بيوت خبرة لتصنيع الحلوى الخليجية

مع ازدياد إقبال السعوديين على شراء الحلوى «الخليجية»، وبكميات شرائية كبيرة، وذلك بالسفر إلى مدن خليجية خارج السعودية، شرع مستثمرون «سعوديون» في إطلاق أول «معمل» متخصص في تصنيع الحلوى «الخليجية» في الأحساء، وذلك بالشراكة مع بيت خبرة «خليجية»، لتصنيع الحلوى «الخليجية»، ومهارة وخبرة متوارثتين ومتراكمتين عبر عقود من الزمن. ومن المتوقع، التوسع في إطلاق معامل أخرى في مناطق ومحافظات المملكة، واستحداث معامل للصناعات التحويلية من الحلوى «الخليجية»، وبذلك تكون الأحساء، هي مصدر انطلاق أول معمل خارج تلك الدول الخليجية الشقيقة المنتجة للحلوى الخليجية.

خبرات خارجية وأجنبية

أبان مستثمرون في الصناعات الغذائية لـ«الوطن» أن جلب «خبرات» خارجية أو أجنبية، متخصصة في مجالات الأغذية تحديدًا، مبدأ اقتصادي «جيد»، وذو جدوى اقتصادية عالية، وفيه العديد من المزايا والمكاسب، ومن بينها: توفير منتج غذائي «طازج»، وبتاريخ صلاحية إنتاج «جديدة»، وهو الأكثر رغبة عند العملاء والمستهلكين، فكلما كان تاريخ الإنتاج جديدًا، كان أكثر إقبالًا عليه من المنتجات الغذائية الأخرى، وسهولة شراء المنتج دون عناء ومشقة السفر إلى دولة خليجية أخرى، وبأسعار منافسة مقارنة بأسعارها

في خارج السعودية، وباتت في الفترات الأخيرة «الحلوى» الخليجية، ضمن موائد الضيافة والاستقبالات المختلفة، إلى جوار القهوة والحلويات الأخرى في المناسبات المختلفة، والأفراح والأعياد، علاوة على توفير فرص وظيفية عديدة للشباب والفتيات، موضحين أنه من الذكاء والفطنة لرواد الأعمال والمستثمرين البدء بتشغيل معامل ومصانع لمنتجات، يحرص الكثير على اقتنائها عند السفر، حتى تكون متوفرة لديهم بسعر مناسب، وفي الوقت المناسب، دون السفر، وذلك باستقطاب الخبرات إلى الأحساء، وبذلك تكون الأحساء منافسة لدول خليجية مجاورة في تصنيع الحلوى.

سلاسل الإمداد

أضافوا أن الاستثمار في تصنيع الحلوى «الخليجية» داخل السعودية، وتحديدًا في الأحساء، سيحظى بسوق رائجة، عطفًا على حجم الشراء الكبير للحلوى من خارج السعودية، ليضاف إلى حزمة الأكلات الشعبية «الأحسائية»، لا سيما وأن هناك معامل «شعبية» في الأحساء، وأسرًا «منتجة»، تزاول إعداد الحلوى، بطريقة ونكهة أحسائية، قريبة إلى الحلوى «الخليجية»، وتحديدًا بعض أصناف الحلوى البحرينية والعمانية، متوقعين في الخطوة اللاحقة، البدء في تسويق منتج «الحلوى» الخليجية، المصنعة في الأحساء إلى مناطق ومحافظات ومدن المملكة إلى جانب تسويق التمور والمحاصيل الزراعية الأخرى، ففكرة نقله وتسويقه إلى خارج الأحساء، أكثر سهولة ضمن سلاسل الإمداد الأخرى للمواد الغذائية الأخرى، مشيرين إلى أن إنتاج «الحلوى» سهل في الطريقة، ولا يتطلب تجهيزات مصنعية متقدمة، مؤكدين أن «الحلوى» الخليجية، تشهد رواجًا كبيرًا في بلدان تصنيعها، لمذاقها الشهي، ورائحتها الزكية، ومكوناتها الغذائية الغنية بالفوائد، وشكلها الأكثر جاذبية.

40 كيلوجراما في الساعة

بدوره، أشار ميثم الحسين «خبير صناعة حلوى خليجية»، إلى أن التوجه إلى إنتاج «حلوى» بنكهة جديدة، عبارة عن مزيج عدة أصناف من الحلوى الخليجية، والعمل على تحويل التصنيع من الطريقة التقليدية إلى الطريقة الآلية من خلال تصميم آلة مبتكرة «محليًا»، تتوفر فيها النظافة والجودة في الإنتاج، مبينًا أن من بين مكونات الحلوى، السكر، والنشا، والمكسرات، والهيل، والزعفران، وماء الورد، والزيت، والماء. وتستغرق ساعة واحدة لإنتاج 40 كيلوجراما من الحلوى، وتتضمن الحلوى عدة نكهات، تبعًا لرغبة المستهلكين، والأسعار قريبة جدًا للأسعار في الدول الخليجية الشقيقة، وكل المكونات موردة من السوق السعودي المحلي، كالسكر والدبس والزعفران والهيل، ومتوسط سعر الكيلوجرام 55 ريالا.