



فرآورده های گوشتی آرمن

امروزه با رشد جمعیت، نیاز حیاتی جامعه بشری برای حفظ سلامت به پروتئین موجود در گوشت (اسید آمینه های جانوری) غذاهای کامل که مغذی هم باشد و نیاز به فرآورده های گوشتی هر روز بیشتر احساس می شود. از طرفی شبیهات و ابهاماتی نیز از لحاظ کیفی و کمی نسبت به مصرف فرآورده های گوشتی در جامعه وجود دارد.

با توجه به حساسیت های موجود در زمینه تولید و نظارت بر فرآورده های گوشتی و افزایش روز به روز تقاضا، بر آن شدیم تا به سراغ یکی از تولیدکنندگان نمونه فرآورده های گوشتی در ایران رفته و گزارشی از نحوه تولید، نظارت، پخش، خطمشی، اهداف، توانمندی ها و مشکلات این کارخانه تهیه کنیم. طی بازدیدی از کارخانه ای آرمن گوشت صحبتی کوتاه نیز با جناب آقای حاجی نصیری قائم مقام مدیر عامل شرکت آرمن با مدیریت جناب آقای حمزه لو در رابطه با فعالیت ها، تولیدات و چگونگی عملکرد شرکت و مصاحبه ای دیگر با آقای منادی مدیر توسعه فروش شرکت آرمن در ارتباط با چگونگی پخش و فروش محصولات آورده ایم.

کیفیت و ایمنی محصولات را از طریق ایجاد و افزایش آگاهی پرسنل ارتقا دهیم.

لطفا نکات لازم را جهت اطلاع مسوولین، مصرف کنندگان درباره استانداردها و گواهی نامه های شرکت ذکر بفرمایید.

شرکت آرمن از ابتدا محصولات خود را تحت لیسانس شرکت دیکات آلمان قرار داد و با رعایت استانداردهای روز اروپا کیفیت محصولات خود را تضمین کرد و این یعنی عدم استفاده از آرد، سویا، شیر خشک، گلو تن و... که در ایران استفاده از آنها بلا مانع است. از طرفی گرفتن گواهینامه ISO 22000 هدف دیگر است که تقریباً محقق شده و در حال طی کردن سیکل اداری می باشد. متخصصان و کارشناسان شرکت دیکات نیز هر ساله چندین بار با هزینه شرکت آرمن به ایران آمده و تمام فرایندهای تولید اعم از فرمولاسیون، کیفیت تولید، بازدهی دستگاه ها، مواد اولیه، وضعیت سالن و... را نظارت می کند تا ضمن حفظ استاندارد و کیفیت

و مواد غذایی به جز روغن و مرغ از آلمان وارد شد. موادی مانند گوشت قرمز، انواع ادویه، نمک، چوب (جهت دودی کردن محصول)، اتاق دود آلمانی که قادر است تمامی آلاینده های خطرناک را از دود بگیرد و فقط بخار عطردار را وارد اتاق استیل مخصوص کند و پوشش فیبروزی مخصوص بر روی محصولات که عطر دود را به طور یکنواخت وارد محصول می کند. شرکت آرمن همچنین تمامی روش های پخت بهتر برای جلوگیری از آزاد شدن نیترات ناشی از سرخ شدن محصولات را به مصرف کنندگان توصیه می کند. محصولات آرمن بسیار متنوع بوده و تولیداتی منحصر به فرد مانند استیک تنوری با سه طعم فلفلی، ساده و خردلی، کالباس سالامی، ژامبون راول، سوسیس های دودی و... دارد.

توضیحاتی درباره ظرفیت تولید و پرسنل کارخانه نیز بفرمایید.

ظرفیت تولید به طور متوسط ۵ تن در یک شیفت کاری متناسب با وضعیت بازار و تقاضای مصرف کننده می باشد. حدود ۶۰ نفر پرسنل در کارخانه مشغول به کار هستند و این به خاطر ایجاد سیستم اتوماتیک است که نیاز به کارگر کمتری دارد البته ما قصد داریم تا سطح



لطفا خودتان را معرفی نموده و راجع به فعالیت های کارخانه توضیحاتی را بفرمایید.

اینجانب فریبرز حاجی نصیری کارشناس مدیریت صنعتی با ۱۶ سال سابقه ای کار در صنایع مختلف، قائم مقام مدیر عامل شرکت آرمن تحت مدیریت آقای حمزه لو هستم.

شرکت آرمن واقع در رودهن از سال ۸۴ با همکاری شرکت دیکات Dickhaut آلمان شروع به فعالیت نمود. مساحت کارخانه ۳۵۰۰ متر و سالن ۲۴۳۰ متر می باشد. فضای ستادی و ساختمان با شرایط و ضوابط بهداشتی و شهرداری، توسط شرکت دیکات طراحی و نظارت شد. از همان ابتدا تمامی تجهیزات منحصر به فرد



ویژگی ترکیب محصولات آرمن:

- در ترکیب محصولات آرمن از مواد مصنوعی استفاده نمی‌شود بنابراین آنچه در برش محصول دیده می‌شود ظاهر طبیعی مواد اولیه آن از قبیل گوشت و برخی ادویه‌ها است.
- در تهیه محصولات آرمن از مواد حجم‌دهنده از قبیل آرد و سویا و شیرخشک استفاده نمی‌شود و آنچه اصطلاحاً خمیر پایه نامیده می‌شود در واقع ترکیبی از ۷۰ یا ۹۰ درصد گوشت خالص است.
- به دلیل درصد گوشت بالا در ترکیب محصولات آرمن، در نگهداری آنها باید نکاتی را که در نگهداری گوشت خالص رعایت می‌شود در نظر داشت.
- میزان ترکیب روغن در محصولات آرمن بسیار کمتر از محصولات مشابه است و به همین دلیل می‌توان این محصولات را رژیمی دانست.

بررسی کرده ترتیب اثر می‌دهیم و سعی در جلب رضایت مشتری داریم.

آیا تدابیری برای آشنایی بیشتر

مصرف کنندگان با محصولاتتان

اندیشیده‌اید؟

ما در فروشگاه‌های زنجیره‌ای بزرگ، رستوران و سوپرمارکت‌های بزرگ محصولات خود را عرضه می‌کنیم و سعی داریم تا با اشاعه فرهنگ صحیح مصرف سوسیس و کالباس در جامعه، قرار دادن غرفه‌های عرضه‌ی رایگان محصولات پخته، مصرف کنندگان را تشویق به مصرف محصولاتی سالم و با ارزش غذایی بالا کرده و نهایتاً سلامت خانواده و جامعه را بالا ببریم.

روش دیگر کار ما برای معرفی محصولاتمان روش سمپلینگ و توضیح کامل طرز پخت و مصرف برای بهتر شدن طعم محصولات است که در مراکز بزرگ انجام می‌شود.

نهایتاً اگر صحبتی با مسولین دارید

بفرمایید.

حمایت از تولیدکنندگان در بحث واردات مواد اولیه و ارایه با قیمت و کیفیت مناسب برای بهبود محصولات از لحاظ قیمت و کیفیت، ارایه‌ی تسهیلات ارزان قیمت از طریق بانک‌ها برای رشد و بهبود محصولات، عملی شدن شعارها از طرف دولت و جلب اعتماد مردم و صنعت تولیدکنندگان با عمل به وعده‌های داده شده. امید است با حمایت هر چه بیشتر از تولیدکنندگان و رفع موانع تولید راه را برای توسعه و ارتقاء کمی و کیفی تولیدات هموار سازند.



مجمع‌های تجاری در کویت و پس از آن چندین سال مدیر دفتر بین‌المللی پیسی در ایران و نهایتاً مدیر توسعه فروش شرکت فرآورده‌های گوشتی آرمن می‌باشم.

نحوه‌ی پخش و توزیع محصولات شرکت

چگونه است؟

پخش مویرگی در سطح تهران در مناطق (۱ تا ۸) در حال انجام است و در استان‌ها نیز با استانداردها قراردادهایی را نوشته و از مراکز استانی نماینده‌ی انحصاری و در شهرستان‌ها نیز نماینده فعال می‌پذیریم.

آیا اقداماتی در جهت حمایت از حقوق

مصرف کنندگان نیز انجام شده است؟

شرکت آرمن، محصولات کاملاً سالم و با کیفیت را با ماشین‌های یخچال‌دار خود مستقیماً و در عرض ۲۴ ساعت به مراکز عرضه و به دست مصرف‌کننده می‌رساند. شعار ما در فروش سرویس‌دهی و مشتری‌مداری است. در همین راستا در صورت وجود هر گونه شکایت یا انتقادی آن را

محصول، روش‌های نوین تولید را نیز به این مجموعه اضافه نماید.

اهداف عملکرد شرکت آرمن را توضیح

دهید.

از اهداف عملکردی مجموعه که بحدماً... در حال دستیابی هستند به این شرح است: بهره‌گیری از تجهیزات و تکنولوژی مدرن برای خطوط تولید سوسیس و کالباس، انجام اصلاحات فیزیکی مورد نیاز جهت برآورده کردن الزامات GHP و GMP، برگزاری دوره‌های آموزشی و اطلاع‌رسانی اثربخش با توجه به الزامات قانونی و مقررات به تامین‌کنندگان مواد اولیه، افزایش میزان ساعت برگزاری دوره‌های آموزشی مرتبط با ایمنی مواد غذایی به میزان ۳ درصد، فعالیت‌هایی هم در این زمینه در حال انجام است، همچون خرید وسایل و مواد مورد نیاز آزمایشگاهی جهت انجام تست‌های سریع میکروبیولوژی، تامین منابع مالی مورد نیاز و اجرای موارد گزارش شده در گزارش Gap analysis شرکت مشاور، برگزاری سمینار تخصصی در خصوص ایمنی مواد غذایی برای تامین‌کنندگان و چاپ نشریات و بروشورهای آموزشی، نیازسنجی آموزش، تنظیم برنامه زمان‌بندی سالانه، برگزاری دوره توسط مراکز تایید صلاحیت شده و تصدیق اثربخشی دوره‌های برگزار شده و انجام اقدامات اصلاحی مورد نیاز در صورت عدم اثربخشی دوره‌ها.

اهداف استراتژیک خود را نیز توضیح دهید.

فراهم‌آوری زیرساخت‌ها و تکنولوژی مناسب، ارتقای سطح کیفی و ایمنی محصولات از طریق تعاملات ضروری و ارتقای سطح کیفی و ایمنی محصولات از طریق ایجاد و افزایش آگاهی پرسنل نیز از اهداف استراتژیک شرکت آرمن می‌باشد.

مصاحبه‌ی دیگری نیز با مدیر توسعه فروش شرکت آرمن داشتیم که شرح

آن را در ذیل آورده‌ایم.

لطفاً خود را معرفی نمایید.

اینجانب عادل منادی، با سابقه ۱۰ سال مدیریت یکی از بزرگترین

