

في ذكرى تأسيس غرفة البحرين..

أكثر من قرن في خدمة القطاع الخاص وترسيخ مكانتها كأول غرفة تجارية في الخليج

كانو: العهد الزاهر للملك شكل مرحلة مفصلية في تاريخ الغرفة ونقلةً نوعية في مسيرتها

ولي العهد رئيس الوزراء رسخ نهج الشراكة والتواصل والتنسيق بين الحكومة ومجتمع الأعمال

الاحتفاء بذكرى تأسيس الغرفة يمثل وفاء لإرث أجيال من تجار أسهموا في بناء المسيرة



○ نبيل خالد كانو.

في مناقشة التشريعات والسياسات الاقتصادية، وطرح مبادرات القطاع الخاص، والمشاركة الفاعلة في الملفات المرتبطة ببيئة الأعمال وسوق العمل والتعليم والتدريب.

وأشار كانو إلى أن صاحب السمو الملكي الأمير سلمان بن حمد آل خليفة ولي العهد رئيس مجلس الوزراء، أولى القطاع الخاص دوراً محورياً في مسيرة التنمية، ورسخ نهج الشراكة والتواصل والتنسيق بين الحكومة ومجتمع الأعمال، بما عزز مشاركة الغرفة في مناقشة الأولويات الاقتصادية، ونقل مبادرات أصحاب الأعمال، والإسهام في دعم المبادرات الوطنية الهادفة إلى تعزيز تنافسية الاقتصاد البحريني.

وأكد كانو أن مجلس إدارة الغرفة سيواصل البناء على الإرث الذي صنعتة أجيال من تجار البحرين ومجالس الإدارات المتعاقبة، من خلال تطوير خدمات الغرفة

مسيرتها، في ظل ما شهدته مملكة البحرين من تحديث اقتصادي وتشريعي، وتطوير لبيئة الأعمال، وتعزيز لمكانة القطاع الخاص ودوره كشريك رئيس في التنمية. وقال كانو إن من أبرز محطات هذه المرحلة صدور المرسوم بقانون رقم (48) لسنة 2012 بشأن غرفة تجارة وصناعة البحرين، الذي شكل إطاراً قانونياً متكاملًا ينظم عمل الغرفة ويحدد أهدافها واختصاصاتها، بما رسخ دورها في تمثيل القطاع الخاص والتعبير عن مصالحه، وعزز إسهامها في مناقشة السياسات والتشريعات ذات الصلة بالشأن الاقتصادي.

وأكد كانو أن الغرفة ظلت على مدى تاريخها، شريك وطني في دعم مسيرة التنمية الاقتصادية، وصوتاً معبراً عن تطلعات القطاع الخاص، وأسهمت عبر مجالس إدارتها المتعاقبة في طرح مبادرات مجتمع الأعمال، ودعم تطوير التشريعات الاقتصادية، وتعزيز بيئة الاستثمار، وترسيخ الشراكة بين القطاعين العام والخاص.

وأضاف كانو أن العهد الزاهر لجلالة الملك المعظم شهد كذلك انتقال الغرفة إلى مقرها الحالي «بيت التجار»، بما يجسد مكانتها ويؤكد اتساع نطاق خدماتها وتطور أدوارها، إلى جانب تعزيز حضورها

تنظيم شؤون التجار وتمثيل مصالحهم. وأضاف كانو أن هذه المسيرة واصلت تطورها بصورة طبيعية ومتدرجة مع اتساع الحركة التجارية وتنامي احتياجات التجار، حيث شهد عام 1939 انتقال مجلس التجار إلى صيغة أكثر تنظيمًا تحت مسمى «جمعية تجار البحرين العموميين»، التي تحولت فيما بعد إلى «غرفة تجارة البحرين»، قبل أن تشهد المسيرة محطة أخرى مهمة في عام 1967، حين تم إقرار نظام أساسي جديد للغرفة وتغيير اسمها إلى «غرفة تجارة وصناعة البحرين»، في تطور يعكس اتساع نطاق النشاط الاقتصادي وتنامي أدوار الغرفة واختصاصاتها في خدمة القطاع الخاص.

وأكد كانو أن هذا التطور التاريخي، من مجلس التجار إلى جمعية تجار البحرين العموميين، ومنها إلى غرفة تجارة البحرين، ثم غرفة تجارة وصناعة البحرين، يجسد مسيرة متصلة تعاقبت عليها أجيال من تجار البحرين وأصحاب الأعمال، وأسهمت في بناء مؤسسة تطورت أدوارها بالتوازي مع تطور الاقتصاد الوطني.

وأكد كانو أن العهد الزاهي لحضرة صاحب الجلالة الملك حمد بن عيسى آل خليفة ملك البلاد المعظم، شكل مرحلة مفصلية في تاريخ الغرفة ونقلة نوعية في

أكد نبيل خالد كانو رئيس غرفة تجارة وصناعة البحرين أن ذكرى تأسيس غرفة البحرين تمثل مناسبة وطنية للاعتزاز بمسيرة عريقة تعود بداياتها إلى عام 1910، لتواصل الغرفة، على مدى أكثر من قرن، دورها في خدمة تجار البحرين والقطاع الخاص والاقتصاد الوطني، وترسخ مكانتها كأول غرفة تجارية في الخليج العربي وإحدى أعرق المؤسسات الاقتصادية في المملكة.

ورفع نبيل خالد كانو بهذه المناسبة أسمى آيات الشكر والتقدير والعرفان إلى حضرة صاحب الجلالة الملك حمد بن عيسى آل خليفة ملك البلاد المعظم، وإلى صاحب السمو الملكي الأمير سلمان بن حمد آل خليفة ولي العهد رئيس مجلس الوزراء، لما حظيت وتحظى به الغرفة والقطاع الخاص من دعم واهتمام، وما وفرته القيادة الحكيمة من مقومات لتطوير بيئة الأعمال وتعزيز مساهمة القطاع الخاص في مسيرة التنمية الاقتصادية الشاملة.

وقال كانو إن جذور كيان الغرفة تعود إلى عام 1910، في عهد صاحب العظمة عيسى الكبير حاكم البحرين وتوابعها، طيب الله ثراه، حيث شهدت تلك المرحلة بدايات العمل التجاري المنظم من خلال مجلس التجار، الذي مثل البنية الأولى لمسيرة ممتدة في

«فنادق الخليج» الأولى في تبني المبادرة

«حفظ النعمة» تطبق نموذج شراكة جديدًا مع قطاع الضيافة والسياحة لدعم الاستدامة في إدارة فائض الطعام

493 طنًا من الطعام تهدر يوميًا في البحرين.. وتصل إلى 600 طن في المناسبات



كتب: محمد الساعي
تصوير – عبدالأمير السلطنة

أعلنت جمعية حفظ النعمة، المؤسسة غير الربحية المعنية بالحد من هدر الطعام في البحرين، إطلاق نموذج شراكة مُخصص لقطاع السياحة والضيافة، يهدف إلى دعم الاستدامة التشغيلية لعمليات إدارة فائض الطعام . وفي هذا الإطار، تعد مجموعة فنادق الخليج، الشركة الرائدة في قطاع الضيافة بالبحرين، أول جهة فندقية تتبنى هذا النموذج، في خطوة تعكس التزامها بتعزيز المسؤولية الاجتماعية والاستدامة البيئية.

ومن شأن المؤسسات المشاركة في هذا النموذج الجديد، أن تساهم في تخفيض جزء من التكاليف التشغيلية المرتبطة بإدارة فائض الطعام، بما يشمل: التعبئة، التغليف، النقل، والتوزيع على الأسر المستفيدة. ويشكل انضمام مجموعة فنادق الخليج ممثلة بفندق الخليج البحرين، ومركز الخليج للمؤتمرات، وفندق كراون بلازا البحرين، ومنتجف فوكتيل الدانة، وشركة الخليج للضيافة، كأول مجموعة ضيافة تنضم إلى هذا النموذج، خطوة مهمة نحو تشجيع المزيد من مؤسسات قطاع الضيافة والسياحة للانضمام إلى المبادرة، بما يساهم في توسيع نطاق الاستفادة منها وترسيخ ثقافة الاستدامة والحد من هدر الغذاء في المملكة.

وتتم توقيع اتفاقية الشراكة الاستراتيجية بين جمعية حفظ النعمة ومجموعة فنادق الخليج في المقر الرئيسي للمجموعة بحضور أعضاء مجلس إدارة الجمعية وممثلين عن مجموعة فنادق الخليج، وهم: أحمد جناحي الرئيس التنفيذي للمجموعة، وشربل حنا المدير العام الإقليمي لفنادق المجموعة في البحرين، ورائد ميسوف المدير العام لشركة الخليج للضيافة، ونور الحايكي رئيس قسم الاتصال المؤسسي والتسويق للمجموعة.

ومن المتوقع أن يساهم نموذج الشراكة المذكور في تقليل الأعباء التشغيلية واللوجستية المرتبطة

الوجبات التي توزع يبلغ 500 وجبة يوميًا، ويصل العدد إلى أكثر من ألفي وجبة خلال عطلة نهاية الأسبوع بسبب الحفلات والمناسبات.

وعلى مستوى الشهر، قد تصل إلى 30 ألف وجبة، وفي شهر رمضان، ترتفع معدلات الهدر بصورة أكبر، إذ يصل حجم الطعام المهتر إلى نحو 600 طن يوميًا.

وعلى الرغم من أن البحرين دولة صغيرة من حيث المساحة، فإن هذه الأرقام تؤكد أن حجم الهدر فيها كبير ويستدعي تكاتف الجميع للحد منه، بل إن المعدل يعتبر من أعلى المعدلات عالمياً مقارنة بنسبة عدد السكان والمساحة الجغرافية، حيث تسجل معدلات مرتفعة في هدر الطعام خاصة بعد جائحة كورونا، إذ ازداد معدل الهدر 23%، ليرتفع من نحو 400 طن من الطعام يوميًا إلى 493 طنًا.

أما في شهر رمضان الذي يفترض أن يكون شهر عبادة، يشهد ارتفاعاً كبيراً في هدر الطعام، إذ يصل حجم الطعام المهتر إلى نحو 600 طن يوميًا. وتعتبر جمعية «حفظ النعمة» أول بنك طعام تأسس في مملكة البحرين عام 2014، وتشمل أنشطة الجمعية جمع فائض الطعام وتوزيعه مباشرة على الأسر المستفيدة، إلى جانب تنفيذ حملات توعية والدعوة إلى تعزيز التشريعات المتعلقة بالحد من هدر الطعام.



○ ثورة الطاعن.

وذلك بفضل تعاون المتبرعين في مقدمتهم فنادق الخمس نجوم، إضافة إلى المطاعم الراقية، وكذلك المناسبات الخاصة، إذ تضم الجمعية فريقاً مدرباً بإشراف خبراء من وزارة الصحة، للتعامل مع الأطعمة التي يمكن إعادة تعبئتها. وبنفس الوقت لدينا قاعدة بيانات للمستفيدين من الأسر والأفراد، وقد قمنا بتصنيفهم بحسب الأولوية، بحيث تكون الأولوية للأسر التي لديها أطفال، ثم للأسر التي لا يوجد لديها أطفال، وبعد ذلك يتم توزيع ما يتبقى من الطعام الصالح على الأفراد، سواء كانوا من العمالة الوافدة أو أي شخص محتاج. وأوضحت الطاعن أن متوسط عدد



○ آمال المؤيد.

بالطعام، وإنما بتقديم دعم مادي سنوي، لتكون بذلك أول مجموعة فندقية في البحرين تبادر إلى مثل هذا الدعم الذي تنمى أن تحوّل جميع الفنادق الأخرى وتوسيع الخدمات التي تقدمها الجمعية للمجتمع.

وبدورها أكدت الرئيس التنفيذي لجمعية حفظ النعمة، نورة الطاعن أن نطاق عمل الجمعية يتسع باستمرار، وبالتالي تزداد تكاليفها واحتياجاتها التشغيلية. وفي الوقت الذي تعتبر مجموعة فنادق الخليج من أول وأكبر الداعمين للجمعية، فإن هذا الدعم، ووفقاً لهذه الاتفاقية، لم يعد يقتصر على التبرع



○ أحمد جناحي.

والإدارة التي تتحملها في الوقت الحالي. وأضافت المؤيد: تنمى أن تحوّل جميع فنادق مملكة البحرين حذو فندق الخليج بما يساهم في تعزيز التواصل وتوسيع الخدمات التي تقدمها الجمعية للمجتمع.

بجانبها قدمت عضو مجلس إدارة جمعية حفظ النعمة، ورئيسة اللجنة التنفيذية آمال يوسف المؤيد، الشكر إلى مجموعة فنادق الخليج، على أعضاء مجلس إدارتها، ومدير الفندق على هذه المبادرة الكريمة. مؤكدة أن مجموعة فنادق الخليج تعتبر أول مجموعة تقدم دعماً مادياً للجمعية بما يساهم في تطوير أعمالها وتغطية المصروفات التشغيلية

الجمعيات الخيرية والاجتماعية، وذلك إيماناً بأن دور القطاع الفندقي لا يقتصر على تقديم خدمات الضيافة، بل يمتد إلى خدمة المجتمع ودعم المبادرات الوطنية التي تحقق أثراً إيجابياً ومستداماً.

وأضاف جناحي: يأتي تعاوننا مع جمعية حفظ النعمة تجسيدا لهذا الالتزام، من خلال المساهمة في دعم التكاليف التشغيلية لإدارة فائض الطعام، بما يعزز كفاءة هذه العمليات، ويوسع نطاق الاستفادة منها، ويُحقق أثراً اجتماعياً وبيئياً مستداماً.

وأعرب جناحي عن تطلعه إلى أن تكون هذه المبادرة نموذجاً يحتذى به، وأن تشجع المزيد من الفنادق والمنشآت السياحية على الانضمام إليها، بحيث تشكل بداية لتعاون أوسع بين قطاع الضيافة في البحرين وجمعية حفظ النعمة، بما يساهم في خدمة المجتمع والحد من هدر الطعام وتعزيز ثقافة الاستدامة في المملكة.

من جانبه، قال أحمد جناحي الرئيس التنفيذي لمجموعة فنادق الخليج: نفخر بأن مجموعة فنادق الخليج أول مجموعة ريادة مجموعة فنادق الخليج في تبني هذا النموذج، وننتقل إلى أن يشكل مثالا يُحتذى به في القطاع الفندقي». ومن جانبه، قال أحمد جناحي الرئيس التنفيذي لمجموعة فنادق الخليج: نفخر بأن مجموعة فنادق الخليج أول مجموعة ريادة مجموعة فنادق الخليج في تبني هذا النموذج، وننتقل إلى أن يشكل مثالا يُحتذى به في القطاع الفندقي». ومن جانبه، قال أحمد جناحي الرئيس التنفيذي لمجموعة فنادق الخليج: نفخر بأن مجموعة فنادق الخليج أول مجموعة ريادة مجموعة فنادق الخليج في تبني هذا النموذج، وننتقل إلى أن يشكل مثالا يُحتذى به في القطاع الفندقي».

بعمليات حفظ الطعام، بما يُعزز من قدرة جمعية حفظ النعمة على توسيع نطاق خدماتها والوصول إلى عدد أكبر من الأسر المستفيدة. كما تسعى الجمعية إلى تعميق هذه التجربة على قطاع السياحة والضيافة، بما يعزز ثقافة الاستهلاك المسؤول ويحد من هدر الطعام.

وفي هذا السياق، صرح عبداللطيف بن عبيدالله الرجحي رئيس مجلس الإدارة لجمعية حفظ النعمة بقوله: «يمثل هذا النموذج نقلة نوعية في آلية التعاون مع قطاع الضيافة، إذ لا يقتصر دوره على التبرع بفائض الطعام فحسب، بل يمتد إلى المساهمة في دعم العمليات اللوجستية التي تضمن وصول الطعام إلى الأسر المستفيدة بكفاءة وسريعة. ونحن نؤمن ريادة مجموعة فنادق الخليج في تبني هذا النموذج، وننتقل إلى أن يشكل مثالا يُحتذى به في القطاع الفندقي».

وتوجهت المملكة في مجالات الاستدامة والمسؤولية الاجتماعية. كما تحرص على ان تكون دائماً سباقة في مجال العمل الخيري، ولديها شراكات مستمرة مع