

دورة تطوير مفهوم المطعم والتخطيط لما قبل الافتتاح

17 – 21 مايو 2027

سان دييغو

AGILE LEADERS
Training Center

AGILE LEADERS
Training Center

دورة تطوير مفهوم المطعم والتخطيط لما قبل الافتتاح

المرجع: 260115_2188 **التاريخ:** 17 – 21 مايو 2027 **المكان:** سان دييغو **الرسوم:** 14000 Euro

نظرة عامة

دورة تطوير مفهوم المطعم والتخطيط لما قبل الافتتاح هي دورة متوسطة لمدة أسبوع لرواد الضيافة وملاك المطاعم المحتملين ومطوري المفاهيم ومديري الأغذية والمشروبات وفرق ما قبل الافتتاح، ويعود المشاركون منها بخطة مفهوم المطعم وجاهزية الافتتاح. تربط الدورة التحقق من المفهوم وأدلة العملاء والمنافسين ونموذج الخدمة والموقع وتصميم التشغيل وجاهزية الأفراد والموردين وضبط الإطلاق ومراجعة الأداء المبكر. تقدم أجايل للتدريب ممارسات تطوير مفهوم المطعم والتخطيط لما قبل الافتتاح.

الفئة المستهدفة

- الأفراد المسؤولون عن تشكيل مفاهيم المطاعم وعروض القيمة
- الفرق المسؤولة عن التحقق من العملاء والسوق والمنافسين
- الأفراد المسؤولون عن خيارات الموقع ونموذج الخدمة والتشغيل
- المديرون المسؤولون عن جاهزية الأفراد والموردين قبل الافتتاح
- الأفراد المسؤولون عن تنسيق الإطلاق ومراجعة الأداء المبكر

تفترض الدورة قدرة المشاركين على تفسير معلومات السوق والتشغيل والتكاليف الأساسية في العمل، ولا تتناول النمذجة المالية التفصيلية أو التصميم المعماري أو تعليم الطهي أو الإدارة اليومية للمطعم.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تدعم الدورة تطوير المطاعم والعمل لما قبل الافتتاح في الضيافة وخدمات الطعام الموجهة للزوار.

- فرق تطوير المطاعم والمقاهي
- إدارات الأغذية والمشروبات في الفنادق
- وظائف الاستثمار في الضيافة وتطوير المفاهيم
- الترفيه والوجهات وتجارب الزوار
- التموين التعاقدي وخدمات الطعام المؤسسية
- استشارات خدمات الطعام ودعم الامتياز

AGILE LEADERS
Training Center

أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- بناء مفهوم مطعم وعرض قيمة.
- تحليل أدلة العملاء والسوق والمنافسين.
- مقارنة خيارات نموذج الخدمة والموقع.
- تصميم هيكل للجاهزية التشغيلية.
- ترتيب أولويات تبعيات الأفراد والموردين والموافقات.
- بناء خطة للإطلاق ومراجعة الأداء المبكر.

جدول الدورة

اليوم 1: التحقق من مفهوم المطعم

- لوحة مفهوم المطعم وعرض القيمة
- ملف العميل المستهدف ومناسبة الزيارة
- خريطة أدلة الطلب في السوق
- مصفوفة مقارنة تجارب المنافسين
- سجل افتراضات التحقق من المفهوم

اليوم 2: اختيار نموذج الخدمة والموقع

- إطار مقارنة خيارات نموذج الخدمة
- رحلة العميل ومخطط الخدمة
- بطاقة تقييم نطاق الموقع وسهولة الوصول
- قائمة فحص قيود الموقع وفرصه
- مصفوفة قرار ملاءمة المفهوم للموقع

اليوم 3: تصميم الجاهزية التشغيلية

- خريطة تدفق صالة الخدمة ومناطق التشغيل الخلفية
- ورقة تصميم الطاقة وعملية الخدمة
- سجل متطلبات المعدات والموارد
- حصر سياسات التشغيل وضوابطه
- خريطة تبعيات الموافقات والجاهزية

اليوم 4: بناء خطة ما قبل الافتتاح

- مصفوفة جاهزية الهيكل والأفراد
- قائمة فحص تأهيل الموردين وتجهيزهم
- هيكل تجزئة عمل ما قبل الافتتاح
- سجل مخاطر الإطلاق وخطط الطوارئ
- لوحة مؤشرات أداء الافتتاح

اليوم 5: ممارسة جاهزية الافتتاح

- تمرين: اختبار عرض قيمة مطعم
- تمرين: مقارنة نموذج الخدمة وخيارات الموقع
- تمرين: تدقيق تبعيات التشغيل والموردين
- تمرين: تنفيذ مراجعة جاهزية الإطلاق
- المشروع الختامي: إكمال خطة مفهوم المطعم وجاهزية الافتتاح

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة مستندة إلى المطاعم المستقلة ومطاعم الفنادق والمقاهي والتموين التعاقدي.

- نشاط مقترح: اختبار مفهوم مقابل مناسبات العملاء وأدلة المنافسين.
- نشاط مقترح: تقييم موقعين وفقا للوصول والطلب والقيود وملاءمة المفهوم.
- نشاط مقترح: رسم تبعيات الأفراد والموردين والمعدات والموافقات.
- نشاط مقترح: إجراء مراجعة جاهزية باستخدام مخاطر الإطلاق ومؤشرات الافتتاح.

AGILE LEADERS
Training Center

الأسئلة الشائعة

لمن تناسب دورة تطوير مفهوم المطعم والتخطيط لما قبل الافتتاح؟

تناسب الدورة الأفراد الذين يشكلون المفاهيم أو يتحققون من الطلب أو يختارون نماذج التشغيل أو ينسقون الجاهزية والإطلاق ويستطيعون تفسير معلومات السوق والتشغيل الأساسية.

كيف يختلف التخطيط لما قبل افتتاح المطعم عن التشغيل اليومي؟

يبني التخطيط لما قبل الافتتاح المفهوم ومنطق الموقع وتصميم التشغيل وتبعيات الأفراد والموردين والموافقات والإطلاق، بينما يدير التشغيل اليومي تقديم الخدمة بعد بدء النشاط.

كيف يتم التحقق من مفهوم المطعم قبل الافتتاح؟

يتم التحقق من مفهوم المطعم باختبار مناسبات العملاء وأدلة الطلب والبدائل التنافسية وعرض القيمة ونموذج الخدمة وملاءمة الموقع وقابلية التشغيل والافتراضات الأساسية.

ماذا تتضمن خطة جاهزية افتتاح المطعم؟

تربط خطة جاهزية افتتاح المطعم حزم العمل والمسؤوليات والتبعيات والأفراد والموردين والمعدات والموافقات والمخاطر وفحوص الإطلاق ومؤشرات الأداء المبكر.

كيف تراجع نتائج المطعم في فترة التشغيل المبكر؟

تراجع النتائج المبكرة مقابل مؤشرات محددة للخدمة والطلب والعمليات والأفراد والموردين واستجابة الضيوف، مع ربط الانحرافات بالافتراضات وقرارات الجاهزية.

الخاتمة

يعود المشاركون بخطة مفهوم المطعم وجاهزية الافتتاح التي تربط التحقق ونموذج الخدمة وملاءمة الموقع وتصميم التشغيل والأفراد والموردين ومخاطر الإطلاق ومؤشرات الأداء. تجعل الخطة الافتراضات والمسؤوليات والتبعيات قابلة للتتبع. كما تدعم القرارات المنسقة قبل الافتتاح والمراجعة المنظمة خلال فترة التشغيل المبكر.