



إتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية  
Palestinian Food Industries Union

# **Palestinian Food Industries Union (PFIU)**

# الرؤية

منتج غذائي فلسطيني ذو قدرة تنافسية يلبي المتطلبات الصحية والجودة ويلبي احتياجات المستهلك.

## اتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية

■ تأسس اتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية عام 1995 و بمبادرة من قبل عدد من الصناعيين الفلسطينيين في الضفة الغربية وقطاع غزة بقرار من الرئيس.

■ و يضم اتحاد الصناعات الغذائية حوالي اكثر من 300 عضو في الضفة وقطاع غزة.

■ هذا القطاع يمثل ما يقارب 30% من حجم قطاع الصناعات الفلسطينية ويعد ثاني اكبر قطاع تصنيعي في فلسطين وبنسبة 25% من حجم الصادرات الفلسطينية.

■ حجم انفاق العائلة الفلسطينية يقارب 36-40% من دخلها على الغذاء.

- يساهم قطاع الصناعات الغذائية الفلسطينية بحوالي 3% من إجمالي إنتاج الصناعات التحويلية في فلسطين.
- نمت نسبة الانتاج الغذائي حتى العام 2017 بنسبة 42.7% وذلك بسبب الزيادة في الاستثمارات في هذا القطاع.
- وازدادت الصادرات الفلسطينية من منتجات الأغذية خلال السنوات الخمس الاخيرة ، حيث تقدر بحوالي 200 مليون دولار أمريكي.
- ويُشغل هذا القطاع 18.5 % من إجمالي حجم القوى العاملة في السوق حيث يقدر عدد العاملين فيه اكثر من 18000 عامل وعاملة، والذي يأتي في المرتبة الاولى بين الصناعات الانتاجية من حيث تشغيل اكبر عدد من الايدي العاملة

## رسالة اتحاد الصناعات الغذائية

### تتمية و تميز الصناعات الغذائية من خلال :-

- تتمية قدرات الاعضاء في المجالات الفنية و الادارية و تطوير قدراتها التكنولوجية و الانتاجية .
- العمل مع الجهات ذات العلاقة على تطوير و سائل التمويل و تسهيل الحصول عليها .
- التمثيل الفاعل لقطاع الصناعات الغذائية و الدفاع عن مصالحهم لدى الجهات و المؤسسات المحلية و الدولية .
- العمل على زيادة الحصة السوقية محليا و دوليا .

## مهام وخدمات اتحاد الصناعات الغذائية

- التدريب و التوعية و الارشاد من خلال دراسة الاحتياجات و تنظيم ورشات العمل .
- ترويج مفاهيم الانظمة الحديثة في الجودة و الادارة و الانتاج مثل نظام ISO 22000,HACCP,GMP,HALAL .
- تنظيم الخدمات و الارشادات في مجال التشريعات و تطوير المنتجات و انظمة الادارة و الصحة و السلامة.
- الاتصال و التنسيق و التشاور مع اجهزة و مؤسسات القطاع العام.

## اهم القطاعات العاملة في الصناعات

- صناعة لسكاكر و الحلويات
- صناعة منتجات الحليب و الالبان
- صناعة منتجات اللحوم
- صناعة المشروبات الغازية و غير الغازية و المركبات
- صناعة الشبس و المركبات
- صناعة دقيق القمح و منتجات الحبوب
- تصنيع و تعليب الخضروات و الفواكة
- صناعة الزيوت والدهون النباتية
- الصناعات التقليدية (مثل طحينية السمسم ,حلاوة طحينية )
- صناعة الاعلاف
- صناعات اخرى تكميلية مثل التبريد

## المواد التي تعاني الشركات من وجودها

- Nutrient agar
- PDA
- Bird barker
- Maconkey agar
- Plate count agar
- Epoxy
- H2O2 35%
- Quick Lac
- Oxonia

Rose pengal

Violet red

DRBC agar

Mannitol salt agar

NH3

Quick Shine

Glycerin



## المخرجات من اللقاء

- ايجاد حلقة وصل بين الصناعة والاكاديمين وخصوصا الكيمياء.
- عمل ابحاث وتجارب تطبق على ارض الواقع تخدم الصناعة المختلفة.
- ايجاد حلول جديدة للمحافظة على البيئة من خلال مخلفات قطاع الصناعات الغذائية.
- التعاون الاكاديمي بين الجامعات المتعددة للوصول الى نتائج ايجابية وتكميلية للجهود في مختلف المواقع.

اتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية

2019

المدير العام

م. بسام ابوغليون

[b.ghalyoun@pfiu.org](mailto:b.ghalyoun@pfiu.org)

[www.pfiu.org](http://www.pfiu.org)

صفحة فيسبوك: اتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية