

في إطار برنامج SwitchMed، تدعم منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية الصناعات في المنطقة الجنوبية من البحر الأبيض المتوسط من خلال نقل التكنولوجيات السليمة بيئياً، بحيث تصبح أكثر كفاءة في استخدام الموارد وتحقق وفورات وتزيد من قدرتها التنافسية وتحسن أداءها البيئي.

تونس

شركة ABCO قطاع الأغذية والمشروبات

معاينة الشركة

المكاسب



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO)

حققت مشروع MED TEST II أرباحاً سنوية بقيمة 84 384 يورو ناتجة عن الاقتصاد في الموارد المائية والطاقة عقب الاستفادة من بقايا الأسماك مقابل استثمار بقيمة 160 426 يورو. ويتراوح متوسط فترة سداد العائد على استثمار المقترحات الستة عشر المندرجة ضمن المشروع بين 3 أشهر و24 شهراً. وقد وافقت إدارة المؤسسة على تنفيذ أغلب الخيارات.

ومن المنتظر أن تبلغ الأرباح الناجمة عن الاقتصاد في الموارد نسبة 1% من تكاليف شراء المواد و22% من نفقات استهلاك الطاقة عبر اتخاذ تدابير للتخطيط لموارد المؤسسة.

بالنسبة للمكاسب البيئية، فستتبلور من خلال انخفاض انبعاثات غاز ثاني أكسيد الكربون وحجم مياه الصرف الصحي وحجم النفايات الصلبة بنسب 10% و1% و41% تبعاً. كما ستتخفّض الحاجة إلى الأكسجين البيوكيميائي خلال فترة خمسة أيام بنسبة 9%.

بالإضافة إلى الحد من حجم النفايات الملوثة التي تخلفها محطة معالجة المياه المستعملة والناتجة عن تدابير تحقيق الكفاءة بالنسبة للموارد المحددة، فقد خططت الشركة لاقتناء مصفاة جديدة وصيانة نظام محطة معالجة مياه الصرف الصحي. هذا الاجراء ضروري لضمان الامتثال للقوانين.

عدد الموظفين : يتألف طاقم العمل من 300 موظف

المنتجات : تنتج الشركة معلبات التونة والسردين والماكريل والأنشوجة

أهم الأسواق : تتعامل الشركة مع الأسواق المحلية والدولية

أنظمة الإدارة المعتمدة : منظومة ضمان الجودة آيزو 9001 وسلامة الأغذية آيزو 22000 والمفوضية الأوروبية وإدارة الأغذية والعقاقير الأمريكية والمواصفات الروسية

شركة Agri Business Company هي في الأصل معمل معلبات تم إنشاؤه عام 1824 وتنصيبه بميناء صيد الأسماك في سيدي داود التابع لجهة الوطن القبلي بتونس.

ومنذ ذلك الحين، جعل هذا الكيان من «سيدي داود» علامة تجارية لامعة ومرموقة في إنتاج معلبات التونة والسردين والماكريل والأنشوجة المثلثة بطرق مختلفة. وتنتج الشركة حوالي 4555 طناً من السلع المعلبة المطلوبة في السوق المحلية وفي جميع أنحاء العالم، بما في ذلك الأسواق الأوروبية وأفريقيا والولايات المتحدة وكندا ومنطقة الشرق الأوسط. يتم تصدير حوالي 49% من منتجات الشركة إلى الوجهات سالفة الذكر.

حالياً أصبحت هذه المؤسسة رائدة في قطاع الصناعات الزراعية في تونس. فهي الأولى من حيث معيار الجودة آيزو 9001 ومعيار سلامة الأغذية آيزو 22000 ومصادق عليها من طرف المفوضية الأوروبية وإدارة الأغذية والعقاقير الأمريكية والمواصفات الروسية، وغيرها من الاعتمادات الجارية على غرار منظومة آيزو 50001 لإدارة الطاقة. ومن المنتظر أن يساعد تطبيق برنامج MED TEST II الشركة بشكل كبير للحصول على اعتماد آيزو 14001 للإدارة البيئية.

"هنا الأساسي هو استباق المخاطر المرتبطة بظاهرة التلوث ومنع وقوعها بالحد من النفايات إلى درجة دنيا وتحسين أدائها البيئي والطاقي، مع الحفاظ على مواردنا"

نائب المدير العام،
السيد سامي بالأغا

SwitchMed ممول من قبل
الاتحاد الأوروبي



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية



الاجراء		المؤشرات الاقتصادية الرئيسية			الاقتصاد السنوي في الموارد	
الاستثمار (باليورو)	الوفورات (اليورو/ السنة)	فترة سداد العائد على الاستثمار (بالسنوات)	المياه والمواد الأولية	الطاقة بالميجاواط/ الساعة	التأثيرات البيئية	
6,500	25,000	0.3	2,628 م ³ من المياه 20 طنا من المواد الأولية	-	632طن من ثاني أكسيد الكربون	
85,926	10,040	8.5	1,400 م ³ من المياه 46,5 طنا من المواد الأولية	-	300 47 كيلوغرام من الأكسجين البيو كيميائي	
20,000	26,727	0.7	-	924	4028 متر مكعب من مياه الصرف	
48,000	22,617	2.1	-	1,103		
160,426 يورو	84,384 يورو	1.9	4,028 م ³ من المياه 66,5 طنا من المواد الأولية	2,027 ميغواط في الساعة	28 طن من النفايات	
المجموع						

تستند هذه البيانات الى سنة الإنتاج 2015

استعمال تكنولوجيا جديدة لإذابة الأسماك وتجميدها

يتمثل هذا البديل في اقتناء تكنولوجيا الأيروسولات الحديثة لتسريع عملية إزالة التجمد عن السردین وبالتالي الحد من استهلاك المياه بنسبة 1% تقريبا من إجمالي الاستهلاك، أي ما يعادل 2,628 متر مكعب سنويا. وقد أسهم العمل بهذا الاجراء في تحسين جودة السردین وزيادة إنتاجية الشركة إثر ربح أكثر من نصف وقت عملية الإذابة.

الاستفادة من بقايا الأسماك

وتتعلق أهم الاجراءات بالنقاط التالية: (1) الاحتفاظ بالزيوت التي تخلفها عملية الانتاج وعملية طهو سمك التونة عبر وضع صناديق تحت أجهزة الطهي لالتقاط الدهون المهدورة وتوجيهها الى حوض ترسيب آخر. يمكن هذا الاجراء من الابقاء على حوالي 18,5 طن سنويا، أي توفير 17 طنا من الأكسجين البیو کیمیائی سنويا؛ (2) تتمثل عملية الاستفادة من بقايا الأسماك في الاحتفاظ بالنفايات الناتجة عن عملية التنظيف والعلاقة بالغرابيل المبنية فوق قنوات الصرف الصحي وإعادة توجيهها نحو وحدة إنتاج دقيق السمك. كما يعاد استعمال مياه غسل السردین لنقل النفايات إلى القنوات. يخول هذا الاجراء الاستفادة من 28 طنا من النفايات واقتصادا في المياه يساوي 1,400 متر مكعب سنويا. (3) وأما الاجراء الثالث، فيتمثل في توظيف البروتينات القابلة للذوبان على مستوى مياه الضغط لإنتاج دقيق سمك عالي الجودة والحد من كمية الأكسجين الكیمیائی الملقى في القنوات بحوالي 17 طنا.

الاستهلاك الأمثل للطاقة

تشمل هذه الاجراءات: (1) استحداث نظام لرصد وتحليل الاستهلاك الطاقى (الكهرباء والوقود والمياه المعالجة) وتعزيز العدادات الموجودة بإضافة عدادات أخرى على مستوى مختلف نقاط استخدام الطاقة. (2) العزل الحراري لصمامات وشبكات المنظومة البخارية التي من شأنها توفير 419 میغواط من الطاقة الحرارية في الساعة الواحدة. (3) دراسة مشروع عقد العمل لأوقات اضافية وإعادة النظر في الطاقة المتعاقدة. و(4) تكوين الموظفين في مجال الكفاءة الطاقية.

لمزيد المعلومات اتصلوا بـ:

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



الالتزام بالممارسات السليمة ببینیا

تتمثل الممارسات السليمة ببینیا في: (1) رصد وترميم مصادر تسرب الهواء المضغوط والبخار على مستوى مختلف آلات الإنتاج ودائرة التوزيع، ما من شأنه توفير طاقة تعادل 787 میغواط في الساعة الواحدة. (2) تطوير نظام التشغيل والرفع من أداء الضواغط عبر اتخاذ إجراءات صيانة وقائية. (3) تعديل معايير عملية الاحراق في المرجل (4) تكييف درجة حرارة عملية التكييف مع متغير درجة الحرارة الخارجية على مستوى أنظمة الضغط العالي العائم. (5) تحديث محطة معالجة مياه الصرف الصحي عبر اقتناء مصفاة جديدة وصيانة المحطة بشكل دوري

"مكننا مشروع MED TEST II من تحسين منهجيتنا الحالية لحساب النفقات عبر ابراز التكاليف البيئية المستترة. كما ساعدنا على تحقيق وفورات على مستوى الموارد وصقل نظامنا في إدارة الطاقة." نائب المدير العام السيد سامي بالأغا

CTAA - المركز الفني للصناعات الغذائية
العنوان: 12, Rue de l'Usine 2035 Charguia II Ariana
الهاتف: +216 71 940 081 / 71 941 015
الفاكس: +216 71 941 080
البريد الإلكتروني: ctaa@ctaa.com.tn
موقع الواب: www.ctaa.tn



المركز الفني للصناعات الغذائية
Centre Technique de l'Agro-Alimentaire