



# توفير المياه في عملك التجاري للأغذية

تتجاوز قيمة المياه تكلفة فاتورة المياه بكثير ستوفر لك إدارة المياه بكفاءة المال، ولكن الأهم من ذلك أنها تساهم في خلق بيئة مستدامة. وسيؤدي الالتزام بالاستدامة إلى تشجيع موظفيكم وبناء علامتكم التجارية وتحسين صورتكم العامة. لذا ساعدونا في خلق حياة أفضل لسيدني الكبرى من خلال الإدارة المستدامة للمياه ولمياه الصرف الصحي.

## ما تستطيعون فعله

- احرصوا على معرفة اين تستخدمون المياه ومقدار ما تستخدمونه في كل منطقة، بما في ذلك الحمامات، وصنابير المطبخ، وغسالات الأطباق، وصمامات الشطف بالرش، وغسالات الزجاجات، وآلات صنع الثلج، وممارسات الطهي (مثل غسل الخضار) والتنظيف (على سبيل المثال، هل تستخدمون خرطوم المياه أو الكنس؟)
- احرصوا على معرفة كيفية تأثير استخدامكم للمياه على تكاليف العمل الأخرى مثل الطاقة أو مواد التنظيف الكيميائية.
- قارنوا عملكم بالاعمال الأخرى لمعرفة المقدار الذي يجب أن تستخدمونه. يستخدم المطبخ التجاري الفعال أقل من 35 لتراً من الماء لكل خدمة. إذا كنتم تستخدمون أكثر من 45 لتراً، فيمكنكم بالتأكيد تحقيق بعض التوفير.
- يمكننا المساعدة في تقديم المشورة أو المساعدة للمراقبة عبر الإنترنت، حتى تتمكنوا من تتبع استخدامكم للمياه في الوقت الفعلي من خلال هاتفكم المحمول أو جهازكم اللوحي. لدينا أيضاً برامج WaterFix المدعومة للاعمال التجارية الصغيرة. يرجى زيارة موقعنا على [sydneywater.com.au/businessstips](http://sydneywater.com.au/businessstips) لمزيد من التفاصيل حول أحدث برامجنا.

## الالتزام بتوفير المياه

يجب التفكير بمنظور الاستدامة لتحقيق نتائج حقيقية. فكروا في تأثير قرارات وإجراءات عملك. إذا أصبحت مثلاً يُحتذى به، فأنتم بذلك تضعون المعايير لموظفيكم للمساعدة في تحقيق توفيرات مستدامة في المياه.

## ما تستطيعون فعله

- الالتزام بالاستدامة. ناقشوا الأمر مع موظفيكم وشاركوا التزامكم مع عملائكم على وسائل التواصل الاجتماعي وشرحوا ما ستفعلونه لتوفير المياه (والطاقة)، والحصول على إنتاج مستدام وإدارة النفايات.
- إذا كان هناك شخص ما في فريقكم حريصاً، فقوموا بتعيينه كبطل الاستدامة لديكم ومنحه السلطة والمسؤولية اللازمة لتحقيق ذلك. أسندوا إليهم مسؤولية قيادة مبادرات توفير المياه، وتحديد أهداف توفير المياه وإبلاغ الفريق عن التوفير. عزز تقدم الاستدامة على وسائل التواصل الاجتماعي سواء كان ذلك توفيراً للمياه أو تجنب الهدر أو مجرد الحرص على مساعدة مجتمعكم.
- اعطوا الأولوية للشراء بشكل مستدام. اشترى المنتجات المحلية المستدامة وستدعمون بذلك أيضاً الأعمال التجارية المحلية الأخرى.
- راقبوا استخدام المياه عن طريق التحقق من فاتورة المياه الخاصة بكم، إذا لاحظتم أي تغيير، فحاولوا معرفة سبب زيادة أو انخفاض استخدامكم للمياه.

## احرصوا على فهم استخدامكم للمياه

لا يمكنكم إدارة استخدامكم للمياه إذا كنت لا تعرفون مقدار ما تستخدمونه واين تستخدمونه. احرصوا على فهم خدمات المياه والصرف الصحي التي تستخدمونها وكيف يمكن للتغييرات التي تجرونها أن تحدث فرقاً.



يعد استخدام صمامات الشطف الذكية الموفرة للمياه إحدى الطرق التي يمكنك من خلالها توفير المياه.



اشرك الموظفين واطلب اقتراحات حول كيفية توفير المياه.

## تحديد فرص توفير المياه ووضع الأهداف

غالبًا ما تكون بعض الأفكار البسيطة هي الأكثر فعالية من حيث التكلفة، إذ لا تعني كفاءة استخدام المياه بالضرورة شراء معدات باهظة الثمن. ويمكن لتغييرات صغيرة أن تحدث فرقاً كبيراً.

- امسحوا الأطباق ما أمكنكم بدلاً من شطفها. إذا احتاجوا إلى الشطف، فاستخدموا صمام رش فعال قبل الشطف بدلاً من صنوبر متدفق. استبدلوا الفوهات البالية أو المفقودة على صمامات الرش.
- احرصوا على تنظيف الأرضيات بالمكانس والمماسح وليس الخراطيم إن أمكن.

### ما الذي يمكنكم فعله في الحمامات

- قم بتركيب صنابير مقيدة التدفق ومجهزة بأجهزة الاستشعار وصيانتها.
- قم بتركيب مراحيض مزدوجة ومباول منخفضة التدفق. وحرصوا على وضع الملصقات التي تشجع العملاء على استخدام معدل تدفق مياه منخفض.
- تحققوا من آليات تدفق المبولة حتى لا تتدفق بسبب مرور شخص ما بجوارها.
- ضعوا سلة مهملات في الحمامات، حتى لا يميل العملاء إلى وضع القمامة في المراحيض. احرصوا على وضع ملصقات لتذكيرهم بما يمكن التخلص منه وما يجب رميه في سلة المهملات.
- احرصوا على وضع ملصقات تشجع العملاء والموظفين على الإبلاغ عن مشاكل السباكة.
- راجع [sydneywater.com.au/businessstips](http://sydneywater.com.au/businessstips) للحصول على مزيد من النصائح حول كيفية توفير المياه في عملك.

### ما الذي يمكنكم فعله في المطبخ

- شجع الموظفين على الإبلاغ عن التسريبات وإصلاحها عندما تكون مشاكل صغيرة.
- إذا كنتم بحاجة إلى استبدال المعدات، ففكروا في شراء الأجهزة الموفرة للمياه (والطاقة) بما في ذلك غسالات الصحون وغسالات الزجاجات، وأجهزة الثلج المبرد بالهواء، والمقالي الموفرة للمياه، وأجهزة بخار الطعام الموفرة للمياه. ضعوا في اعتباركم جميع تكاليف المعدات قبل شرائها. إذا كنت تفكر في تكاليف الصيانة والمياه والطاقة على مدار عمر الجهاز، فقد لا يكون الجهاز الأقل سعراً هو الأرخص حقاً. على سبيل المثال، تستخدم المقالي الموفرة للمياه وأجهزة بخار الطعام ذات الكفاءة المائية ما يصل إلى 90% أقل من المياه، وتتضمن أوقات طهي أقصر، وتوفر معدلات إنتاج أعلى وتحد من فقدان الحرارة.
- قوموا بتحديد حجم المعدات الجديدة وفقاً لعدد الوجبات التي تقدمونها. قد تحصلون على صفقة معدات أكبر لكنها قد لا تكون موفرة لك على المدى الطويل.
- احرصوا على الحد من غسل الأطباق وغسل الزجاج حتى تكتمل العبئة.
- احرصوا على تركيب حنفيات مطبخ منخفضة التدفق.
- تجنبوا إذابة الأطعمة في الماء الجاري البارد. وإذابتها في التلاجة أو الميكروويف أو أثناء الطهي.
- تجنبوا استخدام المياه الجارية لغسل الثمار. اغسلوها في حوض وقوموا بإعادة تعبئته لشطفها حسب الضرورة.



حيث تضعها تحدث فرقاً حقيقياً.

