JUPITER PRIME
Consulting • Training • Advisory
جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم

24 – 28 يناير 2027

عمّان

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم

المرجع: 2810_107712 التاريخ: 24 – 28 يناير 2027 المكان: عمان الرسوم: GBP 4200

إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم دورة تدريبية مدتها أسبوع لملاك المطاعم ومديريها وموظفي إيرادات الأغذية والمشروبات، يخرج منها المشاركون بلوحة إيرادات ساعة المقعد. فارتفاع الإيجارات وتكاليف العمالة يعني أن كل مقعد وكل ساعة يجب أن يحققا عائدا أعلى، لذا بات المشغلون يديرون الطاقة الاستيعابية والتوقيت بدقة. وتقدم جوبيتر برايم للتدريب هذه الدورة.

لماذا تهم إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم الآن

ثلاث قوى تشكل هذا المجال اليوم. فمنصات الحجز الإلكتروني وتطبيقات التوصيل تمنح المشغلين بيانات حية عن الطلب في كل ساعة، لكن قلة منهم تحولها إلى قرارات جلوس وتسعير. والضيوف يقارنون أوقات الانتظار وتوفر الحجوزات قبل اختيار المطعم، فيخسر المطعم زبائنه سريعا حين يبطئ الدوران أو تبقى طاولات الذروة فارغة. والملاك والمستثمرون يحكمون على المنافذ بإيراد ساعة المقعد لا بإجمالي المبيعات وحده. والمطعم الذي يضبط مزيج الطاولات وزمن الدوران وتسعير فترات اليوم يملأ صالته بربحية، أما غيره فيمتلئ في الذروة ويخسر على امتداد الأسبوع. وتستند الدورة إلى أبحاث إدارة إيرادات المطاعم ومقاييس استغلال الطاقة الاستيعابية.

المستفيدون من إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم

- مديرو المطاعم المسؤولون عن مخططات الصالة وقواعد الحجز وإيقاع الخدمة
- الملاك والمشغلون الذين يقيمون أداء المنافذ والاستثمار في الطاقة الاستيعابية
- موظفو الإيرادات الذين يتابعون أعداد الضيوف ومتوسط الفاتورة وإشغال المقاعد كل ساعة
- موظفو الحجوزات والاستقبال الذين يوزعون الطاولات ويديرون قوائم الانتظار
- منسقو المجموعات متعددة المنافذ الذين يقارنون صالات الطعام في المجموعة

تجني مجموعة المطاعم الفائدة الكبرى حين يحضر ملاكها ومديرو منافذها ومسؤولو الحجوزات معا ويتفقون على مجموعة واحدة من مقاييس ساعة المقعد.

قدرات إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم

يتعلم المشاركون قراءة صالة الطعام شبكة من المقاعد والساعات، لكل خلية فيها طلبها وقدرتها على تحقيق الإيراد.

- حساب الإيراد لكل ساعة مقعد متاحة حسب فترة اليوم — الملاك ومديرو المنافذ
- تصميم مزيج طاولات يطابق أحجام المجموعات المطلوبة — موظفو الصالة والاستقبال
- تحديد فترات الحجز وقواعد المدة وحدود الحجز الزائد — فرق الحجوزات
- تطبيق التسعير حسب الطلب والعروض على الفترات الهادئة — موظفو الإيرادات والتسويق
- بناء توقعات أعداد الضيوف من وتيرة الحجز والسجل السابق — مخططو المطبخ وجداول العمل
- عرض نتائج ساعة المقعد في لوحة أسبوعية — المشغلون والمستثمرون

مصطلحات إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم الأساسية

- الإيراد لكل ساعة مقعد متاحة — إجمالي الإيراد في فترة مقسوما على عدد المقاعد مضروبا في ساعات التشغيل.
- دوران الطاولة — دورة كاملة من إجلاس الضيوف وخدمتهم وتجهيز الطاولة للمجموعة التالية.
- مزيج الطاولات — توليفة الطاولات الثنائية والرباعية والأكبر في مخطط صالة الطعام.
- إشغال المقاعد — نسبة المقاعد المشغولة من المقاعد المتاحة خلال ساعة محددة.
- فترة اليوم — فترة بيع محددة مثل الإفطار أو الغداء أو العصر أو العشاء.
- وتيرة الحجز — المعدل الذي تتراكم به الحجوزات قبل موعد الخدمة.

إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم يوما بيوم

اليوم 1: الطاقة الاستيعابية مخزونا قابلا للتلف

- المقاعد والساعات بوصفها مخزونا قابلا للتلف — إعادة تعريف أداء المطعم
- حساب الإيراد لكل ساعة مقعد متاحة — مقارنة المنافذ وفترات اليوم
- محركات إشغال المقاعد ومتوسط الفاتورة — الفصل بين الحجم والإنفاق
- المطاعم العائلية والراقية والسريعة — تحديد أولويات الطاقة الاستيعابية
- بيانات نقاط البيع وأنظمة الحجز — استخراج سجلات الإيراد كل ساعة

اليوم 2: مزيج الطاولات ومخطط الصالة

- تحليل توزيع أحجام المجموعات — مطابقة الطاولات للطلب الفعلي
- تحسين مزيج الطاولات والطاولات القابلة للضم — تقليل المقاعد الفارغة
- تقسيم الصالة إلى مناطق وأقسام الخدمة — الموازنة بين السرعة والخدمة
- طاقة البار والشرفة والغرف الخاصة — تقييم أنواع المقاعد المختلفة
- خرائط كفاءة المقاعد الحرارية — رصد المناطق قليلة الاستخدام

اليوم 3: الحجوزات وضبط زمن الدوران

- تصميم فترات الحجز وقواعد المدة — استيعاب ضيوف أكثر في الذروة
- معدلات عدم الحضور والعربون وحدود الحجز الزائد — حماية طاقة الذروة
- إدارة الضيوف دون حجز وقوائم الانتظار — تحويل الطوابير إلى ضيوف جالسين
- توقيت مراحل الخدمة من الإجلاس إلى الدفع — إزالة تأخير الدوران
- إيقاع المطبخ وتوقيت إطلاق الأطباق — جعل الدوران قابلا للتوقع

اليوم 4: التسعير حسب الطلب والتوقع

- منحنيات الطلب حسب فترة اليوم — تحديد ساعات الذروة والوسط والهدوء
- العروض الزمنية والقوائم الثابتة — رفع الإيراد في الفترات الهادئة
- الحد الأدنى للإنفاق وقواعد تسعير الذروة — تقييم مقاعد الأوقات المميزة
- توقع أعداد الضيوف من وتيرة الحجز والسجل — تخطيط العمالة والتحضير
- تصور الضيف وحدود العدالة — إبقاء التسعير مقبولا

اليوم 5: التطبيق العملي للوحة إيرادات ساعة المقعد

- شبكة الإيراد والإشغال كل ساعة — تطبيق مقاييس اليوم 1
- مقترح تعديل مزيج الطاولات — تطبيق تحليل المخطط من اليوم 2
- قواعد الحجز وأهداف زمن الدوران — تطبيق ضوابط اليوم 3
- مدخلات تسعير فترات اليوم وتوقع الضيوف — تطبيق أساليب اليوم 4
- لوحة إيرادات ساعة المقعد — مراجعة الزملاء وروتين التقرير الأسبوعي

تطبيق إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم بعد الدورة

- بناء شبكة للإيراد لكل ساعة مقعد متاحة لآخر أربعة أسابيع.
- تجربة مدد حجز جديدة لفترات عشاء الذروة لمدة أسبوعين.

أسئلة حول إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم

ما إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم، ولماذا تهم الآن؟

هي ممارسة تحقيق عائد أعلى من كل مقعد وساعة عبر مزيج الطاولات وقواعد الحجز وضبط الدوران وتسعير فترات اليوم. وتهم الآن لأن الإيجارات والعمالة وتوقعات الضيوف تضغط الهوامش على طاقة استيعابية ثابتة.

من الأدوار الأكثر استفادة من إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم؟

يستفيد منها الملاك ومديرو المنافذ وموظفو الإيرادات والحجوزات. وتستفيد أكثر إن كنت تدير مطاعم فندقية أو صالات طعام مستقلة أو مجموعات متعددة المنافذ.

كيف تختلف إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم عن هندسة قوائم الطعام وتكلفة الأغذية؟

تركز على الطاقة والوقت: المقاعد والطاولات والحجوزات والدوران وتسعير فترات اليوم. أما دورات هندسة القوائم وتكلفة الأغذية فتحلل شعبية الأطباق وتكاليف الوصفات وهوامشها بدلا من طريقة امتلاء الصالة ساعة بساعة.

ماذا تعود به من إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم؟

تعود بلوحة إيرادات ساعة المقعد تضم شبكة إشغال كل ساعة ومقترحا لمزيج الطاولات وأهدافا للحجز وزمن الدوران وقواعد تسعير فترات اليوم ومدخلات توقع الضيوف.

إيرادات ساعة المقعد وإدارة دوران الطاولات في المطاعم: الطريق إلى الأمام

تمثل لوحة إيرادات ساعة المقعد نقطة البداية، وأول قرار تدعمه هو اختيار فترة اليوم التي تستهدفها قواعد الحجز أو العروض الجديدة. يستخدمها مديرو المنافذ والملاك في المراجعات الأسبوعية. وبعد الشهر الأول تستحق المراجعة مسألة ما إذا كان تقصير زمن الدوران قد أثر في رضا الضيوف ومتوسط الفاتورة.