



# بفخر سعودي بمعايير عالمية

إرث من الابتكار والجودة  
والخبرة في الطهي

**مواهب  
الطهي**

رسالة من  
شيف سعودي

**أكثر 5 مطابخ  
طلباً في السعودية**

بحسب الاستهلاك

**نصائح  
وإرشادات**

للطهاة



## قائمة المحتوى

رسالة من شيف سعودي	03
تاريخ وارث شركة قودي	05
تسليط الضوء على أنشطة قودي لحلول الطهي لعام 2024	06
عرض أنشطة قودي لحلول الطهي للربع الأول 2025	07
نبذة عن أحدث منتجات قودي لحلول الطهي	08
اعمدة مجال الطهي في السعودية	10
مدينة القهوة قريباً في السعودية	11
فن الطهي	
10 أطباق تحتمي بالثقافة السعودية	
أكثر 5 مطابخ استهلاكاً في السعودية	12
أهم 15 خطوة قبل فتح مطعم في السعودية	13
نصائح وإرشادات للطهاة	16



## رسالة من شيف سعودي



### نجلاء الشميري

شيف سعودية وإحدى أفراد عائلة قودي لحلول الطهي

- **المنصب:** Senior Associate Culinary Manager
- **الخبرة:** أكثر من 12 عاماً
- **الدراسة:** معهد الفنون في بيتسبرغ، وجامعة آيست كارولينا

عندما بدأت رحلتي، كان عدد الطهاة السعوديين محدوداً ولم تكن هناك مدارس طهي محلية. اليوم، أصبح الطهاة السعوديون جزءاً أساسياً من التحول الثقافي والاقتصادي، بدعم من جهات مثل هيئة فنون الطهي التي تُعزز من نموهم المهني

في قودي لحلول الطهي، نعمل على الريادة في الابتكار وتمكين الطهاة للنمو والإبداع، لأننا نؤمن بأن الطهي فن يعكس هويتنا وثقافتنا

إلى جميع زملائي الطهاة في المملكة: أنتم مستقبل هذا المجال. واصلوا التعلّم، وكونوا طموحين، واسعوا دائماً نحو التميز - فالسعودية تسير بخطى ثابتة نحو الريادة العالمية في عالم الطهي





# قودي لحلّات الطهي





# تاريخ وارث شركة قودي



**1980's:**  
قودي تقدّم زبدة الفول السوداني والمايونيز إلى السوق السعودي



**1990's:**  
قودي تطلق مجموعة المكرونة والأطعمة المعلبة، مع التوسع الجغرافي في المنطقة



**2000's:**  
إطلاق علامتين جديدتين تستهدفان شرائح جديدة من المستهلكين  
تم إطلاق كوفيك للمنافسة في فئة القهوة  
تريفا كعلامة تجارية تقدم قيمة اقتصادية



**2010's:**  
تجديد غاية الشركة ورؤيتها واستراتيجياتها



**2016:**  
بداية التوسع في الأعمال الدولية (دول الخليج)



**2017:**  
بداية الدخول في سوق الأعمال بين الشركات / خدمات الأغذية

**2022:**  
إعادة إطلاق وتحديث الهوية لقودي لحلول الطهي و كوفيك



**2021:**  
إطلاق قودي بروفيشنال



**2020:**  
إعادة تعريف هوية شركة قودي لتصبح بيت العلامات التجارية الذي يضم قودي وكوفيك وتريفا







# أنشطة قودي لحلول الطهي لعام 2024

## هوريكاً 2024

شاركت قودي لحلول الطهي في معرض هوريكاً السعودية 2024، حيث عرضت منتجات مبتكرة وتواصلت مع قادة الصناعة، مؤكدة التزامها بالجودة والتميز في قطاع خدمات الأغذية في المملكة



## معرض السعودية للأغذية 2024

فخر قودي لحلول الطهي بمشاركتها في معرض السعودية للأغذية 2024، حيث قدمت حلولاً طهويه متقدمة وعززت دورها الريادي في تطوير قطاع خدمات الأغذية بالمملكة



## مؤتمر السعودية الدولي للإعاشة 2024

في مؤتمر مؤتمر السعودية الدولي للإعاشة 2024، تألقت قودي لحلول الطهي على الساحة، وقدمت حلولاً مبتكرة وأحدثت فرقاً في عالم الطهي من خلال الربط مع قادة الصناعة ودعم مستقبل خدمات الأغذية في المملكة



## مسابقات زادك

تفخر قودي لحلول الطهي بدعمها لمسابقات أكاديمية زادك، والتي تهدف إلى رعاية المواهب الشابة وتعزيز الابتكار والتميز في قطاع الأغذية السعودي ومن خلال الإرشاد والمشاركة بالخبرات، نواصل تمكين الجيل القادم من الطهاة



## ندوات عبر الإنترنت

استضافت قودي لحلول الطهي ندوتين حصريتين مع الشيف يوسف خلدون والشيف إبراهيم هادي، قدما خلالهما رؤى مهنية وحلولاً عملية للطهاة وبالتزامها بدعم مجتمع الطهاة، تواصل قودي لحلول الطهي تمكين الطهاة من خلال المعرفة، والابتكار، والتعاون





# أنشطة قودي لحلول الطهي الربع الأول 2025

## رمضانية باسمح

تعاونت قودي لحلول الطهي والمتخصصة لخدمات الأطفعة تحت مظلة شركة باسمح هذا العام، تعاونت فرق قودي لحلول الطهي و المتخصصة لخدمات الأطفعة تحت مظلة شركة باسمح لإطلاق مبادرة إفطار صائم، مساهمة في خدمة المجتمع وتجسيماً لقيم الشركة. وقد شكّلت المبادرة فرصة لعرض قدراتنا في قطاع الاغذية



## الدورات التدريبية من قودي لحلول الطهي

خلال هذا الربع، قدمت قودي لحلول الطهي دورات تدريبية عملية شملت دورة البارستا - فن إعداد القهوة باحتراف دورة صناعة الباستا - إتقان تقنيات التحضير الأصيلة نهدف من خلال هذه المبادرات إلى تمكين الطهاة وعشاق الطهي من خلال التميز والإبداع

## حكاوي الطهي

أطلقت قودي لحلول الطهي سلسلة فيديوهات "حكاوي الطهي"، والتي تسلط الضوء على الطهاة الذين يساهمون في تشكيل مشهد الطهي السعودي.

انطلقت السلسلة بالحلقة الأولى مع الشيف جهينة الحميدان والتي حققت نجاحاً لافتاً وألهمت الكثيرين ترقبوا المزيد من الحلقات القادمة!



## مسابقة على وسائل التواصل الاجتماعي

دعونا متابعتنا للمشاركة بأشهى أطباقهم باستخدام منتجات قودي لحلول الطهي! وشارك العديد من الطهاة والهواة وصفاتهم عبر #MadeWithGCS ليشكلوا مجتمعاً إبداعياً يشارك الشغف بالطهي

## FOOD TRUCK

تعاونت قودي لحلول الطهي مع المتخصصة لخدمات الأطفعة، فريق خدمات الأغذية في باسمح، لتنظيم فعالية داخلية مميزة تضمنت شاحنة طعام متنقلة عرضت مجموعة كاملة من منتجات مطاعم الوجبات السريعة، شملت فئات رئيسية مثل: الصلصات، الأجبان، البطاطس، واللحوم





# إطلاق منتجاتنا الجديدة

Treva  
Professional

مايونيز



Professional  
صلصة  
الخردل



Professional  
صلصة  
باربيكيو

Professional

شرائح  
مخلل الخيار



Professional  
مخلل  
الخيار الحلو

Professional  
شرائح  
مخلل الهلابينو



Treva  
Professional  
مكرونه  
خواتم  
مخططة



Treva  
Professional  
مكرونه  
اسباجتي



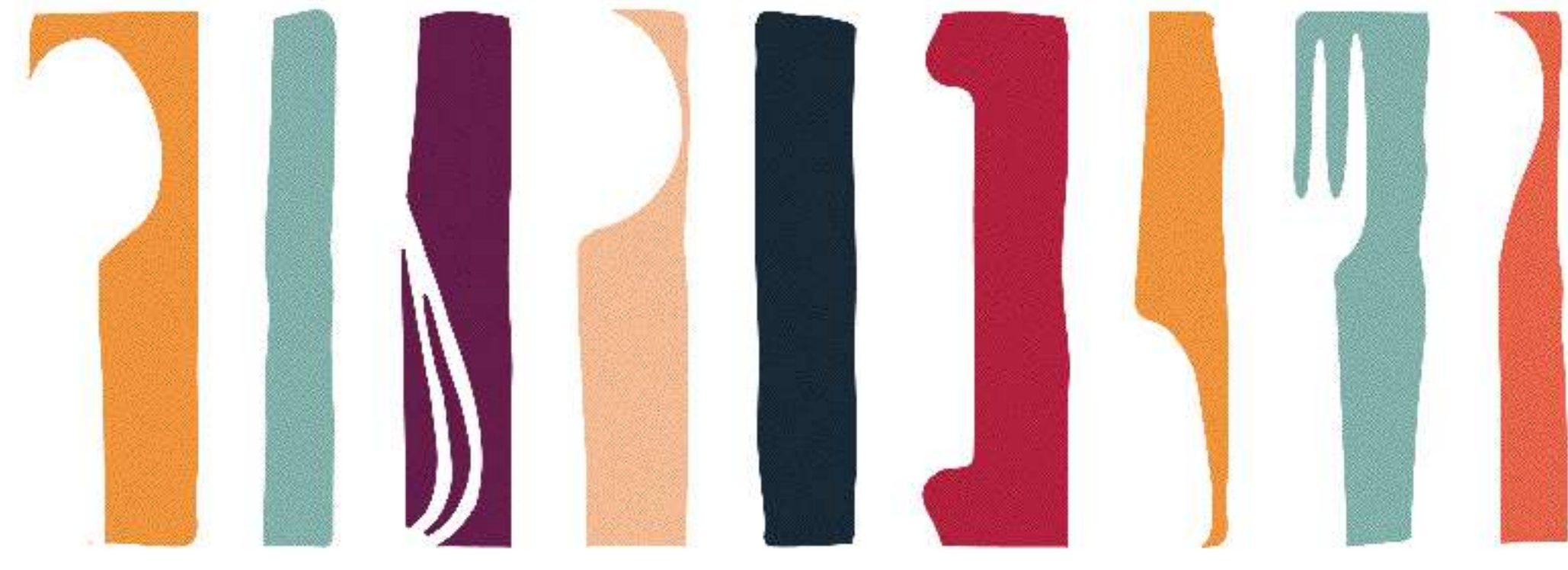
Treva  
Professional  
مكرونه  
أقلام  
مخططة



# مجال خدمات الأغذية في السعودية



## اعمدة مجال الطهي في السعودية



### هيئة فنون الطهي Culinary Arts Commission

#### نحافظ على النكهة السعودية

تعمل هيئة فنون الطهي، التابعة لوزارة الثقافة، على تعزيز التراث الطهوي السعودي من خلال دعم الطهاة، وإصدار التراخيص الثقافية، وبناء الشراكات مع القطاع الخاص. تسعى مبادراتها إلى ترسيخ مكانة المملكة كمركز عالمي لفنون الطهي



#### الأكاديمية السعودية لفنون الطهي Saudi Culinary Arts Academy

#### نُشكّل مستقبل فنون الطهي

أكاديمية زادك لفنون الطهي هي مؤسسة سعودية غير ربحية، تهدف إلى التميّز في فنون الطهي وتحقيق أثر اجتماعي. تأسست على يد رانيا معلا، وتسعى إلى تمكين الشباب من خلال التدريب العملي، وتطوير المسارات المهنية في قطاع الأغذية محلياً وعالمياً







## مدينة القهوة قريباً في المملكة العربية السعودية!

خبر مُفرح لعشاق القهوة! تستعد مدينة القهوة لافتتاحها في منطقة الباحة، بمساحة تتجاوز 5 ملايين متر مربع، وتضم أكثر من 300,000 شجرة بنّ، ضمن مستهدفات رؤية السعودية 2030

رغم عدم الإعلان عن موعد الافتتاح بعد، إلا أن الفرصة متاحة حالياً أمام المقاهي والشركات للاستثمار في هذا المشروع الطموح

The  
*SaudiFood*  
معرض Show  
سعودي فود

TimeOut

### فن الطهي

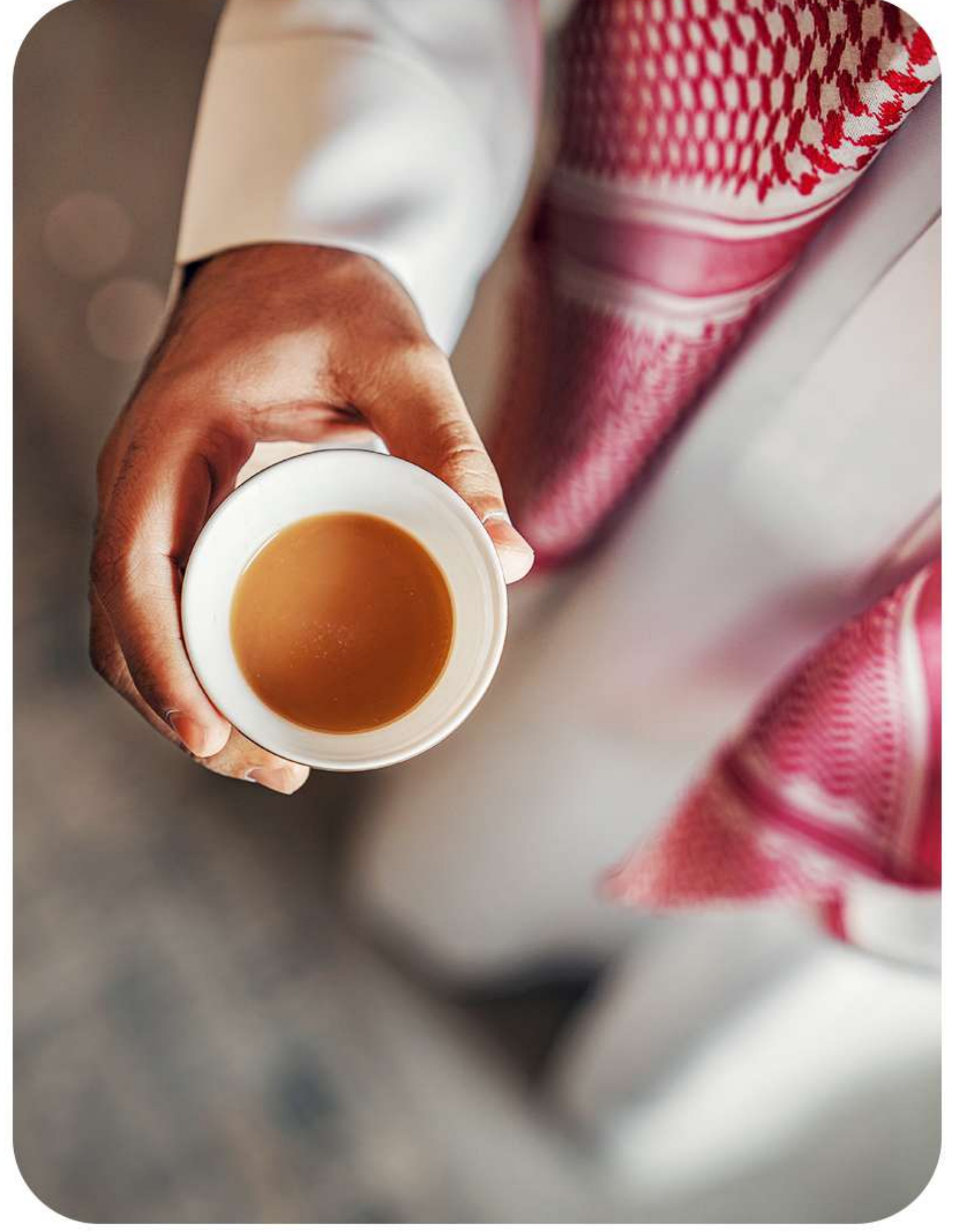
فنون الطهي في السعودية باتت تعبيراً حياً عن الثقافة والابتكار

حدثان بارزان يسלטان الضوء على هذا التحول

معرض سعودي فود يعود في مايو بالرياض بمشاركة أكثر من 1,300 عارض من حول العالم

جوائز مجلة تايم اوت في جدة في 14 مايو لتكريم أفضل المطاعم على مستوى الابتكار والتميز

هذه الفعاليات تجسد دور الطهي في النهضة الذوقية للمملكة



### 10 أطباق تحتفي بالثقافة السعودية

تعرف أكثر على الثقافة السعودية من خلال نكهات أصيلة تُجسد تراث المملكة. إليك 10 أطباق لا بد من تجربتها



#### الكبسة

الطبق الأشهر عالمياً، عبارة عن وجبة أرز معطرة بالتوابل تُقدّم مع الدجاج أو اللحم، وتُعد من الرموز الأساسية للمائدة السعودية



#### الجريش

طبق تقليدي دافئ من حبوب القمح المجروشة يُطهى مع اللحم والتوابل، ويُعتبر من الأكلات السعودية الشعبية ذات الطابع الريفي الأصيل



#### المطازيز

قطع من العجين الطري تُطهى في مرق غني باللحم والخضار، وتُعد من الأطباق التراثية التي تشتهر بها مناطق متعددة في المملكة



#### مطبق

فطيرة مقرمشة محشوة باللحم المتبل



#### سمبوسة

فطائر مقرمشة مقلية محشوة بحشوات لذيذة



#### سليق

طبق أرز كريمي مطهو في مرق الدجاج



#### مندي

لحم مطهو ببطء فوق أرز معطر



#### هريس

عصيدة من القمح واللحم



#### مرقوق

حساء يحتوي على اللحم والخضروات وعجينة مصنوعة من القمح



#### معمول

بسكويت محشو بالتمر مذاق طلو للاحتفالات



استمتع بهذه النكهات التي تُجسّد تاريخ المملكة وإرثها العريق





# أكثر 5 مطابخ طلباً في السعودية

## 1. المطبخ الغربي

يستحوذ على 40% من سوق خدمات الأغذية، ويعود ذلك إلى انتشار مطاعم الوجبات السريعة



## 2. المطبخ الشرق أوسطي

يحتل نسبة 32%، خاصة في مطاعم الخدمة الكاملة، مع أطباق تقليدية مثل الكبسة والشاورما والفلافل



## 3. المطبخ الآسيوي

يتمتع بشعبية متزايدة، مدعوماً بالجالية الآسيوية، ويشكل 12% من السوق



## 4. المطبخ الأوروبي

خاصة الإيطالي، في المطاعم الفاخرة بنسبة 10%



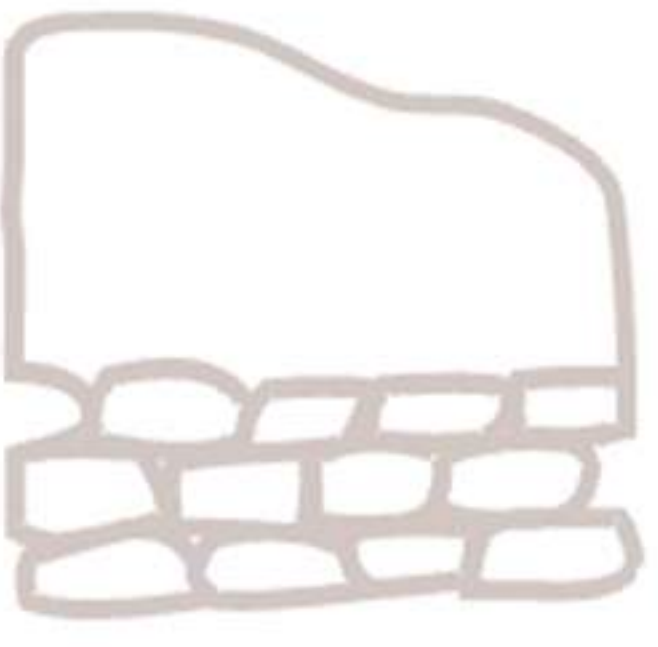
## 5. المطبخ اللاتيني

يشهد نمواً سريعاً بمعدل سنوي متوقع 12% من 2024 إلى 2029، وحالياً يشكل 6%



هذه الإحصاءات تعكس تطور الذوق السعودي بتأثير العوامل الديموغرافية والعولمة وتغير التفضيلات





## 15 خطوة يجب اتخاذها

### قبل افتتاح مطعم في السعودية

#### الخطوة الاولى: حدّد مفهوم مطعمك والجمهور المستهدف

اختر فكرة فريدة لمطعمك وخصصها بما يتناسب مع الذوق المحلي. تعرّف على جمهورك المستهدف - سواء كانوا عائلات، شباب، أو محترفين - وكن على دراية بتوقعاتهم



#### الخطوة الثانية: ضع خطة عمل شاملة

حدّد مفهوم مطعمك، واستراتيجيتك السوقية، وخطط التشغيل، والجوانب المالية. تأكد من تضمين التكاليف المبدئية، وتوقعات الإيرادات، والأهداف الواضحة لنمو المشروع



#### الخطوة الثالثة: فُهم اللوائح المحلية ومتطلبات التراخيص

سجّل نشاطك التجاري، واحصل على تصاريح الصحة والسلامة، والتزم بالأنظمة المحلية مثل منع تقديم الكحول، توفير مناطق مخصصة للعائلات والعزاب، واحترام أوقات الصلاة



#### الخطوة الرابعة: اختر موقعاً مثالياً

ابحث عن موقع حيوي ذو حركة مرور عالية وقريب من جمهورك المستهدف. راجع الإيجارات، وشروط العقود، والمنافسين القريبين لتحديد الأنسب



#### الخطوة الخامسة: احسب تكاليف التأسيس وتأمين التمويل

قدّر التكاليف المبدئية واستكشف مصادر التمويل مثل البنوك، المستثمرين، أو البرامج الحكومية. حدّد نقطة التعادل لمعرفة متى تبدأ بتحقيق الأرباح

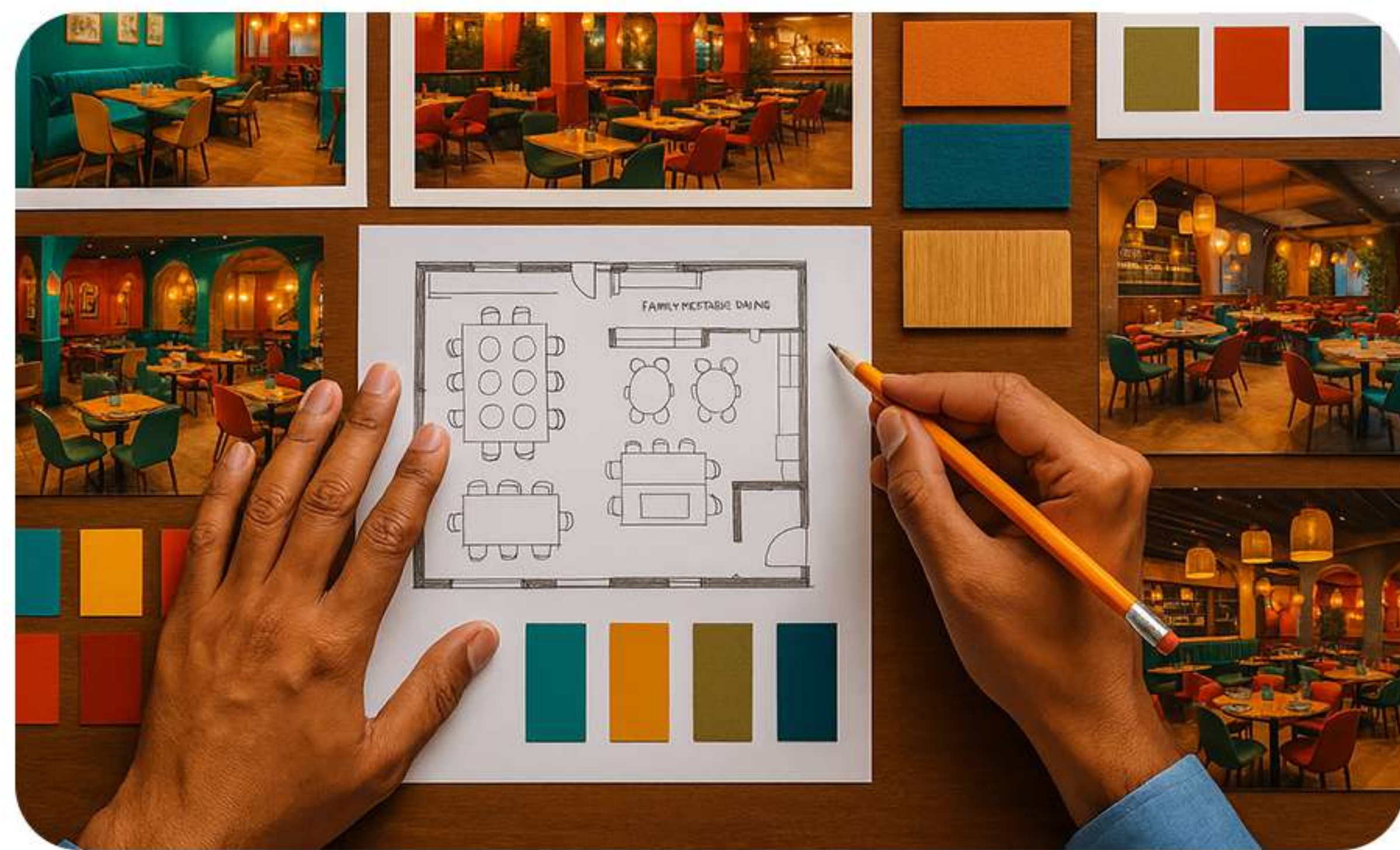






### الخطوة السادسة: صمّم المساحة والجو العام للمطعم

أنشئ مساحة مريحة تراعي الثقافة المحلية، مع فواصل للعائلات والعزاب، وإضاءة جيدة، وتدفع عملي لحركة الموظفين



### الخطوة السابعة: أنشئ قائمة طعام جذابة

قدّم أطباقاً مميزة، بنكهات محلية، وخيارات حلال ونباتية. تسعير ذكي يوازن بين الربح وجاذبية الأسعار للعملاء

### الخطوة الثامنة: اختر موردين ومعدات موثوقة

تعامل مع موردين محليين أو عالميين موثوقين. ركّز على جودة المكونات، والعلاقات القوية، والمعدات الفعّالة



### الخطوة التاسعة: وظّف ودرب فريقاً محترفاً

عيّن موظفين ماهرين، واتبع قوانين العمل السعودية. قدّم تدريباً منتظماً لضمان خدمة عالية الجودة، وتعاون فعّال، ومعرفة دقيقة بقائمة الطعام



### الخطوة العاشرة: وضع إجراءات تشغيل ومعايير واضحة

حدّد عمليات يومية منظمة، وراقب المخزون، وضمن النظافة العامة، واجمع ملاحظات العملاء للحفاظ على جودة مستمرة







## الخطوة الحادية عشر: استثمار في نظام نقاط بيع وإدارة مطاعم

اختر نظام POS  
يتمج بين الطلبات، وإدارة المخزون،  
والمدفوعات لتحسين كفاءة التشغيل



## الخطوة الثانية عشر: خطط لاستراتيجية التسويق وبناء الهوية

حدّد هوية علامتك التجارية، وفعلّ حضورك  
على وسائل التواصل، وركّز على تحسين  
محركات البحث (SEO)  
وتعاون مع المؤثرين لجذب العملاء  
والاحتفاظ بهم



## الخطوة الثالثة عشر: ركّز على الالتزام القانوني والمالي

التزم بالضرائب، وأنظمة العمل، واستخدم  
برامج محاسبة دقيقة لتتبع الأداء المالي



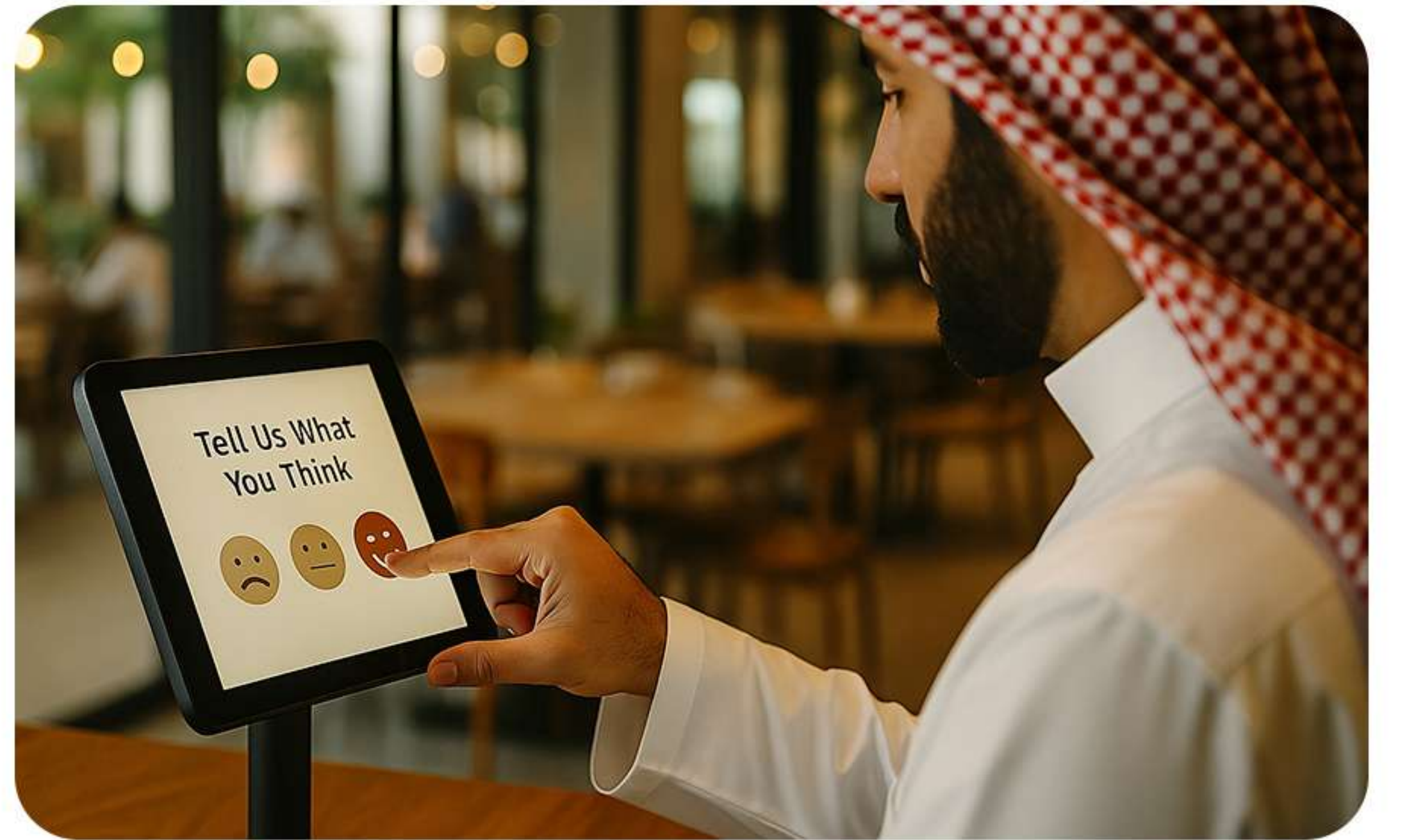
## الخطوة الرابعة عشر: نظم فعالية افتتاح كبيرة

أقم فعالية افتتاح مميزة تتضمن عروض  
حصرية ودعمًا من المؤثرين. استخدم وسائل  
التواصل للترويج، وفعلّ برامج ولاء لتحفيز  
التكرار



## الخطوة الخامسة عشر: راقب وحلّل، وتكيّف مع متغيرات السوق

تابع مؤشرات الأداء الرئيسية، واستمع لآراء  
العملاء، وحدث قائمتك وخططك التسويقية  
لتواكب التغيرات والاحتياجات المتجددة





# نصائح وإرشادات للطهاة

## تشغيل مطبخ بكفاءة

المطبخ المنظم يعزز الإنتاجية ويضمن انسيابية العمل  
**إليك بعض النصائح الأساسية**

**تحسين سير العمل:** رتب محطات العمل بشكل منطقي  
لتقليل الحركة وزيادة الكفاءة

**تدريب الفريق:** التدريب المستمر يبقي الفريق على اطلاع  
بأفضل الممارسات وسلامة الأغذية

**تخزين ذكي:** احرص على أن تكون المكونات المستخدمة  
بكثرة في متناول اليد لتوفير الوقت



## تقليل هدر الطعام

إدارة الهدر بذكاء تقلل التكاليف وتعزز الاستدامة  
**جرب هذه الطرق**

**التحكم في الحصص:** استخدم أدوات قياس لتجنب  
التقديم الزائد

**التخزين السليم:** خزّن المواد القابلة للتلف بطريقة  
صحيحة لإطالة عمرها

**إعادة الاستخدام الإبداعي:** استخدم بقايا الخضار لصنع  
المرق، والخبز القديم لتحضير الكروتون



## اختيار المكونات: السعر مقابل الجودة

التوازن بين السعر والجودة يضمن الربحية والتميز معاً

**اشتر موسميًا:** المنتجات المحلية الموسمية غالباً ما  
تكون أرخص وأعلى جودة

**قارن بين الموردين:** قيّم العروض المختلفة للحصول  
على أفضل قيمة مقابل الجودة

**الشراء بالجملة:** المواد غير القابلة للتلف يمكن  
شراؤها بكميات كبيرة لتقليل التكاليف





# ابق على اطلاع بكل ما هو جديد في عالم الطهي

احصل على احدث الاخبار على كل ما يشمل مجال الأغذية  
والطهي مباشرة اليك

## Goody Company

P.O. Box 427,  
Postal code: 21411  
Jeddah, kingdom of Saudi Arabia

- +966 12667 6607
- [gcs@goody.com.sa](mailto:gcs@goody.com.sa)
- [goody.com.sa](http://goody.com.sa)
- [@goodyculinarysolutions](https://www.instagram.com/goodyculinarysolutions)
- [@goodyculinarysolutions](https://www.linkedin.com/company/goodyculinarysolutions)





# المراجع والمصادر

أكاديمية زادك لفنون الطهي - "من نحن". بتاريخ ٣ أغسطس ٢٠٢٤. متاح على الرابط  
<https://zadk.com.sa/about-us/>

شركة باسمح - "رحلة من بدايات متواضعة إلى قوة نمو رائدة". بتاريخ ١ يناير ٢٠٢٠. متاح على الرابط  
<https://basamhgroup.com/en/our-story>

١٥ خطوة قبل افتتاح مطعم في المملكة العربية السعودية: ٢٠٢٥. منشور بتاريخ ١٩ أبريل ٢٠٢٥. متاح على  
<https://blog.menuviel.com/15-steps-to-take-before-opening-a-restaurant-in-saudi-arabia/>

هيئة فنون الطهي - وزارة الثقافة، بتاريخ ٢٤ مارس ٢٠٢١. متاح على  
<https://culinary.moc.gov.sa/>

جودة وابتكار - اكتشف منتجات شركة قودي، بتاريخ ١ يناير ٢٠٢٠. متاح على  
<https://www.goodyco.com/en/our-products>

قودي لحلول الطهي - فنون الطهي مع قودي بروفيشنال، بتاريخ ١ يناير ٢٠٢٠. متاح على  
<https://goodycs.com/en/about-us>

منتجات غذائية ومشروبات عالية الجودة - شركة قودي، بتاريخ ١ يناير ٢٠٢٠. متاح على  
<https://www.goodyco.com/>

بي أند إس إنتليجنس - "تحليل حجم واتجاهات سوق خدمات الأغذية في السعودية"، بتاريخ ١٢ نوفمبر ٢٠٢٣. متاح على  
<https://www.psmarketresearch.com/market-analysis/saudi-arabia-food-service-market>

بايونير - "اتجاهات قطاع المطاعم في السعودية لعام ٢٠٢٤"، بتاريخ ٨ أكتوبر ٢٠٢٤. متاح على  
<https://pioneerhoreca.com/restaurant-industry-trends-2024/>

موردور إنتلجينس - "تحليل سوق خدمات الطعام في المملكة العربية السعودية"، بتاريخ ٢٤ أبريل ٢٠٢٣. متاح على  
<https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/saudi-arabia-foodservice-market>

لحظات سعودية - "١٠ أطباق سعودية للاحتفال بيوم التأسيس"، بتاريخ ٥ سبتمبر ٢٠٢٤. متاح على  
<https://www.saudimoments.com/10-saudi-dishes-to-celebrate-saudi-national-day-681606.html>

عام القهوة السعودية - وزارة الثقافة، بتاريخ ١٢ فبراير ٢٠٢٤. متاح على  
<https://www.timeoutriyadh.com/culture/year-of-saudi-coffee-launched>