النازحون... والصناعات الغذائية؟

يعتبر قطاع الصناعات الغذائية من أهم القطاعات المرتبطة بالعديد من القطاعات الصناعية الأخرى، وخاصة الزراعية التي تعتبر المصدر الرئيس والأساسي للمواد الأولية المستخدمة، يليه من حيث الأهمية قطاع التعبئة والتغليف (كرتون، بلاستيك، زجاج...). يعاني قطاع الصناعات الغذائية اللبنانية، كغيره من القطاعات الإنتاجية في لبنان، أشد المعاناة من الأوضاع الأمنية المتردية التي يمر بها لبنان والمنطقة، ما أدى إلى تراجع الحركة الإقتصادية خاصة في القطاع السياحي، وبالتالي، انخفاض القدرة الشرائية لدى المواطن اللبناني. ورغم ما تقدم، لا يزال هذا القطاع يحقق نموا سنة بعد أخرى في حجم أعماله صادراته.

وأكثر ما يدفع إلى الدهشة في هذا القطاع أن النازحين السوريين ساهموا في زيادة الاستهلاك وبالتالي زيادة في حجم الإنتاج، ما أضطر بعض المصانع للاستعانة بالأيدي العاملة السورية، وإذا كان من الصعب الحصول على ارقام دقيقة حول زيادة نسب الإنتاج أو المبيعات في قطاع الصناعات الغذائية تلبية لوجود النازحين السوريين، إلا أن أكثر الأصناف المصنعة التي ازداد الطلب عليها شملت قطاع المعلبات، المربيات، الحلاوة والزيوت النباتية.

ورغم أن العديد من المصانع كان يعمل دون طاقته الإنتاجية، ما ساهم بالزيادة في وصول المصانع الغذائية إلى فوق طاقتها الإنتاجية المعتادة الأمر الذي أدى إلى ارتفاع في أسعار المواد الأولية ما انعكس بدوره في زيادة بالأسعار، من دون أن ننسى أحد أهم مشاكل الصناعة في لبنان ككل والتي تبقى بارتفاع الأكلاف التشغيلية للمصانع إلى حدود تصبح في بعض الأحيان غير منطقية. لقد احتلت هذه الصناعة في العام 2014 المرتبة الأولى للصادرات الصناعية اللبنانية، لتحقق مستويات قياسية بلغت قيمتها نحو 520 مليون دولار أميركي، رغم صعوبة الوضع الإقتصادي الذي يشهده لبنان. ويعود السبب الرئيس لهذا الإنجاز إلى تنامي الطلب على المنتجات الغذائية اللبنانية في الأسواق الخارجية بعدما أثبتت تميزها وجودتها ونوعيتها، من دون أن ننسى عاملا آخر مهما هو تضاؤل حصة الصادرات السورية في الأسواق نفسها بسبب الأحداث في سورية، ما أدى إلى تعويض جزء من هذا النقص من الصناعة الغذائية اللبنانية.

ولكن هذه الصناعة لا تزال تعاني من مشاكل وتحديات متشعبة، منها ما يتعلق بالقطاع الصناعي ككل، ومنها ما يختص بالتصنيع الغذائي، وإذا كان هدف فتح أسواق جديدة يأتي دائما في قمة أولويات الصناعي اللبناني، إلا أن ذلك يقع على عاتق النقابة ومدى حيويتها ومشاركتها وتنظيمها للأجنحة الوطنية اللبنانية في المعارض الغذائية التي تقام، داخلياً وخارجياً.

ونذكر بأن تاريخ مشاركات النقابة في المعارض الدولية يعود إلى معرض SIAL 2008 في مدينة باريس، حيث نظمت النقابة أول جناح لبناني وطني في معرض دولي للصناعات الغذائية شاركت فيه حوالى 8 شركات من أعضاء النقابة. وتنامى حجم هذه المشاركة ليبلغ حوالى 35 شركة مصنعة تحتل الجناح الوطني اللبناني بمساحة 400 م2 في معرض .GULF FOOD 2014

وهناك أيضاً عوائق تحد من ازدهار هذا القطاع مثل تأمين الخبرات التقنية الملائمة، وتوافر التمويل اللازم، إضافة إلى الأراضي الصناعية الصالحة لبناء مؤسسات صناعية رائدة تجعل الجودة عنوان إنتاجها الأول. وما نود قوله هنا، هو أن «جودة الغذاء» هي ليست مسؤولية الصناعي وحده، بل هي نتاج توافر بنية تحتية متكاملة من أجهزة الرقابة ومختبرات ومراكز أبحاث ومناطق صناعية متخصصة ومقررات دراسة جامعية، وبرامج توعية وإرشاد للمستهلك والمصنع على حد سواء، وموارد بشرية ماهرة ومتخصصة.

منذ 23 عاماً، انطلق ملتقى «هوريكا» للمهنيين والإختصاصيين والمستثمرين في عالم الضيافة والقطاع الغذائي، حيث يجتمع خبراء الإختصاص ويسوّقون لمنتجاتهم وخدماتهم، ويروّجون لخبراتهم ويناقشون آخر الإبتكارات، ويخطّطون لمستقبل القطاع.

سيعبر الملتقى السنوي لعالم الضيافة والمنتجات الغذائية «هوريكا» الذي يفتح أبوابه (في نيسان) أفضل تعبير عن عراقة لبنان وفن الضيافة والمطبخ اللبناني، كما يبرز دوره السياحي المنفتح على كل فنون المطابخ في العالم.





Food Service & Laundry Equipment



We do Restaurants, Hotels, Hospitals, Supermarkets, Airports, Institutions, Laundry

Your Project is our Solution

www.vresso.com

Passion for Perfection

الجودة العالية عامل أساسي في ازدهارها ونموها

« الصناعات الغذائية» تتصدّر صادرات لبنان

تابعت الصناعات الغذائية، على الرغم مما حملته حملة سلامة الغذاء من تداعيات سلبية على هذا القطاع في لبنان خلال عامى 2014 و 2015، وعلى الرغم من التداعيات السلبية لأزمات المنطقة وعدم الإستقرار السياسى في لبنان، تصدّرها للمراتب الأولى في ترتيب الصادرات الصناعية اللبنانية إلى الأسواق الخارجية.

عوامل كثيرة ساهمت في نجاح وازدهار القطاع الصناعي الغذائي في الأسواق المحلية والخارجية، وتأتي في طليعتها الجودة والنوعية اللتان أدّتا الى تنامى الطلب عليها في الأسواق الخارجية. ووفقاً للمتابعين، فقد أدت الاحداث الدائرة في سورية دوراً في نمو القطاع، وذلك نتيجة تضاؤل حصة الصادرات السورية إلى الأسواق الخارجية والتى تم الإستعاضة عنها عبر رفع الطلب على المنتجات اللبنانية.

فبعد أن كانت تشكل صادرات القطاع الصناعي الغذائي ما نسبته 12.4 % من إجمالي الصادرات اللبنانية عام 2013، ارتفعت هذه النسبة إلى 16.5 % و 17.5 % في عامي 2014 و2015 على التوالي.

للقطاع دور فاعل

ويحظى قطاع الصناعات الغذائية باهتمامات الدول كونه من أهم القطاعات المرتبطة بقطاعات أخرى، وخاصة الزراعة التى تعتبر المصدر الرئيسى والأساسى للمواد الأولية المستخدمة، يليه من حيث الأهمية قطاع التعبئة والتغليف إذ تعتبر مصانع الغذاء من أهم زبائن مصانع مواد التغليف.

كما يؤدى قطاع الصناعات الغذائية دورا فعالاً في تنظيم الميزان التجاري للخامات الغذائية فيحول دون هبوط أسعارها في مواسم إنتاجها بغزارة إلى حد ربما لا

يشجع على إنتاجها. بل إنه يترك الباب أمامه مفتوحاً على الدوام لبيع الكميات الفائضة إلى معامل التصنيع وبأثمان مناسبة، كما أن توفرها في مواسم ندرتها لا يضطر المستهلك إلى دفع أثمان مرتفعة جداً عن أثمانها وهي طازجة. كما تساهم الصناعات الغذائية في توفير النقد للبلد وخاصة العملات الصعبة عبر الاستغناء عن استيراد الأغذية المصنعة.

تطور القطاع

ويعتبر قطاع الصناعات الغذائية من المساهمين الأساسيين في الإقتصاد اللبناني، إذ يصنف القطاع الصناعي الغذائي بين أهم القطاعات الصناعية اللبنانية وأكثرها استقطابا للرساميل الموظفة في الصناعة ولليد العالمة الصناعية، حيث تبوأت هذه الصناعات الصدارة لناحية عدد المؤسسات (18.2 %) واليد العاملة (25.7 %).

وكان القطاع قد شهد على مر السنوات تطورا أفقيا وعاموديا ليضم صناعات متكاملة كبيرة من السلع والمنتجات.

ويشير الاحصاء الميداني لإدارة دليل الصادرات والمؤسسات الصناعية اللبنانية الذي أجرى حتى آخر 2015 الى ان عدد هذه المصانع 8 عمال وما فوق وتبلغ 970 مصنع، بنسبة 23.11 % من عدد المصانع اللبنانية ويحتل المرتبة الأولى بين القطاعات الصناعية الأخرى من حيث العدد. وتتوزع مصانع المواد الغذائية على المحافظات اللبنانية على الوجه التالى:

جبل لبنان 443، بيروت 105، لبنان الجنوبي 85، لبنان الشمالي 124، البقاع 139، النبطية 37، بعلبك الهرمل 28، عكار 9.

ويبلغ عدد السلع التي تنتجها المصانع الغذائية حوالي 175 سلعة وهي موزعة



على أقسام هذا القطاع على الشكل التالي: - صناعة الألبان والأجبان: عرفت هذه الصناعة في لبنان منذ أجيال طويلة. وخلال السنوات الأخيرة أدخلت الآلات والتجهيزات الفنية وتطورت أفقيا وعمودياً لتشمل خطوطاً متكاملة من الانتاج. وتشمل منتجاتها حالياً 68 سلعة مختلفة تنتمى الى الفئات التالية: الحليب المعقم، اللبن، الأجبان، الكريما، الزبدة وتعتمد في انتاجها على الحليب الطازج المحلى وعلى الحليب المجفف المستورد. - صناعة الطحين والخبز والكعك وأصناف مماثلة: وهي صناعة تقليدية أدخلت عليها الوسائل الحديثة للانتاج والتعبئة. منتجاتها الطحين الزيرو، الدقيق البلدى لصنع مختلف أنواع الخبز، الطحين المخصص لصنع الحلويات والمعجنات الغذائية. وتقع المطاحن



الكبيرة في العاصمة بيروت وضواحيها وفي طرابلس، اضافة الى عدد كبيرة من المطاحن الصغيرة المنتشرة فى سائر المناطق اللبنانية.

- صناعة الكعك، والبسكويت: من أحدث الصناعات تجهيزا ومعظم التجهيزات الآلات الأوتوماتيكية هي من انتاج محلى وانتاجها مخصص بمعظمه للأسواق الداخلية. وتعتبر صناعة لبنانية ناجحة تنتج وفق مواصفات عالمية. انتاجها يشمل البسكويت السادة والمحشى والمغلف بالشوكولاته والمعكرونة والشعيرية وبسكويت البوظة.

تتركز مصانع المخابز الفاخرة قى بيروت وضواحيها. انتاجها يكفى السوق المحلى ويصدر الى عدد كثير من البلدان خاصة الدول العربية والدول الأفريقية.

- صناعة السكاكر، الحلويات

والشوكولاته: وهي صناعة لبنانية تقليدية اكتسبت مع السنين خبرة ومهارة، آلاتها وتجهيزاتها تتجدد باستمرار.

- صناعة العصائر والمياه حيث يبلغ عدد مصانع العصائر 20 مصنعاً والمياه المعدنية 14 مصنعاً.

- صناعة المكسرات والبن والبهارات حيث يفوق عدد هذه المصانع المئة مصنع ويصدر معظم انتاج هذه المصانع الى الاسواق المحلية والعربية والدولية خاصة الاوروبية والاميركية.

رفع القدرات التنافسية

يعاني قطاع الصناعات الغذائية اللبنانية، كغيره من القطاعات الإنتاجية في لبنان، من الأوضاع السياسية والأمنية المتردية التي يمر بها لبنان حالياً، إضافة إلى تراجع الحركة الإقتصادية، وبالتالي

انخفاض القدرة الشرائية للمستهلكين، إضافة إلى معضلة الأكلاف التشغيلية التي تصل إلى حدود غير منطقية في بعض الأحيان.

وفي مناسبات عديدة، أضاءت "الصناعة والإقتصاد» على هذه التحديات ولا سيما في عدد خاص ضم ملفاً عن الصناعات الغذائية (العدد 146 نيسان 2015). وبناء عليه، تكتفى المجلة هذا العام بالإضاءة على أهم الخطوات التي ترفع من القدرات التنافسية للمنتجات الغذائية اللبنانية وأبرزها:

- فرض رسوم جمركية على المنتجات الغذائية التي يتم استيرادها من الخارج وبخاصة تلك التي تصنع منها في لبنان كميات تكفى حاجة السوق المحلية.

- دعم الصادرات وتسهيل معاملات التصدير بحيث إن لبنان يتطلّع إلى منافسة دول وحكومات تدعم بشكل أو بآخر تصدير صناعاتها كجمهورية مصر العربية ودولة تركيا اللتين تدعمان كل ما يصدر من منتجاتهما ودول الخليج التي لا تدفع كلفة الطاقة مثلنا فيعرضون السلع وبخاصة الفول المدمس على اللبنانيين وغيرهم بأسعار

تسهيل إستيراد المواد الأولية وغيرها من المواد الأساسية الضرورية للصناعات الغذائية وإعفاءها من الرسوم الجمركية وأخص بالذكر تلك المواد التي لا تتوافر في لبنان.

- تسهيل ودعم كلفة نقل الصادرات والواردات وخاصة بعد أن تم إغلاق المعابر البرية وارتفاع كلفة النقل البحرى ما أدى إلى ارتفاع كلفة المنتج بشكل عام.



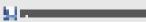
The Choice Of Professionals



Offering the year best in Chaige. Value, and Granits for over 40 years. Al-Historia Registerration & Kitchen Bouleanest is a plantacing company. Brait designe, araquile stures, installe and maketake kitchen equipment for allocaming hotels, perturbatic, celline places, fact food chales, pulsares, hospitals, enthertes and imburies.

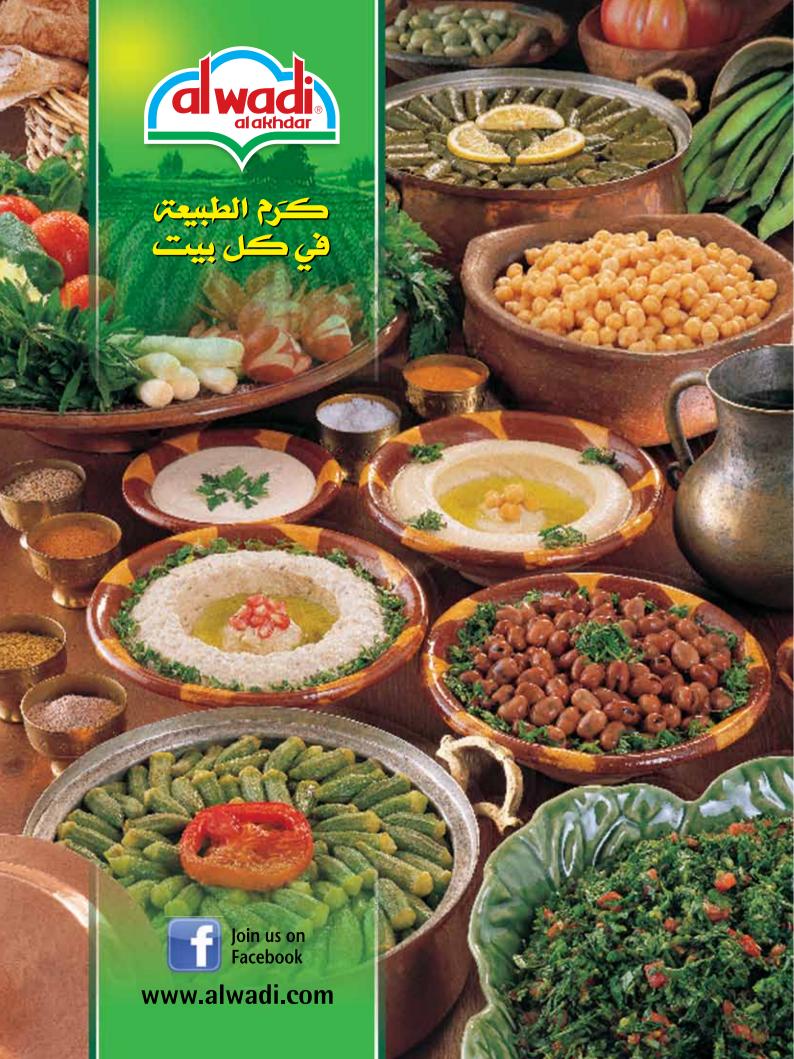












والقيمة المضافة (26،3 بالمئة).

الصناعات الغذائية والمشروبات

وفقاً للنظام الجمركي المنسق، تدرج الصناعات الغذائية ضمن البنود الجمركية من الفصل 15 وحتى الفصل 24. وهي تتضمن الشحوم والدهون والزيوت الحيوانية والنباتية، فضلاً عن اللحوم والأسماك المحضرة، والخضر والنباتات والفواكه والحبوب المصنعة، والمشروبات والتبغ ومصنوعاته.



الصناعات الغذائية والمشروبات/الانتاج الصناعي (%) 26.40% 26.20% 26.00% 25.80% 25.60% 25.40% 25.20% 25.00% 24.80% القيمة المضافة المدخلات الانتاج

القيمة المضافة/ الانتاج					
(%)	القيمة المضافة	المدخلات	الانتاج	القوى العاملة	القيمة (ألف \$)
39%	687,748	1,060,705	1,748,453	20,604	صناعة المنتجات الغذائية والمشروبات
37%	73,976	126,640	200,616	3,009	محضرات الخضار والثمار والغواكه
18%	33,570	156,924	190,494	586	صناعة منتجات مطاحن الحبوب
47%	4354	4939	9293	189	صناعة المشروبات الروحية
76%	37,842	12,016	49,858	549	صناعة النبيذ
54%	192670	161187	353857	1760	المشروبات المرطبة والمياه
37%	345,336	598,999	944,335	14,511	غيرها من الصناعات الغذائية
38%	2,613,201	4,187,092	6,800,292	82,843	المجموع العام
	26.32%	25.33%	25.71%	24.87%	الصناعات الغذائية والمشروبات/ المجموع %





العدد 153 نيسان 2016

عجز بارز بين الإستيراد والتصدير في الصناعات الغذائية

نذكر هنا إلى أن إحصاءات إستيراد وتصدير الصناعات الغذائية تشير الى أن لبنان يواجه منافسة كبيرة في المستوردات حيث بلغ العجز في الميزان التجاري في العام 2015، مليار و6 مليون دولار اي بإنخفاض نسبته 4.3 % مقارنة مع العام 2014 حيث بلغ العجز في الميزان التجار مليار و51 مليون دولار.

وتجدر الإشارة، الى ان قيمة صادرات الصناعات الغذائية خلال العام 2015 بلغت 516.4 مليون دولار مقابل 548 مليون دولار مقابل 548 مليون دولار خلال العام 2014 اى بانخفاض ونسبته 5.8 %.

اما مستوردات الصناعات الغذائية خلال العام 2015 بلغت مليار و522.5 مليون دولار مقابل مليار و599.1 مليون دولار الى بانخفاض ونسبته 4.8 %.

ومن هذّه الصناعات الغذائية نرى أنه بالنسبة للدهون والزيوت بلغ العجز في الميزان التجاري 13.4 مليون دولار. اما الخضار والنباتات والفواكه المصنعة كان هناك فائض في الميزان التجاري وقدره 40 مليون دولار. اما المشروبات فقد بلغ العجز في الميزان التجاري 42,9 مليون دولار.

2015	2014	2013	2012	2011	صادرات الصناعات الغذائية (الف دولار)
33,669	32,780	36,531	30,804	21,454	15- دهون وزيوت
16,738	24,858	20,800	21,290	17,360	16 – لحوم واسماك مصنعة
77,933	50,675	44,684	26,711	30,560	17-مصنوعات سكرية
38,038	51,401	40,525	40,947	32,173	18 – كاكاق وممصنوعاته
49,514	46,515	38,666	39,193	39,998	19- مصنوعات من حبوب او دهَيق
126,588	127,738	115,956	108,449	118,472	20- خضر ونباتات وفواكه مصنعة
72,234	83,147	71,027	51,837	38,031	21- مصنوعات غذائية منوعة
82,042	101,795	100,009	79,973	77,816	22- مشروبات
1,981	3,712	7,922	3,345	4,523	23- بقايا الاغذية
17,646	25,350	13,043	20,437	20,932	24- نبغ
516,383	547,972	489,164	422,988	401,318	المجموع

2015	2014	2013	2012	2011	مستوردات الصناعات الغذائية (الف دولار)
164,018	86,892	199,454	194,601	173,501	15- دهون وزيوت
99,877	116,359	114,341	102,465	89,299	16 – تحوم واسماك مصنعة
176,423	164,853	169,064	162,981	176,001	17-مصنوعات سكرية
94,538	95,810	92,459	81,391	72,653	18- كاكاق وممصنوعاته
278,694	243,864	242,455	208,295	187,335	19- مصنوعات من حبوب او دقيق
86,638	88,566	89,839	73,184	74,803	20 - خضر ونباتات وفواكه مصنعة
196,903	202,888	194,150	178,426	153,653	21- مصنوعات غذائية منوعة
124,892	132,014	124,232	144,379	184,851	22- مشروبات
123,667	142,732	112,578	112,632	82,346	23- بقايا الاغذية
176,882	225,097	270,905	338,940	270,155	24- تبغ
1,522,530	1,599,077	1,609,478	1,597,294	1,464,595	المجموع

تطور التبادل التجاري للصناعات الغذائية
--

النسبة (%)	مستوردات الصناعات الغذائية	النسبة (%)	صادرات الصناعات الغذائية	مليون\$
7.3%	1,464.6	9.4%	401.3	2011
7.5%	1,597.3	9.4%	423.0	2012
7.6%	1,609.5	12.4%	489.2	2013
7.8%	1,599.1	16.5%	548.0	2014
8.4%	1.522.5	17.5%	516.4	2015

أما بالمقارنة بين الأعوام 2011-2015 فقد ارتفعت قيمة صادرات الصناعات الغذائية من 401،3 مليون دولار في العام 2011 الى 516،4 مليون دولار في العام 2015. شكلت هذه الصادرات ما نسبته 9،4 بالمئة من اجمالي الصادرات اللبنانية في العام 2011، وصولاً الى 17،5 بالمئة في العام 2015.

كما ارتفعت قيمة مستوردات الصناعات الغذائية من 1 مليار و 464.6 مليون دولار في العام 2011 الى 1 مليار 522،5 مليون دولار في العام 2015. شكلت هذه المستوردات ما نسبته %7.3 من اجمالي المستوردات اللبنانية في العام 2011، وارتفعت الى 8،4 بالمئة في العام 2015.

1-1: صناعة محضرات الخضار والثمار والفواكه:

أ_ مصانع محضرات الخضار والثمار والفواكه

بلغ عدد مصانع محضرات الخضار والثمار والفواكه 70 مؤسسة توظف 3009 عامل. بلغت قيمة الإنتاج 200،6 مليون دولار. وقاربت قيمة المدخلات 126،6 مليون دولار، فيما حققت هذه الصناعة قيمة مضافة قاربت 74،0 مليون دولار، نسبتها الى الإنتاج نحو 37 % بالمئة.

ب_ صادرات محضرات الخضار والثمار والفواكه:

بلغت قيمة صادرات محضرات الخضار والثمار والفواكه عام 2011 نحو 118،5 مليون دولار، ارتفعت 126،6 مليون دولار عام 2015. كما ارتفع وزن هذه الصادرات من 51,106 طن الى 59،391 طن. ■ تصدرت <u>السعودية</u> اسواق صادرات محضرات الخضار والثمار والفواكه عام 2015 بنسبة 19 بالمئة تلتها العراق بنسبة

12 بالمئة، وسوريا بنسبة 8 بالمئة، والولايات المتحدة بنسبة 8 بالمئة، **والإمارات** بنسبة 5 بالمئة، والسويد بنسبة 5 بالمئة.

ج_ مستوردات محضرات الخضار والثمار والفواكه

بلغت قيمة مستوردات محضرات الخضار والثمار والفواكه عام 2011 نحو 74.8 مليون دولار ارتفعت الى 86.6 مليون دولار عام 2015، وارتفع وزن هذه الصادرات من 52،022 طن الى 60،120 طن.

■ تصدرت الصين اهم موارد استيراد محضرات الخضار والثمار والفواكه في العام 2015 بنسبة 18 بالمئة، تلتها تايلاند بنسبة 10 بالمئة، والسعودية بنسبة 7 بالمئة، وهولندا بنسبة 7 بالمئة وفرنسا بنسبة 6 بالمئة، ومصر وايطاليا 5 بالمئة لكل منها.

التبادل التجاري للفصل 20 : محضرات خضر وثمار وفواكه								
التصدير الاستيراد								
سعر الطن (\$)	الوزن (طن)	القيمة (الف \$)	سعر الطن (\$)	الوزن (طن)	القيمة (الف \$)			
1,438	52,022	74,803	2,318	51,106	118,472	2011		
1,419	51,567	73,184	2,225	48,733	108,449	2012		
1,384	64,895	89,839	2,076	55,863	115,956	2013		
1,465	60,473	88,566	1,941	65,817	127,738	2014		
-	60,120	86,638	- 1	59,391	126,588	2015		

10

2-1: انتاج وتجارة البهارات في لبنان:

أ – مصانع البهارات

عدد المصانع الغذائية 736 مؤسسة ، من ضمنها 32 مؤسسة لصناعة منتجات مطاحن الحبوب توظف 586 عامل. بلغت قيمة الإنتاج في هذه الصناعة 190،5 مليون دولار. وقاربت قيمة المدخلات 156،9 مليون دولار، فيما حققت هذه الصناعة قيمة مضافة قاربت 33،6 مليون دولار نسبتها الى الإنتاج 18 بالمئة.

ب_ طادرات البهارات

بلغت قيمة صادرات البهارات عام 2011 نحو 3،9 مليون دولار، ارتفعت الى 9،1 مليون دولار عام 2015، وارتفع وزن هذه الصادرات من 729

طن الى 1،645 طن.

فى الأعوام 2012 - 2015 ظلت صادرات الزنجبيل والزعفران والكركم والزعتر واوراق الغار على صدارتها، واستاثرت هذه الصادرات بنسبة 96 بالمئة من إجمالي صادرات البهارات.

■ تصدرت <u>هولندا</u> اسواق صادرات البهارات عام 2015 بنسبة 31 بالمئة، تلتها الجزائر 14 بالمئة، ومصر بنسبة 7 بالمئة ، وقطر بنسبة 7 بالمئة، والسعودية بنسبة 6 بالمئة ، وتركيا بنسبة 6 بالمئة.

ج _ مستوردات البهارات

بلغت قيمة مستوردات البهارات عام 2011 نحو 6،6 مليون دولار، ارتفعت الى

11،9 مليون دولار عام 2015. وارتفع وزن هذه المستوردات من 3،026 طن الى 4000 طن. في العام 2015 تصدر الفصل الجمركي 09.04 وهو الفلفل اهم مستوردات البهارات اللبنانية، تلاه مستوردات الفصل الجمركي 09،08 وهو جوز الطيب وحب الهال بن، ومستوردات الفصل الجمركي 09،10 وهو الزنجبيل والزعفرات والكركم والزعتر واوراق الغار.

تصدرت فيتنام مصادر استيراد البهارات عام 2015 بنسبة 27 بالمئة، تلتها غوانتيمالا 15 بالمئة، المكسيك بنسبة 12 بالمئة، الصين بنسبة 12 بالمئة، سوريا بنسبة 8 بالمئة، والهند بنسبة 5 بالمئة.

البند الجمركي 09.04-09.10: اليهارات								
	المستوردات							
سعر الطن (\$)	الوزن (طن)	القيمة (الف \$)	سعر الطن (\$)	اثوزن (طن)	القيمة (الف \$)			
3,171	3,026	9,594	5,346	729	3,897	2011		
3,036	3,432	10,418	5,356	1,162	6,224	2012		
2,729	3,532	9,640	5,821	1,176	6,845	2013		
2,518	4,428	11,149	5,552	1,563	8,678	2014		
-	3,953	11,895	-	1,645	9,110	2015		



3-1: صناعة المشروبات

تتضمن صناعة المشروبات مصانع المشروبات الروحية ومصانع النبيذ ومصانع المشروبات المرطبة والمياه. يبلغ العدد الإجمالي لهذه الصناعات 42 مؤسسة، توظف 2498 عامل. وبلغت قيمة الإنتاج 413 مليون دولار. وفاقت قيمة المدخلات 178،1 مليون دولار، فيما حققت هذه الصناعة قيمة مضافة قاربت 234،9 مليون دولار، نسبتها الى الإنتاج 57 بالمئة.

التبادل التجاري للفصل 22: مشروبات وسوائل كحولية وخل

المستوردات						
سعر الطن (\$)	الوزن (طن)	القيمة (الف \$)	سعر الطن (\$)	الوزن (طن)	القيمة (الف \$)	السنة
526	351,161	184,851	866	89,813	77,816	2011
571	252,870	144,379	885	90,390	79,973	2012
454	273,937	124,232	903	110,700	100,009	2013
1,038	127,181	132,014	926	109,893	101,795	2014
-	79,626	124,892	-	90,124	82,042	2015

1-3-1 صِناعة النبيذ

أ – مصانع النبيذ

بلغ عدد مصانع النبيذ 15 مؤسسة، توظف 549 عامل، بلغت قيمة الإنتاج 9،9 مليون دولار وفاقت قيمة المدخلات 12 مليون دولار، فيما حققت هذه الصناعة قيمة مضافة قاربت 37،8 مليون دولار، نسبتها الى الإنتاج 76 بالمئة.

ب _ طادرات النبيذ

بلغت قيمة صادرات النبيذ عام 2011

نحو 13.2 مليون دولار، ارتفعت الى 14.5 مليون دولار عام 2015 ، وانخفض وزن هذه الصادرات من 2،075 طن الى 2،025 طن.

■ استأثرت المملكة المتحدة بنسبة 29 بالمئة من اجمالي صادرات النبيذ اللبناني عام 2015 والولايات المتحدة بنسبة 15 بالمئة وفرنسا بنسبة 8 بالمئة، وكندا بنسبة 5 بالمئة.

ج _ مستوردات النبيذ

بلغت قيمة مستوردات النبيذ عام 2011 نحو 11،8 مليون دولار وارتفعت الى 13 مليون دولار عام 2015، كما ارتفع وزن هذه الصادرات من 1،072 طن الى 1،266 طن. في العام 2015 استأثرت فرنسا بنسبة 83 بالمئة من مصادر النبيذ المستورد في لبنان، وإيطاليا بنسبة 12 بالمئة وسوريا بنسبة 1 بالمئة.

مستوردات النبيذ						
سعر الطن (\$)	اثوزن (طن)	القيمة (ألف \$)	سعر الطن (\$)	الوزن (طن)	القيمة (ألف \$)	السنة
10,986	1,072	11,777	6,385	2,075	13,249	2011
10,334	1,156	11,946	7,299	1,959	14,299	2012
10,785	1,121	12,090	7,760	1,853	14,380	2013
11,468	1,103	12,649	7,435	2,229	16,573	2014
-	1,266	13,010	-	2,029	14,501	2015

المصدر: الجمارك اللبنانية / وغرفة التجارة والصناعة والزراعة في بيروت وجبل لبنان.

Dora Flour Mills SAL Z.M. Vegetable Oils Industries SAL





مطاحن الدورة ش.م.ل شركة ذ.م لصناعة الزيوت النباتية ش.م.ل



Bourj Hammoud - Sector 1 - Street 61 - Bldg 14 P.O. Box 11-0630 Beirut, Lebanon Tel +961-1-252577/8/9 | Fax +961-1-252580 العنوان : الادارة العامة

مطاحن الدورة ش.م.ل

الدورة - برج حمود

هاتف: ۲۵۲۵۷۷ (۱) ۹٦۱ -

فاكس: ۲۵۲۵۸۰ (۱) ۹۹۱

ص.ب: ۱۱-۰۱۳۰

بيروت - لبنان

ADDRESS:

Head Office

Dora Flour Mills S.A.L

Bourj Hammoud - Dora

Tel: 961 (1) 252577(3lines)

Fax: 961 1 252580

P.O. Box:110630- Beirut-

Lebanon

E.mail: info@doramills.com info@zmvegetableoils.com





CORRUGATED PACKAGING SOLUTIONS

CARRY SOLUTIONS | CATERING AND DELIVERY | PROMOTION AND SHELVES | SHIPPING AND TRANSPORT



Union Packaging Corporation (UNIPAK) specializes in manufacturing corrugated board, corrugated containers, carton packaging, high-graphics shelf-ready packaging, promotional point-of-purchase displays and counter stands. Established in 1965, the company caters to the agricultural, processed food, beverage, catering, dairy, hygiene disposables, pharmaceutical, industrial, households, chemical and petrochemical markets in Europe, the Middle East and Africa.



سولينو .. سير متواصل على طريق النجاح

غدار: ننمو رغم التحديات



هي إحدى الشركات الرائدة في قطاع الصناعات الغذائية على الصعيد المحلي والعربي والعالمي، سطرت على مر سنوات طويلة سجلاً مليئاً بنجاحات قوامها الجودة وصوابية الرؤية.

في عام 1995، كانت الإنطلاقة مع مباشرة شركة فيفا للصناعة الغذائية عملها في تصنيع التشيبس تحت علامة تجارية مسجلة هي رينغو. 21 عاماً مرّت، كانت مليئة بمحطات كثيرة من التطور والتوسع شكلت قفزات نوعية كان أبرزها في عام 2000، عندما جرى توسيع المصنع وإضافة خطوط إنتاج جديدة. وفي عام 2001، أبصرت الشركة اللبنانية لصناعة الماكولات الغذائية «لينفو» النور وعملت على تصنيع الكرواسان والكيك ومختلف أنواع المعجنات والحلويات تحت اسم العلامة التجارية لورا. وحمل عام 2005 نقلة نوعية مميزة تمثلت بإنشاء مصانع جديدة وإدخال أهم وأحدث ابتكارات التكنولوجيا الحديثة والتي تميزت بقدرة إنتاجية كبيرة. وترافقت هذه النقلة النوعية مع تأسيس الشركة اللبنانية لصناعة الماكولات الغذائية سولينو، وتسجيل علامة تجارية باسم «فان مارك»، مختصة بتوزيع البطاطا التشيبس الطبيعي مئة في المئة.

منذ ذاك الحين وإلى يومنا هذا لم يفارق النجاح «سولينو»، بل سارت دائماً على طريق النمو، حيث أشار مدير شركة سولينو عباس غدار في حديث مع «الصناعة والإقتصاد» إلى «أن الخطط المنظمة التي تتبعها الشركة تساهم في نموها واستمراريتها إلى حد كبير جداً. وكشف أن «هذه الخطط تقوم على مواكبة متطلبات السوق وهذا ما يضع «سولينو» في موقع الريادة بالنسبة إلى تلبية حاجات المستهلكين في الأسواق المحلية والخارجية».

مواكبة السوق

وأعلن غدار أن «سولينو تعمد إلى إجراء دراسات للسوق تسلّط الضوء على رغبات المستهلكين وإمكانية ابتكار منتجات

جديدة. وشدّد على أن «سولينو وتملك الإمكانية وعلى استعداد دائم لطرح منتجات تتلاءم وحاجات السوق».

وشدّد على أن «العامل الأهم في نجاح سولينو ليس مواكبة حاجات السوق فقط، إنما الجودة التي تقدمها في منتجاتها والتي تشكل إحدى أبرز أولويات الشركة».

ولفت إلى أن جهوداً كبيرة تبذل من قبل فريق العمل لضبط معايير الجودة أثناء عمليتي التصنيع والتعبئة والتغليف، وذلك بهدف تقديم منتجات تتطابق والمعايير الغذائية العالمية.

وقال: «أبرز ما يساعد سولينو في تقديم مستويات عالية من الجودة هي الحداثة العالية التي تتمتع بها مصانعها

16

التى من شأنها تامين أعلى مستويات النظافة والسلامة الغذائية خلال عمليات التصنيع».

الأسواق الخارجية

وفي إطار حديثه عن التصدير إلى الخارج، أكد غدار أن «الشركة تحرص كل الحرص للمحافظة على الأسواق كونها تعزز حضور المنتج اللبناني في الضارج». وقال: «نفخر كشركة سولينو أننا من الشركات اللبنانية

التي عملت على إيصال «صنع في لبنان» إلى الخارج، فنحن نهتم بصناعتنا ومؤمنون بوطننا وندرك أنه لدينا مسؤولية تجاهه تتمثّل بالحد الأدنى من إعطاء أفضل صورة عنه في الخارج، فهذا ما نوده ونطمح إليه».

وكشف أنه «حالياً توزع سولينو إنتاجها في العديد من الأسواق الخارجية أبرزها الجزائر، اليمن، مصر، الأردن، العراق، تونس، سورية، أفريقيا وتركيا».

وإذ شدّد أن «الوضع الإقتصادي في لبنان والعالم العربي يحمل القلق إلى النفوس»، اعتبر أن «المهم في هذه المرحلة هو عدم خسارة أي من هذه الأسواق بل بذل الجهود اللازمة للمحافظة

وأعلن أن «الانفتاح على الأسواق الجديدة في ظل التراجع الإقتصادى قد لا يكون متاحاً، ولكن كما كانت سولينو على الدوام فهي على أتم الاستعداد لالتقاط أي فرصة قد تحمل إليها انفتاحاً أو توسعاً نحو أسواق جديدة».



توسع وتطور

وأعلن أن التراجع الإقتصادي الذي يعيشه لبنان سيحمل تداعيات سلبية على عمل الشركات أجمع، ولفت إلى أن «سولينو» ويفضل صيتها الحسن وثقة الزبائن بها، تمكنت من أن تسجل نمواً في الأعوام الأخيرة رغم الأوضاع الإقتصادية السيئة». وإذ شدّد على أن «سوء الوضع الإقتصادى لا يمكن أن يثنى سولينو عن التوسع والتطور»، كشف أن «سولينو تعمل حالياً

على تزويد مصانعها بمعدات جديدة، كما تقوم بعمليات تحديث لمعداتها الموجودة بهدف الحفاظ على مستويات الجودة التي قدّمتها على مر سنوات طويلة».

وفي إطار حديثه عن المنافسات الموجودة في السوق اللبنانية، شدّد غدار على أن هذه المنافسات إن بقيت في إطارها الصحيح، ستكون حافزاً أمام الشركات العاملة في القطاع للسعى نحو الأفضل وبالتالى ستزيد من تألق الصناعة اللبنانية وستؤمن المزيد من رضى الزبائن على صعيد النوعية والجودة.



Sama products are made in Lebanon and 100% Halal

Sama meats are produced and packaged in a state of the art facility in the heart of Lebanon. Our process starts with premium quality 100% Halal meat, which leads to high quality products in both the beef and chicken range.

Sama products are delicious, versatile and very convenient. Our products can either be eaten cold from the can or heated up to provide a quick hot meal.





Head Office Sinno Bkdg. Ne'mat Yafith Street. Hamra Area. Postal Code: 2034-2722 P.O. Box: 11-9076. Beirut - Lebanon. Tel:+(961-1)755444 Fax: +(961-1)744650 E-mail: mmsinnogmmsinno.com

Sales, Marketing & Logistics Sinno complex, Bshamoun area Tel: +961 5 803444 Fax: +961 5 803666





شكراً!



لانكن اخترتونا منتح العام



فائز عن فئة الدجاج الطازج – الفروج والمقطّعات Winner in Fresh Line - Whole chicken & Cut ups Category دراسة إحصائيّة مستقلّة أُجريت من قبل شركة IPSOS على عينة ١٢٠٠ مستهلك لبناني



www.tanmia.com

«معامل سميح حسن اليمن وأولاده».. 135 عاماً من نجاح قوامه الجودة

اليمن: التحديات كثيرة



«الإلتزام بتقديم جودة عالية» شكل على مدى أكثر من 135 عاماً رفيقاً دائماً لمعامل سميح حسن اليمن

وأولاده. فبعد أن أبصرت النور عام 1882 مع شروع محمود اليمن في إنشاء مصنع صغير لإنتاج الطحينة والحلاوة، سلكت بفضل جهود القيمين عليها طريق التوسع والتطور فطرقت أبواب الأسواق الخارجية في بداية الخمسينات لتكون أحد أبرز المصانع التي طافت بشعار «صنع في لبنان» في مختلف أنحاء العالم.

يستذكر مدير «معامل سميح حسن اليمن وأولاده» حسن اليمن مع «الصناعة والإقتصاد» سنوات طويلة

من العمل، كانت معامل حسن اليمن خلالها السبّاقة إلى طرح منتوجات عديدة يأتي في طليعتها الحلاوة الخالية من السكر، كما كانت السباقة في نيل شهادات الجودة لتتربع على عرش صانعي الطحينة، الحلاوة، وراحة الحلقوم.

صناعيون رائدون

ولفت اليمن إلى «أنه إضافة إلى ابتكار منتجات جديدة والحفاظ

على الجودة، تعمل «معامل سميح حسن اليمن وأولاده» على متابعة كل تطور يطرأ في العالم على الآلات المصنعة لإنتاجها لإستقدامها، وهذا ما جعل مصنعها من أحدث المصانع الموجودة في المنطقة. وأشار إلى أن «الشركة تولي اهتماماً كبيراً للتعبئة والتغليف، نظراً للدور الذي تؤديه في تسويق المنتج وجذب الزبائن». وقال: «كل هذه العوامل مجتمعة جعلت من «معامل سميح حسن اليمن وأولاده رائدة في مجال صناعتها ما يعزز طموحنا الدائم لمزيد من التوسع الإقليمي والعالمي».

وشدّد على أن «طريق نجاح «معامل سميح حسن اليمن وأولاده» لم تكن خالية من الصعوبات، لا بل شابتها تحديات كثيرة زاد من صعوبتها غياب أى دعم من الدولة للقطاع الصناعى».

كلفة الإنتاج

وأشار اليمن إلى أن «التحديات التي يعاني منها الصناعيون اللبنانيون كثيرة، ويبقى في طليعتها الإنقطاع المستمر للكهرباء والذي يرفع من كلفة الإنتاج ويخفض من قدرات المنتجات التنافسية إلى حد كبير». وقال: «مع تراجع أسعار النفط، انخفضت كلفة الإنتاج بنسبة جيدة لكن هذا لا يعني أن تبقى الدولة بعيدة عن الهم الصناعي. فالقطاع الصناعي يتمتع بأهمية إقتصادية خاصة تستحق إيلاءه الإهتمام اللازم والعمل على تنميته ودعم استمرارية الشركات العاملة في هده.

وشدّد على أن «عدم الإستقرار الذي يعيشه لبنان والمنطقة وما

نجاح صناعيي لبنان في

الأسواق الخارجية يعود إلى

قدرتهم الكبيرة على متابعة

كل تطور وحبهم الدائم

لعملهم وسهرهم لمتابعة

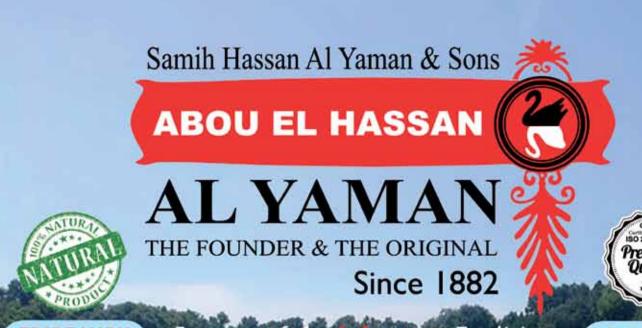
كافة تفاصيله

يحمله من إنعكاسات سلبية على الدورة الإقتصادية تحتّم دعم القطاع الذي من دون شك قد اكتسب مناعة خاصة لما عاناه من إهمال على مر السنوات».

ولفت إلى أن «نجاح صناعيي لبنان في الأسواق الخارجية يعود إلى قدرتهم الكبيرة على متابعة كل تطور وحبهم الدائم لعملهم وسهرهم لمتابعة كافة تفاصيله، ما مكنهم من تقديم

منتجات عالية الجودة وبنكهة مميزة جعلتها محببة لدى المستهلكين في مختلف دول العالم».

وعبر اليمن عن تفاؤله بمستقبل القطاع الصناعي الذي يتمتع بمواكبة دائمة للتطور على صعيد المنتجات والمصانع على حد سواء، ما شرّع أبواب الأسواق الخارجية أمامه فكان بمثابة علامة فارقة في ظل ما عاناه لبنان من أزمات على مدى عقود من الزمن.



TRADE MARK

Essence of the lebanese Tradition



ماركة مسجلة



Zahlé Branch: Zahlé Industrial City, Al Bikaa Telephone: +961 8 930796 Fax: +961 8 930797 معَ امِل يِسْ الْمِيلِ فَي وَأُولُادُه

E-mail: info@alyamanfactories.com

www.alyamanfactories.com

Saida Branch: Saida Second Industrial City Saida, South Lebanon Telephone: +961 7 222580 Fax: +961 7 223327

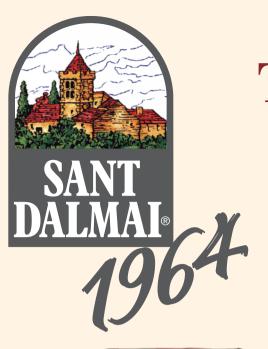






Lebanon: Nahr-Ibrahim - Highway Tel: 00961-9-446000 / 447000 / 449000 e-mail: sales@kinggeorges.com

website: www.kinggeorges.com



Turkey Breast

Tradition & Quality

PRODUCTS FREE OF ALLERGENS



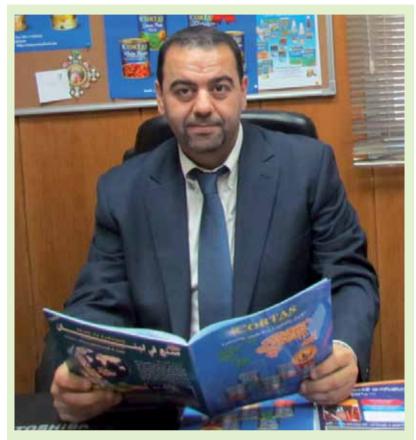
TEL.: 01-698045 E-mail: info@econogros.com





«قرطاس للمعلبات والتبريد» .. السبّاقة في عالم الصناعات الغذائية

الحاماتي: جودتنا سلاحنا في مواجهة المنافسات



عام 1925 ومع الراحل إميل قرطاس، بدأت رواية عمل شركة «قرطاس للمعلبات والتبريد» في عالم الصناعات الغذائية. نعم، إنها رواية طويلة مليئة بمحطات نجاح كثيرة عن شركة لبنانية طافت بصناعتها بلداناً كثيرة من العالم.

قبل 92 عاماً، وتحديداً في ربيع عام 1924 ومن بلدة رأس المتن، ولدت فكرة تصنيع مواد غذائية وتصديرها إلى سورية بينما كان إميل قرطاس يساعد والدته في إعداد المربي ويعمل على إعداد أطروحة ليقدمها للجامعة الأميركية في بيروت، فاتخذ من صناعة المربيات وتصديرها إلى سورية موضوعاً لها.

عمل إميل قرطاس آنذاك بجهد كبير، ليتمكن في عام 1925 من إتمام أطروحته، وتقديم أولى منتوجاته، ليتابع سيره في الطريق نفسها حيث تعلم صناعة المربيات في دبلن، لتبصر شركة قرطاس للتعليب النور عام 1927 التي ما لبثت أن شهدت عام 1930 نقلة نوعية عبر افتتاح مصنع في منطقة الجديدة.

منذ ذاك الحين، تعمل شركة قرطاس بجد كبير، متخذة من الحودة أساساً لعملها، موليةً لحاجات زبائنها اهتماماً كبيراً. هذه الأمور مجتمعة جعلت شركة قرطاس للمعلبات والتبريد سبّاقة في عالم صناعتها، فوفقاً لمدير المبيعات والتسبويق جاك الحاماتي «تسجل شركة قرطاس منذ تأسيسها حتى اليوم نجاحاً تلو الآخر بسبب التطور والتوسع المستمرين اللذين تشهدهما على صعيد الأسبواق والمنتوجات المطروحة من قبلها». ولفت الحاماتي إلى أن «سنوات الخبرة الطويلة جعلت من قرطاس سبّاقة في مجال صناعتها، فهي إضافة إلى أنها كانت أول من علب الحمص بالطحينة في الشرق الأوسيط، كانت أيضاً السباقة في تقديم مروحة واسعة جداً من المنتوجات لزبائنها في لبنان وفي الأسواق الخارجية على حد سواء».

منتجات متنوعة

وأضاف الحاماتي: «منتوجات قرطاس تضمم حالياً مجموعة واسعة من المنتجات التي من شأنها تلبية حاجات المستهلكين إلى حد كبير». وكشف «أن هذه المنتجات تضم المربيات، والفول والحمص والباباغنوج والحمص بطحينة وماء الزهر وماء الورد ودبس الرمان والحلاوة والطحينة والكبيس وزيت الزيتون وخضار متنوعة من بامية وملوخية وبازيلا،...».

وأشار إلى طرح منتجات جديدة في الأسواق من حلاوة ومربيات من دون سكر وتضم مربى المشمش والتين والفريز

تتبع شركة قرطاس للمعلبات والتبريد نظام تعبئة ذا معايير دولية قادر على جعل منتجاتها تتمتع بمعايير عالية جداً من السلامة الغذائية

والأبوصفير والسفرجل الخالي من السكر ما يجعلها مناسبة لمرضى السكرى وللراغبين في تنفيذ حميات غذائية.

ضبط الجودة

وشيدد الحاماتي على «أن شركة قرطاس تولى عمليات التصنيع أهمية كبرى، حيث تتابعها من ألفها إلى يائها لضمان تقديم إنتاج يتمتع بجودة عالية وخال من أى شوائب على صعيد التعبئة». ولفت إلى أن «منتوجات شركة قرطاس خالية من أي مواد حافظة أو ملونة حرصاً على بقاء منتوجاتها أكثر قربأ للمنتوحات المصنعة بأساليب تقليدية».

وأعلن أن «شركة قرطاس تدرك إلى حد كبير أهمية المواد الأولية المستخدمة في صناعتها، وبناء عليه فإن معظم المواد

الأولية في منتوجات قرطاس تزرع في لبنان، فيما يتم استيراد البعض الآخر من الخارج تحت إشبراف ومراقبة مختبر الشركة وبمواصفات عالمية».

وكشف أن «شركة قرطاس وبهدف حماية جودة المنتج إلى حد كبير، تتبع نظام تعبئة ذا معايير دولية

قادر على جعل منتجاتها تتمتع بمعايير عالية جداً من السلامة الغذائية».

وإذ شدّد على أن «حداثة مصانع قرطاس تؤدى دوراً كبيراً في تقديم منتوجات

تمكنت شركة قرطاس للمعلبات والتبريد من تخطى المنافسات القوية بنجاح كبير نتيجة الأصالة والجودة العالية التى تتمتع بهما منتجاتها



άπικο Ιπιοάίζη

غياب الدولة

إسم تجاري عالمي».

بهما منتجاتها، إضافة

إلى سعى شركة قرطاس البدائيم للحفاظ على

علاقتها الخاصة والمميزة

وكشف أن أبواب الأسواق

الضارجية شرعت أمام قرطاس منذ ستينات

القرن الماضى، وأعلن

أن «قرطاس يحتل اليوم

مراكز متقدمة في الأسواق

الخارجية كأسواق شمال

أميركا، أستراليا، أورويا،

أسمواق الدول العربية

والأفريقية، وأسبواق

ولفت إلى أن «تميّز قرطاس

هذا سمح لها بحصد عدد

من الجوائز، أهمها شهادة

إستحقاق أفضل مؤسسة

صناعية لبنانية مصدرة عام 2004، وشهادة تقدير

لإحتلالها المرتبة الثانية

فى تقييم المؤسسات

المرشحة لجائزة أفضل

مؤسسة صناعية صاحبة

الشرق الأوسط».

بزبائنها».

واعتبر الحاماتي أن قطاع الصناعات الغذائية يعاني من تحديات كثيرة وسط غياب من الدولة، ورأى أن على الدولة وضع خطة تدعم القطاع تتضمن تسهيلات مصرفيه عبر قروض

مدعومة تمكن الشركات من مواكبة التطور الحاصل في الأسواق. كما شدّد على ضرورة فرض رسوم جمركية على المنتجات الغذائية المستوردة بغية الحد من منافستها للإنتاج المحلى.

وشدّد على أن «قطاع الصناعات الغذائية يعيش معاناة كبيرة، لكن إيماننا بقدرة الصناعي اللبناني على الصمود في وجه التحديات، وحبه لصناعته وإيمانه بوطنه يجعلنا نبتعد عن التشاؤم، إذ إنها عوامل مهمة تساعد الجميع على تخطى الأزمة». ذات جودة عالية»، ذكر أن مصنع قرطاس يتيمز بقدر عال من التطور يتوافق ومعايير الـISO 22000

جوائز متعددة

واعتبر الحاماتي «أن الجودة العالية كانت سلاح شركة قرطاس الأبرز في المنافسة الموجودة في الأسواق الداخلية والخارجية. وقال: «تشهد السوق منافسات قوية جداً، تمكنت شركة قرطاس من تخطيها بنجاح كبير نتيجة الأصالة والجودة العالية التي تتمتع





SOLUTIONS PACKED WITH SUCCESS

Finding a box to put your product in is easy. The difficulty is finding a partner who helps you personalize your items and boost their success. At UniCarton we go the extra mile. We treat your projects as our own, look for innovative solutions, and discuss your marketing objectives to deliver the best results for all your business activities and applications. Consider us partnering in your success, in every shape and form.













www.unicarton.com



«طونیز فود» .. مسیرة نجاح وتطور متواصل

شر فان: «غياب المحاسبة» علَّة الإقتصاد



رغم العواصف التى تضرب المنطقة ورغم الأزمة التى يعيشها الاقتصاد اللبناني، تكمل «طونيز فود» مسيرة توسعها وتطورها. فالتشاؤم لا يعرف طريقاً الى نفس مؤسسها طونى شرفان الذي يدعو الشباب اللبناني الى ان يصب تفكيره على العمل في بلده ومن اجل بلده، ليخلصه من «الجراثيم» الموجودة هنا وهناك والتي تقضى على آمال العيش الرغيد في وطنهم لبنان. أمام «طونيز فود» في المستقبل القريب خطوة نوعية تتمثل في انطلاق العمل في مصنعها الجديد في منطقة سن الفيل. وفقاً لشرفان، يتألف المصنع من ستة طوابق ويتميّز بمستوى عال جدا من الحداثة، وسيشكل محطة مهمة في مسيرة نجاح «طونيز فود».

في رد على سؤال حول ضخ استثمارات جديدة في الشركة في وقتٍ يشهد الإقتصاد في لبنان والمنطقة حال من التراجع، اكد شرفان «ان الايمان بالعمل الصناعي وبوطننا يدفعنا الى إبقاء استثماراتنا داخل لبنان، نحن بحاجة لأن نتطور ونواكب السوق ولا يمكن ان نفكر بالتخلى عن مسؤولياتنا في يوم من الأيام. الوضع صعب، نعم لكنني امضى قدماً وادعو الشباب اللبناني الى السير على الطريق نفسه وتركيز تفكيره على كيفية النهوض ببلده وانا لمتأكد انه لا يزال هناك فرص كثيرة يمكن استغلالها رغم هيمنة «الزعامات» على البلد».

مسؤوليات الدولة

وشدد شرفان على «انه المطلوب اليوم تحرّك يضع الدولة امام مسؤولياتها، كما يضع النواب والوزراء امام الأمر الواقع لأن ما وصلنا اليه مؤخراً أشبه بـ«المهزلة». ورأى انه على رجال الأعمال والجمعيات والمعنيين بالشأن الإقتصادى كافة عقد تجمع لمحاولة الضغط لتصحيح الأمور ودرء الأخطار المتنوعة التي تحدق بنا على الصعيد الصحى، والإقتصادى، والإجتماعي ... فكل اللبنانيين اليوم معرضون لهذه الأخطار مهما اختلفت انتماءاتهم وتنوّعت». ورفض «اعتبار ان الإنقسام الحاصل في البلد قد يطال الجسم الإقتصادي»، وشدد على ان «معظم المعنيين فعلياً بالشأن الإقتصادي، أي أصحاب المؤسسات والشركات، هم لبنانيون أوفياء وقديرون ولا يملكون رؤية سياسية بقدر ما يملكون رؤية اقتصادية انمائية هدفها الأول والأخير لبنان ككل كونها تضم موظفين من كافة الطوائف والفئات وتعمل فى كل لبنان دون محسوبيات».

ولفت شرفان الى ان «غياب المحاسبة هي علّة الإقتصاد اللبناني». وقال: «طبعاً هناك اشخاص كثر جديرين بالإحترام والثقة، لكن ما هو مهيمن اليوم هو «المال والسلطة»، ومع هذه الهيمنة غاب من يرفع الصوت ليشير الى الخطأ ويصححه».

لا تشاؤم

ورفض الحديث بتشاؤم عن الوضع الإقتصادي، اذ ان اللبنانيون منتشرون في كل اصقاع العالم وهم سيبقون يرسلون الأموال الى لبنان كما كانوا على مر عشرات السنوات. واعتبر ان «اللبنانيين لديهم استثمارات مهمة في الدول العربية التي دون شك لا يوافقها ان يشهد لبنان خضة ما». واعتبر ان «ما جعل القطاع الصناعي يصمد في ظل الوضع الإقتصادى الصعب، هو وجود النازحين السوريين الذين كان هم دور فاعل في دفع عجلة الطلب الى الأمام وهو ما

طرحت طونيز فود مؤخراً في الأسواق منتج الطحينة، وهو منتج قدیم تعمل علی تقدیمه بطبخات جديدة









📕 فازت طونیز فود بجائزة «منتج العام 2014» عن صنف المعجنات إذ غطت 60 % من حاجة السوق اللبناني

> ابقى المصانع تعمل بإنتاجية كبيرة لتواكب هذ الطلب». واشار الى ان «ارتفاع الطلب حمى مصانع عدة من الإكتواء بالتداعيات السلبية لأحداث المنطقة والاضطرابات في لبنان، اذ تشير المعطيات إلى ان غالبية المصانع لم تتأثر سلباً بما يشهده الاقتصاد اللبناني من تراجع وبالمعوقات التى تواجه عمليات التصدير».

> وفي رد على سؤال حول عمد بعض النازحين المتمولين الي انشاء مصانع تنافس المصانع اللبنانية، اوضح شرفان ان هذا الموضوع تأثيراته كانت جد ضئيلة اذ يعمل هؤلاء في اسواق شعبية فيما يتمتع الصناعي اللبناني بخبرة كبيرة ومعرفة عميقة لحيثيات السوق ما يجعله متفوقاً خلال المنافسات التي يخوضها».

سر النجاح

وشدد شرفان على ان «اللبناني قادر على استشراف حاجات السوق المستقبلية، وهـذا هـو سير نجاحه». وقـال: «قـدرة الصناعي اللبناني على استشراف حاجات السوق ومواكبتها معياراً اساسى في نجاحه. فإنطلاقاً من تجربتي في طونيز فود أدركت اهمية هذه المسائل التي تجعلنا سبّاقين في مختلف المجالات». واضاف: «على مر سنوات طويلة عملنا

بجهد، وتابعنا ادق التفاصيل في صناعتنا وعملنا على مواكبة كل تطور يطرأ ليس فقط على صعيد المنتج او الصنف المصنّع، بل نواكب بإستمرار التطور في الآلات المستخدمة في الصناعة، وفي عالم التعبئة والتغليف».

ولفت «الى ان هذه الامور مجتمعة عبدت طريق نجاح «طونيز فود» التى تقدم اليوم الى زبائنها ما يقارب الـ40 صنف وتصدر الى اسواق متعددة في الخارج ابرزها السوق الاسترالية والأفرقية والسعودية واسواق دول الخليج».

منتج العام 2014

وكشف شرفان ان «طونيز فود تغطى نسبة عالية من حجم استهلاك السوق، ونتيجة لذلك فازت بجائزة «منتج العام 2014» عن صنف المعجنات اذ كانت الاولى في البيع في لبنان، اذ غطت 60 % من حاجة السوق اللبناني فيما

تقاسمت الشركات الأخرى النسبة المتبقية».

ولفت الى ان «طونيزفود طرحت مؤخراً في الأسواق منتج الطحينة، وهو منتج قديم تعمل طونيزفود على تقديمه بطبخات جديدة وستعمل على تسويقه عبر شبكة الزبائن التي تتعامل معهم»، واعلن ان «طحينة طونيز فود ستحصل في وقت قريب على شهادة ال ISO 22000.

■ قريباً سينطلق العمل فی مصنع «طونیز فود» الجديد الذي يتألف من ستة طوابق ويتميّز بمستوى عال جداً من الحداثة





3 09-44 50 59



f Tonys Food

www.tonysfood.com



Abou Ghnaim Dairy Farm

www.manaradairy.com

Rashaia Str. - Al Manara - West Bekaa Tel: 08/563134 - 03/198019

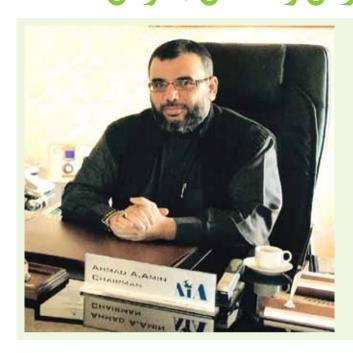
info@manaradairy.com



محامص الأمين .. 56 عاماً من التوسع في لبنان والخارج الأمين: نختصر الزمن ونقتنص الفرص

على مر السنين، تميّزت محامص الأمين بسعيها الدائم لمواكبة حاجات زبائنها، فطوّرت منتجات لديها وابتكرت أخرى، حتى أصبحت عنواناً دائماً للزبائن الباحثين عن منتوجات تجمع بين نكهة الماضى وتطوّر الحاضر.

من محل صغير في مدينة المينا، انطلقت مسيرة محامص الأمين التي ما لبثت أن حجزت مكاناً متألقاً لها بين المحامص العاملة في لبنان. كيف لا، وهي كانت السبّاقة في ابتكار منتجات كثيرة أهمها الكرى كرى. وهى الساعية دائماً لتقديم مروحة واسعة جداً من المنتجات تضم قلوبات، مكسرات، قُهوة، شاى أمين باش، زنجبيل بالعسل، شوكولا، تمور، ملابن، فواكة مجففة..



خلال عدة عقود، افتتحت محامص الأمين عدة فروع في المنية، طرابلس، الكورة، حلبا، الدنية، كما عمدت إلى وضع خريطة توزيع لمنتجاتها شملت كل لبنان. نجاح محامص الأمين لم يسمح لها بالتوسع داخل لبنان فحسب، إنما شرع أمامها ابواب الأسواق الخارجية لتكون باكورة انطلاقتها إليها إفتتاح فرع لمحامص الأمين في الكويت.

وانطلاقاً من إيمانها بأهمية الإقبال العالمي على المنتوجات الغذائية اللبنانية، عمدت محامص الأمين إلى إتاحة الفرصة لزبائنها للتسوق على الإنترنت لتتمكن من تلبية طلباتهم في جميع أنداء العالم.

جودة وإتقان

وفي هذا الإطار، اعتبر مدير محامص الأمين أحمد الأمين إن «الإقبال العالمي على المنتوجات الغذائية اللبنانية أحد الأسباب الرئيسة في احتلال صادرات القطاع المراتب الأولى، وهو وسام يجب أن يُدعم من قبل وزارة الصناعة ووزارة الإقتصاد بجميع الإمكانات المتاحة

لأن الصناعيين في لبنان هم سفراء بجدارة يرفعون من شأن بلدهم بالجودة والإتقان وحُسن العرض.

وشدّد على أن «النشاط البارز والملحوظ في الصادرات من الصناعات الغذائية ليس إلا انعكاساً لسبوء الوضع الإقتصادي المتردي في الداخل والذي غير البوصلة لدى الصناعيين إلى الإهتمام بالتصدير من أجل إقامة توازن في الإيرادات لدعم الركود الإقتصادى ومحاولة الإستمرار والبقاء في ظل تيار الخلافات السياسية والأوضياع الإقليمية التي تحيط بنا وندفع جميعا ضريبتها فهذا النمو طبيعى ولكى يكون صحياً يجب أن يكون متوازناً مع نمو داخلي حقيقي».

مشكلات مهمة وطارئة

واعتبر الأمين»أن واقع الصناعات الغذائية في لبنان عامة والشمال خاصة يُعانى من مشكلات مهمة وطارئة أهمها وجود العنصر الأجنبى المنافس للصناعي اللبناني المرخص، الخلاف السياسي الذي ينعكس سلبأ

على الحركة الإقتصادية والسياحية، غياب الإعلام السياحي الفاعل خاصة في ما يتعلق بمنطقة الشمال والتي فيها الكثير من أماكن الجذب السياحي المهم، الكلفة العالية على المنتج التي يتكبدها الصناعي في غياب الكهرباء واللجوء إلى المولدات الخاصة، الغياب الفعلي لدعم الصادرات اللبنانية ما يُخرج الصناعي المتوسط القدرة عن النمو والتطور وإمكانية التصدير.

تخطى الصعاب

وفي رد على سيوال حول خطط استراتيجية لـ»محامص الأمين»، قال الأمين: «دائماً يعمد الصناعي اللبناني إلى الجهود الفردية ضمن القدرة المحدودة على تخطي الصعاب، لكن تذليل العقبات يُغير الواقع ويدعم إمكانية اختصار الزمن واقتناص الفرص للإرتقاء إلى أماكن أخرى نطمح إليها جميعاً».

وأشار إلى أن «محامص الأمين تعمد إلى تسويق منتجاتها عبر المعارض والبيع الإلكتروني عبر الويب والمعارف من

خلال المؤتمرات واللقاءات الدولية». ولفت إلى أنه «رغم كل نقاط القوة التي يتمتع بها المنتج الغذائي اللبناني إلا أنه يعانى من ضعف كبير في القدرة التنافسية مع المنتجات العربية والتركية الأخرى، نظراً للدعم من الإعفاءات الضريبية للمستثمرين على فترات كبيرة وأيضا دعم للشركات المصدرة بمنح مشاركة مجانية في المعارض الدولية وتخفيضات على التعرفة للكهرباء ما ينعكس على الأكلاف فتصبح المنافسة محتاجة إلى جهود مضاعفة في إتمام الصفقات».

توجهات مستقبلية

وفي إطار حديثه عن التوجهات المستقبلية لإعادة التوازن إلى القطاع الصناعي ، قال الأمين: «الصناعات الواردة إلى لبنان لا تخضع لسياسة توازن الوارد والصادر فعلى سبيل المثال قطاع المفروشات يعتبر من أهم القطاعات التراثية اليدوية الصنع تنافسها المنتوجات المستوردة والمصنوعة آلياً والتي من المفترض أن تكون الجمارك عليها عالية لحماية الصناعة الوطنية، وأيضاً على مستوى الزراعة، كان الفول السوداني (الفستق عبید) یُـزرع في سهل عکار بکمیات كبيرة ويعود على المزارعين بمردود وافر إلا أنّ فتح باب الإستيراد من الدول العربية كمصر مثلاً ومن دون أي جمارك قضى على تلك الزراعة التي تعتاش منها مئات العائلات».

واقترح «أن تقوم الدولة بدعم المزارع بدورات تأهيلية للحصول على أجود الأنواع، وفتح أبواب التصدير بدعمه مالياً بمنح وتقديمات على كل طن يتم تصديره، وتعديل بند الجمرك على الأصناف المستوردة المنافسة».

وشدّد على أن تنفيذ هذه الإقتراحات يساهم في مكافحة البطالة وارتفاع مستوى الجودة وفتح أبوب التصدير من خلال تمكين المزارع من المشاركة في المعارض الدولية المدعومة من الدولة.

حلقة مستديرة

وإذ اعتبر إن قطاع الصناعات



الغذائية له أهمية في تنمية القطاع الصناعي، قال: «الصناعة في لبنان حلقة مستديرة ينتفع بعضها من بعض فعلى سبيل المثال في مهنتنا لوكانت الزراعة متوازنة بين الصادر والوارد وهناك دعم على المحاصيل الزراعية كنا سنستهلك غالبية الفول السوداني الذي سيُزرع في عكار ثم سيتم تحميصه والتحميص يحتاج إلى ملح والملح صناعة لبنانية ثم تغليفه بالرول المطبوع وهو صناعة لبنانية ثم يوضع في كراتين وهي أيضا صناعة لبنانية، هذا غير قطع الغيار والصيانة التى تحتاجها المعدات والماكينات للعمل، إذا هذا المنتج فقط سيشغل المزارع والسوق الزراعية ومصنع النايلون ومصنع

مالحنا...

بتعرفنا.



🔳 رغم كل نقاط القوة التي يتمتع بها المنتج الغذائى اللبناني إلا أنه يعاني من ضعف كبير في القدرة التنافسية مع المنتجات العربية والتركية الأخرى

إن تطبيق شروط سلامة الغذاء يعود بالنفع على سمعة المنتج اللبناني بشكل عام وعلى الصناعي اللبنانى بشكل خاص

الكرتون ويـؤمن فرصاً كبيرة من

ورأى «أن تطبيق شروط سلامة الغذاء يعود بالنفع على سمعة المنتج اللبناني بشكل عام وعلى الصناعي اللبناني بشكل خاص فبمجرد وجود شروط ومعايير مطبقة هذا يعنى سلامة غذائية وثقة في السلعة، هناك شركات كثيرة تطبق مواصفات الجودة وسلامة الغذاء على نفسها إيماناً منها بأنها هي الرابحة فكلما ارتفعت معايير الجودة والسلامة الغذائية ارتفعت أسهم الثقة لدى المستهلك تجاه السلعة وكل زيادة في الكلفة على المنتج بسبب المعايير تعود بالربح المعنوى والمادى في زيادة المبيعات لدى الشركة وترفع من سمعتها».







Reinventing Breadmaking TM



P.O.Box 166 Ain Aar, Lebanon Mazraat Yashouh, Industrial Zone T +961 4 925 111 • T +961 1 242 628 • F +961 4 925 111 ext: 148 sales@saltek.com.lb • www.saltek.com.lb





مخابز الأمراء .. سعى مستمر نحو الأفضل

إبراهيم: البقاء للجودة



إقتران خبرة 46 عاماً مع جودة المواد الأولية جعلت «مخابز الأمراء» تتألق في عالم صناعة الخبز والكعك والحلويات في لبنان، حيث تعمل في فروعها على خدمة زبائنها عبر تصنيع أفضل المنتجات وأجودها. مع «الصناعة والإقتصاد»، استذكر مدير مخابز الأمراء أحمد إبراهيم سنوات طويلة من النجاح عاشتها أفران الامراء منذ تأسيسها عام 1970، حيث كانت الإنطلاقة مع السيد كاظم إبراهيم الذي عمل بجد كبير، سمح للشركة كسب ثقة الزبائن وولائهم ما ضمن استمرارية عمل مخابز الأمراء وتوسعها، فبسعيها الدائم لتأمين حاجات زبائنها من منتوجات تكسب رضاهم وتلبى حاجاتهم باعتماد أجود المواد الأولية والحرص على اتباع أعلى معايير النظافة مدعومة بخبرة كبيرة لدى فريق العمل تمكنت من التوسع وافتتاح فروع عدة يبلغ عددها اليوم ثلاثة فروع تتوزع في الجمهور، الحدث،

واعتبر إبراهيم أن عمل «مخابز الأمراء تميّز على مدى عشرات السنوات بالمتابعة الدقيقة لعمليات الإنتاج إيماناً من القيمين عليها باهمية عملهم في الصناعات الغذائية التي ترتبط إلى حد كبير بصحة المستهلكين وحياتهم». ورأى إبراهيم إن «صناعة الخبز صناعة تتميز بالدقة والحساسية لذلك يعمل القيمون

على مخابز الأمراء على متابعة تفاصيل العمل كافة، فيراقبون عملية الإنتاج من ألفها إلى يائها من أجل ضبط معايير الجودة ومستويات النظافة لتقديم منتج يتميز بمستويات عالية من السلامة الغذائية».

تطور كبير

ولفت إبراهيم إلى «أن صناعة الرغيف تطورت إلى حد كبير عبر السنوات»، واعتبر أنه كان لافتاً انفتاح أصحاب القطاع على تقبل التقنيات الجديدة في الإنتاج وابتكار أصناف جديدة ترضى المستهلكين وتدفعهم إلى شرائها». واعتبر أن «هذا الواقع دفع، ليس فقط مخابز الأمراء، بل مؤسسات كثيرة في لبنان إلى الانتقال من الإطار العائلي المحض إلى مؤسسات صناعية متميزة تقدم إنتاجاً بكلفة معقولة ونوعية ممتازة».

وكشف أن افران الأمراء لم يقتصر تسويقها على الرغيف اللبناني بل تطور ليشمل إضافة إلى الخبز اللبناني التقليدي، الخبز الأوروبي وأنواع الكعك والحلويات العربية التقليدية (البقلاوة والمبرومة...) والحلويات الغربية على أنواعها (الكاتو والآيس

وأعلن أن «مخابز الأمراء تميّزت في هذا الإطار بسلوك خط إنتاج

المأكولات الصحية الخاصة لمتتبعى أنظمة غذائية معينة من مرضى السكرى وغيرهم».

جائزة الجودة

وشدّد إبراهيم على «أن مخابز الأمراء تتمتع بحداثة كبيرة جِداً حيث يعمد القيمون عليها على مواكبة كل تطور يطرأ في عالم صناعة الرغيف بهدف تقديم الأفضل للزبائن». واعتبر أن نيل «مخابز الأمراء جائزة أوروبا الذهبية للجودة دليل واضح على سعيها الدائم نحو الأفضل وعلى جهدها لإيصال صناعتها إلى أعلى مستويات التطور والحرفية». واعتبر أن «هناك تحديات كثيرة تواجه القطاع الصناعي ككل وليس فقط صناعة الرغيف». ورأى أن «الظروف الأمنية السيئة تطاول بتداعياتها السلبية الإقتصاد بشكل كبير جداً، ما يجعل المستثمرين يتروون إلى حد كبير قبل ضخ استثمارات جديدة في السوق». وقال: «حال اللاإستقرار هذه لا تقتصر على لبنان بل تطاول دول المنطقة كافة، ما يجعلنا في حال من الترقب والإنتظار. الواقع الإقتصادي أصبح صعباً جداً، ولبنان يمر بإحدى أسوأ أزماته الإقتصادية على الإطلاق، نأمل أن يتعافى منها في وقت قريب».

وأضاف: «القدرة الشرائية لدى شريحة كبيرة من اللبنانيين تراجعت، ما يجعل بعض المنتجات، وبسبب تدنى أسعارها ورغم تدنى جودتها، منافسة حقيقية للإنتاج الجيد. إننا على يقين أن البقاء أولاً وأخيراً يبقى للجودة والنوعية الجيدة، لكن تبقى هذه المسألة تحدياً حقيقياً وكبيراً يجب مواجهته لنضمن استمراريتنا ونمو عملنا».

مبادرات فردية

وإذ لفت إبراهيم إلى أن «ما يزيد الأمور سوءاً هو غياب أى دعم من الدولة»، رأى أنه «ينبغى تفعيل دور وزارة الصناعة ليشمل وضع السياسات الاقتصادية المعنية بتنمية القطاع، وتقديم التسهيلات اللازمة لتحفيز القطاع الخاص على تطوير مؤسساته وخطوط الإنتاج وتقليص الكلفة المرتبطة به، بما يساهم في رفع تنافسية الصناعات الوطنية».

وشدّد على أن «مخابز الأمراء ومنذ تأسيسها سارت على طريق التوسع والتطور، وحالياً هناك خطط توسعية متعددة من المنتظر أن تحمل نجاحات إضافية لمخابز الأمراء إلا أن الكشف عنها وتنفيذها يبقى رهن استقرار الوضع الأمني». وقال: «منذ عام 1970 ومع والدى السيد كاظم إبراهيم خطت مخابز الأمراء خطوات كتب لها النجاح لأنها أتت وفقاً لدراسات طاولت السوق والواقع الإقتصادي، ونحن وانطلاقاً من إيماننا الكبير بصناعتنا لا يمكن أن نقف في مكان، وسننتظر الوقت المناسب لنتقدم بخطى ثابته إلى الأمام بهدف مواصلة تقديم أفضل المنتجات لزبائننا وأجودها».

ورغم سوء الأوضياع المحيطة، أعرب إبراهيم عن تفاؤله بمستقبل القطاع الصناعي إذ إن الصناعة اللبنانية، كانت ولا







تتمتع مخابز الأمراء بحداثة كبيرة جدأ حيث يعمد القيمون على مواكبة كل تطور يطرأ في عالم صناعة الرغيف بهدف تقديم الأفضل للزبائن

تزال، تعتمد بشكل كبير على المبادرات الفردية للقطاع الخاص اللبناني. وقد أثبت القطاع الخاص الصناعي في لبنان قدرة على التكيف مع التحديات الإقتصادية والسياسية والأمنية، بالإضافة إلى المستجدات الإقتصادية في الأسواق الإقليمية والدولية».



معامل كامل بدوي البساط KAMEL BADAWI AL BSAT PLANTS



الغازية - اتوستراد صيدا /صور - ص.ب بيروت: ١١١٨٩٨ - هاتف: ٢٢٢٦٩٦ (٧) ٩٦١

تلفاكس: ٢٠٤٢٥ (٧) ٢٦١ - بيروت - هاتف: ٣٦٩٥٦ (١) ٩٦١ - تلفاكس: ٣٣٠٥٦ (١) ٩٦١

E-mail: obsat@cyberia.net.lb - info@kbbsat.com - Website: www.kamelbadawibsat.com





Al Rahik

- مرخصة من قبل وزارة الصحة العامة 🔹 بموجب مرسوم جمهوري رقم 3740
- وقرار رقم 1/677 باستثمار بيع مياه للشرب ه
- o ISO 22000 (Certified Management System)



المبيعات والتوزيع 71/343934

Email: alrahik_water@hotmail.com , Facebook: AlRahikWater

Website: www.alrahikwater.com

شركة الرحيق لتوزيع المياه .. خطوات واثقة نحو النجاح

دياب: منتج جديد في الأستواق قريباً

التمسك بإرضاء الزبائن وتقديم منتج صحى وسليم، سمح لـ«شركة الرحيق لتوزيع المياه» بالتألق وحجز مكان مرموق لها بين أبرز الشركات العاملة في قطاع معالجة المياه وتعبئتها.

16 عاماً مضت على الإنطلاقة، التي تميّزت خلالها مسيرة شركة الرحيق بالنجاح المتواصل والتطوّر المستمرّ. فبجهود القيمين على الشركة وفى طليعتهم مؤسسها ومديرها العام على دياب، تمكّنت الشركة من التغلب على تحديات كثيرة واجهتها عبر المتابعة الدقيقة لكل تفاصيل العمل في مختلف أقسام الشركة، حيث أشار دياب إلى «أن الشركة لم توفر أي جهد إلا وقامت به من أجل تقديم منتج عالى الجودة ويتمتع بمعايير نظافة عالية بهدف كسب الزبائن والحفاظ على ولائهم».



وأوضح أن مياه الرحيق تتمتع بمعايير جودة مرتفعة إذ إنها تعبأ من منبع يقع فى كوثرية السياد جنوب لبنان، تحيط به محمية طبيعية من شأنها المحافظة على نقاوة المياه.

معايير السلامة

وكشف دياب أنه «لتأمين صحة وسلامة المنتج، تتبع الشركة المعايير العالمية ISO 22000، كما تقوم الشركة بتطبيق نظام الـHACCP بحيث تتحقق صحة وسلامة الغذاء من خلال مراقبة وتحليل المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية خلال تأمين ونقل المواد الأولية، وتحضير معالجة المياه، التصنيع، والتوزيع حتى استهلاك المنتج». كما أعلن أن الشركة تتبع برنامج الـPRE-REQUISITE PROGRAM لتأمين البنية الصحية والنظيفة. وكشفأن الشركة تضم مختبراً خاصاً للقيام بعملية فحص المياه

اليومية من تحاليل ميكروبيولوجية، فيزيائية، وكيميائية بالإضافة إلى فحوصات ترسل إلى أكثر المختبرات المعتمدة في لبنان وذلك لتأمين المياه النقية الصحية والسليمة. وأوضح أن مختبر الشركة يقوم يوميأ بعملية فحص وتحاليل كيميائية وفيزيائية وميكروبيولوجية، حيث تؤخذ العينات للفحص من ما قبل المعالجة، خلال التعبئة ومن المنتج الأخير، حيث تتم عملية التحليل بحسب المعايير اللبنانية .«libnor

دور الحداثة

وأشار دياب إلى «أن متابعة الحداثة كانت عاملاً أساسياً في نجاح الشركة لما تساهم فيه من ضبط لمعايير الجودة وتخفيض لتكلفة الإنتاج». وأشار إلى أن «مصنع رحيق يتمتع بحداثة كبيرة، حيث صمم المعمل ليتوافق مع الـPRP's و الـSGMP's (ممارسات التصنيع الجيد)

وليتطابق مع أسس الـHACCP. ولفت إلى أن «المعمل يضم قسماً لمعالجة المياه حيث تبدأ المعالجة باستخدام الفلاتر (فلتر رملي، فلتر كربون، وفلتر قطن) ثم مرحلة التعقيم بالأوزون يليها بالأشعة فوق البنفسجية. وشدّد على أن جميع التمديدات والخزانات المستعملة هي من الستانلس ستيل 316، كما يستخدم نظام الـCIP للقيام بعملية التنظيف والتعقيم لكل القساطل والمعدات والماكينات المستخدمة بعد عملية التعبئة، كما يضم ثلاثة خطوط إنتاج أوتوماتيكية.

وشدّد على أنه «لضمان جودة المنتج، تستخدم مياه الرحيق أفضل نوعية للعبوات، وهي عبوات صحية وموافق عليها من قبل منظمات صحية، مناسبة لتحضير غذاء الأطفال ولحفظ الحليب لأنها تحتوى على النيترايت، تؤمن الترطيب اليومى للأشخاص الذين يعانون من البدانة ومرضى السكرى».











تحدّى المنافسة

وسلط دياب الضوء على «الإهتمام الكبير الذى توليه الشركة لطرق التخزين حيث تحوى الشركة مخزنا خاصا بالمواد الأولية، ومخزناً لمنتجات 2 ليتر، 5 ليتر، 0.5 ليتر، 300 ملل، والـ6 و10 ليتر، ومخزناً لغالونات الـ 19 ليتر. وشّدٌد على أن جميع المواد الأولية المستخدمة هي من مصادر معروفة وموثوقة، بالإضافة إلى أنها تخضع للمعاينة والفحص قبل الإستخدام». وأشار إلى «أن جميع المستودعات تخضع لشروط التخزين الصحى لناحية التهوئة المناسبة، مكافحة الحشرات، اتباع قاعدة FIFO، والتنظيف المتواصل». واعتبر أن «كل هذه الأمور مجتمعة مكّنت الشركة من تخطى تحدى المنافسة الموجودة فى القطاع الذي يضم عدداً كبيراً من الشركات». وقال: «الثقة التى يوليها لنا زبائننا كبيرة جداً فهم على مدى 16 عاماً واكبوا

يعتبر مصنع شركة الرحبق لتعبئة الوياه، الوصنع الوحيد فى لبنان الذى يقوم بتعبئة المياه في عبوات متعدّدة تضم الـ0.3 ليتر، و 0.5 ليتر، و 1.5 ليتر، و 2 ليتر، و 6 ليتر، و 10 ليتر، و19 ليتر، و15 ليتر قريباً

الشركة ومراحل تطورها، والمستوى العالى من الإدارة والتنظيم الذي تخضع له، حيث يتبع إدارتها العامة أربعة إدارات أساسية وهي الإدارة التنفيذية، إدارة الإنتاج، إدارة الصيانة، وإدارة التوزيع والمبيعات إضافة إلى إدارة خدمة الزبائن وإدارة الجودة الممثلة بفريق صحة وسلامة الأغذية وفريق المختبر».

منتج جديد

وكشف دياب أن «الجودة التي تتمتع بها مياه الرحيق سمح لها بولوج الأسواق الخارجية ولا سيما الأفريقية، حيث يتم التصدير حالياً إلى تلك الأسواق على أن يتم الإنفتاح على أسواق أخرى في المستقبل».

وأعلن أن «مياه الرحيق بصدد طرح منتج جديد في السوق وهو عبوات الـ15 ليتر، التي تتميّز بإمكانية التخلص من العبوة بعد إستعمالها بعكس العبوات الكبيرة الأخرى».

وأعرب دياب عن تفاؤله بمستقبل مياه الرحيق، إذ إن الإيمان بأهمية عملنا ووطننا جعلنا نمشى طريقأ طويلة من النجاح خطوة بخطوة، حتى أصبح مصنع الرحيق المصنع الوحيد في لبنان الذي يقوم بتعبئة المياه في عبوات متعدّدة تضم الـ0.3 ليتر، و 0.5 ليتر، و 1.5 ليتر، و 2 ليتر، و 6 ليتر، و 10 ليتر، و19 ليتر، و15 ليتر قريباً».



شركة ١. شاهين للحلويات

A.Shahine For Pastry
سمسم - طحینة - سکاکر - راحة الحلقوم - حلاوة Sesame - Tahini - Candies - Halawa - Laukoum



العنــــوان: جبيل - حصرايل - الشارع العام - بناية المؤسسة - هاتف: ٥٩-٩/٧٩٠٤٧٣-٠٩/٧٩٠٤٧٣ صندوق البريد: جبيل ١٢٩ ADD RESS: jbeil - hosrayel - Street Main Bldg: Est. Tel: 09/790437 - 559 - Fax: 09/790437 P.O. Box: 129 joubeil info@eshahin.com www.eshahin.com



YOUR PRODUCT HAS NEVER BEEN SAFER





industrial Plastics Co. has been keeping contents safe for over 50 years, from foodstaffs to agrochemical supplies to household cleaners. Visit our showroom to find the right containers for your valuable products.

Innovative designs.
Modern solutions.
Three generations of expertise.

«شركة هشام مكى لتصنيع الأفران ومعدات المخابز ش.م.م».. 40 عاماً من الخبرة

حسن مكي: سبّاقون في طرح كل جديد



الجودة العالية وخبرة الفنيين في تصنيع وتركيب المخابز، حجزت لشركة هشام مكى لتصنيع الأفران ومعدات المخابز مكانا مرموقا بين الشركات العاملة في القطاع. متسلحة بخبرة مؤسسها المهندس هشام مكى التى تفوق الـ 40 عاماً، تخطو الشركة خطواتها واثقة في الأسواق المحلية والخارجية، متخذة من جودة منتجاتها وتنوعها رفيقاً لها.

وفقاً لمدير شركة «هشام مكى لتصنيع الأفران ومعدات المخابز» حسن مكّى «ما يميز منتجات شركة هشام مكى هى القدرات الإنتاجية الكبيرة والجودة العالية إذ تتمتع بمواصفات توازى المواصفات الأوروبية. وأعلن أن «الشركة تقدم لزبائنها مروحة واسعة من المنتجات تتضمن خطوط إنتاج آلية للخبز اللبناني والتورتيلا، التنور وأفران المعجنات. بالإضافة إلى قطاعات وفرادات وجميع لوازم ومعدات المخابز والحلويات».

تنوع الإنتاج

وشدّد حسن مكى على أن «هذا التنوع في الإنتاج سمح للشركة بالإنفتاح على عدة أسواق في الخارج وفي طليعتها الأسواق العربية والأفريقية». ولفت إلى أن «وجود هذا التنوّع في الإنتاج يسمح للشركة بخدمة زبائنها مهما اختلفت وتنوعت طلباتهم في الأسواق العربية والعالمية منها دول الخليج وأفريقيا وآسيا وأميركا وغيرها».

وكشف أن «شركة هشام مكى وكيلة لعدة شركات رفيعة المستوى في مجال تصنيع معدات المخابز والحلويات وهذا ما يجعلها سباقة في كل ما هو جديد في عالم صناعتها». وأكد أن «الشركة تدرك جيداً أن نجاح زبائنها هو معيار اساسى لنجاحها، لذلك تضم الشركة فريق صيانة يتميز بمستوى عال من الحرفية والمهنية، وقادر على معالجة أى مشكلة تواجه الزبائن بسرعة قياسية». وشدّد على «أن خدمات الصيانة ميّزت الشركة بشكل كبير جداً وأعطتها دفعاً إلى الأمام عبر توسيع دائرة زبائنها».

حسن الإدارة

وكشف حسن مكى أن حسن الإدارة ومتابعة أدق تفاصيل العمل مكن الشركة من إثبات نفسها في السوق خلال فترة قصيرة. وقال: «نتابع في إدارة الشركة عمليات التصنيع من ألفها إلى يائها بغية التأكد من صحتها وتقديم منتج خال من أي شوائب. وتتبع هذه العملية إدارة العلاقة مع الزبائن حيث لا يقتصر دور الشركة على بيع منتجاتها فقط، إنما تؤدى دوراً استشارياً حيث تقديم النصح لزبائنها بالمنتجات











وكشف في هذا الإطار عن أن الشركة توسع عملها إذ ستعمد إلى طرح منتجات جديدة في السوق».

تحديات كثيرة

ورأى حسن مكى أن القطاع الصناعي يواجه عدداً كبيراً من التحديات، إذ إن حالات اللاإستقرار والتراجع الإقتصادى التى يعيشها لبنان قد تدفع أصحاب الشركات إلى فرملة أي ضخ لاستثمارات جديدة في عملهم.

وكشف أن «شركة هشام مكى وانطلاقاً من إيمانها بعملها تسعى دائماً إلى الأفضل رغم الأوضاع غير المستقرة إذ تعتمد إلى حد كبير على انتشارها وعملها في الأسواق الخارجية». وشدّد حسن مكى على ضعرورة دعم القطاع الصناعي، إذ يعانى اليوم هذا القطاع وعلى الرغم من أهميته على الصعيد الإقتصادي، من غياب أي دعم من الدولة في

حين تتمتع الصناعات في الدول الاخرى بدعم كبير يتمثل بتقديم تسهيلات کثیرة.

الأفضل التي تستطيع أن تلبي حاجاتهم». وشدّد على أن «علاقة الزبائن مع شركة هشام مكى لا تنتهى

مع انتهاء عملية البيع، إنما تستمر عبر فريق الصيانة الجاهز لمؤازرته عند حصول أي مشكلة.

ولفت إلى أن «هذه الآلية المنظمة التي تعتمدها الشركة من شأنها جعلها محط ثقة لدى زبائنها وتكسبها ولاءهم».

منافسات طبيعية

وفي رد على سؤال حول وجود منافسات في السوق، شدّد حسن مكى على «أن المنافسات أمر طبيعى ودليل صحى يحصل في سوق تضم عدة شركات تعمل في المجال نفسه». واعتبر أنه «من المهم عدم خروج هذه المنافسات عن إطارها الصحيح فتبقى الشركات محافظة على الجودة التى تقدمها ويبقى للزبائن حق الإختيار مع من يتعاملون».

وأعلن أن «شركة هشام مكى لا تشعر بأى خطر من هذه المنافسات في السوق، إذ إن جودة إنتاجها وسرعة خدماتها تجعلها في مركز متقدم ضمن الشركات العاملة في القطاع».

آفاق التطور

واعتبر حسن مكى «أن انفتاح شركة هشام مكى على الأسواق العربية والعالمية يعنى لها الكثير، إذ يوسّع آفاق تطورها ونموها. فالسوق اللبنانية صغيرة نسبياً وعلى أي شركة تطمح للنمو أن تتخطاها لترفع من حجم مبيعاتها وتحقيق معدلات نمو أفضل».

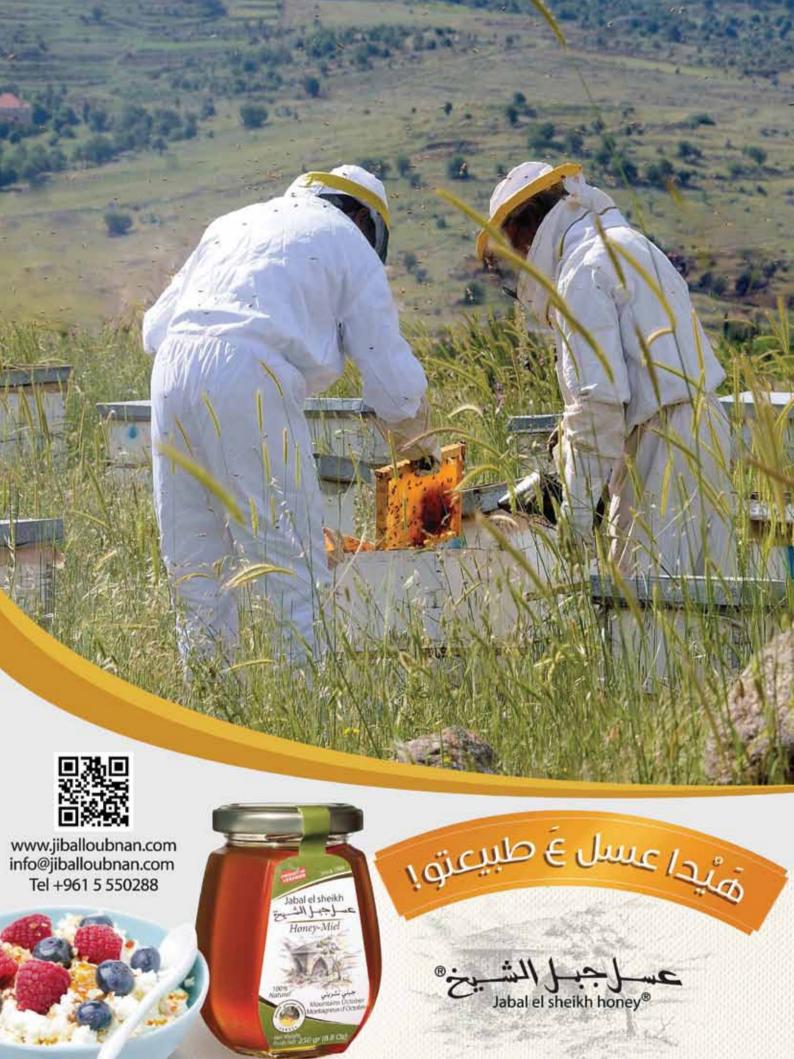
> ورأى في هذا «الانفتاح أمراً مهماً جداً على الصعيد الإقتصادي، فاستمرارية الشركات ونموها ذات مفعول إقتصادى كبير إذ من شأنه خلق المزيد من فرص العمل والتقليل من نسب البطالة والحد من الهجرة وتخفيض نسب الفقر».

وكشف «أن شركة هشام مكى في تطور مستمر وتسعى باستمرار إلى استقدام وتقديم ابرز ما تم التوصل إليه في صناعة الأفران والمخابز،



Interneeds Houseware & Gifts
Tel: 05 814147 - 03 220367 - 05 804197 - 03267645
Email: interneeds@hotmail.com - facebook.com/interneeds





شركة الشمال للأجبان والألبان والحليب .. نجاح قوامه الجودة

عجاج: لتدابير حمائية تمنع الإستيراد

منتح جيد

واعتبر عجاج أن «مصنع الشركة بما يتمتع به من حداثة كبيرة جداً، شكل عاملاً إضافياً في ضبط معايير الجودة، حيث عمدت الشركة إلى استقدام آلات وماكينات على قدر كبير من التطور».

ورأى أن «التواصل الجيد مع الزبائن وتقديم منتجات جيدة سمح للشركة بالإستمرار رغم التخمة التى تعانيها السوق اللبنانية في ما يختص بعدد مصانع الألبان والأجبان الكبير في لبنان». وقال: «لبنان بلد صغير وبالتالي سوقه ضيّقة، وهذا أمر يرفع من حدّة المنافسة بين المصانع العاملة في القطاع إلى حد كبير جداً ولا سيما في ظل غياب أي سياسات حمائية تمنع الاستيراد من الخارج».

وأضاف: «هناك منتجات مستوردة عديدة لا نستطيع كصناعيين إنتاجها بسبب كلفة إنتاجها العالية في لبنان، وهذا يسلط الضوء على ضرورة دعم القطاع الصناعي وحمايته من أجل ضمان استمرارية الشركات العاملة فيه والحفاظ على فرص العمل المطروحة من قبلها».

تنظيم القطاع

ولفت عجاج إلى أننا «نحتاج إلى التفاتة كبيرة من الدولة تنظم القطاع وتتخذ تدابير لحمايته تضع قيوداً على الإستيراد كما هي حال الدول الأخرى، فالوضع الإقتصادي سيء بشكل عام نتيجة الأزمات المتلاحقة التي يشهدها لبنان».

وأشار إلى أنه «رغم ما ذكر يبقى عدم الاستقرار السياسي وتداعياته السلبية الكبيرة على الإقتصاد أبرز التحديات، إذ يفرمل أي خطط تطويرية أو استثمارات جديدة في القطاعات كافة». ولفت إلى أنه «وحالياً شركة الشمال

للأجبان والألبان والحليب ليست بصدد تنفيذ أى خطط توسعية ولا سيما أنها ومنذ تأسيسها تواكب الطلب المطروح في السوق بنجاح».

وفى رد على سؤال حول تفاؤله بمستقبل القطاع الصناعي بشكل عام وشركة الشمال بشكل خاص، شدّد عجاج على أن «ايمان اللبنانيين بوطنهم هو سلاحهم الدائم في مواجهة كل التحديات والمضي نحو الأمام، ورغم كل الصعوبات لا بد للصناعيين من أن يواصلوا نجاحهم كما عهدناهم دوماً ولا بد لشركة الشمال من أن تتابع سيرها في طريق النجاح كما كانت دائماً على مدى 55 عاماً».

عام 1960، خطت شركة الشمال للأجبان والألبان والحليب أولى خطواتها في طريق نجاح طويلة عبدته أمامها الجودة العالية التي بقيت رفيقة منتجاتها على مر أكثر من نصف قرن. إلا أن طريق النجاح هذه لم تكن سالكة بالكامل إذ

شابتها عراقيل كثيرة في ظل وجود عدد كبير من الصعوبات، وحدها روح التحدي دفعت مدير الشركة عبد العزيز عجاج، إلى مواصلة تطوير وتوسيع الشركة عبر افتتاح محال تعنى ببيع منتجاتها وتوطد علاقات الشركة مع زبائنها عبر التواصل المباشر معهم. وفقاً لعجاج، يعود نجاح الشركة إلى عدة معايير أبرزها متابعة عمليات الإنتاج بكل تفاصيلها بهدف ضبط معايير الجودة والحفاظ على مستويات عالية من النظافة تتناسب ومعايير السلامة الغذائية ما يساهم في تقديم منتج جيّد يلقى استحسان الزبائن

التواصل الجيد مع الزبائن وتقديم منتجات جيدة سمح لشركة الشمال للأجبان والألبان والحليب بالإستمرار رغم التخمة التى تعانيها السوق في ما يختص بعدد مصانع الألبان والأجبان الكبير في لبنان

شركة الشمال للالبان والاجبان Al Chimal For Dairy & Cheese Co

البان واجبان وكافة مشتقات الحليب Milk-Chees & Dairy Products



911(٦) ١٠١٤٣٣ - 911(٣) ١٨٦٤٣٣ : هاتف عام - هاتف 911(٦) ١٠١٤٣٣ - 911(٣) العنــوان : مرياطة - زغرتا - الطريق العام - هاتف 961 (3) 286433 ADDRESS : Miryata – Zghorta – Main Str. Tml : 961 (6) 206433 – 961 (3) 286433
St–alchimal@hotmail.com

«مصنوعات وحلويات رفيق الرشيدي».. 165 عاماً مرت ولا تزال المسيرة مستمرة

الرشيدي: نسير على طريق التوسيع

في عام 1851، ومن منطقة أسواق بيروت كانت انطلاقة مؤسسة مصنوعات وحلويات رفيق الرشيدي مع الحاج حسن الرشيدي الذي نجح في وضع المؤسسة على سكّة نجاح متواصل عاشتها وعاصرته على مدى أكثر من قرن ونصف، فشهدت محطات عديدة من التوسّع والتطور جعلت لمؤسسة الرشيدي مكانة لدى زبائنها، إذ إنها وعلى مر السنوات تمكنت من نيل ثقتهم وكسب ولائهم، إذ أشار مدير مؤسسة رفيق الرشيدي سامر الرشيدي إلى «أنه على مر 165 عاماً عملت مؤسسة رفيق الرشيدي في قطاع الصناعات الغذائية حيث حققت نجاحات كثيرة بفضل جودة إنتاجها واتباعها لأعلى معايير النظافة والسلامة الغذائية».



الأسواق الخارجية عليها». والكندية والسويسرية».

دور مهم

وأشار الرشيدى إلى أن نجاح مؤسسة رفيق الرشيدى لم يقتصر فقط على تلبية حاجات زبائنها، بل كان لها دور بالغ الأهمية في تطوير منتجات أساسية كالقطايف والقشطة والمغربية والعثملية والرقاقات والكنافة والصفوف والنمورة والبقلاوة بأنواعها كافة وحلاوة الجبن والمعمول وأصناف عديدة أخرى إلى جانب أصناف

وكشف أنه «كان لمؤسسة رفيق الرشيدى دور فعّال فى شهرة وانتشار المغربية عربيا وعالميا عبر تعريف

تنتشر اليوم مؤسسة رفيق الرشيدي في مناطق لبنانية مختلفة عبر خمسة فروع في الحمرا، برج أبى حيدر، السوديكو، الجديدة، إضافة إلى الفرع الرئيسي في عاشة بكار

رمضانية موسمية.

المنافسات

ورأى الرشيدى أن أبرز التحديات الموجودة حالياً تتمثل في المنافسات التي يشهدها القطاع، وشدّد على أن مؤسسة رفيق الرشيدى تواجه هذه المنافسات عبر تمسكها بمصداقيتها في عملها والحفاظ على جودة منتجاتها لتبقى كما عهدها زبائنها على مر عشرات العقود.

وأعلن «أن مؤسسة رفيق الرشيدي ستسير على طريق التوسع عبر بدء العمل في مصنعها الجديد في عرمون والذى يتميز بحداثة كبيرة إذ تم تجهيزه بآلات حديثة ومتطورة لإنتاج أصناف متعددة». وتوقع أن تشهد مؤسسة رفيق الرشيدي المزيد من الإنفتاح على الأسواق خارجياً مع إنشاء المصنع». وفي رد على سؤال حول تفاؤله بمستقبل قطاع الصناعات الغذائية ومؤسسة رفيق الرشيدي، لفت إلى أن القطاع كما مؤسسة رفيق الرشيدي سارا على طريق النجاح في لبنان والمنطقة ومن دون شك ومع بدل الجهود اللازمة من الصناعيين اللبنانيين سيبقيان كذلك. وشدّد الرشيدي على أن «مؤسسة رفيق الرشيدي تعمل بشكل مستمر على ضبط

معايير الجودة في صناعتها عبر استخدام

أجود أنواع المواد الأولية والقيام بدورات

تدريبية مكثفة لفريق العمل الذى أصبح على درجة عالية من الإحتراف والمهنية

وشدّد على أن «مؤسسة رفيق الرشيدى

تولى لزبائنها اهتماماً كبيراً إذ تواكب

حاجاتهم وتعمل بشكل مستمر على

تقديم إنتاج يناسب أذواقهم مهما

5 فروع

ورأى الرشيدى أن الثقة التى أولاها

الزبائن لرفيق الرشيدى كرّست نجاحها

إذ سمحت بالتوسّع حيث تنتشر اليوم

مؤسسة رفيق الرشيدي في مناطق لبنانية

مختلفة عبر خمسة فروع في الحمرا، برج

أبى حيدر، السوديكو، الجديدة، إضافة إلى

واعتبر أن «فروع المؤسسة أصبحت مقصداً

لجميع اللبنانيين من جميع المناطق،

وشرعت أبواب الأسواق الخارجية أمامها

حيث يتم حالياً التصدير إلى أسواق

متعددة كالسوق السعودية، والأردنية،

الفرع الرئيسي في عاشة بكار.

فى عمله».

اختلفت و تنوعت».



«الوفاع بایکری» تسلك طریق التوسّع

شيعلان: «LOZA» محور اهتمامنا في 2016



عام مضى على إبصار «الوفاء بايكري» النور، التي استطاعت أن تثبت إقدامها فى السوق اللبنانية عبر استقطابها شريحة واسعة من الزبائن، متسلحة بخبرة القيمين عليها من آل شعلان والتي تفوق 40 عاماً. ساهمت جودة منتجات «الوفاء بايكري» المتنوعة وخبرة القيمين عليه والتى تفوق الربع قرن فى كسب ثقة الزبائن الذين يفترض أن يولوه الولاء نتيجة الآلية المنظمة التي يعتمدها فريق العمل والتي يحظى الزبون فيها بإهتمام خاص.

> وفقأ لمديرة قسم الشوكولا والباتيسيري فى «وفاء بايكرى» فادية شعلان تقدم الوفاء بايكرى مجموعة واسعة جداً من المنتوجات لزبائنها تضم الخبز والكعك والحلويات والبوظة. وأشارت إلى أن «الوفاء بایکری» تعمل بشکل مستمر لمواكبة حاجات السوق. وكشفت أن «شوكولا LOZA» ستكون محور اهتمام «الوفاء بايكري» في العام 2016. وقالت «تعمل «الوفاء بايكري» على تصنيع الشوكولا تحت اسم «LOZA» ومن المتوقع أن تسجل الوفاء بايكرى نجاحاً فى هذا المجال نظراً للجودة العالية والنكهة اللذيذة التي يتمتع بها منتج الشوكولا الذي تقدمه». وشدّدت على أن

طموح القيمين على وفاع بايكري هو تحقيق المزيد من الانتشار في الأسواق المحلية والخارجية

«الوفاء بايكري ستتبع في سياستها آلية دمج بين الجودة العالية والسعر المناسب لتتمكن من حجز مكان لها في السوق اللبنانية والأسواق الخارجية في ظل وجود عدد كبير من مصانع الشوكولا العاملة في لبنان والخارج».

وكشفت أن «الوفاء بايكرى تعمد إلى استيراد الشوكولا من بلجيكا، وتخضعة

لآلية تصنيع يشرف عليها شيف مختص قادر بجهود فريق العمل المنظم على ضبط معايير الجودة وتقديم منتج يتمتع بمستويات عالية من السلامة الغذائية». وشدّدت على أن «فريق العمل في المصنع قد أخضع لدورات تدريبية مكثفة تضمن أداء جيداً ومحترفاً في عمله».

ولفتت إلى أنه «من المتوقع أن يحمل تصنيع الشوكولا انفتاحا كبيرا للوفاء بايكري على الأسبواق الخارجية». وقالت: « بعد أن أجرت دراسات سوقية، وضعت الوفاء بايكرى خطط تواصل مع الزبائن واتبعت خططاً إنتاجية وسياسات تسويقية طرحت بموجبها انتاجاً متنوّعاً لبى حاجات الزبائن الكثيرة والمتنوعة، وبناءً عليه أصبحت الوفاء بايكرى تتعامل مع شبكة واسعة من الزبائن تضم مجموعة من الفنادق والمطاعم».

وأضافت: «بالطبع ستكون هناك خطط مشابهة تستهدف الأسواق كافة، يتم بموجبها توزيع وتصدير الشوكولا. ومن المتوقع أن تضمن هذه الخطط توسيع شريحة الزبائن في لبنان والخارج». ووصيفت شبعلان مسيرة «الوفاء بايكرى» خلال العام بالجيدة، وأكدت

أن طموح القيمين على وفاء بايكري هو تحقيق المزيد من الانتشار في الأسواق المحلية والخارجية. وأبدت شعلان تفاؤلا كبيرا بمستقبل الوفاء بايكرى رغم الأوضاع السياسية غير المستقرة التى يعيشها لبنان والتى أثرت بشكل كبير على قدرات المستهلكين الشرائية. وقالت: «منذ الانطلاقة، تعمل الوفاء بايكرى على تقديم أجود المنتجات واضعة الجودة العالية في أولويات فريق عملها، وهذا ما يؤكد أنها تبنى إسما في السوق على أساسات قوية لا بد أن يشهد استمرارية لسنوات طويلة، ففي سياسات السوق لا يمكن لأى شيء الصمود في وجه المنافسات والاستمرار إلا «الجودة العالية» وهذا ما تقدمه الوفاء بايكرى».





by Al Wafaa Bakery











Al Wafaa Bakery Tayouneh,Old Saida Road,Near Beirut Mall

www.alwafaabakery.com

Tel: 00961 1 383675 00961 1 392060

00961 1 392070

Fax: 00961 1 392080 Cel.: 00961 3 887591



Obeidy is one of the local indigenous Lebanese white grapes, originally used for arak.

Obeidy St Thomas is part of "Wine Mosaic" project that protects and promotes the native grapes.

Very refreshing summer white wine, that reflects the original taste of the Lebanese Terroir.

Indigenous Lebanese white grape



OBEIDY STITHOMAS



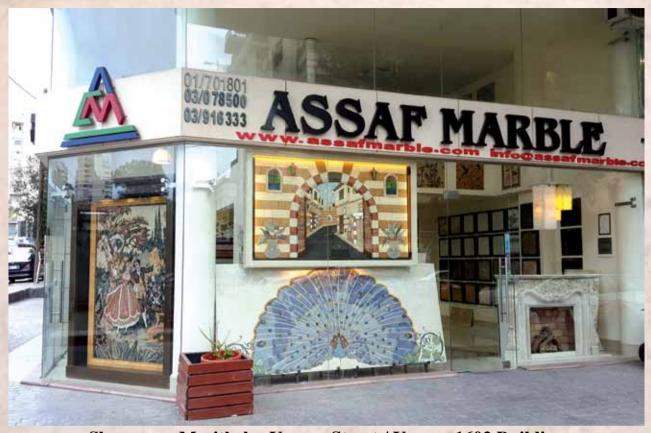




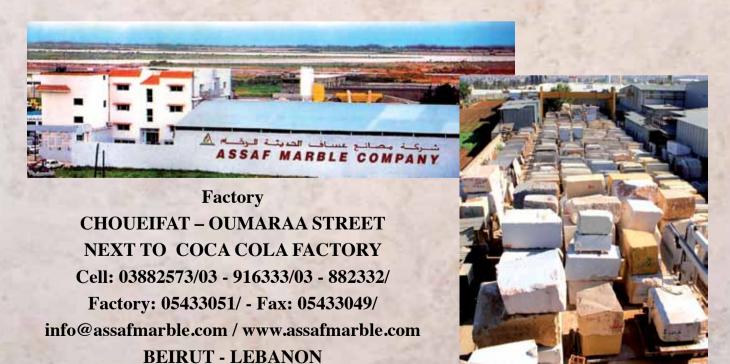
بيروت: ١٨٢٥٤ - ٤١٨٢٥٤ - ٤٤٢١٧٥٤٤ - قب الياس: ٥٠٠٨٠١ - ٥٠٠٨٠٣ - ٥٠٠٨٠٠ فاكس: ٥٠٠٨٠٦



شركة معانع عشاف الحديثة الرغام Asself Modern Merble Rectory co.



Showroom Msaitbeh - Unesco Street / Unesco 1602 Building
Cell: 03916333 - 03078500 / Tel: 01701801 - assafmarble - f Assaf Marble





28 years of SUCCESS

WHATEVER **INDUSTRY**

Serve it



Labels (Roll/Sheets)

In Mould Labels Self Adhesive Labels No-Label Look Labels Rough Surface Labels See-through Labels Frozen Food Labels Wrap Around Labels



Packaging

Food Carton Boxes
Cosmetics Rigid &Carton Boxes
Medical, Healthcare &
Pharmaceutical Boxes
Chocolate Packaging
Retail Display Carton
100% Biodegradable Packaging
Carton Bags



Book Printing

Bindings Bound, Sewing & others

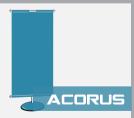
Finishina

Cold & Hot Foil etc.



Industrial Printina

Stationery **Business Cards** Specialized Printed forms **Durable Labels** Industrial Items Circuit Boards Aluminium Plates



Digital Printing

Indoor & Outdoor Bridges, Bldg Covering, Unipoles, Displays Flags, Floor Decals, Trade-show Graphics, Walls, Retail Signs.



Promotion

Offset Printing **Digital Printing** Flexo Label Printing Variable Data Printing Laser Engraving



Security

Ink Effects Unique Id Paper Hologram **ID-documents** Trust Seal Fiber Inlays



Wedding Boutique

Custom Concept Design Vintage Tag Style Foil Wedding Stationery



Taste the difference

Fresh - Grain Fed - No Hormones





Cedars road, Chekka, Lebanon - P.O.Box:4150 T +961 (0)6 540 171-2-3 / F +961 (0)6 540 175 www.wilcopm.com





العنوان: الكورة - كفرعقا - لبنان الشمالي - هاتف: ٩٦١ (٦) ٩٥٢٨٣٨ - فاكس: ٩٦١ (٦) ٩٦١ (٦) ٩٦١ خلوي: ٣٠٣٨٤٢ (٣) ٣٠٣٨٤١ (١)

Addresse: Alkoura – Kafrakka – North Lebanon – Tel : 961 (6) 952838 – Fax : 961 (6) 952828 Cell : 961 (3) 303842 – P.O.Box : 12 Amioun – Lebanon

E-mail: aldayaa@hotmail.com - Website: www.aldayaa.com

«هنا اللبنانية للوياه الطبيعية».. وحط ثقة

الرز: لتنظيم القطاع

أبصرت شركة هنا اللبنانية للمياه الطبيعية النور 2001، 15 عاماً مرت وحملت معها محطات نجاح متعددة للشركة التى ما لبثت منذ تأسيسها أن نالت ثقة الزبائن وولاءهم بسبب الجودة العالية التي يتميّز بها إنتاجها.

شكلت «الجودة العالية» معياراً أساسياً في نجاح

شركة هنا، إذ أشار مدير الشركة المالي محمد على الرز إلى أن «حرص شركة هنا على تقديم منتج يتمتع بمعايير عالية من الجودة والسلامة الغذائية



جعلها محط ثقة الزبائن. وشدّد على أن «القيمين على الشركة يعلمون مدى أهمية منتجهم وانعكاسه على صحة مستهلكية. فالماء أمر أساسى لجسم الإنسان والمعادن التى يحتوى عليها تندرج ضمن حاجات الجسم الأساسية. وكشف أن ما يميز «مياه شركة هنا تمتعها

بمستوى عال من أملاح البيكربونات المساعدة على الهضم، كما أنها تحتوى على نسب قليلة من الصوديوم.

ىمىز مىاه شركة هنا تمتعها بمستوى عال من أملاح البيكربونات المساعدة على الهضم، كما أنها تحتوى على نسب قليلة من الصوديوم

واعتبر أن أبرز التحديات التي تواجه عمل الشركة هي المنافسات القائمة في السوق في ظل حال من الفوضى حيث تنتشر في السوق مصانع مياه تكاد تكون أشبه بالدكاكين تلجأ إلى المنافسة عبر تخفيض الأسعار بشكل كبير.

ودعا إلى معالجة هذه الظاهرة كونها تطاول صحة المستهلكين، إذ إن تراجع الأسعار بهذا الشكل الكبير لا بد أن ينعكس تراجعاً في الجودة.

وأمل الرز ان يكون قطاع تعبئة المياه مقبلاً على فترة من التحسن نتيجة الجهود التى بذلها فريق عمل وزارة الصحة الذيّ لجأ في الآونة الأخيرة إلى بعض التشدّد في محاولة لتصحيح الخلل الموجود في السوق.

الصناعيون لعمليات التعبئة والتغليف يساهم في تألقهم في الأسواق المحلية والخارجية على حد سواء، فشكل المنتج الذي يعكس الذوق اللبناني الرفيع يؤدي دوراً في جذب المستهلك ورفع حجم المبيعات إلى حد كبير».

واعتبر أن النزوح السورى إلى لبنان ساهم في إبقاء الطلب مرتفعاً على منتجات الصناعات الغذائية على الرغم من التراجع الإقتصادي الذي يعيشه لبنان نتيجة حالات اللاإستقرار والإضطرابات الأمنية التي يشهدها من حين إلى آخر.

توسع منتظر

وكشف الرز أن مياه هنا مقبلة على مرحلة من التوسع حيث ستطرح منتجات جديدة في السوق من المتوقع أن تلاقي استحسانا كبيرا نظرا للصيت الحسن الذى تتمتع به مياه هنا بين الزبائن». وتوقّع أن يحمل هذا التوسع في العملية الإنتاجية مزيداً من انفتاح الشركة على الأسواق، وبالتالي يزيد من فرص نموها ويضمن استمرايتها». وأشار الرز إلى أن شركة هنا اللبنانية نشأت بموجب مرسوم جمهورى تحت رقم 5447 وحائزة على قرار ترخيص وزارة الصحة تحت رقم 1/1352.وأعلن أن «مياه هنا توزّع اليوم على معظم المناطق اللبنانية، حيث تتبع الشركة خريطة توزيع لمنتجاتها تغطى مناطق واسعة من لبنان».

وإذ أشار إلى أن «جودة مياه هنا تعززها المحمية الطبيعية التي تحيط بالشركة وتمتد على مساحة 300 ألف متر مربع»، اعتبر أن المختبرات الموجودة في مصنع الشركة تساعد في ضبط معايير الجودة وتقديم منتج خال من الشوائب حيث يتم فحص المياه في أكثر من مرحلة من مراحل الإنتاج.

ورد سبب ازدهار قطاع الصناعات الغذائية في الآونة الأخيرة إلى الجودة العالية التي يتمتع بها، وذلك نتيجة جهود الصناعيين الحثيثة التي يبذلونها فى سبيل تطوير صناعاتهم».

الذوق اللبناني

ورأى الرزأن الإهتمام الذي يوليه



Tel.: 03 - 733 855 76 - 718 855

07 - 223 855 φουματος (30-00) ΟΕΕΥ μλο Dec. N 5447













حلباويإخوان

Helbawi Bros.

spices & grains

أجود أنواع الحبوب و البهارات -إستيراد و تصدير

Helbawi Bros. s.a.r.l. Lebanon Beirut

Tel: +961-1556058 Fax: +961-1556059

helbawi@helbawibros.com

شركة حلباوي إخوان ش.م.م. لبنان بيروت هاتف: ۱۵۵۲-۱۰۵۸+ فاكس: ۱۵۵۲-۱۵۹۸ Helbawibros.com.lb







تنبع على ١٨٥٠ متر... لا يعلا عليها!



محمصة سالى.. جودة عالية ونكهة مميزة

ديوب: جودتنا ميزتنا



شكلت «الجودة العالية والنكهة المميزة»، على مدى 18 عاما، رفيقاً دائماً لمنتوجات محمصة سالى، التي تمكنت منذ انطلاقتها في عام 1998 من نيل ثقة الزبائن وولائهم، ما سمح لها بمزيد من التقدم والتوسع توّجتهما في عام 2013 بنقلة نوعية تمثلت بإنشاء معمل جديد في عكار الحيصة وتطوير عملها ولا سيما في الشق المتعلق بالتعبئة والتغليف.

وصف مدير «محمصة سالي» محي الدين ديوب واقع العمل بـ«الجيد جدا»، إذ تعمل محمصة سالى مع مجموعة واسعة من الزبائن في 3 فروع في طرابلس، مقدمة لهم أجود أنواع البن والبزورات». واعتبر ديوب «أن متابعة كل تفاصيل العمل تقى من الوقوع في المشاكل وتجنّب المنتج التعرض لأى نوع من

الشوائب». ورأى أن «هذا الأمر سمح لمنتجات محمصة سالى بالانتشار ليس فقط في مختلف المناطق اللبنانية، إنما في الأسواق الخارجية حيث تصدر اليوم المحمصة إنتاجها إلى السويد وأستراليا».

مراقبة الجودة

وأشار ديوب إلى أن «الإهتمام الذي يوليه القيمون على محمصة سالى لعملية الإنتاج بدءاً من شراء أنواع المكسرات على اختلاف أنواعها، مروراً بتحميصها، وصولاً إلى طريقة تقديمها إلى الزبون أضاف إلى المنتجات ميزات تنافسية سمحت للإنتاج بالتواجد في السوق بقوة رغم وجود عدد كبير من المحامص». وقال: «نحن نعمل على مراقبة الجودة عبر اختيار المنتجات واتباع أحدث التقنيات المتطورة للحفاظ على النظافة والنكهة في ظل ظروف مناخية مختلفة. كما هناك متابعة دائمة لعمل

الموظفين لمراقبة حسن أدائهم نظراً لارتباطه المباشر بجودة المنتج وعملية إرضاء الزبائن».

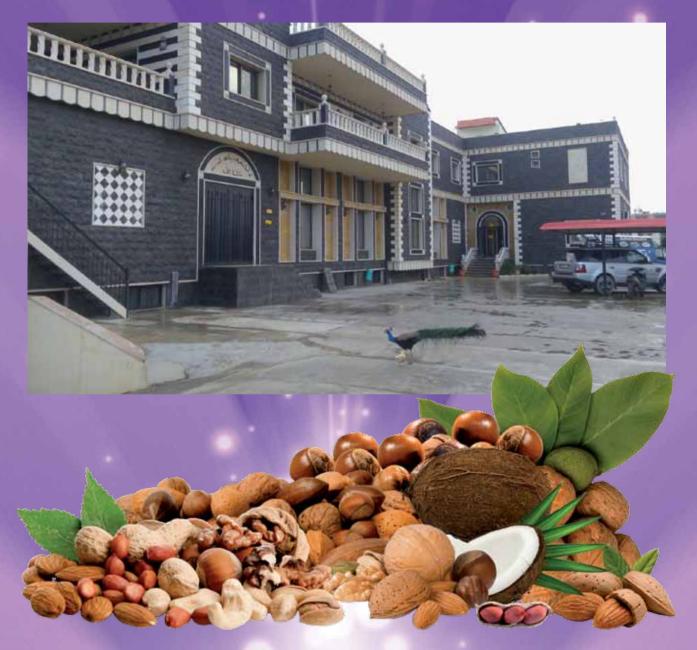
وأضاف: «هدفنا الأول والأخير تحقيق أعلى معايير الجودة من خلال الإلتزام بأفضل طرق التحميص والتعبئة والتغليف، ومن دون شك سنواصل السير على هذه الطريق التي أمنت نجاحنا طيلة فترة عملنا ومن دون شك سيبقى

وشدّد على أن «الآثار السلبية لحملة سلامة الغذاء التى أطلقتها وزارة الصحة البلنانية لم يكن لها أي تداعيات سلبية على محمصة سالي،

لا بل إن زيارة فريق الوزارة للمحمصة كانت بمثابة شهادة لنا تدل على جودة منتجاتنا ومستويات النظافة العالية التي يحافظ عليها فريق العمل».

واعتبر ديوب أن الـ «18 عاماً من العمل في محمصة سالى كان عنوانها التوسع والنجاح إذ جرى خلال هذه الفترة افتتاح 3 فروع في طرابلس، إضافة إلى توسيع المعمل الذي يوزّع الإنتاج». ورأى أن أى «خطط توسعية مستقبلية ستكون مرتبطة بالواقع الإقتصادي، فاليوم محمصة سالى تواكب الطلب في السوق بنجاح كبير وأي خطط توسعية يجب أن يواكبها ارتفاع في الطلب الذي قد لا يحصل في ظل الأزمة الإقتصادية التي يعيشها لبنان». وأعرب عن تفاؤله بمستقبل عمل المؤسسة رغم الأزمة الإقتصادية التي يعيشها لبنان، إذ إن لبنان وعلى مر السنوات مر بتجارب قاسية عديدة بقيت فيها محمصة سالى خلالها على طريق التقدم والتوسع».





- فرع رابع: جبل محسن سنتر حمزة تلفون: 982009 6 961
- ●فرع خامس: مخيم البارد المدخل الشمالي تلفون: 961 71 116755 E-mail: salv.nuts@gmail.com

E-mail: saly.nuts@gmail.com Facebook:محمصة سالي

- فرع رئيسي: عكار الحيصة
 تلفون: 6810060 6 961 خليوي: 589285 3 961
 - وفرع ثاني: جبل البداوي جانب مؤسسة فلاح تلفون: 961 6 394199
 - فرع ثالث: أول جبل محسن تلفون: 382154 6 961





«يوسف خليل وشركاه».. أعلى معايير السلامة الغذائية

خلیل: نحو مزید من التوسع

تخطو شركة «يوسف خليل وشركاه» خطوة جديدة في طريق النجاح، عبر استقدام أحدث الماكينات لصناعة جبنة الموزاريللا، لتضيف إلى سجلها محطة نجاح أخرى في مسيرتها على مر 35 عاماً. منذ انطلاقتها عام 1981، تميّزت «يوسف خليل وشركاه» بمصداقيتها الكبيرة في تعاملها مع الزبائن وحرصها الكبير على تقديم منتجات ذات جودة عالية إما عبر الاستيراد أو التصنيع».

وكشف مدير الشركة حسين خليل أن «الشركة تصنّع اليوم ما يزيد عن 10 أصناف من الجبنة، فيما تستورد عشرة أصناف أخرى».

وعلى الرغم من إيمانه العميق بإنعكاسات الوضع الإقتصادي السلبي على القطاعات الإقتصادية، إعتبر خليل أن قطاع الصناعات الغذائية لم يصب بإنتكاسة نتيجة هذا التراجع الإقتصادي، ففي حين تراجعت القدرات الشرائية للبنانيين بفعل الأزمة الإقتصادية، رفع النزوح السوري الطلب على المواد الغذائية بشكل كبير حداً».

وأعلن أن «يوسف خليل وشركاه وكما عهدها زبائنها ستبقى تحافظ على جودة منتجاتها عبر مراعاة معايير سلامة الغذاء حيث تقوم بتحاليل دورية لإنتاجها في المختبرات اللبنانية.



وتشمل هذه التحاليل المياه التي يتم استخدامها في صناعة الجبنة حيث يتميز المصنع بنظام مياه مصمم وفقاً للمعايير الأوروبية واللبنانية». وكشف أن «التدابير الحمائية تطاول حتى الموظفين لضمان جودة المنتج».

واعتبر أن «دخول الشركة أكثر إلى عالم التصنيع سيواكبه تلبية أكبر للطلب في الأسواق اللبنانية إضافة إلى انفتاح على الأسواق الخارجية ولا سيما العربية».

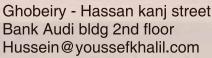
ورأى خليل أن «أبرز التحديات كانت ولا زالت تتمثل بعدم الاستقرار الأمني الذي ينعكس بشكل كبير على الوضع الإقتصادي الذي يهدد نمو الشركات واستمراريتها». وشدد على «ضرورة دعم القطاع الصناعي ولا سيما في هذا الوقت الذي تشهد خلاله صادراته تراجعاً نتيجة عدة عوامل أبرزها إقفال معبر نصيب والوضع الإقتصادي المتراجع في مختلف دول العالم».

وأعرب خليل عن تفاؤله بمستقبل الشركة التي تتقدم رغم الصعوبات المحيطة بها، وقال: «من دون شك جودتنا العالية وخبرتنا الكبيرة في عملنا في لبنان والخارج على حد سواء، إضافة إلى مثابرتنا وجهدنا المتواصل ستجعل النجاح حليفنا».









«مياه العزيز لتعبئة المياه اللبنانية».. الريادة على مستوى العالم العربي

رسىلان: عمليات التحديث مستمرة

إنها إحدى الشركات الرائدة في الوطن العربي المتألقة في مجال التميّز والجودة، إنها مياه العزيز لتعبئة المياه اللبنانية التي منحتها المنظمة العربية للتنمية الإدارية في جامعة الدول العربية وأكاديمية «تتويج» شهادة براءة في مجال التميّز والجودة على مستوى الوطن العربي.

عام 2000، أبصرت مياه العزيز النور، وما لبثت أن حجزت مكاناً مرموقاً لها بين الشركات العاملة في مجال تعبئة المياه.

في حديث مع «الصناعة والإقتصاد»، أشار مدير عام مياه العزيز عبد العزيز رسلان إلى أن «الشركة ومنذ انطلاقتها حرصت على تقديم مستويات عالية من الجودة، حيث تخضع المياه في مراحل متعددة من الإنتاج لفحوصات للتأكد من سلامتها».

نجاح كبير

ولفت رسلان إلى أن «الجهود التي بذلت أثمرت نجاحاً كبيراً إذ تمكنت مياه العزيز من استقطاب الزبائن وكسب ثقتهم، ما سمح



لها بالتوسّع عام 2010 حيث جرى إنشاء مصنع جديد».

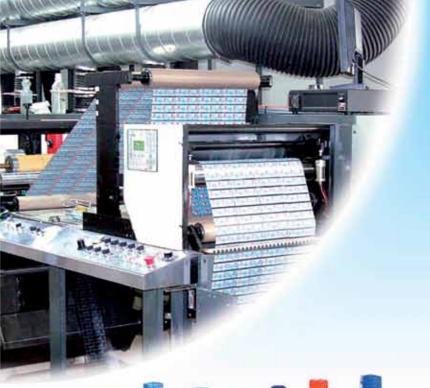
وقال: «تميّز المصنع الجديد بحداثة كبيرة وخطوط إنتاج جديدة سمحت لنا بطرح منتجات جديدة في السوق تتمتع بجودة عالية، ضمت عبوات سعة 0.5 ليتر، و 2 ليتر».

وأضاف: «مسيرة التوسع والتطور لم تقف هنا، إذ شهد خط إنتاج عبوات الـ19 ليترا منذ فترة قصيرة عملية تحديث من شأنها تطوير الإنتاج وزيادته».

وتابع: «من دون شك، تتمتع مصانعنا بمعايير حداثة عالية جداً تتوافق وشهادتي الـISO 9001 والـISO 22000 اللتان نالتهما عام 2002».

وشدّد رسلان على وجود مجموعة من التحديات تواجه عمل الشركة وتأتي في طليعتها المنافسة من المؤسسات التي تعمل بشكل غير شرعي». ودعا الدولة إلى تنظيم القطاع بهدف حماية الشركات التي تعمل بشكل قانوني وتقدم إنتاجاً عالي الجودة بغية الحفاظ على زبائنها».







Design . Printing . Quality Labels & Flexible Packs.



اغلفة البوظة والسناك **BOPP Ice Cream Wrapers**

اكواز بوظة Ice Cream Cones







اكمام انكماشية Shrink Sleeves

Printing & Converting Flexible Packaging and Paper Labels

Bochrieh - Industrial City - Sfeir Center - Lebanon

Tel.: 009611497238 - 009611497241 / Fax: 009611502953

P.O. Box: 90-551 Jdeidet El Metn - Lebanon - E-mail: info@jsaroufim.com

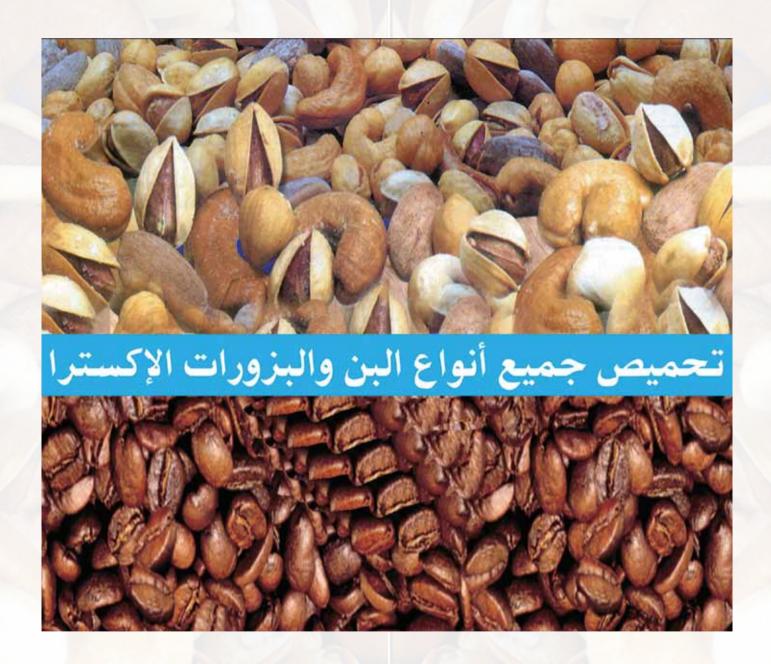


طباعة وصناعة مواد التغليف الطري والرقعات الورقية (لايبل)

البوشرية - المدينة الصناعية - سنتر صفير - لبنان هاتف: ٩٦١١٢٩٧٢٢٨ - ٩٦١١٤٩٧٢٤١ / فاكس: ٩٦١١٥٠٢٩٥٢ - •

ص.ب.: ٥٥١- ٩٠ جديدة المتن - لبنان

محامص الرئيف Al Raef Roastery



المنية - الأوتوستراد - ملك أسعد بيطار - شمالي لبنان عاتف: ٩٦١ ٦ ٤٦٢٤٥٠ - خليوي: ٩٦١ ٣ ٢٠١٧٠٨ - فاكس: ٩٦١ ٦ ٤٦٢٤٥٠ ماتف: Al Mineyh - Highway - North Lebanon Tel: 961 6 460308 - Mobile: 961 3 201708 - Fax: 961 6 462450

فخران فودز.. خطوة إضافية في طريق التوسّع

فخران: مصنع جديد بحداثة عالية

وحده الإيمان بالقطاع الصناعي وبالوطن لبنان، دفع شركة «فخران فودن» إلى المزيد من التوسع في وقت يعيش لبنان والمنطقة أزمة خانقة تحمل ما تحمل من تداعيات سلبية كثيرة على الإقتصاد. عام 1987 كانت الإنطلاقة، الشركة التي سارت في طريق النجاح والتطور متخذة على مدى ما يقارب الثلاثين عاماً من الجودة العالية رفيقاً لها. وفقاً لمدير عام شركة «فخران فودن» سهيل فخران نتسجل الشركة منذ تأسيسها وعاماً بعد عام نجاحاً تلو الآخر نتيجة تمسكها بمعايير الجودة العالية وتطبيق أعلى مستويات النظافة لإدراكها أهمية ودقة عملها في الصناعات الغذائية».



النظافة لناحية الماكينات والموظفين الذين يخضعون لفحوصات دورية».

وذكر أن فريق العمل قد أخضع لدورات تدريبية تمكنه من تقديم إنتاج ممتاز بجودة عالية ومستويات نظافة جيدة.

دعم الصناعة

وإذ أوضح فخران أن «الشركة مستمرة باستيراد كل أنواع القلوبات من بلد المنشأ كفيتنام وأميركا والبرازيل»، شدّد على أن طريقة التعبئة والتغليف مهمة جداً، إذ تحافظ على جودة المنتج ونكهته من خلال عدم تعرضه للرطوبة وعوامل أخرى قد تؤذيه.

ولفت إلى أن «افتتاح المصنع الجديد كما أي استثمار سيوسّع آفاق العمل أمام الشركة ويمكنها من الانفتاح على أسواق جديدة».

واعتبر فخران أن «القيمين على فخران فودز يستثمرون نتيجة إدراكهم لأهمية الاستثمار الذي يخلق فرص عمل كثيرة ويدعم الإقتصاد على أمل أن يلاقوا الدعم من السلطات المعنية إذ يعاني القطاع الصناعي من الإهمال رغم نسبة مساهمته المهمة في الناتج الوطني».

نقلة نوعية

وشدد فخران في حديث مع «الصناعة والإقتصاد» على أن هذا النجاح مكنها من تحقيق نقلة نوعية في عملها عبر إنشاء مصنع لتعبئة وتغليف القلوبات باسم ماركة مسجلة «رتاج». وكشف أن «المصنع الجديد يتمتع بحداثة كبيرة ومجهّز ليتلاءم مع شهادة الاينو 22000». وشدّد على أن «المصنع يتبع أعلى مستويات



مبيع جميع أنواع القلوبات والمواد الأولية للحلويات العربية والأجنبية

«برو إكسبورت للتجارة والصناعة» .. 11 عاماً من النجاح

حاموش: على الدولة تحمل مسـؤولياتها

عام 2005، أبصرت شركة «برو إكسبورت للتجارة والصناعة» النور، مستهلة عملها في عالم القلوبات والمواد الأولية للمحامص ومعامل الشوكولا، لتبدأ مسيرة نجاح استمرت على مدى 11 عاماً شكلت الجودة العالية عاملاً مهماً خلالها.

لم تكن طريق نجاح «برو اكسبورت» خالية من الصعوبات، إذ إن انطلاقتها تزامنت مع حال عدم الإستقرار والإنقسام الحاد على الساحة الداخلية في لبنان، لكن برو إكسبورت تمكنت، وفقاً لمديرها العام

أحمد حاموش، من شق طريق نجاحها وضمان استمراريتها وسط صعوبات جمة نتيجة حسن إدارة الشركة التي أولت زبائنها إهتماماً خاصاً، فوطدت علاقاتها بهم وكسبت ثقتهم وولاءهم.

معرفة الحيثيات

وأشار حاموش في حديث مع «الصناعة والإقتصاد» إلى أن «معرفة حيثيات السوق مكنتنا من الإستمرار، حيث تعاملت مع شركات كثيرة تصدر إنتاجها إلى الأسواق الخارجية، ما ساهم في نمو الشركة عبر مضاعفة أعمالها لتتخطى تلبية طلب السوق اللننانية».



واعتبر أن «إنفتاح الشركات اللبنانية على الأسواق الخارجية يشكل ضمانة أكبر لإستمراريتها، فنظراً لضيق السوق اللبنانية يشكل التصدير عاملاً أساسياً في نمو الشركات وازدهارها».

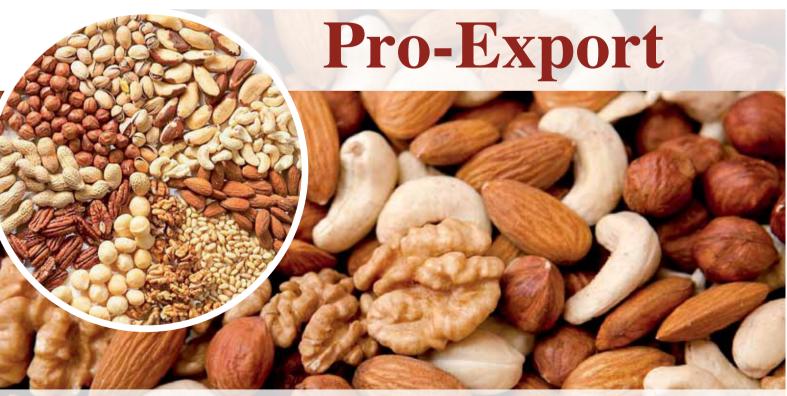
ورد سبب ازدهار صناعة المكسرات إلى الذوق اللبناني والنكهة اللذيذة إضافة إلى الجودة العالية التي يتمتع بها الإنتاج.

خطة توسع

وكشف حاموش عن خطة توسع من شأنها تأمين المزيد من إنفتاح برو إكسبورت على السوق، إذ تشمل الخطة الموضوعة إنشاء مستودعات جديدة تساهم في رفع قدرة الشركة على مواكبة الطلب المطروح.

وإذ رأى أن تحديات كثيرة تواجه القطاع الصناعي في لبنان، دعا الدولة إلى تحمل مسؤولياتها وفي مقدمتها توفير أراضٍ صناعدة.

وأعرب حاموش عن تفاؤله بمستقبل الشركة التي سارت على طريق النجاح منذ 11 عاماً متخطية كل الصعوبات والتحديات التي اعترضتها والظروق الإقتصادية والأمنية السيئة، ومن دون شك ستبقى كذلك على الدوام.



حارة صيدا - جادة نبيه برى

تلفون: 961 7 736740 - فاكس: 9752492 7 961 - خليوي: 981 3 215889

E-mail: proexport@live.com



شركة اليسا للصناعة والتجارة

صناعة مطاحن ومحامص البن والبهارات Manufacturing of Grinders & Roasters For Coffee and spices



العنوان: الاوزاعي مدينة ناصر الصناعية هاتف وفاكس: ١٩٦١(٣)٢٨٨٣٤٤ – خلوى: ٢٨٨٣٤٤ (٣)

ADDRESS: Ouzai - Naser Industrial Area Telefax: +961 (1) 455001 - cell: +961 (3) 288344 E-mail: elissaco@live.com - www:elissaco.com





HOMEMADE ... FOR ALL HOMES

Société Libanaise de Boissons – Bechir Mechaalany & Fils Bekaa - Mreijat - Al Wilaya Street – Nabih Mechaalany Bld Tel: 961 8 545 929 – 961 3 499 883 - Fax: 961 8 542 383

bechir@mechaalany.com - www.mechaalany.com

شركة سبسبي للصناعة والتجارة

مراجل بخارية وكافة الإنشاءات المعدني







Sabsaby For Industry & Trading Co.



Oil, Water, Steam Boilers - Pressure Vessels - Steel Structures - Stainless Steel Structures











طرابلس - دير عمار - لبنان الشمالي 961 (6) 461415 - 461416 (6) 961 (6) 461417 فاكس: 961 (6) 461417 (3) 367673 - 709745 - 666733 (3) 461673 - 709745 - 666733 (4) 461416 (5) 461416 (6) 461417 (7) 461416 (7) 461417 (7) 461416 (7) 461417 (7) 461416 (7) 461417 (7) 461416 (7) 461417 (7) 461416 (7) 461417 (7) 46

E-mail: Osabsaby@yahoo.com Osabsaby@sabsaby.com Website: www.sabsabi-industry.com

مطعم العبدالله .. أعلى معايير السلامة الغذائية

العبدالله: لتوعية المواطنين



الجودة العالية والحرص على تقديم اعلى مستويات النظافة والسلامة الغذائية، جعلت مطعم العبدالله يتربع على عرش المطاعم العاملة في لبنان والمتخصصة في صنف واحد هو الدجاج المشوى على الفحم، فبعد ان نجح في كسب ثقة الزبائن عبر تقديم طعام لذيذ وخدمة مميزة في آن واحد، يستقبل مطعم العبدالله في صالتين تتجاوز مساحة كل منها الـ1000 متر مربع في النبطية وصور. وردُّ مدير مطعم العبدالله حسين العبدالله «نجاح المطعم الى التعاون الذي يمارسه فريق العمل المشرف على إدارته، فمطعم العبدالله مؤسسة عائلية، حيث تتحد عائلة العبدالله في ادارة مؤسستها، فتحرص على متابعة كافة التفاصيل، ما يجعل المؤسسة تحت مجهر العين الساهرة الساعية نحو تقديم الأفضل دائماً».

قال: «يتميّز مطعم العبد الله بأنه يأتى بمواده الأولية اى الدجاج، من مزارع يمتلكها ويشرف عليها، وبذلك يكون متأكداً من جودة ما يقدمه الزبون. فغذاء الدجاج وطريقة تربيته وتهيئته للبيع او استخدامه في المطاعم امور تلعب دورا كبيراً في تأمين جودته والقيم الغذائية التي يحملها».

لا سالمونيلا

وكشف العبدالله ان «فريق وزارة الصحة الذي يعمل على التأكد من سلامة المنتجات الغذائية زار المطعم، وخرج بنتائج مذهلة بعد الإختبارات التي اجراها، اذ تبين ان فروج العبدالله هو الوحيد في الجنوب الخالي من جرثومة السالمونيلا». ورأى «في هذا الامر شهادة مهمة جداً من وزارة الصحة لا سيما ان 90% من لحم الدجاج يحتوي على السالمونيلا التي قد تضر بصحة الإنسان ان لم يتم طهيه بشكل صحيح».

واعتبر ان «كل هذه الأمور تستقطب الزبائن الذين اصبحوا يعرفون ان اسم مطعم العبدالله مرادف للجودة ولمستويات النظافة العالية». واعلن ان «الكثيرين اليوم في السوق يحاولون استقطاب الزبائن عبر افتتاح مطاعم تحت اسم مشابه لإسم «العبدالله» نظرا للصيت الحسن الذي يتمتع به». ورأى «ان ما هو مطلوب اليوم بعض الإنتباه من الزبائن لهذه المحاولات المشبوهة. فمطعم العبدالله يشتهر بتقديمه لصنف واحد وهو الدجاج المشوي على الفحم في صالات واسعة جداً تؤمن للزبون الراحة».

فريق العمل

وأعلن العبدالله ان «مطعم العبدالله يعمل بشكل دقيق على اختيار فريق العمل، اذ ان القيمين على المطعم يدركون حساسية عملهم ودقته لتعلقه براحة وصحة زبائنه. فيتروون كثيراً قبل انتقاء فريق

العمل نظراً لحرصهم على توافر معايير معينة لديه تضمن بأن يقوم بعمله على مستوى يليق بإسم العبدالله». وقال العبدالله: «الإسم الذي بنيناه في السوق امر جد مهم بالنسبة لنا، اذ تعبنا وبذلنا جهود كثيرة في سبيل الحفاظ على سجلنا ناصع البياض، فالثقة التي اولاها لنا زبائننا تعنى لنا الكثير ولا يمكننا التفريط بها».

منافسة غير مشروعة

ورأى العبدالله ان «ابرز التحديات الموجودة حالياً، هي المنافسات الغير مشروعة التي تحصل في السوق حيث يعمد اصحاب المطاعم الجديدة الى عمليات كسر اسعار بهدف اجتذاب الزبائن». واشار الى «انه لا بد من توعية الزبائن الى الاسعار البخسة التي يضعها اصحاب المطاعم والتي لا يمكن ان تكون واقعية ومقترنة بالجودة. فكيف لمطعم ان يعرض منتج للبيع معد للأكل بأقل من سعر الكلفة؟».

وشدد على «ان هذا الأمر قد يكون يحمل في طياته خطراً على صحة المواطنين، فنحن بعد 16 عاماً اصبحنا خبراء في مجالنا، ونعلم ان ما تقدمه تلك المطاعم ليس واقعياً، ولا بد ان يحمل في طياته بعض الشوائب كأن يكون المطعم قد حصل على مواده الأولية بسعر متدنى جداً نظراً لعدم توفر معايير الجودة

واوضىح «أن مطعم العبدالله يواجه هذه المنافسات بالحفاظ على جودة منتجاته، لأن في نهاية الأمر لا بد ان يختار المستهلك الجودة العالية كونها الأفضل في النهاية».

واعتبر ان «كل يوم من العمل في مطعم العبدالله يحمل تحديا وهو الحفاظ على الجودة وخدمة الزبائن بأفضل شكل ممكن». ورأى ان «هذه التحديات الصغيرة تساعد مطعم العبدالله في كسب التحدى الكبير وهو الحفاظ على ارقام مبيعاته العالية وعلى ثقة زبائنه التي اكتسبها على مر 16 عاماً».

مسيرة مستمرة

ورأى العبدالله «ان مسيرة التوسع والتطور









التي استمرت على مدى 16 عاماً ستبقى مستمرة مع الجهود التي تبذل من إدارة المطعم». وقال: «على مدى سنوات طويلة سجلنا نجاحات كثيرة وكانت نتيجتها ان جرى تصنيف فرعنا في النبطية على انه مطعم سياحي. وانطلاقاً من حبنا لعملنا وايماننا لوطننا سنبقى نسعى الى الأفضل دون توقف».

وكشف العبدالله عن «خطط توسعية

نحو مناطق اخرى في لبنان سيتم الكشف عنها في الوقت المناسب وهي بإنتظار معالجة بعض المسائل التي تحمل صعوبات حقيقية للمؤسسة اذ يعمد البعض الى عمليات تقليد لإسم «العبدالله» ليستفيد من الايجابيات التي قد يحملها هذا الأمر لعمله». واوضح ان «ادارة المطعم تلاحق هذا الموضوع وتعمل على معالجته».

