iaom
MIDEAST & AFRICA REGION

INTERNATIONAL
ASSOCIATION OF
OPERATIVE MILLERS

# 1st MIDDLE EAST REGIONAL FORUM

**18-19 MAY 2016 CAIRO, EGYPT**

Movenpick Hotel, 6th of October City

# IAOM MEA REGIONAL DIRECTOR'S MESSAGE

I warmly welcome you all to the 1st Middle East Regional Forum on 18-19 May 2016 in Movenpick Hotel Cairo - Media City, Giza, Egypt.

This follows the success of the 1st Sub-Saharan Regional Forum held on 27-28 August 2015 in Nairobi, Kenya to further the same goal of providing technical training and continuing education to millers in the Middle East and Africa.

The world's leading wheat importer, Egypt, plays a pivotal role in the region's food and nutrition security. The government and its agencies develop systems and policies to meet the demands of its growing population, while the booming private milling sector offers incredible opportunities for milling professionals.

The International Association of Operative Millers Mideast & Africa Region (IAOM MEA) acknowledges the importance of human capital; hence, we develop educational initiatives to educate and, more importantly, inspire millers throughout the region.

IAOM MEA also puts great emphasis on the advancement of technology and innovation. The regional forum has dedicated networking time and space throughout the two-day program for local millers and international suppliers to interact.

This year's regional forum has proven to be another great success due to the support of our sponsors, Buhler, US Wheat Associates, Alapala, Brabender, Chemitec, Engrain, France Export Cereales, Millrite, Muehlenchemie, Sefar, Silos Cordoba, Ocrim, and Chemiteczymes and their willingness to share their knowledge and expertise with the attendees.

Wishing you all a productive and wonderful time in Egypt!

**Ali Habaj**
IAOM MEA Regional Director

# Join The Middle East & Africa's Largest Event Related to Grain Commodities, Flour & Feed Milling!

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF OPERATIVE MILLERS

27th Annual IAOM
Mideast & Africa Conference & Expo
24-27 Oct 2016 | Addis Ababa, Ethiopia

**27th Annual IAOM MEA Region Conference & Expo**
**24-27 October 2016 at the Millennium Hall Addis Ababa, Ethiopia.**

- **3 full days of conference and expo.**
- **100+ expo stands showcasing companies and suppliers from Europe, North and South America, Australia, Asia, Middle East and Africa.**
- **30+ educational presentations on MEA's flour and feed milling industry innovations and trends.**
- **Interactive panel discussions with Africa's government, mill owners, industry leaders, and foreign investors.**
- **B2B networking with African millers and international suppliers.**

REGISTER ONLINE : www.iaom-mea.com

## WHY ETHIOPIA?

**Ethiopia is the second most populated country in Sub-Saharan Africa, and is the fastest growing economy in the world!**

Boasting an average GDP of 9.6% in the last 10 years, Ethiopia has a population of 100.4 milion, and more than 200 mills with grown food crops: wheat, teff, maize, beans, peas, lentils, soybeans, chickpeas, etc. Even though the country produces food crops, food scarcity remains an issue due to the country's increasing demand. Therefore, great opportunities exist for export, commercial production and processing of these food crops.

Ethiopia also needs new high technologies for food processing industry, machinery/equipment and production design, in addition to state-of-the-art packaging systems to improve the country's ventures in processed foods.

## CONFERENCE PROGRAM SCOPE:

### Technical
- Compare and contrast compact flour milling against standard flour milling
- Advantages of Industrial milling of Maize, Teff, and Sorghum and available technologies
- Challenges in the supply of Wheat to Flour Mills in Ethiopia
- Lack of trained millers and the need for flour milling technology training
- Durum Milling, applied technologies

### Pasta Production
- Pasta processing technology
- Pasta production challenges and food safety
- Value added products from pasta plants

### Feed Milling
- Adding value to wheat bran
- Important issues and challenges in the poultry industry
- Principles of feed manufacturing and processing

### What's New
- Silo temperature measurement and control systems
- Plant hygiene, mill pest control & fumigation using gases and heat
- Developments in whole wheat products, pasta & couscous production, and instant noodle technology

### Grain Commodities Trade & Finance
- World production, consumption and market outlooks
- Analysis of developments affecting world trade in grains
- Finance facilities and banking solutions (commodity trade finance, storage finance, export pre-payment and pre-export finance structures, etc.)


## CONTACT US
Sponsorship opportunities: **meriem@iaom-mea.com**
Expo inquiries: **expo@iaom-mea.com**
Registration terms & conditions: **valentina@iaom-mea.com**
Papers submission: **contact@iaom-mea.com**


Local Host:
Ethiopian Millers Association

# FORUM CHAIRMAN'S MESSAGE

Welcome to the 1st IAOM MEA Regional Forum happening on May 18-19, 2016 in Mövenpick Hotel, Media City, in Giza, Egypt!

The region of the Middle East is made up of different countries, different peoples, and different religions and cultures. However, bread is considered the main staple in every diet to all of them. Since Ancient times and until now, Egyptians have depended on bread for life and that is why they used the Arabic word "Aish" meaning life.

Since wheat is a staple food for Egyptians and for the Middle Easterners, millers always need to get updated on the various advanced flour milling techniques as well as recent advances in flour milling technology.

Accordingly, the IAOM MEA (International Association of Operative Millers Mideast & Africa) worked on organizing annual regional forums throughout Sub-Saharan Africa, Maghreb, and the Middle East. They had already started with Sub-Saharan region last year, this year in the Middle East region and next year they will be in the Maghreb region. The main objective of this forum is to reach millers in developing countries and provide intensive technical training and education; addressing challenges, mill operations, consistency and improvement and resolving problems faced by milling companies in the Middle East.

On behalf of the Egyptian millers, I would like to thank all delegates and sponsors for sharing in this forum, but most of all I would like to thank YOU - the mill staff attending this valuable forum - for coming here to this course. You are the future of our industry and I urge you to get as much as you can from this program, and enjoy yourselves in the process.

Please remember that the only stupid question is the one remaining unanswered in your head after the presenters have left. Please do not be shy to ask questions, to interact with the sponsors and exhibitors here today, and the presenters.

I wish that you all will benefit from this informative gathering.

Sincerely,

**Walid Diab Ghanem**
IAOM MEA 1st Middle East Regional Forum Chairman
CEO, Egyptian Millers Mills Co. (Egypt)

# THANK YOU TO ALL OUR SPONSORS

BÜHLER

U.S. WHEAT ASSOCIATES

Brabender
... where quality is measured.

FRANCE EXPORT CÉRÉALES

Alapala

OCRIM
Walk The Italian Way

engraïn

Mühlenchemie
makes good flours even better

SEFAR

MILLRITE

SILOS CORDOBA

Chemitec

Chemiteczymes
New Beginning

# FUTURE OF FLOUR
# Arabic Edition

**SPECIAL PRICE**

**USD 99/-**

**(Retail Price USD 200)**

**Exclusively by IAOM MEA Region**

Five percent (5%) of all book sales will be donated to The Malala Fund*.

The comprehensive manual of practical information on cereals, flour and flour improvement

الدليل الشامل للمعلومات العملية عن الحبوب والدقيق وتحسين الدقيق.

* The Malala Fund supports local education projects and global initiatives promoting girls' secondary education in Pakistan, Nigeria, Jordan, Lebanon, Sierra Leone, and Kenya.

# FORUM VISION

The International Association of Operative Millers Middle East and Africa Region (IAOM MEA) has developed the Regional Forums to cover the Sub Saharan African region, the Maghreb region, and the Middle East region. The annual IAOM MEA Regional Forum will rotate throughout these regions, and target technical millers to provide them with a professional and business platform to address local challenges and concerns.

# FORUM MISSION

The IAOM MEA Regional Forums will make local millers benefit from top quality papers dealing exclusively with technical and regional challenges. A networking space will also be available to discover the latest technologies and solutions provided by international suppliers.

# WHO SHOULD ATTEND?

The IAOM MEA Regional Forums are open to:

- Technical Staff,
- Head Millers,
- Production Managers,
- Machinery Suppliers,
- Laboratory equipment suppliers.

Organized by:

Call +968 2439 8760, 67 | Email info@iaom-mea.com
Visit **www.iaom-mea.com**

# PROGRAM

| WEDNESDAY, 18 MAY | | |
|---|---|---|
| **08:00 - 09:00** | **Welcome Coffee, Registration and Badge Collection** | |
| 09:00 - 09:10 | Welcome message | **WALEED DIAB GHANEM**<br>Forum Chairman<br>CEO, Egyptian Millers Mills Co. (Egypt) |
| 09:10 - 09:20 | IAOM MEA Mission & Vision | **PETER LLOYD**<br>IAOM MEA Education Committee Chairman<br>Regional Technical Director,<br>US Wheat Associates Inc. (MENA) |
| **Challenges in Grain Sourcing from Different Regions**<br>**MODERATOR: PETER LLOYD, IAOM MEA Education Committee Chairman** | | |
| 09:20 - 09:40 | High Impurity Requires Accurate Cleaning | **PETER STRIEGL**<br>Head of Business Development for Industrial Milling,<br>Bühler Uzwil. (Switzerland) |
| 09:40 - 09:50 | Questions & Answers | |
| 09:50 - 10:10 | An Overview of World Wheat Supply and Demand | **IAN FLAGG**<br>Regional Director Europe & MENA<br>US Wheat Associates Inc. (Netherlands) |
| 10:10 - 10:20 | Questions & Answers | |
| **10:20 - 11:10** | **Coffee Break and Networking** | |
| **Grain Handling**<br>**MODERATOR: PETER LLOYD, IAOM MEA Educational Committee Chairman** | | |
| 11:10 - 11:30 | Silo Fumigation and Storage | **ENG. ABDEL FATAH ELKASSABI**<br>Business Grains Manager, El Masreya Group (Egypt) |
| 11:30 - 11:40 | Questions & Answers | |
| 11:40 - 12:00 | Crucial Factors in Grain Quality Control | **PHILIPP DEITERS**<br>Sales Manager Africa, and Sales Manager Food Extrusion, Brabender. (Germany) |
| 12:00 - 12:10 | Questions & Answers | |
| **12:10 - 13:10** | **Lunch Break** | |
| **Pasta Produced from Flour**<br>**MODERATOR: PETER LLOYD, IAOM MEA Educational Committee Chairman** | | |
| 13:10 - 13:30 | Pasta Flour Properties for High Quality Pasta | **RABIH AL HALABI**<br>Area Sales Manager Business Unit Pasta & Noodles, Bühler DMCC. (UAE) |
| 13:30 - 13:40 | Questions & Answers | |
| 13:40 - 14:00 | Pasta Production Quality Parameters | **NICOLAS T. TSIKHLAKIS**<br>CEO & Vice Chairman,<br>The Modern Flour Mills & Macaroni Factories Co. (Jordan) |
| 14:00 - 14:10 | Questions & Answers | |
| **14:10 - 15:00** | **Coffee Break and Networking** | |
| 15:00 - 16:00 | Optional Activity: Visit and Technical Demonstration at Crown Mill | |

| THURSDAY, 19 MAY | | |
|---|---|---|
| **08:00 - 09:00** | **Welcome Coffee, Registration and Badge Collection** | |
| **PANEL DISCUSSION**<br>**Flour Quality and Functionality Targeted to the Specific Flour Application**<br>**MODERATOR: WALEED DIAB GHANEM, CEO, Egyptian Millers Mills Co.** | | |
| 09:00 - 09:40 | Bread Flour | |
| | Biscuit Flour | |
| | Arabic Bread Flour | |
| | Pasta Flour | |
| 09:40 - 10:10 | Panel Questions & Answers | |
| **How to Improve Finished Product Quality**<br>**MODERATOR: PETER LLOYD, IAOM MEA Education Committee Chairman** | | |
| 10:10 - 10:30 | Optimizing Wheat Mill Co-Product Value in Broiler and Layer Production | **VAUGHN STUDER**<br>CEO, Engrain LLC. (USA) |
| 10:30 - 10:40 | Questions & Answers | |
| **10:40 - 11:30** | **Coffee Break and Networking** | |
| 11:30 - 11:50 | Methods and Benefits of Flour Improvers | **DR. LUTZ POPPER**<br>Head of R&D, Muehlenchemie. (Germany) |
| 11:50 - 12:00 | Questions & Answers | |
| **Mills Operation**<br>**MODERATOR: PETER LLOYD, IAOM MEA Education Committee Chairman** | | |
| 12:00 - 12:20 | Tools and Performance Indicators to Measure Mill Performance | **PETER LLOYD**<br>Regional Technical Director,<br>US Wheat Associates Inc. (MENA) |
| 12:20 - 12:30 | Questions & Answers | |
| 12:30 – 12:50 | Stretching and Fabric Choice | **LAURENT BREHM**<br>Sales Engineer, Sefar. (France) |
| 12:50 – 13:00 | Questions & Answers | |
| 13:00 - 13:20 | Energy Efficiency | **BORA GOKDENIZ**<br>Sales Marketing and After Sales Manager,<br>Alapala Machine Industry & Trade Inc. (Turkey) |
| 13:20 - 13:30 | Questions & Answers | |
| 13:30 - 13:50 | Food Safety | **ENG. BADRAN EL SHAWADFY**<br>Auditor/ Lead Auditor and Trainer,<br>TUV NORD Group. (Egypt) |
| 13:50 - 14:00 | Questions & Answers | |
| **14:00 - 15:00** | **Lunch Break** | |
| **15:00 - 15:10** | **Awarding of Certificates of Attendance** | |
| **15:10 – 16:00** | **Coffee Break & Networking** | |

**Peter Striegl**
Head of Business Development for Industrial Milling, Bühler Uzwil (Switzerland)

**Biography:** Peter Striegl joined Buhler in 1998 after graduating as a milling technologist. After completing assignments in plant commissioning, he was made responsible for the milling technology in Northern Europe. Back to the headquarter in Switzerland; Peter Striegl was heading the technology department of the grain milling in Switzerland. From 2012 to 2014 he was responsible for the milling technology worldwide. Since 2014 Peter Striegl is the Head of Development Industrial.

**Presentation Title:** High Impurity Requires Accurate Cleaning

**Abstract:** An accurate cleaning process is more than ever a major requirement for the production of a constantly high quality flour and semolina. The cornerstone of safe end products is laid at the pre-cleaning and main cleaning process. Beside the backing performance, the amount of impurities is an important quality parameter of wheat. A high content of impurities is raising different issues in the production Process, such as production failures, high wear and tear / maintenance cost, increased cleaning efforts and might negatively influence the finish product quality. Today, combinations of different cleaning principals, including color sorting, belong to a state-of-the-art cleaning line. Additionally, the efficient removal of the adhering contamination of the surface ensures the highest degree of safe food production.

**Company Profile:** The Buhler group is worldwide operating in over 140 countries with its 11'000 employees. The company holds globally leading market positions in technologies and methods for processing grain into flour and feed, as well as for the production of pasta and chocolate, in die casting, wet grinding and surface coating.Buhler provides milling technologies of the highest standards and tailored to the customer's needs. Investing in Buhler solutions means assuring outstanding product quality and high yields to achieve a rapid return on investment. Furthermore, Buhler offers extensive food safety solutions for maximum sanitation along the entire production chain.

U.S. WHEAT ASSOCIATES

**Ian Flagg**
Regional Director Europe & MENA
US Wheat Associates, Inc. (Netherlands

**Biography:** Ian Flagg is the Regional Director of USW Associates Rotterdam for Europe, Middle East, and North Africa based at the regional headquarters in Rotterdam, Netherlands. Before accepting his current position, Flagg was the Assistant Regional Director in Cairo, Egypt, the market analyst at the headquarters of Arlington, VA, and was deputy director of the West Coast, Portland, OR, where he was responsible for the liaison work between the grain trade and state wheat commissions. He chaired the foreign visits of trade delegations and met the needs of 16 overseas offices. Flagg joined US Wheat Associates in 2005. Prior to joining USW, Flagg has worked as a Research Assistant at the North Dakota State University. Flagg holds and MS degree in agribusiness and applied economics from the same university.

**Presentation Title:** An Overview of World Wheat Supply and Demand

**Abstract:** During this 20 minute presentation, Ian will look at the current World supply and demand situation for wheat during the current marketing year 01 June 2015 to 31 May 2016 from the major exporters perspective, as well as some perspectives of the major world importers. Ian will also give an overview of the underlying fundamentals in the wheat market, and examine their potential impact on the world market. During the final part of his presentation, Ian will update the audience on the current situation in the US for both Winter and Spring wheat.

**Company Profile:** U.S. Wheat Associates (USW) is the export market development organization for the U.S. wheat industry. USW promotes the reliability, quality and value of all six U.S. wheat classes to wheat buyers, millers, bakers, food processors and government officials in more than 100 countries around the world.

Funding is made possible through checkoff dollars, goods and services from 19 state wheat commissions and cost-share grants from the USDA's Foreign Agricultural Service.

USW does not buy, sell nor process wheat; we do help make it easier for everyone else who does.

USW proudly represents the hard-working farm families that produce enough wheat every year to fill American tables, while still supplying a leading share of world wheat trade.

U.S. WHEAT ASSOCIATES

**Peter Lloyd**
IAOM MEA Education Committee Chairman
Regional Technical Director, US Wheat Associates Inc. (MENA)

**Biography:** Principally a technical miller, but also experienced in quality control and training, Peter currently looks after a wide array of technical promotions throughout the Middle East, East and North African Region visiting mills in those countries and troubleshooting storage, phytosanitary or other issues. Peter joined USW in 1991 as Director General of the USW funded Egyptian Milling School. Following this, he became the chief analytical miller with the Tri-State and USW funded Wheat Marketing Center in Portland, Oregon. From 1998 – 2002 he served as Director of the USW Miller Outreach Program in Casablanca, Morocco.. Following a sabbatical year as Technical Manager for the Al Ghurair Foods Group in Dubai, Peter moved to Tunis in June of 2004 where he looked after technical issues throughout the North African Region returning to Morocco in 2009 to serve as Regional Technical Director for the Middle East, East and North Africa Regions of US Wheat Associates in charge of the regional Technical Outreach Program.

**Presentation Title: Tools and Performance Indicators to Measure Mill Performance**

**Abstract:** During this 20 minute presentation Peter Lloyd will present some tools for the measurement of mill performance. This will include the traditional measures of capacity, extraction and capacity utilization, in addition to some simple financial measurements. Lloyd will look at the concepts of Value and also risks of non-conformance in plant operations. Some tools will be shared with the audience on blend calculations, and their impact on plant performance.

**Our Activities :** USW works to help wheat buyers, millers, bakers, wheat food processors, and government officials understand the quality, value, and reliability of all six classes of U.S. wheat.

**Our Mission:** "Develop, maintain, and expand international markets to enhance the profitability of U.S. wheat producers and their customers."

**Our History:** Wheat farmers in post-World War II America were producing more wheat than ever before. But, with a poorly standardized marketing system, farmers needed a new way to improve marketing opportunities for their wheat. To do so, state wheat leadership created two regional organizations to coordinate export market development – Great Plains Wheat Market Development Association and Western Wheat Associates.

The Great Plains Wheat Market Development Association, chartered in 1958, was tasked with promoting wheat exports from the Plains states.

Western Wheat Associates was formed in April 1959 to expand international markets for wheat from the Pacific Northwest.

Realizing that the world wheat market was transforming into a global marketplace combined with the growing overlapping demand for U.S. wheat classes, the two organizations merged in 1980 to form a single overseas grain promotion organization for wheat – U.S. Wheat Associates.

USW remains fixed on the mission of the farmers who created these legacy organizations to develop and grow export markets.

**Eng. Abdel Fatah Elkassabi**
Business Grains Manager, El Masreya Group (Egypt)

**Biography:** Eng. Abdel Fatah Elkassabi was born in Egypt, in 1968, He received the B. A degree in Mechanical Engendering design and industrial production from Mansoura University, Egypt in 1991 in 2002 joined Elmasreya group as a product development engineer responsible for growing and increasing technical Sales in Egypt for grains cleaning lines and color sorting machines , since 2007 he has been with the department of Silos where he is an area business manager serving Egypt , Ethiopia , Sudan and Kenya region , with his team are responsible for Establishing, maintaining and expanding the customer base. Keeping up to date with products and competitors, helping the customers to choose the ideal project, Servicing the needs of the existing customers, identifying new customer opportunities, Develop creative promotional strategies to attract more customers. Recruiting and training sales staff. An important aspect of his career achievement: executing 12 projects in Egypt with storage from 10,000 Ton up to 100,000 ton for wheat and maize grains from Silos Cordoba.

**Presentation Title:** Silos Fumigation and Storage

**Abstract:** Silos storage has many advantages:

1- This method requires less ground space, which is important if space is not available or if its cost is high like at ports.

2- Optimum storage conditions for the grain, by controlling the temperature, insects, mould, birds, which in long term storage facilities could result in an important economic loss.

3- Lower costs than that incurred from using warehouses, which entails the automation of the grain transport equipment.

4- Lower assembling costs, since this element is designed specifically for this purpose and weighs less than a storage facility. Advantage in comparison to grain warehouses.

Silo fumigation: Cost-effective method to treat large amounts of grain product within its storage in silo. Most silo fumigations are done to save time and money due to the fact that large amounts of products can be treated in one hit for a relatively low cost compared to container or shipping fumigation.

**Company Profile:** Silos Córdoba starts its operation in 1975, the founder Juan Lopez Liétor, it start to store cattle feed and as farming solutions then the company evolved to be from biggest and important company for silos and have project in 50 countries around the world. Silos Córdoba mission To provide smart and automated storage solutions to preserve Cereal properties and values, to fulfill our customer's necessities, and to maintain the alimentary chain sustainability The company vision is To become European Leaders in smart storage solutions and follow the path of excellence and To become recognized because of our specialization, quality and innovation all around the world.

Brabender®
… where quality is measured.

**Philipp Deiters**
Sales Manager Africa and Sales Manager Food Extrusion, Brabender (Germany)

**Biography:** Philipp Deiters, Sales Manager Africa and Sales Manager Food Extrusion at Brabender, is the first contact for all customers in the food industry. Beside the technical sales support his duties include visiting customers as well as organizing laboratory courses and exhibitions in Africa. He has a Master Degree in Chemical Process Engineering at Karlsruher Institute of Technology (KIT) with focus on food extrusion processes.

**Presentation Title:** Crucial Factors in Grain Quality Control

**Abstract:** Grain as a natural product underlies annual quality changes giving different performances with each harvest. Above that, the quality of this worldwide traded commodity depends on the handling on its way as well as the geographical origin. Due to these facts, quality control becomes inevitably when buying and selling grain and processing it into flour. The presentation provides a quick overview of crucial stages along the grain processing line and introduces various solutions for controlling the quality in early and final stages in production.

**Company Profile:** Brabender®, active in the food and chemical industries all over the world, belongs to the leading manufacturers of instruments and systems for testing physical properties. Brabender® laboratory instruments are for testing the quality of grain, flour, and dough as well as further food applications and include laboratory mills, extruders, moisture testers, hardness tester; rheological instruments for dough and foodstuff as well as starch testing devices (viscosity and gelatinization properties). Many international and national standards like AACC, ICC and ISO are fulfilled. New developments like the GlutoPeak®, the Farinograph®-TS and the MetaBridge® –Software demonstrate the dynamic and potential of Brabender®.

**Rabih Al Halabi**
Area Sales Manager Business Unit Pasta & Noodles, Bühler DMCC (UAE)

**Biography:** Rabih Al Halabi joined Bühler in 2001 and completed assignments in various functions, such as R&D, Marketing and Engineering. Subsequently, Rabih Al Halabi managed Sales and Key Accounts first in Singapore, from 2006 to 2009, in West Africa until 2011 and finally in Lebanon, with focus in grain milling department. As of January 2013 he was appointed as Area Manager for North Africa. Rabih Al Halabi is now Area Sales Manager for Pasta & Noodles for the MENA Region.

**Presentation Title:** Pasta Technology for High Quality Flour Pasta

**Abstract:** The processing of flour into High quality Pasta is a craft achieved by controlling the production process in all its steps and into each detail. From measured dosage of the raw materials for constant mixing with water to the right pressure in extrusion allow the formation of the dough and subsequently of the pasta shapes. Mixing itself can feature different technologies, with defined advantages to each. Subsequently drying the pasta is key to stabilize the gluten network while avoiding structural defects such as cracking. The right air distribution must take into consideration the technological and technical differences between Long-cut and Short-cut pasta drying. The mechanical reliability of Pasta lines is also a direct factor to high quality results.

**Company Profile:** The Buhler group is worldwide operating in over 140 countries with its 11'000 employees. The company holds globally leading market positions in technologies and methods for processing grain into flour and feed, as well as for the production of pasta and chocolate, in die casting, wet grinding and surface coating. Buhler provides milling technologies of the highest standards and tailored to the customer's needs. Investing in Buhler solutions means assuring outstanding product quality and high yields to achieve a rapid return on investment. Furthermore, Buhler offers extensive food safety solutions for maximum sanitation along the entire production chain.

**Nicolas Tsikhlakis**
CEO & Vice Chairman, Modern Flour Mills & Macaroni Factories (Jordan)

**Biography:** Nicolas Tsikhlakis is CEO and Vice Chairman of Modern Flour Mills and Macaroni Factories in Amman, Jordan. He is also the founder, CEO, and Chairman of Good Harvest Investment Company. Mr. Tsikhlakis holds a BS degree in Biology from the University of Miami and a Masters degree in Food Science and Technology from the University of Jordan. In addition, he studied milling engineering at the Swiss School of Milling, one of the most important international training centers for grain milling technology, and attended Lutzern Baking Institute in Switzerland. He has acquired additional expertise in Commodity Price Management, Grain Marketing and Export, Wheat Grading and Inspection (US Department of Agriculture), Grain Storage and Handling (US Wheat Associates) and Commodity Price Management (Chicago Board of Trade). He serves on both Leadership Council and Education Committee of the International Association of Operative Millers Mideast and Africa Region (IAOM MEA). He's also the Chairman and Technical Committee member of Union of Grain Millers Cooperative in Jordan, member of Jordanian Nutrition Higher Council, and American Association of Cereal Chemists (AACC). He previously served on BoD of Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN), executive management team of Flour Fortification Initiative (FFI), and BoD of Jordan Restaurant Association.

**Presentation Title:** Pasta Production Quality Parameters

**Abstract:** If one was to take a close look at the evolution of Pasta Production Technology over the past 20 years, it would become evident that the "core" technology has remained unchanged. We have witnessed immense advances in control systems, improved dryer designs with shorter drying times, etc. but the core science remains the same. No matter how good your equipment is, nature is the ultimate limitation. The focus of this presentation is a practical guide to pasta production, bearing in mind the socio-economic realities of the markets in which we operate. I will attempt to "depart" from the theoretical approach to Pasta Technology, and present you with a practical approach to producing good quality pasta, suitable for our consumer base, yet utilizing raw materials which have traditionally been labelled as "lower quality". Particular emphasis will be placed on raw material analysis, selection criteria, and the particular effects of chemical and rheological parameters in the industrial production of pasta.

**Company Profile:** The Modern Flour Mills & Macaroni Factories Co. is a diversified cereal processor based in Amman, Jordan. In business since 1949, the company currently operates a wheat flour mill, a pasta production plant, a snack foods plant and a bakery ingredients production and distribution unit. The company operates its own distribution fleet with a nationwide reach, and is also very active in the business-to-business and export markets. Products include: Wheat Flour, Pasta (spaghetti, vermicelli, Lasagna, Fettuccine, etc.), Snack Foods (Puffed Snacks, Fried Snacks, Snack Food Pellets), Instant Noodles, Bakery Mixes (Baguette Mix, High Protein "soft burger" blends, Multigrain Mixes, Whole-wheat Mixes, Sponge Cake Premix, Topping Crème, etc.) & Bread Improvers.

**Vaughn Studer**
CEO, Engrain LLC (USA)

**Biography:** Vaughn Studer is the chief executive officer and co-founder of Engrain LLC. Prior to forming Engrain, Mr. Studer served on the staff of Kansas State University and played an integral role in the development of the Hal Ross Flour Mill, the International Grains Conference Center and the O.H. Kruse Feed Technology Center on the Grain Science & Industry campus. Studer leads Engrain in its strategic vision and execution of the company's research and development efforts. Studer is a trained technical nutritional physiologist and holds a bachelor's degree in animal science and industry from Kansas State and a master's degree in dairy science from the University of Wisconsin-Madison. He has also earned a master's degree in business administration from the University of Nebraska.

**Presentation Title:** Optimizing Wheat Mill Co-Product Value In Broiler and Layer Production

**Abstract:** Under utilization of wheat bran in poultry diets can lead to challenges of oversupply and building surplus for flour millers in regions of the world where there is not a heavy concentration of cattle or other ruminant species being fed. These conditions can create a significant opportunity for the feed manufacturer and/or integrated poultry producer. A next generation concept is now available to employ the combined effects of direct fed microbials (DFM) and enzyme to more effectively convert fiber to digestible carbohydrate in duel action to improve cellulosic conversion. In recent Engrain studies, the DFM/enzyme combination feed with a high bran/low energy diet, feed conversion was not only matched to control (low bran/normal energy), but also slightly improved. In the net, feed cost per kg of gain was significantly reduced.

**Company Profile:** Engrain LLC was formed in Manhattan Kansas USA in 2008 to provide new ingredient technologies for the grain processing industry. Today, Engrain services more than 70 milling locations across Latin America, Africa, the Middle East and Southeast Asia. Sales growth is ever growing behind the company's flagship technology - volar™. This revolutionary approach allows flour millers the ability to source lower protein wheat while maintaining and even enhancing the currently level of flour performance for their baking customers. Engrain's rapidly developing technology platform has now expanded to feed milling in launch of eMAX – a novel combination of enzyme and direct fed microbials, allowing significant replacement of maize with lower cost wheat bran.

Mühlenchemie
makes good flours even better

**Dr Lutz Popper**
Head R&D, Mühlenchemie (Germany)

**Biography:** Lutz Popper read food technology at the Berlin University of Technology, followed by research and instruction activities at the Institute of Food Technology. In his Ph.D. thesis he treated the extraction and application of anti-microbial enzymes. Since December 1993 Popper is with Muehlenchemie, as head of research and development, and since 2009 also as scientific director of the Stern-Wywiol Group. He is an external lecturer for food technology at the Kiel University of Technology since 1997 and has contributed more than 150 articles and lectures to the field of food science.

**Presentation Title:** Methods and Benefits of Flour Improvement

**Abstract:** The volatility of wheat quality is likely to increase further in the near future, due to climate change, political or economical instability in wheat producing and consuming countries, increasing demand for food in general and new players in wheat trade with less strict quality guidelines. In order to provide flour with constant baking properties, the flour mills have to standardize the flour not only by blending of different wheat lots but also by flour improvers. Among the available tools for improvement, e.g. flour maturing agents, malt flour, emulsifiers, vital wheat gluten etc., enzymes are the most widely accepted and versatile additives. Therefore they are involved in almost all cases of flour improvement and deserve the particular attention of the miller. The demand for standardization and improvement is determined by means of chemical and rheological methods, ideally confirmed by baking trials. New enzyme systems help to improve also the overlap of rheological data and baking results.

**Company Profile:** Mühlenchemie is one of the world's best-known companies in the flour treatment industry. Its core competence is customized solutions for standardizing, improving and fortifying flour. At the Technology Centre in Ahrensburg a team of research scientists and applications technologists works on innovations for the future. With its recently enhanced laboratories and pilot plants for milling, baking and pasta production, the company develops and produces enzyme systems, flour maturing and oxidizing agents, bromate replacers, emulsifiers, vitamin and mineral premixes and functional systems for ready-mixed and composite flours.

SEFAR

**Laurent Brehm**
Sales Engineer, Sefar (France)

**Biography:** Laurent Brehm, Sales Engineer, responsible for African countries and milling applications. Laurent has been working for Sefar for 8 years, giving support to the mills, in Africa and in France. Laurent is based in Lyon, France.

**Presentation Title:** Stretching and Fabric Choice

**Abstract:** The precise stretching of plansifter sieves is an imperative prerequisite for optimal extraction rates of a plansifter. Differences in mesh types, appropriate tension, environmental conditions and properties of sieve cleaners are all interdependent aspects in this equation. Any wrong decisions taken can lead to loss in capacity and/or reduced lifetime of mesh. Effects that decision makers in operations and purchasing should try to avoid. Our presentation will focus on the key points necessary - from hardware to essential process steps - to achieve optimal results within a plansifter, while keeping maintenance low.

**Company Profile:** Sefar is the leading manufacturer of precision fabrics from monofilaments for the screen printing and filtration markets. Sefar products are used in a wide variety of industries, reaching from electronics, graphics, medical, automotive, food and pharmaceutical applications to aerospace, mining & refining and architecture. With its profound under- standing of the applications Sefar helps its customers to achieve optimum results in their industrial processes. Subsidiaries and fabrications centers in 27 countries on 5 continents provide local technical service for the broad range of solutions offered by Sefar. Sefar Group operates weaving plants in Switzerland, Romania and Thailand. Its Monosuisse division produces fine and medium yarns in Switzerland and Poland. In 2014 the Sefar Group achieved sales of 295 million Swiss Francs and employed some 2’200 employees worldwide.

**Bora Gokdeniz**
Sales Marketing and After Sales Manager, Alapala Machine Industry & Trade Inc. (Turkey)

**Biography:** Bora Gökdeniz received his education at the Boshphourus University in Turkey 1990 and Technical University of Istanbul in Turkey 1985 in the Mechanical engineering science. From 1992 he worked for FIAT Auto, Turin as product development engineer. In 2000 he worked for BMW as Group Manager , in 2007 General Manager of Hyundai MOBIS – KAPAS in Korea responsible for spare parts operation. Mr.Gökdeniz has been Sales and Marketing Director of ALAPALA since 2012.

**Presentation Title:** Energy Efficiency

**Abstract:** Energy is a vital factor in a very important industry such as flour mills. Based on a sample survey of several mills powered by ALAPALA, a number of energy analyses were conducted primarily to establish relationships between electrical usage and inverters and high efficiency motors and secondarily to look at them in more detail. Initially specific electrical consumption was computed for in some flour mills so as to compare their efficiencies of energy use. In order to understand the disparities better, VSD (variable speed drives) and invertors analyses in pneumatic lines were performed on the variables energy and production as percentage production capacity utilization. This study also examines the energy savings possible by using VSD, high efficiency motors etc from the lower production ranges to the next higher range. This leads to an overall energy capacity saving of 5-10 %. This is very important percentages to save money and increasing of the profit of flour mills. Moreover others critical factors have been analyzed too like maintenance and quality of the products.

**Company Profile:** Since 1954, Alapala Machine builds turnkey plants of any desired capacity and is one of the top 500 exporters in Turkey, exporting 95% of its production. It has a considerable number of turnkey references in over 95 countries in all the 4 continents including developed and industrial countries such as Germany, France, Italy and U.S.A. It provides best pre-sales and after-sales services with its staff of highly specialized staff in the industry and strong overseas representation which includes strong service networks and spare-part stocks. Alapala manufactures high quality, high performance machinery which are manufactured in a state of the art production facility with the most advanced CNC machinery.

**Products and Services:** Flour Milling, Maize Milling, Rice Milling, Feed Milling, Semolina Milling, Silo and storage systems, Flour Blending Systems, Spare Parts, Steel buildings and systems.

TÜV NORD Egypt

**Eng. Badran El Shawadfy**
Auditor/ Lead Auditor and Trainer, TUV NORD Group (Egypt)

**Biography:** Eng. Badran is TÜV NORD EGYPT's lead auditor and trainer for the international Food safety standards. Over 13 years working experience as an auditor in this field he obtained a wide range of experience in Quality control, quality assurance& inspection of agricultural commodities. He is a Lead Auditor of global gap, BRC, ISO 9001& ISO 22000, FSSC 22000, as well as, trainer for HACCP & HYGIENE & GMP & GLOBALGAP & BRC & IFS& ISO22000) which enable him to be more familiar with the food safety hazards and how to implement food safety control measures effectively. He believes that food safety must be at first and we all should work toward achieving this in order to make our world safer.

**Presentation Title:** Food Safety

**Abstract:** How we aim to be the most competitive and the most productive service organization in the world Our core competences in testing, inspection, verification and certification are being continuously improved to be best-in-class.

**What are you knew?**

- Contaminants & Adulteration
- Guidance & Regulation
- Facilities register
- GMP
- HACCP

Solutions for primary producers, transporters, distributors and retailers throughout the supply chain

- Primary Production
- Transportation and Shipping
- Packing And Processing
- Distribution And Storage
- Retail
- Food Value Supply Chain & Tuv Nord Services
- Certification And Training Service

**Company Profile:** We are TÜV NORD a German company working in the field of inspection, testing, training & certification. Our mission is "Making our world safer" with over 14,000 employees, including more than 10,000 with a technical/scientific background. TÜV NORD Group is one of the largest technical service providers in Germany. It also operates in more than 100 countries covering Europe, Asia, Africa, and USA. The Group owes its leading market position to its technical competence and a broad range of advisory, service, certification, Inspection and testing services in Hotels, Food Sector, Commodities, restaurants, Oil & Gas , tanks, refineries, petro chemical, mobility, industry services, international, raw materials, power plants, nuclear plants, education and personnel fields. Please visit our website for more information (www.tuv-nord.com).

TÜV NORD Egypt

**المهندس/ بدران الشوادفي**
مراجع / كبير مراجعين ومدرب، مجموعة تي يو في نورد (مصر)

**لسيرة الذاتية:** يعمل المهندس بدران في مجموعة تي يو في نورد مصر، بوظيفة كبير مراجعين ومدرب على المعايير الدولية لسلامة الأغذية. ويتمتع بخبرة تتجاوز ١٣ عاماً في العمل كمراجع حسابات في هذا المجال، ولديه كذلك خبرات واسعة في مجالات مراقبة وضمان الجودة وفحص السلع الزراعية. ويعمل أيضاً في وظيفة كبير مراجعي معايير جلوبال جاب واتحاد شركات تجارة التجزئة البريطانية والأيزو ٩٠٠١ والأيزو ٢٢٠٠٠ ومعايير نظام سلامة الأغذية ٢٢٠٠٠، كما يعمل مدرباً على نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والنظافة وممارسات التصنيع الجيد والجلوبال جاب ومعايير اتحاد شركات تجارة التجزئة البريطانية معايير نظام سلامة الأغذية والأيزو ٢٢٠٠٠. وبفضل هذه الخبرة أصبح المهندس بدران أكثر دراية بمخاطر سلامة الأغذية وكيفية تنفيذ تدابير الرقابة على سلامة الأغذية على نحو فعال. ويؤمن المهندس بدران بأن سلامة الغذاء يجب أن تأتي أولا، وأنه على الجميع العمل من أجل تحقيقها ليصبح عالمنا أكثر أمناً.

**عنوان العرض التقديمي:**

**الخلاصة:** كيف نحقق هدف جعل مؤسستنا الأقوى بين منافسيها والأكثر إنتاجاً للخدمات في العالم؟

الإجابة هي تحسين الكفاءات الأساسية في الاختبار والتفتيش والتحقق وإصدار الشهادات على نحو مستمر لتكون الأفضل بين منافسيها.

**ماذا نعرف؟**

- التلوث والإفساد
- التوجيه والتنظيم
- سجل الخدمات
- ممارسات التصنيع الجيد
- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

الحلول التي نقدمها لأهم الشركات المنتجة وشركات النقل والتوزيع وشركات التجزئة في سلسلة التوريد:

- الإنتاج الرئيسي
- النقل والشحن
- التعبئة والتصنيع
- التوزيع والتخزين
- البيع بالتجزئة
- سلسلة توريد الأغذية ذات القيمة وخدمات مجموعة تي يو في نورد
- خدمات التدريب والاعتماد

**نبذة عن الشركة:** تي في نورد هي شركة ألمانية تعمل في مجال الفحص والاختبار والتدريب والاعتماد. تتمثل مهمتنا في «جعل عالمنا أكثر أمناً»، يعمل بالشركة ما يزيد عن ١٤ ألف موظف، من بينهم ١٠ آلاف موظف من أصحاب الخلفية الفنية/ العلمية. مجموعة تي في نورد هي واحدة من أكبر مقدمي الخدمات الفنية في ألمانيا. وللمجموعة فروع في أكثر من ١٠٠ دولة في أوروبا وآسيا وأفريقيا والولايات المتحدة الأمريكية. تدين المجموعة بمكانتها الرائدة في السوق لكفائتها الفنية والتقنية وما تقدمه من مجموعة كبيرة من الخدمات في مجالات الاستشارات والاعتماد والفحص والاختبار في الفنادق وقطاع الأغذية والبضائع والمطاعم والنفط والغاز والخزانات والمصافي وقطاع البتروكيماويات وقطاع التنقلية والخدمات الصناعية والمواد الخام ومحطات الطاقة والمحطات النووية والتعليم وشئون الأفراد. للحصول على مزيد من المعلومات يرجى زيارة موقعنا الإليكتروني (www.tuv-nord.com)

Alapala

**بورا جوكدينز**

مدير إدارة تسويق المبيعات وخدمة ما بعد البيع في شركة ألا بالا لصناعة الماكينات وتداولها (تركيا).

**السيرة الذاتية:** تلقى بورا جوكدينز تعليمه في جامعة البوسفور بتركيا عام ١٩٩٠، وفي جامعة اسطنبول الفنية في تركيا عام ١٩٨٥ حيث درس علوم الهندسة الميكانيكية. بدأت حياته المهنية عام ١٩٩٢ في شركة فيات تورين للسيارات بوظيفة مهندس تطوير المنتجات. وفي عام ٢٠٠٠، عمل في مجموعة بي أم دبليو للسيارات بوظيفة مدير المجموعة، وفي عام ٢٠٠٧، شغل منصب المدير العام لشركة هيونداي موبس – كاباس في كوريا وكان مسئولا عن عمليات قطع الغيار. يعمل السيد بورا بوظيفة مدير المبيعات والتسويق في شركة ألابالا منذ عام ٢٠١٢.

**عنوان العرض التقديمي:** كفاءة الطاقة

**الخلاصة:** تعد الطاقة عنصراً حيوياً في مجال طحن الدقيق، وهو من المجالات المهمة. وبناءً على مسح أُجري على العديد من المطاحن التي تديرها شركة ألابالا، فقد تم إجراء بعض عمليات تحليل الطاقة، أولا بهدف إقامة علاقة بين استخدام الكهرباء والمحولات والمحركات عالية الكفاءة، وثانياً بهدف تناول تلك التحليلات بشكل أكثر تفصيلا. وقد تم حساب استهلاك الكهرباء بشكل مبدئي في بعض مطاحن الدقيق وذلك للمقارنة بين كفاءة تلك المطاحن من حيث استخدام الطاقة. وحتى يتسنى فهم تلك الفوارق بشكل أفضل، تم إجراء تحليل المحركات متغيرة السرعة والمحولات في خطوط الهواء المضغوط على متغيري الطاقة والإنتاج كنسبة استخدام الطاقة الإنتاجية. كما تتولى هذه الدراسة فحص وفورات الطاقة الممكنة من خلال استخدام محركات متغيرة السرعة والمحركات عالية الكفاءة وما إلى ذلك، بدءً من نسب الإنتاج الأقل إلى النسب الأعلى المقبلة. ويؤدي ذلك بدوره إلى توفير قدرة الطاقة بنسبة ٥ إلى ١٠٪، وتعد تلك النسبة مهمة للغاية لتوفير المال وزيادة ربح مطاحن الدقيق. بالإضافة إلى ذلك، تم تحليل العوامل الحاسمة الأخرى مثل الصيانة وجودة المنتجات.

**نبذة عن الشركة:** منذ عام ١٩٥٤، تقوم شركة ألابالا للمعدات ببناء مصانع متكاملة بأي قدرة مطلوبة وتعد واحدة من أبرز خمسمائة شركة مصدّرة في تركيا حيث تقوم بتصدير نسبة تصل إلى ٩٥٪ من إنتاجها. لدى الشركة عدد كبير من المراجع الرئيسية في أكثر من ٩٥ دولة في جميع القارات الأربع، بما فيهم البلدان المتقدمة والصناعية مثل ألمانيا وفرنسا وإيطاليا والولايات المتحدة الامريكية.

كما تقدم أفضل خدمات ما قبل وما بعد البيع، وتتميز بفريق عمل على مستوى عالي من التخصص في مجال الصناعة وبتمثيل خارجي قوي يضم شبكات خدمة قوية ومخازن لقطع الغيار. تصنع شركة ألابالا آلات ذات جودة عالية وأداء عالي. يتم تصنيع تلك الآلات في مرافق إنتاج حديثة ومتقدمة باستخدام معدات التحكم الرقمي بالحاسب الأكثر تقدماً.

المنتجات والخدمات: طحن الدقيق وطحن الذرة وطحن الأرز وطحن الأعلاف والسميد وأنظمة الصوامع والتخزين وأنظمة خلط الدقيق وقطع الغيار ومباني الصلب وأنظمة عملها.

SEFAR

**لاورنت بريهم**
مهندس مبيعات، سيفار (فرنسا)

**السيرة الذاتية:** لاورنت بريهم، مهندس مبيعات مسئول عن تطبيقات الطحن في الدول الإفريقية. يعمل لاورنت لصالح شركة سيفار منذ ٨ سنوات بوظيفة دعم المطاحن في أفريقيا وفرنسا. يقيم لاورنت في مدينة ليون، بفرنسا.

**عنوان العرض التقديمي:** عملية الفرد واختيار النسيج

**الخلاصة:** تعتبر دقة فرد الغرابيل المربعة من المتطلبات الأساسية للحصول على أعلى معدلات من استخراج الدقيق عن طريق الغربال المربع. ويعتبر الاختلاف بين أنواع أنسجة شبكة الغربال والجهد المناسب والظروف البيئية وخواص أجهزة تنظيف الغرابيل من العوامل الأساسية في هذه المعادلة. يمكن أن يؤدي اتخاذ أية قرارات خاطئة إلى تقليل قدرة الشبكة و/أو تقليل عمرها الافتراضي، وهي من الأمور التي يتوجب على متخذي القرار في إدارتي العمليات والمشتريات تجنبها. سوف نركز في هذا العرض على النقاط الأساسية المطلوبة لتحقيق أفضل النتائج من الغربال المربع وتقليل أعمال الصيانة، بدءً من المعدات وحتى الخطوات الأساسية للعملية.

**نبذة عن الشركة:** شركة سيفار هي شركة رائدة في تصنيع الأنسجة الدقيقة من خيوط أحادية لأسواق طباعة الأنسجة والمرشحات. تُستخدم منتجات سيفار في الكثير من الصناعات مثل الإليكترونيات والجرافكس والصناعات الدوائية وصناعة السيارات والمواد الغذائية والطبية وفي مجالات أخرى مثل الطيران والتعدين والتنقية والهندسة المعمارية. وبفضل إدراكها العميق لهذه التطبيقات والاستخدامات، تساعد سيفار عملائها على تحقيق أفضل النتائج في العمليات الصناعية. وهناك شركات فرعية ومراكز تصنيع في ٢٧ دولة بخمس قارات تقدم جميعها خدمات تقنية محلية للحلول التي تقدمها الشركة. تدير مجموعة سيفار مصانع للغزل والنسيج في سويسرا ورومانيا وتايلاند. كما تنتج الشركة من خلال فرعها في مونوسويس خيوطاً رفيعة ومتوسطة في سويسرا وبولندا. وفي عام ٢٠١٤، حققت مجموعة سيفار مبيعات تبلغ ٢٩٥ مليون فرانك سويسري وبلغ عدد موظفيها في جميع أنحاء العالم ٢٢٠٠ موظف.

Mühlenchemie
makes good flours even better

**دكتور لوتز بوبر**
رئيس إدارة البحث والتطوير في شركة مولنشمي (ألمانيا)

**السيرة الذاتية:** درس لوتز بوبر تكنولوجيا الأغذية في جامعة برلين للتكنولوجيا، ودعمها بعد ذلك بأنشطة البحث والتعلم في معهد تكنولوجيا الأغذية. وفي رسالة الدكتوراة التي أعدها، تناول بوبر موضوع استخراج الإنزيمات المضادة للميكروبات واستخدامتها. يعمل بوبر منذ شهر ديسمبر ١٩٩٣ في شركة مولنشمي كرئيس لإدارة البحث والتطوير، ومنذ عام ٢٠٠٩، شغل منصب المدير العلمي لمجموعة ستيرن وايوايل. كما يعمل كمحاضر خارجي لتدريس تكنولوجيا الأغذية منذ عام ١٩٩٧ في جامعة كييل للتكنولوجيا، وساهم في مجال علوم الأغذية بأكثر من ١٥٠ مقالة ومحاضرة .

**عنوان العرض التقديمي:** طرق وفوائد تحسين الدقيق.

**الخلاصة:** من المحتمل أن تزداد تغيرات جودة القمح في المستقبل القريب نظراً لعدة عوامل مثل تغير المناخ وعدم الاستقرار السياسي أو الإقتصادي في الدول المنتجة والمستهلكة للقمح وزيادة الطلب على الغذاء بشكل عام وظهور أطراف جديدة في تجارة القمح مع انخفاض التشدد في إرشادات الجودة. وبغرض توفير دقيق له الخصائص الدائمة للخبيز، فعلى مطاحن الدقيق الالتزام بتوحيد خصائص الدقيق؛ ليس فقط عن طريق مزج كميات محتلفة من القمح، بل عن طريق إضافة محسنات الدقيق. ومن بين الوسائل المتاحة لتحسين الدقيق، على سبيل المثال: عوامل إنضاج الدقيق ودقيق الشعير والمستحلبات وغلوتين القمح الحيوي، وما إلى ذلك. وتعتبر الإنزيمات هي المواد المضافة متعددة الاستخدامات والتي يقبلها الكثيرون، لذا تدخل الإنزيمات في جميع حالات تحسين الدقيق تقريباً وهي جديرة باهتمام خاص من قِبل الطحانين. يتحدد الطلب على توحيد الدقيق وتحسينه من خلال الطرق الكيميائية والريولوجية والتي تؤكدها تجارب الخبيز. تساعد أنظمة الإنزيمات الجديدة أيضاً على تحسين تداخل البيانات الريولوجية ونتائج عملية الخبيز.

**نبذة عن الشركة:** تعد شركة مولنشيمي واحدة من الشركات العالمية ذات الصيت الذائع في مجال معالجة الدقيق. وتتخصص الشركة في المقام الأول في تقديم حلول مخصصة لتوحيد الدقيق وتحسينه وتقويته. ويعمل فريق من العلماء الباحثين وخبراء تكنولوجيا التطبيقات في المركز التكنولوجي بمدينة آرينسبورغ على ابتكار أفكار جديدة للمستقبل. كما تطور الشركة وتنتج أنظمة إنزيمية ومواد مؤكسدة وعوامل إنضاج الدقيق وبدائل البرومات والمستحلبات والفيتامينات والأملاح والأنظمة الفعالة للدقيق الجاهز والمُركب عن طريق مختبراتها المطورة حديثاً ومصانع الطحن التجريبية والخبيز وإنتاج المعكرونة.

**فون ستودر**

المسئول التنفيذي الأول، لشركة إنجرين إل إل سي (الولايات المتحدة)

**السيرة الذاتية:** يشغل فون ستودر منصب المسئول التنفيذي الأول في شركة إنجرين المحدودة وشارك أيضاً في تأسيسها. وقبل تأسيس شركة إنجرين، عمل ستودر في هيئة جامعة ولاية كنساس ولعب دوراً رئيسياً في تطوير مطحنة هال روس ومركز مؤتمرات الحبوب الدولي ومركز أو إتش كروز لتكنولوجيا الأعلاف المتخصص في مقر مبني الحبوب والصناعة. قاد ستودر شركة إنجرين لتنفيذ رؤيتها الإستراتيجية وجهودها في البحث والتطوير. وهو عالم فسيولوجي في التغذية الغنية وحاصل على درجة البكالوريوس في علم الحيوان والصناعة من جامعة ولاية كنساس، وحاصل أيضاً على درجة الماجستير في علوم الألبان من جامعة ويسكونسن ماديسون، وقد حصل كذلك على درجة الماجستير في إدارة الأعمال من جامعة نبراسكا.

**عنوان العرض التقديمي:** **الاستفادة من قيمة منتج مطحنة القمح في إنتاج الدجاج الصغير والدجاج البياض.**

**الخلاصة:** قد يؤدي استخدام نخالة القمح في علائق الدواجن إلى ظهور تحديات تتعلق بزيادة العرض وزيادة الفوائض لدى طحاني الدقيق في المناطق التي لا يوجد فيها الكثير من الماشية أو أنواع الحيوانات المجترة الأخرى التي تتغذى على هذه الأعلاف. يمكن أن يخلق هذا الوضع فرصة تستفيد منها شركات تصنيع الأعلاف و/أو إنتاج الدواجن. يتوافر حالياً مفهوم الجيل الثاني للاستفادة من الآثار المشتركة للمعينات الحيوية الميكروبية والإنزيمات لزيادة فعالية تحويل الألياف إلى كربوهيدرات يمكن هضمها لتحفيز تحسين تحويل السليلوز. أثبتت الدراسات الأخيرة التي أجرتها شركة إنجرين أنه في تركيبة العلف المكونة من المعينات الحيوية الميكروبية والإنزيمات التي تحتوي على كمية كبيرة من النخالة/ قدر منخفض من الطاقة، لم يكن من الممكن فقط التحكم في تحويل العلف (نخالة قليلة/ وطاقة عادية)، بل تم تحسينها بشكل طفيف. أما من حيث التكلفة؛ فقد انخفضت تكلفة العلف للكيلو جرام من الحبوب انخفاضاً ملحوظاً.

**نبذة عن الشركة:** تأسست شركة إنجرين المحدودة في ولاية كنساس مانهاتن الأمريكية عام ٢٠٠٨، لتقديم تقنيات مكون جديد في مجال تصنيع الحبوب. واليوم تصل خدمات الشركة إلى أكثر من ٧٠ موقع من مواقع الطحن في أنحاء أمريكا اللاتينية وأفريقيا والشرق الأوسط وجنوب شرق آسيا. ويرجع السبب وراء تزايد نمو مبيعات الشركة عن أي قت مضى إلى التكنولوجيا الرئيسية للشركة فولارعلامة تجارية. ويسمح هذا النهج الثوري لطحاني الدقيق بتقليل نسبة بروتين القمح مع الحفاظ على أداء الدقيق في عملية الخبيز أو تحسينه. لقد توسع برنامج شركة إنجرين لتكنولوجيا التطوير السريع حالياً ليشمل طحن العلف؛ ويتمثل ذلك في إطلاق إيماكس، وهي تركيبة جديدة من المعينات الحيوية الميكروبية والإنزيمات تسمح باستبدال الذرة بنخالة القمح منخفضة التكلفة.

الغزال
منذ ١٩٤٩

**نيكولاس تسيخالص**

المدير التنفيذي ونائب رئيس مجلس الإدارة، في الشركة الحديثة لمطاحن الدقيق ومصانع المعكرونة (الأردن)

**السيرة الذاتية:** يشغل نيكولاس منصب المدير التنفيذي ونائب رئيس مجلس الإدارة في الشركة الحديثة لمطاحن الدقيق ومصانع المعكرونة في عمان، الأردن، ومؤسس شركة حصاد الخير للاستثمار ومديرها التنفيذي ورئيس مجلس إدارتها. السيد نيكولاس حاصل على شهادة البكالوريوس في الأحياء من جامعة ميامي، وحصل على درجة الماجستير في علوم وتكنولوجيا الأغذية من الجامعة الأردنية. بالإضافة إلى ذلك، درس هندسة الطحن في الكلية السويسرية للطحن، والتي تعد واحدة من أهم مراكز التدريب العالمية في تكنولوجيا طحن الحبوب، فضلا عن التحاقه بمعهد لوزيرن للخبز في سويسرا. اكتسب نيكولاس خبرات إضافية في عدة مجالات، مثل، إدارة أسعار السلع وتسويق الحبوب وتصديرها وتصنيف الحبوب وفحصها (وزارة الزراعة الأمريكية) وتخزين الحبوب ومناولتها (مؤسسة القمح الأمريكية) و إدارة أسعار السلع (ومجلس تجارة شيكاغو). إلى جانب ذلك، عمل نيكولاس في مجلس القيادة ولجنة التعليم التابعة للجمعية الدولية للمطاحن في منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا، وتولى منصب رئيس اللجنة الفنية التابعة للجمعية التعاونية لطحاني الحبوب في الأردن وأحد أعضائها، وعضو في المجلس الأعلى الأردني للتغذية والجمعية الأمريكية لكيميائي الحبوب. ومن الجدير بالذكر أنه عمل سابقاً في مجلس إدارة التحالف العالمي لتحسين التغذية وفي فريق الإدارة التنفيذية لمبادرة إثراء الدقيق وأخيراً في مجلس إدارة جمعية المطاعم الأردنية.

**عنوان العرض التقديمي:** مواصفات جودة إنتاج المعكرونة.

الخلاصة: إذا أردنا إلقاء نظرة فاحصة على تطور تكنولوجيا إنتاج المعكرونة على مدى العشرين سنة الماضية، يتضح أن التكنولوجيا «الأساسية» لم تتغير مطلقاً. لقد شهدنا تطورات هائلة في أنظمة التحكم، وتحسين أنظمة التجفيف التي أصبحت تؤدي عملها في فترة أقصر، وما إلى ذلك، إلا أن العلم الأساسي بقى كما هو دون أي تغيير. لا يهم إلى أي درجة من الاتقان وصلت المعدات والأجهزة، بل أن الطبيعة هي الحد النهائي. يصب هذا العرض التقديمي تركيزه على الدليل العملي لإنتاج المعكرونة، مع الوضع في الاعتبار الحقائق الاقتصادية والاجتماعية للأسواق التي نقوم بإدارتها. سأحاول «الخروج» من النهج النظري المتبع في إنتاج المعكرونة وأقدم لكم نهج عملي لإنتاج معكرونة عالية الجودة ومناسبة لقاعدة المستهلكين؛ ولكن باستخدام المواد الخام التي جرت العادة على تصنيفها كمواد «أقل جودة». سيتم توجيه التركيز بصورة خاصة على تحليل المواد الخام ومعايير الاختيار والآثار الخاصة للمواصفات الكيميائية والريولوجية في إنتاج المعكرونة صناعياً.

**نبذة عن الشركة:** تعد الشركة الحديثة لمطاحن الدقيق ومصانع المعكرونة هي إحدى شركات تصنيع الحبوب ومقرها في عمان، الأردن. دخلت الشركة مجال الأعمال التجارية منذ عام ١٩٤٩، وتدير حالياً مطاحن دقيق القمح ومصنع لإنتاج المعكرونة ومصنع آخر لإنتاج الوجبات الخفيفة ووحدة إنتاج وتوزيع لمكونات الخبز. تدير الشركة نظام التوزيع الخاص بها على مستوى الدولة، كما يعد هذا النظام فعالا للغاية في الأسواق القائمة بين الشركات وفي أسواق التصدير. تشمل منتجات الشركة: دقيق القمح، المعكرونة (الإسباغتي والشعيرية واللازنيا والفيتوتشيني وغيرها) والوجبات الخفيفة (الوجبات الخفيفة التي يتضاعف حجمها والوجبات الخفيفة المقلية ووجبات خفيفة على شكل كريات) والشعرية سريعة التحضير وخلطات الخبيز ( خليط الرغيف الفرنسي و خلطات خبز «الهامبرجر الناعم» عالي البروتين والخلطات متعددة الحبوب وخلطات حبوب القمح الكاملة وخلطات الكعكة الإسفنجية الجاهزة وطبقات الكريمة العلوية وما إلى ذلك) ومحسنات الخبز.

BÜHLER

**ربيع الحلبي**
مدير مبيعات اقليمي بوحدة إنتاج المعكرونة والنودلز، شركة بوهلر – مركز دبي للسلع المتعددة (الإمارات العربية المتحدة)

**السيرة الذاتية:** انضم ربيع الحلبي للعمل بشركة بوهلر في ٢٠٠١ وتقلد مناصب ومهام كثيرة مثل البحث والتطوير التسويق والهندسة. بعد ذلك، تولى ربيع الحلبي إدارة المبيعات والحسابات الرئيسية لأول مرة في سنغافورة، من ٢٠٠٦ إلى ٢٠٠٩، ثم في غرب أفريقيا حتى عام ٢٠١١، وأخيراً في لبنان، وتركز عمله في إدارة طحن الحبوب. واعتباراً من يناير ٢٠١٣، تم تعيينه في منصب مدير منطقة شمال أفريقيا. ويعمل حالياً بوظيفة مدير مبيعات المعكرونة والشعرية في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا.

**عنوان العرض التقديمي:** تكنولوجيا إنتاج معكرونة عالية الجودة من الدقيق

**الخلاصة:** يعتبر تصنيع الدقيق لإنتاج معكرونة عالية الجودة حرفة يتم انجازها بالتحكم في عملية الإنتاج في كل خطواتها وتفاصيلها، بدءً من قياس وتحديد جرعة المواد الخام اللازمة لخلط الدقيق بالماء تحت الضغط المناسب في عملية التشكيل النهائي مما يسمح بتشكيل العجين ومن ثم الحصول على الشكل المطلوب من المعكرونة. عملية الخلط نفسها يمكن أن تتم بتقنيات مختلفة، لكل منها مزايا محددة. تأتي بعد ذلك خطوة تجفيف المعكرونة، وهو العامل الأساسي لتحقيق استقرار وثبات شبكة الغلوتين مع تجنب عيوب القوام مثل التكسير. يجب أن يراعي توزيع الهواء الصحيح الاختلافات التكنولوجية والفنية بين تجفيف المعكرونة الطويلة والقصيرة. ويعتبر الاعتماد على خطوط الإنتاج الميكانيكية للمعكرونة سبباً مباشراً لتحقيق نتائج عالية الجودة.

**نبذة عن الشركة:** بوهلر جروب هي شركة عالمية لها مقرات في أكثر من ١٤٠ دولة في العالم ويعمل بها نحو ١١ ألف موظف. تحتل الشركة مراكز رائدة في السوق العالمية في مجال تكنولوجيات وطرق تصنيع الحبوب إلى دقيق وأعلاف، إلى جانب إنتاج المعكرونة والشوكولاتة وتشكيل الحبوب والطحن الرطب وإضافة طبقات فوق الحبوب. تقدم شركة بوهلر أعلى معايير من تكنولوجيات الطحن وتعدلها لتتلاءم مع احتياجات العملاء. يعني الاستثمار في الحلول التي تقدمها بوهلر ضمان منتج فائق الجودة بكميات كبيرة لسرعة تحقيق عوائد الاستثمار. علاوةً على ذلك، تقدم الشركة حلول لسلامة الأغذية لتحسين المستوى الصحي في سلسلة الإنتاج بأكملها.

Brabender®
... where quality is measured.

**فيليب دايترس**
مدير مبيعات منطقة أفريقيا ومدير مبيعات أجهزة تجهيز وتصنيع الأغذية، برابندر (ألمانيا)

**السيرة الذاتية:** فيليب دايترس، مدير مبيعات منطقة أفريقيا ومدير مبيعات أجهزة تجهيز وتصنيع الأغذية بشركة برابندر، هو أول من يتصل به جميع العملاء في صناعة الأغذية. وتتضمن المهام التي يقوم بها دعم المبيعات الفنية وزيارة العملاء، فضلا عن تنظيم الدورات المختبرية والمعارض في أفريقيا. فيليب حاصل على درجة الماجستير في هندسة العمليات الكيميائية من معهد كارلس روهر للتكنولوجيا والتركيز على عمليات تجهيز وتصنيع الأغذية.

**عنوان العرض التقديمي:** عوامل حاسمة في مراقبة جودة الحبوب

**الخلاصة:** الخلاصة: تتعرض الحبوب، باعتبارها منتج طبيعي، لتغييرات سنوية في الجودة ويكون أدائها الوظيفي مختلف في كل موسم حصاد. إلى جانب ذلك، تعتمد نوعية وجودة هذه السلع المتداولة في جميع أنحاء العالم على طريقة التعامل معها فضلا عن منشأها الجغرافي. ونظراً لهذه الحقائق، يكون من الضروري مراقبة جودة الحبوب عند شرائها وبيعها وتصنيعها لتصبح دقيق. ويقدم العرض لمحة سريعة عن المراحل الأساسية التي تنطوي عليها عملية تصنيع الحبوب وتقدم حلولا مختلفة لمراقبة جودتها في المراحل الأولى والأخيرة في عملية الإنتاج.

**نبذة عن الشركة:** تنتمي شركة برابندر إلى الشركات الرائدة في مجال تصنيع أدوات وأنظمة اختبار الخواص الفيزيائية، وتقوم بدور فعال في الصناعات الكيميائية وصناعة الأغذية في جميع أنحاء العالم. تستخدم الأدوات المختبرية في اختبار جودة الحبوب والعجين وغيرها من تطبيقات الأغذية وتتضمن المطاحن المختبرية وأدوات التجهيز وأجهزة اختبار الرطوبة واختبار الصلابة وأدوات قياس الخواص الريولوجية للعجين والمواد الغذائية فضلا عن أدوات اختبار النشا (خواص اللزوجة والجلتنة). وتفي أدوات هذه الشركة بمعايير العديد من المنظمات الدولية والوطنية مثل الرابطة الأمريكية لكيميائي الحبوب والرابطة الدولية لعلم الحبوب والأيزو. وتتضح فعالية وإمكانات الشركة في البرمجيات الجديدة التي تطورها مثل الفارينوجراف وتي أس وميتابريدج.

**لمهندس/ عبد الفتاح القصبي**

مدير أعمال الحبوب، مجموعة المصرية (مصر)

**السيرة الذاتية:** وُلد المهندس عبد الفتاح القصبي في مصر عام ١٩٦٨، وحصل على درجة البكالوريوس في الهندسة الميكانيكية والإنتاج الصناعي من جامعة المنصورة في مصر عام ١٩٩١، وفي عام ٢٠٠٢، التحق بالعمل في مجموعة المصرية بوظيفة مهندس تنمية المنتجات وتولى مسئولية تنمية وزيادة المبيعات الفنية في خطوط تنظيف الحبوب وماكينات الفرز حسب اللون في مصر. ومنذ عام ٢٠٠٧، يعمل القصبي في إدارة الصوامع بوظيفة مدير أعمال منطقة مصر وإثيوبيا والسودان وكينيا، ويقود فريق عمل مسئولا عن إنشاء قاعدة العملاء والحفاظ عليها وتوسيعها ومعرفة كل ما هو جديد عن المنتجات والمنافسين ومساعدة العملاء على اختيار المشروع الأمثل وخدمة احتياجات العملاء الحاليين وتحديد فرص العملاء الجدد ووضع استراتيجيات ترويجية إبداعية لجذب المزيد من العملاء وتعيين وتدريب فريق المبيعات. ومن إنجازاته الوظيفية تنفيذ ٢١ مشروعاً في مصر قام فيها بتخزين كمية من حبوب القمح والذرة تتراوح ما بين ١٠ آلاف إلى ١٠٠ ألف طن من سيلوس قرطبة.

**عنوان العرض التقديمي:** تطهير الصوامع بالتبخير قبل التخزين

**الخلاصة:** هناك العديد من المزايا لتخزين الحبوب في صوامع:

١- لا تستهلك هذه الطريقة سوى مساحة صغيرة من الأرض، وهو أمر مهم في حالة عدم توافر المساحة أو ارتفاع تكلفة التخزين كما هو الحال في الموانئ.

٢- توفر أفضل ظروف لتخزين الحبوب حيث يمكن التحكم في درجة الحرارة والحشرات والعفن والطيور التي قد تؤدي إلى خسائر اقتصادية فادحة في حال تخزينها في مرافق التخزين لفترات طويلة.

٣- انخفاض التكاليف مقارنةً بالتكاليف المتكبدة من استخدام المستودعات التي تستلزم أتمتة معدات نقل الحبوب

٤- انخفاض تكاليف التجميع حيث يتم تصميم هذا المكون تحديداً لهذا الغرض ويقل وزناً عن مرفق التخزين.

**مزايا الصوامع مقارنةً بمستودعات الحبوب:**

**تطهير الصوامع بالتبخير:** طريقة فعالة من حيث التكلفة تستخدم لمعالجة كميات كبيرة من منتج الحبوب عند تخزينه في الصوامع. تتم معظم عمليات التطهير بالتبخير لتوفير الوقت والمال نظراً لحقيقة أنه من الممكن معالجة كميات كبيرة من المنتجات مرة واحدة بتكلفة منخفضة نسبياً مقارنةً بتطهير الحاويات أو الشحنات بالتبخير.

**نبذة عن الشركة:** بدأت شركة سيلوس قرطبة أعمالها عام ١٩٧٥، أسسها خوان لوبيز ليبتور. بدأت الشركة عملها بتخزين علف الماشية وتقديم حلول الزراعة. تطورت الشركة بعد ذلك لتصبح من أكبر وأهم الشركات العاملة في مجال صوامع الحبوب وأقامت مشاريع في ٥٠ دولة في جميع أنحاء العالم. تتمثل مهمة سيلوس قرطبة في تقديم حلول التخزين الذكية وآلية الحفاظ على خصائص الحبوب وقيمها، من أجل تلبية الاحتياجات الأساسية للعملاء والحفاظ على استدامة السلسلة الغذائية. أما عن رؤية الشركة فهي أن تصبح من الشركات الرائدة في أوروبا في مجال حلول التخزين الذكية واتباع طريق التميز واكتساب سمعة طيبة بفضل التخصص والجودة والابتكار في جميع أنحاء العالم.

U.S. WHEAT ASSOCIATES

**بيتر لويد**
المدير الفني الإقليمي،
مؤسسة القمح الامريكي (الشرق الأوسط وشمال أفريقيا)

**السيرة الذاتية:** يعمل بيتر لويد بصفة أساسية في وظيفة طحان فني، ولكنه أيضاً من ذوي الخبرة في مراقبة الجودة والتدريب. يتولى بيتر حالياً القيام بمجموعة كبيرة من العروض الترويجية الفنية في جميع أنحاء الشرق الأوسط وشرق وشمال أفريقيا، حيث يزور مصانع الدول الموجودة بهذه المناطق ويناقش المشكلات ذات الصلة بالتخزين والصحة النباتية وغيرها. انضم بيتر لفريق مؤسسة القمح الأمريكي في عام ١٩٩١ حيث عمل في وظيفة مدير عام لمدرسة المطاحن المصرية الممولة من مؤسسة القمح الأمريكي. وفي أعقاب ذلك، أصبح كبير محللي عمليات الطحن في مركز تسويق القمح في بورتلاند، أوريغون الذي يشمل ثلاث ولايات وممول من مؤسسة القمح الأمريكي. وخلال الفترة من ١٩٩٨ إلى ٢٠٠٢ شغل منصب مدير برنامج توعية الطحانين الخاص بمؤسسة القمح الأمريكي في الدار البيضاء بالمغرب. وبعد أن عمل لمدة عام بوظيفة مدير فني لمجموعة الغرير للأغذية في دبي، انتقل بيتر إلى تونس في يونيو ٢٠٠٤ حيث تولى الموضوعات الفنية في جميع أنحاء منطقة شمال أفريقيا، ثم عاد إلى المغرب في ٢٠٠٩ بوظيفة المدير الفني الإقليمي لمنطقة الشرق الأوسط وشرق وشمال أفريقيا في مؤسسة القمح الأمريكي وكان مسئولا عن البرنامج الإقليمي للتوعية الفنية.

**عنوان العرض التقديمي:** أدوات ومؤشرات الأداء لقياس أداء الطحن

**الخلاصة:** خلال هذا العرض التقديمي الذي يمتد إلى ٢٠ دقيقة، سوف يقدم بيتر لويد بعض أدوات قياس أداء عملية الطحن، بما في ذلك الأدوات التقليدية لقياس القدرة والاستخراج والاستفادة من القدرة، بالإضافة إلى بعض القياسات المالية البسيطة. وسوف يتحدث عن مفاهيم القيمة ومخاطر عدم الالتزام بعمليات المطاحن. سيتم مشاركة بعض الأدوات مع الجمهور حول حسابات المزيج وتأثيرها على أداء المصنع.

**أنشطتُنا :** تعمل مؤسسة القمح الأمريكي على مساعدة مشتري القمح وأصحاب المطاحن والمخابز ومصانع المواد الغذائية المصنوعة من القمح والمسئولين الحكوميين على فهم جودة وقيمة ومدى الثقة في جميع أنواع القمح الأمريكي الست.

**مهمتُنا:** «تنمية الأسواق العالمية والتوسع فيها والحفاظ عليها لتعزيز أرباح منتجي القمح الأمريكيين وعملائهم.»

**تاريخُنا :** بعد الحرب العالمية الثانية كان مزارعو القمح في أمريكا ينتجون قمحاً بكميات أكبر من ذي قبل. ولكن نظام التسويق لم يكن موحداً، ولذلك كان المزارعون بحاجة لطريقة جديدة لتحسين فرص تسويق قمحهم. وتحقيقاً لهذه الغاية، أسست القيادة الحكومية المعنية بالقمح منظمتين اقليميتين لتنسيق أعمال تنمية أسواق التصدير، وهما مؤسسة تنمية أسواق القمح المزروع في السهول الكبرى ومؤسسة القمح الغربي.

تم تكليف مؤسسة تنمية أسواق القمح في السهول الكبرى، التي اعتُمدت عام ١٩٥٨، بترويج صادرات القمح المزروع في ولايات السهول الكبرى. وتم تأسيس مؤسسة القمح الغربي في أبريل ١٩٥٩ بهدف التوسع في الأسواق العالمية للقمح المزروع في منطقة شمال غرب المحيط الهادئ.

وإدراكاً لتحول أسواق القمح الأمريكية نحو السوق العالمية بالإضافة إلى الطلب المتزايد من مختلف الجهات على أنواع القمح الأمريكي، تم دمج المنظمتين في ١٩٨٠ لتكوين منظمة واحدة تهتم بترويج حبوب القمح وهي؛ مؤسسة القمح الأمريكي.

وتهتم مؤسسة القمح الأمريكي بتنفيذ مهمة ورسالة المزارعين الذين ساهموا في تأسيس هذه المنظمات التراثية بهدف تنمية وتطوير أسواق التصدير.

U.S. WHEAT ASSOCIATES

**إيـــان فـلاغ**
المدير الإقليمي لمنطقة أوروبا والشرق الأوسط وشمال أفريقيا
مؤسسة القمح الأمريكي، هولندا

**السيرة الذاتية:** يشغل إيان فلاغ منصب المدير الإقليمي لمؤسسة القمح الأمريكي بأوروبا والشرق الأوسط وشمال أفريقيا الكائن مقرها الإقليمي بمدينة روتردام، هولندا. وقبل أن يتقلد منصبه الحالي، شغل فلاغ عدة مناصب منها: منصب مساعد المدير الإقليمي في العاصمة المصرية القاهرة وخبير تحليلات السوق بمقر أرلنغتون بولاية فيرجينا. وكذلك كان نائب مدير منطقة الساحل الشرقي، بورتلاند. وكان يقوم بدور حلقة الوصل بين تجار الغلال وهيئات القمح الحكومية. كما ترأس البعثات الأجنبية للوفود التجارية ولبي احتياجات ١٦ مكتباً دولياً. وفي عام ٢٠٠٥، انضم فلاغ لفريق عمل مؤسسة القمح الأمريكي. وقبل ذلك كان يعمل باحثاً مساعداً في جامعة داكوتا الشمالية الحكومية. علاوةً علي ذلك، حصل فلاغ علي درجة الماجستير في التجارة الزراعية وعلم الاقتصاد التطبيقي من الجامعة نفسها.

**عنوان العرض التقديمي:** نظرة عامة على حركة العرض والطلب العالمية للقمح

**الخلاصة:** خلال العرض التقديمي الذي سوف يستمر لمدة عشرين دقيقة، سوف يسلط إيان الضوء علي حالة حركة العرض والطلب العالمية الحالية للقمح خلال العام التسويقي الممتد بين الفترة من ١ يونيه ٢٠١٥ وحتي ٣١ مايو ٢٠١٦ وذلك من وجهة نظر كبار المصدرين، وكذلك من وجهة نظر كبار المستوردين على مستوى العالم. كما سيلقي نظرة عامة على العوامل الأساسية المتعلقة بسوق القمح وسيفحص آثارها المحتملة على السوق العالمي. وخلال الجزء الأخير من العرض، سيعرض إيان للجمهور أخر المستجدات بالوضع الراهن في الولايات المتحدة بخصوص القمح الشتوي والربيعي.

**نبذة عن الشركة:** مؤسسة القمح الأمريكي هي مؤسسة لتنمية وتطوير أسواق تصدير القمح الأمريكي، ولذا فهي تعمل على تعزيز مدى الثقة في جودة وقيمة أنواع القمح الأمريكي الست لكسب رضا مشتري القمح والطحانين والخبازين ومصنعي المواد الغذائية ومسئولي الحكومة في أكثر من ١٠٠ دولة حول العالم.

يتم توفير التمويل اللازم باستقطاع دولارات وسلع وخدمات من الهيئات المعنية بالقمح في ١٩ ولاية بالإضافة إلى تقديم منح المشاركة في التكلفة من هيئة الزراعة الخارجية التابعة لوزارة الزراعة الأمريكية.

لا تقوم مؤسسة القمح الأمريكي بشراء أو بيع أو تصنيع القمح، بل تعمل على تيسير هذه الأمور لكل من يقوم بها.

وتفتخرمؤسسة القمح الأمريكي بتمثيل أسر المزارعين المجتهدين في عملهم والذين ينتجون كميات كافية من القمح كل سنة لموائد الطعام في الولايات المتحدة الأمريكية، فضلا عن توريد كمية وافرة لتجارة القمح العالمية.

BÜHLER

**بيتر ستريجل**
رئيس تطوير أعمال الطحن الصناعي، شركة بوهلر أوتسفيل (سويسرا)

**السيرة الذاتية:** انضم بيتر ستريجل إلى شركة بوهلر عام ١٩٩٨ وذلك بعد تخرجه وحصوله على شهادة أخصائي تكنولوجيا الطحن. وبعد إنتهائه من أعمال تشغيل المعدات، أصبح مسئولا عن تكنولوجيا الطحن في أوروبا الشمالية. ثم عاد إلى مقر الشركة الرئيسي في سويسرا حيث تقلد منصب رئيس قسم تكنولوجيا صناعة الحبوب في سويسرا. وخلال الفترة من ٢٠١٢ إلى ٢٠١٤، كان مسئولا عن تكنولوجيا الطحن في جميع أنحاء العالم. و يعمل بيتر منذ عام ٢٠١٤، بوظيفة رئيس التنمية الصناعية.

**عنوان العرض التقديمي:** تحتاج الشوائب الكثيرة إلى تنظيف دقيق

**الخلاصة:** تعتبر عملية التنظيف التي تتسم بالدقة من أهم شروط إنتاج الدقيق والسمولينا بجودة عالية. و العامل الأساسي للحفاظ على سلامة المنتج النهائي هو مرحلة ما قبل التنظيف وعملية التنظيف الأساسية. إلى جانب أداء عملية الخبيز، تعتبر كمية الشوائب من المعايير المهمة للحكم على جودة القمح. ويثير ارتفاع نسبة الشوائب مشاكل متعددة في عملية الإنتاج، مثل فشل الإنتاج وسرعة هلاك المعدات وزيادة تكلفة صيانتها وصعوبة أعمال التنظيف، مما قد يؤثر سلباً على جودة المنتج النهائي. أما اليوم، فيتم الجمع بين طرق التنظيف المختلفة، بما في ذلك الفرز حسب اللون وهي من طرق التنظيف الحديثة. بالإضافة إلى ذلك، تتضمن الإزالة الفعالة للمواد الملوثة الملتصقة بسطح الحبوب أعلى درجة من إنتاج الغذاء الآمن.

**نبذة عن الشركة:** بوهلر جروب هي شركة عالمية لها مقرات في أكثر من ١٤٠ دولة في العالم ويعمل بها نحو ١١ ألف موظف. تحتل الشركة مناصب رائدة في السوق العالمية في مجال تكنولوجيات وطرق تصنيع الحبوب إلى دقيق وأعلاف، إلى جانب إنتاج المعكرونة والشوكولاتة وتشكيل الحبوب والطحن الرطب واضافة طبقات فوق الحبوب. تقدم شركة بوهلر أعلى معايير من تكنولوجيات الطحن وتعدلها لتتلاءم مع احتياجات العملاء. والاستثمار في الحلول التي تقدمها بوهلر يعني ضمان منتج فائق الجودة بكميات كبيرة لسرعة تحقيق عوائد الاستثمار. علاوةً على ذلك، تقدم الشركة حلولاً لسلامة الأغذية لتحسين المستوى الصحي في سلسلة الإنتاج بأكملها.

## الخميس، ١٩ مايو

| | | |
|---|---|---|
| ٠٨:٠٠ - ٠٩:٠٠ | **الترحيب وتناول القهوة والتسجيل والحصول على الشارات** | |
| **مناقشة جماعية جودة الدقيق وفعاليته المستهدفة لتنفيذ تطبيقات محددة باستخدام الدقيق**<br>ميسر الجلسة: وليد دياب غانم، المدير التنفيذي لشركة مطاحن الطحانون المصريون | | |
| ٠٩:٠٠ – ٠٩:٤٠ | دقيق الخبز | |
| | دقيق البسكويت | |
| | دقيق الخبز العربي | |
| | دقيق المعكرونة | |
| ٠٩:٤٠ – ١٠:١٠ | أسئلة وأجوبة جماعية | |
| **كيفية تحسين جودة المنتج المهائي**<br>ميسر الجلسة: بيتر لويد، رئيس اللجنة التعليمية بالجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا | | |
| ١٠:١٠ – ١٠:٣٠ | الاستفادة من قيمة منتج مطحنة القمح في إنتاج الدجاج الصغير والدجاج البياض. | **فون ستودر**<br>رئيس مجلس إدارة شركة إنجرين (الولايات المتحدة) |
| ١٠:٣٠ – ١٠:٤٠ | أسئلة وأجوبة | |
| **١٠:٤٠ - ١١:٣٠** | **استراحة لتناول القهوة والتواصل** | |
| ١١:٣٠ – ١١:٥٠ | مزايا محسنات الدقيق وطرق استخدامها | **دكتور لوتز بوبر**<br>رئيس إدارة البحث والتطوير في شركة مولنشمي (ألمانيا) |
| ١١:٥٠ – ١٢:٠٠ | أسئلة وأجوبة | |
| **تشغيل المطاحن**<br>ميسر الجلسة: بيتر لويد، رئيس اللجنة التعليمية بالجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا | | |
| ١٢:٠٠ – ١٢:٢٠ | أدوات ومؤشرات الأداء لقياس أداء الطحن | **بيتر لويد**<br>المدير الفني الإقليمي<br>مؤسسة القمح الامريكي (الشرق الأوسط وشمال أفريقيا) |
| ١٢:٢٠ – ١٢:٣٠ | أسئلة وأجوبة | |
| ١٢:٣٠ ١٢:٥٠ | عملية الفرد واختيار الأنسجة | **لاورنت بريهم**<br>مهندس مبيعات، سيفار (فرنسا) |
| ١٢:٥٠ ١٣:٠٠ | أسئلة وأجوبة | |
| ١٣:٠٠ – ١٣:٢٠ | كفاءة الطاقة | **بورا جوكدينز**<br>مدير إدارة تسويق المبيعات وخدمة ما بعد البيع في شركة ألا بالا لصناعة الماكينات وتداولها (تركيا). |
| ١٣:٢٠ – ١٣:٣٠ | أسئلة وأجوبة | |
| ١٣:٣٠ – ١٣:٥٠ | سلامة الأغذية | **المهندس/ بدران الشوادفي**<br>مراجع / كبير مراجعين ومدرب، مجموعة تي يو في نودر (مصر) |
| ١٣:٥٠ – ١٤:٠٠ | أسئلة وأجوبة | |
| **١٤:٠٠ - ١٥:٠٠** | **استراحة الغذاء** | |
| **١٥:٠٠ - ١٥:١٠** | **توزيع الشهادات على الحضور** | |
| **١٥:١٠ - ١٦:٠٠** | **استراحة القهوة والتواصل** | |

# البرنامج

| الأربعاء، ١٨ مايو | | |
|---|---|---|
| ٠٨:٠٠ - ٠٩:٠٠ | **الترحيب وتناول القهوة والتسجيل والحصول على الشارات** | |
| ٠٩:٠٠ – ٠٩:١٠ | كلمة الترحيب | **وليد دياب غانم**<br>رئيس المنتدى<br>المدير التنفيذي لشركة مطاحن الطحانون المصريون (مصر) |
| ٠٩:١٠ – ٠٩:٢٠ | مهمة ورؤية المنتدى الإقليمي للجمعية الدولية للمطاحن في الشرق الأوسط وأفريقيا | **بيتر لويد**<br>رئيس اللجنة التعليمية بالجمعية الدولية للمطاحن في الشرق الأوسط وأفريقيا، المدير الفني الإقليمي مؤسسة القمح الامريكي (الشرق الأوسط وشمال أفريقيا) |
| **تحديات الحصول على القمح من مناطق مختلفة**<br>**مُيسرالجلسة: بيتر لويد، رئيس اللجنة التعليمية بالجمعية الدولية للمطاحن في الشرق الأوسط وأفريقيا** | | |
| ٠٩:٢٠ – ٠٩:٤٠ | تحتاج الشوائب الكثيرة إلى تنظيف دقيق | **بيتر ستريجل**<br>رئيس تطوير أعمال الطحن الصناعي<br>شركة بوهلر أوتسفيل (سويسرا) |
| ٠٩:٤٠ – ٠٩:٥٠ | أسئلة وأجوبة | |
| ٠٩:٥٠ – ١٠:١٠ | نظرة عامة على حركة العرض والطلب العالمية للقمح | **إيان فلاغ**<br>المدير الإقليمي لمنطقة أوروبا والشرق الأوسط وشمال أفريقيا<br>مؤسسة القمح الأمريكي، هولندا |
| ١٠:١٠ – ١٠:٢٠ | أسئلة وأجوبة | |
| **١٠:٢٠ - ١١:١٠** | **استراحة لتناول القهوة والتواصل** | |
| **مناولة الحبوب**<br>**مُيسرالجلسة: بيتر لويد، رئيس اللجنة التعليمية بالجمعية الدولية للمطاحن في الشرق الأوسط وأفريقيا** | | |
| ١١:١٠ – ١١:٣٠ | تطهير الصوامع بالتدخين وتخزين الحبوب فيها | **المهندس/ عبد الفتاح القصبي**<br>مدير أعمال الحبوب، مجموعة المصرية (مصر) |
| ١١:٣٠ – ١١:٤٠ | أسئلة وأجوبة | |
| ١١:٤٠ – ١٢:٠٠ | عوامل حاسمة في مراقبة جودة الحبوب | **فيليب دايترس**<br>مدير مبيعات منطقة أفريقيا ومدير مبيعات أجهزة تجهيز وتصنيع الأغذية، برابندر (ألمانيا) |
| ١٢:٠٠ – ١٢:١٠ | أسئلة وأجوبة | |
| **١٢:١٠ - ١٣:١٠** | **استراحة الغذاء** | |
| **المعكرونة المصنوعة من الدقيق**<br>**مُيسرالجلسة: بيتر لويد، رئيس اللجنة التعليمية بالجمعية الدولية للمطاحن في الشرق الأوسط وأفريقيا** | | |
| ١٣:١٠ – ١٣:٣٠ | خواص الدقيق اللازمة لإنتاج معكرونة عالية الجودة | **ربيع الحلبي**<br>مدير مبيعات اقليمي بوحدة إنتاج المعكرونة والنودلز، شركة بوهلر – مركز دبي للسلع المتعددة (الإمارات العربية المتحدة) |
| ١٣:٣٠ – ١٣:٤٠ | أسئلة وأجوبة | |
| ١٣:٤٠ – ١٤:٠٠ | مواصفات جودة إنتاج المعكرونة. | **نيكولاس تسيخالص**<br>المدير التنفيذي ونائب رئيس مجلس الإدارة، في الشركة الحديثة لمطاحن الدقيق ومصانع المعكرونة (الأردن) |
| ١٤:٠٠ – ١٤:١٠ | أسئلة وأجوبة | |
| **١٤:١٠ - ١٥:٠٠** | **استراحة لتناول القهوة والتواصل** | |
| ١٥:٠٠ – ١٦:٠٠ | نشاط اختياري: زيارة وعرض تقني لمطحنة كراون ميل | |

# الرؤية

قررت الجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا عقد منتديات إقليمية لتغطي منطقة أفريقيا جنوب الصحراء الكبرى ومنطقة المغرب ومنطقة الشرق الأوسط. سوف يجوب المنتدى الإقليمي السنوي للجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا هذه المناطق مستهدفاً الطحانين الفنيين ليقدم لهم منتدى مهني ومتخصص لمناقشة جميع التحديات المحلية والأمور التي تهمهم.

# المهمة

سوف تساعد المنتديات الإقليمية التي تعقدها الجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا الطحانين على الاستفادة من أفضل الأبحاث التي تتناول التحديات الفنية والإقليمية. كما أنها ستوفر مساحة للتواصل لمناقشة أحدث التقنيات والحلول المقدمة من الموردين العالمين.

# من الذي يجب عليه حضور هذه المنتديات؟

المنتديات الإقليمية للجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا مفتوحة لكل من:

- فريق الفنيين
- رؤساء الطحانين
- مديرو الإنتاج
- موردو الآلات والمعدات
- موردو الأجهزة والمعدات المختبرية

تم تنظيم المنتدى بواسطة:

iaom MIDEAST & AFRICA REGION

رقم الهاتف: ٦٧ / ٨٧٦٠ ٢٤٣٩ ٩٦٨+ | البريد الإلكتروني : info@iaom-mea.com
الموقع الإليكتروني: **www.iaom-mea.com**

# FUTURE OF FLOUR
# Arabic Edition

**SPECIAL PRICE**

**USD 99/-**

**(Retail Price USD 200)**

**Exclusively by IAOM MEA Region**

Five percent (5%) of all book sales will be donated to The Malala Fund*.

The comprehensive manual of practical information on cereals, flour and flour improvement

الدليل الشامل للمعلومات العملية عن الحبوب والدقيق وتحسين الدقيق.

* The Malala Fund supports local education projects and global initiatives promoting girls' secondary education in Pakistan, Nigeria, Jordan, Lebanon, Sierra Leone, and Kenya.

# شكراً لجميع الشركات الراعية

Brabender
... where quality is measured.

U.S. WHEAT ASSOCIATES

BÜHLER

OCRIM
Walk The Italian Way

Alapala

FRANCE EXPORT CÉRÉALES

SEFAR

Mühlenchemie
makes good flours even better

engraïn

Chemitec

SILOS CORDOBA

MILLRITE

Chemiteczymes
New Beginning

# رسالة رئيس المنتدى

مرحباً بكم فى المنتدى الإقليمى الأول للجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا المنعقد فى فندق موفنبيك، بمدينة الإنتاج الإعلامى، بالجيزة، بجمهورية مصر العربية، فى الفترة من ١٨-١٩ مايو، ٢٠١٦ .

تتكون منطقة الشرق الأوسط من بلاد وشعوب وأديان وتقاليد مختلفة. ومع ذلك فإن الخبز يعد العنصر الأساسى فى كل وجبة غذاء لهم جميعاً. منذ العصور القديمة وحتى الآن، إعتمد المصريون على الخبز للحياة ولذلك تستخدم الكلمة العربية «العيش» بمعنى الحياة.

وحيث إن القمح هو مصدر الغذاء الرئيسى للمصريين ولبلدان الشرق الأوسط ، فالطحانون فى حاجة دائمة لمتابعة مختلف التغييرات فى طحن الدقيق وكذلك التعرف على أحدث التطورات التكنولوجية فى صناعة الطحن .

ومن ثم فإن IAOM MEA (الجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا ) تعمل على تنظيم منتديات إقليمية سنوية، فالأول عقد في منطقة جنوب صحارى أفريقيا في العام الماضى ، وهذا العام في منطقة الشرق الأوسط والعام القادم سيكون في منطقة المغرب العربى. إن الهدف الرئيسى لهذا المنتدى هو الوصول للطحانين فى الدول النامية وإمدادهم بتدريبات تقنية وتعليمية مكثفة في عمليات الطحن وتثبيت وتحسين المنتج والتصدي للتحديات وحل المشاكل التى تواجه شركات الطحن في منطقة الشرق الأوسط.

بالنيابة عن الطحانين المصريين ، أود أن أشكر جميع الحضور والرعاة لمشاركتهم في هذا المنتدى، ولكن الأهم من ذلك كله أود أن أشكركم – أنتم العاملين بمجال الطحن الحاضرين بهذا المنتدى – لأنكم أنتم مستقبل هذه الصناعة. وأحث حضراتكم على الإستفادة بقدر المستطاع من هذا البرنامج.

الرجاء التذكر إن السؤال المحير هو الذى يبقى بلا إجابة بعد إنصراف المحاضر .

فالرجاء ألا تخجلوا من طرح الأسئلة والتواصل مع الرعاة والعارضين و المحاضرين هنا اليوم.

أتمنى لكم جميعاً الإستفادة من هذا الملتقى التعليمى.

**وليد دياب غانم**
رئيس المنتدى الإقليمى الأول للجمعية الدولية للمطاحن فى الشرق الأوسط وأفريقيا
المدير التنفيذي لشركة مطاحن «الطحانون المصريون» (مصر)

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF OPERATIVE MILLERS

# انضم إلى أكبر فعاليات الشرق الأوسط وأفريقيا ذات الصلة بطحن الحبوب والأعلاف والدقيق

27th Annual IAOM

Mideast & Africa Conference & Expo

24-27 Oct 2016 | Addis Ababa, Ethiopia

**المؤتمر والمعرض الإقليمي السنوي السابع والعشرين**
**٢٤-٢٧ أكتوبر ٢٠١٦ في قاعة ميلينيوم بأديس أبابا في إثيوبيا.**

- مدة المؤتمر والمعرض ٣ أيام كاملة.
- أكثر من ١٠٠ كابينة لعرض مختلف الشركات والموردين من أوروبا وأمريكا الشمالية والجنوبية واستراليا وأسيا والشرق الأوسط وأفريقيا.
- أكثر من ٣٠ عرض تعليمي في مجال ابتكارات واتجاهات صناعة طحن الدقيق والعلف.
- مناقشة جماعية تفاعلية مع ممثلي حكومة إفريقيا وأصحاب المطاحن وقادة الصناعة ومستثمرين أجانب.
- التواصل الشبكي مع الطحانين الأفريقيين والموردين العاملين.

للتسجيل عبر شبكة الإنترنت: www.iaom-mea.com

## ما هو سبب اختيار إثيوبيا؟

**إثيوبيا هي ثاني أكبر دول جنوب الصحراء الإفريقية من حيث عدد السكان، وصاحبة أسرع اقتصاد متنامي في العالم!**

يقدر متوسط الناتج المحلي الإجمالي في إثيوبيا بنحو ٩,٦٪ خلال السنوات العشرة الماضية. ويبلغ عدد سكانها ١٠٠,٤ مليون نسمة، وتوجد بها نحو ٢٠٠ مطحنة تُصنع المحاصيل الغذائية الزراعية مثل: القمح والتيف والذرة والبازلاء والعدس وفول الصويا والحمص، وغيرها من الحبوب. وعلى الرغم من أن إثيوبيا تنتج محاصيل غذائية، إلا أن ندرة الغذاء لا تزال مشكلة وذلك بسبب ارتفاع معدل الطلب على الطعام في البلاد. ولذلك، توجد فرص كبيرة للتصدير والإنتاج التجارى وتجهيز هذه المحاصيل الغذائية.

كما تحتاج إثيوبيا إلى تقنيات عالية جديدة لصناعة المواد الغذائية والآلات / المعدات وتصميم الإنتاج، بالإضافة إلى أحدث أنظمة التعبئة والتغليف للدولة لتحسين مشاريع البلاد في مجال الأطعمة المصنعة.

## نطاق برنامج المؤتمر

### الجانب التقني
- قارن ووازن بين طحن الدقيق المضغوط وطحن الدقيق العادي
- مزايا الطحن الصناعي للذرة والتف والسرغوم والتقنيات المتاحة.
- صعوبات توريد القمح لمطاحن الدقيق في إثيوبيا
- نقص الطحانون المدربون والحاجة إلى التدريب على تكنولوجيا طحن الدقيق
- طحن قمح الديورم والتقنيات العملية.

### إنتاج المعكرونة
- تكنولوجيا تصنيع المعكرونة
- صعوبات تصنيع المعكرونة وسلامة الأغذية
- منتجات القيمة المضافة من مصانع المعكرونة

### طحن الأعلاف
- إضافة قيمة إلى نخالة القمح
- مشكلات وصعوبات مهمة في صناعة الدواجن
- مبادئ تصنيع وتجهيز الأعلاف

### ما هو الجديد
- قياس درجة حرارة الصوامع وأنظمة المراقبة
- صحة النباتات ومكافحة الآفات التي تصيب المطاحن والتطهير بالتدخين باستخدام الغازات والحرارة.
- أخر تطورات إنتاج منتجات القمح الكامل وإنتاج المكرونة والكسكس وتكنولوجيا الشعرية الجاهزة.

### تجارة وتمويل سلع الحبوب
- الإنتاج والاستهلاك العالمي ومنافذ الأسواق
- تحليل التطورات التي تؤثر على التجارة العالمية للحبوب
- تسهيلات التمويل والحلول المصرفية (تمويل تجارة السلع وتمويل التخزين والدفعات المقدمة للصادرات وهياكل تمويل ما قبل الصادرات، وغيرها)

Local Host:

Ethiopian Millers Association


**تواصل معنا**

فرص تقديم الرعاية للمؤتمر: meriem@iaom-mea.com
الاستفسار عن المعرض: expo@iaom-mea.com
أحكام وشروط التسجيل: valentina@iaom-mea.com
تقديم الأوراق: contact@iaom-mea.com

# رسالة رئيس المكتب الإقليمي للجمعية الدولية للمطاحن، منطقة إفريقيا والشرق الأوسط

يشرفني أن أرحب بكم جميعاً في المنتدى الإقليمي الأول للجمعية الدولية للمطاحن في الشرق الأوسط والمنعقد يومي ١٨ و١٩ مايو ٢٠١٦، في فندق موفنبيك، بمدينة الإنتاج الإعلامي، الجيزة، جمهورية مصر العربية.

يُعقد هذا المنتدى بعد النجاح الذي حققه المنتدى الإقليمي الأول الذي عُقد في منطقة جنوب صحارى أفريقيا يومي ٢٧ و٢٨ أغسطس من العام الماضي في نيروبي بكينيا، وذلك دعماً للهدف ذاته، وهو تقديم التدريب الفني والتعليم المستمر للطحانين في منطقة الشرق الأوسط وأفريقيا.

مصر هي أكبر دولة مستوردة للقمح في العالم، وتقوم بدور محوري في تحقيق الأمن الغذائي والتغذية في المنطقة. لذلك، تعمل الحكومة والأجهزة التابعة لها على وضع النظم والسياسات اللازمة لتلبية مطالب السكان الذين يزداد عددهم يوماً بعد يوم ، بينما يقدم القطاع الخاص النشط في مجال الطحن فرصاً غير متوقعة للمتخصصين في هذا المجال.

تُدرك الجمعية الدولية للمطاحن في الشرق الأوسط وأفريقيا أهمية رأس المال البشري، ومن ثم، فإننا حريصون على تطوير مبادرات تعليمية لتعليم وتثقيف الطحانين العاملين في المنطقة، والأهم من ذلك العمل على تحفيزهم وتشجيعهم.

كما تركز الجمعية بشدة على ضرورة تحديث التكنولوجيا وتعزيز الابتكار. ولذا، خصص المنتدى الإقليمي هذا البرنامج الذي يستمر لمدة يومين لتوفير الوقت والمساحة للطحانين المحليين والموردين العالميين للتواصل والتفاعل معاً.

لقد أثبت المنتدى الإقليمي المنعقد هذا العام أنه خطوة نجاح كبيرة أخرى بفضل الدعم الذي تلقيناه من الشركات الراعية للمنتدى، شركة بوهلر ومؤسسة القمح الأمريكي وشركة ألابالا وبرابندر وكيميتك وإنجرين ورابطة تصدير الحبوب الفرنسية وشركة مليرايت وشركة مولنشمي وسفار وسيلوس كوردوبا وأكريم وكميتاكزايمز، واستعدادهم جميعاً لمشاركة ما لديهم من خبرات ومعارف مع الحضور.

أتمنى لكم وقتاً ممتعاً في مصر تحققون خلاله الكثير.

**علي الهبج**
رئيس المكتب الإقليمي للجمعية الدولية للمطاحن، منطقة إفريقيا والشرق الأوسط

iaom
MIDEAST & AFRICA REGION

INTERNATIONAL
ASSOCIATION OF
OPERATIVE MILLERS

# المنتـــدى الإقليمـــي
# الأول للشـــرق الأوســـط

**١٨-١٩ مايو/أيار ٢٠١٦ القاهرة، مصر**

فندق موفنبيـك القاهـرة, مدينة ٦ أكتوبـر