CORE CONCEPT

دورة إدارة عمليات بنوك الطعام: إنقاذ فائض الغذاء والتخزين والتوزيع الخيري

9 – 13 نوفمبر 2026

دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال

دورة إدارة عمليات بنوك الطعام: إنقاذ فائض الغذاء والتخزين والتوزيع الخيري

المرجع: 2013_29654 **التاريخ:** 9 – 13 نوفمبر 2026 **المكان:** دبي - فندق خمس نجوم في وسط الأعمال **الرسوم:** SAR 19500

مقدمة:

دورة إدارة عمليات بنوك الطعام في إنقاذ فائض الغذاء والتخزين والتوزيع الخيري دورة تمتد أسبوع لمديري ومنسقي الجمعيات الخيرية والجهات الاجتماعية، وتنتهي بإعداد خطة عمليات بنك الطعام لجمعية الحالة. فالغذاء المتبرع به يضيع أو يصبح خطرا على المستفيدين حين تتأخر جولات الاستلام، وتنقطع برودة الأصناف المبردة، وتبقى المنصات قصيرة الصلاحية دون تدوير، وتصل السلال الغذائية إلى الأسر بصورة غير متوازنة. ويتولى المشاركون أصلا التنسيق مع المتبرعين أو المتطوعين أو فرق التوزيع، ويتدربون عبر دراسات حالة على سجلات التبرعات وبطاقات المخزون وبيانات التوزيع. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة.

أهداف الدورة:

- رسم سلسلة تشغيل بنك الطعام من استلام التبرعات مرورا بالفرز والتخزين حتى الصرف، والمفاضلة بين نموذج المستودع المورد للجهات الشريكة ونموذج التوزيع المباشر
- إعداد جدول استقطاب المتبرعين وجولات إنقاذ الفائض من متاجر التجزئة والمصانع ومتعهدي الإعاشة والمزارع وفائض المناسبات
- تطبيق ضوابط سلامة الغذاء المتبرع به في تواريخ الصلاحية والنقل المبرد والمجمد وعزل المخزون التالف وسحب المنتجات
- تشغيل مستودع التبرعات بفرز الوارد وتصنيفه وتدوير ما تنتهي صلاحيته أولا وتوزيع متوازن غذائيا وجرد دوري للمخزون
- تصميم مسار إحالة المستفيدين والتحقق من أهليتهم وقنوات التوزيع عبر السلال ومخازن الطعام والقسائم والجهات الشريكة، مع تخطيط ذروة رمضان
- إعداد خطة عمليات بنك الطعام بمؤشرات للمتبرعين والمستودع والتوزيع وتقارير الأثر لجمعية الحالة

الفئة المستهدفة:

- المديرون المسؤولون عن تشغيل بنك طعام أو مخزن طعام أو خدمة إعادة توزيع الفائض داخل جمعية خيرية
- المنسقون المسؤولون عن علاقات المتبرعين وحملات جمع الغذاء واتفاقيات التبرع مع الشركات
- قادة المستودعات والنقل الذين يشرفون على استلام الغذاء المتبرع به وتخزينه وتجهيزه وإيصاله
- مديرو التوزيع والجهات الشريكة الذين يخصصون الغذاء للمطابخ المجتمعية ودور الإيواء ومخازن الأسر
- مديرو عمليات التطوع الذين ينظمون نوبات الفرز والتعبئة والتوزيع
- مديرو البرامج والتقارير الذين يعدون تقارير الأثر للمتبرعين ومجالس الإدارة

محاور الدورة:

اليوم 1: نماذج بنوك الطعام ومشهد إنقاذ الفائض وتقييم الوضع الراهن

- المفاضلة التشغيلية بين نموذج المستودع ونموذج التوزيع المباشر
- موقع إعادة التوزيع الخيري في هرم استرداد الغذاء
- خريطة فئات المتبرعين من التجزئة والتصنيع والإعاشة وفائض المزارع
- أدوار شبكة الجهات الشريكة من مخازن الطعام ودور الإيواء والمطابخ المجتمعية
- قائمة تقييم الوضع الراهن لتدفقات الاستلام والتخزين والتوزيع

اليوم 2: لوجستيات إنقاذ الفائض واتفاقيات المتبرعين وسلامة الغذاء المتبرع به

- نموذج اتفاقية المتبرع بمواعيد الاستلام ومواصفات الأصناف
- تخطيط جولات إنقاذ الفائض بالمركبات المبردة ومواعيد الجمع
- قواعد تاريخ الاستعمال وتاريخ الجودة عند قبول التبرعات
- تطبيق مبادئ تحليل المخاطر على الغذاء المتبرع به المبرد والمجمد
- إجراء تتبع سحب المنتجات وعزل دفعات التبرع المشتبه بها

اليوم 3: تخزين التبرعات وتعبئة السلال الغذائية وقنوات التوزيع

- تصنيف الوارد وتصميم محطات الفرز للتبرعات المختلطة
- تدوير ما تنتهي صلاحيته أولا وقواعد صرف المخزون قصير الصلاحية
- مواصفة السلة الغذائية المتوازنة وتصميم خط التعبئة
- مسار قسيمة الإحالة والتحقق من أهلية الأسرة المستفيدة
- بوابة طلبات الجهات الشريكة وقواعد مساهمة تكاليف التشغيل المشتركة

اليوم 4: ذروة رمضان ونوبات المتطوعين ومخاطر المخزون وتقارير الأثر

- توقع ذروة رمضان والمواسم لوجبات الإفطار والسلال الغذائية
- جدول نوبات المتطوعين وإحاطة السلامة في أرض المستودع
- سجل انحراف حرارة غرف التبريد وخطوات الإجراء التصحيحي
- فحوص ضبط فاقد المخزون وتكرار الاستلام وتسرب التبرعات
- لوحة تقارير الأثر للوجبات والأسر المستفيدة والفائض المنقذ

اليوم 5: دراسة حالة لإعداد خطة عمليات بنك الطعام

- ملف بيانات جمعية الحالة بسجلات التبرعات وبطاقات المخزون
- جدول استلام المتبرعين في الحالة وتحليل فجوات سلسلة التبريد
- اختيار نموذج التوزيع في الحالة وتخصيص حصص الجهات الشريكة
- خطة ذروة رمضان في الحالة واحتياج المتطوعين والمركبات
- استكمال خطة عمليات بنك الطعام ومناقشتها مع الأقران

المهارات التي ستكتسبها:

- تخطيط جولات إنقاذ الفائض
- ضبط سلامة الغذاء المتبرع به
- تدوير مخزون التبرعات
- إعداد مواصفة السلة الغذائية
- تخصيص حصص الجهات الشريكة
- توقع ذروة الطلب الموسمية
- جدولة نوبات المتطوعين
- إعداد تقارير الأثر للمتبرعين

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تقديم خطة عمليات بنك الطعام إلى مجلس إدارة الجمعية ولجنة العمليات بمؤشرات الاستلام والمستودع والتوزيع والتقارير
- تحديد التبرعات المقبولة والجهات الشريكة التي تتسلم كل صنف وتوقيت صرف الغذاء قصير الصلاحية قبل غيره
- تجنب تلف التبرعات المبردة ووصول دفعات مسحوبة إلى الأسر ونفاد الرفوف في ذروة رمضان
- توجيه السائقين ومتطوعي المستودع وفرق الجهات الشريكة إلى فحوص الاستلام وقواعد التدوير ومواصفات السلال

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يعرض المشارك خطة عمليات بنك الطعام على مجلس إدارة الجمعية وفريق المستودع وقادة الجهات الشريكة. ويستند المجلس إليها في اعتماد اتفاقيات المتبرعين والإنفاق على المركبات وغرف التبريد، ويطبق فريق المستودع قواعد الاستلام والتدوير الواردة فيها، وتتسلم الجهات الشريكة خطوات واضحة للتخصيص والطلب. وبعد أول ذروة رمضانية أو أول تقرير ربع سنوي للمتبرعين في إطار الخطة، تراجع الجمعية كميات الفائض المنقذ وانحرافات الحرارة وفاقد المخزون وعدد الأسر المخدومة، ثم تعدل جولات الاستلام وحصص التخصيص.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاجه المشارك قبل دورة إدارة عمليات بنوك الطعام؟

يحتاج المشارك إلى خبرة عملية في تنسيق التبرعات أو أعمال المستودع أو المتطوعين أو التوزيع داخل جمعية خيرية أو جهة اجتماعية، ولا يشترط مؤهل في اللوجستيات. ويساعده إحضار سجلات تبرعات أو بطاقات مخزون أو بيانات توزيع بعد إخفاء الهوية على تطبيق تمارين الحالة على جمعيته.

بم تختلف دورة إدارة عمليات بنوك الطعام عن دورات خفض هدر الطعام في المطابخ؟

تتناول هذه الدورة تشغيل الجمعية التي تتسلم الفائض: جولات الاستلام وسلامة الغذاء المتبرع به والتخزين والسلال والجهات الشريكة. أما دورات هدر المطابخ فتتناول قياس الفنادق والمطاعم لهدرها وخفضه، ولا يظهر ذلك هنا إلا مصدرا واحدا من مصادر التبرعات.

لماذا تفرق بنوك الطعام بين تاريخ الاستعمال وتاريخ الجودة عند قبول التبرعات؟

لأن تاريخ الاستعمال حد للسلامة، فيوزع الغذاء أو يجمد قبله أو يرفض. أما تاريخ الجودة فيدل على الجودة، فقد يصرف الغذاء بعده إذا اجتاز الفحص، وهذا يتيح لبنوك الطعام إنقاذ كمية أكبر من المخزون بأمان.

ماذا يعود به المشارك من دورة إدارة عمليات بنوك الطعام؟

يعود المشارك بخطة عمليات بنك الطعام، ومعها جدول استلام المتبرعين وفحوص سلسلة التبريد وقواعد تدوير المستودع ومواصفة السلة الغذائية وخطوات تخصيص حصص الجهات الشريكة وخطة ذروة رمضان ولوحة تقارير الأثر، يمكن تكييفها للجمعية التي يعمل بها.