JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات

28 فبراير – 4 مارس 2027

إسطنبول

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات

المرجع: 3132_118944 التاريخ: 28 فبراير – 4 مارس 2027 المكان: إسطنبول الرسوم: GBP 5500

تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات دورة تدريبية مدتها أسبوع لمخططي الفعاليات والضيافة الذين يحددون قوائم الطعام وأعداد الضيوف وترتيبات المطابخ، ويخرج المشاركون منها بخطة تموين جاهزة لفعالية حقيقية. فالضيوف اليوم يحكمون على الفعالية من خلال ما يقدم لهم من طعام بقدر ما يحكمون عليها من خلال المتحدثين، بينما تتزايد الاحتياجات الغذائية الخاصة ومتطلبات النظافة في كل موسم. وتقدم جوبيتر برايم للتدريب هذه الدورة في تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات.

لماذا يهم تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات الآن

تشكل ثلاث قوى واقع التموين في الفعاليات اليوم. فالضيوف يأتون بطيف أوسع من حالات الحساسية الغذائية والمتطلبات الدينية والأنظمة الغذائية المرتبطة بنمط الحياة، لذلك نادرا ما تنجح قائمة طعام موحدة. كما تتغير تكاليف الأغذية والعمالة بسرعة، مما يضيق الهامش بين طلبية دقيقة وفائض مكلف. وتتوقع إدارات المواقع وجهات التفتيش الصحي دليلا واضحا على سلامة التخزين والطهي. والمنظم الذي يخطط الحصص وتدفق الخدمة وضوابط المخاطر بعناية يحمي صحة الضيوف وسمعة الجهة وميزانيتها، أما من يرتجل فيعرض الفعالية لنقص الطعام وطوابير الانتظار والهدر وحالات التسمم الغذائي.

المستفيدون من تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات

- المخططون الذين يوجهون متعهدي التموين ويعتمدون قوائم الطعام للمؤتمرات وحفلات الإطلاق والاحتفالات
- منسقو المواقع الذين يخصصون مساحات المطابخ وممرات الخدمة وقاعات الولائم
- مشرفو الضيافة الذين يجدولون طواقم الخدمة والطهاة والمساعدين في أيام الفعاليات
- موظفو المشتريات الذين يختارون موردي الأغذية ويقارنون العروض ويؤكدون مواعيد التسليم
- مسؤولو تجربة الضيوف الذين يجمعون الطلبات الغذائية الخاصة ويعالجون الملاحظات أثناء الخدمة

وتستفيد فرق الولائم في الفنادق ووكالات تنظيم الفعاليات أكثر من غيرها عندما يحضر المخططون وطواقم المواقع معا.

قدرات تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات

يحول المشاركون قوائم الضيوف والميزانيات إلى أعداد حصص وطلبيات توريد يستطيع المطبخ تنفيذها فعلا.

- حساب الحصص وكميات الطلب من توقعات أعداد الحضور — قرارات الشراء والحد من الهدر
- تصميم قوائم طعام توازن بين الموسمية والاحتياجات الغذائية وطاقة المطبخ — موافقة العميل
- الموازنة بين الخدمة على الأطباق والبوفيه والأطباق المشتركة والاستقبال وقوفا — تدفق الضيوف وأعداد الطاقم
- تقييم متعهدي التموين وموردي الأغذية وفق معايير الجودة والطاقة والموثوقية — ترسية العقد
- تطبيق ضوابط المخاطر في التخزين والطهي والحفظ والنقل — إدارات المواقع وجهات التفتيش الصحي
- بناء جدول تشغيل التموين الذي يربط المطبخ بالخدمة والتوقيت — التنسيق في يوم الفعالية

مصطلحات تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات الأساسية

- توقع أعداد الحضور — تقدير لعدد الضيوف الذين سيتناولون الطعام بعد احتساب حالات الغياب المتوقعة.
- هامش التسرب — النسبة التي تضاف إلى الأعداد المؤكدة أو تخصم منها لتغطية الإلغاءات والحضور دون تسجيل.
- نمط الخدمة — الطريقة التي يصل بها الطعام إلى الضيوف، مثل الأطباق المقدمة على الطاولة أو البوفيه أو المقبلات المتنقلة.
- نقطة التحكم الحرجة — مرحلة في تداول الطعام يمنع فيها فحص محدد وصول خطر ما إلى الضيوف.
- تخطيط المنطقة الخلفية — ترتيب مناطق التحضير والطهي والحفظ والغسيل في موقع الفعالية.
- جدول تشغيل التموين — جدول زمني يبين موعد تحضير كل طبق وتجهيزه وتقديمه ورفعه.

تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات يوما بيوم

اليوم 1: الضيوف والمناسبات وموجزات التموين

- تحديد أهداف الفعالية — كيف يخدم الطعام غاية المناسبة
- تحليل ملف الضيوف — المتطلبات الغذائية والثقافية ومتطلبات سهولة الوصول
- نموذج موجز التموين — ما يجب أن يؤكده العميل مبكرا
- فئات حجم الفعالية — مواءمة الحجم مع موارد المطبخ والخدمة
- سقف ميزانية التموين — تكلفة الضيف الواحد وحدود الاحتياط

اليوم 2: توقع أعداد الحضور وتخطيط الكميات

- تتبع اتجاهات التسجيل — التنبؤ بالأعداد النهائية من التسجيلات المبكرة
- هوامش التسرب والغياب — تحديد الأعداد النهائية مع متعهدي التموين
- معايير حجم الحصة — الكميات لكل ضيف في كل طبق
- تقديرات استهلاك المشروبات — المعدلات بالساعة لحفلات الاستقبال والاستراحات
- الحد من الفائض والهدر — إعادة التوزيع والتسميد ونقاط إعادة الطلب

اليوم 3: قوائم الطعام وأنماط الخدمة والموردون

- هندسة قوائم الطعام للفعاليات — الموسمية والتكلفة ووقت التحضير
- اختيار نمط الخدمة — الأطباق أو البوفيه أو المحطات أو الاستقبال وقوفا
- نسب الطواقم — أعداد النوادل والطهاة والمساعدين مقابل أعداد الضيوف
- معايير المفاضلة بين الموردين — الجودة والطاقة وموثوقية التسليم
- بنود عقود التموين — الأعداد النهائية والإلغاء وبدائل الأصناف

اليوم 4: لوجستيات المطبخ وسلامة الغذاء

- تخطيط المنطقة الخلفية — مناطق التحضير والحفظ والغسيل
- المطابخ المؤقتة والمطابخ خارج الموقع — احتياجات الكهرباء والمياه والمعدات
- تحليل مخاطر طعام الفعاليات — نقاط التحكم الحرجة وإجراءات الفحص
- ضبط الحرارة أثناء النقل — الحفظ الآمن من المطبخ إلى الطاولة
- وسم مسببات الحساسية وفصلها — حماية الضيوف ذوي الأنظمة الغذائية الخاصة

اليوم 5: التطبيق العملي لخطة تموين الفعالية

- موجز فعالية دراسية — تطبيق ملفات الضيوف وسقوف الميزانية
- بناء جدول الكميات — تطبيق التوقعات ومعايير الحصص
- اختيار نمط الخدمة والمورد — تطبيق قرارات النمط والعقد
- صياغة جدول تشغيل التموين — توقيت المطبخ والخدمة والرفع
- عرض خطة تموين الفعالية — نقد الزملاء والتعديلات النهائية

تطبيق تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات بعد الدورة

- إعادة بناء جدول الكميات لفعالية قادمة باستخدام أسلوبي توقع أعداد الحضور وهامش التسرب.
- جولة في المنطقة الخلفية لموقع معتاد مع متعهد التموين لتحديد نقاط التحكم الحرجة والاتفاق على سجل حرارة مشترك.

أسئلة حول تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات

ما هو تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات ولماذا يهم الآن؟

تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات هو تحديد ما يتناوله الضيوف وكمية ما يطلب وطريقة تقديمه بأمان. وتزداد أهميته اليوم لأن الأنظمة الغذائية أصبحت أكثر تنوعا وتتوقع المواقع ضوابط واضحة لسلامة الغذاء.

من الأدوار الأكثر استفادة من تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات؟

يستفيد مخططو الفعاليات والضيافة أكثر من غيرهم، إلى جانب منسقي المواقع وموظفي المشتريات. وستستفيد إذا كنت توجه متعهدي التموين أو تحدد أعداد الضيوف أو تعتمد قوائم الطعام.

كيف يختلف تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات عن دورة عامة في إدارة الفعاليات؟

يركز تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات على الطعام تحديدا: الحصص والقوائم وأنماط الخدمة والموردين والنظافة. أما الدورة العامة في إدارة الفعاليات فتغطي المواقع والمتحدثين والتسويق والتسجيل، ولا تمنح التموين إلا جلسة قصيرة.

ماذا تعود به من تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات؟

تعود بخطة تموين متكاملة لفعالية دراسية تضم توقع أعداد الحضور وجدول الكميات وقائمة الطعام واختيار نمط الخدمة وقائمة الموردين المختصرة وفحوص سلامة الغذاء وجدول التشغيل.

تخطيط التموين وخدمات الطعام للفعاليات: الطريق إلى الأمام

تحدد خطة تموين الفعالية أولا العدد النهائي المؤكد الذي يبلغ لمتعهد التموين، وهو القرار الذي يحكم التكلفة والهدر. ويستخدمها المخططون ورؤساء المطابخ لمواءمة الطلبيات وأعداد الطواقم. وبعد أول استخدام لها تستحق مراجعة هامش التسرب ومعايير الحصص مقارنة بالاستهلاك الفعلي، حتى يقترب التوقع التالي لحفل فندقي أو قمة لإحدى الشركات من الواقع.