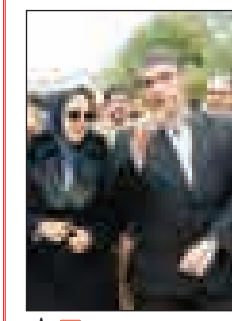


صبح مسیحه

در دومین روز از ایام الله دهه فجر؛
**بازدید استاندار
مرکزی از شرکت
داروسازی
باریج اسانس
تولید کننده
داروهای گیاهی**



**خانه قدیمی
امام خمینی (ره)
در خمین
گلباران شد**



**روایت آیت الله
نوری همدانی
از دستاوردهای
۴۰ ساله انقلاب**



دهه فجر انقلاب اسلامی، سر آغاز طلوع اسلام

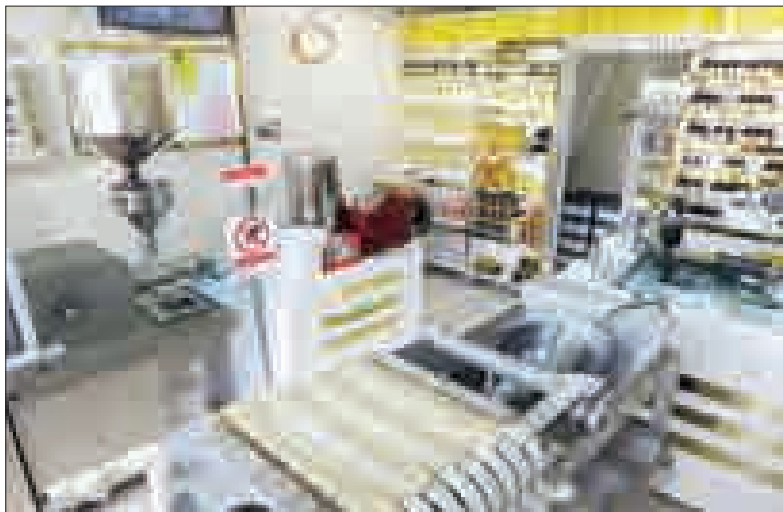


مدیر اولین و مجهزترین مرکز تولید روغن گیری سنتی در استان مرکزی:

یکی از روغن‌هایی که در سال‌های اخیر مورد توجه قرار گرفته، روغن دانه کنجد است

▪ روغن‌های گیاهی صابری، بی‌نظیر برای سلامتی

سازمان صنعت، معدن و تجارت (معاونت بازرگانی) بر نرخ‌ها نظارت کامل دارد و ما نیز سعی کردیم در نوسانات اخیر بازار، افزایش قیمت نداشته باشیم و تمامی محصولات را پایین‌تر از نرخ‌نامه عرضه می‌کنیم. اگرچه نرخ مواد اولیه و دانه‌های روغنی به شدت گران شده ولی سعی کردیم پایین‌تر از نرخ‌نامه محصولات روغنی را عرضه نماییم. او با بیان اینکه یکی از روغن‌هایی که در سال‌های اخیر مورد توجه قرار گرفته، روغن دانه کنجد است، افزود: در حال حاضر تمامی تولیدات کارگاه در فروشگاه روغن‌سرای صابری عرضه می‌شود و اگر مسئولین مساعلت کنند و همکاری داشته باشند می‌توانیم تولیدات خود را به سایر فروشگاه‌ها عرضه کنیم تا در دسترس عموم باشد. شماره تلفن ۳۲۲۳۹۳۹۳ آماده پاسخگویی به نیازهای مردم در نظر گرفته شده و متقاضیان می‌توانند سفارشات خود را به این فروشگاه اعلام فرمایند. صابری انتظارات خود را از دست‌کارهای نظارتی و مردم اینگونه بیان کرد و خاطر نشان ساخت: هدف نهایی دست‌کارهای اجرایی به ویژه معاونت غذا و دارو و مرکز بهداشت، حفظ سلامت مردم و جامعه است و بنده نیز هفتی غیر از آن ندارم. همانطوری که ما به امروز مسئولین محترم همکاری‌های لازم را داشته‌اند و ما را از رهنمودهای خود بهره‌مند ساخته‌اند. انتظاری می‌رود خود را در کنار ما ببینند و کمک کنند تا بتوانیم فراتر از گذشته کام برداریم. همچنین مردم به سلامتی خود اهمیت داده و در استفاده از روغن‌ها مواظب سلامت عمل کنند. تحقیق نمایند و سطح اطلاعات و آگاهی خود را بالا ببرند و شناخت پیدا کنند که از چه نوع روغنی استفاده کنند که خدای ناکرده هزینه درمان ندهند. بنده به عنوان مدیر روغن‌سرای صابری تأکید می‌نمایم که در این کارگاه روغن‌گیری هیچ نوع مواد افزودنی، نگهدارنده و اسانس استفاده نمی‌شود و روغن‌گیری در حضور مشتری انجام می‌پذیرد و برای سلامت انسان بسیار مفید است که امیدواریم میزبان عزیزان باشیم. وی افزود: روغن جزو کالاهای اساسی جامعه محسوب می‌شود و اگر دولت بتواند روی دانه‌های روغنی اعمال نفوذ بیشتری داشته باشد و با نرخ مناسب و ارزان به دست برسد، یقیناً ما در تولید روغن عملکرد مطلوب‌تری خواهیم داشت و این محصول با نرخ بسیار پایین به دست مصرف‌کننده خواهد رسید و مردم نیز فوق‌العاده از این روغن‌ها استقبال خواهند کرد. صابری نقش رسانه‌ها را در اطلاع‌رسانی اینگونه برشمرد و تأکید کرد: رسانه‌های گروهی و جمعی می‌توانند در این عرصه فیل‌فروسی کنند و استفاده از روغن‌های کنجد و... را در بین مردم فرهنگ‌سازی نمایند که به‌جمله‌ای از این گزارش می‌تواند گامی مؤثر در اطلاع‌رسانی کارگاه و فروشگاه تولید روغن‌سرای صابری باشد. مدیر کارگاه و فروشگاه تولیدی روغن‌سرای صابری ضمن تقدیر و تشکر از زحمات یکایک مسئولین نظام مقدس جمهوری اسلامی و مسئولین استان مرکزی علی‌الخصوص معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اراک، مرکز بهداشت استان مرکزی، اتاق اصناف، اتحادیه صنف قنادان از مدیران دلسوز این ارگان‌ها خواست که برای توسعه و گسترش روغن‌سرای صابری عزم خود را جزم کنند تا خدمات مطلوب‌تری ارائه گردد و با همدلی و همنوایی می‌توان کسب و کارهای جدید را گسترش داده و اشتغال پایدار به وجود آورد.



کردن زیر ۲۲۰ درجه باشد، می‌توان بارها از روغن استفاده نمود همین‌طور جلوگیری از سرطانات سینه، سرطانات پروستات و سرطانات‌های دستگاه‌های گوارشی، شفافیت و لطافت پوست به دلیل غنی بودن از ویتامین E، کاهش دهنده کلسترول بد خون LDL و افزایش جذب کلسترول خوب خون HDL، برای درمان سرفه، یبوست، آرتروز، یبوست خشک توصیه می‌شود. همچنین برای رفع سرگیجه افرادی که از کم‌خونی رنج می‌برند مفید است. ضد قارچ و درمان‌کننده سر، روشن‌کننده پوست، ضد اضطراب، آرامبخش، آنتی‌اکسیدان غنی، سرشار از امگا ۳، ضد آگزیز، مصرف مداوم آن بی‌حالی، خستگی و بی‌خوابی را تسکین داده و قدرت نشاط و شادابی را افزایش می‌دهد. بنابراین استفاده از روغن کنجد و سایر روغن‌های موجود در این فروشگاه موجب افزایش گردش خون می‌شود و می‌تواند مورد استفاده خانواده‌ها قرار بگیرد. زیرا از کیفیت بالایی برخوردار است. صابری در خصوص نرخ روغن‌ها گفت:



است که به‌حدها در حوزه کارآفرینی توانسته‌ام بطور مستقیم و غیرمستقیم برای ۲۰ نفر شغل به وجود آوریم و در صورت حمایت می‌توان روند رو به رشد را طی نمود و اشتغال بیشتری ایجاد کرد. شایان ذکر است که همه کارکنان این مجموعه دارای گواهینامه آموزش بهداشت هستند. صابری اذعان داشت: در لوبل راه‌اندازی این مجموعه، با مخالفت‌های زیادی روبرو بودیم ولی خوشبختانه حدود ۲ سال است که برند روغن‌سرای صابری جایگاه واقعی خود را پیدا کرده و در بین دستگاه‌های نظارتی، پزشکان و مردم نهادینه شده است. از این رو می‌توان خواص استفاده از روغن کنجد، نارگیل، دانه خشک‌ش، سیاه‌دانه، رازانه، شادانه، هسته انگور، هسته انار، بادام تلخ و شیرین، کتان، روغن تخم کلبه پوست‌کافزایی و... را بدین گونه مطرح کرد که امروزه پزشکان، بیماران را به استفاده از این روغن‌ها توصیه می‌کنند. بنابراین بسیاری از بیماران این نوع روغن‌ها را در سبد غذایی خود قرار داده و با مراجعه به این فروشگاه و با اطمینان

تحقیقات جدید نشان داده خواص روغن کنجد برای سلامت بسیار زیاد است. به علاوه روغن کنجد برای پوست و مو و بسیاری از بیماری‌ها نیز عالی است. همچنین از این روغن می‌تواند در آنتی‌بیوتیک و برای اضافه کردن طعمی فوق‌العاده به غذای خود استفاده کنید. کارگاه و فروشگاه روغن‌سرای صابری اولین و مجهزترین مرکز روغن‌گیری سنتی در حضور مشتری در استان مرکزی می‌باشد که در خیابان امام (ره)، روبروی خیابان حصار شهر اراک واقع شده است. خبرنگار ما با آقای محمد صابری مدیر این کارگاه تولیدی گفتگویی ویژه ترتیب داده است که در ادامه از نظرات می‌گذرد. محمد صابری مدیر کارگاه تولید روغن‌سرای صابری در یک گفتگوی اختصاصی ضمن عرض تبریک چهلین سال پیرزوی شکره‌مند انقلاب اسلامی و ایام الله دهه مبارک فجر، با اشاره به سوابق کاری خود به خبرنگار ما گفت: اینجاب متولد سال ۱۳۴۳ شهرستان اراک می‌باشم که به دلیل علاقه به هنر صنایع دستی، سال‌های متمادی به این شغل مشغول بکار بودم اما به دلیل پایین بودن درآمد تصمیم گرفتم حوزه کاری خود را تغییر دهم. هم‌اکنون حدود ۶ سال است که مجموعه روغن‌سرای صابری را تأسیس نمودم و بر روی به این حرفه حدود ۶ ماه آموزش‌های لازم را به صورت علمی و تئوری در استان‌های تهران و یزد فراگرفته، سپس با اخذ مجوز از دستگاه‌های ذیصلاح، این واحد تولیدی سنتی را در شهر اراک راه‌اندازی کردم. صابری افزود: این کارگاه چهارمین و مجهزترین مرکز روغن‌گیری سنتی در ایران و اولین مرکز روغن‌گیری سنتی در استان مرکزی است که در سال ۱۳۹۲ با سرمایه‌ای بالغ بر ۶۰ میلیون تومان افتتاح گردید و هم‌اینک انواع روغن کنجد، نارگیل، دانه خشک‌ش، هسته انگور، سیاه‌دانه، رازانه، شادانه، هسته انار، بادام تلخ، بادام شیرین، کتان، تخم کلبه پوست‌کافزایی و... در حضور مشتری تولید و در بسته‌بندی‌های متنوع عرضه می‌شود. وی مجوزهای اخذ شده این واحد صغری را مطرح کرد و گفت: پروانه کسب روغن‌سرای صابری از اتحادیه صنف قنادان شهرستان اراک اخذ گردیده و مجوز بهداشتی این مجموعه از مرکز بهداشت استان مرکزی صادر شده است که تحت نظارت معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اراک به فعالیت می‌پردازیم. تمامی تولیدات این واحد تولیدی به‌طور مرتب توسط دستگاه‌های نظارتی آنالیز می‌شود، ضمناً کلیه مواد اولیه روغن‌سرای صابری از کارخانجات معتبر کشور تأمین می‌شود که این کارخانجات دارای مجوزهای قانونی و با گواهینامه‌های سیب سلامت و شماره استاندارد محصولات را تولید می‌کنند و در اختیار مصرف‌کننده قرار می‌دهند که ۹۰ درصد مواد اولیه تولید داخل و ۱۰ درصد آن وارداتی است. محمد صابری تأکید کرد: ما در این مجموعه همانند یک کارخانه بزرگ تولیدی انواع روغن‌گیری را انجام می‌دهیم که کاملاً استاندارد و بهداشتی بوده و مورد مصرف قرار می‌گیرد. همانطوری که مستحضرید ما با سلامت مردم در ارتباط هستیم و بر این موضوع بسیار حساسیم و تمام سعی و تلاش خود را بکار گرفتیم که محصول باکیفیت در اختیار مشتریان قرار دهیم. وی به دستگاه‌ها و تجهیزات واحد تولیدی خود اشاره کرد و بیان داشت: ۷۰ درصد ماشین‌آلات این کارگاه ساخت داخل می‌باشد که از استان‌های تهران و اصفهان خریداری شده و بخشی از دستگاه‌های وارداتی هستند. تمام



به بهانه دومین سالگرد آتش‌سوزی پلاسکو؛

فقدان سیستم کنترل و مدیریت دود و آنچه آتش‌سوزی‌های اخیر به ما می‌آموزد

■ **دکتر علی‌اکبر سمیعان**

زندگی متمدن و متجدد امروزه ما انسان‌ها باعث تغییر الگوی رفتاریمان شده‌ است. امروزه ما در محیطی زندگی که فاکتورهای تأثیرگذار بر زندگی ما هر روز بیشتر و پیچیده‌تر می‌شود. بدیهی است کشورهایی که پایه‌گذار این فاکتورهای تکنولوژیک و به روز در دنیا هستند نیز تجربه بیشتری در استفاده از این مواهب دارند. در حوزه ایمنی نیز شاهدیم که عواملی همچون بلندمرتبه‌سازی، سیستم‌های ایمنی و حفاظت از حریق و سایر فناوری‌های مرتبط به عنوان یک تکنولوژی مدرن و مهندسی به کمک نجات انسان‌ها در زمان حریق آمده است. استفاده از تجهیزات این حوزه در کنار بومی‌سازی دانش و توسعه فرهنگ این محث می‌تواند نوبدیخش حفظ جان افراد و سرمایه‌های ملی در زمان حریق باشد.

اهمیت زمان در عملیات حریق: اخباری که در چند سال اخیر خیلی به گوش می‌رسد، حاکی از رشدی نسبی در وقوع حریق در ساختمان‌هایی است که اکثراً مراکز تجمع افراد با اهداف تجاری یا اداری می‌باشند. آمارهای بین‌المللی و گزارشات رسمی مراجع ذیصلاح همگی حاکی از این موضوع است که ایران کشوری است که ساختمان‌های با ایمنی پایین در آن بسیار است. این در حالی است که بیش از ۸۵ درصد تلفات در زمان حریق به خاطر وجود و عدم کنترل دود ناشی از حریق است نه آتش.

در صورت بروز حریق در ساختمان‌هایی که پارامترهای ایمنی در آن لحاظ نگردیده است، چه رخ می‌دهد؟ در زمان وقوع حریق عموماً کسی متوجه وقوع حریق نمی‌گردد، زیرا حریق در اکثر مواقع از یک جرقه بسیار کوچک آغاز می‌شود. براساس نموداری که حاصل نتیجه آزمایشات مراکز معتبر می‌باشد، حریق از زمانی که به وقوع می‌پیوندد حدوداً ۱۰ تا ۱۲ دقیقه زمان لازم دارد تا به مرحله شعله‌ور شدن خود برسد. در حقیقت پس از ۱۰ الی ۱۲ دقیقه است که آتش به سطحی می‌رسد که بدون سیستم‌های ایمنی به وجود حریق پی برده می‌شود. حتی با وجود سیستم اعلام حریق نیز اکثراً تا قبل از سپری شدن این دوره ۱۰ الی ۱۲ دقیقه‌ای، بسیاری از سیستم‌های اعلام حریق نمی‌توانند به بروز حریق پی ببرند. از زمانی که آتش تشخیص داده می‌شود تا زمانی که به مراکز مجلل‌تر و شایخی خرابی داده می‌شود و عوامل سازمان به محل اعزام و محل وقوع حریق می‌رسند نیز حدوداً تا ۱۰ دقیقه زمان مورد نیاز است. این بدان معنی است که از زمانی که حریق آغاز شده است تا زمانی که نیروهای آتش‌نشانی به محل حادثه می‌رسند در بهترین حالت حدوداً ۱۵ الی ۲۰ دقیقه زمان سپری شده است. ۲۰ دقیقه پس از آغاز حریق، یعنی زمانی که نیروهای آتش‌نشانی به محل حادثه می‌رسند تا ۲ معضل وجودی بروز خواهند بود: الف) دمای بالای حریق که خوشبختانه تجهیزات نیروها مناسب برای کار در چنین محیطی است(ب) تجمع بیش از حد دود باعث کاهش میدان دید به حدوداً ۱۲ متری شده، امکان تنفس میسر نیست و همین موضوع شرایط ورود و یافتن کانون حریق در ساختمان را برای نیروی اطفای ایمنی از یک طرف و از طرف دیگر هرگونه عملیات را برای کادر نجات غیرممکن می‌سازد.در زمانی که نیروهای سازمان آتش‌نشانی به محل حادثه می‌رسند ۲ اتفاق مهم رخ داده است:۱- دمای حریق به حداکثر خود رسیده است.۳- در حقیقت به زبان ساده‌تر وقتی کادر اطفاء و نجات به محل واقع می‌رسند، آتفقد دود داغ در محل حادثه وجود دارد که امکان ورود به ساختمان میسر نیست.

دود ناشی از حریق چیست و چه می‌کند؟ دود ناشی از حریق شامل هوای داغ، مواد سمی و قابل اشتعال و انفجار با قدرت حرکت بسیار بالا می‌باشد. این بدان معنی است که در صورت عدم تعبیه سیستم کنترل و مدیریت دود، دود ناشی از حریق می‌تواند مسافت ۱۰۰ متر را در زمانی حدود یک دقیقه طی نماید. دود به صورت افقی در کل سطحی که در آن آتش به وقوع پیوسته است و همچنین از طریق پله فرار، رابزه‌های تأسیساتی، چوله آسانسور و یا تمام منافذی که امکان حرکت دود را دارد به صورت عمودی حرکت می‌کند. حتی ممکن است که کمتر از یک دقیقه پس از حریق در طبقه ۳۰ یک برج، دود سرایت پیدا کند. این دود به دلیل سمی بودن و حرارت بالا علاوه بر ایجاد تلفات جانی می‌تواند باعث وقوع حریق مجدد در سایر بخش‌های ساختمان شود. تصور این موضوع که افرادی که با استفاده از پله فرار در حال خروج از ساختمان هستند و در تماس دود ناشی از حریق امکان حرکت خود را از دست داده و به کام مرگ کشیده می‌شوند عین واقعیت است. این موضوعات را با ازدحام و تحرک‌های هیجانی افراد در مسایر طبقات جهات خروج تجمع نماید تا بهتر با مفهوم ساختمان‌های نایلمن آشنا شوید.

آنچه سیستم مدیریت دود به ارمغان می‌آورد: در ساختمانی که در آن سیستم مدیریت دود تعبیه شده است، می‌توان به جرأت به موارد زیر اشاره کرد: در زمان وقوع حریق و پس از حدود ۵ دقیقه، سیستم مدیریت دود متوجه دود شده و سیستم کنترل و مدیریت دود فعال می‌گردد. فعال شدن سیستم کنترل و مدیریت دود باعث می‌شود تا ۱- دود ناشی از حریق امکان پخش شدن در صورت افقی و عمودی را نداشته باشد و در زون حریق محدود گردد. حتی حریق حریق را نیز می‌توان در زون حریق محدود نمود. ۲- دود ناشی از حریق از طریق تجهیزات و راهکارهای مربوطه به بیرون از ساختمان هدایت می‌شود. ۳- همزمان با رسیدن آتش‌نشان‌ها، کادر اطفاء محبور نخواهند بود تا زمان بسیار زیادی را صرف تخلیه دود نمایند، بلکه بلافاصله با ورود به ساختمان امکان یافتن کانون حریق و سپس اطفاء حریق را خواهند داشت. ۴- پله‌های فرار ساختمان کامل ایمن بوده و امکان ورود دود به پله فرار وجود ندارد. ۵- امکان استفاده از آسانسورها جهت نجات افراد برای کادر امداد و نجات مهیا است. ۶- تا توجه به امکان خروج حرارت و دود، عملاً سازه ساختمان حفظ می‌گردد و نه تنها از آوار ساختمان جلوگیری به عمل می‌آید، بلکه ساختمان قابلیت استفاده مجدد خواهد داشت. ۷- تلفات جانی ناشی از استنشاق دود به صفر رسیده و با توجه به طراحی محاسباتی و علمی مسیر فرار، برنامه نجات افراد واقع‌بینانه انجام می‌شود.

زمان طلایی: یازده زمانی از لحظه شروع حریق تا زمانی که کادر اطفاء و نجات به محل وقع حریق می‌رسند را زمان طلایی می‌نامند. این یازده زمانی فقط و فقط در صورتی که ساختمان مجهز به سیستم کنترل و مدیریت دود باشد می‌تواند کاربرد داشته باشد و در غیر این صورت این زمان طلایی از دست رفته و متعاقب آن هر اتفاقی برای افراد در محل حادثه و خود ساختمان متصور می‌باشد.

حضرت آیت الله خامنه‌ای رهبر معظم انقلاب اسلامی در دیدار مسئولان دفتر تبلیغات اسلامی، یک وظیفه مهم این دفتر را پاسخ به سؤاها و نیازهای فکری جوانان، دانشجویان و گروههای اثرگذار فرهنگی برشمردند و توصیه‌هایی در خصوص حضور جریان‌ساز در فضاس مجازی و آسیب‌شناسی مقوله تبلیغ بیان کردند.حضرت آیت الله خامنه‌ای با تجلیل از خدمات دفتر تبلیغات اسلامی، وجود نواندیشی و روشنفکری دینی در این دفتر را مغتنم دانستند و گفتند: امروز، دوره انقلاب و روزهای کار و حرکت‌های جهشی است و قم به این‌گونه نگاهها و جهت‌گیری‌های نو، بیش از پیش احتیاج دارد.ایشان دفتر تبلیغات اسلامی را یک واحد زنده و برخوردار از تألیفات پر شمار برشمردند و افزودند: البته جایی دفتر تبلیغات در مجموعه‌های اثرگذار کشور خالی

است و این دفتر باید با شناسایی مجموعه‌های مؤثر فرهنگی و پاسخ دادن به سؤا‌های دینی آنها، بر غنای فکری این مجموعه‌ها بیفزاید. رهبر انقلاب با اشاره به سؤا‌های متنوع دینی که برای دست‌اندرکاران فعالیت‌های فرهنگی و هنری وجود دارد، خاطر‌نشان کردند: پاسخگویی به این سؤا‌ها و ابهام‌ها، وظیفه حوزه و دستگاهایی همچون دفتر تبلیغات اسلامی است.ایشان دفتر تبلیغات را به اولویت‌بندی و تمرکز بر کارهای زمین‌مانده در حوزه علمیه قم توصیه کردند و در خصوص فعالیت‌های تبلیغی در فضای مجازی، افزودند: دستگاهای مختلفی در فضای مجازی حضور دارند اما حضور در این فضا باید یک حضور جریان‌ساز باشد، ضمن اینکه بهترین راه شناسایی و ارتباط با گروه‌های مؤثر فرهنگی و یافتن سؤا‌ها و سرخ‌های فکری آنان، استفاده

رئیس جمهور:

بالاترین یادگار امام، نظام جمهوری اسلامی است



رئیس جمهور با تبریک عید بزرگ چهلمین سالگرد پیروزی انقلاب اسلامی به روح بلند امام، شهدا و ملت بزرگ ایران، بزرگترین هنر امام خمینی (ره) را اعتماد به مردم دانست و تأکید کرد: امام بزرگترین احیاجر دین در زمان ما و معمار انقلابی بود که صرفاً با ایستادگی مردم در برابر قدرتهای داخلی و خارجی پیروز شد.حجت‌الاسلام و المسلمین دکتر حسن روحانی در مراسم تجدید میثاق اعضای دولت با آرمانهای امام راحل و شهیدان که صبح چهارشنبه و در آستانه دهه فجر و چهلمین سالروز پیروزی شکوهمند انقلاب اسلامی برگزار شد، گفت: هنر امام این بود که ثابت‌کرد از معروف‌های بزرگ، ساختن نظام صحیح و عادلانه است.دکتر روحانی با بیان اینکه انقلاب اسلامی حادثه استثنایی تاریخ بود.اظهارداشت: آنچه در چهل سال پیش در این سرزمین به وقوع پیوست، حادثه استثنایی و کنظیر تاریخ بود. عالم و فقیه مجاهدی که از حوزه علمیه قم برخاسته بود و در مسند استاد حوزه و مرجعیت مردم شریف ایران بود، اسلام و هویت ملی و دینی ما را در خرد دید و فرمود چون امروز اسلام در خطر است و اساس دین به خطر می‌باشد، تقیه حرام است.رئیس‌جمهور تأکید کرد:این اجتهاد امام بود که سرآغاز نهضت عظیم اسلامی در ایران شد؛ اجتهاد امام بود که تشخیص داد اساس اسلام،

رهبر معظم انقلاب اسلامی تأکید کرد:

انتظار از حوزه علمیه قم برای حل ابهام‌ها و مشکلات دینی



از فضای مجازی است.حضرت آیت الله خامنه‌ای همچنین تدوین و انتشار کتاب‌هایی به موضوع پاسخ به شبهات فکری جوانان و دانشجویان را لازم دانستند.«تدوین دانش مددکاری اسلامی»، «شبکه‌سازی و هم‌فراایی با سایر دستگاه‌های فعال در امر تبلیغ» و

امام(ره) امید به آینده بهتر، امید به سرزمین مستقل، امید به جامعه‌ای که مردم در آن جامعه حاکم باشند و امید به شرایطی بود که موازین اسلامی و دینی در آن جامعه حکمفرما باشد، و همین امید مایه پیوستگی، وحدت و بسبج مردم است.رئیس‌جمهور با تأکید بر اینکه قدرت امام ایجاد امید در مردم و بسبج جامعه بود، اظهار داشت: قدرت امام در بسبج مردم در تاریخ بی‌نظیر است. فتوا، کلام، سخنان، اعلامیه‌ها و مصاحبه های امام(ره) می‌توانست سراسر ایران را به حرکت در آورد.دکتر روحانی با اشاره به اینکه نفس گرم امام(ره) توانست شرایط جدیدی را برای ایران عزیز فراهم سازد، تصریح کرد: در زمانه‌ای که هیچ‌کس فکر نمی‌کرد، دین بتواند حرکت عظیمی ایجاد کند و تصور می‌کردند که دوران دین به سر آمده است و اگر جایی هم حرکتی رخ می‌داد، گاهی ناسیونالیستی و گاهی مارکسیستی بود، امام راحل توانست حرکت بزرگی را بر مبنای دین ایجاد کند.رئیس‌جمهور افزود: در آن دوران برای بسیاری از مردم باورکردنی نبود که بتوان حرکتی بر مبنای دین ایجاد کرد. اگر چه همه معتقد به آن بودند، اما به برکت انقلاب اسلامی روستاهای اطراف و کشورهای آفریقادیست این حرکت بزرگ اسلامی بودند، اما فکر می‌کردند که سقف آن در ذیل یک حکومت خدوگامه و استبدادی و قدرت استعماری ابرقدرت‌های جهان تعریف می‌شود و تصور نمی‌کردند که می‌توان این سقف را شکست و مخاطب امر به معروف و نهی از منکر می‌تواند دیکتاتور زمان و قدرت‌های استبدادی و استعماری جهان باشد.دکتر روحانی با تأکید بر اینکه امام راحل سقفی را برای امر به معروف و نهی از منکر نمی‌شناختند،گفت:هنر امام(ره) این بود که سقف و تصور را که برای امر به معروف و نهی از منکر وجود داشت، شکست و ابعاد مختلف امر به معروف و نهی از منکر کرد که انقلاب اسلامی هدیه الهی بود و باید

«آسیب‌شناسی تبلیغ» از دیگر توصیه‌های رهبر انقلاب اسلامی در این دیدار بود.ایشان به یک حلقه مهم در فعالیت‌های تبلیغی یعنی «اثر و بازخورد تبلیغ» اشاره کردند و افزودند: صرف‌وقت‌وآمد‌مبلغان و گروه‌های تبلیغی به شهرها و روستاها و تأکید بر خوش‌بیان بودن آیت‌الله نوری همدانی مرجع تقلید شیعیان گفت: ملت ایران پیش از انقلاب هیچ گونه استقلال نداشت و خودباور نبود اما به برکت انقلاب اسلامی دربرابر دشمنان ایستادگی می‌کند. آیت‌الله نوری همدانی در دیدار جمعی از پرسنل نیروی انتظامی که در دفتر معظم له برگزار شد، اظهار داشت: انقلاب اسلامی یکی از نعمت‌های الهی است که باید عظمت انقلاب را شناخته و شکرگذار آن باشیم.مشرق-وی با اشاره به ارزش و اهمیت تبلیغ در اسلام افزود: ولی فقیه جانشین امام است و همگان به حرف وی گوش دهیم و درزمان غیبت از ولی فقیه تبعیت کنیم.استاد سطوح عالی حوزه علمیه با اشاره به نقش و جایگاه مردم در انقلاب اسلامی عنوان کرد: سومین رکن انقلاب اسلامی مردم هستند و مردم با حضور در صحنه سبب پیروزی انقلاب شدند.وی با اشاره به قدرت نظامی ایران تصریح کرد: ملت ایران پیش از انقلاب هیچ گونه استقلال نداشت و خودباور نبود اما به برکت انقلاب اسلامی دربرابر دشمنان ایستادگی می‌کند.آیت‌الله نوری همدانی ادامه داد: ملت ایران مقابل دشمن ایستاد و گفت نه شرقی نه غربی جمهوری اسلامی و باید قدر انقلاب را بدانیم و پیام‌های آن را به خوبی درک کنیم.مرجع تقلید شیعیان با اشاره به برنامه ریزی دشمن برای مقابله با آرمان‌های انقلاب افزود: باید دشمن را به مردم بشناسیم و اهدافش از بدبین کردن مردم نسبت به نظام و انقلاب برای جامعه تبیین کنیم. استاد سطوح عالی حوزه علمیه با اشاره به آیه ۷ سوره ابراهیم تصریح کرد: خداوند فرمود اگر قدردان نعمت‌های الهی باشند آن را بیشتر می‌کنیم و اگر قدر نعمت‌ها را ندانید آن را از شما می‌گیریم.وی با اشاره به اهمیت تبلیغ در اسلام خاطر‌نشان کرد: افرادی که در زمینه تبلیغ فعالیت می‌کنند باید با قرآن و نهج البلاغه و احادیث اهل بیت (ع) آشنا باشند.

رییس کل بانک مرکزی:

خدمات برداشت مستقیم، ابزار مهم در توسعه کسب و کارهای نوپا



توسط کاربران و کسانی که درصدد توسعه کسب و کارهای خود هستند، دغدغه های این فعالان از نظر جمع آوری وجوه از بین خواهد رفت. در واقع دغدغه جمع آوری وجوه ناشی از کسب و کار دیگر وجود نخواهد داشت. همین است که بیان اینکه دومین خبر در خصوص ارز رمزهاست افزود: همکاران من در بانک مرکزی سیاست نامه ارز رمزها را در وب سایت بانک منتشر کرده اند ضمن آنکه در جریان برگزاری دو روزه همایش حتما صاحبان نظران و صاحبان فن در این زمینه به تدریج مسیر برای انتقال از کارت های بانک مرکزی سوئمن اتفاق مهم در حوزه نظام بانکی برداشت و تسویه کسب و کارهاست و مهاجرت کارت های بانکی مغناطیسی به کارت های بانکی هوشمند عنوان کرد و گفت: این کارت ها علاوه بر ارتقای سطح امنیت، امکان پرداخت همراه امن را در جامعه فراهم می کند که این موضوع تحول مهمی است و به تدریج مسیر برای انتقال از کارت های مغناطیسی به کارت های هوشمند باز می شودوی افزود:خوشبختانه در داخل کشور این تکنولوژی بومی سازی شده است و مطمئن هستم که تحولات خوبی را در عرصه تجارت فراهم خواهد کرد.هکتی در پایان با اشاره به ایجاد پلتفرم برای بانک چین ها گفت:این پلت فرمی که ایجاد شده در واقع به کاربران کسب و کارها، بانک ها و تمامی کسانی قصد دارند در این زمینه فعالیت کنند، اجازه می دهد محصولات مبتنی بر زنجیره بلوک خود را توسعه دهند.

صبح امید

اخبار



کاربایی از طریق دفاتر ادارات تعاون، رفاه و تامین اجتماعی را ناشی از نبود بستر لازم در حوزه فنسآوری های اطلاعات و ارتباطات (ICT) دانست.شریعتمداری درادامه، ضمن تأکید بر ضرورت گسترش زیرساخت و بستر لازم برای حمایت از حوزه دانش بنیان، انتصاب یک مشاور در امور علمی و نوآوری در وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی را در راستای پایه گذاری هرچه صحیح تر سیاست گذاری در سطوح مختلف وزارت رفاه از جمله حوزه آسیب های اجتماعی خواند.وزیر تعاون، کار و رفاه اجتماعی همچنین با بیان اینکه، سهم تعاونی های دانش بنیان و استارت‌آپی از مجموع

وزیر صنعت، معدن و تجارت:

تفویض اختیارات وزارت صمت به استان‌ها با هدف تسهیل امور



پیشنهاد یکی از فعالان بخش خصوصی دولت بسر حل مشکلات، اخذ تضمین بانک ها از وارد کنندگان، افزود: اجسرای برخی پیشنهادت که مطرح می‌شود، نیازمند تغییر فرایندها و استحکام آن است تا مشکل را حل کند و این موضوع زمان می برد. استقبال وزیر معجز از تفویض اختیارات در وزارت صنعت، معدن و تجارت وزیر اقتصاد نیز در این نشست با استقبال از تفویض برخی اختیارات وزیر صنعت، معدن و تجارت به استان ها، گفت: تفویض اختیارات از سوی وزارت صنعت، معدن و تجارت، اقدام مناسبی بود که ممکن است در ابتدای کار به دلیل آنکه نیمی از عملیات ثبت سفارش در تهران انجام

وزیر تعاون، کار و رفاه اجتماعی:

کسب و کارهای نوآورانه حمایت بیمه ای خاص می شوند

حدود ۹۰ هزار تعاونی کشور فقط ۲۵۰ تعاونی است، اظهارکرد: این بیانگر آن است فرهنگ تعاونی بعنوان یک فرهنگ مشارکت جوانه در عرصه از نبود بستر لازم در حوزه فنسآوری های اطلاعات و ارتباطات (ICT) دانست.شریعتمداری درادامه، ضمن تأکید بر ضرورت گسترش زیرساخت و بستر لازم برای حمایت از حوزه دانش بنیان، انتصاب یک مشاور در امور علمی و نوآوری در وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی را در راستای پایه گذاری هرچه صحیح تر سیاست گذاری در سطوح مختلف وزارت رفاه از جمله حوزه آسیب های اجتماعی خواند.وزیر تعاون، کار و رفاه اجتماعی همچنین با بیان اینکه، سهم تعاونی های دانش بنیان و استارت‌آپی از مجموع

^[1] رهبر انقلاب با اشاره به سؤا‌های متنوع دینی که برای دست‌اندرکاران فعالیت‌های فرهنگی و هنری وجود دارد، خاطر‌نشان کردند: پاسخگویی به این سؤا‌ها و ابهام‌ها، وظیفه حوزه و دستگاهایی همچون دفتر تبلیغات اسلامی است

^[2] رهبر انقلاب با اشاره به سؤا‌های متنوع دینی که برای دست‌اندرکاران فعالیت‌های فرهنگی و هنری وجود دارد، خاطر‌نشان کردند: پاسخگویی به این سؤا‌ها و ابهام‌ها، وظیفه حوزه و دستگاهایی همچون دفتر تبلیغات اسلامی است

مدیر باقلوا و قنادی توتک شهرستان اراک:

در شرایطی که قدرت خرید مردم کاهش می‌یابد خرید شیرینی از اولویت خارج می‌شود



نرخ شیرینی شهرستان اراک با تهران بسیار متفاوت است، اذعان داشت: اکنون نرخ شیرینی تر و خامه‌ای در اراک کیلویی ۱۷ هزار و ۵۰۰ تومان می‌باشد که این محصول در تهران کیلویی ۲۵ الی ۲۶ هزار تومان تعیین شده است. در صورتی که تمامی اقلام مورد نیاز قنادان اراک از تهران تأمین می‌شود و برای این موضوع هزینه حمل و نقل می‌پردازیم اما قنادان تهران در خرید مواد اولیه خود مشکلی ندارند و هزینه حمل و نقل ندارند، از طرفی نیز نرخ شیرینی تهران دو برابر نسبت به نرخ شیرینی اراک است. وی در خصوص بازدید مسئولین گفت: ظرفیت‌ها و پتانسیل‌های شیرینی‌سرای توتک قابل توجه است که مسئولین و مدیران استان

امید که آیا اتحادیه در تأمین مواد اولیه نقشی دارد یا خیر، اذعان داشت: بطور کل تمامی اقلام مورد نیاز قنادان از بازار آزاد و با نرخ آزاد تأمین می‌شود و بعضاً اتحادیه برخی اقلام مانند آرد و... را خریداری و توزیع می‌کند که چشمگیر نیست، چون که ما برای بالابردن سطح کیفیت تولیدات می‌بایست آرد و دیگر اقلام درجه یک و ممتاز استفاده نماییم که معمولاً اتحادیه توان مالی زیادی ندارد و در حد بضاعت خود اقدام به خرید می‌کند. اگر اتحادیه بتواند با سرمایه‌گذاری مطلوب برخی از اقلام مورد نیاز قنادان را از کارخانجات تولیدی بطور مستقیم با قیمت مناسب خریداری و در اختیار صنف زیرمجموعه خود قرار دهد، یقیناً بهتر از آن است که



- در صورت حمایت، طرح توسعه شیرینی‌سرای توتک اجرایی می‌شود
- مشتریان کیفیت شیرینی را ملاک قرار دهند، نه قیمت
- بانک‌ها شرایط پرداخت تسهیلات را آسان بگیرند
- بر نرخ شیرینی تجدیدنظر شود

مورد حمایت مسئولین به ویژه بانک‌ها قرار بگیریم. مجموعه شیرینی‌سرای توتک برای توسعه کار خود برنامه‌های مدون دارد و می‌تواند برای خدمات‌رسانی مطلوب‌تر و اشتغالزایی بیشتر گام‌های استوارتری بردارد که تحقق این امر در گروهی همکاری مسئولین است. وی اضافه کرد: مراددهای بانکی مجموعه باقلوا و شیرینی‌توتک در بانک‌های مختلف صورت می‌پذیرد که متأسفانه تا به امروز نتوانستیم از امتیاز گردش مالی خود تسهیلات بگیریم. زیرا شرایط ارائه تسهیلات بانک‌های دولتی به قدری پیچیده و سنگین است که به راحتی نمی‌توان از تسهیلات بانکی استفاده کرد و به ناچار وام‌گیرنده منصرف می‌شود. البته برای توسعه کار خود به منظور اخذ تسهیلات درخواست خود را ارائه داده‌ایم ولی موفق به دریافت تسهیلات نشده‌ایم. **امیدواریم دست‌اندرکاران بانک‌ها شرایطی را فراهم سازند که این واحد صنفی بتواند از تسهیلات استفاده کند تا طرح توسعه شیرینی‌سرای توتک**

مشکلی که اخیراً در خصوص افزایش نرخ مواد اولیه برای قنادان ایجاد شده اصلی‌ترین معضلی است که در حال حاضر گریبان‌گیر این صنف شده است. متأسفانه عدم تعادل قیمت مواد اولیه در بازار و از سوی دیگر قیمت ثابت محصولات قنادی در طول یک سال قنادان را متضرر کرده است، چرا که نرخ مواد اولیه دائماً سیر صعودی دارد و در مقابل، محصولات طی سال فقط یک بار قیمت‌گذاری می‌شوند. اگرچه قیمت‌گذاری شیرینی‌ها زیر نظر اتحادیه است ولی اگر قیمت‌گذاری محصولات آزاد شود می‌توان شاهد رقابت سالم بود و در چنین زمانی کیفیت محصولات هم افزایش می‌یابد اما در شرایط فعلی که قیمت مواد اولیه سیر نزولی دارد رشد واحدهای قنادی بدون رعایت حریم صنفی برای قنادانی که در این حرفه تخصص دارند و سرمایه‌گذاری کرده‌اند، امکان‌پذیر نیست. مجموعه باقلوا و شیرینی‌سرای توتک شهرستان اراک به صورت خانوادگی توسط برادران جمالی آقایان مهدی، هادی و محمد اداره می‌گردد. این عزیزان با تلاش و کوشش مجموعه خود را به یکی از واحدهای ممتاز و مطرح شهرستان اراک تبدیل کرده‌اند، طبق بازدیدی که خبرنگار صبح اسپند انجام گزارش از شیرینی‌سرای توتک داشته است، بر این صحنه گذاشته که کارگاه تولیدی این واحد به لحاظ رعایت موازین بهداشتی از جمله مراکز قانونمند می‌باشد. خبرنگار هفته‌نامه سراسری صبح اسپند با آقای مهدی جمالی مدیر مجموعه باقلوا و شیرینی‌سرای توتک گفتگویی ویژه ترتیب داده است که در ادامه از نظرات آن می‌گذرد:

مهدی جمالی مدیر شیرینی‌سرای توتک شهرستان اراک در یک گفتگوی صمیمی با اشاره به سوابق کاری خود به خبرنگار ما گفت: اینجانب متولد سال ۱۳۶۱ شهرستان اراک می‌باشم که با سابقه ۱۰ ساله در مجموعه باقلوا و شیرینی‌سرای توتک مشغول بکار هستم. سابقه کاری برادرانم آقایان هادی جمالی در قنادی‌های استان تهران حدود ۲۰ سال و محمد جمالی در قنادی‌های استان تهران حدود ۱۰ سال می‌باشد که به پشتوانه و تخصص یکدیگر، مجموعه قنادی توتک را اداره می‌نمایم. مدیر باقلوا و شیرینی‌سرای توتک به تأسیس این مجموعه اشاره کرد و افزود: شیرینی‌سرای توتک ابتدا در سال‌های ۸۸-۸۷ در شهرستان آشتیان تأسیس شد و خدمات‌رسانی خود را در تولید و عرضه شیرینی آغاز کرد و در سال ۹۰ تصمیم گرفتیم که فعالیت کاری خود را گسترش داده و شعبه دوم را در شهر اراک ایجاد نماییم که این امر محقق شد و با اخذ مجوز از اتحادیه صنف قنادان شهرستان اراک مجموعه باقلوا و شیرینی‌سرای توتک در خیابان شیروی (خرم) افتتاح گردید. بعد از چندین سال فعالیت در آشتیان و راهاندازی شعبه دوم در اراک، متأسفانه بنا به دلایلی نتوانستیم شعبه آشتیان را اداره نماییم، از سوی دیگر قیمت مواد اولیه افزایش یافت که در نتیجه در ۲ سال گذشته قنادی توتک آشتیان تعطیل شد و هم‌اینک فقط مجموعه باقلوا و شیرینی‌سرای توتک اراک را مدیریت می‌کنیم. وی در بخش دیگری از سخنان خود سرمایه‌گذاری اولیه راهاندازی

مشتری، ISO 10004:2014 سیستم مدیریت کیفیت- رضایت مشتریان می‌باشد. مهدی جمالی در بخش دیگری از سخنان خود به تأمین شیرینی دستگاه‌های دولتی اشاره کرد و گفت: از آنجایی که همیشه کیفیت در رأس برنامه‌های مدیریت این مجموعه قرار گرفته است، خوشبختانه ۱۰ الی ۲۰ درصد فروش محصولات توتک به قرارداد با شرکت‌ها و ارگان‌های دولتی اختصاص می‌یابد. طرف قرارداد شیرینی‌سرای توتک؛ شرکت آومینوم ایران، شرکت هیپکو، شرکت ماشین‌سازی، شرکت لاجور، بیمارستان ولیعصر (عج)، بیمارستان امیرالمؤمنین، بیمارستان امیرکبیر، بیمارستان تخصصی و فوق تخصصی سینیا، بیمه معلم، اداره کل آموزش و پرورش، رستوران‌ها و تالارهای سطح شهر اراک اعم از تالار باغ ارم، تالار ایرانیان، تالار باغ کاج، تالار کوه نور هتل امیرکبیر، تالار باغ خورشید، رستوران زویان، مؤسسه تشریفات مجالس ۴۷ و... هستند که این مراکز شیرینی مورد نیاز خود را از مجموعه باقلوا و شیرینی‌سرای توتک تأمین می‌نمایند و این مجموعه آمادگی دارد که با سایر دستگاه‌های دولتی، کارخانجات خصوصی، مؤسسات، بانک‌ها و... وارد مذاکره شده و شیرینی مورد نیاز مجالس آنان را در سطح بالاترین کیفیت تولید و تأمین کند. وی رشد صنف قنادان شهرستان اراک را مثبت ارزیابی کرد و گفت: بنده به شخصه از چند واحد قنادی در استان قم بازدید نموده و در مقایسه با قنادی‌های شهر اراک باید اعلام کنم که فعالان این صنف در اراک به رشد قابل قبولی رسیده‌اند و پشرفرت‌های خوبی در این زمینه صورت گرفته است. چرا که در لول بسیار بالا تولید دارند و کیفیت شیرینی اراک نسبت به قم بسیار چشمگیر است، اگر بخواهیم این روند ادامه یابد و در لول بالاتر فعالیت کنیم، طبیعتاً مستلزم حمایت دولتمردان هستیم. اکنون ۹۰ درصد تولید شیرینی در شیرینی‌سرای توتک از خلاقیت و هنرنمایی استادکاران برجسته این سرزمین است که توانسته‌ایم در بالاترین سطح کیفیت، شیرینی مرغوب و ممتاز تولید و تحویل مشتریان دهیم و مهمترین تبلیغات ما ارتقای سطح کیفی شیرینی است. وی رمز موفقیت برادران جمالی را اینگونه بازگو کرد و گفت: اتحاد، انسجام، همدلی، همراهی و پشتکار از جمله عناصری هستند که باعث موفقیت مجموعه باقلوا و شیرینی‌سرای توتک شده است. همچنین تمامی کارکنان این مجموعه دلسوزانه و باهمدلی و هم‌زمانی در کارگاه تولیدی مشغول به فعالیت هستند که نتوانسته‌ایم در کنار یکدیگر به موفقیت‌های چشمگیری دست یابیم. جمالی تأکید کرد: مشتریان چه حضوری و چه تلفنی می‌توانند هر نوع کیک و شیرینی که مدنظرشان باشد را به مدیریت توتک سفارش دهند تا به صورت اختصاصی برای آنان تولید کرد. **شعار مجموعه توتک «طعم خوش لحظه‌ها با دسر توتک» و «توتک متنوع‌ترین مجموعه خشکبار و آجیل» است.** بنابراین حضور مشتری و خرید از توتک دلگرمی و پشتکار مجموعه را افزایش داده تا بقوت‌تر و پراگندگی‌تر از گذشته به فعالیت بپردازیم و رضایت مشتری



می‌بایست از اینگونه واحدهای صنفی اشتغالزای اطلاع و آگاهی کامل داشته باشند. اگرچه زیر ذربین ادارات دولتی اعم از تعزیرات، بهداشت، اصناف و اتحادیه هستیم و هرازگاهی میزبان کارشناسان این مجموعه‌ها می‌باشیم، می‌طلبید که نگاه ویژه‌ای به مجموعه قنادی توتک داشته باشند تا در سایه همدلی و هم‌زمانی بتوانیم مسیر رو به رشد را طی کنیم. جمالی تصریح کرد: تمامی پرسنل این مجموعه دارای گواهینامه آموزش بهداشت اصناف هستند و سعی کردیم تمامی مسائل و موارد بهداشتی را رعایت نماییم تا خلأیی در کار وجود نداشته باشد. مدیر شیرینی‌سرای توتک به اشتغالزایی توتک اشاره کرد و بیان داشت: ساعت کاری قنادی توتک از ۸ صبح الی ۲۳ و کارگاه قنادی توتک ۸ صبح الی ۱۷ عصر می‌باشند که در روزهای شلوغ در دو شیفت کاری تولید می‌نماییم. از این رو نتوانسته‌ایم در این واحد صنفی برای ۲۰ نفر بطور مستقیم شغل ایجاد نماییم که اگر مورد حمایت مادی و معنوی مسئولین و بانک‌ها قرار بگیریم و طرح توسعه را عملیاتی سازیم، کارآفرینی توتک افزایش می‌یابد. وی بیان داشت: همانطوری که مطلع هستید باقلوا و شیرینی توتک شهرستان اراک ۴ گواهینامه بین‌المللی دارد که شامل ISO 9001:2008 سیستم مدیریت کیفیت، ISO 22000:2005 سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی،

ما به صورت انفرادی این محصولات را با نرخ گزاف از بازار آزاد خریداری کنیم. این امر می‌تواند دست واسطه را کوتاه کرده، ارزش افزوده را ارتقا داده و قدرت مالی اتحادیه را بالا ببرد که به تدریج شاهد رشد اقتصادی اتحادیه خواهیم بود. از این رو دغدغه تأمین مواد اولیه فعالان این صنف کاهش می‌یابد. وی اظهار داشت: آرد مورد استفاده قنادی توتک از نمایندگی پیش کارخانه آرد گنبدکاوس در اراک تأمین می‌شود و بجمداله تا به امروز سعی نموده‌ایم از تمامی مواد اولیه ممتاز و درجه یک استفاده کنیم تا کیفیت شیرینی توتک پارچا بماند. مدیر باقلوا و شیرینی‌سرای توتک بیان داشت: قیمت‌هایی که اتحادیه قنادان شهرستان اراک برای واحدهای صنفی زیرمجموعه خود مصوب نموده است، رضایت‌بخش نیست. به دلیل آنکه اکنون مواد اولیه‌ای که در بازار آزاد خریداری می‌شود با نرخ صوب همخوانی ندارد و متضرر می‌شویم که می‌طلبید بر نرخ شیرینی تجدیدنظر شود. وی گفت: قنادی‌هایی که در سطح شهر فعال هستند، همگی در یک سطح و لول شناسایی شده‌اند و نرخ شیرینی برای همه یکسان است. توقع داریم مسئولین دست‌اندرکار بازرگانی، اصناف و اتحادیه طی نشست‌های مشترک با مسئولان موشکافی و بازرسی نمایند و قنادی‌های سطح شهر را درجه‌بندی کنند. مدیر شیرینی‌سرای توتک با تأکید بر اینکه

۵۰ هزار تومان بوده که اکنون حدود ۱۰۰ هزار تومان فروخته می‌شود، کنجد کیلویی ۷ هزار تومان بوده که حدود ۲۶ هزار تومان عرضه می‌شود، تخم‌مرغ کیلویی ۳ هزار تومان بوده که الان حدود ۷ الی ۸ هزار تومان است و جعبه کیلویی ۳ الی ۴ هزار تومان بوده که اکنون حدود ۱۶ هزار تومان آن را خریداری می‌نماییم. از سوی دیگر اراک در تولید جعبه شیرینی به رشد قابل قبولی نرسیده و آنچه مدنظر ما بوده است را از تهران تهیه می‌کنیم. او گفت: بطور کل شیرینی‌سرای توتک شهرستان اراک تقریباً ۶۰ درصد مواد مورد نیاز خود را از استان تهران تأمین می‌کند که این مهم خود مشکلاتی را به همراه دارد. وی اضافه کرد: کارخانجات تولیدکننده مواد اولیه بعضاً برخی از مواد اولیه خود را از خارج تأمین می‌کنند که به نظر می‌رسد تولیدکنندگان در تأمین مواد اولیه خود دچار مشکل هستند و یا اینکه تحریم‌های ظالمانه بر تولید کشور اثر منفی گذاشته است. به هر ترتیب توقع ما از مسئولین کشوری و استانی این است که تدابیر بیندیشند تا مشکل تولیدکنندگان و اصناف برطرف شود. به دلیل آنکه این دو مکمل یکدیگر هستند و اصناف کالاهای تولیدی کارخانجات تولیدکننده را عرضه می‌نمایند. از این رو عرضه و تقاضا می‌تواند اقتصاد کشور را شکوفا سازد. مهدی جمالی در پاسخ به سؤال خبرنگار صبح

عملیاتی شود. مدیر شیرینی‌سرای توتک ابراز کرد: شیرینی‌سرای توتک در ۳ طبقه به صورت استیجاری در خیابان شهید شیروی مستقر می‌باشد که مساحت فروشگاه حدود ۱۱۰ متر مربع و کارگاه تولید شیرینی حدود ۲۵۰ متر مربع وسعت دارد که در این واحد بیش از ۱۰۰ نوع شیرینی تر و خشک و انواع کیک‌های مجالس تولید و عرضه می‌گردد. بطور میانگین روزانه حدود ۳۰۰ الی ۴۰۰ کیلو شیرینی تولید داریم که بجمداله محصولات این قنادی متمایزتر از سایر قنادی‌های سطح شهر اراک است، چرا که به لحاظ تنوع، طعم، مزه و کیفیت متفاوت عمل نمودیم. جمالی با بیان اینکه مردم در خرید شیرینی به دنبال کیفیت باشند، نه قیمت، اذعان داشت: در شرایطی که قدرت خرید مردم کاهش می‌یابد، خرید شیرینی نیز از اولویت خارج می‌شود و اگر نگوئیم شیرینی به محصولی تشریفاتی در میان برخی از اقشار جامعه مبدل شده، بنابراین خرید آن به اولوی دست چندم، تبدیل شده است. متأسفانه در شرایط کنونی قدرت خرید مردم به شدت کاهش یافته و در خرید شیرینی به کیفیت اهمیت نمی‌دهند و قیمت برای مشتری بسیار مهم است که انتظار می‌رود مقاضیان در خرید هر کالایی ابتدا کیفیت را بررسی نموده سپس خرید انجام دهند. مدیر باقلوا و شیرینی‌سرای توتک در ادامه سخنان خود به تأمین

توتک در آشتیان را یادآور شد و خاطر نشان ساخت: در دهه ۸۰ برای راهاندازی شیرینی‌سرای توتک در شهرستان آشتیان با ۴۰ الی ۵۰ میلیون تومان سرمایه‌گذاری، فعالیت خود را آغاز کردیم اما برای راهاندازی مجموعه باقلوا و شیرینی توتک شهرستان اراک بالغ بر ۲۰۰ میلیون تومان سرمایه‌گذاری نمودیم که این میزان سرمایه فقط برای تجهیزات و بروزرسانی مجموعه هزینه شده است. جمالی در پاسخ به این سؤال که چگونه نام توتک را برای شیرینی‌سرای توتک شهرستان اراک انتخاب کرده‌اید، بیان داشت: توتک نام پرندهای سخنگو و نام یکی از شیرینی‌های سوغات شهر قزوین است که به دلیل خوشنمایی، توتک را برای نامگذاری مجموعه انتخاب کردیم، خوشبختانه در سالیان متداری برند شیرینی‌سرای توتک در استان مرکزی نهادینه شده و مردم از برند توتک به خوبی یاد می‌کنند. ما اینک درصدد ثبت برند توتک هستیم تا از این نام سوءاستفاده نشود. مهدی جمالی با بیان اینکه تاکنون از تسهیلات بانکی استفاده نکرده‌ایم، اذعان داشت: ما در ۲ دهه که فعالیت خود را در صنف قنادان چه در شهرستان آشتیان و چه در شهرستان اراک شروع نموده‌ایم تاکنون از تسهیلات بانکی استفاده نکرده‌ایم و با سرمایه‌گذاری خود مسیر رو به رشد را طی نموده و اکنون به جایگاهی رسیده‌ایم که به سهم خود مستعد اشتغالزایی را می‌بینیم. در همین رابطه می‌طلبید

توتک در آشتیان را یادآور شد و خاطر نشان ساخت: در دهه ۸۰ برای راهاندازی شیرینی‌سرای توتک در شهرستان آشتیان با ۴۰ الی ۵۰ میلیون تومان سرمایه‌گذاری، فعالیت خود را آغاز کردیم اما برای راهاندازی مجموعه باقلوا و شیرینی توتک شهرستان اراک بالغ بر ۲۰۰ میلیون تومان سرمایه‌گذاری نمودیم که این میزان سرمایه فقط برای تجهیزات و بروزرسانی مجموعه هزینه شده است. جمالی در پاسخ به این سؤال که چگونه نام توتک را برای شیرینی‌سرای توتک شهرستان اراک انتخاب کرده‌اید، بیان داشت: توتک نام پرندهای سخنگو و نام یکی از شیرینی‌های سوغات شهر قزوین است که به دلیل خوشنمایی، توتک را برای نامگذاری مجموعه انتخاب کردیم، خوشبختانه در سالیان متداری برند شیرینی‌سرای توتک در استان مرکزی نهادینه شده و مردم از برند توتک به خوبی یاد می‌کنند. ما اینک درصدد ثبت برند توتک هستیم تا از این نام سوءاستفاده نشود. مهدی جمالی با بیان اینکه تاکنون از تسهیلات بانکی استفاده نکرده‌ایم، اذعان داشت: ما در ۲ دهه که فعالیت خود را در صنف قنادان چه در شهرستان آشتیان و چه در شهرستان اراک شروع نموده‌ایم تاکنون از تسهیلات بانکی استفاده نکرده‌ایم و با سرمایه‌گذاری خود مسیر رو به رشد را طی نموده و اکنون به جایگاهی رسیده‌ایم که به سهم خود مستعد اشتغالزایی را می‌بینیم. در همین رابطه می‌طلبید

دنیای امروز دیگر مانند دوران گذشته و حتی چند سال پیش نیست. تغییرات زندگی های امروز سبب شده دستهای از شغل‌ها حذف و دستهای دیگر متناسب با نیازهای امروز جامعه ظهور پیدا کند. اگر کمی ششم اقتصادی داشته باشید می‌توانید برای خود کسب و کار جدید ایجاد کنید. کارگاه و فروشگاه‌های سبزیجات آوینا یکی از واحدهای صنفی مطرح شهرستان اراک می‌باشد که خیز بلندی در راستای کمک به خانواده‌ها برداشته و انواع سبزیجات آماده را به صورت بسته‌بندی و فله کاملاً بهداشتی عرضه می‌نماید. خبرنگار هفته‌نامه سرسری صبح امید با آقای مهندس سیدمصطفی کریمی انجذانی مدیر سوپر سبزیجات آوینا گفتگویی ویژه ترتیب داده است که ماحصل آن را می‌خوانید: **مهندس سیدمصطفی کریمی** انجذانی مدیر سوپر سبزیجات آوینا در یک گفتگوی اختصاصی ضمن عرض تبریک چهلمین سال پیروزی شکوهمند انقلاب اسلامی و ایام‌الله دهه مبارک فجر، با اشاره به سوابق کاری خود به خبرنگار ما گفت: اینجانب متولد سال ۱۳۴۳ شهرستان اراک، دارای مدرک کارشناسی مدیریت حریق و حوادث از دانشگاه هلال احمر اراک می‌باشم که حدود ۳۰ سال در اداره ایمنی و آتش‌نشانی پالایشگاه امام خمینی (ره) شازند مشغول بکار هستم و اکنون به عنوان افسر فرماندهی اداره ایمنی و آتش‌نشانی پالایشگاه فعالیت دارم. **وی افزود:** مدتی پیش به اتفاق خانواده تصمیم گرفتیم کسب و کار جدیدی برای ایجاد اشتغال پایدار و خدمت‌رسانی به مردم شریف اراک ایجاد نمایم، از این رو سوپر سبزیجات آوینا که چندین سال قبل توسط مدیریت اسبق در خیابان امام خمینی (ره)، روبروی خیابان حصار تأسیس و راه‌اندازی شده بود را خریداری کرده و حدود ۲ ماه است که فعالیت خود را آغاز نموده‌ایم. **مدیر سوپر سبزیجات آوینا** به تعریف برند آوینا پرداخت و اظهار داشت: آوینا یک نام بین‌المللی زیباست که در زبان‌های مختلف معانی زیبایی دارد و یکی از تعاریف آن به معنی بانوی پاک و آب زلال و شفاف است. این نام توسط مدیر قبلی برای این فروشگاه برگزیده شده و ما نیز به دلیل آنکه اسم بامصفا و پر معنایی است، این برند را حفظ کرده‌ایم. **کریمی گفت:** در این واحد انواع سبزیجات خرد شده، سرخ شده و فریز شده‌ام از سبزی قورمه، پلوی، کوکو، آشی، سویی و... را با رعایت موازین بهداشتی به صورت بسته‌بندی و فله عرضه می‌کنیم. در کنار این محصولات، لوبیو، نخودفرنگی، ذرت، بادامجان سرخ کرده، پیازداغ، نکیبی، پیاز داغ خالی، باقالا و... نیز عرضه می‌شود. **وی در پاسخ به این سؤال که چند واحد کارگاه و فروشگاه زیرمجموعه آوینا فعالیت دارند، اظهار داشت:** در منطقه فوتبال شهرستان اراک کارگاهی به مساحت ۶۰ مترمربع به صورت استیجاری در اختیار داریم که سبزیجات روزانه آن میدان میوه و تره‌بار خریداری و در این کارگاه توسط پرسنل مجرب با پوشش لباس فرم، سبزیجات



پاک، شستشو و خرد شده و با خودروی اختصاصی مجهز به یخچال به فروشگاه منتقل و در سردخانه فروشگاه نگهداری می‌گردد. و به اندازه مصرف و در حضور مشتری توسط دستگاه سبزی خردکن، خرد و تحویل مشتری می‌شود. لازم به توضیح است سبزیجات بسته‌بندی آوینا بطور معمول کاملاً شسته و ضدعفونی می‌شوند، سپس خرد می‌گردند. **مهندس کریمی به اشتغالزایی این واحد صنفی اشاره کرد و گفت:** همانطور که عنوان شد آوینا به صورت خانوادگی فعالیت دارد و

حدود ۱۲ نفر در کارگاه و فروشگاه مشغول بکار هستند که لازم می‌دانم از این تریبون از زحمات تک تک این عزیزان به ویژه همسر و فرزندانم صمیمانه تقدیر و تشکر نمایم که الحق والأصاف از طلوع خورشید تا پاسی از شب در این مجموعه مشغول بکار هستند و عزم خود را جزم نموده‌اند تا به مردم خدمت کنند. اگر مقامات ارشد استان اینگونه مراکز خدمات‌رسان را حمایت و پشتیبانی کنند طبیعتاً کارآفرینان با رغبت و انگیزه بیشتری وارد سرمایه‌گذاری می‌شوند. **وی اظهار داشت:** بطور معمول

مدیر سوپر سبزیجات آوینا:

توسعه کسب و کارهای جدید در گروهی حمایت مسئولین است

▪ سوپرسبزیجات آوینا ارائه‌دهنده انواع سبزیجات خرد شده به صورت فله و بسته‌بندی



سبزیجات از شهرهای مختلف به ویژه دزفول و شیراز وارد میدان میوه و تره‌بار شهرستان اراک می‌شود و اخیراً غذای آنتی‌بیوتیکی، فست قوت عصرانه و... قرارداد تأمین سبزیجات داریم، درصددیم که بتوانیم با سایر رستوران‌ها و مراکز تهیه غذا وارد مذاکره شویم که سبزیجات این واحدها را تأمین نمایم. از این رو سوپر سبزیجات آوینا آماده عقد قرارداد با تالارها و رستوران‌ها، هتل‌ها، آنتی‌خانه‌ها، مراکز تهیه غذا و... می‌باشد. **وی اضافه کرد:** هزینه‌های نگهداری کارگاه و فروشگاه، پرداخت حقوق

حضور مشتری خرد می‌شود و علاوه بر اینکه به صورت متفرقه به فروش می‌رسد با تعدادی از مراکز اعم از تهیه غذای آنتی‌بیوتیکی، فست قوت عصرانه و... قرارداد تأمین سبزیجات داریم، درصددیم که بتوانیم با سایر رستوران‌ها و مراکز تهیه غذا وارد مذاکره شویم که سبزیجات این واحدها را تأمین نمایم. از این رو سوپر سبزیجات آوینا آماده عقد قرارداد با تالارها و رستوران‌ها، هتل‌ها، آنتی‌خانه‌ها، مراکز تهیه غذا و... می‌باشد. **وی اضافه کرد:** هزینه‌های نگهداری کارگاه و فروشگاه، پرداخت حقوق

مدیر شیرینی نانک:

قیمت شیرینی همسان‌سازی و یا آزادسازی شود

▪ نرخ شیرینی با نرخ مواد اولیه قابل قیاس نیست

شیرینی نانک شهرستان اراک با مدیریت برداران جهانشاهلو آقایان علیرضا، جواد، محمود، مجتبی و داود اداره می‌گردد. **خبرنگار ما با آقای علیرضا جهانشاهلو مدیر این مجموعه گفتگویی ویژه ترتیب داده است که در ادامه از نظراتن می‌گذرد:** **مدیر شیرینی نانک** در یک گفتگوی اختصاصی با اشاره به سوابق کاری خود به خبرنگار ما گفت: اینجانب متولد سال ۱۳۱۴ شهر اراک، دارای مدرک فوق‌لیسانس حسابداری از دانشگاه آزاد، لیسانس حقوق از دانشگاه آزاد، انصرافی هواشناسی و جوشناسی دانشگاه شهید بهشتی می‌باشم. از دوران کودکی به این شغل علاقمند بوده، در نتیجه بعد از فارغ‌التحصیلی از دانشگاه در قنادهای استان تهران اعم از شیرینی‌سرای خوشه، سولدوش، داغ، خجنسته، مهماندوست و ناتلی مشغول بکار شدم، سپس به زادگاه خود بازگشتم و در اراک به شغل قنادی پرداختم. هم‌اینک با سابقه ۲۳ ساله به اتفاق برادرانم، شیرینی نانک اراک را مدیریت می‌نمایم. **وی سوابق کاری برادران خود را متذکر شد و افزود:** آقایان جواد جهانشاهلو متولد سال ۱۳۵۹ با مدرک دیپلم و سابقه ۲۵ ساله، محمود متولد سال ۱۳۵۲ با مدرک دیپلم و سابقه ۷ ساله، مجتبی متولد سال ۱۳۱۷ با مدرک دیپلم و سابقه ۲۱ ساله، داود متولد ۱۳۱۵ با مدرک فوق‌لیسانس شیمی و سابقه ۱۷ ساله در شیرینی‌سرای نانک مشغول بکار هستند که همه این عزیزان از استادکارهای برجسته، خلاق و هنرمند صنف قنادان شهرستان اراک می‌باشند که عمدتاً در قنادهای تهران و شهرهای مختلف مشغول بکار بودند و با سابقه دیرینه در ۲ کارگاه تولیدی تحت پوشش نانک فعالیت دارند. **گفتنی است** که طبق توافقی که در مدیریت مجموعه صورت پذیرفته هر یک از برادران جهانشاهلو به صورت ماهیانه (چرخشی) مدیریت صنایع نانک را بر عهده می‌گیرند. **علیرضا جهانشاهلو** با بیان اینکه برند نانک قدمت ۶۰ ساله دارد، اظهار داشت: شعبه مرکزی شیرینی نانک در شهرستان کاشان مستقر می‌باشد که با مدیریت برادران آبیار اداره می‌گردد. **نانک شهرستان اراک** یکی از شعبه‌های زیرمجموعه کاشان در استان مرکزی است که با سابقه ۸ ساله به همشهریان عزیز خدمات ارائه می‌دهد. **برند نانک** در کشور به ثبت رسیده و بنیانگذار این برند در شهرستان اراک، برادران جهانشاهلو هستند. **مدیر شیرینی نانک** شهرستان اراک مجوز اخذ شده این واحد صنفی را یادآور شد و گفت: طبق قانون برای اخذ مجوز ابتدا مکاتبات اتاق اصناف برای ۳ ارگان دولتی اعم از شهرداری، اداره دارایی و امکان صورت می‌پذیرد که بعد از گذراندن مراحل قانونی و بازدیدهایی که از واحد صنفی انجام می‌شود، اندازه‌بندی صنف مربوطه مجوز نهایی را صادر می‌نماید که مجوز اخذ شده این مجموعه پروانه کسب تولیدی است و تحت نظارت دستگاه‌های اجرایی به ویژه مرکز بهداشت، اداره تعزیرات، اتحادیه و... فعالیت داریم. **وی تصریح کرد:** شیرینی نانک در انتهای خیابان شهید شیرویدی (خرم)، جنب اداره کل آموزش و پرورش واقع شده که مساحت این واحد تجاری حدود ۱۰۰ متر مربع می‌باشد. این مجموعه در طبقه همکف مجتمع خرم به صورت فروشگاه عرضه شیرینی و کارگاه تولید انواع شیرینی‌تری و کیک‌های مجالس در خدمت عموم مردم فعالیت می‌کند. **جهانشاهلو ادامه داد:** شیرینی نانک دارای دو کارگاه تولیدی است که کارگاه تولید شیرینی خشک



به مساحت حدود ۱۵۰ متر مربع با مجوز جداگانه فعالیت دارد که ۲ دستگاه خودروی حمل شیرینی تحت نظارت مرکز بهداشت شهرستان اراک که دارای کد بهداشتی هستند، شیرینی تولید شده را به فروشگاه نانک منتقل می‌کنند. **قابل ذکر است** که شیرینی نانک در طرح‌ها و نوع‌های مختلف با طعم و مزه بی‌نظیری تولید می‌گردد که می‌توان بطور میانگین تولید روزانه را حدود ۷۰ کیلو عنوان کرد و بعضاً در اعیاد و مناسبت‌های مختلف این میزان افزایش می‌یابد. **مدیر شیرینی نانک** در بخش دیگری از سخنان خود به مشکلات صنف قنادان گریزی زد و اذعان داشت: عمده مشکلاتی که در حال حاضر فعالان صنف قنادان شهرستان اراک با آن دست و پنجه نرم می‌کنند پایین بودن نرخ شیرینی است که با

نرخ مواد اولیه قابل مقایسه نیست، هم‌اینک نرخ‌نامه مصوبی که در اختیار ما قرار دادند چند مشکل را برای ایجاد نموده است. به نظر بنده با نرخ باید همسان‌سازی و یا آزادسازی شود، زیرا اگر قنادان بخواهند همانند گذشته کیفیت را رعایت کنند و در سطح بالا تولید داشته باشند، این نرخ‌نامه باید تغییر یابد. **ملازمانی که نرخ دانمارکی** کیلویی ۱۲ هزار تومان بوده تخم‌مرغ کیلویی ۴ هزار تومان عرضه می‌نشاند ولی اکنون نرخ دانمارکی کیلویی ۱۳ هزار تومان است و تخم‌مرغ کیلویی ۹ هزار و ۵۰۰ تومان، که در این وضعیت نابسامان به آسانی نمی‌توان یک واحد قنادی را اداره کرد، چرا که متصدی آن به سود واقعی دست نمی‌یابد و متضرر می‌شود. **جهانشاهلو با بیان اینکه** می‌بایست فی‌مابین اتاق

اصناف و صنوف اتحاد و همدلی وجود داشته باشد، سخنان خود را اینگونه برشمرد و گفت: اگر وحدت وجود نداشته باشد هم مردم و هم اصناف دچار ضرر و زیان می‌شوند و دو طرف ضربه می‌خورند. **فعالان اصناف از جنس مردم هستند** و با وجدان کاری فعالیت دارند و تاکنون هیچ‌گاه به خود اجازه نداده‌اند که کیفیت را کاهش داده و از مصالح نامرغوب استفاده کنند، بلکه با وجدان خود سعی کردند از بهترین مصالح مرغوب استفاده نمایند، این مسئله باعث گردید که در شرایط فعلی اقتصاد کشور قدرت خرید مردم کاهش یافته و ما به عنوان متصدی تولید شیرینی برای اینکه کیفیت را از دست ندهیم دچار ضرر و زیان شویم. **می‌طبد** با تدبیر بین دولت و مردم همیاری و وحدت منسجم ایجاد

آخرین نرخ این اقلام به شدت بالا رفته است و تولیدکنندگانی که این اقلام را در واحدهای صنعتی خود تولید می‌نمایند عمدتاً مواد اولیه مورد نیاز را از کشورهای خارجی تأمین می‌کنند. از این رو صنعتگران این مرز و بوم نیز در تأمین مواد اولیه دچار مشکل هستند که این عامل باعث افزایش قیمت‌ها شده است. **علیرضا جهانشاهلو تصریح کرد:** قبلاً به‌طور ناگهانی کیلویی ۷ هزار تومان بوده که اکنون کیلویی ۳۰ هزار تومان است. اگر عامل گرانی تحریم ظالمانه بیگانگان است، مسیرها و راهکارهای مختلفی برای دور زدن تحریم‌ها وجود دارد که به آسانی می‌توان این مشکل را حل کرد. زیرا ایران عزیز کشوری نیست که بخواهد در مقابل تحریم بیگانگان ایستادگی نکند و به خودکفایی نرسد. **در نتیجه** می‌توان گفت که عامل گرانی تحریم نیست و خود تحریمی باعث افزایش نرخ کالاها شده است و قبل از هر اتفاقی اقتصاددانان باید راه حلی برای آن در نظر بگیرند تا اقتصاد با بحران مواجه نشود. **اکنون نوسانات نرخ ارز و قیمت کالاهای اساسی باعث شده** که ما در تأمین مواد اولیه شیرینی‌سرای نانک با مشکلات عدیده مواجه شویم و به آسانی توانیم خریدهای روزمره را انجام دهیم. **وی با تأکید بر اینکه** قدرت نظارت دستگاه‌های دولتی باید ارتقاء یابد، خاطر نشان ساخت: **مسئولین** برای جلوگیری از احتکار و افزایش قیمت‌ها برای هر صنفی کارشناسان خبره تعیین کنند و جلسات متعدد برگزار نمایند تا اینکه اتفاق خاصی در افزایش نرخ‌ها نیفتد. **همچنین** بازدیدهای نامحسوس و سرزده داشته باشند و فاکتورهای خرید را کنترل کنند. **مدیر شیرینی نانک** بیان داشت: **امسال** یکی از سال‌های پر فراز و نشیب برای مردم به ویژه اصناف بوده است. زیرا تقدیر و تشکر در جامعه به شدت پایین آمده و کسی قدرت خرید ندارد. **شیرینی از جمله کالای تشریفاتی** به حساب می‌آید که در صورت نیاز و در اعیاد و مناسبت‌های خاص از آن استفاده می‌شود. **وی گفت:** اگر بخواهیم فروشمان را با سال قبل ارزیابی کنیم، می‌توان فروش امسال را یک سوم فروش سال قبل عنوان کرد. **جهانشاهلو** در پاسخ به سؤال خبرنگار صبح امید که میزان کارآفرینی نانک را بیان کنید، گفت: در این ۸ سال در مجموعه نانک استادکارانی تربیت شده‌اند که در واحدهای مختلف مشغول بکار هستند و یا هر کدام از استادکاران برجسته توانسته‌اند برای خود یک واحد قنادی راه‌اندازی کنند و در این شهر به کارآفرینی بپردازند. **خدا را شاکرم** که به واسطه این شغل توانسته‌ام برای تعداد زیادی از پرسنل مجموعه صنفی ایجاد کنیم و کارکنان صاحب یک واحد مسکونی شویم. **هم‌اینک** در مجموعه نانک ۳۰ نفر مشغول بکار هستند که حدود ۱۷ نفر در لیست بیمه قرار دارند و باقی به واسطه قراردادهایی که تنظیم شده است، هزینه بیمه را از کارفرما دریافت می‌کنند و اگر شرایط اقتصادی کشور بهبود یابد و مدیران مجموعه نانک مورد حمایت مادی و معنوی قرار بگیرند طبیعتاً می‌توانیم آمار اشتغال را افزایش دهیم و خدمات مطلوب‌تری داشته باشیم، حتی در بهترین شرایط قابلیت آن را داریم که طرح توسعه مجموعه نانک را عملیاتی سازیم منتها تحقق این امر در گروی حمایت و پشتیبانی مدیران ارشد استان مرکزی و شهرستان اراک است که بر نرخ شیرینی بازنگری کنند. **وی در پایان از زحمات هم مسئولین** به ویژه کارکنان مجموعه نانک و برادران جهانشاهلو تقدیر و تشکر کرد.



ورزشی

خداحافظی کی‌روش با فوتبال ایران



کی‌روش در نشست خبری پس از دیدار ایران و ژاپن به طور تلویحی از پایان همکاری خود با تیم ملی ایران خبر داد.

پس از دیدار ایران و ژاپن به طور تلویحی از پایان همکاری خود با تیم ملی ایران خبر داد. سرمربی پرتغالی تیم ملی ایران پس از ۸ سال حضور در تیم ملی فوتبال ایران و حضور در دو جام جهانی متوالی و دو دوره جام ملت‌های آسیا تلویحاً با تیم ملی ایران خداحافظی کرد. ایسنا- کی‌روش در نشست خبری پس از دیدار تیم ملی ایران و ژاپن که منجر به حذف تیم ملی شد اعلام کرد که اینجا پایان همکاری او و فوتبال ایران است.تیم ملی فوتبال ایران با هدایت کی‌روش نتوانست طلسم ۴۳ ساله فوتبال ایران را بشکند و با شکست ۳ بر صفر برابر ژاپن از گردونه رقابت‌های جام ملت‌های آسیا کنار رفت.قرارداد کی‌روش با تیم ملی فوتبال ایران نیز تا پایان جام ملت‌های آسیا بود.

تیم ملی فوتبال ساحلی ایران در رده دوم جهان قرار گرفت

رکنیکبگ جدید تیم های ملی فوتبال ساحلی جهان از سوی سازمان جهانی فوتبال ساحلی اعلام شد. به گزارش ورزش سه و به نقل از سایت رسمی فدراسیون فوتبال- جدیدترین رکنیکبگ تیم های ملی فوتبال ساحلی جهان (ماه ژانویه ۲۰۱۹) درحالی اعلام شد که تیم ملی فوتبال ساحلی کشورمان در رده دوم رکنیکبگ جهانی قرار دارد. در این رده بندی، تیم ملی فوتبال ساحلی برزیل با ۳۷۸۵ امتیاز، ایران با ۲۵۴۳ امتیاز، پرتغال با ۲۴۵۰ امتیاز، روسیه با ۲۰۱۷ امتیاز و ایتالیا با ۱۹۷۸ امتیازدر رده های اول تا پنجم ایستادند.ضمن اینکه تیم های تاهیتی، پاراگوئه، سوئیس ، اسپانیا و سنگال در رده های پنجم تا دهم جهان قرار گرفتند.گفتنی است ساحلی بازان کشورمان در قره آسیا نیز با اقتدار کامل در رده نخست قرار دارند و پس از آن ، تیم های ژاپن و امارات رده های دوم و سوم را به خود اختصاص داده اند.

فصل چهارم لیگ کشتی کلاسیک زنان سوم اسفند برگزار می‌شود

فصل چهارم و پایانی لیگ کشتی کلاسیک زنان کشور سوم اسفند در محل خانه کشتی محمد بنا در مجموعه ورزشی آزادی تهران برگزار می‌شود. ایرنا- پس از برگزاری فصل سوم لیگ کشتی کلاسیک زنان کشور، کمیته لیگ فدراسیون رده بندی تیم های حاضر در این مسابقات در ۳ فصل برگزار شده (بهار، تابستان، پاییز) را به شرح زیر اعلام کرد: ۱- مشاور املاک قهرمانان نور ۳۴۵ امتیاز ۲- مجتمع ورزشی حمید سوریان ۱۹۸ امتیاز (با احتساب امتیازات عالی) ۳- شهرما شهادری امشد ۱۹۸ امتیاز ۴- فرزند اورامانات کرمانشاه ۱۸۶ امتیاز ۵- شرکت عمران گلپهر مشهد ۱۶۹ امتیاز ۶- مجله دنیای کشتی ۷۹ امتیاز. همچنین اسامی داوران در فصل چهارم لیگ کشتی کلاسیک زنان به این شرح است: سرپرست فنی: مریم ارم آبادی (مازندران). داوران درجه سه بین المللی: لیلیا امانی (اصفهان)، فاطمه کدخدازاده (یزد) و سیمیه خانی (گلستان).داوران ملی: فائزه راستی، فاطمه حسین زاده، سوده بهرامی (مازندران)، ربحانه افتخاریان، سمیه کرمانی (البرز)، کاملیا عبدی (فارس)، فاطمه علامتستاز (اصفهان)، تهمنیه سلاحورزی (لرستان)، زینب حمیداوی (خوزستان)، سمیه فراهانی (تهران)، حدیث قنبری (گیلان)، هانیه حاتمی (کرمانشاه) و محمده عابدی مقدم (خراسان رضوی).

کیش میزبان چهارمین اردوی تیم ملی تیراندازی با کمان

چهارمین اردوی تیم ملی تیراندازی با کمان در رشته‌های ریکور و کامپوند و در دو بخش آقایان و بانوان از ۱۳ بهمن ماه به میزبانی جزیره کیش آغاز و در تاریخ ۲ اسفند ماه در این جزیره به پایان می‌رسد.ایرنا- بنابر اعلام فدراسیون تیراندازی با کمان، اسامی نفرات دعوت شده به این اردو به شرح زیر است: صادق اشرفی، حامد فوری و شیوا شجاع مهر از آذربایجان شرقی، کیوان ریاضی مهر، نیما محبوبی، نیلوفر علیپور و راحله فارسی از البرز، محمدصادق کیودانی، محمد صالح پالیزبان، پارمیدا قاسمی و کیسا یابوردی از تهران، سیده ویدا حلیپیان از خراسان رضوی، امین پیر علی از اصفهان، زهرا دهقان از فارس، ملیکا عبدالکریمی از کیش، اسماعیل عبادی و احمد اکبری از قزوین، میلاد بسطامی از لرستان و سحر قادری از کرمانشاه.این نفرات زیر نظر مجید احمدی به عنوان سرمربی تیم کامپوند و مجید میررحیمی به عنوان سرمربی تیم ریکور به تمرین خواهند پرداخت. کمانداران خود را جهت حضور در مسابقات همبستگی بنگلادش در مرحله اول مسابقات کاپ آسیا که در تایلند برگزار خواهد شد، آماده می‌کنند.

محرومیت آسیایی پرسپولیس از بازی بدون تماشاگر

کنفدراسیون فوتبال آسیا باشگاه پرسپولیس را با جرایم سنگینی با توجه به اتفاقات فینال محکوم کرد. با توجه به عدم رعایت قوانین در فینال لیگ قهرمانان آسیا و حضور بیش از ظرفیت هواداران در این بازی،کنفدراسیون جرایمی برای این باشگاه در نظر گرفته است.ورزش سه- در دیدار فینال که با اعلام حضور یکصدهزار هوادار روی سکوها برای این تیم همراه بود، کنفدراسیون فوتبال آسیا ضمن جریمه مالی ۳۰ هزار دلاری، این باشگاه را به انجام یک بازی خانگی در اولین بازی فصل آسیا بدون حضور هو ادار محکوم کرد. این رای به دلیل حضور بیش از ظرفیت سکوها و بسته شدن راهروها به صادر شده است.این کنفدراسیون همچنین به دلیل تخلفات صورت گرفته در دیدار مقابل السد در زمینه بلیت فروشی، با جریمه ۱۵ هزار دلاری مواجه کرده که البته این رای به مدت دو سال اعمال نخواهد شد اما در صورت تکرار با جریمه سنگین‌تری همراه خواهد بود.

معمولاً وقتی که اسم سرویس پارچه‌ای در

آشپزخانه به گوش می‌رسد نمایی از دستگیره و دمکنی در ذهن ما ظاهر می‌شود و می‌گوییم خوب آن‌ها که پارچه‌های هستند ولی باید گفت برای خیلی عناصر دیگر هم می‌توان از پارچه استفاده کرد مثلاً به جای زیربشقابی و یا سفره‌های پلاستیکی می‌توانید از سفره و زیربشقابی پارچه‌ای با نقش و نگار زیبا استفاده کنید. حوله دست خشک کنی، دستکش فر، انواع دستگیره‌ها مانند دستگیره یخچال، کیسه‌های سبزی و نان، پیش‌بند ظرف‌شویی، سرویس دمکنی و حتی پوشش دادن ظروف مختلف مانند ظرف نان، همگی از جمله عناصر اصلی در آشپزخانه هستند که می‌توانید از پارچه‌های خوشرنگ و لعاب استفاده کنید. همچنین برای تهیه کاور لوازم خانگی مانندمانتین لباسشویی، ماشین ظرف‌شویی، میلمان و… انتخاب کاور پارچه‌ای می‌تواند گزینه مناسبی باشد. گروه تولیدی لارز تولیدکننده انواع منسوجات آشپزخانه، فروشگاه محصولات سُندُس عرضه‌کننده انواع پارچه میلمان منسوجات آشپزخانه، تشک خواب، کارگاه تولید و فروشگاه تِن‌پوشان میلمان تولید و عرضه‌کننده انواع کاور میلمان از جمله واحدهایی هستند که با مدیریت آقای بهروز ذوالفقاری اداره می‌شود. این جوان ۲۹ ساله توانسته در حوزه اصاف گام بسیار خوبی بردارد. خبرنگار هفته‌نامه سراسری صبح امید با آقای بهروز ذوالفقاری مدیرعامل گروه تولیدی منسوجات لارز،مدیر فروشگاه منسوجات سُندُس و مدیر کارگاه و فروشگاه تِن‌پوشان میلمان گفتگویی ویژه ترتیب داده است که در ادامه از نظرات آن می‌گذرد:بهروز ذوالفقاری مدیرعامل گروه تولیدی لارز در یک گفتگویی اختصاصی با اشاره به سوابق کاری خود به خبرنگار ما گفت: اینجانب متولد



و مقررات از جمله قانون کار و قوانین گمرکی، امنیت سرمایه‌گذاری، حق آزادی انتخاب، تبیین فرهنگ ثروت، تبیین فرهنگ کارآفرینی و … که همه و همه می‌تواند در شکوفایی و پویایی اقتصاد ایران تأثیرگذار باشد.وی خطاب به سؤالی خبرنگار صبح امید که فعالیت کسب و کار تولیدی خود را چگونه و از کجا آغاز نموده‌اید، افزود: در ابتدای ورود به بازار کار با سرمایه منفی و در یک زیرزمین بسیار کوچک وارد کار تولیدی کاور میلمان با برند تپل میل شدم. مواد اولیه را به صورت چک خریداری و به تدریج توانستم با فروش تولیدات، مجموعه را رو به جلو هدایت کنم. سپس برای پشتوانه کار تولیدی، فروشگاه عرضه منسوجات سُندُس را راه‌اندازی کرده و بعد از آن نیز، گروه تولیدی لارز را ایجاد کردم.ذوالفقاری مجوزهای اخذ شده را یادآور شد و گفت: پروانه کسب ۳ واحد صنفی اعم از کارگاه و فروشگاه تِن‌پوشان میلمان، فروشگاه منسوجات سُندُس و گسروه تولیدی لارز از اتحادیه صنف تولیدکنندگان و فروشندگان منسوجات آشپزخانه، تشک خواب، قماش شهرستان اراک و ریاست آقای جمشید زند اخذ شده است.مدیرعامل گروه تولیدی منسوجات لارز با ا بیان اینکه حدود ۶۰ نفر بهروز ذوالفقاری اداره می‌شود. این جوان ۲۹ ساله توانسته در حوزه اصاف گام بسیار خوبی بردارد. خبرنگار هفته‌نامه سراسری صبح امید با آقای بهروز ذوالفقاری مدیرعامل گروه تولیدی منسوجات لارز،مدیر فروشگاه منسوجات سُندُس و مدیر کارگاه و فروشگاه تِن‌پوشان میلمان گفتگویی ویژه ترتیب داده است که در ادامه از نظرات آن می‌گذرد:بهروز ذوالفقاری مدیرعامل گروه تولیدی لارز در یک گفتگویی اختصاصی با اشاره به سوابق کاری خود به خبرنگار ما گفت: اینجانب متولد



تبریز، مرکزی، قم و… عرضه می‌شود و بخشی از این تولیدات نیز در فروشگاه سُندُس عرضه می‌گردد. وی اشتغال واحد صنفی تِن‌پوشان میلمان را بیان کرد و افزود: هنگامی که بازار و شرایط کسب و کار رونق داشت حین تحصیلات دانشگاه قانون‌جیدایی طرح شد که وزارت آموزش و پرورش از دانشگاه‌های ترتیب معلم نیرو جذب کند و در سال دوم دانشگاه بودم که قسمت اعظم استخدام‌های آموزش و پرورش به سمت و سوی دانشگاه ترتیب معلم هدایت شد و بنده نتوانستم جذب آموزش و پرورش شوم. از این رو شغل پدر و پدریزمگم که در صنف نساجی و خیاطی مشغول بکار بودم، را ادامه داده و از سال ۱۳۸۹ تاکنون در این صنف مشغول بکار هستم.مدیرعامل گروه تولیدی لارز بیان داشت: متأسفانه سیستم آموزشی کشور به صورت کلیشه‌ای است و دانش‌آموزان و دانشجوین حین تحصیل فقط درس‌ها و سرفصل‌های آموزشی را یاد می‌گیرند و بعد از فارغ‌التحصیلی از دانشگاه به هیچ عنوان آمادگی فعالیت‌های اقتصادی و کسب و کار را ندارند. می‌تولد

بهروز ذوالفقاری در پاسخ به این سؤال که هدف از ایجاد کارآفرینی مجموعه خود را بیان کنید، گفت: یکی از اهداف بنده برای ایجاد اشتغال پایدار بدین‌گونه بوده که بتوانم فردی تأثیرگذار در بخش تولید و عرضه کالا باشم. همانطوری که مستحضربین ایجاد محیط مساعد برای ظهور و رشد کسب وکارهای جدید ناآور و فعالیت‌های کارآفرینانه وظیفه‌حیاتی سیاستگذاران کشور برای دستیابی به رشد و رونق اقتصادی است. هدف کارآفرینی اشتغال زایی نیست، بلکه خلق ارزش افزوده جدید است. بنابراین برای ایجاد توسعه کارآفرینی باید زیرساخت‌ها در همه عرصه‌ها برای سرمایه‌گذاران به ویژه جوانان تحصیل کرده و مستعد فراهم شود، خصوصاً زیرساخت‌های نرم که شامل تسهیل و توضیح قوانین

صبح اسپند

مدیر گروه تولیدی لارّز:

اقتصاد با حمایت از جوانان کار آفرین شکوفا می شود



عمده مواد اولیه مصرفی این مجموعه پارچه است که به حمایت از تولیدات داخل سعی کردیم از ظرفیت‌های کارخانجات تولیدی معتبر کشور استفاده نماییم. بطور معمول ۹۰ درصد پارچه‌های مصرفی ما تولید داخل هستند که این اجناس از مرغوبیت بالایی برخوردارند. بهروز ذوالفقاری در بخش دیگری از گفتگویی خود به فروشگاه منسوجات سُندُس اشاره کرد و گفت: ما در سال ۸۹ که وارد بازار کسب و کار شدیم برای خود نقشه راه ترسیم نموده و تصمیم داشتیم هر ساله رو به جلو و پیشرفت گام برداریم که بحمدالله این امر محقق شد و بعد از فعالیت چندساله کارگاه و فروشگاه تِن‌پوشان میلمان، فروشگاه منسوجات سُندُس با وسعت ۲۰ متر مربع، برای عرضه انواع پارچه میلمان، انواع ملحفه و کالای خواب و منسوجات آشپزخانه در خیابان عباس آباد، طبقه زیرزمین مجتمع تجاری جلالی راه‌اندازی نمودیم. در این فروشگاه انواع پارچه، قماش، منسوجات آشپزخانه، کالای خواب، روختنی و… عرضه می‌شود. همچنین برخی از مشتریان در این فروشگاه حضور می‌یابند و برای کاور میلمان، لوازم خانگی و… سفارشات مورد نیاز را ارائه می‌دهند که سفارشات پذیرش شده در ۲ کارگاه تِن‌پوشان میلمان و گسروه تولیدی لارز تولید می‌گردد.مدیرعامل گروه تولیدی لارز، راه‌اندازی این واحد تولیدی را یادآور شد و اظهار داشت: گروه تولیدی لارز در سال ۱۳۹۵ در شهرک صنعتی خیرآباد در کارگاهی به مساحت ۳۰۰ متر مربع به صورت استیجاری با سرمایه‌گذاری حدود ۱۳۰ میلیون تومان فعالیت خود را آغاز نموده که تولیدات آن را می‌توان تولیدات منسوجات آشپزخانه اعم از دم‌کنی، دستکش، دستگیره و… نام برد. برند تجاری لارز در سطح کشور مطرح و شناخته شده است و هم‌اینک در شرف ثبت‌برند لارز هستیم.ذوالفقاری اظهار داشت: محصولات

گروه تولیدی لارز در سراسر کشور عرضه می‌شود و حتی در شهرهای بزرگ کشور مانند تهران، اصفهان و… نمایندگی بخش دایسر کرده‌ایم و همچنین محصولات لارز در شهرستان‌های حومه استان مرکزی به صورت کلی و جزئی نیز به‌روردار است.مدیرعامل گروه تولیدی لارز اظهار داشت: تمامی محصولات گروه تولیدی لارز در بسته‌بندی‌های شیک و مدرن در فروشگاه‌های اینترنتی دیجی‌کالا، بامیلو و فروشگاه سُندُس عرضه می‌گردد و همچنین با ایجاد کانال اختصاصی در فضای مجازی مشتریان می‌توانند از محصولات دیدن و در کمترین زمان ممکن به صورت اینترنتی خرید خود را انجام دهند. توقع ما از هموطنان و همشهریان عزیز این است که حداقل‌آنان از اجناس ایرانی استفاده نمایند. و از تولید داخل حمایت کنند تا تولید در کشور به معنای واقعی کلمه شکل بگیرد. زیرا ما به عنوان تولیدکننده منسوجات و کاور سعی نمودیم مواد اولیه مصرفی را از تولید داخل تأمین نماییم. از این رو ما از سال ۱۳۹۵ تاکنون ۹۰ درصد اجناس فروشگاه سُندُس را به تولیدات داخل اختصاص دادیم و به محض اینکه به صادرصد برسیم بلاّی سر درب فروشگاه خواهیم نوشت که ایرانی، جنس ایرانی کاری مجموعه ارتقاء می‌یابد.وی در خصوص تأمین مواد اولیه (پارچه) سخنان خود را اینگونه ادامه داد و گفت:

قیمت پایین‌تر از تولیدات داخل است و چگونه می‌توان با این کشورها رقابت کرد.وی ادامه داد: بحمدالله تولیدات داخل کشور قابل رقابت با تولیدات خارجی و از کیفیت بسیار بالایی برخوردار هستند و امروزه همگان به این نتیجه رسیده‌اند که استفاده از تولیدات داخل زمینه‌ساز اشتغال در جامعه است و این امر می‌تواند از معضلات اجتماعی بکاهد.مدیر کارگاه و فروشگاه تِن‌پوشان میلمان شهرستان اراک با ابراز امیدواری گفت: امید است شرایط اقتصادی کشور بگونه‌ای باشد که بتوانیم مجموعه‌های تولیدی را فعال نگه‌داشته و با ارائه محصول باکیفیت‌نیز داخل را در همه عرصه‌ها تأمین کنیم و کارآفرینی ایجاد داشته باشیم و در حوزه صادرات قدم برداریم منتها این

تن پوشان مبلان | **بزرگترین تولید کننده انواع کاور و بیروهن میلمان در استان مرکزی**

آدرس: اراک - خیابان دکتر حسابی، نبش کوچه اردبیلست

۰۲۷۲۶۶۱۲ ۰۹۱۸۶۹۹۴۵۳ ۰۹۳۵۶۲۶۱۶۹۷

گزارش

امر محقق نخواهد شد.مگر اینکه تولیدکنندگان واحدهای صنفی و صنعتی مورد حمایت مسئولین قرار بگیرند و درگیر نوسانات قیمت ارز نشوند.

ذوالفقاری خاطر نشان ساخت: قبلاً بخشی از مواد اولیه را از واردکنندگان تهیه می‌نمودیم ولی به دلیل نوسانات دلار و ارز سعی نمودیم عمده محصولات مصرفی را از تولیدات داخل بهره بگیریم و اجناس تولیدی را با قیمت مناسب در بازار عرضه کنیم. از آنجایی که برند لارز، سُندُس و تِن‌پوشان میلمان در استان مرکزی و شهرهای بزرگ شناخته شده و مطرح هستند، هیچ‌گاه کیفیت را کاهش نداده و محصولات را در بالاترین سطح کیفی تولید و عرضه می‌کنیم.وی در خصوص بازدید مسئولین از واحدهای زیرمجموعه خود گفت: سال گذشته که در نمایشگاه بین‌المللی کیف، کفش و منسوجات خانگی تهران حضور یافتیم جزء برترین غرفه‌ها بودیم. مسئولین زیادی از غرفه ما بازدید داشته‌اند و با ظرفیت‌ها و پتانسیل‌های این مجموعه آشنا هستند اما مسئولین استان مرکزی و شهرستان اراک هیچ‌گاه از کارگاه‌های ما بازدید ننموده‌اند، در صورتی که دست‌اندرکاران می‌توانند با تدابیری خاص از واحدهای صنفی تولیدی کوچک بازدید به عمل آورند و از ظرفیت‌ها و پتانسیل‌های ایجاد شده مطلع شوند. قابل ذکر است که اسامی به دلیل مشکلات مالی و مشکلات تولیدی نتوانستیم در نمایشگاه بین‌المللی تهران حضور بگیریم. امیدواریم که در سال‌های آتی با رونق اقتصادی و رونق کسب و کار بتوانیم در نمایشگاه حضور پیدا کنیم.مدیرعامل گروه تولیدی لارز در پاسخ به این سؤال که برای صادرات چه برنامه‌ای دارید، افزود: یکی از اهداف ما صادرات محور بوده است اما متأسفانه شرایط اقتصادی به سمت و سویی پیش رفته که مانع رشد اقتصادی شده است. در یک مقطع فرصت صادرات به روسیه و گرجستان برای گروه لارز فراهم شد ولی نتوانستیم در این زمینه گام برداریم. زیرا داخل و خرج بسا یکدیگر همخوانی ندارد و یسا اینکه دولت ارز نیما تخصیص می‌دهد تا تولیدکننده بتواند محصول خود را صادر کند و قیمت ارز نیما تقریباً دو سوم ارز آزاد است که دریافت آن مقرون بصره نیست و فعلاً برنامه صادرات محور مجموعه را متوقف کرده‌ایم تا اینکه ببینیم شرایط اقتصادی کشور چگونه می‌شود.انتظارات خود را از اتاق اصناف استان مرکزی اینگونه بیان کرد و اظهار داشت: به نظر می‌رسد بازار آن‌طور نیست که مسئولین عالی‌رتبه در رأس قرار بگیرند، جلسات متعدد تشکیل بدهند، قوانینی را وضع کنند و بازار را تنظیم نمایند که اقتصاد شکوفا شود. باید به جای پشت میز نشستن و تشکیل جلسات متعدد، در بطن جامعه و بازار حضور یابند و شاهد مشکلات معیشتی مردم باشند، گران‌فروشی و یا کم‌فروشی را مورد ارزیابی قرار داده و ریشه‌یابی کنند



کیفیت اجناس و کالا را مدنظر قرار داده و آسیب‌شناسی و واکاوی کنند و موشکافانه مسائل را بررسی نمایند. به عنوان مثال از سوی مسئولین قانونی ارائه می‌شود که سود کار باید ۱۰ درصد باشد ولی واقعیت اگر بخواهیم محاسبه کنیم با سود ۱۰ درصد نمی‌توان هزینه اجاره ملک تجاری، قبوض برق و… را پرداخت نمود. این مهم باعث می‌شود که بازار به سمت خود تنظیمی روی آورد. از این رو می‌تولد کرایه ملک‌های تجاری سالم‌اندھی و درصد سود واقعی اصناف مشخص شود و با اینکه قیمت‌ها را آزادسازی کنند تا بازار خودش به تنهایی بتواند به سمت و سویی خود تنظیمی پیش برود.

وی در پایان ضمن تقدیر و تشکر از زحمات همه مسئولین نظام مقدس جمهوری اسلامی و مسئولین استان مرکزی به ویژه آقای جمشید زند ریاست اتاق اصناف استان مرکزی و ریاست اتحادیه صنف تولیدکنندگان و فروشندگان منسوجات خانگی و قماش شهرستان اراک، از آنان خواست که از جوانان مستعد و توانمند حمایت مادی و معنوی نمایند تا بتوانند اشتغال ایجاد شده در مجموعه‌های خود را حفظ کنند و در مسیر توسعه و پیشرفت گام بردارند. نکته قابل ذکر اینکه حین گزارش خبرنگار هفته‌نامه صبح امید با آقای ذوالفقاری مدیر واحد تولیدی و فروشگاه تِن‌پوشان میلمان، دست‌اندرکاران سازمان سیما، منظر و فضای سبز شهری شهرداری اراک تابلوی این واحد صنفی را تخریب نموده و مدعی هستند که این تابلو سیمایی شهری را به هم ریخته است، در صورتی که این ملک تجاری در نیش کورچه اردبیلست، خیابان دکتر حسابی واقع شده و دیوار منتهی به کوچه نمای زیبایی ندارد و نصب تابلوی تِن‌پوشان میلمان جلوه خاصی به این معبر داده بود که متأسفانه از سوی سازمان سیما، منظر و فضای سبز شهری اراک تخریب گردید. اگر قرار است شهرداری اراک بابت تابلوهای تجاری مغازه‌ها عوارضی دریافت نماید، تبعیض قائل نشود و به صورت قانونی عمل نماید.

استاندار مرکزی در آیین نواختن زنگ انقلاب اسلامی در خمین: وحدت کلمه رمز تحقق آرمان‌های امام راحل است



آقازاده استاندار مرکزی در آیین نواختن زنگ انقلاب اسلامی همزمان با سالروز ورود امام راحل به کشور در خمین، گفت: وحدت کلمه رمز تحقق آرمان و کلام با برکت امام راحل است که باید روز به روز دامنه آن در جامعه گسترده تر شود.آقازاده استاندار مرکزی اظهار کرد: در سایه انسجام امت است که پس از گذشت چهار دهه از پیروزی انقلاب اسلامی دشمنان به قدرت و اقتدار نظام با برکت اسلامی اعتراف می‌کنند.وی، انقلاب اسلامی را بزرگترین یادگار و میراث معمار کبیر انقلاب بیان کرد و ادامه داد: حفظ و تقویت مبانی انقلاب اسلامی در سایه ارتباط تنگاتنگ ملت با مسئولان و پابندی به خدمت صادقانه و عدالت گستری محقق

در ایام دهه فجر صورت گرفت؛

بازدید استاندار مرکزی و اعضاء ستاد اقتصاد مقاومتی از شرکت باریج اسانس



همزمان با دومین روز از دهه مبارک فجر انقلاب اسلامی، استاندار مرکزی و اعضاء ستاد اقتصاد مقاومتی استان از شرکت باریج اسانس در شهرستان دلیجان بازدید کردند. محمدرضا حاجی‌پور رییس سازمان صنعت، معدن و تجارت در نشست ستاد اقتصاد مقاومتی استان، از شرکت باریج اسانس بعنوان یکی از شرکتهای موفق و خوشنام استان یاد کرد و افزود: با جدیت مدیریت این مجموعه و شربت از گیاهان مشغول به فعالیت می باشد.

رئیس اتاق اصناف اراک بیان کرد:

نمایشگاه تخصصی جایگزین نمایشگاه بهاره در اراک

کسبه و بازار است، اظهارکرد: در سالهای اخیر به خصوص اسمال بازار با رکود زیادی همراه بوده و اصناف فروش و درآمدی را در طول سال نداشته اند و به همین دلیل امسال تنها به برگزاری نمایشگاه های تخصصی بسنده کرده ایم.رئیس اتاق اصناف اراک تصریح کرد: نمایشگاههای تخصصی با حضور تولیدکنندگان در محل دائمی نمایشگاههای بین المللی اراک از ۱۳ الی ۱۸ اسفندماه دایر خواهد بود که به دلیل استقبال مصرف کنندگان بخشی از نمایشگاه فروش نیز خواهد داشت. وی فروش فوق العاده صنوف در پایان سال را لازمه بازار ذکر کرد و افزود: برای سهولت بهتر شهروندان فروش های فوق العاده نیز در دستور کار قرار گرفته اند که از ابتدای اسفنده ماه فروش فوق العاده نیز خواهیم داشت.

سرپرست شهرداری اراک:

اهدای جایزه خوش حسابی به شهروندان

دوچرخه ساده، ۴۰ کمک هزینه چهار میلیون ریالی سفر به مشهد مقدس، ۴۰ کمک هزینه پنج میلیون ریالی خرید لوازم خانگی، ۴۰ بن کارت سه میلیون ریالی فروشگاه رفاه، تحت عنوان جشنواره خوش حسابی به شهروندان با هزینه حدود ۹۰۰ میلیون ریال و قراردادی از همیاری شهروندان اراکی در خصوص پرداخت به موقع عوارض شهرداری، عمران شهری و بهای خدمات پسماند سال ۹۷ شهرداری اراک در نظر گرفته شده است.

صنایع چوب دستان

مجری در امور کابینت آشپزخانه و دکوراسیون داخلی

کابینت آشپزخانه
HIGH GLOSS، MDF
سرویس چوب، سرویس خواب، سرویس نوزاد، بازسازی و تغییرات

۰۹۲۱۶۱۷۵۳۱۴ ۰۹۱۸۶۰۲۹۵۴۵

صبح اسپند

خانه قدیمی امام خمینی(ره) در خمین گلباران شد



افتخار راه خود را می پیماید.عضو مجلس خبرگان رهبری اظهار داشت: نهال انقلاب شکوهمند اسلامی با فداکاری مردم و رهبری مقام معظم رهبری امروز به شجره طیبه مثمره تبدیل شده است.آیت الله درी نجف آبادی یادآور شد: اقشار مختلف مردم، نظام و مسئولان در چهار دهه اخیر فراز و فرودهای بسیاری داشته اند او از آن درس استقامت در برابر ظلم آموخته اند.وی افزود: نظام اسلامی کارنامه درخشانی از استقلال،

معاون اقتصادی استانداری مرکزی:

ضعف مهارتی؛ مانع ورود مهارت آموزان به عرصه اشتغال است

به همراه نذارد که در باید این شرایط مورد تامل قرار گیرد چراکه این وضعیت نشان از ضعف مهارتی است.معاون هماهنگی امور اقتصادی و توسعه منابع نیروهای محرب و متخصص در این حوزه تقویت شوند.وی اضافه کرد: با توجه به اینکه اولویت اصلی آموزش های فنی و حرفه‌ای افزایش مهارت است باید با یک برنامه‌ریزی مدون رشته‌هایی که اشتغال به همراه دارند، آموزش داده شوند. فرخی بیان کرد: آموزش همراه با کیفیت سبب تولید و ایجاد اشتغال می‌شود در نتیجه با تغییر نگرش در آموزش‌های مهارتی فنی و حرفه‌ای می‌توان افق اشتغال استان را ترسیم کرد. وی خاطر‌نشان کرد: با وجود اینکه در طول سال ۴۰ هزار نفر تحت آموزش‌های فنی و حرفه‌ای قرار می‌گیرند، اما اشتغالی

دکتر کریمی:

آهنگ عملیات اجرایی بیمارستان زنان و زایمان اراک کند است

گفت: اختصاص اعتبار بیمارستان حضرت ولیعصر (عج) این شهرستان از دغدغه های مهم حوزه سلامت اراک است چراکه این بیمارستان از جمله مهم‌ترین طرح های عمرانی استان مرکزی است که باید با تزریق اعتبار روند ساخت و ساز این طرح تسریع شود.کریمی گفت: طرح قرارداد آسانسور، موتورخانه و تاسیسات از مهمترین مشکلات طرح بیمارستان حضرت ولیعصر(عج) است که نیازمند تأمین اعتبار فوری دارد.وی افزود: بیمارستان شهرستان خنداب با حمایت مسئولان راه اندازی شده اما از نظر تجهیزات و کادر پزشکی با کمبودهایی رویه رو است و تجهیزت از دیگر استان به دستگاه دایلز از جمله مهم‌ترین نیاز مردم این منطقه است.نماینده مردم اراک، کمیجان و خنداب در خانه ملت ادامه

نماینده مردم اراک، کمیجان و خنداب در مجلس شورای اسلامی گفت: راه اندازی بیمارستان زنان و زایمان اراک به عنوان زیرساخت درمان تخصصی و نیازهای جدی استان مرکزی است و عملیات اجرایی این مرکز درمانی آهنگ کندی دارد.علی اکبر کریمی افزود: بیمارستان خیرساز زنان و زایمان شهرستان اراک از طرح های مهم سلامت استان مرکزی است که قرار است جایگزین مرکز درمانی طالقانی به عنوان تنها کانون خدمات درمان تخصصی زنان این شهر ۱۰۰ میلیارد ریال توسط خیران درحال ساخت است.ایرنا- وی ادامه داد: با وجود مشارکت فعالانه خیران هنوز تعهد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در قبال این طرح سلامت که باید معادل هزینه کرد خیران اعتبار در تکمیل و راه اندازی آن تخصیص دهد، جامه عمل نپوشیده است. نماینده مردم اراک، کمیجان و خنداب در مجلس شورای اسلامی در ادامه سخنانش



همه به ساختار حقوقی وزارتخانه آگاه هستیم، در راستای افزایش حقوق پرسنل پیگیری‌هایی انجام شده و وعده و قول‌هایی گرفته‌ایم. آنجفی بیان کرد: یک سال گذشته بدترین سال به لحاظ اقتصادی بود اما پرداختی پرسنل امور اراضی ۲۰ درصد پیشتر از دیگر پرسنل سازمان است، سال گذشته در مدت مشابه ۱۰ ماهه میزان پرداختی رفاهی سازمان به پرسنل خود ۷۰۰ میلیون تومان بود که با تلاش‌ها و اقدامات انجام شده امسال این مبلغ به یک میلیارد و ۷۰۰ میلیون تومان رسیده است. وی ادامه داد: این کار در شرایطی اتفاق افتاده که سازمان یک میلیارد و ۸۰۰ میلیون تومان کسری هزینه‌ای در مقایسه با سال گذشته داشت، معوقات سازمان پرداخت شده است، سال گذشته وقتی ریاست سازمان با برعهده گرفتن سازمان ۹ میلیارد تومان بدهی داشت

دوشنبه ۱۵ بهمن ۱۳۹۷

سال دهم ۸ صفحه

حوادث

دستگیری ۲جوان به جرم اخاذی تحت عنوان پلیس و وکیل

معاون اجتماعی فرمانده انتظامی استان مرکزی گفت: دو جوانی که با جعل عنوان مامور پلیس و وکیل دادگستری اخاذی می کردند، در تحقیقات ماموران پلیس امنیت استان دستگیر شدند.سرهنگ محمود خلجی اظهار داشت: چند روز قبل شهروندی اراکی با در دست داشتن یک مرجوعه قضایی به پلیس امنیت عمومی استان مراجعه کرده و اظهار داشت که دو نفر که خود را وکیل و مامور پلیس معرفی کرده اند، برای رسیدگی به یک پرونده، مبلغ ۵۰میلیون ریال از خانواده وی اخاذی کرده اند.مهر- وی افزود: با شکایت این فرد، بررسی موضوع از سوی ماموران پلیس امنیت عمومی استان پیگیری شد و در مراحل تخصصی تحقیقات، دو جوان شناسایی و دو عملیات هایی جداگانه دستگیر شدند.معاون اجتماعی فرمانده انتظامی مرکزی اضافه کرد: بازجویی هایی که از دستگیرشدگان انجام پذیرفت، مشخص شد که این دو جوان با اطلاع از مشکل این خانواده در یک پرونده قضایی، به آنان مراجعه کرده و با معرفی دروغین خود به عنوان مامور پلیس و وکیل دادگستری از آنان حدود ۵۰ میلیون ریال وجه نقد اخاذی می کنند.خلجی تصریح کرد: دو جوان دستگیر شده با تکمیل تحقیقات به مرجع قضایی معرفی و با صدور وثیقه قانونی به زندان معرفی شدند.

کشف چند محموله قاچاق دارویی، کشاورزی و برقی در گمرک های کشور

ماموران گمرک های باشماق استان کردستان و دوغارون خراسان رضوی چند محموله قاچاق جگر، داروی دامپزشکی و سم کشاورزی و همچنین دارو، خشکبار و لوازم برقی و یدکی کشف کردند. در گمرک اینچه برون استان گلستان نیز از خروج برنج و شیرخشک توسط چند مسافر جلیزگیری شد.ایرنا- گمرک جمهوری اسلامی ایران اعلام کرد ماموران گمرک باشماق (در استان کردستان) از زیر کیسه های سبب زمینی صادراتی مقادیر زیادی جگر مرغ، سم کشاورزی و داروهای دامپزشکی پودری و تزریقی کشف و ضبط کردند. این محموله شامل ۶۶۵ کیلوگرم جگر مرغ، ۱۰۶۸ قوطی سم کشاورزی غلفکش یک لتری و ۵۲۷۹ قوطی پودر و محلول تزریقی دامپزشکی به مارک های مختلف بود. این اقلام بین کیسه های سبب زمینی جاسازی شده بود که ماموران گمرک باشماق در بازرسی از محموله صادراتی اظهار شده، آنها را کشف کردند.در یک عملیات دیگر در گمرک دوغارون شهرستان تایباد استان خراسان رضوی حدود ۶ هزار حب قرص (دارویی)، انواع خشکبار و مقادیری لوازم برقی و یدکی قاچاق کشف شد.سگک های موادی (سمگک) این محموله را کشف کردند.

جزئیات حادثه تروریستی نیکشهر از زبان دادستان

گفت: در حمله دو فرد مسلح به سپاه نیکشهر یک تن از پاسداران این شهرستان به شهادت رسیده و ۵ تن دیگر نیز مجروح شدند. ایسنا- محسن گل محمدی افزود: در این حادثه دو فرد مسلح با عبور از دیوار مجاور اقدام به تیراندازی کرده که در این حادثه یک تن از کارکنان سپاه به نام مرتضی علی احمدی به شهادت رسیده و ۵ تن دیگر نیز مجروح شدند.دادستان عمومی و انقلاب نیکشهر با تأکید بر اینکه پیگیر دستگیری عاملان این حادثه هستیم، بیان کرد: تمام نیروهای امنیتی برای شناسایی و دستگیری این افراد بسیج شده و به زودی دستگیر خواهند شد.وی ادامه داد: در حال حاضر شهر در امنیت کامل قرار دارد و مجروحین این حادثه نیز برای مداوا به بیمارستان اعزام شده اند.وی خاطر نشان کرد: دستگیری عاملان این جنایت در اولویت کاری همه نهادهای امنیتی و انتظامی قرار داشته و با توجه به سرخ‌های به جا مانده به سرعت دستگیر خواهند شد که اطلاعات تکمیلی به اطلاع مردم شریف استان خواهد رسید.

عسل‌های تقلبی معدوم شدند

کارشناسان معاونت غذا دارو و شبکه بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی با حضور در محل بسته بندی عسل غیر بهداشتی و روغن زیتون تقلبی این محصولات را معدوم کردند.محصولات معدوم شده، عسل غیربهداشتی مومدار، شهد عسل فاقد مشخصات و شیشه بسته بندی روغن زیتون تقلبی بودند.به گزارش ایرنا از سازمان غذا و دارو- مکان مورد نظر به دلیل بسته بندی محصولات در شرایط کاملاً غیر بهداشتی و بدون داشتن مجوزهای لازم بهداشتی پلمب و پرونده برای رسیدگی به مراجع قضایی ارسال شد.جناب پیش نیز بازرسان معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی ۲۷ قلم کالای آرایشی و بهداشتی را از داروخانه ای واقع در منطقه یک شهرداری و ۱۱ قلم داروی قاچاق را از یک داروخانه در منطقه سیزده شهرداری کشف و جمع آوری کردند.ارزش ریالی تقریبی این اقلام ۸۰ میلیون ریال بود که به محل معاونت غذا و دارو منتقل و پرونده تخلف برای رسیدگی بیشتر به مراجع قضایی ارسال شد.

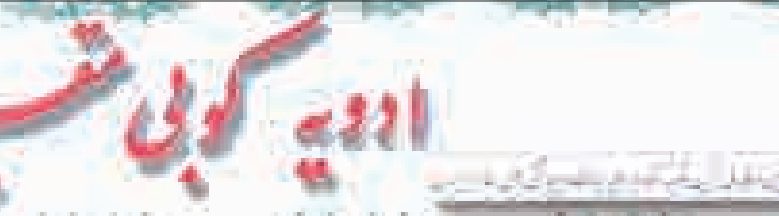
۳ کولبر در بائه یخ زند

۳ کولبر در کوه های اطراف روستای بروشکنی گرفتار شده که متأسفانه ۲ نفر از آن‌ها در اثر شدت سرما جان خود را از دست داده اند. بنابه اعلام رسانه های محلی، کولبر دیگر مصلوم و حال فعلی وی وخیم می باشد که جهت مداوا و درمان به بیمارستان منتقل شد.یکدی از ۳ کولبر فوت شده در مرز بانه، سامان صالحی ساکن محله قه-وه-خ سقز است که دارای ۲۴ سال سن و به کولبری مشغول بوده، وی بعلت سرمازدگی جانش را از دست داده است.رکنا- این حادثه غروب دبروز در کوه های اطراف روستای بروشکنی روی داده که متأسفانه ۲ کولبر در اثر شدت سرما جان خود را از دست داده اند و ۲ کولبر دیگر مصلوم که حال وی وخیم بوده و هم اکنون در بیمارستان بانه بستری می باشند.گفته می شود یک کولبر دیگر هم ناپدید شده و خبری از وی در دست نیست.

واژگونی مینی بوس دانشجویان در «بناب» ۶ مصدوم داشت

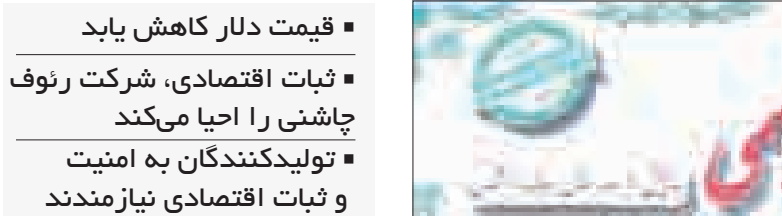
عزیز جوانپور رییس دانشگاه آزاد اسلامی آذربایجان شرقی اعلام کرد: بر اثر واژگونی مینی بوس حامل دانشجویان دانشگاه آزاد اسلامی واحد بناب ۶ نفر مصدوم شدند. این حادثه به علت بارش شدید باران و لغزشندگی جاده اتفاق افتاد. ایرنا- وی اظهار داشت: در این حادثه یک دستگاه مینی بوس حامل دانشجویان پرستاری دانشگاه آزاد اسلامی واحد بناب که برای گذراندن طرح خود در حال اعزام به بیمارستان میاندوآب بودند، واژگون شد. وی ادامه داد: بر اثر این حادثه ۶ نفر مصدوم و برای مداوا به بیمارستان امام خمینی (ره) بناب انتقال یافتند که حال یکی از مصدومان وخیم گزارش شده است. رییس دانشگاه آزاد اسلامی آذربایجان شرقی گفت: مینی بوس واژگون شده از نظر فنی هیچ گونه مشکلی نداشت و دارای معاینه فنی بود.

ادویه‌کوبی مقیمی بیش از ۱۵۰ سال در شهر اراک قدمت دارد و مردم به خوبی از این نام یاد می‌کنند. ادویه‌کوبی مقیمی با گذر زمان به شرکت رونف چاشنی تبدیل شد تا بتواند تولیدات خود را از سنتی به صنعتی تبدیل نماید. ولی متأسفانه این کارخانه به دلیل مشکلات اقتصادی توانست به فعالیت خود ادامه دهد و از سال ۹۶ تاکنون تولید آن متوقف شده است. در همین رابطه خبرنگار هفته‌نامه سراسری صبح امید با آقای مهندس ابوالفضل رونفی مدیرعامل شرکت رونف چاشنی گفتگویی ترتیب داده است که در ادامه از نظر تان می‌گذرد: مهندس ابوالفضل رونفی در یک گفتگوی مصمیم ضمن عرض تبریک چهلمین سال پیروزی شکوهمند انقلاب اسلامی و ایام‌الله دهه مبارک فجر سخنان خود را اینگونه برشمرد و افزود: اینجانب متولد شهر اراک، فارغ‌التحصیل صنایع غذایی می‌باشم که در دهه ۸۰ تصمیم گرفتم ادویه‌کوبی مقیمی را توسعه داده و با هدف ایجاد اشتغال پایدار، شرکت رونف چاشنی را تأسیس نمودم تا ادویه‌جات به صورت بهداشتی و استریل شده بسته‌بندی و به بازارهای داخلی و خارجی عرضه شود. مدیرعامل شرکت رونف چاشنی به تاریخچه تأسیس ادویه‌کوبی مقیمی پرداخت و گفت: در حدود ۹۰ سال پیش پدران ما در منزل با وسایلهای ابتدایی مانند سرکو و هاونگ ادویه‌جات را آسیاب کرده و به وسیله چرخ طوفانی در بازار به فروش می‌رسانند تا اینکه در سال ۱۳۲۰ فروشگاه‌های تحت عنوان ادویه‌کوبی مقیمی در اراک احداث شد که اجناس بعد از یوجاری شدن توسط یک دستگاه آسیاب بزرگ که به وسیله اسب حرکت می‌کرد، آسیاب شده و به بازار عرضه می‌شد. به تدریج ادویه‌جات آسیاب شده توسط همشهریان به شهرهای اطراف فرستاده شد. با بالا رفتن تقاضا و آمدن شبکه برق تعدادی آسیاب برقی از کشور انگلستان خریداری و نصب گردید و تا مدت‌ها انواع ادویه‌جات با بهترین کیفیت به هموطنان عزیز عرضه می‌شد. با توجه به افزایش حجم کاری و ظرفیت تولید دیگر یک کارگاه کوچک کفاف فعالیت و پاسخگویی به نیاز بازار را نمی‌داد تا اینکه کشور و اشتیاق از یک سو و خلاقیت و مدیریت از سوی دیگر باعث گردید مصمم شوم کارخانه‌ای به مساحت ۲ هکتار دارای ۳ سوله صنعتی در اراک، یک کیلومتر ۲ جاده فرهان، یک کیلومتر ۲ میقان احداث نمایم. مدیرعامل شرکت رونف چاشنی افزود: لذا با حذف مجوزهای لازم از سازمان صناعت، معدن و تجارت استان مرکزی و دریافت مجوزهای بهداشتی (وزارت بهداشت و درمان) از اداره نظارت بر مواد غذایی اقدام به تأسیس شرکت رونف چاشنی نمودیم تا با بهره‌گیری از جدیدترین ماشین‌آلات تولید و بسته‌بندی و با تکیه بر یک قرن تجربه و دانش فنی و با استفاده از بهترین و معطرترین ادویه‌جات ایران و هندوستان علاوه بر بازارهای داخلی، در بازارهای خارجی نیز حضور قدرتمند داشته باشیم. رونفی اذعان داشت: ما از سال ۱۳۸۲ تصمیم گرفتیم فعالیت خود را از سنتی به صنعتی تبدیل نمایم. از این رو شرکت رونف چاشنی در سال ۸۵ به ثبت رسید و در



مدیرعامل شرکت رونف چاشنی اولین تولیدکننده ادویه‌جات سنتی و صنعتی در استان:

ارزش پول ملی حفظ شود



معطر ترس ادویه‌جات در ایران است که بیش از ۳۰ قلم محصول متنوع از زردچوبه، دارچین، فلفل، ادویه‌های مخلوط، آردها... در این کارخانه به صورت کاملاً بهداشتی تولید و بسته‌بندی می‌کند. که اکنون تمامی این محصولات فقط در فروشگاه ادویه‌کوبی مقیمی واقع در اراک، خیابان امام، میدان می‌شود که این سرمایه ملی در گوشه‌ای از استان پنهان و پنهان شده ولی تعطیل است، زیرا اقتصاد کشور به بحران تبدیل شده و نوسانات ارز مانع شکوفایی اقتصاد شده است. در بخش دیگری از سخنان خود بیان داشت: در سال‌های ۹۰، ۸۹، ۸۸ موفق به صادرات به کشورهای عراق، ترکیه، امارات... شدیم اما از سال ۱۳۹۱ به بعد به بحران اقتصادی برخورد کردیم و نرخ دلار از هزار تومان بطور صعودی افزایش یافت که این بی‌ثباتی و عدم پایداری دلار باعث شد تا سال ۹۵ با مشقات و مشکلات عدیده کارخانه را فعال نگه داریم و از ابتدای سال ۹۶ تاکنون تولید را متوقف کردیم و توانستیم تولید را ادامه دهیم. وی ادامه داد: ادویه‌کوبی مقیمی تولیدکننده بهترین



ایمید این جمله را عرض کنم که مدیرعامل شرکت رونف چاشنی به لحاظ تقدیر، مشکل سرمایه‌گذاری ندارد مسئولین استان معمولاً سعی دارند به لحاظ مادی از تولیدکنندگان حمایت کنند که این مهم در عصر کنونی برای رونف چاشنی کارساز نیست. مهم‌ترین مسئله برای احیاء مجدد کارخانه، عرضه و تقاضا، ثبات قیمت دلار و حفظ ارزش پول ملی می‌باشد که این اختیارات در حد استان نیست و باید به صورت ملی توسط سران کشور حل و فصل گردد. مهندس رونفی اذعان داشت: واقعیت این است که در کشور امنیت اقتصادی وجود ندارد و هیچ سرمایه‌گذاری نمی‌تواند آینده‌نگری کند. به عنوان نمونه یک صنعتگر نمی‌تواند به راحتی مواد اولیه مجموعه خود را تأمین کند. به دلیل آنکه امروز کالا در کشور با یک نرخ عرضه می‌شود و فردا نرخ آن تغییر می‌کند. نداشتن امنیت اقتصادی و ثبات در بازار منجر شده که تولیدکننده نتواند واحد صنعتی خود را اداره کند. بنابراین برای حیات کسب و کارها و رونق اقتصادی، ثبات و امنیت اقتصادی

در دومین روز از ایام‌الله دهه فجر:

بازدید استاندار مرکزی از شرکت داروسازی باریج‌اسانس تولیدکننده داروهای گیاهی

در دومین روز از ایام‌الله دهه فجر افزایش استاندار مرکزی، فرخی معاون اقتصادی و توسعه منابع استاندارد مرکزی، حجت‌الاسلام سلیمی نماینده شهرستان‌های دیلیجان و محلات در مجلس شورای اسلامی، سلیمانی فرماندار شهرستان دیلیجان، یسارکاری رئیس سازمان مدیریت و برنامه‌ریزی استان، حاجی‌پور رئیس سازمان صناعت، معدن و تجارت استان مرکزی، و جمعی از هیئت همراه از شرکت داروسازی باریج‌اسانس بازدید نمودند. جلسه ستاد راهبری اقتصاد مقاومتی و نشست خبری را در این شرکت برگزار کردند. شرکت باریج اسانس توسط مرحوم مهندس حسین حجاری پدر صنعت اسانس ایران پایه‌گذاری شده و امروزه به یکی از شرکت‌های خوشنام مطرح شده است. مرحوم مهندس حسین حجاری، بنیانگذار شرکت داروسازی باریج‌اسانس، که او را پدر صنعت اسانس ایران می‌دانند، در سال ۱۳۲۴، در خانواده‌ای فرهنگی در شهر بزرگ در اطراف کاشان، به دنیا آمد. پدر ایشان معلم بود. اصالت مهندس حجاری، به روستای استرک کاشان برمی‌گردد. وی تحصیلات ابتدایی و متوسطه را در کاشان گذراند تا این که در سال آخر دبیرستان، به دلایل خانوادگی، در تهران و در دبیرستان نظام، به تحصیل پرداخت. وی فارغ‌التحصیل در رشته مهندسی ماشین‌آلات کشاورزی از دانشگاه بین‌المللی شیراز در سال ۱۳۴۹، دارای گواهینامه طراحی و اجرای ایباری مردون از اروپا و پایه گذار و مؤسس شرکت های کشت و صنعت گلکاران در سال ۱۳۶۴، شرکت تجهیزات و ماشین سازی قطعیان در سال ۱۳۶۹، شرکت داروسازی باریج اسانس در سال ۱۳۷۱ می‌باشند. ایشان در سالهای اول انقلاب به عنوان رئیس اداره کشاورزی کاشان انتخاب شدند. در آن زمان یک کارخانه گلاب و اسانس گیری در نزدیکی قصر کاشان به صورت غیرفعال وجود داشت و جزء اموال اداره کشاورزی محسوب می‌شد که دستگاههای آن قبل از انقلاب از کشور بلغارستان خریداری شده ولی کاراندازی نشده بود. مهندس حجاری تصمیم می‌گیرد این کارخانه را احیا و راهاندازی کند. از آنجایی که ایشان علاقه زیادی به این کار داشتند شروع به مطالعه و تحقیق در مورد اسانسها و روش کلابگری صنعتی می‌کنند. در یکی از این کتلهایی که مطالعه می‌کردند مطلبی را به این مضمون می‌خوانند که ابوالعی سینا دانشمندی عرب بوده و برای اولین بار اسانس را کشف کرده و اسم آن را گوهر یا جوهر گذاشته است.ایشان اعتقاد داشتند که کار باید بر پایه علم و دانش باشد.به همین دلیل قبل از اینکه کار دیگری و اداری شروع به تکمیل شود واحد تحقیقات بسیار قوی را تشکیل دادند و از همان ابتدا مشاورین علمی شرکت را از بین اساتید هیأت علمی دانشگاه تهران و اصفهان انتخاب نمودند بر پایه همین خط مشی در سال ۱۳۷۶ مرکز تحقیق و توسعه شرکت باریج اسانس با حذف مجوزهای لازم ثبت گردید و شروع به کار نمود



که فعالیت و توسعه این مرکز باعث گسترش همکاری و ارتباط سازنده با مجامع علمی و دانشگاهی گردیده است و همچنین این مرکز در سال ۱۳۸۹ با تلاشهای وی وقفه مرحوم مهندس حجاری موفق به کسب مجوز دائمی مرکز تحقیق و توسعه به عنوان مرکز تحقیقات گیاهان دارویی باریج از سوی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری گردید که این یکی دیگر از افتخارات مرحوم مهندس حجاری می‌باشند. ۲۰ نفر فوق‌لیسانس و دکترا به صورت تمام‌وقت و ۱۰ نفر مشاور علمی به صورت پاره‌وقت در رشته‌های فارماکولوژی، فارماکولوژی، میکروبیولوژی، بیوتکنولوژی، طب سنتی، فیتوشیمی، کشاورزی، تغذیه و... در قسمت تحقیقات و توسعه شرکت مشغول به کار می‌باشند و این شرکت تا به حال ۱۰ نفر در مقطع دکترا و فوق لیسانس بورسیه تحصیلی نموده است. شرکت باریج‌اسانس اولین مرکز تحقیقات داروهای گیاهی در بخش خصوصی را به نام مؤسسه مرکز تحقیقات گیاهان دارویی باریج به ثبت رسانده است. همچنین این مرکز دهها مقاله علمی در ژورنالهای معتبر خارجی و داخلی چاپ کرده است.از سال ۱۳۷۶ همراه با توسعه شرکت باریج اسانس بیش از ۶۰۰ پروژه تحقیقاتی انجام شده و حاصل آن افزایش فراورده های تولیدی به بیش از ۱۲۰ نوع دارو و فرآورده آرایشی- بهداشتی بوده است که در حال حاضر شرکت باریج‌اسانس بیش از ۲۰۰ نوع محصول در گروههای داروی آنستاتی، داروهای دلمی، داروهای طب سنتی، مکمل های غذایی و محصولات آرایشی بهداشتی تولید می‌کند. در سال ۱۳۸۸ واحد بخش داروهای شرکت باریج اسانس به نام شرکت بخش داروگستر باریج و با مجوز بخش از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی آغاز به کار کرد و از یک واحد بخش به یک شرکت تبدیل شده و



مشغول فعالیت می‌باشند و در مرکز ۱۳ استان پر جمعیت کشاورز، دفتر شرکت تأسیس گردید که به صورت موبیرگی محصولات شرکت را به دورترین نقاط کشور می‌رسانند. مرحوم مهندس حجاری پس از خواندن این مطلب برآشفته شده، تصمیم می‌گیرد اسانس را که یک ایرانی آن را کشف کرده به همه بشناسانند. در نتیجه کارخانه‌ای راه‌اندازی نموده و اسانس گیری را شروع می‌نماید. با این که ایشان سابقه خوبی در اداره کشاورزی کاشان داشتند، در عین حال از کار دولتی خود استعفا داده و تنها منزل مسکونی که داشتند را نیز به فروش رسانده و مزرعه‌ای را در حوالی مشهداردهال، بدون هیچ امکاناتی، خریداری می‌نماید. بسا همکاری برادران و خواهران و سایر اعضای فامیل، ابتدا شرکت کشت و صنعت گلکاران را در سال ۱۳۳۳ تأسیس نموده و شروع به



آرایشی- بهداشتی و غذایی بر پایه مواد مؤثره گیاهی است را در سال ۱۳۷۱ تأسیس می‌نمایند و در سال ۱۳۷۴ رسماً محصولات خود را به بازار عرضه نموده است. در کنار تأسیس و راه‌اندازی شرکت باریج‌اسانس، ۱۰ شرکت آقماری که کلیه مراحل زنجیره تأمین تا توزیع را در برمی‌گیرد، جهت تأمین مواد اولیه با کیفیت مناسب توسط ایشان تأسیس گردید که هم‌اکنون مجموعه شرکتهای تأسیس شده و فعال توسط ایشان، حدود ۱۰۰۰ نفر را به صورت تمام‌وقت در استخدام مستقیم خود قرار داده است. به همین دلیل ایشان در سال ۱۳۸۵ به عنوان کارآفرین نمونه کشور انتخاب گردیدند. در سال ۱۳۸۲ شرکت باریج‌اسانس برای فرهنگ‌سازی در جامعه و اطلاع‌رسانی به پزشکان، اقام به برگزاری کارگاههای گیاه‌درمانی و طب سنتی نمود و آموزش پزشکان در برنامه شرکت باریج اسانس قرار داده شد. و از آن سال تاکنون (۱۳۹۶) بیش از ۶۰۰۰ پزشک در کلاسهای گیاه درمانی و طب سنتی شرکت کرده اند و دوره های بازآموزی طب سنتی باریج اسانس به صورت مداوم در دانشگاههای سراسر کشور در حال برگزاری می‌باشند و باعث افتخار است که اولین افرادی که در کنکور دکتری طب‌سنتی کشور قبول شده‌اند از دانش‌آموختگان کلاسهای شرکت باریج‌اسانس بوده‌اند و همچنین برای اطلاع‌رسانی بهتر در مورد داروهای تولیدی خود بازاریاب‌های علمی، که رابط بین شرکت و پزشکان و داروخانه‌ها می‌باشند را تربیت نموده که همواره نتایج آخرین آزمایشهای تحقیقاتی داروها را در اختیار پزشکان قرار می‌دهند. مرحوم مهندس حجاری در سال ۱۳۸۲ شرکت تعاونی کشاورزی با نام کشت و صنعت اتحاد را به منظور کشت و پرورش گیاهان دارویی و تأمین بخشی از مواد اولیه مورد مصرف شرکت داروسازی باریج اسانس تأسیس

نمودند. در سال ۱۳۸۳ طرح توسعه کارخانه آغاز گردید: ۱- بخش نیمه جامدات جهت تولید انواع کرم‌پهاد و ژل- ۲- بخش جامدات جهت تولید انواع قرص و کیسول- ۳- بخش کیسولهای نرم (سافت ژل) جهت تولید انواع کیسولهای نرم دارویی و مکمل کله این بخش به عنوان اولین تولیدکننده فرآورده های دارویی گیاهی به صورت کیسول نرم در کشور می‌باشد. فعالیتهای مرحوم مهندس حجاری منحصراً به گیاهان دارویی و داروهای گیاهی نبود ایشان جهت احیای صنایع دستی و پارچه بافی با بریشم شرکت پله جامه سبک را نیز در سال ۱۳۸۷ راه اندازی نمودند. مرحوم مهندس حجاری در امر ایجاد روابط برون مرزی در زمینه صادرات فعالیت های بسیاری نمودند که نتیجه تلاش ایشان تأسیس شرکت تاجیک یک باریج در کشور تاجیکستان در سال ۱۳۸۹ تحت عنوان شرکت باریج اسانس تاجیکستان به منظور پخش داروهای گیاهی به ثمر رسید و به صورت فعال مشغول ارائه خدمات می‌باشند. همچنین صادرات محصولات به چندین کشور همسایه ایران نیز انجام می‌شود. شرکت باریج اسانس به عنوان یک شرکت دانش بنیان محسوب می‌گردد و همکاری علمی پیوسته با مراکز تحقیقاتی و دانشگاهی کشور دارد. استفاده از مواد اولیه گیاهی بومی ایران و توسعه و کاشت و پرورش این گیاهان را در برنامه خود قرار داده است همچنین تمرکز بر کیفیت و اثر بخشی داروها، توجه ویژه به طب سنتی کشور، بویایی و پیشرو بودن در زمینه‌های مختلف، خودکفایی و اعتماد به تولیدات داخلی و توجه ویژه به صادرات و بازارهای خارج از کشور از اهداف و آرمان های شرکت در قالب دانش بنیان بودن می‌باشد. زنده‌باد مهندس حجاری در کنار رسالت اصلی خود، نگاه به معضلات جامعه و عمل به تعهدات اجتماعی، زیان‌رسانه‌ها و زیست‌محیطی را فراموش نکرده و همواره در کمک به ساخت مدارس و مساجد، تأمین هزینه تحصیل افراد بی‌ بضاعت، تأمین هزینه درمان، پرداخت حقوق ماهیانه به بعضی از اقشار ضعیف جامعه، گسترش فرهنگ ورزشی در قالب ایجاد باشگاه فرهنگی- ورزشی باریج‌اسانس، تأمین مسکن پرسنل با ایجاد شرکت تعاونی مسکن باریج‌اسانس اهتمام می‌ورزید. متأسفانه مهندس حجاری، در خردادماه سال ۱۳۹۰، دچار سکت مغزی شدند؛ به طوری که یک سال تمام با عوارض بیماری دست و پنجه نرم می‌کردند. بالاخره روح این مرد بزرگوار، در آسمان کوچ (درست در فصل گل و گلاب) سال ۱۳۹۰، به آسمان کوچ کرد و پیکرش را به زیارتگاه شهدای اراک، در جوار آرامگاه دوست قدیمش، سهراب سپهری، شاعر آب و آینه، به خاک سپرده شد... روحش شاد و یادش گرامی! از آن زمان تاکنون شرکت داروسازی باریج‌اسانس زیر نظر هیات مدیره و با مدیریت عامل دختر بزرگ ایشان، سرکار خانم مهندس لاله حجاری اداره می‌شود.