



اسم الطالب: محمد فتحى محمد عبدالحليم الدرجة: الدكتوراة

عنوان الرسالة: " الممارسات المستدامة لإنتاج واستهلاك الاغذية في الفنادق الخضراء في مصر: دراسة استكشافية"

المشرفون:

أ.د / محمود محمود عطوة هويدى

أ.م.د / أيمن صافى فرج عبدالحكيم

أ.م.د / علياء مختار جابر النجار

قسم: الدراسات الفندقية

كلية السياحة والفنادق

الملخص:

تهدف هذه الدراسة الاستكشافية إلى تحليل وتقييم ممارسات الإنتاج والاستهلاك الغذائي المستدام في الفنادق الحاصلة على شهادة "النجمة الخضراء" في مصر، مع التركيز على المنشآت الفندقية الواقعة في منطقتي الغردقة والجونة. وتُعد هذه الدراسة جزءاً من جهود دعم السياحة المستدامة في مصر، واتساقاً مع أهداف التنمية المستدامة، لاسيما الهدف 2 (القضاء على الجوع)، والهدف 12 (الاستهلاك والإنتاج المسؤولان)، والهدف 13 (العمل المناخي). اعتمدت الدراسة على منهج مختلط يجمع بين التحليل الكمي والنوعي، باستخدام استبيانات شملت 108 مشاركاً من مديري الأغذية والمشروبات، والطهاة، ومسؤولي الاستدامة، إلى جانب 26 مقابلة شبه منظمة ضمن الفنادق المعتمدة.

أظهرت النتائج أن بعض الفنادق تطبق ممارسات إيجابية مثل الشراء المحلي، وإعادة تدوير المخلفات العضوية، وتدريب الموظفين، إلا أن تحديات متعددة مثل ارتفاع التكلفة، وضعف سلاسل التوريد المستدامة، ونقص الدعم المؤسسي تمثل عوائق أمام التبني الشامل. كما أظهرت الدراسة تفاوتاً في إدراك مفهوم الاستدامة بين أفراد العينة، وغياباً جزئياً للربط بين الاستدامة والهوية المؤسسية للفنادق.

قدمت الدراسة مجموعة من التوصيات أبرزها: ضرورة تقديم حوافز حكومية وتشريعية لدعم التحول الغذائي المستدام، تشجيع التعاون مع الموردين المحليين، إدماج مفاهيم الاستدامة ضمن برامج التدريب، وتعزيز حملات التوعية الموجهة للزلاء. كما طورت الدراسة إطاراً مفاهيمياً يربط بين الأطراف الفاعلة في النظام الغذائي الفندقى، بما يدعم مواءمة القطاع مع المعايير البيئية العالمية ويعزز مكانة مصر كوجهة سياحية مستدامة.

تتكون هذه الدراسة من خمسة فصول رئيسية، تم إعدادها بشكل متسلسل ومنهجي يعكس تطور بناء البحث، بدءاً من الإطار النظري، مروراً بالمنهجية، ووصولاً إلى عرض النتائج وتحليلها واستنتاج التوصيات. فيما يلي عرض موجز لمحتوى كل فصل:

الفصل الأول: الإطار العام للدراسة

يقدم هذا الفصل مقدمة شاملة للدراسة، موضحاً الممارسات المستدامة لإنتاج و استهلاك الأغذية في الفنادق الخضراء في مصر . كما يعرض مشكلة الدراسة، أهدافها، وأهميتها العملية والأكاديمية. يختتم الفصل بعرض موجز لمنهجية البحث المتبعة وهيكل الدراسة.

الفصل الثاني: الإطار النظري والدراسات السابقة

يتناول هذا الفصل الإطار المفاهيمي والنظري المرتبط بالاستدامة في قطاع الضيافة، مع التركيز على أنظمة إنتاج واستهلاك الغذاء المستدام. كما يستعرض أبرز الدراسات السابقة محلياً وإقليمياً ودولياً، مع تحليل نقدي لها يبرز الفجوات المعرفية التي تسعى الدراسة الحالية إلى سدها. وقد تم توظيف الأدبيات لتأسيس إطار تحليلي يُوجه تفسير النتائج لاحقاً.

الفصل الثالث: منهجية الدراسة

يوضح هذا الفصل التصميم المنهجي للدراسة، والذي اعتمد على المنهج المختلط (الكمي والنوعي). ويُفصل في خصائص مجتمع الدراسة، وطريقة اختيار العينة، وأدوات جمع البيانات (الاستبيان والمقابلات)، وخطوات تحليل البيانات باستخدام الأدوات الإحصائية والنوعية. كما يناقش اعتبارات الصدق والثبات والأخلاقيات البحثية.

الفصل الرابع: عرض ومناقشة النتائج

يقدم هذا الفصل نتائج الدراسة الكمية والنوعية، مقسّمة إلى محاور تحليلية تعكس الممارسات الفعلية للفنادق، التحديات، والدوافع، والتفاوت في التبني بين الفئات المختلفة. كما يعرض تفسيرات مستندة إلى الإطار النظري والدراسات السابقة، مع مقارنة النتائج بسياقات دولية عند الاقتضاء.

الفصل الخامس: الملخص، الاستنتاجات، والتوصيات

يختتم هذا الفصل الرسالة بعرض موجز لأهم ما توصلت إليه الدراسة من نتائج، ويُبرز مساهمتها العلمية من خلال الإطار المفاهيمي المقترح. كما يتضمن مجموعة من التوصيات العملية لصنّاع القرار، والفنادق، والجهات الأكاديمية، والمجتمعات المحلية. ويختتم الفصل بطرح مقترحات لأبحاث مستقبلية.