



ماهنامه
اتاق اصناف مشهد مقدس
سال دوم
اسفندماه ۱۳۹۹

اصناف مشهد ۲۲

شماره

عید نوروز چیست؟

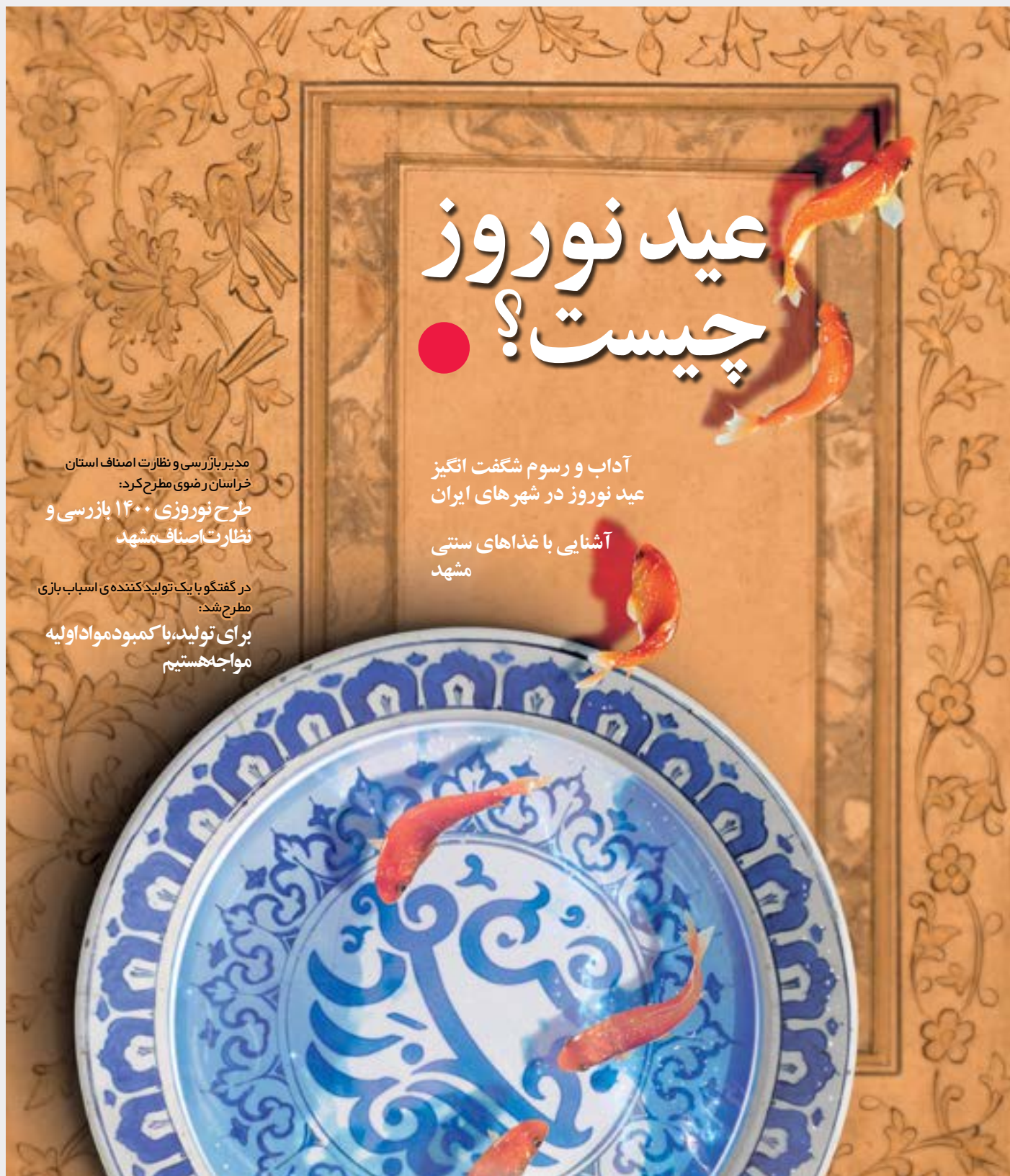
مدیر بازرسی و نظارت اصناف استان
خراسان رضوی مطرح کرد:
طرح نوروزی ۱۴۰۰ بازرسی و
نظارت اصناف مشهد

در گفتگو با یک تولیدکننده‌ی اسباب بازی
مطرح شد:

برای تولید، با کمبود مواد اولیه
مواجه هستیم

آداب و رسوم شگفت انگیز
عید نوروز در شهرهای ایران

آشنایی با غذاهای سنتی
مشهد





ای آن که به تبسیر تو کردد ایام

ای دیده به دل از تو در کون مادام

وی آن که به دست تو ست احوال جهان

حکمی بنامه کردد ایام به کام

در پرتو لطف بی کران خداوندی و در آستانه ی فرار سیدن نوروز باستانی، با تمام فراز و نشیب هایی که در اثر ویروس کرونا بر مردم جهان به ویژه ایران عزیزمان گذشت، برگگی از درخت زمانه بر زمین افتاد و سالی دیگر با بهاری باشکوه آغاز شد، نوروز آمد تا باز هم به ما پیاموزد پایان فصل سرد همیشه بهاریست سرسبز و پر امید!!

اینک حلول سال نور را به شما عزیزان تبریک و تهنیت عرض نموده و از درگاه خداوند سبحان سالی سرشار از شادکامی برکت، معنویت، سلامتی و بهرورزی مسئلت می نمایم.

محمود بنانژاد مشهدی
رئیس اتاق اصناف مشهد

اصناف مشهد

ماهنامه اتاق اصناف مشهد

سال دوم - شماره ۲۲ - اسفند ماه ۱۳۹۹



عید نوروز یک عید شرقی و حامل ارزشهای برجسته و ممتازی است. در واقع عید نوروز یک نماد است؛ نماد نوآوری و طراوت و جوانی و نشاط، همچنین نماد مهربانی و محبت به یکدیگر است.



با رفتار و اخلاق اسلامی این قدرتی که شما را به پیروزی رسانده است حفظ کنید.

صاحب امتیاز:

اتاق اصناف مشهد

مدیرمسئول:

محمود بنائزاد مشهدی

سردبیر:

هادی مخملی

دبیر اجرایی:

سید جمال کاظمی

دبیر تحریریه:

زهره امیری محتشم

شورای سیاست گذاری:

هیئت رئیسه و اعضای

کمیسیون های اتاق اصناف

مشهد

طراح:

احمد حریمی

چاپ و صحافی:

مجمع چاپ و نشر

روزنامه قدس

با ما در ارتباط باشید

نقد، نظر، پیشنهادات،

مقالات و خبرهای خود را

از راه های زیر با ما در میان

بگذارید

نشانی:

مشهد، بلوار سازمان آب،

بین شهید صادقی ۱۳ و ۱۵

شماره تماس اتاق

اصناف مشهد

۰۵۱ ۳۱۷۳۰

شماره تماس روابط عمومی

۰۵۱ ۳۱۷۳۰ ۱۵۰

وب سایت

www.asnaf-mhd.ir

پست الکترونیکی

@asnaf-mhd.ir



جشنواره فروش اصناف

ویژه نوروز ۱۴۰۰

نمایشگاهی به وسعت

ایران

۳۰

اخبار

• نائب رئیس اتاق اصناف مشهد اعلام کرد:

جشنواره فروش اصناف ویژه نوروز ۱۴۰۰

نمایشگاهی به وسعت ایران ۳۰

• استقبال کفشان از فروش اینترنتی

بازار نوروزی کفش رونق گذشته را ندارد ۳۲

• مدیر بازرسی و نظارت اصناف استان خراسان رضوی مطرح کرد:

طرح نوروزی ۱۴۰۰ بازرسی و نظارت اصناف

مشهد ۳۳

• بازار را رکد خشک شویی ها به دلیل کرونا

نرخ خدمات خشک شویی ۲۰ درصد افزایش

داشت ۳۴

• تولید شیرینی عید مانند سال قبل نیست

درخواست کاهش قیمت مصوب روغن و شکر

۳۴

• بازار را رکد کیف مشهد در آستانه عید نوروز

قیمت کیف تغییر زیادی نداشته است ۳۵

• رونق بازار آجیل و خشکبار در آستانه عید نوروز

مردم به خواص آجیل در مقابله با کرونا آگاه

شده اند ۳۵

• پایان سال و کاسبی سودجویان با برآه انداختن قالی شوییهای غیرمجاز

افزایش ۱۰۰ درصدی هزینه های قالی شویی

در سال جاری ۳۶

• بازارچه آنلاین مشهد، فرصتی تازه برای رونق بازار پوشاک

عمده پوشاک نوروزی مربوط به تولید قبل

است ۳۷

به قلم پیشکسوتان

• حسن خلق و گشاده رویی بهترین سرمایه

اجتماعی برای کاسب واحد صنفی ۳۸



سرمایه اجتماعی، رونق تولید ملی

بهبود فضای کسب و کار

۱۶

یادداشت مدیرمسئول

• سامانه باز ارجه فروش آنلاین اصناف

راه اندازی شد ۴

یادداشت سردبیر

• نقش تکنولوژی در کارآفرینی های صنفی ۵

استقبال از بهار

• عید نوروز چیست؟ ۶

• آداب و رسوم شگفت انگیز عید نوروز در

شهرهای ایران ۸

• آداب و رسوم نوروزی مردم مشهد ۱۲

• رئیس اتحادیه صنف سفره خانه داران سنتی:

پخت غذاهای سنتی نباید به فراموشی سپرده

شود ۱۴

• آشنایی با غذاهای سنتی مشهد ۱۶

گفتگوی صنفی

• در گفتگو با یک تولید کننده ی اسباب بازی مطرح شد:

برای تولید، با کمبود مواد اولیه مواجه هستیم

۱۷

کسب و کار

• سرمایه اجتماعی، رونق تولید ملی بهبود فضای

کسب و کار ۲۳

• بررسی متوسط قیمت اقلام اساسی خوراکی

مناطق شهری در سال ۱۳۹۹ ۲۵

یادداشت مدیرمسئول

سامانه بازارچه فروش آنلاین اصناف راه اندازی شد



مهندس محمود بنانژاد
رئیس اتاق اصناف مشهد

درگاه های پرداخت اینترنتی نیز در این سامانه قرار گرفته و مشکلی برای خرید و فروش آنلاین وجود ندارد.

ایجاد این سامانه در راستای اعتماد سازی برای مردم است بدین صورت که خریداران کالاها می توانند آسوده خاطر به این سامانه اعتماد کرده و کالاهای مورد نیاز خود را خریداری نمایند، و همچنین واحد بازرسی و نظارت اتاق اصناف بر حسن انجام کار واحدهای صنفی ارائه کننده کالاها در این سامانه نظارت کامل داشته و به شکایات احتمالی رسیدگی خواهد کرد.

از دیگر مزایای سامانه بازارچه اینترنتی ایجاد رویدادهای مختلف در حوزه اصناف می باشد که این رویداد هم می تواند نمایشگاهی به وسعت ایران یا هر جشنواره فروش دیگری باشد که با پایان یافتن جشنواره فروش ویژه نوروزی این سامانه در قالب رویدادهای دیگر مانند فروش کالاهای مورد نیاز ماه مبارک رمضان یا فروش سوغات و... می تواند ادامه داشته و بسترهای جدید برای فروش آنلاین را ایجاد نماید.

همچنین لازم به ذکر است که با تصمیم اتاق اصناف ایران طرح نمایشگاهی به وسعت ایران یا همان جشنواره فروش ویژه نوروزی برای ارائه کالای با کیفیت و تخفیف مناسب در ایام پایانی سال کلید خورد و به منظور حضور کمتر مردم به بازارهای خرید و رعایت پروتکل های بهداشتی سامانه فروش آنلاین این جشنواره نیز به مرحله اجرا درآمد که با استقبال واحدهای صنفی و مردم مواجه شده است.

های تأمین کالا، مشتری مداری، فروش کالا و ارائه خدمات پس از فروش آشنا بوده و حالا باید تجربه اش را در فضای مجازی به اشتراک گذاشته و بتواند کارهایش را با موفقیت دنبال نموده و در واقع "تجربه ی دیروز را با تکنولوژی امروز" آمیخته کند.

بنابراین اتاق اصناف مشهد همچون دیگر سازمانهای مسئول در حوزه ی مسئولیت خود در قبال اتحادیه ها و واحدهای صنفی تحت پوشش آنها و به ویژه جلوگیری از آسیب و ضرر و زیانهای که ممکن است باری دیگر گریبانگیر اصناف شود، به سمت و سوی فراهم کردن بسترهای لازم برای ایجاد رونق به کسب و کارهای صنفی در فضای مجازی گام برداشته و توانست در این مسیر اپلیکیشن هایی را طراحی و اجرا نماید که یکی از آنها راه اندازی بازارچه آنلاین اصناف است.

سامانه بازارچه آنلاین اصناف به نام صنفی شاپ (senfishop) همزمان با طرح نمایشگاهی به وسعت ایران در استان خراسان رضوی راه اندازی شد تا در آستانه عید نوروز مردم خرید آسان تری داشته باشند، هدف از طراحی و اجرای این طرح بازگرداندن رونق اقتصادی به واحدهای صنفی است تا بتوانند با وجود شرایط کرونایی فعالیت داشته و به حیات خود ادامه دهند.

بسترهای لازم برای خرید و فروش اینترنتی در این سامانه طراحی شده و واحدهای صنفی می توانند کالاهای خود را برای فروش در این سامانه عرضه کنند، ضمن اینکه مباحث مالی با ایجاد

بیش از یک سال شاهد بودیم که شیوع بیماری کرونا در دنیا تغییرات اساسی در زندگی انسانها ایجاد نموده و مسئولان و مردم مجبور شده اند به نوعی رویه های معمول خود را در زندگی اجتماعی و اقتصادی تغییر دهند.

ورود به فضای مجازی و الکترونیکی یکی از موضوعات مهمی بود که از سالهای گذشته در حوزه ی اقتصادی اصناف مورد توجه قرار گرفته بود و الزامات آن احساس می شد با این تفاسیر یکی از مشکلات اصناف در مواجهه با ایجاد کسب و کارهای مجازی این بود که بتوانیم از این فضا در بخش های ارائه خدمات مختلف همچون آموزش، بازاریابی، فروش و... نهایت استفاده را ببریم، اما این مهم انجام نمی شد، زیرا بازاریان به شیوه های سنتی در بازار عادت کرده، در مقابل تغییرات سنتی به مدرن مقاومت نشان داده و وارد گود فضای مجازی و الکترونیکی نمی شدند.

اما شیوع بیماری کرونا در راستای پرهیز از تجمعات و فاصله گذاریهای اجتماعی باعث پررنگ شدن فضای مجازی برای فروش کالاها به صورت غیرحضوری شد و به نظر آمد که مشاغل کوچکی همچون واحدهای صنفی هم در مجاورت دیگر فعالیتهای اقتصادی برای ادامه ی حیات خود نیازمند حضور در فضای مجازی بوده و باید نگاه جدی تری به این فضا داشته باشند.

البته دانستن این نکته ضروری به نظر می رسد که اگر کسی در حوزه ی بازار قصد کار کردن در فضای مجازی را دارد، بهتر است فردی باشد که از تخصص و تجربه ی لازم برخوردار باشد، اما سوال اینجاست! چه کسی از همه بهتر تجربه و تخصص دارد؟ پاسخ این است: کسی که سالها به صورت سنتی در بازار مشغول بوده و با شیوه



یادداشت سردبیر

نقش تکنولوژی در کارآفرینی های صنفی



دکتر هادی مخملی
سردبیر

می کنند بلکه اطلاعات صحیح در اختیار تصمیم گیرندگان می گذارند.

سامانه تنظیم بازار نیز امروز در جایگاه کشوری در این مهم قرار گرفته است و با تسهیل کار کردن و توانمند سازی واحدهای صنفی، جلوگیری از سوء استفاده از رسیدن کالا به مصرف کننده نهایی، شفاف سازی نظام توزیع و نظارت الکترونیک، یک سامانه جامع استراتژیک در تنظیم بازار است که در زمره تحولات بنیادین و اساسی صنفی با فن آوری و اطلاعات دیجیتال و کمک به توسعه اقتصادی اصناف قرار گرفته است.

اخیرا سامانه ی نوپای دیگری در اتاق اصناف مشهد با عنوان سامانه ی آنلاین اصناف در راستای تسهیل کسب و کار واحدهای صنفی و مشاغل مختلف اعم از تولیدی و توزیعی برای معرفی کالا و مشتری مداری در سراسر کشور راه اندازی گردیده است، در این سامانه واحدهای صنفی می توانند با جلب اعتماد مشتری از این فعالیت نوآور به عنوان یک مزیت رقابتی در حوزه ی بازار برخوردار شوند و از مزایای آن در جهت رونق کسب و کارهای خود بهره مند گردند.

ورود به زندگی دیجیتالی و در خط مقدم بودن متحول کردن کسب و کارها و استفاده از ابزارهای دیجیتالی و آنلاین، اصناف به کارایی عملیاتی عظیمی دست می یابند که تحقق چشم انداز رقابتی در حوزه کسب و کار است.

بازارها در گذار از مدل سنتی با حفظ اصلتهای صنفی، روزآمد شده و فراتر می روند و با تجدید نظر در تجربه مشتری عملیات کارآمد و فرمولهای اقتصادی مدل های کسب کار خود را از نو می سازند.

در چک لیست تحول دیجیتال داریم که باید خود را از مفروضات قدیمی رها کرده و توجه داشت که چگونه می توان با شناسایی گلوگاه ها و ناکارآمدی در فرآیندها و تفکر در اینکه فناوری های جدید با پلتفرمهای دیجیتالی قدرتمند و استانداردسازی برای تجدید نظر در سبک کاری کمک کرد.

کسب و کارهای نوین توانمند ساز با افزایش بهره وری، ایجاد منابع جدید، نزدیک شدن به مشتری، افزایش سهم بازار و همچنین ارائه خدمات نوین به خریداران و مصرف کنندگان، می توانند بیش از پیش ارزش آفرینی کنند.

هزینه مبادلاتی از تولید تا مصرف ... برنامه ریزی در جهت بهبود بهره وری فعالیتهای صنفی و تجاری، هماهنگی و پیگیری های برنامه های مدون در چارچوب وظایف اتاق ها برای رشد و توسعه کسب و کارها است.

فناوری یا تکنولوژی جزء لاینفک زندگی روزمره ی انسان هادر تمام نقاط کره زمین است. در تمام بخش های زندگی مان از فناوری استفاده می کنیم، برای تمام بخش های کسب و کارمان به فناوری نیاز داریم و کلا زندگی مان پیوند عمیقی با فناوری خورده است. تحول در فرآیندهای داخلی کسب و کار، فن آوری و تغییر روش در حوزه تولید و تجارت با تکیه بر مدل های نوین کسب و کار، ایجاد قابلیت های دیجیتالی و آنلاین با راهبری تغییر در بالا بردن سهم بازار، توان تولید، صادرات و عرضه محصولات است. ساده ترین شکل فن آوری اطلاعات، توسعه و استفاده از ابزارهای اساسی است. یکی از رویکردهای اصناف به سمت استفاده از فن آوری در صدور پروانه کسب سامانه ایرانیان اصناف، سامانه ثبت نام اینترنتی جواز کسب و کار است. این سامانه برای صاحبان مشاغل، کارآفرینان و شرکتها بسیار مهم است زیرا هر نوع کسب و کاری که می خواهد فعالیت خود را شروع کند، باید جواز کسب داشته باشد که این مهم از طریق سامانه ایرانیان اصناف صورت می گیرد.

تغییر و تحول در سبک زندگی صنفی با باز طراحی روش های تعامل با مشتریان و همچنین باز طراحی تجربه مصرف کننده و تنظیم بازار با پلتفرم های متفاوت کارآمد و چابک نه تنها به جامعه ارائه خدمات

فن آوری از مهمترین موضوعات در دنیای کسب و کار است. ایجاد فرصتهای جدید و جذاب، دسترسی بیشتر به بازارها، حذف محدودیت ها و تداوم بازارها ! موج فناوری مدت زیادی است که ایجاد شده و در سالهای اخیر شتاب فزاینده ای داشته است. در دهه های گذشته شاهد رشد قابل توجه فناوری دیجیتال بوده ایم.

اصناف بر اساس وظایف تصریح شده در قانون و جایگاه اجتماعی به ایجاد تحکیم و همکاری بین افراد صنفی در همه رسته های شغلی، حمایت، حفظ و دفاع از حقوق صنفی اعضا و نظارت بر عملکرد آنان. تلاش برای توسعه محیط کسب و کار، همچنین تلاش در راستای ارتقاء کیفی خدمات رسانی به مردم و اطلاع رسانی مناسب، پیگیری فعالیت های توسعه ای، بهره وری و بهبود کسب و کار در زمره این وظایف است.

برنامه ریزی در رابطه با اجرای سیاست های کلان اقتصاد مقاومتی، برنامه چشم انداز و برنامه پنج ساله توسعه با تکیه بر شفافیت و روان سازی نظام توزیع و ارتقا سطح خدمات رسانی به مردم، کاهش



استقبال از بهار



عید نوروز چیست؟

شروع جشن نوروز با اعتدال بهاری همزمان است. موعدی که خورشید در حرکت ظاهری اش در ابتدای برج حمل، استوای زمین را قطع می کند و ساعات روز و شب با هم برابر می شود. در تقویم خورشیدی، لحظه تحویل سال، اولین روز (هرمز روز یا اورمزدروز) از ماه فروردین شمرده می شود. اگر زمان شروع سال قبل از ظهر، یعنی نیمه اول شبانه روز باشد، همان روز نوروز است و اگر بعد از ظهر باشد، فردای آن روز نوروز شمرده می شود. در گاه شمار میلادی، نوروز بیشتر در ۲۱ یا ۲۰ و به ندرت در ۲۲ مارس اتفاق می افتد.

چون در ایران و افغانستان تقویم هجری خورشیدی استفاده می شود، نوروز سرآغاز سال نو است. ولی در کشورهای آسیای میانه و قفقاز، به خاطر استفاده از تقویم میلادی، نوروز به عنوان آغاز بهار جشن گرفته می شود و سال نو تلقی نمی شود.

نوروز یکی از کهن ترین جشن های به جای مانده از دوران باستان است که از آن زمان تا کنون اقوام مختلف ایرانی همه ساله با نو شدن سال، نوروز را جشن می گیرند. این روز در ایران و افغانستان نویددهنده سال جدید است. نوروز در کشورهایایی مثل تاجیکستان، روسیه، ترکمنستان، هند، پاکستان، قرقیزستان، سوریه، عراق، گرجستان، جمهوری آذربایجان، آلبانی، چین و ازبکستان تعطیل رسمی است و مردم به جشن و پایکوبی می پردازند. ما این جشن باستانی و کهن را از اقوام مختلفی در منطقه به ارث برده ایم. جشنی که با رنگ و بویی ویژه، هویتی ایرانی گرفته و نماد پیوند اقوام و مردمان ایران است. نوروز را شروع رستاخیر طبیعت، موعد رویش و تولد نباتات می دانیم و باورمان بر این است که همگام با طبیعت، ما نیز باید روزگار نو و تازه ای را با روح و روان تازه و پوشیدن لباس نو آغاز کنیم.

لحظه تحویل سال ۱۴۰۰ هجری شمسی به ساعت رسمی جمهوری اسلامی ایران
ساعت ۱۳ و ۷ دقیقه و ۲۸ ثانیه

روز تحویل سال ۱۴۰۰
شنبه ۳۰ اسفندماه ۱۳۹۹ هجری شمسی
مطابق ۶ شعبان ۱۴۴۲ هجری قمری
۲۰ مارس ۲۰۲۱ میلادی

تاریخچه‌ی عید نوروز

جشن نوروز در ایران باستان

نوروز در دوره‌ی اشکانیان و ساسانیان هم گرامی بود. در دوره ساسانیان، نوروز دست‌کم شش روز طول می‌کشید و به دو دوره نوروز کوچک و نوروز بزرگ بخش‌بندی شده بود. اسم دیگر نوروز کوچک، نوروز عامه بود و برای پنج روز، از یکم تا پنجم فروردین طول می‌کشید. روز ششم که به خردادروز مشهور بود، نوروز بزرگ یا نوروز خاصه نامیده می‌شد.

هر روزی که فرا می‌رسید، دسته‌ای از طبقات مردم به درگاه شاه می‌رفتند و شاه به حرف‌هایشان گوش می‌داد و برای حل و فصل مشکلات دستوراتی صادر می‌کرد. در روز ششم نیز فقط نزدیکان شاه راه داده می‌شدند.

مراسم عید نوروز در دوران معاصر

نوروز تنها در ایران و افغانستان، ولی به شکل متناوب، جشن گرفته می‌شد. پس از فروپاشی جماهیر شوروی، کشورهای نظیر قرقیزستان، آذربایجان و سپس دیگر کشورها نیز نوروز را جشن ملی خود اعلام کردند.

در دوران شوروی برگزاری این جشن ممنوع اعلام شده بود و برای همین اقوام مختلف مخفیانه این جشن را برپا می‌کردند.

از طرفی، مردم برخی از مناطق برای متقاعد کردن مقامات محلی، نام‌هایی دیگر برای نوروز انتخاب می‌کردند. مثلاً در تاجیکستان سعی کردند با انتخاب نام «جشن لاله» یا جشن ۸ مارس بدون مخالفت دولت مرکزی نوروز را پاس بدارند.

همچنین در دوران حکمرانی طالبان در افغانستان به دلیل رسمیت داشتن تقویم قمری، کسی حق برگزاری نوروز را نداشت.

ترکیه هم تا قبل از سال ۲۰۰۰ این جشن را که برای کردها همچون نماد نیرومندی از هویت‌شان بود ممنوع کرده بود.

در سال‌های اخیر، خوشبختانه نوروز جهانی شده است. مجمع عمومی سازمان ملل در سال ۲۰۱۰ با تصویب قطعنامه‌ای، ۲۱ مارس برابر اول فروردین را روز جهانی نوروز نام‌گذاری کرد. روز جهانی عید نوروز

مجمع عمومی سازمان ملل، نوروز را که ریشه ایرانی دارد در تقویم خود ثبت کرده است. در تاریخ ۸ مهر ۱۳۸۸، سازمان علمی و فرهنگی سازمان ملل متحد (یونسکو)، نوروز را به عنوان میراث جهانی به ثبت رساند.

مجمع عمومی سازمان ملل متحد در تاریخ ۴ اسفند ۱۳۸۸ برابر با ۲۳ فوریه ۲۰۱۰، روز ۲۱ ماه مارس را به عنوان «روز جهانی عید نوروز» به رسمیت شناخت در متن تصویب شده توسط مجمع عمومی سازمان ملل، نوروز جشنی با ریشه ایرانی و قدمتی بیش از ۳ هزار سال توصیف شده است که امروزه بیش از ۳۰۰ میلیون نفر آن را جشن می‌گیرند.

در تاریخ ۷ فروردین ۱۳۸۹ نخستین دوره جشن جهانی نوروز در تهران برگزار و این شهر به عنوان «دبیرخانه نوروز» تعیین شد. پس از آن در سال ۱۳۹۱ برای نخستین بار نوروز را در صحن عمومی سازمان ملل و یونسکو به میزبانی ایران جشن گرفتند و بان کی مون، دبیرکل سازمان ملل، به این مناسبت پیامی صادر کرد.

جشن نوروز در سفرنامه‌های مستشرقان

انگلیت کمپفر در دوره شاه سلیمان صفوی به ایران سفر کرده بود. وی در بخشی از سفرنامه خود راجع به نوروز می‌نویسد: "نوروز از آداب و رسوم ایرانیان قدیم به جا مانده است و هنوز هم بزرگ‌ترین و درخشان‌ترین جشن ایرانیان به شمار می‌رود. همه در این روز لباس نو می‌پوشند. دوستان و آشنایان به دیدن یکدیگر می‌روند، مهمانی‌ها برپا می‌شود و به تفریح می‌پردازند"

ریشه‌یابی واژه نوروز

واژه نوروز از زبان فارسی میانه (nōgrōz) گرفته شده که ریشه در زبان اوستایی دارد. مورخان، معادل اوستایی آن را navaka raocah نامیده‌اند.

امروزه در فارسی این واژه برای دو معنی استفاده می‌شود:

نوروز عام: روز آغاز اعتدال بهاری (برابری شب و روز) و آغاز سال نو

نوروز خاص: روز ششم فروردین با نام "روز خرداد" ایرانیان باستان از نوروز به عنوان «ناوا سردا» یعنی سال نو یاد می‌کردند. مردمان ایرانی آسیای میانه در دوره‌های سغدیان و خوارزمشاهیان، نوروز را نوساردو نوسارجی، به معنای سال نو می‌خواندند.

به عقیده احسان یارشاطر، بنیان‌گذار دانشنامه ایرانیکا، با توجه به قواعد آواشناسی، نگارش این واژه در الفبای لاتین به صورت Nowruz توصیه می‌شود (وی در این رابطه تلفظ فارسی را مبنا قرار داده است). امروزه در نوشته‌های یونسکو بسیاری از متون سیاسی این شکل از املا استفاده می‌شود.

منشأ و خاستگاه نوروز به درستی معلوم نیست. در برخی از منابع آن را به بابلیان نسبت داده‌اند. بر این اساس، شروع برپایی جشن نوروز در ایران به سال ۵۳۸ قبل از میلاد، یعنی زمانی که کوروش بزرگ به بابل حمله کرد برمی‌گردد. در برخی منابع نیز زرتشت بانی این رسم معرفی شده است.





آداب و رسوم شگفت انگیز عید نوروز در شهرهای ایران

نگاهی به آداب و رسوم نوروز در شهرهای مختلف ایران

آداب و رسوم نوروز در

البرز

در البرز به چهارشنبه آخر سال یا همان چهارشنبه سوری "کل چارشنبک" یعنی "چهارشنبه بی اهمیت" می گفتند. علت این نامگذاری این است که ایرانیان قدیم در ۵ روز آخر سال دست از کار بر می داشتند و کار خود را تعطیل می کردند.

همچنین در البرز رسم بود که زنان محله در اسفندماه به کمک هم خانه تکانی می کردند، در گویش البرزی ها به این کار یور می گفتند.



آداب و رسوم نوروز در پایتخت

در تهران شب سال نو غذایی پر قوت و گرم کننده مزاج به نام رشته پلو که با رشته پولویی با خرما و کشمش سرخ کرده آماده می شده که تهیه و خوردن آن آدابی دارد. رشته پلو ابتدا برای سرپرست خانواده که مشکلی در کسب و کار خود داشت، کشیده می شد تا "سر رشته کار" تا آخر سال در دستش باشد همچنین برای رفع بی پولی نیز افراد رشته خشک کرده این پلو، را داخل کیف قرار می دادند.

همه ایرانیان از دوران باستان نو شدن سال و عید نوروز را جشن می گیرند اما هر کدام از مناطق مختلف ایران آداب و رسوم خاص خود را برای این عید به جای می آورند. آداب و رسوم نوروز در مناطق مختلفی از ایران با یکدیگر متفاوت است زیرا در کشور عزیزمان قوم های مختلفی با فرهنگ های متفاوت وجود دارد. در آستانه فرا رسیدن عید نوروز شما را با آداب نوروزی برخی استان های کشور به طور خلاصه آشنا می نمایم اگر چه برخی از این رسومات نسبت به گذشته رنگ باخته و دیگر انجام نمی شوند، اما دانستن آن خالی از لطف نیست.



آداب و رسوم نوروز در چهارمحال و بختیاری
در چهارمحال و بختیاری زنان و کودکان اولین شنبه سال نو به بیرون از خانه می روند و گیاهان خوراکی تازه را می چینند تا بدی، پلیدی از مزارع و باغات آنها دور شود. به این رسم «شنبه گردی» - شنبه گردش» می گویند که بیش تر خاص زنان و کودکان است و خانواده ها بیرون نمی روند. در این رسم دختران به امید باز شدن «بخت» سبزه گره می زنند.



آداب و رسوم نوروز در آذربایجان غربی
از رسم های زیبای نوروزی در آذربایجان غربی رسم «تکم چی» ها است. تکم چی، تکم (بز) ساخته شده از قطعات چوب) را چند روز قبل از عید در کوجه ها می چرخاندند و به ترکی اشعاری می خواندند و از مردم پاداش می گرفتند. مردم آذربایجان غربی اسفندماه را بایرام آیی (ماه عید) و هفته اول اسفند ماه را «چیله قووان» یعنی هفته ای که چله زمستان را فراری می دهد یا یالانچی چارشنبه «چهارشنبه دروغین» می نامیدند. آنها به چهارشنبه هفته دوم اسفندماه «کوله چارشنبه» یعنی چهارشنبه کوتاه می گفتند و به سومین چهارشنبه «موشتلوقچی چارشنبه» چهارشنبه پیام آور» یا قره چارشنبه «چهارشنبه سیاه یا بزرگ» یا «خبرچی چارشنبه» می گفتند. آنها در آخرین چهارشنبه سال لباس های تمیز و تازه می پوشیدند و کوزه ای نورادر صبح روز چهارشنبه آخر سال پر آب تازه می کردند و چایی صبحانه روز چهارشنبه شان را با آن آب درست می کردند تا بختشان باز و نیکو شود. مراسم شال انداز باز دیگر مراسم آذربایجان غربی بوده است. برای باز شدن بخت دختران در این استان از مراسم بسیار قدیم، دختران دم بخت به دستمال یا چارقد خود گره می زدند و از اولین رهگذر می خواستند گره را بکشاید تا گره از کارشان باز شود. بیرون رفتن از خانه و پرکردن کوزه آب از مراسم مرسوم بخت گشایی بود. فالگوش ایستادن نیز رسم دیگر مردم آذربایجان غربی است که زنان در مکانی خارج از دید پنهان می شدند و کلیدی زیر پای خود می گذاشتند و به سخنان مردم گوش می دادند و تفال می زدند.



آداب و رسوم نوروز در آذربایجان شرقی
در آذربایجان شرقی به چهارشنبه آخر سال «چرشنبه خاتون» می گویند. در روستاهای این استان، زنان در چهارشنبه سوری بالای اجاق خوراک پزی شکل زنی زیبا را می کشند و زیر آن یک آینه و شانه می گذارند تا زمان آمدن چرشنبه خاتون او بتواند موهایش را شانه بزند. این موضوع بر بارور شدن زمین در آخرین روزهای اسفند تاکید دارد.

همچنین مردم آذربایجان شرقی صبح آخرین چهارشنبه سوری بر سر آب رفته و کوزه ها را پر می کردند و از روی آن می پریدند و اشعاری را می خواندند، گاهی هم دام ها را از روی آب عبور می دادند و از آب چشمه که در کوزه ها پر می کردند، برای روشن کردن سماور، خمیر کردن نان یا پختن غذا استفاده می کردند.

در این استان برای چهارشنبه آخر سال غذایی مانند شب برنج سفید می پزند و آن را با آجیل و شیرینی بر سفره می گذارند. درست کردن هفت نوع خوراکی شیرینی در این روز مرسوم است.

رسم شال اندازی نیز یکی از رسوم آذربایجان شرقی است که در آن پسران جوان و نوجوان شالی را از سوراخ بالای بام پایین می انداخت. در گوشه شال صاحب خانه مقداری آجیل و شیرینی می بست تا پسر آن را بالا بکشد. اگر پسر، دختری را می خواست شال را پایین می انداخت و بالا نمی کشید. اگر خانواده دختر راضی بودند، نشانه ای به شال می بستند. در چهارشنبه سوری همچنین خانواده داماد میوه و شیرینی برای تازه عروس می فرستادند.

برای دادن مژده فرارسیدن نوروز و بهار 'سایاچی ها' در روستاها و شهرها اجرا می شده است، در برخی مناطق آذربایجان شرقی، مردم کوزه یا کاسه ای آب را نزد روحانی می برند تا روحانی چهل بار سوره یاسین را به آن بخواند و فوت کند تا آب تبرک شود. سپس این آب تبرک شده را برای برکت و باروری به گوشه کنار خانه و بر دام ها و محصولات می پاشیدند.



آداب و رسوم نوروز در خراسان جنوبی
مراسم شام نوروزی از مراسم اهالی خراسان جنوبی است که در آن خانواده داماد برای تازه عروس عقد کرده خود به مبارکی سال جدید هدایایی مثل لباس، کفش و کیف و برنج، گوشت و ... می برد و خانواده عروس با مواد خوراکی در ایام نوروز شام یا نهار تهیه می کند و آن ها را به خانه خود دعوت می کنند تا ارتباطات مستحکم شود.



آداب و رسوم نوروز در زنجان
در روزهای قبل از سال نو زنجانیه ها برای رنگ کردن دیوارهای کاه گلی، گچ سفید از دشت و کوهستان آورده و آن را با آب مخلوط می کردند و با جارو بر روی دیوارها می پاشیدند. سپس خاک زرد را روی آتش گذاشته تا قرمز شود و با دست بر روی دیوار نقش هایی از گل و درخت می کشیدند.



آداب و رسوم نوروز در سیستان و بلوچستان
در سیستان و بلوچستان مردم تمامی ظروف سفالی که در طول سال بهره برداری می شد را به بالای بام برده و می شکستند زیرا معتقد بودند ارواح پلید که درون آن ها جای گرفته اند، سبب ناخوشی خانواده و اعضای آن می شود. به سیزده به در در بلوچستان "سفر به در" می گویند و افراد اعتقاد دارند روح های پلید، جن ها و مصیبت ها که از هر روزنه ای وارد خانه مردم شده و از تمیزی و خوش بویی گریزان هستند باید در این چند روز با خانه تکانی و سوزاندن مواد خوش بویی به نام "سوچکی" از خانه خارج شوند. کودکان قبل از سفر به صورت گروهی دور خانه ها می چرخند و می خوانند "سفر خطر بلا بدر" تا پلیدی ها و روح های شیطانی از خانه دور شوند.



آداب و رسوم نوروز در خراسان شمالی
یکی از آیین های دایمی در خراسان شمالی مراسم کوزه شکنی است؛ در این رسم کوزه ای را مقداری آب می کنند و درون آن سکه پول می اندازند، سپس آن را یکی از اعضای خانواده که معمولا پسر خانواده است، از پشت بام به پایین پرت می کند تا کوزه شکسته و آب آن پاشیده شود. آنها شکستن کوزه را نشانه آلودگی ها و اندوه های یکساله می دانستند. همچنین آنها برای رهایی از آلودگی ها، ظرفهای مسی خود را به مس گرها می دادند و سفید می کردند.

جشن نوروز در میان ترکمن ها

در ترکمن صحرا، پس از خانه تکانی، برای برکت دار شدن خانه، نخ سفید و سیاه را با هم می بافند و بین آن اسپند، نظر چشم، منجوق، نمک و داغدان قرار داده و در خانه می آویزند. آنها در چهارشنبه ی آخر سال موی سر پسرها را تراشیده و مقداری مورا در دو طرف سر، روی گوش یا پشت سرها باقی می گذاشتند و به آن "قولپاق" می گفتند. آنها در چهارشنبه سوری به صحرا ها رفته و چشمه های آب را به فال نیک می گرفتند و برای دفع بدی ها در راه بازگشت، سنگریزه بر داشته و هفت بار به طرفی غیر از قبله پرتاب می کردند.



آداب و رسوم نوروز در خراسان رضوی
در خراسان رضوی مردم چند لحظه قبل از تحویل سال «آب جوجه خروس» یا شیر می خوردند زیرا معتقد بودند با خوردن آب جوجه خروس در طی سال پوست بدنشان لطیف و درخشان و با خوردن شیر، پوست بدنشان سفید و نرم خواهد شد. برخی از مردم نیز برای کسب روزی و ثروت، هنگام نشستن دور سفره سکه یا چند دانه برنج یا یک گو خدا (خرخاکی) در مشت می گرفتند یا کله جوجه خروس قرار می دادند، مردان سر مرغ، دل و جگر، سنگدان و گردن پخته شده می خوردند. برای اینکه در طول سال رزق و روزی حلال نصیبشان شود، از کوكویی که از شب آخر سال کهنه مانده بود، مقداری می خوردند تا دیگر از کو؟ کو؟ گفتن در طول سال آسوده گردند.

مراسم نوروزی قوچان

هفده روز پیش از آمدن بهار در قوچان مردم برای گردش به دشت و صحرا می روند و سنگی را در محلی قرار می دهند سپس بعد از یک یا دو هفته به سراغ همان سنگ می روند؛ اگر در زیر سنگ گیاهی روئیده و یا حشره ای باشد، آنها سال پر خیر و برکتی در پیش رو خواهند داشت. آنها در چهارشنبه سوری "آتش هفت رنگ" می بزنند و هفت چیز شامل نخود، لوبیا، عدس، سبزی و غیره در آن می ریزند. همچنین پس از پختن شدن آتش، مهره ای در آن می اندازند که اگر کسی آن را بیابد، برکت به خانواده او روی می آورد. در فرهنگ قوچانی ها دوروز مانده به شب اول فروردین را روز عرفه یا روز اموات می نامند و در این روز به یاد درگذشتگان شیر برنج درست می کنند و خیرات می دهند.

آداب و رسوم نوروز در فارس

در شیراز آداب و رسوم خاصی برگزار می شود، آنها برای درخت نارنج خود مراسم عروسی می گیرند. بدین معنی که اگر درخت آنها بار کمی بدهد، زن صاحب خانه، زنان همسایه را دعوت می کند سپس زن صاحبخانه آره ای برمی دارد تا شاخه های درخت را بر برد اما یکی از زنان همسایه واسطه می شود و نمی گذارد او این کار را انجام دهد. سپس روی درخت تور بسیار نازکی می کشند و شکر پنی روی آن می پاشند، کل می زنند، با خواندن واسونک شادی می کنند. این مراسم برای این برگزار می شود تا آن درخت، سال بعد در فصل بهار، بار نارنج زیادی دهد.



جشن نوروز در میان بوشهری ها

یکی از جالب ترین سفره ها در میان اقوام مختلف سفره ی هفت سین بوشهری ها است. آنها علاوه بر سفره ی هفت سین، یک سفره ی هفت میم دارند که متشکل است از ماهی، میگو، میوه، مرغ، مربا، ماست و مسقطی. از رسوم نوروزی مردم جنوب کشورمان علاوه بر شیرینی های خانگی، تهیه ی "قراپیچ" و "بی بی گلی" است.



آداب و رسوم نوروز در یزد

در یزد آخرین شب سال روی پشت بام آتش روشن می کردند که به آن «آتش رو بوم کردن» می گفتند و معتقد بودند با این کار سرما و سوزش زمستان را از بین می برند. یزدی ها ۱۰ روز مانده به نوروز را پنجه کوچک و ۱۰ روز بعد از نوروز را پنجه بزرگ می گفتند و در پنجه بزرگ مراسم های مختلفی مانند چهارشنبه سوری، کوزه شکستن، پختن آتش رشته، پختن نان شیرین، آماده کردن سفره هفت سین، خانه تکانی و خریدن لباس نو انجام می دادند.



آداب و رسوم نوروز در کرمان

در کرمان هنگام تحویل سال آتش رشته می یزند و رشته آتش را زمان تحویل سال درون آن می ریزند تا پایان سال رشته کارها در دستشان باشد. در برخی نقاط خانم ها خود رشته بریده و آتش درست می کنند. کرمانی ها معتقدند در زمان تحویل سال آب ها ی جاری در یک لحظه می ایستند. در برخی مناطق استان کرمان باز عفران و گلاب بر بدنه یک کاسه چینی دعای مخصوص تحویل سال را می نویسند و آن شربت درست می کنند و تمام اعضای خانواده این شربت را می نوشند تا تمام طول سال سلامت باشند.



آداب و رسوم نوروز در کرمانشاه

رسم آب پاشی به یک دیگر، آب تنی و شست و شوی خود با آب از دیگر مراسم کهن ایرانیان در نوروز است زیرا مردم می خواهند با آب پاشی به خود، یا آب تنی آلودگی های آتش و زمستان را بزدایند و خود را تطهیر و پاکیزه کنند. این رسم هنوز میان گروهی از مردم پاکستان نیز رایج است. در جشن چهارشنبه سوری نیز می توان بقایای این رسم را دید.



آداب و رسوم نوروز در همدان

در همدان نیز روزهای قبل از عید، کوسه و زن کوسه که مانند حاجی فیروز پیام آور شادی نوروزی و بهار بودند، در نقش زن و شوهر چوپان با ساز و دهل از روستاها به شهر می آمدند و تعدادی از بچه ها به دنبال آن ها راه افتاده و وارد هر خانه ای که در آن باز بود، می شدند. آنها بعد از وارد شدن به خانه اعیان و اشراف شروع به حرکات جالب و خنده دار و رقص و پای کوبی می کردند. این گروه از صاحبخانه ها پاداش نقدی یا غیر نقدی دریافت می کردند. تمام اندام کوسه و زن کوسه پوشیده شده و فقط دو سوراخ جلو چشمان و یک سوراخ جلو بینی آنها باز بود و روی لباس کوسه منگوله دوخته شده بود و چوب بلندی یک سر برجسته در دست او قرار داشت که به آن «فور چنگ» می گفتند. زن کوسه هم یک دامن کوتاه از چیت رنگارنگ به اسم «نبنان قری» می پوشید. همچنین از غذاهای پیش از نوروزی همدان «قوت خدر نی» یا غذای خضر نی است که از ترکیب نان خشک، گردو، پنیر و شیر تهیه می شود و مردم بر این باورند که هر کس این غذا را بخورد، حضرت خضر بر او نظر دارد.



آداب و رسوم نوروز در لرستان

در لرستان هنگام تحویل سال برای آمدن باؤ نوروز در خانه خود را باز می گذاشتند. باؤ نوروز هنگام تحویل سال آن چه بر سفره موجود بود را بین افراد تقسیم می کرد و برکت سال آن خانه را معین و مشخص می کرد و اگر درها بسته بودند، باؤ نوروز پشت در می ماند. مردم لرستان به جای روز سیزده بدر در روز ۱۴ به دامان طبیعت می رفتند. در لرستان آیین کوسه سوار یا ننه پیره برگزار می شد. مردم ننه پیره را عامل سرمای سخت و مرگ و میر در اواخر زمستان می دانستند. آنها در این آیین مردی بدون ریش را می آوردند و از سواری می گرفتند تا نشان دهند که ننه پیره کاری دیگر نمی تواند انجام دهد.



آداب و رسوم نوروز در گیلان

در گیلان قبل از حلول سال نو نمایش عروس گوله همراه با آواز ریتمیک برگزار می شود. بازیگران این نمایش سه نفر هستند: غول، پیر بابو و ناز خانم نقش ناز خانم را پسر جوان با پوشیدن لباس زنانه اجرایی کرد. پیر بابو یا کوسه پیر مردی بود که سر تصاحب ناز خانم با غول به جنگ و جدل می پرداخت. غول نیز برای خود کلاهی از کلوش (ساقه برنج) درست می کرد و خود را با زنگوله ها و چماق می آراست تا عجیب به نظر برسد. این گروه به منازل مختلف می روند و به صاحب خانه سال نو را تبریک می گویند و از او هدایایی دریافت می کنند.



آداب و رسوم نوروز در کهگیلویه و بویر احمد

از آیین سنتی مردم کهگیلویه و بویر احمد چاله گرم کنون یا سفره پر کنون است که در نخستین شب سال برگزار می شود. برای پر خیر و برکت بودن سال نو هر خانواده سفره خود را پر از نان تازه کرده و با پخت غذاهای سنتی مانند شله ماش، شله عدس، شله بادام، شله کنجد چاله یا اجاق خود را گرم نگه می دارد.



آداب و رسوم نوروزی مردم مشهد

خانه‌تکانی

قدیم‌ترها دل مردم خوش بود و با کمترین‌های دنیا شاد بودند و حسّ زیاده‌خواهی نداشتند، می‌افزاید: شب چهارشنبه‌سوری هم مردم جشن می‌گرفتند و با چای و شیرینی و آجیل شیرین که بیشتر شامل انواع برگه‌ها و قیصی‌ها بود، از هم پذیرایی می‌کردند و بچه‌ها با چادرشب صورتشان را می‌پوشاندند و برای گرفتن عیدی از همسایه‌ها ملاقه‌زنی می‌کردند. ما هم پول خرد، نقل و نبات و قند در ملاقه‌هایشان می‌گذاشتیم. رسم دیگر شب چهارشنبه‌سوری فال‌گوش ایستادن بود و مردم اعتقاد داشتند که هر چه بشنوند، وقایع سال آینده را اعم از غم و شادی برایشان رقم می‌زند. همچنین در کوزه پول خرد و اسم می‌ریختند و برای دختران دم بخت فال می‌گرفتند. در این شب، شام همه مردم عدس‌پلو و آش‌رشته و در خانواده‌های متمول کوفته هم بود. همچنین جوانان مقداری گون جمع‌آوری می‌کردند و در جایی مثل کوهسنگی قرار می‌گذاشتند و گون‌ها را آتش‌زده و از رویش می‌پریدند و «زردی من از تو سرخی تو از من» را ضمن پریدن می‌گفتند.

انیس‌آغا ابراهیم‌زاده، همسر مرحوم خان‌سالار که برای بسیاری از مردم مشهد نامی آشناست، بیش از ۹۸ سال از خداوند عمر گرفته و کوله‌باری از خاطرات تلخ و شیرین، از گذشته با خود همراه دارد. این بانوی مهربان در خانه باصفاش میزبان ما می‌شود و با لبخندی شیرین که از یادآوری خاطرات دور ناشی است، می‌گوید: از چند هفته به نوروز مانده جنب‌وجوشی در مردم پدید می‌آید. برخی در فکر تهیه لباس نو بودند و بیشتر مردم لباس‌های کهنه خود را تمیز می‌کردند. لباس عید، بیشتر برای بچه‌ها معنی داشت.

همه خانه‌تکانی می‌کردند. ظروف مسی را به رویگر داده و سفید می‌کردند. فرش‌ها را می‌تکاندند. (البته من فرش‌ها را بعد از تکاندن حتماً می‌شستم) اثاثیه و زوایای اتاق‌ها را گردگیری کرده و می‌روفتند و گندم یا عدس در دیس و دوری و بشقاب خیس کرده و خاکشیر و ترتیزک و اسفزه، پشت کوزه و روی پارچه می‌چسباندند تا برای شب عید سبز شود و در ایام عید، خانه به سبزه آراسته باشد. وی با بیان اینکه

عید نوروز بزرگ‌ترین عید باستانی ایرانیان همراه با آداب و رسوم خاصی برگزار می‌شود. در کشور ایران با توجه به تنوع اقوام، شهرهای مختلف آداب و رسوم خاص خود را دارند که هر کدام زیبایی خاصی به این جشن باستانی می‌بخشد.

انیس‌آغا ابراهیم‌زاده در این گفتگو از آداب و رسوم مردم مشهد در گذشته می‌گوید:

باورهای مردم در تحویل سال نو

به گفته انیس آغا، یکی از آداب و رسوم مردم در این بود که چند لحظه قبل از تحویل سال، قدری «آب جوجه خروس» یا شیر می خوردند. چون باور داشتند اگر به هنگام سال تحویل آب جوجه خروس بخورند، پوست بدنشان در تمام سال لطیف و درخشان می شود و اگر شیر بنوشند، پوست بدنشان سفید و نرم خواهد شد. عده ای نیز لحظه تحویل سال دور سفره می نشستند و هر یک سکه ای یا چند دانه برنج یا یک گو خدا (خرخاکی)! در مشت می گرفتند یا کله جوجه خروس در جیب می گذاشتند و سر مرغ و دل و جگر و سنگدان و گردن او را می پختند و به مرد خانه می دادند تا بخورد و ثروتمند شود. بیشتر مشهدی ها شب اول سال نو رشته پلو می خوردند. روز شنبه اول سال هم آش می پختند تا در طول سال، کارشان رشته بگیرد. از کو کویی هم که از شب آخر سال کهنه مانده بود، مقداری می خوردند تا تمام سال رزقشان حلال باشد. کو کورا هم باید می خوردند تا در سال نواز «کو؟ کو؟» گفتن راحت بشوند.



سیزده بدر

یکی دیگر از آداب عید نوروز اجرای مراسم سیزده بدر است. ایرانیان، مراسم سیزده بدر را از دیرباز بسیار جدی برگزار می کرده اند. انیس آغا با اشاره به اهمیت این روز برای مشهدی های قدیم می گوید: مردم روزهای ۱۲، ۱۳ و ۱۴ فروردین را با هم قرار می گذاشتند و در دل طبیعت دور هم جمع شده و از نعمت های خدا لذت می بردند. از جمله رسوم این روزها، بستن تاب های بلندی بود که جوان ها با آن تاب می خوردند و یک نفر از پایین انار یا چوب به تاب سوار می زد تا جواب سؤالش را بدهد. مردم معمولاً سیزده بدر آش می خوردند و خوردن کاهو سکنجبین و چغاله بادام از خوردنی های مرسوم عصر این روز بود. در پایان هم دخترهای دم بخت نیت می کردند و سبزه ها را گره می زدند و به آب می انداختند و با امید داشتن سالی خوب و آینده ای روشن، به خانه هایشان باز می گشتند.



سفره هفت سین

این بانوی کهن سال با اشاره به رسوم دیگر مشهدی ها در پایان سال اظهار می دارد: شب عید هم مردم کوکوسبزی و پلو می خوردند؛ البته مانند الان یک غذای خاص مدنظر همه نبود، قبل از فرا رسیدن لحظه تحویل سال نو سفره هفت سین را می چیدند و لباس های نو خود را می پوشیدند. مُشک و عنبر می سوزاندند و اسپند در آتش می ریختند و در اتاق ها شمع می افروختند. سپس سفره سفیدی پهن کرده و دور آن می نشستند. سفره را هم بادو چراغ لاله، یک جلد کلام الله مجید و یک آینه می آراستند و جلوی آینه هم چند دانه گندم می پاشیدند، روی آینه یک تخم مرغ می گذاشتند تا وقت سال تحویل، تخم مرغ روی آینه بچرخد. یک ظرف عسل و یک عدد نان سنگک و سینی هفت سین را در وسط سفره می گذاشتند. یک عدد سیب و سبزه ای را هم که دو هفته قبل تهیه کرده بودند، در کنار سینی قرار می دادند. تنگ ماهی قرمز، یک کاسه آب و چند ساقه سبزه و یک دانه نارنج درون آب را هم در سفره می گذاشتند. علاوه بر این ها ظرفی آجیل و شیرینی هم سر سفره می نهادند. کمی از شام شب عید نیز بر سر سفره می گذاشتند. وی می گوید: مردم معتقد بودند که آب علامت طول عمر است و ماهی را هم نشانه رزق حلال می دانستند. عسل نماد شیرین کامی و تندرستی و نان و سکه هم برای جلب نعمت و برکت بود. عده ای نیز قبل از تحویل سال به مسجد یا به پابوس و زیارت حرم امام رضا (ع) می رفتند.

بازی های نوروزی

وی می گوید: مردم مشهد معمولاً با بعضی بازی های رایج در نوروز، خود را سرگرم می کردند. از جمله این بازی ها الک دولک، گشتی، آرآرا، سرنو قول خانم، استاسه پایه، اوستای زنجیر باف، از گلاچی گل، بجل بازی، جوز بازی، شیطون برشته، کبدی کبد، عرقچین گردونک، لوچمه، لیس پالیس، درنه بازی و خرسوز پالون سوز بود.



روز عرفه مردگان

انیس آغا ادامه می دهد: در روز علفه (عرفه) ۲۹ اسفند - مردم به یاد همه درگذشتگان محله که از ابتدا تا انتهای سال به رحمت خدا رفته بودند، در مسجد محل جمع می شدند و هر کسی مقداری غذا و شیرینی و آجیل با خود می آورد و خانواده ها و بازماندگان در گذشته ها را به سالی پر امید نوید می داد. با آغاز سال نو نیز، همه برای عید دیدنی به منزل بازماندگان می رفتند.



روز اول عید

انیس آغا با بیان اینکه اگر نوروز با مناسبتی مذهبی نیز هم زمان می شد، مردم به نیکویی احترام بزرگان دین و ائمه (ع) را حفظ می کردند، می افزاید: در روز اول عید معمولاً بزرگ خانواده یا بزرگ محل در خانه می نشست و همه دسته جمعی قرار می گذاشتند و برای تبریک سال نو به دیدن او می رفتند. او هم متناسب با مقام و موقعیت و استطاعت خود یک سکه نقره یا اسکناس رایج روز را به عنوان عیدی به هریک از دیدار کنندگان می داد. ما چون سید بودیم، به بچه ها معمولاً یک تا سه ریالی می دادیم. این دیدوبازدیدها تا ۱۴ فروردین ادامه داشت.

مشهدی ها در نوروز با انواع شیرینی های خانگی از قبیل باقلوا، لوز، نیم شکر، نقل هفت رنگ، مسقطی، بهشتی، حاجی بادام، راحت الحلقوم و کلوجه و آجیل (شامل مغز دانه زردآلو، نخودچی، کشته، کشمش و...) و میوه از میهمان هایشان پذیرایی می کردند.



رئیس اتحادیه صنف سفره خانه داران سنتی :

پخت غذاهای سنتی نباید به فراموشی سپرده شود



امیری محتشم

های سنتی بیافزاید. دهستانی بیان داشت: به خاطر داریم که از گذشته های دور شاهنامه خوانی و پرده خوانی در این مکانها مرسوم بود، بزرگان فامیل همیشه اگر چه از سواد بالایی برخوردار نبودند اما اشعار فردوسی و حافظ و سعدی را حفظ بوده، محافل خانوادگی و دوستانه را با این اشعار مزین نموده و همه از این محافل لذت می بردند، بنابراین حیفاست که جوانان ما با این فرهنگ ایرانی بیگانه باشند، به همین جهت تصمیم داشتیم که بتوانیم در سفره خانه های سنتی مشهد آئین شاهنامه خوانی و پرده خوانی راه اندازی کنیم، ناگفته نماند توانستیم این فرهنگ غنی ایرانی را در سه واحد صنفی راه اندازی نماییم که از استقبال خوبی برخوردار شد، اما چون این مورد نیاز به فضای بزرگی دارد و از طرفی مکانهای واحدهای صنفی اجاره ای هستند، به جهت هزینه های بالا موفق به گسترش آن نشده ایم.

وی غذاهایی همچون گوشت بادمجان، کشک بادمجان، حلیم بادمجان، آش ماست مشهدی، آش لخشک، رشته پلو، دیگچه، ماقوت، کوه شیرین، چنگالی، یتیمچه، دیزی سنگی، خورش ریواس، اشکنه قوروت و ... را از جمله غذاهای سنتی مردم مشهد برشمرد که در بیشتر سفره خانه های سنتی مشهد پخت شده و پذیرای حضور مجاورین و زائرین در فضایی دلنشین می باشند.

مشهد تأکید داریم که در این مکانها از نظر رعایت مسائل بهداشتی نیز غذاهایی سالم و به دور از هرگونه آلودگی پخت شود.

وی خاطر نشان کرد: در شهر مشهد بیشتر مدیران سفره خانه های سنتی بانوانی هستند که علاقمند به آشپزی ایرانی بوده و این کار را با عشق شروع کرده اند، آنها برای مردم با عشق غذا می پزند، به همین جهت مشتریان از خوردن غذاهای آنها لذت می برند. دهستانی افزود: همچنین تصمیم داشتیم با همکاری سازمان فنی و حرفه ای از مدیرانی که مهارت لازم در پخت غذاهای سنتی را داشتند، به عنوان مربی برای آموزش افراد در راستای افزایش توانمندی آنها در پخت غذاهای سنتی بهره ببریم که متأسفانه به جهت شیوع بیماری کرونا تا کنون موفق به انجام این کار نشدیم.

رئیس اتحادیه صنف سفره خانه داران سنتی یادآور شد: سفره خانه ها مشتری های ثابت خود را هرگز از دست نمی دهند، زیرا هستند افرادی که نشستن در سفره خانه ها را به هر فضای دیگری ترجیح داده و خواهان حس آرامش و خلوصی هستند که در طراحی فضای این مکانها وجود دارد به همین خاطر ما بر فضا سازی ایرانی زیبا، مدرن و درعین حال نزدیک به فضاهای سنتی قدیمی که حس خوب صمیمیت را به افراد القاء نماید، تأکید داشته و معتقدیم که این فضا می تواند به محبوبیت هرچه بیشتر سفره خانه

رئیس اتحادیه صنف سفره خانه داران سنتی ضمن اشاره به ترویج غذاهای سنتی به عنوان فرهنگ ایرانی اظهار داشت: یکی از اهداف مهم اتحادیه ی صنف سفره خانه های سنتی ترویج غذاهای سنتی برای عموم مردم می باشد زیرا غذاهای سنتی از کیفیت و ارزش غذایی بالایی برخوردار بوده و نیاز است تا جوانان ما که بیشتر گرایش به غذاهای فانتزی دارند، بیشتر با این غذاها آشنا شده، ذائقه ی آنها به سمت و سوی غذاهای سنتی تغییر نموده و اجازه ندهیم پخت این غذاها به دست فراموشی سپرده شود.

ابوالفضل دهستانی در ادامه افزود: ما در این اتحادیه برآنیم تا مدیریت واحدهای صنفی سفره خانه های سنتی را به افرادی بسپاریم که از مهارت ویژه ای در پخت و سرو غذاهای سنتی برخوردار بوده و بتوانند از نظر مزه و کیفیت غذاهای خوشمزه و مفیدی را به مردم ارائه نمایند ضمن اینکه همواره با توجه به زائر پذیری شهر



آشنایی با غذاهای سنتی مشهد



شیشلیک :

شیشلیک نوعی کباب مرغوب است. این غذا در اصل از گوشت بره تهیه می‌شود، اما با توجه به علاقه‌ی مردم ممکن است، از گوشت دیگری نیز استفاده شود. شیشلیک از اولین انتخاب‌ها در غذاهای مشهد است. شیشلیک مشهد از غذاهای گران قیمت به حساب می‌آید. اما به شدت لذیذ است و می‌توان ادعا کرد اکثر مسافران مشهد قطعا شیشلیک مشهد را میل کرده‌اند.



پلو مخلوط مشهدی:

یکی از غذاهای سنتی مشهد که بسیار خوشمزه است، پلوی مخلوط است. در کل این غذا ترکیبی از استانبولی و لوبیا پلوی خودمان است. در پخت این غذا از گوشت، برنج، پیاز، هویج، رب گوجه فرنگی و ادویه‌های مختلف استفاده می‌شود.



شله مشهدی :

شله مشهدی که در مشهد با نام شله شناخته می‌شود، غذایی از خانواده آش‌ها است. مواد اصلی شله گوشت، حبوبات و ادویه فراوان است. پیدایش شله به زمان حمله مغول‌ها به ایران از سمت خراسان بر می‌گردد که به دلیل کمبود وقت و مواد غذایی، هر نوع ماده غذایی که پیدا می‌شده است درون دیگ‌های بزرگ می‌ریختند و می‌پختند و این که گفته می‌شود شله، غذایی مغولی است، اشتباه است و مقصود از مغولی بودن یعنی از زمان مغول در ایران به وجود آمده است. به دلیل آنکه فرایند تهیه شله بسیار پر زحمت و پر خرج است، معمولاً در خانه‌ها پخته نمی‌شود و همیشه در حجم زیاد و در مناسبت‌های خاص (مخصوصاً محرم) و توسط آشپز مخصوص خود تهیه می‌گردد و برای مشهدی‌ها از اهمیت فراوانی برخوردار است. شله مشهدی در فهرست آثار معنوی کشور به ثبت رسیده است.

هر شهری برای خودش نشانه‌هایی دارد که به نحوی شناسنامه آن شهر محسوب می‌شوند. از صنایع دستی گرفته تا مکان‌های گردشگری و غذاهای محلی، همه و همه نمادی از یک شهر و استان محسوب می‌شوند که اتفاقاً مردمان آن منطقه تعصب خاصی نسبت به آن‌ها دارند. مشهد کلان‌شهری در شمال شرقی ایران و مرکز استان خراسان رضوی است. این شهر در زمان افشاریان، پایتخت ایران بود. در سفر به مشهد علاوه بر زیارت می‌توانید به بازدید از جاذبه‌های گردشگری مشهد و گشت و گذار در مراکز خرید بپردازید و با غذاهای سنتی مشهد نیز آشنا شوید، البته همانطور که می‌دانید با شیوع ویروس کرونا محدودیتهایی برای سفر به شهرهای مختلف گذاشته شده است، که امیدواریم به زودی برطرف شده و دوباره بازار سیر و سفر هموطنانمان داغ شده و شاهد حضور سبزشان در شهرمان باشیم. و اما از غذاها و خوراکی‌های معروف مشهد می‌توان به دیگچه، شیشلیک، شله مشهدی، کوکو شیرین و چنگالی اشاره کرد. در ادامه شما را با نمونه‌هایی از غذاهای سنتی و خوشمزه مشهد آشنا می‌کنیم:

آش ماست مشهدی:

آش ماست که بعضی ها آن را به اسم آش دوغ نیز می شناسند یکی از غذاهای سنتی مشهد و لذیذ است و در تمامی مناطق ایران پر طرفدار می باشد، آش ماست مشهد شیوه طبخ متفاوتی دارد، این غذا بسیار ساده و خوشمزه است که می توانید از آن به عنوان یک وعده غذایی کامل و یا پیش غذا استفاده نمایید، اصالت آش ماست به شهر سبزوار برمی گردد و در این شهر، مردم بسیار به آن علاقه دارند ولی امروزه این غذا در مشهد نیز طرفداران زیادی دارد و جزو یکی از بهترین غذاهای سنتی مشهد هم به شمار می رود، مواد اولیه برای تهیه آش ماست، ماست، سینه مرغ، برنج، لپه، سیر، پیاز، شوید خشک، نعنا، نمک، فلفل، زعفران و برگ بو می باشد.



آش لخشک:

آش لخشک یکی از غذاهای سنتی مشهد بوده که از خانواده آش ها بشمار می آید. تفاوت آش لخشک با سایر آش ها در این است که در آن به جای حبوبات، تنها از عدس استفاده می شود. همچنین در تهیه این آش از رشته بلند و پهنی به نام لخشک استفاده می شود که در قدیم توسط بانوان، در خانه تهیه می شد. معمولاً همراه این آش از کشک، نعنا داغ، سیر داغ و پیاز داغ استفاده می کنند که این ها به عنوان چاشنی برای آش لخشک است. این غذا معروف است به منبع غنی آهن، آن هم به خاطر استفاده زیاد عدس در آن میباشد.



کوکو شیرین:

کوکو شیرین از غذاهای سنتی و قدیمی مشهد می باشد. این غذای سنتی ایرانی، شیرین و شهدآگین است. تهیه کوکوی شیرین در تبریز و قزوین نیز متداول است اما تاریخچه آن به شهر مشهد باز می گردد. این نوع از کوکو بیشتر برای دسر استفاده می شود.



یتیمچه مشهدی:

این غذا بسیار ساده است چرا که مواد اولیه ساده ای دارد و در عین حال بسیار مقوی است. این غذا در شهرهای مختلفی طبخ می شود و دستورهای مختلفی برای تهیه آن وجود دارد. در تهیه نوع مشهدی یتیمچه از بادمجان، لوبیا، عدس، نخود، دارچین، زردچوبه، نمک و فلفل استفاده می کنند و برخی کشک و گوجه فرنگی و نعنا داغ نیز به آن می افزایند. گفتنی است که این غذا مخصوص شهر نیشابور در جوار مشهد است.



خورش ریواس مشهد:

در مناطق کوهستانی ایران، در فصل بهار یک گیاه خودرو دیده می شود که طعم و عطری خوش و ترش مزه دارد. علاوه بر مشهد، خورش ریواس در استان های کردستان و خراسان جنوبی هم جزو غذاهای سنتی و پر طرفدار به شمار می رود، در مناطقی از ایران که به ریواس دسترسی وجود دارد، این خورش خوشمزه طبخ می شود و چون ریواس در فصل بهار می روید، این خورش را بیشتر در بهار درست می کنند، این غذای سنتی و خوشمزه به دلیل وجود ریواس در آن، طعم ترشی دارد. مواد اولیه برای تهیه خورش ریواس، ریواس، گوشت، پیاز، شکر، نعنا و جعفری تازه می باشد.



رشته پلو مشهدی:

رشته پلو، غذای بومی مشهد، استان اردبیل و کرمانشاه محسوب می شود که البته در شهرهای دیگر هم به شیوه های مختلف طبخ می شود. معمولاً مردم مشهد در نوروز این غذای لذیذ را میل می کنند و اعتقاد دارند که با میل کردن آن سر رشته می کار به دست می آید. ترکیبات اصلی رشته پلوی مشهدی شامل ران مرغ، برنج، رشته پلویی، پیاز، زعفران، سماق، دارچین، روغن، کره و نمک و فلفل می شود.



دیگچه مشهدی:

دیگچه مشهدی یکی از غذاهای سنتی و محلی مشهدی ها است که بیشتر در ماه های محرم و صفر پخته می شود. این دسر خوشمزه با ترکیب برنج، هل، گلاب، شیر، زعفران، شکر و کره درست می شود. دیگچه یکی دیگر از غذاهای سنتی مشهد است و در واقع نوعی دسر به شمار می رود که شبیه به شیر برنج می باشد.



ماقوت:

نوعی حلوا که برخی به آن مسقطی مشهدی نیز می گویند، ماقوت نام دارد. برای طعم دهی به این حلوا از زعفران و خلال بادام استفاده می کنند. در رابطه با ماقوت یک اصطلاح رایج بین مردم خراسان وجود دارد و می گویند: «حلوای ماقوتی به از جوهر یاقوتی!»



غذای چنگالی مشهد:

چنگالی هم یکی از غذاهای سنتی مشهد است، بسیار سریع آماده می شود. یک غذای بسیار خوشمزه و سبک به اسم چنگالی وجود دارد که برای افرادی که ترجیح می دهند غذاهای ساده و سبک بخورند بسیار مناسب است. این غذا به عنوان یک صبحانه و یا میان وعده در شهر مشهد طرفداران بسیاری دارد. چنگالی در دیگر شهرهای خراسان نیز پخت می شود. برای تهیه این غذا، نان خرد کرده را داخل روغن داغ می ریزند و سپس با شکر، شیر و یا عسل قاطی می کنند. در برخی مناطق به آن روغن حیوانی هم اضافه می شود.



دیزی سنگی:

دیزی سنگی، نوعی آبگوشت که در ظروف سفالی و یا سنگی، تهیه می شود و در تهیه آن از موادی مثل گوشت، نخود، لوبیا، سبب زمینی، پیاز و ادویه استفاده می شود که به علت استفاده از ظروف مخصوص، طعمی بی نظیر دارد. آبگوشت مشهدی در صدر بهترین غذاهای محلی مشهد قرار دارد که تجربه آن طعمی به یادماندنی را برای شما به دنبال خواهد داشت.



اشکنه قوروت:

اشکنه قوروت نوعی غذای مقوی و خوشمزه مشهدی است که به این غذا کله جوش نیز گفته می شود اشکنه قوروت با استفاده از کشک ساییده شده، روغن و پیاز داغ و مغز گردو کوبیده شده است که ارزش غذایی آن را دوچندان می کند تهیه می شود.



گفتگوی صنفی

در گفتگو با یک تولید کننده ی اسباب بازی مطرح شد: برای تولید، با کمبود مواد اولیه مواجه هستیم

سارا محتشم

در روزگار پرفراز و نشیبی که مردم با مشکلات اقتصادی، معیشتی و از همه مهمتر سلامتی، در مبارزه با شیوع بیماری کرونا دست و پنجه نرم می کنند! هستند افرادی که با تمام این مشکلات استوار ایستاده و بدون اینکه هیچگونه حمایتی را از جانب مسئولان بشوند. به موفقیت های روزافزونی دست یافته اند، تولید کننده هایی که تمام هم و غم شان کمبود مواد اولیه و تلاششان تولید محصولات با کیفیت و مرغوب است، در این میان پای صحبتها و تجربیات خوب یکی از تولید کنندگان موفق در صنعت تولید قطعات تزریقی - اسباب بازی، می نشینیم و از مصاحبت با جناب روحبخش لذت می بریم.



حیطه ی کار تولید اسباب بازی شدم، سرمایه ی زیادی نداشتم از صفر شروع کرده و با تلاش زیاد توانستم کارگاه کوچکی راه اندازی کنم، من به این کار علاقه ی زیادی داشتم، تجربیات شکستها و علاقه ی من به تولید اسباب بازی باعث شد تا هر روز پله های موفقیت و پیروزی را یکی پس از دیگری طی کنم.

● اگر در مورد تاریخچه ی ورود اسباب بازی به ایران اطلاعاتی دارید، خوشحال می شویم بشنویم؟

براساس مطالعه ای که داشتم، می توان تاریخچه ی ورود اسباب بازی به ایران را در کاوش های

و دوچرخه روی آورده، یک دستگاه کوچک تولید خریداری کردم و مشغول به کار شدم، اما متاسفانه ورود اجناس مشابه ارزان قیمت از چین، بازار کار ما را تحت تاثیر قرار داد و به همین جهت موفق به ادامه ی کار در این شغل نشدم. بنابراین پس از مدتی وارد حیطه ی تولید لوازم ورزشی، حلقه های لاغری و طناب ورزشی شدم، که در این کار هم با مشکل فروش در بازار مواجه شده و دست اجناس چینی باز هم قوی تر از تولید داخلی بود و این کار هم به سرانجام نرسید.

بالاخره پس از گذشت مدت زمان کوتاهی، وارد

● لطفا از بیوگرافی خودتان برایمان بگویید و اینکه چگونه وارد این حیطه ی کاری شده و چرا این شغل را برگزیدید؟

در سال ۱۳۴۹ متولد شدم، اصلیت مشهدی دارم، تقریباً حدود سال ۱۳۷۳ بود که با خانواده در تهران زندگی می کردیم، در آن زمان ۲۰ سال داشتم که وارد خدمت سربازی شدم، پدرم در شرکت ایران خودرو مشغول کار بود، پس از بازنشستگی پدرم، تصمیم گرفتیم به مشهد نقل مکان کنیم.

بعد از خدمت سربازی، چون علاقه به کار تولید داشتم، به شغل تولید لوازم یدکی موتور

چه مشکلاتی برای افزایش تولید شما وجود دارد؟ ما برای تولید محصولاتمان با کمبود مواد اولیه مواجه هستیم، مواد اولیه مورد نیاز ما در بازار بورس با اختلاف نرخ ۱۰ تا ۱۵ هزار تومان پایین تر از بازار آزاد به فروش می رسد و از آنجایی که ما تولید کننده خرد محسوب می شویم، این مواد اولیه نصیب ما نمی شود.

بنابراین مواد اولیه را به صورت آزاد خریداری می نماییم که با توجه به نوسانات نرخ ارز با افزایش قیمت مواد اولیه مواجه می شویم، همچنین نیاز به تسهیلاتی داریم تا دستگاههای جدید، مطابق با فناوریهای روز خریداری کرده و یا دستگاههای فرسوده ی خود را تعمیر و ارتقاء دهیم، اگر چه با وجود مشکلاتی از این دست تولید کنندگان این صنعت سعی در زنده نگه داشتن خط تولید و همچنین تولید کالاهای با کیفیت و قیمت مناسب دارند.

لطفاً از مراحل تولید اسباب بازی برایمان بگویید؟ ابتدا اسباب بازی مورد نظر طراحی شده و قالب های آن ساخته می شود، سپس مواد اولیه با رنگ های مشخص شده مخلوط شده و قالب مخصوص ساخت اسباب بازی مورد نظر به دستگاه تزریق پلاستیک بسته می شود، قالبهای طراحی شده با مواد لازم پر و بارگیری شده و سپس مونتاژ و پلیسه گیری می شود که این کار به دو صورت اتوماتیک (توسط دستگاه) یا دستی انجام می شود، سپس وارد بخش بسته بندی شده و بعد از آن روانه ی بازار می شود.

• آیا تولید کنندگان داخلی خود، طراح محصولات خویش هستند؟ فرآیند طراحی اسباب بازی چگونه است؟!

متأسفانه با توجه به اینکه اکثر اسباب بازی های وارداتی از چین است و تقریباً ۷۰ درصد بازار کشور را در بر می گیرد، سهم تولید کنندگان داخلی از بازار ۳۰ درصد است، طراحی اسباب بازی های داخلی وجود دارد اما این طراحی اصولی و حرفه ای نیست.

به جهت مشکلات زیادی که در فروش محصولات جدید با طراحی داخلی وجود دارد، تولید کنندگان مجبور هستند، گاهی از نمونه های خارجی تقلید و کپی برداری کنند، ابداعات داخلی به علت مقایسه با اجناس خارجی توسط

فعال می باشد، ضمن اینکه با راه اندازی این کارگاه تعداد زیادی از زندانیان هم کار یاد گرفتند و هم توانستند پس از آزادی از زندان با داشتن این مهارت به کسب درآمد بپردازند، البته برخی از این افراد پس از آزادی با توجه به مهارتی که آموخته اند، در شرکت ما حمایت و مشغول به کار می شوند، باید بگویم که در واقع آنها از نیروهای خوب و کاری شرکت محسوب می شوند.

در شرکت ما حدود ۳۵ کارگر در سه شیفت مشغول به کار هستند، با این تفاسیر شرکت تولیدی ما در ۲۴ ساعت شبانه روز فعالیت داشته و باید بگویم با توکل به خدای بزرگ و تلاش بسیار، صبر زیاد و مقاومت در برابر مشکلاتی که هر روز به نوعی گریبانگیر ما می شد، توانستیم در به سرانجام رساندن این کار موفق شده و تولیدات این شرکت را نه تنها در شهر های مختلف کشور توزیع نماییم، بلکه در زمینه صادرات مستقیم به کشور عراق هم موفق عمل نماییم، البته ما به دلیل کمبود مواد اولیه و در نتیجه عدم تولیدات بیشتر هنوز به بازار افغانستان راه نیافته ایم اما هستند همکارانی که در این صنعت توانسته اند تولیدات خود را به بازار افغانستان صادر نمایند.

• تاکنون از تسهیلات بانکی استفاده نموده اید؟ متأسفانه باید بگویم هیچ حمایت سازمانی برای تولید کننده هایی امثال من انجام نمی شود! در این سالها با سرمایه ی اندکی که داشتم، به تنهایی خود را به اینجا رساندم، من دوبار ورشکست شدم، اما ایستادگی کردم، در حال حاضر حتی اگر بخواهم از بانک وام بگیرم برای ضمانت تسهیلات نیازمند داشتن سند کارخانه هستم، در حالی که مکان فعلی ما اجاره ای و بسیار کوچک است!

دولت ما را حمایت نمی کند! مثلاً می تواند مکانی را با شرایط مناسب در شهرک های صنعتی در اختیار ما قرار دهد که حداقل مشکل مکان نه تنها برای من بلکه تولید کنندگانی که مانند من اجازه نشین هستند، حل شود، یا حداقل تسهیلاتی به ما پرداخت شود که بتوانیم دستگاه های فرسوده را تعویض نموده، خط تولید جدیدی راه اندازی کرده و هزینه های شرکت و کارکنانمان را ساماندهی کنیم.

باستان شناسی در شوش، گیلان، شهرهای دیگر جستجو کرد، مجسمه های کوچکی که با نماد انسان، حیوانات و پرندگان از جنس سفال، چوب، سنگ بوده اند و می توان آنها را جزء اسباب بازی های کودکان در نظر گرفت.

در کتاب های تاریخی و واژه نامه های قدیمی نام بعضی از اسباب بازی های سنتی و کهن ایرانی آورده شده، از دوره ی پیش از اسلام اطلاعات کاملی در دست نیست، اما ورود اسباب بازی های غربی در ایران به دوره ناصرالدین شاه قاجار برمی گردد، او با سفرهای متعدد خود به کشورهای مختلف اسباب بازی هایی به سوغات می آورد که عروسک هم جزئی از آن بود، در مورد تاریخ دقیق ورود اسباب بازی های دیگر به کشور اطلاعاتی در دست نیست، اما گمان می رود اکثراً اینگونه وارد ایران شده باشند.

• در طراحی اسباب بازی جنبه های فرهنگی و تاریخی یک کشور تا چه اندازه مورد توجه قرار می گیرد؟

محصولاتی که به عنوان وسیله ی بازی برای کودکان و نوجوانان ساخته می شود، بیانگر سبک زندگی و فرهنگ کشور سازنده یا طراح آن است، قطعاً جنبه های فرهنگی و تاریخی در ساخت انواع اسباب بازی نقش بسزایی دارد، زیرا ما با ساخت این دست اسباب بازی ها تاریخ، فرهنگ، تفکر و شیوه ی زندگی خویش را برای کودکانمان به تصویر می کشیم، تا آنها را آماده کنیم که بتوانند در روال بازی تجربه کسب کرده در آینده وارد عرصه های مختلف زندگی شوند، همین طور با صادرات به کشورهای دیگر فرهنگ، تاریخ و سبک زندگی خود را به آن کشورها معرفی می نماییم، این امر در تولید صنعت اسباب بازی در تمام دنیا رواج دارد، بنابراین هر کشور به شیوه ی خود با توجه به پیشینه ی تاریخی و فرهنگی در ساخت و طراحی اسباب بازی نقش مهمی را ایفا می نماید.

• از موفقیت های خود برایمان بگویید؟ چند کارگر دارید و تولیدات شرکت شما به چه کشورهایی صادر می شود؟

خالی از لطف نیست که یادآور شوم، یکی از دوستانم در زندان مسئولیتی برعهده داشت و خواست تا برای اشتغال زندانیان کاری انجام دهم، لذا سالی در اختیار ما قرار داد و توانستیم کارگاه کوچکی راه اندازی نموده و با استقرار دستگاه های لازم برای تولید، با آموزش لازم به زندانیان، کار تولید را شروع کنیم، البته لازم به یادآوری است که مبلغی هم از فروش اسباب بازی ها به زندان پرداخت می شد.

به یاری خدا ما در این کار خداپسندانه هم با موفقیت مواجه شدیم، هنوز هم این کارگاه کوچک در همان زندان در تولید اسباب بازی



در حال حاضر حتی اگر بخواهم از بانک وام بگیرم برای ضمانت تسهیلات نیازمند داشتن سند کارخانه هستم، در حالی که مکان فعلی ما اجاره ای و بسیار کوچک است!

● به نظر شما ایران در تولید و صادرات اسباب بازی در جهان چه میزان نقش دارد؟ و برای پیشرفت بهتر در این صنعت چه اقداماتی لازم است؟

باید بگویم سهم ایران در تولید، ساخت و ابداع اسباب بازی های بومی به خصوص صادرات بسیار پایین است، ما توانسته ایم تنها صادراتی به کشورهای همسایه عراق و افغانستان داشته باشیم، اما تلاش زیادی صورت نگرفته که اسباب بازی ها و سرگرمی های بومی خود را به صنعت بزرگی تبدیل کنیم و صادرات به کشورهای مختلف را وسعت ببخشیم،

اینکه بتوانیم در این صنعت در جهان حرفی برای گفتن داشته باشیم نیازمند دستیابی به دانش ویژه برنامه ریزی های ساختارمند، گرد همایی و نشست ها، برگزاری کارگاه های آموزشی برای تولید کنندگان اسباب بازی، ارتقاء سطح کیفیت محصولات در مقایسه با اجناس خارجی و حمایت قوی از جانب دولت و مسئولان است، تا بتوانیم نیاز کشور را برطرف کرده و صادر کننده ی بزرگی به بازارهای هدف کشورهای مختلف باشیم.

● در چه سالی ازدواج کردید و چند فرزند دارید؟

پس از اتمام خدمت سربازی هنگامی که تازه کار تولید لوازم دوچرخه را راه اندازی کرده بودم به پیشنهاد خانواده و به صورت کاملاً سنتی در سال ۱۳۷۳ ازدواج کردم، در اینجا لازم است که بگویم در زندگی مشترک، همسر من فرزند و نسیب های زندگی و به ویژه کاری همراه و پشتیبان همیشگی من بود و من موفقیت های خود را مرهون همدلی و هم زبانی همسر من دانم.

حاصل ازدواجمان ۳ فرزند دو پسر و یک دختر است! متأسفانه پسر بزرگم در سن ۱۹ سالگی در همین جاده هنگام رسیدن به کارگاه در سانحه ای تصادف از دست رفت، پسر دوم من دانشجوی رشته ی کامپیوتر می باشد و دخترم در رشته ی طراحی مشغول به تحصیل است.

● سخن آخر چه صحبتی برای همکاران خود در این شغل و خوانندگان ما دارید؟

باید بگویم اگر در انجام کاری های خود دچار شکست یا بحران شده اید، هرگز مایوس نشوید، چرا که همیشه با پشتکار، مقاومت و صبر در برابر مشکلات می توانید به بهترین نتیجه دست یابید، من چندین بار ورشکست شدم اما نا امید نشدم و با توکل به خداوند بزرگ از ابتدا شروع کردم، ایستادگی کردم، سختی را متحمل شده و حالا نتیجه ی زحماتم را می بینم، امیدوارم مخاطبان ماهنامه شما به دستاورد های عالی کاری و موفقیت های روز افزون دست یابند، چرا که تحقق این اهداف در گرو تجربیات بسیار، پشتکار و صبر در هر حرفه و حیطة کاری می باشد.



پلاستیک تولید می شود، بیشتر مواد اولیه که در صنعت تولید اسباب بازی مورد استفاده قرار می گیرد، شامل: مواد کریستالی، مواد ABS، مواد PP است که اینها در مجتمع های پتروشیمی ایران تولید شده و در بازار به دست تولید کنندگان می رسد.

● اطلاعاتی هم در مورد دستگاه تزریق پلاستیک که در خط تولید استفاده می کنید، به ما و مخاطبانمان بدهید؟

امروزه دستگاه های تزریق درصد بالایی از سهم تولید شرکت های مختلف را تشکیل می دهند، صنعت قالب های تزریق سیر تکامل را از تولید محصولات پلاستیکی و اسباب بازی تا محصولات صنایع پزشکی، هوافضا، بسته بندی و خودرو سازی را در بر گرفته است.

دستگاه های تزریق پلاستیک متشکل از قیف تغذیه، مته ی مارپیچی تزریق، و واحد حرارتی است، قالب ها که در طراحی و ساخت آنها کیفیت و دقت خاصی لازم است، قبلاً توسط قالب ساز بر اساس طرح داده شده تولید می شود و در صفحات گیره ی دستگاه قفل شده، سپس پلاستیک از دهانه ی اسپرو به قالب داخل و تزریق ایجاد می شود، در حال حاضر دستگاه های تزریق الکترونیکی و هیدرولیکی برای تولید وجود دارد، که دستگاه تزریق الکترونیکی به علت صرفه جویی ۸۰ درصدی در مصرف انرژی و تکرار پذیری رایج تر هستند و تولید کننده آن را بیشتر ترجیح میدهد.

مصرف کننده ها نادیده گرفته شده و به علت بی توجهی و عدم حمایت از تولید داخلی گاهی باعث می شود دیگر آن محصول تولید نشود.

طرح اسباب بازی ابتدا به صورت ایده و شخصیت در ذهن طراح شکل می گیرد، سپس به طرح ذهنی با نرم افزار مربوطه شکل داده و ترسیم لازم انجام می شود، طرح مورد نظر به جنس کار، ابعاد، اندازه و میزان تولید آن بستگی دارد، بعد از مرحله ی طراحی، شکل ظاهری اسباب بازی طراحی شده بر روی بئر و پوستر چاپ شده و به کارخانه ی تولید کارتن برای ساخت بسته بندی می رود،

در کارگاه تولید اسباب بازی بعد از تولید کارتن های مورد نظر، برای قالب گیری و ساخت نهایی آن اقدام می شود، ما براساس همان ابعاد و شکل طراحی شده، اسباب بازی طراحی شده را ساخته، بسته بندی نموده و وارد بازار برای فروش می کنیم.

● جنس مواد اولیه تولید اسباب بازی چیست؟
امروزه پلاستیک ها جزء پرکاربردترین ماده در صنایع مختلف از جمله صنعت اسباب بازی هستند که در زندگی بشر امروزی نقش بسزایی دارند، این مواد پلاستیکی بیشتر از مواد خام طبیعی مانند سلولز، گازوئیل و نفت تولید می شود و همانطور که می دانید پلاستیک هم یکی از محصولات بدست آمده از نفت است، به این ترتیب که نفت خام ابتدا تبدیل به بعضی مواد اولیه مانند پلیمر های مختلف شده، و از آنها

صنفاک

بازارچه آنلاین اصناف مشهد

- بستری مجازی برای تعریف طرح های فروش دائمی، نمایشگاهی و جشنواره های مناسبی به تفکیک هر صنف


- امکان برگزاری جشنواره های ملی (سوغات)

- قابلیت اختصاص غرفه های مجازی محدود و نامحدود به هر گروه صنفی

- امکان زمانبندی برگزاری و فعالیت هر طرح تحت وب قابلیت استفاده در کلیه پلتفرم های

- امکان اختصاص خدمات گروهی به ادارات و سازمانها و ... با تخفیفات اختصاصی

pc 

android 

ios 

- اختصاص غرفه با قابلیت دسته بندی و تعریف نامحدود محصولات

- تعریف کدهای تخفیف نامحدود با دسته بندی موضوعی جهت هر واحد صنفی

- اختصاص درگاه بانکی به هر واحد صنفی

- ارتباط با اتحادیه های صنفی جهت ثبت شکایات مردمی

- ثبت اطلاعات پروانه کسب هر واحد صنفی

- ثبت مجوز دریافتی از اتحادیه مربوطه جهت برگزاری فروش فوق العاده

- پنل بازرسی و نظارت اتاق اصناف جهت نظارت بر کلیه روند اجرایی



سامانه تنظیم بازار کالاهای اساسی



فرایندهای سامانه

- تعیین سطوح مدیریتی استفاده کننده از سامانه (کمیته تنظیم بازار، سازمان صمت، اتاق اصناف، اتحادیه های منفی و ...)
- تعریف محصولات تنظیم بازار با دسته بندی نامحدود
- تعریف طرح های تنظیم بازار با دسته بندی نامحدود و تعیین زمان طرح و تعیین شبکه توزیع مربوطه
- تعریف شبکه و دسته های توزیع
- تعریف مباشرین و عاملین توزیع
- ثبت تخلفات عاملین توزیع
- تعریف انبارهای فعال و میزان موجودی دریافتی
- دریافت سفارش مباشر و عاملین توزیع در صف انتظار
- تأیید سفارش و تعیین زمان مراجعه به انبار و همچنین تغییر میزان موجودی
- دریافت گزارش از کلیه فرایندها

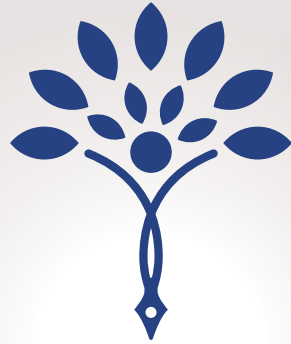
محصولات سامانه



امکانات سامانه

- پنل مدیریت جهت تعریف طرح و محصولات
- پنل مدیریت نظارت بر سفارشات
- پنل مدیریت نظارت بر عاملین توزیع
- پنل مدیریت جهت انبار مباشرین تامین
- اپلیکیشن عاملین توزیع





صنف آموز

سامانه آموزش آنلاین

- برنامه هفته ای و روزانه
- پشتیبانی آموزشی
- ارسال اطلاعیه



- پرسش پاسخ با اساتید
- حضور و غیاب
- تمرین و آزمون



- بارگذاری فایل متنی، صوتی و تصویری



- اختصاص پرونده آموزشی
- دسته بندی متقاضیان
- تعریف شعبه آموزشی



پنل مدیریت تحت وب
اپلیکیشن تحت وب



سرمایه اجتماعی، رونق تولید ملی بهبود فضای کسب و کار

سرمایه اجتماعی

جامعه ای که در آن، افراد مورد اعتماد یکدیگر بوده و خود، فعالانه با یکدیگر به تعامل و مشارکت می پردازند، هزینه های کسب و کار، تجارت و فعالیت های اجتماعی و سیاسی کمتر است و انتقال دانش و آگاهی از فردی به فرد دیگر آسانتر صورت میگیرد. آنچه که در مناسبات بین افراد، ایفای نقش می کند؛ یعنی در عین تسهیل کنندگی مناسبات، همبستگی و پیوستگی هم ایجاد می کند، سرمایه اجتماعی است.

سرمایه، یک منبع کلی است که اجتماع افراد و گروه های اجتماعی و نهایتاً کل جامعه از آن استفاده می کنند تا هدفهای خود را تحقق بخشند و سرمایه اجتماعی در یک معنای عام، نوعی سرمایه گذاری در روابط اجتماعی است. سرمایه اجتماعی، یا بُعد معنوی یک اجتماع، میراثی تاریخی است که از طریق تشویق افراد به «همکاری» و «مشارکت» در تعاملات اجتماعی، قادر است به حل میزان بیشتری از معضلات موجود در آن اجتماع، فائق آید و حرکت به سوی رشد و توسعه شتابان اقتصادی، سیاسی، فرهنگی و... را امکان پذیر سازد. سرمایه اجتماعی، به زندگی فرد، معنی و مفهوم می بخشد و زندگی را ساده تر و لذت بخش تر می کند. به طور کلی می توان گفت: هر چه سرمایه اجتماعی ملتی بیشتر باشد، آن ملت، خوشبخت تر و ثروتمندتر خواهد بود.

برخی از ابعاد و اشکال سرمایه اجتماعی که از آنها به عنوان ارزشهای اجتماعی نیز یاد می شود، عبارتند از: اعتماد، صداقت، حسن تفاهم، سلامتی نفس، هم دردی، دوستی، همبستگی، فداکاری و...، این ابعاد از طریق جریانهای اطلاع رسانی مثل آموزش مربوط به مشاغل، تبادل عقاید، تبادل اطلاعات، هنجارهای مربوط به معاملات در شبکه های اجتماعی، مشارکتهای مردمی، گروههای خودیاری و نوع دوستی و روحیه جمع گرایی در برابر فردگرایی، و... بین اعضای شبکه های اجتماعی شکل می گیرد، به طوری که انعکاس این بحث را در روابط تمامی گروه های اجتماعی از قبیل: مذهبی (مساجد)، ورزشی (باشگاهها)، مدنی (انجمن ها، اتحادیه ها، احزاب و رسانه های مستقل)، آموزشی و تربیتی (مدارس، دانشگاهها) و در روابط همسایگی، دوستانه، شغلی و خانوادگی نیز می توان مشاهده کرد. از مهمترین مؤلفه های سرمایه اجتماعی می توان به: اعتماد اجتماعی، انسجام اجتماعی، مشارکت اجتماعی و آگاهی اجتماعی اشاره داشت، که در یک رابطه متعامل قرار گرفته و هر کدام تقویت کننده دیگری هستند. انسان بطور ذاتی در تعامل با دیگران نیازهای خود را برطرف ساخته و گذران امور می کند؛ اثرات این کنشهای متقابل در نقش آنها تا حدی است که حذف آن، زندگی را غیر ممکن می سازد. شناخت

عوامل مؤثر در تقویت یا تضعیف سرمایه اجتماعی می تواند در گسترش ابعاد سرمایه اجتماعی کمک نموده و موجب افزایش عملکرد اجتماعی و اقتصادی افراد در جوامع گردد.

سرمایه اجتماعی، رونق تولید ملی - بهبود فضای کسب و کار

سرمایه اجتماعی، یا بعد معنوی یک اجتماع، میراثی تاریخی است که از طریق تشویق افراد به همکاری و مشارکت در تعاملات اجتماعی، قادر است به حل میزان بیشتری از معضلات موجود در آن اجتماع، فائق آید و حرکت به سوی رشد، توسعه شتابان اقتصادی، فرهنگی، اجتماعی و... را امکان پذیر سازد. برای فهم چگونگی رونق گرفتن تولید و بهبود کسب و کار باید به محیط کسب و کار توجه کرد. محیط کسب و کار به متغیرهای گوناگونی بستگی دارد از جمله "محیط اجتماعی" که به عنوان یکی از محیط های در برگیرنده کسب و کار از اهمیت زیادی برخوردار است. زیرا با بهبود در محیط اجتماعی کسب و کار که بخشی از آن در قالب بحث سرمایه اجتماعی مورد توجه قرار گرفته است؛ اقتصاد کشور توسعه می یابد. اهمیت تولید بر کسی پوشیده نیست و اگر به آن توجه خاصی شود بسیاری از مسائل اقتصادی در کشور حل خواهد شد؛ بطوری که مهمترین الزام رونق

در نهایت:

بدون تردید عنصر اعتماد به عنوان یکی از شاخص‌های مهم سرمایه اجتماعی منجر به رونق تولید و افزایش کارآمدی اقتصادی می‌شود؛ زیرا اعتماد، لازمه شکل‌گیری پیوندها و معاهدات اجتماعی است و اعتماد اجتماعی، ایجادکننده تعاون و همیاری است و فقط در این حالت است که در عین وجود تفاوتها قادر به حل مشکلات و انجام تعهدات اجتماعی می‌شود. هر جا که سطح اعتماد اجتماعی بالا باشد، مشارکت و همیاری مردم در عرصه‌های اجتماعی - اقتصادی بیشتر و آسیب‌های اجتماعی کمتر است و به یقین سرمایه اجتماعی می‌تواند با تسهیل نوآوری و خلاقیت، سهم مهمی در رونق بخش‌های مختلف اقتصاد کشور و بهبود فضای کسب و کار، داشته باشد. (برگرفته از اداره کل پیشگیری سازمان تعزیرات حکومتی) همچنین دولت می‌تواند با افزایش کیفیت نهادهای سیاسی، حقوقی و اقتصادی باعث افزایش سرمایه اجتماعی شود، سرمایه اجتماعی ای که خود باعث کاهش نرخ فقر و بهبود محیط کسب و کار می‌شود. به عنوان مثال دولت می‌تواند با خلق جوامعی برابرتر و بسترسازی برای برابری فرصت‌ها برای همه افراد جامعه، اعتماد میان شهروندان را افزایش داده و به بهبود عملکرد اقتصاد کمک کند. در اینجا، رابطه مستقیمی میان رویه‌های دولتی در برابر فرصت‌ها با افزایش اعتماد به عنوان یکی از شاخص‌های پذیرفته شده سرمایه اجتماعی برقرار می‌شود. در نهایت چنین نتیجه می‌گیریم که دولت و نهادهای دولتی می‌توانند باعث تقویت یا تضعیف سرمایه اجتماعی شوند. نهادهای کارآمد و قدرتمند دولتی (شامل سه قوه مقننه، مجریه و قضائیه و همه سازمان‌ها و نهادهای وابسته به آنها) می‌توانند با تدارک مجموعه ای از اقدامات، سرمایه اجتماعی را تولید و آن را تقویت کنند. (وبسایت ایلنا). شاخص‌های مختلف نشان می‌دهد که وضعیت سرمایه اجتماعی در کشور چندان مطلوب نیست و متأسفانه این سرمایه مهم در سال‌های اخیر نیز روند مناسبی را طی نکرده است و اکنون با سطح مطلوبی از سرمایه اجتماعی مواجه نیستیم. در این شرایط اجرای اصلاحات نیز بسیار دشوار و حتی در برخی موارد غیرممکن خواهد بود. لذا برای خروج از مشکلات فعلی اقتصاد ضروری است در ابتدا برای بهبود سرمایه اجتماعی برنامه‌ریزی و تلاش شود. به این نکته مهم باید توجه کرد که سرمایه اجتماعی نه یک باره ایجاد و نه یک باره تخریب می‌شود. لذا نمی‌توان انتظار داشت که به سرعت سرمایه اجتماعی به سطح مطلوب برسد بلکه باید طی یک برنامه بلندمدت به بهبود و ارتقای آن پرداخت. بهبود سرمایه اجتماعی نیز به تنهایی توسط یک نهاد و سازمان انجام نخواهد شد بلکه نیاز به اراده‌ای جمعی دارد و تمام اجزا و ارکان حاکمیت، جامعه مدنی، رسانه‌ها و مردم باید برای بهبود آن تلاش کنند. (وبسایت ایلنا)

گردآورندگان: نمایان، برزشی

حمایت از رونق تولید و بهبود فضای کسب و کار قابل توجه است؛ این سازمان از سال ۱۳۷۳ به عنوان مرجع اختصاصی، رسیدگی کننده به تخلفات اقتصادی در سه حوزه: کالا و خدمات، بهداشت، دارو و درمان و قاچاق کالا و ارز، صدور حکم قطعی و اجرای احکام در جهت اجرای عدالت به عنوان بازوی توانمند برای دولت در مبارزه با تخلفات صنفی بوده و حامی حقوق مصرف کنندگان و فعالین اقتصادی می‌باشد و با توجه به مأموریت رسیدگی به تخلفات اقتصادی در حیطه صلاحیت خود به منظور سالم سازی فعالیت اقتصادی و بهره‌مندی آحاد مردم از دریافت کالا و خدمات مطلوب تلاش می‌کند؛ امنیت، رقابت، سلامت و شفافیت در بازار و فضای کسب و کار را ایجاد می‌نماید. همچنین این سازمان تمامی همت خود را بکار بسته تا همواره با استفاده از الزامات اخلاقی، ارزش‌های اجتماعی و مشارکت اجتماعی نسبت به هم افزایی میان دستگاهی برای حمایت از حقوق شهروندان اقدام لازم و شایسته صورت گیرد. سازمان تعزیرات حکومتی با توجه به وظایف و صلاحیت خود در حمایت از رونق اقتصاد و بهبود فضای کسب و کار اقدامات زیر را به انجام می‌رساند:

- نظارت و مداخله اجتماعی با تشویق شهروندان به عنوان دیده بانان اجتماعی برای مشارکت در روند اصلاح و بازسازی فضای کسب و کار
- حل و فصل پرونده‌های تخلفاتی به صورت توافقی با ایجاد سازش فی مابین طرفین برای همبستگی اجتماعی
- خودداری از تعطیلی واحدهای صنفی و تولیدی در مراحل رسیدگی و اجرای احکام قطعی صادره فعالین اقتصادی
- بهره‌مندی محکومین از ظرفیتهای حقوقی ارفاکی از جمله: "تقسیم جریمه"، "تخفیف" و "معافیت قانونی جریمه موضوع مواد ۴۸۳، ۴۴۲ و ۵۲۹ تبصره سوم ذیل آن
- اعطای مرخصی به محکومین زندانی و معرفی محکومین واجد شرایط به کمیسیون عفو و بخشودگی قوه قضائیه
- با موضوع مأموریت سازمان
- مشارکت و همراهی با اصناف، اتحادیه‌ها و تولید کنندگان برای ارائه خدمت شایسته به شهروندان و جلب رضایت و اعتماد مصرف کنندگان
- برگزاری کارگاههای آموزشی، تحت عنوان نظام به خرید کالا و خدمات برای ارتقاء سطح دانش و آگاهی شهروندان به عنوان "مصرف کننده"، "تولید کننده" و "توزیع کننده" کالا و خدمات نسبت به حقوق فردی و اجتماعی، در حیطه صلاحیت و مأموریت سازمان

تولید توجه به «سرمایه اجتماعی است؛ زیرا با همدلی، وحدت، اعتماد، صداقت، بورکراسی منظم، شایسته سالاری، قانون مداری و هم‌بانی، رونق اقتصادی میسر می‌شود و به هر میزان و به هر نسبتی سطح اعتماد، انسجام و مشارکت عمومی بیشتر شود، احساس هم‌گرایی و علاقه به مشارکت در مسئولیت‌پذیری بیشتر خواهد شد از طرف دیگر افزایش سرمایه اجتماعی می‌تواند موجب پایین آمدن جدی سطح هزینه‌های اداره جامعه و نیز هزینه‌های عملیاتی گردد.

فهم سرمایه اجتماعی به عنوان برون داد و نیز درون‌داد توسعه برای کاهش و پیشگیری از آسیب‌های اجتماعی و سوء رفتارهای اقتصادی امری ضروری است که مبادلات اقتصادی را تسهیل می‌کند و از طریق مشارکت بخش دولتی و غیر دولتی کانالهایی برای جریان نوع دوستی، هم‌نوع‌گرایی ایجاد می‌گردد و همکاری‌های متقابل عمومی را به بار می‌آورد. به بیان دیگر، فعالیت مطلوب کارخانجات و واحدهای تولیدی موجب جلب رضایت افراد جامعه به آنها شده و اعتماد آنان را به همراه دارد، در نتیجه این امر منجر به رونق فعالیت واحدهای تولیدی و مشارکت هر چه بیشتر بین مصرف کنندگان و تولید کنندگان خواهد شد؛ این موارد برون‌داد سرمایه اجتماعی تلقی می‌شود. این وضعیت به نوبه خود به منزله درون داد توسعه موجب تقویت هر چه بیشتر سرمایه اجتماعی در رونق و جهش تولید می‌شود. نظام بازار از دو طیف "خدمات دهنده" و "خدمات گیرنده" تشکیل شده است؛ فعالین اقتصادی تلاش می‌نمایند با فعالیتی که انجام می‌دهند؛ به انتفاع برسند؛ انتفاع در این عرصه یعنی کسب سود برای صاحبان مشاغل و رساندن نفع به مشتری، به عبارت دیگر یعنی هر دو طیف منفعت شوند؛ یعنی مصرف کننده کالا و خدمات مرغوب و سالم تهیه کند که تقلبی نباشد و خدمات دهندگان با عنوان تولید کننده و توزیع کننده با رعایت عدالت سودی معقول از این داد و ستد برده و اجحافی در حق مصرف کننده نگردد. اگر در این فعالیت اقتصادی، قوانین، استانداردهای کسب و کار و اخلاق حرفه‌ای بازار رعایت شود منجر به جلب رضایت مصرف کنندگان و "ایجاد اعتماد" گردیده و رونق تولید را به همراه خواهد داشت؛ اگر این امر رعایت نشود موجب تضییع حقوق مصرف کننده و شکل‌گیری تخلفات صنفی نظیر: گرانفروشی، کم‌فروشی، احتکار، ارائه کالا و محصولات غیر استاندارد و تقلبی، تداخل در امور صنوف دیگر و فعالیت اقتصادی بدون داشتن پروانه کسب، می‌شود و انسجام اجتماعی برای ایجاد اعتماد در جهت انجام اصلاحات اجرایی، محقق نخواهد شد.

نقش و جایگاه سازمان تعزیرات حکومتی در



بررسی متوسط قیمت اقلام اساسی خوراکی مناطق شهری در سال ۱۳۹۹

که به صورت تصادفی انتخاب شده اند. اکثر اقلام خوراکی در حد بحرانی خود قرار دارند. در این جدول متوسط قیمت کالا در طول یازده ماه گذشته از ابتدای سال تا ماه بهمن ۱۳۹۹ در کشور که از پایگاه مرکز آمار جمع آوری شده است، نوسان قیمت ابتدا به انتهای دوره ۱۱ ماهه، بیشترین و کمترین قیمت کالا طی ماههای این دوره و بیشترین جهش و افت قیمت کالا در طول یک ماه نسبت به ماه های دیگر بررسی شده است. با توجه به این جدول پیاز با ۳۲ درصد، سیب زمینی ۹ درصد کاهش قیمت را از فروردین تا بهمن ۹۹ در طی یازده ماه تجربه کرده اند، اما سایر اقلام با روند افزایش قیمت در طی این مدت رو به رو بوده اند. نکته قابل توجهی که در این جدول قابل مشاهده میباشد بیشترین جهش قیمت کالا در طول یک ماه نسبت به سایر ماهها در اکثر اقلام اساسی در آبان اتفاق افتاده است همچنین بیشترین قیمت کالاها در طی دوره در بهمن ماه که پیشنهاد می شود بررسی های بیشتر و دقیق تری درباره علت و ریشه این تغییر قیمت-هایی که اقلام اساسی در یازده ماه سال ۹۹ تجربه کرده اند، توسط کارشناسان صورت گیرد.

افزایش ماهانه حداکثر یک درصد برای قیمت هر کالا در نظر گرفته شده است که برای یک دوره یکساله ۱۲ درصد خواهد بود؛ حد هشدار: حدی از قیمت کالای منتخب است که نوسانات قیمت از حد مطلوب خارج شده است و در صورت ادامه منجر به افزایش تورم خواهد شد. این حد بر اساس افزایش ماهانه حداکثر ۱/۵ درصد برای قیمت هر کالا در نظر گرفته شده است که برای یک دوره یکساله ۱۸ درصد خواهد بود. عبور قیمت ها از این حد، بیانگر ضرورت برنامه ریزی خاص برای کنترل قیمت هاست؛ حد بحرانی: حدی از قیمت کالای منتخب است که نشان می دهد قیمت اقلام از کنترل خارج شده است و این امر منجر به ایجاد تورم جهشی خواهد شد. این حد بر اساس افزایش ماهانه حداکثر ۲ درصد برای قیمت هر کالا در نظر گرفته شده است که برای یک دوره یکساله ۲۴ درصد خواهد بود. در این شرایط اتخاذ تصمیمات سریع و اقدام عاجل و حتی مداخله مستقیم در بازار برای کاهش قیمت ها ضروری است. با توجه به جدول بخش بعدی که یک جدول تحلیلی از داده های مربوط به متوسط قیمت اقلام کالای اساسی در یازده ماه (فروردین تا بهمن) ۱۳۹۹

تأمین غذا و خوراکی همواره یکی از نیازهای اولیه بشر بوده است. شاید افزایش قیمت بسیاری از کالاها مانند طلا، سکه، ارز، خودرو و حتی مسکن، مردم را مجبور به خروج از بازار و نادیده گرفتن تقاضا کند، اما در بازار مواد غذایی هرچقدر هم که قیمت ها افزایش یابد، باز تقاضا وجود دارد، زیرا زندگی و حیات انسان به این کالاها وابسته است. از این رو کوچک ترین افزایش قیمت در بازار مصرفی مواد غذایی بلافاصله در زندگی و معیشت اقشار مختلف جامعه تأثیر می گذارد و شهروندان پیش از هر بازاری تغییرات این بازار را لمس می کنند. در گزارشی با عنوان (حد بحرانی افزایش قیمت اقلام خوراکی کجاست؟) در تاریخ ۱۳۹۹/۰۹/۱۱ که توسط اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی تهران انتشار یافت، بیان شده که جهت بررسی روند تغییرات قیمت اقلام خوراکی از سه حد مطلوب، هشدار و بحرانی استفاده می شود که به شرح زیر است: «حد مطلوب: حدی از قیمت کالای منتخب است که با توجه به شرایط کشور، نوسانات قیمت در اطراف آن برای مصرف کننده قابل قبول به نظر می رسد و کنترل قیمت ها در این محدوده منجر به کاهش تورم خواهد شد. این حد بر اساس

جدول بررسی تغییرات متوسط قیمت اقلام اساسی سال ۱۳۹۹ تا بهمن ماه

اقلام اساسی	واحد مبادله	میانگین قیمت طی ۱۱ ماه (ریال)	نوسان قیمت ابتدا به انتهای دوره (درصد)	بیشترین و کمترین قیمت کالا طی ۱۱ ماه		بیشترین جهش و افت قیمت کالا در طول یک ماه نسبت به ماه های دیگر	
				بیشترین قیمت ماه مبلغ (ریال)	کمترین قیمت ماه مبلغ (ریال)	بیشترین افزایش ماه مقدار (درصد)	بیشترین کاهش ماه مقدار (درصد)
۱ برنج ایرانی	یک کیلوگرم	۲۸۵/۱۵۳	۴۴	بهمن ۳۴۴/۶۱۷	فروردین ۲۳۶/۸۴۶	آبان ۹	-
۲ برنج خارجی	یک کیلوگرم	۱۷۰/۷۸۶	۱۳۲	بهمن ۲۳۰/۹۷۶	فروردین ۱۰۳/۳۵۷	تیر ۱۸	-
۳ گوشت گوسفند	یک کیلوگرم	۱/۰۷۲/۶۵۵	۲۶	بهمن ۱/۰۲۲۹/۱۵۴	فروردین ۹۷۸/۷۳۶	آبان ۱۴	آذر -۱
۴ گوشت گاو	یک کیلوگرم	۹۳۳/۳۷۵	۳۳	بهمن ۱/۱۱۴/۶۹۷	اردیبهشت ۸۳۴/۹۶۷	آبان ۱۸	دی -۱
۵ مرغ ماشینی	یک کیلوگرم	۱۸۰/۱۶۴	۹۸	آذر ۲۷۳/۲۸۸	اردیبهشت ۱۱۰/۵۷۰	تیر ۳۹	دی -۲۳
۶ شیر پاستوریزه	یک لیتر	۷۷/۶۴۳	۷۴	بهمن ۱۰۶/۷۱۲	فروردین ۶۱/۴۰۳	آذر ۱۴	-
۷ ماست پاستوریزه	یک کیلوگرم	۹۵/۶۱۸	۶۳	بهمن ۱۲۷/۴۱۶	اردیبهشت ۵۰/۱۵۱	خرداد ۶۲	اردیبهشت -۳۶
۸ پنیر ایرانی	۵۰۰ گرم	۱۳۹/۵۷۹	۷۱	بهمن ۱۹۰/۵۸۱	فروردین ۱۱۱/۵۲۰	مرداد ۱۳	مرداد ۱
۹ تخم مرغ	یک کیلوگرم	۱۵۷/۹۷۳	۱۰۶	بهمن ۲۳۳/۲۹۲	اردیبهشت ۱۰۸/۸۰۶	تیر ۴۲	مهر -۱۱
۱۰ کره پاستوریزه	۱۰۰ گرم	۶۵/۲۱۸	۱۱۲	بهمن ۹۹/۱۶۳	فروردین ۴۶/۷۶۸	مهر ۴۰	-
۱۱ روغن مایع	۹۰۰ گرم	۱۰۴/۵۲۶	۶۶	بهمن ۱۴۴/۸۸۹	فروردین ۸۷/۰۵۱	آذر ۱۴	-
۱۲ موز	یک کیلوگرم	۲۳۱/۰۸۳۸	۱۳۱	بهمن ۴۴۵/۴۱۸	تیر ۱۴۳/۵۹۶	بهمن ۳۳	تیر -۲۶
۱۳ سیب	یک کیلوگرم	۱۲۳/۲۹۴	۶۵	شهریور ۱۴۹/۰۴۲	فروردین ۸۹/۱۶۹	اردیبهشت ۲۸	مرداد -۱۰
۱۴ پرتقال	یک کیلوگرم	۱۳۴/۸۸۳	۹۳	بهمن ۲۰۴/۷۹۸	فروردین ۸۱/۱۸۶	مرداد ۴۴	مهر -۳۲
۱۵ خیار	یک کیلوگرم	۷۲/۹۶۵	۱۷۱	آبان ۱۵۳/۵۵۴	اردیبهشت ۴۵/۹۴۲	بهمن ۴۷	اردیبهشت -۱۹
۱۶ گوجه فرنگی	یک کیلوگرم	۶۰/۷۹۴	۹	فروردین ۱۲۲/۶۵۵	شهریور ۳۴/۹۳۸	آبان ۲۰۹	خرداد -۲۱
۱۷ سیب زمینی	یک کیلوگرم	۴۶/۵۸۹	-۹	فروردین ۵۸/۲۴۱	شهریور ۳۷/۸۲۳	آبان ۲۰	خرداد -۲۰
۱۸ پیاز	یک کیلوگرم	۵۴/۱۶۶	-۳۲	بهمن ۸۶/۷۶۹	تیر ۳۲/۱۷۵	آبان ۶۲	اردیبهشت -۴۸
۱۹ لوبیا چیتی	یک کیلوگرم	۲۷۹/۵۶۶	۷۴	بهمن ۳۴۷/۰۳۶	فروردین ۱۹۹/۱۵۹	اردیبهشت ۲۵	-
۲۰ عدس	یک کیلوگرم	۲۲۹/۷۶۳	۹۹	بهمن ۲۹۰/۶۹۳	فروردین ۱۴۵/۸۵۰	اردیبهشت ۳۷	-
۲۱ قند	یک کیلوگرم	۱۰۵/۸۲۶	۶۴	بهمن ۱۴۰/۰۵۶	فروردین ۸۵/۲۹۴	بهمن ۱۹	-
۲۲ شکر	یک کیلوگرم	۸۷/۷۸۳	۶۲	بهمن ۱۱۵/۰۳۴	فروردین ۷۰/۸۳۰	بهمن ۱۹	-
۲۳ رب گوجه فرنگی	یک کیلوگرم	۱۷۹/۱۲۰	۱۴	بهمن ۱۹۶/۴۳۱	فروردین ۱۷۱/۶۸۷	آبان ۳	اردیبهشت -۰/۵
۲۴ چای خارجی	۵۰۰ گرم	۷۱۸/۱۵۳	۵۸	بهمن ۹۳۵/۱۹۰	فروردین ۵۹۳/۳۸۸	آبان ۱۰	-

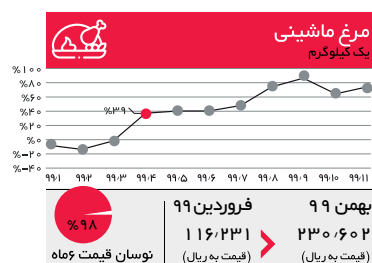
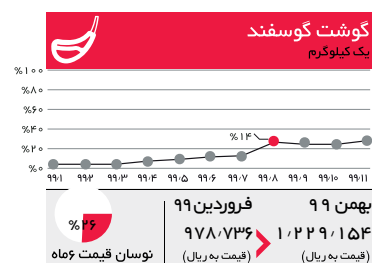
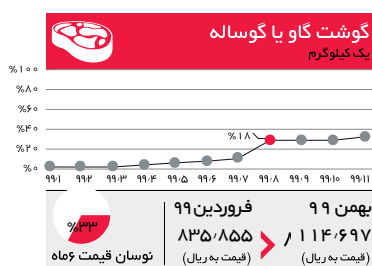


گوشت:

با توجه اشکال زیر قیمت خرده‌فروشی در گروه گوشت، یک کیلو مرغ ماشینی با ۹۸ درصد افزایش (۱۱۶،۲۳۱ ریال در فروردین ۹۹ به ۲۳۰،۶۰۲ ریال در بهمن ۹۹) با بیشترین افزایش قیمت در این گروه مواجه بوده است که تنها در بازه زمانی تیر ۳۹ درصد افزایش قیمت روبه‌رو بوده است.

یک کیلو گوشت گاو یا گوساله با ۳۳ درصد افزایش قیمت (۸۳۵،۸۵۵ ریال در فروردین ۹۹ به ۱،۱۱۴،۶۹۷ ریال در بهمن ۹۹) روبه‌رو بوده است، همچنین در بازه زمانی آبان ۱۸ درصد افزایش قیمت داشته است.

یک کیلو گوشت گوسفند با ۲۶ درصد افزایش قیمت (۹۷۸،۷۳۶ ریال در فروردین ۹۹ به ۱،۲۲۹،۱۵۴ ریال در بهمن ۹۹) روبه‌رو بوده است، همچنین در بازه زمانی آبان ۱۴ درصد افزایش قیمت داشته است.

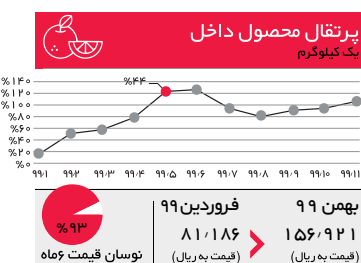
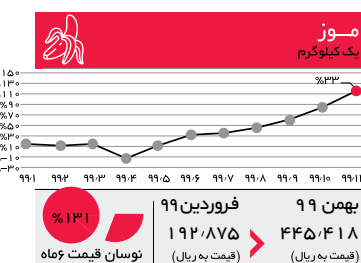
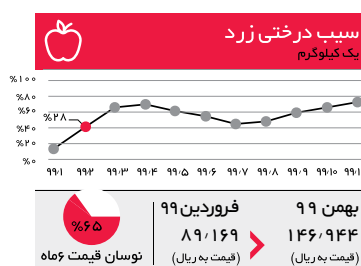


میوه:

با توجه اشکال زیر قیمت خرده‌فروشی در گروه میوه، یک کیلو موز محصول داخل با ۱۳۱ درصد افزایش (۱۹۲،۸۷۵ ریال در فروردین ۹۹ به ۴۴۵،۴۱۸ ریال در بهمن ۹۹) بیشترین افزایش قیمت در این گروه مواجه بوده است که تنها در بازه بهمن ماه ۳۳ درصد افزایش قیمت روبه‌رو بوده است.

یک کیلو پرتقال با ۹۳ درصد افزایش قیمت (۸۱،۱۸۶ ریال در فروردین ۹۹ به ۱۵۶،۹۲۱ ریال در بهمن ۹۹) روبه‌رو بوده است، همچنین در مرداد ماه ۴۴ درصد افزایش قیمت داشته است.

یک کیلو سیب درختی با ۶۵ درصد افزایش قیمت (۸۹،۱۶۹ ریال در فروردین ۹۹ به ۱۴۶،۹۴۴ ریال در بهمن ۹۹) روبه‌رو بوده است، همچنین در اردیبهشت ۲۸ درصد افزایش قیمت داشته است.



در جهان و جامعه امروز تامین رفاه و آسایش اعضای آن جامعه یکی از اهداف اصلی سیاست های اقتصادی و اجتماعی حاکمان و مسئولین است. کنترل و نظارت بر روی قیمت کالاها یکی از اساسی و تعدیل قیمت این کالاها یکی از همین سیاست ها است.

مقوله قیمت اقلام اساسی و تغییرات آن همیشه به مثابه یکی از مسایل مهم اقتصادی، بوده است. تغییرات قیمتتها بخشی از واقعیت اقتصادی کشور های در حال توسعه، از جمله ایران را تشکیل میدهد اما روند افزایشی قیمت ها و تورم در چند سال اخیر به ویژه در سال گذشته و با همگیری ویروس کرونا به شدت افزایش یافته است.

تورم از جمله چالش هایی است که همواره پیش روی دولتها در اقتصاد ایران قرار داشته است. این پدیده که با رشد مستمر سطح عمومی قیمتها و نه افزایش یکباره قیمتها شناخته می شود که توأم با پیامدهای ناگواری است، از آن جمله می توان به توزیع مجدد درآمد به نفع صاحبان دارائی و به زیان مزد و حقوق بگیران، کاهش قدرت خرید افراد جامعه (به خصوص افراد دارای درآمد ثابت)، افزایش نارضایتی عمومی و در موارد حاد به بی ثباتی سیاسی کشور اشاره کرد. اما یکی از اصلی ترین و مهم ترین زبانه های اقتصادی ناشی از تورم عدم اطمینان از مقدار آن در دوره های آتی است. نا اطمینانی درباره نرخ تورم آینده حالت عدم اطمینان و بی ثباتی در قیمتها را به وجود می آورد و از این طریق همواره سبب تغییرات در تصمیمات اقتصادی می شود. نوسان تورم به عنوان معیاری از نا اطمینانی تورم یکی از عوامل تعیین کننده تکرار تغییرات قیمتی در سطح خرده فروشی می باشد.

در ادامه روند فراز و نشیب متوسط قیمت اقلام اساسی خوراکی را به طور تصادفی چه از نظر گروه کالایی و چه از نظر برند کالا در نظر گرفته ایم این قیمتتها مربوط یازده ماه گذشته از فروردین تا بهمن ۱۳۹۹ در کشور میباشد که از پایگاه داده های مرکز آمار ایران جمع آوری شده است.

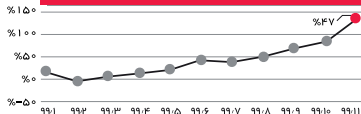
هر کدام از این اقلام به طور جداگانه در نمودارها قابل مشاهده هستند. در هر یک از اشکال قیمت اول دوره یعنی فروردین ۱۳۹۹ با قیمت پایان دوره یازده ماه یعنی بهمن ۱۳۹۹ نشان داده و مقایسه شده است. همچنین روند نوسان قیمت مربوط به هر یک از این یازده ماه نیز به همراه بیشترین نوسان قابل مشاهده میباشد. امیدواریم تا داده های زیر بتواند دید بهتری از وضعیت قیمت بازار اقلام اساسی به خوانندگان دهد.



صیفی جات:

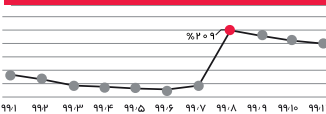
با توجه به شکلهای زیر قیمت خردهفروشی در گروه صیفی جات، وضعیت نسبت به سایر گروه ها بهتر میباشد به طوری که یک کیلو پیاز با ۳۲ درصد کاهش (۸۶,۷۶۹ ریال در فروردین ۹۹ به ۵۹,۳۵۳ ریال در بهمن ۹۹) بیشترین کاهش قیمت اما در آبان ماه ۶۲ درصد افزایش قیمت داشته است. یک کیلو سیب زمینی با ۹ درصد کاهش قیمت (۵۸,۲۴۱ ریال در فروردین ۹۹ به ۵۳,۱۰۴ ریال در بهمن ۹۹) مواجه بوده است اما در آبان ۲۰ درصد افزایش قیمت داشته است. یک کیلو گوجه فرنگی با ۹ درصد افزایش قیمت (۶۴,۱۴۰ ریال در فروردین ۹۹ به ۷۰,۰۹۳ ریال در بهمن ۹۹) مواجه بوده است و در آبان ماه به طور عجیبی ۲۰۹ درصد افزایش قیمت داشته است. یک کیلو خیار با ۱۷۱ درصد افزایش (۵۶,۶۲۵ ریال در فروردین ۹۹ به ۱۵۳,۵۵۴ ریال در بهمن ۹۹) با بیشترین افزایش قیمت این گروه مواجه بوده است که تنها در بازه زمانی بهمن ماه با ۴۷ درصد افزایش قیمت روبه رو بوده است.

خیار یک کیلوگرم



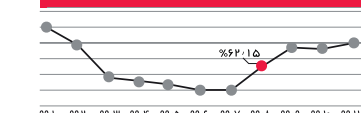
بهمن ۹۹	۱۵۳,۵۵۴	فروردین ۹۹	۵۶,۶۲۵
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۱۷۱			

گوجه فرنگی یک کیلوگرم



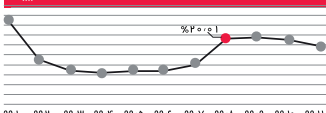
بهمن ۹۹	۷۰,۰۹۳	فروردین ۹۹	۶۴,۱۴۰
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۹			

سیب زمینی یک کیلوگرم



بهمن ۹۹	۵۳,۱۰۴	فروردین ۹۹	۵۸,۲۴۱
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۹			

پیاز یک کیلوگرم



بهمن ۹۹	۵۹,۳۵۳	فروردین ۹۹	۸۶,۷۶۹
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۳۳			

لبنیات و تخم مرغ:

با توجه به شکلهای زیر قیمت خردهفروشی در گروه لبنیات و تخم مرغ، ۱۰۰ گرم کره پاستوریزه با ۱۱۲ درصد افزایش (۴۶,۷۶۸ ریال در فروردین ۹۹ به ۹۹,۱۶۳ ریال در بهمن ۹۹) بیشترین افزایش قیمت در این گروه مواجه بوده است که تنها در بازه زمانی مهر ۴۰ درصد افزایش قیمت روبه رو بوده است. یک کیلو تخم مرغ با ۱۰۶ درصد افزایش قیمت (۱۱۳,۴۵۸ ریال در فروردین ۹۹ به ۲۳۳,۲۹۲ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو بوده است، همچنین در بازه زمانی تیر ۴۲ درصد افزایش قیمت داشته است. یک کیلو شیر پاستوریزه با ۷۴ درصد افزایش قیمت (۶۱,۴۰۳ ریال در فروردین ۹۹ به ۱۰۶,۷۱۲ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو

بوده است، همچنین در بازه زمانی تیر ۱۴ درصد افزایش قیمت داشته است.

۵۰۰ گرم پنیر ایرانی پاستوریزه با ۷۱ درصد افزایش قیمت (۱۱۱,۵۲۰ ریال در فروردین ۹۹ به ۱۹۰,۸۵۱ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو بوده است، همچنین در بازه زمانی مرداد ۱۳ درصد افزایش قیمت داشته است.

یک کیلو ماست پاستوریزه با ۶۳ درصد افزایش قیمت (۷۸,۱۴۰ ریال در فروردین ۹۹ به ۱۲۷,۴۱۶ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو بوده است، همچنین در بازه زمانی خرداد ۶۴ درصد افزایش قیمت داشته است.

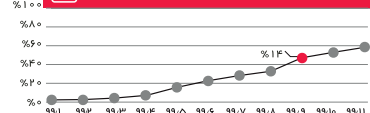


ماست پاستوریزه یک کیلوگرم



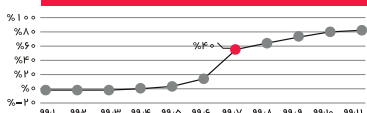
بهمن ۹۹	۱۲۷,۴۱۶	فروردین ۹۹	۷۸,۱۴۰
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۶۳			

شیر پاستوریزه یک لیتر



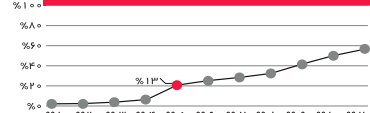
بهمن ۹۹	۱۰۶,۷۱۲	فروردین ۹۹	۶۱,۴۰۳
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۷۴			

کره پاستوریزه ۱۰۰ گرمی



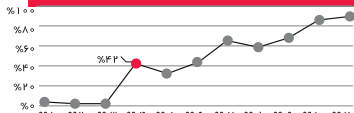
بهمن ۹۹	۹۹,۱۶۳	فروردین ۹۹	۴۶,۷۶۸
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۱۱۲			

پنیر ایرانی پاستوریزه ۵۰۰ گرمی



بهمن ۹۹	۱۹۰,۸۵۱	فروردین ۹۹	۱۱۱,۵۲۰
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۷۱			

تخم مرغ ماشینی یک کیلوگرم

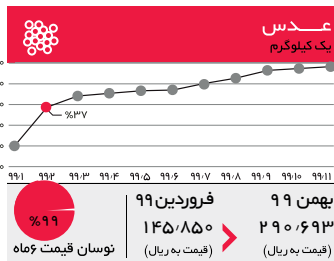
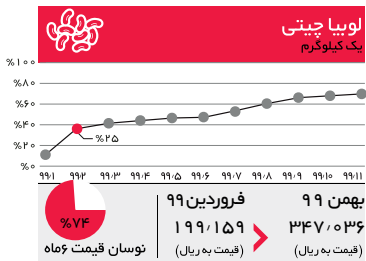


بهمن ۹۹	۲۳۳,۲۹۲	فروردین ۹۹	۱۱۳,۴۵۸
(قیمت به ریال)		(قیمت به ریال)	
نوسان قیمت ۶ماه %۱۰۶			



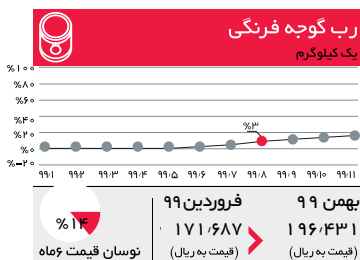
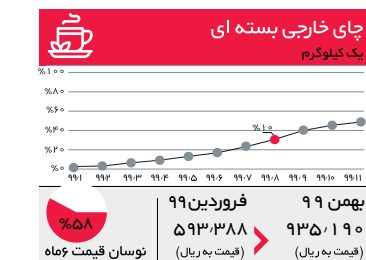
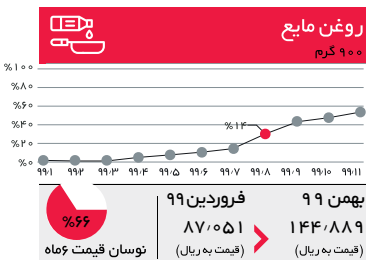
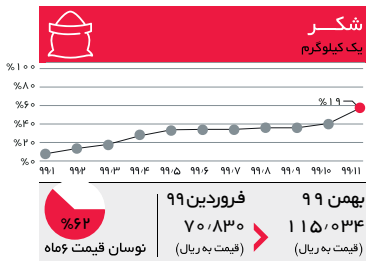
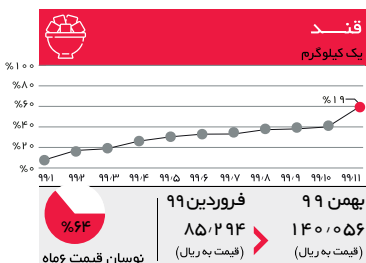
حبوبات:

یک کیلو لوبیا چیتی با ۹۹ درصد افزایش قیمت (۱۴۵,۸۵۰ ریال در فروردین ۹۹ به ۲۹۰,۶۹۳ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو بوده است، همچنین در بازه زمانی اردیبهشت ۳۷ درصد افزایش قیمت داشته است. یک کیلو عدس با ۷۴ درصد افزایش قیمت (۱۹۹,۱۵۹ ریال در فروردین ۹۹ به ۳۴۷,۰۳۶ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو بوده است، همچنین در بازه زمانی اردیبهشت ۲۵ درصد افزایش قیمت داشته است.



سایر اقلام:

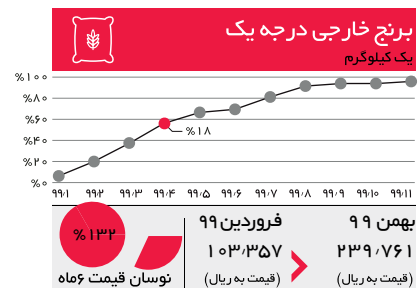
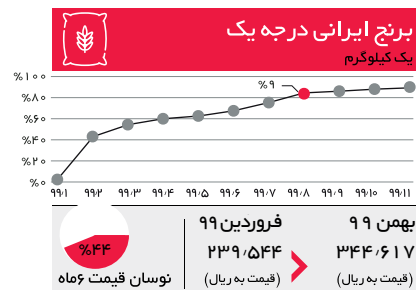
۹۰۰ گرم روغن مایع با ۶۶ درصد افزایش قیمت (۸۷,۰۵۱ ریال در فروردین ۹۹ به ۱۴۴,۸۸۹ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو بوده است، همچنین در بازه زمانی آبان ۱۴ درصد افزایش قیمت داشته است.



برنج:

یک کیلو برنج خارجی درجه یک ۱۳۲ درصد افزایش قیمت (۱۰۳,۳۵۷ ریال در فروردین ۹۹ به ۲۳۹,۷۶۱ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو بوده است، همچنین در بازه زمانی تیر ماه ۱۸ درصد افزایش قیمت داشته است.

یک کیلو برنج ایرانی درجه یک با ۴۴ درصد افزایش قیمت (۲۳۹,۵۴۴ ریال در فروردین ۹۹ به ۳۴۴,۶۱۷ ریال در بهمن ۹۹) روبه رو بوده است، همچنین در بازه زمانی آبان ماه ۹ درصد افزایش قیمت داشته است.





نائب رئیس اتاق اصناف مشهد
اعلام کرد:

جشنواره فروش اصناف ویژه نوروز ۱۴۰۰ نمایشگاهی به وسعت ایران



امیری محتشم

تجارت، دبیرخانه هیئت عالی نظارت و اتاق اصناف ایران طرح فروش فوق العاده اصناف ویژه نوروز ۱۴۰۰ را با عنوان نمایشگاهی به وسعت ایران تهیه نموده که این طرح به اتاق های اصناف سراسر کشور از جمله مشهد ابلاغ شده است.

سید محسن خاوری هاشمی اظهار داشت: زمان اجرای طرح نمایشگاهی به وسعت ایران، اسفندماه سالجاری تا نیمه فروردین ماه سال ۱۴۰۰ است که رویکرد این جشنواره اتحادیه محور بوده، بدین معنا که ثبت نام، نظارت، ارزیابی، پاسخگویی و رسیدگی به شکایات برعهده ی اتحادیه خواهد بود و واحدهای صنفی متقاضی مشارکت در این جشنواره جهت اخذ مجوز مشارکت می بایست به اتحادیه صادر کننده پروانه کسب خود مراجعه نمایند.

وی تصریح کرد: این طرح با محوریت ایجاد حس مثبت در مردم از لحاظ قیمت، کیفیت، حمایت از تولید و عرضه محصولات ایرانی، حفظ و توسعه فرصتهای شغلی در بنگاههای تولیدی و توزیعی و

پس از گذشت بیش از یکسال از ظهور کرونا، اصناف علاوه بر متحمل شدن خسارات بسیار زیانبار نتوانسته اند تا کنون هیچگونه نمایشگاه یا جشنواره فروش فوق العاده ای را برگزار نمایند، این در حالیست که براساس قانون نظام صنفی هر واحد صنفی این امکان را دارد که در پایان هر فصل به مدت یکماه در فروش فوق العاده و یا جشنواره فروش شرکت نماید که این امر با شیوع بیماری کرونا از سال گذشته تا کنون میسر نشده است.

در همین زمینه نائب رئیس اتاق اصناف مشهد در نشست هم اندیشی با روسای اتحادیه های صنفی و مدیران مجتمع های تجاری که در محل اتاق اصناف مشهد برگزار شد، از برگزاری طرح جشنواره فروش خبر داد و در ادامه افزود: وزارت صنعت، معدن و

جهت تسریع در رسیدگی به تخلف در شعب تعزیرات حکومتی، ممه‌ور نمودن تمامی گزارشات تخلف به مهر طرح تشدید بازرسی جشنواره فروش نوروز ۱۴۰۰ توسط اتحادیه صنفی مربوطه، الزامی است. وی عنوان کرد: بازرسان اتحادیه های صنفی باید در رصد و پایش قیمت و کیفیت کالا و خدمات، نظارت کامل داشته و کنترل و نظارت بر رعایت پروتکل های بهداشتی مطابق با مصوبات ستاد ملی کرونا را توسط واحدهای صنفی، مورد توجه قرار دهند.

خاوری هاشمی ضمن اشاره به طرح انتظارات اصناف در جشنواره فروش نوروزی از کارگروه تنظیم بازار اظهار داشت: در طرح مذکور انتظاراتی از کارگروه تنظیم بازار مبنی بر تأمین روغن، شکر و مواد اولیه مورد نیاز برای صنوف مرتبط جهت مدیریت قیمت تمام شده محصولات، تزریق کالاهای موجود از انبار و سردخانه ها به بازار مصرف برای فراوانی کالا در سطح عرضه به لحاظ آرامش روانی و جلوگیری از نگرانی و بروز انتظار تورمی مانند مرغ، شکر، روغن خوراکی، لاستیک، روغن موتور و قطعات یدکی لحاظ شده است. وی یادآور شد: واحدهای صنفی بدون پروانه کسب مجاز به شرکت در این طرح نبوده و اتحادیه مجاز به صدور مجوز برای آنها نمی باشد.

شایان ذکر است برگزاری هرگونه حراج توسط فروشگاههای زنجیره ای، بزرگ و کلیه ی صنوف به استناد مصوبه ستاد ملی مدیریت بیماری کرونا تا اطلاع ثانوی ممنوع می باشد.

خاوری هاشمی: عرضه کالاها با کیفیت مطلوب و تنوع در طراحی، قرار گرفتن کالاها و خدمات با برچسب قیمت در معرض دید مشتریان، الزام برصدور فاکتور فروش کالا و خدمات، عرضه کالاهای مجاز و صرفاً تولیدات داخلی را از اهم ویژگیهای طرح جشنواره فروش نوروزی اصناف است

در نهایت ممانعت در تمرکز فروش و جلوگیری از تجمع مشتریان در برخی اماکن در شرایط کرونایی برنامه ریزی شده است.

نائب رئیس اتاق اصناف مشهد هدف از اجرای این طرح را عرضه کالاها و خدمات پرتقاضا شب عید با کیفیت و قیمت مناسب عنوان نمود و یادآور شد: کالاها و خدمات پرتقاضا در واحدهای صنفی منتخب شامل گروههای پوشاک، کیف و کفش، آجیل و خشکبار، شیرینی، میوه، خدمات فنی خودرو، قالیشویی می باشد، ضمن اینکه مشارکت سایر رسته های صنفی با رعایت شرایط دستورالعمل مورد نظر بلا مانع خواهد بود.

سید محسن خاوری هاشمی بیان داشت: اتحادیه های صنفی سراسر کشور با همکاری اتاق های اصناف برگزار کنندگان این طرح در شهرهای خود می باشند، ضمن اینکه سه کمیته ی طرح

و برنامه، اطلاع رسانی و نظارت و بازرسی در این طرح وظایف تخصصی حوزه ی خود را برعهده داشته و در موفقیت اجرای طرح تأثیر بسزایی خواهند داشت.

خاوری ادامه داد: کمیته ی طرح و برنامه، برنامه ریزی و انتخاب رسته های صنفی منتخب جهت شرکت در طرح، جمع آوری آمار و اطلاعات مشارکت کنندگان، امارهای بازرسی و نظارت، رسیدگی به شکایات احتمالی و... را برعهده دارد.

وی در ادامه افزود: کمیته نظارت و بازرسی وظیفه ی نظارت بر اجرای طرح (رعایت کیفیت و قیمت توسط واحدهای صنفی) را برعهده خواهد داشته و کمیته اطلاع رسانی نیز وظیفه تهیه و طراحی تیزر، هماهنگی با رسانه ملی و یا محلی برای تبلیغ جشنواره، تبلیغات محیطی، ترغیب واحدهای صنفی مشارکت کننده در طرح، به فروش همزمان آنلاین را برعهده دارد.

خاوری هاشمی عرضه کالاها با کیفیت مطلوب و تنوع در طراحی، قرار گرفتن کالاها و خدمات با برچسب قیمت در معرض دید مشتریان، الزام برصدور فاکتور فروش کالا و خدمات، عرضه کالاهای مجاز و صرفاً تولیدات داخلی را از اهم ویژگیهای طرح جشنواره فروش نوروزی اصناف برشمرد و در ادامه افزود: در راستای حمایت از حقوق مصرف کنندگان واحدهای بازرسی و نظارت اتحادیه ها موظفند، نظارت بر قیمت و کیفیت مناسب کالا و خدمات و همچنین رسیدگی فوری (کمتر از سه ساعت) به شکایات مردمی را تا پایان طرح انجام دهند.

نائب رئیس اتاق اصناف مشهد اظهار داشت: نظارت بر عملکرد اتحادیه ها برعهده ی اتاق های اصناف بوده و واحدهای بازرسی و نظارت مکلفند نسبت به تشدید بازرسی از سایر واحدهای صنفی خارج از طرح مزبور اقدام نمایند، همچنین اعضاء هیئت مدیره اتحادیه های صنفی به همراه کارشناسان و بازرسان اتحادیه در اجرای طرح و فرآیند نظارت و رسیدگی به شکایات مردمی باید حضور مستمر و مؤثر داشته باشند.

سید محسن خاوری هاشمی خاطر نشان کرد:





استقبال کفاشان از فروش اینترنتی

بازار نروزی کفش رونق گذشته را ندارد



میترا عبداللهی

وی اظهار داشت: قیمت کفش توسط واحد صنفی تعیین می شود و در واقع این مهم به صورت نرخ توافقی بین بخش تولید و بخش عرضه است اما در تلاش هستیم از سال آینده نرخ کفش به صورت کارشناسی شده تعیین و فروش براساس یک قیمت مشخص انجام گیرد.

رئیس اتحادیه صنف کفاشان مشهد خاطر شان کرد: چندی قبل خبری مبنی بر ممنوع شدن واردات "رویه کفش" به کشور در بازار منتشر شد و همین موضوع افزایش قیمت کشور را رقم زد، در صورتی که واردات رویه کفش به کلی ممنوع شود، باید تولید مشابه آن در کشور به حدی از کیفیت برسد که بخش تولید را از واردات این محصول بی نیاز کند اما کیفیت و کمیت رویه تولیدی در کشور کفاف نیاز کفاشان را نمی دهد.

محمدی با اشاره به صادرات کفش تولیدی مشهد به کشورهای آسیای میانه و عراق در قبل از شیوع کرونا اشاره و بیان کرد: امسال به دلیل اعمال محدودیتهای کرونایی از سوی برخی از کشورها، هرچند صادرات کفش کاهش یافت اما بازار این بخش در کشورهایی مانند افغانستان همچنان حفظ شده و تداوم دارد.

وی تعداد واحدهای صنفی دارای پروانه کسب زیر پوشش اتحادیه صنف کفاشان را یکپهزار و ۳۵۰ تا یکپهزار و ۶۰۰ واحد ذکر کرد.

رئیس اتحادیه صنف کفاشان مشهد گفت: به دلیل تشدید وضعیت شیوع کرونا تولیدکنندگان و فروشندگان کفش از بیم تعطیلی بازار در ایام پایانی سال اطمینان خاطر نسبت به تولید زیاد کفش و عرضه فراوان آن نداشتند لذا برای جلوگیری از ضرر و زیان، به سمت فروش اینترنتی و تولید براساس سفارش حرکت کرده اند.

وی اظهار داشت: شیوع کرونا مانع از انبار کردن کفش توسط تولیدکنندگان یا فروشندگان شد و آنان از ماه های شهریور و مهرماه همه محصولات خود را عرضه کردند، در این شرایط به دلیل گران شدن مواد اولیه و کاهش خرید مردم، تولید کفش فقط بر محور سفارش استوار است و تولیدات و فروش این محصولات مبتنی بر سفارش مشتریان انجام می گیرد.

رئیس اتحادیه صنف کفاشان مشهد گفت: متأسفانه در کشور ما قیمت همه کالاها و خدمات متناسب با افزایش نرخ ارز، صعودی می شود اما وقتی نرخ ارز روند کاهشی را آغاز می کند، قیمت کالاها و خدمات ثابت می ماند و دیگر کاهش نمی یابد.

محمدی ادامه داد: قیمت کفش نیز متناسب با نرخ ارز و افزایش هزینه تولید نسبت به سال گذشته روند صعودی داشت؛ از سوی دیگر به سبب اعمال برخی محدودیتهای در واردات، تولیدکنندگان کفش در تامین برخی مواد اولیه دچار مشکل شدند.

رئیس اتحادیه صنف کفاشان مشهد گفت: به دلیل شیوع کرونا بازار نروزی و ایام پایانی سال برای کفاشان مشهدی رونق گذشته را ندارد، بازار روال معمولی خود را طی می کند، دیگر خبری از شور و هیجان خرید آخر سال توسط شهروندان نیست، در این شرایط کفاشانی که متمایل به فروش از طریق فضای مجازی بودند، حضور پررنگی در این بخش دارند. محمد محمدی به خبرنگار ما افزود: اجرای طرح "نمایشگاهی به وسعت ایران" و جشنواره فروش فوق العاده محصولات پر فروش نروزی مانند کفش فرصت ارزشمندی در زمان شیوع کرونا برای افزایش اقبال عمومی نسبت به خرید کالا است و کفاشان از این موضوع استقبال کردند.

وی اضافه کرد: اتحادیه صنف کفاشان نظارتها بر فروش اینترنتی را به صورتی ساماندهی کرده که فقط واحدهای صنفی دارای پروانه کسب، فروش از طریق فضای مجازی داشته باشند.



مدیر بازرسی و نظارت اصناف استان خراسان رضوی مطرح کرد:

طرح نوروزی ۱۴۰۰ بازرسی و نظارت اصناف مشهد



امیری محتشم

اماکن و بهداشت می باشد که در همین زمینه تعداد یک هزار و ۲۶۰ مورد گشت مشترک از بیستم آبانماه تا کنون در قالب تیم های سه نفره برنامه ریزی و اجرا شده و پیش بینی می شود تعداد ۲۵۰ گشت مشترک دیگر نیز تا پایان طرح نوروز ۱۴۰۰ به مرحله ی اجرا درآید.

امیر دلداری ادامه داد: در طرح مجاورین، تشدید بازرسی و نظارت در شهر مشهد از بیستم اسفند لغایت بیستم فروردین ماه در خیابان های منتهی به حرم رضوی جهت ارائه خدمات بهتر به مجاورین و رسیدگی به شکایات در اسرع وقت را خواهیم داشت.

دلداری افزود: تشدید گشت های مشترک در محدوده ثامن در حوزه سلامت و امنیت غذایی با اتحادیه های آبمیوه و بستنی، رستوران داران، آجیل و خشکبار و زعفران فروشان جهت نظارت و کنترل کیفیت، رعایت پروتکل های بهداشتی و بهبود ارائه خدمات به مجاورین حریم رضوی انجام می گردد.

وی یادآور شد: جهت تسریع در رسیدگی به شکایات احتمالی و همچنین نظارت بر فعالیت واحدهای صنفی علاوه بر پایگاه مرکزی پنج پایگاه نظارتی در مناطق قاسم آباد، هدایت، ثامن و اطراف حرم مطهر رضوی یکسره از ساعت ۹ صبح الی ۲۰ فعال خواهند بود.

جلوگیری از برگزاری حراج غیر قانونی واحد های صنفی، ممهور نمودن تمامی گزارشات تخلف به طرح تشدید بازرسی جشنواره، رسیدگی به گزارشات مردمی و... نظارت مستمر داشته باشد. وی خاطرنشان کرد: در این طرح پنج تیم بازرسی اصناف در قالب ۱۸۰ گشت مشترک با اتحادیه های صنفی میوه و تره بار، شیرینی سازان، آجیل و خشکبار، زعفرانفروشان، مرغ و ماهی، گوشت قرمز، پوشاک و کیف و کفش برنامه ریزی شده است.

دلداری بیان داشت: طرح توزیع فرم های نظارتی - ارشادی بمنظور آشنایی و معرفی قوانین و مقررات قانون نظام صنفی و با رویکرد افزایش میزان آگاهی متصدیان واحد های صنفی از قوانین و تخلفات صنفی، بویژه در محدوده ثامن جهت ارائه بهتر خدمات مجاورین حریم رضوی در اسفند ماه سال جاری در طرح نظارتی نوروز ۱۴۰۰ انجام خواهد شد.

مدیر بازرسی و نظارت اصناف استان خاطر نشان کرد: پیش بینی می شود در بازه زمانی مورد نظر تعداد ۵ هزار فرم ارشادی - نظارتی در محدوده ثامن، بازار ها و مجتمع های تجاری اصلی شهر مشهد توزیع شود.

وی تصریح کرد: گشت های مشترک پروتکل های بهداشتی، متشکل از بازرسی اصناف، ادارات

طرح نوروزی ۱۴۰۰ بازرسی و نظارت اصناف مشهد از ۱۵ اسفندماه سالجاری لغایت بیستم فروردین ماه سال ۱۴۰۰ برگزار می شود.

مدیر بازرسی و نظارت اصناف استان خراسان رضوی با اشاره به طرح بازرسی و نظارت نوروز ۱۴۰۰ اظهار داشت: طرح های جشنواره فروش اصناف ویژه نوروز ۱۴۰۰ با عنوان نمایشگاهی به وسعت ایران، نظارت بردرج قیمت و صدور صورتحساب، توزیع فرم های نظارتی ارشادی در واحد های صنفی، گشت های مشترک پروتکل های بهداشتی و طرح مجاورین از جمله برنامه هایی است که در طرح نوروزی بازرسی دنبال می شود.

امیر دلداری در ادامه افزود: در طرح جشنواره نمایشگاهی به وسعت ایران، بازرسی و نظارت اصناف موظف است در راستای رعایت ضوابط و دستور العمل آن، بر فروش واحد های صنفی ثبت نام شده در زمینه تبلیغات صحیح، کنترل و

بازار راكد خشكشویی ها به دليل کرونا

نرخ خدمات خشكشویی ۲۰ درصد افزایش داشت



میترا عبداللهی

رئیس اتحادیه صنف خشكشویی و لباسشویی مشهد گفت: در ایام پایانی امسال و در آستانه عید نوروز شیوع کرونا و بیم مردم از ابتلا به این ویروس از یک سو و تعطیلی مجالس و مراسم بویژه هتلهای و مهمانسراها از سوی دیگر موجب کاهش تقاضای شهروندان برای دریافت خدمات لباسشویی و خشكشویی شده و این موضوع صنف مزبور را به شدت ضعیف کرده است. علی کاشفی افزود: هم سال گذشته و هم امسال قیمت شوینده ها طی دو یا سه نوبت افزایش یافته است و این مهم می طلبد که نرخ خدمات خشكشویی و لباسشویی نیز تغییر کند، اما در نهایت تنها میزان افزایش نرخ این خدمات شهریور ماه امسال به میزان ۲۰ درصد بود.

وی بیان کرد: تعیین نرخ جدید برای خدمات خشكشویی و لباسشویی در قالب ارایه پیشنهاد اتحادیه به اتاق اصناف و بررسی این موضوع توسط بازرسان و ارسال آن به سازمان صمت و در نهایت بررسی و تصویب در کمیسیون نظارت مشهد انجام می گیرد که این فرآیند در شهریور ماه امسال به نتیجه رسید و نرخ خدمات خشكشویی و لباسشویی افزایش یافت. وی اظهار داشت: با اینکه قیمت شوینده ها و مواد اولیه خدمات لباسشویی و خشكشویی در مشهد نسبت به سال گذشته چندین مرحله افزایش یافته اما افزایش نرخ این خدمات توجیه اقتصادی نداشته و بضاعت مالی مردم جوابگوی هزینه های این بخش نیست.

رئیس اتحادیه صنف خشكشویی و لباسشویی مشهد گفت: از سال گذشته درخواست ابطال پروانه کسب از این اتحادیه ها به شدت افزایش یافته در مقابل متقاضیان پروانه کسب نیز زیاد بوده اما نسبت ابطال پروانه تا صدور پروانه کسب جدید ۱۰ درصد است و نشان از ریزش بیشتر صنوف تحت پوشش این اتحادیه دارد. کاشفی بیان کرد: از سوی دیگر هزینه های آب صنف خشكشویی و لباسشویی نیز مزید بر علت شده و آنان را بسیار تحت فشار قرار داده است، به طوری که شرکت آب و فاضلاب این صنف را به دلیل مصرف بالای آب مجبور به خرید ظرفیت بیشتر برای استفاده از آن از طریق کنتور کرده است.

وی افزود: از آنجا که عمده صاحبان خشكشویی و لباسشویی، مستاجر هستند، مالک مغازه باید نسبت به خرید ظرفیت بیشتر استفاده از آب، اقدام کند اما این مهم را انجام نمی دهد و مستاجر ناگزیر به خرید این ظرفیت می شود، در صورتی که مستاجر محل کسب خود را تغییر دهد، در محل جدید یکبار دیگر مجبور به خرید ظرفیت می گردد که این مهم به ضرر این صنف است.

رئیس اتحادیه صنف خشكشویی و لباسشویی مشهد تعداد واحدهای پروانه کسب زیر پوشش این اتحادیه را ۶۰۰ واحد ذکر کرد.

تولید شیرینی عید مانند سال قبل نیست

درخواست کاهش قیمت مصوب روغن و شکر



میترا عبداللهی

رئیس اتحادیه صنف شیرینی سازان مشهد از مسوولان خواست قیمت مصوب شکر و روغن را برای صنوف کاهش دهند و زمینه ای فراهم کنند که این ماده غذایی آسان تر به دست شیرینی سازان برسد. محمد فرزانی به خبرنگار ما در این باره گفت: قیمت تمام شده شیرینی با شکر و روغن موجود بسیار بالا است و پاسخگوی بضاعت اقتصادی مردم نیست، از سوی دیگر شیرینی سازان در تامین روغن نیز بسیار در مضیقه هستند.

وی اظهار داشت: با توجه به افزایش قیمت مواد اولیه تولید شیرینی، بهای انواع این محصول غذایی در مقایسه با سال گذشته از ۵۰ تا ۳۰۰ درصد افزایش یافته است در حالی که شیرینی سازان، گاه کمتر از سود قانونی خود شیرینی عرضه می کنند. رئیس اتحادیه صنف شیرینی سازان مشهد گفت: قیمت تخم مرغ، روغن، شکر، نارگیل، شکلات، مغزها، آرد، کاکائو و سایر اقلام تولید شیرینی نیز نسبت به سال گذشته تغییر زیادی داشته و این موضوع بر قیمت تمام شده شیرینی تاثیر گذاشته است. وی ادامه داد: قیمت مواد اولیه تولید شیرینی از ابتدای سال تاکنون در نوسان بوده و این موضوع باعث تصمیمات متعدد کمیسیون نظارت برای تعیین قیمت انواع شیرینی شده لذا نرخ این محصول در صنف شیرینی سازان طی سال جاری تغییرات زیادی داشته است.

فرزانی افزود: بضاعت اقتصادی مردم در برابر افزایش قیمت شیرینی و گرانی سایر کالاها، ناچیز است لذا آنان ترجیح می دهند اقلام اساسی مورد نیاز خود مانند روغن و برنج را تهیه کنند و تهیه شیرینی در اولویت های بعدی خرید آنان قرار دارد. رئیس اتحادیه صنف شیرینی سازان مشهد گفت: ۸۰۰ واحد صنفی از این اتحادیه پروانه کسب معتبر دارند و به ازای هر کارگاه شیرینی سازی حداقل ۱۰ نفر اشتغالزایی انجام گرفته است و با وجود شرایط بد اقتصادی امسال صنف شیرینی سازان حداقل تعدیل نیروی انسانی را در سال جاری داشته اند و کارگاهی تعطیل نشده است.

بازار راكد كيف مشهد در آستانه عيد نوروز قيمت كيف تغيير زيادي نداشته است



میترا عبداللهی

رئیس اتحادیه صنف سراجان مشهد گفت: با وجود نزدیک شدن به عید نوروز، خرید کیف مانند سال گذشته نیست و بضاعت پایین اقتصادی مردم باعث شده که خرید کیف در اولویت نباشد و مردم خرید اقلام ضروری خود را به خرید کیف ترجیح دهند.

حسین اصغر ثابتی در گفتگو با خبرنگار ما افزود: این در حالی است که کیف های موجود در بازار مربوط به تولیدات قبل است و تولیدات جدید در این زمینه هنوز وارد بازار نشده است، در ایام پایانی سال نیز بیشتر خرید مردم در حوزه کیف معطوف به کیفهای زنانه می شود. وی بیان کرد: شایعات مربوط به تعطیلی بازار در آستانه عید نوروز باعث شده است که فروشندگان کیف از سود قانونی خود بگذرند و کیفها را به قیمت تمام شده تولید آن عرضه کنند، زیرا در شرایط بد اقتصادی کاسبان ترجیح می دهند هر چه سریعتر اجناس خود را به پول تبدیل کنند، لذا کیف ها را با قیمت کم عرضه می نمایند. رئیس اتحادیه صنف سراجان مشهد گفت: از دو یا سه ماه قبل واحدهای تولیدی مواد اولیه کیف قیمت محصولات خود را به شدت افزایش دادند، این در حالیست که هیچ نظارتی نیز در این بخش نیست، لذا تولیدات کیف طی چند ماه آینده افزایش قابل توجهی در بازار خواهد داشت. ثابتی اظهار داشت: قدرت خرید مردم به شدت کاهش یافته و گران شدن کیف در ماه های آتی بازار این محصول را ضعیف تر خواهد کرد. وی شمار واحدهای صنفی دارای پروانه کسب زیر پوشش اتحادیه صنف سراجان را یک هزار و ۱۰۰ واحد ذکر و بیان کرد: از این تعداد ۴۰۰ واحد تولیدی کفش هستند که محصول با کیفیتی تولید و به کشورهای همسایه صادر می کنند. وی خاطر نشان کرد: مشهد قطب تولید کیفهای مدارس است و ۵۰ درصد از نیاز کشور در این بخش را تامین می کند، کیفیت تولیدات مشهد در کشور جایگاه ویژه ای دارد. رئیس اتحادیه صنف سراجان مشهد استقبال صنوف را از طرح "نمایشگاهی به وسعت ایران" و فروش اینترنتی مطلوب دانست و گفت: این اتحادیه کارشناسان خود را به سراغ صنوف فرستاده تا ضمن ارزیابی آنها، مجوز لازم برای حضورشان در فروش اینترنتی کالا را صادر کند.

رونق بازار آجیل و خشکبار در آستانه عيد نوروز مردم به خواص آجیل در مقابله با کرونا آگاه شده اند

میترا عبداللهی



رئیس اتحادیه صنف فروشندگان آجیل و خشکبار مشهد گفت: همزمان با ایام پایانی سال و نزدیک شدن به عید نوروز بازار این محصول رونق گرفته و مردم از خرید انواع آجیل و خشکبار استقبال کردند. علیرضا ارزانی ممقانی

به خبرنگار ما در این باره افزود: امسال آجیل و خشکبار نسبت به سال گذشته افزایش قیمتی نداشته است و مردم نیز استقبال خوبی از خرید این محصول دارند. رئیس اتحادیه صنف فروشندگان آجیل و خشکبار گفت: افزایش قیمت انواع شکلات که در اغلب واحدهای آجیل و خشکبار به فروش می رسد ارتباطی به این اتحادیه ندارد و اتحادیه فنادان در این بخش نظارت می کند. ارزانی ممقانی اظهار داشت: فروش آجیل و خشکبار تا قبل از شب یلدا در مشهد به هیچ وجه مطلوب نبود، واحدهای صنفی متضرر شده بودند و حتی برخی از آنها مجبور به تعدیل نیروی انسانی خود شدند اما بعد از شب یلدا بازار آجیل و خشکبار رونق گرفت و مردم از خرید این محصولات استقبال کردند. وی یکی از دلایل استقبال مردم از خرید آجیل و خشکبار را تاثیر آن در افزایش قوای بدن و ارتقای سطح ایمنی آن در برابر شیوع کرونا برشمرد و گفت: به طور میانگین در امور پذیرایی، مصرف آجیل و خشکبار برای هر فرد ۳۰ گرم است، لذا خرید یک کیلو آجیل و خشکبار مرغوب به قیمت ۲۰۰ هزار تومان، نیاز چندین نفر را می تواند تامین کند. ارزانی وضعیت صادرات آجیل و خشکبار در سال جاری را نیز مطلوب ارزیابی کرد و گفت: پسته و کشمش از مشهد صادرات خوبی به سایر کشورها داشته و از ارزش آوری مطلوبی برخوردار بوده است. رئیس اتحادیه صنف فروشندگان آجیل و خشکبار مشهد گفت: اجرای طرحی تحت عنوان "نمایشگاهی به وسعت ایران" اقدام مطلوبی در ایام شیوع کرونا است اما فروش اینترنتی مواد غذایی تازه مانند میوه و سبزی یا آجیل و خشکبار چندان مورد رضایت مردم نیست. وی افزود: مردم ترجیح می دهند اقلامی مانند شیرینی، آجیل و خشکبار را از نزدیک دیده و خریداری کنند لذا برای شرایط کنونی، برگزاری جشنواره فروش فوق العاده آجیل و خشکبار ثمربخش تر از فروش اینترنتی آن در قالب نمایشگاهی به وسعت ایران است.



پایان سال و کاسبی سودجویان با براه انداختن قالی شوییهای غیرمجاز

افزایش ۱۰۰ درصدی هزینه های قالی شویی در سال جاری



میترا عبداللهی

از فعالیت آنان جلوگیری و با متخلفین برخورد قانونی می‌شود، قالی شویی های مجاز نیز به لحاظ ارائه خدمات و محل شستشو تحت نظارت بازرسان قرار می گیرند. رییس اتحادیه صنف فرش دستباف با اشاره به فعالیت ۸۵ قالی شویی دارای پروانه کسب در مشهد افزود: قالی شویی ها نرخ نامه مصوب دارند و خدمات خود را براساس این نرخ نامه ارائه می دهند.

وی افزود: به دلیل افزایش ۱۰۰ درصدی قیمت شوینده‌ها، دستمزد کارگران، کرایه محل و حمل و نقل و سایر مولفه ها، ارائه خدمات قالی شویی در سال جاری نسبت به سال گذشته افزایش قابل توجهی یافته است.

مخملی با اشاره به گشایش "نمایشگاهی به وسعت ایران" و جشنواره فروش فوق العاده اصناف مشهد در ایام پایانی سال و عید نوروز گفت: به دلیل شرایط شیوع کرونا و عدم امکان برپایی نمایشگاه عرضه مستقیم کالا، سایت اینترنتی راه اندازی شده که قالی شویی های منتخب و مورد تایید اتحادیه فروش فوق العاده خود را با اعمال تخفیف ۱۵ درصدی در ارائه خدمات خود آغاز کرده‌اند.

وی بیان کرد: در جشنواره فروش فوق العاده اصناف مشهد، نظارتها اتحادیه محور است و از این طریق به شکایات و تخلفات صنوف رسیدگی بهتر و سریعتری انجام می گیرد.

شهروندان این موضوع را مدنظر داشته باشند. رییس اتحادیه صنف فرش دستباف مشهد گفت: یکی از مهمترین مباحث در تخلفات صنفی، دقت شهروندان در انتخاب صنف و توجه بیشتر آنان به مجاز بودن آن است، زیرا عمدتاً توجه نکردن مصرف کنندگان بستر بروز تخلفات صنفی را فراهم می کند.

وی به شهروندان توصیه کرد که در ارتباط با برون سپاری فرشهای خود به قالی شویی ها، از آنان کارت شناسایی را مطالبه کرده، مشخصات راننده و خودرو و وانت را جویا شده و طی تماس با اتحادیه صنف فرش دستباف از طریق شماره های ۳۸۵۲۴۴۱۹ و ۳۸۵۴۶۳۰۹ از داشتن پروانه کسب و مجاز بودن قالی شویی اطمینان حاصل نمایند.

مخملی خاطر نشان کرد: قالی شویی که پروانه کسب خود را از اتحادیه دریافت کرده باشد، همه مولفه های لازم برای ارائه خدمات مطلوب به شهروندان را دارد زیرا هنگام صدور پروانه کسب برای این واحد ارزیابی های لازم به لحاظ نوع خدمات و نحوه ارائه آنها انجام گرفته است.

وی با اشاره به تشدید بازرسی ها و نظارت های بازرسان اتحادیه فرش دستباف و انجام گشتهای مشترک با بازرسان اتاق اصناف مشهد گفت: در صورت گزارش شهروندان و مشاهده قالی شویی های غیرمجاز در سطح شهر، بلافاصله

رییس اتحادیه صنف فرش دستباف مشهد گفت: همزمان با ایام پایانی و افزایش تقاضای مردم برای استفاده از خدمات قالی شویی، بستر سوء استفاده افراد سودجو نیز فراهم شده و با در اختیار گذاشتن یک شماره تلفن همراه، انجام تبلیغات در کوچه و خیابان و کرایه کردن یک وانت، قالی شهروندان را در اختیار می گیرند در حالی که هیچ تضمینی برای ارائه خدمات مطلوب از سوی این افراد و بازگشت فرش به صاحبش وجود ندارد.

هادی مخملی در گفتگو با خبرنگار ما افزود: برخی از افراد سودجو از طریق تبلیغات اینترنتی و راه اندازی سایت های مختلف به منظور ارائه خدمات قالی شویی، اقدام به امانت گرفتن فرش شهروندان می کنند، در حالی که این سایتها نیز به هیچ وجه قابل اطمینان نیستند و باید



بازارچه آنلاین مشهد، فرصتی تازه برای رونق بازار پوشاک

عمده پوشاک نروزی مربوط به تولید قبل است



میترا عبداللهی

تغییر وضعیت شیوع کرونا اقبال عمومی نسبت به خرید پوشاک در نوروز افزایش یابد و فروشندگان با کمبود جنس مواجه شوند، از سوی دیگر این احتمال هم وجود دارد که خرید به اندازه کافی نباشد و جنس روی دستشان بماند. وی افزود: قیمت پوشاک در ایام پایانی امسال نسبت به سال گذشته افزایش داشته است و با توجه به گران شدن همه کالاهای مورد نیاز مردم، خرید پوشاک در اولوبتهای پایین خرید قرار گرفته است، علت اصلی افزایش قیمت پوشاک، نرخ بالای مواد اولیه آن بویژه پارچه است که اغلب وارداتی بوده و متناسب با نرخ ارز افزایش یافته است، این مهم قیمت تمام شده تولید پوشاک را افزایش داده و کالا را برای مردم گران کرده است. مفیدی ادامه داد: متناسب با افزایش قیمت پوشاک بضاعت اقتصادی مردم هم کاهش یافته و امسال به دلیل کاهش خرید، ۲۵ تا ۳۰ درصد از واحدهای صنفی زیرپوشش اتحادیه صنف پوشاک مشهد، پروانه کسب خود را باطل کرده‌اند.

رئیس اتحادیه صنف فروشندگان پوشاک مشهد با اشاره به وجود ۱۰ هزار واحد صنفی دارای پروانه کسب زیر پوشش اتحادیه فروشندگان پوشاک این شهر افزود: صنف پوشاک در مقایسه با سایر صنوف ضرر و زیان بسیار از شیوع کرونا متحمل شده و وضعیت ایام پایانی امسال نیز صنف پوشاک را نسبت به گذشته غصه دارتر کرده است.

است. وی اضافه کرد: به طور قطع راه اندازی بازارچه آنلاین بر افزایش میزان فروش صنف پوشاک تاثیر می گذارد اما صنوف از چگونگی محاسبه مالیات از این شیوه فروش کمی نگران هستند، آن هم در شرایطی که بضاعت اقتصادی مردم و خرید آنان نسبت به گذشته کاهش یافته است. رئیس اتحادیه صنف فروشندگان پوشاک مشهد گفت: به دلیل تجربه تلخ عید سال گذشته و ذخیره شدن اغلب اجناس فروشندگان پوشاک این شهر، آنان در ایام پایانی امسال جنس کمتری خریداری و بیشتر اجناس گذشته را در بازار عرضه کرده‌اند. جواد مفیدی روز جمعه در گفت و گو با خبرنگار ایرنا افزود: شیوع کرونا و تعطیلی صنوف در ایام پایانی سال گذشته باعث دپوشدن محصولات و ضرر و زیان فروشندگان پوشاک شد و برخی را نیز به مرز ورشکستگی رساند.

وی ادامه داد: ضرر و زیان عید نوروز گذشته آنقدر برای فروشندگان پوشاک سنگین بود که سالها زمان می برد این خسارت جبران شود لذا امسال نیز با توجه به شرایط شیوع کرونا، فروشندگان جنس کمتری برای نوروز خریداری کردند.

رئیس اتحادیه صنف فروشندگان پوشاک مشهد مشکل عمده فروشندگان در عید نوروز امسال را تغییر مد و رنگ سال دانست و گفت: فروشندگان تلاش کردند تا حدی اجناس مطابق با مد و رنگ نوروز تهیه کنند اما از یک سو بیم آن می رود که با

رئیس اتحادیه صنف فروشندگان پوشاک مشهد گفت: راه اندازی بازارچه آنلاین اصناف مشهد هرچند همه نیاز فروشندگان پوشاک را پوشش نمی دهد اما درمان موقت و فرصت تازه ای برای ورود به فروش نظام مند اینترنتی است تا بازار این محصولات در شرایط کرونایی رونق گیرد. جواد مفیدی در گفتگو با خبرنگار ما افزود: پیش از این فروشندگان پوشاک اقدام به راه اندازی سایت و فروش اینترنتی محصولات خود کرده بودند اما در این سیستم هم هویت فروشنده مشخص نبود و هم فعالیت آنها چندان قابل رصد نبود.

وی بیان کرد: در بازارچه آنلاین اصناف، شرط حضور واحدهای صنفی برخوردار بودن آنها از پروانه کسب است و با فرآیندی که برای دریافت شکایت و رسیدگی به آن تعریف کرده، جایگاه امنی را برای خرید و فروش کالا به وجود آورده

به قلم پیشکسوتان



حسن خلق و گشاده رویی بهترین سرمایه اجتماعی برای کاسب واحد صنفی

هادی افسانه برزشی

را احساس نکرده و مشتری دلسرد از مغازه بیرون می آید و یا پس از اینکه مشتری چند دست لباس و یا محصول را امتحان می کند، نسبت به او بی محلی کرده تا وی مغازه را ترک کند.

یادمان نرود که در گذشته نه چندان دور، بازاری ها به نوعی عالم دینی نیز محسوب می شدند، به دلیل ارتباطی که با اهالی محله داشتند، امین مردم محسوب شده و بسیاری از مشکلات اجتماعی و اقتصادی محله با دخالت آنان برطرف می شد. با مدارا، صبر، گشاده رویی و خوش اخلاقی، سعی بر مشتری مداری داشته و یک حس مطمئن و امن داخل مغازه شان ایجاد می کردند.

البته در میان کاسبان امروزی، هستند بسیاری که حتی با وجود مشکلات اقتصادی، رکود بازار، اوضاع کرونایی و محدودیت های ناشی از آن و امثالهم، از این ویژگی ممتاز و حسنه برخوردار بوده و این حسن خلق و مشتری مداری را فدای هیچ چیزی نمی کنند. در پایان از خداوند می خواهیم که حسن خلق و گفتار زیبا را به همه ما در عمل و در زندگی حقیقی مان عطا نموده و همچنین دعا می کنم که سال جدید سال پر خیر و برکتی برای همه مردم بخصوص اصناف و کسبه عزیز و زحمت کش شهرمان باشد.

این گونه می توان در روح و جان مشتری نفوذ کرده و جلب اعتماد نمود. به عنوان مثال فروشگاههایی است که صاحب مغازه به قدری خوش اخلاق و خوش برخورد است که مشتریان مغازه اش به او اعتماد و علاقه داشته و او به مشتریان پیشنهاد می دهد که چه بخرند. گاه مشتریان او خیلی بیشتر از آنچه در نظر داشتند، خرید می کنند، به جهت همان جلب اعتماد مشتریان هر چه او بگوید، می خردند و یا حتی از مسیرهای خیلی دورتر برای خرید به این مغازه مراجعه می کنند که این نشانه حسن خلق فروشنده است. امری که در روایات ما نیز آمده و ائمه اطهار تاکید خاصی بر این موضوع داشته اند. به عنوان مثال در روایتی امام صادق (ع) می فرمایند: خوش اخلاقی از دینداری است و عامل زیادی رزق است و یا در روایتی دیگر می فرمایند: حسن خلق نصف دین است. در این مورد یک ضرب المثل قدیمی هست که حتما قدیمی ها به یاد دارند که می گوید: نازم این سر را که تا بحال نشکسته، که این ضرب المثل هم نشان از خوش اخلاقی افراد دارد. اما امروزه متأسفانه برخی از واحدهای صنفی نسبت به مشتری بی تفاوت بوده و حتی آنقدر سرگرم خودشان هستند که حضور مشتری

آنچه را که این حقیر می خواهم به قلم بیاورم تجربه سی سال و اندی کار در محیط اداری است که بیشتر وقت آن مستقیم با اصناف و کسبه بوده و شامل چند مورد از موضوعات کلیدی و تاثیرگذار برخورد یک کاسب موفق با مشتری می باشد. شاید بتوان به جرات بیان نمود که بهترین تبلیغ و برند برای یک واحد صنفی حسن خلق و برخورد مناسب با مشتری می باشد که گشاده رویی و گفتار زیبا از نشانه های بارز آن است. یکی از عوامل بسیار مؤثر در جلب روزی و زیاد شدن آن، بهره گیری از اخلاق خوب در مواجهه با مشتریان است. البته همه کسانی که به کار تولید و خرید و فروش مشغول اند، اذعان دارند که برخورد خوب و مناسب با مشتری رمز جذب مشتریان بیشتر و در نهایت سودآوری بیشتر است. اما هدف از خوش اخلاقی صرفاً وسیله ای برای جذب سود و منفعت بیشتر نیست بلکه هدف قرب به خدا و جلب اعتماد واقعی مشتری است. یعنی اگر مشتری بر فرض خرید هم نکرد، خوب است که فروشنده این برخورد خوب خود را با او داشته باشد.

يَا مُقَابِلَ الْقُلُوبِ وَالْأَبْصَارِ

يَا مُعَبِّرَ اللَّيْلِ وَالنَّهَارِ

يَا حَوَّلَ الْحَوْلَ وَالْأَحْوَالَ

حَوَّلَنَا إِلَى أَحْسَنِ الْعَالَمِ



<p>مبعث رسول اکرم (ص): از بعثت او جهان جوان شد، گیتی چو بهشت جاودان شد / مبعث رسول مهربانیه، حضرت محمد مصطفی (ص) مبارک باد.</p>	<p>ولادت امام حسین (ع): میلاد تو، آغاز صبحی است که در آن، آفتاب به اشتیاق تماشايت پلک می کشاید تا اولین زائر هر روز تو باشد. ولادت امام حسین (ع) بر شما مبارک!</p>	<p>روز درختکاری: ۱۵ اسفند ماه روز درختکاری گرامی باد.</p>	<p>ولادت حضرت علی (ع): سرچشمه‌ی عشق با علی آمده است، گل کرده بهشت تا علی آمده است روز پدر و ولادت با سعادت مولی الموحدين حضرت علی (ع) بر عاشقان حضرتش خجسته باد.</p>	<p>ولادت حضرت امام جواد (ع): ولادت باسعادت نور دیده علی ابن موسی الرضا (ع)، حضرت امام جواد (ع) بر شما مبارک باد.</p>
<p>ولادت حضرت سجاد (ع): میلاد علی بن الحسین زین العابدین (ع)، سرچشمه نور معارف و مروج ناگفته های عاشورا بر منجی بشریت مبارک باد!</p>	<p>ولادت حضرت ابوالفضل (ع): ولادت با سعادت حضرت ابوالفضل العباس (ع) و روز جانباز گرامی باد.</p>	<p>شهادت امام موسی کاظم (ع): شهادت جانشوز حضرت امام کاظم (ع) را به محضر مقدس امام زمان (عج) و محبین حضرتش تسلیت عرض می نمایم.</p>	<p>روز احسان و نیکوکاری: کسی نیک بیند به هردو سرای، که نیکی رساند به خلق خدای، روز احسان و نیکوکاری گرامی باد.</p>	<p>روز مهندس: پنجم اسفند ماه روز بزرگداشت خواجه نصیرالدین طوسی و روز مهندس، بر مهندسان کشورمان مبارک باد.</p>



حامی قوچ اورینال ایرانی (در راستای حفظ محیط زیست)

حامی کمپین منع مصرف ساک های پلاستیکی

حامی کمپین جهانی تجارت جوانمردانه




تاسیس

۱۳۳۲

اظمینان

پوشاک آقایان

 pooshak_etminan

 www.etmonan.org

یک عمر با اظمینان

تلفن: ۰۵۱-۲۶۰۲۲۲۱۱
تلفن: ۰۵۱-۴۸۹۸۳۹۰
تلفن: ۰۵۱-۲۸۸۳۸۳۶
همراه: ۰۹۵۵-۹۳۹۵۹

مشهد، بولوار معلم / بین معلم ۱۲ و ۱۱
مشهد، بولوار وکیل آباد / جنب ضیاد ۱
مشهد، بولوار هاشمیه / جنب هاشمیه ۳۷
کرج، کازانه، کیلومتر ۳ جاده کلات / شهرک گرهن

