

# تولید بهینه نان

## صنعت جای سنت را می‌گیرد؟

– ریشه مصرف نان در تفکر سنتی تغذیه جامعه است و همواره قوت غالب خانوارهای ایرانی می‌باشد. – نان حداقل غذای در دسترس مردم است که قیمت ارزان آن برای دسترسی تمام اقشار جامعه از اولویت‌های همیشگی دولت بوده است. افزایش سالانه قیمت جهانی گندم و به موازات آن قیمت نان باعث می‌شد که دولت برای کنترل قیمت این حداقل قوت لایموت، یارانه‌ای عظیم را بدان اختصاص دهد. قیمت ارزان نان به نسبت سایر مولفه‌های اساسی سبد غذایی خانواده هر چند که یکی از ضروریات بود، اما متأسفانه بزرگترین ضرر را از آنجا بر پیکر اقتصاد کشور وارد نمود که فرهنگ پخت بهینه و مصرف صحیح آن را از نانوا و مصرف‌کننده سلب نمود. به طوری که نانویان با استفاده از آرد ارزان قیمت یارانه‌دار، دقت و وسواسی بر پخت نان و کیفیت آن به خرج نمی‌دادند و مصرف‌کننده نیز به دلیل قیمت ارزان نان، آن را مازاد بر نیاز روزانه خود تهیه نموده و بعد به دلیل کیفیت نازل و کهنه و بیات شدن سریع آن را به دور می‌ریختند.

### نان سنتی به شیوه صنعتی تولید نمی‌شود

مهم‌ترین مانع در مسیر تولید نان صنعتی در کشور، فرهنگ بومی صدها ساله تولید و مصرف نان سنتی در کشور است.

کارشناسان این بخش عقیده دارند نان‌های سنتی ایران به لحاظ ساختاری ظرفیت صنعتی شدن را ندارند یا این امکان در آنها به صورت محدود وجود دارد. به عقیده آنان در این میان تنها نان بربری است که به خاطر نیمه حجیم بودن (حجمی مابین یک تا پنج سانتیمتر) ظرفیت صنعتی تولید شدن دارد. نتیجه آنکه تلاش در جهت تولید انبوه و صنعتی نان‌های سنگک، لواش و تافتون ثمری دربر نخواهد داشت، پس فقط در صورت ایجاد بسترهای مناسب فرهنگی و سوق دادن ذائقه مردم به سمت مصرف نان‌های صنعتی است که می‌توان شاهد کاهش ۷۵ درصدی خسارات ناشی از ضایعات نان و صرفه‌جویی ۶۵ درصدی در مسیر تولید هر تن نان بود.

### شغل نانوايي در هاله ابهام

در صورت تحقق کامل طرح تولید نان صنعتی در کشور، دهها هزار نانواي سنتی با چالش جدی اشتغال مواجه می‌شوند، چرا که به گفته رضا عبداللهی، رییس کمیسیون برنامه و بودجه مجلس، راه‌اندازی ۲۵ واحد صنعتی نان با ظرفیت تولید ۲۵۰۰ تن نان در روز

۵) همچنین وزارت بازرگانی (شرکت‌های غله و خدمات بازرگانی مناطق) موظف شده است پس از راه‌اندازی واحدهای تولیدی نان صنعتی نسبت به انتقال سهمیه آرد نانوايي سنتی پس از کسب موافقت کتبی مالکان آنها به واحدهای تولید نان صنعتی اقدام کند و متناسب با سهمیه آرد نانوايي سنتی و غیرصنعتی تعداد نان معادل آن را برای نانوايي‌های مذکور اختصاص دهد.

### رتبه نخست مصرف نان در جهان

طرح تولید نان صنعتی یکی از راهکارهای مهمی است که در پی سال‌ها تحقیق و بررسی کارشناسان درخصوص دلایل مصرف بیش از حد نان در کشور مدنظر قرار گرفته است. مصرف بی‌رویه نان که احراز رتبه نخست مصرف سرانه نان در جهان را با ۲۰۰ کیلوگرم در سال برای کشورمان در پی داشته – و البته لااقل ۳۰ درصد این رقم به عنوان ضایعات به دور ریخته می‌شود – دلایل متعددی را شامل می‌شود، از جمله:

در حالی که براساس «پیش‌نویس طرح بهبود کیفیت نان» دولت موظف شده تا پایان سال ۱۳۹۰ حداقل ۸۰ درصد نان مورد نیاز در هر استان را در واحدهای تولید نان صنعتی و انبوه توسط بخش خصوصی و به صورت غیرانحصاری با کیفیت مرغوب، بهداشتی و سالم با هزینه کم و با رعایت استاندارد ملی تولید و عرضه کند، اما عملاً شیوه و راهبردهای اجرای این طرح در هاله‌ای از ابهام قرار دارد.

براساس این طرح که به منظور بهبود کیفیت، کاهش ضایعات و هزینه‌های تولید و رعایت اصول بهداشتی در تولید نان تهیه شده، اقدامات ذیل باید صورت پذیرد. از جمله:

۱) وزارت مسکن و شهرسازی، شهرداری‌ها و سیستم بانکی نیز موظف شده‌اند تسهیلات مناسب برای ایجاد واحدهای یاد شده (تولید صنعتی نان) ارایه دهند. وزارت مسکن و شهرسازی و شهرداری‌ها موظفند با معرفی شرکت‌های غله و خدمات بازرگانی مناطق، زمین مورد نیاز مصوب شده را به سازمان صنایع و معادن استان‌ها حداکثر ظرف مدت یک ماه پس از معرفی به قیمت منطقه‌ای در محدوده شهرها و با اقساط ۲۰ ساله در اختیار متقاضیان قرار دهند.

۲) شهرداری‌ها موظفند حداکثر تا یک ماه پس از اخذ مجوزهای لازم نسبت به صدور پروانه ساخت واحدهای تولید نان صنعتی به میزانی که در طرح پیش‌بینی شده به صورت رایگان، اقدام کنند.

۳) همچنین سیستم بانکی و هیات امنای حساب ذخیره ارزی موظفند حداقل ۹۰ درصد سرمایه ثابت و در گردش طرح را صرفاً با دریافت وثیقه طرح تولید نان صنعتی پس از تایید وزارت صنایع و معادن ظرف یک ماه و متناسب با پیشرفت طرح – که حداکثر ظرف دو سال باید به پایان برسد – در اختیار متقاضیان قرار دهد. حداکثر سود و کارمزد چهاردرصد و بازپرداخت ۱۰ سال پس از راه‌اندازی و تولید خواهد بود.

۴) در پیش‌نویس طرح یاد شده درباره چگونگی تامین منابع مالی برای خرید و تهیه ماشین‌آلات پخت صنعتی نان آمده است: دولت باید سالانه معادل ۵۰۰ میلیون دلار از حساب ذخیره ارزی برای واردات ماشین‌آلات خط تولید نان و معادل ۸۰ هزار میلیارد ریال تسهیلات بانکی برای تامین نقدینگی در اختیار متقاضیان قرار دهد.



## طرح ماندگار کردن روستاییان در روستا

### نرخ بیکاری جوانان روستایی نصف جوانان شهری

چندی پیش مرکز آمار ایران با ارایه شاخص‌های نیروی کار، نرخ اشتغال در نقاط شهری و روستایی کشور را اعلام نمود که بیانگر این نکته‌ی مهم است که نرخ بیکاری در نقاط روستایی کمتر از شهرهاست.

(۱) بنا به این آمار، نرخ بیکاری در کل کشور ۱۰/۲ درصد از جمعیت فعال است که این نرخ در نقاط شهری ۱۲ درصد و در نقاط روستایی ۶/۴ درصد برآورد شده است. این بدان معناست که مهاجرت روستاییان به شهرها با این توجیه که در شهرها زمینه اشتغال بیشتر فراهم است، صحیح نبوده و عملاً هنوز بیکاری در نقاط شهری دو برابر بیشتر از روستاها است.

(۲) سهم مشارکت اقتصادی زنان در نقاط شهری ۳۶/۴ درصد و در روستاها ۴۱/۸ درصد است. این آمار جالب توجه بیانگر این است که زنان در نقاط روستایی حضور فعال‌تری در زمینه اشتغال و حضور اقتصادی در خانواده دارند.

(۳) نرخ بیکاری جوانان ۱۵ تا ۲۴ سال در نقاط شهری ۲۸/۴ درصد و در نقاط روستایی ۱۳/۹ درصد است. همچنین نرخ بیکاری جوانان ۱۵ تا ۲۹ سال در نقاط شهری ۲۴/۱ درصد و در نقاط روستایی ۱۳/۱ درصد بوده است. این نکته نیز بیانگر آن است که وسوسه اشتغال و پیشرفت اقتصادی در شهرها که همیشه بین جوانان روستایی مرسوم است، سرابی بیش نبوده و به واقع با توجه به سیل مهاجرت روستاییان به شهرها، هنوز نرخ بیکاری جوانان در روستاها نصف شهرهاست. به عبارتی ریشه مهاجرت روستاییان به شهرها را باید در نقطه‌ای خارج از امکان اشتغال در شهرها جست‌وجو کرد که این امکان به مراتب در روستاها بیشتر است.



می‌تواند جایگزین کل ناوایی‌های سنتی شهر تهران شود و نان مورد نیاز کلیه شهروندان را تامین کند.

عبداللهی اظهار کرد: چنانچه این واحدهای صنعتی با حدود ۳۰ هزار میلیارد ریال سرمایه‌گذاری ظرف سه سال احداث و راه‌اندازی شود و با قیمت تمام شده به صورت اقساط ۱۰ ساله یا حتی به صورت رایگان در اختیار ناواییان و کارگران آنها قرار گیرد، منافع فراوانی هم برای دولت و هم برای مردم به دنبال خواهد داشت. رییس کمیسیون برنامه و بودجه و محاسبات مجلس با اشاره به میزان سالانه یارانه پرداختی دولت برای تهیه آرد و نان گفت: از محل یارانه مذکور - روزانه بالغ بر ۱۰۰ میلیارد ریال - یک واحد یکصد تنی نان صنعتی ایجاد می‌شود و نان با کیفیت، بهداشتی و با قیمت کمتر در اختیار مردم قرار می‌گیرد و میزان یارانه پرداختی تا ۵۰ درصد کاهش می‌یابد.

#### راهکارهای عملی

هرچند که ایجاد شیوه یکسان و البته صحیح در پخت نان صنعتی یکی از راهکارهای عمده کاهش ضایعات ناشی از فعالیت ناوایی‌های سنتی است، اما احمد مهدوی ابهری نایب رییس کمیسیون صنایع و معادن مجلس شورای اسلامی در گفتگو با روزنامه سرمایه راهکارهای عمده کاهش ضایعات و مصرف بهینه نان در کشور را چنین برمی‌شمرد.

- تلفیق صنعت با سنت، استفاده از تکنولوژی داخلی ارزان قیمت، بهره‌گیری از امکانات داخلی با تخصیص اعتبارات و ایجاد انگیزه در ناواییان برای پخت نان

- تجدیدنظر در قیمت آرد تحویلی به ناواییان، تلفیق قیمت آنها و حذف تدریجی یارانه از بخش گندم، آرد و نان و ایجاد زمینه رقابت ناواییان

- تعیین متولی خاص برای وضعیت آرد و نان و پرهیز از چندگانگی در امر رسیدگی به نظارت بر امور گندم، آرد و نان از سوی نهادهای مختلف و افزایش قارچ گونه ناواییان آزادپز خارج از سیستم.

- ترویج پخت نان حجیم توسط ناوایی‌ها، افزایش کیفیت پخت نان، افزایش راندمان بازرسی از ناوایی‌ها و کاهش تعداد آنها

- لزوم ترویج فرهنگ صحیح مصرف نان و حفظ قداس نان به عنوان قوت غالب از تریبون‌های مختلف

- ترویج پخت نان صنعتی با توجه به سهم ناچیز ۶ درصدی این نان از بازار با توجه به اینکه نان صنعتی به دلیل وجود گاز اکسیژن در زمان پخت، بهره‌گیری از سیستم حرارتی غیرمستقیم، طولانی‌بودن زمان پخت و از همه مهم‌تر استفاده نکردن از جوش شیرین از سلامت و ارزش غذایی بالاتری نسبت به نان سنتی برخوردار است.