



دورة متقدمة في إدارة نفايات المطاعم والحد من هدر الطعام



AGILE LEADERS
Training Center



دورة متقدمة في إدارة نفايات المطاعم والحد من هدر الطعام

نظرة عامة

دورة متقدمة في إدارة نفايات المطاعم والحد من هدر الطعام لمدة أسبوع، موجهة إلى مسؤولي المطاعم والطهاة والإشراف على خدمات الطعام والمشتريات والاستدامة وتنسيق النفايات، ويعود المشاركون منها بخطة للحد من نفايات المطعم. تربط الدورة قياس هدر الطعام والشراء وتصميم القوائم وضبط الإنتاج ومسارات الفائض والفرز والنظافة وإدارة المتعهدين وتقرير الأداء بقرارات العمل اليومية. تقدم أجايل للتدريب إدارة نفايات المطاعم بمنهج تشغيلي قائم على الأدلة.

الفئة المستهدفة

- الوظائف المسؤولة عن تشغيل المطاعم وأداء الخدمة
- الفرق التي تخطط القوائم وتحضر الطعام وتضبط الحصص
- الوظائف المسؤولة عن الشراء والمخزون والتنسيق مع الموردين
- الفرق التي تدير فرز النفايات وتخزينها وجمعها والمتعهدين
- وظائف الاستدامة والضمان التي تراجع بيانات النفايات والامتثال
- الإشراف على المواقع المتعددة وتوحيد ضوابط المطاعم

تفترض الدورة أن المشاركين يؤثرون في تشغيل المطعم أو المشتريات أو إنتاج المطبخ أو مناولة النفايات، ولا تتناول تعليم الطهي أو التصميم الهندسي للمرافق أو الاستشارات القانونية الخاصة بجهة محددة.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تخدم الدورة الإدارات والقطاعات التي تحضر الطعام أو تقدمه أو تشتريه أو تدير نفاياته.

- المطاعم والمقاهي وعمليات الخدمة السريعة
- الفنادق والمنتجات وخدمات تموين الفعاليات
- إدارات خدمات الطعام في الشركات والتعليم والرعاية الصحية
- وظائف المشتريات والمخزون والمطابخ وتطوير القوائم
- فرق الاستدامة والمرافق والنظافة وضمان التشغيل
- متعهدو جمع النفايات والتدوير واسترداد الموارد



أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تحليل مخلفات التحضير والتلف وبقايا الأطباق
- تطبيق أساليب قياس هدر الطعام وترميز أسبابه
- بناء ضوابط الشراء والمخزون والقوائم والحصص
- تقييم مسارات إعادة التوزيع والتدوير والتخلص
- ترتيب أولويات النظافة والفرز والتخزين وضبط المتعهدين
- بناء خطة للحد من نفايات المطعم

جدول الدورة

اليوم 1: خطوط الأساس وقرارات تدفق النفايات

- خريطة تدفق المواد ونقاط النفايات في المطعم
- تصنيف مخلفات التحضير والتلف وبقايا الأطباق
- طريقة الوزن المباشر وقياس الحجم
- ورقة خط أساس هدر الطعام وتوحيد القياس
- سجل تكلفة النفايات وأثرها البيئي

اليوم 2: منع الهدر في الشراء والإنتاج

- ورقة قرار توقع الطلب وعدد الوجبات
- مصفوفة مواصفات الشراء وضبط الطلبات
- لوحة تدوير المخزون وضبط مدة الصلاحية
- مراجعة هندسة القوائم لمنع الهدر
- قواعد دفعات الإنتاج ومحفزات فائض الإنتاج



اليوم 3: الخدمة والحصص ومسارات الفائض

- بطاقة معيار الحصة ومراجعة بقايا الأطباق
- طريقة ضبط تجديد البوفيه وعرض الطعام
- قائمة تقييم الفائض الصالح وتسليمه
- شجرة قرار إعادة الاستخدام وبوابة سلامة الغذاء
- روتين مشاركة العاملين وملاحظات الوردية

اليوم 4: الفرز وإدارة المتعهدين

- مصفوفة تسلسل النفايات وقرار الوجهة
- خطة الفرز بالألوان ومواقع الحاويات
- قائمة فحص تخزين نفايات الطعام والنظافة
- سجل تيارات زيوت الطهي والتغليف والنفايات العضوية
- بطاقة مستوى خدمة متعهد النفايات وأدلته

اليوم 5: تطبيقات إدارة نفايات المطاعم

- تمرين: تشخيص خط أساس نفايات مطعم
- تمرين: إعادة تصميم ضوابط الشراء والإنتاج
- تمرين: اختبار قرارات الفائض والفرز والنظافة
- تمرين: مراجعة أدلة المتعهد ومؤشرات النفايات
- المشروع الختامي: خطة للحد من نفايات المطعم

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة حالات من المطاعم والفنادق والتموين وخدمات الطعام المؤسسية.

- نشاط مقترح: تصنيف مخلفات التحضير والتلف وبقايا الأطباق المقاسة وحساب خط أساس موحد.
- نشاط مقترح: تتبع أسباب الشراء والمخزون والقائمة والإنتاج والخدمة وراء عنصر مرتفع الهدر.
- نشاط مقترح: مقارنة مسارات المنع وإعادة التوزيع والتدوير والتخلص وفق معايير النظافة والتشغيل.
- نشاط مقترح: دمج المسؤوليات والضوابط والأدلة والأهداف ودورات المراجعة في خطة للحد من نفايات المطعم.



الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة إدارة نفايات المطاعم المتقدمة، وما الخبرة التي تفترضها؟

تناسب دورة إدارة نفايات المطاعم المتقدمة من يؤثرون في تشغيل المطاعم أو شراء الطعام أو إنتاج المطبخ أو الخدمة أو الاستدامة أو مناولة النفايات.

كيف تختلف إدارة نفايات المطاعم عن التدريب العام على نظافة الغذاء؟

تدمج إدارة نفايات المطاعم القياس والمنع ومسارات الفائض والفرز والمتعهدين وضبط الأداء، بينما يركز التدريب العام على نظافة الغذاء على المناولة الآمنة ومنع التلوث.

كيف يقاس هدر الطعام في المطاعم؟

يقاس هدر الطعام في المطاعم بفصل النفايات حسب مصدرها التشغيلي، ووزنها أو قياسها باستمرار، وتحديد سببها، وتوحيدها بمقياس نشاط مناسب، ومراجعتها مع بيانات التكلفة والوجهة.

أي نفايات المطاعم يجب منعها أولاً؟

ترتب أولويات نفايات المطاعم حسب قابلية المنع والقيمة والتكرار وقيود سلامة الغذاء والأسباب التشغيلية وقدرة تغييرات الشراء أو القوائم أو الإنتاج أو الخدمة على منع تكرارها.

كيف تضبط المطاعم أداء متعهدي النفايات؟

يضبط أداء متعهدي النفايات بتحديد التيارات وشروط الجمع ومستويات الخدمة وأدلة الوزن والوجهة وتقارير الاستثناء ومطابقة الفواتير ومراجعة الأداء دورياً.

الخاتمة

تدمج الدورة خطوط أساس نفايات المطاعم وضوابط المنع وقرارات الفائض والفرز والنظافة وإدارة المتعهدين ومراجعة الأداء. يعود المشاركون بخطة للحد من نفايات المطعم تحدد المسؤوليات وتقيس الهدر وتضبط أسبابه وتسجل وجهاته وتضع دورات للمراجعة. تدعم الخطة قرارات متسقة بين المطبخ والمشتريات والخدمة والمرافق والاستدامة.



فئات الدورات التدريبية

الدورات التدريبية في مجال البيئة والاستدامة	الأعمال الزراعية والأمن الغذائي
دورات إدارة الجودة وتطوير العمليات	دورات إدارة الأزمات واستمرارية الأعمال
دورات إدارة المرافق والعقارات	دورات إدارة الرعاية الصحية
دورات إدارة و تحليل البيانات ودورات علم البيانات	دورات إدارة المنظمات غير الحكومية والعمل الإنساني والتنمية
دورات إدارة وعمليات الطيران	دورات إدارة و تطوير الموارد البشرية
دورات الاتصال الجماهيري و السياسات والعلاقات العامة	دورات الأمن السيبراني ودورات تقنية المعلومات
دورات التسويق وإدارة علاقات العملاء وإدارة المبيعات	دورات التدريب القانوني والمشتريات والتعاقدات
دورات الحكومة الرقمية والخدمات العامة	دورات التعليم وتطوير التعلم
دورات السكرتارية و إدارة المكاتب	دورات الحوكمة وإدارة المخاطر والامتثال
دورات الصحة والسلامة والأمن المهني	دورات الشحن والملاحة البحرية والموانئ
دورات الضيافة والسياحة	دورات الصيانة ودورات المجالات الهندسية المتنوعة
دورات المهارات الشخصية وتطوير الذات	دورات المحاسبة و التمويل و دورات الإدارة المالية
دورات في مجالات القيادة والإدارة	دورات حفظ التراث وإدارة المتاحف



فئات الدورات التدريبية

دورات معتمدة من قبل هيئات دولية

دورات قطاع النفط والغاز ودورات تقنية متنوعة

دورات مكتب إدارة المشاريع وإدارة المشاريع الرشيقة



مدن التدريب

أكرا غانا	أثينا اليونان	أبوظبي الإمارات العربية المتحدة
الدار البيضاء المغرب	استنبول تركيا	أمستردام هولندا
الكويت الكويت	القاهرة مصر	الدوحة قطر
باكو أذربيجان	باريس فرنسا	المنامة مملكة البحرين
براغ جمهورية التشيك	بانكوك تايلند	بالي جمهورية إندونيسيا
بورت لويس موريشيوس	برلين ألمانيا	برشلونة إسبانيا
تبليسي جورجيا	بوكيت تايلند	بورتو البرتغال
جنيف سويسرا	جاكرتا جمهورية إندونيسيا	تورنتو كندا
روما إيطاليا	دبي الإمارات العربية المتحدة	جوهانسبرغ جنوب إفريقيا
سان دييغو الولايات المتحدة الأمريكية	زيورخ سويسرا	زنبار تنزانيا
شم الشيخ مصر	سيول كوريا الجنوبية	سنغافورة سنغافورة
طشقند أوزبكستان	طرابزون تركيا	شيكاغو الولايات المتحدة الأمريكية



مدن التدريب

عن بعد منصة زووم	عمان المملكة الأردنية الهاشمية	طوكيو اليابان
كوالالمبور ماليزيا	فيينا النمسا	فرانكفورت ألمانيا
لانكاوي ماليزيا	لاغوس نيجيريا	كيب تاون جنوب إفريقيا
ماربيا إسبانيا	لندن المملكة المتحدة	لشبونة البرتغال
مونترال سويسرا	مسقط سلطنة عمان	مدريد إسبانيا
نيروبي كينيا	ميونخ ألمانيا	ميلان إيطاليا
	نيويورك الولايات المتحدة الأمريكية	نيس فرنسا