JUPITER PRIME

Consulting • Training • Advisory

جوبيتر برايم للاستشارات والتدريب

كتيّب الدورة

دورة متقدمة في لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة

27 ديسمبر 2026 – 7 يناير 2027

إسطنبول

info@jupiterprime.uk

jupiterprime.uk

مسجّلة في المملكة المتحدة والمملكة العربية السعودية

دورة متقدمة في لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة

المرجع: 940_35569 **التاريخ:** 27 ديسمبر 2026 – 7 يناير 2027 **المكان:** إسطنبول **الرسوم:** GBP 8500

لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة دورة تدريبية متقدمة مدتها أسبوعين لمديري لوجستيات التجزئة وسلسلة التبريد والتغليف، يعد فيها كل مشارك خطة توزيع وتغليف للمنتجات الطازجة. فالمتسوق ينتظر رفوفا مبردة ممتلئة كل صباح، بينما يستنزف التلف واستهلاك الطاقة وهدر العبوات هوامش البقالة الضيقة، لذا تحسب كل ساعة صلاحية تحفظ بين مركز التعبئة والمتجر. تقدم جوبيتر برايم للتدريب هذه الدورة في لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة.

لماذا تهم لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة الآن

ثلاثة ضغوط تشكل توزيع السلع سريعة التلف اليوم: متسوقون يحكمون على المتجر من مظهر الخضار والثلاجات، وأهداف استدامة تدفع تجار التجزئة إلى خفض هدر الطعام والبلاستيك معا، وارتفاع تكلفة طاقة التبريد في المستودعات والأساطيل. التاجر الذي يضبط الحرارة والتدوير وشكل العبوة يبيع أكثر بالسعر الكامل ويشطب أقل، ومن يخفق يدفع مرتين عبر التخفيضات وفقدان ولاء العملاء. تستند الدورة إلى مبادئ تحليل مخاطر سلامة الغذاء، وقاعدة ما تنتهي صلاحيته أولا يخرج أولا FEFO، وممارسات رسم خرائط الحرارة المعروفة في سلسلة التبريد بصياغة عامة.

المستفيدون من لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة

- المديرون الذين يشغلون مراكز توزيع مبردة وجافة تخدم شبكات المتاجر
- قادة سلسلة التبريد المسؤولون عن أساطيل الشاحنات المبردة ومراقبة الحرارة والاستجابة للانحرافات
- مديرو التغليف الذين يختارون أشكال العبوات والأغشية والصواني للأصناف سريعة التلف
- مديرو التزويد الذين يحددون دورات طلب المتاجر للخضار والألبان واللحوم والمخبوزات
- مديرو إمداد الفئات الطازجة الذين يربطون المزارعين ومراكز التعبئة بطلب المتاجر

تستفيد شركة البقالة أو خدمات الطعام أكثر حين ترسل مديري التوزيع والتغليف والتزويد معا، لأن قرارات الصلاحية تعبر الوظائف الثلاث ونادرا ما تملكها وظيفة واحدة.

قدرات لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة

تتبع النتائج التالية المنتج الطازج من الحقل أو المطبخ حتى رف المتجر، وترتبط كل منها بقرار يخص الهدر أو الجودة أو التوافر.

- تصميم تدفق توزيع مقسم حسب الحرارة للأصناف المبردة والمجمدة — لمدير المستودع والأسطول
- تقييم الصلاحية المتبقية عند كل نقطة تسليم — لقرار الاستلام في المتجر
- تحديد عبوات الجو المعدل والتفريغ لمنتجات بعينها — لمشتري مواد التغليف
- حساب كميات طلب المتاجر للأصناف قصيرة العمر — لمخطط التزويد ومدير المتجر
- اختبار روتين مراقبة سلسلة التبريد والاستجابة للانحرافات — لمسؤول سلامة الغذاء
- موازنة خيارات مواد العبوات مع أهداف الهدر وقابلية التدوير — لمسؤول الاستدامة

مصطلحات لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة الأساسية

- سلسلة التبريد — تتابع غير منقطع من التخزين والنقل المضبوطين حراريا يحفظ الغذاء سريع التلف آمنا من المصدر حتى البيع.
- تغليف الجو المعدل MAP — إحكام الغذاء داخل خليط غازي غالبا بأكسجين أقل، يبطئ التلف ويطيل مدة الصلاحية.
- FEFO — قاعدة تدوير تشحن أو تبيع المخزون الأقرب انتهاء صلاحية قبل غيره.
- انحراف الحرارة — أي مدة يبقى فيها المنتج خارج نطاق الحرارة المطلوب، فتستدعي التقييم أو الإتلاف.
- أيام الصلاحية عند الاستلام — الصلاحية المتبقية حين تصل البضاعة إلى المتجر، وهي مقياس قبول رئيسي للسلع سريعة التلف.
- الفاقد — قيمة المخزون الضائع بالتلف أو الكسر أو انتهاء الصلاحية أو السرقة منسوبة إلى المبيعات.

لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة يوما بيوم

اليوم 1: مشهد إمداد المنتجات الطازجة

- رسم تدفق الفئات الطازجة — من المزارع ومركز التعبئة إلى الرف
- فئات قابلية التلف — تجميع الأصناف حسب الصلاحية واحتياج الحرارة
- مسببات الفاقد والتخفيضات — مواضع تسرب هامش المنتجات الطازجة
- توقعات المتسوق للطزاجة — الموازنة بين التوافر والهدر
- مبادئ تحليل مخاطر سلامة الغذاء — النقاط الحرجة في التوزيع

اليوم 2: التخزين المضبوط الحرارة

- تقسيم المناطق المبردة والمجمدة والجافة — تخطيط المستودع للتشكيلات الطازجة المختلطة
- رسم خرائط حرارة الغرف — تحديد البقع الدافئة والباردة
- ضبط الإنضاج وغاز الإيثيلين — فصل أصناف الخضار والفاكهة الحساسة
- تخصيص المواقع والتدوير وفق FEFO — انتقاء الأقرب انتهاء أولا
- انضباط أبواب الأرصفة — الحد من دخول الهواء الدافئ أثناء التحميل

اليوم 3: النقل المبرد والتسليم للمتاجر

- تحميل المركبات متعددة الحرارة — خطط الحجيرات للشحنات المختلطة
- التبريد المسبق للمقطورات والمنتج — تجنب ارتفاع حرارة الحمولة
- تخطيط مسارات السلع قصيرة العمر — نوافذ التسليم ومدة الانتظار
- الصناديق المرتجعة والعربات الشبكية — أضرار المناولة والنظافة
- فحوص الاستلام في المتجر — قراءات المجس وقواعد القبول

اليوم 4: مراقبة سلسلة التبريد

- مسجلات البيانات والمستشعرات اللاسلكية — دليل حراري متواصل
- حدود إنذار الانحراف — متى يحجز المنتج أو يقيم أو يتلف
- سجلات التحقيق في الانحرافات — السبب الجذري والإجراء التصحيحي
- معايرة المجسات والمستشعرات — الثقة في القراءات المسجلة
- قوائم تدقيق سلسلة التبريد — الفحص الذاتي للمستودع والأسطول

اليوم 5: علم مدة الصلاحية

- آليات التلف في الخضار واللحوم والألبان — التنفس والنمو الميكروبي
- طرق اختبار الصلاحية — تحديد تواريخ استخدام وانتهاء واقعية
- أهداف أيام الصلاحية عند الاستلام — اتفاقات الموردين والمستودعات
- نمذجة سوء استخدام الحرارة — الصلاحية المفقودة لكل ساعة خارج النطاق
- قواعد ترميز التواريخ على العبوات — إرشاد واضح للمستهلك

اليوم 6: أشكال تغليف المنتجات الطازجة

- تغليف الجو المعدل — خلطات غازية للحوم والسلطات والمخبوزات
- عبوات التفريغ والتغليف الملاصق — إطالة عمر البروتينات والأجبان
- الأغشية المسامية وعلب الفاكهة — توازن الرطوبة للفاكهة الطرية
- التغليف النشط والذكي — الماصات والمؤشرات وملصقات الطزاجة
- التغليف الثانوي والصواني الجاهزة للرف — سرعة المناولة في المتجر

اليوم 7: استدامة التغليف وتكلفته

- اختيار مواد العبوة — أغشية أحادية المادة وصوان قابلة للتدوير
- خفض وزن العبوات — حماية محفوظة بمادة أقل
- تحليل موازنة الهدر — استهلاك العبوة مقابل فقد الغذاء المتجنب
- صحائف مواصفات التغليف — موجز للموردين عن الأغشية والصواني
- نمذجة تكلفة العبوة — تكلفة الوحدة عبر الأشكال والكميات

اليوم 8: تزويد المتاجر بالسلع سريعة التلف

- دورات الطلب اليومية للأصناف الطازجة — توافر صباحي دون فائض
- أنماط الطلب حسب أيام الأسبوع والمواسم — تعديل كميات الطلب
- تخطيط زيادة العروض الترويجية — كميات طازجة لفعاليات الأسعار
- قواعد التخفيض والتصفية — استرداد الهدر آخر اليوم
- مسارات إعادة توزيع الغذاء — التبرع بالفائض والمنافذ الثانوية

اليوم 9: أداء لوجستيات المنتجات الطازجة

- بطاقات أداء التوزيع الطازج — مقاييس التوافر والهدر والحرارة
- مراجعات طزاجة الموردين — أيام الصلاحية واتجاهات الرفض
- استهلاك الطاقة في التبريد — كفاءة الخزائن والغرف والأسطول
- تكلفة الخدمة للسلع سريعة التلف — قرارات تكرار التسليم للمتاجر
- اجتماعات التحسين المستمر القصيرة — خفض هدر المستودع والمتجر

اليوم 10: تطبيق خطة توزيع وتغليف المنتجات الطازجة

- حالة تشكيلة مبردة في متجر كبير — تطبيق التقسيم الحراري وخطط التحميل المبرد
- حالة خط سلطات لخدمات الطعام — اختيار عبوة MAP ومدة الصلاحية
- تمرين سيناريو انحراف حراري — المراقبة والاستجابة تحت الضغط
- محاكاة تزويد المخبوزات والألبان — قواعد الطلب والتخفيض
- خطة توزيع وتغليف المنتجات الطازجة — تحديد التدفقات والعبوات والأهداف

تطبيق لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة بعد الدورة

- تنفيذ دراسة رسم خرائط الحرارة لغرفة مبردة واحدة ومسار شاحنة مبردة واحد، ثم معالجة الفجوات مع قادة المستودع والأسطول
- تجربة شكل عبوة معدل أو هدف جديد لأيام الصلاحية على صنف طازج مرتفع الفاقد، ومتابعة الهدر والتوافر أربعة أسابيع

أسئلة حول لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة

ما لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة، ولماذا تهم الآن؟

هي طرق التخزين والنقل والمراقبة والتعبئة والتزويد التي توصل الغذاء سريع التلف إلى المتاجر بصلاحية سليمة. وتهم الآن لأن الهدر وتكلفة الطاقة وأهداف التغليف تضغط جميعها على هوامش المنتجات الطازجة في الوقت نفسه.

من الأدوار الأكثر استفادة من دورة لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة؟

يستفيد أكثر مديرو مراكز التوزيع وسلسلة التبريد والتغليف والتزويد. وتفيدك إن كنت تشغل مستودعات مبردة أو أساطيل مبردة، أو تختار عبوات السلع سريعة التلف، أو تحدد طلبات المتاجر للخضار والألبان واللحوم والمخبوزات.

كيف تختلف دورة لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة عن دورة إدارة المستودعات العامة؟

تتمحور حول قابلية التلف لا حول التخزين العام. فدورة المستودعات تغطي التخطيط والانتقاء ومراقبة المخزون لأي بضاعة، أما هذه فتضيف ضبط الحرارة وعلم الصلاحية وأشكال العبوات الحامية وطلبات المتاجر المبنية على تواريخ الانتهاء.

ماذا تعود به من دورة لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة؟

تعود بخطة توزيع وتغليف للمنتجات الطازجة، وقائمة تدقيق لسلسلة التبريد، ونموذج لفقد الصلاحية، وقواعد تزويد للأصناف قصيرة العمر. وتمكنك هذه معا من خفض الفاقد وحماية التوافر في تشكيلاتك الطازجة.

لوجستيات التجزئة وتغليف الأغذية الطازجة: الطريق إلى الأمام

تحدد خطة توزيع وتغليف المنتجات الطازجة المناطق الحرارية وروتين التسليم وأشكال العبوات وأهداف أيام الصلاحية لتشكيلة طازجة مختارة. وأول استخدام لها الاتفاق على معايير الاستلام مع الموردين والمتاجر. يتشاركها مديرو المستودع والتغليف والتزويد، وتستحق المراجعة بعد أول موسم ذروة، حين تبين نتائج الهدر والتوافر أي الخيارات صمدت.