

به دنیای کیفیت و سلامتی خوش آمدید

Welcome to
The World of Quality and Health



شرکت آرد زرین خوسه
(سهامی خاص)

www.zarinkhoosheh.com



THE FOUNDER

In not-too-distant years, wheat flour was traditionally produced by outdated equipment resulting in poor quality flour and high range of wastage of which the consumable bread was the most important part. Meanwhile, **Mr. Fayazollah Sharifi (with a rich engineering background)** responsibly decided to enhance the quality of the flour and to increase the quality of the consumable bread for Iranian families. He succeeded to establish a large advanced production complex, known as **one of the first modern Iranian flour suppliers**, kept up-to-date with world-class technologies.

Now, the brand name of Zarin Khoosheh is recognized as one of the most well-equipped flour mills in Iran which supplies **top quality** products with highest production capacity.

مؤسس و بنیانگذار زرین خوشه

در سالهایی نه چندان دور، آرد گندم به صورت سنتی و با تجهیزات فرسوده و قدیمی در کشور تولید می شد که نتیجه آن کیفیت پایین آرد و ضایعات بالای محصولات تولید شده بوده که مهمترین آنها هدر رفت نان مصرفی جامعه بوده است.

در این شرایط **آقای مهندس فیض الله شریفی** با قبول مسئولیت و تکیه بر ۸۰ سال تجربه آسیابانی سه نسل پیشین خود، تصمیم به اصلاح کیفیت آرد و در نتیجه بالا بردن کیفیت نان مصرفی خانوار گرفت و موفق شد با تاسیس مجموعه تولیدی بزرگ و پیشرفته، نام خود را به عنوان **یکی از نخستین تولید کنندگان مدرن ایران** با تکنولوژی روز در زمینه تولید بهینه آرد گندم ثبت کند.

هم اکنون نام شرکت زرین خوشه در بین صاحبان صنایع مختلف ایران، معادل با **کیفیت برتر** و به عنوان یکی از مجهزترین و به روزترین کارخانجات تولید آرد با ظرفیت بالا شناخته شده است.



شرکت برتر کشور در حوزه
صنایع غذایی، ۱۳۹۴



نشان کیفیت و بهره وری
۱۳۹۳



شرکت برتر در رعایت حقوق
مصرف کنندگان، ۱۳۹۲ تا کنون



تندیس چهره ماندگار
مدیریت کشور، ۱۳۹۳



تندیس چهره ماندگار
صنعت، معدن تجارت، ۱۳۹۵



ZARIN KHOOSHEH Co.

In 1996, Zarin Khoosheh Hashtgerd Co. (PJS), started their enterprise in the field of wheat flour production. The Company has partnered with the world's most renowned brands such as Buhler (Switzerland), Petkus (Germany), Prado (Spain) and others, to professionally engineer production and maintenance processes in addition to provide modern machinery and equipment, to become the **nation's leading producer of high quality wheat flour with the capacity of 100,000 tons of wheat storage, 800 tons of flour production daily and 240.000 tons annually.** The R&D and TQM departments are equipped with modern and high-level laboratories which have a great role in high quality assurance in storage and production phases and in diversification of flour production according to different needs of customers. Selection and supply of high quality wheat, are of main factors for a high quality flour production. Accordingly, Zarin Khoosheh has strict standards for this factor to be set and met.

شرکت زرین خوشه

شرکت زرین خوشه هشتگرد (سهامی خاص)، فعالیت خود را در زمینه تولید انواع آرد گندم با کیفیت برتر از سال ۱۳۷۵ خورشیدی آغاز نموده است.

این شرکت، طی همکاری با برندهای مطرح جهان مانند بولر سوئیس، پتکوس آلمان و نیز پرادو اسپانیا، کارخانه خود را در مناسب ترین نقطه استان البرز برای تولید انواع آرد افتتاح نموده و در مدت زمان کوتاهی موفق شده است تا با مهندسی حرفه ای فرایند های نگهداشت و تولید، ماشین آلات و تجهیزات مدرن را به خدمت گرفته و با ظرفیت نگهداشت ۱۰۰,۰۰۰ تن گندم و تولید روزانه بیش از ۸۰۰ تن و سالانه حدود ۲۴۰,۰۰۰ تن انواع آرد مرغوب و با کیفیت گندم، به تولید کننده برتر کشور بدل شود.

شرکت آرد زرین خوشه با مجموعه آزمایشگاه های مدرن و بروز خود، مطابق با استانداردهای بین المللی، دارای پیشرفته ترین واحد کنترل کیفیت و تحقیق و توسعه بوده که موجب افزایش و ثبات کیفیت محصولات و نیز تولید و تنوع در تولید انواع آرد گندم بر حسب نیازهای مشتریان گردیده است.

انتخاب و تامین گندم مرغوب شرط اصلی کیفیت آرد تولیدی است که شرکت زرین خوشه به آن کاملاً واقف است و سختگیرانه ترین استانداردهای کارخانه ای برای آن تعیین شده و به دقت رعایت می گردد.

شناخته شده ترین، مشتری مدارترین و بزرگترین برند انواع آرد گندم و محصولات جانبی گندم در خاورمیانه تا سال ۱۴۰۵ از لحاظ کیفی، ظرفیت تولید و ارتباط با مشتریان

تعهد به تامین آرد مرغوب مورد استفاده واحدهای صنعتی و سنتی با بالاترین استانداردهای جهانی با هدف توانمند سازی صنایع وابسته به آرد گندم به منظور بالا بردن کیفیت این محصولات علی الخصوص نان مصرفی خانوار

صداقت و اخلاق / احترام به کارکنان / نوآوری و توسعه / مشتری مداری

چشم انداز

مأموریت

ارزش ها

استراتژی
سازمان



Organization Strategy

VISION

The best and the largest company of wheat flour production and other wheat-based products provision until 2024 in the Middle East (in the fields of product quality, production capacity and customer satisfaction).

MISSION

Commitment to supply high quality and high standard flours for industrial and traditional units to increase the quality of the final flour-based products, specially the consumable bread.

VALUES

Honesty and Ethics / Respect for the Staff / Innovation and Development Customer Orientation

مدیریت زنجیره تأمین پایدار

مدیریت زنجیره تأمین در شرکت زرین خوشه از نوع زنجیره تأمین حلقه بسته (Closed Loop Supply Chain) می باشد یا به عبارتی هم سیستم زنجیره تأمین پیشرو (Forward Supply Chain) را در سرلوحه خود دارد و از طرفی دیگر پیرو مأموریت اصلی سازمان، زنجیره تأمین معکوس (Reverse Supply Chain) را بصورت جدی دنبال می کند تا نهایت مشتری مداری را بصورت علمی و دقیق به اجرا گذارد. مهمترین بخش زنجیره تأمین در زرین خوشه، فراهم کردن گندم مرغوب به عنوان اولین اصل تولید آرد با کیفیت است و با توجه به اینکه غالب گندم تولیدی کشور کیفیت لازم جهت تولید آرد مورد نظر را دارا نمی باشد، تهیه گندم با کیفیت، سرلوحه فعالیت های این واحد است.

Sustainable Supply Chain Management

Supply Chain Management in Zarin Khoosheh is a Closed Loop Supply Chain. in other words, it has a Forward Supply Chain system for its core product mission, follows the Reverse Supply Chain seriously to have the ultimate spirit of customer-centric business.

The most important part of the supply chain in Zarin Khoosheh is to provide high quality wheat as the first principle of quality wheat production. As most of the wheat produced in the country does not have the essential quality for flour production, "Wheat Quality" is at the heart of the activities of the department.



تأمین خارجی / International Supply

روسیه، آلمان، قزاقستان، اوکراین
Russia, Germany, Kazakhstan, Ukraine

تأمین داخلی / Domestic Supply

خوزستان، فارس، گلستان
Khuzestan, Fars, Golestan





نگهداری و ذخیره سازی مدرن

حفظ کیفیت و سلامت گندم و آرد در مدت زمان ذخیره سازی آنها، از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است. بنابراین، استفاده از بهترین و بروزترین تجهیزات، با توجه به فاکتورهای مهم زیر اولویت های اصلی شرکت زرین خوشه می باشد.

LATEST STORAGE TECHNOLOGIES

Maintaining the quality and health of raw wheat and the flour has a high-level importance. Accordingly, utilizing the most advanced and up-to-date equipment and considering the following factors are the major priorities of Zarin Khoosheh Co. :

مدیریت انتقال
امکان اختلاط آنلاین گندم و انتقال آرد
Transfer Management
Online Wheat Mixing and Flour Carriage



نگهداری بهداشتی
جلوگیری از آلودگی های بیولوژیکی
Hygienic Storage
Prevention of biological contaminations



ظرفیت ذخیره سازی
بیش از ۱۰۰,۰۰۰ تن گندم
Storage Capacity
100.000 MT of wheat



تکنولوژی
آخرین فناوری های روز دنیا
Technology
Latest global innovations



مدت زمان نگهداری
ذخیره سازی طولانی مدت با کیفیت بالا
Storage duration
long-term storage in highest quality



کنترل فاکتورهای نگهداری
شامل دما، رطوبت و هوادهی
Storage Factors Control
temperature, humidity and ventilation





تولید آرد گندم در شرکت زرین خوشه

واحد تولید شرکت زرین خوشه، ضمن بکارگیری نیروهای انسانی حرفه ای و باتجربه و استفاده از متخصصین جوان و آموزش دیده نسبت به تولید انواع آرد با کیفیت مطلوب مبادرت می ورزد. استفاده از سیستم تولید غلطکی با تکنولوژی روز دنیا باعث گردیده تا واحد تولید بتواند با حداکثر توان و بالاترین بهره وری در دو خط تولید مجزا و مستقل، به طور همزمان انواع آرد را به تولید رساند.

تجهیزات و امکانات فراهم شده در این واحد توانایی تولید روزانه دست کم ۸۰۰ تن آرد گندم را به وجود آورده است.

تجهیزات و ماشین آلات پیشرفته

استفاده از مجهزترین ماشین آلات و تجهیزات تولید آرد جهان ساخت شرکت های بولرسوئیس و پتکوس آلمان با تکنولوژی غلطکی امکان تولید مرغوبترین آرد گندم را برای مجموعه فراهم می سازد.



ظرفیت تولید

تولید روزانه بیش از ۸۰۰ تن آرد با بهره گیری از دو خط تولید کاملاً مجزا زرین خوشه را قادر ساخته سالانه حدود ۲۴۰,۰۰۰ تن انواع آرد را تولید و در اختیار صنایع جانبی قرار دهد.





Wheat Flour Production in Zarin Khoosheh Co.

In order to produce world-class standard flours, the production plant of Zarin Khoosheh Co. **hires experienced and skillful staff and employs young trained specialists**. In addition, the use of state-of-the-art roller production system, has enabled the department to work simultaneously in **two separate and independent production lines** with maximum power and efficiency. These items, result in maximum output and optimize the use of space and personnel in the same time.

The equipment and facilities provided in production plant enable it to produce more than 800 tons of wheat flour daily.



www.zarinkhoosheh.com



Modern Machinery and Equipment

Use of the world's most professional machinery and equipment with roller technology by Buhler and Petkus, enable Zarin Khoosheh Co. to produce the highest-possible quality wheat flour.



Production Capacity

Production of more than 800 tons of flour daily by using two separate lines enables Zarin Khoosheh Co. to supply 240,000 tons of flour for the related customer industries annually.

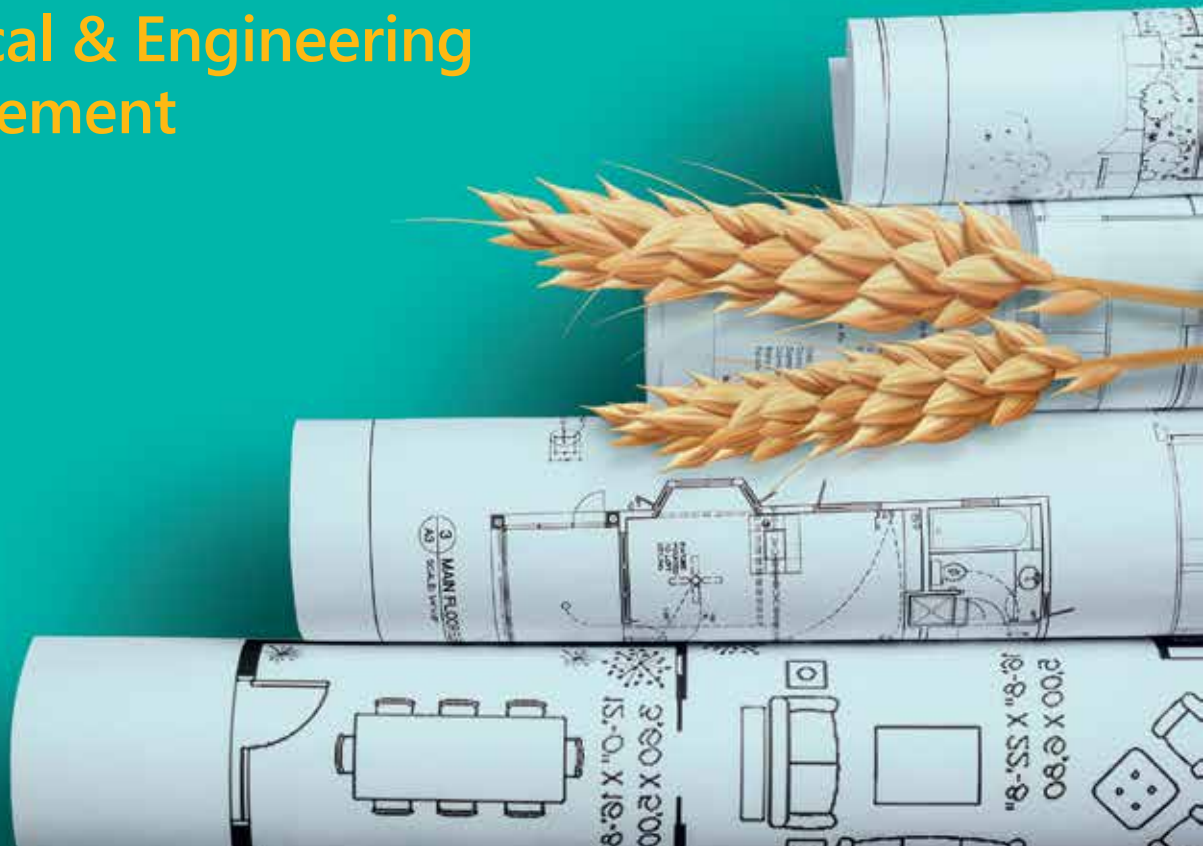
مدیریت فنی و مهندسی

شرکت آرد زرین خوشه به منظور بهبود و به روز کردن فن آوری تولید و ارتقاء کیفی و کمی محصولات خود همواره اقدام به نوسازی و نصب تجهیزات و ماشین آلات جدید در خطوط تولید نموده است و تداوم این سیاست را یکی از اصول خط مشی خود میداند و در همین راستا، با استفاده از پرسنل مجرب آموزش دیده توسط شرکتهای بولرسوئیس و پتکوس آلمان نه تنها تجهیزات و ماشین آلات را با تکنولوژی روز انتخاب و بکار می گیرد بلکه با آماده بکار نگهداشتن ماشین آلات در بهترین شرایط از توقف آنها جلوگیری کرده و ظرفیت کارخانه را در حداکثر نگه میدارد.

واحد عمران و تاسیسات فنی و مهندسی زیرساخت های مناسب را برای نصب ماشین آلات، نگهداری گندم و آرد آماده نموده و تاسیسات مناسب را فراهم می آورد.

Zarin Khooseh Flour Company has constantly refurbished and installed new equipment and machinery in production lines, in order to improve and upgrade its production technologies, quality and quantity of the products. The continuity of this policy is a business success principal. In this regard, using qualified personnel trained by the Swiss Buhler and German Petkus companies in addition of harnessing the latest technologies and machinery has resulted in avoiding stoppage and deploying the machinery in its best possible condition and increasing the overall feedback so much. The civil and utility engineering department provides the appropriate infrastructure for machinery installation, maintenance of wheat and flour, as well as providing the appropriate facilities.

Technical & Engineering Management





کیفیت و تنوع بالا High Quality and Variety

تکنولوژی Mixing Plant آرد، امکان تولید فرمولاسیون های اختصاصی با درصدهای مختلف پارامترهای کیفی مانند گلوتن، پروتئین و ... جهت استفاده صنایع مختلف را به سهولت فراهم میسازد. با استفاده از این تکنولوژی، شرکت زرین خوشه قادر است تا انواع آرد را با کیفیت های مورد انتظار هر صنعت تولید نموده و از افزایش ضایعاتی که در نتیجه عدم استفاده از آرد مناسب در واحدهای صنعتی و سنتی رخ می دهد جلوگیری کند.

The Mixing Plant technology enables the production of proprietary formulations with different percentages of qualitative parameters such as gluten, protein, etc. for ease of use in different industries. Utilizing this technology, Zarin khoosheh is able to produce flours with the needed qualities and quantities of each parameters and to prevent the waste from growing due to the lack of suitable and standard flour in traditional and industrial units.



مدیریت آنلاین خطوط تولید Online Production Management

کنترل خطوط تولید با استفاده از کامپیوتر و ابزار دقیق کنترل فرایند با بالاترین بهره وری انجام می پذیرد تا نهایتاً آرد تولیدی با استاندارد مورد نظر فراهم شود.

Control of production lines is carried out using computers and precision process control tools to provide the highest standard of flour production.





Total Quality Management

The heart of Zarin Khoosheh Co. is the Quality Control Department which is backed by years of continuous effort and utilization of TQM's comprehensive international quality management system. It is important for the QM department to maintaining the quality as well as developing specific formulations for various needs of the customers. it Leads the way in the company and provide specialized consulting to help different companies in the same field.

مجموعه آزمایشگاه های پخت نان (نان های سنتی) Bakery Laboratories set (Traditional Bread)

مجموعه آزمایشگاه های پخت نان در شرکت زرین خوشه شامل آزمایشگاه های پخت انواع نانهای سنتی دقیقاً مطابق با روش های پخت در مراکز عرضه نان سنتی از هر یک تولیدی نمونه ها را جهت پخت آماده نموده و کیفیت محصول نهایی را با دقت کنترل می نماید.

The set of Bakery Labs in Zarin khoosheh Co., include bakery Laboratories of traditional breads. They work in accordance with the methods of baking bread in traditional bakeries. They get different flour samples for baking and carefully control the quality of the finished product.

تضمین کیفیت Quality Assurance

اجرای دقیق استانداردهای مدیریت کیفیت ISO9001:2015 و ایمنی غذا ISO22000:2018 و HACCP و حلال در شرکت زرین خوشه، همراه با نظارت بر نقاط کنترل بحران (CCP) و اصول و برنامه های پیش نیازی (PRPs) با بالاترین سطح، احتمال ریسک ایمنی محصولات غذایی به پایین ترین حد ممکن کاهش یابد.

Accurate implementation of ISO9001: 2015 quality management, food safety ISO 22000: 2018 and HACCP and Halal in Zarin Khoosheh Co., in addition of controlling the important bottlenecks according to CCP and PRP standards, reduce the possibility of food safety risks to the lowest level.

مدیریت جامع کیفیت

واحد کنترل کیفیت در شرکت زرین خوشه، قلب این مرکز تولیدی می باشد که با پشتوانه تجربه سالها تلاش مستمر و بهره گیری از سیستم بین المللی مدیریت جامع کیفیت TQM، خود را نماینده مشتریان در کارخانه دانسته و در تولید با کیفیت و حفظ آن و همچنین ابداع فرمولاسیون های خاص برای صنایع مختلف پیشرو بوده و حتی در این زمینه به جهت کمک و راهنمایی شرکتهای مختلف مشاوره های اختصاصی انجام می دهد.

مجموعه آزمایشگاه های مجهز Set of Equipped Laboratories

مجموعه آزمایشگاههای شرکت زرین خوشه شامل پنج قسمت مجزا برای آزمون های شیمیایی، میکروبی، فیزیکی و رئولوژی و نیز پخت نان می باشد که در آن انواع و اریته های مختلف گندم وارد تولیدی توسط پیشرفته ترین تجهیزات آزمایشگاهی مورد آنالیز قرار می گیرد و نتایج آن مورد پذیرش مراجع رسمی و بین المللی می باشد.

Laboratories set in Zarin Khoosheh Co., consists of five separate sectors for chemical, microbial, physical, rheological and also bakery tests in which varieties of wheat and flour are analyzed by modern equipment. The test results are acceptable by official and international references.

مجموعه آزمایشگاه های پخت نان (نان های صنعتی) Bakery Laboratories set (Industrial Bread)

با بهره گیری از ماشین آلات و تجهیزات آزمایشگاهی، امکان تهیه انواع نانهای فانتزی و صنعتی جهت آزمون کیفی نهایی آرد های صنف و صنعت از تمامی بچ های تولیدی امکان پذیر بوده و به دقت کنترل می شود.

Utilizing the lab equipment, it is possible to bake all kinds of Industrial bread for quality testing and control. This can be performed for all kinds of wheat flour produced in different lines and batches.



کاهش ضایعات محصول Reducing product wastage

یکی از اهداف اصلی در واحد تحقیق و توسعه، تولید آرد با کیفیت و مناسب، جهت صنایع مختلف است تا با کاهش ضایعات ناشی از آرد نامناسب، به کاهش قیمت تمام شده محصول نهایی کمک کند.

A main target of R&D Department in Zarin Khoosheh Co. is producing a high quality flour desired by different industries in order to reduce the waste of poor quality flour and thus to reduce the overall price of the bought product.



بهبود کیفیت آرد Improving the quality of flour

واحد تحقیق و توسعه دائماً در تلاش است تا راه حل هایی جهت تولید آرد مرغوب تر برای استفاده صنایع مختلف تهیه و به مشتریان عرضه نماید

The R&D Dept. is constantly striving to provide solutions for producing high quality flours.



مدیریت تحقیق و توسعه R&D Management



بهبود کیفیت نان Improving the quality of bread

براساس مأموریت سازمانی، شرکت زرین خوشه خود را متعهد می دارد تا در جهت بهبود صنعت نان اقدام نماید لذا روش های بهینه فرآوری و پخت دائماً مورد آزمایش قرار می گیرد.

According to the mission of Zarin Koosheh Co, the company is committed to improve the bread industry so that optimal baking and processing methods are constantly tested and under control.



تولید محصولات جدید Developing New Products

علاوه بر انواع آرد که بصورت استاندارد در کشور تولید می شود برخی محصولات تنها با ابتکار متخصصین تحقیق و توسعه زرین خوشه فرموله شده و انحصاراً توسط این مجموعه قابل تولید می باشد که این امر، تأثیر بسزایی در بالا بردن راندمان صنایع مختلف داشته است.

In addition to the standard flours produced in the country, some flours are formulated exclusively by dynamism of R&D Dept. professionals. These creative products have had an considerable effect on the rise of customer production feedback.



محصولات / Products

آرد نول مخصوص ماکارونی، پاستا، لازانیا و رشته

این محصول دارای پروتئین و گلوتن بالا بوده و اندازه ذرات آن بنا به درخواست مشتری قابل تغییر می باشد. این آرد جهت واحدهای تولید ماکارونی، پاستا و رشته بسیار مناسب است. امکانات حمل: کیسه ۴۰ کیلویی / حمل فله توسط بونکر

Null Flour for Pasta, Spaghetti and stripes

This product is high in protein and gluten and its particle size can be changed upon customer request. This flour is very suitable for pasta production units. Shipping Features: 40kg bag / bulk carriage



آرد مخصوص نان های حجیم

این آرد حاوی درصد معینی سبوس نرم بوده که به انعطاف پذیری بافت کمک میکند. گلوتن این آرد نیز به اندازه ای است که بالاترین حجم را برای محصول نهایی مهبیامی نماید، نرمی و رنگ این محصول بسته به سفارش مشتری قابل تغییر میباشد. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی / لامینت / کیسه ۴۰ کیلویی / حمل فله توسط بونکر و بسته بندی های ۵۰۰ و ۹۰۰ گرمی

French Style Bread Flour

This flour consists of soft bran which increases the elasticity of the dough. Additionally, the gluten of this flour adds the highest crust to the final product. Softness and color of this product is adjustable based on customer's order and request. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg Bag / Bulk Carriage / 500 and 900 gr packs

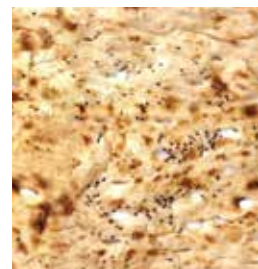


آرد مخصوص نان های سنتی و صنعتی (خبازی)

این آرد از مخلوط گندمهای سخت با پروتئین و گلوتن بالا و گندمهای نیمه سخت با پروتئین و گلوتن متوسط تهیه می گردد و از نظر میزان سبوس و دانه بندی آنها مطابق با استاندارد ملی ایران با نامهای متفاوت از قبیل آرد ۱۸٪، ۱۲٪ و ۱۵٪، تحت کنترل می باشد و براساس میزان سبوس و پروتئین و گلوتن آرد جهت مصارف مختلف از قبیل نان سنگک، بربری، تافتون، لواش و ماشینی براساس درخواست مشتری و نوع تجهیزات آن جداسازی و بسته بندی می گردند. امکانات حمل: کیسه ۴۰ کیلویی

Traditional Breads Flour

This flour is made from a mixture of high-protein and gluten-free hard wheat and semi-hard wheat with medium protein and gluten, and according to Iran's national standard for bran and grading according to different names such as flour 18%, 12% 15%, Is controlled and separated and packaged based on the amount of bran, protein and gluten flour for various uses such as sangak, barberry, taftoon, lavash and machine upon customer request and its equipment. Shipping Features: 40kg bag



آرد مخصوص واحد های تولید گلوتن و نشاسته

این محصول دارای گلوتن بالا بوده و اندازه ذرات آن بنحوی است که در هنگام تولید کمترین تماس فیزیکی به ذرات نشاسته باعث جداسازی نشاسته از گلوتن میشود. امکانات حمل: کیسه ۴۰ کیلویی / حمل فله توسط بونکر

Gluten & Starch Flour

This product is high in gluten and its particle size is such that it produces starch from gluten when producing the least physical contact with starch. Shipping Features: 40kg bag / bulk carriage



آرد مخصوص قنادی، کیک و کلوچه

این آرد از گندم پروتئین پایین تهیه میگردد که رنگ سفید و بافت فوق العاده نرم آن برای تهیه کلوچه و شیرینی هایی با بافت اسفنجی نظیر انواع کیک مناسب میباشد. این آرد حسب سفارش مشتری قابلیت اختلاط با افزودنی های مجاز و منطبق با استاندارد را نیز دارد که به بهبود بافت و ماندگاری بیشتر محصول نهایی کمک میکند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلوگرمی / کیسه ۴۰ کیلوگرمی / حمل فله توسط بونکر و بسته بندی های ۵۰۰ و ۹۰۰ گرمی

Pastry & Cake Flour

The flour is made from low protein wheat, featuring white flour and a super soft texture that is suitable for making sponge cookies and pastries such as cake types. It also meets standards that help improve texture and shelf life of the finished product. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg Bag Bulk Carriage / 500 and 900 gr packs



آرد مخصوص شیرینی های کره ای و دانمارکی

ویژگی این آرد نرمی بافت و گلوتن بسیار بالای آن می باشد که با بهبود دهنده ویژه آرد های صنعتی مخلوط گردیده است. خصوصیت این آرد به نحوی است که بهترین کیفیت را جهت بافت محصول تامین کرده و مصرف روغن را به حداقل می رساند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلوگرمی / کیسه ۴۰ کیلوگرمی

Danish pastry Flour

The characteristic of this flour is soft texture and high gluten which is mixed with exclusive improvers. In addition, this flour provides the best quality on product's texture and minimizes oil usage. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg bag

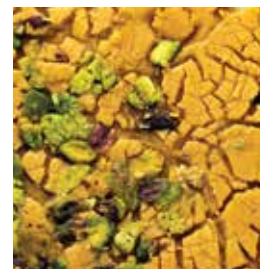


آرد مخصوص سوهان پزی

این آرد از گندم پروتئین پایین تهیه میگردد که رنگ سفید و بافت فوق العاده نرم آن برای تهیه سوهان با بافت مطلوب می باشد. این آرد حسب سفارش مشتری قابلیت اختلاط با افزودنی های مجاز و منطبق با استاندارد را نیز دارد که به بهبود بافت و ماندگاری بیشتر محصول نهایی کمک میکند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلوگرمی / کیسه ۴۰ کیلوگرمی / حمل فله توسط بونکر

Sohan Flour

The flour is made from low protein wheat, featuring white flour and a super soft texture that is suitable for making sponge cookies and pastries such as cake types. It also meets European standards that help improve texture and shelf life of the finished product. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg Bag Bulk Carriage



آرد مخصوص بیسکویت و کراکر

این آرد از گندم پروتئین پائین تهیه میگردد، ویژگی این آرد رنگ بسیار سفید و دانه بندی فوق العاده نرم آن است که برای تهیه انواع بیسکویت و کراکر مناسب می باشد. و بر اساس نیاز مشتری دانه بندی آن نیز قابل تغییر می باشد. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلوگرمی / کیسه ۴۰ کیلوگرمی

Biscuit and Cracker Flour

This flour is made from low protein wheat, the characteristics of this flour is white color and very soft granulation. This product is used for Biscuit and Cracker Production. Based on customer's order and requirements the granulation is adjustable. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg bag



آرد مخصوص نان سوخاری

این آرد از گندم گلوتن بالا و پروتئین پایین تهیه میگردد که برای تهیه انواع نان سوخاری با بافت اسفنجی مناسب میباشد. این آرد حسب سفارش مشتری قابلیت اختلاط با افزودنی های مجاز و منطبق با استاندارد را نیز دارد که به بهبود بافت و ماندگاری بیشتر محصول نهایی کمک میکند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلوگرمی / کیسه ۴۰ کیلوگرمی / حمل فله توسط بونکر

Rusk Bread Flour

The flour is made from high gluten and low protein wheat that is suitable for making Rusk breads with sponge texture. It also meets standards that help improve texture and shelf life of the finished product. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg Bag Bulk Carriage



آرد مخصوص پیتزا

این آرد از مخلوط گندم های نرم و سخت با نسبت معین به نحوی تهیه میگردد که ویژگی نهایی محصول بهترین کیفیت را برای پخت نان های ماهی تابه ای و پیتزافراهم می نماید. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت / کیسه ۴۰ کیلویی

Pizza Flour

This flour is made from a blend of soft and hard wheat. This product is ideal for pan bread and pizza in highest possible quality. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg bag



آرد مخصوص ناگت

این آرد از گندم پروتئین پائین تهیه میگردد، ویژگی این آرد رنگ بسیار سفید و دانه بندی فوق العاده نرم آن است که برای تهیه انواع ناگت مرغ، ماهی، میگو مناسب می باشد، و براساس نیاز مشتری دانه بندی آن نیز قابل تغییر می باشد. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت / کیسه ۴۰ کیلویی

Nugget Flour

This flour is made from low protein wheat, the characteristics of this flour is white color and very soft granulation. This product is used for chicken, fish and shrimps nuggets and based on customer's order and requirements the granulation is adjustable. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg bag



آرد مخصوص سوخاری

این آرد از گندم پروتئین متوسط به دست می آید و از ویژگی این آرد گرانولهای درشت آن می باشد. این آرد جهت سوخاری کردن انواع مرغ، ماهی، میگو مناسب می باشد و براساس نیاز و نوع مصرف مشتری گرانولهای آن قابل تغییر می باشد و با دو نام آرد سوخاری ریز و آرد سوخاری درشت قابل تفکیک می باشد. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت / کیسه ۴۰ کیلویی

Frying Flour

This flour is made from medium protein wheat, the characteristics of this flour is light color and soft texture. This product is ideal for adding crust to chicken, fish and shrimps. Based on customer's order and requirements the recipe includes spicy and lemon. This flour comes in two types fine and coarse. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg bag

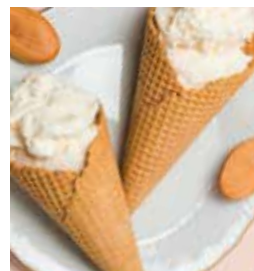


آرد مخصوص نان بستنی

این آرد از گندم گلوتم بالا و پروتئین پایین تهیه میگردد که برای تهیه انواع نان بستنی مناسب میباشد. این آرد حسب سفارش مشتری قابلیت اختلاط با افزودنی های مجاز و منطبق با استاندارد را نیز دارد که به بهبود بافت و ماندگاری بیشتر محصول نهایی کمک میکند. امکانات حمل: کیسه ۲۵ کیلویی لامینت / کیسه ۴۰ کیلویی / حمل فله توسط بونکر

Ice cream Waffle Flour

The flour is made from high gluten and low protein wheat that is suitable for producing ice cream waffles. It also meets standards that help improve texture and shelf life of the finished product. Shipping Features: 25kg Laminate Bag / 40kg Bag Bulk Carriage



آرد مخصوص مصارف خانگی

این محصول در وزن های مناسب بسته بندی و جهت مصارف خانگی عرضه میگردد. آرد سفید ممتاز زرین خوشه مخصوص تهیه کیک و شیرینی بوده و آرد گندم ممتاز مخصوص تهیه پیتزا، حلوا، کنتلت و غیره می باشد. امکانات حمل: بسته بندی ۵۰۰ و ۹۰۰ گرمی

Home-used Flour

This product is packed in suitable packages as Premium White flour used for pizza, traditional baked sweet (Halva) and cutlet; and the Premium Wheat Flour used for cake, pastry and ... Shipping Features: 500 and 900 gr Pack



Business Development vision

With respect to more than 80 years of reputation in business management and utilize the innovative methods of modern management, Zarin Khoosheh Co. defines their vision in the following framework to be met until 2026:

The brand and the largest company of wheat flour production and other wheat-based products provision in the Middle East. Product Quality, production capacity and customer satisfaction are the horizons of development of the vision.

The company's Business Development Department, has special consideration about the following Items:

چشم انداز تجارت و توسعه زرین خوشه

با تکیه بر بیش از ۸۰ سال اعتبار و سابقه مفید در زمینه مدیریت کسب و کار و نیز بکارگیری دانش روز مدیریت نوین، شرکت زرین خوشه، افق پیشرفت خود در سال های پیش رو را به نحوی ترسیم کرده که تا سال ۱۴۰۵ به شناخته شده ترین، مشتری مدارترین و بزرگترین برند انواع آرد گندم و محصولات جانبی گندم در منطقه خاورمیانه بدل شود.

کیفیت، ظرفیت تولید و ارتباط با مشتریان (صنایع بازارهای هدف و مصرف کنندگان خانگی) محورهای اصلی این افق چشم انداز خواهند بود.

به همین منظور، واحد توسعه تجارت شرکت، موارد زیر را با دقت و حساسیت ویژه مد نظر قرار داده است:

توجه بیشتر و گسترده تر به بازارهای هدف / Having Regard to Target Markets



شرکت های تولید پاستا،
ماکارونی و ...

Pasta production
plants



قنادی ها و کارگاه های تولید
شیرینی و سوهان

Confectionery shops and
pastry production centers



تولیدکنندگان نان های
صنعتی و سنتی

Traditional and Industrial
Bakeries



کارخانه ها و کارگاه های بزرگ
تولید نان

Bread Industries



و ... در آینده نزدیک
مصرف کنندگان خرد
and ... in near future
retail consumers



فست فودهای زنجیره ای
Chain and large fast foods



شرکت های تولید بستنی
و محصولات گوشتی
Ice cream and meat
product companies



شرکت های کیک، کلوچه و
بیسکویت
Cake, Cookie and
biscuit companies

صادرات Export

برنامه ریزی برای افزایش منابع و ظرفیت های لازم به منظور ورود به بازارهای بکر و بزرگ منطقه ای و ایفای نقش صادر کننده مطرح محصولات استراتژیک کشاورزی و غذایی به کشورهای دیگر

planning to increase the required resources and potentials, in order to enter the huge markets of the region, and to play the role of a great supplier of strategic food products for other countries

گسترش و بهسازی ارتباط با مشتریان Expanding CRM Plans

پیشنهادات ویژه و ارائه تسهیلات به مشتریان برای خرید آسان تر و بیشتر، ضمانت کیفیت محصولات، امکان تسویه های بلند مدت و افزایش سرمایه در گردش برای تأمین رضایت مشتریان بزرگ، بکارگیری برنامه ها و نرم افزارهای ارتباط با مشتریان برای ارتباط گیری بهتر و سریعتر با آن ها

Including special offers and facilities for active customers in order to increase the overall sales; quality Guarantee, long-term payments, working in-circulation capital increase, deploying CRM software to improve customer relations

برنامه های دقیق و گسترده برندینگ و بازاریابی Detailed Branding and Marketing Plans

با هدف نهادینه کردن نام و اعتبار برند زرین خوشه و یکی از اولویت های مهم واحد توسعه تجارت؛ شامل کمپین های مؤثر تبلیغاتی، جشنواره های فروش، تقویت قدرت حضور در بازارهای اصلی و ورود قدرتمند به بازار مصرف کنندگان خرد و ...

To promote the brand name and the recognition of Zarin Khoosheh Co. An important priority of the Business Development Dept. Includes effective advertising campaigns, sales festivals, strengthening the presence in main markets and powerful entry into the retail market, ...





همکاری نزدیک تجاری و فنی با برترین
برندهای تخصصی جهان

Technical and Business relationship with
world's most professional brands

1
شماره یک
no. one

در تضمین کیفیت آرد و
تولید انواع آرد با فرمول اختصاصی

in product quality assurance
and production of wheat
flour upon exclusive and
customized formulas

80 سال
years

سابقه مفید و تجربه غنی در آسیابانی
و تولید آرد با کیفیت گندم

rich background and experience
in milling and quality
wheat flour production



شرکت آرد زرین خوشه (سهامی خاص)

800 تن
tons

ظرفیت تولید روزانه انواع آرد گندم
of capacity in daily flour
production

100k تن
tons

ظرفیت ذخیره سازی گندم
of capacity in raw wheat
Storage

برخی از مشتریان برجسته
Some of the largest customers



سازمان ملل متحد،
برنامه جهانی غذا



هاییراستار

