبر داد و گفت: نوبر سبز به عنوان نخستین تولیدکننده محصولات منجمد به روش انجماد سریع در کشور، امروز به یکی از برندهای شناخته شده صنایع غذایی ایران تبدیل شده است.

مهدی حداد، مدیرعامل و رئیس هیئت مدیره شرکت نوبر سبز، در حاشیه نمایشگاه بین المللی ایران آگرو فود، با تشریح فعالیت ها و برنامه های این مجموعه اظهار کرد: شرکت نوبر سبز در سال ۱۳۷۷ تأسیس شد و از آن زمان تاکنون موفق شده است در زمینه تولید انواع سبزیجات و میوه های منجمد به روش انجماد سریع و همچنین انواع سبزمینی فرنج فرایز به دستاوردهای قابل توجهی دست پیدا کند.

وی گفت: «در حال حاضر محصولات نوبر سبز در سبذ مصرف خانوارهای ایرانی جایگاه مناسبی پیدا کرده و بخش مهمی از بازار محصولات منجمد کشور را در اختیار دارد.»

مدیرعامل نوبر سبز با اشاره به فعالیت های صادراتی این شرکت افزود: «امروز محصولات نوبر سبز به ۱۲ کشور جهان صادر می شود و حضور در بازارهای بین المللی موجب شده است حساسیت و دقت بیشتری در تمامی مراحل تولید، از تأمین مواد اولیه تا فرآوری و بسته بندی، داشته باشیم.»

وی ادامه داد: «در حال حاضر حدود ۴۰ تا ۵۰ قلم محصول شامل انواع سبزیجات و صیفی جات منجمد در سبذ تولیدات شرکت قرار دارد و تلاش می کنیم با توجه به نیاز بازار، تنوع محصولات را به صورت مستمر افزایش دهیم.»

حداد با اشاره به نقش واحد تحقیق و توسعه در گسترش سبذ

محصولات شرکت اظهار کرد: «واحد تحقیق و توسعه نوبر سبز به طور مستمر در حال بررسی نیازهای بازار و فرصت های جدید تولید است و به طور میانگین هر سال یک تا دو محصول جدید به سبذ محصولات شرکت اضافه می شود. این روند در سال های آینده نیز ادامه خواهد داشت.»

وی درباره عوامل موفقیت برند نوبر سبز در بازار گفت: «مصرف کنندگان، برند نوبر سبز را بیش از هر چیز با کیفیت محصولات و نوع بسته بندی مینیمال و کاربردی آن می شناسند. بازخوردهایی که از مشتریان دریافت می کنیم نشان می دهد رضایت از کیفیت محصولات در سطح مطلوبی قرار دارد.»

مدیرعامل نوبر سبز افزود: «از آنجا که علاوه بر بازار داخلی در حوزه صادرات نیز فعالیت می کنیم، همواره تلاش کرده ایم استانداردهای تولید را در بالاترین سطح ممکن حفظ کنیم. این موضوع باعث شده است در انتخاب مزارع طرف قرارداد، فرآیند کشت، تولید و همچنین شبکه توزیع، دقت و وسواس ویژه ای داشته باشیم.»

وی با اشاره به سابقه این شرکت در صنعت محصولات منجمد کشور تصریح کرد: «نوبر سبز نخستین تولیدکننده محصولات این صنف به روش انجماد سریع در ایران بوده است و همین پیشگامی و تجربه طولانی، پشتوانه ارزشمندی برای توسعه فعالیت های شرکت در سال های اخیر به شمار می رود.»

حداد همچنین درباره حضور این مجموعه در نمایشگاه بین المللی ایران آگرو فود گفت: «شرکت نوبر سبز به صورت سنتی و مستمر در این نمایشگاه حضور داشته و امسال نیز حدود بیست و پنجمین یا بیست و ششمین دوره حضور ما در این رویداد تخصصی است.»

وی افزود: «نمایشگاه آگرو فود فرصت بسیار مناسبی برای تعامل میان تولیدکنندگان، تأمین کنندگان، فعالان صنعت غذا و مصرف کنندگان فراهم می کند و ما نیز همواره از این ظرفیت برای توسعه ارتباطات حرفه ای و معرفی توانمندی های خود استفاده کرده ایم.»

مدیرعامل نوبر سبز با ارزیابی مثبت از سطح کیفی این رویداد اظهار کرد: «آگرو فود یکی از نمایشگاه های پررونق و تأثیرگذار کشور است و از نظر تعداد شرکت کنندگان و گستردگی حضور فعالان صنعت، چیزی از نمایشگاه های معتبر خارجی مانند گلفود کم ندارد.»

وی گفت: «شاید در برخی نمایشگاه های خارجی تبلیغات و فعالیت های رسانه ای گسترده تری انجام شود، اما از منظر حضور شرکت ها و ظرفیت های صنعتی، نمایشگاه آگرو فود ایران رویدادی قدرتمند و اثرگذار محسوب می شود.»

حداد در پایان تأکید کرد: «برگزاری چنین نمایشگاه هایی نقش مهمی در توسعه صنعت غذا، ایجاد فرصت های همکاری و معرفی توانمندی های تولیدکنندگان داخلی دارد و خوشبختانه نمایشگاه امسال نیز از کیفیت و استقبال مطلوبی برخوردار بود.»

مصطفی حیدری، مدیر عامل شرکت نامدار مواد نیک آفرید و نماینده انحصاری H.B. Fuller در ایران:

## H.B. Fuller با راهکارهای تخصصی بسته بندی پاسخگوی نیاز صنایع غذایی و نوشیدنی



مدیرعامل شرکت نامدار مواد نیک آفرید و نماینده انحصاری H.B. Fuller در ایران، با تشریح توانمندی ها و راهکارهای تخصصی این برند جهانی در حوزه چسب های صنایع غذایی و کالاهای مصرفی، بر نقش استانداردهای بین المللی، ایمنی مواد غذایی، بهره وری عملیاتی و توسعه راهکارهای پایدار در صنعت بسته بندی تأکید کرد.

مصطفی حیدری، مدیرعامل شرکت نامدار مواد نیک آفرید و نماینده انحصاری H.B. Fuller در ایران، در جریان برگزاری سی و سومین نمایشگاه بین المللی ایران آگرو فود در گفت و گو با نشریه اقتصاد و نمایشگاه، با اشاره به جایگاه H.B. Fuller در صنعت جهانی چسب اظهار داشت: در دنیای رقابتی بسته بندی مواد غذایی، انتخاب چسب مناسب و اصل به معنای تضمین ایمنی مصرف کننده، حفظ کیفیت محصول و پایداری زنجیره تأمین است. وی افزود: کمپانی H.B. Fuller به عنوان یکی از رهبران اصلی فناوری چسب در جهان، خانواده ای کامل از چسب های تخصصی را ارائه می کند که بر پایه فناوری های پیشرفته و مطابق با سخت گیرانه ترین استانداردهای بین المللی طراحی شده اند و پاسخگوی نیازهای حوزه بسته بندی صنایع غذایی، نوشیدنی و کالاهای مصرفی در ایران و جهان هستند.

وی بسا تأکید بر اهمیت ایمنی مواد غذایی و انطباق با استانداردهای بین المللی گفت: چسب های Food Grade کمپانی H.B. Fuller برای تماس های مستقیم و غیرمستقیم با مواد غذایی فرموله شده اند و با الزامات استانداردهای معتبر بین المللی EU 10/2011 و FDA 175.105 مطابقت کامل دارند حیدری تصریح کرد: این محصولات با کنترل دقیق مهاجرت مواد، فاقد ترکیبات مضر و سمی BPA و MOAH هستند و به تولیدکنندگان کمک می کنند تا با اطمینان کامل، الزامات ایمنی مواد غذایی و مقررات قانونی

بازارهای داخلی و صادراتی را برآورده سازند.

مدیرعامل شرکت نامدار مواد نیک آفرید در ادامه به ویژگی های عملکردی این محصولات اشاره کرد و گفت: چسب های H.B. Fuller در خطوط بسته بندی با سرعت بالا، گستره دمایی متنوع و شرایط سخت محیطی، استحکام درز و یکپارچگی Seal را به صورت پایدار حفظ می کنند. وی افزود: شفافیت، رنگ روشن، عاری بودن از بو، عدم ایجاد زغال یا کربن هنگام حرارت دهی، مقاومت بالا در برابر رشتهای شدن، مقاومت مطلوب در برابر رطوبت، روغن و مواد شیمیایی متداول در صنایع غذایی و همچنین مقاومت در برابر تنش ها و فشارهای مکانیکی ناشی از جابه جایی و حمل و نقل، از جمله ویژگی های این محصولات است. به گفته وی، چسبندگی قوی به سطوح مختلف و طیف گسترده ای از بسترها از جمله کاغذ، مقوا، فیلم های پلاستیکی و فویل، این محصولات را به انتخابی مطمئن برای تولیدکنندگان حرفه ای تبدیل کرده است.

وی در تشریح راهکارهای تخصصی H.B. Fuller برای کاربردهای متنوع بسته بندی مواد غذایی و کالاهای مصرفی اظهار داشت: پرتفوی این شرکت تمامی نیازهای بسته بندی صنایع غذایی را پوشش می دهد. حیدری افزود: از اتصال کارتن، جعبه و سینی و همچنین اتصال نی و کپ در صنایع بسته بندی نوشیدنی با چسب های هات ملت سری Advantra® گرفته تا چسب های هات ملت مخصوص لیبلینگ و تثبیت پالت سری Clarity®، چسب های زیست تخریب پذیر پایه آب ویژه لیبلینگ در صنایع نوشیدنی از سری Swift@tak، چسب های بسته بندی مورد استفاده در دستگاه های ماندرل از سری Ipacoll® و Swift@tak و نیز چسب های سری Swift@melt برای کیسه ها و بگ های خرید، اتصال کپ دستمال های مرطوب و بسته بندی صنایع تجارت الکترونیک، همگی در سبذ محصولات این شرکت قرار دارند.

حیدری در پایان با اشاره به مزایای اقتصادی و زیست محیطی این محصولات تأکید کرد: چسب های کم مصرف H.B. Fuller به دلیل پایداری حرارتی بالا، ماشین کاری تمیز، کاهش هزینه های سرویس و نگهداری تجهیزات، کاهش مصرف مواد پاک کننده، کاهش زمان توقف خطوط تولید، مصرف پایین انرژی و همچنین بهینه بودن شرایط انبارش، هزینه کل مالکیت را برای تولیدکنندگان به طور محسوسی کاهش می دهند. وی خاطر نشان کرد: قابلیت بازیافت، تمرکز بر فرمولاسیون های پایدار و سازگار با محیط زیست و همچنین پشتیبانی فنی تخصصی از سوی شرکت نامدار مواد نیک آفرید به عنوان تنها نماینده انحصاری H.B. Fuller در ایران، این برند را به شریکی راهبردی برای ارتقای کیفیت، ایمنی و بهره وری در بسته بندی صنایع غذایی تبدیل کرده است.



**YOU CAN TRUST US**

شماره تماس: ۰۴۱۷۱۱۱ - ۵ - ۳۶۳۰۵۰۰۰

Tabriz Can Ind. Co.

Tak  
**Kiko**

هیجان به طعم تک  
www.goldentish.com



پستنی شیری با طعم تیرامیسو همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Tiramisu paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم وانیل همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Vanilla paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم وانیل همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Tiramisu paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم زعفران همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Saffron paired with 20g Dark Chocolate

**کیکو**

محصولی از شرکت تیشک طلایی زیریوار  
A Product of Tishk Talae Zariwar Ind

هیجان به طعم تک  
www.goldentish.com



پستنی شیری با طعم بادام زمینی همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Peanut paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم نسکاפה همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Nescafe paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم توت فرنگی همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Strawberry paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم آلبو همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Mango paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم آلبو همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Mango paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم نسکافه همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Nescafe paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم زعفران همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Saffron paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم وانیل همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Vanilla paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم توت فرنگی همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Strawberry paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم وانیل همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Vanilla paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم پرتقال همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Peach paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم بادام زمینی همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Peanut paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم پرتقال همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Peach paired with 20g Dark Chocolate



پستنی شیری با طعم زعفران همراه با ۲۰ گرم شکلاته  
Milk ice cream with Saffron paired with 20g Dark Chocolate

هیجان به طعم تک  
www.goldentish.com



محصولات غذایی انسی

۵۰ سال در کنار شما بوده ایم



تلفن: ۵۸۳۴۲ - ۰۲۱

www.ncmacaroni.com