دورة متقدمة في إدارة نفايات المطاعم والحد من هدر الطعام

1 – 5 نوفمبر 2027

اسطنبول

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة متقدمة في إدارة نفايات المطاعم والحد من هدر الطعام

المرجع: 202040_1382 **التاريخ:** 1 – 5 نوفمبر 2027 **المكان:** اسطنبول **الرسوم:** Euro 4500

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 وتقارير 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 والمنتجعات 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

AGILE LEADERS
Training Center

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

AGILE LEADERS
Training Center

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.

AGILE LEADERS
Training Center

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 أولا؟

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 دوريا.

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.