



# مشروع طعمة محتاج

"عطاء مستدام"

الملخص:

"يهدف مشروع طعمة محتاج إلى جمع فائض الطعام وتجهيزه وفق المعايير الصحية وتوزيعه على الأسر المحتاجة، بما يساهم في الحد من الهدر الغذائي وتعزيز الأمن الغذائي والاستدامة المجتمعية."

## جدول المحتويات

3	خلفية المشروع:
3	الهدف العام:
3	الأهداف التفصيلية:
4	نطاق المشروع:
4	مخرجات المشروع:
5	أصحاب المصلحة:
5	الجدول الزمني:
6	المخاطر وخطط التخفيف:
7	مؤشرات النجاح (KPIs):
7	الأثر المتوقع:
8	الميزانية التقديرية:

## مشروع "طعمة محتاج"

### خلفية المشروع:

تُعد مشكلة الهدر الغذائي أحد أكبر التحديات الاجتماعية والاقتصادية والبيئية في المملكة، إذ تشير المؤشرات إلى ارتفاع نسبة الفاقد الغذائي مقارنة بمتوسط الاستهلاك الأسري. وفي منطقة عسير على وجه الخصوص، تتزايد الحاجة إلى برامج مستدامة تُعيد الاستفادة من فائض الطعام بدلاً من التخلص منه، خصوصاً لدى الأسر ذات الدخل المحدود.

جاء مشروع "طعمة محتاج" كأحد المبادرات النوعية لجمعية حفظ النعمة بعسير، لِيُسهم في جمع فائض الطعام من الفنادق، والمطاعم، والمناسبات، والمتاجر. وتجهيزه وفق المعايير الصحية، ثم توزيعه للأسر المحتاجة بطريقة تحفظ الكرامة وتضمن السلامة.

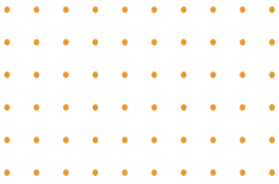
هذا المشروع يشكل امتداداً لرؤية الجمعية في حفظ النعمة، وتمكين المجتمع، وتقليل الهدر، وتعزيز الأمن الغذائي، مع موازنة مباشرة لتوجهات وزارة البيئة والمياه والزراعة في الحد من الفاقد الغذائي، وتحسين كفاءة استهلاك الموارد، وتعزيز الاستدامة البيئية.

### الهدف العام:

تمكين الأسر المحتاجة في منطقة عسير من الحصول على وجبات غذائية آمنة وصحية اعتماداً على فائض الطعام العالي الجودة، بما يحقق الأمن الغذائي ويحد من الهدر.

### الأهداف التفصيلية:

1. جمع ما لا يقل عن 150 طناً سنوياً من فائض الطعام القابل للاستهلاك الآدمي.
2. تجهيز الوجبات وفق معايير الجودة والسلامة الغذائية.
3. توزيع الوجبات على 780 أسرة محتاجة في مدينة أبها ومحافظات عسير.
4. تقليل الهدر الغذائي في المنطقة بنسبة 15% من خلال هذا المشروع.



## نطاق المشروع:

يشمل نطاق مشروع "من حقهم طازج" ما يلي:

### داخل النطاق:

- جمع فائض الطعام من الفنادق، والمطاعم، وقصور الأفراح، والمتاجر.
- فرز الوجبات في مركز الماجد لحفظ النعمة.
- إعادة تغليف وتجهيز الوجبات وفق المعايير الصحية.
- نقل الوجبات وتوزيعها على المستفيدين.
- تدريب فريق التشغيل والمتطوعين.
- عقد شراكات مع المتاجر والمطاعم وقصور الأفراح.

### خارج النطاق:

- جمع فائض غير صالح أو غير آمن للاستهلاك.

## مخرجات المشروع:

1. وجبات غذائية جاهزة مطابقة لمعايير الجودة والصحة.
2. تقارير شهرية عن كمية الوجبات المجمعة والموزعة.
3. شراكات موقعة مع الجهات المزودة للفائض الغذائي.
4. قاعدة بيانات محدثة للمستفيدين.



## أصحاب المصلحة:

الجهة	الدور
وزارة البيئة والمياه والزراعة	الإشراف الفني- ضبط معايير الجودة-دعم الاستدامة الغذائية
الأسر المستفيدة	استقبال الوجبات.
فريق التشغيل والمتطوعون	عمليات الجمع و الفرز والتعبئة والتوزيع
الداعمون والجهات المانحة	التمويل، المتابعة، تقارير الأثر

## الجدول الزمني:

المرحلة	المدة	التفاصيل
التحضير والإطلاق	1 شهر	توقيع الشراكات، تجهيز المركز، تدريب الفريق
الجمع والفرز والتغليف	10 أشهر	تنفيذ عمليات يومية مستمرة
التوزيع والمتابعة	10 أشهر	التوزيع الدوري وتحديث البيانات
التقارير والتقييم	1 شهر	تقييم الأثر، إعداد التقرير الختامي

## المخاطر وخطط التخفيف:

خطط التخفيف	درجة الخطورة	الخطر
فرز دقيق تطبيق نظام السلامة، رفض أي مواد غير مطابقة	متوسط	وصول فائض غير آمن للاستهلاك
تنويع مصادر الفائض، توقيع شراكات جديدة	متوسط	انخفاض كميات الفائض
توقيع مذكرات تفاهم واضحة	منخفض	ضعف التزام مزودي الفائض
تعزيز الفريق	متوسط	تأخر عمليات التوزيع
تدريب الزامي، توفي أدوات حماية، تطبيق ISO 22000	عالي	مخاطر صحية

## مؤشرات النجاح (KPIs):

- كمية الفائض الذي تم جمعه (بالأطنان).
- عدد الوجبات التي تم تجهيزها وتوزيعها.
- عدد الشراكات المبرمة مع مزودي الفائض.
- عدد الأسر المستفيدة (أسرة/سنة).
- عدد المتطوعين المدربين.
- رضا المستفيدين (80% فأعلى).

## الأثر المتوقع:

### أثر اجتماعي:

- دعم مئات الأسر بشكل كريم ومستمر.
- تعزيز قيم التكافل والرحمة والمسؤولية المجتمعية.

### أثر اقتصادي:

- خفض تكلفة الهدر الغذائي للمجتمع والمنشآت.
- تقليل الاعتماد على الدعم الغذائي التقليدي.

### أثر بيئي:

- تقليل النفايات الغذائية
- تحسين الإدارة البيئية للموارد الغذائية
- خفض الانبعاثات الناتجة عن التخلص من بقايا الطعام.

## الميزانية التقديرية:

البند	التكلفة التقديرية
تشغيل فريق الجمع والتوزيع	160,000 ريال
تجهيزات التغليف والفرز	70,000 ريال
النقل والخدمات اللوجستية	55,000 ريال
متطلبات سلامة وجودة أغذية	30,000 ريال
مواد تغليف وتعبئة	15,000 ريال
التدريب والتوعية	25,000 ريال
النظام الإلكتروني والمتابعة	20,000 ريال
صيانة المركبات والمعدات	40,000 ريال
إدارة المشروع والتقارير	50,000 ريال
الإجمالي	470,000 ريال





# جَمْعِيَّةُ حِفْظِ النِّعَمَةِ بِمَنْطَقَةِ عَسِير

نسعد بتواصلكم:



0503232266



shukraseer@gmail.com