

## بيوت خبرة لتصنيع الحلوي الخليجية

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

### خبرات خارجية وأجنبية

أبان مستثمرون في الصناعات الغذائية لـ«الوطن» أن جلب «خبرات» خارجية أو أجنبية، متخصصة في مجالات الأغذية تحديدًا، مبدأ اقتصادي «جيد»، ذو جدوى اقتصادية عالية، وفيه العديد من المزايا والمكاسب، ومن بينها: توفير منتج غذائي «طازج»، وبتارikh صلاحية إنتاج «جديدة»، وهو الأكثر رغبة عند العملاء والمستهلكين، فكلما كان تاريخ الإنتاج جديدًا، كان أكثر إقبالاً عليه من المنتجات الغذائية الأخرى، وسهولة شراء المنتج دون عناء ومشقة السفر إلى دولة خلессية 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 المستثمرين البدء بتشغيل معامل ومصانع لمنتجاته، 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 من فسحة لدول خلبيجية مجاورة في تصنيع الحلوي.

#### سلسل الإمداد

أضافوا أن الاستثمار في تصنيع الحلوي «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 الحلوي، بطريقة ونكهة أحسائية، قريبة إلى الحلوى «الخليجية»، وتحديدًا بعض أصناف الحلوي 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 سلسل الإمداد الأخرى للمواد الغذائية الأخرى، مشيرين إلى أن إنتاج «الحلوى» سهل في الطريقة، ولا يتطلب تجهيزات مصنوعية متقدمة، مؤكدين أن «الحلوى» الخليجية، شهد رواجًا كبيرًا في بلدان تصنيعها، لمذاقها الشهي، ورائحتها الزكية، ومكوناتها الغذائية الغنية بالفوائد، وشكلها الأكثر جاذبية.

#### 40 كيلوجراماً في الساعة

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

