

# الخطة التشغيلية

2030 - 2025



# بسم الله الرحمن الرحيم

# أجندة العرض

المقدمة

الخريطة التشغيلية

الرؤية والرسالة

القيم المؤسسية



تحليل الأهداف التشغيلية وربطها بالأهداف الاستراتيجية

محاور التنفيذ والتفاصيل التشغيلية

الجدول الزمني للتنفيذ

الموارد المطلوبة

التوصيات لضمان التنفيذ الفعال - الخاتمة

# المقدمة

تعد هذه الخطة التشغيلية حجر الأساس في تنفيذ الأهداف الاستراتيجية لجمعية الطهاة التعاونية، حيث تهدف إلى تحويل الأهداف الاستراتيجية إلى مشاريع قابلة للتنفيذ، من خلال تقديم برامج تدريبية، تعزيز ريادة الأعمال، دعم التحول الرقمي، تطوير السياحة الغذائية، وضمان الاستدامة المالية للجمعية.



# الخريطة التشغيلية



- ◆ تمكين الطهاة السعوديين عبر برامج تدريبية وشهادات احترافية.
- ◆ دعم ريادة الأعمال فى الطهى عبر إنشاء حاضنات أعمال وتقديم الدعم الاستشارى.
- ◆ تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعودى من خلال الفعاليات والترويج العالمى.
- ◆ التحول الرقمى فى قطاع الطهى عبر المنصات الذكية والتقنيات الحديثة.
- ◆ تحقيق الاستدامة المالية عبر نماذج اقتصادية مبتكرة واستثمارات طويلة الأمد.
- ◆ تعزيز السياحة الغذائية عبر تطوير تجارب الطهى السياحية ومشاركة الطهاة دولياً.

# 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 الطهارة 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 الطهارة، 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 الطهارة ورواد الأعمال** / دعم الطهارة السعوديين في تأسيس مشاريع ريادية مستدامة، وتمكينهم من الوصول إلى الأسواق المحلية والدولية لتحقيق النمو والتوسع.



# الربط بين الأهداف التشغيلية والأهداف الاستراتيجية

المؤشرات القياسية KPIs	المخرجات المتوقعة	الهدف التشغيلي المرتبط به	الهدف الاستراتيجي
تحقيق رضا 85% في استبيانات التدريب	تدريب 50 طاهٍ سنوياً وزيادة اعتمادهم المهني	تنفيذ برامج تدريبية متخصصة للطهاة السعوديين	تمكين الطهاة السعوديين وتطوير مهاراتهم
70% من الطهاة المشاركين يحصلون على شهادة دولية	تأهيل الطهاة للحصول على اعتماد دولي	منح شهادات احترافية للطهاة بالتعاون مع مؤسسات عالمية	
تخريج 200 طاهٍ سنوياً بمستويات متقدمة	تقديم 50 دوره تدريبية سنوياً	تأسيس أكاديمية للطهاة السعوديين	
تحقيق نسبة نجاح 85% للمشاريع بعد 3 سنوات	دعم 10 مشاريع ريادية	إنشاء حاضنات أعمال للطهاة الناشئين	دعم ريادة الأعمال في الطهي
80% من الطهاة يطبقون نماذج الأعمال المقترحة	تمكين 50 طاهٍ من إدارة مشاريعهم الطهوية بكفاءة	تقديم استشارات مالية وإدارية للطهاة الرياديين	
نشر 50 وصفة سعودية معتمدة عالمياً سنوياً	توثيق 150 وصفة سعودية تقليدية وحديثة	تطوير المطبخ السعودي العالمي	تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعودي عالمياً
تحقيق مشاركة في 5 مهرجانات دولية سنوياً	إشراك 50 طاهٍ سعوديين في الفعاليات الدولية سنوياً	تنظيم مهرجانات للطهاة السعوديين محلياً ودولياً	
زيادة الإقبال السياحي على الفعاليات بنسبة 30%	إدراج المطبخ السعودي ضمن 10 وجهات سياحية رئيسية	التعاون مع الجهات السياحية لترويج المطبخ السعودي	

# الربط بين الأهداف التشغيلية والأهداف الاستراتيجية

المؤشرات القياسية KPIs	المخرجات المتوقعة	الهدف التشغيلي المرتبط به	الهدف الاستراتيجي
تحقيق تفاعل رقمي بنسبة 80% بين الطهاة	تسجيل 7000 مستخدم بحلول 2028	تطوير منصة رقمية متكاملة للطهاة	التحول الرقمي في قطاع الطهي
تحميل التطبيق من قبل 500 مستخدم سنويا	توفير محتوى تدريبي وتفاعل رقمي متطور	إطلاق تطبيق ذكي للطهاة	
تحقيق تطور في أداء الطهاة بنسبة 25% من خلال النظام	تحسين كفاءة الطهاة عبر تقنيات تحليل الأداء الذكية	تنفيذ أنظمة الذكاء الاصطناعي في تحليل الأداء المهني للطهاة	
تحقيق استقرار مالي بنسبة 90% للجمعية	زيادة الإيرادات السنوية بنسبة 25%	تطوير نموذج استثمارات وشراكات اقتصادية	تحقيق الاستدامة المالية وضمان استمرارية الجمعية
تحقيق مبيعات سنوية بقيمة 500 الف ريال	تعزيز الاستدامة المالية وضمان نمو الجمعية	إطلاق علامة تجارية خاصة بالجمعية لدعم الطهاة	
زيادة إشراك الطهاة السعوديين في القطاع السياحي بنسبة 40%	تنفيذ 10 فعاليات سياحية متكاملة بحلول 2030	تنظيم مهرجانات طهوية تربط السياحة بالمطبخ السعودي	تعزيز السياحة الغذائية من خلال الطهي
زيادة التعاون مع 20 جهة سياحية محلية ودولية سنويا	تحقيق ترويج واسع للطهاة السعوديين في الأسواق العالمية	بناء شراكات مع المؤسسات السياحية والترويجية	



# معاور التنفيذ والتفاصيل التشغيلية

## التحول الرقمي في قطاع الطهي

إطلاق منصة رقمية توفر محتوى تدريبي تفاعلي للطهاة. تطوير تطبيق ذكي للطهاة يسمح بتوفير التدريب الإلكتروني وتحليل الأداء. تنفيذ حلول الذكاء الاصطناعي لدعم تطوير الطهاة وتحليل الكفاءة المهنية.

## دعم ريادة الأعمال في الطهي

إنشاء حاضنات أعمال لدعم المشاريع الطهوية الناشئة. تقديم برامج استشارات مالية وإدارية متخصصة لرواد الأعمال في الطهي , توفير دعم مالي واستثماري لتطوير مشاريع الطهاة المبتكرة.

## التدريب والتطوير المهني

تصميم وتنفيذ برامج تدريبية متخصصة للطهاة وفق أحدث الممارسات المهنية, منح شهادات اعتماد دولية للطهاة بالتعاون مع جهات عالمية مختصة, تأسيس أكاديمية وطنية للطهاة بحلول 2028 تقدم دورات متخصصة.

## تعزيز السياحة الغذائية

تنظيم فعاليات ثقافية وسياحية للطهي محليا ودوليا. تنفيذ برامج تجارب طهي تربط السياحة بالمطبخ السعودي. بناء شراكات مع المؤسسات السياحية والثقافية الدولية لضمان توسع المطبخ السعودي.

## تحقيق الاستدامة المالية

تطوير نموذج استثماري يعتمد على الشراكات التجارية والاستثمارات المستدامة. إطلاق علامة تجارية خاصة بالجمعية لدعم الطهاة اقتصاديا. تنفيذ برامج دعم مالي واستدامة تشغيلية تعتمد على مصادر تمويل مبتكرة.

## تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعودي عالميا

تنظيم مهرجانات طهوية محلية ودولية تبرز التراث الغذائي السعودي. دعم مشاركة الطهاة السعوديين في المعارض والمسابقات العالمية. التعاون مع الجهات السياحية لترويج تجربة الطهي السعودي عالميا.

# الجدول الزمني للتنفيذ

## الجهة المسؤولة



إدارة التدريب والتطوير  
قسم ريادة الأعمال  
قسم التحول الرقمي  
قسم التدريب  
قسم التوثيق الثقافي  
قسم السياحة الغذائية

## المهمة



إطلاق برامج التدريب  
إنشاء حاضنة أعمال  
تطوير تطبيق ذكي للطهاة  
تأسيس أكاديمية الطهاة  
تنفيذ "المطبخ السعودي"  
تنفيذ توسعة السياحة  
الغذائية

## السنة



2025

2026

2027

2028

2029

2030

# تفاصيل الموارد المطلوبة لتنفيذ الخطة التشغيلية

1. الموارد البشرية لضمان تنفيذ جميع محاور الخطة التشغيلية بكفاءة، هناك حاجة إلى فرق متخصصة تشمل الخبرات التالية:

المهام الرئيسية	عدد الأفراد المطلوب	الوظيفة
إعداد وتنفيذ برامج التدريب للطهارة السعوديين	15	مدربو الطهي المحترفون
تقديم استشارات مالية وإدارية لمشاريع الطهارة	10	مستشارو ريادة الأعمال
تطوير المنصة الرقمية والتطبيق الذكي للطهارة	8	متخصصو التحول الرقمي
تنظيم المهرجانات والمعارض الدولية للطهارة	12	إدارة الفعاليات والمهرجانات
تطوير نماذج التمويل والاستثمارات لضمان الاستدامة	6	خبراء الاستدامة المالية
دعم الترويج للمطبخ السعودي عالمياً	10	فريق التسويق والترويج
متابعة تنفيذ المبادرات التشغيلية وضمان تحقيق الأهداف	7	إدارة المشاريع التشغيلية

# تفاصيل الموارد المطلوبة لتنفيذ الخطة التشغيلية

2. الموارد التقنية لضمان تحقيق التحول الرقمي والتوسع في تقديم الخدمات، تشمل الموارد التقنية المطلوبة:

المورد التقني	العدد المطلوب	الاستخدام الرئيسي
منصات رقمية للتدريب	1 منصة متكاملة	توفير برامج تدريبية للطهارة عبر الإنترنت
أدوات تحليل الأداء الذكي	5 أنظمة AI	دعم تطوير مهارات الطهارة من خلال التحليل الذكي
تطبيق ذكي للطهارة	1 تطبيق	تقديم موارد تعليمية، تحليل الأداء، والتواصل المهني
أنظمة إدارة الفعاليات	3 أنظمة	تنظيم وإدارة المشاركات الدولية للمطبخ السعودي
أدوات الترويج الرقمي	4 منصات تسويقية	تعزيز حضور الطهارة السعوديين عالمياً
أنظمة تمويل واستدامة	2 أنظمة	إدارة التمويل والاستثمارات بشكل رقمي متكامل

# تفاصيل الموارد المطلوبة لتنفيذ الخطة التشغيلية

3. الموارد المالية لتحقيق الاستدامة المالية وضمان تنفيذ المبادرات التشغيلية، سيتم الاعتماد على مجموعة متنوعة من مصادر التمويل، تشمل:

نوع التمويل	المصدر	الاستخدام الرئيسي
التمويل الحكومي	دعم المؤسسات الحكومية	تمويل برامج التدريب والمبادرات الاستراتيجية
الشراكات الاستثمارية	مستثمرون من القطاع الخاص	دعم مشاريع الطهارة الناشئين وتوسيع العلامة التجارية
الدعم المجتمعي والاشتراكات	الأعضاء والمساهمون	ضمان استدامة الخدمات التشغيلية للجمعية
إيرادات العلامة التجارية	المنتجات والخدمات المرتبطة بالجمعية	تمويل عمليات التطوير والتوسع المستقبلي





## التوصيات لضمان التنفيذ الفعال

### لضمان تنفيذ الخطة التشغيلية بكفاءة، يجب اتخاذ التدابير التالية:

- ✓ تعزيز التعاون مع الجهات الحكومية والخاصة
- توقيع اتفاقيات شراكة مع الوزارات والهيئات المختصة لضمان التمويل والدعم اللوجستي.
- التعاون مع المؤسسات الأكاديمية لتطوير برامج تدريب الطهارة.
- بناء شراكات مع شركات السياحة والطهي لتعزيز التسويق والترويج الدولي.
- ✓ إطلاق حملات توعوية وتسويقية شاملة
- تطوير هوية بصرية للجمعية تعكس قيمها وأهدافها الاستراتيجية.
- تنفيذ حملات تسويقية رقمية تستهدف الطهارة والمهتمين بالمطبخ السعودي عالمياً.
- تنظيم مؤتمرات وورش عمل لتعزيز التواصل بين الطهارة والمستثمرين وأصحاب القرار.
- ✓ تنفيذ تقييمات دورية لضمان تحقيق الأهداف
- تطبيق نظام قياس الأداء (KPIs) بشكل منتظم لمراقبة تقدم المبادرات التشغيلية.
- تنفيذ اجتماعات تقييم ربع سنوية لمراجعة مؤشرات النجاح واتخاذ الإجراءات التصحيحية.
- إعداد تقارير تشغيلية تفصيلية تعرض التحديات والتوصيات اللازمة للتحسين.



# التوصيات لضمان التنفيذ الفعال

## لضمان تنفيذ الخطة التشغيلية بكفاءة، يجب اتخاذ التدابير التالية:

- ✓ تطوير إدارة الموارد المالية لضمان استدامة الجمعية
- تنويع مصادر الدخل من خلال إطلاق علامة تجارية خاصة بالجمعية.
- البحث عن استثمارات طويلة الأجل لدعم المشاريع الاستراتيجية.
- إنشاء صندوق دعم الطهاة الناشئين لتوفير تمويل مستدام لمشاريع الطهي.
- ✓ تعزيز الابتكار في الخدمات التشغيلية
- إدخال تقنيات الذكاء الاصطناعي في تحليل الأداء المهني للطهاة.
- إطلاق منصة رقمية تقدم خدمات استشارية فورية لدعم الطهاة ورواد الأعمال.
- استكشاف فرص التوسع الدولي وإدخال المطبخ السعودي في قوائم الطعام العالمية.



## الخاتمة و التوصيات


تعكس هذه الخطة التشغيلية التزام جمعية الطهاة التعاونية بتحقيق الريادة في قطاع الطهي السعودي عبر مبادرات مبتكرة تدعم الطهاة، تعزز الهوية الثقافية، وتمكن ريادة الأعمال. من خلال هذه الاستراتيجية التشغيلية، سيتم تحقيق الأهداف المرجوة وفق جدول زمني واضح يضمن التنفيذ الفعال والاستدامة المالية للجمعية. إن نجاح الخطة يعتمد على التعاون المؤسسي، تطبيق نظم المتابعة والتقييم، وتعزيز الابتكار في الخدمات المقدمة، مما يساهم في ترسيخ مكانة المطبخ السعودي عالمياً وإحداث تأثير إيجابي في قطاع الطهي والسياحة الغذائية. بذلك، تكون الجمعية قد وضعت خارطة طريق متكاملة لضمان التنفيذ الفعال، وتحقيق نمو مستدام يعود بالفائدة على الطهاة السعوديين والقطاع الطهوي عموماً.



## شكرا على حسن انتباهكم

تواصل معنا الآن:

[www.reallygreatsite.com](http://www.reallygreatsite.com) 

[info@saudi-acc.com](mailto:info@saudi-acc.com) 

[+9660553611309](tel:+9660553611309) 



وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية

الجمعية التعاونية للطهاة

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