

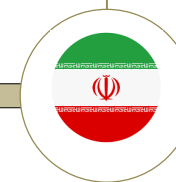
معرفی حبوبات و ادویه جات

تهیه کننده: واحد بازاریابی

در روزگاران قدیم ادویه‌ها
موادی نایاب بوده‌اند و ارزشی
به اندازه جواهرات داشته‌اند



در میان ایرانیان باستان و خصوصا زمان
کوروش نیز سیر و موسیر چاشنی‌های
غذایی محبوبی بوده‌اند.



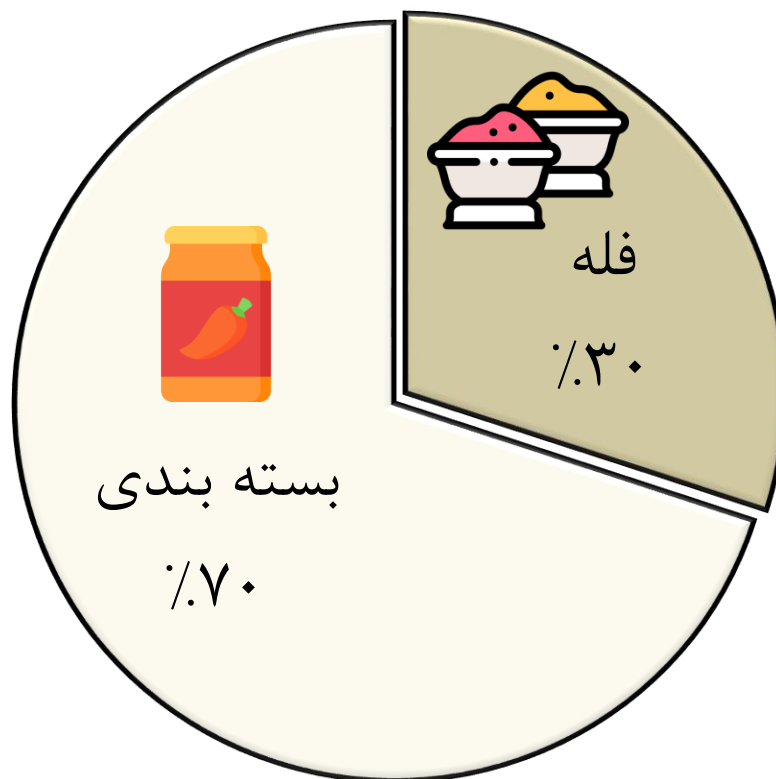
نقطه تولد ادویه سرزمین‌های مصر و هندوستان هستند. از حدود ۶۰۰۰ سال
پیش، مصریان باستان از ادویه‌های مختلف هم برای آشپزی و طبابت، و هم
برای تهیه رنگ‌های آرایشی و حتی مومیایی کردن و معطر کردن اجساد
استفاده می‌کرده‌اند.
مصریان به برده‌هایی که اهرام را می‌ساختند سیر و پیاز می‌دادند تا سیستم
ایمنی آنها قوی شود!

از نظر تجاری، تبادل ادویه در قرن‌های گذشته بسیار پررونق بوده است. خاورمیانه که نقطه اتصال سرزمین‌های شرقی و غربی به یکدیگر و میزبان نقطه کانونی جاده ابریشم بوده است، برای مدت‌ها قلب تجارت ادویه به شمار می‌رفته است.



در بسیاری از موارد، ادویه‌هایی که به طور روزانه مصرف می‌کنیم تاثیر مثبتی بر بدن ما می‌گذارند. ادویه علاوه بر طعم دهی به غذا برای خواص دارویی و درمانی آن‌ها استفاده شده است. بخش مهمی از تاریخچه ادویه‌ها و کاربرد ادویه در غذا با ویژگی‌های دارویی آن پیوند خورده است. انواع ادویه‌ها ممکن است خواص گوناگونی برای قلب، دستگاه گوارش، سیستم ایمنی بدن، مغز و عملکرد آن داشته باشند

سهم بازار بسته بندی



مزایای ادویه بسته‌بندی دلپذیر

باید توجه داشت صنعت ادویه متأسفانه یکی از پر تقلب‌ترین صنایع در دنیا و در کشور است و شناسایی تقلبات آن به روش شیمیایی، کاری بسیار پرهزینه و زمان‌بر است. از طرفی تهیه آن توسط مصرف‌کننده نهایی نیز سخت است. زیرا باید محصول با کیفیت پیدا شود و سپس گریند (پودر کردن) آن در خانه نیز یک پروسه زمان‌بر است.

جدا از مخلوط کردن ادویه‌ها با ناخالصی‌های گیاهی همان ادویه، این کالا ممکن است با مواردی بسیار متفاوت از ذات آن ادویه نیز مخلوط گردد. در نهایت افزودن رنگ و طعم‌دهنده‌های مصنوعی از یک طرف، و اسانس‌های مصنوعی همان ادویه از طرف دیگر، می‌تواند ظاهری کاملاً جذاب برای مشتری ایجاد کند. از این رو است که اطلاع‌رسانی در این زمینه به مشتری و اعتمادسازی به برندی که به اصول کیفی ذاتا پایبند است اهمیت بسیار دارد.



زردچوبه

آرد نخودچی، نشاسته، آرد جو، آرد گندم یا چاودار با افزودن رنگ‌های غیر مجاز صنعتی برای افزایش حجم و وزن زردچوبه استفاده می‌شوند که علاوه بر سرطان زایی در صورتیکه فرد به گلوتن حساسیت داشته باشد، مصرف این زردچوبه بی کیفیت او را دچار مشکل می‌کند.

کرومات سرب رنگ صنعتی بسیار سرطان زا با طیف رنگی زرد و نارنجی است که در تقلبات زردچوبه کاربرد دارد.

سرب که یکی از فلزات سنگین است، بر روی سیستم عصبی تاثیر بسیار منفی می‌گذارد.

همچنین مواردی نظیر پودر آجر، پوست پسته ی خشک شده، گل افرا، خاک اره زرد نیز از تقلبات زردچوبه می‌باشند.

فلفل سیاه



در دانه ی فلفل سیاه، دانه های پاپایا (از میوه های بسیار ارزان مناطق گرمسیری) یکی از تقلبات فلفل سیاه است که از نظر اندازه کاملا مشابه ولی از نظر طعم بی مزه و گاهی تلخ است.

در پودر فلفل سیاه پودر ماش و آرد عدس، خاک اره نرم، پودر پوست گردو و فندق، آرد نخودچی، پودر هسته ی خرما و هسته و تفاله ی زیتون می باشد.

در نهایت، برای حفظ رنگ و تندی، آن را با فلفل فرنگی و رنگ مصنوعی مخلوط میکنند.

تقلب‌های رایج در بازار ادویه

فلفل قرمز



gust.com

پودر لبو، پودر آجر ، پودر گوجه فرنگی خشک شده ، پودر پوست فندق خشک و بلوط و رنگ غیرمجاز شیمیایی از جمله مواد ارزان قیمت هستند که با فلفل قرمز برای تقلب ترکیب می‌کنند



دارچین



دارچین با کیفیت پایین از چوب‌های خشبی و کهنه یا آسیب دیده‌ی دارچین تهیه می‌شود.
در دارچین تقلبی از آرد سوخاری رنگ شده، پودر پوست فندق و آرد نشاسته همراه با رنگ‌های شیمیایی استفاده می‌کنند.



تقلب‌های رایج در بازار ادویه

سماق



سماق تقلبی ترکیبی از پودر لبو، پودر زرشک نامرغوب خشک، تفاله غوره، هسته‌ی زیتون و رنگ‌های غیرمجاز شیمیایی است.



تقلب‌های رایج در بازار ادویه

آویشن



استفاده از نعنا و شنبلیله خشک از تقلبات گیاه دارویی آویشن است. علاوه بر آن وجود ناخالصی‌های گیاهی از جمله گل و ساقه و ریشه نیز از تقلبات رایج آویشن می‌باشد.

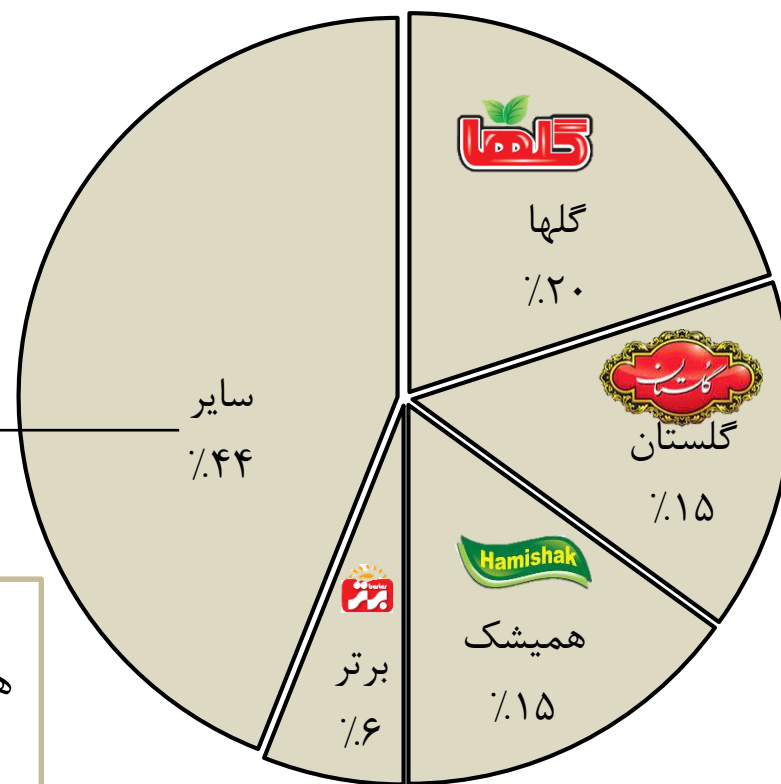


تقلب‌های رایج در بازار ادویه

تأثیر فلز بر ادویه

اساس مواد تشکیل‌دهنده رنگ‌های غیرمجاز شیمیایی فلزات هستند. فلزات سنگین مثل سرب، جیوه و... رنگ‌های چشم‌نوازی ایجاد می‌کنند که بیشتر در کارهای ساختمانی کاربرد دارند. اما متأسفانه برخی افراد غیرمسئول برای انجام تقلبات در مواد غذایی و به‌خصوص ادویه‌جات از فلزات استفاده می‌کنند. مصرف این فلزات از روی عدم آگاهی باعث نگهداری در بدن می‌شود که تجمع آنها بعد از مدتی روی تمام اعضای بدن از جمله مغز، اعصاب، کلیه و... اثرات منفی می‌گذارند. حتی زمینه‌ساز بیش‌فعالی کودکان و حساسیت‌های مزمن و بیماری‌های دیگر می‌شوند.

سهم بازار برندهای مختلف در گروه ادویه



بازار لیدر قدرتمندی ندارد و در مناطق مختلف لیدر متفاوت است

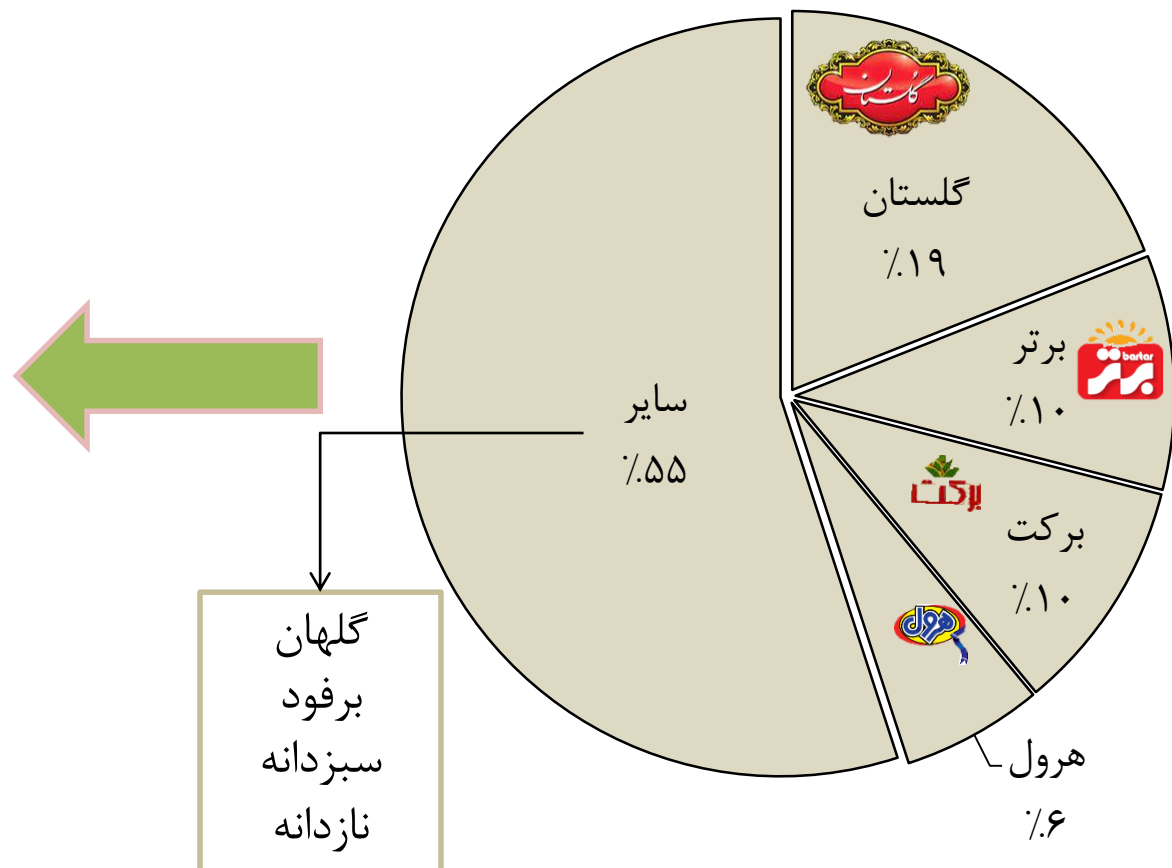
صیتی
هاتی کارا
سبزان
گرین
فیلد
الیت
حاشن

درصد پخش برندهای مختلف در گروه ادویه

ادویه جات		
٪۴۱	گلها	
٪۲۱	برتر	
٪۱۹	گلستان	
٪۱۹	همیشک	

دلپذیر باید برای رسیدن به درصد پخش ۲۰ درصد به ازای هر ۲۵ فروشگاه مشتری، به ۱۲ فروشگاه، فروش ادویه داشته باشد

سهم بازار برندهای مختلف در گروه حبوبات



بازار لیدر قدرتمندی ندارد و
در مناطق مختلف لیدر
متفاوت است

درصد پخش برندهای مختلف در گروه حبوبات

حبوبات		
٪۴۱	گلستان	
٪۲۱	برتر	
٪۱۹	برکت	
٪۱۹	هرول	

دلپذیر باید برای رسیدن به درصد پخش ۲۰ درصد به ازای هر ۲۵ فروشگاه، به ۱۲ فروشگاه، فروش حبوبات داشته باشد

سهم بازار محصولات نسبت به هم

حبوبات		ادویه جات	
٪۱۵	لوبیا چیتی	٪۲۳	نمک
٪۱۵	عدس	٪۱۱	زردچوبه
٪۱۳	لپه	٪۱۰	نعناع
٪۱۱	لوبیا قرمز	٪۹	دارچین
٪۱۰	نخود آبگوشتی	٪۸	فلفل سیاه
٪۸	سویا	٪۷	انواع چاشنی
٪۸	لپه باقلا زرد خشک	٪۵	پودر زنجبیل
٪۵	لوبیا سفید	٪۵	پودر سیر
٪۴	لوبیا چشم بلبلی	٪۵	فلفل قرمز
٪۳	باقلا خشک	٪۵	ادویه کاری
٪۳	ماش	٪۵	سماق
٪۳	دال عدس	٪۴	پودر هل سبز
٪۲	لپه باقلا سبز	٪۳	پودر پیاز
٪۱۰۰	مجموع	٪۱۰۰	مجموع

درصد پخش محصولات گروه ادویه

۳ محصول زردچوبه، فلفل
قرمز و فلفل سیاه، اجزای
اصلی سبد فروش می‌باشند



ادویه‌جات	
٪۸۳	زردچوبه
٪۷۹	فلفل قرمز
٪۷۷	فلفل سیاه
٪۷۱	ادویه کاری
٪۶۹	دارچین
٪۵۹	سماق

درصد پخش محصولات گروه حبوبات

با توجه به درصد پخش نزدیک این محصولات، جوری جنس از اهمیت بالایی برخوردار است



حبوبات	
٪۹۶	لوبیا چیتی
٪۹۴	عدس
٪۹۴	لپه
٪۹۶	لوبیا قرمز
٪۹۳	نخود آبگوشتی
٪۸۶	لوبیا سفید

اطلاعات رقبا در گروه ادویه

این اوزان و نوع ظرف مربوط به پرفروشترین محصولات این برندها می باشد و این برندها اوزان دیگری هم دارند.

گلها		
نام محصول	وزن	نوع ظرف
زردچوبه	۹۰	پت
لفل سیاه	۱۰۰	پت
لفل قرمز	۹۰	پت
دارچین	۹۰	پت
سماق	۸۰	پت
آویشن	۵۰	پت

گلستان		
نام محصول	وزن	نوع ظرف
زردچوبه	۹۰	پت
لفل سیاه	۹۰	پت
لفل قرمز	۸۰	پت
دارچین	۸۰	پت
سماق	۷۰	پت
آویشن	۴۵	پت

همیشک		
نام محصول	وزن	نوع ظرف
زردچوبه	۱۰۰	پت
لفل سیاه	۱۰۰	پت
لفل قرمز	۱۰۰	پت
دارچین	۷۰	پت
سماق	۱۰۰	پت
آویشن	۵۵	پت

برتر		
نام محصول	وزن	نوع ظرف
زردچوبه	۱۰۰	پت
لفل سیاه	۱۰۰	پت
لفل قرمز	۷۵	پت
دارچین	۱۰۰	پت
سماق	۷۵	پت
آویشن	۵۰	پت

مزایای رقابتی دلپذیر

مزایای رقابتی دلپذیر

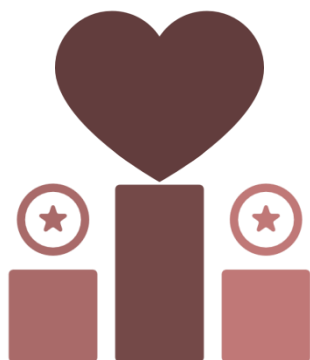
- این محصولات ۱۰۰ درصد خالص می باشد



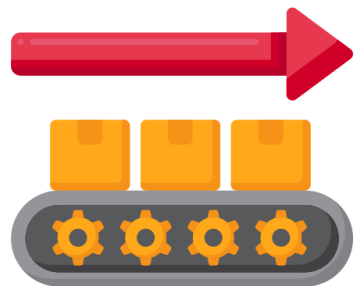
- ادویه ها از بهترین تامین کننده ادویه هند تهیه شده است. هند برترین تولید کننده ادویه در دنیا است.



مزایای رقابتی دلپذیر



- با وجود ارائه بهترین کیفیت (رنگ، بو و بدون ناخالصی) قیمت آن کاملا رقابتی است.



- پیشرفته ترین خط تولید به کار گرفته شده است تا بدون دخالت دست و نیروی انسانی، سالم ترین محصول ارائه شود.

مزایای رقابتی دلپذیر



- وزن این محصولات با رقبا متفاوت است. همین موضوع باعث می‌شود در وقت خرید صرفه جویی شود و همینطور به علت خرید بیشتر در هزینه صرفه جویی شود.

- همچنین با مشاهده محصولات موجود در بازار آمریکا متوجه شدیم روند تولید ادویه جات به سمت ارائه محصولات بزرگتر و با وزن بیشتر رفته است.



- بسته بندی آن کاملا شفاف می‌باشد و مقدار بیشتری از جنس در بسته بندی قابل مشاهده است.

مزایای رقابتی دلپذیر



- با کیفیت ترین سیل در آن استفاده شده است به صورتی که هیچ میکروبی جذب محصول نشود و ۲ سال مهلت مصرف دارد.

تولید در دلپذیر

تولید ادویه دلپذیر

در محصولات زردچوبه، فلفل سیاه و فلفل قرمز پودر خالص از بهترین تامین کننده کشور هند که مهد ادویه ی دنیا است وارد شده و عینا بدون هیچ تغییری بعد از بررسی های کیفی دلپذیر بسته بندی می شود.

برای تهیه دارچین، چوب های دارچین تازه و نزدیک ترین برداشت، خریداری شده و پس از بررسی های لازم، با نظارت مستقیم کارشناس کیفی به صورت صد درصد خالص آسیاب می شود.

تولید ادویه دلپذیر

برای تهیه آویشن، تنها برگ آویشن (بدون گل و ساقه و ریشه) خریداری شده و پس از بررسی های لازم، با نظارت مستقیم کارشناس کیفی به صورت صد درصد خالص آسیاب می شود.

برای تهیه سماق، دانه ی سماق بدون شاخه و هرگونه ناخالصی خریداری شده و پس از بررسی های لازم، با نظارت مستقیم کارشناس کیفی به صورت صد درصد خالص آسیاب می شود.

مشخصات محصولات فعلی



زرد چوبه	
۱۵۵	وزن
۲۴	تعداد در کارتن
۱۸۵۰,۰۰	قیمت درب کارخانه با مالیات

فلفل سیاه	
۱۷۵	وزن
۲۴	تعداد در کارتن
۳۶۰,۰۰۰	قیمت درب کارخانه با مالیات

فلفل قرمز	
۱۴۰	وزن
۲۴	تعداد در کارتن
۲۲۰,۰۰۰	قیمت درب کارخانه با مالیات



سماق	
۱۷۵	وزن
۲۴	تعداد در کارتن
۳۶۳,۶۳۶	قیمت درب کارخانه با مالیات



آویشن خشک	
۸۵	وزن
۲۴	تعداد در کارتن
۴۱۸,۱۸۱	قیمت درب کارخانه با مالیات

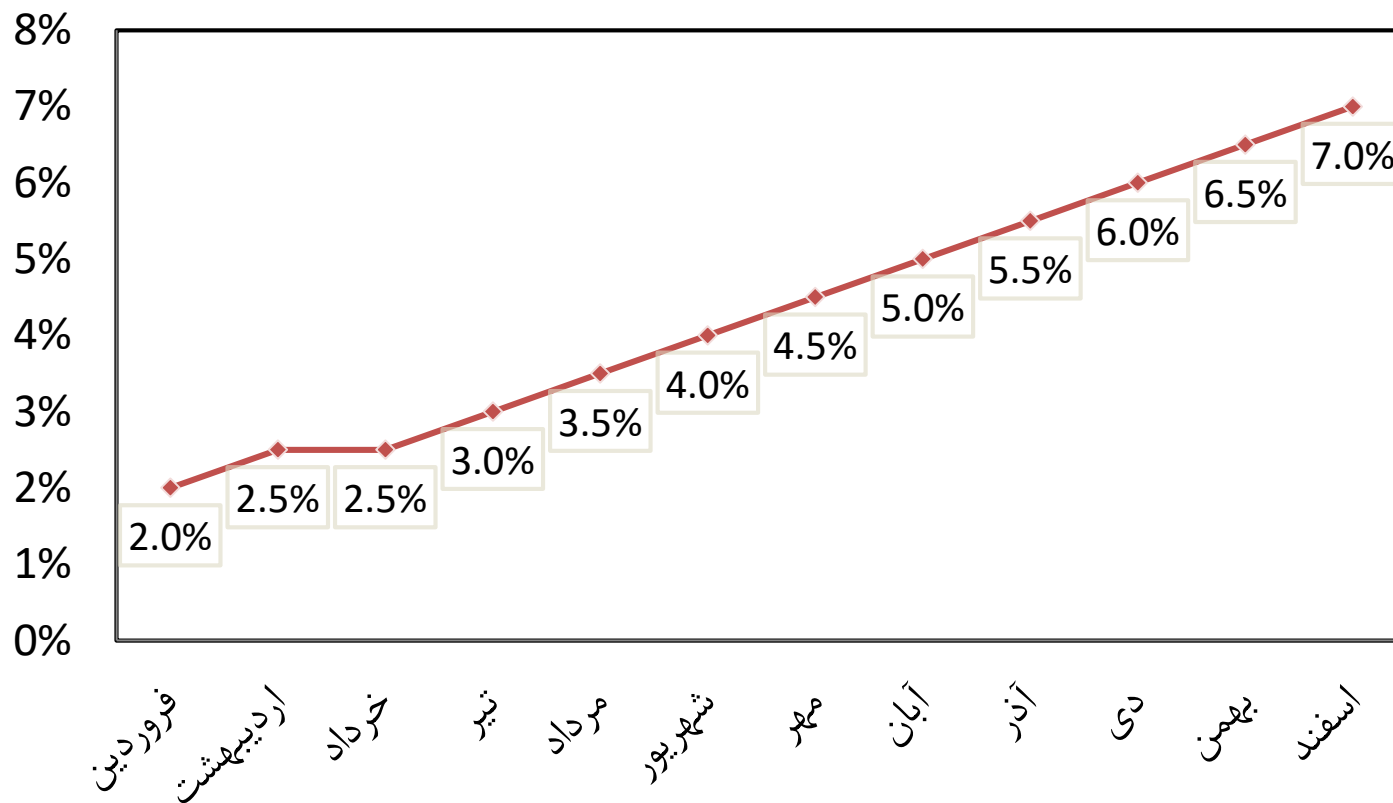


دارچین	
۱۲۰	وزن
۲۴	تعداد در کارتن
۳۸۰,۰۰۰	قیمت درب کارخانه با مالیات

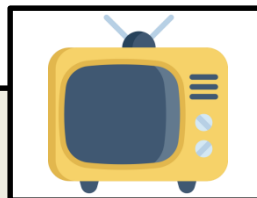


اهداف سهم بازار در سال ۱۴۰۱

درصد سهم دلپذیر



نحوه معرفی محصولات توسط دلپذیر



تبلیغات تلویزیونی



اینستاگرام



دفترچه محصول



استند تبلیغاتی



تبلیغ تلویزیونی

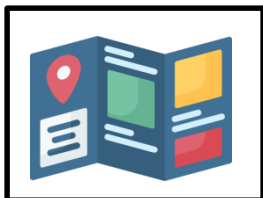




در حال حاضر در حال مذاکره برای طراحی و ساخت استند برای محصولات گروه ادویه جات هستیم و قرار است در مرحله اول این استندها در ۲۰۰۰ فروشگاه منتخب توزیع شود.



یک بروشور معرفی این محصولات برای ارائه توسط فروشندگان در حال طراحی می باشد که در اختیار ایشان قرار خواهد گرفت.



دلیخیر
ارسال ۱۳۲۸

نقوت مهم ادویه پات دلیخیر، طعمی ۱۰۰ درصدی آن است. این محصولات با تولید انبساط دلیخیر و با بهترین کیفیت (رنگ، بو و مزه) ارائه شده است. در این راه پیشرفت‌های زیادی به کار گرفته شده است تا بدون حذف دست و پایی تمامی سالمترین محصولات ارائه شود. برای جلوگیری از نفوذ هر گونه آلودگی، از بهترین و باکیفیت ترین سیل در بسته بندی استفاده شده است.

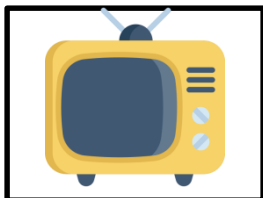
۱۴۰ گرم
۱۷۵ گرم
۱۵۰ گرم

۱۴۰ گرم
۱۹۰ گرم
۱۴۰ گرم

مهد توفند سبزی، دارچین و آویشن سرزمین ما ایران است. دلیخیر این محصولات را از بهترین مزارع ایران تهیه و پس از ارزیابی، گرم‌شدن (پوستی) و بسته بندی کرده و روانه بازار می‌کند.

مقدار هر بسته ۲۴۰ گرم
تعداد در کارتن ۲۴ بسته

دلیخیر
DELPAZIR GÖRÜTLÜ
Spices



محتوای برای معرفی ادویه جات در اینستاگرام در حال تولید است و طبق زمان بندی پس خواهد شد.

موقیت مصرف: (محصول: ادویه/ فلفل سیاه)

شرح ایده پست:

از نمای رو به رو کلوزآپ نیم تنه‌ی یک آشپز مرد با پیشبند سفید را می‌بینیم که پشت اجاق‌گاز ایستاده و درحال آشپزی کردن است؛ این آقا با یک دست، دسته‌ی ماهی‌تابه را بالا آورده و با دست دیگر، درحال ریختن ادویه‌ی فلفل سیاه دلپذیر به ترکیب خود می‌باشد.

(مطابق تصویر)

در ماهی‌تابه ترکیب چیکن استراگانوف را می‌بینیم.

در کنار دست آشپز، روی میز مواد اولیه‌ی رنگی مثل ظرف روغن زیتون، یک لیموی نصف شده و ... را می‌بینیم.



کپشن:

ادویه‌ای که برای درست کردن یه وعده‌ی غذایی انتخاب می‌کنیم، دلپذیر بودن اون غذا رو مشخص می‌کنه؛

ادویه فلفل سیاه دلپذیر، لذت رو چاشنی غذاتون می‌کنه... 🌶️

#دلپذیر #ادویه #فلفل_سیاه #آشپزی

#Delpazir#yummi#spices

گام اول

نمک، نعنا، پودر سیر، ادویه کاری، چاشنی سالاد، گلپر	ادویه
مخلوط آش، ماش، لوبیا چشم بلبلی، دال عدس، باقلا خشک، سویا	حبوبات

گام دوم

نخود لوبیا، لپه باقلا سبز، لپه باقلا زرد خشک، کشمش پلویی، لیمو عمانی، زرشک، بلغور گندم، جوپرک، بلغور جو، کنجد بدون پوست، ذرت خشک، آرد گندم، آرد سوخاری، آرد برنج، آرد نخودچی، برنج، شکر، قند، نبات، نشاسته

با تشکر

واحد بازاریابی

دلپذیر

از سال ۱۳۲۸