

صادر رقم: ع ح ١٤٩/  
التاريخ: ٧ / ٤ / ٢٠٢٤

منشور لجميع الفنادق  
رقم (٢٨) لعام ٢٠٢٤

السيد / مدير عام الفندق  
تحية طيبة وبعد ....

الموضوع: مدى الاستفادة من تقرير وزارة الصحة والسكان في تقليل هدر الطعام

إحاقاً الى المنشور رقم ١٢٦ المرسل لسيادتكم بتاريخ ١٠/١٢/٢٠٢٣ والمرفق به تقرير وزارة الصحة والسكان والمتضمن بعض المقترحات التي من شأنها تقليل هدر الطعام داخل المنشآت الفندقية؛

أتشرف أن أرفق لسيادتكم الخطاب الوارد للغرفة من وزارة السياحة والآثار، للتركم بالإفادة عن مدى إستفادة فندقكم الموقر مما جاء في تقرير وزارة الصحة والسكان المشار إليه بعاليه في تقليل نسبة هدر الطعام بالفندق بعد التطبيق العملي، على أن يتم موافاتنا بالرد على البريد الإلكتروني التالي: [tarek@egyptianhotels.org](mailto:tarek@egyptianhotels.org)

في إنتظار رد سيادتكم حتى يتسنى لنا الرد على وزارة السياحة والآثار.

وتفضلوا سيادتكم بقبول وافر الاحترام والتقدير،،،

علاء عاقل  
رئيس لجنة تسيير أعمال  
غرفة المنشآت الفندقية

مرفقات : عدد ٤ صفحات



العدد ٤٤٠  
التاريخ ١٤٩١/١٢/٢٣  
المرسلة ٤

غرفة المنشآت الفندقية  
٢ مارس ٢٠٢٤  
وارد ٢٢٤

السيد الأستاذ / علاء عاقل

رئيس لجنة تسيير اعمال غرفة المنشآت الفندقية

تحية طيبة وبعد ،،،

يطيب لنا أن نقدم لسيادتكم بخالص الأمنيات والدعوات الصادقة بدوام النجاح والتوفيق ، في إطار التنسيق والتعاون المستمر بين الإدارة المركزية للمنشآت الفندقية والحال والأنشطة السياحية وغرفتكم الموقرة .

إيماءً إلى كتاب السيد الأستاذ/ أسامة سعد - أمين عام مجلس الوزراء رقم ٦-٣٠١٧ والمرسل الى معالي السيد الأستاذ الوزير برقم ٩٥٥، والحول الى الإدارة المركزية ، والمرفق به كتاب وزارة الصحة والسكان بشأن التقرير الصادر عن الوزارة ( المعهد القومي للتغذية بالهيئة العامة للمستشفيات والمعاهد التعليمية ) عن اسباب هدر الطعام بالمنشآت الفندقية ومقترح لبعض الاستراتيجيات التي من شأنها تقليل الهدر من الطعام في المؤسسات والحفاظ على البيئة ، وطلب افادة وزارة الصحة والسكان بنسب هدر الطعام التي تم رصدها خلال الفترة مابعد تعميم التوصيات الصادرة عنهم والسابق مخاطبة غرفتكم الموقرة بها بموجب كتابنا رقم ١٥٧٥ في ٢٠٢٣/١٢/٣ فيما يخص الاجراءات والتوصيات التي يتم اتخاذها والمتعلقة بتقليل نسب هدر الطعام. "مرفق"

في هذا الصدد تشرف ان نرفق لسيادتكم طيه تقرير وزارة الصحة والسكان المشار اليه للتفضل بتعميمه على كافة المنشآت الفندقية، مع اهمية الافادة بنسب الهدر خلال فترة تطبيق الاجراءات والتوصيات السابق تعميمها والصادرة عن وزارة الصحة والسكان .

لذا يرجى تفضل سيادتكم بالاحاطة واتخاذ اللازم في هذا الشأن ، مع اعتبار الموضوع هام وعاجل .  
وتفضلوا بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،

رئيس الادارة المركزية

للمنشآت الفندقية والحال والأنشطة السياحية



" محمد عامر "

كيات  
رصد





### نقرير لأسباب هدر الغذاء ومقترح لبعض

### الاستراتيجيات التي من شأنها تقليل الهدر من الطعام في المؤسسات والحفاظ على البيئة

#### أشارت الدراسات الحديثة إلى أسباب هدر الغذاء وهي:

- نقص تدريب وتوعية العاملين بعالم الغذاء.
- قلة الخبرة الإدارية في إدارة الأغذية المهذرة.
- عدم وجود التخطيط المناسب من جانب المستهلك
- أخطاء في المعالجة الصناعية وواقبه سياسات سلامة الغذاء ويتعين علي مصانع الاغذية وغيرها الامتثال للوائح سلامة الأغذية.
- يحدث الهدر بسبب افتقار الإدارة السليمة والصعوبات الفنية في خطوط الحصاد والتخزين ومشاكل التبريد في الظروف الجوية شديدة الحرارة والتعبئة والتعبئة والتسويق.
- عدم القدرة على تحديد معدلات الطلب المتوقعة بدقة.
- أن أحجام الوجبات المقدمة في المطاعم تزيد عن المعايير التي وضعتها منظمة الأغذية العالمية بما يتراوح بين ٢ إلى ٨ أضعاف، وهو ما ينعكس في زيادة كميات الفاقد في تلك المطاعم.
- عدم كفاية صيانة معدات حفظ الأغذية.
- ثقافة العملاء ونقص وعيهم بأهمية تقليل معدلات الفاقد.
- الأنشطة الترويجية التي تتبعها المطاعم لتشجيع العملاء على الإفراط في الطلب.

#### استراتيجيات فعالة تساعد على تقليل الهدر بشكل كبير في المؤسسات والحفاظ على البيئة

- ١- التخطيط قبل التسوق وتحديد نوع المواد الغذائية المطلوبة على حسب الميزانية المتاحة والشراء قد الحاجة فقط (التسوق بذكاء)
  - ٢- حفظ الفائض من الطعام بطريقة سليمة
  - ٣- تخزين المواد الغذائية بالطريقة السليمة
  - ٤- قراءة المعلومات على عبوات الاغذية جيدا مثل تاريخ الصلاحية وخلافه
  - ٥- إجراء عمليات جرد منتظمة للمخازن
- إجراء عمليات جرد متكررة للمخازن لتتبع المواد الغذائية التي تنتهي صلاحيتها بشكل متكرر أو التي تظل غير مستخدمة. تحليل البيانات لاتخاذ قرارات مستنيرة بشأن شراء المواد الغذائية والتحكم في الكميات، مما يساعدك على تقليل النفايات الغير ضرورية والهدر.
- ٦- التأكيد على التخزين المناسب ووضع الملصقات المناسبة.
- يتم تدريب العاملين على الالتزام بالممارسات المناسبة لتخزين المواد الغذائية ووضع الملصقات المناسبة عليها. التأكيد من تخزين المواد القابلة للتلف في درجات الحرارة المناسبة للحفاظ على جودتها. وضع ملصقات على جميع الحاويات بتواريخ وأوصاف واضحة لتقليل فرص عدم استخدام المواد الغذائية وتحويلها إلى نفايات





#### ٧- تنفيذ طريقة "الوارد أولاً، يُستخدَم أولاً"

يؤدي اتباع طريقة "الوارد أولاً، يُستخدَم أولاً" في المؤسسات إلى تقليل إهدار الطعام بشكل كبير. وهذا يعني استخدام أقدم المواد الغذائية أولاً قبل تلويح انتهاء صلاحيتها. تنظيم المخازن بطريقة تساعد الموظفين على الوصول إلى المخزون القديم قبل الجديدما يضمن عدم قيام أي شيء في المخازن لفترة طويلة جداً.

#### ٨- تحديد أحجام حصص الطعام

قد يبدو تقديم كميات كبيرة من الطعام بجهة لفترة سخية، ولكنه غالباً ما يؤدي إلى إهدار الطعام بشكل مفرط.

يجب تعديل أحجام حصص الطعام لتتلب مع المقننات الغذائية الصحية العالمية للحد من هدر الطعام.

٩- عمل عروض يومية (بأسعار مخفضة) خاصة بالأصناف السليمة، التي اقترَب انتهاء فترة صلاحيتها. لمنع هدر الطعام في النفايات، إنشاء عروض يومية خاصة تتضمن الفائض المواد الغذائية الآمنة صحياً غالباً ما يقتر العملاء العروض الفريدة و يقبلون على شرائها.

#### ١٠- التبرع بالطعام الفائض السليم صحياً.

تعاون مع بنوك الطعام المحلية أو المنظمات الخيرية للتبرع بالطعام الفائض الصالح للأكل يقلل أيضاً من التأثير البيئي للطعام المهدر. تأكد من أن جميع الأطعمة المتبرع بها تتوافق مع معايير السلامة والصحة.

#### ١١- تثقيف الموظفين ومدائلي الغذاء والعملاء والمستهلكين

رفع مستوى الوعي بشأن إهدار الطعام بين الموظفين والعملاء أمراً ضرورياً لخلق ثقافة تقليل الهدر وتدريب المواطنين والعملاء على أهمية تقليل إهدار الطعام تشجع مشاركتهم الفعالة بالإضافة إلى ذلك، والتفاعل مع العملاء من خلال مشاركة مبادرات المؤسسات لتقليل إهدار الطعام على موقعك الإلكتروني، ووسائل التواصل الاجتماعي، وداخل المؤسسة.

#### ١٢- فصل فضلات الطعام

يتم فصل النفايات كل على حدة وإعادة تويرها وذلك عن طريق تقديم البقايا للمواشي استخدام بقايا الطعام في إنتاج طاقة صناعية أو خلط الفضلات الأخيرة لعمل سماد حيوي.

#### ١٣- مراقبة الكميات التي المهذرة

للمساهمة في خفض كميات فضلات الطعام المهذرة، يجب عمل سجل للكميات التي تهدر كل أسبوع، حيث يساعد ذلك في التعرف على أنماط الشراء المفرطة الذي يتسبب في هدر الغذاء.





بشأن المشاركة في عمل دورات تدريبية للعاملين في مجال تداول الأغذية بالمنشآت الفندقية في كيفية التقليل أو الحد من هدر الطعام

- نتشرف بإحاطة سيادتكم علما بأن المعهد القومي للتغذية من خلال كوادره العلمية علي أتم استعداد لتدريب العاملين في كافة المنشآت والمؤسسات الحكومية وغير الحكومية التي تعمل في مجال إعداد وتقديم الأغذية علي تقليل الهدر الغذائي لأقل درجة ممكنة من خلال إعادة تدوير المخلفات والهدر الغذائي بشكل آمن وعملي وكيفية تطبيق الطرق والأساليب العلمية خلال عمليات استلام الأغذية وإعدادها وتقديمها وتخزينها بالطريقة السليمة الآمنة .
- رفع الوعي بتقليل الهدر من خلال وسائل الإعلام المقروءة والمسموعة والمرئية ووسائل التواصل الاجتماعي وان المعهد بصدد إعداد كتيبات وملصقات والقيام بحملات ومبادرات توعوية ميدانية لتقليل الهدر الغذائي .
- المعهد يقوم حاليا بتخطيط مقترح برنامج تحت مسمى "برنامج لتنمية الوعي الاستهلاكي والاقتصاد الغذائي" ليتناول جميع مراحل التعامل مع الغذاء بدء من التخطيط لدرورا بالتجهيز والإعداد والطهي ووصولاً إلى طريقة الاستهلاك للأسرة المصرية بهدف الوصول إلى تنمية صحية واقتصادية معا على المستوى الفردي والقومي، وذلك من خلال ثلاثة قنوات متوازية هي: وسائل الإعلام المختلفة - المطبخ التعليمي بالمعهد - موقع المعهد الإلكتروني.
- أما فيما يختص بمقترح إعادة بيع متبقيات المطاعم، فإن المعهد يرتاب من أن تصبح تلك الأغذية مصدرا للتلوث الخلطي، مما يعد واحداً من أكبر معوقات للتنمية الصحية إلا إذا كان لم يستعمل ومحفوظ بطريقة سليمة