



صدا و سیما جمهوری اسلامی ایران

معاونت سیاسی

اداره پژوهش های سیاسی

نشست پژوهشی؛

نگاهی به وضعیت تولید شکلات، بیسکویت و

شیرینی کشور

(در دو بخش صنعتی و سنتی)



فرآورده‌های خبری و تولیدات پژوهشی در بخش های زیر قابل دسترس است:

- وب سایت خبرگزاری صداوسیما (سرویس پژوهش) <http://www.iribnews.ir>

پژوهشگر: تینا صالحی

□ نکات برجسته:

- سال‌هاست که صنایع شیرینی و شکلات، تراز سالانه مثبت بالای ۳۰ الی ۴۰ درصد، دارد. رتبه صادرات این صنعت در میان صنایع غذایی، همواره اول یا دوم بوده است. اگر دولت از این صنعت، حمایت کند، ظرفیت سالانه یک و نیم تا ۲ میلیارد دلار را نیز دارد.
- هم‌اکنون یک ظرفیت اسمی سالانه حدود ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار تن و یک ظرفیت خالی ۷۰۰ الی ۸۰۰ هزار تن در این حوزه وجود دارد.
- در حال حاضر ۳۳ هزار واحد تولیدی شیرینی سنتی در کشور وجود دارد که تقریباً ۵۰۰ هزار نفر اشتغال مستقیم ایجاد کرده است.

□ مقدمه

تولید شکلات، شیرینی و بیسکویت در ایران، به دو بخش صنعتی و سنتی تقسیم می‌شود، که کاملاً از یکدیگر مجزا هستند. بخش صنعتی آن شامل ۶ بخش بیسکویت و ویفر، انواع کیک‌ها، شکلات‌ها، تافی و کارامل، آدامس‌ها و اسنک‌ها می‌باشد و بخش سنتی شامل شیرینی‌فروشی‌ها و کافه‌قنادی‌ها است. آقایان جمشید مغازه‌ای، دبیر انجمن شیرینی و شکلات، علی بهرمن‌د، رییس اتحادیه شیرینی‌فروشی و کافه‌قنادی و محمد عبدی‌ها، مشاور و سردبیر فصلنامه تخصصی قنادان در نشست در تاریخ ۱۳۹۷/۰۹/۰۷ میهمان پژوهش‌خبر رسانه ملی بودند و چالش‌های تولید شیرینی و شکلات در کشور همچنین تاریخچه و روند توسعه این حوزه را در دو بخش صنعتی و سنتی، مورد بررسی قرار دادند.

الف - بخش صنعتی

* تاریخچه

صنعت شکلات و بیسکویت، در کشور سابقه‌ای بیش از ۶۰ سال دارد. در حدود سال ۱۳۳۶ اولین کارخانه شکلات در ایران با برند "ما" شروع به تولید کرد و تحت لیسانس اشتوکن آلمان بود. شرکت‌هایی مثل مینو، ویتانا و گرجی نیز در سال‌های قبل از انقلاب شروع به فعالیت کردند. در سال‌های پس از انقلاب به خصوص از سال ۷۰ به بعد، یعنی سال‌های پس از جنگ تحمیلی، رشد این صنعت، شتاب گرفت. قطب اصلی این صنعت با بیش از ۴۰ درصد از واحدهای تولیدی کشور، در آذربایجان شرقی و غربی است.

در حال حاضر در حدود ۳۰۰ کارخانه به صورت مستمر فعال هستند،

اما خیلی از کارخانه‌های دیگر، به دلیل مشکلات اقتصادی یا تعطیل

شدند و یا با حداقل ظرفیت مشغول به کار هستند.

بیش از ۹۹ درصد کارخانجات این بخش به دولت وابستگی ندارند و با سرمایه‌گذاری بخش خصوصی، شکل گرفته‌اند.

کارخانه‌های ایران تحت لیسانس هیچ کشوری نیستند و کاملاً مستقل تولید می‌کنند و از به‌روزترین تکنولوژی این صنعت و بهترین متخصصین دنیا برخوردارند. کیفیت تولیدات داخلی نیز جزء ۵ کشور برتر جهان است.

***مصرف مواد اولیه در صنعت**

مواد اولیه اساسی و حیاتی کارخانجات شکلات و بیسکویت، مثل شکر، روغن و آرد، از داخل کشور تهیه می‌شود. مواد جانبی، مثل پودر کاکائو، حتی در کشورهای بزرگ تولیدکننده شکلات هم وارداتی است. شکر مصرفی در کل کشور حدود ۲۲۰۰ هزار تن می‌باشد، که تقریباً یک چهارم از این مقدار یعنی حدود ۵۰۰ هزار تن در صنایع شکلات و بیسکویت، مورد مصرف قرار می‌گیرد. طبق آمار سال ۱۳۹۶، ۷۰۰ هزار تن آرد در این صنعت مصرف شده است که این مقدار، از ۳ میلیون تن گندم به‌دست آمده است. کل گندم مصرفی کشور حدود ۱۳ میلیون تن در سال است. از کل روغن مصرفی کشور نیز که حدود ۱ میلیون و ۶۰۰ هزار تن است، چیزی حدود ۳۰۰ هزار تن در صنایع شکلات مصرف می‌شود. این مقدار مصرف مواد اولیه داخلی، میزان اشتغال غیر مستقیم بالایی ایجاد کرده است.

در بخش صنعتی شکلات و بیسکویت، ۶۵ هزار نفر به صورت مستقیم مشغول به کار هستند و به همین نسبت هم اشتغال غیر مستقیم وجود دارد.

*** سرانه مصرف**

طبق آخرین آمار، در سال ۱۳۹۶، یک میلیون و ۶۰۰ هزار تن، محصول صنعتی در کشور تولید شد، که ۲۴۰ هزار تن به ارزش ۷۰۰ میلیون دلار آن صادر، و چیزی کمتر از ۱ میلیون و ۴۰۰ هزار تن در داخل کشور، مصرف شده است.

واردات هم چه از مبادی رسمی و چه به صورت قاچاق وجود دارد. اما اگر میزان ورود و خروج این محصولات را مساوی در نظر بگیریم و میزان تولید را به جمعیت تقسیم کنیم، سرانه مصرف کشور به حدود ۲۰ کیلو می‌رسد.

* وضعیت تولید و ظرفیت صنعتی

سال‌هاست که صنایع شیرینی و شکلات، تراز سالانه مثبت، بالای ۳۰ الی ۴۰ درصد، دارد. رتبه صادرات این صنعت در میان صنایع غذایی، همواره اول یا دوم بوده است. اگر دولت از این صنعت، حمایت کند، ظرفیت سالانه، یک و نیم تا ۲ میلیارد دلار را نیز دارد.

در سال ۱۳۹۶، بیش از ۱ میلیون و ۶۰۰ هزار تن، تولیدات این صنعت بوده است. هم اکنون یک ظرفیت اسمی سالانه حدود ۲ میلیون و ۴۰۰ هزار تن و یک ظرفیت خالی ۷۰۰ الی ۸۰۰ هزار تن در این حوزه وجود دارد.

* موانع تولید

- مشکلات نقدینگی و گردش سالانه بانکی
- تصمیمات سلیقه‌ای و بدون کارشناسی
- تعدد بخشنامه‌های ارزی (از ۲۱ فروردین ۱۳۹۷ تا هم اکنون حدود ۲۵ بخشنامه ارزی صادر شده است و هیچگونه نظرخواهی از دست‌اندرکاران حوزه که زیرو به کار را به سبب سال‌ها تجربه می‌دانند، انجام نشده است).
- مشکل اخذ عوارض (با پرداخت عوارض کالای آسیب رسان، به کالای سالم تبدیل می‌شود)
- موضوع تراریخته (برخورد غیرکارشناسی)
- موضوع پالم (پالم در ۴۰ درصد صنایع غذایی دنیا مصرف می‌شود، اما در ایران بسیار غیرکارشناسی با آن برخورد شد. در سال‌های اخیر برخورد ناصحیح رسانه‌ای با موضوع پالم منجر به تهدید صنعت بزرگ لبنیات شد، در صورتیکه این روغن مقاوم‌ترین روغن سرخ‌کردنی در دنیا محسوب می‌شود).
- حمایت نکردن دولت از صنعت
- مشکل تبدیل ارزهای خارجی مثل روپیه و ین به یورو با هزینه ۲۰ تا ۲۵ درصد
- فشار سازمان حمایت برای بالا نبردن قیمت محصولات، با توجه به افزایش هزینه‌های تولید
- مشکلات عرضه ارز در سامانه نیما، با اختلاف قیمت با بازار، و خرید مواد اولیه با قیمت آزاد
- وجود مشکلاتی در سامانه نیما از جمله گرفتن ریز اسرار مالی شخصی صادرکنندگان و به نمایش گذاشتن آن
- تورم شدید و حذف محصولات شیرینی و شکلات از سبد خرید خانوار، به عنوان یک کالای لوکس و کاهش مصرف داخلی

- حذف مشوق‌های قانونی صادراتی

- طلب صادرکنندگان از دولت بابت مالیات بر ارزش افزوده

- نبود جلسات مشترک هم‌زمان، میان استاندارد و بهداشت با تولیدکنندگان و سردرگمی تولیدکننده بین این ادارات

- تغییر فرمول و کیفیت تولیدات، بر اثر کم کردن شکر و نبود جایگزین مناسب، به دلیل فشارهای بهداشت و ...

بیسکوئیت حاوی پروتئین است. معمولا ۷۰ درصد آن را غلات تشکیل می‌دهد و مغزها در آن جایگاه ویژه ای دارند. شکلات نیز دارای خواص خاص خود است، بنابراین نباید با اطلاع رسانی های نادرست مصرف آن را به کلی منع کرد و خط بطلان بر آن کشید.

ب - بخش سنتی

***تاریخچه**

قدیمی‌ترین قناد ایران، حاج خلیفه علی رهبر در یزد بود. در تهران از سال ۱۲۸۵ قنادی‌ها شکل گرفتند. از آن سال‌ها تاکنون، قنادی‌های کشور به توانمندی بالایی در زمینه تولید و صادرات، دست یافتند، اما متأسفانه راه صادرات از مبادی قانونی، برای تولیدکنندگان هموار نبوده است. بیشتر صادرات شیرینی سنتی در این سال‌ها، از طریق چمدان مسافران انجام پذیرفته است.

هم اکنون ۳۳ هزار واحد تولیدی شیرینی سنتی در کشور وجود دارد که تقریباً ۵۰۰ هزار نفر اشتغال مستقیم ایجاد کرده است.

*** موانع تولید**

- نبود یک حلقه، برای اتصال تولید سنتی به صنعت، و ایجاد تولید و ماندگاری بیشتر

- دریافت مالیات کیلویی و سلیقه‌ای ممیزین، بدون محاسبات دقیق قانونی

- مشکلات فراوان تاییدیه بهداشت (بازرسین بهداشت با هم هماهنگ نیستند و گاهی دو بازرس برای تایید واحد تولیدی وضعیت متفاوتی را تایید می‌کنند. هم‌اکنون بالغ بر ۳۰۰ جواز در دست اقدام وجود دارد که منتظر تایید بهداشت هستند.)

- نرخ گذاری سازمان حمایت، بدون توجه به توجیه اقتصادی داشتن تولید

سخن پایانی

آسیب رسیدن به بخشی از تولیدات صنعتی و سنتی کشور که اتفاقاً اشتغال بالایی نیز دارد، در واقع آسیب به کل اقتصاد کشور است.

برای پر شدن ظرفیت‌های خالی تولید، لازم است تجدید نظر اساسی، در بحث نیازهای مواد اولیه صنف و صنعت شیرینی و شکلات انجام شود. بعد از هدفمندی یارانه‌ها قرار بود، بابت افزایش حامل‌های انرژی، به این صنعت هم یارانه تعلق گیرد، که متأسفانه هنوز اجرا نشده است و به هیچ یک از مواد اولیه تولید شیرینی و شکلات نیز یارانه تعلق نمی‌گیرد و این جزء موانع تامین و تهیه است، زیرا قیمت تمام شده را بالا می‌برد، محدودیت ایجاد می‌کند و ظرفیت‌ها را کاهش می‌دهد. مشکلات متعدد بر سر راه تولید، سبب از دست رفتن بازار منطقه‌ای به نفع رقبای قدر، خواهد شد. کشورهای CIS به دلایل فرهنگی به مصرف کالاهای ایرانی علاقه دارند، اما به دلیل موانع صادرات، حریف بزرگی مثل ترکیه، بازارهای ایران را اشغال کرد و این نگرانی در مورد بازار عراق نیز وجود دارد.

یک حلقه مفقوده برای تبدیل محصولات سنتی به صنعتی و رسیدن به تولید و ماندگاری بیشتر، وجود دارد و آن نبود بخش مکانیک، اتوماسیون و نرم‌افزار است. دانشگاه، صنعت و مصرف کننده، باید با هم در تعامل باشند تا همه سود ببرند. بهتر است نگاه دانشگاهی، خود را از صنعت و صنف بی‌نیاز نداند و راساً اقدام نکند زیرا گاهی با یک جمله، چند صد هزار شغل، مورد تهدید قرار می‌گیرد. شاید وجود یک کمیسیون با حضور دست‌اندرکاران مطلع صنعت و صنف لازم است تا مصوبه‌ها، بدون کارشناسی نباشد و پس از رسانه‌ای و فراگیر شدن هر موضوع، اعتراض دست‌اندرکاران به گوش برسد.