

قیمت رسمی انواع نان سنگگ؟ +جدول/ ساعت کار در رمضان

[ad_1]

اقتصاد آنلاین - محمد فیروزی؛ محمدرضا نظر نژاد در گفت و گو با خبرنگار اقتصاد آنلاین در خصوص وضعیت پخت نان در واحدهای نان سنگگ گفت: این نان با وجود مفید بودن و دارا بودن سبوس در نان، در حال حاضر با آردی تهیه می شود که از نظر ناوایی ها کیفیت مطلوبی ندارد.

وی افزود: بعد از طرح استفاده از گندم داخلی و ممنوع شدن واردات این محصول به کشور، شاهد هستیم شرکت های تولید آرد از گندمی استفاده می کنند که برای پخت نان کیفیت ندارد. در صورتی که به دلیل شرایط رقابتی در بین واحدهای تولیدی آرد می بایست صادرات و واردات گندم آزاد می شد تا رقابت افزایش پیدا کند و کیفیت نان روز به روز ارتقا پیدا کند.

رییس اتحادیه نان سنگگ تهران تصریح کرد: در خصوص واحدهای تولید و پخت نان، شورای رقابت مصوبه ای را گذراند که طی آن تعداد واحدهای به 5000 واحد صنفی رسید. در حالی که برای کلان شهر تهران 3000 واحد کفایت می کند. این موضوع باعث شده واحدهای ناوایی اعم از سنتی و سنگگی با نوعی رکود مواجه شوند و مشتریان ناوایی ها کم شود.

نظر نژاد ادامه داد: در شهر تهران 600 واحد پخت نان غیر مجاز هم مشغول به فعالیت هستند و در مجموع با تصمیم شورای رقابت، قانون نظام صنفی نقض شده است و افزایش واحدهای پخت نان برای ناوایی ها مشکلات فراوانی درست کرده است.

وی در بخش دیگری از صحبت خود در خصوص برنامه کاری واحدهای صنفی پخت نان سنگگ در ماه رمضان گفت: ساعت کاری واحدهای پخت نان سنگگ در ماه رمضان تا ساعت 23 شب ادامه پیدا می کند. البته در مناطق جنوبی شهر تهران ساعت کاری در صبح کاهش پیدا می کند، اما با نزدیک شدن به زمان افطار این ساعت جبران می شود.

رییس اتحادیه ناوایی سنگگ تهران قیمت این نان را در شهر تهران به

این شرح اعلام کرد:

گفتنی است؛ قیمت نان از سال 93 تغییری نداشته است و تا تصویب نشدن آنالیز جدید قیمت نان در سال جدید، هیچ گونه تغییر قیمتی در واحدهای پخت نان اعم از سنگگ و سنتی صورت نمی گیرد.

ad_2]]

Source link