

الحديدية.. خطة شاملة في الخوخة لتوفير الخدمات ورفع مستوى تحصيل الإيرادات

الثورة / يحيى كرد

أقر المكتب التنفيذي بمديرية الخوخة الساحلية بمحافظة الحديدية أمس في اجتماعه الدوري برئاسة مدير عام المديرية أدهم ثوابه خطة شاملة لرفع مستوى تحصيل الإيرادات خلال النصف الثاني من العام الحالي، وعمل حصر للمزارعين والصيادين بالمديرية بهدف رفع الإنتاج الزراعي والسمكي والعمل على توفير مادة الديزل لهم ولمشاريع المياه التي تزود المديرية والقرى بمياه الشرب إلى جانب تحسين وتطوير الخدمات الأساسية للمواطنين ومنها المياه للقرى النائية التي لم تصل إليها المياه بعد.

وفي الاجتماع أكد مدير عام المديرية على أهمية تكاتف وتأزر كافة فروع المكاتب التنفيذية بالمديرية من أجل خدمة المواطنين بالمديرية وتوفير كافة الخدمات الأساسية لهم كالتعليم والصحة والكهرباء والمياه والطرق وتذليل الصعوبات التي تواجه الصيادين والمزارعين بالمديرية وتوفير كل احتياجاتهم من الخدمات وخاصة المشتقات النفطية، مؤكداً على انه حصل على توجيهات وعود من محافظ المحافظة الأستاذ صخر الوجيه بالعمل على توفير الخدمات للمواطنين بالدعم الكامل لكل المشاريع الخدمية التي سيتم تنفيذها بالمديرية.

وكان الاجتماع قد استعرض العديد من احتياجات المديرية من المشاريع الخدمية والأساسية التي المديرية في أمس الحاجة إليها ومنها توفير المشتقات النفطية والغاز المنزلي والكهرباء والمياه وغيرها من الخدمات.

صندوق النقد الدولي يتوقع تسارع التعافي الاقتصادي العالي

اكس ان بروفونس/ سبأ

صرحت مديرة صندوق النقد الدولي كريستين لاجارد أمس الأحد أنه من المنتظر أن يتسارع النشاط الاقتصادي العالمي في 2015م بعد الصورة القاتمة في بداية 2014م.. مشيرة إلى أن الصندوق لا يتوقع تباطؤاً حاداً في الصين.

وقالت لاجارد: إن هناك حدوداً لتأثير سياسة البنوك المركزية التي تهدف لدعم الطلب وأنه يجب على الدول أيضاً العمل لتعزيز النمو (وبصفة خاصة بالاستثمار في البنية التحتية والتعليم والصحة) ما دامت قادرة على تحمل الدين.

وأضافت: إن توقعات صندوق النقد عن الاقتصاد العالمي التي سيتم تحديثها في وقت لاحق هذا الشهر ستكون مختلفة قليلاً عن التوقعات التي نشرت في أبريل الماضي.

وتوقعت لاجارد أن يتراوح النمو في الصين هذا العام ما بين 7 و7.5%.



الطرق في جلب الزبائن قد تخطا في بعض الأحيان وذلك لفقدان الثقة مابين الزبائن مع صاحب المحل بسبب قلة جودة الحلويات المنتجة وارتفاع أسعارها عند بعض أصحاب المحلات الأمر الذي يقلل من عملية البيع لدى البعض منهم .

ويرى الرموش أن الثقة هي الأهم فهناك أسماء محلات للحلويات معروفة ومشهورة لدى غالبية الناس وذلك بسبب الثقة التي اكتسبت على مدار السنين مع الزبائن ، ويشير إلى أن الإقبال الكثيف يحالف الحلويات الصناعية ويتجمع الناس في العاصمة صنعاء عادة من بعد العصر وحتى قبل المغرب بكثافة أمام محلات بيع الحلويات لشراء القدر الكافي منها لأكلها بعد وجبة العشاء .

والبيض وقليل من المكسرات مثل اللوز وحب العزير ، ويشير إلى أنه رغم بساطة وصفة التحضير لهذه الحلويات إلا أنه لكل صاحب محل نكهته الخاصة به والتي يعتاد عليها الزبائن سنويا .

أساليب دعائية

ويتسابق أصحاب المحلات على جلب الزبائن بمختلف الطرق والأساليب ، فالبعض يعمل بروشورات وملصقات توزع على العديد من الشوارع والأحياء وتحديداً على الأسواق الشعبية ، والبعض الآخر عن طريق عرض التخفيضات للأيام العشر الأولى من رمضان وذلك في لوحات كبيرة توضع على واجهة المحلات أو عن طريق الإعلانات في الصحف والمجلات.

ويؤكد منصور الرموش أن هذه

الحلويات وتببعها للناس كمصدر رزق لهذه العائلات منذ فترة طويلة .

مصدر للرزق

يذكر محمد الحبوشي صاحب عربة لبيع الحلويات أن هذا العمل هو المصدر الوحيد له منذ أن أصبح رب أسرة وإلى حتى الآن ، ويؤكد أن شهر رمضان هو الشهر الأكثر رزقاً عن باقي الشهور وذلك للإقبال الكثيف على شراء الحلويات بمختلف أنواعها وبالأكثر الحلويات الصناعية والتي يكثر إنتاجها وبيعها خلال شهر رمضان وذلك لارتباطها بهذا الشهر الكريم منذ سنوات عديدة .

وعن طريقة تحضير الحلويات الصناعية ذكر الحبوشي أنه يتم استخدام بعض المواد البسيطة تتكون من الدقيق والسكر

المائدة الرمضانية لا تخلو من الحلويات وبالذات الصناعية فكل حلواني ينتظر شهر رمضان بفارغ الصبر حتى ينتج مختلف أنواع الحلويات لبيعها للزبائن نظراً لكثرة الطلب عليها ولطبيعة شهر رمضان الذي تكثر فيه الأطباق الشهية التي تزين المائدة اليمينية وقت العشاء .

وتتميز الحلويات الصناعية عن غيرها في شهر رمضان بمذاق طيب وإقبال كبير عليها في العاصمة صنعاء ، ففي صنعاء القديمة وتحديدًا جوار الجامع الكبير ارتبط لقب عائلة "كيدمة" بالحلويات الصناعية ارتباطاً كبيراً نظراً لعملمهم الدائم والمتواصل على مدار السنة في عمل الحلويات الطيبة المذاق ومنها الرواني والبقلوة والشعوبيات والقطايف والتي يتهاافت عليها الناس من عدة أماكن ، ويزداد الطلب عليها بكثرة في هذه الايام وذلك لعادات وتقاليدها أبناء صنعاء في ضرورة أكل الحلويات بعد الانتهاء من تناول العشاء في رمضان .

استطلاع / أمين الجرهمزي

بالعديد من الحلويات المتنوعة واللذيذة وفي مقدمتها الرواني وتوابعه الشعوبيات والقطايف والبقلوة ، ويرى أنور القديمي أن العشاء في رمضان لا يخلو من الحلويات الصناعية وبالذات الرواني وذلك للعادات وللتقاليد التي اكتسبها من الأجداد وتباعا للمثل الشعبي القائل "من أكل وحلا كأنما طار وعلاً" .

ويذكر القديمي أن الحلويات الصناعية أصبحت وجبة أساسية على المائدة اليمينية في رمضان ويقبل الناس على شرائها بكثافة وخصوصاً من المحلات التي تتواجد في صنعاء القديمة معللاً ذلك بطيب مذاقها ونكهتها الخاصة التي اعتاد عليها كل سنة في رمضان من صنعاء القديمة .

ويشير القديمي إلى أن معظم الحلويات الصناعية يعود أصلها إلى تركيا وقد دخلت اليمن أثناء الخلافة العثمانية وأن هناك عائلات يمنية يعود أصلها إلى تركيا لا زالت تنتج هذه

أحمد كيدمة وهو أحد أفراد هذه العائلة يعمل مع أخيه محمد في المحل الذي بدأت شهرت عائلة كيدمة منه جوار الجامع الكبير بصنعاء القديمة حيث كان يعمل والدهما فيه والذي توفي قبل بضع سنوات تاركاً لأولاده عملاً - حسب قولهم - من ذهب يدر عليهم الكثير من الدخل على مدار العام وتحديداً في شهر رمضان ، ويشير أحمد كيدمة أن الحلويات الصناعية لها قصة طويلة تتجدد كل عام في شهر رمضان حيث يكون الإقبال بشكل كبير ويزداد من عام إلى عام ، ويضيف أن شهر رمضان بدأ بإقبال غير متوقع على الحلويات وبالذات الرواني والذي يباع الكثير منه طوال اليوم نظراً لكثرة الطلب عليه من قبل الزبائن ويشير إلى أنه كان يوجد حلويات أخرى يبيعونها ولكن لم يكن الإقبال عليها كبيراً ولذلك اضطروا لإلغائها من المحل .

وجبة أساسية

وتزدهر المائدة اليمينية في رمضان