

آرد بیشتری داشته باشند، بر اساس نرم افزاری اتوماتیک سهمیه وارد کارخانه دیگری می شود؛ مثلا کارخانه الف مشتری های خود را به میزانی که سهمیه داشته، جذب کرده و کارخانه ب جذب نکرده است و کارخانه ب سریع به سمت کارخانه الف شیف‌ت‌پد می‌کند.

وی البته به این موضوع هم اشاره می کند که هنوز طرح شرکت غله کامل نیست و اسامی تمامی کارخانه ها وارد سامانه نشده است اما امکان خرید از بیشتر کارخانه ها وجود دارد در صورتی که در شرایط قبل واحد صنفی مجبور بود که از یک کارخانه خاص خرید کند و در حال حاضر حق انتخاب بین کارخانه هایی که نام شان وارد سامانه شده است، از سوی نانواپی ها وجود دارد.

وی اظهار می دارد: کیفیت کلی آرد در خراسان شمالی از متوسط کشوری بالاتر است و کیفیت نان نیز ۳ تا ۴ درصد نسبت به گذشته بالا رفته است.

یادداشت

نانی که در تنور کیفیت پخته نمی شود

بهروز

عطر نان که در خانه می پیچد، زندگی و محبت را می توان دور سفره هایی دید که گاهی فقط با همان نان پر شده است اما این قوت غالب در استان ما همیشه دستخوش افت و خیز کیفیت است و با گذشت ۱۳ سال از تاسیس استان هنوز هم ریشه این ماجرا و عوامل موثر بر افزایش یا کاهش کیفیت شناسایی نشده است.

کیفیت نان این روزها به ادعای مردم باز هم کاهش یافته و این در حالی است که با توجه به این که قوت غالب مردم استان نان است لازم است این معضل آسیب شناسی و رفع شود.

به گفته بعضی از نانوایان بجنوردی پایین آمدن کیفیت نان نتیجه نامرغوب بودن آرد و گندم توزیع شده در استان است و گندمی که توسط کارخانه های بجنورد استفاده می شود، مرغوب نیست و برای این گفته خود دلیل هم می آورند که هیچ کدام از کارخانه های آرد بجنورد در جه یک نیستند و از سویی برخی کارخانه دارها می گویند فقط ۲۰ درصد نانواپی های استان شرایطی دارند که می توانند نان با کیفیت تولید کنند و این ناوانها هستند که نمی توانند خوب نان پخت کنند. باری به هر جهت در این چرخه باطل حتما حلقه مفقوده ای است که یافتن و آسیب شناسی آن به رفع مشکلی می انجامد که سال هاست ذهن مردم را به خود معطوف کرده است و افت و خیز کیفیت نان که قوت غالب مردم کم درآمد استان است چیزی نیست که از آن بی اعتنا گذشت.

متغیر بودن قیمت خمیرمایه در بازار نان، نرخ گذاری دولتی و آزاد نبودن قیمت گندم، آرد و نان و هم چنین کاستی هایی که در نظارت جدی برخی دستگاه ها بر کیفیت نان وجود دارد، قرار بود در در اوایل اجرای قانون هدفمندی یارانه ها به طور جدی پیگیری شود اما این اتفاق نیفتاد. از سویی یکی از مهمترین چالش های این بخش کارگرانی هستند که وارد نانواپی می شوند و سپس به علت درآمد کم خود مجبور می شوند پس از مدتی از این بخش خارج شوند و شاید یکی از تأثیرگذارترین عوامل تولید نان بی کیفیت همین موضوع باشد. در حالی که لازم است کارگران نانواپی آموزش ببینند و تربیت شوند و مهارت کسب کنند اما به علل مختلف که مهمترین آن آزاد نبودن نرخ نان است دستمزد خوبی دریافت نمی کنند و همین امر موجب نبود انگیزه برای فعالیت آن ها می شود و پس از مدتی هم که تجربه کسب کرده اند و می توانند نان خوب از تنور تجربه درآورند عطای آن را به تقایش می بخشند و حاضرند به کارهای سخت ساختمانی تن دهند تا مزد بیشتری بگیرند و بهارنی را که اندوخته اند به فراموشی بسپارند.

در هر حال در این روزهای پایانی سال ای کاش مسئولان اهمیت افزایش کیفیت نان را دریابند و اقدامی انجام دهند که اگر مسافری از استان گذشت و نان خرید، طعم نان استان ما او را سال دیگر هم به بجنورد و خراسان شمالی بر گرداند.

تمام کارخانه ها نظارت وجود داشته باشد، بهتر از این است که بخواهند سهمیه بندی ها را بردارند.

نقص ها جزئی است

در همین رابطه مدیر کل استاندارد خراسان شمالی نیز می گوید: این طور نیست که کیفیت آرد پایین باشد اما واحدهای صنفی درجه بندی شده اند و درجه یک تا ۳ دارند و بر اساس درجه بندی هاست که آقایان نانوا حساسیت هایی روی آرد دارند اما استاندارد ها دارای حداقل ها هستند.

«فهمیم مهمان نواز» می افزاید: در حال حاضر همه کارخانه های ما حداقل پروانه هایشان را برای آردی که در نانواپی ها استفاده می شود، دارند و مهم تر از آن، آردها نمونه برداری و آزمایش می شود. البته نقص هایی هم گاه دیده می شود که طبیعی است و نقص های عمده و بحرانی نیست نقص ها جزئی است ولی کف کیفیت را که لازم است داشته باشند تا پروانه استاندارد بگیرند، دارند.

وی خاطر نشان می کند: در استاندارد درصد خاکستر مشخص است و از یک میانگینی بالاتر و یا پایین تر نمی تواند باشد و این موضوع هم توسط مدیر کنترل کیفیت واحد تولیدی و هم توسط اداره کل استاندارد، شرکت غله و واحد غذا و دارو کنترل می شود.

وی تصریح می کند: اما روش پخت نان خیلی در کیفیت نان مؤثر است. شاید شرایط نگهداری که باید در نانواپی ها لحاظ شود، لحاظ نمی شود و این موضوع موجب پایین آمدن کیفیت نان می شود. وی اظهار می دارد: سعی می کنم با همکاران شرکت غله و سازمان صنعت، معدن و تجارت جلسه ای مشترک برگزار کنم و نمونه برداری از آرد خود نانواپی ها داشته باشیم و ببینیم شرایط نگهداری آرد آن ها چطور است.

مدیر کل استاندارد بیان می کند: البته باید کارخانه ها تجهیزات شان را به روز و نانواپی ها هم فرهای پخت را استاندارد کنند. نانواپی ها حتما باید فر پخت استاندارد داشته باشند که برخی نانواپی ها ندارند. «مهمان نواز» می گوید: با این تجهیزات که الان کارخانه ها و نانواپی ها دارند و گندم هایی که دریافت می کنند، حداقل استاندارد را دارند که این حداقل ها لازم هست اما کافی نیست.

وی خاطر نشان می کند: یک چیزهایی دست خود ناوانهاست. کیفیت پخت خیلی مهم است شرایط لازم، فر و دمای پخت و مواردی دیگر هم باید رعایت شود و برخی ها از ارزشان درست استفاده می کنند و درست آن را روز می دهند که این موضوع در افزایش کیفیت نان مؤثر است.

وی اظهار می دارد: با توجه به شرایط فعلی، خود اتحادیه خبازان یک تحقیق درست انجام دهد و از چند متخصص استفاده و پیدا کند که ایراد کار کجاست.

حق انتخاب را بالا برده ایم

مدیرعامل شرکت غله و خدمات بازرگانی می می گوید: این قضیه ناراضیاتی نانواپی ها را باید موضوعی

افشره

برخی نانوایان استان معتقدند در توزیع آرد، ناعدالتی هایی وجود دارد و تعداد محدودی از نانواپی ها می توانند از کارخانه هایی که آرد با کیفیت تری دارند، خرید کنند و بقیه نانواپی ها مجبور هستند از کارخانه هایی که کیفیت آرد آن ها پایین تر است خرید خود را انجام دهند. این موضوع در این گزارش بررسی شده است.



نانوایان: شیوه توزیع آرد عامل بی کیفیتی نان

گروه گزارش

هرچقدر هم که تلاش کند، با این آردها نمی تواند نان با کیفیت پخت کند و به مردم تحویل دهد. وی اظهار می دارد: نانوا باید حق انتخاب داشته باشد و از هر کارخانه ای که صلاح می داند، آرد مورد نیازش را خریداری کند و در این صورت نانوا پاسخگوی تمامی مسائل مربوط به کیفیت نان خواهد بود.

این موضوعی است که تعدادی دیگر از ناوانها نیز به آن اشاره و تصریح می کنند: در توزیع آرد، ناعدالتی هایی وجود دارد و تعداد محدودی از نانواپی ها می توانند از کارخانه هایی که آرد با کیفیت تری دارند، خرید کنند و بقیه نانواپی ها مجبور هستند از کارخانه هایی که کیفیت آرد آن ها پایین تر است خرید خود را انجام دهند که این موضوع منجر به کاهش کیفیت نان می شود و مردم حق دارند از وضعیت کیفیت نان در استان اظهار نارضایتی کنند.

روند خرید

در همین رابطه، معاون اتحادیه نانوایان بجنورد می گوید: سامانه در ۳ نوبت برای تمام همکارها باز می شود و همکارها موظف هستند در تاریخ هایی که مشخص می شود، خرید آرد مورد نیاز خود را انجام دهند. مثلا ۲۱ اسفند ماه برای دهه اول فروردین، یکم فروردین برای دهه دوم این ماه و ۱۱ تا ۲۰ فروردین هم برای دهه سوم همین ماه، خرید انجام

نحوه توزیع آرد در خراسان شمالی، موضوعی است که مورد اعتراض برخی از نانواپی ها واقع و موجب شده است تا این نانوایان سفره دل خود را در تماس با تحریریه روزنامه «خراسان شمالی» برای خبرنگاران این روزنامه پهن کنند و خواستار بررسی این موضوع شوند. در این میان، مسئولان هم حرف هایی برای گفتن دارند.

بی عدالتی در توزیع آرد

یک ناانوا که از شیروان با تحریریه روزنامه تماس می گیرد، مدعی می شود: شرکت غله سامانه ای را برای فروش آرد طراحی کرده است که در آن سامانه نانواپی ها مجبور هستند از کارخانه هایی که در سامانه معرفی شده اند، آرد خریداری کنند که با توجه به مطلوب نبودن کیفیت آرد تولیدی این کارخانه ها، کیفیت نان نیز کاهش می یابد و این موضوع مورد اعتراض مردم می شود.

وی می افزاید: اگر ناوانها اجازه و حق انتخاب کارخانه برای خرید آرد را داشتند، کیفیت نان هم افزایش می یافت.

نانوای دیگری که در بجنورد به پخت نان اشتغال دارد نیز بیان می کند: کیفیت آرد بسیار پایین است و ناانوا

جناب آقای دکتر ثمینی

با کمال مسرت انتصاب بجا و شایسته جنابعالی

را به سمت **فرماندار محترم بجنورد** که مبین

مراتب تعهد، شایستگی و تجارب ارزشمند شما

می باشد را به مردم فهیم، دیندار و ولایت مدار

این خطه تبریک عرض نموده، از درگاه ایزد منان مزید توفیقات در جهت

رشد و شکوفایی شما را خواهانیم.

سعید ایمانپور - حامد ایمانپور - حسن حسن زاده

۹۹-۵۳۵۲۰/۲



جناب آقای جواد نوروزی



انتصاب شایسته جنابعالی را که از نیروهای توانمند و متخصص یومی استان می باشید به سمت

فرماندار شهرستان کهن و تاریخی اسفراین

تبریک عرض می نمایم و از درگاه ایزد یکتا توفیق روزافزون شما را آرزو مندیم.

غلامرضا کاظم زاده، حسین نوروزی، علی کاظمی، مجید حاتمی، جواد معادیخواه، حمید حسین پور عباس طالبی، بهرام رحمانی وحید، حسن منعمی، محسن عیسی زاده، حسین رضایی، مهدی حقانی مرشدی احسان بهرامپور، مجید قربانزاده، حمید همدان نژاد، علی هاتقی فرد، ابوالفضل رضایی، بهکام رحمانی وحید حامد علیمحمدی، پیام طالبی، محمد احمدی، امین آریاوند، علی مقامی مقیم، علی ملکی، علی محمد پورجباری، محمد کهن سال، ارشدی، محمدرضا فیضی، امین هوتی، مرتضی شریفی و علی وثوقی مطلق

۵-۵۳۵۳۱/۲

قابل توجه پیشگسوتان، مربیان و ورزشکاران چوخه کار

اولین دوره مسابقه کشتی با چوخه جایزه بزرگ

در سطح کشوری واقع در خراسان شمالی، شهرستان مانه و سملقان

شهر قاضی

بذیوش تیمها روز پنج شنبه از ساعت ۱۶ الی ۲۱ مورخه ۹۵/۱۲/۱۹ شروع مسابقه از ساعت ۸ صبح روز جمعه مورخ ۹۵/۱۲/۲۰

اوزان این دوره از مسابقات:

۹۶+، ۹۶، ۸۴، ۷۴ کیلوگرم بایک کیلو ارفاق

جوایز این دوره از مسابقات:

جایزه نقرات اول: ۲۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال

جایزه نقرات دوم: ۱۵/۰۰۰/۰۰۰ ریال

جایزه نقرات سوم: ۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال

قوانین:

۱- همراه داشتن معرفی نامه از اداره ورزش و جوانان شهرستان مربوطه

۲- داشتن شال و لباس چوخه قانونی جهت شرکت در مسابقه الزامی می باشد.

۳- داشتن بیمه ورزشی سال ۱۳۹۵

اداره ورزش و جوانان شهرستان مانه و سملقان

نماینده ورزش و جوانان بخش سملقان و با همکاری بخشداری بخش سملقان

جهت کشتی با چوخه شهرستان مانه و سملقان

عوامل اجرایی برگزاری این دوره از مسابقات نهداری و شورای اسلامی نهر قاضی

۹۹-۵۳۵۲۰/۲