CONCEPT

دورة تموين الطائرات وإدارة مطابخ الطيران: إنتاج الوجبات الجوية وتحميل عربات الخدمة وتكلفة الراكب

4 – 8 أكتوبر 2027

لندن - فندق أربع نجوم في وسط لندن



دورة تموين الطائرات وإدارة مطابخ الطيران: إنتاج الوجبات الجوية وتحميل عربات الخدمة وتكلفة الراكب

المرجع: 24114_1466 **التاريخ:** 4 – 8 أكتوبر 2027 **المكان:** لندن - فندق أربع نجوم في وسط لندن **الرسوم:** SAR 23000

مقدمة:

دورة تموين الطائرات وإدارة مطابخ الطيران، بمحاورها في إنتاج الوجبات الجوية وتحميل عربات الخدمة وتكلفة الراكب، دورة مدتها أسبوع لمديري مطابخ الطيران ومديري التموين في شركات الطيران ومسؤولي جودة التموين، تنتهي بإعداد خطة تشغيل وتكلفة لمطبخ طيران وفق عقد تموين لشركة طيران دراسية. تخسر شركات الطيران ومتعهدو التموين المال وانضباط مواعيد الإقلاع حين تكون المواصفات غامضة، وتغيب الوجبات الخاصة، وتصل العربات متأخرة، وتبقى تكلفة الراكب الفعلية مجهولة. يدير المرشحون الإنتاج أو العقود أو الجودة في وحدات التموين الجوي، ويبنون نماذج حسابية على بيانات القوائم والأحمال والتكاليف. وتقدم كور كونسبت هذه الدورة في تموين الطائرات.

أهداف الدورة:

- رسم سلسلة القيمة في التموين الجوي من موردي الأغذية ومطبخ الطيران حتى المطبخ الجوي في الطائرة وتحديد مواضع نشوء التكلفة والتأخير والخطأ
- صياغة عقود تموين شركات الطيران وأدلة المواصفات وتفسيرها، بما فيها القوائم ومواصفات الأطباق والمعدات وتحميل المطبخ الجوي
- تخطيط دورات القوائم وأحمال الوجبات حسب درجة السفر وكميات الوجبات الخاصة مع مصفوفة مسببات الحساسية لكل مسار وقطاع
- تحويل توقعات أعداد الركاب إلى أوامر إنتاج في مطبخ الطيران ومعدلات تجهيز الصواني وقوائم تعبئة العربات وتسلسل الإرسال
- ضبط درجات الحرارة في سلسلة التبريد ومخزون المستودعات الجمركية والسوق الحرة وأختام العربات ونفايات التموين الدولية لكل رحلة
- نمذجة تكلفة الراكب ووضع أهداف خفض الهدر ومتابعة مؤشرات التسليم في الموعد ودقة الوجبات عبر التدقيق

الفئة المستهدفة:

- مديرون مسؤولون عن الإنتاج في مطبخ الطيران وتجهيز الصواني والإرسال إلى الطائرات
- مديرون مسؤولون عن عقود تموين شركات الطيران ومواصفاتها وأداء متعهدي التموين
- مديرون مسؤولون عن جودة التموين وتدقيق النظافة والتحقيق في الشكاوى داخل وحدات التموين الجوي
- مديرون مسؤولون عن معدات المطبخ الجوي ومخزون العربات ومخزون المستودعات الجمركية ومبيعات السوق الحرة
- مديرون مسؤولون عن ضبط تكاليف التموين والموازنات وخفض الهدر في عقود شركات الطيران

محاور الدورة:

اليوم 1: سلسلة القيمة في التموين الجوي وتقييم الوضع الراهن لمطبخ الطيران

- خريطة سلسلة القيمة في التموين الجوي من المورد إلى المطبخ الجوي
- أدوار أقسام مطبخ الطيران من المطبخ الساخن إلى الإرسال
- نماذج عقود التموين بين الخدمة المتكاملة والبيع على متن الطائرة
- مفاهيم الخدمة حسب درجة السفر وأثرها في أحمال التموين
- مراجعة الوضع الراهن لمطبخ الطيران ببيانات الرحلات والوجبات والشكاوى

اليوم 2: مواصفات التموين ودورات القوائم وتصميم تحميل المطبخ الجوي

- محتوى دليل مواصفات التموين للوجبات والمعدات والتحميل
- تخطيط تدوير دورة القوائم حسب المسار والقطاع ودرجة السفر
- رموز الوجبات الخاصة ومصفوفة مسببات الحساسية لطلبات الركاب
- مخطط تحميل المطبخ الجوي للعربات والأفران ووحدات التحميل ULD
- بطاقة مواصفات الطبق بأوزان الحصص ومعايير الصور المرجعية

اليوم 3: الإنتاج في مطبخ الطيران وتجهيز الصواني والإرسال

- تحويل توقعات أعداد الركاب إلى أوامر إنتاج لكل رحلة
- لوحة تخطيط الإنتاج للمطبخ الساخن والمطبخ البارد والمخبز
- موازنة خط تجهيز الصواني وحساب معدل التجميع
- قوائم تعبئة العربات والحاويات ومطابقتها مع مخطط التحميل
- تسلسل الإرسال وتوقيت التسليم على ساحة الطائرة بشاحنة التموين الرافعة

اليوم 4: سلسلة التبريد والمستودعات الجمركية وتكلفة الراكب والتدقيق

- سجل درجات الحرارة في سلسلة التبريد من التبريد السريع إلى باب الطائرة
- مطابقة المستودعات الجمركية ومبيعات السوق الحرة وأختام العربات
- نموذج تكلفة الراكب بالأغذية والمعدات والعمالة
- مناولة نفايات التموين الدولية وخفض الأغذية غير المستهلكة
- بطاقة مؤشرات التسليم في الموعد ودقة الوجبات مع التدقيق

اليوم 5: بناء نموذج خطة التشغيل والتكلفة لمطبخ الطيران

- موجز عقد شركة الطيران الدراسية بالمسارات ودرجات السفر والكميات
- نموذج دورة القوائم وكميات الوجبات الخاصة للحالة الدراسية
- جدول الإنتاج والإرسال وفق برنامج رحلات الحالة الدراسية
- سيناريوهات تكلفة الراكب وخفض الهدر في العقد
- استكمال خطة التشغيل والتكلفة لمطبخ الطيران ومراجعتها

المهارات التي ستكتسبها:

- كتابة مواصفات التموين
- تخطيط دورات القوائم
- ضبط الوجبات الخاصة ومسببات الحساسية
- تخطيط الإنتاج في مطابخ الطيران
- تصميم تحميل المطبخ الجوي
- تنسيق الإرسال على ساحة الطائرات
- مطابقة المخزون الجمركي
- نمذجة تكلفة الراكب

لماذا تحضر هذه الدورة:

- تسليم خطة التشغيل والتكلفة لمطبخ الطيران لعقد شركة طيران دراسية إلى مدير التموين وفريق حساب شركة الطيران
- تحديد دورة القوائم ومعيار التحميل وجدول الإنتاج التي يحتملها العقد عند تكلفة متفق عليها للراكب
- تجنب تأخر إقلاع الطائرات وغياب الوجبات الخاصة وفقد المخزون بسبب الأختام المكسورة والهدر الغذائي الذي يرفع تكلفة العقد
- نقل مخططات التحميل ولوحات الإنتاج وبطاقات المؤشرات وقوالب التكلفة إلى فرق المطبخ والجودة والشؤون التجارية

الخاتمة:

بعد العودة إلى العمل يعرض المشارك خطة التشغيل والتكلفة لمطبخ الطيران على مدير التموين ومدير حساب شركة الطيران ومسؤول الجودة. ويعتمدون عليها في إقرار دورات القوائم ومعايير التحميل وجداول الإنتاج والإرسال وتكلفة الراكب التي يجب أن يحافظ عليها العقد. وبعد أول دورة قوائم كاملة تقارن الوحدة أعداد الوجبات الفعلية ودقة الوجبات الخاصة ووصول العربات في الموعد وأوزان الهدر والتكاليف بما ورد في الخطة، ثم تعدل الأحمال والتوظيف والمواصفات حيث تبتعد النتائج عن المتوقع.

الأسئلة الشائعة:

ما الذي يحتاج المشارك إلى معرفته قبل دورة تموين الطائرات وإدارة مطابخ الطيران؟

يكفي أن يعمل المشارك في مطبخ طيران أو إدارة تموين بشركة طيران أو وظيفة جودة في التموين، وأن يتقن الجداول الحسابية. ويساعده إحضار مواصفات أو دورة قوائم أو بطاقة تكلفة مجهولة المصدر على تطبيق الأساليب على عمليات وحدته.

بم يختلف تموين الطائرات وإدارة مطابخ الطيران عن تموين الفعاليات والولائم؟

يخدم تموين الطائرات الرحلات لا القاعات: تنتج الوجبات وفق أعداد الركاب، وتعبأ في العربات حسب مخطط تحميل المطبخ الجوي، وتختم وترسل بشاحنة رافعة قبل موعد الإقلاع، وتحسب تكلفتها لكل راكب. أما تموين الفعاليات فيخطط المناسبات وتجهيز القاعات والخدمة في الموقع.

لماذا تكثر أخطاء الوجبات الخاصة في تموين الطائرات وإدارة مطابخ الطيران؟

لأن الوجبة الخاصة تمر بعدة مراحل تسليم: رمز الحجز، وعدد متعهد التموين، والإنتاج والتوسيم المنفصلان، وموضعها في العربة، وقائمة المقاعد لدى الطاقم. وأي تحديث يفوت بين هذه المراحل يترك الراكب دون الوجبة التي طلبها، لذا تحتاج كل مرحلة إلى فحص.

ماذا يعود به المشارك من دورة تموين الطائرات وإدارة مطابخ الطيران؟

يعود المشارك بخطة تشغيل وتكلفة لمطبخ طيران تضم دورة قوائم ونموذجا لكميات الوجبات الخاصة وجدول إنتاج وإرسال ونموذج تكلفة الراكب وسيناريوهات خفض الهدر، مع قوالب للتحميل والمؤشرات والمطابقة للاستخدام اليومي.