



جمعية سلال

المملكة العربية السعودية - منطقة الرياض
تحت إشراف وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية
تصريح رقم ٢٢٨



مستودع سلال

خطوط تجهيز السلال على سيور متحركة
وأتمتة عملية المخازن والتسليم



مقدمة

إن مبدأ التكافل الإنساني الذي سنه رسول الرحمة والسلام للعالمين سيدنا محمد (عليه الصلاة والسلام) ليعد من أهم المبادئ التي يقوم عليها استقرار المجتمعات وازدهار البشرية، حيث قال (مَثَلُ الْمُؤْمِنِينَ فِي تَوَادِّهِمْ وَتَرَاحُمِهِمْ وَتَعَاطُفِهِمْ مَثَلُ الْجَسَدِ إِذَا اشْتَكَى مِنْهُ عُضْوٌ تَدَاعَى لَهُ سَائِرُ الْجَسَدِ بِالسَّهَرِ وَالْحُمَّى).

تتطور بيئة العمل في قطاع إنتاج السلال الغذائية على المستوى العالمي باستمرار، ولقد جرت العادة دوماً على أنه لا يوجد شيء في العالم بدون عامل الابتكار وحل الإشكاليات التي تواجه هذا القطاع.

كان أحد أكبر التغييرات منذ السنوات السابقة هو ظهور قطاع تخزين جديد في أجزاء كثيرة من العالم؛ ويتم استكمال مواقع التخزين الكبيرة التقليدية بمواقع أصغر فيركز على إدارة تدفقات البضائع القديمة أو حتى الشاحنات؛ ونظرًا لأن كلاً من المانحين والمستفيدين ودافعنا الديني والأخلاقي نحن في جمعية سلال الغذائية يطالبون بدورة أقصر بين الطلب والتسليم.

يقدم هذا التقرير لمحة موجزة عن هذا القطاع بما في ذلك ظروف العمل السائدة فيه، ويركز اهتمامه على فرص التنظيم والتحديات التي تواجهه.

الفكرة

التخزين هو عملية تتضمن طرقاً علمية للتعامل مع المنتجات الغذائية وإتاحتها بسهولة كلما دعت الحاجة إليها لنقلها في وقتها.

يُعد تجهيز مستودع منظم جيداً هو أهم جانب من جوانب العمل في السلال الغذائية، فكل شيء بدءاً من التحكم المناسب في المخزون إلى كيفية تنظيم العمل وسير عجلة تجهيز السلال.

كما أن هناك عدد من اشتراطات المستودعات والمخازن التي يجب الالتزام بها، وفي هذا التقرير سنعرض أهم اشتراطات المستودعات والمخازن التي عملنا على توفيره في خطتنا لتجهيز مستودعنا ليكون ضمن أفضل المستودعات التي تعمل في مجال تجهيز السلال.

إنشاء مستودع مركزي متطور خاص بجمعية سلال الغذائية، بمواصفات وجودة عالية يشمل على تجهيز وإعداد السلال الغذائية



الأهداف



الهدف من تخزين المواد الغذائية بمواصفات عالمية بمخازن الجمعية:

- حماية الصحة العامة للمستهلك،
فالتخزين الجيد يعمل على حفاظ
المواد الغذائية من التلف، والآفات
الحشرية والإشكاليات البيئية.
- الاهتمام بتداول المواد الغذائية
للأستهلاك الأدمي بشكل صحي
وجيد.
- ضمان اتباع الشروط الصحية
الصادرة عن وزارة الصحة السعودية
ووزارة الصحة العالمية.
- الاهتمام بعمل الفحص الدوري
الشامل للعماللة للاطمئنان على أنهم
- بصحة جيدة.
- حصول العاملين على شهادة صحية
سارية تضمن خلوهم من الأمراض.
- ارتداء العاملين بالزي الموحد الخاص
بنا في الجمعية على أن يكون نظيف
دائماً.
- مراعاة عدم تناول الأطعمة
والمشروبات داخل المستودعات.
- تمنع الجمعية التدخين داخل مكان
العمل.
- التحكم بسلال الامداد للسلال
وسرعة الاستجابة للحالات الطارئة.

من حق الناس أن يتوقعوا بأن تكون الأغذية التي يتناولونها سليمة وصالحة للاستهلاك. فالأمراض التي تنقلها الأغذية والأضرار التي تنتج عنها مزعجة، بل إنها قد تكون مميتة.

- بما في ذلك جودة المنتج والخدمة، الكفاءة التشغيلية، الأداء البيئي، والصحة والسلامة في مكان العمل.
 - إن من أحد الاهتمامات الإلتزام بالزبي الموحد الخاص بنا في الجمعية على أن يكون نظيف دائماً وأن يكون ضمن الإشتراطات الصحية من قبل وزارة الصحة السعودية لتحقيق مستوى عالي من الحماية لصحة الإنسان ومأمونية المنتجات الغذائية.
 - الاستجابة للكوارث والاستعداد لها.
-
- توفير بيئة تساعد في وقاية الأغذية بشكل فعال من التلوث أثناء التخزين، لذلك تعتبر المواد المبخرة أحد الطرق التي أخذت اهتماماً كبيراً في مكافحة نظراً لنتائجها الطبية في مقاومة هذه الآفات.





الأسباب

يُعد تنظيم المستودع هو الخطوة الأولى نحو تحسين عملية سير الخط الإنتاجي للسلاسل، فمن خلال تصميم المستودع الديناميكي، سنحصل على مستودع منظم الأمر الذي سيساعد في جعل المنظمين يستهلكون وقتاً أقل في تجهيز وتجميع المنتجات ضمن القوائم المعدة مسبقاً لتسريع عملية التجهيز.



توفير الوقت والجهد

السبب الرئيسي لمستودع خاص بجمعية سلال هو توفير الوقت والجهد، حيث يسمح المستودع المنظم بترتيب وتنظيم العناصر لتكون في مكانها الصحيح، مما يتيح للمنظمين إمكانية تحديد موقع العناصر بشكل أسرع وأكثر كفاءة.

زيادة الإنتاجية

لقد ثبت أن التخطيط والتنظيم الفعالين لعمليات المستودعات يؤديان إلى زيادة مباشرة في الإنتاجية، حيث أن النهج المنطقي والمتسق تجاه العمليات يجعل من الأسهل والأسرع للمنظمين تلبية الطلبات.



تقليل عمليات السرقة

يعتبر المستودع غير المنظم أرضاً خصبة للسرقة، حيث يسهل إخفاء هذه الأنشطة، وفي هذه الحالة، يمكن أن يساعد التنظيم والتنفيذ الأفضل لعمليات الفحص الأمني في تقليل هذه عمليات السرقة بشكل كبير.

توفير الأمان والحماية

يمكن أن تؤدي إحدى الخطوات

الخاطئة في المستودع إلى خسارة في الأرواح التي لا تقدر بثمن والممتلكات القيمة، كما يمكن أن يؤدي المستودع المزدحم إلى زيادة المخاطر المتعددة.

تحسين دقة الطلب

يساعد المخزون المنظم والمُدار بشكل جيد مع وضع العلامات المناسبة العاملين على تحديد العناصر والعثور عليها بسهولة، هذا الأمر يساعد المنظمين



الفوري للأوامر.

تخزين المنتج حسب نوعه

هناك عدد من المعايير التي يتم تصنيف البضائع عليها، وتلك المعايير هي حسب الغرض، ونوع المنتج، ونوع المستودعات.

في تحقيق مستوى أعلى من الدقة في أوامرهم.

تقديم خدمة محسنة

يؤدي تنظيم المستودع الخاص بنا إلى تحسين خدمة العملاء، وذلك من خلال وجود عمليات إدارة مخزون موحدة، وبالتالي يمكنك تحقيق مستويات أعلى من الإنتاجية وتقليل الأخطاء، مما يساعد على ضمان التنفيذ

خط سير إنتاج السلال

إستقبال الطلبات

نعمل على إستقبال الطلبات والتعامل مع الجهات المانحة بكوادر مخصصة مدربة بالعمل الخيري، ومن ثم إرسال القوائم لمراحل التجهيز وفق إحتياج كل مانح وداعم.



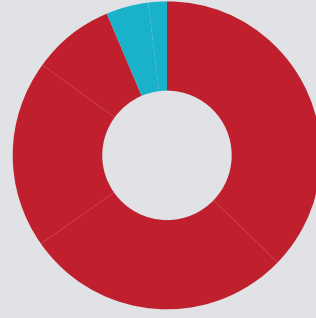
تجهيز السلال

يتم تجهيز السلال على حسب الكمية والنوعية لكل مانح وتأخذ بعين الإعتبار عدد أفراد الأسر والعمر والسلوك الغذائي.



والعمل بها بوتيرة عالية ودقيقة التفاصيل مع مراعاة كافة الاشتراطات الصحية والإلتزامات الإنسانية، وجعلها عملية إلكترونية.

90% من إنتاج السلال الغذائية في العالم تعتمد طريقة وضع السلة على الأرض وتوزيع المواد الغذائية داخلها مما يعرض السلة لمشاكل التلوث البيئي والإشكاليات الصحية.



90%

النمط التقليدي
المتبع في العالم

خط سير إنتاج تعبئة السلال

إنشاء خط سير ثنائي التعبئة لوضع المواد الغذائية داخل الكراتين المجهزة والمطبوعة مسبقاً ضمن مواصفات عالية التحمل للأوزان الثقيلة والغير قابلة للكسر.

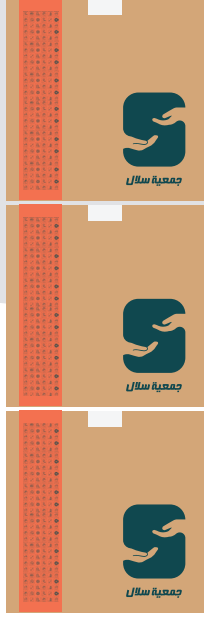


مراقبة خطوط الإنتاج

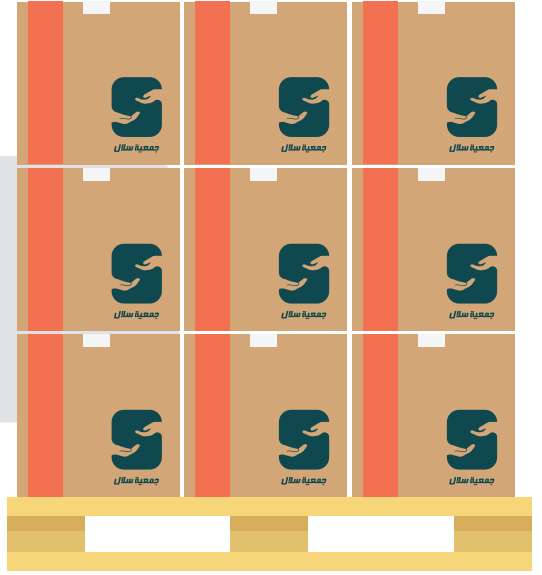
يتم المراقبة بدقة ومدى انضباطها بالأوزان والمعايير، بعد الإنتهاء من تجهيز السلال الغذائية يتم وزن السلة ومقارنتها مع القوائم لتفادي أي نقص بمكونات السلة.

إنتاج الباركود

إنشاء قاعدة بيانات إلكترونية، نقوم بإلصاق (باركود) يوضح محتويات السلة بالنوع والوزن ووجهة الوصول بالتاريخ وبيانات جهة الإستلام وجعلها إلكترونية.



يجب رص السلال الغذائية على منصات نقالة فوق أرضية نظيفة ومفصولة عن بعضها.



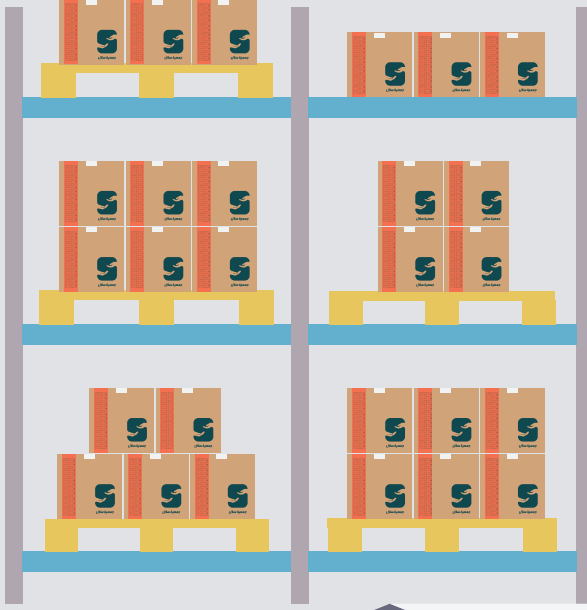
تجهيز مسبق

إنتاج السلال بنوعيات مختلفة تلبي حاجة المنطقة وما يناسبها من مواد غذائية ملائمة لبيئة المحتاج.

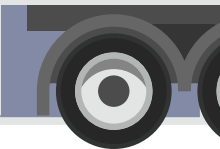


التخزين ومواصفات مستودعات المواد الغذائية

- يجب أن تحتوي مستودعات التخزين على أرفف مصنوعة من الحديد حتى تتحمل المواد المخزنة عليها.
- ابتعاد الأرفف عن الأرض بمسافة لا تقل عن 30 سم للحفاظ عليها من الأتربة والتلوثات البيئية والحشرية.
- الاهتمام برش المستودعات باستمرار بشكل دوري لضمان عدم وجود قوارض أو حشرات تضر بالمواد الغذائية المخزنة.
- يتم عمل باركود لكل صنف من المواد المخزنة وتسجيله بطريقة واضحة.
- اختيار العاملين بشكل جيد والتأكد من سلامة صحتهم.



نراعي باستخدام مواد رش أو مبيدات خاصة بمخازن الغذاء لضمان عدم وصول المواد السامة إلى الأغذية.



الشحن



عند نقل الأطعمة نحن بحاجة إلى شحن قادر على حفظ المنتجات بدءاً من نقطة الانطلاق وحتى الوصول إلى الوجهة المحددة، في تمام عملية تجهيز السلال يتم تغليف وتخزين ونقل منتجات الأغذية.

تضمن بقاء المنتجات الصالحة للأكل باردة طيلة فترة الشحن ضمن صناديق معزولة حرارياً ومحكمة الإغلاق للحفاظ على درجة حرارتها الثابتة ومراقبتها طيلة الطريق.

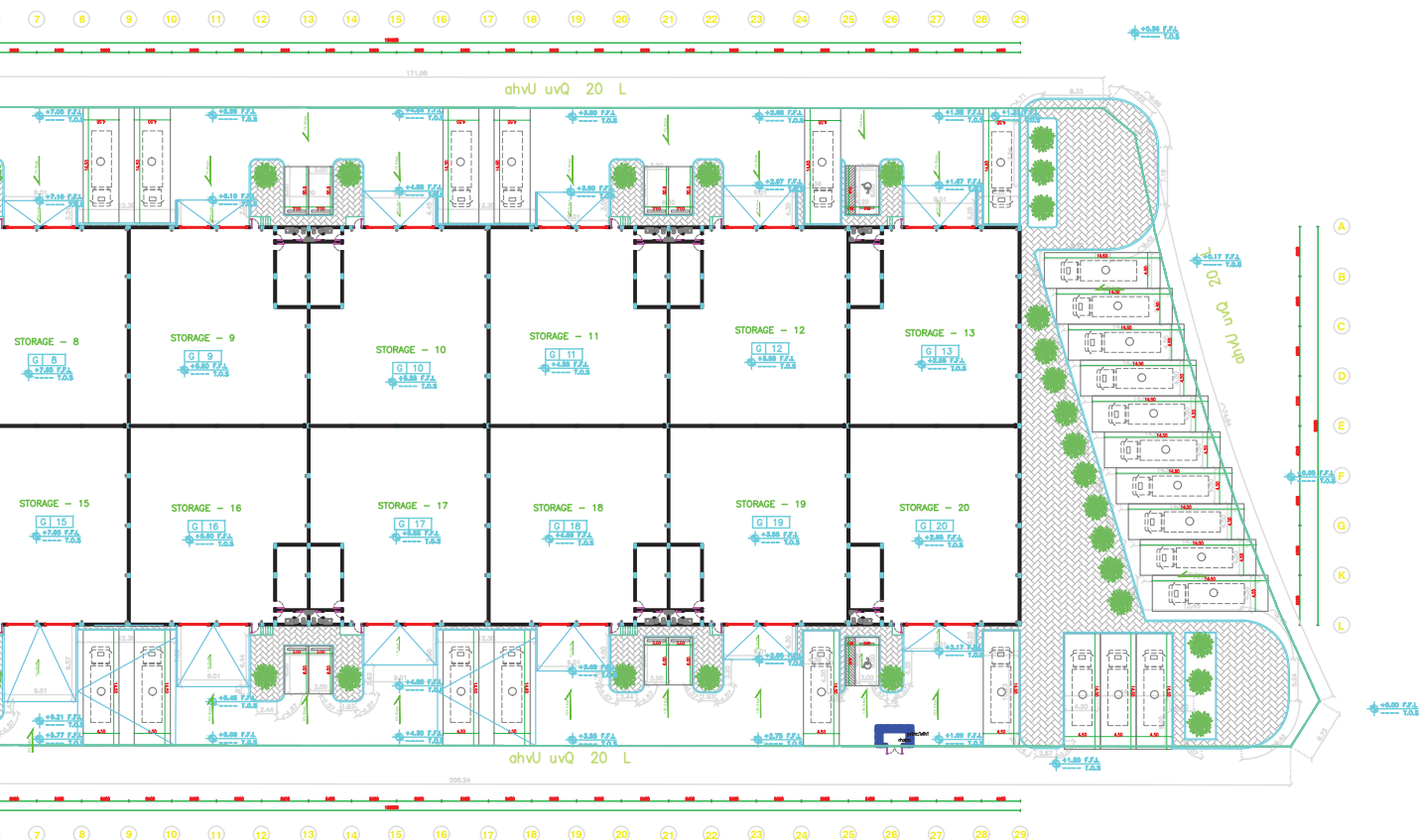




خطوات متبعة تنفرد بها جمعيتنا لتخزين المواد الغذائية وتجهيز السلال لسلامتها من مستحقيها:

- نقوم بمراجعة المواد المطلوب تخزينها قبل الاستلام من الموردين.
- أنظمة مراقبة أمنية تضمن الحفاظ على المواد المخزنة من التلف أو الضياع.
- العديد من أنظمة التعاقد مع المورد منها الأنظمة السنوية أو الشهرية أو النصف سنوية.
- نهتم بتوفير السيارات التي تقوم بنقل البضائع من مكان التوريد إلى مخزن الجمعية ومن ثم التسليم.







جمعية سلال

المملكة العربية السعودية - منطقة الرياض
تحت إشراف وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية
تصريح رقم ٢١٦٨

ريادة
الأمن الغذائي

contact@slal.sa

www.slal.sa

00966 558 451144

[Twitter](#) [Instagram](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [Slalksa](#)