



دليل تقليل هدر الأغذية

في محلات التجزئة
من فئة السوبرماركت
والهايپر ماركت



لماذا يجب أن نقلل من هدر الطعام على مستوى محلات السوبرماركت والهايپرماركت؟

- **الأثر الاقتصادي:** يعتبر هدر الغذاء مؤشرا للاستخدام غير الفعال للموارد، وهو يعكس ضعفا للاستثمار في مجالات الزراعة والنقل والتصنيع والطاقة.
- **الأثر الاجتماعي:** قد تواجه الأسر ذات الدخل المحدود صعوبات في ضمان توفير مصادر غذائية كافية.
- **التأثير البيئي:** هدر الغذاء يؤدي إلى ضياع جميع الموارد (الماء، التربة، الخ..)، مما يجعل تأثير هدر الغذاء أكثر خطورة على البيئة..

الهدف:

يهدف هذا الدليل إلى مساعدة مسؤولي محلات السوبرماركت والهايپر ماركت على المساهمة في حماية البيئة من خلال تقليل هدر الغذاء من خلال:

- إتباع أفضل الممارسات للحفاظ على سلامة الغذاء واستدامته.
- تطوير خطط لتمويل مؤسستهم بالغذاء وفقاً للاحتياجات، والاستفادة من التكلفة المنخفضة.

أولويات التقليل من هدر الغذاء



*المصدر: وكالة حماية البيئة الأمريكية (EPA)



كيف: كيف يمكن تقليل هدر الأغذية في السوبر ماركت؟

خطوات موضحة في دليل محلات بيع الأغذية بالتجزئة
لتقليل هدر الغذاء :



كيف يمكن تقليل هدر الأغذية في السوبر ماركت؟



1. التخطيط:

حصر كميات وأنواع النفايات
تقدير تكلفة هدر الأغذية

حصر كميات وأنواع النفايات:

يتم في هذا الإجراء تحليل تركيبة وكميات نفايات الغذاء مما يساعد السوبر ماركت على تحديد المصادر الرئيسية وأسباب هدر الغذاء.

متطلبات حصر كميات وأنواع النفايات:

- جمع عينات يومية من نفايات أغذية مفروزة حسب المصدر ولفترة محددة (على سبيل المثال لمدة أسبوع)، و إذا تم خلط نفايات الأغذية مع نفايات أخرى، يجب فرز النفايات لاستخراج نفايات الأغذية.
- تصنيف مخلفات الأغذية لتحديد أنواع وكميات المخلفات) مثل الخضروات وعظام والدجاج/الأسماك) الناتجة في كل مرحلة من مراحل عملية البيع بالتجزئة وخدمات تقديم الأطعمة.
- تحديد اسباب هدر الطعام، على سبيل المثال، لتحديد ما إذا كان الطعام الزائد بسبب الإفراط في الإنتاج، أو أن الطعام أصبح فاسدًا بسبب سوء إدارة المخزون، أو غير ذلك من الأسباب.

تقييم تكلفة هدر الطعام:

- تكاليف جمع النفايات والتخلص منها
- تكلفة الموظفين والمرافق



2. الشراء:

لابد من تنظيم عملية الشراء لتحسين إدارة المخزون، فسوء إدارة المخزون قد يؤدي إلى تكديس الأغذية.

- قد يساعد نظام أو برنامج إدارة المخزون الإلكتروني في تتبع مستويات المخزون بشكل أكثر فعالية.
- استخدام أدوات تحليل البيانات، والعمل مع الموردين للتنبؤ بالطلب، ومراعاة عوامل مثل تغيرات الطقس والمنافسة والأوضاع الاقتصادية وثقة المستهلك، حيث يمكن أن تؤثر هذه العوامل على نمط الشراء لدى المستهلكين، و يمكن أن يساعد التنبؤ بالتغيرات في أنماط الطلب في المتاجر الكبرى على إدارة مخزونها بشكل أفضل.
- من خلال فهم أنماط الطلب، ستمكن إدارات المتاجر الكبرى من طلب مخزون المواد الغذائية قبل استخدامها أو بيعها مباشرة، ولن يفكروا في الشراء بكميات كبيرة إلا عند الضرورة.

كيف يمكن تقليل هدر الأغذية في السوبر ماركت؟



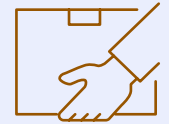
3. التخزين:

- فحص الأغذية الواردة
- التحكم في شروط التخزين: التحكم في درجة الحرارة، التهوية، النظافة، ومكافحة الآفات.
- اعتماد سياسة الوارد أولاً يخرج أولاً (FIFO) والأقرب لانتهاؤه صلاحيته يخرج أولاً (FEFO)
- يجب تنظيف أماكن التخزين مثل الثلاجات والأرفف بانتظام لمنع انتشار الآفات وتكاثر الميكروبات.



4. التداول والنقل:

يجب تطبيق متطلبات النقل الواردة في نظام سلامة الغذاء بدبي (التحكم في درجة الحرارة واستخدام مركبات النقل المعتمدة).



5. المبيعات والخدمة:

- الإنتاج على أساس الطلب : تنتج بعض محلات السوبر ماركت الوجبات في بعض الأحيان بكميات كبيرة
- لتعزيز المظهر البصري، لذلك فمن الأفضل إنتاجها على دفعات أو وضع علامة عليها (حسب الطلب) لتجنب أي هدر للطعام في نهاية اليوم، وخاصة الأغذية القابلة للتلف.
- اتباع أساليب مختلفة لعرض وبيع المنتجات الغذائية: تعتقد إدارات محلات السوبر ماركت أن الرفوف أو السلال المملوءة دليل على توفر منتجات طازجة بكميات كبيرة، ولكن يمكنهم في هذه الحالة استخدام طبقات وهمية تحت الفاكهة، مما يعطي انطباعًا بالوفرة.
- يمكن عرض الأغذية ذات تاريخ انتهاء الصلاحية القريب بسعر أقل.
- تشجيع العملاء على تقليل الهدر أثناء التسوق: مساعدة العملاء على أن يكونوا أكثر وعيًا بمسببات هدر الطعام، ونقل رسائل إيجابية لهم مثل التعامل مع الأغذية بعناية (لاتعصر الفاكهة إلا عند التحقق من نضارتها).

كيف يمكن تقليل هدر الأغذية في السوبر ماركت؟



6. تدريب الموظفين:

- **توفير التدريب الكافي للموظفين:** ينبغي تدريب الموظفين على الإجراءات السليمة لتخزين الأغذية والتعامل معها حسب متطلبات نظام سلامة الغذاء بدبي
- **ضمان مستوى عالٍ من معايير النظافة:** توفير التدريب المناسب على ممارسات النظافة، حيث يجب تنظيف الثلاجات والأرفف بانتظام وبشكل كافٍ.
- **حافظ على تحفيز الموظفين: من أجل الحفاظ على تحفيز الموظفين، حيث يمكن لإدارات السوبر ماركت:**
 1. تعزيز ثقافة الحد من هدر الغذاء.
 2. تحديد أهداف الحد من هدر الغذاء.
 3. تشجيع الحلول المبتكرة للحد من هدر الغذاء.
 4. جعل اعتماد ممارسات الحد من هدر الغذاء مؤشر أداء رئيسي لتقييمات الموظفين.
 5. تكريم الموظفين الذين يقومون بمبادرات الحد من هدر الغذاء.



7. التوزيع:

1. **البيع:** يمكن لإدارة السوبر ماركت بيع المخزون الزائد أو المخزون الذي اقترب موعد تاريخ انتهاء صلاحيته لتجار التجزئة لتجنب هدر الطعام.
2. **التبرع:** يمكن التبرع بالمخزون الفائض قبل انتهاء صلاحيته أو تلفه بالتعاون مع بنك الطعام والمؤسسات الخيرية المعنية.

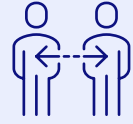


8. التدوير:

من الممكن بقاء بعض الأغذية، حتى بعد اتخاذ الإجراءات السابقة، حيث يمكن أن توجد ظروف معينة لا يمكن فيها التبرع بالمواد الغذائية للاستهلاك البشري. في مثل هذه الحالات، يمكن لإدارة السوبر ماركت التفكير في إعادة تدوير مخلفات الطعام بدلاً من ذلك، حيث يمكنهم التعاون مع مؤسسات إعادة التدوير، أو تركيب أنظمة معالجة نفايات الغذاء في الموقع للتحكم في نفايات الطعام.

تعمل أنظمة معالجة نفايات الغذاء على تحويل النفايات الغذائية إلى مياه غير صالحة للشرب أو إلى سماد أو مخصبات، وغيرها من الحلول، مما يساعد إدارات المتاجر الكبرى على خفض تكاليف التخلص منها.

كيف يمكن تقليل هدر الأغذية في السوبر ماركت؟



9. الشراكة:

- بحث إمكانية التعاون مع الحكومة عبر دعم استراتيجيات الاقتصاد الدائري.
- تطوير سبل التواصل مع الشركاء في قطاع الأغذية (الموردين وتجار التجزئة).
- مناقشة أفضل طرق التعاون منظمات توزيع الأغذية للتبرع بالفائض والأغذية الصالحة للأكل بأمان.
- استكشاف خيارات إعادة تدوير/معالجة النفايات الغذائية.





نجعل دبي أكثر استدامة كل يوم

@DubaiMunicipality



حقوق الطبع والنشر محفوظة 2024

800 900

dm.gov.ae