مهندس امید نجومی مدیرعامل شرکت« کیفیت اندیشان جهان نگر»:

«فلکرا» تامین کننده کره گیاهی برای صنایع غذایی، شیرینی و شکلات

شرکت کیفیت اندیشان جهان نگر زنجیره تولید و توزیع محصولات لبنی را متحول کرده است و با استفاده از پرسنل متعهد و مجرب آزمایشگاه تخصصی و پیشرفته ترین دستگاه ها در عرصه جهانی موفق به تولید محصولات منبوع ،با کیفیت و همطراز با استانداردهای بین المللی شده است. در حاشیه نمایشگاه بین المللی اگرو قود ۱۴۰۰ مهمان غرفه این شرکت بوده و با آقای مهندس امید نجومی مدیرعامل شرکت کیفیت اندیشان جهان نگر گفت و گویی به شرح زیر انجام داده ایم

لطفا سوابق اجرایی خود را در صنعت مواد غذایی شرح دهید؟

من امید نجومی مدیرعامل شرکت کیفیت اندیشان جهان نگر هستم از سال ۸۳ در زمینه مشاوره، طراحی ، ساخت کارخانجات صنایع غذایی، سیستم های مدیریتی و سر مبیری استانداردهای بین المللی و مدیریت فروش فعالیت داشته ام .

تاریخچه ای از فعالیت های شرکت کیفیت اندیشان جهان نگر را برای مخاطبان ما توضیح دهید؟

شرکت کیفیت اندیشان جهان نگر در سال ۱۳۸۹ با هدف تحول در تولید و توزیع محصولات لبنی با ویژگی های منحصر به فرد فعالیت خود را آغاز کرد و در این راستا با بهره گیری از با تجربه ترین کارشناسان صنایع غذایی و پرسنل متعهد و مجرب آزمایشگاه تخصصی و پیشرفته ترین دستگاه ها در عرصه جهانی موفق به عرضه محصولات تخصصی در زمینه پروبیوتیک و مکملهای ویتامینه تاثیر گذار برپهبود سیستم ایمنی بدن شده است.

شرکت کیفیت اندیشان جهان نگر چه محصولاتی را تولید می کند؟

در مجموعه ما کره گیاهی مخصوص صبحانه، کره مارگارین و روغن کره ای مخصوص شیرینی، کره های گیاهی مخصوص صنایع کاملا منطبق با استانداردهای ملی و بین المللی و موازین دقیق بهداشتی با تحمل اسید چرب ترانس تولید می شود و تمامی محصولات دارای ۶ ماه ماندگاری است.

مواد اولیه را چگونه تامین می کنید؟

با توجه به این موضوع که مواد اولیه روغن یک محصول استراتژیک است، سازمان صنعت، معدن و تجارت سه مبنه ای را به شرکت ما اختصاص داده است و آن سهمیه ها را توسط تامین کننده های داخلی نظیر شرکت مارگارین، نگین همدان، ملیت تامین می کنیم الباقی مواد اولیه نیز وارداتی هستند.

چه استانداردهایی را کسب کرده اید؟

استاندارد های ملی وبین المللی

هدف ما رعایت اصول ایمنی و رعایت بهداشت درتولید و افزایش سهم فروش بازار، افزایش رضایت مشتریان می باشد رعایت اصول ایمنی و رعایت بهداشت و جلوگیری از آلودگی محصول و سلامت آن برای مصرف کننده در تمامی مراحل تولید و رعایت الزامات قانونی و مشتری و ارتباط مناسب در زنجیره تولی،امور تامین کننده،مشتری، مراجع قانونی و تمامی ذینفعان می باشد که در این راستاگلوی اجرایی استاندارد HACCP & ISO۹۰۰۱:۲۰۱۵ را جهت نیل به اهداف خود برگزیده ایم مدیریت سازمان متعهد به اجرای این خط مشی می باشد و تمامی همکاران موظفند فعالیتهای خود را در چارچوب اهداف تعیین شده و خط مشی های این استاندارد انجام دهند.

محصولات شرکت شما مورد توجه شرکت های فعال در صنعت شیرینی و شکلات بوده است در این زمینه توضیح دهید؟

از محصولات ما بخصوص روغن شکلات استقبال قابل توجه ای شده و در یک ماه اخیر بالغ بر ۳۵۰ تن عرضه کرده ایم.

از چه محصولات جدیدی در سال ۱۴۰۰ رونمایی کرده اید؟

از ابتدای سال جاری R&D ما دو محصول جدید را آغاز و در مرحله تایید نهای بهداشتی و استانداردهای لازم را پرداخت کردیم و اولین مشتری این محصولات شرکت پارس مینو است که از محصول ما برای تولید شکلات های صبحانه استفاده می کند.

محصول شرکت ما با نام روغن مخصوص شکلات صبحانه تولید می شود و مزیتی که محصولات ما نسبت به رقبای خارجی و داخلی دارد عدم استفاده از پالم است.

در مجموعه شما چه تعداد نیرو فعالیت دارند؟

در حال حاضر ۳۶ نفر به طور مستقیم، و بالغ بر ۵۰ نفر غیر مستقیم با مجموعه ما همکاری می کنند.

آیا صادرات دارید؟

با توجه به اینکه محصول تولیدی ما جزو مواد اولیه استراتژیک است امکان صادرات آن وجود ندارد اما قصد داریم تا پایان سال ۱۴۰۰ با گرفتن مجوزهای لازم محصولات تولیدی از جمله کره های گیاهی بسته بندی،مرجرین، کره فندق و کره گردو را صادر کنیم.

نکته آخر؟

هدف ما تحول در تولید و توزیع محصولات با کیفیت زیر نظر متخصصین با تجربه صنایع غذایی و رضایتمندی مشتریان عزیزاست