قياس وتتبع نفايات الطعام داخل الجامعة

Campus Food Waste Tracking

2024–2025 | SDG 2.2.1



عدم هدر الطعام

ZERO FOOD WASTE

القضاء التام على الجوع

SDG 2 | ZERO HUNGER

١ | الملخص المؤسسي ونطاق التقرير

تولي جامعة بورسعيد اهتمامًا خاصًا بتحقيق الأمن الغذائي والإدارة المسؤولة للموارد الغذائية، انطلاقًا من دورها في تعزيز جودة الحياة الجامعية. وتُعد منظومة التغذية بالمدن الجامعية أحد المحاور الرئيسية لدعم الطلاب وتحقيق الاستفادة المثلى من الموارد الغذائية المتاحة.

حققت منظومة التغذية بالمدن الجامعية خلال الفترة المرجعية 2024–2025 عدم وجود هدر للطعام، وتأتي الوقاية من فقد الغذاء القابل للاستهلاك في مقدمة أولويات الجامعة للحفاظ على الموارد الغذائية وتعزيز الاستهلاك المستدام.

وتتكامل منظومة تقديم الوجبات مع رصد نفايات الطعام والتوريد المسؤول وحماية البيئة، بما يسهم في تحقيق الهدف الثاني «القضاء التام على الجوع» والهدف الثاني عشر «الاستهلاك والإنتاج المسؤولان». ويركز التقرير على منظومة تغذية المدن الجامعية والسياسات المؤسسية الداعمة لتتبع نفايات الطعام.

1 | Institutional Overview and Scope

Port Said University places food security and the responsible management of food resources at the heart of its approach to sustainable catering. University residence meals support student welfare and the efficient use of available food resources.

During the 2024–2025 reporting period, the student residence catering system achieved zero food wastage. The prevention of avoidable food loss is a central component of the University's approach to protecting nutritional resources and supporting sustainable consumption.

This approach connects the provision of meals with food waste monitoring, responsible procurement and environmental protection, contributing to SDG 2 (Zero Hunger) and SDG 12 (Responsible Consumption and Production). The report focuses on the university residence catering system and the institutional policies supporting food waste tracking.

٢ | خطة رصد نفايات الطعام

بدأت الجامعة تنفيذ خطة لرصد المخلفات الغذائية الناتجة يوميًا عن الوجبات المقدمة لطلاب المدن الجامعية، بهدف حصر كميات المخلفات والتعرف على أنماطها وتحديد فرص الوقاية من الهدر الغذائي وتعزيز كفاءة استخدام الموارد.

وترتبط الخطة منظومة التغذية بالإطار العام لإدارة المخلفات بالجامعة. ويشمل نطاق الرصد المستهدف المخلفات المرتبطة بإعداد الوجبات، وفائض الطعام غير المقدم، والمتبقيات بعد الاستهلاك، بما يتيح تحديد فرص المحافظة على الموارد الغذائية.

وتعكس نتيجة عدم وجود هدر للطعام خلال 2024–2025 أهمية الوقاية من فقد الغذاء القابل للاستهلاك، فيما تظل إدارة المتبقيات العضوية عند نشأتها جزءًا مكملًا للمسؤولية البيئية.

دليل الجامعة الرسمي – رصد نفايات الطعام

2 | Food Waste Monitoring Plan

The University has initiated a plan to monitor food waste arising from meals served to students in university residences. Monitoring daily food residues is intended to support the quantification of waste, the identification of waste patterns and the prevention of avoidable losses.

The plan connects catering operations with the University's wider waste management framework. Tracking food waste is relevant to the preparation of meals, unserved surplus and food remaining after consumption, providing a basis for identifying opportunities to conserve food resources.

The zero food wastage outcome for 2024–2025 reflects the emphasis placed on preventing avoidable food loss. The management of organic residues, where generated, remains a complementary environmental responsibility.

Campus Food Waste – Official University Evidence

3 | Institutional Tracking Framework

The University's Waste Disposal Policy, established in 2022 and reviewed in 2025, sets out an institutional framework for waste prevention and sustainable resource management across university facilities. Food service operations are addressed through provisions concerning kitchens, cafeterias and university events.

The policy calls for tracking the quantities of waste generated and disposed of by category, analysing the resulting data, identifying opportunities for improvement and setting reduction targets. Annual reporting, feedback and regular policy review reinforce this framework.

Food waste prevention is complemented by source separation and provisions for the recovery of organic materials through composting or biological treatment when waste arises. These measures distinguish prevention of edible food wastage from the management of organic residues.

Waste Disposal Policy

4 | Food Suppliers and Catering Services

The University's ethical sourcing policy assigns its catering team responsibility for developing a sustainable food policy, oriented towards healthy and seasonal food obtained from responsible suppliers, with preference for local sourcing.

٣ | الإطار المؤسسي للقياس والتتبع

تحدد سياسة التخلص من المخلفات بجامعة بورسعيد، التي أُنشئت عام 2022 وروجعت عام 2025، الإطار المؤسسي للوقاية من النفايات والإدارة المستدامة للموارد عبر مرافق الجامعة. وتشمل بنودها المطابخ والمقاهي والفعاليات الجامعية.

وتنص السياسة على إنشاء نظام لتتبع كميات النفايات الناتجة والمتخلص منها حسب الفئات، وتحليل البيانات لتحديد فرص التحسين ووضع مستهدفات الخفض. وتتكامل هذه الآليات مع إعداد التقارير السنوية وتلقي الملاحظات والمراجعة الدورية للسياسة.

وتتكامل الوقاية من هدر الغذاء مع الفرز من المصدر وإتاحة مسارات الاستفادة من المخلفات العضوية عند نشأتها، من خلال التسميد أو المعالجة الحيوية. ويُميز هذا النهج بين منع هدر الطعام الصالح للاستهلاك وإدارة المتبقيات العضوية.

سياسة التخلص من المخلفات

٤ | الموردون ومقدمو خدمات التغذية

تُسند سياسة التوريد الأخلاقي للأغذية والمستلزمات إلى فريق التغذية بالجامعة مسؤولية تطوير سياسة غذاء مستدام، تستهدف توفير أغذية صحية وموسمية من مصادر مسؤولة، مع دعم التوريد المحلي.

وتضع السياسة معايير الاستدامة ضمن مواصفات مقدمي الخدمات وأسس إسناد العقود، وتشجع التعاون مع الموردين وإعطاء الأولوية للمنتجات والخدمات التي تُدار بطرق مسؤولة بيئيًا واجتماعيًا.

The policy establishes sustainability considerations for service-provider specifications and contract awards. It encourages cooperation with suppliers and prioritises goods and services managed in environmentally and socially responsible ways.

This institutional framework links purchasing decisions to resource conservation and waste prevention throughout food service. For outsourced catering, food waste tracking and reporting are the specific requirements addressed by indicator 2.2.1.

Ethical Sourcing of Food and Supplies

ويربط هذا الإطار المؤسسي عمليات الشراء بالحفاظ على الموارد والوقاية من الهدر عبر مراحل تقديم الغذاء. وفي حال إسناد خدمات التغذية إلى جهات خارجية، فإن تتبع نفايات الطعام والإبلاغ عنها يمثلان المتطلب المحدد للمؤشر 2.2.1.

سياسة التوريد الأخلاقي للأغذية والمستلزمات

5 | Food Waste Management and Monitoring Outcomes

University catering: student residence meal provision achieved zero food wastage in 2024–2025. Waste monitoring: tracking by category under the Waste Disposal Policy supports monitoring and reporting. Food procurement: sustainability criteria in provider specifications and contract awards support responsible sourcing. Organic residues: source separation and recovery provisions support resource conservation.

٥ | نتائج إدارة نفايات الطعام ومتابعتها

التغذية الجامعية: حققت منظومة تقديم الوجبات بالمدن الجامعية عدم وجود هدر للطعام خلال 2024–2025. رصد المخلفات: يدعم تتبع النفايات حسب الفئات وفق سياسة التخلص من المخلفات إطار الرصد والتقارير. توريد الأغذية: تدعم معايير الاستدامة في مواصفات مقدمي الخدمات وإسناد العقود التوريد المسؤول. المتبقيات العضوية: يدعم الفرز من المصدر ومسارات الاستفادة الحفاظ على الموارد.