



دورات الضيافة والفنادق

إدارة الفنادق والإستراحات وخدمات الإعاشة في المؤسسات الصناعية

Course Introduction

إدارة الفنادق والإستراحات وخدمات الإعاشة في المؤسسات الصناعية تعد جزءًا أساسيًا من بنية العمل في العديد من الشركات الكبرى والمصانع. حيث تعد هذه الخدمات مكونًا مهمًا من تجربة الموظفين والعاملين في المؤسسات الصناعية، مما يساعد في تحسين أدائهم ورفع مستوى رضاهم. تقدم هذه المؤسسات غالبًا استراحات مريحة وخدمات إعاشة عالية الجودة كجزء من برامجها لدعم رفاهية العاملين وضمان راحتهم، وهذا بدوره يساهم في زيادة الإنتاجية وتقليل التوتر بين الموظفين.

Target Audience

مديرو الفنادق والإستراحات في المؤسسات الصناعية

مديرو خدمات الإعاشة في المؤسسات الصناعية

مديرو الموارد البشرية في المؤسسات الصناعية

المديرون التنفيذيون في الشركات الصناعية الذين يتخذون قرارات بشأن رفاهية الموظفين

Learning Objectives

التعرف: فهم كيفية إدارة الفنادق والإستراحات داخل المؤسسات الصناعية. على أهمية هذه المرافق في تعزيز بيئة العمل.

تعلم كيفية تقديم خدمات إعاشة متميزة في المؤسسات الصناعية. استراتيجيات لضمان توفير وجبات مغذية وعالية الجودة.

كيفية دمج الاحتياجات الصحية والراحة: تحقيق التوازن بين الراحة وكفاءة الأداء. مع تعزيز إنتاجية العاملين.

كيفية استخدام التكنولوجيا: استكشاف تقنيات إدارة الفنادق والإستراحات
لتحسين تقديم الخدمات وتسهيل العمليات.

كيفية ضمان معايير: تعلم استراتيجيات الحفاظ على بيئة نظيفة وأمنة وصحية
النظافة والسلامة في الإستراحات والمرافق.

Course Outline

• 01 Day One

مقدمة عن الفنادق والإستراحات في المؤسسات الصناعية

- تعريف الفنادق والإستراحات داخل المؤسسات الصناعية.
- أهمية هذه الخدمات في بيئة العمل.
- العلاقة بين راحة الموظفين وزيادة الإنتاجية.

إدارة خدمات الإعاشة في المؤسسات الصناعية

- كيفية تقديم وجبات صحية ومتوازنة للموظفين.
- تنظيم الجداول الزمنية للوجبات بما يتناسب مع مواعيد العمل.
- الاهتمام بتنوع الأطعمة وتلبية احتياجات الموظفين الغذائية.
- الحفاظ على معايير الجودة والنظافة في خدمات الطعام.

• 02 Day Two

إدارة الإستراحات في المؤسسات الصناعية

- تصميم الإستراحات بما يتناسب مع احتياجات الموظفين.
- توفير بيئة مريحة للاستراحة بعد ساعات العمل.
- أهمية توفير خدمات إضافية في الاستراحات (مثل الإنترنت، الترفيه، وغيرها).
- تحسين مرافق الراحة لتقليل التوتر وزيادة التركيز عند العودة للعمل.

التقنيات المستخدمة في إدارة الفنادق والإستراحات

- استخدام الأنظمة التكنولوجية في إدارة الحجوزات والمرافق.
 - تطبيقات لتتبع احتياجات الطعام والشراب.
 - تحسين العمليات اللوجستية باستخدام التكنولوجيا (إدارة الموارد، جدول الوجبات).
- 03 Day Three

استراتيجيات إدارة البيئة النظيفة والصحية في الإستراحات

- تطبيق معايير النظافة والسلامة الغذائية.
- تقليل المخاطر الصحية في المرافق.
- مراقبة الصيانة والتأكد من جودة المرافق بشكل دوري.
- استراتيجيات لإعادة التدوير وتقليل الفاقد في المرافق.

تعزيز رفاهية الموظفين من خلال المرافق والخدمات

- تطوير بيئة العمل لتكون أكثر راحة وتحفيزًا للموظفين.
- بناء ثقافة رفاهية الموظف داخل المؤسسة.
- أهمية الاستراحات والخدمات في تخفيف الضغط اليومي عن العاملين.

Confirmed Sessions

FROM	TO	DURATION	FEES	LOCATION
April 7, 2025	April 9, 2025	3 days	4250.00 \$	UAE - Dubai
Aug. 18, 2025	Aug. 20, 2025	3 days	4950.00 \$	Turkey - Antalya
Nov. 2, 2025	Nov. 4, 2025	3 days	4250.00 \$	Morocco - Casablanca
Feb. 17, 2025	Feb. 19, 2025	3 days	4250.00 \$	UAE - Abu Dhabi

