

التقرير النهائي لمبادرة

# وجبة ضيف الرحمن

جمعية إبلاف لخدمة الحاج والمعتمر بمكة

## فكرة المبادرة

مبادرة رائعة تهدف إلى تقديم وجبات غذائية صحية لضيوف الرحمن في منطقة الحرم المكي والمشاعر المقدسة طوال العام ليسهل عليهم أداء مناسكهم بكل يسر وسهولة.

## مبررات المبادرة

- ١ الاستجابة لأمر الله تعظيماً لشعائر الله بإكرام خير الوفود وفد الرحمن.
- ٢ تحقيق الراحة والسلامة والأمان لضيوف الرحمن بتوفير وجبات صحية ومتوازنة.
- ٣ تخفيف عناء البحث عن الطعام على ضيوف الرحمن بتوفير وجبات جاهزة ليتفرغوا لأداء مناسكهم.
- ٤ تعزيز تجربة ضيوف الرحمن خلال رحلتهم بالمحافظة على صحتهم أثناء أداء مناسكهم.

## أهداف المبادرة

- ١ توفير وجبات غذائية صحية ومتوازنة لضيوف الرحمن طوال العام.
- ٢ تقليل المخاطر المرتبطة بشراء الطعام من الأسواق بتوفير وجبات غذائية وفقاً لمعايير الجودة والسلامة الغذائية.
- ٣ تعزيز قيم التعاون والتكافل الإجتماعية بمشاركة أفراد المجتمع بإطعام ضيوف الرحمن بقول الرسول ﷺ (خياركم من أطعم الطعام).
- ٤ إبراز لجهود ودور المملكة العربية السعودية في خدمة ضيوف الرحمن وإكرامهم والإحسان إليهم.



## البرنامج اليومي

• التجهيز والتحضير ضمن خطوات لضمان توفير وجبات صحية وفقاً لمعايير الجودة والسلامة الغذائية :-

- ١ التخطيط والتنسيق مع الجهات المعنية مثل وزارة الحج ولجنة السقاية والرفادة.
- ٢ تأمين مصادر الوجبات بالتعاقد مع الشركات الغذائية الكبرى لتأمين مكونات الوجبة.
- ٣ تحديد نقاط توزيع الوجبات في منطقة الحرم والمشاعر المقدسة.
- ٤ تجهيز وسائل النقل والتوزيع والتخزين.

• آلية تنفيذ توزيع الوجبات على ضيوف الرحمن :-

- ١ توزيع المتطوعين والعمال على نقاط التوزيع بعد تدريبهم على التعامل الأمثل مع ضيوف الرحمن.
- ٢ تجهيز نقاط التوزيع وشحنها بالوجبات الغذائية الصحية.
- ٣ توزيع الوجبات الغذائية على ضيوف الرحمن حسب البرنامج المعد.

## الفترة الزمنية للمبادرة

طوال العام صباحاً ومساءً خصوصاً رمضان وموسم الحج.

## أوقات التوزيع :-

- وجبة الفطور الساعة ١٠ صباحاً.
- وجبة العشاء الساعة ٩:٣٠ مساءً

## الفئة المستهدفة

ضيوف الرحمن من الحجاج والمعتمرين والزوار لبيت الله الحرام.



## المخرجات المتوقعة للمبادرة

- ١ تحقيق رضا ضيوف الرحمن عن الخدمات المقدمة لهم خلال أداء مناسكهم.
- ٢ الحد من المشاكل الصحية بتوفير الغذاء الصحي لضيوف الرحمن مما يساهم في راحتهم وسلامتهم.
- ٣ زيادة عدد المتطوعين ومقدمي الخدمة لضيوف الرحمن.
- ٤ إثراء تجربة ضيوف الرحمن بالموروث الوطني الأصيل الذي يعبر عن كرم الضيافة وحسن الإستقبال.

## الأدوات المستخدمة في المبادرة

- ١ نقاط توزيع الوجبات الغذائية.
- ٢ معدات التعبئة والتغليف.
- ٣ وسائل النقل والتوزيع.
- ٤ أنظمة التوزيع والتخزين.
- ٥ المواد الدعائية والتوعوية.

عدد مقدمي خدمة توزيع  
الوجبات الغذائية الصحية

- المشرفين ← ٥
- العمال ← ٢٤
- السائقين ← ٢



## مكونات الوجبة

(كروسون - كيك - معمول - تمر - عصير)

## قنوات دعم المبادرة

الجهات المانحة

رجال الاعمال

تبرعات الافراد

موارد الاستدامة

- توسيع المشاركات التطوعية والمجتمعية.
- التطوير والتحسين بأليات مستمرة.
- التسويق الاحترافي والفعال.

ما تم تحقيقه

- توزيع ٩٠٠٠٠ وجبة خلال موسم الحج.

الطموح

نستهدف توزيع ٢٥٠ الف وجبة



## آليات قياس الأثر

- الاستبانات التقييمية.
- المقابلات مع المستفيدين لقياس مدى رضاهم عن الخدمة المقدمة لهم.
- الرصد الميداني والمتابعة المستمرة.
- تحليل البيانات التي تم جمعها.
- التقارير الإعلامية المصورة.
- استخلاص النتائج.

## الرؤية الختامية للمبادرة

- تم تحقيق أهداف المبادرة بنجاح، حيث تم توزيع الوجبات على المستهدفين بشكل فعال ومنظم.
- أظهرت التقييمات رضاً عالي بين المستفيدين.
- تم تعزيز روح التعاون بين المتطوعين والجهات المشاركة.
- نوصي بزيادة الدعم المادي واللوجستي لتوسيع نطاق المبادرة في المستقبل.

## بيانات مدير المشروع

- الاستاذ/ خالد سليمان حميد المحمادي • رقم جوال : ٠٠٥٩٤٢١٣٧٢٨

