٦٠٠ ألف شجرة غرسها بيده بمزارع وادي فوود بالصحراوي

" خليل ".. عاشق الزيتون !

درس الهندسة الزراعية فى بيروت و زهور الصوب فى كندا و إحترف إدارة مزارع الزيتون بالقاهرة.

الزيتون المصرى الأفضل وزراعتة بالساحل الشمالى تضمن لمصر المركز الأول عالميا فى التصدير.

كتب – محمد غانم :

المهندس "خليل نصر الله"مدير قطاع الأغذية الزراعية والمدير التنفيذي بشركة وادي فوود يعد أحد أهم خبراء زراعة الزيتون فى مصر ، فالرجل غرس بيده اللبنانية التى عشقت الأرض المصرية نحو ٦٠٠ ألف شجرة زيتون وتحديدا بمزارع وادى فود بطريق القاهرة – الأسكندرية الصحراوى ووادى النطرون وذلك على مدى نحو ٢٣ سنة بالتمام و الكمال، فرسمت ملامح قصة نجاحة وبها إنتزع العديد من الجوائز العالمية من الشركات الأسبانية الأشهر فى زراعة الزيتون على مستوى العالم .

فى البداية يقول المهندس خليل نصر الله :

أحببت الزراعة منذ طفولتى ، فلقد كان جدى يزرع الزيتون فى جنوب لبنان ووالدتى كانت عاشقة للزراعة و الأرض وعلمتنى كيف اغرس الأشجار و أعشق الطبيعة و كانت تقول لى " نحن نزرع لأولادنا " وفى المرحلة الجامعية درست الزراعة بعد أن شعرت أن القدر يرسم لحياتى طريقا يقترن بها ، و بالفعل حصلت على شهادة البكالوريوس فى الزراعة فى الجامعة الأمريكية فى بيروت عام ١٩٨٦، وفى أعقاب ذلك هاجرت إلى كندا بحثا عن فرصة عمل مناسبة وجيدة وهناك فضلت إستكمال دراستى فتخصصت فى دراسة " المحاصيل ذات القيمة المرتفعة " بجامعة جويلف أونتاريو وركزت على زراعة الزهور فى الصوب وحققت نجاحا كبيرا حتى حصلت على درجة الماجستير في مجال العلوم الزراعية ، وبعدها جئت إلى مصر وهنا بدأت حكايتى مع زراعة الزيتون منذ عام ١٩٨٩ تحديدا .

ولماذا الزيتون و قد درست زراعة الزهور ولها سوقا تصديريا كبيرا فى العالم ؟

الأمر جاء بالمصادفة الشديدة ،فوالدى و شقيقى أقاما مشروع وادى العملاق للدواجن بالمشاركة مع السيدان موسى و طونى فريجي ،وكان التحدى الأول الذى واجهنا جميعا هو ضرورة الإمتثال لقوانين الإستصلاح و الإستزراع فى مصر بالزراعة الجادة وتوفير مصدر رى دائم للأرض و ذلك لتملك كامل المساحة التى يقع عليها مشروع الدواجن الخاص بالمجموعة على مساحة ٥ آلاف فدان بالطريق الصحراوى القاهرة – الأسكندرية ، فبين عنابر الدواجن كانت هناك أبعاد وقائية حاسمه لحماية القطيع من الأمراض و تقنين الأرض كان يتطلب زراعة هذه المساحات الوقائية و لهذا كان كل ما يشغلنا هو زراعتها بمحصول لا يجلب الطيور إلى المزرعة لحماية القطيع الداجنى من الأمراض الوافدة ، فلم نجد أفضل من الزيتون ، فثماره المرة لا تجتذب الطيور بخلاف قدرة أشجاره على إحتمال التربة الصحراوية و عوامل المناخ و ندرة المياه وبالتالى أصبحت أشجار الزيتون خط الدفاع البيئى الأول عن المشروع الداجنى ، وتحمسنا بشدة للأمر حتى بلغ الأمر أن قمت حتى الآن بغرس ٦٠٠ ألف شجرة زيتون و التى أصبحت بعد ذلك نواه لزيتون " وادى فوود " الشهير عالميا وتنتج نحو ٩ آلاف طن من ١٠ أصناف زيتون نصفها للمائدة و النصف الآخر لإنتاج زيت الزيتون والذى يصدر لمختلف أنحاء العالم وخاصة أمريكا و الدول العربية و فرنسا و ألمانيا.

لمصر ميزة نسبية كبيرة فى زراعة الزيتون ..كيف تراها من وجهة نظرك ؟!

المناخ الملائم و الشمس الدائمة على مدار العام ، فمثلا أشجار الزيتون عالميا لا تنتج إلا بعد مرور ما بين ٥ أو ٦ سنوات ، بينما فى مصر يمكن للاشجار أن تطرح بعد مرور السنة الثالثة مباشرة ، بخلاف أن المناخ الجاف يساعد على عدم إصابة الزيتون المصرى بالأمراض ، بعكس دول الشمال الإفريقى والبحر المتوسط التى تزرع الزيتون ، فالزيتون المصرى من وجهة نظرى الأفضل عالميا .

وما هى أفضل أنواعه من وجهة نظرك ؟

العجيزي المصرى الأصل و بالمناسبة لم تكن دول عديدة تعلم عن هذا الصنف شيئا ، و مع بدء التصدير ، أصبح لهذا الصنف سوقا رائجة ، بل يعد من أكثر الأصناف المطلوبة و يطلقون عليه " عزيزى " و تتميز الثمرة بالحجم الكبير و بالمناسبة فمصر وفقا للتصنيف العالمى للمجلس الدولى لزيت الزيتون ،تحتل المركز الأول عالميا من حيث الإنتاج بنسبة ٢٠ ٪ و لتتفوق على إسبانيا عام ٢٠١١ .

وما هى أفضل مناطق زراعة الزيتون فى مصر؟!

الساحل الشمالى بالكامل بلا منازع و إذا زرعناه سنتحتل المركز الأول عالميا فى التصدير و لن يستطيع أحد مواجهتنا، أيضا هناك المنطقة الغربية للدلتا المصرية بالكامل ، فهى منطقة واعدة .

ما هو متوسط الإنتاج المثالي لفدان الزيتون ؟!

ما بين ٣ و ٣,٥ طن للفدان و إذا بلغ ٥ طن للفدان تكون معاملاته الزراعية متميزة ولكن هناك بالتأكيد سنوات ينخفض خلالها الإنتاج بشدة وهو أمر متعارف عليه فى عالم الزيتون

ما هى نصيحتك لمزارعى الزيتون فى مصر ؟

الرعاية الشديدة بالشجرة و الحرص على مواعيد تقليمها وطرق ريها و تسميدها ، فالخطأ الأكبر الذى يقع به مزارع الزيتون هو ترك الشجرة لحالها دون رعاية ، فقد تنمو بالفعل و لكنها لن تنجح .

ما هى أبرز الجوائز التى حصلت عليها فى مجال زراعة الزيتون ؟

أعتز كثيرا بجائزة " ماريو سولينس " خبير الزيتون الإسبانى الشهير و فازت بها الوادى فوود ٣ مرات متتالية و كانت الأخيرة بالغة الأهمية حيث نافسنا نحو ١٠٠ شركة .

كم يبلغ حجم صادرات وادى فود من زيت الزيتون ؟!

حاليا محدود للغاية مقارنة بزيتون المائدة ، فلا جدال ان زيت الزيتون يحتاج إلى سوق رائج و منتعش حتى يمكن تسويقه نظرا لمواصفاته الممتازة ومعاملته ببرنامج عمل شامل و بطبيعة الحال يرتفع سعره عالميا .

كيف تواجه خلط بعض الشركات الأجنبية لزيت الزيتون بأصناف أخرى من زيت الزيتون لرفع جودته ؟

للأسف ما باليد حيلة ولكن مع العلم أن بعض الشركات الأوروبية تقوم بذلك لتقليل نسبة الحموضة وهو إجراء متبع و معروف.

ما هى أفضل أنواع زيت الزيتون ؟

الأفضل البكر الممتاز بدرجة حموضة أقل من ٠,٨٪ و البروكسين منخفض أقل من ٢٠ ملل ، أما اللون فهذا غير مؤثر ومضلل لأن هناك أنواع من الزيتون تنتج لون أخضر و أخرى لون شفاف .

المهندس / خليل نصرالله يتابع شجر الزيتون خلال مرحله التزهير

ما هى آخر مشروعاتك الجديدة فى مجال الزيتون ؟

أقوم حاليا بالإشراف على زراعة ٣ آلاف فدان بوادى النطرون و إنشاء مصنع لزيتون المائدة بطاقة ١٦ ألف طن و وطاقة ٤ طن فى الساعة عصر زيتون .

وادي فوود تبدأ مسيرتها بزراعة ٧٠٠٠ شجرة زيتون لتصبح من كبرى شركات المنتجات الغذائية الزراعية في الشرق الأوسط انطلاقا من مصر

الشركة تطبق أحدث أساليب الزراعة العضوية بدون مبيدات وتقدم باقة من المنتجات الغذائية الطبيعية للمائدة المصرية والأسواق العالمية

إنها قصة نجاح رائعة لإحدى الشركات الرائدة في تقديم أرقى المنتجات الغذائية التي تعتمد على خير الطبيعة المصرية. قصة وادي فوود، إحدى شركات مجموعة الوادي. ولنبدأ القصة من أولها.

بدأت وادي فوود مشوارها الذي يمتد لأكثر من ربع قرن في عام ١٩٨٦بزراعة ٧٠٠٠ شجرة زيتون على مساحة ٨٠ فدانا بطريق القاهرة - الإسكندرية الصحراوي.

وبمرور الوقت، اتسعت مزارع وادي فوودلتصل إلى أكثر من ٤٥٠٠ فدان مزروعة بأشجار الزيتون العضوي، والعنب والخضروات والفواكه.

لقد وضعت الشركة نصب أعينها هدفاً طموحاً منذ اليوم الأول لانطلاقها يتمثل في تقديم منتجات طبيعية وصحية بأعلى مستويات الجودة العالمية، وبأسعار في متناول المستهلكين بمنطقة الشرق الأوسط، وقد تمكنت من تحقيق هذه المعادلة الصعبة بتوافقها مع معايير الجودة العالمية الصارمة وتطبيق أفضل الممارسات الزراعة العضوية دون استخدام المبيدات أو الهندسة الوراثية، مع انتقاء أفضل محصول تعتمد عليه في الإنتاج والتصنيع الغذائي الذي يطبق أفضل المعايير الصحية ومستويات الجودة التي لا ترضى الأسواق بديلا آخرا لها.

وبدأت بشائر الخير تظهر في السوق المصري، بعد تأكدها من جودة محصول الزيتون الذي قامت بزراعته. ففي عام ١٩٩٥قدمت وادي فوود زيت الزيتون البكر الممتاز للسوق المصرية، الذي يعد من أكبر الأسواق في العالم استهلاكا للزيوت بكافة أنواعها. وفي العام التالي أسست الشركة وحدة لتخليل وتخزين الزيتون، وقامت بطرح زيتون المائدة والمخللات ومعجون الزيتون. إن الريادة التي تتمتع بها وادي فوود في السوق المصرية والأسواق الإقليمية والعالمية لا تعتمد فقط على تطبيقها لأفضل الممارسات الزراعية والإنتاجية، ولكنها تظهر جلية في تلبيتها لاحتياجات الأسواق التي تعمل بها، وهو ما يعتبر المحرك الرئيسي لكافة الأنشطة التي تمارسها.

ولم يتوقف طموح وادي فوود عند ذلك الحد، فاستحوذت عام ١٩٩٧ على طاحونة صناعية تعمل وفقا للتقاليد العريقة لعصر الزيتون الفاخر، واستخراج زيت الزيتون على البارد، وهي تمثل أفضل الطرق في الحصول على أعلى مستويات الجودة لزيت الزيتون البكر، بما أدى لتحسين نوعية زيت الزيتون البكر الذي تنتجه وادي فوود بالطرق التقليدية، للمحافظة على خصائص زيت الزيتون ذات الجودة الفائقة.

ومن خطوة لأخرى ومن نجاح لآخر، تمكنت وادي فوود من النمو بمعدلات كبيرة في السوق المحلية وأسواق المنطقة، حيث تقدم اليوم أكثر من ١٠٠ منتج لملايين المستهلكين في مصر والعالم. وتقوم الشركة بتطوير وتسويق منتجات جديدة بصفة مستمرة وتوزيعها من خلال منافذ البيع الخاصة بها وطرحها في كبرى محلات السوبر ماركت.

إن خفض التكاليف الناتج عن كبر حجم الإنتاج وكذلك تطبيق برامج تسويق وسياسات توزيع ناجحة وملائمة أدى لمضاعفة إجمالي حجم المبيعات خلال السنوات الخمس الماضية.

في نفس الوقت تستخدم ٨٥٪ من الفنادق والمنتجعات المصرية الخمس نجوم منتجات وادي فوود، كما تقوم الشركة بتصدير إنتاجها المتميز من زيت الزيتون البكر والزيتون المخلل والخضروات المصنعة والمنتجات الأخرى لدول أمريكا الشمالية وأوروبا وآسيا والشرق الأوسط وأفريقيا.

تتضمن باقة منتجات وادي فوود كل من الزيتون، زيت الزيتون، معجون الزيتون، الخضروات المخللة، منتجات الطماطم، المنتجات الطازجة والتي تتضمن الفاصوليا الخضراء والخرشوف والفلفل الحلو والطماطم والخس والعنب، والفراولة والرمان، بالإضافة لأفخر أنواع خل الطعام، كما تسعى الشركة للتوسع في محفظة منتجاتها لتشمل الخرشوف المعلب والفواكه والخضروات الطازجة وغيرها من المنتجات الجديدة في المستقبل القريب.

وامتدادا لحرصها على تلبية احتياجات السوق المصرية والأسواق العالمية، افتتحت وادي فوود مصنعا حديثا لتجهيز الزيتون في وادي النطرون في أغسطس ٢٠١١ بسعة تصل إلى ١٦ ألف طن متري من زيتون المائدة.

إن التميز الذي حققته وادي فوود أتاح لها حصد العديد من الجوائز وشهادات الاعتماد العالمية، تقديرا لأعلى مستويات الجودة التي تتميز بها منتجاتها من المحاصيل الزراعية الطازجة والمنتجات الغذائية، وكان من أهم الشهادات والجوائز، شهادة الممارسات العالمية الجيدة في الزراعة GLOBALG.A.P.،

وعدد من الشهادات العالمية للزراعة العضوية منها EC834/2007، EC889/2008، NOP7 CER Part205، وشهادة BRC لجودة الزيتون المخلل وزيت الزيتون والممنوحة من اتحاد تجار التجزئة البريطاني SGS الذي منح وادي فوود أيضا شهادات ISO22000:2005 لنظم سلامة الغذاء، وشهادة ISO9001:2008 لنظم إدارة الجودة، وأخيرا شهادة OHSAS ISO 18001:2007 للسلامة والصحة المهنية.

وشهادة ISO 22000:2005 في استقبال وتعبئة وبيع وتوزيع الزيتون المخلل والخضروات المخللة وزيت الزيتون البكر الفاخر والخل الطبيعي.

كما حصلت وادي فوود على المركز الأول بين أفضل خمس شركات في العالم لصناعة زيوت الزيتون البكر الممتاز لثلاث سنوات على التوالي في المسابقة الدولية لزيت الزيتون البكر الممتاز في فيرا دي ريز بأسبانيا، وشهادة الولايات المتحدة للأغذية والدواء في إدارة الغذاء HACCP في عام ٢٠٠٥ للسلامة في المنشآت الغذائية والإنتاج. وكان آخر التقديرات التي حصلت عليها وادي فوود فوز حملتها التسويقية "فاجئي أكلك" بالمركز الثاني ضمن أفضل الحملات التسويقية للمستهلكين خلال معرض Gulfood ٢٠١٢، والذي عُقد للعام الثالث على التوالي بدبي، حيث كانت مشاركة وادي فوود بهذا المعرض الإقليمي الكبير من المشاركات المتميزة.

إن مسيرة النجاح التي بدأتها وادي فوود قبل أكثر من ربع قرن لا تعرف حدودا لطموحها، وسوف تواصل وادي فوود جهودها في التعرف على رغبات المستهلكين في الأسواق المحلية والعالمية، وتلبيها بمجموعة من المنتجات الغذائية المعتمدة على خير الطبيعة البكر وبأعلى مستويات الجودة في الزراعة والإنتاج الذي اعتدتم عليها.

تكريم وادي فوود في معرض Gulfood دبي ٢٠١٢

حملة "فاجئي أكلك" التسويقية تفوز بجائزة ثاني أفضل حملة تسويقية للمستهلك

القاهرة في فبراير ٢٠١٢ – فازت حملة «فاجئي أكلك» التسويقية التي أطلقتها شركة وادي فوود بالمركز الثاني ضمن أفضل الحملات التسويقية للمستهلك خلال معرض Gulfood ٢٠١٢ والذي عقد للعام الثالث على التوالي بإمارة دبي. أقيمت مراسم التكريم خلال حفل العشاء الذي ضمته فعاليات المعرض الذي يعد أبرز المعارض الإقليمية السنوية في مجال الأغذية والمشروبات بمنطقة الشرق الأوسط. وتُعد جوائز معرض الخليج للأغذية من أهم التقديرات التي تحصل عليها الشركات العاملة في هذا المجال.

صرح المهندس/ خليل نصر الله، مدير قطاع الأغذية الزراعية بمجموعة الوادي والمدير التنفيذي لشركة وادي فوود، قائلاً: "تفخر وادي فوود بمكانتها المتميزة بقطاع الصناعات الغذائية بمصر، وترجع ريادتنا في هذا المجال لالتزامنا التام بتقديم المنتجات الغذائية الصحية التي تعتمد على أجود المحاصيل الزراعية الطازجة لعملائنا في مختلف أنحاء المنطقة، وهو التزام دائم يرسخ إستراتيجية وادي فوود تجاه عملائها"

جدير بالذكر أن وادي فوود أطلقت حملة "فاجئي أكلك" في شهر يونيو ٢٠١١. وكان الهدف منها تعريف المستهلكين بمكونات وادي فوود الصحية المتنوعة التي تضفي نكهة طيبة لمختلف وصفات الطعام المحلية المفضلة. واعتمدت الحملة على الاهتمام المتزايد بقنوات وبرامج وصفات الطعام. وفي سبيل تحقيق الحملة لأهدافها، تعاونت وادي فوود مع جمعية الطهاة المصريين من خلال مسابقة بين مجموعة من الطهاة الذين تباروا في استخدام مكونات وادي فوود الصحية لتقديم وصفات طعام لذيذة ومبتكرة. وتضمنت الحملة مشاركة المستهلكين في إعداد هذه الأكلات المبتكرة ليجربوا بأنفسهم المنتجات الصحية اللذيذة.

ومن جانبه، صرح روجيه درعوني مدير التسويق بمجموعة الوادي قائلاً: "في الوقت التي تسعى فيه شركة وادي فوود لتوسيع نطاق منتجاتها وطرح العديد من المنتجات الغذائية عالية الجودة، يأتي فوز حملة "فاجئي أكلك" في معرض الخليج للأغذية ٢٠١٢ تكريماً لنجاح هذه الحملة وتأكيداً على أن الشركة تسير في الاتجاه الصحيح، من خلال إدراكها التام لاحتياجات المستهلكين في المنطقة، وتلبيتها بمنتجات غذائية صحية. لقد نجحنا في تقديم فكرة مبتكرة من خلال حملة لاقت إعجاب الجماهير، كتقدير نعتز به من أحد أهم المعارض المتخصصة على مستوى المنطقة."

اعتمدت حملة "فاجئي أكلك" على عدة عوامل مبتكرة ساهمت في نجاحها، حيث تضمنت نشر وصفات طعام مبتكرة في عدة إصدارات وتقديم وصفات طعام مع مكونات وادي فوود في مختلف محلات السوبر ماركت بجانب التفاعل المباشر مع عملاء الشركة من خلال موقع التواصل الاجتماعي Facebook، حيث تم تبادل وصفات الطعام ونصائح الطهي مع كافة المستهلكين بصفحة الشركة. ومن أكثر العناصر ابتكاراً في الحملة التعاون الذي تم بين وادي فوود وجمعية الطهاة المصريين، حيث أعدت الشركة جناح طهي متنقل طاف العديد من الأماكن وشارك فيه نخبة من أفضل الطهاة لتقديم وصفات طهي مبتكرة. وتم تتويج الحملة بدعوة المستهلكين للتعاون مع الطهاة في إعداد الأكلات والمشاركة بأنفسهم في طهي مختلف المأكولات باستخدام مكونات وادي فوود.

Gulfood AWARDS 2012 HIGHLY COMMENDED