



## برنام‌خالق‌کیقا

تاریخ بازدید: ۱۴۰۳/۲/۲۲

### محل بازدید و جلسه: کارخانه شرکت صنایع غذایی سحر

بازدید از شرکت صنایع غذایی سحر در ساعت ۱۱ صبح مورخ ۲۲ اردیبهشت ماه ۱۴۰۳ صورت گرفت. هیات همراه، آقای دکتر غلامی رئیس موسسه، آقای دکتر سمواتی شریف معاونت آموزشی، خانم مهندس نوروزیان معاونت پژوهشی، خانم دکتر اسدی مدیر آموزش، آقای دکتر قربان‌خانی مدیر ارتباط با صنعت، خانم مهندس حقایق مدیر دفتر ریاست و خانم مهندس قره‌لو مدیر پژوهشی در بازدید حضور داشتند. جلسه ای با نمایندگان دانشگاه عمران و توسعه و مدیر عامل و اعضای هیات مدیره و مدیران شرکت سحر تشکیل شد.

### گزارش جلسه:

در ابتدای جلسه ضمن خوش‌آمدگویی مدیر عامل محترم شرکت صنایع غذایی سحر جناب آقای مهندس توتونچیان و قدردانی از رویکرد مناسب آقای دکتر غلامی در خصوص ارتباط با صنعت، به ارتباط با دانشگاه به‌عنوان راه نجات صنایع اشاره نموده و فرمودند مجموعه افتخار میزبانی آقای دکتر غلامی را قبل از وزارت و در مورخ ۱۳۹۶/۶/۱۲ از طرف دانشگاه بوعلی سینا نیز داشته‌اند و بر لزوم تخصیص بودجه بخش‌های مختلف دانشگاه بر اساس خروجی اقتصادی فعالیت‌ها تاکید نمودند. ایشان یکی از علت‌های اصلی عدم تحقق برنامه‌های قبلی را تغییر مدیریت و رویکرد مدیران بعدی اعلام نمودند و تحقق شعار "از مزرعه تا سفره" طی هجده سال را با گسترش تعداد پرسنل شرکت از سیزده نفر به هزار و پانصد نفر در طی مدت سی و سه سال فعالیت دستاورد شرکت سحر اعلام نمودند.

با توجه به اینکه تمام نیازهای صنعت از دانشگاه تامین می‌شود، باید اساتید با نگاه به نقش دانشگاه در اقتصاد کشور فعالیت کنند و بودجه آنها براساس جذب و حضور آن دانشگاه در جامعه باشد. باید امیدوار باشیم تا دانشگاهیان با کار عملی به مراکز صنعتی نزدیک تر باشند. ایشان ارتباط با دانشجویان و دانش‌آموختگان دانشگاه عمران و توسعه مخصوصاً در رشته‌های گرافیک، حسابداری، حقوق و کامپیوتر را لازم و ممکن دانستند.

**سخنرانی جناب آقای دکتر غلامی:** ایشان فرمودند موجب خوشنودی دانشگاه است که در خدمت مجموعه سحر هستیم و با توجه به سابقه طولانی آشنایی با مجموعه سحر به لحاظ موقعیت دانشگاهی برای همکاران مجموعه آرزوی سلامتی کردند و فرمودند خوشحالیم بابت آشنایی جدید و امیدوارم این نشست تداوم داشته باشد. ایشان ضمن معرفی دانشگاه عمران و توسعه فرمودند این دانشگاه جوان غیردولتی، کوچک اما چابک می باشد و رشته های مختلف آموزشی را نام بردند. فرمودند با توجه به اینکه مجموعه مشتری محور می باشد، رشته ها بر اساس تقاضای جوانان و متخصصان می باشد، تقاضا که کم شود برای رشته های جدید از وزارت عتف درخواست می شود. ایشان آشنایی با آقای دکتر ریاحی خرم عضو هیات مدیره و مشاور شرکت شبنم سحر الوند را از سالهای قبل دانستند. فرمودند موجب افتخار است که شرکت سحر در شهر همدان واقع است و امید است که مجموعه این چینی با نگاه ملی با همت و تلاش و توکل فعالیت کنند و آرزو میکنم این مجموعه با توجه به مشکلات تولید و صنعت با پشتکار مدیران به سمتی برود که کمترین مسائل را پیش رو داشته باشد و راهکارهای اجرایی خوب و مفید را در نظر بگیرند. و با توجه به اینکه روزی ذخایر نفت پایان می پذیرد ولی نیاز انسان به غذا همیشگی است و لذا فعالیت در صنعت تامین منابع و مواد غذایی مسیری است که هیچ وقت تمام نمی شود. ایشان تعامل با شرکت سحر را مثبت ارزیابی نموده و حل مشکل و بهبود صنعت را توسط پژوهشگران همدان امکان پذیر دانستند.

سپس آقای دکتر ریاحی خرم مشاور و عضو هیات مدیره شرکت شبنم سحر الوند زمینه های کاری با توجه به نیاز مجموعه را شامل مواری مانند؛ مدیریت و حسابداری و منابع انسانی در قالب دوره های تکمیلی و حسابداری صنعتی، ساخت، ادوات تولید در رشته مکانیک-هوشمندسازی سیستم های خرید تولید در رشته کامپیوتر، تبلیغات و طراحی بسته بندی در رشته گرافیک دانستند.

مدیر ارتباط با صنعت دانشگاه، آقای دکتر قربانخانی، نیز سه محور "اعلام نیاز صنعت به دانشگاه برای تحقق بهینه اهداف پژوهشی"، "بهره گیری شغلی از فارغ التحصیل های برتر دانشگاه" و نیز "فراهم شدن زمینه بازدید دانشجویها بدون مقدمات طولانی اداری" را محور اصلی صحبت های خود قرار داد.

در پایان صحبت های تمامی اعضای حاضر در جلسه و پس از جمع بندی نهایی، ادای نماز، صرف نهار و سپس بازدید از بخش های مختلف خط تولید کارخانه سحر انجام گرفت.



**–بازدید از سالن شماره ۲:** شامل تهیه کنسروها و کمپوت‌ها و ماشین‌های پوست‌کننده و جداکننده دانه‌های ذرت که ۲ مرحله در سال راه‌اندازی می‌شود به علت اینکه با مرحله تهیه کنسرو تداخل نداشته باشد تا هم نیروی کار و هم از نظر پاکیزگی مشکلی پیش نیاید.

**–انبار نگه‌داری قوطی و بطری:** این قوطی‌ها و بطری‌ها به مقدار زیاد از داخل و خارج از کشور خریداری شده است تا در موقع نیاز مشکلی جهت بسته‌بندی وجود نداشته باشد.

**–بازدید از پشت‌شیشه از واحد تهیه سس‌های گرم و سرد:** به علت اینکه این سالن باید کاملاً استریزه بوده و کارکنان این بخش تا موقع اتمام کار از محل خارج نمی‌شوند و لباس‌های کار می‌پوشند، بازدید از این بخش به صورت حضور در محل خاص و عدم تماس مستقیم در محل صورت گرفت.

**–بازدید از آزمایشگاه‌ها و واحد کنترل کیفیت:** هدف این بخش این است که مراحل تیمار حرارتی را کاهش دهند و نظارت بیشتر در مواد اولیه داشته باشند تا ارزش اولیه و شاخص‌های رنگ و طعم در محصولات حفظ شود. در بخش تحقیق و توسعه محصولات اکثر تولیدکننده‌های شناخته شده دیگر، امتحان می‌شوند و شاخص‌های برتر آنها انتخاب و پس از پردازش، با حذف مواد زیان‌آور، در نهایت باعث بهبود فرایند تولید محصول شرکت می‌شود.

**–واحد طراحی، بسته‌بندی و تبلیغات:** فعالیت این بخش شامل ارتباط با رسانه‌ها و شرکت‌های تبلیغاتی و تولید محتوای برای سایت و مدیریت شبکه اجتماعی و همچنین ارتباط شرکت‌های تابعه سحر با شرکت بازرگانی بین‌المللی عراق و روسیه و تهیه تقویم با تبلیغات شرکت سحر برای کشورهای مذکور و تهیه کاتالوگ و بسته‌های تبلیغی حمایت از دانش‌آموزان برای مناطق محروم می‌باشد.

موضوع جلسه بعدی، امضای تفاهم‌نامه با دعوت از نماینده‌های شرکت سحر برای حضور در دانشگاه عمران و توسعه به زمان مقتضی موکول شد.



## گزارش بازدید نماینده‌های دانشگاه عمران و توسعه از شرکت صنایع غذایی سحر

دانشگاه عمران، توسعه و فناوری  
موسسه آموزش عالی عمران و توسعه

