



• نضار نجاشي .. مدير الإدارة •

وظيفة غريبة في وزارة التكوين .. قوامها سيدات لا يستعملن الأقلام والورق .. ولكن اللسان والمعدة .. لا يهم أن تمرض 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 التكوين ومن قلب الإدارة الجديدة .. نشر هذا التحقيق ..

وظيفة طعمة .. لكنها توجع المعدة !

أخرى تم رفضها وكانت عبارة عن العسل السوري الأصفر الذي يتميز بكبر حجمه واختلاف طعمه اختلافاً كبيراً عن العسل المصري .. أما أغرب هذه الأصناف فكان مجموعة من العلب المحفوظة الواردة من كوريا تحتوي على كبد الأسماك والقشريات السلوقية وأسماك تحتوي على كميات كبيرة جداً من التوابل وشورية الإخطبوط ولم نجد عضرات اللجنة مناصاً من تذوقها بحكم طبيعة عملهن وكانت أسبغهن إلى ذلك مديرية الإدارة التي سبغتهن أيضاً في الإصابة بنزلة معوية !

للذينة .. ومرفوضة !

ورغم هذه المتاعب فإن موظفات الإدارة يتذوقن أحياناً أصنافاً لذينة جداً .. منها مثلاً الأرناب الاسترالي التي تتميز بكبر حجمها وطعمها الذي لا يختلف كثيراً عن طعم الأرناب المصرية .. ومنها أيضاً لحوم من نيوزيلاندا تشبه في طعمها اللحم الصومالي .. 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 توافق هذه الأصناف مع الذوق المصري .. ورغم ذلك فقد رفض المسؤولون التعاقد على استيرادها !! ..

«تورقة» قول الصويا ..

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

تم عملية التذوق بعد تشكيل لجنة من موظفات الإدارة البالغ عددهن ٢٠ موظفة .. وفي اجتماع عام ترأسه مديرية الإدارة تبدأ كل واحدة من أعضاء اللجنة في تذوق العينة المطلوب اختبارها وإبداء رأيها في طعم العينة ورائحتها ونكهتها .. وفي الفصائل يتم ترفع البيانات الموجودة على العينة وتعطى رقاً سرياً ضماناً 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 تحضّر العينة كيميائياً لمعرفة مكوناتها الغذائية والعناصر المشعة عليها .. وفي النهاية ترفع الإدارة تقريرها إلى المسؤولين يقول العينة أوفقتها ..

متاعب المهنة

• وكما أن هناك متاعب خاصة لكل مهنة .. فإن مهنة التذوق لها متاعبها هي الأخرى .. وتمثل 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 القاذرة التي تشبه رائحة السمك بالإضافة إلى أنهم يحتفظون بأعضاء البط سليمة وكاملة أثناء عمليات التجفيد .. عينة

إسماعيل منتصر

تصوير : • صبري صلاح

إن قصة إنشاء هذه الإدارة تعود إلى عام ١٩٩٣ حين 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 الإرشاد الاستهلاكي بوزارة التكوين لتقوم بالتأكد من توافقها 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 يري الأكتاف » ويجب أن نعرف 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 ويزيد إلى السمنة التي تؤدي بدورها إلى أمراض عديدة لا تحصى على الكثيرين خطورتها...

عادات سيئة..

وتضيف... أن عاداتنا الغذائية سيئة جداً.. فالأم تلقن أطفالها عادة الإفراط في الطعام واعتقادها الخاطئ، 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 تتحلل الدولة دعمه والمحافظة على سعره... كما أننا نعتبر المجتمع الوحيد الذي اكتسب عادة تفكير التواكل والمضاروات قبل أكلها وبذلك نتعرض لخسارة اقتصادية بالإضافة إلى أنه ثبت 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 تفتق 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 عن كيفية إعداد وجبات صحية لا تكلف ربة البيت الكثير فإنها لا تتمكن من توصيل هذه البرامج إلى ربة البيت لعدم تعاون أجهزة الإعلام وباقي 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 نتساءل لماذا لا يخضع القطاع الخاص لمثل ما تخضع له الدولة.. ضماناً لعدم استيراد أطعمة لا تعرف عنها شيئاً وتكتلنا الكثير من العملة الصعبة.. وهل نسينا صفة « البوليبيد » الشهيرة !؟



● خذوا الذواقات يمثلن 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 ربوات 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 والجنس 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 التذوق 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 برأي 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 رأي لا يتعارض في الغالب مع ذوق المستهلك المصري.. وخاصة أن خصائص هذا الذوق معروفة ومحددة..

فالمصري بصفة عامة لا يفضل على الأطعمة الملوكة كما هو الحال بالنسبة لشعوب أوروبا... كما أنه لا يحب الأطعمة التي تتميز بكثرة توابلها فيضيق رداءه الطعم الأصلي للطعام.. وإنما يفضل الأطعمة « المبككة » التي يتميز بها... أما عن عدم اشتراك الرجال في لجنة التذوق فذلك لأن طبيعة عمل الإدارة تحتم في كثير من الأحيان

إعجاب المسؤولين 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 الموافقة أو الرفض بالنسبة للأطعمة المطلوب اختيارها كما تقول نادية محمد على أخصائية التغذية بإدارة الإرشاد الاستهلاكي. وإنما يلزم الأمر أحياناً نوعية المجاهير بالأصناف الجديدة وقد حدث بعد الموافقة على استيراد الفراخ واللحوم والأحماك المجمدة أن جاءت التقارير تؤكد عدم إقبال المجاهير 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.. وعلى الفور تشكلت لجان من موظفات الإدارة قامت بزيارات ميدانية لتلك المناطق عثرت خلالها ندوات توعية للمواطنين عن الأطعمة المجمدة وأنسب الطرق لطهيها. ودعون المواطنين لتفوقتها.. ولم يمض وقت

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 بور سعيد الحرة للتجارة والتخمية

ش.م.م (تحت التأسيس)

أهدي ثمرات الانفتاح الاقتصادي إلى من شارك في تأسيسها: **بنك مصر**
مركز الشركة بور سعيد

فريبور FREEPOR

تأسست الشركة برأس مال قدره مليون جنيه موزعاً على ٥٠٠٠٠ سهم قيمة كل سهم عشرين ريالاً منها ٣٠٠٠٠ سهم قيمتها ٦٠٠٠٠٠ جنيه مصري يسد بالدرهم الأمريكي والباقي يسد بالجنيه المصري ويقصد الاكتتاب بالعملة المصرية على المصريين، وقد أكتتب المؤسسون في ١٣٠٠٠ سهم قيمتها ٢٦٠٠٠٠ جنيه مصري.

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

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

جمال الدين صديق لوطي (مصر) أحمد نزار أحمد هديته (مصر) مودة مودة الصماوي (مصر) السيد محمد يوسف (مصر) أحمد عامر خليل (مصر) السيد محمد الكيلاني (مصر)
جمال الدين إبراهيم أبو حمزة (مصر) أحمد أحمد الزمعات (مصر) عبد الله محمد الحويوت (مصر) كالة فؤاد هنا (مصر) محمد محمد الفشار (مصر) عبد الرحمن محمد النجار (مصر)
يوسف نقر لاخشة (مصر) عبد الله أحمد جبر (مصر) زكريا رجب السرجاني (مصر) عبد الله علي محمد الجبالي (مصر) أحمد علي محمد الجبالي (مصر)

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

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

تقبل الاكتتابات كالاتي:

لدى بنك مصر فرع القاهرة شارع محمد زويد بالقاهرة.
بنك مصر فرع السلطان همنيت ببور سعيد
بنك مصر فرع طلعت حرب بالإسكندرية
دباقة فرع بنك مصر بالمحافظات.

**في جمهورية
مصر العربية**

يمكن إرسال الشيكات مباشرة إلى بنك مصر فرع القاهرة بخطابات
مسجلة على طلب عادي ويوقع فيه المكتتب التوقيع المقبول مودر
بنشرة الاكتتاب والنظام الأساسي للشركة.

بالخارج

رئيس مجلس الإدارة: جمال الدين صديق لوطي

مرافق حسابات الشركة:

شحاتة محمد فهمي أبو جندى
دكتور محمد حسن الجزيري

**الأسهم
بالجنيه
المصري** القيمة الاسمية عشرين ريالاً يسد منها نصف القيمة عند الاكتتاب (١ جنيه مضافاً إليه ٢٥٠ مصاريف إصدار) فتكون الجمله ٢٥٠ ريال للسهم.

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

يجوز للمصريين الاكتتاب في الأسهم بالجنيه المصري أو الدولار الأمريكي أما بالعملة لغير المصريين فالأكتتاب فاصري الأسهم بالدولار الأمريكي.

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

للاستعلام

القاهرة: ١ - مركز المؤتمرات بنك مصر فرع السلطان همنيت ببور سعيد
٢ - بنك مصر فرع السلطان همنيت ببور سعيد
٣ - بنك مصر فرع بورسعيد وشركاه المحاسبون القانونيون ٦٦ شارع همنيت ٩١٣٩٩ القاهرة
٤ - بنك مصر فرع بورسعيد وشركاه المحاسبون القانونيون ٢٥ شارع همنيت ٩١٣٩٩ القاهرة
٥ - بنك مصر فرع بورسعيد وشركاه المحاسبون القانونيون ٢٥ شارع همنيت ٩١٣٩٩ القاهرة
٦ - بنك مصر فرع بورسعيد وشركاه المحاسبون القانونيون ٢٥ شارع همنيت ٩١٣٩٩ القاهرة