

مروری بر تولید اولین بطری‌های شیر در ایران از ۱۸ آبان

سفر با پگاه
در جغرافیای ایران



پگاه صنایع لبنی در سال ۱۳۳۳ چه ساخت

صنایع شیر ایران
یا وزارت شیر

پاییز ۱۳۹۹ | دور جدید-شماره سوم

نشریه داخلی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)

برندپگاه ۶۶ ساله شد



در این شماره می‌خوانید

- بازخوانی پگاه در اسناد روزنامه اطلاعات ● رشد ۱۳۷ درصدی سود دریافتی پگاه در سال ۹۹ ● پگاه و نخستین بارها در ایران
- مطالب خواندنی از مدیران، کارکنان و بازنشستگان پگاه ● توزیع روزانه ۲ هزار تن فرآورده لبنی در کشور



مهر تایید دوباره بر کیفیت و سلامت شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)



کسب ۷ تندیس استاندارد ملی و استانی سال ۹۹ ✓



شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) صادرکننده ممتاز ملی



- ✓ بنیانگذار صادرات رسمی محصولات لبنی ایران از سال ۱۳۷۹
- ✓ دوره صادرکننده نمونه کشوری و ۲ دوره صادرکننده ممتاز ملی
- ✓ سه دوره رتبه برتر صنایع غذایی در میان ۵۰۰ شرکت بزرگ کشور
- ✓ صادرکننده ۱۳۲ کد محصول به ۱۴ کشور جهان در سال ۹۸
- ✓ ۳۰ درصد رشد درآمد ارزی شش ماهه اول ۹۹



نشریه داخلی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)

پاییز هزار و سیصد و نود و نه



www.pegah.ir pegah_dairy

صاحب امتیاز:

شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)

مدیر مسئول:

حمیدرضا طاهماسبی پور

مجری:

روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران

سر دبیر:

تسیاروش رضایی

نویسنده:

شایان شفیق، خدیجه علی‌مددی،

یاسر اصل بیگی، مهدی محسنی آزاد

مدیر هنری:

مهرداد هاشمیان

عکس:

سمانه اسحاقی

طرح آگهی:

شهرام هنرمند

نشانی:

تهران - خیابان آفریقا - پانین تر از چهار راه حقانی (جهان پستک) - نبش خیابان بیست و سوم - شماره ۶۰۰

مستدق پستی:

۴۴۸۳-۱۵۷۵

تلفن:

۸-۰۱۱۸۸۷۵۵۰ (+۹۸۲۱)

صدای مشتری:

۴۷۰۴۲ (+۹۸۲۱)

فاکس:

۴-۱۱۳۳۶۶۱۱۳ (+۹۸۲۱)

بامادر تماشای باشی

در صورت علاقمندی به چاپ مطالبتان، می‌توانید محتوای مرتبط با شرکت‌های تابعه پگاه یا صنعت لبنیات را به روابط عمومی صنایع شیر ایران یا به واتس‌آپ شماره ۰۷۰۹۲۲۵۳۹۷۶ ارسال کنید.

Advertisement for 'Zarab Shair Iran' (وزارت شیر ایران) featuring a large image of a modern dairy processing plant and text describing its capabilities and products.

۹۸

Advertisement for 'Toolid Nextgen Dairy' (تولید نخستین بطری های شیر از آب ان) featuring images of various dairy products and text highlighting their quality and production process.

۱۳۱۲

Advertisement for 'Pegah Dairy' (پگاه گستره جغرافیای ایران) featuring a map of Iran and text describing the company's extensive distribution network across the country.

۱۵۱۴

Small advertisement for 'Sana' (صنایع) with a list of products and contact information.

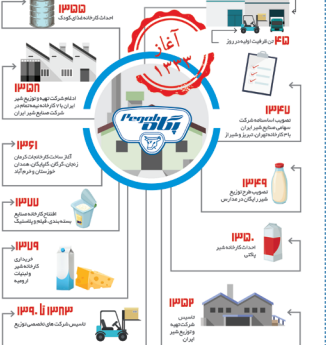
Small advertisement for 'Lactomil' (لکتامیل) featuring an image of a cow and text about the product's benefits.

Small advertisement for 'Pegah Dairy' (پگاه گستره جغرافیای ایران) with a list of products and contact information.

میر ایران چترهای زایم بوده است



سال به سال با مهم‌ترین اقدامات سازمندی



در کارخانه اتاق عمل ساختم

۷۰۰ متر مربع بودایی عمل‌سازی بود
کارخانه تولید محصولات پروتز برای بیماران

کارخانه تولید محصولات پروتز برای بیماران در شهر تهران، در ۷۰۰ متر مربع فضای عمل‌سازی راه‌اندازی شد. این کارخانه با سرمایه‌گذاری ۲۰۰ میلیاردی، یکی از بزرگ‌ترین واحدهای تولیدی صنعت پروتز در کشور است. در این کارخانه، انواع پروتزها از جمله پروتزهای اندام فوقانی و تحتانی، پروتزهای صورتی و پروتزهای ترمیمی تولید می‌شود. مدیریت این کارخانه، دکتر علی‌اکبر دهنوی است. وی با اشاره به اهمیت این واحد تولیدی، گفت: «تولید پروتزها نیازمند دقت و تخصص بالاست و ما با استفاده از تجهیزات مدرن و نیروی انسانی متخصص، قادر به تولید محصولات با کیفیت و متنوع هستیم.»

همچنین در این کارخانه، پروتزهای اختصاصی برای بیماران دارای شرایط خاص نیز تولید می‌شود. دکتر دهنوی افزود: «ما با همکاری تیم‌های تخصصی و استفاده از مواد اولیه باکیفیت، قادر به تولید محصولات با طول عمر بالا و راحتی بیشتر هستیم.» این کارخانه همچنین مجهز به اتاق عمل است که برای جراحی‌های تخصصی پروتزها استفاده می‌شود. در ادامه، دکتر دهنوی به برنامه‌های آینده کارخانه اشاره کرد: «ما قصد داریم با توسعه فضای تولید و سرمایه‌گذاری در تحقیقات و توسعه، کیفیت و تنوع محصولات خود را افزایش دهیم و به نیازهای بیماران پاسخگویتری باشیم.»



اهدای نخستین بیلبات ایرانی در چهارراه

تیم ملی بیلبات ایران در مراسم رسمی، نخستین بیلبات ایرانی را در یک چهارراه اصلی شهر تهران اهداء کرد. این بیلبات، که به نام «بیلبات ملی» شناخته می‌شود، یک وسیله نقلیه شهری کم‌سرعت و کم‌مصرف است که برای تسهیل تردد شهروندان و کاهش آلودگی هوا طراحی شده است. مدیرعامل شرکت سازنده بیلبات، آقای محمدعلی احمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء بیلبات‌ها یکی از اهداف ما در راستای توسعه زیرساخت‌های حمل و نقل شهری است. ما امیدواریم این وسیله نقلیه، با استقبال شهروندان و به کارگیری گسترده در چهارراه‌های مختلف، به بهبود ترافیک و کاهش آلودگی هوا در شهر تهران کمک کند.»



۶ دستگاه مینی‌تراکتور هاسال اخیر

شرکت سازنده تراکتورهای هاسال، ۶ دستگاه مینی‌تراکتور جدید را به مشتریان خود اهداء کرد. این تراکتورها، که به نام «مینی‌تراکتور هاسال» شناخته می‌شوند، برای مصارف کشاورزی و باغبانی طراحی شده‌اند. ویژگی‌های این تراکتورها شامل مصرف سوخت کم، نگهداری آسان، قابلیت اطمینان بالا و طراحی ارگونومیک است. مدیرعامل شرکت سازنده تراکتور، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید تراکتورهای هاسال با توجه به نیازهای کشاورزان و باغبانان در مناطق مختلف کشور، یکی از اولویتهای ما است. ما امیدواریم این تراکتورها، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به کشاورزان و باغبانان عزیزمان کمک کند و بهره‌وری آن‌ها را افزایش دهد.»



اهدای سید محمود و سیدنگین به دانشجویان استازک دانشگاه

معاونان اول و دوم استاندار تهران، سید محمود و سیدنگین، در مراسم رسمی، تعدادی از دانشجویان ممتاز استازک دانشگاه تهران را با هدایای ارزشمند تجلیل کردند. این مراسم در شهر تهران برگزار شد و در آن، سید محمود و سیدنگین، با دانشجویانی که در رشته‌های مختلف تحصیلی موفق بوده‌اند، گفت‌وگو کردند و به آن‌ها تبریک گفتند. سید محمود افزود: «تولید و اهداء هدایا به دانشجویان ممتاز، یکی از اهداف ما در راستای تشویق و حمایت از دانشجویان با استعداد است. ما امیدواریم این هدایا، به دانشجویان عزیزمان انگیزه دهد و آن‌ها را در مسیر تحصیلی خود به پیشرفت‌های بیشتری برساند.»



بهداشت‌محور و بهداشتی‌ترین اتاق عمل

اتاق عمل جدیدی که به نام «اتاق عمل بهداشتی‌ترین» شناخته می‌شود، در یکی از بیمارستان‌های معتبر تهران راه‌اندازی شد. این اتاق عمل، با رعایت دقیق استانداردهای بهداشتی و ایمنی، یکی از بهترین واحدهای جراحی در کشور است. در این اتاق عمل، تجهیزات مدرن و تجهیزات ایمنی به‌روز استفاده می‌شود. مدیر بیمارستان، آقای دکتر احمدی، در مراسم راه‌اندازی، اظهار داشت: «تولید و راه‌اندازی اتاق عمل بهداشتی‌ترین، یکی از اهداف ما در راستای ارتقای کیفیت خدمات جراحی است. ما امیدواریم این اتاق عمل، با استفاده از تجهیزات مدرن و نیروی انسانی متخصص، قادر به انجام جراحی‌های پیچیده و دشوار باشد.»



جاده جدید

تیم ملی جاده‌سازان ایران در مراسم رسمی، جاده جدیدی را در یک منطقه شهری تهران اهداء کرد. این جاده، که به نام «جاده ملی» شناخته می‌شود، یکی از بهترین واحدهای جاده‌سازی در کشور است. در این جاده، مصالح باکیفیت و استانداردهای ایمنی به‌روز استفاده می‌شود. مدیرعامل شرکت سازنده جاده، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء جاده جدیدی، یکی از اهداف ما در راستای توسعه زیرساخت‌های حمل و نقل شهری است. ما امیدواریم این جاده، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به بهبود ترافیک و کاهش آلودگی هوا در شهر تهران کمک کند.»



باز زواری خانه ۷

شرکت سازنده مبلمان خانگی، ۷ دستگاه مبلمان جدید را به مشتریان خود اهداء کرد. این مبلمان‌ها، که به نام «مبلمان خانگی» شناخته می‌شوند، برای مصارف خانگی طراحی شده‌اند. ویژگی‌های این مبلمان‌ها شامل طراحی مدرن، کیفیت ساخت بالا و قابلیت اطمینان است. مدیرعامل شرکت سازنده مبلمان، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء مبلمان خانگی، یکی از اهداف ما در راستای توسعه خدمات مشتری‌محور است. ما امیدواریم این مبلمان‌ها، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به مشتریان عزیزمان کمک کند و به آن‌ها در انتخاب مبلمان مناسب برای خانه‌شان کمک کند.»



گردشگری‌های تفریحی و توبلید

تیم ملی گردشگری‌ها در مراسم رسمی، گردشگری‌های تفریحی و توبلید را اهداء کرد. این گردشگری‌ها، که به نام «گردشگری‌های تفریحی» شناخته می‌شوند، برای مصارف تفریحی و گردشگری طراحی شده‌اند. ویژگی‌های این گردشگری‌ها شامل طراحی جذاب، کیفیت ساخت بالا و قابلیت اطمینان است. مدیرعامل شرکت سازنده گردشگری‌ها، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء گردشگری‌های تفریحی، یکی از اهداف ما در راستای توسعه خدمات مشتری‌محور است. ما امیدواریم این گردشگری‌ها، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به مشتریان عزیزمان کمک کند و به آن‌ها در انتخاب گردشگری مناسب برای تفریح و گردشگری‌شان کمک کند.»



سوزن زرد کوه

تیم ملی سوزن‌سازان در مراسم رسمی، سوزن زرد کوه را اهداء کرد. این سوزن، که به نام «سوزن زرد کوه» شناخته می‌شود، یکی از بهترین واحدهای سوزن‌سازی در کشور است. در این سوزن، مواد اولیه باکیفیت و استانداردهای ایمنی به‌روز استفاده می‌شود. مدیرعامل شرکت سازنده سوزن، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء سوزن زرد کوه، یکی از اهداف ما در راستای توسعه خدمات مشتری‌محور است. ما امیدواریم این سوزن، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به مشتریان عزیزمان کمک کند و به آن‌ها در انتخاب سوزن مناسب برای نیازهای خود کمک کند.»



درس‌هایی که از یک مأموریت

تیم ملی مأموریت‌سازان در مراسم رسمی، درس‌هایی که از یک مأموریت را اهداء کرد. این درس‌ها، که به نام «درس‌هایی که از یک مأموریت» شناخته می‌شوند، برای مصارف آموزشی طراحی شده‌اند. ویژگی‌های این درس‌ها شامل طراحی جذاب، کیفیت ساخت بالا و قابلیت اطمینان است. مدیرعامل شرکت سازنده درس‌ها، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء درس‌هایی که از یک مأموریت، یکی از اهداف ما در راستای توسعه خدمات مشتری‌محور است. ما امیدواریم این درس‌ها، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به مشتریان عزیزمان کمک کند و به آن‌ها در انتخاب درس مناسب برای یادگیری کمک کند.»



دستان تولید به روش ریبری با استاندارد ۱۰ روز

تیم ملی دستان‌سازان در مراسم رسمی، دستان تولید به روش ریبری با استاندارد ۱۰ روز را اهداء کرد. این دستان‌ها، که به نام «دستان تولید به روش ریبری» شناخته می‌شوند، برای مصارف تولیدی طراحی شده‌اند. ویژگی‌های این دستان‌ها شامل طراحی مناسب، کیفیت ساخت بالا و قابلیت اطمینان است. مدیرعامل شرکت سازنده دستان‌ها، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء دستان‌های تولید به روش ریبری، یکی از اهداف ما در راستای توسعه خدمات مشتری‌محور است. ما امیدواریم این دستان‌ها، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به مشتریان عزیزمان کمک کند و به آن‌ها در انتخاب دستان مناسب برای کارهای تولیدی کمک کند.»



سازمان یگان‌های تولید و توبلید

تیم ملی سازمان‌سازان در مراسم رسمی، سازمان یگان‌های تولید و توبلید را اهداء کرد. این سازمان‌ها، که به نام «سازمان یگان‌های تولید و توبلید» شناخته می‌شوند، برای مصارف سازمانی طراحی شده‌اند. ویژگی‌های این سازمان‌ها شامل طراحی جذاب، کیفیت ساخت بالا و قابلیت اطمینان است. مدیرعامل شرکت سازنده سازمان‌ها، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء سازمان‌های یگان‌های تولید و توبلید، یکی از اهداف ما در راستای توسعه خدمات مشتری‌محور است. ما امیدواریم این سازمان‌ها، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به مشتریان عزیزمان کمک کند و به آن‌ها در انتخاب سازمان مناسب برای کارهای سازمانی کمک کند.»



یگان با نظم خوشن قوه

تیم ملی یگان‌سازان در مراسم رسمی، یگان با نظم خوشن قوه را اهداء کرد. این یگان‌ها، که به نام «یگان با نظم خوشن قوه» شناخته می‌شوند، برای مصارف یگان‌سازی طراحی شده‌اند. ویژگی‌های این یگان‌ها شامل طراحی مناسب، کیفیت ساخت بالا و قابلیت اطمینان است. مدیرعامل شرکت سازنده یگان‌ها، آقای حسن محمدی، در مراسم اهداء، اظهار داشت: «تولید و اهداء یگان‌های با نظم خوشن قوه، یکی از اهداف ما در راستای توسعه خدمات مشتری‌محور است. ما امیدواریم این یگان‌ها، با استفاده از خدمات پس از فروش ما، به مشتریان عزیزمان کمک کند و به آن‌ها در انتخاب یگان مناسب برای نیازهای خود کمک کند.»





حمیدرضا طهماسبی پور
مدیر روابط عمومی و امور بین الملل

«پگاه» انتخاب ۶۶ ساله

هزار نیروی انسانی برای تولید کیفی ترین محصول لبنی و بالا بردن سرانه مصرف لبنیات دارد.

حضور و ماندگاری شرکت صنایع شیر ایران از ابتدای اجرای طرح شیر مدارس «شما» نه تنها به دوران حال که به سال های آغازین تولید شیر پاستوریزه در این کارخانه برمی گردد آن زمان که در دهه های پیش از انقلاب هم شیر در بسته بندی های پاکتی به عنوان تغذیه دانش آموزی میان فرزندان این مرز و بوم به صورت رایگان توزیع می شد.

این همه، هم افتخار است و هم غرور. هم سر بلندی است و هم مایه خشنودی. همه شادمانی و هم دغدغه. هم نوستالژی است و هم نگاهی رو به آینده. هم تولید است و رفاقت و هم صادرات و رقابت.

پگاه برای آنچه اکنون است، راه درازی را پشت سر گذاشته؛ خستگی ها و بی خوابی ها، زیان ها و سرمایه گذاری ها، خلق ایده ها و تصمیم ها، جوایز و نشان ها، کوران مسودا اولیه و سختی های صادرات و ...

به طور قطع آنچه در این ۶۶ سال به دست آمده، سهل و آسان نبوده. تلاشی بوده به وسعت ۶۶ سال، ۷۹۲ ماه، ۳۱۶۸ هفته، ۲۲ هزار و ۱۷۶ روز، ۵۳۲ هزار و ۲۲۴ ساعت، ۳۱ میلیون و ۹۳۳ هزار و ۴۴۰ دقیقه و یک میلیارد و ۹۱۶ میلیون و ۶ هزار و ۴۰۰ ثانیه که برای تک تک این ثانیه ها، یکایک مدیران عامل از ابتدا تاکنون، مدیران شرکت های تابعه، مدیران میانی و خطوط تولید، کارشناسان تولید، فنی و کیفیت، کارگران زحمتکش و خستگی ناپذیر زحمت کشیده اند و زندگی خویش را با آن گره زده اند.

با این پیشینه، افق آینده پگاه باز هم ارتقای صنعت لبنیات است؛ تولید با کیفیت، افزایش سرانه مصرف لبنیات، نوآوری در تولید فرآورده های لبنی، پوشش بی کم و کاست بازار داخلی، تداوم حضور در بازارهای صادراتی و تلاش دوچندان برای فرهنگ سازی مصرف لبنیات.

نقطه ای که اکنون پگاه در آن ایستاده، جای توقف نیست و سیر حرکت فقط رو به جلو است. پیشتازی در راهی که رقیب هم در آن هم مسیرند و البته کار آسانی نیست. پس با آن پیشینه ماندگار و برخوردار از همه توان فنی، تجربی، علمی و نیروی انسانی باز هم در اوج خواهد ماند.

تلاقی دو مناسبت در ۱۸ آبان نمی تواند بی دلیل باشد وقتی آغاز به کار نخستین و بزرگترین کارخانه شیر پاستوریزه ایران و روز ملی کیفیت در یک روز به هم برسند. به طور قطع نخست پگاه ایجاد شد و سال ها بعد در تقویم هجری شمسی هیچ دهه مین روز از دومین ماه پاییز به نام «ملی کیفیت» نام گرفت.

۶۶ سال پیش وقتی کارخانه شیر پاستوریزه تهران ثبت رسمی شد و از ۶۳ سال پیش تولیدات لبنی خود را در تهران و به دنبال آن در شهرهای دیگر که اکنون تعدادشان به ۱۷ کارخانه پگاه رسیده، آغاز کرد هدفش تولید شیر و فرآورده های سالم و پاستوریزه لبنی برای کمک به بهداشت و تغذیه مردم و توسعه صنعت دامپروری کشور بود و از همان ابتدا ۱۵ درصد تولید خود را به کودکان و شاگردان بی بضاعت استان های مختلف اختصاص داد تا به صورت رایگان حدود ۳۰ هزار شیشه شیر بین آنها توزیع شود. نخستین محصولات تولیدی کارخانه، شیر پاستوریزه در شیشه های یک دوم و یک چهارم لیتری، شیر کاکائو در شیشه یک چهارم لیتری و ماست شیشه ای یک سوم لیتری کم چرب و پر چرب بود. اما سیر توسعه تولیدات پگاه در دهه های بعد هم تداوم داشت که خود کفا کردن کشور در تولید پنیر در دهه ۷۰ شمسی اوج آن بود چرا که از این سال ایرانیان با پنیرهای خارجی و اغلب دانمارکی خداحافظی کردند و برای ناشتای خود، پنیرهای بسته بندی پگاه را سر سفره گذاشتند.

پگاه فقط به پنیر و ماست بسنده نکرد و تمام هم و غم خود را برای فرهنگ سازی افزایش مصرف دوغ گذاشت و توانست با اطلاع رسانی گسترده و تبلیغات متنوع میزان مصرف را از ۲۰ هزار تن به ۹۰ هزار تن در فاصله سه سال افزایش دهد. در مأموریت بعدی تولید محصولات پروبیوتیک در پگاه کلید خورد و این بار هم برای نخستین بار در تاریخ صنعت لبنیات کشور ماست پروبیوتیک، پنیر پروبیوتیک، دوغ پروبیوتیک و نوشیدنی کفیر در شرکت صنایع شیر ایران به تولید رسید. در این مقال جای آن نیست تا بتوان از همه گواهی نامه های استاندارد ملی و ایزوهای بین المللی و نشان های کیفیت و سیب سلامت نام برد اما داشتن ۲۳۰ گواهی استاندارد داخلی و خارجی، ۶۵ نشان ایمنی و سلامت از سازمان غذا و دارو، ۵ دوره صادر کننده نمونه کشوری و دو دوره صادر کننده ممتاز ملی و ... تنها در قاب پگاه جای دارد که این همه حکایت از تلاش ده

داستان پگاه

«این شماره «پگاه نامه» به مناسبت ۱۸ آبان و تولد ۶۶ سالگی آن به طور خاص به دوران تکامل این برند از تولد، رشد تا بلوغ پرداخته است. در این بخش داستان پگاه از ابتدا تاکنون را روایت می‌کنیم. از سال ۱۳۳۳ شمسی که نخستین پایه‌های این هلدینگ بزرگ گذاشته شد تاکنون که با در اختیار داشتن ۳۵ درصد از بازار لبنیات کشور، به بزرگترین برند صنایع لبنی کشور بدل شده است.

در این بخش به تاریخ سرک کشیده ایم، تاریخی به وسعت ۶۶ سال. در قالب گزارشی جذاب به لابلای جراید آن دوران سری زده ایم و نکات خواندنی حدود ۷ دهه اخیر را بازخوانی کرده ایم. در گزارشی تصویری عکس‌های نادیده از گذشته پگاه به نمایش گذاشته ایم، عکس‌هایی که به روشنی مراحل رشد و نمو این برند را به تصویر کشیده است.

گزارشی هم از چگونگی تولد برند چهارحرفی «پگاه» نوشته ایم که چگونه شرکت شیرپاستوریزه گلپایگان مبدع آن بود. همچنین یادی کرده ایم از مدیران عاملی که پس از پیروزی انقلاب اسلامی سکان هدایت این شرکت را در دست داشته‌اند. >>>



۱۲ <<



۱۱ <<



۰۸ <<



پگاه صنایع لبنی در سال ۱۳۳۳ چه ساخت

وزارت شیر ایران

داستان «پگاه» از سال ۱۳۳۳ آغاز می شود، سالی که صنایع شیر ایران تهران با همکاری یونیسیف و سازمان برنامه ایران متولد شد و به مدت ۷ سال شیر رایگان به دانش آموزان داد. طرحی که در سال ۱۳۴۹ یک بار دیگر در قالب لایحه ای به دولت رفت و تصویب شد. بر همین اساس شرکت صنایع شیر ایران را به نوعی «وزارت شیر» ایران می شناسند.

سردیس گاوی که نقطه اشتراک چندین نسل است و در اوایل دهه ۸۰ به برند پگاه تبدیل شد. اکنون ۶۶ سال از تولد نخستین تولیدکننده محصولات لبنی پاستوریزه در کشور می گذرد و امروز پگاه با دارا بودن ۳۵ درصد سهم بازار، ۱۷ کارخانه در ۱۴ استان، تولید ۸۰۰ محصول، صادرات به ۱۷ کشور جهان، ۱۶۵ هزار نمایندگی، ۱۰ هزار همکار و ۲۳۰ گواهینامه استاندارد، همچنان در حال توسعه است.



همه چیز از تهران آغاز شد

کارخانه شیر پاستوریزه تهران، نخستین کارخانه تولید و بسته‌بندی شیر و محصولات لبنی ایران بود که سنگ بنای آن با هدف کمک به بهداشت و تغذیه مردم و توسعه صنعت دامپروری کشور در سال ۱۳۳۳ با همکاری یونیسیف و امضای موافقت‌نامه‌ای با سازمان برنامه و وزارت بهداشتی وقت، گذاشته شد. بر اساس موافقت‌نامه میان ایران و یونیسیف، قرار شد ساختمان و سرمایه لازم توسط سازمان برنامه از محل اعتبارات عمرانی کشور تأمین و ماشین‌آلات مورد نیاز نیز توسط یونیسیف به ایران اهدا شود. در مقابل، دولت ایران تعهد کرد معادل ۱٫۵ برابر ارزش ماشین‌آلات (معادل ۴۳۰ هزار دلار) را برای مدت ۷ سال از محل شیر تولیدی کارخانه شیر پاستوریزه تهران برای تغذیه کودکان نیازمند اختصاص دهد تا بدین ترتیب بهبود چشمگیری در تغذیه این طبقه از جمعیت ایران، به دست آید.

پس از احداث ساختمان کارخانه و خرید و نصب ماشین‌آلات خط تولید، کارخانه شیر پاستوریزه تهران با ظرفیت روزانه ۴۵ تن در آبان ۱۳۳۶ به صورت رسمی افتتاح و بهره‌برداری شد و در نخستین روز بهره‌برداری، ۴۸۰۰ کیلوگرم شیر خام دریافت و فرآوری کرد. اولین محصولات تولیدی کارخانه تهران عبارت بود از شیر پاستوریزه در شیشه‌های یک دوم و یک چهارم لیتری، شیر کاکائو در شیشه یک چهارم لیتری و ماست شیشه‌ای یک سوم لیتری کم چرب و پر چرب. احداث راه‌اندازی چنین کارخانه‌ای تحولی اساسی در صنعت دامداری و دامپروری کشور فراهم آورد و مردم را با مصرف محصولات پاستوریزه که ضامن سلامت و بهداشت جامعه بود، آشنا ساخت.

تصویب اساسنامه شرکت سهامی صنایع شیر

با شروع تولید در شرکت صنایع شیر ایران (کارخانه طلوع پگاه تهران)، تجهیزات و ماشین‌آلات تولید ماست، شیر شیشه‌ای، بستنی کیم و دستگاه بنهیل برای تولید و بسته‌بندی کره خریداری شد.

وزارت تولیدات کشاورزی و مواد مصرفی وقت در سال ۱۳۴۷ اساسنامه شرکت سهامی صنایع شیر ایران را با زیرمجموعه سه کارخانه در تهران، تبریز و شیراز تهیه و از تصویب کمیسیون‌های مربوطه و مجلس وقت گذراند. در سال ۱۳۴۹ که کارخانه با افزایش شدید شیر خام روبرو شد، بر اساس اهداف کارخانه و به منظور حل مشکل شیر خام در یافتی، طرح توزیع شیر رایگان در مدارس تهیه و به دولت ارائه شد که مورد موافقت قرار گرفت.

با هدف افزایش ظرفیت کارخانه تهران، احداث واحدهای جدید آغاز و کارخانه‌های تولید شیر پاکتی استریل با ظرفیت ۵/۵ تن در ساعت در سال ۱۳۵۰ و کارخانه ۵۰۰ تنی (شهید صائمی) و غذای کودک در سال ۱۳۵۵ مورد بهره‌برداری قرار گرفت.

این حجم از تولید نیازمند چرخه منظم توزیع بود تا محصولات لبنی ایرانی بهتر و سریع‌تر به دست مصرف‌کننده برسد بنابراین در سال ۱۳۵۲ شرکت تهیه

بهره‌برداری رسید تا علاوه بر تأمین مواد بسته‌بندی کارخانه‌های تحت پوشش در رفع نیاز مواد بسته‌بندی کشور نیز گام بزرگ دیگری برداشته شود. در سال ۱۳۷۹ کارخانه شیر و لبنیات پاستوریزه ارومیه نیز خریداری و به جمع کارخانه‌های تحت پوشش شرکت سهامی صنایع شیر ایران پیوست. شرکت صنایع شیر ایران به جهت توزیع تخصصی محصولات خود در بازه زمانی ۱۳۸۳ لغایت ۱۳۹۰ اقدام به تأسیس شرکت‌های تخصصی توزیع با نام‌های گوناگون کرد که در حال حاضر فعالیت بازاریابی، فروش و توزیع انواع محصولات شیری، آب میوه و سایر محصولات غذایی در سراسر کشور به وسیله شرکت بازار گستر و در ۵ منطقه شکل می‌گیرد. هم‌اکنون هم سازمان بازنشستگی کشوری با ۶۷/۷۵ درصد و شرکت توسعه بهشهر با ۳۲/۲۵ درصد سهامداران اصلی شرکت هستند.

از راه اندازی تا خودکفایی

به جرات می‌توان گفت هیچ شرکتی به اندازه پگاه در صنعت غذایی و لبنی ایران، دارای افتخارات ملی و میهنی در این سطح نیست. پگاه در همه بخش‌ها سرآمد بوده و به نوعی وزارت شیر ایران بوده است. این شرکت سال‌های طولانی سیاست گذار و مجری توسعه صنعت لبنی بوده و در این سال‌ها با تمرکز و اصرار بر سلامت محوری و کیفیت محصولات، موفق شده بیش از ۶۵ نشان ایمنی و سلامت را برای محصولات فراسودمند خود کسب کند. نقش و جایگاه صنایع شیر ایران در توسعه صنعت لبنی ایران محدود به ایجاد کارخانه و تولید محصولات نبود چرا که این شرکت با فرهنگ

و توزیع شیر ایران با سرمایه بانک‌های صنعت و معدن و کشاورزی تأسیس شد که در آن کارخانه‌ها با استفاده از شیر خشک و کره وارداتی شیر باز ساخته تولید و در بسته‌بندی پاکتی سه‌گوش به مدارس ارائه می‌شود.

ادغام بزرگ

پس از پیروزی انقلاب اسلامی و لزوم سامان‌یابی کارخانه‌های تولید شیر و فرآورده‌های آن بر اساس تبصره یک ماده واحده مصوب ۱۳۵۸ و شورای انقلاب اسلامی، شرکت تهیه و توزیع شیر ایران با ۷ کارخانه نیمه‌تمام شیر پاستوریزه و استریلیزه در مراکز استان‌ها در شرکت سهامی صنایع شیر ایران ادغام شد.

تأمین شیر و فرآورده‌های شیری در دوران جنگ تحمیلی، تأمین و توزیع محصولات کپنی از جمله پنیر، احداث سکوها جمع‌آوری شیر در کشور و توسعه کمی شیر خام، راه‌اندازی کارخانجات کرمان، زنجان، گرگان، گلپایگان، همدان و خوزستان بدست متخصصان ایرانی از دستاوردهای شرکت در دوران سازندگی است.

با تصویب و اجرای طرح ادغام، ساخت، نصب و راه‌اندازی کارخانه‌ها آغاز شد که عملیات اجرایی کارخانه شیر منطقه‌ای کرمان به‌عنوان نخستین کارخانه آماده بهره‌برداری در ۱۳۶۱ به پایان رسید و به دنبال آن دیگر کارخانه‌ها از جمله گرگان، زنجان، همدان، گیلان، خرم‌آباد و خوزستان با همکاری کارشناسان و متخصصان توانا و متعهد کشور راه‌اندازی شد.

در سال ۱۳۷۷ کارخانه صنایع بسته‌بندی، فیلم و پلاستیک به‌منظور تأمین مواد مورد نیاز تولید شیر نایلونی و پنیر UF با ظرفیت ۲۲۰۰ تن در سال به



و ساختار رهبری لبنیات ایران ایجاد شده بود و همین موضوع دلیلی شد تا توسعه تکنولوژیک و ادوات این صنعت هم به رهبری این شرکت در ایران پیگیری شود. رشد شرکت صنایع شیر ایران در صنعت لبنیات ایران، رشد تکنولوژیکی و همراهِ با دستاوردهای ملی برای ایران بوده و همواره توسعه این شرکت، به معنی بهبود سلامت و تغذیه عمومی مردم بوده و خواهد بود. صنایع شیر ایران در ۷ دهه عمر خود همواره شعار سلامت محوری را با تحقق واقعی اثبات کرده و برای این کار، اقدامات جدی و مستمری داشته است.

شرکت صنایع شیر ایران در هفت دهه فعالیت، به تدریج و پیوسته مراحل رشد و بالندگی خود را طی کرده است. در مجموع هفت دهه فعالیت پگاه را می توان به هشت دوره دسته بندی کرد. دوره نخست که از سال ۱۳۳۵ تا ۱۳۵۳ را شامل می شود را می توان دوره راه اندازی و تثبیت نام گذاشت. در فاصله سال های ۵۳ تا ۷۳ به عنوان دومین دوره پگاه نیز رخدادهای مهمی اتفاق افتاده است از ورود نخستین خطوط تولیدی استریل تا تاسیس کارخانجات زنجان، گرگان، همدان، کرمان، مشهد، خرم آباد و شوش که یکی از پرکارترین دوره های کاری این برند بوده است.

در سومین دوره پگاه یعنی در فاصله سال های ۶۳ تا ۷۲ نیز شاهد راه اندازی کارخانجات هفتگانه ای که بنای آنها در دوره دوم گذاشته شد، هستیم. در چهارمین دوره و در فاصله سال های ۷۲ تا ۷۸ یکی از بزرگترین دستاوردهای پگاه به دست آمده است. در این سال ها با تلاش پگاه کشور در تولید پنیر که همواره در لیست

کالاهای وارداتی بود، خودکفا شد.

در سال های ۷۸ تا ۸۴ نیز پنجمین دوره پگاه شکل گرفته است که در این دوره برند پگاه خلق شده است. در دوره ششم و فاصله سال های ۸۴ تا ۸۸ با خرید دستگاه های بسته بندی پگاه یک گام دیگر برای ایستادن کامل روی پاهای خود برداشت. هفتمین دوره تاریخی پگاه با سال های ۸۸ تا ۹۳

مصادف است که شاهد افزایش گستره محصولات پگاه هستیم به طوری که در این دوره محصولات پودری و شیر خشک هم به جمع محصولات این شرکت افزوده شد. در هشتمین دوره پگاه که از سال ۹۳ آغاز و تاکنون ادامه داشته نیز آمارها نشان می دهد که دوره رشد تولید و صادرات آغاز شده است.

۱۳ مدیرعامل صنایع شیر ایران در ۱۴ دهه گذشته

پگاه ۶۶ ساله شد و در طول این سال ها، مدیران متعددی در دوره های زمانی مختلف سکان هدایت این شرکت را در دست داشتند. چه آن زمان که تنها یک شرکت فعال بود، چه حالا که با پیوستن ۱۷ شرکت خانواده پگاه گسترده شده است. در دوران پس از انقلاب اسلامی ایران یعنی از زمانی که شرکت صنایع شیر ایران به ثبت رسمی رسید، تاکنون ۱۳ مدیرعامل هدایت این شرکت بزرگ را بر عهده داشته اند و در هر دوره قطار پگاه را چند ایستگاه پیش برده اند. از علی صحابی که در ۸ آبان ۱۳۵۹ مدیرت عامل این شرکت را بر عهده داشته است تا عبدالله قدوسی که از ۲۴ مرداد سال گذشته به مدیرعاملی هلدینگ پگاه منصوب شده است.

ردیف	مدیرعامل	تاریخ انتصاب
۱	علی صحابی	۸ آبان ۱۳۵۹، ثبت رسمی شرکت صنایع شیر ایران
۲	علیرضا معتمدی	دوم اردیبهشت ۱۳۶۰
۳	حبیب اله سلامی	اول فروردین ۱۳۶۱
۴	محمد کریم بیگی	اول دی ماه ۱۳۶۶
۵	احمد رضا حق شناس	اول فروردین ۱۳۷۴
۶	مصطفی یاسایی	۳۱ خرداد ۱۳۷۸
۷	محمدرضا یزدان پناه	۱۳۸۴
۸	محمود نجفی عرب	۱۴ آذر ۱۳۸۵
۹	عبدالمیر بارو تکوب	۳ اسفند ۱۳۸۸
۱۰	علی رومی	۱۲ مهر ۱۳۹۴
۱۱	محمد تقی وقوعی	۲۳ فروردین ۱۳۹۵
۱۲	سید ابراهیم حسینی	۲۶ فروردین ۱۳۹۷
۱۳	عبدالله قدوسی	۲۴ مرداد ۱۳۹۸

صنایع شیر ایران با نشان تازه، بازار لبنیات ایران را توسعه داد

شعار «پگاه»؛ هیچ فرقی نداره، فقط پاستوریزه باشه

ترویج مصرف لبنیات در ایران یادگاری ابدی نشان ملی پگاه است



نستعلیق «شرکت صنایع شیر ایران» سال‌های سال روی شیشه‌های شیر بین مردم معروف بود و در دورانی هم لوگوی شرکت صنایع شیر ایران با نشان قطره شیر شناخته شد اما اکنون چند سالی است که نشان پگاه، نشان اصلی شرکت با ترکیبی از نوشتار پگاه و سردیس گاوی است که در گذشته داشت.

از بدو تولد و خلق برند پگاه، تبلیغات گسترده تلویزیونی در سال‌های ۸۰ تا ۸۴ شمسی با شعار «هیچ فرقی نمی‌کنه مهم اینکه پاستوریزه باشه» رویکرد ایفای نقش مسئولیت اجتماعی در حوزه ترویج تغذیه سالم و تلاش در راستای افزایش سرانه مصرف شیر و فرآورده‌های شیری را تبیین کرد. در واقع شرکت صنایع شیر ایران با تولید و عرضه شیر رایگان به اقشار مختلف جامعه بویژه مدارس همواره پیش‌تاز مسئولیت‌های اجتماعی بوده و در هیچ برهه زمانی اولویت شرکت کسب در آمد بیشتر به هر قیمت نبوده است. برگزاری جلسات منظم فرهنگ‌سازی در مدارس، سمینارهای سلامتی، زنگ شیر مدارس و حضور پررنگ در طرح شیر مدارس ایران «شما»، بیانگر این رویکرد است.

فرآورده‌های تولیدی خود را با این نشان به بازار مصرف عرضه و واحدهای تولیدی تحت پوشش خود را با این عنوان نامگذاری کرد.

از پنیر گلیایگان تا پگاه امروزی

به صورت دقیق، از سال ۱۳۸۳ به بعد نام آشنای شرکت صنایع شیر ایران، با نشان پگاه برای نسل جدید مصرف کنندگان نام آشناتر شد. در همین دوره و با موفقیت کارخانه گلیایگان در نشان پگاه که مخفی از جمله «پنیر گلیایگان آرزوی همه» بود بیشتر کارخانجات خود را تبدیل به شرکت‌های تولیدی با نام شرکت شیر پاستوریزه پگاه کرد.

پگاه راده ۸۰ با ترویج مصرف لبنیات در ایران کارهای بزرگی را انجام داد و نشان پگاه را به یک برند ملی تبدیل کرد و در عمل «پگاه» نام منتخب محصولات و شرکت‌های شیر پاستوریزه زیرمجموعه صنایع شیر ایران شد.

پیش از این، نشان سردیس گاو مهربان پگاه، با نوشته

۵ دهه از سالی که ایرانیان صاحب نخستین کارخانه شیر پاستوریزه شدند گذشته بود و ۴۴ سال می‌شد که مردم ایران شیر پاستوریزه تولید داخل را نوش جان می‌کردند. در دهه ۸۰ خورشیدی بودیم و بازار لبنیات کشور تغییرات زیادی کرده بود.

برندهای زیادی با محصولات متنوعی به فروشگاه‌ها و سفره‌های مردم راه پیدا کرده بودند. اکنون زمان آن بود تا شرکت سهامی صنایع شیر ایران پوست‌اندازی کند و به دیگر برندهای موجود در بازار یادآوری کند که دود از کنده بلند می‌شود.

شرکت صنایع شیر ایران، اواخر دهه ۷۰ با اتکا به توان داخلی و تجربه بزرگ گذشته، کارهای بزرگی کرده بود و وقتش بود که شکل و رنگی تازه برای بازار بسازد. پس از خلق برند پگاه در سال ۱۳۷۹، به صورت جدی در دهه ۸۰ تمام محصولات با نام پگاه عرضه شد؛ چرا که مردم این برند را خوب پذیرفتند و کیفیت و نامش آوازه شد.

این گونه بود که شرکت صنایع شیر ایران در سال ۱۳۸۰ برند ماندگاری را خلق کرد و از آن سال تاکنون همه

بازخوانی پگاه در اسناد روزنامه اطلاعات

تولید نخستین بطری های شیر از آب انبار

انتخاب چندین بریده جریده از میان صدها آرشیو روزنامه‌ای که اخبار و وقایع صنعت لبنیات را از سال‌های دهه ۳۰ تا ۹۰ شمسی روایت می‌کنند، کار دشواری است. هر بریده جریده فارغ از اینکه متعلق به چه رسانه‌ای است به بیان خبر و رویدادی درباره محصولات لبنی می‌پردازد و به طور قطع یک تازی شرکت صنایع شیر ایران در تولید فرآورده‌های لبنی از جمله شیر پاستوریزه، پنیر، کره، ماست و... در چندین دهه متوالی، سبب شده تا حجم زیادی از اخبار به بررسی رویدادهای این شرکت بپردازد. رسالت مهم پگاه در تأمین نیازمندی‌های لبنی کشور و تلاش آن برای خودکفایی در تولید محصولات لبنی از جمله پنیر، حمایت از دامداران و توزیع مناسب شیر یارانه‌ای وظیفه این شرکت را در امر فرهنگ‌سازی مصرف لبنیات و رفع نیازهای بازار مصرف سنگین تر می‌کرد. در اینجا تعدادی جریده از سال‌های مختلف انتخاب شده تا این بار تاریخ روایتگر تلاش نسلی از مدیران و کارگران صنعت لبنیات در تولید و عرضه محصولات لبنی باشد.

پایان ساختمان کارخانه شیر پاستوریزه

روزنامه اطلاعات به تاریخ ۵ مرداد ۱۳۳۶ در خبری با عنوان «پایان ساختمان کارخانه شیر پاستوریزه» آورده است: «کلیه عملیات ساختمانی و نصب ماشین‌آلات کارخانه شیر پاستوریزه تهران پایان یافته و بهره‌برداری از این کارخانه بزرگ تا دو ماه دیگر به طور رسمی آغاز خواهد شد». روزنامه اطلاعات به تاریخ ۱۸ آبان ۱۳۳۶ خبر از شروع بهره‌برداری آزمایشی کارخانه شیر پاستوریزه داده و نوشته است: «از صبح امروز برای اولین بار بهره‌برداری آزمایشی از کارخانه جدیدالتأسیس شیر پاستوریزه تهران با حضور آقایان دکتر آموزگار معاون وزارت بهداشت، دکتر کاظمی معاون سازمان برنامه و دکتر اردلان معاون وزارت کشاورزی شروع شد.

ظرفیت اصلی این کارخانه ۶۰ هزار لیتر شیر در روز است که تا ۸۰ هزار لیتر قابل افزایش است. از سحرگاه امروز تحویل شیر از طرف بیش از چهل دامدار اطراف تهران شروع شد و محصول شیر پاستوریزه کارخانه در حال حاضر تهیه و در حدود ۱۰ هزار بطری شیر نیم‌لیتری است.»

همین روزنامه ۴ روز بعد و به تاریخ ۲۲ آبان ۱۳۳۶ در گزارشی تفصیلی آورده که ۱۱۰ میلیون ریال خرج تأسیس کارخانه شیر پاستوریزه شده و سازمان حمایت‌مادران و کودکان جهان بیش از ۳۳ میلیون ریال برای خرید ماشین‌آلات کارخانه اهدا کرده است. شیر، ماست و کره با وسائل مدرن پاستوریزه می‌شود. شیر موجود در اطراف تهران فقط مصرف ۲۵۰ هزار نفر را تأمین می‌کند.»

واگذاری سهام کارخانه شیر پاستوریزه

یکسال بعد و در یک دی‌ماه ۱۳۳۷ خبری با تیترو «کره پاستوریزه در بازار سیاه» از سوی روزنامه اطلاعات به چاپ رسید. در این خبر آمده است که عرضه کره پاستوریزه به نصف رسیده است و به نقل از متصدیان کارخانه شیر پاستوریزه آورده است: تولید کارخانه فعلا قابل افزایش نیست.

همچنین ۵۰ سال پیش خبری درباره واگذاری سهام کارخانه شیر پاستوریزه از سوی روزنامه اطلاعات به چاپ می‌رسد. در این خبر به تاریخ ۹ آبان ۱۳۴۹ با عنوان کارخانه ششیر پاستوریزه به مردم واگذار می‌شود، آمده است: «۶۵ درصد سهام در اختیار مردم و بقیه در اختیار بانک توسعه و صندوق توسعه گذاشته خواهد شد. نحوه واگذاری بدین صورت خواهد بود که ۳۰ درصد بهای کارخانه قبلا بایستی پرداخت شود و بقیه بهای آن با بهره ۶ درصد در سال، در مدت ۸ سال مستهلک خواهد شد.»

اگر در دی ۱۳۳۷ خبری با تیترو «کره پاستوریزه در بازار سیاه» به چاپ رسید در ۸ تیر ۱۳۵۰، روزنامه اطلاعات در خبری از ارزان

شدن کره گفته و نوشته است: «شهرداری تهران و وزارت اقتصاد مشترکاً از افزایش قیمت کره در تهران جلوگیری کردند و با این اقدامات قیمت کره پاستوریزه پاک که گران شده بود به حال اول بازگشت.»

در همین سال خبر تولید شیر پاکتی به چاپ می‌رسد و روزنامه اطلاعات به تاریخ ۲۳ آذرماه ۱۳۵۰ در گفت‌وگویی با مهندس کوشا، مدیرعامل وقت کارخانه شیر پاستوریزه می‌نویسد: «در سال ۵۱ شیر فاسدنشدن به بازار خواهد آمد. شیر پاستوریزه و هموزنیزه کارخانه در پاکت‌های کاغذی برای توزیع آماده شده و این شیرها فسادناپذیر است.»

دریافت نشان‌های ملی و بین‌المللی

پس از پیروزی انقلاب و تحولاتی که در شرکت صنایع شیر ایران روی داد تلاش برای توسعه صنعت لبنیات افزایش پیدا کرد که اعلام خبر راه‌اندازی کارخانه‌های شیر پاستوریزه گرگان، زنجان، رشت، همدان، خرم‌آباد و دزفول در ۲۴ شهریورماه ۱۳۶۲ نشان از این موضوع دارد. اولین مرکز تحقیقات شیر و فرآورده‌های لبنی ایران در محل شرکت شیر پاستوریزه تهران نیز به تاریخ ۱۲ آبان ۱۳۷۲ افتتاح می‌شود. کریم بیگی، مدیرعامل وقت شرکت در این باره به خبرنگاران گفته است: «امسال شرکت سهامی صنایع شیر ایران متعهد شده است ۲۰ هزار تن پنیر به وزارت بازرگانی تحویل دهد.»

در ۲۱ دی‌ماه ۱۳۷۷ به نقل از مدیرعامل وقت شرکت صنایع شیر ایران، خبر عرضه ۴ نوع پنیر صنعتی جدید تا پایان آن سال در روزنامه اطلاعات به چاپ می‌رسد و ۳ سال بعد یعنی در ۱۵ اسفند ۱۳۸۰ شرکت صنایع شیر ایران میزان فرآوری شیر در این شرکت را یک میلیون تن اعلام می‌کند که با رسیدن به این میزان تولید، میزان اشتغال‌زایی (مستقیم و غیرمستقیم) شرکت نیز به رقم یکصد هزار نفر می‌رسد.

خبر اعلام بخشی از موفقیت‌های شرکت صنایع شیر ایران و دریافت نشان استاندارد برای کارخانه‌های تولید پنیر UF و رسیدن تعداد نشان‌های استاندارد شرکت به عدد ۱۳۲ به تاریخ ۱۷ آبان ۱۳۸۳ در روزنامه اطلاعات به چاپ می‌رسد که تک‌واحد این سیر تا به آنجا می‌رسد که پگاه در ۵ آذر ۱۳۹۰ دیپلم افتخار جایزه بین‌المللی شیر سال ۲۰۱۱ را از مسابقات پارمای ایتالیا دریافت می‌کند و در خبری که به تاریخ ۲۹ مهر ۱۳۹۴ همزمان با روز ملی صادرات در روزنامه اطلاعات به چاپ می‌رسد، شرکت صنایع شیر ایران که دیگر با نام «پگاه» در گستره ایران پهناور شناخته می‌شود، برای ششمین سال متوالی موفق به کسب عنوان صادرکننده نمونه ملی کشور می‌شود. و این داستان ادامه دارد...

بازدید وزیر بهداشت از کارخانه شیر پاستور تهران و حومه را تأمین خواهد...

ساعت ۸ صبح امروز آقای دکتر راجی وزیر بهداشت از کارخانه شیر پاستوریزه تهران بازدید کردند. وزیر بهداشت با مدیر عامل کارخانه و سایر مسئولان گفت‌وگو کردند و در جریان بازدید از دستگاه‌ها و مراحل تولید، توضیحات لازم را دریافت کردند. در پایان بازدید، وزیر بهداشت از کیفیت محصولات کارخانه شیر پاستوریزه بازدید کرد.

بازدید از کارخانه شیر پاستور تهران و حومه را تأمین خواهد...

بازدید از کارخانه شیر پاستور تهران و حومه را تأمین خواهد...

پایان ساختمان کارخانه شیر پاستور...

کلیه عملیات ساختمانی و نصب ماشین‌آلات کارخانه شیر پاستوریزه تهران پایان یافته و بهره‌برداری از این کارخانه بزرگ تا دو ماه دیگر به طور رسمی آغاز خواهد شد.

ظرفیت این کارخانه شصت هزار لیتر شیر در روز می‌باشد که پس از پاستوریزه شدن، ده هزار لیتر آن بصورت ماست...

کارخان نشتیر پاستوریزه تهران تا مدت‌ها آینده مشتمل بر سیزده کارخانه خواهد بود. این کارخانه‌ها در تهران و حومه واقع خواهد شد.

دولت برنامه دارد که در تهران و حومه سیزده کارخانه شیر پاستوریزه احداث کند. این کارخانه‌ها با استفاده از ماشین‌آلات مدرن و با رعایت استانداردهای بین‌المللی خواهد بود. این کارخانه‌ها در تهران و حومه واقع خواهد شد.

بازدید از کارخانه شیر پاستور تهران و حومه را تأمین خواهد...

بازدید از کارخانه شیر پاستور تهران و حومه را تأمین خواهد...

۱۳۵۶/۱۲/۱۵

بزرگ‌ترین شیر و ماست و کره و بستنی دنیا

مغول کارخانه

کارخانه پش از شروع بهره‌برداری ۶۴ الی ۶۵ تن شیر در ایستوریزه کرد.

کارخانه شیر واحد کشت ۱۱۷۵۰ در حد میان آن در میان کبیر می‌ستای

اطلاعات

۱۳۵۶/۸/۱۸

کارخانه شیر یا ستوریزه از امروز شروع بهره‌برداری کرد

شیر یا ستوریزه تهران با حضور اولین بهره‌برداران آزمایشی کارخانه جدید با تاسیس کاظمی معاون سازمان برنامهدار کردار دلان معاون وزارت کشاورزی شروع کرد.

ظرفیت اصلی این کارخانه ۶۰۰ لیتر شیر در روز است که تا ۸۰۰ لیتر قابل افزایش می‌باشد. از سحرگاه امروز تولید شیر از طرف پیش از جهل دامداران اطراف تهران شروع گردید و محصول شیر یا ستوریزه کارخانه در حال حاضر تهیه در حدود ۱۰۰۰ تن در روز می‌باشد که در قسمت سردخانه کارخانه نگهداری می‌گردد.

اطلاعات

۱۳۵۶/۸/۱۳

۱۱۰ میلیون ریال خرج تاسیس کارخانه شیر یا ستوریزه شده است

سازمان حمایت مادران و کودکان جهان ۳۳ میلیون ریال برای خرید ماشین آلات کارخانه اهدا کرده است.

شیر ماست و کره با مواد مغذی با ستوریزه می‌تواند شیر موجود در اطراف تهران فقط مصرف ۲۵۰ هزار تن را تأمین کند. در پاییز و زمستان شیر و ماست در تهران کمبود خواهد داشت. کارخانه وسیله ماسه بونیت ۴۳۰۰۰ (۳۳ میلیون ریال) و هزار پنجاه تن آن از جمله اشکالات سازمان برنامه به مبلغ ۸۰ میلیون ریال گردیده است.

درمخازن دیگری ریخته می‌شود و ظروف نامشخص مقدار توپش بر روی کارهای مخصوص از طرف دیگر خارج می‌گردد. شیر در قسمت دیگر کارخانه با پاکر آپتومر و وسایل دیگر ضد عفونی می‌شود و پس از عبور از دستگاه سالی می‌شود و پس از عبور از دستگاه‌های اتوماتیک سرد کننده سرد شده و بطور خودکار در باک‌های سردخانه ذخیره می‌شود. شیر ماست - کره - بستنی - شیر خشک یا ستوریزه تهیه می‌شود و به تناسبات و در ظروف مخصوص ریخته شده و بستنی مصرف کننده قبل از شروع کار احتیاج به شیر خشک یا ستوریزه است و وسایل دامداران تکمیل می‌گردد.

یک میلیون تن شیر امسال فرآوری شد

سرویس اقتصادی: یک میلیون تن شیر طی سال جاری وسط شرکت صنایع شیر ایران جمع آوری و فرآوری شد.

مدیر عامل شرکت سهامی یاسانی شیر ایران در جمع خبر نگاران با اشاره به مطلب فوق گفت: تولید در پی جذب شیر واحد روستایی و نعتی در کشور

کرد: صنایع سبایی به رقم یکصد هزار تنه بوده است. دیگر از شرکت را لقب لبنی

به بیست کشور جهان ذکر کرد و افزود: شرکت سهامی صنایع شیر ایران به عنوان بزرگترین و قدیمی‌ترین تولید کننده مواد لبنی توانسته مقام اول خاورمیانه و رتبه چهارم آسیا را پس از ژاپن و هند کسب کند.

وی همچنین با اشاره به اینکه از سال ۶۲ نیاز کشور به واردات شیر خام از میان رفته است، ادامه داد: شرکت سهامی صنایع شیر ایران طی سال گذشته حدود یک هزار و ۷۰۰ تن شیر خشک یک سال جاری با صدور چهار هزار تن شیر خشک بیش از ۶/۵ میلیون دلار لز ولود کشور کرده است. مدیر عامل شرکت صنایع شیر

وی با اشاره به اینکه در تقاضا کیفیت محصولات همزمان مدنظر شرکت بوده است گفت اکنون شرکت ۷۲ گواهی نامه استاندارد ملی در زمینه‌های مختلف است. این شرکت همچنین دارای ۲۴ گواهی سری ایزو ۹۰۰۰، سه گواهی ایزو ۱۴۰۰۰، سه گواهی HACCF و ... است.

کره ارزان شد

فروش تخلف نمایه فوراً تحویل دادگاه کیفری تهران می‌شود.

خبرنگار ما کسب اطلاع کرد: به نظر بهای کره، بانک مرکزی ایران به توصیه وزارت اقتصاد به بانکهای مجاز کشور ابلاغ نمود که سپرده اعتبار اسنادی برای ورود کره از صد در صد به پانزده در صد کاهش دهند. بوجه همین

بهره‌برداری از کارخانه شیر یا ستوریزه محصولات فرعی شیر یا ستوریزه بدریج وارد بازار شده است

یک میلیون و دویست هزار ریال از سهام شرکت توزیع شیر خریداری شده است.

بهره‌برداری از کارخانه شیر یا ستوریزه در ریج وارد بازار شده است. شیر خریداری شده است. یک میلیون و دویست هزار ریال از سهام شرکت توزیع شیر یا ستوریزه خریداری شد.

صنایع شیر ایران (پگاه) صادر کننده نمونه ملی صنعت غذا شد

شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) برای ششمین سال متوالی نمونه ملی شد.

به گزارش روابط عمومی شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)، این شرکت موفق به دریافت تندیس صادر کننده نمونه ملی شد.

مهندس رومی، مدیر عامل صنایع شیر ایران یکی از استراتژی‌های تدوین شده و اهداف صنایع شیر ایران را ارتقاء صادرات محصولات لبنی به خصوص در شرایط پسا تحریم و با توجه به رفع موانع تولید و صادرات با برداشته شدن تحریم‌ها دانست و افزود: شرکت صنایع شیر ایران ضمن حفظ و ارتقاء کیفیت محصولات، با تمام توان در جهت افزایش صادرات بیرون رفتی در راستای اهداف دولت تدبیر و امید تلاش خواهد کرد.

وی افزود: صنایع شیر ایران با صادرات ۱۲۰ میلیون دلاری در سال گذشته و با اتکا به کیفیت محصولات و بهره‌گیری از توان سخت‌افزاری و نرم‌افزاری خانواده بزرگ پگاه این تخرار دارد که با شایستگی محصولات خود را به ۲۴ کشور جهان صادر کرده و ضمن زآوری برای کشور موجب ارتقاء برند و افزایش اعتماد به محصولات صنعت غذای کشورمان گردید.

کشورهای مختلف جهان شده است. وی در ادامه ضمن اشاره به رویکردهای دولت در کمک به صادرات و صادر کنندگان نمونه استوار اولویت‌بندی شرکت‌ها و صادر کنندگان در طرح‌های دولت و بانک‌ها شد و گفت: واقع باید تریبیتی اتخاذ شود که سودهای بانکی برای شرکت‌هایی که صادر کننده ممتاز و به کشور و استانی محسوب می‌شوند، متفاوت محاسبه شود.

وی ضرورت حذف قوانین و مقررات دست و پاگیر را خاطر نشان کرد و اظهار داشت: بی‌اسیاست‌های تجاری که به استوار و سیصد و نود و نه

اولین مرکز تحقیقات شیر و فرآورده‌های لبنی ایران آغاز به کار کرد

سرویس اقتصادی: مهندس «کسری بیگی» مدیر عامل شرکت سهامی صنایع شیر ایران، دیروز هنگام افتتاح اولین مرکز تحقیقات شیر و فرآورده‌های لبنی ایران در محل شرکت شیر یا ستوریزه تهران در گفتگویی با خبرنگاران اهم فعالیت‌های کارخانه‌های شیر یا ستوریزه کشور را در شش ماهه اول امسال با مدت مشابه سال گذشته مقایسه کرد و گفت: میرخام دریافتی کارخانه‌های شیر یا ستوریزه در شش ماهه اول سال معادل ۳۷۰ هزار و ۸۳۳

مهندس «کسری بیگی» مدیر عامل شرکت سهامی صنایع شیر ایران، دیروز هنگام افتتاح اولین مرکز تحقیقات شیر و فرآورده‌های لبنی ایران در محل شرکت شیر یا ستوریزه تهران در گفتگویی با خبرنگاران اهم فعالیت‌های کارخانه‌های شیر یا ستوریزه کشور را در شش ماهه اول امسال با مدت مشابه سال گذشته مقایسه کرد و گفت: میرخام دریافتی کارخانه‌های شیر یا ستوریزه در شش ماهه اول سال معادل ۳۷۰ هزار و ۸۳۳

مهندس «کسری بیگی» مدیر عامل شرکت سهامی صنایع شیر ایران، دیروز هنگام افتتاح اولین مرکز تحقیقات شیر و فرآورده‌های لبنی ایران در محل شرکت شیر یا ستوریزه تهران در گفتگویی با خبرنگاران اهم فعالیت‌های کارخانه‌های شیر یا ستوریزه کشور را در شش ماهه اول امسال با مدت مشابه سال گذشته مقایسه کرد و گفت: میرخام دریافتی کارخانه‌های شیر یا ستوریزه در شش ماهه اول سال معادل ۳۷۰ هزار و ۸۳۳

مهندس «کسری بیگی» مدیر عامل شرکت سهامی صنایع شیر ایران، دیروز هنگام افتتاح اولین مرکز تحقیقات شیر و فرآورده‌های لبنی ایران در محل شرکت شیر یا ستوریزه تهران در گفتگویی با خبرنگاران اهم فعالیت‌های کارخانه‌های شیر یا ستوریزه کشور را در شش ماهه اول امسال با مدت مشابه سال گذشته مقایسه کرد و گفت: میرخام دریافتی کارخانه‌های شیر یا ستوریزه در شش ماهه اول سال معادل ۳۷۰ هزار و ۸۳۳

مهندس «کسری بیگی» مدیر عامل شرکت سهامی صنایع شیر ایران، دیروز هنگام افتتاح اولین مرکز تحقیقات شیر و فرآورده‌های لبنی ایران در محل شرکت شیر یا ستوریزه تهران در گفتگویی با خبرنگاران اهم فعالیت‌های کارخانه‌های شیر یا ستوریزه کشور را در شش ماهه اول امسال با مدت مشابه سال گذشته مقایسه کرد و گفت: میرخام دریافتی کارخانه‌های شیر یا ستوریزه در شش ماهه اول سال معادل ۳۷۰ هزار و ۸۳۳

مهندس «کسری بیگی» مدیر عامل شرکت سهامی صنایع شیر ایران، دیروز هنگام افتتاح اولین مرکز تحقیقات شیر و فرآورده‌های لبنی ایران در محل شرکت شیر یا ستوریزه تهران در گفتگویی با خبرنگاران اهم فعالیت‌های کارخانه‌های شیر یا ستوریزه کشور را در شش ماهه اول امسال با مدت مشابه سال گذشته مقایسه کرد و گفت: میرخام دریافتی کارخانه‌های شیر یا ستوریزه در شش ماهه اول سال معادل ۳۷۰ هزار و ۸۳۳

«پگاه نامه» از ۱۷ کارخانه تولیدی شرکت صنایع شیر ایران گزارش می دهد

پگاه در گستره جغرافیای ایران شهر به شهر با همراهان همیشگی پگاه آشنا شوید



لبنی های پگاه

نخستین شرکت تولیدی شیر و فرآورده های شیری در تهران ایجاد شد و سپس در شهرستان های دیگر این کارخانه ها ساخته شدند که عدد آنها اکنون به ۱۷ رسیده و محصولاتی از جمله پنیرهای سنتی و جدید در طعم های متنوع، انواع ماست های ساده، طعم دار و پروبیوتیک، دوغ، کشک، کره، انواع محصولات پودری و محصولات غیر لبنی مانند نوشیدنی های گاز دار، گیاهی و آبمیوه تولید می کنند.



از تهران تا رومیه

شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران با بیش از نیم قرن تجربه یکی از کارخانه های تحت پوشش شرکت صنایع شیر ایران است. پگاه تهران در ۱۳۳۳ و در پاسخ به نیاز کشور به تولید صنعتی شیر، راه اندازی و در ۱۳۳۶ با ظرفیت ۴۵ تن در روز به بهره برداری رسید. این شرکت سهامی خاص بوده و با شعار «تولید با تکنولوژی روز دنیا» انواع محصولات لبنی را تولید می کند. پگاه تهران راهمگان با شیشه های ششیر نیم لیتری به یاد دارند آن زمان که ششیر یارانه ای با همه سختی ها و کمبودهایش در دسترس مردم قرار می گرفت.

کمی از تهران به سمت شمال غرب که می رویم به استان زنجان می رسیم؛ شرکت شیر پاستوریزه پگاه زنجان در ۱۳۵۷ در زمینی به مساحت ۷۲ هزار مترمربع بنیان گذاشته شد و پس از انجام عملیات ساختمانی و نصب ماشین آلات آن در بهمن ۱۳۶۴ با ظرفیت تولید و فرآوری ۷۵ تن شیر راه اندازی شد. پگاه زنجان از جمله شرکت هایی است که با مصوبه شورای انقلاب در شرکت سهامی صنایع شیر ایران ادغام شد. این شرکت، بورسی و دارای سهامی خاص است.

در ادامه مسیر به سمت شمال غرب کشور به پگاه آذربایجان شرقی می رسیم. بررسی تاریخچه این پگاه نشان می دهد، کارخانه شیر پاستوریزه عدل تبریز در ۱۳۳۹ از سوی زنده یاد غلامرضا عدل تأسیس شد. سهام این کارخانه پس از راه اندازی به کارخانه ششیر منطقه ای آذربایجان شرقی واگذار شد. ظرفیت نخست کارخانه ۲۰ تن در روز بود که در سال های ۱۳۵۵ تا ۱۳۵۶ با اجرای طرح تغذیه رایگان در مدارس کشور، تولید آن افزایش یافت. به دلیل نیاز به افزایش بیشتر ظرفیت، کارخانه جدید شیر منطقه ای آذربایجان شرقی در محل فعلی که جزو کارخانه اول لبنیات کشور بود در ۱۳۵۷ به بهره برداری رسید. در حال حاضر ظرفیت تولید این کارخانه سالانه ۱۱۰ هزار تن بوده و بالغ بر ۴۰ نوع محصول تولید می کند که به کشورهای عراق، افغانستان، پاکستان، روسیه و آذربایجان صادر می شود. این شرکت بورسی بوده و دارای سهامی عام است.

در همسایگی پگاه تبریز، پگاه آذربایجان غربی قرار دارد. این شرکت بورسی و دارای سهامی عام است. پگاه ارومیه یکی از مجهزترین واحدهای تحت پوشش شرکت صنایع شیر ایران و در زمینی به مساحت ۲۰ هکتار با زیربنای ۲۹ هزار مترمربع بنا شده که قادر به دریافت و فرآوری روزانه ۴۵۰ تن شیر است. استفاده از آخرین تکنولوژی روز دنیا در خطوط تولید و تأسیسات از جمله ویژگی های مهم آن است. این پگاه از نخستین شرکت هایی دارای نشان ایمنی و سلامت، نمونه استاندارد ملی، نشان سیمین محیط زیست و دوستدار محیط زیست، نمونه صنعت، معدن و تجارت، نمونه صادرات استانی، پروانه استاندارد ساخت و استقرار استانداردهای بین المللی سیستم مدیریت کیفیت است. سال تأسیس پگاه آذربایجان غربی ۱۳۵۱ بوده و در ۱۳۵۳ به بهره برداری رسیده است.

کارخانه شیر پاستوریزه تهران با ظرفیت روزانه ۴۵ تن در آبان ۱۳۳۶ به صورت رسمی افتتاح و بهره برداری شد و در نخستین روز بهره برداری، ۴ هزار و ۸۰۰ کیلوگرم شیر خام دریافت و فرآوری کرد. با شروع تولید در شرکت صنایع شیر ایران (کارخانه طلوع پگاه تهران)، تجهیزات و ماشین آلات تولید ماست، شیر شیشه ای، بستنی کیم و تولید و بسته بندی کره خریداری شد. با هدف افزایش ظرفیت کارخانه تهران، احداث واحدهای جدید آغاز و کارخانه های تولید شیر پاکتی استریل با ظرفیت ۵،۵ تن در ساعت در سال ۱۳۵۰ و کارخانه ۵۰۰ تنی (ششیر صانمی) و غذای کودک در سال ۱۳۵۵ مورد بهره برداری قرار گرفت. پس از پیروزی انقلاب اسلامی و لزوم سامان یابی کارخانه های تولید شیر و فرآورده های آن، شرکت تهیه و توزیع شیر ایران با ۷ کارخانه نیمه تمام شیر پاستوریزه و استریلیزه در مراکز استان ها در شرکت سهامی صنایع شیر ایران ادغام شد. با تصویب و اجرای طرح ادغام، ساخت، نصب و راه اندازی کارخانه ها آغاز شد که عملیات اجرایی کارخانه شیر منطقه ای کرمان به عنوان نخستین کارخانه آماده بهره برداری در ۱۳۶۱ به پایان رسید و به دنبال آن دیگر کارخانه ها از جمله گرگان، زنجان، همدان، گیلان، خرم آباد و خوزستان با همکاری کارشناسان و متخصصان توانا و متعهد کشور راه اندازی شد. در سال ۱۳۷۹ کارخانه شیر و لبنیات پاستوریزه ارومیه نیز خریداری و به جمع کارخانه های تحت پوشش شرکت سهامی صنایع شیر ایران پیوست. هم اکنون شرکت های تولیدی صنایع شیر ایران دارای ۱۷ کارخانه زیر نظر یک هلدینگ در ۱۴ استان کشور مشغول فعالیت است و سازمان بازنشستگی کشوری با ۶۷/۷۵ درصد و شرکت توسعه بهشهر با ۳۲/۲۵ درصد سهامداران اصلی شرکت هستند.

خانواده ۴۰ هزار نفری

شرکت های تابعه هلدینگ صنایع شیر ایران در بخش های مختلف فعالیت می کنند و زنجیره تولید محصولات سلامت محور را شکل می دهند. این شرکت ها برای حدود ۱۰ هزار نفر شغل مستقیم ایجاد کرده و هزاران نفر نیز در چرخه های مختلف آن کار می کنند. این هلدینگ با بیش از ۱۶۵ هزار فروشگاه در سراسر ایران ارتباط تجاری دارد و جمعیت خانواده آن به بیش از ۴۰ هزار نفر در سراسر ایران می رسد. شرکت های تابعه پگاه شامل ۱۷ شرکت تولیدی لبنی، ۲ شرکت تولیدی غیر لبنی، ۵ مجتمع کشت و صنعت و دامپروری، ۵ شرکت منطقه ای پخش سراسری بازار گستر و ۲ شرکت غیر تولیدی هستند.

گذر از سرزمین شیر سنگی به شوش دانیال

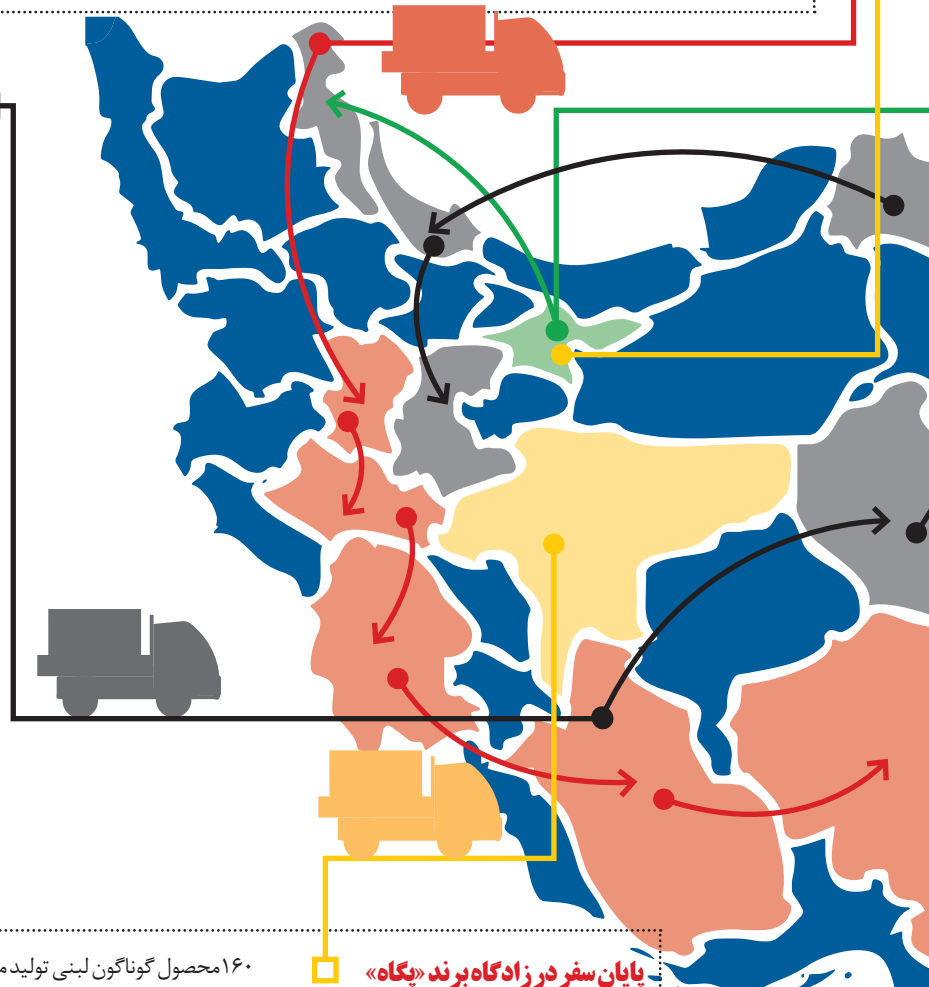
از ارومیه به سمت جنوب حرکت می‌کنیم و پس از گذر از استان کردستان به شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان می‌رسیم. پگاه همدان در ۱۳۵۴ پایه‌گذاری شد و در ۱۳۶۴ فعالیت خود در زمینه تولید شیر و فرآورده‌های شیری را آغاز کرد. طرح اولیه این شرکت بر مبنای تولید شیر بازساخته از شیر خشک و روغن کره بود. وسعت این کارخانه ۷۲ هزار مترمربع و توانایی فرآوری روزانه تا ۲۵۰ تن شیر را دارد. این شرکت از نوع سهامی خاص است. پس از بیرون آمدن از همدان، سری به شرکت شیر پاستوریزه پگاه لرستان می‌زنیم. این شرکت با حدود ۳۰ سال تجربه در تولید و فرآوری محصولات لبنی در زمینی به مساحت ۷۵ هزار

مترمربع با سرمایه‌گذاری بانک کشاورزی و صنعت و معدن در ۱۳۵۴ در شهر خرم‌آباد تأسیس شد و دارای سهامی عام است. در ادامه سفر از شمال غرب کشور به جنوب غربی می‌رسیم، به پگاه خوزستان. این پگاه در ۱۳۷۰ تأسیس و به بهره‌برداری رسید و دارای سهامی خاص است. شرکت شیر پاستوریزه پگاه خوزستان با ظرفیت روزانه ۲۰۰ تن در روز بیش از ۷۰ نوع محصولات لبنی استریل و پاستوریزه را با نام تجاری پگاه خوزستان، کارون خوزستان و سوسا به بازار عرضه می‌کند. اکنون در جنوب ایران هستیم از خوزستان رهسپار فارس می‌شویم. شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس در ۱۳۴۲ با نام «کارخانه شیر پاستوریزه شیراز» راه‌اندازی شد و با ظرفیت ۱۵ تن در ۱۳۴۶ شروع به کار کرد. کارخانه‌ای که در حال حاضر شرکت پگاه فارس در آن قرار

دارد از ادغام کارخانه قدیم شیر شیراز و کارخانه شیر زرگان که در ۱۳۵۴ تأسیس شده در سال ۱۳۵۹ به وجود آمد و با عنوان «کارخانه شیر منطقه‌ای فارس» شروع به فعالیت کرد. مساحت این کارخانه ۱۳،۵ هکتار و با دریافت بیش از ۳۵ درصد از شیر خام استان و ظرفیت اسمی ۵۵۰ تن تولید، محصولات خود را با نام تجاری «پگاه فارس» به بازار عرضه می‌کند. این شرکت بوری و دارای سهامی عام است. با ترک زادگاه حافظ و سعدی به دیار کریمان می‌رویم. شرکت شیر پاستوریزه پگاه کرمان در بهمن ۱۳۶۱ در زمینی به مساحت ۱۵ هکتار و با ظرفیت اسمی ۷۰ تن در روز شروع به فعالیت کرد و هم‌اکنون با ظرفیت عملی ۱۴۰ تن در روز محصولات خود را به بازار عرضه می‌کند. این شرکت دارای سهامی عام است.

بازدید از سرزمین پنیر لاکتیکی

از کرمان به خراسان رضوی می‌رویم. در این استان دو شرکت پگاه خراسان و پگاه گناباد قرار دارد. پگاه خراسان که یک شرکت بوری و دارای سهامی عام است در ۱۳۴۲ تأسیس و همان سال به بهره‌برداری رسید. شرکت شیر پاستوریزه پگاه گناباد نیز که دارای سهامی خاص است در ۱۳۹۴ به بهره‌برداری رسید و ظرفیت تولید ۶ هزار تن انواع شیر پاستوریزه را دارد. سفر خود را از شمال شرق کشور به سمت خطه سبز شمال ادامه می‌دهیم و در میانه راه به شرکت شیر پاستوریزه پگاه گلستان می‌رسیم همان جا که پنیر لاکتیکی زیارت تولید می‌شود. این پگاه در ۱۳۶۴ با نام کارخانه شیر منطقه‌ای گرگان و به عنوان زیرمجموعه شرکت صنایع شیر ایران با ظرفیت اسمی ۳۵۰ تن شیر در روز فعالیت خود را آغاز کرد. پگاه گلستان توان تولید بیش از ۹۰ قلم محصول لبنی پاستوریزه و پودری را دارد. این شرکت بوری و دارای سهامی خاص است. مسیرمان در ادامه خط ساحلی دریای خزر به استان گیلان می‌رسد. سری به شرکت شیر پاستوریزه پگاه گیلان می‌زنیم که در سال ۱۳۵۴ با آخرین تکنولوژی روز اروپا و با ظرفیت اسمی ۱۵۰ تن در روز در زمینی به مساحت ۸،۵ هکتار ساخته شد. این شرکت بیش از ۴۰ نوع محصول لبنی و نوشیدنی تولید می‌کند و با دارا بودن سهامی عام از جمله شرکت‌های بوری پگاه است. میزبان بعدی ما شرکت پگاه اراک است. شرکت صنایع لبنی اراک دارای سهامی عام در ۱۳۵۵ تشکیل و در ۱۳۵۶ به بهره‌برداری رسیده است. این شرکت در حال حاضر سهامی خاص است.



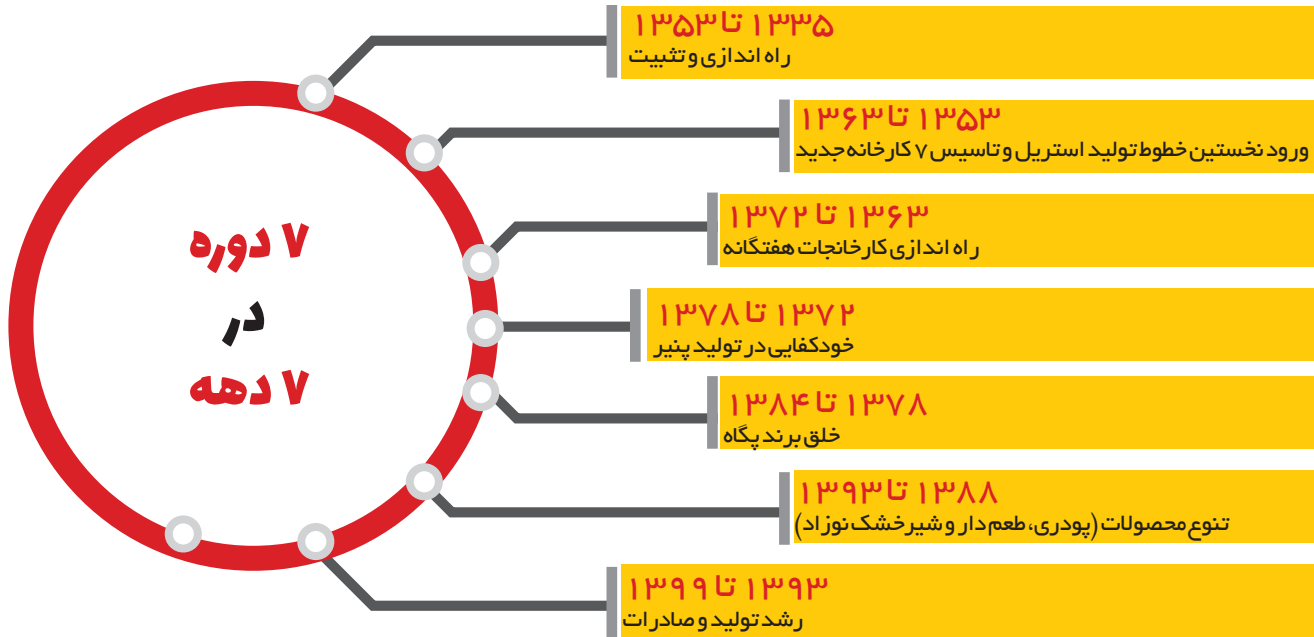
پایان سفر در زادگاه برند «پگاه»

سفر ما کم کم رو به پایان است و اکنون به مرکز ایران رسیده‌ایم به استانی که دو کارخانه بزرگ پگاه در آن قرار دارد: پگاه اصفهان و پگاه گلپایگان. پگاه اصفهان دارای سهامی عام و از جمله شرکت‌های بوری صنعت لبنیات است. این شرکت در ۱۳۳۷ تأسیس و در ۱۳۳۹ به بهره‌برداری رسید و هم‌اکنون یک هزار نیروی کار دارد و با دریافت روزانه حدود ۷۰۰ تن شیر خام از دامداری‌های داخل و خارج از استان بالغ بر

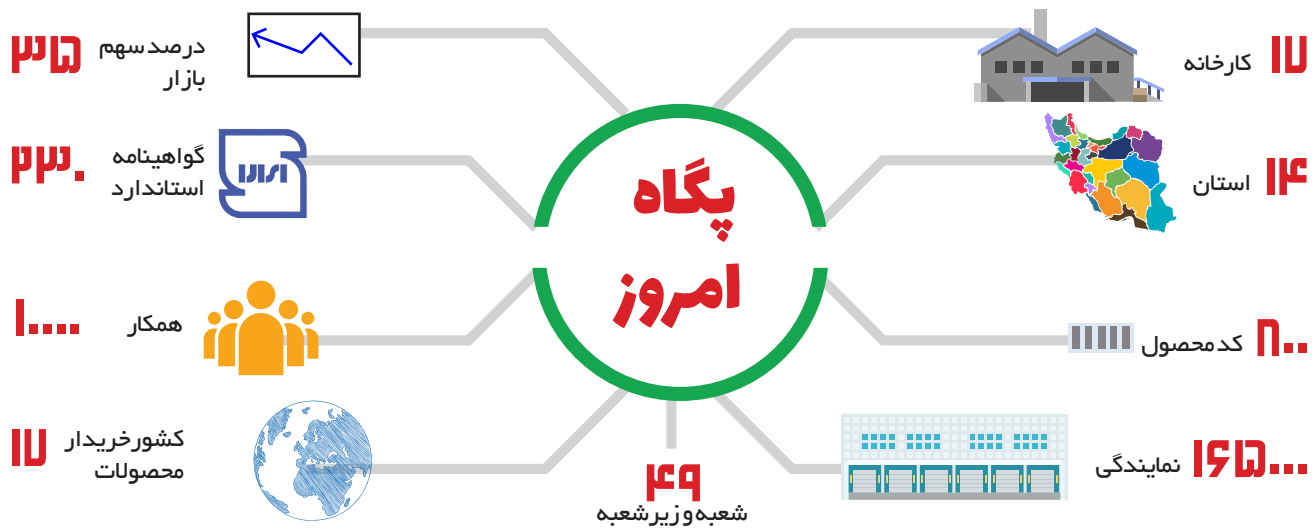
۱۶۰ محصول گوناگون لبنی تولید می‌کند. در پایان سفر خویش به زادگاه نام پگاه می‌رسیم، شرکت شیر پاستوریزه پگاه گلپایگان. همان شرکتی که با شعار «پنیر گلپایگان آرزوی همه است» زمینه‌ساز خلق برند «پگاه» شد. تجهیزات مورد نیاز این شرکت به عنوان اولین واحد تولید کننده صنعتی انواع پنیر در ۱۳۵۲ از بلغارستان خریداری و در بهمن ۱۳۶۲ شروع به کار کرد. ظرفیت تولید پنیر در ابتدا روزانه حدود ۳ تن بود. در ۱۳۷۳ خط تولید پنیر سفید ایرانی از

آلمان برای تولید روزانه ۲۵ تن پنیر و در ۱۳۸۲ خط تولید پنیر ورق‌های (اسلایس) از سوئیس در راستای طرح توسعه شرکت خریداری شد. در اواسط ۱۳۸۵ خط تولید پنیر سفید به روش فرآپالایش (یواف) و با ظرفیت تولید حدود هزار و ۳۰۰ کیلوگرم پنیر در ساعت در بسته‌بندی حلب راه‌اندازی شد و بسته‌بندی لیوانی (کاپ) آن نیز در سال ۱۳۸۶ شروع به کار کرد. پگاه گلپایگان از جمله شرکت‌های بوری هلدینگ بوده و سهامی عام است.

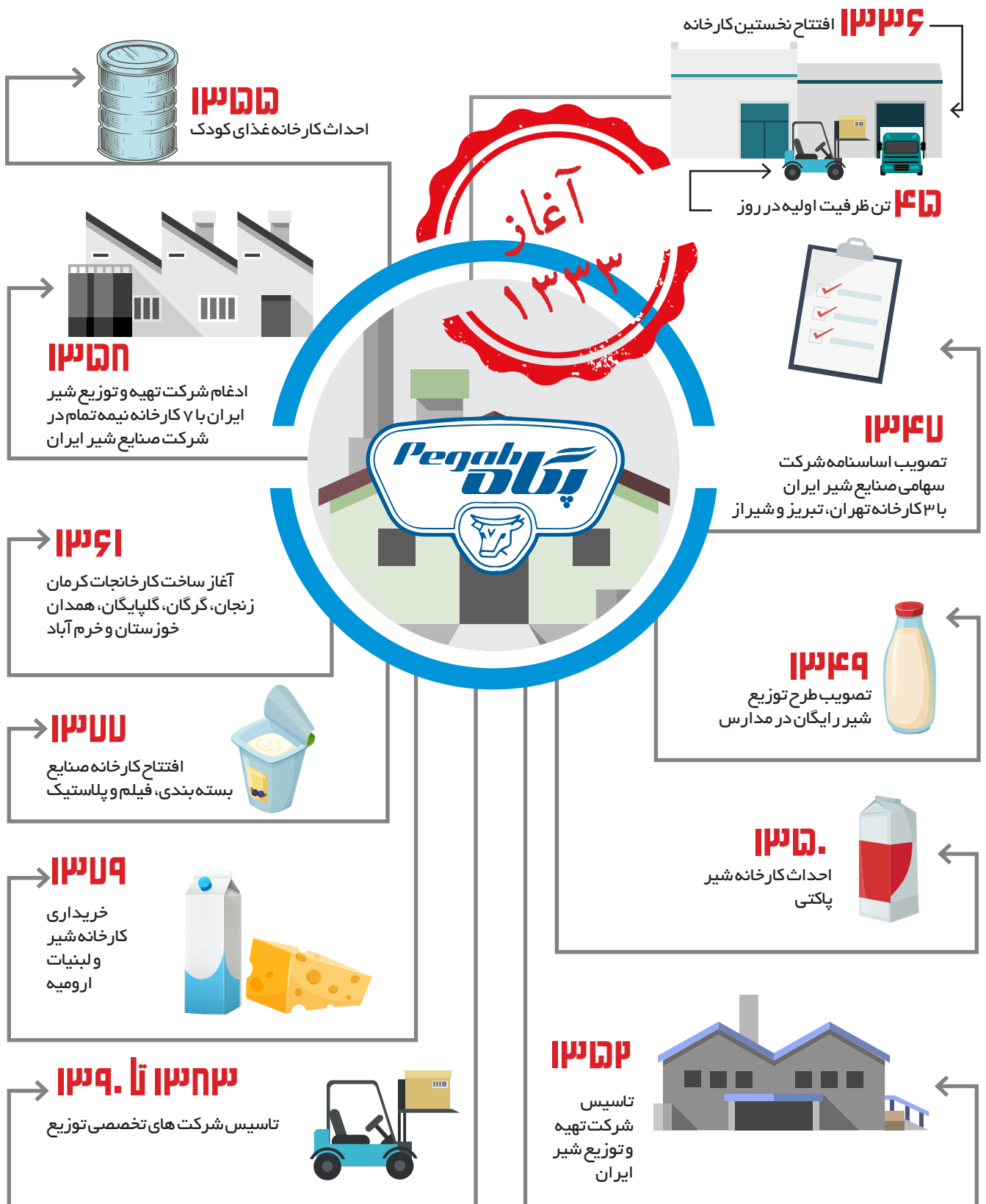
صنایع شیر ایران چه راهی را پیموده است؟



حالا کجا ایستادیم؟



سال به سال با مهمترین اقدامات زیرساختی





▲ بررسی پروژه افتتاح کارخانه شیر پاستوریزه اول دهه ۳۰



◀ بازدیدهای مردمی از خطوط تولید دهه ۴۰



▶ ماشین حمل محصولات



▲ ساختمان اداری کارخانه شیر پاستوریزه دهه ۴۰



▲ خط بسته بندی محصولات پودری «شادامین»

▼ تبلیغ شیر در جراید



▲ شیرهای شیشه ای تولید شده داخل سبد می شود

بازدیدهای مقامات عالی رتبه کشور از پگاه



گزارش چگونه تغذیه کودکان نیازمند آغاز شد

پایه گذاری پگاه در حیات مدارس

با هدف افزایش ظرفیت کارخانه تهران، احداث واحدهای جدید آغاز و کارخانه‌های تولید شیر پاکتی استریل با ظرفیت ۵٫۵ تن در ساعت در سال ۱۳۵۰ و کارخانه ۵۰۰ تنی (شهید صائمی) و غذای کودک در سال ۱۳۵۵ مورد بهره‌برداری قرار گرفت. این حجم از تولید نیازمند چرخه منظم توزیع بود تا محصولات لبنی ایرانی بهتر و سریع‌تر به دست مصرف کننده برسد. بنابراین در سال ۱۳۵۲ شرکت تهیه و توزیع شیر ایران با سرمایه بانک‌های صنعت و معدن و کشاورزی تاسیس شد که در آن کارخانه‌ها با استفاده از شیر خشک و کره وارداتی شیر بازساخته تولید و در بسته‌بندی پاکتی سه‌گوش به مدارس ارائه می‌شد.

پگاه؛ فرهنگ ساز مصرف لبنیات در ایران

شرکت صنایع شیر ایران با تولید و عرضه شیر رایگان به اقشار مختلف جامعه بویژه مدارس همواره پیش‌تاز مسئولیت‌های اجتماعی بوده و در هیچ برهه زمانی اولویت شرکت کسب درآمد بیشتر به هر قیمت نبوده است. برگزاری جلسات منظم فرهنگسازی در مدارس، سمینارهای سلامتی، زنگ شیر مدارس و حضور پررنگ در طرح شیر مدارس ایران بیانگر این رویکرد است.

اولین محصولات تولیدی کارخانه تهران شامل شیر پاستوریزه در شیشه‌های یک دوم و یک چهارم لیتری، شیر کاکائو در شیشه یک چهارم لیتری و ماست شیشه‌ای یک سوم لیتری کم چرب و پر چرب می‌شد. احداث و راه‌اندازی چنین کارخانه‌ای تحولی اساسی در صنعت دامداری و دامپروری کشور فراهم آورد و مردم را با مصرف محصولات پاستوریزه که ضامن سلامت و بهداشت جامعه بود، آشنا ساخت.

تصویب طرح توزیع شیر رایگان در سال ۴۹

با شروع تولید در شرکت صنایع شیر ایران (کارخانه طلوع پگاه تهران)، تجهیزات و ماشین‌آلات تولید ماست، شیر شیشه‌ای، بستنی کیم و دستگاه بنهیل برای تولید و بسته‌بندی کره خریداری شد. وزارت تولیدات کشاورزی و مواد مصرفی وقت در سال ۱۳۴۷ اساسنامه شرکت سهامی صنایع شیر ایران را با زیرمجموعه سه کارخانه در تهران، تبریز و شیراز تهیه و از تصویب کمیسیون‌های مربوطه و مجلس وقت گذراند. در سال ۱۳۴۹ که کارخانه با افزایش شدید شیر خام روبرو شد، بر اساس اهداف کارخانه و به منظور حل مشکل شیر خام دریافتی، طرح توزیع شیر رایگان در مدارس تهیه و به دولت ارائه شد که مورد موافقت قرار گرفت.

کارخانه شیر پاستوریزه تهران، نخستین کارخانه تولید و بسته‌بندی شیر و محصولات لبنی ایران بود که سنگ بنای آن با هدف کمک به بهداشت و تغذیه مردم و توسعه صنعت دامپروری کشور در سال ۱۳۳۳ با همکاری یونیسیف و امضای موافقت‌نامه‌ای با سازمان برنامه و وزارت بهداشتی وقت در منطقه‌ای از تهران که اکنون به «شادآباد» شناخته‌تر است، گذاشته شد.

بر اساس موافقت‌نامه میان ایران و یونیسیف، قرار شد ساختمان و سرمایه لازم توسط سازمان برنامه از محل اعتبارات عمرانی کشور تأمین و ماشین‌آلات مورد نیاز نیز توسط یونیسیف به ایران اهداء شود. در مقابل، دولت ایران تعهد کرد معادل ۱٫۵ برابر ارزش ماشین‌آلات (معادل ۴۳۰ هزار دلار) را برای مدت ۷ سال از محل شیر تولیدی کارخانه شیر پاستوریزه تهران برای تغذیه کودکان نیازمند اختصاص دهد تا بدین ترتیب بهبود چشمگیری در تغذیه این طبقه از جمعیت ایران، به دست آید.

پس از احداث ساختمان کارخانه و خرید و نصب ماشین‌آلات خط تولید، کارخانه شیر پاستوریزه تهران با ظرفیت روزانه ۴۵ تن در آبان ۱۳۳۶ به صورت رسمی افتتاح و بهره‌برداری شد و در نخستین روز بهره‌برداری، ۴ هزار و ۸۰۰ کیلوگرم شیر خام دریافت و فرآوری کرد.



ترین های پگاه

« همیشه هر برندی نخستین باری دارد و در میان محصولات و برنامه‌های آن می‌توان «ترین‌هایش» را مشخص کرد. در این بخش در ابتدا به نخستین بارهای پگاه پرداخته‌ایم، اقدامات و برنامه‌هایی که تنها توسط پگاه انجام شده یا پگاه در آن سرآمد است. همچنین از اولین محموله‌هایی که به آن سوی مرزها صادر شده است نگاهی انداخته‌ایم تا اکنون که شمار بازارهای صادراتی آن به ۳۲ کشور می‌رسد. در همین زمینه مدیرعامل شرکت بازرگانی منابع شیر ایران و مدیرعامل شرکت پخش سراسری بازرگانی پگاه هم چند و چون این بخش را روایت کرده و تکمیل می‌کنند. در ادامه ورود پگاهی‌ها به بازار سرمایه و برنامه‌های پیش روی آن را مرور کرده‌ایم و در انتها ۶ دستاورد در ۵ سال اخیر این برند را شرح داده‌ایم.»



۲۶



۲۴



۲۲



گزارش صادرات و ارزآوری از صنعت شیر اقدام مهم صنایع شیر ایران

محصولات پگاه؛ نخستین لبنیات ایرانی در چهار قاره

عمان، بحرین، ترکمنستان، ترکیه، عربستان، لبنان و یمن در منطقه خاور میانه و آسیای میانه در لیست مصرف کنندگان محصولا شرکت صنایع شیر ایران قرار دارند. همچنین در آسیای شرقی نیز کشورهای ژاپن، مالزی، فیلیپین و تایلند از جمله بازارهای هدف صادرات هستند. این در حالی است که در قاره آمریکا نیز نام کشورهای ونزوئلا و ایالات متحده آمریکا به چشم می خورد. اتریش و انگلستان نیز از خریداران اروپایی محصولات پگاه هستند و کشور مصر نیز مشتری آفریقایی پگاه است.

کشورهای هدف صادرات

همانگونه که اشاره شد، هم اکنون بازارهای هدف صادراتی پگاه به ۳۲ کشور رسیده است، کشورهایی که در چهار گوشه جهان قرار دارند. هر چند کشورهای آسیایی به دلیل موقعیت جغرافیایی بیشترین سهم را در صادرات پگاه در اختیار دارند، اما کشورهایی از قاره آمریکا، اروپا و آفریقا نیز جزو خریداران محصولات پگاه هستند. در حال حاضر کشورهای عراق، افغانستان، پاکستان، روسیه، گرجستان، قزاقستان، ارمنستان، آذربایجان، قطر، تاجیکستان، قرقیزستان، ازبکستان، کویت، سوریه،

شرکت صنایع شیر ایران از سال ۱۳۷۹ صادرات رسمی محصولات لبنی ایران را بنیان گذاشت. در این مسیر، شرکت پگاه برای سال ۱۳۹۷ هدف گذاری صادراتی ۲۰۰ میلیون دلاری را در دستور کار قرار داد و در سال ۹۸ حدود ۱۰۰ میلیون دلار را محقق کرد. چراکه متأسفانه با توجه به نوسانات در بازار ارز و همچنین ابلاغ آیین نامه های متعدد در خصوص ترخیص کالا، فرآیند بازگشت ارز حاصل از صادرات غیرنفتی و اخذ تعهدنامه ارزی برای محموله های صادراتی شرایط را برای کلیه صادرکنندگان و شرکت های زیرمجموعه صنایع شیر ایران بسیار سخت کرد.

۳۲ بازار هدف صادراتی

در طول سال های اخیر پگاه با تکیه بر کیفیت و استاندارد بودن محصولات خود علاوه بر تغذیه بازار داخل موفق شده است تا محصولات خود را در قفسه فروشگاه های ۳۲ کشور به فروش برساند. در ابتدا این شرکت موفق به شناسایی ۱۳ بازار جهت معرفی و عرضه محصولات خود شد و در سال ۹۶ با اضافه شدن ۸ بازار جدید از قبیل: قطر، قرقیزستان، ازبکستان، قزاقستان، ارمنستان و آمریکا، تعداد بازارهای مطرح برای این شرکت با افزایش ۶۲ درصدی، ابتدا به ۲۱ کشور و هم اکنون به ۳۲ کشور رسیده است. شرکت صنایع شیر ایران یک دوره به عنوان صادرکننده ممتاز کشوری و ۸ سال به عنوان صادرکننده نمونه استانی شناخته شده است. کسب سه دوره رتبه برتر صنایع غذایی در میان ۵۰۰ شرکت بزرگ کشور از دیگر افتخارات این شرکت است. شرکت صنایع شیر ایران، با ایجاد تنوع و نوآوری در طراحی و بسته بندی محصولات جدید صادراتی و نهادینه سازی استراتژی تولید براساس نیاز و سفارشات بازارهای هدف هم اکنون به بیش از ۳۲ کشور جهان محصولات لبنی صادر می کند.





روند روبه رشد در سال های اخیر چگونه بود

۶ دستاورد مهم در ۵ سال اخیر

بررسی روند توسعه و دستاوردهای شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) در پنج سال اخیر طیف وسیعی از حوزه ها را در بر می گیرد. این شرکت در کنار شکستن رکوردهای تولید و فروش و صادرات، در بخش هایی مانند اشتغالزایی، توجه به محیط زیست، ایجاد شفافیت با ورود به بازار سرمایه و ... کارنامه قابل قبولی از خود برجای گذاشته است. در ۶۶ سالگی تولد شرکت صنایع شیر ایران به صورت مختصر شش دستاورد این شرکت در پنج سال اخیر را مرور می کنیم.

۱ اشتغال آفرینی ۱۶۶۰ نفری پگاه

توجه به نیروی انسانی به عنوان یکی از اصلی ترین متغیرهای رشد و توسعه همواره در دستور کار پگاه قرار داشته است. در همین زمینه و در راستای توسعه کسب و کار هزار و ۶۶۰ نفر طی پنج سال اخیر در شرکت صنایع شیر ایران مشغول به کار شدند. بدین ترتیب این شرکت، ضمن حفظ اشتغال ۶ هزار و ۲۱ نفر، در ۵ سال گذشته، برای هزار و ۶۶۰ نفر اشتغالزایی کرد. گفتنی است، آخرین آزمون جامع استخدامی کشور با هماهنگی مرکز آزمون جهاد دانشگاهی در ۲۰ تیرماه سال جاری برگزار شد.

۲ شرکت پگاه در راه ورود به بورس

با هدف توسعه بازار سرمایه شرکت های تابعه صنایع شیر ایران، در برنامه پذیرش بورس قرار گرفتند. در سال جاری، شرکت های پگاه همدان، تهران، زنجان، لرستان، کرمان و صنایع بسته بندی فرآورده های شیری پگاه، در بازار سرمایه عرضه می شوند. طی پنج سال اخیر نیز، ۶ شرکت تابعه صنایع شیر ایران به بازار سرمایه پیوسته اند. گفتنی است، از سال ۹۴ تا ۹۹ شرکت های پگاه فارس، گلستان، گلپایگان، آذربایجان شرقی و غربی، گیلان، اصفهان و خراسان وارد بازار سرمایه شدند.

۳ تخصیص ۴ هزار میلیارد ریال بودجه توسعه ای

با هدف توسعه پگاه بیش از ۴ هزار میلیارد ریال، به اجرای پروژه های توسعه ای پگاه، تخصیص داده شد. برای اجرای پروژه های توسعه ای سال های ۹۸ و ۹۹ در شرکت های تابعه صنایع شیر ایران، بیش از ۴ هزار میلیارد ریال،

سرمایه گذاری شد.

توسعه محصولات استریل و ESL، افزایش ظرفیت خطوط کره، افزایش ظرفیت و ایجاد تنوع در ظروف بسته بندی و نوسازی ماشین آلات و تجهیزات تولیدی و تاسیساتی از پروژه های توسعه ای انجام شده در شرکت صنایع شیر ایران است. گفتنی است، احداث گاوداری و دامپروری، کارخانه کارتن سازی، خطوط تولید جدید، کارخانه تولید پودر شیر خشک، تولید پنیرهای سخت و نیمه سخت، تجهیز و نوسازی ناوگان توزیع با برآورد سرمایه گذاری بیش از ۱۳ هزار میلیارد ریال، از پروژه های توسعه ای پیش روی شرکت است.

۴ صرفه جویی ۱۷۶ میلیارد ریالی ساخت تجهیزات

با تکیه بر توان متخصصان داخلی ۱۷۶ میلیارد ریال هزینه ساخت قطعات و تجهیزات در شرکت صنایع شیر ایران صرفه جویی شد. با بومی سازی و خود کفایی ساخت تجهیزات در پگاه، ۱۷۶ میلیارد ریال، طی پنج سال و ۶۷ میلیارد ریال در سال گذشته صرفه جویی شد. این صرفه جویی در حوزه ساخت دستگاه های استریلایزر UHT، تانک اسپتیک، هموژنایزر پالوت و دستگاه فیلتر شیر شیشه ای انجام شده است.

همچنین با هدف کاهش هزینه ها و جلوگیری از توقف خطوط تولید، در پنج سال گذشته، ۱۰۰ میلیارد ریال و در سال ۹۸ بیش از ۲۷ میلیارد ریال از محل ساخت قطعات صرفه جویی شد. گفتنی است، با توجه به ضرورت ساخت قطعات در شرکت های تابعه صنایع شیر ایران همکاری با شرکت های دانش بنیان و فعال در این زمینه

از برنامه های این شرکت است.

۵ دریافت ۶۵ نشان ایمنی و سلامت پگاه

از سازمان غذا و دارو

در راستای رویکرد سلامت محور شرکت صنایع شیر ایران ۶۵ نشان ایمنی و سلامت از سازمان غذا و دارو دریافت کرده است. این نشان ها، در راستای اقدامات انجام شده پگاه در حوزه توسعه سلامت عمومی و محصولات فراسودمند، دریافت شده است. شرکت صنایع شیر ایران، تنها شرکت تولید محصولات لبنی است که به جهت تولید محصولات ماست، پنیر و شیرهای غنی شده ۶۵ نشان از سوی سازمان غذا و دارو دارد. گفتنی است، نشان ایمنی و سلامت به محصولاتی اعطا می شود که علاوه بر سالم و ایمن بودن، دارای یک یا چند خاصیت تغذیه ای مناسب و سلامت بخش باشند.

۶ صرفه جویی ۳۸ میلیارد ریالی

زیست محیطی و انرژی

در راستای اقدامات شاخص زیست محیطی و با انجام اقدامات زیست محیطی و مدیریت مصرف انرژی، ۳۸ میلیارد ریال در شرکت صنایع شیر ایران صرفه جویی شد. صرفه جویی حاصل از اقدامات زیست محیطی و مدیریت مصرف انرژی در پنج سال گذشته، ۳۸ میلیارد ریال و در سال ۹۸ حدود ۱۳ میلیارد ریال است. گفتنی است، تاکنون با انجام فعالیت های شاخص زیست محیطی، شرکت های تابعه صنایع شیر ایران ۲۵ تندیس صنعت سبز کشوری دریافت کردند.

دستاوردهای ملی صنایع شیر ایران و نخستین بارها را بشناسید

برتری و پیشتازی «پگاه» در حوزه لبنی

تنها شرکت دارنده ۶۵ نشان ایمنی و سلامت از سازمان غذا و دارو • صنایع شیر ایران، کیفیت شیر کشور را ارتقا داد

نخستین ها در هر صنعتی بار بزرگی از توسعه آن صنعت را بر دوش خود کشیده اند و همیشه جایگاه خود را خواهند داشت. هیچ شرکتی در ایران نخواهد توانست که نقش صنایع شیر ایران (پگاه) در توسعه صنعت لبنی را کمرنگ جلوه دهد. هیچ فردی در ایران نیست که از شیشه شیرهای شرکت صنایع شیر ایران به نیکی و خاطره ای خوش یاد نکند و کمتر کسی را کسب کرد که در سلامت و نیک اندیشی این شرکت در صنعت غذای ایران تردید داشته باشد. این شرکت مادر نخستین های زیادی در صنعت غذایی و خاصه صنایع لبنی را کسب کرد و بارها در حوزه کیفیت نام آور بوده است. تنها شرکت دارنده ۶۵ نشان ایمنی و سلامت از سازمان غذا و داروست و شرکت صنایع شیر ایران با همکاری سازمان غذا و دارو نقش مهمی در چگونگی نحوه دریافت و کسب نشان ایمنی و سلامت دارد. تا سال های طولانی، این شرکت سیاست گذار این صنعت و راهبر بی رقیب صنعت بوده است و به نوعی وزارت شیر ایران محسوب شده است و برای این منظور امکانات و تجهیزاتی را فراهم و ایجاد کرده که در نوع خود بی نظیر است:



- آزمایشگاه آکرو دپته و همکار سازمان ملی استاندارد و سازمان غذا و دارو در مواد غذایی
- دریافت گواهینامه ایزو ۱۷۰۲۵ برای نخستین بار در صنعت غذا
- خرید و نصب دستگاه سنجش سریع بار میکروبی برای نخستین بار در کشور (سال ۱۳۸۰)
- تنها نماینده فدراسیون بین المللی شیر (IDF) در سازمان جهانی دامپزشکی (OIE) در کشور
- تنها شرکت لبنی با مشارکت حدود ۱۳۰ استاندارد ملی و ۱۷ استاندارد بین المللی در سطح کشور
- تحقیق بر باکتری های پروبیوتیک برای تولید محصولات فراسودمند برای نخستین بار در ایران در سال ۷۸ در پگاه تهران

۱ طرح جامع بهبود کیفیت شیر خام

صنایع شیر ایران در مسیر توسعه خود، توجه به ارتقای کیفیت شیر خام و در نهایت توسعه صنعت دامپروری کشور را همواره در برنامه داشته و دغدغه بزرگ شرکت صنایع شیر ایران بوده است؛ به گونه ای که در اواخر دهه ۳۰ شمسی علاوه بر قیمت پایه شیر، یک ریال نیز به عنوان جایزه بهداشتی و کیفیت شیر خام تعیین شده بود.

در دهه ۷۰ شمسی و برای نخستین بار در کشور شرکت صنایع شیر ایران همه آزمون های میکروبی و شیمیایی را در آزمایشگاه های دریافت شیر شرکت های تابعه انجام داده است. مهمترین این آزمون ها، آزمون نقطه انجماد شیر خام از سال ۱۳۷۳ به طور رسمی و روزانه انجام شد و پس از آن، آزمایش تعیین بار میکروبی شیر خام از ۱۳۷۶ در پگاه تهران و به دنبال آن در دیگر شرکت های تابعه صنایع شیر ایران انجام شد.

۲ پیشگام و حامی حوزه پژوهش

از سال ۱۳۷۴ به بعد پروژه ها و پایان نامه های دانشجویی در باره آزمون تعیین آفلاتوکسین در شیر خام در شرکت صنایع شیر ایران انجام شد. پایش این سم از حدود ۱۰ سال گذشته به طور جدی صورت گرفت.

خوشبختانه با توجه به نمونه برداری سازمان ملی استاندارد و سازمان دامپزشکی کشور حدود ۹۸ درصد از شیر خام کشور میزان آفلاتوکسین کمتر از استاندارد جهانی کدکس

داشته و دارند و در حال حاضر با توجه به دریافت استاندارد ایزو ۲۲۰۰۰ که استاندارد ایمنی و بهداشت مواد غذایی است، شرکت ها مکلف هستند این آزمون را به صورت مرتب انجام دهند. در ادامه این اقدامات بهبود شاخص های کیفی، طرح جامع بهبود شیر خام در سال ۸۱ ارائه و اجرایی شد.

۳ پگاه و تحقیق و توسعه

مرکز تحقیق و توسعه شرکت صنایع شیر ایران در سال ۱۳۷۱ به طور رسمی فعالیت خود را آغاز کرد و در طول سال ها اقداماتی انجام داده که نتایج مناسبی در سطح ملی دستاورد داشته است:

- کمک به کاهش قیمت تمام شده محصولات
- تنوع و نوآوری در محصولات
- تعامل نزدیک تر و بیشتر با دانشگاه ها
- بهبود کیفیت و فرمولاسیون فرآورده های تولیدی
- ارائه مقالات پژوهشی با هدف تبیین جایگاه علمی شرکت پگاه در صنعت غذای کشور
- بررسی راهکارهای کاهش مصرف آب و ضایعات شیر با هدف کاهش حجم و بار آلودگی پساب ورودی به تصفیه خانه
- همکاری با سازمان استاندارد و سازمان غذا و دارو در تدوین استاندارد
- بررسی مسائل و مشکلات تولید و ارائه راهکارهای اجرایی

۴ نخستین استارترها

و حرکت در مسیر خود کفایی

شرکت صنایع شیر ایران در حوزه خود باوری و توسعه، بیش از ۱۵۰۰ قطعه طراحی و تولید کرده و این اقدامات در زمان تحریم کارگشای تولید بوده است.

همچنین تامین مواد اولیه از جمله استارترها از شرکت های دانش بنیان داخلی و تولید پایدار کننده شیر کاکائو توسط متخصصین داخلی برای اولین بار در کشور انجام شد و طراحی و فرمولاسیون محصولات جدید به ویژه محصولات فرا سودمند به کمک همکاران داخلی و متخصصین دانشگاهی محقق شد. بخش دیگر این فعالیت ها هم در حوزه تامین مواد بسته بندی از جمله پاکات از شرکت های ایرانی بود که خود اقدامی مهم تلقی می شود. حرکت در مسیر خود کفایی قطعات یدکی ماشین آلات، تولید محصولات عملگرا و سلامتبخش و همکاری علمی و تحقیقاتی با مراکز علمی و دانشگاهی کشور از جمله فعالیت هایی است که در شرکت صنایع شیر ایران انجام شده است.

با برنامه ریزی و اقدامات این شرکت در حوزه اقتصاد مقاومتی و خود کفایی، تأمین بیش از ۲۰۰ عدد قطعات یدکی بومی سازی شده و با طراحی و ساخت دستگاه استریل (UHT) برای اولین بار در کشور، اتفاقی بزرگ در صنایع شیر ایران رخ داده است.

تولید، کاهش هزینه‌ها، کاهش اثرات تحریم برای جلوگیری از توقف خطوط تولید و بومی‌سازی تکنولوژی ساخت دستگاه‌های استریلایزر UHT، تانک اسپتیک، هموژنایزر پالوت، دستگاه فیلر شیر شیشه‌ای و ساخت قطعات یدکی خطوط تولیدی و تاسیساتی

■ دریافت تندیس صنعت سبز کشوری از سوی ۵ تا ۷ شرکت تابعه در زمینه فعالیت‌های زیست‌محیطی

■ سرمایه‌گذاری برای توسعه خطوط محصولات استریل و ESL، افزایش ظرفیت خطوط کره، احداث کارخانه تولید محصولات پودری، تنوع در ظروف بسته‌بندی و نوسازی و بهسازی ماشین‌آلات و تجهیزات تولیدی و تاسیساتی

■ پیاده‌سازی سیستم مدیریت مصرف انرژی طبق استاندارد ISO50001 در راستای مدیریت مصرف بهینه انرژی

از دیگر افتخارات صنایع شیر ایران در حوزه محیط زیست می‌توان به دریافت ۱۴ لوح صنعت سبز در شرکت‌های تابعه از سوی سازمان حفاظت محیط زیست، استقرار ۱۴ سیستم مدیریت زیست‌محیطی ISO 14001 و استقرار ۷ سیستم مدیریت انرژی ISO 50001 در شرکت‌های تابعه اشاره کرد.

۶ نخستین اقدامات در مسیر فنی صنعت

■ طراحی و اجرای ممیزی فنی و مهندسی در راستای بهبود و ارتقاء مستمر شاخص‌های فنی و مهندسی برای اولین بار در صنایع لبنی کشور

■ پیاده‌سازی سیستم جامع مدیریت نگهداری و تعمیرات برای افزایش طول عمر مفید تجهیزات و ماشین‌آلات و افزایش قابلیت اطمینان دستگاه‌ها و تجهیزات

■ ساخت دستگاه و قطعات فنی یدکی باهدف توسعه خطوط

۵ نخستین اقدامات

در بخش محیط زیست و انرژی

شرکت صنایع شیر ایران در راستای بهبود شرایط زیست‌محیطی و کنترل پساب‌ها، اقدامات شاخصی را برای اولین به انجام رسانده است.

این شرکت برای نخستین بار در میان شرکت‌های لبنی در کشور با هدف توجه به محیط زیست، رآکتور بی‌هوازی را که آلاینده‌های صنعتی ناشی از تولید لبنیات را تصفیه می‌سازد در پگاه تهران در سال ۱۳۸۷ راه‌اندازی و در دیگر شرکت‌های تابعه نیز راه‌اندازی کرده است.

تشکیل کمیته محیط زیست و انرژی در شرکت‌های تابعه با هدف رعایت مصارف کم‌باری و پرباری در راستای تحقق صنعت سبز نیز از اقدامات شرکت صنایع شیر ایران است.

صندوقی پر از ارزش افتخارات و نشان‌ها

■ حضور فعال در کمیته‌های تخصصی IDF فدراسیون بین‌المللی شیر از ۱۳۷۲ (حضور در ۱۰ کمیته دائمی فدراسیون بین‌المللی شیر)

■ دریافت ۶۵ نشان ملی ایمنی و سلامت محصول (سبز) از سازمان غذا و دارو

■ دریافت ۱۵ نشان و درجه A در حوزه استقرار الزامات PRPS و سیستم GMP در شرکت‌های تابعه از سوی ادارات غذا و دارو

■ دستیابی به کریدور سبز صادرات محصولات به کشور روسیه توسط شرکت‌های پگاه تهران، اصفهان، فارس، گلپایگان

■ دریافت ۲۳۳ پروانه کاربرد نشان استاندارد ملی از سوی سازمان ملی استاندارد

■ دریافت ۱۰۰۷ پروانه ساخت محصولات متنوع براساس رویکرد رضایتمندی مشتریان

■ استقرار ۱۶ سیستم مدیریت کیفیت ISO 9001 در شرکت‌های تابعه

■ استقرار ۱۴ سیستم مدیریت زیست‌محیطی ISO 14001 در شرکت‌های تابعه

■ استقرار ۱۳ سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی ISO 18001 در شرکت‌های تابعه

■ استقرار ۱۴ سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی ISO 22000 در شرکت‌های تابعه

■ استقرار ۱۵ سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاه‌ها ISO 17025 در شرکت‌های تابعه

■ دریافت ۱۴ نشان حلال توسط شرکت‌های تابعه

■ کسب ۱۳ نشان واحد نمونه کشوری استاندارد توسط شرکت‌های تابعه

■ کسب ۳۴ نشان واحد نمونه استانی استاندارد توسط شرکت‌های تابعه

■ کسب ۹ نشان کشوری مدیر کیفیت نمونه کشوری از سوی سازمان غذا و دارو

■ توسعه مدیریت کیفیت در زنجیره تامین و توزیع محصولات شرکت‌های بازار گستر مناطق پنجگانه



■ کسب عنوان سرآمد صنایع لبنی

افتخارات حوزه کیفیت

پیگیری‌ها و تلاش حدود ۱۰ هزار پرسنل فعلی صنایع شیر ایران و هزاران نفر از بازنشستگان صنایع شیر ایران در این ۷ دهه باعث شده تا این شرکت پر از افتخار و اعتبار باشد. کیفیت یک استراتژی برای صنایع شیر ایران محسوب می‌شود و برنامه‌های سخت‌گیرانه‌ای برای حفظ و ارتقای آن دارد. به طور مثال یک استاندارد داخلی تنظیم و به صورت ادواری وضعیت محصولات و عملکرد کیفیت شرکت‌ها ارزیابی می‌شوند. هم‌چنین با ایجاد کمیته‌های تخصصی، سبد محصولات شرکت‌ها بهینه و به سمت کم کردن تعدد محصولات و تمرکز بر محصولات پر مصرف و سودمند حرکت شده است. در حال حاضر کلیه شرکت‌های پگاه دارای استانداردهای کیفی بین‌المللی و همچنین دارای ۶۵ نشان ایمنی و سلامت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است که در نوع خود بی‌نظیر است. در حوزه کیفیت و بهبود این صنعت تنها بخشی از نتایج این شرکت گواهی است بر برتری این شرکت در صنعت لبنیات کشور:

■ راه‌اندازی تجهیزات تعیین بار میکروبی سریع باکتواسکن برای نخستین بار در کشور در ۵ شرکت

■ تنها شرکت لبنی دارای ۱۲ نشان و تندیس نمونه کشوری از سازمان ملی استاندارد از سال ۸۱ تاکنون

■ برنامه‌ریزی و استقرار سیستم‌های مدیریتی بین‌المللی از جمله ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001, ISO 22000 و ISO 50001، در همه شرکت‌های تابعه

■ ایجاد زیرساخت‌های فنی، بهداشتی و تکنولوژیکی به‌منظور توسعه صادرات محصولات به کشورهای اوراسیا با رویکرد استقرار و دریافت کد IR در پگاه تهران، فارس، گلپایگان، اصفهان، آذربایجان شرقی و غربی، خراسان، همدان، گلستان، کرمان، لرستان و شهرکرد

مهر تأیید سلامت محوری پگاه، انتخاب چند باره این برند محبوب و برتر از سوی مصرف‌کنندگان است که رتبه اول در بین شرکت‌های غذایی ایران در ۱۳۷۸ را کسب کرده است. دریافت گواهینامه رضایتمندی مشتری از کانادا و رتبه اول گروه صنایع غذایی و آشامیدنی در بین ۵۰۰ شرکت برتر ایران (منتخب سازمان مدیریت صنعتی در ۱۳۹۳ و ۱۳۹۲) هم‌بخش دیگر این افتخارات بوده است. صنایع شیر ایران دارنده بیش از ۲۳۰ گواهینامه و استاندارد ملی و بین‌المللی است:

■ دریافت بیش از ۶۵ نشان ایمنی و سلامت از سازمان غذا و دارو به‌دلیل تولید محصولات سلامت‌بخش

■ دریافت گواهینامه از فدراسیون بین‌المللی شیر به‌دلیل فعالیت در حوزه تولید و توزیع شیر مدارس و توسعه فرهنگ مصرف و فعالیت‌های بازاریابی

■ دریافت گواهینامه بین‌المللی استقرار سیستم‌های مدیریتی ایزو ۱۰۰۰۲، ۱۰۰۱۵، ۱۰۰۰۱ و ۵۰۰۰۱ اس در رسیدگی به شکایت مشتریان، نظام آموزش، مدیریت انرژی و نظام آراستگی توسط پگاه گلپایگان، پگاه خراسان و پگاه آذربایجان غربی

■ دریافت گواهینامه مدیریت مواد غذایی ایزو ۲۲۰۰۰ توسط پگاه آذربایجان غربی

■ کسب گواهینامه بین‌المللی استاندارد مسئولیت اجتماعی توسط پگاه گلستان

■ توسعه دامپروری‌ها، سکوها، جمع‌آوری شیرخام و تولید شیرخام صنعتی و سنتی

■ واحد نمونه و برتر کیفیت به انتخاب سازمان ملی استاندارد و سازمان غذا و دارو

■ دریافت گواهینامه بین‌المللی سیستم‌های مدیریتی از توف نورد آلمان

■ دریافت گواهینامه بین‌المللی ایزو ۹۰۰۱ سیستم مدیریت کیفیت توسط شرکت صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه



شرکت صنایع شیر ایران در طول ۶۶ سال فعالیت خود دستاوردهایی را در صنعت لبنیات کشور از توزیع سراسری شیر مدارس گرفته تا خودکفایی در تولید پنیر، افزایش سرانه مصرف دوغ و ساخت دستگاه های مدرن و ... کسب کرده که در ادامه گزیده ای از آنها در برابر دیدگان شما قرار می گیرد.

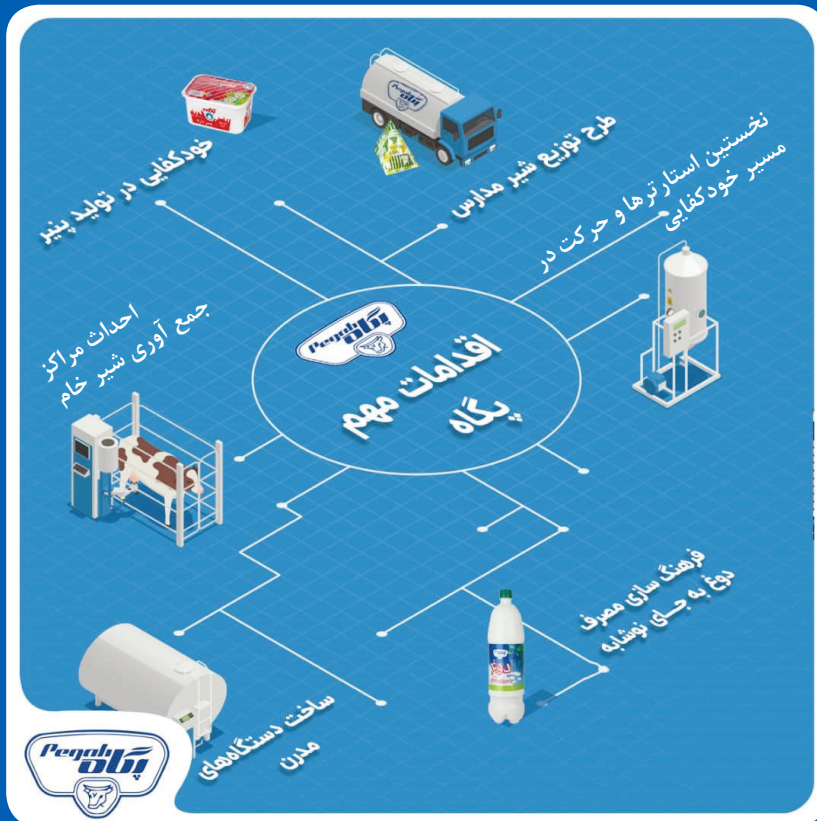
خودکفایی در تولید پنیر:

تامین شیر و لبنیات در دوران جنگ، تأمین و توزیع محصولات کوپنی از جمله پنیر، احداث سکوی های جمع آوری شیر در کشور و توسعه کمی شیر خام، راه اندازی کارخانه های کرمان، زنجان، گرگان، گلپایگان، همدان و خوزستان بدست متخصصان ایرانی از دستاوردهای شرکت صنایع شیر ایران در دوران سازندگی است.

راه اندازی کارخانه های هفتگانه یکی از مهمترین دستاوردهای این سال ها و گامی مهم در خودکفایی صنعت لبنیات ایران بود. در این ایام و در سال های حین و پس از جنگ، تأمین اقلام لبنی برای کشور با همت متخصصان داخلی ممکن شد و برگ زرینی در افتخارات این شرکت ملی بود. در سال های جنگ و چند سالی بعد از آن کشور برای تأمین پنیر دست به دامان کشورهای بلغارستان و دانمارک شده بود، اما در دهه ۷۰ کشور با توان و تخصص متخصصان صنایع شیر ایران، توسعه گروه محصولات پاستوریزه و استرلیزه را ساماندهی کرد. نصب و راه اندازی خط تولید پنیر «یواف» به نام شبین در ۵ شرکت و پایه گذاری خودکفایی در تولید و توزیع پنیر و قطع واردات، مهمترین تحولی بود که در دهه ۷۰ خورشیدی رخ داد. از سال ۷۶ با نصب و راه اندازی خطوط تولید پنیر یواف جلوی خروج میلیون ها دلار از کشور گرفته شد و امروزه نه تنها خودکفا شدیم بلکه یکی از صادرکنندگان بزرگ پنیر هستیم.

ساخت دستگاه های مدرن:

در دهه ۹۰ و تا به امروز هم، شرکت صنایع شیر ایران با ۱۷ کارخانه لبنی در ۱۴ استان کشور، حدود ۸۰۰ کد محصول را تولید کرده و برای راه اندازی خط خامه ESL لیوانی در پگاه اصفهان و تهران، راه اندازی خطوط تولید MPC، راه اندازی خطوط تولید پنیر سنتی و توسعه محصولات خاص و جدیدی اقدام کرده که اولین های ایران هم بوده است. صادرات انواع محصولات به روسیه و کشورهای اوراسیا و کسب عنوان صادرکننده برتر و نمونه ملی و استانی، خودکفایی در تأمین بیش از ۲ هزار



مواد بسته بندی از جمله پاکت از شرکت های ایرانی بود که خود اقدامی مهم تلقی می شود. حرکت در مسیر خودکفایی قطعات بدکی ماشین آلات، تولید محصولات عملگرا و سلامتی بخش و همکاری علمی و تحقیقاتی با مراکز علمی و دانشگاهی کشور از جمله فعالیت هائی است که در شرکت صنایع شیر ایران انجام شده است. با برنامه ریزی و اقدامات این شرکت در حوزه اقتصاد مقاومتی و خودکفایی، تأمین بیش از ۲۰۰ عدد قطعات بدکی بومی سازی شده و با طراحی و ساخت دستگاه استریل (UHT) برای اولین بار در کشور، اتفاقی بزرگ در صنایع شیر ایران رخ داده است.

قطعه لوازم بدکی ماشین آلات و طراحی و ساخت دستگاه استرلیزاسیون UHT و حضور قوی در بازار کشورهای منطقه از دیگر تحولاتی است که در این شرکت همچنان ادامه دارد. در سال های اخیر با توجه به تغییر ذائقه و همچنین تنوع طلبی مصرف کنندگان، این شرکت با ارتباط بین المللی با بیش از ۱۷ کشور اروپائی و نیز دانش داخلی و همت کارشناسان خود موفق به عرضه بالغ بر ۱۵ محصول جدید بالخاص در ۵ سال گذشته شد به نحوی که با استقبال عموم مردم و مصرف کنندگان روبرو شده است.

نخستین استار ترها و حرکت در مسیر خودکفایی:

شرکت صنایع شیر ایران در حوزه خود باوری و توسعه، بیش از ۱۵۰۰ قطعه طراحی و تولید کرده و این اقدامات در زمان تحریم کارگشای تولید بوده است. همچنین تأمین مواد اولیه از جمله استار ترها، از شرکت های دانش بنیان داخلی و تولید پایدار کننده شیر کاکائو توسط متخصصین داخلی برای اولین بار در کشور انجام شد و طراحی و فرمولاسیون محصولات جدید به ویژه محصولات فرا سودمند به کمک همکاران داخلی و متخصصین دانشگاهی محقق شد. بخش دیگر این فعالیت ها هم در حوزه تأمین

فرهنگ سازی مصرف دوغ به جای نوشابه:

پگاه؛ فرهنگ ساز مصرف لبنیات در ایران از بدو تولد و خلق برند پگاه در دهه ۸۰، تبلیغات گسترده تلویزیونی در سال های ۸۰ تا ۸۴ شمسی با شعار «هیچ فرقی نمی کنه مهم اینکه پاستوریزه باشه» رویکرد ایفای نقش مسئولیت اجتماعی در حوزه ترویج تغذیه سالم و تلاش در راستای افزایش سرانه مصرف شیر و فرآورده های شیری را روشن کرد. در این مدت پگاه با تبلیغات وسیع نقش بی نظیری در افزایش سرانه مصرف دوغ به عنوان نوشابه اصیل ایرانی ایفا کرد که بر کسی پوشیده نیست.

نوستالژی

«در حالی که کودکان امروز شیر پگاه را سرمی‌کشند، پدر بزرگان شان هم در سال‌های دور شیرهای سه‌گوش پگاه را پشت میز مدرسه می‌نوشیدند. پدران و مادرانی که همچنان خاطرات زیادی از صف‌های طولانی شیر بارانه‌ی همیشه‌ای پگاه دارند، آن زمان که پگاه تنها تولیدکننده بود. چندین نسل با پگاه خاطره دارند و مرور آنها در سالگرد تولد ۶۶ سالگی آن جالب است. ۱۶ تن از کارکنان با سابقه این شرکت در استان‌های مختلف از آن دوران گفته‌اند و خاطرات تلخ و شیرین خود را روایت کرده‌اند. «جهانمیر باستانی پور مقدم» هم به‌عنوان یکی از قدیمی‌ترین فروشندگان محصولات پگاه که هنوز در خیابان فاطمی تهران مشغول به کار است از خاطرات خود می‌گوید.»



۳۴



۳۲



۲۸



قدیمی ترین توزیع کننده شرکت صنایع شیر ایران در گفت و گو با «پگاه نامه» از خاطر آتش می گوید

خودم را بدون پگاه نمی شناسم!

۳۳ سال است پگاه می فروشم

کیلومتری درست می شد. مردم از ساعت ۴ صبح در صف می ایستادند و به هر کس هم بیشتر از ۲ شیشه نمی دادیم و به کسانی هم که تکراری می ایستادند شیر نمی دادیم. توی صف های شیر اتفاقات جالبی می افتاد و مردم خیلی از مسائل و مشکلاتشان را حل می کردند حتی گاهی پیش آمد که برخی از خانواده ها در همین صف ها باهم آشنا شده و با یکدیگر وصلت کردند.

■ **باستانی یادآوری می کند:** هیچگاه همراه با شیر، محصولی را به اجبار به مردم نداده و طوری رفتار کرده ام که اکنون پس از گذشت نزدیک به ۲۲ سال هنوز هم مردم منطقه هر چه از محصولات پگاه می خواهند از فروشگاه پگاه فاطمی خرید می کنند.

او بر این باور است که شیر یارانه ای باعث جذب مشتری می شد و پس از اینکه توزیع آن قطع شد مردم کمتر شیر می خریدند اگر چه تنوع محصولات پگاه بیشتر از گذشته شده است. باستانی پرفروش ترین محصولات پگاه را شیر، ماست آریسل، پنیر سفید (شبنم)، خامه صورتی و پروماس (ماست پروبیوتیک) بیان می کند.

قدیمی ترین دارنده نمایندگی محصولات برای پگاه بهترین ها را آرزو می کند؛ جهانمیر باستانی پورمقدم به مناسبت ۶۶ سالگی تولد شرکت صنایع شیر ایران می گوید: زندگی ام با شیر و پگاه گره خورده است و نمی توانم خودم را بدون آن تصور کنم. از کارم و بودنم با پگاه احساس رضایت دارم و هر آنچه از پگاه خاطر دارم، خاطره های خوب و به یادماندنی است.

می خواهم وارد کار توزیع شیر شوم. باستانی از سال ۱۳۶۸ وارد کار توزیع شیر یارانه ای می شود و کارش را با شرکت پارسیان صبح طلوع آغاز می کند. مدت ۱۰ سال در این شرکت کار می کند تا اینکه تصمیم می گیرد مسئولیت یکی از نمایندگی های توزیع محصولات پگاه را بپذیرد و بدین گونه او از سال ۱۳۷۸ فروشنده محصولات پگاه می شود.

■ **او تعریف می کند:** نخستین فروشگاه محصولات پگاه را در فلکه اول صادقیه داشتم و از زمانی که مدیریت این فروشگاه را برعهده گرفتم فروش روزانه آن را به ۶ میلیون تومان رساندم اما صاحب ملک اجاره را بالا برد و ناچار به جابه جایی شدم. در نتیجه به فروشگاه عرضه مستقیم محصولات پگاه در خیابان فاطمی آمدم. در اینجا هم مانند فروشگاه قبلی، سقف فروش را بالا بردم. قبل از آمدن من، میزان فروش روزانه آن ۲۰۰ هزار تومان بود اما پس از آمدنم روزانه تا ۵۰ سبد شیر یارانه ای توزیع می کردیم. حجم فروش تا آن اندازه بالا رفته بود که در کارخانه پگاه مثل توپ صدا کرد و همه می گفتند چگونه باستانی توانسته است این اندازه محصول بفروشد.

■ **او درباره دلیل افزایش فروش می گوید:** روشی که در فروش داشتم این بود که با مردم با مسالمت برخورد می کردم و مثل یک خانواده بودیم. در فروشگاه محیطی را برای مشتریان فراهم آورده بودم که احساس غربی نمی کردند. آن زمان که شیر یارانه ای می دادیم صف های

شاید اگر ابتلا به آسم مانع ادامه کار او در ساختمان سازی نمی شد، هیچگاه پیش به شرکت صنایع شیر ایران باز نمی شد. پس از اینکه پزشک به او گفت باید در محیطی کار کند که به دور از خاک و گرد و غبار باشد، به دنبال کار جدید راه افتاد. برادرش کارمند بانک ملی بود و دوستی داشت که از موضوع آسم و بیکاری او باخبر شد. پیشنهاد کرد آیا می خواهد در شرکت صنایع شیر ایران کار کند؟

و چه پیشنهادی بهتر از این! بدین ترتیب جهان میر باستانی پورمقدم قدم به شرکت صنایع شیر ایران گذاشت و به عنوان بازرگ کارش را در این شرکت شروع کرد. در آن زمان شرکت صنایع شیر ایران کار توزیع شیر یارانه ای شیشه ای را در سراسر شهر تهران انجام می داد و برای نظم و ساماندهی بهتر این امر، بازرسانی را در مناطق مختلف گمارده بود که بر توزیع آن نظارت می کردند. باستانی بازرسی مناطق ۱، ۶ و ۱۲ را برعهده داشت.

■ **او تعریف می کند:** یک روز برای بازرسی فروشگاه های منطقه یک رفته بودم. به فروشگاه های سرزدم و دیدم مغازه دار ۱۰ شیشه را به زور به یکی از مشتریان داد و پس از آن به پیزی که آمد گفت شیر تمام شد. از فروشنده خواهش کردم که به او شیر بدهد اما قبول نکرد و وقتی دیدم خیلی مقاومت می کند گفتم بازرسی هستم و در نهایت خودم ۲ شیشه شیر به آن خانم دادم. پس از این اتفاق وقتی به شرکت برگشتم، گفتم

ساخت کارخانه بدون خارجی ها

محمدالله نادری | مدیر کیفیت شرکت شیر خشک نوزاد پگاه



توسط شرکت دنون فرانسه و وارد شدن فرانسوی ها به آن شرکت توانستند شیر خشک نوزاد تولید کنند. به هر حال من به آن کارشناس خارجی گفتم ما مطمئناً با کمک یا بدون کمک شما در اینجا شیر خشک نوزاد تولید می کنیم و به یاری خداوند و همت بالا و تلاش زیاد پرسنل نه تنها شیر خشک نوزاد تولید و وارد بازار شد بلکه تنوع تولیدات از تنها دو فرمولاسیونی که شرکت تا پفر با قیمت گزاف به ما فروخته بود به ۱۰ فرمول ارتقاء پیدا کرد و در حال حاضر این شرکت نه تنها شیر خشک های معمولی بلکه شیر خشک های ویژه بیماری های خاص را نیز می تواند تولید کند و البته محصولات دیگری مانند انواع مکمل های ورزشی و غذای مادران باردار و شیرده نیز در این شرکت تولید و عرضه می شود.

مادر ارتباط باشند تا سوالات احتمالی ما را پاسخ دهند و ما راهنمایی کنند که جواب دادند این امر مستلزم مجوز از طرف شرکتشان است که البته هیچوقت هم به تلفن ها و ایمیل های ما جواب ندادند. موقع خروج آنها از شرکت یکی از آنها به من گفت که بدون حضور ما امکان ندارد شما بتوانید در این کارخانه شیر خشک نوزاد تولید کنید و این جمله را کاملاً با صراحت و با حالت تمسخر بیان کرد. چنین اتفاقی قبلاً در شرکت پودر شیر مشهد هم افتاده بود یعنی آن شرکت هم توسط نایرو تجهیز و راه اندازی شده بود که البته راه اندازی آن چون قبل از تحریم ها بود بطور کامل انجام شد ولی با این حال آن شرکت تا سال ها نمی توانست شیر خشک نوزاد تولید کند و فقط شیر خشک صنعتی تولید می کرد که پس از خرید سهام آن

من از ابتدای شروع به ساختمان سازی در اوایل سال ۸۵ در این شرکت حضور داشتم. خاطره ای که دارم مربوط به زمان راه اندازی شرکت است. برای راه اندازی، این شرکت با شرکت های نایرو دانمارک و تاپفر آلمان قرارداد داشت که قرارداد اولی در زمینه تأمین تجهیزات و نظارت بر نصب و راه اندازی و دومی برای دانش فنی بود. در حین راه اندازی به دلیل تحریم های بین المللی علیه فعالیت های هسته ای ایران ناگهان شرکت های خارجی طرف قرارداد به کارشناسان خود اعلام کردند که باید ایران را ترک کنند و این در حالی بود که هنوز خط کاملاً راه اندازی و تحویل نشده بود.

من که در آن زمان مسئول ارتباط آنها با شرکت و ناظر کار آنها بودم از آنها خواستم که لااقل از طریق تلفن و ایمیل با

خاطره یک صادرات سخت به قطر

عارف عبدالهی | مدیر آموزش منطقه ۳



صادرات به کشور قطر انتخاب شد. در نهایت در آن زمان مجوز ۵ محصول جهت صادرات به قطر صادر شد و اولین محموله صادراتی شرکت شامل ۱۸ تن دوغ ۱،۴ و ۱،۵ لیتر در کانستینر و در کشتی جانمایی و جهت ارسال آماده سازی شد. از بد روزگار به دلیل شرایط جوی محصول با سه روز تاخیر ارسال شد و در زمان رسیدن به بنادر با اعلام نظر کارشناس بهداشت قطر اجازه توزیع محصول بدلیل متناسب نبودن تاریخ با شرایط استاندارد داده نشد. علاوه بر معدوم کردن محصول، جریمه سنگینی نیز توسط کشور قطر به مشتری تحمیل شد. بالاخره بعد از کسب تجربه، بویژه بررسی شرایط جوی تا ده روز قبل و بعد حرکت کشتی محموله های صادراتی شرکت صنایع شیر ایران (شرکت شیر پگاه فارس به نمایندگی از شرکا) به کشور قطر راهبردی شد و سختی های طی شده در این راه به حلاوت و شیرینی تبدیل شد.

روزگار همسر من نیز به این بیماری در دوران باردای خود دچار شده بود. یک روز قبل از سفر به قطر ایشان را به بیمارستان منتقل کردم، اما ساعت ۲ بعدازظهر از بیمارستان تماس گرفتند و اعلام کردند با توجه به شرایط همسرم پزشک معالجش که دستور سفرم را بخاطر شرایط روحی همسرم کنسل کرده بود و این سفر را خطری جدی برای روحیه و شرایط همسرم می دانست. سفر را کنسل کردم اما یک قول مردانه و جانانه به مدیر عامل دادم، اینکه به هر شکلی و با هر سختی که باشد صادرات به کشور قطر را رهبری کنم. گذشت و راه های مختلفی را بررسی کردیم اما امکان صادرات به این کشور سخت گیر و بد صادرات نبود که نبود تا اینکه متوجه شدیم در یکی از شهرهای تحت پوشش جنوبی کشور که در حوزه فعالیت ما بود (حوزه لارستان استان فارس) افرادی زندگی می کنند که ارتباط بسیاری با قطر دارند و به نوعی دو تابعیتی هستند. با جست و جوی فراوان و البته هدفمند فرد مناسبی جهت پی گیری

سال ۱۳۸۷ مدیریت بازاریابی و صادرات شرکت پگاه فارس را عهده دار بودم. در بخش صادرات و بر اساس تقسیم بندی های انجام شده توسط شرکت بازرگانی صنایع ایران کشور های حاشیه خلیج فارس به پگاه فارس و خوزستان واگذار شده بود کشورهایی مثل کویت، عربستان، امارات متحده عربی، بحرین، عمان و قطر. در میان کشورهای تعیین شده قطر دارای سخت ترین شرایط صادراتی بود. با توجه به اعلام قبلی مقرر شد نمایشگاهی از تولید کنندگان و صادر کنندگان مواد غذایی در کشور قطر برگزار شود، از همین رو یک نماینده از شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران «مهندس محمودیان» نیز یک نماینده از شرکت های فعال در جنوب کشور جهت شرکت در نمایشگاه انتخاب شدند و از خوب یا بد حادثه نماینده جنوب کشور شرکت صنایع شیر ایران من بودم. از میان هر یک میلیون زن باردار تنها یک نفر به حمله حاد هراس یا بیماری پانیک دچار می شوند و از بد

ماجرای فاکتور اشتباه

ابوالفضل صدق دوست | پیشکسوت بازرگانی منطقه ۲



می کردیم، روزی تغییر قیمت داشتیم و شرکت تولیدی تاکید کرده بود که می بایست تمام بارها خارج شود. آن روز درسکو ۳۵ خاور بار آمده بود علی رغم نبود فضا و پالت وعدم امکانات کافی با پشتکار و لطف خداوند تمام بارها تخلیه و کار انجام شد.

صداقت و امانتداری اعلام کردم که ۹۰ کارتن حواله زده شود البته وظیفه بنده بوده و کار ویژه ای صورت نگرفته بود.

همچنین خاطره دیگر اواخر سال ۸۳، مادر سکوی خواجه ربیع به جز شیر یارانه روزی ۲ تک بار تخلیه

از سال ۸۳ در این شرکت مشغول فعالیت هستم و ۱۷ سال سابقه کار دارم و تنها ایثارگر شرکت بازرگانی منطقه ۲ هستم. از سال ۸۷ به مدت ۲ سال و نیم انباردار بودم. یک بار ۱۰۰ کارتن پنیر ۱۰۰ گرمی برای ما ارسال شده بود اما ۱۰ کارتن فاکتور کرده بودند در کمال



علی جعفرزاده | پگاه آذربایجان غربی

ماجرای جالب سکوی شیر ارومیه

عمل می کردیم که دامدار ناراضی را برای سسال های بعد حفظ و از قطع ارتباط کلی جلوگیری می کردیم. ولی علیرغم تمام درگیری ها و اعتراضات دامداران که با احضار ما به فرمانداری شهرستان و استانداری همراه بود موضوع مدیریت شد. هر چند در ابتدا تصمیم عجولانه مبنی بر احداث سکوی باعث رقابت منفی بین پگاه تبریز و ارومیه شد و پگاه تبریز ۱۰ کیلومتر بالاتر از سکوی ارومیه سکوی دیگری را احداث کرد و تنش بین دوشهرکت را افزایش داد و باعث افزایش بی رویه قیمت شیر خام و سواستفاده مراکز در فصول کم شیری شد، ولی با درایت مدیران عامل وقت دوشهرکت سرریعا هماهنگی لازم بین دو سکوی ایجاد و وحدت رویه یکسانی برای هر دو سکوی تدوین شد.

پس از آن سکوی ارومیه با پشت سر گذاشتن ناملایمات رفته رفته به نقطه اتکای شهرکت بدل شد و علاوه بر تامین شیر گردید و بعضا گردید برای شهرکت توانست در بحران های کم شیری، بخشی از شیر گردید مورد نیاز شهرکت های پگاه اصفهان، گیلان، زنجان و اخیرا پگاه گلستان را تامین کند.

چا دارد در این خصوص از آقایان یاسایی، نیک فطرت، احمدزاده، ولی پور، اسدزاده و پرسنل زحمتمکش بهبود شیر پگاه ارومیه، تهران، تبریز و تمام زحمت کشانی که در ایجاد سکوها و رونق دامداری منطقه آذربایجان نقش داشتند، قدر دانی کند.

سال ۸۲ خریداری شد. اولین روز کاری سکوی با دریافت ۷۰۰ کیلو شیر شروع و به علت قرار گرفتن در فصل پرشیری و استفاده از شیر دامداران سنتی ظرف ۲ ماه به دریافت روزانه ۱۲۰ تن رسیدیم.

تا اینجای کار همه چیز به خوبی پیش رفت، ولی با گذشت زمان اعتراضات به ایجاد سکوی سوی پگاه تبریز با مدیر عاملی مهندس اسدزاده بالا گرفت چرا که ۷۰ تن از شیر دریافتی سکوی متعلق به شیر ورودی پگاه تبریز بود که از این شهرکت کم شده بود و مربوط به مراکزی بود که ترجیحا به علت کاهش هزینه ها و نزدیکی به سکوی پگاه ارومیه شیر را به این شهرکت تحویل می دادند.

این تنش ها با عدم پذیرش شیر از سوی پگاه تهران و عودت چندین باره شیر ارسالی و نهایتا اعلام عدم نیاز پگاه تهران به شیر سکوی ارومیه بیشتر شد. در دناکتر اینکه چندین تریلی شیر برگشتی از پگاه تهران در راه برگشت معدوم شد که بدترین خاطرات را برای بهبود شیر و من در این دوران رقم زد.

ما ماندیم و ۱۲۰ تن شیر مازاد بر نیاز شهرکت، بنابراین چاره ای نداشتیم تا شیر دریافتی خود را پس بزنیم. پگاه تبریز نیز نیاز خود را از جاهای دیگر تامین کرده بود و نمی توانست ششیر مازاد ما را دریافت کند. پس زدن شیر از کارهای بسیار مشکل بهبود شیر است، چرا که با وجود وعده های داده شده به دامداران باید شیر را پس می دادیم و خلف وعده می کردیم. از طرفی باید طوری

من از سال ۱۳۷۹ تا سال ۱۳۹۶ به عنوان مدیر تامین و بهبود شیر خام شهرکت پگاه آذربایجان غربی و وظیفه تامین شیر خام شهرکت را بر عهده داشتیم و بر اساس شرایط خاص دامداری ها و فراز و نشیب های فراوان در این صنعت همواره خاطرات کاری تلخ و شیرینی را تجربه کرده ام.

در زمستان سال ۸۱ موضوع تامین شیر خام برای پگاه تهران توسط پگاه ارومیه، از سوی مهندس یاسایی مدیر عامل وقت صنایع شیر ایران مطرح شد و شهرکت علاوه بر تامین نیاز داخلی، مکلف به تامین شیر برای پگاه تهران شد. بنابراین سیاست دریافت شیر در این شهرکت دچار تغییر و چالش جدی شد.

برای انجام این ماموریت، تاسیس سکوی جمع آوری پگاه ارومیه جهت ارسال شیر خام به پگاه تهران مطرح شد. در این راستا سرریعا کانون های عمده تامین شیر خام در استان آذربایجان غربی شناسایی و بعد از برگزاری جلسات متعدد و سنجش تمام زوایای مثبت و منفی، بهترین منطقه برای ساخت یار خرید مرکز جهت ایجاد سکوی در شهر میاندوآب تشخیص داده شد.

با هماهنگی مهندس احمدزاده، مدیر عامل شهرکت و رایزنی انجام شده با دفتر مرکزی مقرر شد، جهت تسریع در ایجاد پروژه تاسیس سکوی نسبت به خرید یک مرکز مناسب در آن شهر اقدام شود. بررسی ها انجام و مرکز بابا نژاد در مرز استان آذربایجان شرقی و غربی در خرداد



حسن جوادیان | معاون تولید پگاه خراسان

یادی از رکورد زنی نوری

آنان الان خالی است و بازنشسته اند، این کار مهم میسر شد. سه شنبه پنجمین روز از بهار از راه رسید و در پایان آن روز فلومترهای شیر خام ورودی شهرکت از مرز ۵۰۰ هزار کیلوگرم گذشت و رکورد جدیدی ثبت شد، این در حالی بود که میانگین دریافت ماهیانه در مرز ۴۰۰ تن بود. به امید بازگشت به آن دوران. نه، بلکه بهتر از آن.

ابتدای سال بود و معمولا اکثر شهرکت ها فعالیت خود را در آن ایام محدودتر می کنند، افزایش دریافت شیر خام کار چندان سختی نبود ولی استمرار آن در روزها و ماه های بعد کار بسیار بزرگی بود که با تلاش همکاران تامین و بهبود شیر و کیفیت آغاز و روانه مخازن دریافت شیر شد و با همت پرسنل تولید و فنی که جای برخی از

سال ۱۳۹۳ تازه از راه رسیده بود و روزهای نخست آن سپری می شد. اول فروردین روز جمعه آغاز سال و روزهای دوم، سوم و چهارم اولین سه روز تعطیل سال به گونه ای دیگر آغاز شد.

برنامه تولید با توجه به شرایط آن روزها، دریافت حداکثری شیر خام بود. از جهت اینکه ایام تعطیلات



سیده سمیه میری | رئیس روابط عمومی پگاه زنجان

شادی مادر بیمار با شیر رایگان

بیماری است. این شیر را برای مادرم می برم تا حالش زودتر خوب شود.

من در آن لحظه در عین حال که دلم گرفت ولی خوشحال بودم که کودک را شاد کرده بودیم و این اقدام زیبای صنایع شیر بسیار تاثیر گذار است. حس بسیار شیرینی بود که پگاه برای این دانش آموز کار خیر و ماندگاری انجام داده بود.

اما می خواهم از حس خوب شغلم در صنعت شیر بیان کنم، یک روز که برای یک برنامه فرهنگ سازی مصرف شیر به یکی از مدارس شهرستان رفته بودیم بعد از اجرای برنامه بسیار خوب و اثربخش، توزیع شیر رایگان بین دانش آموزان انجام شد. دانش آموزی که برق در چشمانش موج می زد نزدیک آمد و گفت ممنون بابت ششیر که به من دادید. مادرم در بستر

ششیرین ترین و ماندگارترین خاطره من از دوران فعالیتیم انتخاب به عنوان روابط عمومی برتر در سطوح مختلف است. ولی بهترین آنها انتخاب در دهمین کنفرانس بین المللی روابط عمومی ایران در سال ۹۲ بود. خدا را شکر خاطره تلخی از دوران فعالیتیم در روابط عمومی ندارم و چون کارم را دوست دارم تلخی هایش برایم شیرین است.



حمیدرضا کریمی | ایزان نشسته پگاه گلپایگان

خاطره تولد یک برند ۴ حرفی

از جمله کاله در کشور داشتیم. با تصویب کمیته تبلیغات و بازاریابی تبلیغات با برند پگاه را شروع کردیم. از جمله تبلیغات تلویزیونی بود که در آن زمان بسیار زیبا بود که توانست جای خود را بین مردم باز کند و مورد استقبال هم قرار گرفت. همچنین در نمایشگاه‌ها که حتی خود صنایع شیر ایران شرکت نمی‌کرد ما شرکت می‌کردیم. نمایشگاه‌هایی که از همه شهرها مثل تبریز، اصفهان، یزد، مشهد و کیش و... در آن حاضر می‌شدند. اما با وجود کمبود امکانات با همدلی توانستیم خیلی سریع برند را بین مردم جا بنه‌زیم. بعدها صنایع شیر ایران هم که دنبال یک برند بود مصوب کرد که از برند گلپایگان استفاده کند و همه کارخانجات شیر پاستوریزه تبدیل به پگاه شدند.

خودش اسم داشته باشد برند پگاه را که الان که در سراسر شهرها و کارخانجات از آن استفاده می‌کنند را در آن زمان به مسابقه گذاشتیم و از شهرهای متعددی شرکت کردند. در آن دوره حدود ۸۰ نفر از همکاران داخل کارخانه و عده کثیری از مردم گلپایگان و سراسر کشور در آن شرکت کردند و در هر صورت پیشنهاد پگاه که برگرفته از چهار حرف اول چهار کلمه «پنیر گلپایگان افتخار همه» بود، پذیرفته شد. آن زمان کمیته تبلیغات و بازاریابی متشکل از روابط عمومی، مدیریت بازرگانی، کنترل کیفی و به ریاست مدیر عامل، به منظور بازاریابی و معرفی محصولات کارخانه شکل گرفت. زمانی که برند پگاه انتخاب شد رقبای جدی

در سال ۱۳۷۱ وارد کارخانه شدم. در آن زمان مدیریت کارخانه را مهندس مشایخی بر عهده داشت. در ابتدا سمت روابط عمومی را به من پیشنهاد دادند و چند سالی در این پست انجام وظیفه کردم. بعد از این که قرار شد حراست تشکیل شود؛ مهندس مشایخی با حفظ سمت مسئولیت حراست را هم به من داد. آن زمان بخش حراست فیزیکی در اختیار امور اداری بود که از قسمت اداری جدا شد و به من تحویل داده شد. بدین ترتیب تا سال‌های آخر فعالیت این دو پست را بر عهده داشتم و بالاخره در سال ۱۳۸۶ بازنشسته شدم. در روابط عمومی بیشتر در حوزه تبلیغات کار می‌کردیم، که در سال ۱۳۸۰ برند پگاه را همزمان به مسابقه گذاشتیم. چون هر کارخانه می‌توانست برای



نامر غلامی | پیشکسوت پگاه زنجان

صفر شدن ضایعات پنیر با خلاقیت بومی

آن لازم بود. برای اصلاح این مشکلات اقدامات ساده اما موثری انجام شد که منجر به بهبود کیفیت پنیر شد. بر همین اساس، دو عدد هواکش در انتهای دیوار سالن پنیر نصب شد که این کار هوای گرم و مرطوب در سالن تخلیه و فضای سالن نسبتاً خنک و از عرق کردن همکاران جلوگیری شد و این امر در جلوگیری از آلودگی ثانویه به شدت موثر بود. همچنین در طول عملیات پنیر زنی به صورت سرزده از دست همکاران کشت میکروبی برداشته می‌شد و در صورت آلوده بودن برخورد می‌شد. کرباس‌های از جنس کتان هم به پارچه فشرده شده، تبدیل شد که با کمترین زمان و آب پاک می‌شد. در نهایت، همه حلب‌های پنیر یک به یک با مایع صابون آبکشی شد تا آلودگی نداشته باشد و با چند اقدام دیگر تقریباً ضایعات پنیر صفر و کیفیت آن پنیر به شدت افزایش یافت.

به فرآیند تولید پنیر بود. در آن دوره سالن پنیر که قبلاً انبار بود، کف بتنی داشت که به مرور زمان در اثر ریزش آب پنیر و اسیدی بودن آن کامل تخریب شده و مناسب تولید پنیر نبود. همچنین سالن هیچگونه تهویه برای خارج کردن هوای گرم و بخار آب ناشی از استریل کردن تجهیزات نداشت. در نتیجه همکاران موقع کار به شدت عرق می‌کردند و ریزش آن به داخل لخته و نایلون‌های آغشته به لخته داخل تشتک پنیر که به پشت همان سالن جمع‌آوری می‌شد باعث رشد کپک و مخمر می‌شد. در کرمان برای تنظیم اسیدیته شیر در همان تانکی که شیر را ۳۷ درجه سانتی‌گراد رسانده بودند، پنیر استارتر ماست را می‌زدند و باعث بالا رفتن بیش از حد اسیدیته شیر می‌شد و به شدت به کرباس‌های کتانی می‌چسبید و این باعث می‌شد هم راندمان پنیر پایین می‌آمد هم قالب‌های پنیر تکه تکه می‌شد و هم آب و زمان زیادی برای شستشوی

من فارغ التحصیل رشته صنایع غذایی شاخه تبدیل مواد از دانشگاه تبریز هستم. از سال ۱۳۷۳ به عنوان کارشناس تولید در سالن پنیرسازی پگاه کرمان کار خود را شروع کردم و یک سال بعد به پگاه زنجان منتقل شدم و به عنوان کارشناس تولید در سالن‌های پنیر و شیر شیشه‌ای و بعد در سالن شیر نایلونی مشغول بکار بودم. در سال ۷۹ هم مدیر تولید شدم و از شهریور ۹۷ به عنوان معاون بهره‌برداری شرکت پگاه زنجان مشغول هستم. در شروع کارم، در پگاه کرمان مشاهده کردم که به مقدار زیادی پنیر حلب حدود ۳ هزار و ۵۰۰ حلب پنیر فاسد شده و در حال معدوم شدن بود. با توجه به اینکه تازه در سرم تمام شده و ابتدای کارم بود و تجربه قبلی هم در تولید صنعتی پنیر نداشتم به دنبال راهی برای جلوگیری از فاسد شدن پنیر تولیدی بودم. علت اصلی این که حجم زیادی پنیر فاسد می‌شد، عدم وجود کارشناس تولید و نظارت کافی



بابدر جعفری برواتی | پیشکسوت پگاه کرمان

درس دانمارکی‌ها به ما

مشروط به حضور ایشان دانست و اعلام کرد در صورتی که آقای سعیدی نژاد حضور نداشته باشد ویزا جهت سایرین صادر نمی‌کنند. این موضوع بیناگر اهمیت، ارزش و احترام شرکت دانمارکی به جدیت و پیگیری فردی بود که طی چهار ماهی که نصاب دانمارکی در شرکت حضور داشت، با کوشش و تلاش سعی داشت کار با خطوط را یاد بگیرد. در واقع اهمیت به نیروی انسانی به عنوان ارزشمندترین سرمایه شرکت که خوشبختانه در طول سالیان متمادی در شرکت صنایع شیر ایران و همراهی با پرسنل وجود داشته است.

داشتیم در حداقل زمان (۴ ماه) دستگاه یوآف راه اندازی شد و در تولید اول و دوم به نمره قبولی مورد نظر شرکت دانمارکی رسید. مدیر عامل شرکت بخاطر همکاری ویژه پرسنل تولید و فنی شرکت تصمیم گرفت ۲ نفر از پرسنل تولید و ۳ نفر از پرسنل فنی را جهت آموزش و فراگیری کار با دستگاه فوق به کشور دانمارک اعزام کند. مسئولین شرکت دانمارکی بر اساس توضیحات نصاب که فردی بسیار باهوش و کارآمد بود با اعزام یک نیروی دیگر بنام محمدرضا سعیدی نژاد به دانمارک موافقت کرد و حضور مابقی افراد را

در طول ۲۱ سالی که در پگاه کرمان به عنوان کارشناس تولید، مدیر تولید و مشاور مدیر عامل در امور تولید فعالیت داشته‌ام، خاطرات بسیاری دارم که یکی از آنها را روایت می‌کنم. سال ۱۳۸۵ هنگام راه اندازی سالن تولید پنیر UF که براساس قرارداد با شرکت پریمودان دانمارک صورت گرفته بود، مقرر شد تعدادی از همکاران مرتبط با دستگاه فوق به کشور دانمارک اعزام شوند که این ماجرا اتفاق افتاد. سال ۱۳۸۵ زمانی که مقرر شد پنیر سنتی به پنیر یوآف تبدیل شود یک نفر نصاب از کشور دانمارک به شرکت آمد و با کمک نیروهای فنی خبره ای که

یادگارهای کیلومتر ۴ جاده قدیم

داور جانی، معاون تولید و بهره برداری پگاه تهران



شب و روز آن مشخص باشد. چه روزها و شب هایی که پایه پای این زحمت کشان به صبح رسیده و خستگی انگار آخرین ایستگاه این چرخش خوش آهنگ بود. در سال های اول به دلیل کم بودن نیروهای کارشناسی معمولاً بین کارخانه ها جابه جایی می شدیم و طی ۳ سال در کارخانه صائمی، شیر خشک، پنیرسازی، استریل و غذای کودک با محصول شادامین فعالیت داشتیم. طیف جذب نیروهای کارشناسی از سال ۷۳ و سال های بعد آن شدت گرفت و اکثر همکارانی که در خدمت آنها هستیم از آن سال وارد شرکت شدند. شرکت شیرپاستوریزه تهران در کیلومتر ۴ جاده قدیم، جاده ای بیرون شهری و دو طرفه، یادگار روزهای قدیم، که الان به شرکت پگاه تغییر نام یافته است. روزها و سال های بسیاری گذشته، بسیاری آمده و رفته اند، ۱۲ مدیر عامل و ... اما این شرکت سر بلند از همه وقایعی که گذشته پابر جاست قبل از ما و بعد ما، تا در خدمت مردم عزیز و سلامت جامعه باشد و امیدوارم همواره پایدار باشد.

شیرهای ورودی به شرکت از لحاظ کیفیت شاید با زمان حال قابل مقایسه نبودند، ولی باز هم آزمایشات اسیدیته و پروموکوزول بر روی آن انجام می شد. در سال اول حضورم شاهد ورود دریایی از شیر بودم، بالغ بر هزار تن در روز، با دو خط دریافت و مشکلات فراوان در دریافت، با تانکرهایی فرسوده و با جنس های مختلف از استیل گرفته تا گالوانیزه. حتی واحد دریافت شیر، آزمایشگاهی برای اندازه گیری دقیق پارامترهای شیر نداشت، با کمک مدیریت وقت زنده یاد مهندس عرب رهنی و مهندس مراد دستگاه زایس و یودک و دریافت، احداث شد و به اجبار تانکرهای حمل تماماً استیل شد. کارخانه شهید صائمی با دو دستگاه زایس و یودک و کارخانه ۲۰۰ تنی سابق با دستگاه های یودک حدوداً روزانه ۸۰۰ تن شیر پاستوریزه شیشه تولید می کردند، شیرهایی که مشتری آنها منتظر رسیدنشان بودند. پویایی شرکت و هیجان شبانه روزی تولید در همه جا احساس می شد، همانند چرخه ای که بی وقفه در حال حرکت بود، بی آنکه

در سال ۷۱ زمانی که وارد شرکت شیر پاستوریزه شدم، هرگز فکر نمی کردم با چنین صنعت پرچالشی روبرو شوم، صنعتی که هر روز آن چون زندگیتست. در آن مقطع زمانی شرکت های بزرگی در این زمینه فعالیت نمی کردند و جز شیر پاستوریزه شرکت های کوچکتری فعالیت داشتند که قابل مقایسه با شرکتی که وارد آن شده بودم نبودند. در بدو ورود در بخش دریافت شیر مشغول به کار شدم تا اندک تجربه ای کسب کنم. در آن دوره مهندس کریم بیگی مدیرعامل صنایع شیر ایران بودند، فرد دلسوزی که کمک شایانی به این صنعت کرد و با سرمایه گذاری فراوان در احداث مراکز دریافت شیر موجب جمع آوری مناسب شیر از اقصی نقاط کشور شد. در آن زمان واردات شیر خشک، پنیر و کره مبالغ هنگفتی از سرمایه های کشور را خارج می کرد. شرکت صنایع شیر ایران با سرمایه گذاری هدفمند اقدام به تأسیس واحدهای مختلف در همین زمینه کرد که نقطه آغازین خودکفایی در این صنعت را فراهم کرد.



حسن بیتا | قائم مقام و عضو هیئت مدیره شرکت پگاه گیلان

خاطره تلخ آتش سوزی!

آگاهی مردم از فواید و مزایای مصرف لبنیات است. در خصوص تشویق مردم جهت استفاده از لبنیات، راهکارهایی همچون دادن اطلاعات از فواید مصرف شیر و فرآورده های آن، جلوگیری از پوسیدگی دندان ها و پوکی استخوان و همچنین افزایش قد کودکان وجود دارد.

و تخریب سالن تولید بر اثر بارش برف در سال ۱۳۸۳ مربوط می شود. البته همواره یکی از دغدغه های من پایین بودن سرانه مصرف شیر و فرآورده های شیری در کشور است. یکی از دلایل این نسبت پایین در مقایسه با سایر کشورها، حذف یارانه ها توسط دولت، پایین بودن سطح درآمد مردم و عدم

سابقه کاری من در شرکت پگاه گیلان ۲۹ سال است که هم اکنون به عنوان قائم مقام و عضو هیئت مدیره شرکت مشغول به کار هستم. شیرین ترین خاطره من از دوران کاری خود محقق شدن میزان سود پیش بینی در بودجه در سال ۱۳۹۲ و تلخ ترین خاطره هم به آتش سوزی شرکت در ۲ مرحله



مسعود شهنام نیا | پگاه اصفهان

یادی از شیرهای یارانه ای

خطرات باید با امکانات بسیار زیاد فعلی در همه ابعاد شاکر پروردگار مهربان باشیم. اگر به گذشته صنایع شیر ایران نگاهی اجمالی بیندازیم مشاهده می کنیم که علاوه بر قدمت، همواره خود را در حوزه های مختلف تولید و فروش و کیفیت به روز نگه داشته و همراه با پیشرفت تکنولوژی این صنعت نیز جلو آمده و یکی از رموز موفقیت شرکت همین بوده است. ورود ماشین آلات تولید پنیر UF توسط صنایع شیر ایران به عنوان یک محصولی که بر ذائقه مردم نشست به عنوان یک انقلاب در این صنعت از افتخارات صنایع شیر ایران بوده که هنوز در سفره اصلی مصرف لبنیات برای مردم قرار دارد. از دیگر تحولات عظیم انجام شده در صنایع شیر ایران می توانیم به ورود دستگاه های تولید شیر پری پک، تولیدات استریل و خامه های ESL و محصولات بودری، پنیر خامه ای و تنوع در تمام تولیدات نام برد.

می ماندند و چهره آنان در زمان دریافت این شیرها سرشار از شادی و نشاط بود. در آن موقع با دستگاه های بسیار قدیمی و با سرعت تولید بسیار کم و توقفات زیاد کارکنان تلاشگر صنایع شیر ایران به صورت شبانه روزی تلاش می کردند با حداقل امکانات این محصول و سایر محصولات تولیدی لبنی سالم و باکیفیت را به دست مصرف کنندگان برسانند و با تلاش و همت و آینده پژوهی همه مدیران و مسئولین دلسوز در این صنعت و بایاری خداوند متعال شرکت صنایع شیر ایران هر ساله با ورود ماشین آلات جدید و بهره مندی از تجارب سرمایه های انسانی خود، قله های افتخار را در زمینه های تنوع در تولیدات، ارتقای کیفیت افزایش سودآوری و ثروت سهامداران، ایجاد اشتغال پایدار و توسعه زیرساخت ها و ماشین آلات و رعایت صداقت و سلامت و مدنظر قرار دادن تأمین امنیت غذایی مصرف کنندگان کسب کرده و در اقتصاد کشور نقش آفرینی کرده است. با مرور این

صنایع شیر ایران (پگاه)، همواره به عنوان اولین برند در تصویر ذهنی اقشار مختلف مردم ایران بوده است. برند صنایع شیر ایران «پگاه» در اذهان عموم مردم همراه با اعتماد - سلامتی - مشتری محور بودن و به عنوان عضوی از خانواده آن ها در سفره مواد غذایی مردم مطرح بود و برای همه نامی آشنا بوده و هست و با این برند احساس انس و الفت دارند.

از خاطرات گذشته در این صنعت، تولید شیرهای شیشه ای بطری یارانه ای بود که در آن دوره پگاه، به عنوان تنها شرکت تولید لبنی در کشور موظف شده بود در جهت سلامت عموم مردم با امکانات بسیار کم آن زمان، تولید و عرضه شیر یارانه ای را به مردم انجام دهد. هر روز صبح زود مردم برای دریافت شیرهای پاستوریزه و بهداشتی تولیدی شرکت های شیر منطقه ای در کل کشور وابسته به صنایع شیر ایران، منتظر دریافت یک عدد بطری شیشه ساعت ها در صف های طویل منتظر



حبيب الله فاضل | پگاه اصفهان

یاد روزهای دشوار دهه ۷۰

و تکنولوژی، خطوط تولید راه اندازی و ایران از نظر تولید پنیر خود کفا و حتی به صادرات رسید. در بخش دریافت شیر، شیر با بیدونهای ۵۰ کیلویی یا شیرهای ۲۰۰ لیتری به صورت فله‌ای وارد شرکت می‌شد هر کدام باید جداگانه آزمایش می‌شد. محلولی بود به نام پروسو کروزول که به شیر زده می‌شد و با تغییر رنگ صرفاً اسیدیته شیر چک می‌شد و در وقت بزرگی به نام باسکول تخلیه و سپس سرد و پاستوریزه می‌شد.

چه شیرها که در حین حمل و نقل مشکل پیدا می‌کرد و مرجوع می‌شد ولی چاره‌ای نبود. در آن دوره همه چیز به صورت دفتری ثبت می‌شد و سیستم کامپیوتری که با آن ثبت و ضبط اطلاعات انجام شود، وجود نداشت. البته کار با سیستم نیز نیروی متخصص خود را طلب می‌کرد. با وجود همه این مشکلات باز هم به فرآیندهای خود ادامه داده و اصلاحات انجام و با ایجاد تکنولوژی‌های نو طرح نو ایجاد کردیم و با ایجاد شرایط بهتر در تولید و فرآوری اکنون قادر هستیم هر نوع محصول لبنی را تولید کنیم و در تولید شیر و محصولات لبنی خود کفا باشیم. این مهم به دست نیامد جز تلاش مدیران، کارشناسان و پرسنل زحمتمکش صنایع شیر ایران.

کاکائو، ماست شیشه‌ای، خامه شیشه‌ای تولید و به بازار عرضه می‌شد. جای خامه شیشه‌ای هم اکنون خیلی خالی است، دل‌مان لک زده برای خامه شیشه‌ای با طعم و مزه بسیار عالی آن بدون استابلایزر و... فقط با هموزن کردن خامه سفت می‌شد و طعم بسیار خوبی داشت. ولی چه کنیم که با صنعتی شدن برخی مسائل تحت الشعاع آن قرار می‌گیرد ولی تولید بیشتر با کیفیت بهتر مستلزم تغییرات تکنولوژی بود. به خاطر دارم که به عنوان کارشناس صنایع غذایی وارد شرکت شده بودم فقط یک یادو نفر کارشناس صنایع غذایی یا شیمی در خط تولید کار می‌کردند و بقیه دیپلم یا در حد خواندن و نوشتن بودند. وقتی ما وارد شدیم، سیستم اصلاً پذیرای ما نبود و نمی‌توانست ما را در خود جذب کند، ولی صورت‌انه و مجدانه ماندیم و سیستم‌های کاری را سر و سامان داده و شروع به تغییرات کردیم. نیروهای قدیمی را با ایجاد شرایط باز نشستگی، بازنشسته کرده و نیروهای جدید وارد مجموعه شدند تا پذیرای سیستم‌های جدید باشند. ایران از کشورهای اروپایی وارد کننده پنیر بود، ولی حق شناس مدیر عامل وقت صنایع شیر ایران با وارد کردن ۵ خط پنیر به روش UF در کل صنایع شیر ایران (اصفهان، تبریز، خراسان، شیراز و همدان) و با وجود مشکلات وارداتی ماشین آلات

یاد دارم، در دهه هفتاد شیر منطقه‌ای اصفهان فقط دارای کدهای محصولی محدود بود و بیشترین تولید آن شیر بطر شیشه‌ای بود که به صورت یارانه‌ای توزیع می‌شد و با وجود خطوط بسیار فرسوده با سه دستگاه بطر شویی و پرکن کل منطقه مرکزی ایران را پوشش می‌داد.

پنیر به صورت حلب تولید می‌شد که به صورت دستی با آستری آبیگری لخته انجام و حلب می‌شد که به دلیل عدم وجود شرایط بهداشتی کامل شاهد بادکردگی حلب‌های پنیر بودیم. با وجود کنترل‌های لازم مشکلات زیاد بود ماست در بیدون به صورت فله‌ای تولید می‌شد و بسته‌بندی لیوانی و... وجود نداشت. کاملاً به واردات پنیر وابسته بودیم و دامداری‌ها توسعه نیافته بود شیر خشک کاملاً وارداتی بود و بخش خصوصی فعالی نیز نداشتیم. استریل به معنای واقعی وجود نداشت و شرکت‌های محدودی از پگاه با دستگاه پالاریزاتور تولید مختصری آن هم با مشکلات بسیار داشتند و نیروی انسانی مورد نیاز متخصص کم بود. سیستم کارشناسی نبود و نیروها اکثری سواد یا در حد دیپلم بودند و تجربی کار یاد گرفته بودند که حتی قابلیت کار با تکنولوژی‌های جدید آن دوره را نداشتند. ولی با همه این شرایط روزانه تولیداتی از قبیل شیر بطر، پنیر حلب، ماست فله‌ای و شیر طعم دار



رامین مومنی | پگاه آذر بایجان غربی

داستان تولید شیر بطری با ماندگاری ۱۰ روز

میزان تولید و فروش محصول شیر بطری ساده و طعم دار ESL افزایش یافت و به عنوان محصول جدید در سایر شرکت‌های تابعه صنایع شیر ایران نیز مطرح شد. طی بازدیدهای مکرر نمایندگان شرکت‌های پگاه از خط تولید شرکت پگاه آذر بایجان غربی برای تبادل تجربیات و اطلاعات تولیدی و فنی، این محصول در سال‌های بعد در سایر شرکت‌های پگاه نیز تولید شد.

شست و شوی بطری در خط و سایر اقدامات بهداشتی لازم، در ابتدا ۵۰ کیلو محصول به صورت آزمایشی تولید شد. بعد از آنالیز محصول شامل ویژگی‌های حسی، فیزیکی، شیمیایی و میکروبی و گذراندن فرآیند تحقیقات بازار این محصول جدید با سعی و تلاش‌های شبانه‌روزی کلیه همکاران دخیل در امر تولید و حمایت شرکت بازار گستر منطقه یک و شعبه ارومیه با استقبال مشتریان،

در سال ۱۳۹۳ با پیشنهاد همکاران مقرر شد شیر بطری با ماندگاری ۱۰ روز تولید شود. با پیگیری و مساعدت همکاران فنی، تولید، تحقیق و توسعه، کیفیت و حمایت مدیریت شرکت با کمترین امکانات و هزینه این پروژه کلید خورد. در آن زمان با استفاده از تجهیزات موجود از جمله خط APV (کارخانه قدیم)، دستگاه بسته‌بندی کوشش کاران (خط دوغ) و اضافه کردن یک دستگاه



فریدون پورمغیمی | معاون تولید پگاه فارس

درس‌هایی که از پگاه آموختم

سال‌ها دانشگاه خود را به اتمام رسانده بود. برای توضیح داد که اولین کسی بوده که از مشکل فنی مطلع شده و به علت حساسیت کار از ساعت ۵ عصر روز قبل وارد شرکت شده و پیگیری موضوع و رفع نقص شده است و به شهادت همکاران بیش از ۱۴ ساعت در اتاق برق مشغول کار بوده است. با این کار به من به صورت غیرمستقیم اصل پیگیری و گرفتن اطلاعات درست قبل از شروع کار و راه‌اندازی خط و تعامل با همکاران را آموزش دادند. پس از آن من همواره سعی کردم که در کار خود از این آموزش بهره ببرم. انشالله هر کجا هستند سلامت و پاینده باشند.

بلافاصله به اتاق برق شرکت رفتم و دیدم که مهندس رنجبر مدیر فنی و مهندسی وقت به همراه تعدادی از همکاران روی زمین روبروی تابلوی برق نشسته و مشغول صحبت بودند. من هم با دیدن این منظره از وضعیت انتقاد کردم، ولی مدیر فنی وقت از من خواست که محل را ترک کنم و با ناراحتی آن جارا ترک کردم. دو ساعت بعد نقص فنی برطرف شد و خط تولید راه‌اندازی شد، ظهر وقتی وارد غذاخوری شدم، مهندس رنجبر با مهربانی مرا به سر میز خود دعوت کرد و آنجا بود که متوجه شدم که ایشان دارای تجارب بالایی هستند و هنگامی که در سال ۱۳۵۰ من به دنیا آمدم او

از دوران شروع کار در شرکت شیر منطقه‌ای فارس در سال ۱۳۷۷ و نحوه برخورد مدیریتی و آموزشی مدیران وقت خاطره‌های زیادی دارم. در یکی از روزهای پاییزی که وارد شرکت شدم متوجه نقص فنی خط تولید پنیر یوفا به علت نقص فنی تابلو برق‌های اصلی شرکت شدم. خط تولید پنیر یوفا از خطوط جدید شرکت و جهان محسوب می‌شد و روزانه ۱۲۰ تن شیر ورودی را به پنیر ۴۰۰ گرمی شبنم تبدیل می‌کرد و با توجه به سودآوری آن برای شرکت معروف به کارخانه چاپ اسکناس شده بود. به دلیل تازه کار بودن و نداشتن تجارب لازم، بدون گرفتن اطلاعات دقیق



داستان ویدئو چک مسابقات طناب کشی جلال بشیری | باز نشسته پگاه همدان

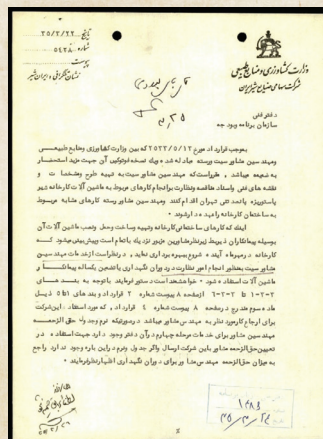
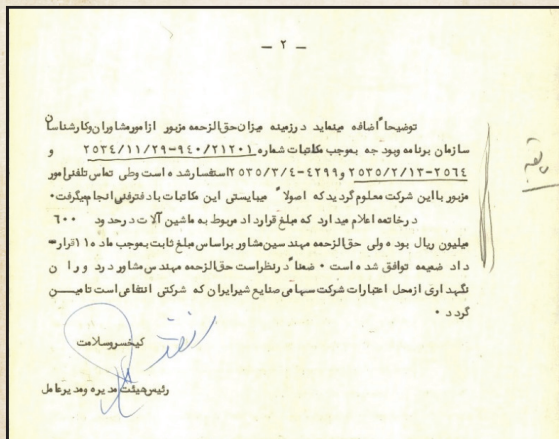
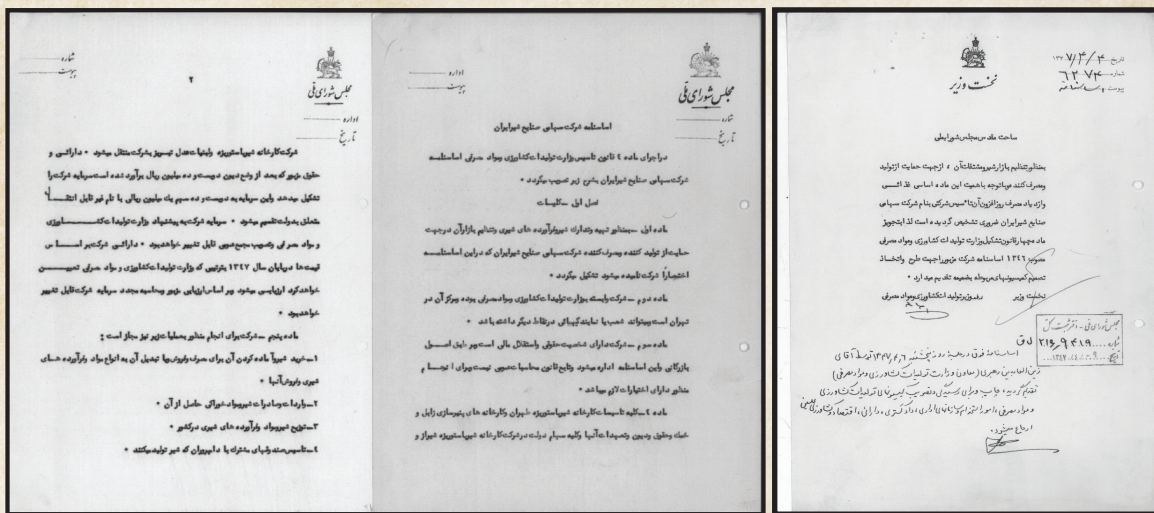
همچنان که داور سوت پایانی رازده بود و من و دوستان متحیر شده بودیم یک دقیقه یکی از دوستان جلو آمد و گفت تیم مقابل شما تباخی کرده است. قضیه به این شکل بود که در آخرین لحظات که نزدیک بوده شاخص طناب از خط مورد نظر بگذرد یکی از تماشاچیان طرفدار حریف وارد بازی شده و طناب را در جهت کمک به تیم مقابل ما کشیده بود و باعث برنده شدن آن‌ها شده بود. این مورد با ویدئو چک ثابت شد و البته در نتیجه تأثیری نداشت، ولی تیم ما ثابت کرد که همچنان شایسته اول بودن است.

در آخرین لحظات که منتظر سوت داور بودیم تحمل تیم مقابل تمام شد و طناب را رها کردند و ما که منتظر سوت پایان توسط داور بودیم برنده شدیم، لذتی که الان هم حس می‌کنم. سال بعد هم همین مسابقه داخل محوطه برگزار شد و شرایط مثل سال قبل برای ما پیش آمد. در حالی که شرایط مطابق میل ما پیش می‌رفت، در چند ثانیه آخر بازی یک دفعه جهت حرکت طناب خلاف میل ما پیش رفت و در عین ناباوری متأسفانه باختیم و دوم شدیم.

کل دوران کاری من پراست از خاطرات به یادماندنی، اما از میان آنها مسابقات طناب کشی شرکت پگاه جالب تراست. در سال ۹۳ مسابقه فینال طناب کشی داخل سالن بود که من در راس تیم قرار گرفته بودم و فشاری رو تحمل می‌کردم که بی سابقه بود و حاضر نبودم طناب را رها کنم و ببازیم. در حین مسابقه و زمان نهایی، رمقی برای ما باقی نمانده بود، خیلی دوست داشتم در حین این مقاومت کردن زودتر این زمان تمام شود و برنده مسابقه هر تیمی که هست مشخص شود. امانه در شرایطی که طناب را رها کنیم،

نگاهی به چند سند تاریخی که برای اولین بار منتشر می‌شود:

اساسنامه شرکت صنایع شیر ایران



خانواده پگاه

« در سال ۱۳۳۳ که کلنگ شیرپاستوریزه تهران بر زمین خورد، این شرکت تنها بود، اما بعد از گذشت چند دهه ۱۶ برادر در استان‌های مختلف پیدا کرده است که دست به دست هم یکی از بزرگترین هلدینگ‌های کشور را تشکیل داده اند. در این بخش پیوستن تک تک این برادران و ۱۷ یار همیشگی را به خانواده پگاه بررسی کرده ایم که هر یک نیاز چند استان را برآورده می‌کنند. ۱۵ مدیرعامل شرکت‌های زیرمجموعه پگاه هم علاوه بر روایت‌های خود را شرح می‌دهند، مدیرانی که هر یک بخشی از توسعه این برند مدیون زحمات آنها است.»



۴۰



۳۸



۳۶

خاطره بازی در یک گفت و گوی متفاوت با مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران:

در کارخانه اتاق عمل ساختم!

- دهه ۷۰ دوران خودکفایی صنعت لبنیات بود
- پگاه پیشتاز تولید محصولات پروبیوتیک ایران است



پگاه ۶۶ ساله شد و این ۶۶ سالگی بهانه‌ای شد تا با مدیر عامل شرکت صنایع شیر ایران به گفت و گو بنشینیم. عبدالله قدوسی بیست و یکمین مدیر عامل پگاه از علاقمندی‌اش به صنعت لبنیات می‌گوید که همین علاقمندی سبب شد تا پس از فارغ‌التحصیلی از دانشگاه راهی پگاه شود و پله پله بالا آمده تا از کارشناس، مدیر تولید و مدیر کارخانه به مدیر عامل رسیده است. قدوسی بر سلامت محوری و سلامت بخش بودن محصولات پگاه تأکید می‌کند. او از آرزوهایش برای پگاه و آینده آن می‌گوید که در ادامه شرح کامل این گفت و گو را می‌خوانید.

فرق نمی‌گذارم. همان نگاه پدران است و اگر یکی را انتخاب کنم ظلم به بقیه است.

■ از کدام دوره تاریخی پگاه به عنوان دوران سخت و تلخ یاد می‌کنید؟

دوره سخت دهه ۶۰ و ۷۰ بود. امکانات نبود و کارخانجات کمبود دستگاه و تجهیزات داشتند.

■ و شیرین‌ترین دوره؟

بین دهه ۷۰ تا ۸۰ که صنعت لبنیات کشور به خودکفایی رسید و پگاه در این خودکفایی نقش بسزایی داشت.

■ کدام یک از محصولات لبنی، خودکفایی‌اش را مدیون پگاه است؟

پنیر UF را نخستین بار پگاه در ایران تولید کرد. پس از آن محصولات استریل و شیرهای طعم‌دار در پگاه تولید شد و شرکت صنایع شیر ایران پایه‌گذار این محصولات بود.

■ یک آرزو برای شرکت صنایع شیر ایران بکنید؟

آرزویم این است که تمام فروشگاه‌های سراسر کشور، شهرها، استان‌ها، روستاها و بازارهای دنیا و در هر کشوری که مراجعه می‌کنید، محصول پگاه آنجا باشد.

■ اگر بخواهید یک نقطه قوت دوران مدیریتی خود را بیان کنید، چه می‌گویید؟

منابع انسانی؛ اعتقاد بر این است که پگاه منابع انسانی قابل توجهی دارد. تلاش کردیم سلیقه‌های مختلف را در پگاه به هم نزدیک کنیم، گره بزنییم و یکسان‌سازی فرمول‌ها را داشته باشیم تا همه بتوانند از ظرفیت‌های پگاه و توانمندی‌های یکدیگر استفاده کنند.

■ به نظر تان در دوران کاری خود چه نکته‌ای را کمتر به آن توجه کرده و در آینده بیشتر به آن خواهید

شرکت صنایع شیر ایران و پگاه هست. شیرهای شیشه‌ای و ... به طور قطع شما قبل از ورود به پگاه خاطراتی از آن داشتید و اکنون که ۲۶ سال در آن کار کرده‌اید، نگاهی هم به آینده آن دارید. آینده‌ای که در ذهن شما از پگاه است، چیست؟

پگاه برند خلاق است و تلاش می‌کنم تا این برند را بزرگتر کنم. نخستین بار و در زمانی که مغازه‌های ماست‌بندی را می‌دیدم این پرسش برایم مطرح بود که چرا بهداشت صد درصد رعایت نمی‌شود و می‌گفتم ای کاش می‌شد محصولات لبنی سالمتر و بهداشتی‌تر تهیه شود و به دست مردم برسد. بعد به دانشگاه آمدم و ایده‌آلهایی برای این صنعت در ذهنم شکل گرفت. وقتی هم به صنعت لبنیات آمدم دائم به کارشناسان و همکارانم می‌گفتم و همیشه دغدغه داشتم که خط تولید آلودگی نداشته باشد. در زمانی که مدیر تولید بودم و تی را که در آن پنیر می‌گذاشتند، کشت میکروبی می‌دادم کاری که هیچ خط تولیدی در ایران نمی‌کرد. برای این کار، پارچه‌های کرباسی را که باید در آن شیر می‌ریختم، اتوکلاو می‌کردم و سپس در خط تولید پنیر از آن استفاده می‌کردم. سالن پنیر کارخانه‌ام را مانند اتاق عمل درست کرده بودم و وقتی کسی می‌خواست وارد آن شود باید با ماسک، دستکش، کلاه و پیش‌بند می‌آمد.

■ در آن دوره شرکت صنایع شیر ایران رقیب جدی نداشت؟

بله در آن زمان یک‌تاز میدان بود. چون شیر یارانه‌ای بود و پگاه سهم قابل توجهی از بازار را در اختیار داشت.

■ کدام یک از کارخانه‌های پگاه را بیشتر دوست دارید؟

■ چندمین مدیر عامل پگاه هستید؟

مدیر بیست و یکم.

■ چند سال است در پگاه کار می‌کنید؟

۲۶ سال؛ از ۲۳ شهریور ۱۳۷۳ تا کنون.

■ شما ۲۶ سال در پگاه حضور دارید و ۶۶ سال از تاریخ تأسیس این شرکت می‌گذرد. اگر بخواهید بهترین دوران پگاه را مثال بزنید، کدام دهه یا سال‌ها را بیان می‌کنید؟

همه مدیران گذشته تاکنون به نوبه خود زحمت کشیده و دستاوردهای ارزشمند و ماندگاری داشته‌اند و نمی‌شود سال یا دهه‌ای را از آن جدا و برگزیده کرد.

■ قبل از اینکه وارد پگاه شوید چه احساسی نسبت به شرکت صنایع شیر ایران داشتید؟

در دوران دانشجویی، استادی داشتم که هنوز هم در قید حیات هستند، ایشان به اندازه‌ای لبنیات را برای ما خوب تدریس می‌کرد و ضرورت آن را برای مردم و دنیا برمی‌شمرد که از همان زمان علاقمند بودم در رشته لبنیات کار کنم. بنابراین بررسی کردم و دیدم در رشته لبنیات آنچه بیش از هر جای دیگری جای کار دارد، شرکت صنایع شیر ایران است و پس از فارغ‌التحصیلی مستقیم به پگاه آمدم.

■ پس از اینکه وارد پگاه شدید، چه حسی داشتید؟

اینکه آنچه را آموخته بودم به اجرا در آورم. در چرخه تولید که بودم باورم این بود که مردم به برند پگاه اعتماد دارند و ما باید کارمان بهداشتی و سلامت باشد. شما الان نگاه کنید، پگاه در میان بخش خصوصی یک سر و گردن از بقیه بالاتر است.

■ در ذهن شما خاطراتی از گذشته و محصولات

پرداخت؟

سرمایه گذاری؛ که تنها تصمیم گیر آن ما نیستیم و می خواهیم که مجموعه های بالادستی مساعدت بیشتری در این باره داشته باشند تا دستگاه ها و ماشین آلات به روز تری فراهم کنیم و از کشورهای توسعه یافته عقب نمانیم.

شما در شبانه روز چند لیوان شیر مصرف می کنید؟

یک لیوان صبح، یک لیوان شب علاوه بر اینکه با ناهار ماست و دوغ هم مصرف می کنم.

به ۶۶ سالگی تولد شرکت صنایع شیر ایران رسیده ایم. پیام شما برای پگاهی ها چیست؟

۶۶ سالگی پگاه را به مدیران، دست اندر کاران، کارگران و همه کسانی که در چرخه تولید پگاه دخیل هستند، تبریک می گویم. امیدوارم بتوانیم در توسعه برند پگاه موفق باشیم برندی که سلامت محور است و سلامتی مردم برایش مهم است. شرکت صنایع شیر ایران پایه گذار تولید محصولات سلامتی بخش و سلامت محور بوده و باید قدر بدانیم در صنعتی فعالیت نمی کنیم که به سلامت مردم ضرر می زند.

من در صنعتی فعالیت می کنم که پس از ۲۶ سال حضور در آن با عشق و علاقه به کارم ادامه می دهم و راضی هستم که به سلامت تک تک مردم کشورم کمک می کنم. افتخار می کنم خدمتگزار پگاه هستم و در صنعت لبنیات خدمت می کنم.

اینکه بخواهیم یک افق ۱۶۶ سالگی برای پگاه در نظر بگیریم به نظر شما، آرمانی است یا واقعی؟

پگاه ۶۶ سال پیش متولد شده و دائم دنبال پویایی بوده و این صنعت ادامه دار است.

به نظر شما بهترین محصول پگاه کدام است؟

همه محصولات پگاه خوب هستند اما محصولات پروبیوتیک که هم ارزش غذایی لبنیات را دارند و هم به سلامت بخشی مردم کمک می کنند در اولویت اند.

با توجه به اینکه نخستین محصول پروبیوتیک پگاه در واحد تولیدی و با مدیریت شما تولید شد، درباره تاریخچه تولید این محصول توضیح دهید.

محصولاتی که بر پایه سلامتی پایه گذاری می شود به ویژه محصولات پروبیوتیک، برای سلامتی مردم و ایمنی دستگاه گوارش خیلی مؤثر است. تولید محصولات پروبیوتیک در کارخانجاتی که پگاه پایه گذار آن بود با محصول پروبیوتیک ماست شروع شد و در ادامه دوغ پروبیوتیک، دوغ کفیر و پنیر پروبیوتیک و دیگر فرآورده ها در سبد محصولات پروبیوتیک قرار گرفتند.

محصولات پروبیوتیک محصولات سلامتی بخش هستند.

یک مثال عینی بزمن؛ من الان ۷۵ کیلوگرم وزن دارم. خداوند در دستگاه گوارش من ۱.۵ تا ۲ کیلوگرم میکروارگانیسم خلق کرده که شامل میکروارگانیسم های بیماری زا، خنثی و مفید است. مفید در واقع همان دسته باکتری های پروبیوتیک است که بیشترین حجمش بیفیدوباکتری است. ما این راز خارج تهیه می کنیم که استاندارد دارد یعنی محصولی که پروبیوتیک است تعداد باکتری هایش باید ۱۰ به توان ۸ باشد که اثربخشی داشته باشد. این محصول پس از مصرف وارد سیستم گوارش فرد شده و جمعیت باکتریایی گوارش را در روده بالا برده و کمک می کند ایمنی دستگاه گوارش بالا برود.

چرخش همه خانواده پروبیوتیک به همین صورت است که پس از خوردن محصول لبنی، معده را تحمل می کند به روده می رود و در آنجا جذب می شود. جایگاه پروبیوتیک خیلی مهم است. در دنیا بحث کفیر که از خانواده پروبیوتیک ها است از قفقاز منشأ گرفته که مردم آنجا عمر طولانی دارند. ما هم در پگاه شروع به تولید آن کردیم که متولی تولید محصولات پروبیوتیک در صنعت لبنیات است.

چالش های شما برای تولید محصولات پروبیوتیک چه بود؟

اینکه در ابتدا از سوی مردم پذیرش نمی شد و بالتبع که اطلاعات و آگاهی مردم از فواید این نوع محصولات کاملتر شد. در حال حاضر حجم قابل توجهی از محصولات شرکت صنایع شیر ایران شامل ماست پروبیوتیک، پنیر پروبیوتیک، دوغ پروبیوتیک و دوغ کفیر است. پگاه هزینه های زیادی برای اطلاع رسانی، تبلیغات و سمپلینگ آنها کرده است.

چند درصد از سبد محصولات تولیدی پگاه به خانواده پروبیوتیک اختصاص دارد؟

حجم بالایی نسبت به دیگر محصولات پگاه در سبد تولیدی ندارد ولی روز به روز در حال توسعه است.

از چه سالی تولید آن آغاز شد؟

پروبیوتیک ها را ابتدا وارد می کردیم. سپس دوغ کفیر را تولید و به بازار عرضه کردیم و تولید ماست و پنیر بیوتیک نیز برای نخستین بار در ایران از سوی شرکت صنایع شیر ایران انجام شد و در سبد مصرفی خانوار قرار گرفت. در واقع تولید آزمایشی آن از سال ۱۳۸۶ و

۱۳۸۷ آغاز و از سال ۱۳۸۸ در بازار توزیع شد. نخستین محصولات پروبیوتیک نیز در کارخانه شهید صائمی تولید شدند.

شرکت های تابعه پگاه هم تولیدات پروبیوتیک دارند؟

بله. در حال حاضر همه زیرمجموعه های پگاه ماست پروبیوتیک، پنیر پروبیوتیک، دوغ پروبیوتیک و دوغ کفیر را تولید می کنند.

محصولات پروبیوتیک در سبد صادراتی پگاه هم قرار دارد؟

حتما اما اولویت نخست، سلامتی مردم کشورمان است و تلاشمان این است تا عرضه آن در بازار داخلی یا توجه به شناخت و آگاهی مردم از فواید آن افزایش پیدا کند. البته سفارش ها و درخواست های صادراتی برای محصولات پروبیوتیک از سوی پگاه بی پاسخ نمی ماند ولی دغدغه نخست ما سلامتی مردم ایران است.

۲۰ اکتبر برابر با روز جهانی یوکی استخوان است و همان اندازه که درباره اهمیت مصرف لبنیات گفتید یکی از ثمرات پیشگیری آن جلوگیری از ابتلای مردم به یوکی استخوان است به ویژه خانم ها که آسیب پذیرتر هستند. توصیه شما در این باره چیست؟

درباره یوکی استخوان اگر نسل های گذشته کشور را به لحاظ قد و قامت، سلامتی و عمر مفید بررسی کنید می بینید هم فعالیت بدنی داشتند و هم در سبد مصرف روزانه شان، لبنیات وجود داشته است. اگر بخواهیم جلوی کاهش سن ابتلای به یوکی استخوان گرفته شود که آمار وزارت بهداشت آن را سنین ۴۰ تا ۴۵ سال در خانم ها اعلام کرده است حتما باید ورزش کنیم و به مصرف لبنیات توجه داشته باشیم.

دهه ۷۰ دوران خودکفایی صنعت لبنیات بود. محصولاتتی که بر پایه سلامتی پایه گذاری می شود به ویژه محصولات پروبیوتیک، برای سلامتی مردم و ایمنی دستگاه گوارش خیلی مؤثر است. تولید محصولات پروبیوتیک در کارخانجاتی که پگاه پایه گذار آن بود با محصول پروبیوتیک ماست شروع شد و در ادامه دوغ پروبیوتیک، دوغ کفیر و پنیر پروبیوتیک و دیگر فرآورده ها در سبد محصولات پروبیوتیک قرار گرفتند



مدیر عامل پگاه تهران در گفت و گو با پگاه نامه تاکید کرد

توجه همزمان به تولید و توزیع

تولید پنیر طرح اپل صادراتی، تولید کره لاکتیکی، تولید محصولات اکونومی با برند بی تاژ جمله این اقدامات است.

■ با تولید این محصولات چه تغییری در میزان فروش داخلی و صادرات رخ داد؟

با متنوع شدن محصولات در پگاه تهران، شاهد رشد هزار میلیارد ریالی فروش به نسبت دوره قبل هستیم. همچنین رشد ۱۲ درصدی مقداری و ۳۵ درصدی ریالی در صادرات نیز از نتایج آن است.

■ با توجه به افزایش وسعت کار، نیروی انسانی جدید نیز استخدام کرده اید؟

بدین منظور در ازای ۴۴ نفر نیروی منفک شده و ۱۳ نفر بازنشسته، ۷۴ نفر نیروی جدید و تحصیلکرده جذب شده اند.

■ پگاه تهران تاکنون چه افتخاراتی کسب کرده است؟

پگاه تهران هم در زمینه رعایت استانداردهای تولید موفق به کسب عنوان برتر شده است. در این زمینه در یافت نشان حلال از اداره استاندارد، دریافت نشان و لوح مدیر کنترل کیفی نمونه استان تهران، دریافت تندیس صادرکننده نمونه استان تهران، دریافت گواهی تمدید کد IR صادرات پگاه تهران و انتخاب واحد نمونه استاندارد کشوری از جمله افتخارات کسب شده است.



در پگاه تهران مشاهده کردید؟ همیشه ضعف تبلیغات را با توجه به رشد شرکت های دیگر کامل احساس می کردم که نیاز به توجه بیشتری داشت. یکی دیگر از مسائل موجود این بود که همیشه شاهد وضعیت نامناسب محصولاتمان در شبکه های توزیع بودم که هدف و تلاشم بر این بود که با تسهیل کار برای شرکت های توزیع (بازار گستر) شرایطی را فراهم کنیم که حضور کافی در بازار سبب

خانواده ها داشته باشیم و بطور کل اهداف جامعی در نظر اینجانب بود که در طول مدیرعاملی منجر به دستاوردهای مختلفی شد.

■ در توسعه تولید چه دستاوردهایی داشته اید؟

در این دوره در زمینه راه اندازی و بهره برداری از خطوط تولیدی در راستای افزایش سهم بازار و سبد محصولات اقدامات متعددی صورت گرفته است. افزایش حجم دریافت شیر خام به ۸۰۰ تن روزانه، افزایش تولید خامه فروزن جهت صادرات تا ۱۸۰۰ تن در ماه، تولید کنسانتره کم چرب و پر چرب، راه اندازی خط تغلیظ شیر برای تولید MPC و پنیر، پنیر حلب، خامه ESL جهت بازار داخلی و صادراتی، آماده سازی خط تولید پنیر بلغاری و کلیه پنیرهای سنتی،

«سید جعفر مبر» از سال ۷۳ به استخدام صنایع شیر در آمد و از سال ۷۴ به سمت مدیر کارخانه استریل منصوب شد. پس از آن مدیریت کارخانه شهید صائمی و معاون فنی پگاه تا سال ۹۱ در خدمت پگاه تهران بود. وی از سال ۹۱ تا اواخر ۹۳ مدیر عامل پگاه گیلان شد و بعد از آن مجدداً به تهران برگشت و با سمت معاونت فنی به این شرکت خدمت کرد، تا شهر یور ۹۸ که به عنوان مدیر عامل پگاه تهران مشغول به کار شد. مبر در گفت و گو با پگاه نامه، نگاه خود به تولید و اقداماتی که در این دوره انجام داده است را شرح می دهد.

■ نخستین هدفی که پس از تصدی مدیریت عامل دنبال کردید، چه بود؟

با توجه به اینکه در تمام سال های همکاری در کنار مدیران عامل بودم به وسعت کار و فشار سنگین مسئولیت این سمت اشراف کامل داشتم ولی دیدگاهم این بود که اگر روزی مدیرعامل شدم نیروی انسانی را در راس امور و توجهاتم قرار دهم و در این راستا نیز تلاش های مثمر ثمری صورت گرفته که منجر به افزایش ۸ درصدی حقوق برای پرسنل، همگن سازی کمک های نقدی و غیر نقدی برای نیروهای پیمانکار، قراردادی و رسمی بوده و همچنین جذب تعداد بالایی از نیروهای پیمانکار به صورت قراردادی شده است.

■ در آغاز تصدی پست مدیرعاملی چه کاستی هایی

مدیر عامل شرکت شیر پاستور یزه پگاه گلیانگان

در تیر ۹۹ به اندازه کل سال ۹۳ سودآوری داشتیم

هستم. این حضور یک انرژی و حس ویژه به من داده به جهت اینکه شروع کار من هم در این شرکت بوده است. همچنین اینکه اصلاتاهم گلیانگانی هستم و احساس عشق و تعصب به این شرکت واقع در قلب و دل بنده بوده و هست و طبیعتاً به لطف خدا با میل رضایت و اشتیاق این حضور بوده و تا الان به لطف خدا ادامه داشته است. با این اوصاف جادار داز حمایت های مهندس قدوسی و دکتر رومی و سایر مدیران عامل این شرکت تشکر کنم. به لطف خدا ما



■ چگونه وارد پگاه شدید؟

بعد از اتمام تحصیلات در مقطع کارشناسی در پگاه گلیانگان مشغول به کار شدم.

■ از این دوران چه خاطره ای دارید؟

در دو سالی که در تبریز بودم، قرار شد مهندس یاسایی مدیر عامل صنایع شیر از شرکت بازدید کند. سال ۷۸ بود که ایشان به شیر منطقه آذربایجان شرقی آمد و جالب بود که تمام قسمت ها را

کامل بازدید کردند حتی می رفتند روی تانک ها تا محتویات آن را ببینند. حضور ایشان بدون همراه و بازدید کامل برای بنده جالب بود که یک مدیر ارشد موفق چه تفکرات و رویکردهایی دارد و چگونه به موارد جزئی توجه دارد.

■ از زمانی که شما در جایگاه مدیرعاملی پگاه گلیانگان قرار دارید چه دستاوردهای را برای این شرکت داشتید؟

من از تیر ماه ۹۶ وارد پگاه گلیانگان شدم و حدود سه سال و ۴ ماه است که در خدمت همکاران مجموعه پگاه گلیانگان

شرکت شیر پاستور یزه پگاه گلیانگان، یکی از شرکت های تابعه صنایع شیر ایران است که با هدف جمع آوری شیر مطلوب منطقه و تولید محصولات با کیفیت برتر در این شهرستان احداث شد. تجهیزات مورد نیاز این شرکت به عنوان اولین واحد تولیدکننده صنعتی انواع پنیر در کشور در سال ۱۳۵۲ از کشور بلغارستان خریداری شد و در بهمن ماه سال ۱۳۶۲ شروع به کار کرد. ظرفیت تولید پنیر در ابتدا روزانه حدود ۳ تن و مقدار شیر در بافتی حدود ۱۰ تن بود. پس از آن فعالیت های توسعه ای و راه اندازی خطوط جدید با هدف امکان تولید انواع محصولات لبنی به انجام رسید. فعالیت های مناسب شرکت در جهت افزایش میزان تولید بصورت همزمان با افزایش کیفیت منجر به افزایش ظرفیت در یافت شیر تا حدود ۲۵۰ تن در روز شد. در سال ۱۳۷۳ طرح توسعه شرکت با خرید خط تولید پنیر سفید ایرانی از کشور آلمان و با ظرفیت فرآوری ۱۰ تن شیر در ساعت (تولید روزانه ۲۵ تن پنیر) به اجرا درآمد که قادر به تولید انواع پنیرهای سنتی و سخت مطابق با تکنولوژی روز دنیا است.

رشد ۳۰۰ درصدی صادرات پگاه فارس

بین شرکتهای هلدینگ پگاه را کسب کرده است.

■ **در این مدت سبب محصولات صادراتی چه تغییری کرده است؟**
برای این منظور توسعه خطوط محصولات صادراتی در دستور کار است. در همین راستا، تولید محصولات جدید صادراتی مانند «میلک شیک» و «پنیر الماسی پروسس» اجرایی شده است.

■ **چه خطوط تولید جدیدی در شرکت راه اندازی شده است؟**



محمد بزم آراء، مدیر عامل شرکت شیر پاستوریزه شیراز، در گفت و گو با پگاه نامه از دستاوردهای این واحد تولیدی در سال های اخیر به خصوص در سال جاری می گوید.

■ **میزان تولید پگاه فارس در نیمه نخست سال جاری چه تغییری کرده است؟**

پگاه فارس در سال های اخیر رشد قابل توجهی در تولید داشته است به طوری که این شرکت رتبه دوم تولید و فروش در شش ماهه اول سال جاری در بین شرکت های بوری را از آن خود کرده است. همچنین ظرفیت تولید محصولات تخمیری با خرید و راه اندازی دستگاه کاسپین ۳ نازل افزایش ۲ برابری تجربه کرده است.

■ **همزمان با رشد تولید میزان صادرات شرکت هم افزایش داشته است؟**

صادرات یکی از اولویتهای شرکت است. با وجود محدودیت های ناشی از شیوع ویروس کرونا در سه ماهه نخست سال جاری، صادرات شرکت رشد ۳۰۰ درصدی به لحاظ وزنی نسبت به ابتدای سال ۹۸ داشته است. در کنار آن پگاه فارس، رتبه اول صادرات در سه ماهه اول سال ۹۹ در

پگاه فارس، در سال ۱۳۴۲ با نام «کارخانه شیر پاستوریزه شیراز» با ظرفیت ۱۵ تن تاسیس و به منظور تأمین پروتئین حیوانی مورد نیاز شهروندان و استفاده کلان از شیر خشک وارداتی و تولید شیر بازاری ساخته جهت مصرف دانش آموزان در سال ۱۳۴۶ به بهره برداری رسید. کارخانه در سال ۱۳۵۹ با کارخانه شیر زرقان که در سال ۱۳۵۳ تاسیس شده بود، ادغام و تحت عنوان «کارخانه شیر منطقه ای فارس» شروع به فعالیت کرد. این کارخانه با مساحت ۱۴ هکتار با ظرفیت اولیه ۱۵۰ تن، یکی از کارخانه های بزرگ تحت پوشش شرکت صنایع شیر ایران بوده که به مرور با پیشرفت تکنولوژی و افزایش ماشین آلات، در حال حاضر با ظرفیت اسمی ۴۵۰ تن تولید محصولات خود را در بسته بندی های جدید و بهداشتی با نام تجاری «شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس» به بازار عرضه می کند.

شرکت پگاه فارس با توجه به تعهد خود نسبت به رعایت بهداشت در فرآیند تولیدات خود و تندرستی مصرف کنندگان اقدامات گسترده ای در جهت افزایش کیفیت در مراحل مختلف اعم از جمع آوری و حمل و نقل شیر خام، تبدیل و فرآوری آن، توزیع و مصرف به عمل آورده که دستاورد آن را در دریافت نشان ها و گواهینامه های این شرکت می توان مشاهده کرد.

خرید و راه اندازی خط استریل تتراپک ۴۳، خرید دستگاه های بسته بندی «پنیر الماسی پروسس» و «استفان»، خرید و راه اندازی دستگاه کاسپین ۵ نازل در راستای توسعه سالن محصولات تخمیری و خرید ۲ عدد تانکر (مخزن) ۵ تنی خطوط جدیدی است که اخیراً راه اندازی شده است.

■ **تا چه محصولات بر اساس استاندارد تولید می شود؟**
تمام محصولات پگاه فارس و سایر زیر مجموعه های شرکت مادر بر اساس استانداردهای روز تولید می شود. بر همین اساس پگاه فارس عنوان واحد نمونه استاندارد در سطح ملی در سال ۹۹ را از آن خود کرده است. علاوه بر این، این شرکت تنها واحد نمونه استاندارد لبنی در سطح استانی در سال ۹۹ است.

گفت و گو با مدیر عامل پگاه خوزستان :

رضایت مشتریان را کسب کردیم

کد ملی زیست محیطی منجر شده است. همچنین در زمینه تولید این شرکت توانسته است، نشان و پروانه کاربرد علامت استاندارد و واحد نمونه کشور توسط وزارت کار و امور اجتماعی در سال ۸۵ و دریافت لوح و تندیس از ریاست جمهوری را دریافت کند.

در زمینه توجه به سلامت نیز دریافت لوح و تندیس واحد تولیدی سلامت محور با درجه الف در سال ۹۱، دریافت گواهینامه بین المللی ستاره طلایی کیفیت از شرکت ACI انگلستان، دریافت نشان ایمنی و سلامت محصول (لوگوی سیب سبز) از طرف اداره کل نظارت بر مواد غذایی کشور و لوح حامی سلامت در سطح استان و شهرستانهای آبادان و دزفول در سال های ۸۸ تا ۹۴ از جمله افتخارات پگاه خوزستان است. علاوه بر این، پگاه خوزستان در بخش صادرات موفق به دریافت لوح و تندیس واحد بر گزیده صادر کننده برتر در سال ۹۱-۹۳-۹۴، دریافت لوح و نشان واحد نمونه صادرات استانی در سال ۹۶ و دریافت لوح و تندیس صادر کننده نمونه در سال ۹۷ شده است.



شرکت پگاه را شرکتی بزرگ می دیدم و با توجه به اینکه هیئت مدیره و معاون بوم به مشکلات و شرایط، صنعت آشنایی داشتیم. ولی مدیریت عامل را شغلی سخت می دانستیم و با توجه به شرایط شرکت فکر می کردم نمی شود تغییرات اساسی ایجاد کرد.

■ **در جایگاه مدیریت این شرکت چه دستاوردی برای مجموعه خود و صنایع شیر ایران داشته اید؟**

در سال های گذشته این شرکت زبان سنگینی داشت، اما با ارتقای کیفیت و افزایش تنوع محصولات، موفق شدیم رضایت مشتریان را کسب کرده و در نهایت شرکت را به سوددهی برسانیم.

■ **شرکت شیر پاستوریزه پگاه خوزستان در طول دوره فعالیت خود چه افتخاراتی کسب کرده است؟**

این شرکت در دوره نزدیک به ۳۰ ساله خود افتخارات متعددی در زمینه های مختلف کسب کرده است. از جمله این افتخارات تمرکز بر روی حفاظت محیط زیست است که به کسب لوح صنعت بر گزیده سبز در سال ۸۱ و ۸۷ و دریافت

شرکت شیر پاستوریزه پگاه خوزستان یکی از مجموعه های تحت پوشش شرکت صنایع شیر ایران است که در زمینی به مساحت ۷/۱۳ هکتار در کیلومتر ۳ جاده شوش - دزفول واقع شده است. این شرکت در تاریخ ۲۶ دی ماه ۱۳۷۰ در فرخنده سالروز ولادت امام محمد تقی (ع) با ظرفیت اسمی ۱۰۰ تن و ۸۵ نفر پرسنل رسمی افتتاح و شروع به کار کرد. شرکت پگاه خوزستان امروز با ظرفیت روزانه ۱۷۰ تن در روز و با بیش از ۷۰ نوع انواع محصولات لبنی استریل و پاستوریزه که همگی دارای علامت استاندارد و پروانه ساخت است، با نام تجاری پگاه خوزستان، کارون خوزستان و سوسا به بازار عرضه می شود. از جمله محصولات تولیدی می توان انواع شیر، شیر طعم دار، خامه، کره، ماست، پنیر و دوغ را نام برد. سید حسین موسوی مدیر عامل پگاه خوزستان در گفت و گو با پگاه نامه، دستاوردهای این شرکت را شرح می دهد.

■ **تا پیش از اینکه مدیر عامل پگاه باشید چه خاطره برداشتی از صنایع شیر ایران پگاه داشتید؟**
پیش از این که به عنوان مدیر عامل این شرکت معرفی شوم،

مدیرعامل شرکت پخش سراسری بازار گستر «پگاه» در گفت‌وگو با «پگاه‌نامه»

مدعی عنوان «آقای دوغ» ۱۵۰ تن کمتر از پگاه تولید دارد!

● ناوگان ۱۵۵۰ دستگاهی پگاه به وسعت ایران ● توزیع روزانه ۲ هزار تن فرآورده لبنی پگاه در کشور

داوود خسروی ۲۵ سال پیش کارش را در مجموعه شرکت صنایع شیر ایران آغاز کرد. خسروی می‌گوید پیش از ورود به پگاه و آشنایی با آن، پگاه را به عنوان شرکتی در گلیپایگان می‌شناختم. او اکنون مدیرعامل شرکت پخش سراسری بازار گستر پگاه است؛ شرکتی که به وسعت پیکره ایران، محصولاتش را توزیع می‌کند و کمتر جایی در این کشور را می‌توان پیدا کرد که یکی از فرآورده‌های پگاه در آنجا نباشد. خسروی دارای دکترای DBA و برای این باور است که همه لحظات زندگی‌اش با پگاه عجین بوده است. گفت‌وگوی «پگاه‌نامه» را با او در ادامه می‌خوانید.

■ **نخستین محصولی که به صورت رسمی در بازار توسط شرکت صنایع شیر ایران توزیع شد، کدام فرآورده بود؟**

شروع کار شرکت صنایع شیر ایران در ۶۶ سال پیش با ایجاد شرکتی بوده که شیر را برای دانش آموزان تولید می‌کرد. شرکت در آن زمان به دنبال ترکیب شیر خشک و کره برای دستیابی به شیر نوشیدنی بود. تا ۱۲، ۱۳ سال پیش در تمام کارخانه‌ها، تولید و فروش برعهده خود شرکت بود که فقط شیر یارانه‌ای به صورت نایلونی و شیشه‌ای توزیع می‌کردند و مقداری هم محصولات لبنی که توزیع آنها برعهده دیگر شرکت‌ها بود. این رویه تا سال ۱۳۹۱ ادامه داشت و از این سال شرکت‌های لبنی کار توزیع را خودشان آغاز کردند.

■ **شرکت صنایع شیر ایران با چه روشی کار می‌کرد؟**

شرکت صنایع شیر ایران نیز توزیع را با شرکت‌های به‌سامان پگاه در حدود سال ۸۱ و ۸۲ شروع کرد که توزیع شیر یارانه‌ای را برعهده داشت. در ادامه شرکت‌های بازار گستر در سال ۱۳۸۸ با هدف توزیع مناسب جغرافیایی به جای میزان فروش، ایجاد شدند و در ۵ منطقه مختلف کشور آغاز به کار

مدیریت شرکت مادر پخش سراسری توزیع محصولات را برعهده دارند.

■ **ناوگان توزیع شرکت در چه وضعیتی است؟**

هزار و ۵۵۰ دستگاه خودرو در ناوگان حمل‌ونقل و لجستیک، وظیفه توزیع این کالاها و ۵۲ شعبه و زیرشعبه هم به صورت روزانه مدیریت این فرآیند را برعهده دارند. دستاوردهای این تغییر و سازو کار و یکسان‌سازی توزیع، از بین بردن تداخلات منطقه‌ای در میان شعبات ۵ منطقه پیشین بود تا با یکسان‌سازی سیستم فروش، میزان تخفیفات و قیمت فروش نیز یکسان سازی شود. منفعت دیگر این ادغام عدم مدیریت سلیقه و سیاست فروش یکسان در مجموعه است. مدیریت منابع انسانی مجموعه فروش نیز متمرکز شد، توزیع و تراکم محصولات یکسان شده و دیگر منطقه‌ای دچار انبار کردن محصول و منطقه دیگری با کمبود محصول روبه‌رو نبود. علاوه بر این قرارداد همکاری با فروشگاه‌های زنجیره‌ای در سطح کشور ساده‌سازی شد، به طوری که تخفیفات مدیریت شد و فرآیند یکسان، منظم و منطقی‌تری پیدا کرد. همچنین سیستم لجستیک و ناوگان توزیع از نظر شکل و شمایل یکسان‌سازی شد که از نظر برندینگ به کمک شرکت آمد. در ادامه این تغییرات، بانک اطلاعاتی جامع و کاملی به دست آمد که به ارزیابی شعبات و وضعیت فروش و بازار شرکت و تحلیل آن کمک شایانی می‌کند.

■ **پراکنندگی جغرافیایی مناطق توزیع چگونه است؟**

سه استان خراسان شمالی، رضوی و شمالی زیرمجموعه پخش منطقه ۲، بخش شمال غربی کشور شامل استان‌های آذربایجان شرقی و غربی، اردبیل، گیلان و زنجان و بخش کوچکی هم از استان کردستان جزو پخش منطقه یک، بخش جنوبی کشور شامل استان‌های فارس، کرمان، کهگیلویه و بویراحمد، بوشهر، هرمزگان و خوزستان در پخش منطقه ۳، استان‌های اصفهان، یزد، چهارمحال بختیاری، قم و مرکزی در پخش منطقه ۴ و دیگر استان‌ها شامل تهران، البرز، قزوین، سمنان، مازندران و غرب کشور شامل ایلام، کردستان، کرمانشاه و همدان هم زیرمجموعه پخش منطقه پنج هستند.

■ **در تهران چند دفتر دارید؟**

در تهران ۲ دفتر اصلی و ۳۰ سرپرست منطقه داریم که مناطق مختلف تهران را نظارت و کنترل می‌کنند.

■ **ناوگان توزیع و راننده‌ها از نظر سلامتی و بهداشت**

کردند. این روش توزیع تا سال ۱۳۹۱ ادامه داشت و از این سال با توقف توزیع شیر یارانه‌ای، توزیع تمام محصولات لبنی توسط بازار گسترها در کشور انجام گرفت. در این سال رویکرد شرکت صنایع شیر تغییر کرد و از رویکرد تولیدمحور به رویکرد بازارمحور روی آورد.

■ **درواقع پگاه به سمت توجه به سلیقه مشتری، ذائقه مصرف‌کننده و عادات غذایی آنها رفت؟**

بله. شرکت‌های صنایع غذایی پی بردند که به بازار و تقاضا باید توجه بیشتری داشت تا به هدف تولید بیشتر دست پیدا کرد. شرکت صنایع شیر ایران هم در اغلب محصولات ابداع‌کننده و پیشرو بود. به عنوان نمونه در تولید پنیر صنعتی، نخستین خط تولید آن در پگاه گلیپایگان بنیان گذاشته شد و با خرید دستگاه پنیر یوفا تولید پنیرهای صنعتی شکل گرفت که این محصول یکی از مطلوبترین محصولات لبنی در سال ۱۳۷۰ و ۷۱ با رویکرد سنتی وارد چرخه تولید شد و پس از گذشت حدود ۴ سال به شکل صنعتی تولید شده و سپس رقبا نیز به تولید آن روی آوردند.

■ **تا این زمان بازار گسترها به صورت مستقل کار می‌کردند؟**

وجود ۵ شرکت منطقه‌ای بازار گستر باعث اعمال سلیقه در سیاستگذاری‌های کلان فروش شده بود. بنابراین یک دهه قبل مجموعه به فکر یکسان‌سازی این سیستم توزیع رسید.

■ **چگونه؟**

پس از گذشت زمان و از ابتدای ۱۳۹۹ این یکسان‌سازی انجام گرفت و با ادغامی بزرگ، شرکت فروش و توزیع مادری به نام پخش سراسری بازار گستر به وجود آمد.

■ **میزان توزیع روزانه شرکت چقدر است و چند قلم کالا در سبد خود دارد؟**

در حال حاضر حدود ۸۰۰ قلم کالا در هر ماه به بازار عرضه می‌شود که ۲۰۰ قلم آن کالای پر فروش و اصلی مانند محصولات متنوع ماست، دوغ و پنیر و محصولات کم فروش تر اما استراتژیک برای برخی مناطق و جغرافیاست. به صورت روزانه نیز حدود هزار و ۹۰۰ تا ۲ هزار تن محصول در طول و عرض جغرافیای کشور توزیع می‌کنیم و مناطق پنجگانه با نظارت و





این پیشتاز بودن فقط شامل پنیر و دوغ نیست، بلکه ابداع برخی از محصولات فعلی صنعت لبنیات یا ورودشان، از سوی پگاه بوده است. به عنوان نمونه پنیر UF که در گذشته به نام پنیر شبنم شناخته می شد یا ماست همزده که تولید آن را در پگاه گیلان آغاز کردیم و سپس رقبا ادامه دادند. یا ماست دبه ای، دوغ، پنیر لاکتیکی یا همان پنیر زیارت که در گلستان تولید شد. همچنین پنیر بلغاری که شروع تولید آن در پگاه گلپایگان بود و شرکت های لبنی دیگر پس از پگاه آن را تولید و به بازار عرضه کردند.

آنها اضافه می شوند. ما دائم آنها را در بازار رصد می کنیم. گروهی به نام بررسی بازار شامل ۵۰ کارشناس در کل کشور وجود دارد که شاخص های مختلفی از جمله حضور محصول، حضور راننده ها و ... را بررسی می کنند و اگر مسأله ای باشد به سرعت وارد عمل شده و رسیدگی می کنند. علاوه بر آن تیم بازرسی برای بررسی شکایت ها وجود دارد هر چند که در این حجم و وسعت کار، مواردی نیز پیش خواهد آمد.

چند سال با پگاه هستید؟
نزدیک به ۲۵ سال از سال ۱۳۷۲.
قبل از حضور در پگاه تصور شما نسبت به شرکت صنایع شیر ایران چه بود؟
آشنایی نداشتیم. پیش از آن پگاه را به عنوان شرکتی در گلپایگان می شناختم که نام پگاه هم از آنجا آمد و شیر شیشه ای که شناخته شده ترین خاطره از پگاه است.
تلخ ترین یا شیرین ترین خاطره این ۲۵ سال یا مهمترین اتفاق دوران کاری خود را بفرمایید.

در پگاه اگر تلخی هم باشد آنقدر شیرینی بین همکاران و محیط سالمش وجود دارد که هیچ تلخی در دل نخواهد ماند. پگاه همراهی قدرتمند است و همه مانسبت به آن تعصب خاصی داریم و وقتی پگاه در فروشگاه های در اوج باشد خوشحال می شویم. تمام زندگی من از زمان ازدواج و صاحب فرزند شدن با برند پگاه همراه بوده و این کار با زندگی من عجین شده است.

۱۸ آبان روز تولد پگاه است. پیامتان برای این روز چیست؟
برند بزرگ معتبر خوشنام پگاه، تولدت مبارک.

که زیرمجموعه شرکت بودند انجام می شد.
توزیع پنیر پس از شیر بود؟
بعد از شیر، پنیر وارد چرخه خرده فروشی شد که تولید صنعتی آن توسط پگاه بنیان نهاده شد و علاوه بر آن بسیاری از محصولات نیز همین گونه است، مثل دوغ که پگاه پایه برزی تولید صنعتی آن را انجام داد و شروع کرد.
ولی برخی شرکت ها ادعای «آقای دوغ ایران» را دارند!

نه نه نه؛ میزان تولید دوغ در مجموعه گروه پگاه هم اکنون از آقای دوغ به لحاظ تناژی بیشتر است، به طوری که روزانه ۱۵۰ تن بیشتر از شرکتی که چنین ادعایی دارد، دوغ تولید می کنیم.

این پیشتاز بودن فقط شامل پنیر و دوغ نیست، بلکه ابداع برخی از محصولات فعلی صنعت لبنیات یا ورودشان، از سوی پگاه بوده است. به عنوان نمونه پنیر UF که در گذشته به نام پنیر شبنم شناخته می شد یا ماست همزده که تولید آن را در پگاه گیلان آغاز کردیم و سپس رقبا ادامه دادند. یا ماست دبه ای، دوغ، پنیر لاکتیکی یا همان پنیر زیارت که در گلستان تولید شد. همچنین پنیر بلغاری که شروع تولید آن در پگاه گلپایگان بود و شرکت های لبنی دیگر پس از پگاه آن را تولید و به بازار عرضه کردند.

مدیریت شبکه توزیع موثری کارسختی است. اقدام یک راننده در هر نقطه از ایران و باز خورد آن می تواند روی کل سیستم توزیع تأثیر بگذارد. در این باره چه تدبیری اندیشیده اید؟

در سیستم توزیع نزدیک به ۲ هزار و ۸۰۰ نیرو داریم که هزار و ۵۰۰ راننده هم به

چگونه کنترل می شوند به خصوص شرایط ویژه کرونا؟

خودروها در بدو ورود به شرکت های تولیدی سست و شو شده و به پرسنل توزیع، اقلام بهداشتی شامل ماسک، اسپری ضد عفونی کننده و الکل داده می شود و یا توجه به اینکه برخی توزیع کننده ها در خطر ابتلا به بیماری هستند علاوه بر اهدای این اقلام بهداشتی، مراتب پیشگیری از بیماری به آنها آموزش داده شده و اطلاعات مداوم در دسترس آنها قرار می گیرد. وضعیت سلامت فیزیکی رانندگان نیز بررسی می شود که بیشتر این اقدامات به طور روزانه بوده و سست و شوی ماشین ها در هر بار ورود به شرکت ها انجام می شود.

سلامتی محصولات توزیعی چطور؟
محصولات بسته بندی دارد و با رعایت کامل دستورالعمل های بهداشتی وارد فروشگاه ها می شود. من به همه مردم و مصرف کنندگان محصولات پگاه اطمینان می دهم که دو رسالت اصلی پگاه یکی سلامت آن و دیگری اصالت و ماندگاری محصول در همه حال رعایت می شود. سلامتی محصول هم در زمان تولید و هم در زمان توزیع آن برقرار است.

آقای خسروی شیر اولین محصول توزیعی شرکت صنایع شیر ایران به صورت خرده فروشی بود؟

شیر یارانه ای نخستین محصول خرده فروشی و توزیعی شرکت است که در سبدهایی با شیشه های نیم لیتری و سپس نایلونی به صورت سهمیه به مغازه ها و از طرف وزارت بازرگانی تخصیص می یافت. توزیع آن برعهده پگاه بود و با خودروهای

گفت و گو با مدیرعامل شرکت پگاه همدان

بزرگترین تولیدکننده لبنیات غرب کشور

یکی از مهمترین دستاوردها، توفیق حضور در سفره پر نعمت هم‌استانی‌های شریف و شش استان کشور از جمله تهران است که طی ۲۰ سال گذشته انجام شده است.

همچنین تأمین بخشی از شیرمدارس در قالب پکت‌های ۲۰۰ گرمی شیر استریلیزه بسته‌بندی شده با ماشین‌های جدید از سال ۸۳ تاکنون، معرفی به عنوان صنعت سبز در استان طی سال‌های ۸۱ و ۸۲ و

۹۱ و ۹۳، ۹۸، کسب امتیاز مقام اول برای تولیدی در جشنواره پنیر کشور، دریافت لوح و تندیس رعایت حقوق مصرف‌کنندگان در سال‌های ۹۴، ۹۵ و ۹۶، واحد تولیدی نمونه و برتر تولیدی در سال‌های ۹۴ و ۹۵، دریافت لوح تقدیر واحد نمونه صادرات در سال ۹۵ و دریافت نشان ایمنی و سلامت (سیب سبز) برای محصول‌های غنی شده از وزیر بهداشت در سال‌های ۹۳ و ۹۵ و اخذ کد IR جهت صادرات به کشورهای روسیه و کشورهای اوراسیا از دیگر افتخارات این شرکت است.



■ در این ایام، فعالیت شرکت در چه بخش‌هایی توسعه داده شده است؟
با توجه به این که پگاه همدان دارای کشت و صنعت هم‌است، طرح‌های متعددی برای توسعه این بخش انجام شده است. در همین خصوص ۲۰۰ هکتار زمین کشاورزی کشت و صنعت و دامپروری پگاه همدان احیا شده است. در همین زمینه کشت ۵۰ هکتار نخود دیم برای اولین بار در استان همدان به صورت مکانیزه، کشت و برداشت

محصول قصبیل جو به مقدار ۵۰۰ تن برای اولین بار در استان همدان، راه‌اندازی فارم پرواری از مزرعه پگاه فامنین در ۱۶۰ کیلومتری کشت و صنعت همدان، راه‌اندازی تولید و پرورش کندوی زنبور عسل و تولید عسل ارگانیک از جمله طرح‌هایی است که در این شرکت اجرایی شده است. البته در کنار توسعه کشت و صنعت، موفق به افزایش سرمایه شرکت هم شده ایم به طوری که سرمایه شرکت از ۳،۵ میلیارد تومان به ۲۶ میلیارد تومان افزایش یافته است. ■ پگاه همدان چه افتخاراتی کسب کرده است؟

شرکت شیر پاستوریزه پگاه همدان در سال ۱۳۵۴ پایه‌گذاری شد و در سال ۱۳۶۴ فعالیت خود را رسماً در زمینه تولید شیر و فرآورده‌های شیری آغاز کرد. طرح اولیه این شرکت بر مبنای تولید شیر باز ساخته از شیر خشک و روغن کره بود که پس از پیروزی انقلاب اسلامی در زمان راه‌اندازی تغییراتی در خط تولید شرکت اعمال شد و امکان دریافت و جمع‌آوری شیر تولیدی استان را فراهم کرد. با تلاش و پیگیری همه‌جانبه ظرفیت روزانه از ۵ تن دریافت و فرآوری شیر خام در ابتدا به بیش از ۲۰۰ تن در روز ارتقا داده شده است و توانایی فرآوری تا سقف ۲۵۰ تن شیر را دارد. این شرکت با عنوان بزرگ‌ترین تولیدکننده فرآورده‌های لبنی در غرب کشور با افزایش مداوم کیفیت محصولات و تولید بر اساس نیازمندی‌ها و الزامات قانونی مشتریان، همواره بر آن بوده است تا رضایت مصرف‌کنندگان را جلب کند.
جعفر خلیلی، مدیرعامل شرکت پگاه همدان در گفت و گو با پگاه نامه وضعیت این شرکت و روند رشد آن را تشریح می‌کند.

کاشانی زاده از دستاوردهای این واحد تولیدی می‌گوید

از کلنگ‌زنی سال ۱۳۳۷ تا واحد نمونه کشور در سال ۱۳۹۹

هم‌اکنون مدیرعاملی پگاه اصفهان را برعهده دارد از دستاوردهای اخیر این شرکت در عرصه صنایع لبنی کشور می‌گوید.

■ در کنار رشد تولید، چه اقداماتی برای نخستین بار در این شرکت انجام شده است؟

بسیاری از اولین بارها در این واحد تولیدی تجربه شده است. در این زمینه می‌توان از ساخت و بومی‌سازی دستگاه UHT برای اولین بار در کشور با صرفه‌جویی ۱۰۰ میلیارد ریال نسبت

به دستگاه مشابه خارجی نام برد. همچنین اجرای دستگاه استنفان جهت پخت پنیر پروسس با صرفه‌جویی ۵/۱۳ میلیارد ریال و اجرای دستگاه تغییر مکانیسم دستگاه کاپ سیل پنیر با صرفه‌جویی ۸۰۰ میلیون ریال، از دیگر دستاوردهایی است که پگاه اصفهان داشته است.

■ پگاه اصفهان چه افتخاراتی کسب کرده است؟
این شرکت، در زمینه‌های مختلف نیز جزو شرکت‌های برتر کشور یا استان است. پگاه اصفهان برای سومین سال پیاپی واحد نمونه ملی استاندارد کشوری شده است. همچنین صادرکننده ممتاز استان اصفهان و کسب رتبه اول در میان شرکت‌های تولیدی صنایع شیر ایران از دیگر افتخارات این واحد تولیدی زیرمجموعه پگاه است.



ارزش‌گذاری و شرکت تهیه و توزیع به منظور توسعه ظرفیت آن ۶۰ درصد سهام کارخانه مذکور را خریداری کرد. به این منظور ۳۰ هزار متر مربع از اراضی بخش شمالی کارخانه را نیز خریداری و بدان ملحق کرد. با تجهیز کارخانه به دستگاه‌های تولید شیر استریلیزه به ظرفیت هشت تن در ساعت، مشارکت کارخانه شیر پاستوریزه اصفهان در طرح تغذیه رایگان مدارس از سال ۱۳۵۷ آغاز شد. از اسفند ماه ۵۸ با مصوبه شورای انقلاب اسلامی ۶۰ درصد سهام کارخانه

در اختیار شرکت سهامی صنایع شیر ایران قرار گرفت و از آن پس به «شرکت سهامی خاص شیر منطقه‌ای اصفهان» تغییر نام یافت. سرانجام با تغییرات حقوقی در ساختار مالکیت شرکت شیر منطقه‌ای اصفهان، شرکت با نام جدید «شرکت شیر پاستوریزه پگاه اصفهان» تحت پوشش شرکت صنایع شیر ایران ادامه فعالیت قبلی خود را دنبال کرد. محصولات شرکت سهامی صنایع شیر ایران از سال ۱۳۸۰ با نام تجاری «پگاه» عرضه می‌شود و محصولات کارخانه اصفهان نیز با نام پگاه اصفهان به بازار راه می‌یابند. اکنون چند دهه از آن زمان می‌گذرد و همچنان مسیر توسعه این واحد تولیدی زیرمجموعه شرکت صنایع شیر ایران پیموده می‌شود. در این زمینه عبدالله کاشانی زاده که

نخستین کارخانه شیر پاستوریزه اصفهان در سال ۱۳۳۷ بی‌ریزی و تجهیز شد و راه‌اندازی آن طی دو سال به طول انجامید. اصفهان، همچون تبریز و شیراز، یکی از سه شهری بود که از سوی وزارت کشاورزی دولت وقت، برای نصب و راه‌اندازی کارخانه‌های دانمارکی انتخاب شد. منوچهر قانع سهامدار اصلی کارخانه، با کمک ۲۳ کارگر و کارمند، تولید حدود ۳۰۰ کیلوگرم شیر پاستوریزه در روز را در خیابان بزرگمهر اصفهان آغاز کرد.

کارخانه جدید در زمینی به مساحت ۳۰ هزار متر مربع در سال ۱۳۵۱ به بهره‌برداری رسید. ۱۲۰ نفر در کارخانه جدید مشغول به کار شدند و ظرفیت آن به ۲۴ تن در روز رسید. علاوه بر شیر بطر، شیر کاکائو، ماست بطر، بستنی قیفی، کره پاستوریزه و دوغ بطر نیز به محصولات کارخانه اضافه شد. ظرف مدت ۵ سال ظرفیت کارخانه به ۶۰ تن در روز افزایش یافت اما همچنان راه بر گسترش خطوط تولید توسعه کارخانه باز بود. آغاز طرح تغذیه رایگان مدارس، افق تازه‌ای در تولید شیر استریلیزه گشود. دولت برای اجرای این طرح و تأمین نیاز گسترده مدارس، ایجاد کارخانه‌های تولید شیر در شهرهای بزرگ را سرلوحه فعالیت خود قرار داد و فقط در شهر اصفهان، مشارکت با بخش خصوصی را در این زمینه آزود.
سرمایه کارخانه شیر پاستوریزه اصفهان ۳۸۰ میلیون ریال

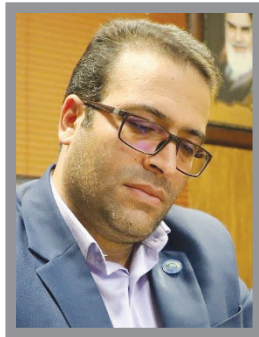
مدیرعامل شرکت شیر خشک نوزاد

رشد ۳ برابری سودآوری

با ویتامین های D و A، شیر خشک فوری باروغن گیاهی غنی شده با ویتامین های D و A را در انواع بسته بندی ها به صورت کیسه کامپوزیت، قوطی و ساشه به بازار عرضه می کند.

سال هاست که در پگاه مشغول فعالیت هستی از این دوران چه خاطره ای داری؟

سال ۸۶ سرپرست خط محصولات پودری اصفهان بودم و این خط تازه احداث شده و قرار بود از طرف تحقیقات فارس (سازنده تجهیزات) تحویل موقت شود. یک روز قبل از تحویل موقت من بعد از تولید آزمایشی و اتمام CIP ساعت ۱۰ شب بود که اقدام به باز کردن درب اواپراتور کردم و متوجه شدم که ۴ عدد از لوله های بدنه سوم دچار گرفتگی شده است. سراغ مدیر پروژه که به همراه تیم شان در مهمان سرای شرکت در حال استراحت و جمع آوری وسایل جهت ترک شرکت در فرادای آن روز بودند رفته و موضوع را اطلاع دادم و ایشان و تیمشان از ساعت ۲۳ تا ساعت ۷ صبح مشغول باز کردن لوله های اواپراتور شدند و خلاصه تحویل موقت حدود یک ماه به علت عیب در سیستم CIP به تعویق افتاد.



■ در یک سال اخیر شرکت چه دستاوردهایی داشته است؟

از جمله دستاوردهایی که طی یک سال گذشته در این شرکت انجام شد می توان به افزایش تولید محصولات، افزایش بهره وری، افزایش سود دهی و خارج شدن از زیان (رشد ۲۰۰ درصدی نسبت به سال گذشته) افزایش تنوع محصولات پودری، ایجاد روحیه نشاط و همدلی بین همکاران، توجه به معیشت و رفاه کارکنان و توجه به زیباسازی محیط کارخانه، اشاره کرد.

■ شرکت چه محصولاتی تولید می کند؟

در حال حاضر این شرکت محصولات پودری خود را شامل شیر خشک لاکتومیل مادران (مخصوص مادران باردارو شیرده)، شیر خشک نوزاد لاکتومیل و همچنین انواع مکمل های ورزشی شامل کراتین، گلوتامین، وی پروتئین ویتامینه در ۴ طعم و انواع شیر خشک های صنعتی شامل شیر خشک بدون چربی ویژه فورمولاسیون شیر خشک شیرخواران و غذای کودک، شیر خشک بدون چربی، شیر خشک فوری باروغن گیاهی، شیر خشک کامل، شیر خشک کامل فوری غنی شده

شرکت شیر خشک نوزاد پگاه به عنوان یکی از زیر مجموعه های شرکت صنایع شیر ایران با هدف تولید شیر خشک نوزاد در استان چهارمحال و بختیاری تأسیس شده است. فاز مطالعاتی این شرکت از سال ۱۳۷۶ آغاز شد و شرکت نایرو دانمارک به عنوان ارائه دهنده تجهیزات خط تولید و شرکت تایفر آلمان به عنوان ارائه دهنده دانش فنی در زمینه بهداشت و ساختار محصول انتخاب شد. این کارخانه از لحاظ وسعت و حجم سرمایه گذاری بزرگترین پروژه صنایع شیر ایران بوده و یکی از بزرگترین کارخانجات تولید کننده محصول شیر خشک نوزاد خاورمیانه است. حساسیت ویژه محصول شیر خشک سبب شده تا از آخرین استانداردها از جمله رعایت اصول GMP بهره گیری شود. ظرفیت تولید محصول شیر خشک نوزاد این کارخانه بالغ بر ۱۰ هزار تن در سال بوده که از بهترین برندهای اروپایی در تهیه مواد اولیه آن استفاده می شود و محصولات آن به صورت بسته بندی قوطی، ساشه و در انواع مختلف فرمولاسیون تولید می شود. حمید خدایی مدیرعامل شرکت شیر خشک نوزاد تولیدات فعلی و آتی این شرکت را تشریح می کند.

فلاحی در گفت و گو با «پگاه نامه»

احترام به خواسته مصرف کنندگان، اولویت اول

و خدمت این مجموعه، بعد از شرکت های پگاه اصفهان و گلپایگان در سود فروش قبل از مالیات به رتبه سوم صنایع شیر ایران دست یافتیم. قطعاً استراتژی و چشم انداز شرکت در راستای افزایش بیش از پیش فروش و کسب سود بیشتر با استفاده از کاهش ضایعات، کاهش مصرف انرژی، نوسازی صنعت، توسعه بازارهای فروش داخلی و توجه به امر صادرات در کنار تنوع سبد تولیدی، افزایش کیفیت و همچنین ارائه خدمات مطلوب به مغازه داران و افزایش مزیت های رقابتی از مهمترین برنامه های این مجموعه است.

■ در برنامه آتی شرکت، مصرف کنندگان چه جایگاهی دارند؟

شرکت پگاه، تولید محصولاتی مطابق با آخرین استانداردهای کیفی را افتخاری بزرگ برای خود می داند و با تلاش در جهت ارتقای روزافزون سلامت و بهداشت جامعه توأم با رضایتمندی تمام مشتریانانش که پیوندی درین به پگاه دارند، احترام به خواسته های تک تک مصرف کنندگان را به عنوان مهمترین اصل در برنامه های آتی خود همواره رعایت خواهد کرد.



به خود می بالیم که در شرکتی مشغول به فعالیت هستیم که سلامتی و نشاط را به خانواده ها هدیه می کند.

■ در جایگاه مدیریت این شرکت چه دستاوردی برای مجموعه خود و صنایع شیر ایران داشته اید؟

ضمن تقدیر و تشکر از راهنمایی ها و ارائه طریق مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران، اولویت امروز ما توسعه بازار داخلی با تولید محصولات با کیفیت و منطبق با ذائقه مردم بوده و در تلاش هستیم این مهم را با همت تمام همکاران در این شرکت عملیاتی کنیم. از مهمترین دستاوردها فعال کردن واحد تحقیق و توسعه در راستای ارتقای کیفیت محصولات تولیدی با ایجاد کارگروه های تخصصی تحقیق و نوآوری است.

■ این شرکت چه برنامه ای برای آینده دارد؟

از برنامه های پیش روی این شرکت که در حال انجام است، تحقق شعار سال جهش تولید، مد نظر مقام معظم رهبری در شرکت شیر پاستوریزه پگاه آذربایجان شرقی با ارتقای فروش شیر و انواع فرآورده های لبنی در این مجموعه است. به حول و قوه الهی و به مدد تلاش شبانه روزی پرسنل تلاشگر

شرکت پگاه آذربایجان شرقی (تبریز) به عنوان یکی از زیر مجموعه های پگاه، نقش مهمی در تولید محصولات مختلف دارد. در این زمینه احد فلاحی سرپرست این شرکت که به تازگی به جمع همکاران شرکت افزوده شده است، در گفت و گو با پگاه نامه از دستاوردها و برنامه های آتی این شرکت می گوید.

■ تا پیش از اینکه مدیرعامل پگاه باشید چه برداشتی از صنایع شیر ایران پگاه داشتید؟

شرکت صنایع شیر ایران و برند متعالی پگاه برای من از دوران کودکی تا امروز که در خدمت شما در این مجموعه معظم هستم؛ همواره خاطره انگیز بوده است. در ۶۶ سالگی که از تاسیس این مجموعه عظیم صنعتی می گذرد، همواره از محصولات بسیار خوب و با کیفیت آن استفاده کردم. اما در تبریز باید گفت کارخانه شیر پاستوریزه تبریز در سال ۱۳۳۹ توسط زنده یاد غلامرضا عدل در محل قدیمی (خیابان پاستور) تاسیس گردیده است و دومین کارخانه بزرگ کشور بوده که با سرمایه شخصی احداث و پس از راه اندازی، سهام آن به کارخانه شیر منطقه ای آذربایجان شرقی واگذار شده است. اما آنچه در یادها و خاطرات همه ما نقش بسته، نام ماندگار و کیفیت بسیار خوب تولیدات این مجموعه در اذهان عموم مردم ایران بوده و

مدیرعامل شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران در گفت‌وگو با «پگاه‌نامه»:

کرونا و تحریم هم مانع صادرات پگاه نبود

● یک چهارم سبد فروش پگاه، سهم صادرات است ● ۳۴ کشور دنیا لبنیات پگاه می‌خورند

بررسی وضعیت بازارهای صادراتی شرکت صنایع شیر ایران و چند و چون حضور تولیدات لبنی پگاه در کشورهای دیگر «پگاه‌نامه» را به گفت‌وگو با «یغمور قلی‌زاده»، مدیرعامل شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران ترغیب کرد. قلی‌زاده از سال‌های دور گفت: آن زمان که تولیدات پگاه به تازگی راه به بازارهای صادراتی پیدا کردند تا الان که هم تعداد کشورهای مبدأ صادراتی افزایش پیدا کرده و از آن سو سبد محصولات صادراتی پگاه بزرگتر و متنوع‌تر شده است. در ادامه این گفت‌وگو را می‌خوانید.

■ حضور شرکت صنایع شیر ایران در بازارهای صادراتی رسماً از چه سالی آغاز شد؟

شرکت صنایع شیر ایران از سال ۱۳۷۸ و پس از قطع واردات پنیر و خودکفایی در تأمین نیازهای این محصول با صدور محصولات تولیدی خود به ۵ کشور جهان، به‌طور رسمی صادرات لبنیات کشور را بنیانگذاری کرد.

■ امر صادرات با شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران است؟

بله؛ بیش از ۲۰ سال است که این شرکت در حوزه صادرات با استراتژی‌های بلندمدت و منعطف، محصولات خود را به بیش از ۳۴ کشور جهان صادر کرده است. پرچم‌داری پگاه در بازارهای جهانی به‌عنوان یک برند معتبر ایرانی باعث توجه کشورهای جهان به خرید نیازهای لبنی خود از ایران شده، به‌طوری‌که صادرات لبنیات کشور سالانه بالغ بر ۸۰۰ میلیون دلار ارزش آوری دارد.

■ اولویت بازارهای صادراتی پگاه کدام کشورها هستند؟

باتوجه به رصد بازارهای منطقه در مدت فعالیت صادراتی پگاه، پتانسیل‌های زیادی در کشورهای همسایه ایران از جمله عراق، افغانستان، کشورهای حوزه خلیج فارس و همچنین کشورهای CIS وجود دارد که شرکت صنایع شیر ایران با تمرکز بر فرصت‌های بالقوه و تبدیل آنها به بالفعل در سال‌های اخیر موفق به صادرات به بیش از ۳۴ کشور دنیا شده است.

■ کدام کشورها؟

عراق، افغانستان، پاکستان، روسیه، گرجستان، قزاقستان، ارمنستان، نخجوان، آذربایجان، قطر، تاجیکستان، مالزی، قرقیزستان، کویت، سوریه، عمان، بحرین، یمن، فلپین، ژاپن، کانادا، اتریش، انگلستان، مصر، تایلند، ونزوئلا، ترکیه، ازبکستان، عربستان، تاجیکستان، لبنان، ترکمنستان، اریتره و اتیوپی.

■ رشد صادرات در دهه اخیر چه میزان برای کشور ارزش آوری داشته است؟

با تمام مشکلات موجود در حوزه صادرات کشور، شرکت صنایع شیر ایران در یک دهه اخیر با تلاش مستمر، برنامه‌ریزی لازم و استفاده از توان متخصصان مجرب و خطوط تولید مدرن و به‌روز خود، موفق به کسب رشد حداقل ۳۰ درصدی صادرات در ۶ ماهه نخست ۹۹ در مقایسه با سال ۱۳۹۸ بوده و این سیر به‌طور قطع حفظ خواهد شد. از ابتدای شروع فعالیت‌های صادراتی پگاه از ۱۳۷۸ تاکنون بیش از ۱۳۰ سوک به وزن یک میلیون تن و به ارزش ۱،۵ میلیارد دلار صادر شده است. این موفقیت‌ها در حالی به دست آمده که در سال‌های اخیر مشکلات فراوانی در مسیر صادرات از سوی دستگاه‌های اجرایی داخلی و محدودیت‌های ناشی از تحریم‌های ظالمانه و علاوه بر آنها کرونا وجود داشته است.

■ چه مشکلاتی؟

تصمیمات غیر حرفه‌ای ستاد تنظیم بازار و ایجاد محدودیت برای محصولات صادراتی لبنی، صدور بخشنامه‌های خلق‌الساعه و تکرار و در برخی مواقع متناقض از سوی

بانک مرکزی درباره تعهد بازگشت ارز حاصل از صادرات و پیچیده کردن فرایند دریافت وجوه حاصل از صادرات، اختلال در بازار ارز و تأثیر آن بر تأمین و ترخیص مواد اولیه و در نتیجه روبه‌رو شدن با فرصت‌های زیاد از دست رفته فروش به دلیل کمبود مواد اولیه، افزایش قیمت شیر خام و به دنبال آن محصولات لبنی در پی افزایش نرخ ارز رسمی و ایجاد مشکل در واردات نهاده‌های دامی، ضعف در برقراری تعرفه ترجیحی برای صادرات محصولات لبنی ایرانی به کشورهای همسایه، شرایط سخت و زمانبر برای اعطای تسهیلات با نرخ بهره پایین به صادرکنندگان، عدم تخصیص یارانه‌های صادراتی برای پشتیبانی از صادرکنندگان، نبود تفاهم و هم‌افزایی برای ایجاد اتحادیه‌های صادراتی با پشتوانه و ضمانت اجرایی جهت هماهنگی و قوی‌تر کردن شرکت‌های صادرکننده، تشریفات اداری پیچیده و زمان‌بر برای گرفتن مجوزهای محموله‌های صادراتی از مراجع دولتی، عدم تخصیص یارانه حمل به محموله‌های صادراتی، نبود نهادی اجرایی و نظارتی برای جلوگیری از عرضه صادراتی محصولات لبنی کم‌کیفیت و جلوگیری از تخریب نام محصولات ایرانی در بازارهای صادراتی هدف و استمرار مشکلات سیستم‌های بانکی کشور برای انجام تبادلات بین‌المللی بانکی برای تبادل اعتباری، اسنادی و یوزانسهای کم‌بهره بین‌المللی.

■ کدام محصولات پگاه در سبد صادراتی جایگاه ویژه‌ای دارد؟

از آنجا که سبد محصولات صادراتی پگاه با بیش از ۱۳۲ کد محصول برای مشتریان منطقه بسیار رنگین است و سیاست شرکت صنایع شیر در سال‌های اخیر تولید محصولات جدید منطبق بر ذائقه بازارهای هدف صادراتی بوده، این شرکت محصولات خود را در گروه‌های پنیر، خامه، شیر، ماست، دوغ، کره، شیر خشک، پودر آب پنیر و انواع نوشیدنی‌ها و دسر‌ها به بازار عرضه کرده است که تنوع و کیفیت بسیار بالای محصولات سبب جایگاه ویژه محصولات پگاه در بازارهای صادراتی شده است.

■ آیا مقاصد صادراتی جدیدی در آینده میزبان محصولات پگاه خواهد بود؟

باتوجه به برنامه جامع صادراتی پگاه برای شناسایی و تحقیقات بازار، ورود به بازارهای جدید در کشورهای قاره آفریقا و خاور دور در دستور کار است. البته در صورت رفع مشکلات موجود از سوی سازمان دامپزشکی



کشور، حضور در بازار کشورهای اروپایی در برنامه‌های آینده این شرکت قرار دارد. گفتنی است برند پگاه سابقه صادرات به آمریکا و کانادا را نیز در کارنامه خود دارد و در نظر است سهم قابل توجهی از واردات سه میلیارد دلاری روسیه و کشورهای مشترک‌المنافع را هم به دست آورد.

رقبای صادراتی پگاه چه شرکت‌هایی هستند و با کدام محصولات وارد بازار صادراتی شده‌اند؟

اصولاً رقبای پگاه به دو دسته تقسیم می‌شوند؛ رقبای داخلی و خارجی. از رقبای ایرانی برند پگاه می‌توان به شرکت‌های کاله، میهن و صباح اشاره کرد و در حوزه رقبای خارجی با توجه به بازارهای هدف می‌توان به تولیدکنندگانی از کشورهای عربستان، کویت، ترکیه، مصر، بلاروس، قطر و پاکستان اشاره کرد.

۲۰ سال حضور مداوم در حوزه صادرات چه افتخاراتی را نصیب پگاه کرده است؟

نخستین صادرکننده رسمی محصولات لبنی ایران، پنج دوره واحد صادرکننده نمونه کشوری، یک دوره واحد صادرکننده ممتاز کشوری و سه دوره متوالی هم در میان ۵۰۰ شرکت بزرگ و برتر کشور رتبه برتر را از آن خود کرده است.

تحریم و کرونا چه آثاری بر بازارهای صادراتی فرآورده‌های لبنی داشته است؟

تحریم‌های ظالمانه آمریکا در چند ساله اخیر مشکلات فراوانی را برای تولیدکنندگان و تجار ایرانی به همراه داشته و به‌طور قطع شرکت صنایع شیر ایران نیز از این مشکلات مستثنی نبوده است. از مهمترین این مشکلات می‌توان به مشکلات تأمین مواد اولیه مورد نیاز کارخانجات، مشکلات حوزه بانکی و نقل و انتقال ارز در معاملات تجاری و افزایش هزینه انتقال پول، بالا بودن هزینه‌های حمل و نقل بین‌المللی و هراس برخی مشتریان از تعامل با شرکت‌های ایرانی اشاره کرد.

با شیوع بیماری کرونا نیز در چند ماه اخیر در حوزه صادرات مشکلات و چالش‌های زیادی از جمله بسته شدن مرزهای مشترک با کشورهای همسایه که بازارهای اصلی پگاه هستند، کاهش مصرف به دلیل محدودیت‌های تردد، تعطیلی کامل بانک‌ها و مراکز تجاری کشورهایی که مقصد صادراتی کالای ایرانی بودند، شرایط حوزه صادرات را سخت کرده بود.

برای رفع این موانع چه برنامه‌هایی به اجرا در آوردید؟

شرکت صنایع شیر ایران از ابتدای شروع تحریم‌ها با توان اجرایی متعدد و متخصص خود، روش‌ها و فرآیندهای مختلفی را برای

دور زدن تحریم‌ها به کار بست و تلاش کرد در برخورد با مشکلات هیچگاه استراتژی سازگاری را دنبال نکند. در این راستا با حمایت و تلاش برای تأمین اقلام مورد نیاز تولید خود از تولیدکنندگان داخلی، قیمتگذاری متناسب با نیاز بازارهای هدف و استفاده از ظرفیت مشتریان صادراتی در تعاملات تجاری دو طرفه در این سال‌ها توانست راهکارهای مناسبی برای ادامه حیات این برند بزرگ باشد و از سویی شکست حلقه ظالمانه تحریم‌ها را سبب شود.

با کرونا چه کردید؟

در باره شیوع بیماری کرونا مجموعه پگاه با رعایت همه دستورات عمل‌های بهداشتی ابلاغی از سوی مراجع رسمی داخلی و کشور واردکننده از مرحله تولید تا حمل و نقل و تحویل محموله‌های صادراتی با کنترل کامل توانسته از زمان شروع بیماری کرونا تاکنون موفق عمل کرده و در دفاع از سلامتی مشتریان صادراتی خود از هیچ تلاشی دریغ نکند. همچنین با تدابیر اندیشیده شده این چالش‌ها تبدیل به فرصت شد و خوشبختانه شاهد رشد حدود ۳۰ درصدی صادرات پگاه در ۶ ماهه نخست ۹۹ نسبت به سال ۱۳۹۸ بوده‌ایم در حالیکه صادرات کل کشور ۴۰ درصد کاهش داشته است. گفتنی است امسال به ۱۴ کشور دنیا صادرات داشتیم که ۴ کشور جدید است.

شرکت بازرگانی صنایع شیر ایران، در حوزه ترانزیت کالا چه برنامه‌هایی را به اجرا آورده است؟

از آنجا که ماهانه صدها محموله لبنی پگاه برای مشتریان صادراتی ارسال می‌شود، حفظ زنجیره سرما تا تولید تا مصرف و تأکید بر تازه‌خوری محصولات از اهمیت زیادی برخوردار بوده و یکی از ارکان اصلی در استراتژی‌های صادراتی صنایع شیر ایران به حساب می‌آید. در این مسیر تیم لجستیکی پگاه همه تلاش خود را برای رعایت دقیق این موضوع به کار بسته است. بنابراین برنامه‌ریزی علمی از سفارش‌گذاری مشتریان صادراتی تا تولید و ارسال به‌موقع محموله‌ها برای ایشان تابع زیرساخت‌هایی است که در سال‌های اخیر از سوی شرکت صنایع شیر ایران پیاده‌سازی و به اجرا درآمده است.

عوارض و تعرفه صادراتی چه آثاری را متوجه صادرکنندگان کرده است؟

با علم به این موضوع که صادرات، اقتصاد هر کشوری را می‌سازد و در سال مزین به شعار جهش تولید می‌توان از توسعه صادرات به‌عنوان عاملی کلیدی برای تحقق این شعار نام برد، بنابراین هر گونه اعمال موانع و محدودیت‌ها در این مسیر آثار مخربی

برای تولیدکنندگان و صادرکنندگان به وجود خواهد آورد، چه اعمال عوارض و تعرفه‌های گمرکی غیرعلمی و غیر تخصصی سهم بازاری را که سال‌ها برای بدست آوردن آن وقت و هزینه صرف و باعث ارزآوری قابل توجهی به کشور شده با مشکل روبه‌رو می‌کند و در عمل حیات بسیاری از واحدهای تولیدی و اشتغال جوانان کشور را به خطر می‌اندازد.

گفتنی است ۲۵ درصد از فروش مجموعه صنایع شیر ایران به بازارهای جهانی ارسال می‌شود که کاهش این میزان از صادرات سبب تعطیلی و ایجاد ظرفیت خالی در کارخانجات تولیدی و در پی آن تأثیر مستقیم بر اشتغال و در نتیجه بیکاری جوانان خواهد بود. این در حالی است که اغلب کشورهای صادرکننده لبنیات از حمایت‌ها و مشوق‌های مستقیم دولتی برای توسعه صادرات و افزایش سهم تولیدات کشور خود در بازارهای جهانی برخوردار هستند ولی صادرکنندگان ایرانی همواره از تصمیمات احساسی و غیر کارشناسی دولتمردان و تهدیدات و محدودیت‌های آنها نگران بوده و آسیب دیدهاوند.

به‌عنوان نمونه تصمیم اخیر ستاد تنظیم بازار در ممنوعیت صادرات مواد خام و وضع عوارض بر خامه پاکتی و فله به بهانه افزایش قیمت کره و همچنین عدم تفکیک خامه با چربی حیوانی و گیاهی نه تنها موجب ضرر و زیان صادرکنندگان خواهد شد بلکه در کشورهایمانند روسیه و کشورهای مشترک‌المنافع که از سال ۱۳۹۷ صادرات محصولات لبنی ایران به آن بازارها انجام می‌شود، چنان ضربه‌ای بر صادرات محصولات لبنی به این کشورها وارد خواهد شد که رفع آثار مخرب آن در کوتاه‌مدت ممکن نیست.

امید است با درک اهمیت صادرات و تحقق فرمایش مقام معظم رهبری در سال جهش تولید، مسئولان ذیربط به‌خصوص در وزارت صمت نگاه کارشناسی و حمایت‌گونه‌ای از صادرات به‌ویژه در حوزه صنعت لبنیات که مقام نخست را در صادرات صنایع غذایی کشور به خود اختصاص داده، داشته باشند.

پیش از حضور در خانواده پگاه چه مسئولیت‌هایی را بر عهده داشتید؟

نماینده‌گی مجلس شورای اسلامی، معاون استاندار گلستان، رایزن بازرگانی جمهوری اسلامی ایران در ترکمنستان، مشاور وزیر صنعت، معدن و تجارت، معاون سازمان توسعه تجارت، مدیر عامل ایران خودرو و عشق‌آباد، عضو هیأت مدیره شرکت پرشیا موتورز قزاقستان و مدیر عامل شرکت خیبر.

شرکت صنایع شیر ایران از ابتدای شروع تحریم‌ها با توان اجرایی متعدد و متخصص خود، روش‌ها و فرآیندهای مختلفی را برای دور زدن تحریم‌ها به کار بست و تلاش کرد در برخورد با مشکلات هیچگاه استراتژی سازگاری را دنبال نکند

مدیرعامل پگاه زنجان:

رویکرد پگاه توجه به منابع انسانی



ماهی اول سال ۱۹۹۹ این مجموعه در حوزه تولید و فروش ۱۳ هزار و ۷۰۰ تن است که در مقایسه با ۶ ماهه اول سال ۹۷ که این ظرفیت ۹ هزار و ۷۰۰ تن تولید و فروش رفته بیش از ۵۰ درصد رشد داشته است. علاوه بر این، دریافت شیر از نظر وزنی ۳۵ درصد رشد داشته که در سال ۹۷ میزان دریافت شیر ۸۵ تن در روز بود در حالی که در سال ۹۹ به دریافت روزانه ۱۱۵ تن رسیده است.

خطوط تولید جدید هم به مجموعه اضافه شده است؟

در این مدت با توسعه و نوسازی خطوط بسته بندی پنیر لبنه، ماست یونانی، محصولات استریل با بسته بندی اسلیم، تولید دوغ نایلونی ۲۵۰۰ کیلو گرمی و ۳۸۰۰ کیلو گرمی مخصوص آش برای اولین بار در صنایع شیر ایران، انجام شد. همچنین افزایش ظرفیت تولید خط لبنه به میزان ۷۵۰ تن، تحقق بودجه بالای ۱۰۰ درصدی در بازار داخلی در ۶ ماه اول سال ۹۹ و حضور در تبه پنج شرکت اول صنایع شیر ایران (پگاه) در سه ماهه اول سال از دستاوردهای این شرکت بوده است.

از جالب ترین خاطره های من از دوران قدیم کارخانه های لبنی وجود «آینه بان» در خطوط تولید شیرهای بطری بود که افراد با دقت زیاد وجود اجسام خارجی در شیشه های چند بار مصرف را کنترل می کردند که کار بسیار سخت و طاقت فرسای بود. از موارد دیگر که جالب توجه بود، اهمیت و توجه به منابع انسانی در قسمت بود که با تشویق هایی از قبیل سهمیه مناسب محصولات، بن البسه و کت شلوار و سایر مزایا و تسهیلات جزو شرکت های سرآمد در این حوزه محسوب می شد. در مجموع شرایطی که در این واحد تولیدی وجود داشت، جذابیت های زیادی برای کارجویان و کارشناسان و منتخبین جهت حضور و خدمت در پگاه ایجاد می کرد.

پگاه زنجان در دو سال اخیر چه تغییراتی کرده است؟

با توجه به اینکه من از نیمه اول سال ۹۷ در اوج بحران کم شیری صنایع شیر به عنوان مدیرعامل انتخاب شدم، تمام توان خود را جهت ارتقای کمی و کیفی شرکت و افزایش ظرفیت تولید و فروش بکار بردم، به طوری که عملکردش

امیر کلامی فرد، از سال ۱۳۹۷ سکان هدایت شرکت پگاه زنجان را بر عهده گرفته است. وی با دارا بودن ۲۴ سابقه و مدرک تخصصی علوم تغذیه، علاقه ویژه ای به صنایع غذایی دارد و بر همین اساس در سال های جوانی جذب پگاه شده است. اکنون در تولد ۶۶ سالگی پگاه این مدیر خا طرات و همچنین دستاوردهای شرکت تحت مدیریت خود را تشریح می کند.

از چه زمان با پگاه آشنا شدید؟

آشنایی من با شرکت پگاه به دوران کودکی بازمی گردد که آن روزها به صورت عام به آن کارخانه شیر پاستوریزه می گفتند. با توجه به اینکه ساکن محله مجاور کارخانه تهران بودم، آشنایان زیادی در میان پرسنل کارخانه داشتم که همیشه به نیکی و با تعصب و تعهد زیاد از کارخانه و مدیران و کارشناسان آن تعریف می کردند.

این موضوع در ذهن من بود تا اینکه شرایطی پیش آمد تا در کنکور سراسری به سوی رشته مرتبط با این صنعت گرایش پیدا کردم و در کوتاه ترین زمان نیز در کارخانه بزرگ لبنی کشور دوره کارآموزی را گذراندم.

از این دوران چه خاطره ای دارید؟

مدیرعامل شرکت پگاه گیلان:

پگاه یک سازمان مردمی است



مبانی دینی و مذهبی در بین جامعه کارگری از اداره کل تعاون، کار و رفاه امور اجتماعی استان گیلان در سال ۱۳۹۸، اخذ لوح تقدیر و تندیس " واحد نمونه صنعتی استان " از سوی سازمان صنعت، معدن و تجارت استان گیلان در روز گرامی داشت روز صنعت و معدن در سال ۱۳۹۹، کسب گواهینامه ISO ۳۰۴۰۰ مدیریت منابع انسانی برای اولین بار در شرکت های تابعه صنایع شیر ایران (پگاه) از شرکت ALLIANCE در سال ۱۳۹۹ و کسب گواهینامه ISO ۵۰۰۱ سیستم مدیریت انرژی از شرکت ALLIANCE در سال ۱۳۹۹ اشاره کرد.

در زمینه توسعه تولید چه اقداماتی انجام شده است؟

توسعه و خرید دستگاه پنیر UF ۴۰۰ گرمی که باعث تولید بدون نقص، تولید محصول جدید نوشیدنی گازدار موهیتو رادلر، تولید و توزیع شیربطری ESL کم و پرچرب و به میزان ۲۰ تن روزانه و توزیع در چند استان (قزوین، تبریز و داخل استان)، پیگیری و راه اندازی تولید محصول جدید پنیر سیاهمزی و کره سنتی از دیگر دستاوردهای برای شرکت صنایع شیر ایران و شرکت پگاه گیلان است.

پیش از اینکه مدیرعامل پگاه گیلان شوید چه نگاهی به صنایع شیر ایران (پگاه) داشتید؟
شرکت صنایع شیر ایران یک سازمان مردمی با نگاه به حفظ و افزایش سلامتی و حامی طبقه متوسط جامعه تلقی می شد. توزیع شیر یارانه ای مصداق خوش نامی و مردمی بودن پگاه بود که با توزیع شیر پگاه در مدارس، سلامتی را برای نسل های بعد هم به ارمان آورد.

در جایگاه مدیرعاملی چه دستاوردی برای شرکت خود و صنایع شیر داشته اید؟

در طول دوران مسئولیت خود با همکاری سایرین دستاوردهای قابل توجهی برای شرکت به دست آمده است. در همین زمینه می توان به اخذ لوح تقدیر و تندیس واحد نمونه کار آفرین برتر استان در جشنواره امتنان از کارآفرینان و مدیران واحدهای نمونه استانی در سال های ۹۷ و ۹۸، اخذ تندیس و لوح تقدیر واحد نمونه صادرات استانی در روز ملی صادرات از سوی استانداری استان گیلان در سال ۹۷، دریافت گواهینامه اهتمام به کیفیت جایزه ملی کیفیت ایران در سال ۱۳۹۸، اخذ گواهینامه کد IR جهت صادرات محصولات در سال ۱۳۹۸، اخذ لوح تقدیر " واحد نمونه استانی جهت ترویج

شرکت شیر پاستوریزه پگاه گیلان در سال ۱۳۵۴ با آخرین تکنولوژی روز اروپا و با ظرفیت اسمی ۱۵۰ تن در روز در زمینی به مساحت ۸،۵ هکتار در شهر صنعتی رشت احداث شد. هدف اولیه این شرکت، تامین شیرمدارس به صورت بسته بندی استریل بود که مواد اولیه آن از خارج تامین می شد، اما پس از پیروزی انقلاب اسلامی و پیرو سیاست گذاری های جهادسازندگی تامین شیر خام و قطع وابستگی به خارج، جزو اولویت های اساسی قرار گرفت و در خردادماه ۱۳۶۷ و با دریافت ۱۱ تن شیر خام در روز، راه اندازی و شروع به تولید محصولات لبنی کرد. این شرکت اکنون با دریافت ۴۳ هزار و ۸۰۰ تن شیر خام و با تولید بیش از ۷۹ نوع محصول لبنی و نوشیدنی به عنوان بزرگترین تولیدکننده فرآورده های شیری در استان گیلان شناخته می شود که از محصولات تولیدی این شرکت سایر استان ها نیز بهره مند می شوند. این شرکت با تولید دوغ نایلونی در سال ۸۰ به عنوان بزرگترین تولیدکننده دوغ در مجموعه شرکت های صنایع شیر و کل کشور محسوب می شد. کلیه محصولات تولیدی شرکت دارای پروانه ساخت و بهره برداری از وزارت بهداشت بوده و با مهر استاندارد که نشانه مرغوبیت کالا است به بازار عرضه می شود. موسی اسماعیل زاده، مدیرعامل پگاه گیلان در گفت و گو با پگاه نامه وضعیت قبل و فعلی شرکت را شرح می دهد.

مدیرعامل پگاه خراسان از خاطرات دوران جنگ می گوید:

صف‌ها هیچگاه فراموش نمی‌شود



رحمان پارسیان مهر، مدیرعامل شرکت شیر پاستوریزه پگاه خراسان از خاطرات و دستاوردهای خود در این شرکت می‌گوید.

■ چه خاطره‌ای از دوران کاری خود دارید؟

بهترین خاطرات من از شرکت صنایع شیر ایران، به روزهای اولیه انقلاب اسلامی و سال‌های دفاع مقدس مربوط می‌شود. سال‌هایی که در بنبوه جنگ مسئولین

جهادگونه برای تامین نیازهای غذایی مردم تلاش می‌کردند، شاهد بودم که صنایع شیر ایران با حداکثر توان و احساس مسئولیت، شیر و فرآورده‌های لبنی را با سرعت و دقت مثال‌زدنی برای احداث مملت بویژه مصرف‌کنندگان خاص آن که اقشار آسیب‌پذیر جامعه بودند تامین می‌کرد. صف‌های دریافت شیر و سایر فرآورده‌های لبنی و خرید شیر در بطری‌های شیشه‌ای نیز از خاطراتی است که هرگز فراموش نمی‌شود. با تمام وجود این حمایت‌ها را درک کردم و به چشم خود دیدم که مردم با اطمینان کامل محصولات صنایع شیر ایران را مصرف کرده و هنوز هم مصرف می‌کنند. پس از سالیان دراز که در این صنعت توفیق و افتخار خدمت پیدا کرده‌ام می‌بینم که این حمایت و تعهد به سلامتی هنوز هم سرلوحه کارمدیران و پرسنل خدمت شرکت صنایع شیر ایران است.

■ در این دوران پگاه خراسان چه دستاوردهایی داشته است؟

پروانه تاسیس کارخانه شیر مشهد در سال ۱۳۳۹ با سرمایه اولیه ۳۰ میلیون ریال در تهران صادر و در سال ۱۳۴۲ ضمن تغییر نام به کارخانه شیر پاستوریزه، انتقال محل شرکت از تهران به مشهد انجام شد. در دی ماه ۱۳۴۲ به استناد صورت‌جلسه مجمع عمومی فوق‌العاده تحت نام شرکت سهامی شیر و لبنیات پاستوریزه مشهد به ثبت رسید.

پس از آن، نقشه‌ها و طرح‌های احداث کارخانه با ظرفیت دریافت روزانه ۵ تن شیر خام که قابل افزایش تا ۱۰ تن باشد آماده و در سال ۱۳۴۴ خرید زمین، احداث ساختمان کارخانه در حاشیه خیابان خواجہ ربیع و نصب ماشین‌آلات انجام و بهره‌برداری از کارخانه در سال ۱۳۴۵ با تعداد ۴۴ نفر آغاز شد. محصولات تولیدی در ابتدای بهره‌برداری شامل شیر، شیر کاکائو، شیر موز، شیر نارگیل، دوغ، انواع پنیر، کره، انواع بستنی و ماست تازه بود. طبق صورت‌جلسه مجمع عمومی فوق‌العاده سال ۱۳۵۰ انواع شرکت به سهامی خاص تبدیل شد. در سال ۱۳۶۳ بالغ بر ۵۵ درصد سهام شرکت توسط صنایع شیر ایران خریداری و ظرفیت کارخانه به ۵۷ تن در روز رسید.

در سال‌های بعد با گسترش شهر و قرار گرفتن کارخانه در محدوده شهری و تولید آب‌پنیر به عنوان یک مفضل زیست محیطی موضوع انتقال کارخانه به خارج شهر مطرح و پس از خرید زمین، عملیات اجرایی احداث کارخانه جدید از سال ۱۳۷۷ در شهرک صنعتی توس مشهد آغاز و در سال ۱۳۷۹ بهره‌برداری رسمی رسید.

شرکت در این دوران در بخش تولید، صادرات، تقویت خطوط تولید و همچنین ارتقای سازمانی و پرداخت مطالبات دستاوردهای زیادی داشته است. به طوری که موفق به کسب رتبه سوم سودده ترین شرکت در مجموعه شرکت‌های صنایع شیر ایران شده ایم.

همچنین در بخش تولید، تولید ۱۶ محصول جدید، انجام ۱۲ پروژه تحقیقاتی محصول جدید، کاهش قیمت تمام‌شده فرمولاسیون ۵ محصول تولیدی و بهبود فرمولاسیون ۴ نوع از محصولات تولیدی از جمله دستاوردهای شرکت است.

دریافت ۴ پروانه استاندارد صادراتی، خرید تجهیزات آزمایشگاهی مانند دستگاه اندازه‌گیری پروتئین، اقدام و تمدید پروانه ساخت داخلی و دریافت نشان استاندارد مخصوص محصولات صادراتی COC نیز از دیگر دستاوردها محسوب می‌شود. در خصوص ساختار مالی شرکت نیز پیگیری و پرداخت سود سهامداران از طریق شبکه بانکی، کاهش دوره پرداخت بدهی به دامداران، تسهیل در وصول مطالبات و پیگیری جهت افزایش سرمایه از طریق تجدید ارزیابی‌ها در دستور کار قرار داشته است.

در این دوران از وضعیت کارکنان شرکت هم غافل نشدیم، به گونه‌ای که تبدیل وضعیت پرسنل خدماتی به قراردادی، تبدیل وضعیت پرسنل قراردادی به رسمی نیز انجام شده است.

تلاش کرده ایم تا گستره تولیدات شرکت را افزایش دهیم. برای مثال خامه صادراتی برای اولین بار در شرکت تولید شده است.

■ برای حمایت از کارکنان چه اقداماتی انجام شده است؟

در سال جاری قرارداد همکاران این شرکت تبدیل وضعیت شده است. علاوه بر این مستحقات اعیانی‌ها، دستگاه‌ها و ماشین‌آلاتی که از سال ۱۳۹۳ در رهن بانک تجارت معطل

مانده بود هم فک رهن شد. ■ مهمترین برنامه آتی شرکت چیست؟

احداث کارخانه شیر خشک از برنامه‌های آتی این شرکت است که با بهره‌برداری از این طرح، امکان دریافت شیر این شرکت در حدود ۵۰ درصد افزایش خواهد یافت.



صنایع شیر ایران رتبه چهارم را از آن خود کرد.

■ در سال جاری در بخش تولید و فروش چه دستاوردهایی داشته‌اید؟

در مجموع در یکسال اخیر میزان تولید و فروش در مقایسه با مدت مشابه سال قبل افزایش محسوسی داشته است. همچنین در زمینه ارتقای کیفیت محصولات نیز گام‌های رو به جلویی داشته ایم. در همین زمینه تولید پنیر

کوزه از ۷۰۰ کیلوگرم به بیش از ۲ تن افزایش یافته است. میزان سود شرکت نیز در ۵ ماهه اول سال جاری با رشد همراه بوده است.

■ چه محصولات جدیدی در سال جاری به سید تولیدی شرکت افزوده شده است؟

شرکت صنایع شیر (پگاه) با قدمتی ۶۶ ساله قدیمی‌ترین و اولین شرکت تخصصی در حوزه لبنیات است که بواسطه محصولات متنوعی که تولید می‌کند برای هموطنان در سرتاسر کشور نامی آشنا و محبوب است. سید فضل‌اله قریشی، مدیرعامل پگاه آذربایجان غربی، یکی از مدیران با سابقه در صنعت شیر کشور است. وی در گفت‌وگوی کوتاهی با «پگاه نامه» مهمترین دستاوردهای این شرکت در سال جاری و همچنین برنامه‌های آتی پگاه آذربایجان غربی را شرح می‌دهد.

■ هم‌اکنون پگاه آذربایجان غربی چه جایگاهی در هلدینگ دارد؟

خوشبختانه شرکت شیر پاستوریزه پگاه آذربایجان غربی در یک سال اخیر، عملکرد قابل‌قبولی داشته است. پگاه آذربایجان غربی در سال گذشته در بین شرکت‌های تابعه

آذربایجان غربی تولیدکننده شیر خشک می‌شود

تلاش کرده ایم تا گستره تولیدات شرکت را افزایش دهیم. برای مثال خامه صادراتی برای اولین بار در شرکت تولید شده است.

■ برای حمایت از کارکنان چه اقداماتی انجام شده است؟

در سال جاری قرارداد همکاران این شرکت تبدیل وضعیت شده است. علاوه بر این مستحقات اعیانی‌ها، دستگاه‌ها و ماشین‌آلاتی که از سال ۱۳۹۳ در رهن بانک تجارت معطل

مانده بود هم فک رهن شد.

■ مهمترین برنامه آتی شرکت چیست؟

احداث کارخانه شیر خشک از برنامه‌های آتی این شرکت است که با بهره‌برداری از این طرح، امکان دریافت شیر این شرکت در حدود ۵۰ درصد افزایش خواهد یافت.

مدیرعامل پگاه کرمان

رشد ۲/۵ برابری صادرات در ۶ ماه

که این کار با همکاری شرکت بازرگانی محقق شده است.

هم اکنون وضعیت شرکت از نظر مالی چگونه است؟

تلاش کرده ایم تا بیشترین بهره وری را داشته باشیم. بر همین اساس افزایش گردش موجودی مواد- کالا و محصولات و کاهش دیوای محصولات و همچنین کاهش موجودی اقلام را کد و بدون گردش شرکت اجرایی شده است. در کنار آن، کاهش دوره وصول مطالبات از شرکت بازار گستر و کاهش دوره بازپرداخت بدهی به دامداران و تامین کنندگان کالا و خدمات شرکت و همچنین پرداخت به روز مطالبات پرسنل صفر شدن بدهی به آنها محقق شده است.

توسعه خطوط تولید و تجهیزات چگونه پیش رفته است؟

در ۹ ماه اخیر برای افزایش تولید تجهیزات جدیدی به شرکت اضافه شده است که خرید و نصب و راه اندازی دستگاه پرکن لیتری، خرید تانک اسپتیک جهت افزایش ظرفیت تولید محصولات استریلاز آن جمله است. همچنین تجهیز ناوگان حمل و نقل شیر خام و محصولات شرکت از طریق خرید یک دستگاه لیفتراک و تانکر حمل شیر خام و خرید و نصب تابلوهای برق فشار قوی، ضعیف و توسط شرکت برای کاهش مصرف انرژی هم انجام شده است.



کنترل و کیفیت در مراحل مختلف تولید و در بسته بندی های بهداشتی استریل و استاندارد به بازار عرضه شود.

شیر یک موجود زنده است و مثل هر موجود زنده ای نیاز به رسیدگی و مراقبت دارد و خوشحالم که وظیفه ام در راستای سلامتی مردم و جامعه است.

چه مدتی است که مسئولیت مدیرعاملی شرکت را دارید؟

حدود ۹ ماه است که در این سمت مشغول به فعالیت هستم

در این مدت چه اقداماتی برای افزایش تولید انجام شده است؟

یکی از مهمترین برنامه های افزایش تولید بوده است و بر همین اساس، افزایش دریافت شیر خام نسبت به مدت مشابه سال قبل و به تبع آن افزایش تولید و فروش محصولات عملیاتی شده است. همچنین کاهش قیمت تمام شده محصولات و افزایش سود شرکت با تمرکز بر تولید و فروش محصولات پاستوریزه و پر بازده را دنبال کرده ام. اصلاح ساختار مالی شرکت جهت ورود به بورس و افزایش سرمایه شرکت در دو نوبت از محل مطالبات و مازاد تجدید ارزیابی نیز یکی دیگر از دستاوردهای این دوره است.

صادرات شرکت چه تغییری کرده است؟

صادرات شرکت در شش ماهه ابتدایی سال جاری در مقایسه با مدت مشابه سال قبل بیش از ۲،۵ برابر افزایش یافته است

از بهمن ماه سال ۱۳۶۱ تاکنون، پگاه کرمان به جمع تولیدکننده های فرآورده های لبنی افزوده شد و در این مدت از ظرفیت تولید ۲۰ تن در روز به ۲۴۰ تن رسیده است. پگاه نامه برای بررسی سیر تاریخی این شرکت و دستاوردهای آن در این دوره به سراغ محمد کاظم پیام مدیرعامل این شرکت رفته است.

چند سال است که با پگاه همکاری دارید؟

۲۱ سال.
در این مدت در چه بخش هایی همکاری داشته اید؟
من با مدرک تحصیلی فوق لیسانس مدیریت مالی، در ابتدا به عنوان کارشناس مالی فعال بودم و پس از آن مدیر مالی شرکت شدم. در ادامه مسئولیت معاون شرکت را بر عهده گرفتم و هم اکنون عضو هیئت مدیره و مدیرعامل شرکت هستم.

در دوران کاری خود چه دغدغه هایی داشته اید؟
هنگامی که در واحد مالی کار می کردم بیشترین دغدغه ام تامین نقدینگی جهت امورات شرکت، حساسی و پاسخگویی به نیازهای واحدهای مختلف بود. در این دوره فکری کردم کار در این حوزه بسیار حائز اهمیت است و اگر واحد مالی پیگیری نکند، سایر واحدها نمی توانند موفق باشند. اما بعد از این که به عنوان مدیرعامل شرکت پگاه کرمان انتخاب شدم جدا از دغدغه های مالی فهمیدم مهمترین دغدغه این شرکت سلامت مردم است. بدین منظور تلاش می شود تا محصولات تولیدی از سالم ترین شیرهای خام که از دام سالم و در شرایط بهداشتی دوشیده شده تهیه و با نظارت واحد

مدیرعامل شرکت بازار گستر منطقه ۲

جایگاه پگاه در میان بازار و قلب مشتری

این نوع نگاه در بازار چه تاثیری دارد؟

در حال حاضر به دلیل رقابتی بودن بازار شرکتی موفق است که به خواسته های مشتری در تامین به موقع کالای مورد انتظار با قیمت مناسب عملکرد بهتری داشته باشد و فروش شبیه یک مسابقه شده است و برنده این مسابقه کسی است که خواسته های مشتریان را به موقع و با احترام برآورده کرده باشد.

که این امر منوط است به اصلاح نگاه تک تک همکاران به بودجه، مشتری مداری و برگشت نقدینگی بهینه و بطور خلاصه، یک فروش کیفی. لذا تمام تلاش من و همکارانم ارتقای حضور و پستی و پیشروی به تصویر ذهنی برند پگاه میان مشتریان و فروش با کیفیت به معنای فروش موثری در مقابل عمده فروشی و باربیسک کمتر در بازار است که پگاه را به جایگاه واقعی میان بازار و قلب های مشتریان برساند.



نماینده و شعب در داخل و خارج کشور و ... مهمترین فعالیت های این شرکت محسوب می شود.

مهمترین هدف پگاه در طول سالیان گذشته چه بوده است؟

من با حدود ۲۸ سال سابقه کار در سمت های مختلف کارشناسی و مدیریتی، افتخار می کنم که در شرکت صنایع شیر ایران که اولویت اهدافش تولید محصولاتی سالم و سلامت محور است، مشغول به فعالیت بوده و همیشه از این بابت به خود بالیده ام و تمام سعی

من و مجموعه، علی رغم توجه به سودآوری، حفظ و ارتقای سلامتی میان هم وطنانم بوده است. لذا خرسندم که به هر قیمتی به سودآوری توجه نکرده ایم و این امر را چه در دهه ۷۰ که مشتری حق انتخابی نداشت و محصولات به سهولت به فروش می رسید و چه اکنون که مشتریان حق انتخاب دارند در سر لوحه خویش دانسته ایم.

شرکت بازار گستر پگاه منطقه ۲ در سال ۸۳ تحت نام شرکت به سامان بازار پگاه خراسان و به صورت شرکت سهامی خاص تاسیس شد. به استناد صورت جلسه مجمع عمومی فوق العاده عنوان شرکت در سال ۹۰ به شرکت بازار گستر پگاه منطقه ۲ (سهامی خاص) تغییر یافت. در حال حاضر این شرکت دارای دفتر مرکزی، ۱ شعبه اصلی و ۳ شعبه فرعی (دفتر) در شهرهای مشهد به عنوان دفتر اصلی و بجنورد، بیرجند و تربت حیدریه است. در این زمینه پگاه نامه در خصوص اهداف و ماموریت های این شرکت به سراغ سید محمد موسوی سعید، مدیرعامل شرکت بازار گستر منطقه ۲ پگاه رفته است.

این شرکت در چه زمینه ای فعالیت می کند؟

تهیه، بازاریابی و فروش شیر و فرآورده های آن، آمیوه و سایر فرآورده های لبنی؛ ارائه خدمات مشاوره در زمینه مطالعه و سنجش بازار، تبلیغات، بازاریابی، بسته بندی سرمایه گذاری و مشارکت در تاسیس فروشگاه های مواد غذایی، تاسیس

کارخانه

« با گذر از تاریخ، به امروز

پگاه می‌رسیم. این که پس از گذشت ۶۶ سال امروز پگاه در چه جایگاهی قرار دارد و برای روشن شدن این جایگاه هیچ چیز بهتر از بررسی شاخص‌ها نیست. شاخص‌هایی مانند میزان تولید، فروش، صادرات و سرمایه‌گذاری که طبق آخرین گزارش‌های ارائه شده در شش ماهه امسال نسبت به دوره‌های مشابه گذشته رشد قابل قبولی دارد. شاخص‌های مثبتی که در شرایط دشوار و همدستی کرونا و تحریم به دست آمده است و در حالی که صادرات کل کشور افت داشته، صدور محصولات پگاه رشد ۲۷ درصدی را تجربه کرده است. اما همچنان محصولات متنوع پگاه سهم بالایی در سفره خانوارهای ایرانی دارد. همچنین در گزارش‌های جذاب یکی از بخش‌هایی که شاید کمتر دیده شده است را روایت کرده ایم، محصولات پودری که از چهاردهه پیش تولید می‌شود و از سال‌های پیش طعم تلخ قهوه به آن اضافه شده است. همچنان کودکان زیادی مانند گذشته به شیرخشک پگاه قد کشیده‌اند و به دوران میان‌سالی و بزرگسالی رسیده‌اند.

در پایان هم قدردانی پگاه در سالروز تولد خود از بازنشستگانی که سده‌ها از عمر خود را در این شرکت گذرانده‌اند، روایت می‌کنیم.»



۵۶



۵۴



۵۰



۸۰۰ کد محصول فعلی از یک سو و لزوم تکلیف ورود به بازار سرمایه از سوی دیگر به جهت شفافیت هر چه تمام تر عملکرد خود است.

۶ شرکت در آستانه ورود به بورس

در این راستا تاکنون مجموع ۸ شرکت از بنگاه‌های زیرمجموعه صنایع شیر وارد بازار سرمایه شده و مقدمات ورود ۶ شرکت دیگر (پگاه تهران، لرستان، همدان، کرمان، زنجان و شرکت صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه) مهیا شده و منتظر مجوز نهایی سازمان بورس برای درج در تابلو هستند که در آینده‌ای نزدیک وارد بازار سرمایه خواهند شد. مابقی شرکت‌ها نیز در صف ورود به بازار سرمایه هستند. در بازار رقابت تنگاتنگ فعلی بنگاه‌های تولیدی در یک صنعت خاص از یک سو چالش تحریم‌ها باعث بروز مشکل در تامین نهاده‌های تولید، نوسانات نرخ ارز، افزایش ریسک سرمایه‌گذاری و عدم تامین سرمایه در گردش کافی شده است. از سوی دیگر، برآورده کردن انتظارات سهامداران مجموعه که همان بازنشستگان هستند، وظیفه خطیری بر دوش مدیران اجرائی و کادر پرسنلی صنایع شیر گذاشته است که با برنامه‌های در دست اجرا و اتخاذ راهکارهای بهینه برای برون رفت از چالش‌های پیش رو، صنایع شیر ایران همچون گذشته از فشار ریسک‌های غیر سیستماتیک فعلی به سلامت عبور خواهد کرد.

توجهی از بازار محصولات لبنی کشور را به خود اختصاص داده است.

این شرکت علاوه بر بازار داخل سیاست صادرات محصولات خود را که طی سالیان گذشته در دستور کار خویش قرار داده بود، دنبال می‌کند، به طوری که علاوه بر بازارهای اروپا از جمله روسیه، بازار کشورهای عراق و افغانستان از بازارهای سنتی این شرکت محسوب می‌شود.

دارایی ۱۱۲ هزار میلیارد ریالی

مجموع ارزش دارایی‌های صنایع شیر ایران بالغ بر ۲۶ هزار میلیارد ریال بوده که این حجم از دارایی به همراه سرمایه ثابتی بیش از ۱۱۲ هزار میلیارد ریال نشان از قدرتمندی ساختار مالی و پراکندگی شرکت‌های تحت پوشش مجموعه در گستره جغرافیایی ایران و حجم فعالیت این بنگاه اقتصادی در امر تولید محصولات میهنی با نام و نشان تجاری پگاه است. شرکت صنایع شیر ایران در حال حاضر دو برنامه میان مدت و بلند مدت در قسمت سرمایه‌گذاری و امور اقتصادی را دنبال می‌کند که اولین برنامه افزایش سرمایه شرکت‌های تابعه خویش از محل تجدید ارزیابی دارایی‌های استهلاک‌ناپذیر و نیز آورده سهامدار با هدف اصلاح بهینه تر ساختار مالی، افزایش قدرت توسعه و گسترش فعالیت خویش به لحاظ کمی و کیفی با تولیدات جدید و متنوع و شکستن رکورد

از سال ۱۳۹۴، هلدینگ پگاه وارد مرحله تازه‌ای از فعالیت خود شد، مرحله‌ای که با تبدیل شدن شرکت‌های زیرمجموعه به سهامی عام، مردم هم‌سهامدار این شرکت شده‌اند و به نوعی در اداره و سودآوری آن سهیم شده‌اند. هم‌کنون ۵۰ میلیون سهامدار بازار سرمایه ایران با نام و نمادهای پگاه آشنایی کامل دارند و برای خرید سهام این شرکت‌ها در عرضه‌های اولیه ثبت سفارش کرده‌اند. با ورود این شرکت‌ها به بورس علاوه بر سهیم شدن مردم، عملکرد شرکت‌ها نیز زیر نور نوافکن‌های بازار سرمایه قرار گرفته و در تالار شیشه‌ای به صورت شفاف به نمایش درمی‌آیند.

در اولین مرحله که از سال ۱۳۹۴ تا سال جاری طول کشید هشت شرکت زیرمجموعه پگاه با نام‌های پگاه فارس، گلستان، گلپایگان، آذربایجان شرقی و غربی، گیلان، اصفهان و خراسان وارد بازار سرمایه شدند و در دومین مرحله قرار است که شش شرکت پگاه همدان، تهران، زنجان، لرستان، کرمان و صنایع بسته‌بندی فرآورده‌های شیری پگاه به بازار شیشه‌ای ایران بپیوندند. شرکت صنایع شیر ایران با بیش از ۳۰ شرکت زیرمجموعه خود در حوزه تولید محصولات غذایی در شاخه لبنی، بزرگترین مجموعه هلدینگ صنایع غذایی و کشاورزی بجز قند و شکر در ایران است که با دارا بودن ساختار زنجیره تامین، تولید و توزیع از مجموعه‌های موفق تولید محصولات لبنی کشور به شمار می‌رود و سهم قابل

شاخص‌های آماری تولید، فروش و صادرات صعودی شد

رشد ۱۳۷ درصدی سود در پافتی پگاه در ۶ ماهه نخست ۹۹

سخت شدن شرایط تولید، فروش و صادرات کالا در سال ۱۳۹۹ به دو دلیل عمده، شرکت‌ها و تولیدکنندگان مواد غذایی را با چالش‌های زیادی روبه‌رو کرد. شیوع ویروس کرونا از اسفند ۱۳۹۸ و پیش از آن تنگ تر شدن حلقه تحریم‌ها، دستیابی کارخانجات به مواد اولیه تولید به ویژه بسته بندی را با مشکلاتی روبه‌رو ساخت که از یک سو دستیابی به مواد اولیه و از سوی دیگر افزایش سرریالی قیمت این مواد، تولیدکنندگان را دچار سختی‌هایی در چرخه تولید کرد از این جهت که برای حفظ بازار و تعادل بخشی به قدرت خرید مشتریان، عدم تغییر مداوم قیمت کالاها از سوی ایشان، سبب می‌شد تا به رغم افزایش هزینه‌های تولید، ثبات بخشی به قیمت فروش در آمد آنها را کاهش دهد. این رویه در کوتاه مدت قابل جبران خواهد بود اما تداوم آن در درازمدت، شرکت‌ها را دچار کسری سرمایه در گردش که مهم‌ترین گزینه در امر تولید و حفظ منافع شرکت است، می‌کند.

شده تا سود دریافتی شرکت نیز رشد قابل ملاحظه‌ای داشته باشد تا آنجا که سود قبل از مالیات پگاه در ۶ ماهه نخست ۹۹ بالغ بر ۳۲۵ میلیارد و ۴۹۸ میلیون و ۲۰۰ هزار تومان بوده که در مقایسه با سود ۱۳۷ میلیارد و ۴۸۸ میلیون و ۶۰۰ هزار تومانی شرکت در ۶ ماهه نخست ۹۸ از رشد ۱۳۷ درصدی برخوردار بوده است. عبدالله قدوسی، مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران درباره شیوع ویروس کرونا و مشکلاتی که برای صادرات محصولات پگاه ایجاد شد و اینکه شرکت چگونه با این مشکلات کنار آمد تا از بازارهای صادراتی عقب نماند، می‌گوید: چند ماه بازارهای صادراتی لطمه دید و مرزها بسته بود، اما با رایزنی‌هایی که انجام شد و تلاش‌های وزارت امور خارجه، وزارت صمت و سازمان دامپزشکی وضعیت بهتر و صادرات افزایش پیدا کرد. از سوی دیگر شهریار دبیربان، مدیر تضمین کیفیت شرکت صنایع شیر ایران درباره اینکه تحریم‌ها چه مشکلاتی برای تولید به وجود آورده است، می‌گوید: تولید با توجه به تحریم‌ها سخت تر شده و صنعت با مشکلاتی از جمله تأمین مواد اولیه و مواد بسته‌بندی دست و پنجه نرم می‌کند، ولی تا الان توانستیم خود را حفظ کنیم و اجازه ندادیم تولید متوقف شود. پیوسته تلاش می‌کنیم تا کیفیت محصولات را ارتقاء دهیم ولی توجه داشته باشید صنعت لبنیات تنها صنعتی است که در خرید مواد اولیه آن حتی شیرخام هم رقابت وجود دارد.

تومان در ۶ ماهه نخست ۹۹ رسیده که رشد ۳۷ درصدی را تجربه کرده است.

رشد ۲۷ درصدی صادرات

این رشد شاخص‌ها فقط در بازار داخل نبوده بلکه در حوزه صادرات نیز پگاه توانسته به رغم کاهش حجم صادرات کشور، با تدابیر انجام شده و در حالی که شیوع ویروس کرونا موجب بسته شدن بیشتر بازارهای صادراتی در سال ۹۹ شده بود، صدور محصولات تولیدی خود به بازارهای هدف را افزایش دهد. آمارها در این باره گویای آن است که صادرات مقداری محصولات پگاه در ۶ ماهه نخست ۹۹ بالغ بر ۴۳ هزار و ۵۰۳ تن در برابر ۳۴ هزار و ۲۲۶ تن ۶ ماهه ۹۸ بوده که رشد ۲۷ درصدی را نشان می‌دهد. این افزایش رشد مقداری، رشد درآمدی را هم در پی داشته به طوری که صادرات دلاری پگاه از ۳۱ میلیون و ۴۳۴ هزار دلار در ۶ ماهه ۹۸ به ۳۹ میلیون و ۶۹۱ هزار دلار در ۶ ماهه نخست ۹۹ بالغ شده و ۲۶ درصد بیشتر شده است. همچنین صادرات ریالی شرکت صنایع شیر ایران در این مدت رشد ۷۸ درصدی داشته و از رقم ۴۰۹ میلیارد و ۵۰۰ میلیون تومان در ۶ ماهه نخست ۹۸ به عدد ۷۲۹ میلیارد و ۲۰۰ میلیون تومان در ۶ ماهه ۹۹ رسیده است. افزایش شاخص‌های فروش و صادرات در این مدت سبب

رشد ۳۷ درصدی فروش ریالی پخش سراسری

با وجود همه این مشکلات، شرکت صنایع شیر ایران در ۶ ماهه نخست ۱۳۹۹ با رشد قابل توجه در بیشتر شاخص‌ها، نشان داد که مدیریت این شرکت و اجرای تصمیمات مؤثر در این باره توانسته پگاه را از کوران سختی‌های تولید، فروش و صادرات به سلامت عبور دهد که این دستاورد در ۶ ماهه دوم سال نیز تکرار خواهد شد. بنا بر اطلاعات به دست آمده از بخش‌های مختلف، شاخص‌های آماری در ۶ ماهه نخست امسال نسبت به ۶ ماهه نخست ۱۳۹۸ رشد داشته است. بر این اساس میانگین تناژ روزانه شیر خام دریافتی در ۶ ماهه نخست ۹۹ بالغ بر ۳ هزار و ۴۵۱ تن در مقایسه با ۶ ماهه ۹۸ با میانگین تناژ روزانه ۲ هزار و ۹۲۰ تن از رشد ۱۸ درصدی برخوردار بوده است. این افزایش ورود شیر خام، امکان افزایش تولید انواع محصولات لبنی را در تمام کارخانجات پگاه در سراسر کشور موجب شد، به طوری که فروش مقداری پخش سراسری پگاه در ۶ ماهه نخست ۹۹ بالغ بر ۳۰۶ هزار و ۴۲۰ تن در برابر ۲۸۴ هزار و ۸۴۷ تن ۶ ماهه ۹۸ بوده که نشان از رشد ۸ درصدی در نیمه سال جاری دارد. از سوی دیگر فروش ریالی پخش سراسری نیز رشد قابل توجهی داشته و از یک هزار و ۷۹۶ میلیارد و ۷۹۰ میلیون و ۵۰۰ هزار تومان در ۶ ماهه نخست ۹۸ به عدد ۲ هزار و ۴۶۳ میلیارد و ۸۳۵ میلیون و ۲۰۰ هزار

گزارش شش ماهه / شاخص‌های عملکردی پگاه در نیمه نخست ۱۳۹۹

شاخص	۶ ماهه نخست ۹۸	۶ ماهه نخست ۹۹	درصد رشد
میانگین روزانه شیر خام دریافتی (تن)	۲۹۲۰	۳۴۵۱	۱۸
فروش مقداری پخش سراسری (تن)	۲۸۴۸۴۷	۳۰۶۴۲۰	۸
فروش پخش سراسری (تومان)	۱۷۹۶۷۹۰۵۰۰۰۰	۲۴۶۳۸۳۵۲۰۰۰۰	۳۷
صادرات مقداری (تن)	۳۴۲۲۶	۴۳۵۰۳	۲۷
صادرات دلاری	۳۱۴۳۴۰۰۰	۳۹۶۹۱۰۰۰	۲۶
صادرات ریالی (تومان)	۴۰۹۵۰۰۰۰۰۰	۷۲۹۲۰۰۰۰۰۰	۷۸
سود قبل از مالیات (تومان)	۱۳۷۴۸۸۶۰۰۰۰	۳۲۵۴۹۸۲۰۰۰۰	۱۳۷

به مناسبت شصت و ششمین سالگرد تاسیس صنایع شیر ایران انجام شد

اهدای سبد محصولات پگاه به بازنشستگان پگاه

شرکت صنایع شیر ایران، در راستای تکریم بازنشستگان خود، در آستانه سالگرد تاسیس این شرکت، سبد محصولات پگاه را به بازنشستگان، هدیه می‌دهد. براساس این گزارش، بسته‌های هدیه‌ای محصولات پگاه، همزمان با سالروز ۶۶ سالگی شرکت صنایع شیر ایران به بازنشستگان ادوار مختلف این شرکت اهدا می‌شود. این اقدام در راستای تکریم فرهنگ کار و بازنشستگان شرکت، توسط شرکت‌های تابعه در استان‌های مختلف به تدریج انجام خواهد شد. گفتنی است، پیش از این هم نشست مدیرعامل شرکت صنایع شیر ایران با نمایندگان بازنشستگان برگزار شد تا مسایل و چالش‌های پیش رو بحث و بررسی شده و دستورات لازم جهت رفع مشکلات ابلاغ شود.



پگاه آذربایجان شرقی



پگاه زنجان



پگاه آذربایجان غربی



پگاه فارس



پگاه گلپایگان



پگاه گلستان



پگاه کرمان



پگاه لرستان



بازار گستر پگاه منطقه ۱



پگاه اصفهان



پگاه گیلان



پخش سراسری بازار گستر پگاه



خوزستان



تهران



همدان



گزارش سهم پگاه در سفره خانوار نهایی

سفره با برکت و تنوع تولید

سالی یک میلیون تن محصول به سفره مردم می‌رسد

پاستوریزه، فراپاستوریزه ESL و استریلیزه UHT ساده و طعم دار در طعم‌های شهد خرما، شکلاتی، توت فرنگی، پسته و عسل، خامه قنادی و مینارین، دوغ پاستوریزه گازدار و بدون گاز (تخمیری و غیر تخمیری) با طعم‌های مختلف و دسر نوشیدنی، فاشقی و میلک شیک انواع کشک و آبیوه از دیگر محصولات پر طرفدار پگاه است.

محصولات پودری نیز از جمله محصولاتی است که پگاه برای نخستین بار روانه بازار کرده است. در این بخش شیر خشک: شیر خشک نوزاد و مادر، محصولات پودری شامل پودر شیر کاکائو، کافی میکس ۱ در ۱، کافی میکس بدون شکر ۱ در ۱، کاپوچینو، شکلات داغ (هات چاکلت) و انواع پودرهای آماده کیک در طعم‌های مختلف و پروتئین‌های ورزشی مثل پودر آمینو وی، MPC، WPC، گلوتامین و... در سبد تولیدی شرکت قرار دارد. از سوی دیگر محصولات پودری صنعتی شامل شیر خشک اسکیم، شیر خشک پر چرب، شیر خشک اینستانت، شیر خشک Fat Filled، کنسانتره پروتئین شیر، کنسانتره پروتئین آب پنیر، کازئینات سدیم، پودر آب پنیر، پودر پر میت، پودر آب پنیر دمینرال، پودرهای شیر خشک با پروتئین‌های مختلف بخش دیگری از محصولات پگاه است.

می‌کند. در این سال‌ها، ظرفیت تولید افزایش پیدا کرده به طوری که امروزه بیش از ۵ میلیون تن انواع محصولات طی سال تولید می‌شود در این میان شرکت صنایع شیر موفق شده است که سالانه بالغ بر یک میلیون تن محصولات لبنی و غیر لبنی را روانه بازار کند.

گستره وسیع محصول

هم اکنون محصولات متنوعی در شرکت‌های زیر مجموعه پگاه تولید می‌شود که مدام بر این تنوع افزوده می‌شود. شیر یکی از محصولات اصلی و اولیه این شرکت است که به صورت پاستوریزه، فراپاستوریزه ESL و استریلیزه UHT ساده و طعم دار به سفره خانواده‌ها می‌رسد. همچنین محصول ماست قالبی، همزده، چکیده و طعم دار با طعم‌های بادمجان، کرفس، موسسیر، اسفناج سهم بالایی در بازار دارد. پنیر نیز یکی از محصولاتی است که برای نخستین بار در این شرکت به تولید رسید و هم اکنون در ۱۳ نوع پنیر بوف (UF)، سفید ایرانی، بلغاری، یونانی، لیقوانی، پنیر پیتزا، انواع پروسس، کشکوال، کبابی، لاکتیکی، شهری، خامه‌ای و لبنه عرضه می‌شود. همچنین کره معمولی، لاکتیکی و اسپرید، خامه

امروزه محصولات متنوع پگاه به ۸۰۰ نوع در قفسه فروشگاه‌های سراسر کشور عرضه می‌شود و این محصولات سهم قابل توجهی در سفره خانوارهای ایرانی دارد. به طوری که امروزه سهم پگاه از بازار به بیش از ۳۵ درصد رسیده است.

شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) در حال حاضر در ۱۷ کارخانه تولیدی، بیش از ۸۰۰ قلم کالا شامل انواع شیرهای طعم دار، انواع نوشیدنی بر پایه عرقجات سنتی و انواع آبیوه و نکتار تولید می‌کند. پگاه در این سال‌ها کارخانه تولید انواع شیر خشک نوزاد و مادر و مکمل غذایی برای کودک راه‌اندازی کرده است و در ۱۰ گروه اصلی و ۱۳ دسته محصولاتی متنوع را در سبد غذایی مردم قرار داده است. تا پیش از انقلاب تنها چند شرکت و برند در این صنعت فعالیت داشتند، اما امروز بیش از ۹۰۰ شرکت لبنی هزار و ۲۰۰ برند لبنی را ارائه می‌کنند. تعداد قلم محصولاتی که قبل از انقلاب تولید و عرضه می‌شد شاید در حدود ۱۰ الی ۱۲ قلم بود اما امروزه انواع محصولات در گروه‌های مختلف تولید می‌شود. به عنوان مثال صنایع شیر ایران امروزه بیش از ۸۰۰ قلم کالا با ترکیبات و اوزان مختلف در بسته‌بندی‌های بسیار متفاوت و گسترده تولید و عرضه

کاپوچینو چیست؟

کاپوچینو یک نوشیدنی تهیه شده توسط قهوه است که با استفاده از شیر داغ، قهوه اسپرسو و فوم شیر بخار شده درست می‌شود. این میکرو فوم لایه ضخیمی دارد. کاپوچینو در فنجان‌های دسته‌دار با ظرفیت ۱۵۰ تا ۱۸۰ میلی لیتر ارائه می‌شود و بافت و طعم قدرتمندی دارد. کاپوچینو مزه قهوه تلخ می‌دهد و می‌توان به آن شکر اضافه کرد تا شیرین تر شود. ریشه این نوشیدنی به ایتالیا برمی‌گردد؛ کاپوچینو برای اولین بار در قرن بیستم شناخته شد. ایتالیایی‌ها شیر را به اسپرسو اضافه کردند و کاپوچینو شد.

انواع کاپوچینو شامل کاپوچینوی سنتی که با یک یا دو شات قهوه اسپرسو تهیه می‌شود و روی آن لایه های شیر فومی شده یا بخار زده شده قرار می‌گیرد.

کاپوچینوی سرد همان کاپوچینو داغ است که به صورت سرد ارائه می‌شود. همچنین در ایتالیا به آن شیر سرد یا کف‌دار شده نیز اضافه می‌کنند. اما کاپوچینوی مرطوب که به آن کاپوچینوی سبک یا کاپوچینوی کم‌رنگ نیز گفته می‌شود با استفاده از شیر داغ یا شیر کمتر فومی شده آماده می‌شود. این نوع کاپوچینو، خامه‌ای و کرمی بوده و مزه رقیق دارد.

کاپوچینوی خشک نیز که همان کاپوچینوی تلخ یا کاپوچینوی پررنگ است حاوی میزان کمتری شیر در مقایسه با دیگر انواع کاپوچینو بوده و در مقابل فوم شیر بیشتری دارد. کاپوچینوی طعم دار هم که در امریکا بسیار محبوب است حاوی شربت‌ها و طعم دهنده‌های خاصی است تا طعم‌هایی مانند شکلات، وانیل، نعناع، کارامل، دارچین و تمشک از آن به دست آید.

سبیدی پر از شیر و قهوه

کارخانه محصولات پودری پگاه که در ابتدا با نام کارخانه غذای کودک و یکی از کارخانجات وابسته به شرکت سهامی صنایع شیر ایران بود با مشارکت یونیسف و برای بهبود وضع تغذیه‌ای کودکان ایرانی در سال ۱۳۵۴ تأسیس شد. محصولات این کارخانه از آغاز با نام «شادامین» و شامل دو نوع غذای کمکی کودک بر پایه غلات (آرد گندم و برنج) با ظرفیت ۱ تا ۵، تن در روز تولید و به بازار عرضه می‌شد.

با توجه به حضور نیروهای متخصص و توانمند، توسعه فعالیت‌ها و اضافه کردن ماشین‌آلات پیشرفته از جمله دستگاه فوری‌ساز (Instantizer) و دستگاه‌های بسته‌بندی تک نفره و کارتن‌گذار، تولید انواع پودر کبک، پودرهای نوشیدنی و دیگر پودرهای فرموله از سال ۱۳۹۲ آغاز و در حال حاضر ظرفیت کارخانه به ۵ تن در روز افزایش پیدا کرده است. به دنبال این توسعه پگاه قادر است انواع مختلف محصولات پودری و محصولات پودری فرموله شده را تولید کند تا جایی که تنوع محصولات این کارخانه شامل انواع پودرهای نوشیدنی فوری شده شامل پودر شیر قهوه ۳*۱، کاپوچینو، هات چاکلت، شیر کاکائو و شیر قهوه بدون شکر ۲*۱ و همچنین فرمولاسیون و بسته‌بندی انواع پودر کبک نیمه آماده در ۷ طعم، پودر کبک نیمه آماده صنعتی در دو طعم کاکائو و وانیلی، بسته‌بندی پودر کشک و شیر خشک فوری شده که در صنایع غذایی و نان و شیرینی مورد استفاده قرار می‌گیرند، است.

بنابراین گزارش محصولات تولید این کارخانه در بسته‌بندی ۱۸ گرمی شامل پودر شیر کاکائو فوری، پودر شیر قهوه فوری، پودر مخلوط قهوه ۲*۱ فوری شده بدون شکر، پودر هات چاکلت و پودر کاپوچینو بوده و انواع پودر کبک در بسته‌بندی ۵۰۰ گرمی در طعم‌های آناناسی، وانیل، کاکائو، پرتقالی، توت فرنگی، براونی و موزی نیز در آن تولید می‌شود. همچنین پودر شیر خشک فوری شده، پودر خامه‌ای کننده غیر لبنی فوری، پودر MPC فوری شده در بسته‌بندی ۵۰۰ گرمی و قوطی ۱،۵ کیلویی و بسته‌بندی پودر کشک ۱۰۰ گرمی از دیگر تولیدات کارخانه محصولات پودری پگاه است. گفتنی است تولید محصولات جدید پودری همواره جزء برنامه‌های این کارخانه بوده و قرار است در ۶ ماهه دوم ۱۳۹۹ چند محصول تازه از جمله پودر کبک دارچینی، پودر MPC فوری شده با طعم‌های وانیلی و کاکائویی و پودر پنکیک تولید و به بازار عرضه شود. دارا بودن استانداردهای ملی و بین‌المللی، این محصولات را تضمین کیفیت کرده و تولیدات پودری پگاه علاوه بر استاندارد ایران دارای گواهینامه‌های مدیریت ایمنی و بهداشت مواد غذایی (HACCP و ISO22000)، مدیریت ایمنی و بهداشت شغلی (OHSAS18001)، مدیریت کیفیت (ISO9001)، مدیریت محیط زیست (ISO14001) و مدیریت انرژی (ISO50001) هستند.



محصولات پودری شرکت صنایع شیر ایران سابقه‌ای ۴۵ ساله دارد

پگاه با طعم خوش قهوه

روز ۱۸ آبان فقط روز تولد پگاه نیست بلکه چند مناسبت دیگر هم در این روز بر اهمیت این برند افزوده است. همزمان شدن روز کاپوچینو و روز ملی کیفیت که هر دو ارتباط تنگاتنگی با پگاه دارند، سبب شد تا کوتاه به سبد محصولات پودری شرکت صنایع شیر ایران بپردازیم. محصولاتی که دارای استانداردهای ملی و بین‌المللی هستند و به مانند دیگر محصولات لبنی این شرکت از کیفیت بالایی در تولید و طعم برخوردارند.



۱۸ آبان سالروز تولد صنایع شیر ایران «پگاه» ۹ روز ملی کیفیت گرامی باد



روابط عمومی و امور بین الملل شرکت صنایع شیر ایران (پگاه)

pegah.ir [pegah_dairy](https://www.instagram.com/pegah_dairy)



سلامتی سبک زندگی پگاهی ها



Cappuccino پودر
کاپوچینو
با حلایت فوری



با انتخاب شما ۶۶ ساله شدیم

چون به سلامت شما اهمیت می‌دهیم



Pegah_dairy



www.pegah.ir

