



**گزارش فرصت سرمایه‌گذاری
در
شرکت رجایی پروتئین تک بصیر
(سهامی خاص)**



اردیبهشت ۱۴۰۰

خلاصه مدیریتی

نام شرکت: رجائی پروتئین تک بصیر (سهامی خاص)

شماره، تاریخ و محل ثبت: ۵۱۵، ۱۳۹۵، عجبشیر

تاریخ بهره‌برداری: نیمه دوم ۱۳۹۹

آدرس کارخانه: آذربایجان شرقی – شهرک صنعتی عجبشیر

پروانه بهره‌برداری: ۲۰۰ تن انواع همبرگر و کباب لقمه

سرمایه: ۱۵،۵۵۶،۹۰۰،۰۰۰

تعداد سهامدار: ۳ شخص حقیقی

صنعت: فرآورده‌های گوشتی

تولیدات: تولید انواع همبرگر و کباب لقمه

هدف از تامین مالی: تامین سرمایه در گردش و توسعه فعالیت

فهرست مطالب

۲	خلاصه مدیریتی
۵	بخش اول: کلیات
۵	اطلاعات عمومی و ثبتی
۶	مدیران
۷	سرمایه و سهامداران
۸	نمودار سازمانی
۸	ساختار نیروی انسانی
۹	تاریخچه شرکت
۱۵	بخش دوم: فعالیت و عملیات
۱۶	مقدمه
۱۹	تاریخچه صنعت
۲۰	مختوای همبرگر
۲۱	انواع همبرگر
۲۳	صنعت همبرگر در جهان
۲۷	صنعت همبرگر در ایران
۳۰	استانداردهای ملی و بین‌المللی
۳۱	شرکت رجایی پروتئین تک بصیر
۳۷	محصولات تولیدی شرکت
۴۰	مواد اولیه مورد نیاز شرکت
۴۲	تجهیزات و ماشین آلات خطوط تولید شرکت
۴۵	فرآیند تولید
۴۶	بخش سوم: اطلاعات مالی
۴۷	صورت سود و زیان
۴۸	ترازنامه
۴۹	صورت جریان‌های نقدی
۵۰	بودجه

۵	جدول ۱: اطلاعات عمومی و ثبتی
۶	جدول ۲: رزومه اعضای هیات مدیره
۷	جدول ۳: تغییرات سرمایه
۷	جدول ۴: ترکیب سهامداران
۸	جدول ۵: ساختار نیروی انسانی
۲۲	جدول ۶: ویژگی‌های شیمیایی همبرگر
۳۰	جدول ۷: استاندارد ملی تولید همبرگر
۳۸	جدول ۸: فرمول تولید همبرگر ۳۰٪
۳۸	جدول ۹: فرمول تولید همبرگر ۶۰٪
۳۹	جدول ۱۰: فرمول تولید همبرگر ۹۰٪
۴۷	جدول ۱۱: صورت سود و زیان
۴۸	جدول ۱۲: ترازنامه
۴۹	جدول ۱۳: صورت جریان‌های نقدی
۵۰	جدول ۱۴: مفروضات بودجه
۵۰	جدول ۱۵: بودجه ۳ ساله شرکت
۸	نمایه ۱: نمودار سازمانی
۱۰	نمایه ۲: پروانه بهره‌برداری
۱۱	نمایه ۳: پروانه بهداشتی ساخت همبرگر ۶۰٪
۱۲	نمایه ۴: پروانه بهداشتی ساخت همبرگر ۹۰٪
۱۳	نمایه ۵: پروانه بهداشتی ساخت همبرگر ۳۰٪
۱۴	نمایه ۶: پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری
۳۲	نمایه ۷: مشخصات اراضی و ابنیه شرکت
۳۳	نمایه ۸: نمایی از شرکت
۳۳	نمایه ۹: نمایی از تأسیسات سردخانه‌های شرکت
۳۴	نمایه ۱۰: سردخانه شرکت
۳۴	نمایه ۱۱: تأسیسات سردخانه
۳۵	نمایه ۱۲: سردخانه محصول نهایی
۳۵	نمایه ۱۳: نمایی از داخل سالن تولید
۳۶	نمایه ۱۴: برندهای تحت تملک شرکت
۴۲	نمایه ۱۵: نمایی از داخل سالن تولید
۴۴	نمایه ۱۶: فهرست ماشین‌آلات و تأسیسات شرکت
۴۵	نمایه ۱۷: فلوچارت تولید

بخش اول: کلیات

اطلاعات عمومی و ثبتی

اطلاعات ثبتی و عمومی	
نام شرکت	رجائی پروتئین تک بصیر
شماره ثبت	۵۱۵
تاریخ ثبت	۱۳۹۴/۰۹/۰۶
محل ثبت	شهرستان عجبشیر
شناسه ملی	۱۴۰۰۶۳۸۲۹۷۰
کد اقتصادی	۴۱۱۵۳۱۶۳۴۴۳۵
موسس/موسسین	مصطفی رجائی مطلق و محمدرضا بصیر
سرمایه (ریال)	۱۵،۵۵۶،۹۰۰،۰۰۰
مدیرعامل	مصطفی رجائی مطلق
حسابرس و بازرس قانونی	موسسه ارکان سیستم (معتمد سازمان بورس و اوراق بهادار)
تاریخ بهره‌برداری	۱۳۹۹/۰۹/۰۱
پایان سال مالی	۳۱ شهریور
تعداد سهامداران حقوقی و حقیقی	۳
موضوع فعالیت	تولید همبرگر، سوسیس و کالباس
ارتباط با شرکت	آدرس کارخانه: شهرستان عجبشیر - شهرک صنعتی عجبشیر - خیابان هفتم - قطعه ۳۱۰۴ - شرکت رجائی پروتئین تک بصیر تلفن (۴-) ۰۴۱-۳۷۶۳۴۸۶۱ کد پستی: ۵۵۴۸۱۱۷۳۴۹

جدول ۱: اطلاعات عمومی و ثبتی



نام و نام خانوادگی	سمت	سوابق حرفه‌ای
مصطفی رجائی مطلق	مدیر عامل	۲۵ سال سابقه در تولید و توزیع مواد غذایی
محمد رضا بصیر	رئیس هیات مدیره	۲۵ سال سابقه در تولید و توزیع مواد غذایی
نیر داداش کریمی	نائب رئیس هیات مدیره	فوق لیسانس صنایع مواد غذایی

جدول ۲: رزومه اعضای هیات مدیره

سرمایه و سهامداران



تغییرات سرمایه

ارقام به ریال می باشد.

ردیف	تاریخ ثبت	سرمایه اولیه	سرمایه جدید	محل افزایش سرمایه
۱	۱۳۹۵/۰۹/۰۶	۰	۱,۰۰۰,۰۰۰	آورده نقدی (تاسیس)
۲	۱۳۹۶/۱۲/۰۶	۱,۰۰۰,۰۰۰	۱۱,۲۱۰,۰۰۰,۰۰۰	آورده نقدی
۳	۱۳۹۷/۰۸/۲۴	۱۱,۲۱۰,۰۰۰,۰۰۰	۱۳,۲۵۰,۸۰۰,۰۰۰	آورده نقدی
۴	۱۳۹۸/۰۱/۲۹	۱۳,۲۵۰,۸۰۰,۰۰۰	۱۵,۵۵۶,۹۰۰,۰۰۰	مطالبات نقدی

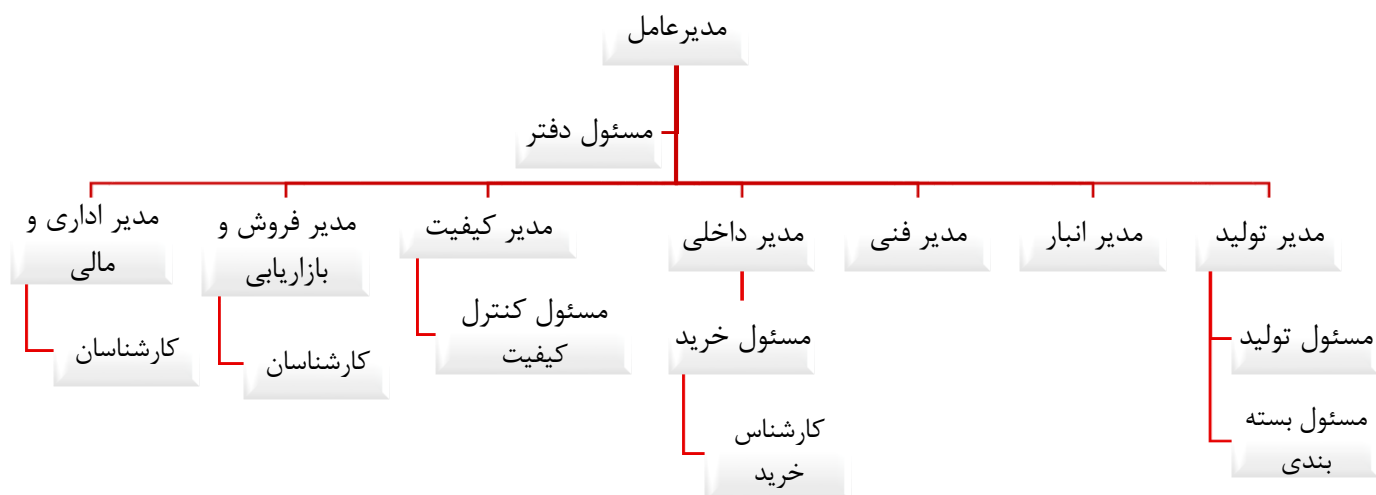
جدول ۳: تغییرات سرمایه

ترکیب سهامداران

ردیف	نام دارنده واحد	درصد
۱	مصطفی رجائی مطلق	۴۵٪
۲	نیر داداش کریمی	۵۰٪
۳	مریم صالح مطلق	۵٪
	جمع	۱۰۰٪

جدول ۴: ترکیب سهامداران

نمودار سازمانی



نمایه ۱: نمودار سازمانی

ساختار نیروی انسانی

ساختار نیروی انسانی	
از نظر سطح تحصیلات	
لیسانس فوق	-
لیسانس	۸
فوق دیپلم	-
دیپلم	۳
جمع	۱۱

جدول ۵: ساختار نیروی انسانی



شرکت رجائی پروتئین تک بصیر (سهامی خاص) در ۱۳۹۵ تاسیس و تحت شماره ثبت ۵۱۵ و شناسه ملی ۱۴۰۰۶۳۸۲۹۷۰ در اداره ثبت شرکت‌های عجبشیر به ثبت رسیده است. این شرکت توانسته است پروانه بهره‌برداری را در سال ۱۳۹۸ از سازمان صنعت، معدن و تجارت استان آذربایجان شرقی کسب نماید و کلیه مجوزهای لازم برای تولید محصولات موضوع فعالیت خود را کسب نماید. بر اساس ماده ۲ اساسنامه موضوع فعالیت شرکت عبارت است از: ایجاد، ساخت، تاسیس و راه‌اندازی کارخانه تولید و بسته‌بندی مواد غذایی و تولید و توزیع انواع همبرگر و فراورده‌های پروتئینی. شرکت در مناقصات و مزایده‌ها و مشاوره در زمینه موضوع فعالیت، اخذ وام و اعتبارات از بانک‌ها و موسسات مالی و اعتباری داخلی و خارجی و خدمات بازرگانی و ترخیص کالاهای قانونی مرتبط با موضوع فعالیت شرکت، همچنین مرکز اصلی این شرکت شهرستان عجبشیر- شهرک صنعتی عجبشیر- خیابان هفتم- قطعه ۳۱۰۴ می‌باشد.



جمهوری اسلامی ایران
وزارت صنعت، معدن و تجارت

شماره: ۱۳۱۱۳
تاریخ: ۱۳۹۸-۰۳-۰۲

شناسه کسب و کار:	۱۱۱۵۱۸۱۳۷۱۳۹
تاریخ بهره برداری:	۱۳۹۸-۰۳-۰۱

پروانه بهره برداری

شرکت **رجانی پروتئین تک بصیر (سهامی خاص)** ثبت شده به شماره ۵۱۵ مورخ ۱۳۹۵/۰۹/۰۶ با شناسه ملی ۱۴۰۰۶۳۸۲۹۷۰ در اداره ثبت شرکت ها و مؤسسات غیرتجاری به نشانی: **استان: آذربایجان شرقی، شهرستان: عجب شیر، شهرک صنعتی عجبشیر، خیابان ۸، قطعه ۳۱۰۴ کدپستی ۵۵۴۸۱۱۷۷۱۷**



با توجه به راه اندازی و دستیابی آن واحد به انجام عملیات تولید انبوه، این پروانه جهت تولید محصولات زیر و به منظور استفاده از مزایای قانونی آن اعطاء می گردد. (برای سه شیفت)

محصولات اصلی	ظرفیت سالانه	واحد	شماره شناسائی کالا
۱- انواع برگرها، کباب لقمه و فرآورده های مشابه تهیه شده از گوشت قرمز چرخ شده	۳۰۰	تن	۱۵۱۱۵۱۲۴۰۳

~~حسین نجاتی~~

رئیس سازمان صنعت، معدن و تجارت استان آذربایجان شرقی

این پروانه با توجه به توضیحات پشت صفحه دارای اعتبار است.

این پروانه با توجه به توضیحات پشت صفحه دارای اعتبار است.

این پروانه با توجه به توضیحات پشت صفحه دارای اعتبار است.

~~حسین نجاتی~~

نمایه ۲: پروانه بهره برداری

شماره ۵۰۵۴-۵
تاریخ ۹۹/۴/۹
پشت

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز



پروانه بهداشتی ساخت

شماره پروانه بهداشتی ساخت

۳۱/۳۳۱۳۰

نام تجاری: ستاره برگ	نام فرآورده: همبرگر ۶۰٪
مشخصات بسته بندی: پلی اتیلن در اوزان ۳٪ ± ۵۰۰ گرم	
نام کارخانه: رجانی پروتئین تک بصیر	
شماره و تاریخ پروانه بهره برداری: ۲۲۳۶۵-۵۷۹۹۶۱۰۹۹۶-۹۹/۱/۲۷	
نشانی: عجب شیر - شهرک صنعتی - خیابان هشتم - قطعه ۳۱۰۴	
تلفن: ۰۴۱-۳۷۶۳۴۸۶۱	
درصد	فرمول ترکیبی
۶۰	گوشت قرمز (۲۰ درصد چربی)
۳۰	پیاز
۹	آرد گندم
۰/۵	ادویه (فلفل سیاه، زردچوبه، جوز هندی، فلفل قرمز)
۰/۵	نمک خوراکی تصفیه شده
«ویژگی های فرآورده نهایی باید با ضوابط و مقررات ملی / بین المللی بهداشتی (مورد تأیید سازمان غذا و دارو) مطابقت داشته باشد. «کلیه مواد اولیه مصرفی باید از مراکز و موسساتی که دارای پروانه ساخت معتبر یا پروانه بهداشتی ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشند، تهیه گردد. «درج هرگونه ادعا خارج از ضوابط، قوانین و مقررات وزارت بهداشت ممنوع می باشد. «سازمان غذا و دارو / واحد تابعه در مورد قیمت گذاری هیچگونه مسئولیتی ندارد.	
☒ صدور ☐ تعدیل (به استناد پروانه ساخت شماره مورخ به منظور صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می گردد).	

به استناد مواد ۷ و ۸ و ۹ قانون مواد خورده‌ای، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیر ماه ۱۳۴۴ و آیین‌نامه‌های اجرایی مربوطه، به موجب این پروانه موافقت می‌گردد که فرآورده/فرآورده‌های فوق با مشخصات مذکور در بالا و با رعایت مقررات و آیین‌نامه‌های مربوطه در کارخانه یاد شده تولید و عرضه گردد اعتبار این پروانه از تاریخ صدور به مدت ۶ ماه می‌باشد.

دکتر محبوب نعمتی

معاون غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز

«الامه در پشت صاف»

نمایه ۳: پروانه بهداشتی ساخت همبرگر ۶۰٪

شماره ۵۰۵۵۴۰۲
تاریخ ۹۹/۴/۹
پست

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی، خدمات بهداشتی درمانی تبریز



پروانه بهداشتی ساخت

شماره پروانه بهداشتی ساخت

۲۱/۲۲۱۳۱

نام فراورده: همبرگر ۹۰٪		نام تجاری: ستاره برگ
مشخصات بسته بندی: پلی اتیلن در اوزان ۳٪ ± ۵۰۰ گرم		
نام کارخانه: رجائی پروتئین تک بعصر		
شماره و تاریخ پروانه بهره برداری: ۲۲۳۶۵-۵۷۹۹۶۱۰۹۹۶-۹۹/۱/۲۷		
نشانی: عجب شیر - شهرک صنعتی - خیابان هشتم - قطعه ۳۱۰۴		تلفن: ۰۴۱-۳۷۶۳۴۸۶۱
فرمول ترکیبی	درصد	فرمول ترکیبی
گوشت قرمز (۲۰ درصد چربی)	۹۰	
پیاز	۸	
آرد گندم	۱	
ادویه (فلفل سیاه، زردچوبه، جوز هندی، فلفل قرمز)	۰/۵	
نمک خوراکی تصفیه شده	۰/۵	
«ویژگی های فراورده نهایی باید با ضوابط و مقررات ملی / بین المللی بهداشتی (مورد تأیید سازمان غذا و دارو) مطابقت داشته باشد. «کلیه مواد اولیه مصرفی باید از مراکز و موسساتی که دارای پروانه ساخت معتبر یا پروانه بهداشتی ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشند، تهیه گردد. «درج هرگونه ادعا خارج از ضوابط، قوانین و مقررات وزارت بهداشت ممنوع می باشد. «سازمان غذا و دارو / واحد تابعه در مورد قیمت گذاری هیچگونه مسئولیتی ندارد.		
☒ صدور ☐ تعدیل (به استناد پروانه ساخت شماره مورخ به منظور صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می گردد.)		

به استناد مواد ۷ و ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیر ماه ۱۳۴۶ و آیین نامه های اجرایی مربوطه، به موجب این پروانه موافقت می گردد که فراورده های فوق با مشخصات مذکور در بالا و با رعایت مقررات و آیین نامه های مربوطه در کارخانه یاد شده تولید و عرضه گردد اعتبار این پروانه از تاریخ صدور به مدت ۶ ماه می باشد.

دکتر محبوب نعمتی
دکتر یوسف رضائی معاون غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز

«التماس در پشت صفحه»

نمایه ۴: پروانه بهداشتی ساخت همبرگر ۹۰٪

شماره ۵۷۱۱۸۲
تاریخ ۹۹/۶/۲۱
پشت

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی تبریز



پروانه بهداشتی ساخت

شماره پروانه بهداشتی ساخت

۲۱/۳۲۱۷۶

نام فراورده: همبرگر ۳۰٪ گوشت قرمز (حاوی ۸٪ گلوتن)	نام تجارتي: ستاره برگر
مشخصات بسته بندی: پلی اتیلن در اوزان ۳٪ ± ۵۰۰ گرم (به شکل گرد و لقمه ای)	
نام کارخانه: رجائی پروتئین تک بعیر	
شماره و تاریخ پروانه بهره برداری: ۲۲۳۶۵-۵۷۹۹۶۱۰۹۹۶-۹۹/۱/۲۷	
نشانی: عجب شیر - شهرک صنعتی خیابان هشتم - قطعه ۳۱۰۴	تلفن: ۰۴۱-۳۷۶۳۴۸۶۱
درصد	درصد
گوشت قرمز (۱۰ درصد جوی)	۳۰
پیاز	۲۵
روغن نباتی هیدروژنه آفتابگردان	۲۰
آرد سوخاری	۱۰
گلوتن	۸
آرد گندم	۵
نمک خوراکی تصفیه شده	۱
ادویه (فلفل سیاه، زردچوبه، جوز هندی، فلفل قرمز)	۱
درصد	درصد
«ویژگی های فراورده نهایی باید با ضوابط و مقررات ملی / بین المللی بهداشتی (مورد تأیید سازمان غذا و دارو) مطابقت داشته باشد.	
«کلیه مواد اولیه مصرفی باید از مراکز و موسساتی که دارای پروانه ساخت معتبر یا پروانه بهداشتی ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشند، تهیه گردد.	
«درج هرگونه ادعا خارج از ضوابط، قوانین و مقررات وزارت بهداشت مستوع می باشد.	
«سازمان غذا و دارو / واحد تابعه در مورد قیمت گذاری هیچگونه مسئولیتی ندارد.	

لگا صدور

☐ تعدیل (به استناد پروانه ساخت شماره مورخ به منظور صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می گردد.)

به استناد مواد ۷ و ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب نیر ماه ۱۳۴۶ و آئین نامه های اجرایی مربوطه. به موجب این پروانه موافقت می گردد که فراورده/فراورده های فوق با مشخصات مذکور در بالا و با رعایت مقررات و آئین نامه های مربوطه در کارخانه یاد شده تولید و عرضه گردد اعتبار این پروانه از تاریخ صدور به مدت ۶ ماه می باشد.

دکتر محمد علی تربتی

معاون غذا و دارو

دکتر یوسف رضائی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تبریز

«آلومه در پشت صفحه»

نمایه ۴: پروانه بهداشتی ساخت همبرگر ۳۰٪



شماره پروانه: ۶۰۸۳۴۶۷۹۹۱
تاریخ صدور: ۹۹/۸/۳۰
تاریخ تمدید: -

پروانه کاربرد علامت استاندارد اجباری

بر اساس قانون اصلاح قوانین و مقررات سازمان ملی استاندارد ایران
مصوب یکم هزار و سیصد و هشتاد و یک و در اجرای مصوبات شورای عالی استاندارد؛
به موجب این پروانه اجازه داده می شود: مدیریت محترم واحد تولیدی و جانی پروتئین تک بصیر

با رعایت قوانین و مقررات مربوطه و استاندارد ملی شماره ۲۳۰۲ از علامت
استاندارد ایران برای محصول: همبرگر با ویژگی دیگر مخلوط گوشت و پروتئین های گیاهی با
۵۳ درصد گوشت قرمز
با نام و یا علامت تجاری کلمه ستوده به فارسی طبق تصویر به ثبت رسیده استفاده نماید.



نمونه پیروز بخت
مدیریت ملی استاندارد ایران
سازمان قوتی حقوقی

از طرف
واحد تولیدی یا خدماتی یا بازرگانی که به نام و یا به نمایندگی از نام این سازمان اقدام به ثبت پروانه، اقدامات لازم را به منظور تمدید پروانه و به روز رسانی مستندات بعمل آورد.
مدیر کل استاندارد استان آذربایجان شرقی
نشانی واحد تولیدی / خدماتی / بازرگانی: معین خابان ۸، نبش ۳۱۰۴

شناسه ملی: ۱۴۰۰۶۳۸۲۹۷۰
مشتاقان و دارندگان پروانه را به مشارکت در این برگ جلب می نماید.
مدت اعتبار این پروانه از تاریخ صدور اتمهید سه سال است.

بخش دوم: فعالیت و عملیات



مقدمه

فراورده‌های گوشتی



فراورده‌های گوشتی، فراورده‌هایی را می‌نامند که لااقل نیمی از آن‌ها را گوشت تشکیل داده باشد. محصولات گوشتی یکی از پرمصرف‌ترین فراورده‌های غذایی به شمار آمده و تنها در کشور آلمان که یکی از بزرگترین تولیدکننده و مصرف‌کننده فراورده‌های گوشتی می‌باشد بیش از ۵۰۰ نوع محصولات با اسامی مختلف وجود دارد.

فراورده‌های گوشتی را به ۴ دسته تقسیم می‌کنند:



- کالباس‌های حرارت دیده
- کالباس‌های خام
- کالباس‌های پخته
- گوشت‌های عمل‌آوری (کیاب لقمه، همبرگر، ناگت و ...)

دسته بندی گوشت مصرفی:



گوشت به عنوان یکی از مواد غذایی از لحاظ مصرفی بودن به چندین دسته کلی تقسیم می‌شود:

گوشت قرمز که شامل گوشت گاو، گوسفند، گوساله و در مواردی شامل گوشت اسب، بز، شتر و شترمرغ و... می‌باشد.

گوشت سفید که به دو گروه گوشت طیور که به پرندگان اهلی اطلاق می‌شود که شامل مرغ، بوقلمون، مرغابی و غاز و... می‌شوند. گوشت ماهیان و آبزیان دریایی که شامل انواع ماهی و میگو می‌باشند.

ارزش غذایی گوشت:

از لحاظ میزان پروتئین انواع گوشت نسبت به پروتئین گیاهی بیشتر است، زیرا پروتئین گوشت دارای مقدار زیادی از اسید آمینه‌های ضروری مورد نیاز بدن است. همچنین مقدار زیادی از چربی حیوانی در بافت گوشت حیوانات قرار گرفته است که منبع مهم انرژی برای بدن به شمار می‌روند. گوشت یکی از منابع سرشار از انواع ویتامین‌ها B است که مقداری از این ویتامین‌ها در اثر حرارت از بین می‌روند. مواد معدنی موجود در گوشت یکی از عوامل موثر در ارزش غذایی گوشت هستند که به صورت ترکیبات آلی و املاح معدنی از جمله آهن، روی، سدیم، کلر، منیزیم و... نیز دیده می‌شوند.



یکی از عوامل مؤثر در اهمیت غذایی گوشت ، وجود املاح معدنی به ویژه آهن و روی در آن است. کم خونی ناشی از کمبود آهن در اکثر نقاط جهان اعم از کشورهای در حال توسعه و حتی توسعه یافته در بین انسان ها دیده می شود. زنان به ویژه در هنگام بارداری و عادت ماهیانه و کودکان بیشتر در معرض خطر کمبود آهن قرار دارند. از آن جا که اغلب، آهن به اندازه ی کافی در بدن ذخیره نمی شود، با مصرف به اندازه ی گوشت و فرآورده های آن، می توان از بروز عوارض کمبود آهن جلوگیری کرد. گوشت منبع غذایی مهمی از پروتئین، ویتامین های گروه B و املاحی مانند آهن، روی، منیزیم و فسفر است. همچنین کمبود روی نیز با عوارضی از قبیل اختلال در رشد قدی و قوای جنسی ، اختلال در رشد جنین، سقط جنین و کم اشتها همراه است که در بسیاری از زنان و نوجوانان قابل مشاهده است. روی قابلیت جذب بالایی در بدن دارد. به طور خلاصه می توان گفت که گوشت ماده ی غذایی پروتئینی با ارزشی است. گوشت دارای مقدار زیادی چربی نیز هست.



نام همبرگر از نام بندر هامبورگ در آلمان گرفته شده است، ملوانان این شهر گوشت چرخ کرده گاو را پهن و به شکل دایره در می‌آوردند و بصورت کبابی مصرف می‌کردند. که کم‌کم ملوان‌های آمریکایی این بندر این غذا را به کشور خود بردند و به نام همبرگر یا هامبورگر به هموطنان خود معرفی کردند که این امر زمینه ساز شروع تولید همبرگر بصورت صنعتی و معرفی آن به دنیا گردید.

در گذشته، گوشت چرخ کرده‌ای که گرد بود را استیک همبرگر می‌نامیدند. وقتی این ماده غذایی را داخل نان قرار می‌دادند، ساندویچ همبرگر نام می‌گرفت. تا اوایل قرن بیستم، هر دوی اصطلاحات به کار رفته (استیک همبرگر و ساندویچ همبرگر) خلاصه شده و تنها خود نام همبرگر و یا حتی برگر به جای اسامی قبلی استفاده شد. در سال ۱۸۰۲ دیکشنری انگلیسی آکسفورد اصطلاح استیک هامبورگ یا همبرگر را اضافه کرد که از تکه‌ای گوشت چرخ کرده نمکی و دودی شده همراه با پیاز و دو تکه نان تهیه می‌شد.

در سال ۱۹۰۴ ساندویچ همبرگر به طور رسمی در نمایشگاه جهانی سنت لوئیس ارائه شد و در سال ۱۹۱۶ والتر اندرسون، سرآشپز مشهور کانزاسی نان ویژه ساندویچ همبرگر را تولید کرد. ۵ سال بعد این سرآشپز رستوران وایت کاسل را افتتاح کرد و به این ترتیب اولین رستوران زنجیره‌ای ویژه برگر و ساندویچ همبرگر در دنیا به وجود آمد.



همبرگر معمولاً از گوشت گاو تهیه می‌شود. البته انواع ادویه‌جات و مواد افزودنی دیگر هم به آن اضافه می‌کنند. امروزه تنوع این محصول بسیار زیاد شده است و از گوشت‌های دیگری به غیر از گوشت گاو برای تهیه آن استفاده می‌کنند. برای مثال، در تهیه کباب ترکی از گوشت چرخ شده بوقلمون استفاده می‌کنند. برای تهیه مرغ برگر از مرغ چرخ شده استفاده می‌کنند. برخی انواع آن را با گوشت مصنوعی که ظاهر و بافت گوشت را داراست تهیه می‌کنند. گاهی انواع سبزیجات را با هم چرخ نموده و له می‌کنند؛ سپس قالب زده و به شکل همبرگر در می‌آورند که این نوع همبرگر، به خصوص برای گیاه خواران مناسب است. نوعی ساندویچ هم وجود دارد که همبرگر به همراه پنیر و پیاز، بین دو برش نان تست قهوه‌ای قرار می‌گیرد. این ساندویچ را داخل فر می‌گذارند تا زمانی که پنیر آن کاملاً آب شود.

انواع همبرگر



همبرگر عبارت است از گوشت قرمز چرخ کرده بویژه گاو و گوساله که به آن سایر مواد متشکله اضافه شده است. این محصول تحت شرایط بهداشتی بسته بندی و به صورت منجمد عرضه می گردد. گروه بندی همبرگر بر اساس استاندارد ملی ایران به شرح ذیل است:



همبرگر با ۳۰ درصد گوشت

این دسته از همبرگرها دارای حداقل ۳۰٪ گوشت قرمز همراه با مقادیر مشخصی پروتئین گیاهی و سایر مواد متشکله مجاز می باشد.

همبرگرهای ۶۰-۷۴ درصد گوشت

این دسته از همبرگرها دارای ۶۰-۷۴ درصد گوشت بدون استفاده از پروتئین سویا و همراه با سایر ترکیبات مجاز است.

همبرگرهای با ۷۵-۹۵ درصد گوشت

این دسته از همبرگرها دارای ۷۵-۹۵ درصد گوشت بدون استفاده از پروتئین سویا و همراه با سایر ترکیبات مجاز است.

ویژگی شیمیایی همبرگر



ویژگی‌های شیمیایی همبرگر باید مطابق با جدول زیر باشد.

ردیف	فاکتور مورد آزمون	همبرگر با ۳۰٪ گوشت	همبرگر با ۷۴-۶۰٪ گوشت	همبرگر با ۹۵٪ گوشت
۱	رطوبت (درصدوزنی)	حداکثر ۶۰	حداکثر ۶۶	حداکثر ۶۸
۲	پروتئین (درصدوزنی)	۱۰.۵-۱۳.۵	حداقل ۱۱.۵	حداقل ۱۳
۳	چربی (درصدوزنی)	حداکثر ۱۶	حداکثر ۱۶	حداکثر ۱۸.۵
۴	خاکستر (درصدوزنی)	حداکثر ۳	حداکثر ۲.۵	حداکثر ۲.۲
۵	نشاسته (کربوهیدرات کل) (درصد وزنی)	حداکثر ۱۰.۵	حداکثر ۶.۵	حداکثر ۵

جدول ۶: ویژگی‌های شیمیایی همبرگر

صنعت همبرگر در جهان



با افزایش سرعت زندگی در جوامع امروزی، فست‌فودها به محبوبیت بالایی دست یافته‌اند. مشتریان از خوردن غذاهای فست‌فودی به دلایل مختلف لذت می‌برند؛ اول اینکه، آن‌ها عاشق غذایی قابل پیش‌بینی همراه با قیمتی ارزان در مراکز زنجیره‌ای هستند. دوم، مشتریان می‌دانند که هرکجا بروند، طعم این غذاها یکسان است. درنهایت اینکه، دنیای امروز با سرعت هرچه‌تمام‌تر به‌پیش می‌رود و والدین تا دیروقت کار می‌کنند، درنتیجه فست‌فود می‌تواند غذایی آسان و به‌صرفه باشد.



بر اساس آمار مجامع بین‌المللی غذا و سلامت (تا پایان سال ۲۰۱۴) هر آمریکایی به طور میانگین سالانه بیش از ۲۹۰ دلار و هر کانادایی به طور میانگین حدود ۳۰۰ دلار برای فست‌فود هزینه می‌کند.

صنایع غذایی دنیا با تقویت سهم فست فود در سبد خانوارها دچار تحولات مثبتی شده و طی مدت زمان کمی از حالت بنگاه‌های خانگی به صنایع عظیم و بین‌المللی تبدیل شدند. در کنار صنایع تولید مواد اولیه فست فود، صنعت تجهیزات طبخ و فروشگاه و مشاغل مرتبط با طبخ و فروش نیز به سرعت رشد کرد.

بررسی‌های بین‌المللی نشان می‌دهد، اندازه بازار جهانی فست فود در سال ۲۰۱۶، به ارزش ۶۱۷.۶ میلیارد دلار می‌رسد. این بازار در سال ۲۰۱۳، ۴۷۷.۱ میلیارد دلار ارزش داشته است. این بازار، در آمریکا بیش از هر قسمت دیگری از جهان رشد خواهد کرد. با وجودی که برندهای زیادی در این کشور حضور دارند، هنوز بازار آن جای رشد زیادی دارد. در سال‌های پیش رو، فست فودهای غیرسنتی بخش بزرگی از گردش مالی جهانی را به خصوص در بازارهای مناطقی مانند آسیا و اقیانوسیه و خاورمیانه، از آن خود خواهند کرد.

اما در آمریکا و اروپا این روند به شکل دیگری است. در این مناطق، فست فودهای سنتی با رشد بیشتری روبرو خواهند بود. چرا که ذائقه مشتریان در این منطقه‌ها تغییر کرده و آن‌ها به دنبال غذاهای طبیعی هستند. علت اصلی نیز آگاه شدن مصرف‌کنندگان نسبت به اثرات بیماری‌زای این نوع غذاها در طولانی مدت است. بر همین اساس، بازیگران این بازار نیز به سمت و سوی دیگری تغییر مسیر خواهند داد. مواد اولیه طبیعی، گوشت‌های بدون هورمون و تولیدات ارگانیک، مولفه‌هایی است که محصولات تولیدکنندگان را جذاب می‌کند.

در تضاد با این روند، در کشورهای در حال توسعه آسیایی، به خاطر رشد اقتصادی و بالا رفتن درآمد مردم آن‌ها امکان بیشتری برای پول خرج کردن برای غذا دارند که شامل فست فود نیز می‌شود.

بررسی این گزارش به تفکیک غذاها نیز نشان می‌دهد، پیتزا، پاستا، برگر و ساندویچ نسبت به مرغ‌ها و غذاهای آمریکایی لاتین با اقبال بیشتری روبرو خواهند بود.

البته، باز هم حساب بازارهای در حال توسعه جداست. در این بازارها انتظار می‌رود به خاطر ادویه‌های تند و توجه به سلامت غذاها، مرغ‌های فست فودی بیشتر با اقبال روبرو شوند. در میان انواع مغازه‌ها، فست فودهای زنجیره‌ای رشد بیشتری خواهند داشت و به شیوه توزیعی فست فودها تا سال ۲۰۱۹، مسلط خواهند شد.

از نظر جغرافیایی، در سال ۲۰۱۳ آمریکای شمالی بزرگترین بازار فست فود جهان به شمار می‌رفت و بعد از آن نیز منطقه آسیا پاسیفیک قرار گرفته بود. این دو منطقه، ۶۴ درصد از سهم کل بازار فست فود جهانی را در اختیار خود داشته‌اند.

همبرگر یکی از انواع فست فودها می‌باشد که اکنون به شهرت و محبوبیتی جهانی دست پیدا کرده و در تمام کشورهای دنیا سرو می‌شود. انواع بیشماری از ساندویچ همبرگر به وجود آمده و رستوران‌های زنجیره‌ای متعددی مثل مک دونالد به ارائه تخصصی همبرگر مشغول هستند. تنها در ایالات متحده سالانه حدود ۵۰ میلیارد برگر مصرف می‌شود؛ به عبارتی هر فرد آمریکایی به طور میانگین در هفته ۳ ساندویچ همبرگر می‌خورد. همه این عوامل

دست به دست هم داده اند تا ساندویچ همبرگر به عنوان غذای ملی آمریکا شناخته شود. ساندویچ همبرگر ۴۰٪ از مجموع ساندویچ های فروخته شده و بیش از ۷۰٪ گوشت مصرفی در رستوران ها را به خود اختصاص داده است. از برندهای مطرح و پردرآمد تولید همبرگر در جهان که به صورت رستوران های زنجیره ای فعالیت می کنند می توان به نام های زیر اشاره کرد:

مک دونالد

مک دونالد یکی از بزرگترین فست فودهای زنجیره ای در جهان است. مک دونالد بیش از ۳۵۰۰۰ فروشگاه در بیش از ۱۱۸ کشور در سراسر جهان دارد. طی سالهای گذشته ، فروش سالانه آن بسیار بالا رفته و از مرز ۲۹ میلیارد دلار فراتر رفته است.

این شرکت مفهوم فست فود را پیشگام کرده است. مک دونالد توسط برادران مک دونالد، موریس و ریچارد در سال ۱۹۴۰ تاسیس شد، به بزرگترین زنجیره فست فود در آمریکا و جهان تبدیل شده است.



همبرگر نماد رستوران های مک دونالد است. این شرکت هر ثانیه ۷۵ همبرگر می فروشد. ساندویچ های مرغ، سیب زمینی سرخ کرده، انواع دسر و نوشیدنی های غیرالکلی از دیگر تولیدات مک دونالد هستند. ۶۰ درصد از فروش مک دونالد متعلق به خارج از آمریکا است.

امروزه مک دونالد بیش از ۱.۷ میلیون کارمند دارد. این رستوران زنجیره ای در سطح جهانی، همچنین با شماری از شرکت های فعال در صنعت سرگرمی نیز همکاری داشته و حالا بزرگترین توزیع کننده ی اسباب بازی در جهان است. روزانه تقریباً ۶۸ میلیون مشتری به رستوران های مک دونالد در سراسر جهان مراجعه می کنند. این رقم بیشتر از جمعیت کل بریتانیا است.

برگر کینگ



میامی در ایالت فلوریدا محل تولد برگر کینگ است. این برند در سال ۱۹۵۴ به دست دو فارغ التحصیل رشته‌ی هتل‌داری تأسیس می‌شود. آن‌ها موفقیت مک‌دونالد را می‌بینند و تصمیم می‌گیرند تا با آن به رقابت بپردازند. پس از چندین سال تلاش و مشقت، خوراکی مخصوص خود را تولید می‌کنند؛ همبرگرهای غول‌آسای برگر کینگ.

این همبرگر حالا «ساندویچ محبوب آمریکا» نام دارد و مردم سراسر دنیا نیز با این نام موافق هستند. برگر کینگ با داشتن تقریباً ۱۴۰۰۰ شعبه در ۹۵ کشور جهان، رقیب اصلی مک‌دونالد به حساب می‌آید.



وندیز

برند وندیز (Wendy's) در سال ۱۹۶۹ توسط دیو توماس تأسیس شد و حالا بیش از ۶۵۰۰ شعبه در سراسر دنیا دارد. درآمد سالانه‌ی آن‌ها از فروش همبرگر حدود ۲.۵ میلیارد دلار است. درحالی‌که همه وندیز را در آمریکا به خاطر چیزبرگرها و ساندویچ‌های مرغ آن می‌شناسند، شعبه‌های بین‌المللی این رستوران به سراغ سرو انواع غذاهای محلی هر منطقه رفته است. برای مثال، آن‌ها در جاماییکا مرغ کبابی سرو می‌کنند و در آمریکای مرکزی لوبیا پخته می‌فروشند.



مصرف سالانه فست فود یا غذاهای فوری طی دو دهه اخیر به سرعت رو به توسعه بوده و در ایران نیز با رشد روزافزونی مواجه شده است به طوری که برای سال ۹۴ ارزش بازار داخلی آن حدود ۱۶ هزار میلیارد تومان برآورد شده است. توجه ویژه جمعیت جوان و خانوارهای اغلب شاغل ایرانی هم طی دو دهه گذشته به این نوع تغذیه رو به افزایش گذاشته است. ایران اما از صنایع فست فود به صورت خاص تا ۱۵ سال گذشته برخوردار نبود و تنها در تولید مواد اولیه آن برخی از کارخانجات اقدامات موثری انجام دادند. اما طی دهه گذشته با واردات تجهیزات و احداث آشپزخانه‌ها و رستوران‌های مختلف این صنعت در کشور ما هم به صنعتی پولساز تبدیل شد.

بر اساس بررسی‌های مرکز آمار ایران تا پایان سال ۹۴ حدود ۴۷.۴ درصد افراد ۱۸ ساله و بیشتر شهری اظهار داشته اند که در سال ۱۳۹۴ در ماه قبل از آمارگیری، فست فود مصرف کرده اند. این در حالی است از این افراد ۱۸.۷ درصد یکبار و ۲.۶ درصد بیش از پنج بار در ماه فست فود مصرف کرده اند.

طبق آخرین آمار بانک مرکزی، در سال ۹۴ ایرانی ها سالانه بیش از ۱۱ هزار میلیارد تومان برای غذاهای آماده مصرف می‌کنند. تا پایان سال ۹۰ هر خانوار ایرانی سالانه ۳۸۰ هزار تومان صرف خرید فست فود می‌کردند. شاخص بهای گروه غذاها و خوراکی‌های آماده و آشامیدنی‌ها در سال ۹۱ نسبت به سال ۹۰ معادل ۳۹.۷ درصد افزایش یافت.

با در نظر گرفتن هزینه متوسطی که خانواده‌های ایرانی برای رستوران و هتل می پردازند و محاسبه میزان تورم و سایر هزینه‌های مربوط به واردات مواد اولیه و... می‌توان نتیجه گرفت که ایرانی ها سالانه حدود ۱۶.۳ هزار میلیارد تومان برای فست فود هزینه می‌کنند.

از برندهای ایرانی مطرح در تولید فرآورده‌های گوشتی از جمله همبرگر می‌توان به نام های زیر اشاره کرد:

برند ۲۰۲



شرکت صنایع غذائی پاک تلیسه فعالیت خود را با نام تجاری ۲۰۲ از سال ۱۳۵۸ در زمینه تولید فرآورده های گوشتی آغاز نمود. این شرکت با راه اندازی کارخانه جدید خود در سال ۱۳۹۳ با متراژی حدود ۳۰۰۰۰ متر مربع در منطقه چهار باغ کرج باهدف تامین کیفیت و نوآوری بیشتر در تولید انواع محصولات

پروتئینی در حال حاضر بعنوان یکی از بزرگترین شرکت‌های فرآورده‌های گوشتی فعالیت خود را به شکل جدیدی آغاز نموده و انواع محصولاتی چون برگرها، پیتزاهای آماده پنیر پیتزا، سوسیس و کالباس و انواع غذاهای آماده و انواع گوشت‌های فرآوری شده کبابی و... تولید می‌نماید. ارائه محصولات ۲۰۲ به شرکت‌ها و سازمان‌های بزرگی چون هواپیمایی هما، قطارهای مسافرتی رجاء، دانشگاه آزاد، فروشگاه‌های زنجیره‌ای سراسر کشور و ده‌ها شرکت دیگر برای سال‌های متمادی خود موید توانایی این شرکت است.

سولیکو



شرکت فرآورده‌های گوشتی تهران در ۷ مهرماه ۱۳۵۷ در منطقه احمدآباد تهران و شرکت فرآورده‌های گوشتی کاله آمل در سال ۱۳۶۲ در شهرستان آمل (استان مازندران)، شروع به فعالیت نمودند. در سال ۱۳۹۴ بر اساس سیاست‌های کلان سازمانی، این دو شرکت با یکدیگر ادغام شده و در حال حاضر محصولات خود را با برند سولیکو - کاله تولید و به بازار عرضه می‌نمایند.

کیفیت مواد اولیه، خاصه گوشت مهمترین دغدغه این برند بوده و با تحقیقات و نظارت مستقیم کارشناسان تغذیه و دامپزشکان، از کشور برزیل، کشتارگاه مینروا تامین می‌گردد.

گوشتیران



کارخانه گوشتیران اولین تولید کننده فرآورده‌های گوشتی در کشور می‌باشد که فعالیت خود را با نام آرزومان در سال ۱۳۰۴ آغاز نمود و با توسعه فعالیت در سال ۱۳۳۷ کارخانه را در محل فعلی کیلومتر ۴ جاده قدیم کرج ایجاد و پس از پیروزی انقلاب اسلامی نام شرکت و محصولات به گوشتیران تغییر یافت.

مام



شرکت تهران همبرگر فعالیت خود را از سال ۱۳۵۴ هجری شمسی در کلان شهر تهران آغاز نمود و پیش از انقلاب اولین گام‌ها در جهت تولید صنعتی و انبوه برداشته شد. در ادامه روند فعالیت شرکت و در راستای توسعه عملکرد خود در سال ۱۳۶۲ موفق به کسب مجوز لازم از وزارت صنایع و بهداشت گردید. شرکت ضمن توسعه فیزیکی و ارتقای کیفی محصولات خود موفق به کسب نشان استاندارد تشویقی از موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی

ایران گردید. در نتیجه اقدامات صورت گرفته شرکت تهران همبرگر بعنوان واحد نمونه در سال ۱۳۸۴ از طرف موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران معرفی گردید. این شرکت امروزه مفتخر است اعلام نماید که در تولید محصولات خود از تکنولوژی روز آمریکا و اروپا استفاده کرده و در جهت بروزرسانی و تحول در صنعت تولید همبرگر بعنوان پیشرو در حال دستیابی به اهداف خود می‌باشد.

استانداردهای ملی و بین‌المللی

جهت تولید کالا با کیفیت مورد قبول و جلب اعتماد مصرف کنندگان محصولات تولیدی و همچنین یکنواخت کردن و کاهش تنوع یک محصول از استاندارد کردن آن استفاده می‌گردد به طور کلی در هر محصول استانداردهای تحت شرایط تعریف شده ای ارائه می‌گردد مانند استانداردهای منطقه ای که رعایت ضوابط و مقررات و اعمال کیفیت تعریف شده ای را در یک محدوده منطقه می‌باشد یا استاندارد ملی که تدوین ضوابط و ویژگی‌های تعریف شده کالای تولیدی در سطح یک کشور می‌باشد و استانداردهای بین‌المللی ایجاد و تدوین ضوابط و ویژگی‌های تولید یک کالا و یا یک محصول در سطح جهانی است. محصولات تولیدی می‌تواند از نظر الزام داشتن رعایت مقررات و ویژگی‌های تدوین شده استاندارد ملی مشمول استانداردهای تشویقی و یا اجباری باشند.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO) کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC) و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML) است و به عنوان تنها رابط کمیسیون کدکس غذایی (CAC) در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفتهای علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود و استاندارد تدوین شده مطابق استانداردهای جهانی بوده و کاملاً قابل قبول و لازم الاجرا می‌باشد.

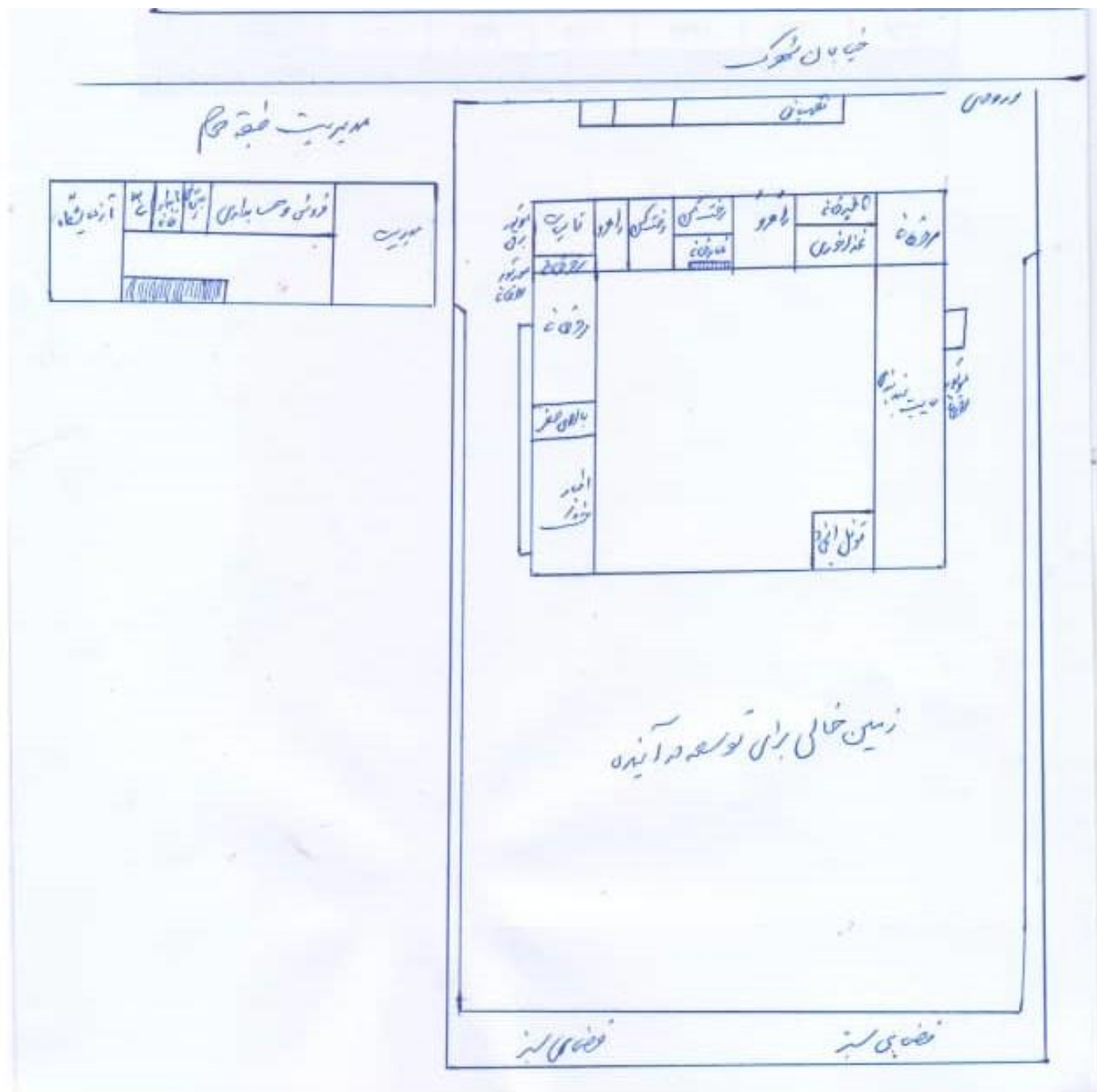
ردیف	شرح استاندارد	شماره استاندارد ملی	سال تصویب
۱	همبرگر خام منجمد-ویژگی‌ها	۲۳۰۴-a	۱۳۸۷

جدول ۷: استاندارد ملی تولید همبرگر



شرکت رجایی پروتئین تک بصیر در سال ۱۳۹۵ توسط موسسانی خبره و دارایی حسن شهرت در صنعت فرآورده‌های گوشتی (زیر مجموعه همبرگر) تاسیس شد. ابتدا زیرساخت‌های لازم برای تولید محصول ایجاد گردید و پس از اخذ تمامی مجوزهای لازم جهت تولید همبرگر و کباب لقمه، این شرکت تولید خود را از نیمه‌ی دوم سال ۱۳۹۹ شروع کرد. محل استقرار این شرکت شهرک صنعتی عجبشیر می‌باشد و در حال حاضر محصولات خود را تحت نام تجاری ستوده تولید می‌نماید. لازم به ذکر است که شرکت تملک نام‌های تجاری دیگری را نیز دارا می‌باشد تا در صورت نیاز آن‌ها را عملیاتی سازد.

این شرکت در زمینی به مساحت ۲۸۰۰ متر مربع احداث شده است. مساحت سالن تولید و مدیریت ۹۰۰ مترمربع می‌شود. همچنین شرکت دارای سه سردخانه مجهز و شش موتورخانه می‌باشد که بستر را برای تولید با کیفیت فراهم می‌شود. همچنین خطوط تولید شرکت کاملاً داخلی می‌باشد و دانش فنی آن در داخل مجموعه بومی شده است.



نمایه ۵: مشخصات اراضی و ابنیه شرکت



نمایه ۶: نمایی از شرکت



نمایه ۷: نمایی از تاسیسات سردخانه‌های شرکت



نمایه ۱۰: سردخانه شرکت



نمایه ۸: تاسیسات سردخانه



نمایه ۱۲: سردخانه محصول نهایی



نمایه ۱۳: نمایی از داخل سالن تولید



نمایه ۹: برندهای تحت تملک شرکت

محصولات تولیدی شرکت

تولیدات فعلی شرکت شامل دو دسته همبرگر و کباب لقمه است که به شرح زیر می باشد:



همبرگر

همبرگر ۳۰ درصد و کباب لقمه



فرمول تولید	
۳۰٪	گوشت قرمز (۱۰ درصد چربی)
۲۵٪	پیاز
۲۰٪	روغن نباتی هیدروژنه آفتابگردان
۱۰٪	آرد سوخاری
۸٪	گلوتن
۵٪	آرد گندم
۱٪	نمک تصفیه شده
۱٪	ادویه (فلفل سیاه و قرمز، زردچوبه، جوزهندی)

جدول ۸: فرمول تولید همبرگر ۳۰٪

همبرگر ۶۰ درصد



فرمول تولید	
۶۰٪	گوشت قرمز (۲۰ درصد چربی)
۳۰٪	پیاز
۹٪	آرد گندم
۰.۵٪	نمک تصفیه شده
۰.۵٪	ادویه (فلفل سیاه و قرمز، زردچوبه، جوزهندی)

جدول ۹: فرمول تولید همبرگر ۶۰٪

همبرگر ۹۰ درصد



فرمول تولید	
۹۰٪	گوشت قرمز (۲۰ درصد چربی)
۸٪	پیاز
۱٪	آرد گندم
۰.۵٪	نمک تصفیه شده
۰.۵٪	ادویه (فلفل سیاه و قرمز، زردچوبه، جوزهندی)

جدول ۱۰: فرمول تولید همبرگر ۹۰٪

مواد اولیه مورد نیاز شرکت



کیفیت تمام محصولات غذایی به ویژه فراورده‌های گوشتی در ارتباط با نوع و میزان مواد اولیه آن می‌باشد. آگاهی از مشخصات مواد اولیه مصرفی نقش مهمی در جهت تهیه محصولی با کیفیت برتر و نیز جانشینی مواد رقیب با یکدیگر دارد. مواد اولیه اصلی مصرفی در تولید همبرگر شامل گوشت گاو یا گوساله، نخود، روغن نباتی یا مایع، گلوتن، نشاسته، شیر خشک، نمک، ادویه، آرد سوخاری، پیاز و سویا می‌باشد. که همه این مواد از داخل استان تامین می‌شود. در ادامه توضیحات اجمالی پیرامون هر یک از این مواد در آورده شده است.

گوشت :

گوشت عبارتست از مجموعه بافت‌های عضلانی، پیوندی، چربی و استخوانی که از لاشه حیوان ذبح شده به دست می‌آید. گوشت مصرفی در همبرگر بعنوان یکی از مواد اولیه اصلی و تامین‌کننده عمده پروتئین آن می‌باشد گوشت مورد استفاده از نوع قرمز بوده و اغلب به صورت گوشت منجمد گاو و یا گوساله است.

سویا:

لوبیای سویا پس از استخراج روغن دارای درصد زیادی پروتئین می‌باشد که پس از آماده سازی بعنوان آرد سویا به واحدهای تولید فرآورده های گوشتی عرضه می‌گردد. آرد سویا با توجه به دارا بودن حدود ۴۰-۵۰٪ پروتئین بعنوان یک عامل افزایش دهنده میزان پروتئین محسوب می‌گردد. علاوه بر این به سبب ظرفیت بالای جذب آب آرد

سویا (۲ تا ۲.۵ برابر وزن سویا) در ایجاد بافت مناسب همبرگر مؤثر می‌باشد. با توجه به بسته بندی سویای تحویلی به کارخانه و نحوه استفاده از آن ضایعات این ماده و سایر مواد پرکننده ناچیز می‌باشد.

چاشنی‌ها و ادویه‌جات :

یکی از مهمترین خصوصیات ارگانولپتیکی همبرگر، طعم و مزه آن می‌باشد، برای تهیه محصولی، با طعم و مزه مطلوب از انواع مختلف طعم دهنده های طبیعی استفاده می‌شود عمده ترین طعم دهنده های مصرفی در همبرگر سازی عبارتند از : نمک، فلفل (قرمز، سبز، سیاه)، خردل و گشنیز.

مواد بسته بندی:



برای جلوگیری از چسبیدن همبرگرها به یکدیگر و نیز نفوذ چربی و رطوبت از پوشش های مومی استفاده می شود. پوشش مصرفی برای عدم جذب آب آغشته به مواد پارافینی شده است. برای بسته بندی همبرگرها از بسته بندی پلاستیکی از جنس پلی اتیلن استفاده می‌شود. برای سهولت حمل و نقل و نگه داری بسته های فوق الذکر در کارتن قرار داده می‌شود.

تجهیزات و ماشین آلات خطوط تولید شرکت



نمایه ۱۰: نمایی از داخل سالن تولید

صنعت تولید همبرگر جز صنایع تکنولوژی محور محسوب نمی‌شود و عمده ماشین‌آلات شرکت داخلی‌ست که متناسب با سابقه مدیران شرکت در صنعت همبرگر سازی دانش فنی این مهم کاملاً بومی شده‌است. همچنین تعمیر نگهداری ماشین‌آلات تماماً توسط پرسنل شرکت انجام می‌پذیرد. ماشین‌آلات و تجهیزات مورد نیاز این شرکت به شرح زیر می‌باشد:

چرخ گوشت:

گوشت منجمد با استخوان ابتدا قصابی شده و سپس چرخ می‌شود. چرخ گوشت‌هایی که در صنعت بکار برده می‌شوند مقاوم بوده و داری چندین تیغه و پنجره هستند. قطر سوراخ‌های صفحه مشبک چرخ گوشت بین ۱ تا ۲۰ میلیمتر می‌باشد. چرخ گوشت‌های جدید مجهز به تجهیزاتی برای جدا نمودن غضروف و تکه‌های غیر قابل چرخ شدن هستند. نکته قابل توجه این است که کلیه قطعات چرخ گوشت باید قابل پیاده کردن باشند تا براحتی بتوان آنها را شستشو و ضد عفونی کرد. چرخ گوشت مورد نظر مجهز به بالابر می‌باشد.

میکسر -بلندر

دستگاه میکسر- بلندر، به عنوان یکی از مهمترین ماشین آلات خط تولید به حساب می آید .به وسیله این دستگاه خمیر نهایی همبرگر شامل کلیه مواد اولیه مطابق با فرمولاسیون است، تهیه می شود . این دستگاه شامل دو قسمت مخلوط کردن مواد اولیه و چرخ مجدد می باشد. در قسمت مخلوط کردن یک محفظه یاوان موجود بوده که در آن دو سفت کن که تیغه های مارپیچی بر روی آن نصب شده ، قرار دارد . قسمت چرخ مجدد نیز دقیقاً شبیه چرخ گوشت عمل می نماید. آلیاژ مورد استفاده در این دستگاه تماماً از نوع فولاد ضد زنگ می باشد

همبرگرزن:

این دستگاه خمیر آماده شده توسط میکسر- بلندر با توجه به قالب آن به ۸ اشکال و اوزان مختلف تبدیل می نماید. نحوه کار دستگاه بدین صورت است که خمیر همبرگر در محفظه ورودی آن ریخته شده و توسط هوای فشرده و رفت و برگشت یک تیغه بشکل قالب دستگاه در می آید.

این دستگاه دارای یک نوار نقاله متحرک بوده که موجب حرکت قطعات محصول تولیدی می شود. می شود.

بسته بندی :

با توجه به نقش مهم بسته بندی مناسب در طول مدت نگهداری و شرایط بهداشتی عرضه همبرگر بکارگیری بسته بندی وکیوم امری لازم می باشد.

سردخانه

جهت ذخیره مواد اولیه (گوشت) و محصول (همبرگر) سردخانه زیر صفر مورد نیاز است. ماشین آلات طرح (بجز چرخ گوشت) جهت تولید همبرگر به کار می رود.

شرح	تعداد	شرح	تعداد
میکسر ۵۰۰ لیتری	۱	پالت پلاستیکی سفید و آبی	۳۳
لیما ۸۰۰ کیلویی	۱	چرخ حمل همبرگر استیل	۶
فلیکر	۱	کندانسور آرشه	۶
چرخ گوشت ۱۶۰	۱	اوپراتور آرشه	۶
همبرگرزن ۷۰۷ دوماردون	۱	مخزن آب ۶۰۰۰ لیتری	۱
همبرگرزن ۷۰۷ تک‌ماردون	۳	مخزن آب ۱۰۰۰ لیتری	۲
استیک‌زن	۱	مخزن آب ۳۰۰ لیتری	۱
میز کار استیل	۸	مخزن آب ۱۰۰ لیتری	۱
ترولی	۴	ژنراتور برق	۱
خمیرگیر نانوايي ۱۰۰ لیتری	۱	دستگاه تصفیه آب	۱
چرخ حمل آهنی گالوانیزه	۴	آب گرمکن ۳۰۰ لیتری	۱
دستگاه بسته بندی	۲	تهویه فن	۸
دستگاه شیلنگ پک	۱	درب سردخانه	۷
جک پالت	۱	ترازو ۵۰۰ کیلویی	۱
تاریخ زن حرارتی	۳	ترازو ۱۰۰۰ کیلویی	۱
جت پرینتر	۱	ترازو ۳۰۰ کیلویی	۱
پرس نایلون	۱	کمپرسور ۷.۵ اسب	۴
کمپرسور ۳۵۰ کیلووات	۲	کمپرسور ۱۰ اسب	۲

نمایه ۱۱: فهرست ماشین‌آلات و تاسیسات شرکت

فرآیند تولید



نمایه ۱۲: فلوچارت تولید

بخش سوم:

اطلاعات مالی



صورت سود و زیان

ارقام به ریال می باشد

شرح	سال مالی منتهی به ۹۹/۶/۳۱ (حسابرسی شده)	سال مالی منتهی به ۹۸/۶/۳۱ (حسابرسی شده)	مبالغ انباشته شده تا ۹۹/۶/۳۱
هزینه های اداری و عمومی	(۴۷۵.۹۰۹.۶۴۰)	(۴۵۸.۵۸۹.۲۰۰)	(۲.۲۶۲.۹۴۰.۵۶۰)
زیان عملیاتی	(۴۷۵.۹۰۹.۶۴۰)	(۴۵۸.۵۸۹.۲۰۰)	(۲.۲۶۲.۹۴۰.۵۶۰)
هزینه های مالی	(۴.۴۴۱.۰۸۲)	(۱.۳۶۶.۰۰۰)	(۷.۸۹۳.۸۳۸)
سایر درآمدها و هزینه های غیر عملیاتی	۲۲.۶۳۴.۲۴۶	۲۸.۹۰۰.۱۰۴	۸۷.۳۶۵.۸۶۷
زیان خالص	(۴۵۷.۷۱۶.۴۷۶)	(۴۳۱.۰۵۵.۰۹۶)	(۲.۱۸۳.۴۶۸.۵۳۱)

جدول ۱۱: صورت سود و زیان

ترازنامه

ارقام به ریال می باشد

شرح	سال مالی منتهی به ۹۹/۶/۳۱ (حسابرسی شده)	سال مالی منتهی به ۹۸/۶/۳۱ (حسابرسی شده)	سال مالی منتهی به ۱۳۹۷/۰۶/۳۱ (تجدید ارائه شده)
دارایی ها:			
دارایی های غیر جاری:			
دارایی های ثابت مشهود	۱۶,۷۲۳,۴۹۱,۰۳۷	۱۵,۱۶۲,۲۹۹,۳۲۱	۱۳,۹۰۴,۴۸۶,۲۱۰
دارایی های نامشهود	۸۶۷,۵۳۴,۶۱۹	۷۸۴,۳۳۹,۰۵۰	۷۴۷,۴۵۴,۲۵۰
جمع دارایی های غیر جاری	۱۷,۵۹۱,۰۲۵,۶۵۶	۱۵,۹۴۶,۶۳۸,۳۷۱	۱۴,۶۵۱,۹۴۰,۴۶۰
دارایی های جاری:			
پیش پرداخت ها	۶۶۹,۵۰۰,۰۰۰	۴۴۵,۰۰۰,۰۰۰	۰
موجودی مواد و کالا	۸۴۵,۰۱۷,۰۰۰	۰	۰
دریافتنی های تجاری و سایر دریافتنی ها	۴۰,۴۵۸,۹۸۶	۲۷,۶۷۰,۴۰۱	۱۷,۲۶۲,۸۰۱
موجودی نقد	۱۵۴,۷۷۱,۲۰۶	۳۲,۶۹۸,۹۶۰	۹,۱۱۷,۴۶۷
جمع دارایی های جاری	۱,۷۰۹,۷۴۷,۱۹۲	۵۰۵,۳۶۹,۳۶۱	۲۶,۳۸۰,۲۶۸
جمع دارایی ها	۱۹,۳۰۰,۷۷۲,۸۴۸	۱۶,۴۵۲,۰۰۷,۷۳۲	۱۴,۶۷۸,۳۲۰,۷۲۸
حقوق مالکانه و بدهی ها:			
حقوق مالکانه:			
سرمایه	۱۵,۵۵۶,۹۰۰,۰۰۰	۱۵,۵۵۶,۹۰۰,۰۰۰	۱۱,۲۱۰,۰۰۰,۰۰۰
افزایش سرمایه در جریان	۰	۰	۱,۰۴۰,۸۰۸,۰۰۰
زیان انباشته	(۲,۲۷۳,۴۶۸,۵۳۱)	(۱,۸۱۵,۷۵۲,۰۵۵)	(۱,۳۸۴,۶۹۶,۹۵۹)
جمع حقوق مالکانه	۱۳,۲۸۳,۴۳۱,۴۶۹	۱۳,۷۴۱,۱۴۷,۹۴۵	۱۰,۸۶۶,۱۱۱,۰۴۱
بدهی ها:			
بدهی های جاری:			
پرداختنی های تجاری و سایر پرداختنی ها	۶,۰۱۷,۳۴۱,۳۷۹	۲,۷۱۰,۸۵۹,۷۸۷	۳,۸۱۲,۲۰۹,۶۸۷
جمع بدهی های جاری	۶,۰۱۷,۳۴۱,۳۷۹	۲,۷۱۰,۸۵۹,۷۸۷	۳,۸۱۲,۲۰۹,۶۸۷
جمع بدهی ها	۶,۰۱۷,۳۴۱,۳۷۹	۲,۷۱۰,۸۵۹,۷۸۷	۳,۸۱۲,۲۰۹,۶۸۷
جمع حقوق مالکانه و بدهی ها	۱۹,۳۰۰,۷۷۲,۸۴۸	۱۶,۴۵۲,۰۰۷,۷۳۲	۱۴,۶۷۸,۳۲۰,۷۲۸

جدول ۱۲: ترازنامه

صورت جریان های نقدی

ارقام به ریال می باشد

شرح	سال مالی منتهی به ۹۹/۶/۳۱ (حسابرسی شده)	سال مالی منتهی به ۹۸/۶/۳۱ (حسابرسی شده)	مبالغ انباشته شده تا ۹۹/۶/۳۱
جریان های نقدی حاصل از فعالیت های عملیاتی:			
نقد حاصل از عملیات	(۱.۳۳۷.۶۷۴.۷۱۵)	(۹۱۸.۳۱۹.۰۰۰)	(۲.۲۸۲.۷۰۸.۱۰۵)
جریان خالص ورود (خروج) نقد حاصل از فعالیت های عملیاتی	(۱.۳۳۷.۶۷۴.۷۱۵)	(۹۱۸.۳۱۹.۰۰۰)	(۲.۲۸۲.۷۰۸.۱۰۵)
جریان های نقدی حاصل از فعالیت های سرمایه گذاری:			
پرداخت های نقدی برای خرید دارایی های ثابت مشهود	(۱.۵۶۱.۱۹۱.۷۱۶)	(۱.۲۵۷.۸۱۳.۱۱۱)	(۸.۴۶۸.۵۸۵.۲۳۷)
پرداخت های نقدی برای خرید دارایی های ثابت نامشهود	(۸۳.۱۹۵.۵۶۹)	(۳۶.۸۸۴.۸۰۰)	(۸۶۷.۵۳۴.۶۱۹)
دریافت های نقدی حاصل از سود سپرده بانکی	۲۲.۶۳۴.۲۴۶	۹.۱۱۷.۴۰۴	۶۷.۵۸۳.۱۶۷
جریان خالص خروج نقد حاصل از فعالیت های سرمایه گذاری	(۱.۶۲۱.۷۵۳.۰۳۹)	(۱.۲۸۵.۵۸۰.۵۰۷)	(۹.۲۶۸.۵۳۶.۶۸۹)
جریان خالص خروج نقد قبل از تامین مالی	(۲.۹۵۹.۴۲۷.۷۵۴)	(۲.۲۰۳.۸۹۹.۵۰۷)	(۱۱.۵۵۱.۲۴۴.۷۹۴)
جریان نقد حاصل از فعالیت های تامین مالی:			
دریافت های نقدی حاصل از افزایش سرمایه	۰	۲.۱۲۹.۹۸۱.۰۰۰	۷.۶۲۲.۳۹۱.۰۰۰
دریافت های نقدی از سهامداران	۳.۰۸۱.۵۰۰.۰۰۰	۹۷.۵۰۰.۰۰۰	۴.۰۸۲.۶۲۵.۰۰۰
جریان خالص ورود نقد حاصل از فعالیت های تامین مالی	۳.۰۸۱.۵۰۰.۰۰۰	۲.۲۲۷.۴۸۱.۰۰۰	۱۱.۷۰۵.۰۱۶.۰۰۰
خالص افزایش در موجودی نقد	۱۲۲.۰۷۲.۲۴۶	۲۳.۵۸۱.۴۹۳	۱۵۳.۷۷۱.۲۰۶
مانده موجودی نقد در ابتدای سال	۳۲.۶۹۸.۹۶۰	۹.۱۱۷.۴۶۸	۱.۰۰۰.۰۰۰
مانده موجودی نقد در پایان سال	۱۵۴.۷۷۱.۲۰۶	۳۲.۶۹۸.۹۶۰	۱۵۴.۷۷۱.۲۰۶
معاملات غیرنقدی	۰	۱.۱۷۶.۱۱۱.۰۰۰	۷.۹۳۳.۵۰۹.۰۰۰

جدول ۱۳: صورت جریان های نقدی

بودجه

مفروضات

مفروضات پیش‌بینی				
نرخ افزایش مواد اولیه	نرخ افزایش دستمزد	نرخ افزایش سربار	نرخ افزایش اداری و تشکیلاتی	نرخ افزایش فروش
۲۵٪	۳۵٪	۲۵٪	۳۰٪	۳۰٪

جدول ۱۴: مفروضات بودجه

پیش‌بینی سود و زیان (مبالغ به میلیون ریال)

شرح	۱۴۰۰	۱۴۰۱	۱۴۰۲
درآمدهای عملیاتی	۸۶۹,۷۰۰	۱,۱۳۰,۶۱۰	۱,۴۶۹,۷۹۳
بهای تمام شده کالای ساخته شده	(۷۳۷,۲۶۶)	(۹۲۶,۰۴۶)	(۱,۱۶۳,۸۳۳)
سود ناخالص	۱۳۲,۴۳۴	۲۰۴,۵۶۴	۳۰۵,۹۶۰
هزینه‌های اداری و عمومی	(۷,۹۷۹)	(۱۰,۳۷۳)	(۱۳,۴۸۴)
هزینه‌های فروش و بازاریابی	(۱,۱۰۰)	(۱,۴۳۰)	(۱,۸۵۹)
هزینه‌های مالی	(۲۰)	(۳۰)	(۴۰)
سود قبل از کسر مالیات	۱۲۳,۳۳۵	۱۹۲,۷۳۱	۲۹۰,۵۷۷
مالیات بر درآمد	(۳۰,۸۳۴)	(۴۸,۱۸۳)	(۷۲,۶۴۴)
سود خالص	۹۲,۵۰۲	۱۴۴,۵۴۸	۲۱۷,۹۳۳

جدول ۱۱: بودجه ۳ ساله شرکت