

# حضور نماینده انجمن پسته ایران در انجمن تولید کنندگان سرمایه اروپا و آمریکا

را داشتند به این معنی که حد بالاتری را برای MRL قائل شوند. در این اجلاس نماینده انجمن پسته ایران سعی کرد با نماینده شرکت هایی که تمایل داشتند هزینه انجام فرایند بالابردن حدود MRL را انجام دهنده ارتقاباط برقرار کند. به گفته مسئولین اتحادیه اروپا این فرآیند در بهترین شرایط بین دو تا سه سال زمان می برد و برای آماده سازی مدارک باید در ایران تحقیقات میدانی صورت گیرد و نتیجه ها را یک شرکت معتبر جمع آوری و به عنوان پرونده به اتحادیه اروپا برد.

در این جلسه دو روزه، تمامی حاضرین به جز مسئولین اتحادیه اروپا از وضع قوانین جاری شکایت داشتند. نارضایتی سوپر مارکت ها و نماینده مصرف کنندگان از روش مشخص کردن حدود MRL (حداکثر میزان باقیمانده سوم) اتحادیه اروپا است. شرکت های توزیع کننده مواد غذایی در آلمان هم در این جلسه حضور داشتند و برخی شرکت ها در خواست ثبت MRL (حداکثر میزان باقیمانده سوم) جدید که به آن Import Tolerances (حد قابل قبول) می گویند

انجمن تولید کنندگان سرمایه اروپا و آمریکا جلسه ای در تاریخ ۲۶ تا ۲۷ مهرماه سال جاری (۱۷ تا ۱۸ اکتبر) در بروکسل برگزار کرد. هدف از این جلسه بررسی دلایل وضع سختگیرانه قوانین فعلی اتحادیه اروپا در مورد ثبت سوم جدید و باقیمانده سوم بود. شرکت های مختلفی عضو این انجمن هستند و مهمترین شرکت های حاضر در این اجلاس، بایر آلمان (Bayer)، بی ای اس اف (BASF)، داو (DOW) و سینجنتا (Syngenta) بودند.

## بانکی که پنیر پارمزان وثیقه می گیرد... پنیر قرضه!!!

نویسنده: کارمن نوبل

مترجم: محمود رضا مهدوی انصاری - عضو وابسته انجمن پسته ایران

استادیار واحد مدیریت اجرایی و فناوری در HBS می گوید: «در تحقیقاتم به این نکته می پردازم که چگونه عملیات اجرایی و امور مالی بر یکدیگر تأثیرگذارند و این مورد یک نمونه بارز از طراحی یک زیرساخت مالی مختص مشخصات اجرایی یک زنجیره تأمین است.

این تحقیق فرآیند سنتی تولید پنیر پارمژانو-رجانو را که در صنعت لبیات به «سلطان پنیرها» معروف است شرح می دهد. زنجیره تأمین از تقریباً ۳۵۰۰ واحد دامداری خانوادگی آغاز می شود. دامداران شیر تازه روزانه را به تولید کنندگان خبره پنیر تحويل می دهند که عمدهاً تعاونی های دامداری با مسئولیت محدود هستند و اکثر آنها عمل آوری را به عهده انبارداران متفرقه محول می نمایند. قبل از ارسال به فروشگاه، پنیر مدت ۱۸، ۲۴، ۳۰ یا ۳۶ ماه زمان برای عمل آمدن زمان نیاز دارد.

گذشت زمان پنیر را خوش طعم و مانند پولی که در حساب به آن بهره تعلق می گیرد ارزشمند می کند.

تریکاکیس می گوید: «تولید کنندگان با خواب سرمایه بسیار طولانی مدت روبرو

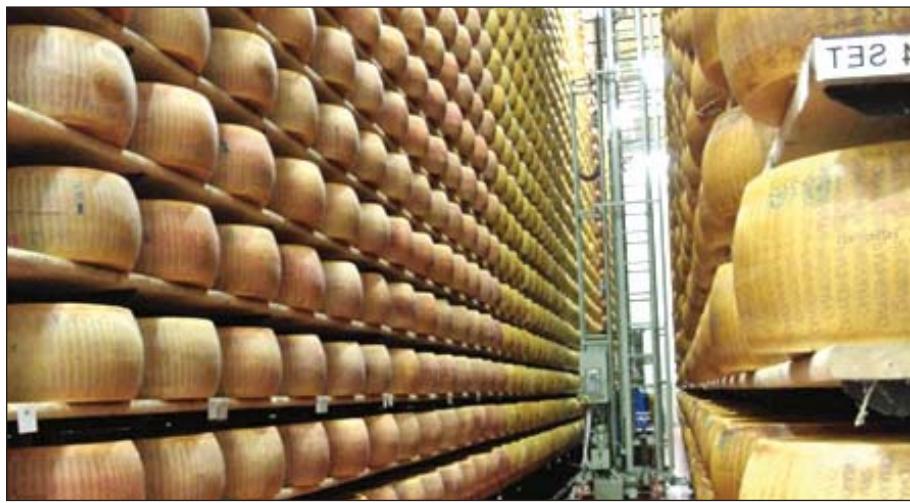
форبز (www.forbes.com) انتخاب شده است که روش متكامل تری از روابط تجاری را نشان می دهد.

از سال ۱۹۵۳ تاکنون «بانک کردیتو امیلیانو» وثیقه ای غیرمعمول در برابر وام های بنگاه های کوچک پذیرفته است. تیوب های عظیم پنیر پارمژانو-رجانو (پارمزان). این بانک که محلی ها به آن «کریدم (Credem)» می گویند، اکنون تبدیل شده به جدیدترین پرونده تحقیقاتی دانشکده تجارت هاروارد (HBS)، «کریدم: بانکداری پنیری».

این تحقیق پیرامون روشنی است که طی آن بانک مذکور مسئولیت مرحله ای پرهزینه از روند پنیرسازی را به جای دامداران تولید کننده ی پنیر منطقه امیلیا رومانائی شمال ایتالیا عهده دار می گردد. «کریدم» نه تنها پنیر را به عنوان وثیقه قبول می کند، بلکه تا زمان تسویه وام، تیوب های پنیر را در خزانه هایی با کنترل دقیق شرایط هوایی عمل آورده و می رساند. در حالی که دامداران در هزینه های نگهداری صرفه جویی می کنند، بانک در زمینه یک تجارت پرخطر مهارت هایی کسب می کند.

نیکولاوس تریکاکیس (Nikolaos Trichakis)

مدل تجاری فعلی در صنعت پسته ایران از بدوي ترین اشکال تجارت بوده و متناسب با رشد این صنعت در کشور تکامل نیافته است. مدل فعلی مدلی است که تولید کننده و تاجر را در معرض ریسک فراوان قرار داده و تقریباً هیچگونه جایگاهی برای اصول علمی بازار پردازی متمنکز در آن دیده نشده است. به طور خلاصه می توان گفت که با کاستی های فراوانی روبرو هستیم. دنیای امروز راهکارهایی متعدد برای غلبه بر چالش های متفاوت در زمینه ای تجارت و بازاریابی فراهم نموده که صنعت پسته ایران همواره از این راهکارها محروم بوده است. سیستم های نوین تأمین منابع مالی، تجارت الکترونیک و حرکت به B2B (Business to Business) سمت فروش (Business to Business) مثلاً فروش تایر از کارخانه تایرسازی به کارخانه ماشین سازی، یا عمل فروش به کسی بجز مصرف کننده نهایی، کنترل کیفی متمنکز، ارائه یکنواخت کالا، بازاریابی با کمی اراده می توانند در دسترس این صنعت معظم قرار گیرند و باعث اعتلای آن در عرصه رقابت و تجارت جهانی شوند. به امید آن روز. در ادامه مقاله ای از وبسایت



تماس گرفته و مراتب را به اطلاع وی می‌رساند.

البته به منظور اینکه مبادا دانشجویان این تحقیق را کاملاً بدون ریسک فرض کنند، خلاصه واقعه «فریب روغن سالاد ۱۹۶۳» نیز به عنوان هشدار ضمیمه تحقیق شده است. طی آن واقعه تاجر کلامبرداری موجودی انبار روغن سویاً خود را وثیقه وام هایی کلان از بانک های وال استریت نمود. بازارس ها به طور منظم از انبارها بازدید و وجود وثیقه را تأیید می کردند، غافل از اینکه مخازن محتوی آب بودند و تنها مقدار ناچیزی روغن بر روی سطح آب غوطه ور بوده و آنها را فریب می داد.

ترکاکیس می گوید: «هنگام تأمین منابع مالی در برابر موجودی انبار، دام های بالقوه اینچنینی وجود دارند.»

علیرغم آنکه تمرکز پرونده تحقیق کریدم بر مدل «وثیقه پنیری» است، ترکاکیس متذکر می گردد که این بخش تنها یک درصد از فعالیت های تجاری بانک را شامل می شود. ولی حسن نیت نهفته در آن ارزشی بسیار والاتر دارد.

«این روش کمک نموده تا کریدم به عنوان بانکی که برای امور اجتماعی منطقه و تولیدکنندگان اهمیت قائل است شناخته شود.» وی می افزاید: «قرض دادن در ایتالیا به عنوان کاری ناشایست دیده می شود و یادآور نزول خوارانی مانند «شاپلک در تجارت ونیز» است. بسیاری از مردم هنوز چنین حسی نسبت به قرض دهنده‌گان و بانک ها دارند. همین که بانکی که توانسته چنین زیرساختی را فراهم نموده و ارزش این کار را به مخاطبین نمایش دهد کار بزرگی است.»

وثیقه قبول می کند. تحقیق نشان می دهد که به منظور اطمینان بانک از پیشگیری تحمل خسارت ناشی از نوسانات قیمت بازار و فساد کالا، مبلغی معادل ۷۰ درصد از ارزش وثیقه به عنوان اعتبار در نظر گرفته می شود.

یکی از شرکت های تابعه کریدم، ماگاتزینی جنرالی دل تگلیاته (MGT)، مسؤولیت نگهداری از این وثیقه تدبیو را در دو انبار تحت مالکیت بانک با ظرفیت انبار ۴۴۰ هزار تیوب پنیر ۳۶ کیلوگرمی بر عهده دارد. انبارهای MGT مجهز به تیم بازرگانی آموزش دیده و به روزترین فناوری در تهییه و کنترل هوا می باشند. طبق این تحقیقات، MGT از ارائه خدمات انبارداری به پنیرداران متفرقه ای که وثیقه گذاری نموده و صرفاً نیاز به رسانیدن پنیر دارند نیز کسب درآمد می کند.

نتایج تحقیقات نشان می دهد که تنها یک درصد از پنیر طی فرآیند رسیده شدن دچار افت کیفی شده و نیاز به بازنگری قیمتی دارد، در حالی که میانگین افت کیفی در این صنعت ۱۰ درصد می باشد. از آنجایی که بانک ناظر بر رسیده شدن پنیر در انبار خودش است، به طور مستمر در جریان ارزش آن نیز می باشد. عدم بازپرداخت تسهیلات توسط تولیدکننده، منجر به فروش وثیقه توسط بانک پس از رسیده شدن پنیر می گردد. از منظر بانک این روندی کاملاً بدون رسیک است. ترکاکیس می افزاید: «در تمام مدت رسیده شدن، وثیقه تحت تملک بانک است. هر آن که موردی مانند تشکیل حباب در پنیر پیش آید و بانک حس کند که ارزش وثیقه رو به افت است، بی درنگ با تولیدکننده

هستند.» وی می افزاید: «آنها اساساً سرمایه کاری خود را به مدت دو سال با موجودی انبار گره می زنند. البته برای کاهش هزینه ها می توانند مدت رساندن پنیر را کاهش دهند ولی در آن صورت پنیری که ما می خوریم به این خوشمزگی نخواهد بود.»

به علت کندی روند ارائه به بازار، دسترسی دامداران به خطوط اعتباری ضروری است. اما تردید وام دهنده‌گان برای ارائه تسهیلات به تولیدکنندگان پنیر نیز قابل درک است.

ترکاکیس توضیح می دهد که دامداری ها اساساً بنگاه های تجاری کوچک و متوسطی هستند که سکان داران دامدار، مخالف هرگونه اتحاد ولو به منظور ثبات بیشتر می باشند. «سنت ایتالیا باعث شده که آنها تکه تکه باقی بمانند.» وی می افزاید: «بیشتر این ها خانواده هایی هستند که قرنها است پنیر تولید می کرده اند و آنقدر به حرفة خود عشق می ورزند که در برایر اینکه بخشی از شرکت سهامی بزرگی شوند مقاومت می کنند.» البته سایر رسیک های بازار را نباید نادیده گرفت. قیمت های پارمیانور جیانو بسیار متأثر از تقاضای بازار بوده و همواره با نوسانات شدید همراه می باشد. طبق تحقیقات HBS تغییر یک درصدی تقاضا می تواند قیمت ها را تا ۱۰ درصد تحت تأثیر قرار دهد. مخصوصاً رکود اقتصادی بر این صنعت بسیار تأثیرگذار است چرا که پنیر گران قیمت کالایی لوکس محسوب می شود.

در عین حال در طول زمانی که برای رسیدن پنیر مورد نیاز است مشکلات زیادی آنرا تهدید می کند: تعزیق، تشکیل حباب، یا بدتر از همه تورم تا حد ترک خودگی. هر یک از این نواقص، صرفنظر از نرخ روز بازار، باعث کاهش ارزش پنیر می شود. ترک های بیش از حد تیوب پنیر را از حیز انتفاع ساقط می کند.

«پس واضح است که برای چنین محیطی زیرساخت سرمایه ای ویژه ای باید طراحی شود.» ترکاکیس می افزاید: «پس با این سوال مواجه می شویم که آیا این کار شدنی است؟ و پاسخ مثبت است.»

**گروکشی پنیری**  
کریدم پنیر کال نرسیده را به قیمت کارشناسی روز پنیر رسیده به عنوان