گزارش خبر
NEWSREPORT

کد خبر: ۵۳۶۲۸۵
یکشنبه ۱۰ آبان ۱۴۰۵ ۲۲:۳۵

محمد باقرزاده مدیر شیرینی فروشی موکا

طعم اصیل، ذهن آگاه؛ فرمول نوآورانه رونق قنادی

توجه به کیفیت مواد اولیه، شناخت ترکیبات محصولات قنادی و افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان، از مهم‌ترین موضوعات تأثیرگذار بر کیفیت تولید و اعتماد مشتریان در صنعت شیرینی و قنادی است؛ موضوعی که با افزایش تنوع مواد اولیه و تغییرات بازار، اهمیت بیشتری پیدا کرده است.<;br&#۴۷;><br&#۴۷;>

به گزارش شبکه خبری مدیران نابغه، محمد باقرزاده، فعال حوزه قنادی در کرج، در تشریح مهم‌ترین مسائل و چالش‌های این صنعت اظهار کرد: یکی از مشکلات اصلی قنادان، نوسانات مکرر قیمت مواد اولیه و دشواری تأمین برخی اقلام موردنیاز برای تولید است. این شرایط باعث شده تولیدکنندگان با تغییرات پی‌درپی هزینه‌ها مواجه باشند و نتوانند برنامه‌ریزی دقیقی برای ادامه فعالیت خود داشته باشند.

کیفیت و تأمین مواد اولیه؛ دو مسئله اساسی در صنعت قنادی

باقرزاده با اشاره به وضعیت تأمین آرد به‌عنوان یکی از مواد اولیه اصلی تولید شیرینی بیان کرد: در حال حاضر، بازار آرد با مشکلاتی در زمینه عرضه مواجه است و این محصول در برخی مقاطع کمیاب می‌شود. علاوه بر مسئله تأمین، کیفیت آردهای موجود نیز با افت همراه بوده و حتی آردهای مخصوص شیرینی‌پزی نیز کیفیت مطلوب گذشته را ندارند.

وی درباره دلایل احتمالی کمبود آرد توضیح داد: افزایش تعداد واحدهای صنفی مصرف‌کننده، از جمله شیرینی‌فروشی‌ها و نانوایی‌های آزادپز، در کنار محدودیت‌های تأمین و تغییرات عرضه، می‌تواند بر وضعیت بازار این محصول تأثیرگذار باشد. البته درباره علت دقیق این شرایط، توضیحات متفاوتی مطرح می‌شود.

این فعال حوزه قنادی در ادامه، با اشاره به تغییر شیوه تأمین مواد اولیه نسبت به گذشته خاطرنشان کرد: در سال‌های گذشته، واحدهای صنفی از سهمیه‌هایی برای تهیه برخی اقلام مانند آرد و روغن برخوردار بودند، اما این سهمیه‌ها به‌تدریج حذف شده و در حال حاضر بخش عمده مواد اولیه موردنیاز باید از بازار آزاد تهیه شود.

تأثیر افزایش قیمت مواد اولیه بر هزینه تولید

باقرزاده با اشاره به سهم بالای آرد، شکر و روغن در تولید محصولات قنادی عنوان کرد: این سه قلم از مواد اولیه اصلی در این صنعت هستند و افزایش قیمت آنها تأثیر مستقیمی بر هزینه تمام‌شده محصولات دارد. در کنار این اقلام، مواد دیگری مانند پودر کاکائو، وانیل، بیکینگ‌پودر، فیلینگ‌ها، ژل‌های خوراکی و ترکیبات تخصصی نیز در تولید انواع شیرینی و کیک استفاده می‌شوند که افزایش قیمت آنها فشار مضاعفی بر تولیدکنندگان وارد می‌کند.

وی با بیان اینکه بسیاری از مشتریان از تنوع مواد اولیه مورد استفاده در محصولات قنادی اطلاع دقیقی ندارند، افزود: گاهی مصرف‌کنندگان افزایش قیمت شیرینی را تنها با قیمت آرد، شکر و روغن مقایسه می‌کنند، درحالی‌که مواد اولیه دیگری نیز در فرآیند تولید به کار می‌روند که قیمت آنها در سال‌های اخیر افزایش چشمگیری داشته است.

به گفته وی، قیمت برخی مواد اولیه از جمله پودر کاکائو نسبت به سال گذشته تا حدود ۱۰ برابر افزایش یافته و قیمت قهوه و سایر ترکیبات تخصصی نیز با تغییرات قابل‌توجهی همراه بوده است.

خامه طبیعی و اهمیت شناخت ترکیبات محصولات قنادی

یکی از موضوعات مهم مطرح‌شده از سوی باقرزاده، تفاوت میان خامه طبیعی و خامه‌های جایگزین مورد استفاده در صنعت قنادی بود. وی با تأکید بر اهمیت شناخت مواد اولیه از سوی مصرف‌کنندگان اظهار کرد: در تولید کیک و شیرینی از انواع مختلف خامه استفاده می‌شود که از نظر ترکیبات، میزان چربی، بافت، طعم و قیمت با یکدیگر تفاوت دارند.

وی توضیح داد: برخی خامه‌های مورد استفاده در این صنعت، جایگزین خامه طبیعی هستند و از نظر ویژگی‌های محصول نهایی تفاوت‌هایی با آن دارند. این تفاوت‌ها ممکن است در طعم، بافت و احساس محصول هنگام مصرف نیز قابل تشخیص باشد.

باقرزاده با اشاره به اختلاف قیمت این محصولات بیان کرد: خامه طبیعی دست‌کم دو برابر برخی خامه‌های جایگزین قیمت دارد و همین مسئله باعث ایجاد تفاوت قابل‌توجهی در هزینه تولید محصولات قنادی می‌شود.

وی ادامه داد: شناخت این تفاوت‌ها برای مصرف‌کنندگان اهمیت زیادی دارد؛ زیرا ممکن است دو محصول از نظر ظاهر شباهت داشته باشند، اما از نظر نوع مواد اولیه و هزینه تولید متفاوت باشند. بنابراین، آگاهی از ترکیبات محصولات می‌تواند به انتخاب دقیق‌تر مشتریان کمک کند.

کاهش قدرت خرید و تغییر الگوی مصرف شیرینی

این فعال حوزه قنادی با اشاره به تأثیر افزایش هزینه‌های تولید بر قیمت محصولات نهایی خاطرنشان کرد: افزایش مداوم قیمت مواد اولیه باعث شده قیمت شیرینی در مقایسه با مدت مشابه سال گذشته رشد قابل‌توجهی داشته باشد.

وی با اشاره به نمونه‌ای از تغییرات قیمت در بازار شیرینی تر اظهار کرد: قیمت برخی محصولات که در سال گذشته حدود ۳۵۰ تا ۴۰۰ هزار تومان برای هر کیلوگرم عرضه می‌شدند، در زمان انجام این گفت‌وگو به حدود ۷۰۰ تا ۸۰۰ هزار تومان رسیده‌اند.

باقرزاده افزود: افزایش قیمت‌ها تنها به شیرینی تر محدود نیست و شیرینی خشک و سایر محصولات قنادی نیز تحت تأثیر افزایش هزینه مواد اولیه قرار گرفته‌اند. این شرایط در کنار کاهش قدرت خرید خانوارها، موجب شده خرید شیرینی برای بخشی از مصرف‌کنندگان دشوارتر شود.

وی با اشاره به اینکه شیرینی در گذشته سهم بیشتری در سبد خرید برخی خانواده‌ها داشت، بیان کرد: افزایش هزینه‌های زندگی باعث شده مصرف‌کنندگان در خرید کالاها و محصولات غیرضروری با دقت و محدودیت بیشتری تصمیم‌گیری کنند. در نتیجه، تولیدکنندگان نیز با تغییر رفتار خرید مشتریان مواجه شده‌اند.

نقش رسانه‌ها در افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان

باقرزاده در بخش دیگری از این گفت‌وگو، با اشاره به ظرفیت رسانه‌ها در اطلاع‌رسانی تخصصی و آگاهی‌بخشی به جامعه اظهار کرد: رسانه‌ها و خبرگزاری‌ها می‌توانند نقش مؤثری در معرفی تفاوت مواد اولیه و افزایش شناخت مردم نسبت به محصولات قنادی داشته باشند.

وی با تأکید بر اهمیت اطلاع‌رسانی درباره تفاوت خامه طبیعی و خامه‌های جایگزین افزود: بسیاری از مشتریان از تفاوت این محصولات اطلاع ندارند و ممکن است هنگام خرید، صرفاً ظاهر یا قیمت شیرینی را ملاک انتخاب قرار دهند. درحالی‌که شناخت ترکیبات و مواد اولیه به مصرف‌کننده کمک می‌کند تا با آگاهی بیشتری محصول موردنظر خود را انتخاب کند.

این فعال صنف قنادی همچنین بر اهمیت توجه به اعتبار و مجوز واحدهای صنفی تأکید کرد و بیان کرد: مصرف‌کنندگان می‌توانند پیش از خرید یا سپردن سفارش‌های خود، درباره مجوز فعالیت واحد صنفی و تأییدیه‌های مرتبط با آن از اتحادیه مربوطه اطلاعات کسب کنند.

شفافیت در معرفی مواد اولیه؛ زمینه‌ساز اعتماد بیشتر مشتریان

باقرزاده در جمع‌بندی دیدگاه‌های خود، آگاهی مصرف‌کنندگان و شناخت دقیق مواد اولیه را از موضوعات مهم در ارتقای صنعت قنادی دانست. از نگاه وی، تفاوت در ترکیبات محصولات، کیفیت مواد اولیه و هزینه‌های تولید، عواملی هستند که باید برای مشتریان به‌درستی تبیین شوند.

بررسی دیدگاه‌های مطرح‌شده نشان می‌دهد که ارتقای صنعت قنادی تنها به مهارت تولید و تنوع محصولات محدود نمی‌شود، بلکه شناخت مواد اولیه، توجه به کیفیت، شفافیت در ارائه اطلاعات به مصرف‌کنندگان و آگاهی از شرایط بازار نیز در این مسیر اهمیت دارد.

افزایش تعامل میان تولیدکنندگان، اتحادیه‌های صنفی، رسانه‌ها و مصرف‌کنندگان می‌تواند زمینه شناخت بهتر محصولات قنادی و انتخاب آگاهانه‌تر را فراهم کند؛ موضوعی که در کنار توجه به کیفیت تولید، در تقویت اعتماد عمومی و بهبود فعالیت حرفه‌ای این صنعت نقش مؤثری خواهد داشت.