

ترمینال ضبط و فرآوری پسته قائم عج ... و بزودی بهره وری از کارخانه آرد



اشاره: اینجا فردوس است، دیار علم و ادب، شهرنار و زعفران و خاستگاه مردمانی از جنس تلاش و صداقت و دنیادنیاهای مهربانی. اینجا فردوس است، شهر فرصت ها، شهر پسته شهر مدیران و کارآفرینانی که با کمترین امکانات و در بحبوحه ای از تنگناهای اقتصادی، تحریم ها، رکود و ایستایی، کمر همت بسته و نگذاشتند چرخ های اقتصاد و تولید و کارآفرینی از حرکت بایستد و پای کار ایستادند تا پرچم استقلال و خودکفایی کشور همچنان برافراشته و در اهتزاز باشد.

سیدمجتبی محمدزاده رضایی از مکتب همین بزرگان برخاسته و در شهری که هنوز غبار محرومیت بر جای جای آن نشسته است، به سهم خود حضور و نقشی تاثیرگذار داشته و توانسته است با سالها حضور در عرصه محصولی استراتژیک به نام پسته و تعامل با کشاورزان منطقه یاری رسان رشد و شکوفایی اقتصاد منطقه باشد. رضایی

چهره ای فرهیخته و تحصیلکرده است که به خاطر سالها خدمت در محیط دانشگاه پیام نور و دانش آموختگی در رشته علوم اجتماعی، ارتباطی عمیق بین نیازهای منطقه و کشاورزان و فعالان اقتصادی ایجاد نموده و با رفتاری مشتری مدارانه تعریفی متفاوت از تجارت ارائه نموده است که در آن هر سه ضلع مثلث کشاورز، ترمینال پسته رضایی و منطقه منتفع می شوند. سیدمجتبی محمدزاده رضایی در ادامه فعالیت ها و کارآفرینی خود، هم اکنون در

حال احداث کارخانه آرد منطقه می باشد که این حرکت ارزنده که بازمی یکسوی این فرآیند قشر کشاورزان و نانوایان می باشد، بسیار تحسین برانگیز و قابل تامل است. امید است مسئولین محترم با ایجاد بسترهای حمایت از چهره های ایده آفرین و متمایز همچون رضایی را که نگاهی عمیق و دانش محور به کار، تولید و نیروی انسانی دارند، مسیر حرکت آنها را هموار نمایند تا امیدوارانه و با انگیزه ای مضاعف اهداف خود را که با منافع منطقه پیوند خورده است، دنبال نمایند.

گفتگو با کارآفرینی ارزش آفرین و توانمند به نام سیدمجتبی محمدزاده رضایی



جناب آقای محمدزاده رضایی، لطفا خود را بیشتر معرفی نمایید:

سید مجتبی محمدزاده رضایی، متولد سال ۱۳۵۱ در شهرستان فردوس خراسان جنوبی، دارای تحصیلات دانشگاهی در رشته علوم اجتماعی

اشاره ای به سوابق خود در رشته کشاورزی داشته باشید:

از آنجا که پدر بنده به کشاورزی و باغداری اشتغال داشتند، در طول تحصیل تلاش می کردم در امور کشاورزی هم به ایشان کمک کرده و هم تجربه کسب کنم. سالها حضور در کنار پدر بزرگوارم که در منطقه از اعتبار و احترام خاصی برخوردار بود، به من انرژی، اعتماد به نفس و دلگرمی خاصی می بخشید.

فعالیت رسمی در صنعت ضبط و فرآوری پسته چگونه و از چه سالی رقم خورد؟

پس از اشتغال و تحصیل همزمان در دانشگاه پیام نور شهرستان فردوس، از سال ۱۳۷۵ با خرید دستگاه پوست کنی پسته در فصل برداشت، اولین مرحله فرآوری پسته را انجام داده و هر سال یک بخش از مراحل فرآوری در سطح کم به کارمان می افزودیم. در سال ۱۳۸۶ با توجه به افزایش سطح زیرکشت پسته در شهرستان و احساس نیاز فرآوری بصورت صنعتی، پس از اخذ مجوز از جهاد کشاورزی با کمک پدر بزرگوار و برادر عزیزم اقدام به تأسیس کارخانه

فرآوری پسته با ظرفیت ۲۴۰ تن واقع در بلوار ورودی شهرستان فردوس، نمودیم.

برای راه اندازی این مجموعه چه مشکلاتی را پیش روی داشتید:

در مسیر این کارمشکلات فراوانی اعم از مجوزهای مربوطه و تسهیلات مورد نیاز را پشت سر گذاشته و توانستیم با تلاش و پشتکار فراوان

این تهدید را تبدیل به فرصت نمود تا هم فعالان این رشته و هم شهرستان منتفع گردد.

جنابعالی همزمان با فعالیت در مبحث فرآوری پسته، اقدام به تأسیس کارخانه آرد نموده اید، توضیحاتی را ارائه فرمایید:

باتوجه به نیاز منطقه و روحیه آینده نگر و تلاشگر اینجانب

سخنی با مسئولین:

ضمن تشکر از مسئولین دلسوز و پرتلاش شهرستان که اکثر آنها از بطن همین مردم و خانواده ها برخاسته اند، انتظار می رود همچنان از فعالان اقتصادی منطقه به هر شکلی حمایت نمایند تا با رونق تولید، اشتغال و کارآفرینی باعث حل معضل بیکاری، ایجاد فضای آرامش در بین کشاورزان، دامپروران و شهروندان و تمامی فعالان اقتصادی

در گذشته با دست انجام می شد و پوست نازک خارجی با دست از پوست درونی سخت جدا می گشت. در این روش پوست درونی پسته سفیدتر می ماند ولی به این دلیل که وقت زیادی صرف می شد مقرون به صرفه نبود. امروزه پوست گیری پسته با ماشین های بزرگ و کوچک و با ظرفیت های مختلف انجام می گیرد. پوست گیری: پسته های سبک و

خشک کردن: برای خشک کردن پسته از دستگاه های مختلف خشک کردن با هوای گرم استفاده می شود. که امکان خشک کردن سریع و بدون آلودگی پسته را فراهم می کند. مدت زمان خشک کردن به درجه حرارت هوای گرم، سرعت ورود هوا و عمق انبارش بستگی دارد.

درجه بندی: محصول خشک شده جهت ایجاد یک نواختی بیشتر درجه بندی می گردد. درجه بندی شامل جدا کردن پسته های خندان از ناخندان می باشد که این عملیات توسط غربال های مخصوص درجه بندی پسته انجام می شود.

پسته بندی و انبارداری: محصول آماده جهت عرضه به بازار در بسته بندی بزرگ (گونی های کفی ۶۰ کیلویی) بسته بندی و به بازار عرضه شود. ظروف بسته بندی بایستی دارای برچسب حاوی اطلاعات نوع رقم، شکل میوه، تعداد دانه در انس درصد ناخندانی و ... باشد.

ضمن تشکر از حضور جنابعالی در این گفتگو، در پایان چنانچه پیام یا مطلب خاصی هست بیان فرمایید:

لازم می دانم از خانواده گرانقدرم که در تمامی سال های فعالیت و در زندگی همراه و حامی من بوده اند تشکر کنم. ضمن توصیه شهروندان به رعایت پروتکل های بهداشتی، برای هموطنانم سلامتی و روزگاری تمام با موفقیت و سربلندی را آرزو می نمایم. به امید روزهای بهتر...

باشیم. براساس آمار و ارقام، فردوس امن ترین شهر جهان معرفی شده است، آرزو می کنیم که روزی مرفه ترین شهر جهان هم باشد.

لطفا جهت آگاهی بیشتر خوانندگان، پیرامون عملیات فرآوری پسته توضیحاتی را ارائه فرمایید:

پسته بعد از جمع آوری به کارخانجات فرآوری پسته حمل می شود. در پاسخ به این سوال سعی می کنم مراحل فرآوری پسته را به طور خلاصه بیان کنم. برخی از مراحل فرآوری پسته بشرح زیر می باشد: **پوست گیری:** پوست گیری پسته

همزمان با کار فرآوری پسته، اقدام به تأسیس کارخانه آرد ۱۲۰ تنی در شهرک صنعتی شهرستان فردوس به همراه دو نفر از دوستان نمودیم که به امید خداوند متعال به زودی

شاهد بهره برداری از این کارخانه و اشتغال پایدار حداقل ۵۰ نفر به صورت مستقیم و تعداد قابل توجهی بصورت غیرمستقیم از جوانان با استعداد و جویای کار شهرمان خواهیم بود. مقتضی است که با امید به آینده و تلاش، به توسعه و عمران فردوس که دارای ظرفیت های زیادی می باشد، کمک نموده ایم.

زمینه اشتغال حداقل ۵۰ نفر بصورت مستقیم و ۱۰۰ نفر بصورت غیرمستقیم را فراهم نماییم.

آیا تعدد فعالان این عرصه باعث ایجاد چالش و مانع در مسیر فعالیت ها شده است؟

اگرچه تعدد همکاران و ترمینال های ضبط پسته می تواند اتفاق خوبی برای رشد منطقه به شمار آید اما متأسفانه در سالهای اخیر با اشباع مراکز فرآوری، در پاره ای از مواقع شاهد رقابت ناسالم بین همکاران بوده ایم که می توان با تدابیر و ارائه راهکارهای ویژه

