



Food Innovation for Good

گلنان پوراتوس

گزارش مسئولیت‌های اجتماعی در سال ۱۴۰۳

سیاره
بهتر



زندگی
بهتر

سلامت
بهتر





درباره

گلنان پوراتوس

گلنان پوراتوس عضوی از گروه بین‌المللی پوراتوس است که طیف کاملی از مواد اولیه و محصولات مورد نیاز برای صنایع نان، شیرینی و شکلات را تولید و به بازار عرضه می‌کند.

دفتر مرکزی پوراتوس در بروکسل (بلژیک) است که در سال ۱۹۱۹ تاسیس شده و بیش از یک قرن است که محصولات و خدمات گروه پوراتوس در بیشتر از ۸۰ کشور جهان در دسترس مخاطبین قرار گرفته و اکنون با بیش از ۱۰,۰۰۰ کارمند، ۹۳ مرکز نوآوری و بیش از ۶۵ سایت تولیدی، به فعالیت خود ادامه می‌دهد.

دفتر مرکزی گلنان پوراتوس در تهران و کارخانه، در ساوجبلاغ البرز واقع شده است و تلاش می‌کند از طریق دفاتر منطقه‌ای در سراسر ایران، به مشتریان خود نزدیک‌تر باشد.



ارائه طیف کاملی از
راه‌حل‌های غذایی
نوآورانه در صنایع نان،
شیرینی و شکلات

ماموریت ما

در گلن‌پوراتوس، از طریق تبدیل تکنولوژی و تجربیات، فرهنگ‌های غذایی در سراسر جهان به فرصت‌های جدید، 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.

هدف 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.



دفتر مرکزی "تهران"



(۲۰۰۶)
ملحق شدن شرکت گلن
به گروه پوراتوس ۱۳۸۵



(۱۹۹۴)
سال تاسیس
شرکت گلن ۱۳۷۳



در دسترس بودن محصولات
و خدمات در سراسر کشور



۱۶ دفاتر فروش مستقیم



۲ سایت تولیدی



۳ مرکز آموزش و نوآوری



+۸۵ پرسنل فروش



+۴۰۰ کل پرسنل



مسئولیت‌های اجتماعی گلنان پوراتوس در یک نگاه

در گلنان پوراتوس، پایداری را به عنوان راه‌حلی برای تبدیل چالش‌های مرتبط با رشد اقتصادی، مسائل زیست‌محیطی، اجتماعی و فرهنگی به فرصت‌ها می‌دانیم و خود را متعهد به ایجاد تأثیرات مثبت بر جامعه، محیط زیست و نسل‌های آینده می‌دانیم. رویکرد پایداری ما، تنها مجموعه‌ای از اهداف و آرمان‌ها نیست، بلکه در تمام اقدامات و تصمیمات تجاری مجموعه جریان دارد و خود را موظف به رعایت و پیشرفت مداوم در این مسیر می‌دانیم.

گلنان پوراتوس مسئولیت اجتماعی خود را در سراسر زنجیره تأمین، از تأمین مواد اولیه تا مصرف محصولات نهایی می‌پذیرد و به عنوان یک شرکت مسئول در صنعت تولید مواد غذایی، خود را متعهد به مشارکت اجتماعی می‌داند.

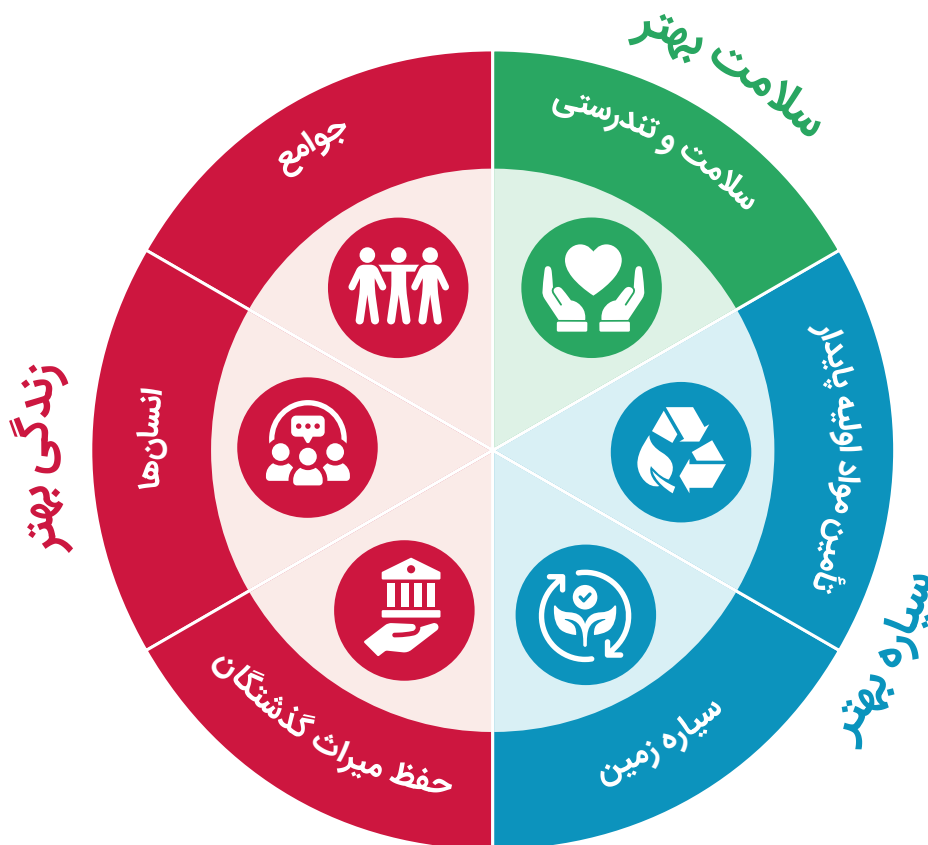
در ۱۰۰ سال گذشته، گروه پوراتوس با شور و اشتیاق فراوان برای نوآوری و پیشرفت مداوم در کلیه امور گام برداشته است. ارتباط نزدیک با شما مشتریان عزیز، همواره الهام بخش ما در مسیر این پیشرفت‌های فراتر از حد انتظار بوده است. گروه پوراتوس و گلنان پوراتوس به عنوان شرکت‌هایی خانوادگی بر این باورند که اثرات ناشی از ایفای مسئولیت‌های اجتماعی در سطح جهانی فراتر از ارزش‌های اقتصادی آن می‌باشد. به همین دلیل است که ما تعهدات روشنی در سال‌های گذشته و همین‌طور سال‌های پیش رو برای کشاورزان، تامین کنندگان، کارکنان گلنان پوراتوس، میراث گذشته محصولات، سلامتی و تندرستی مشتریان، مصرف کنندگان و در نهایت برای کره زمین داریم.



رویکرد گلن‌پوراتوس در راستای پایداری در سه هدف اصلی خلاصه می‌شود:

- سلامت بهتر
- زندگی بهتر
- سیاره بهتر

در راستای تعهد خود برای تحقق این اهداف، اقداماتی در شش گروه اصلی در جریان است که شامل **سیاره زمین، سلامت و تندرستی، تأمین مواد اولیه پایدار، حفظ میراث گذشتگان، انسان‌ها و جوامع** می‌شود. گلن‌پوراتوس متعهد است که نه تنها در نوآوری بلکه در پایداری، به‌عنوان یک شرکت مسئولیت‌پذیر اجتماعی و شریک قابل‌اعتماد برای همه ذینفعان شناخته شود.



در راستای تحقق مسئولیت‌های اجتماعی، اقدامات متعددی در حال انجام است که در این گزارش، به بخشی از دستاوردهایی که در سال ۱۴۰۳ به آن‌ها دست یافته‌ایم، اشاره می‌کنیم.

سیاره بهتر



مواد اولیه پایدار

٪۱۰۰

۱۰۰٪ از روغن پالم مصرفی در گلن پورتوس از منابع پایدار و منطبق بر الزامات RSPO تامین می‌گردد.



مواد اولیه پایدار

٪۱۰۰

۱۰۰٪ شاتوت مصرفی در محصولات گلن پورتوس منطبق بر طرح از مزرعه تا سفره و بطور مستقیم از کشاورزان نمونه خریداری شده است.



سیاره زمین

٪۸

در سال ۱۴۰۳، ۸٪ الکتریسیته مصرفی برای تولید محصولات گلن پورتوس از منبع انرژی پایدار خورشیدی تامین شده است.



سیاره زمین



تغییرات اقلیمی، بحرانی جهانی است که صنایع و جوامع گوناگون را تحت تأثیر قرار داده است. در گلن‌پوراتوس ما با اطلاع از اهمیت شدت این بحران خود را متعهد به ایفای نقشی موثر در ارائه و اجرای راهکارهای موثر زیست محیطی می‌دانیم.

در این راستا، ما اهداف مشخصی شامل بهینه‌سازی مصرف انرژی، کاهش تولید گازهای گلخانه‌ای (CO_2)، استفاده از انرژی‌های پاک، خنثی کردن بخشی از CO_2 تولیدی، مدیریت ضایعات و مصرف بهینه آب و مدیریت منابع آبی تعریف کرده‌ایم.

بر این باوریم که همه تولیدکنندگان مواد غذایی متعهد، می‌توانند ضمن ارتقا کیفیت محصولات، گام‌هایی موثر در کاهش ردپای زیست‌محیطی و اجتماعی خود با جلوگیری از اتلاف مواد خوراکی و غیرخوراکی، برخورد مسئولانه با مردم و منابع، و کاهش ردپای کربن بردارند. در این راستا نیز اقدامات متعددی انجام شده است.

مفتخریم که در سال ۱۴۰۳ یکی از بزرگترین پروژه سقفی پنل‌های خورشیدی در ایران که شامل ۲۷۰۰ مترمربع پنل‌های خورشیدی است را راه اندازی نموده‌ایم که منجر به تامین ۸٪ از برق مصرفی از منابع پاک در سال ۱۴۰۳ شده است. نصب پنل‌های خورشیدی سقفی برای کلیه سایت‌های تولیدی و دفتر مرکزی نیز در برنامه سال‌های آینده مجموعه قرار دارد.

مدیریت مصرف انرژی از طریق اندازه‌گیری میزان مصرف توسط هر یک از تجهیزات پرمصرف سایت‌های تولیدی سال‌هاست که در جریان است و پایش این مصرف و اجرای اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه همواره مورد توجه بوده است.



کاشت درختان برای جبران بخشی از دی اکسید کربن تولیدی

گلنن پوراتوس، در انطباق با اهداف توسعه پایدار، سال‌هاست اقدام به جبران بخشی از CO_2 منتشر شده از طریق کاشت درختان می‌نماید. در ادامه فعالیت‌های سال‌های گذشته شرکت، در سال ۲۰۲۴ نیز این اقدام زیست محیطی با مشارکت دانشگاه آزاد اسلامی واحد فردوس (خراسان جنوبی) با کاشت ۳۰۰ اصله نهال شاتوت، با هدف ایجاد باغ ترویجی شاتوت در محل آن دانشگاه انجام گرفت. امید است نتایج این پروژه بتواند علاوه بر اثرات ارزشمند زیست‌محیطی نقش

ارزنده‌ای را در تشویق کشاورزان منطقه به کاشت این محصول ایفا نماید.

در راستای حفاظت و نگهداری از درختان کاشته شده در سنوات گذشته و جلوگیری از صدمه به درختان در حین عملیات عمرانی در سایت‌های تولیدی، ۵۵ اصله از این درختان به محل مناسب در فضای سبز مجموعه منتقل گردید.

در سال ۱۴۰۳ نیز به مناسبت روز درختکاری، تعداد ۱۰۵۰ نهال به مادرمان زمین هدیه داده‌ایم. ۵۰ نهال تاغ در زیستگاه یوزپلنگ آسیایی در پارک ملی توران استان سمنان و ۱۰۰۰ اصله نهال از انواع اقاچیا، کاج، زیتون تلخ، ابریشم ایرانی و زبان گنجشک در معابر و پارک‌های چهارباغ کردن، با همکاری شهرداری چهارباغ کاشته شد.



مجموعه این اقدامات منجر به کاهش ۱۵٪ دی‌اکسید کربن تولیدی به ازاء تناژ تولیدی در مقایسه با سال گذشته است که این میزان معادل ۲۲۳ تن دی اکسید کربن است.

مدیریت مصرف منابع آب

کاهش مصرف آب

در سال ۱۴۰۳، مصرف آب به ازای هر تن تولیدی نسبت به سال گذشته، به میزان ۶٪ کاهش یافته است که معادل صرفه‌جویی ۱۶۷۸ مترمکعب آب است.

-۶٪

بی‌هوازی مجموعه بصورت کامل تصفیه می‌شود. برای اطمینان از ایمنی و کیفیت پساب تصفیه شده، خروجی پساب وارد آکواریوم می‌شود که در آن ماهی نگهداری می‌شود. حیات ماهی‌ها گویای کیفیت بالای خروجی تصفیه‌خانه است. بدین ترتیب قبل از تخلیه پساب به چاه‌های جاذب و یا آبیاری فضای سبز از کیفیت پساب خروجی اطمینان حاصل می‌نماییم.

آب منبع حیات و ترکیبی ضروری برای ادامه فعالیت‌های گلنن پوراتوس است. رویکرد ما در حفاظت و مدیریت منابع آب، شامل حداقل کردن استفاده از منابع آب شیرین، بهبود کیفیت پساب و کاهش مخاطرات آب مورد استفاده در تولید محصولات و نیز زنجیره تأمین ما می‌باشد.

کلیه پساب‌های تولید شده در بخش‌های مختلف تولیدی، در تصفیه‌خانه هوازی-

پارامترهای فیزیکوشیمیایی و آلی پساب تصویه شده مانند pH ، BOD ، COD و غیره به طور مداوم پایش می‌شود. لجن تصفیه خانه نیز به روش استاندارد در مجموعه خشک شده و از این ترکیب مغذی بعنوان کود برای فضای سبز مجموعه استفاده می‌شود.



مدیریت پسماند



مدیریت نادرست زباله یک مسئله جهانی است که بر مردم و سیاره زمین تأثیر می‌گذارد. اثرات زباله شامل آلودگی خاک، هوا و اقیانوس‌هاست. هدف ما کاهش میزان پسماند و مدیریت دفع آن می‌باشد. برای دستیابی به این مهم در تلاشیم تا ضمن کاهش تولید پسماند، با تفکیک زباله، استفاده مجدد و کاهش میزان زباله دفن شده در زمین نسبت به کاهش اثرات زیست محیطی پسماندها اقدام نماییم.

جلوگیری و کاهش ضایعات غذایی

۶۱٪

کاهش ضایعات غذایی
به نسبت تناژ فروش در
سال ۱۴۰۳

ما به طور جدی متعهد به کاهش ضایعات غذایی در فرآیندهای تولید و انبارداری محصولات هستیم. ضایعات مواد غذایی در مراحل مختلف چرخه تولید محصول ایجاد می‌شود و شامل مازاد مواد اولیه، مواد اولیه و محصولات بی‌کیفیت و ضایع شدن محصولات حین تولید و انبارداری می‌باشد.

علاوه بر این، یکی از اقداماتی که در راستای تحقق هدف به حداقل رساندن ضایعات غذایی در مجموعه گلنن پوراتوس اجرایی شده است، ارسال پوست و بخش مرکزی سیب های مورد استفاده در تهیه تاپفیل سیب، برای تولید سرکه سیب با کیفیت به خارج از مجموعه می‌باشد.



همراهی مشتریان در کاهش ضایعات غذایی

برای تحقق این همراهی مجموعه‌ای از راه حل‌ها و نوآوری‌ها که منجر به افزایش عمر مفید و تازگی محصولات غذایی می‌شود به مشتریان ارائه می‌گردد. هنر نانوايي مهارتی نیست که به راحتی بتوان آن را فرا گرفت و متغیرهای زیادی بر محصولات غذایی و انتخاب مشتریان تأثیر می‌گذارد. تغییر شرایط جوی و دما، تغییر در کیفیت فصلی آردها، کیفیت مخمر، ماشین آلات و تجهیزات مختلف هر یک ممکن است نتایج متفاوتی را ایجاد نماید. بمنظور کنترل این متغیرها، انواع بهبوددهنده‌ها و مواد اولیه بسیار متنوعی طراحی شده است. بدین ترتیب خسارات دورریز محصولات نهایی بطور چشم‌گیری کاهش می‌یابد.



اصلاح بسته‌بندی محصولات

هدف ما فراهم آوردن امکان قابلیت بازیافت و یا استفاده مجدد برای تمامی بسته‌بندی محصولات تولیدی تا سال ۲۰۲۵ می‌باشد. این هدف با رعایت ۳ اصل کاهش، استفاده مجدد و بازیافت (3Rs) از طریق جلوگیری از هرگونه بسته‌بندی اضافی محصولات (کاهش)، استفاده مجدد از مواد بسته‌بندی در صورت امکان و استفاده از بسته‌بندی‌های قابل بازیافت (بازیافت) محقق خواهد شد.

گلن‌پوراتوس نیز در مسیر بازآفرینی کلیه بسته‌بندی‌ها از طریق یکپارچه‌سازی طراحی‌ها به منظور کاهش مصرف انرژی و کاهش مصرف مرکب چاپ تا ۷۰٪ و استفاده از بسته‌بندی با قابلیت بازیافت کامل قدم برداشته است. بدین ترتیب محصولات خط مارگارین با طراحی جدید بسته بندی از تیرماه ۱۴۰۳ وارد بازار شده‌اند.

همچنین به‌طور مشخص در تمامی محصولات با بسته‌بندی پلیمری از جمله سطل‌ها، رول‌های بسته‌بندی و ...، از مواد تک‌پلیمری استاندارد که منطبق با استاندارد صنایع غذایی و قابل بازیافت هستند، استفاده می‌کنیم.



با هدف
سیاره بهتر



مرکب چاپ
کمتر





تامین مواد اولیه پایدار



در تولید محصولات گروه پوراتوس، مواد خام مختلف از سرتاسر جهان تامین می‌گردد. ما معتقدیم که تأمین مسئولانه کلید تجارت اخلاقی است و حصول اطمینان از رعایت استانداردهای اخلاقی در زنجیره تامین همواره از اولویتهای ما بوده است.

تقاضا برای برخی مواد اولیه می‌تواند فشار زیادی را بر اکوسیستم‌های طبیعی وارد کند و بر توسعه پایدار جوامع محلی تأثیر بگذارد. بنابراین، ما سیاست‌های خاصی برای تامین مواد خام مانند روغن نخل، کاکائو و میوه‌ها را توسط نمایندگان از تیم‌های کیفیت و خرید پیاده‌سازی کرده‌ایم در پوراتوس ما به ایجاد آینده‌ای پایدار برای نسل‌های آینده از طریق همکاری نزدیک با ذینفعان کلیدی مشغول هستیم و معتقدیم که چالش‌های بخش کاکائو و تولید شکلات، مانند درآمد کشاورزان، کار اجباری و جنگل‌زدایی تنها با همکاری همه ذینفعان در زنجیره کاکائو و شکلات و با مشارکت مصرف‌کنندگان قابل حل است. این هدفی است که ما با برنامه **Cacao-Trace** خود دنبال می‌کنیم.

Cacao-Trace برنامه تأمین کاکائو پایدار پیشرو در جهان است. آموزش در مورد بهترین شیوه‌های کشاورزی و قیمت‌گذاری ممتاز برای کشاورزان کاکائو بخشی از این برنامه است که منجر به کیفیت بالاتر دانه‌های کاکائو و درآمد بالاتر برای کشاورزان می‌گردد.

برای کشاورزان

حق الزحمه کیفیت

به تمام کشاورزان برای تولید دانه‌های کاکائوی باکیفیت، **حق الزحمه کیفیت** پرداخت می‌شود. که این مبلغ علاوه بر بالا بردن درآمد کشاورزان، آن‌ها را به تولید محصولات با کیفیت‌تر ترغیب کرده و دستمزدی عادلانه و متناسب با تلاش خود دریافت می‌کنند.

پاداش شکلات

به ازای فروش هر کیلوگرم شکلات **کاکائو-تِریس**، مبلغ ۱۰ سنت به کشاورزان بازگردانده می‌شود. که مقداری از آن به صورت نقدی و مابقی صرف اجرای پروژه‌هایی می‌شود که به بهبود کیفیت زندگی کشاورزان و خانواده‌هایشان کمک می‌کند.

برای مشتریان ما

با ارائه محصولات با کیفیت بر پایه کاکائو، که با ارزش‌های پایدار همراه است، این امکان را به مشتریان خود می‌دهیم تا شکلات‌هایی با طعم بی‌نظیر ارائه کنند که نه تنها به رشد و موفقیت کسب‌وکارشان کمک می‌کند، بلکه تأثیری واقعی و ملموس در سطح جهانی بر جای می‌گذارد.

برای سیاره زمین

اولویت اصلی ما این است که با حفظ مزارع کاکائو باعث جنگل‌زدایی بیشتر نشویم. علاوه بر این، با اجرای پروژه‌های کاشت درخت، گام‌های مؤثری در راستای حفاظت از جنگل‌ها برمی‌داریم.

برای مصرف‌کنندگان

با محصولات **کاکائو-تِریس**، مصرف‌کنندگان با خیالی آسوده از طعم بی‌نظیر شکلات لذت می‌برند زیرا می‌دانند نقش مسئولیت اجتماعی خود را در حمایت از تولید پایدار ایفا می‌کنند.



+



=



طعم عالی

از طریق تسلط بر فرآیند تخمیر

عملکرد مسئولانه

از طریق مراقبت از کشاورزان و سیاره زمین

لذت خوردن شکلات همراه با آرامش خاطر



درحالی‌که در صنعت شکلات معمولاً تمرکز بر افزایش کمیت و بازده کاکائو است، برنامه **Cacao-Trace** از این رویکرد فراتر رفته و بر ایجاد منافع برای کشاورزان، بهبود طعم کاکائو و حفاظت از تنوع زیستی گونه‌های خاص کاکائو تمرکز دارد.

مفتخریم که در سال ۱۴۰۳ محصول کارات کاورلوکس کاکائو-تِریس، به سبد محصولات گلنن پوراتوس اضافه شد.



براساس مطالعات "طعم فردا" ۶۸٪ از مصرف‌کنندگان تمایل به مصرف محصولاتی دارند که حاصل از کشاورزی پایدار باشد. با انتخاب شکلات‌های طرح Cacao-Trace، علاوه بر لذت بردن از طعم بی‌نظیر شکلات، در ارتقای کیفیت زندگی کشاورزان و حمایت از سیاره زمین نیز سهمیم خواهیم بود.

tastetomorrow
by Puratos

Always On
Consumer
Insights

این برنامه در حال حاضر در کشورهای فیلیپین، ساحل عاج، پاپوآ گینه نو، اوگاندا، کامرون، ویتنام و مکزیک اجرا می‌شود و تاکنون بیش از ۲۳,۰۰۰ کشاورز از مزایای این ابتکار نوآورانه بهره‌مند شده‌اند.



از دیگر برنامه‌های ما اطمینان از تامین مسئولانه و پایدار میوه باکیفیت از باغداران محلی است که با هدف حمایت از تولیدکنندگان و تامین‌کنندگان محلی و مشارکت در حفظ تنوع زیستی، تامین درآمد مطمئن و پایدار برای باغداران انجام می‌گیرد. در این راستا ۱۰۰٪ شاتوت مصرفی در محصولات گلنن پوراتوس بصورت مستقیم از باغداران تهیه می‌شود.



۱۰۰٪

تامین از منابع پایدار
و منطبق بر الزامات
RSPO

۱۰۰٪ از روغن پالم مورد استفاده در تولید محصولات گلنن پوراتوس، از منابع پایدار و منطبق بر الزامات RSPO تامین می‌شود. انجمن RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) یک سازمان غیرانتفاعی و بین‌المللی است که به ترویج و استانداردسازی تولید روغن پالم پایدار اختصاص دارد. هدف این انجمن بهره‌برداری از منابع روغن پالم بصورت مسئولانه و پایدار است.

زندگی بهتر



انسان‌ها

۳۰۰٪+

در سال ۱۴۰۳، شاخص LTIR (Lost Time Incident Rate) به نرخ ۰/۳۵ رسید که نشان دهنده بهبود ۳۰۰٪ درصدی نسبت به نرخ سال گذشته است.



جوامع

۵۲

در سال ۱۴۰۳، ۵۲ هنرستان در ۱۶ استان، شامل ۴۲ هنرستان دخترانه و ۱۰ هنرستان پسرانه، دارای رشته نان، شیرینی و شکلات هستند.



جوامع

۱۸۰۰

بیش از ۱۸۰۰ دانش‌آموز در ۴۲ هنرستان دخترانه و ۱۰ هنرستان پسرانه، مشغول به تحصیل در رشته نان، شیرینی و شکلات می‌باشند.



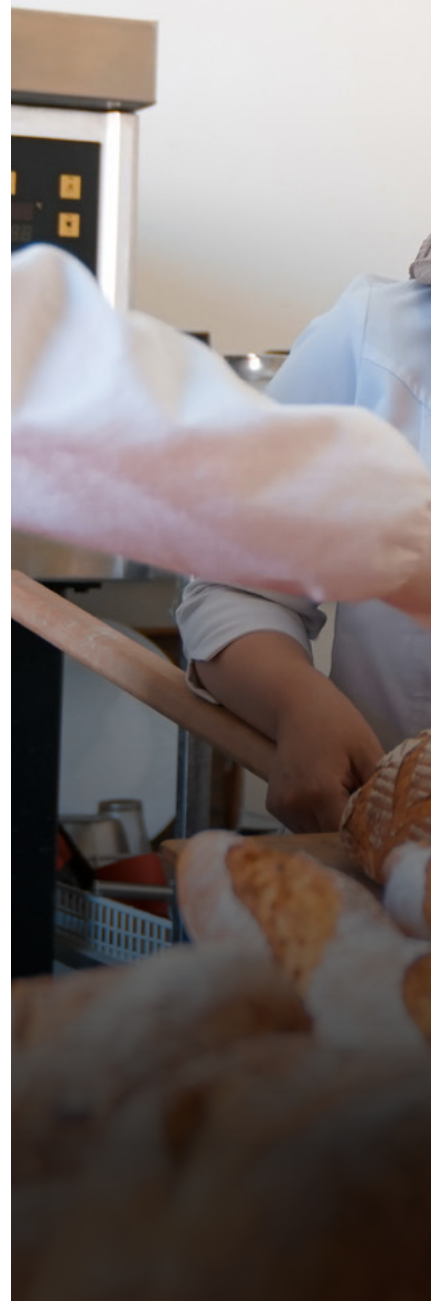
جوامع



ما بر این باوریم که مشارکت در جوامعی که در آن‌ها فعالیت می‌کنیم امری ضروری است. ما با به اشتراک‌گذاری دانش و تجارب خود، در برنامه‌های پایداری با هدف حفاظت از تنوع زیستی و بهبود شرایط زندگی مردم محلی مشارکت می‌نماییم.

در این راستا در سال ۲۰۱۶ گروه پوراتوس بنیاد مدارس نانوایی و بنیاد کاکائو برای نسل آینده را تأسیس کرده است. بنیاد مدارس نانوایی، آموزش کاربردی با کیفیت را از طریق مدارس نانوایی فراهم می‌کند، در حالی که بنیاد کاکائو با هدف کمک به توسعه اجتماعی، اقتصادی و زیست‌محیطی کشاورزان کاکائو که بخشی از برنامه Cacao-Trace است فعالیت می‌نماید.

در ایران نیز بمنظور حمایت از نسل آینده و در جهت حل یکی از معضلات موجود در صنعت نان، شیرینی و شکلات که فقر مهارتی نیروهای شاغل و نیاز مبرم به نیروی کار ماهر است، موسسه آموزشی فردوس ماندگار صدرا در گروه گلنان و با پشتیبانی شرکت‌های گلنان پوراتوس و بیک صنعت اقدام به تعریف رشته نان، شیرینی و شکلات بعنوان یک رشته آموزشی در سازمان آموزش و پرورش نموده است. رشته نان، شیرینی و شکلات پس از ۴ سال مذاکره در بهمن ماه سال ۱۳۹۸ در شورای عالی آموزش و پرورش مصوب شده است. بدین ترتیب در سال ۱۳۹۹، اولین هنرستان نان، شیرینی و شکلات پذیرای علاقمندان به این رشته شد.





۱۳۹۹

افتتاح اولین هنرستان نان، شیرینی و شکلات کشور، در تهران و دایر شدن اولین محل رشته نان، شیرینی و شکلات در استان کرمان در سال ۱۳۹۹.



۱۴۰۰

دایر شدن رشته نان، شیرینی و شکلات در ۳ هنرستان استان تهران در سال ۱۴۰۰.



۱۴۰۱

۱۳ هنرستان در سال ۱۴۰۱ در استان‌های تهران، خراسان رضوی، خراسان جنوبی، همدان، کرمان، قزوین، مازندران و فارس به جمع هنرستان‌های دارای رشته نان، شیرینی و شکلات اضافه شدند.



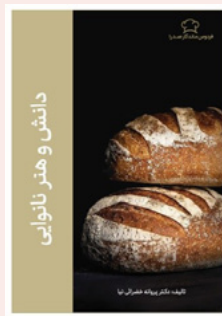
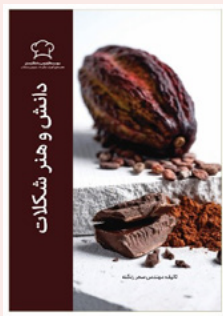
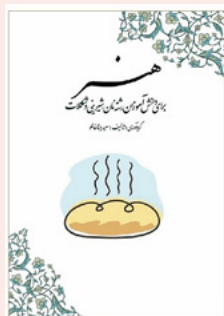
۱۴۰۲

در ۱۱ هنرستان در استان‌های فارس، مازندران، گلستان، خراسان رضوی، خراسان شمالی، مازندران، اصفهان و تهران در سال ۱۴۰۲، رشته نان، شیرینی و شکلات دایر شد.



۱۴۰۳

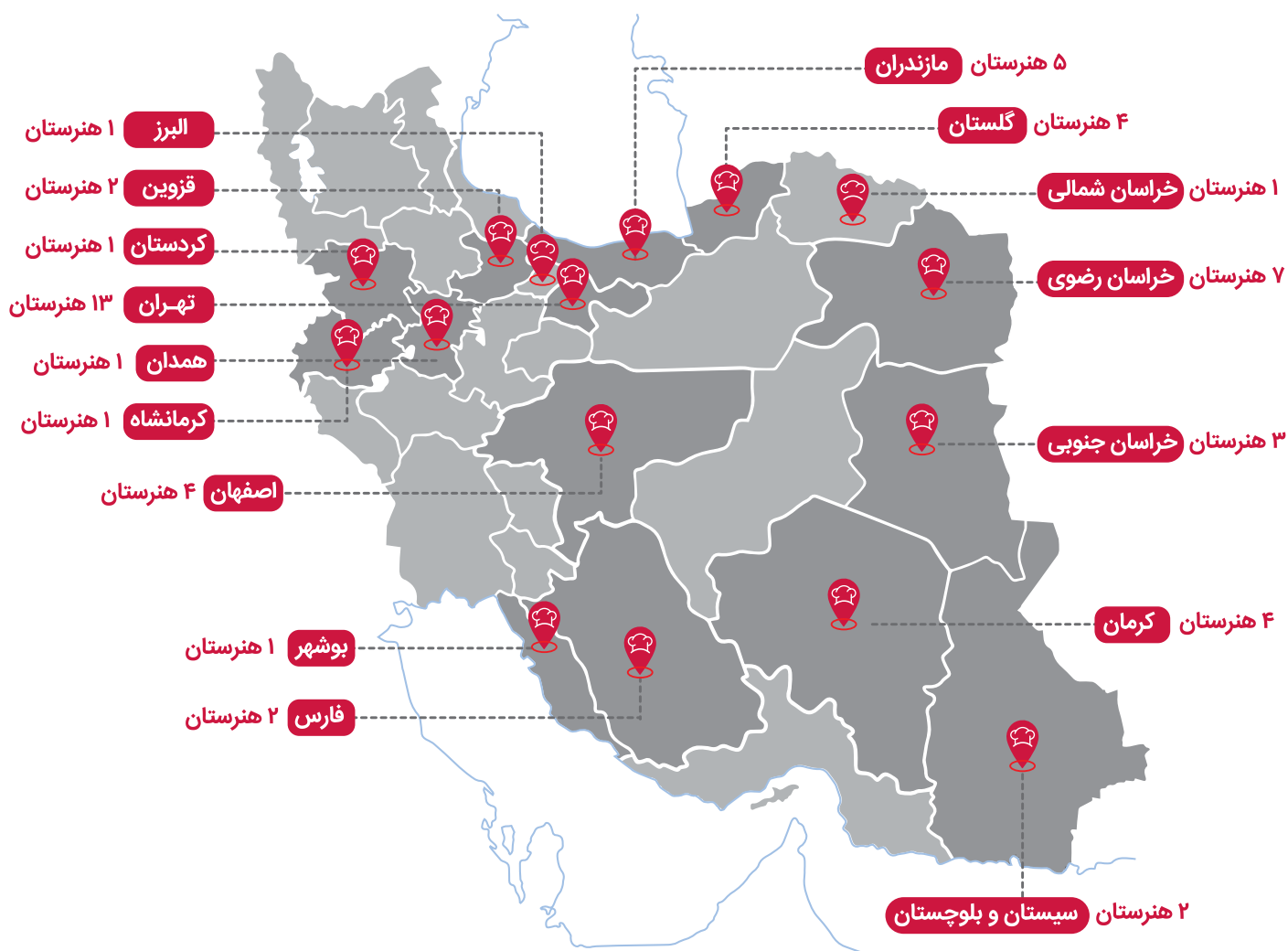
در سال ۱۴۰۳ نیز ۲۳ محل رشته در استان‌های سیستان و بلوچستان، کرمانشاه، قزوین، کرمان، خراسان جنوبی، خراسان رضوی، خراسان شمالی، کردستان، بوشهر، گلستان، اصفهان، مازندران، البرز و تهران دایر شد.



از فعالیت‌های موسسه فردوس ماندگار صدرا، اطمینان از ادامه فعالیت‌های استاندارد علمی و عملی هنرجویان در هنرستان‌های نان، شیرینی و شکلات در سراسر کشور، تجهیز کارگاه‌ها به ابزارهای به‌روز و استاندارد، تربیت و آموزش مربیان، تألیف کتب درسی و تهیه محتوای آموزشی مناسب بر مبنای استانداردهای ملی و بین‌المللی و ایجاد ارتباط مستقیم بین فارغ‌التحصیلان این رشته با مشتریان ما در گلنار پوراتوس و بیک صنعت است.

در این راستا تاکنون ۱۳ کتاب درسی تألیف شده است و به هنرجویان این رشته در سراسر کشور تدریس می‌شود.

هم‌اکنون بیش از ۱۸۰۰ دانش آموز در رشته نان، شیرینی و شکلات در مجموع ۵۲ هنرستان در سراسر ایران مشغول به تحصیل می‌باشند. تعداد این هنرستان‌ها در حال افزایش است و امید است فارغ التحصیلان این رشته که اطلاعات جامعی را بصورت تئوری و عملی در تولید انواع نان، محصولات قنادی و شکلات کسب می‌نمایند بعنوان نیروی متخصص، انقلابی را در بهینه‌سازی این صنعت رقم بزند.



نقشه پراکندگی محل رشته نان، شیرینی و شکلات در سراسر کشور



۱۸۰۰

دانش آموزش مشغول به تحصیل
در رشته نان، شیرینی و شکلات در
سراسر کشور.



۵۲

هنرستان در ۱۶ استان، شامل ۴۲
هنرستان دخترانه و ۱۰ هنرستان
پسرانه، دارای رشته نان، شیرینی و
شکلات هستند.

۱۲۴

دانش آموزش در سال ۱۴۰۳، شامل
۷۷ پسر و ۴۷ دختر در رشته نان،
شیرینی و شکلات فارغ‌التحصیل
شدند.





در گلن‌پوراتوس، انسان‌ها را در قلب همه کارهایی که انجام می‌دهیم قرار می‌دهیم و براین باوریم که با تلاش، تعهد و نظرات سازنده آن‌ها، سازمان رو به جلو خواهد رفت. هر یک از کارکنان گلن‌پوراتوس به عنوان عضوی حیاتی از این خانواده، توانایی و ایده‌های منحصر به فردی را برای سازمان به ارمغان می‌آورند.

ما خود را متعهد به آموزش و توانمندسازی هر فرد در مسیر توسعه فردی و سازمانی می‌دانیم و در تلاشیم تا پتانسیل‌های هر یک از کارکنان را در محیط کاری جذاب، ایمن و سالم رشد دهیم. این رویکرد انسان‌محور بخشی از فرهنگ سازمانی ماست که منجر به رشد و تضمین جایگاه ما به عنوان یک رهبر در صنعت نان، شیرینی و شکلات می‌شود.

در راستای توانمندسازی اعضای تیم برای دستیابی به نتایج فوق‌العاده و بالفعل کردن پتانسیل‌های اعضا در سال ۱۴۰۳، ۴۱۴ ساعت دوره آموزشی برای بیش از ۱۲۳۶ نفر برگزار شده است و برنامه ما تحقق ۴ روز آموزش در سال برای هر یک از پرسنل می‌باشد.



رویکرد جامع آموزشی علاوه بر توسعه مهارت‌ها و دانش ضروری برای نقش‌های کنونی پرسنل، آن‌ها را برای چالش‌ها و فرصت‌های آینده آماده می‌سازد. کلیه اعضا امکان استفاده از دوره‌های آموزشی طراحی شده در گروه پوراتوس را نیز دارند. این دوره‌ها بسته به موقعیت شغلی افراد شامل آموزش‌های آنلاین در بستر سامانه آموزش الکترونیکی و یا سمینارهای حضوری در کشورهای مختلف بویژه در دفتر مرکزی پوراتوس در بلژیک می‌باشد.

همچنین بمنظور فراهم آوردن شرایطی برای استفاده از نظرات کلیه پرسنل صندوق ایده در مجموعه راه اندازی شده است و نظرات کلیه پرسنل بدون واسطه توسط مدیرعامل مجموعه بررسی شده و ایده‌های برتر و کاربردی مورد تشویق قرار می‌گیرند.



و سالم‌سازی ایستگاه‌های کاری می‌نماید به نحوی که آسیب‌های جسمی ناشی از کار به حداقل برسد بعضی از این اقدامات شامل بهبود و اصلاح سیستم‌های تهویه صنعتی جهت کنترل آلاینده‌های پودری و بخارات شیمیایی، بهبود وضعیت روشنایی، کنترل آلودگی‌های صوتی و بهبود وضعیت ارگونومی ایستگاه‌های کاری جهت کاهش مشکلات اسکلتی و عضلانی کارگران و ... می‌باشد.

بمنظور تسهیل شرایط رفاهی، امکان استفاده از وام‌های کم‌بهره برای کلیه پرسنل فراهم شده است. همچنین بسته‌های ارزاق بصورت دوره‌ای و هدایایی در مناسبت‌های مختلف به همکاران اهدا می‌شود. از دیگر طرح‌های انگیزشی هدایایی است که بمناسبت شروع سال تحصیلی، ازدواج پرسنل و تولد فرزندان به پرسنل هدیه می‌شود.

امتیازدهی و قدردانی همکاران به یکدیگر بر مبنای ارزش‌های سازمان طراحی شده است.

افزایش شاخص ایمنی کار

در سال ۱۴۰۳، شاخص LTIR (Lost Time Incident Rate) به نرخ ۳۵٪ رسید که نشان دهنده بهبود ۳۰۰٪ درصدی نسبت به نرخ سال گذشته است.

+۳۰۰٪

با توجه به اینکه کارکنان در همه مشاغل همواره در معرض آسیب‌های شغلی از جمله افت شنوایی، مشکلات ریوی، مشکلات اسکلتی عضلانی و ... هستند، گلن‌پوراتوس به صورت دوره‌ای اقدام به اندازه‌گیری آلاینده‌های فیزیکی و شیمیایی محیط‌های کاری نموده و با اولویت‌بندی نسبت به استاندارد

در گلن‌پوراتوس، هدف ما ایجاد یک محیط کار بدون حادثه است و این مهم بازتابی از تعهد ما به ایجا یک محیط کار ایمن، سالم و حمایتی، برای هر عضو مجموعه است.

از شاخص LTIR، که یک معیار شناخته‌شده در صنعت است، به عنوان یک شاخص کلیدی عملکرد استفاده می‌کنیم که به ما این امکان را می‌دهد تا به‌طور کمی عملکرد خود را در ایجاد و حفظ یک محیط کار ایمن ارزیابی کنیم. در حوزه سلامت فیزیکی، سال‌هاست که کلیه پرسنل مجموعه از مزایای بیمه تکمیلی و بیمه عمر و حادثه برای خود و اعضا خانواده استفاده می‌نمایند. در حوزه سلامت روان نیز کلیه پرسنل امکان استفاده از خدمات مشاوره خدمات مشاوره فردی و خانواده را بصورت رایگان دارند و در سال ۱۴۰۳ در مجموع ۶۰۰ ساعت از این خدمات بهره برده‌اند. همچنین سیستمی با امکان

میراث گذشتگان



دنيا جمع‌آوری و برای نسل آینده نگهداری نماید. در این محل گونه‌های خمیرترش از سراسر دنیا بصورت فیزیکی و دیجیتال نگهداری می‌شوند و بدین ترتیب امکان مطالعه جامع در دنیای تخمیر طبیعی میسر شده است.

مفتخریم که در سال ۱۴۰۳، خمیرترشی از ایران با ویژگی‌های میکروبی منحصر بفرد در وبسایت و نیز تنها بانک زیستی خمیرترش دنیا با کد ۱۵۶ ثبت شد. این خمیرترش سالهاست که در استان کردستان برای پخت نان لواش مورد استفاده قرار می‌گیرد.

در گلن پوراتوس معتقدیم که با هماهنگ کردن نوآوری با سنت، می‌توانیم علاوه بر حفظ میراث ارزشمند گذشتگان، تجربه‌های غذایی منحصر به فرد و اصیل را برای مشتریان و مصرف‌کنندگان محصولات خود فراهم کنیم. در این راستا تعدادی پروژه هیجان‌انگیز و جامع تعریف شده است که هدف آن حفظ میراث و روش‌های باستانی نانوايي و شکلات‌سازی است.

ما معتقدیم که راز آینده نان در گذشته آن نهفته است. بمنظور احیای فرهنگ استفاده از خمیرترش و حفظ این میراث ارزشمند، در سال ۲۰۱۳ پوراتوس اقدام به تاسیس تنها بانک زیستی خمیرترش در دنیا در شهر سنت ویت بلژیک نموده است تا نمونه‌های ارزشمند خمیرترش را از سراسر





golnan
puratos

هر محصول قنادی داستانی برای گفتن دارد!



حفظ میراث گذشتگان در قنادی

هر محصول قنادی داستانی برای گفتن دارد و پژوهش‌هایی برای تبیین داستان‌های نمادین محصولات کلاسیک قنادی در حال اجراست. با هدف حفاظت از این میراث ارزشمند برای آیندگان، طراحی رسیپی محصولات با الهام از این روش‌های قدیمی، انجام می‌گیرد.

در همین راستا رسیپی محصولات سنتی با توجه به ترندهای جهانی شامل ترکیب بافت‌های مختلف، کاهش میزان شکر و یا استفاده از مواد با منشا گیاهی طراحی می‌شود تا تولیدکنندگان محصولاتی خلاقانه، سلامت محور با رویکرد پایداری را به مشتریان خود ارائه دهند.

در گلنان پوراتوس رسیپی دو محصول گز و کلمپه با این رویکرد بروز رسانی شده است.



سلامتی بهتر



محصولات
با چربی کمتر

٪۱۵

فروش محصولات با چربی کمتر
درمقایسه با سال قبل ٪۱۵ افزایش
یافته است.



محصولات
با شکر کمتر

٪۵۰

فروش محصولات با شکر کمتر
درمقایسه با سال قبل ٪۵۰ افزایش
یافته است.



سلامتی و تندرستی



در گلن‌پوراتوس، نقش خود را فراتر از عرضه مواد اولیه در صنعت نان، شیرینی و شکلات می‌دانیم.

در جهانی که به سرعت در حال تغییر است، همه به دنبال غذاهایی سالم و در دسترس هستند. با بهره‌گیری از دانش و توانایی خود در ارائه راه‌حل‌های نوآورانه، در تلاشیم تا محصولاتی سالم و متعادل طراحی کنیم که رضایت مصرف‌کنندگان را به دنبال داشته باشد. محصولاتی که بالاترین ارزش غذایی را به همراه طعم، کیفیت و ایمنی بی‌نظیر ارائه دهند.

در گلن‌پوراتوس، محصولات سلامت محور در دسته بندی‌های مختلف و در دو گروه بزرگ سلامتی و تندرستی قرار می‌گیرند. در گروه سلامت آن دسته از محصولاتی وجود دارند که سالم بودن آنها پایه و اساس علمی دارد. دسته دانه و غلات بیشتر، میوه بیشتر، ارزش غذایی بالا، گوارش سالم، و همچنین شکر کمتر، نمک کمتر و چربی کمتر در گروه سلامت قرار می‌گیرند.

در گروه تندرستی، محصولاتی با منشا گیاهی، بدون گلوتن، ارگانیک و لیبل پاک/پاک‌تر قرار دارند. سالم بودن این دسته محصولات شاید از نظر علمی کاملاً اثبات نشده باشد؛ اما باور عمومی جامعه بر این است که این دسته محصولات نیز می‌توانند در سلامت افراد موثر باشند.

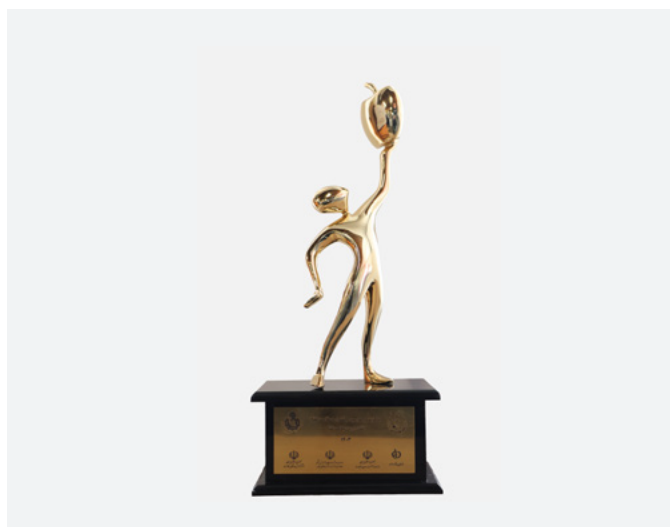




افزایش فروش محصولات سلامت محور

در سال ۱۴۰۳، فروش محصولات سلامت محور گلنان پوراتوس در مقایسه با سال گذشته، ۲۰٪ افزایش یافته است. فروش محصولات با شکر کمتر و چربی کمتر به ترتیب ۵۰٪ و ۱۵٪ افزایش یافته است. همچنین، میزان مصرف میوه برای تولید محصولات سلامت محور نیز ۶٪ رشد کرده است.

گلنان پوراتوس برای ارائه و تولید محصولات سلامت محور، در سال ۱۴۰۳ موفق به دریافت نشان زرین سیب سلامت از جشنواره سلامت غذا، برای سومین سال متوالی شد.





سخن پایانی

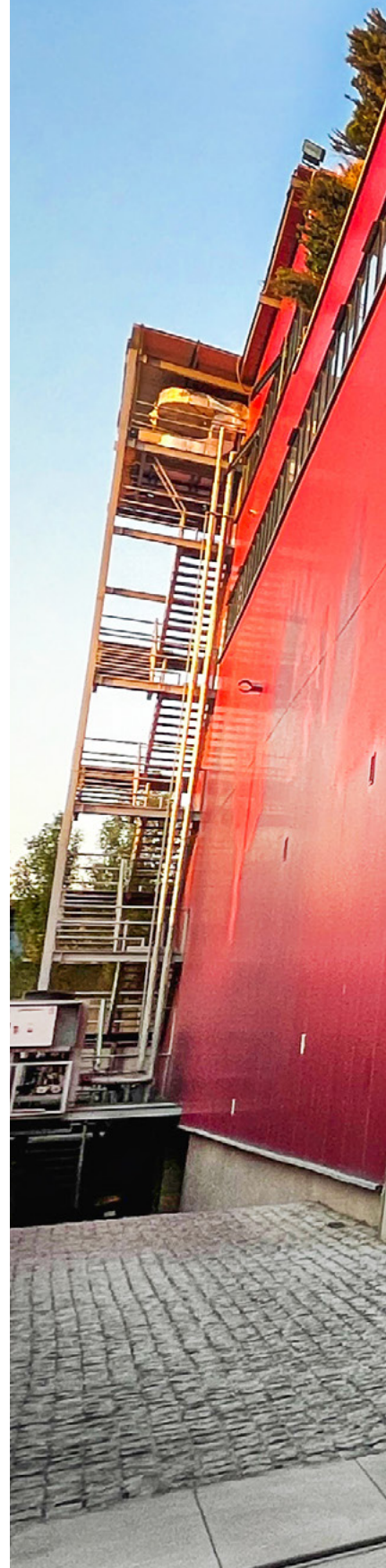




در گلن‌پوراتوس پایداری تنها یک تعهد نیست؛ بلکه محور اصلی تمامی فعالیت‌های ماست. از ارائه خوشمزه‌ترین و مغذی‌ترین محصولات گرفته تا ایجاد تأثیرات مثبت بر سیاره زمین و جوامعی که در آن‌ها فعالیت می‌کنیم. به عنوان یک نهاد پیشرو در حوزه مسئولیت‌های اجتماعی، همواره در تلاشیم تا با ارائه راهکارهای مؤثر، به بهبود کیفیت زندگی جامعه، ارتقا سلامت و حفاظت از محیط زیست کمک کنیم.

در این گزارش، به اقدامات محقق شده در حوزه توسعه پایدار در سال ۱۴۰۳ پرداخته شده است که نشان‌دهنده تعهد ما به مسئولیت‌های اجتماعی است.

گلن‌پوراتوس با تمرکز بر نوآوری، در تلاش است تا به عنوان الگویی موفق در این زمینه شناخته شود. مفتخریم که در سال ۱۴۰۳ به اهداف ذکر شده دست یافته‌ایم؛ فعالیت‌های ما در راستای تحقق توسعه پایدار ادامه دارد.



نوآوری های غذایی برای آینده ای بهتر

 golnanpuratos_iran
www.golnanpuratos.com
sustainability@golnanpuratos.com

تهران، بزرگراه آزادگان، احمدآباد مستوفی، میدان پارسا، خیابان صنوبر چهارم
شمالی، کوچه شهید غلامی، پلاک ۴ - تلفن: ۰۲۱ ۴۸۳۴۸ - فکس: ۰۲۱۴۸۳۴۳۱۰۰

 golnan
puratos
Food Innovation for Good
گلنان پوراتوس