



لا تضعها حتى في الحوض

إدارة النفايات في عملك التجاري للأغذية

سوف تساعد النصائح البسيطة الواردة في ورقة الحقائق هذه على تلبية متطلباتك المتعلقة بالنفايات التجارية وتجعل عملك أكثر استدامة. وستساعد أيضاً في حماية المجتمع من فيض مياه الصرف الصحي وتوفير حياة أفضل لسكان سيدني الكبرى. لا تستخدموا مطلقاً حوضكم كسلة قمامة. ضع أي نفايات صلبة مثل بقايا الطعام في سلة المهملات وإعد تدوير النفايات السائلة مثل زيوت الطهي، كما يمكنكم القيام بأشياء أخرى كثيرة لتجنب زيادة أو تقليل كمية النفايات.

كيف يمكنكم تجنب تراكم النفايات؟

- قوموا بمسح أو كشط الأشياء المنسكبة، ولا تستخدم خرطوم الماء لدفعها إلى المجاري، لا يؤدي ذلك إلى توفير المياه فحسب، بل سيمنع مخلفات الأطعمة الدهنية من الدخول إلى أنظمة الصرف الصحي.
- اتبع متطلباتنا المتعلقة بمصائد الدلو للاحواض ونفايات الارضيات الموجودة في جميع الأحواض ونفايات الأرضيات في المطبخ ومناطق إعداد الطعام وصيانة أجهزتك. لمعرفة المزيد، راجع sydneywater.com.au/greasetraps
- حافظوا على معدات المعالجة الخاصة بكم لمنع تصريف المخلفات الدهنية إلى أنظمة الصرف الصحي والبيئة. تأكدوا من تشغيل مصفاية الشحوم الخاصة بكم وتنظيفها من قبل مقاول Wastesafe وفقاً للجدول المحدد في اتفاقية Sydney Water الخاصة بكم.
- يرجى الاتصال بنا قبل شراء معدات معالجة جديدة. وتأكدوا من فحص المعدات مقابل الموردين المدرجين لدينا لمعدات المعالجة الأولية للشركات الغذائية المدرجة على موقعنا على الإنترنت.

- كن مبدعاً في قائمة طعامك. قوموا بإدخال أطباق تستهلك كل المكونات بدلاً من رمي الطعام المفيد ضمن النفايات. سيوفر ذلك عليكم أيضاً المال الذي ينفق على المكونات.
- قدموا مياه من الصنبور للعملاء بدلاً من المياه المعبأة في زجاجات للحد من النفايات البلاستيكية.
- إذا كان لدى مطعمكم حديقته الخاصة، فكروا في تحويل بقايا الخضروات إلى سماد لإتمام دورة المغذيات. ستقللون من النفايات وترزعون منتجات أفضل وتوفرون المال الذي ينفق على الأسمدة.
- شجعوا حقيبة بقايا الطعام للكلب! إذا أخذ العملاء بقايا طعامهم إلى المنزل، فسيكون التعامل معها أقل بكثير. استخدموا حاويات طلبات خارجية قابلة للتحلل إلى سماد أو قابلة للتحلل الحيوي أو قابلة لإعادة الاستخدام.
- ضع أي نفايات تنتجها في سلة القمامة أو السماد - لا تضعها أبداً في الحوض.

كيف يمكنكم تقليل كمية النفايات الناتجة؟

- اشترتوا المكونات المحلية والموسمية لأنها ستكون في أفضل حالاتها وطازجة، وسيكون لديكم المزيد من الوقت لاستخدامها قبل أن تفسد. وستدعمون بذلك أيضاً الموردين المحليين، الذين قد يدعمون عملكم في المقابل.
- حتى إذا كانت الخدمة مشغولة، لا تشجعوا الموظفين على وضع الأطباق التي تحتوي على بقايا الطعام في الحوض أو غسلها الأطباق مباشرة، اكشطوا الأطباق في السلة وامسحوها لتجف. إذا كان لا بد من شطفها مسبقاً قبل الغسيل، فاستخدموا صمام شطف بالرش لتوفير المياه.
- استخدموا أقل قدر ممكن من المنظفات. حيث تعمل المنظفات على تحليل الدهون والزيوت والشحوم، مما يمنحك أطباق وأواني ذات لمعية. ولكن إذا كنت تستخدم الكثير منها، فإنها تتداخل مع مصيدة الدهون. إذا اشترت كمية أقل من المنظفات، فستوفر المال!
- احتفظوا بسلات المهملات في متناول اليد لرواسب القهوة وأوراق الشاي وأضيفها على بقايا الطعام لتحويلها إلى سماد أو ضعوها في سلة المهملات. أحد الخيارات المستدامة هي في إعادتها إلى الأكياس التي أتت بها وتقديمها للزبائن الذين يهتمون بحدائقهم لأخذها إلى المنزل لاستخدامها للسماد.



يجب أن يكون لديكم مصائد في الاحواض والمصارف الأرضية في المطابخ التجارية.

الالتزام بالاستدامة

لتحقيق نتائج حقيقية، ضعوا في اعتباركم جميع تأثيرات قرارات وإجراءات عملكم. وفكروا في كيفية تجنب أو تقليل النفايات، وكيفية استخدام الموارد بشكل أفضل بالتفكير في إعادة الاستخدام وإعادة التدوير. إذا فشل كل شيء آخر، فكروا في كيفية التخلص من النفايات بطريقة آمنة واقتصادية.

- ناقشوا مسألة الاستدامة مع موظبيكم وإشراكهم في تحقيقها. ضعوا أهدافاً لتقليل النفايات وتبادلوا الأفكار مع الموظفين حول كيفية تحقيق ذلك. وتوعية الموظفين الجدد حول كيفية التعامل مع المخلفات كجزء من تدريبهم.
- شاركوا التزامكم مع عملائكم على وسائل التواصل الاجتماعي وعززوا تقدمكم، سواء كان ذلك من خلال توفير المياه أو تجنب الهدر أو لمجرد الحرص على مساعدة مجتمعكم.
- إذا كنتم بحاجة إلى معدات جديدة، ضعوا في الاعتبار تكاليف الصيانة والمياه والطاقة على مدار عمر تلك المعدات، فقد تجدوا أن المعدات الأقل سعراً ليست بالضرورة هي الأرخص. تواصلوا معنا دائماً قبل شراء معدات المعالجة للتأكد من توافقها مع نظامنا، وذلك حتى لا تشتروا معدات باهظة الثمن ثم تجدوا أنه لا يمكنكم توصيلها بنظامنا.
- إدراج مراقبة النفايات الناتجة وإدارتها جزءاً من العمليات التجارية. ينبغي أن تدركوا كمية النفايات التي تنتجونها بشكل عام وكمية النفايات التي تنتجونها من كل خدمة.
- ينبغي أن تتعرفوا على خدمات المياه والصرف الصحي التي تستخدمونها، وكيف تعمل أي معدات معالجة (مثل مصيدة الشحوم) وتقييم كيف تؤثر القرارات التي تتخذها على المجتمع من حولك.



تقليل النفايات البلاستيكية عن طريق تقديم ماء الحنفية.



اكشط أطباقك في سلة القمامة أو السماد - لا تضعها أبداً في الحوض.

كيف يمكنكم إعادة استخدام الموارد بدلاً من التخلص منها؟

- ليلة هادئة؟ ومكونات بقايا الطعام جاهزة بالفعل؟ لا ترميها، ضع في أعتبارك إرسالها إلى المنظمات الخيرية التي تقدم وجبات الطعام للمحتاجين.
- ربما تكون عملية "إعادة الاستخدام" الأكثر شيوعاً في الأعمال التجارية للأغذية هي الزيت المأخوذ من المقلاة العميقة. يقول المعهد الأسترالي لسلامة الأغذية، إنه يجب تصفية زيت المقلاة كل يومين وتغييره أسبوعياً على الأقل، ولكن لا توجد قاعدة ثابتة وقاطعة، ويعتمد ذلك على نوع زيت الطهي الذي تستخدموه، وعدد الساعات التي تستخدموه فيها وعدد المرات خلال كل خدمة، ودرجة الحرارة، ومدى نظافة معدّاتكم. إذا كنتم تعيدون استخدام الزيت، فقوموا بتصفية الزيت بانتظام وتحققوا من وجود أي تغييرات من حيث الرائحة واللون واللزوجة والرغوة والتدخين وكذلك مذاق الطعام، وذلك لتحقيق التوازن بين طهي طعام جيد وآمن وصحي والاستدامة المالية والبيئية.

كيف يمكنكم إعادة تدوير النفايات؟

- عندما يحين وقت استبدال زيت الطهي المستخدم، قوموا بتجميعه وتخزينه في حاويات محكمة الغلق في منطقة محكمة لحين يقوم بجمعها القائم بإعادة التدوير. وستقوم العديد من شركات إعادة التدوير بتزويدكم بحاويات لملئها حتى يتمكنوا من إزالة الزيوت وإعادة تدويرها خارج الموقع.
- وإذا كان لديكم كميات قليلة جداً من مخلفات الزيوت، يمكنكم وضعها في حاوية محكمة الغلق ووضعها في سلة المهملات، لكن لا تسكب زيت الطهي المستخدم في الحوض أو توجّهوه إلى مصيدة الشحوم.

حيث تضعها تحدث فرقاً حقيقياً

