

مليون حافظة طعام لإيقاف هدر غذائي بـ 50 مليارات سنويا



شباب يعدون الأطعمة الفائضة لتوزيعها على المحتاجين، (عكاظ)

من الهدر الغذائي في السعودية، مبيناً أن محافظات الطعام التي تم تجهيزها ستوزع من خلال «إطعام»، مشيراً إلى استهداف ثلاث مناطق رئيسية في السعودية (الرياض ومكة المكرمة والمنطقة الشرقية)، لافتاً إلى وجود عدد كبير من المعايير للوجبات التي يجري توزيعها على المستفيدين، أهمها أن يكون فائض طعام غير مستخدم من ولائم الفنادق أو المطاعم، إذ يتولى فريق عمل مجهز تعبئة الفائض من الطعام تحت أفضل معايير الجودة والسلامة العالمية، من خلال وضعه في ثلاث درجات حرارة لا تزيد درجة حرارتها على خمس درجات مئوية، ثم إعداد حافظة طعام لكل وجبة، بحيث تشمل كل العناصر الأساسية، ويجري توزيعها في فترة لا تتجاوز ٢٠٠ دقيقة من تاريخ التعبئة. وأشار إلى أن مشروع «نقدها» تم تطويره لتناول الهدر الأربعة القادمة.

حسين هزازي (جدة) @h_hzazi

في مبادرة تستهدف الحد من هدر الطعام الذي تكلف فاتورته السنوية السعودية أكثر من ٥٠ مليار ريال، أعلنت إحدى الشركات الخاصة بالتعاون مع الجمعية الخيرية للطعام «إطعام»، والشراكة مع ٩٨ فندقاً ومطعماً وقاعة أفراح ومقهى، عن توزيع أكثر من مليون حافظة طعام على أكثر من ١٤ حياً بالمدن الرئيسية قبل نهاية عام ٢٠١٧، بهدف الوصول إلى نحو ١٤٤ ألف أسرة تستفيد من الوجبات التي سيتم توزيعها.

وقال المدير التنفيذي للشؤون العامة والاستدامة وأمين مجلس الإدارة بمجموعة صافولا طارق إسماعيل إن المبادرة التي تأتي ضمن مشروع «نقدها» -أحد برامج عالم صافولا- ستكون الأكبر من نوعها لدعم ملف الحد