

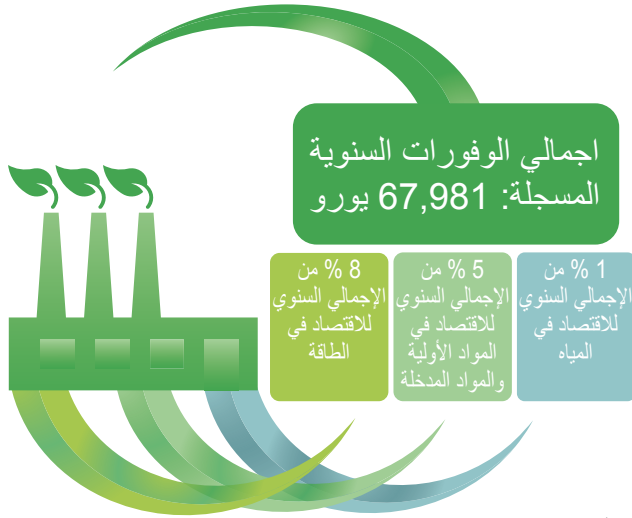
في إطار برنامج SwitchMed، تدعم منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية الصناعات في المنطقة الجنوبية من البحر الأبيض المتوسط من خلال نقل التكنولوجيات السليمة بيئياً، بحيث تصبح أكثر كفاءة في استخدام الموارد وتحقق وفورات وتزيد من قدرتها التنافسية وتحسن أداءها البيئي.

تونس

مؤسسة الاخوة زقلي قطاع الأغذية والمشروبات

معاينة الشركة

المكاسب



منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (UNIDO)

عدد الموظفين : يتألف طاقم العمل من 80 موظفاً بدوام كامل و 300 موظف موسمي.

المنتجات : تنتج الشركة معلبات الفواكه والخضروات (مضاعف التركيز من الطماطم والهريسة والطماطم المقشرة...)

أهم الأسواق : تتعامل الشركة مع الأسواق المحلية والدولية

أنظمة الإدارة المعتمدة : منظومة سلامة الأغذية أيزو 22000 وإدارة الأغذية والعقاقير الأمريكية

حقق مشروع MED TEST II أرباحاً سنوية بقيمة 67 981 يورو ناتجة عن الاقتصاد في المواد والمياه والطاقة مقابل استثمار بقيمة 48 868 يورو. ويجب سداد العائد على الاستثمار في غضون ستة أشهر. وقد قررت إدارة المؤسسة تنفيذ أغلب المقترحات.

ومن المنتظر أن تبلغ الأرباح الناجمة عن الاقتصاد في الموارد نسبة 5 % من تكاليف شراء المواد و 8 % من نفقات استهلاك الطاقة و 1 % من تكاليف الإمداد بالمياه عبر اتخاذ تدابير للتخطيط لموارد المؤسسة.

وعلى الصعيد البيئي من المنتظر أن تتراجع انبعاثات غاز ثاني أكسيد الكربون وحجم النفايات الصلبة ومياه الصرف الصحي ب 6 % و 5 % و 1 % على التوالي. وقد أجرت الشركة دراسة لإمكانية الاستفادة من مخلفات الطماطم إثر عملية غربلتها لإنتاج الألياف باستعمال البذور أو دونها والمعروفة بقدرتها على الموازنة في قطاع الصناعات الزراعية.

إضافة إلى ذلك أبدت الشركة عزمها كبيراً على ضمان كفاءة الموارد والمواصلة في الأداء البيئي تماشياً مع نظم الرقابة، حيث تنوي المؤسسة وضع نظام للإدارة البيئية وفقاً لأطر المرجعية 14001 بغرض تدعيم نهج مشروع TEST والمضي قدماً فيه.

تقع مؤسسة الاخوة زقلي بجهة الوطن القبلي التونسي. وهي شركة مختصة في صناعة معلبات الفواكه والخضروات منذ تأسيسها عام 1975. تنتج 25 680 طن من العلب النهائية سنوياً. وتباع منتجاتها في السوق المحلية والأسواق الخارجية بنسبة تتراوح بين 10 % و 20 % من إجمالي إنتاجها. من بين عملائها الخارجيين نجد أوروبا والولايات المتحدة الأمريكية وكندا وماليزيا. منذ البدء في المشروع، تحصلت مؤسسة الاخوة زقلي على اعتماد أيزو 22000 لسلامة الأغذية وإدارة الأغذية والعقاقير الأمريكية.

وبمساعدة من مشروع MED TEST II تأمل الشركة الالتزام بوضع نظام للإدارة البيئية في القريب العاجل.

" حظيت مؤسسة الاخوة زقلي بشرف المشاركة في برنامج يساهم في حماية البيئة واحترام الطبيعة الأم وهو أحد أهم التحديات التي نواجهها في القرن الحادي والعشرين. ومن ثمة، قررنا تحسين أدائنا البيئي مع المحافظة على مواردنا "

مديرة قسم التسويق
السيدة مريم زقلي حرم التلمساني



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
الاستفادة من البقايا إثر عملية غسل الطماطم	753	-
الإبقاء على المياه والدهون المستعملة في عملية الطهي	6,500	-
الاستهلاك الأمثل للطاقة	35,787	830
التقيد بالممارسات السليمة بيئيا	5,828	629
المجموع	48,868	67,981
502 طنا من المواد الأولية	10,000 م ³ من المياه	1,459 ميغاواط في الساعة
368 طن من ثاني أكسيد الكربون		
10,000 متر مكعب من مياه الصرف الصحي		

تستند هذه البيانات الى سنة الإنتاج 2015

الاستفادة من البقايا إثر عملية غسل الطماطم

يتمثل هذا الاجراء في الاحتفاظ ب 502 طنا من الرواسب (بقايا الطماطم والأعشاب...الخ) الناتجة عن عملية تنظيف المواد الخام والمتأينة من محطة معالجة مياه الصرف الصحي واستعمال هذه الرواسب لاحقا كسماد عضوي في حقول انتاج الطماطم.

الإبقاء على المياه والدهون المستعملة في عملية الطهي

يشمل هذا المقترح اجراءين فرعيين. أولا إجراء تعديل على نظام غسل المواد الخام عبر تطبيق نظام تزامني للاقتصاد في المياه وإنتاج كميات أقل من مياه الصرف الصحي. ويمكن إعادة تدوير جزء من مياه الصرف لتوظيفها في عملية النقل الأولي للطماطم. ثانيا يشتمل هذا المشروع اقتناء آلة نصف أوتوماتيكية لتعبئة الزيت في ورشة انتاج الهريسة التقليدية، مما سيقلل من حجم الزيوت الملقاة في قنوات التصريف ويحسن مردود العمال.

الاستهلاك الأمثل للطاقة

الاجراءات المحددة في هذا الإطار هي التالية: (1) الاستعمال الأمثل لقناة التعقيم لتوفير 3% من الطاقة الحرارية للقناة. (2) استحداث ووضع نظام لإدارة الطاقة لرصد استهلاك الطاقة ما سينتج عنه توفير 334 ميغاواط في الساعة في استهلاك الكهرباء أي مكسبا بيئيا يساوي 221 طنا من غاز ثاني أكسيد الكربون؛ (3) اقتناء وتفعيل بطارية أوتوماتيكية للتحكم في المكثفات لتجنب تجاوز الطاقة المتعاقدة وبالتالي تفادي تكبد الغرامات والحصول على مكافآت. (4) وضع معدل سرعة على محركات مضختي محطة معالجة مياه الصرف الصحي وهو ما من شأنه توفير 13 ميغاواط من الطاقة في الساعة الواحدة (5) تكوين الموظفين في مجال الكفاءة الطاقة (6) وأخيرا قامت الشركة بدراسة لتحسين المعالجة الحرارية للمنتجات حسب النوع و الكمية، وذلك باستخدام تحقيقات محددة لتحديد النموذج .F

التقيد بالممارسات السليمة بيئيا

وتشمل أبرز الاجراءات النقاط التالية (1) تحسين عملية الطهي في ورشة انتاج الهريسة التي تتم في محمات معقمة، مما يسهم في توفير 7000 كيلو واط من الطاقة الحرارية في الساعة الواحدة؛ (2) ترميم مصادر تسرب الهواء المضغوط لتقليل انبعاثات ثاني أكسيد الكربون بمقدار 7 أطنان؛ (3) تحسين أداء الضاغط (4) BELAIR. التحكم في عملية الاحراق داخل المرجل، (5) العزل الحراري لصمامات وشفهات منظومة البخار (مرفق المرجل ومناطق الإنتاج)، ما من شأنه تحقيق مكاسب بيئية متمثلة في توفير 91,4 طن من انبعاثات ثاني أكسيد الكربون.

" استفدنا خلال هذه المبادرة المجزية من براعة الخبراء الذين ساعدونا على اعادة تقييم وتعزيز الموارد المستخدمة مع مراعاة البيئة.ومما لا شك فيه أن هناك الكثير مما يجب القيام به في هذا الصددولكن الخيارات المقدمة للشركات من خلال هذا البرنامج لا تزيدنا الا اصرارا على مضاعفة جهودنا في مجال الاقتصادات الإيجابية "

مديرة قسم التسويق
السيدة مريم زقلي حرم التلمساني

لمزيد المعلومات اتصلوا ب:

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



CTAA - المركز الفني للصناعات الغذائية
العنوان: 12, Rue de l'Usine 2035 Charguia II Ariana
الهاتف: +216 71 940 081 / 71 940 198 / 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