

مكافحة الجوع في مصر

نظرة عامة

على الرغم من وجود العديد من الفاعلين على الساحة الدولية الذين يعملون على مكافحة الجوع حول العالم، لا تزال أعداد كبيرة من البشر تعاني من الجوع ونقص الغذاء، والمفارقة الغريبة هي أن هذه المعاناة تستمر في الوقت الذي يتم فيه هدر كميات ضخمة من الطعام والغذاء بشكل يومي حول العالم. لكن عندما بدأ الوضع يتفاقم في مصر في عام 2005 أخذ الدكتور معز الشهدي على عاتقه مهمة معالجة هذه المسألة، ومحاولة تحويل الفائض من الطعام إلى الفئات الأكثر حاجة له.

المحتوى

- الفرصة لإحداث الأثر
- استثمار مميز
- كيف تعمل المبادرة
- وتيرة التقدم والنتائج
- الدروس المستفادة الرئيسية
- لرواد العطاء
- نبذة عن رائد العطاء
- ملحق: المراجع

● **بنك الطعام المصري** مبادرة مميزة في العطاء



حقائق سريعة بنك الطعام المصري

مقدمة

طورت مبادرة بنك الطعام المصري نموذج عمل مبتكر يركز على ستة محاور لمكافحة الجوع في مصر. وقد مكن هذا النموذج المبادرة من النفاذ إلى 12 مليون شخص في مختلف مناطق مصر. وامتداداً لهذا النجاح أنشأ بنك الطعام المصري شبكة بنوك الطعام الإقليمية لتعمل على نقل نموذج العمل إلى دول أخرى في المنطقة. وتعمل هذه الشبكة اليوم على إدارة 33 بنك طعام في 30 بلداً.

جوانب تميز المؤسسة

تتمثل مهمة بنك الطعام المصري في القضاء على الجوع في مصر، بينما تأخذ شبكة بنوك الطعام الإقليمية على عاتقها عملية تنفيذ هذه المهمة في المنطقة ككل. وكلا المنظمتين تسعيان لتلبية جزء كبير من احتياجات سكان العالم العربي وخارجه، كما تستخدمان مجموعة من المقاربات تشمل التدخل والخدمة المباشرة، وتنقيف الجمهور، وحملات المناصرة والتأييد بهدف خلق مسارات طويلة الأجل لخفض معدلات الجوع.

التفاصيل

رائد العطاء:

الدكتور معز الشهدي

سنة التأسيس:

تأسس بنك الطعام المصري في عام 2006، وشبكة بنوك الطعام الإقليمية في عام 2013

النطاق الجغرافي الرئيسي:

مصر والدول العربية

الاهتمام الرئيسي:

الامن الغذائي

الدروس المستفادة الرئيسية لرواد العطاء

حدد أهدافاً واضحة

استثمر الكفاية من الوقت خلال المراحل المبكرة لتوثيق البرنامج وإعداده للنمو



استخدم مختلف أصولك

استثمر في المواقع التي يمكنك توظيف خبرتك الحالية وشبكة علاقاتك فيها



تحذ المفاهيم السائدة

استثمر في تغيير السلوكيات لضمان بقاء الأثر طويلاً



تعلم وتطور باستمرار

حافظ باستمرار على عملية الرصد والتعلم والتطوير خلال جميع مراحل نمو المشروع



بالأرقام بنك الطعام المصري

يستعين بنك الطعام المصري في نهج عمله على مقارنة تعتمد على رصد النتائج وصقل نموذج العمل عند الحاجة، وبالنتيجة معالجة حالة الجوع في مصر.

حقائق سريعة

7.3 مليون

عدد المصريين الذين لم يعودوا بحاجة إلى المساعدات الشهرية من بنك الطعام

9,000

يعتمد بنك الطعام المصري على شراكات مع 9,000 منظمة غير حكومية في مصر

يشير برنامج الأغذية العالمي إلى أن هناك ما يقرب من 15 مليون مصري يفتقر إلى ما يكفي من الطعام المغذي للحفاظ على عافيته

15
مليون

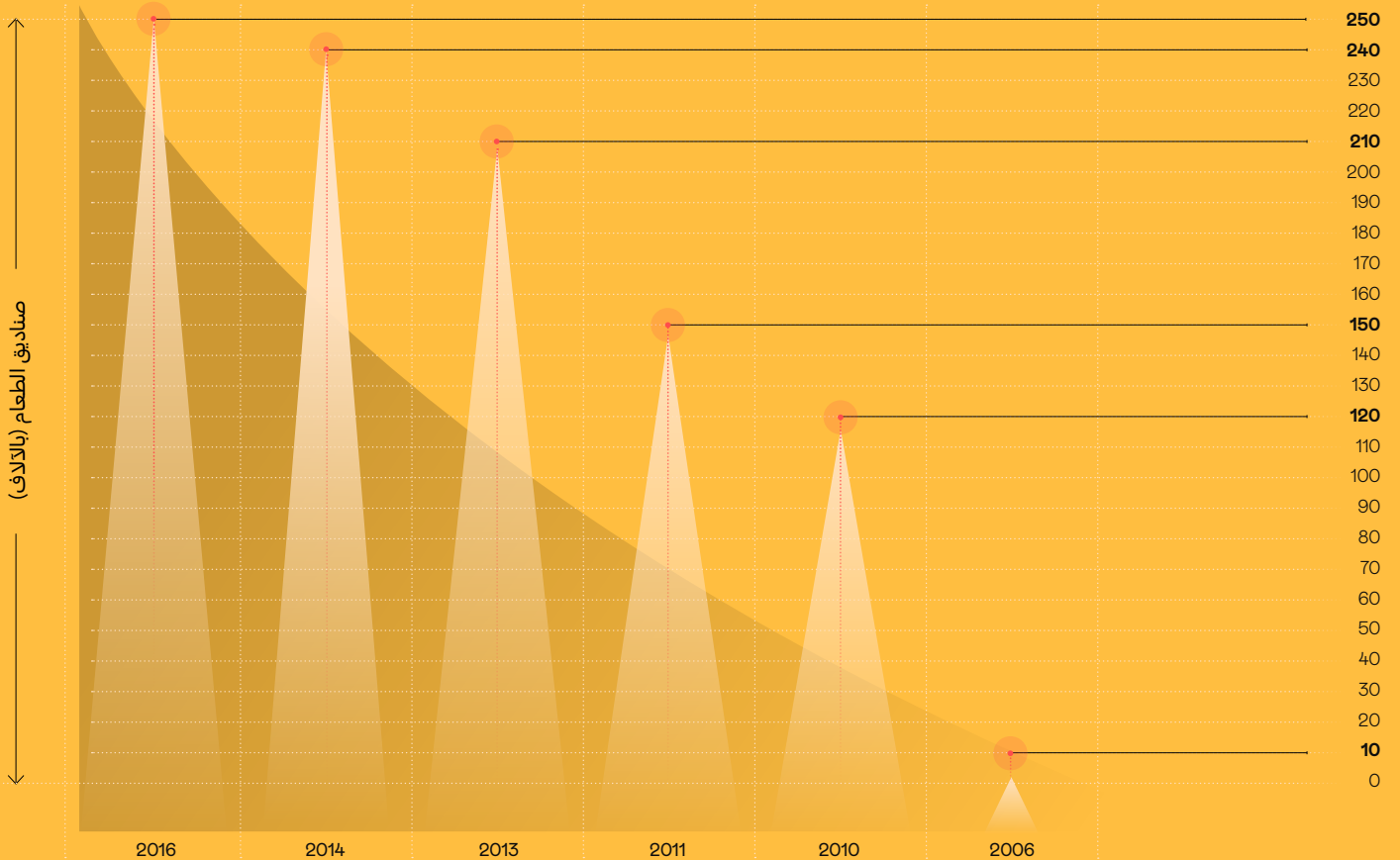
33

تضم شبكة بنوك الطعام الإقليمية 33 بنكاً موزعاً على 30 بلداً

2030

العام المستهدف لإنهاء الجوع في مصر، وفق ما يخطط له الشهيدي

عدد الصناديق الغذائية التي تم توزيعها شهرياً في مصر



الفرصة لإحداث الأثر

أصبح مألوفاً اليوم في مصر أن تقدم المطاعم والفنادق الطعام على شكل بوفيه متعدد الأصناف. لكن الدكتور معز الشهدي، رائد العطاء المصري ورئيس منظمة الشرق الأوسط وأفريقيا لدى مجموعة فنادق "ستاييل" العالمية، يعلق على هذه الممارسة بقوله: "يسكب زبائن هذه الفنادق والمطاعم تلالاً من الطعام في أطباقهم، رغم أنهم لا يأكلون بنهاية الوجبة أكثر من 30 إلى 40 بالمئة من هذا الطعام. أما الباقي فيرمى كنفائات".

قد لا تبدو الكمية الفائضة شيئاً يذكر، لكن تراكم المئات والآلاف من مثل هذه الأطباق كل يوم يجعل الفرق كبيراً. وحسب تقديرات منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة، فإن معدل هدر الطعام حول العالم يقارب 30 بالمئة من مجمل الطعام.¹ وفي العالم العربي يتم هدر نحو 34 بالمئة من الطعام بعد تناول الوجبات مباشرة، عندما ترمى بقايا الطعام من الأطباق في النفايات.²

أمضى الشهدي حياته المهنية في قطاع السياحة والفنادق، لذا عندما يرى كيف يتخلص عمال المطاعم من بقايا الطعام، يشعر بعدم الارتياح على مستويين. فمن جهة تمتلئ حاويات الفنادق والمطاعم ببقايا الطعام، ومن جهة أخرى عندما يسير في شوارع القاهرة كان يرى الجوع في وجوه العديد من الناس. ووفق إحصاءات برنامج الأغذية العالمي هناك نحو 15 مليون مصري لا يحصلون على ما يكفي من الغذاء الصحي ليحافظوا على عافيتهم.³

الأخطر من هذا أن حالة الجوع لا تهدد الحياة في مصر اليوم فقط، بل في المستقبل أيضاً، وذلك لأن كل طفل من أصل خمسة أطفال تقريباً يعاني من حالة سوء تغذية مزمنة - ما يؤدي إلى إعاقة النمو عقلياً وجسدياً بشكل لا يمكن عكسه. وما يدعو إلى القلق أيضاً هو التبعات الأخرى لحالة الجوع، فعندما لا تتمكن الأسرة من الحصول على لقمة العيش يضطر الأولاد إلى أن يتركوا المدرسة للحصول على عمل.

وأثر هذا واضح في أفقر مناطق وأحياء مصر، حيث تصل نسبة الأطفال الذين لم تطأ أقدامهم المدرسة بناتاً نحو 20 بالمئة من مجمل أعداد الأطفال. والتخلي عن الدراسة بدوره يعزز دوامة الفقر والجوع.⁴

عندما بدأت أزمة الأمن الغذائي تتفاقم في مصر عام 2005؛ لم يكن يوجد فيها أية بنوك للطعام للتخفيف من معاناة الأعداد المتزايدة من السكان الذين يرزحون تحت وطأة الجوع. ناقش الدكتور معز الشهدي حينها الأزمة مع مجموعة من الأصدقاء والأقارب، ويقول: "تساءلنا قائلين 'لماذا لا نأخذ المبادرة ونضع حلاً للمشكلة؟' فكانت النتيجة التي توصلوا إليها هي أنهم يمتلكون بالفعل الموارد المالية ومهارات إدارة الأعمال المطلوبة، وشبكة العلاقات اللازمة للتصدي لمشكلة الجوع في مصر.

وكونهم قد شهدوا بأنفسهم حالة هدر الطعام، من جهة، وحالة الجوع والعوز، من جهة أخرى، استنتج الشهدي ورفاقه بأنهم بحاجة إلى مقاربة جديدة ومبتكرة للتعامل مع هذا التحدي المزدوج. ●

15 مليون

عدد السكان الذين يفتقدون للأمن الغذائي حالياً في مصر.



استثمار مميز في مكافحة الجوع

كانت رؤية الشهيد ورفاقه المؤسسين تتلخص بأن يتحول المشهد في مصر من ازدواجية الهدر والجوع إلى استرداد الطعام قبل أن يهدر وتوفيره للأسر المحتاجة. ومن ناحية أخرى لم يستحسنوا نموذج العمل الذي تطبقه بنوك الطعام في باقي الدول بشكل عام، والذي رغم أنه يفي بالغرض المباشر من جهة توفير الطعام إلى المحتاجين لكنه لا يقدم حلاً دائماً لمكافحة الجوع. فهم يوزعون الطعام الذي يرسل لهم أو الذي يعملون على تحضيره، لكنهم لا يعملون شيئاً حيال الطعام الذي يهدر. لذا قرر الشهيد ورفاقه أن يعتمدوا نموذجاً مختلفاً لبنوك الطعام.

وهكذا نشأ ما تم تسميته ببنك الطعام المصري ليكون متميزاً عن غيره في جانبين أساسيين؛ أولاً، لن يعمل البنك فقط على مكافحة الجوع مباشرة من خلال توزيع الطعام فحسب، بل سيساهم أيضاً في معالجة الأسباب الجذرية للجوع مثل الفقر ونسبة البطالة العالية. وثانياً، سيعمل البنك على تجميع الطعام الفائض من الفنادق والمطاعم قبل أن يتم إتلافه. باعتياده لنموذج العمل هذا، وضع الشهيد هدفاً طموحاً، وهو القضاء على الجوع في مصر.

وفي العام 2006 وبعد سلسلة لقاءات عقدوها لتحديد منهجية العمل والمهمة التي ستضطلع بها مبادرتهم بالتفصيل، استثمر الدكتور معز الشهيد وشركاؤه المؤسسون الأربعة عشر فيما بينهم نحو 1.4 مليون دولار أميركي من أموالهم الخاصة لتمويل السنة الأولى من تشغيل البنك.⁶ وخلال العام الأول عملوا على تشجيع الفنادق والمطاعم على خفض الهدر في الطعام، والتعاون مع مجموعة من المنظمات غير الحكومية الشريكة على إعادة توزيع الطعام الفائض الذي لم يقدم لضيوفهم للأسر المحتاجة. وظف الشهيد علاقاته في مجال الفنادق وعضويته السابقة في غرفة المنشآت الفندقية المصرية التي كان يتولى مهام نائب رئيس مجلس إدارتها في فترات سابقة، لإصدار منشور يعمم البرنامج على جميع الفنادق بالمنشأة. وقام البنك بتوزيع اللعب والحاويات لتغليف وحفظ المواد الغذائية غير المستخدمة، ودفع أجور ساعات العمل الإضافية للعاملين، كما قدم دروساً فردية في خفض هدر الطعام.

وبعد أن شهدت إدارات الفنادق والمطاعم فاعلية هذا النموذج على أرض الواقع، بدأ العديد منها بتبني النموذج ضمن برامج المسؤولية الاجتماعية للشركات لديها وذلك من خلال المساهمة في تقديم التبرعات وإشراك موظفيها في تلك الجهود.

وبعد أن استقرت عملياتها وأصبح مسارها واضحاً بدأت المبادرة بالنمو والتوسع. فبعد مضي عقد من الزمن أصبح البنك يقدم خدماته إلى 12 مليون شخص سنوياً في مصر من خلال برامجه ومحاوره المختلفة، في الوقت الذي لم يعد فيه نحو 7.3 مليون شخص من الذين كانوا يستلمون المساعدات بحاجة إليها - وذلك بفضل خدمات التنمية وبناء القدرات التي وفرها لهم بنك الطعام المصري لكي يحققوا الاكتفاء الذاتي.

ويهدف تمكين البنك ليصبح مشروعاً مستداماً من الناحية المالية، سعى الشهيد وباقي المؤسسين إلى جذب التبرعات من الشركات في المنطقة، واليوم بلغت إيرادات بنك الطعام المصري (بين التبرعات المالية، والعوائد على الاستثمار، وقيمة التبرعات العينية من الفنادق والمطاعم والشركات) نحو 343 مليون دولار أميركي.⁷

وقد أثار النجاح الذي حققه بنك الطعام المصري الاهتمام بتطبيق نموذج عمله خارج مصر، ما دعى منتدى القطاع الخاص للأمم المتحدة في عام 2010 إلى دعوة الشهيد إلى عرض نهج عمل البنك على دول أخرى. وفي العام 2013، وتجاوباً مع اقتراح منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة، عمد بنك الطعام المصري إلى إنشاء "شبكة بنوك الطعام الإقليمية" بهدف نقل نموذج البنك إلى دول أخرى عربية وغير عربية.

ومنذ ذلك الحين ساعدت الشبكة بدورها في تأسيس بنوك طعام أخرى ليبلغ عددها الإجمالي 33 بنك طعام في 30 بلداً تستخدم جميعها نموذج بنك الطعام المصري. ●

14 مليون دولار

المبلغ الذي استثمره الشهيد والمؤسسون من أموالهم الخاصة خلال العام الأول من إطلاق بنك الطعام المصري.



كيف تعمل المبادرة

تتبنى بنك الطعام المصري نموذج عمل قائم على ستة محاور، أو مجموعات من الأنشطة المترابطة مع بعضها البعض

1. برامج الإطعام

يعمل بنك الطعام على جمع الطعام، والذي يأتي معظمه من الفنادق والمطاعم. وقد أعد البنك تطبيقاً حاسوبياً (اسمه "مصر خالية من الهدر") يمكنه من خلاله الاتصال بأقرب منظمة غير حكومية مشاركة لاستلام ونقل الطعام الفائض. تعمل حينها المنظمات المشاركة على توزيع الطعام على الأفراد والأسر غير القادرين على العمل (كبار السن، أسر أصيب عائلتها بمرض مزمن أو عجز أو إعاقة تمنعه عن العمل، النساء المعيلات، والأيتام). ويتم تقديم الأطعمة الساخنة إلى المنظمات المحلية، مثل مطابخ الحساء الخيرية، ودور الأيتام، والملاجئ، أما الأغذية غير القابلة للتلف فيتم تعليبها وتوزيعها شهرياً. ويوفر البنك برامج إطعام أخرى مثل الطرود الغذائية الشهرية والتغذية المدرسية.

2. برامج التنمية وبناء القدرات

تعمل المنظمات غير الحكومية الشريكة على تحديد الأشخاص العاطلين عن العمل أو الذين يندرجون تحت خانة "البطالة المقنعة" (مثل العمل الجزئي) القادرين على العمل بشكل كامل. ويتم توفير الطعام لهؤلاء الأشخاص على المدى القصير ريثما يتم تدريبهم على المهارات وإيجاد فرص عمل لهم. ولتحقيق هذا الهدف بنى بنك الطعام المصري علاقات مع الشركات المحلية بغرض التعرف عن كثب على حاجاتهم من العمالة، إن كان من جهة الصفات التي يرغبونها في موظفيهم أو أنواع التدريب والمهارات التي هم بحاجة لها. وتعمل بنوك الطعام بعد ذلك على البحث عن المرشحين المناسبين ضمن قاعدة بياناتها لتوفر لهم التدريب المطلوب وتبقيتهم للحصول على الوظائف الشاغرة.

ويقول الشهدي: "مثلما هو الحال في دول أخرى فإن نظام التعليم في بلدنا لم يف بحاجات سوق العمل. لذا نعمل نحن على سد هذه الثغرة لتلبية احتياجات السوق".

على سبيل المثال، شارفت امرأة وأسرتها يعيشون في أحد الأحياء المهمشة في القاهرة على الجوع. وقد أصبحت هذه السيدة المعيلة الرئيسية لأسرتها المكونة من زوج وطفلين، بعد أن تم تشخيص زوجها بمرض السرطان. ومنذ العام 2008 تستلم هي وأسرتها عبوة من الأغذية مرة في الشهر عن طريق جمعية منشطة نصر للنساء، وهي إحدى شركاء بنك الطعام المصري. كما شاركت السيدة في برنامج بناء القدرات التابع للبنك، ما منحها الفرصة لكسب العيش.

وتقول السيدة: "ساعدني بنك الطعام المصري بمنحي ماكينة خياطة وقماش، فتمكنت من الخياطة وكسب المدخول".

3. رفع مستوى أداء المنظمات غير الحكومية الشريكة

يعمل بنك الطعام المصري على تنسيق عمل المنظمات الشريكة والمساعدة في تطويرها، فيوفر لها التدريب على المهارات والنفاد إلى قاعدة بيانات المشاركين في البرنامج. كما يضع البنك أيضاً الإجراءات الكفيلة بتحقيق الفعالية في التعامل مع تبرعات الطعام. على سبيل المثال، خلال شهر رمضان تفوق تبرعات الإطعام الاحتياج، بينما يكون هناك نقص في الكميات خلال باقي أشهر السنة. فلجأ بنك الطعام المصري إلى حل مبتكر وهو تعليب وتخزين الأغذية، خاصة اللحوم، المتبرع بها ليتم توزيعها شهرياً على باقي أشهر السنة، وهكذا أصبحت الأسر المشاركة تحصل على كميات ثابتة من الطعام.

4. برامج التوعية بعدم هدر الطعام

يعتمد نموذج عمل بنك الطعام المصري على مفهومين: أولاً، التقليل من هدر الطعام؛ وثانياً، إعادة توزيع الطعام الفائض غير الملموس. ويتطلب تطبيق هذين المفهومين من بنك الطعام القيام بالمهام التالية:

- إعداد دليل موجه للفنادق والمطاعم حول طرق التعامل مع الأغذية والأطعمة بشكل صحي وسليم
- التوقيع على بروتوكول مع غرفة المنشآت الفندقية المصرية بشأن حفظ الطعام غير الملموس من بوفيهات الفنادق
- تطبيق غرامة هدر الطعام على الضيوف في بعض المطاعم والفنادق الذين يتركون كمية من الطعام في أطباقهم تتجاوز حداً معيناً، وذلك بنسبة 50 بالمئة من قيمة الطبق ذكر الدور الذي يلعبه بنك الطعام (مثل خفض هدر الطعام) في الكتب
- المدرسية لكي تنشأ أجيال المستقبل على هذه المفاهيم.

ويقول الشهدي: "تمكنا من إقناع وزارة التربية والتعليم بأن تضيف مادة على الكتب المدرسية لطلاب الصف الثالث الابتدائي تحتوي على شرح حول الحد من هدر الطعام، ومفهوم التطوع، وغيره. بهذا الأسلوب نستطيع أن نغير المستقبل".

20 مليون

متوسط عدد الوجبات التي يتم تجنبها بالإتلاف كل شهر في مصر.



كيف تعمل المبادرة (تكملة)

5. برامج التطوع

يجتذب بنك الطعام المصري المشاركة من قبل العائلات، والشركات، والجامعات، والشباب المتطوعين من أجل دعم عملياته. وتشمل الخدمات التي يقدمها المتطوعون تدريب الشباب وتأهيلهم للوظائف، وجمع التبرعات لصالح بنك الطعام المصري، والمشاركة في تعبئة الطعام وتوزيعه، فضلاً عن زيارات ميدانية للمساهمة في ضبط الجودة لدى المنظمات المشاركة. ويبلغ اليوم عدد المتطوعين في برامج بنك الطعام المصري نحو 64,000 شخص منتشرين في مختلف أنحاء مصر، من بينهم طلاب وأفراد من مختلف الفئات والأعمار والخلفيات.

6. الاستثمار لضمان الاستدامة

يستثمر بنك الطعام المصري في مشاريع هادفة للربح بغرض المساهمة في تمويل عملياته وضمان استمراريتها. تشمل هذه المشاريع مزارع التسمين، ومصنعاً للتعبئة والتغليف، أراضي للمنتجات الزراعية، وغيرها. وعلى الرغم من أن العائدات من هذه الاستثمارات تشكل حالياً 15 بالمائة فقط من مجمل التبرعات المالية، إلا أن مساهماتها تتنامى.

ويوضح الشهدي قائلاً: "إحدى الأمور التي نظرنا فيها هو كيف يمكننا أن نجعل نموذج عملنا مستداماً أكثر، لأنه لا يجب على المؤسسات الأهلية الاعتماد كلياً على الهبات وجمع التبرعات".

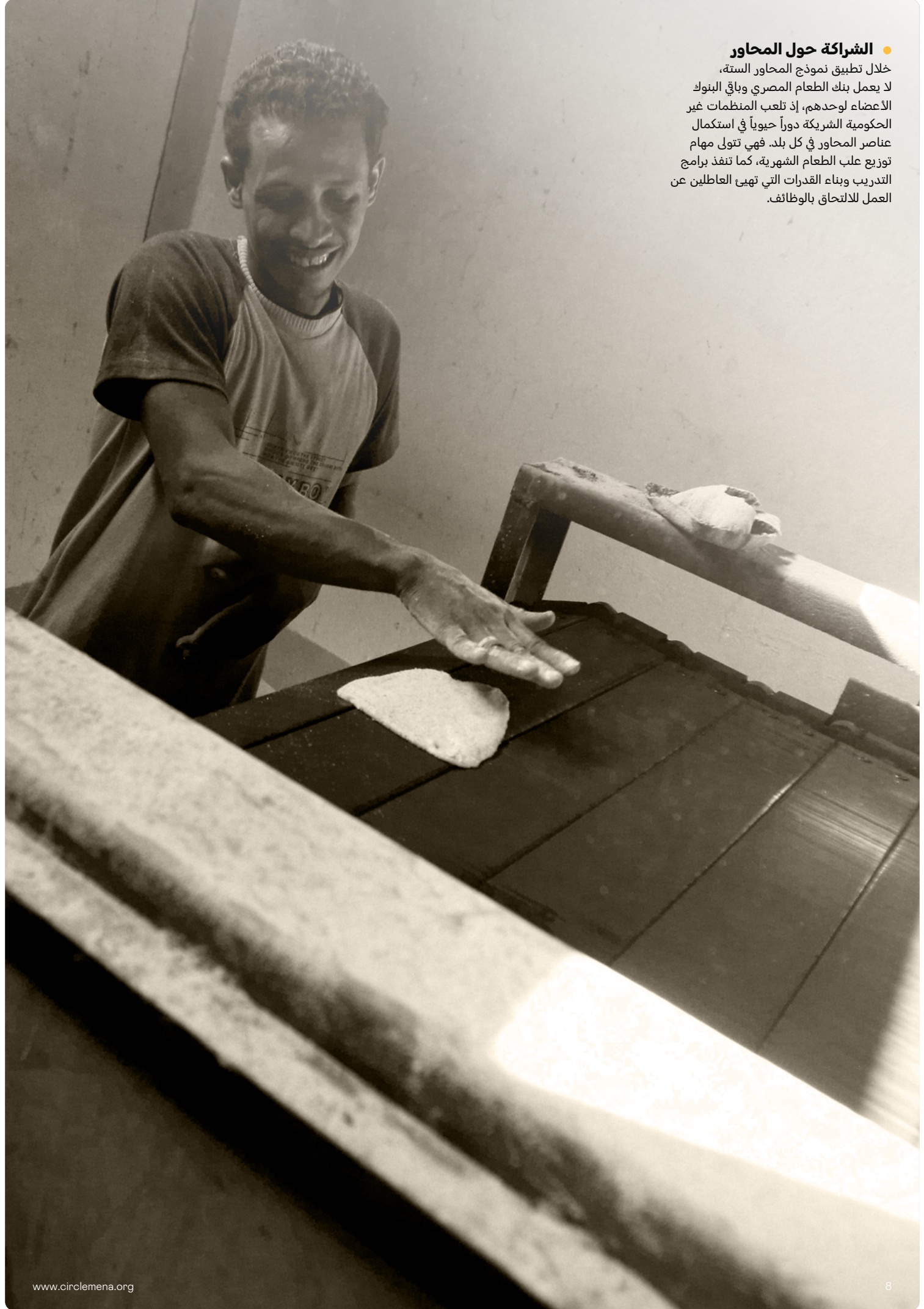
64,000

عدد المتطوعين العاملين مع بنك الطعام المصري في مختلف أنحاء البلد.



● الشراكة حول المحاور

خلال تطبيق نموذج المحاور الستة، لا يعمل بنك الطعام المصري وباقي البنوك الأعضاء لوحدهم، إذ تلعب المنظمات غير الحكومية الشريكة دوراً حيوياً في استكمال عناصر المحاور في كل بلد. فهي تتولى مهام توزيع علب الطعام الشهرية، كما تنفذ برامج التدريب وبناء القدرات التي تهيب العاطلين عن العمل للالتحاق بالوظائف.



كيف تعمل المبادرة (تكملة)

تعمل شبكة بنوك الطعام الإقليمية على الترويج لاتباع نموذج عمل بنك الطعام المصري ونشره في المنطقة. الالتزام بالمحاور الستة للنموذج هو عنصر أساسي في مقارنة الشبكة لدى كل بنك طعام يطبق النموذج ضمن أعضاء الشبكة.

وتؤكد رشا نافع، نائب المدير العام للشبكة، قائلة: "تكمّل المحاور الستة بعضها البعض بالتتابع. ولا يمكننا أن نعمل على محور واحد فقط من هذه المحاور ونهمل الباقي، لأن نموذج العمل لن يعمل حينها".

لكن هذا الالتزام العام بالمحاور يسمح لبنوك الطعام الأعضاء ببعض المرونة من جهة تحديد الأولويات في المحاور أو التركيز على محور أكثر من غيره، بما تتطلبه الحاجة والظروف الخاصة بالبيئة المحلية في كل بلد. وتقدم شبكة بنوك الطعام الإقليمية كل سبل الدعم الضرورية لبنوك الطعام الأعضاء، خاصة خلال فترة تأسيسها وانطلاقها، وتشمل:

● تحديد الأعضاء وتهيئتهم للبدء بالعمليات

عند نشر نموذج العمل في بلد جديد، تعمل شبكة بنوك الطعام الإقليمية على التحقق من المنظمات (سواء كانت جهات ناشئة جديدة أو بنوك طعام قائمة) الراغبة بتنفيذ البرنامج في دول جديدة، وتقديم الدعم لها. فتقوم بعد ذلك بتدريب طاقم موظفي الأعضاء الجدد في الشبكة على المحاور الستة لنموذج العمل ومساعدتها على عقد شراكات مع المنظمات غير الحكومية والشركات.

● الحفاظ على قاعدة بيانات مركزية لتتبع التقدم

تستخدم بنوك الطعام المنتسبة للشبكة، وكذلك المنظمات غير الحكومية الشريكة لها، قاعدة بيانات مشتركة لتتبع تقدم كل شخص يتم ضمه إلى البرنامج، وفق مجموعة من المقاييس المعتمدة، مثل تطور حالته الوظيفية مع الزمن. وتشارك بنوك الطعام الأعضاء هذه المعلومات مع المكتب المركزي لشبكة بنوك الطعام الإقليمية الذي يعمل على رصد الشبكة بأكملها.

● إدارة الشراكات وجمع التبرعات

تنجز شبكة بنوك الطعام الإقليمية وتدير برامج الرعاية من قبل الشركات الوطنية المتعددة الجنسيات في المنطقة. وهؤلاء الشركاء من أمثال "السويدي إلكترونيك" و"أوراسكوم ديفيلوبمنت" و"اتصالات" و"بيبيسيكو" و"كيلوجز" و"مايكروسوفت" و"نستله"، يتبرعون بالطعام ومساهمات عينية (مثل التطوع بساعات عمل الموظفين، أو الدعم التسويقي)، وتدريب المرشحين وتوظيفهم، فضلاً عن التمويل المباشر.



تغيير بسيط يحدث الأثر الكبير

بهدف الحد من إلتلاف الطعام، سعى بنك الطعام المصري إلى تغيير نوعين من السلوكيات: تشجيع الزبائن على عدم خدمة أنفسهم بأكثر مما يستطيعون تناوله في البوفيهات، وتشجيع الفنادق والمطاعم على التبرع بالطعام غير الملموس بدلاً من إلتلافه. بالنسبة للسلوك الأول، طرح بنك الطعام المصري فكرة تغيير أحجام الأطباق في الفنادق من 32 إلى 27 سنتيمتراً. لقد كانت النتيجة مذهلة.

ويقول الشهدي: "عندما خفضنا حجم الأطباق، ارتفع عدد الوجبات التي يتم انقاذها للتوزيع بنسبة 25 بالمئة، وانخفض وزن الطعام المهدر بنسبة 30 بالمئة".

وتيرة التقدم والنتائج

خلال العقد الأول منذ تأسيسه، تحديداً بين عامي 2006 و2016، حقق بنك الطعام المصري نتائج مهمة في مصر:

- النفاذ إلى 12 مليون شخص سنوياً من خلال برامج البنك المتنوعة للإطعام والتوعية والتدريب والتأهيل
- مساعدة 7.3 مليون شخص على الاستغناء كلياً عن الإعانة الغذائية الشهرية (والفضل يعود لمشاركتهم في برامج البنك الخاصة بالتطوير المهني وبناء القدرات)
- تحقيق الشراكة مع 9,000 منظمة غير حكومية في جميع أنحاء مصر بهدف توزيع الطعام ومساعدة المشاركين على النهوض بأنفسهم من الفقر والجوع
- الحفاظ على 20 مليون وجبة في الشهر من الإطلاف في الفنادق والمطاعم.

خلال سعيه لتحقيق هذه النتائج كان على بنك الطعام المصري أن يتغلب على بعض المصاعب في سنواته الأولى، شملت سوء الفهم حول نموذج عمله في توفير الطعام. فالبعض مثلاً ادعى أن البنك كان يعطي المحتاجين من فضلات طعام الزبائن. لاحظ الشهدي مع رفاقه وفريق عمله أن عليهم بذل مجهود أكبر لإطلاع الجمهور على مسألة هدر الطعام، ونهج البنك بأن يحافظ على الطعام السليم بكل مسؤولية وتوزيعه على المحتاجين. لذا أصبحت التوعية جزءاً أساسياً من عمل بنك الطعام.

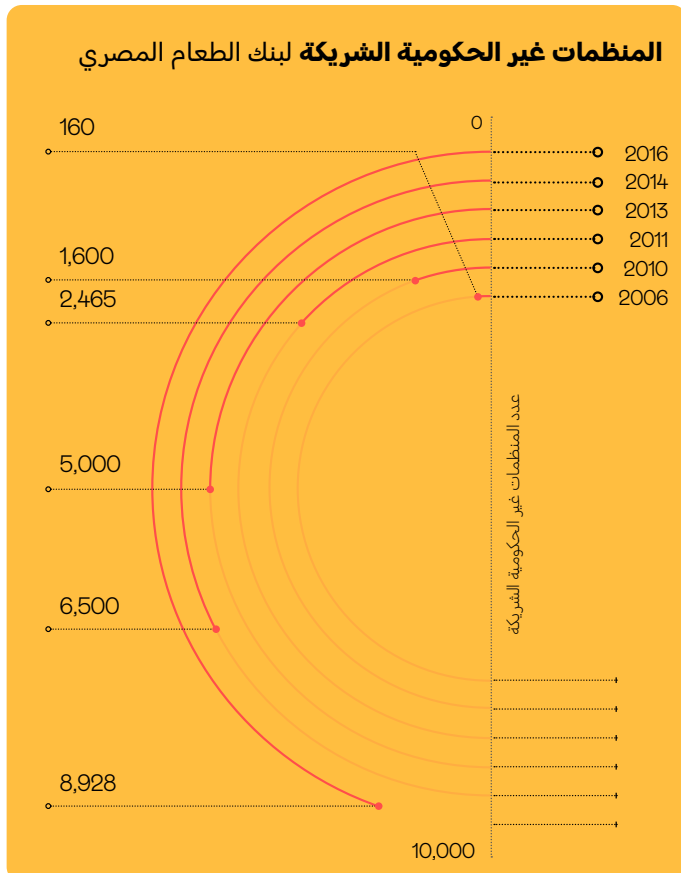
من ناحية أخرى، فرضت الظروف العامة على الشهدي بأن يعدل في الجدول الزمني لمشروعه، فاستمرار حالة عدم الاستقرار السياسي والاقتصادي في مصر زادت من صعوبة تخطي المهمشين حالة الفقر التي يعانون منها. وتشير الإحصاءات إلى أنه بين عامي 2005 و2015، زاد معدل الفقر في مصر من 20 بالمائة إلى 27.8 بالمائة.⁸ كما أن قطاع السياحة تباطأ كثيراً، ما جعل الفنادق والمطاعم غير قادرة على المساهمة بذات المستوى من الطعام الفائض.

ويقول الشهدي: "كنت أريد أن أنهي الجوع في مصر بحلول العام 2020. لكن عام 2011 غير الوضع الاقتصادي على عدة أصعدة، وأثر سلباً على خططنا. الآن أظن أننا سنحقق هدفنا في العام 2030".

ووجه الشهدي فريق عمله لإعادة تحديد أولويات الاستثمار بهدف تلبية الحاجة الأكثر إلحاحاً حينها، وهي دعم برامج توفير الطعام للمحتاجين. ويواصل الشهدي تطوير المشاريع وتعديلها ضمن كل محور للتعامل مع الاحتياجات المتغيرة. ◀

7.3 مليون

شخص تقريباً لم يعودوا بحاجة إلى صناديق الغذاء الشهرية التي يقدمها بنك الطعام المصري بعد أن أكملوا برامج بناء القدرات والتطوير المهني التي يقدمها البنك.



وتيرة التقدم والنتائج (تكملة)

من جهة أخرى، حققت خطط التوسع خارج مصر أيضاً تقدماً كبيراً. فاليوم تضم شبكة بنوك الطعام الإقليمية 33 عضواً في 30 بلداً. وهذا التوسع كان غالباً مدفوعاً بالطلب على نموذج عمل بنك الطعام المصري من قبل الدول التي تبدي رغبتها فيه، واستجابة شبكة بنوك الطعام الإقليمية بقبولها الشراكة والمساعدة في تحقيق الطلب.

لكن التوسع خارج مصر لم يكن دائماً بالأمر السهل. ففي بعض الدول لاقت الشبكة صعوبة كبيرة في محاولتها تحديد الشركاء الذين تتواءم قيمهم ودوافعهم مع نموذج المحاور الستة. كما شكلت الصراعات وحالة عدم الاستقرار السياسي تحدياً آخر، قوض المحاولات الأولى لدخول الشبكة إلى بعض الدول الجديدة، ما اضطرها لإعادة المحاولة مجدداً. من ناحية أخرى، فإن محاولة فهم كيفية تطبيق وتحديد أولويات المحاور ضمن سياقات متفاوتة كثيراً كانت أيضاً شأناً صعباً، يتطلب وقتاً أطول. وفي بعض الأحيان تستدعي الحاجة العودة للمناحين لطلب تعديل في مواقع الدعم؛ على سبيل المثال أنواع مختلفة من التبرعات الغذائية. وقد ساعدت هذه التجربة بدورها الشهدي وفريقه على تعلم أمور جديدة وتطوير نهجهم.

وتخطط شبكة بنوك الطعام الإقليمية لنقل نموذج عملها إلى جنوب السودان وليبيا والمغرب وتشاد والكونغو ومالي وغينيا وجيبوتي وعمان ومدغشقر ونيبال وزمبابوي وموريشيوس وبوتسوانا ورواندا وبنين وألبانيا وليبيريا بنهاية عام 2020. وتقول نافغ: "نحن نحاول التوسع قدر الإمكان في مختلف أنحاء المنطقة - في الشرق الأوسط، وأفريقيا، وجنوب آسيا".

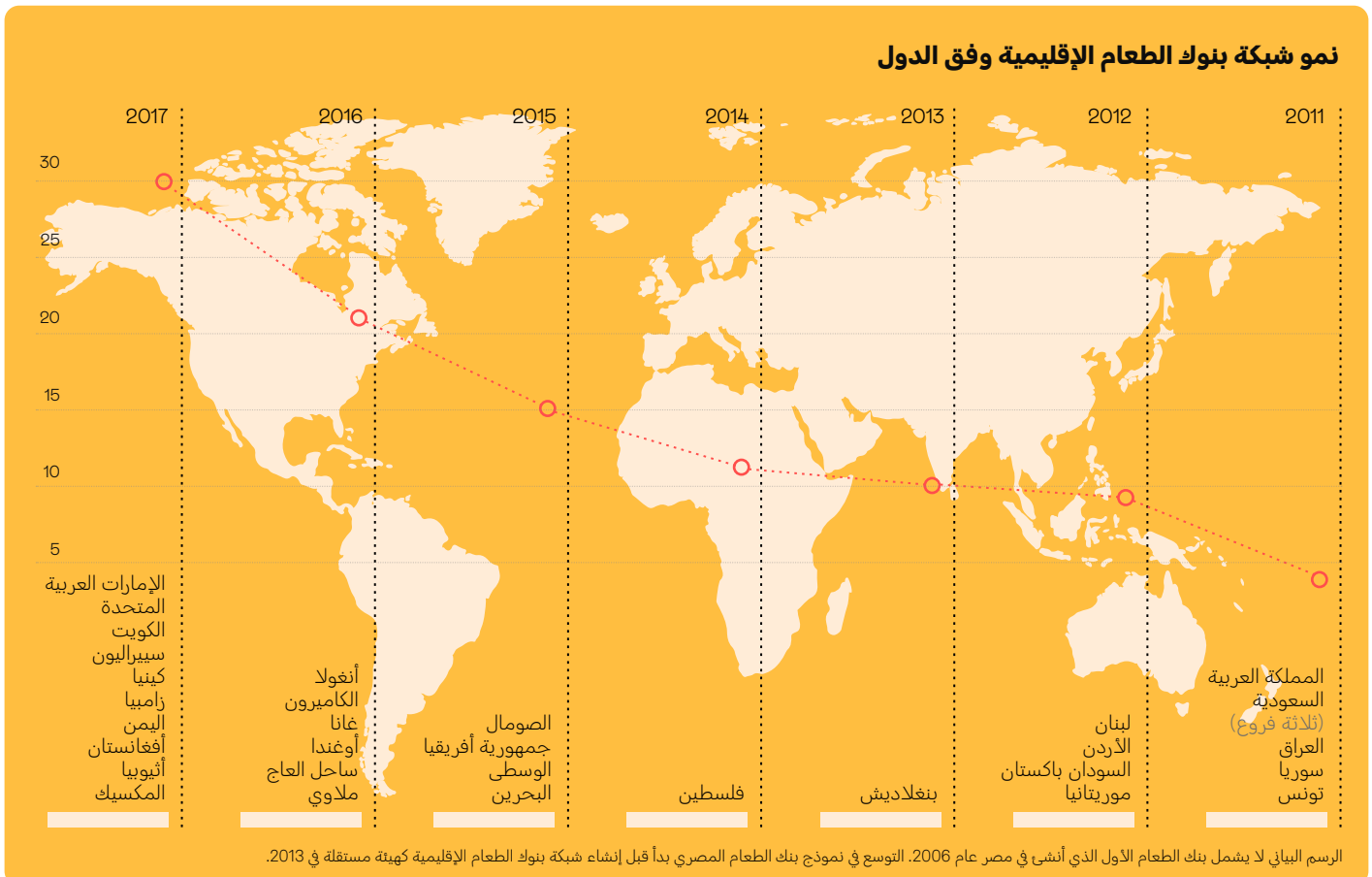
مؤسستان خلفهما شخص واحد

يوظف بنك الطعام المصري اليوم حوالي 400 شخص. أما شبكة بنوك الطعام الإقليمية فهي تدار من قبل كادر صغير جداً من الموظفين لكن بكفاءة عالية. إذ هناك نائب واحد للمدير العام (رشا نافغ) تعمل عن كثب مع بنوك الطعام الأعضاء في كل بلد، ويتم إسناد غالبية المهام التشغيلية إلى جهات خارجية لكي تبقى جهود إدارة الشبكة مركزة ومتفرغة للأمور الاستراتيجية، ويحرص الدكتور معز الشهدي على متابعة شؤون كلتا المؤسستين، بنك الطعام المصري وشبكة بنوك الطعام الإقليمية، عن كثب؛ وهو يقضي نحو 80 بالمئة من وقته على بنوك الطعام، و20 بالمئة المتبقية على شركائه الخاصة.

33

تضم شبكة بنوك الطعام الإقليمية
اليوم 33 عضواً ينتمون إلى 30 بلداً.

نمو شبكة بنوك الطعام الإقليمية وفق الدول





استخدم مختلف أصولك

استثمر في المواقع التي يمكنك توظيف خبرتك وشبكة علاقاتك فيها

كانت المعرفة القوية التي كونها الشهدي في قطاع الفنادق سندا كبيرا له في تصميم نموذج عمل بنك الطعام المصري. فعلى سبيل المثال، كان يدرك أن خبرته ستساعده في تطوير مقاربة واقعية تجاه مسألة هدر الطعام؛ كما أنه قادر من خلال دوره القيادي في القطاع على التأثير في المعايير المتبعة لإدارة الفضلات في الفنادق. وكرس الشهدي وقتاً طويلاً لتحقيق هذه الأمور. وهو لا يزال لغاية اليوم يستعين بشبكة علاقاته في قطاع الأعمال سعياً للتمويل والتبرعات، وأيضاً لحث الفنادق على القبول بالتغييرات التنظيمية. كما لا يزال رفاق الشهدي المؤسسون أعضاء فاعلين في مجلس إدارة بنك الطعام المصري، ويستخدمون علاقاتهم لجذب التمويل لأنشطة البنك.



حدد أهدافاً واضحة

استثمر الكفاية من الوقت خلال المراحل المبكرة لتوثيق البرنامج وإعداده للنمو

وجه الشهدي فريقه منذ البداية لتخصيص الوقت من أجل توثيق برامج وعمليات بنك الطعام لتسهيل إعادة تطبيقها في مكان آخر. ومن ضمن أوائل المهام لدى بنك الطعام المصري كان إعداد دليل "قواعد الحفاظ على سلامة الطعام عند التعامل مع الطعام المطهي" بغرض إعادة استخدامه، من جهتها، عملت شبكة بنوك الطعام الإقليمية على إعداد دليل تشغيلي يوضح الخطوات المتبعة لتطبيق نموذج الستة محاور، الذي يتم استخدامه في تدريب الكوادر من البنوك الأعضاء الجدد. وتوضح مارسيليا لمبيرت، التي ساعدت على نقل نموذج عمل البنك إلى المكسيك، بقولها: "وفرت لنا شبكة بنوك الطعام الإقليمية العديد من المواد التي جعلت تنفيذنا للبرنامج سهلاً. لقد قمنا بترجمة وتطبيق دليل الفنادق والمطاعم في المكسيك منذ عام 2014، ونقوم باستعادة الطعام من المطاعم والفنادق في العديد من المدن".

الدروس المستفادة الرئيسية لرواد العطاء

استخدم الشهدي علاقاته في قطاع الفنادق للتأثير على عملية إدارة الفضلات في القطاع.





تعلم وتطور باستمرار

حافظ باستمرار على عملية الرصد والتعلم والتطوير خلال جميع مراحل نمو المشروع

شعر الشهدي بأنه من الضروري اتباع نهج الأعمال التجارية في إدارة بنك الطعام المصري، ضمن مقارنة تعتمد على المعلومات والبيانات. فوضع الآليات المطلوبة لتتبع مخرجات الأنشطة وإجراء التحسينات الدقيقة على نموذج العمل حسب الحاجة. على سبيل المثال، تم الاتفاق على أن تستخدم جميع المنظمات الأهلية الشريكة قاعدة بيانات واحدة لتتبع الأنشطة المتعلقة بالمستفيدين، ما يوفر لبنك الطعام المصري إمكانية الاطلاع على النتائج، والتأكد من أن نموذج العمل يلبي الاحتياجات المحلية. كما تمكن بيانات المخرجات شبكة بنوك الطعام الإقليمية من متابعة تقدم العمل في جميع بنوك الطعام الأعضاء، والبالغ عددها 33 بنكاً.

بطبيعة الحال، يعد السياق المحلي دائم التطور، ما يحتم على البنوك الاستجابة والتغير باستمرار. فعندما تأسست بنوك الطعام الأعضاء في الشبكة في لبنان والاردن كانت تركز على برامج بناء القدرات، التي تعنى بتطوير المهارات ومطابقة المرشحين مع فرص العمل المناسبة. لكن مع تدفق مجموعات كبيرة من اللاجئين إلى هذين البلدين في الأعوام الأخيرة، تغيرت الأولوية من بناء القدرات إلى إطعام الجائعين.



تحد المفاهيم السائدة

استثمر في تغيير السلوكيات لضمان بقاء الأثر طويلاً

لكي يتمكن بنك الطعام المصري من إيجاد حل مستدام لمشكلة الجوع، أدرك الشهدي أنه لا بد من الاستثمار في تغيير العقلية وسلوكيات الناس. ويعمل البنك على توعية المستهلك حول الدور المهم الذي يمكن أن يلعبه في خفض كميات الطعام المهترئة من خلال تجنب سكب كميات من الطعام تزيد عن حاجته. كما يعمل البنك على لفت نظر إدارات الفنادق والمطاعم إلى أن الطعام المتبقي في المطابخ والذي لم يلمسه الضيوف هو ليس بفضلات بل أنه مورد لا يجب إهداره.

ويتحدث الشهدي عن دهشته خلال السنوات الأولى من إطلاق أنشطة البنك عندما رأى سرعة الاستجابة لدى الفنادق في تعديل ممارساتها وتعاونها مع جهود البنك. فيقول: "كنا في البداية ندفع المكافآت لعاملي الفنادق لقاء عملهم الإضافي في تعبئة الطعام وتغليفه وتسليمه للمنظمات المشاركة. لكن خلال بضعة شهور بدأت إدارات الفنادق تطلب منا أن نرسل لها فواتير شراء العلب والحاويات وتعلمنا بأنها ستدفع لقاء أجور العمل الإضافي. وهكذا بدأنا بالفعل نغير المفاهيم والثقافات، وأصبح هذا العمل جزءاً من المسؤولية الاجتماعية للفنادق".

من خلال تغيير عقلية المستهلكين والموردين، فضلاً عن تغيير عقلية أولئك الذين هم بحاجة للطعام، زاد بنك الطعام المصري من احتمالية أن تترك مقاربتة أثراً طويلاً الأمد على إدارة الطعام واستهلاكه. ●

الدروس المستفادة الرئيسية لرواد العطاء (تكملة)



تعرف على رائد العطاء: الدكتور معز الشهدي

نبذة عن حياته

”لو طُلب مني تقديم نصيحة إلى من يرغبون بإطلاق مبادرة خيرية جديدة، فسأقول لهم ‘يجب عليكم إدارتها تماماً كما تدار الأعمال التجارية‘“.

● الدكتور معز الشهدي

بالإضافة إلى كونه المؤسس المشارك لبنك الطعام المصري وشبكة بنوك الطعام الإقليمية وقائد المبادرتين، يشغل الدكتور معز الشهدي منصب رئيس مجموعة “ستابل هوتيل انترناشونال” لمنطقة الشرق الأوسط وأفريقيا. كما شغل منصب رئيس مجلس الإدارة والرئيس التنفيذي للشركة الفندقية والعقارية، “ستابل إيميج مانجمنت” على مدى العقد الماضي.

حصل الشهدي، الذي يمتلك خبرة تزيد عن 30 عاماً في إدارة الفنادق، على “جائزة الرئيس” من شيراتون في عام 1983، و”جائزة الرأي العام الدولي” في عام 1992. وهو عضو في غرفة المنشآت الفندقية، كما كان عضواً في اللجنة الاستشارية للسياحة بمجلس الوزراء في مصر.

يحمل الشهدي شهادة بكالوريوس تجارة في إدارة الأعمال والمحاسبة من جامعة القاهرة. كما حاز على شهادة الماجستير في إدارة الأعمال، وماجستير في التحكيم الدولي، بالإضافة إلى الدكتوراه في إدارة الفنادق من جامعة القاهرة.

Global Food Loss and Waste," The World Bank, http://datatopics.worldbank.org/what-a-waste/global_food_loss_and_waste.html ¹

The remaining food loss and waste occurs during other phases of the value chain: production, handling, processing and distribution of food (before it even reaches consumers). "Tackling food loss and waste in the Near East and North Africa," FAO Regional Office for Near East and North Africa, <http://www.fao.org/neareast/perspectives/food-waste/en> ²

percent of the population as cited on the World Food Programme's country page for Egypt, <http://www1.wfp.org/countries/egypt>. Population of 93.8 million in 2015 as cited on United Nations World Population Prospects 2017, <https://population.un.org/wpp/DataQuery/>. Reflects most recent data available ³

World Food Programme, https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000100372/download/?_ga=2.10170677.1493905612.1543511765-524501615.1531252454 ⁴

Racha Ramadan, "Food Security and its Measurement in Egypt," International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies Watch Letter No. 32, April 2015, https://www.ciheam.org/publications/193/013_-_Racha_Ramadan.pdf ⁵

Converted at 2006 EGP/USD exchange rate of 0.17 ⁶

Converted at 2017 EGP/USD exchange rate of 0.06. Reflects revenues from FY 2017. Over 80 percent of revenues are the value of in-kind contributions (primarily food) donated by hotels, restaurants, and corporations ⁷

"Ramadan, "Food Security and its Measurement in Egypt" ⁸

تم نشر هذا المحتوى لأول مرة عام 2020 من قبل 'مشروع انسبايرد'، وهو عبارة عن مجموعة من مقابلات الفيديو ودراسات الحالة المستمدة من لقاءات مع رواد عطاء متميزين ومؤسسات خيرية رائدة في العالم العربي. وقد حصل 'مشروع انسبايرد' على الدعم من مؤسسة عبدالله الغرير للتعليم ومؤسسة بيل وميليندا غيتس، وتم إنتاجه مع شركاء المعرفة: 'مجموعة بريدج سبان' و'زمن العطاء'.



مؤسسة عبدالله
الغرير للتعليم
Abdulla Al Ghurair
Foundation for Education

BILL & MELINDA
GATES foundation

زمن العطاء


The Bridgespan Group