

در کنفرانس شورای جهانی خشکبار چه گذشت؟

■ روابط عمومی انجمن پسته

چهلمین کنفرانس جهانی آجیل و خشکبار، مهم‌ترین رویداد شورای جهانی آجیل و خشکبار (INC)، از اول تا سوم خرداد ۱۴۰۲ (۲۲ تا ۲۴ می) در شهر لندن برگزار شد. بهروز آگاه عضو هیئت امنای انجمن پسته ایران در این کنفرانس، به‌عنوان سفیر این شورا، گزارش پسته ایران را ارائه نمود. در کنفرانس امسال حدود ۱۳۰۰ شرکت‌کننده از ۶۵ کشور دنیا در مرکز کنفرانس هتل گروونر شهر لندن گرد هم آمدند تا ایده‌هایشان را در مورد توسعه بازارها، آخرین یافته‌های تحقیقاتی در مورد اثر آجیل‌ها بر سلامت انسان و رشد پایدار این صنعت را به اشتراک بگذارند.شورای جهانی خشکبار (INC) یک سازمان بین‌المللی حامی صنعت آجیل و خشکبار است. اعضای آن شامل ۹۰۰ شرکت بخش آجیل و خشکبار از بیش از ۸۰ کشور جهان است. مأموریت این سازمان تسهیل رشد پایدار در عرضه و مصرف از طریق به اشتراک گذاشتن مزایای سلامتی آجیل و خشکبار در سطح جهان است.

چشم‌انداز تولید مغزجات و خشکبار

همان‌طور که توسط کارشناسان صنعت در میزگردهای مختلف مورد بحث قرارگرفت، تولید جهانی مغزجات درختی برای سال محصولی ۱۴۰۲/۰۳، حدود ۵ میلیون و ۷۰۰ هزار تن (بر اساس مغز، به‌استثنای پسته خشک در پوست) پیش‌بینی شده‌است که ۵ درصد بیشتر از فصل قبل می‌باشد. اگرچه پیش‌بینی نتایج از الان بسیار زود است، اما انتظار می‌رود محصولات بادام، گردو، بادام هندی، فندق و گردوی آمریکایی عمدتاً به همان میزان یا کمی بیشتر از سال قبل باشند. طبق پیش‌بینی‌ها پسته و ماکادمیا (فندق استرالیایی) نسبت به سال گذشته به‌ترتیب ۳۷ درصد و ۹ درصد افزایش پیداکنند، درحالی‌که برای مغز برزیلی و مغز کاج (چلغوز) محصولات کمتری را برای امسال متصور هستیم. بر اساس برآوردهای اولیه، انتظار می‌رود تولید جهانی بادام زمینی در پوست در سال جاری به ۵۱ میلیون تن برسد که نسبت به سال گذشته افزایشی ۴ درصدی به حساب می‌آید. تولید جهانی میوه خشک در سال جاری ۳,۲ میلیون تن پیش‌بینی شده‌است که ۷ درصد افزایش نسبت به سال قبل را نشان می‌دهد؛ انتظار می‌رود تولید خرما حدود ۲۲ درصد، آلو خشک حدود ۲۱ درصد و انجیر خشک حدود ۱۴ درصد افزایش یابد. نیاز به ایجاد تقاضا در سراسر جهان از طریق مفاهیم نوآورانه برای محصولات، موضوعی بود که در طول کنگره با تمرکز بر اینکه نسل z (افرادی که در حال‌حاضر سنشان بین ۱۳ تا ۳۳ سال است) محرک‌های اصلی توسعه بازار باشند، به‌عنوان تم اصلی مورد توجه قرارگرفت.

سه روز برنامه مهیج

ویرجینیا استگنی، مدیر توسعه کسب و کار و مدیر استعدادهای درخشان در فایننشال تایمز، به‌عنوان سخنران اصلی در مورد تعامل کسب‌وکارها با نسل‌های جوان‌تر به‌عنوان مصرف‌کننده و هم به‌عنوان متخصص صنعت، بحث کرد. خانم ادورنه پاسابان، اولین بانوی کوهنورد که به ۱۴ قله هشت هزار متری صعود کرد، دومین سخنران اصلی بود که پیام‌های الهام‌بخش در مورد دستیابی به اهداف و ساختن تیمی با چشم‌انداز مشترک را منتقل نمود. خانم گورتی گواش، مدیر اجرایی شورای جهانی خشکبار در مورد موضوعات داغ در صنعت آجیل و خشکبار سخنرانی کرد. همچنین، او آخرین تحقیقات این شورا در خصوص درک و عادات نسل Z در هند نسبت به مصرف آجیل و میوه‌های خشک را به اشتراک گذاشت.

در سمینار تحقیقات تغذیه، پروفسور گیدئون لاک، پروفسور آلرژی اطفال در کینگز کالج لندن، به‌عنوان سخنران مهمان، اثرات آجیل در پیشگیری از آلرژی را مورد بحث و بررسی قرارداد و دکتر مارتا گواش-فره، دانشیار دانشگاه کپنهاگ شواهد علمی حاکی از مزایای مصرف آجیل برای سلامتی را تشریح کرد. دکتر راشل گرت، استاد حفاظت و توسعه در دانشگاه کمبریج در سمینار پایداری، استدلال کرد که صنعت آجیل و خشکبار به‌طور منحصر به‌فردی آمادگی این را دارد که به‌عنوان بخش کشاورزی پایدار قلمداد شود.

در جلسه‌ای با عنوان استراتژی‌های کمپین جهانی، سخنرانان به نمایندگی از چندین انجمن صنعتی ابتکارات خود را برای ترویج مصرف آجیل و میوه‌های خشک در نقاط مختلف جهان ارائه کردند.

همچنین، کنگره شواری جهانی خشکبار دارای یک فضای نمایشگاهی بود که در آن ۴۳ شرکت کالاهای خود را به نمایش گذاشتند و تعاملات تجاری خود را تقویت کردند. در نهایت، اعلام شد که این کنگره در سال آینده از ۱۸ تا ۲۰ اردیبهشت ۱۴۰۳ (۸ تا ۱۰ می ۲۰۲۴) در ونکوور کانادا، برگزار خواهدشد. گورتی گواش، مدیر اجرایی شورا اظهار داشت: «هر ساله این کنگره رویدادی شاخص برای بخش آجیل و خشکبار است و امسال نیز از این قاعده مستثنی نبوده‌است. این سه روز فرصتی مغتنم برای یادگیری، عقد قراردادهای تجاری و معاشرت و شبکه‌سازی بوده است، درحالی‌که این موضوع مطرح است که چگونه این صنعت می‌تواند در جهت راهکاری برای افزایش مصرف در سطح جهانی گرد هم آید.»

جوایز شورای جهانی خشکبار: کار خوب مستحق شناسایی و پاداش است.

در این اجلاس جوایزی نیز جهت تقدیر از فعالین برجسته در این صنعت اهدا شد

- جایزه آجیل طلایی: مدیر اجرایی INC گورتی گواش
- جایزه آجیل طلایی شرکتی: Voicevale، انگلستان
- جایزه ممتاز تحقیقات: پروفسور گیدئون لاک، استاد آلرژی کودکان در کالج کینگ لندن
- جایزه ممتاز در غذا: میشل آلبر روکس، سرآشپز Le Gavroche
- جایزه ممتاز در پایداری: ofi، سنگاپور
- جایزه نوآوری: VKC Nuts، Nutraj Bactopure، هند