

التطبيق الذكي - الطعام للجميع - ساعد ووفر وتناول الطعام



David Rodriguez,
CEO & Founder
Food for All – help, save & eat
Email: hello@foodforall.us

15%، فإنه يمكن الاستفادة من هذا الطعام في تغذية 25 مليون شخص. ولا تأتي هذه الكمية المذهلة عن طريق الصدفة: كما أدى الاستهلاك غير الملائم والتسويق الخاطئ والتضارب العام بشأن صحة ونوعية الطعام من خلال مواعيد بيعها إلى خلق ثقافة لا يتم فيها قبول بقايا الطعام فحسب بل لا يتم الاستفادة منها كذلك. وفي نفس السياق والسيناريو، تقوم المطاعم التي يتبقى لديها كميات كبيرة من الطعام بنهاية اليوم في الغالب بإلقاء الطعام في مقالب النفايات. ويعتبر هذا النوع من الطعام جيد وأمن للأكل لكن نتيجة إلى ارتفاع تكاليف نقل هذا الطعام إلى الجمعيات غير الربحية والجمعيات الخاصة بالمتشردين إلى جانب المتطلبات الرئيسية بموجب القانون والحد الأدنى من الكميات المقبولة إلى مدى الحاجة إليها في المطاعم ومن خلال هذه الطريقة، يتم إنتاج كميات غير ضرورية من البقايا والنفايات بشكل يومي.

لا تتعلق عملية تحديد ملامح مستقبل المدن بطريقة مستدامة بتطوير الوسائل التقنية الجديدة فحسب بل يتعلق الأمر كذلك بتحديد الفرص الملائمة التي تساعد الناس وانتقال الكوكب إلى مرحلة الاقتصاد الدوار ولا يتعلق الأمر بالأعمال الأنانية للاستفادة من أي من الحلول بغض النظر عن المبادئ المتبعة بل يتعلق بالقدرة على خلق فرص فعالة من خلال حل أي من المشاكل القائمة حيث تؤدي بقايا الطعام إلى ضياع الفرص التي يتم إتاحتها من خلال العديد من الأوجه كما تمكن الإرادة في إعادة هيكلتها من خلال الرأسمالية الواعية في كيفية توفير الطعام للجميع.

تبلغ كمية الطعام المتبقي بداية من مرحلة الإنتاج حتى التعبئة ومن ثم الاستخدام المنزلي ما يقرب من 40% في الولايات المتحدة الأمريكية وحدها (غيوندريس عام 2012) وفي حالة ما إذا قامت الولايات المتحدة الأمريكية بالحد من كمية الطعام غير المتناول بنسبة

FOOD for all

فيما يتعلق بالمطاعم، تعني بقايا الطعام التكاليف الإضافية إلى جانب الرسوم الخاصة بالتخلص من النفايات والمكونات الخام والعمالة وفيما يتعلق بالمستهلكين، تعتبر الفجوة القائمة في الأسعار بين تناول الطعام في المنازل وفي الخارج في المطاعم عالية ومتزايدة: لا يتم توفير الطعام لكل فرد من بين 7 أمريكيان وعلاوةً على ذلك، تكمن نتائج الطعام الذي يتم الإلقاء به في مقابل القمامة آثارا سلبية من الناحية البيئية نظرًا لإطلاق غاز الميثان وهو غاز مضر للغاية ثبت مدى خطورته بما يزيد عن 100 مرة من الخطورة الناتجة عن غاز ثاني أكسيد الكربون.



وتم إطلاق الإصدار الخاص بالتطبيق في الخامس من أبريل في منطقة بوسطن العظمى وتم تطوير هذا التطبيق بالتعاون مع برنامج الوسائل التقنية والصحة المستدامة في مركز هارفارد للبيئة الصحية والعالمية ومن خلال الحافز الدافع نحو توفير حلول مستدامة من كافة النواحي (البيئة والاجتماعية والاقتصادية) لتمكين الناس من الوصول إلى الطعام الطازج والمغذي، يهدف تطبيق الطعام للجميع إلى الاستفادة منه في خمس مدن كبرى في الولايات المتحدة الأمريكية بنهاية عام 2017.

وخلاصة القول ومن خلال إعادة تفسير أحد أكبر التحديات التي تواجه المدن الخاصة بنا بشكل بسيط وهي بقايا الطعام ومن خلال ربط ذلك بالجمهور الجديد المحتمل ونوعية الوسائل التقنية الملائمة، قمنا بإتاحة الفرصة التجارية اللازمة لمقدمي الطعام والمستهلكين الذين يتمتعون بقدر كبير من الوعي: وهما الوجهين الرئيسيين الذين يتعلقان بأنه قد يشكل ما نؤمن به مستقبل المدن الخاصة بنا بطريقة أكثر استدامة.

وانطلاقاً من مهمة الحد من بقايا الطعام وزيادة الوعي الاجتماعي بشأن ما يتعلق بذلك، قمنا بإطلاق مبادرة الطعام للجميع: وهو أحد التطبيقات التي تسمح للمطاعم ببيع الطعام الفائض لديها بنهاية كل يوم بتخفيضات بنسبة 80% وثبت أن هذه الفكرة قوية ومميزة للغاية ونحن بحاجة إليها في هذه الأوقات. ومن خلال أي من النماذج التي يتم تفعيلها ومن خلال فيديو شارح، تم اعتماد التطبيق القائم في كامبريدج في السوق وهو ما أدى إلى الوصول إلى النتائج المبدئية من خلال حملة التمويل العام في نوفمبر عام 2016.

وتعتبر مبادرة الطعام للجميع إحدى الطرق الملائمة والسهلة التي تمكن المطاعم من بيع وإدارة الطعام الفائض لديها بشكل يومي وتوفير العوائد والأرباح الإضافية وتسويق الأعمال التجارية الخاصة بها ويمكن للمستخدمين الوصول إلى الطعام الطازج الذي تقوم المطاعم بخصم تكلفتها بشكل كبير للغاية وفور قيامهم بإدراج أي أمر، ينتقلون إلى المطاعم قبل وقت إغلاقها واختيار الوجبات الخاصة بهم وفقاً لإتاحة الطعام الفائض. كما أنه قد يقوموا كذلك بالتبرع بالوجبات إلى الناس الذين هم بحاجة إلى الطعام من خلال هذا التطبيق وتعتبر من بين الطرق البسيطة للمستخدمين والمطاعم لتوفير الطعام والمال وحماية البيئة معاً.

Trajectory

Since April 2016 we have been working in collaboration with the Sustainable Technologies and Health program at Harvard T.H Chan Center for Health and the Global Environment where we are developing our first prototype, go-to-market strategy and assessing the sustainability benefits of saving food.

 HARVARD T.H. CHAN SCHOOL OF PUBLIC HEALTH
Department of Biostatistics

