بابكو
ألبا
ألمنيوم للعالم

أضواء البلاد

إصدار أبريل 2021

علي البقالي

نجاح "ألبا" دليل واضح على العمل بروح الفريق الواحد

صناعتنا رمز أصالتنا

زايد الزياني:
استثمارات الصناعة فاقت 3 مليارات دينار بالعام 2020

هل تتوافر مقومات النجاح للمنتج الوطني؟

عبير المعتوق:
"القائد الخائف"... ظاهرة موجودة

مخبوزاتي
للشيف فجر المنصوري

المطاحن AL-MATAHIN

إبراهيم زينل:
كل السلع متوافرة للشهر الفضيل

مجموعة ترافكو ش.م.ب.
Trafco Group B.S.C.

أضواء البلاد

ملحق اجتماعي شهري

أحمد عبداللطيف البحر
الرئيس التنفيذي لصحيفة البلاد

فريق العمل

مديرة الملحق:
دليلة سامي أرناؤوط

تحرير وتدقيق:
كميل عبدالجليل

إعداد:
سعيد محمد، كوثر جاسم

الإخراج الفني:
كوثر جاسم

مسؤولة المبيعات:
زينب سوار

تابعونا على الموقع الإلكتروني:
www.albiladpress.com

صادر عن دار البلاد للصحافة والنشر والتوزيع إدارة المبيعات والتسويق:
مدير إدارة المبيعات والتسويق جاسم مشكور

للتواصل معنا:
البريد الإلكتروني: adwaa@albiladpress.com
هاتف: 36060113 - 36531616

رقم التسجيل: ISSN 1985-8566
العنوان: مجمع 720، طريق: 24، مبنى 336، الطابق الرابع،
مدينة زايد. ص. ب: 385
المنامة - مملكة البحرين، س. ت: 67133

صناعتنا رمز أصالتنا

سألت أحد الزملاء بحكم طبيعة عمله عن أهم العوامل الجاذبة لأصحاب الأعمال والمستثمرين لإقامة المشروعات الصناعية في موقع ما أو بلد ما، فجاءت إجابته بأنه وعلى ضوء خبرته العملية وقراءاته فإن الموقع الجغرافي يأتي ضمن الأولويات الأولى، وفي خط موازٍ يأتي توافر الأيدي العاملة المدربة الماهرة.

كما أن توفير الإمدادات (اللوجستيات)، التي تعني كما تقول بعض المصادر أنها "تزويد أعضاء التنظيم بالمساعدة المادية والخدمات اللازمة بما يكفل تحقيق أهداف التنظيم"، يعتبر من العوامل الرئيسة لإقامة مثل هذه المشروعات واستمرارية نجاحها. وتابع الزميل بأنه إلى جانب تلك العوامل هناك ما يمكن اعتباره عوامل أساسية مثل رؤوس الأموال والسوق...

في هذا السياق، فقد تأسست في مملكة البحرين مؤسسات صناعية تمكنت منتجاتها، بفضل جودتها العالية وتفعيلها متطلبات الجودة والمعايير الدولية، من عبور الأسواق المحلية والإقليمية لتحتل مكانة بارزة في دائرة التنافسية في الأسواق العالمية.

فإضافة إلى صناعات النفط والغاز هناك عدد من القطاعات الصناعية الرئيسة في مملكة البحرين منها: صناعة الألمنيوم وصناعة البتروكيماويات والبلاستيك وتجهيز الأغذية والصناعات الهندسية والحرف اليدوية. وهنا ونحن نتحدث عن هذه الصناعات نجد لزامًا أن نذكر على سبيل المثال لا الحصر:

- شركة ألمنيوم البحرين (ألبا) التي بدأت عملياتها في العام 1971 وتعتبر من أكبر شركات الألمنيوم في الشرق الأوسط ومن أكبر عشر شركات منتجة للألمنيوم في العالم كما تصنفها بعض المصادر العالمية.
- شركة بناء وتصليح السفن (أسري) التي تأسست في ذات الفترة تقريبًا.
- شركة الخليج للبتروكيماويات التي تأسست في نهاية السبعينات.
- شركة حديد البحرين التي أنشئت قبل 30 عاما تقريبًا.

إن الاحترافية في العمل الإداري، سيدي القارئ، إضافة إلى العوامل آنفة الذكر هي وراء تميز تلك المؤسسات الصناعية ومثيلاتها في الأسواق العالمية، وجودة منتجاتها فرضت وجودها في تلك الأسواق.

ألمنيوم للعالم

SAFETY EXCELLENCE
التميز في السلامة

AL HASSALAH
الحصالة

FORWARD FOCUS
النظرة المستقبلية

EMERGE STRONGER
العودة القوية

للرئيس التنفيذي
المجلس السنوي
CEO Annual Majlis

"صنع في البحرين"... التحديات والطموح

تُرى إلى أي مدى يمكن استشراف مستقبل القطاع الصناعي والإنتاجي في البحرين؟ وهل تتطابق الاتجاهات المرتبطة بدعم وتطوير وتسويق المنتجات الوطنية مع الرؤية الإستراتيجية للمملكة 2030؟

قد نصل إلى تصور واضح من خلال ملحق "أضواء البلاد" الذي بين أيديكم، أو لنقل قد تتشكل فكرة شاملة عن واقع ومستقبل المنتجات التي تحمل علامة "صنع في البحرين"، مع جملة من التحديات وكذلك الطموحات التي خضعت منذ سنين للبحث والدراسة وإعداد التقارير. لكن مع تدشين هذه العلامة في شهر يناير من العام 2020، بهدف دعم المنتجات الصناعية الوطنية ومنحها طابع التميز عن المنتجات المتعددة المعروضة في الأسواق المحلية والخارجية، والأهم من ذلك ترسيخ وتعزيز ثقة المستهلك، سواء في البحرين أم خارجها، بجودة ومستوى المنتج البحريني.. أما الطموح فيتجاوز هذا الحد إلى تشجيع الصادرات البحرينية وتمكين منتجات الصناعة الوطنية من الوصول إلى الأسواق الخليجية والعربية والعالمية.

ملحقنا الذي بين أيديكم سيكون حافلًا بالكثير من المحطات المشرفة في مسيرة الصناعة الوطنية، وعلى رأسها بالطبع شركة نفط البحرين "بابكو" وإسهاماتها التاريخية الكبيرة، ثم فخر الصناعة البحرينية شركة ألمنيوم البحرين "البا"، فهذا القطاعان، وقطاعات أخرى حيوية، هي محور رئيس من ركائز الناتج الوطني.

غير هذا، سيكون الحوار مع رئيس مجموعة "ترافكو"، وكذلك الرئيس التنفيذي لمستشفى الإرسالية الأميركية مهمًا للغاية، وسنقف بضع لحظات مع قصة نجاح ووجه آخر، في لطائف القول والذكريات والحكايات وغيرها الكثير.

سنقدم من خلال بعض التقارير التحليلية واللقاءات والمقابلات موضوعات متنوعة لهذا القطاع الحيوي، ولو نظرنا إلى بعض البيانات المتوافرة، سنجد أن مساهمة الصناعات المنتجة للسلع في الاقتصاد الوطني تقارب نسبة 45 %، مع نمو واضح لاستقطاب رؤوس الأموال مستقبلًا، أي بعد التعافي من آثار جائحة كورونا، ما يؤكد قدرة القطاع الصناعي في البحرين على النمو واستقطاب رؤوس أموال مباشرة محلية وأجنبية تراكمية تصل إلى 40 مليار دولار.

هناك الكثير من السمات التي تعتبر من الركائز لتنمية الصناعات الوطنية، ومنها خطط وزارة الصناعة والتجارة والسياحة ومجلس التنمية الاقتصادية ومركز صادرات البحرين بالإضافة إلى منطقة البحرين اللوجستية ومركز البحرين للمستثمرين، ولكننا أمام تحد كبير دون شك للعمل من أجل الترويج للفرص الاستثمارية المتوافرة في القطاعين الصناعي والتجاري.

تعول مملكة البحرين على العنصر الرئيس، ألا وهو وفرة الكفاءات الوطنية المؤهلة والمدربة، ما يجعل الكوادر الوطنية هي خيار المستثمرين في المنشآت الصناعية أو اللوجستية، علاوة على توافر قاعدة معلومات صناعية يتم تحديثها سنويًا. وجدير بالذكر أن مملكة البحرين تحتل المرتبة الخامسة عربيًا و54 عالميًا في مؤشر أداء الخدمات اللوجستية بين 167 دولة، وفقًا لتقارير وحدة التجارة العالمية والتكامل الإقليمي التابعة لمجموعة البنك الدولي.

"أضواء البلاد"

06 | • لقاء
زايد الزياني
الاستثمارات التقديرية في القطاع الصناعي فاقت 3 مليارات دينار بالعام 2020

12 | • تحقيق
"بابكو" تتألق في مجال إدارة المواد الصناعية وتدقيق إدارة البيئة

18 | • موضوع الغلاف
علي البقالي
حققنا أداء ماليا جيدا في 2020 لتصل الأرباح إلى 9.7 مليون دينار

28 | • ملف العدد
– بوصلة "صنع في البحرين" وفق رؤية 2030
– البحرين تبني مزيدا من الشراكات بمجالات التعاون الصناعي
– التركيز على الصناعات التحويلية كقيمة مضافة للاقتصاد الوطني
– فقيد الوطن الراحل الكبير خليفة بن سلمان وضع أسس النقلة الصناعية في البلاد
– انفوغرافيك:
مساهمة القطاع الصناعي في الناتج المحلي

50 | • **إبراهيم زينل:** مخازننا الجديدة في الحد الصناعية جاهزة باستثمار بلغ مليون دينار

54 | • **د.فيصل الزياني**
نواكب المستجدات في عالم التصنيع كل يوم لتطوير اقتصادنا

58 | • حوار
جورج شاريان: توجيهات جلالة الملك شرف كبير لنا... وعلاقتنا مع البحرين عمرها أكثر من 100 عام

64 | • الوجه الآخر
لطيفة عيد: الذكي... من يعرف كيف يرتب أموره

68 | • قصة نجاح
عبير المعتوق: سأخبركم عن "الاستشهاد الاجتماعي"

92 | • مطبخ
مخبوزاتي
للشيف فجر المنصوري

72 | • من الذاكرة
الرحالة فهد الشهابي:
يشق طريقه في أدب الرحلات

76 | • أزياء
اخترنا لك إطلالتين مفعمتين بالأنوثة والجاذبية

80 | • صحة وجمال
– لترطيب البشرة في رمضان
– صحة الفم والأسنان في رمضان
– أفضل وقت للرياضة في رمضان
– حين تتآكل العظام.. تتألم المفاصل

130 | • فيلوسوفيا
فوزان الناصر
دمجنا دروس مجلس الوالد مع تعليمنا الجامعي

116 | وأيضًا وصفات من اختيارنا

Asia Jewellers مجوهرات آسيا
Moda Mall : 17 535 344 | Al Aali Complex : 17 581 444 | Seef Mall : 17 587 888 | Bahrain City Center : 17 179 009
@asiajewellers | www.asiajewellers.com

وزير الصناعة والتجارة والسياحة

زايد الزياني

الاستثمارات التقديرية في القطاع الصناعي فاقت 3 مليارات دينار بالعام 2020

كشف وزير الصناعة والتجارة والسياحة زايد الزياني عن أن إدارة التنمية الصناعية بالوزارة أصدرت خلال العام 2020 ما مجموعه 67 ترخيصًا صناعيًا؛ ليبلغ مجموع المصانع المرخصة في مملكة البحرين 996 مصنعًا في مختلف القطاعات الصناعية.

وشملت التراخيص قطاعات: البتروكيماويات والبلاستيك، الهندسية والألمنيوم، الأثاث والخشب، الغذائية والدوائية، والملابس والمنسوجات، وقد بلغت قيمة الاستثمارات التقديرية فيها 3,122,114,188 دينارًا بحرينيًا منها 46,781,421 دينارًا بحرينيًا خلال العام الماضي فقط، كما أسهمت تلك المصانع في توظيف 66334 موظفا تقريبًا، من بينهم ما يناهز 20500 موظف بحريني، ومن بين تلك المصانع المرخصة تم إصدار 203 شهادات لتسجيل علامة "صنع في البحرين" خلال العام الماضي لصالح 169 منشأة صناعية.

وأكد الوزير، في حوار خاص مع "أضواء البلاد"، أن الوزارة تمضي قدمًا في تسهيل الإجراءات الرسمية المتبعة لترخيص بدء الأعمال وإعطاء بعض الامتيازات للمصانع كالحصول على الإعفاء الجمركي على مدخلات الصناعة لجميع القطاعات الصناعية في المملكة، ويشمل الإعفاء الجمركي جميع مدخلات الصناعة من الآلات والمعدات والمواد الخام الأولية والمواد نصف المصنعة ومواد التعبئة والتغليف وقطع الغيار اللازمة مباشرة في الإنتاج الصناعي، كما تم أخيرا تحويل بقية الخدمات اليدوية إلى خدمات إلكترونية لضمان توفير جميع الخدمات للمستثمرين الصناعيين بالسهولة والسرعة الممكنة وبالجودة المطلوبة. التفاصيل تجدونها في نص الحوار التالي:

كيف تنظرون سعادتكم إلى واقع الصناعة المحلية؟ وما المؤشرات التي ترونها مهمة لتنمية القطاع الصناعي؟

تمثل رؤية مملكة البحرين 2030 توجهًا واضحًا لتقليل الاعتماد على النفط والغاز والتحرك نحو اقتصاد يقوده التصنيع والإنتاج والتنافسية على المستوى العالمي، ومن هذا المنطلق قامت وزارة الصناعة والتجارة والسياحة بالإعداد لتحديث استراتيجيتها الصناعية للأعوام المقبلة، ولعل أبرز ملامح تلك الاستراتيجية هي السعي لزيادة تنافسية مملكة البحرين لبدء الأعمال فيها وتفريع وتطوير صناعاتها وزيادة صادراتها المحلية.

كما تم اتخاذ عدد من مؤشرات الأداء لمتابعة تحقيق أهدافها كافة وفق الإطار الزمني المرصود، ولعل أبرز المؤشرات التي يتم متابعتها على أساس ربع سنوي المؤشرات التالية:

- زيادة عدد التراخيص الصناعية: إذ يتم حصر عدد التراخيص الصناعية الصادرة ومعدل نموها.
- حجم الاستثمارات الصناعية: تستهدف الوزارة زيادة حجم الاستثمارات الصناعية وترصد قيمة المبالغ المستثمرة في قطاع الصناعة.
- نسبة القسائم الصناعية المخصصة.
- زيادة الصادرات الصناعية.

من جانب آخر، فإن الإصلاحات والتعديلات القانونية الأخيرة لتشريعات الشركات، والتسجيل وإتمام المعاملات عبر الإنترنت، كلها تصب في دعم رواد الأعمال وتأسيس الأعمال في البحرين.

وإضافة إلى ذلك، فإن أحد المؤشرات المهمة لتنمية القطاع الصناعي هو الأراضي الصناعية، والوزارة معنية بإدارة 7 مناطق صناعية في مملكة البحرين، ويبلغ مجموع مساحتها أكثر من 20 مليون متر مربع من القسائم الصناعية المزودة بخدمات المرافق والبنية التحتية، حيث تحتضن هذه المناطق ما يقارب 720 مشروعا منها مشروعات محلية وأجنبية في القطاع الصناعي وتشمل أنشطة تصنيع منتجات الألمنيوم ومشتقاتها، وتصنيع مواد البناء، وتصنيع الأغذية بالإضافة إلى العديد من الأنشطة الأخرى. كما تواصل الوزارة دعمها لهذه المناطق عن طريق العمل بشكل مستمر على تطوير البنية التحتية وخلق بيئة داعمة للصناعات.

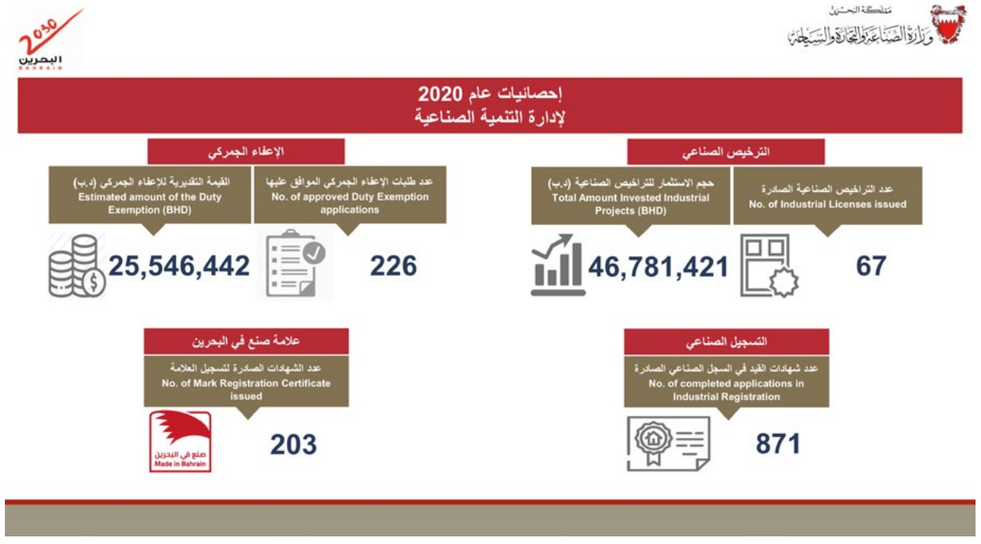
وتقدم الوزارة حزمة من الحوافز ومنها رسوم إيجار تنافسية للأنشطة الصناعية بالإضافة إلى وجود فريق متخصص لدعم ومساندة الشركات الصناعية عن طريق استقبال الطلبات للقسائم الصناعية وتقييمها، ومساندة الشركات في مرحلة التخصيص في الحصول على الموافقات والتراخيص اللازمة ومساندة الشركات في مرحلة استخراج تصاريح البناء، ومتابعة مراحل البناء حتى التشغيل، بالإضافة إلى خدمات أخرى توفرها الوزارة طوال فترة سريان عقد الإيجار.

إلى أي مدى يمكن أن تسهم مبادرة "صنع في البحرين" في تقديم الدعم الفني واللوجستي للمصانع والشركات لتسويق منتجاتها؟

فيما يخص مبادرة علامة "صنع في البحرين"، قامت الوزارة بالتنسيق مع جهات عدة لدعم المنتجات الصناعية الوطنية، أبرزها وزارة شؤون الإعلام عبر قنواتها الفضائية والإذاعية، وغرفة تجارة وصناعة البحرين، وصادرات البحرين، وصندوق العمل "تمكين"، ومنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (اليونيدو) ونخبة من الأسواق المحلية الكبرى، إذ ستستفيد المصانع الوطنية الحاصلة على علامة "صنع في البحرين" على مجموعة من المزايا والخدمات المقدمة من الجهات الداعمة كخدمات صادرات البحرين، التي من أبرزها تطوير المنتجات المحلية وإطلاق برامج لدعم المصدرين الفعليين، والمصدرين المحتملين، ورفع الوعي بشأن الفرص المتوافرة للتصدير، وذلك عن طريق إنشاء دليل أعمال لآليات التصدير وبناء القدرات التصديرية في الشركات الوطنية والتدريب على عمليات وإجراءات التصدير بالتعاون مع الجهات المعنية والشركاء، بالإضافة إلى الدعم المقدم من صندوق العمل "تمكين" عن طريق نخبة من البرامج التنموية تهدف إلى تعزيز الصناعات والمنتجات الوطنية في الأسواق المحلية والمعارض الترويجية داخل وخارج مملكة البحرين. كما سيتم طرح برامج مخصصة للمصانع الوطنية التي لم تبلغ نسبة المحتوى المحلي المطلوب؛ لتأهيلها للحصول على النسبة المطلوبة وهي 35 % وأكثر. أما بخصوص الدعم المقدم من قبل الأسواق الكبرى فستتمكن المصانع الوطنية من الاستفادة من العروض الترويجية المقدمة من قبلهم، وكذلك الاستفادة من تجارب خبراء منظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية (يونيدو).

ما خطة الوزارة بالتعاون مع الجهات ذات العلاقة لتمكين منتجات الصناعة الوطنية وفتح المجال لها في الأسواق الخليجية والإقليمية والعالمية؟

تتعاون وزارة الصناعة والتجارة والسياحة مع العديد من الجهات الرسمية كغرفة تجارة وصناعة البحرين وصندوق العمل (تمكين) وصادرات البحرين وغيرها عبر تعزيز وجود المنتجات البحرينية وتشجيعها على المنافسة في الأسواق المحلية والدولية، عن طريق تقديم باقة متنوعة من الحلول التي تزيد من فرصها في تحقيق النمو والاستدامة، وتوجيه استراتيجيتها في تعزيز جودة المنتجات المحلية في السوق، جنبًا إلى جنب مع مبادرة علامة "صنع في البحرين" بهدف تحقيق الانتشار الأوسع للمنتجات والخدمات البحرينية. كما أن الوزارة تتواصل مع مكتب اليونيدو بمملكة البحرين لتقديم برامج دعم الصناعات الوطنية ورواد الأعمال والمؤسسات الصغيرة والمتوسطة في البحرين وتوفير التجارب الدولية؛ بهدف نقل المعارف والخبرات وتقديم خدمات متخصصة تسهم في رفع مقدرات المؤسسات الصناعية المحلية وتحويلها الى مؤسسات قادرة على التصدير إضافة إلى ربطها مع مستثمرين أجانب، ما يخولها لدخول أسواق جديدة.



إصدار 67 ترخيصا صناعيا... وعدد المصانع يقفز إلى 996

من وجهة نظركم، ما المجالات التصنيعية التي يمكن للبحرين أن تكون بلدا منشأ لها، أي هل هناك منتجات بالإمكان تطويرها لتنافس في الأسواق وتتميز؟

إن استراتيجية التصنيع ترتكز بشكل واضح على قطاعات الصناعات التحويلية: كقطاع الألمنيوم وقطاع الأغذية والمشروبات، بالإضافة إلى قطاع الهندسة والخدمات وقطاع الأدوية والأجهزة الطبية.

وفي مجال تطوير الصناعات، يتم حاليًا إجراء دراسة لمدى التحول الرقمي في المنشآت الصناعية المحلية وبالخصوص المتوسطة والكبيرة منها، كما تركز الدراسة على 4 قطاعات رئيسة تتمثل في: المعادن والبلاستيك والمواد الغذائية والمشروبات والمواد الكيميائية. وسيتم من خلال الدراسة أيضًا عمل مقارنة مرجعية بين 7 دول هي: ألمانيا وأيرلندا واليابان وكوريا الجنوبية وماليزيا وسنغافورة والإمارات العربية المتحدة. وسيتم الاستفادة من الدراسة لتحديد الفرص الاستثمارية المتاحة في مجال التحول الرقمي الصناعي والخدمي بمملكة البحرين.

بالإضافة إلى ما تم ذكره، تولي الوزارة أهمية بالغة لتنمية المؤسسات الصغيرة والمتوسطة. فلا يخفى على أحد أنه تنفيذًا لتوجيهات صاحب السمو الملكي الأمير سلمان بن حمد آل خليفة ولي العهد نائب القائد الأعلى رئيس مجلس الوزراء حفظه الله ورعاه وانطلاقًا من الرؤية الاقتصادية 2030، تمّ تأسيس مجلس تنمية المؤسسات الصغيرة والمتوسطة العام الماضي بعضوية الجهات ذات الصلة كوزارة الصناعة والتجارة والسياحة ومجلس التنمية الاقتصادية وصندوق العمل "تمكين" وبنك البحرين للتنمية، وتتركز استراتيجية وزارة الصناعة والتجارة والسياحة على استقطاب الأنشطة الصناعية ذات القيمة المضافة إلى جانب معايير أخرى مثل خلق فرص عمل للشباب البحريني مرتكزة على بناء الكفاءات. ويتابع مجلس تنمية الصناعات الصغيرة والمتوسطة الاستراتيجية والخطط التنموية المدرجة تحت أعماله، حيث تتفرع برامجه وأعماله ومبادراته من 5 مجالات رئيسة تتمثل في: تيسير التمويل والدخول إلى الأسواق وتطوير المهارات وتسهيل بيئة الأعمال وتعزيز الابتكارات.

وتعتبر صناعة الألمنيوم والصناعات الهندسية والبتروكيماوية وما يتفرع منها من أقوى القطاعات الصناعية التي تؤهلها للمنافسة في الأسواق الإقليمية والعالمية، إذ تم تأسيس هذه الصناعات في مملكة البحرين، والتي توفر المواد الخام للعديد من الصناعات المتفرعة منها.

حاليًا... دراسة التحول الرقمي في المنشآت الصناعية المحلية خصوصا المتوسطة والكبيرة

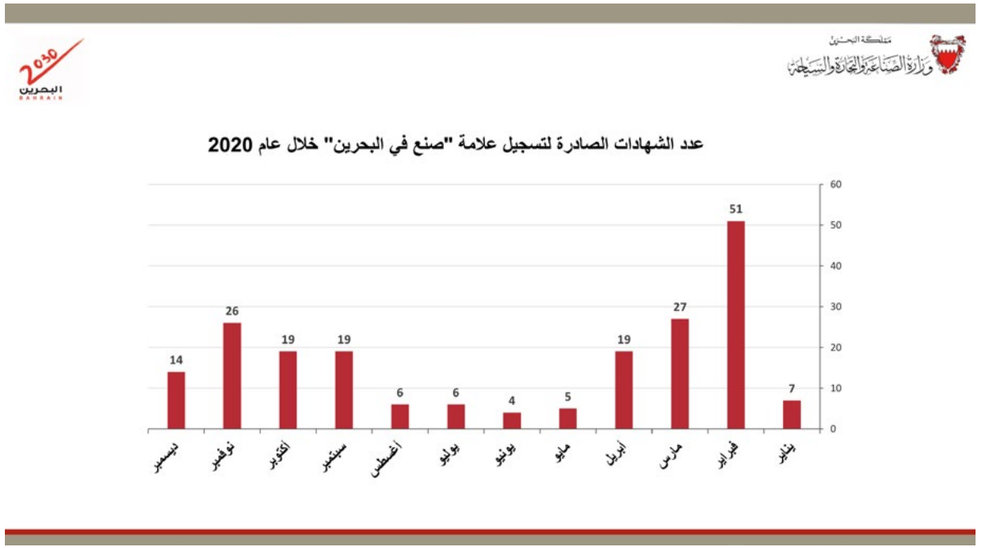
ما المأمول من علامة "صنع في البحرين" خلال السنوات المقبلة وفق رؤية 2030؟ أي كيف تستشرفون مستقبل القطاع الصناعي؟

تعد مبادرة علامة "صنع في البحرين" من أهم المبادرات التي تقدمها الوزارة، والتي تسعى من خلالها لترويج المنتج الوطني في السوق المحلية والإقليمية وتمكينها عالميا، إذ تسير جنبًا إلى جنب لتحقيق رؤية مملكة البحرين الاقتصادية 2030 بما يتماشى مع أهداف المسيرة التنموية الشاملة من خلال تحويل اقتصاد مملكة البحرين من اقتصاد قائم على العائدات النفطية إلى اقتصاد يقوده التصنيع والإنتاج والتنافسية على المستوى المحلي والإقليمي والعالمي، ما سيشكل إضافة حقيقة لمسيرة التكامل الصناعي والاقتصادي في مملكة البحرين. وتعد علامة صنع في البحرين من أهم المبادرات التي نفذتها وزارة الصناعة والتجارة والسياحة؛ بهدف الترويج للمنتج المحلي بالدرجة الأولى في الأسواق المحلية والإقليمية وتمكينه من الدخول للأسواق العالمية بالإضافة إلى تشجيع الصادرات البحرينية والارتقاء بجودتها لتعزيز مكانة المملكة كشريك صناعي عالمي ذي قيمة مضافة، كما تهدف أيضًا إلى تعزيز الاعتماد على الصناعة المحلية، وتحقيق الاكتفاء الذاتي والأمن الغذائي.

ختامًا، ما خطتكم لاستقطاب رؤوس الأموال والمستثمرين والصناعيين للعمل في مملكة البحرين وما أبرز التسهيلات؟

وزارة الصناعة والتجارة والسياحة تمضي قدمًا في تسهيل الإجراءات الرسمية المتبعة للترخيص لبدء الأعمال وإعطاء بعض الامتيازات للمصانع كالحصول على الإعفاء الجمركي على مدخلات الصناعة لجميع القطاعات الصناعية في المملكة. ويشمل الإعفاء الجمركي جميع مدخلات الصناعة من الآلات والمعدات والمواد الخام الأولية والمواد نصف المصنعة ومواد التعبئة والتغليف وقطع الغيار اللازمة مباشرة في الإنتاج الصناعي، كما بدأت حديثا في تحويل بقية الخدمات اليدوية إلى خدمات إلكترونية؛ لضمان توفير جميع الخدمات للمستثمرين الصناعيين بالسهولة والسرعة الممكنة وبالجودة المطلوبة.

حزمة من الحوافز منها رسوم إيجار تنافسية للأنشطة الصناعية وفريق متخصص للدعم



برنامج تحديث المصفاة أكمل 20 مليون ساعة "عمل آمن".. كيف تحققت؟

"بابكو" تتألق في مجال إدارة المواد الصناعية وتدقيق إدارة البيئة

نطرح في هذا التقرير سؤالًا محوريًا، وهو: كيف حققت شركة نفط البحرين (بابكو) 20 مليون ساعة عمل آمن في مشروع تحديث المصفاة؟ ومنطلقات هذا التساؤل أساسها أن هذا الإنجاز لواحدة من كبريات شركات النفط على مستوى منطقة الخليج والشرق الأوسط والعالم، ويجسد تألقها في تطبيق الأنظمة المتقدمة في كل عملياتها. وكما أعلنت الشركة، فإن هذا الإنجاز يعد بالفعل إنجازًا فريدًا في مضمار السلامة، منذ بدء عمليات تنفيذ المشروع في شهر فبراير من العام 2018، دون وقوع أية إصابات مضيعة للوقت ولله الحمد، وفي ظروف قاهرة يمر بها العالم جراء جائحة كورونا (كوفيد 19).

محاور عدة سنتناولها في هذا التقرير الذي أعده فريق التحرير بملحق "أضواء البلاد"، لنكوّن فكرة شاملة مستندين إلى معلومات وتصريحات وحقائق، وهذا جزء من إنجازات حققها "بابكو" في مجال السلامة ومنها الوقاية من السقوط والتعثر، واستحداث أنظمة متطورة لإجراءات الطوارئ والأزمات وفق معايير عالمية، علاوة على رفع كفاءة جميع العاملين بالشركة أو الشركات المتعاونة في مركز بابكو للقيادة، أضف إلى ذلك تفعيل اتفاقية المساعدة المتبادلة مع عديد من الجهات والقطاعات الحكومية والأهلية.

وزير النفط

تطبيق النظم والاشتراطات البيئية الضامنة لجودة الحياة ورفع كفاءة الاستخدام

التحديات الصحية والاقتصادية والبيئية

من الأهمية بمكان معرفة رؤية وزير النفط الشيخ محمد بن خليفة بن أحمد آل خليفة التي طرحها في الاجتماع الوزاري الحادي عشر لمؤتمر الطاقة النظيفة، والاجتماع الوزاري الخامس لمبادرة "مهمة الابتكار"، اللذين استضافتهما المملكة العربية السعودية الشقيقة، عبر الاتصال المرئي عن بعد، تحت رعاية وزير الطاقة بالمملكة العربية السعودية سمو الأمير عبدالعزيز بن سلمان آل سعود، وذلك ضمن أسبوع الفعاليات التحضيرية لاجتماعات وزراء الطاقة لمجموعة العشرين، إذ لفت وزير النفط إلى أن العالم بحاجة إلى الوصول لآليات غير تقليدية لمواجهة التحديات الصحية والاقتصادية والبيئية. وتناول الشيخ محمد بن خليفة نقاطا عدة أولها حرص المملكة بقيادة عاهل البلاد صاحب الجلالة الملك حمد بن عيسى آل خليفة، على دعم جهود المجتمع الدولي للتوسع في استخدام الطاقة النظيفة بما يسهم في الحفاظ على البيئة وتقليل الانبعاثات الكربونية والتصدي لظاهرة الاحتباس الحراري، التي تمثل تهديدًا وتحديًا كبيرًا أمام البشرية.

من هنا، فإن سلامة البيئة هي المحور الأساس، فالهيئة الوطنية للنفط والغاز وجميع الشركات التابعة لها والعاملة في قطاع النفط والغاز وصناعة البتروكيماويات والصناعات التحويلية حريصة على استخدام ومتابعة أحدث النظم والاشتراطات البيئية التي تضمن جودة الحياة والبيئة ضمن إستراتيجية وطنية لرفع كفاءة استخدام أنظمة الطاقة بمختلف أنواعها.

وزير العمل

للكوادر البحرينية بالمناصب القيادية دور في إنجازات قطاعي النفط والغاز

توافق الرؤية مع الإنجاز

إذن ومـن رؤيــة وزيــر النفط، تحقق الإنجــاز إن جاز لنا رؤيته من أكثر من جانــب وأهمها "جودة الحياة"، ونربط تلــك الرؤية مع العمل ميدانيًــا مــن خلال تصريح رئيــس مجلس الإدارة الرئيس التنفيذي لـ "بابكو" داود نصيف، الذي وصــف الأداء الرفيع لأعضاء الفريق في مجال السلامة منذ بدء عمليات التنفيذ في مطلع العام 2018، بأنه إنجاز ضخم بكل المقاييس، بالنظر إلى التحديات والصعوبات الهائلة التي واجهها فريق العمل لاسيما في الشهور الأخيرة، جراء تفشي فيروس كورونا (كوفيد 19)، وهو يأتي تتويجًا لجهود فريق إدارة المشروع، وإخلاص وتفاني فريق العمل، ومستشار المشروع، والجهود الجماعية المخلصة في مجال السلامة من قبل المقاول الرئيس للمشروع.

داود نصيف

الإنجاز نتاج المبادرات الإستراتيجية الواعية والحوكمة الفعالة والتواصل الإيجابي

آلاف العاملين في المشروع

وعمومــا، فــإن هذا الإنجاز لم يكن وليد الصدفة، بل كان نتاجًا مباشــرًا للمبادرات والإســتراتيجيات الواعية، والحوكمة الفعالة، والتنســيق المستمر، والتواصل الإيجابي بين آلاف العاملين في هذا المشروع الضخم سواء في المكاتب، أو مواقع العمل عبر تنفيذ الأنشطة الإنشائية والتحضيرية، التي تنطوي على مخاطر مهنية كبيرة أثناء أعمال التنقيب، والعمل في ارتفاعات عالية، ورفع المعدات الضخمة، واستخدام المركبات الثقيلة، فمن جهة تم إنجاز 50 % من مرحلة الإنشاء بنجاح، وفق الالتزام المتواصل بتطبيق معايير وإجراءات السلامة في جميع الأوقــات، وعدم التســاهل فيها، بما يعمل على حماية فريق العمل الذي يمثل أهم أصول الشــركة العريقــة، وكما قال رئيس مجلس الإدارة الرئيــس التنفيــذي لـ "بابكو" داود نصيف، فإن "مثل هذه الإنجازات الرائدة في مضمار الســلامة ســوف تتواصــل، مع التزام فريق عملنا بالتركيز واليقظة، وتطبيق معايير وثقافة السلامة، حسب برنامج أصول بابكو للسلامة المهنية، الذي يسهم بشكل فعال في إرساء الخطوط الرئيسة لمنظومة البيئة والصحة والسلامة في ربوع مجتمعنا".

بيئة عمل مثالية

إجمالا ومما تقدم ذكره، تضع "بابكو" إنجازات السلامة كالتزام في مسيرة عملها، لتضاعف الاهتمام بسلامة فريق العمل وتقدير الجهود الكبيرة التي يبذلونها من أجل إنجاز مشروع وطني رائد، ولهذا تولي الرعاية والاهتمام بتوفير جميع جوانب الصحة والسلامة والبيئة لفريق العمل، وإرساء بيئة عمل مثالية خالية من الإصابات، ومواصلة الجهود لتنفيذ هذا المشروع الطموح وفق أرقى مستويات السلامة المنشودة وحسب الرؤى والتطلعات.

مركز الصحة المثالية

في إحدى الزيارات التي قام بها وزير العمل والتنمية الاجتماعية رئيس مجلس إدارة هيئة تنظيم سوق العمل جميل حميدان إلى الشركة، أبدى الإعجاب بفكرة ومستوى مركز الصحة المثالية بعيادة المصفاة، ليؤكد تجربة "بابكو" الناجحة في الاعتماد على القوى العاملة الوطنية لإدارة مختلف القطاعات الإنتاجية بالشركة، وحرصها على تولي الكوادر البحرينية المناصب القيادية فيها، الذين كان لهم الدور الكبير في تطوير عمليات الشركة وتحقيقها العديد من الإنجازات المتتالية في قطاعي النفط والغاز.

في مصاف الشركات العالمية

فالوزير أثناء الزيارة تعرف على مشروع تحديث المصفاة عن كثب، بالإضافة إلى برامج تأهيل وتطوير الكوادر الوطنية، وخطة بحرنة الوظائف في الشركة، وكذلك إنجازات بابكو في مجال السلامة والصحة المهنية والبيئة وجهودها في ترسيخ هذه الثقافة ونشرها في ربوع المجتمع وفق توجيهات وزير النفط الشيخ محمد بن خليفة بن أحمد آل خليفة. وهذا الإنجاز جاء وفق ما توفره الشركة من بيئة عمل سليمة وآمنة وسعيها لتحسين بيئة العمل بالشركة، وتطبيقها أحدث أنظمة الصحة والسلامة المهنية وضعها في مصاف أنجح شركات النفط في العالم، فجانب السلامة والصحة المهنية لم يعد خيارًا للمنشآت، وإنما أضحى شرطا أساسا لنجاح هذه المؤسسات والشركات التي تتطلع إلى النمو المستمر والاستقرار والتوسع في أنشطتها الاستثمارية، فضلًا عن المحافظة على صحة العاملين، الذين هم الثروة الحقيقية في قيادة عجلة التنمية والإنتاج.

الجهوزية التامة أمام المخاطر

ويتواءم هذا الإنجاز مع خطة "بابكو" في المحافظة على جهوزيتها التامة أمام المخاطر. وبالعودة إلى أسبوع البيئة والصحة والسلامة، فهو فعالية تنظمها الشركة كل عامين تأكيدًا لأهمية السلامة والصحة بين أوساط القطاع النفطي وإشراك الأهالي في هذا المجال، الذي هو بحاجة إلى تثقيف ووعي مستمر وفق آخر ما توصلت إليه التقنيات، ويجسد التزام "بابكو" بإرساء بيئة صحية وآمنة طبقًا لأعلى المستويات العالمية لجميع موظفي بابكو والمقاولين والمجتمع عموما؛ لترسيخ مبادئ وقيم البيئة والصحة والسلامة والتميز التشغيلي.

الرئيس التنفيذي لـ "البا"

علي البقالي

حققنا أداء ماليا جيدا في 2020 لتصل الأرباح إلى 9.7 مليون دينار بحريني

شركة وطنية بنيت بسواعد بحرينية، كان لها الريادة في تأسيس وازدهار صناعة الألمنيوم ليس فقط في مملكة البحرين، بل وفي منطقة مجلس التعاون الخليجي ككل. تمثل شركة ألمنيوم البحرين ش.م.ب. (البا) باكورة الصناعات غير النفطية في مملكة البحرين ورافدًا رئيسا من روافد الاقتصاد الوطني، إذ بدأت عملياتها التشغيلية في العام 1971 كمصهر لا تتجاوز طاقته الإنتاجية 120000 طن متري سنويًا، أما اليوم فهو يُعد أكبر مصهر للألمنيوم في العالم باستثناء الصين، بطاقة إنتاجية تبلغ أكثر من 1.548 مليون طن متري سنويًا. كما أن شركة البا مدرجة في كل من بورصة البحرين وسوق لندن للأوراق المالية. وفي هذا الحوار نستضيف الرئيس التنفيذي لشركة البا علي البقالي لمعرفة المزيد عن هذه الشركة الكبرى وتطوراتها على مختلف الأصعدة، وكيف استطاعت مواكبة التغيرات والتحديات لتصل إلى ما هي عليه اليوم من التميز والنجاح.

أعلنت البا أخيرا عن نتائجها المالية للعام 2020. كيف تلخصون الأداء المالي للشركة؟

في الوقت الذي كنا نطمح لتحقيق نتائج أفضل خلال العام 2020، إلا أننا ولله الحمد نجحنا رغم جميع التحديات في إحراز التقدم واختتمنا هذا العام الاستثنائي بأفضل طريقة ممكنة، محققين أداءً ماليًا جيدًا لتصل الأرباح إلى 9.7 مليون دينار بحريني (25.9 مليون دولار أميركي)، أي بارتفاع بلغ 81 % على أساس سنوي. فخلال الربع الرابع 2020 فقط تجاوزت أرباح الشركة 32 مليون دينار بحريني بحريني (85.1 مليون دولار أميركي). وتمكنا كذلك من الحفاظ على التكاليف المبسطة وسجلنا وفورات إضافية بقيمة 45 مليون دولار أميركي ضمن المرحلة الرابعة لمشروع تايتن. والحمد لله تحقق كل ذلك مع الحفاظ على سلامة موظفينا، وهو الأمر الذي يعتبر الأولوية الأبرز لدينا.

بالحديث عن سلامة الموظفين، كيف تتعاملون مع جائحة كورونا وتأثيراتها السلبية؟

لا يخفى على أحد أن السلامة تأتي في قمة هرم أولوياتنا في البا. وبصفتنا شركة وطنية مسؤولة، كانت ومازالت أبرز اهتماماتنا تتمثل في الحفاظ على سلامة موظفينا وعمال المقاولين لدينا وأفراد المجتمع البحريني عموما. وأبرز دليل على ذلك كان تحقيق أكثر من 24 مليون ساعة عمل آمنة دون أي إصابات مضيعة للوقت خلال 2020، وهو أعلى إنجاز في السلامة على مدى تاريخ الشركة. وها نحن نعود من جديد وبقوة للتميز في هذه المجال.

أما بالنسبة للتعامل مع جائحة كورونا، فقد كانت البا من أُولى الشركات التي سارعت لوضع الإجراءات الاحترازية بما يتماشى والتوجيهات السامية لحضرة صاحب الجلالة الملك حمد بن عيسى آل خليفة عاهل البلاد المفدى حفظه الله ورعاه، وتوجيهات فريق البحرين بقيادة صاحب السمو الملكي الأمير سلمان بن حمد آل خليفة ولي العهد رئيس مجلس الوزراء حفظه الله، والتوصيات الصادرة عن الفريق الوطني الطبي للتصدي لفيروس كورونا (كوفيد 19)، إذ طرحنا إستراتيجية الاستجابة في وقت مبكر منذ بدء تفشي الجائحة، وتبنينا نهجًا استباقيًا سريعًا وشاملًا أعدنا من خلاله ترتيب أولوياتنا للتركيز على احتياجات الشركة الأكثر أهمية مثل سلامة وصحة موظفينا بالإضافة إلى استمرارية سير عملياتنا التشغيلية.

وشملت الإجراءات التي اتخذناها فحص درجات الحرارة لجميع الموظفين والمقاولين بشكل يومي عند بوابات الشركة، وإتاحة العمل عن بعد للرجال والنساء لاسيما الأم العاملة؛ وذلك حرصًا منا على وضعها في صدارة اهتماماتنا، ومنحنا المرأة الأولوية في العمل عن بعد وحرصنا على تسهيل حصولها على الإجازات المرضية وتقليص ساعات عملها بما يراعي التوفيق بين مسؤولياتها الوظيفية وواجباتها الأسرية. بالإضافة إلى ذلك، استمررنا في عمليات تعقيم الأقسام، وتوزيع مستلزمات السلامة وغيرها من المبادرات والحملات التوعوية والتثقيفية، وكان الجميع فريقًا واحدًا متكاتفًا في شركتنا. هذه الإجراءات كان لها أثر إيجابي على جميع الأصعدة، إذ ساعدت في التكيف السريع مع الوضع الجديد الذي فرضته الجائحة ووضع تدابير السلامة الملائمة.

ومن خلال تفعيل خطة استمرارية الأعمال بالشركة وخطة الجاهزية للطوارئ نجحنا في إظهار مرونة استثنائية، وحرصنا على تأمين إمداد مستمر ومستدام للمواد الخام لتشغيل عملياتنا بسلاسة، وكذلك تسليم منتجاتنا للعملاء في جميع أنحاء العالم وفقًا للجدول الزمني الموضوع.

وعلاوة على ذلك، لم تقتصر استجابتنا على نطاق الشركة، بل شملت العديد من المبادرات الخارجية الموجهة للمجتمع المحلي وشملت توزيع كمامات الوجه والقفازات وعمليات التعقيم. كما شجعنا الموظفين وعمال المقاولين على الانضمام إلى فريق المتطوعين من البا ضمن فريق البحرين.

واستلهامًا من مبادرة جلالة الملك المفدى حفظه الله ورعاه في ديسمبر الماضي، بادرت الإدارة التنفيذية في الشركة إلى أخذ اللقاح المضاد لفيروس كورونا، ونستمر حاليًا في تشجيع الجميع على أخذ اللقاح.

وأود أن أوضح هنا أننا تعلمنا الكثير من الدروس من هذه الجائحة، وساهم تكيفنا معها في فتح آفاق جديدة خصوصا فيما يتعلق بالتزاماتنا في مجال التدريب والتطوير، إذ سارعنا لاتخاذ ما يلزم للانتقال السلس من الدورات التدريبية والمحاضرات التعليمية وورش العمل التقليدية إلى الاعتماد على المنصة الافتراضية.

> "البا" تبنت نهجا استباقيا سريعا وفق إستراتيجية الاستجابة المبكرة منذ بدء تفشي الجائحة

تولي البا اهتمامًا خاصًا بموظفيها وتعتبرهم ثروتها البشرية. ما الخطوات التي تتخذها الشركة لتطوير العنصر البشري وإعداد الكفاءات الوطنية؟

باعتبارنا شركة وطنية رائدة، ننتهج سياسة لا تتمحور حول مجرد زيادة نسبة البحرينيين بين موظفينا وحسب، بل ونطمح لما هو أبعد من ذلك بكثير، إذ نهدف من خلال برامجنا المختلفة لتمكين القوى العاملة البحرينية وتزويدها بالمهارات الفنية والإدارية اللازمة؛ من أجل تأسيس جيل واعد من القياديين المؤهلين والقادرين على حمل مسؤولية الشركة في السنوات المقبلة. وعلاوة على ذلك، فقد عمدنا خلال الفترة الماضية لتركيز جهودنا واهتمامنا بالموظفين في الدرجات غير الإشرافية؛ وذلك بحثًا عن الكفاءات الشابة والطموحة التي تنبئ بمستقبل مشرق لخدمة الشركة ومملكتنا الغالية.

وللحديث بلغة الأرقام، تبلغ نسبة البحرنة حاليًا 83.7 % من إجمالي القوى العاملة بالشركة، ونهدف لرفعها خلال الفترة المقبلة. وقد أعلنا حديثا عن ترقية 199 موظفًا بحرينيًا من مختلف دوائر وأقسام الشركة، بما يعكس التزامنا بتطوير الكفاءات الوطنية لتتقلد المناصب العليا من خلال برامج التدريب والتطوير المعدة خصيصًا من قبل الشركة.

وفيما يخص الخطوات التي اتخذناها في هذا المجال، فالمبادرات عديدة ومستمرة. فمن منطلق إيماننا التام بأن موظفينا هم الثروة الحقيقية لشركتنا وهم حاضرنا المشرق ومستقبلنا الواعد، ندرك أن لبرامج التدريب والتطوير دورًا مهمًا في نمو البا، لذلك لم تتوقف الشركة يومًا عن تقديم التدريب لموظفيها. ومواصلة على هذا المنوال فإننا لا نألو جهدًا في تقديم كل ما يصب في مصلحة تنمية مهاراتهم الشخصية والمهنية بما يعزز إنتاجية الشركة ويضمن إحلال الكفاءات البحرينية في المناصب العليا في الشركة.

وتماشيًا مع التزامنا بتمكين القوى العاملة الوطنية وتعزيز البحرنة، أطلقنا حديثا برنامج الجسر، الذي نسعى من خلاله إلى تطوير الموظفين البحرينيين من الدرجات غير الإشرافية وتزويدهم بالمهارات الفنية والشخصية على مدى 4 سنوات واختصار المدة الزمنية اللازمة بأكثر من النصف؛ ليصبحوا مؤهلين للتقدم للوظائف الإشرافية عند إتمامهم البرنامج بنجاح.

كما نركز في البا على التعليم المستمر ونعتبره عنصرًا أساسا من عناصر التدريب والتطوير لإحلال الموظفين في المناصب الإدارية بالتعاون مع العديد من كبرى المؤسسات التعليمية المحلية والدولية لتوفير برامج تعليمية عالية الجودة لموظفينا المختارين لبرامج ماجستير إدارة الأعمال وبرامج البكالوريوس والدبلوم.

وللعلم فإن خططنا التدريبية والتطويرية تشمل توفير التدريب المستمر لجميع الموظفين في مختلف جوانب العمل وفقًا لخلفياتهم الدراسية واهتماماتهم ومهاراتهم وخبراتهم المهنية وذلك من خلال الخطة التدريبية الشاملة التي أطلقناها في العام 2019.

وهنا أود التأكيد أن طموحنا لا يقوم على بناء نموذج عمل تجاري فحسب؛ بل نهدف للاستثمار في موظفينا وإعداد قياديي المستقبل في الشركة بما يسهم في تحقيق رؤيتنا بأن نصبح في طليعة منتجي الألمنيوم.

نسبة البحرنة بلغت 83.7 % من إجمالي القوى العاملة بالشركة... وترقية 199 موظفا بحرينيا حديثا

بلغ إنتاجنا العام الماضي 1,548,500 طن متري وهو الأعلى منذ بدء العمليات التشغيلية للشركة قبل 50 عاما

ما تطلعاتكم للفترة المقبلة؟

يسودنا تفاؤل حذر، ونعمل بلا كلل أو ملل لبناء مستقبل أفضل لشركة البا والأجيال القادمة. إننا متفائلون لأننا أثبتنا لأنفسنا بأننا قادرون على تجاوز مختلف التحديات بالاعتماد على الجهود المخلصة لموظفينا وعملنا كفريق واحد، وهو الأمر الذي لمسناه في العديد من المواقف خلال السنوات الماضية. إلا أننا نبقى حذرين؛ لأننا في عالم مليء بأنواع التحديات، وليست تلك المتعلقة بالصناعة فقط، إلا أنها جميعًا تؤثر بشكل أو بآخر على صناعة الألمنيوم. لذلك، فإننا متيقظون لأي متغيرات حولنا حتى نكون على أتم الاستعداد لها.

وبالأخذ بعين الاعتبار المعايير الدولية التي تعتمدها كبرى الشركات العالمية والتوجهات العامة لصناعة الألمنيوم حول العالم، فقد طرحنا أخيرا رؤية ومهمة وقيم الشركة؛ لتمثل بذلك خارطة الطريق لنا في الفترة المقبلة تماشيًا مع هذه المعايير والتوجهات. وتتمثل رؤيتنا الجديدة في أن نصبح المنتج الأول للألمنيوم للأجيال القادمة. ونسعى من خلال مهمتنا لخلق القيمة الحقيقية لجميع الأطراف المعنية والمجتمع من حولنا باعتبارنا شركة مواطنة مسؤولة. فيما تتمثل قيمنا في توفير بيئة عمل آمنة وخضراء، والعمل كفريق واحد، والالتزام بأخلاقيات العمل، والسعي نحو التميز، والمرونة في العمليات. ونأمل أن نبدأ حقبة مشرقة جديدة للشركة محورها السلامة وتطوير العنصر البشري والحوكمة والاستدامة.

كما وضعنا أهدافنا للعام 2021، التي سيكون لها دور رئيس في المحافظة على مكانة البا في مقدمة صناعة الألمنيوم، من خلال التركيز على أربعة محاور رئيسة هي:

التميز في السلامة: إذ إن مسؤوليتنا كانت وستظل حماية كل موظف في الشركة.

برنامج الحصالة: لدينا اعتقاد راسخ بأن خفض التكاليف مسؤولية الجميع، وأن إدارة التكاليف ستمكننا من البقاء في صدارة المنافسة، وستضمن لنا أيضًا مستقبلًا مستدامًا لموظفينا ومساهمينا.

النظرة المستقبلية: نركز على زيادة مبيعاتنا ذات القيمة المضافة في الأسواق الدولية مع الالتزام بمبادراتنا المستدامة حين الانتهاء في الوقت المحدد من الأعمال الإنشائية بمشروع مصنع معالجة بقايا بطانة خلايا الصهر، والتقدم في مشروع الألواح الشمسية إلى جانب المشروعات المستدامة الأخرى التي سيتم الكشف عنها في الوقت المناسب.

العودة القوية: نهدف إلى تخطي التحديات استنادًا إلى ما أثبتناه في الماضي من قوة أدائنا وقدراتنا الإستراتيجية وقدرة موظفينا على التكيف والتعامل مع مختلف الظروف.

ما أبرز إنجازات الشركة في الآونة الأخيرة؟

تمكنا خلال العام المنصرم من تسجيل أعلى إنتاج لنا منذ بدء عملياتنا التشغيلية قبل 50 عامًا محققين 1,548,500 طن متري بزيادة 13 % على أساس سنوي مقارنة بإنتاج 1,365,005 طن متري في العام 2019. جاء هذا الإنجاز برغم التحديات التي واجهناها خلال العام 2020، إلا أننا رفعنا مستوى أدائنا التشغيلي وأنهينا العام 2020 بقوة. ويعود الفضل في هذا الإنجاز إلى القوى العاملة من موظفي الشركة وعمال المقاولين الذين ارتقوا إلى مستوى التطلعات وكانوا عند حسن الظن.

أما على صعيد الجوائز والامتيازات، فقد حصل خط الصهر السادس للتوسعة في البا على جائزة أفضل مشروع صناعي في الخليج لهذا العام من مجلة MEED، وحلت الشركة في المركز الأول في الجوانب البيئية والاجتماعية والحوكمة بين شركات البحرين بعد أن تصدرنا قائمة شركة ESG INVEST للعام الثاني على التوالي. وفازت الشركة بجائزتي الشركة الرائدة وجائزة أفضل متخصص في مجال علاقات المستثمرين في البحرين ضمن حفل جوائز جمعية علاقات المستثمرين بالشرق الأوسط. كما حصدنا جائزة السلامة الدولية مع الاستحقاق للعام 2020 وفزنا بجائزة الميدالية الذهبية عن فئة الصحة والسلامة للعام 2020 من الجمعية الملكية لمكافحة الحوادث (روسيا) للعام السابع على التوالي. وحصدت البا كذلك 5 جوائز دولية في مجال السلامة من مجلس السلامة الوطني وهي جائزة القيادة في السلامة للعام 2020، وجائزة التميز المهني للعام 2020، وجائزة التحسن الكبير للعام 2020، وجائزة السجل المثالي بالإضافة إلى جائزة الإنجاز المهم من مجلس السلامة الوطني بالولايات المتحدة الأميركية. وحصلت البا على شهادة الأداء من منظمة مبادرة استدامة الألمنيوم نظير التزامها بمعايير الأداء فيما يتعلق بحماية البيئة والمبادرات الاجتماعية والحوكمة، والتي تعطي البا ميزة تنافسية في الوقت الذي نسعى فيه لتقديم منتجات مستدامة ذات قيمة مضافة، إلى جانب الميدالية البرونزية من منظمة التصنيف والتقييم الدولية (إيكوفاديس).

بالرغم من توليك دفة القيادة في البا قبل عام واحد فقط، إلا أنك البحريني الوحيد ضمن قائمة "فوربس" لأقوى 100 رئيس تنفيذي بالشرق الأوسط. كيف تعلق على ذلك؟

لا شك أن اختياري ضمن قائمة فوربس لأقوى الرؤساء التنفيذيين في الشرق الأوسط للعام 2021 محل فخر واعتزاز لي. ويشرفني أن أكون سفيرًا لشركة البا ومملكة البحرين في المحافل الدولية. إن هذا التقدير لم يكن ليتحقق لولا الدعم الكبير والمستمر من رئيس مجلس إدارة الشركة الشيخ دعيج بن سلمان بن دعيج آل خليفة وأعضاء مجلس الإدارة كافة، ومساندة فريق الإدارة التنفيذية وجميع موظفي الشركة. وأعتبر نجاحي هذا نجاحًا لشركة البا ولكل موظف فيها، كما أن نجاح أي فرد في الشركة هو نجاح لنا جميعًا ودليل واضح على العمل بروح الفريق الواحد.

أكثر من 24 مليون ساعة عمل آمنة دون أي إصابات مضيعة للوقت خلال 2020... الرقم الأعلى في تاريخ الشركة

بوصلة "صنع في البحرين" وفق رؤية 2030

نحو تعزيز الاستثمارات واستقطاب الصناعات النوعية والتنافسية

يأتي هدف زيادة التركيز على الصناعة كأحد أهم الأهداف لتنويع مصادر الدخل دون الاعتماد على النفط كمصدر أساس، ويشمل ذلك فتح المجال أمام القطاعات الصناعية المتنوعة كالصناعات الصغيرة والمتوسطة والخدمات الهندسية والبتروكيماويات والحديد والصلب، ويرتكز هذا الاتجاه على زيادة مشاركة القطاع الخاص في الأنشطة الصناعية وكذلك في عملية صنع القرار، وخلق آلية قانونية ومالية راسخة توفر البيئة المناسبة للمستثمرين بمزيد من الشفافية من خلال الآليات القانونية.

الوزير زايد الزياني لدى افتتاح أحد المصانع

توطين الاستثمارات العالمية

وطبقًا للتقارير الصادرة عن وزارة الصناعة والتجارة والسياحة ومجلس التنمية الاقتصادية والهيئات الاقتصادية والصناعية والاستثمارية الأخرى، فإن جهود مملكة البحرين تركزت على إنشاء المناطق الصناعية باعتبارها امتيازات جاذبة للمستثمرين، سواء بالنسبة لمنطقة البحرين العالمية للاستثمار أو مشروع مرسى البحرين للاستثمار ومنطقة البحرين اللوجستية، وتدشين مركز المستثمرين ضمن نظام المحطة الواحدة. وقطعت وزارة الصناعة والتجارة والسياحة شوطًا كبيرًا في مجال الترويج للفرص الاستثمارية لتوطين الاستثمارات العالمية في القطاعين الصناعي والتجاري، وفي ذات الاتجاه مراجعة التشريعات واستحداثها وتوفير الكفاءات الوطنية المدربة والمؤهلة، والاستعانة بالخبرات المحلية والعالمية، وهذا ما صرح به وزير الصناعة والتجارة والسياحة زايد الزياني في فعاليات ومحافل عدة بالإعلان عن توسيع الأراضي الصناعية أو إيجاد مناطق جديدة.

ثقة بالبيئة الاستثمارية

كل ذلك يؤكد أن قطاع التصنيع هو أحد القطاعات المستهدفة من جانب الوزارة بالتعاون مع مجلس التنمية الاقتصادية لتنويع قاعدة الاقتصاد الوطني، إلى جانب حث الشركات على التصدير للأسواق العالمية والأسواق المجاورة، تأسيسًا على ثقة المستثمرين بالبيئة الاستثمارية في مملكة البحرين في شتى المجالات الصناعية والتجارية والخدمية، والسعي لتعزيز الاستثمارات المحلية واستقطاب الصناعات النوعية والتنافسية وتوطينها بما يخدم السوق المحلية، وبما يعزز من صادرات البحرين للمنطقة والعالم.

وعلى مدى سنوات، أطلقت البحرين جملة من المبادرات بهدف تعزيز القطاع الصناعي وتنويع تخصصاته وتفريعاته بحيث تضمن رفع مساهمته في الناتج الإجمالي المحلي، إضافة إلى زيادة قدرته الاستقطابية للكفاءات الوطنية المؤهلة، وتوطين المشروعات الصناعية الأجنبية الأكثر ربحية من خلال منطقة البحرين العالمية للاستثمار ومشروع مرسى البحرين للاستثمار. وفي ذات المسار، ووفق ما صرح به وكيل وزارة الصناعة والتجارة والسياحة لشؤون الصناعة أسامة العريض، فإن الوزارة تتابع عن كثب مع الحكومة تخصيص أراضٍ للمشروعات الصناعية، الأمر الذي سيسهم في جذب مزيد من المشروعات الصناعية ذات القيمة المضافة، ما سينعكس إيجابًا على الاقتصاد الوطني مع افتتاح مصانع جديدة، لاسيما أن الإعفاءات الجمركية التي قدمتها الحكومة أضافت دعمًا للحركة الصناعية والتجارية في المملكة بالشروط والمواصفات.

منذ العام 2021، شـرع مجلس التنمية الاقتصادية في تنفيذ خطة لاسـتقطاب الشـركات إلى البحرين، وإن تنامي المشروعات الاستثمارية والمصانـع العالميـة التي تتخذ من المملكة مقرًا رئيسًـا لأعمالها مصدر فخر للبحرين. فالتسـهيلات القائمة على الرؤى والاسـتراتيجيات الهادفة إلى تعزيز موقعها الاستثماري بوابة للأعمال في المنطقة، والحرص على ضمان سلاسة عمل هذه المشروعات ضمن بيئة صناعية صديقة، والميزات التي توفرها على مستوى عالٍ، كلها أمور أسهمت إلى حد بعيد في استقطاب العديد من الشركات العالمية.

أعمال اللوجستيات الحديثة

وانطلاقًا من أهمية القطاع اللوجسـتي كدعامة للاقتصاد، ليس على المسـتوى المحلي بل الإقليمي والعالمي، وبروز الاتجاهات الجديدة عبر تبني الحكومات والشركات الكبرى تنفيذ مشروعات استثمارية مجدية في هذا القطاع، تم إنشـاء منطقة البحرين اللوجستية في العام 2008 على مساحة قدرها كيلومتر مربع من الأرض المحاذية لميناء خليفة بن سـلمان. وتتميز المنطقة بموقعها الاسـتراتيجي واتصالها بشبكة النقل، ما يؤهلها لأن تلعب دورًا مهمًّا في قطاع النقل البحري والموانـئ بالمملكة. وتحتل المنطقة مسـاحة رئيسـة داخل الميناء، وهـي مصممة لتكون جـزءًا مكمـلًا للميناء الجديـد ولتوفير جميع المرافق اللازمة لأعمال اللوجسـتيات الحديثـة والخدمات المضيفة للقيمة لشـركات يتم اختيارها بعناية، يشـترط فيها أن تتمتع بمركز قوي للاسـتفادة مـن المزايا الخاصـة لمركز البحريـن المتميز في الخليج العربي.

أفضل منطقة "فاعلية اقتصادية"

وصُنفـت منطقة البحرين اللوجسـتية ضمن أفضـل المناطق الحرة المتخصصة في الشـرق الأوسـط كما ورد في تقرير نشـرته مجلة "إف.دي.آي" الأميركيـة المتخصصة في الاقتصاد والصناعة، وقد جـاءت منطقة البحرين اللوجسـتية في المرتبة العاشـرة ضمن فئة أفضل منطقة لوجسـتية الفاعلية الاقتصادية من بين مناطق التجارة الحرة للمسـتقبل في الشـرق الأوسـط للفترة بيـن 2011 و2012، وتعتبر منطقة البحرين اللوجستية منطقة جمركية حرة تتميز بخدمات جمركيـة على مدار السـاعة، حيث تتيح للمسـتأجرين قيمة مضافة بالنسـبة إلى عمليات التصدير والاسـتيراد وإعـادة التصدير. وإلى جانب ذلك فإن منطقة البحرين اللوجسـتية تتميز بموقع اسـتراتيجي وأسعار تنافسـية وخدمات ذات جودة عالمية عالية المستوى، وذلك من خلال سـرعة مناولة البضائع وقربها من ميناء خليفة بن سلمان المتطور، ما ساعد على استقطاب عدد من الشركات الرائدة من أجل تأسيس ومزاولة أعمالها في بيئة تجارية متكاملة في مملكة البحرين.

منطقة جمركية متكاملة

من المهم الإشارة إلى أن منطقة البحرين اللوجستية هي من أوائل المشروعات على مستوى منطقة الخليج العربي والشرق الأوسط، حيث توفر بيئة رفيعة المسـتوى للشـركات اللوجسـتية العاملة بأعلى شـروط الجودة. وتم تصميم منطقة البحرين اللوجستية، التي تتولى شؤون الموانـئ والملاحة البحرية بوزارة المواصلات والاتصالات تشـغيلها، لكي توفر للشـركات المحلية والإقليميـة والعالمية قاعدة للعمل في منطقـة جمركيـة للإفادة من موقع البحرين المتميز لخدمة الأسـواق في شـمال الخليج العربي والوصول إلى أسـواق دول مجلس التعاون الخليجي بشـكل سـريع واقتصادي، ولعل أبرز مبادرات تطوير القطاع اللوجسـتي في المملكة تطوير الأطر والتنظيمات التشريعية لقطاع الخدمات اللوجسـتية، التي تسـمح بتملك المستثمرين من خارج المملكة ما نسبته 100 % من مراكز التوزيع الإقليمية والخدمات اللوجستية الأخرى وتسـهيل بيئة الأعمال وتنافسـية القطاع، إلى جانب تبني التكنولوجيا والتقنيات الحديثة في الخدمات اللوجستية، علاوة على توحيد الجهود الحكومية في ظل تشكيل لجنة عليا معنية بالقطاع اللوجستي.

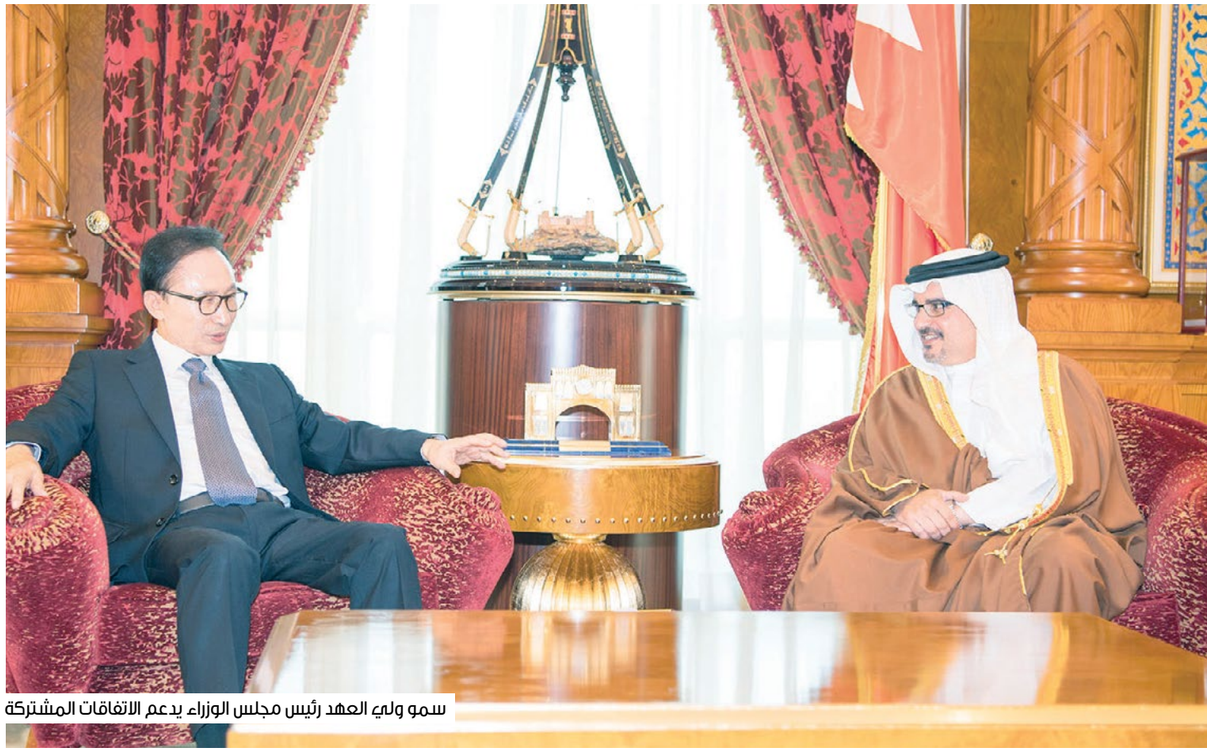
زيارة وفد لمنطقة البحرين العالمية للاستثمار

قطاع الصناعات الغذية من أنشط القطاعات

مرئيات وأسس طموحة

ويمكن تلخيص الإسـتراتيجية الصناعية للبحريـن في كونها خطة طموحـة تتركز على فتح مجالات قطاعـات جديدة لخلق صناعات ذات ربحيـة عالية وصديقة للبيئة من شـأنها أن توفر وظائف ذات أجور مرتفعة ترتكز على عمالة ماهرة، ويتوقع لهذه الإسـتراتيجية عند تطبيقها أن تساهم في زيادة مساهمة قطاع الصناعات التحويلية فـي الناتج المحلي الإجمالي بثلاثة أضعاف ما هو عليه الآن. كذلك تشير التوقعات إلى أن تنفيذ هذه الإستراتيجية سوف يسهم في خلق نحـو 30 ألف فرصة عمـل تقريبًا، 75 % منها ذات أجور مرتفعة نسـبيًا، وتسـتقطب أيد عاملة تتـراوح مهاراتها ما بين المتوسـطة والعالية، وهذه هي الأسس:

- تقويـة المجموعـات والروابـط باسـتحداث صناديـق لتمويـل الاستثمارات وتشجيعها.
- بنـاء المقدرات الابتكارية من خـلال مراكز تقديم خدمات البحث والتطوير العلمي والتقني.
- تحسين فعالية أداء الحكومة وقطاع الأعمال.
- إصلاح وتطوير التشريعات لدعم الأعمل.
- توفير مزيد من الحوافز المشجعة للاستثمار الصناعي.
- جذب الاسـتثمارات الأجنبية المباشرة من خلال الشركات متعددة الجنسيات.
- اسـتحداث صندوق لتمويل البحـث والتطوير للشـركات الثنائية والمتعددة.
- استحداث مركز ابتكار للقيام بالأبحاث الهندسية التطبيقية المتعلقة بالصناعة في القطاعات الحيوية.
- توقيع اتفاقات لاستقدام الشركات متعددة الجنسية للاستثمار ولتقديم خدمات البحث والتطوير لها من خلال مراكز البحث المحلية.
- إعطـاء الأولوية للصناعات التحويلية للحصول على المواد الخام أو اللقائم المتوافرة محليًا.


سمو ولي العهد رئيس مجلس الوزراء يدعم الاتفاقات المشتركة

استقطاب الاستثمارات العالمية للمساهمة في نمو الاقتصاد الوطني

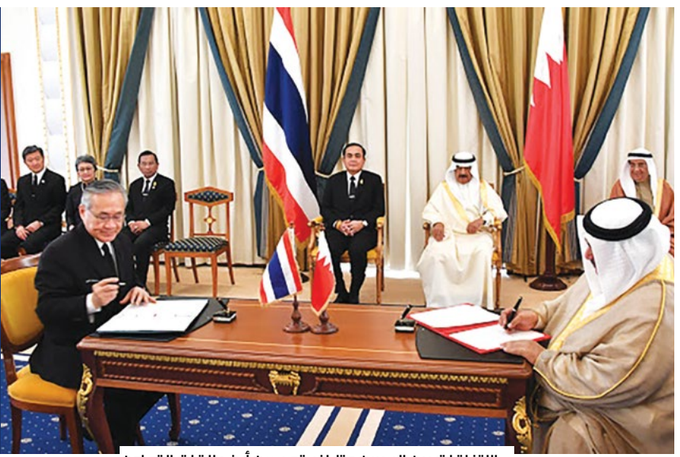
البحرين تبني مزيدا من الشراكات بمجالات التعاون الصناعي

يؤكـد ولي العهد رئيس مجلس الوزراء صاحب السـمو الملكي الأمير سـلمان بن حمـد آل خليفة أن مملكة البحرين تدعم بناء شـراكات إستراتيجية مع الدول الصديقة وتعزيزها وتحقيق مزيد من الشراكات، من خلال الزيارات المتبادلة على مختلف المستويات في تدشين مزيد من التعاون الثنائي، والتطلع نحو مزيد من الاتفاقات والتعاون في مجالات التعـاون الصناعـي التي تمثل أحد القطاعات الحيوية التي تسـعى البحرين لمواصلة تطويرها بما يسـهم في خلق فرص نوعية واعدة.

التعاون مع إيطاليا في 6 قطاعات

المنطقة التجارية الأميركية مثالا

انطلاقًا من هذا المبدأ، وقعت البحرين اتفاقات تعاون في المجالات الاستثمارية، وعلى رأسها القطاع الصناعي، مع العديد من الدول مهـا الدول كتايلند، المغرب، البرازيـل، ألمانيا، إيطاليا وغيرها، وهو ما انعكس بالفعل على التعاون المشـترك وتوسع الفرص مع البلـدان التي أبرمت الاتفاقات معها. ونضرب على سـبيل المثال لا الحصر، مذكرة التفاهم بيـن وزارة التجارة الأميركية ووزارة الصحة والتجارة والسـياحة في مملكة البحريـن، التي تهدف إلى إنشـاء منطقة تجارية أميركية في مملكـة البحرين، وهذا يؤكد أن مملكة البحرين، كشريك تاريخي استراتيجي مع أميركا، تتوافر فيها الفرص الاقتصادية التي تمثل فرصة مثالية للشـركات الأميركية للاستثمار ولتوسيع أعمالها من خلال المنطقة التجارية الأميركية في مملكة البحرين، ما يفتح آفاقًا أوسـع لتعزيز العلاقات التجارية المشـتركة بين البلدين وفقًا لمزايا اتفاقية التجارة الحرة بين مملكة البحريـن والولايات المتحدة الأميركية، فإنشـاء المنطقة التجارية الأميركيـة فـي المملكة له كبير الأثر تعزيـز التعاون الاقتصادي والتجاري والصناعي ودفع عجلة التجارة الثنائية بين البلدين نحو آفاق أبعد، كما ستباشر الولايات المتحدة ومملكة البحرين الترويج للمنطقـة التجاريـة الأميركيـة كمركز إقليمي للتجـارة والتصنيع والخدمات اللوجستية والتوزيع بين الشركات الأميركية في مملكة البحرين وأسواق دول مجلس التعاون الخليجي وخارجها.

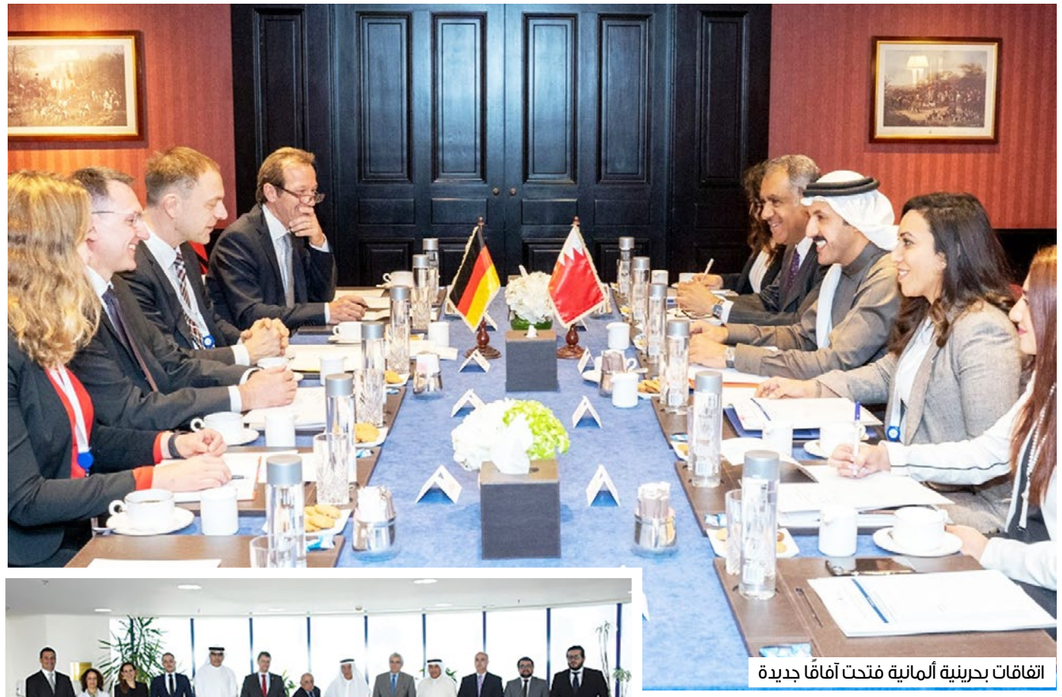

الاتفاقات بين البحرين وتايلند تعد من أبرز علاقات التعاون

اتفاقات مع ماهاراشاترا الهندية

التعاون بين البحرين والمغرب اقتصاديًا وسياحيًا

النقل الجوي واستقطاب المصانع

بالتأكيد، يمثل مجال النقل الجوي ركنًا رئيسًا في دعم الاقتصاد الوطني لكل الدول، ولنعد قليلًا إلى العام 2016 الذي مثل الاهتمام المتنابع من جانب مملكة البحرين لتطوير التعاون في قطاع النقل وتنميته، فعلى هامش الدورة الرابعة لمعرض البحرين الدولي للطيران، وقعت البحرين على مجموعة من اتفاقات الخدمات الجوية ومذكرات التفاهم بين مملكة البحرين وبعض الدول الشقيقة والصديقة، المتمثلة في كل من المملكة العربية السعودية، جمهورية مصر العربية، جمهورية التشيك، جمهورية جورجيا، المجر، وجمهورية باكستان الإسلامية، وهناك مثال آخر تزامن مع زيارة رئيس جمهورية تتارستان، حيث تتوافر فرص استثمارية واعدة بين مملكة البحرين وجمهورية تتراستان في قطاعات عدة، كالقطاع النفطي والزراعي والغذائي، وفق الشروط الميسرة والأسعار التنافسية التي تقدمها حكومة البحرين للمستثمرين الأجانب، التي تساهم في تشجيع الشركات للاستثمار في البحرين واتخاذها مقرًا لعملياتها، لاسيما منطقة البحرين العالمية للاستثمار، التي تعتبر مكانا متميزا لإنشاء مصانع مستقبلًا، وقد أبدت العديد من الشركات اهتمامًا بزيارة البحرين للنظر في الفرص الاستثمارية المتاحة، باعتبار أن تتارستان أكبر منتج للمواد الغذائية والزراعية، وتصعد مؤشرات الصناعات البتروكيماوية فيها.



اتفاقات بحرينية ألمانية فتحت آفاقًا جديدة

غرفتا الصناعة البحرينية والبرازيلية

أكثر من 300 مليون يورو

وفي شهر فبراير من العام الماضي 2020، أعلنت وكالة التجارة الإيطالية (ICA)، عن افتتاح مكتب لها في البحرين بعد توقيع اتفاقية مع مجلس التنمية الاقتصادية البحريني (EDB)، وتسعى الاتفاقية إلى تعزيز فرص التجارة والاستثمار والتعاون بين القطاعات الاقتصادية الإستراتيجية في كلا البلدين، بما في ذلك التصنيع واللوجستيات والخدمات المالية وتكنولوجيا المعلومات والاتصالات والسياحة والبناء والنفط والغاز. والاتفاقية، التي من المتوقع أن تزيد من تطوير التعاون الاقتصادي الثنائي بين البحرين وإيطاليا، هي واحدة من العديد من الاتفاقات التي تبلغ قيمتها الإجمالية 330 مليون يورو.

ويستهدف مجلس التنمية الاقتصادية الذي نجح في استقطاب 92 شركة إلى مملكة البحرين في العام 2018 يبلغ مجموع استثماراتها 314 مليون دينار (830 مليون دولار)، خلق أكثر من 4700 فرصة وظيفية في السوق المحلية، لاسيما الاستثمارات في قطاعات التصنيع والخدمات اللوجستية، والسياحة والعقارات، والتعليم والرعاية الصحية إلى جانب تكنولوجيا معلومات الاتصالات والخدمات المالية، ويأتي ذلك ضمن إطار عمل المجلس في استقطاب وتشجيع الاستثمارات للمساهمة في تنمية الاقتصاد والمساهمة في خلق فرص العمل في السوق المحلية وفقًا لمبادئ رؤية البحرين الاقتصادية 2030.

هل تتوافر مقومات النجاح للمنتج الوطني؟

التركيز على الصناعات التحويلية كقيمة مضافة للاقتصاد الوطني

هل تتوافر مقومات النجاح للمنتج الوطني البحريني؟ سؤال يشير لمنطلقات حقيقية تكشف مدى القدرة على إيجاد صناعات قادرة على الوصول إلى الأسواق، ليس على المستوى المحلي فحسب، فهذا نطاق صغير ومحدود، ولكن على مستوى أسواق منطقة الشرق الأوسط والعالم كذلك.

وبالنظر إلى ما يطرحه رجال الصناعة والاقتصاد والاستثمار وكذلك الأفكار التي يطرحها الباحثون الاقتصاديون، يمكن الوقوف على جملة من المقومات المهمة التي تتوافر في مملكة البحرين كأساس للصناعة، فتوافر المواد الخام كالنفط والغاز والمنتجات البترولية والألمنيوم والحديد، ووجود الأجهزة الحكومية الرسمية المنظمة للقطاع الصناعي والاستثماري، علاوة على الخدمات اللوجستية من أنظمة حكومية ودعم فني وتكنولوجيا وقوى وطنية متمكنة، كل ذلك يشير إلى وجود بنية تحتية صناعية تفتح المجال لصناعات حيوية في بيئة خصبة للاستثمار في القطاع الصناعي.

ويمكن الاستدلال على الجهود المبذولة لتنمية القطاع الصناعي من خلال الدور الذي تلعبه غرفة صناعة وتجارة البحرين، فهناك العديد من التحديات والأولويات من الركائز للمرحلة المقبلة كما يصف رئيس لجنة الصناعة والطاقة حامد الزياني؛ لأن القطاع الصناعي من أهم القطاعات الاقتصادية المعتمد عليها في تنويع مصادر الدخل تلاقيًا مع الرؤية الإستراتيجية الاقتصادية 2030، ومن أبرز محاورها توفير البنى التحتية ومقومات النجاح من جانب الدولة وفتح المجال أمام القطاع الخاص لمزيد من الفرص الاستثمارية.

وتتجه الغرفة الصناعية نحو وضع الخطط والدفع في اتجاه التركيز على الصناعات التحويلية التي تعطي قيمة مضافة للاقتصاد الوطني من خلال المردود المالي الذي يفوق مردود بيع المواد الخام، إضافة إلى إيجاد آلاف الفرص الوظيفية، وفتح آفاق جديدة أمام المستثمرين البحرينيين من خلال الصناعات التحويلية والاستثمار فيها بدلًا من التوجه نحو قطاعات تشهد فائضًا في السوق المحلية كالقطاع العقاري وغيره من القطاعات ذات التشبع، والتفكير في وضع حلول للتحديات ومنها القوانين والأراضي الصناعية، إضافة إلى الرسوم والضرائب، فالقطاع الصناعي بحاجة مستمرة إلى تطوير قوانين الاستثمار فيه بما يتناسب مع المنافسة التي تشهدها المنطقة في جذب رؤوس الأموال.

حامد الزياني

فتح المجال أمام القطاع الخاص لمزيد من الفرص الاستثمارية

ولخبرته الطويلة كونه رجل اقتصاد وبرلمانيا سابقا، يرى رجل الأعمال عثمان الشريف أن "الاهتمام بدعم القطاع الصناعي ينطلق من كونه أساسا لدعم الاقتصاد الوطني في مملكة البحرين، وبالتأكيد هناك حاجة تفرضها المرحلة الحالية والمستقبلية لتحقيق النمو الاقتصادي وتنويع مصادر الدخل واستقطاب الاستثمارات المشتركة البحرينية الأجنبية، لكنني أود التركيز على أن المستثمر، سواء كان بحرينيًا أم أجنبيًا، لن ينظر إلى وضع علامة صنع في البحرين فحسب، ما لم يجد أمامه منظومة من الامتيازات والحوافز الجاذبة والمهيئة للنجاح".

ويوضح أن "وجود امتيازات وتسهيلات هي نقطة الجذب لمزيد من المشروعات الاستثمارية في القطاع الصناعي، أما إذا تحدثنا عن الظروف الاقتصادية التي نمر بها في الوقت الراهن بسبب جائحة كورونا، سنجد أن الكثير من المشروعات تأثرت كثيرًا وبعضها أغلقت أبوابها، وبعضها متعثرة بدرجة كبيرة، وهذه تحتاج إلى دعم وتمويل".

ويلفت إلى أن "التسهيلات التي تمثل أساسًا قويًا للمستثمر، سواء في البنية التحتية أو المصروفات أو توافر الأراضي بإيجارات محفزة، ومصادر الطاقة كالكهرباء والغاز في المناطق الصناعية، لابد من مراعاتها، وكل هذه المرتكزات تمثل المحور الأساس الذي يعتمد عليه المستثمر في القطاع الصناعي أو غيره من القطاعات للنجاح والاستمرارية".

عثمان الشريف

تنمية الاستثمار في ظروف صعبة

"قوانين الاستثمار" والأراضي تمثل تحديًا لقطاع التصنيع أمام المنافسة

جلال العالي

إزالة المعوقات أولًا

ويدرك رجل الأعمال جلال العالي أن هناك العديد من التحديات كما أشار إليها الكثير من المتخصصين والمستثمرين، ولا نتحدث هنا عن الفترة الصعبة بسبب جائحة كورونا التي أصابت كل القطاعات بانعكاساتها السلبية المؤثرة، لكننا نتحدث - ونحن ننظر إلى القطاع الصناعي أو دعني أسميه "قطاع الإنتاج المتنوع" - عن القدرة على التعامل مع مختلف الظروف وعلى إثبات وجوده في السوق المحلية والإقليمية.

لدينا في مملكة البحرين، كما يرى العالي، توافر المواد الخام بنسبة تقارب 60 % سواء من المشتقات البترولية أو الأجهزة الرسمية المنظمة للعمل بشكل متقدم للغاية، لكن الاتجاه المطلوب مرتبط بالقدرة على إيجاد منتجات تحظى بالطلب في السوق، وحين ننظر إلى قطاعات صناعية عديدة في البحرين سنجدها مغطاة، من المنتجات البترولية إلى الألمنيوم إلى مواد البناء إلى الصناعات التحويلية مرورًا بما تنتجه المصانع الصغيرة والمتوسطة، لهذا يمكن أن ينجح منتج بحريني "مكرر"، أي تنتجه مصانع قائمة، لكنه مطلوب وعليه طلب كبير محليًا وخليجيًا، لهذا لابد من إجراء دراسات الجدوى المتعمقة، فأي مشروع محكم ومدروس من كل النواحي، فإن الدولة هنا ستوفر كل متطلبات نجاحه من الأراضي الصناعية إلى الدعم اللوجستي والتسهيلات والامتيازات، فهذا هدف محوري في رؤية 2030.

تنويع الامتيازات والحوافز التي تشجع المستثمر البحريني والأجنبي

حسن فخرو

إستراتيجية التنمية الاقتصادية

انطلاقًا من دور القطاع الصناعي الذي يفرض نفسه مساندا للتنمية الاقتصادية في الدولة، يمكن القول إن القطاع الصناعي دخل مرحلة جديدة بتوجهات الدولة نحو تطوير هذا القطاع وتذليل ما يواجهه من معوقات، وهذا ما طرحه وزير الصناعة والتجارة الأسبق الخبير الاقتصادي حسن فخرو من واقع تجربته، ووضع معالم إستراتيجية خاصة بالتنمية الصناعية انطلاقا من اهتمام الحكومة في المرحلة الحالية للإسراع بدفع القطاع الصناعي إلى الأمام بما يتناسب مع متطلبات المرحلة المقبلة للتنمية الصناعية في البلاد.

كيف ذلك؟ يرى فخرو أن الدفع بالصناعات التحويلية ذات القيمة المضافة العالية، التي تستعمل منتجات الصناعات الأساسية في عمليات الإنتاج، يؤدي في النهاية إلى زيادة في معدلات النمو الاقتصادي، آخذين في الاعتبار ضرورة خلق فرص عمل نوعية في قطاع الصناعة بما يتناسب مع قوانين وسياسات التوظيف في البلاد. فعلى سبيل المثال صناعة الألمنيوم صناعة متقدمة وتنتج حوالي 500 ألف طن سنويا، وسترتفع إلى 750 ألف طن، ووجود الشركات المتفرعة القائمة على هذا الخام كشركات جرامكو وبلكسكو وميدال، وغيرها، يحتم تطوير وتفريع هذه الصناعة، وتأكيد عامل القيمة المضافة ليرتفع الدخل العام، والخاص، من خلال هذه الصناعة ومشتقاتها ورقيها، وبالقدر نفسه يخلق أسواقًا محلية لتصريف هذا المعدن، ليقلل عامل المجازفة والتقلبات الاقتصادية والمخاطر الأخرى، ويخلق بالتالي فرص عمل محلية جديدة متقدمة ومطلوبة، وكذلك الحال بالنسبة إلى الصناعات الأخرى كصناعة البتروكيماويات وصناعة الحديد والصلب وغيرها، فمن أهم ركائز الإستراتيجية الاهتمام بالصناعات الصغيرة والمتوسطة لما لها من أهمية في خلق فرص عمل وكونها كذلك تحظى بقيمة مضافة عالية.

حسين نوار

الصناعات الصغيرة والمتوسطة قادرة على خلق فرص عمل جديدة

وفـق توجهـات مملكـة البحرين ومـا احتوتـه الرؤية الإسـتراتيجية 2030، فإن ركائز عدة تمكن من التحول نحـو تنويع مصـادر الدخل، وعلى أعلـى قائمتها تأتي مخرجـات القطـاع التصنيعي، خصوصا مـع التحول التكنولوجـي واسـتخدام الـذكاء الاصطناعـي. ويؤمن حسـين نوار، إداري تنفيذي بشـركة الحداد للسيارات، أن البحريـن تمتلك من الطاقات والقدرات الإبداعية بين أبنائها ما يفتح مجالات واسـعة، وكلنا كبحرينيين نشعر بالفخر حين نرى بلادنا في موقع الصدارة والريادة.

ويعبر عـن ذلك بالقول "بكل صراحة، أنا مع أي قطاع صناعي يرفع من شـأن الصناعة في البحرين؛ لأن ذلك يحقق هوية خاصة ومميزة على مسـتوى منطقة الشرق الأوسـط، وبهذا يمكن أن نرى مع التوسـع في مجالات التصنيع على اختلافها، تداول اسـم (صنع في البحرين) فـي جميع أنحاء العالم كبلد صناعي نطمح أن يكون من الدرجة الأولى".

وفي شـأن المجـالات التي يمكن أن تنجـح البحرين في دخولهـا كصناعة، نحن نرى بالفعل مجالات وقطاعات عديـدة تنوعت بين المؤسسـات الصغيرة والمتوسـطة والكبيـرة، والدولـة ماضية في اسـتحداث التشـريعات والأنظمة التي تتفق مع الرؤية الإسـتراتيجية، والتحول نحـو الصناعـة المتقدمـة، خصوصًـا علـى مسـتوى التكنولوجيا والذكاء الاصطناعي.

تداول اسم البحرين عالميًا

إحسان بوحليقة

إعادة هيكلة القطاع الصناعي

تتجلى توجهات القطاع الصناعي، ليس على مستوى البحرين فحسب، بل على مسـتوى دول مجلـس التعاون الخليجي، في إيجاد مسـارات لاقتصـاد صناعي متنـوع، وقد طرح "منتـدى البحرين الاقتصادي" على مدى سـنوات موضوعات تتعلق بتبني تنويع القاعدة الاقتصادية.
ويـرى الخبير الاقتصادي إحسـان بوحليقة أن مـن الضرورة بمكان التفكير في تنويع الصناعات بمنأى عن التحولات والتقلبات في السوق العالمية للغاز والنفط على المدى الطويل، إلى جانب إيجاد فرص عمل للمواطنين في القطاع الصناعي، وتوفير مزيد من المعرفة والتحضير لعملية الانتقال إلى اقتصاد ما بعد النفط والغاز.
ومـن المتطلبات الجوهرية كما يرى بوحليقة، أو التحدي الحقيقي كما يصفه، هـو إعادة هيكلة القطاع الصناعي، والهدف من ذلك تحسـين وتطويـر هـذا القطاع لزيـادة مسـاهمته بالدخل الوطنـي للاقتصاد، ويتطلـب ذلك الاتجاه للصناعـات للصناعـات المعرفية المرتكزة على البحث والتطوير والإبداع، وليس على الموارد الطبيعية ذات المردود العالـي من القيمة المضافة للاقتصـاد، من حيث توفير فرص وظيفية قيمة وفرص استثمار تتكامل مع المنشآت الصغيرة والمتوسطة.

إنتاج الحديد سنويًا يتجاوز 10 آلاف طن

فقيد الوطن الراحل الكبير خليفة بن سلمان وضع أسس النقلة الصناعية في البلاد

تعرف على أشهر الصناعات والمنتجات من البحرين إلى العالم

ربما يعلم كثيرون أن هناك صناعات بحرينية تمثل عصبًا مهمًا في تطور وتوسع القطاع الصناعي، وقد يجهل آخرون ما أهم الصناعات التي اشتهرت بها البحرين، فقد شهد القطاع الصناعي منذ مطلع الستينات تطورًا ملحوظًا، حتى وصلت منتجات مصانع البحرين إلى معظم دول العالم؛ نظرًا لجودة إنتاجها وتميزها.

ومنذ تلك الحقبة، وضع فقيد الوطن الراحل الكبير سمو الأمير خليفة بن سلمان آل خليفة (طيب الله ثراه) أسس الانتقال إلى عالم الصناعة الحديثة وفق ما وثقه الكاتب توفيق الحمد في كتاب "خليفة بن سلمان.. رجل وقيام دولة"، فبعد أن كان القطاع الصناعي سابقًا مقتصرًا فقط على بعض الصناعات المحلية اليدوية، مثل صناعات السفن والمنسوجات والأشرعة، دخلت مملكة البحرين عصر الصناعات الثقيلة مثل صناعة الألمنيوم "مصنع صهر الألمنيوم" وصناعة البتروكيماويات والبلاستيك والصناعات الغذائية والدوائية، والشركة العربية لإصلاح وبناء السفن، وشركة كريات الحديد، والعديد من المناطق الصناعية التي أقيمت في البحرين، إضافة إلى حصول مصانعها على شهادات "آيزو العالمية"، التي تعتبر من أفضل شركات الجودة والمقاييس في العالم.

فمنذ أن تسلم المغفور له سمو الأمير خليفة بن سلمان (رحمه الله) السلطة التنفيذية في دولة البحرين العام 1961، عمل على عدم الاعتماد الكلي على النفط كمصدر للدخل؛ نظرا لانخفاض الاحتياطي وبالتالي انخفاض مساهمته في الاقتصاد الوطني، وهذا هو أحد الأسباب التي دفعت سموه منذ بداية الستينات إلى وضع برنامج مكثف للتنويع الاقتصادي باستغلال المواد الطبيعية الموجودة في البحرين مثل الغاز وتحويلها إلى قيمة مضافة أو استخدامها كمصدر للطاقة، كما أن موقع البحرين الجغرافي الوسيط بين الأسواق الصناعية الرئيسة في العالم إضافة إلى سياسة تشجيع الاستثمار الأجنبي، كان لهما دور في استقطاب الشركات الأجنبية التي أبدت اهتماما بإنشاء صناعات في البحرين.

آنذاك، تمكن مكتب الحكومة للتطوير والإنماء، الذي كان يرأسه الراحل الكبير، من تحقيق نجاح كبير لتنشيط الوضع الاقتصادي في البلاد، وكسر الحاجز الوهمي الذي فرضته إيران بادعاءاتها، فقد أعلن في مؤتمر صحافي عقد في فندق "دروشستر" في لندن يوم 1 أكتوبر من العام 1968، أنه سوف يقام مصهر لصناعة الألمنيوم في البحرين، وسبق اختيار الموقع إجراء دراسات لإنشاء هذا المصهر في كل من نيوزلندا وأيسلندا والنرويج، إلا أنه تم اختيار البحرين لتوافر الطاقة لديها، وكذلك لموقعها الجغرافي الوسيط بين الأسواق الصناعية الرئيسة في العالم.

إن أحد العناصر الرئيسة في عملية صهر الألمنيوم هي الطاقة، إذ تقدر كلفة هذا العنصر بنحو 20 % من الكلفة الإجمالية، وتأتي بعدها المواد الخام والعمالة والمعدات وغيرها، ونظرًا لتوافر الغاز الطبيعي فقد اختارت مجموعة من المستثمرين الأجانب في شهر مايو العام 1968 البحرين كموقع لها لإنشاء مصهر لتأمين احتياجاتها من معدن الألمنيوم، فكان أن تأسست شركة ألمنيوم البحرين "ألبا" في شهر أغسطس من العام 1968.

ومن أجل الاستغلال الأمثل لمنتجات مصهر البحرين، تم إنشاء العديد من المصانع التحويلية المعتمدة أساسا على منتجات ألبا كمادة خام رئيسة لعمليات الصناعة. ففي العام 1972 تم إنشاء شركة البحرين الدولية لرذاذ المعادن لإنتاج بودرة وكريات الألمنيوم المستخدم في صناعة الأصباغ وقطع غيار السيارات وصناعة الحديد، وتبع هذا المصنع إنشاء شركة البحرين لسحب الألمنيوم "بلكسكو" العام 1977 بطاقة إنتاجية تبلغ 6 آلاف طن، وتم زيادة الطاقة الإنتاجية إلى أكثر من 20 ألف طن موزعة حسب وحدات الإنتاج "مقاطع ألمنيوم، طلاء المعادن، الصهر والفبركة"، وقد ترتب على إنشاء هذه الشركة قيام العديد من رجال الأعمال في البحرين بإنشاء مصانع صغيرة ومتوسطة لصناعة وفبركة الألمنيوم لإنتاج الأبواب والنوافذ والشبابيك والمطابخ والتشكيلات المختلفة من مقاطع الألمنيوم المنتجة من قبل "بلكسكو"، ويتم تسويق منتجات الشركة في السوق المحلية بنسبة 20 % وتصدير باقي المنتج إلى الأسواق الخليجية والعالمية بنسبة 80 %. وفي العام 1977 تم إنشاء شركة ميدال للكابلات المحدودة، وهي شركة بحرينية سعودية مساهمة بنسبة 50 % لكل جانب، وتقوم بتصنيع الكابلات والوصلات الكهربائية من الألمنيوم، ويتم تسويق منتجات الشركة في أسواق الشرق الأوسط والشرق الأقصى والأسواق الأوروبية.

درفلة الألمنيوم

في العام 1986 بدأ الإنتاج في أول مصنع درفلة في منطقة الخليج، وهو مصنع شركة الخليج لدرفلة الألمنيوم (جارمكو)، وهي شركة مساهمة خليجية تبلغ حصة مملكة البحرين فيها 38 %، وتقوم الشركة بإنتاج المنتجات المدرفلة والرقائق المعدنية المعاد درفلتها ودوائر الألمنيوم والألواح الملفوفة وغيرها، ويتم تسويق المنتجات في بلدان مجلس التعاون لدول الخليج العربية والشرق الأوسط والشرق الأقصى وأوروبا.

العجلات وسبائكها

وفي العام 1993 بدأ الإنتاج في شركة عجلات الألمنيوم "الوويل" المتخصصة في تصنيع عجلات السيارات شبه المصنعة وسبائك العجلات، إذ قام مستثمرون من البحرين بالدخول في شراكة مع أحد المصانع الأجنبية بنسبة 51 % بحريني و49 % أجنبي، وينتج مئات الآلاف من العجلات وسبائكها، ويتم تسويق المنتج على مزودي مصانع السيارات في أوروبا مثل شركة BMW وغيرها، وكذلك أسواق الشرق الأقصى.

صناعة السبائك المعدنية

تم إنشاء شركة البحرين لتصنيع السبائك المعدنية "بامكو" في العام 1996 لإنتاج سبائك ألمنيوم مختلفة النسب من السيليكون بغرض استخدامها في المنتجات المسبوكة من قطع غيار السيارات وغيرها، ويساهم في هذا المصنع مستثمرون بحرينيون مع أجانب، ويتم تسويق المنتجات في أوروبا والشرق الأقصى وآسيا. إن تتبع مسار نمو الصناعات التحويلية في الدول المتقدمة يؤكد حقيقة أن الصناعات الهندسية في طليعة الصناعات الصاعدة، وليس ثمة مبالغة في القول إنه إذا كان مستوى النمو الصناعي يعبر عن مستوى النمو الاقتصادي، فإنه مما لا شك فيه أن درجة نمو الصناعات الهندسية تعتبر مؤشرًا لدرجة النمو الصناعي.

ألمنيوم ألبا أولى الصناعة الثقيلة

مشروعات هندسية من الحديد إلى البراغي

تولي مملكة البحرين اهتمامًا كبيرًا بقطاع الصناعات الهندسية؛ لما تمثله هذه الصناعات من أهمية تتمثل في كونها الصناعة المغذية الرئيسة للصناعات الأخرى. وقد تم إنشاء مصنع كبير لإنتاج كريات الحديد "كريات أكسيد الحديد" وهو المصنع الوحيد في دول مجلس التعاون الخليجي، وذلك في أكتوبر 1985 بطاقة تصميمية تبلغ 3 ملايين طن سنويًا. وإلى جانب ذلك فإنه تم في الشركة العربية لبناء وإصلاح السفن "أسري"، التي تأسست في نوفمبر 1974 برأس مال قدره 340 مليون دولار لاستقبال السفن العملاقة التي لا تقل حمولتها عن 500 ألف طن لغرض القيام بعمليات بناء وإصلاح وصيانة الناقلات العملاقة، تم تشغيل التوسعة الكبيرة التي مكنت "أسري" من استيعاب السفن الصغيرة والمتوسطة التي تأتي للإصلاح وتمثل نحو 70 % من مجموع السفن الوافدة لأحواض الشركة، هذا إلى جانب المشروعات الهندسية الأخرى والمتميزة كمشروع شو- ناس لتصميم وإنتاج أنظمة الأنابيب مسبقة الصنع، وهي شركة تأسست في مارس 1994 برأس مال قدره 2.8 مليون دينار بحريني وبطاقة تصميمية قدرها 17 ألف طن سنويًا. تأتي هذه المشروعات إلى جانب عدد المشروعات الصغيرة والمتوسطة التي يتركز نموها في مشروعات الحديد المطاوع إلى جانب صناعة المكيفات الهوائية التي تعتبر من الصناعات المتميزة في البحرين، وهناك مشروعات هندسية أخرى كصناعة المسامير والبراغي والمبردات ومعدات الطبخ والمستشفيات وغيرها، والتي تزداد يومًا بعد يوم.

قطاع الصناعات الغذائية والدوائية

يعتبر قطاع الصناعات الغذائية من القطاعات الصناعية المهمة في مملكة البحرين، وكما نعلم فإن المفهوم العلمي للصناعات الغذائية يتمثل في العمليات التحويلية مثل التجفيف والتبريد والتجميد والمعالجة البيولوجية والكيمائية والتعبئة التي تجري على المنتجات الزراعية والحيوانية والمياه لتحويلها إلى منتجات نصف مصنعة أو نهائية. ويضم هذا القطاع الكثير من المصانع التي تزاول أنشطة إنتاجية غذائية مختلفة، أما المفهوم العام للصناعات الدوائية والمستلزمات الطبية فيتمثل في إجراءات عمليات التحويل للمواد الكيميائية والأعشاب الطبية والمواد البلاستيكية والمعادن الأخرى لتحويلها إلى منتجات نصف مصنعة أو نهائية، وهذا القطاع ينقسم إلى قسمين، صناعة المستلزمات الطبية وصناعة الأدوية الكيميائية والشعبية.

تمثل الصناعات البلاستيكية قطاعًا حيويًا في السوق البحرينية

قطاع البتروكيماويات والبلاستيك

تبوأت صناعة البتروكيماويات مكان الصدارة في سلم أولويات التنمية الصناعية بمملكة البحرين، ومازالت تلقى الكثير من الرعاية والمساندة من مملكة البحرين وأجهزتها المعنية؛ بهدف تطوير هذه الصناعة. على ضوء ذلك تم تأسيس شركة الخليج لصناعة البتروكيماويات في العام 1979 لإنتاج مادتي الأمونيا والميثانول بكلفة 159 مليون دولار، وقد باشرت الشركة الإنتاج الفعلي في العام 1985 وبطاقة إنتاجية قدرها 1000 طن متري يوميًا لكل منهما. وفي العام 1987 تم رفع الطاقة الإنتاجية إلى 1200 طن متري يوميًا من كلتا المادتين بعد إجراء توسعة للجميع، كما قامت في العام 1998 بإجراء توسعة ثالثة بإنشاء وحدة إنتاج مادة اليوريا بكلفة 136 مليون دولار وبطاقة إنتاجية قدرها 1700 طن متري يوميًا، والتي بدورها ستساهم في إنشاء صناعات جديدة في المملكة.

METRO

Tomato Paste

مجموعة ترافكو ش.م.ب.
Trafco Group BSC

E-mail:marketing@trafco.com
www.trafco.com
Tel: +973 17729000
Fax: +973 17727380

قطاع الأغذية والمشروبات

الصناعات الصغيرة والمتوسطة

إن الأبعاد الإستراتيجية التي أوجدها قطاع الصناعات الصغيرة والمتوسطة يمكن رؤيتها من خلال إسهاماتها المباشرة في الصادرات وحجم الاستثمار والعمالة وعدد المنشآت، إذ تشكل صادرات الصناعات الصغيرة والمتوسطة البحرينية 8 % من إجمالي صادرات المملكة، وأوجدت ما نسبته 21 % من إجمالي العمالة في القطاع الصناعي الذي بلغ نحو 22000 موظف، كما يقدر حجم الاستثمار فيه بحوالي 10 % من إجمالي حجم الاستثمار. وبلغت نسبة المنشآت الصناعية الصغيرة والمتوسطة 76 % "على أساس معيار عدد العمالة" من العدد الكلي الذي يصل إلى 400 مصنع، ووجد أن الصناعات الهندسية والمعدنية والغذائية والكيماوية تستحوذ على حوالي 70 % من إجمالي عدد الصناعات الصغيرة والمتوسطة العامة في المملكة.

قطاع صناعة الملابس الجاهزة

بدأت هذه الصناعات في مملكة البحرين منذ 12 عاما للاستفادة من توافر الحصص التصديرية إلى السوق الأميركية خصوصًا بعد أن تم استغلال هذه الحصص في كل من الهند وباكستان. عددها 23 مصنعًا، كما يوجد 4 مصانع تعمل في مجال النسيج. هذه الصناعة موجهة إلى التصدير خصوصا إلى أميركا وبعض منها إلى أوروبا وكندا. أما الدعم الحكومي فيشمل الإعفاء الجمركي للمعدات والمواد الأولية، كما يعتبر توزيع الحصص على المصانع نوعا من الدعم الحكومي لها، وساهمت الوزارة في إنشاء مركز تدريب الملابس الجاهزة بمعهد البحرين للتدريب. أما في اتفاقية الملابس الجاهزة من العام 2004 بين الحكومتين البحرينية والأميركية، فيتم توزيع الحصص بداية العام على المصانع.

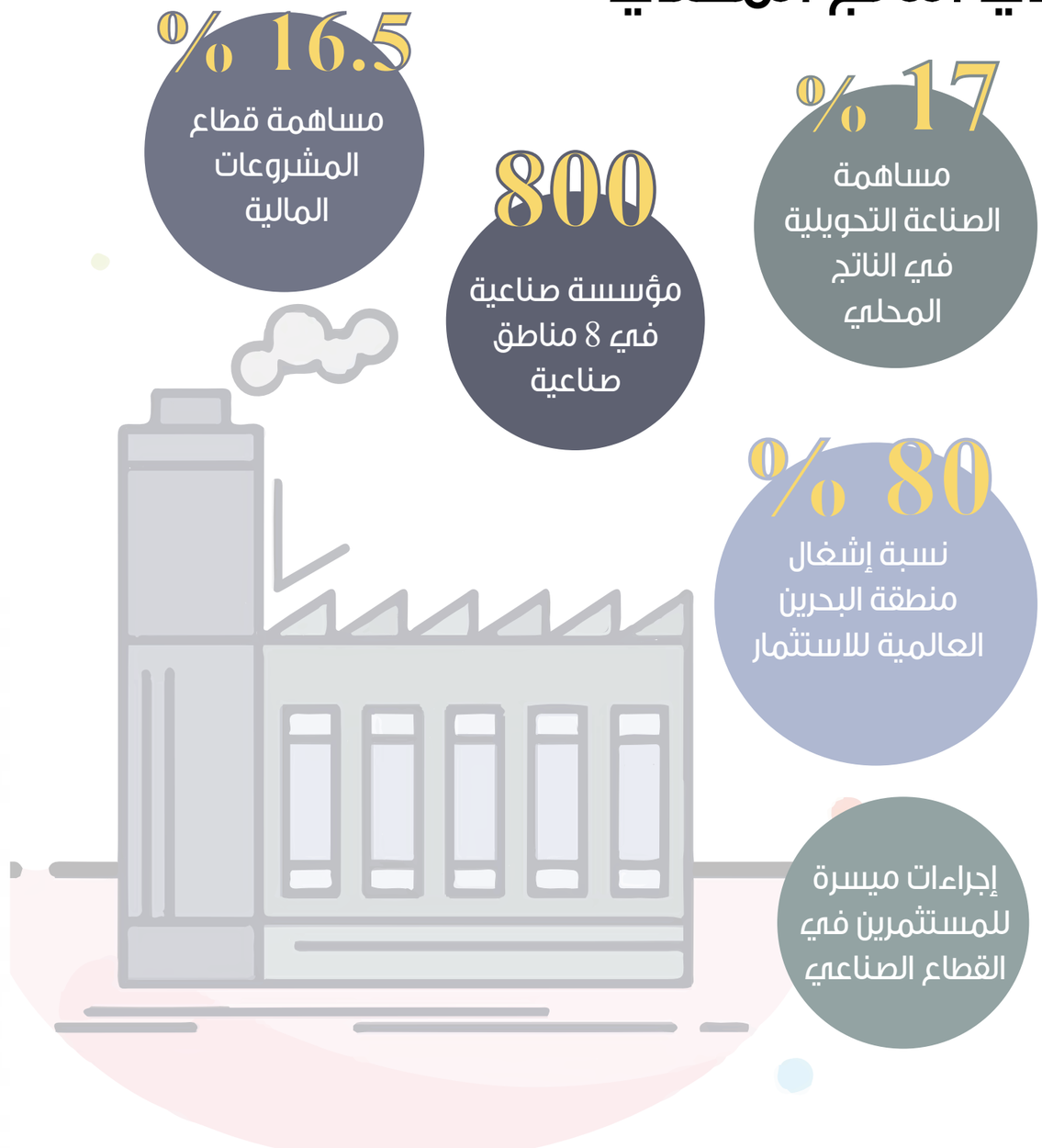
مركز البحرين لتنمية الصناعات الناشئة

يعتبر مفهوم حاضنات الأعمال نسقا مؤسسا لتقديم وتنمية العون الفني والخدمي للمشروعات الصناعية الخدمية من خلال برامج تهدف إلى تسريع هذه المشروعات والمؤسسات الناشئة عبر مدخلات متكاملة من الأنشطة ومصادر الدعم والخدمات التي تم تطويرها، أو ابتكرتها إدارة حاضنات الأعمال. وتعود فكرة الحاضنات إلى ستينات القرن الماضي، ولهذه الحاضنات أهمية كبرى لاقتصادات بعض الدول كالبحرين، حيث تهدف البنية التحتية والإستراتيجية الاقتصادية إلى تنمية الصناعات الصغيرة والمتوسطة.

يذكر أن مركز البحرين لتنمية الصناعات الناشئة بدأ نشاطه في منتصف العام 2003 من خلال فريق مؤهل، وقد نجح المركز في وقت قصير في ترسيخ مكانته بالميدان الاقتصادي باعتباره مؤسسة مهمة لدعم وتنمية المشروعات الصغيرة والمتوسطة، وقد ساهم المركز في إنشاء كثير من المشروعات التي تعنى بنشاطات صناعية وخدمية متنوعة تشمل مشروعات عالية التقنية تم تنفيذها في مملكة البحرين.

مستقبل واعد للصناعة الدوائية

مساهمة القطاع الصناعي في الناتج المحلي



وفق أحدث البيانات والمستجدات في قطاع الصناعة البحريني، تشير الأرقام إلى أن مساهمة قطاع الصناعات التحويلية في الناتج المحلي تراوحت بين 14 و17 %، فيما تم إنشاء عدد من المشروعات الكبيرة موزعة على 8 مناطق صناعية بمساحة 12.5 كيلومتر مربع على نحو 800 مؤسسة.

يشار إلى أن برنامج مملكة البحرين الصناعي الحالي بدأ في العام 1975 سعيًا من مملكة البحرين لتنويع مصادر دخلها بعيدًا عن منتجات النفط والغاز الطبيعي. وقد حققت الخطة نجاحًا ملحوظًا، فعلى سبيل المثال، تجاوزت نسبة إشغال منطقة البحرين العالمية للاستثمار 80 % للصناعات المحلية والأجنبية.

وبالنسبة لمساهمة القطاعات الاقتصادية غير النفطية في الناتج المحلي الإجمالي، فقد احتل قطاع المشروعات المالية المرتبة الأولى بنسبة مساهمة بلغت 16.5 %، تلاه قطاع الصناعات التحويلية بنسبة 14.5 %، وقطاع الخدمات الحكومية بنسبة 11.8 %.

ويتركز النشاط الصناعي في 8 مناطق صناعية مختلفة، منها مدينة سلمان الصناعي التي تتألف من منطقة الحد الصناعية ومنطقة البحرين العالمية للاستثمار، بالإضافة إلى منطقة ميناء سلمان الصناعية، منطقة المعامير الصناعية، منطقة شمال سترة الصناعية، منطقة شمال مصفاة النفط، منطقة جنوب البا، منطقة حفيرة الصناعية وسترة الصناعية.

ويعد الحصول على ترخيص صناعي أمرًا ميسرًا، فإدارة التنمية الصناعية التابعة لوزارة الصناعة والتجارة والسياحة هي المسؤولة عن إصدار التراخيص الصناعية وفق خطوات ميسرة تبدأ بتقديم الطلب إلكترونيًا من خلال نظام سجلات، انتهاءً بإصدار الترخيص الصناعي وفقًا للنموذج الخليجي الموحد بصلاحية تستمر عامًا كاملًا.

وإضافة إلى صناعات النفط والغاز، هناك عدد من القطاعات الرئيسة، منها صناعة الألمنيوم، صناعة البتروكيماويات والبلاستيك، تجهيز الأغذية، قطاع صناعة الملابس الجاهزة، الصناعات الهندسية، الحرف اليدوية والمشروعات الصغيرة والمتوسطة.

رئيس مجلس إدارة مجموعة "ترافكو"

إبراهيم زينل

مخازننا الجديدة في الحد الصناعية جاهزة باستثمار بلغ مليون دينار

كما هو معهود عن رئيس مجلس إدارة مجموعة "ترافكو" رجل الأعمال إبراهيم زينل، فإنه من الشخصيات البحرينية التي لها سيرة نجاح مشرفة في العمل الدؤوب على تبني المبادرات والأفكار والمشروعات والبرامج المبتكرة، التي تسهم في تنمية المجتمع البحريني من كل النواحي. لا يقتصر ذلك على العمل الاستثماري والتجاري والاقتصادي والصناعي بوجهه العام، بل كذلك في تنمية البرامج التي تهدف إلى رقي المجتمع.

ولهذا فإن "العم بو رشاد" كما يسميه أهل البحرين، وفيما يتعلق بالتعامل مع الصحافة والإعلام، لا يغلق مكتبه أبدًا، ولذلك تجد قلبه مفتوحًا ويستقبلك بكل ترحاب، ولا يتوانى عن الإجابة عن أي سؤال مهما كان. وكما هو معهود عنه أيضًا، فإنه يكثر من توجيه الشكر والتقدير والثناء لدور الصحافة، بل لكل مؤسسة حكومية أو أهلية تقوم بواجبها على أكمل وجه، وهو حين ينتقد أو يضع يده على مواضع التقصير والأداء السلبي، فإنه يمتلك القدرة والأسلوب الراقي والمقنع في آن واحد.

نأخذ القارئ الكريم في هذا الحوار مع "العم بو رشاد" لندخل مجموعة ترافكو عبر هذه النبذة التعريفية اليسيرة، فهي كيان اقتصادي أسهم على مدى 4 عقود من الزمن في رفد الاقتصاد الوطني، إذ تأسست "ترافكو" في العام 1977 كشركة مساهمة عامة، وجزء من مبادرة لإحداث ثورة في صناعة الأغذية في مملكة البحرين، وتم تحويل الشركة بنجاح إلى شركة مساهمة عامة مع طرح عام أولي في العام 1980 وتم إدراجها لاحقًا في بورصة البحرين.

طيلة العقود الأربعة الماضية، حققت الشركة في طريقها إلى النجاح العديد من الإنجازات، واكتسبت سمعة كونها واحدة من أهم صناعة السلع الاستهلاكية سريعة الحركة في البلاد، تجلت من رؤية لتكون في طليعة صناعة المواد الغذائية، وها هي "ترافكو" اسم عائلي مرادف لبعض أفضل المنتجات الغذائية المنتجة محليًا أو المستوردة من جميع أنحاء العالم، علاوة على ذلك، وكونها واحدة من أقدم شركات المواد الغذائية في البحرين، فقد اكتسبت الثقة والإعجاب بسبب التزامها بالجودة والقيمة والتميز في الخدمة.

نصف مليون دينار لإضافة خطوط إنتاج جديدة بشركة "أوال" للألبان

كان سؤالنا الأول للعم بو رشاد يتعلق بسير الأعمال في العام الماضي 2020 مع جائحة كورونا، وبالطبع فإنه السؤال الذي يشغل الكثير من القطاعات في العالم...

يطيب لي أن أتقدم بالشكر الجزيل إلى أسرة تحرير صحيفة "البلاد" وإلى فريق العمل في ملحق "أضواء البلاد"، على إتاحة الفرصة لهذه اللقاء الطيب. وحقيقةً كان العام الماضي صعبًا للجميع نتيجة لجائحة كورونا وانتشارها في العالم كله وليس في البحرين فقط، وها نحن نرى كيف أن العالم كله أصبح يعاني من تبعات الجائحة، لكن نحمد الله في مملكة البحرين، وبجهود قيادتنا الكريمة وعلى رأسها حضرة صاحب الجلالة الملك حمد بن عيسى آل خليفة عاهل البلاد، وجهود الحكومة الرشيدة بقيادة حضرة صاحب السمو الملكي الأمير سلمان بن حمد آل خليفة ولي العهد رئيس مجلس الوزراء، حفظهما الله، قدمت أروع وأجمل الصور في اتخاذ كل ما يلزم للحفاظ على سلامة جميع من يعيش في بلادنا الغالية، وتخصيص الحزمة المالية التي خدمت الاستقرار في الأوجه المعيشية والعمل وسير المشروعات، وكلي فخر واعتزاز بأن أقدم الشكر والثناء للجنة التنسيقية والفريق الوطني لمكافحة كورونا (كوفيد 19)، فقد قاموا بجهود جبارة، وأنا شخصيًا وكل الناس يقدرون جهود وعمل الصف الأمامي، الذين ضحوا بالكثير من وقت أسرهم وراحتهم وعملوا دون كلل أو توقف منذ بدء الجائحة، وإلى الآن ما تزال جهودهم مستمرة، وبفضل كل هذه الجهود، أصبحت البحرين بأمن وأمان، فطبقت الإجراءات الاحترازية واتخذت كل الخطوات الإستراتيجية اللازمة لاحتواء الأزمة، ونسأل الله أن تزول ونعود قريبًا إلى حياتنا الطبيعية وأعمالنا اليومية بشكل سلس.

وفي الحديث عن انعكاسات هذه الجائحة على الحركة التجارية خصوصا على قطاع الأغذية التي نعمل فيه، فإنك تعلم أن الأغذية وجميع السلع الأساسية هي شريان الحياة، وأي تأثير عليها يؤثر على سير الحياة بصفة عامة، ولله الحمد لم تشتكِ البحرين طيلة العام 2020 من أي نقص في السلع الغذائية أو المواد الأساسية التي يحتاجها المواطنون والمقيمون، فكل السلع كانت وما تزال متوافرة على الرغم من أن هناك الكثير من الأمور التي طرأت على التجارة الخارجية نتيجة للجائحة... الكثير من الإمدادات الغذائية إما تأخرت أو توقفت نتيجة لعدم توافر وسائط الشحن وتوقف الرحلات الجوية، لكن هذه كانت في بداية الجائحة، وبعد فترة عادت الأمور إلى مجراها الطبيعي. صحيح أن الكلفة ارتفعت؛ لأن أسعار الشحن خصوصا من دول آسيا، ارتفعت بشكل كبير، وفي بداية العام الماضي عندما ظهرت الجائحة بدأت أسعار بعض السلع الغذائية في التراجع؛ نتيجة انخفاض أسعار الوقود عالميًا، ومع امتداد الجائحة وتوقف القطاع العمالي في بعض الدول عن أداء مهامه كالمصانع التي عملت بشكل متقطع، كل هذا أثر في ارتفاع الأسعار.

واليوم، قد نلاحظ ارتفاع أسعار بعض السلع الغذائية كالزيوت النباتية خصوصا ومنتجات الالبان والسكر، إلا أنه بالرغم من هذا كله، فالكميات المتوافرة تكفي للاستهلاك وتزيد، وأود الإشادة بالقرار الذي اتخذه صاحب السمو الملكي ولي العهد رئيس مجلس الوزراء حفظه الله، بحجز كميات كافية من السلع الغذائية فيما يسمى بالمخزون الاستراتيجي للأغذية، وفي هذا التوجه نظرت القيادة لاتخاذ الإجراءات الاحترازية بالنسبة لتوفير السلع الغذائية في بلادنا، بما يضمن للمستهلكين من مواطنين ومقيمين توفير السلع الغذائية عموما وخصوصًا الأساسيات، فالحمد لله نحن بخير، وصحيح أن بعض الأسعار في ارتفاع، لكنها مازالت مستقرة، ونحن مقبلون على شهر رمضان المبارك وكل عام والجميع بخير وصحة وعافية.

تأثرت الشـركة جزئيًا بحجم المبيعات نتيجة لتوقف الكثير من القطاعات كالفنادق والمطاعم سواء جزئيًا أو كليًا، ومازال التوقف مستمرًا رغم أن الحكومة سمحت بعـودة عمل بعـض القطاعات ومنهـا المطاعم، لكن لم يعد الوضـع كما كان في السـابق بالنسـبة لحجم الطلبات، والشـركة خسـرت جزءًا كبيرًا من هذا القطاع، ونأمل عما قريب أن يعود هذا القطاع إلى نشاطه.

الجانب الآخر المهم بالنسبة لي هو الاستهلاك والبيع، وقد توقف عبور المسافرين على جسـر الملك، وهو جسر يمثل شريانًا أساسيًا للاقتصاد البحريني باعتبار أن تدفق المسـافرين والمركبات كان يشـكل حركة تجارية ضخمة لجميع الأسـواق وبالأخـص لقطـاع التموين والأغذية والخدمات المسـاندة للسـياحة، فهذا القطاع توقـف نتيجـة لتوقـف تدفق الناس علـى الجسـر، وأتمنى أن يعود هذا الشـريان قريبًا لتدفق الناس عليه وعودة الحركة التجارية. ولا شـك أن الحكومة كانت وما تـزال حريصة، في البلدين، المملكة العربية السـعودية ومملكة البحرين، على ألا تتوقف عملية إمداد الشـاحنات ووصول السـلع الغذائية، فهذا لم يتوقف، وهو أمر إيجابي بالنسـبة للبحرين، فجزء كبير من السلع الغذائية يصلها عن طريق الجسر كالفواكـه والخضروات ومنتجات الالبان من الشـقيقة السـعودية، فالقرار صائب وإنْ توقف تدفق المسافرين، إلا أن حركة الشحن لم تتوقف، وأسهم هذا كله في أن تكون مملكة البحرين من ناحية التموين الغذائي في أمان والسـلع متوافرة والشهر الفضيـل على الأبواب، وأطمئن الناس بأن كل السـلع متوافرة وليس هناك ضغط ولا داعي للتهافت على قطاع بيع التجزئة والسوبرماركت، فالسلع موجودة.

تلـك تبعـات انعكسـت على الكثير مـن القطاعات دون شـك، فكيف سـارت الأمور فيما يتعلق بمشـروع "مخازن ترافكو الجديدة"، وخطوط الإنتاج الأخرى؟

المخازن جهزت، واسـتثمرنا فيها حدود مليون دينار لمخازن جديدة مبردة وجافة في المنطقة الصناعية في الحد، وتسـلمناها فـي الربع الأخير من العام والماضي وهـي تعمـل، ولدينا مخـازن في منطقة قلالـي والمطار ما تزال مسـتمرة وكلها على أعلى جهوزية، والسـعة موجودة والمخزون كاف. وبالنسـبة للاسـتثمارات الجديدة، لدينا شـركة أوال للالبان، وهناك توسـع في شراء معدات بحوالي 400 ألـف دينار إلى نصف مليـون دينار لإضافة خطوط إنتاج جديـدة، ونتوقع إكماله خلال هذه السنة، ولا ننسى أن شركة أوال للالبان هي من أقدم شركات الالبان في المنطقة، وفي البحرين هي الوحيدة التي تنتج جميع منتجات الالبان، ونصدر إلى الكويت والسعودية من خلال فروعنا هناك، وبدأنا التوجه للتصدير إلى دول القارة الإفريقية، ومنتجاتنا موجودة في المراكز التجارية بعضها تحت علامتنا التجارية والآخر لمؤسسـات معينة نعبئها في البحرين، ونفخر أن يكون هذا المنتج بحرينيا رغم أنه يحمل علامات تجارية لشركات أخرى، ويسعدنا أن هناك شركات عالمية في مجال الالبان اتجهت لنا للتعبئة؛ لثقتهم في نوعية ومسـتوى المنتج البحريني. أضف إلى ذلك، أننا نخطط للتوسـع في شركة المياه بمنطقة قلالي باستثمار يصل إلى ربع مليون دينار لإنشاء خط تعبئة جديد لقناني المياه المعبأة، وسيكون جاهزًا في شـهر يونيو المقبل مـن العام الجاري كما هو مخطط له، وسـيتضاعف حجم الإنتاج للشركة خلال هذا العام.

من المعروف عن العم بو رشـاد دعمه الدائم للكوادر الوطنية.. كيف تراهم اليوم؟

نعتـز بالطبع، ودعني أكون صريحًا فالشـباب البحرينـي أثبت وجوده، ونحن في مجموعة ترافكو، خصوصًا في الشركات الصناعية كأوال للالبان، نعتمد اعتمادًا كليًـا علـى الكوادر الوطنية الذيـن أثبتوا وجودهم وإخلاصهم للشـركة، فبعضهم بـدأ العمـل وما يزال مسـتمرًا معنا منذ 20 سـنة.. مسـتمرون ويـؤدون واجبهم ونحن نقدر جهودهم ونقدر إنتاجيتهم في مصلحة الشـركة، ولا ننسـى أن الشركة "مسـاهمة عامة"، وأسـهمنا مدرجة في سوق البحرين للأوراق المالية، وهناك 3 آلاف مسـاهم وأكثر لهم حصص مختلفة، ونرحب بأي كادر وطني نحصل عليه ونستطيع أن ننمي قدراته وينضم لنا في هذا المجال.

استعدادا لشهر رمضان المبارك... أبشركم: كل السلع متوافرة

هـل تتوافـر لدينـا المقومـات وعناصـر النجـاح لأن نتميـز فـي منتجات تحمل علامة "صنع في البحرين"؟

الصناعة بصفة عامة هي أسـاس رقي الدول والأمم، سـواء في مجال الأغذية أو أي مجـال آخـر، وحين نتكلم عن الأغذيـة وليس الحديث عـن الصناعات الثقيلة كالألمنيوم ومشـتقاته والبتروكيماويات وصناعات معتمدة على النفط، فأكبر دليل علـى قـدرة البحرين على الإنتاج أن أكبر شـركات الأغذية اتخـذت من البحرين مقـرًا لهـا، دعنا نرى علب منتجات الأغذية في بلدان مثل إفريقيا أو شـرق آسـيا أو في دول عربية كمصر، وتشـاهد عبارة صنع في البحرين، سواء كانت وطنية أو عالميـة، فمجـرد وجود عبـارة "صنع فـي البحرين" فهذا فخر لـكل مواطن بحريني بأن هذا منتج منشـأه في بلده ووصل إلى الأسـواق العالمية وتحت رعاية أبنائـه الذين يعملون في هذه المصانع. فالبحرين اكتسـبت سـمعة طيبة في مجال اسـتقطاب الشـركات الكبيرة بمجال الأغذية التي قررت اتخاذ البحرين مقرا لها وبدأت إنتاجها، وهذا مؤشـر على أن الدولة حريصة على اسـتقطاب الاسـتثمار الأجنبي وأن تختار الشركات التي تعطي ثقلًا وبعدًا اقتصاديًا وسمعة طيبة لمملكة البحريـن، والحمد لله نجح الإخوة في مؤسسـات الدولة في اسـتقطاب الشـركات بتوفير البنية الأساسـية وتسهيل أمور التسجيل وسرعة اتخاذ القرارات وهذه كلها تعطي دفعة للكثير من الشركات العالمية لتتخذ من البحرين مقرًا لها.

البحرين لم تشتك من نقص في المواد الغذائية طيلة العام 2020 والوضع مستقر

إن وجود مثل هذه الصناعات يسـهم من جانب آخر في تنشيط الصناعات الصغيرة المكملة؛ لأن أي صناعة تحتاج إلى الخدمات المساندة وخدمات التوصيل وعمليات النقل، وهذه كلها تنشط بوجود هذه الصناعات، وأريد التأكيد أن سـوق البحرين محدودة نتيجة لمحدودية تعداد السكان، فبالتالي أي شـركة تخطط لأن تتخذ من البحرين مقرًا لها للتصدير للخارج، فهذا يعني أننا كسـبنا أسـواقًا ضخمة في الخارج، فحين أنشئ مصنعًا لتصدير 80 % مـن الإنتـاج لـدول مختلفة، فقد أضفـت البحرين للسـوق الأكبر والرقعة الجغرافية الأكبر مساحة، وبالتالي حجم المبيعات والتداول وحجم الخدمات المسـاندة سيتضاعف، والكثير من الشـركات ربما لا تعمل في مجال الأغذية أو هذه الصناعة أو تلك، لكنها تسـتفيد بشـكل مباشـر أو غير مباشـر من أعمال المسـاندة لهذه الصناعة وهي أسـاس التنمية، أي الصناعـة، وأتمنى أن تزداد الشـركات التجارية التـي تتخذ من البحرين مقـرًا لها ونسـتقطبها ولا نتكلم عن أي جنسـية، وحتى لـو كانت مملوكة لشـركات عالمية، فمجرد وجودها في البحرين سيكون له تأثير على حجم الاقتصـاد وتوفير فرص عمل لأبنائنا الخريجين، ولا يجب أن ننكمش في السوق المحلية، فهي محدودة في تعداد سكان يقارب مليونا ونصف مليون نسـمة، وحجم الاستهلاك محدود والتوسع في السوق محدود، فليس هناك مفر إلا اللجوء إلى التجارة الخارجية والتصدير إلى الأسواق المجاورة.

العـم بـو رشـاد.. لنختـم بمسـك معطـر، متـى يـا تـرى تغمرك مشـاعر السـعادة تجاه ما تشـاهد مـن إنجاز في قطـاع الأعمال خصوصًا على مستوى الإنتاج الوطني؟

أي تجربة في حياة الإنسان تمنحه راحة نفسية إذا أديتها بضمير وإخلاص وقمـت بواجبك، سـواء نجحـت هذه الفكـرة أو تعثرت لا قـدر الله، أو لم تحقق ما تطمح إليه، فأنت أديت الواجب الذي عليك.. الإخلاص في العمل والنزاهـة أهم عامل يؤدي إلى النجاح. وبالنسـبة للصناعة، فإنني أشـعر بالفخـر حين أذهـب إلى إفريقيا أو أوروبا الشـرقية، ويقـع في يدي منتج مكتوب عليه "صنع في البحرين بواسطة الشركة الفلانية"، فأنا هنا أشعر بالفخر لوصول المنتج البحريني، وأشعر بالسعادة لأن هناك من المجتهدين مـن عمل وأوصل منتجه لهذه الأسـواق وهذا موضع فخر وراحة نفسـية وثقة بأن هناك أناسا يعملون وينجحون، فالتوفيق والنجاح من الله، والسعي والإصـرار على النجاح برؤية واضحة وعمـل دؤوب يمهد الطريق نحو مستقبل أكثر ازدهارًا، وهذا ما نتمناه لبلادنا الغالية مملكة البحرين.

الرئيس التنفيذي لشركة مصانع
بلاستيك الخليج

د.فيصل الزياني

الرؤية الاقتصادية 2030 تؤكد حكمة القيادة الرشيدة لصنع المستقبل الرائد

منذ تأسيسها في العام 1968، خطت شركة الخليج للصناعات البلاستيكية لتكون واحدة من أولى المشروعات الصناعية التي تأسست في البحرين لتصنيع الأنابيب والتجهيزات البلاستيكية الحرارية، بل على منطقة الخليج العربي، فهي من أوائل الشركات التي تعمل في مجال معالجات البلاستيك في الشرق الأوسط، ومنتجاتها اليوم لها سمعتها ومكانتها في أسواق الخليج والشرق الأوسط وآسيا.

وسارت خطط التطوير طيلة 52 عامًا بلا توقف، فاستمرت الشركة في زيادة طاقتها الإنتاجية من خلال إضافة مزيد من خطوط الإنتاج لتلبية متطلبات العملاء، ونجحت في تحقيق تميز على مستوى إنتاج أنابيب البولي بروبلين والبولي ايثيلين ذات الجودة التي تطابق المواصفات العالمية، وهذا ما أثبته حصولها بجدارة على شهادة الآيزو 2015، لذلك، فهي في طليعة قطاع تكنولوجيا البلاستيك وتسعى للحفاظ على ما حققته من منجزات وأهمها الجودة الفائقة، إذ تم اختبار منتجاتها في الولايات المتحدة الأميركية والمملكة المتحدة ودول الخليج العربي.

نواكب المستجدات في عالم التصنيع كل يوم لتطوير اقتصادنا

في حوارنا مع عضو مجلس الإدارة الرئيس التنفيذي الدكتور فيصل أحمد الزياني، نطرح محاور عدة في مسيرة هذه الشركة التي أنجزت العديد من المشروعات في مجالات البنية التحتية بمملكة البحرين والإسكان والاتصالات ومشروعات كبرى كميناء خليفة بن سلمان، ومنطقة البحرين للاستثمار، درة البحرين، جزر أمواج، مرفأ البحرين المالي، سيتي غاردن، العرين المائية، مركز التجارة العالمية، والمسيرة الناجحة مستمرة.

ماذا يمثل هذا النجاح؟

يشرفني في البداية أن أشكر أسرة "أضواء البلاد" على هذه الفرصة للحديث، ويسعدني أن أعبر عن الفخر والاعتزاز بكون "بلاستيك الخليج" من أوائل المصانع على مستوى منطقة الخليج وليس البحرين فحسب، والحمد لله، مازلنا في المقدمة من ناحية السمعة وجودة الإنتاج، ونفتخر حين نسمع أن منتجات مصانع بلاستيك الخليج من مملكة البحرين هي المرغوبة في أسواق المملكة العربية السعودية والكويت، ووصلت إلى الأردن وباكستان والهند، كما يشرفنا الحفاظ على هذه المكانة والمسيرة طيلة 5 عقود مضت، ونسأل الله التوفيق للسعي والتطوير على مدى 5 عقود مقبلة، فهذا يمثل ركنًا مهمًا في دعم الاقتصاد الوطني في هذه البلاد الغالية.

لابد من الحديث عن العام 2020 وانعكاسات جائحة كورونا، لكن يبدو أن الوضع تحسن من ناحية الإنتاج، فكيف سارت الخطة؟

بالفعل، العام الماضي 2020 كان استثنائيًا مع الجائحة، ونحمد الله أننا نرى هذا العام وقد تحسن فيه الوضع وأصبحت الطلبات تسجل بمؤشر مرتفع سواء من داخل البحرين أو دول مجلس التعاون الخليجي، وزيادة الطلب تنبئ بأن الوضع عاد إلى سابق عهده، وحري بنا أن نشير إلى مشاركة كوادرنا وأطقم الشركة؛ لأننا دائما نعطي الأولوية وبالدرجة الأولى للعاملين، ونراعي البيئة الصحية المثالية لهم، بالإضافة إلى الجانب المعنوي قطعًا، وكان حرصنا كبيرًا لئلا نطلب منهم مزيدا من العمل في هذه الظروف، وفي حال الإصابة لا قدر الله، كانت خطتنا تقضي بأن نوفر للمصاب الراحة لمدة أسبوعين في منزله ولا يعود إلا بعد التعافي، كما شجعنا على أخذ التطعيم والالتزام باشتراطات الفريق الوطني لمكافحة "كوفيد 19"؛ تقديرًا منا لجهود الدولة الجبارة وجهود الأطقم في الصفوف الأمامية الذين نتعز بدورهم المشرف، لهذا أولينا الرعاية المتكاملة اهتمامًا بصحة كوادرنا أولًا.

تميزت "بلاستيك الخليج" بالطاقات البحرينية، كيف تنظرون إلى دور الكوادر الوطنية؟

يشرفنا كثيرًا أن يعمل معنا أبناء البحرين ونرحب بهم. إننا نشجع الكوادر المبدعة والخلاقة ونوفر لهم بيئة العمل المناسبة من ناحية اكتساب المهارات والخبرات والتدريب، والاستمرارية مكسب لنا، وها نحن نرى كيف أن المدير العام لدينا بحريني، بل ونتطلع لأن يتبوأ كل البحرينيين الأكفاء المناصب القيادية.

إلى أي مدى تسهم المبادرات الحكومية في فتح المجال أمام القطاع الصناعي للمساهمة في الناتج القومي؟

مملكة البحرين سباقة، وهناك مجالات كبيرة للتطور والتقدم الصناعي، وقد باركنا رؤيتنا الاستراتيجية 2030 منذ إقرارها، بل وعملنا بكل جهد مع القيادة الرشيدة للبلاد يدًا بيد، وندعم كل ما جاء في الرؤية لإيماننا بدورنا كقطاع صناعي ورجال أعمال، ومن مرئيات الاستراتيجية نترجم تحسين الإنتاج وفق المعايير العالمية، ومن الجيد أن أبلغكم بأن لدينا دائرة ضبط الجودة وفيها عدد من المهندسين، ومختبر يقوم باختبار الإنتاج لكي يتأكد من تماشيه مع المواصفات التي تم إعلانها ونتطلع لها، كما نحرص على تطبيق نظام "الآيزو العالمي"، فحياة المصنع لدينا تشهد كل يوم متابعة للمستجدات، والتطوير هو سنة الحياة.

هذا يدفعنا لمزيد من التفاؤل ونحن نحمل شعار "صنع في البحرين"؟

بالتأكيد، والطموح نحو العالمية بدأ بالفعل، ولمملكة البحرين مركزها الخاص على خارطة العالم وليس على مستوى الخليج العربي والشرق الأوسط فحسب. سمعتنا ممتازة ونستغل ما حققناه من مكتسبات ونجاح للتطوير والمساهمة بدرجة أكبر في نمو اقتصادنا، ونستمر في الوصول إلى الأسواق العالمية بفضل من الله وتوفيقه.

يذكر أن 70 % من منتجات الشركة تغطي المملكة العربية السعودية والكويت والإمارات والأردن واليمن وسلطنة عمان وباكستان والهند من خلال شبكة من العملاء، فيما تخصص نسبة 30 % للسوق المحلية، وتستمر الشركة في وضع الخطط والبرامج التطويرية اعتمادًا على إدارة ذات كفاءة عالية وأيد عاملة تتمتع بالخبرة والقدرة الإنتاجية المبدعة.

> منتجاتنا لها سمعة ومكانة في أسواق الخليج والشرق الأوسط وآسيا

الرئيس التنفيذي لمستشفى
الإرسالية الأميركية

جورج شاريان

توجيهات جلالة الملك شرف كبير لنا... وعلاقتنا مع البحرين عمرها أكثر من 100 عام

يصف الرئيس التنفيذي لمستشفى الإرسالية الأميركية جورج شاريان المشروع الجديد في منطقة عالي بالإضافة المهمة للخدمات الطبية، التي يتشرف "المستشفى الأميركي" بأن يكون جزءًا محوريًا فيها على مدى أكثر من قرن من الزمان، ليؤكد أن الدعم الكبير واللامحدود والتوجيهات الكريمة من لدن عاهل البلاد صاحب الجلالة الملك حمد بن عيسى آل خليفة، تمثل شرفًا كبيرًا، لاسيما أن المستشفى ومنذ تأسيسه في العام 1902 (مستشفى فيكتوريا التذكاري) كأول مستشفى على مستوى البحرين ومنطقة الخليج العربي، ارتبط بعلاقات طيبة مع قادة هذه البلاد الطيبة.

فالعلاقات المتجذرة يذكرها التاريخ بذلك الترحيب من جانب الشيوخ بتأسيس المستشفى في وقت لم تكن فيه مستشفيات ولا مدارس ولا حتى نفط، فالنفط اكتشف في العام 1930، فيما بدأت خدمات المستشفى الأميركي قبله بثلاثة عقود من الزمن ولهذا يحظى بهذه المكانة، حتى أن جلالة الملك شدد على أن يكون المشروع الجديد في عالي يحمل سمات هذا الكيان العريق بتقنيات وأنظمة تواكب أحدث ابتكارات عالم الطب، وفي السطور التالية من الحوار سنقرأ مزيدا عن هذا المشروع.

مستويات متقدمة من الخدمات

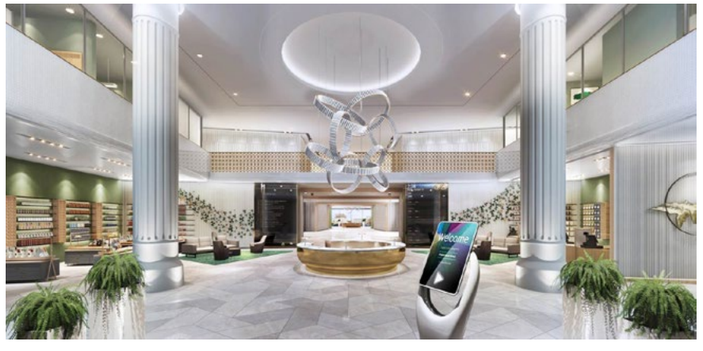
لعل من المفيد أن نتعرف منكم على تفاصيل سير العمل في مشروع فرع عالي، فكيف هي الأمور؟

شـاريان: هناك عمل مدهش حقًا، والأمور تسـير بشـكل أكثر من رائع، ودعني أقول إننا حتى مع تحديات جائحة كورونا (كوفيد 19)، إلا أننا نمضي على الطريق ونتوقع أن يكون الافتتاح في موعده، أي في شهر أكتوبر من العام المقبل 2022.

لقد عملنا مع وزارة الصحة منذ ولادة فكرة إنشاء فرع عالي، وقد تشرفت بلقاء وزيرة الصحة فائقة سعيد الصالح وبحثنا المشروع الجديد وأطلعنا الوزيرة على خطة التوسع والمساهمة في تطوير القطاع الصحي في مملكة البحرين، وسمعنا منها الكلام الطيب لاسيما أننا نتشرف بأن نكون جزءًا من تنفيذ توجهات مملكة البحرين لتقديم مستويات متقدمة من الخدمات الطبية والعلاجية للمواطنين والمقيمين، بما يتمتع به المستشفى الأميركي من خبرات وكفاءات طبية.

ونحـن نتواصـل مـع وزارة الصحة والمجلس الأعلى للصحة وكذلـك الهيئة الوطنية لتنظيم المهن الصحية، ونحظـى بالتعاون والدعم من جانب رئيس المجلس الأعلى للصحة الفريق طبيب الشيخ محمد بن عبدالله آل خليفة، ورئيس "نهرا" مريم الجلاهمة، ونحرص على توافر جميع التراخيص المتطابقة مع الأنظمة، والكل مؤمن بأن المشروع الجديد يدخل في إطار إستراتيجية تطوير القطاع الطبي وتعزيز كفاءة الخدمات والموارد الصحية وفق المبادئ المتبعة، ومن جانبنا أيضًا، نحن نؤمن بمد جسور التعاون والمساهمة في تبادل الخبرات والإدارة الحديثة والارتقاء بالخطط والبرامج التطويرية.

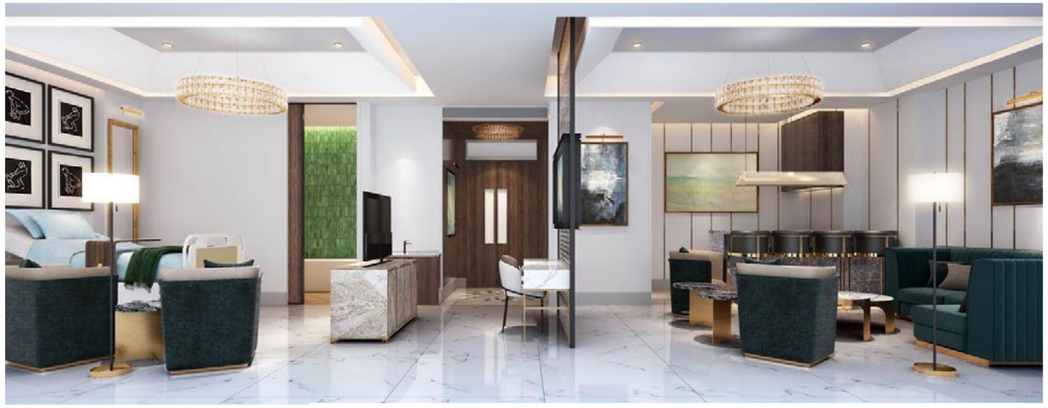
كل ما ذكرته يمثل التزامنا تجاه مملكة البحرين وسـعينا لتقديم رعاية صحية وفق التزامنا على مدى أكثر من قرن من الزمان، ونعبر عن التقدير والامتنان لهذه البلاد وقيادتها، وهذا ما يجعلنا ننظر لأن نواصل خدمتنا على مدار قرن مقبل.



صرح سيفخر به الجميع

بالإضافة إلى أفرع المستشفى في المنامة، سار، الرفاع وأمواج، هل لديكم تصورات جديدة لتضاف إلى المشروع الجديد؟

شاريان: سيكون أمامكم صرح طبي يستدعي الفخـر مـن جانـب المواطنيـن البحرينيين والخليجيين، فقد شملت كل الجوانب في هذا المشروع أحدث وأعلى المواصفات العالمية للمستشـفيات الحديثـة، وكمـا قلـت لك، إن أساس ذلك هو التزامنا على مدى عقد وأكثر من الزمـان بتوفير خدمـات صحية مبتكرة تنال رضا المرضى، ولهذا نحن نطبق نظمًا متقدمـة جدًا في رصـد وتقييم رضا العملاء بناءً على تقارير دورية واضحة تسـتند إلى المعلومات والبيانات وتحليلها، فلا شـك أن مستويات الجودة في القطاع الطبي تعد ركنًا مهمًا جدًا؛ لأننا نركز على أهم جوانب الحياة وهـو الصحـة.. إن مشـروعنا يضـم 100 سرير، ووفق الخطة، فإنه إنشاءه تم مناصفة بيـن مملكـة البحريـن والولايـات المتحدة الأميركيـة، فالجانب البحريني يتولى تمويل الأعمال الإنشـائية، فيما سـتكون مسؤولية الجانـب الأميركـي تمويـل التجهيـزات والمستلزمات الطبية والمعدات.



إضاءات على مراحل المشروع

- بدأت أعمال التنفيذ الإنشـائية في شـهر يوليو من العام 2020، ورصدت له ميزانية تقارب 27 مليون دينار، أما الموعد المتوقع للافتتاح فسيكون في أكتوبر من العام 2022.
- يتم تشييد المشروع على مساحة تصل إلى نحو 30 ألف متر مربع.
- روعـي في تصميم المشـروع احتواؤه على المسـاحات الخضـراء التي تصل إلى 7 آلاف متـر مربع، ومواقف سيارات في الطابق الأرضي تسع قرابة 500 سيارة.
- من المتوقع أن يوفر المستشفى أكثر من 300 وظيفة للكوادر الوطنية.
- صممت مرافق المستشفى وفق أساليب رقمية حديثة، فيما تبلغ نسبة الطاقة النظيفة في تشغيل المرافق 87 %.
- تشمل مرئيات المشروع توفير التدريب للأطباء والممرضين الدارسين بالكلية الملكية للجراحين كمستشفى تعليمي.
- روعي في مرافق المستشفى تقديم خدمات المختبر والعلاج الطبيعي، بالإضافة إلى وحدة النساء والولادة ورعاية الأطفال حديثي الولادة، والعناية المركزة وغسيل الكلى.

نقلة على مراحل

هل سـيكون المشـروع الجديد مخصصـا لخدمات الأمومة والطفولة والرعاية العامة؟

شـاريان: القسمان المخطط لهما في المستشفى هما أمراض الأمومة والطفولـة وكذلك الخدمـات العلاجية العامة، وبالطبـع، فإن أنظمة المستشـفيات الحديثة اليوم هي تقديم الخدمات الطبية بما يلبي حاجة المرضـى ومنها التخصصية باسـتخدام الأجهـزة الطبية المتطورة التي تسـهم في نجاح عمل الأطباء المتخصصين كل في مجاله، ولا نغفل أن المستشـفى الأميركي شـهد نقلة في خدماتـه على مراحل؛ لتكون الحلقات متصلة في كل متطلبات الرعاية الصحية.

الصحة.. ثروة

لعل لديكم رسالة إلى المستفيدين من الخدمات الطبية من مواطنين ومقيمين.. فهل لكم رؤية مختصرة؟

شاريان: رسالتي لكل الناس، من مواطنين ومقيمين، أقول إن الصحة ثروة ولا تنتظـروا إصابتكم بالمرض، حينها سـيكون العلاج مكلفًا ومعقدًا، وإن التمتع بالصحة يعني حياة سـعيدة، ونحن في مستشـفى الإرسـالية الأميركية نؤمن برسـالتنا في توفير نمط الحياة المتكامل لكل إنسان.

لطيفة عيد

الذكي... من يعرف كيف يرتب أموره

خلال الأعوام الثلاثة الماضية، أي يالفترة من العام 2018 حتى 2020، نشطت كثيرًا في منصات عدة لتطرح العديد من القضايا، سواء تلك المتعلقة بقطاع الأعمال وشؤون "البزنز"، أو الموضوعات العامة التي تهم المجتمع، فرأيناها في المنتديات واللقاءات والاجتماعات والمحاضرات تتحدث بجرأة واستعداد كاف وكأنها استعدت للموضوع مسبقًا، لكنها حال وجودها في غمرة النقاش تشارك بمعلومات غزيرة ومتابعة دقيقة، ثم إن هناك حسابها على منصة التغريد "تويتر"، الذي شهد بينها وبين بعض المسؤولين سجالات ومناقشات بعضها اتسم بالحدة لاسيما في الموضوعات المتعلقة بسوق العمل وحماية صغار التجار.

نتحدث في لقائنا مع سيدة الأعمال لطيفة عيد، أو لنعرفها بكنيتها التي اشتهرت بها في البحرين "أم مشعل". ولنرجع قليلًا إلى الوراء في العام 2018، حين ترشحت لانتخابات المجلس النيابي عن الدائرة التاسعة في المحافظة الشمالية، وتصريحها آنذاك موثق في الصحف والكثير من المواقع إذ قالت "ترشحت إيمانًا بالمشروع الإصلاحي لجلالة الملك، ولتعزيز العمل الديمقراطي بالمملكة، فالمرأة البحرينية قادرة على إنجاز العديد من الأمور فضلًا عن كونها مكملة للرجل، ومن غير العدل أن يكون المجلس النيابي ذكوريًا بحتًا، ويخلو من المرأة". وعلى الرغم من أن الحظ لم يحالفها بالفوز، لكنها واصلت السعي في العمل على القضايا التي دونتها في برنامجها الانتخابي، ومنها زيادة الدعم الممنوح للتعليم الجامعي والتوسع في مدارس التعليم الفني، والعمل على تطوير القدرات الفنية والإدارية للمعلم البحريني، وزيادة برامج حماية البيئة من التلوث، والتمكين الاجتماعي للمرأة ودعم المؤسسات النسائية، علاوةً على توفير برامج تدريبية للشباب لتسهيل عملية توظيفهم، والاستفادة من الخبرات الأجنبية لدعم مراكز الشباب والأعمال التطوعية والتبادل الثقافي، واهتمت بأفكار تتعلق بتطوير القطاع السياحي ودعم المشروعات الصغيرة ومتناهية الصغر وبحرنة الوظائف، خصوصًا بالقطاعات الدنيا والوسطى، إضافة للعمل على تفعيل قانون كشف الذمة المالية على جميع المسؤولين بالدولة.

بصراحة.. أتمنى القضاء على الفيزا المرنة ويحل محلهم أبناء البلد

أؤمن بأن "كثر الدق يفك اللحام"

الحوار يبدأ من المسؤولين في الدولة، لذلك سألناها: تطرحين العديد من المشكلات والتساؤلات وربما بعضها تسبب في مضايقة مسؤول هنا أو هناك.. كيف تقيّمين تجربتك؟

أم مشعل: في الواقع، أود البدء بتوجيه كلمة شكر إلى المسؤولين الذين يتعاونون في مختلف أجهزة الدولة، وأعبر لهم عن تقديري لكثيرين منهم دون ذكر أسماء، فقد وجدت استجابة وتعاونًا وتواصلًا مع مسؤولين تجاه موضوعات طرحتها، وكذلك في نفس المسار، كنت ومازال أتواصل مع الإخوة النواب والحمد لله، هناك تجاوب لأن لديك اليوم منصات إعلامية إلكترونية، وقبل جائحة الكورونا كنا نشارك في المنتديات وحلقات النقاش، والصوت الذي يقدم طرحًا محترمًا يصل إلى المسؤولين، ولا ريب أن الإعلام الاجتماعي له تأثيره الكبير كصوت شعبي يتفاعل معه الناس ويتناقلون محتواه.

أعشق النزول من "الباراشوت" في السافاري

ولكن البعض يرى أنك تسبحين عكس التيار، مع أن لك تجربتك في أهم أقسام الصحافة وهي المعلومات والأرشيف، وتراكمت لديك معرفة في كيفية التعامل مع القضايا التي تهم الشارع؟

أم مشعل: نعم عملت في صحف وطنية كبيرة أعتز بها كصحيفة الأيام وصحيفة أخبار الخليج، وآنذاك لم تكن منصات التواصل الاجتماعي بحجم انتشارها اليوم، وبالنسبة للسباحة عكس التيار.. لا.. كان البعض يقول إنني "أأذن في خرابة"، حينما أتناول موضوعًا هنا أو قضية هناك، وأنا أقول "حسنًا.. لطالما الخرابة هي المتوفرة فمن الأفضل أن (أأذن) فيها، فلم أيأس ولم أصب بخيبة أمل، وأشعر حقًا أن الدولة تعمل وتحاول إيجاد الحلول ولا تترك الأمور سائبة، وحين أبدأ مسيرتي تجاه موضوع معين، فإنني أتابع من خلال التواصل والتنسيق مع المسؤولين، ولي أسلوبي حتى في حال صعوبة الموضوع أو تعقيداته، وأحيانًا يجري التنسيق لنحقق صدى إعلاميًا وانتشارًا لموضوع ما، والهدف والله يعلم، هو أن نحقق المصلحة العليا للوطن والمواطن، وهذا ما حدث بالنسبة لموضوع سوق العمل وصغار التجار ورسوم السجل التجاري وقضية سواق الأجرة وغيرها الكثير، وستشعر بالطبع براحة نفسية حين يقول لك من وقفت معهم "مشكورين رحم الله والديكم".. وفي حالة طول مدى الموضوع، فأنا أؤمن بأن "كثر الدق يفك اللحام".. أما عبارات من قبيل "ما في فايدة.. ما بتحققين شي"، فلا تؤثر في هدفي.

وهناك نقطة، أنتم كزملاء في الصحافة تطرحون قضايا بسيطة لكنها قد "تقلب الدنيا"، واليوم لدينا السوشال ميديا وهي في الواقع أقوى من الكثير من الصحف وحتى من التلفزيون والإذاعة في حال كانا في مجتمع ما ضعيفين وغير مؤثرين.

في ريف "مين نيوانجلاند" ارتبطت بعلاقة مع الغابات والبحر

أي المجالات ترين أنك نجحت فيها؟ وما "البزنز الأفضل" وفق تجربتك أيضًا؟

أم مشعل: أعمل في قطاعات كثيرة منها التجميل، ومنها أيضًا مجالات التدريب وفي التصميم والدعاية والإعلان وقطاع المحاسبة، ومع فريق عمل متخصص لكل قطاع، ولله الحمد معي أولادي، مشعل (26 سنة) وفارس (24 سنة) وفواز (20 سنة) وتبارك الله فهم يسعون للابتكار والتطوير. أنا شخصيًا أحب مجال التجميل، لكن اتجهت للتدريب وللمقاهي لأن من يدخل مجال التجارة لابد أن يفكر ويبدع ويضيف مجالات في بلد تتسع فيها الفرص للمؤسسات الصغيرة، وبالتأكيد أنا من المؤمنين بالعمل من أجل المساهمة في اقتصاد البلد، فما نسبته 90 % من تلك المؤسسات تدعم الاقتصاد الوطني، وأستدرك هنا لأقول إنني لا أنصح بوضع البيض كله في سلة واحدة.. مثلًا.. مع الجائحة، قطاع صالونات التجميل خسر كثيرًا بين الفتح والإغلاق وأنا خسرت الكثير أيضًا حالي حال كثيرين مثلي، لكن في كل الحالات، فإن الذكي هو من يعرف كيف يرتب أموره دون الوصول إلى المحاكم والوقوع في مشاكل كبيرة، ولطالما لديك حنكة ودراية ستتمكن من السيطرة على الأمور.

ألا يؤثر هذا العبء على مزاجك.. راحتك.. حياتك الأسرية؟

أم مشعل: بفضل الله، نحن كأسرة على مقدرة لاحتواء مختلف الظروف والمشاكل، وكأي عائلة، لابد أن نمر بصعوبات ومنعطفات بين الحلوة والمرة.. ولكننا نتشارك كعائلة، نفشل في بعض الأحيان وننجح في أحيان أخرى كأي أسرة وكأي إنسان، والتفاهم هو سيد الموقف، ونضع كل القضايا المهمة ونناقشها ونضع لها الحلول بكل هدوء.

يعز عليك في هذه الحالة وقت الفراغ لممارسة الهوايات، أليس كذلك؟

أم مشعل: ليس لدي الكثير من الوقت، لكن في المتاح من وقت الفراغ أستمتع بركوب دراجتي الهوائية.. أحيانًا أمارس الرسم والقراءة والرياضة، وأعتني بحديقتي الجميلة، وأحب متابعة الأمور الجديدة رغم ضغط العمل، ثم أختار الوقت لعائلتي، ولي وقتي أيضًا مع المطبخ.. حتى الناس الذين لم ألتق بهم منذ زمن من المعارف والأصدقاء أحب التواصل معهم والسؤال عنهم توطيدًا للعلاقات. أما في الجانب الروحي، فإن الصلاة هي ملاذي وهدوئي، وأجعل لي علاقة مع "اليوتيوب" للاستماع إلى الدعاء وتلاوة القرآن.

هل مازالت علاقتك بالسفر وطيدة؟ يقال إنك عاشقة لبلدين؟

أم مشعل: عشت في الولايات المتحدة الأميركية عشر سنوات.. المجتمع الأميركي مجتمع فريد، وعشت في ريف "مين في نيوانجلاند" وارتبطت بعلاقة خاصة مع الغابات والبحر والمشي بين الجبال وكذلك النزول من الباراشوت في السافاري، وفي الحقيقة زرت معظم دول العالم، وفي كل دولة سواء كانت جميلة أو لا، لا شك أنك ستجد أمرًا تحبه، أما عن لبنان، فهو بلد الجمال والأناقة والثقافة والتنوع، وما تزال تربطني علاقات بأسر وعوائل في أميركا ولبنان نعتز بهم، فلدينا أصدقاء في أميركا نتواصل معهم حتى اليوم ويعتبرونني مثل ابنتهم.. منهم من غادر الحياة ومنهم من لا يزال على قيد الحياة، ونزورهم أحيانًا، وهذه العلاقات لها أثرها الجميل في القلب.

قد يصل الشباب من رواد الأعمال إلى مرحلة اليأس، ماذا تقولين لهم؟

أم مشعل: أقول لهم لا تيأسوا، وفي الثقوب قد يأتي الضوء، ولكن أقول وأكرر... العمل الحرفي والمهني هو المستقبل، ولا تخجلوا من العمل الشريف ما دام فيه مكسب حلال للعيش، وكل العالم اليوم في حاجة إلى المهنيين والفنيين المهرة.. السباكة والنجارة والفلاحة.. على فكرة، كم نعتز بالمزارعين البحرينيين الذين أبدعوا حتى أصبحوا يوفرون لنا المحاصيل "أورغانيك"، فقد نتناول المنتجات الزراعية لكننا لا نقدر الجهد الذي بذل من أجل أن تصل إلى سفرتنا، فالأعمال الحرفية هي التي تجعل المجتمع يقف بقوة وهي صلب الحياة الاجتماعية، وأتمنى بصراحة القضاء على الفيزا المرنة ويحل محلهم أبناء البلد، ولو كانت لدي "بنت" لزوجتها إلى أي بحريني مهني.

هل تمنيت أن تكون لك بنت؟

أم مشعل: نعم تمنيت.. وإن شاء الله سيرزق رب العالمين أبنائي بالذرية، أولاد وبنات، وأفرح بهم.

اللهم آمين.. وتقر عينك بهم.. لنختم بأعمق درس أثر فيك؟

أم مشعل: فيروس كورونا.. أقول إنه ابتلاء من الله سبحانه وتعالى، لكنه أزمة علمتنا كيف نحب وطننا وعوائلنا وناسنا، جعلتنا نفكر في حاضرنا ومستقبلنا وكيف نخرج بقوة ولو بنجاح بسيط وسيكون نجاحًا كبيرًا. هي نعمة من الله سبحانه وتعالى لكي نستيقظ من السبات الطويل، ونعرف قيمة ما لدينا من نعم، نرى ماذا قدمت لنا بلادنا في أحلك الظروف، وكلي قناعة بأن البحرينيين سيتغيرون بعد هذه الجائحة إلى الأفضل بالطبع.. ستقوى الوحدة واللحمة الوطنية بين الدولة وشعبها، فلا أحد يريد لوطنه الغالي أن يهتز، واليوم.. نتكلم بمشاعر وطنية غامرة بحب الوطن.

استشارية التطوير والمدربة

عبير المعتوق

سأخبركم عن "الاستشهاد الاجتماعي"

كونـك تفكـر فـي التغيير، فهذا يعني أن وقت النمو قد حان.. كل ذلك يعني أن مفردات: الزخـم، العطـاء، الأخـذ، الدروس، التوسـع، التعلـم وغيرها، قـد انتهت من الوضـع الحالي الذي أنت فيه الآن، وهذا يعني أن فصلًا من القصة جف ولم يعد يروي حياتك، وليس لديه المزيـد لأن يضيـف أي قيمـة لك، لكن شـعور الضيق والاختناق يعني أن المسـاحة لم تعد تسـتوعبك وأنك "كبرت عليها"، وإلا.. لما كنت تشـعر بالحاجة للتغيير أو التحرك، حتى لو لم تدرك التحرك إلى أين وكيف..

حيـن تجـرب ولا يحالفك الصواب.. حين تخطـئ، يكفي أنك تحركت ولم تنتظر التحرك من أحد غيرك.. سواك.. إن الخطأ دليل على الحياة، فقط هم الأموات الذين لا يخطئون.

تلك المقدمة تمثل واحدة من إضاءات استشارية تطوير الموارد البشرية والتنمية الذاتية الموجـه التنفيـذي ومستشـار الأفـراد والمؤسسـات عبيـر المعتـوق، التـي اسـتطاعت أن تحقق لها مسيرة نجاح في هذا المجال، وهي تحمل شهادة ماجستير إدارة موارد بشرية مـن جامعة ديپـول الأميركية، وبكالوريوس أدب إنجليزي وعلم نفس من جامعة البحرين، ومؤلفـة كتـاب "انصـف ذاتـك" أحد أكثـر الكتـب مبيعًا في ڤيرجـن ميقا سـتورز للعامين 2019 و2020.

عملـت وتدرجـت فـي مناصـب عـدة بالقطاعيـن الخـاص والحكومـي، مثل ارنسـت ويونغ، كلاريندون پاركر وصندوق العمل "تمكين"، إذ كانت تشغل منصب رئيس إدارتي الموارد البشرية والإسناد، وتشغل حاليًا منصب مستشار إداري في إحدى الجهات الحكومية.

التغيير هو المستمر الوحيد

حلت عبير ضيفة على "أضواء البلاد" لتبدأ الحديث معنا بالإشارة إلى ما يعيشه العالم اليوم إثر جائحة كورونا (كوفيد 19)، وتختصر خلاصة أهم دروس الوضع في أن "التغيير هو المستمر الوحيد"، أي أنه مهما كانت الظروف، فلابد من مواجهة التحدي الأكبر في حياة أي إنسان وهو "تعزيز الأمان الداخلي" والرغبة بمرونة في تطوير المهارات الذاتية. وتوضح أنها تؤمن بأن كل ما يتعلق بتطور الإنسان ورقيه يستحوذ على اهتمامها طوال 20 عامًا مضت، وهي تعكف على دراسة جوانبه والتعلم منه واكتساب الخبرات، ولعل أهم التساؤلات التي تثيرها وتضع لها الإجابات الملهمة للآخرين والمؤثرة في انتقالهم إلى الأفضل هي "لماذا ينجح إنسان ويفشل آخر؟ هل هناك عوامل كالظروف المحيطة أو المؤثرات الخارجية أو الدعم؟ أم هي من قوة أدوات الإنسان الداخلية"، وكيف يمكن جمع كل هذه الجوانب وبلورتها في مسار صحيح نحو التغيير للأفضل؟

نجحوا.. لأنهم قادة حقًا

سألناها ما أكثر الموضوعات أو المشكلات التي تصلها أكثر من غيرها، لتقول "تتصدر مشكلات العمل قائمة الاستشارات، والموضوعات التي تعزز تكوين جيل جديد من القادة، كل هذه الأمور تعد مهمة بالنسبة لي من تجارب الآخرين، ومنها على سبيل المثال مشكلات التعامل مع مسؤول العمل، فهل هو قائد في مكان صحيح؟ أي هل هو الشخص المناسب في المكان المناسب؟ نرى أن معضلة اختيار القائد تبنى على الناحية التقنية والمؤهلات والخبرات، وهذا جانب مهم، لكن هناك جانب آخر مهم وهو القيادة بأساليب صحيحة، ولهذا نجد أن الكثير من المهتمين اليوم بمجال القيادة هم من نجحوا أصلًا في تجاربهم القيادية، فهم يمتلكون أساليب التواصل والذكاء الاجتماعي والعاطفي والثقة العالية بالنفس.

> الخطأ دليل على الحياة... والأموات هم الذين لا يخطئون

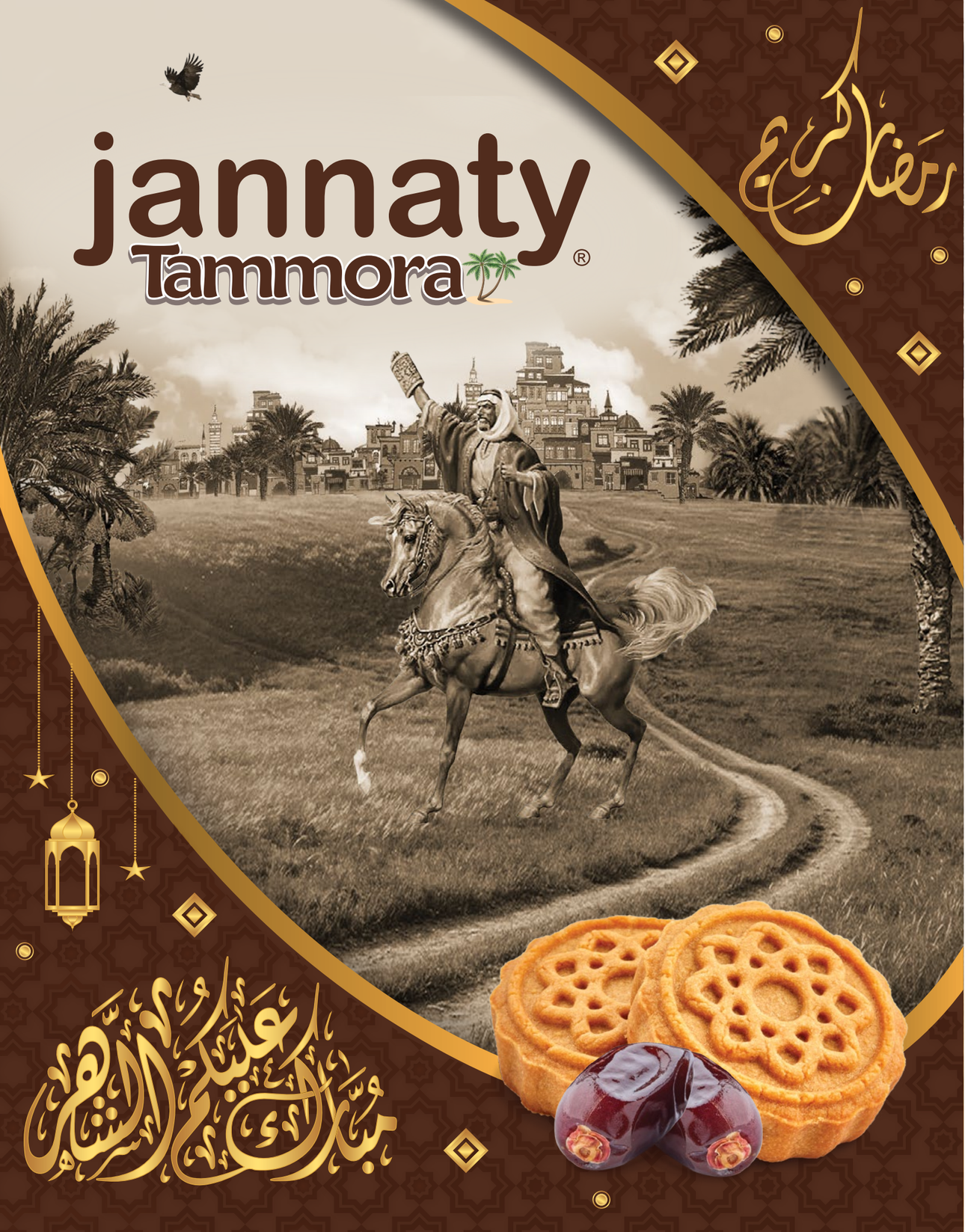
من هو القائد الخائف؟

تستدرك لتضيف: يشغلني موضوع "القائد الخائف"، فمن هو؟ وللعلم، فهذه ظاهرة موجودة ويجب ألا نستهين بها، فالقائد الخائف من المشاكل الكثيرة التي تورق الكثير من الموظفين والموظفات، فشخصيته المرتبكة وغير المستقرة وقراراته غير الواضحة أو مواقفه الضعيفة، تؤدي إلى أن ينزل مستوى فريق العمل معه، والأخطر، يقلق القائد الخائف من نجاح الناس حوله، بل يعتبرهم يشكلون خطرًا على منصبه أو موقعه، ودعني أقول إنني حين أجلس مع إنسان محبط، فإنني أبحث معه العديد من الأسباب ومن أكثر من زاوية، فهناك الجانب النفسي وهناك الجانب الاجتماعي وهناك اختبارات معينة، ولذلك أقول دائمًا إن رب العالمين جل وعلا يختبرنا ويختبر إيماننا، فإذا كان الإنسان خائفا ويداري وينظر للقوانين الوضعية، الإنسانية أو الدنيوية، أكثر من القوانين الإلهية، فهنا كأنه يبحث عن الأمان في ثقب صغير في الباب المفتوح له، ونحتاج بالطبع إلى الدفعة الإيمانية بالتوكل على الله والسعي للنجاح بثقة واحتساب بأن الله سبحانه وتعالى يدبر الأمر، بيد أن علينا العمل بصورة صحيحة.

مطلوب "جارج.. شاحن"

وعموما، فإن من المشاهد المؤثرة على التوجه الصحيح لدى الكثير من الناس في المجتمع البحريني هو غياب الأولويات، أو لنقل إنها غير مضبوطة، ولنطبق مثلث "ماسلو" للاحتياجات الإنسانية لنستخرج اللب.. الإنسان مثلًا يبحث عن العمل والسكن، وحال توافرهما يتجه إلى درجة أعلى للبحث عن أساليب الحياة والعيش بسعادة، ثم يبحث عن حياة اجتماعية مميزة، وهذه الأمور ترتفع في كل مرحلة، فيما تكون لدى البعض بما أسميه "استشهاد اجتماعي"، كيف؟ تجد رب الأسرة أو ربة الأسرة في شغل و"ركضة" لتوفير متطلبات المعيشة، حتى أنك تجد عبارة تتكرر في المجتمع البحريني "قضى عمره من أجل عياله"، أو "مسكنية ضحت بسعادتها وحياتها من أجل العمل"، فهي معلمة و"تنافخ" في المدرسة وتعود إلى بيتها لترعى زوجها وعيالها.. هنا نتحدث عن "ماكنة" إذا لم تتم صيانتها فلن تعمل بشكل صحيح، جزء منها تجديد الروحية وجزء منها يتعلق بترتيب الأولويات بين العمل والبيت والحياة الاجتماعية والأوقات التي يختلي فيها الإنسان بنفسه ويزاول ما يحب.. باختصار "مطلوب جارج.. شاحن"، يمنحنا القدرة على ترتيب أولوياتنا.

> "القائد الخائف"... ظاهرة موجودة ويجب ألا نستهين بها



4 أجزاء "مما رأيت" سترى النور قريبًا

الرحالة فهد الشهابي

يشق طريقه في أدب الرحلات

في فصول سلسلة "مما رأيت" للرحالة البحريني رئيس جمعية العلاقات العامة فهد إبراهيم الشهابي، تأخذك الغرائب والعجائب إلى عوالم أخرى لم تعتد أن تعيشها. فقد تشاهد الأفلام الوثائقية أو تقرأ المقالات أو تتصفح بعض الكتب أو ربما سافرت بنفسك وشاهدت من العجائب في دول العالم الكثير، إلا أن الشهابي اختار لنفسه طريقة خاصة وفريدة من سبر أغوار المجتمعات البشرية والأماكن والعادات والتقاليد، ليشق طريقه في أدب الرحلات.

المبنى المهول للبرلمان الروماني

4 أجزاء مقبلة

سألناه: تميزت سلسلة "مما رأيت" بنمط الرحلات بأسلوب وإخراج مؤثر في نفس القارئ، مع إصدار الجزء الرابع "محبوبتي البحرين"، كيف تقيّمون تفاعل القراء؟ ليجيب بالقول: "لقد تفاجأت بردود فعل القراء، فأدب الرحلات، وإن كان من الأدبيات العربية الأصيلة، إلا أن معظم إصداراته تعود إلى أزمنة بعيدة، وليس لونًا متداولًا بكثرة في الوقت الحالي، أما ما رأيته من تفاعل كبير من القراء بعد إصدار الجزء الأول، الذي غطيت فيه رحلتي إلى دول الهند الصينية (كمبوديا، فيتنام، لاوس، تايلند) ودول شرق إفريقيا (كينيا، تنزانيا، مدغشقر)، فقد كان أكبر بكثير مما توقعت، وهذا ما دفعني إلى إصدار بقية أجزاء المجموعة، التي مازالت في توسع، إذ إنني أصدرت 4 أجزاء، وما تزال هنالك 4 أجزاء جاهزة للطباعة.

مصانع السيجار الكوبية

قبيلة المساي الكينية

إهداء لرؤساء الدول

ويشير إلى أنه زار أكثر من 100 دولة، غطى 25 منها في الأجزاء الثلاثة الأولى منها، كما خصص الجزء الرابع لـ "محبوبتي البحرين"، ويوضح: حرصت على إرسال نسخ من تلك الكتب إلى رؤساء هذه الدول، والوزراء المسؤولين عن قطاع السياحة فيها، وقد لاقت تلك الكتب استحسانهم جميعًا، حتى أن بعضهم قد استشهد بما ورد في تلك الكتب في أكثر من موضع. أما بالنسبة للجزء الرابع، الذي يحكي قصة 5 آلاف سنة من ماضي وحاضر البحرين، فقد توسعت في توزيعه، وقد وصل إلى قادة دول مجلس التعاون، وقادة دول مجموعة العشرين، كما تم إيداعه في أهم المكتبات في العالم، كمكتبة الكونجرس الأميركية، ومكتبة الإسكندرية بمصر.

محبوبتي البحرين.. الأرض الطيبة

كل هذا العمل رائع دون شك، لكن السؤال.. ما الفوائد الشخصية التي حققتموها من خلال هذه الإصدارات؟ هنا يذكر أنه: فيما يتعلق بالأجزاء الأولى، فقد كانت هذه الإصدارات وسيلتي لنقل ما استفدته من رحلاتي إلى قرائي الأعزاء، خصوصًا أن الكتب مطبوعة باللغتين العربية والإنجليزية، وأردت من خلالها أن أنقل تجاربي وما حصدت من معلومات، استقيتها مما وفقني الله عز وجل لزيارته من دول العالم، أما بالنسبة للجزء الأخير، فقد كان فرصتي لتعريف العالم بتاريخ هذه الأرض الطيبة، وما استطاع أن يحققه أبناؤها في ظل قيادتها الرشيدة، ونظرًا لكونه كتابا تفاعليا، يسمح لمتصفحي أي من الموضوعات المذكورة فيه بالانتقال منه إلى فيديوهات مصورة تعرض على هواتفهم النقالة، فقد كان هذا الكتاب، في نظري، أداة مهمة لتوثيق ملامح الهوية الوطنية لمحبوبتي البحرين.

قبيلة الرقاب الطويلة البورمية

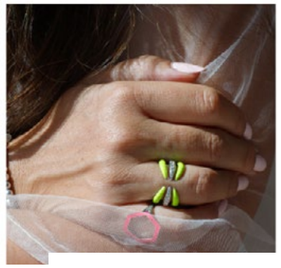
اخترنا لك...

إطلالتين مفعمتين بالأنوثة والجاذبية

تبحث المرأة عن نصائح لإطلالة أنيقة وراقية لتتميز في كل الأوقات وتلفت الأنظار إلى رقيّها، فتختار أكثر القطع رواجًا وتواكب أحدث صيحات الموضة. فإذا كنت تبحثين عن إطلالة أنيقة تعكس أنوثتك بأسلوب مميز، اخترنا لك إطلالتين مفعمتين بالأنوثة والجاذبية كرونق فصل الربيع يمكنك اعتمادهما في مختلف المناسبات أو إطلالاتك اليومية على حد سواء.

القطع متوافرة في:
MODA MALL
VERSACE: 17536663
BOTTEGA VENTA 13320000

إطلالة النهار


MJ BY MAYYAN JAFFAR

BOTTEGA VENETA

VERSACE

MJ BY MAYYAN JAFFAR

VERSACE

BOTTEGA VENETA

VERSACE

إطلالة مسائية

MJ BY MAYYAN JAFFAR

MJ BY MAYYAN JAFFAR

VERSACE

VERSACE

BOTTEGA VENETA

تأنقي بالباستيل

في رمضان

بمناسبة حلول شهر رمضان المبارك، اخترنا لك مجموعة مميزة من تصاميم الجلابيات بألوان الباستيل لتختاري منها ما يناسب إطلالتك في هذا الشهر الفضيل.

احمي بشرتك
من الحبوب بسبب الصيام

الصيام لساعات طويلة يؤثر على البشرة ويؤدي إلى جفافها. فالجلد الجاف يمكن أن يؤدي إلى زيادة إنتاج الزيوت، ما يساهم في ظهور حب الشباب، ولكن ماذا نفعل إن ظهرت هذه الحبوب بالفعل بسبب الصيام؟ إليكِ 7 طرائق:

لا تلمسي الحبوب

رطبي المنطقة التي يوجد بها الحبوب بمنشفة دافئة ثم ضعي مرهمًا عليها.

واقي الشمس

استخدام واقي الشمس أمر لا مفر منه؛ لأن الأشعة فوق البنفسجية تمنع الندوب من الشفاء، ويمكن أن تؤدي إلى فرط في ظهور الحبوب يصعب علاجه.

تنظيف البشرة اليومي

من المهم تنظيف البشرة مرتين في اليوم، المنظفات القوية والمقشرات قد تزيد من المشكل، لذلك اختاري منظفًا خفيفًا لا يزيد من تهيج البشرة.

مرهم طبي

قاومي الرغبة في استخدام علاج حب الشباب، فغالبًا ما تجفف هذه المنتجات الجلد فقط، ما يعيق عملية الشفاء، ولهذا يمكنك تجربة مرطب مهدئ يحتوي على مكونات مرطبة ومضادة للالتهابات ومعالجة.

أحماض ألفا هيدروكسي المقشرة

تساعد مقشرات أحماض ألفا هيدروكسي، مثل حمض الجليكوليك أو حمض اللاكتيك، على تنعيم البشرة وإصلاحها كما تمنع حب الشباب وتقي البشرة منه.

مكونات منعشة

إذا كانت ندوبك شديدة التصبغ، ويتغير لونها وهي ليست بارزة، يوصى بالوصول إلى العلاجات التي تحتوي على مكونات مشرقة قوية مثل فيتامين سي أو حمض الكوجيك أو خلاصة عرق السوس، فهذه المكونات تعمل على تفتيح البقع الداكنة، كما أن الاستخدام اليومي لفيتامين سي يعد أمرًا رائعًا للحفاظ على بشرة مشرقة.

لترطيب البشرة
في رمضان

الصيام يجعل البشرة تحتاج إلى عناية خاصة... تعرفي معنا على طرق ترطيب البشرة خلال الشهر الفضيل:

- من المهم الابتعاد عن الماء الساخن لغسل البشرة، لأنه يؤدي إلى التخلص من الزيوت الطبيعية الضرورية للبشرة، والتي تحميها من الجفاف.
- استخدام منشفة ناعمة لتجفيف البشرة بعد غسلها والابتعاد عن المنشفة الخشنة التي تؤدي إلى الإصابة بالتهابات البشرة.
- تنظيف البشرة للتخلص من الجلد الميت والإفرازات الدهنية.
- الحرص على شرب كميات كبيرة من الماء يوميا بين وجبتي الإفطار والسحور، وهذا للحصول على ترطيب كاف للبشرة والحماية من الإصابة بالجفاف.
- تناول الخضروات والفواكه التي تحتوي على نسبة عالية من الماء، والتي تساعد على ترطيب البشرة، ومنها البرتقال والبطيخ والخيار.
- تدليك البشرة بالحليب لمدة 5 دقائق فقط باستخدام قطعة من القطن، وبعد ذلك يتم غسلها بالماء الفاتر أو الدافئ قليلا.

صحة الفم والأسنان
في رمضان

د. زهراء محمود رمضان
طب وجراحة الفم والأسنان

ينتظر المسلمون في جميع أنحاء العالم حلول شهر رمضان المبارك؛ إذ يعدّ الصيام ركنًا من أركان الإسلام وفريضة على المسلمين كافة، وهو سبيل للتقرب أكثر من الله تعالى وإتمام الطاعات، فضلًا عن فوائد الصيام للجسم، إذ يعمل على تنظيفه وتنقيته من السموم.

وعلى الرغم من فوائده الصحية الكثيرة، إلا أنه قد تظهر على إثره بعض الأعراض غير المحبّبة، أو الأضرار التي تنجم عن عدم الالتفات إلى بعض الأعضاء أثناء الصيام، نتيجة لبعض العادات أو الأعراف غير السليمة، لاسيّما صحة الفم والأسنان.

إنّ الحفاظ على صحة الفم والأسنان من الأمور التي يجب التركيز عليها وبخاصّة خلال شهر رمضان؛ فالصائم يمتنع عن الطعام والشراب مدة لا تقل عن 12 ساعة يوميًا لمدة شهر كامل، ما يترتب عليه فقدان السوائل من الجسم وانخفاض إفراز اللعاب داخل الفم، فيزيد نمو البكتيريا وشعور الصائم بالجفاف الذي تصاحبه رائحة الفم الكريهة وغيرها من مشاكل الفم والأسنان.

ممارسات تؤثر على صحة الفم والأسنان

تؤدي بعض الممارسات الخاطئة إلى تفاقم مشاكل الفم والأسنان، وهي كالتالي:

عدم الالتزام بتنظيف الأسنان

يهمل الكثير من الأشخاص نظافة أسنانهم خلال شهر الصيام لاعتقادهم بأن معجون الأسنان من مبطلات الصيام، ما يؤدي إلى تراكم بقايا الطعام التي تشكل بيئة مناسبة لنمو البكتيريا.

عدم شرب كميات كافية من السوائل

هناك كثيرون لا يلتزمون بشرب كميات كبيرة من السوائل خلال شهر رمضان؛ فيؤدي ذلك إلى نقص السوائل في الجسم، والشعور بجفاف الفم، وتكوّن رائحة الفم الكريهة.

التدخين

يعاني المدخنون عادةً من رائحة الفم الكريهة وغيرها من المشاكل التي تهدد صحة الفم والأسنان مثل: تسوس الأسنان، تغير لونها، وتراكم الطبقة الجيرية عليها.

عدم الالتزام بمراجعة طبيب الأسنان بشكل دوري

يُنصح بمراجعة طبيب الأسنان للتأكد من صحة الفم والأسنان، وعدم وجود أية التهابات أو تسوس في الأسنان قبل حلول شهر رمضان المبارك.

نصائح خلال شهر رمضان

للمحافظة على صحة الفم والأسنان، والتقليل من المشاكل المتعلقة بالفم، ينبغي الالتزام بالنصائح الآتية:

تنظيف الأسنان:

- ينصح بالالتزام بالممارسات الصحيحة لتنظيف الأسنان واللثة، ومنها ما يلي:
- تنظيف الأسنان بواسطة الفرشاة ومعجون الأسنان يوميًّا بعد الإفطار، وقبل النوم، وبعد السحور.
- المضمضة خلال ساعات الصيام، مع الانتباه لعدم بلع الماء.
- استخدام غسول الفم لتجنب الإصابة بأمراض اللثة أو التهابات الأسنان، وينصح بعدم استخدام غسول الفم الذي يحتوي على مواد كحولية؛ لأنها تسبب جفاف الفم.
- استخدام خيط الأسنان لضمان إزالة بقايا الطعام العالقة بين الأسنان.
- استخدام فرشاة اللسان لإزالة البقع البيضاء التي يمكن أن تسبب رائحة الفم الكريهة.

شرب كميات كبيرة من الماء:

ينصح بشرب 8-10 أكواب من الماء يوميًّا للحفاظ على بيئة فم رطبة، وتخفيف البكتيريا المتراكمة داخل الفم، ومنع تكوّن التجاويف، وتسوس الأسنان.

تناول وجبات صحية:

ينصح بتناول وجبات صحية خلال الشهر الكريم للحفاظ على بيئة فم صحية نظيفة، كالإكثار من تناول الخضروات، والفواكه، ومشتقات الالبان وتجنّب الوجبات التي تهدّد صحة الأسنان، مثل الوجبات السريعة التي تحتوي على كميات كبيرة من الزيوت، والحلويات، والسكريات والمأكولات التي تلتصق بين الأسنان.

تجنب التدخين:

ينصح بتجنب التدخين لما له من آثار سلبية على صحة الفم والأسنان.

زيارة طبيب الأسنان بانتظام:

ينصح بمراجعة طبيب الأسنان بشكل دوري لمراقبة صحة الفم والأسنان، لاسيّما خلال شهر رمضان، والالتزام بأخذ الأدوية الموصوفة لعلاج مشاكل الأسنان للحفاظ على بيئة فموية صحية نظيفة.

ثق بأنّ حفاظك على صحة الفم والأسنان من أهم النقاط التي يجب الاهتمام بها في الشهر المبارك؛ لاتصالها مباشرة بصحة بقية أعضاء جسم الإنسان.

مستشفى الإرسالية الأمريكية
American Mission Hospital SPC
amh

تقييمات سوزا الصحية

الأول في دول مجلس التعاون الخليجي ... الأول في البحرين ... فقط في مستشفى الإرسالية الأمريكية

dhu3.com
SOZA HEALTH

٩ اختبارات
٩٠ قراءة
تقرير رقمي فوري
النتيجة والمشورة الشخصية في غضون ٦٠ دقيقة
٤٠ دينار

كل سبت
٨:٠٠ ص – ٢:٠٠ م
المكان: المنامة

أين أنت في مجال الصحة العامة ؟
ما هي درجة مخاطر كوفيد-١٩ الخاصة بك؟
سيطلعك هذا التقييم بكل هذا وأكثر.

احجز موعدك
www.amh.as.me
١٧١٧٧٧١١

american_mission_hospital
amhbahrain

أفضل وقت للرياضة في رمضان

يُفضل ممارسة التمارين الرياضية خلال شهر رمضان في منطقة جيدة التهوية قبل الإفطار مباشرة، ولمدة لا تتجاوز 60 دقيقة، أو بعد مدة تتراوح من ساعتين إلى ثلاث ساعات من موعد الإفطار؛ إذ يكون الجسم في هذه الفترة قد أتم عملية هضم الطعام. ويجدر التنويه إلى أن نشاط الجسم يضعف أثناء الصيام، وذلك بسبب انخفاض معدل الطاقة التي يكتسبها الجسم من الطعام؛ ولذلك ينصح بالحفاظ على نشاط الجسم عن طريق ممارسة التمارين ذات الشدة المنخفضة، مثل رياضة المشي، أو رفع الأوزان الخفيفة، أو القيام ببعض تمارين الإطالة، أو ممارسة رياضة اليوغا التي تساعد على تقليل إجهاد الجسم والاسترخاء، بدلًا من رفع الأوزان الثقيلة، أو الذهاب إلى النادي الرياضي، أو الجري لمسافات طويلة.

أثبتت المراجع العلمية أن لممارسة الرياضة في رمضان فوائد كثيرة على الجسم:

حرق الدهون
خلال فترة الصيام يحصل الجهاز العضلي على الطاقة عن طريق استخدام الجلوكوز الموجود في الكبد، فإذا زاد المجهود البدني وزادت الحاجة إلى الطاقة وأصبحت كمية الجلوكوز بالكبد غير كافية لإمداد العضلات بالطاقة يقوم الجهاز العضلي باستخدام مصدر آخر وهو تحليل الدهون من الأنسجة الشحمية وأكسدة الأحماض الدهنية. وإذا قلت الأحماض الدهنية يتجه الجهاز العضلي إلى أكسدة الدهون الموجودة في الكبد. فالصيام والرياضة فرصة لحرق الدهون المخزونة.

إنتاج الطاقة
إن النشاط والحركة ينشطان جميع عمليات الأكسدة وجميع أنظمة إنتاج الطاقة في الجسم.

تنشيط التمثيل الغذائي
ممارسة الرياضة في رمضان تعمل على زيادة كفاءة عمل الكبد وتنشط عملية التمثيل الغذائي.

زيادة كفاءة الجهاز العضلي
وكذلك تخلص الرياضة الجسم من الشحوم وتحافظ على وزن الجسم بعد الأكلات الرمضانية الدسمة والغنية بالدهون والسكريات.

زيادة كفاءة الجهاز الدوري الدموي
النشاط الرياضي يزيد من إنتاج عدد كرات الدم الحمراء وبالتالي تزيد كمية الهيموجلوبين التي تقوم بحمل ونقل الأكسجين، كما يزيد إنتاج عدد كرات الدم البيضاء وبالتالي تزيد قدرة الجسم على الحماية والدفاع، ويزيد إنتاج الصفائح الدموية، ما يهيئ الجسم للتجلط السريع في حال النزيف.

تقوية الجهاز المناعي
كذلك تزيد الرياضة من قدرة الجسم على مقاومة الكثير من الأمراض.

تقوية عضلة القلب والرئة
وتساعد على تحمل مشاق الصيام.

تقضي على الخمول
الرياضة تمنع الكسل وتنشط الجسم للقيام بأعباء رمضان.

توازن الجسم
ممارسة الرياضة في شهر رمضان مهمة للمحافظة على توازن مكونات الجسم من سوائل وعضلات، ودهون وعظام.

سلامة الجهاز الحركي
كما أن ممارسة الرياضة تحافظ على سلامة الجهاز الحركي لتأدية وظائف رمضان بأفضل صورة.

طرق الوقاية من الصداع في رمضان

الصداع من الأمور الشائعة خلال أيام الشهر الفضيل، فهو من أشهر الأعراض التي يشكو منها كثيرون من مختلف الفئات العمرية لاسيما في ساعات ما قبل الإفطار، فإليكم بعض الطرق للوقاية منه:

- أخذ قسط كاف من النوم.
- شرب السوائل بكثرة بين وجبتي الفطور والسحور.
- الحرص على وجود أكبر كمية من العناصر الغذائية في وجبتك.
- التقليل من شرب القهوة والمنبهات قبل رمضان.
- الحفاظ على نسبة مناسبة من السكر في الدم من خلال تناول الطعام المحتوي على السكريات والنشويات بكميات معتدلة خلال وجبتي الإفطار والسحور.

حين تتآكل العظام.. تتألم المفاصل

د. يوسف شرف
استشاري جراحة العظام والعمود الفقري

هل شعرت ذات يوم بآلام في عظامك ومفاصلك بمختلف أنحاء جسمك؟ وهل تراودك هذه الآلام بين فترة وأخرى ولم تبادر للحصول على استشارة طبية وعلاج؟ هل أهملت الأمر أم زرت الطبيب فعلًا؟ في كل الحالات، تعرف على التهاب العظام والمفاصل، فهو كما يقول استشاري أمراض وجراحة العظام والعمود الفقري يوسف شرف إنه مرض شائع يسبب آلامًا في المفاصل وتصلبًا وقلة القدرة على الحركة والتورم.

وعمومًا، يطلق "التهاب العظام" على مجموعة مكونة من أكثر من 100 مرض تصيب الهيكل العظمي وبشكل خاص المفاصل، فالتهاب المفاصل يؤثر على الغضروف وهو المادة الصلبة التي تمتص الصدمات وتغطي نهايات العديد من عظامنا، وهو يشكل سطحًا أملسًا ويسمح بسهولة الحركة للعظام في المفاصل، ولهذا فإن التهاب المفاصل يؤدي إلى تآكل الغضاريف وبالتالي تحتك العظام ببعضها ما يسبب الألم.. في بعض الأحيان، قد يكون الألم مقبولًا ويمكن علاجه باستخدام الأدوية والعلاج وتغيير نمط الحياة، ولكن قد يأتي وقت يكون فيه العلاج الجراحي ضروريا.

ما هو السائل الزليلي؟

يقول شرف إن العظام هي أصعب الأنسجة في الجسم؛ لأنها تدعم بنيته وتشكل مع بعضها البعض المفاصل، بينما يغطي الغضروف نهايات العديد من عظامنا ويشكل سطحًا أملسًا لها كي تنزلق أثناء الحركة، وهناك غشاء يسمى الغشاء الزليلي يحد المفصل، وهذا الغشاء يفرز سائلًا سميكًا يسمى السائل الزلالي يعمل كوسادة وكمواد تشحيم بين المفاصل، للتقليل من الاحتكاك بين العظام ويمنع التآكل.

ثم لدينا الأربطة، وهي الأنسجة القوية التي تربط العظام ببعضها وتوفر لها الثبات، وتلتقي الأربطة مع الغشاء الزليلي الذي يسمح لها هي الأخرى لكي تنزلق بسهولة أثناء الحركة، أما الأوتار فهي الألياف القوية التي تربط عضلاتنا بعظامنا وتمكن المفصل من الحركة.

السائل الزليلي يسهل انزلاق العظام

وماذا عن الأسباب؟

يمكن أن يحدث التهاب المفاصل لأسباب عديدة، فهناك أكثر من 100 نوع من التهابات المفاصل المختلفة، بما في ذلك الشيخوخة، التآكل، أمراض المناعة الذاتية، الإصابات، وأمراض الالتهابات، والالتهاب عادةً يصيب المفاصل والعظام، ومع ذلك فإنه يمكن أن يؤثر على أجزاء أخرى من الجسم، مثل العضلات والأربطة والأوتار وبعض الأعضاء الداخلية، ومن أكثر الأنواع شيوعًا لالتهاب المفاصل هي تآكل واحتكاك المفاصل والتهابات الروماتيزيوم، فالتهاب المفاصل يؤدي إلى تآكل الغضاريف الموجودة في نهاية العظام وبالتالي تحتك العظام ببعضها، ما يسبب الألم، وقد يحدث كذلك نمو لنتوءات عظمية في المفصل، وهذه النتوءات العظمية تسبب الألم والتورم وتؤثر على القدرة على الحركة، فجميع المفاصل معرضة للالتهاب والاحتكاك.

إن التهاب وتآكل العظام غالبًا ما يكون مؤلمًا أكثر في المفاصل التي تحمل الوزن، بما في ذلك العمود الفقري والورك، والركبة، كما يزداد المرض كلما تقدم الإنسان في العمر، ويمكن أن يحدث التهاب المفاصل لدى الشباب نتيجة لإصابة أو من الاستخدام المفرط للمفصل أثناء الرياضة أو العمل، ولنأخذ مثلًا التهاب المفاصل الروماتويدي، وهو واحد من أكثر الأنواع حدةً وتأثيرًا على الحركة؛ لأنه مرض ذاتي المناعة طويل الأمد، ويسبب الالتهاب للغشاء الزليلي وبالتالي الألم، كما أنه يسبب تورم المفاصل وتدهورها، وتشمل أعراضه الألم، التصلب، والتورم، وعادة ما تكون الأعراض مستمرة حتى أثناء الراحة.

وغالبًا ما يصيب التهاب المفاصل الروماتويدي مفاصل اليدين والقدم، كما يمكن أن يصيب المفاصل الكبيرة بما في ذلك الورك والركبتان والكوع، أضف إلى ذلك أنه يمكن أن يصيب الالتهاب مفاصل عديدة في نفس الوقت، ويؤثر على الناس من جميع الأعمار، ولكن في معظم الأحيان يحدث لدى النساء الذين تزيد أعمارهم على 30 عامًا.

الأعراض والتشخيص

يؤدي الالتهاب إلى ألم وانتفاخ وتصلب في المفاصل، وهذه الأعراض في الغالب تكون مستمرة، حتى عند الراحة، ومن الأعراض قد يشعر المريض أن المفاصل ضعيفة وغير ثابتة، كذلك قد يجد المريض صعوبة في الحركة والقيام بالأنشطة اليومية، مثل المشي أو صعود الدرج، ويتم تشخيص الحالة عن طريق الفحص السريري. ويقول شرف إن الطبيب سيسأل عن الأعراض وعن درجة الألم، كما سيختبر قوة العضلات وحركة المفاصل ومدى ثباتها، وسيجري فحص الدم والفحوصات المختبرية الأخرى التي ستحدد نوع التهاب المفاصل لدى المريض، أما صور الأشعة فستوفر معلومات أكثر عن حالة المفصل.

وتستخدم الأشعة السينية لمعرفة حالة العظام والمفاصل وتحديد الأماكن المصابة بالالتهاب والنتوءات العظمية، أما الأنسجة التي تحيط بالمفصل فلا تظهر في الأشعة السينية، وفي هذه الحال يمكن القيام بأشعة الرنين المغناطيسي (MRI) للحصول على عرض أفضل للأنسجة اللينة، مثل الأربطة والأوتار والغضاريف، ويمكن عمل فحص مسح للعظام لتحديد مواقع النمو غير الطبيعي للعظام مثل النتوءات العظمية وتحديد مواقع الالتهاب. واختبار المسح حساس جدًا يمكن من خلاله معرفة ما إذا كان يوجد أي تآكل في المفصل حتى في مراحله الأولى، ويُعطى المريض حقنة من مادة مشعة وغير مُضرة قبل ساعات من فحص المسح للعظام، وتتجمع المادة المشعة في العظام في المناطق التي تكون فيها العظام متآكلة أو تحاول إصلاح نفسها، وهذه الاختبارات التصويرية غير مؤلمة.

العلاج بالطرق غير الجراحية

بالطبع، يكون السؤال عن مدى نجاح العلاج مهمًا، ويجيب شرف بأن معظم حالات التهابات المفاصل يمكن علاجها بطرق غير جراحية، وبعض الحالات يمكن علاجها فقط براحة مؤقتة للمفصل وبأخذ بعض المسكنات للألم، كما يمكن أن يصف الطبيب الأدوية للحد من الألم والتورم، وإذا لم تتحسن الأعراض بشكل كبير مع هذه الأدوية فإن العلاج بحقن الكورتيزون قد يكون ناجحًا في الحد من الالتهابات والألم.

(VISCOSUPPLEMENTATION) هو خيار حقنة أخرى لالتهاب المفاصل، ولكن في الوقت الراهن وافقت إدارة الأغذية والعقاقير على استخدامها فقط في الركبة، والدراسات جارية لاختبار فائدتها في المفاصل الأخرى، وهناك كذلك العديد من المنتجات في السوق عندما تحقن في الركبة يمكن أن تقلل من الألم عن طريق تحسين مؤقت لصحة المفصل.

ويمكن للعلاج الوظيفي أو العلاج الطبيعي أن يساعد على تقوية العضلات المحيطة بالمفصل وبالتالي يصبح المفصل أكثر ثباتًا ويقل الألم، أما العلاج المائي في بركة ساخنة فيمكن أن يكون مهدئًا ويقلل من الضغط على المفاصل أثناء التمارين، إضافة إلى أن مقاومة الماء يمكن أن تقوي العضلات، كما قد يستخدم الأطباء الحرارة لعلاج تصلب المفاصل، والثلج لتخفيف الألم، وقد يوصون باستخدام دعامة المفصل أو العكاكيز لتخفيف الضغط على المفصل، والاختصاصيون سيقومون بإعطاء المريض التعليمات اللازمة بشأن كيفية القيام بالأنشطة اليومية، مثل الأعمال المنزلية على نحو يضع ضغطًا أقل على المفاصل.

ماذا عن الإبر الصينية؟

هناك سؤال يتعلق بمدى فعالية العلاج بالإبر الصينية، ويوضح شرف أن العلاج بالإبر الصينية يُستخدم للألم باستخدام إبر رفيعة جدًا في جميع أنحاء الجسم لمنع أو قطع مسارات الألم، وينبغي أن تُستخدم الإبر الصينية من قبل الاختصاصيين المدربين، وغالبًا ما تكون مفيدة للغاية. من جهة أخرى، تبين أن مجموعة متنوعة من الأعشاب والمكملات الغذائية يمكن أن تكون مفيدة في علاج التهاب المفاصل. اثنان من المكملات الغذائية المعروفة أكثر هي الجلوكوزامين وشوندروت (GLUCOSAMINE AND CHONDROITIN)، وتم دراستها أكثر في التهاب مفصل الركبة، وأظهرت الدراسة بعض النتائج الجيدة لعلاج التهاب المفاصل في مفاصل أخرى، وأظهرت بعض البحوث أن النظام الغذائي السليم المكون من الفواكه والخضروات، مع حد أدنى من الدهون، يمكن أن يقلل التهاب المفاصل.

وللعلم، فممارسة الرياضة مثل اليوغا، والبيلاتيس، والتاي تشي يمكن أن تحسن من آلام التهاب المفاصل في نواح كثيرة من خلال تمارين الاستطالة والتقوية، إضافة إلى أن هذه التمارين توفر الاسترخاء الذي يكون له أثر إيجابي كبير على آلام التهاب المفاصل.

تآكل واحتكاك المفاصل من أكثر الحالات شيوعًا

احذروا الإفراط في الرياضة والضغط على المفاصل

التدخل الجراحي.. على حسب

وعن التدخل الجراحي، يقول شرف: التهاب المفاصل هو مرض انتكاسي قد يزداد سوءًا مع مرور الوقت، وينصح الأطباء بالتدخل الجراحي في حال عدم نجاح العلاجات الأخرى غير الجراحية، أما نوع الجراحة فيعتمد على نوع التهاب المفاصل وحدّته، والصحة العامة للمريض، والطبيب سوف يناقش الخيارات الجراحية المناسبة لمساعدة المريض في تحديد ما هو الأفضل بالنسبة له.

وهناك أنواع عدة من العمليات الجراحية لالتهاب المفاصل، وقد يقوم الجراح بإزالة بطانة المفصل التالفة (الغشاء الزليلي) في عملية تسمى استئصال الغشاء الزليلي، ثم يقوم بإعادة ترتيب العظام في المفصل، وفي الحالات المتقدمة من التهاب المفاصل يمكن استبدال المفصل التالف مع آخر اصطناعي، والمفاصل الاصطناعية مصنوعة من المعدن أو البلاستيك أو السيراميك أو مجموعة من المواد، وتعتمد المادة المختارة على سبب العملية جراحية، وكذلك تعتمد على المفصل الذي يراد استبداله، ويمكن أن يُخفف الآلام لدرجة كبيرة ويُحسن الحركة.

والتعافي بعد عملية استبدال المفصل يختلف من شخص لآخر؛ ذلك أن الوقت الذي يحتاجه المريض للتعافي يعتمد على شدة الالتهاب، والمفصل الذي تم استبداله، ونوع الجراحة المُستخدمة، وعمومًا فإن العمليات الجراحية المفتوحة التقليدية تستغرق أشهرا عدة للشفاء، وذلك يعتمد على المفصل، وبعض أنواع الجراحة والجراحة بالمنظار تستخدم فتحات صغيرة وعادة ما تلتئم في فترة أقصر من الوقت، من أسابيع إلى بضعة أشهر.

لنركز على الوقاية

الوقاية كما يقال خير من العلاج، فمن الممكن منع بعض أنواع التهاب المفاصل والأعراض المصاحبة لها، ومن المهم أن تعرف ما هو نوع التهاب المفاصل لديك، واطلب من مقدمي الرعاية الصحية أن ينصحوك عن كيفية منع الأعراض، فعلى سبيل المثال، بالنسبة لبعض أنواع التهاب المفاصل فإنه من المفيد تخفيف الوزن أو التوقف عن أداء الحركات المتكررة التي تؤثر على المفصل، ومن المفيد استشارة اختصاصي العلاج الطبيعي والمهني لمعرفة كيفية استخدام ميكانيكا الجسم السليمة لحماية المفاصل خلال الأنشطة اليومية، أما عن الأجهزة المساعدة مثل العكاز، وكرسي الحمام، أو مقعد المرحاض فقد تمكن المريض من أداء المهام مع تقليل الضغط على المفاصل، وقد يكون من المفيد المشاركة في العلاج المائي في حوض سباحة دافئ أو ممارسة الرياضة للحفاظ على مفاصل قوية.

مخبوزاتي
للشيف فجر المنصوري

أتمنى أن تنال وصفاتي إعجابكم، وهي مقدمة خصيصا لشهر رمضان المبارك
برعاية شركة البحرين لمطاحن الدقيق

خبز البنيني

المكونات

- كيلو طحين جميع الاستعمالات
- 20 غ خميرة
- 15 غ محسن خبز
- 15 غ ملح
- 80 غ سكر
- 50 غ زبادي
- 50 غ زيت زبتون
- 450 مل ماء مائل للبرودة

الخطوات

- سخني الفرن حتى 325 درجة فهرنهايت. ضعي الزيت في 4 قوالب كيك مستديرة مقاس 8 بوصات.
- اخلطي المقادير الجافة جيدا، وأضيفي 3 أرباع كمية الماء مع مواصلة العجن وأضيفي الباقي تدريجيا، ثم اعجني الخليط لمدة 5 دقائق تقريبا.
- اتركي العجين يستريح 15 دقيقة مع لفه بكيس بلاستيك.
- اقطعي وزن 100 غ أو 120 حسب الطول المطلوب.
- اتركيه يرتاح 15 دقيقة.
- شكلي رغيفا طوليا وضعيه في الصواني.
- يخمر تقريبا 30 دقيقة إلى 45 دقيقة.
- اخبزي على درجة حرارة، 180 بعد الخبز مباشرة تنزل الحرارة إلى 160.
- حينما يتشمع سطح الخبز أو يميل إلى الاصفرار أخرجيه من الفرن.

خبز الهوقي الإيطالي

المكونات

- كيلو طحين جميع الاستعمالات
- 100 غ سكر
- 15 غ ملح
- 15 غ محسن خبز
- 50 غ حليب بودر
- 50 غ زبدة
- 100 غ حليب طازج بارد
- 450 مل ماء بارد جدا
- زعتر بري

الخطوات

- اخلطي المقادير الجافة جيدا، وأضيفي الحليب كاملا مع مواصلة العجن وإضافة نصف الماء والباقي تدريجيا. اعجني لمدة 5 دقائق تقريبا ثم اتركي العجين يستريح 15 دقيقة مع لفه بكيس بلاستيك.
- ونفس طريقة الإراحة لوزن 120 تشكل العجينة ويشرط بالسكين وتدهن بالحليب وترش بالزعتر البري.
- اتركيها تختمر لمدة 15 دقيقة.
- اخبزي على درجة حرارة 200 حتى يصبح لونها ذهبيا.

خبز البرجر الأميركي

المكونات

- كيلو دقيق
- 100 غ سكر
- 15 غ ملح
- 20 غ خميرة
- 5 غ محسن خبز
- 75 غ لبن بودرة
- 50 غ زبدة طبيعية
- 150 غ سمسم أبيض
- 550 مل ماء فاتر

الخطوات

- اخلطي المواد الجافة مع بعض.
- ضعي المواد السائلة ماعدا الماء، ضعي نصف الكمية أولا ثم بقية الماء تدريجيا حتى يصبح العجين متماسكا ولا يلصق بالخلاط ثم ارفعي للراحة مدة 15 دقيقة.
- قطعي حسب الوزن المطلوب وكوّري باليد ليوضع في الصواني المخصصة.
- يخمر في درجة حرارة 35 درجة مئوية حتى ينتفخ ثم يرش بالماء وينثر عليه السمسم.
- يخبز على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 12 دقيقة أو حتى يصبح لونه ذهبيا.

خبز الصاج

المكونات

- كوب ونصف طحين جميع الاستعمالات
- ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- ماء دافئ حسب الحاجة لعمل عجينة طرية

الخطوات

- في وعاء كبير أضيفي الطحين والملح واخلطي جيدا حتى تتجانس.
- أضيفي الماء الدافئ ببطء لتشكيل عجينة.
- أضيفي زيت الزيتون وابدئي في عجن العجينة حتى تصبح طرية جدًا وناعمة.
- غطي العجينة واتركيها ترتاح لمدة 4 ساعات أو طوال الليل. كلما طالت فترة استراحة العجين، كان من الأسهل بالنسبة لنا لف العجين حيث يتعين علينا دحرجة العجين بشكل رقيق.
- بمجرد أن يرتاح العجين، قسميه إلى 10 قطع متساوية.
- دعي كرات العجين ترتاح لمدة 15 دقيقة.
- رشي كل كرة بما يكفي من الدقيق، وابدئي في دحرجة العجين. لفيها بأكبر قدر ممكن من الرقة دون تمزيق العجين.
- إذا كان العجين يقاوم التدحرج، اتركيه لبضع دقائق أخرى ثم دحرجيه مرة أخرى.
- سخني مقلاة ثقيلة واطهي يوفكا الملفوفة على نار متوسطة - عالية حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا على كلا الجانبين.

عجينة البيتزا

المكونات

- 2 ملعقة شاي خميرة جافة
- 2 ملعقة كبيرة سكر
- ¼ كوب زيت زيتون بكر ممتاز، بالإضافة إلى المزيد للوعاء والتنظيف بالفرشاة
- 2 ملعقة صغيرة ملح
- 4 أكواب دقيق جميع الاستعمالات، بالإضافة إلى المزيد للرذاذ

الخطوات

- صبي كوبا ونصف من الماء الدافئ في وعاء كبير. رشي الخميرة واتركيه لمدة 5 دقائق حتى يصبح رغوة. اخفقي السكر والزيت والملح في خليط الخميرة. أضيفي الدقيق وقلبي حتى تتكون عجينة لزجة، ثم انقلي العجينة إلى وعاء مدهون بالزيت وادهنيها بالزيت.
- غطي الوعاء بغلاف بلاستيكي واتركيه جانبًا في مكان دافئ وخال من الهواء حتى يتضاعف حجم العجين، حوالي ساعة واحدة.
- اقلبيها على سطح مرشوش قليلًا بالدقيق واعجني برفق مرة أو مرتين قبل الاستخدام.
- يمكن تخزين العجين في وعاء بالزيت مغطى بالبلاستيك في الثلاجة لمدة تصل إلى ساعتين.
- للتجميد، لفي العجين بالبلاستيك وجمديه في كيس تجميد قابل لإعادة الغلق لمدة تصل إلى 3 أشهر. إذا كنتي تخططين لاستخدامه في وصفة تتطلب نصف دفعة، قسّميها قبل التجميد.

مادلينز

المكونات

- كـوب وربـع طحيـن جميـع الاستعمالات
- ملعقة طعام بيكينغ بودر
- بيضتان
- 3\4 كوب سكر بودرة
- قشرة ليمون مبشورة
- ملعقة طعام عصير ليمون
- 8 ملاعـق طعام زبدة سـائحة "باردة"

الخطوات

- سخني الفرن على حرارة 190.
- جهزي القالب الخاص بصنع المادلينز.
- ينخل الطحين مع البيكينغ بودر.
- فـي وعاء الخفق يضرب البيض مع السـكر البودره حتى يتضاعف حجمه ويصبح مثل الكريمة.
- أضيفي مبشور الليمون والعصير "يخلط بحذر حتى لا يخرج الهواء من الخليط".
- أضيفـي الطحين تدريجيا مع الزبدة واخلطيه بملعقة بلاسـتيك ببطء شديد حتى يمتزج جيدا.
- اتركيه لمدة 8 دقائق ثم وزعيه في القالب.
- أدخليه الفرن لمدة 10-14 دقيقة "للتأكد يمكن استخدام عود الخشب".
- أخرجيه من الفرن واتركيه على شبكة التبريد.

تشوروز

المكونات

- ½ كوب ماء
- ملعقتان كبيرتان زبدة غير مملحة
- ¼ كوب إضافة إلى ملعقة كبيرة سكر
- ¼ ملعقة صغيرة ملح خشن
- ½ كوب دقيق جميع الاستعمالات
- بيضة كبيرة
- زيت نباتي للقلي والتقطيع
- ½ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

الخطوات

- اغلي الماء والزبدة وملعقة كبيرة من السـكر والملح في قدر متوسـطة الحجم. ارفعيه عن النار وقلّبي مع الدقيق. أعيدي المقلاة إلى درجة حرارة متوسطة، واطهي مع التحريك باستمرار بملعقة خشبية، حتى يتكوّن العجين على شكل كرة ناعمة، حوالي دقيقة ونصف. انقليه إلى وعاء الخلاط واتركيه يبرد لمدة 3 دقائق.
- باستخدام الخلاط على سرعة متوسطة، أضيفي البيض واخفقي حتى يصبح العجين ناعمًا ولامعًا، حوالي 3 دقائق (العجين سيكون لزجا).
- سـخني 2 بوصة من الزيت في قدر متوسـط ثقيل القاع حتى يسـجل 175 درجة على مقياس حرارة القلي العميق. اخلطي القرفة مع ربع كوب سكر في وعاء متوسط.
- اسـكبي العجينـة في كيـس معجنات مزود برأس كبير بنجمة مفتوحة. امسـكي كيـس المعجنات على بعد بوصات قليلة فوق الزيت، وضعي الأنابيب من ستة إلى ثمانية بطول 5 بوصات، وحركي الكيس بحركات دائرية لإنشـاء أشـكال زخرفية إذا رغبت في ذلك. قطعي العجين بسكين مدهونة بالزيت. تقلى مرة واحدة، حتـى يصبـح لونهـا بنيا ذهبيا، لمدة دقيقتين. انقليها على رف سـلكي للتخلص من الزيـت، ثم أضيفي خليط السكر. كرري العملية مع باقي العجينة وقدميها على الفور.

كيكة الباوند

المكونات

- كيلو دقيق
- 3 أكواب وربع طحين جميع الاستعمالات
- ملعقة شاي ملح
- ملعقة طعام بيكينغ بودر
- 440 غ زبـدة غيـر مملحـة علـى درجـة حرارة الغرفة
- كوبان وربع من السكر
- ملعقة شاي فانيلا
- 9 بيضات على حرارة الغرفة
- 3\4 كوب روب أو كريمة حامضة

الخطوات

- سخني الفرن على درجة حرارة 170.
- ادهني قالبين 9*5 بالزبدة والطحين.
- في وعاء اخلطي الطحين والملح والبيكينغ بودر.
في الخلاط وعلى سرعة عالية اخلطي السكر والزبدة حتى تصبح بيضاء ومنفوخه لمدة 8 دقائق.
- قللي سرعة الخلاط إلى متوسطة وابدئي بإضافة الفانيلا والبيض كل واحدة على حدة حتى تمتزج جيدا.
- قللي السرعة لبطيئة وأضيفي الطحين على دفعتين مع خفق الروب أو الكريمة الحامضة ما بين الطحين.
- ضعي الخليط في القوالب مع ترتيب الشكل بالملعقة.
- ضعي الخليط في الفرن لمدة 70 - 75 دقيقة أو عن طريق تجربة العود التقليدية "حتى يخرج العود الخشبي نظيفا".

مافن البلوبري

المكونات

- 3 أكـواب بالإضافة إلـى ملعقتين كبيرتين طحين جميع الاستعمالات
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- ملعقة صغيرة ملح كوشير
- 6 ملاعـق كبيرة زبدة غيـر مملحة، درجة حرارة الغرفة، والمزيد للقصدير
- كوب وربع سـكر حبيبـات، بالإضافة إلى المزيد للتزيين (اختياري)
- بيضـة كاملة كبيـرة إضافة إلـى 2 صفار بيض كبير
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا النقية
- كوب حليب
- كوبان من العنب البري الطازج

الخطوات

- سـخني الفرن على 175 درجة. قومي بتغليف علب المافن القياسية ذات 12 كوبًا بورق، ثم اخلطي الدقيق مع البيكنج بودر والملح في وعاء.
- باستخدام الخلاط الكهربائي على سرعة متوسطة، اخفقي الزبدة والسكر حتى يصبح المزيج رقيقًا.
- أضيفـي البيـض والفانيليا، واخلطي حتى تمتزج جيدا. قللي السـرعة إلى منخفضة ثم قومي بإضافة الحليب. أضيفي العنب البري باليد.
- قسمي الخليط بالتساوي بين الكؤوس المعدة، ورشي بسخاء مع حبيبات السكر.
- اخبـزي مع تدويـر الصينية، حتى يصبح لونها ذهبيا فاتحا، حوالي 30 دقيقة. تبرد في علب على رفوف سلكية قبل 15 دقيقة من إخراج الكعك.

كعكة الجزر

المكونات

- كوبان ونصف طحين جميع الاستعمالات
- ملعقة شاي بيكينغ بودر
- ملعقة شاي بيكينغ صودا
- ملعقة شاي دارسين مطحون
- ¾ ملعقة شاي ملح
- ½ ملعقة زنجبيل
- ¼ ملعقة شاي جوز الطيب مطحون
- 3 أصابع زبدة كاملة
- كوب سكر بني
- ½ كوب سكر أبيض
- 3 بيضات
- 2 ملعقة شاي فانيلا
- ½ كوب ماء
- 8 - 10 جزرات متوسطة الحجم مبشورة (تقريبا 3 أكواب)

الخطوات

- سخني الفرن إلى 350 درجة. واحضري 3 قوالب كيك مستديرة بالزبدة مقاس 9 بوصات ثم غطّيها بورق زبدة، وانثري الدقيق في القالب.
- اخفقي الدقيق مع البيكنج بودر وصودا الخبز والقرفة والملح والزنجبيل وجوزة الطيب.
- اخفقي الزبدة والسكر الأبيض والبني بالخلاط على سرعة متوسطة حتى تصبح شاحبة ورقيقة.
- أضيفي البيض، واحدة تلو الأخرى، واضربيها جيدًا بعد كل إضافة لمدة 3 دقائق.
- أضيفي الفانيليا والماء والجزر. اضربي حتى يتجانس جيدًا، حوالي دقيقتين.
- قللي السرعة إلى منخفضة، وأضيفي خليط الدقيق.
- ضعي الخليط في أحواض جاهزة وقسميها بالتساوي.
- حركي القوالب بشكل نصف دائرة بعد مرور 15 دقيقة واتركيها حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا ويخرج العود الخشبي في المركز نظيفًا، حوالي 30 دقيقة. اتركيه يبرد في القالب على رف سلكي لمدة 15 دقيقة. مرري سكينًا حول حواف الكيك للفك، واقلبي الكعك على الرف. اقلبي الجانب الأيمن لأعلى، واتركيه يبرد تمامًا لمدة ساعة.

السابليه الفرنسي

المكونات

- ¾ كوب (عود ونصف) زبدة غير مملحة، بالإضافة إلى المزيد لأوراق الخبز
- ثلثا كوب سكر
- 2 صفار بيض كبير
- قليل من الملح
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
- 2 كوب دقيق لجميع الاستعمالات، بالإضافة إلى المزيد لسطح العمل
- صفار بيض كبير للدهن حسب الحاجة
- سكر الرش حسب الرغبة

الخطوات

- تُبطن صينية الخبز بورق زبدة.
- ضعي الزبدة والسكر في الخلاط. اخلطي حتى تصبح كريمية. أضيفي صفار البيض والملح والفانيليا واخلطي لمدة 30 ثانية حتى تمتزج.
- أضيفي كوب دقيق واخلطيه حتى يصبح ناعمًا. أضيفي الكوب المتبقي من الدقيق إلى الخلاط واخلطي جيدا. اقلبي العجين على سطح العمل وشكليه إلى مربع مسطح ولفيه بغلاف بلاستيكي وانقليه إلى الثلاجة حتى يبرد.
- ضعي حصيرة خبز غير لاصقة على سطح العمل. توضع نصف كمية العجين المبرد على حصيرة الخبز. يغطى العجين أعلى بغطاء بلاستيكي. افردي العجينة بين حصيرة الخبز والغلاف البلاستيكي حتى يصبح سمكها 8/1 بوصة. انقلي العجين إلى الثلاجة لمدة 30 دقيقة حتى تبرد. كرري العملية مع العجين المتبقي.
- باستخدام قطاعة بسكويت دائرية، قطعي العجين وانقليه إلى قوالب الخبز المعدة سابقا.
- انقلي أوراق الخبز إلى الثلاجة حتى تبرد العجينة لمدة 20 دقيقة تقريبًا. قومي بنزع الزيادات من العجين. كرري العملية مع العجين المتبقي. انقليه إلى الثلاجة واتركيه يبرد حتى يتماسك، لمدة 30 دقيقة.
- سخني الفرن على 325 درجة.
- اخلطي صفار البيض المتبقي مع ملعقة صغيرة من الماء وادهني قطع الكوكيز بخليط بياض البيض. رشيها بالسكر، إذا رغبت في ذلك. انقليها إلى الفرن. واخبزي حتى تصبح ذهبية شاحبة، من 12 إلى 15 دقيقة ثم انقليها إلى رف سلكي لتبرد.

فوكاشيا

المكونات

- 6 أكواب طحين جميع الاستعمالات
- ¼ ملعقة شاي من الخميرة الجافة
- 2 ملعقة طعام سكر
- ملعقة طعام بالإضافة إلى 1 ملعقة شاي ملح
- ملعقة طعام بالإضافة إلى ملعقتا شاي أوراق زعتر طازجة
- 2 ¾ كوب ماء بارد
- ثلثا كوب بالإضافة إلى ملعقة طعام زيت زيتون بكر ممتاز
- 2 باينت طماطم كرزية، مقطعة إلى أنصاف
- ملعقة كبيرة ثوم مفروم (من 2 إلى 3 فصوص)
- ½ ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر

الخطوات

• في وعاء كبير، اخفقي الدقيق، الخميرة، السكر، ملعقة كبيرة ملح وملعقة كبيرة زعتر. أضيفي الماء البارد وثلث كوب زيت. قلبي بملعقة خشبية أو يديك حتى تتكون عجينة مبللة ولا يتبقى دقيق جاف. غطي الوعاء بغلاف بلاستيكي واتركيه يرتفع في درجة حرارة الغرفة حتى يتضاعف حجم العجين 4 مرات ويظهر الجزء العلوي فقاعات، لمدة 12 ساعة على الأقل وحتى 18 ساعة.

• صبي ثلث كوب زيت على صينية خبز 12 × 18 بوصة. غلفي يديك برفق بالزيت، وضعي العجين في منتصف الورقة. اقلبي العجينة لتغطى بالزيت بالتساوي، ثم اضغطي لتوزيعها بسماكة متساوية على حواف القالب.

• استخدمي أصابعك لعمل فجوات في جميع أنحاء العجين. غطيه واتركيه يرتفع في درجة حرارة الغرفة حتى يتضاعف الحجم، حوالي ساعة ونصف.

يسخن الفرن إلى 250 درجة مع الرف في الثلث السفلي. في وعاء، اخلطي الطماطم مع الثوم، ورقائق الفلفل الأحمر، وملعقة كبيرة متبقية من الزيت، وملعقتين صغيرتين من الزعتر، وملعقة صغيرة من الملح. برش بالتساوي على العجين. قومي برش العصائر المتراكمة من الوعاء.

• اخبزي حتى تنتفخ قليلًا ويصبح لونها بنيا ذهبيا في الأعلى، من 16 إلى 18 دقيقة (إذا كان السطح يتحول للون البني بسرعة كبيرة، ضع خيمة الألمنيوم). اتركي الفوكاتشيا تبرد في القالب على رف سلكي حتى تصبح دافئة، حوالي 20 دقيقة. قدميها دافئة أو بدرجة حرارة الغرفة، أو اتركيها تبرد تمامًا وخزنيها في وعاء محكم الغلق في درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى يومين.

بسكويت الزبدة الاسكتلندي

المكونات

- ¼ كوب زبدة
- كوب سكر بني
- ملعقة شاي فانيلا
- بيضة
- 3\4 كوب طحين جميع الاستعمالات
- ½ كوب مكسرات مفرومة
- ½ ملعقة شاي بيكينغ بودر
- ½ ملعقة شاي ملح

الخطوات

- سخني الفرن على درجة حرارة 180.
- سيّحي الزبدة على نار هادئة. ارفعيها عن النار وأضيفي لها السكر البني والفانيلا واخلطي جيدا. أضيفي البيضة عندما يبرد الخليط ثم باقي المقادير واخلطي جيدا.
- افرشي العجينة في قالب الفرن المربع حجم 8*8 لمدة 25 دقيقة.
- أخرجي القالب وقطعي البسكويت وهو ساخن إلى مربعات صغيرة.

بسكويت الغريبه باللوز

المكونات

- كوب زبدة
- 3 ملاعق طعام سكر ناعم
- 2 كوب طحين جميع الاستعمالات
- كوب لوز مقطع ومحمص
- سكر ناعم لرش البسكويت

الخطوات

- سخني الفرن على درجة حرارة 180.
- قطعي الزبدة وهي باردة واضربي في الخلاط مع السكر. انخلي الطحين وأضيفي للخليط على دفعتين واخلطي حتى يتجانس مع الزبدة.
- أضيفي اللوز واخلطي بملعقة الخشب أو البلاستيك "يجب ألا تضرب العجينة كثيرا حتى لا تسيح الزبدة وتصبح العجينة لينة يصعب تشكيلها".
- تؤخذ قطعة صغيرة من العجين وتبرم بين راحتي اليد ثم تقوس لتأخذ شكلا هلاليا وتوضع في قالب الفرن المدهون مسبقا أو المغطى بورق الزبدة.
- أدخليها الفرن لمدة 20 دقيقة ثم أخرجيها وضعيها على رف سلكي حتى تبرد.
- رصّيها في صينية ورشي عليها السكر الناعم.

بسكويت بالشكولاته

المكونات

- عود زبدة 100 غ
- ½ كوب سكر ناعم
- ملعقة شاي من الفانيلا
- 2 كوب طحين بالخميرة
- نصف كوب بودرة كاكاو من دون سكر

للحشو

- لوح شوكلاته بالحليب (مثلا لنديت)

الخطوات

- سخني الفرن على درجة حرارة 180.
- قطعي الزبدة وهي باردة إلى مكعبات صغيرة واضربي في الخلاط ثم أضيفي لها السكر. واصلي الخلط حتى تصبح مثل القشطة. أضيفي الفانيلا (ملاحظة: لا تخلط العجينة كثيرا حتى لا تسيح الزبدة وتعطي نتائج غير مرضية).
- انخلي الدقيق وبودرة الشكولاته وأضيفي تدريجيا إلى الخليط.
- قطعي الشكولاته وهي باردة بالسكين إلى قطع صغيرة. خذي قطعة من العجين واحشيها بقطعة الشكولاته.
- رصي الكرات في قالب الفرن مع مراعاة ترك مسافة واخبزي لمدة 20 دقيقة.

كرمبل التفاح

المكونات

- كوب وربع دقيق لجميع الاستعمالات (ملاعق ومسطحة)، بالإضافة إلى المزيد
- 6 ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة، بدرجة حرارة الغرفة
- ¼ كوب سكر بني فاتح معبأ
- ¾ ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الليمون الطازج
- 8 إلى 10 تفاحات
- كوب سكر حبيبات
- كوب زبيب
- ملعقة صغيرة قرفة مطحونة

الخطوات

سخني الفرن على 135 درجة. اصنعي طبقة من الفتات. في وعاء متوسط، اخلطي كوبًا من الدقيق والزبدة والسكر البني وربع ملعقة صغيرة ملح مع العمل بالأصابع حتى تتشكل كتل كبيرة. ضعيه في الفريزر حتى يجمد. على قطعة من ورق الشمع أو ورق البرشمان، غلفي العجين على شكل دائرة 14 بوصة. تتلاءم بعناية مع طبق فطيرة بعمق 9 بوصات. اخفضي العجين برفق إلى أسفل جوانب لوحة الفطيرة دون التمدد (سيكون لديك 2 بوصة متدلية في كل مكان). برديه في الثلاجة.

ضعي عصير الليمون في وعاء كبير. قشري التفاح ولبه وشرائحه بسمك 8/1 بوصة، وانقليها إلى الوعاء أثناء العمل. أضيفي السكر المحبب والزبيب والقرفة وربع كوب الدقيق المتبقي ونصف ملعقة صغيرة ملح وجميع المكونات. انقلي خليط التفاح إلى قشرة الفطيرة واضغطي عليها بقوة. قومي بطي العجينة فوق الحشوة، ولفيها وأنت تعملين في طريقك حول الفطيرة واضغطي العجين بقوة ضد الحشوة.

اخبزي لمدة 45 دقيقة، ثم رشي حشوة التفاح بالبقسماط. استمري في الخبز حتى يصبح لونها ذهبيًا وتغلي، 30 إلى 45 دقيقة أخرى. تبرد على الأقل 6 ساعات قبل التقديم.

خبز المجدول

المكونات

- كوب وربع ماء دافئ (يمكن استبداله بالحليب الدافئ)
- ملعقة طعام خميرة جافة
- ملعقة شاي ملح
- ثلث كوب سكر
- ¼ كوب زيت نباتي أو زبدة مذابة
- بيضتان
- 4 ½ أكواب طحين جميع الاستعمالات

للتزيين

- بيضة مخفوقة وسمسم

الخطوات

- سخني الفرن على درجة حرارة 190.
- اخلطي جميع المقادير مع بعض واعجني بالخلاط أو باليد حتى تحصلي على عجينة مرنة. غطي العجينة حتى تتخمر لمدة ساعة أو ساعة ونصف.
- قسمي العجينة إلى قسمين ثم خذي كل قسم وقسميه بالسكين إلى 3 أقسام رأسية على ألا تقطعيه حتى النهاية، ثم لفي نفس الضفيرة واضغطي جيدا عند الأطراف حتى لا تنفتح أثناء الخبز.
- انقلي العجينة إلى قالب مدهون واتركيها لمدة ساعة لترتاح وتنتفخ.
- ادهني الوجه بالبيضة المخفوقة ورشي السمسم وأدخليها الفرن لمدة 25 دقيقة حتى يصبح لونها ذهبيا.

الخبز التركي

المكونات

لصنع العجينة:

- 2 كوب طحين خبز
- ملعقة شاي خميرة فورية مجففة
- نصف كوب ماء دافئ
- 2 ملعقة شاي كاسترد/ سكر ناعم
- ملعقة شاي ملح ناعم
- ملعقة طعام زيت زيتون
- حفنة من بذور السمسم الأبيض والأسود

الخطوات

- اخلطي الدقيق والسكر والملح في وعاء خلط كبير.
- اصنعي حفرة صغيرة وسط الدقيق وأضيفي الخميرة. صبي الماء وامزجي كل شيء مع يديك. في هذه المرحلة، يجب أن تكون العجينة رطبة جدًا ومن الصعب إدارتها. غطي وعاء الخلط واتركيه لمدة ساعة تقريبًا (أو حتى يتضاعف حجمه).
- رشي سطح عمل واقلبي العجين عليه مع التأكد من إضافة الكثير من الدقيق لتجنب الالتصاق. شكلي العجينة على شكل دائرة مسطحة (ارتفاع حوالي 2-3 سم). ضع العجينة على صينية خبز مدهونة بزيت الزيتون. غطي العجينة بمنشفة شاي واتركيها لمدة 45 دقيقة أخرى. سخني الفرن مسبقًا إلى 250 درجة مئوية.
- اثني الجزء العلوي من العجين عن طريق رسم دائرة داخلية خشنة (بأطراف أصابعك) حوالي 3 سم من حافة الخبز. ثم املئي وسط الدائرة الداخلية بخطوط قطرية متقاطعة بمسافة 2-3 سم
- باستخدام فرشاة المعجنات، ادهني سطح الخبز بزيت الزيتون. رشي بذور السمسم الأسود والأبيض واضغطي على البذور بقدر ما تستطيعين للتأكد من بقائها في الخبز.
- اخبزي الخبز لمدة 8 دقائق عند 250 درجة مئوية ثم اخفضي حرارة الفرن إلى 200 درجة مئوية واخبزيه لمدة 5 دقائق أخرى (أو حتى يصبح لونه بنيًا ذهبيًا).

خبز البارتا

المكونات

- كوب دقيق قمح كامل، بالإضافة إلى المزيد للرذاذ
- ½ ملعقة صغيرة ملح خشن، بالإضافة إلى المزيد للتتبيل
- ½ كوب و2 ملعقة كبيرة زبدة غير مملحة، مذابة، بالإضافة إلى المزيد للوعاء

الخطوات

- في وعاء كبير، اخفقي الدقيق والملح. اسكبي 4 ملاعق كبيرة من الزبدة المذابة فوق خليط الدقيق. احتفظي بـ 6 ملاعق كبيرة من الزبدة المتبقية لدهن البراثا. باستخدام أصابعك، افركي الزبدة في الدقيق حتى يصبح المزيج رطبًا. اعجني ½ كوب ماء قليلا في كل مرة حسب الحاجة حتى تتكون عجينة طرية.
- انقلي العجينة إلى سطح مرشوش بالدقيق واعجني حتى تصبح ناعمة ومرنة، حوالي 5 دقائق. لفي العجينة على شكل كرة وانقليها إلى وعاء بالزبدة. غطي الوعاء بغلاف بلاستيكي واتركيه في درجة حرارة الغرفة لمدة 20 دقيقة.
- قسمي العجين إلى 6 كرات متساوية الحجم. انقلي كرة واحدة إلى سطح مرشوش قليلًا بالدقيق، مع إبقاء البقية مغطاة بمنشفة مطبخ نظيفة. لفي العجين على شكل دائرة 6 بوصات. باستخدام فرشاة المعجنات، ادهني سطح العجين بالزبدة ورشي بذور حبة البركة.. افردي العجين برفق حتى يصبح سمك البراثا أقل من ¼ بوصة.
- سخني مقلاة كبيرة على نار متوسطة منخفضة. ادهني سطح البراثا بالزبدة وتبلي بالملح. ضعي الزبدة في المقلاة واطهي حتى يبدأ الخبز بالانتفاخ، من 2 إلى 3 دقائق.
- ادهني السطح المكشوف من البراثا بالزبدة وتبلي بالملح. اقلبيه واتركيه حتى يصبح ذهبيًا، من 2 إلى 3 دقائق. انقلي البراثا إلى طبق. كرري العملية مع باقي العجين والزبدة وبذور حبة البركة.

خبز النان بالثوم

المكونات

- 1 ½ ملعقة شاي خميرة جافة
- كوب ماء دافئ
- نصف كوب سكر أبيض
- 3 ملاعق كبيرة حليب
- بيضة مخفوقة
- 2 ملاعق صغيرة ملح
- 4 أكواب دقيق جميع الاستعمالات
- 2 ملاعق صغيرة ثوم مفروم
- نصف كوب زبدة مذابة

الخطوات

- في وعاء كبير ضعي الخميرة في الماء الدافئ. اتركيه لمدة 10 دقائق حتى يصبح رغويًا. أضيفي السكر والحليب والبيض والملح وكمية من الدقيق كافية لصنع عجينة طرية.
- اعجني لمدة 6 إلى 8 دقائق على سطح مرشوش قليلًا بالدقيق أو حتى تصبح ناعمة. ضعي العجينة في وعاء مدهون جيدًا بالزيت وغطيها بقطعة قماش مبللة واتركيها جانبًا لترتفع. دعيها ترتفع لمدة ساعة حتى يتضاعف حجم العجينة.
- اضربي العجين واعجني بالثوم. اقطعي حفنة صغيرة من العجين بحجم كرة الجولف.
- لفي على شكل كرات وضعيها على صينية. غطيها بمنشفة، واتركيها ترتفع حتى يتضاعف الحجم، حوالي 30 دقيقة.
- أثناء الارتفاع الثاني، سخني الشواية إلى درجة حرارة عالية.
- على جانب الشواية، دحرجي كرة واحدة من العجين في شكل دائرة رفيعة. بشواية زيت خفيف ضعي العجينة على الشواية، واطهي لمدة 2 إلى 3 دقائق، أو حتى تنتفخ وتحمر قليلًا. ادهني الجانب غير المطبوخ بالزبدة ويقلب.
- ادهني الجانب المطبوخ بالزبدة واطهي حتى يصبح لونه بنيًا لمدة 2 إلى 4 دقائق أخرى.
- أخرجيه من الشواية واستمري في العملية حتى يتم تحضير كل النان.

لحم بالعجين

المكونات

لصنع العجينة:

- ½ ملعقة صغيرة خميرة جافة
- ½ كوب ماء دافئ (110 درجة)
- 1 ¾ كوب دقيق لجميع الاستعمالات، بالإضافة إلى المزيد للعجن
- ¼ ملعقة صغيرة ملح خشن
- ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر ممتاز
- بصلة متوسطة مفرومة ناعمًا
- حبة طماطم كبيرة مقشرة ومقطعة إلى مكعبات صغيرة
- كوب من لحم الخروف المفروم
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون الطازج أو أكثر حسب الرغبة
- ½ ملعقة شاي بهارات السبع
- ¼ ملعقة شاي قرفة مطحونة
- ¼ ملعقة شاي فلفل احمر
- 8/1 ملعقة شاي فلفل أسود مطحون ناعمًا
- ملح خشن

الخطوات

• اخلطي الخميرة في ربع كوب من الماء واتركيها جانبا لمدة 10 دقائق.

• انخلي الدقيق في وعاء كبير واصنعي حفرة في المنتصف. أضيفي الملح وزيت الزيتون، ثم خليط الخميرة وربع كوب الماء المتبقي. انقلي المزيج إلى سطح عمل نظيف واعجني لمدة 5 دقائق أو حتى تحصلي على عجينة ناعمة ومرنة. غطي الوعاء بغلاف بلاستيكي، واتركيه في مكان دافئ لمدة 30 دقيقة.

• أثناء استراحة العجين، امزجي جميع مكونات الطبقة العلوية في وعاء كبير.

• سخني الفرن إلى 250 درجة. ضعي صفيحة خبز بورق زبدة. قسمي العجينة إلى 4 قطع متساوية ولفي كلا منها على شكل كرة. خذي كرة واحدة، وافرديها بيديك في قرص بحجم 5 بوصات، ثم اسحبيها إلى شكل بيضاوي طويل (سيكون الخبز رقيقًا جدًا). انقليه إلى إحدى صواني الخبز المعدة. باستخدام أصابعك، قومي بعمل مسافات بادئة داخل الحواف فقط. انشري ربع كمية خلطة اللحم في كل مكان.

• اخبزيها حتى تصبح ذهبية اللون، من 12 إلى 15 دقيقة ثم قدميها على الفور.

سكونز بالتوت الأحمر

المكونات

- كوبان ونصف دقيق لجميع الاستعمالات، بالإضافة إلى المزيد لسطح العمل
- ربع كوب بالإضافة إلى ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة كبيرة بيكنج بودر
- ¾ ملعقة شاي ملح خشن
- ½ كوب زبدة باردة غير مملحة، مقطعة إلى قطع صغيرة
- ¾ كوب لبن
- صفار بيض كبير
- كوب ونصف توت طازج

الخطوات

• سخني الفرن على 200 درجة. في محضّر الطعام، اخلطي الدقيق مع كوب السكر والبيكنج بودر والملح. أضيفي الزبدة واخلطيها حتى تتكون قطع بحجم حبة البازلاء. في وعاء صغير، اخفقي اللبن وصفار البيض معًا. صبي خليط اللبن ببطء وواصلي الخفق حتى يتماسك العجين.

• انقلي العجينة إلى سطح عمل مرشوش بالقليل من الدقيق ورشي التوت فوقها. اعجني 3 مرات ليندمج التوت. اجمعي العجينة واتركيها في مربع بسمك بوصة وقومي بتقطيعها أو تقسيمها إلى قطع بحجم 2 بوصة. ضعي القطع على بعد حوالي بوصتين، على صفيحتي خبز مغطيتين بورق الزبدة. رشي السطح بملعقة كبيرة من السكر.

• اخبزي حتى يصبح لونها بنيًا ذهبيًا، من 15 إلى 18 دقيقة، مع تدوير صينية الخبز في منتصف الوقت. اتركي السكونز يبرد قليلًا على الأوراق على الرفوف السلكية. قدميه حارا أو في درجة حرارة الغرفة.

خبز الموز

المكونات

- ½ كوب (1 عصا) زبدة، بدرجة حرارة الغرفة، بالإضافة إلى المزيد للقلي
- كوب سكر
- بيضتان كبيرتان
- كوب ونصف دقيق لجميع االاستعمالات
- ملعقة صغيرة من صودا الخبز
- ملعقة صغيرة ملح خشن
- كوب موز مهروس ناضج جدًا
- ½ كوب كريمة حامضة
- ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
- ½ كوب جوز أو جوز أميركي مفروم

الخطوات

• سخني الفرن إلى 175 درجة. امسحي زبدة في صينية رغيف 9×5×3 بوصات. في خلاط كهربائي مزود بملحق المضرب، أضيفي الزبدة والسكر حتى تصبح خفيفة ورقيقة. أضيفي البيض واضربي حتى يتجانس. في وعاء متوسط، اخفقي الدقيق مع صودا الخبز والملح. أضيفها إلى خليط الزبدة واخلطيها حتى تمتزج. أضيفي الموز والقشدة الحامضة والفانيليا واخلطيها. قلبي في المكسرات وصبي في الصينية المعدة.

• اخبزي الكيك إلى أن يتم إدخال العود الخشبي ويخرج نظيفًا، لمدة ساعة و10 دقائق تقريبًا. دعيها ترتاح في صينية لمدة 10 دقائق، ثم اقلبيها على الرف لتبرد.

خبز التورتيلا

المكونات

- 2 كوب طحين جميع الاستعمالات
- ملعقة صغيرة بيكنج بودر
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- 2 ملعقة كبيرة سمن
- نصف كوب ماء دافئ

الخطوات

- في وعاء متوسط الحجم، امزجي الطحين والبيكنج بودر والملح. اقطعي السمن حتى يتجانس. أضيفي الماء الدافئ تدريجيًا مع التقليب معًا حتى يمكن جمع العجين في كرة (إذا لزم الأمر، أضيفي مزيدا من الماء، ملعقة كبيرة في المرة الواحدة). اعجني العجينة من 15 إلى 20 مرة. دعي العجينة ترتاح لمدة 15 دقيقة.
- للحصول على رقائق التورتيلا مقاس 8 بوصات، قسّمي العجينة إلى 12 حصة متساوية وشكلي على شكل كرات. (بالنسبة لرقائق التورتيلا مقاس 10 بوصات، قسّمي العجينة إلى 8 أجزاء متساوية، وشكليها على شكل كرات).
- على سطح مرشوش قليلًا بالدقيق، افردي كل كرة من العجين في دائرة 8 بوصات (أو 10 بوصات). رصي التورتيلا الملفوفة بين قطعتين من ورق الزبدة.
- انزعي بعناية الورقة العلوية من ورق الزبدة. ضعي التورتيلا، مع وضع جانب الورق، على مقلاة أو صينية غير مدهونة بدرجة حرارة متوسطة. عندما تبدأ التورتيلا في التسخين، انزعي بعناية الورقة المتبقية من ورق الزبدة. اطهي التورتيلا لمدة 30 ثانية أو حتى تنتفخ. اقلبي واطهي لمدة 30 ثانية أكثر أو حتى تتجعد الحواف قليلًا.. يكفي لـ 12 (8 بوصات) أو 8 (10 بوصات) تورتيلا.

البريوش الفرنسي

المكونات

- 5 ملاعق كبيرة حليب فاتر (100 إلى 115 درجة)
- 2 ملعقة شاي خميرة طازجة
- 4 أكواب ونصف طحين جميع الاستعمالات، بالإضافة إلى المزيد لتشكيل العجين
- ملعقة كبيرة ملح خشن
- 6 بيضات كبيرة
- كوب ونصف (3 أعواد) زبدة غير مملحة، طرية قليلًا، بالإضافة إلى المزيد للقوالب
- ¼ كوب سكر ناعم
- صفار بيض كبير
- ملعقة كبيرة حليب
- بخاخ طبخ مانع للالتصاق

الخطوات

- ضعي الحليب والخميرة في وعاء صغير. قلبي ليذوب. ضعي الدقيق والملح والبيض في وعاء الخلاط الكهربائي المزود بخطاف العجين. أضيفي خليط الخميرة واخلطي جميع المكونات على سرعة منخفضة للخلط والعجن، حوالي 5 دقائق. اكشطي جوانب الوعاء بملعقة. اعجني على سرعة متوسطة حتى تصبح ناعمة ومرنة، حوالي 10 دقائق. في وعاء كبير، اخلطي الزبدة والسكر. أضيفي بضع قطع صغيرة من خليط الزبدة إلى العجينة. مع الخلاط على سرعة منخفضة، أضيفي خليط الزبدة المتبقية، قليلًا في المرة الواحدة. بعد إضافة خليط الزبدة بالكامل، زيدي السرعة واستمري في الخلط حتى يصبح ناعمًا ولامعًا ويبتعد عن جوانب الوعاء ويكون مرنًا، لمدة 6 إلى 10 دقائق. ادهني وعاء كبيرا بالزبدة، وانقلي العجينة إلى وعاء مُجهز، وغطيها بغلاف بلاستيكي. دعيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها حوالي ساعتين.
- ارفعي العجينة من الوعاء وضعيها في الوعاء وحاولي تفريغ الهواء. كرري العملية مرة أو مرتين. غطي الوعاء وانقليه إلى الثلاجة ليبرد لمدة 8 ساعات على الأقل وحتى طوال الليل.
- امسحي قوالب رغيفين قياس ½ 8 × ½ 4 بوصة عبر الجزء العلوي، و ½ 7 × ½ 3 بوصة عبر القاعدة. قسمي العجينة إلى قطعتين متساويتين. قسّمي كل قطعة عجين إلى 8 قطع متساوية. شكلي كل قطعة على شكل كرة. ضعي 8 كرات من العجين جنبًا إلى جنب في كل صينية. في وعاء صغير، اخفقي صفار البيض مع الحليب. ادهني العجين بمزيج صفار البيض، مع الاحتفاظ بالباقي. رشي قطعتين من الغلاف البلاستيكي برذاذ طبخ غير لاصق. غطي العجينة في كلا المقلاتين، واتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف الحجم، من ساعة ونصف إلى ساعتين.
- سخني الفرن إلى 225 درجة في فرن تقليدي. ادهني كل رغيف برفق بخليط صفار البيض المخفوق. انقلي القوالب إلى الفرن واخبزيها حتى تبدأ البريوش في التحول إلى اللون الذهبي، حوالي 15 دقيقة. اخفضي درجة الحرارة إلى 180 درجة في الفرن واستمري في الخبز حتى يصل لونها للبني الذهبي الغامق ودرجة الحرارة الداخلية إلى 100 درجة على مقياس حرارة سريع القراءة، 20 إلى 25 دقيقة أخرى.
- أخرجيها من الفرن واتركي البريوش يبرد في القالب لمدة 5 دقائق. انزعي القالب على رف سلكي واتركيه يبرد تمامًا.

برتزل

المكونات

- كوبان من الماء الدافئ (حوالي 110 درجة)
- 2 ملعقة شاي خميرة
- ¾ كوب سكر بني غامق معبأ
- 4 أكواب ونصف دقيق جميع الاستعمالات
- 4 ملاعق كبيرة ملح خشن
- عود زبدة باردة غير مملحة، مقطعة إلى قطع صغيرة
- بخاخ زيت نباتي
- ½ كوب من صودا الخبز
- ½ كوب من شراب الشعير
- بذور الخشخاش، وبذور عباد الشمس، وبذور اليقطين، وبذور الكراوية، وبذور السمسم، وجبن البارميزان المبشور جيدًا، والجبن الشيدر، والغروبير (اختياري)

الخطوات

• في وعاء متوسط، اخلطي الماء الدافئ والخميرة ونصف كوب من السكر البني. اتركيها حتى تصبح رغوة، من 5 إلى 10 دقائق. في وعاء الخلاط الكهربائي، اخلطي الدقيق والملح الخشن باستخدام يديك. أضيفي الزبدة واستمري في الخلط بيديك حتى يتفتت الخليط. أضيفي خليط الخميرة واستمري في الخلط بين يديك حتى تتشكل عجينة. باستخدام خطاف العجين، اخلطي العجينة على سرعة متوسطة منخفضة حتى تصبح مشدودة ومطاطة وناعمة لمدة 6 إلى 8 دقائق. غلفي بالبلاستيك وضعيه في الثلاجة لمدة 8 ساعات على الأقل وحتى ليلة كاملة.

• سخني الفرن إلى175 درجة، مع رف في الثلث العلوي. رشي صينية الخبز برذاذ الطبخ. افردي العجين في مستطيل 14 × 12 بوصة. قطعي العجين إلى 12 شريحة طولها 14 بوصة، كل منها حوالي بوصة. اعملي مع قطعة واحدة في كل مرة، وشكلي العجين بالأشكال والأحجام المطلوبة. انقلي إلى صفيحة خبز جاهزة.

• ادهني صينية خبز كبيرة ثانية برذاذ الطبخ. في قدر كبير، اخلطي 8 أكواب من الماء وصودا الخبز شراب الشعير وربع كوب سكر بني. دعيه ينضج على نار متوسطة عالية. اطهي المعجنات على نار هادئة، واحدة تلو الأخرى (أو اثنتان، مع قطع صغيرة من المعجنات)، لمدة 30 ثانية لكل منهما، مع الاحتفاظ بها تحت سطح الماء، إذا لزم الأمر، بملعقة عريضة. انقلي إلى صفيحة خبز جاهزة. (يمكنك إعادة تشكيل المعجنات برفق إذا أصبحت مشوهة).

• رشي البسكويت المملح بالملح و/ أو الطبقة المرغوبة، باستخدام طبقة واحدة أو امزجي أنواعًا مختلفة. انقليه إلى الفرن واخبزيه لمدة 5 دقائق. قومي بتدوير صينية الخبز واخبزيها حتى يصبح لونها بنيا غامقا، 3 إلى 6 دقائق أخرى. انقلي المعجنات إلى رف سلكي ودعيها تبرد قليلا. يمكن تحضير المعجنات مسبقًا وتجميدها في حاوية محكمة الإغلاق. تذوب وتدفئ في فرن 120 درجة.

المطاحن
AL-MATAHIN

بيجل الأميركي

المكونات

- ¾ ملعقة صغيرة من الخميرة
- كوب وثلثا كوب ماء دافئ (حوالي 110 درجة)
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 3 ملاعق كبيرة من شراب الشعير
- 4 أكواب وربع دقيق جميع الاستعمالات
- 1 ½ ملعقة طعام ملح
- زيت نباتي للوعاء والغلاف البلاستيكي
- بذور الشمر وبذور الخشخاش وبذور السمسم للتزيين (اختياري)

الخطوات

• في وعاء الخلاط الكهربائي، اخفقي الخميرة مع الماء الدافئ. دعيه حتى يصبح رغوة، حوالي 5 دقائق. علقي الوعاء بالخلاط المزود بخطاف للعجين. باستخدام الخلاط على سرعة منخفضة، أضيفي السكر وخليط الخميرة وملعقة كبيرة من شراب الشعير والدقيق والملح. اعجني حتى تتكون عجينة، لمدة دقيقة واحدة. يجب أن تكون العجينة لزجة قليلًا (إذا لزم الأمر، أضيفي مزيدا من الدقيق أو الماء، ملعقة كبيرة في المرة الواحدة). استمري في عجن العجينة لمدة 5 دقائق أخرى. انقلي العجينة إلى وعاء مدهون بقليل من الزيت وغطيها بغطاء بلاستيكي مزيت. اتركيها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها، حوالي ساعتين. قسمي العجينة إلى 10 قطع متساوية. غطيها بمنشفة مطبخ مبللة ونظيفة واتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة. (سيؤدي ذلك إلى إرخاء العجين وتسهيل تشكيله).

• ضع ورقتي زبدة، وادهنيهما بالزيت برفق. باستخدام أيدي ملطخة بالزيت قليلًا، لفي كل قطعة من العجين في حبل بطول 6 بوصات. امسكي أحد طرفي الحبل بين الإبهام والسبابة، ولفي العجين حول يدك لتشكيل دائرة بنهايات متداخلة (يجب أن تتداخل مع بعض). وأنت تمسكين العجين، اضغطي على الأطراف المتداخلة على سطح العمل، متدحرجًا للخلف وللأمام لإغلاقه براحة يدك.

• ضعي البيغل على بعد بوصتين على ورق الزبدة. غطيها بقطعة من غلاف بلاستيكي مدهون، واتركيها ترتاح حتى تنتفخ قليلًا، حوالي 20 دقيقة. سخني الفرن مسبقًا إلى 250 درجة، ضعي الرف في الثلثين العلوي. املئي قدرًا كبيرًا (كلما كان أوسع، كان ذلك أفضل) بحوالي 5 ليترات من الماء واتركيه حتى يغلي. أضيفي ما تبقى من ملعقتين كبيرتين من شراب الشعير. أسقطي الكعك برفق في الماء. (أضيفي أكبر عدد من كعكات الخبز التي تناسبك بشكل مريح دون لمس بعضها البعض). بعد 30 ثانية، استخدمي ملعقة مشقوقة أو مقشدة لقلب الخبز، لينضج لمدة 30 ثانية أخرى. باستخدام الملعقة المشقوقة، أعيدي الكعك إلى أوراق الزبدة. ضعي البذور أو الملح الخشن، حسب الرغبة، بينما لا يزال الخبز مبللًا.

• ضعي الصينية في الفرن على الفور. اخبزيها لمدة 5 دقائق، ثم قومي بتدويرها واخفضي درجة حرارة الفرن إلى 175 درجة. استمري في الخبز حتى تبدأ أسطح البيغل في التحول إلى اللون البني الذهبي، حوالي 10 دقائق. باستخدام ملعقة، اقلبي الخبز واستمري في الخبز حتى يتحول لون الجوانب الأخرى إلى اللون البني الذهبي، حوالي 5 دقائق أخرى. انقلي الكعك إلى رف سلكي ليبرد تمامًا.

• يمكن حفظ الكعك في حاوية محكمة الإغلاق في درجة حرارة الغرفة لمدة تصل إلى يوم واحد، أو مجمدة، أو ملفوفة بإحكام في بلاستيك أو تخزينها في أكياس قابلة للإغلاق، لمدة تصل إلى 3 أسابيع. قطعي الخبز قبل التجميد لتحميص سهل.

خبز الشياتا

المكونات

- كوب وربع دقيق جميع الاستعمالات
- ¼ ملعقة صغيرة خميرة
- ½ كوب ماء بارد (75 درجة إلى 78 درجة) لصنع العجينة
- كوب ونصف دقيق غير مبيض لجميع الاستعمالات بالإضافة إلى ملعقتين كبيرتين، بالإضافة إلى المزيد للعجن
- ½ ملعقة صغيرة خميرة
- ¾ كوب ماء بارد (75 درجة إلى 78 درجة)
- 1 ½ ملعقة صغيرة ملح البحر الناعم
- 2 ملاعق طعام من زيت الزيتون البكر
- بخاخ زيت نباتي

الخطوات

• باستخدام يديك، امزجي الدقيق والخميرة والماء في وعاء. اعملي برفق على تشكيل كرة. غطيها بغلاف بلاستيكي، واتركيها في درجة حرارة الغرفة الباردة حتى ترتفع قليلًا ويصدر فقاعات غير محكمة الالتصاق قليلًا. غطيها بغلاف بلاستيكي، واتركيها ترتاح لمدة 12 ساعة.

• قلبي العجينة برفق على سطح عمل. رشي الملح والزيت. لدمج الزيت في الخبز، استخدمي كعب إحدى يديك لمد نصف العجين بعيدًا عنك في نفس الوقت الذي تمدين فيه يدك الأخرى، النصف الآخر نحوك. قومي بطيها إلى النصف، وكرري حتى يتم دمج الزيت تمامًا (لن يكون للعجين لمعان ولا يجب أن يكون هناك). اطوي العجينة إلى نصفين فوق نفسها. كرري، ارفعي، وألقي، ومددي، واثني. اعجني العجينة حتى تصبح ناعمة وطرية ومرنة لمدة 8 إلى 10 دقائق. استخدمي مكشطة العجين لتنظيف السطح حسب الحاجة، مع إضافة القصاصات إلى العجين. (العجين سيكون لزجًا جدًا، لكن تجنبي إضافة مزيد من الدقيق حتى النهاية، عندما يكون من الضروري إضافة كمية صغيرة جدًا. أضيفي الدقيق إلى أصابعك، وليس العجينة).

• ضعي العجينة في وعاء مدهون بقليل من الزيت. غطيها بغطاء بلاستيكي بالزيت. اتركيها في درجة حرارة الغرفة الباردة لمدة 45 دقيقة.

• اقلبي العجينة برفق على سطح مرشوش بالقليل من الدقيق. (لا تقومي بضرب العجين لتفريغ الهواء). قومي بطيها إلى أثلاث، كما تفعلين في الرسائل. ثم قومي بطيها من المنتصف بالعرض. ارجعي إلى الوعاء وغطيه، واتركيها في درجة حرارة الغرفة الباردة حتى تتضاعف تقريبًا، 75 دقيقة على الأقل.

• اقلبي العجينة برفق على سطح مرشوش بالقليل من الدقيق. باستخدام مكشطة أو سكين، قسمي العجينة إلى جزءين متساويين. غطيها بغلاف بلاستيكي مدهون بالزيت، واتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة.

• على سطح مرشوش قليلًا بالدقيق، وزعي كل جزء من العجين على شكل مستطيل بحجم 6 × 4 بوصات. (احرصي على عدم تفريغ الفقاعات من الهواء). قومي بطي العجين إلى أثلاث مرة أخرى، كما تفعلين للرسائل. ضعي العجينة، بحيث يكون جانب التماس لأسفل، على صينية خبز مرشوشة بالدقيق. قومي بتغطيتها بغطاء بلاستيكي مزيت، واتركيها في درجة حرارة الغرفة الباردة حتى تتضاعف تقريبًا، 40 إلى 50 دقيقة.

• ضعي رف الفرن الأوسط. سخني الفرن على 250 درجة، وانقلي العجينة برفق إلى صينية خبز بورق الزبدة. قبل الخبز مباشرة، مددي كل جزء إلى مستطيل 10 × 4 بوصات. افركي السطح بالكامل فورًا بأصابعك. ضعي مقلاة غزيرة في أسفل الفرن، وصبي ½ كوب ماء ساخن في المقلاة. ضعي الخبز وقومي بخفض الفرن على الفور إلى 225 درجة. اخبزي حتى يصبح الخبز بنيًا ذهبيًا، ويبدو أجوفًا عند القاع، ويسجل 205 درجات على مقياس حرارة القراءة الفورية، من 15 إلى 20 دقيقة. دعيها تبرد على رفوف الأسلاك.

كيبش

المكونات

- 1 ¾ كوب دقيق جميع الاستعمالات، بالإضافة إلى المزيد من الطحين
- عصا زبدة باردة غير مملحة، مقطعة إلى قطع
- بيضة كبيرة، بالإضافة إلى صفار بيضة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة ماء مثلج

للحشو

- ملعقة صغيرة ملح خشن
- ملعقة كبيرة زبدة
- 3 كراث، مفرومة
- 3 حزم من السبانخ ذات الأوراق المسطحة، وإزالة السيقان السميكة، والأوراق مقطعة تقريبًا
- ملح خشن وفلفل مطحون
- 2 كوب جبن جروير مبشور
- 8 بيضات كبيرة
- 3 أكواب كريمة
- 8/1 ملعقة صغيرة جوزة الطيب المطحون

الخطوات

• القشرة: اخفقي الدقيق والملح في محضر الطعام حتى يتجانس. أضيفي الزبدة واخفقي. اخفقي البيض والصفار مع الماء المثلج. أضيفيها إلى خليط الدقيق واخلطيها حتى تبدأ الفتات الرطبة في الاختفاء. انقلي الخليط إلى قطعة من غلاف بلاستيكي، وباستخدام الغلاف ويديك، تشكل في قرص (أو قرصين، إذا كنت تقومين بعمل 2 كيش في أطباق فطيرة). بردي لمدة 30 دقيقة على الأقل وما يصل إلى 4 ساعات.

• اتركي العجينة في درجة حرارة الغرفة حتى تصبح طرية، ثم افردي العجين على سطح مرشوش قليلًا بالدقيق إلى 14 بوصة دائرية. تناسبها في صينية مقاس 9 بوصات، قابلة للطي والضغط على الجوانب حتى سماكة متساوية.

• قلمي حافة العجين مع الجزء العلوي من القالب.

• املئي الفاصوليا المجففة أو الأوزان. اخبزي، مع ورقة الخبز على أدناه، 20 دقيقة. أزيلي الورق والفاصوليا. اخبزيها حتى تصبح ذهبية اللون، من 12 إلى 15 دقيقة ثم تبرد.

• سخني الفرن إلى 350 درجة، مع وضع الرفوف في الثلثين السفليين. في مقلاة كبيرة، سخني الزبدة على نار متوسطة. يُضاف الكراث ويُطهى مع التحريك من حين لآخر حتى ينضج لمدة دقيقة إلى دقيقتين. أضيفي السبانخ إلى المقلاة بقدر ما يناسبك. يتبل بالملح والفلفل ويقلب. انقلي خليط السبانخ إلى مصفاة. اضغطي بقوة بظهر الملعقة لإخراج أكبر قدر ممكن من السائل.

• في وعاء كبير، اخفقي البيض، الكريمة، وجوزة الطيب، وملعقة صغيرة ملح، وملعقة صغيرة فلفل. وتقسم بالتساوي. صبي خليط البيض في الفطيرة.

• اخبزيها حتى يتم طبخ حتى منتصف الكيش، من 55 إلى 60 دقيقة، مع تدوير الصواني بعد 30 دقيقة. دعي الكيش يبرد لمدة 15 دقيقة قبل التقديم.

Choux

المكونات

- ½ كوب (1 عصا) زبدة غير مملحة، مقطعة إلى قطع
- ملعقة صغيرة سكر (اختياري)
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- كوب وربع دقيق جميع الاستعمالات
- 5 بيضات كبيرة

كريمة المعجنات

- ½ كوب سكر
- ربع كوب نشا ذرة
- رشة ملح خشن
- 2 كوب حليب كامل الدسم
- 4 صفار بيض كبير
- 2 ملاعق كبيرة زبدة غير مملحة
- ملعقة صغيرة فانيليا نقية

الخطوات

• اخفقي السكر ونشا الذرة والملح معًا في قدر متوسطة الحجم. اخفقي الحليب وصفار البيض معًا في كوب قياس زجاجي، ثم أضيفيها إلى القدر مع الزبدة واغلي المزيج على نار متوسطة. اتركيه يغلي لمدة دقيقة مع الاستمرار في الخفق ثم ارفعيه عن النار وقلّبي الفانيليا فيه.
• صفي كريمة المعجنات من خلال منخل شبكي رفيع في وعاء. غطيها بغلاف بلاستيكي، واضغطيها مباشرة على سطح الكريم لمنع تشكل الجلد. ضعيها في الثلاجة حتى تبرد، لمدة ساعتين على الأقل ويومين كحد أقصى. قبل الاستخدام مباشرة، اخفقي حتى تصبح ناعمة.
• سخني الفرن على 180 درجة. في قدر متوسطة الحجم على نار متوسطة، اخلطي الزبدة والسكر والملح وكوب ماء والطحين. اغلي المزيج وقلّبي الطحين بسرعة بملعقة خشبية. استمري في التقليب حتى تتكون طبقة في قاع المقلاة.
• ارفعي القدر عن النار وانقلي المحتويات إلى وعاء لتبرد قليلًا حوالي 3 دقائق. أضيفي 4 بيضات، واحدة تلو الأخرى، مع التحريك بقوة لدمج البيض تمامًا بعد كل إضافة.
• اخفقي البيض المتبقي مع ملعقة كبيرة من الماء.
• انقلي pate a choux إلى كيس معجنات كبير مزود برأس عادي مقاس 8/5 بوصة. قومي بتدوير 1-1 / 2-inch على ورق زبدة مع تنعيم القمم المدببة بإصبع مبللة، ثم ادهني الأسطح بالبيض المخفوق. اخبزيها حتى تنضج وتتحول إلى اللون البني الذهبي، حوالي 30 دقيقة ثم برّديها على الرف السلكي.
• انقلي كريمة المعجنات إلى كيس معجنات مزود برأس مستدير عادي مقاس 8/1 بوصة. • املئي كل كرة بكريمة المعجنات وقدميها على الفور.

اكلييرز

المكونات

- كريم المعجنات - كريم بافز أو الباتي جوكز
- باتي تشوكز
- زيت نباتي للتغليف البلاستيكي
- ½ كوب كريمة ثقيلة
- 4 أونصات شوكولاتة نصف حلوة، مفرومة ناعمًا
- ¼ كوب شراب ذرة خفيف
- ½ كوب سكر

الخطوات

• سخني الفرن إلى درجة 210 مع رف في المنتصف. ضعي ورقتي خبز غير مقسمتين.
• املئي كيس المعجنات المزود برأس ½ بوصة مع خليط pate a choux. أخرجي الأشكال المستطيلة، بطول 3 ½ بوصات وعرض بوصة، على صفائح الخبز المحضرة.
• اخبزي 10 دقائق، بعد ذلك اخفضي درجة حرارة الفرن إلى 175 درجة. اخبزي حتى يصبح لونها بنيا ذهبيا، 25 إلى 30 دقيقة. افتحي باب الفرن قليلًا للسماح للبخار بالخروج. اتركي الأكلاير تجف في الفرن لمدة 15 دقيقة تقريبًا، انقليها إلى رف سلكي لتبرد قليلًا. ارفعي الحرارة مرة أخرى إلى 425 درجة وكرري العملية مع الدفعة المتبقية. في حالة التقديم على الفور، املئي الإكلير وهو دافئ حتى يمكن شرب مزيد من الكريمة. في حال الملء في وقت لاحق، أدخلي سيخًا في أحد طرفيه، وحركيه لتوسيع فتحة الكريم.
• في وعاء متوسطة الحجم، قلّبي كريمة المعجنات حتى تنعم. املئي كيس التزيين بكريمة المعجنات. أدخلي طرفًا في أحد طرفي كل إكلير وابدئي بملء الاكلير.
• لعمل الغليز، امزجي ¼ كوب ماء وشراب الذرة في قدر صغيرة. قلّبي على نار متوسطة حتى يذوب السكر. قلبي المزيج، وبللي جوانب القدر بفرشاة معجنات مبللة لمنع تكون البلورات. بمجرد الغليان، ارفعي عن النار. أضيفي الشوكولاتة. اتركيه لمدة دقيقتين وقلبي بلطف حتى تصبح ناعمة. انقلي المزيج إلى وعاء مسطح. غمسي أعلى كل إكلير واتركي التنقيط الزائد قبل قلبه ثم انقليه إلى رف سلكي.

Aliya®
Tissues

Quality paper tissue made of 100% virgin paper pulp. Product of Bahrain

مجموعة ترافكو ش.م.ب.
Trafco Group B.S.C.

METRO
Bottled Drinking Water

مجموعة ترافكو ش.م.ب.
Trafco Group B.S.C.

وأيضًا وصفات من اختيارنا

ميلك شيك التمر والكراميل

المكونات

- تمر منزوع البذور
- آيس كريم فانيلا
- حليب
- صوص كارميل
- مكسرات، البندق مثلا

الخطوات

- اخلطي كلا من التمر مع الآيس كريم.
- أضيفي باقي المزيج للخليط.
- اخلطي جميع المكونات معًا حتى تتجانس وقدميها.

شوربة الذرة والمشروم

المكونات

- علبة ذرة
- مكعبان من مرق الدجاج
- علبة فطر مقطع شرائح
- ملعقتان كبيرتان من الطحين
- 6 أكواب من الماء
- علبة قشطة، أو نصف كوب من كريمة الطهو
- رشّة كزبرة للزينة

الخطوات

- اخلطي مقدار كوب من الماء مع الطحين بشكل جيد، حتى تلاحظي تجانسه واختفاء الكتل، ثم أضيفي الماء المتبقي في قدر، وأضيفي لاحقًا مكعبات المرق، واتركيه حتى يسخن.
- حضّري الفطر واغسليه بشكل جيد، ثم أضيفيه إلى المرق، وأضيفي حبوب الذرة.
- اتركي الشوربة على نار خفيفة، وعندما تلاحظي أنها بدأت في الغليان أضيفي خليط الطحين مع الاستمرار في عمليةِ التقليب، إلى أن تلاحظي أن قوام الشوربة بدأ بالتماسك.
- أضيفي بعد ذلك علبة القشطة، مع التقليب قليلًا، ثم اسكبيها بطبقِ التقديم، وزينيها حسْب الرغبة بالكزبرة.

مجموعة ترافكو ش.م.ب.
Trafco Group B.S.C.

METRO
Enriched with
Vitamin A & D

مجموعة ترافكو ش.م.ب.
Trafco Group B.S.C.

METRO
Tomato Paste

معكرونة الربيان الحارة

المكونات

- 3 أكواب معكرونة بيني غير مطبوخة (حوالي 12 أوقية)
- ملعقة طعام زيت زيتون
- ملعقة كبيرة زبدة
- ½ ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الأحمر المطحون
- رطلان من الروبيان غير المطبوخ مقشر ومنزوع العرق
- جرة (24 أونصة) صلصة المارينارا
- ¾ كوب كريمة
- 4 أكواب سبانخ طازجة مفرومة

الخطوات

- اطهي المعكرونة وفقًا لتوجيهات العبوة.
- في مقلاة كبيرة، سخني نصف ملعقة كبيرة من كل من الزبدة والزيت على نار متوسطة عالية.
- اقلي رطلا من الروبيان مع ¼ ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل حتى يتحول لون الجمبري إلى اللون الوردي.
- في نفس المقلاة، امزجي صلصة المارينارا والكريمة، واغلي المزيج على نار متوسطة الحرارة.
- أضيفي السبانخ وقلبي حتى تذبل. أضيفي المعكرونة والروبيان. خففي الحرارة واتركيها حتى تنضج.

مسقعة البطاطس

المكونات

- ربع كيلوغرام لحم بقري مفروم
- نصف رأس بصلة
- فص ثوم
- حبة طماطم مفرومة
- ملعقة صغيرة أوريجانو
- ملعقة صغيرة بهارات إيطالية
- ملعقتان كبيرتان كزبرة مفرومة
- ربع كوب معجون طماطم
- كيلوغرام بطاطس
- كمية من زيت الزيتون
- رشة ملح
- رشة فلفل
- مكوّنات الطبقة النهائية:
- بيضة
- نصف كوب لبن زبادي
- ربع كوب حليب سائل

الخطوات

- ادهني صينية فرن بمقدار قليل من زيت الزيتون مع مراعاة دهن حوافها أيضًا باستخدام فرشاة مخصّصة لذلك.
- ضعي الثوم، البصل، والكزبرة في الخلاط الكهربائي، واخلطي المكوّنات جيدًا حتى تحصلي على مزيج متماسك.
- ضعي اللحم في وعاء على نار هادئة، واتركيه حتى يتغيّر لونه ويتبخّر سائله. أضيفي مزيج البصل، والأوريجانو، ومعجون الطماطم، والبهارات الإيطالية إلى المزيج. نكّهي المكوّنات بالفلفل والملح، وقلبيها جيدًا لدقائق حتى تنضج المكوّنات.
- سخني الفرن إلى درجة حرارة متوسطة. قطعي البطاطس على شكل شرائح دائرية سميكة.
- ضعي صفًا من دوائر البطاطس في أسفل الصينية. ضعي طبقة من مزيج اللحم، ثم طبقة إضافية من دوائر البطاطس، ثم طبقة أخرى من اللحم، ثم طبقة ثالثة من دوائر البطاطس.
- اخفقي البيضة في وعاء، وأضيفي إليها الحليب واللبن الزبادي، واخفقي المكوّنات جيدًا.
- صبي مقدارًا من المزيج بخفة على وجه الصينية بحيث يغمر قطع البطاطس تمامًا.
- غلفي الصينية بورقة من القصدير، ثم ضعيها في الفرن على درجة حرارة هادئة لمدة نصف ساعة. أزيلي ورقة القصدير عن وجه الصينية، ثم ضعي الصينية في الفرن من جديد لمدة 5 دقائق إضافية.
- أخرجي الصينية من الفرن، واتركيها لتبرد قليلًا، ثمّ قدميها على مائدة الطعام.

مجموعة ترافكو ش.م.ب.
Trafco Group B.S.C.

دانة
Dana

مجموعة ترافكو ش.م.ب.
Trafco Group B.S.C.

Royal Norfolk

Made in the UK

حرّاق إصبعو

المكونات

- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- بصلة كبيرة الحجم مقطّعة على شكل مكعبات
- كوبان من العدس الأخضر
- لتران من مرق الخضار
- 3 أو 4 ملاعق من معجون التمر الهندي
- نصف كوب من المعكرونة
- نصف كوب من الحمص المسلوق
- القليل من الملح والفلفل الأسود
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- كـوب واحد من البصـل الأخضر المقطّع إلى شرائح رفيعة
- 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- فصّان من الثوم المهروس
- نصف كوب من أوراق الكزبرة المفرومة
- كوبان من أوراق السبانخ الصغيرة
- ربع كوب من الكريمة الحامضة
- القليل من بذور الكمون المحمّصة للزينة
- القليل من البصل المقلي للزينة
- كوب واحد من الرمان للزينة
- شرائح ليمون أخضر للزينة

الخطوات

- سخني زيت الزيتون قليلًا بعد وضعه في مقلاة كبيرة.
- اقلي البصل بالزيت الساخن على درجة حرارة متوسطة لمدة 10 دقائق تقريبًا مع الاستمرار بالتحريك كل فترة إلى أن يصبح البصل طري وذهبي اللون.
- أضيفـي العدس ومرق الخضار إلـى المقلاة واتركيه يطهى لمدة 35 دقيقـة تقريبًا حتى يطرى العـدس مع مراعاة إزالة الرغوة من على الوجه كل فترة.
- أضيفـي كلا مـن المعكرونـة ومعجـون التمر الهنـدي إلى بقية المكونات وتابعي الطهو لمدة 10 دقائق إلى أن تتم المعكرونة سلقها مع مراعاة إضافة مزيد من المرق إذا كانت الشوربة سميكة.
- أضيفي كلا من الحمص المسـلوق والبصل الأخضر والبقدونس مع التحريك الجيد ومتابعة الطهو لمدة دقيقة أخرى.
- ضعي زيت الزيتون في مقلاة أخرى وشوحي الثوم فيه لمدة 30 ثانية بعد تسخين المقلاة.
- أضيفي كلا من السبانخ والكزبرة وشوحيها لمدة 3 دقائق.
- صبي الشـوربة فوق كل من السـبانخ المشوحة والموضوعة في أوعية فردية للشوربة.
- زينـي كل زبديـة بالكريمة الحامضة، والبصـل الأخضر وحب الرمان والبصل المقلي المقرمش مع إضافة القليل من بذور الكمون المحمّصة.
- قدمي الحرّاق بإصبعو مع أنصاف الليمون الأخضر.

الكوسة المحشوة باللبن

المكونات

- كيلو من الكوسا
- 100 غرام من اللحم المفروم
- نصف كيلو من الأرز العادي
- نصف كيلو من اللبن الرائب
- ملعقة كبيرة من النشا
- نصف كوب من الماء
- فصان من الثوم المهروس
- ملعقة كبيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من النعنع المجفف
- ملعقة كبيرة من البهارات المشكلة

الخطوات

- احفري الكوسا بواسطة الأداة الخاصة بذلك، ثم اغسليها وضعيها جانبًا.
- اغسلي الأرز وانقعيه مدة ربع ساعة.
- صَفـي الأرز واخلطيـه مع اللحـم المفروم في وعاء، ثم أضيفي الملح والبهارات وقلبيها جيدًا.
- احشي الكوسا كالمعتاد ثم ضعيها جانبًا.
- ضعي اللبن في وعاء، ثم أضيفي النشـا المُذاب فـي المـاء، وضعيه علـى النار مع الاسـتمرار بتحريكه دون توقف حتى يغلي.
- أضيفي الكوسـا المحشوة إلى اللبن، ثم أضيفي الثوم المهروس والنعنع المجفف والملح.
- اتركي الكوسا مع اللبن لتغلي مدة نصف ساعة تقريبًا أو حتى تنضج.

رولات الدجاج المحشوة

المكونات

- دجاجة بوزن كيلو منزوعة العظم
- كوب لبن رائب
- بصلة مفرومة ناعمًا
- فصان من الثوم المهروس
- ملعقة صغيرة من الهيل المطحون
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

للحشوة

- بصل أخضر مقطع قطعا متوسطة الحجم
- فلفل بألوان عدة مقطّع قطعا متوسطة
- حبة من الجوز المقطع والمسلوق
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

- ملعقة صغيرة من الخل
- ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود
- ملعقة صغيرة من البابريكا

الخطوات

- اخلطي جميع مكونات التتبيلة مع بعضها البعض ثم ضعيها في وعاء واسع وعميق.
- اطرقي طرقًا خفيفًا على قطع الدجاج منزوعة العظم حتى ينضج سطحها ثم ضعيها في التتبيلة، وقلّبي الدجاج جيدًا، ثم أدخليه إلى الثلاجة لمدة 3 ساعات على الأقل.
- ضعي مكونات الحشوة في وعاء على النار وقلبيها جيدًا مدة 7 دقائق تقريبًا.
- ضعي قطعةً من الدجاج على القصدير، ثم املئيها ولفيها جيدًا مع الضغط عليها، ثم أغلقيها جيدًا من الطرفين.
- ضعي كميةً من الماء في صينية ثم ضعي الرولات بها وأدخليها إلى الفرن مدة ساعة على الأقل.
- أخرجيها من القصدير، ثم اشويها حتى تتحمر من جميع الجهات.

مندي الدجاج

المكونات

- دجاجة
- ملح - رشة
- ربع كوب عصير ليمون حامض
- 3 ملاعق صغيرة بهارات مشكلة
- ربع كوب زيت نباتي

لتحضير الأرز

- فليفلة خضراء حارة وطازجة مفرومة
- 2 طماطم مفرومة في الخلاط
- 2 بصل مفرومة في الخلاط
- 4 أكواب أرز
- 5 مكعبات ماجي
- زعفران

- بهارات كاملة حسب الرغبة
- ربع كوب زيت نباتي
- ملح - رشة
- 4 أكواب ماء

الخطوات

- في وعاء، تبّلي الدجاج بالزيت، عصير الليمون الحامض، البهارات، الملح وصفار الزعفران.
- ضعي الدجاج في صينية ملفوفة بورق قصدير وأدخليها إلى فرن حامٍ إلى أن ينضج الدجاج (تقريبًا لساعة وربع).
- لطبخ الأرز: ضعي في قدر مرق الدجاج ماجي، البصل، الطماطم، الفليفلة الخضراء الحارة مع القليل من البهارات الكاملة، الزيت والملح.
- أسكبي الماء واطبخي الأرز على نار متوسطة إلى أن ينضج الأرز وينشف الماء.
- بعد أن ينضج الأرز، ضعي صفار الزعفران في قليل من الماء ورشّيه على الأرز.
- بعد أن ينضج الدجاج، ضعيه على الأرز وضعي عصارة الدجاج فوق الأرز.
- ضعي في صحن حديد القليل من الزيت ثمّ ضعي الصحن فوق القدر.
- ضعي في الصحن فحمًا مشتعلًا وأغلقي الغطاء بسرعة.
- اتركيه لـ3 دقائق ثم أخرجيه من القدر وبالهناء والعافية.

البانكيك

المكونات

- 1 ½ كوب حليب أبوقوس المبخر
- 2 كوب دقيق، ¼ كوب سكر ناعم
- 2 ملعقة صغيرة بيكنغ باودر
- ¼ ملعقة صغيرة بيكنغ صودا
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ¼ كوب زبدة مذوبة
- 2 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيضة

الخطوات

- اخلطي الدقيق والسكر والبكينغ باودر والبكينغ صودا والملح في وعاء كبير.
- امزجي حليب أبوقوس المبخر والزبدة المذوبة والفانيليا والبيض جيدًا في وعاء آخر.
- أضيفي مزيج الحليب إلى مزيج الدقيق واخلطي جيدًا حتى يصبح الخليط سميكًا ومتجانسًا.
- اتركي المزيج جانبًا حتى يتم تسخين المقلاة غير اللاصقة على نار متوسطة مع القليل من الزبدة.
- صبي كوبا من الخليط على المقلاة بشكل دائري، وعندما يكون الجانب السفلي ذهبيًا وتبدأ الفقاعات في الظهور على السطح، يقلّب ويترك الجانب الآخر حتى يصبح ذهبيًا أيضًا. تكرر العملية حتى ينتهي المزيج بشكل كامل.
- يرش بالسكر الناعم والفواكه.

مكعبات البطاطس الحارة

المكونات

- كيلو بطاطس مخصصة للتحمير
- زيت نباتي (كمية تكفي للتحمير)
- 3 - 4 فصوص ثوم
- ¼ كوب كزبرة خضراء مفرومة
- 2 ملعقة زيت زيتون
- بابريكا
- بودرة فلفل أحمر حار
- ملح وفلفل
- عصير ليمونة

الخطوات

- قطعي البطاطس لمكعبات صغيرة ثم حمريها في زيت ساخن حتى يصبح لونها ذهبيًا وتنضج تماما. لطعم مقرمش أكثر يمكنك سلق البطاطس لدقائق قبل تحميرها.
- في طاسة ساخنة ضعي زيت الزيتون والثوم وحمريه قليلا ثم أضيفي الكزبرة الخضراء المفرومة مع التقليب لدقيقتين.
- أضيفي البطاطس والبهارات (ملح، وبابريكا وبودرة فلفل أحمر حار) وعصير الليمونة.
- قلبي لدقائق حتى تمتزج المكونات ثم قدمي وبالهناء والشفاء.

لويس هاملتون

يخطف لقب افتتاحية الفورمولا 1

في سباق جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج 2021

تمكن البريطاني بطل العالم لسبع مرات لويس هاملتون سائق فريق مرسيدس من خطف المركز الأول للجولة الأولى والافتتاحية للبطولة العالمية للفورمولا واحد 2021 وللنسخة الثامنة عشرة للسباق، الذي أقيم في حلبة البحرين الدولية "موطن رياضة السيارات في الشرق الأوسط"، وذلك في سباق الفورمولا 1 – جائزة البحرين الكبرى لطيران الخليج 2021. وكان رئيس الاتحاد البحريني للسيارات الشيخ عبدالله بن عيسى آل خليفة قد توج الفائزين بالمراكز الثلاثة الأولى.

رئيس مجلس إدارة حلبة البحرين الدولية عارف رحيمي:

لقد شهدنا سباقًا مثيرًا آخر في حلبة البحرين الدولية... أهنئ لويس هاملتون سائق فريق مرسيدس بفوزهم المذهل. لقد كان من دواعي سرورنا رؤية الجماهير في المنصات وهم يستمتعون بالفعاليات طوال نهاية أسبوع السباق.

نحن فخورون للغاية بما حققه فريق البحرين على مدى الأشهر الأربعة الماضية في استضافة ما لا يقل عن أربع فعاليات للفورمولا واحد خلال الأشهر الأربعة الماضية. نحن قادرون على تحقيق ذلك فقط من خلال العمل مع الجهات الحكومية، وبالتنسيق مع فريق العمل هنا في حلبة البحرين الدولية لتقديم هذه الفعاليات الكبرى، وذلك في ظل الظروف العالمية الصعبة. كما نشيد بالتوجيه والدعم الذي تلقيناه من وزارة الصحة واللجنة الوطنية لمكافحة فيروس كورونا، الأمر الذي مكننا من إدارة هذه الفعاليات بطريقة آمنة، مع ضمان تمكننا من الترحيب بالجماهير وتقديم تجربة لن ينسوها أبدًا. تتحول أفكارنا الآن إلى المستقبل، إذ نواصل التطور دائما.. نحن متحمسون لبدء مشروع حقل الطاقة الشمسية لدينا في الأسابيع المقبلة، حيث ستوفر المرحلة الأولى منها طاقة كافية لتشغيل عطلة نهاية الأسبوع بالكامل لسباق الفورمولا واحد، مع طموحات مستقبلية للحصول على 100 % من استخدامنا للطاقة من الطاقة الشمسية المتجددة. هذا مجرد جزء من خطتنا لبناء مستقبل مستدام.

أخيرًا، أتقدم بالشكر إلى الفورمولا واحد، والاتحاد الدولي للسيارات، والاتحاد البحريني للسيارات، والمارشلز، وزملائنا في مختلف الجهات الرسمية، وبالطبع فريقنا في حلبة البحرين الدولية.

الرئيس التنفيذي لحلبة البحرين الدولية الشيخ سلمان بن عيسى آل خليفة:

كانت الأشهر الأربعة الماضية تجربة لن ننساها أبدًا.. القيود العالمية للوباء، جنبًا إلى جنب مع التحديات التشغيلية لأربع فعاليات للفورمولا واحد في 4 أشهر، تعني مزيدا من التحديات لفريق حلبة البحرين الدولية، كما تعني عملا مختلفا وإبداعيا وبجهد أكثر من أي وقت مضى. وجنبًا إلى جنب مع السعي الدؤوب لتحقيق التميز، مكننا ذلك من تقديم سباق فورمولا واحد آخر ناجح مجددا. أنا فخور للغاية بما تمكنا من تحقيقه، وأشكر بشكل خاص فريقنا في حلبة البحرين الدولية. أعتقد أننا طبقنا شعارنا المكون من الفخر والشغف والأداء خلال الأسابيع القليلة الماضية.

وإلى الجماهير الذين حضروا سباقنا في حلبة البحرين الدولية خلال عطلة نهاية الأسبوع والملايين الذين شاهدونا عبر شاشات التلفاز حول العالم، نشكركم على مشاركة شغفنا بهذه الرياضة.

- 4500 شخص حضروا الجولة الافتتاحية للبطولة العالمية

- 4 فعاليات خلال 4 أشهر... قصة نجاح كبيرة لفريق البحرين

فيلوسوفيا

فوزان الناصر

دمجنا دروس مجلس الوالد مع تعليمنا الجامعي

أمام تعدد الخيارات وتنوع المشروعات وإدارتها، تتمحور فلسفة خاصة لدى رجل الأعمال فوزان عبداللطيف السليمان الناصر، تمزج بين مسيرة والده (رحمه الله) في تجارته ومجالسه ومعاملاته، وبين التعليم الجامعي واكتساب الخبرات وبلورة أفكار الشباب في المشروعات الجديدة.

يلفت الناصر إلى أن: الخبرات تتولد عن طريق التجارب، وبالتأكيد، عن طريق من تعيش معهم، وفي حياة الوالد (رحمه الله)، كانت الفرصة ذهبية لي ولإخوتي لنكتسب الكثير من الدروس سواء في العمل التجاري أم المعاملات المتنوعة أم العمل الخيري، فما تعلمناه من الممارسة والمحاكاة مع والدنا في علاقاته ومعاملاته مع التجار والعملاء، ومع مرور الوقت، أكسبنا معرفة أسس يلزم أن تكون في حياتك لكي تبني عليها.

من تلك الركائز: كيفية التعامل مع من حولك في المجتمع، فمجلس الوالد كان مقصد الناس صغارًا وكبارًا ومن مختلف طوائف المجتمع، ولن تشعر لحظة، سواء في حياته رحمه الله أو اليوم في مجلسنا، أن هناك فرقا بين غني أو فقير، بين شخصية ذات مكانة أو من العامة. وأنا وإخوتي أصبحنا نحمل هذا الأمر وأنا أميل إليه بقناعة وإيمان مادام في صالح الجميع. إذن، تلك الخبرات المكتسبة من سيرة الوالد كقدوة ورمز، مزجناها بالتعليم الجامعي لتتبلور الخبرة العملية مع المعرفة العلمية، وكلما اكتسبت معارف جديدة ستصقلك أكثر وتشكل لديك تجارب تراكمية عليك أن توجهها إلى الطريق الصحيح. عندما دخلنا العمل التجاري لم تغب دروس الوالد رحمه الله وأضيفت إليها اللمسات الشبابية، لاسيما مع أبنائنا الشباب الذين أضاءوا المزيد من خلال التأهيل والمعرفة ومتابعة التطورات لاسيما على صعيد التكنولوجيا، ولا ننسى جانب العمل في مجالات تخدم المجتمع وتقدم له أكثر، وكلها كما قلت، تمثل تراكمات تعيش معك وتكسب بالتالي مزيدا من الخبرات.

بابكو
Bapco

تعتبر شركة نفط البحرين (بابكو) من المؤسسات العالمية الرائدة التي تسعى جاهدة من أجل تحقيق أعلى مستويات الأداء والتميز المنشود في مضمار صناعة النفط. وتمثل مسيرة التعلم والتطوير في الشركة ركناً أصيلاً في هويتها التي تهدف إلى تطوير الكوادر البشرية مما يتيح للشركة تحقيق القدرة على المنافسة وتحقيق الأهداف المؤسسية

بابكو
Bapco

www.bapco.net

رؤيتنا

أن نكون شركة طاقة وطنية متميزة وقادرة على التنافس في الأسواق العالمية من خلال تمكين موظفيها من لعب دور فاعل في مواكبة المتغيرات العالمية