الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

مقال مؤسسي رسمي

هدر الطعام في المطاعم: من فاقد التحضير إلى بقايا الأطباق

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال **أحمد عصام المعدراني**	رقم المقال **8515**	امسح للتحقق من المقال
كود المقال –	رقم الحماية –	

المرجع
—

IUOAMC
International Union Of Arab Master Chefs

لماذا يختلف سبب الهدر باختلاف موقعه في الخدمة؟ قراءة في التصنيف والقياس ومقارنة المطاعم عبر الزمن.

ماذا يخفي الرقم الإجمالي؟

داخل المطعم، قد يبيّن الوزن الإجمالي حجم ما خرج، فيما يكشف الفصل بين فاقد التحضير وفائض الإنتاج وبقايا الأطباق موضع المشكلة المحتمل.

ثلاث كميات متشابهة وثلاثة أسئلة مختلفة

قد تدعو زيادة الفاقد أثناء التنظيف إلى مراجعة مواصفات التوريد أو القطع. وقد يكشف فائض دفعة كاملة اختلافًا بين توقع الطلب والإقبال الفعلي. أما البقايا المتكررة في طبق واحد فتدعو إلى النظر في حجم الحصة أو مكوناتها. هذه قرائن تستحق الفحص، ولا تكفي وحدها لإثبات السبب.

المقارنة تحتاج إلى سياق

إذا قارن مطعم أسبوعين مختلفين في عدد الوجبات، يمكنه قراءة الوزن الإجمالي إلى جانب الوزن لكل وجبة.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي

ويبقى تحديد ما عُدّ ضمن الهدر، وما إذا كانت الأجزاء غير المأكولة محسوبة، ضروريًا لفهم المقارنة.

عندما ينخفض الوزن وتزداد المشكلة

لنفترض أن مطعمًا سجل 12 كيلوغرامًا من المخلفات خلال 300 وجبة في الأسبوع الأول، ثم 10 كيلوغرامات خلال 200 وجبة في الأسبوع التالي. انخفض الوزن الإجمالي، بينما ارتفع متوسط المخلفات من 40 إلى 50 غرامًا لكل وجبة. الرقمان صحيحان ويجيبان عن سؤالين مختلفين. الأول يصف حجم ما خرج من المطبخ، والثاني يضعه في سياق عدد الوجبات المقدمة.

ماذا نفعل إذا تغيّرت حدود القياس؟

إذا أدخل الفريق العظام والقشور في حساب أسبوع واستبعدها في الأسبوع التالي، فقد يكون جزء من الفرق عائدًا إلى طريقة العد. ويمكن حفظ إجمالي المخلفات إلى جانب فئات منفصلة، مثل الأجزاء القابلة للأكل وبقايا الأطباق. وعند مقارنة طبقين، يفيد تسجيل عدد الطلبات لكل منهما. طبق شائع قد يولّد بقايا أكثر إجمالًا من طبق نادر، حتى لو كان متوسط البقايا في الحصة أقل.

الرقم اليومي يحتاج إلى وصف الخدمة

قد تتغير قائمة الطعام أو طبيعة الحجوزات بين يومين، فيظهر فرق لا يتكرر في بقية الأسبوع. لهذا يصبح تسجيل نوع الخدمة إلى جانب الوزن مفيدًا. وزن فائض بوفيه بعد مناسبة كبيرة يختلف في تفسيره عن الوزن نفسه بعد خدمة عادية. وتفيد المراجعة عبر عدة أيام في فصل النمط المتكرر عن الحالة الاستثنائية. فإذا بقي الفائض في مكوّن محدد رغم اختلاف ظروف الخدمة، أصبح ذلك مؤشرًا أوضح لمراجعة التخطيط لهذا المكوّن.

صورة الغلاف توضيحية مولّدة بالذكاء الاصطناعي.

© IUOAMC · نسخة موثقة — التحقق من خلال السجل الرسمي