

نادي ضباط القوات المسلحة.. جهود لإعداد 30 ألف وجبة يومياً





أبوظبي: آية الديب

أروع صور التعاون الإنساني لتعزيز التقارب وإثراء قيم التعايش والتسامح في الدولة، يجسدها نادي ضباط القوات المسلحة بمشاركة مركز جامع الشيخ زايد الكبير في أبوظبي من خلال تنفيذ مشروع «ضيوفنا الصائمون» منذ عام 2005 عن روح المغفور له الشيخ زايد بن سلطان آل نهيان، طيب الله تراه.

سنة تلو أخرى، تزداد أعداد الصائمين المستفيدين من المشروع؛ حيث يقدم خلال رمضان الجاري 30 ألف وجبة إفطار يومية، ويضم فريق المشروع 400 طبّاخ و180 عاملاً، تتعدد أعمالهم ومشاغلم في هدف واحد وهو تجهيز وجبات الإفطار؛ حيث يعملون على مدار الساعة وفقاً لورديات منتظمة، فيتم إعداد الوجبات التي تقدم في نفس اليوم، وتحضير الوجبات التي ستقدم في اليوم الذي يليه.

والطهاة مقسمون إلى فرق منهم من يقوم بعمليات تنظيف اللحوم والدواجن، ومنهم من يقوم بطهيها، ومنهم من يقوم بطهي الأرز، فيما يقوم آخرون بعملية غرف وتعبئة الطعام في العلب المخصصة لذلك، بينما يتولى العمال تجهيز المكان لضمان بيئة صحية طوال فترات العمل.

ويتم طهي الوجبات في طناجر كبيرة يصل عددها إلى 60 طنجرة 30 طنجرة منها مخصصة للحم و30 طنجرة مخصصة للأرز، تتسع الطنجرة الواحدة لإعداد ما بين 1000 إلى 1500 وجبة، وتتضمن الوجبة الغذائية للصائم السلطة الطازجة واللحم مع الأرز أو الدجاج مع الأرز، إضافة إلى صالونة الخضار والتفاح والتمر واللبن والعصير والماء.

ويعتمد مطبخ فندق نادي ضباط القوات المسلحة في إعداد الوجبات على المنتجات المحلية من الخضار، ويستهلك 540 طناً من اللحوم والدجاج خلال شهر رمضان بواقع 7 أطنان من اللحوم و11 طناً من الدجاج يومياً، إضافة إلى استهلاك 300 طن من الأرز بواقع 10 أطنان يومياً و210 أطنان من الخضار الطازج بواقع 7 أطنان يومياً. وينتهي الطهاة من إعداد كامل الوجبات في الرابعة عصراً، وتحفظ جميعها ساخنة في حاضنات حرارية، يصل عددها إلى 300 حاضنة تعمل على حفظ الوجبات ساخنة بعضها يتسع ل150 وجبة والبعض يتسع ل200 وجبة؛ حيث تقدم

الوجبات بدرجة حرارة 63 درجة مئوية.

وبعد حفظ الوجبات في الحاضنات الحرارية يتم نقلها إلى خيام إفطار الصائمين في جامع الشيخ زايد الكبير والتي يصل عددها إلى 12 خيمة منها خيمتان مخصصتان للنساء، وذلك بواسطة شاحنات مجهزة معتمدة من قبل جهاز أبوظبي للرقابة الغذائية، ويتم توزيعها بواسطة 500 شخص من المتطوعين والعاملين من مركز جامع الشيخ زايد الكبير ومن نادي ضباط القوات المسلحة.

ومن جانبه، أشار رئيس فريق الطهارة، إلى تحديث المطبخ وتجهيزه بأحدث المعدات اللازمة لإعداد هذه الوجبات كالأفقران والطناجر والحاضنات الحرارية، مبيناً وجود لجنة مختصة تستلم البضائع عند ورودها مثل الدجاج واللحوم والخضار قبل موعد تقديمها ضمن الوجبات بيوم، ووجود لجنة أخرى، تختص بمراجعة علامات الجودة، موضحاً أن الطهارة القائمون على عملية طهي الوجبات تدريبوا على إعدادها بما يتناسب مع معايير السلامة الغذائية.

وأكد العاملون على إعداد وجبات المشروع، أن طهي الكميات الكبيرة لا يؤثر في جودة الوجبات ما دام تم تقسيم المهام بشكل محدد لكل فريق وكل وردية، مؤكداً، تطبيق نظام سلامة الأغذية خلال مراحل الإعداد والطهي، ضمن أفضل المعايير والشروط المتعلقة بالتعامل مع المواد الغذائية