JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين

إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين دورة تدريبية مدتها أسبوع لمشرفي الأساطيل ومسؤولي الشراء ورؤساء الخدمات الفندقية على السفن والمديرين الفنيين، تتمحور حول خطة ضبط إمداد الأسطول. فغياب حشوة مضخة واحدة أو طلبية مؤن مهدرة يقتطع من عائد الرحلة ومن رفاه الطاقم. وتربط جوبيتر برايم للتدريب بين مخازن السفينة ومطبخها وإدارة الشراء على البر في منظومة إمداد واحدة.

لماذا تهم إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين الآن

تشكل ثلاث ضغوط إمداد السفن اليوم، وهي الميزانيات التشغيلية الأضيق، وطول مهل توريد القطع الأصلية من الصانعين، وأطقم بحرية تحكم على جهة العمل من جودة مطبخها. فالأسطول الذي يضبط مخازنه يتجنب التوقف عن العمل والشحن الجوي الطارئ إلى موانئ بعيدة، أما الأسطول الذي يهملها فيتراكم لديه مخزون راكد وطواقم مستاءة. وتستند الدورة إلى نظام الصيانة المخططة ونظام إدارة السلامة ومنهج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP لسلامة الغذاء.

المستفيدون من إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين

- من يعتمدون طلبات التوريد الفنية ويحددون مستويات قطع الغيار للأسطول
- من يتولون تسعير المخازن وتوريدها وتجميع شحناتها إلى السفن في موانئ متعددة
- من يديرون مطابخ السفن ويخططون قوائم الطعام ويضبطون المؤن ضمن الميزانية
- من يملكون نظام الصيانة المخططة ودليل القطع المرتبط به
- من يفاوضون موردي تموين السفن والصانعين ووكلاء الشحن

وتجني شركة إدارة السفن أكبر فائدة حين يحضر مسؤولوها الفنيون ومسؤولو الشراء والخدمات الفندقية معا.

قدرات إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين

يوازن المشاركون بين مخزون المستودعات ومواعيد التوريد ونفقات المطبخ.

- تصنيف قطع الغيار حسب الأهمية ومهلة التوريد وأثر العطل — المشرف الذي يحدد مستويات المخزون
- حساب نقاط إعادة الطلب ومخزون الأمان للمستهلكات وقطع الغيار — مسؤول الشراء عند إصدار الطلبات
- تصميم جدول توريد مجمع حول مواعيد رسو السفن والوكلاء — مشغل الأسطول الذي يضبط كلفة الشحن
- بناء ميزانية تموين للفرد في اليوم مع دورات قوائم الطعام — رئيس الخدمات الفندقية وإدارة الطواقم
- تطبيق ضوابط HACCP على استلام المؤن وتخزينها وتداولها في المطبخ — ربان السفينة
- تقييم أداء موردي التموين والصانعين ببطاقة أداء — مالك عقود الإمداد

مصطلحات إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين الأساسية

- قطعة الغيار الحرجة — قطعة يؤدي غيابها إلى توقف آلة أساسية أو الإخلال بمتطلب سلامة، فتحفظ على السفينة مهما قل استهلاكها.
- مورد تموين السفن — مورد يسلم المؤن والمخازن إلى السفن أثناء وجودها في الميناء.
- معدل التموين — المخصص اليومي المتفق عليه لطعام كل فرد من الطاقم، ويستخدم لتحديد نفقات المطبخ ومتابعتها.
- نقطة إعادة الطلب — مستوى المخزون الذي يرفع عنده طلب توريد جديد كي تصل الشحنة قبل نفاد الرصيد.
- المخازن المختومة جمركيا — بضائع تحفظ على السفينة تحت ختم الجمارك ولا تصرف إلا بشروط محددة.
- المخزون الراكد — قطع غيار لم تتحرك مدة طويلة، وكثيرا ما تخص آلات لم تعد مركبة على السفينة.

إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين يوما بيوم

اليوم 1: مشهد إمداد السفن

- هيكل كلفة إمداد الأسطول — توزع نفقات المخازن وقطع الغيار والمؤن
- دليل القطع في نظام الصيانة المخططة — ربط أعمال الصيانة بالطلب على القطع
- تخطيط مستودع السفينة ومواقع الرفوف — تقليل وقت البحث والفقد
- مسار طلب التوريد من السفينة إلى المكتب — مستويات الاعتماد وسرعته
- خريطة الصانعين وموردي التموين والوكلاء — من يتحكم في كل شحنة

اليوم 2: ضبط مخزون قطع الغيار

- ترتيب أهمية قطع غيار الآلات — تحديد ما يجب بقاؤه على السفينة
- إعداد قائمة قطع الغيار الحرجة — تلبية توقعات هيئات التصنيف والسلامة
- حساب نقطة إعادة الطلب ومخزون الأمان — الموازنة بين الكلفة والتوقف عن العمل
- مقارنة القطع الأصلية بالقطع البديلة — الموثوقية والضمان والسعر
- مراجعة المخزون الراكد والقطع المتقادمة — تحرير السيولة ومساحة المستودع

اليوم 3: الشراء والتوريد إلى السفن

- طلب عروض الأسعار ومقارنة العطاءات — اختيار الموردين على أساس الكلفة الكلية
- مراكز التجميع ووكلاء الشحن — خفض كلفة النقل لمواعيد رسو متفرقة
- توقيت التسليم وفق دورة الموانئ — تجنب فوات السفينة وإعادة التسليم
- الجمارك والمخازن المختومة وقطع الغيار العابرة — تخليص البضائع دون تأخير
- فحص الاستلام والإبلاغ عن الفروقات — إغلاق الطلبات ومطالبات الموردين

اليوم 4: التموين وسلامة الغذاء

- ميزانية التموين لكل فرد في اليوم — تحديد نفقات المطبخ ومتابعتها
- دورة قوائم الطعام وتخطيط المؤن — مواءمة طول الرحلة وغذاء الطاقم
- ضوابط HACCP في المطبخ وغرف التبريد — حماية صحة الطاقم
- درجات حرارة تخزين المؤن والمياه العذبة — منع التلف والهدر
- جرد مخزون المطبخ وسجلات الهدر — تفسير فروقات الميزانية للمكتب

اليوم 5: ممارسة خطة ضبط إمداد الأسطول

- بطاقة أداء الموردين — تجديد التعاقد مع موردي التموين والصانعين أو استبدالهم
- دراسة حالة ناقلة نفط تعاني نقصا في القطع الحرجة — تطبيق تصنيف الأهمية وإعادة الطلب
- دراسة حالة سفينة حاويات في تخطيط التوريد — تطبيق التجميع وتوقيت الموانئ
- دراسة حالة تموين سفينة خدمات بحرية — تطبيق ميزانية التموين وضوابط HACCP
- صياغة خطة ضبط إمداد الأسطول — مستويات المخزون وقواعد التوريد وأهداف التموين

تطبيق إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين بعد الدورة

- قيادة مراجعة لأهمية قطع الغيار على سفينة واحدة وتعديل الحدود الدنيا لمخزونها.
- إجراء فحص لفروقات التموين مع رئيس الخدمات الفندقية والاتفاق على تعديل دورة قوائم الطعام.

أسئلة حول إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين

ما إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين ولماذا تهم الآن؟

هي ضبط كل ما تستهلكه السفينة من قطع غيار الآلات إلى الطعام. فضيق الميزانيات وطول مهل التوريد يجعلان انضباط المستودعات والمطبخ عاملا مباشرا في جاهزية السفينة للعمل.

من يستفيد أكثر من إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين؟

يستفيد مشرفو الأساطيل ومسؤولو الشراء ورؤساء الخدمات الفندقية والمديرون الفنيون. فكل منهم يتحكم في حلقة من حلقات الإمداد إلى السفينة، وقراراتهم يؤثر بعضها في بعض.

كيف تختلف إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين عن دورة عامة في الخدمات اللوجستية البحرية؟

تعمل على مستوى السفينة الواحدة ومستودعها. فالدورة اللوجستية العامة تتناول تدفقات البضائع، بينما تغطي هذه الدورة أهمية القطع وتسليمات موردي التموين وميزانيات المطبخ.

ماذا تعود به من إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين؟

تعود بمسودة خطة لضبط إمداد أسطولك، تحدد مستويات إعادة الطلب وقواعد التسليم ومعدل التموين وبطاقة أداء الموردين.

إدارة مخازن السفن وقطع الغيار والتموين: الطريق إلى الأمام

تحدد خطة ضبط إمداد الأسطول أولا القطع التي يجب أن تحملها كل سفينة وتلك التي تطلب عند الحاجة. ويستخدمها المشرفون ومسؤولو الشراء ورؤساء الخدمات الفندقية لاعتماد طلبات التوريد وتخطيط الشحنات. وبعد أول ربع سنة من استخدامها تستحق بطاقة أداء الموردين ومعدل التموين مراجعة جديدة، لأن الأسعار وتركيبة الطواقم تتغير بسرعة.