



وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية
الجمعية التعاونية الطهاة
المسجلة برقم (١٠١٢٣) وتاريخ ٢٠١٤٤/٢/١ هـ



الخطة التشغيلية

2030 - 2025



لـلطبـاه

أجندـة 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 ل الجمعية.



الخريطة التشغيلية



- تمكين الطهاة السعوديين عبر برامج تدريبية وشهادات احترافية. ◆
- دعم ريادة الأعمال في الطهي عبر إنشاء حاضنات أعمال وتقديم الدعم الاستشاري. ◆
- تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعودى من خلال الفعاليات والترويج العالمي. ◆
- التحول الرقمي في قطاع الطهي عبر المنصات الذكية والتقنيات الحديثة. ◆
- تحقيق الاستدامة المالية عبر نماذج اقتصادية مبتكرة واستثمارات طويلة الأجل. ◆
- تعزيز السياحة الغذائية عبر تطوير تجارب الطهي 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 محلياً وعالمياً.

القيم المؤسسية

- 1. الالتزام** / الالتزام بأعلى معايير الجودة في الطهي، وضمان تقديم منتجات وخدمات ذات مستوى عالمي 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 الجهات 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 المؤسسة

6. **المسؤولية المجتمعية** / نشر ثقافة الطهي الصحي، وتعزيز ارتباط المجتمع المحلي بالمطبخ السعودى من خلال برامج تعليمية وتوعوية.
7. **التعلم والتطوير المستمر** / تمكين الطهاة من مواكبة التطورات فى مجال الطهى عبر برامج تدريبية متقدمة، وبناء بيئة عمل محفزة للإبداع والاحترافية.
8. **التحول الرقمي** / تبنى أحدث التقنيات فى قطاع الطهى، وتطوير منصات رقمية تفاعلية تسهل تبادل الخبرات بين الطهاة، وتتوفر فرصاً للتعليم الإلكتروني.
9. **تعظيم الهوية الثقافية** / الحفاظ على التراث الغذائى السعودى وتعزيزه دولياً، عبر تطوير وصفات وأساليب طهى تبرز أصالة المطبخ السعودى فى الأسواق العالمية.
10. **تمكين الطهاة رواد الأعمال** / دعم الطهاة السعوديين فى تأسيس مشاريع رياضية 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 طاًء 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	تمكين الطهاة السعوديين وتطوير مهاراتهم
تخريج 200 طاًء سنوياً بمستويات متقدمة	تقديم 50 دوره تدريبية سنوياً	تأسيس أكاديمية للطهاة السعوديين	دعم ريادة الأعمال في الطهي
تحقيق نسبة نجاح 85% للمشاريع بعد 3 سنوات	دعم 10 مشاريع رياضية	إنشاء حاضنات أعمال للطهاة الناشئين	دعم ريادة الأعمال في الطهي
80% من الطهاة يطبقون نماذج الأعمال المقترحة	تمكين 50 طاًء من إدارة مشاريعهم الطهوية بكفاءة	تقديم استشارات مالية وإدارية للطهاة الرياديين	تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعوديين عالمياً
نشر 50 وصفة سعودية معتمدة عالمياً سنوياً	توثيق 150 وصفة سعودية تقليدية وحديثة	تطوير المطبخ السعوديين العالمي	تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعوديين عالمياً
تحقيق مشاركة في 5 مهرجانات دولية سنوياً	إشراك 50 طاًء سعودي في الفعاليات الدولية سنوياً	تنظيم مهرجانات للطهاة السعوديين محلياً ودولياً	تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعوديين عالمياً
زيادة الإقبال السياحي على الفعاليات بنسبة 30%	إدراج المطبخ السعودي ضمن 10 وجهات سياحية رئيسية	التعاون مع الجهات السياحية لترويج المطبخ السعوديين	تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعوديين عالمياً

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 سنوياً	توفير محتوى تدريبي وتفاعل رقمي متتطور	إطلاق تطبيق ذكي للطهاة	
تحقيق تطور في أداء الطهاة عبر تقنيات تحليل الأداء الذكية 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 % لـ الجمعية	زيادة الإيرادات السنوية بنسبة 25 %	تطوير نموذج استثماري 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 سنوياً	تحقيق ترويج واسع للطهاة السعوديين في الأسواق العالمية	بناء شراكات مع المؤسسات السياحية والترويجية	



محاور 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 واستثمارات 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 متخصصة، تأسيس أكاديمية وطنية للطهاة بحلول 2028 تقدم دورات متخصصة.

تعزيز السياحة الغذائية

تنظيم فعاليات ثقافية وسياحية للطهي محلياً ودولياً. تنفيذ برامج تجارب طهي تربط السياحة بالمطبخ السعودي. بناء شراكات مع المؤسسات السياحية والثقافية الدولية لضمان توسيع المطبخ السعودي.

تحقيق الاستدامة المالية

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

تعزيز الهوية الثقافية للمطبخ السعودي عالمياً

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 عالمياً.

الجدول الزمني للتنفيذ

الجهة المسؤولة



- ادارة 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 توسيعة 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:

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

تفاصيل الموارد المطلوبة لتنفيذ الخطة التشغيلية

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

المورد التقني	العدد المطلوب	الاستخدام الرئيسي
منصات رقمية للتدريب	1 منصة متكاملة	توفير برامج تدريبية للطهاة عبر الإنترنت
أدوات تحليل الأداء الذكي	5 أنظمة AI	دعم تطوير مهارات الطهاة من خلال التحليل الذكي
تطبيق ذكي للطهاة	1 تطبيق	تقديم موارد تعليمية، تحليل الأداء، والتواصل المهني
أنظمة إدارة الفعاليات	3 أنظمة	تنظيم وإدارة المشاركين الدوليين للمطبخ السعودي
أدوات الترويج الرقمي	4 منصات تسويقية	تعزيز حضور الطهاة 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 الطهاة الناشئين وتوسيع العلامة التجارية
الدعم المجتمعي والاشتراكات	الأعضاء والمساهمون	ضمان استدامة الخدمات التشغيلية للجمعية
إيرادات العلامة التجارية	المنتجات والخدمات المرتبطة بالجمعية	تمويل عمليات التطوير والتوسيع المستقبلي



الوصيات 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 اللوجستى.
 - التعاون مع المؤسسات الأكاديمية لتطوير برامج تدريب الطهاة.
 - بناء شراكات مع شركات السياحة والطهى لتعزيز التسويق والترويج الدولى.
- إطلاق حملات توعوية وتسويقية شاملة
 - تطوير هوية بصرية للجمعية تعكس قيمها وأهدافها الاستراتيجية.
 - تنفيذ حملات تسويقية رقمية تستهدف الطهاة والمهتمين بالمطبخ السعودى عالمياً.
 - تنظيم مؤتمرات وورش عمل لتعزيز التواصل بين الطهاة 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.

الوصيات 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 التوسيع الدولي وإدخال المطبخ السعودي في قوائم الطعام العالمية.



الخاتمة و التوصيات

تعكس هذه الخطة التشغيلية التزام جمعية الطهاة التعاونية بتحقيق الريادة في قطاع الطهي السعوديين 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 ترسیخ مكانة المطبخ السعوديين 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 الطهي عموماً.



شكرا على حسن انتباهم

تواصل معنا الان:

www.reallygreatsite.com

info@saudi-acc.com

[+9660553611309](tel:+9660553611309)



وزارة الموارد البشرية والتنمية الاجتماعية

الجمعية التعاونية الطهاة

المسجلة برقم (١٠٢٣) وتاريخ ١٤٤٤/٢/١ هـ