

محمد بن راشد: هند قدوة في درب الخير



دبي: «الخليج»

أعلن صاحب السمو الشيخ محمد بن راشد آل مكتوم نائب رئيس الدولة رئيس مجلس الوزراء، حاكم دبي، رعاه الله، عن إطلاق سموّ الشيخة هند بنت مكتوم بن جمعة آل مكتوم، الرئيسة الأعلى لمؤسسة «بنك الإمارات للطعام»، مبادرة لحفظ مليون وجبة من فائض الطعام، وتوزيعها على المحتاجين في رمضان بالتعاون مع 200 فندق ومنشأة غذائية. وشدد صاحب السمو الشيخ محمد بن راشد على أن سموّ الشيخة هند قدوة وخير وعطاء ورفيقة وصديقة في درب الخير.

وقال سموه على «تويتر» أمس: «الشيخة هند بنت مكتوم أطلقت مبادرة في بنك الطعام الذي تترأسه، لحفظ مليون وجبة من فائض الطعام، وتوزيعها على المحتاجين في رمضان بالتعاون مع 200 فندق ومنشأة غذائية.. 37 مليون.. «مستفيد من بنك الطعام منذ إنشائه.. هند قدوة.. هند خير وعطاء.. هند رفيقة وصديقة في درب الخير».

أعلن «بنك الإمارات للطعام»، إطلاق حملة «مليون وجبة من فائض الطعام»، وتهدف إلى توفير الدعم الغذائي لمن هم بحاجة. كما أعلن انضمام الحملة إلى مشروع مبادرة «المليار وجبة» الذي أطلقه صاحب السموّ الشيخ محمد بن

راشد آل مكتوم، نائب رئيس الدولة، رئيس مجلس الوزراء حاكم دبي، رعاه الله، لتوفير الدعم الغذائي للفقراء والمحتاجين في 50 دولة.

قالت قرينة صاحب السموّ الشيخ محمد بن راشد، سموّ الشيخة هند بنت مكتوم بن جمعة آل مكتوم، الرئيسة الأعلى لمؤسسة «بنك الإمارات للطعام» «أكثر من 37 مليون مستفيد من بنك الطعام منذ إنشائه محلياً وعالمياً، ونهدف لتوسيع أعمال البنك. بنك الطعام هو إحدى مبادرات محمد بن راشد آل مكتوم الإنسانية الكثيرة، ودوره ترسيخ قيمة إطعام الطعام وحفظ النعمة في بلادنا». وأكدت سموها أن «فوائض الطعام تكفي لإطعام الكثيرين، ومبادرة رمضان جزء من حملة المليار التي أطلقها محمد بن راشد».

تعاون وجهود مشتركة

وتهدف الحملة إلى توفير 33 ألف وجبة كل يوم، من فوائض الطعام، خلال رمضان المبارك، بالتعاون مع نحو 200 شريك استراتيجي، بينها 55 فندقاً و65 منشأة غذائية و35 من المتاجر الكبرى وأسواق الخضار والفواكه و13 جمعية الخيرية، و10 من المطابخ المركزية. ويشارك في عملياتها المباشرة 150 متطوعاً. كما توفر الحملة حلاً مبتكراً لتحويل بقايا الطعام، غير الصالحة للاستهلاك، بعد فرزها سماداً عضوياً ووقوداً حيوياً من زيوت الطهي المعالجة بالتعاون مع الشركة الناشئة «ريلوب».

زخم جديد

وقال داوود الهاجري، نائب رئيس مجلس أمناء «بنك الإمارات للطعام»: «انضمام حملة المليون وجبة من فائض الطعام، إلى مبادرة المليار وجبة، تمنح أداءها زخماً جديداً، للوصول بتوجيه سموّ الشيخة هند بنت مكتوم بن جمعة آل مكتوم، إلى توفير نحو 33 ألف وجبة يومياً طوال الشهر المبارك». وأضاف «نتعاون مع مبادرات محمد بن راشد العالمية، لتحقيق الأهداف الإنسانية لمبادرة المليار وجبة، بتوفير الدعم الغذائي للمحتاجين والفقراء. كما ننظم في سياق الحملة أربع مبادرات فرعية هادفة، تدعم تحقيق شبكة أمان غذائي لمساعدة المحتاجين».

مبادرات فرعية هادفة

وتضم حملة «فائض الطعام» 4 مبادرات فرعية هي «مطابخ الخير»، وجمع فائض الطعام المحضّر والصالح للاستهلاك من بوفيهات الإفطار، والسلة الرمضانية للفواكه والخضار، والمير الرمضاني. وتركز «مطابخ الخير» على الاستفادة من فائض الطعام لدى الجمعيات التعاونية والمتاجر الكبرى ومحال البيع بالتجزئة. كما تتعاون مع عدد من المطابخ المركزية.

ويقوم نموذج عمل هذه المبادرة الفرعية على تجميع المكونات المطلوبة لإعداد وجبات معنية بعد تعبئتها وتوصيلها من شركاء المبادرة إلى مستودع بنك الإمارات للطعام، الذي يرسلها إلى المطبخ المركزي، حيث تعدّ الوجبات ومن ثم توزّع على الأسر المتعففة والأفراد من العمال.

أما مبادرة جمع فائض الطعام المحضّر والصالح للاستهلاك من بوفيهات الإفطار فتتعاون مع الفنادق وفق مبدأ «حفظ النعمة» على ضمان عدم هدر الطعام الطازج الذي أعدّ طهاة الفنادق ولم يستخدم، بحيث يعبأ ضمن وجبات محفوظة بشكل صحي آمن، ليحافظ على مكوناته الغذائية، ومن ثم توصل إلى المستفيدين، بالتعاون مع دائرة الشؤون الإسلامية والعمل الخيري.

كما تقدم هذه المبادرة حلاً نوعياً مبتكراً لبقايا الطعام التالفة غير الصالحة للاستهلاك، وتحولها بعد معالجتها لدى شركة «ريلوب» الناشئة لصناعة الأسمدة وإعادة التدوير إلى وقود حيوي من زيوت الطهي المعالجة، وسماد عضوي يفيد في تسميد المساحات الخضراء والمزروعات.

وبحسب إحصاءات الشركة، يمكن لفائض مليون وجبة، أن يغطي بالسماد العضوي مساحة 1.25 مليون قدم مربعة

من الأراضي الزراعية، ويجنّب مطامر النفايات، ما يعادل 625 ألف كيلوغرام من المخلفات، ويؤمّن 160 ألف لتر من الوقود الحيوي.

فيما تعمل مبادرة المير الرمضاني، على جمع المواد الغذائية الأساسية من الجمعيات التعاونية والمتاجر الكبرى ومحال التجزئة إلى مستودعات البنك، ومن ثم توضعها في سلال تحتوي المواد الغذائية الأساسية المطلوبة لإعداد وجبات الطعام، وتوزيعها على المستفيدين.

هدر الطعام

وتشير الأرقام والإحصاءات العالمية إلى هدر 1.3 مليار طن من الطعام سنوياً، فيما تبلغ القيمة الإجمالية لهذا الطعام المهدور تريليون دولار، فيما يكلف التخلص من فائض الطعام نحو 410 مليارات دولار سنوياً، وتشكل التداعيات غير المباشرة لهذه الأزمة استنزاف مزيد من الموارد المائية والأراضي الزراعية والأيدي العاملة، وتلويث المناخ بالانبعاثات، ويمكن لربع الطعام المهدور سنوياً إطعام نحو 870 مليوناً.

الصورة



"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.