



EMIRATES CHEFS GUILD FZ-LLC

Fujairah Creative Tower
Creative City
Fujairah
PO Box 454922, Dubai UAE
Tel: +971 56 801 4089
emiratesculinaryguild@gmail.com
emiratesculinaryguild.net

الالتزام المستمر بالاستدامة لكوكبنا وصناعتنا

كجزء من تركيز ECG المستمر على مسألة هدر الطعام والتوعية بها، تدعو ECG جميع المتنافسين في مسابقاتها إلى أن يكونوا على دراية بأن هدر الطعام جزء من مسابقات الطهي. على مدى السنوات الماضية بدأت الجمعية في تعديل فئات المنافسة الخاصة بها لتقليل هدر الطعام، من خلال إدراج المزيد من فئات الطهي المباشر مع تقديم للأطباق بكميات أقل وفئات البوفيه الصالحة للأكل، واستخدام لحوم الناتجة عن مسابقة فئة اللحامين والتي يتم التبرع بها للجمعيات الخيرية على سبيل المثال لا الحصر.

تؤمن الجمعية بشدة أن مسؤولية الشيف هي ضمان التعليم والتوعية لكل من الطهاة الشباب وعامة الناس بشأن الوعي بهدر الطعام وكذلك في مسابقات الطهي الخاصة بـ ECGs وهذا أمر مهم للغاية.

القواعد واللوائح وملخص الفئات التي يتم إصدارها للمتنافسين واضحة للغاية فيما يتعلق بما هو متوقع تقديمه خلال المنافسة وعدد الحصص وحجم المكون الرئيسي وفي فئات البوفيه عدد الضيوف وكمية البروتين الرئيسي. يجب أن يتبعها المتنافسون ويجب ألا يطبخوا أكثر من الكميات المنصوص عليها ولا يجب عليهم إحضار كميات زائدة من المواد أثناء التحضير والتي لا يتم استخدامها في النهاية ثم يتم التخلص منها.

تتوافق معايير التحكيم التي تستخدمها ECG مع Worldchefs وبموجبها تقدم معايير التحضيرات كجزء من نقاط التحكيم، حيث يتم خصم النقاط وفي الحالات القصوى بموجب معايير التحكيم "الإعداد المهني الصحيح" يمكن أن يخسر المتنافس ما يصل إلى 35 نقطة.

يلعب استخدام الطعام وفصل القمامة دورًا مهمًا في مطبخ اليوم. هناك مجال آخر تركز عليه (ECG) وهو النظر في استخدام المواد البلاستيكية ذات الاستعمال لمرة واحدة لضمان تقليل ذلك، ويوصى بشدة باستخدام العلب الصغيرة القابلة لإعادة الاستخدام والتي يستخدمها المتنافسون بدلاً من العلب البلاستيكية. يتم تكليف المتنافسين أيضًا باستخدام الحاويات والبلاستيك والقفازات القابلة للتحلل وإعادة التدوير وغيرها من المنتجات في منافساتهم.



EMIRATES CHEFS GUILD FZ-LLC

Fujairah Creative Tower
Creative City
Fujairah
PO Box 454922, Dubai UAE
Tel: +971 56 801 4089
emiratesculinaryguild@gmail.com
emiratesculinaryguild.net

يخبرنا تحديث من الأمم المتحدة بقصة مصورة عن هدر الطعام

<https://news.un.org/en/story/2019/10/1049181>

مع فقدان أو إهدار ثلث الأغذية المنتجة للاستهلاك البشري، وما زال الملايين يعانون من الجوع، تسلط وكالات الأمم المتحدة المعنية بالأغذية الضوء على القضية: نشرت منظمة الأغذية والزراعة (الفاو) تقريرها السنوي عن حالة الأغذية والزراعة مع نتائج يمكن أن تؤدي إلى الحد من فقدان الأغذية وهدرها، وفي وقت سابق من شهر أكتوبر، أطلق برنامج الأغذية العالمي حملة التوعية - إطلاق حملة #أوقفوا_النفائيات.



لدى الرابطة العالمية لجمعيات الطهاة Worldchefs أيضًا برنامجها المرتبط ارتباطًا وثيقًا بالأمم المتحدة وأيضًا كأحد ركائزها:

إطعام الكوكب: إطعام الكوكب هي مبادرة لإلهام الاستهلاك الغذائي المستدام بين المجتمعات ومحترفي الطهي، ودعم الناس. المحتاجين من خلال الإغاثة والتخفيف من حدة الفقر الغذائي والتعليم. تم تأسيسه بواسطة Worldchefs ويتم تشغيله بالشراكة

مع Electrolux و AIESEC <https://www.feedtheplanet.worldchefs.org>