

# قِدرها

مبادرة ترشيد الإستهلاك الغذائي وحفظه من الهدر

لجنة الحملة الوطنية لترشيد الإستهلاك الغذائي

1 ديسمبر 2023



وزارة التجارة والصناعة  
MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

## مبادرة قدرها<sup>٤</sup>

انطلقت مبادرة "قدرها" نتيجة لأعمال لجنة تصميم وتنفيذ الحملة الوطنية لترشيد الإستهلاك الغذائي المشكّلة بالقرار الوزاري رقم (132) بتاريخ 31 اغسطس 2023 من قبل معالي وزير التجارة والصناعة السيد محمد العيبان، وتختص اللجنة بالآتي:

1. بإجراء بحث شامل حول إحصائيات هدر الطعام الحالية والعوامل المساهمة على المستوى الوطني.
2. إجراء دراسات لتحليل السلوك الاجتماعي والدوافع وراء المفاهيم الخاطئة في ظاهرة الهدر في الغذاء وسبل معالجتها.
3. تصميم وتنفيذ حملة توعوية عامة لتوعية المواطنين والمقيمين عن الآثار السلبية والاقتصادية الناجمة عن هدر الطعام.

وزارة التجارة والصناعة

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY



1/3

طبقك يذهب  
للقمامة



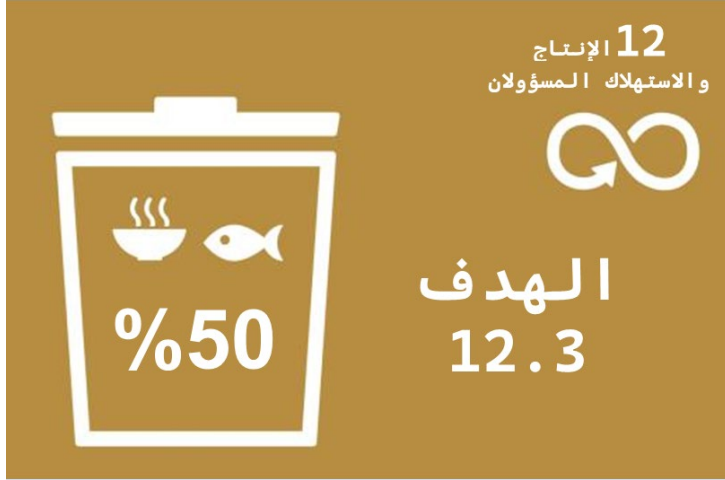
## ما هو هدر الطعام؟

تُعرّف منظمة الأغذية والزراعة (FAO) هدر الطعام على أنه العادة الصالحة للأكل و المخصصة للإستهلاك البشري، ولكن يتم التخلص منه في مراحل البيع بالتجزئة أو الإستهلاك.

يظهر تقرير مؤشر هدر الطعام الصادر عن برنامج الأمم

المتحدة للبيئة أن 931 مليون طن من الأغذية الصالحة للأكل يتم هدرها كل عام في جميع أنحاء العالم [21]. وهذا يتوافق مع ما يقارب من إجمالي ثلث الاغذية المنتجة للإستهلاك البشري (17 مليار طن متري سنوياً) [13]. تصل التكلفة الإجمالية للطعام المهدر إلى حوالي 1 تريليون دولار أمريكي سنوياً [12]. ويشير تقرير مؤشر هدر الطعام (Food waste index report) الصادر عن منظمة الأمم المتحدة للبيئة [40]، إلى أن 61% من مصادر هدر الأطعمة كان من المنازل، و26% من الخدمات الغذائية، و13% من تجارة التجزئة. إلا أن تقرير "أفريس" لهدر الأطعمة يؤكد أن مصادر الهدر الرئيسية عالمياً تنقسم على النحو التالي: المنازل (44%)، المطاعم (33%)، المحال التجارية الشاملة لمنتجات الأغذية (11%)، المؤسسات المختلفة (10%) وأخيراً المصادر الصناعية (2%) [9].

في عام 2019، حددت الجمعية العامة للأمم المتحدة يوم 29 سبتمبر يوماً دولياً للتوعية بفقد الأغذية وهدرها، إقراراً بالدور الأساسي الذي يلعبه الإنتاج الغذائي المستدام في الترويج للأغذية الأمن والتغذية [38].



خفض هدر الطعام إلى النصف

يدعو الهدف 12.3 من أهداف التنمية المستدامة للأمم المتحدة إلى خفض نصيب الفرد من النفايات العالمية على مستوى البيع بالتجزئة والمستهلك بمقدار النصف بحلول عام 2030، بالإضافة إلى تقليل خسائر الأغذية على طول سلاسل الإنتاج والتوريد لمنظمة الأغذية والزراعة، (2021).

فقد الغذاء وهدره مسؤولان عن حوالي 7% من انبعاثات غازات الدفيئة على الصعيد العالمي والذي يعادل نصف انبعاثات جميع وسائل المواصلات [26]. وأنه ما يقرب من 30% من الأراضي الزراعية في العالم تُستخدم في إنتاج غذاء لا يُستهلك [39].



الصين



الولايات المتحدة



هدر الطعام

لو كان هدر الطعام دولة، لكانت ثالث أكبر مصدر لانبعاثات الغازات الدفيئة بعد الصين والولايات المتحدة الأمريكية [40, 42]

## لماذا نقدرها؟

هدر الطعام هاجس كبير له أبعاد حيوية وصحية وبيئية واقتصادية مصاحبة لهدر عناصر غذائية ذات قيمة عالية وهدر في المياه وموارد الدولة. تتفاقم المشكلة مع الزيادة السكانية بالأخص تلك المصاحبة للتطور والتوسع العمراني والوفرة العالية للفئة متوسطة الدخل، وخصوصاً في ظل وجود توقعات في التضخم في طلب المواد الغذائية قياساً على الأعوام 2005 إلى 2050 لكل من اللحوم، البيض ومنتجات الألبان بنسبة 76%، 64% و62%، تبعاً [6] وذلك لسد الطلب المتنامي عليها على مستوى العالم.



لأنها  
نعمة...

لذلك وجب وضع مسألة هدر الطعام في نصابها الصحيح عن طريق تقديم برنامج للحد من هدر الطعام مبني على الدراسات العلمية المحكمة وعلى دراسة سلوكيات المجتمع حول مشكلة تزايد هدر الطعام وإيجاد حلول عملية لها. كما تم الإسترشاد بأحدث التوصيات الناتجة عن كل من اللجنة الوطنية للحد من الفقد والهدر في الغذاء والمشكلة من قبل معالي وزير التجارة والصناعة بالقرار الوزاري 87 لعام 2022 والوثيقة الرمادية المنشورة للجمعية الكويتية للعلوم والتكنولوجيا والإبتكار [1] والمعنية بالأمن الغذائي في دولة الكويت

## الهدر في الطعام يعادل ميزانيات دول

تشير تقديرات منظمة الأغذية والزراعة (FAO) بأن التكاليف الاقتصادية للهدر الغذائي كبيرة وتبلغ حوالي واحد تريليون دولار أمريكي كل عام، من دون احتساب التكاليف الخفية وغير المباشرة لهدر الغذاء والتي تمتد إلى أبعد من ذلك بكثير. يعادل هذا المبلغ ميزانيات دول بأكملها، فعلى سبيل القياس فقيمة هدر وفقد الطعام السنوية تعادل ميزانية المملكة المتحدة أو ميزانية دولة الكويت 14 مرة.

يشير تقرير منظمة الأغذية والزراعة [12] أن التكاليف المجتمعية لهدر الغذاء المقدره هي حوالي 2.6 تريليون دولار أمريكي منها 700 مليار دولار أمريكي تكاليف مجتمعية للتأثيرات البيئية، و 1 تريليون دولار أمريكي. خسائر الإنتاج المهدر والمفقود، و900 مليار دولار تكاليف ناجمة عن خسائر في مستوى جودة المعيشة للأفراد [12]. إن تكلفة الغذاء الذي يتم إنتاجه ولا يتم إستهلاكه يسبب تأثيرات بيئية على الغلاف الجوي والمياه والأرض والتنوع البيولوجي، سيدفعها المجتمع والأجيال القادمة.



# 2.6

ترليون دولار تكلفة  
هدر وفقد الأطعمة  
سنوياً [12]

- 3.5 مليار طن من انبعاثات الغازات الدفيئة (مكافئ الكربون) والمتسبب بأضرار تقدر قيمته 394 مليار دولار سنوياً.
- تكلفة زيادة ندرة المياه، خاصة في المناطق والمواسم الجافة، على المستوى العالمي، تقدر بـ 164 مليار سنويا بالدولار الأمريكي
- تشير التقديرات إلى أن تآكل التربة بسبب المياه يكلف 35 مليار دولار أمريكي سنوياً من خلال فقدان المغذيات.
- تقدر المخاطر التي يتعرض لها التنوع البيولوجي، بما في ذلك آثار استخدام المبيدات الحشرية، وتختث (النمو الكثيف للطحالب المسمى بـ Eutrophication. النتراة والفوسفور، وفقدان الملقحات والاستغلال المفرط لمصائد الأسماك، بنحو 32 مليار دولار أمريكي سنوياً.
- تقدر تكلفة تآكل التربة بنحو 396 مليار دولار أمريكي سنوياً.
- تقدر تكلفة فقدان سبل العيش بسبب تآكل التربة بنحو 333 مليار دولار أمريكي سنوياً.
- تقدر تكلفة الآثار الصحية الضارة الناجمة عن التعرض للمبيدات الحشرية بنحو 153 مليار دولار أمريكي سنوياً.
- المصدر [12].

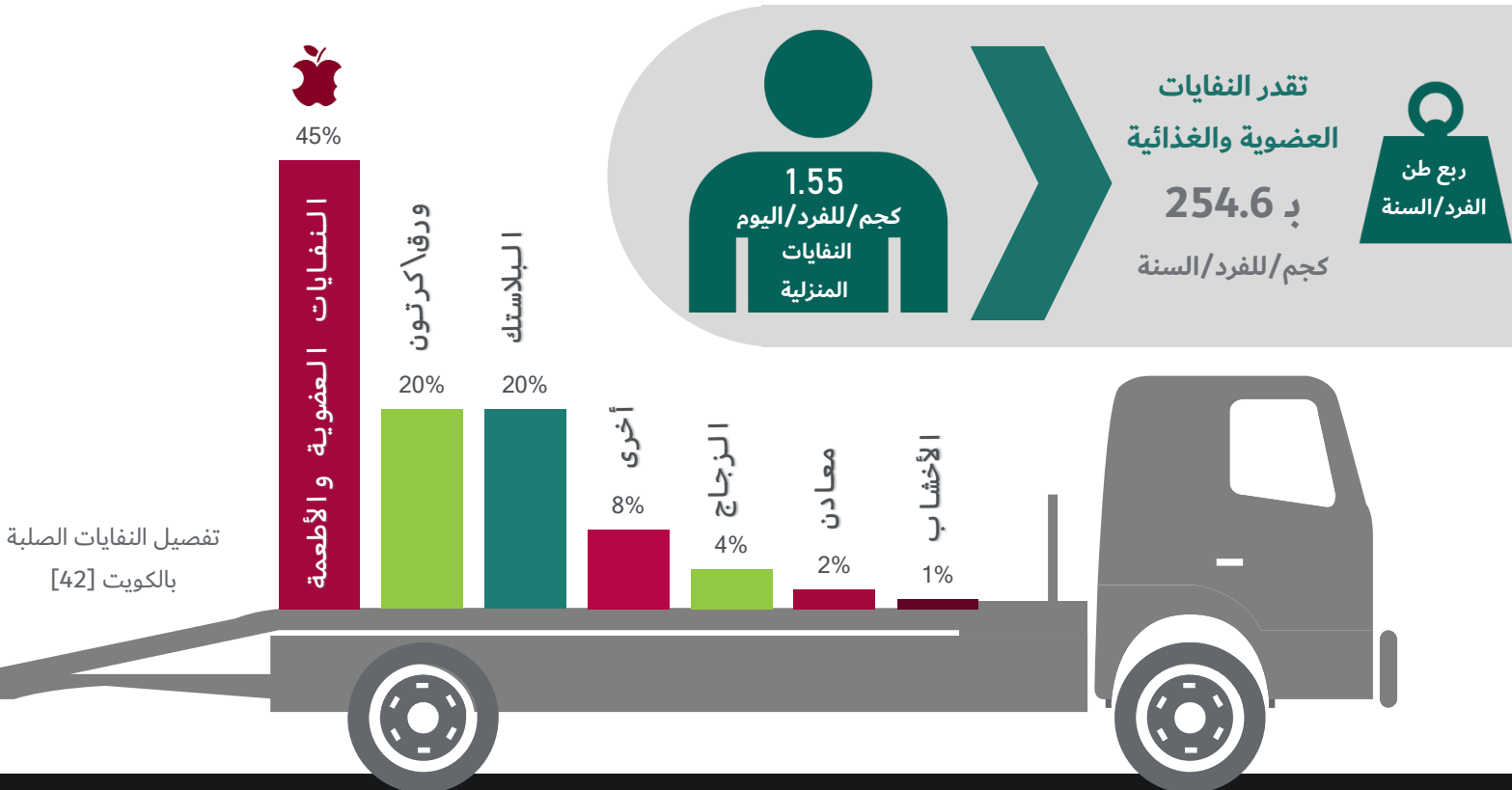
## تكلفة الهدر ... لا تقدر بثمن ...

مثل جفاف الآبار الجوفية، وتآكل التربة وانقراض أنواع من الأسماك وغيرها ...



## إحصائيات وأرقام

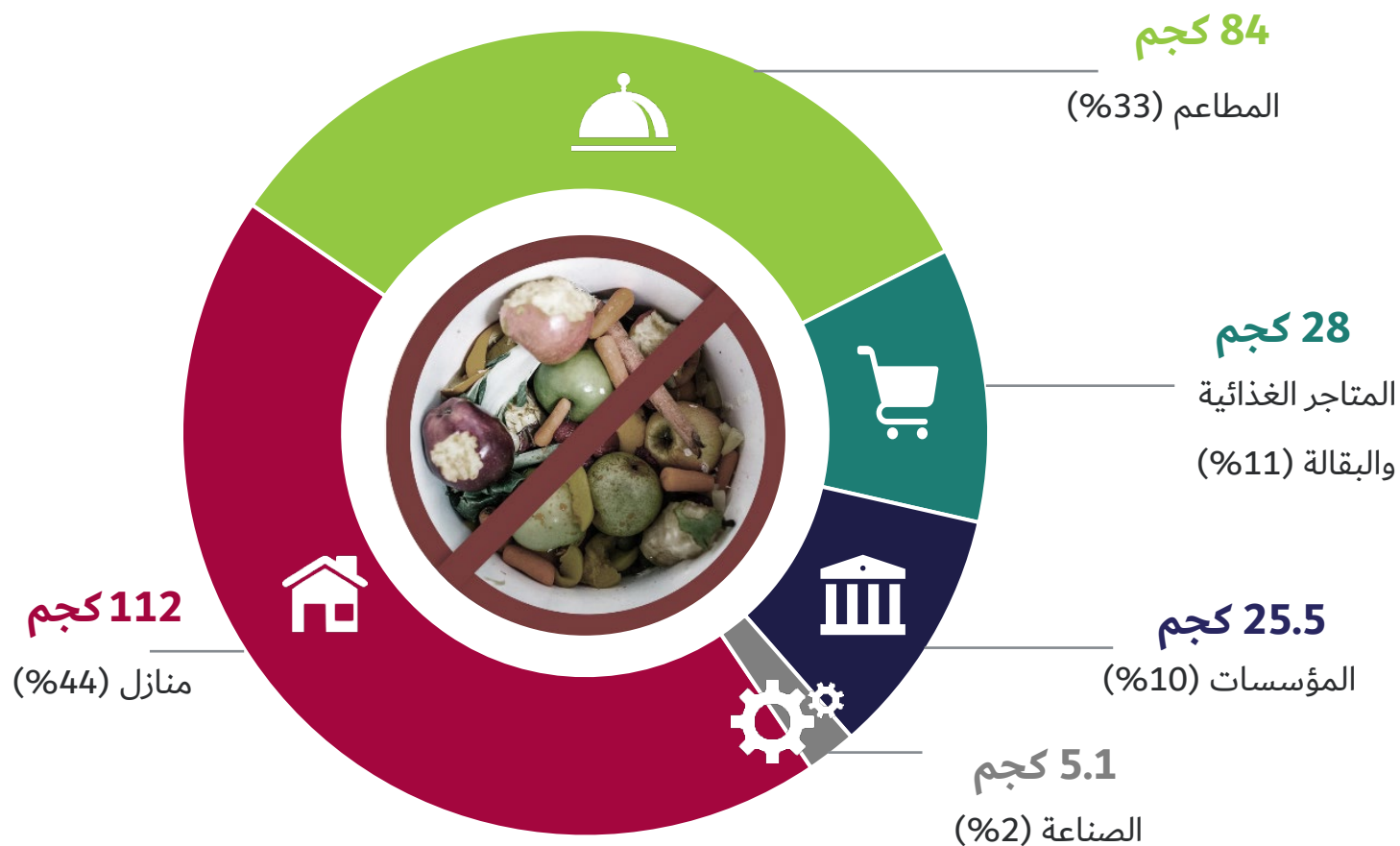
تنتج الكويت أكثر من 2 مليون طن من النفايات الصلبة كل عام، ويعد معدل إنتاج الفرد من بين أعلى المعدلات في العالم [2-4]. كما تعد دولة الكويت هي الثانية على مستوى العالم في البصمة الكربونية للفرد الواحد والمقدرة بـ 6.21 طن ثاني أكسيد الكربون للفرد الواحد بالسنة. وتشير البيانات في عام 2021 إلى أن مرادم النفايات في الكويت تستقبل 7 آلاف طن/يوم [8]. و يعادل إنتاج الفرد من النفايات الصلبة 1.55 كجم/فرد/يوم [16، 22] ويعد هذا ارتفاع ملحوظ مقارنة بآخر الإحصاءات المرصودة بـ 2015 بواقع 1.35 كجم/فرد/يوم. تشكل النفايات البلدية الصلبة ثاني أكبر مصدر للنفايات البلدية الصلبة في الدولة بعد مخلفات البناء (81.3%) من حيث الوزن [20]. يتجاوز توليد النفايات البلدية الصلبة 2.5 مليون طن في عام 2020 مقارنة بـ 2.1 مليون طن في عام 2015 [20] (الشكل المبين أدناه)، والتي تشكل منها الأطعمة المهجرة على أقل تقدير نسبة 50% بواقع 400 الف طن في السنة الواحدة بحسب إحصائيات تقرير مقياس المهجر من الأطعمة.





ويشير تقرير مؤشر هدر الغذاء، أن المنازل في الكويت تهدر 397.700 طناً من الطعام سنوياً كما تبلغ نفاياتها العضوية السنوية قرابة 800 ألف طن في السنة [40].

إن المنازل تعد أعلى مصدر هدر للطعام (44%) كما تم ذكره سلفاً [9]. و أوضح المصدر إن الكميات الناتجة من مصادر هدر الطعام موضحة حسب الشكل أدناه.



مصادر النفايات العضوية الغذائية في الكويت [9] - [42]  
 باحتساب 1.55 كجم للفرد ب 45% نفايات عضوية.

## النفايات العضوية والمرادم...

إن للمهدر من الأطعمة كنفاية صلبة عددا من الخصائص التي تجعل التعامل معها أكثر تعقيداً، من أهمها: ارتفاع نسبة الرطوبة، عدم الإلتزان البيولوجي بسبب التحلل الحيوي ونشاط الأنزيمات بها، بالإضافة لاحتمال وجود عوامل نقل عدوى وميكروبات [37]. وقد يتسبب ردمها تلوث البيئة والمياه الجوفية والإنبعاثات للغازات الدفيئة المسببة للإحتباس الحراري [30]. وقد أثبتت آخر المسوح الميدانية والمنشورة لدراسات علمية عدم توافق التربة بالمرادم مع المعايير والمواصفات الدولية [5].



## المخبوزات والحبوب



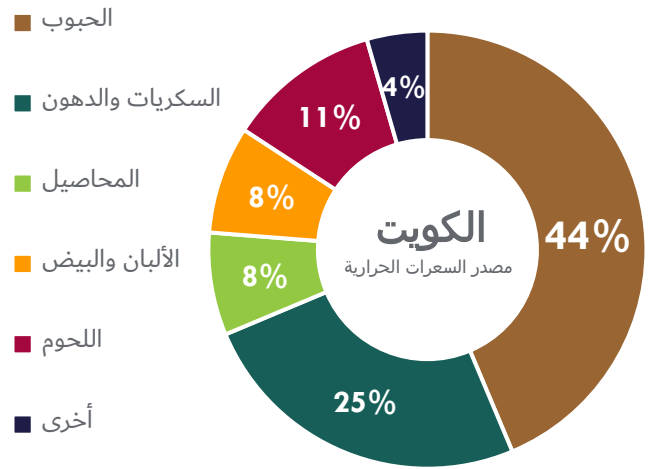
تقوم الدولة بالتنسيق مع شركة مطاحن الدقيق والمخابز الكويتية لإدارة المخزون الاستراتيجي الخاص بالقمح والدقيق. كما تدعم الدولة السعر الذي يُعد متدنياً بالنسبة للعالم مما يساهم في تحقيق الأمن الغذائي.

وعلى الجانب الآخر، فإن فائض الخبز في دولة الكويت يشكل نسبة لا يستهان بها من إجمالي فائض الغذاء، حيث

تشكل نسبة الحبوب في النفايات العضوية 52% من إجمالي النفايات العضوية في دولة الكويت فائض الخبز في دولة الكويت يشكل نسبة لا يستهان بها من إجمالي فائض الغذاء. حيث تشكل نسبة الحبوب في النفايات العضوية في دولة الكويت 52% من إجمالي النفايات العضوية [34].

يهدر كل فرد في الكويت متوسط 66.2 كجم من الحبوب سنوياً.

باحتمساب 1.55 كجم للفرد بـ 45% عضوي منها 52% حبوب.



الشكل يوضح نسبة الحبوب والمخبوزات بالسعرات الحرارية للفرد الكويتي [27]



## تجارب ودراسات في التعامل مع فائض المخبوزات



لشركة مطاحن الدقيق والمخابز الكويتية تجربة ناجحة في التعامل مع فائض أو تالف المخبوزات. إذ تقوم باستخدام أجزاء من فائض الخبز أو التالف الناتج عن عمليات التصنيع والمناولة أو التخزين كعلف حيواني بدلاً من ردمه في مرادم النفايات. وتعتبر هذه ممارسة جيدة يندر تعميمها على نطاق أوسع لتحقيق الاقتصاد الدائري في البلاد. إذ أن هذه الممارسة لا تقلل من انبعاثات المرادم الكربوني فحسب، بل توفر إنتاج الأعلاف أو استيرادها والذي يوفر بدوره كميات جيدة من مياه الري والأسمدة والمبيدات الحشرية والطاقة المستخدمة في الزراعة والحصاد والإنتاج والنقل [7].

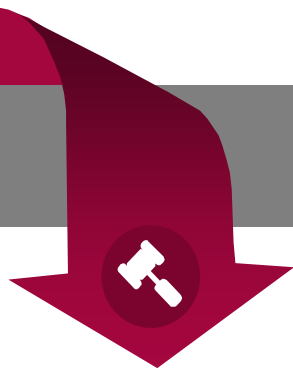
### تجدر الإشادة إلى بعض الدراسات والتجارب الناجحة في استخدام المهدر من المخبورات والحبوب، منها:

1. في المملكة العربية السعودية: تأسست شركة "دوم" وهي مؤسسة غير ربحية بغرض إنشاء حاويات خاصة بتجميع الخبز الفائض من المنازل تمنعه من التعفن، ليتم تجميعه من الشركة بسعر رمزي.
2. في الأردن: أطلقت مبادرة "خبز من أجل التعليم" في عام 2018 بغرض الإستفادة من فائض الخبز وبيعه كعلف حيواني. واستثمار ثمنه في تأمين منحة دراسية للتلاميذ في المناطق والأوساط الفقيرة.
3. في فنلندا: تشير الدراسات بإمكانية تحويل فائض الخبز إلى غاز الهيدروجين والايثانول الحيوي، باستخدام تقنيات الهضم اللاهوائي [19].
4. في السويد: يتم استخدام فائض الخبز في تصنيع الخميرة [10].
5. في المملكة المتحدة: استخدمت مخلفات الخبز كمادة خام منخفضة التكلفة لإنتاج حمض السكسينيك [15].
6. في إيطاليا: تشير دراسة لإمكانية استخدام فائض الخبز بالتخمير الميكروبي لتكوين مركبات للصناعات الدوائية والغذائية، والوقود الحيوي، والإنزيمات [41].

## ركائز مبادرة قدرها<sup>٣</sup>

تؤكد التقارير والتجارب الدولية أنه لا مناص من الحد من الهدر دون وجود ثلاثة ركائز تكمل إحداهم الأخرى:

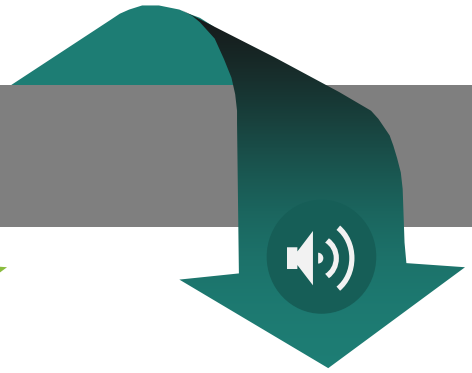
1. تطوير البيئة التشريعية لدعم الممارسات الفاعلة للحد من الهدر.
2. إنشاء الشراكات مع القطاع الخاص وتمكين مؤسسات المجتمع المدني والفرق التطوعية.
3. التوعية المجتمعية بأهمية وأبعاد مكافحة هدر الطعام.



التعديلات اللائحية  
والقانونية



الشراكات مع القطاع  
الخاص والمبادرات  
المجتمعية



التوعية  
المجتمعية

## دراسة تحليل سلوك وممارسات الهدر

تشير الدراسات أن سلوك المستهلكين أمراً بالغ الأهمية في التأثير على مكافحة هدر الطعام. تشير إحصائية ألمانية إلى أن نفايات الطعام تنقسم إلى قسمين: قسم يمكن تجنبه وهو يشكل 49% من نفايات الطعام، و قسم آخر (51%) لا يمكن تجنبه ويمكن معالجته بالطرق المثلى [18].



عوامل ديموغرافية	عوامل ظرفية	عوامل اجتماعية	عوامل سيكولوجية
<ul style="list-style-type: none"> <li>العمر</li> <li>مستوى التعليم</li> <li>مستوى الإستهلاك</li> <li>مستوى الدخل</li> <li>الجنس</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>مدى التمدن في المنطقة</li> <li>مدى تصور حجم النفايات الناتجة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الأنماط والعادات الإجتماعية السائدة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>السلوك</li> <li>الإنطباعات</li> <li>القدرة على التحكم</li> <li>الوعي بفائض الطعام</li> <li>عادات التعامل مع فائض الطعام</li> <li>المشاعر تجاه فائض الطعام</li> </ul>

التخطيط	سلوك الشراء	قبل الإستهلاك	الإستهلاك	التخلص
<ul style="list-style-type: none"> <li>غياب التخطيط</li> <li>عدم استخدام قائمة تسوق</li> <li>عدم تخطيط الوجبات</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الشراء المفاجئ</li> <li>اصطحاب الأطفال</li> <li>الحملات التسويقية</li> <li>العرض البصري</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>التخزين: التخزين الخاطئ، عدم فهم بطاقات إنتهاء الصلاحية، جودة المنتج</li> <li>تحضير الوجبات: نقص الخبرة في الطبخ، تحضير الطعام بكميات كبيرة، عدم القدرة على استخدام الطعام الزائد.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>الطعام الفائض</li> <li>تخزين الطعام الفائض</li> <li>أنماط شخصية</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>عدم فصل نفايات الطعام</li> </ul>

شكل يوضح أسباب الهدر في المنازل [18, 29]

## عوامل سلوكية تقلل من نسب الهدر

يوضح النموذج السابق [29] العوامل المختلفة لكميات الهدر. ويتبين لنا أن المستهلكين الذين ترتفع لديهم وتيرة التسوق للبقالة أو السوق المركزي، يرتفع لديهم معدل الهدر بالمقارنة مع المستهلكين الذين يسعون للتوفير في مصارف الأغذية.

كما أن مهارات الاقتصاد المنزلي المبني على التخطيط المسبق للمشتريات بناء على قائمة التسوق يوفر من كمية هدر الغذاء بما يعادل 5.59 كجم في الاسبوع. كما أن اختصار الوقت المستغرق في التسوق يساهم في خفض مستوى الهدر [18].

### الأسر المعيشية



- الشراء المفرط
- التخطيط غير المناسب قبل التسوق
- عدم وجود معرفة بمهارة الطهي للمتبقي من الغذاء
- عدم وضوح معنى ملصقات الصلاحية
- التخزين غير السليم أو غير المناسب للغذاء
- الرغبة في التنوع، ينتج عنه بقايا طعام
- طهي طعام زائد عن الحاجة

### خدمات الغذاء



- التجديد المنتظم للبوفيه أو الكافتيريا لضمان الوفرة
- كبر حجم حصة الوجبة
- عجز في تنبؤات الطلب
- كثرة المنتجات المعروضة
- عدم وجود نظام للتبرع بالطعام

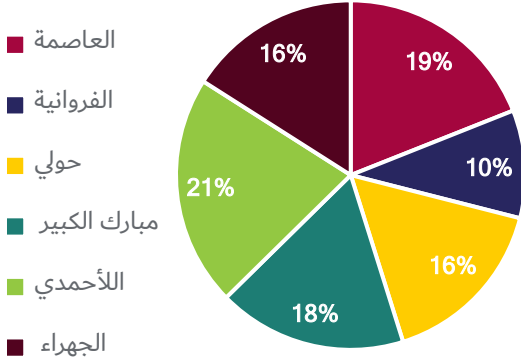
### تجارة التجزئة



- التجديد المنتظم للمخزون لضمان الوفرة
- توفر كميات كبيرة
- عجز في تنبؤات الطلب
- كثرة المنتجات المعروضة
- عدم وجود نظام للتبرع بالطعام

شكل يوضح أسباب الهدر في مرحلة الإستهلاك [17, 42]

# الاستطلاع المسحي على ممارسات المستهلكين بدولة الكويت تجاه هدر الأطعمة

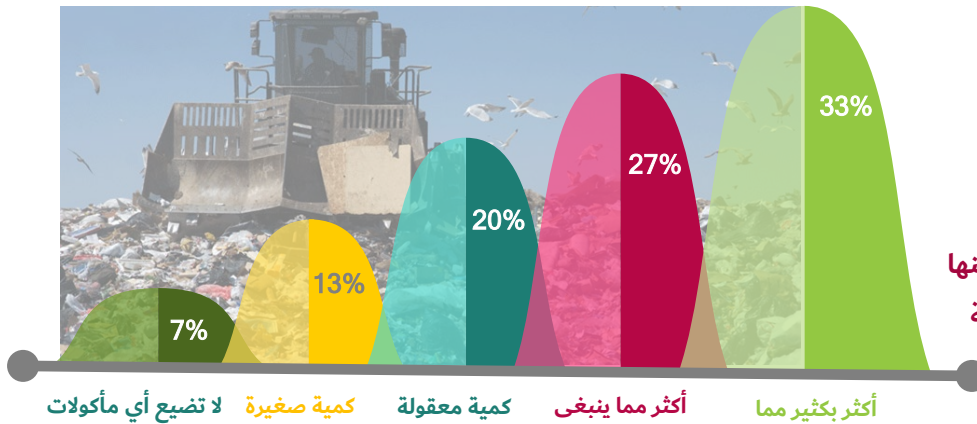


أجريت دراسة مسحية على شكل استبانة للوقوف على أهم أسباب الهدر الغذائي في المنازل في دولة الكويت. أجريت الدراسة على مرتادي الجمعيات التعاونية في مختلف محافظات دولة الكويت بإشراف د. نور العوضي من جامعة الكويت وبالتعاون مع متخصصين من الهيئة العامة للغذاء والتغذية وجامعة الكويت ومعهد الكويت للأبحاث العلمية وآخرين، كما

قامت مؤسسة الكويت للتقدم العلمي بتوفير الأجهزة اللازمة لإجراء الاستبانة إلكترونياً. شملت الدراسة أكثر من 1644 عينة، بعد تنقيح العينة الأساسية من الفئة العمرية فوق الـ 18 عام، موزعة على محافظات الكويت على النحو المرفق بالشكل أعلاه. منها 69.6% إناث و 30.4% ذكور. بنيت الدراسة على غرار دراسة ممارسات هدر الغذاء في دولة الإمارات العربية المتحدة الشقيقة [23]، والتي تم إجراؤها في ذات العام 2023 لاستعراض ومقارنة النتائج إقليمياً. تبين الدراسة أن 88% من مرتادي الجمعيات التعاونية والذين قاموا بالمشاركة بالاستبانة يحملون الجنسية الكويتية. يتبين أن عدد البالغين في الأسر الكويتية موزع على النحو التالي: 29.9% (1-3 فرداً)، 39.9% (4-6 أفراد)، 30.3% (أكثر من 7 أفراد)، بأغلبية (68%) عوائل تضم 1-3 أطفال. تتكون العينة من 64% من حاملي الشهادات الجامعية و 36% دون الشهادات الجامعية. بدخل شهري شامل للأسرة على النحو التالي (دينار كويتي/الشهرا): 31% أكثر من 2500 د.ك.، 25% ما بين 1500-2500 د.ك.، 32% ما بين 500-1500 د.ك.، 12% أقل من 500 د.ك. وعند سؤال الجمهور عن إجمالي كمية الطعام التي ألقيت في سلة المهملات اتم التخلص منها خلال الأسابيع الأربعة الماضية، تبين أن 60% من الجمهور يدرك أنه يتخلص من كميات من الطعام أكثر مما ينبغي، بينما يرى الـ 40% المتبقين أنهم يتخلصون من كميات معقولة أو صغيرة أو لا يتخلصون منها إطلاقاً، كما

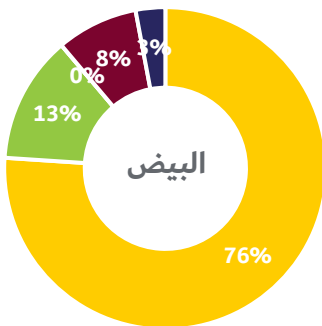
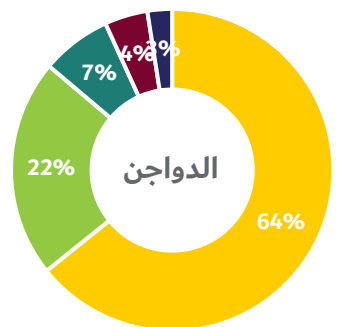
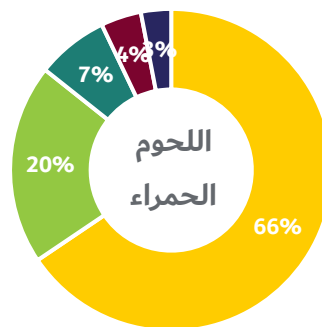
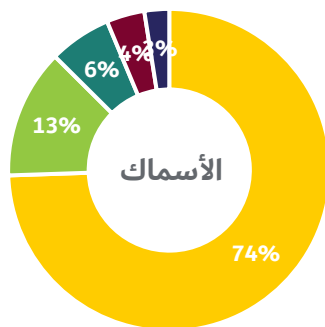
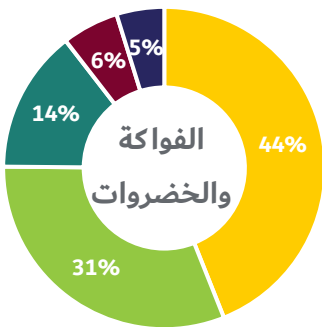
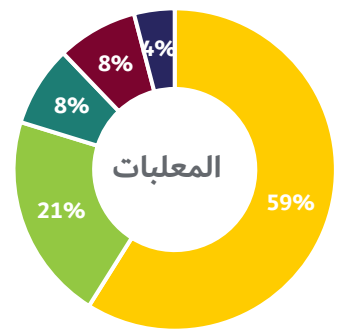
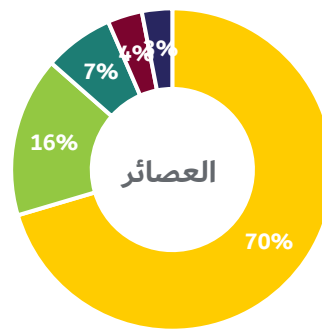
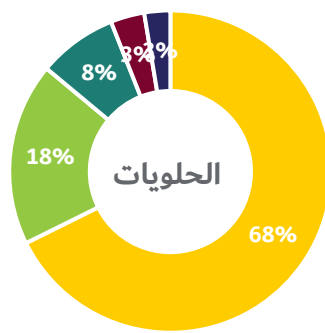
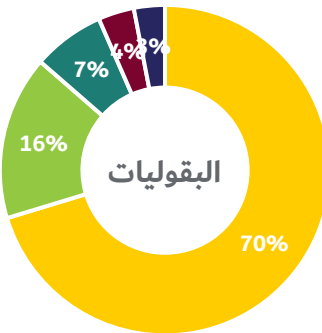
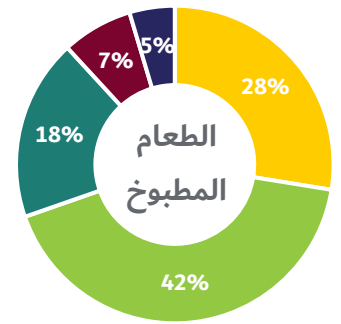
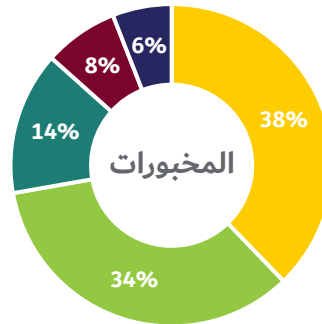
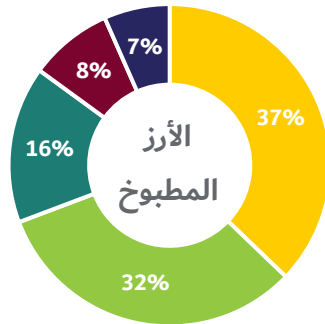
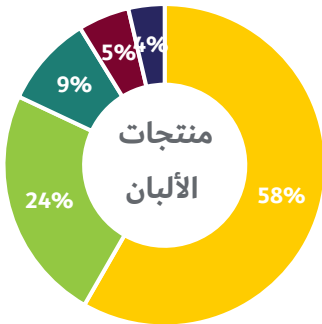
تبين الأشكال في الصفحة التالية ردود الجمهور في هدر الطعام حسب النوعية.

ما هي كمية الطعام التي تم التخلص منها في سلة المهملات خلال الأسابيع الأربعة الماضية؟





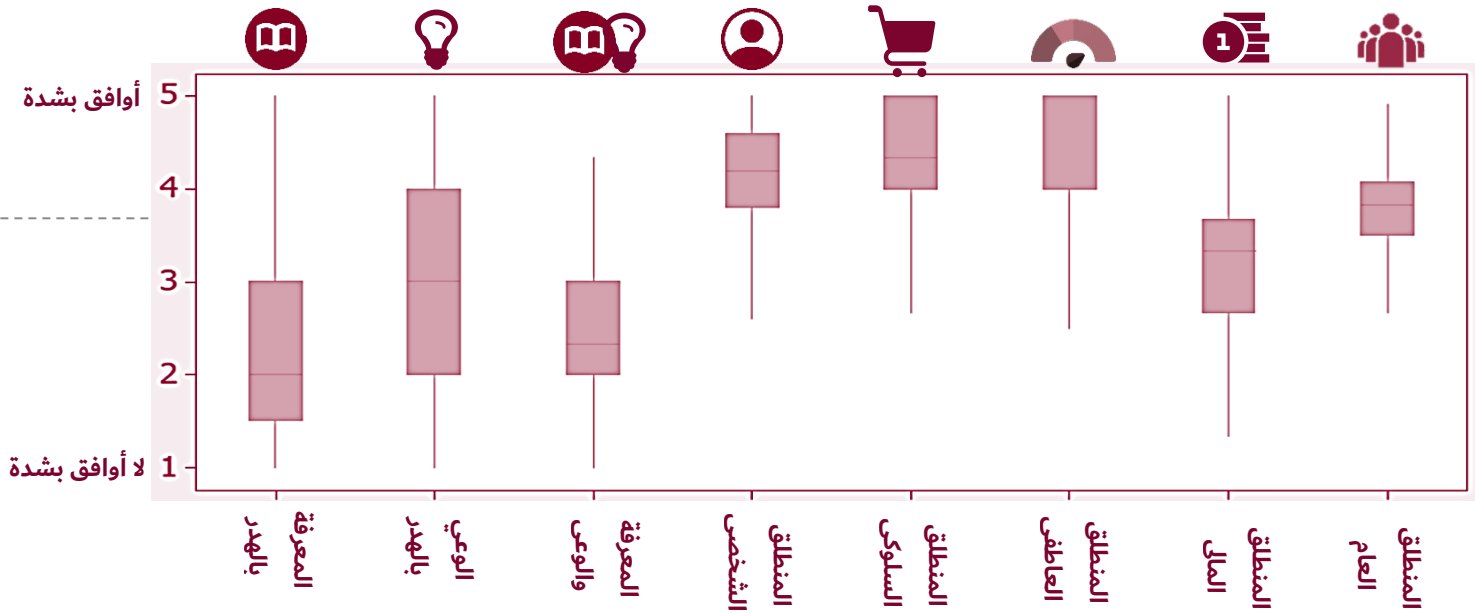
## أي الأطعمة أكثر هدراً في المنازل؟



تبين نتائج الاستبانة الناتجة عن 1644 عينة بأنه على مجمل الأطعمة التي يتم التخلص منها في مرحلة المستهلك، فإن 58% من الجمهور لا يتخلص من أي أطعمة، و 23% يتخلص بأقل من 10%، و من الأطعمة 9% يتخلص من ما بين 10-25%، و 6% يتخلص من ما بين 25-50%، بينما فقط 4% يتخلص بأكثر من 50%. إلا أن أكبر كمية من الطعام المهتر تكون من الأطعمة المطبوخة لاسيما الأرز المطبوخ ثم المخبوزات. بينما الأطعمة الأقل هدراً هي: البيض والأسماك والعصائر والبقوليات والحلويات ثم اللحوم الحمراء.

■ لا شيء أتخلص منه ■ أتخلص أقل من 10% ■ أتخلص ما بين 10-25% ■ أتخلص ما بين 25-50% ■ أتخلص أكثر من 50%

## تصورات المستهلكين حول هدر الطعام



يتضح من الإستبانة أن التأثير الأهم في ممارسات هدر الطعام هو المنطلق العاطفي والسلوكي والشخصي والذي يستوجب الإهتمام بها أثناء العمل في تغيير السلوك. وتبين الإستبانة أن الوعي والمعرفة بهدر الطعام تتباين بشكل كبير بين أفراد المجتمع. أما الآثار الاقتصادية للهدر والمتمثلة بالمنطلق المالي فلها تأثير أقل بالمقارنة مع السلوك والدوافع. يوضح الجدول أدناه أسئلة الإستبانة التي بنيت عليها الإستنتاجات المختلفة والمعمول بها حسب دراسة ممارسات هدر الغذاء في دولة الإمارات العربية المتحدة الشقيقة [23].

المعرفة	المنطلق المالي	المنطلق الشخصي
<ul style="list-style-type: none"> <li>- هدر الطعام ليس مشكلة بيئية، لأن الطعام مادة طبيعية وقابلة للتحلل.</li> <li>- الطعام الذي أهدره لن يساعد الأشخاص الذين يعانون من نقص التغذية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- أعتقد أن إهدار الطعام هو إهدار للمال.</li> <li>- لا يحفزني ادخار المال على التخلص من كمية أقل من الطعام</li> <li>- نادرا ما أفكر في المال عندما أتخلص من الطعام</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- اهتم بالمشاكل البيئية التي تنتج عندما أتخلص من الطعام.</li> <li>- من المهم أن أتجنب إهدار الطعام.</li> <li>- ليس من الضروري إهدار الطعام حيث يمكن دائماً استخدام الطعام بطريقة ما.</li> <li>- ان التصرف برمي الطعام يعتبر غير اخلاقي بينما يعاني أشخاص آخرون في العالم جوعا</li> <li>- أتناول بقايا الطعام في اليوم التالي.</li> </ul>
المنطلق العاطفي	الوعي	المنطلق السلوكي
<ul style="list-style-type: none"> <li>- عندما أهدر الطعام ضميري يؤنبني</li> <li>- أشعر بالذنب عندما أهدر الطعام</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- أنا على دراية بالاستراتيجيات الوطنية للحد من هدر الطعام.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- أعتقد أن الطعام لا ينبغي أن يهدر</li> <li>- رمي الطعام يزعجني</li> <li>- إذا بقي شيء ما بعد الطهي، أقوم بحفظه لاستخدامه لاحقاً</li> </ul>

## الشراكات والمشاريع ومؤسسات

### المجتمع المدني



إستناداً إلى رؤية دولة الكويت 2035، تدعم الحكومة مشاركة القطاع الخاص في تطوير البنية التحتية من خلال مشاريع الشراكة بين القطاعين العام والخاص من خلال هيئة مشروعات الشراكة بين القطاعين العام والخاص وغيرها [20]. ولدى الهيئة قطاع مختص في إدارة النفايات يمكنه

المساهمة في إيجاد ودعم مشاريع ذات صلة في استغلال الفائض الأظعمة والحد من الهدر والفقد على طول سلسلة الإمداد الغذائية. تعمل دولة الكويت على تطوير إستراتيجية وطنية للنفايات الصلبة إلى جانب خطة العمل وإطار الرصد مع فترة تنفيذ مدتها 30 عاماً (الهدف 12.4)[32]. يمكن اقتراح مشاريع من خلال الهيئة وفقاً للخطة الوطنية المتوسطة الأجل والمتعلقة بحفظ الأغذية من الفقد و الهدر بشكل خاص [24]. بحيث يتم توفير دعم مادي من الدولة مقابل وزن الأغذية التي تم حفظها من الهدر وفق شروط وضوابط معينة أسوة في مشاريع معالجة مياه الصرف الصحي في الصليبية وغيرها.



1

#### الإنتاج

بداية الزراعة والحصاد الزراعي أو الحيواني والمحاصيل



2

#### التصنيع

تصنيع الغذاء وإنتاجه. تتضمن مراحل عدة أخرى مثل التعبئة والمناولة والتخزين



2

#### الشحن والتوزيع

شحن ونقل وتوزيع المواد الغذائية عبر الاستيراد أو للبيع بالجملة أو بالتجزئة



4

#### بيع بالتجزئة

عرض المنتجات وتخزينها بغرض البيع وقد تتضمن إعادة تغليف.



5

#### الاستهلاك

استهلاك الطعام من قبل المستهلك النهائي من أفراد، أو مطاعم، أو الفنادق، أو أي مؤسسة أخرى

# توجيه الدعم والحوافز نحو مكافحة هدر الطعام

من أجل ضمان أن تكون الجهود الوطنية لمكافحة هدر الطعام مستندة إلى قاعدة أدلة علمية وأفضل الممارسات، نستند في هذا البرنامج على الأولويات المعتمدة من المنظمات الدولية المتخصصة مثل الإتحاد الأوروبي [11] والتي تقترح توجيه الإنفاق نحو الأساليب الأنجح في الحد من هدر الأطعمة ومعالجة التالف والفائض. لذا يجب أن تكون مشاريع مكافحة هدر الطعام من المشاريع التي تدعمها الدولة حسب أولويتها، من خلال هيئة تشجيع الإستثمار المباشر، والصندوق الوطني لرعاية وتنمية المشروعات الصغيرة والمتوسطة، والهيئة العامة للإستثمار وغيرها، وذلك بالمساهمة بدفع دعم لوزن الأطنان المعالجة والموفرة حسب مواصفات مسبقة وبحسب أولوية المشروع. وبحسب توصيات الإتحاد الأوروبي فبعد الحد من الهدر، يجب تشجيع التبرع بالأغذية وأشكال إعادة التوزيع الأخرى للإستهلاك البشري، مع إعطاء الأولوية للإستخدام البشري على أعلاف الحيوانات وإعادة المعالجة لتحويلها إلى منتجات غير غذائية كجزء من التدابير المتخذة لمنع توليد النفايات. وكذلك تقديم حوافز للمشاريع حسب أولوية التسلسل الهرمي للنفايات الغذائية، مثل تسهيل التبرع بالأغذية وغيره [11].



## دد التأكيد على أهمية دور الحكومات في دعم مبادرات القطاع الخاص ومؤسسات المجتمع المدني للحد من هدر وفقد الأطعمة

أكد مؤتمر الأمم المتحدة الثامن والعشرين لتغير المناخ على الحاجة الملحة للحد من هدر الطعام وتعاون الحكومة والمنظمات غير الحكومية وقطاع الأعمال للتعاون في اتخاذ الإجراءات نحو حل مشكلة هدر الطعام. و

ذكرت القمة العالمية للحكومات [17] دور القطاع الخاص في الحد من فقد الأغذية وهدرها إلا أن دعم الحكومات لهذه المبادرات برغم أهميتها لا يزال محدوداً ويجب تفعيله، حيث تمتلك الحكومات القدرة على وضع المبادرات وتسريع تنفيذها من خلال: 1. إصدار التشريعات و 2. تقديم الحوافر و 3. معاقبة المخالفين. كما أعلنت دولة الكويت إلتزامها بأن تصبح محايدة للكربون في صناعاتها بحلول عام 2060، على هامش مؤتمر الأمم المتحدة المعني بتغير المناخ (COP27).



جانب من القمة العالمية للحكومات 2023. مصدر الصورة: Arabian Business

## التعديلات اللائحية والقانونية للحد من هدر الطعام

يعد سن القوانين أداة فاعلة للحد من هدر الطعام على نطاق واسع - فالدول التي أقرت سياسات وقوانين لخفض كمية الغذاء المفقود أو المهدر قد صنعت فارقاً في أداءها [33]. وتشجع منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة والأمم المتحدة للبيئة إرشادات قيام الدول بالتعديلات التشريعية ودعم ممارسات مكافحة الهدر عن طريق تقديم حوافز ربح لتقليل فقد الأغذية وهدرها [38].

القانون	البلد	المحتوى الرئيسي	السياسة	المرحلة
قانون مكافحة هدر الطعام	كوريا الجنوبية 2013	الحكومة تجبر السكان على الدفع مقابل إعادة التدوير، اعتماداً على كمية نفايات الطعام التي يتسببون فيها.	موجّهة نحو فرض عقوبات	الإستهلاك
قانون مكافحة هدر الطعام	فرنسا 2016	1. يوفر التسلسل الهرمي للنفايات الغذائية 2. التنظيم القانوني لإنتاج وبيع وإستهلاك الغذاء والمواضيع المتعلقة به 3. التأكيد على العقوبات المفروضة على تجار المواد الغذائية بالتجزئة	موجّهة نحو فرض عقوبات	كافة مراحل السلسلة الغذائية
قانون مكافحة هدر الطعام	إيطاليا 2016	1. تشجيع التبرعات باستخدام الإعفاء الضريبي 2. تبسيط إجراءات التبرع الغذائي وتوفير الظروف الملائمة للتبرع الغذائي	موجه نحو تشجيع الحوافز	كافة مراحل السلسلة الغذائية
الاقتصاد الدائري وقانون مكافحة النفايات	فرنسا 2020	1. منع الشركات من إتلاف المنتجات غير الغذائية غير المباعة 2. زيادة عدد الفراملات على هدر الطعام	موجّهة نحو فرض عقوبات	كافة مراحل السلسلة الغذائية
قانون مكافحة هدر الطعام	إسبانيا 2021	1. حتى لو كان الطعام "منخفض القيمة"، فلا ينبغي للشركات أن تهدره أو تتخلص منه حسب الرغبة 2. بالنسبة للمحلات التي تزيد مساحتها عن 400 متر مربع، يجب الإلتزام بتسويق المواد الغذائية التي لا تزال صالحة للإستهلاك، ولكن عرضها سيء 3. تشجيع بيع الأطعمة الموسمية المنتجة محلياً بالجملة، والتي لا يسهل حفظها لفترات طويلة	موجّهة نحو فرض عقوبات	كافة مراحل السلسلة الغذائية
قانون جمهورية الصين الشعبية بشأن مكافحة هدر الطعام	الصين 2021	تحدد المواد من 27 إلى 30 عقوبات هدر الطعام يحظر القانون الأكل التنافسي ومشاركة مقاطع الفيديو التي تتناول الشراهة عند تناول الطعام. يتم تشجيع شركات الأغذية على تذكير العملاء بضرورة الإنتباه إلى هدر الطعام والعمل على تثبيطه. وتتلقى المطاعم التي تثبت إدانتها بتحريض أو تضليل السلوكيات التي تؤدي إلى إهدار الطعام، تحذيراً، في حين يمكن تفريم المخالفين الجسيمين بما يصل إلى 10000 يوان (حوالي 1500 يورو).	موجّهة نحو فرض عقوبات	الإستهلاك

الجدول: قوانين متعلقة بهدر الطعام لدى بعض الدول. المصادر [25, 33].

## نماذج من تشريعات مطلوبة للحد من هدر الطعام

للقوانين واللوائح دوراً في الحد من فقد الأغذية وهدرها، بعض الأمثلة كالتالي:

### • بطاقات الصلاحية:

سن تشريع بوضع علامات "يفضل إستهلاكه قبل" "BEST BEFORE" على التاريخ بدلاً من تاريخ إنتهاء الصلاحية حيث تشير الدراسات أنه يقلل من هدر الأطعمة. وتشير الأبحاث التي أجريت حول بطاقات الصلاحية في المملكة المتحدة إلى أن توحيد بطاقات تاريخ الطعام وتوضيح معناها للجمهور يمكن أن يقلل من هدر الطعام المنزلي بنسبة تصل إلى 20% [14].

### • تشريعات خفض أسعار المنتجات حسب تاريخ الانتهاء:

إصدار قرارات تشجع الجمعيات التعاونية والأسواق الموازية ببيع المنتجات الغذائية الصالحة للإستهلاك وذات فترة صلاحية قريبة الانتهاء بأسعار مخفضة وعدم إرجاعها للمورد إلا مع نهاية إنتهاء فترة الصلاحية بما فيها المنتجات الطازجة، مع ضمان سلامتها للإستهلاك الآدمي.

### • تشريعات الحظر من إتلاف الأغذية الصالحة:

في عام 2016، أصبحت فرنسا أول دولة تتبنى تشريعاً يحظر على محلات السوبر ماركت التخلص من الأطعمة أو المنتجات الغذائية الصالحة للأكل أو التي يمكن استخدامها كعلف للحيوانات، ويلزم التشريع محلات التجزئة بتوقيع عقود مع الجمعيات الخيرية التي يمكن التبرع لها بالأغذية [14]. كما سنت كثير من الدول عقوبات في حال إتلاف أطعمة صالحة.




لذا لا بد من وضع قوانين للحد من رمي أو إتلاف فائض الغذاء للمطاعم والفنادق والمتاجر بحيث تقوم بدورها في المسؤولية المجتمعية في توعية الأفراد للحد من الإستهلاك وعدم أخذ ما هو زائد عن الحاجة. ولتجنب وضع غرامة مالية لكمية معينة من النفايات يقوم التاجر بإرجاعها إلى المصدر أو إعطائها إلى جهات بنوك الطعام أو مبادرات مجتمعية.

## سياسات وإجراءات للحد من هدر الأطعمة



- إصدار قرار وزاري لمعالي **وزير التجارة والصناعة** يلزم المطاعم بعدم السماح بترك أغذية فائضة من وجبات الزبائن وإلزامهم بإعطائها للزبون عند المغادرة.
- إعداد لائحة خاصة من قبل **وزارة الشؤون الاجتماعية** بالترخيص للجهات الخيرية لاستقبال الفائض من الطعام المطبوخ وتوزيعه على الأسر المحتاجة، أو تعديل لائحة التراخيص الحالية في **الهيئة العامة للغذاء والتغذية**.
- إصدار قرار وزاري من معالي **وزير التجارة والصناعة** بشأن السماح للجمعيات التعاونية والأسواق الموازية بيع المنتجات الغذائية الصالحة للإستهلاك وذات تواريخ صلاحية قريبة من الإنتهاء بأسعار مخفضة وعدم إرجاعها للموردين إلا مع نهاية فترة صلاحيتها.
- بناء على القرار الوزاري لمعالي **وزير التجارة والصناعة**، يقوم إتحاد الجمعيات التعاونية والأسواق الموازية بتخصيص أرفف للمنتجات الغذائية ذات الأسعار المخفضة كونها قريبة للإنتهاء. وتخضع لرقابة الهيئة العامة للغذاء والتغذية لضمان سلامتها للإستهلاك الآدمي.
- إصدار تعميم يسمح بالتصرف بالمنتجات الغذائية المستوردة والمنتجة محلياً الصالحة للإستهلاك وغير مطابقة للمواصفات بالتبرع بها للجهات الخيرية والجمعيات ذات العلاقة بدلاً من إتلافها أو إعادة تصديرها من خلال مجلس **إدارة الهيئة العامة للغذاء والتغذية**، وإضافة خيار تحويلها كأعلاف/غذاء للحيوانات بالتعاون مع جهات معتمدة ومرخصة من الدولة وتخضع للرقابة على أعمالها.
- إصدار قرار اداري من قبل **الهيئة العامة للصناعة** لمنشآت تصنيع الأغذية لتحويل وتصريف المنتجات الغذائية الصالحة للإستهلاك وغير مطابقة لمواصفات التصنيع الجيد لاستخدامها كسماد عضوي وأعلاف حيوانية بالتنسيق مع الهيئة العامة للغذاء والتغذية.
- إصدار قرار من **الهيئة العامة لشؤون الزراعة والثروة السمكية** يسمح بإستغلال الحاصلات الزراعية الطازجة افواكه وخضروات غير صالحة ظاهرياً وتحويلها لسماد عضوي بالتنسيق مع الجهات المعنية.
- مراجعة **وزارة التجارة والصناعة** الحصص الغذائية للسلع الغذائية المدرجة على البطاقة التموينية بالتنسيق مع **الهيئة العامة للغذاء والتغذية**.
- إصدار قرار **بوزارة التجارة والصناعة** بإستغلال الفائض من السلع الغذائية التموينية وتحويلها كسماد عضوي أو أعلاف حيوانية في حال إنتهاء فترة صلاحيتها.
- إصدار بلدية الكويت لائحة تنظيمية بتخصيص حاويات النفايات المنزلية والتجارية امن أصل عضوي لتسهيل الاستفادة منها
- إصدار قرارات عن مواصفات لصناعة الوقود المتجدد من المهدر للطعام.





الإستراتيجية الإعلامية  
لعبادة "قدرها"  
الوطني للحد من هدر  
الطعام

## هوية الحملة الإعلامية

إن إيجاد الهوية المناسبة للحملة يعد أساس استدامة وضمان الوصول للأهداف المنشودة للمبادرة. وينقسم التركيز على الهوية إلى قسمين: الشخصية التي تحملها الحملة بالإضافة إلى الجانب البصري للهوية.

تتلخص هوية الحملة في الوصف التالي: حملة وطنية يتم إطلاقها على أيدي مختصين وإعلاميين لتثقيف المجتمع للحد من هدر الطعام وإحداث تغيير إيجابي من خلال تمكين الأفراد لاتخاذ قرارات تعزز الممارسات المستدامة بدعم من وزارة التجارة والصناعة.

وتحمل الحملة الوطنية القيم التالية المرشدة لطبيعة البرنامج: التمكين - المسؤولية - الاطمئنان - الاستدامة - الإبداع - تقدير الذات والنعمة.

أما روح الحملة فهي تتصف بالقرب من المجتمع الكويتي واستخدام صوته. تقريب المشكلة وتمكين الحل من خلال سلوكيات عملية واعطاء شعور الذكاء للمستفيد من البرنامج.

وهو بهذه الروح تحمل صوت صديق شبابي ملهم، مبدع صديق للبيئة والأهم هو ممكن أكثر من كونه معلم.





## الجمهور المستهدف

لضبط فاعلية الحملة نقوم من خلال العملية الاتصالية بالتركيز على شرائح مجتمعية معينة لتحقيق الأثر على ظاهرة هدر الطعام.

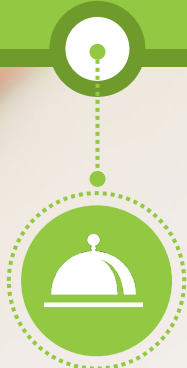
تبدأ الأولوية في الجمهور المستهدف على الأسرة في الكويت وهي الشريحة الرئيسية في الاستهداف حيث تشكل الأسرة 44% من مصدر هدر الطعام. ونخص منها تحديدا الأسر الصغيرة التي تتراوح أعمار أربابها من 27-42 سنة ولديهم أبناء. تتشكل طبيعة هذه الأسرة في سلوكياتها المرتبطة بالتسوق في الأسواق المركزية ووجود عمالة منزلية يعتمدون عليها وبالإضافة لإرتيادهم المتكرر للمطاعم أو الطلب منها.

وننتقل للشرائح المستهدفة الثانوية والتي تتضمن المدارس والشباب كوسيط مهم في تفعيل الرسالة وتبني السلوكيات في مرحلة مبكرة وتضم أيضا المطاعم وجهات ذات الصلة التي يشكل نسبة الهدر فيها 33% من الإجمالي العام ويعمل التركيز عليها تكامل الجهود في كافة الأصعدة ومختلف الجوانب وتمهيد للمرحلة القادمة من الحملة.

الجهات  
ذات الصلة



المطاعم



المدارس



الشباب



الأسرة





## السلوكيات المستهدفة

تستهدف الحملة المبادرة في التغيير الاجتماعي ثم تحديد سلوكيات للتركيز عليها بناء على معيارين مهمين: القدرة على التغيير وأثر تغيير السلوك على ظاهرة هدر الطعام في الكويت بشكل عام. وبعد تمرين السلوكي الذي ضم أصحاب الخبرة في مختلف المجالات ذات الصلة وبالإستعانة بالتقارير المتخصصة تم تحديد السلوكيات التالية والتي تم اختيارها لتغطية كافة مراحل هدر الطعام: مرحلة التخطيط للإستهلاك، ومرحلة التوجيه السليم للإستهلاك وختاماً مرحلة التصرف بالمهدر من الطعام. أما السلوكيات المختارة لكل مرحلة فهي كالتالي: لمرحلة تخطيط الإستهلاك تم اختيار إعداد قائمة التسوق بالإضافة إلى تخطيط شراء النقصة كسلوكيات محددة تعالج هذه المرحلة من الهدر أما لمرحلة التوجيه السليم للإستهلاك تم اختيار التخزين السليم. وللمرحلة الأخيرة وهي التصرف بالمهدر من طعام تم اختيار عملية التصرف المناسب بالطعام المهدر.



## إستراتيجية الحملة

يتلخص الهدف الإستراتيجي للحملة من خلال تمكين الجمهور المستهدف من اتخاذ قرارات إستهلاكية واعية للحد من هدر الطعام من خلال التدرج التالي في العملية الإعلامية. تبدأ الإستراتيجية في التنبيه لجذب الإنتباه للقضية حيث أن الساحة الإعلامية عادة ما تكون مزحومة بمختلف القضايا الإجتماعية. وبعد جذب الإنتباه نبدأ بالتعريف عن الظاهرة من خلال تقريبها لتلامس واقع المستهلك وبيئته المحيطة. ننتقل من هذا التقريب إلى إشراك المستهلك في الحملة كعنصر فاعل ومشارك في صنع الوعي حتى تكون الحملة تشاركية وليس تعليمية فحسب. وبعد هذا التأسيس لروح الحملة ننتقل لثقيف المستهلك للسلوكيات المراد التركيز عليها وفوائدها في تحقيق الأهداف المرجوة للظاهرة. وسيبقى بعد الثقيف فئة من المستهدفين في حاجة لمزيد من الإقناع ومزيد من الجهود للوصول لهم. وبعد الوصول والإقناع نحرص على التمكين لتكون أدوات إيقاف الهدر في متناول المستهلك ويتم فيها ختام البرنامج ليكون مستدام وقابل للتوسع في المستقبل.



## تمكين الفرد ببناء معلوماته وتبني سلوكيات إيجابية



تشير العديد من الدراسات أن الأفراد لديهم وعي بظاهرة هدر الطعام في مجتمعاتهم و أنهم على معرفة بأن الهدر تصرف خاطئ و غير مقبول دينياً و إجتماعياً و أنهم قلقين حيال قضية الأكل الفائض و إهداره [31]. والمجتمع الكويتي لا يختلف في هذا الجانب، إذ أن 91% من المجتمع يدرك أن الفائض من الطعام مشكلة في الكويت [43]. وبما أن المنازل أي الأسر تشكل المصدر الأعلى للهدر في الطعام، لذا من المهم استهداف الأسرة من خلال حملات التسويق الإجمالي التي تركز على تمكين الفرد ببناء معلوماته و تبني سلوكيات إيجابية. فقد بينت مجموعة من الدراسات أن الفرد عندما يثق بقدرته على تقليل الهدر فإنه سيكيف سلوكه تجاه العمل على تقليل الهدر في محيطه [31].

تتفق الدراسات التي تناولت موضوع الهدر داخل الأسرة على مجموعة من السلوكيات الإيجابية التي من شأنها تقليل الهدر منها: إعداد قائمة تسوق و التخزين الصحيح للطعام و التصرف الصحيح بالفائض من الطعام [28]. بالنسبة لمبادرة "قدرها" تركز على هذه السلوكيات مضاف إليها تنظيم المشاركات الإجتماعية والمعروفة بـ"النقصة".



# سلوكيات أربعة تقلل من هدر الطعام في المنازل

تتفق الدراسات التي تناولت موضوع الهدر داخل الأسرة على مجموعة من السلوكيات الإيجابية التي من شأنها تقليل الهدر منها: إعداد قائمة تسوق و التخزين الصحيح للطعام و التصرف بالفائض من الطعام [28] , بالنسبة لمبادرة "قدرها" تركز على

قائمة التسوق تساعد على تقليل كمية الطعام المهدر في نسبة تصل إلى 20% آخذين بالإعتبار أن يتم كتابة القائمة بعد معاينة ما هو متوفر في الثلاجة [31]. بالنسبة للمجتمع الكويتي بنت دراسة أجرتها الإدارة المركزية

للإحصاء [44] أن 31% من الأسر في الكويت دائماً ما تستخدم قائمة التسوق. مما يفيد فرصة لتشجيع الأسرة على تبني هذا السلوك مع بيان منفعتها.

2

إعداد قائمة التسوق



تبين نتائج الإستطلاع أن المشاركة في المناسبات عن طريق تقديم "النقصة" سلوك اجتماعي

تنسيق المشاركات للمناسبات

4



يقوم به 60% من المجتمع. بين الإستطلاع أن 70% من الأفراد يرون أنه يتم طهي الكثير من الطعام أو شرائه للمناسبات ما ينتج عنه بقايا الطعام، ونفس النسبة تؤيد أن المبالغة في تقدير عدد الحضور يؤدي إلى الإفراط في تقديم الطعام، و غالباً هذه البقايا يتفاهم حجمها عندما لا يتم تنسيق و تخطيط المشاركة "النقصة" مع المدعوين. أيضاً بينت النتائج أن 40% فقط يتواصلون مع الداعي/الداعية لإبلاغهم بنوع المشاركة، ما يوضح أن هناك فئة تحتاج إلى التشجيع لتكون مبادرة في تنسيق مشاركات الأطعمة في المناسبات لتقليل الهدر.

فهم تاريخ صلاحية الطعام وطرق التخزين والتنسيق الدوري للمواد الغذائية و التجميد الصحيح يساهم في تقليل هدر الطعام [31]. تبين الإحصائيات أن هناك حاجة لتوعية الأسر الكويتية والوافدة بنظم التخزين للحفاظ على جودة/مذاق وسلامة الطعام. فدراسة الإدارة المركزية للإحصاء [44] بينت أن أكثر من 70% من الأسر الكويتية تتخلص من بقايا الطعام التي تعتبرها غير جيدة مرة إلى مرتين في الأسبوع مقارنة مع 60% من الأسر الوافدة. أيضاً هناك فرصة لتغيير سلوك الفرد. كما بين الاستطلاع أن من أبرز أسباب هدر الطعام غير

1 التخزين الصحيح للمواد الغذائية



المطبوخ هي: إنهاء الصلاحية أو أن يكون الطعام غير مستخدم لفترة طويلة أو أن التخزين غير صحيح.

3 التصرف مع المهدر من الطعام



يبين المسح أن 75% من العينة على دراية أنه يمكن تدوير المواد الغذائية إلى شيء نافع بدل التخلص منه. لا سيما أن ما يقارب من 57% من الأسر الكويتية تلقي بقايا الطعام التي لا تزال جيدة مرة أو أكثر من مرة في الاسبوع. إضافة إلى ذلك نرى أن 70% من الأسر الكويتية والوافدة يتخلص يومياً من كمية من الطعام

تكفي لإطعام شخص واحد، و 25% من الأسر الكويتية ترمي ما يكفي شخصين إلى ثلاث أشخاص، و من الملاحظات التي تستحق الذكر أن التبرع بالطعام الفائض يصل إلى 69% في الأسر الكويتية و 40% في الأسر الوافدة. كما بين الإستطلاع أن النسب متقاربة بالنسبة للطرق التخلص من الطعام المطبوخ: 24.8% سلة المهملات، 21% إطعام حيوانات 29.6% التبرع للأفراد (يشمل الثلجات). ما سبق يؤكد ضرورة التركيز على طرق التصرف مع المهدر بأسلوب مناسب.

## خطوات الحملة الإعلامية لتقليل هدر الطعام



تتفق الدراسات أن الخطوة الأولى في عملية التسويق الإجماعي هي "جذب الإنتباه" تليها "إثارة إهتمام الجمهور" يتبعها "ترويج السلوك الإيجابي المراد تبنيه و من ثم إقناعه بتبنيه" و بهذا يكون تفاعل الجمهور المستهدف مع الرسالة متدرج حسب ما أقرته العديد من النماذج التسويقية أشهرها نموذج "AIDA" ونموذج "Lavidge and Steiner" و قد استرشدت اللجنة بالمراحل الرئيسة في هذين النموذجين و التي ممكن إختصارها بثلاث خطوات: الإدراك و التأثير و تغيير السلوك. غالباً الجهود الإعلامية تستخدم الأسلوب التقليدي في التعامل مع قضية هدر الطعام و ذلك باستهداف الجانب الإدراكي فقط، اي بناء معلومات الفرد في حين أثبتت عدد من الدراسات أن زيادة معلومات الفرد حول الهدر لا تنعكس على سلوكه لتقليل الهدر، و تشجع الدراسات الحديثة على إستهداف السلوك الذي اعتاد عليه الشخص و ترويج سلوك جديد ليعتاد عليه [36]. علاوة على ذلك التدخل الفعال هو التركيز على عدد من العادات السلوكية المرتبطة ببعضها في آن واحد [35]. وهذا ما تبنته اللجنة على أن يكون من منطلق عاطفي تماشياً مع نتائج إستطلاع اللجنة.

# الحملة المقترحة

- تبدأ الحملة بمرحلة التنبيه من خلال عمليتين اتصاليتين رئيسيتين أولهما الإعلان العاطفي بروح الحملة يكمله إنشاء مجسم تفاعلي متنقل لافلت للأنظار وموصل للرسالة.
- وفي مرحلة التقريب يتم تدعيم الحملة بإعلانات في الشوارع تحمل الإحصائيات المقربة للظاهرة للناس ومحيطهم.
- ويبدأ الحساب الرسمي للحملة بنشر المحتوى التفاعلي للحملة ونشاطاتها بعد الفيديو الرئيسي.
- وبعد التفاعل المبدئي للحملة يتم إطلاق الحملة بشكل رسمي من قبل وزارة التجارة والصناعة من خلال فعالية رسمية في أحد المواقع المناسبة ومكانة وأهمية الظاهرة ويتم التركيز لإشراك المجتمع المدني والمختصين من خلال تمييزهم وإطلاعهم على أهداف وخطة الحملة مما يشكل فرصة لبناء قاعدة بيانات مهمة للمبادرة.
- تم تشكيل إلى الآن إنطلاقة مهمة للحملة في المجتمع كتمهيد لإطلاق السلوكيات الأربع المراد تبنيها في مرحلة التثقيف بشكل جماعي في البداية ليسهل ربطها وحفظها وتبنيها من المستهلك بالتزامن مع إطلاق الموقع الرئيسي للحملة.
- وبعد هذا التعريف المبدئي للسلوكيات تنطلق حملات مصفرة لكل سلوك كوسيلة إقناع مهمة لمزيد من التبني المجتمعي وتتبنى الحملات السلوكية الأربع بمنهج سلوكي واضح يسعى للتمكين من خلال الثلاث عناصر التالية: القدرة والفرصة والحافز:
  - تسوق صح: إعلانات تحفيزية ومنافع استخدام قائمة التسوق يتم تركيزها على مراكز التسوق بالإضافة لتفعيل مراكز التسوق من خلال عملية استفتاء إلكترونية عند الدخول عن إحضار قائمة التسوق وتوزيعها عند المخرج للتسوق القادم
  - إحسبها صح: إعلانات عاطفية على المستوى المجتمعي وتنميط السلوك المنضبط لمشاركات الطعام "النقصات" وتنسيق التحضير لها مع تفعيل رقمي من خلال تطبيقات لتنسيق المناسبات الإجتماعية.
  - خزنها صح: إعلانات تثقيفية لتقييم الصلاحية ووسائل التخزين السليم والاستخدام المبتكر ويكون التفعيل لهذا السلوك من خلال التعاون مع المنصات التدريبية والجمعيات والمؤثرين في مجال الغذاء والطهي للتثقيف والتعليم
  - وزعها صح: حصر وسائل التصرف اللائق مع المهدر من طعام على الموقع الإلكتروني للحملة ونشر ما يمكن تطبيقه ويكون التفعيل من خلال التعاون مع الجهات الرسمية لزيادة فرص التصرف السليم بالهدر مثل المطاحن والجمعيات وغيرها





# الفريق



**أ. أيمن عبدالرحمن الرويح**  
تساويق للاستشارات التسويقية  
ayman@tasaweeq.com



**نبال خالد بورسلي**  
جامعة الكويت  
nibal.bourisly@ku.edu.kw



**د. إسراء عيسى العيسى**  
جامعة الكويت  
e.aleisa@ku.edu.kw



**د. ريم غازي الفليح**  
الهيئة العامة للغذاء والتغذية  
r.alfulaij@pafn.gov.kw



**د. سلطان ماجد السالم**  
الجمعية الكويتية للعلوم والتكنولوجيا والابتكار  
drsmalsalem@gmail.com



**م. آلاء إياد الصالح**  
مهندس اختصاص  
aalsaleh@kfas.org.kw



**ا. محمد يوسف المزيني**  
مبادرة نعمتي  
nemati.kw@gmail.com



**م. سعود صالح الرخيص**  
The Behaviour Change  
saud@thebehaviourchange.c



**د. نور بدر العوضي**  
جامعة الكويت  
drsmalsalem@gmail.com



**م. شريفة خالد الجابر**  
مهندسة صناعية  
sherefa.aljaber@gmail.com



## المصادر

1. وثيقة رمادية عن رؤية الجمعية الكويتية للعلوم والتكنولوجيا والابتكار فيما يخص الأمن الغذائي بدولة الكويت, و.ر.ع.ر.ا.ل.و.ف.ي.ا.ب. الكويت, Editor. 2022, الجمعية الكويتية للعلوم والتكنولوجيا.
2. Al-Jarallah, R. and E. Aleisa, *Investigating Causes Contributing to Increased Municipal Solid Waste in Kuwait: A National Survey*. Journal of Engineering Research 2013. 1(3): p. 123-143.
3. Al-Jarallah, R. and E. Aleisa, *A baseline study characterizing the municipal solid waste in the State of Kuwait*. Waste Management, 2014. 34(5): p. 952-960.
4. Al-Salem, S.M., *Ch\_7: The forgotten wealth: The optimal management of plastic waste (In Arabic)*, in *Environment in the GCC*, H. Al-Reyes, S. Al-Ajlan, and O. Al-Shehabi, Editors. 2021, GCC Centre for Development Policies.
5. Al-Salem, S.M., et al., *Baseline soil characterisation of active landfill sites for future restoration and development in the state of Kuwait*. International Journal of Environmental Science and Technology, 2020. 17(11): p. 4407-4418.
6. Alexandratos, N. and J. Bruinsma, *World agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision*. 2012.
7. Aljaber, S., *Bread Production and Waste in Kuwait: A Life Cycle Assessment*, in *Industrial Engineering*. 2024, Kuwait University: Kuwait.
8. Aljassim, M., *7,000 tons of solid waste per day to landfills (Arabic)*, in *Aljareeda*. 2021: Kuwait.
9. AVRIS. *Who is responsible for food loss or food waste?* 2021; Available from: <https://www.avristech.com/who-is-responsible-for-food-loss-or-food-waste/>.
10. Brancoli, P., K. Bolton, and M. Eriksson, *Environmental impacts of waste management and valorisation pathways for surplus bread in Sweden*. Waste Management, 2020. 117: p. 136-145.
11. European Commission, *Food waste measurement*, in *Directorate-General for Health and Food Safety*, E. Commission, Editor. 2018, European Union: Brussels.
12. FAO, *Food Wastage Footprint: Full cost-accounting*, in *The Food and Agriculture Organization of the United Nations*. 2014, United Nations: Rome, Italy. p. 98.
13. FAO, *The state of food security and nutrition in the world. Building climate resilience for food security and nutrition*. . 2018.
14. FAO, *Food Loss and Waste in Fish Value Chains*, in *The Food and Agriculture Organization of the United Nations*. 2023, United Nations: Rome, Italy. p. 98.
15. Gadkari, S., et al., *Life cycle analysis of fermentative production of succinic acid from bread waste*. Waste Management, 2021. 126: p. 861-871.
16. Halabi, M.A., et al., *Solid Waste in Kuwait: Proposed Role of KFAS in Addressing the Challenges*. 2019, KFAS.
17. Hamade, S., J. Ayoub, and R. Accary, *Food Loss And Waste: GCC Solutions For A Global Challenge*, T.W.G. Summit, Editor. 2023, Oliver Wyman.
18. Hermanussen, H., J.-P. Loy, and B. Egamberdiev, *Determinants of Food Waste from Household Food Consumption: A Case Study from Field Survey in Germany*. International Journal of Environmental Research and Public Health, 2022. 19(21): p. 14253.
19. Immonen, M., et al., *Waste bread recycling as a baking ingredient by tailored lactic acid fermentation*. International Journal of Food Microbiology, 2020. 327: p. 108652.
20. KAPP. *Environmental Services*. Investing in Kuwait: A guide for Investment Opportunities in Kuwait 2021 [cited 2022 Jan 22]; Available from: <https://kdipa.gov.kw/wp-content/uploads/2021/02/2Environmental.pdf>.
21. Karwowska, M., S. Łaba, and K. Szczepański, *Food Loss and Waste in Meat Sector—Why the Consumption Stage Generates the Most Losses?* Sustainability, 2021. 13(11): p. 6227.
22. Kaza, S., et al., *What a Waste 2.0: 0: A Global Snapshot of Solid Waste Management to 2050*. 2018: Washington, DC.
23. Kennedy, L., et al., *The attitudes and practices of United Arab Emirates consumers towards food waste: A nationwide cross-sectional study [version 1; peer review: awaiting peer review]*. F1000Research, 2023. 12(911).
24. KNDP, *Third development plan 2022-2025*. 2020: Kuwait.
25. Mccafferty, H., *Food Answers: Which Countries Have Laws Against Food Waste?*, in *FOOD WASTE*. 2022.
26. Murdock, A., *What you need to know about food waste and climate change*, in *The University of California*. 2017.

27. NG. *What the world eats?* 2011; Available from: <https://www.nationalgeographic.com/what-the-world-eats/>.
28. Pearson, D. and A. Perera, *Reducing Food Waste: A Practitioner Guide Identifying Requirements for an Integrated Social Marketing Communication Campaign*. *Social Marketing Quarterly*, 2018. 24(1): p. 45-57.
29. Principato, L., *Food waste at consumer level : a comprehensive literature review*. SpringerBriefs in environmental science. 2018, Cham, Switzerland: Springer.
30. Russ, W. and R. Meyer-Pittroff, *Utilizing waste products from the food production and processing industries*. *Crit Rev Food Sci Nutr*, 2004. 44(1): p. 57-62.
31. Schanes, K., K. Dobernig, and B. Gözet, *Food waste matters - A systematic review of household food waste practices and their policy implications*. *Journal of Cleaner Production*, 2018. 182: p. 978-991.
32. SCPD, *Kuwait voluntary national review 2019*, S.C.f.P.a. Development, Editor. 2019.
33. Shen, G., et al., *The status of the global food waste mitigation policies: experience and inspiration for China*. *Environ Dev Sustain*, 2023: p. 1-29.
34. Skaf, L., et al., *Unfolding hidden environmental impacts of food waste: An assessment for fifteen countries of the world*. *Journal of Cleaner Production*, 2021. 310: p. 127523.
35. Southerton, D. and D. Welch, *Rethinking the Role of Individuals' Behaviours in Sustainable Consumption*. 2015.
36. Sutinen, U.-M., *Addressing food waste with a socio-cultural approach to social marketing*. *Journal of Social Marketing*, 2022. 12(2): p. 256-274.
37. Troschinetz, A.M. and J.R. Mihelcic, *Sustainable recycling of municipal solid waste in developing countries*. *Waste Manag*, 2009. 29(2): p. 915-23.
38. UN. *International Day of Awareness on Food Loss and Waste Reduction 29 September*. 2019; Available from: <https://www.un.org/en/observances/end-food-waste-day/background>.
39. UN. *International Day of Awareness of Food Loss and Waste - September 29*. 2023; Available from: <https://www.un.org/ar/observances/end-food-waste-day/background>.
40. UNEP, *Food Waste Index Report*, H. Forbes, T. Queded, and C. O'Connor, Editors. 2021, United Nations Environment Programme: Nairobi, Kenya.
41. Verni, M., et al., *Wasted Bread as Substrate for the Cultivation of Starters for the Food Industry*. *Frontiers in Microbiology*, 2020. 11.
42. World Bank, *Country Level Dataset Licensed under CC By-4*. 2020, World Bank Group: Washington, DC.
43. الخيري, ا.ا.ل.ا., ظاهرة هدر الطعام الفائض و سبل الإستفادة منه: إستطلاع رأي من عينه في دولة الكويت. العالمي لدراسات العمل الخيري 2022, المركز مبرة البر الخيرية  
الهيئة الخيرية الإسلامية العالمية: الكويت
44. للإحصاء, ا.ا., مسح الدخل و الإنفاق الأسري لدولة الكويت 2019-2022. 2022, لمجلس الأعلى للتخطيط و التنمية: الكويت