

الشركات الناشئة في مجال الجزارة تستجيب للطلب

بقلم ميغان فيلبرت

يعرض مصنعان جديدان لمعالجة اللحوم الابتكار ويقدمان خدمات مهمة

بعد مرور عام على ظهور جائحة كوفيد-١٩، لا يزال المزارعون يكافحون للعثور على مواعيد حصاد في الخزائن المحلية - وهو ما لا ينبغي أن يكون مفاجئاً، حيث كان الافتقار إلى مرافق معالجة اللحوم الصغيرة إلى المتوسطة مشكلة منذ عقود. ومع ذلك، كشف الوباء عن مدى خطورة الموقف، وقد ثبت أنه العامل المحفز الذي احتاجته أيوا لبدء معالجة المشكلة.

في أعقاب الوباء، نرى الآن منشآت جديدة لمعالجة اللحوم تفتح أبوابها وتعمل المرافق الحالية على التوسع. هذا التركيز المتجدد على معالجة نقص القدرة على معالجة اللحوم في ولايتنا هو الجانب المشرق في خضم عام من التحدي والتضحية وعدم اليقين. وفقاً لجانيس هوشستينلر وكاترين بولكينجل مع مكتب فحص اللحوم والدواجن في ولاية أيوا، من المقرر افتتاح ٢٤ منشأة جديدة معفاة حسب الطلب في عام ٢٠٢١. ستساعد هذه الأنشطة التجارية في التخفيف من بعض الأعمال المتراكمة في المعالجة والحاجة - لكنها مجرد خطوة أولى. لتلبية احتياجات مزارعي ولاية أيوا بشكل كامل، نحتاج إلى المزيد من المرافق المعفاة حسب الطلب والتي تخضع للتفتيش الحكومي، بالإضافة إلى مرافق إضافية تخضع للتفتيش الفيدرالي لتلبية الطلب.

يشكل تأمين الموارد المالية لإنشاء مصنع جديد تحدياً كبيراً. يمكن أن تتكلف منشأة جديدة صغيرة الحجم من الطوب والاسمنت في أي مكان من ٧٠٠٠٠٠٠ دولار إلى مليوني دولار (أو أكثر) للبناء. وجد مصنعان في ولاية أيوا، كلاهما معفي حسب الطلب، طرقاً مبتكرة لبدء أعمالهما باستخدام البنية التحتية الحالية لتقليل التكاليف الباهظة.

شركة أولد بارلور للحوم - روك فالي

يدير كورتيس فان جرو وحدة الذبح المتنقلة الثانية للحوم الحمراء في ولاية أيوا، والتي افتتحت في فبراير ٢٠٢١، بعد عام واحد بالضبط من بدء العمل مع وزارة الزراعة في ولاية أيوا وإدارة الأراضي لجعل منشأته مؤسسة رسمية لمعالجة الخنازير والأبقار والأغنام والماعز. يخدم دائرة نصف قطرها ٣٠ ميلاً حول روك فالي في شمال غرب ولاية أيوا، ويقدم كورتيس ذبْحاً في المزرعة. تضم الحيوانات في المزرعة، ثم يتم تحميلها في شاحنة مبردة (شاحنة توصيل بيتزا مجمدة قديمة) ليتم نقلها إلى مزرعة عائلته حيث يتم تبريد الذبيحة والقطع والتعليق والتجميد.



افنتحت شركة اولد بارلور للحوم، التي تديرها كورتيس وايمللي فان جرو، في فبراير ٢٠٢١ وتوفر الذبح في المزرعة للحوم البقر والخنازير والضأن والماعز.

نشأ كورتيس في مزرعة الألبان التابعة لعائلته والتي توقفت عن العمل كمصنع ألبان في عام ٢٠١١. قدم صالون الألبان القديم وبيت الألبان البنية التحتية اللازمة لمعالجة اللحوم: جدران قابلة للغسل وأرضيات أسمنتية ومصارف. قام كورتيس بتعديل تحديث المرفق بعزل أفضل وجدران محسنة، لكن الهيكل قدم نقطة انطلاق قوية - بالإضافة إلى الإلهام لاسم الصالون القديم. يقول كورتيس: "لم أكن لأختار هذا النشاط التجاري إذا لم يكن لدي بالفعل البنية التحتية للبدء بها". "لقد حققنا ارتفاعاً بنسبة ١٠٠٪ لأن لدينا منتجات ألبان". هذا يطرح السؤال التالي: هل يمكن استخدام صالونات ومنازل الحليب الفارغة الأخرى في ولاية أيوا بالمثل؟

"من المحتمل أن يكون هناك عدد قليل من العمليات الإضافية في مقاطعتي وحدها ولن أرى تأثيراً كبيراً على عملي لأن الحاجة إلى المعالجة عالية جداً في الوقت الحالي." - كورتيس فان جرو

ساعدت إدارة الموارد الطبيعية في تقديم المشورة لكيرتس بشأن تركيب خزان مياه الصرف الصحي ، وتمكن من استخدام خزان الترشيح الموجود والذي تم استخدامه في عملية إنتاج الألبان. يقوم بنقل خزانات كاملة من مياه الصرف الصحي إلى مركز محلي لمعالجة المياه للتخلص منها بالشكل المناسب. يمكن ترك المخلفات، مثل الأحشاء والجلود، في المزرعة حيث يتم ذبح الحيوان، وتلتقط شركة التقديم المحلية القطع والعظام من منشأته.

اختار كيرتس تشغيل مصنع معفي حسب الطلب بدلاً من مصنع خاضع للتفتيش الحكومي لأسباب متنوعة. ويوضح قائلاً: "ليست لدي رغبة في بيع اللحوم بالتجزئة، ويرجع ذلك أساساً إلى أن منشأتنا موجودة في مزرعة عائلتنا ولدينا أطفال صغار يركضون في الأرجاء، لذلك لا نريد حركة مرور التجزئة". "أيضاً، كان الإعفاء المخصص هو أسهل طريقة للنهوض والذهاب ويتطلب أدنى مستوى من الأعمال الورقية." ويضيف أنه ظل مشغولاً كثيراً بأعمال الذبح المخصص فقط. "أنا أقول لا للناس أكثر مما أقول نعم. من المحتمل أن يكون هناك عدد قليل من العمليات الإضافية في مقاطعتي وحدها [مقاطعة سيوكس] ولن أرى تأثيراً كبيراً على عملي لأن الحاجة إلى المعالجة عالية جداً في الوقت الحالي".

تبلغ رسوم الذبح ٧٥ دولاراً لكل حيوان، بما في ذلك نقل الذبيحة مرة أخرى إلى منشأة كورتيس للقص واللف. يجب وضع الحيوانات المعدة للذبح في حظيرة صغيرة. من الجيد الحصول على الكهرباء في الموقع، ولكنها ليست ضرورية لأن كورتيس لديه مولد كهربائي في شاحنته. لديه أيضاً ماء في خزان في الشاحنة، ولا يُطلب من المزارعين الحصول على تصريف. يوفر كيرتس مهذاً لرفع الجثث عن الأرض، ثم يرفعها لتقطيعها، ثم يعلقها على السكة في مبرد شاحنته.

بالعودة إلى مزرعته، حيث تقع منشأة التقطيع والتغليظ، يبلغ عمر لحم البقر ١٤ إلى ٢١ يوماً ؛ تتراوح أعمار لحم الخنزير ولحم الضأن والماعز لمدة أسبوع واحد. ثم يقوم كيرتس بتقسيم اللحم إلى قطع مختلفة من اللحم - تُعرف باسم التصنيع - ويجمدها ويدعو المزارع ليأخذها. يحافظ على القطع بسيطة ويقدم النقانق. في هذا الوقت، لا يعرض كيرتس التدخين أو العلاج حتى يتمكن من نقل أكبر عدد ممكن من الحيوانات.

يقول كيرتس، وهو يتأمل سبب اختياره الذبح المتنقل على الذبح الثابت: "أثناء عملية البدء، اعتقدت عدة مرات أن هذا سيكون أسهل كمرق ثابت. لكن مع انتشار الوباء، أردت فقط أن أكون جاهزاً للعمل، وهو ما سمحت به الشاحنة. إذا كنت أرغب في تناول الحيوانات في مرفق المنزل، فسوف يتطلب الأمر مزيداً من التجديد".

أحد عيوب الذبح المتنقل هو أنه لا يستطيع إخراج الشاحنة في درجات حرارة شديدة البرودة أو في ظروف عاصفة ثلجية. لكن الوحدة المتنقلة تتيح لكيرتس الخروج إلى المزارع، وهو ما يستمتع به، مع تمكين المزارعين من مراقبة

العملية. "إنني أتطلع إلى التحدث إلى المزارعين حول الحيوانات وتوفير حالة ذبح منخفضة إلى صفر من الإجهاد لكل من الحيوانات والمزارعين."

لتمويل هذا المسعى، جلب كورتيس الفكرة إلى بنك المجتمع المحلي، حيث يمتلك حسابًا شخصيًا. رأى البنك الإمكانيات والفرصة في فكرته وعرض قرضًا على كيرتس، والذي وصفه بأنه عملية غير مؤلمة. في غضون السنوات الخمس المقبلة، يأمل كورتيس في النمو من كونه يعمل فرديًا إلى توظيف مساعدة بدوام جزئي. التحق بجامعة دوردت في مركز سيوكس، أيوا، ويود إنشاء برنامج تدريب داخلي مع قسم الزراعة لتعليم فن وعلوم الجزارة للجيل القادم.

بلاك دايموند للحوم الحلال - أيوا سيتي

غرب أيوا سيتي، أيوا، في مقاطعة جونسون، يقع بلاك دايموند للحوم الحلال داخل كوخ ذرة قديم. هذا المصنع المملوك والمدار من قبل الصادق وباربيكر، حصل على ترخيص ايدالس للعمل في ديسمبر ٢٠٢٠ ويوفر ذبحًا معنيا من الجمارك للأغنام والماعز. يمتلك إد ويليامز كوخ الذرة والمزرعة التي يقع عليها، ويؤجر المرفق إلى الصادق وباربيكر لتشغيل أعمالهما. قبل الموافقة على تشغيل المصنع، كان لا بد من وضع العديد من القطع في مكانها، بما في ذلك تعديل قوانين المقاطعة للسماح بوضع هذه العملية في مقاطعة جونسون. عمل إد بشكل وثيق مع فريق التخطيط والتطوير والاستدامة في مقاطعة جونسون في هذا الجهد.



إد ويليامز في الخمسينيات من القرن الماضي تم تحويل كوخ الذرة إلى منشأة لمعالجة اللحوم لشركة بلاك دايموند للحوم الحلال، التي يديرها الصادق وباربيكر. حصل المرفق على ترخيص للعمل في ديسمبر ٢٠٢٠ ويقدم ذبحًا حلالًا مخصصًا للأغنام والماعز.

يخدم المرفق المجتمع السوداني في مدينة أيوا بشكل أساسي، ولكنه مفتوح لأي مزارع يحتاج إلى خدمات ذبح الأغنام والماعز. لدى العملاء خياران فريدان: يمكنهم إما انتقاء وشراء خروف حي في المرعى المجاور للمنشأة،

أو إحضار أغنام أو ماعز حية إلى المنشأة ليتم حصادها. يتم تحديد موعد الذبح ويتم ذبح الحيوانات بالطريقة الحلال وتتقطيعها وتغليها أثناء انتظار العميل. يذهب اللحم إلى المنزل طازجًا مع العميل. يلبي هذا النموذج عادات الطهي السودانية التقليدية.

تم بناء كوخ الذرة الذي يعود إلى حقبة الخمسينيات من القرن الماضي ، بجدران خشبية وأرضية خرسانية ، لتخزين الذرة المغلفة، ثم تم تعديله لتخزين الذرة المقشرة. في النهاية تم تحويله إلى صالة عرض لأعمال مواقد حرق الحبيبات الخاصة بـ إ.د. الآن، إنها منشأة ذبح ذات تصميم داخلي بسيط. يبلغ طول كوخ الذرة ٥٠ قدمًا في ٣٠ قدمًا ، وتشغل منطقة الذبح نصف تلك المساحة.

يتكون الجزء الداخلي من جدران قابلة للغسل، مقامة على طول الممر الرئيسي حيث تستخدم العربات للقيادة، وطاولات من الفولاذ المقاوم للصدأ ومنشار لحوم. لا توجد مبردات أو مجمدات بالمنشأة لأن الصادق وباربيكر ينتجان اللحوم الطازجة فقط. يتم تقطيع اللحم إلى قطع من ٢ إلى ٣ أرطال، وتعبئتها وتسليمها للعميل. يتم تضمين جميع الأعضاء والمعدة (بعد تنظيفها جيدًا).

تمت الموافقة على المرفق لمعالجة ٥٠٠ أو أقل من الحيوانات المجترة الصغيرة سنويًا. في نهاية المطاف، إذا أراد الصادق وباربيكر النمو إلى ما هو أبعد من هذا الرقم أو خضوعهما للتفتيش الحكومي ، فسيتعين عليهما الخضوع لعملية إعادة تقسيم المناطق.

يقول إ.د: "يقوم الصادق وباربيكر حاليًا بوضع خطط لإضافة معالجة الدجاج إلى خدماتهما، الأمر الذي يتطلب غرفة منفصلة". "إنهم يرغبون أيضًا في إضافة منشأة أخرى في وسط ولاية أيوا لخدمة المجتمعات السودانية وغيرها من المجتمعات الإسلامية بالقرب من دي موين."

تعلم أكثر:

- يمكن العثور على شركة اولد بارلور للحوم على فيسبوك أو انستاغرام أو الاتصال عبر البريد الإلكتروني على oldparlormeatco@gmail.com
- اتصل بشركة بلاك دايموند للحوم الحلال على الرقم ٣٢٩٩-٥٧١-٢٠٦
- يمكن الاتصال بـ إ.د ويليامز عبر البريد الإلكتروني على harvestheat@gmail.com