CONCEPT

تطوير مفاهيم الضيافة والمطاعم: ابتكار المفهوم واختباره واقتصاديات الوحدة

25 – 29 أبريل 2027

الدمام - فندق خمس نجوم في المنطقة الشرقية



تطوير مفاهيم الضيافة والمطاعم: ابتكار المفهوم واختباره واقتصاديات الوحدة

المرجع: 20182_812 **التاريخ:** 25 – 29 أبريل 2027 **المكان:** الدمام - فندق خمس نجوم في المنطقة الشرقية **الرسوم:** SAR 19500

مقدمة:

كثيرا ما يبدأ تطوير مفاهيم الضيافة والمطاعم من شغف طاه أو وحدة شاغرة لدى مالك عقار، لا من حاجة ضيوف مثبتة. فتفتتح مطاعم ومنافذ طعام فندقية بعرض قيمة غامض وصيغة لا تناسب المناسبة وعدد مقاعد لا يسترد تكلفة التجهيز. تقدم هذه الدورة من كور كونسبت لمؤسسي مشاريع الأغذية والمشروبات ومديري التطوير منهجا مرحليا لاكتشاف فجوة حقيقية في السوق، وصياغة عرض القيمة والصيغة وأسلوب الخدمة، وإعداد موجز المصممين، واختيار الموقع، وإثبات الأرقام قبل ضخ رأس المال. ويعد المشاركون دليل المفهوم واقتصاديات الوحدة لمنفذ حالة.

أهداف الدورة:

- رصد فرص المفاهيم بمسح منطقة الجذب بحثا عن فجوات المطبخ وشرائح الأسعار والمناسبات وترتيبها على بطاقة تقييم
- تحديد عرض القيمة وسردية المفهوم وصيغة المطعم وأسلوب الخدمة بما يلائم مناسبة ضيوف مختارة
- كتابة موجز مفهوم قائمة الطعام وموجز التصميم والتجربة بصورة يعمل بها المعماريون والطهاة وفرق التجهيز
- تطبيق معايير اختيار الموقع وبناء نموذج اقتصاديات الوحدة لمنفذ واحد مع موازنة رأسمالية وفترة استرداد
- تخطيط التحقق من المفهوم عبر لجان التذوق والمطاعم المؤقتة والمنفذ التجريبي والحكم على الجاهزية للتوسع أو الامتياز التجاري
- إعداد دليل المفهوم ودراسة الاستثمار بصورة يعتمدها المالك أو لجنة المستثمرين

الفئة المستهدفة:

- المؤسسون والشركاء الذين يطلقون مفاهيم جديدة للمطاعم والمقاهي وقاعات الطعام
- مديرو التطوير المسؤولون عن افتتاح منافذ طعام جديدة في الفنادق والمنتجعات والمشاريع متعددة الاستخدام
- فرق تطوير العلامات والمفاهيم في مجموعات الأغذية والمشروبات متعددة العلامات التي تبتكر المفاهيم أو تعيد تموضعها
- مديرو العمليات المكلفون بتحويل منفذ قائم إلى صيغة قابلة للتكرار في مواقع جديدة
- القادة الطهاة الذين يصوغون فكرة الطعام خلف المنفذ الجديد ويدافعون عن جدواه التجارية

محاور الدورة:

اليوم 1: فرص المفهوم وفجوات السوق ومناسبات الضيوف

- دورة حياة مفهوم الضيافة: مراحل الفكرة والإثبات والتجربة والتوسع والتجديد
- مسح منطقة الجذب: خريطة كثافة المنافسين والمساحات البيضاء في المطابخ وفجوات شرائح الأسعار
- مصفوفة مناسبات الضيوف: الغرض وحجم المجموعة ومدة البقاء وفترة اليوم
- مقابلات الضيوف وفق منهج Jobs-to-Be-Done لفهم المهمة المطلوبة وصياغة عبارات الحاجة
- بطاقة تقييم فرص المفهوم لترتيب فرضيات الفجوة

اليوم 2: بنية المفهوم: عرض القيمة والسردية والصيغة وأسلوب الخدمة

- عبارة عرض القيمة للمفهوم واختبار نقطة التميز
- سردية المفهوم: الفكرة المؤسسة والرؤية الطهوية ووعد الضيافة
- شبكة اختيار الصيغة: المطاعم الراقية والعائلية والسريعة العصرية والوجبات السريعة والمقاهي والمطابخ السحابية
- مخطط أسلوب الخدمة: تدفقات الخدمة على الطاولة وعند الكاونتر والنمط الهجين وأكشاك الطلب الذاتي
- موجز مفهوم قائمة الطعام: البصمة الطهوية واتساع القائمة وهيكل الأسعار وانعكاسها على محطات المطبخ

اليوم 3: موجز تصميم التجربة ومعايير الموقع واقتصاديات المنفذ

- موجز التصميم والتجربة للمعماريين: تقسيم المناطق ومزيج المقاعد وخطوط الرؤية والإشارات الحسية
- لوحة قصة رحلة الضيف من الوصول حتى الوداع مع لحظات الحقيقة
- معايير اختيار الموقع: حركة المشاة والظهور وسهولة الوصول والمستأجرون المجاورون وسقف نسبة الإيجار إلى المبيعات
- نموذج اقتصاديات الوحدة: المقاعد ودورات الطاولة ومتوسط الإنفاق والتكلفة الأساسية وربح المنفذ التشغيلي EBITDA
- موازنة التجهيز الرأسمالية لكل مقعد وفترة الاسترداد لمنفذ واحد

اليوم 4: اختبار المفهوم والمنفذ التجريبي والجاهزية للتوسع والتجديد

- أساليب التحقق من المفهوم: لجان التذوق وإقامات المطاعم المؤقتة وتجارب عربات الطعام
- بطاقة تقييم المنفذ التجريبي: آراء الضيوف ومنحنى نمو المبيعات ونقاط الضغط التشغيلي
- تدقيق قابلية التكرار: توثيق الوصفات ودليل معايير العلامة والاعتماد على الموردين
- الجاهزية للامتياز التجاري بنموذج الصيغة التشغيلية: دليل العمليات ونظام التدريب ومنطق الرسوم الأولية والإتاوات
- إشارات تقادم المفهوم ومسارات التجديد: إعادة الإطلاق أو تغيير الصيغة أو إعادة التموضع

اليوم 5: دراسة حالة: دليل المفهوم واقتصاديات الوحدة لمنفذ حالة

- ملف إحاطة منفذ الحالة: بيانات منطقة الجذب ومخطط الموقع وطموح المالك
- تجميع دليل المفهوم: عرض القيمة والمناسبات والصيغة ومفهوم القائمة وموجز التصميم
- بناء اقتصاديات الوحدة ودراسة الاستثمار لمنفذ الحالة
- خارطة طريق الاختبار والتجربة مع بوابات المضي أو التعديل أو التوقف
- عرض دليل المفهوم أمام لجنة مستثمرين ونقد الأقران

المهارات التي ستكتسبها:

- تحليل فجوات منطقة الجذب
- رسم مناسبات الضيوف
- صياغة عرض قيمة المفهوم
- اختيار صيغة المطعم
- إعداد موجز التصميم
- فرز المواقع
- اقتصاديات المنفذ
- تقييم المنفذ التجريبي

لماذا تحضر هذه الدورة:

- العودة بدليل المفهوم واقتصاديات الوحدة لمنفذ حالة بعد نقده من لجنة مستثمرين من الأقران
- اختبار فكرة طعام جديدة بتكلفة منخفضة عبر لجان التذوق والمطاعم المؤقتة قبل توقيع الإيجار أو طلب التجهيز
- تزويد المعماريين والطهاة وملاك العقار بموجز واحد واضح بدلا من تعليمات متفرقة
- مقارنة تجارب إطلاق المفاهيم مع نظراء من المطاعم المستقلة ومجموعات الفنادق وقاعات الطعام والمشغلين متعددي العلامات

الخاتمة:

يستحق مفهوم الضيافة مكانه حين يلبي مناسبة ضيوف حقيقية ويلائم موقعه ويسترد رأس مال التجهيز. تنتقل الدورة من فجوات منطقة الجذب ومناسبات الضيوف إلى عرض القيمة والسردية والصيغة وأسلوب الخدمة ومفهوم قائمة الطعام، ثم إلى موجز التصميم ومعايير الموقع واقتصاديات الوحدة، فاختبار المفهوم بالمطاعم المؤقتة وبطاقات المنفذ التجريبي والجاهزية للامتياز التجاري وتجديد المفهوم. ويجمع اليوم الأخير ذلك كله في دليل المفهوم واقتصاديات الوحدة لمنفذ حالة.