بهبود روند مصرف و کیفیت نان ایرانی با بکارگیری فناوری

بخش پایانی

نظارت بر نانوایی تضمین کیفیت و سلامت

عکس: محمدعلی شیخ‌زاده

گالیا توانگر

مصرف سرانه نان در ایران، حدود ۳۲۰ گرم در روز، معادل حدود ۱۱۷ کیلوگرم در سال است درحالی که میانگین مصرف نان در اتحادیه اروپا، ۵۰ کیلوگرم در سال است.

بالا بودن مصرف سرانه نان در ایران نسبت به متوسط مصرف جهانی، اهمیت توجه به اثرات تغذیه‌ای آن را دوچندان می‌کند و بنابراین بهتر است تولید نان باکیفیت و غنی‌سازی شده در اولویت برنامه‌ریزی مسئولان تغذیه‌ای کشور قرار گیرد. نان مغذی به طور کلی در نتیجه فعالیت مخمر نانوایی یا خمیر ترش‌های سنتی به وجود می‌آید و نان‌هایی که ورآمدن خمیر آن معلول مواد شیمیایی مانند جوش شیرین، بکینگ پودر یا سایر مواد شیمیایی دیگر باشد، نان مغذی به شمار نمی‌آیند.

هدف اصلی از پخت صحیح نان به دست آوردن محصولی دارای ظاهری جذاب، حجم و شکل مناسب با قابلیت هضم بالاست تا ریزمغذی و درشت‌مغذی‌های محتوی نان بتوانند توسط بدن، جذب و مصرف شوند. نان‌های تهیه شده با مواد شیمیایی، مغذی نیستند و علاوه بر آن دارای ضایعات و دورریز فراوانند و طبیعتا مقرون به صرفه نخواهند بود.

از سویی دیگر تغییر شیوه زندگی مردم از تازه‌خوری نان‌های سنتی و نگهداری در فریزرها نیز در آشفته بازار

نان‌ها بی‌تاثیر نیست؛ ضمن اینکه نان‌های مسطح سنتی معمول ایرانی در صورت بهره‌گیری از شیوه تولید خوب از کیفیت مناسب و نیز ارزش تغذیه‌ای بالایی برخوردار است.

اگر ژلاتینه شدن نشاسته آرد در اینگونه نان‌ها به درستی انجام نشود با توجه به سرعت تولید و کوتاهی زمان پخت در تنور به دلیل سوختگی بخشی از پوسته یا پخته نشدن کامل، قابل خوردن نیستند و قابلیت هضم مناسبی نخواهند داشت. برای مثال نان بربری اگرچه از خمیری تخمیری تهیه می‌شود، اما در صورت استفاده از جوش شیرین در رویه آن دارای پوسته‌ای سخت با قابلیت ماندگاری بسیار کم و ضایعات خواهد بود.

نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم در مقابل نان‌های سنتی با توجه به روش تخمیری خمیر نان، نوع و شیوه پخت که از فر با حرارت غیرمستقیم استفاده می‌شوند از قابلیت هضم بیشتری برخوردارند، اما کمی گران‌تر از نان‌های سنتی هستند و گاهی با فرهنگ تغذیه سنتی ما در تضادند.

برای حل مسئله نان کشور و تولید نان سالم باید ابتدا مشکلات آن شامل ماده اولیه یا کیفیت آردهای مورد استفاده در تولید، امکانات تولید و نیروی کار آموزش‌دیده و مجرب را حل کرد.

فرصت طلایی برای بازاریابی بین‌المللی

محمود مرشدی یک تولیدکننده تجهیزات مدرن نانوایی که از اوایل دهه ۵۰ به این کار مشغول است، برایمان درباره تاریخچه تولید ماشین‌آلات نانوایی توضیح می‌دهد: «در اواخر دهه ۳۰ تا اوایل دهه ۴۰ هیچ ماشینی نبود و با دست خمیر را درست می‌کردند؛ حتی سوخت تنور نانوایی هیزم و کود حیوانی بود. کم‌کم در اوایل دهه ۴۰ چهار دستگاه خمیرگیر از خارج وارد شد. بنابراین ماشین‌آلات مدرن نانوایی از همین زمان رو به فزونی نهادند. آن زمان اولین دستگاه مدرن نانوایی را از ماشین‌آلات آلمانی کپی کردیم. حتی نان فانتزی به شکل امروزی نبود. در حال حاضر ماشین‌آلات مربوط به پخت نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم و شیرینی‌ها را تولید می‌کنیم. در واقع هر آنچه که در یک خط تولید کامل مورد نیاز است، در زمره تولیدی‌های خود داریم؛ از جمله: میکسر، فرم‌دهنده، تخمیر و پخت.»

وی ادامه می‌دهد: «زمانی که از نان صنعتی صحبت به میان می‌آید، سریع ذهنیت مردم به سمت نان فانتزی و باگت می‌رود؛ در حالی که ما می‌خواهیم نان سنتی خود را با کمک ماشین‌آلات مدرن تولید کنیم. از میان نان‌های سنتی کشورمان تنها نان سنگک را نمی‌توان با دستگاه‌های مدرن تولید، اما مابقی نان‌های سنتی ایرانی را می‌توان به کمک ماشین‌آلات مدرن پخت. یکی از مهم‌ترین دلایل سوق پیدا کردن به سمت ماشین‌آلات مدرن نانوایی در پخت نان‌های سنتی این است که بهداشت در حد بالاتری رعایت می‌شود. البته در مورد خمیر ما نیز معتقدیم که باید با خمیر به اصطلاح حرف زد و به آن در حد نیاز زمان داد هر چند که اسمش را بگذارند نان خاص و قیمتش گران‌تر شود. در این بین می‌توان برخی مراحل پخت را به ماشین‌آلات صنعتی سپرد تا بر کیفیت نیز افزوده شود.»

در گوشه‌ای از سالن یازدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت آرد و نان یک مهمان آفریقایی مشغول گپ و گفت است. مرشدی می‌گوید: «از کشورهای آفریقایی نیز مشتری ما هستند. ما به برخی کشورهای شرق آسیا نظیر عراق و نیز کشورهای «سی.آی. اس» ماشین‌آلات مدرن نانوایی تولید داخل خود را صادر می‌کنیم.»

وی در مورد معامله تکنولوژی با کشورهای اروپایی نیز می‌گوید: «همان‌طورکه نان اروپایی وارد سفره ایرانی شده در حال حاضر یک دهه می‌شود که نان ایرانی نیز در سفره اروپایی‌ها خوش نشسته و حقیقتا استقبال خوبی از نان سنتی ایرانی در کشورهای اروپایی شده است و این یک فرصت طلایی برای بازاریابی بین‌المللی محسوب می‌شود.»

یک شهروند تهرانی: نظارت‌ها در نانوایی‌های سطح شهر بسیار کمرنگ است و بعضا در برخی نقاط شهر گویا نظارت و سرکشی از نانوایان وجود ندارد.

نظارت بر عملکرد نانوایی‌ها کمرنگ است

یکی از شهروندان با اشاره به پایین بودن کیفیت نان عرضه شده توسط خبازی‌ها، می‌گوید: «بارها اعلام می‌شود که برای ارتقای کیفیت نان و جلوگیری از اسراف، کم‌فروشی و کاهش ضایعات نان باید قیمت این ماده غذایی افزایش پیدا کند.»

شهروند دیگری می‌گوید: «نظارت‌ها در نانوایی‌های سطح شهر بسیار کمرنگ است و بعضا در برخی نقاط شهر گویا نظارت و سرکشی از نانوایان وجود ندارد.»

یکی از فرهنگیان در نوبت گرفتن نان در این باره می‌گوید: «نظارت بر کار نانوایی‌ها زمانی موفق خواهد بود که نظارت به صورت عمومی باشد و کیفیت توسط خود مشتریان نانوایی‌ها مطالبه شود.»

شهروند دیگری به اینکه بعضا نانوایی‌ها نان سوخته و یا خمیر دست مشتری می‌دهند و هیچ نظارتی صورت نمی‌گیرد و گاها نیمی از نان‌ها ضایعات هستند و دور ریخته می‌شوند، معترض است.

آیا می‌توانیم نان با کیفیت سنتی تولید کنیم؟

اصولا چه نانی بهتر است؟ چه کنیم که کیفیت نان بهتر شود؟ مصرف سبوس گندم مفید است یا مضر؟ این‌ها سؤالاتی هستند که برای بسیاری از مردم جامعه ما پیش آمده و همواره به دنبال پاسخ علمی این سؤالات می‌باشند. اصولا تولید نان در کشور ما دچار مشکلاتی است که باید حل شود، زیرا نان، اصلی‌ترین ماده غذایی افراد جامعه است و حدود ۶۰ درصد انرژی و ۵۰ درصد پروتئین مردم کشور را تامین می‌کند. نان خوب از بسیاری از مواد غذایی دیگر سالم‌تر و خوشمزه‌تر است و می‌توان با بسیاری از گروه‌های غذایی دیگر استفاده کرد؛ اما نان خوب چیست؟ و چه باید کرد که نان سنتی سالم و ماندگار و باکیفیت داشته باشیم؟

به محسن نعمتیان یک تولیدکننده نان سنتی می‌گویم: «یک سؤال در رابطه با صنعت نان که همیشه در ذهن شهروندان وجود داشته است، این است که آیا می‌شود نان سنتی باکیفیت در همین نانوایی‌های سنتی تولید کرد؟ آیا این بهبود کیفیت هزینه نان را تصاعدی افزایش خواهد داد؟»

وی پاسخ می‌دهد: «البته هزینه زیادی ندارد. بزرگ‌ترین گله نانوایی‌های سنتی، پائین بودن کیفیت آرد است. اگرچه همه اشکال به نوع آرد برنمی‌گردد، ولی می‌شود برای آردهای ضعیف با استفاده از مقدار کمی ویتامین ث (حدود ۴ تا ۶ گرم برای ۱۰۰ کیلو آرد) جبران ضعف آرد کرد و اگر آرد قوی هست و راحت شکل نمی‌گیرد و راحت پهن نمی‌شود، می‌توان از مخلوط آرد قوی و ضعیف برای کاهش الاستیک بودن خمیر استفاده کرد. افزودن نمک بیش از یک درصد در خمیر، موجب تقویت خمیر می‌شود، ولی اثر مخربی بر فشار خون دارد و نباید از این روش، برای جبران ضعف خمیر استفاده کرد. اگر اجازه دهند بهبوددهنده‌هایی برای بهبود کیفیت و ماندگاری نان‌های سنتی استفاده شود و یا لااقل اجازه دهند که آزادپزها از بهبوددهنده استفاده کنند، این مشکل تا حدود زیادی حل خواهد شد. به خصوص که در شرایط فعلی هر روز درصدی بر قیمت نان افزوده می‌گردد و مشتری بالطبع انتظار دارد با پرداخت قیمت بیشتر نان بهتری دریافت کنند. اصولا برای تولید نان با کیفیت مطلوب نیاز به بهبوددهنده هست و یکی از دلایل کیفیت بهتر نان‌های صنعتی نسبت به سنتی همین بهبوددهنده‌هاست. نظارت بر کیفیت و سلامت نان و آموزش‌های عملی دوره‌ای برای نانوایان باید اجرا شود. تشویق و تنبیه برای نانوایان باید وجود داشته باشد. نانوایی‌ها که رعایت نمی‌کنند باید تعطیل شوند و در این مدت باید به کلاس‌های آموزشی رفته و گواهی ارایه دهند تا بتوانند دوباره نانوایی را باز کنند.»

در سؤال دیگری از این نانوای باتجربه می‌پرسم: «چرا جوش شیرین به خمیر اضافه می‌کنند؟ آیا ضرر دارد؟» پاسخ می‌دهد: «درتهیه خمیر می‌شود با اضافه کردن جوش شیرین به آن، خمیر را ورآورد. این روش را ورآوردن شیمیایی می‌گویند. در صورتی که ورآوردن خمیر با خمیرمایه و یا خمیر ترش را ورآوردن بیولوژیکی یا زیستی می‌نامند. استفاده از جوش شیرین، کار نانوا را راحت‌تر می‌کند. از جمله اینکه: زمان زیادی برای ورآمدن لازم نیست، با آب سرد هم عمل تولید گاز و ورآمدن خمیر صورت می‌گیرد، خمیر هرچه بماند ترش نمی‌شود و بافت خمیر برای پختن راحت‌تر است. اما جوش شیرین فقط حالت اسفنجی ایجاد می‌کند و ترکیبات مفید و عطر و طعم را در خمیر ایجاد نمی‌کند. جوش شیرین، خمیر را قلیایی می‌کند و موجب می‌شود اسید فایتیک موجود در سبوس تجزیه نشده و مشکل عدم جذب عناصر مفید در دستگاه گوارش به وجود آید و موجب کندتر شدن شرایط اسیدی در معده می‌شود. جوش شیرین موجب بیات شدن سریع‌تر نان می‌شود. با توجه به این نکات و اشکالاتی که جوش شیرین ایجاد می‌کند صحیح نیست که از آن به عنوان ورآورنده شیمیایی به جای خمیر ترش و یا خمیرمایه استفاده کنیم.»

یک تولیدکننده تجهیزات مدرن نانوایی: همان طور که نان اروپایی وارد سفره ایرانی شده در حال حاضر یک دهه می‌شود که نان ایرانی نیز در سفره اروپایی‌ها خوش نشسته و حقیقتا استقبال خوبی از نان سنتی ایرانی در کشورهای اروپایی شده است. این یک فرصت طلایی برای بازاریابی بین‌المللی محسوب می‌شود.

تصمیم‌گیری استانی در حوزه مسائل مربوط به گندم

محمد شریعتمداری وزیر صنعت، معدن و تجارت در حاشیه بازدید از یازدهمین نمایشگاه بین‌المللی صنعت آرد و نان، می‌گوید: «خرید تضمینی گندم یکی از مهم‌ترین برنامه‌هایی است که دولت طی سال‌های گذشته به آن توجه کرده، چرا که این محصول استراتژیک باید در کشور به خودکفایی برسد و سیاست خرید تضمینی نیز به همین دلیل ادامه پیدا خواهد کرد، اما وزارت جهادکشاورزی باید به افزایش بهره‌وری به تولید بیشتر توجه کند و قیمت گندم را به نرخ‌های جهانی نزدیک کند، به گونه‌ای که صرفه تولید داخل هر روز بیشتر شود.»

وی می‌افزاید: «طی سه سال گذشته در حوزه نان نظارت کافی در سطح کشور اعمال نمی‌شد، به همین دلیل ستاد تنظیم بازار بر نظارت بیشتر فرمانداری‌ها و اتحادیه‌های صنفی در کشور تاکید کرد و تعیین نرخ را به اتحادیه‌های صنفی و اتاق‌های اصناف با هماهنگی فرمانداران در سراسر کشور واگذار کرد.»

وزیر صنعت، معدن و تجارت با بیان اینکه اتاق‌های اصناف و اتحادیه‌های صنفی باید از مجموعه ۸۰ هزار واحد صنفی در کشور نظارت کافی را اعمال کنند تا این هدف محقق شود، می‌گوید: «در کشور ما مردم نسبت به استفاده از این ماده غذایی مهم همواره اهتمام و حساسیت ویژه‌ای داشته‌اند، شاید به دلیل همین اهتمام و حساسیت است که تلاش شده تا با مداخله بیش از اندازه در مسئله گندم، آرد و نان در این زمینه مدیریت اعمال شود، اما دخالت بیش از اندازه در این صنعت سبب شده تا در گسترش این صنعت، از ایجاد صنایع برای تولید انبوه نان‌های مختلف و امکاناتی که این مجموعه صنعتی می‌تواند برای صادرات در اختیار ما قرار دهد، بی‌بهره باشیم.»

وی ادامه می‌دهد: «طی چهار سال گذشته تلاش شده تا حرکت جدیدی در توسعه گندم، آرد و نان داشته باشیم و کاهش میزان مداخله دولت در این زمینه را فراهم کنیم. هرچند نان یک عنصر مغذی و مورد استفاده همه مردم است و بخشی از آن باید حتماً با قیمت‌های مناسب در اختیار جامعه قرار گیرد، اما مجموعه تولید نان بایستی به سمت تولید انبوه، تولید صنعتی و تولیدی که با حداقل قیمت در اختیار مردم قرار می‌گیرد، حرکت کند، این امر نیازمند کاهش مداخله دولت در مسئله گندم، آرد و نان است.

در این زمینه در دولت یازدهم این کار را آغاز کردیم و تصمیم‌گیری در حوزه مسائل مربوط به گندم، آرد و نان را تا جایی که مقدور بود از سوی دولت به فرمانداری‌ها و اتحادیه‌های صنفی ذیربط در حوزه آرد و نان و انجمن‌های صنفی تولیدکنندگان مربوط به این صنعت در هر استان متمرکز کردیم تا اختیارات بیشتری برای تصمیم‌گیری مسائل مربوط به این صنعت داشته باشند. تصور می‌کنم این حرکت راه‌حلی برای توسعه همه‌جانبه صنعت آرد و نان خواهد بود.»

نیروی دریایی
بسمه تعالی

آگهی مناقصه شماره: ۴۸۵۱/۹۶/۱

نیروی دریایی ارتش جمهوری اسلامی ایران فرماندهی پشتیبانی قرارگاه نداجا/مهندسی ساختمان و تاسیسات در نظر دارد نظافت اماکن مسکونی و جمع‌آوری زباله‌های نداجا را از طریق مناقصه عمومی به مرحله اجراء درآورد، افراد حقوقی واجدالشرایط می‌توانند از تاریخ انتشار این آگهی به مدت چهار روز در ساعات اداری جهت دریافت و خرید اسناد مناقصه به آدرس تهران - میدان رسالت - انتهای خیابان نیروی دریایی - پادگان کوهک قسمت مهندسی پشتیبانی قرارگاه نداجا مراجعه نمایند. ضمنا هزینه چاپ آگهی برعهده برنده مناقصه خواهد بود. **(شماره تلفن ۷۳۹۵۲۲۲۰ و ۷۳۹۵۲۲۵۸**
آماده پاسخگویی به متقاضیان می‌باشد.)
م الف ۲۸۹۵

آگهی تغییرات شرکت تولیدی و صنعتی سپیدان جم پرشین سهامی خاص
به شماره ثبت ۵۱۳۵۵ و شناسه ملی ۱۰۱۰۰۹۶۵۱۱۷
به استناد صورتجلسه مجمع عمومی فوق‌العاده مورخ ۱۳۹۵/۹/۶ تصمیمات ذیل اتخاذ شد: سرمایه شرکت از مبلغ ۴۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به مبلغ ۵۰/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال منقسم به ۲۵۰/۰۰۰ سهم ۲۰۰/۰۰۰ ریالی با نام از محل آورده نقدی افزایش یافت و ماده مربوطه در اساسنامه اصلاح گردید. مبلغ ۷/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به موجب گواهی بانکی شماره ۱۳۴۲/۳۲۶ مورخ ۹۵/۸/۲۴ و مبلغ ۳/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به موجب گواهی بانکی شماره ۱۳۴۲/۲۹۷ مورخ ۹۵/۹/۳ بانک رفاه کارگران شعبه ستارخان واریز گردیده است. ذیل ثبت به لحاظ افزایش سرمایه در تاریخ فوق‌الذکر تکمیل امضاء گردید.
سازمان ثبت اسناد و املاک کشور
اداره ثبت شرکت‌ها و موسسات غیرتجاری تهران

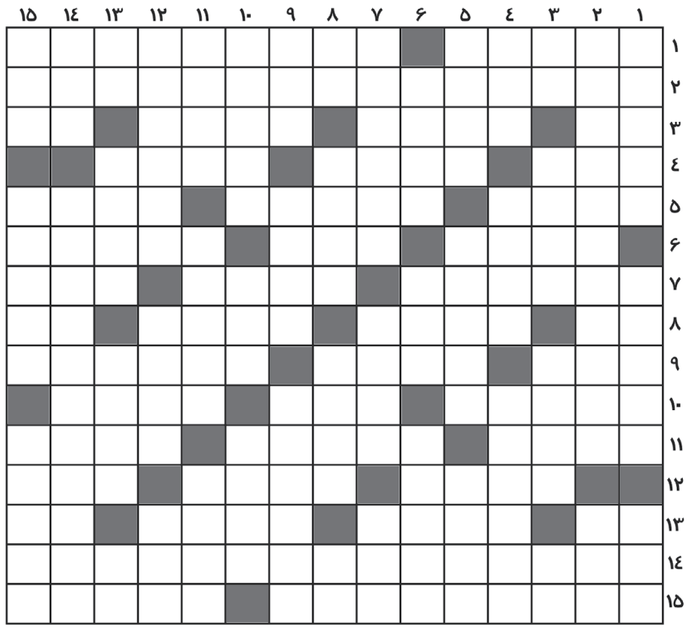
آگهی تغییرات شرکت تهران پلی‌استر تاپس شرکت سهامی خاص به شماره ثبت ۲۱۵۰۰۰ و شناسه ملی ۱۰۱۰۲۵۶۳۸۲۶
به استناد صورتجلسه هیئت مدیره مورخ ۱۳۹۶/۴/۳۱ تصمیمات ذیل اتخاذ شد: سمت اعضاء هیئت مدیره به قرار ذیل انتخاب گردیدند - آقای سید علینقی سیدخاموشی با کد ملی بشماره ۰۰۳۸۷۴۸۳۴۷ به نمایندگی از شرکت ریسندگی و بافندگی مطهری به شناسه ملی ۱۰۱۰۲۲۴۵۳۲۳ بشماره ثبت ۱۸۲۳۵۳ به عنوان رئیس هیئت مدیره آقای محمد پرنیانپور به شماره ملی بشماره ۰۰۳۳۳۴۱۰۸۷ به عنوان نایب رئیس هیئت مدیره . آقای محمد مهدی قندهاری به شماره ملی بشماره ۰۰۴۳۶۶۴۳۳۴ به عنوان عضو هیئت مدیره و مدیرعامل انتخاب گردیدند. کلیه اوراق و اسناد بهادار و تعهدآور شرکت از قبیل چک، سفته و بروات و عقود اسلامی و غیره با امضاء دو نفر از اعضاء هیئت مدیره و همراه با مهر شرکت معتبر می‌باشد.
سازمان ثبت اسناد و املاک کشور
اداره ثبت شرکت‌ها و موسسات غیرتجاری تهران

شهرداری تهران
سازمان بهشت‌زهرا(س)
شماره: ۹۶/۱۱
آگهی تجدید مزایده عمومی
سازمان بهشت‌زهرا(س) در نظر دارد بهره‌برداری از رستوران عمومی جنب قطعه ۹۵ را از طریق مزایده عمومی به مدت یک سال شمسی به اشخاص حقیقی و حقوقی واجد شرایط واگذار نماید.
الف) شرایط متقاضی: الف: اشخاص حقوقی: ۱- ارتباط موضوع اساسنامه با بهره‌برداری از رستوران ۲- تاییدیه ثبت‌نام گواهی صلاحیت ایمنی از وزارت کار ۳- ارائه حداقل یک نمونه قرارداد مرتبط با موضوع مزایده حاضر در سطح شهرداری تهران و یا سازمان‌ها و ارگان‌های دولتی به همراه ارائه اصل گواهی حسن انجام کار مرتبط ب) اشخاص حقیقی: ۱- ترجیحا ارائه پروانه بهره‌برداری از رستوران ۲- اجاره‌نامه بهره‌برداری از رستوران ۳- تاییدیه ثبت نام گواهی صلاحیت ایمنی از وزارت کار ۴- ارائه حداقل یک نمونه قرارداد مرتبط با موضوع مزایده حاضر در سطح شهرداری تهران و یا سازمان‌ها و ارگان‌های دولتی به همراه ارائه اصل گواهی حسن انجام کار مرتبط
ب) محل دریافت اسناد و تسلیم پیشنهادات: کلیه داوطلبین برای خرید اسناد مزایده می‌توانند با در دست داشتن فیش واریزی به مبلغ ۲۰۰،۰۰۰ ریال به شماره حساب ۱۰۰۱ نزد بانک شهر شعبه بهشت‌زهرا(س) به جاده قدیم تهران- قم ساختمان اداری شماره یک سازمان- اداره حقوقی و قراردادها جهت دریافت اسناد مراجعه نمایند.
ج) سپرده شرکت در مزایده: متقاضیان می‌بایست مبلغ ۱۵۰/۰۰۰/۰۰۰ را به عنوان سپرده شرکت در مزایده به صورت ضمانتنامه بانکی در وجه سازمان بهشت‌زهرا(س) با اعتبار حداقل سه ماه و قابل تمدید و یا وجه واریزی به حساب ۱۰۰۳ بانک شهر شعبه بهشت‌زهرا(س) به نام سازمان بهشت‌زهرا(س) به همراه اسناد مزایده در پاکت الف به دستگاه مزایده‌گزار ارائه نماید.
د) مهلت ارائه اسناد: از تاریخ انتشار آگهی به مدت ۱۰ روز در اوقات اداری جهت دریافت و تکمیل و تحویل اسناد مزایده می‌باشد (تحویل اسناد مزایده تا ساعت ۱۵ آخرین روز میسر است)
هـ) هزینه‌های آگهی در روزنامه همشهری و کیهان و کارشناس رسمی دادگستری به عهده برنده مزایده می‌باشد.
بدیهی است شرکت در مزایده و ارائه پیشنهاد به منزله قبول شروط و تکالیف مقرر در اسناد مزایده بوده و سازمان در رد یا قبول یک یا کلیه پیشنهادات مختار است.
ضمنا مشروح شرایط مزایده در اسناد درج می‌باشد که شرکت‌کنندگان باید مدارک را پس از اخذ با قید قبولی امضاء نموده و در پاکت‌های لاک و مهر شده «الف» و «ب» تحویل نمایند.
روابط عمومی سازمان بهشت‌زهرا(س)
WWW.beheshtezahra.ir

آگهی تغییرات شرکت تهران ماگان سهامی خاص به شماره ثبت ۱۶۷۶۵۷ و شناسه ملی ۱۰۱۰۲۱۰۱۸۳۶
به استناد صورتجلسه مجمع عمومی عادی سالیانه مورخ ۱۳۹۶/۰۴/۲۸ تصمیمات ذیل اتخاذ شد: جهانشاه ناظمیان به کد ملی ۰۰۳۹۵۸۲۴۳۴ به سمت رئیس هیئت‌مدیره و نینا ناظمیان به کد ملی ۰۰۷۰۷۶۰۵۶۱ به سمت نایب‌رئیس هیئت‌مدیره و پریناز پناهی به کد ملی ۰۰۳۹۱۶۶۳۶۸ به سمت عضو هیئت‌مدیره و ورنیکا ملک داودی به کد ملی ۱۸۱۵۳۲۸۵۷۶ خارج از شرکاء و سهامداران به سمت مدیرعامل برای مدت دو سال انتخاب شدند. غلامرضا سلیمان‌زاده فرد به کد ملی ۰۳۲۰۲۲۸۲۲۳ به سمت بازرس اصلی و بهروز افرهی به کدملی ۰۰۳۹۰۰۸۵۵۱ به سمت بازرس علی‌البدل شرکت برای مدت یک سال انتخاب شدند. کلیه اوراق و اسناد تعهدآور از قبیل چک، سفته، برات و عقود اسلامی و اوراق عادی کلا با امضای رئیس هیئت‌مدیره به تنهایی همراه با مهر شرکت و یا با دو امضای نینا ناظمیان و پریناز پناهی همراه با مهر شرکت معتبر می‌باشد. روزنامه کیهان جهت درج آگهی‌های شرکت تعیین گردید. ترازنامه و حساب سود و زیان سال مالی ۹۵ به تصویب رسید.
سازمان ثبت اسناد و املاک کشور
اداره ثبت شرکت‌ها و موسسات غیرتجاری تهران

جدول شماره ۱۱۰۰۱

بدون نقطه کور

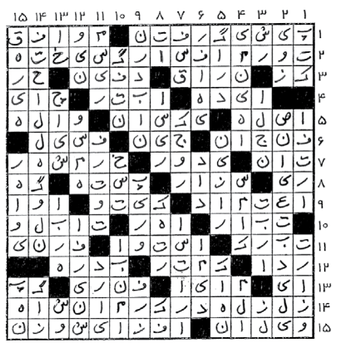


افقی:

۱- خود را بیمار نشان دادن- ولخرج و اهل بذل و بخشش ۲- تصدی وزرای ثروتمند در چند سال اخیر موجب بی‌توجهی به این آرمان عدالت‌جویانه شده است ۳- یک و یک - پدر شعر نو- چیره- بالاآمدن آب دریا ۴- بیماری گوارشی خطرناک- آفریننده- گرو رفته ۵- رنگ به رنگ شدن- جانشینی- حاصل احتراق ناقص سوخت ۶- جد اعلای حضرت محمد(ص)- هر ماده کشنده- توجه و التفات ۷- از مشاغل مهم در گورستان‌ها- ساز زهی پرطرفدار در افغانستان- جایز ۸- فریاد رزمی‌کاران- انتقاد کننده- پرنده، چرخنده- پسوند پوشاک ۹- وسیله کار رمال- امر به روفتن- کشوری در همسایگی روسیه و لتونی ۱۰- ثابت کردن- طعم میخوش- پیامبری از شهر موصل ۱۱- نابودگر خانواده- کنج، گوشه- شخم عمیق ۱۲- ضعف و سستی- روشنگر تاریکی- بخشی از موی سر ۱۳- ردیف- حریر رومی- دختر سرزمین عجایب- گروه خونی اکثر ایرانیان ۱۴- نشانه بارز کاهش ارزش پول ملی ۱۵- تعریفی برای نظام سلطنتی بریتانیا تا ۷۰ سال گذشته- از آحاد سنجش زمان.

عمودی:

۱- فرق و اختلاف- برای سنجش وزن الماس به کار می‌رود- سود حرام ۲- عمل تلافی‌جویانه- ظرفی شیشه‌ای ۳- صدمتر مربع- حاصل زلزله شدید- زیلوباف، سازنده خیمه و چادر- برجستگی گونه ۴- از توابع همدان- وصف شکستنی مقاوم در برابر ضربه- قدرت‌نمایی ۵- نیاز خودروها در زمستان- کار شایسته ستایش- دارنده حافظه قوی ۶- پناه، زینهار- دوست همدل- پارچه‌ای با الیاف طلا ۷- دستگاه تصفیه خون بیماران مبتلا به نارسایی کلیه- پدر و پسر نویسنده در فرانسه- وسیله رفع چروک لباس ۸- نتی در موسیقی- مسلط و مستولی- از اقوام ایرانی- جنس قوی‌تر ۹- درختی قانع به آب کم در کویر- نوعی تار- غذایی از شکمبه گوسفند ۱۰- مقامی در قوه مجریه- در آغاز پرسش می‌آید- نامی برای زنان ۱۱- رودی در ترکیه و عراق- سکه رایج در عهد قاچار- فریادرس ۱۲- اظهار عجز و التماس- دستکاری در عکس- سازمان جاسوسی آمریکا ۱۳- شهر ارک- روبان باریک و دراز- زادگاه مارکوپولو- علامت جمع ۱۴- عمومی‌تر- بوروکراسی ۱۵- پارسایی- پرخاشگری- مردود در زبان فرانسه.



شرایط و فرم اشتراک نشریات کیهان در شهرستانها
متقاضیان محترم می‌توانند با توجه به جدول زیر نسبت به انتخاب هر یک از نشریات مورد علاقه و واریز مبلغ اشتراک به **حساب ۰۱۰۶۷۱۳۵۹۵۰۰۹ (سیبا)** بانک ملی شعبه سعدی جنوبی کد ۶۹ به نام حسین شریعتمداری (موسسه کیهان) و ارسال اصل فیش بانکی همراه با فرم تکمیل شده ذیل به **صندوق پستی ۱۱۳۶۵/۳۶۳۱** با پست سفارشی نسبت به برقراری اشتراک خود اقدام نمایند.

نشریات	دوره انتشار	پست عادی			پست سفارشی		
		یکسال	شش ماه	سه ماه	یکسال	شش ماه	سه ماه
کیهان فارسی	روزانه	۱/۷۲۵/۰۰۰	۸۶۲/۵۰۰	۴۳۱/۲۵۰	۲/۴۶۰/۰۰۰	۱/۲۳۰/۰۰۰	۶۱۵/۰۰۰
کیهان انگلیسی	روزانه	۳/۲۲۵/۰۰۰	۱/۶۱۲/۵۰۰	۸۰۶/۲۵۰	۳/۹۶۰/۰۰۰	۱/۹۸۰/۰۰۰	۹۹۰/۰۰۰
کیهان عربی	روزانه	۳/۲۲۵/۰۰۰	۱/۶۱۲/۵۰۰	۸۰۶/۲۵۰	۳/۹۶۰/۰۰۰	۱/۹۸۰/۰۰۰	۹۹۰/۰۰۰
کیهان ورزشی	هفتگی	۱/۱۵۰/۰۰۰	۵۷۵/۰۰۰	۲۸۷/۵۰۰	۱/۶۳۵/۰۰۰	۸۱۷/۵۰۰	۴۰۸/۷۵۰
مجله زن روز	هفتگی	۹۰۰/۰۰۰	۴۵۰/۰۰۰	۲۲۵/۰۰۰	۱/۳۸۵/۰۰۰	۶۹۲/۵۰۰	۳۴۶/۲۵۰
کیهان بچه‌ها	دوهفته‌نامه	۶۵۰/۰۰۰	۳۲۵/۰۰۰	۱۶۲/۵۰۰	۱/۱۳۵/۰۰۰	۵۶۷/۵۰۰	۲۸۳/۷۵۰
کیهان فرهنگی	دوماهانه	۱۹۸/۰۰۰	---	---	۲۵۶/۲۰۰	---	---

۱-کپی فیش بانکی و قبض سفارشی را تا پایان مدت اشتراک حتما نزد خود نگهداری نمائید.
۲-در صورت تغییر قیمت نشریات و یا هزینه پستی، معادل مبلغ پرداخت شده، نشریه مورد تقاضا ارسال می‌گردد.
۳-مجموعه روزنامه‌های کیهان فارسی، کیهان انگلیسی و کیهان عربی در طول هفته در یک روز ارسال می‌شود.
۴-ارسال از طریق پست عادی قابل پیگیری نیست و موسسه هیچگونه مسئولیتی در تاخیر یا عدم تحویل آن ندارد.
۵-در صورت تمایل به اشتراک چند نشریه، برای هر کدام فیش بانکی جداگانه تهیه فرمائید.
۶-همچنین برای اشتراک نشریات کیهان می‌توانید به دفاتر کیهان در سراسر کشور مراجعه فرمائید.

فرم تقاضا

نام:..... نام خانوادگی:..... نوع نشریه:..... تعداد نسخه:..... مدت:..... ماه
مبلغ پرداختی:..... ریال شماره فیش بانکی:..... تلفن:..... تلفن همراه:.....
آدرس:.....
کدپستی:.....
پست الکترونیکی :.....
امضاء

واحد آبونمان
روابط بین‌الملل موسسه کیهان

تلفن: ۰۲۱۳۳۹۱۳۲۳۸ نمابر: ۰۲۱۳۵۲۰۲۴۳۸ پست الکترونیکی: int-affairs@ kayhannews.ir سامانه پیام کوتاه: ۳۰۰۰۱۲۲۰۱۲۱۲۸۴