



من منتجات المخازن



منتجات «المطاحن» متنوعة وجودة عالية

الرئيس التنفيذي أكد أن الشركة تحافظ على مكونات الخبزة الطبيعية.. وطريقة العرض لها اعتبارها في إبقاء الجودة كاملة

خبز «المطاحن».. التزام بالجودة.. والتكدس يعرضه للتلف

- مطلق الزايد لـ «الأخبار»: صحة المستهلكين أمانة ولا نرضى الإضرار بهم وملتزمون بالجودة كما عهدنا الكويتيون والمقيمون
- نحو 4,5 ملايين خبزة متوسط الإنتاج اليومي.. والحكومة لم تقصر في دعم هذا المنتج الذي أصبح جزءاً من حياة الجميع



حافظ اشكناني



محمود أحمد



محمد البحرائي



يوسف الأنصاري



مطلق الزايد

محمد راتب

خذوا المعلومة الصحيحة من مصادرهما، والقول الصادق من أهله، فقد طعن الكثيرون في أمر ما والطعن ليس في مكانه وإنما الحقيقة في مكان آخر، هذا ما يصدق على بعض التغريدات التي انتشرت أخيراً، إضافة إلى ما ذكره بعض من التقطهم «الأخبار» للحديث عن واقع الخبز الذي تنتجه شركة المطاحن، حيث اجمعوا على جودتها لكنهم تساءلوا عن الأسباب التي تدفع الشركة إلى عدم الترتيب ووضع الخبز مكديساً فوق بعضه البعض بطريقة غير حضارية ما قد يعرضه للتلف ويفقده بعضاً من جودته.

ولبيان الحقيقة كاملة حول ما أثير حول موضوع جودة الخبز، فقد أكد الرئيس التنفيذي لشركة مطاحن الدقيق مطلق الزايد لـ «الأخبار» أن الخبز العربي الذي تنتجه شركة المطاحن عربي طبيعي، لا تضاف إليه أي مواد محسنة ومساعدة على إبقاء ليونة الخبزة لفترة أطول، مشدداً على أن محتوى الخبزة لم يتغير والجودة على ما هي عليه وعلى ما عرفها وعهدها جميع القاطنين على أرض الكويت من مواطنين ومقيمين. وأضاف الزايد: أن الخبز العربي ليس به محسنات، وقد أقرنا الإبقاء على المنتج بشكله ومكوناته الطبيعية لأننا نحافظ على مبادئنا والتزامنا تجاه المستهلكين فصحتهم أمانة، ولا نرضى الإضرار بهم، فالمحسنات تحتوي على مواد تسبب الأمراض، وليس لها محل في قاموسنا.

ظروف الصيف

وحول كمية الخبز التي يتم توزيعها، ذكر الزايد أن أكثر من 5 ملايين خبزة توزع يوميا في الكويت بالجودة ذاتها، وقد صارت منتجاتنا جزءاً من حياة الجميع، إلى جانب السعر المميز والمدعوم من قبل الحكومة التي لم تقصر خلال السنوات الماضية إطلاقاً، حيث يجري بيع الكيس الواحد من الخبز مقابل 50 فلساً فقط. وبسؤاله عن تأثير الأجواء الحارة على جودة الخبز، أوضح الزايد أن ظروف الصيف والأجواء الحارة لها

- ظروف الصيف لها تأثيرها على الخبز الطبيعي بشكل نسبي.. وإضافة المحسنات الكيماوية محذوفة من أجدتنا
- المطاحن توزع أكثر من 5 ملايين خبزة يوميا وتسلم الخبز طازجاً وتنفذ بين 3 و5 رحلات يوميا إلى الجمعيات التعاونية
- منافذ التسويق لشركتنا متاحة لكل من يعرف جودة منتجاتنا ونستقبل الشكاوى عن طريق الاتصال المباشر ووسائل التواصل
- مستهلكون لـ «الأخبار»: جودة منتجات المطاحن لم تتغير.. ونطالب باحترام النعمة وعدم تكديس الخبز فوق بعضه بعضاً
- تعفيس الخبز في أكثر الجمعيات وترتيبه بصورة غير حضارية يفقده جودته ويبعد المستهلكين عن شرائه وتدعم المنتج الوطني

وليس مكديساً فوق بعضه بعضاً.

احترام النعمة

أما محمود أحمد فقال أن خبز المطاحن هو الأفضل ولكنه كان سابقاً يبقى ويوم لفترة أطول و«قرش»، أما الآن فبعد يوم من استخدامه نشعر بصلابته وقسوته ما دفعنا لتقليل الكميات والشراء بشكل شبه يومي، أما التصفيف فهو فوق بعض ولم الحظ أنه رديء وإنما أبحث عن الذي عليه علامات الطازج كالرطوبة أو غيرها.

وكان محمد البحرائي رأي مختلف، حيث ذكر أنه على الرغم من جودة الخبز لكن الحجم أصبح صغيراً وصف الخبز والتعفيس يؤثر على جودة الخبز، لذا نطالب بالترتيب الجيد واحترام النعمة، وواقفه في هذا حافظ اشكناني الذي أكد أن الجودة مميزة لكن نحتاج للتنسيق والترتيب والتصفيف الجيد ليحافظ الخبز على جودته.

للزبائن فالمناصفة قائمة بين الأسواق، ونحن مع المنتج الوطني لكن بهذه الطريقة فإنه لن يقبل عليه أحد. بدورها، ذكرت أم عبدالله أن الخبز الأبيض والأسمر والسميك والضعيف كله بجودة عالية، ولكن نريد أن يكون في أترج وليس مكسراً ليحافظ على جودته، وواقفها السراي عبدالرحمن السنين، حيث دعا إلى احترام النعمة ووضع الخبز في رفوف،

على جودة المنتج ويضعون الملاحظات فقط على طريقة الترتيب السيئة، حيث ذكرت أم محمد أنه منذ 20 عاماً لم ينقص الخبز بأنواعه في الجمعيات التعاونية وهو بجودة عالية منذ القديم. أما يوسف الأنصاري، فقال إن المشكلة في ترتيب الخبز في السوق فهي ليست بطريقة حضارية و«معفسة»، ونحن نحتاج لطريقة جاذبة

بالبطريقة السيئة في الجمعيات التعاونية، متسائلاً هل تم استبدال العمالة الآسيوية من الهندية والفلبينية بعمالة عربية معروفة بالأهمال؟

ترتيب الخبز

ولمتابعة الموضوع فقد جالت «الأخبار» في بعض الجمعيات التعاونية، واستمعت إلى آراء المواطنين والمقيمين حول الخبز المقدم من قبل المطاحن ليؤكد الجميع

المطاحن لكل جمعية بشكل يومي، ومسؤولين لتقديم الخبز الطازج، وهذا ما يعرفه ويشاهده كل المستهلكين لدى زيارتهم إلى منافذ التسويق لشركة المطاحن المتاحة، كما نستقبل الشكاوى أولاً بأول من حساب الشركة على إنستغرام.

وقد كان أحد حسابات مواقع التواصل الاجتماعي قد حمل شركة المطاحن مسؤولية انخفاض جودة خبز المؤسسة، وتعفيس الخبز وتصفيفه

وطازج وفيه علامات تؤكد أنه إما في حال تراكمه فوق بعضه فإنه مع مرور الوقت يتقطع وتندم جودته التي يفترض أن تستمر أكثر من يومين.

توزيع يومي

ورداً على سؤال حول عدد الرحلات التي تقوم بها الشركة يوميا للجمعيات التعاونية، قال الزايد: أننا ننفذ ما بين 3 و5 رحلات من شركة



ضرورة إيجاد حل لمشكلة ترتيب الخبز



إقبال على منتجات المخازن

المطيري: هناك فتاوى خاصة بأحكام الأضحية

وإذا نحت الأضحية في موعدها الشرعي، فقد أجزأت عن صاحبها، مشيراً إلى أن من ذبح قبل صلاة العيد فلا لغول النبي ﷺ: «إن أول ما نبأ في يومنا هذا أن نصلي ثم نرجع فننحر، فمن فعل ذلك فقد أصاب سنتنا، ومن نحر قبل الصلاة فإنما هو لحم قدمه لأهله، لا من النسك في شيء»، لافتاً إلى أنه من الأولى أن تذبح الأضحية في البلد الذي فيه المضحى، لأن سنيها في البلد تحصيل

أو الشحم، مثل العرجاء والعوراء، أما العيوب القليلة مثل مشقوقة الأذن والحولاء، أو التي تزيد في اللحم والشحم ولا تنقص منها مثل الخصاء فإنه لا يمنع من صحة التضحية. وأضاف المطيري في تصريح صحفي أن جمهور الفقهاء ذهب إلى أن الشاة من الضان إذا بلغت سنهنا 6 أشهر وطعنت في الشهر السابع جاز جعلها أضحية، بشرط أن يكون حجمها يقارب حجم الكبار التي بلغت سنة فاكتر.



تركبي المطيري

الحوان المضحية به سليماً من العيوب الفاحشة التي من شأنها أن تنقص اللحم

أكد مدير إدارة الإفتاء في وزارة الأوقاف والشؤون الإسلامية تركبي المطيري أن ثمة فتاوى صدرت عن لجان الإفتاء بخصوص أحكام الأضحية جاء فيها: إن الكف عن أخذ شيء من شعر الرأس أو البدن من حلق أو قص أو غيره، أو شيء من أظفاره بتقليم أو غيره، أو شيء من بشرته فإنه سنة عند جمهور الفقهاء من ليلة الأول من ذي الحجة إلى الفراغ من ذبح الأضحية، موضعاً من شروط صحة الأضحية أن يكون

الضرورية للمحتاجين داخل الكويت، وهو من المشاريع التي يجوز دفع الزكاة فيها. وتأتي هذه الحملة في سياق حدث شرعيته السمة على التنافس والتسابق لفعل الخير، وامتثالاً لقوله ﷺ: «ما من أيام العمل الصالح فيها أحب إلى الله من هذه الأيام يعني: أيام العشر». قالوا: يا رسول الله ولا الجهاد في سبيل الله إلا جرح بنفسه وماله، فلم يرجع من ذلك بشيء». وتقيم جمعية إحياء التراث الإسلامي دائماً تقيم مثل هذه المشاريع الخيرية، والتي كان آخرها حملة (سباق الخير) التي أقيمت في شهر رمضان الماضي، وتم فيها طرح العديد من المشاريع الخيرية داخل وخارج الكويت للتبرع يومياً.

من خلال إنشاء برادات المياه، وتوزيع المياه على العمالة، بالإضافة لحفر الآبار. أما يوم الأحد 3 ذو الحجة، فتم فيه فتح باب التبرع لمشروع (الساكنين الوقفية) في أفريقيا، والذي يذهب ريعه للأيام والأسر الفقيرة والمشاريع الدعوية في أفريقيا. ويوم الاثنين 4 ذو الحجة تم تخصيص التبرع فيه للمساهمة في مشروع (نبايح للمحتاجين أيام العيد) داخل وخارج الكويت، وهو مشروع لا يجوز دفع الزكاة فيه.

أما الثلاثاء 5 ذو الحجة، فتم فيه طرح مشروع (بريد الحجة)، للتبرع لشراء برادات المياه وأجهزة التكييف وغيرها من المستلزمات

«سباق الخير» للعشر من ذي الحجة بـ «إحياء التراث»

انطلقت في جمعية إحياء التراث الإسلامي فعاليات حملة «سباق الخير»، والتي تستهدف جمع التبرعات لـ 9 مشاريع خيرية متنوعة داخل وخارج الكويت خلال العشر الأوائل من ذي الحجة، بحيث يفتح باب التبرع لكل مشروع لمدة يوم واحد فقط عن طريق فرق النشر عبر الوسائل الإعلامية ووسائل التواصل الاجتماعي. وكان أول هذه المشاريع، والذي تم فتح باب التبرع له يوم الجمعة (1) ذو الحجة، وكان للمساهمة في مساعدة الأسر المحتاجة داخل الكويت. والمشروع الثاني والذي تم التبرع له يوم السبت 2 ذو الحجة، وتم تخصيصه لمشروع (سقى الماء) داخل وخارج الكويت،