

الخطة الاستراتيجية

2030 - 2025

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

أجندة العرض

المقدمة

الخريطة الاستراتيجية

الرؤية والرسالة

القيم المؤسسية

الميزات التنافسية

القضايا الاستراتيجية

أصحاب العلاقة

عوامل النجاح

الأهداف الاستراتيجية ومؤشرات الأداء



المقدمة

- تعد هذه الدراسة الاستراتيجية لجمعية الطهارة التعاونية (2025-2030) حجر الأساس في مسيرة تطوير قطاع الطهي في المملكة العربية السعودية، حيث تهدف إلى تمكين الطهارة المحليين وتعزيز الابتكار في المطبخ السعودي ليكون عنصراً مؤثراً في المشهد الغذائي العالمي. انطلقت هذه الخطة بناءً على تحليل دقيق لواقع الجمعية ومشاركات فاعلة من أعضائها، لضمان تحقيق رؤية واضحة تركز على التميز المهني والاقتصاد للطهارة السعوديين.
- تتميز هذه الخطة بالتركيز على تقديم خدمات تدريبية حديثة تساهم في رفع الكفاءة المهنية للطهارة، ودعم المشاريع الريادية لضمان استدامة النمو في هذا القطاع. كما تهدف إلى تعزيز مكانة المطبخ السعودي عالمياً من خلال تطوير وصفات الطهي بأساليب مبتكرة تتماشى مع الاتجاهات العالمية، مما يساهم في ترسيخ الهوية الثقافية لهذا المطبخ العريق.
- وتشمل الاستراتيجية أيضاً دعم التحول الرقمي في قطاع الطهي، عبر إطلاق منصات رقمية تسهل التواصل بين الطهارة وتبادل الخبرات، مما يرفع من مستوى الكفاءة المهنية ويعزز عملية التطوير المستمر. إضافة إلى ذلك، تسعى الجمعية إلى تحقيق الاستدامة المالية عبر تطوير نماذج اقتصادية مبتكرة وبناء شراكات استراتيجية مع الجهات المعنية، لضمان استمرارية الخدمات وتحقيق تأثير فعال على الفئات المستفيدة.
- في المجمل، تستند هذه الدراسة إلى منهجية علمية متكاملة تركز على الابتكار، العمل الجماعي، والاستدامة، لضمان تنفيذ الأهداف بكفاءة وفاعلية، وتحقيق نقلة نوعية في قطاع الطهي، بحيث يصبح المطبخ السعودي أحد أبرز العناصر المؤثرة في المشهد الغذائي العالمي.

الخريطة الاستراتيجية

أولاً: منطقة التركيز الاستراتيجي

تمكين الطهاة السعوديين وتطوير مهاراتهم المهنية، مع تعزيز الابتكار في قطاع الطهي وريادة الأعمال، لضمان تحقيق التميز المهني والاقتصاد، وجعل المطبخ السعودي عنصراً مؤثراً عالمياً.

ثانياً: الفئات المستفيدة

- الطهاة المحترفون: تعزيز قدراتهم المهنية والابتكارية.
- المواهب الناشئة: توفير برامج تدريب وتأهيل لدعم دخولهم المجال.
- رواد الأعمال في الطهي: تمكينهم من تطوير مشاريع مبتكرة ومستدامة.
- المجتمع المحلي: نشر ثقافة الطهي السعودي وتعزيز مكانته عالمياً.
- المؤسسات الشريكة: التعاون مع الجهات الحكومية والخاصة لدعم القطاع.



الخريطة الاستراتيجية

ثالثاً: القيم المؤسسية

- الإبداع: تعزيز الابتكار في الطهي والتطوير المهني.
- الجودة: الالتزام بمعايير التميز المهني والصحي.
- التعاون: دعم روح الفريق بين الطهاة والشركاء الاستراتيجيين.
- الاستدامة: تحقيق نمو مالي ومهني مستدام للجمعية وأعضائها.
- التطوير المستمر: مواكبة المستجدات في مجال الطهي.

رابعاً: الميزات التنافسية

- تكامل الجمعية مع الجهات الفاعلة في قطاع الطهي لدعم المشاريع والابتكار.
- قيادة في تطوير المواهب السعودية من خلال برامج تأهيل متقدمة.
- تبني التحول الرقمي لتقديم حلول ذكية للطهاة والمطاعم.
- إطلاق مشاريع تجارية مستدامة تساهم في انتشار المطبخ السعودي عالمياً

الخريطة الاستراتيجية

خامسا: القضايا الاستراتيجية

- التدريب والتمكين المهني لضمان رفع كفاءة الطهارة وتعزيز قدراتهم التنافسية.
- تعزيز ريادة الأعمال عبر تقديم الدعم لأصحاب المشاريع الصغيرة في الطهي.
- مواكبة التحول الرقمي من خلال تطوير منصات تعليمية وتواصلية للطهارة.
- تحقيق الاستدامة المالية لضمان استمرارية وديمومة خدمات الجمعية.
- التوسع الدولي من خلال شراكات عالمية ودعم مشاركة الطهارة السعوديين في الفعاليات الدولية.

سادسا: عوامل النجاح الحاسمة

- وجود بيئة تدريبية متطورة تدعم الابتكار والاحتراف المهني.
- تعزيز الشراكات الفاعلة بين الجمعية والمؤسسات الحكومية والخاصة.
- التوسع في تطبيق التحول الرقمي لرفع كفاءة الخدمات.
- استحداث برامج ريادية مستدامة تحقق الأثر المهني والاقتصادي للطهارة.
- الالتزام بأعلى معايير الجودة والتميز لضمان تنافسية المطبخ السعودي عالمياً.



الرؤية والرسالة

الرؤية

تطوير المطبخ السعودي والارتقاء به إلى العالمية، عبر تمكين الطهاة السعوديين، وتعزيز الابتكار في الطهي، ودعم ريادة الأعمال، بما يرسخ الهوية الثقافية ويحقق التنافسية الدولية.

الرسالة

تقديم خدمات تعاونية للطهاة السعوديين من خلال التدريب والتعليم والتطوير المهني، ودعم المشاريع الريادية، وتمكينهم من إبراز مهاراتهم في المحافل المحلية والدولية، مع تحقيق الجودة والابتكار، وتعزيز الشراكات الاستراتيجية محليا وعالميا.

القيم المؤسسية

1. **الإتقان** / الالتزام بأعلى معايير الجودة في الطهي، وضمان تقديم منتجات وخدمات ذات مستويات عالمية تعكس الهوية الثقافية السعودية.
2. **الابتكار** / تطوير وصفات وتقنيات حديثة، مع دعم البحث والتطوير في مجال الطهي لتعزيز تنافسية الطهاة السعوديين عالمياً.
3. **التعاون والتكامل** / بناء علاقات استراتيجية مع الهيئات الحكومية والخاصة لدعم نمو قطاع الطهي، وتحفيز العمل الجماعي داخل الجمعية وبين الأعضاء.
4. **التميز** / السعي نحو الريادة في صناعة الطهي عبر تقديم برامج تطويرية للطهاة، والمشاركة في الفعاليات الدولية لتعزيز مكانة المطبخ السعودي عالمياً.
5. **الاستدامة المالية والمهنية** / تطوير نماذج اقتصادية مبتكرة تضمن استمرار دعم الجمعية للطهاة، مع التركيز على الحفاظ على الموارد البيئية والغذائية.



القيم المؤسسية

6. **المسؤولية المجتمعية** / نشر ثقافة الطهي الصحي، وتعزيز ارتباط المجتمع المحلي بالمطبخ السعودي من خلال برامج تعليمية وتوعوية.
7. **التعلم والتطوير المستمر** / تمكين الطهاة من مواكبة التطورات في مجال الطهي عبر برامج تدريبية متقدمة، وبناء بيئة عمل محفزة للإبداع والاحترافية.
8. **التحول الرقمي** / تبني أحدث التقنيات في قطاع الطهي، وتطوير منصات رقمية تفاعلية تسهل تبادل الخبرات بين الطهاة، وتوفير فرصا للتعليم الإلكتروني.
9. **تعظيم الهوية الثقافية** / الحفاظ على التراث الغذائي السعودي وتعزيزه دوليا، عبر تطوير وصفات وأصاليب طهي تبرز أصالة المطبخ السعودي في الأسواق العالمية.
10. **تمكين الطهاة ورواد الأعمال** / دعم الطهاة السعوديين في تأسيس مشاريع ريادية مستدامة، وتمكينهم من الوصول إلى الأسواق المحلية والدولية لتحقيق النمو والتوسع.



الميزات التنافسية

دعم ريادة الأعمال في قطاع الطهي

توفير الاستشارات للمشاريع الصغيرة والمتوسطة للطهاة السعوديين، لتمكينهم من تأسيس أعمال مستقلة ناجحة

برامج تدريبية متخصصة ومتقدمة

تقديم دورات تأهيلية تراعى أحدث الاتجاهات العالمية في الطهي، مما يعزز من مهارات الطهاة السعوديين ويجعلهم أكثر قدرة على المنافسة

التكامل مع المجتمع المحلي والمؤسسات ذات الصلة

بناء شراكات استراتيجية مع القطاعات الحكومية والخاصة لتعزيز دعم الطهاة وتمكينهم مهنيا واقتصاديا

الالتزام بمعايير الجودة والسلامة الغذائية

تطبيق أعلى المعايير الدولية لضمان جودة الأطعمة والخدمات المقدمة، مما يساهم في تعزيز ثقة المستهلكين والسوق المحلي والدولي

تعظيم الهوية الثقافية والغذائية للمطبخ السعودي

إبراز الوصفات التقليدية وتطويرها بما يتماشى مع المتطلبات العالمية، مما يساهم في رفع مكانة الطهي السعودي دوليا

التحول الرقمي في قطاع الطهي

تطوير منصات إلكترونية ذكية تسهل التعلم، التواصل المهني، وتبادل الخبرات بين الطهاة، بما يضمن الوصول السريع إلى أحدث التقنيات والممارسات

الميزات التنافسية

تعزيز السياحة الغذائية

الترويج للمطبخ السعودي كوجهة سياحية عالمية عبر تنظيم تجارب طهي خاصة وإشراك الطهاة في الفعاليات السياحية لجذب الزوار وتعزيز حضور الطهي السعودي دولياً

تنظيم فعاليات ومسابقات دولية للطهاة السعوديين

تمكين الطهاة من المشاركة في مسابقات ومعارض عالمية لتعزيز مهاراتهم وتوسيع نطاق تأثيرهم في سوق الطهي الدولي

الاستدامة المالية والتوسع الاقتصادي

تبني نماذج اقتصادية مبتكرة لضمان استمرار الجمعية في دعم الطهاة، وتعزيز مصادر الدخل من خلال الاستثمار والشراكات المستدامة

التأثير المجتمعي والثقافي الغذائي

إطلاق مبادرات تهدف إلى نشر ثقافة الطهي الصحي والتغذية المتوازنة، وتشجيع الطهاة على تطوير أطعمة ذات قيمة غذائية عالية تدعم صحة المجتمع

تنمية المجتمع المهني للطهاة

تعزيز بيئة تفاعلية تدعم التعاون بين الطهاة المحليين والعالميين، مع توفير فرص للتعليم والتدريب المستمر

تقديم شهادات احترافية معتمدة للطهاة

توفير برامج تدريبية تمنح شهادات معترف بها دولياً للطهاة السعوديين، مما يرفع فرصهم في الأسواق العالمية

القضايا الاستراتيجية

تعزيز مكانة المطبخ السعودي
عالميا



العمل على نشر الوصفات والتقنيات السعودية في الأسواق الدولية، وإبراز هوية الطهي السعودي من خلال المشاركات العالمية

تحقيق الاستدامة المالية للجمعية



تطوير مصادر تمويل مبتكرة وضمان استدامة الدخل لدعم أنشطة الجمعية وبرامجها التطويرية للطهاة

دعم ريادة الأعمال في قطاع
الطهي



توفير بيئة ملائمة لإنشاء المشاريع الريادية ودعمها لوجستيا، بما يضمن استدامتها ونموها.

تمكين الطهاة السعوديين



تطوير برامج تدريبية متخصصة ترفع مستوى الكفاءة المهنية للطهاة، وتساعدتهم في الوصول إلى مستويات تنافسية عالمية

القضايا الاستراتيجية

تنمية المواهب الناشئة في الطهي



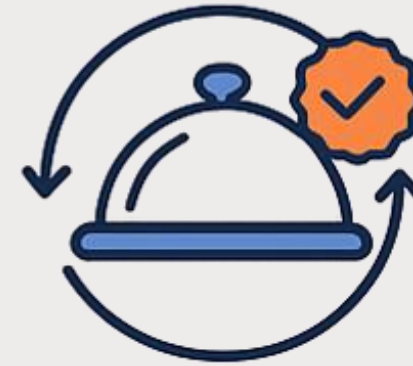
توفير برامج لتأهيل الطهاة الجدد وتطوير مهاراتهم، من خلال التدريب العملي والمسابقات والمشاركة في المعارض الدولية

توسيع نطاق الشراكات الاستراتيجية



بناء علاقات تعاون مع الهيئات الحكومية والخاصة، والجمعيات المهنية لدعم الطهاة وتمكينهم من الوصول إلى فرص مهنية أوسع

تعظيم جودة الطهي وتطبيق المعايير الدولية



الالتزام بأفضل الممارسات العالمية في الطهي والصحة الغذائية، ورفع مستويات الجودة لضمان تنافسية المنتجات في الأسواق المختلفة

التحول الرقمي في قطاع الطهي



تطوير منصات إلكترونية ومنظومات تعليمية رقمية تسهل الوصول إلى الموارد التدريبية، وتساهم في تبادل الخبرات بين الطهاة

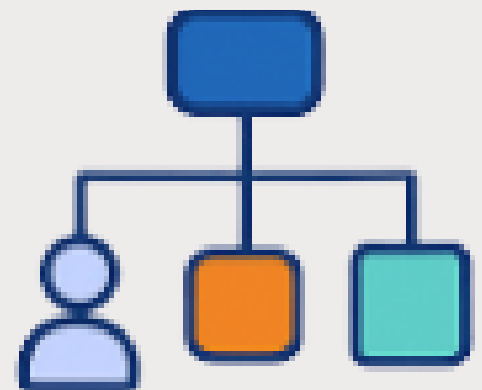
القضايا الاستراتيجية

إطلاق مشاريع استثمارية
مستدامة



إنشاء مشاريع اقتصادية تساهم
في تعزيز الاستدامة المالية
للجمعية وتوفر موارد إضافية
لدعم الطهارة وتطوير المطبخ
السعودي

تطوير الهيكل التنظيمي للجمعية



تحسين أنظمة الإدارة الداخلية،
ورفع كفاءة العمليات التشغيلية
لضمان تحقيق الأهداف بكفاءة
واستدامة

نشر ثقافة الطهي الصحي
والمسؤولية المجتمعية



تطوير مبادرات توعوية حول
التغذية السليمة، وتمكين
الطهارة من المساهمة في
تحسين نمط الغذاء في المجتمع
المحلي

تعزيز السياحة الغذائية



استثمار المطبخ السعودي في
المبادرات السياحية، وربط الطهي
بالترويج للسياحة من خلال تجارب
طهي فريدة ومشاركات في
الفعاليات الدولية.

الجهات الحكومية والتنظيمية

البلديات



منح التراخيص اللازمة، والإشراف
على تنظيم الفعاليات
والمساحات التجارية للطهارة،
ودعم الاستدامة في قطاع
الطهي

الهيئة العامة للغذاء والدواء



ضمان تطبيق معايير الجودة
والسلامة الغذائية في المطاعم
والمشاريع الخاصة بالطهارة.

وزارة التجارة



تسهيل إجراءات تسجيل
المشاريع الريادية للطهارة، ودعم
الاستثمارات في قطاع الطهي.

وزارة السياحة



دعم المبادرات السياحية القائمة
على الطهي، وإبراز المطبخ
السعودي في الفعاليات المحلية
والدولية

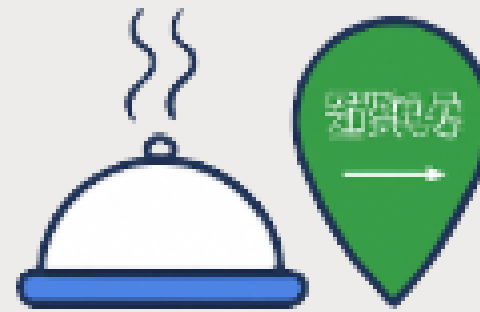
الطهارة وأصحاب المشاريع الريادية

رواد الأعمال في الطهي



تمكينهم من إنشاء مشاريع ناجحة ومستدامة من خلال الدعم الفني والإداري

المواهب الناشئة في الطهي



دعم الطهارة الجدد عبر برامج التأهيل والتدريب المتخصص

الطهارة المحترفون



الاستفادة من البرامج التدريبية وفرص التطوير المهني التي تقدمها الجمعية.

مؤسسات القطاع الخاص

المراكز والمعاهد التدريبية



التعاون في تطوير برامج تعليمية
وتدريبية للطهاة المبتدئين
والمحترفين.

شركات التكنولوجيا والخدمات
الرقمية



تطوير منصات رقمية للطهاة،
وتعزيز التجارة الإلكترونية في
قطاع الطهي.

العلامات التجارية المتخصصة
بالأدوات والمعدات



دعم الطهاة بتوفير أدوات
وتقنيات طهي حديثة.

شركات التموين والمطاعم



التعاون في تطوير المنتجات
الغذائية وتعزيز الابتكار في
الطهي

المجتمع المحلي والمستهلكون

محبو الطهي والمطبخ
السعودي



دعم الفعاليات والترويج للتراث
الغذائي السعودي على نطاق
واسع.

الأسر والأفراد



نشر ثقافة الطهي الصحي، وتعزيز
الوعي الغذائي في المجتمع
السعودي.

المؤسسات الإعلامية والترويجية

وسائل التواصل الاجتماعي
والتسويق الرقمي



دعم حملات تعريفية للمطبخ
السعودي وإبراز إنجازات الطهاة.

المنصات الإعلامية والصحفية



نشر ثقافة الطهي الصحي، وتعزيز
الوعي الغذائي في المجتمع
السعودي.



الجهات الدولية والشراكات العالمية

المعارض والفعاليات الدولية



إتاحة الفرص للطهارة السعوديين
للمشاركة في المنافسات
العالمية والتفاعل مع الطهارة
الدوليين.

أكاديميات الطهارة العالمية



التعاون في تبادل الخبرات وتطوير
المناهج التدريبية للطهارة
السعوديين.

عوامل النجاح

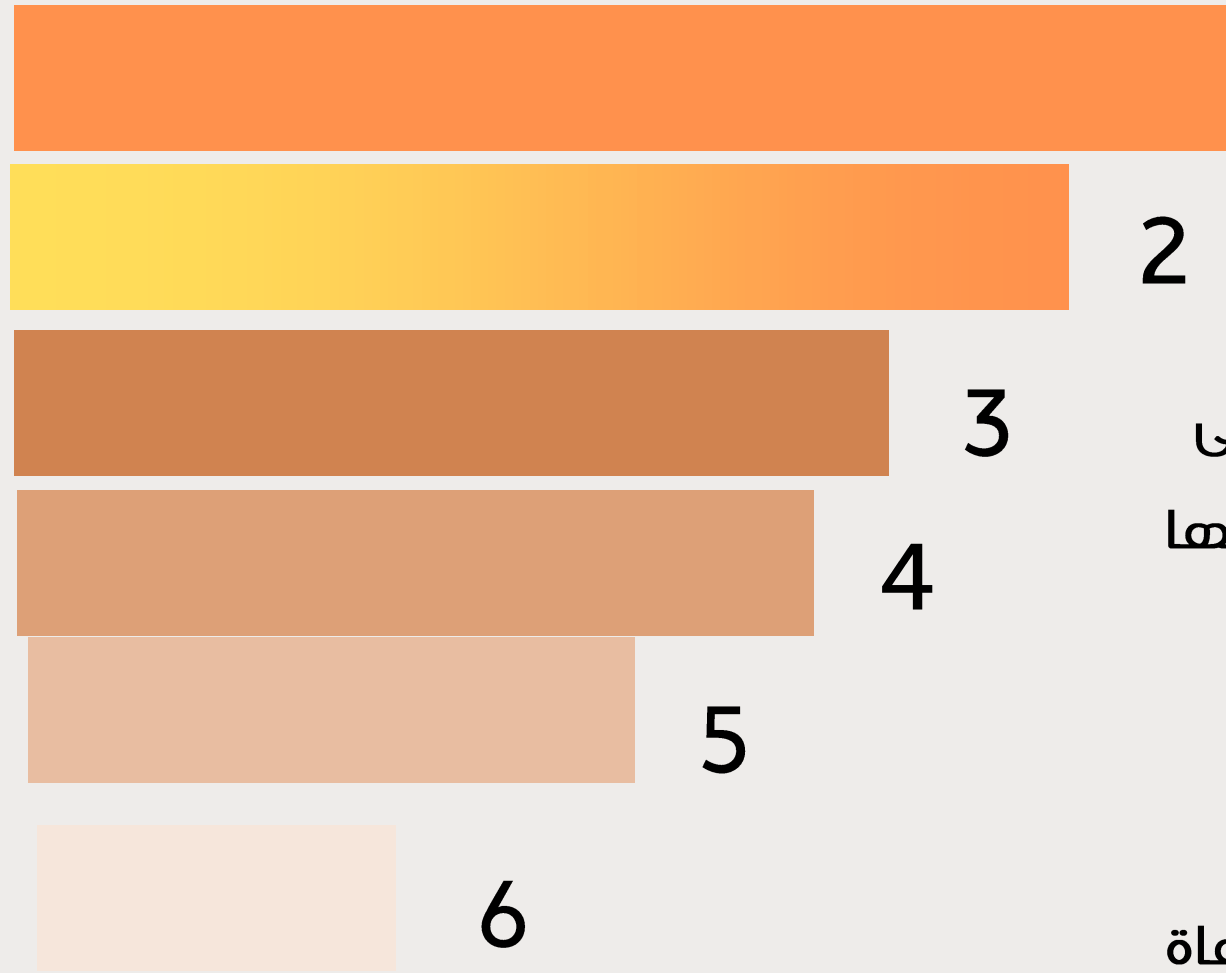
1. [وضوح الرؤية والاستراتيجية](#) / وجود خطة واضحة تحدد الأهداف بعيدة المدى للجمعية، مع آليات تنفيذ دقيقة لضمان تحقيقها بكفاءة.
2. [تمكين الطهارة السعوديين](#) / تقديم برامج تدريبية متخصصة وفرص تعليمية مستمرة لرفع مستويات المهارات والاحترافية في قطاع الطهي.
3. [دعم ريادة الأعمال](#) / توفير بيئة مشجعة للطهارة لبدء مشاريعهم الخاصة، مع تقديم الاستشارات والتمويل اللازم لضمان نجاحها واستدامتها.
4. [التحول الرقمي في قطاع الطهي](#) / تبني الحلول الرقمية والتكنولوجيا الحديثة لتطوير منصات تعليمية وتواصل مهني تدعم الطهارة في الوصول إلى الموارد والمعلومات بسهولة.
5. [تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعودي](#) / الترويج للأكلات السعودية على المستويين المحلي والدولي، مع التركيز على إبراز قيمتها التراثية والابتكارية.
6. [الالتزام بمعايير الجودة والسلامة الغذائية](#) / ضمان تطبيق أفضل الممارسات في إعداد الأطعمة والتدريب لضمان الامتثال للمعايير الصحية والمهنية العالمية.

عوامل النجاح

7. [الشراكات الاستراتيجية](#) / التعاون مع الجهات الحكومية، القطاع الخاص، والمؤسسات الأكاديمية لضمان دعم متكامل للطهارة وتوسيع نطاق الفرص المتاحة لهم.
8. [تنظيم الفعاليات والمسابقات الدولية](#) / إشراك الطهارة في منافسات ومعارض عالمية لتعزيز خبراتهم وتمكينهم من التفاعل مع نخبة الطهارة الدوليين.
9. [تعزيز السياحة الغذائية](#) / استثمار المطبخ السعودي كعنصر جذب سياحي، وتنظيم برامج وتجارب طهوية تدعم تنوع السياحة الغذائية.
10. [إدارة مالية مستدامة](#) / تبني استراتيجيات تمويل مبتكرة لضمان استمرارية الجمعية ودعمها لمشاريع الطهارة على المدى الطويل.
11. [التأثير المجتمعي والتثقيف الغذائي](#) / إطلاق مبادرات توعوية لنشر ثقافة الطهي الصحي، وتعزيز الوعي الغذائي في المجتمع المحلي.
12. [بنية تنظيمية فعالة](#) / تطوير الهيكل الإداري للجمعية لضمان إدارة عملياتها بكفاءة واستجابة سريعة لاحتياجات الطهارة والأعضاء.

الأهداف الاستراتيجية ومؤشرات الأداء

لتحقيق رؤيتها في دعم وتمكين الطهارة السعوديين، وضمان استدامة قطاع الطهي، تعتمد الجمعية على مجموعة من الأهداف الاستراتيجية التي توجه عملياتها خلال السنوات القادمة:

- 
- 1- تمكين الطهارة السعوديين وتطوير مهاراتهم**
 - تقديم برامج تدريبية متخصصة لرفع مستوى الاحترافية.
 - توفير منح تدريبية وشهادات دولية للطهارة المتميزين.
 - 2- دعم ريادة الأعمال في الطهي**
 - تمكين الطهارة من إطلاق مشاريعهم الخاصة من خلال الدعم الفني
 - إنشاء حاضنات أعمال للطهارة الناشئين لتطوير أفكارهم وتحويلها إلى مشاريع ناجحة.
 - 3- تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعودي عالمياً**
 - تطوير وصفات سعودية مبتكرة والترويج لها في الأسواق الدولية.
 - تنظيم مشاركات في الفعاليات والمعارض العالمية للطهارة السعوديين.

الأهداف الاستراتيجية ومؤشرات الأداء

لتحقيق رؤيتها في دعم وتمكين الطهارة السعوديين، وضمان استدامة قطاع الطهي، تعتمد الجمعية على مجموعة من الأهداف الاستراتيجية التي توجه عملياتها خلال السنوات القادمة:

4. تحقيق الاستدامة المالية للجمعية وأعضائها

- 1 • تطوير نماذج اقتصادية تتيح للجمعية تقديم دعم مستدام للطهارة.

- 2 • تعزيز مصادر الدخل عبر مشاريع وشراكات استراتيجية طويلة الأمد.

5. تطوير بيئة تدريبية رقمية متقدمة

- 3 • إطلاق منصات تعليمية إلكترونية توفر محتوى متخصص للطهارة.
- 4 • تقديم دورات تدريبية عبر الإنترنت للوصول إلى شريحة أوسع من الطهارة.

6. تعزيز السياحة الغذائية من خلال الطهي

- 5 • تنظيم فعاليات تبرز المطبخ السعودي كوجهة سياحية عالمية.
- 6 • التعاون مع الجهات السياحية لإدراج التجارب الطهوية في برامج الجذب السياحي.

مؤشرات الأداء الرئيسية (KPIs)

لقياس مدى تحقيق هذه الأهداف، تعتمد الجمعية على مجموعة من المؤشرات القابلة للقياس، والتي تشمل:

1. عدد الطهاة المستفيدين من البرامج التدريبية / قياس مدى تأثير الدورات المقدمة على رفع الكفاءة المهنية للطهاة.
2. نسبة الطهاة الذين أطلقوا مشاريعهم الخاصة / متابعة نجاح دعم ريادة الأعمال في الطهي.
3. عدد المشاركات الدولية للطهاة السعوديين / تقييم مدى انتشار المطبخ السعودي عالمياً.
4. نسبة النمو في الإيرادات المستدامة للجمعية / قياس فعالية نماذج التمويل والشراكات.
5. معدل استخدام المنصات التعليمية الرقمية / تقييم مدى نجاح التحول الرقمي في تدريب الطهاة.
6. عدد الفعاليات السياحية المرتبطة بالطهي / قياس مدى تأثير المبادرات السياحية في الترويج للمطبخ السعودي.



الخاتمة و التوصيات

تشكل هذه الخطة الاستراتيجية أساساً قوياً لتمكين الطهارة السعوديين وتعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعودي، مع ضمان الاستدامة المالية للجمعية. لتحقيق النجاح، يوصى بتفعيل خطط تشغيلية واضحة، تعزيز الشراكات المؤسسية، وتنفيذ استراتيجيات تسويق فعالة. كما يجب التركيز على مصادر التمويل المستدامة، آليات التقييم المستمر، والمرونة في مواجهة التحديات لضمان تحقيق الأهداف بكفاءة. من خلال التنفيذ المدروس والتطوير المستمر، ستتمكن الجمعية من تحقيق تأثير إيجابي ومستدام في قطاع الطهي محلياً ودولياً.



شكرا على حسن انتباهكم

تواصل معنا الآن:

www.reallygreatsite.com 

info@saudi-acc.com 

[+9660553611309](tel:+9660553611309) 



وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية

الجمعية التعاونية الطهاة

المسجلة برقم (١٠١٢٣) وتاريخ ١٤٤٤/٢/١٠ هـ