

## تولید ۱۸۰ نوع محصول



تولید مجموعه محصولات این شرکت قریب به ۱۸۰ مدل در گروه های نان، کیک های روغنی، کیک های اسفنجی، کلوچه، شیرینی آردی و قنادی، بیسکویت، دونات، ویفر، اشترودل شیرین، اشترودل غذایی، رب گوجه فرنگی، انواع کنسرو و کنسانتره میوه، آبمیوه و انواع کمپوت، به مشتریان عرضه می شود. در تولید انواع محصولات آردی و نیز انواع کمپوت، کنسرو، آبمیوه و کنسانتره نیز در این شرکت از مواد اولیه با کیفیت و درجه یک استفاده می شود و کیفیت مواد اولیه به طور دقیق توسط واحد کنترل کیفیت شرکت صدمی شود و حتی محصول نهایی نیز پس از دریافت تاییدیه کیفی از واحد کنترل کیفیت، وارد بازار خواهد شد. رساندن محصولات سالم به دست مشتریان رسالت همیشگی این شرکت بوده و نیز به واسطه تولید محصولات سالم و با کیفیت، همواره مورد تایید و تشویق نهادهای نظارتی قرار گرفته است.

## انتخاب به عنوان واحد تولیدی برتر خراسان

رضوی

شرکت صنایع غذایی رضوی برای پنجمین بار متوالی، از سوی سازمان غذا و دارو به عنوان واحد تولیدی برتر استان خراسان رضوی معرفی شد. در فرآیند انتخاب، شاخص هایی همچون تعداد پروانه های ساخت معتبر و فعال، افزایش و به روز رسانی پروانه های تولید، میزان صادرات و به کارگیری کارشناسان صنایع غذایی در بخش آزمایشگاه مورد بررسی قرار گرفت. حضور فعال در سامانه های TTAC و FMS، همکاری مؤثر صنعت و دانشگاه و تأییدیه های مرتبط با معاونت های تخصصی، از جمله عوامل مهم در این موفقیت بوده اند. به علاوه، افزایش امتیاز PRPS (شرایط ضروری برای حفظ محیط بهداشتی و سالم در زنجیره غذایی) و به کارگیری تعداد کافی از مسئولان فنی با توجه به خطوط تولید و تنوع محصولات، نیز نقش به سزایی در ارزیابی های مثبت داشته است.

اخذ نشان ایمنی و سلامت برای واحدهای تولیدی، استقرار سیستم های معتبر ISO-22000 و HACCP و تأییدیه های لازم از سوی سازمان غذا و دارو و نیز از جمله معیارهای مهم در این ارزیابی بوده اند. شبکه حمل و نقل و توزیع، عدم تولید بدون پروانه معتبر، حضور مستمر مسئولان فنی و عدم سابقه ارجاع به مراجع قضایی، از دیگر مواردی بوده که در این ارزیابی ها مورد توجه قرار گرفته است.

## دریافت تندیس بلورین جایزه ملی تعالی

شرکت صنایع غذایی رضوی تولید کننده انواع محصولات آردی کمپوت، کنسرو و آبمیوه است. این شرکت در سال ۱۴۰۳ موفق به کسب تندیس بلورین جایزه ملی تعالی شد و همچنین به عنوان واحد نمونه اداره غذا و دارو خراسان شناخته شد. این شرکت برای نخستین بار در شرق کشور و در مقیاس صنعتی تولید، اقدام به تولید نان بدون گلوتن برای بیماران مبتلا به سلیاک کرد. کیفیت مناسب و منحصر به فرد این نان بسیار مورد استقبال مشتریان قرار گرفته است.



مشاهده  
روایت تصویری  
این مطلب

## افتتاح نانوائی پیرامون حرم مطهر

به مناسبت ماه مبارک رمضان و نوروز ۱۴۰۳، سومین نانوائی شرکت صنایع غذایی رضوی در اطراف حرم مطهر رضوی افتتاح شد. این اقدام در راستای مسئولیت اجتماعی این شرکت برای تامین بخشی از نان سالم مورد نیاز زائران و مجاروان امام مهربانی ها صورت گرفته است. در راستای ارائه خدمات شایسته به زائران امام رئوف (علیه السلام) در ایام ماه مبارک رمضان و عید نوروز، این مجموعه تاکنون سه نانوائی را در سطح شهر مشهد احداث کرده و در آینده هم قرار است دو باب نانوائی دیگر را در خیابان های منتهی به حرم مطهر رضوی راه اندازی کند. در کنار این موضوع تاسیس فروشگاه های زنجیره ای رضوی به منظور عرضه مستقیم محصولات در مشهد، تهران و برخی شهرهای بزرگ نیز از جمله اقداماتی بود که به منظور توسعه جهشی بازار در شرکت صنایع غذایی رضوی با تکیه بر تحقیقات بازار در سال ۱۴۰۳ انجام شد.

## کافه نان؛ ترکیبی از نانوائی و کافه

«کافه نان» در سال ۱۴۰۳ به همت شرکت صنایع غذایی رضوی در فروشگاه های عرضه محصولات رضوی در پیرامون حرم مطهر رضوی راه اندازی شد. کافه نان ترکیبی از نانوائی و کافه است که در آن انواع محصولات آردی شامل نان های سفید نظیر باگت، نان های شیرین همچون شیرمال، محصولات تخمیری مغزدار مانند اشترودل و همچنین انواع شیرینی تر و خشک در محل و در حضور مشتری تولید می شود و با انواع نوشیدنی گرم و سرد در اختیار زائران و مجاوران قرار می گیرد. یکی از رسالت های این شرکت تامین نیاز روزانه نان زائران آقا علی بن موسی الرضا (علیه السلام) بدین منظور با هماهنگی های صورت گرفته، مکان احداث نان سفره و کافه نان در مسیرهای اصلی منتهی به حرم مطهر رضوی در نظر گرفته شد.