وزير الاتصالات يفتتح مركز اتصالات الزبداني بسعة ٤٠٠٠ خط هاتف و٥١٢ بوابة قابلة للتوسع

عبد المنعم مسعود

قال وزير الاتصالات والتقانة إياد الخطيب خلال افتتاحه أمس مركز اتصالات الزبداني: إن المركز خرج عن الخدمة عام ٢٠١٣ نتيجة تعرضه للتدمير والسرقة والحرق بشكل كامل مع شبكاته الرئيسية والفرعية، لافتاً إلى أن عملية إعادة تأهيل المركز بدأت بالعام ٢٠٢٠. وتم الانتهاء من تأهيل البناء في ٢٠٢١ وبعدها بدأت عمليات التجهيز الفنية.

وبين أن خدمات المركز تنطلق كمرحلة أولى بسعة ٤٠٠٠ خط قابلة للتوسع وفق الحاجة وأنه تم البدء بتشغيل الشبكة الرئيسة والفرعية ابتداء من ساحة الزبداني وستتوسع لتشمل كل أنحاء المدينة من أجل استكمال العمل والانتهاء منه وإيصال الخدمة إلى جميع السكان.

وأشار الخطيب إلى أنه تم تخصيص ٢٥٦ بوابة إنترنت ستتم توسعتها إلى ١٢٥٦ بوابة ADSL خلال فترة قصيرة لتلبية الطلب على خدمات الإنترنت، مؤكداً أن الوزارة وكوادرها الفنية في الشركة السورية للاتصالات عازمة على إعادة المراكز الهاتفية التي خرجت عن الخدمة وفق الإمكانات المتاحة.

بدوره توجه محافظ ريف دمشق صفوان أبو سعده بالشكر لأهالي مدينة الزبداني، مثمناً الجهود التي بذلتها وزارة الاتصالات والتقانة ممثلة بالشركة السورية للاتصالات لإعادة تأهيل المركز وتأمين خدمات الاتصالات الحيوية للمواطنين.

وبين المدير العام للشركة السورية للاتصالات سيف الدين الحسن أن الفرق الفنية للسورية للاتصالات استطاعت أن تعيد مركز اتصالات الزبداني للخدمة بعد سنوات من العمل أعادت خلالها المراكز المرتبطة به للخدمة، مشيراً إلى أن السعة السابقة للمركز قبل تدميره وصلت إلى ٢١٠٠٠ رقم و٣٢٠٠ بوابة، موضحاً أن كلفة إعادة المركز للخدمة وصلت إلى ٣ مليارات ليرة سورية.

مدير مركز اتصالات الزبداني عدنان دياب بين في تصريح لـ«الوطن» أن المركز يعتبر مركزاً رئيسياً وتتبع له فنياً وإدارياً مراكز الهاتف في كل من الروضة ومضايا وسهل مضايا وسرغايا وبلودان وعين حور، وبالتالي فإنه بعودة المركز تعود كل الخدمات التي كان يقدمها المركز لهذه المراكز إضافة لقاطني مدينة الزبداني.

وقال دياب: إنه تم تركيب المقسم بسعة ٦ آلاف رقم هاتفي فعل منها ٤ آلاف رقم بشكل فوري ومؤقتاً تم تفعيل ٢٥٦ دارة إنترنت بشكل تجريبي وسيتم التزود بهذه الدارات قريباً بما يكفي قاطني المدينة.

ووفقاً لدياب سيتم توصيل الخدمة لجميع المشتركين مصلحياً حسب توافر الإمكانية الفنية، لافتاً إلى أن الأولوية بالتقديم ستكون للمناطق المأهولة بالسكان، مبيناً أنه تم إبرام عقد مع متعهدين لإنجاز الأعمال المدنية لإصلاح وصيانة شبكة الهاتف الرئيسية والفرعية للمقسم بقيمة ٢٥٠ مليوناً، وقد بوشر العمل بها قبل ١٥ يوماً وتستمر مدة سبعة أشهر.

رئيس مجلس المدينة باسم دلاتي قال في تصريح لـ«الوطن» إن عودة مركز الهاتف للعمل مهم جداً لقاطني المدينة، موضحاً أنه سيبدأ بتخديم حي المحطة فور التدشين وذلك بعد أن تم الانتهاء من تمديد الكوابل الأرضية للحي، فعدد سكانه يصل إلى ٨ آلاف نسمة وهو من الأحياء التي لم تتعرض للدمار وتتركز فيه أغلب الدوائر الحكومية في المدينة، لافتاً إلى أن التمديد سيشمل كامل مساحة المناطق المأهولة خلال الفترة القادمة التي يقطنها أكثر من ٢٠ ألف نسمة.

رفع سعر البنزين يؤدي إلى ارتفاع سعر الخبز في السويداء

السويداء - عبير صيموعة

أكد معتمدو الخبز في شكواهم لـ«الوطن» أن ارتفاع أسعار مادة البنزين لأكثر من ١٣٠ بالمئة أدى إلى وقوعهم بالخسارة جراء التزامهم ببيع ربطة الخبز بحسب السعر التمويني خاصة مع تأخر المكتب التنفيذي بإصدار التعرفة الجديدة للنقل واضطرارهم إلى دفع فروق نقل الخبز من المخابز إلى مراكز توزيعها، مشيرين في شكواهم أنه ولتغطية نفقات النقل المترتبة عليهم لابد من الشروع ببيع الربطة للمواطنين بسعر لا يقل عن ٣٥٠ ليرة.

كما لفت المعتمدون إلى شكاوى الأهالي حول وضع ١٤ رغيفاً في كيس واحد قبل تبريده كما يجب من الأفران قبل تعبئته الأمر الذي ينعكس سلبا على جودة الخبز الموزع وجعل كثيراً منه في حالة سيئة لا يصلح للاستهلاك، مؤكدين مطالب الأهالي بإعادة وضع كل ٧ أرغفة في كيس واحد لتجنب تلفه قدر الإمكان مع إيجاد طريقة مجدية لتبريد الخبز حتى ولو كان بتزويد خطوط التبريد بالمراوح على أقل تقدير لضمان استمرار جودة الرغيف حتى توزيعه.

بدوره مدير فرع مؤسسة المخابز في السويداء علاء مهنا أكد لـ«الوطن» مراجعة المعتمدين يومياً لفرع المخابز، مطالبين بوضع تسعيرة جديدة لربطة الخبز تتناسب مع ارتفاع أجور النقل التي تحملوا أعباءها منذ قرار رفع سعر مادة البنزين جراء التأخير بإصدار تعرفة النقل الجديدة على ساحة المحافظة.

أما عن جودة الرغيف المنتج فهي جيدة وما يلحق بالخبز من ضرر إنما يعود إلى طريقة نقله وتوزيعه مع تأكيده حاجة خطوط الإنتاج في كل من مخبز شهبا والمخبز الأول في السويداء ومخبزي عتيل وصلخد للصيانة بسبب قدم الخطوط وتأثيرهن على نوعية الرغيف المنتج، موضحاً أن تأخر عملية التحديث إنما يعود إلى عدم توافر الاعتمادات المالية اللازمة.

وأكد مهنا قيام إدارة الفرع باستكمال الأعمال المدنية في كل من مخبزي صلخد وشهبا وأهمها عزل الأسقف قبل فصل الشتاء بسبب تسرب مياه الأمطار إليهما والذي يؤثر على العملية الإنتاجية بشكل كبير.

وبين أن من الصعوبات التي تواجه عمل فرع المخابز إضافة إلى قدم خطوط الإنتاج هو حاجة الفرع إلى سيارات مجهزة لضمان نقل الخبز إلى مراكز ومنافذ البيع وإيصالها للمواطنين، مع الحفاظ على جودته عن طريق فرع المؤسسة العامة للمخابز، وقد تم تقديم مقترح حوله للإدارة العامة إضافة إلى ضرورة تأمين باصات حديثة لنقل عمال المخابز، إضافة إلى نقص بالأيدي العاملة، وخاصة من الخبرات الفنية للمخابز العاملة بنظام الإدارة وفي فرضتها الظروف الاقتصادية الحالية وعزوف الخبرات عن العمل والتوجه إلى أفران القطاع الخاص وهذا ما يؤثر بشكل مباشر على عمل المخابز.

وأشار إلى أن توزيع الإنتاج من الخبز عن طريق البطاقة الإلكترونية وصل إلى ٩٨ بالمئة على ساحة المحافظة، وأن نسبة ٢ بالمئة لعدم التوزيع تعود لضعف الشبكة أو توقف مقاسم الاتصال ببعض الأيام، الأمر الذي يضطر معه الفرع إلى توزيع المادة من خارج البطاقة، لافتاً إلى أن طاقة الإنتاج اليومية لمخابز فرع المؤسسة في السويداء تصل إلى ١٠٠ طن دقيق تقريباً، والبالغ عددها ٨ مخابز منها ٥ تعمل بنظام الإشراف و٣ مخابز بنظام الإدارة.

هجوم استباقي على «المكدوس»

عائلات في اللاذقية: نصنعه قبل الموسم ولهيب الأسعار وتكلفة المكدوسة الواحدة حوالي ألف ليرة

اللاذقية – عبير سمير محمود

تسعى عائلات في اللاذقية إلى «التحايل على المكدوس» واستباق الموسم بحوالي شهر من موعده لإنجاز «المونة» اللازمة قبل استعار الأسعار في عزّ الموسم «أيلول المقبل»، مشيرة إلى أنها خطوة غير محببة تكسر تقاليد صنع هذه الأكلة بعد أن أجبرتهم الظروف الاقتصادية على ذلك.

ربات منازل تحدثن لـ«الوطن» عن صنع المكدوس هذا العام والصعوبات، وتقول أم بسام، إن إعداد المكدوس قبل أوانه قد لا يعطي نتائج المكدوس على أصوله نفسها، لكن استغلال التجار لموسم الباذنجان والفليفلة في شهر أيلول لرفع الأسعار كما فعلوا العام الماضي، جعل عدداً كبيراً من العائلات تقدم على صنع المكدوس في شهر آب وهي ظاهرة غير درجة لكون هذه الفترة تعرف بفترة صنع دبس البندورة والفليفلة لحاجتها للشمس الحارقة.

من جهتها، قالت سميرة: إن غلاء الأسعار سواء للباذنجان أو الجوز والزيت، جعلها تقلن في صنع المكدوس من ٥٠ كيلو سنوياً إلى ٢٥ كيلو فقط، رغم «عشق أولادها لهذه الأكلة القديمة»، مبينة أن تكلفة المكدوسة تناطح الألف ليرة في حال كانت مصنوعة بحشوة مدعومة، ما يعني أن تكلفة كل مرطبان «قطرميز» مكدوس حجم صغير يكلف حوالي ١٥٠ ألف ليرة، ما بين سعر باذنجان ١٥٠٠ ليرة للكيلو، والثوم ٣ آلاف ليرة، وتتجاوز هذا الرقم الفليفلة حسب نوعها، والجوز يتخطى عتبة ٤٥ ألف ليرة للكيلو الواحد، إضافة إلى تكاليف الغاز والزيت، والمادتان حالياً غير متوفرتين إلا في السوق السوداء وأسعارها خيالية.

سيدة أخرى تحدثت عن طرق بديلة لصناعة المكدوس، عبر استعمال النار لسلق الباذنجان وتوفير الغاز دون الاضطرار لاستغلال تجار الأزمات، منوهة بأن هذه الطريقة لا يكمن للجميع اتباعها إن لم يكن من سكان المنازل الريفية، كما اقترحت أن يتم استبدال الجوز بالفستق لكونه أرخص بحوالي ٣٥ ألف ليرة عن كل كيلو إذ لا يتجاوز سعر كيلو الفستق الأخضر ٣٥٠٠ ليرة لتقوم بتشميسه وتبييسه حتى يصبح صالحاً لصنع المكدوس.

واتفقت معظم السيدات اللواتي التقت بهنّ «الوطن»، على أن العيش وسط هذه الظروف والغلاء المعيشي بات الهم الوحيد من خلال عدم القدرة على توفير وصنع المادة التي نحب بأقل التكاليف ولو كانت بأدنى المواصفات، فلا قدرة أبداً على موازاة النوعية بالمصروف الباهظ وهذا كان زمان!

مصدر في سوق الهال بالاذقية أكد لـ«الوطن»، أن أسعار مكونات المكدوس بالجملة تسجل الفليفلة «قرن غزال» أعلى سعر بحوالي ٣ آلاف ليرة للكيلو من النوعية ذات النخب الأول، وبقية الأنخاب تتراوح بين ١٦٠٠ – ٢٨٠٠ ليرة، وكيلو الثوم بين ٢٥٠٠ – ٢٧٠٠ ليرة، والباذنجان بين ٧٠٠ – ٩٠٠ ليرة للكيلو، وهي أسعار جملة تضاف إليها أجور نقل وتكاليف عند مبيعها في السوق العادية، ما يعني أن تكلفة المكدوسة لا يجب أن تتجاوز ٤٠٠ ليرة كسعر وسطي.

وحول ما يقال عن أن أسعار مكونات المكدوس قد تشهد زيادة قليلة في شهر أيلول مع بداية الموسم، رأى المصدر أنه ليس من المتوقع أن ترتفع الأسعار في الموسم الخريفي على العكس ربما تنخفض لكون زيت الزيتون مبشراً كما نعلم بأن الموسم جيد هذا العام عكس الأعوام السابقة، وهو مادة أساسية إضافة إلى الجوز الذي اقترب موعد نضجه وما يباع حالياً هو جوز قديم مستورد، ونأمل في ألا تكون هناك زيادة على المواد التي يسعى المواطن لتأمينها بأقل التكاليف لصنع هذه الأكلة التقليدية كل عام.

وحسب آخر نشرة تموينية تم تحديد سعر كيلو الباذنجان الزهري نوع أول بسعر ٧٥٠ ليرة للكيلو، والنوع الثاني بسعر ٦٠٠ ليرة، كما تم تحديد سعر كيلو الثوم اليابس نخب أول بسعر ٢٤٠٠ ليرة للكيلو الواحد، والنخب الثاني ألفي ليرة، والثالث ١٨٠٠ ليرة، وسعر الفليفلة الحمراء بأنواعها ٢٧٠٠ ليرة للكيلو، وذلك وفق النشرة التي حملت تاريخ ٢٠٢٢/٨/٨ والتي تعتبر سارية المفعول حتى صدور نشرة جديدة.

أسعار السياحة تلحق السوق

أسعار الشاورما والوجبات السريعة ترتفع لحدود ٥٠ بالمئة خلال أيام.. والمبررات كثيرة و«حدث بلا حرج»

فادي بك الشريف

انعكس الارتفاع الواضح لمنتجات الدواجن على أسعار السندويش والفروج المبيع في دمشق بنسب زيادة كبيرة جداً من دون أي التزام بالأسعار الرسمية والنشرات التموينية الموضوعة، حتى سجلت بعض المحال أسعاراً وصل فيها مبيع فروج المشوي والبروستد إلى أكثر من ٣١ ألف ليرة لكل منهما، ووصل سعر سندويشة الشاورما إلى ٥٥٠٠ ليرة سورية وفي بعض المحال لـ ٦ آلاف ليرة حسب تأكيد البعض.

وتزامناً مع ذلك أصدرت مديرية التموين في محافظة دمشق نشرة جديدة للأسعار، حددت بموجبه سعر مبيع الفروج الحي بـ٩٥٠٠ ليرة، وكيلو الشرحات بـ٢٣ ألف ليرة والسودة بـ١٤٥٠٠ ليرة، والدبوس بـ١٢٥٠٠ ليرة.

كما حددت المديرية مبيع صحن البيض بـ١٣ ألف ليرة، وحددت سعر الفروج المشوي بـ٣٠ ألف ليرة، والبروستد بـ٣١ ألف ليرة، والمسحب بـ٣١٥٠٠ ليرة، مع تحديد سعر سندويشة الشاورما (وزن ١٠٠غ) بـ٥٢٠٠ ليرة، على أن تعتبر هذه النشرة سارية المفعول إلى حين صدور نشرة جديدة للأسعار.

واشتكى مواطنون لـ«الوطن» الارتفاعات الكبيرة للأسعار خلال الآونة الأخيرة، من دون التقيد بالنشرات التموينية الصادرة ولا حتى بالأسعار الموضوعة عبر المكتب التنفيذي لمحافظة دمشق، مؤكدين أن الأسعار في السوق تختلف كلياً عن الموضوعة في نشرات الأسعار ووجودها بحسب البعض كعدمه، على حين تتجدد باستمرار حجج ومبررات العديد من المحال برفعهم الأسعار نظراً للأعباء الكبيرة نتيجة ارتفاع أسعار حوامل الطاقة من بنزين ومازوت وغاز، وعدم انتظام حصولهم على المادة، ولجوئهم إلى بالمئة، مع تبرير البعض من المحال أن سبب رفعهم للأسعار أن نشرات الأسعار الموضوعة غير منصفة لهم، ولا تنسجم مع التكاليف الكبيرة التي يتكبدونها.

وطالب قتابي بضرورة معالجة المشكلة نظراً لتأثيراتها الكبيرة على المواطن ذي الدخل المحدود، ولاسيما ما يخص أيضاً ارتفاع أسعار المأكولات الشعبية وعلى وجه التحديد (سندويشة الفلافل).

• التموين: الفروج الحي بـ٩٥٠٠ ليرة وصحن البيض بـ١٣ ألف والشرحات بـ٢٣ ألفاً؟

• عضو بجمعية المطاعم: السوق أعلى من النشرة التموينية ومحال تبيع «على مزاجها»!

• مصدر في السياحة أكد: المنشآت السياحية ملزمة بتصديق أسعارها

والأيام القليلة الماضية بنسبة وصلت لـ٥٠ وأضاف: أسعار السوق أعلى من النشرة التموينية، والعديد من المحال والمطاعم يقوم بإضافة تكاليف الزيت والكهرباء والمازوت وأجور نقل مادة الفروج التي ازدادت في الفترة الأخيرة، وبالتالي رفع عشوائي للأسعار «على مزاجهم»، ما يتطلب التشدد بالرقابة لوضع حد للعديد من التجار ممن يتلاعبون بالأسعار، مضيفاً: لا أحد للأسف يبيع حسب نشرة أسعار التموين، والسبب عدم اقتناعهم بها وعدم ملاءمتها للتكاليف.

وتوقع قتابي حدوث انخفاض على أسعار الفروج خلال الفترة القادمة، وخاصة فترة الصيف، مع ضخ أفواج جديدة من الفروج خلال الأسبوعين القادمين، مضيفاً: هناك طلب على الفروج أكثر من اللحوم، علماً أن الطلب الكبير على المادة يرفع من سعرها أيضاً.

وأضاف عضو الجمعية الحرفية للمطاعم: وردتنا شكاوى عن وجود محال تبيع الفروج البروستد والمشوي بـ٣٦ ألف ليرة، ويتم تحويلها للمعنيين في تموين دمشق، كما وردتنا شكاوى عن ارتفاع أسعار الوجبات حتى وصل بعضها إلى ٢٥ ألف ليرة سورية، معتبراً أن نسبة الزيادة على الأسعار تبدأ من ٣٠ بالمئة وتصل لـ٥٠ بالمئة كما أكدنا حسب وضع المادة والطلب عليها والسوق.

مضيفاً: وجبة الـ(غودن بلو) تباع بـ٣٠ ألف ليرة في بعض المطاعم، مقارنة مع سعرها في الفترة السابقة بـ١٠ آلاف ليرة، أي هناك ارتفاعات كبيرة للعديد من المواد والسلع في الأسواق ما يتطلب تدخلاً كبيراً في معالجة الأمر وطرح الحلول المناسبة للتخفيف من وطأة الارتفاعات غير المعقولة والمقبولة على الإطلاق.

مصدر في وزارة السياحة أكد لـ«الوطن» أن المنشآت السياحية ملزمة بتصديق أسعارها من مديريات السياحة، وأسعار الخدمات المقدمة في هذه المنشآت يتم تسعيرها على أساس التكاليف المباشرة (كلفة المواد الأولية التي تدخل في الخدمة) وكلف التشغيل عموماً (أجور العمال وحوامل الطاقة).

وأكد المصدر أن الرقابة على المنشآت السياحية مستمرة لمطابقة الأسعار المصدقة مع الأسعار التي تعلن عنها وتتقاضاها هذه المنشآت.

ارتفاع سعر البيض أكثر من ٥٠ بالمئة في حمص

مربو الفروج البياض لـ«الوطن»: كلفة إنتاج البيضة تزيد على ٥٠٠ ليرة ولتسعيرها بأقل من التكلفة توقفنا عن الإنتاج

حمص - نبال إبراهيم

ارتفع سعر صحن البيض بشكل غير مسبوق في أسواق محافظة حمص وتجاوزت قيمته ١٥ ألف ليرة سورية في بعض المحال التجارية أي ما يعادل ٥٠٠ ليرة سورية للبيضة الواحدة، في ظل عجز المواطن عن تأمين احتياجات أسرته الغذائية الأساسية بالتزامن مع ضعف قدرته الشرائية وتزايد أسعار مختلف السلع يوماً بعد يوم.

وأكد عدد من المواطنين ممن التقتهم «الوطن» أن سعر صحن البيض ارتفع سعره خلال الأيام القليلة الماضية بنسبة تزيد على ٥٠ بالمئة مقارنة بالشهر الماضي من دون مبرر أو سابق إنذار وهذا ما دفعهم إلى الاستغناء عنه.

من جانبهم بين عدد من مربي الفروج البياض بالمحافظة لـ«الوطن» أن كلفة إنتاج البيضة الواحدة ارتفعت لتصل إلى نحو ٥٠٠ ليرة سورية بعد ارتفاع سعر الأعلاف ومستلزمات الإنتاج بشكل عام وتباع بأقل من سعر التكلفة في الأسواق، ما دفعهم مؤخراً إلى بيع كامل إنتاجهم من البيض والفروج البياض بسعر أقل من التكلفة والتوقف عن العمل للحد من الخسارات المتلاحقة التي تكبدوها.

بدوره عزا مدير منشأة دواجن حمص محمد قيمر لـ«الوطن» أسباب ارتفاع سعر البيض مؤخراً لارتفاع أسعار الأعلاف وخروج عدد من مربي الدجاج البياض عن الخدمة نتيجة لارتفاع مستلزمات الإنتاج بشكل عام وأسعار الأعلاف بشكل خاص والتي تشكل نسبة ٧٠ بالمئة من تلك التكاليف مع عدم تزامن ذلك الارتفاع بارتفاع سعر المنتج، وبالتالي تسبب ذلك بإلحاق خسائر متتالية للمربين ما سيؤدي إلى خروج عدد آخر منهم عن الخدمة، إضافة إلى انخفاض إنتاج البيض إلى ما بين ١٠ و٢٠ بالمئة بشكل عام في معظم المداجن جراء موجات الحر التي شهدتها المحافظة.

وأكد قيمر أن كلفة إنتاج البيضة الواحدة في القطاع الخاص تصل إلى ٥٠٠ ليرة سورية وفي منشأة الدواجن تبلغ تكلفة إنتاجها ٤٦٥ ليرة سورية أي ما يعادل ١٤ ألف ليرة سورية للصحن الواحد ويباع بشكل مباشر للمواطنين بحسب التسعيرة التموينية بمبلغ ١٣ ألف ليرة سورية في الصالة التابعة للمنشأة الواقعة في شارع الأهرام بحي وادي الذهب.

وأشار قيمر إلى أن مبيعات منشأة دواجن حمص بلغت ٣.٣ مليارات ليرة سورية، وقامت المنشأة منذ بداية العام الجاري وحتى نهاية شهر تموز الماضي بتربية نحو ٢٩ ألف فروج لحم وأنتجت ٦٦.٣ طن فروج لحم، كما أنتجت ما يزيد على ٨ ملايين بيضة مائدة وأكثر من ١.٧ مليون بيضة تفريخ أمات بياض ونحو ٦٢٢ ألف صوص بياض مائدة خلال الفترة ذاتها.

ولفت إلى أن المنشأة وبهدف التدخل الإيجابي بالأسواق والمحافظة على الأمن الغذائي وعلى توافر المواد بالأسواق وتنفيذ الخطة الموضوعة ضمن إستراتيجية المنشأة، تقوم بالتنسيق مع المؤسسة العامة للدواجن بدمشق لتأمين فوج أمات بياض لتلبية حاجة المربين ومنشآت المؤسسة من صوص البياض، مبيناً أنه يتم العمل على زيادة الطاقة الإنتاجية للمنشأة حيث قامت بتربية فوجي بياض جديدين أحدهما دخل إلى الإنتاج خلال شهر آب الجاري وتم رفع الطاقة الإنتاجية من بيض المائدة ليصل إلى ١٥ مليون بيضة في العام بعد أن كان ٦ ملايين بيضة فقط.

وأضاف قيمر: إن المنشأة مستمرة ببيع بيض المائدة لجهات القطاع العام بحسب السعر التمويني للمحافظة، إضافة للعقد السنوي مع التعيينات العسكرية، كاشفاً عن الانتهاء بشكل كامل من تركيب خط كهرباء للمنشأة من خارج التقنين والذي أدى إلى توفير كبير باستهلاك المحروقات وتكاليف إصلاح المولدات الاحتياطية، مشيراً إلى أن استهلاك الوقود انخفض من ١٠٠ ألف ليتر شهرياً إلى ٨ آلاف ليتر وهذا بدوره أدى إلى انخفاض تكلفة وحدة المنتج في المنشأة.

مدير منشأة دواجن حمص: انخفاض إنتاج البيض حتى ٢٠ بالمئة في معظم المداجن جراء موجات الحر