إسبانيا

سوق نوسترا سينورا دي أفريكا





نوع السوق: سوق غذائي حضري مغطى؛ متنوع (أغذية طازجة، خدمات غذائية، زهور، حرف يدوية)؛ يديره البائعون بأنفسهم من خلال تعاونية

تواتر: يوميًا، في الصباح (6:00–14:00؛ أيام الأحد 7:00–14:00)

سلسلة القيمة المعنية (التوريد)

يعتمد السوق بشكل أساسي على إعادة البيع. يشتري معظم البائعين من قاعات المزارعين في سوق الجملة «ميركاتينيريف»، ويشتري البعض المحاصيل كاملةً مباشرةً من المزارع، ولا يوجد سوى عدد قليل من البائعين المنتجين. ويحل الوسطاء بشكل متزايد محل المزارعين. وتعتمد الجودة على اختيار البائعين للمنتجات وثقة العملاء الراسخة؛ ونادرًا ما يتم وضع ملصقات توضح المنشأ.

المؤسسات / الحوكمة المسؤولة عن إنشاء السوق

افتتح سوق بلدي في عام 1944 وأداره مجلس المدينة حتى عام 1995. وفي ذلك العام، وفي مواجهة التراجع وخطط البيع، شكل البائعون تعاونية غير ربحية وتولوا إدارة السوق. لكل عضو صوت واحد، وتُعاد استثمار جميع الفوائض، وتوفر التعاونية خدمات التنظيف والصيانة والاستشارات ومواقف السيارات وتطبيقًا إعلاميًا. وتدفع التعاونية رسوم إدارة لمجلس المدينة وتخضع لرقابة عدة هيئات عامة.

أصحاب المصلحة الرئيسيون

. **إدارة السوق:** تعاونية البائعين غير الهادفة للربح، بمجلس إدارتها وفريقها الإداري المحترف، التي تدير السوق منذ عام 1995.

. **البائعون:** حوالي 140–160 صاحب كشك موزعين على حوالي 360 كشكًا (الأغذية الطازجة، والحانات والمطاعم، والزهور، والحرف اليدوية).

. **السلطات العامة:** مجلس المدينة (رسوم الإدارة، عمليات التفتيش)، ومجلس الجزر (كابيلدو) وحكومة جزر الكناري (إعانات للأعمال)، وهيئات التفتيش الأخرى.

. **المستهلكون:** السكان المحليون من جميع الأعمار، والأسر، والسياح، وركاب السفن السياحية.

. **الموردون:** سوق الجملة «ميركاتينيريفي»، والمزارعون المحليون، والمشاتل، والمستوردون.

المنتجات والمستخدمون الرئيسيون

المنتجات الرئيسية: الفواكه والخضروات الطازجة (بما في ذلك أصناف البطاطس المحلية)، واللحوم، والأسماك، والجبن، والمخبوزات، والأطعمة الجاهزة، والحانات والمطاعم، والزهور والنباتات، والحرف اليدوية والتذكارات. وتكون المنتجات في الغالب محلية وإقليمية، إلى جانب سلع من إسبانيا القارية والخارج.

المستخدمون: المتسوقون المحليون يوميًا؛ العائلات التي تجذبها أنشطة الأطفال؛ المدارس (20–30 زيارة سنويًا)؛ جمعيات الأحياء التي تستخدم المكان؛ السياح وركاب السفن السياحية.

نظام (أنظمة) الإنتاج/الزراعة الرئيسية

تأتي المنتجات المحلية من مزارع عائلية صغيرة في تينيريفي: قطع أراضي تعتمد على مياه الأمطار في المناطق المتوسطة الارتفاع وقطع أراضي مروية في الجنوب، ويُجرى معظم العمل يدويًا. ويُعتبر الإنتاج تقليديًا في الغالب. ويبيع عدد قليل من البائعين محاصيلهم أو ماشيتهم الخاصة. وتأتي النباتات تقريبًا نصفها من المشاتل المحلية والنصف الآخر من هولندا.

التحديات

- **التنظيم:** قواعد غير ملائمة لسياق جزر الكناري وللشركات العائلية الصغيرة. أدت عمليات التفتيش المتزامنة ومتطلبات السلامة من الحرائق وحدود السعة إلى إنهاء الفعاليات الليلية. وتدعو الإدارة إلى التوجيه بدلاً من العقوبات.
- **تجديد الأجيال:** لا يتم استمرار ممارسة الحرف مثل الجزارة وبيع الأسماك والزراعة، ويتم استبدال أصحاب الأكشاك المحليين بوافدين جدد. وتختلف الإدارة حول السبب: هل هو عدم الاهتمام أم الأعباء المالية والتنظيمية؟
- **الجدوى الاقتصادية للبائعين:** ارتفاع تكاليف العمل الحر وتفاوت المبيعات بين الأكشاك.
- **المشاركة الجماعية:** يركز الباعة على أكشاكهم الخاصة ويتركون الشؤون الجماعية للتعاونية.
- **الإنتاج المحلي:** انخفاض العرض المحلي (البطاطس، والجبن، والماشية)، مع استبدال الوسطاء للمزارعين والمنافسة من الواردات.
- **المبنى والوصول إليه:** مبنى عمره 80 عامًا يحتاج إلى إصلاحات مستمرة؛ اكتظاظ مواقف السيارات والازدحام في عطلات نهاية الأسبوع.

الموقع



شركاء التنفيذ

- تعاونية بائعي سوق نوسترا سينورا دي أفريكا
- جامعة لا لاغونا (ULL)

إمكانات تكنولوجيا المعلومات والاتصالات

- توسيع نطاق تطبيق السوق وخدمة التوصيل إلى المنازل.
- وضع علامات المنشأ الرقمية لإبراز المنتجات المحلية.
- دعم التسويق الرقمي للبائعين الذين لا يستخدمون وسائل التواصل الاجتماعي بشكل منتظم.

وقد حصلت الأبحاث التي أدت إلى هذه النتائج على تمويل من المديرية العامة للبحث العلمي والتطوير التكنولوجي (DGRSDT)، في إطار مشروع PRIMA-BLUMI-Med التابع للاتحاد الأوروبي