



الهيئة الخيرية الإسلامية العالمية
International Islamic Charity Organization



المركز العالمي
لدراسات العمل الخيري
Global Center
for Philanthropy Studies



ظاهرة هَدْر الطعام الفائض وسبل الاستفادة منه

استطلاع رأي عيّنة من المطاعم والفنادق وشركات التجويزات الغذائية
والمستفيدين من الطعام الفائض في دولة الكويت

سلسلة دراسات استطلاعات الرأي (5)

1441 هـ / 2020 م

المركز العالمي لدراسات العمل الخيري
Global Center for Philanthropy Studies (GCPS)

ظاهرة هَـذْرُ الطَّعَامِ الْفَائِضِ وَسُبُلِ الْإِسْتِفَادَةِ مِنْهُ

ISBN: 977-9921-9709-3-7

جميع الحقوق محفوظة للمركز

غير مسموح باستخدام المحتوى أو أي جزء منه بأي صورة من الصور قبل الحصول على إذن خطي من المركز.

لا يتحمل المركز أي مسؤولية من أي نوع عن دقة المحتوى ووجهات النظر والنتائج الواردة في منشوراته أو عن أي أضرار ناتجة عن استخدامها

للتواصل: research@iico.org

تحت شعار: «رؤية علمية.. لرسالة خيرية»؛ انطلق المركز العالمي لدراسات العمل الخيري في الهيئة الخيرية الإسلامية العالمية لتأدية رسالته في خدمة العمل الخيري والإنساني، وتطويره من خلال البحوث والدراسات المتخصّصة، هادفًا إلى الإسهام في الارتقاء بمستوى الأداء والجودة في ذلك المجال الحيوي، ودعم صناعة القرار فيه، من خلال توفير المعلومات ذات الصلة في الوقت المناسب، واستشراف مستقبله، بما يخدم المجتمعات المستفيدة، ونشر ثقافة العمل الخيري والتطوعي بين شرائح المجتمع كافة.

وقد نفّذ المركز عددًا من استطلاعات الرأي المتنوّعة على المستوى المؤسسي الداخلي في الهيئة الخيرية الإسلامية العالمية؛ أبرزها: دراسة استطلاع رأي حول الصورة الذهنية للهيئة لدى متبرعيها، وأخرى حول الهيئة في عيون المجتمع الكويتي، وتقريراً استطلاع رأي حول منظومة المنح في الهيئة؛ أحدهما موجّه للجهات المتعاونة المستفيدة من المنح، والأخر موجّه للمكاتب الدولية الخارجية التابعة للهيئة، ودليل إرشادي لقياس مؤشرات الأداء للخطة الاستراتيجية (2020 - 2024) في الهيئة، ودليل آخر لتقييم أداء المكاتب الدولية الخارجية للهيئة، بالإضافة إلى عدد من التقارير ودراسات استطلاع الرأي حول الحملات التسويقية، ومستوى الأداء في المشاريع المختلفة.

كما أصدر المركز عددًا من الدراسات واستطلاعات الرأي التي تخدم العمل الخيري والإنساني ومؤسساته بصفة عامّة؛ أبرزها: دراسة عن الواقع النفسي للمرأة اللاجئة، ودراسة عن إدارة العمل التطوعي في المؤسسات التربوية، ودراسة مقارنة بين «ستارباكس» و«أكسفام» في إدارة الأزمة، ودراسة حول الثقة في مواجهة التشكيك في مؤسسات العمل الخيري، ودليل لإدارة الحملات التسويقية في المنظمات الخيرية، وتقرير حول مؤشر الجوع العالمي، وتقرير البرامج والأنشطة الخاصة بمبادرة «إطعام مليار جائع حول العالم»، وتقرير توجّهات التبرّع العالمية، وتقرير مؤشر بيئة العمل الخيري ومكانة دولة الكويت.

كما أصدر المركز – أيضًا – عددًا من الإصدارات التي تُسهم في دعم القرار؛ منها أوراق لتقدير الموقف في بعض القضايا؛ مثل: تقدير موقف من حرائق الأمازون، وآخر عن توصيات مجموعة العمل (MENAFATF) فيما يخصّ القطاع غير الربحي، بالإضافة إلى عدد من الإصدارات الدورية؛ مثل: نشرة «أثر» الشهرية، وسلسلة «خلاصات» للتطوير المعرفي.

ومع هذا الإصدار الجديد من إصداراته في مجال استطلاع الرأي؛ يسعى المركز إلى رصد آراء عيّنة من ذوي الصلة بظاهرة الطعام الفائض وآليات الاستفادة منه في دولة الكويت، والمتمثلة في المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، وتحليل مدى

ويعهم بمشكلة الطعام الفائض، ودجمها، باحثًا عن الآليات المناسبة لتلك الجهات وللمستفيدين، وذلك للاستفادة من الطعام الفائض لديهم من ناحية، ومعرفة آرائهم في تنفيذ تلك الآلية من ناحية أخرى، كما يحاول الإصدار أيضًا استكشاف مدى وعي المستفيدين أنفسهم بقضية الطعام الفائض، وشروط حصولهم عليه، ومدى قبولهم لفكرة تنفيذ آلية معينة أو تطبيق يمكّنهم من الوصول إلى الطعام الفائض؛ إما مجانًا أو بأسعار مُخفّضة، وتضع الدراسة في الختام بعضًا من التوصيات التي تسهم في تعظيم الاستفادة من الطعام الفائض بشكل عام.

سائلين المولى جلّ وعلا التوفيق والسداد،،

فريق المركز

شكر وتقدير

مبرة البر الخيرية

يتوجّه المركز العالمي لدراسات العمل الخيري في الهيئة الخيرية الإسلامية العالمية بالشكر الجزيل للقائمين على «مبرة البر الخيرية»؛ لحرصهم البالغ على طرح تلك القضية الجديرة بالدراسة والتحليل، ومساندتهم المادية والمعنوية لفريق العمل في تنفيذ الدراسة، ومتابعة التوصيات الناتجة عنها.

فريق الإعداد

د. سامر رضوان أبو رمان
مستشار المركز

د. رضا السيد العشماوي
مدير المركز

أ. سارة يحيى عبد المحسن
باحث متخصص

د. محمد علي السبأ
اختصاصي دراسات

أ. نعمات محمد علي
باحث متخصص متطوع

قائمة المحتويات

13	الملخص التنفيذي
17	الفصل الأول: مدخل نظري حول ظاهرة هدر الطعام
19	أولاً: توطئة
21	ثانياً: مفاهيم أولية
22	ثالثاً: الطعام المهدر – أنواعه وأسبابه وآثار الحد منه
26	رابعاً: برامج ومبادرات
30	خامساً: إدارة الفائض الغذائي
33	الفصل الثاني: الإجراءات المنهجية
35	مقدمة
35	1. أهداف الدراسة
36	2. أدوات جمع البيانات
36	3. مجتمع الدراسة
37	4. عينة الدراسة
43	5. النطاق الزمني لتطبيق الدراسة
43	6. التحليل والتفسير
45	الفصل الثالث: الطعام الفائض وآليات الاستفادة منه من وجهة نظر أصحاب المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية
47	مقدمة:
47	أولاً: واقع الطعام الفائض من وجهة نظر المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية
47	1. مدى وعي المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية بقضية الطعام الفائض
47	2. القيمة المالية التقديرية للطعام الفائض يومياً
48	3. العدد التقريبي للوجبات اليومية الفائضة لدى المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، والتي يمكنهم التبرع بها أو بيعها
49	ثانياً: السلوك المعتاد للمطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية في التعامل مع الطعام الفائض
50	ثالثاً: الاستعداد للمشاركة في برامج وتطبيقات للاستفادة من فائض الطعام
50	1. استعداد المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية للمشاركة في برامج وتطبيقات للاستفادة بالطعام الفائض
51	2. نمط المشاركة المفضلة

52	رابعاً: آليات المشاركة في برامج وتطبيقات للاستفادة من فائض الطعام
52	1. الآلية المفضلة للمشاركة لدى المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية
	2. مدى الاستعداد لتكليف شخص من داخل الفندق/ المطعم/ شركة التجهيزات
53	الغذائية لعرض الطعام الفائض للمشاركة عبر البرامج أو التطبيقات الخاصة
	بالاستفادة من الطعام الفائض
54	3. الموافقة على إدراج اسم المطعم/الفندق / شركة التجهيزات الغذائية في
	برامج وتطبيقات الاستفادة من الطعام الفائض
54	4. الموافقة على إظهار اسم أو (شعار) البرامج أو التطبيقات داخل المطعم/
	الفنادق/ شركات التجهيزات الغذائية.....
55	خامساً: رؤية مستقبلية نحو مدى نجاح برامج وتطبيقات الاستفادة من الطعام
	الفائض
55	1. رأي المطاعم والفنادق في مدى نجاح برامج وتطبيقات الاستفادة بالطعام
	الفائض
55	2. أسباب نجاح برامج وتطبيقات الاستفادة من الطعام الفائض
56	3. مقترحات للاستفادة من الطعام الفائض لدى المطاعم/ الفنادق/ شركات
	التجهيزات الغذائية
59	الفصل الرابع: الطعام الفائض وشروط الاستفادة منه من وجهة نظر المستفيدين
61	مقدمة
61	أولاً: واقع الطعام الفائض من وجهة نظر المستفيدين
61	1. مدى وعي المستفيدين بقضية الطعام الفائض
62	2. أكثر الجهات التي لديها فائض طعام من وجهة نظر المستفيدين
63	ثانياً: شروط موافقة المستفيدين على الحصول على الطعام الفائض
65	ثالثاً: التوجه العام نحو تنفيذ برامج وتطبيقات للاستفادة من الطعام الفائض
65	1. مدى الموافقة على استخدام برنامج أو تطبيقات للحصول على إشعارات عن
	الطعام الفائض
65	2. الآليات الملائمة للمستفيدين لتسلم الطعام الفائض
67	توصيات الدراسة
69	الملاحق
71	استطلاع رأي المطاعم والفنادق التي لديها فائض طعام أو ترغب في التبرع
75	استطلاع رأي المستفيدين حول الطعام المتبرع به أو المباع بسعر رمزي

قائمة الأشكال

37	شكل رقم (1): توزيع العيّنة وفقاً لتصنيف المكان
38	شكل رقم (2): توزيع عيّنة الفنادق وفقاً لمستوى تصنيف الخدمة
39	شكل رقم (3): توزيع العيّنة وفقاً للمستوى الوظيفي
39	شكل رقم (4): توزيع عيّنة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية وفقاً للنطاق الجغرافي
40	شكل رقم (5): توزيع عيّنة المستفيدين وفقاً للنوع
41	شكل رقم (6): توزيع عيّنة المستفيدين وفقاً للفئة العمرية
41	شكل رقم (7): توزيع عيّنة المستفيدين وفقاً للعمل
42	شكل رقم (8): عدد أفراد الأسرة لعيّنة المستفيدين
43	شكل رقم (9): توزيع عيّنة المستفيدين وفقاً للمحافظات
48	شكل رقم (10): القيمة المالية التقديرية للطعام الفائض يومياً
48	شكل رقم (11): العدد التقريبي للوجبات التي يمكن التبرع بها أو بيعها يومياً
49	شكل رقم (12): الطريقة التي تتبعها العيّنة في التصرف بالطعام الفائض
50	شكل رقم (13): أساليب التبرع التي تفضلها العيّنة
51	شكل رقم (14): مدى الاستعداد للمشاركة في برامج وتطبيقات للتبرع بالطعام الفائض
51	شكل رقم (15): نمط المشاركة التي تفضلها العيّنة للتصرف بالطعام الفائض
52	شكل رقم (16): الطرق التي يفضلها المتبرعون للمشاركة في برامج وتطبيقات التبرع بالطعام الفائض
53	شكل رقم (17): استعداد الجهة لتكليف شخص لعرض الطعام الفائض على البرامج والتطبيقات الخاصة بالطعام الفائض
54	شكل رقم (18): مدى الموافقة على إدراج اسم الجهة في برامج وتطبيقات الاستفادة بالطعام الفائض
55	شكل رقم (19): مدى الموافقة على عرض اسم البرامج أو التطبيقات الخاصة بالاستفادة من الطعام الفائض داخل المكان
56	شكل رقم (20): أسباب نجاح تطبيقات الاستفادة بالطعام الفائض
56	شكل رقم (21): اقتراحات العيّنة للاستفادة من الطعام الفائض
62	شكل رقم (22): أوقات زيادة استهلاك الطعام من وجهة نظر المستفيدين
62	شكل رقم (23): أكثر الجهات التي لديها فائض طعام من وجهة نظر المستفيد
63	شكل رقم (24): شروط الحصول على الطعام الفائض المتبرع به
64	شكل رقم (25): مدى موافقة المستفيدين على الذهاب بأنفسهم للحصول على الطعام الفائض بسعر رمزي
64	شكل رقم (26): أنواع الأطعمة التي يمكن أن يتوجه المستفيدون بأنفسهم إلى المطعم أو الفندق للحصول عليها

65	شكل رقم (27): مدى الموافقة على استخدام برامج أو تطبيقات الهاتف المحمول للحصول على إشعارات عن الطعام الفائض
66	شكل رقم (28): الآليات الأكثر ملاءمة للمستفيدين لتسلم الطعام الفائض

تلقي ظاهرة الطعام الفائض اهتمامًا كبيرًا على المستويات الرسمية والمجتمعية، الدولية والمحلية، كما زاد مؤخرًا الوعي بضرورة التدخل للحدّ من هدر الطعام والآثار المترتبة عليه، وفي هذا الإطار تم إطلاق كثير من المبادرات وبرامج التوعية من جانب، كما تم سنُّ التشريعات والقوانين التي تتعلق بالحدّ من الفائض من جانب آخر، ففي الكويت - مثلًا - أطلق بنك الطعام الكويتي بالتعاون مع مؤسسات حكومية ومدنية حملة «بوقفكم تدوم النعم»، والتي استهدفت نشر ثقافة المحافظة على الطعام الفائض وإعادة تدويره، وأيضًا للاستفادة من فكرة بنوك الطعام في دول العالم، وتطويرها وتكييفها بما يتناسب مع المجتمع الكويتي.

وانطلاقًا من رغبة الهيئة الخيرية الإسلامية العالمية في دراسة الظواهر ذات العلاقة أو التأثير في مجال العمل الإنساني؛ فقد قام المركز العالمي لدراسات العمل الخيري بإعداد الدراسة الحالية بالتعاون مع «مبرة البرّ الخيرية»، بهدف التعرف على مدى وعي المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية والمستفيدين بقضية الطعام الفائض، وكذلك التعرف على رأي من لديه فائض طعام ويرغب في التبرع به أو بيعه ولو بسعر رمزي، ورأيه في تنفيذ برامج أو تطبيقات للاستفادة منه، والآليات المناسبة لذلك، وأيضًا معرفة مدى قبول المستفيدين للفكرة، وللوصول إلى ذلك تم تنفيذ استطلاع آراء المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية من جهة، وللمستفيدين المحتملين من الطعام الفائض من جهة أخرى، وقد تم تطبيق الاستطلاع على عيّنة مكوّنة من (106) من المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، بالإضافة إلى (200) فرد من المستفيدين، خلال الفترة الزمنية (20 أكتوبر 2019 حتى 28 يناير 2020).

وفيما يخص **عيّنة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية**؛ فقد تم التوصل إلى مجموعة من النتائج كان أبرزها: أن جميع مفردات عيّنة الدراسة يعدون الطعام الفائض مشكلة ملموسة، وقد رأى (64.2%) من العيّنة أن لديهم فائضًا في الطعام بما يُقدَّر بأقل من (50 دينارًا) يوميًا، كما اتضح من النتائج أن (58%) من عيّنة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية لديهم إمكانية للتبرع أو بيع من (1 - 10) وجبات يوميًا، مقابل (23%) منهم يمكنهم التبرع أو بيع من (11 - 20) وجبة يوميًا، كما اتضح أن الآليات المعتادة للاستفادة من الطعام الفائض تتمثل لديهم في التبرع به؛ سواءً لأحد أعضاء كادر العمل في المطعم، أو لعمال من خارجه، وذلك بنسبة بلغت (57.5%)، على حين أن نسبة (1.9%) يقومون ببيعه، ومثلها نسبة من يتخلّصون منه بوضعه في النفايات!

وفيما يتعلق باستعداد عيِّنة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية للمشاركة في برامج أو تطبيقات للاستفادة من الطعام الفائض؛ أوضحت النتائج أن الغالبية العظمى على استعداد للمشاركة على نطاق واسع، وذلك بنسبة بلغت (98.1%).

أما عن **آليات المشاركة** عبر البرامج أو التطبيقات؛ فهناك عديد من الوسائل التي يرون أنها قد تساعد على الاستفادة من الطعام الفائض؛ ومن بينها: الاتصال الهاتفي الذي فضّله (61%) من العيِّنة المُستهدفة، يليه تفضيل قدوم المستفيدين بأنفسهم إلى المطعم أو الفندق أو الشركة لطلب الطعام المُتبرع به، وذلك بنسبة (33%)، أما نسبة (2%) من العيِّنة فقد فضّلوا المشاركة من خلال وجود مندوب يقوم بتوصيل الطعام الفائض للمستفيدين.

على الجانب الآخر وفيما يتعلق **بعيِّنة المستفيدين**؛ فقد أظهرت النتائج أن جميع أفراد العيِّنة (100%) أيضًا يرون أن الطعام الفائض يمثّل مشكلة ملموسة لديهم في دولة الكويت، وبسؤال المستفيدين عن رأيهم في أكثر الجهات التي لديها فائض طعام من وجهة نظرهم؛ ذهبوا إلى أن شركات التجهيزات الغذائية هي الأعلى، وذلك بنسبة بلغت (42.9%)، تليها الفنادق بنسبة (23.7%)، أما المطاعم فجاءت في المرتبة الأخيرة بنسبة (15.2%).

وبسؤال المستفيدين عن **الشروط** التي يفضّلون توافرها في الطعام الفائض كشرطٍ لموافقته على الحصول عليه؛ سواء كان متبرعًا به أو مباعًا، ففي **حالة التبرع** به من قِبل الجهات التي تملك ذلك الفائض؛ جاءت الشروط على الترتيب التالي: أن يكون الطعام لم يُمسّ، بنسبة (30.4%)، وأن تكون التعبئة جيدة والتغليف مناسبًا، بنسبة (27.3%)، في حين لم تشترط نسبة (25.8%) من المستفيدين أي شروط للاستفادة من الطعام المتبرّع به، أما في **حالة الشراء** للفائض من الطعام؛ فقد اشترط المستفيدون أن يكون الطعام بسعر رمزي، وذلك بنسبة تخطّت نصف العيِّنة (55%)، مقابل (45%) لم يشترطوا ذلك.

وفيما يتعلق **بالآليات**؛ فقد أوضحت النتائج أن (81%) من المستفيدين موافقون على استخدام برامج أو تطبيقات الهاتف المحمول للحصول على إشعارات عن الطعام الفائض ودجزه من أي مكان، وبسؤالهم عن الطرق المُفضّلة لديهم للحصول على الطعام الفائض عبر البرامج أو التطبيقات المقترحة؛ فضّل (67.5%) وجود مندوب لتوصيل الطعام الفائض لهم، تلاه تفضيل (46%) ذهابهم للمطاعم والفنادق للحصول على الطعام الفائض بشكل مباشر.

وفي ختام الدراسة: طرح المركز العالمي لدراسات العمل الخيري عددًا من التوصيات، بهدف تعظيم الاستفادة من الطعام الفائض؛ على رأسها عقد ورش عمل تجمع الأطراف المعنية بمشكلة الطعام الفائض، وخصوصًا من المؤسسات الحكومية، والجهات التي تُعد طرفًا في قضية الطعام الفائض من أصحاب الفنادق والمطاعم وشركات التجهيزات الغذائية؛ لمناقشة فكرة تصميم برامج أو تطبيقات خاصة بالاستفادة من الطعام الفائض، ومحاولة إدخاله حيّز التنفيذ، وكذلك العمل بشكل مكثّف على سنّ تشريع يحظر هدر الطعام، ويعرّز من سبل الاستفادة منه.

فريق العمل

الفصل الأول

مدخل نظري حول ظاهرة هدر الطعام

تُهدر ثلث الأطعمة المُستهلكة على مستوى العالم، في الوقت الذي تتزايد فيه أعداد الجوعى والمحتاجين للقوت الضروري والمرضى بسبب سوء التغذية، ونجد هذه المؤشرات ما زالت حاضرة ومستمرة بقوة بالرغم من الجهود التي تُبذل لتحسينها، وبالرغم من عشرات المبادرات المبذولة من أكثر من جهة للحدّ منها، وحيث إنها موجودة في كل البلدان تقريباً؛ فقد وضعت الأمم المتحدة ضمن أهداف التنمية المستدامة الهدف رقم (3 - 12)، والذي يفيد بخفض نصيب الفرد عالمياً من نفايات الطعام إلى النصف، كما حدّدت الأمم المتحدة يوم 29 سبتمبر من كل عام باعتباره اليوم الدولي للتوعية بفقد الأغذية وهدرها.

ومن الأمور المؤسفة ما كشف عنه تقرير حالة الأغذية والزراعة للعام 2019، من أن الفاقد من الأغذية يحدث بشكلٍ كبير في البلدان النامية، في وقتٍ لا يزال فيه نحو 850 مليون نسمة في العالم يعانون من الجوع⁽¹⁾، وذلك العدد أخذ في التزايد ببطء، وقد بدأ هذا الاتجاه في عام 2014 واستمرّ حتى عام 2019، وأمسى عدد الذين يعانون من نقص التغذية اليوم أكثر مما كان عليه في عام 2014 بواقع 60 مليون نسمة تقريباً، حين كانت نسبة الانتشار 8.6 %، بزيادة بلغت 10 ملايين نسمة فيما بين عامي 2018 و2019⁽²⁾.

ويُقدر الهدر الغذائي في مرحلة الاستهلاك في منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا بنسبة 34 %؛ معظمها في المناطق الحضرية، ويُسجل قدر كبير من الهدر خلال العطل الدينية، وحفلات الزفاف، واللقاءات العائلية، وفي قطاع الضيافة؛ كالمطاعم والفنادق، وبالرغم من أن منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا تصدّر 36 مليون طنّ من القمح في السنة؛ إلا أنها تهدر أكثر من 16 مليون طنّ منها في نفس السنة، وتُعد منطقة الشرق الأدنى وشمال أفريقيا إحدى أكثر مناطق العالم شدّاً في المياه؛ غير أنها تهدر نسبة تصل إلى 30 % من مواردها الطبيعية وطاقاتها الشحيحة! إلى جانب الفاقد أو المهدور من الأغذية، كما أنه بالرغم من أن هذه المنطقة مستورد صافي للأغذية؛ فإنّ الفاقد والمهدور لديها يبلغ 20 % من الحبوب، و50 % من الفاكهة والخضار، و16 % من اللحوم، و27 % من الأسماك وثمار البحر⁽³⁾.

(1) تقرير حالة الأغذية والزراعة 2019، الموجز، والمقدمة.

(2) تقرير الأمن الغذائي والتغذية حول العالم في عام 2020، الموجز، الفاو.

(3) التصدي للفاقد من الأغذية والهدر الغذائي في الشرق الأدنى وشمال أفريقيا، وقائع وأرقام، الفاو، على الرابط التالي:
<https://cutt.us/YKeKr>

وبالنظر إلى دولة الكويت نجد أنها تمر بنفس الإشكالية التي توجد في باقي الدول والمجتمعات، والمتمثلة في هدر الطعام، وضعف أو قلة الاستفادة من الفائض، وفي دراسة سابقة تم تنفيذها في الكويت عام 2010 على عيّنة مكوّنة من 1300 أسرة من الكويتيين والوافدين العرب المقيمين في دولة الكويت، تم تحليل البيانات لدراسة أنماط استهلاك الغذاء والهدر عبر مجموعات سكانية مختلفة، ومدى تأثير سياسات الدعم الغذائي، وقد أظهرت النتائج وجود أنماط من الهدر الغذائي ترتبط ارتباطاً وثيقاً بممارسات إعداد وإدارة الطعام في المنزل، بالإضافة إلى الدعم الغذائي من جانب الحكومة، وأفادت الدراسة بأن آفاق تحسين الأمن الغذائي باستخدام استراتيجيات مبدأ الطلب في الكويت ممكنة، وتستنجد أن هناك حاجة ماسة لإجراء مزيد من البحوث حول استراتيجيات الأمن الغذائي من جهة الطلب، لتغيير سلوك الاستهلاك الغذائي المرتبط بالاستهلاك المفرط والهدر⁽¹⁾، وفي مجال المحافظة على المواد من خلال التبريد؛ نجد أن الكويت حصلت على أقل من (1.0) في مؤشر نمو الأسواق في 2016، والذي يقيس قدرة المستودعات المُبرّدة بالأمتار المكعبة للفرد الواحد في المناطق الحضرية في الفترة (2014 - 2018)، والكويت في هذا المؤشر مُصنفة في فئة البلدان ذات الدخل المرتفع⁽²⁾.

من المعروف أنه قد لا يمكن إيقاف الهدر بشكل تام، ولكن يمكن التخفيف منه من خلال ما يتم من تخطيط سليم وإدارة جيدة في جميع مراحل وسلاسل الإمداد الغذائي، حتى الوصول إلى مستوى مقبول، وكما أنه لا يمكن التحكم في كل الممارسات والسلوكيات، فإن قيام كل فرد بما ينبغي عليه، واستشعار مسؤوليته إزاء الطعام والتعامل معه، واستيعاب النتائج والآثار الإيجابية والسلبية للتعامل مع الطعام؛ كفيلة بالحد من الهدر بشكل كبير، وبناءً عليه؛ العزم على التغيير الإيجابي، ومما يساعد على ذلك: التعرف على وسائل الحد من الهدر؛ كعرفة قواعد التخزين، وأولويات الشراء والإنفاق، وحسن تصريف الفائض، ونحو ذلك؛ ما من شأنه إحداث التغيير المنشود، وهذا ما تعالجه هذه الدراسة، من خلال استطلاع رأي مجموعة من المطاعم والفنادق في دولة الكويت، وتحليل النتائج تعرض الدراسة الصورة القائمة، وتسهم في نشر الوعي بخطورة هذه الظاهرة، والعمل على التغلب عليها، وصولاً لمجتمع أكثر التزاماً وأماناً ومسؤولية.

(1) استهلاك وهدر الطعام في الكويت، آفاق استشراف مبدأ إدارة الطلب لرفع مستوى الأمن الغذائي، أوراق بحثية مقدمة من الباحثين: محسن أحمد باجنيد وعلي الجمل، المجلة الدولية للأوراق البحثية، مجلد 8، رقم 6، ص-26، 2012.

(2) تقرير حالة الأغذية والزراعة 2019، الفاو، ص33، 2018.

أولاً: مفاهيم أولية:

نعرض فيما يلي لأهم المفاهيم التي يجب استيعابها في سياق مقارنة ظاهرة هدر الطعام واستثمار الفائض منه، وأبرزها:

1. الفاقد من الأغذية:

هو التراجع في كمية الأغذية أو جودتها نتيجة القرارات والإجراءات التي يتخذها مورّدو الأغذية في سلسلة الإمداد، باستثناء تجار التجزئة ومقدمي الخدمات الغذائية والمستهلكين⁽¹⁾.

2. المهدر من الأغذية:

هو التراجع في كمية الأغذية أو جودتها نتيجة القرارات والإجراءات التي يتخذها تجار التجزئة ومقدمو الخدمات الغذائية والمستهلكون⁽²⁾.

3. الأمن الغذائي:

الحالة التي يحصل فيها الناس في جميع الأوقات من الناحيتين الاجتماعية والاقتصادية على أغذية كافية وآمنة ومغذية، تلبي الاحتياجات الغذائية من أجل حياة صحية سليمة ونشطة⁽³⁾.

4. نظام الأغذية:

مجموع العناصر والأنشطة المتنوعة التي تؤدي معاً إلى إنتاج واستهلاك الأغذية، والعلاقات المتداخلة بهذه العناصر والأنشطة، ويتداخل نظام الأغذية أيضاً مع مجموعة واسعة من النظم الأخرى؛ مثل: الطاقة، والمواصلات، وغير ذلك⁽⁴⁾.

5. نُظم الأغذية المستدامة:

النظام الغذائي المستدام هو النظام الذي يوفر الأمن الغذائي والتغذية للجميع؛ بطريقة لا تتعرض فيها الأسس الاقتصادية والاجتماعية والبيئية لتوليد الأمن الغذائي والتغذية للجيل المقبل للخطر، مما يضمن الاستدامة الاقتصادية، وله فوائد عريضة للمجتمع، وتأمين الاستدامة الاجتماعية، كما له تأثير إيجابي أو محايد على بيئة الموارد الطبيعية، وحماية استدامة البيئة⁽⁵⁾.

(1) حالة الأغذية والزراعة 2019، الفاو، الإطار 1، ص5.

(2) المصدر السابق.

(3) عرض مؤتمر القمة العالمي للأغذية نوفمبر 1996، روما، على الرابط: <https://cutt.us/RL23f>

(4) الإطار التعريفي لفقد الغذاء، المبادرة العالمية بشأن الحد من فقد وهدر الغذاء، الفاو.

(5) المصدر السابق.

6. فائض الطعام:

يتمثل فائض الطعام في المنتجات الغذائية النهائية أو المنتهية جزئياً، أو في المكونات الزائدة، وقد يتضمن منتجات محفوظة في درجة حرارة معتدلة، والمنتجات المبرّدة والمنتجات المجمّدة، وقد يزيد فائض الغذاء لعدة أسباب؛ فمثلاً: قد تزيد المنتجات عن المطلوب، وقد تفوق الحاجة في الطلبات الملغاة، وكذلك حالات مخالفة الجودة التي لا توافق مواصفات العملاء.

ويتمثل الفائض الغذائي في المواد التي تتقيد بقانون المستهلك الخاص بالغذاء والسلامة والنظافة، والتي لديها مدة صلاحية كافية تسمح بالتبرع بها واستهلاكها (حتى يتسلمها المستفيدون النهائيون)، والتي يكون مسجلاً في غلافها أنها سليمة، والمواد التي يرغب المصنعون وتجار التجزئة والجملة في التبرّع بها وتقبلها بنوك الطعام⁽¹⁾.

7. إعادة توزيع الطعام:

استقبال الطعام مقابل مال أو مجاناً (مواد مصنعة أو شبه مصنعة أو خام)، والذي كان سيُخلص منه أو كان سيُخلف في سلاسل إمداد الغذاء الزراعية والحيوانية والبحرية التابعة للنظام الغذائي، بهدف تخزينه أو تصنيعه ثم توزيعه؛ وفقاً للأطر القانونية المناسبة، ووفق معايير الجودة والسلامة مباشرة أو عبر وسائط، لفائدة الاستهلاك الغذائي⁽²⁾.

ثانياً: الطعام المهدر — أنواعه وأسبابه وآثار الحد منه:

1 - أنواع الطعام التي يتم إهدارها:

تتعرض كثير من أنواع الأطعمة للهدر في مختلف سلاسل الإمداد الغذائي؛ وخصوصاً تلك القابلة للتلف بشكل أسرع من غيرها، بسبب طبيعتها غير المقاومة، إضافة إلى سلوكيات التعامل معها على طول سلسلة الإمداد. وبالنظر إلى هدر الأغذية وفقدانها في مرحلة الاستهلاك؛ نجد أن ذلك يحدث على مستوى الفرد والأسرة والمجتمع ككل، ولكنه يظهر بشكل أكبر في الأماكن العامة لصنع الغذاء وتحضيره؛ مثل المطاعم والفنادق، ولذلك نجد نفايات الطعام هي الأكثر لديها، حتى إنه قد تصل نسبة النفايات من الطعام لدى جهة واحدة

(1) وجبة واحدة تصنع الفرق، مبادئ توجيهية للتبرع بالطعام، الاتحاد الأوروبي للصناعة الغذائية وآخرون، ص 19-20

(2) المبادئ التوجيهية الأوروبية حول التبرع بالطعام، مذكرة المفوضية الأوروبية، بروكسل، 2017، 16، 10.

ما يفوق الثلاثين بالمائة، ومن المعروف لدى الجميع وجود هذه الإشكاليات الكبيرة واستمرارها في شتى البلدان تقريباً، بنسب متفاوتة بينها، ولا يمكن تجنب ذلك إلا بإدارة فاعلة وتخطيط سليم، يضمن تحسين الممارسات قبل وأثناء الإنتاج والتحضير، وكذلك بعد (عند وجود الفائض)، الذي لا بد من حسن إدارته وتوزيعه، ومن هنا انبثقت كثير من البرامج والمبادرات المختصة بهذا المجال، والتي حققت نجاحات متميزة، وقد قام الاتحاد الأوروبي بعمل دليل يهدف إلى إيضاح الأحكام ذات الصلة بالقوانين الأوروبية؛ يساعد في رفع العراقيل أمام إعادة التوزيع ضمن الإطار القانوني الجاري للاتحاد، ومن المفيد الإشارة إليها للاستفادة منها، حيث تسعى هذه المبادئ التوجيهية إلى⁽¹⁾:

أ- تسهيل التزام المتبرعين بالغذاء الفائض والمستفيدين منه بالشروط المنصوص عليها في الإطار القانوني للاتحاد الأوروبي في مجالات: (السلامة الغذائية، والصحة الغذائية، وتعقب المنتجات، والمسؤولية، وضريبة القيمة المضافة... إلخ).

ب- تحسين التفسيرات العامة للقوانين الأوروبية المطبقة على إعادة توزيع الغذاء الفائض من قبل السلطات القانونية في دول أعضاء الاتحاد الأوروبي.

وهذه المبادئ تلعب دوراً مهماً في ضمان السلامة الغذائية، وتعقب المنتجات، والمسؤولية، وتحديد أدوار ومسؤوليات مختلف الجهات الفاعلة المشاركة في تجميع وإعادة توزيع الطعام الفائض، كما تستطيع المبادئ التوجيهية الخاصة بالقطاعات — على النطاق الأوروبي — دعم الجهود في مجال إعادة التوزيع الغذائي، والتحسين من نشر الممارسات الجيدة.

وهناك العديد من المؤسسات المستفيدة، وهي المشاركة في إعادة توزيع الفائض الغذائي، والتي يمكن تصنيفها إلى:

أ. مؤسسات «أمامية»: وهي التي تتلقى الطعام المُتبرع به من المؤسسات «الخلفية» أو مباشرة من العاملين في سلسلة التوريد الغذائي، وتقوم بدورها بتوزيع هذا الطعام على المستفيدين بأشكال مختلفة مثل: (المعلبات الغذائية، مطابخ الحساء، الوجبات المقدمة في المطاعم/ المقاهي... إلخ)؛ والبعض منها يستطيع أيضاً بيع المنتجات الغذائية للفئات المحتاجة بثمن مُدعم.

(1) بتصرف من "المبادئ التوجيهية الأوروبية حول التبرع بالطعام" مذكرة المفوضية الأوروبية، بروكسل 2017.10.16.

- ب. مؤسسات «خلفية»: وهي التي تسترد الطعام المُتبرع به من العاملين في سلسلة التوريد الغذائية، وتقوم بنقله وتخزينه وإعادة توزيعه على شبكة المؤسسات الخيرية التابعة لها وذات الكفاءة؛ بما في ذلك الجمعيات الخيرية والمطاعم الاجتماعية والشركات الاجتماعية... إلخ.
- ت. مؤسسات تمزج بين مهام المجموعتين: في الكثير من الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي تسمى المؤسسات «الخلفية» بنوك طعام، لكن في بعض الدول الأعضاء (كإستونيا وألمانيا وهولندا)؛ تعيد بنوك الطعام توزيع الغذاء الفائض، ليس فقط على المؤسسات الأخرى، بل تقدم الطعام أيضاً للمستفيدين النهائيين مباشرة، وبالإضافة إلى ذلك يمكن أن تختلف نشاطات كل من المؤسسات الأمامية والخلفية في الدول الأعضاء، فالبعض منها يقتصر نشاطه على تخزين ونقل وتوزيع الطعام، والبعض الأخر يعالج ويحضر الطعام أو الوجبات التي تُقدم إلى المستفيد النهائي.

2 - أسباب الفاقد والمهدر من الغذاء:

هناك أسباب كثيرة لفقد وهدر الغذاء، وتحصل تلك الأسباب على طول سلسلة الإمداد الغذائي؛ سواء قبل التصنيع والإنتاج والحصاد، أو خلال الممارسة والمناولة والتعامل، أو بعد ذلك في المراحل الأخيرة من أنواع التعامل المباشر معها، كما تؤثر في تلك الأسباب العديد من العوامل التي منها ما يعود إلى ذات المتعاملين؛ سواء كانوا أفراداً أو مؤسسات أو كيانات أو مجتمعات، وهذا ما يمكن أن نطلق عليه «أسباب جزئية أو خاصة»، ومنها ما يعود إلى ظروف خارجية؛ كالمناخ، والقوانين والتشريعات، والبنية التحتية، وما شابه، وهذا ما يمكن أن نطلق عليه «أسباب كلية أو عامة»، ولا يمكن حصر كل الأسباب في هذا المقام، أو الادعاء بأنها حاضرة لدى كل من يُعنى بالطعام في أي مرحلة من المراحل، والجميع — بلا شك — معني بذلك، ولكن تتفاوت تلك الأسباب قلة وكثرة أو حضوراً وعدماً بحسب مقدار العوامل والأسباب الإيجابية الكفيل وجودها بالحد من فقد الطعام وهدره، كما يسهم غيابها أو ضعفها في فقد وهدر الطعام، وبنسب متفاوتة، وأهم تلك العوامل:

- أ. أفضل الممارسات في كل مراحل سلسلة الإمداد.
- ب. القوانين والتشريعات المنظمة والمساندة والمحفزة على حسن التعامل وتحسينه بشكل مستمر.
- ج. إنشاء وإيجاد العوامل اللوجستية والبني التحتية المساعدة.

3 - المنافع والتكاليف الخاصة والمجتمعية الأوسع نطاقاً المحتملة والناجمة عن الحد من الفاقد والمهدر من الأغذية⁽¹⁾:

هناك آثار مباشرة على أصحاب المصلحة من القطاع الخاص الذين ينفذون تدخلات تتمثل في الجدوى التجارية؛ وذلك مثل: الأموال التي أدّخرها المستهلكون، وزيادة أرباح مزودي الأغذية، وهناك تكاليف محتملة؛ مثل: الوقت والجهد التي يبذلها المستهلكون والأعمال التجارية، وتكاليف الاستثمارات بالنسبة إلى الأعمال التجارية (تجهيزات جديدة مثلاً)، وأما الآثار غير المباشرة على أصحاب المصلحة من القطاع الخاص غير المعنيين بالتدخلات؛ فتكون مثلاً: إذا انخفضت أسعار الأغذية بسبب الحد من الفاقد والمهدر من الأغذية؛ يكسب المستهلكون جميعهم، كما يكسب المزودون في المراحل الأخيرة من سلسلة الإمدادات إذا أدى الحد من الفاقد والمهدر من الأغذية إلى انخفاض في أسعار مدخلاتهم، وتتمثل التكاليف المحتملة في أنه قد يخسر المزودون في المراحل الأخيرة من سلسلة الإمدادات إذا أدى الحد من الفاقد والمهدر من الأغذية إلى انخفاض أسعار مُخرجاتهم، كما قد يتأثر المستهلكون سلباً إذا ارتفعت أسعار الأغذية جراء الحد من الفاقد والمهدر (مثل فرض بعض التشريعات أو التنظيمات)، أما الآثار المجتمعية الإجمالية لأصحاب المصلحة كافة؛ فتمثل في:

- أ. زيادة إجمالي الدخل (صافي الأثر الناجم عن المنافع والتكاليف المباشرة وغير المباشرة).
- ب. تحسّن الأمن الغذائي والتغذية.
- ج. الحد من استخدام الموارد الطبيعية وانبعاثات غازات الاحتباس الحراري.
- د. الوقت والجهد التي تبذلها الحكومات (الرصود والتشريع والتنفيذ).
- هـ. تكاليف الاستثمارات العامة (البُنَى التحتية مثلاً).
- و. الأموال العامة المستخدمة لتوفير حوافز اقتصادية للحد من الفاقد والمهدر من الأغذية.

(1) تقرير حالة الأغذية والزراعة 2019، الفاو، ص 49.

ثالثاً: برامج ومبادرات:

هناك عدد متزايد من المبادرات التي أُطلقت على المستويات القطرية والإقليمية والمحلية؛ منها ما يركز على الحد من الفاقد والمهدر من الأغذية، ومنها ما يعالج الفائض الغذائي، وتحاول تلك المبادرات والبرامج جمع الأطراف المعنية والفاعلة من القطاعين العام والخاص في إطار التعاون على تنفيذ تلك الأهداف.

وقد أطلقت الأمم المتحدة من خلال (الفاو) برنامجاً للحد من الفاقد والهدر الغذائي، يحتوي على تحديد كمية الفاقد والمهدر من الغذاء، وتحديد الأسباب، وتقييم آثارها على جميع المستويات، ووضع الحلول العملية والاقتصادية الممكنة لتطبيقها، وكذا صياغة الاستراتيجيات والسياسات، وتنفيذ الأنشطة والمشروعات الخاصة بتقليل فقد وهدر الغذاء، ونشر الوعي، وتكوين الشراكات.

وفي 2012، في روما — ناشدت منظمة الأمم المتحدة للأغذية والزراعة (FAO) وشركاؤها الإنمائيون الرئيسيون الشركات والمنظمات في جميع أنحاء العالم الانضمام إلى مبادرة «إنقاذ الغذاء» العالمية الرامية إلى تقليص الخسائر الغذائية وفاقد الأغذية والهدر الغذائي، وتستهدف مبادرة «SAVE FOOD» (أنقذوا/ اقتصدوا في الغذاء) الدولية التي أطلقت في عام 2011، الحد من خسائر الغذاء، وتقليل الفاقد والهدر مما يقدر بنحو 1.3 مليار طن من المواد الغذائية التي تهدر بلا طائل كل عام، ويشارك في مبادرة «إنقاذ الغذاء» حالياً أكثر من 50 جهة⁽¹⁾.

وهناك كثير من الجهات التي أطلقت برامج ومشاريع ومبادرات وتطبيقات؛ في سبيل الحد من الهدر، والاستفادة من فائض الطعام، والتشجيع على ذلك بالعديد من الوسائل والطرق، ويتجلى أحد الأمثلة الناجحة على إعادة توزيع الأغذية في آسيا في مبادرة No Food Waste في الهند التي تعيد توزيع كميات كبيرة من فضلات الطعام في المناسبات الاجتماعية والفنادق والمطاعم، غير أن برامج استرداد الأغذية وإعادة توزيعها في آسيا والمحيط الهادئ نادرة، وتتركز بشكل رئيسي في البلدان العالية الدخل في الإقليم عموماً⁽²⁾.

أيضاً «FoodHaring» (مشاركة أو تقاسم الطعام) هي مبادرة تم إطلاقها عام 2012 في برلين، تعمل ضد هدر الطعام من خلال توفير المواد الغذائية غير المرغوبة، والتي يتم إنتاجها بإفراط في المنازل الخاصة والشركات الصغيرة والكبيرة، بالإضافة إلى

(1) الإطار التعريفي لفقد الغذاء، المبادرة العالمية بشأن الحد من فقد وهدر الغذاء، الفاو.

(2) تقرير حالة الأغذية والزراعة 2019، الفاو، ص75.

الأنشطة الأخرى ذات الصلة، وقد تطورت إلى حركة دولية مع أكثر من (200000) مستخدم مسجل في كل من: ألمانيا، والنمسا، وسويسرا، ودول أوروبية أخرى⁽¹⁾.

وهناك مشروع آخر في برلين لجمعية «متعة من دون بقايا»، بعنوان «حتى آخر فتات»؛ يقدم البرامج المتنوعة لأطفال الروضة، بطرق ووسائل متنوعة وشائعة، ويهدف إلى غرس تقدير الطعام وتجنب الهدر في ذلك السن التي تبدأ فيها العادات الغذائية في التشكّل، ويؤمنون بأن التعليم هو الطريق لزيادة الوعي بقيمة الطعام، وجعل الناس لائقين للتغذية المستدامة في الحياة اليومية، ومن الأنشطة التي أطلقتها بالتعاون مع شركاء آخرين: حملة «متعة من دون بقايا» حيث تقوم بتشجيع أصحاب المطاعم على عرض «علب فائض جميلة» قابلة لإعادة التدوير على زبائنهم؛ لاصحاب الفائض الطعام⁽²⁾.

وتقوم منصة «FoodLoop's Retailer» في ألمانيا عبر تطبيقات الأجهزة المحمولة الموجهة للمستهلكين بتقديم صفحات لحظية وعروض مخصصة بناءً على اهتمامات المستهلكين وسجل الشراء والموقع، ويقدم تطبيق FoodLoop عروضاً مخفضة على المواد الغذائية ذات التاريخ القريب في المتاجر المحلية؛ حيث يتم تحديد معايير العرض للمنتجات ومعدلات السوبر ماركت المفضلة، وتقدم FoodLoop خصومات في المتاجر المحلية، وتساعد على التسوق بشكل مستدام، وتقليل هدر الطعام، مع توفير المال، وقد نالت المنصة عددًا من الجوائز⁽³⁾.

كما يوجد تطبيق مشابه في بريطانيا، ويضم شركات يبلغ عددها 84529 شركة، ويشير التطبيق إلى سبب وجوده وهدفه في أن الطعام اللذيذ والطازج يضيع كل يوم في المقاهي والمطاعم والفنادق والمتاجر ومحللات السوبر ماركت؛ فقط لأنه لم يتم بيعه في الوقت المناسب، ولذلك يتيح تطبيق Too Good To Go إنقاذ كميات كبيرة من هذا الطعام؛ حتى يتم تناولها بدلاً من إهدارها، ولا يكتفي التطبيق بالعمل في المطاعم والمتاجر؛ لأن المشكلة لا تنتهي هناك، ولذلك أنشأوا فريقاً مخصصاً للعمل داخل المدارس والشركات والشؤون العامة بهدف تغيير نظام الغذاء، وجعل العالم يفكر بشكل مختلف بشأن التخلص من الفائض من الطعام، وقد تمكن التطبيق إلى الآن من إنقاذ مليون حقيبة غذائية، واستفاد منه مليون شخص⁽⁴⁾.

(1) <https://foodsharing.de/#howto> - مبادرة foodsharing

(2) <https://www.restlos-gluecklich.berlin/>

(3) مرجع سابق

(4) <https://toogoodtogo.co.uk/en-gb> /To Good to Go شركات -

وفي بريطانيا تقوم شركة نستله بدعم مؤسسة FareShare، وهي مؤسسة خيرية لمكافحة الفقر وإهدار الطعام، وفي عام 2015 تبرعت نستله بريطانيا بأكثر من مليون وجبة طعام لتلك المؤسسة، فحفظت بذلك 460 طنّ طعام من إلقائها في النفايات، ومنذ نحو عشرين عامًا ونستله إيطاليا تعمل مع اتحاد بنوك الطعام، فخلال خمس سنوات؛ ترتب على هذا التعاون من 1000 إلى 1400 طن من المنتجات المتبرع بها كل عام، والتي أعيد توزيعها عبر شبكات المنظمات الخيرية الإيطالية، وهكذا تقدم نستله خدماتها في هذا الباب في أكثر من بلد أوروبي⁽¹⁾.

وفي يونيو 2015 أطلقت تيسكو TESCO برنامج «الترايط الغذائي للجماعات المحلية»، وهي شراكة جديدة مع المؤسسة الخيرية FareShare لإعادة توزيع الغذاء، وشركة كلاود فود Food Cloud ببريطانيا، وتستخدم تيسكو تطبيق Food Cloud Fare Share الذي يتيح للمؤسسات الخيرية معرفة مقدار الفائض لديها في آخر اليوم، بعد ذلك تأخذ هذه المؤسسات الخيرية مجاناً من المخازن، ولدى البرنامج الكثير من المخازن؛ يوفر من خلالها آلاف الوجبات لعشرات المؤسسات الخيرية والجماعات المحلية، حتى أعلنت تيسكو أوروبا الوسطى عن رغبتها المشتركة في الوصول إلى عدم رمي أي طعام صالح للأكل⁽²⁾.

وفي الصين أطلقت منظمة غير حكومية حملة Clean Your Plate عام 2013 لتوعية المستهلكين بشأن هدر الأغذية، ويشترك فيها أكثر من 750 مطعمًا في بيجين، وقد استقطبت الحملة دعمًا كبيراً من عامة الناس، وتقدم المطاعم بموجب هذه الحملة أطباقاً أصغر حجمًا، وتشجع على استخدام أكياس حفظ الفضلات، أو تقدم حسومات وشهادات تنويه للمستهلكين الذين لا يتركون أي بقايا في أطباقهم، وفي السنة التالية خطت الحكومة الصينية خطوات عدة نحو الحد من الفاقد والمهدر من الأغذية؛ مصدرية تعميمًا ينص على «ممارسة الاقتصاد الصارم ومكافحة الهدر»، كما أطلقت تركيا عام 2013 حملة للحد من هدر الخبز، وتوعية الرأي العام بشأن الهدر وتجنب الفاقد على امتداد سلسلة الإمدادات، ومع أن جهود الحملة طوعية؛ إلا أنها أدت إلى خفض عدد أرغفة الخبز المهذرة يوميًا من 5.9 ملايين رغيف في عام 2012 إلى 4.9 ملايين رغيف في عام 2013، وعبر تشجيع المستهلكين على الاكتفاء بشراء كمية الخبز القادرين فعلياً على استهلاكها؛ أدت الحملة إلى انخفاض في نسبة شراء الخبز بنسبة 10 %، وتم توفير مبلغ وصل إلى 1.1 مليار دولار عام 2013، ومنذ عام 2017 تقوم شبكة في مقدونيا الشمالية بقيادة المجتمع المدني، أنشئت عام 2011 بهدف خفض المخلفات بالتركيز على المهذّر من الأغذية، وقد اشتملت المبادرات على موقع إلكتروني يتيح للمشاريع التجارية من المزارعين إلى مقدمي الخدمات الغذائية؛ بالإعلان عن الأغذية التي يتبرعون بها على

(1) وجبة واحدة تصنع الفرق، مبادئ توجيهية للتبرع بالطعام، الاتحاد الأوروبي للصناعة الغذائية وآخرون، ص 16-17.

(2) المصدر نفسه.

الإنترنت، فيما يتيح لمنظمات المجتمع المدني أن تطلب الحصول على تلك التبرعات من أجل إعادة توزيعها، وتدعو المنظمة أيضًا إلى تغيير التشريعات من أجل توسيع نطاق قوانين التبرع بفائض الأغذية؛ بما في ذلك إعطاء تسهيلات ضريبية للمتبرعين بالأغذية، وتمثل مبادرة أخرى في برنامج تعليمي تجريبي بشأن المهدر من الأغذية يستهدف تلامذة المدارس الثانوية، يعرف ببرنامج (Food Waste Experiential Program⁽¹⁾).

وتقدم الدنمارك مثالاً لافتاً عن الأثر الذي يمكن أن تمارسه التوعية على صعيد الفاقد والمهدر من الأغذية؛ حيث حددت المهدر من الأغذية بنسبة 25% بين 2010 و 2015 عبر عدد من المبادرات، بما فيها تثقيف المستهلكين والمتاجر الكبرى، عبر تقديم خصومات على الأغذية التي شارفت صلاحيتها على الانتهاء، أو تلك التي تتخللها شوائب سطحية غير مؤثرة، وقد ترأست هذه الحركة حملة Stop Wasting Food المدعومة من القطاعين العام والخاص، وكجزء من المبادرة؛ يتلقى المستهلكون نصائح حول أفضل السبل للتخطيط لشراء الأغذية وإعداد الوجبات، كما أنها تحفز حس الابتكار لدى مصنعي الأغذية وبأعني التجزئة؛ مثلاً فيما يخص تصميم العبوات، وتحديد حجم الحصص الغذائية، وبتلك المبادرات والممارسات استفادت جميع الأطراف؛ فالمستهلكون حققوا وفورات في المال، كما تراجع أسعار المواد الغذائية، واستفادت السلطات المحلية المسؤولة عن التخلص من النفايات من خفض تكاليف ذلك، ورفعت المؤسسات التجارية المشاركة من نسبة مبيعاتها، بالإضافة إلى تحسين سمعتها في مجال الإشراف الاجتماعي والبيئي⁽²⁾.

وفي جمهورية كوريا؛ تم إطلاق حملة «نصف طبق وحاوية جديدة»، حيث تشجع الناس على طلب نصف طبق من الأرز من أجل تقليل المهدر في المطاعم، وقد اخترعت بعض الشركات نوعاً جديداً من حاويات الأغذية التي تضيف طبقة إضافية في الداخل لطرد الهواء والرطوبة؛ بهدف الإبطاء من عملية التعفن⁽³⁾.

أما في اليابان؛ فقد أجرت تجربة مهمة في سبيل تقليل الفاقد والمهدر من الأغذية، حيث قامت بتمديد تاريخ التسليم، فالجمارك تطلب في صناعات الأغذية اليابانية قاعدة 3/1، والتي تقضي بأن المنتجات الغذائية التي يزيد بقاؤها أكثر من ثلث زمن الصلاحية لا يمكن تسليمها إلى تجار التجزئة، فتقوم الشركات المشاركة بتمديد تاريخ تسليم الأغذية إلى نصف زمن انتهاء الصلاحية⁽⁴⁾.

(1) تقرير حالة الأغذية والزراعة 2019، الفاو، الإطار 32، ص113، حملات الحد من الفاقد والمهدر من الأغذية: الصين وتركيا ومقدونيا الشمالية والدانمارك.

(2) المصدر نفسه.

(3) تقرير الفاقد والمهدر من الأغذية في سياق النظم الغذائية المستدامة، لجنة الأمن الغذائي العالمي، يونيو، حزيران 2014، الإطار 28، حملات لمكافحة المهدر من الأغذية، ص135.

(4) المصدر نفسه.

رابعاً: إدارة الفائض الغذائي:

يتمثل الفائض الغذائي في المنتجات الغذائية النهائية، ونجد أن جزءاً كبيراً من عملية الحد من الفاقد والمهدر الغذائي يعود إلى تلك البرامج والمبادرات و الممارسات التي تركز على الفائض من الطعام، وتهدف إلى الاستفادة منه، وفي سبيل حسن إدارته وضمان الاستفادة القصوى منه؛ تقوم الجهات المعنية بدراسة أفضل الممارسات، حيث إن كثيراً منها قطعت شوطاً كبيراً، وأصبحت لديها تجربة كبيرة، ومن ذلك ما تمت الإشارة إليه في الفقرة السابقة (برامج ومبادرات)، ومن المهم — أيضاً — لأي جهة تطلع بهذا المجال أن تراعي بعض الإجراءات والقوانين المنظمة، والكفيلة بالنجاح والتميز، وعدم الوقوع في بعض المخالفات أو المحظورات، ومن ذلك ما يتعلق بحقوق المستفيد، وحقوق الجهات المشاركة بالتبرع بالفائض، ونحوها، وفي هذا الصدد ترتيب كيفية تصريف المواد الغذائية الفائضة مع الانتباه للأضرار المحتملة من جرّاء التقصير في المنتجات المفتوحة والسليمة وتواريخ الصلاحية وظروف التخزين والنقل... إلخ.

لذلك ومن أجل ضمان إعادة توزيع آمنة للفائض الغذائي؛ أصدرت — أو بصدد الإعداد — بعض دول الاتحاد الأوروبي والمؤسسات القطاعية مبادئ توجيهية خاصة متعلقة بالتبرعات الغذائية لقطاعي الفنادق وخدمات المطاعم، وتمت الإشارة إلى أهمية وضع الأمور القانونية في الاعتبار؛ ضماناً لسلامة الجهات العاملة قانونياً، وكذلك إيفاءً بحق المستفيدين في هذا المجال، ولذلك كان المتطلب رقم (3.2.6) من متطلبات دليل التبرع بالطعام في أوروبا في مجال المعلومات بالنسبة للمواد الغذائية غير المعبأة: «من المهم أن يتمكن المستهلكون أيضاً من الوصول إلى المعلومات الضرورية حول المواد الغذائية عندما تكون هذه الأخيرة غير معبأة مسبقاً، وعندما يكون الغذاء معالجاً ومجهزاً ومطبوخاً بهدف استهلاكه لاحقاً من قبل متعهدي الطعام أو المطاعم»، وفي مثل هذه الحالات تقتصر المعلومات المطلوبة حول المواد الغذائية على المعلومات المتعلقة بتواجد مسببات الحساسية وكل معلومة إضافية مطلوبة من قبل الأحكام القانونية المحلية، ونتيجة لذلك تملك الدول الأعضاء كل الحق في وضع الأحكام الضرورية لتوفير المعلومات حول تواجد مسببات الحساسية في المواد الغذائية لصالح مؤسسات إعادة التوزيع، والمؤسسات الخيرية، وفي الأخير المستهلكين، بصفة مناسبة وفعالة، وقد اعتمدت معظم الدول الأعضاء مثل هذه الإجراءات⁽¹⁾.

وبالنظر إلى ما سبقت الإشارة إليه؛ نجد أنه من الأهمية بمكان تضافر الجهود على جميع المستويات للحد من ظواهر وإشكاليات فقد الغذاء، ووجوب التعاون على برامج

(1) المبادئ التوجيهية الأوروبية حول التبرع بالطعام" مذكرة المفوضية الأوروبية، بروكسل 16.10.2017".

مستدامة تكفل الاستفادة من فائض الغذاء، ومن هنا تأتي الدراسة الحالية التي نفذها المركز العالمي لدراسات العمل الخيري بالتعاون مع مبرة البر الخيرية، والتي ركزت على أهم مصادر الغذاء وأكثرها توقعًا لحصول الهدر؛ وهي المطاعم والفنادق وشركات التغذية، حيث قام المركز — كما سيعرض في الفصول التالية بالتفصيل — بتنفيذ استطلاع رأي لعيّنة منها، بالإضافة إلى استطلاع رأي عيّنة من المستفيدين، وذلك بهدف توعية المجتمع المعني بحجم المشكلة، والتعرف على واقعها، ومدى استعداد المعنيين للتعاون في برامج وتطبيقات تحدّ منها، والآليات المناسبة لذلك.

الفصل الثاني

الإجراءات المنهجية

يُعرف هدر الطعام على أنه «طعام يتم التخلص منه أو فقدانه دون أن يكون قد تم تناوله، وتتعدد أسباب هدر أو فقد الطعام، وتحدث في مراحل عدة: كالإنتاج، والمعالجة، وتجارة التجزئة، والاستهلاك»⁽¹⁾، ووفقًا لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)؛ فإن ثلث الأغذية المنتجة للاستهلاك البشري تقريبًا (أي ما يعادل 1.3 مليار طن سنويًا) تُفقد، أو أنها تصير من المخلفات، الأمر الذي يستدعي محاولة إيجاد حلول لخفض معدلات فاقد الطعام؛ لتحسين الأمن الغذائي، والحد من البصمة البيئية للنظم الغذائية المتباعدة، وآثارها السلبية على البيئة⁽²⁾، فضلاً عن كونه وسيلة لتحقيق أهداف أخرى؛ بما في ذلك تحسين الأمن الغذائي، وخفض الضغط على الموارد من الأراضي والمياه، والذي من شأنه أن يزيد الإنتاجية، ويحقق النمو الاقتصادي، وهو ما قد يساهم في تحقيق العديد من أهداف التنمية المستدامة.

وفي ضوء ذلك قامت العديد من مراكز الأبحاث والدراسات بتناول قضية الطعام الفائض، وقد ركّز أغلبها على رصد القضية، والتعرف على أسبابها، ولكن الدراسة الحالية حاولت التركيز بشكل أكبر على محاولة الربط بين أطراف الطعام الفائض، وتحديدًا: المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية من جهة؛ باعتبارها مصدرًا من مصادر الطعام الفائض، والمستفيدون المحتملون من الطعام الفائض من جهة أخرى، حيث تقوم فكرة الدراسة على معرفة آراء طرفي القضية في تنفيذ تطبيق عبر الهاتف المحمول (Mobile Application) يربط بينهما؛ كمحاولة لتسهيل الاستفادة من الطعام الفائض، عن طريق التبوع به، أو بيعه بسعر رمزي.

1. أهداف الدراسة:

يتمثل الهدف الرئيسي من الدراسة الحالية في: «تعرف واقع الطعام الفائض، ومدى قبول فكرة تنفيذ برامج أو تطبيقات للاستفادة منه»، ومن هذا الهدف تنبثق مجموعة من الأهداف الفرعية هي:

1. تحديد درجة وعي عينة من الأفراد والجهات بحجم قضية الطعام الفائض وظاهرة هدر الطعام.

(1) Food and Agriculture Organization of the United Nations, Food Loss and Food Waste, 2018.

(2) تقرير الفاو والمهدر من الأغذية في سياق النظم الغذائية المستدامة، لجنة الأمن الغذائي العالمي، 2014، ص13، والمقصود بالبصمة البيئية: "إجمالي ما يستهلكه سكان دولة معينة من الموارد؛ سواء من الإنتاج الذاتي أو المستورد، وحجم الضرر الذي يولده استخدام هذه الموارد على الطبيعة". لمزيد من المعلومات راجع: البصمة البيئية كجزء من مؤشرات التنمية المستدامة في مصر، ريهان محمد عطية، مجلة الإسكندرية للبحوث الزراعية، جامعة الإسكندرية، العدد الثالث، 2014، ص2.

2. تعرّف تقديرات المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية للكميات والقيمة المالية للطعام الفائض في دولة الكويت.
3. تحديد أساليب التعامل الملائمة لتصريف الفائض من الطعام من وجهة نظر ذوي الصلة.
4. تعرّف مدى استعداد المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية والمستفيدين للمشاركة في برامج وتطبيقات عبر الهاتف المحمول للاستفادة من الطعام الفائض، وآليات ذلك.

2. أدوات جمع البيانات:

اعتمدت الدراسة على **استمارتين لاستطلاع الرأي**؛ إحداهما موجهة إلى المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، والأخرى موجهة إلى المستفيدين، وتم الاعتماد على مجموعة من الأدوات لجمع البيانات، تشمل وفقاً لترتيب استخدامها على:

- **رابط إلكتروني**: تصميم رابطين بأسئلة كلٍّ من الاستمارتين، وإرسالهما إلكترونياً إلى قاعدة البيانات المتاحة؛ من المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، والمستفيدين.
- **مقابلات شخصية**: وتمّت وجهاً لوجه باستخدام استمارتي استطلاع الرأي، وتم جمع بيانات أغلب العيّنة من خلالهما.
- **مقابلات هاتفية**: استُخدمت هذه الأداة لمن تعثّر الوصول إليهم، ولا سيّما من المستفيدين، وبشرط توافر الرغبة في استكمال الاستطلاع عبر المقابلة الهاتفية.

3. مجتمع الدراسة:

انقسم مجتمع الدراسة إلى فئتين رئيسيتين:

- **المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية**: كونها تُعد المصدر الأساسي لتوفير الطعام الفائض، ويُقدر عددها الإجمالي بـ (9134) ما بين فندق ومطعم وشركة، وذلك كالآتي: (136) فندقاً⁽¹⁾، و(8758) مطعمًا⁽²⁾، بالإضافة إلى (240) شركة تجهيزات غذائية⁽³⁾.

(1) البوابة الإلكترونية الرسمية، دولة الكويت، الفنادق والمنتجات، مُتاح على:

<https://www.e.gov.kw/sites/kg0Arabic/Pages/Visitors/TourismInKuwait/PlanningYouTripHotels.aspx>

(2) <https://www.alraimedia.com/Home/Details?id=781192fe-4f67451-e-aafd-e3d23694b77d>

(3) <https://ypq8.com/section.php?id=102&page=12>

• **المستفيدين:** وهم الأفراد والأسر المتوقع حصولهم على الطعام الفائض، وبلغ عددهم — وفق قاعدة بيانات بالتعاون مع إحدى الجهات الخيرية المتخصّصة في توزيع الطعام — (3000) مستفيد من مختلف الجنسيات، وتمت مراعاة الخصوصية في التعامل مع بياناتهم الشخصية.

4. عيّنة الدراسة:

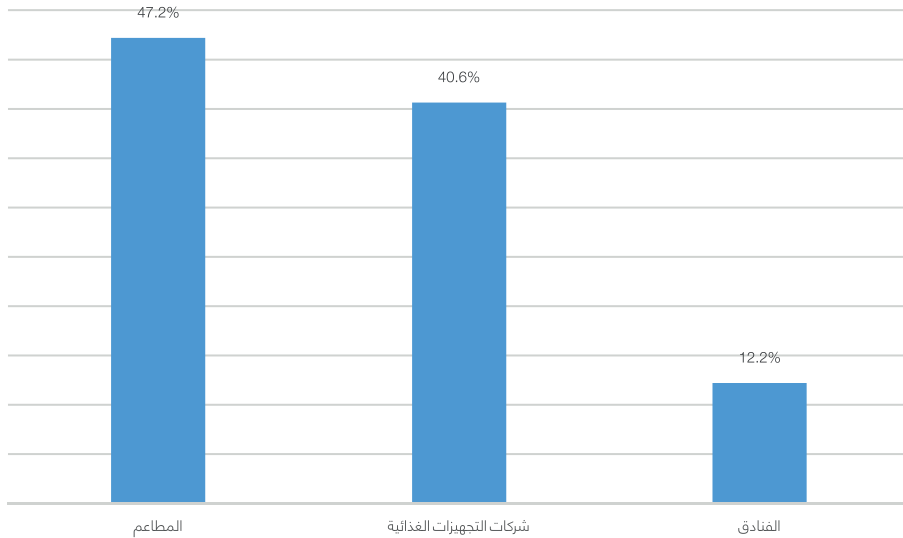
انقسمت العيّنة وفق مجتمع الدراسة إلى فئتين رئيسيتين:

أ. **عيّنة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، والتي بلغت (106) مفردة، وجاءت خصائصها كما يلي:**

• **وفقاً لتصنيف المكان:**

جاءت المطاعم بنسبة (47.2%)، وشركات التجهيزات الغذائية بنسبة (40.6%)، والفنادق بنسبة (12.2%)، كما يتضح من الشكل رقم (1).

شكل رقم (1)
توزيع العيّنة وفقاً لتصنيف المكان

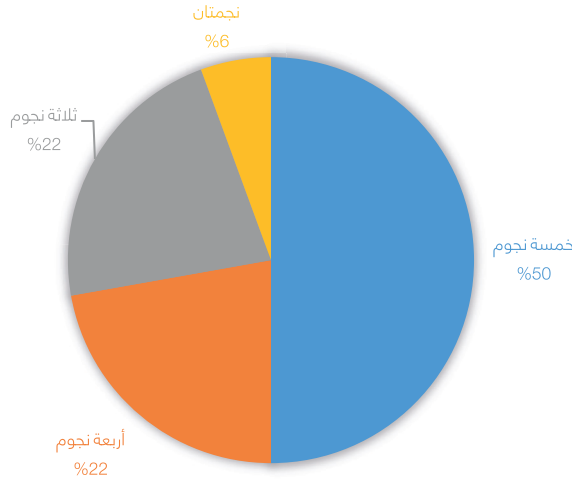


• وفقاً لمستوى تصنيف الخدمة:

فيما يتعلق بمستوى تصنيف الخدمة للفنادق؛ فإن (50%) من عيّنة الفنادق تُصنّف على أنها خمس نجوم، في حين أن نسبة (22%) من العيّنة تُصنّف على أنها أربع نجوم، ومثلها نسبة تُصنّف ثلاث نجوم، وهو ما يتضح تفصيلاً في الشكل رقم (2).

شكل رقم (2)

توزيع عيّنة الفنادق وفقاً لمستوى تصنيف الخدمة

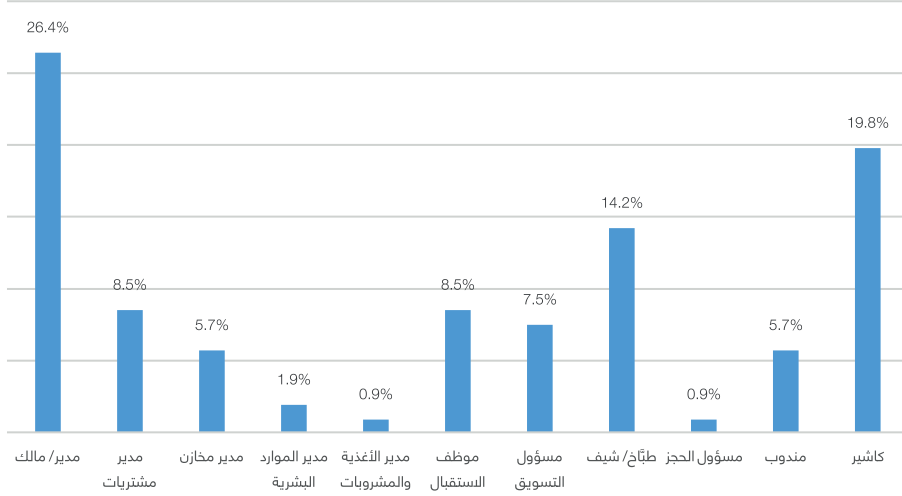


• وفقاً للمستوى الوظيفي:

تم تطبيق الاستبيان على عدد من العاملين الذين لديهم معرفة بمقدار الطعام الفائض في أماكن عملهم، وجاءت نتيجة الاستجابات وفقاً لمستواهم الوظيفي كما يلي: مدير أو مالك (26.4%)، مدير مشتريات (8.5%)، مدير مخازن (5.7%)، وكانت نسبة (14.2%) من القائمين على إعداد الطعام (طباّخ/ شيف)، كما هو موضح في الشكل رقم (3).

شكل رقم (3)

توزيع العينة وفقاً للمستوى الوظيفي

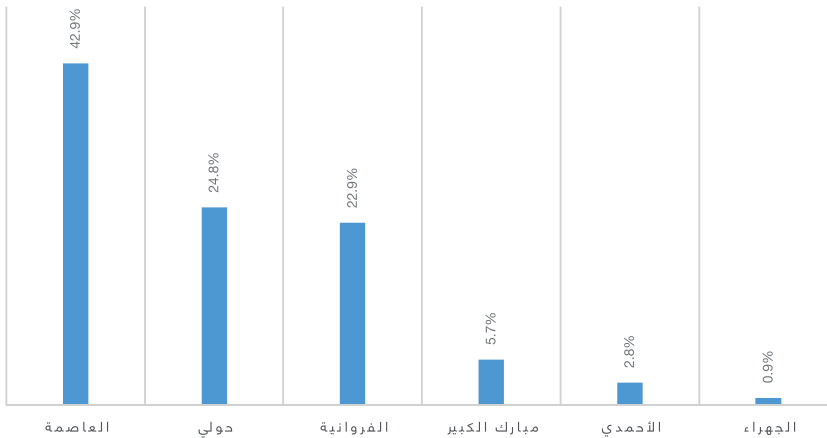


وفقاً للنطاق الجغرافي:

فيما يتعلق بالنطاق الجغرافي للدراسة؛ تم تطبيق الاستبيان على جميع محافظات الكويت، وقد شكّلت المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية الموجودة في محافظة «العاصمة» النسبة الأعلى للاستجابات، حيث بلغت (42.9%)، وذلك كما هو موضَّح في الشكل رقم (4).

شكل رقم (4)

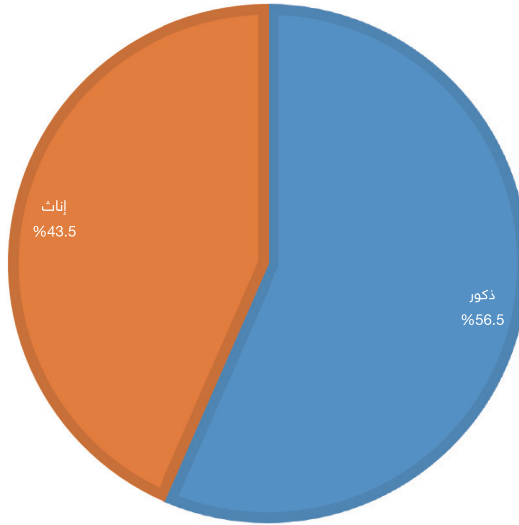
توزيع عينة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية وفقاً للنطاق الجغرافي



- ب. **عيّنة المستفيدين:** بلغت 200 مفردة، وجاء توزيعهم كما يلي:
- **وفقاً للنوع:**

جاء الذكور من عيّنة المستفيدين هم الأعلى بنسبة (56.5%)، في مقابل نسبة (43.5%) للإناث، وذلك كما يتضح من الشكل رقم (5).

شكل رقم (5)
توزيع عيّنة المستفيدين وفقاً للنوع

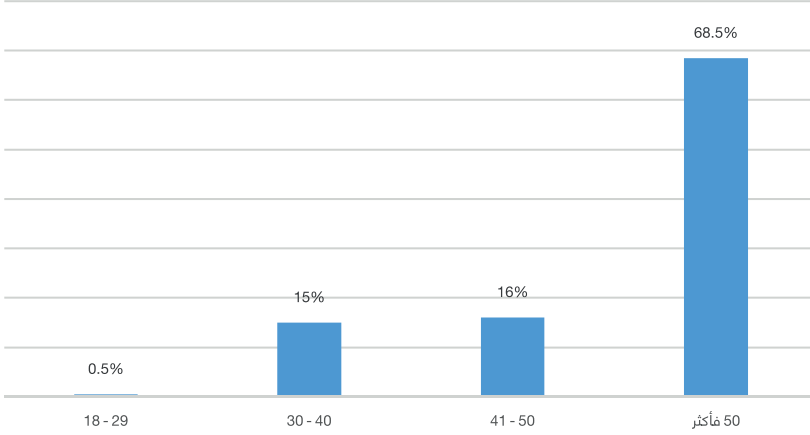


- **وفقاً للفئة العمرية:**

كانت الفئة العمرية (50 عامًا فأكثر) الأعلى بين الفئات العمرية للمستفيدين، بنسبة (68.5%)، تلتها الفئة العمرية من 41 — 50 عامًا، بنسبة (16%)، وذلك كما يتضح من الشكل رقم (6).

شكل رقم (6)

توزيع عينة المستفيدين وفقاً للفئة العمرية

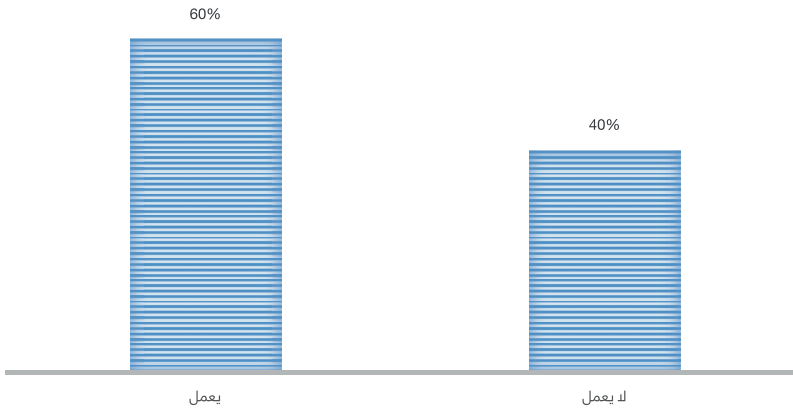


وفقاً للعمل:

غالبية عينة المستفيدين هم ممن يعملون، وذلك بنسبة (60%)، في مقابل (40%) ممن لا يعملون، كما يتضح من الشكل رقم (7).

شكل رقم (7)

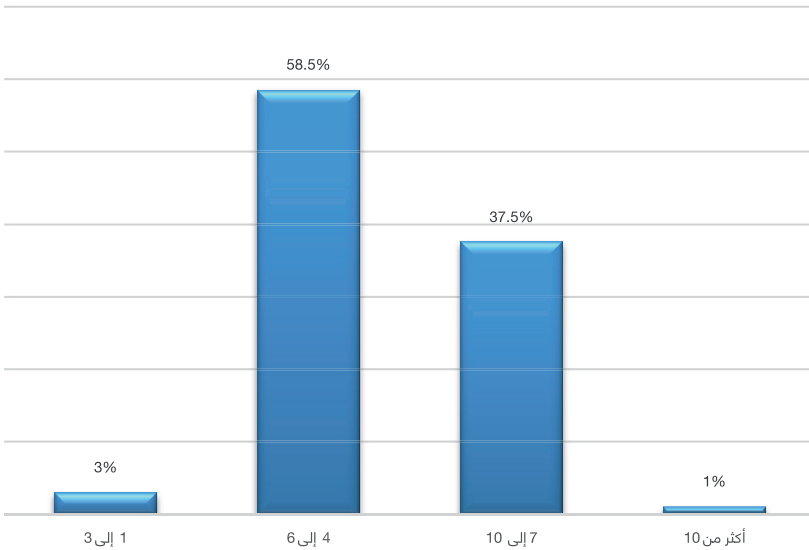
توزيع عينة المستفيدين وفقاً للعمل



• وفقاً لعدد أفراد الأسرة:

الأسر كبيرة العدد هي السائدة في عيّنة المستفيدين، حيث كان أكثر من نصف العيّنة وتحديداً (58.5%) من أسرٍ تتكوّن من (4 — 6) أفراد، تليها الأسر التي يبلغ عدد أفرادها من (7 — 10) أفراد، وذلك بنسبة (37.5%).

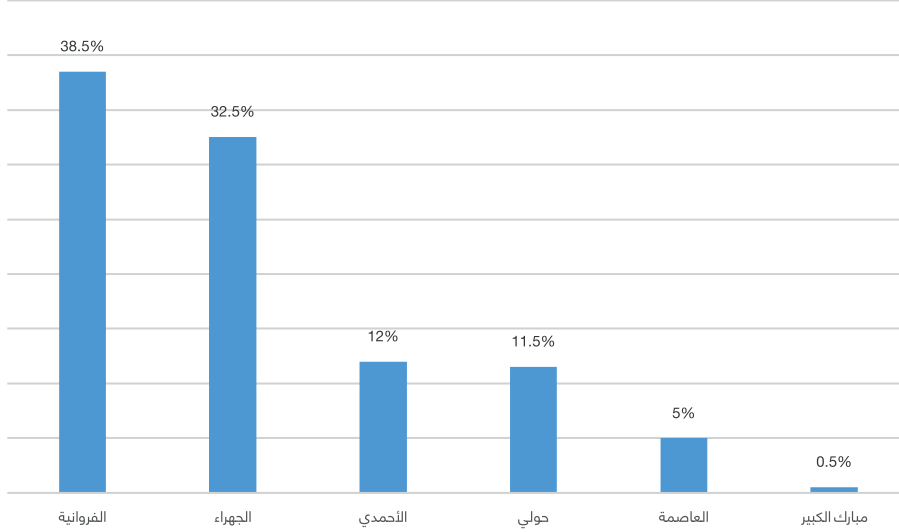
شكل رقم (8)
عدد أفراد الأسرة لعيّنة المستفيدين



• وفقاً للمنطقة الجغرافية:

النسبة الكبرى من المستفيدين يقطنون محافظة الفروانية، وذلك بنسبة (38.5%)، تليها محافظة الجهراء (32.5%)، وذلك كما يتضح من الشكل رقم (9).

شكل رقم (9)
توزيع عينة المستفيدين وفقاً للمحافظات



5. النطاق الزمني لتطبيق الدراسة:

تم تطبيق الدراسة خلال الفترة الزمنية (20 أكتوبر 2019 حتى 28 يناير 2020).

6. التحليل والتفسير:

اعتمدت الدراسة على التحليل الكمي للبيانات المجمعة، حيث تم تحليل الاستجابات الخاصة بأسئلة استمارتي استطلاع الرأي.

الفصل الثالث

الطعام الفائض وآليات الاستفادة منه من وجهة نظر أصحاب المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية

تُعد المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية من بين مصادر الطعام الفائض، ومن ثمَّ كان من المهم التعرف على مدى وعي تلك الجهات بالطعام الفائض من حيث: حجمه، وكونه مشكلة، وقيمه المالية التقديرية، وسلوك تلك الجهات المعتاد للتخلص من الطعام الفائض، ومدى استعدادها للمشاركة في برامج وتطبيقات عبر الهاتف المحمول للاستفادة من الطعام الفائض، والطريقة المفضلة لديها للمشاركة في تلك البرامج والتطبيقات، وفيما يلي عرض لأهم تلك النتائج:

أولاً: واقع الطعام الفائض من وجهة نظر المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية:

يسعى هذا الجزء إلى التعرف على واقع الطعام الفائض، ومدى اعتباره مشكلة من عدمها، من وجهة نظر أفراد العيّنة، وكذلك معرفة القيمة المالية التقديرية للفائض من الطعام، ونسبة الطعام الذي تم إعداده، وقد أظهرت النتائج ما يلي:

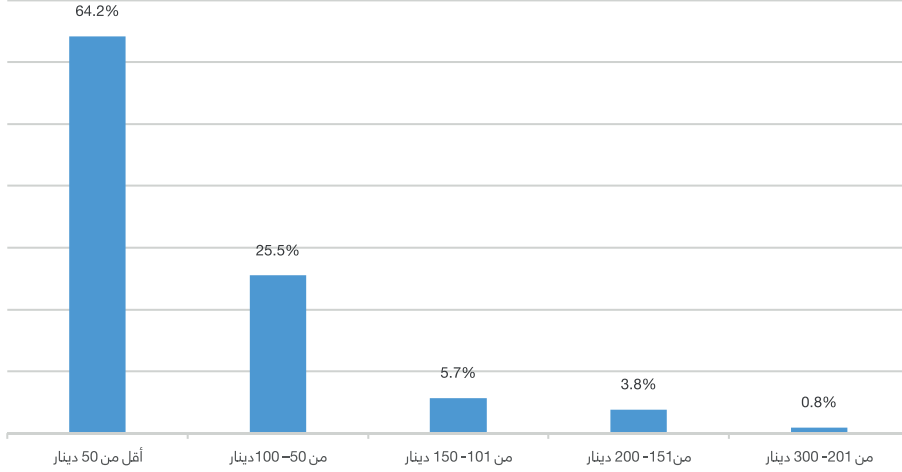
1. مدى وعي المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية بقضية الطعام الفائض:

عند سؤال المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية عن مدى رؤيتهم لمسألة الطعام الفائض واعتبارها مشكلة داخل الدولة؛ أقر بذلك جميع أفراد العيّنة، والبالغ عددهم (106) ما بين مطعم وفندق وشركة. وتعكس تلك النتيجة حالة الوعي بوجود مشكلة في الطعام الفائض، وهو ما يمكن استثماره في رفع الوعي بآثاره السلبية على المجتمع، وتعزيز التنسيق بين الأطراف المعنية.

2. القيمة المالية التقديرية للطعام الفائض يوميًا:

مع وعي عيّنة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية بالطعام الفائض كمشكلة؛ تم التوجه إليهم بسؤال حول تقديرهم المالي لفائض الطعام اليومي، واتضح أن نسبة (64.2%) يقدِّرون ذلك بأقل من (50 دينارًا)، في حين رأى نحو ربع العيّنة (25.5%) أن القيمة المالية للطعام الفائض يوميًا تتراوح من (50 — 100) دينار، ويتضح ذلك في الشكل رقم (10).

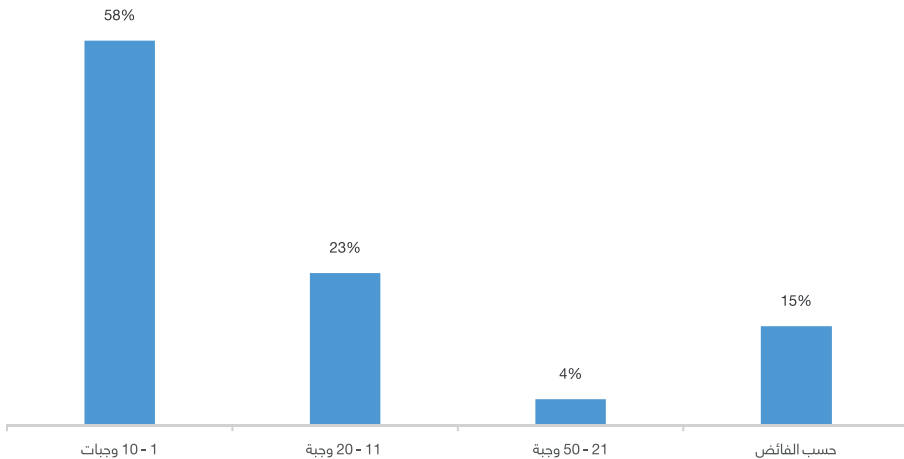
شكل رقم (10)
القيمة المالية التقديرية للطعام الفائض يوميًا



3. العدد التقريبي للوجبات اليومية الفائضة لدى المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، والتي يمكنها التبرع بها أو بيعها:

اتضح من استجابات العينة أن نسبة (58%) يمكنهم التبرع أو بيع من (1 — 10) وجبات يوميًا، في حين أن نسبة (23%) يمكنهم التبرع أو بيع من (11 — 20) وجبة يوميًا.

شكل رقم (11)
العدد التقريبي للوجبات التي يمكن التبرع بها أو بيعها يوميًا



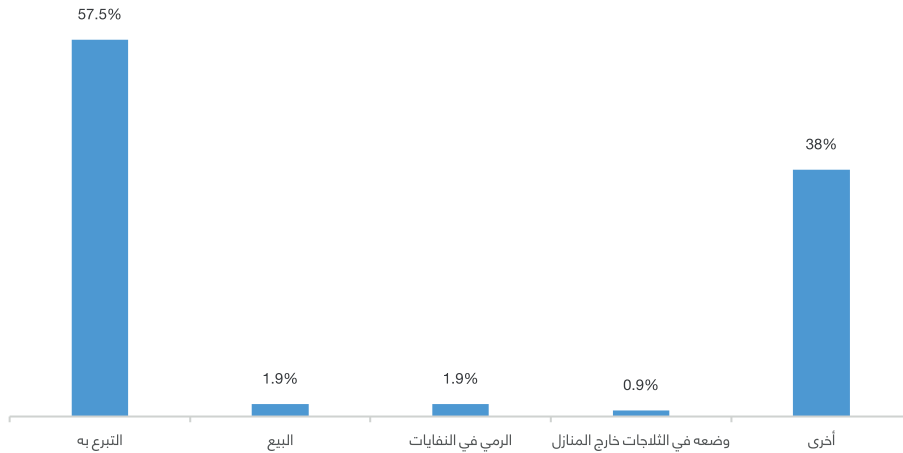
وهذا عددٌ من الوجبات يمكن أن يستفيد منه عددٌ معتبر من الأسر والمستفيدين المحتاجين إليه، ويدفع إلى إمعان النظر بشكلٍ جدّي في كيفية الاستفادة من تلك الوجبات.

ثانيًا: السلوك المعتاد للمطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية في التعامل مع الطعام الفائض:

بسؤال الفنادق والمطاعم وشركات التجهيزات الغذائية عن سلوكهم المعتاد وتصرفهم في فائض الطعام لديهم؛ اتضح أن (57.5%) منهم يقومون بالتبرع به؛ سواءً لأحد أعضاء فريق العمل في المطعم، أو لعمالٍ من خارج المطعم، بينما نسبة (1.9%) يقومون ببيعه، ومثلهم نسبة من يقومون بالتخلص منه في النفايات، كما يتضح من الشكل رقم (12).

شكل رقم (12)

الطريقة التي تتبعها العيّنة في التصرف بالطعام الفائض



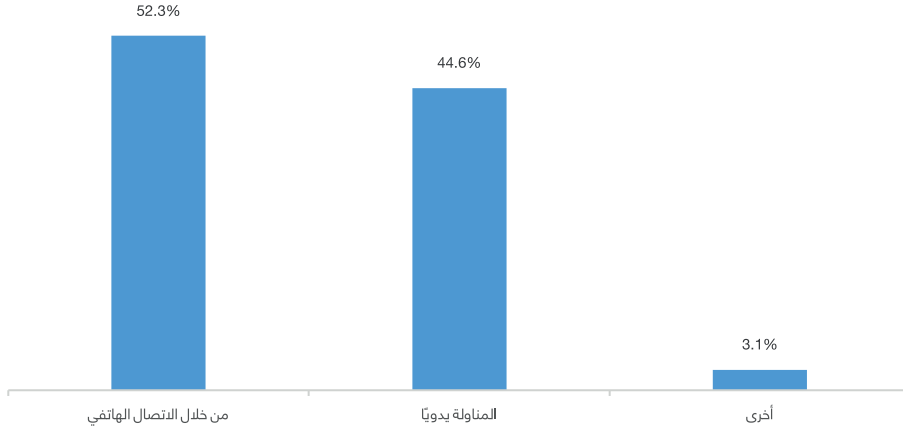
وهناك تصرفات أخرى تتبعها نسبة (38%)، من عيّنة الفنادق والمطاعم وشركات التجهيزات الغذائية، للتصرف بالطعام الفائض لديها؛ من بينها: إرجاع الطعام إلى الموردين، وإطعام الحيوانات، وغيرها من التصرفات.

وبالتركيز على من أجابوا بأن التبرع هو الأسلوب المفضل بالنسبة لهم للتصرف في الطعام الفائض باعتبارهم النسبة الغالبة؛ اتضح أن أكثر من نصف العيّنة يفضلون أسلوب

التبرع من خلال الاتصال الهاتفي، وذلك بنسبة (52.3%)، في حين أن أسلوب المناولة اليدوية جاء في المرتبة الثانية من حيث الأفضلية، وذلك بنسبة (44.6%).

شكل رقم (13)

أساليب التبرع التي تفضلها العيّنة



ثالثاً: الاستعداد للمشاركة في برامج وتطبيقات للاستفادة من فائض الطعام:

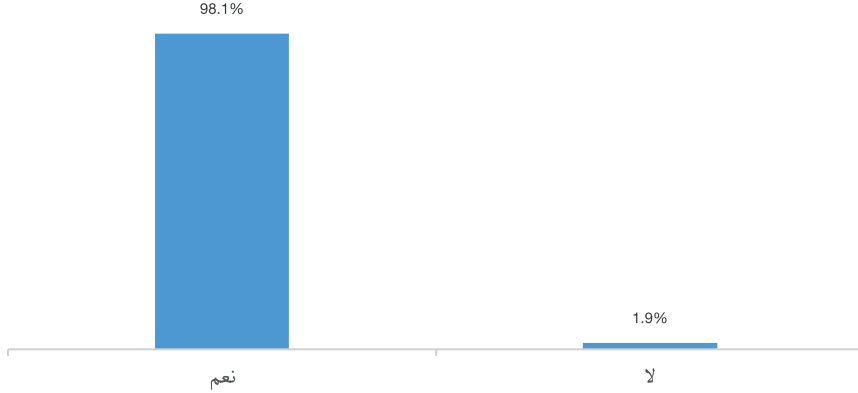
يتناول هذا الجزء مدى الاستعداد للمشاركة في برامج أو تطبيقات التبرع بالطعام الفائض، وشكل المشاركة، وطرقها التي تفضلها العيّنة، وقد تم التوصل إلى مجموعة من النتائج، كان أبرزها ما يلي:

1. استعداد المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية للمشاركة في برامج وتطبيقات للاستفادة بالطعام الفائض:

بسؤال عيّنة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية عن مدى استعدادها للمشاركة في برامج وتطبيقات عبر الهاتف المحمول للاستفادة من الطعام الفائض؛ اتضح أن الغالبية العظمى منها على استعداد لذلك، بنسبة (98.1%).

شكل رقم (14)

مدى الاستعداد للمشاركة في برامج وتطبيقات للتبرع بالطعام الفائض

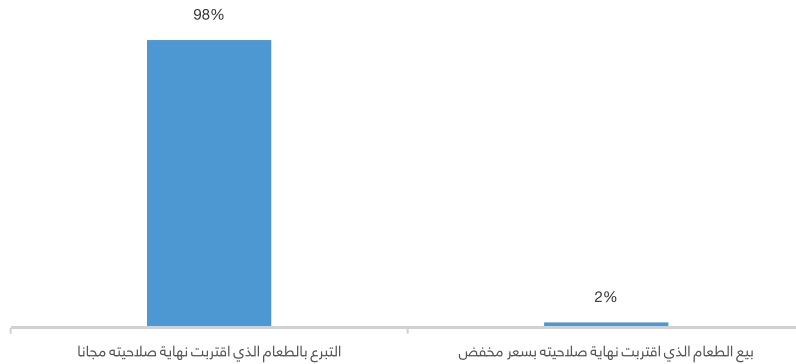


2. نمط المشاركة المفضلة:

98% من العيّنة يفضلون التبرع مجانًا بالطعام الفائض الذي اقترنت نهاية صلاحيته عبر التطبيق، مقابل (2%) فضلوا بيعه بأسعار مخفضة، كما يتضح من الشكل رقم (15).

شكل رقم (15)

نمط المشاركة التي تفضلها العيّنة للتصرف بالطعام الفائض



وعلى الرغم من وجود خيارات أخرى مثل: التبرع بالطعام الطازج مجانًا، والتبرع بالطعام حتى لو لم يكن فائضًا؛ فإنها لم تكن بين خيارات المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية.

رابعاً: آليات المشاركة في برامج وتطبيقات للاستفادة من فائض الطعام:

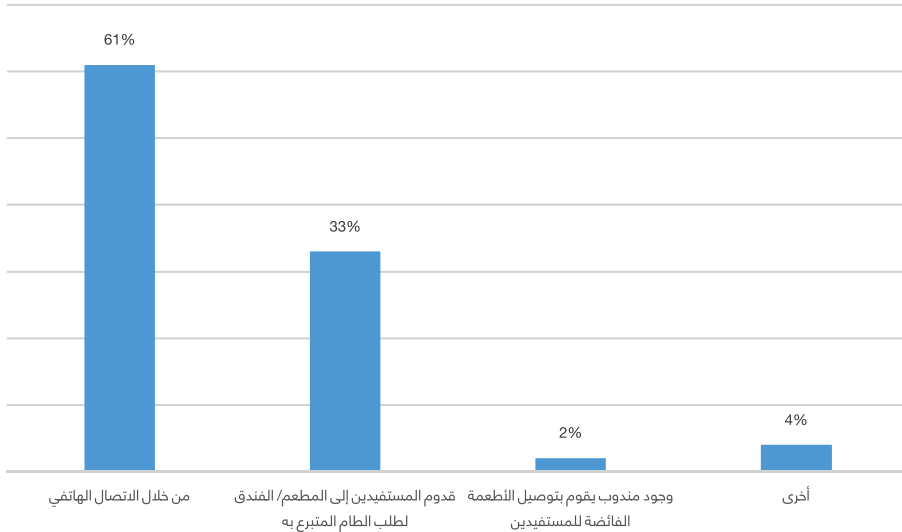
هناك مجموعة من الآليات والطرق التي فضّلها أصحاب المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية للمشاركة في برامج وتطبيقات للاستفادة من الطعام الفائض لديهم؛ وفيما يلي التعرف على مزيد من التفاصيل:

1. الآلية المفضلة للمشاركة لدى المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية:

هناك عدد من الآليات التي قد تساعد على الاستفادة من الطعام الفائض عبر برامج وتطبيقات الهاتف المحمول؛ ومن بينها: الاتصال الهاتفي الذي فضله (61%) من عينة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، يليه تفضيل قدوم المستفيدين بأنفسهم إلى المطعم أو الفندق أو الشركة لطلب الطعام المتبرع به، ونسبة (33%).

شكل رقم (16)

الطرق التي يفضلها المتبرعون للمشاركة في برامج وتطبيقات التبرع بالطعام الفائض



أما (2%) من العينة فقد فضّلوا المشاركة من خلال وجود مندوب يقوم بتوصيل الطعام الفائض للمستفيدين، في حين لم يحصل كلٌ من خيارَي: الحجز من خلال تطبيق إلكتروني، وتحديد مكان وسط/ منفذ، على أي نسبة.

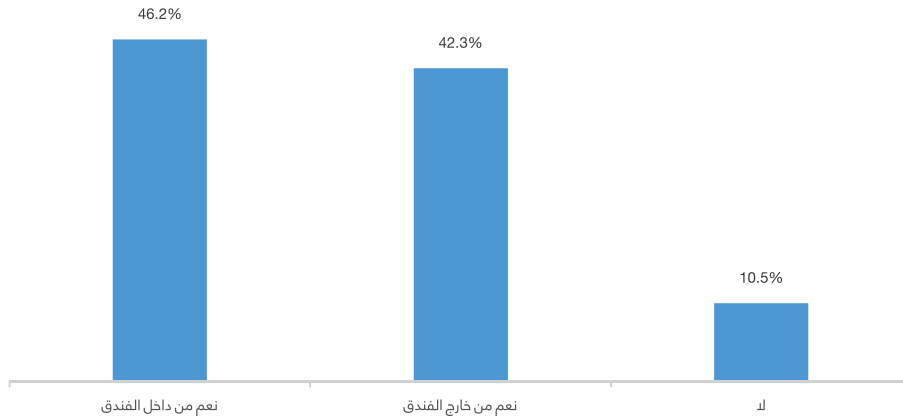
2. مدى الاستعداد لتكليف شخص من داخل الفندق/ المطعم/ شركة التجهيزات الغذائية لعرض الطعام الفائض للمشاركة عبر البرامج أو التطبيقات الخاصة بالاستفادة من الطعام الفائض:

أوضحت النتائج أن (46.2%) من العيّنة لديهم الاستعداد لتكليف شخص من الداخل بعرض الطعام المتوافر على البرامج أو التطبيقات الخاصة بالاستفادة من الطعام الفائض، وذلك من أجل: إعداد الصور الكافية، والتفاصيل الغذائية، والكميات... إلخ، مقابل (42.3%) على استعداد لتكليف شخص بذات المهمة، ولكن من الخارج، وذلك كما يتضح من الشكل رقم (17).

ما يقارب نصف العيّنة على استعداد لتكليف شخص من داخل الفندق أو المطعم أو الشركة لعرض الطعام المتوافر عبر البرامج والتطبيقات الخاصة بالاستفادة من الطعام الفائض.

شكل رقم (17)

استعداد الجهة لتكليف شخص لعرض الطعام الفائض على البرامج والتطبيقات الخاصة بالطعام الفائض



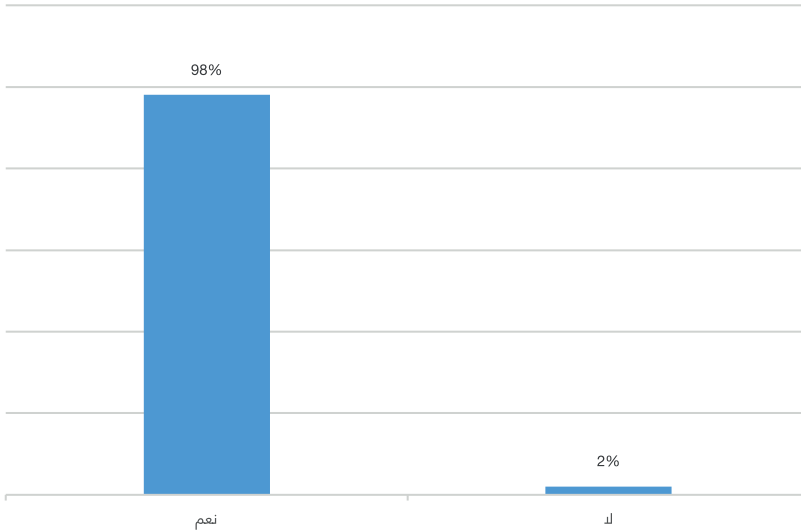
وقد كانت النسب السابقة هي نفسها فيما يتعلق باستعداد المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية لتكليف شخص **بتغليف الطعام المقترح عرضه عبر البرامج والتطبيقات**، حيث أفاد (46.2%) من العيّنة باستعدادهم بتكليف شخص من الداخل، في حين وافق (42.3%) على تكليف شخص من الخارج.

3. الموافقة على إدراج اسم المطعم / الفندق / شركة التجهيزات الغذائية في برامج وتطبيقات الاستفادة من الطعام الفائض:

وافقت نسبة (98%) من عينة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية على إدراج اسمهم في برامج وتطبيقات تستهدف الاستفادة من الطعام الفائض، مقابل (2%) لم يوافقوا على ذلك.

شكل رقم (18)

مدى الموافقة على إدراج اسم الجهة في برامج وتطبيقات الاستفادة بالطعام الفائض

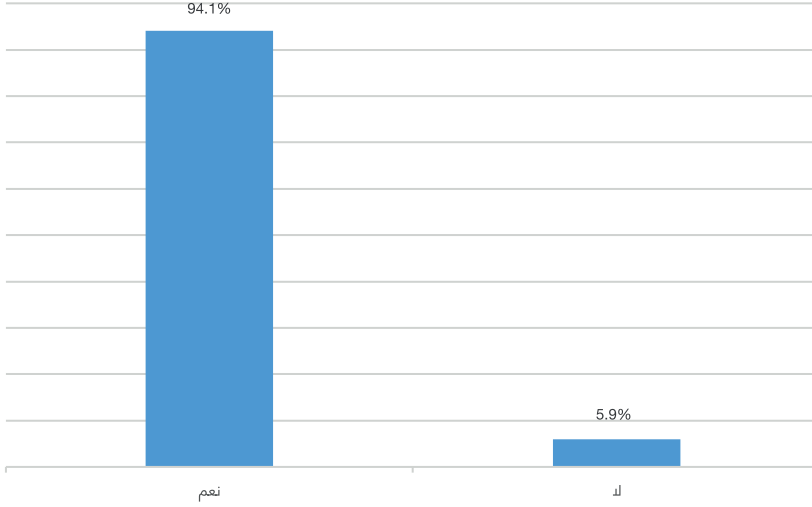


4. الموافقة على إظهار اسم (أو شعار) البرامج أو التطبيقات داخل المطعم / الفنادق / شركات التجهيزات الغذائية:

في مقابل الموافقة على إدراج اسم الجهة في البرامج والتطبيقات التي ستكون مخصصة للاستفادة من الطعام الفائض؛ وافق معظم العينة أيضًا على عرض اسم تطبيق الاستفادة من الطعام الفائض داخل المكان، وذلك بنسبة (94.1%).

شكل رقم (19)

مدى الموافقة على عرض اسم البرامج أو التطبيقات الخاصة بالاستفادة من الطعام الفائض داخل المكان



خامساً: رؤية مستقبلية نحو مدى نجاح برامج وتطبيقات الاستفادة من الطعام الفائض:

بعد التعرف على وعي المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية بقضية الطعام الفائض وواقعها، وكذلك مدى استعدادها للمشاركة في أي تطبيقات تسعى للاستفادة منه، وآليات ذلك؛ كان من المهم توجيه سؤال حول رؤيتها لمدى نجاح تلك التطبيقات في المستقبل؛ وهو ما سيتم التعرف عليه تفصيلاً فيما يلي:

1. رأي المطاعم والفنادق في مدى نجاح برامج وتطبيقات الاستفادة بالطعام الفائض:

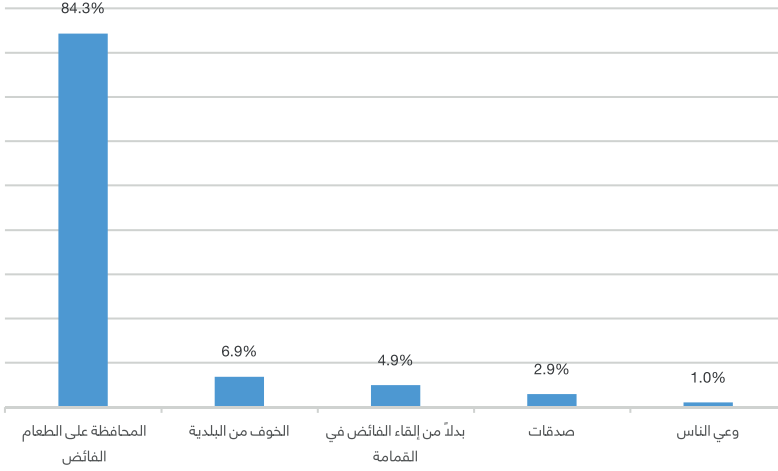
عبرت كل عينة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية عن رأيها في نجاح تطبيقات الاستفادة من الطعام الفائض، وهو ما يعطي أملاً في أن مثل تلك التطبيقات ستلقى قبولاً ورواجاً داخل المجتمع الكويتي.

2. أسباب نجاح برامج وتطبيقات الاستفادة من الطعام الفائض:

عند سؤال عينة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية عن تصوراتها لأسباب نجاح تطبيقات الاستفادة بالطعام الفائض؛ جاء سبب الحفاظ على فائض الطعام في المقدمة، وذلك بنسبة (84.3%)، تلاه سبب أخذ الاعتبار من البلدية بنسبة (6.9%).

شكل رقم (20)

أسباب نجاح تطبيقات الاستفادة بالطعام الفائض

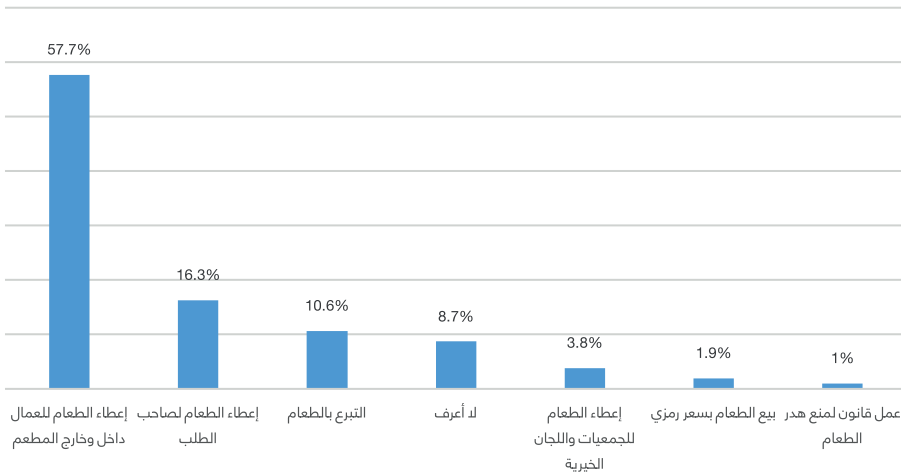


3. مقترحات للاستفادة من الطعام الفائض لدى المطاعم/ الفنادق/ شركات التجهيزات الغذائية:

جاء اقتراح إعطاء الطعام للعمال داخل المطعم أو خارجه في مقدمة المقترحات التي أيدتها عيئة المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية، وذلك بنسبة (57.7%)، تلاه إعطاء الطعام لصاحب الطلب بنسبة (16.3%)، وجاء اقتراح التبرع به في المرتبة الثالثة بنسبة (10.6%).

شكل رقم (21)

اقتراحات العيئة للاستفادة من الطعام الفائض



كما أظهرت النتائج بعض الاقتراحات الأخرى؛ أبرزها: إعطاء الطعام للجمعيات واللجان الخيرية، وبيعه بسعر رمزي، وعمل قانون لمنع هدر الطعام، وقد بلغت نسبتها (3.8%)، (1.9%)، (1%) لكل منها على التوالي، كما يتضح في الشكل رقم (21).

الفصل الرابع

الطعام الفائض وشروط الاستفادة منه من وجهة نظر المستفيدين

بعد التعرف على وجهة نظر المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية؛ كان من المهم التعرف على وجهة نظر الطرف الآخر في موضوع الطعام الفائض، وهم المستفيدون والمحتاجون، وفي هذا الإطار تم التعرف على مدى وعيهم بكون الطعام الفائض مشكلة، وتوجههم العام نحو تنفيذ تطبيق للهاتف المحمول للاستفادة من الطعام الفائض، وشروط ذلك.

أولاً: واقع الطعام الفائض من وجهة نظر المستفيدين:

في هذا الجزء سيتم التعرف على واقع الطعام الفائض لدى المستفيدين، وكذلك التعرف على الأوقات التي يكثر استهلاك الطعام فيها من قبل الأفراد أو الأسر المستفيدة، من وجهة نظرهم، وقد تبين من خلال النتائج ما يلي:

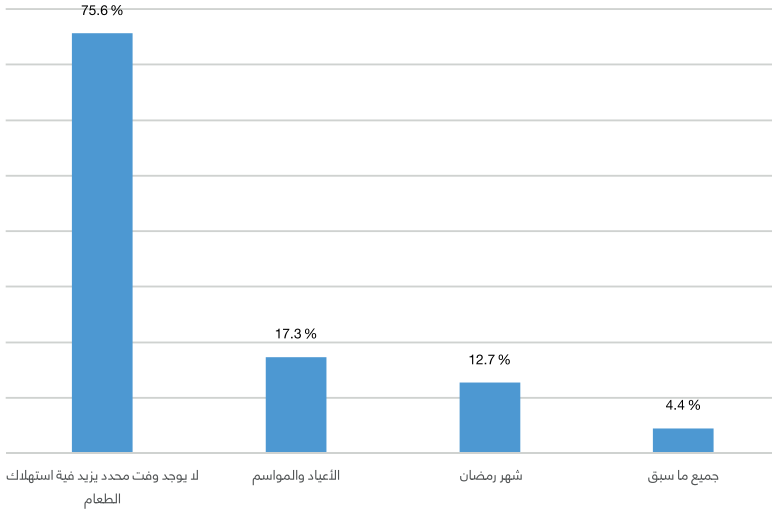
1. مدى وعي المستفيدين بقضية الطعام الفائض:

في ضوء سؤال المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية عن مدى رؤيتها لقضية الطعام الفائض باعتبارها مشكلة؛ كان من المهم توجيه نفس السؤال إلى طرف المستفيدين، وقد جاءت النتيجة واحدة، حيث رأت كل عينة المستفيدين أن الطعام الفائض يمثل مشكلة في دولة الكويت.

وبسؤال المستفيدين عن وجهة نظرهم في الأوقات التي يزيد فيها استهلاك الطعام، وينتج عنها طعام فائض بكميات أكبر؛ رأى (75.6%) منهم أنه لا يوجد وقت محدد يزيد فيه استهلاك الطعام، بينما ذهبت نسبة (17.3%) إلى أن استهلاك الطعام يزيد في الأعياد والمواسم، و(12.7%) يرون أنه يزيد في شهر رمضان، أما (4.4%) فيرون أن استهلاكهم للطعام يزداد في جميع المناسبات، وذلك كما يتضح من الشكل رقم (22).

شكل رقم (22)

أوقات زيادة استهلاك الطعام من وجهة نظر المستفيدين

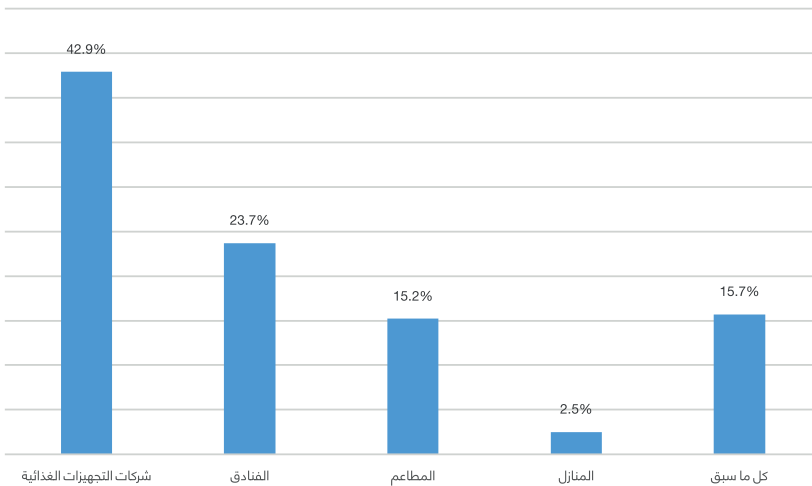


2. أكثر الجهات التي لديها فائض طعام من وجهة نظر المستفيدين:

يرى المستفيدون أن شركات التجهيزات الغذائية هي الجهة التي لديها أكبر كميات من الطعام الفائض، وذلك بنسبة (42.9%)، تليها الفنادق بنسبة (23.7%)، أما المطاعم فجاءت بنسبة (15.2%).

شكل رقم (23)

أكثر الجهات التي لديها فائض طعام من وجهة نظر المستفيدين



ثانياً: شروط موافقة المستفيدين على الحصول على الطعام الفائض:

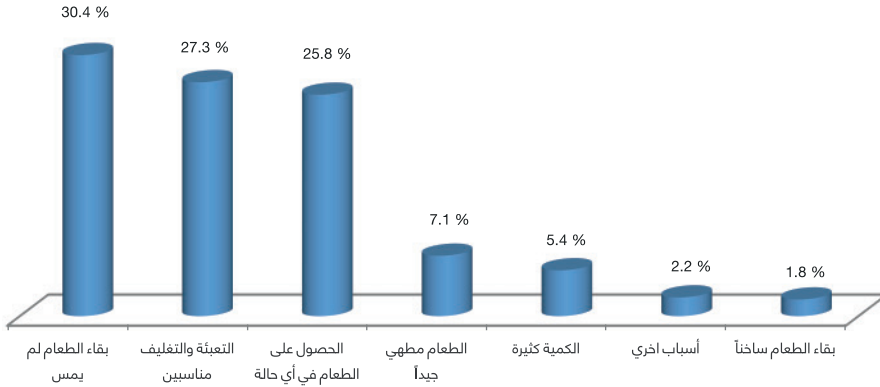
بسؤال المستفيدين عن الشروط التي يفضلون توافرها في الطعام الفائض، للحصول عليه من المطاعم أو الفنادق أو شركات التجهيزات الغذائية؛ سواءً كان مُتبرعاً به أو مُباعاً؛ جاءت النتائج كما يلي:

1. في حال التبرع: أن يكون الطعام لم يمس:

للمستفيد شروط تجعله يقبل استهلاك الطعام الفائض المتبرع به؛ على رأس تلك الشروط: أن يكون الطعام لم يمس (30.4%)، يليه شرط التعبئة الجيدة والتغليف المناسب (27.3%)، في حين أن نسبة (25.8%) من المستفيدين ليست لهم أية شروط في الطعام الذي سيستفيدون منه.

شكل رقم (24)

شروط الحصول على الطعام الفائض المتبرع به

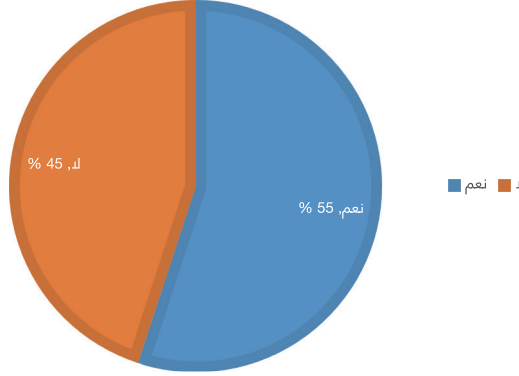


2. في حال الشراء: الحصول على الطعام بسعر رمزي:

أوضحت النتائج أن (55%) من عينة المستفيدين موافقون على الذهاب بأنفسهم للحصول على الطعام الفائض على أن يكون بأجر رمزي.

شكل رقم (25)

مدى موافقة المستفيدين على الذهاب بأنفسهم للحصول على الطعام الفائض بسعر رمزي

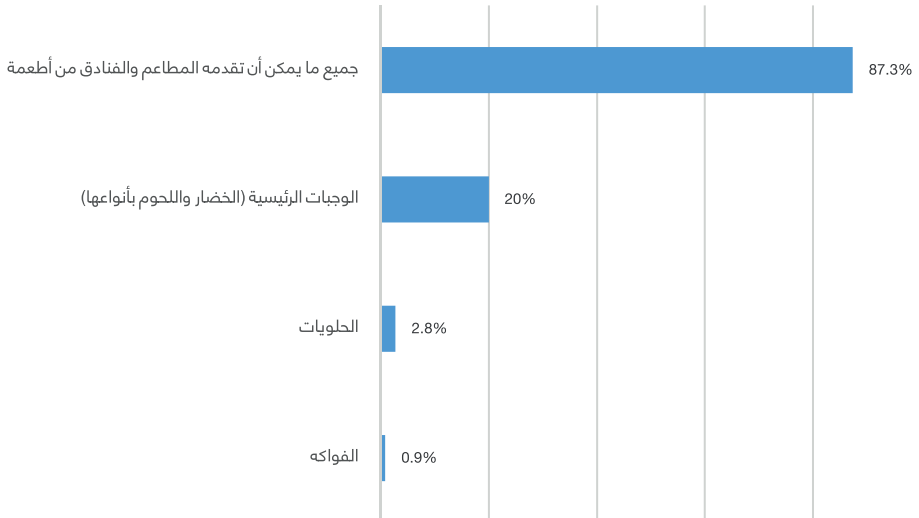


3. أنواع الأطعمة التي يوافق المستفيدون على الحصول عليها:

يبدو أن أغلبية المستفيدين على استعداد للتوجه للمطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية للحصول على أي نوع من الأطعمة التي تقدمها، حيث كان ذلك رأيي (87.3%) من عينة المستفيدين، في حين أن (20%) مستعدون للتوجه إلى ذات الجهات للحصول فقط على الوجبات الرئيسية من: خضار، ولحوم بأنواعها.

شكل رقم (26)

أنواع الأطعمة التي يمكن أن يتوجه المستفيدون بأنفسهم إلى المطعم أو الفندق للحصول عليها



ثالثاً: التوجه العام نحو تنفيذ برامج وتطبيقات للاستفادة من الطعام الفائض:

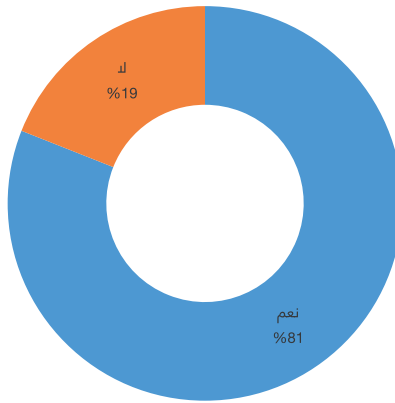
سيتناول هذا الجزء رؤية المستفيدين نحو تنفيذ برامج أو تطبيقات للاستفادة من الطعام الفائض، وآليات تنفيذ ذلك، وقد أظهرت النتائج ما يلي:

1. مدى الموافقة على استخدام برامج أو تطبيقات للحصول على إشعارات عن الطعام الفائض:

أوضحت النتائج أن (81%) من عينة المستفيدين موافقون على استخدام برامج أو تطبيقات عبر الهاتف المحمول للحصول على إشعارات عن الطعام الفائض ودجزه، وهو أمر يدفع إلى التفاؤل بنجاح آليات وأفكار الاستفادة من الطعام الفائض.

شكل رقم (27)

مدى الموافقة على استخدام برامج أو تطبيقات الهاتف المحمول للحصول على إشعارات عن الطعام الفائض

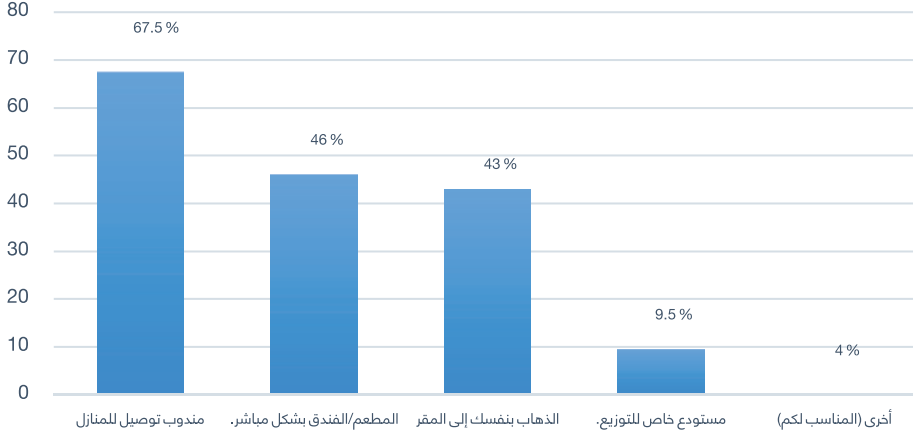


2. الآليات الملائمة للمستفيدين لتسلم الطعام الفائض:

أُتيحت مجموعة من الآليات أمام المستفيدين، والتي بإمكانهم اختيار أكثر من طريقة منها لتسلم الطعام الفائض، وقد أوضحت النتائج أن (67.5%) منهم يفضلون وجود مندوب لتوصيل الطعام الفائض إليهم، تلا ذلك ذهابهم للمطاعم والفنادق للحصول على الطعام الفائض بشكل مباشر بنسبة (46%)، فضلاً عن خيارات أخرى تتضح من الشكل رقم (28).

شكل رقم (28)

الآليات الأكثر ملاءمة للمستفيدين لتسلم الطعام الفائض



توصيات الدراسة

في محاولة لتقديم وجهات نظر من زوايا متنوعة وصولاً إلى رصد محاييد لظاهرة الطعام الفائض في الكويت؛ قام المركز العالمي لدراسات العمل الخيري بالدراسة الحالية، وبناء على ما توصلت إليه الدراسة من نتائج نطرح أبرز التوصيات بين يدي صنّاع القرار، وتتلخص فيما يلي:

1. عقد ورشة عمل بين الأطراف المعنية بمشكلة الطعام الفائض، وفي مقدمتها: المؤسسات الحكومية ذات الصلة، والمؤسسات الخيرية، والجهات التي تمثّل مصادر لفائض الطعام؛ لمناقشة الحلول الكفيلة بالحدّ من فائض الطعام، وتنفيذ البرامج الهادفة للاستفادة منه لصالح الأسر ذات الاحتياج.
2. إطلاق حملة متخصصة لتعزيز وعي الجمهور في الجهات التي تمثّل مصادر لفائض الطعام والمجتمع بصفة عامّة بتلك المشكلة؛ مثل: صياغة اللافتات الإرشادية في الجهات المشار إليها، والإعلانات في الطرق والأماكن العامة، وكذلك البرامج والإعلانات المرئية في وسائل الإعلام والتواصل.
3. عقد ملتقى أو مؤتمر بتنظيم الهيئة الخيرية الإسلامية العالمية، وبمشاركة من المؤسسات والمبرّات الخيرية في دولة الكويت ومن خارجها؛ يكون الهدف منه التوعية بمخاطر هدر الطعام، والاطلاع على الممارسات المثلى في مجال مكافحة تلك الظاهرة، ووضع التصورات الملائمة كحلول في النطاقين: المحلي، والإقليمي.
4. تعزيز الدور الرسمي الحكومي في مجال مكافحة ظاهرة هدر الطعام، سواء من ناحية جهود التوعية، أو على مستوى التشريعات المناسبة لمكافحتها، وكذلك وضع آلية رسمية للتعامل مع الفائض من الطعام؛ لاستفادة الأسر المحتاجة.
5. تدشين منسّة متخصصة مشتركة بين الجهات الخيرية والجهات التي تمثّل مصادر الفائض من الطعام، وتزويد المنسّة بقاعدة بيانات الأسر المستفيدة من الطعام داخل الكويت بتطبيق يسهل التعامل معه؛ بحيث تمثّل تلك المنسّة وسيطاً ومُنقِذاً للاستفادة من الفائض من الطعام، كما يمكن أن تقود جهود التوعية بالظاهرة في المجتمع.

الملاحق

“

استطلاع رأي المطاعم والفنادق التي لديها فائض طعام أو ترغب في التبرع
السلام عليكم ورحمة الله وبركاته...

يسرنا في المركز العالمي لدراسات العمل الخيري (GCPS)؛ التابع للهيئة الخيرية الإسلامية العالمية، وبالتعاون مع مبرة البر الخيرية، أن نضع بين أيديكم استطلاع آراء المتبرعين بالطعام أو التبرع بالفائض، والمستفيدين منه، على أمل أن تسهم مشاركتكم في هذا الاستطلاع في تطوير مشاريع التبرع بالطعام القابل للاستخدام البشري؛ سواءً كان فائضاً أو لا، وتحقيق الفوائد المرجوة منها؛ إنسانياً، واقتصادياً، وبيئياً، ويرجى العلم بأن هذا الاستبيان موجه إلى المطاعم أو الفنادق التي لديها فائض طعام.

نتمنى أن يسمح وقتكم بالإجابة عن الأسئلة الآتية في مدة من (10 — 15) دقيقة فقط.

ملاحظات:

- يقصد بالطعام الفائض: جميع أنواع الأطعمة المتبقية، والصالحة للاستهلاك الآدمي، عدا ما تم تقديمه مسبقاً للزبائن.
- يراعى المركز العالمي خصوصية المستجيب (المشارك)، وتظهر النتائج بشكل عام، دون أي معلومات شخصية.

“

في حال وجود أي استفسارات؛ برجاء التواصل معنا:

المركز العالمي لدراسات العمل الخيري

هاتف: 22274000 (+965) داخلي: 2225/1460/2224

نقال: 96082226 (+965)

بريد إلكتروني: research@iico.org

أولاً: واقع الطعام الفائض من وجهة نظر المطاعم والفنادق وشركات التجهيزات الغذائية

1 - هل تعتبر هدر الطعام مشكلة في الكويت؟

نعم

لا

2 - ما القيمة المالية التقديرية للطعام الفائض لديك يومياً؟

أقل من 50 ديناراً.

من 50 – 100 دينار.

من 101 – 200 دينار.

من 201 – 300 دينار.

من 301 – 400 دينار.

أكثر من 300 دينار.

ثانياً: السلوك المعتاد للتصرف في الطعام الفائض

3 - كيف تتصرف عادة في الطعام الفائض؟

البيع. انتقل للسؤال (4)

التبرع به. انتقل للسؤال (5)

التحويل إلى سماد.

إطعام الحيوانات.

الرمي في النفايات.

وضعه في الثلاجات خارج المنازل.

طرق أخرى، تذكر:

4 - لمن تفضل بيع الطعام الذي اقتربت نهاية صلاحيته؟

للأشخاص المحتاجين (من خلال استخدام قاعده بيانات لمساعدة الأسر المحتاجة).

لأي شخص (وليس بالضرورة أن يكون محتاجاً).

5 - في حال التبرع، ما أسلوب التبرع الذي تفضله؟

المناولة يدوياً.

من خلال الاتصال الهاتفي.

الحجز من خلال تطبيق إلكتروني.

الخدمة المباشرة لمن يزور المطعم.

أخرى:

6 - ما العدد التقريبي للوجبات التي يمكن للمطعم/الفندق التبرع بها أو بيعها يومياً؟

.....

7- هل المطعم/ الفندق على استعداد لتكليف شخص **لعرض الطعام** المتوافر على التطبيق (إعداد الصور الكافية، والتفاصيل الغذائية، والكميات... إلخ)؟
 نعم، من داخل الفندق.
 نعم، من خارج الفندق.
 لا.

8- هل المطعم/الفندق على استعداد لتكليف شخص معين **لتغليف الطعام** المتوافر على التطبيق، مع الالتزام بالقوانين واللوائح الخاصة بكم؟
 نعم، من داخل الفندق.
 نعم، من خارج الفندق.
 لا.

ثالثاً: الاستعداد للمشاركة في برامج وتطبيقات للاستفادة من الطعام الفائض وآليات ذلك

9- هل أنت على استعداد للمشاركة في برنامج التبرع بالطعام الفائض؟
 نعم الانتقال للسؤال (10)
 لا الانتقال للسؤال (14)

10- ما شكل المشاركة الذي تفضّله: (يمكن اختيار أكثر من إجابة)
 التبرع بالطعام الذي اقتربت نهاية صلاحيته مجاناً.
 بيع الطعام الذي اقتربت نهاية صلاحيته بسعر مخفض.
 التبرع بالطعام الطازج مجاناً.
 التبرع بالطعام حتى لو لم يكن فائضاً.

11- ما الطريقة التي تفضلها للمشاركة؟

- قدوم المستفيدين إلى المطعم/ الفندق لطلب الطعام المتبرع به.
 وجود مندوب يقوم بتوصيل الأطعمة الفائضة للمستفيدين.
 مكان وسط/ منفذ.
 من خلال الاتصال الهاتفي.
 الحجز من خلال تطبيق إلكتروني.
 أخرى؛ تُذكر.....

12- هل توافق على إدراج اسم المطعم/ الفندق في تطبيق "التبرع بالطعام الفائض"؟
 نعم.
 لا.

13- هل توافق على عرض اسم (شعار) برنامج التبرع داخل قاعات المطعم/الفندق كإعلان عن المشاركة في هذا العمل الإنساني؟
 نعم.
 لا.

رابعاً: رؤية مستقبلية نحو مدى نجاح مشاريع التبرع بالطعام الفائض

14 - هل تعتقد بإمكانية نجاح مشاريع التبرع بالطعام الفائض؟

○ نعم. الانتقال للسؤال (15)

○ لا. الانتقال للسؤال (16)

15 - اذكر أسباب نجاح مشاريع التبرع بالطعام الفائض.

.....
.....

16 - اذكر أسباب عدم نجاح مشاريع التبرع بالطعام الفائض.

.....
.....

17 - هل لديك أي مقترح آخر للاستفادة من الطعام الفائض؟ اذكره.

.....

البيانات الأساسية

18 - نوع الجهة:

○ مطعم.

○ فندق.

19 - اسم المطعم/ الفندق (اختياري):

.....

20 - اسم المنطقة/ المناطق التي تقع بها الجهة:

.....

21 - مستوى تصنيف الخدمة إن وجد (عدد النجوم):

.....

22 - المستوى الوظيفي للمستجيب:

○ مدير/ صاحب المطعم.

○ مدير المشتريات.

○ مدير المخازن.

○ الشيف/ الطباخ.

○ أخرى؛ تذكر:

.....

“

استطلاع رأي المستفيدين حول الطعام المتبرع به أو المباع بسعر رمزي
السلام عليكم ورحمة الله وبركاته...

يسرنا في المركز العالمي لدراسات العمل الخيري (GCPS)؛ التابع للهيئة الخيرية
الإسلامية العالمية، وبالتعاون مع مبرة البر الخيرية، أن نضع بين أيديكم استطلاع آراء
المستفيدين من الطعام الفائض، على أمل أن تسهم مشاركتكم في هذا الاستطلاع
في تطوير مشاريع الاستفادة من المواد الغذائية الفائضة، سواءً بالحصول عليها
مجاًناً أو بسعر رمزي، وتحقيق الفوائد المرجوة منها: إنسانياً، واقتصادياً، وبيئياً.

نتمنى أن يسمح وقتكم بإجابة عن الأسئلة الآتية في مدة من (5 — 7) دقائق فقط.

علماً أن المركز العالمي يراعي خصوصية المستجيب (المشارك)، وتظهر النتائج بشكل
عام، دون أي معلومات شخصية.

- هذا الاستطلاع موجه لأرباب الأسر.

“

في حال وجود أي استفسارات؛ برجاء التواصل معنا:

المركز العالمي لدراسات العمل الخيري

هاتف: 22274000 (+965) داخلي: 2225/1460/2224

نقال: 96082226 (+965)

بريد إلكتروني: research@iico.org

أولاً: واقع الطعام الفائض من وجهة نظر المستفيدين

- 1 - هل تعتبر هدر الطعام مشكلة في الكويت؟
○ نعم. ()
○ لا. ()
- 2 - هل يرتفع استهلاكك للطعام في: (يسمح بأكثر من خيار)
○ شهر رمضان. ()
○ الأعياد والمواسم. ()
○ لا يوجد وقت محدد يزيد فيه استهلاك الطعام. ()
○ أخرى، تذكر:
- 3 - ما أكثر الجهات التي تعتقد أن لديها فائضاً في الطعام:
○ المطاعم.
○ الفنادق.
○ المنازل.
○ شركة التجهيزات الغذائية.
○ أخرى، تذكر:
- 4 - ما الأسباب التي قد تجعلك توافق على الحصول على الطعام المتبرع به من المطعم/ الفندق؟ (يمكن اختيار أكثر من خيار)
○ التعبئة والتغليف المناسبان.
○ الطعام مطهو جيداً.
○ بقاء الطعام ساخنًا.
○ الكمية كثيرة.
○ بقاء الطعام لم يمّس.
○ الحصول على الطعام في أي حالة.
○ أسباب أخرى، تذكر:
- 5 - هل توافق على الذهاب بنفسك لشراء الطعام الفائض من المطاعم/ الفنادق بسعر رمزي؟
○ نعم.
○ لا. (ينتقل إلى السؤال 8)
- 6 - ما أنواع الأطعمة التي من الممكن أن تتوجه للمطعم أو الفندق للحصول عليها؟ (يمكن اختيار أكثر من إجابة)
○ الوجبات الرئيسية (الخضار واللحوم بأنواعها). ()
○ الفواكه. ()
○ الحلويات. ()
○ جميع ما سبق. ()
○ أخرى، تذكر:

- 7- إذا كنت تفضّل الحصول على طعام مباع بسعر رمزي؛ فما أدنى نسبة تخفيض مقبولة عندك؟
- 10 – 20 %
- 30 – 40 %
- 50 % – 70 %
- أكثر من 70 %

ثانياً: التوجه العام نحو تنفيذ برامج وتطبيقات للاستفادة من الطعام الفائض

- 8- هل توافق على استعمال تطبيق الجوال للحصول على إشعارات عن الوجبات المتاحة وحجزها؟
- نعم.
- لا.
- 9- أي الطرق أكثر ملاءمة لك لتسلّم الطعام:
- (يمكن اختيار أكثر من خيار)
- الذهاب بنفسك إلى المقر.
- مستودع خاص للتوزيع.
- المطعم/الفندق بشكل مباشر.
- مندوب توصيل للمنازل.
- أخرى، تذكر:.....
- 10- بغض النظر عن استخدامك للتطبيق؛ هل تتوقع نجاح مشروع تطبيق التبرع بالطعام الفائض؟
- نعم. ()
- لا. ()

البيانات الأساسية

- 11- النوع: ذكر. () أنثى. ()
- 12- الفئة العمرية: 18 – 29 30 – 40 41 – 50 +50
- 13- العمل: يعمل. () لا يعمل. ()
- 14- عدد أفراد الأسرة المقيمة معك:
- 15- مكان الإقامة:

من إصدارات المركز:



مؤشر الجوع
العالمي 2018



كيف تدير
أزمة بفاعلية



الواقع النفسي
للمرأة اللاجئة



تقرير الاتجاهات
العالمية للتبرع



حرائق غابات الأمازون



مركز رصد النزوح الداخلي
2018



الثقة في
مواجهة التشكيك



دليل إدارة
الحملات التسويقية



خلاصات معرفية



نشرة أُنر



برامج التحقق من خلفية
الجهات والأفراد



الهيئة الخيرية الإسلامية العالمية
International Islamic Charity Organization

WWW.IICO.ORG
RESEARCH@IICO.ORG

الخط الساخن | @ f y
1808 300 GCPSIICO