CONCEPT

الحد من هدر الطعام في المطاعم والفنادق: تدقيق نفايات المطبخ والتبرع بالفائض ومسارات الاسترداد

1 – 5 أغسطس 2027

الرياض - فندق خمس نجوم في حي كافد



الحد من هدر الطعام في المطاعم والفنادق: تدقيق نفايات المطبخ والتبرع بالفائض ومسارات الاسترداد

المرجع: 19623_761 **التاريخ:** 1 – 5 أغسطس 2027 **المكان:** الرياض - فندق خمس نجوم في حي كافد **الرسوم:** SAR 20000

مقدمة:

يستنزف هدر الطعام في المطاعم ومطابخ الفنادق الأرباح مرتين: عند شراء المكونات، ثم عند التخلص من المخزون التالف وبقايا التجهيز وصواني البوفيه الفائضة وبقايا الأطباق. ولا تزن معظم المنافذ ما ترميه، فتمتلئ الحاويات دون أن يعرف أحد أي محطة أو طبق أو وردية تسبب الخسارة. تقدم هذه الدورة من كور كونسبت لمديري المطابخ والتموين وخدمات الأغذية أساليب عملية لوزن هدر الطعام وتتبعه والحد منه، وتوجيه الفائض إلى التبرع أو الأعلاف أو التسميد، وتنتهي بإعداد خطة الحد من هدر الطعام مع تدقيق خط الأساس لمنفذ دراسي.

أهداف الدورة:

- تصنيف هدر الطعام في المطبخ حسب المرحلة والسبب، وفصل الهدر الممكن تجنبه عن غير الممكن تجنبه، وتقدير قيمة كل منهما بتكلفة الشراء الضائعة ورسوم التخلص
- إجراء تدقيق خط الأساس لهدر الطعام باستخدام الموازين ووسم الحاويات وأوراق التتبع في مراحل التخزين والتجهيز والبوفيه والأطباق
- تعديل كميات الطلب والاستلام وتدوير المخزون ومواصفات الحصص لمنع التلف والتشذيب الزائد والإنتاج الفائض
- تخطيط إعادة تعبئة البوفيه وأعداد الإنتاج في المآدب وإعادة توزيع الفائض لخفض الصواني المرتجعة
- اختيار مسار التبرع بالفائض أو الأعلاف أو الهضم اللاهوائي أو التسميد وفق Food Recovery Hierarchy، وتحديد التعامل الآمن مع زيت الطهي المستعمل والتغليف
- إعداد خطة الحد من هدر الطعام بأرقام تدقيق خط الأساس ومؤشرات أسبوعية وسفراء هدر معينين في المطبخ

الفئة المستهدفة:

- المديرون المسؤولون عن مطابخ المطاعم ووحدات الإنتاج المركزية ومطابخ المآدب في الفنادق
- المديرون المسؤولون عن عقود التموين في المكاتب والمستشفيات والمدارس ومخيمات المواقع الصناعية
- المديرون المشرفون على البوفيهات وخدمة الغرف وإنتاج مطاعم الخدمة طوال اليوم في الفنادق والمنتجعات
- المديرون المسؤولون عن الاستدامة وعقود النفايات في مجموعات الضيافة وخدمات الأغذية
- المديرون الذين يضبطون المشتريات والمخازن وتوريدات الموردين لمنافذ خدمات الأغذية

محاور الدورة:

اليوم 1: هدر الطعام في المطابخ: التيارات والأسباب والتكلفة الحقيقية

- تعريف الفاقد من الغذاء مقابل هدر الطعام وموقع خدمات الأغذية في السلسلة
- المهملات الممكن تجنبها والممكن تجنبها جزئيا وغير الممكن تجنبها: القشور والعظام وبقايا التشذيب وبقايا الأطباق
- خريطة بؤر الهدر: منطقة الاستلام وغرف التبريد ومحطات التجهيز ومنصة التقديم وخط البوفيه ومرتجع الأطباق
- التكلفة الحقيقية للكيلوغرام المرمي: شراء المكونات والعمالة والطاقة ورسوم النقل
- قائمة جولة تفقد هدر المطبخ وسجل الملاحظات الأول

اليوم 2: قياس هدر الطعام: المعايير والتدقيق وأدوات التتبع

- معيار حساب الفاقد والمهدر من الغذاء والإبلاغ عنه: Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard النطاق والوجهات والحدود
- مؤشر هدر الطعام ومستهدفات SDG 12.3 لخفض الهدر في التجزئة وخدمات الأغذية Food Waste Index
- تصميم تدقيق خط الأساس: فترة الوزن ووسم الحاويات والفصل حسب المرحلة
- مقارنة أوراق تتبع الهدر والموازين الذكية ومراقبة الحاويات بالكاميرا
- الغرامات لكل ضيف ونسبة الهدر من الغذاء المشترى كمؤشرات لخط الأساس

اليوم 3: المنع من المصدر: الشراء والتخزين والحصص والإنتاج

- كميات الطلب من توقعات عدد الضيوف والطلبات الثابتة وتكرار توريد الموردين
- ترتيب غرف التبريد ووسم التواريخ بطريقة FIFO وفحص المخزون القريب من الانتهاء
- مواصفات الحصص ومقاس الأطباق ومراجعة الزينة لخفض بقايا الأطباق
- استخدام المكون كاملا: استرداد بقايا التشذيب وقواعد المرق وتخطيط وجبات الموظفين
- خطط الطهي بالدفعات والطهي ثم التبريد المرتبطة بذروات الخدمة

اليوم 4: البوفيهات والمآدب ومسارات الفائض والتيارات الخاصة

- قواعد إعادة تعبئة البوفيه: صوان أصغر وتعبئة محدودة آخر الخدمة ومحطات الطهي الحي
- أعداد الإنتاج في المآدب وهوامش الإنتاج الزائد ووزن الصواني المرتجعة
- إجراءات التبرع بفائض الطعام: فحوص سلامة الغذاء وسجلات الحرارة واتفاقيات الشركاء
- هرم استرداد الغذاء: الأعلاف والهضم اللاهوائي وخيارات التسميد Food Recovery Hierarchy مسارات
- جمع زيت الطهي المستعمل لإنتاج الديزل الحيوي والتعامل مع الشحوم وفصل تغليف الأغذية

اليوم 5: دراسة حالة: خطة الحد من هدر الطعام مع تدقيق خط الأساس

- مراجعة حزمة بيانات حالة لمطعم خدمة طوال اليوم في فندق وعقد تموين
- تحليل نتائج تدقيق خط الأساس حسب المرحلة والطبق والوردية
- إشراك فريق المطبخ: سفراء الهدر وإحاطات ما قبل الوردية والمستهدفات المرئية
- صياغة خطة الحد من هدر الطعام بمؤشرات أسبوعية ونموذج تقارير
- عرض الخطة ومناقشتها مع الطهاة ومديري العمليات

المهارات التي ستكتسبها:

- تصنيف تيارات هدر الطعام
- تدقيق خط الأساس للهدر
- تحليل بيانات تتبع الهدر
- تصميم مواصفات الحصص
- تخطيط إنتاج البوفيه والمآدب
- إدارة التبرع بالفائض
- اختيار مسارات استرداد الغذاء
- إعداد تقارير مؤشرات الهدر

لماذا تحضر هذه الدورة:

- العودة بخطة الحد من هدر الطعام مع تدقيق خط الأساس قابلة للتكييف مع مطبخك
- إطلاع الملاك والمديرين العامين على الأموال المهدرة في الحاويات بأدلة موزونة حسب المرحلة والطبق
- توجيه فائض البوفيه والمآدب إلى شركاء التبرع بأمان بدلا من الحاويات
- مقارنة ممارسات خفض الهدر مع طهاة ومديرين من الفنادق والمطاعم والمستشفيات وشركات التموين

الخاتمة:

يبدأ خفض هدر الطعام بوزن ما يخرج من المطبخ وتحديد مصدره. تنتقل الدورة من تيارات الهدر وتكلفته الحقيقية، إلى معيار حساب الفاقد والمهدر من الغذاء وتدقيق خط الأساس، ثم إلى المنع في الشراء والتخزين والحصص والإنتاج بالدفعات، وصولا إلى فائض البوفيه والمآدب والتبرع ومسارات الاسترداد وزيت الطهي المستعمل والتغليف. ويحول اليوم الأخير بيانات الحالة إلى خطة الحد من هدر الطعام مع تدقيق خط الأساس يستطيع فريق المطبخ تطبيقها من الوردية التالية.