JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

# دورة متقدمة في ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ

3 – 14 مايو 2027

باريس

info@jupiterprime.uk

**jupiterprime.uk**

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

# دورة متقدمة في ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ

**المرجع:** 330_11263 **التاريخ:** 3 – 14 مايو 2027 **المكان:** باريس **الرسوم:** GBP 10500

ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ دورة تدريبية متقدمة مدتها أسبوعين لمديري الأغذية والمشروبات ومديري المنافذ والمطاعم ومديري الولائم المسؤولين عن عدد الضيوف ومتوسط الإنفاق وربح القسم، ويبني فيها كل مشارك خطة تحسين ربحية الأغذية والمشروبات. فارتفاع أسعار المكونات وضغط الأجور وتغير عادات تناول الطعام يضغط الهوامش في مطاعم الفنادق وحاناتها وخدمات التموين. وتقدم جوبيتر برايم للتدريب هذه الدورة للقادة الذين يديرون منافذ الطعام والمشروبات.

## لماذا تهم ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ الآن

تتشكل نتائج الأغذية والمشروبات اليوم تحت ضغوط ثلاثة: أسعار مكونات وطاقة تتحرك أسرع من أسعار القوائم، وضيوف يوزعون إنفاقهم بين منافذ الفنادق والمطاعم المستقلة ومنصات التوصيل، وملاك ينتظرون من القسم أن يسهم في الربح لا أن يدعم مبيعات الغرف فقط. فالعملية التي تهندس قوائمها وتضبط مشترياتها وتملأ قاعات الولائم تحمي هامشها، أما التي تعتمد على العادة فتخسر في كل وجبة. وتقرأ الدورة نتائج القسم عبر النظام الموحد لحسابات قطاع الإيواء USALI Uniform System of Accounts for the Lodging Industry، وتبني ضوابط سلامة الغذاء على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة Hazard Analysis and Critical Control Points HACCP.

## المستفيدون من ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ

- قادة الأغذية والمشروبات المسؤولون عن موازنات القسم ومزيج المنافذ وأهداف الربح في الفنادق أو مجموعات المطاعم
- مديرو المنافذ الذين يديرون المطاعم والصالات والحانات وخدمة الغرف يوميا
- رؤساء الولائم والتموين الذين يبيعون المؤتمرات وحفلات الزفاف والمناسبات ويخططونها ويخدمونها
- مسؤولو المشتريات ومراقبو التكاليف الذين يديرون الموردين والمخازن والجرد
- قادة المطبخ الذين يتقاسمون المسؤولية عن تكلفة الطعام والقوائم وإنتاجية المطبخ

يستفيد قسم الأغذية والمشروبات في الفندق أكثر حين يحضر مديره ورئيس الولائم ومراقب التكاليف معا ويعودون بمجموعة واحدة من أهداف الربح.

## قدرات ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ

يتتبع المشاركون كل وجبة من تصميم القائمة والشراء مرورا بالخدمة حتى سطر ربح القسم.

- تطبيق هندسة القوائم لتصنيف الأطباق حسب الشعبية والمساهمة — الطهاة ومديرو المنافذ
- حساب نسب تكلفة الطعام والمشروبات وانحرافاتها — مراقبو التكاليف والملاك
- تصميم مواصفات الشراء ومستويات المخزون الأدنى وضوابط المخزون — فرق المشتريات
- تقييم مفاهيم المنافذ مقابل طلب السوق وإنتاجية المساحة — قرارات الاستثمار
- بناء باقات الولائم وأوامر المناسبات التي تحمي الهامش — المبيعات وعملاء المناسبات
- تحديد ضوابط سلامة الغذاء وفق HACCP في المنافذ والمناسبات — مسؤولو سلامة الغذاء

## مصطلحات ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ الأساسية

- هندسة القوائم — أسلوب يرتب أصناف القائمة حسب الشعبية وهامش المساهمة لتحديد ما يروج أو يعاد تسعيره أو يحذف.
- نسبة تكلفة الطعام — تكلفة المكونات المستخدمة مقسومة على إيراد الطعام، وتتابع أسبوعيا أو شهريا مقابل الهدف.
- متوسط الإنفاق لكل ضيف — إجمالي إيراد المنفذ مقسوما على عدد الضيوف المخدومين في فترة.
- المستوى الأدنى للمخزون — أقل كمية من صنف تحفظ لتغطية الاستخدام حتى التوريد التالي.
- أمر المناسبة — الوثيقة الداخلية التي تحدد كل تفاصيل الوليمة من القائمة والتجهيز إلى التوقيتات.
- الإيراد لكل مقعد متاح في الساعة RevPASH — يقيس مدى استفادة المطعم من مقاعده خلال ساعات العمل.

## ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ يوما بيوم

### اليوم 1: سوق الأغذية والمشروبات ومحركات الربح

- اقتصاديات منافذ الفنادق مقارنة بالمطاعم المستقلة — قرارات دور المنفذ
- اتجاهات تناول الطعام ومنصات التوصيل وإنفاق الضيوف — ملاءمة المفهوم
- توقعات الملاك لمساهمة القسم — أهداف الربح
- قراءة جدول قسم الأغذية والمشروبات وفق USALI — مساءلة القسم
- محركات الإيراد من عدد الضيوف والإنفاق ودوران المقاعد — روافع النمو

### اليوم 2: مفهوم المنفذ وتموضعه

- تطوير المفهوم من فجوة السوق إلى القائمة — إعادة تموضع المنفذ
- رسم المجموعة التنافسية للمطاعم والحانات — التموضع السعري
- تخطيط المساحة وإنتاجية المقاعد — خيارات توزيع الصالة
- العلامة والسرد القصصي للمنافذ — رسوخ المنفذ في ذاكرة الضيف
- ساعات العمل وتخطيط فترات اليوم — مواءمة العمالة والإيراد

## اليوم 3: هندسة القوائم والتسعير

- مصفوفة هندسة القوائم للأصناف النجوم والمربحة والغامضة والضعيفة — تعديلات القائمة
- هامش المساهمة ومرونة السعر — قرارات إعادة التسعير
- تصميم القائمة وترتيبها ووصف أصنافها — توجيه اختيار الضيف
- هندسة قائمة المشروبات وتكلفة الكأس — ربح الحانة
- القوائم الموسمية والترويجية — موازنة الطلب

## اليوم 4: ضبط تكاليف الأغذية والمشروبات

- الوصفات القياسية ومواصفات الحصص — اتساق التكلفة
- حساب تكلفة الطعام والمشروبات — التحقيق في الانحرافات
- تتبع الهدر وتخطيط الإنتاج — حماية الهامش
- أنظمة رقابة الحانة ومطابقة المخزون — منع الفاقد
- تقارير التكلفة الأسبوعية والنتائج السريعة — الإجراءات التصحيحية

## اليوم 5: الشراء والاستلام والمخزون

- اختيار الموردين والمناقصات والعقود — التوازن بين السعر والجودة
- مواصفات الشراء والمستويات الدنيا للمخزون — دقة الطلبيات
- إجراءات الاستلام والتخزين والصرف — سلامة المخزون
- الجرد ونسب دوران المخزون — النقد المجمد في المخزون
- الشراء المركزي لمجموعات الفنادق — مزايا الحجم

## اليوم 6: عمليات الخدمة والإيراد لكل مقعد

- تسلسل الخدمة وإدارة دوران الطاولات — إنتاجية المقاعد
- تحليل RevPASH لكل فترة من اليوم — قرارات السعة
- تدريب البيع الإضافي والبيع الاقتراحي — نمو متوسط الإنفاق
- ربحية خدمة الغرف والصالات — ترشيد المنافذ
- استخدام بيانات نقاط البيع والحجوزات — فهم حركة البيع

## اليوم 7: عمليات الولائم والتموين

- باقات مبيعات الولائم وتسعيرها — هامش المناسبة
- أوامر المناسبات وطلبات الفعاليات — الدقة التشغيلية
- جدولة عمالة الولائم والعمالة المؤقتة — ضبط الرواتب
- لوجستيات التموين الخارجي — توسيع الطاقة
- شرائح سوق الاجتماعات وحفلات الزفاف — تركيز المبيعات

## اليوم 8: أنظمة سلامة الغذاء والجودة

- خطط HACCP للمنافذ والولائم — نقاط التحكم الحرجة
- إدارة مسببات الحساسية وتوسيم القوائم — حماية الضيف
- تدقيق النظافة والإجراءات التصحيحية — الجاهزية للتفتيش
- اعتماد سلامة الغذاء لدى الموردين — مخاطر سلسلة التوريد
- معايير الجودة وحلقات ملاحظات الضيوف — الاتساق

## اليوم 9: الأفراد والموازنات والأداء

- بناء موازنة قسم الأغذية والمشروبات — الأهداف السنوية
- نسبة تكلفة العمالة ومقاييس الإنتاجية — مستويات التوظيف
- لوحات مؤشرات أداء المنافذ — اجتماعات الأداء الأسبوعية
- خطط حوافز فرق المنافذ — سلوك البيع
- الاستدامة في التوريد والهدر — التكلفة والسمعة

## اليوم 10: ممارسة إعداد خطة تحسين ربحية الأغذية والمشروبات

- تطبيق المفهوم وهندسة القوائم على منافذ مختارة — إجراءات القائمة
- تطبيق ضبط التكاليف والشراء على العملية — أهداف التوفير
- تطبيق روافع الولائم والخدمة على العملية — أهداف الإيراد
- تطبيق أهداف الموازنة والمؤشرات على العملية — تتبع الأداء
- إكمال خطة تحسين ربحية الأغذية والمشروبات وعرضها — اعتماد المدير

## تطبيق ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ بعد الدورة

- إجراء تحليل لهندسة القوائم في منفذ واحد باستخدام مبيعات الربع الماضي، واقتراح ثلاثة قرارات لإعادة التسعير أو التموضع أو الحذف
- إعادة بناء المستويات الدنيا للمخزون ومواصفات الشراء لأعلى عشرين مكونا تكلفة، والاتفاق عليها مع رئيس الطهاة والمشتريات

## أسئلة حول ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ

### ما ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ ولماذا تهم الآن؟

ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ هي هندسة القوائم وضبط التكاليف وإدارة المنافذ والولائم بهدف الربح. وتهم الآن لأن أسعار المكونات والأجور وتغير عادات تناول الطعام تضغط الهوامش في كل فندق ومجموعة مطاعم.

### من الأدوار الأكثر استفادة من ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ؟

يستفيد أكثر مديرو الأغذية والمشروبات ومديرو المنافذ والمطاعم ورؤساء الولائم ومراقبو التكاليف وقادة المطبخ. فكل منهم يؤثر في عدد الضيوف أو متوسط الإنفاق أو تكلفة المبيعات، والمنهج المشترك يحسن النتائج.

### بم تختلف ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ عن دورة في تقنيات الطهي؟

دورة تقنيات الطهي تبني مهارات الطبخ داخل المطبخ. أما هذا المجال فيركز على الجانب التجاري للأغذية والمشروبات، من المفاهيم وهندسة القوائم إلى الشراء وضبط التكاليف ومبيعات الولائم وموازنات القسم.

### ماذا تعود به من ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ؟

تعود بخطة تحسين ربحية الأغذية والمشروبات لفندقك أو مجموعة مطاعمك، تضم إجراءات القوائم وأهداف التكلفة والشراء وروافع الولائم وتتبع المؤشرات، جاهزة للعرض على مديرك أو المالك.

### ربحية الأغذية والمشروبات وإدارة المنافذ: الطريق إلى الأمام

توجه خطة تحسين ربحية الأغذية والمشروبات أولا القوائم والمنافذ وباقات الولائم التي تتغير في فترة التشغيل القادمة. ويستخدمها مديرو الأغذية والمشروبات ومديرو المنافذ ومراقبو التكاليف في اجتماعات الأداء الأسبوعية. وبعد أول استخدام لها تستحق افتراضات مفهوم المنفذ مراجعة ثانية، لأن المفهوم الذي لم يعد يناسب سوقه يحد من كل توفير يتحقق خلفه.