

### مُبَادَرَةٌ دَعْهُ المُنْتَجُ المَحَلِي **البن اليمني**



www.YemeniBon.org



### البراليمنى

مهد ثقافة القهوة منذ 1450



# يشتهر اليمن بزراعة البن، حيث تمّ اعتماد تجارته منذ القرن السادس عشر الميلادي، وعلى مدار قرون شكّلت القهوة أهم الصادرات اليمنية وأكثرها شهرة، وكانت مدينة المخا الساحلية في اليمن تعدّ النقطة الرئيسة لتصدير البُن إلى العالم، إضافةً إلى مزروعات أخرى دائمة الخضرة، والتي تعود بالفائدة التجارية والزراعية، من حيث الحفاظ على استدامة التربة وغيرها. تعد شجرة البن ذات أهمية كبيرة للإنسان اليمني، ليس كونها شجرة متأصلة بقدم الانسان اليمني فقط، وإنما باعتبارها هوية إنسان ووطن. وقد تعرضت شجرة البن في

تعد شجرة البن ذات أهمية كبيرة للإنسان اليمني، ليس كونها شجرة متأصلة بقدم الانسان اليمني فقط، وإنما باعتبارها هوية إنسان ووطن. وقد تعرضت شجرة البن في العصر الحديث لتدهور ملحوظ، إلا أن المزارع والتاجر والعامل في قطاع البن أبي إلا أن يعيد للبن مكانته. وكون هذه الخطوة ليست واجبة أو حكرا فقط على العاملين في مجال البن، بل على كل إنسان يمني، و أي مجال له علاقة بقطاع البن بطريقة مباشرة أو غير مباشرة. ونظراً لما تمثله هذه المكانة من أهمية في تعزيز التكاتف والتعاون لإعادة هذه الشجرة إلى مكانتها السابقة في رفد الاقتصاد الوطني، فإننا في قطاع البن نعتبر الجهات التمويلية جزءاً لا يتجزء من هذه المهمة البن نعتبر الجهات التمويلية جزءاً لا يتجزء من هذه المهمة

5



### تسمية البن **الموكا؟**

يعدّ ميناء المخا أول ميناء قام بتصدير البُن اليمني إلى العالم، وقد اشتق اسم موكا من كلمة مخا، وأصبحت موكا كلمة عالمية، تطلق على أجود أنواع البن، وهو البُن اليمني، وقد سيطر البن اليماني على التجارة العالمية بشكل مطلق لمدة قرنين من الزمان، وذلك من القرن السادس عشر إلى الثامن عشر، وكانت عائداته المالية كبيرة، حيث استطاعت الدولة إنشاء عاصمتين في ذلك العهد





### سلاسل قيم **البن اليمنى**:

هي مجموعة الأنشطة المطلوبة لتحويل حبات البن إلى قهوة خضراء، ومن ثم محمصة و جاهزة للاستخدام. كل مرحلة من هذه المراحل ضرورية؛ بمعنى أنه لا يمكن تخطي أي من هذه المراحل.

أربع مراحل رئيسة: الزراعة، والمعالجة، والتحميص، والاستهلاك.



### YEMENI

### مبادرة دعم المنتج المحلي البن البمنئ

سعت مؤسسة رواد لريادة الأعمال إلى تبني وإطلاق مبادرة تأتي في إطار مشروع: "STEPS" مبادرة دعم المنتج المحلي، بغية مساعدة الشركات الناشئة في المجتمعات المحلية على النمو، وتشجيعهم على التعلم من أجل تطوير منتجاتهم، حتى يكون لها في نهاية المطاف تواجد أكبر في الأسواق العالمية.

كرست هذه المبادرة جهودها عبر عدد من الأنشطة؛ لدعم منتجات البن اليمني على وجه الخصوص، وفي سبيل تحقيق ذلك قامت رواد بإشراك الجهات ذات العلاقة والاهتمام في مرحلة ما قبل البدء في المشروع؛ لمعرفة احتياجات هذا القطاع الواعد.

استهدفت المبادرة العاملين في القطاع من المتتلمذين، ورواد الأعمال الشباب، والشركات المعنية بتقديم خدمات التوجيه والتدريب في المجال، هذا بالإضافة إلى مُصدّري البن، وكذا المهتمين والعاملين في المجال بشكل عام.

عقد البرنامج في محافظة تعز، واستهدف المهتمين بتجارة البن من رواد الأعمال الشباب من الجنسين ممن تتراوح أعمارهم بين 35-18 عامًا، شريطة أن

يكونوا قد أنهوا دراسة المرحلة الثانوية وأن يكونوا من سكان المحافظة.

تناوب على الجلسات التدريبية متدربان اثنان، حيث شرحا طرق تقييم جودة البن الذي تتم زراعته في بعض المناطق، وعرّجا على مراحل سلاسل القيم التي يمر بها، ووضّحا للحضور تفضيلات وتوقعات الأسواق العالمية المهتمة بالبن اليمني والمستوردة له.

وتم أيضًا استعراض طرق ترويج البن والقهوة المختصة على وجه الخصوص في الأسواق المنافسة على الصعيد العالمي، وتمَّ التطرق لضرورة التركيز على فهم اختلافات أنواع البن، والتباين في مستويات جودته المتفاوتة بين مزرعة ومزرعة، وبين منطقة جغرافية وأخرى؛ في سعي من المبادرة لخلق وعي من شأنه الإسهام في تحسين جودة البن اليمنى.

على مدى أيام التدريب الستة، خاض جميع الحضور تجربة تذوق البن، وتعرفوا على استمارة تقييم جودته، وتعرضوا لتجربة تمييز الاختلاف بين الروائح العطرية الست وثلاثين، وخاضوا اختبار معرفة كوب القهوة المختلف في تجربة: "التثليث".





### الهدف

بناء قدرات عدد من الشركات الناشئة وكذلك الشباب في جودة البن اليمني لتمكنهم من الاستمرار وكذا إطلاق شركاتهم الناشئة في محافظة تعز

### المخرجات

12

تدريب 30 شاب وشابة في معرفة أساسيات العمل مع البن المختص

### أهداف الورشة التدريبية

- بناء قدرات المتدربين المعرفية في تمييز عيوب البن التي قد تؤثر على جودته وقيمته.
  - إطلاعهم على متطلبات الأسواق العالمية المستوردة للبن.
- تعزيز الثقة لدى بعض أصحاب المشاريع المترددين، وحثهم على البدء في مشاريعهم.
- تعريف المتدربين بسلاسل القيم، وأهمية كل مرحلة في السلسلة.
- تصميم منصة تواصل إلكترونية؛ للتشبيك ولدعم منتجِ البن اليمني



#### فعالية

### Ignite - Yemeni coffee

في نوفمبر كل عام، يشهد رواد الأعمال فعاليات حول العالم في مجال ريادة الأعمال.

الأسبوع العالمي لريادة الأعمال عبارة عن مجموعة من عشرات الآلاف من الأحداث والأنشطة والمسابقات في شهر نوفمبر من كل عام، والتي تلهم الملايين لاستكشاف إمكاناتهم كرائد أعمال، وتعدّ مؤسسة رواد هي المضيف الرسمى لفعاليات الأسبوع العالمي لريادة الأعمال في اليمن، حيث أقامت مؤسسة رواد العديد من الفعاليات في هذا الأسبوع، وركزت مؤسسة رواد على القطاع الزراعي، حيث إن القطاع الزراعي في اليمن يعدّ من أهم القطاعات الداعمة للاقتصاد اليمني، وتعتبر زراعة البن (ثقافة) بن لليمنيين منذ القدم، ولدي البن اليمني تاريخ ومكانة في السوق المحلى والعالمي، ويمثل هذا القطاع لاعبين مختلفین من تجار ومستثمرین ومصدرین وشرکآت ناشئة، وتختلف أدوارهم وتدخلاتهم في سلسلة القيم الخاصة بالبن اليمني من لاعب إلى آخر كان لمؤسسة رواد دورٌ في جمع اللاعبين والمعنيين في قطاع البن، خلال جلسة نقاشّية، أقيمت في حاضنة الأعمال بلّوك ون في 17 نوفمبر 2020م، وتم فيها مشاركة التحديات مع أصحاب الشركات الناشئة واللاعبين والمعنيين في قطاع البن، وتقريب وجهات النظرومشاركة التحديات مع أصحاب الشركات الناشئة والمهتمين، حيث إن وجود خبراء ومتخصصين في هذا المجال كان له دور في إثراء النقاش، والخروج بالتوصيات لرواد الأعمال والمؤسسات والمهتمين وتعزيز المعرفة.

كنا نبحث عن فرصة تدريبة للدخول إلى عالم البن وإيجاد شغفنا الذي لطالما حلمنا به؛ وبسبب التكاليف الباهظة لمثل هذه التدريبات، ومشقة السفر إلى أماكن إقامتها، وتزعزع الأمن في اليمن، قررنا البحث عن اصحاب الخبرة والكفاءات والتخصص في هذا المجال، ولكن دون جدوى، إلى أن سمعنا عن تدريب " البن اليمني"، الذي اختصر لنا عالم البن بتفاصيله .

"إنشاء مكان هادئ للسماح للأفراد بالحِصول على الهدوء والراحة "، هذا كان أهم ما بحثت عنه أنا وصديقي المقرب وشريكي في العمل (وليد) لتأسيس مشروع

**99** إنشاء مكان هادئ

للسماح للأفراد بالحصول

على الهدوء والراحة،

جديد، لكن الفكرة لم تتضح لنا في بادئ الأمر، ومكثنا نبحث عن ماهية هذا المكان؟ ومالذي سنقدم فيه غير الهدوء والراحة؟ أثناء فترة التفكير هذه، تم الإعلان عن هذا

التدريب الخاص بالبن، مما فتح لي ولصديقي بابا كبيرا من المعرفة، التي تنقصنا في هذا المجال، وبعد الالتحاق به تعرفت على عالم البن عن قرب "شغفنا الأكبر"، وقمت بتجارب التطبيق العملي في هذا المجال، وكانت فرصة مميزة جداً، خاصة أنه لا توجد هناك تدريبات تقام في هذا المجال في مدينة ( تعز)، إلا أن مؤسسة رواد الهمت المهتمين في مجال البن لإقامة دورات تدريبية في هذا المجال، حيث نفذ زميلنا محمد فارع تدريبا في البارستا، الذي حرصنا على حضوره..

قضينا ستة أيام تدريبية في رحلة تعلم، وبناء معرفي، والاحتكاك بالخبراء ومتخصصين في البن اليمني لأول

مرة في تعز مابين التعليم النظري، الذي تعلمت فيه كيف أميز البن اليمني عن غيره، ومعرفة معايير جودة البن، الذي نستطيع الآن من خلالها تمييز جودة البن اليمني وتقييمها ، والتعرف أيضاً على السوق العالمية، وترويج البن اليمني محلياً وعالمياً في التركيز على المميزات التي تحدث فوارق كبيرة في هذه العملية.

انتقلنا إلى التطبيق العملي، الذي اكتشفت فيه شغفي في تذوق البن، وغصت في أعماق هذه التجربة، وتدرجت مهارتي في تذوق البن ووصلت ل 60% ، وسأعمل

اكتشفت أيضا متعة التعرف على الروائح العطرية، من خلال شم 36 نوعاً مختلفاً من البن، ومعرفة خصائص كل رائحة ومميزات نوع البن الخاص بها.كل هذه التجارب الشيقة خضتها وحيداً بلا وليد؛ بسبب انشغاله، وعدم مقدرته على الحضور، فاتفقنا على القيام بجلسة نقاش يومية بالتزامن مع فترة التدريب لمشاركته كافة المعلومات، التي استفدتها من التدريب، في أجواء شغف تشارك المعلومات، التي اعتدنا عليها.

جاهدا حتى تصل إلى 100% بإذن الله.. لن أنسى التغيير الكبير الذي أعيشه الآن، فتجربة تذوق البن مرا بعد الاعتياد على شربه محلیا بالسکر، جعلتني أعرف طعم البن

الحقيقي، الذي كان غائباً عني وعن صديقي وليد.. نحن الآن مدمنون بنا، ولا تخلو أيامنا من فنجان البن الصباحي.

الخاصة، لكن المدربين المتعاونين كانوا متواجدين دائماً لتقديم العون والمساعدة.. كنا دائما نتمنى وجود مراجع عالمية، كانت صعبة المنال، إلا اننا وجدناها في هذا التدريب، وكانت هناك نسخة ورقية لكل متدرب "كتيب تقييم البن الاخضر" الذي ساعدنا في التعرف على أكثر من 18 عيباً من عيوب البن، ومعرفة العيوب الأساسية والثانوية ومعرفة البن المتخصص من التجاري، كل هذا وأكثر ساعدنا في تخطي عقبات العمل في مجال البن، ورفع جاهزيتنا لأي عقبة محتملة قد تواجهنا، هكذا تميزنا في "وودن كوفي".

إنّ هذا التدريب وفر لدينا بيئة رائعة لتعزيز شغفنا،

والتعرف على سلاسل قيم البن اليمني، الذي خلق

لدينا دافع الاهتمام بمراحل البن، بدءا من البذرة وانتهاءً

بوصولها للمستهلك بجودة عالية، فضلاً عن الاهتمام

بادق التفاصيل وتذوقها.. وهذا ما جسدناه في "وودن

كوفى" ليكون مشروعنا الجديد، الذي قررنا فيه دمج

فكرتنا في إيجاد مكان هادئ ومريح، وفي الوقت نفسه

مزج ما تعلمناه ووجدنا بسببه شغفنا ليكون ميزتنا

التي أطمح للتميز فيها في محافظة تعز أولاً وفي اليمن

والعالم لاحقاً. وبسبب إيماننا بأن هناك فرصاً كبيرةً

في محافظة تعز، وبعد الاستطلاعات التي عرفتها في

هذا المجال وهي كالآتي: وجود 3 كافيهات في مجال

البن و20 محمصاً للبن و5 من بين 23 اصحاب مزارع،

حيث قررنا دخول هذا المجال، وبعد افتتاح المشروع

وفرنا أكثر من 13 فرصة عمل، وفي حالة التوسع فإن

عدد الفرص ستصل إلى 40 فرصة مباشرة وغير

عند دخولك "وودن كافى" فإنك ستجد شجرة البن،

التي حصلت عليها في التدريب، محاطة بالاهتمام الكبير

والرعاية الكاملة. للدلالة على أهمية البن اليمني واهتمامنا بأدق التفاصيل، ستجد كل الطاولات والأدوات

مصنوعة من الخشب، الذي قمنا نحن بنحته بأنفسنا،

واستلهام أجواء المكان من الطبيعة.. كان كل هدفي

الذي يجمعني بصديقي افتتاح مكان هادئ، ولكن

بعد هذا التدريب قررنا تعزيز ثقافة البن في هذا المكان

إن أكبر تحدٍّ واجهناه، في هذا المجال، هو إيجاد أشخاص

كمراجع موثوقة لمساعدتك في مشروعك وتجربتك

الهادئ؛ لنجمع بين الهدوء وثقافة البن الّيمني.

وأما كتيب العينات، فقد كان له نكهة مميزة للتعرف علي عينات ملموسة لأنواع البن اليمني ومميزاتها وأماكن تواجدها، وهذا ما ترك طابعاً إيجابياً لدى الزوار أثناء زيارتهم للكافي للاطلاع عليها .

المقابلات التي أقيمت معي بعد الافتتاح، والتي وجهت لي أسئلة كثيرة ومختلفة وجديدة في مجال البن، كنت قادراً على الاجابة عنها بسهولة رغم عدم معرفتي بالبن كثيراً قبل خوضي هذه التجربة.. دائماً سنكون عند حسن ظن الجميع، وبالطبع سنعقد جلسات تذوق مع زملاء التدريب في وودن كوفي.



تم مشاركة المتدربين بكتيبين، وهما كتيب تقييم البن الأخضر، وكتيب يضمُّ مجموعة من عينات للبن اليمني، التي تساعد رواد الأعمال في بناء شركاتهم الناشئة، في قطاع البن المتخصص.

регест напрвоок

**DBOOK** 

كتيب تقييم البن الأخضر (غير المحمص)

في هذا الكتاب يتعرف المتدربون على 18 عيباً من عيوب البن، وتنقسم العيوب عَلَى نوعين (عيوب أساسية وعيوب ثانوية)، ومعرفة ما اذا كان هذا البن متخصصاً أو تجارياً، وذلك بأخذ عينة مكونة من 350 جراماً، وتدخل في اختبار العيوب لمعرفة تقييم البن. هذا الكتاب معتمد من منظمة البن العالمية.

الخاصة لكل عينة، وهذه التفاصيل تضم (نكهة - قوام - مكان زراعة - ونوع صنف ) العينة، وقد تم تجميع هذه العينات من مناطق عدة ومختلفة وهذه العينات هي (البن الحرازي - البن الاسماعيلي - البن الحمادي - بن الحيمة - بن طالوق - البن الحفاشي واخيراً بن البرع)، هذا الكتيب كانت فكرة جديدة قامت بتنفيذها موسسة رواد

### الموقع الالكتروني

لنجمع كل المعلومات القيمة الخاصة بالبن اليمني، ولخلق معرفة برواد أعمال البن اليمني لدى المجتمعات الخارجية، أنشأنا منصة الكترونية، تجمع وتصنِّف رواد البن، عبر معايير مختلفة مثلِّ: التسويق، التذوق، التعبئة والتغليف، الإنتاج وغيره.. لتظهر هذه المنصة بيانات مشاريع وخدمات هؤلاء الأفراد للسوق المحلى بشكّل خاص، وللعالمي بشكل عام.

تجد بداخل المنصة أيضاً معلومات متنوعة عن البن اليمني، كطرق تحضيره، والأدوات اللازمة لهذه العملية، وماهى أنواعه، وغيرها من المعلومات التي تغطي وتشمل جانب البن اليمني.



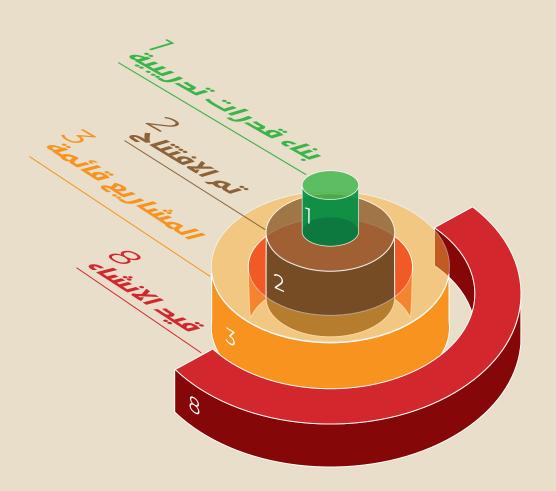


### **النتائج وأثر** البرنامج التدريبي

24

### المتدربين





25

يغطّي كاملَ سلاسل قيمِ إنتاج البُنِّ.

### عبد اللطيف الجرادي مدرِّب

مؤسس شركتي: موكا روت وموكا ستوري لإنتاج وتصدير البن اليمني. قاده فضوله في البحث عن البن لمعرفة أسراره، ولحضور ورش بناء مهارات ذواقة البن الذّي تنظمه جمعيةً القهوة المختصة \*، والحصول على الاعتمادية في التذوق من معهد جودة القهوة بماليزيا.

عبد اللطيف هو أحد المقيمين اليمنيين المرخصين لتقييم قهوة الأرابيكا "شجيرة البن ذات الأصول العربية"، وذلك وفقًا للمعايير العالمية التي وضعتها وطورتها الجمعية الأميريكية ـ للقهوة المختصة، والقهوة المختصة هي مصطلح متعارف عليه، يصف أفضل حبيبات القهوة التي يتم إنتاجها في ظروف زراعية مثالية، وتتميز حبوب البن تلك بأفضل النكهات.



\* هي النسخةُ العربيّةُ من مجلّةِ فوربس الأمريكيّةِ الأكثرِ شهرةً، والتي تهتمُّ بتتبّعِ ومراقبةِ نموّ الشركاتِ الماليّةِ والمؤسّساتِ حولَ العالمِ.

### حسين أحمد رائد الأعمال الملقب بصائد القهوة

بدأ اهتمامه بالبن في العام 2008م، وأسس أول مقهى يمني في مدينة طوكيو اليابانية في

حصل على شهادة التذوق الدولية في البن من Quality Coffee في ولاية كاليفورنيا بالولايات المتحدة الإميريكية في العام 2016م.

أنشأ في العام 2016م شركة موكا هنترز لتصدير القهوة المختصة، كما افتتح أول مقهى لتقديم وبيع القهوة المختصة في اليمن في نفس العام.

تصدرت صورته محتسياً كوب القهوة غلاف مجلة فوربس\* الشرق الأوسط في عددها الذي صدر في شهر آذار/ مارس في العام 2017 م.



99 قبل الالتحاق بالورشة كنت مترددًا في البدء بمشروعي، وكانت المعلومات التي لدي حول البن متناثرةً، لكنها صارت بعد ذلك أكثر ترتيبًا، وبتُّ أكثر إصرارًا على البدء. 66

ماجد أحمد

صانع قهوة / يُعدُّ لافتتاح مقهى ماجك.

9**9** فرص الاستثمار في البن متنوعة ومتاحة على الدوام، لكن كيف يمكنني أن أستثمرها؟ لطالَما كان السؤال الذي وجدّتُ الإجابة عليه أخيرًا.

هيثم الحميري تاجر قهوة ومؤسّس شركة دكة.

شروعي، رةً، لكنها صرارًا

79 حتى أتمكن من المنافسة، يجب على أن أعي وأدرك تمامًا خصائص البن الذي يمكّنني أن أنافس به،ومتطلبات السوق الذي سوف أنافس فيه، وكان هذا بالفعل ما أدركته جيدًا خلال الورشة. 66

إيمان العريقي مالكة مقهى.

72 تكوّنَ لدي بناء معرفي متكامل لثقافة البن، وأصبحت أكثر ثقة بما أمتلكه من معلومات، أصبحتُ قادرًا أكثر من أي وقت مضى على تحديد معايير البن الذي أُقدمُ على شرائه، وأعرف جيدًا خصائص البن الذي أبيعه. 66

محمد فارع رائد أعمال ومدرّب.



### عبير عبدالقادر فارع

#### منسقة مبادرة البن اليمني - مؤسسة رواد

كشخص يمني نشأت على رائحة البن وقصصه الجميلة التي تدعونا للفخر كيمنيين، البن الذي كان يعد بمثابة العملة المحلية الوحيدة العابرة للحدود والقارات، والمشروع المربح للجميع، الذي كان ومازال فخرنا جميعاً. لم أكن أعلم بأن الأيام ستضعني ضمن فريق يساعد الشباب يوماً ما في دعم هذا المنتج.

كنت جزءاً من فريق مبادرة دعم المنتج المحلي (البن اليمني) بشغف اليمني بهذه الشجرة وبحافز الشباب للتعرف عليه وعلى كل تفاصيله، ومساعدة الشركات الناشئة في بناء قدراتهم على المعايير التي تضمن جودة البن اليمني؛ لتمكنهم من الاستمرار في شركاتهم الناشئة، كما ساعدت في تحويل الأفكار إلى مشاريع ناشئة وإطلاقها.

كانت أيام التدريب مميزة بالنسبة لي، فعلى مدار 6 أيام استغلت مع 30 شاباً وشابةً، وفريق رائع من مدربين واستشاريين؛ للمساهمة في تغيير مسار الشركات الناشئة، وخلق شركات جديدة للمساهمة في المبادرة.

مثلت لي المساهمة في هذه المبادرة تجربة ناجحة، كما أضافت لي مهارات جديدة كاتخاذ القرار المناسب، وإدارة الوقت، وتحديد الأولويات، والتكيف مع التغيرات؛ لارتباط المبادرة بتحد جديد، ويتمثل في إدارة العمل عن بعد ، ولكونها ضمت شغفي بالبن والتعرف عليه، فضلاً عن تسهيل نقل هذا الشغف للشباب في الشركات الناشئة، كان للمبادرة

أثرٌ متسارعٌ، كما لمست نتيجة المبادرة من المتدربين بعد انتهاء التدريب، عندما تشجع الشباب في تعز لإطلاق مشاريعهم وبدء العمل فيه، و ساهمت أيضاً في خلق هدف مستقبلي أكبر، يتمثل في تحويل مبادرة دعم المنتج المحلي "البن اليمني " إلى مشروع أكبر ووضعه ضمن خططي المستقبلية.

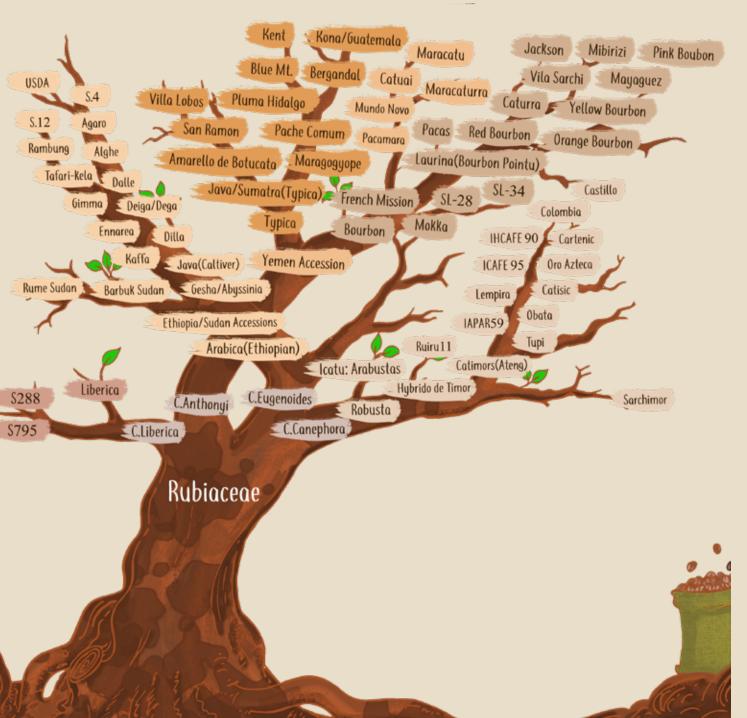




ستوديو برسبكتيف الإبداعي موكا هنترز (حسين أحمد - صلاح الدين احمد ) موكا استوري (عبداللطيف الجرادي - كمال الظهرة) موكا ڤالي (أرزاق النجار - رحاب الزبيري ) شركة ميراس (عبداللة الحربي - رامي سلطان ) وودن كوفي (هيثم المري - وليد الحميري ) منظمة شباب بلا حدود

أكاديمية البرمجة المصور البراء أحمد عادل القعبي أحمد ثابت صفاء الاغبري

هيثم عبدالحكيم











#### Abeer Abdulqader

### Coordinator of the Yemeni Bon Initiative Rowad Foundation

As a Yemeni person, I grew up on the smell of coffee and its beautiful stories that invite us as Yemenis to be proud of coffee, which was considered the only local product that crossed borders and continents, and a profitable project for all, which was and still is the pride of all of us. Little did I know that the days would put me in a team that would someday help young people support this product.

I was part of the local product support initiative team (Yemeni coffee) with the Yemeni passion for this tree and the youth's motivation to get to know it and all its details. I assisted emerging companies to build their capabilities on standards that ensure the quality of Yemeni coffee to enable them to continue in their startups, and helped transform ideas into start-ups and launch projects.

The training days were special for me. For six days, I have worked with 30 young men, women, and a wonderful team of trainers and consultants to contribute to changing the course of start-ups and to create new companies to contribute to the initiative.

Being part in this initiative was a successful experience for me. It also added to me new skills such as making appropriate decisions, managing time, setting priorities, and adapting to changes because the initiative is linked to a new challenge, which is

remote work management, and it included my passion for coffee. This initiative helped me transfer this passion to young people in startups. The initiative had an accelerating impact, as I felt the result of the initiative from the trainees after the end of the training, when it encouraged young people in Taiz to launch their projects and start working on them. It also contributed to creating a larger future goal, which is to transform the initiative to support the local product "Yemeni coffee" into a larger project and place it within my future plans.



### Thanks, and gratitude

### To everyone who contributed to the completion of this work

Perspective Creative Studio

Mocha Hunters (Hussein Ahmed - Salah El Din Ahmed)

Mocha Story (Abdul Latif AL- Jaradi - Kamal Al-Dhahra)

Mocha Valley (Arzak Al-Najjar - Rehab Alzubairi)

Meraas Company (Abdullah Al-Harbi - Rami Sultan)

Wooden Coffee (Haitham Al-Marri - Walid Al-Humairi)

Youth Without Borders organization

Coding Academy

Photographer Al-Baraa Ahmed

Adel Algubi

Ahmed Thabet

Safa Al-Aghbari

Haitham Abdel Hakim

Before joining the workshop, I was hesitant to start my project. The information I had about coffee was scattered, but after that, it became more arranged, and I became more determined to start.

Majed Ahmed

Coffee Maker / Preparing to open Magic Café



Haitham Al-Hamiri

Coffee Merchant and Founder of Dakka Company



lman Al-Ariqi Café owner

I developed an integrated knowledge building for coffee culture, and I became more confident in what I possessed of information. I have become more able than ever to define the parameters of the coffee that I buy and know very well the characteristics of the coffee that I sell.

Mohamed Farea
Entrepreneur and Trainer





# Trainers

### Mr. Abdul-Latif Al-Jaradi Trainer

Founder of Mocha Root and Mocha Story for the production and export of Yemeni coffee.

His curiosity to search for coffee led him to know its secrets, and to attend the coffee gourmets skills-building workshop organized by the Specialty Coffee Association \*, by obtaining accreditation in taste from the Institute of Coffee Quality in Malaysia.

Mr. Abdul-Latif is one of the Yemeni residents authorized to evaluate the Arabica coffee, "the coffee bush of Arab origins," according to international standards, set and developed by the American Specialty Coffee Association. Specialty coffee is a well-known term that describes the best coffee beans that are produced in ideal agricultural conditions, and those coffee beans have the best flavors.

It is a trade association that aims to encourage coffee communities around the world, by sponsoring activities that seek to make coffee cultivation more sustainable and fair, and make it a thriving activity that covers the entire value chains of coffee production.

### **Mr. Hussain Ahmed**An entrepreneur known as

### "the Coffee Hunter"

His interest in coffee began in 2008, and he established the first Yemeni coffee shop in Tokyo, Japan, in 2011.

He obtained an International Certificate of Tasting Coffee by Quality Coffee in California, USA, in 2016.

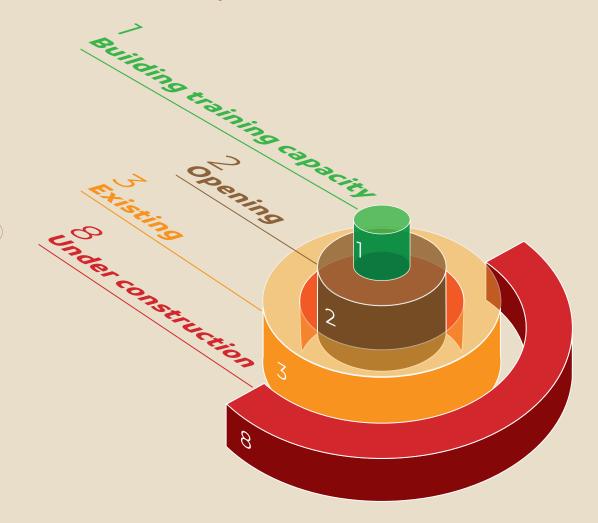
In 2016, he established the Mocha Hunters company to export specialty coffee, and opened the first coffee shop to offer and sell specialty coffee in Yemen in the same year.

His photo, drinking a cup of coffee, was on the cover of Forbes \* Middle East magazine, in its March issue of 2017.



It is the Arabic version of the most famous American magazine, Forbes, which is concerned with tracking and monitoring the growth of financial companies and institutions around the world

### The training program results and impact



### **Trainees**



### Sample Booklet Initiative version

This booklet contains 7 different samples with details for each sample. These details include (the flavor, texture, place of cultivation and type of variety) of the sample. These samples were collected from several different regions: (Harazi coffee - Ismaili coffee - Al Hammadi coffee - Al Hima coffee - Taloog coffee - Al-Hafashi coffee and finally Al-Baraa coffee). This booklet was a new idea implemented by Rowad Foundation.

Ismaell Coffee

Body: Full body circular bear Region: High mountains Cultivar: Ismania which is made

Notes: Chocolate Royor, outs and smooth

#### Website

To collect all the valuable information on Yemeni coffee and create knowledge of Yemeni coffee business leaders in foreign societies, we established an electronic platform that collects and classifies coffee pioneers, through various criteria such as: marketing, taste, packaging, production, etc. so as this platform show data for these projects and services Individuals for the local market in particular, and for the global market in general.

Inside the platform, you will also find various information about Yemeni coffee. such as preparation methods, the tools needed for this process, its types, and other information that covers and includes the Yemeni coffee side.





Two booklets were shared with the trainees. They are the green coffee evaluation booklet, and a booklet containing a set of samples of Yemeni coffee, which helps entrepreneurs build their startups in the specialized coffee sector

DEFECT Handbook

oggand Auditariana, David Agest 2, 2004 I Barrand Agest 20, 20 Total San areas and serviced processing from Anna Sangar, and Anna Sangar, and Anna Anna Sangar,

> (Non-Roasted) Evaluation Booklet

In this booklet, the trainees learn about 18 of the defects of coffee. The defects are divided into two types (primary defects and secondary defects). They also learn whether the coffee is specialized or commercial by taking a sample of 350 grams for the defect test to know the evaluation of the coffee. This booklet is certified by the World Coffee Organization.



We were looking for a training opportunity to enter the world of coffee and find our passion that we always dreamed of. Because of the high costs of such training, the difficulty of traveling to their places of residence, and the instability of security in Yemen, we decided to search for people with experience, competencies and specialization in this field, but to no avail, until we heard about the training of "Yemeni Coffee", which summarized for us the world of coffee with its details.

"Creating a quiet place to allow people to have peace and comfort" was the most important thing that I and my close friend and business partner (Walid) searched for to establish a new project. However, the idea was

not clear to us at first, and we kept looking for what this place is? And what will we offer in it other than peace and comfort? During this thinking time, this coffee

Creating a quiet place to allow people to have peace and comfort

training was announced, which opened for me and my friend a great window of knowledge, which we lack in this field. After joining the training, I got to know the world of coffee closely, "our greatest passion", and I did practical application experiences in this field. It was a very special opportunity, especially since there were no training held in this field in the city of (Taiz). However, Rowad Foundation inspired those interested in the field of coffee to hold training courses in this field, as our colleague Mohammed Farea carried out a training in 'Barista'. which we were keen to attend.

We spent six training days on a learning trip, building knowledge, and contacting experts and specialists in

Yemeni coffee for the first time in Taiz in theoretical education, in which I learned how to distinguish Yemeni coffee from others, knew the standards of coffee quality, through which we can now distinguish and evaluate the quality of Yemeni coffee, got acquainted with the global market, and promoted Yemeni coffee locally and internationally by focusing on the advantages that make great differences in this process.

We moved to the practical training, in which I discovered my passion for coffee tasting. I dived into the depths of this experience. My skill in tasting coffee progressed to 60%, but I will work hard until it reaches 100%, God willing... I will not forget the great change that I

am experiencing now. The experience of tasting bitter coffee after getting used to drinking it locally with sugar made me realize the real taste of coffee, which was absent

from me and my friend Walid. We are now addicted to coffee and always our days start with a morning cup of coffee.

I also discovered the pleasure of learning about aromatic smells by smelling 36 different types of coffee, and learning the characteristics of each aroma and the characteristics of its coffee type. All these interesting experiences I had alone without Walid as he was busy then and couldn't attend. We agreed to hold a daily discussion session in conjunction with the training period to share with Walid all the information that I benefited from the training in an atmosphere of passion for sharing information which we are used to.



This training provided us with a wonderful environment to enhance our passion and learn about the Yemeni coffee value chains, which created a motivation for us to pay attention to the stages of coffee, starting from the seed and ending with its high-quality consumer arrival, and paying attention to the smallest details and tasting. This is what we embodied in "Wooden Café" to be our new project, in which we decided to integrate our idea of finding a peaceful and comfortable place, and at the same time mix what we learned with our passion to be our advantage in which I aspire to excel in Taiz governorate first, and in Yemen and the world later. Because of our belief that there are great opportunities in Taiz governorate, and after the surveys that I have learned in this field, which are: there are three cafes in the field of coffee. 20 coffee roasters. and 5 out of 23 farms, we decided to enter this field. After the opening of the project, we provided more than 13 work opportunities, and in the event of expansion, the number of opportunities will reach 40 direct and indirect opportunities.

When entering Wooden Café, you will find the coffee tree, which I got in training, surrounded by great care and attention to indicate the importance of Yemeni coffee and our attention to the smallest detail. You will also find all tables and tools made of wood, which we carved by ourselves and inspired by nature. All my goal that unites me with my friend was to open a quiet place, but after this training we decided to promote the coffee culture in this quiet place to combine

quietness and Yemeni coffee culture.

The biggest challenge we faced, in this field, is to find people as reliable references to help us with our project and our own experience, but the cooperating coaches were always there to offer help and assistance. We always wished for international references, which were difficult to obtain, but we found them in this training. Moreover, there was a paper copy prepared by each trainee, the "Green Coffee Assessment Handbook", which helped us to identify more than 18 coffee defects, learn the basic and secondary defects and know the specialized coffee from the commercial one. All this and more helped us overcome the obstacles of working in the field of coffee and raise our readiness for any potential obstacle that may face us. This is how we distinguished us in "Wooden Café".

As for the samples booklet, it had a distinct flavor to identify concrete samples of Yemeni coffee types, their features and locations, leaving a positive impression on visitors during their visit to the Cafe to see them.

In interviews held with me after the opening, I was asked many different and new questions in the field of coffee, but I was able to answer them easily even though I did not know coffee much before I went through this experience. We will always be up to everyone's expectations; and of course we will hold tasting sessions with training colleagues in Wooden Café.

### **the Event**Ignite - Yemeni coffee

Every year in November, entrepreneurs around the world witness entrepreneurship events. Global Entrepreneurship Week is a collection of tens of thousands of events, activities and competitions in November every year. This event inspire millions to explore their potential as entrepreneurs. Rowad Foundation is the offcial host of the activities of the Global Entrepreneurship Week in Yemen. This week, Rowad Foundation focused on the agricultural sector. The agricultural sector in Yemen is one of the most important sectors supporting the Yemeni economy. The coffee cultivation is considered a (culture) for Yemenis since ancient times. The Yemeni coffee has a history and status in the local and global market. This sector represents different players from traders, investors, exporters and emerging companies where their roles and interventions dinner in the value chain of Yemeni coffee from one player to another. Rowad Foundation had a role in bringing together the players and stakeholders in the coffee sector in a discussion session held in the Block One business incubator on November 17, 2020. In the discussion, challenges were shared with the owners of emerging companies, players and stakeholders in the coffee sector, bringing viewpoints and sharing challenges with the owners of emerging companies and those interested. The presence of experts and specialists in this field had a role in enriching the debate, coming out with recommendations for entrepreneurs, institutions and those interested and enhancing their knowledge.





#### **Target**

Building the capacity of a number of startups and young people, in the quality of Yemeni coffee to enable them to carry on and launch their own emerging companies in Taiz governorate.

### **The Outputs**

Training of 34 young men and women on the basics of working with specialized coffee.

### **Training Workshop Objectives**

- Building the cognitive abilities of the trainees in identifying defects of coffee that may affect its quality and value.
- Informing the trainees of the requirements of the international coffee importing markets.
- Enhancing confidence among some reluctant entrepreneurs, and urging them to start their projects.
- Introducing the trainees to value chains and the importance of each stage in the chain.
- Designing an electronic communication platform to network and support the Yemeni coffee producers.





### مبادرة دعم المنتج المحلي YEMENI BON

Rowad Foundation for Entrepreneurship has sought to adopt and launch an initiative that comes within the framework of the STEPS project (Initiative to Support Local Product) in an effort to support the local product to help startups in local communities to grow, and to encourage them to learn in order to develop their products, so that they can ultimately have a greater presence in global markets.

This initiative has devoted its efforts, and through a number of activities, to support Yemeni coffee products

in particular. To this end, Rowad Foundation has involved the relevant authorities and paid attention to the stage before starting the project to know the needs of this promising sector.

The initiative targeted workers in the sector from learners, young entrepreneurs, and concerned companies by providing guidance and training services in the field, in addition to coffee exporters, as well as interested people and workers in the sector in general.





### Yemeni Coffee Value Chains

It is the set of activities required to convert coffee beans into green coffee, then roasted and ready to use. Each of these stages is necessary; i.e., none of these stages can be skipped.

Four Main Stages: farming, processing, roasting and consumption.



### Naming the Coffee Mocha?

The port of Mocha was the first port to export Yemeni coffee to the world. The name Mocha was derived from the word 'Mocha', and thus 'Mocha' has become the global word for the finest coffee, which is Yemeni coffee. The Yamani coffee dominated global trade absolutely for two centuries, from 1960s to 1980s, and its financial revenues were large, as the state was able to establish two capitals in that era.





Yemen is well-known for coffee farming. Coffee trade has been adopted since 1960s. For centuries, coffee was the most important and most famous Yemeni export, where the coastal city of Mocha in Yemen was the main access point for the export of coffee to the world, in addition to other evergreen crops, which have commercial and agricultural benefits in terms of preserving soil sustainability, among others.

The coffee tree is of great importance to the Yemeni people, not only as a tree that has been rooted since the ancient times of the Yemeni people, but also as a human identity and a homeland. The coffee tree has been subjected to a remarkable deterioration in the modern era, but the farmers, merchants, and workers in the coffee sector insisted to restore coffee to its status. Since the fact that this step is not obligatory or exclusive to those working in the field of coffee field, but to every Yemeni person, and any field related to the coffee sector, directly or indirectly, given the importance of this position in promoting solidarity and cooperation to restore this tree to its previous position in supporting the national economy, we in the coffee sector consider the financing agencies an integral part of this mission.



## YEMENI BON The birthplace of coffee culture

Since 1450



## THE INITIATIVE TO SUPPORT LOCAL PRODUCT YEMENI BON



www.YemeniBon.org