

حلول تشغيلية واستشارية لل فنادق والمطابخ والمطاعم

السلامة الغذائية، كفاءة التشغيل، الجاهزية الرقابية، وتجربة ضيافة أكثر تميزًا

نساعد منشآت الضيافة والأغذية على بناء أنظمة تشغيل فعالة،
ورفع الجاهزية للامتثال، وتحسين الجودة، وتقليل الهدر،
وتعزيز تجربة الضيف وفق أفضل الممارسات العالمية.



سلامة الغذاء



التشغيل والكفاءة



الامتثال والجاهزية



تجربة الضيف

نحو منشآت ضيافة أكثر جودة وانضباطًا واستدامة

تفاصيل خدماتنا لل فنادق والمطابخ والمطاعم

حلول تشغيلية واستشارية متخصصة لرفع الجاهزية، تحسين الامتثال، تعزيز سلامة الغذاء، وتحسين تجربة الضيف داخل منشآت الضيافة والأغذية.



سلامة الغذاء وHACCP

تحليل المخاطر، تحديد نقاط التحكم الحرجة، خطط المتابعة، وسجلات التحقق.



PRPs و ISO 22000

بناء النظام، الإجراءات، النماذج، برامج المتطلبات الأولية، والاستعداد للاعتماد.



التأهيل البلدي والرقابي

رفع الجاهزية لاشتراطات الجهات الرقابية، وتحسين الامتثال التشغيلي والتوثيقي.



تطوير التشغيل و SOPs

إعداد إجراءات العمل، النماذج، مؤشرات الأداء، وضبط مسؤوليات التشغيل.



المراجعة الداخلية والتدريب

زيارات تقييم داخلية، تدريب الفرق، ومحاكاة التفتيش ورفع الجاهزية.



تجربة الضيف وتقليل الهدر

تحسين جودة الخدمة، رفع الكفاءة، تقليل الفاقد، وتعزيز الربحية التشغيلية.

النتائج المتوقعة

- ✓ جاهزية أعلى للتفتيش والامتثال
- ✓ تحسين سلامة الغذاء وتقليل المخاطر
- ✓ رفع جودة التشغيل والخدمة
- ✓ تقليل الهدر والتكاليف
- ✓ تعزيز رضا الضيوف وسمعة المنشأة

من نخدم؟

الفنادق، المطاعم، المطابخ المركزية، المقاهي، خدمات التموين، وقاعات الضيافة.

