

تقرير

عن

دراسة

لصناعة الاطعمة المعلبة

في لبنان

مرفوعة الى

وزارة التصميم العام

في حكومة الجمهورية اللبنانية

١٥ ايلول ١٩٦١

معهد البحوث الصناعية

ص ٠ ب ٢٨٠٦ كورنيش المناره

بيروت ، لبنان

المحتويات

صفحة

- ١ - تمهيد
- ٢ - موجز لوقائع الدراسة
- ٦ - الاستنتاجات والتوصيات
- ٩ - تعريف لمنتجات صناعة التعليب
- ١١ - دراسة الاسواق في لبنان
- ٢٠ - الوضع الراهن لصناعة الاطعمة المعلبة في لبنان
- ٢٤ - جودة الانتاج واكلافه
- ٨ - الاتجاهات الجديدة في صناعة تعليب الاطعمة
- ٣٧ - في لبنان

الفصل الاول

تمهيد

وضعت هذه الدراسة بناءً على رغبة الحكومة اللبنانية وتنفيذ الاتفاقية عقدت بتاريخ ١٣ نيسان ١٩٦١ فيما بين وزارة التصميم العام ومعهد البحوث الصناعية . وقد نصت هذه الاتفاقية ، فيما نصت عليه، على ان يقوم المعهد بدراسة شاملة للوضع الراهن لصناعة تعليب المواد الغذائية في لبنان ولممكات تحسينها .

ويشتمل هذا التقرير على تقديم للاستنتاجات والتوصيات التي توصل اليها في هذه الدراسة يتبع ذلك الدراسة التفصيلية فتبدأ بتعريف لمنتجات هذه الصناعة وعرض لخصائص اسواقها في لبنان ثم عرض لوضعها الراهن تخلص منه الى بحث جودة الانتاج واكلافه ثم تنتهي الى سرد موجز للاتجاهات الجديدة لهذه الصناعة في لبنان .

الفصل الثاني

موجز لسوق الدراسة

(١) استيعاب السوق اللبنانية للفواكه والخضار المعلبة

يشتمل الفصل الخامس من هذه الدراسة على تحليل لاستيعاب السوق المحلية للخضار والفواكه المعلبة مع تفصيل لكميات الاستيراد والتصدير والاستهلاك والانتاج المحلي ويلخص الجدول التالي هذه النواحي .

الجدول "١"

الوسيطي السنوي للاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك

(لبعض المبيعات في لبنان)

(١٩٥٨ ، ١٩٥٩ ، ١٩٦٠)

(الكميات بالاطن ان)

<u>استهلاك</u>	<u>تصدير من الانتاج المحلي</u>	<u>انتاج محلي</u>	<u>اعادة تصدير</u>	<u>استيراد</u>
١٧٩		٤	٦	١٨١
				عصير الفواكه
٢٩٦		٠	٧	٣٠٣
				المعلب
١٠٠٠		٩٥٠	٠	٥٠
				المربيات المعلبة
٥٢١		١٦٠	٢٢	٣٨٣
				رب البندورة المعلب
٦٣١		١٠٣	٢٣	٥٥١
				الخضار المعلبة
٢٦٢٧		١٢١٧	٥٨	١٤٦٨
				المجموع :

يتبين من هذا الجدول ان الاستهلاك الاجمالي للفواكه والخضار المعلبة في لبنان قليل ، وان كمية الانتاج المحلي اقل من ذلك ايضا ان اشكل ٤٥٪ فقط من الاستهلاك العام . اما التصدير فليس بالشيء الذي يذكره خصوصا وانه في الاغلب يتشكل من انتاج اجنبي قد اعيد تصديره . ويجب التنويه هنا ان الفواكه والخضار الصالحة للتعليب متوفرة في لبنان ، الامر الذي يمكن الصناعة المحلية ، بما لديها حاليا من معدات وتجهيزات ، ان تستوعب كمية اكبر من التي تستوعبها حاليا من الانتاج الزراعي .

(٢) الوضع الراهن لصناعة التعليب في لبنان

في الفصل السادس من هذه الدراسة تحليل للوضع الراهن لصناعة التعليب في لبنان يستنتج منه ان هذه الصناعة لا يزال يعتريها الى اليوم شي من الجمود. وفي لبنان خمسة معامل رئيسية لهذه الصناعة احدها متوسط والاربعه الباقية صغيرة منها واحد لم يعمل منذ حوالي العامين. ومن الملاحظ ان الاجهزة الحديثة والاوتوماتيكية غير موجودة كما يقدر ان حوالي نصف الاجهزة المستعملة في هذه الصناعة تعود الى عشر سنوات او اكثر.

ويتضح مدى هذه الصناعة مما يلي :

٥	عدد المصانع
بيروت والضواحي	موقع المصانع
٠ ل ٦٥٠,٠٠٠	رأس المال الموظف في الاجهزة والادوات (محسوب على اساس سعرها الحالي)
٠ ل ٣٦٠,٠٠٠	رأس المال الاجمالي
٢م ٤٦٥٠٠	مساحة البناء الاجمالية
٢م ١٠,٥٠٠	المساحة الاجمالية (للبناء والاراضي)
١٦٠	عدد العمال في مواسم الانتاج
٢٠	عدد العمال في مواسم الركود
٢٠	عدد الموظفين الاداريين
مربيات	الانتاج الرئيسي
رب البندورة	
خضار معلبة	
١٢١٧ طننا سنويا	وسطي الانتاج الاجمالي للاعوام (١٩٥٨، ٥٩، ٦٠)
معدومة تقريبا	الكميات المصدرة من الانتاج المحلي
٦٠ طننا سنويا	الكميات المعاد تصديرها
	الاستهلاك الاجمالي العام للفواكه المعلبة
	ولعصير الفواكه والمربيات ورب البندورة والخضار المعلبة
٢٦٢٠ طننا سنويا	الاستطاعة الانتاجية الحالية للصناعة المحلية
٣٠٠٠ طن سنويا	

(٣) العوامل التي تؤثر في هذه الصناعة

يحتوي الفصل السابع على دراسة لجودة الانتاج المحلي والكلافه كما يبحث في العوامل التي اشرت في هذه الصناعة كما نراها اليوم . وهذه العوامل هي التالية :

- أ - الوضع التنظيمي الراهن في اسواق الخضار والفواكه يجعل الاثمان ترتفع احيانا عن الحد الذي يمكن لمصانع التعليب ان تدفعه .
- ب - ارتفاع الاكلاف الثابتة الواجب تأمينها للوصول الى انتاج جيد، وذلك بسبب ضآلة كمية الانتاج نسبيا في كل من مصانع التعليب .
- ج - هنالك منتجات كالمربيات ورب البندورة يمكن انتاجها دون كلفة مرتفعة او اختصاص فني وهي التي تجد لها سوقا مستمرة لدى ذوى الدخل المتوسط والمنخفض . اما الاصناف الاخرى، كالقواكه المعلبة وعصيرها، فان انتاجها يتطلب اكلافا مرتفعة كما يحتاج الى الخبرة العملية والدراية الفنية . وهذه الاصناف، التي تستهلك في الغالب من قبل ذوى الدخل المتوسط والمرتفع، تصل الى الاسواق المحلية عن طريق الاستيراد .

وعندما واجهت هذه الصناعة المنافسة الخارجية عمدت بادى ذى بدء الى استعمال مواد منخفضة الجودة في انتاج مربيات ورب بندورة على درجة تتراوح جودتها من متوسطة الى منخفضة وذلك لتصريفها لدى ذوى الدخل المنخفض والمتوسط . الا ان الجودة اخذت ترتفع تدريجيا عندما بدأت هذه الصناعة في تعليب الفواكه والخضار . ونجد اليوم ان انتاج المربيات يشكل احدى العمليات القلائل التي بلغت مراتب النجاح اذ استطاع الانتاج المحلي في اضافها ان يسد ٩٥% من حاجة السوق . ويعود هذا النجاح ، اكثر ما يعود، الى سعر المواد الاولية المنخفض والى التعرف الجعركية المستوفاة عن السكر في المربيات المستوردة ، ومن الملاحظ اليوم ان النخب الاول من المربيات المحلية قد بلغ مستوى مقبولا من الجودة .

اما انتاج رب البندورة فقد حاز هو الآخر على بعض النجاح النسبي ، الا انه لا يزال يواجه منافسة شديدة من الانتاج الايطالي الذي يستفيد من شروط النمو الحسنة من مناخ وتربة . وعلى هذا فان مصنعين محليين لانتاج رب البندورة بقيا عمليا دون انتاج خلال العام المنصرم . بينما عمل مصنع ثالث بشكل غير منتظم . هذا ونجد ان الانتاج المحلي ليس على مستوى ثابت من الجودة ، كما لا يمكن الاحتفاظ به لمدة طويلة (نظرا لانه يفسد بعد مرور قليل من الزمن) وهذا ما جعل المستهلك المحلي يفضل الانتاج الايطالي .

وفيما يختص بانتاج الخضار المعلبة ، فان الانتاج المحلي يسد حوالى ١٧% من حاجة الاستهلاك كما انه، على العموم، على درجة حسنة من الجودة . اما انتاج القواكه المعلبة وعصيرها فانه لا يزال ضئيلا جدا .

ومما يدعو الى الاسف ان تصدير المنتجات اللبنانية من الفواكه والخضار المعلبة لم يلبق نجاحا يستحق الذكر .

وقد يكون من المجدى ان نقابل انتاج واستهلاك الفواكه والخضار المعلبة في لبنان مع انتاجها واستهلاكها في بعض البلدان المجاورة والغنية بالخضار والفواكه .

الجدول "٢"

الانتاج والاستيراد والتصدير والاستهلاك للمنتجات

المعلبة في لبنان والجمهورية العربية المتحدة

العالم ١٩٥٩	لبنان	مصر	سوريا
الانتاج السنوي (بالاطنان)	١٣٥٠	٤٠٣٠	٦٠٠٠
الفواكه المعلبة وعصيرها	١٠	١١٠	—
المرببات المعلبة	٩٥٠	٧٦٠	—
رب البندورة المعلب	٢٨٠	١١٦٠	—
الخضار المعلبة	١١٠	٢٠٠٠	—
مجموع المستورد			
للاستهلاك المحلي	١٤٦٠	لاشيء	لاشيء
مجموع التصدير من			
الانتاج المحلي	لا يذكر	١٠٠٠	١٠٠٠
مجموع الاستهلاك	٢٨١٠	٣٠٣٠	٥٠٠٠
الانتاج للفرد الواحد	٠٠٦٩ كغ	٠٠٥١٢	١٠٥٥
الاستهلاك للفرد الواحد	١٠٥٩ كغ	٠٠٥١٢	١٠٥٢

يتبين من الجدول اعلاه ان هذه الصناعة اللبنانية تعمل على نطاق اضيق من نطاق اقرب منافسيها . فالانتاج بالنسبة للفرد منخفض بينما الاستهلاك بالنسبة للفرد اكثر ارتفاعا من ذلك بكثير .

وفي الفصل الثامن من هذه الدراسة تحليل للاتجاهات الرامية الى احياء هذه الصناعة وتنشيطها بالوسائل الحديثة، وتجدد الاشارة الى انه بالاضافة الى هذه الاتجاهات فان هنالك ثلاثة مشاريع جديدة في مختلف مراحل الانشاء، وانه من المقدر لدى الانتهاء منها خلال العامين القادمين ان يصبح رأس المال العائد للتجهيزات والادوات في هذه الصناعة قد ازداد عن مقداره الحالي، البالغ ٦٥٠.٠٠٠ ليرة لبنانية الى حوالي ٦٠٠.٠٠٠ ل. ل ٣٠٠.٠٠٠ ل. ل وذلك دون حساب ثمن الارض والابنية .

الفصل الثالث

الاستنتاجات والتوصيات

(١) لدى دراسة الاسواق للفواكه والخضر المعلبة في لبنان وكذلك دراسة صناعة التعليب والعوامل التي تتأثر هذه الصناعة بها يمكن لنا استخلاص الاستنتاجات التالية :

أ - تنتج هذه الصناعة سنويا ١٢٠٠ طنا في سوق يبلغ استيعابها السنوي حوالي ٢٦٠٠ طنا، علما بان الانتاج المحلي معد في معظمه للاستهلاك الداخلي، اذ ان ما يصدر منه لا يستحق الذكر .

ب - ان ضيق المجال التسويقي يشكل السبب الرئيسي في هزال هذه الصناعة ويفسر بالتالي سبب الاستمرار في استعمال ما لديها من معدات قديمة كما يفسر الاضطرار الى زيادة الكلفة اذا اريد انتاج اصناف على درجة عالية من الجودة وكذلك الاضطرار الى خفض مستوى هذه الجودة في حال خفض تكاليف الانتاج .

ج - كثيرا ما تكون اسعار الفواكه والخضار اللبنانية مرتفعة نسبيا اذا قورنت باسعار البلدان الاخرى، وفي هذا ما يقف عائقا آخر في نمو هذه الصناعة وتنوع انتاجها .

د - تحتاج هذه الصناعة في حالتها الراهنة الى ما يلي :

- رفع مستوى الجودة في الانتاج، بما في ذلك جودة العلب نفسها
- زيادة حصة الانتاج المحلي في السوق الداخلية (وهناك متسع كبير في مجال الخضار والفواكه وعصيرها) .
- زيادة حصة الانتاج المحلي في اسواق التصدير المجاورة
- تأمين مواد اولية باسعار اقل من الاسعار الحالية وخفض اكاليف الاستصناع والتعبئة .

هـ - من الواضح ان الاهداف المذكورة اعلاه يعتمد بعضها على بعض وان هنالك وسائل عديدة للوصول اليها .
وفيما يلي عرض لبعض هذه الوسائل بشكل توصيات .

التوصيات

مراقبة الجودة

اذا اريد اكتساب ثقة المستهلك فلا بد من مراقبة دقيقة للجودة في كل مراحل انتاج

الاطعمة المعلبة وتقع مسؤولية هذه المراقبة على عاتق المنتج بالإضافة الى ما قد تضمنه الحكومة من مواصفات يتوجب عليه التقيد بها .

توفر الشروط الصحية

يتوجب الاخذ بتدابير صحية صارمة في جميع المصانع التي تمت بصلة الى الصناعات الغذائية، كتنظيف المصنع وما فيه من ادوات بصورة يومية ، خصوصا وان الحالة الراهنة ، من ناحية التدابير الصحية في المصانع القائمة حاليا، على شيء كثير من التقصير . لذلك نوصي بان يوضع نظام صحي صارم بالاشتراك مع وزارة الصحة العامة ، وان يصار الى التقيد التام باحكامه .

اجراء الابحاث والتجارب

لم تجر الى الآن تجارب منظمة لدراسة مختلف اصناف الخضار والفواكه المحلية اذ ان هنالك اصنافا منها تتميز بصلاحيها التام لصناعة التعليب. وعلى الصناعة الغذائية اللبنانية ، اذا ارادت النجاح في هذا المضمار، ان تتعرف الى هذه الاصناف وان تستنبط احدى الطرق الفنية فسي تعليبها . لذلك نوصي ان يوضع برنامج شامل يهدف الى دراسة جميع اصناف الفواكه والخضار في لبنان وذلك بالاشتراك بين الحكومة والصناعة .

استعمال الوسائل الآلية في الانتاج

ليس لدى هذه الصناعة في الوقت الحاضر وسائل آلية مناسبة وانه لمن المستحسن ان تجرى عمليات كالغسيل والتنظيف والتقطيع وغيرها بواسطة آلات خاصة لهذه الاغراض يكفل استعمالها توفر الشروط الصحية كما يؤدي الى تجانس الانتاج بشكل مستمر .

وقد ذكرنا سابقا في هذه الدراسة ان لدى هذه الصناعة في الوقت الحاضر اتجاهها نحو الآلية ، الامر الذي سيؤدي الى توفر الشروط الصحية وتأمين تجانس الانتاج .

تصنيف المواد الاولية وتحديد مواصفات الانتاج

انه لمن الاهمية بمكان ان تضع الحكومة نظاما لتصنيف المواد الاولية بحسب درجات جودتها وكذلك لتحديد مواصفات الانتاج. فتصنيف المواد الاولية يمكن من استعمال كميات كبيرة من المحاصيل الزراعية من النخب الثاني والثالث للتعليب او لاستخلاص العصير، مما يخفف فسي اكلاف المواد الاولية . اما مواصفات الانتاج فهي ضمان للمستهلك بان ما يباع من المعلبات المصنوعة محليا حائز على الخصائص المحددة في المواصفات الموضوعة من اجلها . لذلك نوصي بان تضع الحكومة مواصفات تحدد جودة الاطعمة المعلبة فيما يختص، على سبيل المثال، بوزن محتويات العلبة الواحدة قبل وبعد تصفية الماء عنها، او بمقدار تركيز عصير الفواكه المعلبة او بما يسمح اضافته من مواد كيميائية ، او ما يحتويه رب البندورة من مواد صلبة وما

• تحويبه المربيّات من السكر .

هذا ويجب ان تقوم الحكومة بمراقبة الانتاج المحلي للتأكد من انه يتوافق والمواصفات المعتمدة ، حرصا على حماية المستهلك وضمانا لثقة المستورد الاجنبي .

تصنيف العلب

هنالك مواصفات مقبولة عالميا فيما يتعلق بمقاسات العلب والمرطبات ومقدار استيعابها .
 • وهناك ، بالاضافة الى ذلك ، اصناف من الانتاج لا تستحسن تعبئتها الا في مقاسات معينة .
 لذلك فانه لما يهيم الصناعة المحلية ، اذا اريد لها ان تنافس الاصناف المستوردة وان تصل الى الاسواق الخارجية ، ان تأخذ بهذه المواصفات العالمية . كذلك فانه من المهم ايضا ان تضع الحكومة مواصفات خاصة بالمواد التي تصنع العلب منها ، اذ ان كميات كبيرة من الصفيح المستورد الى لبنان لصناعة هذه العلب هو على درجة منخفضة من الجودة كما ان هذه الكميات غالبا ما تصل بعد ان تكون قد رفضت في البلد الذي انتجها .

ومن الامور التي يجب ان تؤخذ ايضا بعين الاعتبار تطبيق مواصفات العلب ومحتوياتها على الانتاج المستورد فذلك يجعل المستهلك في وضع يمكنه من مقارنة الاسعار بسهولة اذ قد تحتوى العلب المستوردة والمماثلة في المقاسات للعلب المحلية على كميات مختلفة من الاطعمة .
 كذلك فان هذا التدبير يساعد على تقبل الانتاج اللبناني في الاسواق الخارجية .

بيدال الجهود

تعتمد صناعة تعليب الاطعمة بطبيعتها على جهود المزارعين والموردين وتجار الجملة لذلك فان تضافر جهود هؤلاء بشكل منسق امر يعود بالفائدة على الجميع بما يؤمن للمزارع تصريف محصوله بشكل موثوق وللصناعة موادها الاولية باسعار منخفضة وجودة مقبولة وهذا بالضبط ما تهدف اليه التعاونيات الزراعية ورابطات المزارعين في البلاد الاجنبية . اما في لبنان فان على الحكومة ان تمد يد العون في هذا المضمار لتشكيل هذه التعاونيات والرابطات ورعايتها .

التسويق المحلي

على الحكومة ، من ناحيتها ، ان تضع برنامجا لتشجيع التصدير كالاغفاء من بعض الضرائب او اعادة الرسم المدفوعة على المواد الاولية المستوردة (كما هو الامر حاليا بالنسبة الى السكر) او مكافئات بنسبة الكميات المصدرة .

الفصل الرابع

تعريف لمنتجات صناعة التعليب

تعرف صناعة التعليب، بالنسبة الى هذه الدراسة، على انها مجموعة العمليات التي تهدف الى تصنيع الخضار والفواكه وعصيرها وانتاج رب البندورة والعربيات وحفظ هذه جميعاً في علب من الصفيح او مرطبانات زجاجية .

وتتألف الاصناف الرئيسية التي تستهلك في الاسواق اللبنانية مما يلي:

انتاج مستورد

انتاج لبناني

الفواكه

°	°	كوكتيل فواكه
°	x	الاناناس
°	°	السدراق
°	°	الاجاص
°	°	المشمش
°	x	الكرز
°	x	الفواكه الاخرى

عصير الفواكه

°	x	الاناناس
°	x	البندورة
°	x	الليمون الهندي (كريب فروت)
°	x	البرتقال
°	x	التفاح
°	x	الخوخ و السدراق والاجاص

* تشير العلامة ° الى انتاج الصنف المعني
والعلامة x الى عدم انتاجه

انتاج مستوردانتاج لبنانيالمربيات

٥	٥	المشمش
٥	٥	السفرجل
٥	٥	الفريز
٥	٥	التفاح
٥	٥	الكرز

مربيات اخرى

رب البندورة

٥	٥
---	---

الخضار

٥	٥	البازيلا
٥	٥	القول الاخضر
٥	x	مزيج الخضار
٥	٥	الباميا
٥	٥	الارضي شوي
٥	x	الهليون
٥	٥	خضار اخرى

هذا وقد استبعدت في هذه الدراسة الاصناف التالية :

- عصير الفواكه المركز المستعمل في المرطبات والحلويات او المشروبات الغازية
- الحبوب المطبوخة كالقول المدمس والحمص
- مختلف انواع الحساء والمخللات
- عصير الفواكه المخمر كالسيدر والخل والخمور

* تشير العلامة ٥ الى انتاج الصنف المعني
والعلامة x الى عدم انتاجه

الفصل الخامس

دراسة الاسواق في لبنان

لقد جرى جمع الارقام العائدة الى الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك لكل من الاصناف التالية :

الفواكه المعلبة
عصير الفواكه المعلب
المرببات المعلبة والجيلاتين
رب البندورة المعلب
الخضار المعلبة

الفواكه المعلبة

- يستورد لبنان ٩٨٪ مما يستهلكه من الفواكه المعلبة ، منها ٨٠٪ من الولايات المتحدة . وبالرغم من ان الفاكهة اللبنانية على درجة عالية من الجودة والقابلية للتعليب محليا فانها لم تتمكن من الاستئثار بحصة تذكر من السوق الداخلية اذ انه بالرغم من عدة محاولات جرت مؤخرا لتعليب كوكتيل الفواكه او المشمش والاجاص وغيرها فان هذه الجهود لم تشر على النطاق التجاري الى الآن علما بان الصعوبات التي تعترض هذا السبيل فنية بقدر ما هي تسويقية .
- و يبين الجدول المدرج ادناه كميات الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك للفواكه المعلبة في لبنان ، علما بان ما يصدر منها هو في معظمه من الاصناف المستوردة اصلا .

الجدول "٣"

الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك للفواكه المعلبة

في لبنان

١٩٥٥ - ١٩٦٠
(الكميات بالاطنان)

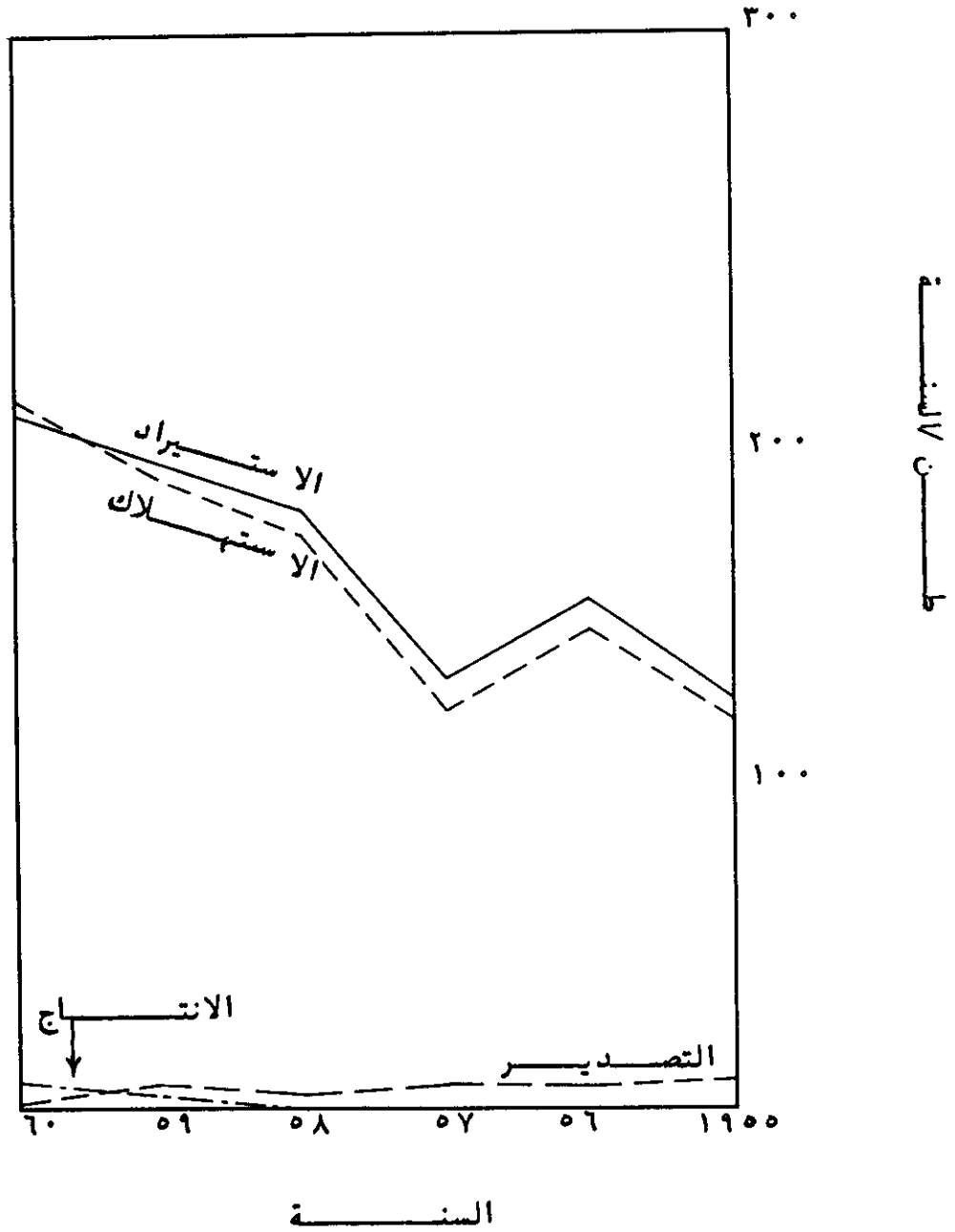
<u>الاستهلاك</u>	<u>الانتاج</u>	<u>التصدير</u>	<u>الاستيراد</u>	<u>المنته</u>
١٠٧	—	٩	١١٦	١٩٥٥
١٣٥	—	٧	١٤٢	١٩٥٦
١١٣	—	٩	١٢٢	١٩٥٧
١٦٢	—	٦	١٦٨	١٩٥٨
١٧٧	٥	٨	١٨٠	١٩٥٩
٢٠٠	٨	٣	١٩٥	١٩٦٠
				المعدل
١٤٩	٢	٧	١٥٤ .	<u>٦٠-١٩٥٥</u>
				المعدل
١٧٩	٤	٦	١٨١	<u>٦٠-١٩٥٨</u>

وتمثل الارقام الواردة اعلاه الوزن الصافي للفواكه، اى دون اعتبار وزن علب الصفيح ،
الذى يبلغ حوالى ١٥٪ من الوزن القائم .

هذا وقد وضعت هذه الارقام على شكل مخطط بياني رقم "١" يظهر اتجاه السوق الداخلية
خلال الاعوام الخمس المنصرمة .

ومن دراسة للاسواق قام بها معهد البحوث الصناعية ، يمكن لنا ان نقدر كميات الاستهلاك
في لبنان للعام ١٩٦٠ كما يلي :

مخطط رقم ١
 الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك
 للفواكه المعلبة في لبنان
 (١٩٥٥ - ١٩٦٠)



الجدول "٤"اصناف الفواكه المعلبة المستهلكة في لبنان عام ١٩٦٠

<u>النسبة المئوية</u>	<u>الاستهلاك بالاطنان</u>	<u>الصنف</u>
٣٥	٧٠	كوكتيل فواكه
٢٥	٥٠	اناناس
٢٠	٤٠	دراق
١٠	٢٠	اجاص
٥	١٠	شمش
٣	٦	كـرز
٢	٤	فواكه اخرى
<u>١٠٠</u>	<u>٢٠٠</u>	المجموع :
====	====	

ولما كان الاناناس لا ينبت في لبنان بالرغم من المحاولات التي بذلت لهذه الغاية فان استيعاب السوق الداخلية من الفواكه التي تزرع في لبنان يقدر بحوالي ١٤٠ طنا سنويا في الوقت الحاضر .

عصير الفواكه

يستورد لبنان في الوقت الحاضر جميع ما يستهلكه من علب عصير الفواكه والبندورة وبالرغم من ان استيراد عصير البرتقال والتفاح قد اصبح محمدا فان الصناعة المحلية لم تتوصل بعد الى تعليب عصير الفواكه غير المركز على نطاق تجارى . الا ان هنالك مصانع صغيرة تنتج كميات متفاوتة من عصير الحمضيات تستعملها الفنادق والمطاعم ، ولكن هذه الكميات تحضر دائما بصورة طازجة وخلال موسم الحمضيات فقط . كذلك فان عددا كبيرا من الباعة المتجولين واصحاب الدكاكين الصغيرة يبيعون العصير الطازج للبرتقال والتفاح والجزر في مواسمها .

ويبين الجدول ادناه كميات الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك لعصير الفواكه المعلب في لبنان، علما بان ما يصدر منه ليس الا اصنافا مستوردة اعيد تصديرها . اما فيما يتعلق بالمشأ فان ١٠٪ من العصير المعلب يستورد من الولايات المتحدة الاميركية

الجدول "٥"استيراد وتصدير ونتاج واستهلاك عصير الفواكه المعلبفي لبنان١٩٥٥ - ١٩٦٠

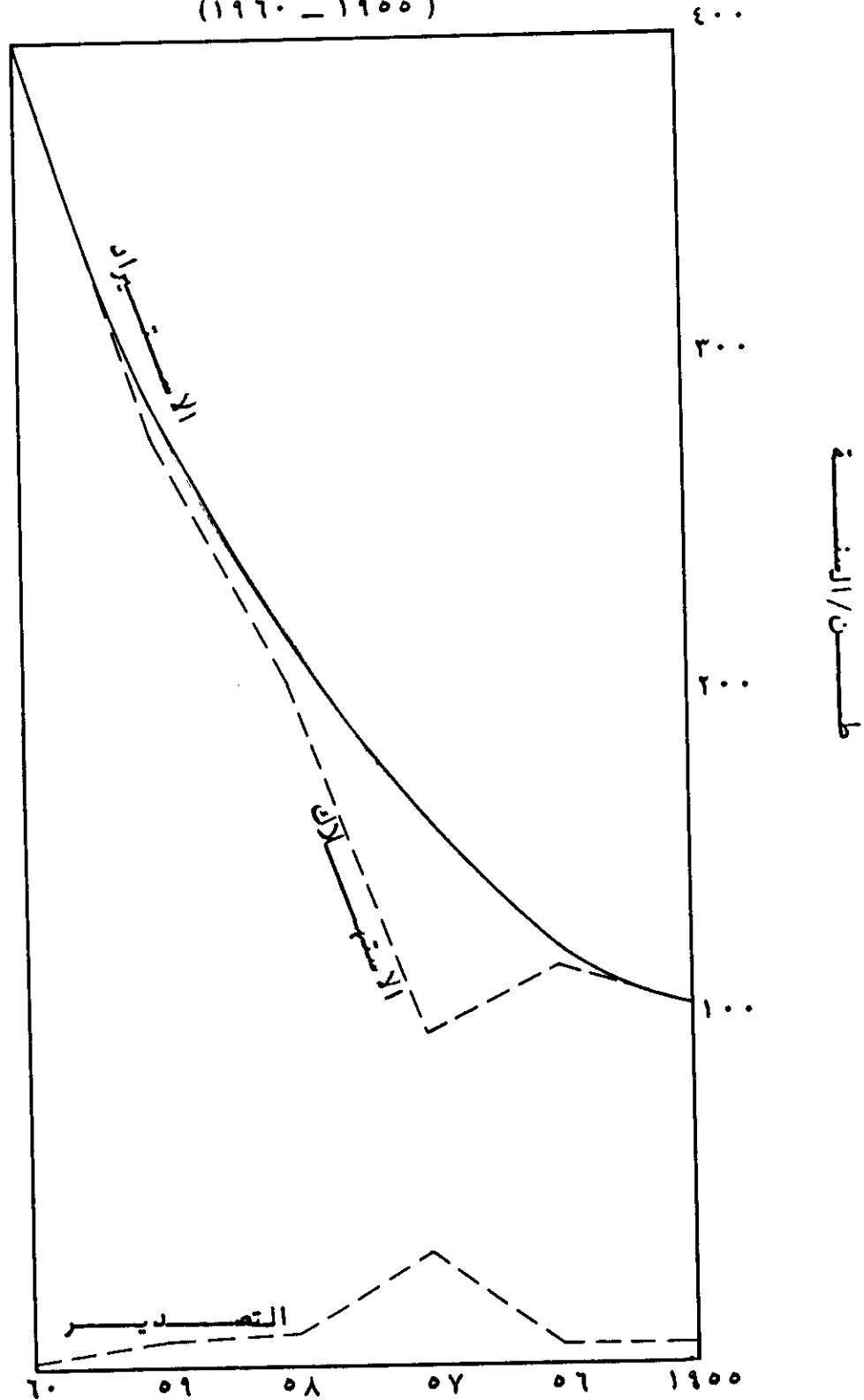
(الكميات بالاطنسان)

<u>الاستهلاك</u>	<u>الانتاج</u>	<u>التصدير</u>	<u>الاستيراد</u>	<u>السنة</u>
١٠٠	—	٧	١٠٧	١٩٥٥
١٢٠	—	٦	١٢٦	١٩٥٦
١٣٠	—	٣٤	١٦٤	١٩٥٧
٢١٠	—	١٠	٢٢٠	١٩٥٨
٢٨٠	—	٩	٢٨٩	١٩٥٩
٤٠٠	—	١	٤٠١	١٩٦٠
				معدل السنوات
٢٠٧	—	١١	٢١٨	٦٠-١٩٥٥
				معدل السنوات
٢٩٦	—	٧	٣٠٣	٦٠-١٩٥٨

وتشير الارقام الواردة في الجدول اعلاه الى وزن العصير الصافي دون وزن علب الصفيح والذي يبلغ حوالي ١٥٪ من الوزن القائم .

هذا ويبين المخطط البياني "٢" والمستند الى هذه الارقام، الاتجاه العام للسوق الداخلية خلال الاعوام الخمس المنصرمة . كما يتبين من دراسة للاسواق قام بها معهد البحوث الصناعية ان مقدار الاستهلاك من عصير الفواكه المعلب في لبنان يبلغ عام ١٩٦٠، المقادير الواردة في الجدول ادناه .

مخطط رقم ٢
 الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك
 لعصير الفواكه المعلب في لبنان
 (١٩٥٥ - ١٩٦٠)



الجدول "٦"

اصناف عصير الفواكه المعلبة المستهلكة في لبنان ١٩٦٠

<u>النسبة المئوية</u>	<u>الاستهلاك بالاطنان</u>	<u>الاصناف</u>
%٤٥	١٨٠	اناناس
%٢٠	٨٠	بنـدورة
%٢٠	٨٠	ليمون هندي (كريب فروت)
%١٥	٦٠	الفواكه الاخرى
<u>%١٠٠</u>	<u>٤٠٠</u>	المجموع :

ولما كان الاناناس لا ينبت في لبنان فان السوق الداخلية لعصير الفواكه التي تزخر في لبنان يقدر بحوالي ٢٢٠ طنا في عام ١٩٦٠

المربيات والجيلاتين والمرملاد

تشكل المربيات والمرملاد والجيلاتين الشطر الاكبر من انتاج الاطعمة المعلبة في لبنان اذ بلغ معدل انتاجها حوالي ٩٥٠ طنا خلال الاعوام المنصرمة . ويعود السبب في ذلك الى سهولة النسبية في عمليات الانتاج والتي توفر المواد الاولية باسعار معقولة . لذلك فان استيراد هذه الاصناف الى لبنان يشكل شطرا صغيرا من مجموع الاستهلاك العام اذ بلغ معدله حوالي الخمسين طنا فقط خلال الاعوام الماضية كما ان اكثر ما استورد منه كان لاصناف من الفواكه لا تنبت او تتوفر في لبنان كالمشمش في سوريا وبعض الفواكه من انكلترا .

ولما لم يكن هنالك تصدير لهذه الاصناف في لبنان فانه يستنتج من ذلك ان مجموع الاستهلاك السنوي للمربيات والجيلاتين والمرملاد قد بلغ في معدله حوالي الالف طن منذ عام ١٩٥٥ . هذا ومن الملاحظ ان معظم الطلب منصب على مربى المشمش .

وقد تبين من دراسة السوق التي قام بها معهد البحوث الصناعية ان الاصناف المختلفة في المربيات والجيلاتين والمرملاد التي استهلكتها في لبنان قد بلغت الارقام المدونة في الجدول التالي :

الجدول "٧"

اصناف المربيات والجيلاتين والمرملاذ التي استهلكــــت
في لبنان عام ١٩٦٠

<u>النسبة المئوية</u>	<u>الكمية بالاطنان</u>	<u>الصنف</u>
٧٥	٧٥٠	مربى المشمش
١٥	١٥٠	مربى السفرجل
١٠	١٠٠	المربيات الاخرى والمرملاذ الجيلاتين
<u>١٠٠</u>	<u>١٠٠٠</u>	المجموع:
====	=====	

رب البندورة المعلب

في لبنان ثلاثة مصانع متفاوتة الاستطاعة تقوم بتحضير رب البندورة وقد سدّ انتاجها ٤٢٪ من وسطي الاستهلاك الاجمالي لهذا الصنف خلال الفترة بين ١٩٥٦ - ١٩٥٩ الا ان هذه النسبة انخفضت بشكل ملحوظ عام ١٩٦٠.

ويبين الجدول التالي مقادير الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك لرب البندورة المعلب وذلك للفترة بين ١٩٥٥ - ١٩٦٠.

الجدول " ٨ "الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك لرب البندوة المعلب

في لبنان (١٩٥٥ - ١٩٦٠)

<u>الاستهلاك</u>	<u>الكميات بالاطنان</u>			<u>السنة</u>
	<u>الانتاج</u>	<u>التصدير</u>	<u>الاستيراد</u>	
٥٦٥	٨٠	١٣	٤٩٨	١٩٥٥
٥١٨	٣٣٠	٦٦	٢٥٤	١٩٥٦
٦٨١	١٥٠	٢٤	٥٥٥	١٩٥٧
٥٧٨	١٨٠	٣	٤٠١	١٩٥٨
٦٥٨	٢٨٠	٤٩	٤٢٧	١٩٥٩
٤٥٥	١٥٠	١٥	٣٢٠	١٩٦٠
				<u>الوسطي :</u>
٥٥٤	١٧٣	٢٨	٤٠٩	٦٠-١٩٥٥
				<u>الوسطي :</u>
٥٢١	١٦٠	٢٢	٣٨٣	٦٠-١٩٥٨

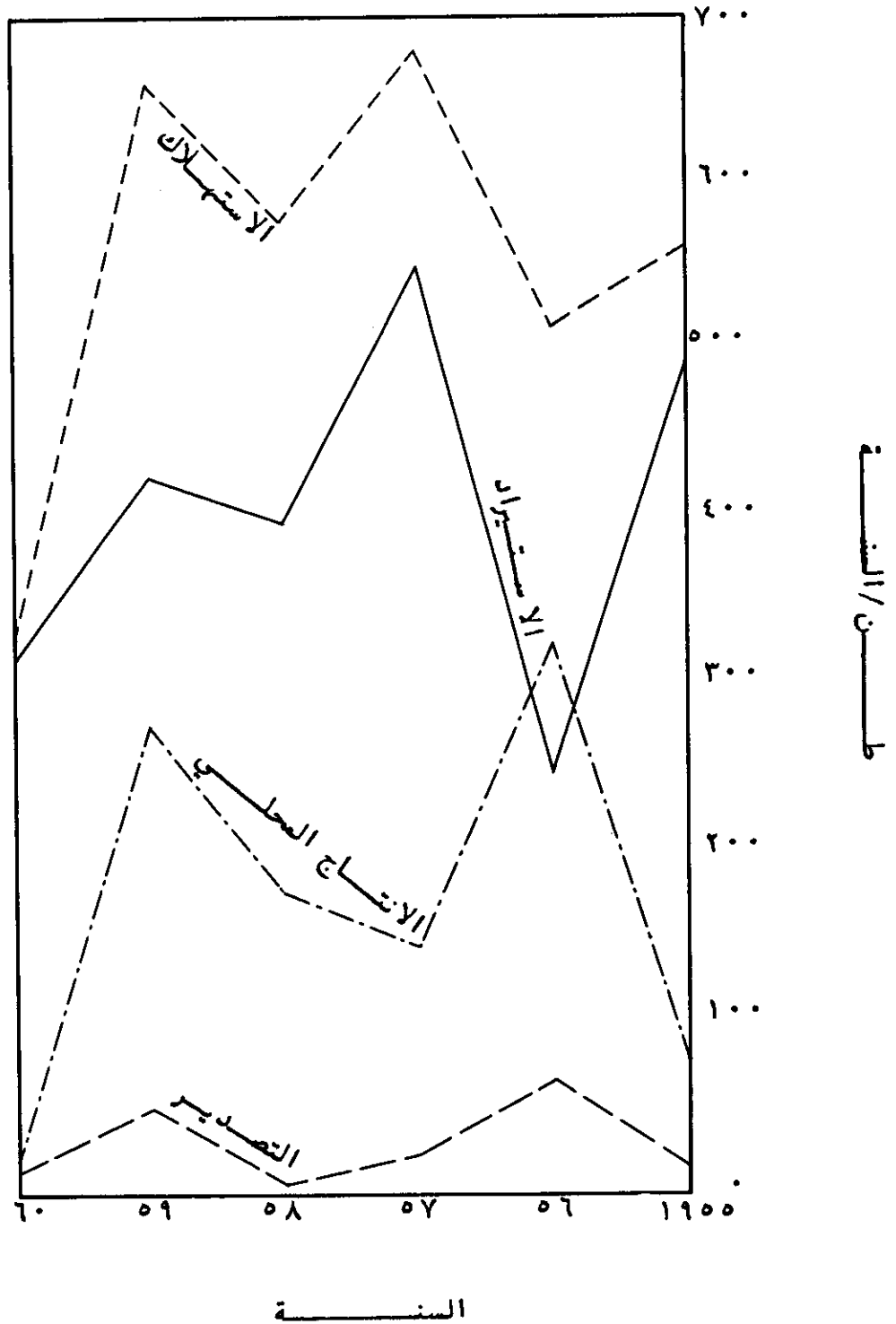
وتشير الارقام المدرجة اعلاه الى الوزن الصافي دون علب الصفيح ، التي يبلغ وزنها حوالي ١٥٪ من الوزن القائم ، وقد جمعت هذه الارقام على شكل مخطط رقم " ٣ " يتبين فيه اتجاه السوق في السنين الخمس الاخيرة بالنسبة لرب البندورة المعلب .

المخطط رقم ٣٠

الاستيراد والتصدير والاستهلاك

لرب البندورة المعلب في لبنان

(١٩٥٥ - ١٩٦٠)



الخضار المعلبة

يسد الانتاج اللبناني حالياً حوالي ١٧٪ من الحاجة الى الخضار المعلبة ويبين الجدول التالي مقادير الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك للخضار المعلبة في لبنان .

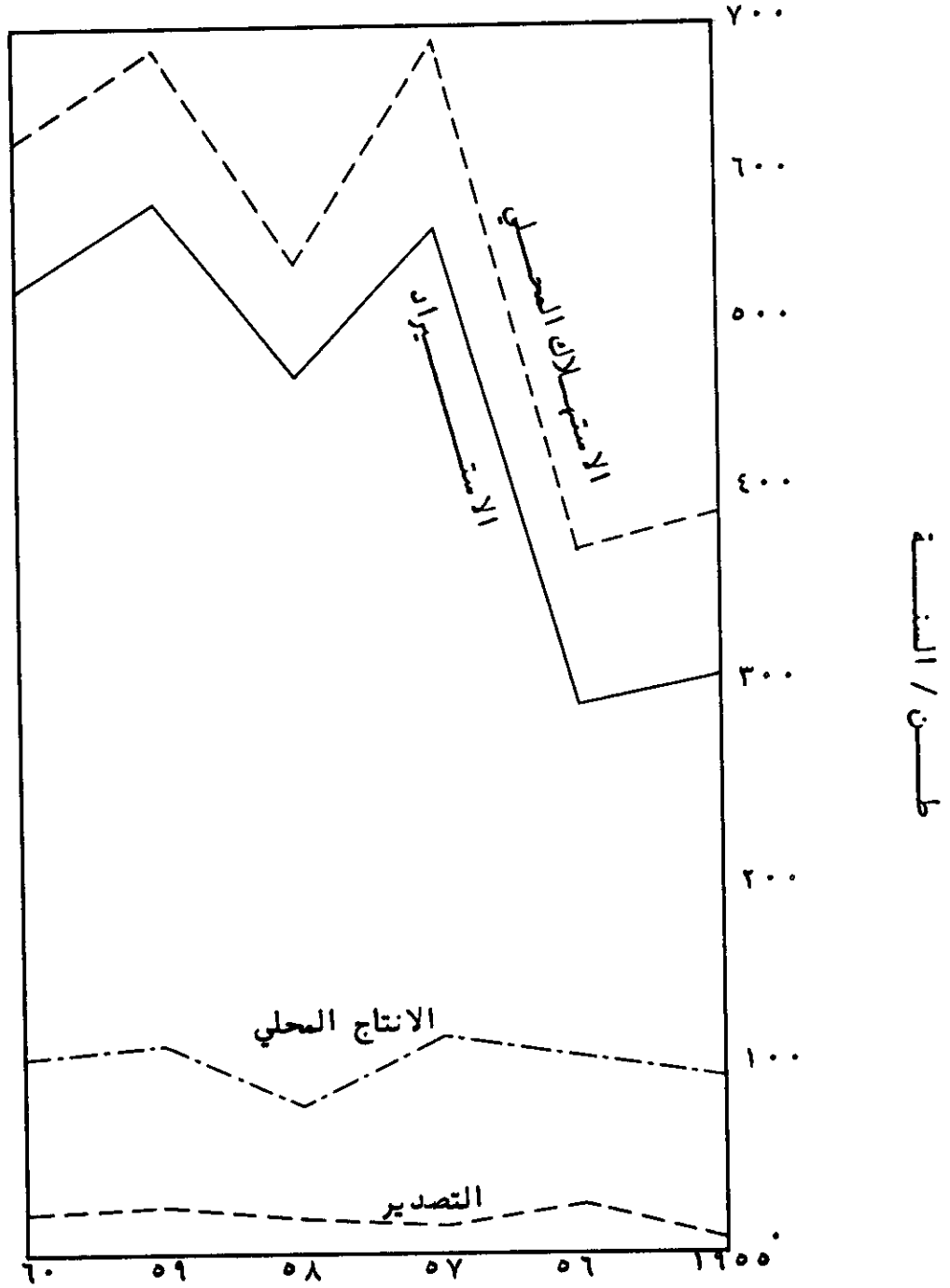
الجدول ٩٠الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك للخضار المعلبةفي لبنان

(الكميات بالاطن)ان

<u>الاستهلاك</u>	<u>الانتاج</u>	<u>التصدير</u>	<u>الاستيراد</u>	<u>السنة</u>
٤١٩	١٠٠	٨	٣٢٧	١٩٥٥
٣٩٨	١١٠	٢٥	٣١٣	١٩٥٦
٦٩١	١٢٠	١٥	٥٨٦	١٩٥٧
٥٦٥	٨٥	٢٠	٥٠٠	١٩٥٨
٦٩٣	١١٥	٢٤	٦٠٢	١٩٥٩
٦٣٥	١١٠	٢٥	٥٥٠	١٩٦٠
الوسيطي:				
٥٦٦	١٠٦	٢٠	٤٨٠	١٩٦٠-١٩٥٦
الوسيطي:				
٦٣١	١٠٣	٢٣	٥٥١	١٩٦٠-١٩٥٨

و تمثل الارقام اعلاه الوزن الصافي ، علما بان وزن الصفائح يبلغ حوالي ١٥٪ من الوزن الاجمالي القائم كذلك فقد اثبتت هذه الارقام على شكل مخطط رقم ٤٠ يبين الاتجاه فسي الاسواق خلال السنوات الخمس الاخيرة فيما يختص بالخضار المعلبة

المخطط رقم ٤
 الاستيراد والتصدير والانتاج والاستهلاك
 للخضار المعلبة في لبنان
 (١٩٥٥ - ١٩٦٠)



وقد استوردت الخضار المعلبة خلال السنوات الثلاث الاخيرة من المصادر التالية :

٦٠%	اوروپيا
٢٠%	الجمهورية العربية المتحدة
٢٠%	(الاقليم الشمالي)
	الولايات المتحدة
١٠٠%	المجموع :

وقد تبين من دراسة للاسواق قام بها معهد البحوث الصناعية ان الاصناف المختلفة من الخضار المعلبة التي استهلكتها في لبنان عام ١٩٦٠ هي كالتالي :

الجدول "١٠"

اصناف الخضار المعلبة المستهلكة في لبنان عام ١٩٦٠

الاصناف المستهلكة من الاصناف المصنوعة في لبنان		الاصناف المستهلكة من الاصناف المستوردة		الاصناف
النسبة المئوية	طن	النسبة المئوية	طن	
٧٠	٧٧	٦٠	٣١٥	بازيلا
١٨	٢٠	١٠	٥٣	فول اخضر
—	—	٥	٢٦	خضار مشكله
٩	١٠	٢	١١	باميا
١	١	٣	١٦	ارضي شوكي
—	—	١٥	٨٧	هليون
٢	٢	٥	٢٦	خضار اخرى
١٠٠%	١١٠	١٠٠%	٥٢٥	المجموع :
=====	=====	=====	=====	

الفصل السادس

الوضع الراهن لصناعة الاطعمة المعلبة

في لبنان

في لبنان اليوم خمسة مصانع لتعليب الاطعمة يمكن اعتبارها مشاريع صناعية من بينها مصنع واحد متوسط الاستطاعة واربعة مصانع صغيرة منها اثنين مخصصين لانتاج رب البندورة لم يعمل طيلة العامين الماضيين، هذا ولم تأخذ بعين الاعتبار في هذه الدراسة ما تنتجه الحوانيت والدكاكين من انتاج ضئيل للمربيات. الا ان هنالك بالرغم من هذا دلائل تبديل سريع كما يستبان من الجهود المبذولة لتجديد اجهزة المصانع القائمة وانشاء مصانع جديدة على احدث الاسس وفي الفصل السابع من هذا التقرير سرد لهذه الامور جميعا .

١ - الاجهزة والاستطاعة الانتاجية

تعتمد صناعة التعليب حاليا اجهزة على شيء من القدم ان اكثر من نصف ما هو قيد الاستعمال قد مضي عليه اكثر من عشر سنوات . وليس لدى المصانع القائمة اجهزة تلقائية (اوتوماتيكية الحركة) كما ان ما لديها من التجهيزات الميكانيكية قليل هو الاخر . وتجري عمليات تحضير الفواكه والخضار للتعليب بالطرق اليدوية (وهي عمليات الغسل والتنظيف، والانتقاء، والتقسير والتقطيع) لان المعدات الميكانيكية اللازمة لهذه العمليات باهظة التكاليف .

وانه لذلك لمن الصعوبة بمكان ان يصار الى تقدير الاستطاعة الانتاجية ، لانها غير مربوطة بجهاز معين او معدات ذات مردود محدد فكل ما يتطلبه الامر في هذه الحال هو ان يزداد عدد العمال او ساعات العمل . وعلى كل فان الانتاج الاجمالي المقدر بالنسبة للمصانع الخمس المشار اليها يبلغ حوالى ١٢٠٠ طنا عام ١٩٦٠، الا انه بالامكان زيادة هذا الرقم ضعفين او ثلاثة اضعاف في اكثر الاحيان . وفيما يتعلق بالاصناف المنتجة على نطاق ضئيل كالفواكه المعلبة وعصير الفواكه المعلب فانه بالامكان زيادة الانتاج بشكل ملحوظ بما لدى هذه الصناعة حاليا من اجهزة .

الارض والبنية

هنالك مؤسسة واحدة قد خصصت جميع ارضها ومبانيها لعمليات التعليب، اما باقي المؤسسات فان مصانع التعليب لديها تحتل قسما من مبنى يحتوى على مشاغل او مصانع صغيرة اخرى لا تمت باى صلة الى صناعة التعليب .

ويمكن تقدير مساحة البناء الاجمالية التي تحتلها صناعة التعليب في لبنان بحوالي ٤,٥٠٠ مترا مربعا كما ان المساحة الاجمالية للأراضي التي شيدت عليها المباني تبلغ حوالي ١٠,٥٠٠ مترا مربعا .

رأس المال المستثمر

يقدر رأس المال العائد لمعدات الانتاج ، بقيمتها الحالية وفي جميع المصانع بمبلغ ٦٥٠,٥٠٠ ليرة لبنانية ، بما في ذلك معدات انتاج علب الصفيح . وهناك مصنع واحد يبلغ رأس المال العائد لمعدات الانتاج فيه بمبلغ ٤٠٠,٥٠٠ ليرة لبنانية .

اما رأس المال الاجمالي (بما في ذلك رأس المال العامل) للمصانع الخمسة المشار اليها في هذا التقرير فيبلغ ثلاثة ملايين ليرة لبنانية كما يستدل من المعلومات المستقاة من وزارة الاقتصاد الوطني .

الأيدي العاملة

يختلف عدد الأيدي العاملة في هذه الصناعة بحسب المواسم و يبلغ اقصاه في الفترة ما بين منتصف حزيران و اوائل تشرين الاول حيث يصل عدد العمال الى حوالي ١٦٠ عاملا اما في مواسم الركود فقد ينخفض هذا العدد الى ٢٠ . هذا و يبلغ عدد الموظفين الإداريين حوالي العشرين ، علما بان هذا العدد ليس عرضة للتغيرات الموسمية كما هو الحال لدى العمال العاديين .

و معظم هؤلاء العمال الموسمين ليسوا من ذوي الخبرة ، و يجري تشغيلهم حسبما تدعو الحاجة . اما العمال الذين يعملون على مدار السنة فهم من ذوي الخبرة المتوسطة في اغلبيتهم ان ليس فيهم عادة اكثر من واحد او اثنين ممن يمكن اعتبارهم عمالا حاذقين .

المواد الأولية

تشكل الفواكه والخضار المواد الأولية الرئيسية لصناعة الاطعمة المعلبة في لبنان وهي مواد اولية متوفرة على نطاق واسع ويشتمل الجدول ادناه تقديرات لكميات الانتاج الاجمالي في لبنان لكل من اصناف الفواكه والخضار الرئيسية . وتبين الأرقام المدرجة في الجدول المشار اليه ان الكميات التي تتطلبها صناعة تعليب الاطعمة في لبنان لكي تسد جميع حاجات الاستهلاك المحلي هي ضئيلة اذا قورنت بكميات الانتاج الاجمالي (ما عدا البازلاء الخضراء) الا انه يجب التنويه بان بعض اصناف الفواكه والخضار انسب من غيرها لهذه الصناعة ، وانه لمن المؤسف حقا

الايوجد الى الان دراسة تحدد مدى صلاح كل من هذه الاصناف المحلية كمواد اولية في صناعة تعليب الاطعمة .

ويعتبر الاناناس وعصيره من الاصناف الاكثر شيوعا في لبنان الا انه لم تتبين الى الان امكانية انتاج هذا الصنف في لبنان بشكل ناجح .

الجدول "١١"

الكميات التقديرية للانتاج السنوي من الفواكه والخضار في لبنان لعام ١٩٦٠
بالمقارنة مع الكميات اللازمة لسد كافة الحاجة الاستهلاكية في لبنان

لهذه الاصناف

(على اساس استهلاك ١٩٦٠)

<u>الكميات اللازمة لصناعة التعليب</u>		<u>الانتاج السنوي</u> <u>(بالاطنان)</u>	<u>الصنف</u>
<u>مربيات</u> <u>ورب</u>	<u>فواكه، عصير فواكه</u> <u>خضار</u>		
			<u>١- فواكه</u>
٢٠	—	٧٠ ٠٠٠	تفاح
٥٠٠	١٠	٥ ٠٠٠	شمش
١٠	١٠	٦ ٠٠٠	كرز
٢٠	٤٠	١٢٠ ٠٠٠	برتقال
—	١٥٠	٥٠ ٠٠٠	حمضيات اخرى
—	٥	٩٠ ٠٠٠	عنب
—	٧٠	٨ ٠٠٠	دراق
—	٥٠	٦ ٥٠٠	اجاص
١٠	—	٦ ٠٠٠	خوخ
١٥٠	—	١ ٥٠٠	سفرجل

الجمهوريّة اللبنانيّة

مكتب وزير الدولة لشؤون التنمية الإداريّة
مركز مشاريع ودراسات القطاع العام

٢٣

الكميات اللازمة لصناعة التعليب		الانتاج السنوي (بالاطنان)	المنف
مرببات ورب	فواكه، عصير فواكه خضار		
—	٢٠	٣٦٠٠٠	ب - خضار
—	٨٠	٨٦٠٠٠	ارضي شوكي
—	٤٣٠	٦٠٠	فول اخضر
—	٢٠	٧٠٠	بازيلا خضرا
٢٠٠٠	١٣٠	٣٢٦٠٠٠	باميا
			بنندورة

اما باقي المواد الاولية فهي السكر المتوفر محليا والواح الصفيح التي يستورد اكثرها من الولايات المتحدة الاميركية ومن فرنسا .

التنظيم الاداري

هنالك مؤسسة واحدة نجد فيها تنظيما اداريا الى اقسام تختص اما بالانتاج او بالمبيعات او بالامور المالية . اما باقي المؤسسات فهي تمثل مجموعات صغيرة لانتاج المرببات والمربلات اورب البنندورة كما نجد، نظرا لضآلة الانتاج فيها، ان صاحبها يقوم باعمال المدير والمدير الفني ورئيس العمال كما انه غالبا ما يكون الوحيد في مؤسسته من ذوى الخبرة الفنية .

الفصل السابع جودة الانتاج واكلافه

اجريت مقارنة في معهد البحوث الصداعية بين الانتاج المحلي والانتاج المستورد من الاطعمة المعلبة وذلك لمعرفة وجهات النظر لدى المستهلك فيما يتعلق بهذا الامر وقد اجريت هذه المقارنة على الاسس التالية :

العلامة القصوى

- ١ - الشكل الخارجي
الشكل العام، المعلومات التي تتضمنها اللقافة وتصميم شكلها، حالة معدن العلبة او زجاج القارورة .
- ٣٠

٢ - المحتويات

- طعم المحتويات ورائحتها ولونها
وغير ذلك من الخصائص الفيزيائية
- المجموع :
٧٠
١٠٠
===

وقد اشترك اربعة عشر شخصا في هذه التجربة التي اجريت على ستة عشر صنفا مختلفا من الفواكه والخضار والمربيات ورب البندورة المحلية والمستوردة ويبين الجدول التالي نتيجة هذا الاختبار .

الجدول "١٢"

تقييم جودة الانتاج لدى معلبات محلية ومستوردة

<u>الصنف</u>	<u>عدد العينات</u>	<u>الشكل الخارجي</u> (العلامة القصوى) (٣٠٪)	<u>المحتويات</u> (العلامة القصوى) (٧٠٪)	<u>العلامة الاجمالية</u>
١ - د ر ا ق				
صنع محلي	١	١٦	٤٩	٦٥٪
اميركي	١	٢٦	٥٣	٧٩٪
اوسترالي	١	٢٥	٣٥	٦٠٪

٢- مربي المشمش

صنع محلي	٣	١٩	٤٢	٪٦١
سوريا	١	٢٢	٤٨	٪٧٠
انتاج مستورد	٣	٢٣	٤١	٪٦٤

٣- رب البندورة

صنع محلي	١	٢٢	٣٢	٪٥٤
مستورد	١	٢٢	٣٨	٪٦٠

٤- بازبلا خضراء

صنع محلي	١	١٩	٤٦	٪٦٥
سوريا	١	٢٣	٤٢	٪٦٥
مستورد	٢	٢٢	٣٨	٪٦٠

و بالرغم من ان نتائج الاختبار المذكور ليست نهائية نظرا لقلّة عدد المشتركين في اجرائه، الا انها تشير الى الامور التالية التي تتوافق مع ما هو ملاحظ على وجه العموم .

١ - ان العلب المصنوعة محليا هي من صفيح يقل جودة عن متوسط جودة العلب المستوردة وقد وجدت بقع من الصدأ على بعض هذه العلب كما ان اللصاقات التي غلفت بها لم تكن على شيء من الجاذبية . اما فيما يتعلق برّب البندورة فان العلب لا تغلّف بالورق بل يكفي بالطبع مباشرة على الصفيح وقد تبين ان هذا الطبع ممتاز لدى الانتاج المحلي .

٢ - كانت جودة الاطعمة المعلبة محليا عالية بالنسبة للخضار متوسطة النسبة للفواكه والمربيات ومنخفضة بالنسبة لرب البندورة وذلك لدى مقارنتها بالانتاج المستورد المماثل .

اكالاف الانتاج

يمكن تقسيم اكالاف الانتاج الى العناصر التالية التي تختلف جميعها بحسب كمية الانتاج :

- ثمن المواد الاولية
- السكر والملح
- العلب المعدنية وعلب الكرتون واللصاقات

- اكلاف اليد العاملة
- اكلاف المنافع العامة

والى العناصر التالية التي غالبا ما تكون ثابتة بالنسبة لكمية الانتاج :

- استهلاك الاجهزة والابنية والمعدات
- اكلاف الصيانة واليد العاملة الغير مباشرة
- اكلاف التأمين والضرائب
- نفقات المختبر
- نفقات الادارة

وقد جرى اعتبار هذه الاكلاف الاخيرة على انها تشمل المصاريف الثابتة . وبالرغم من ان اكلاف المنافع العامة يشكل قسما من هذه المصاريف الا اننا استبعدناها هنا للتبسيط .

والجدول "١٣" ادناه يبين اكلاف الانتاج المقدرة لمختلف اصناف الفواكه المعلبة وعصيرها والمرببات ورب البندورة والخضار مفصلة جميعها حسب عناصر هذه الاكلاف، وعلى اساس انتاج يبلغ الف طن سنويا في علب من الصفيح سعة الواحدة منها ٨٥٠ غراما .

الجسدول ١٣٣

الاعلاف التقديرية الحالية لانتاج بعض اصناف الماعز في لبنان
باليرات اللبنانية للطن الواحد في علف مقب ٢٤
(سعة ٨٥٠ غراما)

الكمية	رب البندورة	فول اخضر	بازيلا خضراء	عصير البندورة	عصير التفاح	عصير البرتقال	احاصي بالقطر	نراق بالقطر	كوكبيل فواكه	اسعار المواد الاولية	
٢٠٠	٤٨٠	٢١٠	٣٣٠	٢٠٠	٢٨٠	٤٥٠	٧٧٠	٥٦٠	٧٤٠	سكر	
٣٢٠	-	-	٤	-	-	-	٧٠	١٢٠	٧٠	(٦٠٠ ل.ن. للطن)	
-	٥	٢	١	٢	-	-	-	-	-	ملح	
٢٧٥	٢٧٥	٢٧٥	٢٧٥	٢٧٥	٢٧٥	٢٧٥	٢٧٥	٢٧٥	٢٧٥	علب صفيحة	
٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	(٢٣ ق.ن. للملحة)	
٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	٢٥	لصاقات	
٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	(قرشين لبنانيين للواحدة)	
٣٠	٨٠	٦٠	٧٠	٤٠	٥٠	٥٠	٨٠	٨٠	١٠٠	علب كرتون	
٢٠	٤٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	٢٠	بيدعامة مبانسة	
٨٩٠	٩٢٥	٦١٢	٧٤٥	٥٨٢	٦٧٠	٨٤٠	١٢٦٠	١١٠٠	١٢٥٠	الاعلاف الاجالية	
٢٠٠	٢٠٠	٢٠٠	٢٠٠	٢٥٠	٢٠٠	٢٠٠	٢٠٠	٢٠٠	٢٠٠	المباشرة	
١٠٩٠	١١٢٥	٨١٢	٩٤٥	٧٨٢	٨٧٠	١٠٤٠	١٤٦٠	١٣٠٠	١٤٥٠	الاعلاف الانتاجية	
٠.٤٩٣	٠.٤٩٦	٠.٤٦٩	٠.٤٨٠	٠.٤٦٧	٠.٤٧٤	٠.٤٨٨	١.٤٢٤	١.٤١٠	١.٤٢٣	الاعلاف الانتاج للملحة الواحدة	

الكلاف المواد الاولية :

الخضار والفواكه اللبنانية على درجة عالية من الجودة ، الا ان اسعارها تمثل نمو الارتفاع و يبين الجدول "١٤" ادناه وسطي ما يدفعه اصحاب مصانع التعليب ثمننا لموادهم الاولية في كل من لبنان وسوريا والولايات المتحدة الاميركية .

الجدول "١٤"

وسطي الاسعار التي تدفعها مصانع التعليب للفواكه والخضار

الارقام: ليرات لبنانية للطن الواحد

<u>الولايات المتحدة</u>	<u>سوريا</u>	<u>لبنان</u>	
١٤٠	١٨٠	١٥٠	تفاح (لاستخلاص العصير)
٣٥٠	٢٨٠	٣٠٠	مشمش (للمرببات)
٣٥٠	—	٦٠٠	مشمش (للتعليب مع القطر)
٣٠٠	٢٠٠	١٨٠	عنب (للعصير)
١٠٠	—	٢٥٠	كريب فروت (للعصير)
١٨٠	٣٠٠	٢٠٠	برتقال (للعصير)
١٦٠	٥٢٠ *	٥٠٠	دراق (للتعليب مع القطر)
٢٠٠	٦٢٠ *	٦٠٠	اجاص (للتعليب مع القطر)
٣٥٠	١٦٠	٢٠٠	فول اخضر
٢٨٠	٢٦٠	٣٠٠	بازيلا خضراء
٨٠	٦٠	١٠٠	بندورة

ويتبين من هذا الجدول ان اثمان الحمضيات والاجاص والدراق اكثر ارتفاعا في لبنان منها في الولايات المتحدة وان العنب والباذلاء الخضراء هما الصنفان الوحيدان اللذان ينخفض ثمنهما في لبنان عن الولايات المتحدة .

ولما كانت صناعة تعليب الاطعمة من الصناعات التي تشكل الكلاف المواد الاولية جزءا كبيرا من الكلاف انتاجها فان اسعار الفواكه والخضار لها تؤثر كثير على اسعار الانتاج كما هو مبين في الجدول ١٣ اعلاه . لذلك فارتفاع اسعار هذه الفواكه والخضار يعتبر من اولى العقبات التي تعترض طريق صناعة تعليب الاطعمة في لبنان لدى محاولتها مضاربة الاصناف المستوردة .

السكر:

يباع الطن الواحد من السكر في لبنان بحوالي ٦٠٠ ليرة لبنانية اما اذا كان الانتاج المحلي معدا للتصدير فيصبح سعر الطن الواحد، بعد حسم الرسم، حوالي ٣٠٠ ليرة لبنانية و يبلغ ثمن الطن الواحد في سوريا حوالي ٦٨٠ ل ٠ ل وفي الولايات المتحدة حوالي ٦٥٠ ل ٠ ل .

علب الصفيح

يبلغ ثمن علب الصفيح في لبنان وسوريا اكثر من ثمنها في الولايات المتحدة الاميركية . وهناك عدة مؤسسات اميركية لتعليب الاطعمة ليست لديها معدات لصنع العلب بل تبتاعها على شكل مكبوس من احد كبار منتجي هذه الاصناف ثم تعمد الى فتحها وتهيئتها بواسطة معدات تستأجرها من صانع العلب نفسه و بهذا تنخفض قيمة الاموال المستثمرة في صنع العلب، الامر الذي يساعد على تخفيض كلفة الانتاج .

وفي لبنان مؤسسة واحدة فقط لديها من المعدات ما يمكنها من صنع علب الصفيح بالشروط الصحيحة و حسب متطلبات صناعة تعليب الاطعمة الا ان اسعار هذه العلب يميل الى الارتفاع اذا قورن باسعار العلب التي تهيئها مصانع التعليب .

وتبين المعلومات التالية الاكلاف التقديرية لعلب الصفيح العادية (اي دون طلاء) وعلى اساس ٥٠٠٠، ٢٠٠٠ علبة او اكثر

٢٢ قرشا لكل علبة	١ - علب من انتاج مصنع تعليب في لبنان
١٥ قرشا لكل علبة	٢ - " " " الولايات المتحدة
" " " ٢٥	٣ - مستوردة على شكل مكبوس
" " " ٢٨	٤ - من انتاج مصنع لعلب الصفيح

ومن المرجح ان يمكن تخفيض سعر العلبة الى ٢٠ قرشا لبنانيا اذا استوردت معدات اوتوماتيكية لصنع العلب .

اللصاقات (الاتيكييت)

بالرغم من ان اللصاقات عامل مهم في جلب نظر المستهلك فاننا نجد ما يستعمل منها محليا على العلب او المرطبات الزجاجية لا يتساوى جودة وشكلا مع اللصاقات التي نراها على العلب المستوردة .

وتبلغ كلفة اللصاقة الواحدة على علبه من مقاس ٢¼ من الانتاج المحلي حوالي قرشين السى ثلاثة قروش لبنانية . اما اذا اريد انتاج لصاقات باربعة الوان مع تلميعها بعد ذلك بالورنيش فان هذا يجعل كلفتها تتراوح من ٥ الى ٨ قروش لبنانية شرط الا تقل الكمية عن ١٠٠٠٠٠٠ لصاقة في كل مرة . وتعتبر هذه الكلفة باهظة اذا قورنت باجود اللصاقات المصنوعة في الولايات المتحدة الاميركية او في اوربا ، لذلك فانه بامكان الصداعة المحلية ان تستورد هذه اللصاقات بسعر افضل حتى بعد دفع الكلاف الشحن والرسم الجمركية .

البيد العاملة المباشرة

كلفة اليد العاملة اقل في لبنان منها في اوربا او الولايات المتحدة ، الا انه نظرا لشيوع استعمال الاجهزة والمعدات الاوتوماتيكية هنالك فان التوفير الحاصل من جراء ذلك يؤدى السى خفض الكلاف اليد العاملة للطن الواحد عما هي عليه في لبنان . الا ان هذه المعدات المستعملة في الخارج تتطلب زيادة في رأس المال بالرغم من انها تزيد كمية الانتاج ، فعمليات الغسيل والتصنيف والتقسير وازالة النواه والتقطيع تجرى كلها بواسطة معدات اوتوماتيكية في معظم المصانع الحديثة لتعليب الاطعمة ، كذلك فان المصنعين الرئيسيين للتعليب في سوريا يستعملان بعض هذه الاجهزة الاوتوماتيكية بشكل ملحوظ .

المرافق العامة

تشكل الكلاف المرافق العامة جزءا بسيطا من الكلاف العامة للانتاج (حوالى ٣ الى ٥ ٪) لذلك فليس لها تأثير يذكر على سعر هذا الانتاج .

الكلاف الثابتة

تشمل هذه الكلاف مقدار الاستهلاك واليد العاملة غير المباشرة والتأمين والصيانة والتصليح والمختبر والنفقات الادارية وغيرها من المتفرقات . ويحدد مقدار هذه الكلاف للمصنع في كل سنة لذلك فان الكلاف الثابتة للطن الواحد تتناسب محليا مع كمية الانتاج ، فكلما كان الانتاج مرتفعا كلما انخفض مقدار ما يتحمله الطن الواحد من الكلاف المشار اليها .

وتقدر هذه الكلاف بالنسبة لانتاج يبلغ ١٠٠٠ - ٢٠٠٠ طن سنويا بمبلغ يتراوح بين ١٥٠ الى ٢٥٠ ل ل للطن الواحد ذلك تبعا لمستوى الجودة وحسن القيام بمختلف العمليات الانتاجية . اما في المصانع الصغيرة التي تنتج من ٥٠٠ - ١٠٠٠ طن في العام الواحد فان الكلاف الثابتة قد تبلغ ٢٧٥ ليرة لبنانية او اكثر للطن الواحد ، مما يجعل الكلاف الانتاج غير قادرة على المضاربة .

هذا وقد توصلت المصانع المحلية الى خفض هذه التكاليف الى حوالي ٢٠٠ ل . ل ٠ او اقل للطن الواحد وذلك باستمرار استعمال المعدات القديمة وبتخفيف شديد لبعض النفقات الضرورية حتى احيانا ما يتعلق منها بمراقبة الانتاج . لذلك فمن البديهي ان يكون هذا الانتاج على درجة منخفضة من الجودة .

ملاحظات حول عناصر الكلفة والجودة في الانتاج المحلي وقدرة هذا الانتاج على المنافسة

يتضح مما ورد اعلاه ان هنالك عوامل عدة قد اثرت على صناعة تعليب الاطعمة في لبنان في وضعها الراهن . وهذه العوامل هي التالية :

١ - اسعار المواد الاولية المرتفعة : اذ ان الوضع الراهن لتسويق الفواكه والخضار في لبنان يجعل اسعار هذه الاصناف مرتفعا بحيث يفوق احيانا الحد الذي يسمح بتشغيل مصنع للتعليب بشكل مجد من الناحية الاقتصادية .

٢ - ارتفاع الاكلاف الثابتة : خصوصا في المصانع ذات الانتاج القليل اذا حاولت هذه المصانع ان ترفع جودة انتاجها كذلك فان محاولة تخفيض هذه الاكلاف كثيرا ما يجرى على حساب جودة الانتاج .

٣ - الالمام بالاصول الفنية للانتاج : بعض الاصناف المعلبة ، كالمرببات او رب البندورة ، سهلة التحضير دون كبير كلفة او العاء فني كما انها تجد رواجاً ثابتاً لدى ذوى الدخل المتوسط او المنخفض . اما بقية الاصناف كالفواكه المعلبة او عصيرها فان انتاجها يتطلب اكلافا اكثر نظرا للحاجة الى الالمام بالاصول الفنية وضرورة المراقبة الدائمة واهمية الخبرة العملية . وتلاقي هذه الاصناف رواجاً لدى ذوى الدخل المتوسط والمرتفع

من هذا كله يتضح ان صناعة تعليب الاطعمة في لبنان قد قاست من ارتفاع اسعار المواد الاولية ومن كمية الانتاج المحدودة فاضطرت لانتاج مرببات ورب بندورة من فواكه وخضار منخفضة الجودة وذلك لكي تتمكن من مواجهة المزاحمة الاجنبية والبيع باسعار معقولة الى ذوى الدخل المتوسط والمنخفض . وقد جرت محاولات لتحسين النوعية دون زيادة اكلاف الانتاج فادت الى انتاج مرببات جيدة النوعية .

اما الخضار المعلبة فهي مقبولة من ناحية النوعية بينما لا يزال رب البندورة سريع التلف .

وفيما يتعلق بالفواكه المعلبة فقد وجدنا ان انتاج الدراق والمشمش المعلبين يعتبر انتاجاً ناجحاً .

ويبين الجدولان ادناه الكميات المستهلكة واسعار المبيع بالفرق بالنسبة للانتاج المحلي والانتاج المستورد، وذلك لظهار مقدار ما حققه الانتاج المحلي من استئثار بالسوق في وجسه المنافسة الاجنبية .

الجدول "١٥"

اسعار المبيع بالفرق لبعض اصناف الاطعمة
المعلبة المحلية والمستوردة عام ١٩٦٠
(القيمة بالقروش اللبنانية)

استهلاك الاطعمة المعلبة المحلية
والمستوردة في لبنان عام ١٩٦٠
(الكميات بالاطنـان)

الاصناف	انتاج محلي	انتاج مستورد
دراق بالقطر (٨٥٠ غرام)	١٤٥	٢٢٥-٢٥٠
مربي الشمس (١٠٠٠ غرام)	١٤٥	٢٢٠-٢٣٠
رب البندوره (٨٥٠ غرام)	١٤٥	١٦٥-٢٢٥
بازيلا	١١٥	١٣٠-١٤٠

الاصناف	انتاج محلي	انتاج مستورد
الفواكه المعلبة	٨	١٩٢
العصير المعب	٠	٤٠٠
المربيات المعلبة	٩٥٠	٥٠
رب البندورة المعب	١٥٠	٣٠٥
الخضار المعلبة	١١٠	٥٢٥

المجموع: ١٢١٨ ١٤٧٢

هذا ويعتبر انتاج المربيات العملية الوحيدة التي سجلت حاليا نجاحا كبيرا يعود السبب الرئيسي فيه الى ثمن المواد الاولية المنخفض فانتاج المربيات حاليا يسد حوالي ٩٥٪ من الاستهلاك المحلي .

اما فيما يتعلق برّب البندورة فان انتاج هذا الصنف قد سجل نجاحا نسبيا كما يتبين من الجدول رقم "٨"، وقد بلغ الانتاج ٢٨٠ طنا عام ١٩٥٩ الا انه عاد فانخفض الى ١٥٠ طنا عام ١٩٦٠، ويعود السبب في ذلك الى وجود كميات كبيرة من الانتاج في السوق والى رداءة الموسم وبالتالي ارتفاع اسعار البندورة في لبنان (بينما كان الموسم المماثل في ايطاليا ممتازا والاسعار

منخفضة) وكذلك الى انخفاض جودة الانتاج المحلي وسرعة تلفه لدى مقارنته بالانتاج الايطالسي .
وقد نتج عن هذا كله ان مصنعين توقعوا عن الانتاج خلال العامين الماضيين بينما بقي مصنع ثالث
يعمل باستطاعة جزئية . لذلك يتوجب الاهتمام بهذا الموضوع لايجاد الوسائل العملية لاحتيا
هذا الفرع من صناعة التعليب .

وفيما يختص بالخضار المعلبة فان انتاجها يسد حوالى ١٧٪ من الاستهلاك الاجمالي كما
انه من المنتظر ان يتطور هذا الانتاج لشيء من السرعة اذا روعيت متطلبات الاستهلاك .

اما الفواكه المعلبة فان انتاجها لا يزال في مراحله الاولى بينما نجد ان عصير الفواكه لا يصنع
محليا .

واسعار مبيع الانتاج اللبناني هي على العموم اقل من اسعار الانتاج المستورد وهذا امر
ضرورى للتعويض عن انخفاض الجودة في بعض الاحوال وكذلك لجلب اهتمام المستهلك اللبناني
الذى تكونت لديه، بناء على خبرته السابقة ، فكرة سيئة عن نوعية الانتاج المحلي . الا انه من
الملاحظ ان هذا الانخفاض النسبي في الاسعار لا يحظى الا باهتمام ذوى الدخل المتوسط والمنخفض .

من كل ما تقدم يتضح انه اذا ارادت هذه الصناعة ان تجتذب مزيدا من المستهلكين من
ذوى الدخل المتوسط والمرتفع، وكذلك اذا ارادت ان تنجح في منافسة الاصناف المستوردة ، فان
عليها ان ترفع من جودة انتاجها ومظهره وان تقوم بحملة منظمة لتشجيع المبيعات واكتساب ثقة
المستهلك .

اما فيما يتعلق بمنافسة المنتجات اللبنانية للمنتجات الاجنبية في اسواق التصدير فانها
لا تزال على قدر ضئيل لا يذكر . واذ انحن اعتبرنا العالم العربي سوقا للتصدير في المستقبل فاننا نجد ،
بقطع النظر عن امريكا واوروبا ، ان هنالك منافسة شديدة من انتاج اقليمي الجمهورية العربية
المتحدة ، سواء من ناحية الاسعار او من ناحية الجودة .

ويبين الجدول التالي ، الذى سبق ان اوردناه في خلاصة هذا التقرير ، الارقام العائدة
الى انتاج واستهلاك الاطعمة المعلبة في لبنان والجمهورية العربية المتحدة ، وقد اضيفت
اليه ههنا الارقام المتعلقة بايطاليا .

الجدول ١٦*

انتاج واستيراد وتصدير واستهلاك الاطعمة المعلبة
في لبنان والجمهورية العربية المتحدة
وايطاليا

ايطاليا ١٩٥٤	سوريا ١٩٥٩	مصر ١٩٥٩	لبنان (١٩٥٩)
٢٢٦٦٠٠٠	٦٠٠٠	٤٠٣٠	١٣٥٠ الانتاج الاجمالي بالاطنان وكما يلي :
٤٤٦٠٠٠	الارقام	١١٠	١٠ فواكه عصير فواكه معلبة
٤٥٦٠٠٠	غير	٧٦٠	٩٥٠ مرببات معلبة
١١٧٦٠٠٠	متوفرة	١١٦٠	٢٨٠ رب بندورة معلب
٢٠٦٠٠٠		٢٠٠٠	١١٠ خضار معلبة
ضئيل جدا	لا شي	لا شي	١٤٦٠ الاستيراد الاجمالي
١١٠٦٠٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	لا يذكر التصدير الاجمالي
١١٦٦٠٠٠	٥٠٠٠	٣٠٣٠	٢٨١٠ الاستهلاك الاجمالي
٤٦٧	١٦٥	٠٥١٧	٠٦٩ الانتاج بالنسبة للفرد
٢٦٤	١٦٢	٠٥١٢	١٦٩ الاستهلاك بالنسبة للفرد

وستتمكن هذه الصناعة اللبنانية من التصدير الى الخارج شريطة رفع مستوى الجودة وانتاج الاصناف التي تنخفض تكاليف زراعتها وانباتها عن تكاليف ذلك في البلدان المجاورة ، او الاصناف التي يتطلب انتاجها درجة عالية من المهارة .

صناعة تعليب الاطعمة في سوريا

تشكل صناعة تعليب الاطعمة في سوريا مصدر منافسة شديدة للصناعة اللبنانية المعاملة سواء في اسواق لبنان او في اسواق البلدان العربية ، لذلك كان من الضروري تخصيص الصناعـة السورية ببحث منفرد .

يتضح من مقارنة بين هاتين الصناعتين ان الصناعة السورية اضعف من الصناعة اللبنانية واكثر نشاطا منها كما ان لديها اسواقا اوسع للتصدير . وتقع اغلبية مصانع التعليب في دمشق وواحيها كما يبلغ الانتاج الاجمالي حوالي ٦٠٠٠ طنا في السنة ينتج المصنعان الرئيسيان حوالي ٨٠٪ منه . ويشكل هذا الانتاج حوالي خمسة اضعاف الانتاج اللبناني كما ان رأس المال العائد الى التجهيزات والمعدات، اى فيما عدا الارض والبناء، يقدر بحوالى ٦٠٠٠ ل.ل ٨٥٠ ل.ل ، اى بزيادة ٤٠٪ على المبالغ المستثمرة في لبنان . من هذا يتضح ان صناعة التعليب السورية تنتج حوالي خمسة اضعاف ما تنتجه الصناعة اللبنانية المعاملة بزيادة ٤٠٪ فقط على رأس المال المستثمر في لبنان .

والانتاج السوري يتراوح من ٧٥-٨٥٪ من الاستطاعة الانتاجية القصوى وذلك حسب المواسم الزراعية واسعار المواد الاولية - اما من ناحية الاجهزة والمعدات فانها على العموم احدث من المعدات المستعملة حاليا في لبنان اذ ان قسما كبيرا منها لم يرض على استعماله اكثر من سنتين فقط .

وما يجب التنويه به في هذا المجال ان السياسة الحكومية في سوريا تهدف الى حماية صناعة الانتاج السوري من المنافسة الاجنبية ، لذلك فان القواكه والخضار المعلبة في الخارج تكاد تكون معدومة في الاسواق السورية .

وتبلغ تكاليف انتاج بعض اصناف المعلبات السورية ما يلي :

لسيرة لبنانية
للمعلبة مقاس ٢ ¼

لسيرة لبنانية
للطن الواحد

١٦٠٧

٠٦٧٧

٠٦٥٥

١٦١٠

٠٦٩٥

١٢٧٠

٩٠٠

٦٥٠

١٣٠٠

١١٢٠

الدراق المعلب

البازيلا الخضراء المعلبة

القول الاخضر المعلب

رب البنســــــــــــدورة

المربــــــــــــيات

وفيما عدا رب البندورة فان الكلاف انتاج جميع اصناف المعلبات تنخفض في سوريا عنها فسي لبنان، ويعود السبب في ذلك الى كمية الانتاج الكبيرة وبالتالي الى انخفاض الكلاف الثابتة لكل وحدة من الانتاج . وقد قدرت هذه الكلاف في احدى المصانع السورية الكبرى بحوالي ١٤٪ من كلفة الانتاج او بحوالي ١٥٠ ليرة لبنانية للطن بينما تبلغ الكلفة المماثلة في لبنان حوالي ٢٠٠ ليرة لبنانية للطن .

الفصل الثامن

الاتجاهات الجديدة في صناعة تعليب الاطعمة

فسي لبنان

هنالك الان اتجاه جديد نحو استعمال المزيد من الاجهزة الميكانيكية الحديثة في انتاج الاطعمة المعلبة . وهنالك ايضا ثلاثة مشاريع جديدة لا تزال في اول مراحل انشائها . ومن المنتظر ان تتمكن هذه المشاريع، حين تمامها، من اجراء تغيير جذري في الوضع العام لصناعة تعليب الاطعمة كما انه من المقدر خلال العامين القادمين ان يزداد رأس المال المستثمر فسي المعدات من مقداره الحالي البالغ ٦٥٠٠٠٠٠ ليرة لبنانية الى حوالي ٣٠٠٠٠٠٠ ليرة لبنانية ، وذلك دون حساب ثمن الارض والبناء .

وتنوي احدى المؤسسات القائمة حاليا اجراء تجديد شامل لمصنعها وذلك بتخصيص مبلغ مليون ليرة لبنانية لشراء معدات حديثة واقامة ابنية تتسع لوسائل الانتاج الجديدة المنوي اتباعها في تحضير الفواكه والخضر للتعليب، كما ان قسما من هذا المبلغ سيخصص لشراء معدات اضافية لقسم صناعة العلب .

وقد تم انشاء مؤسسة جديدة في اوائل عام ١٩٦١ برأسمال قدره ٢٠٠٠٠٠٠ ليرة لبنانية لانتاج مختلف اصناف الاطعمة المعلبة ولعصير التفاح والحضيات . ومن المنتظر ان يبدأ الانتاج في اوائل ١٩٦٢ كما انه من المنتظر ان يصرف معظم الانتاج من عصير الفواكه في اسواق التصدير .

وهنالك ايضا مؤسسة برأسمال يقدر بحوالي مليون ليرة لبنانية لتوضيب البرتقال والتفاح تنوي بدورها ان تعليب عصير الحمضيات والتفاح وغيرها من الفواكه وذلك بانتاج يبلغ ٨٠٠ الى ١٠٠٠ طنا سنويا وسوف لا تعتمد هذه المؤسسة انتاج علب الصفيج بل ستبتاعها من مصنع محلي . هذا وقد اشترت المؤسسة المذكورة جميع معداتها كما قد شرعت في اقامة مباني المصنع الذي ينتظر ان يبدأ الانتاج في اواخر عام ١٩٦١ .

كذلك فان جماعة من الممولين السوريين قد اقاموا مؤخرا مصنعا لتعليب الفواكه والخضار برأسمال يبلغ ٥٠٠٠٠٠٠ ليرة لبنانية .