

صادر رقم: ع ح ٣٧٦/
التاريخ: ٢٦ / ٧ / ٢٠٢٣

منشور لجميع الفنادق
رقم (٦٨) لعام ٢٠٢٣

السيد/ مدير عام الفندق

تحية طيبة وبعد،،،

الموضوع: إمكانية الاستفادة من فائض الطعام بالمنشآت الفندقية.

أنتشرف أن أرفق لسيادتكم الخطاب الوارد للغرفة بتاريخ ٢٥/٧/٢٠٢٣ من السيد رئيس الإدارة المركزية للمنشآت الفندقية والمحال والأنشطة السياحية بوزارة السياحة والآثار، بشأن توجيهات السيد الدكتور رئيس مجلس الوزراء فيما يخص إهدار مصر ما يزيد عن (تسعة ملايين طن من الطعام سنوياً) وإمكانية الاستفادة من الفائض بالفنادق والمطاعم وفقاً للإشتراطات الموضوعه، علماً بأنه قد تم عقد إجتماع في هذا الخصوص وتم التوصل الى بعض التوصيات الموضحة بالخطاب المرفق.

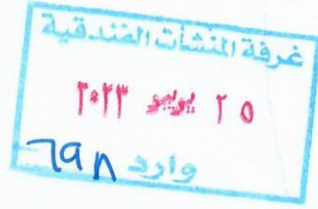
وفي ذات السياق مرفق لسيادتكم إستمارة إستبيان تتضمن بعض الإستفسارات التي يمكن من خلال الإجابة عليها التعرف على نسب إهدار الطعام وأسبابه والتوصل الى بعض المقترحات التي قد تساعد في التقليل من هذا الهدر داخل المنشآت الفندقية.

برجاء التفضل بالعلم والتكرم بالإلتزام بما جاء بالتوصيات المرفقة وموافاتنا بالإستمارة بعد إستيفائها على البريد الالكتروني: tarek@egyptianhotels.org

وتفضلوا سيادتكم بقبول وافر الاحترام،،،

علاء عاقل
رئيس لجنة تسيير أعمال
غرفة المنشآت الفندقية

مرفقات : عدد ٣ صفحات



وزارة السياحة والآثار
الإدارة المركزية للمنشآت الفندقية والحال والأنشطة السياحية
القيـد: ٩٩١
التاريخ: ٢٠٢٣/٧/٢٤
٥/١٢ : ٢

السيد الأستاذ / علاء عاقل

رئيس لجنة تسيير اعمال غرفة المنشآت الفندقية

تحية طيبة وبعد،،،

تهدى الادارة المركزية للمنشآت الفندقية والحال والأنشطة السياحية لسيادتكم والى اعضاء لجنتم الموقرة اطيب التمنيات بدوام التوفيق .

بالإشارة إلى كتاب السيد الأستاذ / اسامة سعد - امين عام مجلس الوزراء والمرسل الى معالى السيد الاستاذ الوزير برقم ٧٥٣٣ والحول الى الادارة المركزية، بشأن توجيهات السيد الدكتور رئيس مجلس الوزراء فيما يخص اهدار مصر مايزيد عن (تسعة ملايين طن من الطعام سنويا) وامكانية الاستفادة من الفائض بالفنادق والمطاعم وفقا للاشتراطات الموضوعة .

وفى ضوء الاجتماع المنعقد بمقر الادارة المركزية للمنشآت الفندقية والحال والأنشطة السياحية بتاريخ ٢٠٢٣/٥/٢٢ وبحضور السيد الأستاذ / محمد أيوب - رئيس شعبة الفنادق العائمة ، والتوصيات الصادرة عن الاجتماع ، يرجى التفضل باتخاذ اللازم نحو الاتى :

- تعميم منشور على كافة المنشآت الفندقية يتضمن اهمية وسرعة التعاقد مع الجمعيات ودور رعاية المسنين والملاجئ للتبرع لها بفائض الطعام مالم تتأثر سلامته الصحية او يبعه بسعر رمزى .
- تعميم استمارة الاستبيان المرفقة على كافة المنشآت الفندقية والمتضمنة بعض الاسئلة والاستفسارات والتي يمكن من خلال الاجابة عليها التعرف النسبى على نسب هدر الطعام بتلك المنشآت واسبابه ، ووضع بعض المقترحات والحلول التى قد تساعد فى التقليل من هذا الهدر بصوره المختلفة داخل تلك المنشآت .
- حث المنشآت الفندقية على عمل حملات توعوية وارشادية لنشر ثقافة الحفاظ على الطعام وتقليل كميات الهدر بين الزائرين بمختلف جنسياتهم وكذلك العاملين بتلك المنشآت .

مع أهمية موافاة الادارة المركزية بصورة من المنشور المعمم فى هذا الشأن ، ونتائج تحليل استمارات الاستبيان بعد توزيعها على المنشآت الفندقية وتجميعها بعد استيفائها ، حتى يتسنى لنا التنسيق مع الجهات المعنية ، ومع اعتبار الموضوع هام وعاجل .

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام والتقدير،،،

(٧/١٩)

محمد عامر

اهدان
رئيس

رئيس الإدارة المركزية للمنشآت الفندقية
والحال والأنشطة السياحية

البيانات الأساسية

اسم الفندق	
اسم المجيب	
وظيفة المجيب	

الأسئلة الأساسية

- هل في رأيك، هناك اية ممارسات يمكن تصنيفها بحالة اهدار طعام او مكوناته (Food Waste) في الفندق؟ برجااء التوضيح
- في أي التصنيفات التالية تحسبها:

التصنيفات	نسبة هدر الطعام او مكوناته في تقديرك لإجمالي تكلفة الطعام ومكوناته
هدر لا يمكن تفاديه (قشر البيض، قشور الخضروات، عظام اللحم، ...)	
هدر يمكن تفاديه (مكونات انتهت صلاحيتها، فاكهة معطوبة، ...)	
هدر يجب تفاديه (طعام يهدره نزلاء الفندق، طعام يعاد طبخه او يتم التخلص منه لخطأ في الطهي، ...)	

- بحسب خبرتك، في أي وجبة يكثر الهدر:

الوجبة	نسبة الهدر لإجمالي تكلفة الوجبة
الإفطار	
الغداء	
العشاء	

- في أي الخدمات يكثر الهدر:

الخدمات	نسبة الهدر لإجمالي تكلفة الخدمة
البوفيه المفتوح	
الطلب في المطاعم a la Cart	
خدمة الغرف	
الحفلات والافراح والمناسبات	

- هل يزيد الهدر خلال المواسم مثل الكريسماس والاعياد؟ كم تزيد نسبة الهدر؟
- هل تختلف نسبة الهدر بحسب طبيعة جنسية نزلاء الفندق؟ برجااء توضيح النسب

■ ما السبب الأساسي للهدر في رأيك؟

الأسباب	الأهمية بدرجة من ١٠، حيث أن ١٠ تعني السبب الأكثر أهمية
احتياج الموظفين للتدريب لتقليل الهدر	
أساليب تخزين المكونات أو الأطعمة	
الموردين وأسلوب عملهم	
أخرى برجاها ذكرها	

■ هل يمكن تقدير الفاقد مما يلي:

المنتجات	نسبة الفاقد نسبة لإجمالي تكلفة المنتجات
المخبوزات ومثيلاتها	
الخضروات والفواكه	
اللحوم بأنواعها	
العصائر والمشروبات	
الحلويات بأنواعها	
مواد التعبئة والتغليف المرتبطة بتقديم الطعام للنزلاء	

■ هل في رأيك، الأطعمة التي تبقى من البوفيه المفتوح صالحة للاستهلاك الآدمي؟ برجاها التوضيح خصوصا بشأن الأطعمة التي تصلح ونسبة ما يمكن إعادة استخدامه بشكل آمن

■ هل يوجد للفندق برنامج لتقليل الفاقد والهدر؟ برجاها التوضيح

■ هل يوجد للفندق برنامج للتبرع بالأطعمة المتبقية والصالحة للاستهلاك الآدمي؟ برجاها التوضيح