

مريم المهيري تعلن عن دليل تفصيلي للحد من هدر الغذاء





أبوظبي- وام

أعلنت مريم بنت محمد المهيري وزير التغير المناخي والبيئة، رسمياً دليل «كيف تقلل هدر الغذاء باستخدام ثلاث «مبادرات قليلة التكلفة- دليل عملي للموائد المفتوحة في المطاعم

يُشكل الإعلان خطوة مهمة ضمن سلسلة من الجهود التي تبذلها المبادرة الوطنية للحد من فقد وهدر الغذاء «نعمة»، % لإشراك قطاعات الأعمال والأفراد وصولاً إلى تحقيق هدفها لعام 2030، وهو تخفيض فقد وهدر الغذاء بنسبة 50

جاء الإعلان خلال «منتدى أصوات نعمة» الذي عقد الأسبوع الماضي، بحضور الوزيرة وممثلين من القطاعين الحكومي والخاص من جميع أنحاء الدولة.

يركز الدليل على ثلاث مبادرات يمكن لقطاع الضيافة تطبيقها لتوعية الجمهور بالجهود المبذولة للحد من فقد وهدر الغذاء وتعزيز التغيرات السلوكية الإيجابية وتشمل «تطوير رسائل حول فقد وهدر الغذاء مُصممة بمساعدة علماء مختصين في السلوك لتحفيز الجميع على تقليل ما يتبقى في أطباقهم من الغذاء والعرض البصري لكمية الغذاء في الحصة الواحدة ليروا حجم ما يطلبونه من غذاء ومساعدتهم على اتخاذ قرارات أكثر استدامة إضافة الى البدء باستخدام «سلال نفايات شفافة تُظهر كمية الهدر لتكون بمثابة تذكير مرئي بالأثر اليومي لهدر الغذاء

وقالت المهيري: "تتطلب الرؤية الخاصة بالحد من فقد وهدر الغذاء بناء شراكات وتوفير حلول بعيدة الأمد للوصول إلى هدفنا بتخفيض نسبة فقد وهدر الغذاء إلى النصف بحلول عام 2030

وأضافت: يُشكل التزامنا بمستقبل أكثر استدامة الذي يُجسده هدف نعمة إلى جانب مذكرات تفاهم تم توقيعها اليوم في هذا الشأن خطوة مهمة إلى الأمام، معربة عن شكرها لجميع الذين يساعدون في دفع دولتنا باتجاه مستقبل أفضل

وقالت إن عام 2023 هو عام الاستدامة وتعمل دولة الإمارات للإيفاء بالتزاماتها فيما يخص العمل المناخي في وقت COP28. نستعد فيه لاستضافة مؤتمر الأطراف بشأن تغير المناخ

وأوضحت أن الدليل يعالج مسألة مجتمعية أكبر فيما يخص هدر الغذاء عند تناول الطعام خارج المنزل وذلك عبر تحفيز الأفراد على اتخاذ خيارات عقلانية عند طلب الغذاء أو استهلاك الفائض منه، وقالت: «بتطبيقنا لهذه الإجراءات على قطاع الضيافة فإننا نستفيد من الزخم الحالي من خلال الجهود الجماعية وباستخدام الابتكار والتكنولوجيا يمكننا «تحويل أنظمتنا الغذائية إلى أنظمة أكثر استدامة

و واستضاف «منتدى أصوات نعمة» جلسة حوار حول العمل الجماعي لتخفيض هدر الطعام في قطاع الضيافة، وكان من المتحدثين الرئيسيين خلال الجلسة تيم رامزي المستشار الرئيسي ومدير منطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا لشركة «بي-أي-تي» وسكوت ديوراند الرئيس التنفيذي لمؤسسة أكيورو لخدمات الدعم المتخصصة وسيباستيان نوهسي مدير أول للطهي في سلسلة مطاعم هيلتون لمنطقة أوروبا والشرق الأوسط وأفريقيا ومارك زورنيس المؤسس والرئيس التنفيذي لشركة وينو وأدارت الجلسة خلود حسن النويس الرئيس التنفيذي للاستدامة في مؤسسة الإمارات والأمين العامة للجنة نعمة

ركز الحوار على أفضل الممارسات المتبعة في مجال الحد من هدر الغذاء والتطبيق الإيجابي لها بما يترك أثراً مهماً في خفض هدر الغذاء إذا تم تطبيقها وتوسيع نطاقها عبر قطاعات الفنادق والمطاعم والتموين استناداً إلى رؤى المستهلك بما في ذلك نتائج التجربة الناجحة التي أجرتها نعمة ومؤسسة أكيورو بدعم من خبراء العلوم السلوكية من «بي-أي-تي» لاختبار العديد من مبادرات التدخل والتحفيز

وقد شجعت نعمة قطاعي الضيافة والأعمال على الانضمام لهذه الجهود والتوسع في استخدام تلك المبادرات التحفيزية لدعم الدولة في سعيها للحد من هدر الطعام وتحقيق أهداف تلك المؤسسات في مجال الاستدامة

من جهته قال أحمد طالب الشامسي الرئيس التنفيذي لمؤسسة الإمارات: «تركز نعمة على زيادة الوعي العام لدى

الجمهور بشأن هدر الغذاء وتغيير السلوكيات الحالية مع قياس ما تخلفه جهودها من أثر بهدف تحقيق أهداف التنمية المستدامة»، منوهاً إلى توقيع مُذكرة تفاهم مع اثنين من أهم الشركاء في هذا القطاع وهما «مبادرات محمد بن راشد آل مكتوم العالمية» وشركة وينو والذين تعهدا بموجبها بالعمل المشترك لتحقيق الهدف الوطني للحد من فقد وهدر الغذاء.

وستتولى مبادرة محمد بن راشد العالمية تعزيز الوعي بقضية هدر الغذاء عبر شراكات مع متاجر السوبرماركت وسلاسل محلات التجزئة والفنادق والمطاعم بهدف إعادة توجيه بقايا الغذاء إلى استخدامات أخرى أو إنقاذ الصالح منها من البوفيهات والفنادق بحيث لا ينتهي به الأمر في مكبات النفايات بل يُعاد توجيهه أو توزيعه على المجتمعات المحتاجة في الشرق الأوسط وأفريقيا وآسيا وأوروبا وأمريكا الجنوبية.

وتستخدم التكنولوجيا التي تُطبقها شركة وينو الذكاء الاصطناعي لتحديد مجموعة واسعة من أشكال هدر الغذاء وكلفة هذا الهدر وتوفير بيانات للفنادق والمطاعم حول كيفية ومجالات الحد من الهدر.

وحرى الاتفاق على اختبار وتبني ونشر الممارسات والإرشادات التي نص عليها دليل «كيف تقلل هدر الغذاء باستخدام ثلاث مبادرات قليلة التكلفة – دليل عملي للموائد المفتوحة في المطاعم» وبما يساعد في تحقيق أهداف نعمة