

الصناعات الغذائية تراث عريق تواجه التحديات وتسعى إلى التفوّق

تنبض الصناعات الغذائية بعبق التراث ونكهة الاصاله في قلب لبنان، وتولد اروع الابداعات الغذائية من تزاوج الخيرات الطبيعية مع الحرفية العالية. من الزيتون الذي يعصر ليصبح ذهباً سائلاً، الى العنب الذي يتحول الى نبيذ فاخر، تكتب المزارع والمصانع اللبنانية فصولاً من التفوق والجودة. انها قصة شغف ممتدة عبر الاجيال

بوشكيان : نشدد على قوننة المؤسسات المخالفة

■ كيف تقيمون الوضع الحالي للصناعات الغذائية، وما هي التحديات الرئيسية التي تواجهها؟
□ تتطور الصناعات الغذائية في شكل جيد، وقد احتلت المركز الاول بين الصادرات الصناعية. تتمتع هذه الصناعة بجاذبية لدى المستهلك، اذ تعتمد على مكونات محلية طازجة لها نكهة خاصة، تساهم في تقديم منتجات بجودة عالمية وطعم مميز. المطبخ اللبناني معروف بغناه وتنوع اطباقه، وينعكس هذا الواقع في الصناعات الغذائية التي تحافظ على النكهات التقليدية. لكن هذه الصناعة تواجه تحديات تؤثر على استدامتها وتطورها. لذا نشدد على قوننة وجود المؤسسات المخالفة



وزير الصناعة جورج بوشكيان.

رغم التحديات الاقتصادية والسياسية التي تواجهها، تظل الصناعات الغذائية في لبنان قطاعاً حيويًا يسعى إلى الحفاظ على جودته وتراثه العريق. وزير الصناعة جورج بوشكيان أكد أن الصناعات الغذائية احتلت المركز الاول بين الصادرات الصناعية، وهي تحظى بحماية مطلقة تساعدها على التطور والنمو. وشدد رئيس نقابة اصحاب الصناعات الغذائية منير البساط على التعاون بين القطاعين العام والخاص لتحسين البيئة الاقتصادية وتعزيز النمو المستدام للصناعات الغذائية.

للمحافظة على جودة المنتجات، عبر تطبيق المعايير والمواصفات التي تلتزمها الشركات. هذا ما نقوم به منذ ثلاث سنوات، نظراً إلى ضرورة تعزيز الاشراف والرقابة لضمان التزام المنتجات الغذائية المعايير الصحية والجودة من طريق "لينور" الهيئة اللبنانية للمواصفات والمقاييس، ومعهد البحوث الصناعية. كما تقوم المختبرات بتحليل دقيقة للمنتجات الغذائية، وتصدر شهادات توثيق للجودة والسلامة. هذه الاجراءات تعزز القدرة التنافسية في الاسواق المحلية والدولية. نحن في وزارة الصناعة، نتحمل مسؤولية وصول المنتج السليم الى المستهلك. بالنسبة الى تحديات التصدير، هناك بعض الاسواق التي اغلقت امام المنتجات اللبنانية بسبب العوامل الاقتصادية والسياسية والصحية، لذا نعمل اليوم على معالجة كل المعوقات للعودة اليها. كما نسعى الى فتح اسواق جديدة لتعزيز صادراتنا الى الاسواق الاوروبية وشمال افريقيا.

■ ماذا عن تحديات البنى التحتية وكلفة الطاقة والكهرباء وتأمين المواد الاولية عبر التسهيلات المصرفية؟

□ وزارة الصناعة هي الداعم الاساسي للقطاع الصناعي، وتعمل على تحفيز المؤسسات لنيل تراخيص قانونية تساعدها في الحصول على مجموعة متنوعة من الحوافز، عبر تبسيط التراخيص وتسهيل الحصول عليها، مما يسهل عملها ويعفيها من اجراءات جمركية محددة. كما تقدم اعفاءات ضريبية تساعد على الاستثمار وفي تحسين جودة المنتجات وتوسيع نطاق انتشارها. كذلك تدعم الدولة الصناعي الشرعي الذي يعمل وفق الاطر الرسمية.

■ ما هي الاستراتيجيات المتبعة من الوزارة لدعم الصناعات الغذائية وتطويرها؟

□ تتبنى الوزارة استراتيجيات شاملة، ابرزها حماية الصناعة عبر تطبيق سياسة حمائية، كفرض رسوم جمركية على الواردات المنافسة لحماية المنتجات المحلية، اعفاء المواد الاولية والمعدات من الرسوم الجمركية، اضافة الى اعتماد الدبلوماسية الاقتصادية عبر الملحقين الاقتصاديين لتسهيل دخول منتجاتنا الصناعية الى الاسواق الاجنبية، واخيراً المشاركة في المعارض الصناعية المحلية والخارجية.

■ كيف تضمن الوزارة التزام المؤسسات المصنعة معايير الجودة والسلامة لتسهيل دخول المنتجات الى الاسواق الخارجية؟

□ تقوم الوزارة بالرقابة المطلوبة للتأكد من التزام المؤسسات المعايير اللبنانية والدولية للجودة والسلامة الغذائية. يجب ان يعلم المصدر ان المنتجات التي لا تحمل المواصفات المطلوبة من بلد المستورد ستمنع من الدخول، مما يكبده خسائر كبيرة. لذلك يركز صاحب المصنع على تطبيق المعايير والمواصفات المطلوبة. ادعو الصناعيين الى انشاء مختبرات داخل مصانعهم لضمان جودة منتجاتهم. اما بالنسبة الى المراقبة، فاننا نقوم بها دورياً ونختبر المنتجات الغذائية وفق عينات منتقاة عشوائياً من مراكز البيع، لتحليلها ومنح ◀

القطاع السياحي وإدارة الأزمات

يتألق لبنان كجوهرة تاريخية وثقافية في قلب البحر الابيض المتوسط، ممسكا بتراثه العريق واصالته الساحرة. عرف لبنان بتنوعه الطبيعي الخلاب، من جباله المغطاة بالثلوج الى شواطئه الذهبية، مما جعله وجهة سياحية مميزة. لكن، كما هي الحال مع كل جنة، لم يكن طريق السياحة في لبنان مفروشا بالورود، مما ادى الى تشوه الصورة.

في السنوات الاخيرة، واجه القطاع السياحي عواصف عاتية هددت بطمس بريقه. الازمة الاقتصادية والسياسية المستفحلة، وجائحة كوفيد - 19 التي اغلقت الابواب وعطلت الرحلات، اضافة الى انفجار مرفأ بيروت الذي هز اركان المدينة، كلها ضربات اثرت بشكل مباشر على هذا القطاع الحيوي، قبل ان تحل الازمة الاقتصادية والسياسية.

التدهور الاقتصادي والانخفاض الحاد في قيمة العملة الوطنية القيا بظلالهما الثقيلة على السياحة. عدم الاستقرار السياسي وتوتر الاوضاع الامنية اديا الى تراجع ثقة السياح في زيارة لبنان. اصبحت شوارع بيروت وكأنها حكاية من ماض بعيد، تفتقد الى الزوار الذين كانوا يملأونها حيوية. لم تكن الجائحة مجرد اختبار لصبر البشرية، بل كانت عقبة امام حركة السفر والسياحة. فرضت القيود الصحية، واغلقت المطارات، وباتت الفنادق فارغة. السياح الذين كانوا يتدفقون على لبنان بحثاً عن مغامرة جديدة او استرخاء على شواطئه الجميلة، اضطروا الى تأجيل احلامهم الى اجل غير مسمى. وكان انفجار مرفأ بيروت في الرابع من آب 2020 كارثة غير متوقعة، ضربت قلب المدينة وتركت جروحاً عميقة في البنى التحتية والخدمات السياحية. تضررت الفنادق والمطاعم، وتحولت المعالم السياحية الى مشاهد مؤلمة من الدمار. وسط هذه العواصف، برزت ضرورة التحرك السريع والفعال لانقاذ القطاع السياحي واعادة احياؤه. قدمت الحكومة والمجتمع المدني مقترحات وحلولاً، وسعت الى تنفيذ استراتيجيات يمكنها ان تعيد الامل الى هذا القطاع.

اصح الانترنت في عصر التكنولوجيا نافذة للعالم. اعتمد لبنان على التسويق الرقمي لجذب السياح مستخدماً منصات التواصل الاجتماعي ومواقع الحجوزات الالكترونية. كما تم تطوير خدمات سياحية عبر الانترنت، مما ساعد في الحفاظ على التواصل مع الزبائن المحتملين. لا شك في ان اعادة بناء المناطق المتضررة وترميمها كان ولا يزال تحدياً كبيراً. استثمرت الجهود في اعادة تأهيل الفنادق والمطاعم والمعالم السياحية. كل حجر وضع، وكل جدار رمم، كان خطوة نحو اعادة الحياة الى ما كان ينبض بالجمال والسحر.

ولأن السياحة تحتاج الى دعم عالمي، سعى لبنان الى الحصول على دعم مالي وتقني من المنظمات الدولية والدول الصديقة. الترويج للبنان كوجهة سياحية آمنة وجاذبة على الصعيد الدولي كان هدفاً رئيسياً، فكان هناك تعاون وثيق مع جهات متنوعة لاعادة الثقة الى السوق السياحية. لبنان ليس مجرد بحر وجبل بل هو تاريخ وثقافة، هواء نقي وطبيعة خلابة. ان تطور السياحة البيئية والريفية جذب نوعاً جديداً من السياح الذين يبحثون عن تجربة مختلفة. هذا الامر عزز تقديم تجارب سياحية متنوعة، شملت السياحة الثقافية والتاريخية والطبيعية، التي اضافت بعداً جديداً للسياحة في لبنان. فكل مشروع صغير كان بذرة امل في اعادة بناء القطاع السياحي من جديد.

هذا القطاع هو رمز للصمود والتجدد بلا ادنى شك. على الرغم من كل التحديات، يبقى الامل موجوداً بفضل الجهود المبذولة لاعادة الحياة الى هذا القطاع الحيوي. فبالارادة والتعاون، يمكن للبنان ان يعيد بريقه كوجهة سياحية متميزة، ويستعيد مكانته كواحة للجمال والثقافة في قلب العالم.

فهل نعيش الحلم ام ان الواقع لن يتغير؟

اقتصاد

◀ شهادات الجودة التي تزيد من ثقة المستهلك والمستوردين.

■ الا تعتقد ان الصناعات الغذائية تحولت من حرفية يدوية الى صناعة حديثة متطورة قائمة في ذاتها؟

□ الصناعة الغذائية ليست بالضرورة حرفية يدوية. فهي تشمل نشاطات تكون متقدمة تقنيا وتكنولوجيا، وهناك ما يعرف بمنتجات "المونة"، وهي يدوية حرفية تشمل المنتجات الغذائية. وكانت الازمة المالية الاجتماعية التي يعيشها لبنان سببا في تحريك دينامو الصناعات الغذائية، كما تحولت مراكز العمل الحرفية الى مصانع صغيرة وستتحول مستقبلا الى مصانع حقيقية.

■ كيف تدعم وزارة الصناعة تبني التكنولوجيا الحديثة اي الذكاء الاصطناعي في عمليات التصنيع الغذائي؟

□ الذكاء الاصطناعي هو صناعة في ذاته، وقد اضيف هذا القطاع الى جدول الصناعات التي تعتمد عليها الوزارة. نحن نعمل على تنميته ليشمل كل المحافظات والمناطق لتشجيع البحث والتطوير والابتكار في المنتجات، وزيادة الكفاية والانتاجية. كما نسعى الى انشاء مدن صناعية للمعلوماتية تضم الشباب العامل في هذه المجالات المتخصصة. لقد بدأت شركة "ميد لاين" بانشاء مثل هذه المدن في منطقة كفرشما. يمثل الاعتماد على التكنولوجيا الحديثة تحولا كبيرا، ويساهم في تحسين الانتاجية.

■ كيف تواجه الصناعات الغذائية المنافسة الخارجية؟

□ عندما تتمكن مجموعة من المصانع من انتاج كميات تغطي حاجة السوق المحلية، تكون حمايتها بمنع استيراد اي شبيه لها.

■ كيف تحمي المواطن من منتجات مستوردة

لا تحمل مواصفات الجودة المطلوبة؟
□ نقوم بفحص جودة المستوردة للتأكد من انها تلي المعايير المحلية، ونتيجة اجراءات وزارة الصناعة توقف استيراد البضائع التي لا تحمل المواصفات الصحية. لقد وضعنا معايير عالية وصارمة للمنتجات الغذائية.

■ هل يلتزم الصناعي المحلي باعتماد مواصفات الجودة وبتقيد بالمعايير المطلوبة؟

□ الشركات التي تتمتع بسمعة جيدة لا تتلاعب بمنتجاتها. هناك شركات منشأة حديثا تحاول المنافسة بطرق غير مقبولة، ونحن نتابع هذه الحالات. عممت وزارتا الصناعة والاقتصاد على مراكز البيع قرارا قضي بعدم تسلم اي بضائع من مصانع غير مرخصة وغير قانونية، منعاً للتلاعب. المسؤولية هنا مشتركة بين المواطن والسلطات المحلية كبلديات، التي عليها التبليغ عن كل مصنع او مؤسسة غير قانونية.

والحرب الدائرة في لبنان والمنطقة، يؤثران سلبا على بيئة الاعمال ويزيدان من المخاطر على المستثمرين. لا شك في ان التغيرات المناخية تؤثر على الانتاج الزراعي، مما يؤدي الى نقص في المواد الخام وارتفاع في الاسعار. يضاف الى كل ذلك، ان المنافسة من المنتجات المستوردة ذات الاسعار التنافسية والمنتجات المحلية الاقل تكلفة بسبب الاقتصاد غير الرسمي، تشكل تحديا كبيرا امام الصناعات الغذائية المحلية. هذه التحديات تتطلب سياسات حكومية داعمة، استثمارات في البنى التحتية، تحسين الاطر القانونية والرقابية، تعزيز التعاون بين القطاعين العام والخاص لتحسين البيئة الاقتصادية، وتعزيز النمو المستدام للصناعات الغذائية.

■ ما هي معايير الجودة والسلامة المتبعة في تصنيع الاغذية؟

□ المعايير وشهادات الجودة تلعب دورا حيويا في حماية المستهلكين وضمان تقديم منتجات غذائية ذات جودة عالية. نعتد انظمة عدة لتأكيد الجودة Quality Assurance تحكم عمل المؤسسات الصناعية الغذائية، اهمها GMP (GOOD MANUFACTURING PROCESSES)، ISO 22005، ISO 22000. كما ان اعتماد المعايير الدولية يساعد على ضمان توافق المنتجات مع المتطلبات العالمية. تتم مراجعة المعايير وتحديثها بانتظام لمواكبة التطورات التكنولوجية والعلمية في مجال سلامة الاغذية. يتم ايضا تطوير نظام شهادات جودة محلي، مثل شهادة "لبنان خال من الملوثات"، للتأكد من ان المنتجات تفي بالمعايير الوطنية.

■ كيف يتم ضمان التزام هذه المعايير من الشركات المصنعة؟

□ الشركات العاملة والمرخصة من الجهات الرسمية المختصة ملتزمة كل معايير جودة الانتاج وتأكيد الجودة. كما ان الشركات الحائزة شهادة الايزو تخضع لرقابة دورية ومراجعة سنوية من قبل الشركات التي منحها شهادات الجودة، من دون ان ننسى رقابة وزارتي الصناعة والزراعة والاقتصاد.

■ ما هي الاجراءات المتخذة للتأكد من سلامة المنتجات الغذائية؟

□ نقوم بفحوص مخبرية دورية سواء في المختبرات الخاصة للمصانع، او مختبرات مصلحة الابحاث الزراعية ومعهد البحوث الصناعية، وفي بعض المختبرات الخاصة.

■ الى اي مدى تستخدم التكنولوجيا الحديثة في عملية التصنيع الغذائي؟

□ استثمرت الصناعات الغذائية في ادخال التكنولوجيا الحديثة في اماكن الانتاج، علما ان معظم هذه الصناعات هي في الاصل صناعات

حرفية، ابتكرت وسائل انتاجها من المونة اللبنانية التقليدية.

■ كيف يمكن دعم البحث والتطوير في قطاع الصناعات الغذائية؟

□ توجد برامج مشتركة لتطوير المنتجات خاصة بالتعاون مع الجامعات اللبنانية، منها ما هو ممول جزئيا او كليا من جهات مانحة عدة (USAID-EBRD).

■ كيف يتم توزيع المنتجات الغذائية المصنعة محليا في السوق اللبنانية، وما هي التحديات المتعلقة بسلسلة التوريد والتوزيع؟

□ توزيع المنتجات الغذائية المصنعة محليا، يتم توزيعها في السوق اللبنانية اما عبر الشركات المنتجة مباشرة، او بواسطة شركات توزيع تجارية. تعتبر السوق الاستهلاكية اللبنانية من الاسواق المتطورة حيث تشمل مستويات عدة: تجار الجملة، الهايبرماركت، السوبرماركت، ومحلات البقالة، من دون ان نخفل قطاع المطاعم والفنادق والمقاهي. اهم التحديات المتعلقة

بسلامة التوريد هي كلفة المحروقات وعدم توافر الكهرباء.



رئيس نقابة اصحاب الصناعات الغذائية منير البساط.

بسلامة التوريد هي كلفة المحروقات وعدم توافر الكهرباء.

■ ما هو حجم التصدير للمنتجات الغذائية اللبنانية، وما هي الاسواق المستهدفة؟

□ يصدر لبنان بقيمة تتراوح بين 600 و700 مليون دولار سنويا، وجهتها الى اكثر من 75 دولة في مختلف القارات. الاسواق العربية ودول مجلس التعاون الخليجي هي السوق الاساسية بأكثر من 55% من اجمالي الصادرات.

■ ما هو حجم التمويل المتاح للصناعات الغذائية؟

□ التمويل غير متوافر حاليا لكل القطاعات الاقتصادية ومنها الصناعة.

■ كيف يمكن تعزيز الاستثمار في الصناعات الغذائية؟

□ عبر منح حوافز ضريبية ومالية لتشجيع الاستثمار، والتأكيد على تطور هذا القطاع وتميزه خاصة في موضوع الصادرات.

ع. ش

البساط: حجم الصادرات 700 مليون دولار

■ ما هو حجم الانتاج الحالي في الصناعات الغذائية في لبنان؟

□ قدرت حصة الصناعات الغذائية بـ25% من اجمالي انتاج القطاع الصناعي، منها حوالي 675 مليون دولار من الصادرات.

■ ما ابرز انواع الاغذية التي تصنع محليا؟
□ يضم انتاج قطاع الصناعات الغذائية مروحة كبيرة من المنتجات تدرج تحت القطاعات التالية: المطاحن والخبز والمعكرونة والشعيرية، الدواجن واللحوم، المياه المعدنية والعصائر، المشروبات الكحولية والبيز، البن والبهارات، المكسرات، المربيات والمخللات والكونسروة، الالبان والاجبان، السكاكر والسنالك، الحلوة والطحينة، زيت الزيتون، العسل.