مدیران طلایی
گروه تخصصی مدیران طلایی
پل ارتباطی ۰۵۱۳۷۰۰۹۹۱۱ GOLDEN MANAGER
بستری مناسب برای آشنایی بیشتر با برندها، واحدهای ممتاز و دیدگاه های مدیران طلایی و کارآفرینان برتر کشور

مروری بر کارنامه و دیدگاههای احمد امجدی

احمد امجدی مدیریت شرکت امجد پسته پارس : با استفاده از نیروهایی متعهد و متخصص و بهره مندی از آخرین تکنولوژی روز فرآوری پسته در شهر فیض آباد که یکی از مراکز مهم تولید و فرآوری پسته کشور می‌باشد، همواره کوشیده است با ایجاد فرصت های تولید، اشتغال و کارآفرینی نقشی در رشد و ارتقای اقتصاد مبتنی برکشاورزی منطقه داشته باشد و در این راستا به زودی فازهای جدید فرآوری و بسته بندی کارخانه امجدپسته فعالیت خودنموده و شاهد گشودن سرفصل جدیدی از فعالیت های این مجموعه خواهیم بود.

لطفا خود را معرفی نمایید:

احمدامجدی، متولد ۱۳۴۷در شهر فیض آباد و موسس و مدیرعامل شرکت امجدپسته پارس هستم.

چه مشاغلی را تا امروز تحربه می‌نموده‌اید؟

بنایی، آلومینیم سازی، تعمیرگاه موتور، تعمیرگاه ماشین و مشاغل متعدد دیگری را از دوران نوجوانی تا امروز تجربه کرده‌ام. بعد از سربازی فروشگاه پوشاک زدم، بعد از آن سه سال طلا فروش بودم. تصمیم گرفتم سال ۱۳۸۱ بروم مشهد ومغازه‌ای در سرای ارد کانی گرفتم و پسته را از فیض آباد می خریدم و آنجا به صورت کلی می‌فروختم. بعد از آنجا به فازیک نقل مکان کردم و در مصلی یک غرفه خریدم و تا سال ۱۴۰۰ آنجا بودم و بعد یک زمین۱۹ هکتاری در مهرآباد خریدم اما دیدم درگیری‌های زیادی دارد، ترجیح دادم بیایم و در شهرستان مه‌ولات فعالیت کنم چون هم برای رشد منطقه خوب بود و هم برای خودم. اینجا زمینی را خریداری و بصورت قانونی تغییر کاربری دادم و از فروردین تامرداد ظرف ۵ ماه مجموعه قدیمی را ساختم، چون دنبال طرح توسعه با رویکرد بسته بندی، پودر پسته، مغز پسته و ... بودم. زمین کارخانه جدید را که مشتمل بر دو قطعه زمین سه هکتاری می‌باشد را در دو مرحله خریداری کردم و در حال حاضر فازهای جدید تولید و فرآوری در دست احداث است. ماشین آلات هم خریداری شده است که می توان به دستگاه سورتی که از کشور چین به منظور خلال کردن، خریداری شده اشاره نمود.

پسته را چگونه از کشاورزان تحویل می گیرید؟

ما پسته را با خوشه تحویل می گیریم و در این مجموعه فرآوری و خشک می‌شود. هنگام تحویل پسته‌ها مثل خوشه انگور است و با دست جدا می شوند.

چه بسترهایی برای اشتغال افراد بومی و نیروهای علاقمند ایجاد کرده‌اید؟

در فصل پیک کار ۱۵۰ تا نیرو داریم که بصورت ساعتی کار می کنند و در سایر فصول سال ۱۵ نیروی ثابت داریم.

امروز در نقطه ای هستید که قبلا هدف گذاری کرده‌اید؟

هدف من خدمت به مردم است و به سایر مسائل زیاد فکر نمی‌کنم. اهداف من در رضایت مردم خلاصه شده است و با توجه به توان و تجربه خود در حوزه‌ی فرآوری و تجارت پسته، ترجیح داده‌ام با این شغل خدمتگزار مردم باشم.

از پدر بگویید؟

پدر ۸۸ سال سن دارند و در امور کشاورزی فعالیت دارند. ما اعتبار خود را از پدر داریم. موقعیت اجتماعی ایشان در منطقه به رشد و پیشرفت ما بسیار کمک کرد. ما زندگی سالم و مردم داری و توجه به کسب روزی حلال را از پدر و مادر خود آموخته‌ایم. این عزیزان بزرگترین معلم‌های ما بوده‌اند.پدرم همیشه نگران من و فرزندان خود می‌باشد اما می‌داند که ما پا را از گلیم خود دراز تر نمی کنیم.

چه اقداماتی برای بهینه کردن بسته بندی انجام داده اید:

مکانی را داریم آماده می کنیم تا در آن پسته‌ها را طعم دار و نمکی و بسته بندی و با برند امجدپسته پارس روانه بازار نماییم. در حال انجام بهترین طراحی برای کارتن‌های پسته و ورود جدی به حوزه برندینگ هستیم.

در مبحث صادرات:

در حال حاضر خودم صادرات نمی کنم اما کسانی هستند که پسته ما را خریداری و به کشورهای روسیه، افغانستان، پاکستان و . . . صادر می کنند. انشاالله به زودی با توسعه مجموعه و ورود به فازهای جدید تولید و بسته بندی، گامهای مهم و موثری در حوزه صادرات برخواهیم داشت.

و تشکر از :

از همسر گرانقدرم که همواره و در سخت‌ترین شرایط حامی و همراه من بوده‌اند صمیمانه سپاسگزاری می کنم. ایشان سالها در کسوت معلمی در آموزش و پرورش خدمت کرده و مدتی است باز نشسته شده‌اند و در حال حاضر به عنوان یکی از مدیران مجموعه در کنار ما هستند و با ورودشان شاهد تغیر و تحولات قابل توجهی بوده‌ایم.

چه تفاوت‌هایی بین پسته اکبری و احمد آقایی وجود دارد :

پسته احمد آقایی در ایران به پسته اشرافی و مجلسی معروف است و یکی از اجزای مهم ترکیب آجیل مجلسی در شب عید و مراسم خاص محسوب می‌شود. پسته اکبری به اصطلاح پسته عبداللهی یکی دیگر از انواع محبوب و شناخته شده پسته در سراسر جهان است. هر دو پسته از نظر ظاهری تاحدودی شبیه به یکدیگر هستند ولی پسته اکبری کمی بلندتر بوده و حالت خندان آن بیشتر از پسته آقایی است. از نظر مزه نیز هر دو به یک اندازه خوشمزه و خوش طعم هستند. هر دو ظاهری اعیانی و زیبا دارند و برای موقعیت‌های خاص استفاده می‌شوند. یکی از تفاوت‌های عمده پسته اکبری با احمد آقایی، رنگ رویی مغز آن‌ها است. رنگ رویی مغز پسته اکبری بنفش قهوه‌ای است، در حالی که رنگ رویی مغز پسته احمد آقایی قرمز روشن تا ارغوانی است. همچنین رنگ پوسته پسته اکبری کرم تیره و رنگ پوسته پسته احمد آقایی، سفید استخوانی است. برخلاف احمد آقایی، درختان پسته اکبری هر ساله قابل برداشت نیستند و با پدیده سالانه روبرو هستند. این مسئله از معایب قابل توجه این نوع پسته در رفسنجان است. درختان پسته اکبری باید دوره خاصی از سرمای زمستان را پشت سر بگذارند و اگر این کار در زمستان انجام نشود، پردازش بهینه و مؤثری نخواهند داشت.

به پیشینه پسته اشاره ای داشته باشید :

البته آجیل پسته دارای سابقه ای غنی و جذاب است. آنها یکی از قدیمی ترین درختان آجیلی هستند که به عنوان بومی ایران، آسیای میانه و آسیای غربی شناخته شده است. مدارک و نشانه‌های اخیر باستان شناسی در ترکیه دلالت بر این دارد که مردم در ۷۰۰۰ سال قبل از میلاد مسیح از آنها استفاده می کردند. با توجه به رشد آن در محیط‌های گرم، کشت پسته از خاورمیانه به دریای مدیترانه گسترش یافت و به سرعت تبدیل به یک غذای ارزشمند در بین خانواده‌های سلطنتی، گردشگران و مردم عادی شد. افسانه‌ها حاکی از آنست که ملکه شبا پسته را به عنوان غذای منحصر به فرد سلطنتی اعلام کرد و تا آنجایی پیش رفت که دهقانان از تولید آجیل برای استفاده شخصی خود منع شوند. نبوچادنصر، حاکم باستانی بابل، درختان پسته کاشته شده در باغهای معلق معروف خود را داشت. همچنین، در قرن اول بعد از میلاد، امپراطور ویتلیوس پایه این آجیل گران قیمت را در رم بنا نهاد. طبق اسطوره مسلمانان، آجیل پسته یکی از میوه‌هایی بود که توسط آدم به زمین آورده شد. با توجه به ارزش غذایی بالا و ماندگاری طولانی مدت پسته، آن در بین تاجران اولیه به عنوان کالای تجاری مورد توجه تجار قرار گرفت و همراه با بادام اغلب توسط مسافران و تاجران در جاده باستانی ابریشم که چین را با غرب وصل می کرد حمل می شد.

پسته چگونه رشد می کند؟

پسته مانند انگور در خوشه‌ها رشد می‌کند. درخت پسته میوه‌هایی را در شاخه‌هایی که سال گذشته توسط جوانه‌های استاندارد ایجاد شده‌اند، تولید می کند. درخت پسته معمولاً هنگام ۷ سالگی می‌تواند عملکرد خوبی داشته باشد. عمر تولید محصول آن می‌تواند ۱۰۰ سال یا بیشتر باشد.

درخت و میوه پسته چه شکلی است؟

درخت از لحاظ ارتفاعی تا ۱۰ متر رشد می‌کند. دارای برگهای ۱۰تا ۲۰ سانتی متری است. آنها دارای درخت های جداگانه ای هستند که دارای دو جنس نر و ماده هستند. این آجیل دارای یک پوست بنفش و سبز روشن و دارای طعمی بی نظیر است. با رسیدن میوه، رنگ پوست از سبز به قرمز یا نارنجی تغیر می کند و به آرامی تا حدودی شکسته‌می‌شود.

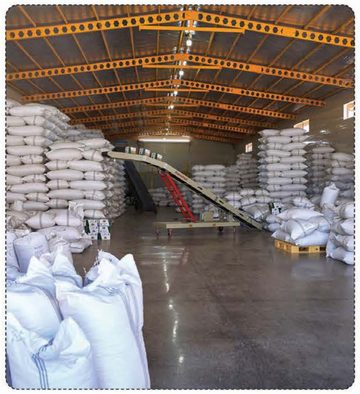
اجزای هر میوه پسته:

لایه بیرونی: پوسته قرمز تا سبز مایل به زرد، یک لایه میانی سبز گوشتی، پوسته سفید خامه‌ای اطراف دانه

... و فردا از آن توست

مدیران طلایی
گروه تخصصی مدیران طلایی
پل ارتباطی ۰۵۱۳۷۰۰۹۹۱۱ GOLDEN MANAGER
بستری مناسب برای آشنایی بیشتر با برندها، واحدهای ممتاز و دیدگاه های مدیران طلایی و کارآفرینان برتر کشور

پسته امجد از فیض آباد تا آنسوی مرزها



... بزودی

افتتاح خطوط مجهز به تکنولوژی روز بسته بندی و سورتینگ کارخانه فرآوری امجدپسته پارس با رویکرد ورود به حوزه صادرات

گفتگوی اختصاصی با دکتر هادی ساربان
مدیر جهاد کشاورزی شهرستان مه ولات

لطفا خود را بیشتر معرفی نمایید:

هادی ساربان، متولد یکم اسفند ۱۳۵۶ در روستای شمس آباد و در حال حاضر مدیر اداره جهاد کشاورزی شهرستان مه ولات هستم. بزودی از تز دکتری خود در رشته‌ی زراعت می‌خواهم دفاع کنم. مدرک کارشناسی ارشد من گیاه پزشکی است. من دوره کارشناسی را در گرگان، دوره فوق لیسانس را در مشهد و دوره ی دکتری را در گناباد گذرانده‌ام.

آیا جنابعالی در سالهای تحصیل در دانشگاه، فعالیت کشاورزی داشته‌اید؟

بله من خودم زمین کشاورزی دارم و همین امر دلیلی است بر درک عمیق شرایط و مشکلات کشاورزان و تلاش برای به حداقل رساندن مشکلات و دغدغه‌ها و تامین و پاسخگویی نیازهای آنها در چهارچوب قوانین و مقررات.

محصولات شهرستان مه ولات کدامند:

در محصول پسته مقام اول را دارا می‌باشیم. ۷۰ درصد صادرات پسته خراسان از فیض آباد بوده چون کرمان و رفسنجان را سرما زد. انار هم از جمله محصولات مهم شهرستان مه ولات می باشد.

چه تعداد کارخانه فرآوری در شهرستان فعالیت دارند؟

حدود ۸۰ واحد دارای پروانه و مجوز می باشند و نزدیک به ۴۰واحد بدون پروانه هستند که طی فراخوانی از آنها خواسته ایم نسبت به دریافت مجوز اقدام نمایند.

بزرگترین آرزوی شما؟

آرزوی من این است که اگر در هر کجا که بازار پسته است بروم، ببینم بر روی کارتن ها جمله پسته مه ولات چاپ شده است نه اینکه تا چشم کار می کند واژه های پسته دامغان و پسته رفسنجان و ... به چشم می خورد.

لطفا خود را بیشتر معرفی نمایید:

هادی ساربان، متولد یکم اسفند ۱۳۵۶ در روستای شمس آباد و در حال حاضر مدیر اداره جهاد کشاورزی شهرستان مه ولات هستم. بزودی از تز دکتری خود در رشته‌ی زراعت می‌خواهم دفاع کنم. مدرک کارشناسی ارشد من گیاه پزشکی است. من دوره کارشناسی را در گرگان، دوره فوق لیسانس را در مشهد و دوره ی دکتری را در گناباد گذرانده‌ام.

مشکلات عمده کشاورزان چیست؟

مهمترین مشکل و دغدغه کشاورزان تامین آب کشاورزی است. منبع تغذیه آب ما چاه های عمیق است.

جهاد کشاورزی چه تسهیلاتی را به کشاورزان می دهد؟

قبلا تسهیلات میدادند اما در حال حاضر تسهیلات فقط بصورت بلاعوض در اختیار واجدین شرایط قرار می گیرد. در سال گذشته در تولید کرم ابریشم رتبه یک را در اختیار داشتیم اما امسال خوب نبود. در مه ولات منطقه ای به نام ازقند داریم وجه تسمیه اش این است که آب منطقه از قند است و حجم زیادی از آب مورد نیاز ما از ازقند تامین می‌شود.

وضعیت مهاجرت مردم:

شهرستان مه ولات به دلیل فراوانی کارهای کشاورزی بخصوص در بخش پسته مهاجر پذیر است.

پیک کار کشاورزان و دست اندرکاران پسته چقدر است؟

حدود سه ماه و از ۱۵ مرداد تا اواخر آبان می باشد.

چه تعداد کارخانه فرآوری در شهرستان فعالیت دارند؟ وضعیت انار و زعفران چگونه است؟

پسته ای که به نام مه ولات ثبت شده پسته بادامی است، پسته فندقی و اکبری و انواع دیگر پسته هم در این منطقه داریم. ما در سالی که گذشت در مبحث انار حرف اول را در خراسان زدیم اما بخاطر گرمای بیش از حد و نبود آب، انار امسال کیفیت خوبی نداشت و انار کارهای ما مایوس شدند و بعضی از آنها از فعالیت در حوزه ی محصول انارکنار کشیدند. ما از سال ۱۳۸۶ چهار مرحله سرمازدگی داشته‌ایم. محصول بعدی ما زعفران است که