

تقديرًا لحرصها على تقديم منتجات ذات مذاق عالي الجودة شركة جهينه تحصد جائزة المذاق الرفيع من المعهد الدولي للمذاق والجودة كأول شركة مصرية

فؤاد: تعكس الجائزة صورة للعالم أجمع أن الشركات المصرية قادرة على تقديم منتجات ذات مذاق عالي الجودة باستطاعتها منافسة الشركات العالمية بجداره

القاهرة، 13 ديسمبر 2022- حصدت منتجات الألبان كاملة الدسم الخاصة بشركة جهينه على جائزة المذاق الرفيع لعام 2022، المقدمة من المعهد الدولي للتذوق، بمدينة بروكسل البلجيكية. قام بالتقييم لجنة تحكيم تضم 198 من الطهارة وخبراء التذوق الحاصلين على حوالي 86 نجمة ميشلان والتي تمنح للطهارة والمطاعم من حول العالم تقديرًا لتقدمهم أعلى مستويات الجودة. هذا الأمر الذي يجعل جائزة المذاق الرفيع واحدة من أكثر الجوائز رقيًا على المستوى العالمي في مجال إنتاج الأغذية.

تعد جهينه هي أول شركة مصرية تنجح في الحصول على تلك الجائزة، وذلك عقب عملية تقييم دقيقة، ضمت كافة الجوانب الحسية مثل الشكل، والرائحة، والنكهة، والتركيبية، تمت عملية التقييم على مدار 136 ساعة من اختبارات التذوق تم إجرائها على آلاف المنتجات من مختلف أنحاء العالم، بهدف اختيار الأفضل والأكثر مطابقة للمواصفات من بينهم.

تعليقاً على هذا الإنجاز صرحت بسنت فؤاد رئيس قطاع العلاقات الخارجية بشركة جهينه: "فخورة بحصولنا على تلك الجائزة، ليس فقط لأنها تتوج مجهوداتنا في تقديم منتجات بأعلى مستويات المذاق والجودة للمستهلك ولكنها أيضاً تعكس صورة للعالم أجمع أن الشركات المصرية قادرة على تقديم منتجات ذات جودة رفيعة باستطاعتها منافسة الشركات العالمية بجداره، مما يضعنا على الخريطة العالمية ويعزز هويتنا كأحدى الشركات الرائدة في مجال الأغذية والمشروبات. فدائماً ما تعمل جهينه كشركة رائدة في السوق المصري على التحسين المستمر لجودة ومذاق منتجاتها والحفاظ على الخصائص التي اعتاد عليها المستهلك المصري في مختلف المنتجات التي تضمها محفظتنا، فنحن نحرص أن تكون منتجاتنا بمختلف أنواعها طبيعية بنسبة 100% بدون أي إضافات".

أضافت فؤاد أن شركة جهينه تنتهج استراتيجية صارمة فيما يتعلق بجودة وسلامة منتجاتها، وذلك من خلال تبنيها لعدة ممارسات دقيقة في مصانعها منها تفعيل عدة مراجعات داخلية على منتجات الألبان، وكذلك وضع تلك المنتجات تحت اختبارات للجودة بشكل دوري بما يعادل أكثر من 9000 اختبار يومياً وبمجموع أكثر من 3 مليون اختبار سنوياً، وذلك للتأكد من سلامتها وموافقته لأعلى معايير الجودة والمذاق قبل وصولها للمستهلك. بالإضافة لذلك، تولي الشركة اهتماماً كبيراً بتطوير منتجاتها من خلال فريق متكامل مختص في البحث والتطوير من أجل التأكد من موثمة الشركة لأحدث التكنولوجيات التي تضمن الجودة والمذاق على حد سواء.

الجدير بالذكر، أن مصنع المصرية وهو مصنع الألبان التابع لشركة جهينه، والذي نجح في حصد العديد من شهادات وتقييمات الجودة، منها شهادة الأمن الغذائي التابعة لاتحاد التجزئة البريطاني الذي يعد

واحداً من أدق وأكثر المعايير العالمية صرامةً على مدار الـ 20 عاماً الماضية. وقد حصل مصنع المصرية على تقييم +AA في BRCGS، وهو أعلى تقييم حصلت عليه شركة صناعات غذائية في مصر.

انتهى