

«هورিকা».. في نسخته الـ 25: إلى مزيد من التجدد والتميز

منذ 25 عاماً، انطلق ملتقى هوريكا للمهنيين والاختصاصيين والمستثمرين في عالم الضيافة والقطاع الغذائي، حيث يجتمع أهل الاختصاص ويسوّقون لمنتجاتهم وخدماتهم، ويروجون لخبراتهم ويناقشون آخر الابتكارات، ويخطّطون لمستقبل القطاع. فتحت رعاية معالي وزير السياحة السيد أفيديس كيدانيان، عودة هوريكا لبنان ليحتل مساحة من الاهتمام في بيروت بنسخته الـ 25 من 20 حتى 23 آذار 2018 في الواجهة البحرية لبيروت (المعروفة سابقاً بـ «Biel»). لم يعد هذا الموعد السنوي حدث الضيافة والخدمات الغذائية المنتظر في كل عام فحسب، بل غداً ملتقى الأعمال الرائدة على صعيد البلاد بشكل عام. إذ يجمع المحترفين في مجال التجارة من مختلف أرجاء المنطقة، والوجهة الأساسية للشركات التي تريد دخول أسواق جديدة، ونيل فرص عمل متنوّعة، ومواكبة أحدث الابتكارات والاتجاهات.

هذا العام، التركيز سيكون على تقدير المهارات والابتكارات الجديدة ومكافأة المواهب والإبداع في فن المطبخ اللبناني. ومن المفترض أن يستقبل المعرض أكثر من 350 شركة عارضة محلية ودولية من الإمارات العربية المتحدة، ومصر، وسورية، والأردن، وتركيا، وفرنسا، وإيطاليا، وبلجيكا، وهولندا، وكوريا. وستعرض أكثر من 2,500 علامة تجارية معروفة، تقدم أحدث المنتجات وتلك التي ستُطرح في الأسواق قريباً، من مواد غذائية وأدوات الطبخ، إلى التغليف والتوسيم، وأنواع الخدمات المتعلقة بهذا القطاع كافة. اليوم، بات معرض وملتقى هوريكا حدثاً لبنانياً يُنظّم سنوياً في بيروت كما في الكويت والأردن والمملكة العربية السعودية. «هورিকা» هو المعرض الأول والوحيد الذي يضع لبنان على خريطة التصدير العالمي، فضلاً عن دوره في الأسواق المحلية والإقليمية، كونه يجذب العملاء من جميع أنحاء لبنان والمنطقة والعالم. لذلك أصبح عنواناً لكل المهتمين والملمّين بعالم الضيافة والمواد الغذائية، وبصمة سياحية مميزة، ومناسبة جامعة تلتقي خلالها المؤسسات السياحية والفنادق والمطاعم.

أهمية المعرض الذي تنظمه شركة «هوسبيتالتي سرفسيز» أنه يجمع المحترفين في مجال التجارة من أرجاء المنطقة، والشركات التي تريد الدخول إلى أسواق جديدة. ويشكل منصة تستقطب أبرز الشخصيات في هذا المجال، من أصحاب الفنادق وشركات الأغذية والمشروبات، وصنّاع القرار، فضلاً عن 18 ألف محترف في مجال التجارة من الشرق الأوسط وخارجه.

كما سيتميز «هورিকা» ببرنامج يضم أكثر من عشر فعاليات يومية، تشمل جلسات طهو ومنتديات، وطاولات حوار ومسابقات طهو ومشروبات. وأوضحت المديرة العامة لشركة «هوسبيتالتي سرفسيز» جومانا دموس سلامة، أن المعرض «شهد قفزة نوعية على مدى الأعوام الـ 25 الماضية، إذ تخطى عدد العارضين 350 بين محليين ودوليين وجمع أكثر من 2500 علامة تجارية».

وقالت: «نحن نسعى جاهدين إلى أن تكون نسخة هذه السنة استثنائية تحمل معها مزيداً من التجدد والتميز، لنثبت استمرار قطاعي الضيافة والخدمات الغذائية بالنشاط الدائم، على الرغم من الظروف السائدة في المنطقة».



الصناعات الغذائية..

شمعة القطاع المضيئة لا تطفئوها!

هو ارتباط موسمية الإنتاج مع الموقع الجغرافي المميز للبنان ومناخه الذي يثمر إنتاجاً زراعياً عالي الجودة، الأمر الذي يعطي قدرات تنافسية كبيرة للمنتج الغذائي من حيث الجودة.

وساهم ارتباط هذين العاملين (المطبخ اللبناني والمواد الأولية) في تقديم منتج لبناني عالي الجودة يحمل شعار «صنع في لبنان» الذي ميّز الصناعة اللبنانية، بعد أن أصبح حكراً على المصانع اللبنانية ما أعطى صورة جميلة جداً للصناعة، ليصبح هذا الشعار ذا قيمة اقتصادية كبيرة للصناعيين.

ولا يزال قطاع الصناعات الغذائية جاذباً للاستثمارات، على الرغم من ارتفاع كلفة الإنتاج نظراً إلى ارتفاع كلفة الإنتاج

الشرق أوسطية المرتبطة بالمطبخ اللبناني. وتمتلك الصناعات الغذائية اللبنانية امتيازات عدة تخولها المنافسة في الأسواق الخارجية على الرغم من ارتفاع أسعارها، إذ إن الجالية اللبنانية الموجودة في الخارج تشتري المنتج لسببين: الأول مرتبط بالحنين والارتباط بالوطن، والثاني يتعلق بالجودة. إضافة إلى ذلك، هناك أمور إضافية تساهم في استمرارية هذه الصناعة، وأهمها النكهة التقليدية اللبنانية التي يدخلها المطبخ اللبناني في صناعة المواد الغذائية، حيث يتم نقل طابع المطبخ اللبناني القديم والعريق بطريقة علمية محفوظة تضمن مدة صلاحياته ووصوله إلى المستهلك بالنكهة نفسها. و ما يميّز المنتج الغذائي اللبناني أيضاً

تعتبر الصناعات الغذائية من أكثر القطاعات الصناعية اللبنانية ازدهاراً ورواجاً، إذ حملت على مر السنوات اسم «لبنان» إلى معظم أصقاع العالم ونجحت في تكريس اسم مطبخه عالمياً لما تتمتع به من مستويات جودة عالية ولحرصها الدائم على مواكبة أبرز التطورات العالمية في المجال الصناعي الغذائي ولا سيما على صعيد التعبئة والتغليف.

في الواقع، إنها شمعة الصناعة التي أضاعتها الجاليات اللبنانية في دول الاغتراب، ففي ظل ضيق السوق في لبنان حققت المنتجات اللبنانية أسواقاً خارجية من خلال الجاليات اللبنانية التي تمثل أكبر شريحة من المستهلكين للمنتجات الصناعية الغذائية بالإضافة إلى الجاليات

جدول يظهر أبرز الدول المصدرة لمنتجات الصناعات الغذائية إلى لبنان		
النسبة (%)	القيمة (مليون دولار)	البلد
6	80	ألمانيا
4	50	إمارات
4	59	إيطاليا
4	60	برازيل
9	120	تركيا
5	65	سعودية
8	106	فرنسا
5	69	مصر
4	62	المملكة المتحدة
4	52	هولندا
4	56	الولايات المتحدة

لا خيار الا الصمود

ولا يمكن وصف التحديات التي تواجه القطاع إلا بالمخيفة، فمع استمرار إقفال الحدود وارتفاع تكاليف التصدير التي تضاف إلى كلفة إنتاج مرتفعة مقارنة بمثيلاتها في البلدان المجاورة ودول الشرق الأوسط ككل وحتى الدول الأوروبية. وفي ظل استمرار غياب دعم حقيقي وفعلي للقطاع، وفي وقت تغرق فيه الأسواق اللبنانية بالمنتجات المستوردة، تتضاعف معاناة الصناعات الغذائية، ليبز التحدي الأقوى الذي لا بد لمن أسعفه ذكاؤه في الانطلاق نحو العالمية في أحلك الظروف كسبه، ولا بد لمن أضاء شمعة القطاع من منع إطفائها عبر تغذية روح التحدي في داخله، تلك الروح التي تمكنه من مواجهة الصعاب وتثبيت قدميه في الأسواق وتعطيه الشجاعة لخوض أي معركة تنافسية وربحها. فمن الضروري أن يفهم الصناعيون الأسواق المحيطة بهم وكيفية التعامل معها لكي يتمكنوا من تكييف أنفسهم والمحافظة على وجودهم. فليس هناك خيار إلا الصمود، ليس أمام الصناعي سبيل للخلاص إلا العمل لإيجاد مخرج تضمن استمراره، فصناعته جعلته متجذراً في وطنه، ثابتاً فيه. ليبقى النداء الأخير لمن يسمع: الصناعات الغذائية .. شمعة القطاع المضيئة. لا تطفئوها!

غياب ثقافة الاستهلاك

ويبقى مستغرباً، أنه على الرغم من تمتع المنتجات اللبنانية بمستويات جودة عالية تضاهي أهم المعايير الأوروبية والعالمية، وعلى الرغم من إنتاجية المصانع المرتفعة، استيراد لبنان كميات هائلة من منتجات هذه الصناعة نظراً إلى غياب ثقافة الاستهلاك المحلي عن اللبنانيين. فالمصانع التي تقدم مئات الأصناف تعتمد بشكل أساسي على الأسواق الخارجية لتصريف إنتاجها. وبناءً عليه، يبرز دور كبير للبنانيين تحديداً في الحفاظ على تقدم القطاع واستمراره، ويسلط الضوء على تقصير الحكومات المتعاقبة في تعزيز ثقافة استهلاك المنتجات الوطنية لدى شعبها الذي يفترض أن يكون أول الداعمين لقطاعه الصناعي الذي يوفر له آلاف فرص العمل، ويتمتع بدور فاعل على صعيد تحسين الواقع الاقتصادي. وفي عام 2017، استورد لبنان منتجات غذائية بقيمة 1.855 مليون دولار من مختلف الأصناف. وتأتي تركيا في طليعة الدول المصدرة إلى لبنان للمواد الغذائية، إذ صدرت إلى لبنان في عام 2017 بقيمة 120 مليون دولار، تلتها فرنسا (106 ملايين دولار)، وألمانيا (80 مليون دولار) ومن ثم مصر (69 مليون دولار).



الزراعي في لبنان إلى حد كبير مقارنة بكلفة الإنتاج في الدول الزراعية الصناعية المنتجة للصناعات الغذائية كأستراليا وكندا وتركيا. وتعود جاذبية القطاع للمستثمرين إلى الميزات التنافسية المهمة التي يتمتع بها ومنها توفر اليد العاملة المتخصصة ذات الكلفة المنخفضة، وجود روابط وثيقة مع قطاع زراعي قوي ومتنوع، ووجود دعم مؤسسي من الحكومة ويتجلى عبر توفر مؤسسات للاختبار والبحث والتطوير (بما في ذلك 3 مختبرات) ومدرسة مهنية متخصصة في الصناعات الغذائية، إضافة إلى شهرة المطبخ اللبناني عالمياً. كما أنه قطاع مهم على الصعيد الصناعي، وتكمن أهميته في كونه أحد الصناعات التحويلية التقليدية التي تهدف إلى تحويل المنتجات الزراعية اللبنانية المنشأ والأصل، إلى منتج طويل الأجل للاستفادة من الموسمية الزراعية وتشجيع المزارعين لتوفير منتجات تصلح للحفظ في عبوات بهدف التصدير.



Since 1972
Printing & Converting
jsaroufim
 s.a.r.l.

ج. ساروفيم ش.م.م - طباعة وتغليف
 Design . Printing . Quality Labels & Flexible Packs.



اكواز بوظة
 Ice Cream Cones



اغلفة البوظة والسناك
 BOPP Ice Cream Wrappers

رقع بوليبروبيلين
 Wraparound BOPP Labels



رقع ورقية
 Paper Labels



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 Methn - Lebanon - E-mail: info@jsaroufim.com



طباعة وصناعة مواد التغليف الطري والرقعات الورقية (لايبل)

البوشرية - المدينة الصناعية - سنتر صفر - لبنان
 هاتف: ٠٠٩٦١١٤٩٧٢٣٨ - ٠٠٩٦١١٤٩٧٢٤١ / فاكس: ٠٠٩٦١١٥٠٢٩٥٣
 ص.ب.: ٩٠-٥٥١ جديدة المثن - لبنان



معامل كامل بدوي البساط

KAMEL BADAWI BSAT FACTORIES



الغازية - اتوستراد صيدا / صور - ص.ب بيروت : ١١١٨٩٨ - هاتف : ٢٢٢٦٩٦ (٧) ٩٦١
تلفاكس: ٢٢٠٤٢٥ (٧) ٩٦١ - بيروت - هاتف : ٦٥٤٣٢٩ (١) ٩٦١ - تلفاكس : ٦٥٤٣٣٠ (١) ٩٦١
E-mail: info@kbbsat.com - Website: www.kbbsat.com

دور معهد البحوث لا يقتصر على إجراء الفحوصات بل يتعداه إلى مهمات تتعلق بالتحديث والابتكار

الفرنّ: طالما المعهد بخير.. المصانع بخير



جالت الصناعات الغذائية اللبنانية على مر السنوات في مختلف أسواق العالم من دون أي استثناء، تطوف بشعار «صنع في لبنان» الذي ارتبط مباشرة بمعايير الجودة العالية التي لم يتوان يوماً القطاع الصناعي عن تعزيزها وتكريسها عبر استقدام أحدث الآلات إلى مصانعه واعتماد كادر بشري محترف قادر على نسج أفضل العلاقات مع الزبائن، يرافقهم معهد البحوث الصناعية عبر جهود جبارة تعطي جواز سفر للمنتجات نحو الأسواق عبر إجراء فحوصات مخبرية للإنتاج يؤكد جودته. كما يؤدي المعهد دور الجندي المجهول الذي يقدم لهم النصح والاستشارة عبر مجموعة من المختبرات المتكاملة والمراكز المتخصصة.

يحوي وحدة استشارات غذائية جاهزة على الدوام لاستقبال أي مصنع يسأل عن كيفية تطوير صناعته». وفي إطار الحديث عن الفحوصات المخبرية التي تخضع لها المنتجات، لفت مدير المختبرات في المعهد البروفسور جوزيف متى إلى أن «المعهد يضم مجموعة مختبرات متكاملة لإجراء الفحوصات للمنتجات الغذائية». وقال: «أي منتج غذائي يحتاج إلى فحص 3 عوامل لتبيان معايير جودته، وهذه العوامل تضم العامل الميكروبيولوجي أي المتعلق بالتحاليل الجرثومية، العامل الفيزيائي الذي يعني بلون المنتج ونكهته ورائحته، والعامل الكيميائي والذي يعني بكل المكونات أو المعايير الكيماوية التي من الممكن فحصها في المنتجات».

وأضاف: «كما يضم المعهد مختبراً يعني بعوامل التعبئة والتعليب، حيث من المهم التأكد من عدم وجود ارتحال لأي مواد من العبوة إلى المواد الغذائية الموجودة في داخلها. إضافة إلى ذلك، يضم المعهد مختبرين إضافيين لفحص المياه والطحين والخبز».

مدير المختبرات
البروفسور جوزيف متى



يسهب مدير عام معهد البحوث الصناعية د. بسام الفرنّ في شرح دور المعهد في دعم قطاع الصناعات الغذائية والذي بدأ في عام 2004 مع صدور المراسيم الإلزامية عن مجلس الوزراء والتي شددت على ضرورة فحص المنتجات التي تدخل إلى لبنان وفقاً للمواصفات اللبنانية الصادرة عن مؤسسة المقاييس والمواصفات اللبنانية (ليبنور).

وشدّد الفرنّ على أن «دور المعهد في القطاع لا يقتصر على إجراء الفحوصات، بل يتعداه إلى مهمات أكثر دقة تتعلق بالتحديث والابتكار». وأشار إلى أنه «إضافة إلى عمل المختبرات، يضم المعهد مراكز متخصصة متعدّدة منها المركز الأوروبي اللبناني للتحديث الصناعي (ELCIM) الذي يعمل على تحديث الصناعة بشكل عام والتي تضم بطبيعة الحال الصناعات الغذائية». ولفت إلى أن «المعهد يضم أيضاً مركز التكنولوجيا والابتكار (Center for Innovation and Technology) الذي يعني بتشجيع الابتكار والتكنولوجيا خاصة في قطاع الصناعات الغذائية». وكشف أن «المعهد



يتمتع معهد البحوث الصناعية بمصادقية كبيرة حيث لا شك أو طعن بنتائج الفحوصات، نظراً إلى غياب أي تدخلات ما يجعله صريحاً علمياً بامتياز

وفي رد على سؤال حول المقارنة بين المعايير اللبنانية والأوروبية، أكد متى أن «المعايير اللبنانية لأي منتج يتواجد في الأسواق الخارجية هي نسخة عن المواصفات الأوروبية، إذ إن الأبحاث نفسها ستكون قد أجريت عليه. كما أنه في غالب الأحيان يتم الاستيحاء من المعايير الأوروبية لوضع معايير لبنانية».

وشدّد على «أنه لا يجوز تطبيق المواصفات الأوروبية بشكل دائم في لبنان، ولا سيما على المنتجات اللبنانية المحض كاللبننة والكشك والزعتري...». وأشار إلى أنه «في حال كهذه، تقوم «ليبنور» بعدة أبحاث بالتعاون مع المعهد مثلاً على صعيد اللبننة في الصيف والشتاء، ونتيجة الأبحاث تخرج بمعايير محدّدة تضمن جودة المنتج».

واعتبر أنه «من الضروري متابعة كل جديد أو تطور يطرأ على صعيد المواصفات الأوروبية التي تخضع إلى تعديلات بشكل متكرر، وذلك لمواكبة التطورات العالمية في هذا المجال».

كفاءة علمية عالية

ورأى متى أن «أبرز العوامل التي جعلت المعهد على هذا المستوى

وشدّد على «أن وجود هذه المختبرات مهم في المعهد، إلا أن العبرة تكمن في صحة الفحوصات والنتائج التي تصدر عنها. ولهذا، حاز المعهد عام 2004 على اعتماد أعلى المراجع الدولية عبر نيل شهادة ISO 17025. كما حاز في العام نفسه على 300 طريقة تحليل في مجالات الكشف، طرق أخذ العينات، والتحليل. وهو اليوم مرجع يتمتع بمصادقية كبيرة حيث لا شك أو طعن بنتائج الفحوصات، إضافة إلى غياب أي تدخلات ما يجعله صريحاً علمياً بامتياز».

وذكر أن «المختبرات تنتسب إلى مؤسسات مرجعية للغذاء وسلامة الغذاء، كالـ ICC وهي أعلى مرجع في فحص الحبوب، كما تنتسب إلى الـ Euro Lab أي تجمع المختبرات الأوروبية المرجعية».

بين المعايير اللبنانية والأوروبية

وكشف متى أنه «مع بدء تطبيق المراسيم في عام 2004، كانت نسبة عدم المطابقة في المنتجات الغذائية كبيرة، إلا أن هذا الواقع تغير بعد مرور 14 عاماً على تطبيق هذه المراسيم، بحيث تدنت نسب عدم المطابقة بشكل كبير وبحيث سجلت المنتجات المستوردة إلى لبنان ما يقارب 3 أو 4% في العام 2017».



أو استيضاح ما أو أي دراسة يحتاجها، أو لديه فحص معين». وأشار إلى أن «الصناعات الغذائية لا يمكنها الاتكال بشكل كامل على السوق اللبنانية بمفردها، بل إنهم بحاجة إلى الانفتاح على الأسواق الخارجية الأمر الذي يحتاج إلى أن يتمتع إنتاجها بمستويات جودة عالية، وهذا أمر مرتبط إلى حد كبير بتخفيض نسب عدم المطابقة للمعايير الغذائية، وهنا يبرز دور المعهد وأهمية الفحوصات والأبحاث والاستشارات والدعم التقني التي قدمها على

مر السنوات السابقة بناء لطلب المصانع». وأعلن أن «المعهد وفي بعض الأحيان، يزور المصانع ميدانياً، ويراقب عمليات الإنتاج ويأتي بعينات». ولفت إلى أن «دور المعهد لا يقتصر فقط على مواكبة التصدير، إنما أيضاً على ضبط الاستيراد عبر فرض رقابة على المنتجات الأجنبية كافة التي تدخل إلى السوق اللبنانية». واعتبر أنه «منذ عام 2004، أصبح العالم يعرف أن لبنان بلد فيه رقابة ولا يستقبل أي منتجات لا تراعي معايير السلامة الغذائية».

معايير السلامة .. ربح للصناعي

وشدّد الفرّج على ضرورة تقيد المصانع بمعايير السلامة والتي تقسم إلى شقين: سلامة المنشآت والسلامة داخل المصنع. واعتبر أن «هذا التقيد يحمل أرباحاً للصناعي، ففي الفترة الأخيرة شهدنا احتراق مصنعين كبيرين وهذا إن دل على شيء فهو يدل على غياب معايير السلامة داخل المصنع. ورأى أن «تمتع المنتجات بمعايير سلامة عالية يشرّع أمامها أبواب الأسواق الخارجية ويسمح للمصانع بالنمو والتوسع. كما يسمح بحث المستهلك اللبناني على إعطاء الأفضلية للمنتجات الوطنية في عمليات الاستهلاك، الأمر الذي نحن بأمس الحاجة إليه في هذه الظروف الاقتصادية السيئة كونه قادراً على لجم فاتورة الاستيراد إلى حد كبير».

وفي رد على سؤال، أكد أن المعهد هو الذراع التقنية لوزارة الصناعة، وقادر بفضل المراكز التخصصية والاستشارية الموجودة فيه لتسليط الضوء على أي ثغرات موجودة في العمل أو أي مكامن خطر». وكشف أن «المعهد يحوي قسماً خاصاً قادراً على منح شهادتي ISO 22000 و ISO 14001».

مواكبة التطور ساهمت في تعزيز قدرات معهد البحوث الصناعية، فحالياً لا يوجد تقنية عالمية في مجال الغذاء غير موجودة في لبنان

العالي من الثقة هو الكفاءة العلمية التي تقف على عدة عوامل، وهي عامل الإدارة العامة حيث هناك رؤية استراتيجية واندفاع نحو مواضيع معينة تجعله جزءاً من هذا العالم المتطور، إضافة إلى عامل فريق العمل وذلك بفضل الجهود الذي يقوم به وقدرته على التطور بشكل دائم عبر مواكبة التقنيات الجديدة حيث يقوم بشكل دائم بدورات تدريبية ويشارك في أي مؤتمر مهم على الصعيد الدولي».

كما كشف أن «مواكبة التطور في التجهيزات واستقدامه ساهم في تعزيز قدرات المعهد، فحالياً لا توجد تقنية عالمية في مجال الغذاء موجودة في العالم وغير موجودة في لبنان. كما يتميز المعهد بسرعة التحرك، فمع بروز أي مشكلة أو معايير معينة في سلامة الغذاء، يحلها المعهد بسرعة قياسية نظراً إلى قدرته على التفاعل مع العالم وتحديداً مع تجمع المختبرات الأوروبية بحيث إذا طوّر مسألة معينة، المختبرات في لبنان قادرة على التطوير أيضاً بفضل التجهيزات التي تملكها، ووجود فريق عمل محترف إضافة إلى المعرفة التي يكتسبها من ذلك التجمع». واعتبر أن «هذه المسائل جد مهمة، إذ لا يجوز أن يكون المعهد معزولاً في جزيرة، بل هو بحاجة إلى تفاعل علمي مع المؤسسات المرجعية ليتمكن من فرض نفسه كمرجعية علمية أيضاً».

وأكد أن «المعهد في الطليعة على الصعيد العربي، وقد استضاف خلال الفترة الأخيرة المنتدى العربي لمراكز الأبحاث الصناعية والذي انعقد برئاسة معهد البحوث الصناعية في لبنان، علماً أن المعهد سيرأس هذه الدورة التي تمتد لأربع سنوات». واعتبر أن «المعهد يحظى بثقة الجهات الدولية حيث نفذ عدة مشاريع لمنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (يونيدو) في لبنان والخارج».

دعم انتشار الصناعة

وعن دور المعهد في دعم انتشار الصناعة اللبنانية في الأسواق الخارجية، قال الفرّج: «من دون شك، المعهد هو الذراع التقنية للدولة اللبنانية، وتحديداً للصناعة اللبنانية. وما دام المعهد بخير، المصانع بخير. فمطلق أي صناعي مهما كان اختصاصه، باستطاعته اللجوء إلى المعهد إذا كان بحاجة إلى استشارة معينة



All kind of PVC and
pp-nonwooven bags...



Dora, Beirut-Lebanon

Tel: +9611 254772 Mobile: +961 3 945399 Fax: +9611 254773

Email: info@nylco.net Website: www.nylco.net

الصناعات الغذائية والمشروبات

وفقاً للنظام الجمركي المنسق تدرج الصناعات الغذائية ضمن البنود الجمركية للفصول 4 (والذي يتضمن البان واجبان ومنتجاتها، بيض طيور، عسل طبيعي وغيرها من منتجات صالحة للاكل)، وكذلك الفصول 15 وحتى الفصل 24 وهي تتضمن الشحوم والدهون والزيوت الحيوانية والنباتية، فضلاً عن اللحوم والاسماك المحضرة والمصنوعات السكرية والخضار والنباتات والفواكه والحبوب المصنعة والمشروبات والتبغ ومصنوعاته.

- يعتبر قطاع الصناعات الغذائية والمشروبات احد القطاعات الاساسية في الاقتصاد اللبناني وهو من اهم الصناعات اللبنانية واكثرها استقطاباً للرساميل الموظفة في الصناعة واليد العاملة الصناعية ويقدر حجم الانتاج في هذه الصناعات باكثر من 1.7 مليار د.أ.
- شكلت منتجات هذا القطاع ما يقارب 32.03 % من ناتج القطاع الصناعي وحوالي 2.66 % من الناتج المحلي الاجمالي، هذا في العام 2015 (وفقاً لأحدث الارقام المتوفرة).
- تبوّأت هذه الصناعات الغذائية الصدارة لناحية عدد المؤسسات وهي تشكل 21.8 % من اجمالي عدد المؤسسات (اي حوالي 963 مؤسسة).
- يمتلك هذا القطاع امكانات كبيرة لتوفير فرص العمل من ضمن القطاع الصناعي، بحيث يؤمن حالياً 20,607 فرصة عمل، مما يشكل 25 % من القوى العاملة في القطاع الصناعي. والانتاج 25.7 % والقيمة المضافة 26.3 %
- يتألف هذا القطاع بشكل رئيسي من مؤسسات عائلية صغيرة الحجم.
- توظف ستة عمال كمعدل وسطي.

الميزات التنافسية

- توفر اليد العاملة المتخصصة ذات الكلفة المنخفضة
- وجود روابط وثيقة مع قطاع زراعي قوي ومتنوع.
- دعم مؤسساتي من الحكومة: توفر مؤسسات للاختبار والبحث والتطور (بما في ذلك 3 مختبرات) ومدرسة مهنية متخصصة في الصناعات الغذائية
- شهرة المطبخ اللبناني عالمياً.
- تشكل صادرات منتجات الصناعات الغذائية 17.6 % من اجمالي الصادرات اللبنانية في العام 2017.



معامل كامل بدوي البساط

عجز بين الاستيراد والتصدير في الصناعات الغذائية في العام 2017

وبلغ العجز في الميزان التجاري 134.5 مليون د.أ. وكذلك بالنسبة للدهون والزيوت فقد بلغ العجز مع الميزان التجاري 101 مليون د.أ. وشكلت 7.2% من مجمل الصناعات الغذائية. اما بالنسبة للخضار والنباتات والفواكه المصنعة كان هناك فائض في الميزان التجاري وقدره 26 مليون د.أ. اما المشروبات فقد بلغ العجز في الميزان التجاري فيها 70.1 مليون د.أ.

بلغت 500,2 مليون د.أ. مقابل 491.1 مليون د.أ. خلال العام 2016 اي بارتفاع ونسبته 1.9%. اما مستوردات الصناعات الغذائية خلال العام 2017 بلغت مليار و 1855.4 مليون د.أ. مقابل مليار و 1858.1 مليون د.أ. خلال العام 2016 اي بانخفاض ونسبته 0.2% اما بالنسبة لأهم الصناعات الغذائية. فقد شكلت صادرات السكاكر والحلويات النسبة الاكبر ان بلغت 13.8% من مجمل صادرات الصناعات الغذائية اللبنانية،

نذكر هنا الى ان احصاءات استيراد وتصدير الصناعات الغذائية تشير الى ان لبنان يواجه منافسة كبيرة في المستوردات حيث بلغ العجز في الميزان التجاري في العام 2017، مليار و 355.1 مليون دولار اميركي د.أ. اي بانخفاض نسبته 0.9% مقارنة مع العام 2016 حيث بلغ العجز في الميزان التجاري مليار و 367.1 مليون د.أ. وتجدر الاشارة الى ان قيمة صادرات الصناعات الغذائية خلال العام 2017

الفصل الجبركي	صادرات الصناعات الغذائية (الف \$)	2017	2016	2015	2014	2013
4	صناعة الألبان، بيض وعسل	6,127	6,205	7,421	8,883	9,389
15	دهون وزيوت	35,938	39,338	33,669	32,780	36,531
16	محضرات لحم وأسماك	16,111	14,454	16,738	24,858	20,800
17	مصنوعات سكرية	68,891	72,208	77,933	50,675	44,684
18	ككاو ومحضراته	37,316	36,126	38,038	51,401	40,525
19	محضرات من حبوب أو دقيق	43,805	38,924	49,514	46,515	38,666
20	محضرات خضار وفواكه	108,265	108,524	126,588	127,738	115,956
21	محضرات غذائية متنوعة	94,357	88,570	72,234	83,147	71,027
22	مشروبات	60,020	63,253	82,042	101,795	100,009
23	بقايا صناعات الأغذية	414	1,238	1,981	3,712	7,922
24	تبغ	28,991	22,206	17,646	25,350	13,043
	المجموع	500,235	491,046	523,804	556,854	498,552

الفصل الجبركي	مستوردات الصناعات الغذائية (الف \$)	2017	2016	2015	2014	2013
4	صناعة الألبان، بيض وعسل	316,573	292,327	307,214	401,949	351,303
15	دهون وزيوت	163,956	158,215	164,018	186,892	199,454
16	محضرات لحم وأسماك	105,465	103,807	99,877	116,359	114,341
17	مصنوعات سكرية	203,330	202,870	176,423	164,853	169,064
18	ككاو ومحضراته	88,331	92,013	94,538	95,810	92,459
19	محضرات من حبوب أو دقيق	278,610	272,636	278,694	243,864	242,455
20	محضرات خضار وفواكه	82,246	88,734	86,638	88,566	89,839
21	محضرات غذائية متنوعة	215,929	213,336	196,903	202,888	194,150
22	مشروبات	130,145	116,886	124,892	132,014	124,232
23	بقايا صناعات الأغذية	114,494	143,352	123,667	142,732	112,578
24	تبغ	156,292	173,925	176,882	225,097	270,905
	المجموع	1,855,371	1,858,101	1,829,746	2,001,024	1,960,780

تطور التبادل التجاري للصناعات الغذائية / مليون دولار

السنة	صادرات	النسبة %	مستوردات	النسبة %	الميزان التجاري
2013	498.6	12.7	1.960.8	9.2	-1462.2
2014	556.9	16.8	2.001.0	9.8	-1444.1
2015	523.8	17.7	1.829.7	10.1	-1305.9
2016	491.1	16.5	1.858.1	9.9	-1367.1
2017	500.2	17.6	1855.4	8	-1355.1

بالمقارنة بين الاعوام 2013 و2017 فقد ارتفعت قيمة الصادرات الصناعية الغذائية من 498.6 مليون د.أ في العام 2013 الى 500.2 مليون د.أ في العام 2017. شكلت هذه الصادرات ما نسبته 12.7% من اجمالي الصادرات اللبنانية في العام 2013 وصولا الى 17.6% في العام 2017. في المقابل انخفضت قيمة مستوردات الصناعات الغذائية من 1960.8 مليار و 960.8 مليون د.أ في العام 2013 الى 1355.1 مليار و 1355.1 مليون د.أ في العام 2017. شكلت هذه المستوردات ما نسبته 9.2% من اجمالي المستوردات اللبنانية في العام 2013 وانخفضت الى 8% في العام 2017.

بالمقارنة بين الاعوام 2013 و2017 فقد ارتفعت قيمة الصادرات الصناعية الغذائية من 498.6 مليون د.أ في العام 2013 الى 500.2 مليون د.أ في العام 2017. شكلت هذه الصادرات ما نسبته 12.7% من اجمالي الصادرات اللبنانية في العام 2013 وصولا الى 17.6% في العام 2017. في المقابل انخفضت قيمة مستوردات الصناعات الغذائية من 1960.8 مليار و 960.8 مليون د.أ في العام 2013 الى 1355.1 مليار و 1355.1 مليون د.أ في العام 2017. شكلت هذه المستوردات ما نسبته 9.2% من اجمالي المستوردات اللبنانية في العام 2013 وانخفضت الى 8% في العام 2017.

1-1 مصنوعات سكرية

أ- الصادرات

ارتفعت قيمة صادرات المصنوعات السكرية من 44.7 مليون د.أ في العام 2013 الى 68.9 مليون د.أ في العام 2017 وذلك بنسبة 54.1%.

تصدرت سوريا اسواق صادرات المصنوعات السكرية في العام 2017 بنسبة 76% تليها السوق الحرة بنسبة 4% ثم الولايات المتحدة بنسبة 3% والسعودية بنسبة 2% والامارات العربية بنسبة 2% وقطر كذلك بنسبة 2%.

ب- المستوردات:

ارتفعت كذلك قيمة مستوردات المصنوعات السكرية من 169.1 مليون د.أ عام 2013 الى 203.3 مليون د.أ في العام 2017 وذلك بنسبة 20.2%.

تصدرت كوريا اهم موارد استيراد الصناعات السكرية في العام 2017 بنسبة 22% تليها البرازيل بنسبة 20% ومن ثم فرنسا بنسبة 9% والجزائر بنسبة 9% ثم بولندا 6% ومصر بنسبة 4%.

2-1 صناعة الدهون والزيوت

أ- الصادرات:

انخفضت قيمة صادرات الدهون والزيوت من 36.5 مليون د.أ في العام 2013 الى 35.9 مليون د.أ في العام 2017 وذلك بنسبة 1.6%.

تصدرت الولايات المتحدة اسواق صادرات الدهون والزيوت في العام 2017 بنسبة 15% تليها البرتغال بنسبة 10% ثم السعودية بنسبة 10% والكويت بنسبة 9% فالامارات العربية بنسبة 9% وكندا بنسبة 6% والعراق بنسبة 6%.

ب- المستوردات:

انخفضت قيمة مستوردات الدهون والزيوت من 199.5 مليون د.أ في العام 2013 الى 164 مليون د.أ في العام 2017 وذلك بنسبة 17.8%.

تصدرت روسيا اهم موارد استيراد الدهون والزيوت في العام 2017 بنسبة 24% تليها اوكرانيا بنسبة 20% ثم ماليزيا بنسبة 11% والسعودية بنسبة 11% وتركيا بنسبة 7% والولايات المتحدة بنسبة 4% ومصر بنسبة 4%.

1-3 صناعة الخضار والنباتات والفواكه

أ- الصادرات

انخفضت قيمة صادرات محضرات الخضار والنباتات والفواكه من 116 مليون د.أ في العام 2013 الى 108.3 مليون د.أ، في العام 2017 وذلك بنسبة 6.6% - تصدرت السعودية اسواق صادرات محضرات الخضار والنباتات والفواكه بنسبة 23% تليها الولايات المتحدة بنسبة 9% ثم الامارات العربية بنسبة 7% وقطر بنسبة 7% والعراق بنسبة 6% والمانيا بنسبة 6% وهولندا بنسبة 5%.

ب- المستوردات

انخفضت قيمة مستوردات محضرات الخضار والنباتات والفواكه من 89.8 مليون د.أ في العام 2013 الى 82.2 مليون د.أ في العام 2017 وذلك بنسبة 8.5%. - تصدرت الصين اهم موارد استيراد محضرات الخضار والنباتات والفواكه بنسبة 18% تليها تايلاند بنسبة 12% ثم مصر بنسبة 8% وهولندا بنسبة 8% وفرنسا بنسبة 7% وايطاليا بنسبة 5% وسوريا بنسبة 5%.

1-4 صناعة المشروبات

تتضمن صناعة المشروبات مصانع المشروبات الروحية ومصانع النبيذ ومصانع المشروبات المرطبة والمياه.

التبادل التجاري للفصل 22: مشروبات وسوائل كحولية وخل

السنة	الصادرات		المستوردات		الميزان التجاري
	القيمة \$	الوزن طن	القيمة \$	الوزن طن	
2013	100.009	110.700	124.232	273.937	-24.223
2014	101.795	109.893	132.014	127.181	-30.219
2015	82.042	90.124	124.892	79.626	-42.850
2016	63.253	66.592	116.886	72.781	-53.633
2017	60.020	64.721	130.145	63.096	-70.125

أ- الصادرات

- بالنسبة لصادرات العام 2017 استاثر العراق 18% من اجمالي صادرات صناعة المشروبات الروحية وتليه بريطانيا بنسبة 12% ثم الولايات المتحدة بنسبة 8% وفرنسا بنسبة 8% والامارات العربية بنسبة 7% وسوريا بنسبة 5%.

ب- المستوردات

- اما بالنسبة للمستوردات في العام 2017 فقد استاثرت بريطانيا بنسبة 31% من مصادر المشروبات المستوردة من لبنان وتليها فرنسا بنسبة 16% والسعودية بنسبة 9% والمانيا بنسبة 7% والنمسا بنسبة 4% وهولندا بنسبة 4%.



بوليفليكس

المصدر: - مديرية الجمارك اللبنانية

FROST-TECH

CLEARLY
THE SUPERIOR CHOICE

فروست تيك ليميتد برادات طرابلسي



تجارة - صناعة البرادات
تجهيز مطاعم - ملاحم - سوبر ماركت
وجميع أشغال الستانلس ستيل
برادات بمواصفات أوروبية



فرع اول: الجنوب - دير الزهراني | فرع ثاني: البقاع - الفرزل

Web: www.frost-tech-lb.com 00961 3 906 836 - 00961 3 077 485 - Fax: 00961 7 531 836



ALIYA **عالية**
Water from the Heart of Lebanese Nature
ماء من قلب الطبيعة اللبنانية



www.drinkaliya.com
Aliya Drinking Water



Flows from the
Heart of
Lebanese Nature

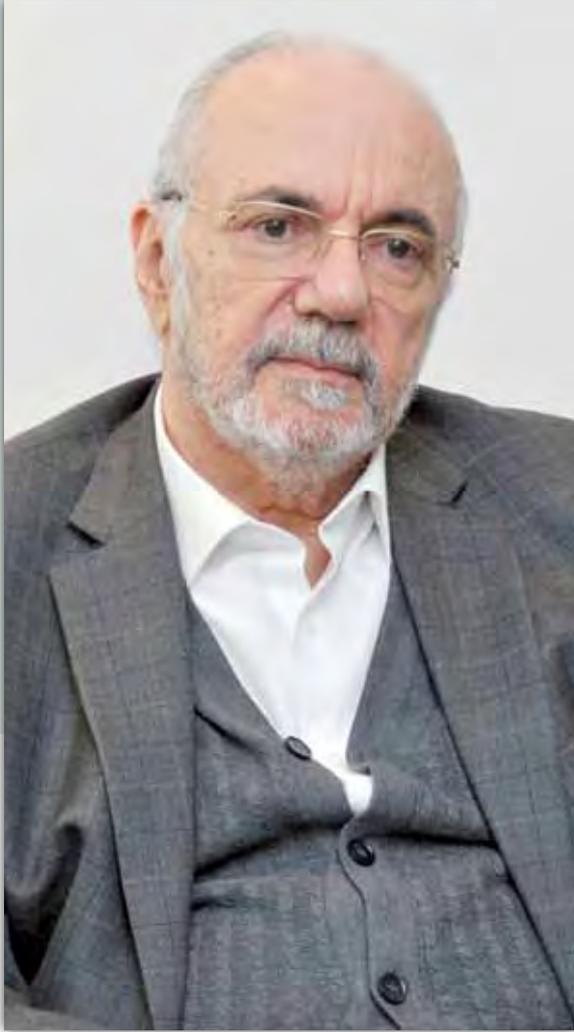
Free from Nitrate
Almost Free from Sodium



T. +961 (0)5 465 222 M. +961 (0)3 021 028

Licensed under decree no. 1561/1 dated on 12/8/2015 from the Ministry of Public Health, Lebanon.

قانون الإغراق يحمي منتجاتنا ويؤمن إيرادات لخزينة الدولة.. لماذا لا يطبق؟ نصراوي: قطبة مخفية تمنع دعم الصناعة



إن ما يزيد من معاناة القطاع الصناعي هو إغراق السوق المحلية بالمنتجات المستوردة، في حين أن قانون الإغراق القادر على حماية منتجاتنا موجود في وزارة الاقتصاد والتجارة ولا يطبق

«أن القطاع شهد تراجعاً كبيراً خلال السنوات الثلاث الأخيرة بسبب عدة أسباب وأبرزها إقفال الطرقات البرية للتصدير إلى العراق وسورية والخليج العربي، وارتفاع تكلفة التصدير عبر البحر الأمر الذي ينعكس بشكل مباشر على سعر المنتج في الأسواق الخارجية». وأعلن أنه «إضافة إلى مشاكل

لم تنجح الجهود الحثيثة التي بذلها الصناعيون العام الماضي في إحداث أي خرق في جدار الأزمة الحادة التي يعاني منها القطاع، فحال المصانع تسير من سيء إلى أسوأ، في حين يؤكد عميد الصناعيين الغذائيين جورج نصراوي أن «لا وجود لبوادر خير في الأفق».

في الواقع، لم يكن الحديث مع نصراوي هذا العام كسابقاته، فالصناعي الذي خبر شؤون القطاع وهو اجسه على مر عشرات السنوات يظهر منسوباً هائلاً من التشاؤم، إذ يصف واقع القطاع بالمزري، ويحذّر من أن عدم تحرّك الدولة لحماية القطاع سيؤدي إلى إقفال مصانع، كاشفاً أنه وبحسب إحصاءات وزارة الصناعة وجمعية الصناعيين شهدت السنوات الأخيرة إقفال ما يزيد عن 400 مصنع.

وفيما يصف نصراوي وزير الصناعة حسين الحاج حسن بـ«المدافع الشرس» عن القطاع، يشدّد على أن «القطاع لم ينل مطالبه إذ إن القرارات يتم إقرارها في مجلس الوزراء حيث تخضع كل المسائل للحسابات السياسية، وبالتالي من غير الممكن أن تسير الأمور ببساطة مطلقة».

ويعوّل إلى حد كبير على الانتخابات، إذ يعتبر أن عهد رئيس الجمهورية ميشال عون ينطلق بعدها، متمنياً أن ينتج منها مجلس نواب قادر على تشريع قوانين جديدة وأن تشكل حكومة توافق وطني تملك قرار النهوض بالوطن.

اجتماعات مثمرة.. ولكن

وأعلن نصراوي أن «الصناعيين لم يلحظوا خلال لقاءاتهم المتعددة مع رؤساء الجمهورية والحكومة ومجلس النواب والوزراء المعنيين إلا اتفاقاً كلياً على تشجيع الصناعة والوقوف معها. كما أن خطاب قسم رئيس الجمهورية تناول الصناعة، والرئيس سعد الحريري ألقى كلمة معبرة خلال عشاء جمعية الصناعيين خلال العام الماضي وكأنه واحد منا، في حين ان رأي الرئيس نبيه بري لا يختلف البتة عنهما. ونحن نشكرهم على هذا الكلام الجميل، لكننا بحاجة إلى نتائج عملية، إذ قدمنا 23 ملفاً لحماية بعض القطاعات الصناعية ولم يتم إصدار أي قرار بشأنها بعد». وشدّد على

النقل، يعاني الصناعيون اللبنانيون من ارتفاع كلفة الإنتاج مقارنة بالدول المحيطة بسبب ارتفاع تكلفة الطاقة وتسديد الضرائب، ما يفقدهم المزيد من قدراتهم التنافسية». وكشف «أن التصدير إلى السوق السورية التي تعتبر سوقاً واسعة يواجه تعقيدات بسبب اخضاع الصادرات الصناعية الغذائية للإجازة، التي يصعب الحصول عليها».

23 ملفاً تنتظر

واعتبر نصرأوي «أن ما يزيد من معاناة القطاع هو إغراق السوق المحلية بالمنتجات المستوردة، في حين أن قانون الإغراق هو القادر على حماية منتجاتنا وهو موجود في وزارة الاقتصاد والتجارة ولا يطبق، على الرغم من أننا كصناعيين تحركنا وقدمنا كما ذكرت 23 ملفاً لسلع تحتاج الحماية من دون جدوى، إذ لم يتم أخذ قرار بشأنها وعند المراجعة نصطدم بتقاذف للمسؤوليات بين المعنيين».

وأعلن أن «قانون الإغراق لا يتعارض مع مبدأ حرية التجارة، فمع تأسيس منظمة التجارة العالمية وإلغاء رسوم الجمارك، تم التوصل إلى هذا القانون الذي يفرض رسماً على المنتجات المستوردة المنخفضة السعر مقارنة بالمنتجات المحلية المماثلة بهدف خلق منافسة متكافئة بينها، وبالتالي فإن هذا القانون لا يحمي القطاع فحسب، بل يؤمن إيرادات لخزينة الدولة».

وأوضح أن «مشاكل القطاع أصبحت كبيرة، فالصادرات الصناعية تدنت من 4.5 مليارات دولار إلى 2.5 مليار دولار، ما يعني أن التراجع بلغ 2 مليار دولار. وهذا أمر لا يعني القطاع الصناعي وحده، بل الدولة بأكملها. فترجع الصادرات يحد من دخول العملة الصعبة إلى البلد، ويخفّض من عدد فرص العمل المطروحة. إضافة إلى أن قطاع الصناعات الغذائية مرتبط إلى حد كبير بالقطاع الزراعي، ونمو القطاعين مرتبط ببعضهما البعض».

وقال: «أصبح لدينا الكثير من علامات الاستفهام. هناك قطبة مخفية تمنع دعم الصناعة. أتساءل: هل الدولة لم تعد تريد القطاع الصناعي في البلد؟».

وأكد أن «الصناعيين طالبوا بالدعم وشرحوا أبرز مكائدهم، ولا سيما في ما يتعلق بالمعارض الدولية المتخصصة التي تحرص الدول على دعم مؤسساتها الصناعية للمشاركة فيها بغية رفع الصادرات لما يحمل هذا الأمر من إيجابيات عدة على الاقتصاد».

وشرح أنه «مع تكرار المطالب تمّت الموافقة على المساهمة بجزء من دعم المعارض، لكن المبلغ المرصود كان ضئيلاً جداً بالنسبة إلى التكلفة التي يتكبدها الصناعيون».

الأسواق البديلة .. مهمة صعبة

وفي رد على سؤال حول المحاولة لإيجاد أسواق بديلة لتصريف الإنتاج المحلي، قال نصرأوي: «انطلاقاً من تجربتي كصناعي أصدر إلى الخارج منذ 38 عاماً وقد

زرت 80 % من بلدان العالم التي تحوي تواجداً لبنانياً أو عربياً أو شرقاً أوسطياً بهدف التصدير إليها، معظم الدول تضع قوانين صعبة وتتخذ إجراءات بغية حماية صناعتها الوطنية. ما يجعل مهمة إيجاد أسواق جديدة عملية طويلة وصعبة نوعاً ما».

وأضاف: «بعض أسواقنا التقليدية كسورية ومصر مثلاً فرضت مؤخراً إجراءات قاسية لمنع التصدير، وفعالياً انخفضت صادراتنا إلى مصر بنسبة 25 % فيما الواردات المصرية ارتفعت 300 % . وأمام هذا الواقع زرنا المسؤولين وأطلعناهم على الوقائع بالأرقام، ولكن لم يتم اتخاذ أي إجراءات حتى هذه اللحظة».

وتابع: «هناك إجراءات ضرورية لحماية الصناعة تأتي في إطار المعاملة بالمثل لا يتم اتخاذها، فيما وضع القطاع يتدهور إذ إن نسبة إقفال المصانع تتفوق على تلك التي يتم تأسيسها. قد يسألني البعض ماذا تنتظر؟ أقول إنه وعلى مدى 42 عاماً حاربت لأبقى في لبنان وعملت كسفير متجول للصناعة اللبنانية، حاملاً «بنديرة» الصناعة وأجول في معظم دول العالم لتشجيعها. ولكني لم أسمع كلمة شكر، بل اصطدمت بأعباء الضرائب والضمان وغيرها. فعلياً إن الدولة لا تهتمها الصناعة».

واعتبر أن أي «خطة نهوض للإقتصاد اللبناني لا بد أن تلمح أهمية القطاع الصناعي ولا سيما أن هناك دراسة للـ

UNDP أثبتت أن رفع الصادرات يرتبط بشكل مباشر بخلق فرص عمل جديدة». ولفت إلى أن «تكليف شركة «ماكزري» العالمية لتقديم دراسة حول اقتصاد لبنان والرؤية المستقبلية يأتي في إطار تقديم دراسات مقنعة إلى مؤتمر «سيدر» في روما الذي نعول عليه إلى حد كبير. فدين لبنان بلغ 80 مليار دولار، وكسب ثقة الدول الدائنة أمر صعب. ومن شأن «ماكزري» إضافة ثقة على الدراسة رغم أن الخبراء الذين يقومون بها لبنانيون، ويجتمعون مع الأطراف اللبنانية للوقوف عند آرائهم».

**لم يلاحظ الصناعيون
خلال لقاءاتهم
المتعددة مع رؤساء
الجمهورية والحكومة
ومجلس النواب والوزراء
المعنيين إلا اتفاقاً كلياً
على تشجيع الصناعة
والوقوف معها**

**لا بد لأي خطة نهوض
للإقتصاد اللبناني أن
تلمح أهمية القطاع
الصناعي ولا سيما أن
الدراسات أثبتت أن رفع
الصادرات يرتبط بشكل
مباشر بخلق فرص عمل
جديدة**



Sonaco s.a.r.l.

Gherfine - Lebanon

Tel: +961 9 623777

Fax: +961 9 623888

P.O.Box : 70070 Lebanon

sonaco@alrabih.com.lb www.alrabih.com.lb



find us on facebook

follow us twitter

follow us Instagram



MADE IN
LEBANON

كل طعمة قصة

منتج من
RINGO



Produced by:
SOLINO LIMITED CORPORATION S.A.R.L
Saïda-Tyr New highway Near Babilia Bridge

 07/420655

  ringo & van marcke chips

دعا الدولة إلى تحرك سريع يوقف اندثار المصانع ويعزز معدلات النمو في القطاع

غدار: لتعزيز قدرات المنتجات اللبنانية التنافسية

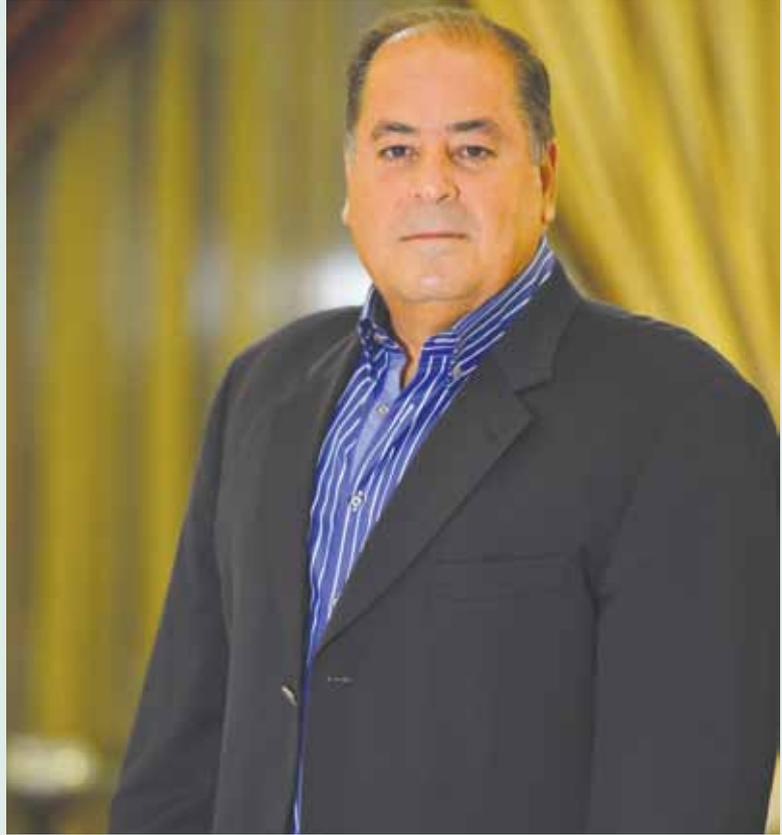
من التميّز بفضل سياسات عمل وضعت الزبائن في صلب اهتماماتها، إذ إنهم وحدهم القادرون على ضمان استمرارية الشركة التي لن تتركسها إلا معدلات رضا عالية وولاء من قبلهم لإنتاج «سولينو» المتميّز والمراعي لمعايير السلامة الغذائية».

وأضاف: «نحاول جاهدين المحافظة على المكانة التي وصلنا إليها في السوق اللبنانية، ومن دون شك سيكون النجاح حليفنا حيث سنتخذ مجموعة من الإجراءات التي ستعزز نمونا وتكرس تواجدنا في الأسواق». وشدد على أن «الإجراءات التي ستتخذها «سولينو» ستبقى الجودة أساساً لها حيث وكما هي العادة سيتم ضبط عمليات الإنتاج بشكل دقيق لناحية استخدام المواد الأولية ومراقبة أداء فريق العمل عن كثب، انطلاقاً من إيمان راسخ لدينا أن البقاء في الأسواق سيبقى للجودة الأفضل القادرة على مواجهة أي ممارسات خاطئة قد تسيطر على الأسواق».

وأعلن أن «سولينو تعمل على سياسات تسويقية تؤمن لها تواجداً أفضل في السوق اللبنانية، وانفتاحاً أكبر على الأسواق الخارجية التي تستحوذ على حصة مهمة من حجم إنتاج الشركة». وكشف أنه إذا «سارت هذه الخطط كما هو متوقّع، ستعوّض سولينو عن تراجع صادراتها إلى بعض الدول التي تشهد اضطرابات أمنية ونزاعات، على أن تترافق مع الحفاظ على التواجد القوي الذي استطاعت تحقيقه في أسواق الدول المستقرة».

خطوط حمراء

وفي إطار الحديث عن المنافسات في الأسواق، لفت غدار إلى أن «المنافسات الموجودة في الأسواق لا تقتصر على الشركات المحلية التي ورغم تحليها بالعديد من نقاط القوة، لا تشكل أي خطر على سولينو، بل حافزاً لها لتقديم



تبذل «سولينو» جهوداً جبارة، مع تفاقم معاناة المصانع العاملة في لبنان، لإبعاد نجاحاتها التي حققتها على مر سنوات عن الأخطار. فتلك النجاحات «غالية» وأتت ثمرة لعمل دوّوب وسياسات حكيمة صنّفتها كأحد أبرز شركات القطاع الصناعي العاملة في مجال الصناعات الغذائية والتي نجحت في التواجد ضمن العديد من الأسواق العربية والعالمية على حد سواء.

إلا مستثمرون شجعان وصبورون في مواجهة التحديات.

سياسات ناجحة

وكشف غدار أن «سولينو ليست في منأى عن المخاطر المحدقة بالقطاع، بل تتعرض لمزاحمات من المنتجات المستوردة التي نجحت وبقوة في حيز مكان لها في الأسواق اللبنانية». وقال: «منذ اللحظات الأولى لانطلاقتنا تمكّنا

لا يغفل مدير شركة «سولينو» عباس غدار عن حجم التحديات التي تحيط بعمل الشركة ولا سيما في ظل استمرار إقفال المعابر الحدودية وغياب الدولة عن تقديم أي دعم للقطاع الصناعي. ويعوّل إلى حد كبير على قدرات الصناعيين الذين كانوا ولا يزالون خط الدفاع الأول عن الاقتصاد، فيضخون الاستثمارات، ويغزون الأسواق، ويوسعون أعمالهم في بيئة أعمال صعبة لا يخوض غمارها



محطات مضيئة

في سجل مليء بالنجاحات

تعتبر «سولينو» إحدى الشركات الرائدة في قطاع الصناعات الغذائية على الصعيد المحلي والعربي والعالمي، وقد سَطرت على مر سنوات طويلة سجلاً مليئاً بنجاحات قوامها الجودة وصوابية الرؤية. في عام 1995، كانت الانطلاقة 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 المأكولات الغذائية «لينفو» الثور 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 المأكولات الغذائية سولينو، وتسجيل علامة تجارية باسم «فان مارك»، مختصة بتوزيع البطاطا التشيبس الطبيعي مئة في المئة.

الأجنبية إلى الأسواق اللبنانية، وتعزّز من ثقافة المستهلك اللبناني لناحية استهلاك المنتجات اللبنانية التي تضاهي بمعايير جودتها المنتجات المستوردة. كما دعا إلى مد يد العون إلى الصناعي على صعيد البحث عن أسواق خارجية تعوّض له انحسار حضوره في بعض أسواق المنطقة التي ضعفت نتيجة الاضطرابات السياسية والأمنية. واعتبر أن «تخفيض تكلفة الإنتاج يبقى من أبرز العوامل التي قد تساهم في تعزيز قدرات المنتجات اللبنانية التنافسية في لبنان والعالم، ما يستدعي إيلاءها الاهتمام اللازم».

يبعد الأخطار عن المؤسسات ويعزّز فرص العمل المطروحة من قبلها. وتوقع أن يكون عام 2018 عاماً مثمراً لسولينو، إذ تسير حالياً وفقاً لخطة سيتم بموجبها طرح مجموعة كاملة من الأصناف الجديدة التي من شأنها أن تنعش الأسواق. ودعا الدولة إلى تحرك سريع يوقف اندثار المصانع ويعزّز معدلات النمو في القطاع. وشدد على ضرورة حماية القطاع من المنافسات الخارجية ولا سيما في ظل التراجع السنوي الذي تشهده الصادرات. ودعا إلى اتخاذ إجراءات تحد من انسياب المنتجات

تعمل «سولينو» على سياسات تسويقية تؤمن لها تواجداً أفضل في السوق اللبنانية، وانفتاحاً أكبر على الأسواق الخارجية التي تستحوذ على حصة مهمة من حجم إنتاج الشركة

الأفضل والأجود إلى المستهلك». واعتبر أن «المنافسات المتأتمية من بعض المصانع غير الشرعية أو من جراء غرق الأسواق بمنتجات أجنبية قد تحمل ضرراً لـ«سولينو» ولا سيما في ظل التدهور الاقتصادي الذي أدى إلى تآكل قدرات المواطنين الشرائية وساهم في توجيه الطلب نحو السلع الأدنى سعراً».

ونفى وجود أي نية لدى «سولينو» لمجاراة هذه الممارسات عبر تخفيض أسعار منتجاتها، فهذا الأمر قد يأتي على حساب مستويات الجودة وأداء فريق العمل، الأمر الذي لا تقبله «سولينو» إذ يمس بمسلمات شكلت خطوطاً حمراء في سياساتها على مر أكثر من 20 عاماً.

الاستثمار ضمانة النجاح

وفي حين اعتبر غدار أن الواقع الاقتصادي صعب في لبنان، رفض توجيه البعض إلى التحفظ على ضخ أي استثمارات جديدة. ورأى أن السير على طريق التطور هو أكثر الضمانات فعالية لتحقيق نجاح مستمر

مؤسسة أبناء عفيف حماد للصناعة والتجارة

بياضات منزلية، حرامات وشراشف على أنواعها



البقاع راشيا - هاتف: ١٧٧٧١٢ ٧٠ ٩٦١





العنوان : الكورة - كفرعقا - لبنان الشمالي - هاتف : ٩٥٢٨٣٨ (٦) ٩٦١ - فاكس : ٩٥٢٨٢٨ (٦) ٩٦١

خلوي : ٣٠٣٨٤٢ (٣) ٩٦١ - ص.ب : ١٢ اميون - لبنان

Adresse: Alkoura - Kafракka - 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

مشاكلنا معروفة.. والعبرة في اتخاذ قرارات للنهوض بالوطن

جعجع: متمسكون بخيار التقدم



لم يكن نجاح GS Plast الذي أبصر النور عام 1975 مصادفة، بل كان نتاج إرادة صلبة لمؤسسها المرحوم الشيخ سليم جعجع أبت أن تستسلم للتحديات. فاليأس لم يكن أمراً وارداً في قاموسه، إذ كان ينهض مباشرة بعد أي هزة تصيبه ولا سيما إبان حالات عدم الاستقرار التي شهدتها لبنان. هكذا نُسجت أول فصول قصة نجاح GS Plast التي عزّزها لاحقاً سبر أغوار صناعة النايلون الذي شهد الطلب عليها ارتفاعاً مضطرباً على مر السنوات.

لم تكن مواكبة التطور في عالم هذه الصناعة سهلة، بل كانت تحدياً شاقاً تطلب جهود كثيرة لإستقدام أحدث الابتكارات والآلات، إذ إنها عالم واسع جداً حيث يخصص لكل منتج غذائي نوع تغليب خاص يحفظ جودته، من دون التغاضي عن عامل الجمالية الذي من شأنه أن يؤمن إطلاقة أولى للمنتج تلاقي استحسان المستهلك.

وفقاً لمدير وصاحب شركة GS Plast أنطوني جعجع «يدرك القيمين على GS Plast أهمية الدور الذي تتميز به صناعة النايلون على مختلف الأصعدة ولا سيما على صعيد الحفاظ على أعلى معايير السلامة الغذائية بالنسبة إلى المستهلك، ما شكل

دافعاً قوياً لها للاطلاع على كل تحديث جديد واستقدامه، حتى أوضحت اليوم GS Plast من أوائل المصانع على صعيد منطقة الشرق الأوسط في صناعة النايلون».

ولفت جعجع إلى أن «صناعة النايلون شهدت تطوراً مطّرداً وسريعاً على مراحل عدّة، وأبرزها اتجاهها إلى مراعاة الشروط الصحية والبيئية في آن واحد والذي فرض تقنيات جديدة ومبتكرة في العمل».

أما «السير على طريق التطور ومتابعة التكنولوجيا تسهّل العمل إلى حد كبير وتضمن تقديم منتج عالي الجودة إلى الزبون، لكنها خيار عالي الكلفة ويتطلب تضحية باستثمارات كبيرة وإيماناً حقيقياً بضرورة التمسك بخيار التقدم كعامل أساسي للحفاظ على مكانة GS Plast في الأسواق».

وقال: «مع مرور السنوات، أصبحنا ضليعين بكل تفاصيل السوق، فإضافة إلى زيارة المعارض المتخصصة والخبرة التي اكتسبناها في كيفية توسيع وتحسين أعمالنا، بنينا علاقات

مباشرة مع مصنعي الآلات، فاقتطعنا نسبة من التكلفة التي كنا سنتكبدها إذا ما تعاملنا مع وكلاء لتلك الآلات. وهذا جعل قدرتنا على التطور أسرع وأكثر فاعلية».

وأضاف: «بالنسبة إلينا، إن الوقوف في نقطة معينة يعني التراجع، لذلك نحرص على تحقيق تقدم سنوي ولو أتى ذلك على حساب نسبة أرباحنا. فعدم تطورنا يفسح

في المجال لمنافسينا بتخطينا، ولذلك نحرص على استقدام أحدث ماكينات الطباعة لنقدم أعلى مستويات الجودة إلى زبائننا، الذين يشكلون عماداً لإستمراريتنا ولا سيما في ظل الممارسات الخطيرة التي يعمد إليها البعض وانتشار المصانع العشوائية في القطاع ككل».

شقان للمنافسة

وفي رد على سؤال، رأى جعجع أن المنافسة في الأسواق اللبنانية

تعتبر GS Plast من أوائل المصانع على صعيد منطقة الشرق الأوسط في صناعة النايلون

ولفت إلى أن «GS Plast تعمل بطريقة متكاملة مع شركة شقيقة وهي Vacuum Bags، وتقدمان مجموعة واسعة من أكياس التغليف المرن، القادرة على تلبية حاجات الزبائن مهما اختلفت وتنوعت». واعتبر أن «تقسيم العمل بين الشركتين خطوة مهمة، إذ يساهم في تكريس إدارة فعالة قادرة على ضبط الأمور بشكل أفضل».

ولفت إلى أن «أكثر الصعوبات التي نواجهها حالياً استغراباً هي فقدان اليد العاملة، ففي حين وصل معدل البطالة في لبنان إلى مستويات قياسية، وفي اعتقادي إن هذا يكشف عن خلل في هيكلية اليد العاملة في البلد. فاللبناني ومع ارتفاع تكاليف المعيشة لم يعد يناسبه التدرج في السلم الوظيفي، على الرغم من أن العمل في القطاع الصناعي يحمل آفاقاً واسعة جداً للتطور».

وكشف «أن تداعيات التراجع الاقتصادي الذي شهده لبنان في السنوات الأخيرة تتجلى بوضوح حالياً عبر ضعف السيولة الحاد الذي تشهده الأسواق».

المنتجات اللبنانية رقم صعب .. ولكن

واعتبر جعجع أن «GS Plast ليست بعيدة عن مشكلة تراجع الصادرات التي يعيشها القطاع، إذ شهدت تراجعاً لصادراتها في أكثر من بلد». وقال: «لكل سوق من الأسواق الخارجية حال خاصة، في بعض الأسواق يعود تراجع الصادرات إلى ظروف لا علاقة للبنان بها. ولكن في أسواق أخرى تؤدي الظروف السياسية دوراً كبيراً، إذ تغيب المصالح الاقتصادية عن أداء السياسيين. فعلى الرغم من أن منتجاتنا رقم صعب في الأسواق الخارجية إذ يتميز اللبنانيون بقدرتهم على متابعة الأمور وتمييز خدماتهم، تتجنب بعض الشركات العالمية التعامل معنا خوفاً من أن تمنعنا الخضات الأمنية أو السياسية من الإيفاء بالتزاماتنا، فبالنسبة إليهم لبنان بلد حرب وفوضى». ورأى أن «أسباب المشاكل الاقتصادية في لبنان معروفة وسبل معالجتها ليست خافية على أحد، وليس المهم وضع الخطط إنما العبرة تبقى في وجود إرادة واتخاذ قرارات للنهوض بالوطن».

وأشار إلى أن «ضعف أداء المسؤولين انعكس بشكل واضح على اللبنانيين الذين يشهدون تراجعاً حاداً للطبقة الوسطى في المجتمع، ففي حين يصعد البعض إلى مصاف الأغنياء والتموليين يسقط الكثيرون في مستنقع الفقر، وهذا سيجمل تداعيات خطيرة على المجتمع اللبناني لناحية انعدام الأمن وانتشار السرقات».

تحمل شقين: شق أول يتمتع بالشرعية إذ يأتي من مصانع ك GS Plast تعمل بشكل قانوني، وهذه المنافسة لا تزعجنا البتة إذ لا يوجد مصنع قادر على تلبية حاجات السوق كلها، كما أنها تشكل دافعاً للعاملين في القطاع للتقدم وتقديم الأفضل إلى المستهلك. وشق ثانٍ غير شرعي يأتي من مصانع تمارس الخداع مع الزبائن وتستخدم مواد مضرّة جداً في صناعتها وتسبب أمراضاً خطيرة للمستهلكين، إلا أنها قادرة على استقطاب الزبائن عبر أسعار متدنية». وقال: «البعض يعتبر هذا العمل «شطارة»، وهذا أمر معيب وينم عن غياب أي حس بالمسؤولية. إذ إن هؤلاء التجار يستغلون غياب الرقابة على المنتجات في الأسواق وعدم وعي المستهلكين لخطورة المنتج الذي يستهلكونه، فعدم استخدام مواد خاصة بالغذاء في تعليب المنتج الغذائي، قد لا يولد أي رائحة أو طعم أو لون، لكن هذا لا يعني أنه غير مضر بالصحة».

وأضاف: «عاماً بعد عام، يصبح الواقع أكثر سوءاً. ف GS Plast والمصانع المماثلة تستخدم مواد أولية عالية الجودة وتقدم منتجاً مراعيًا لمعايير السلامة الغذائية، وتمنح شهادات صحية بسلامة المنتج، وبالتالي تقدم منتجاً أعلى سعراً من المصانع التي تتغاضى عن الشروط الصحية. وتكمن المشكلة في تآكل القدرات الشرائية لدى المستهلكين الذي يفضلون المنتج الأرخص، وبالتالي يدفعون التجار ومصنعي الأغذية إلى التعبئة والتعليب في منتجات رخيصة من دون اتباع معايير السلامة».

وتابع: «نشهد نشوء العديد من المصانع السورية، كما تتجه العديد من المصانع اللبنانية إلى التهرب من الضرائب. نتائج غياب الرقابة وانتشار الفوضى كارثية على المستهلكين وتدفع القطاع إلى الاتجاه نحو المجهول، فالصناعي قدرته على مواجهة المشاكل تضاءلت مع استفحال التحديات التي تواجهه وافتقاده إلى الحد الأدنى من التقديمات وفي مقدمتها الكهرباء».

تدابير لوقف الهدر

وأكد جعجع أن «GS Plast تدرك الواقع الصناعي المزري الذي تسبب بإقبال العديد من المصانع، وتتخذ كل الأساليب الوقائية التي تبقى المصنع بعيداً من خطر التراجع، وبناء عليه قامت بتغيير آلية العمل واستقدمت فريق عمل جديد يتميز بأداء مهني ومحترف، قادر على التخفيف من هدر الوقت والآلات، في محاولة لتخفيض النفقات من دون المس بجودة المنتجات».

**قامت GS Plast العام
الماضي بتغيير آلية العمل
واستقدام فريق عمل جديد
يتميز بأداء مهني ومحترف،
قادر على التخفيف من هدر
الوقت والآلات، في محاولة
لتخفيض النفقات من دون
المس بجودة المنتجات**

**تحرص GS Plast على
استقدام أحدث ماكينات
الطباعة لتقدم أعلى
مستويات الجودة لزبائنها،
الذين يشكلون عماداً
لاستمراريتها ولا سيما
في ظل الممارسات
الخطيرة التي يعهد إليها
البعض وانتشار المصانع
العشوائية في القطاع
الصناعي ككل**

شركة صدقة للمعجنات والحلويات



Adress: Bir Alabed -Beirut- Lebanon

Email: info@sadaka-lb.com

Mobile: 961 3 215893 - **Tel:** 961 1 542542 - 961 1 278248 - **Fax:** 961 1 543030

UNICO s.a.l

UNINOX

**MADE IN
LEBANON**

Cooking & Serving in quality

GLOBUS



Since 1952, UNICO manufactures a full line of catering utensils, kitchenware and wedding cake stand in the best quality of stainless steel 18/10 & aluminum. We offer unlimited product warranty and our service after sales includes polishing through years.



Chafing dish with heating system for 2 or 3 levels



UNICO, Beirut Mkallés: St. No. 72, sector 1, Tel/Fax: 00 961 1 687 500/1/2/3/4, GSM: 00 961 3 623394/7, E-mail: unico@cyberia.net.lb



أجود أنواع الحبوب و البهارات



حلباوي إخوان
Helbawi Bros.



Beirut-Lebanon
+961 3 220 893/6
+961 1 556 056/8

منتجاتنا دائماً في الطبيعة



حلويات صفصوف Patisserie Saffsof



بيروت - الطريق الجديدة - الملعب البلدي - بناية السحر

هاتف: ٩٦١ ١٧٠٤٥٠٤

شركة فرحات لمعدات المخابز... نجاح قوامه الابتكار فرحات: منتجات جديدة قريباً

ومن دون شك، عوامل كثيرة وقفت خلف نجاح «شركة فرحات لمعدات المخابز»، يبقى أهمها وفقاً لمدير عام الشركة عصام فرحات «معرفة حاجات السوق ومواكبتها» حيث لفت الى أن «الشركة لم تعتمد يوماً الى مراقبة نظرائها في القطاع لتقدم منتجاتهم نفسها، بل سلكت طريقاً أخرى فابتكرت أفراناً قادرة على مواكبة حاجات الشعوب المختلفة حول العالم». وقال: «طريقنا هذه لم تكن سالكة بالكامل بل شابتها تحديات وتعقيدات، إذ إن عملية إجراء الدراسات وتصميم الأفران مكلفة الى حد كبير ولا سيما أنه بعد تنفيذها وتجربتها وطرحها في السوق تعمل شركات أخرى على تقليدها ما يجعلنا غير قادرين على التحكم بالأسعار». وكشف أن «شركة فرحات لمعدات المخابز نالت براءة اختراع عن منتجين: فرن يعمل على الغاز بمبدأ *infra red*، ويقدم خبزاً صحياً ويساهم في توفير الغاز الى حد كبير، وفرن آخر يعمل على الهواء المضغوط والغاز ويقدم خبزاً رقيقاً».

قدرات فنية وتقنية

وشدّد فرحات على أن «شركة فرحات لمعدات المخابز إضافة الى تقديمها مروحة واسعة من المنتجات، تملك القدرة الفنية والتقنية لإنتاج أي فرن مختص بالخبز المسطح إذ تضم ضمن كاردها البشري فريقاً من أهم المهندسين في لبنان قادراً على تصميم، تنفيذ وتجربة، وتقديم أي منتج تحتاجه السوق». واعتبر أن «الشركة تحتل مركزاً متقدماً في السوق العالمية، إذ تتميز بقدرات تنافسية كبيرة تتجلى بالجودة العالية المقترنة بالسعر المناسب، إضافة الى أنها قادرة على تقديم خطوط إنتاج كاملة الى زبائنها». وأعلن أن «الشركة تقدم خدمات الصيانة لزبائنها في مختلف أنحاء العالم، عبر فريق من الفنيين المحترفين، إضافة الى أن أفرانها تحتوي على خدمة اختيارية بحيث يتم وصل الفرن على الإنترنت ما يمكن الشركة من التحكم بصيانتها عن بعد».



تعتبر «شركة فرحات لمعدات المخابز» إحدى الشركات الرائدة في عالم صناعة الأفران ليس على صعيد لبنان فحسب، إنما على صعيد العالم أجمع، إذ ساهم الابتكار في تمكينها من تحقيق خطوة نوعية مكنتها من صنع أفران لمختلف شعوب العالم، فغدت إحدى الشركات اللبنانية التي طافت بإسم لبنان في معظم أصقاع العالم. أضحت «شركة فرحات لمعدات المخابز» على مر سنوات عملها، محط ثقة الشركات العالمية، إذ تمكنت ونظراً للجودة العالية التي تتمتع بها وثقة الزبائن التي أكتسبتها من التعامل مع شركات عالمية تأتي في طليعتها «موندو فريزاتا» في الأرجنتين.



توسيع شبكة الزبائن

وشدّد فرحات على أن «شركة فرحات لمعدات المخابز تعمل بشكل مستمر على توسيع شبكة زبائنها، فهي إضافة إلى أنها كانت من أوائل الذين اتبعوا آليات التسويق عبر الإنترنت، تعمل اليوم على المشاركة في أهم المعارض العالمية في ألمانيا، تركيا، موسكو، لاس فيغاس، وإيران».

ورأى أن «مشاركة الشركة في هذه المعارض على قدر عالٍ من الأهمية إذ تحتاج شركة فرحات لمعدات المخابز كشركة موجودة في الشرق الأوسط إلى أن تعرض للأجانب، بشكل مباشر وحي، أفرانها التي تنتج خبزهم الخاص». وأوضح أن «هذه الخطوات ساهمت في تعزيز حضورها عبر العالم، إذ تمتد شبكة زبائنها بين الولايات المتحدة، كندا، فنزويلا، البرازيل، غانا،...».

وإذ كشف أن «الشركة تضع خطة مطلع كل عام، تحدد بناءً عليها الأفران التي ستنتجها خلال العام»، أعلن أن «الشركة تعمل حالياً على إطلاق منتجين جديدين لخبز الصاج والخبز الصحي الخاص بمتبعي الأنظمة الغذائية».

منافسون أجنب

وفي إطار حديثه عن المنافسة، أشار فرحات إلى أن «صناعة أفران الخبز اللبناني تشهد منافسات كبيرة إذ إن منافسين أجنب دخلوا إلى القطاع ويقدمون منتجات تملك قدرات تنافسية كبيرة كون تكلفة إنتاجهم أقل من تكلفة إنتاج المصانع اللبنانية في ظل غياب أي دعم للصناعي اللبناني من قبل الدولة».

ولفت إلى أن «غياب الدعم للصناعيين في ظل ارتفاع تكلفة الأراضي الصناعية وغياب البنى التحتية واليد العاملة الكفوءة تضع مبيعات القطاع في حال من التدهور المستمر وتضع القطاع الصناعي ككل في مسار تراجع متواصل». واعتبر أن «الشركة تبقى بعيدة نسبياً عن المنافسة، إذ إن مجال عملها تخطى أفران الخبز اللبناني، لكن يبقى عملها يواجه بعض التحديات وأبرزها غياب اليد العاملة الكفوءة».

ولا سيما أن الكفاءات اللبنانية تلجأ إلى الهجرة مباشرة بعد إنهاء دراستها في ظل انخفاض معدلات الرواتب والأجور مقارنة بمثيلاتها في الدول العربية».

إمكانيات كبيرة

ورأى فرحات أن «غياب الاستقرار الأمني يضعف الثقة بلبنان، حيث نلاحظ في بعض الأحيان هواجس لدى المتعاملين معنا متعلقة بعدم قدرتنا على الإيفاء بالتزاماتنا نتيجة حدوث اهتزازات أمنية».

وفي رد على سؤال، أكد فرحات أن «لدى الشركة قلق من المستقبل المليء بالتحديات، لكنها تبده بسعيها المتواصل إلى تصميم منتجات جديدة والانفتاح نحو المزيد من الأسواق».

وتمنى على الحكومة دعم القطاع الصناعي إذ إنه يتمتع بإمكانات كبيرة لا بد من تعزيزها واستغلالها».

THE ULTIMATE BAKERY MACHINES



New baking technologies offered by "FARHAT BAKERY EQUIPMENT LEBANON" for baking pocket pita bread, pita burger bun, pita bagel, pita donuts, arabic bread, baladi bread, shami bread, syrian bread, naam bread, gyro greek pita bread, flat bread and healthy pita bun slim sandwiches.



www.FarhatBakery.com
Choueifat, Amrousiyeh
Facing Ghandour Factory, Lebanon
Tel/Fax: 00961 5 441607
Email: Info@farhatbakery.com

 **FARHAT**
bakery equipment



فرع أول: تحويطة الغدير جانب محطة هاشم
هاتف: ٩٦١ ١ ٤٧٥١٧٢
فرع ثاني: الكفّات الطريق العام جانب محطة هاشم
هاتف: ٩٦١ ١ ٤٧٥١٧٣/٥

  PATISSERIELOLITA E-mail: patisserie-lolita@hotmail.com - Website: www.patisserielolita.com

Ghandour

Est. 1857

Originality

... is our speciality

غندور

تأسست عام ١٨٥٧

الإبداع هو اختصاصنا



Website: ghandour-lb.com

Email: info@ghandour-lb.com

كرامبل .. جودة عالية وتطور مستمر

اسكندر: متفائلون رغم التحديات

المنتجات وخفض قدراتها التنافسية».

أسواق جديدة

ولفت اسكندر الى أن «التراجع الذي شهده الاقتصاد اللبناني العام الماضي أرخى بظلاله على القطاع الصناعي ما أدى الى أزمة في تصريف الإنتاج ووضع بعض المصانع في حال حرجة أدت الى صرف قسم من الموظفين لديها». وشدد على أن «شركة كرامبل حافظت على إنتاجيتها من خلال الاندفاع نحو أسواق جديدة ولا سيما الأسواق العربية إضافة الى بعض الأسواق العالمية ما ساعدها في الحفاظ على المستوى المطلوب لأعمالها لضمان استمراريتها وتخطي الأزمة بأقل خسائر ممكنة».

جهود الصناعيين

وفي رد على سؤال عن وجود خطط توسعية لعام 2018، شدد اسكندر على أنه «رغم الأزمات المتلاحقة في المنطقة والتي ترسم صورة ضبابية للمستقبل، نتمسك بالأمل لتخطي المعوقات وعدم الاستقرار في الأسواق من خلال الحفاظ على جودة الإنتاج ولا سيما أن هذه الجودة تبقي الصناعي اللبناني في طليعة المصدرين رغم شدة المنافسات». وأمل اسكندر من «العهد الجديد إرساء جو من الاستقرار إذ يؤدي دوراً فعالاً في تحسين وتعزيز نمو القطاع الصناعي». وأعرب عن تفاؤله بالمستقبل ولا سيما أن «كرامبل دائمة التطلع الى أسواق جديدة»، واعتبر أن النجاح سيكون حليف القطاع المستمر «فعلى الرغم من كل التحديات تمكّن القطاع من حجز مركز مرموق له في الأسواق الخارجية بفضل جهود الصناعيين اللبنانيين الذين لم يتوانوا يوماً عن السعي نحو التطور ولم يتوقفوا يوماً عن البحث عن السبل المؤدية إليه فأتى نجاح الصناعة اللبنانية وتألّفها في الأسواق الخارجية ثمرة لذلك».

شكّلت الجودة العالية والتطور المستمر عاملين أساسيين ساهما في نجاح وتألّق شركة «كرامبل لصناعة الشوكولا والحلويات» على مدى عشرات السنين، إذ يحرص القيمون على الشركة على استخدام أجود أنواع المكونات الأجنبية والأوروبية بهدف تقديم إنتاج عالي الجودة الى المستهلك، وقادر على ولوج الأسواق الخارجية عبر تمتعه بقدرات تنافسية كبيرة تمكنه من ربح تحدي المنافسات وتكريس حضوره في الأسواق.



كلفة الإنتاج الناتجة من ارتفاع كلفتي الطاقة واليد العاملة، إضافة الى ارتفاع أسعار المواد الأولية». وأمل من «الدولة دعم القطاع الصناعي عبر تأمين طاقة نظيفة بكلفة متدنية والعمل على تحسين ظروف اليد العاملة اللبنانية للحد من هجرة الشباب وتسهيل الاستعانة باليد العاملة الأجنبية لسد الفراغ الناتج من نقص اليد العاملة اللبنانية». كما دعا «الدولة الى تخفيض الضرائب والرسوم على المواد الأولية، حيث إنها تؤدي أيضاً دوراً في رفع أسعار

في حديث مع «الصناعة والإقتصاد»، غاص مدير شركة كرامبل لصناعة الشوكولا والحلويات عادل اسكندر في سرد قصة نجاح الشركة التي غزت الأسواق الداخلية كما الخارجية. واعتبر اسكندر أن «ما مكن «كرامبل» من التميز في صناعة الشوكولا إضافة الى الجودة العالية والنكهة المميزة هو الاهتمام بالجمالية التي تضفي على المنتج رونقاً يجعله محبوباً لدى المستهلكين». ورأى أن «مواكبة التطورات الحاصلة في الأسواق العالمية في مجال صناعة الشوكولا ساهم في إعطاء زخم وقوة للشركة». وكشف أن «الشركة توكّب هذه التطورات عبر حضور المعارض الدولية في جميع أنحاء العالم للإطلاع على المواد والمنتجات الجديدة».

حافظت «كرامبل» خلال

عام 2017 على إنتاجيتها

من خلال الاندفاع نحو

أسواق جديدة ولا سيما

الأسواق العربية

ارتفاع كلفة الإنتاج

وأشار اسكندر الى «وجود تحديات كبيرة تواجه القطاع الصناعي في ظل ارتفاع

Crumble



CRUMBLE FOR TRADING AND MANUFACTURING S.A.L

MAZRAAT YACHOUH-LEBANON
TEL/FAX: +961 4 930067,
+961 4 930068, +961 4 918856

WEBSITE: WWW.CRUMBLELB.COM
E-MAIL: INFO@CRUMBLE-LB.COM
P.O.BOX: 195 - AIN AAR

شركة الشمال للأجبان والألبان والحليب .. نجاح قوامه الجودة

عجاج: لتدابير حماية تمنع الإستيراد

منتج 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 التي تعانيها السوق اللبنانية في ما يختص بعدد مصانع الألبان والأجبان الكبير في لبنان». وقال: «لبنان بلد صغير وبالتالي سوقه ضيقة، وهذا أمر يرفع من حدة المنافسة بين المصانع العاملة في القطاع إلى حد كبير جداً ولا سيما في ظل غياب أي سياسات حماية تمنع الاستيراد من الخارج».

وأضاف: «هناك منتجات مستوردة عديدة لا نستطيع كصناعيين إنتاجها بسبب كلفة إنتاجها العالية في لبنان، وهذا يسلب 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 لتنظيم 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 «والياً شركة الشمال

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

وفي رد على سؤال حول تفاؤله بمستقبل القطاع الصناعي بشكل عام وشركة الشمال بشكل خاص، شدّد عجاج على أن «إيمان 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 عديته أمامها الجودة العالية التي بقيت رفيقة منتجاتها على مر أكثر من نصف قرن. إلا أن طريق النجاح هذه لم تكن سالكة بالكامل إذ شابها 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 وتوطّد علاقات الشركة مع زبائننا 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 جيد يلقي استحسان الزبائن كافة.

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

شركة الشمال للأجبان والألبان والحليب ش.م.م

North Company For Dairy Products SARL

ألبان وأجبان وكافة مشتقات الحليب

Milk - Chees & Dairy Products



Ajaj Cheese

من حليب البقر الطازج

حالوم أكسترا

المكونات: حليب طبيعي كامل الدسم، ملح، منقحة جامدة
Ing: Fresh Full Cream Cow Milk, Salt, Dry Rennet

تحتفظ مبردة من ٢ - ٤ درجة مئوية

السعر حسب الوزن

مصنع في لبنان

تعبة شركة الشمال للأجبان والألبان والحليب - مرياطة - لبنان الشمالي هاتف: 03 286 433

العنوان: مرياطة - زغرثا - الطريق العام - هاتف: ٢٨٦٤٣٣ (٣) ٩٦١ - ٢٠٦٤٣٣ (٦) ٩٦١ - ٢٥٥٩٥١ (٦) ٩٦١

Address: Miryata - Zghorta - Main Str. Tel: 961 6 255951 - 961 6 206433 - 961 3 286433

northco.ajaj@gmail.com

طونيز فود .. منتجات جديدة للأسواق الخارجية

شرفان: مستثمرون رغم التحديات

تعاطٍ مسؤول

وشدّد شرفان على أن «طونيز فود» ومنذ انطلاقتها تتعاطى بكل مسؤولية مع منتجاتها كونها منتجات غذائية، ويبدى فريق عملها في أدائه أعلى معايير الجدية والمتابعة حيث تخضع المنتجات لأكثر من فحص داخل المصنع وخارجة للتأكد من تمتعها بمستويات جودة معينة».

وكشف شرفان عن سعي «طونيز فود» إلى طرح منتجات خاصة بالأشخاص الذي يتبعون أنظمة غذائية معينة، كما من الممكن أن تعمل على طرح منتجات خاصة بالأسواق الخارجية».

واستغرب «تواجد المنتجات المستوردة بكثرة في الأسواق اللبنانية من دون أي تحرك من الدولة لحماية الإنتاج المحلي». وقال: «نتساءل بكثرة عن استمرار غياب الدولة في حين يعاني القطاع من تراجع متواصل والمشاكل المطروحة اليوم هي نفسها منذ سنوات وتتعلق بتوفير الطاقة والكهرباء، التي إضافة إلى ما تحمله للصناعات من ارتفاع في تكلفة الإنتاج، تساهم في رفع نسب التلوث بمعدلات كبيرة»؟

دعم للجهود الصناعية

وضم شرفان صوته إلى أصوات الصناعيين المشتكين من عدم توفر اليد العاملة المطلوبة في مصانعهم، وطالب المعنيين بتسهيل دخول العمال الأجانب ولا سيما الفلبينيين الذين يتمتعون بقدر عالٍ من المهنية في التعامل مع الآلات. وقال: «هذا النوع من العمل لا يتقنه العمال اللبنانيون، وتصطدم محاولتنا لاستقدام عمال خبيرين بهذا النوع من العمل بمعوقات كثيرة ما يخلق تعقيدات في العمل داخل المصنع».

وأمل شرفان أن تتكّمل مساعي جمعية الصناعيين الداعية إلى دعم القطاع بالنجاح معلناً كل الدعم لهم.



الجودة العالية التي يتمتع بها إنتاج «طونيز فود» تجعل انسيابه نحو الأسواق أمراً سهلاً حيث يتواجد اليوم في عدة أسواق عربية منها الكويت وقطر والسعودية إضافة إلى السوق الأسترالية

وأكد أن «الجودة العالية التي يتمتع بها إنتاج «طونيز فود» تجعل انسيابه نحو الأسواق أمراً سهلاً حيث يتواجد اليوم في عدة أسواق عربية منها الكويت وقطر والسعودية إضافة إلى السوق الأسترالية، لكن بعض الدول لديها بعض الاعتبارات التي تشعرننا أن المنتج اللبناني غير مرحب به».

فيما يلف الغموض مستقبل القطاع الصناعي مع عدم معرفة مصير ملف الحماية المطروح أمام المعنيين، تستكمل «طونيز فود» رحلتها الشاقة في القطاع، والتي رغم صعوبتها تزدهم بمحطات مضيئة لنجاحات كبيرة تكلفت العام الماضي بإنشاء مصنع جديد يحاكي أعلى مستويات التطور والحداثة.

لا يزال يتسلّح مدير «طونيز فود» طوني شرفان بالأمل على الرغم من معاشته وإدراكه لأقصى أنواع التحديات التي تواجه الصناعيين، فإن يصف عمله في القطاع الصناعي كخوضه «حرباً باردة» حيث يقف دائماً بانتظار أي مفاجآت أخذاً الاحتياطات اللازمة، يرفض خيار التراجع ليثبت مرة جديدة أن القطاع الصناعي خط دفاع أساسي عن الاقتصاد.

في مصنعه الجديد في سن الفيل يجلس شرفان مستعرضاً شتى التحديات التي تواجهه من تعقيدات تواجه عمليات التصدير، ارتفاع أكلاف الإنتاج في ظل غياب أي دعم من الدولة، وعدم القدرة على استخدام اليد العاملة المطلوبة.

وأشار شرفان إلى أن «الانفتاح على الأسواق الخارجية كان خياراً لا بد منه مع تراجع العام الذي يشهده الاقتصاد وتآكل القدرات الشرائية للمستهلكين»، ولفت إلى «أن الوصول إلى أسواق جديدة رحلة تواجه الكثير من المطبات، حيث تعتمد بعض الدول على خلق تعقيدات تحتم على المؤسسات الصناعية المصدرة بذل جهود كبيرة للوصول إليها».

اطلبها من المحلات

والسوبر ماركت

طحينة
باب أول



MADE IN
LEBANON

☎ 09-44 50 59

f Tonys Food

www.tonysfood.com

مياه الرحيق .. اعلى معايير الجودة دياب: القطاع في دائرة الخطر

واضطرت لبذل جهود مضاعفة للحفاظ على حصتها في السوق في ظل انتشار الفوضى في القطاع وسط غياب أي دور للدولة في ضبطه ودعم الصناعيين». ورأى «أن التحرك لمعالجة هذه المسألة أصبح ضرورياً ولا سيما أن هذه المصانع ومنتجاتها المتدني الجودة تلحق ضرراً بسمعة القطاع».

ولفت دياب الى ان «قرار وزير المالية علي حسن خليل برفع رسم الطابع المالي عن رخصة استثمار مياه عمومية لأغراض تعبئة المياه وبيعها من 500 الف ليرة (يضاف اليها رسوم العداد) الى 50 مليون ليرة يضع مصير معظم المصانع العاملة في القطاع في دائرة الخطر». وسأل: «كيف يمكن رفع الرسم اضعافاً وأضعافاً؟ هل المطلوب الحاق الاضرار بالمصانع؟» وكشف ان «بعض الاتصالات تجري حالياً على امل ان يتم التوصل الى علاج لهذه المشكلة»؟



المختصة في لبنان وفي طليعتها معهد البحوث الصناعية ومختبرات الجامعة الأميركية». واعتبر إنه في ضوء المنافسات غير الشريفة والمضاربات عانت الشركة كثيراً

ساهم التطور واتباع اعلى معايير الجودة في سير «مياه الرحيق» على طريق النجاح، حيث يتميّز مصنعها بتجهيزات كاملة على قدر عالٍ من التطور، إذ إنه لتأمين صحّة وسلامة المنتج، تتبع الشركة المعايير العالمية ISO 22000، كما تقوم بتطبيق نظام الـ HACCP 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. وكشف مدير «شركة الرحيق لتوزيع المياه» علي دياب أن «مياه الرحيق تولى عمليات التعقيم وإجراء الفحوصات المخبرية اهتماماً خاصاً إضافة الى الفحوصات اليومية التي تجريها داخل مختبرات الشركة، تقوم بإرسال عينة من إنتاجها لفحصها لدى أبرز الجهات



Al Rahik

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

خدمة الزبائن 07 / 435811 - 03 / 716961

المبيعات والتوزيع 71 / 343934

Email: gm@alrahikwater.com - Facebook: AlRahikWater

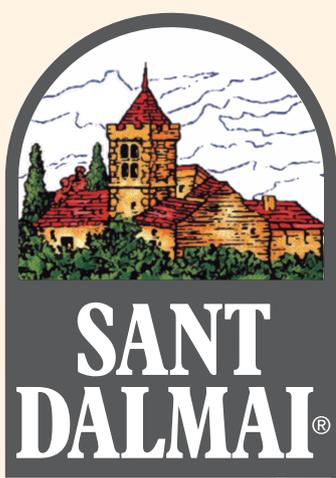
Website: www.alrahikwater.com



مؤسسة مريم صابر للمواد الغذائية Mariam Saber for Foodstuff Est.



بعليك الهرمل - قصرنبا - شارع الجامع القديم - بملكه
هاتف: ٣٢٧٩٥٢ - ٧٠ - ٤١٤٦١٥ - ٧٠ - ٤٥٥٧٦٨ - ٧١ - ٩١٠٣٤٧ - ٩٦١ ٨



1964

Turkey Breast

Tradition & Quality

PRODUCTS FREE OF ALLERGENS



GLUTEN FREE



MILK FREE



EGG FREE



Imported By:

EconoGros S.A.L.

TEL.: 01- 698045

E-mail: info@econogros.com





MBC

Multi-National Business Co.

موازين الكترونية

ELECTRONIC SCALE



NAGATA

JADEVER

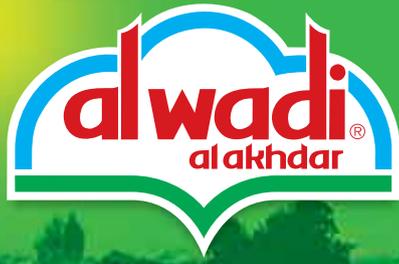
KRETTZ

SNOWREX

M°TEX

SUPER-3M

Mazraa - Makzoumi St. - Chatila Bldg. - Ground Flr. - Tel/Fax: +961 1 659697 | +961 1 662835 | sales@mbc-lb.com



كرد الطبيعة
في كل بيت



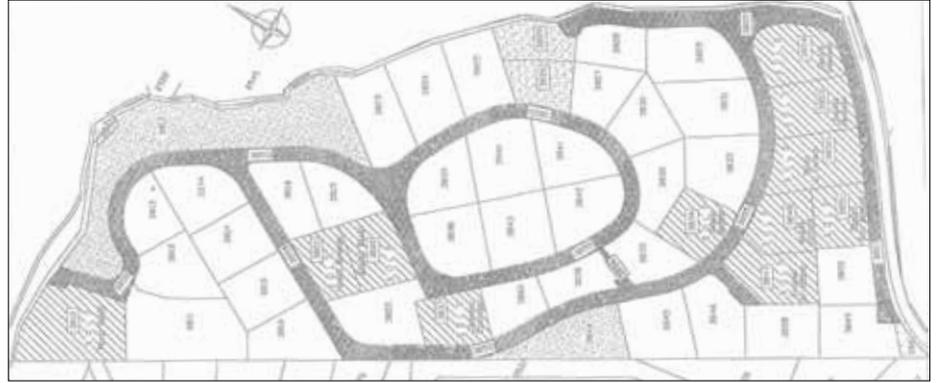
Join us on
Facebook

www.alwadi.com

فلل جاهزة وعقارات مفرزة للبيع على سفوح أرز عين زحلنا - نبع الصفا

الموقع:

■ يقع المشروع في منطقة عين زحلنا فوق أعلى مرتفعات جبل لبنان المشهورة بمناخها ومناظرها ومياهها وغابات صنوبرها الجميلة بالقرب من أهم أكبر غابات الأرز التاريخية.



مميزات الموقع:

- التجاور مع محمية أرز الشوف والتي تضم غابتي أرز عين زحلنا وأرز الباروك.
- القرب من شلالات ومطاعم نبع الصفا والباروك
- القرب من منطقة بيت الدين ودير القمر
- القرب من المشاريع السياحية على شاطئ الدامور
- بجوار نادي الفروسية في عين زحلنا

«الصناعة الغذائية» تقهر التحديات وتحولها إلى فرص

«Med Test II» يصنع 8 قصص نجاح

MED TEST II

نقل التكنولوجيا السليمة بيئياً
في منطقة جنوب المتوسط

*Transfer of Environmentally
Sound Technology in the
Southern Mediterranean Region*

من الأثر على البيئة، ما يؤدي إلى زيادة في قدرتها التنافسية. ولا يؤدي اعتماد الإنتاج الأنظف وكفاءة استخدام الموارد إلى أداء بيئي أفضل في الصناعة فحسب، إنّما يمكن الشركات من العمل بتنافسية أكبر ومن توفير المال في الوقت عينه، ما يزيد من فرص استثمارها ونموها المستدام. وتساهم كفاءة الإنتاج كذلك الأمر في توفير موارد قيّمة، مثل الطاقة والمياه، من أجل الاقتصاد الوطني، وبالتالي تتخطى فوائد الإنتاج الأنظف وكفاءة استخدام الموارد، تخفيض تكاليف الإنتاج للشركات بأشواط، إذ تساهم في خلق نمو إضافي وفرص عمل مستدامة وتدعم قدرة لبنان على التكيف مع تضاؤل الموارد على المدى الطويل.

دعوات الشركات

وفي أعقاب حملة تسويقية واسعة النطاق، شملت ورش عمل وزيارات ميدانية فردية

التحديات فرصاً. وتتناول منهجية Test لنقل التكنولوجيا السليمة بيئياً والتابعة لليونيدو، مشكلة الزيادة في تكاليف الطاقة والمواد الأولية من خلال تبيان إمكانية دمج أفضل ممارسات كفاءة استخدام الموارد والإنتاج الأنظف مع عائدات استثمار مغرية، في عالم الأعمال الحالي.

إضافة إلى ذلك، تسعى منهجية Test لليونيدو إلى تعزيز الإنتاجية من خلال دمج الممارسات والتكنولوجيا التي تؤدي إلى رفع كفاءة استخدام الموارد الطبيعية وتقليل إنتاج النفايات وتخفيض استهلاك الطاقة، إضافة إلى خلق فرص ابتكار وإبداع جديدة.

وتشكل منهجية Test لنقل التكنولوجيا السليمة بيئياً التي قدمها مشروع «Med Test II» حلاً مربحاً للشركات الصناعية عبر التقليل من الهدر في الموارد، حيث بإمكان الشركات الصناعية تخفيض تكلفة الإنتاج وفي الوقت عينه التخفيف

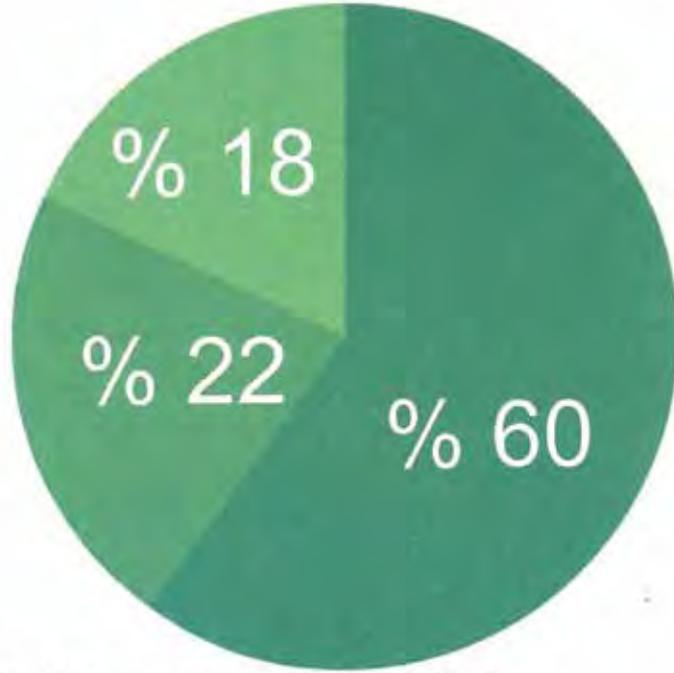
ليست هي المرة الأولى التي تكسب فيها الصناعة اللبنانية الرهان، فتاريخها مليء بمحطات مميزة وقصص نجاح لا يشكل انتشار المنتجات اللبنانية في الأسواق العالمية إلا خير دليل عليها.

وجنباً إلى جنب، سار هذه المرة القطاع الصناعي مع معهد البحوث الصناعية الذي تولى إدارة مشروع نقل التكنولوجيا السليمة بيئياً «Med Test II»، الذي سيمكن المصانع ليس فقط من تسجيل أداء بيئي أفضل، إنّما سيساهم في زيادة تنافسية صنعتها عبر مجموعة من الإجراءات التحسينية التي يمكن إدخالها على صعيد الطاقة والمياه والمواد الأولية في المصانع اللبنانية.

ويهدف مشروع «Med Test II» أو مشروع نقل التكنولوجيا السليمة بيئياً، وكجزء فريد ومبتكر من برنامج «Switch Med» الممول من الاتحاد الأوروبي والمنفذ من قبل منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (يونيدو)، إلى تحويل



فترة إسترداد الإستثمار للإجراءات التي تم تحديدها في الشركات



- فترة إسترداد الإستثمار ما بين صفر و 0.5 سنة
- فترة إسترداد الإستثمار ما بين 0.5 سنة و 1.5 سنة
- فترة إسترداد الإستثمار ما بين 1.5 سنة و 4 سنوات

جدول يظهر المؤشرات المالية والبيئية لمجموعة تدابير الموافق عليها في الشركات الثماني

الشركات الثماني 1.6 مليون يورو سنوياً، وهو ناتج من توفير في استهلاك الموارد يعادل 14.376 ميغاواط ساعة سنوياً على صعيد الطاقة و 53.412 م3 سنوياً على صعيد المياه و 544 طناً سنوياً على صعيد المواد الأولية، إضافة إلى تجنب

التوفير على الصعيد المالي. وأظهر تحليل المعلومات أن التكلفة السنوية لاستخدام المياه والطاقة كانت في بعض الحالات، أقل من تكلفة الخسائر في المواد الأولية وحدها. ومن شأن هذا الأمر أن يساعد المصنع في تركيز الجهود في المناطق الهامة لتحديد مصادر عدم الكفاءة وتدابير تحسين الأداء.

111 تدبيراً

حدّد فريق تنفيذ منهجية Test لنقل التكنولوجيا السليمة بيئياً 111 تدبيراً لزيادة كفاءة استخدام الموارد في الشركات الثماني. ووافقت إدارات هذه الشركات على حوالي 91% من مجموع التدابير، وأدرجتها في العام 2017 ضمن خطط عملها للتنفيذ. تخطى حجم التوفير الممكن في

للشركات، تم اختيار 13 شركة لتقييم أولي، ولقد وقعت 8 شركات منها، من قطاع الأغذية والمشروبات، على مشروع «Med Test II»، وهي: شركة HMBR للتصنيع والتجارة، شركة «سكاف فارم» للألبان، شركة A-Z للتجارة والتصنيع، شركة باش سناكس، شركة أفران شمسين، شركة ألبان المنارة، ديراني غروب، شركة بسام غراوي لصناعة وتجارة الشوكولا والحلويات.

تراوح عدد الشركات اللبنانية المشاركة في المشروع ما بين شركات صغيرة ومتوسطة الحجم تضم 6 موظفين بدوام كامل، وشركات كبيرة الحجم يبلغ عدد موظفيها 382 موظفاً، موجودة في مناطق عدة في لبنان وتغطي مناطق صناعية مختلفة في جبل لبنان وسهل البقاع. أبدت الشركات حماساً للمشاركة في المشروع لأنه سيساعدها في تخفيض تكاليف الإنتاج المرتبطة بالطاقة إلى جانب تعزيز الوعي لدى موظفيها في ما يتعلق بالإنتاج الأنظف وكفاءة استخدام الموارد، ولقد كان لبعض هذه الشركات دافعاً آخر للمشاركة في المشروع، ألا وهو حاجتها إلى تلقي الدعم الفني الذي يساندها في الامتثال للقوانين البيئية الوطنية.

الحد من استهلاك المواد الأولية

وأظهرت التقييمات الأولية للشركات اللبنانية الثماني المشاركة في مشروع نقل التكنولوجيا السليمة بيئياً Med Test II، إمكانية واضحة للحد من استهلاك المواد الأولية المياه و/ أو الطاقة. وأدخلت منهجية نقل التكنولوجيا السليمة بيئياً أداة محاسبة تكاليف تدفق المواد من ضمن أبرز ابتكارات مشروع «Med Test II». وكشفت هذه الأداة التحليلية للشركة عن التكلفة الحقيقية للخسائر في المواد الأولية ونقاط عدم الكفاءة في استخدامها. فمن خلال منهجية Test لنقل التكنولوجيا السليمة بيئياً، تم جمع البيانات المالية والبيانات الكميّة المتعلقة بخسائر الإنتاج، ما جعل موظفي القسمين، الفني والمالي، يعملون معاً. وأدى هذا الأمر إلى تبيان كلفة الخسائر وتبسيط الضوء على إمكانيات





التوفير في استهلاك المياه (م ³ بالسنة)	التوفير في استهلاك الطاقة (ميغاواط ساعة) بالسنة	التقليل من انبعاثات ثاني أكسيد الكربون (طن بالسنة)	التقليل من النفايات الصلبة (طن بالسنة)	التقليل من المواد العضوية المستهلكة للأوكسجين (طن بالسنة) كيميائياً (COD ²)	التقليل من المواد العضوية المستهلكة للأوكسجين (طن بالسنة) بيوكيميائياً (BOD ¹)
53,412	14,376	3,567	523	7.3	6.3

جدول يظهر الفوائد البيئية المقدره للمشروع

الترقية	المساحة (م ²)	الارتفاع (م)	عدد الوحدات	عدد الوحدات (م ²)			
ترقية HMBR للتلويح والقطفة من أجل	382	1,002,441	1,211,561	0.8	21	4.7	13.4
ترقية مكثف غاز % الملائم	11	19,315	38,859	0.5	15	2.8	44
ترقية A-Z للتعارة والتصنيع	40	154,340	124,052	1.2	12	3.3	36
ترقية باث صلب	140	22,008	79,502	0.3	85 ^a	-	5
ترقية افران تسخين	150	73,438	93,890	0.8	8	-	5.7
شركة أمن الطاقة	6	18,000	7,200	2.2	-	-	8
إتواني حروب	350	157,500	65,310	2.4	-	-	8
ترقية باث فراون لمعالجة وتعارة التوكولا والطويات	118	2,200	9,545	0.2	-	-	5
المجموع	1,187	1,447,242	1,629,919	0.9			

مجال كفاءة استخدام الموارد بشكل مستمر، وكمارسات روتينية. في نهاية المشروع، واتخذت إحدى الشركات قراراً باعتماد نظام الإدارة البيئية ISO 14001، وأثناء تنفيذ المشروع، أجرت إحدى الشركات تقيماً لاستهلاك المياه لديها وأصبح باستطاعتها اليوم إدارة ورصد استهلاك المياه بكفاءة أكبر.

وأظهر مشروع «Med Test II» لنقل التكنولوجيا السليمة بيئياً في لبنان، أنه بإمكان منهجية Test لنقل التكنولوجيا السليمة بيئياً أن تحقق أرباحاً على الصعيدين البيئي والاقتصادي أكثر من تلك التي يمكن تحقيقها عبر منهجية الإنتاج الأنظف وكفاءة استخدام الموارد، وذلك من دون أن تتعارض والعمليات التجارية للمصانع.

ومن ناحية أخرى، عزّز مشروع «Med Test II» لنقل التكنولوجيا السليمة بيئياً قدرات مقدمي الخدمات المحليين في مجال كفاءة استخدام الموارد والإنتاج الأنظف، بهدف المساعدة في تطوير حلول للبنان من شأنها فصل الإنتاج عن استهلاك الموارد المحدودة بشكل متزايد.

تخطى حجم التوفير الممكن

في الشركات الثماني 1.6

مليون يورو سنوياً، وهو ناتج

من توفير في استهلاك

الموارد يعادل 14.376

ميغاواط ساعة سنوياً على

صعيد الطاقة و53,412 م³

سنوياً على صعيد المياه

و544 طناً سنوياً على صعيد

المواد الأولية، إضافة إلى

تجنب طهر 523 طناً من

النفايات الصلبة سنوياً

سياسة لاعتماد كفاءة استخدام الموارد والإنتاج الأنظف والتوصية بتطوير نظم محاسبة حول تكلفة تدفق المواد والخسائر في المواد، أن يساعد الشركات على اعتماد معايير إدارة البيئة والطاقة في المستقبل وعلى إجراء تحسينات في

طهر 523 طناً من النفايات الصلبة سنوياً. وبينما تم تحديد فرص توفير كبيرة، كانت فترة استرداد الاستثمار لغالبية التدابير المحددة (60%) أقل من ستة أشهر، ما يعكس العائد المالي الكبير من تطبيق هذه التدابير.

قدّم مشروع «Med Test II» المساعدة إلى الشركات اللبنانية في ما يتعلق بالتدابير التي تتطلب استثمارات مرتفعة، إذ سهّل لها سبل الوصول إلى المبادرات المالية الخضراء التي يقدمها مصرف لبنان كجزء من سياساته الاستراتيجية لدعم الإقتصاد اللبناني. إضافة إلى ذلك، تمّ تنفيذ مبادرات ضمن إطار المشروع، لتطوير قروض متكاملة في المستقبل، تعنى بكفاءة استخدام الموارد والإنتاج الأنظف في القطاع الصناعي.

أرباح بيئية واقتصادية

ومن جهة أخرى، أعدت جميع الشركات بيانات سياساتها المتعلقة بنظم الإدارة البيئية وتم تزويدها بالخطوط التوجيهية والإرشادات من أجل إدخال مبادئ وإجراءات تطبيق كفاءة استخدام الموارد والإنتاج الأنظف ضمن نظم الإدارة التي تتبعها.

في بداية مشروع «Med Test II»، وبتوصية من فريق العمل، وضعت كل شركة مجموعة من العدادات لرصد المعلومات المتعلقة باستخدام الطاقة والمياه في مراكز الاستهلاك الأساسية. بالإجمال، وتم تركيب 475 عداداً في الشركات الثماني، بإستثمار يبلغ 120,108 يورو، ما يدل على إلتزام إدارات الشركات وزيادة الوعي حول أهمية كفاءة استخدام الموارد. ومن شأن تركيب نظم رصد الموارد لدى الشركات وصياغة

THERE ARE
TOO MANY PEOPLE COUNTING
CALORIES
AND NOT ENOUGH
PEOPLE COUNTING
PESTICIDES



RBML pesticide control lab, Abed Khalek Bld, 1st floor, Chwaifat, Lebanon
T: 00961 5 433149, M: 00961 76 411770, F: 00961 5 437249, W: rbml-micro.com

خطت الصناعة اللبنانية مع تنفيذ Med Test II خطوة جديّة نحو تخفيض التلوث

حيدر: مشاريع جديدة في 2019

مشروع حقّه ويتعاطى بجديّة ومصداقية مع مختلف الأطراف المشاركة فيه».

وإذ أعلن حيدر أن «العمل على المشروع بدأ في مطلع عام 2015 في لبنان»، كشف «أن الهدف منه تخفيض التلوث بشكل أساس لتخفيض كلفة الإنتاج».

وأشار إلى أنه «ويهدف تنفيذ المشروع تم العمل على مجموعة نقاط تضمّنت الإجراءات ذات الأولوية، وبحسب الأطراف المعنية، بناء القدرات وزيادة الوعي لدى المؤسسات الصناعية ووسطاء الأعمال ومقدمي الخدمات والهيئات الأكاديمية والمؤسساتية. كما تشمل دمج الاستخدام الفعّال أو الرشيد للموارد في إجراءات إلزامية متعلقة بالتدقيق البيئي وبإعطاء التصاريح في وزارتي البيئة والصناعة ووضع المبادئ التوجيهية ومعايير استخدام كفاءة الموارد في مجال الصناعة واعتمادها إضافة إلى وضع الحوافز المادية والاقتصادية المناسبة لاستثمارات كفاءة الموارد والإنتاج الأنظف وللنظام المعلوماتي ذي الصلة».

تكرار قصص النجاح

ويلفت حيدر إلى أن «اختيار الشركات أتى وفقاً لمعايير وخصائص معينة جرى درسها مع الاتحاد الأوروبي من جهة واليونيدو من جهة أخرى، تظهر المصانع الأكثر حاجة إلى تخفيض التلوث».

وكشف أن «اقتصار الشركات المشاركة في المشروع على قطاع الصناعات الغذائية والمشروبات يعود إلى كونه يشكل 50% من مجمل القطاع الصناعي، ما يفسح في المجال أمام إمكانية تكرار قصص النجاح في مواقع إنتاجية أخرى مشابهة، ويسمح بإنتشار مشروع نقل التكنولوجيا السليمة بيئياً في لبنان بشكل كبير ومتلاحق».

وفي حين أشار إلى أن «إدارة المشروع قامت بعشرات الزيارات إلى المصانع ووقفت عند أدق التفاصيل في عمليات الإنتاج»، شدّد على أن «حماس الشركات وجديتها ظهرا جلياً من خلال استثمارها لمبالغ كبيرة في شراء العداوات التي ساهمت في متابعة أدق التفاصيل في عمليات الإنتاج».

وفي رد على سؤال حول الخبراء المشرفين على البرنامج، شدّد على أن «لبنان يضم مجموعة من الطاقات المبعثرة. ولفت إلى أن Med Test II تمكّن من جمعها والاطلاع على قدراتها وكفاءتها في موضوع كفاءة الموارد والإنتاج الأنظف». وكشف أنه «في بداية المشروع جرى تقديم أكثر من 200 سيرة ذاتية، جرى إرسالها إلى مركز اليونيدو في فيينا حيث جرى اختيار 50 شخصاً لمقابلتهم». واعتبر أن «غياب أي دور لبناني عن عملية الانتقال كان أمراً جيداً بغية عدم انتشار المحسوبيات، وأعطى عملية الاختيار طابعاً جدياً 100%».



وصل برنامج نقل التكنولوجيا السليمة بيئياً في منطقة جنوب المتوسط إلى خواتيم سعيدة، بعد عامين من العمل المتواصل، تجلّت بنجاح 8 شركات صناعية لبنانية في إدخال العديد من الممارسات الإيجابية على آليات عملها سوف تمكنها من تحقيق وفر عبر تخفيض تكاليف الإنتاج ومراعاة الشروط البيئية في أن واحد.

لا يدل نجاح المشروع إلا على جديّة جميع الأطراف العاملة فيه وأبرزها معهد البحوث الصناعية والشركات المشاركة في البرنامج اللذين أجمعا على الأداء المهني المحترف الذي رافق تنفيذ المشروع. ففي حين أثنى أصحاب الشركات اللذين قابلتهم «الصناعة والاقتصاد» على الاهتمام البالغ والمتابعة الدقيقة لعملهم، رأى مدير المشروع محمد حيدر «أن تنفيذ المشروع عزّز ثقة الشركات اللبنانية بقدرة معهد البحوث على تنفيذ مشاريع ذات أهمية بطريقة صحيحة، حيث يعطي كل



حيدر يتسلم شهادة تقديرية من وزير الصناعة حسين الحاج حسن

خطوة بيئية جديدة

وشدّد حيدر على أن «الاستثمار في سبيل تخفيض تكلفة الإنتاج قد يوازني في أحيان كثيرة إضافة خطوط إنتاج جديدة». وكشف أن «إدارة المشروع لفتت نظر الصناعيين إلى مسائل تقنية على قدر عالٍ من الأهمية فأولوها الاهتمام اللازم واستقدموا يداً عاملة إضافية ما يؤكد أن المشروع ساهم في خلق فرص عمل جديدة إضافة إلى تحسين جودة المنتجات وجعلها أكثر مراعاة لمعايير السلامة الغذائية».

وشدّد على أن «الصناعة اللبنانية ومع تنفيذ المشروع

خطت خطوة جديدة نحو تخفيض التلوث، الأمر الذي لم تلتفت إليه بالقدر الكافي في الماضي، ولكن اليوم ومع ربطها بتخفيض كلفة الإنتاج بشكل كبير، سار الصناعيون على هذه الطريق».

معهد البحوث .. موضع ثقة

وفي رد على سؤال حول جهود اليونيدو في تنفيذ البرنامج، كشف أن «اليونيدو تابعت تفاصيل المشروع بشكل مباشر، وعملت مع المعهد يداً بيد حيث قاما سوياً بجهود كثيرة آخذين بعين الاعتبار واقع لبنان. فكانا يدرسان الخطوات بعمق، ويتبادلان الآراء قبل اتخاذ القرارات».

وشدّد على أن «اليونيدو أصبحت على قناعة تامة بالحرفية العالية التي يبديها المعهد في عمله، وبالتالي فهي على قناعة أن تنفيذ المشاريع الصناعية لن تكون في المستقبل إلا عبر المعهد».

وفي رد على سؤال، أكد أن «وزارتي الصناعة والبيئة كانتا بمثابة ضابطي ارتكاز في المشروع، فاليونيدو أو أي منظمة دولية أخرى مع تنفيذ أي مشروع تحتاج إلى جهة في موقع المسؤولية للتعامل معها، وكون المشروع ذا طابعين بيئي وصناعي، أدت الوزارتان هذا الدور».

الافتتاح نحو الخارج

وشدّد حيدر على أن المشروع يفسح في المجال أمام الصناعي للانفتاح على الأسواق الخارجية بشكل واسع، فبمجرد تنفيذ مشروع Med Test II، سيتم استيفاء معظم شروط شهادة الجودة «الأيزو»، وسيكون المنتج صديق للبيئة ECO ما سيجعله أكثر قبولاً في الأسواق الخارجية.

واعتبر أن «الصناعي اللبناني يحتاج إلى التوجيه والحفاظ على مؤسسته، والمطلوب هو توجيهه عبر القوانين والتسهيلات المصرفية. فمصرف لبنان يؤمن حالياً قروضاً بيئية ميسرة وقروض طاقة بفوائد منخفضة جداً. لكن حتى الآن لا توجد

يتم العمل حالياً مع مصرف لبنان لتبني سياسة جديدة يمنح بموجبها القطاع الصناعي قروضاً بفوائد منخفضة جديدة لكل شيء يتعلق بكفاءة الموارد والإنتاج الأنظف

قروض تشمل كفاءة الموارد. ويتم العمل حالياً مع مصرف لبنان لتبني سياسة جديدة يمنح بموجبها القطاع الصناعي قروضاً بفوائد منخفضة جديدة لكل شيء يتعلق بكفاءة الموارد والإنتاج الأنظف».

مشاريع جديدة في المستقبل

وكشف حيدر أن «المعهد يقف على عتبة تنفيذ مشاريع مشابهة لـ Med Test II، إذ إنه تم وضع خارطة طريق تضمنت تفاصيل لمجموعة مشاريع صغيرة ضمن مشروع كبير، وسيبدأ تنفيذها في عام 2019.

وأمل أن يكون لدى الدولة اللبنانية في المستقبل القريب رؤية أوسع أو أشمل للصناعيين اللبنانيين تؤمن بموجبها دعماً حقيقياً لا يقتصر فقط على الشق التقني. وقال: «اليوم وحتى نشجع الصناعي لا يكفي استقدام خبراء، بل نحتاج إلى دعم مادي، وأتمنى أن تحمل المشاريع المقبلة دعماً مادياً مباشراً لأن الواقع الصناعي الصعب لم يعد خافياً على أحد».

ولفت إلى «الحاجة لمجموعة من التشريعات ترعى الواقع الصناعي في لبنان، فمعظم الصناعات في العالم العربي صناعات مدعومة على عكس الصناعة اللبنانية التي تعاني من صعوبات شتى أدت إلى تراجع كبير في الصادرات».

وشدّد على الحاجة إلى موازنة أكبر لوزارة الصناعة، وترشيد للصناعيين وفرض رقابة لضبط الأسواق، وتمنى الخير للصناعيين وللإقتصاد اللبناني.



ديراني غروب ديراني: إنجازات قياسية في وقت قصير



تؤمن لها وفراً أكبر وأبرزها مشاريع تتعلق بالطاقة البديلة». واعتبر أن «هذه المشاريع تكتسب أهمية خاصة، إذ تترافق ومجموعة تحديات هائلة تواجه الصناعيين ومنها ارتفاع تكلفة النقل إلى الأسواق الخارجية حيث باتت تشكل هذه الكلفة 18 % من سعر المنتج، ما يفقد المنتجات قدراتها التنافسية ويهدد الدور الذي أداه القطاع الصناعي الغذائي على مر السنوات بالانحسار».

وإذ رأى أن «الجاليات اللبنانية كان لها الفضل الأكبر في انتشار الصناعات الغذائية في مختلف أصقاع العالم»، لفت إلى أن «المضاربات الحاصلة من جراء استمرار التهريب وانتشار الفوضى في الأسواق تضع مصير المصانع اللبنانية في دائرة الخطر ولا سيما مع استمرار تراجع الصادرات الصناعية».

ولفت إلى أن «التنوع الكبير الذي تقدمه «ديراني غروب» في منتجاتها، والاسم الذي بنته وكان عنوانه الدائم «الجودة العالية»، يبقها في منأى عن تداعيات العواصف التي تصيب القطاع وترهق مؤسساته».

وكشف أن «المشرفين على البرنامج اقترحوا تركيب عدادات على كل مداخل الأقسام العاملة في المصنع، بغية رصد استخدام الطاقة ومعرفة كيفية تحسين استهلاكها بهدف تقديم منتج أفضل بكلفة مادية وبيئية أقل». وأعلن أن «هذه الإجراءات ساهمت في توفير ما يقارب 25 % من استهلاك الطاقة، كما ساهمت في تحسين جودة المنتج».

ولفت إلى أن «هذه الأمور مجتمعة ستعزز قدرات منتجات «ديراني غروب» التنافسية، وستفسح في المجال أمامها للتوجه نحو أسواق خارجية جديدة». وتوقع أن «تبلغ فترة استرداد الاستثمار الذي رافق تنفيذ المشروع ما يقارب الثلاث سنوات»، وأعلن أن «ديراني غروب ستخترط في مشاريع جديدة

المضاربات الحاصلة من جراء استمرار التهريب وانتشار الفوضى في الأسواق تضع مصير المصانع اللبنانية في دائرة الخطر

كما معظم الصناعات اللبنانية، شكل ارتفاع عامل كلفة الإنتاج تحدياً أساسياً واجهته «ديراني غروب» على مر سنوات طويلة، دفعها مؤخراً إلى المشاركة في مشروع Med Test II الهادف إلى تخفيض التلوث وكلفة الإنتاج في آن واحد.

وكما يبدو خاضت «ديراني غروب» مع معهد البحوث الصناعية إبان تنفيذ المشروع تجربة ناجحة، إذ يجد مدير عام «ديراني غروب» أحمد ديراني أن المشروع مكن «ديراني غروب»، خلال عامين، من تحقيق تحسين في كفاءة استخدام الطاقة كان ليتطلب من فريق العمل الخاص بالشركة 10 سنوات».

تدعم منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية كعروة من برنامج SwitchMed الصناعات في دول جردت البحر المتوسط من خلال مشروع نقل التكنولوجيا السليمة بيئيا لتصبح أكثر كفاءة في استخدام الموارد وتلصق الفوائد التنافسية والإنتاج البيئي.

لبنان

ديراني غروب قطاع الصناعات الغذائية والمشروبات

نبذة عن الشركة

الفوائد



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO)

سوف تعتمد الشركة، نتيجة لمشروع «ميد تيسنت 2»، خمسة تدابير لتوفير الطاقة من شأنها تخفيض فاتورة الطاقة بنسبة 13%. يُعزّر التوريد السنوي بنسبة 65,310 يورو على أساس استثمار قدره 157,500 يورو بمتوسط فترة سداد تبلغ 2.4 سنة.

أدركت الشركة طوال مدة العمل بالمشروع، ومن خلال استخدام نظام محاسبة تكلفة تدفق المواد (MFCA/ Material Flow Cost Accounting)، أحد أدوات منهجية TEST¹ لنقل التكنولوجيا السليمة بيئيًا، أن هناك إمكانات جيّدة لتحقيق التوريد من خلال الحدّ من خسائر المواد الأولية في عملية الإنتاج. علاوة على ذلك، قامت الشركة بتشغيل نظام لرصد المعلومات المتعلقة بالطاقة واستخدام المياه باستثمار إجمالي وقدره 60000 يورو. سيتمّ تشغيل هذا النظام أوتوماتيكياً في المستقبل القريب للحصول على معلومات أنيّة وتحسين تكاليف الإنتاج. أصبح موظفو الشركة اليوم يعرفون أكثر عن مفاهيم ومبادئ كفاءة الموارد بفضل التفاعل الوثيق مع أعضاء فريق «ميد تيسنت 2» في العامين الماضيين.

¹TEST: Transfer of Environmentally Sound Technology

عدد الموظفين: 350 موظفًا بدوام كامل.

المنتجات الأساسية: المخلّلات، الشراب، الزيتون، المرّي، الحلوى، العصير، والخلاوة.

الاسواق الرئيسية: دول الخليج ودول أخرى في جميع أنحاء العالم.

نظم الإدارة قبل

الانضمام إلى المشروع: ISO 22000: 2005

تأسست شركة «ديراني» في لبنان في العام 1979. تكمن أنشطتها الأساسية في قطاع الأغذية، إضافة إلى أنشطة ثانوية مثل تصنيع مواد التنظيف والصابون التي تُستعمل في المنازل. في العام 2015، أنتجت الشركة 13,700 طنا من المنتجات الغذائية المختلفة وأهمها: الشراب، الزيتون المُعالج، المرّي، المخلّلات، ورق العنب، التمر المُعلّب، قوالب الحلوى والكعك، التوابل والبهارات، الخلاوة والعصير الطبيعي. تُباع منتجات «ديراني» في الأسواق تحت اسم «ديراني». تزداد مرافق التصنيع الموجودة في منطقة «قصرنبا» توسعًا وازدهارًا بفضل خطة التوسع الإستراتيجية على المدى الطويل.

“قبل الانضمام إلى مشروع «ميد تيسنت 2» (MED TEST II)، كنّا قد فكرنا مليًا بالحدّ من استهلاك الموارد، وقد أتى مشروع اليونيدو في الوقت المُلائم. وكانت نقطة التحول الأساسية بالنسبة لنا عندما تمّ تحديد القيمة النقدية لعدم كفاءة الإنتاج لدينا وعندما قلّم لنا المشروع اقتراحات ملموسة حول كيفية تخفيضها.”

السيد أحمد ديراني،
المدير العام

برنامج «سويتش ميد»
مُؤل من الإتحاد الأوروبي



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية



بعلبك الهرمل - قصرنبا - شارع وادي البص

هاتف: 911400/1 (8) 961 - فاكس: 911323 (8) 961

Website: www.dirani-group.com - E-mail: info@dirani-group.com - ahmad.dirani@dirani-group.com



« ألبان المنارة »

أبو غنيم: حققنا نقلة نوعية على صعيد الوفر



واعتبر أن «ألبان المنارة استفادت من مشروع MedTest II على ثلاثة أصعدة: أولاً من حيث إدخال الممارسات السليمة إلى نظام محاسبة التكاليف لدينا، وثانياً جعل ثقافة مراقبة الأداء ثقافة متأصلة في سلوك الموظفين بفضل نظام المراقبة الذي تم تركيبه في بداية المشروع، وثالثاً بفعل التحسين في كفاءة استخدام الطاقة في المصنع».

وكشف أن «المشاركة في المشروع أدت إلى إدخال تعديلات كثيرة على المصنع الجديد الذي يتم العمل على إنشائه، وسيكون FDA construction وصديقاً للبيئة بحيث سيتميز بقدرات إنتاجية كبيرة بكلفة تشغيلية تحمل ما يقارب الـ 50% وفراً بسبب الخطوات النوعية التي سيشهدها لناحية استخدام الطاقة البديلة واللجوء إلى برادات وأدوات كهربائية تعمل بتقنية انخفاض استهلاك الطاقة، كما ستتم معالجة مياه الصرف».

ودعا أبو غنيم الصناعيين إلى المشاركة في مشاريع مشابهة إذ من شأنها وضعهم على طريق التطور والنمو.

واعتبر أبو غنيم أن المشروع حمل إيجابيات كثيرة لـ«ألبان المنارة»، إذ تمكّن من تحقيق نقلة نوعية على صعيد الوفر، الأمر الذي انعكس مباشرة انخفاضاً في كلفة الإنتاج». وكشف أن «انطلاقة المشروع أوحث ببعض المصاعب التي خلقت نوعاً من التذمر لدينا، ولكن وبعد الانطلاقة وتركيب العدادات ومراقبة الخطوط في المصنع، أصبحنا نبذل مجهوداً ذاتياً بغية متابعة أدق التفاصيل في عملية الإنتاج التي سلّطت الضوء على مكامن هدر لم نكن نتوقعها البتّة، كما أشارت إلى نقاط قوة تملكها «ألبان المنارة» ولم تكن على علم بها وأهمها أننا نملك مؤشر استخدام مياه لكل ليتر حليب (1.1 ليتر) أدنى من المؤشر العالمي (2.4 ليتر)».

المشاركة في مشروع Med Test II أدت إلى إدخال تعديلات كثيرة على مصنع «ألبان المنارة» الجديد

شكّل سعي «ألبان المنارة» إلى التقدم نحو الأفضل دافعاً لها للإنخراط في مشروع MedTest II الذي اعتبره القيمون على الشركة المشروع الأول من نوعه في لبنان إذ يحمل فوائد كبيرة للصناعيين حيث يمدّهم بالخبرات ويتيح لهم إجراء رقابة شاملة على عمليات الإنتاج في مصنعهم بغية وقف الهدر.

ووصف المدير التنفيذي لـ«ألبان المنارة» سعيد أبو غنيم «مشروع MedTest II بالبرنامج الناجح إلى حد كبير، واثنى على جهود معهد البحوث الصناعية التي أعطت المشروع حقّه».

تدعم منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية كجزء من برنامج SwitchMed الصناعات في دول جنوب البحر المتوسط من خلال مشروع نقل التكنولوجيا السليمة بينياً لتصبح أكثر كفاءة في استخدام الموارد وتلبيس الفترة التأسيسية والإداء الذي

لبنان

ألبان المنارة قطاع الصناعات الغذائية والمشروبات

نبذة عن الشركة

الفوائد



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO)

لخّط مشروع «ميد تيست 2» (MED TEST II) مبلغ 7,200 يورو كإجمالي توفير سنوي على أساس استثمار قدره 6,000 يورو. يبلغ متوسط فترة استرداد تكلفة الاستثمار 0.3 سنة. وافقت إدارة الشركة على التدابير الأربعة المحددة من قبل المشروع وقد تم تنفيذ 75% منها. اقتصرت نطاق التداخلات على التدابير ذات فترات المداد القصيرة والمتوسطة الأجل بسبب نقل موقع الشركة المُخطّط له. وقد ركّزت التداخلات بشكل أساسي على الطاقة، كونها ذات تكلفة عالية، وعلى مصّل اللبن الذي يُشكّل أهمّ الضائِر على صعيد المواد. سيبلغ الوفير السنوي في تكاليف الطاقة 8%، بينما ستخفّض إنبعاثات ثاني أكسيد الكربون بنسبة 7%.

وضعت الشركة نظاماً ليُرصد المعلومات يتألف من 36 عداداً لضبط ومراقبة استهلاك المياه والطاقة والمواد الأولية (مصّل اللبن بشكل أساسي) باستثمار إجمالي بلغ 8,750 يورو. إلى جانب تسييل الضوء على إمكانات التصنيع على مستوى الطاقة، أظهر نظام المراقبة هذا أن استخدام المياه والطاقة لكل وحدة إنتاج يتطابق والمعايير الدولية.

وفي النهاية، اكتسبت الشركة خبرة واسعة من نظام محاسبة تكلفة تدفق المواد (MFCA/Material Flow Cost Accounting)، أحد أدوات منهجية TEST لنقل التكنولوجيا السليمة بينياً، ولقد أفادت هذه الخبرة كلاً من المصنعين الحالي والجديد.

برنامج "سويتش ميد"
مؤهل من الإتحاد الأوروبي



عدد الموظفين: 6 موظفين بدوام كامل.

عدد الموظفين:

المنتجات الأساسية: جبنه بيضاء، لبن، لبنه، حيران، العلامة التجارية هي «المنارة»

الأسواق الرئيسية: توزيع محلي، خاصة في البقاع، وفي بيروت وجبل لبنان.

ان شركة «ألبان المنارة» هي شركة صغيرة الحجم. بلغ حجم إنتاج الحليب لديها 2,000 طناً في العام 2016. تعي الشركة أهمية كفاءة استخدام الموارد في القطاع الصناعي وقد انضمت إلى المشروع لاكتشاف المزيد من تدابير توفير الموارد. خطمت الشركة مع بداية المشروع لنقل موقعها إلى موقع جديد أكبر بثلاث مرّات ممّا هو عليه المصنع الحالي. بالرغم من ذلك، عزّمت الشركة على تنفيذ الإجراءات التصنيّة التي تمّ تحديدها في المشروع وعلى اعتمادها في التصميم الصناعي والتشغيل في مرفق الإنتاج الجديد.

"لقد شرعنا في طريق كفاءة الموارد منذ العام 2013. لقد طبّقنا تدابير كفاءة استخدام المياه بشكل فعال الأمر الذي أدى إلى انخفاض استهلاكنا للمياه بنسبة 50% ويمكن للمعلومات والخبرات المكتسبة من مشروع «ميد تيست 2» أن تكون أكثر فعالية إذا طبّقناها في مصنعنا الجديد الذي نحن في المرحلة النهائية من إنجازه."

سعيد أبو غنيم

المدير التنفيذي لشركة ألبان المنارة

منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية



المنارة - البقاع الغربي - طريق عام راشيا

هاتف: ٩٦١ ٨ ٥٦٣١٩٠ - ٩٦١ ٣ ٦٠٩٠٠١ - فاكس: ٩٦١ ٨ ٥٦٣١٣٤/٥

E-mail: info@manaradairy.com - Website: www.manaradairy.com



مزارع سكاف

سكاف: إيجابيات واضحة طرأت على المصنع



في مختبرات داخل المصنع. كما يتم إرسال عينات بشكل دوري لفحصها في مختبرات خارج المصنع.»

ولفت إلى أن «تحديات كثيرة تواجه عمل «سكاف فارم» ويأتي في مقدمها المنافسات والمضاربات الشديدة والتي تتفاقم حدتها يوماً بعد يوم في ظل انتشار فوضى في الأسواق تتمثل بانتشار المصانع غير الشرعية.»

وقال: «سكاف فارم تقدم إنتاجاً عالي الجودة من ألبان واجبان، الا أنها تصطدم بمنتجات مماثلة متدنية السعر وتلقى قبولاً من المستهلكين الذين يعانون من تآكل قدراتهم الشرائية في ظل الأوضاع الاقتصادية المتراجعة التي يشهدها لبنان منذ سنوات.»

ودعا الدولة إلى «ضبط الأسواق، إذ إن الفوضى الموجودة تلحق أضراراً جسيمة بالمصانع العاملة في القطاع بشكل شرعي إذ إنها قد تهدد استمراريته وتضع فرص العمل المطروحة من قبلها في مهب الريح. كما قد تسيء إلى الصيت الحسن الذي بنته مصانع القطاع على مر سنوات بتبنيها تقديم منتجات عالية الجودة.»

وأعلن أن «سكاف فارم منفتحة على المشاركة في أي مشاريع تنقلها نحو موقع أفضل». وإذ رأى أن «مرحلة التوفير في الطاقة وصلت إلى خواتيمها»، أشار إلى أن «سكاف فارم قد تنفذ مشروعاً للتحويل إلى توليد الطاقة من الطاقة الشمسية.»

ووصف سكاف انطلاقة «سكاف فارم في عام 2013 بـ«المغامرة»، إذ شابتها صعوبات كثيرة.

وكشف أن «فريق العمل يبذل جهوداً مضاعفة لتقديم منتجات عالية الجودة، إضافة إلى مراعاة أعلى معايير السلامة الغذائية خلال عمليات الإنتاج، يتم فحص الإنتاج

إيجابيات MedTest II
سيكون تأثيرها الواضح على
«سكاف فارم»، فإنخفاض
الكلفة التشغيلية يساهم
في تعزيز تواجد «سكاف
فارم» في الأسواق وقدرتها
على التوسّع والنمو

نجح فريق العمل في MedTest II والذي يضم خبراء مختصين في كسب ثقة مدير سكاف فارم كميل سكاف، الذي استبشر خيراً بنجاح المشروع في الوصول إلى أهدافه البيئية والصناعية. فانخرط فيه، وكان النجاح حليفه إذ تشير الأرقام إلى أن التوفير في «سكاف فارم» سيبلغ 38,846 يورو سنوياً.

واعتبر سكاف أن «MedTest II أدخل تحسينات كبيرة إلى المصنع على صعيد استخدام المياه وموارد الطاقة، أدت إلى وفر بلغت نسبته ما يقارب الـ40%».

واعتبر أن «إيجابيات المشروع سيكون تأثيرها الواضح على «سكاف فارم»، فإنخفاض الكلفة التشغيلية يساهم في تعزيز تواجد «سكاف فارم» في الأسواق وقدرتها على التوسّع والنمو.»

تدعم منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية كورس من برنامج SwitchMed الصناعات في مجال جود البحر المتوسط من خلال مشروع نقل التكنولوجيا السليمة بما يتناسب أكثر مع أداء في استخدام الموارد وتحسين القدرة التنافسية والأداء البيئي

لبنان

"سكاف فارم" للألبان

قطاع الصناعات الغذائية والمشروبات

نبذة عن الشركة

القوائد



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO)

حدد مشروع «ميد تيس 2» (MED TEST II) توفيرًا سنويًا للطاقة والمياه والمواد الأولية بقيمة 38,846 يورو باستثمار يُقدر بـ 19,305 يورو. يبلغ متوسط فترة استرداد الاستثمار 0.5 سنة. تمّ تحديد 17 تدبيرًا لكفاءة استخدام الموارد، وافقت إدارة الشركة عليها كافةً و59% منها هي قيد التنفيذ. سيتمّ تخفيض كلفة استهلاك الطاقة بمعدل 44% من خلال ممارسات حسن التدبير، وتدبير حفظ الطاقة وتركيب ألواح كهربيائية حرثوية أو فوتوفولتية (Photovoltaic PV). سيتمّ تخفيض تكاليف المواد بنسبة 2.8% عبر اعتماد سياسة الحدّ من كمية المنتجات المُرتجعة من الأسواق ومن خلال استعمال مواد التنظيف الكيميائيّة بطريقة فعّالة. سيتمّ تخفيض تكاليف المياه بنسبة 15% من خلال استرجاع جزء من المياه المستخدمة في جهاز التنظيف الذاتي للأنبوب (CIP Clean-in-Place) وعبر ممارسات حسن التدبير داخل المصنع. إضافةً إلى ذلك، سيتمّ تخفيض حجم النفايات الصلبة بنسبة 17% والنفايات ثاني أكسيد الكربون بنسبة 37%.

أجرت الشركة تقييمًا لمعيار أيزو 14,046 وهي مُهتمة بتطبيق الأيزو 50,001. بتوصية من فريق «ميد تيس 2»، تمّ تركيب جهاز لرصد المعلومات المُتعلّقة بالمياه والطاقة في بداية المشروع، باستثمار بلغت قيمته 5,700 يورو. من شأن التدابير المُتخذة، أي جهاز لرصد المعلومات حول الموارد المُستهلكة واعتماد سياسة استخدام كفاءة الموارد والإنتاج الأنظف كجزء من مشروع «ميد تيس 2»، أن تُسهّل على الشركة عملية الاندماج في نُظم إدارة البيئة والطاقة في المُستقبل.

عدد الموظفين:

11 موظفًا بدوام كامل.

المنتجات الأساسية:

لبن، لبن، جبن، عيران (حليب مُخفف مُلح)، حليب مُنكه، حليب طازج، زبادي مُنكه، زبادي مخفوق أو مزوج بالفلو اكه.

الأسواق الرئيسية:

توزيع محلي

نظم الإدارة قبل

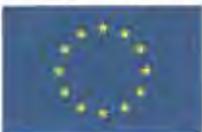
الانضمام إلى المشروع: ISO 22000:2005

إن شركة «سكاف فارم» للألبان هي شركة صغيرة الحجم تُصنّع حوالي 840,000 كغ من منتجات الألبان للسوق المحلي بالسنة. انضمت الشركة إلى مشروع «ميد تيس 2» من أجل تحسين الجودة، تقليل الخسائر، التخلص من النفايات وتحسين التكاليف باستمرار. تكمن مشاكل الشركة الأساسية في ارتفاع كلفة الطاقة وخسارة المُنتجات النهائية.

«كُنّا ندرِك في البدء أن تكاليفنا مرتفعة ولكننا لم نتمكن من تحديد المشاكل الأساسية بدقة. عرفنا منذ البداية أنه بإمكاننا تخفيض التكاليف بشكل ملحوظ من خلال مبادرات أساسية وتعديلات صغيرة»

صاحب شركة «سكاف فارم» للألبان، كميل سكاف

برنامج «ميد تيس 2»
مُمول من الإتحاد الأوروبي



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية



تدعم منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية كجزء من برنامج SwitchMed الصناعات في دول جنوب البحر المتوسط من خلال مشروع نقل التكنولوجيا السليمة بيئيًا لتصبح أكثر كفاءة في استخدام الموارد وتحسين الفترة التشغيلية والإنتاجية البيئية.

لبنان

شركة أفران شمسين قطاع الصناعات الغذائية والمشروبات

نبذة عن الشركة

الفوائد



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO)

حدّد مشروع «ميد تيمست 2» (MED TEST II) مبلغ 93,890 يورو كإجمالي توفير سنوي لموقفي الإنتاج في خلية الدامور في ما يتعلق بالمياه والطاقة والمواد الأولية مقابل استثمار يقارب 73,438 يورو وبلغ متوسط فترة استرداد الاستثمار أقل من سنة.

وافقت الشركة على 21 تدبيرًا لزيادة كفاءة استخدام الموارد وقد تمّ تنفيذ 17 منها ولا يزال إثنان قيد التنفيذ.

يذلّ هذا الأمر على التزامنا الكامل بتنفيذ مبدأ كفاءة استخدام الموارد والإنتاج الأنظف (RECP) في منشآتنا. في بداية المشروع، وضعت الشركة نظامًا لرصد المعلومات في موقعي خلية الدامور لقياس استهلاك المياه والطاقة ولإحساب ساعات التشغيل وذلك عبر تركيب 103 عدادات لهذه الغاية باستثمار إجمالي قدره 12,000 يورو.

عدد الموظفين: 150 موظفًا بدوام كامل

المنتجات الأساسية: خبز عربي، خبز إفرنجي، معجنات، حلويات وكعك

الأسواق الرئيسية: توزيع محلي

إن شركة أفران شمسين هي شركة لبنانية تأسست في العام 1980. تطوّرت من مؤسسة صغيرة تديرها العائلة إلى مؤسسة صناعية كبيرة الحجم بفضل خطة النمو المتّبعة على المدى الطويل. تتضمن منتجاتها: الخبز العربي، الخبز الإفرنجي، المعجنات، الكعك والحلويات والبوظة وتباع هذه المنتجات في الأسواق المحلية. تملك شركة شمسين أكثر من 10 فروع في كافة أنحاء لبنان مع مركزي إنتاج وتصنيع أساسيين؛ خلية الدامور، حيث يتمّ تصنيع ما يقارب الـ 45,000 طنًا من المنتجات سنويًا.

"تكمّن مهمتنا الأولى في توفير منتجات عالية الجودة بتكاليف إنتاج قليلة، ولهذا السبب، انضمتنا إلى مشروع «ميد تيمست 2» في العام 2016، بلغ استهلاك الطاقة في موقعي خلية الدامور 29,000 ميغاواط ساعة، بينما بلغ معدل استهلاكنا للمياه 60,000 م³ تقريبًا. كما وتخطت إنبعاثات ثاني أكسيد الكربون في المصنّعين 13,000 طنًا وفاتورة الطاقة 1.3 مليون يورو."

المدير، عيسى القادري
شركة أفران شمسين

برنامج "سويتش ميد"
ممول من الإتحاد الأوروبي



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية



الإجراء المقترح الأرقام الإحصائية الرئيسية التوفير في الموارد والآثار البيئية الإيجابية

تقليل التلوث	المياه والمواد (بالنسبة)	توفير الطاقة (بمئة كيلووات ساعة)	التوفير (يورو بالنسبة)	القيمة الاستثمارية (بأورو)	موقع خلية
	4,758 م ³ من المياه	2.5	10,503	26,068	تركيب المرحلة الثالثة من أجهزة التناضح العكسي (موقع خلية)
	-	-	10,952	0	تحسين إدارة تشغيل المولدات (موقع خلية)
555 طن من ثاني أكسيد الكربون	-	0	46,618	0	تحسين نسبة الهواء إلى الوقود في أجهزة الحرق (الحراقات) الخاصة بالخيز العربي (موقسي خلية والدامور)
	-	0	2,379	400	نظام الهواء المضغوط (موقسي خلية والدامور)
	-	3.2	13,280	43,500	محرك متغير السرعة لمراوح ومناخخ التهوية (موقسي خلية والدامور)
	-	0.3	10,158	3,470	ممارسات حسن التدبير
	4,758 م ³ من المياه	0.8	93,890	74,348	المجموع

الأرقام مبنية على قيم الإنتاج خلال العامين 2016-2017

تركيب المرحلة الثانية من أجهزة التناضح العكسي

يصل جهاز التناضح العكسي (Reverse Osmosis/RO) المُرَكَّب في موقع خلية على مرحلة واحدة بكفاءة 45%. إن إضافة مرحلة ثانية من شأنها أن تحسّن كفاءة النظام حتى 72% بحيث يُمكن أن تُوفّر سنويًا ما يُقارب الـ 4500 م³ من المياه. سيُتمّ التعويض عن الزيادة المُتوقعة في استهلاك الكهرباء، وتخفيض وقت تشغيل النظام.

تحسين إدارة حمولة المولدات

تملك الشركة في موقع خلية مولدين كهربائيين بقوة 700 و 500 KVA (كيلوفولت أمبير) لكل منهما. يستهلك توليد الكهرباء في الموقع 45% تقريباً من الطاقة الأولية في الصيف و25% في الشتاء، أي بمعدل 38% سنويًا. ينخفض مُعدل استهلاك الكهرباء في فصل الشتاء بسبب انخفاض الطلب على التبريد أكان لتشغيل مكيفات الهواء أو برادات المنتجات (لا يعمل قسم البوظة في هذا الفصل). ولقد أتى استعمال المولد الكهربائي الصغير في فصل الشتاء، بدلاً من الكبير، إلى توفير ما يُقارب الـ 20,000 ليترًا من الديزل سنويًا.

تحسين نسبة الوقود للهواء في أجهزة الحرق (الحراقات) الخاصة بالخيز العربي

تستهلك الأفران المُخصّصة لتصنيع الخيز العربي والتي هي على شكل أنفاق (tunnel ovens) في موقسي خلية والدامور 71% و 83% من الطاقة النهائية على التوالي. سيؤدي التعديل المناسب لنسبة الوقود للهواء في حراقات هذه الأفران إلى توفير ما لا يقل عن 114,000 ليترًا من الديزل بما قيمته 47,000 يورو من ثوب الجود إلى أي استثمار عمليًا.

نظام الهواء المضغوط

تتلف أنابيب الهواء المضغوط مع الوقت وتؤدي إلى حدوث تسريبات. لذلك من المهم فحص شبكة الأنابيب هذه بشكل دوري ومُنْتَظَم للتحقق من عدم وجود تسريبات. من شأن هذا التدبير أن يُقلّل من وقت تشغيل ضواغط الهواء (air compressors) بنسبة 10%.

في موقع الـ دَامُور، تقع ضواغط الهواء في مكان ضيق، أما الفتحات المُخصّصة لدخول الهواء فهي قريبة من مخرج مخفحة القرن الذي هو على شكل لفق. تؤثر هذه الظروف على فعالية الضواغط الهوائية. لذا أُسِّدَ أنابيب هواء مع فتحات أعلى تسمح بتوجيه الهواء النقي إلى الضواغط من أجل التبريد وتأمين الهواء يُمكن أن يتم تحسين كفاءة ضواغط الهواء بنسبة 7%.

محرك متغير السرعة لمناخخ التهوية ومراوح التهوية

عاليًا ما يتم تشغيل مراوح ومناخخ التهوية بأقصى سرعة حتى ولو كان هناك حاجة إلى سرعة أخف. يمكن تحسين إدارة الطلب على التهوية من خلال تغيير سرعة المراوح والمناخخ عندما يكون الطلب أقل، ومن شأن هذا الأمر أن يُخفّض استخدام الكهرباء بشكل ملحوظ. يُمكن لهذا التدبير أن يُقلص من حمولة الكهرباء على أجهزة التهوية بنسبة 20% وبالتالي أن يوفر تكلفة للكهرباء بمعدل 13,500 يورو بفترة استرداد للإستثمار تبلغ 3.2 سنة.

إجراءات حسن التدبير

لقد قامت الشركة بتنفيذ عدد من ممارسات حسن التدبير (good housekeeping practices) مثل إغلاق الأجهزة عندما تكون خارج الخدمة وتنظيف غرف الإحتراق في الأفران الدوّارة وتنظيف مرشحات (فلاتر) الهواء وتحسين العزل الحراري للأجهزة والأنابيب. لقد سمحت هذه الإجراءات بتوفير ما يُقارب الـ 10,000 يورو سنويًا.

"لقد أدى المشروع إلى أحداث العديد من التغييرات على صعيد الملوّك في الشركة. هدفنا للمستقبل هو الحفاظ على قوة الدفع أو الزخم الذي زودنا به مشروع «ميد تيمستا 2» وترسيخ ثقافة كفاءة استخدام الموارد في أذهان كافة العاملين في شركتنا."

المُدير، عيسى القادري
شركة أوران شمس

معهد البحوث الصناعية
مبنى معهد البحوث الصناعية
الجامعة اللبنانية، مجتمع الحدت (بعبدا) لبنان
ص.ب. 11-2806، بيروت
هاتف: +9613286340، +9615467831
البريد الإلكتروني: info@iri.org.lb
الموقع الإلكتروني: www.iri.org.lb



لأي معلومات إضافية، يرجى التواصل مع:

منظمة الأمم المتحدة للتجارة والصناعة
دائرة البيئة
ص.ب. 300، مركز فيينا الدولي
1100 فيينا، النمسا
هاتف: 0 - 26026 (+43 - 1)، فاكس: 69 - 26926 (+43 - 1)
البريد الإلكتروني: C.GONZALEZ-MUELLER@unido.org
الموقع الإلكتروني: www.unido.org



عالم الإنتاج اللبناني

دليل الصادرات

والمؤسسات الصناعية اللبنانية

الطبعة العاشرة

2018 - 2017



For More Information
Please Visit

WWW.LEBANON-INDUSTRY.COM