



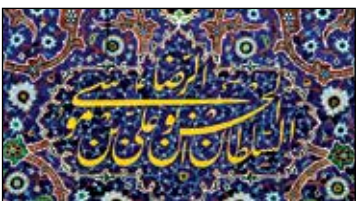
احمد فاتی
 مدیرعامل شرکت نمایشگاه های
 تجاری بین المللی منطقه یزد

در سایه ی خورشید

امام رضا علیه السلام برای ما ایرانیان نه فقط یک امام بلکه یک مامن است برای وقت هایی که هیچ چیز و هیچ کس نمی تواند قلب مان را آرام کند. این ارادت اما در میان یزدی ها از سال های دور زیانزد بوده است، اظهار ارادتی که فاصله ها را از میان برمی دارد برای وفا به عهد و پیمان با او. حضور در حریم امن رضوی هرچند زیباترین اتفاقی ست که می تواند برای دل های مشتاق رخ دهد، اما این فرصت همیشه در اختیارمان نیست و گاه برای جبران راه های دیگری را برمیگزینیم برای فریاد دلتنگی هامان، اما چه زیباست زمانی که در اوج ناامیدی با حضوری و نوایی خودت را در امن ترین نقطه دنیا تصور کنی.

امسال نمایشگاه سفره های یلدایی حال و هوایی را تجربه کرد که تا مدت ها اثرش برای حاضران باقی خواهد ماند، حال و هوایی که به واسطه ی حضور خادمان حرم مطهر رضوی و نوای دلنشین شان در این رویداد رخ داد. بی شک چشم های زیادی در آن شب گریستند و دل های بسیاری هوایی شدند و دلتنگی شان را با نگاهشان فریاد زدند و فارغ از زمان و مکان رازهای مگویشان را زمزمه کردند.

سپاس خدا را برای این حضور و حال و هوایی که نصیبمان کرد.



در حریم امن رضوی

نمایشگاه سفره های یلدایی به مدت ۷ روز و از تاریخ ۲۳ آذر ۱۴۰۱ همراه با عرضه ی مستقیم محصولات آستان قدس رضوی و گروه صنعتی مینو همزمان با ایام پایانی فصل پاییز و به مناسبت شب یلدا برگزار شد.

این رویداد اما حال و هوای متفاوتی را تجربه کرد. حضور نمایندگان برخی از شرکت ها و موسسات بنیاد بهره وری موقوفات آستان قدس رضوی و خادمیان رضوی به این رویداد، فضایی روحانی بخشید و چشم ها را روشن و دل ها را گرم کرد.

این شرکت ها و موسسات در نمایشگاه سفره های یلدایی، به دعوت نمایشگاه بین المللی یزد و به منظور تکریم مردم دین باور یزد که دلباخته علی بن موسی الرضا علیه آف التحیه و الثناء هستند و پرنده دل های عاشقشان جلد این آستان ملک پاسبان است حضور یافته اند.

شرکت صنایع دامپروری و لبنی رضوی

این شرکت با ارائه بیش از ۳۰ قلم کالا با قیمت تولید، یکی از شرکت های حاضر در این نمایشگاه بود، روغن حیوانی تولیدی این شرکت، نخستین روغن حیوانی دارای نشان استاندارد در کشور است. محصولات لبنی آن نیز از باکیفیت ترین مواد تهیه، تولید و فراوری شده است. به گفته مدیرعامل این شرکت، برنامه اصلی وی توسعه ی فروش محصولات لبنی با نگاه به استان های جنوبی و مرکزی کشور است.

شرکت صنایع غذایی رضوی

یکی دیگر از شرکت های تابعه بنیاد بهره وری حاضر در این نمایشگاه شرکت صنایع غذایی رضوی است که دو غرفه به آن اختصاص یافت؛ غرفه نخست کیک و کلوچه با بیش از ۸۰ قلم محصول و غرفه دوم محصول پر فروش اشترودل که با ۶ طعم متفاوت عرضه شد.

شرکت تهیه و تولید فرش رضوی

در این نمایشگاه قاب فرش های منحصر به فرد و متبرک حرم مطهر رضوی که سالیان سال خاک پای زائران این حریم منور طوطبای گلبرگ های پر نقش و نگار آن شده است در قاب های فاخر و زیبا توسط این شرکت در معرض خرید بازدیدکنندگان قرار داده شده است.

موسسه کسب و کار رضوی

یکی از محصولات این شرکت عطر رضوی است که با ۲۷ رایحه ویژه آقایان، بانوان و یک محصول انحصاری با نام عطر حرم مطهر رضوی (عطری که حرم حضرت رضا علیه السلام با آن معطر و شستشوی شود) مهمان دیگران بازدیدکنندگان این نمایشگاه شده است.

شرکت آرد رضوی

این شرکت با ارائه بیش از ۸ قلم محصول از فراوده های خود با طعم و مزه های مختلف، در این نمایشگاه حاضر شده است. آرد ویژه پخت نان، کیک، دونات و ... این محصولات با حفظ زنجیره ارزش، از بهترین و سالم ترین کیفیت برخوردار است.

شرکت قند تربت حیدریه

از دیگر حاضران در این رویداد غرفه شرکت قند تربت حیدریه است. شکر سفید و قهوه ای، قند حبه در اوزان مختلف و بسته بندی شده محصولات این شرکت بود.

موسسه ی کیفیت رضوی

این شرکت مبدع نشان ثبت شده طیب است نشانی که در کنار نشان هایی همچون استاندارد و حلال در راستای حرکت به سوی حیات طیب و زندگی سالم قدم بر می دارد. معیارهای این نشان گسترده تر از آن دو نشان یاد شده است

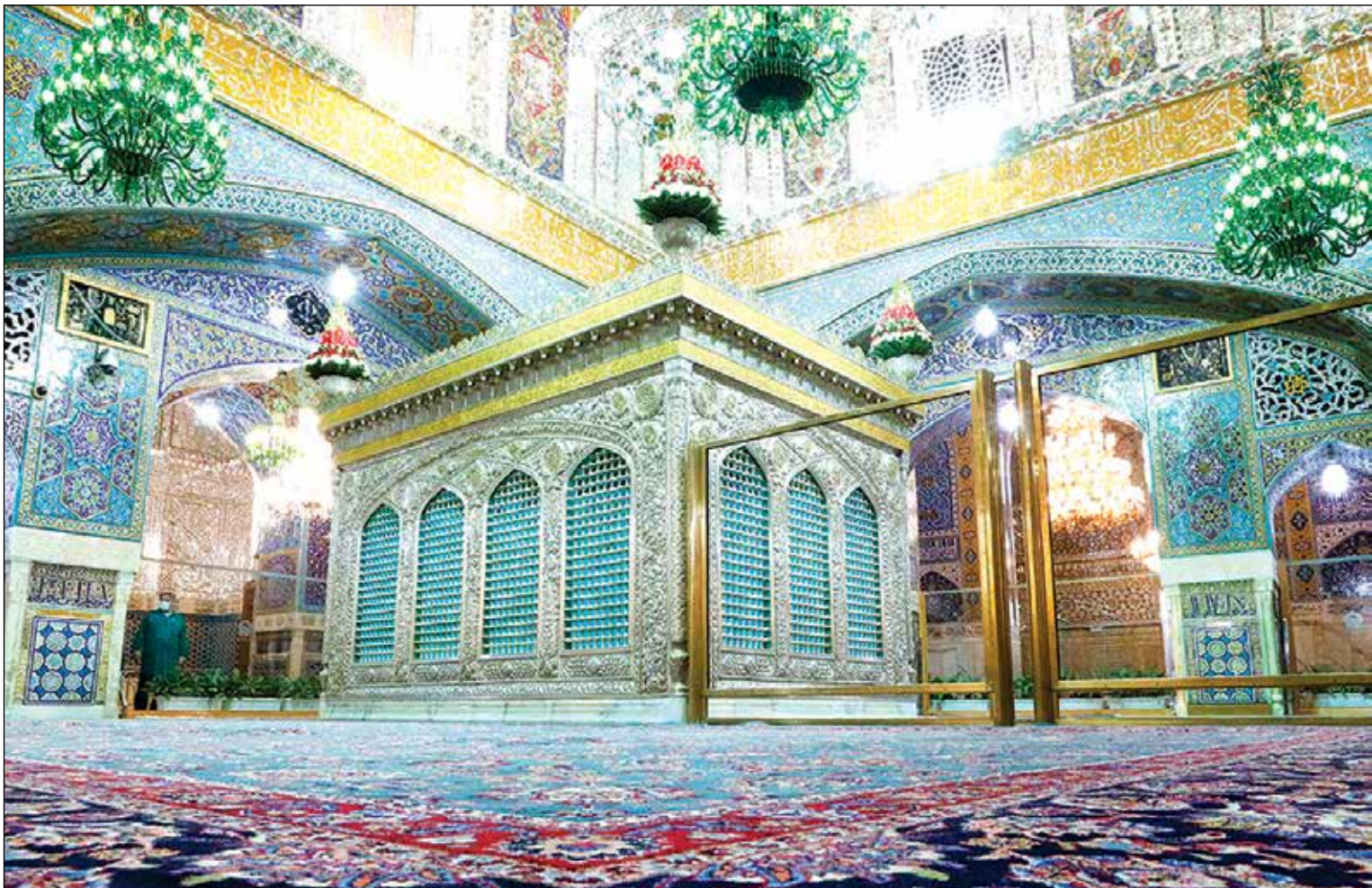
و هم در عرصه محصولات و هم در عرصه خدمات وارد شده است. نماینده ی این شرکت در استان یزد به همراه دو تن از تولیدکنندگان یزدی که دارای نشان طیب هستند، در این نمایشگاه حضور پیدا کردند.

سازمان موقوفات یزد و کرمان

این سازمان به همراه دفتر یزد نیز در این رویداد به معرفی محصولات و خدمات خود پرداخت؛ آموزشی، فرهنگی، اقتصادی، سرمایه گذاری، اجتماعی، کشاورزی و درمانی از سرفصل های فعالیت های این مجموعه است. در غرفه جانبی این سازمان کتابخانه مروج یزد، از نهادهای فرهنگی وابسته به این سازمان، ضمن معرفی فعالیت های خود اقدام به عضوگیری رایگان از میان بازدیدکنندگان نمود.

دفتر خادم یاری استان یزد

یکی از اتفاقات خوشایندی که در این نمایشگاه رخ



داد، حضور دفتر خادم یاری استان یزد به مرکزیت دفتر خادم یاری شهرستان یزد بود که ضمن ارائه ی مشاوره های رایگان در زمینه های مختلف به معرفی خدمات و فعالیت های خود در شهر قنات و قنوت و قناعت پرداخت. به دلیل همزمانی این رویداد با ایام فاطمیه، ایستگاه صلواتی دفتر خادمیاری استان یزد در هوای سرد پاییزی در محوطه نمایشگاه، از بازدیدکنندگان با چای داغ پذیرایی می کردند.

قابل ذکر است که کلیه محصولات ارائه شده ی شرکت های وابسته به بنیاد بهره وری موقوفات آستان قدس رضوی در این نمایشگاه با قیمت تولید عرضه شد. سیاه چادرهای عشایر و جشنواره آش های محلی و نقاشی و قصه گویی کودکان از جذابیت های نمایشگاه سفره های یلدایی بودند.

گفتنی است، این رویداد با هدف اصلی تامین مایحتاج و اقلام ضروری مردم در شهر یزد، از ۲۳ تا ۲۹ آذرماه ۱۴۰۱ از ساعت ۱۶ تا ۲۲ پذیرای علاقه مندان بود.



کانون تخصصی مشاوره و مددکاری

برخی از مشاورین به نام شهر، عضوی از مجموعه خادم یاران هستند که هم در دفاتر خود و هم در مرکز مشاوره شفا به افراد در زمینه های تحصیلی، قبل، حین و بعد از ازدواج و... بدون دریافت هزینه تا ۵ جلسه مشاوره ارائه می دهند.

کانون تخصصی تعلیم و تربیت

تعداد زیادی از دبیران آموزش و پرورش استان (بازنشسته یا شاغل) خادم یار مجموعه هستند. بعضی از دانش آموزان در زمان نزدیکی به امتحانات و کنکور نیاز به کمک تحصیلی دارند اما قادر به پرداخت هزینه ی کلاس های تقویتی نیستند، بنابراین دبیران مجموعه با برنامه ریزی و در قالب اردوهای جهادی، این کلاس ها را برای این دانش آموزان برگزار می کنند. در زمان کرونا به دلیل شرایط خاص، امکان تجمع و مراجعه حضوری وجود نداشت، بنابراین این خدمت به صورت مجازی ارائه می شد. لازم به ذکر است که هیچ کس در این سیستم، حقوقی دریافت نمی کند و همه افراد به صورت افتخاری مشغول به فعالیت هستند.

کانون تخصصی جوانان و نوجوانان رضوی

این کانون درصدد آموزش و اجرای سبک زندگی اسلامی رضوی است، زیرا جوانان امروز نیاز دارند تا خط زندگی خود را به درستی پیدا کنند، در این راستا با مجموعه ها و ادارات دولتی، هلال احمر و دانشکده علوم پزشکی نیز تفاهم نامه هایی امضا شده است و تا امروز حدود ۲۰ تا ۲۵ درصد افراد شاغل در این مجموعه ها این دوره ها را گذرانده اند. البته قابل ذکر است که دلیل ارتباط بسیار قوی با ارگان ها و مراکز مختلف این است که بسیاری از مدیران از خادم یاران افتخاری مجموعه هستند. کلاس های سبک زندگی اسلامی رضوی همچنین در مساجد محل و مدارس معرفی می شوند تا هر کدام از جوانان به انتخاب خودشان در این کلاس ها شرکت کنند.

کانون تخصصی ورزشی

متأسفانه در دوران کرونا این کانون فعالیت زیادی نداشت، اما در حال حاضر مسابقات کاراته، فوتبال ساحلی و فوتسال با عنوان جام امام رضا علیه السلام برگزار می شود.

کانون خانواده و تشکل بانوان

این کانون وظیفه برگزاری دوره های آموزشی متنوع طراحی شده را دارد که در نتیجه به همان سبک زندگی رضوی منتهی می شود.

کانون تخصصی ایثار و شهادت

به واسطه گستردگی فعالیت در سطح شهر، تقریباً تمام خانواده های شهدا و ایثارگران شناسایی شده اند. تمام تلاش این است که به همراه یک تیم تخصصی متشکل از پزشک، مشاور و مشاور حقوقی به خانواده های تحت پوشش سرکشی شود تا اگر دچار مشکلی بودند، بهترین راهنمایی و کمک به آن ها ارائه شود.

مرکزی متبرک به نام امام رضا علیه السلام

خدمت با قلبی آکنده از مهر

دایر تا خدمات خادم یاران به مردم معرفی شود.

جواهریان یزدی در توضیح فعالیت کانون خادم یاری استان یزد ادامه می دهد: هر کانون دارای مدیر، اعضای شورا و خادم یار است که نیازمندان، خیرین، خانواده های شهدا، دانش آموزان منطقه ی خود را باتوجه به نوع فعالیتش شناسایی و تحت پوشش قرار می دهد. مسئولیت کانون های عمومی برقراری ارتباط بین کانون های تخصصی شهر است. او در ادامه به معرفی تعدادی از کانون های تخصصی مجموعه خادم یاری استان یزد پرداخت که در ادامه می خوانید:

کانون تخصصی سلامت

این کانون متشکل از پزشکان متخصص و کادر درمان استان است، با این اعتقاد که کمک کردن به خانواده های کم بضاعت تنها نباید به تهیه بسته های معیشتی خلاصه شود. بعضی از این خانواده ها شرایط پرداخت هزینه درمان و پیگیری های درمانی را ندارند، بنابراین وظیفه این کانون کمک و یاری به این افراد در زمینه ی ارائه خدمات درمانی است، در این راستا در مجموعه خاتم الانبیا یزد، ۶۴ پزشک متخصص به نام امام رضا، هر روز یک ویزیت رایگان و بدون نوبت برای

حضور خادمان در حرم مطهر رضوی همواره برای زائران دلچسب بوده است، انسان هایی شریف که با قلب هایی آکنده از مهر در استان حضرت رضا علیه السلام می ایستند و به زائرانش خدمت می کنند، اما شاید بسیاری از ما ندانیم که خدمت بسیاری از خادمان تنها به این حضور ختم نمی شود.

حسن جواهریان یزدی، مسئول مرکز کانون های خدمت رضوی شهرستان یزد است. به گفته او، از زمانیکه تولیت آستان قدس رضوی به ابراهیم ریسی سپرده شد، به واسطه حکیم رهبر معظم انقلاب مبنی بر اینکه خادم و خادم یاری تنها محدود به شهر مشهد نشود، سامانه ای با نام سامانه خادم یاری تشکیل شد و حدود ۲۰۰ هزار نفر از کل کشور در این سامانه ثبت نام کردند که از این میان ۱۱ هزار نفر از استان یزد و ۶ هزار نفر از شهر یزد بودند که تعدادی از این افراد پس از گزینش و آموزش راهی این مسیر مقدس شدند.

او با بیان اینکه ششمین سالی است که مجموعه خادم یاری در قالب ۲۳ کانون عمومی، مشغول به فعالیت است، می گوید: نزدیک به ۸ هزار نفر در قالب ۱۹ کانون تخصصی در این مجموعه در حال خدمت هستند و با توجه به پیشنهادها تصمیم بر این شد که غرفه ای در نمایشگاه سفره های یلدایی



مدیرعامل شرکت صنایع دامپروری و لبنی آستان قدس رضوی:

از اهدافمان توسعه فروش محصولات لبنی با نگاه به استان های جنوبی و مرکزی است

بزرگترین تولیدکننده محصولات دامی و لبنی در شرق کشور

فرزادنیا همچنین با بیان اینکه این شرکت بزرگترین تولیدکننده زنجیره ی کامل محصولات دامی و لبنی در شرق کشور است، ادامه می دهد: صد درصد سهام این شرکت متعلق به آستان قدس رضوی است و تمام درآمد و سود حاصله، هر سال پس از برگزاری مجمع عمومی و حسابرسی کامل و پرداخت دیون مالیاتی، تقدیم به اداره مرکزی حرم مطهر می شود. او درباره ی میزان اشتغال زایی می گوید: حدود هزار نفر پرسنل مستقیم بیمه ای تحت قرارداد شرکت و حدود ۴ هزار نفر اشتغال غیرمستقیم هستند.

در ادامه از فرزادنیا درباره چشم انداز و برنامه ی پیش روی شرکت پرسیدیم و او چنین پاسخ داد: برنامه اصلی و مدنظر شرکت توسعه ی فروش محصولات لبنی با نگاه به استان های جنوبی و مرکزی کشور است. به لطف خدا در شمال کشور و خراسان رضوی، شمالی و جنوبی نماینده های خوبی داریم. این نمایشگاه اما فرصت مناسبی است تا محصولات و برندمان را به مردم استان یزد معرفی کنیم. احساس می کنم اگر بتوانیم در این استان توسعه ی فروش داشته باشیم، سایر استان های جنوبی از جمله کرمان، هرمزگان و حتی اصفهان هم می توانند از محصولات این شرکت برخوردار شوند.

او درباره ی هدف اصلی این شرکت در نمایشگاه سفره های یلدایی یزد می گوید: اصلی ترین دلیل حضورمان در این نمایشگاه ابتدا خدمت به مردم یزد به خاطر ارادت و اعتقاد قلبی که به حضرت رضا دارند و ویژگی های خاص مذهبی که در یزد وجود دارد، دوم، بازاریابی، بازاریابی و معرفی برند و سوم، حضور پُررنگ در بازارهای یزد با کیفیت بسیار بالا و قیمت بسیار مناسب است.

منتقل شده و در گوسفندداری تبدیل به گوشت می شود و این گوشت از طریق ماشین های شرکت در فروشگاه های عرضه ی مستقیم به فروش می رسد. این غذا همچنین در دامپروری های سنگین تبدیل به شیر یا گوشت می شود، شیر در کارخانه ی زیرمجموعه ی شرکت، فرآوری و به محصولات لبنی تبدیل می شود و گوشت آن نیز در واحدهای پرواربندی تولید می شود.

تولید محصولات باکیفیت و اقتصادی

او ادامه می دهد: با توجه به اینکه صفر تا صد تولید در حیطه مدیریت و زیرنظر این مجموعه انجام می شود و زنجیره از بدو تولید تا زمان رسیدن به دست مشتری در اختیار شرکت است، تلاش کرده ایم هم از جهت کیفیت و کمیت و هم قیمت،



یکی از غرفه های حاضر در این دوره از نمایشگاه سفره های یلدایی یزد به محصولات لبنی و دامپروری رضوی اختصاص داشت؛ محصولاتی که در یزد شاید کم تر شناخته شده است و هدف اصلی از حضور، معرفی این محصولات بود.

از آرش فرزادنیا مدیرعامل شرکت صنایع دامپروری و لبنی آستان قدس رضوی در مورد این شرکت و گستره ی فعالیت هایش پرسیدیم و او چنین گفت: این شرکت از ادغام مجموعه واحدهای دامپروری، کارخانه لبنی، سردخانه ها و واحد پخش تشکیل شده و در حال حاضر تقریباً روزانه ۱۸۵ تن شیر تازه و شیر خام تولید می کند و سالانه حدود ۶۰ تن شیر در این شرکت تولید می شود.

او در مورد فعالیت دامپروری سنگین نیز عنوان می کند: ۶ واحد دامپروری سنگین شیری، ۲ واحد دامپروری سنگین پرواربندی و یک واحد کشتارگاه در این مجموعه فعالیت دارد. به گفته فرزادنیا، زنجیره ی ارزش از مزرعه تا سفره با تشکیل این شرکت و با تدبیر تولیت قائم مقام آستان قدس رضوی انجام شده است، به این صورت که محصولات کشاورزی تهیه، در کارخانه خوراک دام فرآوری شده و تبدیل به غذای دام و کنستانتتره می شود. این غذا به گاوداری یا گوسفندداری ها



یلدا، بهانه‌ای برای پیوندِ دوستی‌ها

واما افسانه‌ی دوم افسانه‌ی ننه سرمای معروف است:

یک روز سرد ننه سرما را باد از آسمان به زمین آورد. ننه سرما دو پسر به نام چله‌ی بزرگ و چله‌ی کوچک داشت. چله بزرگ که از قضا خیلی هم مهربان بود، از روز اول زمستان به مدت ۴۰ روز حکمران زمین بود و بعد از آن چله کوچک حکومت را به دست می‌گرفت. اما در دوران

امسال نمایشگاه یلدا طبق روال هر سال در نمایشگاه بین‌المللی یزد برگزار شد با این تفاوت که حضور آستان قدس رضوی و برند نوستالژیک و همچنان پرتفردار مینو باعث شد این رویداد حال و هوای متفاوتی را تجربه کند. یلدا، طولانی‌ترین شب سال و بهترین بهانه برای شاد بودن و معاشرت برای پیوند دوستی‌هاست. یلدا واژه‌ای شریانی و به معنای تولد و طبق اسطوره‌ها، شب تولد خورشید یا ایزد مهر است و برای ما ایرانی‌ها یکی از زیباترین و مهم‌ترین آیین‌های باستانی‌مان. شبی برای یادآوری اینکه چنان نماند و چنین نیز نخواهد ماند.

و اما فلسفه این شب به‌عنوان انقلابی زمستانی این است که خورشید در دورترین فاصله خود در خط استوا قرار می‌گیرد. نامیدن این به نام شب چله هم نخست به دلیل قداست عدد ۴۰ است و دوم اینکه ۴۰ روز بعد از یلدا اوج سرمای زمستان سر می‌رسد.

این شب آیین‌ها و آداب و رسوم بسیاری را با خودش همراه کرده و مثل اکثر آیین‌های ایرانی یلدا با خوراکی‌ها و خوردن آن‌ها هنگام دور هم جمع شدن برای پیوند دوستی‌ها گره خورده است. در گذشته معتقد بودند خوردن این خوراکی‌ها به دلیل خواصی که هر کدام دارند، بدن انسان را در برابر بیماری‌ها در طول سال بیمه می‌کنند. به اعتقاد گذشتگان ۴۰ خوراکی و این روزها معتقدند حتما هفت خوراکی در سفره یلدا باید سرو شود. هندوانه، انار و آجیل زمستانی از اصلی‌ترین خوراکی‌های سفره یلدا هستند. یکی از دلایل انتخاب هندوانه و انار در سفره یلدا، رنگ قرمز آن‌هاست زیرا قرمز رنگ خون، تولد و زندگی‌ست. انار نیز نماد همبستگی و رنگ قرمز آن نشانه‌ی حیات است، علاوه بر این انار ایران شهره است. در گذشته همچنین معتقد بودند، خوردن هندوانه در آخرین شب پاییز باعث می‌شود در طول تابستان جسم‌ها و دل‌ها خنک و باطراوت بماند.

افسانه‌های یلدایی

در مورد یلدا داستان‌های زیادی شنیده‌ایم، اما یکی از زیباترین آن‌ها افسانه‌ای است که بیشتر در استان لرستان زبان به زبان چرخیده است. بر اساس این افسانه و طبق فرهنگ ما ایرانی‌ها خورشید یک زن زیباست. در این افسانه چنین آمده که ماه یک دل نه صد دل عاشق خورشید می‌شود و مدت‌ها به دنبال فرصتی می‌گردد تا عشق و مهرش را به این گوی آتشین زیبا ابراز کند، اما متاسفانه همیشه به وقتش یعنی همان دم صبح، خواب می‌ماند. یک شب ماه بی‌تاب و پریشان از این عشق، به زهره یا به‌قول بعضی، به عطارد می‌سپارد که وقت آمدن خورشید بیدارش کند تا او موفق شود این داستان دلدادگی را به گوش معشوقه برساند. این اتفاق رخ می‌دهد و بالاخره با پذیرفتن عشق ماه از سوی خورشید، صحبت میان این دو گرم می‌شود و خورشید خانم یک دقیقه دیرتر طلوع می‌کند و یلدا را به ما هدیه می‌دهد.

حضور یک برندِ نوستالژیک در نمایشگاهِ سفره‌های یلدایی

نمایشگاه فرصتی برای معرفی محصولاتِ جدیدِ مینو

مینو برای تقریباً همه ما نامی آشناست؛ برندی که میلیون‌ها ایرانی آن را با محصولات متنوع و لوگوی خاطره‌انگیزش می‌شناسند. شاید تصویر ذهنی ایرانی‌ها از مینو رنگی قرمز و نارنجی باشد. درواقع همراهی مینو با ایرانی‌ها از ۴۶ سال پیش آغاز شد و حالا در آستانه ۵۰ سالگی، گام‌های تحول و خاطره‌سازی توسط این گروه صنعتی با سرعت و دقت بیشتری برداشته می‌شود. محمدمهدی حاج محمد مدیرعامل فروشگاه‌های زنجیره‌ای مینو درباره فعالیت‌های این گروه صنعتی می‌گوید: در حال حاضر ۲۲ شرکت تحت پوشش گروه صنعتی مینو هستند، که از تامین مواد اولیه، واردات، تولید و فروش کالا به مصرف‌کننده نهایی که فروشگاه‌های زنجیره‌ای را شامل می‌شود، ضمن اینکه گروه صنعتی مینو در صنعت ساختمان از ساخت واحدهای مسکونی تا مسکن ملی فعالیت گسترده ای دارد.

حاج محمد شرکت صنعتی مینو با اشاره به بخش تولید شیرینی و شکلات که بخش شناخته شده گروه صنعتی مینو است توضیح می‌دهد: این شرکت طی حدود سه سال اخیر وارد تولید کالای اساسی نظیر روغن و قند و شکر شده است و در همین راستا کارخانه‌ای در شهر بهشهر خریداری

و روغن با برند مینو اویل تولید می‌شود. ضمن اینکه علاوه بر روغن خانوار روغن صنعتی هم تولید می‌شود که مورد مصرف تولیدکننده‌های مواد خوراکی مینو قرار می‌گیرد. درواقع روغن صنعتی از سوی شرکت قاسم ایران و همچنین در فروشگاه‌های زنجیره‌ای با برند "مینو مارت" به فروش می‌رسد. در حوزه قند و شکر نیز کارخانه مینوفسادر مدار تولید قرار دارد که قند و شکر را به صورت مصرفی و صنعتی تولید می‌کند. بخش دیگر فعالیت شرکت که از دو سال گذشته آغاز شده، تولید کنسرویجات است که با خرید کارخانه چاشنی محصولات کنسروی شامل رب، خیارشور، مربا و تن ماهی و که زیرمجموعه گروه صنعتی مینو است این محصولات به بازار عرضه می‌شود. آب معدنی با نام تجاری "بیشه" هم از دیگر محصولات زیرمجموعه شرکت مینو است.

به گفته او، بیشترین بازارهای صادراتی مینو کشورهای همسایه مثل عراق، پاکستان و افغانستان به ویژه کشورهای جنوب خلیج فارس است، ضمن اینکه به کشورهای اروپایی نظیر کانادا هم صادرات انجام شده، اما بیشتر بازار صادراتی به کشورهای همسایه انجام می‌شود.

مدیرعامل فروشگاه‌های زنجیره‌ای مینو گروه صنعتی مینو در پاسخ به کیفیت محصولات مینو و حفظ و ارتقاء آن

طی سال‌های فعالیت می‌گوید: مینو سابقه طولانی در حوزه تولید مواد غذایی دارد، تمام تولیدکننده‌ها واحدهای QC (کنترل کیفی) مختص به خود را دارند، و تمامی تولیدات بر اساس استانداردهایی که از سوی سازمان‌های ذیربط یا تولیدکننده‌ها تعیین شده مشخص و کالاها به صورت رندم آزمایش می‌شوند تا کیفیت حفظ و البته تضمین شود، ضمن اینکه همواره سعی شده از مواد اولیه مرغوب برای تولید محصولات استفاده شود. از سوی دیگر تولیدات مینو برای انجام تست‌های کیفیت ابتدا قرنطینه و سپس عرضه می‌شوند.

با نوآوری در تولید فاصله بین نسل جدید و مینو کم خواهد شد

محمدمهدی حاج محمد در ادامه درباره شرکت گروه صنعتی مینو در نمایشگاه تصریح می‌کند: مینو یک برند شناخته شده است، با این وجود به دلیل اینکه طی سال‌های اخیر به حوزه برندینگ و کالاهای اساسی ورود کرده ممکن است که برخی کالاهای تولیدی جدید برای مردم ناشناخته



باشد، بنابراین نمایشگاه فرصتی است که تولیدات جدید مینو هم به مردم معرفی و عرضه شود. او همچنین درباره تولیدات مینو و برآورده کردن نیاز نسل جدید می‌گوید: به هر حال ذائقه و سلیقه نسل جدید تغییرات زیادی داشته است و شرکت هم به این مسأله واقف است، به همین دلیل با بازاریابی و مارکتینگ، همچنین نوآوری در تولید به سمت عرضه کالاهایی که حتما سلیقه و نیاز نسل جدید را برآورده کند و این فاصله را پوشش دهد حرکت کرده است، به معنای دیگر با وجود اینکه محصولات مینو با بسته‌بندی‌هایی که دارد برای برخی حس نوستالژیک دارد اما ممکن است نسل جدید با آن به خوبی ارتباط برقرار نکنند و استقبال مانند گذشته نباشد به همین خاطر با نوآوری‌های انجام شده این فاصله را کم می‌کنیم.



فروش عمده و خرده انواع برنج ایرانی و چای، حبوبات و خشکبار

طعم خوش غذای ایرانی را از ما بخواهید

نشانی: یزد، ابتدای بلوار شهید صدوقی جنوبی

۰۳۵-۳۷۲۶۷۱۳۳

۰۹۱۱۶۷۰۱۰۰۰-۰۹۱۳۱۵۱۸۱۹۲









پته دوزی؛ هنری کهن در میانه‌ی چالش

در این رشته هستم و در میراث فرهنگی نیز هنر پته‌دوزی را آموزش داده‌ام، بطوریکه در حال حاضر ۲۰ هنرجو در شهرستان بافق و ۳۰ هنرجو نیز در استان کرمان دارم.

او می‌گوید: نقاشی و طرح روی پته به صورت دستی و بر روی پارچه‌ای از جنس پشم و نخی از همین جنس انجام می‌شود.

به گفته طاهره محمودی، قدمت پته به ۱۳۰ تا ۱۴۰ سال پیش بازمی‌گردد، درواقع پته‌ای که روی قبر "شاه‌نعمت الله ولی" قرار در ماهان کرمان قرار دارد، دارای قدمت ۱۳۰ تا ۱۴۰ سال است.

او در ادامه با انتقاد از بی‌توجهی به صنایع دستی به ویژه پته‌دوزی می‌گوید: رشته‌های صنایع دستی در حالی چراغ هنر و میراث این کشور را زنده نگاه داشته‌اند که هنرمندان این عرصه از پوشش بیمه برخوردار نیستند، بنابراین از دولت انتظار داریم که فعالیت هنرمندان این بخش را تحت پوشش بیمه قرار دهند، درواقع با وجود اینکه تسهیلات در حمایت از این فعالیت‌ها حرف اول را می‌زند اما مهم تر از آن بیمه هنرمندان است چراکه آنها پس از سال‌ها زحمت بیمه ندارند. از طرف دیگر میبایست برای صادرات این تولیدات هم اقداماتی انجام شود تا این هنر با پیشینه کهن در خارج از مرزهای ایران به نمایش گذاشته شود.



پته دوزی دوخت‌هایی است که با ظرافت و دقت زیاد بر روی پارچه پشمی زده می‌شود، نخ‌های از جنس پشم بر روی پارچه‌هایی بی‌روح، که با انرژی دست و دوخت‌هایی با طرح گل و بته جان می‌گیرند تا روشی جذاب برای به نمایش درآوردن هنر ایرانی باشند، این جذابیت‌ها در حالی است که فعالان این عرصه نسبت به نبود پوشش بیمه و همچنین ضعف سازوکارهای صادراتی برای به نمایش درآوردن این هنر کهن در خارج از مرزهای ایران منتقد هستند و خواهان حمایت و توجه دولت به صنایع دستی به ویژه پته دوزی.

طاهره محمودی که ۲۵ سال سابقه پته‌دوزی دارد درباره فعالیت در این رشته می‌گوید: ۲۵ سال است که در شهرستان بافق به صورت مداوم مشغول فعالیت



وقتی رَنگ رُخسار خبر از سَرِ درون نمی‌دهد

اکسید می‌شوند درحالی‌که چاقوهای ساخته شده از آلیاژ استیل، اکسیدشدگی ندارند و به همین دلیل در آشپزخانه مورد استفاده قرار می‌گیرند. البته برای عمر بیشتر این چاقوها نمیبایست از آن‌ها برای شکستن و باز کردن درب چیزی استفاده کرد. در این میان چاقوهای فولادی هم اگرچه نگهداری سختی دارند اما در برابر سایش و ضربه مقاومت بالایی دارند و در صورت ضربه تیزی آن نیز از بین نمی‌رود.

به گفته او، کیفیت چاقوها یک فوت کوزه‌گری دارد که در زمان بالابردن مقاومت چاقو توسط استادکار انجام می‌شود، درواقع توانمندی یک استادکار به زمان مقاوم‌سازی چاقو باز می‌گردد؛ چنانچه مقاوم‌سازی چاقو به درستی انجام شود، چاقو دچار شکستگی و کندی نمی‌شود.

مرتضی حبیبی می‌گوید: چاقوهای چینی در بازار به وفور وجود دارند و از لحاظ ظاهری زیبا هستند و قیمت مناسبی هم دارند اما این درحالی است که از کیفیت خوبی برخوردار نیستند.

به گفته او، چاقوسازی یکی از قدیمی‌ترین شغل‌هایی است که در زنجان رواج دارد، در زمان‌های گذشته زنجان جزو مناطقی بوده که در آن اسلحه‌سازی رواج داشته است. درواقع صنعت چاقوسازی در استان زنجان وام‌دار سلاح‌سازی مردمان این دیار در زمان‌های دور است.



یک چاقوساز اهل زنجان می‌گوید: هیچ خریداری نمی‌تواند ادعا کند که با بررسی ظاهر چاقو به کیفیت و مقاومت آن پی می‌برد، درواقع تنها راه برای انتخاب چاقوی باکیفیت امتحان کردن چاقو و مهم‌تر از آن اعتماد به استادکاران معروف چاقوی زنجان است که امضای آنها بر روی چاقویشان درج شده است.

مرتضی حبیبی سازنده چاقوهای زنجان با اشاره به اینکه او انواع چاقوی آشپزخانه با سایزها و تیغه‌های مختلف، چاقوهای باغبانی و چاقوهای پیوندی، چاقوهای طبیعت‌گردی را تولید می‌کند درباره ویژگی‌های این چاقوها می‌گوید: آلیاژ تشکیل دهنده چاقوهای تولیدی زنجان شامل استیل و فولاد است، تفاوت این دو آلیاژ در اکسید شدن و همچنین کاربرد آن است، درواقع چاقوهای فولادی در مواجهه با رطوبت

عروسک‌های زینا

زینا قاسم‌پور با برند "زینادالی" با عروسک‌های دست‌سازش در این نمایشگاه شرکت کرده بود، عروسک‌هایی که برخی از آن‌ها از نظر ظاهری متفاوت بودند و این تفاوت را عصا، واکر و ویلچر همراهشان نشانمان می‌داد.

زینا از بدو تولد دچار ضایعه نخاعی بود، این تفاوت به گفته خودش، تا دوران مدرسه و از سمت دوستانش هیچگاه احساس نشد، اما زمانی که قدم به جامعه گذاشت رفته رفته ترجمه‌های بیجا او را آزد.

حالا او چندسالی ست که دغدغه‌ها و هراس‌ها که باعث آزارش می‌شود و یا چیزهایی را که دوست دارد دیگران از او و جامعه‌اش بدانند را در قالب نمایش و با استفاده از عروسک‌هایش به نمایش می‌گذارد و از این کار بسیار لذت می‌برد.



می‌گفت: «چرا وقتی ما را می‌بینید خدا را به خاطر سلامتی‌تان شکر می‌گویید، ما از این نوع رفتارها بیش‌تر از محدودیت‌ها و وضعیت جسمی متفاوتمان که خیلی وقت است با آن کنار آمده‌ایم، می‌رنجیم»

تلفیق نوآوری برای برآوردنِ نیاز مشتری راهکاری مناسب برای جلوگیری از زوالِ نمد مالی

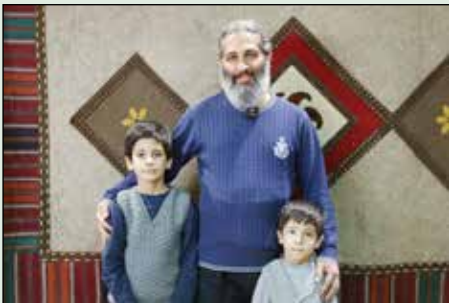
ندارد.

او همچنین پاپوش‌های نمدی، شال و کلاه را از دیگر تولیدات متنوع نمد معرفی می‌کند و ادامه می‌دهد: تمامی این تولیدات چنانچه با نوآوری، کیفیت و استانداردسازی همراه شوند جذابیت‌های خاص خود را دارند و با استقبال مخاطب مواجه می‌شوند.

شاهرخ پوری بکاربردن مواد اولیه مرغوب را از ویژگی‌های نمد با کیفیت می‌داند و می‌گوید: علاوه بر استادکار ماهر، مواد اولیه نیز در تولید نمد باکیفیت نقش تعیین‌کننده دارد، به طور مشخص برای نمد مالی میبایست بدانیم که پشم گوسفند را از چه نژادی استفاده می‌کنیم، برای مثال معمولاً برای تولید یک نمد مرغوب از پشم بزّه در چین بهاره استفاده می‌کنند، چراکه لطیف است، پُرز نمی‌دهد و برای نمد مالی و به اصطلاح مالش مناسب است، از طرف دیگر نگهداری نمد از سوی خریدار نیز اهمیت دارد، مشتری باید بداند که شست و شوی نمد مانند فرش نیست. درواقع تولید نمد به‌گونه‌ای است که پشم‌ها بر اثر مالش و آب و صابون به هم تنیده می‌شوند به همین دلیل است که نمد یک بافت طبیعی دارد، بنابراین همانطور که نمد را لوله و نمد مالی می‌کنند، برای شست و شو نیز میبایست مواد شوینده را روی سطح نمد ریخته، لوله کنیم و سپس با پا و یا دست آن را ماساژ دهیم تا گرد و خاک گرفته شود، و به همان صورت اجازه دهیم تا خشک شود.

او نمد را بهترین عایق می‌داند و تصریح می‌کند: نمد بهترین عایق برای صدا، رطوبت و سرما است. درواقع رطوبت بدن را جذب می‌کند و خوابیدن روی نمد باعث می‌شود که خواب راحتی را تجربه کنید، به معنای دیگر به دلیل اینکه مولکول‌های پشم به نسبت الیاف‌های دیگر جنب و جوش بیشتری دارند موجب می‌شود گرمای رطوبت را به خوبی جذب و گرما به بدن منتقل شود.

شاهرخ پوری در عرصه صنایع دستی دو ثبت اختراع و چندین مهر اصالت داخلی را در کارنامه خود دارد و در همین عرصه به‌عنوان نفر دوم نوآور کشور معرفی شده است.



نمد و نمد مالی دارای قدمت پنج هزار ساله است، یکی از رشته‌های شاخص صنایع دستی ایران که اندک تولیدکنندگان آن کسانی هستند که با عشق تاروپود پشم و رنگ آن را به هم کوبیده‌اند تا این هنر کهن زنده بماند، و شاید همین عشق به نمد مالی است که سبب شده برخی آثار نمد مالی مهر اصالت یونسکو را دریافت کند و نام و آوازه هنر ایرانی جهانی شود.

"شاهرخ پوری" از نمد مالانی است که موفق شده با تلفیق هنر کهن، نوآوری، عشق، کیفیت و هویت، برای یکی از محصولات مهر اصالت یونسکو دریافت کند. به گفته او، «این محصول که یک زیرانداز ۹۰×۱۲۵ سانتی‌متری است، در سال ۲۰۱۲ از نگاه هفت داور بین‌المللی تأیید شد و توانست جایگاهی جهانی پیدا کند.» مهر اصالت یونسکو به آثاری تعلق می‌گیرد که دارای نوآوری، سازگاری با محیط‌زیست، ارزان، بسته‌بندی مناسب و کاربردی هستند و مهم‌تر اینکه هویت فرهنگی یک کشور را نمایش دهند.

شاهرخ پوری با وجود اینکه نمد مالی را هنری درحال منسوخ شدن می‌داند معتقد است که تلفیق نوآوری برای برآورده کردن نیاز و سلیقه مشتری راهکاری مناسب برای جلوگیری از زوال نمد مالی است، او می‌گوید: دست‌ساخته‌های نمد مالی شامل انواع زیراندازها، فرش‌ها و تشک‌های نمدی است، برای مثال یکی از آثار تولیدی من ابداع فرش‌های تلفیق نمد، چرم و جاجیم است که علاوه بر نوآوری در تولید، مواد اولیه آن نیز ارگانیک و دارای خاصیت درمانی است که هیچ کجای دنیا مشابه آن وجود



نوسان قیمتِ مواد اولیه چالشی جدی برای تولیدات چرم دستی

صنایع دستی و چرم‌دوزی است. او که بیش از ده سال است که در رشته چرم‌دوزی فعالیت می‌کند در توضیح فعالیت خود می‌گوید: صفر تا صد تولیداتمان را با دست انجام می‌دهیم، دباغی و رنگ چرم‌ها هم به صورت گیاهی و دستی انجام می‌شود، بعلاوه اینکه طراحی تمامی محصولات هم به صورت دستی است.

او افزایش و نوسان قیمت مواد اولیه و ابزار چرم‌دوزی را از چالش‌های پیش روی تولیداتشان توصیف می‌کند و ادامه می‌دهد: این نوسانات سبب شده که بازار فروش با رکود جدی مواجه شود و برای کسب و کارهایی از این دست مشکلات زیادی به همراه داشته است.

الهه سادات دهقان با اشاره به نبود فضای کارگاهی مناسب و مهم‌تر از آن مکانی برای فروش محصولات خواستار حمایت مسوولان از تولید کنندگان صنایع دستی شد و گفت: متأسفانه اکثر بازارچه‌های صنایع دستی در اختیار فروشندگان این محصولات قرار دارد، درحالی‌که معتمد اولویت با تولیدکنندگان است تا به صورت مستقیم محصولات خود را در فضاهای اینچنینی مثل بازارچه صنایع دستی عرضه کنند.



نوسان قیمت مواد اولیه و ابزارهای تولید به عنوان چالشی جدی برای چرم‌دوزی مطرح است؛ از سوی دیگر چرخه تولید و عرضه صنایع دستی هم به شکل نابرابری در جریان است، به معنای دیگر اکثر بازارچه‌های عرضه محصولات در اختیار فروشندگان صنایع دستی قرار دارد و این درحالی است که سهم تولیدکنندگان در این بازارچه‌ها ناچیز است.

اینها بخشی از صحبت‌های "الهه سادات دهقان" درباره چالش‌های پیش‌روی فعالیت در عرصه



زَمانِ استراحت چوب، رَمزِ ماندگاری ظُروف چوبی است



شکل ظاهری، معیار خوبی برای انتخاب ظروف چوبی باکیفیت نیست، چراکه چوب اگر زمان استراحت خود را طی نکند و در مدت کوتاهی بعد از تراش اولیه به مرحله سمباده و رنگ برود، حتماً شکل و کیفیت خود را از دست می‌دهد، بنابراین برای اطمینان باید ظروف چوبی را از کارگاه‌های ساخت آن خریداری کرد.

محمد عباسی فعالیت اصلی‌اش گره‌چینی درهای سنتی است اما در این بین خراطی ساخت ظروف چوبی را هم انجام می‌دهد؛ به گفته او چوب گردو به دلیل طرح و نقش زیبایی که دارد برای خراطی مناسب است و مشتری‌ها نیز به ظروف چوبی از

جنس گردو علاقه‌مند هستند.

او در توضیح مراحل ساخت ظروف چوبی می‌گوید: ابتدا چوب را از الوار جدا و در دستگاه خراطی قرار می‌دهیم، سپس با مغار فرم دلخواه را روی چوب پیاده می‌کنیم و بعد از این مرحله نیز نوبت به سمباده و روغن‌کاری می‌رسد.

عباسی می‌گوید: روغن‌کاری انواع و کاربردهای مختلف دارد، برخی روغن‌های صنعتی برای براق شدن ظروف و برخی نیز در عین براق‌کنندگی این قابلیت را دارند که رنگ طبیعی چوب را هم حفظ کنند، در این صورت ظرف‌ها چنانچه برای سرو غذای داغ مورد استفاده قرار گیرند واکنش شیمیایی ندارد و رنگ و کیفیت آن‌ها حفظ می‌شود، ضمن اینکه چوب علاوه بر خراطی قابلیت نقاشی و سوخته‌نگاری و منبت کاری هم دارد.

عباسی رمز ماندگاری و کیفیت چوب‌های خراطی شده را در نظر گرفتن زمان استراحت برای این ظروف می‌داند و می‌گوید: یک ظرف چوبی را می‌توان در یک روز و یا اینکه در عرض سه تا شش ماه به اتمام رساند، درواقع می‌بایست به چوب تراش کوچکی وارد کرد و سپس آن را در مرحله استراحت قرار داد، بنابراین اگر چوب در عرض یک روز تراش بخورد و بخواهیم به مرحله روغن و سمباده برسانیم، اگر ترک نخورد حتماً دفرمه می‌شود.

صنعت پوست و چرم

صنعتی روبه زوال که نیازمند پرورسانی است



توجهی از کارخانه‌های دباغی پوست تعطیل شده است پوست‌ها مثل پوست خرگوش وارداتی هستند. او می‌گوید: با این وجود چنانچه دباغی‌های پوست مثل گذشته پررونق باشند فعالیت ما نیز رونق می‌گیرد.

حسن‌نژاد ادامه می‌دهد: در گذشته از آرد چو، اسید و نمک برای دباغی و رنگ کردن پوست و چرم استفاده می‌کردند که کاری سخت و زمان‌بر بود، در حال حاضر کارخانه‌هایی هستند که پوست را دباغی می‌کنند اما رو به تعطیلی هستند، به دنبال همین وضعیت در حوزه تولید و فروش محصولات پوست نیز وضعیت خوب نیست، برای مثال در گذشته اگر تعداد ۱۰ مغازه مشغول فعالیت بودند حالا این تعداد به ۳ مغازه کاهش یافته است.

او یکی از دلایل این وضعیت را روش‌های سنتی تولید می‌داند و معتقد است که شاید به‌روز کردن این کسب و کار به رونق دوباره این صنعت کمک کند، درواقع در حال حاضر تنها کارخانه‌های چرم فعالیت خوبی دارند.

جعفر حسن‌نژاد در پاسخ به اینکه چگونه می‌توان چرم اصل را از نوع غیراصل آن تشخیص داد، می‌گوید: فارغ از بوی چرم توجه به نقش نگار چرم که نمیبایست یکنواخت و همسان باشد از راه‌های تشخیص چرم اصل به شمار می‌رود، از سوی دیگر زمانی که چرم را می‌کشید نباید بافت آن دچار تغییر در ظاهر و رنگ شود.

یک تولیدکننده مشهدی پوشاک از جنس پوست و چرم می‌گوید: تولیدات پوست و چرم البته به روش سنتی حال ناخوشی دارند، دباغی‌ها به دلیل استقبال کم رو به تعطیلی هستند و به دنبال آن تولیدکنندگان هم با مشکل مواجه شده‌اند، او یکی از دلایل این وضعیت را روش‌های سنتی تولید می‌داند و معتقد است که شاید پرورسانی این تولیدات به رونق دوباره این صنعت کمک کند.

جعفر حسن‌نژاد ۲۲ سال است که در این رشته از صنایع دستی فعالیت دارد، درواقع این شغل واپا و اجدادی آنهاست که از پدرزگش به پدر و سپس به او و برادرانش منتقل شده است.

دباغی در گذشته به روش سنتی انجام می‌شد، روشی پر مشقت که ده روز به طول می‌انجامید. در حال حاضر کارخانه‌ها پوست را دباغی شده در اختیار تولیدکننده‌ها قرار می‌دهند، با این وجود تعداد قابل

فال کلوک



خانم رشیدی از شیراز آمده بود و سوغات این شهر را همراهش آورده بود.

او از یکی از سنت‌های قدیم این شهر برایمان گفت: شیرازی‌ها نیز همانند سایر اقوام کشورمان دارای آداب و رسوم خاصی هستند. در شب چله بعضی از خانواده‌ها

فال کلوک میگیرند کلوک کوزه‌های دهان گشادی است که روغن شیر، رب انار و یا ترشی در آن می‌ریزند و روی کوزه را بالایی سبز می‌پوشانند.

فال کلوک مخصوص بانوان است. مرسوم است که کلوکی به مجلس می‌آورند و هر کدام از خانم‌ها علامت یا نشانه‌ای در کلوک می‌اندازد و بعد دختر بچه‌ای جلو آمده و دست در کلوک می‌کند و یکی از نشانه‌های داخل کلوک را در آورده و به دیگران نشان می‌دهد و بعد زنی ترانه محلی می‌خواند و هر شخصی از ترانه‌ی مخصوص به خود به نتیجه‌ای می‌رسد البته به جای ترانه از اشعار ناب حافظ هم می‌خوانند:

خوشا امشو که مهمون شمایم
کیوتر وار در بوم شمایم
ترشروی مکن بر روی مهمون
خدا دوند که فردا شو کجام

آنلاین و حضوری



عرضه تخصصی پوشک بچه



اینجا همه چیز العاس است : زمان، قیمت و اعتماد - فروشگاه اینترنتی یزد العاس - ۰۹۹۱۰۷۲۸۱۶۶ - yazdalmas.com



SANAT YAZD.IR
دوهفته نامه اجتماعی اقتصادی



با ما در ارتباط باشید



YAZDFAIR.COM



YAZD.FAIR



YAZD.FAIR



۰۳۵-۳۳۶۹۰۰۰۰



شرکت انتشارات یزد
بین المللی منطقه یزد

چهارشنبه ۳۰ آذر ۱۴۰۱ ■ ۲۱ دسامبر ۲۰۲۲ ■ ۲۶ جمادی الاولی ۱۴۴۴ ■ سال هفتم ■ شماره ۱۴۷

صاحب امتیاز و مدیرمسئول: سهیل شریعتمداری سردبیر: مهسا رشتی پور دبیر بخش صنعت: احسان افضلی پور تحریریه: مینا وکیل نژاد بازرگانی: سیما میدانی عکس: بهارک روشن بخش، میثم میرشفیعی صفحه آرایی: مجتبی دهقانی همکاران این شماره: آرزو رئیسی تهیه شده در روابط عمومی نمایشگاه بین المللی استان یزد نشانی: یزد. صفائیه، خیابان شهید تیمسار فلاحی، کوچه لادن، ساختمان پنجم تلفن: ۰۳۵۳۸۲۴۸۲۹۲

پاکار، سامانه هوشمند جمع آوری پسماند خشک

محسن اسماعیلی مدیر این سامانه در توضیح این اپلیکیشن می گوید: شهروندان می توانند پسماندهای خشک خود را به تفکیک جمع آوری و از طریق سامانه پاکار تنها با دو کلیک اطلاع رسانی کنند تا پیک های مجموعه با مراجعه حضوری به محل، پسماندها را تحویل بگیرند. به ازای این پسماند، کیف پول افراد در اپلیکیشن شارژ می شود.

او ادامه می دهد: بعد از شارژ کیف پول، فرد می تواند روی واژه اعتبار فعلی و در ادامه دریافت نقدی کلیک کند و بعد از وارد کردن شماره شب، مبلغ حاصل از دریافت پسماندها به حساب او واریز می شود و یا فرد می تواند از این طریق قبوض خود را پرداخت نماید و یا حتی نسبت به خرید شارژ خط اعتباری تلفن همراه خود اقدام کند.



یکی از غرفه های جدیدی که از این دوره به مجموعه نمایشگاه پیوسته، غرفه پاکار؛ سامانه هوشمند جمع آوری پسماند خشک است.

سرامیک و جذابیت هایی که تولید را لذت بخش می کند

با این حال جذابیت های آن باعث شده در این عرصه فعالیت کنند.

فرزانه راست روشن شش سال است که به همراه مادرش کاشی و سرامیک تولید می کند، فعالیت شان ابتدا با سفال آغاز و رفته رفته ظروف سرامیکی هم به محصولات شان اضافه شد. حالا یک کارگاه کوچک خانگی دارند به همراه یک گالری که محصولات در آنجا به نمایش درآمده و عرصه می شود.

فرزانه راست روشن می گوید: تمامی مراحل کار از ساخت و لعاب، کوره و طراحی را خودشان انجام می دهند، دست ساخته هایی مصرفی و بدون سرب که در فر، مایکروفر و ماشین ظرفشویی تغییر رنگ نمی دهند و خراب نمی شوند، درواقع دمای پخت محصولات بالا است و در برار حرارت استقامت خوبی دارند.



تولید سرامیک حس خوبی دارد، اکثر افرادی که مشغول تولید سرامیک و سفال هستند تحصیلات آکادمیک این رشته را ندارند اما

یک دنیا مهربانی

بعد از مدرسه می آیند و فاطمه رجبی در حجره اش در مسجد جامع برایشان املا می گوید؛ کودک کارند اما عاشق یادگیری. به واسطه ی آن ها فاطمه با مادرانشان هم آشنا شده و برخی کارهایش را بعد از آموزش، به آن ها می سپارد. کارش ساخت گیوه و کیف های پارچه ای (از تلفیق متقال، گلدوزی و پارچه های سوزن دوزی) و بند عینک است. فاطمه ۲۳ ساله است اما دلش خیلی بزرگ است. هدف اصلی او ایجاد کار برای زنان خانه داری است که دوست دارند کار کنند اما امکان آن را ندارند.



شرکت تعاونی نوید پیشرفت محمدآباد
تولید کننده لبنیات سنتی بانام تجاری گادیشه
در سراسر استان یزد نماینده فعال می پذیرد.

۰۹۱۳۴۵۶۳۹۰۰