



• نضار نجاشي .. مدير الإدارة •

أخرى تم رفضها وكانت عبارة عن العسل السوري الأصفر الذي يتميز بكمية جبه واختلاف طعمه اختلافاً كبيراً عن العسل المصري .. أما أغرب هذه الأصناف فكان مجموعة من العلب المحفوظة الواردة من كوريا تحتوي على كبد الأسماك والقواقع الملونة وأما كبد السمك على كميات كبيرة جداً من التوابل وشورية الإخطبوط ولم نجد عضرات اللجنة مناصاً من تذوقها بحكم طبيعة عملهم وكانت أسبغين إلى ذلك مديرة الإدارة التي سبغتن أيضاً في الإصابة بنزلة معوية !

للذبيحة .. ومرفوضة !

ورغم هذه المتاعب فإن موظفات الإدارة يتذوقن أحياناً أصنافاً للذبيحة جداً .. منها مثلاً الأرانب الاسترالي التي تتميز بكمية جبه وطعمها الذي لا يختلف كثيراً عن طعم الأرانب المصرية .. ومنها أيضاً لحوم من نيوزيلاندا تشبه في طعمها للحوم الصومالية .. ومنها الحراف الصينية صغيرة الحجم التي أصرت كل موظفة في الإدارة على المشاركة في تذوقها !! .. والفريب أن كل هذه الأصناف قد تمت الموافقة عليها ودفع بذلك تقرير إلى المسؤولين يؤكد توافر هذه الأصناف مع النوق المصري .. ورغم ذلك فقد رفض المسؤولون التعاقد على استيرادها !!

«تورتي» قول الصويا ..

وقول الصويا واحد من الأطعمة التي وافقت الإدارة على استيرادها منذ مدة طويلة ولم يوافق المسؤولون عليه إلا أخيراً .. تقول نضار نجاشي مديرة إدارة الإرساء الاستهلاكي : إنه في عام ١٩٩٥ طلب إلينا اختيار عينات مختلفة من قول الصويا .. وعلى الفور قمنا بإجراء التجارب عليها وأعدنا ورقة بالجامعة الأمريكية حضرها المسؤولون وكانت كل الأصناف المقسمة من عينات قول الصويا ابتداء من الحيز الذي تم تصنيبه من دقيق الصويا إلى مختلف أصناف اللحوم والدواجن والخضر وحتى الحلويات ، فقد صنفنا من دقيق الصويا «تورتي» حازت

وظيفة غريبة في وزارة التموين .. قوامها سيدات لا يستعملن الأقلام والورق .. ولكن اللسان والمعدة .. لا يهم أن تمض إحداهن بقدر ما تهتم حماية بطون جميع المواطنين .. البعض يقولون إنها مهمة «طعمة» والآخرين يقولون إنها مهمة صعبة جداً ..

وهذه الوظيفة هي تذوق الأطعمة المستوردة قبل التعاقد عليها .. حتى لو كانت «شورية إخطبوط» .. من بطن وزارة التموين ومن قلب الإدارة الجديدة .. نشر هذا التحقيق ..

وظيفة طعمة .. لكنها توجع المعدة !

إسماعيل منتصر

تصوير : • صبري صلاح

تم عملية التذوق بعد تشكيل لجنة من موظفات الإدارة البالغ عددهن ٢٠ موظفة .. وفي اجتماع عام ترأسه مديرة الإدارة تبدأ كل واحدة من أعضاء اللجنة في تذوق العينة المطلوب اختبارها وإبداء رأيها في طعم العينة ورائحتها ونكهتها .. وفي الغالب يتم تزع البيانات الموجودة على العينة وتعطى رقاً سرياً ضامناً لعدم تدخل الجهة المصدرة في حكم أعضاء اللجنة .. وأحياناً تحتاج العينة إلى الطهو فتجرب التجارب لاختيار أنسب الطرق لطهوها بحيث لا تختلف كثيراً عن ذوق المستهلك المصري .. ولا يكتفى بهذا وإنما يتم عن طريق معمل خاص ملحق بالإدارة تحصن العينة كيميائياً لمعرفة مكوناتها الغذائية والعناصر الشاملة عليها .. وفي النهاية ترفع الإدارة تقريرها إلى المسؤولين بقبول العينة أو رفضها ..

متاعب المهنة

• وكما أن هناك متاعب خاصة لكل مهنة .. فإن مهنة التذوق لها متاعبها هي الأخرى .. وتتمثل في تذوق أصناف غريبة تختلف كثيراً عن الأطعمة التي تعودناها .. ومن هذه الأصناف الغريبة عينة من البط الصيني المجد وقد تم رفض العينة نتيجة لرائحة البط النفاذة التي تشبه رائحة السمك بالإضافة إلى أنهم يحتفظون بأعضاء البط سليمة وكاملة أثناء عمليات التجميد .. عينة

إن قصة إنشاء هذه الإدارة تعود إلى عام ١٩٩٣ حيناً بدأ المسؤولون يفكرون في استيراد أصناف جديدة من الأطعمة وكانت العقبة الوحيدة هي تخوف المسؤولين من التعاقد على استيراد أطعمة يتم طرحها في الأسواق ولا تلقى إقبالاً من المستهلك بعد ذلك نتيجة اختلافها وتناقضها مع الذوق المصري .. ولهذا صدر قرار وزاري بإنشاء إدارة الإرساء الاستهلاكي بوزارة التموين لتقوم بالتأكد من توافرها مع ذوق المستهلك المصري قبل أن يتم التعاقد عليها .. وتم تدريب عدد من أخصائيات التغذية لهذه المهمة .. وفي أواخر عام ١٩٩٣ كانت الموظفات الجدد على استعداد لممارسة مهام أول وظيفة من نوعها في مصر !



• واحدة من خبراء التذوق تمارس عملها .

من الخبز على ٣٠ جراماً يومياً، أو ٢٠ جراماً من الأرز أو المكرونة... ورغم ذلك فإننا مصرون على اتباع المثل الذي يقول « العيش الحاف برب الأكلات » ويجب أن نعترف أن أية كمية يتناولها الشخص تزيد على حاجته تضر، أكثر مما تنفعه. فالمعروف علمياً أن الطعام الزائد يتحول داخل الجسم إلى دهن يخزن تحت الجلد ويؤدي إلى السمنة التي تؤدي بدورها إلى أمراض عديدة لا تحصى على الكثيرين خطورتها...

عادات سيئة..

وتضيف... أن عاداتنا الغذائية سيئة جداً.. فالأم تلتقي أطفالها عادة الإنزاع في الطعام لا اعتقادها الحاسط، أنه كلما أكل الطفل أكثر يحافظ على صحته.. كما أن ربة البيت لا تتمكن من تقدير الكميات الصحية التي يحتاج إليها أفراد أسرتها. والدليل على ذلك أن صفائح القمامة لا تخلو من بقايا الأطعمة والخبز الذي تتحمل الدولة دعمه والمحافظة على سعره... كما أننا نعتبر المجتمع الوحيد الذي اكتسب عادة تفكير التواكل والمضاروات قبل أكلها وبذلك نعرض لحسرة اقتصادية بالإضافة إلى أنه نبت علمياً أن تسور الفواكه والخضراوات تحتوي على نسبة عالية من العناصر الغذائية.. وكل هذا مصير في النهاية نتيجة القمامة..

مصاعب مختلفة..

وتقول إدارة الإرشاد الاستهلاكي خط الدفاع الأول عن الذوق المصري بالإضافة إلى دورها في ترشيد الاستهلاك ونشر التوعية الغذائية ورغم ذلك فإن ميزانية هذه الإدارة لا تتعدى خمسة جنيهات في الشهر.. بل أكثر من هذا فقد ألغيت هذه الميزانية أخيراً على أن تقدم الإدارة كشف حساب بما أنفق على تجارب الطهو.. ولا تلق المصاعب التي تقابلها الإدارة عند هذا الحد.. إنما تتعدا إلى عدم تعاون الأجهزة المختصة مع الإدارة لتوصيل أهدافها إلى المستهلكين.. ورغم أن الإدارة تقوم بعمل برامج كاملة عن كيفية إعداد وجبات شائعة لا تكلف ربة البيت الكثير فإنها لا تتمكن من توصيل هذه البرامج إلى ربة البيت لعدم تعاون أجهزة الإعلام وبقاى الجهات المختصة..

●●●

ويق أن تعلم أن عمل الإدارة ينحصر أساساً في تذوق الأطعمة التي تستوردها الدولة فقط.. أما القطاع الخاص فإنه لا يتقيد بعرض الأطعمة التي يقوم باستيرادها على لجنة التذوق.. ولعلنا ننسأل لماذا لا يخضع القطاع الخاص لمثل ما تخضع له الدولة.. ضماً لعدم استيراد أطعمة لا تعرف عنها شيئاً وتكتفى الكثير من العملة الصعبة.. وهل نسبنا صفة « البولييف » الشهيرة؟!



● فؤاد الذوات يمثل خط الدفاع الأول عن الذوق المصري. طهر الأطعمة المطلوب اختيارها وهو عمل سائي بالدرجة الأولى...

نأكل أكثر..

ومن أهداف الإدارة كما تقول نفسار نجاني.. ترشيد الاستهلاك المصري ونشر التوعية الغذائية بين ربات البيوت لأن ربة البيت يجب أن تكون على إلمام كامل بأسس التغذية الصحية والأطعمة المتوافرة وبواسطتها وأسعارها وكذلك الاحتياجات الغذائية لكل فرد من أفراد الأسرة حسب السن والنوع ونوع المجهود.. وتضيف أن الشخص العادي الذي يبذل مجهوداً عضلياً متوسطاً يحتاج إلى ٨٠ جراماً من البروتين يومياً وحوالي ٦٠ جراماً من الدهون.. بالإضافة إلى ٥٠٠ جرام من الكربوهيدرات.. مع ملاحظة أن هذه النسب تزيد في المناطق الباردة كأوروبا مثلاً حيث يحتاج الشخص إلى ٧٠٠ جرام من الكربوهيدرات وحوالي ٨٠ جراماً من الدهون بينما لا تزيد نسبة البروتين عنها في المناطق الحارة.. ومع ذلك وبالرغم من وجودنا في منطقة حارة نسبياً فإن الكميات التي نتناولها من الطعام تبلغ أضعاف ما يتناوله الشخص الأوروبي... وحسب المعدلات السابقة.. والكلام ما زال لنصار نجاني.. فإنه من المفروض ألا يزيد ما يتناوله الشخص العادي

طويل حتى بدأ الإقبال يتزايد على الأطعمة الجديدة..

النساء فقط..

● ومن المعروف أن الذوق سألة نسبية... فالذي يعجبك أنت قد لا يعجب غيرك.. والذي تحبه أنت قد لا يحبه غيرك.. فعل أي أساس يتم رفض أحد الأصناف أو قبوله... ثم لماذا لا يؤخذ برأى الرجل في هذه المسألة.. وخاصة أنه يمثل نصف المجتمع؟! تقول الدكتورة مادلين عبد الملك وكيلة إدارة الإرشاد الاستهلاكي إن لجنة التذوق تضم على الأقل ١٠ موظفات في كل مرة يتم فيها اختيار الأطعمة ويتم الحكم على توافق الصنف المختار مع الذوق المصري من عدمه عن طريق الأخذ بعدد الأصوات وهنا يكون للأغلبية رأى لا يتعارض في الغالب مع ذوق المستهلك المصري.. وخاصة أن خصائص هذا الذوق معروفة ومحددة.. فالعصرى بصفة عامة لا يميل على الأطعمة السلوفة كما هو الحال بالنسبة لشعوب أوروبا... كما أنه لا يحب الأطعمة التي تتميز بكثرة توابلها فيضغ رواء الطعم الأصلي للطعام.. وإنما يفضل الأطعمة « المسبكة » التي يتميز بها... أما عن عدم اشتراك الرجال في لجنة التذوق فذلك لأن طبيعة عمل الإدارة تختص في كثير من الأحيان

إعجاب المستهلكين ورغم ذلك فلم يتم استيراد نول الصويا إلا بعد أكثر من ١٠ سنوات على بدء التجارب عليه..

الأطعمة المجمدة.. مشكلة

ولا يقتصر عمل الإدارة على المرافقة أو الرقابة بالنسبة للأطعمة المطلوب اختيارها كما تقول نادية محمد على أخصائية التغذية بإدارة الإرشاد الاستهلاكي.. وإنما يلزم الأمر أحياناً توعية الجماهير بالأصناف الجديدة وقد حدث بعد المرافقة على استيراد الفراخ واللحوم والأحماك المجمدة أن جاءت التقارير تؤكد عدم إقبال الجماهير على هذه الأصناف الجديدة..

ومن طنطا جاءت التقارير تؤكد أن الفراخ والأحماك المجمدة موجودة كما هي بالمجمعات الاستهلاكية وأن المواطنين امتنعوا عن شرائها نتيجة لشككهم في طريقة ذبح الفراخ وعدم تمسودهم على تناول الأطعمة المجمدة.. ومن تنا جاءت التقارير تؤكد امتناع المواطنين عن شراء اللحوم المجمدة.. وعمل الفور تشكلت لجان من موظفات الإدارة قامت بزيارات ميدانية لتلك المناطق غدت خلالها ندوات توعية للمواطنين عن الأطعمة المجمدة وأنسب الطرق لطهيها. ودعون المواطنين لتفوقتها.. ولم يمس رنت

بسم الله الرحمن الرحيم

يسر مكتب مصطفى شوقي وشركاه المحاسبون القانونيون أن يعلن عن فتح باب الاكتتاب. ابتداءً من الغد الإثنين ٢٠ يونيو في أسهم

شركة بورسعيد الحرة للتجارة والتجارة

ش.م.م (تحت التأسيس)

أهني ثمرات الانفتاح الاقتصادي التي تشارك في تأسيسها: **بنك مصر**
مركز الشركة بورسعيد

فريبور FREEPOR

تأسست الشركة برأس مال قدره مليون جنيه موزعاً على ٥٠٠٠٠ سهم قيمة كل سهم جنيهان مصريان منها ٣٠٠٠٠ سهم قيمتها ٦٠٠٠٠٠ جنيه مصري تسدد بالدولار الأمريكي والباقي يسدد بالجنيه المصري ويقصد الاكتتاب بالعملة المصرية على المصريين ، وقد أكتتب المؤسسون في ١٣٠٠٠ سهم قيمتها ٢٦٠٠٠٠ جنيه مصري .

أغراض الشركة تقوم الشركة بإنشاء ومخازن وتلاجهات لتجارة الترانزيت كما تقيم مشروعات صناعية كبرى بالمناطق الحرة المصرية .

المؤسسون قام بتأسيس الشركة نخبة من رجال الأعمال المصريين والعرب بالاستئجار مع **بنك مصر**

جمال الدين صديق لوطي (مصري) أحمد زار أحمد هديته (مصري) مودة مودة الصماوي (مصري) السيد محمد يوسف (مصري) أحمد عامر خليل (مصري) السيد محمد الكيلاني (مصري)
جمال الدين إبراهيم أبو حمزة (مصري) أحمد أحمد الزعبل (مصري) عبد الله محمد الحويك (مصري) كالة فؤاد هنا (مصري) محمد محمد الفشار (مصري) عبد الرحمن محمد البشار (مصري)
يوسف نقر لاخشة (مصري) عبد أحمد حمير (مصري) زكريا رجب السرجاني (مصري) عبد الله علي محمد الجبالي (مصري) أحمد علي محمد الجبالي (مصري)

تؤكد الدراسات الاقتصادية أن مشروعات الشركة تحقق أرباحاً تصل إلى ٢٢٪ معفاة من كافة الضرائب وقوانين النقد.

طريقة الاكتتاب في أسهم الشركة يسدد عند الاكتتاب نصف القيمة الاسمية للأسهم المكتتب فيها مضافاً إليها مصاريف الإصدار كما يلي:

تقبل الاكتتابات كالاتي:

في جمهورية مصر العربية:
لدى بنك مصر فرع القاهرة شارع محمد زويد بالقاهرة.
بنك مصر فرع السلطان همنيت ببورسعيد
بنك مصر فرع طلعت حرب بالإسكندرية
دباقة فرع بنك مصر بالمحافظات .

بالخارج:
يمكن إرسال الشيكات مباشرة إلى بنك مصر فرع القاهرة بخطابات
مستلمة على طلب عادي ويوقع فيه المكتب التوقيع المقبول مازدر
بنشرة الاكتتاب والنظام الأساسي للشركة .

رئيس مجلس الإدارة : جمال الدين صديق لوطي

مراقبو حسابات الشركة:
شحاته محمد زكي أبو حمدي
دكتور محمد حسن الجزيري

الأسهم بالجنيه المصري:
القيمة الاسمية جنيهان مصريان يسدد منها نصف القيمة عند الاكتتاب (١ جنيه مضافاً إليه ٢٥٠ مصاريف إصدار) فتكون الجملة ٢٥٠ ر.ل. للسهم .

الأسهم بالدولار الأمريكي:
القيمة الاسمية ٢,٨ دولار أمريكي يسدد نصف القيمة عند الاكتتاب (١,٤٠ دولار مضافاً إليها ٣٨ سنتاً مصاريف إصدار) فتكون الجملة ١,٧٨ دولار للسهم .

يجوز للمصريين الاكتتاب في الأسهم بالجنيه المصري أو الدولار الأمريكي أما بالنسبة لغير المصريين فالإكتتاب فاصري الأسهم بالدولار الأمريكي .
الاكتتاب ٢٥ سهراً درضا عفاتها .

يسمى الاكتتاب لمدة ثلاثة شهور ويحق للمشتري قبل باب الاكتتاب عند تغطية رأس المال ويتم التخصيص وفقاً للقواعد التي يحددها مجلس الإدارة .

للاستعلام القاهرة: ١ - مركز المؤقت بنكي مصر فرع السلطان همنيت ببورسعيد
٢ - بنك مصر المركز الرئيسي بالقاهرة وفروعها بالمحافظات
٣ - مكتب مصطفى شوقي وشركاه المحاسبون القانونيون ٦٦ شارع همنيت بالقاهرة
٤ - مكتب مصطفى شوقي وشركاه المحاسبون القانونيون ٢٥ شارع طلعت حرب بالإسكندرية

