

پیام گلن

۱۰۲
صفحه

سال هجدهم - خرداد ماه ۱۳۹۹

نشریه تخصصی نان، شیرینی و شکلات

Golnan Puratos
Reliable partners in innovation
گلنن پوراتوس

بیشتر از همیشه
می توانید
#به ما تکیه کنید

این شماره را
دیجیتال
بخوانید

www.golnanpuratos.com

۹ عنصر اصلی رویکرد سلامتی و
تندرستی در پوراتوس
قسمت اول

هدیه بزرگ گلنن پوراتوس
برای آینده صنعت نان، شیرینی
و شکلات کشور

۱۰۰ سال آینده چگونه خواهد بود؟
گزارشی از ۱۰۰ سالگی پوراتوس

آموزه‌های بحران
کووید-۱۹

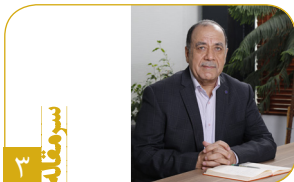
بحران کرونا



صاحب امتیاز: شرکت گلنان
مدیر مسوول: دکتر پروانه خضرابی نیا
مدیر اجرایی: نگار صحبتی
مترجمان: فرشته دهقان نصیری - نگار صحبتی
زیر نظر هیات تحریریه
گرافیکست و صفحه آرا: ملیحه یآوری
پیام گلنان 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 گلنان با ذکر منبع بلامانع است.
نقل و چاپ مطالب در پیام گلنان، الزاماً به معنی تایید آن مطلب نیست.
نشانی: تهران، بزرگراه آزادگان جنوب، احمد آباد مستوفی، میدان پارسا، صنوبر چهارم شمالی، کوی شهید غلامی، پلاک ۴
کد پستی: ۳۳۱۳۱۴۴۵۹۳ تلفن: ۰۲۱-۴۸۳۴۴۰۰
فکس: ۰۲۱-۴۸۳۴۳۳۰۰
پست الکترونیکی: payamegolnan@golnanpuratos.com
چاپ: نامی نقش - تهران، خیابان جمهوری، بعد از چهارراه مخیرالدوله، کوچه محمودی، کوچه سالرافاتج، پلاک ۳. تلفن: ۳۳۱۱۴۳۶۳



واحد تحقیقات و آموزش
شرکت گلنان پوراتوس



سرمقاله ۳



خبر ۴



فوتو ۱۲



فن پیشنهادی ۱۳



فنی ۱۶



پیشنهادی پیشنهادی ۱۷



شکلات ۱۸



مسئولیت اجتماعی ۲۰



تقدیه و سلاتر ۲۴



تسلیم ۲۷

حضرت امیرالمومنین علی (ع):
یمتحن المومن بالبلاء کما یمتحن بالنار
الخلاص:
آزمایش شود مومن به بلا همان گونه که
آزمایش شود طلا و نقره به آتش.

بحران کرونا نه تنها در کشور ما بلکه برای کل دنیا یکی از خطرناکترین وقایعی است که بشر تاکنون به خود دیده است. هر بحرانی بهخصوص وقتی مثل کرونا عظیم باشد قبل از هر چیز ترس و ناامیدی را تحمیل می‌کند، گویی که هیچ راه نجاتی نیست و هیچ نوری درانتهای تاریکی مشاهده نمی‌شود.

به‌طور معمول تصور این است که هر چه بحران شدیدتر باشد، عدم موفقیت بیشتر است اما تجارب بشر در طی قرن‌ها چیز دیگری را ثابت کرده است. تاریخ بشر نشان می‌دهد، بحران‌ها در بسیاری از موارد مسیر آینده بشر را تغییر داده یا

اصلاح کرده‌اند و نتایجی به دست آمده‌است که در شرایط عادی امکان دست یافتن به آن‌ها متصور نبوده‌است. بسیاری از اختراعات و دستاوردهای علمی بشر در تنگناها و بحران‌ها پدیدآمده‌است. بدین جهت است که احتیاج را مادر اختراع دانسته‌اند. به عبارت دیگر بحران‌ها در عین سختی و دشواری‌هایی که ایجاد می‌کنند در دل خود آموزه‌ها و دست‌آوردهای ارزشمندی دارند که خواسته یا ناخواسته آن‌ها را به ما گوشزد می‌کنند. هرچه بشر آمادگی بیشتری برای به کار بستن این آموزه‌ها داشته باشد، موفقیت‌های به‌دست آمده بیشتر خواهد بود. بحران زلزله را به‌عنوان یک بحران طبیعی در نظر بگیریم. زلزله به ما می‌آموزد که برای داشتن زندگی بهتر در آینده خانه‌های ایمن‌تری بسازیم. اگر آموزه‌های زلزله نبود، شاید بشر هنوز زندگی کپر نشینی را تجربه می‌کرد. بیایید یک بحران سیاسی را شاهد مثال بیاوریم که برای ما ایرانیان کاملاً آشنا و قابل لمس بوده و آن بحران عظیم تحریم‌های همه جانبه کشورمان در چهل سال اخیر است. کسانی که این بحران عظیم را به ملت ما

تحمیل کردند انتظار داشتند که ملت ما را به زانو درآورند. اما هوشیاری ملت و درس‌گرفتن از آموزه‌های تحریم نتیجه دیگری را رقم زد. تداوم تحریم‌ها به ملت ما نشان داد که توقع ترحم از تحریم‌کنندگان کاری عبث است و باید روی پای خود بایستد. کار به‌جایی رسیده‌است که ایران می‌تواند ادعای صدور تکنولوژی داشته باشد، سفینه به فضا بفرستد و قدرت دفاع ملی بی‌منازعی را به منصفه ظهور برساند. شاید اگر سختی‌ها و کمبودهای ناشی از بحران تحریم نبود هیچ تلاشی برای خودکفایی و رفع نیازهای خود نمی‌کردیم و سرنوشتی جز فروش مواد خام و واردات کالاهای ساخته‌شده و مواد غذایی برای کشورمان متصور نبود.

بحران کرونا نیز از این قاعده مستثنا نیست و علی‌رغم سختی‌ها و مصائبی که برای بشر در سراسر جهان به بارآورده است در دل خود آموزه‌های مهمی دارد که اگر شنیده شود راهگشا خواهد بود. در بحران کرونا در کشور خودمان نیز دریافته‌ایم که به روش‌های ساده‌تر و کم‌هزینه‌تری هم می‌توان نیازها را بر طرف کرد. از جمله می‌توان آموزش را در مدارس شاهد مثال آورد که میلیون‌ها دانش‌آموز با استفاده از تکنولوژی‌های روز در خانه‌هایشان آموزش دیدند بدون اینکه نیاز به حضور فیزیکی در کلاس درس داشته باشند. چرا نتوانیم روش‌های آموزش از راه دور را حتی بعد از کرونا نیز به‌عنوان روشی ارزان و راهگشا ادامه دهیم. کرونا به بشر آموخت که در شیوه‌های خود تجدید نظر کند. تمام افراد بشر علیرغم تفاوت‌ها در رنگ، نژاد، زبان و مرزهای جغرافیای سیاسی در مقابل بلایای



طبیعی آسیب‌پذیرند و سرنوشت مشترکی دارند و چاره‌ای جز همزیستی و همکاری در بلایا نیست. تجاوز به محیط زیست و محدوده‌های حیات وحش و همه چیز را برای خود خواستن، آینده روشنی را برای بشر پیش روی او نخواهد گذاشت. بشر باید به سهم عادلانه خود از طبیعت قانع باشد وگرنه خطرات بسیاری او را تهدید خواهدکرد. کرونا به ما گوشزد می‌کند که روش‌ها و شیوه‌هایی را که بر اساس عادت و سنت به کار می‌گیریم شاید همیشه کارساز نباشد. در دنیای کسب و کار دیدیم که آنهایی موفق شدند که از قبل خود را با روش‌های نوین فروش و بازاریابی هماهنگ کرده بودند. روش‌های سنتی فروش و بازاریابی پرهزینه و کم بازده هستند. باید راههای بهتر و سودمندتری را در دنیای کسب و کار تجربه کرد. تردیدی وجود ندارد که این بحران سهم دنیای دیجیتال را در کسب و کارهای همه جهان و از جمله در کشور خودمان به شدت افزایش خواهدداد. کرونا به ما تولیدکنندگان، بازرگانان و متصدیان کسب و کار نشان داد

که باید به تکنولوژی‌های روز مجهز باشیم. نیاز مشتری را بشناسیم و قادر باشیم در هر شرایطی به نیاز او به بهترین و سریع‌ترین وجه پاسخ دهیم وگرنه از بازار حذف خواهیم شد. در پایان این مقاله به پیام گلنان و بحران کرونا بر می‌گردیم. با شروع کرونا مسئله انتشار نشریات کاغذی در دنیا به یکی از دغدغه‌های بهداشتی منجر شد و مسئله تا جایی پیش رفت که سازمان‌های بهداشتی انتشار نشریات را به علت ترس از انتشار آلودگی ویروس کرونا موقتاً متوقف کردند.

همکاران ما در پیام گلنان نیز با آغاز این اپیدمی با این دل نگرانی روبرو بودند که چگونه می‌توان از ریسک انتشار آلودگی از طریق کاغذ مجله جلوگیری کرد. نتیجه بحث و گفتگوی ما به آنجا منجر شد که نشریه پیام گلنان منبع به‌صورت دیجیتالی منتشر شود. در ارزیابی‌های به عمل آمده به این نتیجه رسیدیم که خوشبختانه اکثریت قابل ملاحظه‌ای از مخاطبان پیام گلنان از طریق موبایل یا لب‌تاپ به شبکه‌های مجازی دسترسی دارند و خواهند توانست سریع‌تر از گذشته به پیام گلنان در سایت شرکت گلنان پوراتوس دسترسی پیدا کنند. در این اندیشه‌ایم که برای تعداد معدودی از مخاطبان که احتمالاً به اینترنت دسترسی ندارند چاره دیگری بیندیشیم تا ارتباطشان با پیام گلنان همچنان برقرار بماند. ورود نشریات از دنیای کاغذ و چاپ به دنیای دیجیتال یعنی مصرف کمتر کاغذ، حفظ جنگل‌ها و محیط زیست، در عین سهولت دسترسی به مخاطب؛ این تحول نیز نمونه دیگری از درس‌آموزی از بحران برای همکاران ما در پیام گلنان بود که امیدواریم ارتباط ما را با شما خوانندگان گرامی تسریع و تسهیل نماید.

کلام آخر؛ باور کنیم که در هر بحرانی فرصتی نهفته است، فرصت بحران کرونا را از دست ندهیم!

دکتر حمیدرضا حدادزاده

عضو هیئت مدیره و مدیر کارخانه گلنان پوراتوس

اصول راهبردی گروه پوراتوس

با گردش مالی

۲ میلیارد یورو

در صدمین سالگرد تاسیس این مجموعه



۴ فوریه سال ۲۰۲۰، صدمین سال آغاز فعالیت پوراتوس به عنوان پیشگام در تولید محصولات در حوزه نانوائی، قنادی و شکلات بود. دستاوردی که توسط ۹۵۰۰ عضو این مجموعه در بیش از ۷۰ کشور دنیا جشن گرفته شد. این شرکت پیرو تعهد صد ساله خود در زمینه نوآوری محصولات، در سال ۲۰۲۰ اقدام به بازگشایی ۳ مرکز نوآوری جدید در سه قاره مختلف نمود. در ادامه روند توسعه جهانی و ارتباط با بازارهای نوظهور، پوراتوس دو قرارداد سرمایه گذاری مشترک جدید در کنیا و ایتوبی را در ماه ژانویه سال ۲۰۲۰ منعقد کرد. چشم انداز صد ساله پوراتوس تعهد همیشگی به مشتریان و نسل آینده، با تمرکز بر نوآوری و سلامت محصولات، می باشد.

به گفته مدیر عامل شرکت پوراتوس دانیل مالکورپس «صدمین سالگرد فعالیت مجموعه ما فرصتی برای تایید پایبندی به ارزش ها و چشم اندازهایمان که شامل رویکرد علمی قوی، تلاشی مداوم برای نوآوری در تولید محصولات سلامت محور، به عنوان یک اصل محوری و باور قلبی به نقش ارزشمندی که غذا در جامعه بازی می کند، می باشد.»



نوآوری در ذات پوراتوس است

در صد سال گذشته، پوراتوس همواره متعهد به نوآوری بوده است. این شرکت خانوادگی با هدف تسهیل زندگی نانوایان و قنادان در یک گاراژ در بلژیک شروع به فعالیت نمود و امروزه یکی از سرآمدان این کسب و کار در سطح جهانی است، بطوریکه تصور صنعت نانوائی، قنادی و شکلات سازی بدون وجود نوآوری های پوراتوس به سختی امکان پذیر است. از زمان معرفی اولین برند نان پورامالته تا کشف بهبود دهنده T500، پوراتوس همواره پیشگام در نوآوری بوده است. امروزه پوراتوس ۲/۷٪ از تراکنش مالی سالیانه خود را در ۹۰ مرکز نوآوری و ۷۰ مرکز تحقیق و توسعه که بیش از ۱۰۰۰ نیروی متخصص در آن مشغول فعالیت می باشند، سرمایه گذاری کرده است.

در تداوم این کوشش ها در سال ۲۰۲۰ سه مرکز نوآوری جدید در تایوان، برزیل و مکزیک راه اندازی خواهد شد. همچنین در اروپا مرکز نوآوری اسپانیا به منظور حمایت مشتریان و در راستای تامین نیازهای مصرف کنندگان با بکارگیری بروزترین تجهیزات بازسازی خواهد شد.



سلامت و تندرستی، اولویت همیشگی در گروه پوراتوس

پوراتوس همواره پیشرو در ارائه محصولات سلامت محور بوده است. در سال ۱۹۲۰ محصول پورامالته، حاوی جوانه گندم رست شده، مالت و سیبوس، تحولی در صنعت نان در آن زمان ایجاد کرد. تعهد گروه پوراتوس در تولید نوآورانه محصولات سلامت محور همانند سابق به قوت خود باقی است. بر مبنای نتایج حاصل از ارزیابی طعم فردا (Taste Tomorrow Survey)، که بزرگترین نظرسنجی مشتریان محصولات نانوائی، قنادی و شکلات در سطح جهانی می باشد، اهمیت سلامت محور بودن محصولات به عنوان یکی از آیتم های کلیدی در زمان خرید محصولات نانوائی از نظر مشتریان تایید می گردد.

پوراتوس همواره با تلاشی بی پایان به همراه مشتریان خود برای بهبود ارزش غذایی محصولات و همچنین تولید محصولاتی با لیبل های سالم تر (محصولات ارگانیک با بکار گیری مواد اولیه با منشأ گیاهی) اقدام می نماید. سلامت و تندرستی به عنوان اولویت در فرایند توسعه محصولات در گروه پوراتوس می باشد و این مجموعه به طور مداوم در تلاش است تا محصولاتی با بالاترین میزان ارزش غذایی بدون تغییر در طعم یا کیفیت تولید کند.



۱۰۰ سال اشتیاق و توسعه

چشم انداز فعالیت بین المللی پوراتوس همزمان با آغاز صادرات محصولات به کشورهای همسایه در سال ۱۹۵۵ شکل گرفت. فعالیت شرکت در سطح جهانی از طریق مالکیت شرکت هایی که راسا یا مشترک ایجاد شده بود در دهه ۱۹۹۰ به اوج شکوفایی خود رسید. امروزه بیش از ۹۰٪ گردش مالی گروه پوراتوس حاصل فعالیت در بازارهای خارج از کشور بلژیک می باشد که تقریباً یک سوم این گردش مالی در بازارهای نوظهور ایجاد شده است. در سال جاری پوراتوس موقعیت خود را در سراسر جهان به خصوص در قاره آفریقا با ایجاد دو سرمایه گذاری مشترک در کنیا و ایتوبی ارتقا داده است. این حضور محلی در کشورهای کلیدی به پوراتوس در تقویت ارتباط با مشتریان، طراحی محصولات تولیدی با استفاده از مواد اولیه موجود و منطبق بر نیازهای آن منطقه کمک می کند.

هدیه بزرگ گلنان پوراتوس

برای آینده صنعت نان، شیرینی
و شکلات کشور



در پایان، شرکت گلنان پوراتوس از همکاری و همیاری اتحادیه‌های محترم نانوائی و قنادی، سرمایه‌گذاران، خیرین، متخصصین و تمامی افراد موثر و علاقه‌مند در صنعت نان، شیرینی و شکلات کشور در راستای تداوم بخشیدن به این امر مهم به‌عنوان یک ضرورت ملی، استقبال می‌کند و امید دارد تا با احداث و راه‌اندازی هنرستان‌های تخصصی در استان‌های مختلف، گامی بلند در راستای تعلیم و آموزش اصولی نانوایان، قنادان و شکلات‌سازهای آینده این کشور برداشته و این خلاء بزرگ آموزشی مرتفع گردد. ما نیز از هیچ حمایتی در زمینه آموزش مدرسین این هنرستان‌ها، ارائه برنامه‌های آموزشی منسجم، راهنمایی و مشاوره در زمینه تامین تجهیزات و مواد اولیه کلاس‌های آموزشی دریغ نخواهیم کرد تا به یاری خداوند متعال، انقلابی بزرگ در آموزش نانوائی، قنادی و شکلات‌سازی ایران عزیز ایجادگردد و گنجینه‌ای ارزشمند از علم و تجربه برای نسل‌های آینده این صنعت به میراث گذاشته شود. ان‌شالله

دکتر پریا رهنمون
مدیر پروژه

مفتخریم به اطلاع عموم دست‌اندرکاران و علاقه‌مندان صنعت نانوائی و قنادی برسانیم که پس از چهار سال تلاش و پیگیری‌های مداوم، شرکت گلنان پوراتوس موفق به تصویب رشته نان، شیرینی و شکلات در شورای عالی آموزش و پرورش گردید.

شرکت گلنان پوراتوس در راستای انجام مسئولیت اجتماعی خود و با توجه به مشکلات ناشی از عدم وجود آموزش‌های منسجم و تخصصی در زمینه نانوائی و قنادی، از سال ۱۳۹۵ در اندیشه تاسیس اولین هنرستان مرتبط با نانوائی و شیرینی‌پزی در کشور بود. مدارس نانوائی و قنادی از سال‌های بسیار دور در کشورهای پیشرفته راه‌اندازی شده و نقش بسیار مهمی در تربیت نیروی کار این صنعت بزرگ داشته است.

دانش‌آموزان در این مدارس طی دوره‌های دو تا چهار ساله دروس علمی و عملی مرتبط با نانوائی و قنادی را به‌طور اصولی و پایه‌ای آموزش می‌بینند و بلافاصله بعد از اتمام دوران هنرستان، به‌عنوان نیروی کار ماهر و توانمند جذب بازار کار صنعت نانوائی و قنادی و صنایع مرتبط با آنها می‌شوند. شرکت گلنان پوراتوس نیز پس از نامه‌نگاری‌های متعدد به نهادهای ذیربط ازجمله آموزش و پرورش، سازمان فنی و حرفه‌ای کشور، ارائه و دفاع از طرح اولیه ایجاد هنرستان‌های تخصصی نان، شیرینی و شکلات در جلسات مختلف وزارت آموزش و پرورش، ضرورت وجود چنین هنرستان‌هایی در سطح کشور را اثبات نمود.

در طی این چهار سال، استانداردهای آموزشی رشته جدید التاسیس نان، شیرینی و شکلات با همکاری کارشناسان گلنان پوراتوس و اداره تالیف وزارت آموزش و پرورش تدوین و تصویب شد.

تمامی دروس تئوری و نظری مورد تدریس در این رشته به همت متخصصین گلنان پوراتوس گردآوری و تالیف گردید. در نهایت این رشته طی مصوبه نهایی مورخه ۹۸/۱۰/۲ در لیست رشته‌های تحصیلی مقطع متوسطه زیر مجموعه رشته‌های کار و دانش وزارت آموزش و پرورش قرار گرفت. اکنون که بخش اعظمی از این راه دشوار را پیموده‌ایم، با عزمی راسخ‌تر برآنیم تا اولین هنرستان حرفه‌ای و مدرن نان، شیرینی و شکلات، مجهز به تجهیزات و آموزش‌های روزآمد دنیا را در شهر تهران ایجاد نماییم و ان‌شالله به زودی پذیرای دانش‌آموزان علاقه‌مند و مستعد باشیم. این هنرستان می‌تواند الگویی برای راه‌اندازی هنرستان‌های مشابه توسط علاقه‌مندان و خیرین در نقاط مختلف استان تهران و سایر استان‌های کشور باشد.

Puratos
Reliable partners in innovation

درباره پوراتوس

پوراتوس به عنوان یک گروه بین‌المللی تولیدکننده رنج وسیعی از محصولات نوآورانه با ارائه کاربردهای تخصصی آنها به مشتریان صنفی، صنعتی، خرده‌فروشان، کافه‌رستوران‌ها در سه حوزه نانوائی، قنادی و شکلات می‌باشد. دفتر مرکزی پوراتوس در حومه شهر بروکسل در بلژیک، جاییکه این شرکت در سال ۱۹۱۹ تاسیس شد، واقع شده است. در حال حاضر ۹۵۰۰ کارمند و نیروی متخصص در این مجموعه فعالیت دارند و خدمات این شرکت در ۱۰۰ کشور دنیا در دسترس می‌باشد. در بسیاری از موارد، محصولات هر منطقه به صورت بومی و در شرکت‌های زیر مجموعه پوراتوس تولید می‌شوند. علاوه بر این، هدف این مجموعه تلاش برای تحقق شعار "همراه مورد اعتماد شما در نوآوری" در سراسر جهان با هدف کمک به مشتریان در جهت ارائه محصولات خوشمزه، مغذی و سالم در بازار داخلی آنها می‌باشد.



۱۰۰ سال آینده چگونه خواهد بود؟

پایداری: برنامه چرخه کاکائو Cacao-Trace

از تعهدات پوراتوس به پایداری (sustainability)، می‌توان به توسعه تولید منابع معتبر کاکائو اشاره کرد. بر خلاف سایر برنامه‌های پایداری کاکائو که بیشتر بر کمیت تمرکز دارند، تاکید برنامه Cacao-Trace پوراتوس بر کیفیت محصولات متمرکز است. در این برنامه، پوراتوس با کمک به کشاورزان در تولید دانه‌های کاکائو با کیفیت برتر همراهی می‌نماید. ارزش افزوده این استراتژی منحصر بفرد اثرات ملموسی بر روی درآمد کشاورزان ایجاد کرده است. این برنامه با ارتقای سطح درآمد کشاورزان، منجر به حفظ جذابیت ادامه فعالیت کشاورزی و انتقال آن به نسل‌های آینده و ایجاد آینده‌ای امیدوارکننده برای آنها می‌گردد.

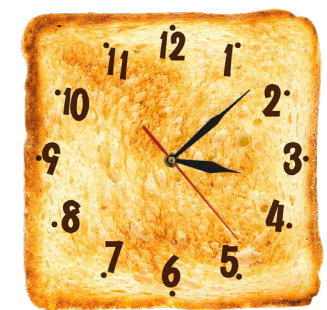
مدارس نانوائی، ار مغانی برای جوانان در مناطق کمتر توسعه یافته

پوراتوس به عنوان یک شرکت خانوادگی بر این باور است که، اثرات ناشی از ایفای مسئولیت‌های اجتماعی در سطح جهانی فراتر از ارزش‌های اقتصادی آن می‌باشد که در این راستا می‌توان به پایه‌گذاری مدارس نانوائی اشاره کرد. پوراتوس در زمان آغاز فعالیت در هند، با چالش‌هایی در استخدام نیروهای فنی متخصص مواجه بود. همزمان مشتریان پوراتوس نیز با کمبود نانو، قناد و شکلات‌سازان ماهر مواجه بودند. به منظور اصلاح این شرایط و ارتقای سطح دانش فنی شهروندان آن منطقه، جهت کسب تخصص برای فعالیت در این صنعت، پوراتوس اقدام به بازگشایی مدرسه نانوائی نمود. بعدها یک موسسه خبریه پایه‌گذاری گردید که تا کنون برای تاسیس مدارس نانوائی در کشورهای هند، برزیل، مکزیک و آفریقای جنوبی با هدف آموزش مداوم هزار نیروی جوان تا سال ۲۰۳۰، در جهت تحقق اشتیاقشان به این صنعت سرمایه‌گذاری کرده است.

بنابر گفته دانیل مالکورپس مدیر عامل پوراتوس: "در حال حاضر ما به دنبال نوآوری، پایداری و توسعه برای ۱۰۰ سال آینده هستیم. ما تاکنون به گردش مالی معادل ۲ میلیارد یورو دست یافتیم و هدف ما بر این است که تا سال ۲۰۳۰ این تراکنش را به ۵ میلیارد یورو برسانیم. این مهم با همراهی و همکاری افراد متخصص در تمام سطوح شرکت محقق خواهد شد."

فعالیت نانوایی ها سازگار با دوران شیوع بیماری covid-19

در شرایط فعلی نیازها و رفتار مشتریان به سرعت در حال تغییر است. این تغییرات در الگوی مصرف بویژه در تقاضا برای مواد غذایی نیز صدق می کند. بنابراین نیاز به رویکردهایی متفاوت با شرایط کسب و کار معمول احساس می شود. در این مقاله، رویکردهای مختلف برای ادامه کسب کار در زمان شیوع کرونا ارائه می گردد:



مدیریت بهینه داخل فروشگاه تنظیم ساعات کاری

در این روزها از باز بودن، تمیز بودن و حجم کالای مناسب در فروشگاه خود اطمینان حاصل نمایید.

به منظور فعالیت مناسب در این روزها، نسبت به بازنگری ساعات فعالیت به نحوی که امکان اجرای الزامات بهداشتی در محیط کار، چیدمان مناسب و مرتب کالاها و تضمین سلامت پرسنل را فراهم نماید اقدام کنید.

آنالیز طیف محصولات در فروشگاه

به تنوع محصولات در فروشگاه و تناسب آنها با الگوهای خرید مشتریان در دوران شیوع کرونا توجه کرده و نسبت به اعمال تغییرات برای برآورده کردن نیاز مشتریان اقدام نمایید. همچنین شما ممکن است به منظور ایجاد این هماهنگی بخواهید تنوع نان های معمول در فروشگاه خود را کاهش دهید.



پیش بینی کارت وفاداری

فروش نشان وفاداری به مشتریان، راهی مطمئن برای تضمین خرید در آینده است. مشتریان با این کار ضمن پشتیبانی از مشاغل محلی، امکان پرداخت پول کمتری را در آینده خواهند داشت. این کارت ها به معنی بازدیدهای مکرر در آینده و گردش مالی برای فروشگاه است. به منظور ایجاد انگیزش در خرید این کارت ها می توان از ابزارهای تشویقی مانند تخفیف و یا ارائه محصولات رایگان در زمان استفاده از این کارت در آینده استفاده کرد.

تحويل سفارشات در منزل

امکان سفارش گذاری آنلاین و تحويل محصولات در مغازه و یا در درب منزل را برای مشتریان خود فراهم نمایید. این کار ضمن امکان سرویس دهی در کلیه ساعات شبانه روز در ایام هفته، مدیریت سفارش ها و پاسخ به نیاز مشتریان را برای شما تسهیل می کند. بدین ترتیب مشتریان نیاز به انتظار در صف های طولانی را ندارند و با نمایش شماره ثبت سفارش، جمع آوری سفارش ها در حداقل زمان صورت گرفته و کلیه پرداخت ها به صورت دیجیتال انجام می گیرد. این اقدامی بهداشتی و در راستای رعایت فاصله گذاری اجتماعی است. در کشورهای اروپایی ارائه این خدمات به صورت رایگان توسط Baker online انجام می شود. در صورتی که ارسال کالا در محل مشتریان را در برنامه کار خود قرار داده اید، رعایت اصول بهداشتی و ایمنی را مدنظر داشته باشید. برای مثال فردی که مسئول انتقال محصولات است باید الزامات بهداشتی مانند استفاده از ماسک و دستکش مناسب را رعایت کرده و سفارش ها را درب منزل مشتریان قرار داده و از ورود به منزل آنها خودداری نماید.

همواره این موارد را مدنظر داشته باشید:

الزامات بهداشتی و ایمنی

در دسترس بودن محصولات

تنوع محصولات با توجه به نیاز مصرف کنندگان

تغییر ساعات کار فروشگاه

برقراری ارتباط صادقانه و صمیمانه

شرایط کنونی اضطراب آور است برای همین لازم است با مشتریان صمیمی رفتار کنید. با صداقت و صمیمیت می توانید به مشتریان خود کمک کنید. در این شرایط لازم است بیش از هر زمان دیگری با درک مشتریان اطلاعات درخواستی آنها را در اختیارشان قرار دهید.



با مشتریان در تماس باشید

با توجه به اینکه طرح فاصله گذاری اجتماعی منجر به کاهش ارتباطات می شود، لازم است به دنبال راه های جدید برای ارتباط با مشتریان خود باشید. بدین منظور اطلاعات مربوط به کسب و کار خود را در شبکه های اجتماعی مرتب بروزرسانی نموده و برای پاسخگویی به سوالات و درخواست های مشتریان از شبکه های اجتماعی مختلف استفاده نمایید. توجه داشته باشید که کلیه درخواست ها لازم است به نحو مناسب پیگیری و رسیدگی شوند.

شما و همکارانتان به خوبی با مشتریان آشنایی دارید. گاهی شکستن کلیشه های فکری منجر به ایجاد ایده های خلاقانه در ارائه خدمات در شرایط جدید می شود.

چگونه

نانوایی ها، قنادی ها و شکلات فروشی ها

در شرایط بحران کرونا

فعالیت کنند

کسب و کار طبق معمول

یکی از بهترین کارهایی که می توانید در این شرایط انجام دهید این است که تا حد ممکن بر طبق روند عادی به فعالیت خود ادامه دهید. بدین ترتیب کارکنان شما با آرامش و تمرکز به فعالیت می پردازند و مشتریان نیز از خرید محصولات و دریافت خدمات از فروشگاه های آشنا احساس راحتی خواهند کرد.

Zeit Für Brot (یک فروشگاه نانوایی سنتی در آلمان) برای ادامه فعالیت در شرایط ایمن در دوران شیوع ویروس کرونا به لزوم توجه مشتریان به فاصله گذاری اجتماعی (حداقل ۱/۵ متر) و دقت به نشانه گذاری ها و عدم پرداخت پول نقد، تاکید می نماید.

نانوایی Nouveau در ایالات متحده، آهنگی را که کارکنان این شرکت با نام تمیزکاری با مضمون اصول بهداشتی در این شرایط برای اطمینان بخشیدن به مشتریان خود ساخته اند را در فیس بوک منتشر کرده است.

خرید آنلاین در جهت رعایت فاصله گذاری اجتماعی

با ارائه خدمات آنلاین، امکان سفارش گذاری و انتخاب سبد محصولات برای مشتریان در کلیه ساعات شبانه روز در ایام هفته فراهم می شود. از طرفی مدیریت سفارشات و پاسخگویی به نیازهای مشتریان برای شما نیز راحت تر خواهد شد.

نانوایی ساحلی Coogee که بصورت خانوادگی مدیریت می شود، ارسال رایگان محصولات را برای افرادی که نمی خواهند و یا قادر به ترک منزل برای تامین مایحتاج خود نیستند را در برنامه کار خود قرار داده است. همینطور به پاس قدردانی از زحمات کادر مراقب های بهداشتی قهوه و نان بصورت رایگان به آن ها ارائه می دهند.

شرکت Bakkerij Carl در بلژیک به منظور رعایت و احترام به مقررات مربوط به فاصله گذاری اجتماعی سرویس drive through service (یک نوع



خدمات که به مشتریان اجازه می دهد تا محصولات خود را بدون ترک کردن خودرو خریداری کنند) را به سفارش گذاری آنلاین خود اضافه کرده است.

نانوایی Dominique Ansel به منظور حفظ سلامت مشتریان و کارمندان و حمایت از معاش آن ها، تصمیم به تعطیلی فضاهای باز سرو محصولات و فراهم کردن سرویس تحویل آنلاین در دو شعبه از نانوایی های خود در نیویورک گرفته است. با توجه به ارائه سرویس بیرون بر، تعداد افرادی که وارد مغازه ها می شوند نیز کمتر می شود.

شکلات سازی بلژیکی Anton در یکی از شلوغ ترین بازه های زمانی کاری خود مجبور به توقف فعالیت شد. بدین ترتیب با رعایت نکات ایمنی شامل استفاده از دستکش و ماسک به تنهایی تصمیم به تحویل تخم مرغ ها و خرگوش های شکلاتی سفارشی برای روز عید پاک شد.

سازگاری خدمات و تنوع محصولات

به منظور خدمات دهی مناسب بسیاری از شرکت ها تنوع محصولات تولیدی خود را به حداقل رسانده اند. با این وجود، به نظر می رسد شیوع ویروس کرونا منجر به خلاقیت هایی نیز شده است.

نانوایی BUTTER & در سانفرانسیسکو با تولید کیک های با دکور ویژه مربوط به ایام قرنطینه برای ارائه به گروهای با تعداد محدود توانست باعث تداوم فعالیت و نجات این کسب و کار شود. کیک هایی که با پیام هایی مانند "دستان خود را بشویید" و "صورت خود را لمس نکنید" تزئین شده اند.

فعالیت نانوایی ABC در ویتنام با فروش نان صورتی که با استفاده از میوه دراگون تولید می شوند در این روزها رونق گرفته است. با توجه به شیوع بیماری کرونا و تغییر در مقررات مربوط به تجارت، این میوه ها در صورت عدم مصرف ضایع می شدند.

پیرو لغو سفارش های قنادی هلندی Zoet، این قنادی دوره های رایگان آموزش کیک پزی را برگزار کرده و مواد اولیه و تجهیزات مورد نیاز را نیز تامین می نماید. این اقدام پیرو به اشتراک گذاری دستورهای پخت نان خانگی توسط اغذیه فروشی ایتالیایی Davide Longoni در دوران قرنطینه انجام شد.

توقف کامل فعالیت کسب و کارها

متأسفانه در پی شروع کرونا برخی از کسب و کارها مجبور به توقف کامل فعالیت های خود شده اند. امید است این توقف ها منجر به کنترل شیوع بیماری شده و کسب و کارها بتوانند بزودی فعالیت خود را در تولید بهترین نان ها، شیرینی ها و شکلات ها آغاز نمایند.



نان چیا باتا

تگرال نان	۱۰۰۰ گرم
آب	۸۰۰ گرم
روغن زیتون بودار	۲۰ گرم
زیتون اسلایس شده	۲۰۰ گرم

روش تهیه:

میکس کردن: ۴ دقیقه با سرعت کند و ۵ دقیقه با سرعت تند میکسر اسپیرال
دمای خمیر: ۲۳-۲۵ درجه سانتیگراد
استراحت اولیه: خمیر را در ظرف پلاستیکی قرارداده، به روغن زیتون آغشته کنید و به مدت ۱/۵ - ۱ ساعت بسته به دمای محیط استراحت دهید.
 سپس خمیر را در سطحی که کاملاً آرد پاشی شده است به قطعات نواری تقسیم کنید. نوار را یک نیم دور بچرخانید تا سطح برش خورده آن در رو قرار بگیرد. سپس نوارها را به صورت عرضی تقسیم کنید به طوری که وزن هر چانه تقریباً ۱۰۰ گرم باشد. چانه های خمیر را روی نوار نقاله و یا در سینی قرار دهید.
تخمیر میانی: ندارد.

تخمیر نهایی در اتاق تخمیر: ۲۰-۱۵ دقیقه، در ۳۵-۳۲ درجه سانتیگراد و رطوبت ۷۵-۸۵ درصد
دمای فر: ۲۲۰-۲۰۰ درجه سانتیگراد با بخار اولیه
زمان پخت: ۲۵-۲۰ دقیقه با بخار اولیه

بهتر است نان چیا باتا در کف فر پخته شود.



تهیه کننده:
 کارشناس فنی نانوايي
 امير اسماعيلي

تگرال نان

تگرال نان یک مخلوط کامل برای تهیه انواع نان باگت، بربری، تافتون، پیتزا و پیتا است. تمام مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه نان، داخل این مخلوط وجود دارد. شما تنها باید به آن آب اضافه کنید و برای تهیه هر کدام از این نان ها کافیت به صفحه دستورهای پخت در وبسایت مراجعه و مطابق با روش پخت عمل نمایید. تگرال نان گلنان پوراتوس این امکان را فراهم می نماید تا نانی با کیفیت عالی، حجم مناسب و ماندگاری خوب تهیه کنید.

مزایا برای مشتری:

- کیفیت ثابت
- سهولت استفاده
- ظاهر فوق العاده نان
- حجم خوب
- افزایش ماندگاری

کاربردها:

- نان باگت
- نان بربری
- نان تافتون
- نان پیتزا
- نان پیتا

مزایا برای مصرف کننده:

- سهولت استفاده
- کیفیت عالی
- قابلیت جویدن آسان
- دورریز کم نان

حجم مناسب نان

عطر و طعم مطلوب

ماندگاری خوب

قابلیت جویدن راحت



بسته بندی تگرال نان

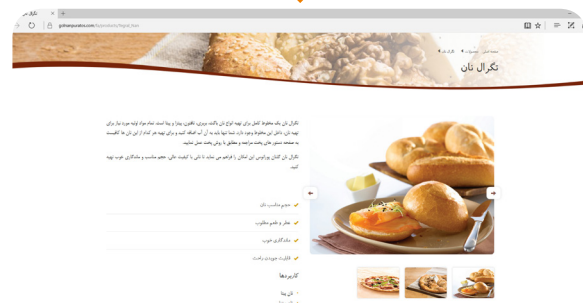
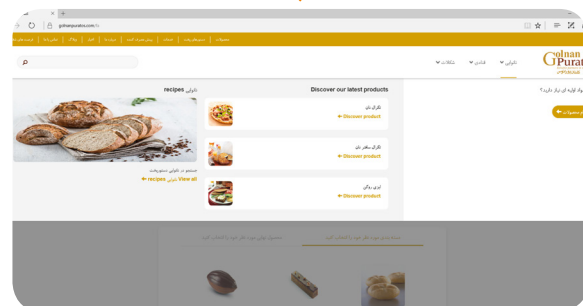
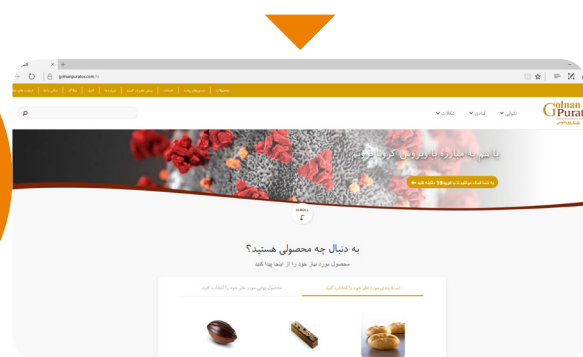
در وزن ۲/۵ کیلوگرمی



تافتون



راهنمای پیدا کردن محصولات گلنان پوراتوس در وبسایت





در دو مدل
تمام استیل
یا
داخل آهن

• پخت کاملاً یکنواخت

• مصرف بهینه انرژی
(فقط ۷/۳ مترمکعب گاز در ساعت)

• کوچک و کارآمد
(عرض فر فقط ۱۴۳ سانتی متر)

• تکنولوژی روز اروپا



۱۴۳ سانتی متر

فرگردان



در دو مدل
رومیزی
یا
مبله (پایه دار)



• قابلیت تنظیم ضخامت خمیر تا ۱ میلی متر

• مجهز به نمایشگر دیجیتال برای نشان دادن
ضخامت انتخاب شده

• دقت نمایش ضخامت تا ۰/۱ میلی متر

• مجهز به اهرم چپگرد راستگرد به منظور سهولت
در استفاده

• مجهز به سیستم سرعت متغیر حرکت نوار نقاله به
چپ و راست به منظور بهتر کشیده شدن خمیر

پهن کن خمیر (شیتِر)



تگرال کلارا

تگرال کلارا یک مخلوط نیمه آماده برای تهیه اکلر، نان خامه‌ای، چوروس و بامیه است. تمام مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه اکلر، نان خامه‌ای، چوروس و بامیه با بافت ایده آل، داخل این مخلوط وجود دارد.

شما تنها باید به آن روغن مایع و آب اضافه کنید و جهت تهیه به بخش دستور پخت سایت گلنان پوراتوس مراجعه و مطابق با روش پخت عمل نمایید.

تگرال کلارا گلنان پوراتوس این امکان را فراهم می نماید تا چوروس و بامیه خوشمزه با کیفیت عالی، حجم مناسب و ماندگاری خوب در مناسبت‌های مختلف از جمله ماه مبارک رمضان را تجربه نمایید. این شیرینی اسپانیایی، چوروس، با بافت ترد، مورد پسند بچه‌ها نیز می باشد. تفاوت بامیه با چوروس در این است که بامیه بعد از پخت داخل شربت قرار می گیرد اما برای شیرین کردن چوروس از ترکیب شکر سفید و پودر دارچین استفاده می شود، همچنین می توان آن را با تاپینگ کاکائو یا سالتد کارامل نیز سرو نمود.

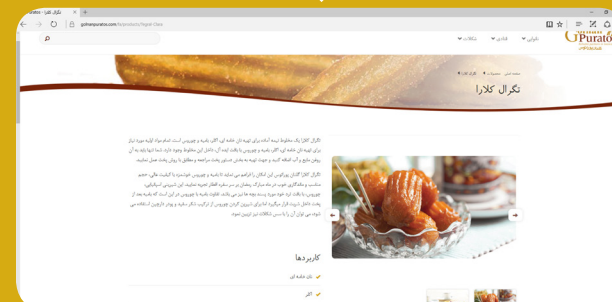
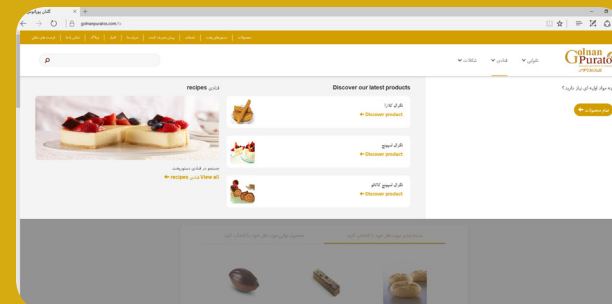
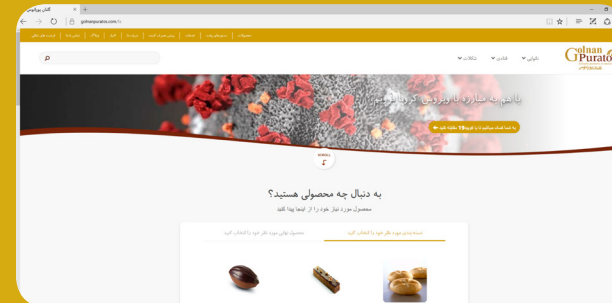
فایده

کاربردها:

مزایا برای مصرف کننده:

- اکلر
- نان خامه ای
- چوروس
- بامیه
- سهولت استفاده
- کیفیت عالی
- ماندگاری خوب
- طعم مطلوب

راهنمای پیدا کردن محصولات گلنان پوراتوس در وبسایت



بسته بندی تگرال کلارا

در وزن ۲/۵ کیلوگرمی

روش تهیه:

زمان میکس: ۴ دقیقه دور تند (با ابزار پنجه)، تمامی مواد را با یکدیگر مخلوط نمایید. سپس خمیر را به شکل دلخواه قیف زده و هر دو طرف خمیر را در دمای ۱۸۰-۱۹۰ درجه سانتی گراد در روغن سرخ نمایید. پس از سرخ شدن چوروس‌ها، از روغن خارج کرده و داخل میکس شکر و دارچین بغلتانید.

نکته: چوروس‌ها را می توانید همراه با تاپینگ کاکائو و سالتد کارامل نیز سرو نمایید.

چوروس

تگرال کلارا گلنان پوراتوس

تاپینگ گلنان پوراتوس

تگرال کلارا ۱۰۰۰ گرم

روغن مایع ۴۰۰ گرم

آب (با دمای ۵۰ درجه سانتیگراد) ۱۱۰۰ گرم

تهیه کننده:
کارشناس فنی قنادی
اسد زمینی



شیرینی پیشنهادی



پهن کن خمیر فوندانت

در دو مدل
باعرض کار
۵۵ و ۸۰
سانتی متر



- مناسب برای ظرفیت تولید بالا (heavy duty)
- غلطک‌های نجسب و ضد سایش
- مناسب با ارگونومی بدن انسان
- تمام استیل
- سهولت تنظیم ضخامت خمیر به وسیله اهرم
- کوچک و کارآمد، مناسب فضاهای کوچک

شکلات پلاستیک: طبق بررسی‌های انجام شده شکلات محبوب‌ترین طعم در بین مردم است. هر چیزی با طعم شکلات و ظاهری شکلاتی تبدیل به یک نوآوری جدید می‌شود. از فیگورهای کاملاً حرفه‌ای شکلاتی، کیک شکلاتی تا حتی یک توت‌فرنگی که در شکلات دیپ شده باشد.

در این بین نباید از دکور کیک‌ها غافل شد. اگر نگاهی کوتاه به ویتترین شیرینی‌فروشی‌ها بیاندازیم می‌بینیم که عمده دکورها به‌نحوی با شکلات در ارتباط است. در این سری از پیام‌گلنان قصد داریم تا

روش کار:

کارات کاورلوکس سفید	۱۰۰۰ گرم	شریت گلوکز	۵۰۰ گرم
شکر گرانوله	۴۰۰ گرم	آب	۲۰۰ گرم

- در یک تابه کوچک، شکر و آب را حرارت دهید.
- شکر و آب را تا دمای ۱۲۵ درجه بجوشانید.
- تابه را از روی حرارت برداشته و شریت گلوکز را به آن اضافه کنید.
- کارات کاورلوکس سفید را ذوب کنید.
- مخلوط آماده شده در مرحله ۳ را به شکلات ذوب شده اضافه کنید.
- به هم زدن ادامه دهید تا بافت یکنواختی ایجاد شود.
- مخلوط آماده را در کیسه پلاستیکی بریزید و به آن ۱۲ ساعت استراحت دهید.
- مخلوط را از کیسه خارج کنید و به آن رنگ‌های دلخواه بیافزایید.

مزایای شکلات پلاستیک

- قابل استفاده در کاربرد روکش و گلسازی
- طعم شکلاتی عالی
- فرآیند آماده‌سازی کوتاه
- قابل نگهداری در یخچال
- بدون ایجاد ترک
- کیفیت ثابت و بدون نوسان به دلیل رسپی استاندارد

****می‌توانید از کارات کاورلوکس شیری یا تلخ به‌جای سفید استفاده کنید تا هم مزه شکلاتی‌تری به شکلات پلاستیک بدهید و هم رنگ قهوه‌ای ایجاد کنید.**



▼ علی اسلامبولچی
مدیر ایمنی، بهداشت و محیط زیست

اوایل اسفند ماه سال ۱۳۹۸ سر و کله یک مهمان ناخوانده در کشور ما پیدا شد، مهمانی نامبارک به نام ویروس کرونا یا همان COVID-19 معروف که همان‌گونه که جهان را متاثر از خود کرد، موجب تغییرات بسیاری در کشور ما نیز گردید. مجموعه گلنان پوراتوس از همان روزهای ابتدایی شیوع این بیماری در راستای سیاست‌های مسئولیت اجتماعی همیشگی خود در جهت حفظ سلامت و صیانت نیروی انسانی و همچنین ارائه محصولاتی سالم و ایمن به مشتریان عزیز، دست به اقداماتی جدی در راستای کنترل شرایط و پیشگیری از شیوع این بیماری در مجموعه خود زد.

در این راستا و در اولین اقدام تیم مدیریت بحران به رهبری مدیران ارشد سازمان و همکاری تعدادی از اعضای تیم مدیران تشکیل و نسبت به اقدامات مورد نیاز هم راستا با سیاست‌گذاری‌های گروه بزرگ پوراتوس و وزارت محترم بهداشت کشور، تصمیم‌گیری و به کلیه پرسنل در سطوح مختلف مجموعه ابلاغ شد. همچنین تیم‌های دوفره جهت پیگیری و نظارت اجرای هرچه دقیق‌تر دستورالعمل‌ها در کارخانه، دفتر مرکزی و مناطق فروش انتخاب و معرفی گردیدند.

از جمله مهم‌ترین اقدامات پیشگیرانه در جهت کنترل انتقال بیماری کرونا در مجموعه بزرگ گلنان پوراتوس به موارد ذیل می‌توان اشاره نمود:

کنترل ورود افراد به مجموعه:

تب‌سنجی روزانه از کلیه پرسنل، پیمانکاران و مهمانان به همراه ضدعفونی کردن دست‌های ایشان در ورودی‌های نگهبانی جزو برنامه ثابت روزانه می‌باشد. افراد با تب بالای ۳۷/۳ و یا هرگونه

علامه بیماری از جمله عطسه، سرفه، آبریزش بینی و بدن درد حق ورود به مجموعه را ندارد و تا بهبودی کامل اجازه استراحت در منزل با اعطاء مرخصی به ایشان داده می‌شود. جهت ثبت ورود و خروج پرسنل، سیستم ثبت اثر انگشت غیر فعال و فقط از سیستم ثبت چهره استفاده می‌شود.

آغاز کار روزانه و دستورالعمل‌های حین انجام فعالیت‌ها:

تمامی پرسنل تولید و انبار و سایر پرسنل واحدهای مختلف پس از ورود به سایت، با رعایت فاصله اجتماعی ایمن، به نوبت به رختکن‌ها جهت تعویض لباس مراجعه می‌کنند و با این کار تراکم نفرات در رختکن‌ها نیز به حداقل مجاز می‌رسد. در ایستگاه‌های کاری نیز سعی بر آن شده است تا حداقل فاصله مجاز اجتماعی ایجاد گردد.

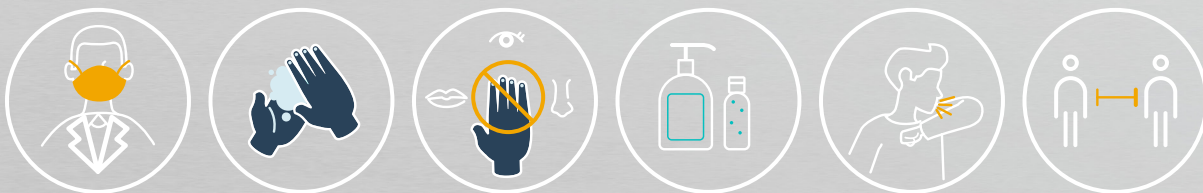
نظافت و شستشوی منظم دست‌ها با آب و مایع صابون و ضدعفونی کردن آنها با ضدعفونی‌کننده‌های الکلی ۷۰ درصد، جزو برنامه‌های ثابت می‌باشد و تمامی پرسنل با توجه به الزام استفاده از تجهیزات حفاظتی در محل کار، از ماسک صورت و دستکش بهره‌مند می‌باشند. نظافت و ضدعفونی میزهای کار و سایر فضاهای خطوط و انبارها نیز از جمله دستگیره درب‌ها، نرده‌ها، دکمه‌های آسانسور و سایر فضاهای مشترک، در راستای پیشگیری از شیوع بیماری کرونا به صورت منظم انجام می‌پذیرد.

کلیه فضاهای عمومی کارخانه از جمله رختکن‌ها، نگهبانی، سالن‌های غذاخوری، اتاق مراجعه رانندگان، سرویس‌های بهداشتی روزانه دوبار به‌طور کامل توسط محلول رقیق‌شده هیپوکلریت سدیم ضدعفونی می‌گردد.

لازم به ذکر است جهت آشنایی هرچه بیشتر پرسنل با اقدامات مورد نیاز در مواجهه و مقابله با ویروس کرونا، آموزش‌ها و اطلاع‌رسانی‌های گوناگون از جمله ارسال پاورپوینت‌های آموزشی و مطالب هشداردهنده به ایمیل همکاران، قراردادن الزامات اصلی سازمان بهداشت جهانی بر روی صفحه دسکتاپ کلیه سیستم‌ها، طراحی و نصب پوستر در محل دید پرسنل، صورت‌پذیرفته است.

کنترل غذاخوری‌ها:

وعده‌های غذایی مورد نیاز پرسنل در آشپزخانه کارخانه گلنان پوراتوس در محیطی بهداشتی و با نظارت روزانه کامل اجرای دستورالعمل‌های بهداشتی، طبخ و بین نفرات توزیع می‌گردد. در غذاخوری رستوران صندلی‌ها به‌نحوی چیده است که فاصله اجتماعی ۱/۵ متری رعایت شود و به واحدهای مختلف جهت کاهش تراکم نفرات و صف انتظار، برنامه زمان‌بندی حضور در غذاخوری داده شده است.



نظافت و ضدعفونی آشپزخانه و غذاخوری‌ها موضوع مورد تاکید بعدی بوده است که علاوه بر برنامه‌های نظافتی - بهداشتی پیش از شیوع بیماری، الزامات تکمیلی سختگیرانه‌تری جهت کنترل شرایط فعلی از جمله ضدعفونی میزها پس از صرف غذای هر نفر و دو نوبت ضدعفونی کامل کل فضا، در نظر گرفته شد. حذف کامل وسایل مشترک مثل نمک پاش‌ها، قندانه‌ها، پارچ و لیوان و ... از اقدامات بعدی بود و تمامی نفرات از لوازم شخصی حین حضور استفاده می‌نمایند.

در بخش اداری نیز کلیه سیستم‌های سلف سرویس غذا حذف گردید و سرو غذا صرفاً توسط مسئول مشخص آموزش دیده و با رعایت کامل اصول بهداشتی صورت می‌گیرد.

بخش اداری:

هم راستا با لزوم کاهش حضور فیزیکی پرسنل در جمع‌ها، کلیه جلسات حضوری، همایش‌ها، دموها، کلاس‌های آموزشی و تمامی تجمعات حضوری لغو و جلسات به صورت مجازی از طریق skype برنامه‌ریزی و در صورت نیاز به برگزاری جلسه حضوری، تمامی پروتکل‌های بهداشتی مورد توجه قرار می‌گردد.

همچنین برنامه دورکاری پرسنل با سیاست حضور ۵۰ درصدی نفرات در مجموعه و به صورت چرخشی مورد توجه قرار گرفت و بدین ترتیب حجم بسیاری از تجمعات غیر ضروری حذف گردید که کمک شایانی در طرح فاصله‌گذاری به همراه داشت.

سرپرستان و مدیران هر روز صبح، علاوه بر بازرسی‌های روزانه تیم نگهبانی، کل تیم خود اعم از دورکاران، غایبین و حاضرین را مورد بررسی قرار می‌دهند و وضعیت سلامت آنها به‌صورت روزانه به واحدهای HSE و منابع انسانی گزارش می‌دهند تا چنانچه فردی دچار هرگونه علائم بیماری بود، از ورود ایشان به مجموعه تا بهبودی کامل جلوگیری به عمل آید و همچنین از روند سلامتی ایشان اطلاع و اطمینان حاصل گردد.

کلیه بسته‌ها و مرسولات پستی متعلق به بخش اداری، در همان نگهبانی تحویل داده می‌شود و از هرگونه تماس غیر ضروری افراد با پرسنل شرکت، به‌شدت جلوگیری می‌گردد.

سایر اقدامات انجام شده:

- لغو کلیه سفرهای کاری و غیرکاری و ممنوعیت سفرهای پرسنل در ایام نوروز
- قرنطینه کردن کلیه پرسنل دارای علامت به مدت ۱۴ روز در منزل
- تخصیص ماسک صورت به کلیه بازدیدکنندگان، رانندگان سایر شرکت‌ها و پیمانکاران
- تامین میزان کافی لیوان یکبار مصرف جهت آب‌خوری‌های راننده‌ها
- ضدعفونی مرتب سرویس‌های رفت و برگشت پرسنل و اجباری بودن استفاده از ماسک در سرویس‌ها
- اختصاص کامل لوازم محافظتی بهداشتی به تیم فروش و ویزیتورهای شرکت در هنگام حضور در بیرون شرکت

در گلنان پوراتوس اعتقاد داریم که اگر به کار تیمی و همدلی که بین ما وجود دارد ادامه دهیم، قطعاً این بیماری را پشت دیوارهای مجموعه خود نگه خواهیم داشت و همچون گذشته با تمام توان و سلامت کامل قادر به ارائه محصولات ایمن و با کیفیت به مشتریان عزیز خود، حتی در این شرایط دشوار خواهیم بود.

به-مدد-الهی-باهم-کرونا-را-شکست-خواهیم-داد

بیشتر از همیشه می‌توانید # به-ما-تکیه-کنید

زندگی همه ما دستخوش تغییرات چشمگیری شده است. همین امر باعث شده تا در مورد جامعه و کسب و کارمان بیشتر فکر کنیم و همه ما را وادار به تغییر در روش کاری خود کرده است. در پوراتوس، ما همیشه به عهد صدساله خود متعهد بوده‌ایم. تعهدی به "همراه مورد اعتماد شما در نوآوری" بودن. با کمک به شما در رویارویی با شرایط جدید که دیگر جزئی از زندگی ما شده است. با حمایت و فراهم کردن شرایط نوآوری در نانوائی، قنادی و شکلات‌سازی در این شرایط چالش برانگیز با تامین بهترین مواد اولیه برای پخت محصولاتی خوشمزه و سالم. برای همه مردم تا در سراسر جهان از آن لذت ببرند. با مشارکت در جوامع مختلف تا هیچکس فراموش نشود. چون هیچ چیز ما را از وفا به تعهدات طولانی مدت‌مان باز نمی‌دارد. پس بیایید با یکدیگر آینده را بسازیم. بیشتر از همیشه می‌توانید #به-ما-تکیه-کنید.



ابزار فاصله‌گذاری اجتماعی

فاصله‌گذاری اجتماعی راهکار موثری برای جلوگیری از شیوع کرونا است

یکی از روش‌های موثر در کنترل شیوع ویروس کرونا رعایت فاصله‌گذاری اجتماعی می‌باشد. در این راستا شرکت گلنان پوراتوس با طراحی برجسب‌های جذاب، به‌منظور یادآوری لزوم اجرای فاصله‌گذاری اجتماعی و توزیع رایگان آن بین نانوائی‌ها و قنادی‌ها در ایجاد فضایی ایمن برای مشتریان و مراجعین آنها اقدام کرده است. از آنجا که همواره، همراه مورد اعتماد شما در نوآوری بوده‌ایم، بیشتر از همیشه می‌توانید #به-ما-تکیه-کنید.

#به-ما-تکیه-کنید



سلامتی و تندرستی در گلنان پوراتوس



تقویت سبک زندگی سالم‌تر و شادتر

پوراتوس از طریق ارائه غذاهای سالم، باعث افزایش دسترسی به گزینه‌های سالم برای مصرف کنندگان می‌شود. ما غذاهایی با اجزاء مفیدتر نظیر میوه‌ها، غلات و دانه‌ها را ارائه داده و از طرف دیگر راه‌حل‌هایی برای کاهش سطح نمک، شکر و چربی در فرآورده‌های نانوائی، قنادی و شکلات پیشنهاد می‌دهیم.

علاوه بر سالم تر کردن محصولاتمان، ما از سبک‌های زندگی جدید برای دنیایی بهتر و مشارکت برای افزایش سلامتی مردم حمایت می‌کنیم. پوراتوس به‌طور پیوسته محصولات ارائه می‌دهد که با نیاز مصرف کنندگان به محصولات ارگانیک، محصولات با منشاء گیاهی، فاقد گلوتن و لیبل‌های حاوی مواد افزودنی کمتر مطابقت داشته باشد.

انتظار می‌رود در سالهای آتی، شمار مصرف کنندگان آگاه نسبت به سلامتی و همچنین تعداد مردمی که به آنچه می‌خورند و اینکه آن غذا حاوی چه چیزهایی است و چگونه محیط را تحت تاثیر قرار می‌دهد، افزایش چشمگیری پیدا کنند. ما به آینده نگاه می‌کنیم و می‌خواهیم سهم خود را ادا کنیم. ما از طریق تیم‌های تحقیق و توسعه و از طریق همکاری با دانشگاه‌ها، شرکت‌ها و مراکز نوآوری در سراسر دنیا، خود را متعهد به سرمایه‌گذاری بر روی سلامتی میلیون‌ها مصرف‌کننده‌ی نسل امروز و نسل‌های فردا می‌دانیم. تعهد ما این است که جهان را به جایی بهتر برای زندگی تبدیل کنیم.

رویکرد سلامتی و تندرستی در گلنان پوراتوس شامل موارد زیر می‌باشد:



محصولاتی با میزان
بالاتر دانه‌ها و غلات



محصولاتی با
میزان بالاتر میوه



محصولاتی با میزان
چربی کاهش یافته



محصولاتی با
منشاء گیاهی



سلامتی ثروت است

سلامتی، لازمه یک زندگی کامل است، سلامتی منجر می‌شود که مردم بتوانند اوقات بهتری را با خانواده و دوستان بگذرانند، از عشق لذت ببرند، علایق و اشتیاقات خود را دنبال کنند و به شادی برسند. مردم در سراسر دنیا عمیقاً اعتقاد دارند که سلامتی کلید خوشحالیست.

آنها تمایل دارند که تا جایی که می‌توانند عادات‌های مضر را ترک کرده و سبک زندگی سالم‌تری را برگزینند تا بتوانند در کنار افرادی که دوستشان دارند، از زندگی خود بیشتر لذت ببرند.

مردم تنها نگران سلامتی خودشان نیستند، بلکه آنها نگران نیازهای تغذیه‌ای نسل‌های آینده نیز هستند. آنها تمایل دارند که از طریق انتخاب‌های پایدار، دنیا را به مکان بهتری برای این نسل و نسل‌های آینده تبدیل کنند.



از داروخانه به مزرعه

هر وعده غذایی، فرصتی‌ست که از طریق آن، سلامتی مردم را بهبود دهیم. محصولات ما روزانه برای تغذیه صدها میلیون نفر در سراسر جهان مورد مصرف قرار می‌گیرند. بنابراین پوراتوس، پتانسیل بسیار بالایی برای کمک به مردم سراسر جهان به منظور زندگی بهتر دارد.

به‌همین دلیل ما بطور پیوسته در حال خلق راهکارهایی سالم‌تر و بهتر برای پیشنهاد به مشتریانمان بر مبنای درک و شناخت تفاوت‌های فرهنگی‌های مختلف غذایی هستیم، به‌گونه‌ای که طعم عالی در مواد غذایی حفظ شود.

رویکرد سلامتی

و تندرستی در

گلنان پوراتوس

تهیه کننده: فرشته قربانی
مسئول تحقیق و توسعه خط و ت

تغذیه و سلامت



غذا داروی شماست

هر روز بیش از پیش مردم به این آگاهی می‌رسند که: شما آن چیزی هستید که می‌خورید!

غذا، تامین‌کننده انرژی لازم برای انجام کارهای روزانه است و یک رژیم غذایی سالم می‌تواند از چاقی، دیابت و بیماری‌های قلبی عروقی جلوگیری کند. به‌همین دلیل است که مردم به دنبال جایگزین‌های بهتر و سالم‌تر در الگوی غذایی خود هستند.

در کل جهان از هر سه نفر، ۱ نفر از فقر غذایی رنج می‌برد. ۸۰۰ میلیون نفر در سراسر جهان دچار سوء تغذیه هستند ($BMI < 20$) و دومیلیارد نفر اضافه وزن دارند ($BMI > 25$).

۲۰٪ از مرگ‌ها در سراسر دنیا به دلیل فقر غذایی و ۲/۸ میلیون نفر از آمار تلفات سالانه در اروپا به دلیل چاقی و اضافه وزن است.



خانواده محترم حاج آقای لادن

با نهایت تأسف و تأثر درگذشت جناب حاج آقای لادن را به شما عزیزان تسلیت عرض نموده و از درگاه خداوند متعال برای آن مرحوم آمرزش، رحمت و مغفرت و برای بازماندگان صبر و شکیبایی مسئلت می‌نماییم.

مدیریت و کارکنان شرکت گلنان پوراتوس



همکار عزیزمان حاج آقا محمد نصرتی

رئیس اسبق اتحادیه قنادان تهران و مدیر قنادی شیرین منش پس از طی دوران بیماری به دیار باقی شتافت. «قنادی شیرین منش» از حدود شصت سال پیش فعالیت خود را آغاز و توانست با تولیدات باکیفیت رضایت مشتریان را فراهم کند و به‌عنوان یکی از معروف‌ترین قنادی‌های تهران شناخته شود. خانواده مرحوم نصرتی نیز از فعالان صنعت قنادی هستند.

ایشان چندین سال به‌عنوان نماینده قنادان کشور رئیس اتحادیه قنادان را بر عهده داشت که خدمات او برای تمام قنادان نیز ستودنی است.

شرکت گلنان پوراتوس این مصیبت وارده را به خانواده آقای نصرتی و همچنین خانواده قنادان و پیشکسوتان این صنعت تسلیت می‌گوید.



خانواده محترم کلانتری

با نهایت تأسف و تأثر درگذشت جناب آقای سید محمد کلانتری را به شما عزیزان تسلیت عرض نموده و از درگاه خداوند متعال برای آن مرحوم آمرزش، رحمت و مغفرت و برای بازماندگان صبر و شکیبایی مسئلت می‌نماییم.

مدیریت و کارکنان شرکت گلنان پوراتوس

همکار عزیز، سرکار خانم شیوا نصرتی

با نهایت تأسف و تأثر درگذشت پدر گرامیتان را به شما و خانواده محترم تسلیت عرض نموده و از درگاه خداوند متعال برای آن مرحوم آمرزش، رحمت و مغفرت و برای بازماندگان صبر و شکیبایی مسئلت می‌نماییم.

مدیریت و کارکنان شرکت گلنان پوراتوس

خانواده محترم گل آبادی

با نهایت تأسف و تأثر درگذشت جناب آقای گل آبادی را به شما عزیزان تسلیت عرض نموده و از درگاه خداوند متعال برای آن مرحوم آمرزش، رحمت و مغفرت و برای بازماندگان صبر و شکیبایی مسئلت می‌نماییم.

مدیریت و کارکنان شرکت گلنان پوراتوس

اولین هنرستان نان، شیرینی و شکلات

جهت تربیت و استخدام مدرس
دعوت به همکاری می‌نماید

مزایای شغل

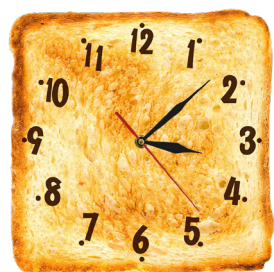
- ۳ ماه آموزش رایگان به همراه حقوق و مزایا
- بیمه تأمین اجتماعی
- بیمه تکمیلی
- سرویس ایاب ذهاب
- محیط کاری پویا و بین المللی

شرایط متقاضیان

- رشته‌های تحصیلی مرتبط با صنایع غذایی
- ترجیحاً گرایش آرد و نان
- سن بین ۲۶-۳۸
- جنسیت آقا
- محل اقامت ترجیحاً غرب تهران
- علاقه مند به تدریس

Adapt your Bakery's Services In Times Of Covid-19

Under the current circumstances, consumers' needs and behaviours are changing rapidly. This especially applies to food demand. The situation requires a different approach to the usual way of doing business. In this article, you will find a handful of aspects you can take into consideration to continue business while facing covid-19.



Optimize in-store management Adapt Opening hours

Making sure your shop is open, clean and stocked can be a demanding task these days. To keep your service up and running, consider rearranging your opening hours to allow yourself sufficient time to follow up on hygiene measures, restock and keep your team members healthy as well.



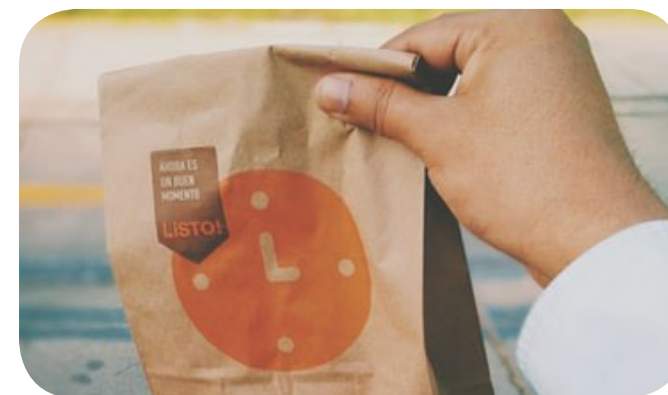
Analyze your product range

Take a thorough look at your product range, taking into account how your customers' buying behaviors have changed since the beginning of the outbreak. Check what changes you can make to meet these needs. At the same time, you may also want to minimize your usual bread range to stay focused and keep your services up.



Foresee loyalty cards

Selling loyalty cards (aka. punch cards) will offer your customers a safe way to handle purchase in the future as allow less money handling while supporting their favorite local business. For you this means repeated visits which will keep the cash flow going. To make it even more attractive, you can think of an incentive. This could be a discount or a free product when they use the card at a later stage.



Pick-up and delivery at home

Offer your customers the possibility to order and pick-up at their convenience or to have their order delivered at home. Apart from servicing your customers by being able to order 24/7, online ordering will make it easier for you to manage orders and react to customer demand. Furthermore, customers do not need to queue. They then show the order number, collect their goods in a timely manner and all payments are managed digitally, which will help in maintaining hygiene measures and social distancing. Interested in such a service? Note that you can create your web shop for free, no strings attached, with **Baker online**, a technology that allows bakeries to create a personalized web shop where consumers can easily order. If you start offering home **delivery**, review and communicate your health and safety measures accordingly.

This may include the delivery person not to enter the house and leaving the order at the door.

You can think of:

- Hygiene and safety measures
- Availability of products
- Adapted product range
- Additional services
- Changed opening hours



Communicate. Openly and honestly

Be open and transparent. These are extremely uncertain and - for some even anxious - times. You can help your customers by being open and honest in your communication. More than ever, it is essential to put yourself in your customers' shoes and try to understand what type of information they are seeking.



Keep in touch

While social distancing is diminishing contact, find other ways to connect to your customers. To keep them informed, make sure your company website and Facebook page are updated regularly. To open up to your customers' questions and ideas, you may offer communication by using WhatsApp for Business or Facebook live. If you choose to do so, please be aware that messages should be handled adequately. Of course, you and your staff members know your customers the best.

How Bakers, Patissiers, and Chocolatiers Adapt Business Amid Covid-19 Crisis

Business as usual

As far as the situation allows you, one of the best things to do is stay as close to your normal routines as possible. This will help your employees stay calm and focused, while customers will find comfort in purchasing products and services from their familiar bakery stores.

To keep on offering their handmade bakery goods in a safe way, German Zeit Für Brot emphasizes the need for social distancing by urging people to keep a minimum distance of 1.5 meters, to pay attention to ground markings and pay cashless. On Facebook, US-based Bakery Nouveau's shares the so-called 'Cleaning Song' their team created to underline the hygiene guidelines and reassured their customers.

Online ordering for social distancing

By offering online ordering, your customers are able to order 24/7 and choose to gather the products in a way that they prefer. Furthermore, it will make it easier for you to manage orders and react to customer demand. Family-owned Australian Coogee Beach Bakery added free home deliveries to those who do not wish or are not able to go outside. To show their appreciation, they offer health care workers free coffee and a loaf of bread.

Bakkerij Carl, from Belgium has adapted how it is serving its customer by adding a Drive-through service to its online ordering system, allowing them to respect social



distancing.

To keep employees and customers safe, as well as support the livelihood of the team, Dominique Ansel Bakery decided to close all the seating areas and offer only online takeout or delivery at two of their New York bakeries. Regarding take-out, they will be limiting the number of people entering as well.

Belgium chocolatier Anton had to close down during one of the busiest moments. As Easter eggs and bunnies were piled up, he decided to start delivering them by himself, while wearing gloves and a face mask.

Adapted product range and services

In an attempt to keep services up, multiple entrepreneurs are minimizing their usual product range. However, coronavirus seems to boost creativity as well.

San Francisco bakery BUTTER& had rescued the business by creating 'Quarantine cakes' that feed smaller groups. Cakes are decorated with messages like 'wash your hands' and 'don't touch your face'.

Vietnam-based ABC Bakery is in booming business because of selling pink bread, made from tons of dragon fruit that would have gone to waste because of changed trade regulations.

As a reaction to orders being canceled, Dutch patisserie Zoet. is now offering free online cake courses. Additionally, she delivers the needed ingredients and supplies. She follows the example of Italian Deli Davide Longoni Panificio who is sharing homemade bread recipes with the confined community.

Complete shutdown

Regretfully, some businesses have no other option than to shut down their business completely.

As hoped, closing down businesses will help in flattening the coronavirus curve and will thereby help shops to soon reopen and continue their business in producing the best bread, patisserie, and chocolate.

Puratos

marks its centenary by
reaching a

**2 billion euros
turnover**

and reaffirming
its guiding principles

February 4, 2020 marks the 100th birthday of bakery, patisserie and chocolate leader Puratos. A milestone that will be celebrated by its 9,500 employees across the 70 countries where the group is present. To honor its century-long commitment to innovation, Puratos will launch three new innovation centers across three continents in 2020. To continue its international expansion and engagement with emerging markets, Puratos also signed two new joint ventures in Kenya & Ethiopia in January. The group looks forward to the next 100 years with a strong commitment to you and future generations, as well as a continued focus on innovation, health and well-being.

Commenting on this important milestone for the group, Puratos CEO Daniel Malcorps said: "Our centenary is an opportunity to reaffirm our commitment to our vision and our values: a robust scientific approach, a constant quest for innovation, with health and well-being as a cornerstone and a deep-rooted belief in the valuable role that food plays in society."



Innovation is in Puratos's DNA

For a century, Puratos has been committed to innovation. The family company, which started in a Belgian garage with the vision of simplifying the lives of bakers and confectioners, has become one of the world's leading ingredients manufacturers. It is hard to imagine the bakery, chocolate and patisserie sectors today without Puratos innovations. From the launch of the first branded bread (Pura-Malté) to the discovery of the now legendary T-500, Puratos has been at the forefront of change. Today, Puratos invests 2.7% of its annual turnover in R&D and the group employs more than 1,000 scientists in over 70 R&D centers and 90 innovation centers across the globe. Complementing these efforts in 2020 will be the launch of three new innovation centers to be built in Taiwan, Brazil and Mexico. In Europe, the existing Spanish innovation center will be fully refurbished with state-of-the-art facilities to provide customers with all the tools they need to boost their business.



Health and well-being have always been a top priority

Puratos has always been a trailblazer in health and well-being, even as early as the 1920s when the group launched its Pura-Malté bread. Pura-Malté was based on a mixture of toasted wheatgerm, malt and bran, and was revolutionary for its time. Today, this commitment remains as relevant as ever. Taste Tomorrow, the world's largest consumer survey in bakery, patisserie and chocolate, confirms that health is still one of the key criteria for consumers when buying baked goods. Puratos has worked endlessly with customers to improve the nutritional value of its products and launch clearer, 'cleaner' labels, as well as organic and plant-based ingredient alternatives. Health and well-being continue to be the priority in Puratos's product development processes and the company works constantly to produce products with the highest possible nutritional value without compromising taste or quality.



100 years of passion and expansion

As early as 1955, Puratos was setting its sights on international expansion when the group began exporting its products to neighboring countries. Global expansion exploded in the 1990s with a number of strategic acquisitions. Today, over 90% of the group's turnover is generated outside Belgium, of which nearly one third is produced in emerging markets. This year, Puratos will strengthen its position overseas, specifically on the African continent with the creation of two joint-ventures in Kenya and Ethiopia. This local presence in key countries will enable us to strengthen our relationships with customers, localize production and develop new products and concepts using local raw materials.



Our Manifesto

#RelyOnUs

Everyone's life has changed significantly.
Leading us to rethink society and business.
Forcing us to change our ways of working.
At Puratos, we have been dedicated for 100 years
already to live up to our promise. The promise of being
your reliable partner in innovation in any way we can to
help you face this new normal.
To provide support and innovation to the bakery,
patisserie and chocolate sectors throughout these
challenging times.

To deliver the best ingredients to bake healthy and
delicious products
For people to enjoy all over the world.
And to contribute to the community, to leave no one
behind.
Because nothing can compromise our long-term
commitments.
Let's continue to build the future together.
More than ever you can rely on us
#RelyOnUs



Puratos

Reliable partners in innovation

About Puratos

Puratos is an international group, which offers a full range of innovative products and application expertise for artisans, industry, retailers and food service customers in the bakery, patisserie and chocolate sectors. Its headquarters are located on the outskirts of Brussels (Belgium), where the company was founded in 1919. Puratos counts 9500 employees. Products and services are available in over 100 countries around the world. In many cases, they are produced locally by our subsidiaries.

Above all, we aim to be 'reliable partners in innovation' across the globe to help our customers deliver nutritious and tasty food to their local communities.

More information
www.puratos.com



What about the next 100 years?

Sustainability: The Cacao-Trace Program

An example of Puratos's commitment to sustainability is its gamechanging approach to the responsible sourcing of cocoa. Unlike other cocoa sustainability programs, Puratos Cacao-Trace focuses on quality rather than quantity. Through Cacao-Trace, Puratos helps farmers deliver cocoa beans of superior quality, which in turn earn them extra revenue. This Puratos unique added value strategy is resulting in tangible impacts on farmers' living income. Thanks to this program and by increasing farmers' living income, farming will remain an attractive activity for them to pass on to their children and build a promising future for the next century and beyond.

Community: bakery schools that bring hope to underprivileged youngsters

As a family company, Puratos believes it is important to make an impact in the world that goes beyond economic value and one way that we address this is through our Bakery School Foundation. When the company began operating in India, it was struck by the lack of educational opportunities for underprivileged youngsters. At the same time, Puratos noticed the challenge in finding qualified technical advisors, whilst its customers faced serious shortages of skilled bakers, pâtissiers and chocolatiers. In order to help those less fortunate and teach them the skills they needed to work in our industry, Puratos decided to open a bakery school. Later we established a foundation. Today, the Bakery School Foundation has already invested in bakery schools in India, Brazil, Mexico and South Africa. By 2030, the Bakery School Foundation aspires to continuously enable 1,000 young people from developing countries to live their passion in one of the Puratos bakery schools. Puratos CEO Daniel Malcorps concluded: "We are already looking at the next 100 years in terms of innovation, sustainability and expansion. We have already achieved a 2 billion euros turnover and we aim to reach 5 billion by 2030. This will be possible thanks to having the right people at all levels of the company, from employees

با هم به مبارزه با ویروس کرونا برویم



با هم به مبارزه با ویروس کرونا برویم

به شما کمک میکنیم تا با کووید 19 مقابله کنید ←

SCROLL



به دنبال چه محصولی هستید؟

محصول مورد نیاز خود را از اینجا پیدا کنید

محصول نهایی مورد نظر خود را انتخاب کنید

دسته بندی مورد نظر خود را انتخاب کنید



شکلات



قنادی



نانوایی



بینش مصرف کننده

در بینش مصرف کننده، ما می خواهیم که بدانیم مصرف کننده به چه نیاز دارد، چه درخواستی دارد و انتظارش از محصولات غذایی چیست و چگونه تصمیم می گیرند.

یافتن



خدمات

گلنان پوراتوس شهرت زیادی در تولید مواد اولیه و راه حل های برای نانوایی ها، نان و نوشیدنی ها و نوشیدنی ها در سراسر جهان دارد

یافتن



جستجوی دستورهای پخت

گلنان پوراتوس محصولات و راه حل های نوآورانه را برای نانوایان، قنادان و شکلات سازها ارائه می دهد

یافتن



جستجوی محصولات

گلنان پوراتوس محصولات و راه حل های نوآورانه را برای نانوایان، قنادان و شکلات سازها ارائه می دهد

یافتن