

بستنی ایرانی در کدام کشورها پرطرفدار است؟

محمدجواد شکری، از فعالان صنعت تولید و تجارت بستنی می‌گوید: «بسیاری از شرکت‌های تولیدکننده ایرانی به کشورهای همسایه صادرات بستنی دارند که بیشتر به عراق و کشورهای حوزه خلیج‌فارس مانند عمان و کویت و امارات، بهویژه شهر دوبی است.»

به گزارش سایت خبری پرسون، «در ایران روزانه حدود هزار و ۲۰۰ تن بستنی مصرف می‌شود که از این میزان حدود هزار تن از سوی شرکت‌های صنعتی و ۳۰۰ تن هم از سوی کارگاه‌ها و بستنی‌سازی‌های سنتی تولید می‌شود.» این‌ها را محمدجواد شکری، از فعالان صنعت تولید و تجارت بستنی در ایران در مورد آمار تولید و صادرات بستنی در کشور می‌گوید. اما مهم‌تر از بستنی‌هایی که مصرف داخلی دارند، لژیونرها و صادراتی‌ها هستند؛ بستنی‌هایی که با برند ایرانی شهرت جهانی کسب کرده و دل مشتری‌ها را به دست آورده‌اند.

شکری در مورد صادرات بستنی می‌گوید: «بسیاری از شرکت‌های تولیدکننده ایرانی به کشورهای همسایه صادرات بستنی دارند؛ صادراتی که رکوردهای ۴۰۰ تن بستنی در روز را به دست آورده است؛ بستنی‌هایی که بیشتر به عراق و کشورهای حوزه خلیج‌فارس مانند عمان و کویت و امارات بهویژه شهر دوبی می‌رسند. علاوه بر حوزه خلیج‌فارس، بستنی‌های ایرانی به کشورهای آذربایجان، گرجستان، قرقیزستان و ازبکستان و حتی کشورهای آفریقایی مانند لیبی هم صادر می‌شود و صادرکنندگان نیمنگاهی هم به بازار چین دارند.»

مردم جهان بستنی ایرانی را با چه طعم‌هایی دوست دارند؟

شکری با بیان اینکه صادرات بستنی ایرانی به کشورهای دیگر با توجه به فرهنگ و ذائقه هر کشوری و با بسته‌بندی‌های مختص هر منطقه انجام می‌شود، می‌گوید: «چینی‌ها مزه‌های ایرانی مانند رز، گلاب و زعفران را خیلی دوست دارند و کشورهای همسایه شمال ایران طعم زردآلو را می‌پسندند.»

این فعال صنعت تولید و تجارت بستنی با بیان اینکه بستنی ایران حتی به آمریکا و کانادا هم صادرات می‌شود، می‌گوید: «هرچند صادرات ما به این کشورها محدود به ایرانیان ساکن در آن‌جا می‌شود، اما در شهرهایی مانند تورنتو عرضه بستنی ایرانی به جز فروشگاه‌های ایرانی به فروشگاه‌های غیرایرانی هم رسیده، ضمن اینکه به دنبال توسعه صادرات بستنی به آمریکا هم هستیم.»

بستنی زعفرانی ابتکار ایرانی

بستنی از فرنگ به ایران رسید. ناصرالدین‌شاه قاجار در سفر به فرانسه بعد از خوردن بستنی میوه‌ای فرانسوی، عاشق این دسر جذاب شد و به خدم و حشم خود دستور داد طرز تهیه آن را از فرانسوی‌ها بگیرند و به ایران بیاورند و اینگونه شد که پای بستنی به ایران باز شد. نخستین کسی که در تهران بستنی درست کرد «ممد ریش» نامی بود که با چرخ دوره‌گردی اش روانه کوچه و بازار می‌شد و بستنی می‌فروخت. پس از او، اکبر مشتی (مشدی) به بستنی رنگ و بوی ایرانی داد و بستنی زعفرانی تولید کرد. طعم این بستنی آنقدر خاص و خوب بود که خیلی زود در میان ایرانیان و جهانیان محبوب شد. اواخر دهه ۴۰ شمسی، دستگاه‌های بستنی‌سازی وارد ایران شدند و بستنی در طعم‌ها و برندهای مختلف عرضه شد.

بستنی گران شده، مشتری آب رفته

مغازه‌داران می‌گویند رشد قیمت این خوارکی پرطرفدار باعث شده تقاضا برای خرید بستنی کاهش پیدا کند. رئیس اتحادیه بستنی، آبمیوه و کافی‌شاپ تهران با تأیید این موضوع می‌گوید: «تورم بر میزان تقاضا برای آبمیوه و بستنی اثرگذار بوده و تقاضا تا حدودی کم شده است. برای همین با وجود اینکه هزینه‌ها بیش از ۵۰ درصد افزایش یافته است، صنف ما برای حمایت از مصرف‌کنندگان و برای حفظ بازارمان، تصمیم گرفت امسال فقط حدود ۴۰ درصد افزایش قیمت داشته باشد.»

محسن مبرا، ضمن تأکید بر اینکه بستنی قیمت مصوب ندارد، ادامه می‌دهد: «از سال ۱۴۰۲ بنا بر مصوبه سازمان حمایت، دیگر نرخ مصوب نداریم و نرخ‌ها از سوی خود تولیدکننده‌ها تعیین می‌شود.»

قیمت انواع بستنی در بازار

کماکان ارزان‌ترین بستنی بازاری بستنی یخی است. بستنی یخی میوه‌ای در برندهای مختلف ۷ هزار تومان است. بستنی چوبی میلکی ۱۰ هزار تومان، بستنی کیم ۱۰ هزار تومان، بستنی کیک تیرامیسو ۱۵ هزار تومان، قیمتی ۱۵ هزار تومان، بیسکوک ۲۰ هزار تومان، بستنی لیوانی ماراش با شیر بز ۳۰ هزار تومان، بستنی چوبی سالار ۳۰ هزار تومان و بستنی مگولیا ۴۰ هزار تومان است.

همچنین بستنی یک لیتری طالبی و وانیلی ۸۰ هزار تومان است.

هر کیلو بستنی سنتی ساده هم در تهران بین ۱۳۰ تا ۱۷۰ هزار تومان و نوع ویژه و ۴ مغز آن بین ۲۰۰ تا ۲۷۵ هزار تومان است. هر کیلو بستنی میوه‌ای هم در طعم‌های مختلف انبه، توت‌فرنگی و ... بین ۱۵۰ تا ۱۹۰ هزار تومان است.

اگر بخواهید بستنی سنتی در میزان کم سفارش دهید یک ظرف کوچک بستنی سنتی حدود ۴۰ هزار تومان و یک ظرف کوچک بستنی میوه‌ای شامل ۴ اسکوب (هر اسکوب بین ۱۵ تا ۲۰ هزار تومان) حدود ۷۰ هزار تومان است. اگر هوس بستنی قیفی هم کنید هر عدد آن بین ۱۵ تا ۲۵ هزار تومان است. بستنی قیفی متربی هم که در بعضی مغازه‌ها عرضه می‌شود با توجه به اندازه کوچک، متوسط و بزرگ به قیمت ۵۰ هزار، ۶۰ هزار و ۷۰ هزار تومان فروخته می‌شود.