

English Version

Procedures Name:	Food Waste Measurement Procedure
------------------	---

■ **Procedures Information:**

Code:	PRO 20 SDG 2 P1 N 1
Issue date:	2018
Revision, Date:	V04, 2024
Evaluation Frequency:	Yearly
Level of Confidentiality:	Public
Pages:	2
Procedure Approved Date:	22 Feb 2018
Decision of the Deans Council:	24 July 2018/2019

■ **Responsibilities and implementation:**

Follow-up, review and development:	Strategies and Policies Committee, Sustainability and Ranking Office
Accreditation:	Human Resources and Institutional Development Unit
Application (scope):	All food-serving facilities on campus, including cafeterias, restaurants, and catering service providers

■ **Procedure Steps:**

#	Step
1.	Identifying Key Points for Food Waste Collection: - Identify all locations generating food waste (e.g., cafeterias, kitchens, events) - Allocate dedicated food waste bins with clear labels
2.	Data Collection: - Train staff to collect food waste data regularly - Record the amount of waste daily using clear measurement units (e.g., kilograms)
3.	Waste Categorisation: - Categorise food waste into types (e.g., organic, inorganic, recyclable, toxic) - Analyse the main sources of waste to identify causes of wastefulness
4.	Data Analysis: - Prepare monthly reports on the amount of food waste - Compare measured quantities with previous periods
5.	Setting Goals: - Establish clear quantitative targets to reduce food waste - Engage the university community in achieving these targets through awareness campaigns
6.	Communication: - Share results with university administration and the campus community - Publish semi-annual reports on the university's progress in reducing food waste

■ **Related Forms:**

#	Form Name
1.	Daily Food Waste Record Form
2.	Food Waste Categorisation Form
3.	Monthly Food Waste Report

النسخة العربية

اسم الاجراء:	إجراء قياس نفايات الطعام
--------------	--------------------------

المعلومات العامة:

الرمز:	PRO 20 SDG 2 P1 N 1
تاريخ الإصدار:	2018
رقم المراجعة، وتاريخها:	V04, 2024
التقييم الدوري:	سنوياً
مستوى السرية:	عام
عدد الصفحات:	3
تاريخ اعتماد السياسة:	22 Feb 2018
قرار مجلس العمداء:	24 July 2018/2019

المسؤوليات والتطبيق:

المتابعة والمراجعة والتطوير:	لجنة الاستراتيجيات والسياسات، ومكتب الاستدامة والتصنيفات
الاعتماد:	وحدة الموارد البشرية والتطوير المؤسسي
التطبيق (النطاق):	جميع المرافق التي تقدم الطعام داخل الحرم الجامعي، بما في ذلك الكافيتريات، والمطاعم، ومقدمي الخدمات الغذائية.

خطوات الإجراء:

الرقم	الخطوة
1.	تحديد النقاط الأساسية لتجميع نفايات الطعام: - تحديد جميع المواقع التي يتم فيها إنتاج نفايات الطعام (الكافيتريات، والمطابخ، والفعاليات). - تخصيص حاويات مخصصة لنفايات الطعام مع وضع علامات واضحة.
2.	جمع البيانات: - تدريب الموظفين على جمع البيانات حول نفايات الطعام بشكل دوري. - تسجيل كمية النفايات يومياً باستخدام وحدات قياس واضحة (مثل الكيلوغرامات).
3.	تصنيف النفايات: - تصنيف نفايات الطعام إلى فئات (مثل العضوية، وغير العضوية، والقابلة للتدوير، والسامة). - تحليل المصادر الرئيسية للنفايات لتحديد أسباب الهدر.
4.	تحليل البيانات: - إعداد تقارير شهرية عن كمية نفايات الطعام. - مقارنة الكميات المحسوبة مع الفترات الزمنية السابقة.
5.	وضع أهداف: - وضع أهداف كمية واضحة لتقليل نفايات الطعام. - إشراك المجتمع الجامعي في تحقيق هذه الأهداف من خلال حملات التوعية.
6.	التواصل: - مشاركة النتائج مع إدارة الجامعة والمجتمع الجامعي. - نشر تقارير نصف سنوية عن تقدم الجامعة في تقليل نفايات الطعام.

النماذج المرتبطة:

الرقم	اسم النموذج
1.	نموذج تسجيل نفايات الطعام اليومي
2.	نموذج تصنيف نفايات الطعام
3.	التقرير الشهري لنفايات الطعام