

# گلن پوراتوس

پیام

شماره ۱۰۹ - سال نوزدهم - تیرا ۱۴۰۱ - ۴۰ صفحه

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات



نوع شکلاتی

۲۶



هویت جدید بصری گلنان پوراتوس

۴



کلدن برگر

۲۱

[www.golnanpuratos.com](http://www.golnanpuratos.com)



صاحب امتیاز: شرکت گلنن  
مدیر مسئول: دکتر پروانه خضرابی نیا  
مدیر اجرایی: نگار صحتی  
زیر نظر هیات تحریریه  
مترجم: نگار صحتی  
گرافیست و صفحه آر: ملیحه یاوری  
پیام گلنن آمادگی خود را برای انتشار مقالات علمی و تحلیلی و نظرات شما در زمینه ی این صنعت اعلام می دارد.  
نقل و اقتباس از مطالب پیام گلنن با ذکر منبع بلامانع است.  
نقل و چاپ مطالب در پیام گلنن، الزاماً به معنی تایید آن مطلب نیست.  
نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمد آباد مستوفی، میدان پارسا، سنوبر چهارم شمالی، کوی شهید غلامی، پلاک ۴  
کد پستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳  
تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۴  
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰۰  
پست الکترونیکی: [payamegolnan@golnanpuratos.com](mailto:payamegolnan@golnanpuratos.com)

چاپ: نامی نقش - تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخبرالدوله، کوچه محمودی، کوچه سالارفتح، پلاک ۳. تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳



واحد تحقیقات و آموزش  
شرکت گلنن پوراتوس

۲۸

شکلات

۳

سرمقاله

۳۴

تغذیه و سلامت

۴-۱۸

گزارش تصویری

۳۷

مسئولیت اجتماعی

۱۹

نانوایی

۲۴

قنادی

«ما أَكثَرَ الْعَيْبِ وَأَقَلَّ الْأَعْتِبَارِ!»  
«چه فراوان است عیبت ها و چه اندک اند عیبت گیران!»  
امام علی<sup>(ع)</sup>

# گام بلند

بالاخره و پس از سال‌ها انتظار دولت جراحی بزرگ اقتصادی را آغاز کرد و در مسیر هدفمند کردن یارانه‌ها و تصحیح مسیر غلط گذشته گامی اساسی برداشت، در بخش آرد و نان مقرر است که برای نان‌های سنتی یارانه به‌جای تولیدکننده با استفاده از دستگاه‌های پرداخت هوشمند به خود مصرف‌کنندگان پرداخت گردد. به این معنی که مصرف‌کننده صرفاً قیمت نان را به قیمت سال ۱۴۰۰ به نانوایان بپردازد و دولت سهم سوبسید مربوط به هر خرید را با هر تراکنش به حساب نانوایان واریز کند، با این کار به‌طور قطع قاچاق آرد و جایجایی آن از صنفی به صنف دیگر کاهش و مصرف آرد در سطح ملی تعدیل و بهینه خواهد شد.

همچنین به نظر می‌رسد که دولت در آینده با استقرار سیستم قابل دفاع نظام طبقه‌بندی درآمدی جامعه خواهد توانست طبقات برخوردار را حذف و از بار سوبسیدی که هم‌اکنون و در این سناریو جدید هم متحمل می‌شود بکاهد. به‌طور قطع به دولت برای برداشتن این گام هوشمندانه باید دست مریزاد گفت لکن متأسفانه با حذف نان‌های حجیم و نیمه حجیم (به اصطلاح فانتزی) از این سناریو و حذف کامل سوبسید آردی که این صنف مصرف می‌کنند دولت عملاً میدان رقابت را برای نان‌های سنتی که به تأیید کارشناسان از کیفیت پائین‌تری نسبت به نان‌های حجیم برخوردارند باز کرده و تولیدکنندگان نان‌های حجیم را که بعضاً با صرف میلیون‌ها یورو از مدرن‌ترین خطوط تولید نان استفاده می‌کنند گوشمالی می‌دهد. دولت برای این نقیصه که عملاً چراغ سبز به تولید نان‌های با کیفیت پائین است، می‌بایست با هماهنگی خود تولیدکنندگان چاره‌اندیشی و راه را برای ارتقاء کیفیت نان‌های با کیفیت بالاتر باز کند.

طبیعی است که تلاش تولیدکنندگان مطرح نان‌های حجیم و اتحادیه‌های مربوطه برای تصحیح این تصمیم ناصواب، بسیار تعیین‌کننده خواهد بود.

## سردبیر



# golnan puratos

Food Innovation for Good

گلنان پوراتوس

## هویت بصری جدید گلنان پوراتوس

به نسل‌های آینده می‌باشد، آورده‌ایم.

### هدف ما:

ما به منظور سلامتی و تندرستی همه افراد در سراسر جهان، با ارائه راهکارهای غذایی نوآورانه، سیاره زمین را به جای بهتری برای زندگی تبدیل می‌کنیم. ماموریت ما نیز به روزرسانی شده و نحوه دستیابی به هدف را شرح می‌دهد.

### ماموریت ما:

ما در پوراتوس از طریق تبدیل تکنولوژی و تجربیات فرهنگ‌های غذایی جهان به فرصت‌های نو، به مشتریان خود کمک می‌کنیم تا در کسب و کار خود موفق باشند. ما با هم کیفیت زندگی مردم را بهبود می‌بخشیم و از سیاره زمین محافظت می‌کنیم.

برای نمایش آنچه هستیم نیز برند و هویت بصری خود را مطابق با آن تغییر دادیم. لوگوی جدید پوراتوس و گلنان پوراتوس، بیانگر اعتقادات ما و همچنین ارزشی است که برای مشتریان خود به ارمغان آورده‌ایم. برند جدید نمایانگر اصول اخلاقی، شجاعت، حرکت به سوی آینده با حمایت از سیاره زمین و تعهد به نسل آینده می‌باشد. شعار «نوآوری‌های غذایی برای آینده‌ای بهتر» بخشی از لوگوی ما و چکیده‌ای از بیانیه و تیروی حرکت ما به سمت آینده می‌باشد!

در دهه‌های گذشته، توجه شرکت‌ها به «هدف» بیش از «سود و منفعت مالی» بوده است. هدف یک شرکت نقش مهمی در تمایز و قطعاً تقویت موقعیت تجاری آن‌ها دارد.

گروه پوراتوس در طول ۱۰۰ سال گذشته، از همکاری دوجانبه با مشتریان خود الهام گرفته تا بتواند به مسیر نوآوری و کیفیت خود ادامه دهد. در همین راستا، تلاش کردیم تا مطابق با شرایط جدید پیش رو، خود را برای فصل بعدی سفر تجاری خود آماده کنیم.

می‌دانیم که امروزه مصرف‌کنندگان بیش از پیش به محیط زیست و توسعه پایدار، همچنین سلامت و تندرستی خود اهمیت می‌دهند. مشتریان و مصرف‌کنندگان، بیشتر از دیجیتال استفاده می‌کنند، ضمن اینکه اطلاعات و هوش مصنوعی نقش مهمی در تغییر شرایط در سال‌های پیش رو دارند.

امروزه «هدف» بیش از گذشته برای افراد، جوامع و سازمان‌ها اهمیت دارد. استراتژی ما نیز در گروه پوراتوس از ابتدا بر پایه هدف اصلی سازمان شکل گرفته، به گونه‌ای که نوآوری، خلق محصولات و خدمات در راستای این هدف در اولویت کاری می‌باشد. آنچه مسلم است، ما نیز در جهت پاسخگویی به نیازهای بازار، مسیر استراتژیک خود را توسعه داده و هدف و ماموریت خود را چیزی فراتر از منافع مالی تعریف کردیم. به عبارتی تمایلات و اقدامات خود را در قالب بیانیه هدف که نمایانگر تعهدات ما نسبت





## بیانیه ما:

ما معتقدیم غذا قدرت فوق العاده‌ای در زندگی بشر دارد. قدرت رفع گرسنگی و تغذیه، فراهم کردن راحتی و آسایش، جمع کردن افراد خانواده به دور هم، متحد کردن افراد با پیشینه‌های مختلف، کمک به برگزاری یادبودهای بزرگ یا بزرگداشت لحظه‌های شیرین زندگی، نشان دادن لبخند بر چهره‌ها و حتی قدرت درمان بیماری‌ها.

ما در مسئولیت بزرگمان در زمینه غذا ساده انگاری نمی‌کنیم و به همین دلیل است که فعلا نه به اجرای یک مدل عملیاتی جامع متعهدیم، مدلی که بر پایه توسعه پایدار، احترام و تعادل استوار است. به این منظور، ما در حال اجرای برنامه‌هایی برای کاهش و حذف دی اکسید کربن در پروسه تولیدی خود، استفاده مسئولانه از منابع آبی و کاهش ضایعات هستیم. مواد اولیه ما با رعایت اصول اخلاقی تهیه می‌شود چرا که به تامین درآمدی پایدار و مطمئن برای کشاورزان پایبندیم. ما به طور هماهنگ با جوامعی که در آن عضو هستیم فعالیت می‌کنیم و در مدارس نانوايي که ارائه دهنده فرصت‌های آموزشی و تغییردهنده مسیر زندگی می‌باشد، سرمایه‌گذاری می‌کنیم. ما به همکاران و کارکنان خود برای فراهم کردن محیط شاداب و دلسوزانه با استقبال از تنوع فرهنگی و تضمین رشد شخصی‌شان متعهد هستیم.

نوآوری در غذا سرمایه آینده است. به همین دلیل ما به طور مداوم تلاش می‌کنیم تا اثرات مثبت خود را با ارائه راهکارهای غذایی نوآورانه که باعث بهبود سلامت و تندرستی، رشد پیوسته کسب و کارها، مشتریان، مردم و سیاره زمین می‌شود، افزایش دهیم.





## شب شگفت انگیز شکلاتی

معرفی رسمی و ویژه محصول نوآورانه شکلاته به بازار نان، شیرینی و شکلات ایران، با برگزاری رویداد «شب شگفت انگیز شکلاتی» در تاریخ ۱۹ بهمن ۱۴۰۰ صورت گرفت. همچنین، این رویداد با معرفی اتفاق مهم دیگری در شرکت گلنان پوراتوس همزمان شد و آن تغییر هویت برند گروه پوراتوس بود.

شب شگفت انگیز شکلاتی با حضور میهمانان ویژه از جمله سفیر بلژیک در ایران، مدیر فروش منطقه آسیا، خاورمیانه پوراتوس، روسای اتحادیه‌های قنادی و برخی دیگر از مدیران منطقه ای پوراتوس در کنار سایر قنادان دعوت شده از سراسر ایران، اهمیت ویژه‌ای یافت.

از آنجایی که تغییر لوگو و شعار شرکت اتفاقی بسیار مهم در هر مجموعه است، موقعیت مناسبی بود تا در این مراسم دلایل و اهداف این تغییر گسترده برای بسیاری از مشتریان ما از سراسر کشور توضیح داده و شفاف‌سازی شود. به همین دلیل، آقای پیتر دریمانکر در کنار آقای مهندس صدرا حداد، مدیرعامل شرکت گلنان پوراتوس در مورد هویت جدید برند، هدف و مأموریت آن سخنرانی کردند. پس از معرفی هویت جدید، تمرکز برنامه بر معرفی به‌روزترین روندهای مصرف‌کنندگان در بازار شیرینی و شکلات با محوریت شکلات واقعی شکلاته تلخ ۶۰٪ و شیری ۳۸٪ بود که با ارائه اطلاعات فنی این محصول جدید ادامه یافت و سعی بر این بود تا جزئیات لازم و ضروری در راستای تشریح تفاوت‌های شکلات واقعی با شکلات کامپاند و ویژگی‌های آن ارائه گردد.

رویداد شب شکلاتی با دیدار میهمانان از محصولات نهایی تهیه شده از شکلاته برای بازار قنادی و شکلات سازی پایان یافت. در این بخش سعی شده بود تا موارد مصرف شکلاته در تهیه انواع شکلات دست ساز و نیز قنادی نشان داده شود.

در نهایت این مراسم با تدارک ضیافتی خاص برای میهمانان به پایان رسید. مضمون این قسمت برنامه، غذا و فرهنگ سنتی و قدیمی ایرانی بود تا بتوان تلفیقی از سنت و نوآوری به نمایش گذاشته شود.





پیام گلنن ۱۰۹ - تیر ۱۴۰۱

www.golnanpuratos.com



# سایپوره خمیر ترش

سایپوره  
ماهور تمپو



سایپوره  
نوا تمپو



سایپوره  
اوراگلو تمپو



سایپوره  
سافت گرین مولتی سیال



سایپوره  
سافت گرین گلدن سیال



# انقلابی در صنعت نان



گروه پوراتوس در طول سال‌های فعالیت خود، همواره با شور و اشتیاق فراوان در مسیر نوآوری و پیشرفت مداوم در تمامی امور گام برداشته است. یکی از محصولات جدید این شرکت، خمیر ترش است که به منظور معرفی این محصول که با برند سایپوره عرضه می‌شود، چندی پیش، در تاریخ ۲۰ اردیبهشت ۱۴۰۱، گردهمایی «راز آینده نان» با حضور شماری از نانوایان از سراسر کشور، مدیر محصول و مدیر و تحقیق و توسعه این برند از پوراتوس بلژیک در دفتر مرکزی گلنان پوراتوس برگزار شد.









## شبی با نوآوری های گلنان پوراتوس

پس از مدت ها نگرانی، تنش و مبارزه با کرونا، در فصلی نو و بهتری از کسب و کار، تمایل داشتیم تا با فعالان صنعت شیرینی و شکلات با هدف معرفی محصولات جدیدمان، روز نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر را جشن بگیریم. این مراسم در تاریخ ۱۴۰۱/۲/۲۱ در دفتر مرکزی شرکت برگزار شد و به رسم قدرانی و تشکر نیز به هشت نفر از مشتریان کلیدی که بیشترین پیشرفت و افزایش فروش را داشتند جام یادبود اهدا گردید.











کنفرانس

# ایران گرین

بزرگترین رویداد تجاری ایرانی در حوزه غلات و دانه‌های روغنی

آقای دکتر علیرضا کریمی؛ رئیس کانون هماهنگی دانش، صنعت و بازار زنجیره گندم آرد و نان



آقای کاوه زرگران؛ مدیر عامل غلات بان، رئیس کمیسیون بازرگانی اتاق ایران



آقای مهرزاد جمشیدی؛ رئیس هیئت مدیره انجمن بین‌المللی آسیابانان - منطقه خاورمیانه و آفریقا



آقای محمد مرتضوی؛ رئیس هیئت مدیره انجمن صنایع غذایی



آقای جعفر ایزدیار؛ دبیر کانون انجمن های صنفی صنایع آرد ایران



ایران گرین سالیانه یک کنفرانس اصلی و بیش از دو کنفرانس منطقه ای برگزار می‌کند.

اولین کنفرانس بین‌المللی ایران گرین در حوزه غلات در تاریخ ۱۱ و ۱۲ آذر ماه ۹۸ در هتل بزرگ اسپیناس پالاس در تهران برگزار شد. این کنفرانس با شرکت ۶۰۰ نفر ثبت نام کننده و بیش از ۷۰ شرکت خارجی از کشورهای روسیه، ترکیه، آذربایجان، فرانسه، سوئیس، آلمان و دانمارک برگزار شد.

هیئت رئیسه ایران گرین متشکل از افراد زیر هستند:

آقای حسین ضیائیان؛ رئیس کنفرانس



آقای دکتر حسین یزدجردی؛ رئیس کانون انجمن های صنفی صنایع آرد ایران



آقای شریف نظام مافی؛ مدیر اتاق بازرگانی ایران سوئیس





ایران، فواید آنزیم‌ها و بهبود دهنده‌ها و رشد صنعت در گرو هم افزایی، معرفی تکنولوژی‌های جدید شرکت پتکوس، تکنولوژی کارخانه آرد سه طبقه‌ای و یک طبقه‌ای، پارچه‌های الک Sefar برای کارخانجات آرد، تکنولوژی گلوتوپیک در تعیین کیفیت گلوتن و آرد برای مصارف مختلف، پروتئین‌های جایگزین و تکنولوژی NIR در آنالیز سریع آرد و غلات و محصولات جانبی بود.

دومین کنفرانس غلات سالیانه ایران گرین ۲۰ و ۲۱ اردیبهشت ۱۴۰۱، هتل اسپیناس پالاس، تهران برگزار شد. تعداد زیادی از شرکت‌های مرتبط با غلات، آرد و نان از جمله شرکت گلنان پورآتوس اسپانسر این کنفرانس بودند.

## اولین روز کنفرانس ۲۰ اردیبهشت

پس از ثبت نام و توزیع کارت ورودی در ساعت ۱۰ صبح روز ۲۰ اردیبهشت با پخش سرود ملی و قرائت قرآن کریم کنفرانس رسماً شروع شد.

سخنرانی افتتاحیه توسط آقای حسین ضیائیان رییس کنفرانس ایراد گردید. سپس آقای سعید راد مدیریت شرکت مادر تخصصی غلات ایران، سخنرانی خود را با موضوع «تجارت غلات ایران» ارائه کردند. ایشان در بخشی از صحبت‌های خود آمار و ارقامی را در ارتباط با «زنجیره تامین میزان کالای اساسی (گندم، روغن، برنج و شکر)» نیاز سالانه آن‌ها، تامین داخلی و واردات، چگونگی حمل و نگهداری این کالاها ارائه دادند. سخنران بعدی آقای دکتر حسین یزدجردی در ارتباط با «بازار بین‌المللی غلات» سخنانی را ایراد کردند و ضمناً اشاره‌ای به تصمیمات دولت مبنی بر حذف سوبسید از آرد داشتند و ضمن تایید این تصمیم مهم نقدهایی هم به روش اجرائی آن داشتند از جمله عدم مشارکت و مشاوره صاحبان صنعت آرد و نان. سپس آقای کاوه زرگران موضوع «بازار داخلی غلات» را ارائه نمودند. ایشان در ارتباط با میزان تولید داخلی و واردات غلاتی مانند گندم، جو، ذرت و مقایسه وضعیت آن‌ها در ده سال اخیر صحبت کردند.

سپس پنل اول با پرسش و پاسخ در حوزه سیاست‌گذاری غلات ایران برگزار گردید. بعد از صرف ناهار پنل دوم برگزار گردید. سخنرانان این قسمت از سازمان‌ها و نهادهای مختلف و نمایندگان شرکت‌های خصوصی بودند. موضوعات در ارتباط با ارزش غذایی نان با توجه به میزان سیبوس آن، ارزش غذایی اسپلت، غنی‌سازی آرد، تاثیر عوامل غیر محسوس در راندمان کارخانجات، روند بهبود کیفیت نان صنعتی در

## دومین روز کنفرانس ۲۱ اردیبهشت

روز دوم کنفرانس با پخش سرود ملی و قرائت قرآن کریم رسماً شروع شد و سخنرانی‌ها بعدی به ترتیب زیر ارائه شد:

- آقای مهرزاد جمشیدی، رئیس هیئت مدیره انجمن بین‌المللی آسیابانان - منطقه خاورمیانه و آفریقا موضوع سخنرانی: «فرهنگ ایمنی مواد غذایی، چالش‌های کووید ۱۹ و تغییر رفتار مصرف کننده در آسیاب آرد و صنایع وابسته»
- آقای جمشیدی در ارتباط با تغییر الگوی مصرف، تغییر تولیدات شرکت‌ها و افزایش چندین برابر خرید آنلاین، ریموت کارکردن و همچنین در ارتباط با وضع مقررات جدید ایمنی غذا در دوران پاندمی صحبت کردند.
- آقای Kim Sitzler (Minister-Deputy Head of Mission) از سفارت سوییس با موضوع سخنرانی «روابط ایران و سوییس در حوزه غلات»
- آقای مهدی کاظم نژاد مشاور وزیر، عضو هیئت علمی و دانشیار وزارت جهاد کشاورزی با موضوع سخنرانی «تحلیل تامین غلات و دانه‌های روغنی با نگاهی به موافقتنامه ایران - اوراسیا» بود. ایشان ضمن معرفی کشورهای عضو اتحادیه اقتصادی اوراسیا (ارمنستان، بلاروس، فدراسیون روسیه، قزاقستان و قرقیزستان) و ارائه آمار تولید غلات و دانه‌های روغنی منطقه، در ارتباط با موافقتنامه جمهوری اسلامی ایران و اتحادیه اقتصادی اوراسیا و کشورهای عضو و منافع آن صحبت کردند.
- آقای Ronald Guiragossian مدیر خاورمیانه Intercereales با موضوع سخنرانی «چشم انداز غلات فرانسه»: ایشان در ارتباط با سازمان حرفه‌ای صنعت غلات فرانسه (Intercereales) صحبت کردند آماری در ارتباط با وضعیت کشت غلات در فرانسه و چالش‌های پیش رو صحبت کردند.





iranGrain

- خانم فریال مستوفی رییس مرکز سرمایه‌گذاری اتاق تهران موضوع سخنرانی: «تحولات سرمایه گذاری در پسا کرونا - مناقشات چین و آمریکا»؛ اهم صحبت‌های ایشان در این ارتباط بود:
    - تراز بخش کشاورزی ایران (میزان صادرات نسبت به واردات)، عمده کالاهای وارداتی کشاورزی، سهم روسیه و اوکراین در تولیدات جهانی غلات و دانه‌های روغنی، قیمت گندم، ذرت، جو و برنج در ماه‌های اخیر سال ۲۰۲۲ و ...
  - آقای یاشارغریبی تحلیل‌گر حوزه غلات با موضوع سخنرانی «روسیه/اوکراین و تاثیر آن بر زنجیره تامین غلات در دنیا»
  - آقای Swithun Still Advisor, DCX Grains با موضوع سخنرانی: «روسیه/ اوکراین و تاثیر آن بر زنجیره تامین غلات در دنیا»
  - آقای غلامرضا رفیعی وکیل دعاوی بازرگانی بین المللی - دفتر حقوقی بین المللی علیا با موضوع سخنرانی: «حل و فصل اختلافات و دعاوی در تجارت غلات»
  - آقای اسماعیل احمدی مدیرعامل شرکت بازرسی بین المللی BSI با موضوع سخنرانی: «تاثیر قوانین گفنا ۱۲۳ و ۱۲۴ در تجارت غلات با ایران»
  - خانم دکتر فرناز دستمالچی رییس پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده‌های کشاورزی استاندارد موضوع سخنرانی: «نقش و اهمیت استانداردهای ملی و بین‌المللی در تجارت غلات ایران»
  - آقای مجید ورشوساز عضو هیئت مدیره انجمن کشتیرانی ایران موضوع سخنرانی: «ایران و حمل و نقل بین‌المللی غلات - چالش‌ها و راه حل‌ها»
  - آقای حمیدرضا مستانی نایب رییس هیئت مدیره و مدیرعامل کارخانجات روغن‌کشی نوید خلیج فارس، موضوع سخنرانی: «هم‌افزایی صنعت، تجارت و کشاورزی؛ کلید توسعه پایدار درغلات»
  - آقای Filipe Pohlmann Gonzaga (Chairman of GreenEmissions) موضوع سخنرانی: «بلاک چین چیست و چگونه در غلات استفاده می‌شود؟»
  - خانم هاله حسین زاده مدیر بانکداری بین الملل بانک سامان موضوع سخنرانی: «سرویس‌های بزرگ بانک سامان در حوزه تجارت»
  - آقای غلامرضا رفیعی وکیل دعاوی بازرگانی بین المللی - دفتر حقوقی بین المللی علیا با موضوع سخنرانی: «مطالعه موردی GAFTA»
  - آقای حمیدرضا نجفی نمایندگی شرکت پتکوس آلمان موضوع سخنرانی: «تکنیک‌های علمی در پیش بینی تجارت ذرت»
  - آقای Elimane Kane CEO of Ag Flow Co موضوع سخنرانی: «جریان تجارت و اهمیت آن در عرضه و تقاضا»
  - آقای علیرضا توکلی مدیرعامل شرکت بازرسی تایکو موضوع سخنرانی: «بازرسی کشتی در حوزه غلات»
  - آقای تیداد قلیزادگان طراح دیاگرام، سرپرست نصب و راه اندازی موضوع سخنرانی: «طراحی دیاگرام کارخانجات آرد»
  - آقای Yury Goncharov مدیرعامل شرکت Archeda - Product موضوع سخنرانی: «همکاری مابین کارآفرینان غلات ایران و روسیه»
- در برنامه اختتامیه لوح تقدیر به شرکت‌های اسپانسر و سازمان‌های شرکت کننده در کنفرانس اهدا شد. شرکت گلنن پوراتوس هم به عنوان یک شرکت معتبر و مهم در زمینه صنعت نان معرفی گردید و نماینده شرکت لوح تقدیر را دریافت نمود.
- جمع بندی :**
- کنفرانس ایران گرین تجمع بسیار مفید و با ارزشی از افراد و شرکت‌های داخلی و خارجی در زمینه غلات و دانه جات است.
- در این کنفرانس وضعیت جهانی غلات و دانه‌های خوراکی و همچنین وضعیت ایران در این ارتباط مورد بحث و بررسی قرار گرفت و در مجموع می‌تواند راهکارهایی را با هم فکری صاحب نظران و صاحبان این صنعت و تجارت جهت عبور از بحران‌ها و بهبود بخشیدن وضعیت ارائه دهد.
- برای دستیابی به پرزنتیشن‌های ارائه شده در این کنفرانس دوره به لینک <https://irangrain.org/events> مراجعه شود.



نانوایی

Bakery

# سایپوره

## سایپوره سافت گرین گلدن سی ال

غلات مغذی، نان های خوشمزه

امروزه مصرف کنندگان به اهمیت نقش رژیم غذایی در سلامت فردی و اجتماعی خود آگاهند. بر مبنای نتایج تحقیقات گروه پوراتوس (Taste tomorrow) بیش از ۷۳٪ از مصرف کنندگان غلات کامل را به عنوان یک تغذیه سالم و خوشمزه می شناسند. همچنین بیش از ۸۱٪ از آن ها معتقدند افزودن فیبرها به رژیم غذایی تاثیر مثبتی بر سلامت عملکرد سیستم گوارش دارد. از آنجاکه دانه های کامل حاوی انواع ویتامین، مواد معدنی، فیبر، آنتی اکسیدان، پروتئین و سایر ترکیبات مغذی هستند، تمایل به مصرف غلات کامل بطور فزاینده ای رو به افزایش است.

در نسل های گذشته بویژه در شمال اروپا، غلات و دانه ها به صورت سنتی فرآوری و سپس در خمیرنان اضافه می شد، در نتیجه علاوه بر ایجاد طعم خوب در نان، بافت دانه ها و غلات در محصول نهایی نرم و مناسب بود. امروزه ما در گروه پوراتوس این روش قدیمی را با روش های مدرن و تکنولوژی های جدید ترکیب کرده و محصول سافت گرین را تولید کرده ایم.

در تولید سافت گرین، برای ایجاد طعم بهتر، از غلات و دانه های فرآوری شده در خمیرترش (سایپوره) استفاده می شود، بدین ترتیب علاوه بر تامین ترکیبات مغذی موجود در دانه ها شامل انواع موادمعدنی، ویتامین ها و اسیدهای چرب مطلوب و فیبر، عطر و طعم نان تولید شده نیز منحصربه فرد خواهد بود.

سایپوره سافت گرین گلدن سی ال، یکی از محصولات در گروه غلات ویژه گلنان پوراتوس می باشد که مخلوطی از غلات و مغز دانه های روغنی شامل کتان، آفتابگردان، ریجان و کنجد که در خمیرترش (سایپوره) فرآوری شده اند. این محصول فاقد هرگونه مواد افزودنی است و به همین دلیل با پسوند سی ال (Clean label) نامگذاری شده است.

این محصول طعم شیرین ملایمی را به نان می دهد و برای تولید انواع نان های نرم، نان های غنی از روغن و شکر، تست، بریوش، کیک، مافین، کوکی و خمیرهای لایه ای مناسب است.

حفظ تازگی طولانی تر نان بدلیل آزاد شدن تدریجی رطوبت دانه ها در داخل مغز نان، عدم ریزش مغز نان، عطر و طعم عالی بدلیل فرآوری دانه ها در خمیرترش، تامین ترکیبات موثر در سلامت و تندرستی، افزایش چشمگیر سرعت تولید و راحتی مصرف این محصول به همراه کیفیت پایدار، و همیشگی از ویژگی های قابل ذکر محصولات گروه غلات ویژه گلنان پوراتوس می باشد.

تهیه کننده: فرشته دهقان نصیری  
مدیر محصول نانواپی



# گلدن برگر

## ساپوره سافت گرین گلدن



مواد تشکیل دهنده :

آرد	۱۰۰۰ گرم
ساپوره سافت گرین گلدن	۱۲۰ گرم
خمیر مایه	۱۵ گرم
نمک	۱۵ گرم
روغن	۷۰ گرم
ایزئ سافتز همبرگر	۱۰۰ گرم
آب	۵۵۰ گرم

روش تهیه:

میکس	۶ دقیقه دورمتوسط، ۴ دقیقه دور کند
استراحت اولیه	ندارد
وزن چانه	۱۰۰ گرم
تخمیر نهایی	۶ دقیقه
پخت	۱۸۰ درجه به مدت ۱۲ دقیقه



# کافه نان

کافه نان یا کافه بیگری کانسپت تجاری بر پایه نان و شیرینی است که اساس آن بر تازگی خوراکی ها، توجه به جزئیات و ایجاد اتمسفر و حس و حال خوب به مشتریان می باشد. با طراحی یک کافه نان خاص که بتواند نشان دهنده کیفیت متمایز محصولات باشد، می توان یک اثر ماندگار در ذهنیت مشتریان ایجاد نمود. کافه نان ها معمولا فضایی را برای نشستن مشتری ها طراحی می کنند تا علاوه بر سرو انواع شیرینی، کوکی و نان های مختلف باکیفیت، تجربه خوشایندی از دورهمی با دوستان را ایجاد نمایند. در طراحی کافه بیگری می توان از سبک های مختلفی مانند روستیک، مدرن، صنعتی و ... استفاده کرد؛ ولی سبک اصلی طراحی این کانسپت، سبک روستیک می باشد.



پروژه اجرا شده کافه نان و شیرینی بانس در مجتمع پالادیوم

بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسم پور، کوچه زنبق، کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه ۴

 BAKE SANAT

 [www.bakesanat.com](http://www.bakesanat.com)  [bake.sanat](https://www.instagram.com/bake.sanat)  ۰۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰۰-۲

# مزایای کافه نان



توجیه اقتصادی و سود آوری کافه  
نان ها و جذب نسلی نو از  
جوانان تحصیل کرده

## BREAD



تولید نان های متنوع در کنار شیرینی  
و شکلات، ساندویچ و اسنک

## PASTRY



استفاده از تکنولوژی خمیرهای  
منجمد و پارلیک (نیم پز)

## SNACKS



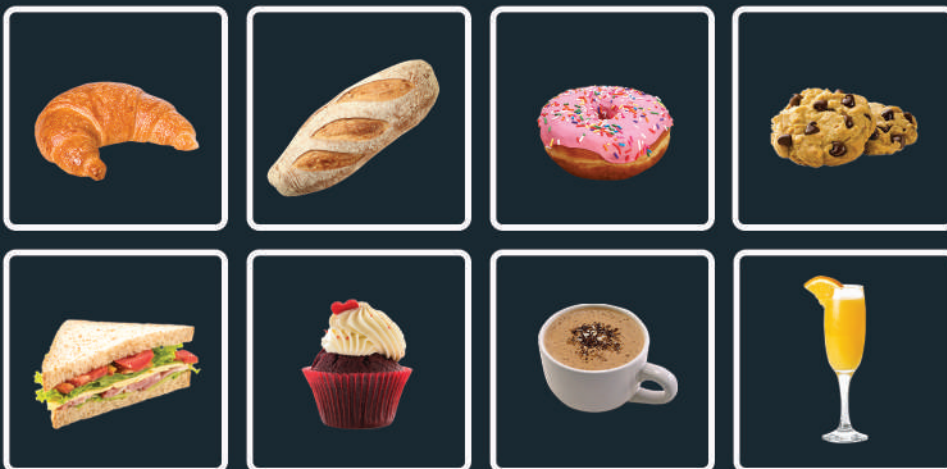
طراحی مدرن و استفاده از  
سیک روستیک

## BEVERAGE



سرو انواع نوشیدنیهای  
گرم و سرد

# محصولات قابل ارائه





قنادی

Patisserie



ما بسته بندی جدیدمان را مطابق با نیاز بازار طراحی کردیم تا ارتباط قوی تری با مخاطبان خود ایجاد کنیم

## پودریک های نیمه آماده قنادی در بسته بندی یک کیلوگرمی

امروزه در کنار راحتی مصرف محصولات، زیبایی، جذابیت بسته بندی و اطمینان از اصالت محصول از اهمیت بیشتری نسبت به گذشته برخوردار است.

برای پخت یک کیک سالم و خوشمزه باید مواد اولیه مناسبی در اختیار داشت، از طرف دیگر دانستن مقدار صحیح مواد اولیه ای که در پخت کیک به کار می رود نیز اهمیت بالایی دارد.

«گلنان پوراتوس» برای آسان تر شدن روند پخت کیک، پودر کیک های نیمه آماده با طعم های مختلف را در بسته بندی ۱ کیلوگرمی و با طراحی جدید روانه بازار کرده است تا بتواند پاسخگوی نیاز مصرف کنندگان در مقادیر کم باشد.

این محصولات با هدف ترغیب شما به پخت انواع شیرینی و دسر مطابق با مقدار مورد نیاز فراهم شده است و برای آماده کردن این کیک ها دیگر نیازی به پیمانه های متفاوت برای اندازه گیری ندارید؛ گاهی همین توزین مواد متعدد موجب می شود که به سراغ کیک پزی نروید، ولی با وجود این بسته بندی های یک کیلوگرمی آماده مصرف، از شیرینی پزی لذت خواهید برد.

این بسته بندی برای محصولات ذیل در نظر گرفته شده است:

- تگرال ساتین کرم کیک
- تگرال ساتین شکلات
- تگرال ساتین کرم کیک ردولوت
- تگرال ساتین کرم کیک گرین ولوت
- تگرال وافل
- تگرال لاواکیک
- تگرال شیفون
- تگرال اسپونج
- تگرال اسپونج کاکائو

تهیه کننده: حنانه حجتی  
مدیر محصول قنادی



تگرال شیفون



تگرال لاوا کیک



تگرال اسپونج کاکائو



تگرال اسپونج



تگرال وافل



تگرال ساتین کرم کیک

# نوعان شکلاتی

## مواد تشکیل دهنده موس نسکافه :

شیر	۱۲۵ گرم
خامه	۱۲۵ گرم
نسکافه	۲۵ گرم
شکلات کارات کاورلوکس سفید	۳۵۰ گرم
فمیر ژلاتین	۶۰ گرم
خامه فرم گرفته	۳۵۰ گرم

### روش تهیه :

نسکافه را در شیر و خامه دم کنید و با کارات ذوب شده میکس نمایید. سپس خمیر ژلاتین را اضافه کرده و در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد خامه فرم گرفته را اضافه کنید.

## مواد تشکیل دهنده ولوت شکلات تلخ :

شکلات کارات کاورلوکس تلخ	۵۰ گرم
کره کائو	۵۰ گرم

### روش تهیه :

کره کائو و کارات کاورلوکس تلخ را با هم میکس کنید و به دمای ۴۰ درجه سانتی گراد برسانید.

## مواد تشکیل دهنده اسپونج چای سیاه :

تکرال اسپونج	۳۰۰ گرم
تخم مرغ	۲۵۰ گرم
چای دم کرده	۵۰ گرم

### روش تهیه :

کلیه مواد را در میکسر ریخته با دور تند به مدت ۵ دقیقه میکس کرده، روی کاغذ به ضخامت ۵ میل پهن کنید و در فر ۲۲۰ درجه سانتی گراد به مدت ۵ دقیقه پخت نمایید.

## مغزی ویو افیل شاتوت :

ویو افیل شاتوت	۳۰۰ گرم
----------------	---------

### روش تهیه :

ویو افیل شاتوت را داخل قیف ریخته و روی کیک اسپونج قیف بزنید.

## مواد تشکیل دهنده کرم لیمو :

کرم کاستارد	۴۰۰ گرم
آب لیمو	۲۰ گرم
زنده پوست لیمو	۱ عدد
خامه فرم گرفته	۲۰۰ گرم

### روش تهیه :

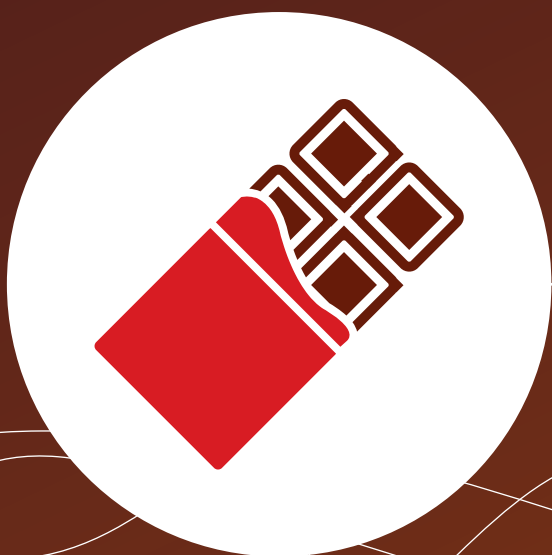
کرم و آب لیمو را با هم میکس کنید و خامه فرم گرفته را به آن اضافه نمایید.





تهیه کننده:  
حسن زند پویا  
کارشناس فنی شکلات





شکلات

Chocolate

### ساختار:

۱۱۰ گرم	خامه تازه ۳۵٪
۴۵۰ گرم	شیر
۲۰ گرم	دانه کافی
۵ گرم	قهوه دم شده
۳۰ گرم	شکر
۱۸۰ گرم	شکلانته شیری ۳۸٪
۱۴۵ گرم	شکلانته تلخ ۶۰٪

### روش تهیه:

خامه، ۱۵۰ گرم شیر، قهوه دم شده و دانه‌های قهوه شکسته را بجوشانید و بگذارید ۱۵ دقیقه استراحت کند. ترکیب را از صافی رد کرده و همراه با شکر تا دمای ۸۵ درجه سانتیگراد گرم کنید. مواد را روی شکلات‌ها بریزید و مخلوط کنید تا گاناش یکدستی بدست آید. گاناش را در قالب‌های سیلیکونی ریخته و فریز کنید تا یخ بزند. هنگام مصرف ۱۵۰ گرم گاناش منجمد را با ۳۰۰ گرم شیر گرم مخلوط نمایید.

# شکلاته

## شکلاتی با طعم فوق العاده،

### خلق شده برای شما!

شکلات واقعی: شکلات رانجویید! شکلات واقعی ماده‌ای فوق العاده است. تکه‌ای از آن را بشکنید، چشمان خود را ببندید و به آرامی اجازه دهید تا در دهانتان ذوب شود، این گونه، طعم‌های بی نظیر و متنوع موجود در شکلات را می‌چشید. شکلات واقعی از یک دانه بسیار مغذی بدست می‌آید، بوداده می‌شود تا طعم‌های آن پیرنگ‌تر شوند، آسیاب می‌شود تا به خمیری خوب تبدیل و در نهایت شیرین می‌شود. پس از کشف درخت کاکائو، زمانی که کارل لینه پدر طبقه بندی گیاهان مدرن، به دنبال نامی برای این درخت بود، فقط یک کلمه را مناسب یافت: **theobroma cacao** به معنای غذای خدایان. مایاهای باستان، درختان جنگل‌های بارانی را که در سایه می‌رویند «کاکاو» نامیده بودند و بطور حتم اولین دستور تهیه شکلات را آن‌ها درست کردند. مایاها کشف کردند که چگونه تلخی دانه کاکائو را از طریق تخمیر و خشک کردن از بین ببرند. با این حال، آن‌ها همچنان ترجیح می‌دادند شکلات را بنوشند تا آن را بخورند به همین دلیل در آن زمان نوشیدنی شکلات بسیار رواج داشت. پیشینیان باور داشتند

راز طول عمر، شادی و بهبودی روابط در کاکائو نهفته است.

تا اواسط قرن نوزدهم ماشین‌های قدرتمندی برای خرد کردن دانه‌های کاکائو

و لذت بخش تر شدن شکلات می‌شود.  
با شکلاته ما کوشیده‌ایم، همه ارزش‌های شکلات واقعی را در یک محصول بگنجانیم و عضوی از جامعه‌ای باشیم که برای ترویج و آگاه‌سازی جامعه برای مصرف شکلات واقعی با ارزش غذایی بالاتر تلاش می‌کند.



تهیه کننده: المیرا آقاخان  
مدیر محصول شکلات



دانه کاکائو



تخمیر کاکائو



کره کاکائو



+

شکلات واقعی



# شکلات نته

# چاکلتیر (فروشگاه شکلات دست ساز)

چاکلتیر یا فروشگاه شکلات دست ساز جزء کانسپت های موفق و شناخته شده در سطح جهان می باشد که خوشبختانه به تازگی در کشور ما نیز معرفی و مورد استقبال قرار گرفته است. شکلات به عنوان یکی از محبوب ترین خوراکی ها، یک روز در تقویم جهانی را به خود اختصاص داده است. گستردگی و تنوع انواع شکلات و خلاقیت در تولید این محصول فوق العاده جذاب در طعم های گوناگون باعث شده کافه ها، قنادی ها و شکلات فروشی های زیادی به تولید آن اقدام نمایند. یکی از اساسی ترین مراحل راه اندازی یک Chocolatier موفق، تعریف دقیق پروژه و محصولات تولیدی آن است. بیک صنعت با اشراف کامل به کانسپت های متنوع در صنایع غذایی، پیشنهادات متنوع و جذابی را برای سرمایه گذاران و علاقه مندان این حوزه ارائه می کند.



پروژه اجرا شده شکلات محمد ساعدی نیا در زعفرانیه

بزرگراه آیت الله هاشمی رفسنجانی (نیایش)، سردار جنگل شمالی، خیابان قاسم پور، کوچه زنبق، کوچه نیلوفر، پلاک ۲۴، طبقه ۴



[www.bakesanat.com](http://www.bakesanat.com)



[bake.sanat](https://www.instagram.com/bake.sanat)



۰۲۱-۴۴۸۲۷۰۰۰۰-۲

 BAKE SANAT





## محصولات قابل ارائه





# سلامت و تندرستی

## Health & Well-Being

# غلات بیشتر

## سایپوره سافت گرین مولتی



نان‌های تهیه شده از غلات کامل (Wholegrain) به دلیل اینکه حاوی مقادیر بالایی از فیبرها، ویتامین‌ها و مواد معدنی هستند، جزو سالم‌ترین نان‌ها می‌باشند، افزودن غلات مختلف به محصولات نانوايي سبب افزایش ارزش غذایی این محصولات می‌شود. بررسی‌ها نشان می‌دهد که امروزه ۷۳ درصد از مصرف‌کنندگان، غلات کامل را به عنوان یک افزودنی سالم و خوشمزه خود می‌دانند. زیرا غلات مختلف، هریک دارای ویژگی‌های تغذیه‌ای متفاوت هستند و می‌توانند مجموعه‌ای از انواع عناصر و ویتامین‌های مورد نیاز را در اختیار مصرف‌کننده قرار دهند.



## TASTE/TOMORROW

From consumer insights to innovation

بر اساس این نظر سنجی، ۳۰ درصد از مصرف‌کنندگان مدعی هستند که هنگام خرید، در لیست مواد اولیه محصول به دنبال غلات می‌گردند. بنابراین مصرف‌کننده درک صحیحی از سالم و مفید بودن غذاهای حاوی غلات کامل دارد. همچنین بر اساس همین نتایج نظرسنجی (Taste Tomorrow)، ۳۸ درصد از مصرف‌کنندگان معتقدند که افزودن غلات به محصولات نانوايي باعث ایجاد طعم بهتر در محصول نیز می‌شود.

با این حال، چالش‌های مهمی برای تهیه نان حاوی غلات و دانه‌ها وجود دارد. به عنوان مثال میزان استفاده از دانه‌ها و غلات و متعادل کردن آن‌ها در رسی، سخت و سفت بودن غلات در محصول نهایی و اطمینان از عدم وجود پس‌طعم‌ها، چالش‌هایی هستند که در تولید محصولات حاوی دانه و غلات بالا وجود دارند.

دانه‌ها و غلات منبع غنی از فیبر هستند. یک بزرگسال روزانه بایستی حداقل ۲۵ تا ۳۰ گرم فیبر مصرف نماید که متاسفانه ۹۵ درصد از جمعیت جهان این مقدار فیبر را دریافت نمی‌کنند. این در حالی است که مصرف مقادیر کافی فیبر خطر ابتلا به بیماری‌های قلبی، دیابت، چاقی و برخی از اختلالات گوارشی را کاهش می‌دهد. فیبر در کاهش کلسترول، افزایش سلامت دستگاه گوارش و حفظ وزن متعادل موثر است. استفاده از دانه‌ها و غلات در محصولات نانوايي و قنادی می‌تواند باعث افزایش میزان فیبر دریافتی گردد.

بر اساس نظر سنجی انجام شده توسط گروه پورتوس (Taste Tomorrow)، ۶۰ درصد از مصرف‌کنندگان در خاورمیانه معتقدند که افزودن غلات به محصولات نانوايي و قنادی، باعث سالم‌تر شدن آن‌ها می‌شود.





## سایپوره سافت گرین مولتی

گروه B می باشد. تخم کتان دانه‌ای حاوی فیبر، منگنز، ویتامین B<sub>1</sub>، اسیدهای چرب غیر اشباع مانند لینولنیک و امگا ۳ است. کنگد دانه‌ای حاوی اسیدهای چرب غیر اشباع به ویژه اسید لینولنیک و اسید لینولنیک است. همچنین دانه کنگد حاوی مقادیر نسبتاً بالایی از ویتامین E می باشد. کلسیم، منیزیم، منگنز و زینک نیز از عناصر موجود در دانه کنگد می باشند. تخم آفتابگردان منبعی غنی از اسیدهای چرب غیر اشباع (امگا ۳ و امگا ۶) است. همچنین این دانه دارای خواص آنتی اکسیدانی و ضد التهابی به دلیل وجود ویتامین E (به شکل گاما توکوفرول) است. منیزیم، فسفر، منگنز و مس از عناصر موجود در دانه آفتابگردان می باشد.

سایپوره سافت گرین مولتی منبع فیبر و حاوی ۸ نوع ویتامین مختلف و دارای ۷۷٪ دانه کامل می باشد و با توجه به این ترکیبات می تواند بخشی از نیاز روزانه به فیبر و ویتامین ها را تامین کند.

از این محصول می توان به میزان ۲۰٪ الی ۷۰٪ در تهیه نان استفاده کرد.

محصول سایپوره سافت گرین مولتی (Sapore Softgrain Multi) با ترکیبی متعادل از غلات و دانه جات روغنی با پخت کافی و حاوی خمیر ترش، راه حلی برای تمام این چالش ها است.

این محصول حاوی دانه های گندم، جو، چاودار، تخم کتان، تخم آفتابگردان و کنگد است که در محیط خمیر ترش بر پایه چاودار فرآوری می شود.

گندم یکی از رایج ترین غلات مصرفی دنیا است که حاوی ویتامین های گروه B و E می باشد. دانه گندم حاوی بیش از ۱۰ درصد فیبر است؛ این دانه علاوه بر ویتامین B و E حاوی عناصر مختلف از جمله کلسیم، منیزیم، پتاسیم، گوگرد، منگنز، ید و مس نیز می باشد.

چاودار از جمله غلاتی است که حاوی فیبر فراوان بوده و یکی از پنج غله پرکاربرد دنیا به شمار می رود. دانه چاودار نیز مانند گندم حاوی ویتامین های گروه B به ویژه B<sub>1</sub> و B<sub>2</sub> است. میزان آهن در دانه چاودار نسبت به غلات دیگر مانند گندم بالاتر است. جو سرشار از فیبر است و حاوی عناصری مانند منیزیم، سلنیوم، منگنز، فسفر، مس، روی، پتاسیم، آهن و کلسیم است. همچنین دانه جو دارای ویتامین های

تهیه کننده: پریا رهنمون  
سفیر سلامت و تندرستی



# مسئولیت اجتماعی

## Social Responsibility

برای سرزمینی سبزتر و  
اقتصادی شکوفاتر

طرح زیست محیطی، حمایتی  
و ترویجی کاشت یک هزار اصله  
شاتوت در خراسان جنوبی  
(شهرستان فردوس)

گلنان پوراتوس - اسفند ۱۴۰۰

golnanpuratos.ir www.golnanp

golnan  
puratos  
Food Innovation for  
گلنان پوراتوس

## کاشت ۲۳۶۰ اصله نهال در آستانه قرنی نو

گلنان پوراتوس، توسعه پایدار در گروه پوراتوس، سال هاست که در روز درختکاری (۱۵ اسفندماه) اقدام به جبران بخشی از CO<sub>2</sub> منتشر شده از طریق کاشت درختان می نماید. امسال این اقدام زیست محیطی در سطح وسیع تر و با کاشت ۱۳۶۰ اصله نهال شاتوت، در شهرستان فردوس، استان خراسان جنوبی و ۱۰۰۰ اصله نهال شاه بلوط ایرانی در جنگل های هیرکانی استان گیلان با همکاری کشاورزان در این مناطق انجام گرفت. همچنین در راستای تحقق هدف تامین مواد اولیه پایدار، در آینده نزدیک شاتوت از کشاورزان استان فردوس خریداری و در تولید محصولات تاقیل و ویوفیل شاتوت گلنان پوراتوس استفاده می شود.

گلنان پوراتوس در سال ۲۰۲۱ میزان انرژی مصرفی و انتشار CO<sub>2</sub> را ۱۸٪ به ازاء هر تن تولیدی نسبت به سال ۲۰۲۰ کاهش داده است. همچنین میزان مصرف آب به ازاء تناژ تولیدی در مقایسه با سال گذشته میلادی به میزان ۳۵٪ کاهش یافته که معادل صرفه جویی در مصرف ۱۰۰۰۰ متر مکعب آب است.

ما بر این باوریم که همه تولیدکنندگان مواد غذایی متعهد می توانند ضمن ارتقا کیفیت محصولات، گام هایی موثر در کاهش اثرات مخرب زیست محیطی و اجتماعی خود با جلوگیری از اتلاف مواد خوراکی و غیر خوراکی، استفاده مسئولانه از منابع و کاهش رد پای کربن بردارند.

همکاری ما با کشاورزان مهربان و دوست داشتنی در شهرستان فردوس، کودکان عزیز در استان گیلان و مراقبت از سیاره زمین با هدیه نهال های میوه با کیفیت به جامعه محلی در آستانه قرنی نو و تحویل سال ۱۴۰۱ شمسی، اقدامیست که در راستای تحقق مسئولیت های اجتماعی خود در قبال مردم و سیاره زمین اجرایی شده است.

ما در گروه پوراتوس از اثرات ناشی از فعالیتان بر محیط زیست آگاهیم، به همین دلیل، توسعه پایدار یکی از ارکان اصلی مسئولیت های اجتماعی گروه پوراتوس به منظور حفظ سیاره زمین برای نسل های آینده می باشد. بر این باوریم، وظیفه ما به عنوان یک تولیدکننده مواد غذایی نه تنها تضمین تولید مواد غذایی سالم، بلکه اطمینان از تولیدی پایدار، اخلاقی، ضمن احترام به محیط زیست و تکریم جامعه محلی می باشد. تغییرات اقلیمی، بحرانی جهانی است که صنایع و جوامع گوناگون را تحت تأثیر قرار داده است. کاهش خطر این تغییرات مستلزم کاهش انتشار گازهای گلخانه ای است.

در این راستا، ما اهداف مشخصی داریم:

- خنثی کردن تأثیرات کربن تا سال ۲۰۲۵ با اندازه گیری و کاهش میزان انتشار مستقیم و غیرمستقیم دی اکسید کربن ناشی از فعالیت هایمان و جبران بخشی از این گاز که امکان کاهش آنرا نداریم.
- مدیریت منابع آب تا سال ۲۰۳۰ در راستای ایجاد تعادل در چرخه مصرف.

جنگل ها و درختان به دلیل ظرفیت بالای ذخیره کربن، نقش مهمی در کاهش میزان CO<sub>2</sub> منتشر شده دارند. درختان علاوه بر تثبیت کربن، مزایای اجتماعی - اقتصادی بیشماری شامل کنترل فرسایش و حفاظت از خاک و آب، حفاظت از تنوع زیستی، کنترل آلودگی و کاهش دما دارند. علاوه بر این، کاشت درخت در جبران جنگل زدایی و تولید سوخت های زیستی موثر است.

تهیه کننده: فرشته دهقان نصیری  
سفیر مسئولیت های اجتماعی

جنگل های هیرکانی، جنگل های مختلط پهن برگ حاشیه جنوبی دریای مازندران و کناره شمالی البرز به مساحت ۵۵۰۰۰ کیلومتر مربع است که از غرب تا شرق نوار دریای خزر کشیده شده اند و بخشی از آن هم در جمهوری آذربایجان قرار گرفته است. متأسفانه این پوشش های گیاهی ارزشمند و کم نظیر در نتیجه قطع بی رویه درختان، ساخت و سازهای غیراستاندارد و آتش سوزی های گسترده در معرض خطر انقراض قرار دارند.



# اُتنتیک

سرآغاز پخت هر نان

