

## مكافحة فضلات الأطعمة في الفنادق

إن إنتاج الأطعمة التي نتناولها له أثر كبير على كوكبنا. إن تبديد هذه الأطعمة يضيع كل شيء يدخل في عملية إنتاج الطعام بما في ذلك الطاقة والماء وموائل الحياة البرية. لوضع استراتيجية إدارة أطعمة ناجحة، يجب أن تعمل مؤسستك على (1) فصل فضلات الطعام عن جميع المخلفات الأخرى، (2) قياس الكمية المستخرجة على أساس يومي أو أسبوعي، (3) استخدام معلومات القياس لوضع استراتيجيات حماية، (4) التبرع بما لا يمكن حمايته، (5) إبعاد ما لا يمكن حمايته أو التبرع به من مكب النفايات. تمثل لائحة الاختيار التالية نظرة عامة من منظور عالي المستوى حول كيفية تحقيق هذه الأعمدة الخمسة مع إشارات إلى مكان العثور على المزيد من المعلومات في طاقم مكافحة فضلات الأطعمة في الفنادق.

### الفصل

#### حماية الفضلات أثناء إعداد المكونات والوجبات

الفصل 6: الحماية، صفحة 31

- إطلاع أقسام المكونات وإعداد الوجبات بإحصاء دقيق للنزلاء
- استخدام بيانات ملاحظة و/أو تاريخية لإطلاع أقسام تطوير القوائم (مثلاً، آكلي اللحوم الكثيرة أو مجموعات الأطعمة منخفضة الكربوهيدرات)
- الإبقاء على أحجام حصص ملائمة - ملحوظة: متوسط استخدام الشخص العادي أكثر من 1,2 رطل/وجبة

#### حماية الفضلات أثناء وبعد الخدمة

الفصل 6: الحماية، صفحة 32 والملاحق D و J

- تحسين الإفطار وبيوفيهات الأحداث بتصاميم تقديم الطعام منخفض الفضلات
- إعادة ملء وتقسيم البيوفيهات بطريقة فعالة لضمان تقديم الطعام الكافي مع تقليل الأطعمة المتروكة بعد الخدمة
- إعداد رسائل النزلاء للتشجيع على الاستهلاك الواعي فيما يتعلق بتضمين الأطعمة على الموائد أو خطوط البيوفيهات - يمكن الحصول على عينة من الرسائل في الفصل 4: البدء، صفحة 18
- تعزيز التبرعات الممكنة من خلال الحفاظ على معايير سلامة الأطعمة بالنسبة للأطعمة المجهزة والتي لم يتم تقديمها للخدمة

### التبرع

- تحديد شريك (شركاء) مجتمعي موثوق وذو خبرة في مجال استعادة الأطعمة وتطوير عقد شراكة لإنقاذ الأطعمة. الفصل 7: استعادة الأطعمة قليلة الاستخدام والتبرع: الخطوة 2
- إطلاع الموظفين وتدريبهم حول الإجراءات الجديدة الفصل 7: استعادة الأطعمة قليلة الاستخدام والتبرع: الخطوة 4
- جمع البيانات وتطوير تقارير الأداء الفصل 7: استعادة الأطعمة قليلة الاستخدام والتبرع: الخطوة 5
- جعل التبرع جزء من جميع مفاوضات عقود الأحداث والعملاء واجتماعات أوامر أحداث المآدب (BEOS). الملحق D

### التحويل

- فهم اللوائح المحلية لديك ومتطلبات التخلص من الفضلات. الفصل 7: استعادة الأطعمة قليلة الاستخدام والتحويل: الخطوة 1
- تقييم الخيارات المحلية للتحويل بناءً على قيود المنشأة بما في ذلك التعاون في مجال سماء الأرض والمزارعين المحليين والمرجل الموجودة في الموقع والمرجل غير الهوائية المحلية. الفصل 7: استعادة الأطعمة قليلة الاستخدام والتحويل: الخطوة 2
- تدريب الموظفين على التقنيات أو العمليات الجديدة. الفصل 7: استعادة الأطعمة قليلة الاستخدام والتحويل: الخطوة 3
- طلب القياس عند تحديد خيار التحويل. الفصل 7: استعادة الأطعمة قليلة الاستخدام والتحويل: الخطوة 4

- اختيار نظام فصل يتناسب مع متطلباتك وميزانيتك. الفصل 5: الفصل والقياس، الخطوة 1

- توفير ووضع صناديق (يفضل أن تكون خضراء لفضلات الأطعمة) في أماكن ملائمة في الفندق لتجميع كل الفضلات. الفصل 5: الفصل والقياس، الخطوة 2

- تدريب الموظفين ومراقبتهم فيما يتعلق باستخدام نظام الفصل الجديد. انظر الفصل 5: الفصل والقياس، الخطوة 3 و/HotelKitchen.org Training لمقاطع الفيديو

### القياس

- اختيار عملية قياس أو تقنية ملائمة تناسب متطلباتك وميزانيتك. تشمل الخيارات على طلب تقارير محسنة من ناقلي الفضلات أو الإحصاءات اليومية اليدوية للصناديق أو تثبيت تقنية قياس وتحويل. الفصل 5: الفصل والقياس، الخطوة 1

- تجميع البيانات باستخدام نظام القياس على مدار فترة محددة من الوقت لوضع خط قاعدة - محاولة الوصول بصورة مثالية إلى مقياس لتجميع الفضلات لكل نزيل (تغطية). الفصل 5: الفصل والقياس، الخطوة 4

- وضع الأهداف التي تتعلق بتقليل الإنتاج الزائد وإنقاذ الأطعمة غير المستخدمة. الفصل 5: الفصل والقياس، الخطوة 5

### الحماية

#### حماية المخلفات أثناء التخطيط

الفصل 6: الحماية، الصفحة 29 والملاحق D و G

- تضمين مبادئ تقليل الفضلات في قوائم يتم بيعها من خلال مبيعات تقديم الأطعمة/الأحداث وتدريب الموظفين على بيع هذه القوائم
- ضمان إحصاء دقيق لأوامر أحداث المآدب (BEOS)
- استخدام بيانات العميل لإدخال البيانات السكانية لتقليل الإنتاج الزائد
- تطوير استراتيجية لشراء المكونات منخفضة الفضلات وتعزيز استخدام المكونات

#### حماية الفضلات أثناء الاستلام والتخزين

الفصل 6: الحماية، صفحة 30

- فحص الأوامر بطريقة سليمة أثناء الاستلام فيما يتعلق بجودة المكونات ودقة الطلبات
- ضمان توفير الإدارة الملائمة لتخزين الأطعمة (مبدأ ما يأتي أولاً يخرج أولاً) لتقليل التلوثات
- تخزين الأطعمة قليلة الاستخدام لإعادة توظيفها أو التبرع بها