"بنك الغذاء اللبناني" يحارب الجوع ويعمل لعدم إهدار الغذاء
جورج لـ"النهار": هدفنا مساعدة أي جائع في لبنان

توزيع وجبات.

مساعدة المحتاجين للغذاء.

نيكول طعمة

جميل ان نتذكر الفقراء والمحتاجين في مواسم الاعياد والمناسبات الفرحة، لكن الاجمل ان لا ننساهم بقية ايام السنة. ان التزامنا وتضامننا حيال المحتاجين ومساعدتهم، وان كانت قدراتنا محدودة، تبقى اسمى وانبل من تذكرهم في المناسبات، ذلك ان مساعدة متواضعة منا في اوقات الضيق تصنع الكثير...

انه "بنك الغذاء اللبناني" الذي يحمل اسم الجمعية التي تأسست في عام 2012 على يد مجموعة من رجال الاعمال اللبنانيين. والبنك عضو في شبكة بنوك الطعام الاقليمية، وقد بدأ منذ نحو عام ونصف العام، يعمل بلا توقف الى جانب المحتاجين على مدار السنة لمكافحة الجوع والقضاء عليه، من خلال تنفيذه العديد من البرامج والنشاطات التي توصله الى هدفه.

ووفق الاحصاءات الاخيرة لمنظمة "الفاو" وبرنامج الامم المتحدة الانمائي، تؤكد منسقة الغذاء اللبناني" هبة ناصر جورج لـ"النهار"، انه "مع تزايد الفقر والجوع عالميا، تبلغ نسبة فقراء لبنان 28,6%، ويعيش نحو 20,6% منهم تحت خط الفقر الاعلى اي ما يعادل 4 دولارات في اليوم، ويعيش 8% منهم تحت خط الفقر الادنى بأقل من 2,5 دولارات في اليوم".

وتوضح جورج ان الفكرة قامت في اساسها على مبدأ "عدم اهدار النعمة"، ومحاولة تأمين الغذاء لمن لا يستطيع تأمينه، بهدف القضاء على الجوع في كل المناطق اللبنانية. وقد تعاقدت الجمعية مع المطاعم وبعض الفنادق بغية الحصول على ما يفيض عنهم من طعام مطبوخ لا يزال على حاله، "نوضبه بطريقة جيدة، وننقله مباشرة بـ"فانات" مجهزة ببرادات، ونوزعه على الجمعيات التي توزعها بدورها على الناس المحتاجين". وتضيف أن ثمة محال ومتاجر تستطيع استعمالها كلما قبل انتهاء مهلة صلاحيتها، والأمر عينه ينسحب على الأفران التي تزوّدها الخبز، المعجنات وأنواع الحلويات، فضلاً عن أصحاب المنتجات الزراعية التي تقدم ما تصدّره وتستورده من الخضر والفاكهة.

والبرنامج الآخر الذي يعمل عليه البنك، وفق جورج، هو "برنامج المونة"، اذ يتبرع البعض بالمال فتتولى الجمعية شراء المواد الغذائية، من أرز، سكر، طحين، معلبات غذائية وغيرها من المواد الأساسية، وتعمل على توضيبها وتوزيعها على الجمعيات الخيرية التي تتكفل بتوزيعها على الناس"، مشيرة الى أن وزن الحصة الغذائية يبلغ ما بين 16 و25 كيلوغراما".

ويتألف حالياً فريق عمل الجمعية من ثمانية أشخاص، وفيما نحو 80 متطوعاً، وتتعاون مع أكثر من 50 جمعية تغطي الأراضي اللبنانية، لكن "بالنسبة الى الطعام الذي نحصل عليه من المطاعم"، يوزّع وفق قولها عادة "على جمعيات بيروت وجبل لبنان، لأننا لا نتمكن من المحافظة على هذا الطعام لوقت طويل لأنه طعام مطبوخ، أما بقية التقديمات فتوزّع على المناطق كافة".

وللمشابات والنساء حصة في نشاطات البنك، على ما تفيد جورج، اذ "نسعى الى تطوير قدراتهن كي يتمكنّ من إيجاد عمل وذلك من خلال الإتفاق مع إحدى الجمعيات لإقامة دورات تدريب لهن في مجال الطهو، فيستطعن الإفادة منها وإيجاد عمل في المطاعم أو الفنادق أو في الجمعيات التي تصنّع المونة".

إهدار ربع أو ثلث الطعام

يشار الى أن إحصاءات منظمة الأغذية والزراعة العالمية "الفاو" التي صدرت في مؤتمر لها في روما في شباط 2014 لدول شمال أفريقيا والشرق الأدنى ومن بينها لبنان، تدل على أن ربع الى ثلث الطعام الذي ينتج عالميا يهدر. وأظهرت الاحصاءات ايضا ان نصف استهلاك تلك الدول من المأكولات تستوردها من الخارج والنصف الثاني ينتج محليا، وتذهب أجزاء كبيرة منه الى التلف منها 26% أسماك، بين 14 و19% حبوب و13% لحوم، و45% من الخضر والفاكهة. وتدعو جورج الى تقليص ما نسبته 50% من مجموع الهدر خلال عشر سنوات.

وانطلاقا من هذا الواقع المؤلم، تعمل الجمعية على توعية تلامذة عدد من المدارس الخاصة في بيروت والشمال على أهمية التطوع والعطاء ووقف اهدار الطعام والمحافظة على البيئة والصحة وكيفية الافادة من الطعام الفائض، وذلك عبر القيام بحملة على الفنادق والمطاعم والمصانع المنتجة لجميع المواد التي سيكون مصيرها النفايات رغم كونها صالحة للاستهلاك.

كيف تغطي الجمعية نفقاتها؟

"نعتمد على التبرعات التي تردنا من أفراد، مصارف، شركات ومن النشاطات التي يعود ريعها الى الجمعية"، تجيب. وتنوه جورج بالشركات والمؤسسات والموظفين لديها الذين "اشتروا عينات غذائية ورافقونا الى الجمعيات لنسلمها الصناديق التي تحتوي المأكولات".

ويشار الى ان نحو 3 آلاف عائلة تستفيد من تقديمات البنك ويرتفع العدد في مواسم الاعياد.

nicole.tohme@annahar.com.lb
Twitter: @nicoletohme