

الشوكولا... تقنيات لبنانية مميزة

منذ اكتشاف الشوكولا من حبة الكاكاو في بلاد المايا الهندية قبل الميلاد بـ 2000 عام ، يحكي لنا التاريخ بدايات هذه الحلوى العجيبة التي تنحدر من كلمتين وتعني الماء الحامض. في منتصف القرن السادس عشر اكتسب شراب الشوكولا شهرة واسعة في أوروبا وبخاصة في فرنسا وإسبانيا وبريطانيا حتى أصبح هذا الشراب يضارب محال القهوة في الشهرة.

وفي عام 1847 ابتكرت شركة إنكليزية فكرة تصنيع الشوكولا الصلبة للأكل كما نعرفها اليوم. في حين قام الكيميائي الهولندي كونارد فان هوتن باختراع معصرة كاكاو ما مكن مصنعي الحلوى من صنع حلويات الشوكولا بخلط زبدة الكاكاو مع بودرة السكر.

وفي عام 1876 أضيف الحليب إلى الشوكولا في سويسرا بعدما قام أحد مصنعي الحلوى السويسريين بتطوير صناعة شوكولا الحليب وذلك بإضافة الحليب المكثف إلى سائل الشوكولا، ويتحصل على سائل الشوكولا هذا كمنتج ثانوي غير متخمر من اللحم الداخلي لحبة الكاكاو.

وكان السويسريون قد قاموا بإضفاء قوام ناعم للشوكولا بواسطة عملية تصنيعية تسمى «كونشنج» وتعني الشكل المحاري لأوعية التخمر القديمة والتي تشبه المحار حيث كانوا يخلطون فيها أجزاء الشوكولا حتى يصير القوام ناعماً، وحتى بات يُعرف عن السويسريين استهلاكهم لأكبر نسبة من الشوكولا، مقارنةً بغيرهم من الشعوب، ولكن ما يميز سويسرا، التي تشقها سلسلة جبال الألب، أيضاً، هو استضافتها لبعض أكبر الصنّاع العالميين لهذه الحلوى اللذيذة.

وهكذا تطورت صناعة الشوكولا على أيدي الأوروبيين ثم انتشرت صناعة هذا المنتج في دول العالم ومنها لبنان الذي أصبح علامة فارقة مفعمة بالحياة، لقيمتها الغذائية العالية، وكذلك سهولة هضمه وتمثله في جسم الإنسان. حتى بات للشوكولا اللبنانية قوام رقيق للمنافسة وللسيطرة على أراضٍ تجارية مغربية ومربحة في المنطقة والعالم.

فقبل عشرات السنين دخلت الشوكولا بلونيتها البني الغامق والأسود إلى الأسواق اللبنانية، وعلى غرار الأوروبيين، اعتنى لبنان بتقليد وبمهارة خاصة جداً بالفن الرفيع لإعداد الشوكولا. بل واتّبع استراتيجية خاصة لتطوير المنتج.

صحيح أنه لم تعد الشوكولا الخام منتجا ترتبط جودته بالبلاد الأوروبية بل أنتجه لبنان ليكون من أوائل البلاد العربية التي تصنع الشوكولا محليا بمواصفات عالية الجودة حيث انطلقت من سوق بيروت إلى الخليج العربي والعالم، حتى أصبحت للمصنّعين اللبنانيين تقنيات مميزة في هذا الإطار.

ومع انتشار ظاهرة تناول الشوكولا في المناسبات، ومن دون مناسبة، شاع أيضا أن تناولها يشعر الصغار والكبار بالغبطة وبلذة كبيرة تبلغ حد الإدمان عليها، ومن هنا جاءت عادة تقديم الشوكولا في الأعياد والمناسبات السعيدة والأفراح، إذ إن المضيف يتوق إلى تقديم الأفضل إلى ضيوفه لإشراكهم معه في سعادته.

ويهدف الإضاءة على المنتج، كان هذا الملف في «الصناعة والإقتصاد» وقد جاء غنياً بالمعلومات من خلال المقابلات التي أجريت مع مختصين في هذا المنتج وقد أكدوا جميعاً، أن صناعة الشوكولا تمزج ما بين العلم والفن، وهذا ما يجعل الشوكولا الأصلية مميزة، والشوكولا التجارية سيئة.»

صناعة الشوكولا في لبنان.. نجاح عالمي قدرات تنافسية عالية قوامها الإحتراف والإبتكار



على رغم ما يعانيه القطاع الصناعي اللبناني بمجالاته المختلفة من عدة تحديات تحد من تقدّمه في ظل بيئة إقتصادية صعبة، يتابع صناعيو الشوكولا في لبنان تقدّمهم مخترقين الأسواق الخارجية، حاجزين لهم بفضل تألّقهم مكاناً بين أرقى الماركات العالمية في صناعة الشوكولا على المستويات العالمية. وكانت صناعة الشوكولاته قد شهدت نمواً عالمياً لافتاً خلال السنوات الأخيرة الماضية، واكبها الصناعيون اللبنانيون بتوجههم نحو المزيد من التطوّر عبر إحترافهم لعملهم وإتباعهم العديد من التقنيات المميزة.»

وتزدهر صناعة الشوكولا في لبنان حيث يولي أصحاب المصانع الجودة والمؤهلات التجارية إهتماماً كبيراً مكّنهم من تقديم مجموعة من المنتجات المميزة التي أصبحت رفيقة المستهلكين في أوقات الأفراح والتخرّج والأعياد والمناسبات على أنواعها. ولعلّ حال الإشباع التي تعاني منها السوق اللبنانية دفعت صناعيي الشوكولا إلى الانفتاح على الأسواق الخارجية وشكّلت لهم في الوقت نفسه حافزاً لتوسيع أعمالهم ولا سيما أن الشوكولا اللبنانية تتمتع بمميزات تنافسية كبيرة إذ تتمتع بمعايير عالمية وبسعر منافس، ما ساهم في نجاح الشركات اللبنانية وسيرها على خط التصدير والترويج لمنتجاتها. فكثيرة هي الشركات اللبنانية العاملة في صناعة الشوكولا والتي تمكّنت من الولوج إلى أسواق دول كثيرة محققة النجاح تلو الآخر عاكسة بذلك تصميمياً كبيراً على بلوغ أرقى المستويات في صناعة الشوكولا.

عمل مربح

وفي الواقع، تعتبر صناعة الشوكولا من أقدم الصناعات إذ تعود إلى ما قبل الميلاد، وتكتسب أهميتها من المكانة التي تحتلها الشوكولا في قلب مستهلكيها على اختلاف أعمارهم، فالشوكولا معشوقة الجماهير والهدية رقم واحد والثالثة في إدمانات الشباب والطعام الأول المرغوب للأطفال والنساء والذي يتم استهلاكه 95 طناً منه في كل ثانية في العالم.

وباتت صناعة الشوكولا تعرف بالعمل المربح حتى في أوقات الأزمات، ففي عام 2009 عندما كان العالم يمرّ بإحدى أسوأ الصعوبات الإقتصادية في التاريخ الحديث، كانت أعمال صناعة الشوكولاته تزدهر، تماماً كما أثبتت تجارب الأزمات الإقتصادية السابقة. ففي الفصل الثاني من ذلك العام تحديداً، ونمت مبيعات الشوكولاته عالمياً لدى بعض الشركات بنسبة تجاوزت 10%.

ويعزو المحللون والقيّمون على الصناعة هذا النمو إلى واقع أنّ الأفراد، في إطار عملية خفض الإنفاق خلال الأزمات، يبقون في منازلهم: يجلسون على الأريكة، يشاهدون التلفاز، ويأكلون المنتجات اللذيذة، وبينها تلك الحلوة التي يشكّل الشوكولا

بأنواعه المتعددة أبرزها.

كما ساهم تركيز الأبحاث الطبية على فوائد الشوكولا على الصعيد الصحي والغذائي، وتأثيره الإيجابي على القلب والشرابين والضغط، في سلوك الطلب على الشوكولا منحنى تصاعدياً إيجابياً حفّز الشركات على المزيد من التوسّع في أعمالها.

أسباب النجاح

ويعود تألّق اللبنانيين في صناعة الشوكولا في الدرجة الأولى إلى الإهتمام البالغ بجودة المنتجات وضبط معدلاتها عبر اختيار المواد الأولية، أو آلية التحضير والتصنيع أو لجهة تغليفها لتقديمها إلى المستهلك. وساهم هذا الجمع بين النكهة اللذيذة والجودة العالية والتغليف الأنيق في جعلها طلباً للمستهلكين ما شرّع أمامها أبواب الأسواق الخارجية. فالذوق اللبناني المتنوع والمتجدد وقدرته على ابتكار نكهات متعددة أعطت إنتاجه قدرات تنافسية عالية جداً، ولا سيما أن بعض صانعي الشوكولا يعتمدون إلى ابتكار حشوات متنوّعة تشبع حاجات المستهلكين مهما اختلفت وتنوّعت في الأسواق الداخلية كما الخارجية.

وتشكّل حداثة مصانع الشوكولا في لبنان سبباً أساسياً في نجاح هذه الصناعة إذ من شأنها تقديم إنتاج عالي الجودة يراعي معايير السلامة الغذائية والنظافة، كما يلبي شروط شهادات الجودة كالـ ISO مثلاً التي يعمل الكثير من المصانع للحصول عليها لتسهيل تصدير منتجاتهم إلى الخارج.

الشوكولاته لدى اللبنانيين في المناسبات والأعياد. وتتنافس محال بيع الشوكولا على تقديم بضاعتها بشكل مميز يلفت نظر الزبون ويدفعه إلى الشراء. ويظهر الأمر واضحاً من خلال ورق التوليف المذهب أو الفضي أو غيره، وكذلك من المحتوى الذي يتألف من اللوز والفسق أو الكراميل.

التحديات

وعلى الرغم من الأوضاع الجيدة التي تسود قطاع صناعة الشوكولا، فهناك الكثير من التحديات التي تواجه هذه الصناعة أبرزها حال عدم الإستقرار التي يشهدها لبنان والتي تدفع الصناعيين إلى التروّي في توسيع مصانعهم أو بناء مصانع جديدة في ظل الظروف الراهنة التي تعم البلاد.

ويشير بعض أصحاب المصانع إلى النقص الكبير في المهارات والكفاءات في مجال العمالة المتخصصة في صناعة الشوكولا، ما يدفع الشركات العاملة في القطاع إلى إخضاع اليد العاملة العادية إلى دورات تدريب مكثّفة لتقديم إنتاج يتمتع بمستوى عالٍ من الجودة والحرفية. ويقترح المتابعون في هذا الإطار، "أن تقوم الدولة بإنشاء معاهد ومدارس مهنية قادرة على تلبية حاجة السوق في المهن المختلفة التي تعاني نقصاً من هذه الناحية".

ويشكل ارتفاع الأكاليف التشغيلية كالطاقة والمياه وكلفة اليد العاملة اللبنانية في مصانع الشوكولا، فضلاً عن القوانين العشوائية والآليات المعقّدة أحد أبرز التحديات التي تواجه هذه الصناعة وتتطلب حلاً سريعاً.

لبنان والشوكولا

وفي الواقع لا تتوافر ارقام حديثة عن استهلاك الشوكولا في لبنان، لكن وفقاً لدراسة أجراها أصحاب معامل الشوكولاته في لبنان يستهلك اللبنانيون 300 طن من هذه المادة سنوياً، وأن لدى كل عائلة لبنانية مؤلفة من أربعة أشخاص ميزانية خاصة لشرائها أسبوعياً تتراوح ما بين الدولار والثلاثة دولارات. وتعتبر الشوكولا متعة لمتذوقها، ولا سيما بالنسبة إلى أولئك الذين يتناولونها ساخنة على الطريقة الأميركية أو الإيرلندية، وهو أمر شائع لدى طلاب الجامعات والمدارس الذين يرتادون المقاهي الأجنبية في لبنان. وتلاقي الشوكولا التي يتناولها اللبنانيون ويستعملونها في الضيافة رواجاً كبيراً لدى مختلف الطبقات، وترتفع نسبة شراء



Shams Bldg. Chouran Str.
Raouche Beirut Lebanon
P.O.Box: 14/5412 Mazraa
T. 961 1 787528/9
F. 961 1 788157
E. info@gemco-lb.com
www.gemco-lb.com



Ice-Cream, Pastry Ingredients

فرعون يفتتح معرض الشوكولا في البيال



فرعون يفتتح المعرض

من خلال السيدة جومانا دبوس وشركة هوسيباليستي سرفيسز التي تقوم بتنظيم معارض على مستوى عال منذ سنوات، وبالتالي علينا كهيئات سياسية ان نكون على مستوى هذا الابداع ومواكبة ومساعدة هذه الهيئات الاقتصادية والمنظمات والجمعيات وان لا نبقي في شلل يعيق هذا الاقتصاد والنمو ويؤثر مباشرة على حياة المواطن».

وأمل ان «تبقى هذه المعارض على المستوى ذاته من خلال الابداع، وان نعود ونواكب هذه النشاطات التشريعية وعمل الحكومة وانتخاب رئيس للجمهورية وان نكون على مستوى الابداع الناجح ليس في لبنان انما في العالم العربي. ومعرض «chocolat du salon» أصبح موعداً سنوياً كلنا ننتظره ونهنئكم مجدداً على هذا المعرض».

الجمعيات والشركات والحرفيين المشاركين بالمعرض».

تلتها كلمة لرئيس نقابة المطاعم طوني رامي وقال: «عند البطون تضيق العقول، ستبقى بيروت عاصمة الذوق والتذوق والجودة والتنوعية والخدمة»، داعياً «كل مرتادي المطاعم الى زيارة المطاعم والتمتع بأفضل العروض والحسومات والجودة».

فرعون

من جهته، القى فرعون كلمة قال فيها: «الهيئات الاقتصادية والمنظمات غير الحكومية والجمعيات تقدم اليوم ما هو الافضل من خلال المشاهد الحضارية التي رأيناها خلال فصل الصيف، وما نزال من خلال هذا المعرض نرى انجازات على مستوى دولي وابداع دائم ولا سيما

افتتح وزير السياحة ميشال فرعون مهرجان بيروت الطهي ومعرض الشوكولا في «البيال» في اسبوع التذوق، في حضور رئيس اتحاد الغرف التجارية والصناعية والزراعية في لبنان محمد شقير، نقيب اصحاب المطاعم والمقاهي والملاهي والباتيسري طوني رامي وعدد من الشخصيات الاقتصادية والسياحية والديبلوماسية».

القت جومانا دبوس سلامة كلمة تحدثت فيها عن «المهرجان الذي يتضمن أنشطة وورش عمل غنية ومتنوعة حول احدث تقنيات الطهو تمتد على مدى ثلاثة ايام بين 12 و14 تشرين الثاني مع مجموعة من اشهر الطهاة، كما يشمل المعرض على مجموعة من احدث اواني الطاولة وتجهيزات المطابخ بالاضافة الى منصات



من أجواء المعرض



Lune De Miel

(Chocolatier)

Hadath-Baabda - Rue St.Georges

Tel: 05- 45 25 00 / 05- 45 21 21

Fax: 05-45 25 00

E-mail:nassifriz@gmail.com



Cappello.. العنوان الدائم للجودة والتميز ندى درويش: ماضون نحو مزيد من الابتكار



Cappello نظراً للجودة العالية التي يتمتع بها والتي يراقب فريق العمل معاييرها باستمرار، إضافة إلى الجهود التي يبذلها الاختصاصيون الذين يضمهم فريق عمل Cappello لتقديم نكهات جديدة».

وكشفت أن Cappello مستمر في إيلاء التغليف إهتماماً كبيراً لما يضيفه على مناسبات الزبائن من جمالية وحيوية، وقالت: «إهتمامنا الكبير بالتغليف ومراقبتنا لأدق تفاصيله أبهر زبائننا وشكل عاملاً إضافياً لكسب ثقتهم والمحافظة عليها في آن واحد». وأضافت: «سنواصل تقديم أروع الابتكارات في أساليب التغليف التي أعطتنا ميزة في صناعتنا، فاقتران التغليف الأنيق بالجودة العالية والنكهات اللذيذة كان سبب نجاحنا، ونحن مستمرون في اعتماد هذا الأسلوب».

وتابعت: «يعمل فريق العمل كخلية نحل باستمرار، فهناك متابعة لكل تفصيل دقيق في ديكور الصالة التي يُعرض فيها الإنتاج، كما أن فريق التغليف يجهد دائماً في تنفيذ توجيهات الاختصاصيين من حيث اختيار الألوان وتناسقها وإبتكار تصاميم جديدة».

وأشارت إلى وجود «إيمان كبير لدى فريق العمل بأهمية العمل الذين يقومون به، ولا سيما أنهم وجدوا النجاح يرافقهم ولا تعد ثقة الزبائن التي اكتسبناها والجائزة التي نالها Cappello إلا خير دليل على ذلك».

وشددت على أن «الصناعيين اللبنانيين سجلوا نجاحات كثيرة في حقل صناعة الشوكولا وغزو الأسواق الخارجية منافسين لأشهر الماركات العالمية، وهذا الأمر يزيد من اندفاعنا وإصرارنا على النجاح».

ميزة التجدد ومتابعة العمل الدقيقة وضعت مصنع شوكولا Cappello على طريق النجاح، التي سلكها منذ اللحظة الأولى لنشأته، ليكون حب الابتكار الذي تتمتع به مؤسسته ندى الخليل درويش رفيقاً له.

يبدو الإرتياح واضحاً على وجه درويش التي لطالما أكدت ثقتها بنجاح «Cappello» والذي توجّه بنيله «الجائزة البلاطينية للجودة وأفضل علامة تجارية» مؤخراً وكرّسته ثقة الزبائن التي حظي بها منذ انطلاقة الأولى.

Cappello ماض نحو مزيد من الابتكار والإبداع «هكذا استهلت درويش حديثها مع «الصناعة والإقتصاد»، مؤكدة «مواصلة Cappello تمسكه بمعايير الجودة العالية وتقديم الرقي والأناقة في التغليف والابتكار في النكهات».

وأعلنت درويش عن يقينها أن «الجائزة البلاطينية للجودة وأفضل علامة تجارية» ستكون باكورة الجوائز التي سينالها

شوكولا لاروش .. إنتشار محلي وعربي طه: لإنشاء معاهد تلبي حاجة السوق

من منافستهم».

وأضاف طه: «إننا نرى انقسام العالم إلى فريقين من هذه الناحية الصناعية فريق عالم صناعي وفريق عالم استهلاكي. أي أن فريقاً صناعياً متطوراً ومتقدماً وهو الذي يملك قاعدة صناعية قادرة على الإنشاء والإبتكار وفريقاً مستهلكاً متخلفاً لا يملك القاعدة الصناعية ما يجعله تابعاً ومستهلكاً لما ينتجه الآخرون. إن العالم الصناعي يملك العلم والمعرفة ويملك مراكز الأبحاث القادرة على إنتاج كل جديد من العلوم والمعارف المتعلقة بجميع الأشكال أي المدينة الصناعية الناتجة من تلك الأبحاث العلمية والتكنولوجية وهذه عالمية وليست حكراً أو سراً على أحد ويمكن امتلاكها في



يعود انتشار شوكولا لاروش في السوق المحلية والعربية أولاً إلى الإهتمام البالغ بجودة المنتجات ورفع معدل هذه الجودة من جهة اختيار المواد الأولية، أو لجهة تحضيرها وتصنيعها أو لجهة إخراجها على الوجه الذي يرغب به المستهلك، إضافة إلى الأسعار التنافسية.

حال وجود الإرادة والتخطيط. وقبل ذلك وجود الحافز الحاد الذي يحمل على العمل والتنفيذ لتلك الإرادة وتلك التخطيط. وهذا غير ممكن إلا بعد امتلاك الأمة فكرة كلية عن حياتها وعيشها والتي بموجبها يتحدد كل شيء ويحفز على شيء. وعليه فإن هذه هي الطريقة لنتمكن من امتلاك القدرة على المنافسة في السوق المحلية والعالمية. وليس كما يعتقد الآخرون بفرض القوانين والقيود على الصناعة الأجنبية حماية للصناعة الوطنية».

وتابع: «السوق العالمية واحدة ولا يفيد معها وضع الحواجز القانونية والجمركية ما يدفع الناس إلى التهريب ومخالفة القوانين فالمنافسة الصناعية تكون بالجودة العالية للمنتج وبالتجديد والإبتكار والإبداع وبالأسعار المنافسة وبالمستوى العالي في التخطيط والتنفيذ. كما هو بالقدرة على تلبية حاجات السوق بكل ما تتطلبه».

وعن التفاؤل بالمستقبل، اعتبر طه أنه من «غير المفيد أن نشغل أنفسنا بالتقديرات والتوقعات حتى وإن كانت من معطياتها لأن اهتمامنا يجب أن ينصب على التنمية والتطوير بإيجاد القاعدة الصناعية في البلاد وليس بالتفاؤل ضمن معطيات متخلفة لاهثة وراء الآخرين. والقاعدة الصناعية التي نريدها هي إنشاء مراكز الأبحاث الجادة في البحث عن القوانين والخصائص الموجودة في المادة وفي ما أودعه الله تعالى في السماوات والأرض من تلك القوانين والخصائص لأن في الكشف عنها والتنقيب عليها ما يشكل لنا قاعدة في العمل والتخطيط في المجال الصناعي وفي غيرها من مجالات الحياة».

(الم تر الله خلق لكم ما في الأرض جميعاً) (الم تر أن الله خلق لكم ما في السماوات وما في الأرض)

وصدق الله العظيم

وأشار صاحب شركة «لاروش» لصناعة الشوكولا فايز طه إلى أن «المشاكل والمعوقات التي يتعرض لها عمل الشركة تعود إلى النقص الكبير في المهارات والكفاءات في مجال العمالة المحترفة والمتدربة، ما يدفعنا إلى تدريب عناصر عادية وغير متعلمة مهنيًا». واقترح طه في هذا الإطار «أن تقوم الدولة بإنشاء معاهد ومدارس مهنية قادرة على تلبية حاجة السوق في المهن المختلفة التي تعاني نقصاً من هذه الناحية».

وفي رد على سؤال حول رفع القدرة التنافسية للصناعة اللبنانية في الأسواق الداخلية والخارجية، قال: «السوق أصبحت سوقاً عالمية بعد انهيار الحواجز والعوائق أمام انتقال الأشخاص والبضائع والخدمات فلم يعد من الممكن تنمية القدرة على المنافسة وتطويرها في حال اقتصرنا على التصنيع الاستهلاكي فقط. وفي حال اكتفائنا بمتابعة ما يجري من تطور صناعي في العالم، ذلك أن هذه الحالة التي نحن عليها لا نستطيع معها إلا المواكبة والمتابعة ليس غير، وهذا ما يجعلنا نلث وراء الآخرين لنستهلك ما ينتجونه ويحملنا على أن نركض وراءهم ويحرمنا



«كرامبل» .. نجاح قوامه الجودة العالية والجمالية الفائقة

إسكندر: صامدون أمام التحديات

ونجاحها في الأسواق الخارجية ثمرةً لذلك». واعتبر أنّ «هذه الجهود كرسّت شعار «صنع في لبنان» في الأسواق الخارجية، وساهمت في نمو القطاع الصناعي وتطوّره بمختلف مجالاته».

الإهتمام بالجمالية

واعتبر إسكندر «أن ما مكّن «كرامبل» من التميّز في صناعة الشوكولا إضافة إلى الجودة العالية والنكهة المميّزة هو الإهتمام بالجمالية التي تضيف على المنتج رونقاً يجعله محبوباً لدى المستهلك».

وفي حين شدّد على أنّ «صناعة الشوكولا اللبنانية قادرة على المنافسة في الأسواق الخارجية نتيجة جودتها العالية ونكهتها اللذيذة»، اعتبر أن «الصناعة اللبنانية تعاني من المنافسة في الأسواق المحلية من السلع المستوردة ما يضع على طاولة الدرس ضرورة البحث عن السبل الكفيلة بحماية الإنتاج المحلي وتجنبه هذه المنافسات عبر إعادة درس الاتفاقيات الثنائية الموقعة أو رفع الرسوم الجمركية أو فرض مواصفات محددة تسمح للإنتاج المستورد بدخول الأسواق المحليّة».

دعم الصناعة

وتمنّى إسكندر على الدولة دعم الصناعة ودرس آليات تنمية القطاع ولا سيما أن المصانع اللبنانية خضت خطوات تقدّم جبّارة على طريق الحداثة والإفتتاح على الأسواق الخارجية. ورأى أن لدعم القطاع الصناعي أهمية كبيرة إذ من شأن نمو القطاع الصناعي التأثير إيجاباً على قطاعات أخرى ولا سيما الزراعة التي تقدم مواد أولية للصناعة خصوصاً الصناعات الغذائية. ولفت إلى أن حال عدم الإستقرار التي يشهدها لبنان لها تداعيات كثيرة على الإقتصاد بقطاعاته كافة، إذ إنّ التراجع الذي شهده الإقتصاد اللبناني طاول القطاعات كافّة نتيجة انخفاض

طلب المستهلكين على الكثير من السلع».

وقال إسكندر: «لا بد أن يواجه ويتخطّى القطاع الصناعي هذه التحديات بنجاح. فالصناعي اللبناني أثبت قدرته على التطوّر في ظل تحديات كثيرة نتيجة حنكته وزكائه وقدرته على الابتكار، لذلك لا يمكننا أن نفقد تفاؤلنا بالمستقبل رغم صعوبة الأوضاع والإضطرابات التي يشهدها لبنان».



«الجودة العالية والتطوّر المستمر» عاملان أساسيان ساهما في نجاح وتألّق «مؤسسة كرامبل لصناعة الحلويات» على مدى عشرات السنوات، إذ يحرص القيمون على المؤسسة على «إستخدام أجود أنواع المكونات الأوروبية بهدف تقديم إنتاج بجودة عالية قادر على ولوج الأسواق الخارجية عبر تمتّعه بقدرات تنافسية كبيرة تمكّنه من ربح معارك تنافسية كثيرة وتعزيز حضوره في تلك الأسواق».

**ضبط معايير الجودة
المستمر ساهم في تحطّي
كرامبل لتحديّ جمود
الأسواق اللبنانية عبر
الإنتتاح على الأسواق
العربية والعالمية على
الرغم من بعض المعوقات**

وأشار مدير مؤسسة كرامبل عادل إسكندر إلى «أن ضبط معايير الجودة المستمر ساهم في تحطّي كرامبل لتحديّ «جمود الأسواق اللبنانية عبر الإفتتاح على الأسواق العربية والعالمية على الرغم من بعض المعوقات

التي تتمثّل بارتفاع كلفة الإنتاج الناتج من إرتفاع كلفة الطاقة وكلفة اليد العاملة وارتفاع أسعار المواد الأولية». ولفت إلى «أنه على الرغم من كل تلك التحديات، تمكّنت الصناعة اللبنانية من حجز مركز مرموق لها في الأسواق الخارجية، بفضل جهود الصناعيين اللبنانيين الذين لم يتوانوا يوماً عن السعي نحو التطوّر ولم يتوقفوا يوماً عن البحث عن السبل المؤدّية إليه، فأثّرت تألّق الصناعة اللبنانية



Crumble

Iskco For Trading & Manufacturing
Mazraet Yachouh Industrial Zone, Metn, Lebanon
Tel: 961 4 930067/8
www.iskco-crumble.com

United Co .. أكثر من نصف قرن من النجاح المحلي والعالمي

حاموش: مؤمنون بصناعة لبنان



تشكل قصة نجاح United Co إحدى أبرز قصص نجاح صناعيي الشوكولا في لبنان. فقبل أكثر من نصف قرن بدأت فصول الرواية مع السيد محمود يوسف حاموش الذي بدأ مسيرته في عالم صناعة الشوكولا عبر العمل في شركة فرنسية لصناعة الشوكولا الفاخرة.

عام 1973 عزز حاموش مسيرته بالمساهمة في تأسيس شركة لصناعة الشوكولا ما لبثت أن حققت إنتشاراً واسعاً وكُرست إسماً لامعاً في السوق ليس على صعيد لبنان فحسب بل على صعيد الأسواق الخارجية.

العالمية، أكثر من 600 صنف بمختلف النكهات والطعمات المعروفة على صعيد العالم.

ورأى حاموش أن هناك تحديات تواجه القطاع الصناعي تتمثل بارتفاع تكاليف الإنتاج نظراً لارتفاع تكلفة الطاقة وتكلفة اليد العاملة. وإعتبر أن عدم الإستقرار يبقى التحديّ الأهم الذي يصعب تخطيه نظراً لآثاره السلبية والكثيرة على الإقتصاد بشكل عام، فالقدرات الشرائية للمستهلكين في تراجع مستمر والعالم بأسره يعيش حالاً من القلق، وهذا طبعاً سينعكس سلبياً على الإقتصاد اللبناني ونمو القطاع الصناعي.

وقال: «رغم هذا، كصناعي لبناني أفضل أن أقول أنني لست متشائماً. فإيماننا بوطننا وبصناعة لبنان سيبقى دائماً حافزاً لنا لتقديم المزيد من النجاحات والدخول إلى أسواق جديدة. فكما حملنا مراراً شعار «صنع في لبنان» إلى دول عربية وأجنبية أبرزها أستراليا وفيينا وأميركا وكندا، سنكمل على هذه الطريق من دون شك وستكون United Co على موعد مع نجاحات كثيرة وعديدة».

مواصفات سلامة الغذاء التي حرصت عليها United Co بشكل كبير منذ بداياتها وعززتها عبر نيلها شهادتي الـ ISO 9001 والـ ISO 22000.

ولفت إلى أن الحداثة التي تتمتع بها المصانع سمحت لـ United Co بتنوع عملها، فإضافة إلى صناعة الشوكولا والسكاكر والملمن والملبس وتوابعها، تقوم الشركة بصناعة الشوكولا الخام والحشوات العالية الجودة لتزويد المصانع بها عند الطلب.

وقال: «رحلة United Co في صناعة الشوكولا تستحق الوقوف عندها، فحالياً تقدم مصانعنا ذات المواصفات والمعايير

نجاح الشركة الأولى شكل دافعاً أساسياً لحاموش لخوض غمار صناعة الشوكولا مستقلاً، لتبصر United Co النور في التسعينات، ولتقدم إضافة إلى صناعة الشوكولا صناعة السكاكر، الملمن والملبس وتوابعها.

سلكت United Co طريقاً سريعاً التطور والتوسع، إذ أشار مدير شركة United Co حسين حاموش في حديث مع «الصناعة والإقتصاد» إلى أن جودة إنتاج الشركة والمتابعة الدقيقة للعمل ساهما في إنتشار الشركة بشكل واسع وانفتاحها على الأسواق الخارجية في وقت قياسي». وقال: «الخبرة التي اكتسبناها على مدى

عشرات السنوات من خلال شغفنا بصناعة الشوكولا كانت سلاحنا في الدخول إلى السوق وخوض منافسات شرسة في عالم صناعة الشوكولا تمكناً خلالها من تكريس إسمنا بين الزبائن نظراً للجودة العالية والنكهة اللذيذة التي ميّزت إنتاجنا».

وشدد على أن «مصانع United Co تتميز بمستوى عال من الحداثة تمكّن فريق العمل من ضبط معدلات الجودة بشكل دقيق ومتابعة



WE MOLD HAPPINESS

more than 500 kinds of chocolate and confectionery



UNITED CO.

United Company for Manufacturing
and Trading of Chocolate and
Confectionery S.A.R.L

Factory: Lebanon, Saida (Mjaydel)
T: + 961 7 216 116 - F: + 961 7 216 016
M: + 961 3 310 503 - M: + 961 3 743 070
P.O.Box: 113 - 5478 Beirut - Lebanon

الشركة المتحدة لصناعة و تجارة
الشوكولا و السكاكر ش.م.م.

المعمل لبنان/ صيدا، المجيدل - هاتف: +9617216116
خليوي: +9613310503 - خليوي: +9617216016
فاكس: +9613743070 - ص.ب: 113-5478 بيروت

www.unitedcoamigo.com - info@unitedcoamigo.com



شوكولا دندي.. العراقة والحداثة في صناعة الشوكولا

بدأت قصة شوكولا دندي في عالم صناعة الشوكولا من عشق السيد مصطفى سعادته للشوكولا الفاخرة والرفيعة في أربعينات القرن الماضي، حين سافر إلى سويسرا فاكشف وتعلّم أصول وفن صناعة الشوكولا من شيف سويسري من المستوى الرفيع ليعود بعدها إلى لبنان حيث أسس مصنعاً في إحدى القرى اللبنانية التي تتمتع بالشروط المناخية المثالية لإنتاج الشوكولا.



منتجاتنا من خلال أفكار وابتكارات جديدة والتي يعمل على تطبيقها قسم الأبحاث والتطوير R&D. فكنّا أول من ابتكر شوكولا التشيز كايك و شوكولا الفطر بالإضافة إلى شوكولا الكنافة والرد فيلفت (Red Velvet) وأصناف عديدة نعجز عن ذكرها كلها هنا.

كفاءة وتناغم

نحن نعمل باستمرار على تحسين كفاءتنا في كل المجالات ونسعى جاهدين لزيادة قيمة مضافة مستدامة إلى أصحاب المصلحة لدينا وتمكين عملائنا من الحصول على منتجات عالية بأسعار معقولة.

ثقة ومبدأ

نحن نسعى جاهدين لكسب والمحافظة على ثقة موظفينا وعملائنا من خلال مبادئ مبنية على الصدق والانفتاح. وأشار أحد الشركاء أن شوكولا دندي بجميع فروعها المنتشرة في لبنان، السعودية، الكويت وقطر تعمل على خطة توسيعية بتشييد مبانٍ صديقة للبيئة حرصاً منها على تحمل مسؤوليتها تجاه مستقبل أفضل من أجل الأجيال القادمة.

من أهم قيمنا الالتزام بالجودة والهدف

نحرص على الوفاء بوعودنا وفقاً لمعايير الجودة الدولية ودعماً لأهداف شركتنا. من خلال التقيد بشروط السلامة الغذائية حيث يضم فريق عملنا مستشاراً للسلامة الغذائية يهتم بمعايير الجودة وضبطها. وفي هذا الإطار تعمل دندي على الانتساب إلى نظام تحليل مخاطر الغذاء HACCP.

التركيز على خدمة العملاء

كما نقدم مجموعة من الشوكولا المحشوة بأجود الحشوات الكلاسيكية التي تتنوع بين البسكويت أو الكراميل أو المكسرات أو كريمة الشوكولا، كما نقدم مجموعة كبيرة من الشوكولا الكلاسيكية، والشوكولا الملونة وذات نكهات متعددة، ومجموعة واسعة من المنتجات المغلفة بالشوكولا (دراجيه). كما تتميز شوكولا دندي بصناعة الكستناء المحلاة بالسكر (المارون غلاسيه) الفرنسية الشهيرة، بالإضافة إلى الكمأة بالشوكولا الرائعة (ترفل) ومجموعة من الكوكيز الأميركية المرغوبة. نحن نواكب باستمرار وبسرعة التعلّم، التكيف، تطوير وإضافة قيمة إلى صناعة

وعلى مر العقود، وقفت الرغبة في تقديم شوكولا فاخرة إلى زبائن دندي خلف تقديم منتجات فريدة من نوعها تعكس التقاء الشرق والغرب. فالتاريخ الطويل من الحرفية لدى القيميين والعاملين في الشركة أخذهم في اتجاهات مختلفة عبر رحلة البحث عن الأفضل في صناعة الشوكولا لتكريس مبدأ «الشوكولا الفاخرة في متناول اليد».

وقد رسّخ السيد سعادته فينا نحن القيميين على الشركة مجموعة مبادئ هي بمثابة الطريق التي علينا سلوكها. فمهمتنا هي المضي بخبراتنا إلى الأمام في صناعة أجود أنواع الشوكولا، السكاكر، الدراجيه والبوظة مع الاهتمام والتركيز على خدمة العملاء.

رؤيتنا هي تعزيز مكانتنا كعلامة تجارية فارقة في الأسواق اللبنانية والعالمية فهي تعد من بين العلامات المرموقة والمعروفة جيداً في المنطقة والعالم. فنحن منذ سنين طويلة حرصنا على تقديم شوكولا فاخرة إلى زبائن دندي عبر ابتكار منتجات فريدة من نوعها تعكس التقاء الشرق والغرب.



A HISTORY IN
Chocolate Making



*Sweet
Pieces of art*



Like us
on Facebook



fb.com/DandyChocolate

www.dandychocolate.com

Follow us on Instagram

@DandyChocolate



Blue Bird Candy .. 40 عاماً من التطور والتوسع

دياب: لدعم الصناعة

متسلّحة بخبرة 40 عاماً في صناعة الشوكولا والساكر عمدت Blue Bird Candy إلى كسب ثقة زبائنها عبر التطور المستمر وإبتكار منتجات ونكهات لذیذة. وتعمل Blue Bird Candy للحفاظ على ثقة زبائنها وكسب ولائهم عبر متابعة كل جديد في عالم الصناعات الغذائية بشكل عام وصناعة الشوكولا والساكر بشكل خاص، فعمدت إلى تحديث مصانعها باستمرار إيماناً منها بدور الحداثة في تقديم إنتاج يلبي حاجات المستهلك ويضمن نجاح واستمرارية الشركة.

النجاح الذي حققته Blue Bird Candy سمح لها بسلوك طريق التوسع حيث عمدت إلى تأسيس شركة Most Machinery For لتصنيع آلات تختص بتغليف وصناعة الساكر والشوكولا، ما سمح لها بسلوك طريق التصدير إلى الأسواق الخارجية فعمدت إلى تصدير آلاتها إلى الأسواق العربية ولا سيما السعودية والعراق والأردن.

وأشار مدير عام Blue Bird Candy محسن دياب إلى وجود تحديات كثيرة تواجه عمل الشركة ولعل أبرزها عدم الإستقرار الأمني والسياسي الذي يلقي بتأثيراته السلبية الكثيرة على الإقتصاد بشكل عام ما يضعف الطلب في السوق نتيجة حال الحذر التي يضيفها على رؤوس الأموال التي بطبيعة الحال تبتعد عن الإستثمار في ظروف كهذه.

ورأى أن على الدولة دعم القطاع الصناعي، فالصناعيون اللبنانيون يعملون بجد ويحققون نجاحات رغم الظروف الصعبة التي يعملون فيها والتحديات التي يواجهونها، ما يعني أنه وبقليل من الدعم يحقق القطاع الصناعي نمواً لافتاً ويقدم فرص عمل كثيرة تحد من ارتفاع معدلات البطالة ومستويات الهجرة.

وأعرب دياب عن تفاؤله بمستقبل عمل الشركة التي سارت في طريق التطور والتوسع على مدى أربعين عاماً ومن دون شك ستتابع على هذه الطريق في المستقبل.



بدأت رحلة Blue Bird Candy عام 1975 في عالم صناعة الشوكولا لتشكل إسماً رائداً بين الشركات التي تألقت في عالم صناعة الشوكولا والساكر عبر تقديم إنتاج يتمتع بجودة عالية ونكهة رائعة إستقطب المستهلكين في الأسواق الداخلية والخارجية على السواء.

