مؤسسة البطة للاستثمار في مجال الصناعات الغذائية

أحمد إبراهيم بطة لـ«الوطن» قامت المؤسسة بالعمل على تصدير المنتج السوري إلى الأسواق العربية

دعم الجهات العامة ورعايتها حقق أسباب النجاح لعمل المؤسسة

قدمنا منتجات سورية خالية من أي مواد كيميائية أو شوائب

نقدم المنتج السوري بالجودة العالية وبما يستحقه للأسواق الخارجية

| محمود شاهين

في زمن الحرائق والهدم قامت هذه المنشأة لتزهر على أكتاف الساحل السوري عملاً ودعماً للاقتصاد من خلال جني الزعتر والغار استثماراً وتصديراً.

حيث قامت هذه المنشأة بسواعد أهل المنطقة ومن الجدير بالذكر أن هذه المنشأة أصبحت ملاذاً آمناً لأهلنا الذين قدموا من الداخل وتضرروا بفعل الإرهاب فأصبحوا جزءاً أساسياً من المنشأة والقرية من خلال خلق فرص عمل نوعية وكمية أدت لخلق منتج وصل إلى الأسواق العالمية على محدوديته.

رحلة المنشأة

عن واقع المؤسسة وعملها حدثنا السيد أحمد إبراهيم بطة، مستعرضاً آليات العمل في المؤسسة من الحقل إلى التصدير، سعت المنشأة للتطور من خلال استخدام آلات حديثة مختصة في القطاف والجني والتعبئة، كل ذلك بفضل الهمم العالية للعاملين، حيث أعطى الوطن للمستثمر أكثر مما يستحق فوجب عليه رد بعض الجميل للوطن بفضل قائد الوطن ورعايته للوطن والعمال الذين يواصلون الليل بالنهار بناءً وعملاً.

مع الجهات العامة

وقد أشاد مدير المؤسسة بتعاون الجهات العامة، والتسهيلات التي قدمت للمؤسسة تسهيلاً لعملها في الترويج والتصدير للمنتج السوري بكل صنوفه.

تمثلت الرعاية من كل الجهات العامة في الدولة (وزارة الاقتصاد - وزارة الزراعة) حيث أمنوا للمنشأة كل أسباب النجاح والرعاية والتسويق يداً بيد في سبيل تأمين مستلزمات العمل والنهوض بالعمال في سبيل إعلاء هذه المنشأة وتطويرها.

منشأة البطة للصناعات الغذائية تميزت بتقديم ورق الغار السوري المعروف بقيمته الغذائية العالية المجفف بشكل طبيعي أو صناعي بالإضافة إلى أعشاب طبيعية مئة بالمئة وخالية من المواد الكيميائية ومنها (زعتر بري- زعتر جوي- ميرمية - خرنوب- سماق- خثمية بيضاء - ورد جوري- إكليل جبل).

تميزت منشأة البطة بتصدير بعض أنواع الأعشاب ونشرها في بعض الدول العربية مثل (مصر- الأردن- الإمارات العربية المتحدة).

التطوير المستمر

وقد بيّن السيد أحمد إبراهيم بطة أن المؤسسة لا تقف عند حد معين وإنما تعمل دائماً على التطوير والتحديث في آلاتها وعملها ورؤيتها، الابتكار قلب المنشأة لذلك تتحرك باستمرار إلى الأمام من أجل التحسين والتطوير حتى قدمت منتجاً تاماً يحتاجه كل بيت سوري وهو زعتر البطة بأنواعه كافة.

في السوق المحلية

وقد تحدث السيد مدير المؤسسة بأن السوق المحلية لم تكن بمعزل عن عناية المؤسسة، فقد وضعت المؤسسة المواطن السوري ضمن أولوياتها، وتحاول تقديم ما يحتاجه بالجودة نفسها المعدّة للتصدير، بل شرح في أصناف كثيرة عملت المؤسسة على تقديمها للسوق المحلية.

قامت منشأة البطة بدعم السوق السورية بالمنتجات ذات الجودة العالية والنخب الأول متمثلة بأنواع من التوابل الطبيعية مئة بالمئة المطلوبة لكل مطبخ سوري ومنها (كمون- كزبرة - فلفل أسود- فلفل أبيض- كبش قرنفل- قرفة - يانسون).

وتفردت منشأة البطة بخلطات خاصة بها لتعزز ثقة كل زبة منزل بقدرتها على طبخ أشهى المأكولات ومنها (السبع بهارات- ماجي بأنواعه- مشاوي- كبسة- شاورما - بروستد - شيش - كريسبي).

الكادر المؤهل

وأشار مدير المؤسسة إلى أن هذا العمل الذي تقوم به المؤسسة لم يكن لولا الفريق المتكامل والمؤهل والخبير الذي يسهم في عمل المؤسسة من أول التجهيز وإلى وصوله للمستهلك في الداخل والخارج.

تفتخر منشأة البطة للصناعات الغذائية بفريقها المختص والمؤهل تأهيلاً عالياً، حيث يمتاز بخبرات طويلة وروّى حديثة، فالخبرة التي تمتد لأكثر من ٢٥ عاماً تجمع بين التقاليد والحداثة، مما يوفر للعملاء تجربة فريدة ومميزة.

تهدف منشأة البطة أن تكون رائدة في الصناعات الغذائية السورية وتقدمها، بما تستحقه من جودة منتجات ودقة تنظيم لتدعم السوق السورية بالمنتجات ذات الجودة العالية والنخب الأول وإمداد السوق العربية والعالمية حسب الطلب بالمنتجات الغذائية والأعشاب الطبيعية ذات المنشأ السوري العريق.