1. من نحن؟

تأسست الشركة عام 1980كمُصدّر للشاي السيلاني النقي، وتقوم بتسويق مجموعة واسعة من المنتجات لتلبية احتياجات عشاق الشاي حول العالم.

تشمل منتجات الشركة الشاي السائب، وأكياس الشاي، والعبوات المختلفة، والعلب المعدنية والخزفية، بالإضافة إلى تشكيلة متنوعة من عبوات الهدايا، التي يتم تصديرها إلى العديد من الأسواق العالمية المستهلكة للشاي.

ويواصل خبراء الشاي والمستهلكون في دول عديدة، منها ألمانيا وبلجيكا وإيطاليا ولوكسمبورغ ومصر وإيران والإمارات العربية المتحدة وسوريا وروسيا والصين وهونغ كونغ وتايوان، طلب واستلام أجود أنواع الشاي من شركة سيلان لتسويق الشاي.

وقد مكّنتنا خبراتنا ومعرفتنا المتخصصة من تطبيق رقابة صارمة على الجودة في جميع مراحل الإنتاج داخل مصنعنا المتطور، حيث تحمل منتجاتنا شهادات واعتمادات تشمل:

- BRCالإصدار التاسع.
- ISO 9001:2015لنظام إدارة الجودة.
- ISO 22000:2018لسلامة الغذاء.
- ISO 14001:2015للإدارة البيئية.
- ممارسات التصنيع الجيد .(GMP)
- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة .(HACCP)
- شهادة المنتجات العضوية للاتحاد الأوروبي .(EU Organic)
- اعتماد تحالف الغابات المطيرة .(Rainforest Alliance)

ونحن على استعداد لمواجهة تحديات المستقبل، بالاعتماد على كفاءة فريق عملنا والتزامه وولائه للشركة.

ومنذ بدء نشاطها التجاري، حرصت مجموعة شركة سيلان لتسويق الشاي المحدودة على تحقيق التميز في جميع جوانب عملياتها.

2.الرؤية

أن نكون من بين أفضل شركات معالجة الشاي وتصديره من حيث الإدارة والكفاءة في سريلانكا، وأن نساهم في تحقيق النمو الاقتصادي والاجتماعي للبلاد.

3.الرسالة

- اكتساب الاعتراف بوصفنا شركة رائدة في تصنيع الشاي عالي الجودة وبيعه.
- تحسين الوضع الاقتصادي للعاملين في قطاع الشاي.
- السعي إلى التميز في تقديم الخدمات للعملاء.
- ضمان استمرارية العمليات وتحقيق عوائد مجزية ومستقرة لجميع أصحاب المصلحة.

4.آلات ومرافق الإنتاج



أولاً :ماكينة تعبئة أكياس الشاي (Tea Bag Machine)

صُممت ماكينة أكياس الشاي المتطورة لتعبئة الشاي السيلاني الفاخر بكفاءة عالية وبطريقة صحية .تقوم الماكينة تلقائياً بقياس الكميات، وتعبئتها، وإغلاق الأكياس، وقصها بدقة، بما يضمن ثبات الوزن والجودة في كل عبوة.

وتعتمد الماكينة على تقنيات حديثة تتيح الإنتاج بسرعات عالية مع الالتزام بمعايير الجودة الصارمة، مما يجعلها مناسبة لمصانع الشاي الكبيرة.



ثانياً :ماكينة خلط الشاي (Tea Blending Machine)

صُممت هذه الماكينة لخلط درجات وأنواع مختلفة من الشاي السيلاني الفاخر بعناية، للحصول على نكهة ورائحة وجودة متجانسة.

وتضمن تقنياتها المتطورة وأنظمة التحكم الدقيقة توزيع المكونات بصورة متساوية، مع الحفاظ على الخصائص الطبيعية لأوراق الشاي، لإنتاج خلطات متوازنة تلبي معايير الجودة الدولية.



ثالثاً :مستودع الشاي (Tea Warehouse)

صُمم المستودع لتخزين كميات كبيرة من الشاي الفاخر في ظروف صحية وخاضعة للرقابة .ويضم أنظمة رفوف منظمة ومعدات حديثة للمناولة، بما يضمن التخزين الآمن وسهولة إدارة المخزون وكفاءة التوزيع.

وتساعد هذه البيئة المنظمة على الحفاظ على نضارة الشاي ورائحته وجودته قبل وصوله إلى الأسواق العالمية.



رابعاً :غرفة تذوق الشاي (Tea Tasting Room)

تُجرى في هذه الغرفة عمليات تقييم جودة الشاي ونكهته ورائحته ومظهره بواسطة خبراء متخصصين .وتُحضّر عينات الشاي وتُقيّم باستخدام أساليب تذوق احترافية للتأكد من مطابقتها لمعايير الجودة المعتمدة لدى الشركة.

وتساعد هذه العملية على اختيار أفضل خلطات الشاي والمحافظة على جودتها لتلبية احتياجات العملاء حول العالم.

.5منتجات الشركة

يعرض البروفايل فئات المنتجات التالية:

- أكياس الشاي :(Tea Bags)شاي معبأ في أكياس للاستخدام الفردي.
- علب الشاي :(Tea Caddies)عبوات مخصصة لحفظ الشاي، تشمل العلب المعدنية والخزفية وعبوات الهدايا.

ملاحظة :يتضمن الملف صوراً للمنتجات، لكنه لا يورد في الصفحات المخصصة لها قائمة نصية كاملة بأسماء العلامات التجارية أو الأوزان أو الأسعار.

.6تاريخ الشاي السيلاني

يمتلك الشاي السيلاني، المعروف اليوم باسم الشاي السريلانكي، تاريخاً عريقاً يعود إلى القرن التاسع عشر.

بعد انتشار مرض صدأ القهوة الذي دمّر العديد من مزارع البن، أُدخل الشاي إلى سريلانكا باعتباره محصولاً بديلاً . وفي عام 1867، أنشأ المزارع الاسكتلندي جيمس تايلور أول مزرعة تجارية للشاي في منطقة لولوكونديرا بمقاطعة كاندي، واضعاً الأساس لنمو صناعة الشاي في البلاد.

وبحلول أواخر القرن التاسع عشر، اكتسب الشاي السيلاني شهرة عالمية بفضل جودته المتميزة ونكهته الفريدة .كما ساهم إنشاء مزاد الشاي في كولومبو عام 1883في تعزيز مكانته في الأسواق العالمية.

واليوم، تُعد سريلانكا من أبرز الدول المنتجة والمصدّرة للشاي في العالم .وتوفر مناطقها الزراعية المتنوعة، ذات المناخات والارتفاعات المختلفة، مجموعة واسعة من أنواع الشاي الفاخر المعروفة بلونها المشرق ورائحتها المميزة ومذاقها الممتاز.

ولا تزال صناعة الشاي تشكل ركيزة أساسية للاقتصاد السريلانكي والتراث الثقافي للبلاد.

.7مناطق زراعة الشاي في سريلانكا



.1ديمبولا (Dimbula)

تقع منطقة ديمبولا بين نوارا إليا وسهول هورتون، وتُصنّف أنواع الشاي فيها ضمن الشاي المرتفع، إذ يزيد ارتفاع مزارعها على 1,250متراً.

تؤدي التضاريس المتنوعة إلى اختلافات في النكهة، وقد تظهر نفحات الياسمين والسرو .ويتميز شاي المنطقة بلون ذهبي مائل إلى البرتقالي عند تحضيره، وبمذاق متوازن ومنعش.



2.نوارا إليا (Nuwara Eliya)

تُعد من أشهر مناطق زراعة الشاي في سريلانكا، وهي من أكثر المناطق الجبلية ارتفاعاً .وتؤدي درجات الحرارة المنخفضة إلى إنتاج شاي ذي رائحة عطرية راقية.

يتميز الشاي بلونه الذهبي الفاتح ومذاقه الرقيق والعطري .ومن أشهر درجاته شاي الأوراق الكاملة OPو.BOP



3.كاندي (Kandy)

هي المنطقة التي بدأت فيها صناعة الشاي السريلانكية عام .1867ويُصنف شايها ضمن الشاي متوسط الارتفاع.

تتفاوت نكهاته بحسب ارتفاع المزارع ومدى تعرضها للرياح الموسمية .ويتميز بلون نحاسي مشرق عند التحضير، وبمذاق قوي وغني وكثيف القوام.



4. روحونا (Ruhuna)

تقع هذه المنطقة في جنوب سريلانكا، ويُصنف شايها ضمن الشاي منخفض الارتفاع، وتشمل مناطق فرعية تمتد من السهول الساحلية إلى أطراف غابة سينهاراجا المطيرة.

تساعد التربة والارتفاعات المنخفضة على سرعة نمو شجيرات الشاي وإنتاج أوراق طويلة .ويشتهر شاي روحونا الأسود بغناه بالنكهة، كما تنتج مصانعها أشكالاً وأحجاماً متنوعة من الأوراق، بما فيها الأوراق ذات البراعم الثمينة.



5. أوفا (Uva)

تتعرض هذه المنطقة النائية للرياح الموسمية الشمالية الشرقية والجنوبية الغربية، ويُعتقد أن ذلك يمنح شايها طابعاً مميزاً ورائحة عطرية خاصة.

وقد استخدم توماس ليبتون الشاي المزروع في مزارعه بمنطقة أوفا لإقناع الأمريكيين بشرب الشاي .ويتميز شاي أوفا بمذاق ناعم ومتوازن يسهل تمييزه.



6.سابارا غاموا (Sabaragamuwa)

تُعد من أكبر مناطق سريلانكا، وتضم مزارع منخفضة الارتفاع تتراوح ارتفاعاتها من مستوى سطح البحر إلى نحو 610أمتار.

تنتج شجيراتها أوراقاً طويلة وسريعة النمو .ويشبه لون الشاي المحضّر شاي روحونا، إذ يميل إلى الأصفر الداكن والبني المحمر، مع رائحة مختلفة تتضمن نفحات الكراميل الحلوة ومذاق أقل قوة نسبياً.



7.أودا بوسيلّاوا (Udapussellawa)

تقع بالقرب من نوارا إليا، ولذلك يُقارن شايها بشاي تلك المنطقة .لكنه يتميز بلون أغمق عند التحضير، مع درجة وردية خفيفة وقوة أكبر ونكهة حامضية لطيفة.

وتُضفي الظروف الباردة في نهاية العام، بحسب وصف البروفايل، لمسة من رائحة الورد .ويتميز الشاي عموماً بقوام متوسط ونكهة دقيقة.

.8درجات وأنواع الشاي السيلاني

يعرض البروفايل خمس درجات رئيسية من الشاي، تختلف بحسب حجم الأوراق وطريقة تصنيفها وخصائص النكهة.



BOP — Broken Orange Pekoe

شاي الأوراق المكسّرة من درجة أورانج بيكو.

يتكون من قطع أوراق أصغر من الأوراق الكاملة، لكنها أكبر من درجات الفتات الناعم والغبار .ويتميز عادةً بمذاق قوي وحاد نسبياً، ويطلق نكهته بسرعة أثناء التحضير.



BOPF — Broken Orange Pekoe Fannings

شاي فتات أوراق أورانج بيكو المكسّرة.

يتكون من أجزاء أصغر وأكثر دقة من أوراق شاي BOP، ويتميز بسرعة الاستخلاص عند التحضير، مما ينتج كوباً قوياً وغنياً بالنكهة.



FBOP1 — Flowery Broken Orange Pekoe One

درجة من الشاي المكسّر تتضمن أوراقاً صغيرة وقطعاً من الأوراق وبراعم ظاهرة.

يشير وصف «Flowery»إلى وجود البراعم التي تضفي مظهراً مميزاً على الشاي .وتُعد هذه الدرجة، بحسب البروفايل، من الدرجات الأعلى جودة مقارنة ببعض درجات الأوراق المكسّرة الأخرى، وتتميز بنكهة متوازنة وقوية نسبياً مع نعومة في المذاق.



FBOP — Flowery Broken Orange Pekoe

شاي أورانج بيكو المكسّر ذو الطابع الزهري.

يحتوي على خليط من الأوراق المكسّرة وقطع الأوراق والبراعم الظاهرة .ويتميز بمذاق متوازن ونكهة قوية نسبياً، مع اختلاف الخصائص حسب المنطقة والمزرعة وطرق المعالجة.



OP1 — Orange Pekoe One

درجة من الشاي عالي الجودة ذي الأوراق الكاملة الطويلة وغير المكسّرة.

غالباً ما تتكون الأوراق من برعم وورقة أو ورقتين صغيرتين، وتُقطف من الجزء العلوي لنبات الشاي .ولا تشير تسمية Orange Pekoeإلى نكهة البرتقال، بل إلى تصنيف حجم الأوراق وشكلها.

ويتميز هذا النوع عادةً بمذاق ناعم ورقيق ومتوازن، وقد تظهر فيه نكهات زهرية أو فاكهية.



OPA — Orange Pekoe A Grade

درجة من الشاي ذي الأوراق الكاملة الأكبر حجماً مقارنة بأوراق أورانج بيكو التقليدية.

تتكون الأوراق عادةً من برعم وورقتين أو ثلاث أوراق صغيرة، وتكون طويلة وغير مكسّرة .وتُعالج بعناية للحفاظ على شكلها ورائحتها وجودتها.

وينتج عنها عادةً كوب قوي وغني وكثيف القوام، مع اختلاف النكهة وفقاً للمنطقة وارتفاع المزرعة وطرق المعالجة.

9.بيانات التواصل

الصفحة الأخيرة من البروفايل مخصصة لبيانات التواصل، لكن النسخة المرفقة لا تُظهر تفاصيل نصية واضحة لعنوان الشركة أو رقم الهاتف أو البريد الإلكتروني.

ملاحظات مهمة لكِ قبل الاستيراد

بما أنكِ تدرسين التعامل مع الشركة، أنصحكِ بالتأكد من النقاط التالية قبل طلب عرض السعر:

1. أنواع التعبئة :هل توفر الشركة أكياس الشاي والعبوات المعدنية فقط، أم توفر أيضاً عبوات التجزئة الكرتونية بأوزان مختلفة؟
2. درجات الشاي :اطلبي قائمة بالدرجات المتاحة، مثل BOPو BOPFو FBOPو OP1وOPA، مع أسعار كل درجة.
3. العلامة التجارية الخاصة :استفسري عن إمكانية تصنيع الشاي بعلامتكِ التجارية .(Private Label)
4. الحد الأدنى للطلب :(MOQ)اسألي عن الحد الأدنى لكل نوع ووزن من العبوات.
5. الشهادات :اطلبي نسخاً حديثة من شهادات الجودة وسلامة الغذاء المذكورة في البروفايل.
6. الشحن إلى اليمن :اطلبي عرض سعر يوضح تكلفة الشحن، وميناء التصدير، وشروط التسليم.