

نیایکان

حلوای

Niyakan



طعمی بیاد ماندنی از نیایکان ما



کارشناسان ورزش بر این باورند که قهرمان شدن بسیار سخت و دشوار بوده و برنامه ریزی اصولی میخواهد . اما قهرمان ماندن بسیار سخت تر از قهرمان شدن است .

نقل نوشته بالا در عرصه تولید هم مصداق دارد . میشود با ایده های درست و تلاش و برنامه ریزی به قله ی افتخار رسید ، اما ماندن در قله تلاشی مضاعف میخواهد .

تاریخچه :

در پاییز ۱۳۴۰ خورشیدی ، در شمال استان زر خیز خوزستان در شهرستان باستانی و فرهنگ پرور شوشتر (مرکز خوزیان باستان) مرحوم حاج محمد درخشان نژاد آستین همت بالا زده و با ابتکار و خلاقیتی مثال زدنی خود را از کارگاه سنتی تولیدی محصولات اجاقی قنادی برادر بزرگش جدا نمود و با تکیه بر رهنمود های سنتی برادر ، کارگاه کوچک تولید حلواشکری و مربای هویج با نام نیاکان را راه اندازی کرد . آن هم با وجود رقبای قدر و متعدد در بازار محدود و سایر مشکلات، که ماندن در میدان اراده ای قوی میخواست .

عشق به زندگی و پیشرفت با بینش و نیروی جوانی ، اراده قوی و خلل ناپذیر ، صداقت و درست کاری ، همه و همه دست به دست هم می دادند تا تولید کننده جوان را به سمت هدف والای خود سوق دهند . کیفیت اصلی ترین دغدغه ی او و مرغوبیت کالا سرلوحه امور روند تولید او شده بود .

هرچند در شروع کار تولید بسیار اندک بود و میدانست تولید کم برابر با سود کم می باشد و با یک حساب سرانگشی ساده اقتصادی باید گفت پس بهره ی این فعالیت در چیست . باید گفت با نگرش عمیق و دور اندیشی متفکرانه با تولید کم اما مرغوب بعد از دو سال باعث ایجاد عادت در مصرف کالای خوب در شهر خود شد ، و سه سال دیگر زمان لازم بود تا با صبر و حوصله روی شیوه ی تولید خود پیش رود

با آغاز پاییز سال ۱۳۴۵ محصولات این کارگاه که حالا اعم از حلوا شکری ، مربای هویج ، پشمک ، زولبیا و بامیه و ... شده بودند از مرزهای شوشتر پا فراتر میگذاشتند . آن هم به وسیله تبلیغات چهره به چهره با سنت حسنه ی سوغات بردن و هدیه دادن و بدین ترتیب مهاجرت محصول به تمام بازارهای خوزستان آغاز گردید .

چون اساس کار درست بود و خلاقیت و صداقت دو بازوی قوی تولیدات او بودند ، در یک زمانبندی پنج ساله واکنش مثبت بازار به کارگاه رسید و باعث توسعه کارگاه شد . او قهرمان شده بود و حالا وقت قهرمان ماندن بود . او نخواست بلکه بیدارتر و هوشیارتر خطاب به نیروهای کارگاه گفت : حال که مردم به ما اطمینان کرده اند ما باید جواب اطمینان مردم را با پذیرش مسئولیت بیشتر و جنس مرغوب تر در بسته بندی های شکیل تر پاسخ دهیم . و این هدف بالافاصله از پاییز ۱۳۴۶ در مورد حلوای هویج عملی شد و شکل و اوزان متنوعی از قوطی های بسته بندی برای این محصول در نظر گرفته شد .

زمان میگذشت و نیاکان روز به روز بیشتر بر سر زبان ها مینشست !

تا سال ۱۳۶۸ مرحوم حاج آقا درخشان با استفاده از نظر و دیدگاه های متخصصان علوم تغذیه و همفکری با فرزندان خود ، تولید سنتی را به صنعتی تبدیل نمود و برای اولین بار در خوزستان حلواشکری در بسته بندی های ۲۰۰ ، ۵۰۰ و ۱۰۰۰ گرمی در طرح های تازه و زیبا با ابعاد منظم راهی بازار شدند که هم از نظر بهداشت و هم از نظر حمل و نقل و نگهداری کار را آسان تر کرده بود و هم استقبال مصرف کنندگان را در پی داشت .

حالا نیاکان در خوزستان یکه تاز میدان شده بود و وقت آن رسیده بود به مهاجرت برون استانی بپردازد .

تحول در تولید و تغییر مکان کارخانه:

خشکسالی های اول دهه ی ۸۰ خورشیدی و تغییرات آب و هوایی از جمله ذرات معلق در هوا در خوزستان از جمله شوشتر باعث شد که هیئت مدیره تولیدات مواد غذایی نیاکان سه تصمیم مهم اتخاذ کند.

۱- تمام مسئولیت شرکت تولیدی به حاج احمد درخشان نژاد فرزند ارشد حاج محمد واگذار شده و حاج محمد بازنشسته شود

۲- شرکت باید محصولات جدید آزمایش سپس تهیه و وارد بازار کند و برای این کار نیازمند روی آوردن به صنایع نو و مدرن و دستگاه های خود کار و اتوماتیک می بود

۳- تغییر مکان کارخانه از خوزستان به استان البرز (از شوشتر به کرج)

در کرج :

این تغییر مکان و جابجایی همراه شد با تمام خودکار شدن دستگاه ها و صنعتی شدن کامل تولید همراه با تکامل دستگاه ها و افزایش تعداد کارکنان و کارگران و به کار گرفتن از متخصصان عرصه تولید و تکنسین های مرتبط به تولید .

یادآوری این مهم هم لازم است که بنا بر ضرورت فضای مورد نیاز و نوع تولید ، مسئولان بخش صنعت و صنایع غذایی در کرج ، شهرک صنعتی نظرآباد را معرفی نمودند تا مقدمات نقل و انتقال صورت پذیرد . و از سال ۸۶ کار ساخت و ساز شروع و در سال ۸۸ به اتمام رسید.

حالا دیگر کارخانه صنعتی پا جای پای کارخانه پدر (سنتی) گذاشت و مانند پدر صداقت و کیفیت را دو بازوی خود در نظر گرفت تا به همت این دو بازو حلواشکری نیاکان روز به روز با شکل و شمایل جدیدتر روانه بازار کشور گردید . تنوع در بسته بندی ها و محصولات اعم از حلواشکری ، کرم ارده ، شیر خرم ، شیر انگور ، ارده ، و با نام تجاری نیاکان نام خود را در کل کشور بر سر زبان ها انداخت . محصولاتی با تمام مجوزهای لازم استاندارد ، سیب سلامت ، حلال و در فروشگاه های بزرگ زنجیره ای کشور اعم از

افق کوروش ، جانبو ، رفاه ، اتکا ، هایپرمی ، هایپرسی ،امیران و غیره و این تازه شروع کار است برای رسیدن به بازارهای جهانی .

بنده احمد علی درخشان نژاد ، به یاد دارم پدر همیشه به ما میگفت با عشق شروع به کار کنید زیرا این روش شما را به دریای بی کران شادی میرساند و نامتان را به یادگار به برگه های تاریخ اقتصادی و تولیدی کشور خواهد گذاشت و اگر همتتان بلند باشد قله های جهانی در انتظار شماست .
روحشان شاد و یادشان گرامی باد .

مدیر عامل شرکت ستاره درخشان پردیس

احمد علی درخشان نژاد





حلوا شکری نیاکان

Niyakan Tahini Halva



ماندگاری	تعداد جعبه در کارتن	تعداد در جعبه	تعداد در کارتن	وزن
ظرف کریستال	۳	۳۰	۱۲۰	۲۰ گرم
۱۸ ماه پس از تولید	۶	۳۰	۱۰۰	۳۰ گرم
	۶	۲۴	۶۰	۵۰ گرم
	۶	۱۲	۶۰	۹۰ گرم





حلوا شگری نیاکان

Niyakan Tahini Halva



ماندگاری	تعداد در کارتن	وزن
۱۸ ماه پس از تولید	۱۸	۲۵۰ گرم
	۱۸	۴۰۰ گرم
	۱۲	۸۰۰ گرم





حلوا شکری نیاکان

(با ترشین پسته و بادام)

Niyakan Tahini Halva

(with Pistachio & Almond)



ماندگاری	تعداد در کارتن	وزن
۱۸ ماه پس از تولید	۱۸	۲۵۰ گرم
	۱۸	۴۰۰ گرم
	۱۲	۸۰۰ گرم





حلوا شكري نیاکان

(با تزئین کنجد)

Niyakan Tahini Halva

(with sesame)



نیاکان حلوا شكري

نیاکان حلوا شكري

نیاکان حلوا شكري

ماندگاری	تعداد در کارتن	وزن
۱۸ ماه پس از تولید	۱۸	۲۵۰ گرم
	۱۸	۴۰۰ گرم
	۱۲	۸۰۰ گرم





حلوا شکری نیاکان

Niyakan Tahini Halva



ماندگاری	تعداد درکارتن	وزن
۱۸ ماه پس از تولید	۲	۳/۵ کیلوگرم
	۲	۴ کیلوگرم
	۲	۷ کیلوگرم





ارده کنجد نیاکان

Niyakan Tahini



ماندگاری	تعداد در کارتن	وزن
۱۲ ماه	۱۵	۲۷۵ گرم
پس از تولید	۱۲	۵۰۰ گرم





شیره خرماي نياکان

Niyakan Date Syrup



ماندگاری	تعداد در کارتن	وزن
۱۲ ماه پس از تولید	۱۵	۳۵۰ گرم





شیره توت نیاکان

Niyakan Mulberry Syrup



ماندگاری	تعداد در کارتن	وزن
۱۲ ماه پس از تولید	۱۵	۳۵۰ گرم





شیره انگور نیاکان

Niyakan Grapes Syrup



ماندگاری	تعداد در کارتن	وزن
۱۲ ماه پس از تولید	۱۵	۳۵۰ گرم





شیره انجیر نیاکان

Niyakan Fig Syrup



ماندگاری	تعداد در کارتن	وزن
۱۲ ماه پس از تولید	۱۵	۳۵۰ گرم





شیره خرما و ارده نیاکان

Niyakan Date Syroup & Tahini

