

بر که یخ‌زده، دهمین دریاچه مرتفع دنیا

جاذبه گردشگری در میان قله دماوند

دریاچه‌ها همانند رودها جاری نمی‌شوند و ساکن هستند. دریاچه‌های مختلف آب شور یا شیرین در چند صدمتری از سطح دریا قرار دارند و بسیاری از آنها در میان کوه‌هایی مانند هیمالیا واقع شده‌اند. در این گزارش ۱۰ نمونه از مرتفع‌ترین دریاچه‌های دنیا را به شما معرفی می‌کنیم. البته برخی از این دریاچه‌ها به‌عنوان بر که محسوب می‌شوند. در طول سال گردشگران زیادی بازدید از این دریاچه‌ها هزینه می‌کنند تا از سفر لذت ببرند اما دهمین دریاچه مرتفع جهان در ایران و در کوه دماوند قرار دارد. دریاچه‌ای که در طول سال یخ‌زده است و همین موضوع به میزان جذابیت‌های گردشگری‌اش می‌افزاید.

از اهمیت برخوردار است.

۷- دریاچه آگواس کالینتس

مکان: شیلی

این دریاچه آتش‌فشانی با ارتفاع ۵۸۳۱ متری سطح دریا در بالاترین نقطه Cerro Aguas Calientes در حومه آنتوفاگاستا در شیلی قرار دارد. این آتش‌فشان اگرچه خاموش است اما این احتمال وجود دارد که به شکل ناگهانی فوران کند. این دریاچه به خاطر میکروارگانیزم‌هایی که در آن زندگی می‌کنند رنگ قرمز خاصی دارد.

۸- دریاچه ریونگلابو

مکان: تبت

این دریاچه که در تبت قرار دارد نسبت به دریاچه‌های دیگر در محدوده تبت، گمنام است. ارتفاع «ریونگلابو» در ۵۸۰۱ متری از سطح دریاست و از ذوب شدن یخچال‌های طبیعی کوه‌های هیمالیا شکل گرفته است. این دریاچه در نزدیکی قله ریونگلابو واقع است و فقط ۱۴ کیلومتر از کوه اورست -بلندترین کوه جهان- فاصله دارد. تاکنون گزارشی از رفتن کسی به این دریاچه یا در نزدیکی آن ثبت نشده است. با توجه به اختلافات ارضی تاکنون هیچ عکسی از این محل منتشر نشده است.

۹- دریاچه پوکوانتیکا

مکان: بولیوی، شیلی

پوکوانتیکا در کوه‌های آندس مرز بین شیلی و بولیوی و در ارتفاع ۵۷۵۰ متری از سطح دریا، در قله یک کوه آتش‌فشانی غیرفعال قرار دارد. زمین‌شناسان از این دریاچه به‌عنوان سرزمین عجایب یاد می‌کنند و آن را مکانی ایده‌آل برای بررسی اشکال مختلف زندگی در خارج از کره زمین و در مریخ می‌دانند. به‌اعتقاد آنها این دریاچه‌ها سهم بزرگی در زمینه‌های علمی خواهند داشت. منبع: **smashing lists**



۱۰- دریاچه دماوند

مکان: ایران

دهمین دریاچه مرتفع جهان در ایران و در کوه دماوند قرار دارد. از این کوه آتش‌فشانی بارها در شاهنامه فردوسی به‌خاطر نیروهای مرموز یاد شده و محمد تقی بهار نیز از آن به‌عنوان «گنبد گیتی» نام برده است. دریاچه دماوند که در ۵۶۵۰ متری سطح دریا و در گودالی قرار دارد بیشتر سال یخ‌زده است اما هر سال در اواسط بهار با ذوب شدن یخ‌ها پر از آب می‌شود. ابعاد این دریاچه ۲۰ در ۴۰ متر است و یکی از دریاچه‌های آب شیرین ایران محسوب می‌شود. این دریاچه به دلیل ارتفاع و طبیعت یخ‌زده‌اش به ندرت دیده می‌شود اما از جذابیت‌های گردشگری‌اش همین یخ‌زده بودنش در طول سال است.

بوک شرقی با ۶۱۰۰ متر ارتفاع از سطح دریا چهارمین دریاچه مرتفع جهان محسوب می‌شود و در هر نقطه‌ای از این دریاچه برف‌ها در حال ذوب شدن هستند. منبع یخچال‌های رانگ بوک کوه اورست است.

۵- دریاچه آکماراچی

مکان: شیلی

این دریاچه یک حفره خاص در نزدیکی یکی از آتش‌فشان‌های همسایه Cerro Aguas Calientes قرار دارد. اندازه این دریاچه تنها ۱۰ در ۱۵ متر است و در ارتفاع ۵۹۵۰ متری از سطح دریا قرار دارد. این مکان به دلیل اینکه پناهگاه اینکاهای بوده و همچنین کشف عتیقه‌جات اینکا در آن برای باستان‌شناسان از اهمیت زیادی برخوردار است.

۶- دریاچه لیکانکابور

مکان: بولیوی، شیلی

دریاچه لیکانکابور در دهانه آتش‌فشان لیکانکابور در ناحیه آنتوفاگاستای و مرز شیلی و بولیوی قرار دارد. این دریاچه با

۱- اوخوس دل سالادو

مکان: آرژانتین

این دریاچه در ارتفاع ۶۳۹۰ متری سطح اقیانوس قرار دارد. قطر آن ۱۰۰ متر و عمق احتمالی آن ۱۰

متر است و گفته می‌شود مرتفع‌ترین دریاچه جهان است. این دریاچه حتی نام مشخصی ندارد و نام آن برگرفته از کوه آتش‌فشانی است که در آن قرار دارد. کوه آتش‌فشانی «اوخوس دل سالادو» در مرز شیلی و آرژانتین قرار دارد اما گردشگران بیشتر از بخش شیلی به آنجا می‌روند. این آتش‌فشان کاملاً خاموش نیست و گاهی گازهای سولفوریک و بخارات از آن خارج می‌شود.

۲- دریاچه Lhagba

مکان: کوه‌های اورست، تبت

این دریاچه در ۶۳۵۸ متری سطح دریا و در شیب اورست قرار دارد. این دریاچه اگرچه به اندازه یک استخر است اما پس از «اوخوس دل سالادو» دومین دریاچه مرتفع جهان محسوب می‌شود. اگر به دنبال تجربه‌ای متفاوت در شنا هستید این دریاچه مکان مناسبی برای کسب این تجربه است.

۳- دریاچه Changtse

مکان: تبت

این دریاچه یخچال طبیعی است که در ۶۲۱۶ متری سطح دریا قرار دارد و اندازه آن ۱۸۰ متر در ۲۳۰ متر است. منبع آب این دریاچه تیره است. این یکی از رازهای دریاچه تبتی است که در میان کوه‌های پوشیده از برف به شکل بسیار زیبایی روی نقشه گوگل ثبت شده است.

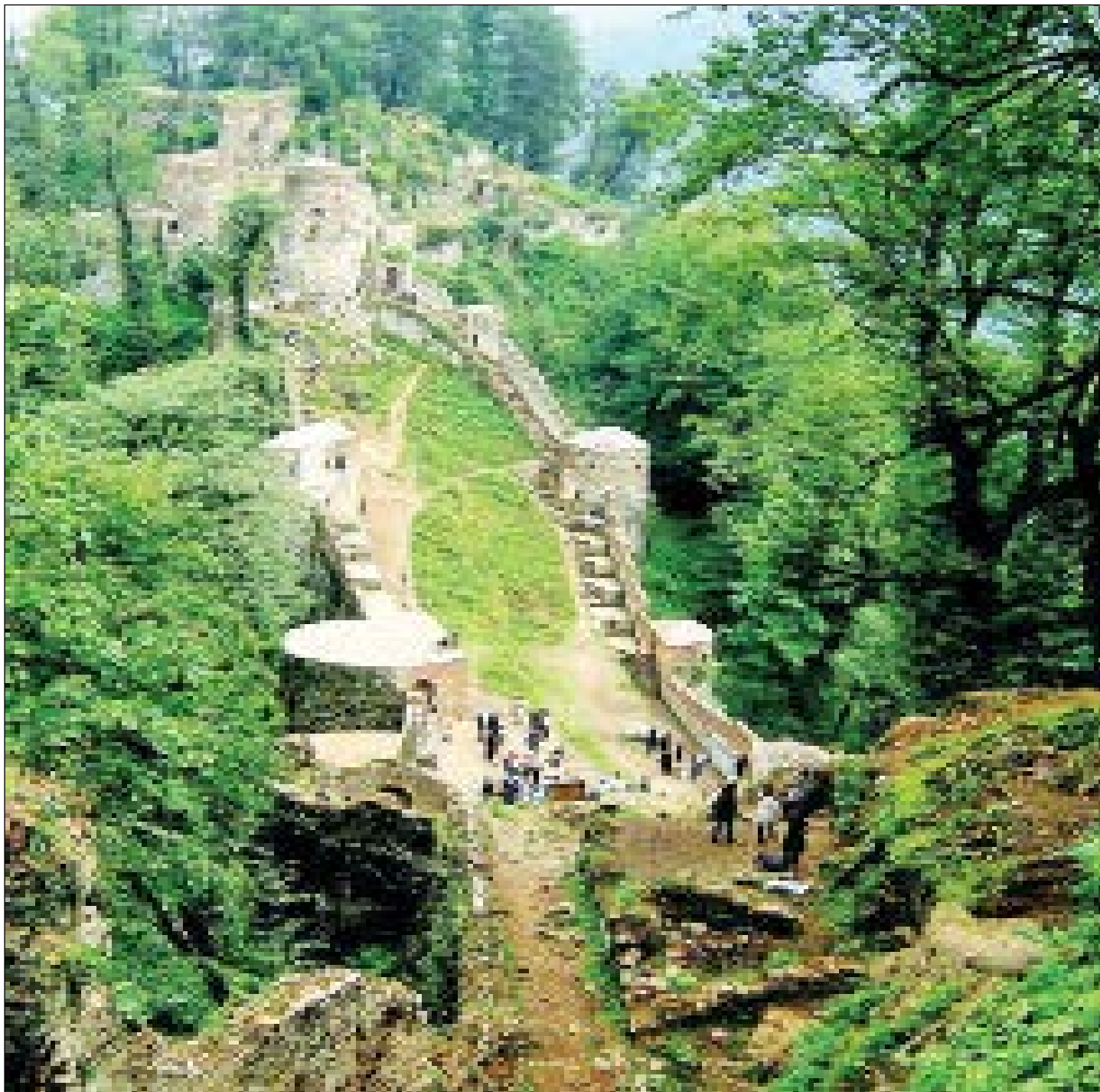
۴- دریاچه رانگ بوک شرقی

مکان: تبت

یخچال‌های رانگ بوک در هیمالیا قرار دارند و به دو یخچال رانگ بوک شرقی و غربی تقسیم می‌شوند. رانگ

«کسب و کار» از جاذبه‌های گردشگری فومن گزارش می‌دهد

قلعه رودخان، دژ مستحکم گیلان



و منطقه حفاظتی فومن و جنگل‌های ماکلوان بوده که دارای عناصر درختی و درختچه‌هایی مانند گللابی وحشی، لیلیک، خرمنندی، ممرز، تمشک، آلوچه وحشی، ازگیل آفتاب، آلوچه و گیلاس وحشی و درختان راش، افرا، عنبر، لیلیک اوجا، خرما و انجیر وحشی، گیاهان گل بنفشه، پونه و کاسنی که کاربرد دارویی دارند و همچنین پوشش گیاهی برای چرای دام است. تپه‌های جنگلی محدودی نیز شامل توسکا، ممرزسان و راشستان سردار است.

◀ شمال فقط دریا نیست!

زیبایی طبیعت بکر منطقه فومن نشان می‌دهد که شمال فقط شامل دریا نمی‌شود. برای رفتن به قلعه رودخان، باید از شهر فومن به طرف جنوب‌غربی و به طرف کوه حرکت کنید. انتهای این جاده به روستایی به اسم حیدرآلات ختم می‌شود. در آنجا ماشین‌تان را پارک می‌کنید و از پای کوه تا بالای قلعه را باید حدود ۱ تا ۲ ساعت با پای پیاده از کوه بالا بروید البته کل این مسیر تا قلعه را میراث‌فرهنگی با حدود ۱۵۰۰ پله کف‌سازی کرده و تا حدود زیادی بالا رفتن از این مسیر را سهل و آسان کرده است.

کل این پیاده‌روی و پله‌نوردی در بین مسیری جنگلی انجام می‌شود که لابه‌لای درختان، آسمان مشخص است و نور آفتاب نیز می‌تابد و مناظر زیبا و دلنشینی را برایتان رقم می‌زند و راه را لذت‌بخش می‌کند. در طول این راه افراد زیادی هستند که نوشیدنی‌های مختلف می‌فروشند که چندان ارزان نیست. هرچه ارتفاع بیشتری می‌شود و به قلعه نزدیک‌تر می‌شوید از گرمای هوا کاسته شده و هوا خنک‌تر می‌شود.

البته در پای کوه هم نسبت به شهر فومن هوا بسیار خنک‌تر و رطوبت‌هوا کمتر است. بعداز سنی پله‌ها، بالاخره به در ورودی قلعه خواهید رسید و می‌توانید وارد قلعه شوید. توجه داشته باشید که رسیدن به در ورودی قلعه پایان برنامه کوه‌نوردی و پله‌نوردی نخواهد بود. قلعه بر روی بلندترین قسمت از رشته‌کوه‌هایی ساخته شده که مدام بالا و پایین می‌شود و دیوارهای قلعه نیز روی بلندترین قسمت از رشته‌کوه‌هایی ساخته شده که طول قلعه حدوداً ۱۵۵۰ متر است.

◀ هزینه سفر به قلعه رودخان

هزینه تور یک روزه سفر به قلعه رودخان با یک وعده غذا ۵۷ هزار تومان است اما تور دو روزه ماسوله و قلعه رودخان شامل ۲ روز و یک شب و هزینه‌اش حدود ۲۵۴ هزار تومان می‌شود و بازدید از جاذبه‌های گردشگری موزه میراث روستایی گیلان، روستای پلکانی ماسوله، دیدار از آبشار ماسوله، پیاده‌روی در جنگل‌های سیاه‌مزی گیلان و بازدید از قلعه تاریخی رودخان از مزایای آن است.

یکی از مهم‌ترین مقاصد گردشگری سال‌های اخیر گیلان در دل کوه و انبوهی از درختان جنگل‌های فومن قرار دارد. جایی که بنایی با قدمت ۶۰۰ ساله را در خود جای داده است

به نام قلعه رودخان. قلعه رودخان میراث مهمی از دژهای نظامی حکومتی در گیلان است. این قلعه مهم تاریخی که مدت‌ها مرکز فرمانروایان گیلان بوده است، از بزرگ‌ترین و باعظمت‌ترین دژهای نظامی گیلان و حتی ایران محسوب می‌شود. قلعه رودخان در فاصله ۲۰ کیلومتری جنوب‌غربی فومن واقع شده است.

مساحت قلعه بالغ بر ۵۰ هزار مترمربع و در ارتفاعی بیش از ۶۰۰ متر در بلندترین نقطه کوه واقع شده است. از آنجا که این قلعه تاریخی، در کنار رودخانه بنا شده به قلعه رودخان معروف است. کلمه رودخان مخفف رودخانه و قلعه رودخان، یعنی قلعه‌ای که در نزدیکی رودخانه است. این قلعه در ادوار تاریخی به نام‌های قلعه «هزار پله»، «حسامی» و «سکسار» نیز نامیده شده است.

◀ طبیعت منطقه رودخان

از روستای قلعه رودخان تا خود قلعه طبیعت بسیار زیبا و چشم‌اندازهای زیادی وجود دارد که توجه هر بیننده‌ای را به خود جلب می‌کند. رفت‌وآمد با وسیله نقلیه تا فاصله یک و نیم کیلومتری قلعه رودخان امکان دارد. در مسیر صعود به قلعه، درختانی با قدمت زیاد، به سمت آسمان سربرافراشته‌اند و نور از لابه‌لای شاخه‌های این درختان به پایین می‌ریزد. قلعه ۶۶۵ تا ۷۱۵ متر از سطح دریا ارتفاع دارد.

در سمت راست قلعه، رودخانه‌ای به همین نام قرار دارد که از ارتفاعات سرچشمه گرفته و آب آن از جنوب به شمال در جریان است. مسیر سریالایی جنگل تا رسیدن به قلعه که بین دو قله سرسبز واقع است، بیش از یک ساعت پیاده‌روی دارد. به همین دلیل است که محلیان «رودخان» را «قلعه هزار پله» می‌خوانند. پس از بازدید از این بنسای تاریخی و پایین آمدن می‌توانید در رستوران و غذاخوری‌های جاده فومن از خوردن غذاهای ایرانی از جمله «ترش‌کیاب» لذت ببرید.

دیوار قلعه ۱۵۰۰ متر طول دارد و در آن ۶۵ برج و بارو قرار دارد. این قلعه در ارتفاع حدود ۷۰۰ متری از سطح دریا واقع شده و در کنار آن رودخانه‌ای به همین نام جاری است.

◀ جنگل‌های قلعه رودخان

حدود ۴ ساعت در جنگل برای رسیدن به دژ قلعه رودخان باید پیاده‌روی کرد. جنگل قلعه رودخان شامل قسمتی از ارتفاعات و میان بند محدودی منابع طبیعی استان گیلان

رئیس سابق اتحادیه چلو کباب و چلوخورش در گفت‌وگو با «کسب و کار» خواستار شد

قانونمند شدن آشپزخانه مساجد و هیات‌ها

اشاره‌ای به فعالیت غیر قانونی برخی آشپزخانه‌ها داشتید، نظر شما درباره پخش تراکت‌های توزیع غذا توسط آشپزخانه‌های مجهول مکانی که بعضا شاهد هستیم سلامت و بهداشت غذا را رعایت نمی‌کنند، چیست؟

متأسفانه گستردگی افرادی که مبادرت به فروش غذاهای بی کیفیت می‌کنند، بسیار زیاد است. چندین بار اتحادیه با استفاده از شگردهای لازم اینگونه آشپزخانه‌ها را شناسایی کرده است و آدرس این مکان‌ها را به اداره اماکن معرفی کرد. جادار در تعامل خوب اداره اماکن با این اتحادیه کمال تشکر را داشته باشم. باید توجه داشت که غذا را نمی‌توان از کنار خیابان خرید و شهرداری به عنوان متولی شهر باید با افرادی که سلامت مردم را به مخاطره می‌اندازند، برخورد کند.

چه پیشنهادی برای مردم دارید؟

مصرف کنندگان باید از مکان‌های دارای پروانه کسب، غذا تهیه کنند. چراکه بازرسان اداره بهداشت و اتحادیه، نظارت کامل بر اعضای خود دارند.

گاه صحبت‌هایی پیرامون مواد به کار رفته در کباب مطرح می‌شود که موادی به غیر از گوشت و پیاز در آن استفاده می‌شود، در مقام ریاست این اتحادیه چه نظری در این باره دارید؟

در کباب برگ از راسته گوسفند و فیله گوساله استفاده می‌شود و در کوبیده از گوشت چرخ کرده و پیاز و ادویه، از ۷۵ درصد گوشت و ۲۵ درصد پیاز باید در کباب استفاده کرد. اگر چلو کبابی‌ها و آشپزخانه‌های موادی به غیر از موارد ذکر شده، استفاده کنند تخلف کرده‌اند و به‌طور حتم با آنها برخورد خواهیم کرد.

چندین اتحادیه همگن در حوزه فعالیت شما وجود دارد. با تجمیع این اتحادیه‌ها موافق هستید؟

هر اتحادیه شرح وظایف جداگانه خود را دارد. اعضای اتحادیه‌های دیگر نباید به عرضه غذاهایی که در فهرست کاری آنها وجود ندارد، بپردازند. به نوبه خودم با تجمیع این اتحادیه‌ها

کنیم. اتحادیه فهرستی در اختیار فرد صنفی قرار داده است که طبق آن مواد به کار رفته در غذا به همراه وزن آن و همچنین نحوه سرویس‌دهی را در آن منظور می‌کنند و اتحادیه پس از بررسی‌های لازم قیمت‌ها را به تصویب می‌رساند.

جزو اتحادیه‌هایی هستید که بیشترین ارتباط را با سلامت مردم دارید، در جهست رعایت حقوق مصرف‌کنندگان چه اقداماتی داشته‌اید؟

طی روزهای گذشته جلسه‌ای با شهنام عرش‌ی، رئیس اداره بهداشت شمال تهران داشتیم و درباره رعایت سلامت فردی و غذا تصمیماتی گرفته شد. بر این اساس مقرر شد امر آموزش با جدیت بیشتری دنبال شود و کارگران با مهارت‌های لازم در زمینه ارتقای مهارت‌های صنفی و موارد بهداشتی آشنا شوند. همچنین مقرر شد تا واحدهای صنفی مورد تایید اتحادیه به وزارت بهداشت معرفی شوند و برحسب نحوه رعایت اصول بهداشتی لوح زرین و نقره دریافت کنند.

این رویه مستلزم این نیست که برای همکاری هر چه بهتر، نماینده‌ای از اتحادیه در جلسات مسئولان اداره بهداشت حضور پیدا کند؟

بله. برای پیشبرد اهداف اتحادیه و اداره بهداشت پیشنهاد شد تا اتحادیه‌هایی که باطبخ غذاال تباط دارند، در جلسات اداره بهداشت حضور پیدا کنند و اسامی دارندگان پروانه کسب در سایت وزارت بهداشت هم ثبت شود تا مردم شاهد اطلاع‌رسانی صحیحی برای مراجعه به واحدهای مجاز داشته باشند.

معضل اصلی اتحادیه چیست؟

با تصویب شورای شهر تهران برخی مساجد و حسینیه‌ها اقدام به طبخ غذا می‌کنند که این موضوع باید در قالب اخذ پروانه کسب از سوی مساجد و حسینیه‌ها قانونمند شود تا نظارت جدی در این آشپزخانه‌ها صورت گیرد. چراکه در این مکان‌ها شاهد هستیم کارگران علاوه بر رعایت نکردن اصول بهداشتی، با مهارت‌های لازم در طبخ انواع غذا آشنایی ندارند. به اعتقاد من این کار، شرعا جایز نیست چون در شرایط غیربهداشتی غذا طبخ می‌شود.

چلو کبابی و چلوخورش، صنفی که قدمت آن بیش از ۸۰ سال است و در هر خیابانی نشانی از آن یافت می‌شود. افزایش روزافزون آشپزخانه‌ها چه در مکان‌های مسکونی، مساجد، هیات‌ها

و از آن مهم‌تر آشپزخانه‌هایی که تنها به پخش تراکت اکتفا می‌کنند و هیچ‌انژی از محل طبخ غذای خود به‌جانی گذارند، ما را بر آن داشت تا گفت‌وگویی را با ناصر حسینی، رئیس اتحادیه چلو کباب و چلوخورش و علی‌اکبر تریمانی، نایب‌رئیس این اتحادیه داشته باشیم تا علاوه بر اعلام شرایط بازار صنف خود، نظرشان را در این باره جویا شویم.

آقای حسینی در ابتدا شرایط اخذ پروانه کسب برای متقاضیان را شرح دهید.

اتحادیه با یک‌سری شرایط ساده برای متقاضیان، پروانه کسب صادر می‌کند که بر این اساس در رشته تهیه غذا فرد باید ۵۰ متر مربع کاربری تجاری داشته باشد و تاییدیه‌های لازم از شهرداری تهران، ادارات اماکن و بهداشت را داشته باشد. لازم به ذکر است که افرادی که اقدام به دریافت پروانه کسب از این اتحادیه می‌کنند، باید با حضور در کمیسیون فنی در زمینه مهارت‌های طبخ غذا حرفه لازم را داشته باشند، در غیر این صورت متقاضی فردی را به عنوان مباشر خود که در این حرفه تخصص‌های لازم را دارد، معرفی کند.

چه تعداد عضو دارای پروانه کسب دارید و فروش چه غذاهایی در حوزه کاری اتحادیه شمامست؟

۷۰۶ واحد صنفی دارای پروانه کسب هستند. چلو کباب ممتاز، کوبیده، سلطانی، لقمه و برگ (به علاوه نوع مخصوص برگ) . چلو مرغ، چلوخورش قورمه‌سبزی، قیمه، کدو و پادنجان، عدس پلو، چلو رفسنجان، آلبالو پلو، چلو گوشت، باقلا پلو، شیرین پلو، زر شک پلو از جمله غذاهای قابل عرضه توسط اتحادیه چلو کباب و چلوخورش به شمار می‌رود.

نحوه قیمت‌گذاری غذاها چه تر تیبی است؟

قیمت غذاها به صورتی نیست که به واحدهای صنفی ابلاغ

«کسب و کار» از راهکارهای غلبه بر چالش‌های اقتصادی از نگاه اصناف گزارش می‌دهد

خروج از رکود، در گرو استفاده از ظرفیت‌های بخش خصوصی



با نگاهی به عمده فعالیت‌های اتاق‌های اصناف، بازرگانی و تعاون درمی‌یابیم که محور اصلی فعالیت بخش خصوصی در حمایت از اقتصاد کشور است. اتاق‌ها همواره به دنبال ارائه راهکارهای

بسیاری به قوای سه‌گانه بوده‌اند اما سهم بخش خصوصی در تصمیمات اقتصادی دولت، ناچیز بوده و از ظرفیت‌های مثال زدنی آنها به عنوان موتور محرک اقتصاد در فضای تجارت به کار گرفته نشده است. حمایت از بخش تولید تبدیل به جمله‌ای کلیشه‌ای شده است که همواره مسئولان آن را عنوان می‌کنند و شاهد هستیم که عملیاتی کردن این استراتژی صحیح، آن طور که باید باشد، نیست. این در حالی است که با افت قیمت نفت، سرمایه‌گذاری در بخش تولید بیش از پیش احساس می‌شود و بخش خصوصی اعتقاد دارد که تنها راه عبور از بحران‌های اقتصادی در گرو استفاده از ظرفیت‌های بی‌بدیل این بخش است.

❖ عرضه کالا به صورت چکی یا اقساطی باعث ضررهای زیادی به تولیدکنندگان شده است

عضو هیات رئیسه اتاق اصناف ایران در این خصوص اظهار داشت: خروج از رکود و تحرک تولید لازمه داشتن اقتصاد پویاست و مستلزم داشتن همکاری و تعامل بیشتر دولت با اصناف است. محمدرضا صدیقی افزود: در بخش تولید مشکلات عدیده‌ای وجود دارد و دوره زمانی تولید تا توزیع بسته به نوع تولید از یک تا شش ماه طول می‌کشد و تولیدکنندگان برای تامین مواد اولیه بایستی مواد مورد نیاز را به صورت نقدی خریداری کنند اما عرضه کالا به صورت اقساطی به فروش می‌رسد که این روند باعث ضرر و زیان تولیدکنندگان شده است.

وی اضافه کرد: عرضه کالا به صورت چکی یا اقساطی باعث ضررهای زیادی به تولیدکنندگان می‌شود که ممکن است زمانی که کالا را عرضه می‌کنند، نرخ ارز یک قیمت باشد و زمانی که چک وصول می‌شود، نرخ ارز تغییر کرده باشد که نبود ثبات قیمت باعث ضرر خواهد بود.

صدیقی تصریح کرد: شرایط حاکم بر بازار تاثیر زیادی را بر تولید دارد و نبود ثبات قیمت ارز و نوسانات نرخ دلار باعث پایین آوردن قدرت اقتصادی می‌شود. وی با بیان اینکه یکی از اقدامات موثر دولت یازدهم ایجاد آرامش در بازار بود، که بار روانی مثبتی را به همراه داشت، افزود: دولت تاکنون وضعیت را خوب مدیریت کرده و زحمات دولت قابل ستایش است و اما لازم است برای کاهش مشکلات برنامه‌ریزی‌های کارشناسی شده صورت بگیرد.

صدیقی تاکید کرد: در حال حاضر شرایط منطقه و پایین آمدن قیمت نفت و تحریم‌ها نیز بسر بازار تاثیر گذار است اما دولت خوب عمل کرده است و پایین آمدن قیمت نفت را باید فرصت بسیار خوبی برای استفاده بهینه

وقتی مقداری از آن را به دولت می‌دهد سیستم تولید از هم می‌پاشد و تولیدکننده از تولیدش می‌کاهد. در صورتی که در تمام دنیا رسم است که اگر تولیدکننده بخواهد تولیدش را افزایش دهد، دیگر از او مالیات نمی‌گیرند، که این قانون در کشور ما وجود ندارد.

وی افزود: مساله دوم کنترل واردات است که باید کارشناسی شده و با توجه به نیاز کشور انجام گیرد. مثلاً در حوزه کفش فقط تولیدکننده‌ها اجازه واردات داشته باشند، زیرا آنها کفش را می‌شناسند و می‌دانند چه چیزی را وارد کنند. باید مرکزی وجود داشته باشد که کالاها را بررسی وارد کنند.

به تبع آن اشتغالزایی هم نداریم. اعتقاد دارم که با حذف قیمت‌گذاری، می‌توان شرایط رقابتی بین صنوف ایجاد کرد و رقابت باعث ارتقای کسب و کار خواهد شد و به این طریق هزینه تولیدی‌ها هم کاهش خواهد یافت.

❖ مالیات‌ها باید منطقی شود

رضا ترحان، کارشناس مسائل اقتصادی در تشریح راهکارهای بهبود اقتصاد کشور اظهار داشت: دولت باید به چند نکته توجه داشته باشد، اول اینکه مالیات‌ها باید منطقی باشد. زیرا تولیدکننده باید بیشتر از چیزی که درآمد دارد سرمایه‌گذاری کند.

رئیس اتحادیه پوشاک تهران نیز آزادسازی تجارت را از جمله عوامل رونق اقتصاد کشور دانست و گفت: تشدید نظارت‌های بی‌جهت و دخالت در امور بخش خصوصی توسط دولت، در رکود اقتصاد تاثیر گذار است و دولت باید نگاه عالیه بر امور نهادی همچون اصناف داشته باشد. ابوالقاسم شیرازی در گفت‌وگو با «کسب‌وکار» افزود: دولت باید نگاه حمایتی به بخش خصوصی داشته باشد و در این راستا تعرفه‌های واردات باید منطقی شود. فعالیت‌های اقتصادی در شرایط دشوار بهره‌وری را کاهش خواهد داد.

وی تصریح کرد: به‌طور مثال شاهد وفور پوشاک در بازار هستیم و به دلیل رکود، تقاضا کاهش یافته است و

❖ آزادسازی تجارت لازمه رونق اقتصاد

