



منتجات الخضار والفاكهة المصنعة
في دولة قطر
يناير 2020

منتجات الخضـر والفاكهة المصنعة في دولة قطر

يناير 2020



//

“بين عامي 2012 و 2019، إرتفع الطلب على العصائر والرقائق والمقرمشات وعلى الخضير المصنّعة بمعدل نمو سنوي مركب بلغ 7.2% و 6.5% و 5.3% (من حيث الحجم) بشكل متتالي. ومع ذلك، لوحظ إنخفاض الطلب على المربّيات والهلاميات خلال نفس الفترة بمعدل نمو سنوي مركب بلغ 3.1%-“.

انطلاقاً من الاهتمام الذي توليه الدولة لتنمية القطاع الخاص وبالأخص المنشآت الصغيرة والمتوسطة، باعتبارها إحدى ركائز تحقيق التنويع الاقتصادي المنشود، فإن بنك قطر للتنمية يلعب دوراً محورياً في هذا المجال، حيث تتركز جهوده في تشجيع ريادة الأعمال، وتسهيل إنشاء المشاريع المحلية القائمة على أسس اقتصادية سليمة . ولا يقتصر دور بنك قطر للتنمية على تمويل المشاريع بل يتعدى ذلك إلى تقديم الدعم الاستشاري والإرشادي لرواد الأعمال والمنشآت الصغيرة والمتوسطة عبر مختلف مراحل مشاريعهم الاستثمارية في سعي منه لتحقيق رؤيته المتمثلة في تمكين رجال الأعمال القطريين والمبتكرين من المساهمة في تنويع الإقتصاد القطري.

يتناول هذا التقرير قطاع منتجات الخضير والفاكهة المصنّعة في قطر ، ويشمل هذا القطاع أربعة من القطاعات الفرعية للمنتجات وهي : العصائر، المربّيات والهلاميات، رقائق البطاطس، الخضير اوات المغلفة .

تشهد السوق المحلية القطرية -التي كانت تعتمد على الواردات في سد احتياجاتها من السلع المدرجة تحت هذا القطاع مساهمة فعلية ومتنامية من قبل المنشآت القطرية في قطاعات فرعية مثل عصائر الفواكه، والرقائق ، والخضراوات المغلفة .

عبدالرحمن بن هشام السويدي
الرئيس التنفيذي بالإدارة



عبدالرحمن بن هشام السويدي
الرئيس التنفيذي بالإدارة

“ساهمت صناعة إنتاج الغذاء في قطر بما يقار العشرة (10%) بالمئة من الإستهلاك المحلي للبلاد. ومع ذلك، فكان الإنتاج المحلي من منتجات الفاكهة والخضروات منخفضاً في قطر. لكت، وبعد الحصار الذي طبق على قطر، أصبح هنالك تركيز على زيادة إنتاج الغذاء المحلي وإنعكاس هذا التركيز أصبح ظاهر على قطاع الفاكهة والخضير المصنعة. ووفقاً لآخر الإحصائيات الصادرة عن جهاز التخطيط والإحصاء (PSA)، بلغت قيمة تصنيع المنتجات 2,558 مليون ريال قطري، ونما إجمالي القيمة المضافة من هذا القطاع الى 1,007 مليون ريال قطري في عام 2018.“



فهرس المحتويات

كلمة الرئيس التنفيذي.....	4
فهرس المحتويات	8
قائمة الرسوم البيانية	6
قائمة الجداول	10
قائمة الأشكال	12
الرموز والاختصارات المستخدمة في التقرير	13
الملخص التنفيذي	14
1- مقدمة	16
1-1 لمحة عامة حول القطاعات.....	18
2-1 سلسلة القيمة لمنتجات الخضار والفواكه.....	19
3-1 فئات المنتجات	20
4-1 المواد الخام.....	30
5-1 رموز المواد الخام في نظام الترميز الجمركي الموحد.....	32
2 العصائر	34
1-2 لمحة عامة حول القطاع الفرعي	34
2-2 مصادر الواردات.....	45
3-2 المشترون الرئيسيون في السوق المحلية.....	46
4-2 تحليل الأسعار	47
5-2 نشرة تنبؤات العرض والطلب على العصائر	48
6-2 تحليل الفجوة بين العرض والطلب.....	50
7-2 التحليلات التنظيمية	50
8-2 تحليلات نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات لعصائر الفواكه في قطر	51
9-2 تحليلات نموذج قوى بورتر الخمس – العصائر.....	52
10-2 العناصر الرئيسية للنجاح.....	53
11-2 نظرة مستقبلية.....	53
3 المربّيات والهلاميات	54
1-3 لمحة عامة حول القطاع الفرعي.....	54
2-3 لمحة عامة حول السوق في قطر.....	55
3-3 مصادر الواردات.....	58
4-3 المشترون الرئيسيون في السوق.....	58
5-3 تحليل الأسعار	59
6-3 نشرة تنبؤات العرض والطلب على المربّيات والهلاميات.....	59
7-3 التحليلات التنظيمية.....	61

فهرس المحتويات

8-3 تحليلات نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات.....	63
9-3 تحليلات نموذج قوى بورتر الخمس – المربّيات والهلاميات.....	64
10-3 العناصر الرئيسية للنجاح	65
11-3 النظرة المستقبلية.....	65
4 الرقائق	66
1-4 لمحة عامة حول القطاع الفرعي.....	66
2-4 لمحة حول السوق المحلية في قطر.....	67
3-4 مصادر الواردات.....	75
4-4 المشتريين الرئيسيين في السوق.....	76
5-4 تحليلات الأسعار.....	76
6-4 نشرة تنبؤات العرض والطلب على الرقائق.....	78
7-4 تحليل الفجوة بين العرض والطلب.....	80
8-4 التحليلات التنظيمية.....	80
9-4 تحليلات نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص – الرقائق.....	81
10-4 تحليلات نموذج قوى بورتر الخمس - الرقائق.....	82
11-4 العناصر الرئيسية للنجاح.....	83
12-4 النظرة المستقبلية.....	84
5 الخضار المصنّعة	86
1-5 لمحة عامة حول القطاع الفرعي.....	86
2-5 لمحة عامة حول السوق في قطر.....	88
3-5 مصادر الواردات.....	96
4-5 المشتريين الرئيسيين في السوق.....	97
5-5 تحليل الأسعار	98
6-5 نشرة تنبؤات الطلب على الخضار المصنّعة.....	98
7-5 تحليل الفجوة بين العرض والطلب.....	100
8-5 التحليلات التنظيمية.....	101
9-5 تحليلات نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات.....	102
10-5 تحليلات نموذج قوى بورتر الخمس – الخضار المغلفة.....	103
11-5 العوامل الرئيسية للنجاح.....	104
12-5 نظرة مستقبلية.....	104
6 اللوائح الخاصة بإنتاج المواد الغذائية في دولة قطر	106



قائمة الرسوم البيانية

الرسم البياني (23) الحصص السوقية للمنتجين المحليين للرقائق (من حيث الحجم والقيمة) 2019	69
الرسم البياني (24) سوق الرقائق المستوردة (من حيث الحجم والقيمة) 2019 - 2012	72
الرسم البياني (25) مصادر واردات قطر من الرقائق 2015 – 2019	73
الرسم البياني (26) المشترين الرئيسيين للرقائق (من حيث الحجم) 2019	75
الرسم البياني (27) مقارنة لمصادر الرقائق وأسعار التجزئة الخاصة بها	76
الرسم البياني (28) نشرة تنبؤات الطلب على الرقائق في قطر 2019 - 2024	78
الرسم البياني (29) نشرة تنبؤات معدلات استهلاك الفرد ، 2012 - 2024	79
الرسم البياني (30) حجم سوق الخضار المصنّعة في قطر من حيث الحجم و القيمة 2012 - 2019	88
الرسم البياني (31) سوق الخضار المصنّعة مقسماً من حيث الموردين (من حيث الحجم والقيمة) 2019	89
الرسم البياني (32) سوق الخضار المغلفة مقسماً حسب أصناف المنتجات، 2019	89
الرسم البياني (33) سوق الخضار المصنّعة (من حيث الحجم والقيمة) 2012 - 2019	90
الرسم البياني (34) حصص المنتجين المحليين في سوق الخضار المصنّعة (من حيث الحجم والقيمة) 2019	92
الرسم البياني (35) سوق الخضار المصنّعة المحلية من حيث تعدد المنتجات 2019	92
الرسم البياني (36) سوق الخضار المصنّعة المستوردة من حيث الموردين (من حيث الحجم والقيمة) 2012 - 2019	93
الرسم البياني (37) الخضار المغلفة المستوردة حسب شريحة المنتج – 2019	94
الرسم البياني (38) الخضار المغلفة المستوردة حسب شريحة المنتجات المتعددة – 2019	94
الرسم البياني (39) المصادر الرئيسية للواردات من الخضار المصنّعة 2015 - 2019	97
الرسم البياني (40) المشترين الرئيسيين للخضار المصنّعة	97
الرسم البياني (41) مقارنة لأسعار التجزئة للخضار المصنّعة	98
الرسم البياني (42) نشرة تنبؤات الطلب على الخضار المغلفة في قطر 2019 - 2024	99
الرسم البياني (43) معدل استهلاك الفرد من الخضار المصنّعة - 2019	100

قائمة الرسوم البيانية

الرسم البياني (1) حجم سوق العصائر في قطر (من حيث الحجم والقيمة) 2012 - 2019	35
الرسم البياني (2) حجم سوق العصائر مقسماً بين المنتجين (من حيث الحجم ومن حيث القيمة) 2019	36
الرسم البياني (3) سوق العصائر في قطر مقسماً حسب النوع (من حيث الحجم والقيمة) 2019	37
الرسم البياني (4) حجم سوق العصائر المحلية في قطر (من حيث الحجم والقيمة) 2019 - 2012	38
الرسم البياني (5) الحصص السوقية للمنتجين المحليين - 2019	41
الرسم البياني (6) سوق العصائر المستوردة (من حيث الحجم والقيمة) 2009 - 2019	42
الرسم البياني (7) سوق العصائر المستوردة حسب النكهات (من حيث الحجم و من حيث القيمة) 2019	43
الرسم البياني (8) المصادر الرئيسية للواردات من العصائر 2015 - 2019	45
الرسم البياني (9) المشترين الرئيسيون في السوق المحلية	46
الرسم البياني (10) نشرة تنبؤات العرض والطلب على العصائر في قطر 2019 - 2024	48
الرسم البياني (11) مقارنة لمعدل استهلاك الفرد العالمي من العصائر	49
الرسم البياني (12) حجم سوق المربيات والهلاميات في قطر (من حيث الحجم والقيمة) 2012 - 2019	55
الرسم البياني (13) سوق المربيات والهلاميات في قطر حسب أنواع الفواكه (من حيث الحجم والقيمة) 2019	55
الرسم البياني (14) المصادر الرئيسية للواردات من المربيات والهلاميات 2015 - 2019	56
الرسم البياني (15) المشترين الرئيسيون للمربيات والهلاميات في قطر	58
الرسم البياني (16) مصادر واردات المربيات والهلاميات ومقارنة أسعار التجزئة 2019	58
الرسم البياني (17) نشرة تنبؤات استهلاك الفرد ، 2019 - 2024	60
الرسم البياني (18) نشرة تنبؤات حجم الطلب على المربيات والهلاميات في قطر ، 2019 - 2024	60
الرسم البياني (19) حجم سوق الرقائق في قطر (من حيث الحجم والقيمة) 2012 - 2019	60
الرسم البياني (20) سوق الرقائق مقسماً حسب الموردين (من حيث الحجم والقيمة) 2019	68
الرسم البياني (21) سوق الرقائق في قطر مقسماً حسب أصناف المنتجات، 2019	68
الرسم البياني (22) سوق الرقائق المنتجة محلياً (من حيث الحجم والقيمة) 2012 – 2019	69



قائمة الجداول

الجدول (21) منتجي الرقائق المحليين في قطر.....	72
الجدول (22) مستوردي الرقائق في قطر.....	74
الجدول (23) تحليل أسعار الرقائق المنتجة محلياً والمستوردة.....	77
الجدول (24) فترات انتهاء الصلاحية الإلزامية.....	80
الجدول (26) عملية تصنيع الخضار المجمدة والمغلّفة.....	83
الجدول (27) عملية تصنيع الخضار المجمدة.....	91
الجدول (28) منتجي الخضار المصنّعة المحليين في قطر.....	95
الجدول (29) مستوردي الخضار المغلّفة في قطر.....	104
الجدول (30) العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال الخضار المغلّفة.....	104
الجدول (31) الأحكام الخاصة بمراقبة الأغذية في قطر.....	107

قائمة الجداول

الجدول (1) فئات الصناعات الغذائية في قطر.....	17
الجدول (2) الفئات المدرجة ضمن منتجات الخضار والفواكه.....	18
الجدول (3) رموز المنتجات المدرجة في نظام الترميز الجمركي المنسق – العصائر.....	21
الجدول (4) رموز المنتجات المدرجة في نظام الترميز الجمركي المنسق – المربّيات والهلاميات.....	23
الجدول (5) رموز المنتجات المدرجة في نظام الترميز الجمركي المنسق – الرقائق.....	24
الجدول (6) رموز المنتجات المدرجة في نظام الترميز الجمركي المنسق – الخضار المغلّفة.....	26
الجدول (7) رموز المواد الخام في نظام الترميز الجمركي المنسق - منتجات الفواكه (العصائر والمربّيات والهلاميات).....	32
الجدول (8) رموز المواد الخام في نظام الترميز الجمركي المنسق (لرقائق البطاطس والخضار المغلّفة).....	33
الجدول (9) عملية تصنيع عصائر الفواكه.....	34
الجدول (10) تقديرات الإنتاج المحلي من العصائر.....	40
الجدول (11) مستوردي العصائر في قطر.....	44
الجدول (12) معدّل أسعار التجزئة للعصائر المحلية والمستوردة.....	47
الجدول (13) تحليل تكلفة العصائر المنتجة محلياً والعصائر المستوردة.....	47
الجدول (14) فترات الصلاحية الإلزامية للعصائر.....	51
الجدول (15) العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال تصنيع عصائر الفواكهالجدول (14) فترات الصلاحية الإلزامية للعصائر.....	53
الجدول (16) عملية تصنيع المربّيات والهلاميات.....	55
الجدول (17) مستوردي المربّيات والهلاميات في قطر.....	57
الجدول (18) تواريخ انتهاء صلاحية المنتجات الإلزامية للمربّيات والهلاميات.....	62
الجدول (19) العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال تصنيع المربّيات والهلاميات.....	65
الجدول (20) عملية تصنيع الرقائق.....	66



الرموز والاختصارات المستخدمة في التقرير

معدل النمو السنوي المركب	CAGR
مجلس التعاون الخليجي	GCC
هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي	GSO
إجمالي الناتج المحلي	GDP
منظمة الخليج للإستشارات	GOIC
الرموز الخاصة بالمنتجات المدرجة في نظام الترميز الجمركي المنسق	HS Code
التصنيف الصناعي المعياري الدولي	ISIC
مركز التجارة العالمي	ITC
كيلوغرام	Kg
المملكة العربية السعودية	KSA
وزارة التجارة والصناعة	MOCI
جهاز التخطيط والإحصاء	PSA
نقاط القوة، ونقاط الضعف، والفرص، والتهديدات	SWOT
ريال قطري	QAR
بنك قطر للتنمية	QDB
المنشآت الصغيرة والمتوسطة	SME
الإمارات العربية المتحدة	UAE
المملكة المتحدة	UK
دولار أمريكي	USD
الولايات المتحدة الأمريكية	USA

قائمة الأشكال

الشكل (1) سلسلة القيمة لمنتجات الخضار والفواكه.....	19
الشكل (2) عملية تصنيع العصائر (شكل توضيحي).....	35
الشكل (3) سلسلة القيمة لعصائر الفواكه في قطر.....	39
الشكل (4) نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات لعصائر الفواكه في قطر.....	51
الشكل (5) تحليلات نموذج قوى مايكل بورتر الخمس – العصائر.....	52
الشكل (6) عملية تصنيع المربيات والهلاميات (شكل توضيحي).....	55
الشكل (7) نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات للمربيات والهلاميات في قطر.....	63
الشكل (8) تحليلات نموذج قوى مايكل بورتر الخمس – المربيات والهلاميات.....	64
الشكل (9) عملية تصنيع الرقائق (توضيحي).....	64
الشكل (10) سلسلة القيمة للرقائق في قطر.....	70
الشكل (11) نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات للرقائق في قطر.....	81
الشكل (12) تحليلات نموذج قوى مايكل بورتر الخمس – الرقائق.....	82
الشكل (13) عملية تصنيع الخضار المغلفة (شكل توضيحي).....	86
الشكل (14) عملية تصنيع الخضار المجمدة (شكل توضيحي).....	87
الشكل (15) نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات للخضار المغلفة في قطر.....	102
الشكل (16) تحليلات نموذج قوى مايكل بورتر الخمس – الخضار المغلفة.....	103

تزايد الطلب على الخضار والفاكهة المصنّعة في قطر بشكل ملحوظ مواكبة للنمو السريع في الاقتصاد القطري ومدفوعاً بعوامل مثل الزيادة في عدد سكان الدولة والتطور الحضري والتغيّر في الأنماط المعيشية والحياتية للسكان وتزايد معدلات الدخل وازدهار قطاع السياحة. تعدّ دولة قطر الأكثر تطوّرًا من حيث التوزيع الحضري بين دول مجلس التعاون الخليجي، وقد أدّى النمط الحياتي الحضري إلى التغيير في معدلات الإحتياجات الغذائية والعادات المرتبطة باستهلاك الأطعمة والمشروبات مما أدّى بدوره إلى التوجه إلى الأطعمة الوجبات السريعة، ويعدّ ذلك بمثابة الدافع وراء ازدهار سوق الأطعمة والمشروبات في الدولة والذي سيؤدي بدوره إلى نمو قطاع تصنيع الأغذية بما في ذلك تصنيع الخضار والفاكهة، وتشير آخر الإحصائيات الصادرة عن جهاز التخطيط والإحصاء القطري إلى أن إجمالي قيمة المنتجات الغذائية في العام 2018 قد بلغ 2,558 مليون ريال قطري أي بزيادة في القيمة المضافة لهذا القطاع قدرها 1,007 مليون ريال قطري.

يتناول هذا التقرير النشاطات المرتبطة بالمنتجات التي يتمّ تحضيرها عن طريق تصنيع الخضار والفاكهة والمدرجة في التصنيف الصناعي القياسي (ISIC) – الطبعة الرابعة – الرمز 1030 وهي المنتجات التي يستهلكها الفرد في منزله أو في مرافق الضيافة مثل المطاعم والفنادق ومحال الكافيتريا، يشمل هذا القطاع الفرعي من المنتجات الفئات المصنّعة التالية: 1- العصائر ، 2- المربّيات، 3- الرقائق، 4- الخضراوات المغلّفة.

العصائر:

قُدّر سوق العصائر في قطر في العام 2019 بحوالي 21,7 مليون لتر من حيث الحجم وبقية 103,3 مليون ريال قطري، وفي الفترة 2012 – 2019 شهد الطلب على العصائر نمواً من 13,3 مليون لتر إلى 21,7 مليون لتر بمعدل نمو سنوي مركب قدره 7,2% ، أما من حيث القيمة فقد ارتفع الطلب من 52 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 103,3 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 10,4%.

وكان حجم الصادرات من العصائر في العام 2019 ضئيلاً ولا يكاد يُذكر حيث شكّلت نسبته أقل من 0,2% من حيث الحجم وأقل من 0,1% من حيث القيمة من إجمالي الإنتاج المحلي، ويمكن تجزئة الحصص في السوق المحلية للعصائر في قطر إلى قسمين: العصائر المنتجة محلياً والتي تقدّر حصتها السوقية بحوالي 40%، والعصائر المستوردة والتي تقدّر حصتها السوقية بحوالي 60%، ومن حيث الحجم تسيطر العصائر الميزّدة على 55% من الحصص السوقية في حين تسيطر العصائر طويلة الأجل على باقي الحصص والبالغة 45%.

تنفرد أربع شركات مصنّعة للعصائر بحوالي 85% من إجمالي الحصص السوقية المحلية في قطر من حيث الحجم و القيمة، ومن هذه الشركات «بلدنا» التي تتمتع بالنصيب الأكبر بحصة تبلغ 25,2% وتلها مباشرة شركة «داندي» بحصة سوقية تبلغ 23,9% من حيث الحجم.

من المتوقع أن ينمو حجم الطلب على العصائر من 21,7 مليون لتر في العام 2019 إلى 28,8 مليون لتر في العام 2024 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 5,8% أما من حيث القيمة فمن المتوقع أن ينمو الطلب من 103,3 مليون ريال قطري في العام 2019 إلى 152 مليون ريال قطري في العام 4202 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 8%.

المربّيات والهلاميات

لا توجد في الوقت الراهن مصانع للمربيات في دولة قطر لذا فإن الواردات تسيطر على كامل الحصص السوقية للمربيات والبالغة 1491 طناً من حيث الحجم و 15,5 مليون ريال قطري من حيث القيمة في العام 2019. وفي الفترة 2012 – 2019 شهدت سوق المربيات تراجعاً من 1,860 طناً في العام 2012 إلى 1,491 طناً في العام 2018 بانخفاض قدره 3,1% في حين انخفض حجم السوق من حيث القيمة من 19,8 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 15,5 مليون ريال قطري في العام 2019 بانخفاض إجمالي نسبته 3,4%.

يتم استيراد غالبية المنتجات المدرجة تحت فئة المربّيات من تركيا والهند وفرنسا ولبنان، ويعتبر صغر حجم السوق القطرية السبب وراء انعدام المنشآت المصنّعة للمربيات في الدولة حيث أنه يتعين على الشركات المحلية ضمان تصدير منتجاتها إلى الخارج – خاصة إلى الأسواق الإقليمية – لكي تكون أعمال هذه الشركات مجدية من الناحية الإقتصادية وقابلة للاستمرارية، ولكن لا بد من الإشارة إلى أن المنافسة القوية من قبل المنتجين في دول الشرق الأوسط وتركيا والهند وعدم توفّر المواد الخام المنتجة محلياً ستجعل من الصعب على المنتجين المحليين الحصول على فرصة للبقاء والنمو، ويتوقع أن تشهد سوق المربّيات في قطر نمواً إلى 1,706 طناً بقيمة 19,7 مليون ريال قطري بحلول العام 2024 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 2,7% من حيث الحجم و 4,8% من حيث القيمة.

الرقائق والمقرمشات

قُدّر سوق الرقائق والمقرمشات في قطر في العام 2019 بحوالي 6,602 طن من حيث الحجم وبقية 139 مليون ريال قطري، وفي الفترة 2012 – 2019 شهدت هذه السوق نمواً من 4,255 طن في العام 2012 إلى 6,602 طن في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 6,5% ، أما من حيث القيمة فقد نمت هذه السوق من 82 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 139 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 8%.

ويمكن تصنيف فئات الرقائق والمقرمشات إلى 1- منتجات محلية، و 2- منتجات مستوردة، وقد بلغت نسبة الحصص السوقية للرقائق المنتجة محلياً 28% (1,868 طناً) من حيث الحجم و 36% (49,4 مليون ريال قطري) من حيث القيمة، في حين بلغت حصة الرقائق المستوردة 72% (4,734 طناً) من حيث الحجم و 64% (89,5 مليون ريال قطري) من حيث القيمة.

لم يكن في قطر سوى اثنين من المصنعين المحليين للرقائق قبل بدء الحصار في العام 2017 وهما شركة قطر للصناعات الغذائية، وشركة مصانع قطر للأغذية (يفكي) وقد ازداد عدد المصنّعين إلى 4 في العام 2020 بدخول شركة «مونة» وشركة «الواحة» إلى السوق المحلية، ويركز المصنّعون المحليون على الذرة والبطاطس كمواد خام لتصنيع الرقائق، علماً بأن غالبية الإنتاج

المحلي للرقائق والبالغ 65% يعتمد على الذرة في حين تعتمد النسبة المتبقية والبالغة 35% من الإنتاج على البطاطس.

الخضار المصنّعة

قُدّر حجم الطلب على الخضار المصنّعة في قطر في العام 2019 بحوالي 36,359 طناً من حيث الحجم بلغت قيمتها 221,7 مليون ريال قطري، وفي الفترة 2012 – 2019 شهدت هذه السوق نمواً من 25,313 طناً في العام 2012 إلى 36,359 طناً في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 5,3% ، أما من حيث القيمة فقد نمت هذه السوق من 128 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 221,7 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 8,2%. تندرج تحت فئة الخضار المصنّعة ثلاثة من المنتجات وهي 1- المنتجات المعلّبة أو المحضّرة أو المحفوظة باستخدام أساليب تصنيع متعددة، 2- الخضار المجمّدة، 3- الخضار المغلّفة، وتشكل الخضار المجمّدة الفئة الأكبر من بين الخضار المصنّعة حيث بلغت حصتها 43% من إجمالي الحصص السوقية من حيث الحجم (15,781 طناً) و 40% من حيث القيمة (89,4 مليون ريال قطري) في العام 2019، تلها الخضار المعلّبة / المحضّرة / المحفوظة بحصة قدرها 34% من إجمالي الحصص السوقية من حيث الحجم والخضار المغلّفة بحصة قدرها 23% من إجمالي الحصص السوقية من حيث الحجم.

تعتمد سوق الخضار المصنّعة في قطر بصورة رئيسية على الواردات، ويعتبر مستوى تصنيع الخضراوات وتحويلها إلى خضار مقطّعة أو مغلّفة أو مجمّدة أو معلّبة متدنياً باعتبار أن هذه الصناعة لا تزال في بداياتها فضلاً عن أن إمكانات انتاج المحاصيل الزراعية في قطر محدودة، ومن الناحية التاريخية لوحظ تراجع في سوق الخضار المصنّعة في الفترة 2017 – 2019 ومن العوامل الكامنة وراء هذا التراجع 1- الخيار التقليدي للمستهلك الذي يفضل شراء المنتجات الطازجة بدلاً من المصنّعة، 2- انخفاض الواردات من دول الحصار. 3 – الجهود التي بذلتها قطر من أجل تحقيق الإكتفاء الذاتي عن طريق زراعة الخضار والفاواكه محلياً مما أتاح الفرصة أمام المستهلكين لشراء الخضار الطازجة، وكان لذلك كلّ أثر ملحوظ على تراجع الطلب على الخضار المصنّعة في تلك الفترة.

على صعيد فئات المنتجات المحلية يوجد في قطر في الوقت الراهن ثلاثة منتجين محليين للخضار المصنّعة وهم: مصنع المنال للأغذية، ومصنع الرائد للأغذية، ومصنع ثمار، وتنحصر منتجات هذه المصانع في البطاطس المجمّدة، ومعجون الطماطم / والكاتش أب، الخضار المخللة والمغلّفة.

الجدول (1) فئات الصناعات الغذائية في قطر

الصناعات الغذائية في قطر – عدد المصانع						الفئة
2020	2019	2018	2017	2016	License Type	
١	١	٠	٠	٠	ترخيص صناعي	تصنيع الفواكه والمكسرات
4	5	4	4	3	قيد الإنشاء	
1	1	1	1	0	ترخيص صناعي	تحضير ، وتغليف، وحفظ الخضار الطازجة أو المطبوخة والمكسرات
3	6	6	5	3	قيد الإنشاء	
2	2	1	1	-	قيد الإنشاء	تبريد وتجميد الفواكه والخضار
2	2	1	1	1	قيد الإنشاء	تصنيع صلصة الطماطم
1	1	1	-	-	قيد الإنشاء	تحضير المربيات
1	1	-	-	-	ترخيص صناعي	نشاطات أخرى متصلة بتصنيع وحفظ وتغليف منتجات أخرى من الفواكه والخضراوات

المصدر: وزارة التجارة والصناعة

استيراد الأغذية

تعتمد قطر بدرجة كبيرة على الواردات في سدّ احتياجاتها المحلية من الأغذية، وعلى الرغم من الزيادة التي تحققت في إنتاج الخضروالفواكه محلياً فإن القيمة المضافة المتحققة عن طريق تصنيع الخضروالفواكه لا تزال منخفضة. وبالنسبة لبعض فئات الأغذية المنتجة محلياً – خاصة العصائر والرقائق – فقد ازداد إنتاجها ومع ذلك لا يزال هناك متسعاً لزيادة الإنتاج في فئات أخرى من الأغذية مثل المربيات والخضار المصنّعة. يتركّز هذا التقرير حول « تصنيع وحفظ الخضروالفواكه» وفق نظام التصنيف الصناعي القياسي (ISIC) – الطبعة الرابعة – الرمز 1030 ويغطّي أربعة أجزاء (العصائر، والمربيات، والرقائق، والخضار المصنّعة) والتي سيتمّ عرضها في فقرة الملحة العامة للقطاعات أدناه.

تعتبر دولة قطر والتي يقدر إجمالي الناتج المحلي للفرد فيها (حسب الأسعار الحالية) بحوالي 1 252,360 ريال قطري من أغنى دول العالم ويعتمد اقتصاد الدولة بالدرجة الأولى على صناعة النفط والغاز والتي تساهم بما نسبته 32% من إجمالي الناتج المحلي، 2 و 82% من إجمالي الإيرادات 3 حسب إحصائيات العام 2017.

تزايد الطلب على الأغذية في قطر بشكل ملحوظ مواكبة للنمو السريع في الإقتصاد القطري ومدفوعاً بعوامل مثل الزيادة في عدد سكان الدولة، والتطور الحضري، والتغيّر في الأنماط المعيشية والحياتية للسكان، وتزايد معدلات الدخل، وازدهار قطاع السياحة، وتعدّ دولة قطر الأكثر تطوّرًا من حيث التوزيع الحضري بين دول مجلس التعاون الخليجي، وقد أدّى النمط الحياتي الحضري إلى التغيير في معدلات الاحتياجات الغذائية والعادات المرتبطة باستهلاك الأطعمة والمشروبات مما أدّى بدوره إلى التوجه إلى الأطعمة والوجبات السريعة، وبعدّ ذلك بمثابة الدافع وراء ازدهار سوق الأطعمة والمشروبات في الدولة والذي سيؤدي بدوره إلى نمو قطاع تصنيع الأغذية بما في ذلك تصنيع الخضروالفواكه.

إنتاج الأغذية في قطر

يلبي الإنتاج المحلي من الأغذية حوالي 10% من إجمالي حجم استهلاك الغذاء في دولة قطر، وعلى الرغم من انخفاض إنتاج الخضروالفواكه فيها، إلا أنه وبعد الحصار الذي تعرضت له قطر ازداد التركيز على زيادة إنتاج الأغذية في الدولة، وبدا ذلك جلياً من خلال النموّ الذي شهده قطاع تصنيع الخضروالفواكه على الصعيد المحلي، فعلى سبيل المثال بدأت شركة «بلدنا» في إنتاج عصائر الفواكه داخل قطر، ومن المرجّح أن يستمرّ هذا التوجه في المستقبل مما سينجم عنه تزايد في عدد منتجي الخضروالفواكه المصنّعة في السوق المحلية، ويبين الجدول التالي المنشآت المنتجة للأغذية في قطر مرتبة حسب نشاطاتها الصناعية





1.1 لمحة عامة حول القطاعات

يغطي هذا التقرير الأنشطة الاقتصادية المرتبطة بمنتجات تصنيع وحفظ الخضروات والفاكهة» وفق نظام التصنيف الصناعي القياسي (ISIC) – الطبعة الرابعة – الرمز 1030 والتي يمكن استهلاكها في المنازل أو مرافق الضيافة مثل المطاعم والفنادق ومحال الكافيتريا والمدارس، ويشمل هذا القطاع مجموعة من المنتجات التي يمكن تصنيفها ضمن الفئات التالية:

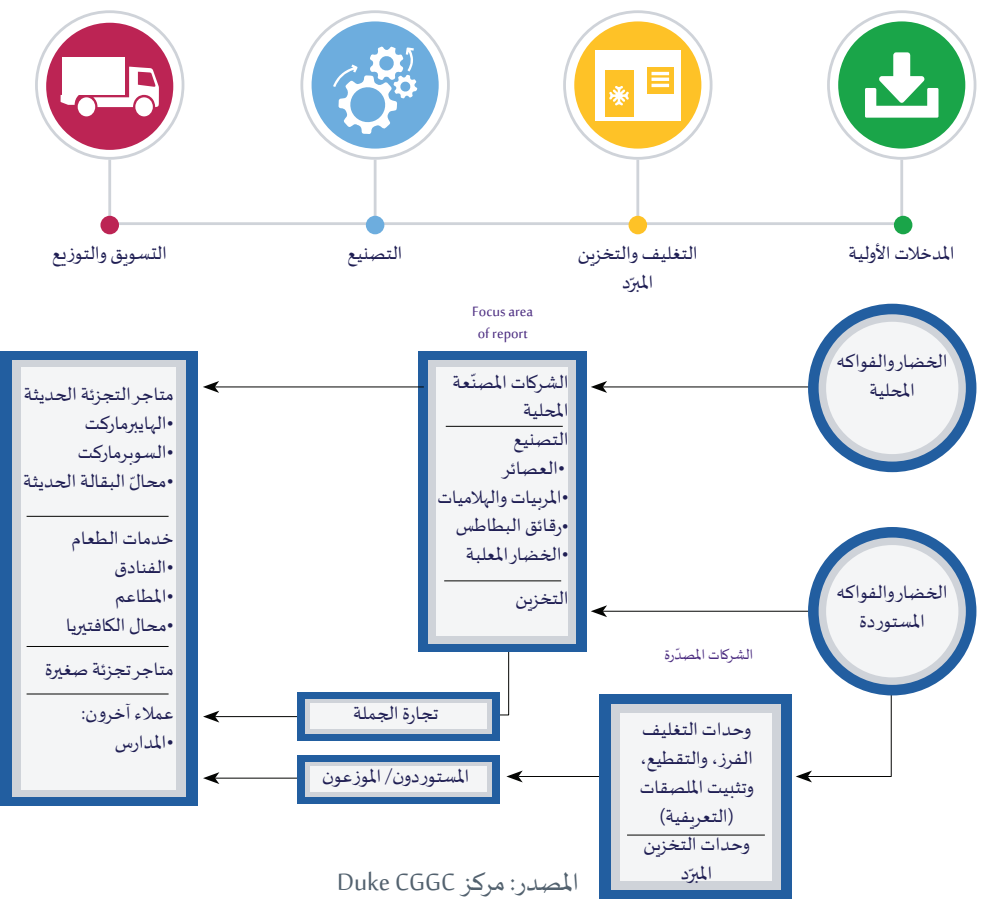
الجدول (2) الفئات المدرجة ضمن منتجات الخضروات والفاكهة

الفئة	الوصف
العصائر	- العصائر المصنعة من مختلف الفواكه - مصنعة باستخدام مستخلصات عصائر الفواكه أو لبّ الفواكه كمادة أولية - مصنعة بدون إضافة أية مكونات أخرى ولكن يمكن تخفيف البعض منها بإضافة شراب السكر - قد تكون على شكل عصائر مجمدة، أو غير مجمدة، أو غير مركزة - معبأة في عبوات تتراباك، أو عبوات بلاستيكية/ أو علب
المربيات والهلاميات	- تشمل المربيات والهلاميات المصنعة من مختلف الفواكه - مربيات مصنعة من فواكه كاملة بما فيها لبّ الفواكه ومعبأة في قوارير بلاستيكية/ زجاجية أو علب معدنية - الهلاميات المصنعة من عصائر الفواكه أو لبّ الفواكه ومعبأة في حاويات علب زجاجية / أو علب معدنية - تشمل المارمالاد (مربي الحمضيات)، الذي يصنع عادة من الحمضيات الفواكه الحمضية، وهو على شكل هلام مركّز محضّر من عصير وقشور الحمضيات.
الرقائق والمقرمشات	تشمل الرقائق المصنعة من البطاطس والذرة فقط، ولا تشمل الرقائق المصنعة من أية معجنات أو خضراوات. o مصنفة حسب المذاق (منكهة، سادة، مملحة، فلفل حلو، بالجن أو اللبنة العربية، أو بالزعر، وغيرها) o مصنفة حسب النوع (مقلية أو مخبوزة) o معبأة في أكياس أو علب.
الخضروات المصنعة	- تشمل الخضار المعلبة أو المحضرة أو المحفوظة باستخدام أساليب تصنيعية متعددة. - الخضروات المجمدة - الخضروات المعلبة

2-1 سلسلة القيمة لمنتجات الخضار والفواكه

سيتم عرض سلسلة القيمة لقطاع الخضار والفواكه الطازجة والمصنعة في الشكل البياني رقم (1)، وتشمل سلسلة القيمة عدّة أنشطة منها: المدخلات الأولية (بما في ذلك عملية الإنتاج)، والتغليف، والتخزين، والتصنيع، والتوزيع، وتنطبق سلسلة القيمة على كافة الأسواق العالمية ولا تقتصر على السوق القطرية. يتضمن الشكل البياني التالي عرضاً لسلسلة القيمة لمنتجات الخضار والفواكه:

الشكل (1) سلسلة القيمة لمنتجات الخضار والفواكه



وتتضمن عملية تصنيع الخضروات والفاكهة تحويل المواد الخام الأولية إلى مواد خام بسيطة ومن ثم تحويلها إلى منتجات نهائية صالحة للاستهلاك، وتتطلب كل مرحلة من مراحل الإنتاج استخدام آلات ومعدات مخصصة لهذه الغاية. تشترك فئتان من المتعاملين بالخضروات والفواكه المصنعة : فئة المنتجين المحليين، وفئة المستوردين / الموزعين للماركات المملوكة من قبل شركات عالمية، ويقوم المنتجون المحليون باستيراد مواد الخام الأساسية من مصادر عالمية متنوعة وتصنيع المنتجات من هذه المواد الخام في مصانعهم في قطر باستخدام آلات ومعدات تستورد أيضاً من الخارج، وبعد الإنتهاء من عمليات إنتاج وتغليف المنتجات النهائية وتثبيت الملصقات التعريفية عليها يتم بيعها لمتاجر التجزئة (محال السوبرماركت، والمتاجر المستقلة والمطاعم والفنادق

على الرغم من تزايد الإنتاج المحلي من مختلف فئات الخضار والفواكه المصنعة في قطر، خاصة بعد الحصار، فإن هناك الكثير من فرص زيادة الحصة السوقية للمنتجات النهائية المصنعة محلياً والتي تشكل جزءاً لا يتجزأ من هذا القطاع.

3-1 فئات المنتجات

العصائر يغطّي الجزء المخصص لفئة العصائر من هذا التقرير فئتين رئيسيتين في سوق العصائر وهما العصائر المبرّدة والعصائر طويلة الأجل، ولا يشمل هذا الجزء العصائر الطازجة التي تباع في متاجر العصائر ومحالّ السوبرماركت/الهايبرماركت.

العصائر المبرّدة: تحتوي العصائر المبرّدة على المواد الطبيعية المستخلصة من الخضار والفواكه وبالتالي فهي طبيعية 100%.

يتم استخلاص العصير من الفواكه ومن ثمّ يتمّ تبخيرها لتقليل محتوى الماء الطبيعي الموجود فيه ليتّيم بعد ذلك تجميده و تصديره كعصير مركّز الى المستوردين في قطر، ويقوم المصنّعون بعد ذلك بإضافة الماء إلى العصائر مرة ثانية، وتبلغ مدة صلاحية تخزين العصائر المبرّدة حوالي شهر واحد وذلك دون إضافة أية مواد حافظة، كما يمكن تصنيف العصائر، تبعاً لنسبة العصير الطبيعي الذي تحتويها، إلى الفئات التالية:

• **العصائر الحقيقية (نكتار):** يقصد بالعصائر الحقيقية تلك العصائر التي لا تصلح للشرب مباشرة بسبب سماكة قوامها لذا لا بد من إضافة الماء والسكر إليها لتصبح قابلة للشرب، وتتراوح نسبة العصير الطبيعي في العصائر الحقيقية بين 30% و 90%.

• **مشروبات العصائر:** وهي مشروبات مصنّعة من العصائر ولا تزيد نسبة العصير الطبيعي فيها عن 30%.

العصائر طويلة الأجل: تختلف العصائر t الأجل عن غيرها من العصائر من ناحيتين: الأولى أنها تخضع للمعالجة بالحرارة العالية جداً حيث يتطلب انتاجها تعقيمها بتعريضها لدرجات حرارة مرتفعة، والثانية أنها تُغلف في عبوات (تتراباك) كرتونية، وهذا يتيح تخزين هذه العصائر لفترات طويلة تتراوح بين 6 و 12 شهراً إذا بقيت العبوات محكمة الإغلاق



الجدول (3) رموز المنتجات المدرجة في نظام الترميز الجمركي المنسق – العصائر

العصائر (تعريفات جهاز التخطيط والإحصاء)	
20090000	خلائط عصير فواكه وإن أضيف إليها سكر أو مواد تحلية أخرى
20091000	عصير برتقال
20091100	عصير برتقال مجمّد
20091200	عصير برتقال غير مجمّد
20091900	عصير برتقال أخرى
20092000	عصير كريب فروت
20092100	عصير كريب فروت مجمّد
20092900	عصير كريب فروت غيره
20093000	عصير فواكه حمضيات منفرد
20093110	عصير ليمون
20093190	عصير فواكه حمضيات بمحتوى سكر مذاب يزيد على 20 غير مختمرو ولا مضاف إليه كحول – عصير ليمون - غيره
20093900	عصير فواكه حمضيات (عصير فواكه حمضيات منفرد) غيره
20094000	عصير أناناس
20094100	عصير أناناس
20094900	عصير أناناس - غيره
20095000	عصير طماطم
20096000	عصير عنب (بما في ذلك عصير العنب المركز)
20096100	عصير العنب
20096900	عصير العنب - غيره
20097000	عصير التفاح
20097100	عصير التفاح
20097900	عصير التفاح - غيره
20098000	عصير أية فاكهة منفردة أو خضر منفردة
20098010	دبس التمر
20098021	عصير التمر غير المركز
20098029	دبس التمر - غيره
20098031	دبس التمر غير المركز
20098039	دبس التمر، أخرى



الجدول (4) رموز المنتجات المدرجة في نظام الترميز الجمركي المنسق – المربّيات والهلاميات

المربّيات والهلاميات (تعريفات جهاز التخطيط والإحصاء)	
20070000	مربى وهلام فواكه، وخبيص (مرملاد) وهريس أو عجن فواكه أو أثمار، متحصل عليها بالطبخ وإن أضيف إليها سكر أو مواد تحلية أخرى
20071010	مربى وهلام فواكه، وخبيص (مرملاد) محضّر طعام أطفال
20071020	مربى وهلام فواكه، وخبيص (مرملاد) محضّر حميات غذائية
20071090	مربى وهلام فواكه، وخبيص (مرملاد) - غيره
20079110	مربّيات المرملاد
20079190	مربّيات المرملاد - غيره
20079911	مربّيات المرملاد - من الكمثرى والفواكه
20079912	مربّيات المرملاد - من المشمش والفواكه
20079913	مربّيات المرملاد - من التفاح والفواكه
20079914	مربّيات المرملاد - من البطيخ والفواكه
20079915	مربّيات المرملاد - من الكرز والفواكه
20079916	مربّيات المرملاد - من الفراولة والفواكه



الهلاميات: الهلام عبارة عن مزيج صاف قابل للدهن ومصنّع من عصير الفاكهة والسكر، وتضاف إليه في بعض الأحيان مادة البكتين.

مربى المرملاد (مربى الحمضيات): وهو أحد المربّيات المحفوظة التي تحتوي على قشور الحمضيات

المربّيات والهلاميات

تشمل المنتجات المدرجة ضمن فئة المربّيات والهلاميات ما يلي:

المربّيات: المربّيات عبارة عن مزيج من الفواكه والسكر، ويضاف إليها في بعض الأحيان مادة البكتين، ويطبخ هذا المزيج إلى أن تصبح قطع الفواكه فيه ليّنة القوام، ثمّ يطحن المزيج ليصبح ناعماً، وتبقى بعض قطع الفواكه المهروسة ظاهرة في المزيج المربى، وتتميز المربّيات عن بعضها البعض بنكهتها وقوامها ودرجة حلاوتها.





الرقائق (تعريفات جهاز التخطيط والإحصاء)	
19021930	طحين رقائق البطاطس على شكل مكرونة، غير جاهزة للاستهلاك
19059080	رقائق (مثل فشار الذرة وما يماثله) جاهزة للاستهلاك المباشر
19021130	طحين رقائق البطاطس على شكل مكرونة، غير جاهزة للاستهلاك





الخضر المصنّعة:

تشمل المنتجات الرئيسية المدرجة ضمن فئة الخضر المصنّعة ما يلي:

الخضر المغلفة: الخضر المغلفة عبارة عن خضار مقشّرة ومقطعة ومغسولة ومعبأة في أغلفة توفر للمستهلك قيمة غذائية عالية إضافة إلى سهولة الاستخدام مع الحفاظ على القيمة الغذائية، فضلاً عن أنها تظلّ طازجة، وتباع هذه المنتجات في عبوات مختلفة مثل الأكياس البلاستيكية، والحاويات، والصواني، والعلب، والعبوات الزجاجية.

الخضر المجمّدة: تتوفر الخضار المجمّدة بأشكال ومخاليط وأحجام متنوعة، ويراعي في تغليفها الحفاظ على الطعم والنكهة.

الخضر المعلّبة: وتشمل خضراوات مطبوخة أو مخلّلة جزئياً، وقد يضاف إليها الصلصات المتنوعة.

الجدول (6) رموز المنتجات المدرجة في نظام الترميز الجمركي المنسق – الخضار المغلفة

الخضار المغلفة (تعريفات جهاز التخطيط والإحصاء)	
20049010	جزر ، مجمّد أو محضّر أو محفوظ
20049020	بازلاء، مجمّدة أو محضّرة أو محفوظة
20049030	فاصولياء بيضاء، مجمّدة ومحضّرة أو محفوظة
20049040	فاصولياء حمراء، مجمّدة ومحضّرة أو محفوظة
20049050	هليون، مجمّدة ومحضّرة أو محفوظة
20049060	سبانخ، مجمّدة ومحضّرة أو محفوظة
20049070	بامية ، مجمّدة ومحضّرة أو محفوظة
20049080	خضر مخلّطة، مجمّدة ومحضّرة أو محفوظة
20049090	خضر مخلّطة، مجمّدة ومحضّرة أو محفوظة، غيرها
20050000	توصيف المنتج غير متوفر
20051010	خضر متجانسة معروضة للبيع بالتجزئة كطعام للأطفال أو لأغراض الحمية الغذائية: خضر متجانسة، طعام للأطفال
20051020	خضر متجانسة معروضة للبيع بالتجزئة كطعام للأطفال أو لأغراض الحمية الغذائية في حاويات: خضر متجانسة، طعام للحميات الغذائية
20051090	خضر متجانسة معروضة للبيع بالتجزئة كطعام للأطفال أو لأغراض الحمية الغذائية في حاويات:خضر متجانسة، طعام للأطفال
20052000	بطاطس، محضّرة أو محفوظة وإن كانت محفوظة بالخل أو حمض الخليك (ما عدا المجمّدة)
20054000	بازلاء، ومحضّرة أو محفوظة وإن كانت بالخل أو حمض الخليك
20055100	فاصولياء بقشورها محضّرة أو محفوظة وإن كانت بالخل أو حمض الخليك
20055900	فاصولياء بدون قشور محضّرة أو محفوظة بالخل أو حمض الخليك (ماعدا المجمّدة)
20056000	هليون، محضّرة أو محفوظة وإن كانت محفوظة بالخل أو حمض الخليك (ما عدا المجمّدة)

الخضار المغلفة (تعريفات جهاز التخطيط والإحصاء)	
20011000	خضر الخيار والغيركييز محفوظة بالخل
20019011	فطرو كمأة محفوظة بالخل
20019012	الزيتون وخضر اليبث محفوظة بالخل
20019013	فلفل أخضر محفوظ بالخل
20019014	مخللات (مشكّلة) محفوظة بالخل
20019015	طماطم محفوظة بالخل
20019019	خضر أخرى محفوظة بالخل
20021000	طماطم ، كاملة أو مقطّعة، محفوظة بالخل
20029010	معجون طماطم محضّر ومفوظ
20029090	محضرات طماطم محفوظة، غيرها
20031000	فطر محضّر أو محفوظ
20039000	فطر محضر أو محفوظ، غيرها
20041000	بطاطس، مجمّدة أو محضّرة أو محفوظة



الخضار المغلفة (تعريفات جهاز التخطيط والإحصاء)	
20059913	خضروبقوليات بالصلصة
20059919	خضراًخرى محضرة بالصلصة
20059991	بامية
20059992	فاصولياء خضراء
20059993	سبانخ
20059994	خضراًخرى، محضّرة وإن كانت محفوظة بغير الخل – أرضي شوكي غير مجمّد
20059995	خلائط خضر
20059996	مخلل ملفوف (كرنب)
20059997	ورق عنب
20059999	ونباتات محضّرة : سرّية



الخضار المغلفة (تعريفات جهاز التخطيط والإحصاء)	
20057000	زيتون محضّر أو محفوظ بالخل أو حمض الخليك (ماعدا المجمّد)
20058000	ذرة حلوة، محضّرة أو محفوظة وإن كانت محفوظة بالخل أو حمض الخليك (ما عدا المجمّدة)
20059011	فاصولياء مطبوخة، غير مجمّدة، جاهزة للإستهلاك المباشر
20059012	حمّص بالطحينة، غير مجمّد، جاهز للإستهلاك المباشر
20059013	خضروبقوليات مع الصلصة، غير مجمّدة، جاهزة للإستهلاك المباشر
20059019	خضروخلائط خضر، غير مجمّدة، محضّرة أو محفوظة وإن كانت محفوظة بالخل أو حمض الخليك، وليست محفوظة بالسكر، جاهزة للإستهلاك المباشر
20059091	بامية، غير مجمّدة، محضّرة ، وإن كانت محفوظة بالخل أو حمض الخليك وغير محفوظة بالسكر، جاهزة للإستهلاك المباشر
20059092	فول، غير مجمّد، محضّر أو محفوظ وإن كان محفوظاً بالخل أو حمض الخليك، وليس محفوظاً بالسكر، جاهز للإستهلاك المباشر
20059093	سبانخ ، غير مجمّدة، محضّرة ، وإن كانت محفوظة بالخل أو حمض الخليك وغير محفوظة بالسكر، جاهزة للإستهلاك المباشر
20059094	أرضي شوكي، غير مجمّد، محضّر أو محفوظ وإن كان محفوظاً بالخل أو حمض الخليك، وليس محفوظاً بالسكر، جاهز للإستهلاك المباشر
20059095	خضروخلائط خضر، محضّرة أو محفوظة وإن كان محفوظة بالخل أو حمض الخليك، وليس محفوظة بالسكر، جاهزة للإستهلاك المباشر
20059096	مخلل ملفوف (كرنب) غير مجمّد، محضّر أو محفوظ وإن كان محفوظاً بالخل أو حمض الخليك، وليس محفوظاً بالسكر، جاهز للإستهلاك المباشر
20059097	ورق عنب، محضّرة أو محفوظة وإن كان محفوظة بالخل أو حمض الخليك، وليس محفوظة بالسكر، جاهزة للإستهلاك المباشر
20059099	خضراًخرى، غير مجمّدة، محضّرة أو محفوظة وإن كان محفوظة بالخل أو حمض الخليك، وليس محفوظة بالسكر، جاهزة للإستهلاك المباشر
20059100	براعم الخيزران
20059911	فول محضّر
20059912	حمّص بالطحينة، مطبوخ



4-1 المواد الخام

اعتمدت قطر ولفترات طويلة، على الواردات لسد احتياجاتها من الأغذية، ولكن تمّ في السنوات القليلة الماضية بذل الكثير من الجهد من أجل تحقيق الإكتفاء الذاتي من الخضر والفاكهة، وقد حددت وزارة البلدية والبيئة القطرية النسب المستهدفة للإكتفاء الذاتي في انتاج الخضر والفواكه عند 70% بحلول العام 2023، علماً بأن النسبة الحالية تبلغ حوالي 25%، ولتحقيق هذه الأهداف قامت الوزارة بتخصيص أراض زراعية لشركات القطاع الخاص واستيراد موارد تكنولوجية متطورة بهدف زيادة الإنتاج في المزارع الحالية في الدولة، ومن المتوقع أن تسفر هذه المبادرات عن توفير المزيد من المواد الخام المحلية لقطاع تصنيع منتجات الخضر والفواكه.

العصائر:

تشمل المواد اللازمة لتصنيع عصائر الفواكه ما يلي: الفواكه، عصير الفواكه المركز، السكر، المياه المعالجة (المنقّاة)، ملوّنان الطعام، حمض الستريك، نكهات الفواكه، والمواد الحافظة، وتعتبر الفواكه/ لب الفواكه من أهمّ مكونات العصائر ذات الجودة العالية، وينبغي توفير المواد الخام بصورة مستمرة بالكميات الكافية ، ويتطلّب ذلك تخطيطاً مسبقاً من قبل المنتجين.

ويمكن الحصول على الفواكه / أو عصائر الفواكه المركّزة إما عن طريق المستوردين المحليين أو باستيرادها من الموردين الخارجيين، أما المكونات الأخرى فيمكن الحصول عليها من مصادر محلية.

تعتبر مدة الصلاحية التخزينية للعصائر الجاهزة للإستهلاك وحمايتها من التلوث والنموّ البكتيري مهمة جداً، ولهذا السبب تعتبر عبوات التترياك الكرتونية أفضل من العبوات البلاستيكية أو الزجاجية أو المبطّنة بالألومنيوم أو المصنوعة من القصدير لهذا الغرض، وتعتمد الصلاحية التخزينية للعصائر بشكل رئيسي على كمية ونوعية المواد الحافظة الداخلة في تصنيعها وأسلوب التصنيع المتّبع في إنتاجها.

المربيات والهلاميات:

تشمل المواد اللازمة لتصنيع المربيات والهلاميات والمارمالاد: الفواكه/ لب الفواكه والسكر، والبكتين وحمض الستريك والنكهات وبعض المواد الكيماوية وملونات الطعام وملح الطعام ..الخ. وتتمّ تعبئة المنتجات النهائية في عبوات بلاستيكية أو زجاجية، يمكن الحصول على لب الفواكه إما عن طريق المستوردين المحليين أو باستيرادها من الموردين الخارجيين، أما المكونات الأخرى فيمكن الحصول عليها من مصادر محلية.

يتمّ تصريف الخضر والفواكه المنتجة محلياً في أسواق الخضر والفواكه المحلية، حيث الإنتاج المحلي أقل بكثير من أن يسدّ احتياجات السوق المحلية ونظراً لارتفاع أسعار هذه المنتجات فإن صناعة المربيات والهلاميات تعتبر غير

مجدية ، وكذلك فإن الإنتاج الزراعي من الفواكه يقتصر على أصناف محدودة مثل الحمضيات ، أضيف إلى ذلك أن الأراضي المخصصة لزراعة الفواكه لا تتجاوز 0,64% من إجمالي الأراضي الصالحة للزراعة في قطر وذلك حسب إحصائيات جهاز التخطيط والإحصاء القطري للعام 2018.

الرقائق:

تشمل المواد اللازمة لتصنيع الرقائق البطاطس، والذرة، والملح، والزيوت القابلة للأكل، والبهارات، والنكهات، وتتألف مواد تغليف الرقائق من عبوات مكوّنة من عدّة طبقات: الطبقة الداخلية وهي مصنوعة من البولي بروبيلين، وطبقة وسطى من البولي إثيلين منخفض الكثافة وطبقة إضافية من البولي بروبيلين ، وطبقة خارجية من الراتنجات البلاستيكية الحرارية.

ويقوم منتجوا الرقائق بشراء المواد الخام إما من مصادر محلية أو استيرادها من الموردين الخارجيين وذلك تبعاً لنوعية المواد الخام وأسعارها وخصائص الرقائق التي يقومون بإنتاجها.

الخضار المصنّعة:

تشمل المواد اللازمة لتصنيع الخضار المصنّعة الخضر الطازجة أو المجمّدة المقطّعة والمعبأة في أكياس، ويتمّ تحويل هذه الخضر إلى خضر معلّبة أو مخلّلة أو محضّرة.

يكاد الانتاج الزراعي في قطر يقتصر على كميات محدودة من المنتجات مثل الطماطم والخيار والباذنجان والتمور، أما انتاج الفواكه فيكاد يكون معدوماً، وقد حددت وزارة البلدية والبيئة القطرية النسب المستهدفة للإكتفاء الذاتي في انتاج الخضر والفواكه عند 70% بحلول العام 2023، علماً بأن النسبة الحالية تبلغ حوالي 25%، ولتحقيق هذه الأهداف قامت الوزارة بتخصيص أراض زراعية لشركات القطاع الخاص واستيراد موارد تكنولوجية متطورة بهدف زيادة الإنتاج في المزارع الحالية في الدولة، ومن المتوقع أن تسفر هذه المبادرات عن توفير المزيد من المواد الخام المحلية لقطاع تصنيع منتجات الخضر والفواكه، وقد صرّحت مصادر في الوزارة بأن مبيعات الخضر المنتجة محليا قد تضاعفت بواقع ثلاثة أمثال في الموسم الثاني من برنامج "مزارع قطر" للعام 2019 مقارنة بالموسم الذي سبقه حيث قفزت مبيعات الخضر من 1,969 طناً في العام 2018 إلى 8,226 طناً في العام 2019 أي بفارق قدره 318%، وباع ما نسبته 20% من الخضار ضمن برنامج "مزارع قطر"، إلا أن مبيعات الخضار في مجملها خضار طازجة ولا مكان للقيمة المضافة للخضار المغلفة في الإنتاج المحلي من الخضار، ولا يزال انتاج الخضار المصنّعة في قطر في بداياته حيث لا تتجاوز نسبة ما يتمّ تصنيعه من الخضار المنتجة محلياً 10%



الجدول (8) رموز المواد الخام في نظام الترميز الجمركي المنسق (لرقائق البطاطس والخضر المغلفة)

رموز المواد الخام في نظام الترميز الجمركي المنسق (لرقائق البطاطس والخضر المغلفة)	
حبيبات ذرة (ما عدا المستخدمة كبذور زراعية)	10059000
بطاطس – طازجة أو مبردة	07019000
طماطم طازجة أو مبردة	07020000
كرّاث – طازج أو مبرّد	07031020
ثوم طازج أو مبرّد	07032000
كرّاث وأبصال، طازجة أو مبردة	07039000
قرنبيط وبروكولي ، طازج أو مبرّد	07041000
كرنب بروكسل – طازج أو مبرّد	07042000
ملفوف ، وخضر أخرى من فصيلة الصليبيات، طازجة أو مبردة	07049000
جزر ولفت – طازج أو مبرّد	07061000
شمندر، كرفس، فجل، وما يماثلها من جذور قابلة للأكل، طازجة أو مبردة	07069000
خيار و جيركنز – طازجة أو مبردة	07070000
بازلاء، بقشور أو بدون قشور، طازجة أو مبردة	07081000
فاصوليا ، بقشور أو بدون قشور، طازجة أو مبردة	07082000
هليون، طازج أو مبرّد	07092000
بادنجان، طازج أو مبرّد	07093000
أنواع أخرى من الكرفس، طازجة أو مبردة	07094000
فطر – طازج أو مبرّد	07095100
خضر أخرى، طازجة أو مبردة	07095990
سبانخ طازجة، أو سبانخ نيوزيلاندية، أو سبنخ الحديقة، طازجة أو مبردة	07097000
خضر أخرى قابلة للأكل، طازجة أو مبردة	07099990
فطر، طازج أو محفوظ، غير جاهز للإستهلاك المباشر	07115100
خضر أخرى، خلائط خضر	07119000
الكسافا (المنهوت) طازج أو مجفف، سواء كانت مقطّعة أو غير مقطّعة على شكل كريات	07141000
بطاطا، طازجة أو مجففة ، سواء كانت مقطّعة أو غير مقطّعة على شكل كريات	07142000



الجدول (7) رموز المواد الخام في نظام الترميز الجمركي المنسق - لمنتجات الفواكه (العصائر والمربيات والهلاميات)

رموز المواد الخام في نظام الترميز الجمركي المنسق - لمنتجات الفواكه (العصائر والمربيات والهلاميات)	
موز طازج / مجفف - غيرها	08039000
تين طازج	08042010
أناناس طازج أو مجفف	08043000
أفوكادو "أج أو مجفف	08044000
جوافة طازجة	08045010
مانجا طازجة	08045020
مانجوستين طازج	08045030
برتقال طازج أو مجفف	08051000
مندلينا - كالمنتينا – بما في ذلك برتقال ساتسوماس وسائر الحمضيات من نفس الفصيلة، طازجة أو مجففة	08052000
كريب فروت طازج أو مجفف	08054000
كريب فروت طازج	08055010
عنب طازج	08061000
فاكهة البابا و طازجة	08072000
تفاح طازج	08081000
كمثرى طازجة	08082010
سفرجل طازج	08082020
مشمش طازج	08091000
كرز طازج	08092000
دراق طازج	08093000
جرائق طازج	08094000
فراولة طازجة	08101000
توت العليق، توت بري، توت عادي، توت لوجان - طازج	08102000
كشمش أبيض أو أسود أو أحمر أو حرنكش طازج	08103000
كشمش، توت بري، وفواكه أخرى من فصيلة جينوس فاكسينيوم، طازجة	08104000
رمان طازج	08105000
عجّاض، ويسين، رخ أهلكاوف	08109090
قشور الحمضيات أو القشائيات – بما في ذلك البطيخ - طازجة أو مجمدة أو مجففة، أو محفوظة مؤقتاً بالملح أو ماء الكبريت أو أية محاليل حافظة أخرى	08140000

1-1-2 الطلب التاريخي والحجم الحالي للسوق

قُدِّر سوق العصائر في قطر في العام 2019 بحوالي 21,7 مليون لتر من حيث الحجم وبقيمة 103,3 مليون ريال قطري، وفي الفترة 2012 - 2019 شهد الطلب على العصائر نمواً من 13,3 مليون لتر إلى 21,7 مليون لتر بمعدل نمو سنوي مركب قدره 7,2%، أما من حيث القيمة فقد ارتفع الطلب من 52 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 103,3 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 10,4%.

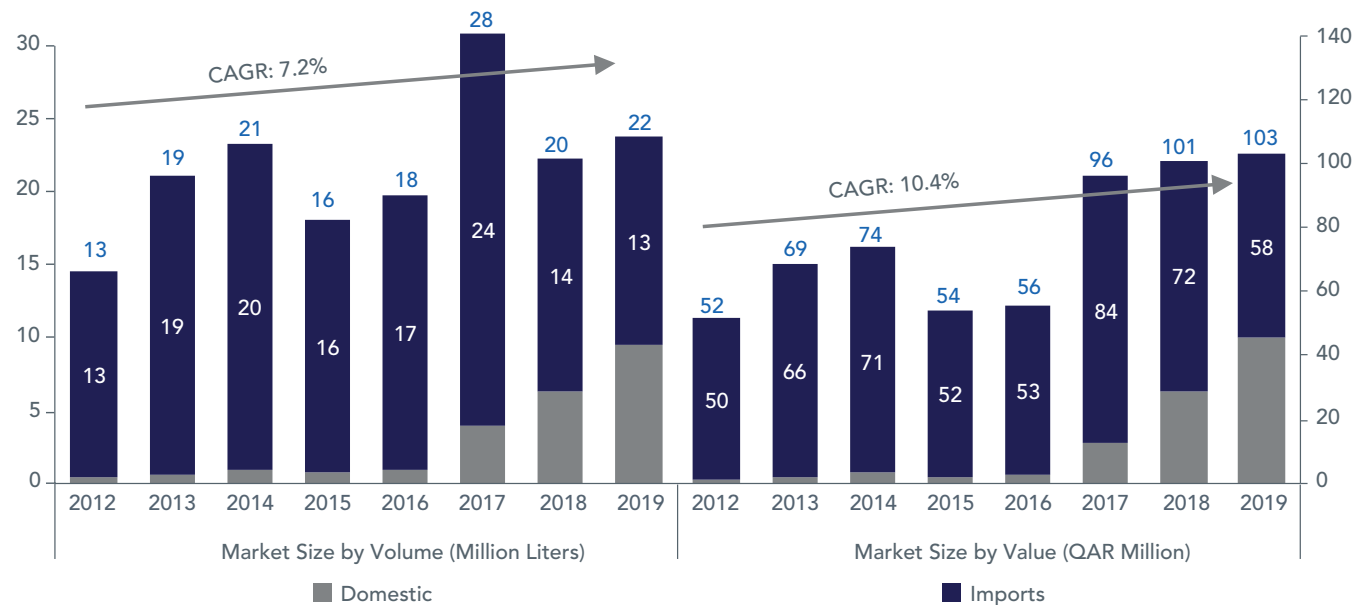
وكان حجم الصادرات من العصائر في العام 2019 ضئيلاً ولا يكاد يُذكر حيث شكلت نسبته أقل من 0,2% من حيث الحجم وأقل من 0,1% من حيث القيمة من إجمالي الإنتاج المحلي، وقد تم احتساب الحصص السوقية للعصائر المنتجة محلياً من حيث الحجم على أساس بيانات الطاقة الإنتاجية الإسمية وكميات الإنتاج الصادرة عن وزارة التجارة والصناعة القطرية وعن البوابة الإلكترونية، وعن المدخلات المقدمة من قبل المنتجين المحليين حول الطاقة الإنتاجية المستغلة والحصص السوقية الخاصة بهم، وإحصائيات الواردات الصادرة عن جهاز التخطيط والإحصاء، وتتوفر بيانات الطاقة الإنتاجية للمنتجين المحليين بالترتيب حين تتوفر البيانات الخاصة بالواردات من العصائر بالطن المتري، واستناداً إلى المدخلات الصادرة عن الخبراء في هذا المجال فقد استُخدم معامل تحويل الوزن إلى الحجم (1 طن من العصائر = يساوي 962 لتر) لتحويل حجم الواردات إلى لترات.

الشكل (2) عملية تصنيع العصائر (شكل توضيحي)



Qatar Market Overview

الرسم البياني (1) حجم سوق العصائر في قطر (من حيث الحجم والقيمة) 2012 - 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وجهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

1-2 ملحة عامة حول القطاع الفرعي

تعتبر الفواكه الطازجة من أهم المواد الخام الرئيسية اللازمة لإنتاج العصائر، وتميّز الفواكه في عدة مراحل تصنيعية لإنتاج العصائر منها فرز الفواكه، وغسلها، واستخلاص العصائر منها، وعملية تركيز العصير وإعادة تكوينه، وعملية البسترة. فيما يلي عرض لخطوات تصنيع العصائر خطوة بخطوة، مع مراعاة أن عملية تصنيع العصائر من المركّزات لدى المنتجين المحليين في قطر تبدأ من الخطوة رقم (4):

الجدول (9) عملية تصنيع عصائر الفواكه

الخطوة (1):	تفريغ الفواكه على الحزام الناقل لفرزها وغسلها.
الخطوة (2):	يتمّ تعريض الفواكه لنوع من الضغط الميكانيكي الذي يتناسب مع نوع الفاكهة التي تتمّ معالجتها، وعلى الرغم من توفر آلات ومعدّات تستخدم في استخلاص العصير من جميع أنواع الفاكهة بلا استثناء إلا أن استخلاص العصير من الحمضيات وبعض الفواكه ذات البذور الكبيرة الحجم * يتطلب آلات ومعدّات خاصة، وتتطلب بعض أنواع الفاكهة عمليات دلفنة ميكانيكية مقرونة بمعالجة بيوكيميائية بإضافة انزيمات معينة تعمل على تحسين نوعيات العصائر المنتجة.
الخطوة (3):	يتمّ تعريض عصير الفاكهة لمرحلة منفردة - أو متعددة - من التبخير لإزالة الجزء الأكبر من محتواها من الماء والمواد الطيارة، ويتم بعد ذلك غلي العصير ومن ثمّ نقله إلى جهاز للفصل يعمل بالطرد المركزي لفصل لب الفاكهة عن البقايا السيليلولوزية، وبعد الانتهاء من عملية تركيز العصائر يتم تخزينها إلى حين إعادة تكوينها.
الخطوة (4):**:	للحفاظ على تجانس العصير المركز يعاد تكوينه ومزجه في خلطات محاطة بالبخار، ويضاف إليه الماء وبعض المركّزات الأخرى في بعض الأحيان والمحليات، وذلك حسب الرغبة.
الخطوة (5):	يتم تسخين العصير لدرجة حرارة تتراوح بين 85 و 95 درجة مئوية لمدة تتراوح بين 15 و 60 ثانية بهدف البسترة، ومن ثمّ يتم تبريد العصير لحظياً باستخدام الماء، وتسمى هذه العملية "المعالجة بالحرارة العالية جداً" وتطبّق على العصائر طويلة الأجل فقط.
الخطوة (6):	تتم تعبئة العصير في قوارير (بلاستيكية / زجاجية) أو علب قصديرية، أو عبوات تتراباك ومن ثمّ تخزينها وتوزيعها لاحقاً.

* الفواكه ذات البذور الكبيرة الحجم مثل المانجا، وفاكهة ليتشي، والدراق، والجرائق.

** تبدأ عملية تصنيع العصائر من مركّزات لدى المنتجين المحليين من هذه الخطوة.



وبشكل تدريجي في رفع إنتاجهم من العصائر طويلة الأجل بهدف توسيع نطاق ملف منتجاتهم. وتزيد أسعار العصائر طويلة الأجل عن أسعار عصائر الفواكه المبردة بنسبة تتراوح بين 15% و 20% وذلك نظراً لتكلفة عملية المعالجة بالحرارة العالية في تصنيع العصائر طويلة الأجل واستخدام عبوات التتراباك التي من شأنها حفظ هذه العصائر لفترات تخزينية طويلة. ومن أكثر أحجام عبوات العصائر طويلة الأجل شيوعاً في السوق عبوات التتراباك ذات 200 مل والعبوات ذات 1 لتر، وفي المقابل فإن مدة الصلاحية التخزينية لعصائر الفواكه المبردة حوالي تبلغ 30 يوماً في حين أن مدة الصلاحية التخزينية للعصائر طويلة الأجل تتراوح بين 9 شهور و 12 شهراً.

ومن حيث الحجم تسيطر عصائر الفواكه المبردة على 55% من سوق العصائر في قطر في حين تسيطر العصائر طويلة الأجل على نسبة ال 45% المتبقية. أما من حيث القيمة فقد شكّلت حصة عصائر الفواكه المبردة 51% من حصص السوق في حين شكّلت حصة العصائر طويلة الأجل 49% من حصص السوق ، ونظراً لخاصية سرعة استهلاك عصائر الفواكه المبردة وقصر مدة الصلاحية التخزينية لهذه العصائر يتم تعبئتها عادة في عبوات بلاستيكية متعددة الأحجام : 180 مل، 200 مل، 250 مل، 450 مل، و 1,5 لتر، وتسهّل العبوات صغيرة الحجم على المستهلك استهلاك هذه العصائر في كافة الأماكن وفي وقت قصير خاصة أثناء التنقل وفي أوقات تناول الوجبات الغذائية، ويقوم أغلب المنتجين المحليين بالمنافسة من خلال فئة عصائر الفواكه المبردة إلا أنهم بدأو

سجل الطلب في سوق العصائر في قطر ارتفاعاً مفاجئاً في عام 2017 نظراً للحصار الذي فرض على دولة قطر والذي أسهم في بروز حدثين رئيسيين فيما يتعلق بالعرض والطلب على العصائر: 1- أدت المخاوف لدى المشترين إلى شراء مخزون كبير من العصائر وهو ما أدى إلى قيام المستوردين / الموزعين إلى استيراد كميات ضخمة من العصائر من سلطنة عمان والكويت وتركيا وإيران والهند وهولندا والبرازيل في محاولة استباقية لضمان توفير مخزون من العصائر خلال الحصار، 2- اغتنم المنتجون المحليون الفرصة لإنشاء مرافق صناعية جديدة وزيادة الطاقة الإنتاجية لمرافقهم الصناعية الحالية المخصصة لإنتاج العصائر من المركّزات ، وقد شهد الإنتاج المحلي ارتفاعاً ملحوظاً كان بمثابة الحافز للمنتجين المحليين.

عن وزارة التجارة والصناعة القطرية وعن البوابة الإلكترونية، وعن المدخلات المقدمة من قبل المنتجين المحليين حول الطاقة الإنتاجية المستغلة والحصص السوقية الخاصة بهم.

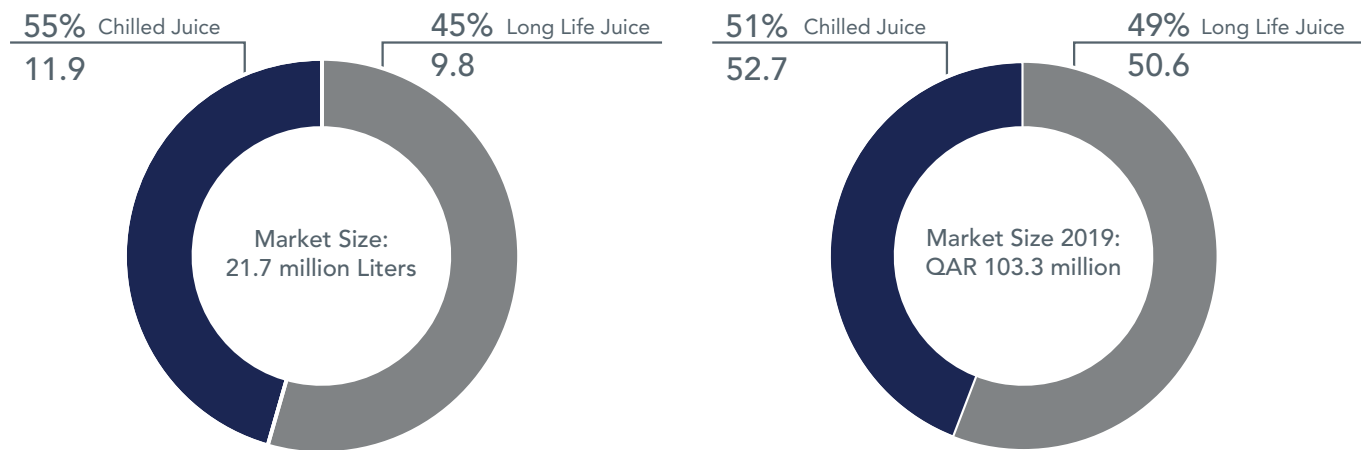
وقد تم احتساب الحصص السوقية للعصائر من حيث القيمة على أساس معدل سعر لتر العصير لدى كل من المنتجين المحليين مضروباً في قيمة حجم الإنتاج المتوقع (راجع التفاصيل الواردة في الفقرة 1-1-4 - جزء العصائر المنتجة محلياً - الجدول 10).

2-1-2 لمحة عامة حول فئات السوق

يمكن تقسيم سوق العصائر إلى قسمين: العصائر المنتجة محلياً، والعصائر المستوردة، وقد استحوذت العصائر المنتجة محلياً في العام 2019 على 40% من الحصص السوقية (8,7 مليون لتر من حيث الحجم) و 44% من الحصص السوقية (45,4 مليون ريال قطري من حيث القيمة) في حين استحوذت العصائر المستوردة على 60% من الحصص السوقية (13 مليون لتر من حيث الحجم) و 56% من الحصص السوقية (57,9 مليون ريال قطري من حيث القيمة).

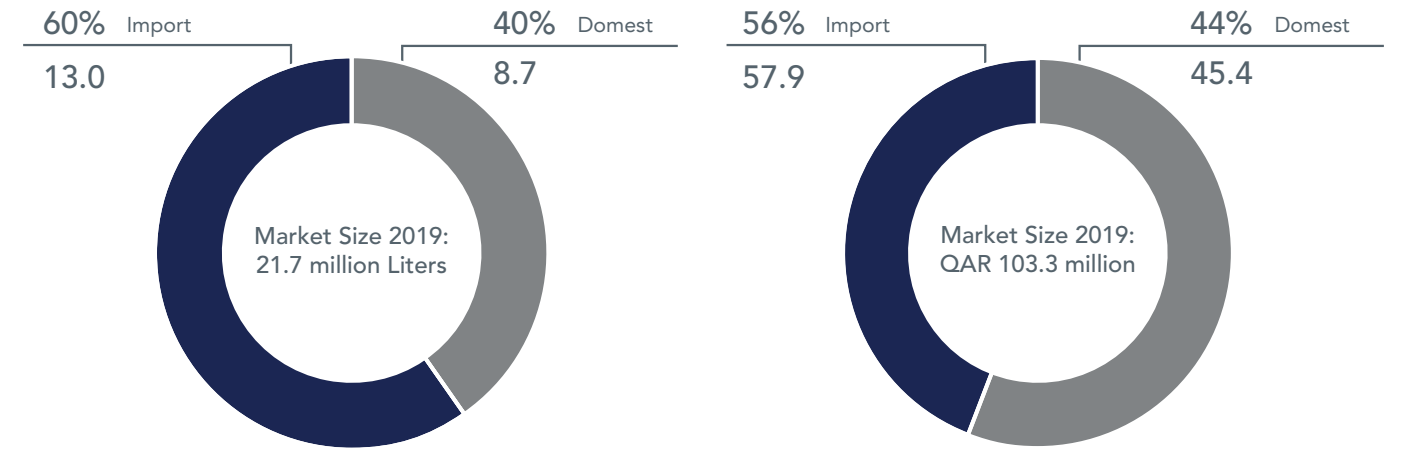
وقد تم احتساب الحصص السوقية للعصائر المنتجة محلياً على أساس بيانات الطاقة الإنتاجية الإسمية وكميات الإنتاج الصادرة

الرسم البياني (3) سوق العصائر في قطر مقسماً حسب النوع (من حيث الحجم والقيمة) 2019



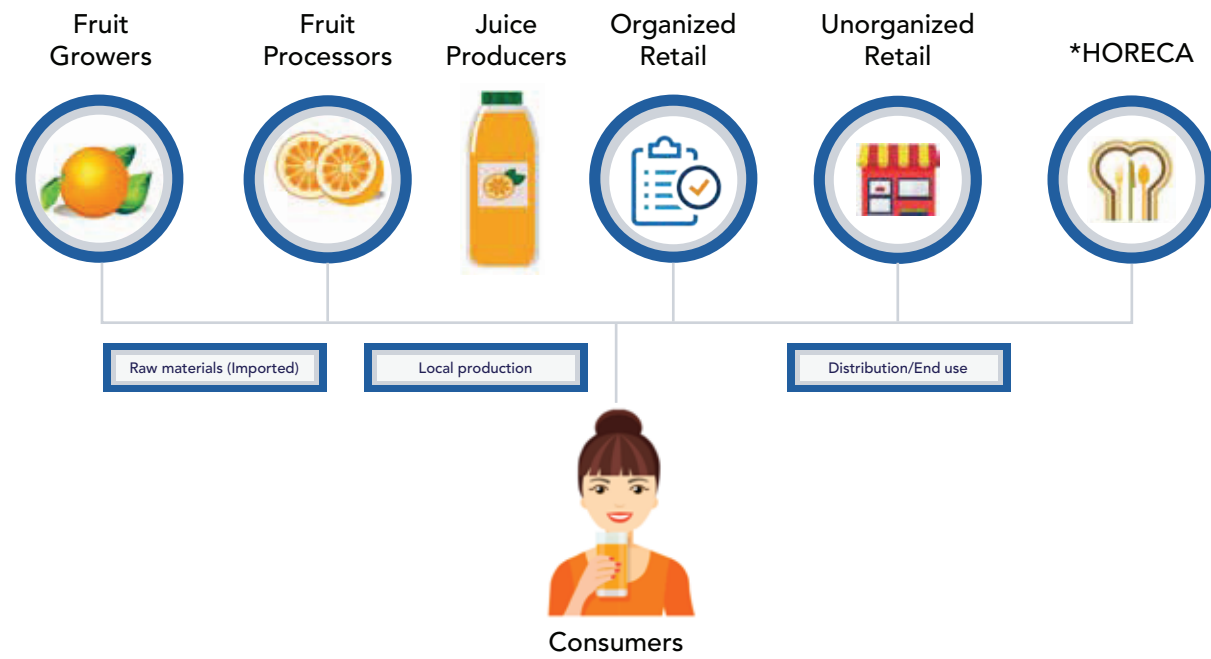
المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى المقابلات الأولية وبيانات الأسعار لسوق العصائر

الرسم البياني (2) حجم سوق العصائر مقسماً بين المنتجين (من حيث الحجم ومن حيث القيمة) 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وجهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

الشكل (3) سلسلة القيمة لعصائر الفواكه في قطر

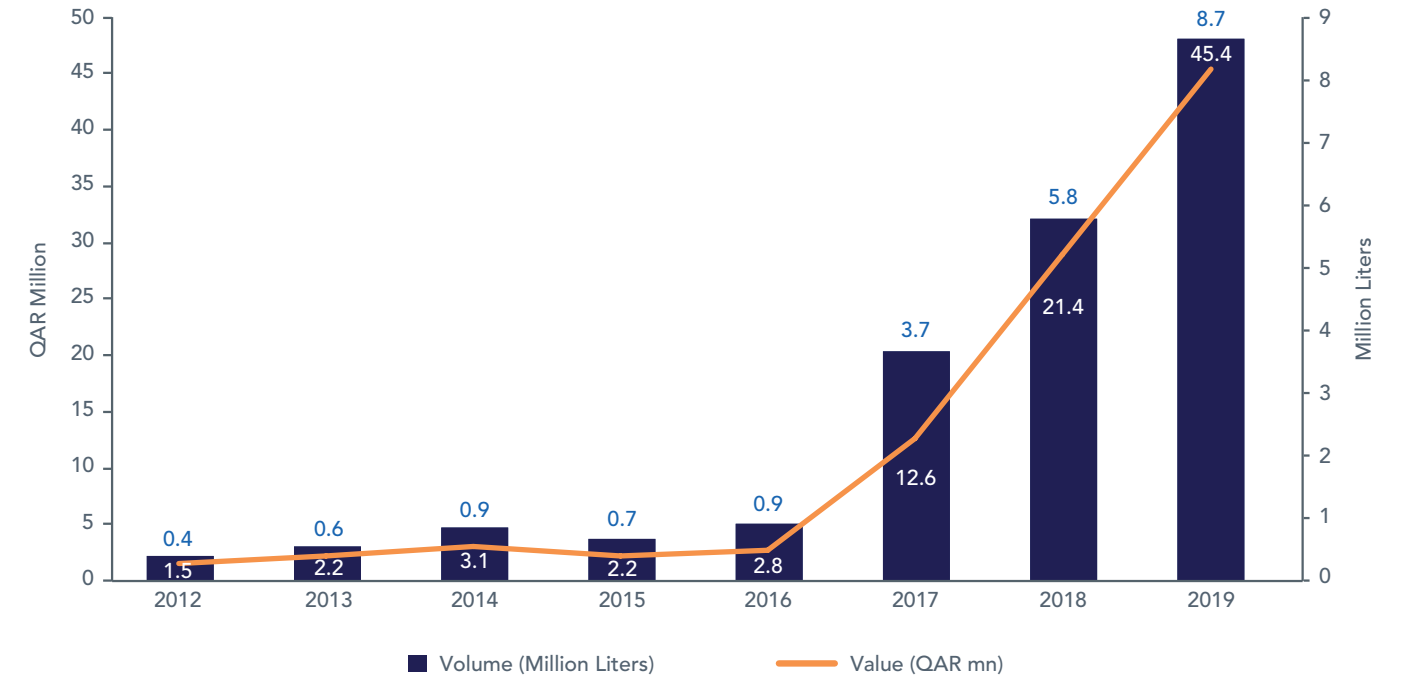


Source: Team analysis based on primary interviews
*HORECA – Hotels, restaurants and cafes

3-1-2 حجم الإنتاج المحلي للعصائر

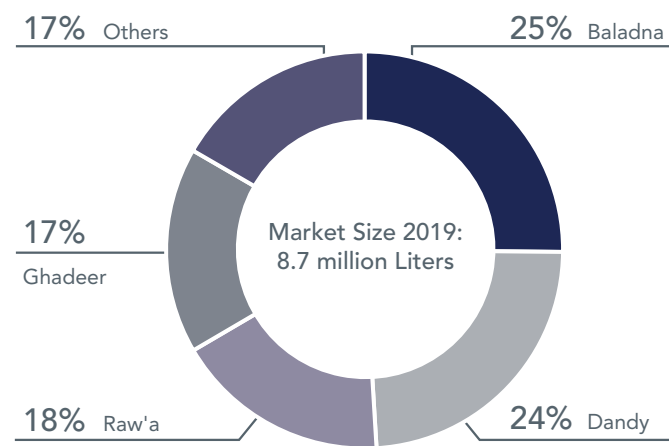
شهد الإنتاج المحلي من العصائر ارتفاعاً من حيث الحجم من 0,4 مليون لتر في العام 2012 إلى 8,7 مليون لتر في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 63% في حين ارتفع الطلب من حيث القيمة من 1,5 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 45,4 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 56%.

الرسم البياني (4) حجم سوق العصائر في قطر (من حيث الحجم والقيمة) 2012 – 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

يمتاز العرض من العصائر المنتجة محلياً بقلّة عدد المنتجين المحليين لهذه العصائر (أقل من 10 منتجين) حيث أن أربعة منهم يستحوذون على 85% من حصة سوق العصائر في قطر، وكانت نسبة مساهمة العصائر المنتجة محلياً في السوق، قبل الحصار، محدودة للغاية، إلا أن الطلب في منتصف عام 2017 شهد ارتفاعاً ملحوظاً حيث اغتنم المنتجون المحليون الفرصة لإنشاء مرافق صناعية جديدة وزيادة الطاقة الإنتاجية لمراقهم الصناعية الحالية لتلبية الطلب المتزايد على العصائر، كما أن المنتجون المحليون قاموا بشكل رئيسي بإنتاج عصائر الفواكه المبرّدة التي تبلغ مدة صلاحيتها التخزينية شهراً واحداً ونسبة ضئيلة من العصائر طويلة الأجل. إستناداً إلى المقابلات الأولية التي أجريت مع الخبراء ذوي الصلة فإن نسبة العصائر المبرّدة ستتراوح بين 70% و 85% من إجمالي الإنتاج، إلا أن المنتجين المحليين يتوجهون بصورة تدريجية إلى إنتاج العصائر طويلة الأجل، فعلى سبيل المثال قامت شركة بلدنا مؤخراً بإنشاء خط إنتاج مخصص لإنتاج العصائر طويلة الأجل، حيث يتم إنتاج عصائر الفواكه المبرّدة والعصائر طويلة الأجل من المراكز، ويتم استيراد المراكز من الدول الأوروبية والهند وجنوب أفريقيا، ومعالجتها، وتغليفها وبيعها للعملاء، كما يتم استيراد مواد / عبوات التغليف بشكل رئيسي من تركيا وسلطنة عمان.



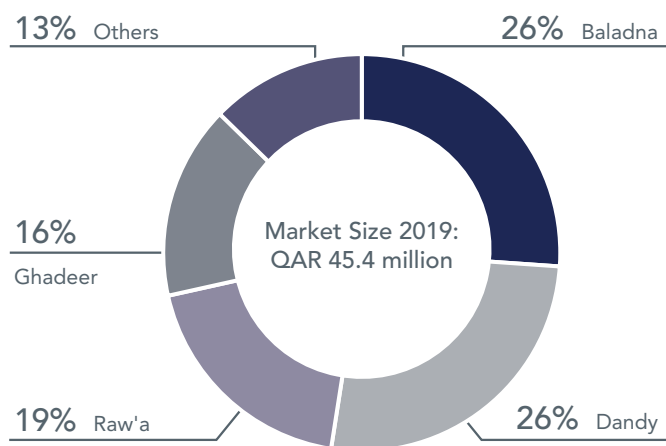
شركة روعة: تأسست الشركة في عام 2015 وهي الشركة المالكة لعلامة "روعة" التجارية، وتتخصص الشركة في إنتاج الألبان والمشروبات، والمعجنات عالية الجودة، والشوكولاتة، والجيلاتو الإيطالي، وتنتج شركة روعة عصائر مبرّدة مصنّعة من مرّكّزات العصائر أو من لبّ الفواكه تعباً في قوارير بلاستيكية بسعة 200 مل و 1 لتر، وعصائر طويلة الأجل تعباً في عبوات تتراباك بسعة 200 مل و 1 لتر.



شركة غدیر: بدأت الشركة مزاولة نشاطاتها في قطر في العام 1986 وتنتج مجموعة من منتجات الألبان بما في ذلك الحليب، واللبن، والزبادي، إضافة إلى عصائر الفواكه. وقامت الشركة في أواخر العام 2018 باستيراد وحدة لتعبئة العصائر بطاقة انتاجية قدرها 13 ألف لتر في الساعة، وتنتج الشركة العصائر المبرّدة من مرّكّزات العصائر أو من لبّ الفواكه وتعباً في قوارير بلاستيكية بسعة 200 مل، 1 لتر، 1,75 لتر، ولا تنتج الشركة العصائر طويلة الأجل في الوقت الراهن.



الرسم البياني (5) الحصص السوقية للمنتجين المحليين (السنة)



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، والمقابلات الأولية

شركة بلدنا للصناعات الغذائية: تأسست الشركة في العام 2014 وتعتبر أكبر شركة منتجة للألبان الطازجة في قطر وتمتلك الشركة مصنعاً لانتاج العصائر وباشرت في بيع منتجاتها في الأسواق، وتقوم الشركة بانتاج العصائر المبرّدة المصنّعة من مرّكّزات أو من لبّ الفواكه دون أية إضافات تذكر، وتُعبأ العصائر المبرّدة في قوارير بلاستيكية بلاستيكية بسعة 180 مل و 1,5 لتر، وقد أطلقت شركة بلدنا مؤخراً منتجات عصائر طويلة الأجل مبسترة بالحرارة العالية جداً، وتعباً هذه المنتجات في عبوات تتراباك بسعة 200 مل، و 1 لتر، وتصنّع هذه المنتجات بنكهات البرتقال، والتفاح، والأناناس، والرمّان، وكوكيتيل الفواكه، وكوكيتيل الفواكه الإستوائية.



شركة الخليج ووليمز للألبان الدانماركية: تأسست الشركة في العام 1973، وفي العام 1998 تمّ تغيير إسم الشركة إلى "شركة داندي المحدودة"، وفي العام 2017 أعادت الشركة إطلاق منتجاتها بأشكال جديدة ومعاصرة وقد حازت الشركة على علامة الجودة (أيزو-9001)



2000 (وتعتبر منتجاتها الأكثر شعبية في قطر ويشمل ملف منتجات داندي لبن الزبادي، واللبن، والأجبان والأجبان، والقيمروالكريمة. وعصائر الفواكه قصيرة وطويلة الأجل المصنّعة من مرّكّزات العصائر أو من لبّ الفواكه، إضافة إلى الآيس كريم، وتعباً العصائر المبرّدة في قوارير بلاستيكية بسعة 200 مل، 300 مل' 1 لتر، 1,5 لتر، أما العصائر طويلة الأجل فتعباً في عبوات تتراباك بسعة 200 مل، و 1 لتر. وتصنّع هذه المنتجات بنكهات البرتقال، والتفاح، والمانجا، والرمّان، والجوافة، وكوكيتيل الفواكه، وكوكيتيل التوت، والليمون والنعناع، والكويو والليمون، وكوكيتيل البرتقال والجزر.

معاً فمن الصعب تحدي الطاقة الإنتاجية المستغلّة لمصانعهم من العصائر على وجه الخصوص، إلا أنه استناداً إلى البيانات المستمدة من المقابلات الأولية فقد تمّ احتساب الطاقة الإنتاجية التقديرية من العصائر، وحجم الإنتاج من العصائر، ومعدلات السعر للتر الواحد، والنسبة التقديرية للطاقة الإنتاجية المستغلّة لتحديد حجم السوق والحصص السوقية، ويقوم المنتجون المحليون بتشغيل مصانعهم بنظام الوردية الواحدة في اليوم علماً بأن لديهم القدرة على تشغيل هذه المصانع ثلاث ورديات في اليوم وذلك تبعاً لحجم الطلب على منتجاتهم.

4-1-2 لمحة عامة حول المنتجين المحليين للعصائر في قطر

على الرغم من أن الطاقة الإنتاجية الإسمية للمنتجين المحليين مرتفعة جداً حسب بيانات وزارة التجارة والصناعة فإن المقابلات الأولية التي تمّ إجراؤها مع هؤلاء المنتجين المحليين تشير إلى أن الطاقة الإنتاجية المعلن عنها تشكل في واقع الأمر الطاقة الإنتاجية لمصانع تنتج العصائر والألبان الطازجة وطويلة الأجل باستخدام نفس خطوط الإنتاج تبعاً لحجم الطلب على هذه المنتجات، وتشترك منتجات العصائر والألبان في مرحلتَي البسترة والتعبئة على خطوط الإنتاج مما يتيح للمنتجين المحليين استخدام مرافقهم الصناعية لأغراض متعددة، وبما أن أغلب المنتجين المحليين يقومون بتصنيع العصائر والألبان

الجدول (10) تقديرات الإنتاج المحلي من العصائر

الشركة المنتجة	إجمالي الطاقة الإنتاجية	الحصة السوقية (من حيث الحجم)	الحصة السوقية (من حيث القيمة)
الوحدة	مليون لتر	%	%
المصدر	وزارة التجارة والصناعة	تقديرات	تقديرات
بلدنا	47.6	25.2%	26.1%
داندي	3.3	23.9%	26.4%
روعة	25.5	17.5%	19.0%
غدیر	36.6	16.8%	15.8%
أخرى	3.4	16.6%	12.7%
الإجمالي	116.5	100%	100%

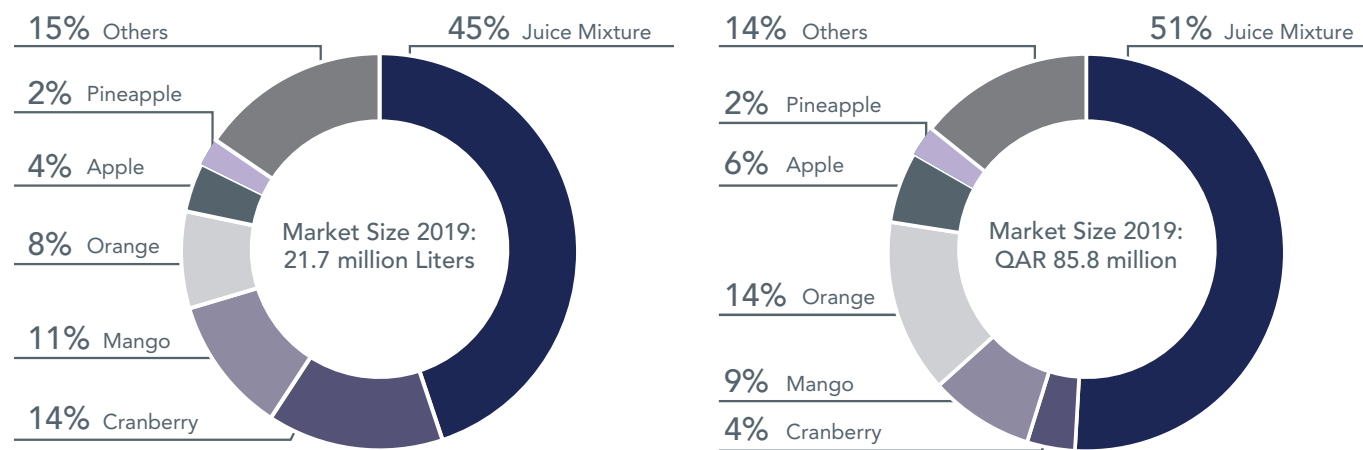
المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، والمقابلات الأولية

منتج داندي مقارنة بأسعار شركة بلدنا، وتشمل قائمة المنتجين المحليين مصنع الوجبة، ومصنع ثمار، ومصنع المنال، وشركة كولوسيوم الدوحة التي توّرد منتجاتها لسلاسل الفنادق والمطاعم وشركات خدمات الطعام ومتاجر السوبرماركت مثل الميرة، واللولو، وكارفور، ومونوبري.

يستحوذ المنتجون الرئيسيون الأربعة على 85% من الحصص السوقية للعصائر من حيث الحجم والقيمة، حيث تستحوذ شركة بلدنا على 25,2% من الحصص السوقية وتلها شركة داندي بحوالي 23,9% من حيث الحجم، أما من حيث القيمة فإن كلاً من شركة بلدنا وشركة داندي تستحوذان على نفس الحصص السوقية تقريباً والبالغة والبالغة 26%(بفارق ضئيل قدره 0,3% بين الشركتين) ويرجع السبب في وجود هذا الفارق إلى ارتفاع أسعار

من حيث القيمة السوقية تعتبر عصائر الفواكة بنكهات كوكتيل الفواكه، والبرتقال، والمانجا، والتوت البري، والتفاح أكثر العصائر المستوردة إلى قطر.

الرسم البياني (7) سوق العصائر المستوردة حسب النكهات (من حيث الحجم ومن حيث القيمة) 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

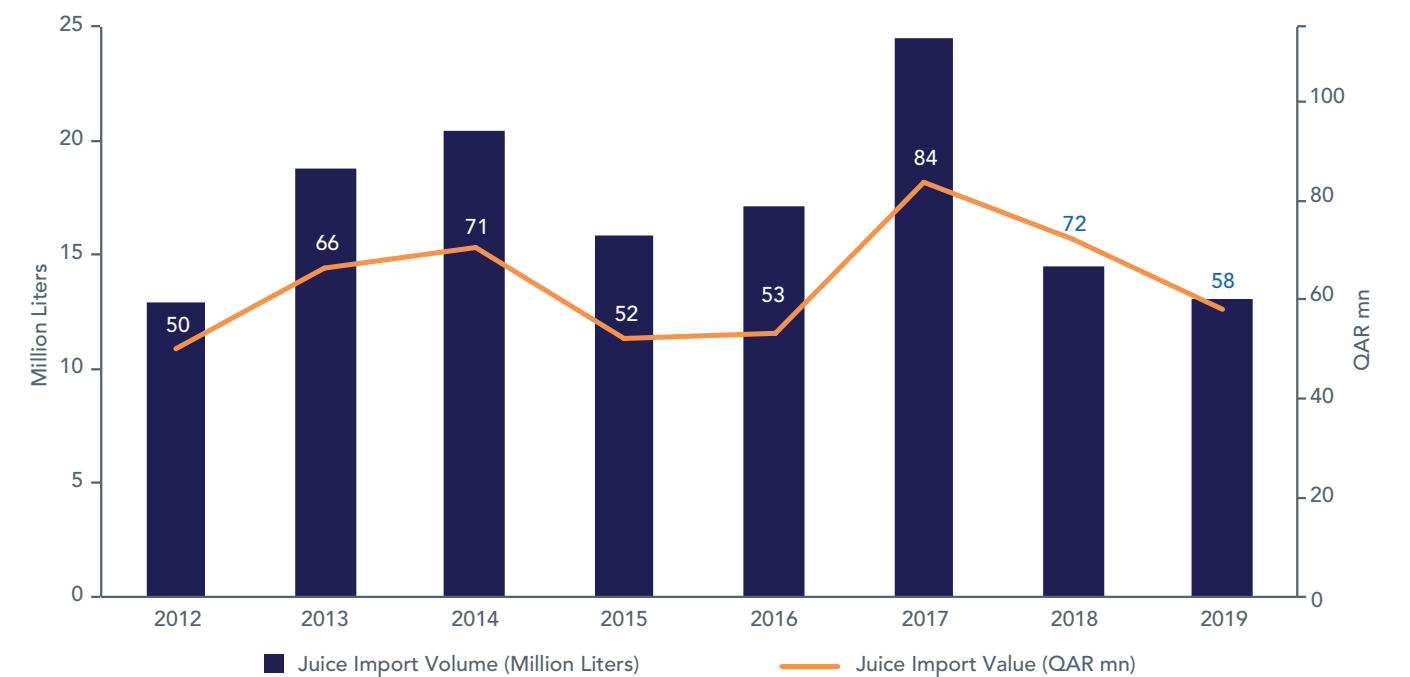


5-1-2 العصائر المستوردة

شهدت سوق العصائر المستوردة في قطر ارتفاعاً من 12,9 مليون لتر في العام 2012 إلى 13 مليون لتر في العام 2019 من حيث الحجم ومن 50 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 58 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 2%. ويرجع السبب في التراجع التدريجي للواردات من العصائر إلى إحلال العصائر المنتجة محلياً مكان المستوردة منها، وقد ازدادت الحصة السوقية للمنتجات المحلية بصورة ملحوظة - من 5% في العام 2016

(لفترة ما قبل الحصار على قطر) إلى 15% في العام 2017 (أثناء الحصار) ومن ثم ارتفعت نسبة هذه الحصة السوقية إلى 40% في العام 2019، وقد تمكن المنتجون المحليون من زيادة الطاقة الإنتاجية لمصانعهم لتلبية احتياجات السوق الحالية من العصائر إضافة إلى سدّ الإحتياجات المستقبلية المتوقعة في الطلب الأمر الذي سيؤدي إلى زيادة نسبة الحصة السوقية للمنتجات المحلية وانخفاض حجم الواردات.

الرسم البياني (6) سوق العصائر المستوردة (من حيث الحجم والقيمة) 2019 – 2009



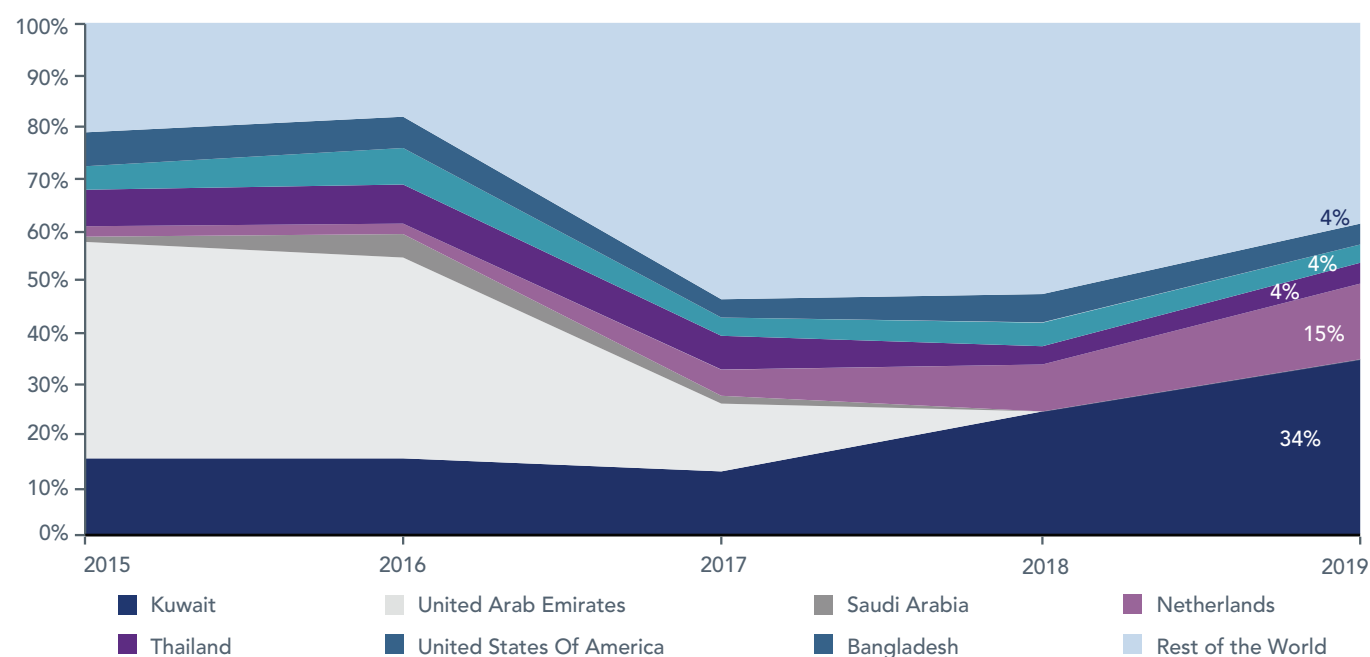
المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

أوشي (بولندا) أورجانا (الهند)	• متاجر التجزئة المنظّمة	• المشروبات المنكهة طويلة الأجل (نكهات الليمون، نكهات متعددة، مزيج الليمون والكريب فروت، مزيج الليمون والرمان، مزيج الليمون والتوت البري) • العصائر المبرّدة (التفاح، والمانجا، وكوكتيل الفواكه، والجوافة)	شركة شارلوت للتجارة والمقاولات تأسست في العام 1998 وتقوم باستيراد وتوزيع تشكيلة واسعة من المنتجات الغذائية والمشروبات في قطر، وتستورد الشركة العصائر من مختلف الدول بما فيها بولندا (60% من منتجات ماركة أوشي) والهند (20% من منتجات ماركة أورجانا) وماليزيا (10%) وتايلاند (10%)، وتمتلك الشركة أربعة مستودعات مجهزة بنظم التخزين المبرّد.
الصفوة (عُمان)	• متاجر التجزئة المنظّمة الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتيريا	• العصائر المبرّدة وطويلة الأجل (الجزر، الخيار، الراوند، والكوسا، والتفاح، والكراث، وتوت العليق، وخضار الطرخون، والبروكولي، وزهرة القرنبيط، والكرفس، والطماطم، والفلفل، والبصل الوردي)	شركة هارفست انترناشنال أحد فروع مجموعة ناس القابضة وتقوم بتسويق وتوزيع المواد الغذائية والمشروبات في قطر، وتقوم الشركة باستيراد العصائر من عُمان وتركيا.

2-2 - مصادر الواردات

قبل بدء الحصار على دولة قطر كانت الإمارات العربية المتحدة، والمملكة العربية السعودية، والكويت، وبنجلاديش، أهم مصادر واردات قطر من العصائر.

الرسم البياني (7) المصادر الرئيسية للواردات من العصائر 2015 – 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

الجدول (11) مستوردي العصائر في قطر

مستوردي العصائر في قطر			
إسم المستورد	المنتجات المستوردة	فئة العملاء المستهدفة	الماركات
شركة ترانزيند القابضة: تعتبر ترانزيند القابضة من أكبر الشركات التي تتعامل بالسلع الاستهلاكية سريعة التلف وتوزّعها في قطر، ويمثل قسم السلع الاستهلاكية سريعة التلف التابع للشركة شركة كي دي دي الكويتية المتخصصة في صناعة الألبان والعصائر والآيس كريم في دولة قطر	• العصائر الرحيقية طويلة الأجل (البرتقال، والمانجا، والجوافة، والباشن فروت، والدراق، والرمان، والمشمش). • العصائر طويلة الأجل (التفاح، والبرتقال، والأناناس، والعنب، والطماطم، وكوكتيل الفواكه، والكرز، والليمون، والتوت البري)	• متاجر التجزئة المنظّمة الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتيريا	كي دي دي (الكويت)
مجموعة شركات علي بن علي تأسست المجموعة في العام 1945 وتعدّ أكبر شركة متخصصة في توزيع السلع في دولة قطر، ومن المشروبات التي تقوم الشركة بتوزيعها في قطر عصائر تروبيكانا، ومشروبات بيبسي كولا.	• العصائر المبرّدة وطويلة الأجل (البرتقال، والأناناس، والفراولة، والرمان، والمانجا)	• متاجر التجزئة المنظّمة الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتيريا	تروبيكانا (الكويت)
شركة التوريدات العربية إحدى الشركات التابعة لشركة تدمير القابضة متخصصة في استيراد وتوزيع السلع الاستهلاكية سريعة التلف في قطر، وتستورد الشركة عصائر "تاميك" من تركيا وتقوم بتوزيعها في قطر.	• العصائر المبرّدة وطويلة الأجل (البرتقال، والأناناس، والكرز، والرمان، والدراق، والمانجا، والمشمش) • المشروبات المنكهة المصنعة من عصائر الفواكه (نكهات الأجاص، مزيج التوت البري، والطماطم)	• متاجر التجزئة المنظّمة الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتيريا	تاميك (تركيا)
شركة قطر الوطنية للإستيراد والتصدير: تأسست الشركة في العام 1964 وهي الآن جزء فرع من فروع الشركة العالمية القابضة، وتعتبر الشركة من الشركات الرائدة في مجال توزيع السلع الاستهلاكية سريعة التلف، وتقوم الشركة باستيراد وتوزيع عصائر أولوداغ من تركيا وتوزّعها في قطر.	• العصائر طويلة الأجل (البرتقال، والتفاح الأخضر، والليمون، والفراولة، والدراق، والكيوي، والأجاص)	• متاجر التجزئة المنظّمة الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتيريا	أولوداغ (تركيا)
شركة فريندلي فود قطر تأسست في العام 1974 وتقوم باستيراد وتوزيع تشكيلة واسعة من المنتجات الغذائية في قطر، وتستورد الشركة وتوزّع عصائر مكاو المستوردة من لجانجوس اللبنانية	• العصائر (100% طويلة الأجل (البرتقال، والأناناس، والكريب فروت، والفواكه الغريبة، والجوافة، والمانجا، والتوت البري)	• متاجر التجزئة المنظّمة الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتيريا	مكاو (لبنان)



3-2 المشترون الرئيسيون في السوق المحلية

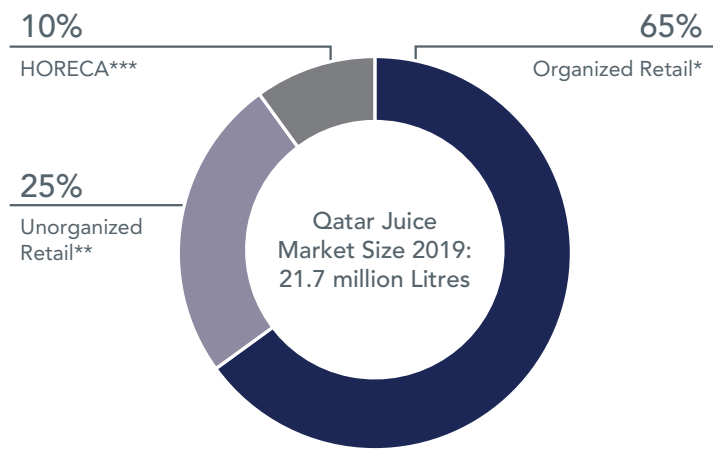
تشمل قائمة المشتريين المحليين للعصائر في قطر قطاع تجارة التجزئة بما في ذلك متاجر الهايبرماركت والسوبرماركت ومحال البقالة إضافة إلى مرافق الضيافة من مطاعم وفنادق ومحال كافيتيريا.

بعد أن كانت حصة الإمارات العربية المتحدة من إجمالي واردات قطر من العصائر 43% في العام 2015، انخفضت هذه الحصة إلى الصفر بعد الحصار. إلا أنه وبعد الحصار تمّ استبدال واردات قطر من العصائر من الإمارات العربية المتحدة والمملكة العربية السعودية بأخرى من الكويت وهولندا وسلطنة عمان ولبنان وتركيا وإيران لتصبح هذه الدول المصادر الرئيسية لواردات قطر من العصائر.

وقد ارتفعت بعد الحصار حصة الكويت من العصائر المصدّرة إلى قطر من 15% في العام 2015 إلى 34% في العام 2019 في حين ارتفعت حصة هولندا من 2% في العام 2015 إلى 15% في العام 2019، أما حصة الواردات من تايلاند فبقيت ثابتة عند 6-7% لبعض الوقت لتتخفض بعد ذلك إلى 4% في العام 2019، ومع قيام قطر بإيجاد المزيد من مصادر الواردات بعد الحصار تزايدت نسب حصة دول أخرى في الواردات من العصائر حيث ازدادت حصص هذه الدول مجتمعة من 21% في العام 2015 إلى 39% في العام 2019، كما ارتفعت نسب الواردات من العصائر من كل من تركيا، وإيران، والأردن، ولبنان، والهند. قامت دولة قطر باستحداث خط شحن بحري عبر سلطنة عمان بالإضافة إلى خطوط شحن بحرية جديدة عبر ميناء حمد الجديد مما مكّن قطر من تنويع سلسلة إمداد الأغذية لديها – بما في ذلك العصائر- كما مكّنها من ضمان استمرارية توريد المنتجات اللازمة لسدّ احتياجات السوق المحلية، وقد أدى ذلك إلى توفر العديد من ماركات العصائر في السوق المحلية.



الرسم البياني (8) المشترون الرئيسيون في السوق المحلية



* متاجر التجزئة المنظمة تشمل متاجر الهايبرماركت، والسوبرماركت ومحال البقالة

** متاجر التجزئة غير المنظمة تشمل البقالات الشعبية

*** الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتيريا

4-2 تحليل الأسعار

يتم تسعير العصائر المستوردة بمعدلات عالية مقارنة بأسعار العصائر المنتجة محلياً، ومع تزايد حجم المنتج تزداد نسب الأسعار ارتفاعاً، فبالنسبة لعبوات العصائر صغيرة الحجم هناك زيادة في السعر قدرها 30% مقارنة بمثيلتها المحلية، أما بالنسبة للعبوات المتوسطة فإن نسبة الزيادة تكون 38% في حين تكون الزيادة في أسعار العبوات الكبيرة فتكون 61% مقارنة بمثيلتها المحلية.

الجدول (12) معدّل أسعار التجزئة للعصائر المحلية والمستوردة

حجم عبوة العصير	نوع العصير	محليّ (ريال)	مستورد (ريال)	الفرق في السعر
صغيرة (لغاية 500 مل)	مبرّد	1.3	1.6	30%
	طويل الأجل	1.5	1.9	30%
متوسطة (500-900 مل)	مبرّد	5.5	7.6	38%
	طويل الأجل	6.5	8.9	38%
كبيرة (1 إلى 1,5 لتر)	مبرّد	8.5	13.6	61%
		10.0	16.0	61%

المصدر: بيانات أسعار العصائر من محال السوبرماركت ومتاجر التجزئة على شبكة الإنترنت

يُعكس الجدول التالي تكاليف مكونات العصائر المنتجة محلياً. تتراوح تكلفة المواد الخام للعصائريين 40% و 50% من إجمالي تكلفة العصائر المنتجة محلياً، ويتراوح هامش الربح بين 15% و 20% تبعاً لحجم طلبات الشراء والخصم الممنوح للعملاء إضافة إلى طبيعة العلاقة بين المنتجين والعملاء.

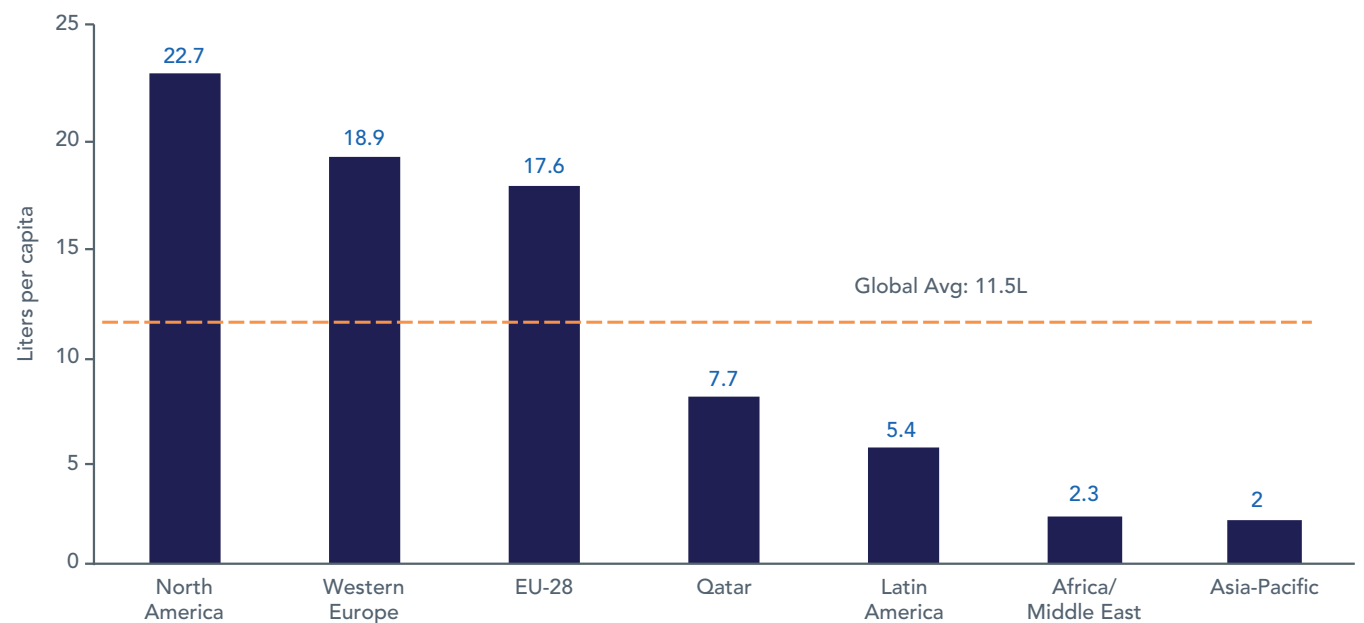
الجدول (13) تحليل تكلفة العصائر المنتجة محلياً والعصائر المستوردة

تحليل أسعار العصائر المنتجة محلياً		تحليل أسعار العصائر المستوردة	
المكوّن	المدى	الفئة	المدى
المواد الخام	40-50%	الزيادة في الأسعار من قبل المستوردين / الموزعين	20-30%
الرواتب	10-15%		
الإيجارات	10-15%	الزيادة في الأسعار من قبل تجار التجزئة	40-50%
خدمات البيع/التسويق والتوزيع	15-20%		

المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى المقابلات الأولية



الرسم البياني (10) مقارنة لمعدل استهلاك الفرد العالمي من العصائر



المصدر: (AIJN) European Fruit Juice Association 2019 Report)

* استناداً إلى تقديرات الحجم الحالي للسوق

نشرة تنبؤات العرض

داندي، وشركة روعة، وتكون أسعار العصائر طويلة الأجل في العادة أقل من أسعار مثيلاتها المستوردة بواقع 30%. وبالنظر إلى مستقبل المنتجات محلياً فمن المتوقع أن يقوم المنتجون المحليون بزيادة أصناف المنتجات وزيادة انتاجهم من العصائر طويلة الأجل بحيث يكون بمقدورهم منافسة المنتجات المستوردة، ومن المتوقع أن تشهد الحصص السوقية للعصائر طويلة الأجل زيادة طفيفة لتتراوح بين 45% و 50% من إجمالي حصص السوق في العام 2024.

ارتفعت أسعار العصائر المنتجة محلياً والمستوردة بمعدل 2% الى 4% خلال الفترة 2014-2019 في حين تراوحت نسبة التضخم في قطر بين 1% و 3.5% في نفس الفترة، وتشير توقعات البنك الدولي الى ان معدل التضخم في قطر سيتراوح بين 1.9% و 2.2% لغاية العام 2024. ومن ناحية توقعات النمو فمن المتوقع ان تشهد اسعار العصائر المنتجة محلياً و العصائر المستوردة ارتفاعاً بنسبة 2% سنوياً بما يتوافق مع اتجاهات ارتفاع الأسعار التاريخي للعصائر و مع توقعات البنك الدولي لمعدلات التضخم في قطر، وبالتالي فإن من المتوقع ان يشهد سوق العصائر في قطر ارتفاعاً بنسبة 8% سنوياً من حيث القيمة في الفترة 2019-2024.

نجح منتجو العصائر المحليون في استغلال السوق المحلية والإستفادة منها منذ بدء الحصار على دولة قطر ويبدو ذلك جلياً في حقيقة أن الحصص السوقية لمنتجاتهم قد قفزت من 15% إلى 40% من إجمالي حصص السوق في العام 2019، ويوجد هنالك أدلة قوية على إحلال المنتجات المحلية مكان المستوردة منها حيث تمكن المنتجون المحليون من توفير عصائر بنكهات متنوعة من العصائر المبردة والعصائر طويلة الأجل بأسعار منافسة أقل من أسعار العصائر المستوردة.

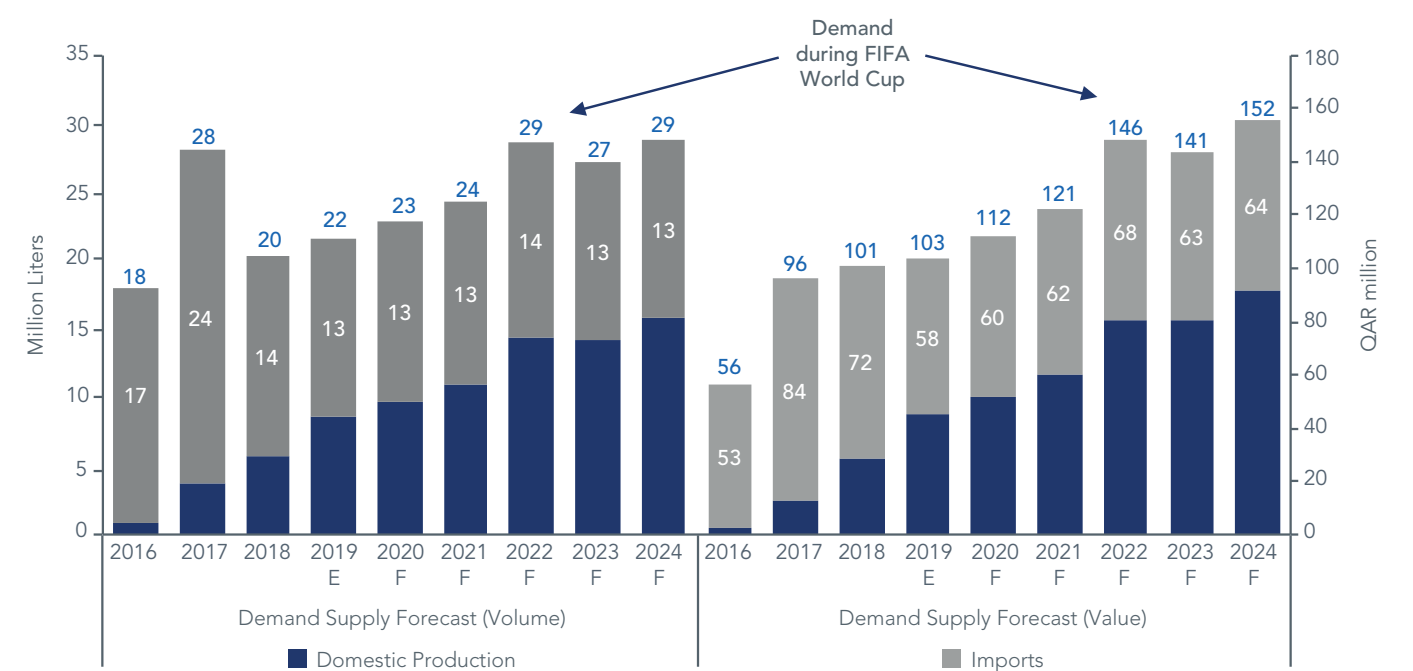
وإلى جانب نجاح المنتجين المحليين في استغلال السوق المحلية من حيث تنوع المنتجات المعروضة والتنافسية في الأسعار فقد تمكنوا من زيادة الطاقة الإنتاجية لمصانعهم بدرجة كبيرة للاستفادة من الزيادة المتوقعة في الطلب على منتجاتهم، وبالنظر إلى التوقعات المستقبلية للطلب على العصائر فإن من المتوقع أن ترتفع نسب الحصص السوقية للمنتجات المحلية إلى 50% بحلول العام 2022 ومن ثم إلى 55% بحلول العام 2024.

تشكل حصة العصائر المبردة 60% من إجمالي الحصص السوقية للعصائر فيما تشكل العصائر طويلة الأجل 40% من هذا الإجمالي، ويقتصر انتاج العصائر طويلة الأجل على ثلاثة من المنتجين المحليين وهم شركة بلدنا، وشركة

5-2 تنبؤات العرض والطلب على العصائر

من المتوقع أن ينمو الطلب على العصائر من 21,7 مليون لتر في العام 2019 إلى 28,8 مليون لتر في العام 2024 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 5,8%، أما من حيث القيمة فمن المتوقع أن ينمو الطلب من 103 مليون ريال قطري في العام 2019 إلى 152 مليون ريال قطري في العام 2024 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 8%.

الرسم البياني (9) تنبؤات العرض والطلب على العصائر في قطر 2019 - 2024



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وجهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

افتراض أن معدل استهلاك الفرد في قطر سيتعادل مع المعدل العالمي في غضون الأشهر العشرة القادمة وبالتالي فإن من المتوقع أن ينمو سوق العصائر الكلي في قطر بنسبة 5,8% من حيث الحجم في الفترة 2019 – 2024 من المتوقع أن تشكل استضافة قطر لفعاليات كأس العالم في كرة القدم في العام 2022 دفعة، ولمرة واحدة، لصناعة العصائر في قطر حيث ستستقبل الدولة حوالي 3,1 مليون سائح خلال فترة الفعاليات التي ستدوم شهراً واحداً، ويشكل معدل استهلاك الفرد العالمي من العصائر والبلغ 11,5 لتر سنوياً (0,96 لتر شهرياً) المعيار القياسي للتقديرات، وبالتالي فإن من المتوقع استهلاك كميات إضافية من العصائر تقدر بحوالي 2,97 مليون لتر في العام 2022.

يتوقع أن ينمو الطلب على العصائر من حيث الحجم مواكبة للزيادة في عدد السكان في الدولة وارتفاع معدل نمو الإستهلاك للفرد. وحسب إحصائيات البنك الدولي فإن معدل النمو السكاني المتوقع في دولة قطر سيكون 1,7% سنوياً لغاية العام 2024، وبلغ معدل استهلاك الفرد من العصائر في قطر 7,7 لتر (حسب التقديرات الحالية لحجم السوق) في حين يبلغ معدل استهلاك الفرد من العصائر على الصعيد العالمي 11,5 لتر، وقد شهد معدل استهلاك الفرد في قطر نمواً تاريخياً من حيث الحجم نمواً سنوياً مركباً قدره 3,5% في لفترة 2015-2019.

استناداً إلى منحى النمو الحالي فإن معدل استهلاك الفرد من العصائر في قطر سيستغرق 11 عاماً لكي يرتفع إلى مستوى معدل الإستهلاك العالمي للفرد، وبالنظر إلى التقديرات المستقبلية لمعدل استهلاك الفرد من العصائر من حيث الحجم فمن المتوقع أن يزداد هذا المعدل ليبلغ 4,1% سنوياً وذلك مبني على



الجدول (14) فترات الصلاحية الإلزامية للعصائر

فترات الصلاحية الإلزامية للعصائر		
المنتج	نوع عبوات التغليف	فترة الصلاحية
العصائر، مشروبات العصائر، والعصائر الراحقية (نكتار)	عبوات مناسبة	30 يوماً
العصائر المعالجة بالبسترة السريعة	عبوات مناسبة	7 أيام
عصائر الفواكه المخصصة للأطفال الرضّع	حاويات زجاجية محكمة الإغلاق ومعقّمة	12 شهراً
العصائر، مشروبات العصائر، والعصائر الراحقية (نكتار) طويلة الأجل	حاويات كرتونية مبطنّة (تتراباك)	12 شهراً

8-2 تحليلات نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات لعصائر الفواكه في قطر

الشكل (4) نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات لعصائر الفواكه في قطر

نقاط القوة	نقاط الضعف
• تزايد الطلب على عصائر الفواكه. • تزايد الإنتاج المحلي من عصائر الفواكه. • التشجيع الحكومي للمنتجات المحلية/الوطنية. • تطوّر البنى التحتية الخاصة بالتخزين والنقل (بما في ذلك الشحن الجوي والبحري والتخزين المبرّد)	• لا يمكن توفير المواد الخام الأولية بسهولة نظراً لعدم ملائمة المناخ في قطر للزراعة الطبيعية، لذا فإن السوق المحلية تعتمد بدرجة كبيرة على الواردات. • لدى المنتجين المحليين قدرات وطاقات انتاجية الا ان مستوى استغلال هذه القدرات لا يزال منخفضاً.
الفرص	التهديدات
• تنامي الوعي الصحي لدى افراد المجتمع. • النمو المتسارع لقطاعي الضيافة والسياحة. • الضرائب المفروضة على المشروبات الغازية (50%) ومشروبا الطاقة (100%) تزيد من فرص الاستثمار في قطاع صناعة عصائر الفواكه. • هناك إمكانات هائلة مستمدة من تنامي قنوات قطاع التجزئة المنظّم مثل متاجر الهايبرماركت و السوبرماركت	• لا يزال منتجي العصائر المحليين يواجهون منافسة من العصائر المستوردة، فقد كانوا من قبل يواجهون منافسة المنتجات السعودية والإماراتية والآن يواجهون منافسة من المنتجات الكويتية والتركية والتايلندية والعمانية واللبنانية. • تشكل التقلبات في اسعار المواد الخام عبئاً على هامش الربح لدى المنتجين المحليين الذين قد لا يتمكنون من تحميل الزيادة في أسعار المواد الخام للمستهلكين. • ظهور متاجر بيع عصائر الفواكه الطازجة. • قد تقوم بعض متاجر التجزئة المنظمة بطرح منتجات تحمل ماركتها للاستفادة من القوة الشرائية لقاعدة العملاء العريضة لديها ومن خلال الأسعار التنافسية لهذه المنتجات.

[العصائر]

- اسم المنتج والعلامة التجارية
- مكونات المنتج مرتبة تنازلياً حسب نسب المواد المكونة
- المواد المضافة
- صافي محتوى المنتج حسب المقاسات المتربة (او الحجم بالنسبة للمنتجات السائلة)
- تواريخ الإنتاج وانتهاء مدة الصلاحية
- اسم الشركة المصنعة وعنوانها
- بلد المنشأ
- التعليمات الخاصة بتخزين ونقل وتحضير المنتج (إن وجدت)

ويجب ان تكون الملصقات التعريفية الأصلية باللغة العربية ويسمح بأن تكون هذه الملصقات بأكثر من لغى شريطة ان تكون اللغة العربية من بين اللغات المستخدمة مثل استخدام اللغتين العربية والانجليزية، وفي هذه الحالة ينبغي ان يقابل النصّ الانجليزي نص باللغة العربية يحمل نفس المعنى.

ويمكن استخدام ملصقات إضافية باللغة العربية مكان الملصقات التعريفية الأصلية شريطة أن تكون الملصقات الإضافية شديدة الالتصاق وتصبغ إزالتها و ان تشمل على البيانات المطلوبة و ان لا تغطي او تحجب المعلومات التي تتضمنها الملصقات التعريفية الأصلية أو تتعارض معها، وتنظر الجهات المختصة الي الملصقات الإضافية على انها مساوية للملصقات التعريفية الأصلية

تنصّ المواصفة رقم 150/ 2013 الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي على إلزامية بيان فترات صلاحية المنتجات المستوردة على هذه المنتجات وذلك تبعاً لنوع مواد تغليف هذه المنتجات.



[منتجات الخضّر والفاكهة المصنّعة في دولة قطر]

6-2 تحليل الفجوة بين العرض والطلب

ارتفعت الطاقة الإنتاجية الإسمية من 62 مليون لتر في عام 2017 الى 117 مليون لتر في العام 2019، ولكن بيانات وزارة التجارة و الصناعة القطرية تشير الى ان الطاقة الإنتاجية الإسمية للمنتجين المحليين تبدو مرتفعة نظراً لحقيقة ان مرافقهم الصناعية تستخدم لأغراض متعددة حيث تستخدم في تصنيع العصائر وتصنيع الألبان، وقد تجاوزت الطاقة الإنتاجية الإسمية المحلية حدّ ال 95 مليون لتر في العام 2019 مقابل الطلب و من المتوقع انخفاض هذه الطاقة الانتاجية الى 88 مليون لتر بحلول العام 2024 حيث ان المنتجين المحليين سيكونون في موقف يسمح لهم بالاستحواذ على المزيد من الحصص السوقية على أساس تزايد أصناف المنتجات التي سيقومون بطرحها في السوق وبأسعار تنافس أسعار العصائر المستوردة، وفي الوقت ذاته تكون هذه الطاقة الإنتاجية كافية لتلبية النمو المستقبلي في الطلب على العصائر.

وكما ورد في الفقرات السابقة فإن المنتجين المحليين نجحوا في زيادة حصصهم السوقية من 15% في العام 2017 الى 45% في العام 2019 كم ان من المتوقع ان تواصل نسب الحصص ارتفاعها مستقبلاً لتصل الى 55% في العام 2024.

في ظل الطاقة الإنتاجية الزائدة في الوقت الراهن فإن المنتجين المحليين في موقف يمكنهم من منافسة منتجات العصائر المستوردة من حيث عديد المنتجات و يشكل ذلك كله تحدياً رئيسياً أمام الداخلين الجدد الى سوق العصائر المحلية .

7-2 التحليلات التنظيمية

تم تضمين الأحكام العامة الخاصة بتصنيع العصائر في الجزء (6): أحكام و تشريعات تصنيع الأغذية في دولة قطر.

الأحكام العامة الخاصة باستيراد العصائر

يسمح بالتسويق المباشر لمنتجات الشركات العالمية في قطر وذلك من خلال مكاتب لهذه الشركات في الدولة لذا يمكن تسويق العصائر ذات المنشأ الأجنبي من خلال ممثلين عن الشركات المنتجة، وتتطلب نشاطات الاستيراد الحصول على رخصة للاستيراد كما تتطلب تسجيل الشركة المستوردة لدى وزارة التجارة و الصناعة، إضافة الى ادراج كافة الشركات المتخصصة في أعمال الاستيراد والتصدير في سجلات الوزارة، وينبغي كذلك قيام الشركات المستوردة بتقديم طلب الى وزارة البلدية و البيئة لتقوم هذه الوزارة بالتفتيش على مرافق الشركة الراغبة في استيراد البضائع من الخارج.

اللوائح الجمركية الموحدة لدول مجلس التعاون الخليجي

تقتضي المواصفة القطرية 9/1996 ان تشتمل الملصقات التعريفية الأصلية للمنتجات على المعلومات التالية:

9-2 تحليلات نموذج قوى بورتر الخمس – العصائر

الشكل (5) تحليلات نموذج قوى مايكل بورتر الخمس – العصائر



10-2 العناصر الرئيسية للنجاح

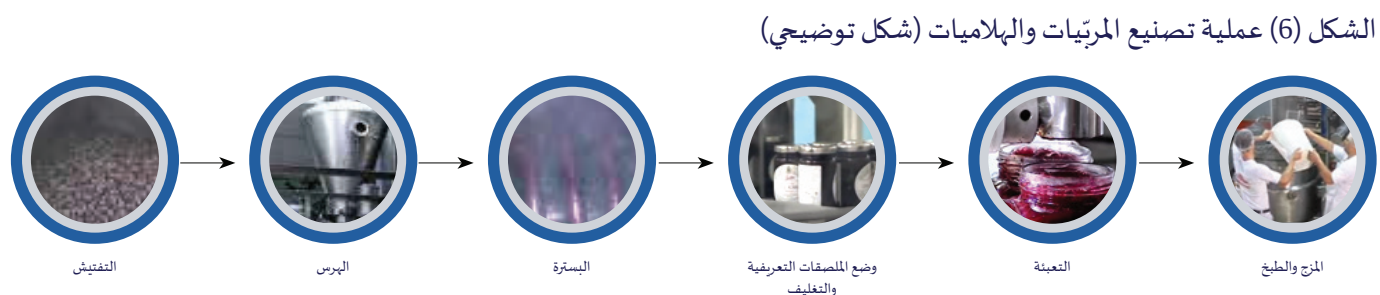
الجدول (15) العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال تصنيع عصائر الفواكه

العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال تصنيع عصائر الفواكه في قطر	
العوامل	الوصف
الوصول إلى المواد الخام	يعتبر الوصول إلى مركّزات العصائر، والعبوات البلاستيكية وعبوات التتراباك لنجاح الشركات المحلية المصنّعة للعصائر واستمراريتها في السوق المحلية، كما يعتبر إنشاء علاقات جيدة مع موردي المواد الخام (المركّزات ذات النكهات المتنوعة) من مناطق جغرافية مختلفة والارتباط معهم بعقود طويلة الأجل ضروري لاستمرارية التوريد وضمان التسعير الفعال للمنتجات، كما يعتبر وضع الإستراتيجيات الإحتياطية لمصادر التوريد على قدر كبير من الأهمية وقد بدى ذلك واضحاً وجلياً بعد الحصار الذي فُرض على دولة قطر.
التسويق	إن تواجد عدة منتجين ممن يعرضون منتجات متماثلة في السوق، وتعزيز وعي المستهلك وتعريفه بالعلامة التجارية المؤثرة، والتفريق والتمييز بين المنتجات من خلال عرض تشكيلة واسعة من المنتجات ذات النكهات المتنوعة، والتأكد من ثبات الجودة النوعية للمنتجات وعرض صورة جديرة بالثقة في هذه المنتجات يجب أن تكون جميعاً على رأس أولويات المنتجين المحليين ليكونوا قادرين على منافسة المنتجات المستوردة، كما تلعب السمات والعلامات التجارية الحديثة وأساليب التغليف الجذابة دوراً محورياً في استبقاء العملاء الحاليين وكسب ثقتهم واستقطاب عملاء جدد، وينبغي أن يركّز المنتجون المحليون اهتمامهم على نشاطات تحديث السمات المميزة لمنتجاتهم ونشاطات الترويج لهذه المنتجات في المجتمع المحلي لكي يتمكنوا من تقوية الروابط بينهم وبين عملائهم.
العلاقة مع العملاء	تعتبر سلاسل تجارة التجزئة ومحال البقالة من أهم قنوات تسويق منتجات شركات تصنيع العصائر، وتعدّ منهجية الأعمال التي تتمحور حول العميل وتبني استراتيجية تركز على احتياجات العملاء ضرورة لمزاولة الأعمال في السوق المحلية، ويمكن تحقيق ذلك من خلال فهم وإدراك متطلبات واحياجات العميل، وبناء شبكة قوية لتوزيع المنتجات، والمحافظة على مستوى جيّد من مخزون المنتجات لتلبية طلبات العملاء بصورة منتظمة.
الوعي التنافسي	يعطي الوعي التنافسي المنتجين المحليين اليد الطولى في تسعير المنتجات وضمان الموقف الجيّد لأصناف منتجاتهم في السوق. يعتبر التمييز والتفريق بين المنتجات في فئة العصائر محدوداً لذا يترتب على منتجي العصائر المحليين المنافسة من خلال التسعير الفعال لمنتجاتهم وطرح منتجات ونكهات جديدة غير مألوفة في السوق لكي يكونوا قادرين على منافسة المنتجات المحلية والمستوردة.
استغلال الطاقة الإنتاجية	تتمتع المرافق الصناعية لمعظم المنتجين المحليين بطاقة انتاجية عالية كونهم يزاولون نشاطات انتاج العصائر والألبان مستخدمين نفس خطوط الإنتاج لهذه الغاية الأمر الذي يتيح أمامهم الفرصة لتنوع منتجاتهم.

11-2 نظرة مستقبلية

- من المتوقع أن يرتفع الطلب على العصائر إلى 28,8 مليون لتر، بقيمة 152 مليون ريال قطري بحلول العام 2024
- في ظل تغيّر الأنماط الحياتية يزداد توجّه المستهلكين إلى استهلاك العصائر وذلك لسهولة الحصول عليها وإمكانية استهلاكها في جميع الأماكن والأوقات فضلاً عن تزايد الوعي لدى المستهلك بأن العصائر خيار صحي مقارنة بالمشروبات الغازية.
- فرض الضرائب الجديدة على المشروبات الغازية بنسبة (50%) وعلى مشروبات الطاقة بنسبة (100%) في شهريناير 2019 سيحدّ من إقبال المستهلكين على هذه المشروبات ويشجعهم على التحول إلى عصائر الفواكه.
- تعتبر الشريحة الكبرى من القوى العاملة وجيل الشباب أحد الدوافع وراء ارتفاع الطلب على العصائر في قطر، وكذلك فإن النمو الذي يشهده قطاع تجارة

- التجزئة ومتاجر الأطعمة والمشروبات والقطاع الفندقي سيسهم إلى حد كبير في نمو الطلب على العصائر في قطر. وعلى الرغم من المبادرات الرامية إلى الإكتفاء الذاتي من الفواكه فإن تحقيق هذا الهدف سيستغرق بعض الوقت، كما أن انتاج الفواكه سيقصر على أصناف محدودة، وبالتالي سيتعيّن على منتجي العصائر المحليين الإستمرار في استيراد مركّزات العصائر كموااد خام لتصنيع منتجاتهم.
- مع تواجد منتجين اقليميين وعالميين للعصائر في الأسواق المجاورة سيكون من الصعب إيجاد أسواق يمكن تصدير العصائر المنتجة محلياً إليها، خاصة وأن التأسيس لعلامات تجارية قوية والتسويق يتطلب الكثير من الإستثمارات والوقت.

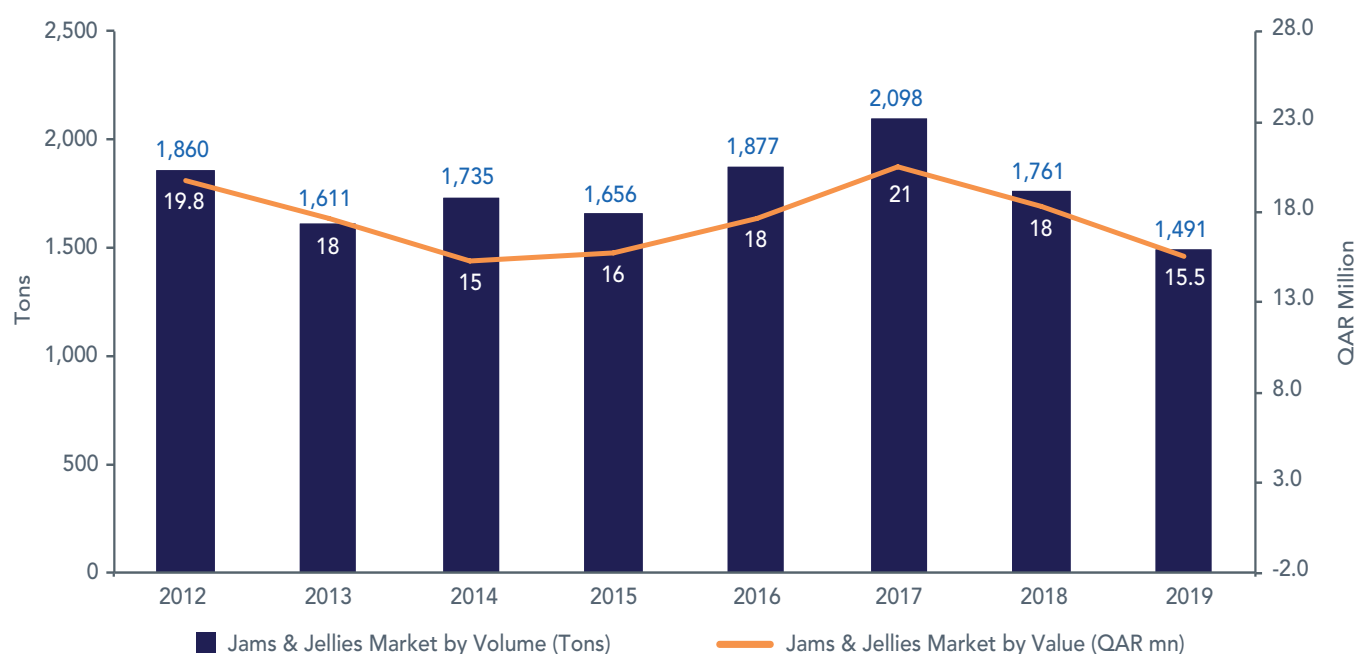


2-3 لمحة عامة حول السوق في قطر

1-2-3 الطلب التاريخي والحجم الحالي للسوق

لا توجد في الوقت الراهن مصانع للمربّيات في دولة قطر لذا فإن الواردات تسيطر على كامل الحصص السوقية للمربّيات والهلاميات البالغة 1491 طناً من حيث الحجم و 15,5 مليون ريال قطري من حيث القيمة في العام 2019. وفي الفترة 2012 - 2019 شهدت سوق المربّيات تراجعاً من 1,860 طناً في العام 2012 إلى 1,491 طناً في العام 2019 بانخفاض قدره 3,1% في حين انخفض حجم السوق من حيث القيمة من 19,8 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 15,5 مليون ريال قطري في العام 2019 بانخفاض إجمالي نسبته 3,4%.

الرسم البياني (12) حجم سوق المربّيات والهلاميات في قطر (من حيث الحجم والقيمة) 2012 - 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

1-3 لمحة عامة حول القطاع الفرعي

تعتبر الفواكه المواد الخام الرئيسية اللازمة لتصنيع المربّيات، وتمرّ الفواكه بسلسلة من المراحل التصنيعية منها غسل الفواكه، واستخلاص اللب، و غليها، و تبريدها و تغليفها. يبين الجدول التالي خطوات إنتاج المربّيات خطوة بخطوة:

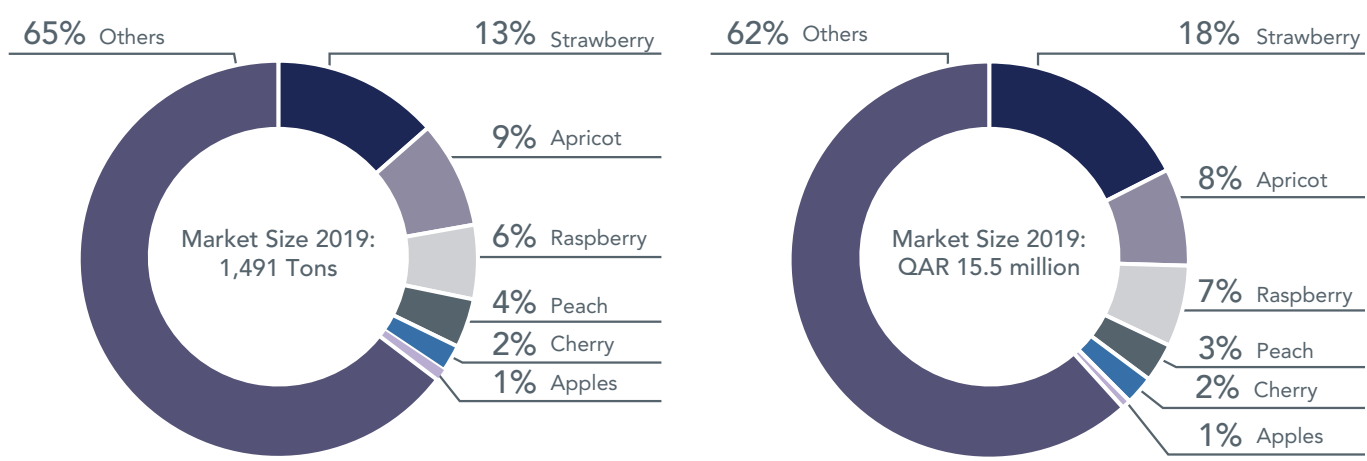
الجدول (15) عملية تصنيع المربّيات والهلاميات

الخطوة (1):	التفتيش على الفواكه: عند وصول الفاكهة إلى المصنع يتمّ التفتيش عليها للتحقق من جودتها والتأكد من لونها ونضجها ومذاقها، ويتمّ وضع الفاكهة التي تجتاز عملية التفتيش في قمع كبير ليتمّ نقلها عبر شبكة من الأنابيب لغسلها وهرسها.
الخطوة (2):	غسل الفواكه وتقطيعها وهرسها: عند مرور الفواكه في شبكة الأنابيب يتمّ تعريضها لتيار خفيف من المياه لتنظيفها من الأتربة والأوساخ السطحية، وتبعاً للمنتج المراد تصنيعه (مربّيات أو هلاميات) يتمّ دفع الفواكه المهروسة أو عصيرها عبر ثقوب صغيرة واحتجاز الفضلات الزائدة في الخارج، ويتمّ التعامل مع بعض أنواع الفواكه مثل الحمضيات والتفاح يدوياً حيث يتمّ تقشيرها واستخراج بذورها وتقطيعها إلى شرائح ثم إلى مكعبات صغيرة الحجم، أما بالنسبة لفاكهة الكرز فيتمّ نزعها ومن ثم استخراج بذورها قبل هرسها.
الخطوة (3):	عملية البسترة: تواصل الفواكه المهروسة/عصائرها رحلتها عبر شبكة أخرى من الأنابيب لتصل إلى أوعية أخرى حيث يتمّ تسخينها إلى درجة أقل بقليل من درجة الغليان (أقل من 100 درجة مئوية) ومن ثم تبرّد لحظياً إلى درجة صفير مئوي وتعمل عملية البسترة بهذه الطريقة على منع فساد أو أوتعفن الفاكهة المهروسة أو أو عصائرها، ثم يتمّ نقل الفاكهة المهروسة أو أو العصائير المعصائر إلى خزانات مبرّدة كبيرة الحجم ومن ثم يتمّ ضخها إلى غلايات الطبخ حسب الحاجة.
الخطوة (4):	الطبخ: يتمّ قياس كميات الفواكه المهروسة/العصائر وإضافة السكر والبكتين و خلطها في غلايات صناعية، ويتمّ إعادة طبخ المزيج وتبريده ثلاث مرات، ويتمّ في هذه المرحلة إضافة المنكهات الإضافية حسب الرغبة، وعندما يتحول المزيج إلى القوام المطلوب والمحدد مسبقاً ووصوله درجة الحلاوة المحددة يتمّ ضخ هذا المزيج إلى آلات التعبئة.
الخطوة (5):	التعبئة: تمرّ أوعية (عبوات) زجاجية معقمة مسبقاً على حزام ناقل لتستقرّ تحت أنابيب أو صناديق صب المنتج لتتمّ تعبئة الأوعية الزجاجية بكميات مقاسة و محسوبة سلفاً من المربّيات أو الهلاميات، ثم يتمّ وضع الأغشية المعدنية على عبوات المربّيات/الهلاميات بعد سحب الهواء منها بالتفريغ الخوائي، وتزيد عملية التفريغ الخوائي من تعقيم المنتج.
الخطوة (6):	تثبيت الملصقات التعريفية والتغليف: يتمّ نقل العبوات التي تمت تعبئتها و غلقها بإحكام على الحزام الناقل إلى آلة خاصة لتثبيت الملصقات التعريفية عليها، ومن ثم يت تغليف الأوعية في صناديق كرتونية و إعدادها للشحن، وتتمّ عملية تثبيت الملصقات و التغليف إما يدوياً أو ميكانيكياً وذلك تبعاً لحجم العمليات التشغيلية للمصنع.

الأوسط وتركيا والهند وعدم توقّر المواد الخام المنتجة محلياً ستجعل من الصعب على المنتجين المحليين الحصول على فرصة للبقاء والنمو، وبالنسبة لحجم سوق المربيات من حيث نوع الفواكه فقد استأثرت المربيات والهلاميات بطعم الفراولة بالحصة الكبرى حيث بلغت حصتها السوقية 13% من حيث الحجم و 18% من حيث القيمة، وتلها في ذلك المربّيات والهلاميات بطعم المشمش حيث بلغت حصتها 9% من حيث الحجم و 7% من حيث القيمة.

يتم استيراد غالبية المنتجات المدرجة تحت فئة المربّيات من تركيا والهند وفرنسا ولبنان، ويعتبر صغر حجم السوق القطرية السبب وراء انعدام المنشآت المصنّعة للمربيات في الدولة حيث أنه يتعين على الشركات المحلية ضمان تصدير منتجاتها إلى الخارج – خاصة إلى الأسواق الإقليمية – لكي تكون أعمال هذه الشركات مجدية من الناحية الإقتصادية وقابلة للإستمرارية، ولكن لا بد من الإشارة إلى أن المنافسة القوية من قبل المنتجين في دول الشرق

الرسم البياني (13) سوق المربيات والهلاميات في قطر حسب أنواع الفواكه (من حيث الحجم والقيمة) 2019



* أخرى تشمل مربيات كوكبيل الفواكه، المانجا، البطيخ، والأناناس
المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء



[منتجات الخضار والفاكهة المصنّعة في دولة قطر]

2-2-3 الموردین الرئيسيين في السوق
الجدول (17) مستوردي المربّيات والهلاميات في قطر

مستوردي المربّيات والهلاميات في قطر			
إسم المستورد	المنتجات	الفئات المستهدفة	العلامات التجارية / الماركات
مركز المتسلّق التجاري	• مربّيات (فراولة، توت العليّق، توت بري، تين، مشمش، وبرتقال)	• متاجر التجزئة المنظّمة • الفنادق والمطاعم • ومحالّ الكافيتريا	سيدو أوغلو (تركيا)- المتسلّق
شركة أريزونا التجارية	• مربّيات (مشمش، دزاق، برتقال، توت أزرق، فراولة، توت العليّق، كرز، وتين)	• متاجر التجزئة المنظّمة • الفنادق والمطاعم • ومحالّ الكافيتريا	سانت دالفور (فرنسا)
المثالي للتسويق والخدمات	• مربّيات (فراولة، موز، برتقال، وكرز)	• متاجر التجزئة المنظّمة • الفنادق والمطاعم • ومحالّ الكافيتريا	أروبا (لبنان)
فريندلي فود قطر	• مربّيات (مشمش، توت بري، مشمش، برتقال، وتين)	• متاجر التجزئة المنظّمة • الفنادق والمطاعم • ومحالّ الكافيتريا	جاردينيا جريندور (لبنان)
مركز عبد الحسين محمد خوري	• هلاميات (فراولة، توت العليّق، برتقال، أنانيس، كرز، لايم، ليمون، دزاق، ومشمش)	• متاجر التجزئة المنظّمة • الفنادق والمطاعم • ومحالّ الكافيتريا	تيارا (مالطا)

المصدر: المواقع الإلكترونية للشركات

3-2-3 لمحة عامة حول مستوردي المربّيات والهلاميات في قطر

شركة المثالي (أيديال) للتسويق والخدمات: شركة مساهمة تأسست في العام 2004 تزاوّل نشاط استيراد المواد الغذائية، وتقوم الشركة باستيراد وتوزيع هلاميات "أوروبا" من شركة هاشم للصناعات والتجارة اللبنانية.

شركة فريندلي فود قطر: تأسست في عام 1974 وتقوم باستيراد وتوزيع مجموعة كبيرة من المنتجات الغذائية في قطر، وتقوم الشركة باستيراد وتوزيع مربيات "جاردينيا جرين" من شركة الصناعات الحديثة اللبنانية.

مركز عبد الحسين خوري: تأسس المركز في العام 1942 ويقدم مجموعة من المنتجات الغذائية وغير الغذائية، وتشمل المنتجات التي يتعامل بها المركز حوالي 25 منتجاً تندرج ضمن 10 فئات، ويستورد المركز الهلاميات التي تحمل علاقة "تيارا" من شركة فوستر كلاركس في مالطا.

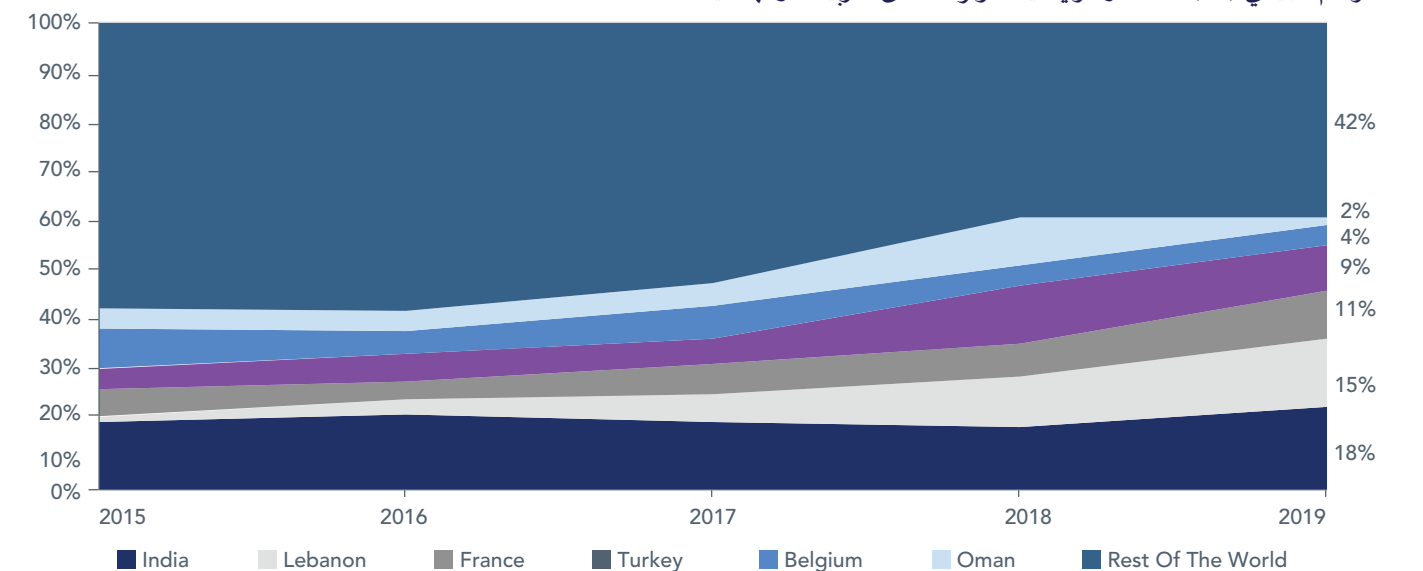
مركز المتسلّق التجاري: تأسس المركز في العام 1994 وهو متخصص في استيراد الزعفران والتمور كما يقوم باستيراد وتوزيع منتجات أخرى مثل البن والشاي والعسل الطبيعي، وقد أصبح المركز الآن الموزع الحصري للمربيات التي تنتجها شركة سيد اوغلو التركية، كما يمتلك المركز علامة تجارية خاصة به للمربيات وهي "المتسلّق" الا انه لا يقوم بإنتاج هذه المربيات بل يقوم باستيرادها من إحدى الشركات المصنّعة خارج دولة قطر.

شركة اريزونا التجارية: تأسست في عام 1999 وتم الاستحواذ عليها من قبل شركة ساديتا القابضة الكويتية في عام 2006، وتزاوّل الشركة نشاطات توزيع FMCG من خلال استيراد منتجات غذائية ذات علامات تجارية عالمية، وتقوم شركة اريزونا العالمية باستيراد المربيات القابلة للدهن من شركة سانت دالفو الفرنسية التي تصنع منتجاتها من مكونات طبيعية و دون إضافة اية مواد حافظة صناعية او سكر مصنّع او ملوّّنات صناعية.

3-3 مصادر الواردات

قبل بدء الحصار على دولة قطر كانت مصر والسعودية والهند أهم مصادر واردات قطر من المربيات والهلاميات، أما خلال الحصار عمل المنتجون من الهند ولبنان وفرنسا وتركيا على زيادة حصصهم في سوق الواردات القطرية بحيث بلغ نصيب هذه الحصص مجتمعة 50% من إجمالي سوق الواردات، وفي حال رفع الحصار فإن السوق القطرية ستشهد منافسة من منتجات مصرية وسعودية المنشأ.

الرسم البياني (14) المصادر الرئيسية للواردات من المربيات والهلاميات 2015 – 2019

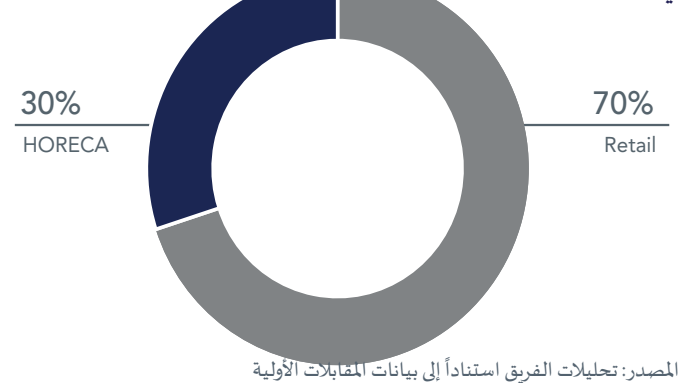


المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

وفي العام 2019 كانت كل من الهند (18%) ولبنان (15%) وفرنسا (11%) وتركيا (9%) وبلجيكا (4%) وسلطنة عمان (2%) أهم مصادر واردات قطر من المربيات والهلاميات، وقد ارتفع حصة الواردات من المنتجات الهندية على مدى السنوات الخمس الماضية من 14% في عام 2015 إلى 18% في عام 2019 في حين ارتفعت حصة المنتجات المستوردة من لبنان من 1% إلى 15% خلال نفس الفترة مما يدل على أن المستوردين المحليين قد زادوا من طلبهم على هذه المنتجات من هذه المصادر بعد الحصار، وقد تراجعت الواردات من كل من تركيا وسلطنة عمان في الفترة 2018-2019.

من بين الدول الأخرى التي زادت حصة واردات قطر منها إسبانيا وسويسرا حيث ازدادت حصة إسبانيا من 0.3% في العام 2015 إلى 7.5% في العام 2017 وسويسرا من 0.1% إلى 3.3% في نفس الفترة.

الرسم البياني (15) المشترون الرئيسيون للمربيات والهلاميات في قطر



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات المقابلات الأولية

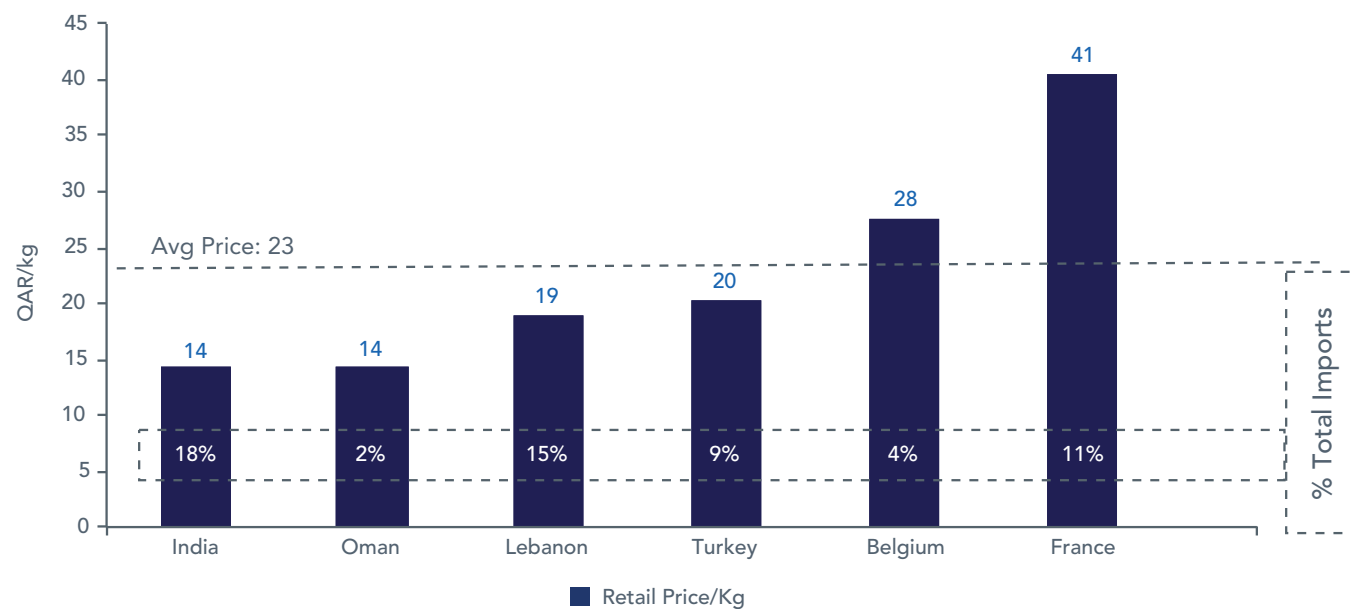
4-3 المشترون الرئيسيون في السوق

تشمل قائمة المشتريين للمربيات والهلاميات في قطر قطاع تجارة التجزئة بما في ذلك متاجر الهايبر ماركت والسوبر ماركت ومحال البقالة المنظمة إضافة إلى بعض المطاعم والفنادق ومحال الكافيتريا.

5-3 تحليل الأسعار

يتضمن الرسم البياني التالي مقارنة لمعادلات أسعار المربيات والهلاميات المستوردة من مصادر الواردات الرئيسية، وتعتبر كل من الهند ولبنان وفرنسا وتركيا وبلجيكا وعمان أكبر المصدرين الستة لهذه المنتجات إلى قطر حيث بلغ إجمالي حصة هذه الدول مجتمعة حوالي 60% من إجمالي واردات قطر من المربيات والهلاميات. وتمثل معادلات أسعار التجزئة للمربيات نفس أسعار البيع التي تم الحصول على بياناتها من متاجر السوبر ماركت ومنافذ بيع المنتجات عبر شبكة الإنترنت، وتعتبر المنتجات التي يتم تسعيرها بواقع 20% أقل من معدل سعر التجزئة والبالغ 23 ريال قطري للكيلوغرام الواحد تعد منتجات منخفضة الأسعار مقارنة بغيرها. وتعتبر المنتجات التي تقترب أسعارها

الرسم البياني (16) مصادر واردات المربيات والهلاميات ومقارنة أسعار التجزئة 2019



المصدر: بيانات الأسعار من محال السوبر ماركت ومتاجر التجزئة على شبكة الإنترنت

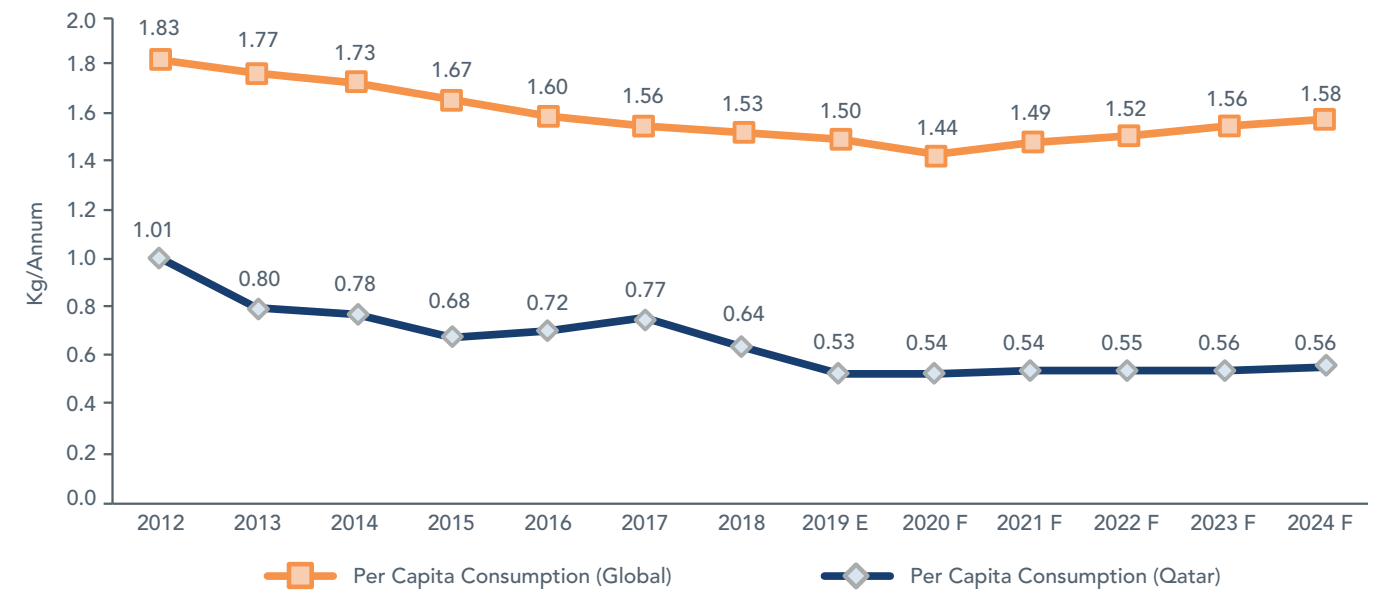
6-3 نشرة تنبؤات العرض والطلب على المربيات والهلاميات

يشير الجزء المتعلق بالمربيات من تقرير النظرة الاستشرافية للمستهلكين والأسواق الصادر عن هيئة "ستاتيسا" العالمية إلى أن معدل الاستهلاك الفردي العالمي من المربيات والهلاميات قد بلغ 1.5 كلغم في العام 2019 وأن المتوقع أن ينمو هذا المعدل ليصل إلى 1.58 كلغم بحلول العام 2024 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 1%. وقد قدر معدل استهلاك الفرد في قطر بحوالي 53% كلغم في العام 2019 مسجلاً تراجعاً في معدل المسجل في العام 2012 والبالغ 1.01 كلغم وهو ما يتوافق مع التراجع العالمي في هذا المعدل الذي كان سائداً

خلال تلك الفترة باستثناء عام 2017 حيث ازداد معدل استهلاك الفرد من المربيات في قطر بسبب تكديس المنتجات المستوردة الناجم عن الحصار.

نظراً للتشابه في التوجه التاريخي لمعدل استهلاك الفرد العالمي من المربيات واستهلاك الفرد في قطر فإن من المتوقع أن يشهد معدل استهلاك الفرد في قطر نمواً قدره 1% سنوياً (أسوة بالنمو العالمي المتوقع) في الفترة 2019-2024.

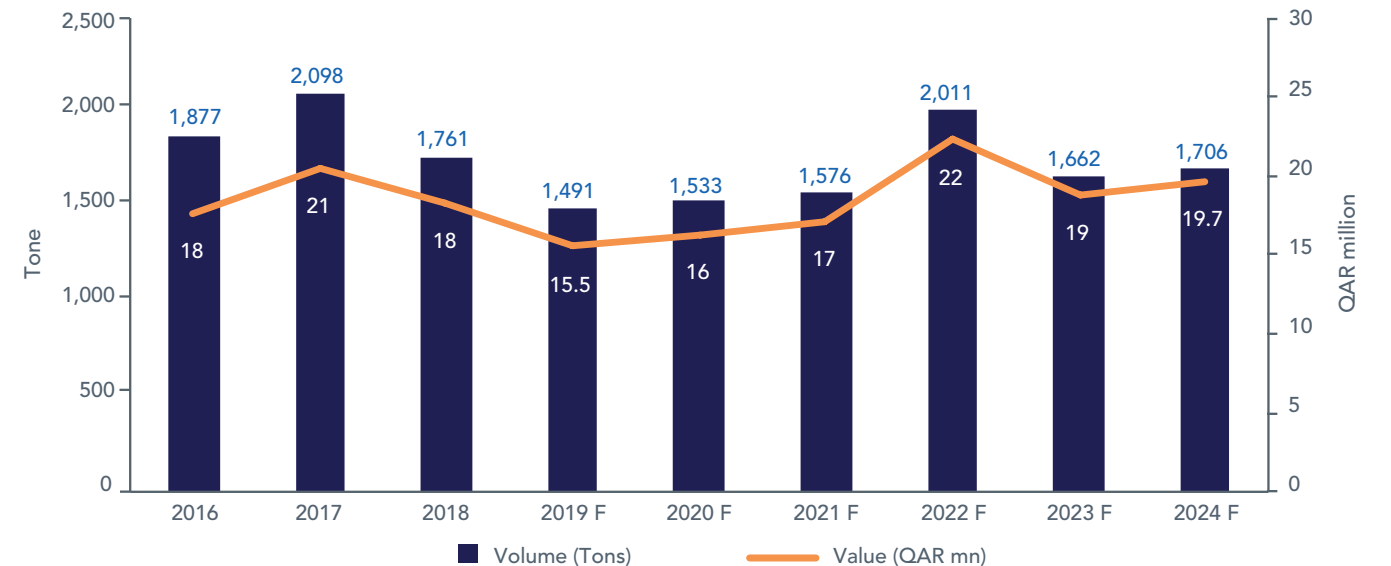
الرسم البياني (17) نشرة تنبؤات استهلاك الفرد ، 2019 - 2024



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء، وتقرير النظرة الاستراتيجية للمستهلكين والأسواق الصادر عن هيئة "ستاتيسا" العالمية حول المربيات والمارملاد.

من المتوقع ان ينمو الطلب على المربيات والهلاليات من 1.491 طن في عام 2019 الى 1.706 طن في عام 2024 بمعدل نمو مركب قدره 2.7%، اما من حيث القيمة فمن المتوقع ان ينمو الطلب بمعدل نمو سنوي مركب قدره 4.8% (من 15.5 مليون ريال قطري في العام 2019 الى 19.7 مليون ريال قطري ي العام (2024).

الرسم البياني (18) نشرة تنبؤات حجم الطلب على المربيات والهلاليات في قطر ، 2019 - 2024



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء، وتقرير النظرة الاستراتيجية للمستهلكين والأسواق الصادر عن هيئة "ستاتيسا" العالمية حول المربيات والمارملاد

استناداً الى تقديرات البنك الدولي فإن نسبة الزيادات المتوقعة في عدد سكان دولة قطر ستكون 1.7% سنوياً لغاية 2024 وان معدل استهلاك الفرد سينمو سنوياً في الفترة 2019-2024.

ومن المتوقع ان تؤدي استضافة قطر لفعاليات كأس العالم في كرة القدم في العام 2022 الى دفعة - ولمرة واحدة - في صناعة المربيات والهلاليات في قطر، حيث يتوقع ان تستقبل قطر 3.1 مليون سائح خلال عام 2022 خلال فترة الفعاليات التي ستدوم شهراً واحداً، ويعتبر معدل استهلاك الفرد العالمي من المربيات والبالغ 1.52 كلغم سنوياً (13% كلغم شهرياً) المعيار القياسي لمعدلات الاستهلاك، وبالتالي فإن الكمية الإضافية من المربيات التي سيتم استهلاكها في عام 2022 ستبلغ 292 طناً.

ازدادت اسعار المربيات والهلاليات المستوردة بمعدل نمو سنوي مركب بلغ 3.4% في الفترة 2014-2019 في حين ان معدل التضخم في قطر تراوح بين 1% و3.5% خلال نفس الفترة، واستناداً الى توقعات البنك الدولي فإن معدل التضخم في قطر سيتراوح بين 1.9% و2.2% لغاية عام 2024، كما تشير التقديرات الأخرى الى أن معدل أسعار واردات قطر من هذه المنتجات سيزداد مواكبة لمعدلات التضخم التي يتوقعها البنك الدولي، لذا فإن من المتوقع أن تشهد سوق المربيات والهلاليات في قطر نمواً من حيث القيمة يبلغ 4.8% في الفترة 2019-2024.

7-3 التحليلات التنظيمية

تم تضمين الأحكام التنظيمية الخاصة بصنع المربيات والهلاليات في الجزء (6) من تشريعات وأحكام إنتاج الأغذية في دولة قطر.

الأحكام والتشريعات العامة لاستيراد المربيات والهلاليات في دولة قطر يسمح بالتسويق المباشر لمنتجات الشركات العالمية في قطر وذلك من خلال مكاتب لهذه الشركات في الدولة لذا يمكن تسويق المربيات والهلاليات ذات المنشأ الأجنبي من خلال ممثلين عن الشركات المنتجة، وتتطلب نشاطات الاستيراد الحصول على رخصة للاستيراد كما تتطلب تسجيل الشركة المستوردة لدى وزارة التجارة والصناعة بموجب قانون السجل التجاري رقم 11، إضافة الى ادراج كافة الشركات المتخصصة في أعمال الاستيراد والتصدير في سجلات الوزارة، وينبغي كذلك قيام الشركات المستوردة بتقديم طلب الى وزارة البلدية والبيئة لتقوم هذه الوزارة بالتفتيش على مرافق الشركة الراغبة في استيراد البضائع من الخارج.

تنطبق أحكام المواصفة رقم (640) الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي على المربيات والمارملاد المباع لأغراض الإستهلاك المباشر بما في ذلك أغراض خدما تقديم الأطعمة أو لإعادة التغليف، وتشمل هذه المواصفة ما يلي:

التركيب الأساسي وعناصر الجودة: المحتوى من الفواكه:

يجب إنتاج مربيات الفواكه بحيث لا تقل نسبة الفواكه في المنتج النهائي عن 45% باستثناء الفواكه التالية:

- 35% من فواكه التوت البري، المنجا، والسفرجل، والرامبوتان، والتوت الأحمر، والزهورات، والروزيلات، وتوت الروان، وفاكهة قرن الغزال.
- 30% من فواكه السرسب، وتوت الكران بيرى.
- 25% من فواكه الموز، سيم بيداك، والزنجبيل، والجوافة، والجاك فروت، والسابوتا.

• 23% من فواكه تفاح الكاجو.

• 20% من فاكهة الدوريان.

• 10% من فاكهة التمرهند.

• 8% من فاكهة باشن فروت والفواكه ذات النكهات القوية والأخرى ذات المحتوى العالي من الحموضة.

وعند مزج او خلط الفواكه مع بعضها البعض يجب مراعاة تقليل المحتوى الأدنى من الفواكه بحيث يتناسب مع نسب كميات الفواكه المستخدمة.

يجب انتاج الهلاليات القابلة للدهن بحيث لا تقل نسبة الفواكه في المنتج النهائي عن 35% بشكل عام باستثناء الفواكه التالية:

• 20% السرسب وتوت الكران بيرى.

• 16% تفاح الكاجو.

• 15% الموز، السيم بديك والجوافة، والجاك فروت وبالسابوتا.

• 10%-11% الزنجبيل.

• 10% الدوريان.

• 6% باشن فروت، التمرهند، والفواكه ذات النكهات القوية والأخرى ذات المحتوى العالي من الحموضة.

وعند مزج او خلط الفواكه مع بعضها البعض يجب مراعاة تقليل المحتوى الأدنى من الفواكه بحيث يتناسب مع نسب كميات الفواكه المستخدمة.

ويجب انتاج مربيات المارملاد (المصنعة من الحمضيات) بحيث لا تقل نسبة فواكه الحمضيات في كل 1000 غم من المنتج النهائي عن 200 غم منها 75 غم على الأقل من لب الحمضيات.

بالنسبة لمربيات المارملاد المصنعة من غير الحمضيات فيجب ان لا تقل نسبة الفواكه في المنتج النهائي عن 30% بشكل عام باستثناء الفواكه التالية:

• 11% الزنجبيل.



8-3 تحليلات نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات

الشكل (7) نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات للمربيات والهلاميات في قطر

نقاط القوة	نقاط الضعف
- المربيات والهلاميات والمارمالاد جزء من الافطار اليومي للكثير من المستهلكين . - تستهلك المربيات يومياً من قبل كافة الفئات العمرية.	- صغر حجم السوق المحلية ومحدودية الطلب على المربيات والهلاميات . - انعدام الإنتاج المحلي من المربيات والهلاميات.
الفرص	التهديدات
- تزايد الوعي الصحي حول اضرار استهلاك السكر يشجع المستهلكين على الإقبال على منتجات طبيعية منخفضة المحتوى من السكر ومصنعة من فواكه ومركبات عضوية والعسل والأعشاب... إلخ والتي تعتبر البديل الصحي للمربيات التقليدية. - النمو المتسارع لقطاع السياحة يزيد من الطلب على المربيات والهلاميات من قبل المطاعم والفنادق ومحال الكافيتريا.	- يفضل تجار التجزئة الدخول في عقود طويلة الأمد وبأسعار ثابتة إلا ان تقلبات أسعار المواد الخام تؤثر سلباً على هامش الربح لدى المصنعين المنتجين الذين قد لا يتمكنوا من تحميل الزيادة في الأسعار للمشتريين والمستهلكين. - يتمتع الموردون الحاليون بقاعدة عملاء عريضة في السوق مما يحول دون اختراق هذه السوق من قبل الداخلين الجدد.



المكونات الأخرى المسموح بها:

يمكن إضافة اية مكونات غذائية عشبية الى المنتجات المدرجة في هذه المواصفة القياسية، وتشمل هذه المكونات الفواكه والاعشاب والتوابل والمكسرات والمشروبات الكحولية والزيوت العطرية والزيوت النباتية القابلة للأكل والدهون المانعة للرغوة شريطة ان لا تعمل المكونات المضافة كغطاء على رداءة جودة المنتج او على تضليل المستهلك.

معايير الجودة

يجب ان يكون قوام الهلاميات متجانساً وذا لون ونكهة متناسبين مع الفواكه المصنعة منها مع الأخذ بعين الاعتبار الالوان والنكهات الاختيارية والملونات المسموح بها المضافة الى المنتج، كما يجب ان تكون الهلاميات خالية من شوائب الفواكه وصافية وشفافة.

النكهات والمواد المضافة:

يجب ان تكون المواد المضافة الى الأغذية مطابقة لمواصفات هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي – الفقرة 19-2، كما يجب ان تكون ملونات الطعام المضافة مطابقة لما ورد في الفقرة 2-22 من هذه المواصفات، ويجب ان تشمل النكهات المضافة الى المنتج على مواد طبيعية مستخلصة من الفواكه التي تم تصنيع المنتج منها، ومن النعناع الطبيعى، القرفة الطبيعية، والفانيلين، ومستخلص الفانيلا.

الحدود الخاصة بالأحياء الدقيقة والملوثات في المنتجات، ونظافة المنتجات

يجب إجراء الفحوصات اللازمة للتحقق من ان نسب الأحياء الدقيقة في المنتج مطابق لما ورد في الفقرة (2-12) من مواصفات هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي، كما يجب التحقق من ان نسب حدود الملوثات المعدنية في المنتجات مطابقة لما ورد في الفقرة (2-2) من هذه المواصفات، اما حدود نظافة المنتجات فيجب ان تكون مطابقة لما ورد في الفقرة (1694) من هذه المواصفات.

الملصقات التعريفية بالمنتجات:

يجب تضمين المعلومات التالية في الملصقات التعريفية للمنتجات:

- اسم المنتج: مربى، مربى محفوظ، اومربى محفوظ إكسترا، اومربى محفوظ إكسترا عالي الجودة. او هلام، هلام إكسترا، اومارمالاد، اومارمالاد إكسترا.
- يجب ان يتضمن الملصق التعريفى اسماء الفواكه المستخدمة في تصنيع المنتج مرتبة تنازلياً حسب الوزن في المنتج والمواد الخام المستخدمة في تصنيعه، وفي الحالات التي تدخل في تصنيع المنتج ثلاث فواكه او أكثر فيمكن استبدال اسماء الفواكه بعبارة "مزيج من الفواكه" او بعبارة مشابهة تحمل عدد الفواكه المستخدم.
- يمكن ان يظهر اسم المنتج على الملصق التعريفى صنف الفواكه المستخدمة في الإنتاج مثل "جرائن فيكتوريا" او صفات تدل على هذه الفواكه مثل عبارة "خالي من البذور... الخ"

المعلومات الغذائية.

- سنة الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية.
- اسم وعنوان الشركة الصانعة وبلد المنشأ.
- بدائل السكر المستخدمة في الإنتاج ونسبتها المئوية.
- العلامة التجارية للمنتج.

يجب ان تكون الملصقات التعريفية مطبوعة باللغة العربية الا انه يمكن استخدام ملصقات تحمل أكثر من لغة (مثل العربية والانجليزية) شريطة ان تكون اللغة العربية إحدى هذه اللغات.

كميات الفواكه والسكر المعلن عنها:

تشمل المعلومات التي تتضمنها نشرة او ملصق المنتج بموجب هذه المواصفة محتوى المنتج من الفواكه والدلالة على ذلك بعبارة "يحتوي على - - غرام من الفواكه في كل 100 غم من المنتج" وبالنسبة للمحتوى من السكر بعبارة "اجمالي المحتوى من السكر - - غم في كل 100 غم من المنتج" وذلك بعد طرح المحتوى المائي الموجود في عبوة المنتج.

تنص المواصفة رقم (150/2013) الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي على إلزامية بيان تاريخ انتهاء الصلاحية على كافة المنتجات المستوردة، وان تكون تواريخ انتهاء الصلاحية متناسبة مع طبيعة ونوعية تغليف المنتجات.

تنص المواصفة رقم 150/2013 الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي على إلزامية بيان فترات صلاحية المنتجات المستوردة على هذه المنتجات وذلك تبعاً لنوع مواد تغليف هذه المنتجات

الجدول (18) تواريخ انتهاء صلاحية المنتجات الإلزامية للمربيات والهلاميات

فترات انتهاء الصلاحية للإلزامية للمربيات والهلاميات ²		
المنتج	نوع عبوة التغليف	تاريخ انتهاء الصلاحية
مربيات ، هلاميات، مارمالاد	حاويات معدنية أو زجاجية	24 شهراً
	حاويات محكمة الإغلاق من البلاستيك أو ورق القصدير (الألومنيوم)	12 شهراً



9-3 تحليلات نموذج قوى بورتر الخمس – المربيات والهلاميات

الشكل (8) تحليلات نموذج قوى مايكل بورتر الخمس – المربيات والهلاميات

10-3 العناصر الرئيسية للنجاح

الجدول (19) العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال تصنيع المربيات والهلاميات

العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال تصنيع المربيات والهلاميات في	
الوصف	العوامل
يعتبر حجم أعمال التصنيع من العوامل الهامة في الصناعات التحويلية، كما يعتبر تحقيق النجاح في هذه الأعمال عنصراً أساسياً في بقاء واستمرارية الأعمال، وفي ظل الظروف والخصائص الفريدة للسوق المحلية في قطر فإن إنشاء مرفق صناعي بطاقة انتاجية إسمية معقولة يعبر على قدر كبير من الأهمية وينبغي الأخذ بعين الاعتبار الحجم الحالي للسوق والتفديرات المتوقعة للنمو في هذه السوق.	الحجم
تعتبر عملية إدارة تعقيدات سلسلة الإمداد في ظل الطبيعة الخاصة للمواد الخام من حيث أنها عرضة للعطب والتقلبات الموسمية غاية في الأهمية، ويتم شراء المواد الخام مثل الفواكه الطازجة والسكر من الأسواق العالمية مما يجعل من الصعب المحافظة على فعالية سلسلة الإمداد، كما أن العلاقات والروابط القوية مع الموزعين تلعب دوراً محورياً في تلبية الطلب على المنتجات في أوساط مختلف فئات العملاء.	فعالية سلسلة الإمداد
تعتبر الوسائل التكنولوجية مثل مرافق التبريد المسبق، والتخزين في مستودعات يمكن التحكم بدرجات الحرارة فيها، هامة جداً لإطالة فترات تخزين المواد الخام (الفواكه) والحفاظ على قابليتها للتصنيع.	التكنولوجيا المستخدمة في التصنيع
يعتبر الابتكار في تصنيع المنتجات وتقديمها بنكهات وأغلفة جديدة ضرورياً لكون المستهلكين في بحث مستمر عن النكهات وكل ما هو جديد في عالم المنتجات، كما أن التغليف الجديد والجذاب يعزز التواجد الترويجي للمنتج ويشجع المستهلكين على شرائه.	الابتكار في تصنيع المنتجات

11-3 النظرة المستقبلية

- تشير البيانات المنشورة على البوابة الإلكترونية لوزارة التجارة والصناعة إلى أنه توجد في الوقت الراهن شركة واحدة في قطر (مصنع المنال للمواد الغذائية) تتمتع بطاقة انتاجية اسمية تبلغ 250 طن لتصنيع مربيات الفواكه، إلا أن الشركة تزاوّل حالياً نشاطات تصنيع العصائر المبرّدة والفواكه المجمّدة إضافة إلى الخضار المصنّعة، ولكنها لا تنتج مربيات الفواكه في الوقت الراهن.
- تشير البيانات الصادرة عن وزارة التجارة والصناعة إلى أن اثنتين من الشركات المحلية (الشراكة لانتاج العصائر، ومصنع المزيج الذهبي (جولدن ميكس) كانتا تخططان لإنشاء مرافق صناعية بطاقة انتاجية إسمية قدرها 1,300 طن في العام 2019، إلا انهما ولظروف غير مواتية وغير معروفة قاما بصرف النظر عن هذا المشروع.
- من المتوقع أن تشهد سوق المربيات والهلاميات في قطر نمواً يصل إلى 1,706 طن بقيمة 19,7 مليون ريال قطري بحلول العام 2024 بمعدل نمو سنوي مركّب قدره 2,7% من حيث الحجم و 4,8% من حيث القيمة.
- ينبغي النظر إلى صناعة المربيات والهلاميات على أنها جزء من ملف انتاجي متنوع وليس كصناعة مستقلة قائمة بذاتها خاصة من قبل الشركات الحالية المتخصصة في انتاج المواد الغذائية وبالتالي فإن إنشاء مرفق مخصص لانتاج المربيات والهلاميات فقط لا يكون مجدياً بسبب محدودية السوق المحلية في قطر.

مرتفع:

- سهولة تأسيس مرفق تجاري جديد للمربيات والهلاميات مقارنة بتأسيس مرفق صناعي حيث أن الأخير يتطلب عدداً من التراخيص والتصارح.
- نظراً لمحدودية حجم السوق المحلية فإن استيراد هذه المنتجات من الخارج يعدّ مجدياً من الناحية الإقتصادية مقارنة بانتاجها محلياً وبالتالي فإن مستوردي المواد الغذائية المحليين يشكلون تهديداً حقيقياً على التصنيع

تهديدات
الداخلين الجدد

القوة التفاوضية
للعلماء

مرتفع:

- عدم وجود مصنّعين ومستوردين محليين يتمتعون بموقف جيد وراسخ في السوق المحلية يعطي العملاء المزيد من القوة التفاوضية، كما يمكن أن تقوم متاجر التجزئة الرئيسية باستيراد احتياجاتها من المنتجات من الموزّدين مباشرة.

مرتفع:

- تعتبر المربيات والهلاميات جزءاً من تشكيلة واسعة من المواد الغذائية التي يقدمها المستوردون، وقد قام هؤلاء الموردون بايجاد موطئ قدم ثابت لهم وتطوير علاقات جيدة مع العملاء.

التنافسية

القوة التفاوضية
للموردين

متوسط:

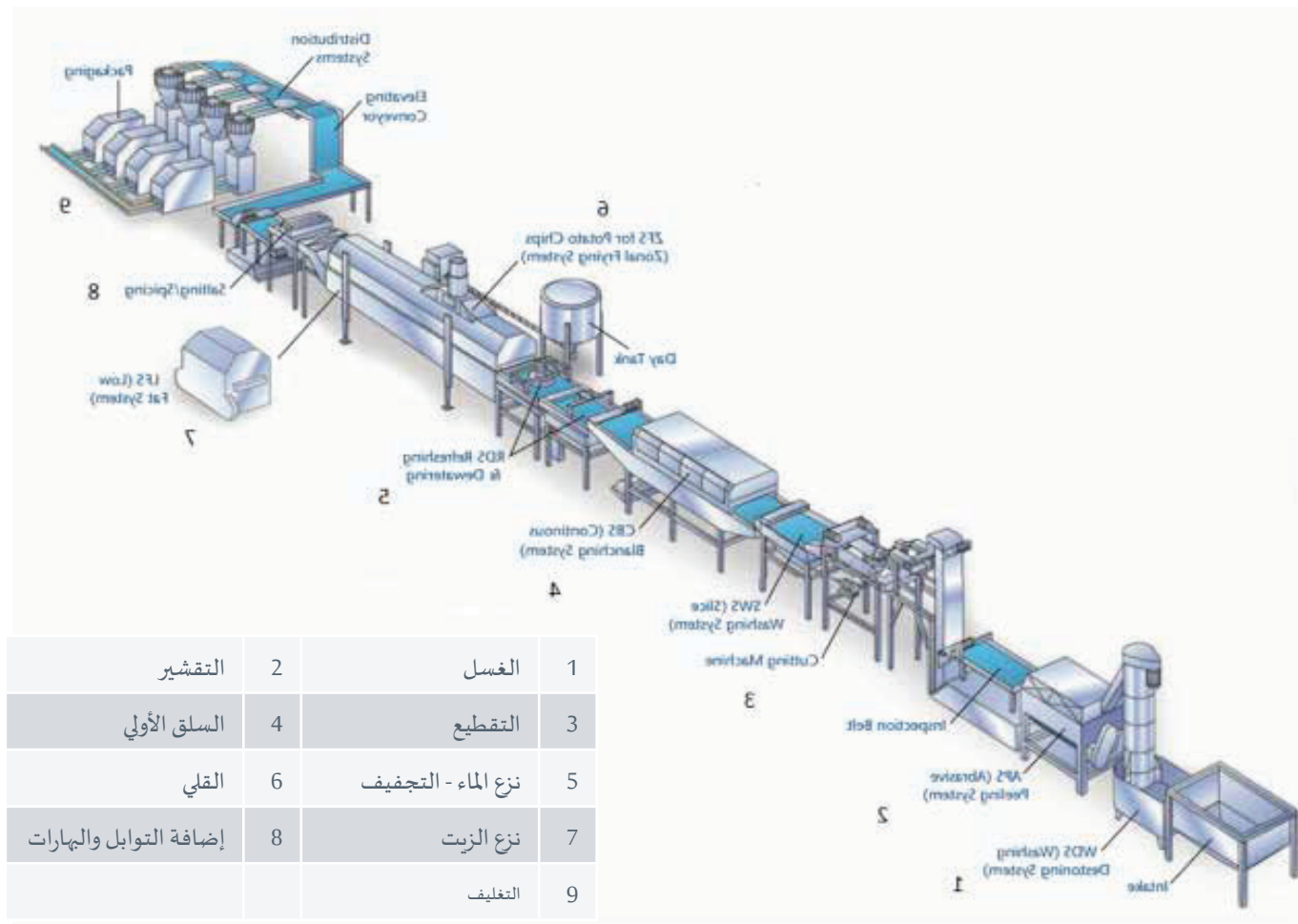
- على الرغم من الإعتماد الكبير على الواردات بسبب محدودية انتاج الفواكه في قطر هناك عدد من مستوردي الفواكه الطازجة.
- تتطلب عملية إبرام المنتجين المحليين للعقود ذات الصلة توزيع المهام عبر بلدان مختلفة مما يحدّ من القوة التفاوضية للموردين.

متوسط:

- يتم استهلاك المربيات والهلاميات مع المعجنات المخبوزة مثل الخبز والكعك المحلىّ لذا فإن تهديد المنتجات البديلة يعدّ منخفضاً.

تهديد المنتجات البديلة

الشكل (9) عملية تصنيع الرقائق (توضيحي)



2-4 لمحة حول السوق المحلية في قطر

1-2-4 الطلب التاريخي والحجم الحالي للسوق

الطلب التاريخي والحجم الحالي للسوق

قُدِّر سوق الرقائق في قطر في عام 2019 بحوالي 6,602 طن من حيث الحجم بقيمة 139 مليون ريال قطري، وفي الفترة 2012 – 2019 شهدت هذه السوق نمواً من 4,255 طن في العام 2012 إلى 6,602 طن في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 6,5% ، أما من حيث القيمة فقد نمت هذه السوق من 82 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 139 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 8%.

1-4 لمحة عامة حول القطاع الفرعي

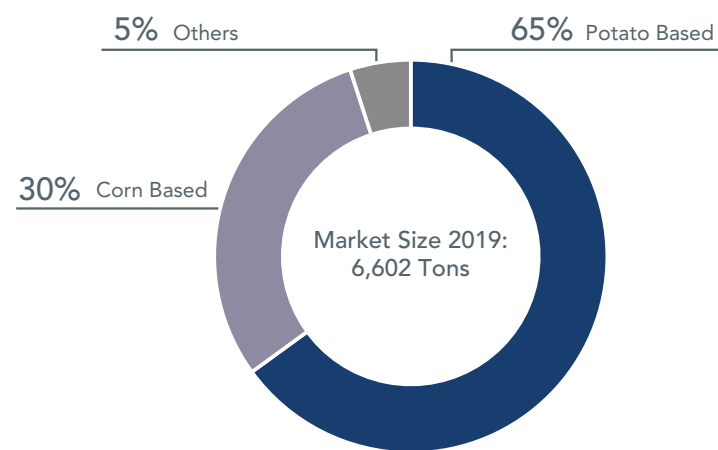
يعتبر إنتاج الرقائق عملية سهلة نسبياً إلا أن عملية الحصول على المواد الخام والتعامل معها يلعب دوراً رئيسياً في هذه الصناعة، ويشمل انتاج الرقائق عمليات عدة منها تقشير البطاطس، وتقطيعها إلى شرائح، وغسله، وقلها، وتغليفها. فيما يلي عرض لعملية انتاج الرقائق خطوة بخطوة:

الجدول (20) عملية تصنيع الرقائق

(ملاحظة: عبارة "الخضار" الواردة أدناه هي عبارة توضيحية ولا يقصد بها نوعاً معيناً من الخضار فقد تشمل خضار التايوكا، أو الذرة، أو الموز، أو البطاطس، أو الشمندر، الخ)

الخطوة (1):	اختيار المواد الخام: يتم اختيار الخضار الطازجة اللازمة لعملية التصنيع.
الخطوة (2):	الغسل والتقشير: يتم غسل الخضار وتقشيرها لإزالة الأوساخ والأتربة عنها.
الخطوة (3):	التقطيع: يتم تقطيع الخضار إلى شرائح (رقائق) بسرعة عالية وثابتة وبسماكة تتراوح بين 1 و 2 ملمتر.
الخطوة (4):	الجراثيم الضارة مع الحفاظ على الطعم الأصلي للبطاطس.
الخطوة (5):	إزالة المحتوى المائي: تتم إزالة المحتوى المائي عن سطح الرقائق باستخدام نظام يعمل بالطرد المركزي، حيث يزال الماء على درجة حرارة 60 مئوية ولمدة 5 دقائق، مما يزيد من وقت القلي والمحتوى من الزيت في المنتج النهائي.
الخطوة (6):	القلي: يتم قلي الرقائق بإسقاطها بسرعة ثابتة في زيت تتراوح درجة حرارته بين 180 و 200 درجة مئوية ولمدة دقيقتين.
الخطوة (7):	نزع الزيت: يتم نزع وإزالة الزيت الزائد من الرقائق بواسطة نظام يعمل بالطرد المركزي ، وتعمل هذه الخطوة على تقليل تكلفة الإنتاج..
الخطوة (8):	إضافة النكهات: تضاف النكهات المختلفة إلى الرقائق باستخدام آلة مخصصة لهذه الغاية.
الخطوة (9):	الوزن والتغليف: يتم تغليف الرقائق باستخدام نظام التغليف بالنيروجين الذي من شأنه إطالة العمر التخزيني للمنتج النهائي مع الحفاظ على نكهته.

الرسم البياني (21) سوق الرقائق في قطر مقسماً حسب أصناف المنتجات، 2019

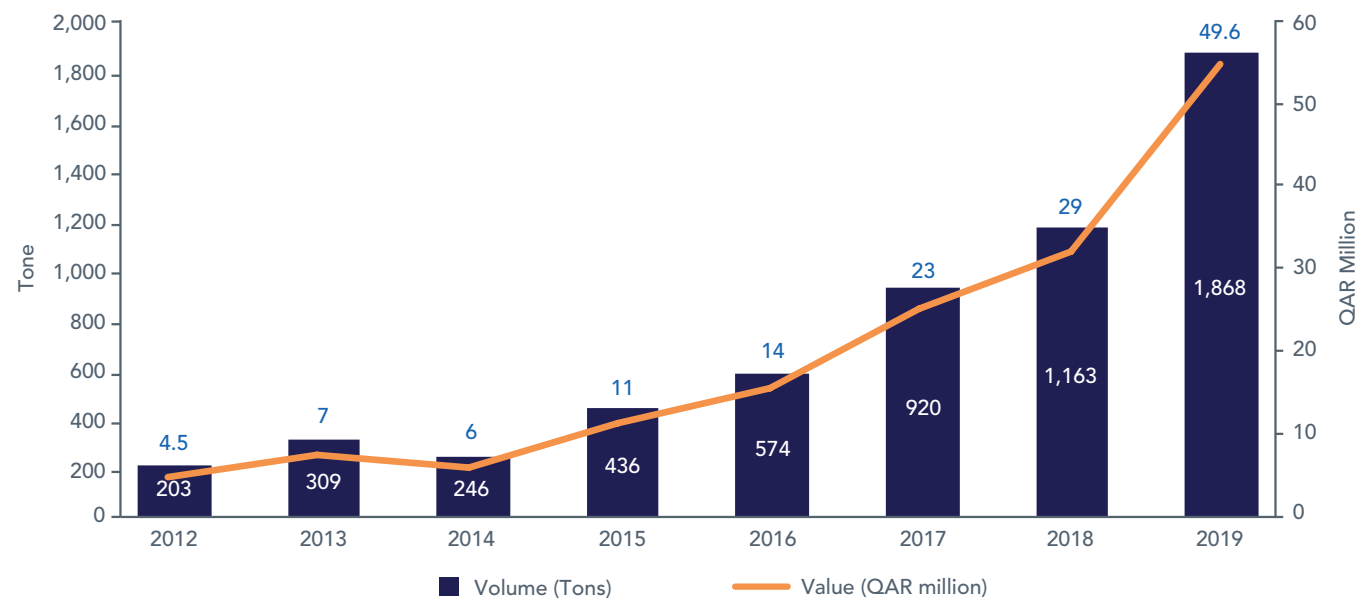


المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات المقابلات الأولية

3-2-4 الرقائق المنتجة محلياً

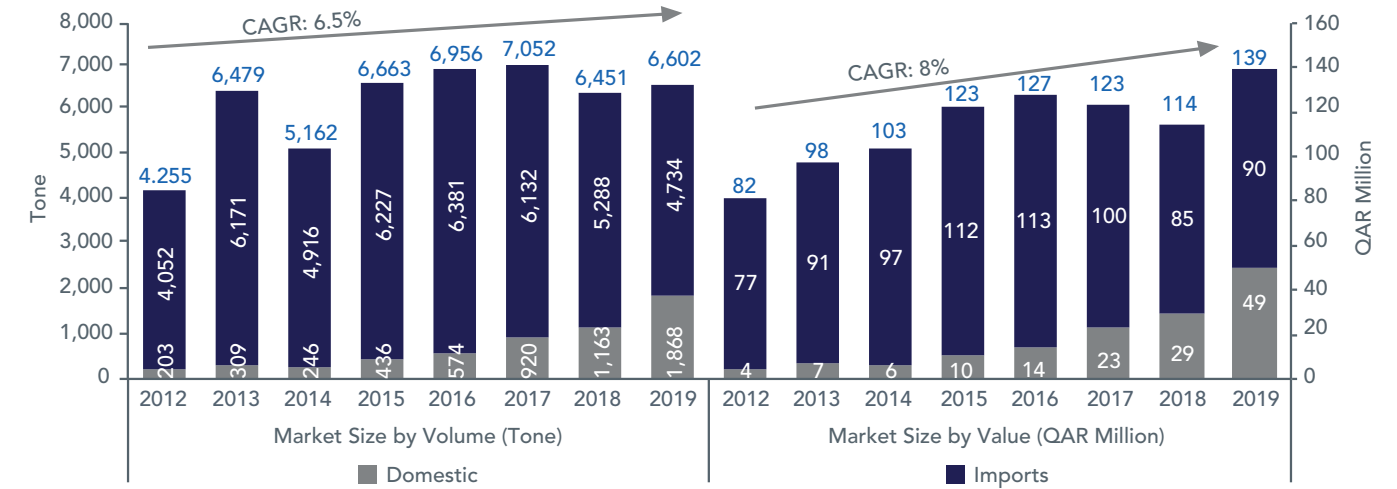
شهدت سوق الرقائق في قطر ارتفاعاً من حيث الحجم من 203 طن في العام 2012 إلى 1,868 طن في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 37%، أما من حيث القيمة فقد ازداد حجم السوق من 4,5 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 49,6 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 41%.

الرسم البياني (22) سوق الرقائق المنتجة محلياً (من حيث الحجم والقيمة) 2019 – 2012



بيانات وزارة التجارة والصناعة، والمقابلات الأولية

الرسم البياني (19) حجم سوق الرقائق في قطر (من حيث الحجم والقيمة) 2019 – 2012



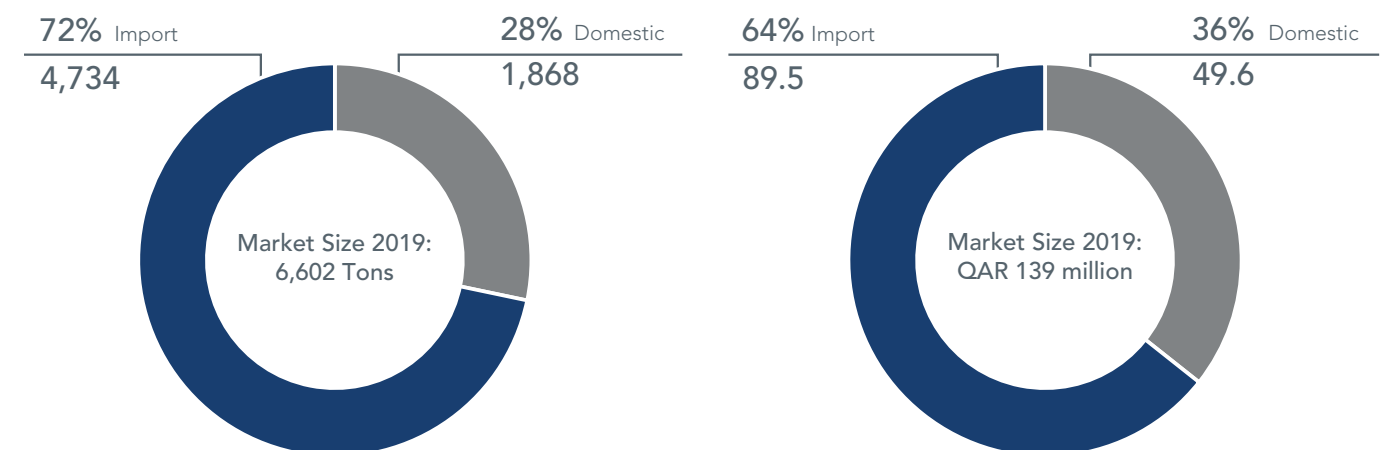
إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

2-2-4 لمحة عامة حول فئات السوق

المستوردة، وفي العام 2019 استحوذت الرقائق المنتجة محلياً على 28% من الحصة السوقية وهو ما يعادل 1,668 طن من حيث الحجم و 36% من هذه الحصة و (49,6) مليون ريال قطري من حيث القيمة، في حين بلغت حصة الرقائق المستوردة 72% (4,734) طن من حيث الحجم و 64% (89,5) مليون ريال قطري من حيث القيمة.

كانت سوق الرقائق قبل عام 2017 تعتمد بشكل رئيسي على الواردات ولم يتمكن سوى بضعة من المنتجين المحليين من إثبات وجودهم في هذه السوق. وقد أتاح الحصار الذي فرض على دولة قطر في عام 2017 الفرصة أمام المنتجين المحليين لزيادة حصصهم السوقية. ويمكن تقسيم سوق الرقائق في قطر إلى قسمين: 1- الرقائق المنتجة محلياً 2- الرقائق

الرسم البياني (20) سوق الرقائق مقسماً حسب الموردين (من حيث الحجم والقيمة) 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وجهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

تشكل الرقائق المصنعة من البطاطس ما نسبته 65% من سوق الرقائق في قطر في حين تشكل الرقائق المصنعة من الذرة 30% من هذه السوق، أما النسبة المتبقية وقدرها 5% فهي موزعة على رقائق مصنعة من طحين الأرز، والموز، التايوكا، وخلائط الخضار.

” التي تصنّع في الدول المحاصرة لدولة قطر وبالتالي أتيحت الفرصة أمام المنتجين القطريين للاستفادة من الفجوة التي سادت السوق في تلك الفترة.

شكّلت الصادرات من الانتاج المحلي في العام 2019 نسبة ضئيلة لا تتجاوز (1,3 طن) 1% من إجمالي الإنتاج المحلي، ويتمّ استيراد المواد الخام المستخدمة في الإنتاج والتي تشمل طحين وحصى الذرة، والبطاطس، والزيوت النباتية من الهند وجنوب أفريقيا والدول الأوروبية ليتمّ تصنيعها كرقائق وتغليفها وبيعها للإستهلاك، ويتمّ توريد المنتجات النهائية لمُتاجر التجزئة والفنادق والمطاعم لتلبية احتياجات المستهلكين وذلك عبر شبكة توزيع قوية قام بتأسيسها المنتجون المحليون.

لم يكن في قطر سوى اثنين من المصنعين المحليين للرقائق قبل بدء الحصار في عام 2017 وهما شركة قطر للصناعات الغذائية، وشركة مصانع قطر للأغذية (بفكي قطر) وقد ازداد عدد المصنّعين إلى 4 في عام 2020 بدخول شركة ”مونة“ وشركة ”الواحة“ إلى السوق المحلية، ويركز المصنّعون المحليون على الذرة والبطاطس كموايد خام لتصنيع الرقائق علماً بأن غالبية الإنتاج المحلي للرقائق والبالغ 65% يعتمد على الذرة في حين تعتمد النسبة المتبقية والبالغة 35% من الإنتاج على البطاطس. ويميل المنتجون المحليون إلى انتاج الرقائق من الذرة باعتبار أن حصى وطحين الذرة والتي تشكّل المواد الخام لتصنيع رقائق الذرة تتوفّر بسهولة كما أنها أرخص من البطاطس التي تستورد بأسعار عالية من دول أوروبا وآسيا.

حقق الإنتاج المحلي في قطر قفزة نوعية بعد عام 2017 ويرجع السبب في ذلك إلى توقّف الواردات من المنتجات الشهيرة التي تحمل علامة ”بيبيسيكو

4-2-4 لمحة عامة حول المنتجين المحليين للرقائق في قطر

شركة مصانع الأغذية القطرية: تأسست الشركة في عام 1984 وتعتبر الشركة الرائدة في تصنيع الوجبات الخفيفة في قطر، وتنتج الشركة مجموعة من المنتجات منها رقائق الذرة المقرمشة، ورقائق الذرة المقلية(تيسيتي)، ورقائق البطاطس، ورقائق تورتيلا الذرة بمختلف النكهات والأشكال تندرج جميعاً تحت علامة ” بفكي قطر“ التجارية، وتستخدم مصانع الشركة آخر ما توصلت إليه تكنولوجيا التصنيع من آلات ومعدات وأفران متطورة مستوردة من الولايات المتحدة وأوروبا وأستراليا، واستناداً إلى البوابة الإلكترونية لوزارة التجارة والصناعة والمقابلات التي أجريت مع ذوي الشأن فإن الطاقة الإنتاجية الإجمالية للشركة تبلغ 910 طن من الرقائق المصنّعة من الذرة والبطاطس سنوياً، ويستغلّ من هذه الطاقة 90% بوردية عمل واحدة وتنتج 90% من رقائق الذرة في حين تستغل نسبة ال 10% المتبقية في انتاج رقائق البطاطس، وتصدّر الشركة نسبة ضئيلة من منتجاتها إلى دول مثل عُمان، وسنغافورة، وألمانيا، وفرنسا، وليبيريا.

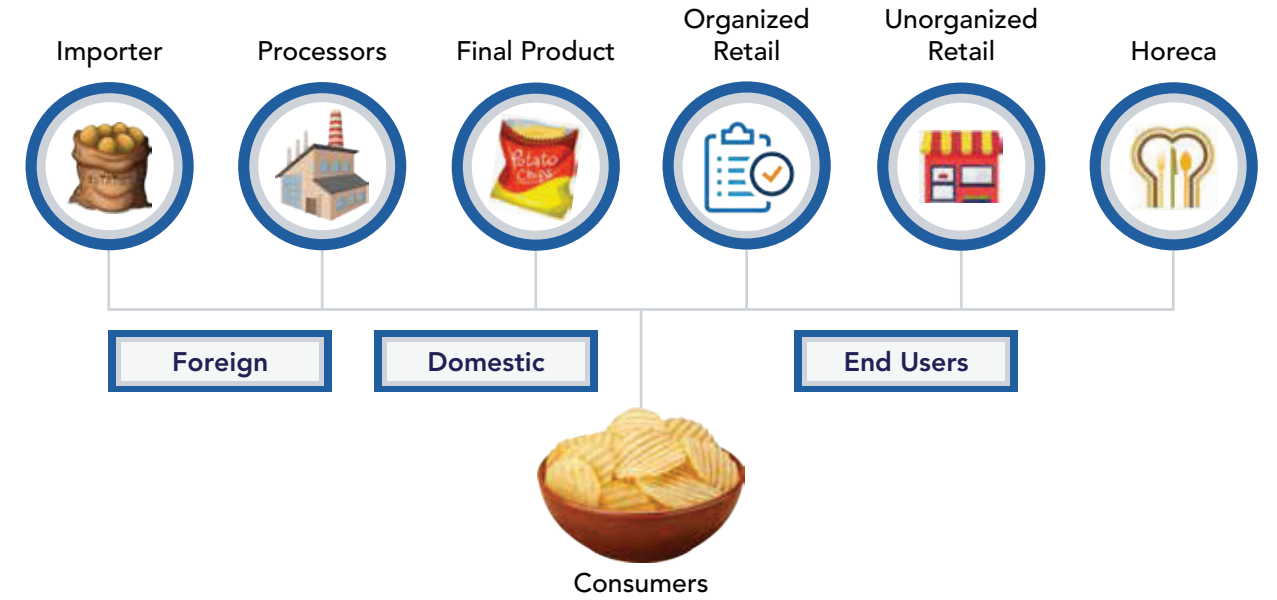
شركة مصنع الخزان للمواد الغذائية: تأسست الشركة في مطلع عام 2005 وهي مملوكة لشركة الميزان القابضة ومقرها في الكويت، وبعد استحواذ الشركة على مصنع لإنتاج المياه المعدنية في المنطقة الصناعية في الدوحة بدأت الشركة في انتاج المياه المعدنية تحت علامتها التجارية ” أكوا جلف ” لمياه الشرب المعبأة ومن ثمّ أضافت وحدة جديدة لتعبئة مياه الشرب تحت العلامة التجارية ” دانا“، وعلى صعيد تصنيع الرقائق تقوم شركة الميزان بإنتاج رقائق ذات علامات تجارية بارزة مثل (نايس) و (ستيكس) و (كيتيل كوكد) وهي رقائق مصنّعة من البطاطس، وعلامات تجارية أخرى مثل (بايتس) و (ميكسيتا) و (باجلز) تحت مظلة العلامة ” كيتكو “ وهي رقائق مصنّعة من الذرة، وفي عام 2018 بدأت شركة الميزان القابضة بتصنيع منتجاتها في قطر بعد أن كانت تصنّع في الكويت . واستناداً إلى البوابة الإلكترونية لوزارة التجارة والصناعة والمقابلات التي أجريت مع ذوي الشأن فإن الطاقة الإنتاجية الإجمالية للشركة تبلغ 2,960 طن من الرقائق المصنّعة من الذرة والبطاطس سنوياً، ويستغلّ من هذه الطاقة أقل من 25% بوردية عمل واحدة وتنتج 70% من رقائق البطاطس في حين تستغل نسبة ال 30% المتبقية في انتاج رقائق الذرة، ومنذ أن بدأت في انتاج الرقائق تحت علامة ”كيتكو“ في قطر شرعت الشركة في التخطيط لزيادة حجم الإنتاج بإضافة منتجات جديدة متصلة بالمنتجات الحالية وأخرى

جديدة كلياً ولكن تحت مظلة العلامة التجارية ” كيتكو “ نظراً لرسوخ هذه العلامة التجارية في السوق.

شركة هولسوم الواحة: شركة قطرية 100% تأسست في ديسمبر 2016 ويقع مصنعها في المنطقة الصناعية الجديدة في الدوحة، وتنتج الشركة رقائق البطاطس ورقائق الذرة تحت العلامة التجارية ” بطاطوز “ وهي متوفّرة لدى متاجر التجزئة المنظمّة ومحالّ البقالة، وتصنّع الشركة منتجاتها من المواد الخام عالية الجودة من البطاطس وطحين الذرة وزيت دوار الشمس المستوردة من الدول الأوروبية. واستناداً إلى البوابة الإلكترونية لوزارة التجارة والصناعة والمقابلات التي أجريت مع ذوي الشأن فإن الطاقة الإنتاجية الإجمالية للشركة تبلغ 863 طن من الرقائق المصنّعة من الذرة والبطاطس سنوياً، ويستغلّ من هذه الطاقة أقل من 30% بوردية عمل واحدة وتنتج 85% من رقائق البطاطس في حين تستغل نسبة ال 15% المتبقية في انتاج رقائق الذرة.

شركة مصنع مونة للمواد الغذائية: تأسست الشركة في عام 2016 وهي أحد فروع مجموعة شركات ” أساك “ التي تنتج وجبات خفيفة مصنّعة محلياً مثل الرقائق والشوكولاتة والحلويات، بالإضافة إلى إنتاج لفائف وحاويات مصنّعة من ورق الألومنيوم، وتبلغ مساحة مصنع الشركة 17,000 متر مربع في المنطقة الصناعية في الدوحة، وتشمل منتجات الوجبات الخفيفة التي تنتجها الشركة رقائق الذرة بنكهات الجبن، والفلفل، والليمون، والكيوتش أب تحت العلامة التجارية ” ساي “، واستناداً إلى البوابة الإلكترونية لوزارة التجارة والصناعة والمقابلات التي أجريت مع ذوي الشأن فإن الطاقة الإنتاجية الإجمالية للشركة تبلغ 1,585 طن من الرقائق المصنّعة من الذرة سنوياً، ويستغلّ من هذه الطاقة 10% بوردية عمل واحدة وتنتج 100% من رقائق الذرة.

الشكل (10) سلسلة القيمة للرقائق في قطر

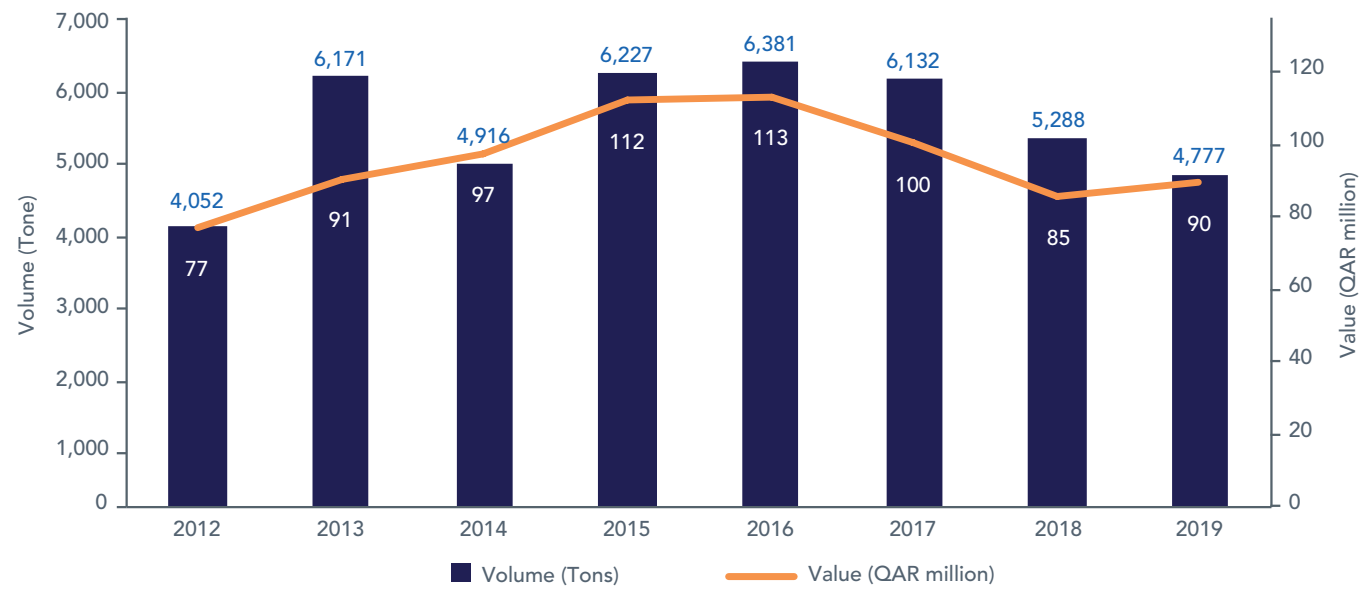


استناداً إلى بيانات المقابلات الأولية

4-2-5 الرقائق المستوردة

شهدت سوق الرقائق المستوردة في قطر ارتفاعاً من 4,052 طناً في عام 2012 إلى 4,777 طناً في عام 2019 من حيث الحجم بمعدل نمو سنوي مركب قدره 2,4%، أما من حيث القيمة فقد ارتفعت من 77 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 90 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 2,2%.

الرسم البياني (24) سوق الرقائق المستوردة (من حيث الحجم والقيمة) 2012 – 2019



استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

الفجوة التي طرأت في السوق، ويتم الآن استيراد نفس منتجات علامة "بيبيسيكو" من دول أخرى مثل باكستان، والهند، وبنجلاديش، وماليزيا، كما انخفض حجم الواردات إلى حد ما في العامين 2018 و 2029 بسبب البدء في تصنيع منتجات رقائق "كيتكو" في قطر في العام 2018 من قبل شركة الخزّان بعد أن كانت هذه المنتجات تصنع في الكويت.

أخذت واردات قطر من الرقائق في التراجع بعد العام 2017 نظراً لأن معظم الواردات كانت تأتي من المملكة العربية السعودية والإمارات العربية المتحدة، وقد تلقت الرقائق المنتجة محلياً دفعة إلى الأمام لا سيما وأن استيراد المنتجات التي تحمل علامة "بيبيسيكو" والمصنعة في دول الحصار قد توقف تماماً مما أتاح الفرصة أمام المنتجين المحليين للاستفادة من



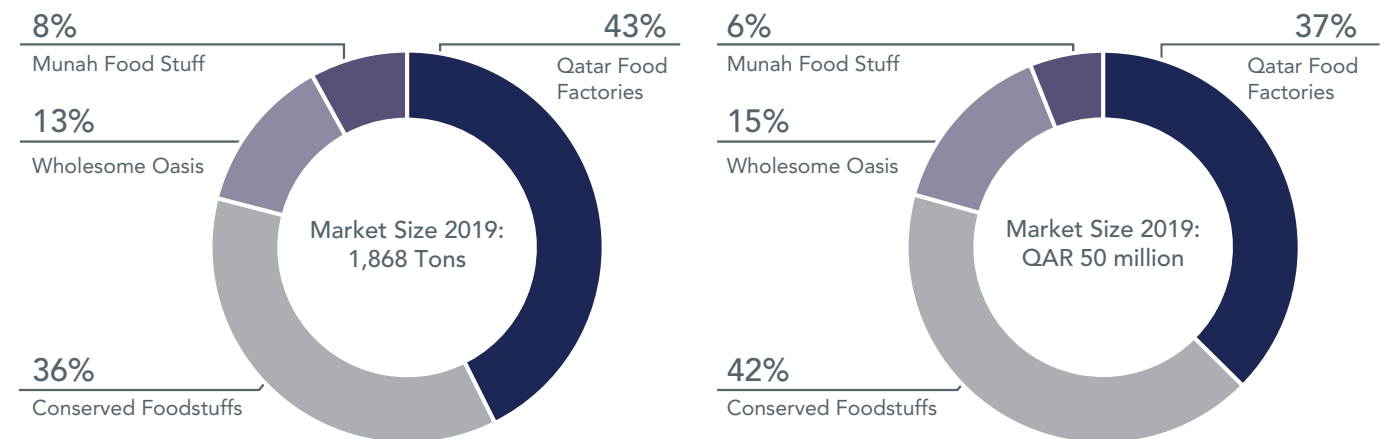
الجدول (21) منتجي الرقائق المحليين في قطر

الشركة	الطاقة الإنتاجية الإجمالية
الوحدة	طن
المصدر	وزارة التجارة والصناعة
مصانع قطر للأغذية	910
شركة توزيع المواد الغذائية المحفوظة	2,960
مصنع الواحة	863
مصنع مونة للمواد الغذائية	1,585
الإجمالي	6,318



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وبيانات أسعار العنصر من محال السوبرماركت ومتاجر التجزئة على شبكة الإنترنت، والمقابلات الأولية

الرسم البياني (23) الحصة السوقية للمنتجين المحليين للرقائق (من حيث الحجم والقيمة) 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، والمقابلات الأولية

الجدول (22) مستوردي الرقائق في قطر

مستوردي الرقائق في قطر		
إسم المستورد	المنتجات	الفئات المستهدفة
شركة ترانزيند القابضة (قسم السلع الإستهلاكية سريعة التلف)	• تشيبس عمان، تشيتوس، دوريتوس، ليز	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتريا
الخليج العالمية للمشروعات	• مامي وبيكانو	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتريا
قطر الوطنية للإستيراد والتصدير	• مامي وبيكانو	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتريا

يقومون بتوريد المنتجات للفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتريا فقط، ولدى هؤلاء المستوردين البنى التحتية اللازمة للتخزين والتوزيع مثل مستودعات البضائع العامة، ومستودعات تخزين المنتجات المبرّدة، وشاحنات نقل وتوزيع المنتجات.



2-4-6 ملحة عامة حول مستوردي الرقائق في قطر

شركة ترانزيند القابضة (قسم السلع الإستهلاكية سريعة التلف): تعتبر ترانزيند القابضة من أكبر الشركات التي تتعامل بالسلع الإستهلاكية سريعة التلف وتوزّعها في قطر، ويمثل قسم السلع الإستهلاكية سريعة التلف مجموعة علي الشيحاني الصناعية، ومن أهم منتجاتها (تشيبس عمان) الذي يعتبر أحد المنتجات الرائدة في دولة قطر.

شركة الخليج العالمية للمشروعات: بدأت شركة الخليج العالمية للمشروعات التي تأسست في التسعينيات بتوزيع المنتجات ذات العلامات التجارية الأوروبية وتستحوذ الشركة الآن على 10% من حصص سوق الرقائق المستوردة في قطر، وتقوم الشركة باستيراد الرقائق من بلجيكا، ولبنان، وهولندا، وماليزيا، ومن أهم منتجات الرقائق التي تستوردها (مامي) و (بيكانو) الشهيرتين.

شركة قطر الوطنية للإستيراد والتصدير: تأسست الشركة في عام 1964 وهي الآن فرع من فروع الشركة العالمية القابضة، وتعتبر الشركة من الشركات الرائدة في مجال توزيع السلع الإستهلاكية سريعة التلف، وتقوم الشركة باستيراد وتنويع ماركات (تيريلز) من المملكة المتحدة، و(جاك أند جيل) و (لالا) من الفلبين.

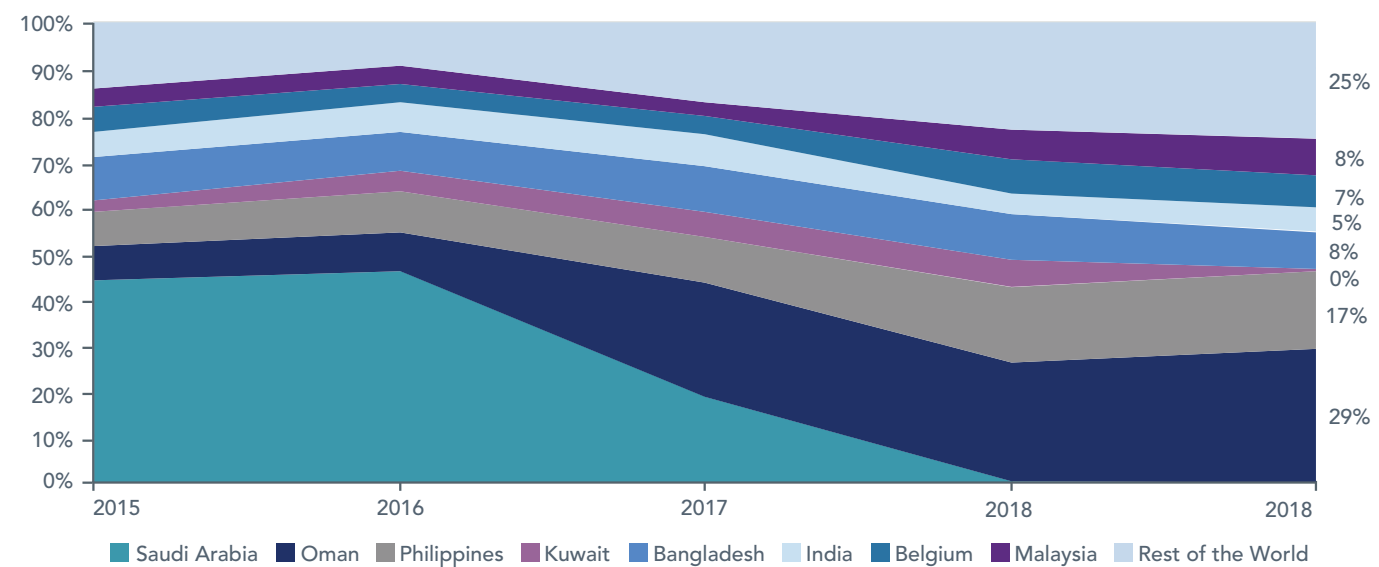
اعتادت بعض متاجر التجزئة المنظمة مثل اللولو هايبرماركت استيراد رقائق (سالاد تشيبس) والتي تعتبر من المنتجات الأكثر شعبية في هذه الفئة من وجهة نظر المستهلك، من سلطنة عمان، كما أن هناك عدد من المستوردين مثل شركة برودواي لتجارة المواد الغذائية الذين

3-4 مصادر الواردات

قبل بدء الحصار المفروض على دولة قطر كانت منتجات الرقائق المستوردة من المملكة العربية السعودية تتمتع بحصة عالية في سوق الرقائق المستوردة في قطر حيث بلغت هذه الحصة 46% في عام 2016 إلا أن هذه الحصة انخفضت الى الصفر في العام 2019. وبدءاً من

العام 2019 باتت سلطنة عمان (بحصة 29%) والفلبين (بحصة 17%) وبنجلاديش (بحصة 8%) وماليزيا (بحصة 8%) وبلجيكا (بحصة 7%) والهند (بحصة 5%) لتصبح هذه الدول والبالغة حصصها مجتمعة 75% من إجمالي الحصص السوقية أهم مصادر واردات قطر من الرقائق

الرسم البياني (25) مصادر وراوات قطر من الرقائق 2015-2019



دأ إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

ر سلطنة عمان أكبر المصدّرين حيث أسهمت بما نسبته 29% من واردات قطر من الرقائق خاصة تلك التي تحمل علامات تشيبس عمان، صجار تشيبس، سالاد تشيبس، والمدهش. أما المنتجات التي كانت تصنّع في المملكة العربية السعودية (46%) والإمارات (1%) تحت مظلة علامة بيدسكو (دوريتوس، تشيتوس، و ليز) وتتمتع بما مجموعه 47% من الحصص في سوق الرقائق المستوردة في قطر فقد انخفضت إلى الصفر في عام 2019 بعد الحصار، ويتمّ حالياً استيراد نفس المنتجات المصنّعة في دول الحصار من دول مثل ماليزيا، وبنجلاديش، والهند، وباكستان.

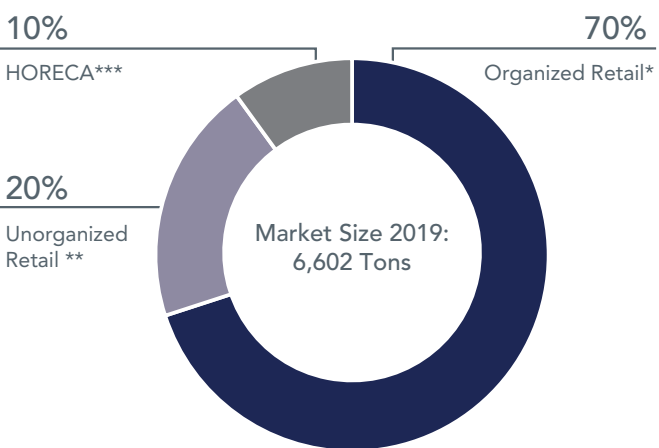
أسهمت الواردات من الكويت بحصة قدرها 6% في العامين 2017 و 2018 إلا أن هذه الحصة انخفضت إلى الصفر في عام 2019 نتيجة لارتفاع نسبة الإنتاج المحلي من الرقائق في قطر بدخول شركة الميزان القابضة في قائمة المنتجين المحليين من خلال مصنعها في المنطقة الصناعية في الدوحة، علماً بأن الشركة كانت في البداية تنتج وتستورد بعض ماركات الرقائق تحت العلامة التجارية "كيتكو" في الكويت.



4-4 المشتريين الرئيسيين في السوق

تشمل قائمة المشتريين للرقائق في قطر متاجر التجزئة المنظمة (الهايبرماركت والسوبرماركت ومحال البقالة) وبعض متاجر التجزئة غير المنظمة والفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا.

الرسم البياني (26) المشتريين الرئيسيين للرقائق (من حيث الحجم) 2019



متاجر التجزئة المنظمة تشمل متاجر الهايبرماركت، والسوبرماركت ومحال البقالة
** متاجر التجزئة غير المنظمة تشمل البقالات الشعبية
*** الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا

متاجر التجزئة و الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا

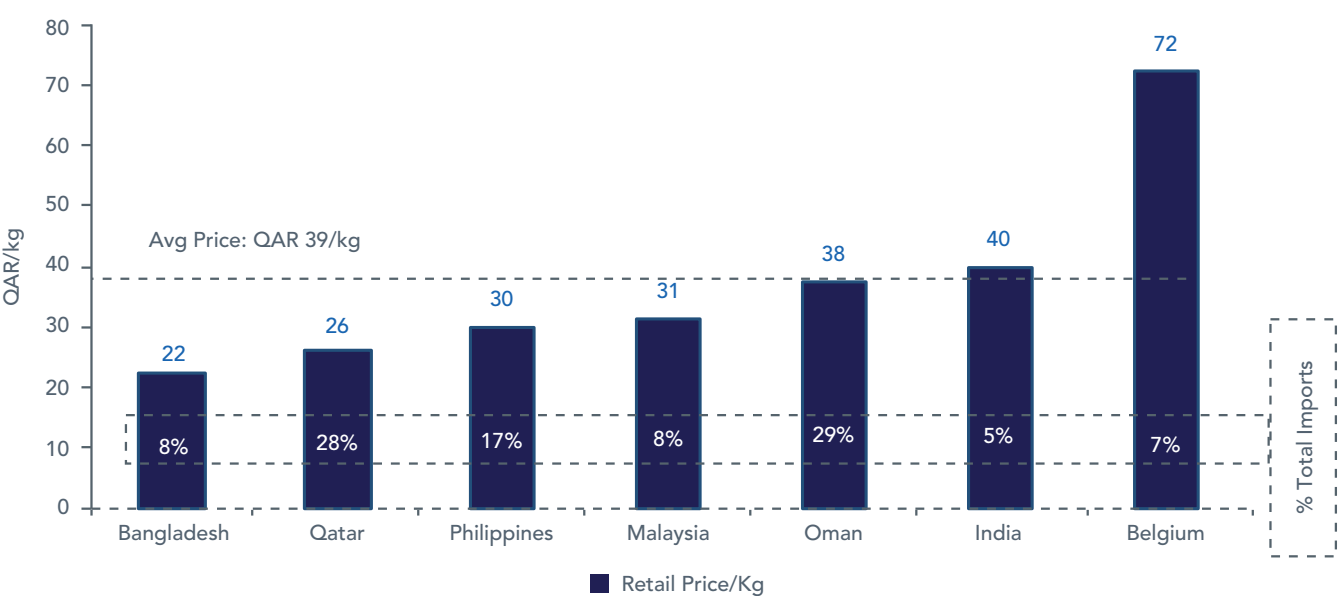
تباع رقائق البطاطس في متاجر التجزئة التقليدية و متاجر الهايبرماركت، والسوبرماركت الحديثة ومحال البقالة ، ويميل المستهلكون إلى شراء المنتجات من متاجر الهايبرماركت، والسوبرماركت الحديثة نظراً لتوفر العديد من الخيارات فيها وعروض الأسعار المناسبة فضلاً عن توفر العديد من الأصناف الأخرى من السلع الإستهلاكية تحت سقف واحد، ولهذا السبب يقوم المنتجون بتوريد منتجاتهم إلى متاجر الهايبرماركت والسوبرماركت للاستفادة من قدرة هذه المتاجر على الترويج للمنتجات الجديدة وتخزين وعرض وبيع كم كبير من هذه المنتجات.

أما بالنسبة لفئة الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا فإنها على الأغلب تعوّل على بيع الوجبات الخفيفة من رقائق البطاطس والذرة كجزء من أعمالها.

5-4 تحليلات الأسعار

يقدم الرسم البياني التالي مقارنة لمعدلات أسعار التجزئة للكيلوغرام الواحد من رقائق البطاطس والذرة المنتجة محلياً والأخرى المستوردة من المصادر الرئيسية للواردات، وتعتبر كل من عمان، والفلبين، وبنجلاديش، وماليزيا، وبلجيكا، والهند من أهم مصادر الواردات حيث تسهم هذه الدول مجتمعة في بما قيمته 75% من إجمالي واردات قطر من الرقائق، ويتم تصنيف المنتجات التي تكون أسعارها أقل من معدل سعر التجزئة البالغ 39 ريال قطري للكيلوجرام الواحد بحوالي 20% على أنها منتجات منخفضة السعر، وتصنف المنتجات التي تكون أسعارها قريبة من معدل سعر التجزئة على أنها منتجات متوسطة السعر، في حين تصنف المنتجات التي تكون أسعارها أعلى من معدل سعر التجزئة بحوالي 20% على أنها منتجات مرتفعة السعر. ويندرج حوالي 34% من إجمالي الرقائق المستوردة و 28% من الرقائق المنتجة محلياً ضمن فئة المنتجات منخفضة السعر، في حين يندرج 34% من الرقائق المستوردة من عمان والهند ضمن فئة المنتجات متوسطة السعر، و7% من الرقائق المستوردة من بلجيكا ضمن فئة المنتجات مرتفعة السعر، مما يدل على نسبة إقبال المستهلكين في قطريتراوح بين الفئتين منخفضة ومتوسطة السعر.

الرسم البياني (27) مقارنة لمصادر الرقائق وأسعار التجزئة الخاصة بها



المصدر: بيانات أسعارالعصائر من محال السوبرماركت ومتاجر التجزئة على شبكة الإنترنت
* - % من إجمالي حجم السوق

يوضح الجدول 23 أدناه مدى عناصر التكلفة للمنتجات المحلية من الرقائق.

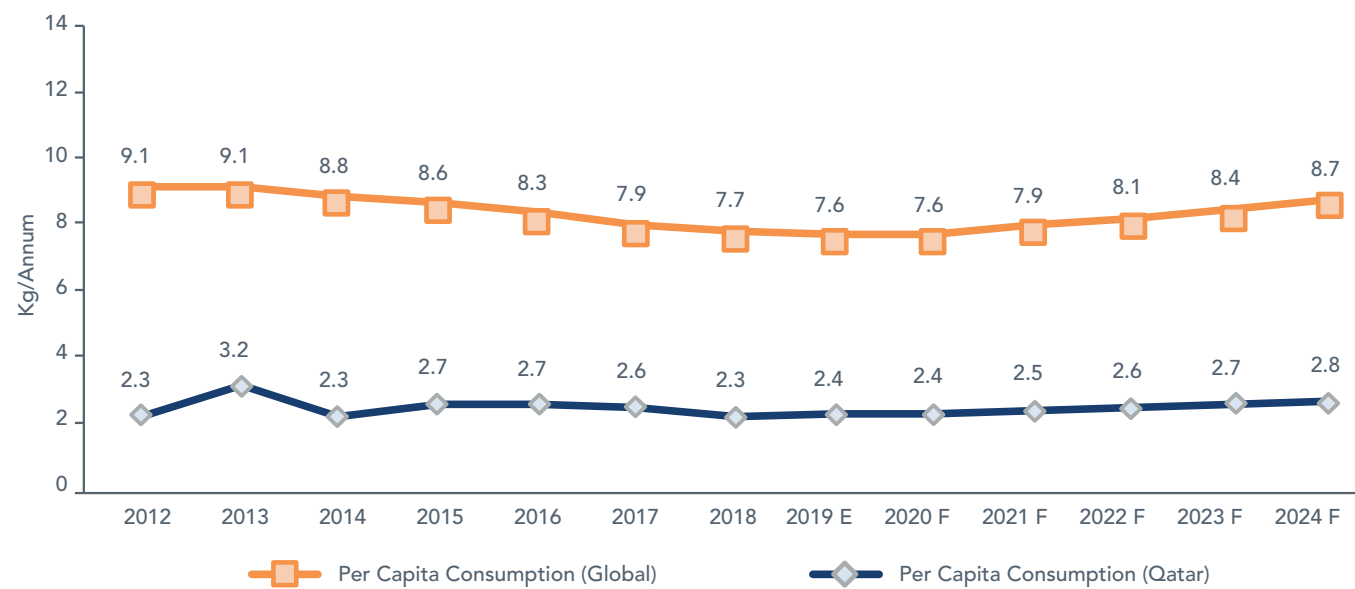
تشكل تكلفة المواد الخام المستخدمة في انتاج الرقائق 20-30% من إجمالي التكلفة، ويتراوح هامش الربح بين 8% و 15% وذلك تبعاً لتكلفة المواد الخام المستخدمة، وحجم طلبات الشراء، والخصم الممنوح للعملاء، والعلاقة بين المنتج والعملاء. وتشكل متاجر التجزئة الرئيسية المنظمة أغلبية حصص المنتجات النهائية وتبلغ نسبة الزيادة في الأسعار الموضوعة من قبل هذه المتاجر 20-50% في حين تبلغ الزيادة الموضوعة من قبل المستوردين / الموزعين 20%-35% ويتم تصريف هذه المنتجات من خلال متاجر التجزئة الرئيسية المنظمة.

الجدول (23) تحليل أسعار الرقائق المنتجة محلياً والمستوردة

الرقائق المستوردة		الرقائق المستوردة	
الإيجارات	10-15%	الفئة	المدى
خدمات البيع/ التسويق والتوزيع	10-15%	الزيادة في الأسعار من قبل المستوردين / الموزعين	20 – 35%
التكاليف التشغيلية	15-20%	الزيادة في الأسعار من قبل تجار التجزئة	20 – 50%
		المواد الخام	20-30%
		الرواتب	10-15%

استناداً إلى المقابلات الأولية

الرسم البياني (29) نشرة تنبؤات معدلات استهلاك الفرد ، 2012 - 2024



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء، وتقرير النظرة الاستراتيجية للمستهلكين والأسواق الصادر عن هيئة "ستاتيسا" العالمية حول الوجبات الخفيفة

نشرة تنبؤات العرض

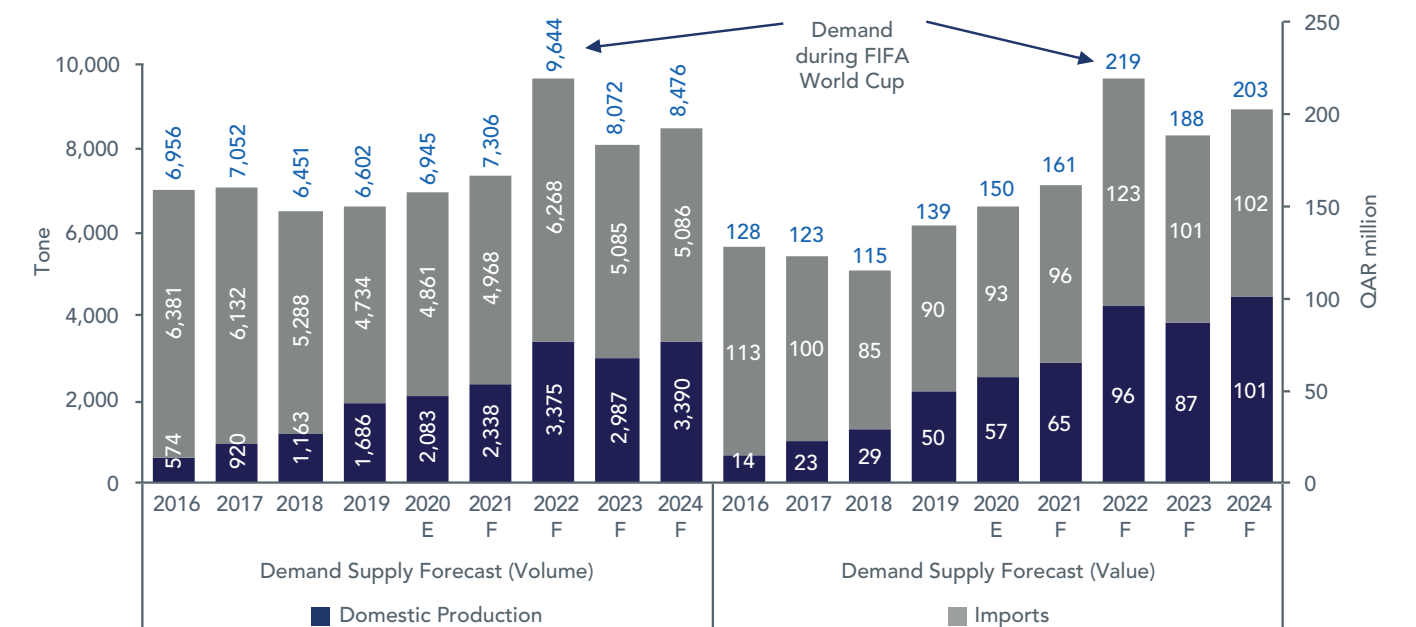
ارتفع معدل أسعار الرقائق المنتجة محلياً بمعدل نمو سنوي مركب قدره 2,3% في الفترة 2015 – 2019 في حين انخفضت نسبة الواردات 1,2% خلال نفس الفترة، وتشير بيانات البنك الدولي إلى أن من المتوقع أن يتراوح معدل التضخم في قطر بين 1,9% و 2,2% حتى عام 2024، وبالنسبة للنمو المستقبلي فإن معدل أسعار الرقائق المصنعة المحلية والمستوردة سيشهد نمواً بنسبة 2.3% و 2,1% سنوياً على التوالي بشكل مواز لمعدلات التضخم الصادرة عن البنك الدولي بالنسبة لدولة قطر، وبالتالي فإن من المتوقع أن تنمو السوق بشكل كلي من حيث القيمة بنسبة 7,8% سنوياً في الفترة 2019 – 2024.

اغتنم المنتجون المحليون فرصة الحصار المفروض على دولة قطر فقاموا بزيادة حصصهم السوقية من 13% في العام 2017 إلى 28% في عام 2019، ومن الأمثلة على تعزيز قطاع الإنتاج المحلي وخفض معدلات الواردات البدء في تصنيع منتجات " كيتكو " محلياً في عام 2018 وإنشاء مصنع هولسوم الواحة ومصنع مونة في العام 2019، وتشير بيانات وزارة التجارة والصناعة إلى أن هناك ثلاثة من المنتجين المحليين يقومون حالياً بإنشاء مرافق صناعية من المتوقع أن تبدأ عملياتها التشغيلية اعتباراً من العام 2021 فصاعداً، لذا فإن الطاقة الإنتاجية الإسمية للمنتجين المحليين ستمكّنهم من تلبية الطلب المستقبلي على هذه المنتجات، وبالنظر إلى مستقبل الحصص السوقية للمنتجين المحليين فإن من المتوقع أن تنمو هذه الحصص من 28% في العام 2019 إلى 35% بحلول العام 2022 لتزداد بعد ذلك لتصل إلى 40% في العام 2024.

6-4 نشرة تنبؤات العرض والطلب على الرقائق

من المتوقع أن يشهد الطلب على الرقائق نمواً من 6,602 طن في عام 2019 إلى 8,476 طن في عام 2024 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 5,1% من حيث الحجم ، أما من حيث القيمة فيتوقع أن تنمو هذه السوق من 139 مليون ريال قطري في العام 2019 إلى 203 مليون ريال قطري في عام 2024 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 7,8% .

الرسم البياني (28) نشرة تنبؤات الطلب على الرقائق في قطر 2019 – 2024



التجارة والصناعة، وجهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

نشرة تنبؤات الطلب

يشير الجزء المتعلق بالوجبات الخفيفة من تقرير النظرة الاستراتيجية للمستهلكين والأسواق الصادر عن هيئة "ستاتيسا" العالمية إلى أن معدل الاستهلاك الفردي العالمي من الرقائق قد بلغ 7,6 كلغم في عام 2019 و ان المتوقع ان ينمو هذا المعدل بصورة تدريجية إلى 8,7 كلغم بمعدل نمو سنوي مركب قدره 3,2% بحلول عام 2024، وقد قدر معدل استهلاك الفرد في قطر بحوالي 2,36 كلغم في العام 2019 بعد أن سجل تراجعاً إلى 2,32 كلغم في عام 2012 نظراً لتباطؤ المعدلات الإستهلاكية العالمية بشكل عام، ومن المتوقع أن ينمو معدل استهلاك الفرد في قطر بنسبة 3,2% سنوياً وهو ما يتوافق مع معدل استهلاك الفرد العالمي في الفترة 2019 – 2024.

ومن المتوقع ان تؤدي استضافة قطر لفعاليات كأس العالم لكرة القدم في العام 2022 الى دفعة – ولمرة واحدة – في صناعة الرقائق في قطر، حيث يتوقع ان تستقبل قطر 3.1 مليون سائح خلال العام 2022 خلال فترة الفعاليات التي ستدوم شهراً واحداً، ويعتبر معدل استهلاك الفرد العالمي من الرقائق والبالغ 7,6 كلغم سنوياً (0,63 كلغم شهرياً) المعيار القياسي لمعدلات الاستهلاك، وبالتالي فإن الكمية الإضافية من الرقائق التي سيتم استهلاكها في عام 2022 ستبلغ 1,963 طناً.

ومن المتوقع ان ينمو الطلب الكلي على الرقائق في السوق القطرية من حيث الحجم مواكبة للزيادة في عدد سكان الدولة إضافة الى تزايد



9-4 تحليلات نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات

الشكل (11) نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات للرقائق في قطر

نقاط القوة	نقاط الضعف
تعتبر الرقائق من أكثر الوجبات الخفيفة شيوعاً وأقلها تكلفة، وتستهلك من قبل جميع الفئات العمرية.	• تعتمد السوق المحلية بشكل كبير على الواردات.
• زيادة عدد المنتجين من اثنين في العام 2018 إلى أربعة في العام 2019 من شأنه أن يدفع بهؤلاء المنتجين إلى تصنيع منتجات عالية الجودة ونكهات متنوعة وبيعها بأسعار تنافسية.	• صعوبة الإلتزام بمعايير الجودة الموضوعة من قبل الجهات الحكومية.
• الدعم الذي تقدّمه الحكومة للصناعات المحلية / الوطنية.	• المنافسة الشديدة بين المنتجين المحليين القائمين وتفضيل المستهلكين للمنتجات ذات العلامات التجارية الشهيرة مثل دوريتوس، و ليز، و هنتر، و لورينز، و هروجرز، و المنتجات الإقليمية مثل تشيبس عمان، و صحار، و المدهش.
• تطوّر البنى التحتية لنقل وتخزين المنتجات – بما في ذلك الشحن الجوي والبحري والمناولة والتخزين المبرّد.	• تعتمد صناعة الرقائق إلى حدّ كبير على المواد الخام والآلات والمعدات المستوردة من الخارج ولا توجد مصادر محلية لتوريد هذه المواد والآلات والمعدات.
الفرص	التهديدات
• تنامي قطاعي الضيافة والسياحة.	• نظراً للحجم المحدود للسوق هناك مخاطر كبيرة بفقد الحصص السوقية بسبب تزايد المنافسة.
• النمو الجوهري والأساسي في حجم الطلب يخلق فرصاً كافية لدخول منتجين جدد.	• التقلّبات في أسعار المواد الخام تؤثر سلباً على هامش الربح لدى المنتجين المحليين والذين قد لا يتمكنوا من تحميل الزيادة في هذه الأسعار للمستهلك.
• تنامي الطلب على منتجات “صنع في قطر”.	• التغيير في الأنماط الإستهلاكية قد يؤثّر سلباً على الطلب على الرقائق حيث أن المستهلك قد يختار بديلاً صحياً للرقائق التي تحتوي على الكثير من الدهون والملح والنكهات الصناعية.
• تغيّر الأنماط الحياتية وساعات العمل الطويلة أدّت إلى ارتفاع الطلب على الوجبات الخفيفة الجاهزة على الصعيد المحلي والعالمي.	• من المحتمل أن تقوم متاجر التجزئة الرئيسية بطرح منتجات تحمل علامات تجارية خاصة بها للإستفادة من القوّة الشرائية لقاعدة العملاء لديها.
• هناك إمكانات هائلة يمكن استغلالها من قطاع تجارة التجزئة المتنامي مثل متاجر الهايبرماركت والسوبرماركت.	
• التركيز على أصناف منتجات ونكهات جديدة مثل الرقائق المخبوزة أو المحضّرة في الأفران والغلايات.	



7-4 تحليل الفجوة بين العرض والطلب

قُدّرت سوق الرقائق في قطر بحوالي 6,602 طناً في عام 2019 في حين قُدّرت الطاقة الإنتاجية الإسمية بحوالي 6,318 طناً أي بعجز في الطاقة الإنتاجية قدره 284 طناً، وتشير بيانات وزارة التجارة والصناعة إلى أن هناك ثلاثة من المنتجين المحليين يقومون حالياً بإنشاء مرافق صناعية لهم، وهم (مصنع ديلايت للمواد الغذائية) و (مصنع الوسيل للمواد الغذائية) و (مصنع باز للمواد الغذائية)، ومن المتوقع أن يضيف دخول المنتجين المحليين الجدد زيادة في الطاقة الإنتاجية بما مجموعه 1,147 طناً اعتباراً من عام 2021 بحيث يرفع إجمالي الطاقة الإنتاجية الإسمية إلى 7,465 في الفترة 2020 – 2024، ومن المرجّح أن يواجه المنتجون المحليون منافسة شديدة من منتجات الرقائق التي تحمل علامات مثل (ليز، دوريتوس، هنترز، لورينز، وروجرز) وغيرها من الماركات التي كانت من قبل تُستورد من دول الحصار ولكنها الآن تُستورد من دول أخرى مثل ماليزيا، وباكستان، والهند، وبنجلاديش، وبالإضافة إلى الإستفادة من السوق من حيث طرح المنتجات في السوق وبأسعار منافسة فإنه سيكون لدى المنتجين المحليين الطاقة الإنتاجية الكافية لتلبية الطلب المتزايد على المنتجات.

8-4 التحليلات التنظيمية

تم تضمين الأحكام العامة الخاصة بتصنيع الرقائق في الجزء (6): أحكام و تشريعات تصنيع الأغذية في دولة قطر.

الأحكام العامة لاستيراد الرقائق في قطر

يسمح بالتسويق المباشر لمنتجات الشركات العالمية غي قطر و ذلك من خلال مكاتب لهذا الشركات في الدولة لذا يمكن تسويق الرقائق ذات المنشأ الأجنبي من خلال ممثلين عن الشركات المنتجة، و تتطلب نشاطات الاستيراد الحصول على رخصة للاستيراد كما تتطلب تسجيل الشركة المستوردة لدى وزارة التجارة والصناعة بموجب قانون السجل التجاري رقم 11، إضافة الى ادراج كافة الشركات المتخصصة في أعمال الاستيراد و التصدير في سجلات الوزارة، وينبغي كذلك قيام الشركات المستوردة بتقديم طلب الى وزارة البلدية و البيئة لتقوم هذه الوزارة بالتفتيش على مرافق الشركة الراغبة في استيراد البضائع من الخارج.

اللوائح الجمركية الموحدة لدول مجلس التعاون الخليجي

تنصّ المواصفة القطرية رقم 9/ 1996 على وجوب تضمين المعلومات التالية في الملصقات التعريفية المثبتة على الغلاف الأصلي للمنتج المستورد:

- اسم المنتج و العلامة التجارية
- مكونات المنتج مرتبة تنازلياً حسب نسب المواد المكونة
- المواد المضافة
- صافي محتوى المنتج حسب المقاسات المترية (او الحجم بالنسبة للمنتجات السائلة)
- تواريخ الإنتاج و انتهاء مدة الصلاحية
- اسم الشركة المصنعة و عنوانها
- بلد المنشأ
- التعليمات الخاصة بتخزين و نقل و تحضير المنتج (إن وجدت)

و يجب ان تكون الملصقات التعريفية الأصلية باللغة العربية و يسمح بأن تكون هذه الملصقات بأكثر من لغة شريطة ان تكون اللغة العربية من بين اللغات المستخدمة مثل استخدام اللغتين العربية و الانجليزية، و في هذه الحالة ينبغي ان يقابل النصّ الانجليزي نص باللغة العربية يحمل نفس المعنى.

و يمكن استخدام ملصقات إضافية باللغة العربية مكان الملصقات التعريفية الأصلية شريطة أن تكون الملصقات الإضافية شديدة الإلتصاق و تصعب إزالتها و ان تشتمل على البيانات المطلوبة و ان لا تغطي او تحجب المعلومات التي تتضمنها الملصقات التعريفية الأصلية أو تتعارض معها، و تنظر الجهات المختصة الي الملصقات الإضافية على انها مساوية للملصقات التعريفية الأصلية.

ينصُّ المعيار رقم 150/ 2013 الصادر عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي على إلزامية بيان فترات صلاحية المنتجات المستوردة على هذه المنتجات وذلك تبعاً لنوع مواد تغليف هذه المنتجات.

الجدول (24) فترات انتهاء الصلاحية الإلزامية

فترات انتهاء الصلاحية الإلزامية للرقائق ⁷		
المنتج	نوع عبوة التغليف	فترة انتهاء الصلاحية
الرقائق المقلية والمقرمشات	حاويات مناسبة	8 أشهر



10-4 تحليلات نموذج قوى بورتر الخمس – الرقائق

الشكل (12) تحليلات نموذج قوى مايكل بورتر الخمس – الرقائق

متوسط إلى مرتفع:

- الحجم المحدود للسوق المحلية.
- المنافسة الشديدة من قبل الماركات والعلامات التجارية العالمية ومن قبل المنتجات المحلية.
- ارتفاع المتطلبات الرأسمالية (الآلات والمعدات، والتكاليف الثابتة، إلخ) حيث أن الإستثمار في الآلات والمعدات والأرض يتجاوز 1,5 مليون ريال قطري.
- حجم اقتصادي منخفض.
- إنشاء علاقات مع العملاء وشبكة للتوزيع والتأسيس لعلامة تجارية يستغرق الكثير من الوقت.

تهديدات الداخلين الجدد

متوسط إلى مرتفع:

- القوة التفاوضية للعملاء مرتفعة خاصة بالنسبة لقطاع التجزئة المنظمة والفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا نظراً لانخفاض تكلفة التحول من مورد إلى آخر كما أن البدائل متوفرة.

القوة التفاوضية للعملاء

مرتفع:

- هناك عدد كبير من المنافسين.
- النمو في صناعة الرقائق يعتبر واعداً لذا ستستقطب هذه الصناعة مستثمرين جدد.
- التشابه فيما بين المنتجات، من حيث الأداء، والجودة، والسمعة الجيدة.
- التحول من مورد إلى آخر غير مكلف بالنسبة للمشتريين.

التنافسية

منخفض:

- موردي الرقائق هم من غير القطريين يتواجدون في مناطق جغرافية متعددة ومتفرقة
- تحديد الموردين وإقامة علاقات جيدة معهم ليست بالعملية الصعبة.
- التحول من مورد إلى آخر غير مكلف بالنسبة للموردين المحليين.

القوة التفاوضية للموردين

متوسط:

- يوجد عدد قليل من البدائل للرقائق في السوق المحلية.
- تزايد إقبال المستهلكين على المنتجات الصحية يشجع على إيجاد منتجات بديلة.
- المنافسة المنتجات البديلة قد يلجأ المصنعون إلى انتاج الرقائق المخبوزة.

تهديد المنتجات البديلة

11-4 العناصر الرئيسية للنجاح

الجدول (25) العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال تصنيع الرقائق

العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال تصنيع الرقائق في قطر	
العوامل	الوصف
الوصول إلى المواد الخام	نظراً لمحدودية توفر المواد الخام المنتجة محلياً في قطر – مثل البطاطس وطحن الذرة والزيوت النباتية يتعين على المنتجين المحليين إيجاد موردين للمواد الخام في مناطق متعددة من العالم، ويعتبر إبرام عقود توريد طويلة الأمد مع الموردين أمراً بالغ الأهمية بالنسبة لتسعير المنتجات النهائية للمنتجين المحليين.
التسويق	يعتبر الترويج للمنتجات المصنّعة محلياً وزيادة وعي المستهلك بها أمراً ضرورياً، ومع وجود عدد من المنتجين المحليين الذين يقدمون منتجات متشابهة فإن التأسيس لعلامات تجارية وتعزيز وعي المستهلك بها وتمكينه من التفريق بين المنتجات عبر تنوع نكهات المنتجات والتأكد من جودتها والحفاظ على صورة وسمعة المنتجات يجب أن يكون على رأس الأولويات لدى المنتجين المحليين.
العلاقة مع العملاء	تعتبر سلاسل تجارة التجزئة ومحال البقالة من أهم قنوات تسويق منتجات شركات الرقائق، وتعدّ منهجية الأعمال التي تتمحور حول العميل وتبني استراتيجية تركز على احتياجات العملاء ضرورية لمزاولة الأعمال في السوق المحلية، ويمكن تحقيق ذلك من خلال فهم وإدراك متطلبات واحتياجات العميل، وبناء شبكة قوية لتوزيع المنتجات، والمحافظة على مستوى جيّد من مخزون المنتجات لتلبية طلبات العملاء بصورة منتظمة.
المعرفة والدراية بالسوق	تتطلب معرفة السوق والدراية به الإستماع إلى العملاء (متاجر التجزئة الرئيسية) والمستهلكين النهائيين والبقاء على إطلاع بكافة مستجدات السوق المنتجات المتوفرة طرق وأساليب الإنتاج إضافة إلى معرفة وتحديد التوجهات السوقية والحرص على رضا العملاء.
الإستثمار في الآلات والمعدات	تعتبر جودة الآلات والمعدات المستخدمة في الإنتاج أمراً غاية في الأهمية حيث أن استيراد الآلات والمعدات المتجانسة والتي يكمل بعضها بعضاً يضمن تجانس المنتجات وجودتها وثبات معدّلات الإنتاج وفعالية العملية التشغيلية.
استغلال الطاقة الإنتاجية	يجب زيادة الطاقة الإنتاجية المستغلّة لضمان الجدوى الاقتصادية للعملية الإنتاجية للمرفق الصناعي، لذا ينبغي أن يحرص المصنّعون على الإستثمار في زيادة الطاقة الإنتاجية المستغلّة بعد فهم وتحليل ديناميكية السوق المحلية.

Source: Team Analysis based on Primary Interviews



11-12 النظرة المستقبلية

• من العوامل الدافعة وراء ارتفاع الطلب على الرقائق التغير في الأنماط الحياتية لدى الطبقة العاملة والأجيال الشابة فساعات العمل الطويلة لا تتيح لهم الوقت لإعداد الوجبات الكاملة وبالتالي يستعيضون عنها بالوجبات الخفيفة من الرقائق، كما سيساهم تزايد أعداد متاجر التجزئة ومتاجر الأطعمة والمشروبات والفنادق والمطاعم في تنامي حجم الطلب على هذه المنتجات في قطر.

• تعتبر عوامل مثل ميل المستهلكين لشراء المنتجات المصنعة محلياً، والدعم الحكومي للصناعات المحلية/ الوطنية، والمبادرات القطرية لدعم الزراعة المحلية، الدافع وراء نمو سوق الرقائق في قطر الأمر الذي سيقبل من اعتماد المنتجين المحليين على المواد الخام المستوردة.

• مع تغير الأنماط الحياتية يزداد إقبال المستهلكين على الوجبات الخفيفة الجاهزة للإستهلاك مثل الرقائق نظراً لسهولة الحصول عليها وجاهزيتها للإستهلاك في جميع الأوقات والأماكن. كما أن مستوى الوعي الصحي للمستهلك في تزايد بحيث أصبح يميل إلى الرقائق المخبوزة بدلاً من الرقائق المقلية ويبحث عن الرقائق الخالية من النكهات والملونات الصناعية.



5-الخضار المصنّعة

1-5 لمحة عامة حول القطاع الفرعي

تشمل فئة الخضار المصنّعة أصناف المنتجات التالية: 1- الخضار المعلّبة أو المحضّرة أو المحفوظة باستخدام أساليب تصنيعية متعدّدة، 2- الخضار المجمّدة، 3- الخضار المغلّفة.

فيما يلي وصف لعملية تصنيع الخضار المجمّدة والمغلّفة:

الجدول (22) عملية تصنيع الخضار المجمّدة والمغلّفة

الجدول (22) عملية تصنيع الخضار المجمّدة والمغلّفة

الخطوة (1):	التفتيش والتجهيز الأولي: يتم التفتيش على الخضار التي يتم توريدها من قبل منتجي الخضار / المستوردين ومن ثم غسلها.
الخطوة (2):	تكييف وتهيئة الخضار: يتم فرز الخضار يدوياً أو ميكانيكياً وتقسيرها وتقطيعها وفرمها بالأحجام المطلوبة.
الخطوة (3):	(للخضار المغلّفة): التعقيم والتغليظ: يتم تعقيم الخضار مباشرة بعد تقطيعها ومن ثم تغليظها في عبوات مفرّغة من الهواء ومحكمة الإغلاق لحفظها بعيداً عن الهواء والمحافظة على نكهتها.

الشكل (13) عملية تصنيع الخضار المغلّفة (شكل توضيحي)



[منتجات الخضار والفاكهة المصنّعة في دولة قطر]

الجدول (23) عملية تصنيع الخضار المجمّدة

الخطوة (1):	التفتيش والتجهيز الأولي: يتم التفتيش على الخضار التي يتم توريدها من قبل منتجي الخضار / المستوردين ومن ثم غسلها.
الخطوة (2):	تكييف وتهيئة الخضار: يتم فرز الخضار يدوياً أو ميكانيكياً وتقسيرها وتقطيعها وفرمها بالأحجام المطلوبة.
الخطوة (3):	السلق الأولي: يتم سلق الخضار في ماء يغلي أو البخار لفترة قصيرة وذلك لوقف تفاعل الإنزيمات التي تسبب تغيّر لون الخضار وفقد النكهة وتغيّر القوام، كما يعمل على تنظيف الخضار من الميكروبات والأتربة وتؤخّر عملية فقد الخضار للفيتامينات.
الخطوة (4):	عملية التبريد الأولي: بعد إتمام عملية السلق الأولي للخضار يتم تبريد الخضار للحد من فقدتها للمواد الغذائية، كما أن عملية التبريد تحول دون تلوث الخضار بالميكروبات التي تتلف أنسجة الخضار، وتتمّ عملية التبريد عن طريق تمريرها في مغطس من الفولاذ غير القابل للصدأ.
الخطوة (5):	تصريف ونزع الماء من الخضار: بعد تبريد الخضار بالماء المثلّج يتم تمريرها عبر نظام لإزالة الماء الزائد من هذه الخضار.
الخطوة (6):	التغليظ: يتم تعبئة وتغليظ الخضار في عبوات مصنوعة من البولي إيثيلين عالي الكثافة بالوزن والحجم المطلوب، ويستخدم هذا النوع من العبوات لمنع نفاذ الرطوبة والأكسجين إلى الخضار المعبأة.
الخطوة (7):	عملية التجميد: تستخدم عملية التجميد البطيء باعتبارها أكثر أماناً من التجميد السريع التي تتسبب في تكوّن بلورات الثلج على الخضار مما يؤدي إلى تغيّر في قوام الخضار المجمّدة ونكهتها ولونها، وينبغي مراعاة أن يسمح تصميم حجرة التجميد بانتشار وتوزيع الهواء بشكل متساوٍ داخل الحجرة.

الشكل (14) عملية تصنيع الخضار المجمّدة (شكل توضيحي)



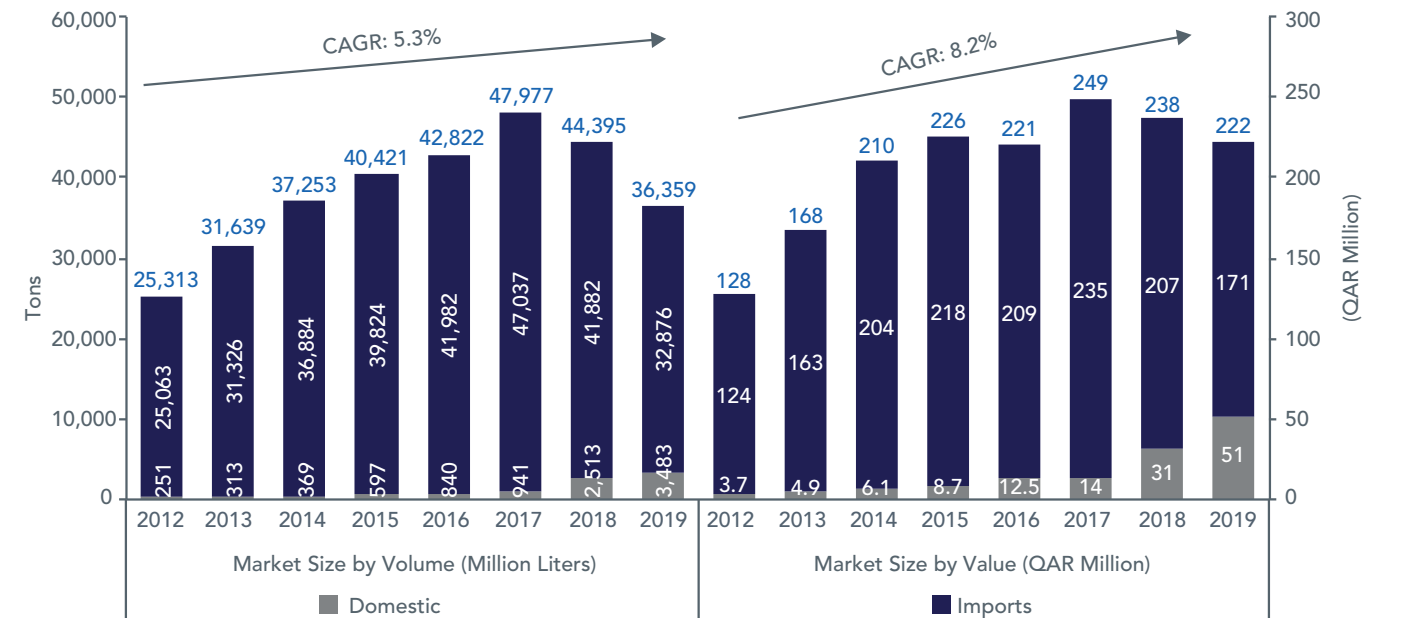
[الخضار المصنّعة]

2-5 لمحة عامة حول السوق في قطر

1-2-5 الطلب التاريخي والحجم الحالي للسوق

قُدِّر سوق الخضار المجمدة في قطر في عام 2019 بحوالي 36,359 طن من حيث الحجم و بقيمة 221,7 مليون ريال قطري، وفي الفترة 2012 – 2019 شهدت هذه السوق نمواً من 25,313 طن في عام 2012 إلى 36,359 طن في عام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 6,5% ، أما من حيث القيمة فقد نمت هذه السوق من 128 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 221,7 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 8,2% .

الرسم البياني (30) حجم سوق الخضار المصنّعة في قطر من حيث الحجم والقيمة 2012 – 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

يعتمد سوق الخضار المصنّعة في قطر على الواردات، ويعتبر مستوى تصنيع الخضار وتحويلها إلى خضار مقطّعة ومغلّفة أو مجمّدة أو معلّبة منخفضاً في الوقت الراهن ويرجع السبب في ذلك إلى محدودية انتاج المحاصيل الزراعية، ومن الناحية التاريخية لوحظ تراجع في حجم سوق الخضار المصنّعة في الفترة 2017 – 2019 ويعود سبب هذا التراجع للعوامل التالية: 1- ميل المستهلكين التقليدي لاستخدام الخضار الطازجة بدلاً عن المصنّعة، 2- انخفاض الواردات من هذه

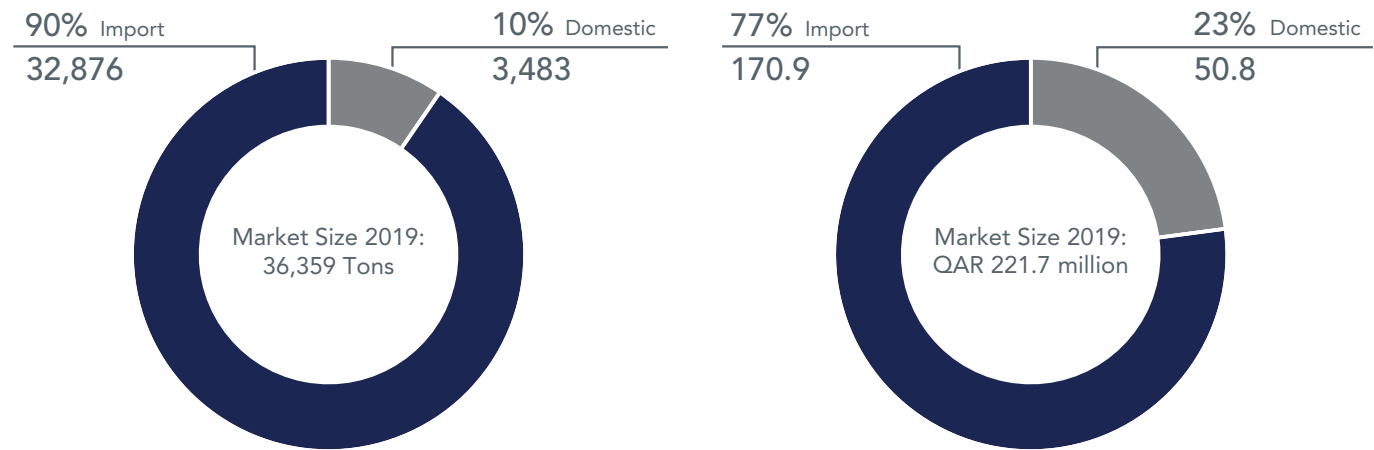
المنتجات من دول الحصار 3- الجهود المبذولة لتحقيق الاكتفاء الذاتي من خلال الزراعة المحلية مما شجّع المستهلكين على شراء المنتجات المحلية الطازجة وبالتالي أثر ذلك سلباً على حجم الطلب على الخضار المصنّعة في تلك الفترة.

2-2-5 لمحة عامة حول فئات السوق

كانت سوق الخضار المصنّعة في السابق تعتمد على المنتجات المستوردة، وحتى عام 2019 لم يكن في قطر سوى ثلاثة منتجين للخضار المصنّعة، وبعد عام 2017 اغتنم المنتجون المحليون فرصة الحصار لزيادة انتاجهم والحصول على الحصص السوقية لمنتجاتهم.

يمكن تقسيم سوق الخضار المصنّعة إلى قسمين: 1- المنتجات المحلية، 2- المنتجات المستوردة، وقد شكّلت المنتجات المحلية 10% من الحصص السوقية (3,483) طن من حيث الحجم و 23% من الحصص السوقية (50,8) مليون ريال قطري من حيث القيمة، في حين شكّلت المنتجات المستوردة 90% من الحصص السوقية (32,876) طن من حيث الحجم و 77% (170,9) مليون ريال قطري من حيث القيمة.

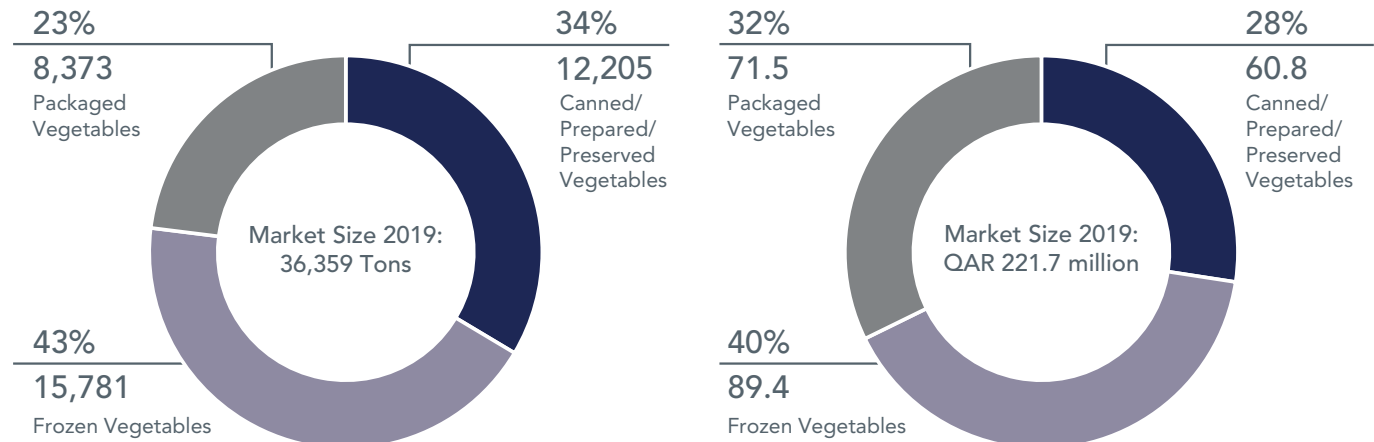
الرسم البياني (31) سوق الخضار المصنّعة مقسماً من حيث الموردين (من حيث الحجم والقيمة) 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وجهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

تعتبر الخضار المجمدة الشريحة الأكبر في قطاع الخضار المصنّعة حيث بلغت حصتها 43% (15,781) طناً من حيث الحجم و 40% (89,4) مليون ريال قطري من حيث القيمة في العام 2019، تليها الخضار المعلّبة – المحضّرة – المحفوظة التي بلغت حصتها 34% من حيث الحجم، ثمّ الخضار المغلفة التي بلغت حصتها 23% من حيث الحجم.

الرسم البياني (32) سوق الخضار المغلفة مقسماً حسب أصناف المنتجات، 2019

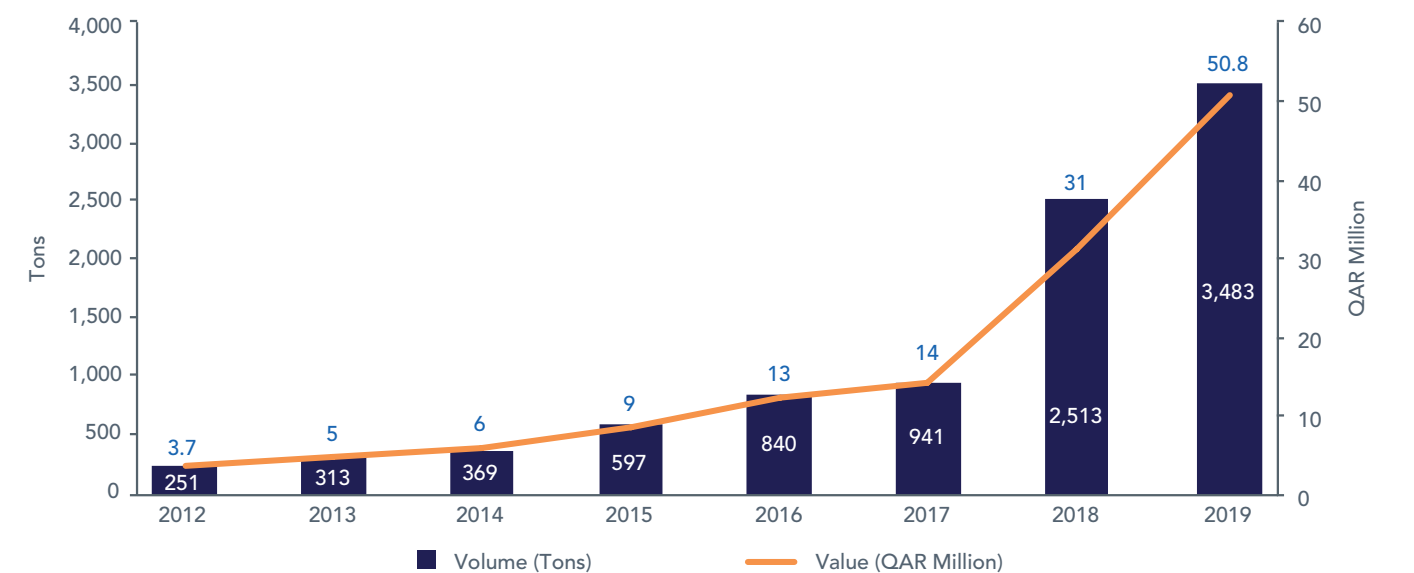


المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وجهاز التخطيط والإحصاء، والمقابلات الأولية

3-2-5 الخضار المغلفة المحلية

تزايدت شريحة الخضار المغلفة المحلية من 251 طن من حيث الحجم في العام 2012 إلى 3,483 طن في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 46% أما من حيث القيمة تزايدت هذه الشريحة من 3,7 مليون ريال قطري في العام 2012 إلى 50,8 مليون ريال قطري في العام 2019 بمعدل نمو سنوي مركب قدره 45%.

الرسم البياني (33) سوق الخضار المصنّعة (من حيث الحجم والقيمة) 2012 - 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، والمقابلات الأولية

على صعيد فئات المنتجات المحلية يوجد في الوقت الحالي ثلاثة منتجين للخضار المصنّعة (مصنع المنال، مصنع الرائد، ومصنع ثمار) وتقتصر منتجاتهم على البطاطس المجمّدة، معجون الطماطم / الكيتش أب، والمخللات والخضار المغلفة.



4-2-5 لمحة عامة حول منتجي الخضار المصنّعة في قطر

مصنع الرائد: تأسس المصنع في عام 2010 من قبل مؤسسة أبو خليفة التجارية، ويتركز نشاط المصنع حول الخضار والفواكه الطازجة المقطّعة، والخضار المغلفة، والبطاطس المجمّدة، ومعجون الطماطم / الكاتش أب، وقد نَمى مصنع الرائد من مرفق متواضع لتجارة الجملة إلى أن أصبح أحد أكبر مرافق تجارة الجملة على الصعيد المحلي، ويقوم بتوريد منتجاته لمحال السوبرماركت، وشركات خدمات الطعام، والفنادق والمطاعم ومحال الكافيتيريا، ويمتلك المصنع خطّ إنتاج مخصص للخضار والفواكه المجمّدة ويستهدف السوق المحلية، وخطّ إنتاج آخر للخضار الطازجة المقطّعة يستهدف شركات خدمات الطعام و متاجر التجزئة، كما يمتلك المصنع نظاماً لفرز وتغليف منتجات المزارعين المحليين إضافة إلى أكبر أنظمة التبريد في قطر بسعة تخزينية قدرها 11,000 طن.

مصنع المنال: شركة قطرية 100% تأسست عام 2018 ويقع مصنعها في المنطقة الصناعية الجديدة في الدوحة وأقيم على مساحة تقدّر باثني عشر ألف متر مربع ومكوّن من طابقين ومزوّد باثنتي عشرة حجرة تبريد كبيرة الحجم، وقد تمّ تجهيز المصنع بحيث يكون قادراً

الجدول (24) منتجي الخضار المصنّعة المحليين في قطر

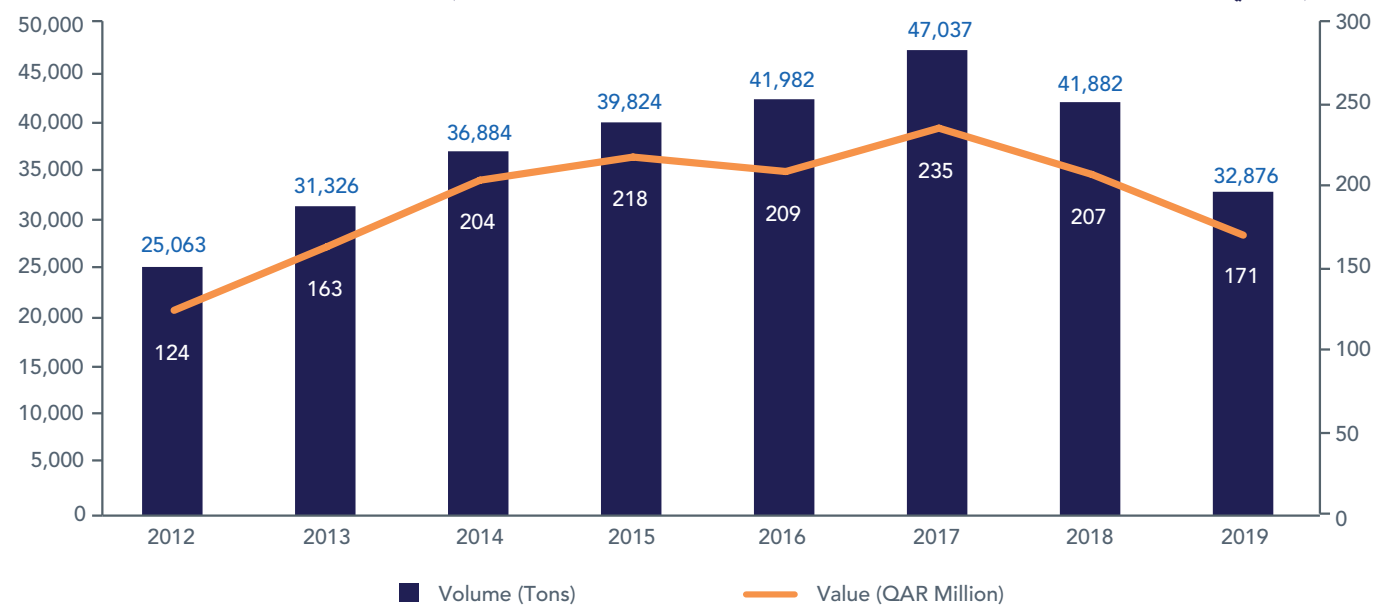
إسم الشركة	المنتجات	إجمالي الطاقة الإنتاجية
الوحدة	(طن)	(طن)
المصدر	وزارة التجارة والصناعة	وزارة التجارة والصناعة
مصنع المنال	البطاطس المجمّدة	1,000
	معجون الطماطم / الكيتش أب	300
	المخللات	150
	الخضار المغلفة	1,800
مصنع الرائد	الخضار المغلفة	750
	البطاطس المجمّدة	3,000
	معجون الطماطم / الكاتش أب	500
	معجون الطماطم / الكيتش أب	100
الإجمالي		7,600

المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وبيانات أسعار التجزئة، والمقابلات الأولية

5-2-5 الخضار المصنّعة المستوردة

شهدت سوق الخضار المصنّعة المستوردة نمواً من 25,063 طن في عام 2012 إلى 32,876 طن في عام 2019 من حيث الحجم بمعدل نمو سنوي مركّب قدره 4% ، أما من حيث القيمة فقد نمت السوق من 124 مليون ريال قطري في عام 2012 إلى 171 مليون ريال قطري في عام 2019 بمعدل نمو سنوي مركّب قدره 4,7%.

الرسم البياني (36) سوق الخضار المصنّعة المستوردة من حيث الموردين (من حيث الحجم والقيمة) 2012-2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

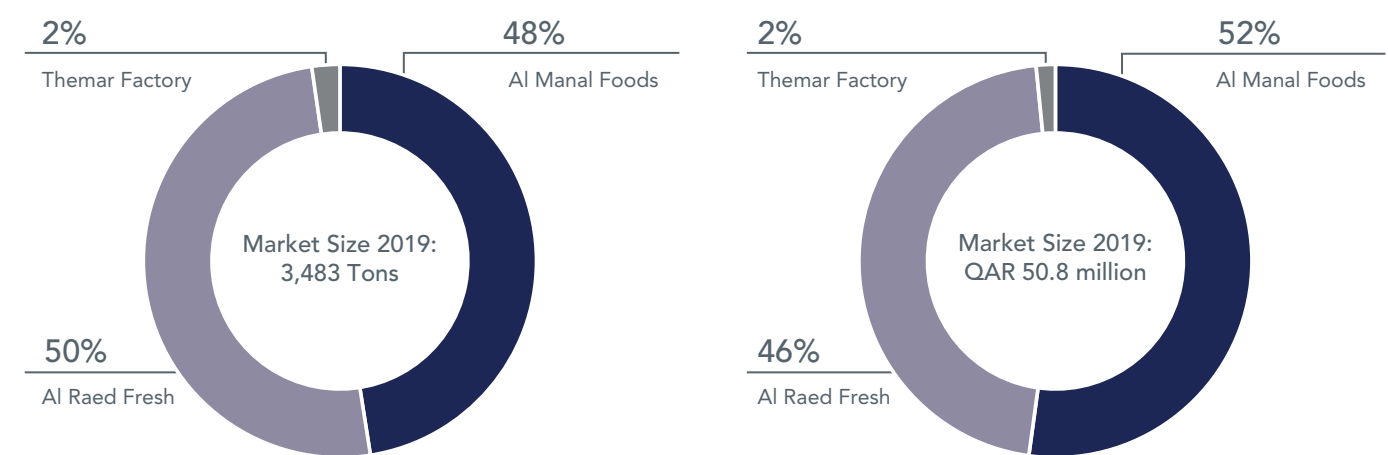
وعلى صعيد منتجات الخضار المصنّعة المستوردة تشكّل الخضار المجمّدة الشريحة الأكبر حيث بلغت حصتها 42% من حيث الحجم و 39% من حيث القيمة، تليها حصة الخضار المعلّبة - المحضّرة - المحفوظة والبالغة 35% من حيث الحجم و 32% من حيث القيمة، وقد بلغت حصة المخللات - وهي البقية المتبقية من الحصة - 22% من حيث الحجم و 29% من حيث القيمة من إجمالي الواردات.

بالنسبة للخضار المصنّعة المتعددة تشكّل البطاطس المجمّدة الشريحة الأكبر بحصة قدرها 39% من حيث الحجم و 35% من حيث القيمة تليها شريحة معجون الطماطم / الكيتش أب بحصة 10% من حيث الحجم و 70% من حيث القيمة، ومن المنتجات الأخرى المستوردة الفول المعلّب والمخللات والفاصولياء المعلّبة وورق العنب المعلّب.

أخذت واردات قطر من الخضار المصنّعة في التراجع بعد عام 2017 نظراً لأن معظم الواردات (40%-35) كانت تأتي من الإمارات العربية المتحدة ومصر، ولتعويض النقص في التوريد من هذه الدول تزايدت حصة الواردات من هذه المنتجات من دول أخرى مثل هولندا، وبلجيكا، وإيطاليا، والصين، والولايات المتحدة، كما أن نقص التوريد المباشر إليه أتاح أمام المصنّعين المحليين الفرصة للدخول إلى السوق من خلال إنشاء مصانع مجهزة بألات ومعدات تصنيع متطورة الأمر الذي زاد من حصة المصنّعين المحليين في السوق من 2% في العام 2016 إلى 10% في العام 2019، إلا أن مستوى الإنتاج المحلي كان محدوداً نظراً لإقبال المستهلكين على الخضار الطازجة فضلاً عن محدودية الإنتاج الزراعي في قطر، وكانت المصانع المحلية تعتمد بشكل كبير على المواد الخام المستوردة وقليل ما تعتمد على المنتجات الزراعية المحلية.

ويعدّ مصنع ثمار أصغر نسبياً من حيث الحجم ويتخصص في تصنيع معجون الطماطم بحصة سوقية قدرها 2% من إجمالي حجم السوق من حيث الحجم والقيمة ويقوم بتوريد منتجاته لمتاجر التجزئة المنظمة مثل الميرة واللولو.

الرسم البياني (34) حصص المنتجين المحليين في سوق الخضار المصنّعة (من حيث الحجم والقيمة) 2019

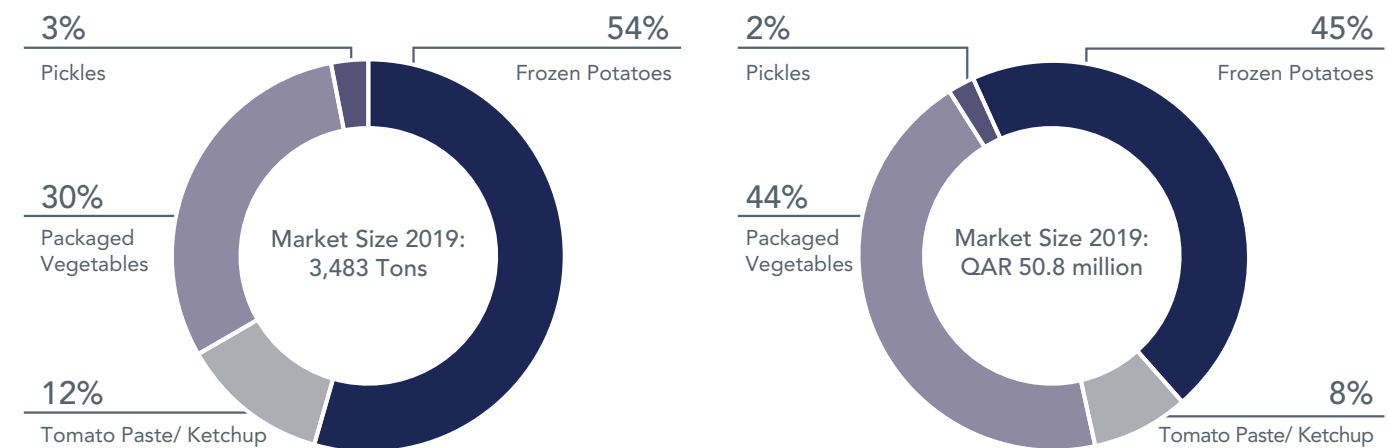


المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، والمقابلات الأولى

ثم شريحة المخللات بحصة تبلغ 30%، أما من حيث القيمة فقد بلغت حصة البطاطس المجمّدة والخضار المغلّفة 45% لكل واحدة منهما تليها شريحة المخللات بحصة قدرها 2%.

وعلى صعيد منتجات الخضار المصنّعة المتعددة تشكّل البطاطس المجمّدة الشريحة الأكبر بحصة تبلغ 54% من حجم السوق المحلية من حيث الحجم يلي ذلك شريحة الخضار المغلّفة بحصة تبلغ 30%

الرسم البياني (35) سوق الخضار المصنّعة المحلية من حيث تعدد المنتجات 2019



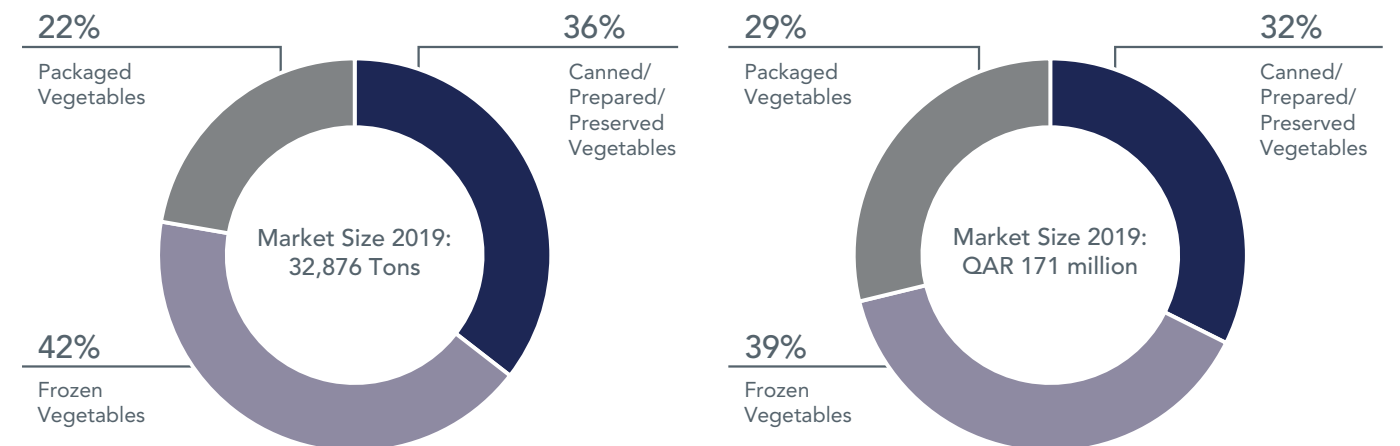
المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، والمقابلات الأولى

الجدول (25) مستوردي الخضار المغلفة في قطر

إسم الشركة	المنتجات	الفئة المستهدفة
سي جي تي انترناشنال	• الفواكه، عصائر الفواكه، الخضار • الطازجة، اللحوم، الأسماك	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا
شركة مشروعات الخليج الدولية	• الخضار المجمدة، الأسماك المعلبة، الأرز	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا
شركة أريزونا للتجارة	• المشروبات المبردة والجافة	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا
شركة هارفست انترناشنال (احد فرع شركة ناس القابضة)	• الفواكه والخضار والدواجن والأطعمة البحرية	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا
شركة قطر الوطنية للإستيراد والتصدير	• الأطعمة المعلبة (مثل البازلاء والفاصولياء والذرة والسيانخ والخضار المخلطة) والزيوت والمخللات وحبوب الإفطار والوجبات الخفيفة	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا
شركة الدوحة لخدمات المواد الغذائية	• الأطعمة المعلبة (مثل الفاصولياء ومعجون الطماطم والبازلاء والبقول) وملح الطعام والمستردة	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا
شركة فريندلي فود قطر	• الأطعمة المعلبة والطماطم المقشورة وهريس الخضار والزيتون المعلب.	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا
شركة بركاتي للمواد الغذائية	• الأطعمة المعلبة (مثل معجون الطماطم والبازلاء)	• متاجر التجزئة المنظمة • الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا

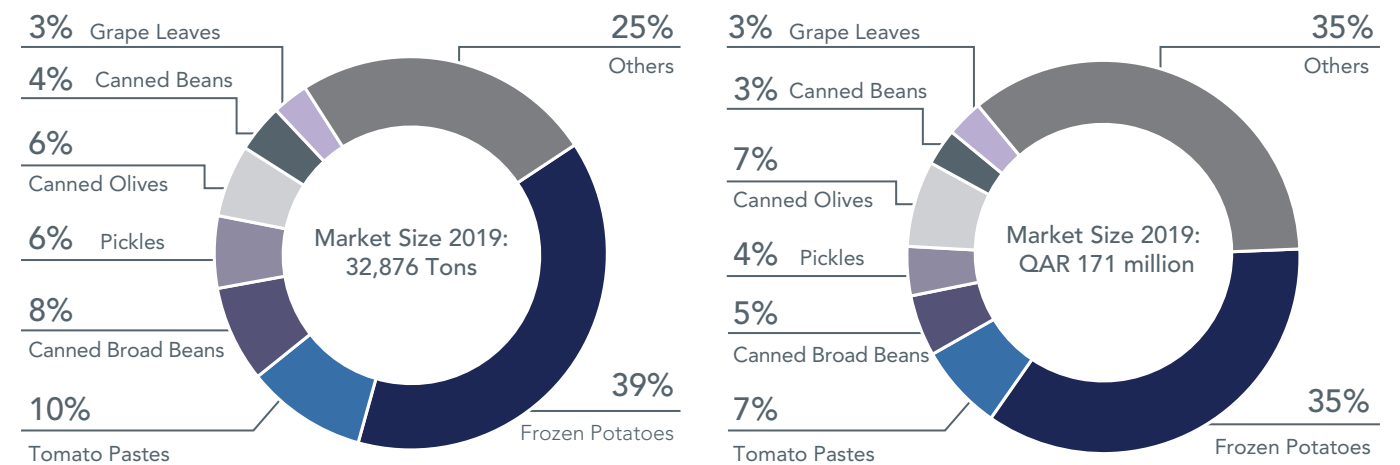


الرسم البياني (37) الخضار المغلفة المستوردة حسب شريحة المنتج – 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

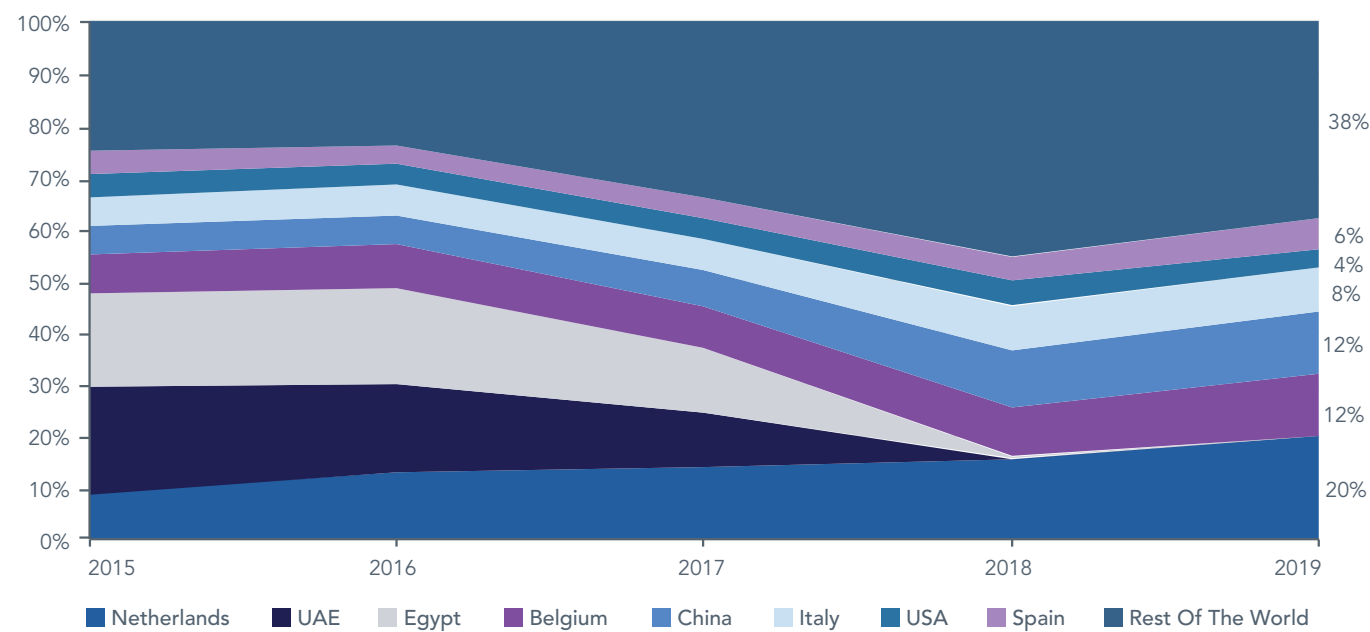
الرسم البياني (38) الخضار المغلفة المستوردة حسب شريحة المنتجات المتعددة – 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء



الرسم البياني (39) المصادر الرئيسية للواردات من الخضار المصنّعة 2015 - 2019

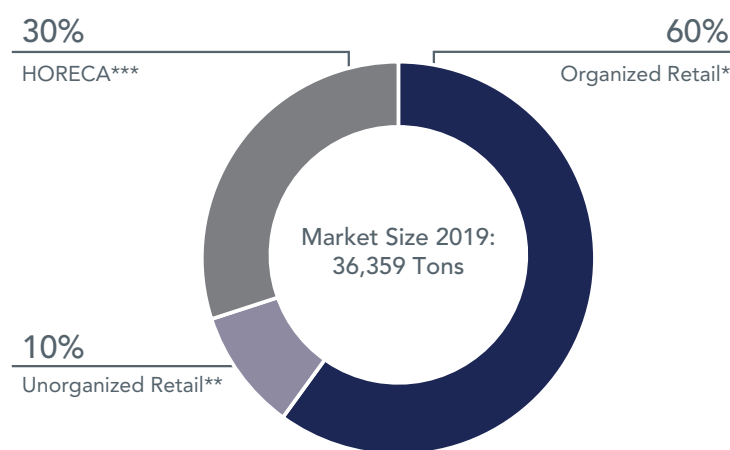


المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء

4-5 المشتريين الرئيسيين في السوق

تشمل قائمة مشتريي الخضار والمعلّبة متاجر التجزئة المنظمة (متاجر الهايبرماركت والسوبرماركت ومحالّ البقالة) والفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتريا.

الرسم البياني (40) المشتريين الرئيسيين للخضار المصنّعة



** متاجر التجزئة غير المنظمة وتشمل محالّ البقالة التقليدية

** المطاعم ومحالّ الكافيتريا

المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات المقابلات الأولية

* متاجر التجزئة المنظمة وتشمل متاجر الهايبرماركت والسوبرماركت ومحالّ البقالة الحديثة

أشهر الماركات التي تستوردها الشركة (كيو جاردن) و (وافل) و (إيزي كلين) و (نيرفي بوج).

شركة فريندلي فود قطر: تأسست الشركة عام 1978 وهي حائزة على علامة الجودة (أيزو) ويتركز نشاطها في على توريد المواد الغذائية والسلع الاستهلاكية سريعة التلف لمؤسسات القطاع العام والقطاع الخاص في قطر ومنطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا.

شركة بركاتي للمواد الغذائية: إحدى الشركات الرائدة المتخصصة في استيراد السلع الاستهلاكية سريعة التلف في دولة قطر، وتستورد الشركة منتجاتها من المواد الغذائية المعلّبة والزيت والأرز والشاي والمواد الأخرى غير الغذائية من مختلف دول العالم.

5-3 مصادر الواردات

تراوح حجم الواردات من الخضار المصنّعة من الإمارات العربية المتحدة ومصر قبل فترة الحصار على قطر (2016) بين 35% - 40% من إجمالي واردات قطر من هذه المنتجات، إلا أن حصة الواردات من هذه الدول انخفضت إلى الصفر بعد الحصار ونتيجة لذلك تزايدت حصة الواردات من دول شريكة أخرى مثل هولندا، وبلجيكا، وإيطاليا، والصين، والولايات المتحدة، واعتباراً من العام 2019 أصبحت كل من هولندا (20%)، وبلجيكا (12%)، و الصين (12%) ، وإيطاليا (8%)، واسبانيا (6%)، والولايات المتحدة (4%) أهم مصادر واردات قطر من الخضار المصنّعة.



5-2 ملحّة عامة حول مستوردي الخضار المعلّبة في قطر

مجموعة مبي جي تي انترناشنال: واحدة من أكبر الشركات التجارية في أمستردام – هولندا ولها مكتب إقليمي في الدوحة لخدمة السوق القطرية وأسواق الدول المجاورة، ويتركز نشاط المجموعة في مجالات التجارة الدولية وإدارة المشاريع الزراعية والصناعية، ومن الخدمات التي تقدمها المجموعة توريد المعدات الزراعية، والعصائر، والخضار، والصمغ العربي، والبطاطس المجمّدة، وغيرها من المنتجات.

شركة الخليج العالمية للمشروعات: شركة رائدة متخصصة في توريد السلع الاستهلاكية ويقع مقرها الرئيسي في الدوحة، وتأسست الشركة في التسعينيات بهدف استيراد وتوزيع سلع استهلاكية عالية الجودة، ويشمل ملف منتجاتها تشكيلة من المشروبات، والوجبات الخفيفة، واللحوم المجمّدة، والحبوب، وبعض أنواع الأرز، بالإضافة إلى منتجات أخرى.

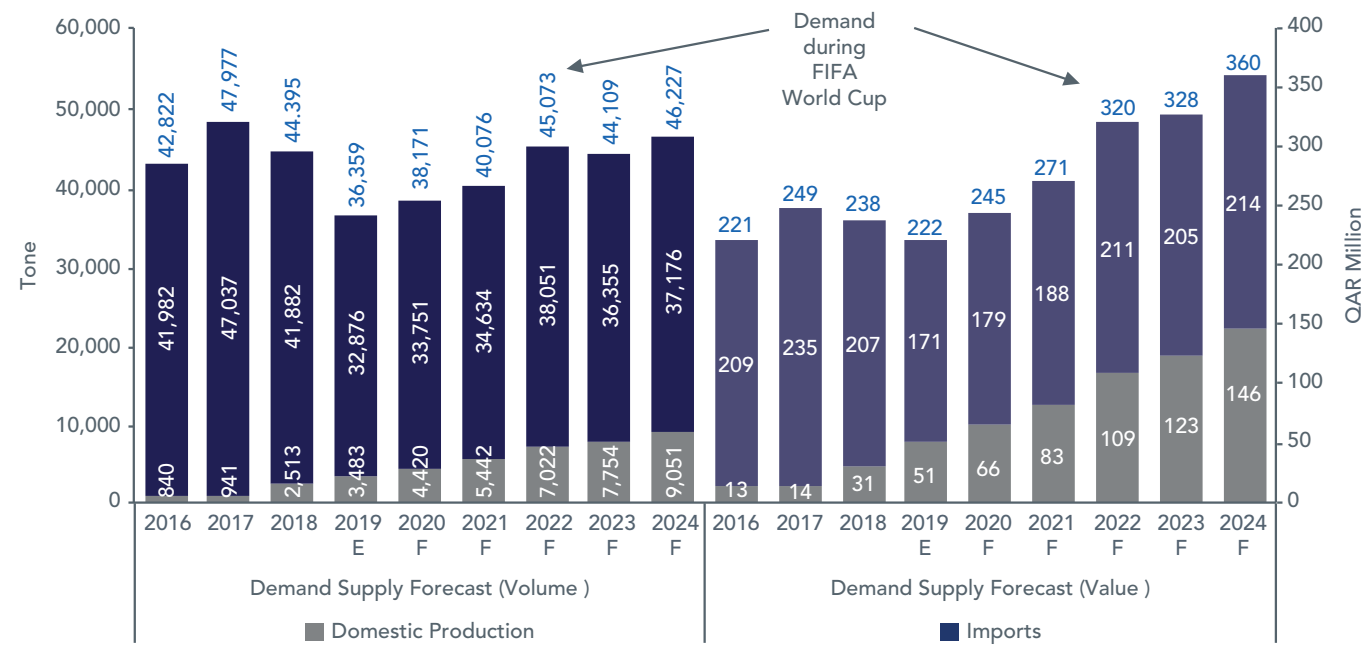
شركة أريزونا التجارية: تمّ الإستحواذ على شركة أريزونا التجارية من قبل شركة ساديتا في العام 2006، وتركز النشاطات الرئيسية للشركة في استيراد وتصنيع وتوزيع منتجات غذائية من مختلف الماركات العالمية، وتحاول الشركة زيادة حصصها السوقية من خلال الإستحواذ على شركات ومنتجات جديدة، وتقوم إدارة التجزئة في الشركة بتوريد المنتجات لمحال الهايبرماركت والسوبرماركت ، في حين تقوم إدارة الجملة بتوريد منتجاتها للفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتريا والمستشفيات ومتاجر الوجبات الخفيفة وشركات الطيران.

شركة هارفست انترناشنال : تختصّ مجموعة ناس القابضة في إدارة وتطوير المشاريع العقارية والإستثمارات في القطاعات الزراعية والصناعية.

شركة قطر الوطنية للإستيراد والتصدير: تأسست الشركة في العام 1964 وهي الآن فرع من فروع الشركة الوطنية العالمية القابضة، وتعتبر الشركة من الشركات الرائدة في مجال توزيع السلع الاستهلاكية سريعة التلف، حيث تقوم الشركة باستيراد وتوزيع منتجات الألبان، واللحوم، والدواجن، والأطعمة البحرية، والزيت القابلة للأكل، والمعكرونة، والوجبات الخفيفة والمشروبات العادية، والعصائر، والمياه المعدنية، والقهوة، والكعك المحلّى، والمواد الغذائية المجمّدة. كما تستورد الشركة المواد الغذائية المعلّبة والزيتون والمخللات وحبوب الإفطار والوجبات الخفيفة.

شركة الدوحة لخدمات المواد الغذائية: أحد فروع شركة ريموت سايت الشرق الأوسط ويتركز نشاطها في استيراد وتوزيع المواد الغذائية، ومن

الرسم البياني (42) نشرة تنبؤات الطلب على الخضار المجمدة في قطر 2019 – 2024



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات المقابلات الأولية

نشرة تنبؤات الطلب

يشير الجزء المتعلق بالخضار المصنّعة والمجمّدة من تقرير النظرة الاستشرافية للمستهلكين والأسواق الصادر عن هيئة "ستاتيسستا" العالمية الى أن معدل الاستهلاك الفرد العالمي من الخضار المصنّعة والمجمّدة قد بلغ 11,7 كلغم في عام 2019 و أن المتوقع ان ينمو هذا المعدل بصورة تدريجية بمعدل نمو سنوي مركب قدره 3,2% في الفترة 2020 - 2025. وقد قدر معدل استهلاك الفرد في قطر بحوالي 13 كلغم في العام 2019 مسجلاً ارتفاعاً طفيفاً مقارنة بالمعدل العالمي، ومن المتوقع أن ينمو معدّل استهلاك الفرد في قطر بنسبة 3,2% سنوياً وهو ما يتوافق مع معدل استهلاك الفرد العالمي في الفترة 2019 – 2024.

من المتوقع ان ينمو الطلب على الخضار المصنّعة والمجمّدة من 1.491 طن في عام 2019 الى 1.706 طن في عام 2024 بمعدل نمو مركب قدره 2,7%. اما من حيث القيمة فمن المتوقع ان ينمو الطلب بمعدل نمو سنوي مركب قدره 4,8% (من 15.5 مليون ريال قطري في العام 2019 الى 19.7 مليون ريال قطري في العام 2024).

ومن المتوقع ان ينمو الطلب الكلي على الخضار المصنّعة والمجمّدة في السوق القطرية من حيث الحجم مواكبة للزيادة في عدد سكان الدولة إضافة الى تزايد معدل استهلاك الفرد من هذه المنتجات، واستناداً إلى تقديرات البنك الدولي فإن نسبة النمو السكاني في دولة قطر ستكون 1,7% سنوياً حتى عام 2024 ، لذا فإن من المتوقع أن تشهد سوق الخضار المصنّعة نمواً بمعدل نمو سنوي مركب قدره 5% في الفترة 2019 – 2024.

من المتوقع ان تؤدي استضافة قطر لفعاليات كأس العالم لكرة القدم في العام 2022 الى دفعة – ولمرة واحدة – في صناعة الخضار المصنّعة والمجمّدة في قطر، حيث يتوقع ان تستقبل قطر 3.1 مليون سائح خلال العام 2022 خلال فترة الفعاليات التي ستدوم شهراً واحداً، ويعتبر معدّل استهلاك الفرد العالمي من الخضار المصنّعة والمجمّدة والبالغ 11,7 كلغم سنوياً (0,98 كلغم شهرياً) المعيار القياسي لمعدلات الاستهلاك، وبالتالي فإن الكمية الإضافية من الخضار المصنّعة والمجمّدة التي سيتم استهلاكها في عام 2022 ستبلغ 3,023 طناً.

الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتيريا

تستخدم الفنادق والمطاعم ومحالّ الكافيتيريا الخضار المجمّدة بهدف توفير الوقت في عملية تحضير وطهي الطعام، كما أن الخضار المجمّدة والمغلّفة سهلة الإستعمال وتتمتع بخصائص جيدة مثل تجانس الخضار في العيوات ومحافظتها على الطعم والنكهة، وفي المقابل يتطلب التعامل مع الخضار الطازجة الكثير من الجهد والوقت في الغسل والتقطيع والتحضير الأمر الذي يزيد من الوقت اللازم لتجهيزها وبالتالي تزداد تكلفة العمالة التي تقوم بهذه الأعمال.

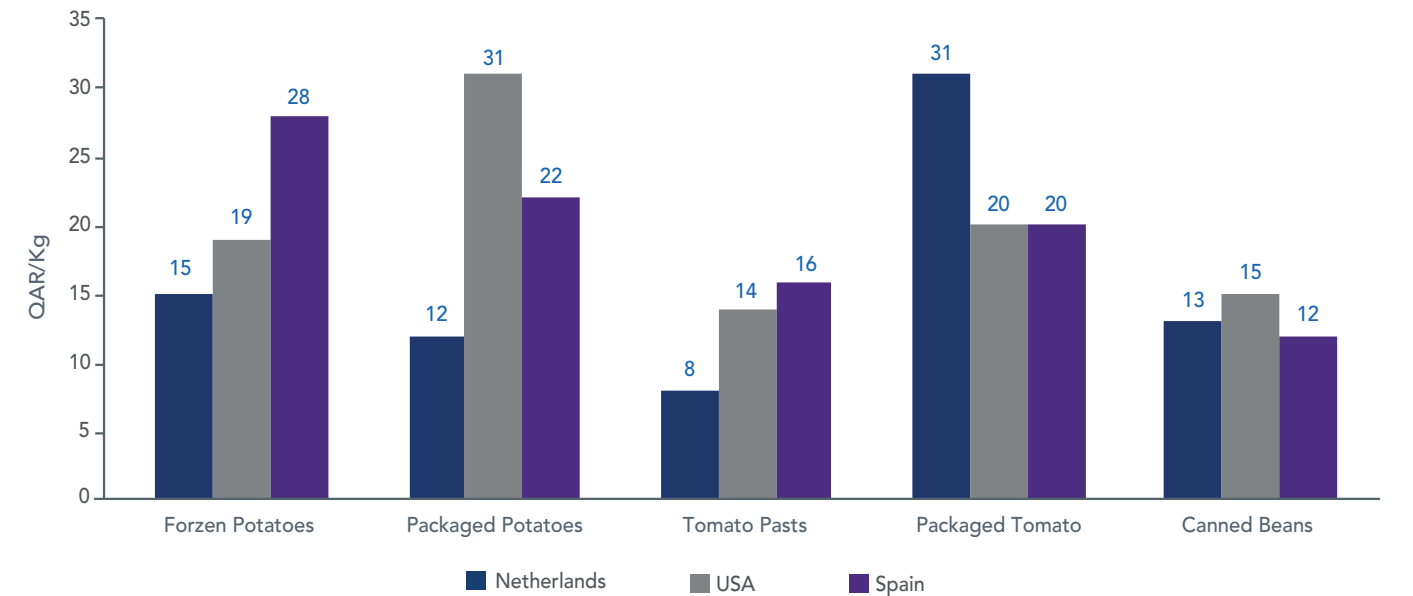
متاجر التجزئة المنظمة وغير المنظّمة

يتزايد إقبال المستهلكين على شراء الخضار المصنّعة لاستخدامها كجزء من مكونات وجبات الطعام الجاهزة للإستهلاك خاصة وأن المستهلكين يفضلون الوجبات سهلة التحضير والتي لا تحتاج للكثير من التنظيف والتجهيز، وتقوم متاجر التجزئة الرئيسية بزيادة المنتجات التي تحمل ماركاتها الخاصة بها وتستهدف المنتجات المجمّدة بما فيها الخضار، وتحثّل هذه المنتجات مساحة كبيرة من رفوف العرض في هذه المتاجر.

5-5 تحليل الأسعار

تمّ تحليل أسعار التجزئة للمنتجات الرئيسية مثل البطاطس المجمّدة، والبطاطس المغلّفة، ومعجون الطماطم، والطماطم المغلّفة، والفاصولياء المعلّبة، من مختلف مستوردي هذه المنتجات في قطر وذلك من أجل المقارنة في الأسعار، وتكون أسعار الخضار المجمّدة عادة أعلى من أسعار مثيلاتها المعلّبة حيث تكون أسعار المنتجات المعلّبة مثل معجون الطماطم و الفاصولياء أقل من أسعار الخضار المجمّدة والمغلّفة بنسبة تتراوح بين 35% و 45% مع الأخذ بعين الإعتبار فارق السعر بين المنتجات المتماثلة الذي يعود السبب فيه إلى بلد منشأ هذه المنتجات.

الرسم البياني (41) مقارنة لأسعار التجزئة للخضار المصنّعة

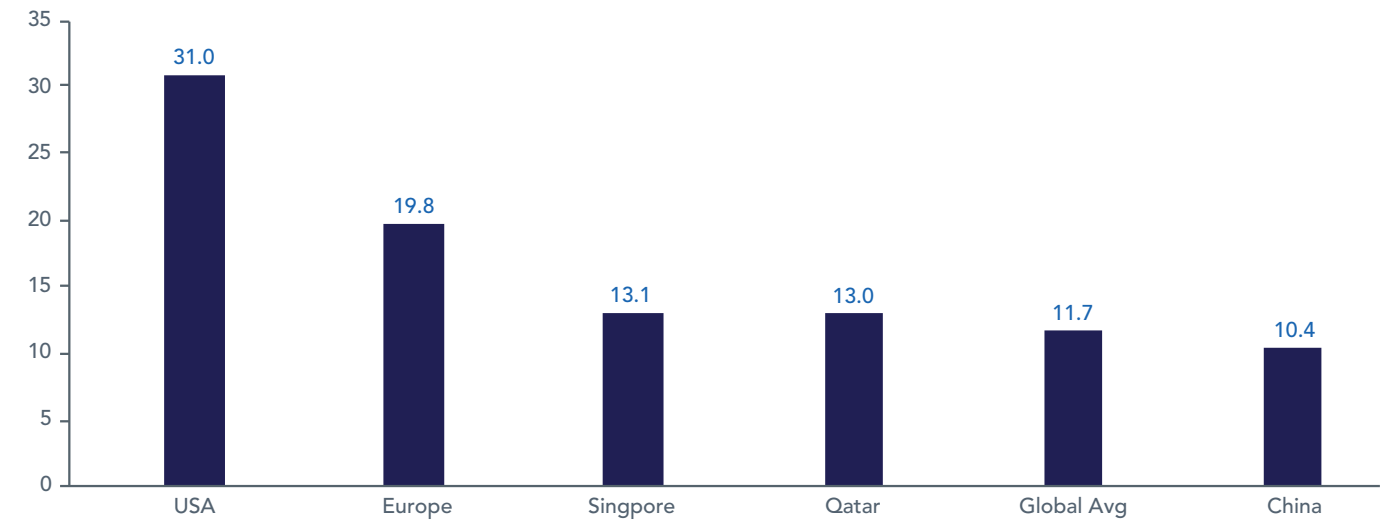


المصدر: بيانات الأسعار من محالّ السوبرماركت ومتاجر التجزئة على شبكة الإنترنت

6-5 نشرة تنبؤات الطلب على الخضار المصنّعة

من المتوقع أن يشهد الطلب على الخضار المصنّعة نمواً من 36,359 طن في عام 2019 إلى 46,227 طن في العام 2024 بمعدل نمو سنوي مركّب قدره 5% من حيث الحجم ، أما من حيث القيمة فيتوقع أن تنمو هذه السوق من 222 مليون ريال قطري في العام 2019 إلى 360 مليون ريال قطري في العام 2024 بمعدل نمو سنوي مركّب قدره 10,2%.

الرسم البياني (43) معدّل استهلاك الفرد من الخضار المصنّعة - 2019



المصدر: تحليلات الفريق استناداً إلى بيانات وزارة التجارة والصناعة، وجهاز التخطيط والإحصاء، وتقرير النظرة الاستراتيجية للمستهلكين والأسواق الصادر عن هيئة "ستاتيسا" العالمية حول الخضار المصنّعة

نشرة تنبؤات العرض

قام المنتجون المحليون بزيادة حصصهم السوقية من 2% في عام 2017 إلى 10% في العام 2019، ومن الأمثلة على تعزيز قطاع الإنتاج المحلي وخفض معدلات الواردات انتاج البطاطس المجمّدة، ومعجون الطماطم، والمخللات، والخضار المغلّفة، وتشير بيانات وزارة التجارة والصناعة إلى أن هناك ثلاثة من المنتجين المحليين يقومون حالياً بإنشاء مرافق صناعية من المتوقع أن تبدأ عملياتها التشغيلية اعتباراً من العام 2021 فصاعداً، وبالنظر إلى مستقبل الحصص السوقية للمنتجين المحليين فإن من المتوقع أن تنمو هذه الحصص بنسبة 2% سنوياً من 10% في العام 2019 إلى 16% بحلول العام 2022 لتزداد بعد ذلك لتصل إلى 20% في العام 2024.

انخفض معدّل أسعار الخضار المصنّعة المنتجة محلياً بمعدل نموّ سنوي مركّب قدره 0,3% في الفترة 2015 – 2019 في حين انخفضت نسبة الواردات 1,2% خلال نفس الفترة، وتشير بيانات البنك الدولي إلى أن من المتوقع أن يتراوح معدّل التضخّم في قطر بين 1,9% و 2,2% حتى العام 2024، أما بالنسبة للنمو المستقبلي فإن معدل أسعار الخضار المصنّعة المحلية والمستوردة سيشهد نمواً بنسبة 2,1% سنوياً بشكل مواز لمعدلات التضخّم الصادرة عن البنك الدولي بالنسبة لدولة قطر، وبالتالي فإن من المتوقع أن تنمو السوق بشكل كليّ من حيث القيمة بنسبة 10,2% في الفترة 2019 – 2024.

7-5 تحليل الفجوة بين العرض والطلب

قُدّرت سوق الخضار المصنّعة في قطر بحوالي 36,359 طناً في عام 2019 في حين قُدّرت الطاقة الإنتاجية الإسمية بحوالي 7,600 طناً أي بعجز في الطاقة الإنتاجية قدره 28,759 طناً. وتشير بيانات وزارة التجارة والصناعة إلى أن هناك ثلاثة من المنتجين المحليين يقومون حالياً بإنشاء مرافق صناعية لهم، وهم (مصنع نيرفانا لمعجون الطماطم والكيوتش أب) و (مصنع شموص للمنتجات الغذائية) و (مصنع كيو فيجيان روكلو)، ومن المتوقع أن يضيف دخول المنتجين المحليين الجدد زيادة في الطاقة الإنتاجية بما مجموعه 3,650 طناً اعتباراً من العام 2021 بحيث يرفع إجمالي الطاقة الإنتاجية الإسمية إلى 11,250 في الفترة 2021 – 2024، وهذا بحدّ ذاته يمثّل فجوة كبيرة بين الطاقة الإنتاجية الإسمية وحجم الطلب في السوق المحلية، إلا أنه وعلى الرغم من كبر حجم هذه الفجوة فإن من المرجّح أن يواجه المنتجون المحليون منافسة شديدة من منتجات الخضار المصنّعة المستوردة من دول مثل هولندا، وإسبانيا، وإيطاليا، وتركيا، والأردن، ولبنان، والهند وذلك من حيث الأسعار.

إن من شأن النقص في المحاصيل الزراعية في قطر زيادة الاعتماد على المواد الخام المستوردة والتي تعتبر مكلفة وغير مجدية من الناحية الإقتصادية مقارنة بتكلفة المنتجات المستوردة، ومنذ العام 2017 عملت دولة قطر على زيادة انتاجها من المحاصيل الزراعية لتحسين مستوى الإكتفاء الذاتي من الخضار الفواكه لديها، وقد تمّ وضع استراتيجية يتبناها المنتجون المحليون تتركز حول التوجه إلى شراء المواد الخام من مصادر محلية، ومن المتوقع أن تنمو سوق الخضار المصنّعة إلى 46,227 طن بقيمة 360 مليون ريال قطري في العام 2024.

8-5 التحليلات التنظيمية

تتضمن المواصفة رقم (5) الصادرة عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي والخاصة بالخضار المجمّدة للجهازة للإستهلاك بعد خضوعها لعمليات التصنيع المناسبة وقبل التجميد السريع.

يجب أن يستوفي المنتج النهائي المتطلبات والإشتراطات التالية:

1- يجب أن يتمّ تصنيع أو تحضير المنتج في بيئة صحية ونظيفة وفقاً لمواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي الواردة في الفقرة (2-1) أعلاه.

2- يجب أن تكون المواد الخام المستخدمة في تصنيع المنتج النهائي مطابقة لما ورد في مواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي ذات الصلة.

3- يكون المنتج خالياً من أية شوائب أو مواد غريبة، كما ينبغي أن يكون خالياً من الحشرات في أي طور من أطوار دورة حياتها.

4- يجب أن لا تقل نسبة أي من المكونات الخضرية في المنتج عن 25% من إجمالي وزن هذا المنتج.

5- يجب أن يكون المنتج خالياً من أية موادّ حافظة صناعية أو ملوّونات صناعية.

6- يجب أن تكون حدود الأحياء الدقيقة (الميكروبية) مطابقة للحدود الوارد ذكرها في مواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي الواردة في الفقرة (2-2) أعلاه.

7- يجب أن لا تتجاوز حدود الملوّثات المعدنية الحدود الوارد ذكرها في مواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي الواردة في الفقرة (2-17) أعلاه.

8- يجب أن لا تتجاوز حدود رواسب المبيدات الحشرية الحدود الوارد ذكرها في مواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي الواردة في الفقرة (2-3 و 2-4) أعلاه.

9- يجب أن لا تتجاوز حدود الإشعاعات الحدود الوارد ذكرها في مواصفة هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي الواردة في الفقرة (2-5) أعلاه.

10- يجب أن يحتفظ كل مكوّن خضري من مكونات المنتج بالخصائص الفيزيائية وأن يكون متجانساً من حيث حجم القطع.

11- يجب أن يكون طعم المنتج ونكهته طبيعية وخالية من أي طعم غريب أو رائحة غير مألوفة.

12- يجب أن يكون المنتج ليّناً وناضجاً وذو قوام متجانس.

التغليف

يجب استيفاء المتطلبات التالية في كل عبوة

1- يجب أن تكون العبوة التي يغلّف بها المنتج مناسبة وتتمتع بخصائص حفظ قوام وجودة المنتج وتمنع تعرض المنتج للملوثات التي من شأنها تغيير خصائص المنتج وجعله غير صالح للإستهلاك البشري.

2- يجب أن تكون العبوة التي يغلّف بها المنتج مُحكمة الإغلاق وخالية من أية عيوب من شأنها أن تؤدّي إلى تغيير خصائص المنتج أثناء عمليات التصنيع والتخزين والمناولة.

الملصقات التعريفية

يجب تضمين المعلومات التالية في الملصقات التعريفية المثبة على المنتج:

1- نوع المنتج.

2- مكوّنات المنتج.

3- طريقة تصنيع أو تحضير المنتج وتجهيزه للإستهلاك (طريقة الطبخ)

4- القيمة الغذائية للمنتج

5- عبارة تدل على درجة الحرارة المثوية التي يجب تخزين المنتج عليها.

6- تاريخ إنتاج وتاريخ انتهاء صلاحية المنتج.



9-5 تحليلات نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات

الشكل (15) نقاط القوة ونقاط الضعف والفرص والتهديدات للخضار المغلفة في قطر

نقاط القوة	نقاط القوة
• توفر الخضار في مواسم محددة وبأسعار متقلبة. • صغر حجم الإنتاج من الخضار المحلية يزيد من الاعتماد على الواردات والتي تعتبر مكلفة من الناحية الاقتصادية. • وعي المستهلك حول تدني القيمة الغذائية للأغذية المصنعة وما تحتويه من نكهات وملونات صناعية.	• تصنيع الخضار يجعلها قابلة للتخزين والاستعمال لفترات طويلة مقارنة بالخضار الطازجة. • التوسع السريع في البنى التحتية لتوزيع الخضار لمتاجر التجزئة الحديثة – الهايبرماركت والسوبرماركت- يزيد من الطلب على الخضار المغلفة والمجمدة. • تطور البنى التحتية لنقل وتخزين المنتجات – بما في ذلك الشحن الجوي والبحري والمناولة والتخزين المبرد.
نقاط القوة	نقاط القوة
• تفضيل المستهلكين للخضار الطازجة على الخضار المصنعة لأسباب صحية. • تقوم متاجر التجزئة الرئيسية بطرح منتجات خضار مجمدة خاصة بها يتم إنتاجها من قبل متعاقدين وتحتل مساحات كبيرة في رفوف العرض في هذه المتاجر.	• تنامي حجم الإنتاج من الخضار. • في ظل الإيقاع السريع للحياة اليومية فإن سهولة استعمال الخضار المغلفة ستعمل على زيادة الطلب على هذه المنتجات. • الإقبال على الخضار المغلفة من قبل المستهلكين من مختلف الجنسيات والفئات العمرية. • النمو في قطاعي الضيافة والسياحة سيؤدي إلى زيادة عدد الفنادق والمطاعم الذي يؤدي بدوره إلى زيادة الطلب على الخضار.

10-5 تحليلات نموذج قوى بورتر الخمس – الخضار المغلفة

الشكل (16) تحليلات نموذج قوى مايكل بورتر الخمس – الخضار المغلفة

تهديدات الداخلين الجدد

- منخفض إلى متوسط**
- على الرغم من محدودية حجم السوق المحلية إلا أن تزايد الإنتاج المحلي من الخضار سيكون عاملاً استقطاباً للمنتجين المستثمرين الجدد.
 - متطلبات التكاليف الرأسمالية (الآلات والمعدات والمصاريف الثابتة) متوسطة إلى مرتفعة.
 - حجم اقتصادي منخفض.

مرتفع:

- انخفاض تكلفة التحول من منتج لأخر يشجع العملاء على التحول من مورد إلى آخر.

التنافسية

مرتفع:

- هناك عدد كبير من موردي الخضار المجمدة المستوردة.
- عملية التحول من ماركة منتج إلى أخرى منخفضة التكلفة بالنسبة للمشتري.

منخفض

- وجود قاعدة عريضة من الموردين على الصعيدين المحلي والعالمي.
- لا توجد صعوبات في تحديد الموردين وإقامة علاقات معهم.

تهديد المنتجات البديلة

- متوسط إلى مرتفع**
- تزايد إقبال المستهلكين على المنتجات الصحية يشجع على إيجاد منتجات بديلة طازجة.





11-5 العوامل الرئيسية للنجاح

الجدول (30) العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال الخضار المغلفة

العناصر الرئيسية للنجاح في أعمال الخضار المغلفة في قطر	
العوامل	الوصف
الوصول إلى المواد الخام	في ظل تزايد الإنتاج من الخضار في قطر، يقتضي التنوع في التركيبة السكانية في الدولة وتزايد عدد السوّاح تقديم تشكيلة واسعة من منتجات الخضار، لذا فإن من الهام تأسيس شبكة من المورّين من منطق جغرافية متعددة لضمان توريد تشكيلة واسعة من الخضار والحفاظ على سلسلة التوريد والإمداد.
التغليف	يفضل المستهلكون عبوات الخضار القابلة لإعادة الإغلاق والقابلة للتسخين في أفران الميكرويف، ومن الهام تقديم عبوات خضار سهلة الطهي وبأحجام متنوعة وخلاتط خضار متنوعة لإعداد الوجبات السريعة، كما أن توفير الخضار بخلائط متنوعة والحفاظ على القوام الطازج لهذه الخضار يعتبر على قدر كبير من الأهمية.
التسويق	تعتمد الفنادق والمطاعم ومحال الكافيتريا وشركات خدمات الطعام على الخضار المجمّدة في إعداد وجبات الطعام، لذا فإن هذه الفئة تعدّ فئة استهلاكية ذات أثر في السوق المحلية من حيث استهلاك الخضار المجمّدة المنتجة محلياً.
مراقبة الجودة	تشكل متاجر التجزئة الحديثة المقصد الرئيسي للتسوّق بالنسبة للمستهلكين، وبهمّ تجار التجزئة كثيراً بجودة المنتجات من حيث الطعم والمظهر، لذا ينبغي الحرص على أن تكون عبوات الخضار المغلفة ذات مظهر جذاب وأن يكون محتوى هذه العبوات متناسقاً ومتجانساً من حيث الحجم والشكل واللون.
البنى التحتية	هناك حاجة لتوفّر مستودعات للتخزين العادي والمبرّد وإلى شبكة فعالة للتوزيع للوصول إلى العملاء.

12-5 نظرة مستقبلية

- يعتبر مستوى تصنيع الخضار وتحويلها إلى خضار مقطّعة ومغلّفة أو مجمّدة أو معلّبة منخفضاً في الوقت الراهن ويرجع السبب في ذلك إلى محدودية انتاج المحاصيل الزراعية، إلا أن من المتوقع أن ينمو هذا القطاع بمعدّل ثابت وذلك في ظلّ الخطط الحكومية الخاصة بالأمن الغذائي والمبادرات الرامية إلى لتحقيق الإكتفاء الذاتي من خلال الزراعة المحلية للخضار، واستناداً إلى بيانات جهاز التخطيط والإحصاء حول الزراعة في قطر فإن زراعة الخضار في قطر شهدت نمواً من 55,583 طناً في العام 2017 إلى 74,652 طناً في العام 2018، بمعدّل نمو سنوي قدره 34% في زراعة الخضار في الدولة.
- مع تزايد الإنتاج المحلي من الخضار هناك إمكانات لتوريد خضار مصنّعة ذات قيمة مضافة.

- في ظل تغيّر الأنماط الحياتية يزداد توجّه المستهلكين إلى استهلاك الخضار المصنّعة وذلك لسهولة الحصول عليها ولكونها لا تحتاج إلى الغسل والتنظيف والتقشير والتقطيع وبالتالي تعمل على اختصار وقت الطهي والتحضير.
- تعتبر الشريحة الكبرى من القوى العاملة وجيل الشباب أحد الدوافع وراء ارتفاع الطلب على الخضار المصنّعة في قطر، وكذلك فإن النمو الذي يشهده قطاع تجارة التجزئة ومتاجر الأطعمة والمشروبات والقطاع الفندقي سيسهم إلى حد كبير في نمو الطلب على الخضار المصنّعة في قطر.
- ترى الجهات الحكومية المختصة بأن هناك إمكانات كبيرة لإنتاج الخضار والفواكه محلياً مما سيزيد من الطلب على تصنيع هذه المنتجات، وتعمل هذه الجهات على دعم مشاركة القطاع الخاص في انتاج المواد الغذائية، وقد قدّمت هذه الجهات العديد من المبادرات بما في ذلك تحديث اللوائح والتعليمات الخاصة بتقديم القروض بفوائد مخفضة، وتنظيم الحملات الترويجية للمنتجات المصنّعة محلياً.

6- اللوائح الخاصة بإنتاج المواد الغذائية في دولة قطر

اللوائح الخاصة بإنتاج المواد الغذائية والمعايير والمواصفات القياسية ذات العلاقة مستمدة من أحكام قانون مراقبة الأغذية الأدمية رقم (8) لسنة 1990 والذي يشمل على 35 مادة تغطي نشاطات تحضير ومناولة وتغليف واستيراد المواد الغذائية ومنتجاتها في دولة قطر، وتسلب مواد القانون الضوء على الظروف المثالية التي ينبغي مناولة الأغذية وتوصيلها إلى العملاء أو المستهلكين، ويبين الجدول التالي بعض أحكام القانون المتعلقة بالتعليمات الصارمة الخاصة بمنافذ بيع وتقديم الأطعمة والمشروبات:

الجدول (26) الأحكام الخاصة بمراقبة الأغذية في قطر

رقم المادة	الوصف	الجهات الحكومية ذات العلاقة
2	يتم اتخاذ الإجراءات اللازمة في الحالات التالية: • عدم مطابقة الغذاء المستورد لمتطلبات المطابقة بين المواصفات القياسية الواردة في القانون المشار إليه والقوانين الأخرى ذات الصلة. • إذا كان الغذاء غير صالح للإستهلاك الأدمي، أو يعرض صحة المستهلكين للخطر، أو ملوثاً، أو تالفاً. • إذا ثبت أم المنتج الغذائي قد تم تغيير تركيبه بصورة متكررة بأي طريقة كانت بحيث تتغير معها التركيبة الطبيعية للمنتج الغذائي.	• وزارة الصحة العامة • وزارة البلدية والبيئة
3	تعتبر المواد الغذائية المتداولة ضارة بالصحة إذا كانت: • حدود المواد السامة فيها تتجاوز الحدود المسموح بها. • ملوثة بمواد مشعة أو ميكروبات أو مبيدات حشرية. • تمت مناولتها وبيعها من قبل شخص مصاب بأي من الأمراض المعدية أو الميكروبية. • تحتوي على الغبار أو الشوائب التي لا يمكن إزالتها. • تحتوي على ملوثات أو مواد حافظة أو مواد أخرى محظورة. • إذا كان مصدرها من حيوانات مريضة أو نافقة.	• وزارة الصحة العامة • وزارة البلدية والبيئة
4	تعتبر المواد الغذائية المتداولة غير صالحة للإستهلاك الأدمي في الحالات التالية: • إذا أثبتت التحاليل المخبرية وجود تغيير في الخصائص الطبيعية للمادة الغذائية (مثل المذاق، المظهر، والرائحة). • تاريخ انتهاء صلاحية المادة الغذائية الميّن على ملصق المنتج غير مطابق للتاريخ الفعلي لانتهاء صلاحيتها، أو كانت منتهية الصلاحية. • وجود أية حشرات، يرقات حشرية، أو بقايا أو مخلفات حيوانية في المادة الغذائية. • التخزين والإنتاج والتحضير غير الصحي للمواد الغذائية.	• وزارة الصحة العامة • وزارة البلدية والبيئة
7	لضمان تطبيق أحكام القانون، يتعين على الجهات المعنية في الوزارتين القيام بإجراءات التفتيش على المواد الغذائية المنتجة محلياً والمستوردة على النحو الآتي: • الأسواق، والمرفق التجارية والصناعية، • وسائل النقل والمتاجر والمخازن والمستودعات المخصصة للمواد الغذائية • المؤسسات العامة والمرفق الصناعية بغّ النظر عن تعداد العاملين فيها أو حجم رأسمالها.	• وزارة الصحة العامة • وزارة البلدية والبيئة
9	على كافة العاملين في المؤسسات والمرفق المعنية بتجارة وتحضير ونقل المواد الغذائية التقيد بأحكام القانون والإلتزام بما ورد فيه من مواصفات واشتراطات.	• وزارة الصحة العامة • وزارة البلدية والبيئة

المصدر: <http://www.legal.gov.qa/LawArticles.aspx?LawArticleID=40736&LawID=2648&language=en>

إشعار إخلاء مسؤولية وحقوق الطبع:

يتم توزيع هذا التقرير بالمجان ولا يجوز استنساخ أو نقل أي جزء من هذا التقرير بأي شكل من الأشكال، إلكترونياً أو ميكانيكياً، بما في ذلك النسخ أو التصوير أو التسجيل، أو من خلال أي نظام لتخزين أو استرجاع المعلومات إلا في حدود ما يسمح به بنك قطر للتنمية بموجب تصريح خطي.

قام بنك قطر للتنمية باتخاذ جميع التدابير المعقولة لضمان مصداقية المعلومات الواردة في هذه الوثيقة ولا يتحمل أية مسؤولية من أي نوع كانت عن أية خسائر أو أضرار مباشرة أو غير مباشرة ناجمة عن استخدام هذه الوثيقة. ولا تشمل التحليلات التي يتضمنها هذا التقرير أي من الآثار المترتبة على جائحة كورونا (كوفيد – 19) والتقلبات في أسعار النفط، كما أن حصول أي طرف على محتويات هذه الوثيقة أو الوصول إليها أو إلى نسخة منها والقيام بمحض اختياره بالاعتماد على هذا التقرير أو على أي جزء منه فإن ذلك سيكون على مسؤوليته الخاصة دون غيره.

نبذة عن بنك قطر للتنمية

تأسس بنك قطر للتنمية بموجب مرسوم أميري بهدف تنمية القطاع الخاص في قطر وتنويع الاقتصاد تجسيدا لرؤية صاحب السمو الأمير الوالد الشيخ حمد بن خليفة آل ثاني، الذي حدد تلك الأهداف الحيوية الرامية إلى تحويل قطر إلى دولة عصرية متقدمة. ومنذ تأسيس البنك في عام 1997، كنا في طليعة هذه الجهود حيث عملنا مع الآلاف من رجال الأعمال والشركات القطرية، وقدمنا التمويل والتوجيه للشركات الناشئة والقائمة، واكتسبنا سمعتنا في تحديد الفرص الاستثمارية الواعدة. وينصب تركيزنا على تنمية المشاريع الصغيرة والمتوسطة في القطاعات الرئيسية، وذلك من خلال تقديم عدد من الخدمات عبر نافذة واحدة لدعم نموهم المنتظر. فمن خلال منتجات التمويل الذكية، وخدمات الدعم الاستشارية، يقوم بنك قطر للتنمية برعاية وتعزيز اقتصاد مستدام قائم على المعرفة في دولة قطر.

لمزيد من المعلومات

الدوحة - قطر

ص.ب 22789

هاتف: 4430 0000 (974)

فاكس: 4435 0433 (974)

البريد الإلكتروني: rbi@qdb.qa

www.qdb.qa



5060 6013 (974)

Email: rbi@qdb.qa

Website: www.qdb.qa