

شکلات گلشیفته از مشهد تا آن سوی مرزها

جناب آقای زاهدی از حضور جنابعالی در این گفتگو سپاسگزاری می‌نمایم. لطفاً خود را معرفی نمایید: عباس زاهدی نژاد، متولد ۱۳۵۹ و دارای سی سال سابقه و تجربه فعالیت در مجموعه‌های تولیدی مختلف هستم. در این سال‌ها از کارگری ساده در کارگاه‌های مختلف تا مدیرعاملی مجموعه گلشیفته را تجربه کرده‌ام.

مجموعه تولیدی شکلات گلشیفته در چه سالی و با چه اهداف، دلایل و انگیزه‌هایی فعالیت خود را آغاز نمود:

این واحد تولیدی در سال ۱۳۹۸ و با اهدافی همچون: پاسخگویی به نیاز مردم و کمک به رشد و خودکفایی اقتصادی کشور، ایجاد اشتغال برای جوانان و به منظور استمرار فعالیت‌هایی که از سه دهه قبل آغاز شد و ادامه داشت، تأسیس گردید و بحمدالله با عنایات پرودگار متعال، کارنامه درخشانی داشته و هر روز موفق‌تر از روز قبل بوده است و امیدوارم با توجه به ظرفیت‌های موجود اعم از: امکانات و ماشین‌آلات، توان و تجربه همکاران و تدابیر بنده و شرکایم، بتوانیم به اهدافی که به عنوان چشم انداز و دورنمای فعالیت‌های خود تعریف و ترسیم نموده‌ایم از جمله: ورود به بازارهای داخلی و خارجی جدید دست یافته و با توسعه کمی و کیفی این مجموعه، فرصت‌های بیشتری برای اشتغال جوانان فراهم آوریم.

جنابعالی در دوران کودکی و نوجوانی در کدام محله‌ی مشهد زندگی کرده‌اید و چه خاطراتی از آن زمان دارید؟

من در منطقه پنج و محله عباس‌آباد مشهد بزرگ شده‌ام و اگرچه بازی‌های کودکانه در کوچه و پس کوچه‌های محله زندگی خود و گاهی هم در محله یا مسیر مدرسه دعوا و یا شوخی با هم سن و سالهای خود را تجربه کرده‌ام اما از وقتی خود را می‌شناسم آنچه بیش از همه افکار من را به خود مشغول کرده و در عمل نیز بخشی انکارناپذیر از زندگی من به شمار می‌آید، کار و کار و کار بوده است.

اولین شغلی که تجربه کرده‌اید، چه بوده است؟

از سن ۱۲ سالگی در کارخانه شکلات آقای شکرریز که نزدیک محل زندگی ما بود به عنوان کارگر فصلی مشغول کار شدم. در طی چند سالی که هم مشغول تحصیل بوده و هم اوقات فراغت را در واحد تولیدی آقای شکرریز می‌گذراندم بر اثر یک اتفاق دچار سوختگی شدید پای راست شده و به همین دلیل از ادامه تحصیل بازماندم. بعد از بهبودی دوباره به آن واحد تولیدی مراجعه و تا اواسط سال ۱۳۷۸ و تا

فعالیت خود را پس از تأسیس با چند نیرو آغاز نمودید؟ شش نفر شریک و ۶ نفر پرسنل که همگی در خط تولید و فروش مشغول به کار بودیم.

تولیدات این مجموعه شامل چند قلم محصول می‌باشد؟

محصولات تولیدی ما شامل: چندین نوع آبنبات با مغزی کنجد یا همان کانفت، چندین نوع آبنبات با طعم خوراکی اطلسی رنگی و چندین نوع آبنبات با مغزی میوه یا کانفت میوه‌ای می‌باشد.

لطفاً اشاره ای به تاریخچه شکلات کانفت داشته باشید:

کانفت نوعی شیرینی و شکلات استوانه‌ای کوچک است که از هسته زردآلو، کاکائو و شکر با روکشی از آبنبات به صورت راه

گروه تولیدی شکلات گلشیفته با پستوانه ۳۰ سال تجربه در صنعت نبات و آبنبات با رویکرد تولید شکلات کانفت تأسیس شده است و با افتخار اعلام می‌دارد که توانسته است در سالهای فعالیت خود با تولید محصولات با کیفیت در فضایی منطبق با پروتکل‌های بهداشتی که در آزمایشگاه اتحادیه صنف نبات و آبنبات آنالیز می‌شود، رضایت گروه کثیری از مخاطبین و مصرف کنندگان را تأمین نموده و با برنامه ریزی هدفمند مدیرانش، مقدمات و بسترهای لازم برای ورود به حوزه صادرات را فراهم آورد.

راه ساخته می‌شود و ممکن است در کاغذ پیچیده شده باشد. کانفت روکشی سخت از آبنبات دارد ولی مغز آن بسیار نرم است. این شکلات بسیار مقوی است و در کنار چای و قهوه مصرف می‌شود. منشأ این شکلات از کشورهای شوروی سابق است و در زمان جنگ جهانی دوم توسط مهاجران به ایران انتقال یافت و به صورت خانگی ساخته می‌شد. پس از مدتی در سال ۱۳۴۰ یک کارگاه شکلات سازی در خیابان ایرانمهر تهران توسط حاج علی فتاح تأسیس گردید و کانفت را به صورت انبوه تولید کرد. لذا همیشه کانفت با نام حاج فتاح همنشین بوده است و بعنوان شوکو فتاح شناخته می‌شود. نوع کوچکتر آن که به صورت مربع ساخته می‌شود، به اسم اطلسی معروف است.

بازارهای هدف شما کدام است؟ بازارهای داخلی و خارجی که هر کدام مزیت‌های خودش را دارد ولی قطعاً بیشترین تمرکز ما روی

صادرات محصولاتی با کیفیت و با اصالتی ایرانی اسلامی است. برای شروع کار روی کشورهای آسیای میانه، عراق و افغانستان تمرکز کرده‌ایم. تا امروز بطور غیر مستقیم و با واسطه، محصولات گلشیفته به این کشورها ارسال شده است.

آیا قصد دارید محصولات جدیدی را به سید تولیدات خود اضافه کنید: بله همینطور است، ما در آینده‌ای نزدیک محصولات جدید و با کیفیت دیگری را با توجه به نیاز و استقبال بازار به سید تولیدات خود خواهیم افزود.

بازارهای داخلی شما شامل کدام شهرها و استان‌های کشور است؟ استان خراسان به خصوص مشهد و شهرستان‌های اطراف و استان‌های شمالی و جنوبی و شمال غرب کشور جزو بازارهایی هستند که ما محصولات گلشیفته را ارسال می‌کنیم.

آیا کانفت اصالتاً محصول مشهد است؟

خیر خاستگاه این محصول کشور روسیه بوده است.

آیا کارشناس صنایع غذایی با این مجموعه همکاری دارد؟

بله خوشبختانه سرکار خانم مهندس عابد که فردی متعهد، متخصص و با دانش و دارای پشتکاری مثال زدنی هستند، با این مجموعه همکاری و بر عملکرد گروه تولیدی گلشیفته نظارت دارند و به ما در مباحث فنی و بهداشتی مشاوره می‌دهند.

آیا در این مجموعه آزمایشگاه دارید؟

ما عضو اتحادیه صنف نبات و آبنبات هستیم و اکثر اعضای این اتحادیه از آزمایشگاه مجهز مستقر در اتحادیه استفاده می‌کنند.

چند مدل دستگاه و ماشین آلات در مجموعه گلشیفته وجود دارد؟

تعداد ماشین‌آلات مجموعه گلشیفته نسبت به سالن فضای تولید نسبتاً زیاد است و یکی از معضلات ما که تنوع تولید و حرکت تولید را کند کرده، همین فضای ناکافی است که به صورت استیجاری در اختیار ما است و امیدوارم با مساعدت و حمایت مسئولین هر چه زودتر مشکل نداشتن سالن تولید را برطرف کنیم.

آیا استهلاك ماشین آلات در این مجموعه بالاست؟

بله از بدو تأسیس تا امروز به خاطر تعداد زیاد ماشین‌آلات، بار مالی زیادی به ما تحمیل شده است که البته اهتمام ورزیده ایم با وجود تیم فنی و متخصص مستقر در مجموعه گلشیفته تا حدود زیادی این بار مالی وافت تولید برطرف می‌شود.

