

Nordic Fire Salmon (Loimulohi Style)

تجربة طعام حية بالنار المفتوحة لقطر

اكتشف المزيد

احجز تجربتك

المفهوم في جملة واحدة

تجربة سلمون مميزة: شواء عمودي حي بجانب الجمر، مُعدّل بدبس التمر والعسل، السماق والليمون، مع مرافقات شرق أوسطية، يُقدم كقطعة مركزية بصرية تأسر الأنظار وتثير الحواس.

هذا الطبق يجمع بين أصالة التقنية الاسكندنافية وروح النكهات العربية الأصيلة، ليخلق تجربة طعام لا تُنسى تحتفي بثقافة الضيافة القطرية وحب التجمع حول المائدة.



لماذا يعمل هذا المفهوم في قطر



معايير عالمية

دليل ميشلان يبرز أفضل المطاعم للطعام في
الهواء الطلق بالدوحة



المواسم المثالية

خاصة في الفترات الموسمية وأماكن التراسات
التي تشهد إقبالاً كبيراً



ثقافة الطعام الخارجي

تتميز قطر بثقافة قوية في مطاعم الهواء الطلق
والأماكن المنسقة "ذات الإطلالات"

المناخ القطري والاهتمام المتزايد بتجارب الطعام الفريدة يخلقان بيئة مثالية لهذا المفهوم. الضيوف في قطر يقدرّون الابتكار ويبحثون عن تجارب طعام تجمع بين الجودة والعرض المسرحي والأصالة.

وعدنا للضيوف ماذا يحصل الضيوف



نكهات إقليمية مألوفة

لمسات منطقية مميزة (التمر، السماق، الليمون، صلصة الطحينة والزبادي) مع تقنية إسكندنافية متميزة تحترم الأذواق المحلية وتقدم شيئاً جديداً في آن واحد.



تجربة طبق مشترك فاخر

طبق مصمم للمشاركة يعزز روح التواصل والضيافة العربية، مُقدم بطريقة راقية تليق بأرقى المناسبات، ويجمع العائلة والأصدقاء حول تجربة طعام استثنائية.



طهي حي بالنار

مشاهدة مباشرة لعملية الطهي الحرفية، حيث يتحول إعداد الطعام إلى عرض فني يمكنهم مراقبته والتفاعل معه، مما يخلق اتصالاً عميقاً مع الطعام وطريقة تحضيره.

الطبق المميز: الطريقة الأساسية

تقنية Loimulohi (أساس المفهوم)

تقنية فنلندية تقليدية تعود لقرون، حيث كان الصيادون يحضرون السلمون بهذه الطريقة البسيطة والفعالة على ضفاف البحيرات.

- السلمون يُثبت عمودياً على لوح خشبي خاص
- يُطهى بجانب الجمر المتوهج (ليس فوق اللهب المباشر)
- النتيجة: حرارة محكمة، شواء لطيف، ونكهة دخان خفيفة
- توزيع متساوٍ للحرارة يضمن نضجاً مثالياً

هذه الطريقة تحافظ على رطوبة السمك ونكهته الطبيعية، بينما تضيف طبقة دقيقة من نكهة الخشب المدخن.



الطبق المميز: التكيف القطري

النكهة المميزة

1

طبقة الطلاء الخفيفة

دبس التمر + العسل

مزيج حلو طبيعي يكرّم التراث الخليجي
ويضيف عمقاً كراميلياً رائعاً للسلمون، مع
لمعة ذهبية جذابة تعكس الضوء بشكل
جميل.

2

الإشراق والحيوية

السماق + الليمون الطازج

حموضة منعشة تقطع غنى السمك وتوازن
حلاوة الطلاء، مع نكهة حمضيات زاهية ولون
أحمر أرجواني جميل من السماق.

3

التتبيل الكلاسيكي

ملح البحر + الفلفل الأبيض

تتبيل بسيط يبرز النكهة الطبيعية للسلمون
دون أن يطغى عليها، مع لمسة من الفلفل
الأبيض الذي يضيف دفئاً خفياً دون حدة.

الطبق المميز: المرافقات



أرز بسمتي معطر

منقوع بالزعفران والهيل، يوفر قاعدة عطرية فاخرة تمتص صلصات السلمون الغنية وتكمل نكهاته بشكل مثالي.



ليمون محروق

الحرق يركز الحلاوة الطبيعية ويضيف نكهة دخان خفيفة، مما يخلق صلصة حمضيات فورية عند العصر.



خضروات موسمية محمصة

مختارة بعناية ومحمصة للكمال، تضيف ألواناً زاهية وقرمشة منعشة وتوازناً غذائياً للطبق.



صلصة الطحينة والزبادي

مع الكزبرة الطازجة، توفر كريمية منعشة وغنية تكمل نكهات الشرق الأوسط وتوازن غنى السلمون.

كل عنصر مُختار بعناية ليقول سيمفونية من النكهات والقوام، حيث تتكامل المرافقات مع السلمون لتقدم تجربة طعام متكاملة ومتوازنة.

الموقف من الحلال و"خالٍ من الكحول"

خالٍ من الكحول

التزام صريح: هذا المفهوم خالٍ تماماً من الكحول، متوافق مع القيم الثقافية والدينية في قطر.

لا يُستخدم الكحول في:

- التتبيل أو الطهي
- الصلصات أو الطلاءات
- أي مكون في المطبخ

الالتزام بالمعايير الحلال

تنشر وزارة الصحة العامة في قطر إرشادات رسمية لاستيراد الطعام الحلال، بما في ذلك تعريفات وتوقعات الشهادات للمنتجات ذات الصلة. مفهومنا مصمم من الأساس ليكون متوافقاً تماماً مع هذه المعايير:

- جميع المكونات حلال معتمدة
- سلسلة توريد موثقة وشفافة
- عمليات تتبع كاملة من المصدر إلى الطبق
- شهادات حلال محدثة لجميع الموردين



محطة "Loimutus" الخارجية
الغرض من محطة النار الخارجية

المحطة هي المنتج

المحطة مصممة كمسرح يواجه الضيوف، وليست مجرد طريقة طهي. إنها تجربة حسية كاملة تشرك جميع الحواس وتخلق ذكريات لا تُنسى.

1 العنصر البصري

اللهب والجمر المرئي يخلق مشهداً ديناميكياً
حيماً يتغير باستمرار، يجذب الأنظار ويدعو
للمشاهدة والتصوير.

2

العنصر الشمي

رائحة الخشب المحترق والسلمون المشوي
تملاً الجو، تثير الشهية وتخلق توقعاً للطعم
الرائع القادم.

3

الكوريوغرافيا

تصميم خدمة محكم ومدروس، حيث كل
حركة للطاهي مقصودة وتضيف إلى العرض
الكلي.

نظرة عامة على التخطيط

تدفق الضيوف والموظفين

تصميم بمنطقتين

- 1 حافة المشاهدة العامة
الضيوف يشاهدون ويصورون ويتفاعلون مع العملية، مع منطقة محددة بوضوح توفر أفضل رؤية مع الحفاظ على السلامة.
- 2 منطقة الطهارة والعمليات
التحضير والتخزين والسلامة والتقديم والتسليم للخدمة، مصممة بكفاءة لتدفق عمل سلس.

مسار التدفق الكامل

- 1 التخزين - حفظ آمن ومراقب
- 2 التحضير - تجهيز المكونات
- 3 الطهي بالنار - العرض الحي
- 4 الراحة - استقرار النكهات
- 5 التشطيب والتقديم - اللمسات النهائية
- 6 التسليم للخدمة - إلى الطاولة

GRILL & GLOW

قلب النار (التركيز على الجمر) نية التصميم: طهي الجمر < طهي اللهب

الفلسفة الأساسية لطريقة Loimulohi تعتمد على **الجمر المستقر** وليس اللهب المباشر. هذا النهج يوفر:

- حرارة ثابتة ومنتظمة: الجمر يصدر حرارة متسقة دون تقلبات اللهب
- تحكم أفضل في درجة الحرارة: يمكن ضبط المسافة والموقع بدقة
- طهي متساوٍ: توزيع الحرارة بشكل متجانس على السلمون
- نكهة دخان خفيفة: دون الاحتراق أو المرارة
- سلامة أفضل: أقل خطورة من اللهب المباشر

النار تُبنى وتُدار خصيصاً لتوليد جمر مستقر، والسلمون يُوضع بالقرب من الحرارة وليس مباشرة فوق اللهب لضمان تحكم أنظف وأدق.

📌 **تقنية متقنة:** إدارة النار هي حرفة تتطلب مهارة وخبرة لتحقيق النتائج المثالية باستمرار.

نظام اللوح العمودي

"الأداة المميزة"

التثبيت الآمن



السلمون يُثبت على حامل لوح/لوحة ويُحفظ في وضع عمودي، باستخدام مسامير أو دبابيس خاصة لا تضر بالسلك.

تعرض حراري متسق



الوضع العمودي يسمح بتوزيع الحرارة بشكل متساوٍ على كامل جانب السلك، مع إمكانية التحكم بالمسافة من الجمر.

عرض "واو"



الشكل الدرامي للسلمون الواقف عمودياً يخلق لحظة بصرية لا تُنسى تثير إعجاب الضيوف وتدعو للتصوير.

هذا النظام ليس فقط وظيفياً، بل هو جزء أساسي من الهوية البصرية للتطبيق. اللوح الخشبي نفسه يضيف نكهة خفيفة، ويمكن استخدام أنواع مختلفة من الخشب لإضافة فروق دقيقة في النكهة.

التحكم في الرياح والحرارة واقع الطهي في الهواء الطلق

المحطات الخارجية يجب أن تخطط للتحديات البيئية الطبيعية التي قد تؤثر على جودة الطهي وسلامة العملية:

عناصر "حماية" محكمة



ألواح حماية من الرياح، وتوجيه استراتيجي للمحطة، وعوائق طبيعية أو مصممة تساعد في خلق بيئة طهي أكثر استقراراً.

هبات تؤثر على استقرار الجمر



الرياح القوية المفاجئة يمكن أن تعطل استقرار الجمر وتسبب تقلبات في درجة الحرارة، مما يتطلب حماية واستجابة سريعة.

تغيرات اتجاه الرياح



الرياح يمكن أن تغير اتجاهها خلال الخدمة، مما يؤثر على توزيع الحرارة وسلوك الدخان. يجب أن يكون التصميم مرناً للتكيف.



ملاحظة هندسية: التفاصيل الهندسية المحددة تعتمد على الموقع والموافقات؛ لا يمكن تأكيد المتطلبات الدقيقة دون خطة الموقع والاستشارات المحلية.

الإضاءة والخدمة الليلية

الطعام في الهواء الطلق في قطر غالباً ما يمتد إلى المساء والليل، مما يجعل الإضاءة عنصراً حاسماً في التصميم وليس مجرد إضافة. يجب أن تكون المحطة:

مقروءة بصرياً في الليل

إضاءة ناعمة ومدروسة تبرز جمال النار والطعام دون أن تكون قاسية أو تسبب الوهج. استخدام إضاءة خافتة وموجهة يخلق أجواء سحرية.

آمنة تماماً

حدود واضحة، لا عوائق تسبب التعثر، ورؤية كافية لجميع مناطق الحركة. الإضاءة يجب أن تظهر بوضوح حواف المحطة والمناطق الساخنة.

صديقة للكاميرا

لا وهج، لا إضاءة موجهة قاسية، توازن ألوان طبيعي يجعل الصور والفيديوهات تبدو رائعة. الضيوف يريدون مشاركة تجربتهم على وسائل التواصل.

حدود الضيوف ومنطقة السلامة
قاعدة تصميم غير قابلة للتفاوض

يجب ألا يصل الضيوف إلى الحرارة/الأدوات

عناصر التصميم الوقائي

- خط حافة مرئي: حبل/سياج/أحواض نباتات تحدد بوضوح المنطقة الآمنة
- "فجوة خدمة" محددة: مساحة كافية بين الضيوف والمحطة الساخنة
- نقاط وصول للموظفين فقط: مداخل واضحة ومحكومة لفريق العمل
- علامات واضحة: تعليمات بصرية بسيطة للضيوف



❑ **متطلبات محلية:** المسافات الدقيقة يجب أن تتماشى مع الموافقات المحلية؛ لا يمكن تأكيد المتطلبات المترية المحددة دون إرشادات الدفاع المدني للموقع.

الامتثال للسلامة من الحرائق

كمدخل للتصميم

الدفاع المدني في قطر يتطلب تقديم خطط السلامة من الحرائق للموافقة عبر نظام وزارة الداخلية (كما هو موثق في المتطلبات المنشورة). لذلك المحطة مصممة لتكون قابلة للموافقة، وليست مرتجلة.

1 التصميم الأولي

تطوير مخطط المحطة مع مراعاة جميع متطلبات السلامة من البداية

2 مراجعة الاستشاري

عمل مع استشاري سلامة حرائق معتمد لمراجعة وتحسين التصميم

3 التوثيق الكامل

إعداد جميع الوثائق المطلوبة والمخططات والإجراءات

4 مسار التقديم

تقديم الخطة الكاملة للدفاع المدني عبر القنوات الرسمية

5 الموافقة والتنفيذ

الحصول على الموافقات اللازمة قبل بدء التشغيل

إخماد الحرائق والاستعداد للطوارئ

1 مطفيات متاحة

طفايات حريق من النوع المناسب، موضوعة في أماكن استراتيجية ويمكن الوصول إليها بسهولة وسرعة، مع صيانة منتظمة وفحوصات دورية.

3 التعامل الآمن مع الرماد

بروتوكولات محددة لإخماد واحتواء الجمر، مع حاويات معدنية مخصصة وإجراءات تبريد آمنة قبل التخلص.

2 موظفون مدربون

جميع أفراد الفريق يتلقون تدريباً شاملاً على استخدام معدات السلامة وإجراءات الاستجابة للطوارئ، مع تمارين منتظمة.

4 إجراء إغلاق واضح

خطوات محددة ومفصلة لإغلاق المحطة بأمان في نهاية الخدمة أو في حالة الطوارئ، موثقة ومراجعة بانتظام.

❑ التفاصيل التشغيلية: يجب الانتهاء منها مع استشاري الحرائق الخاص بالموقع + مسار تقديم الدفاع المدني. لا يمكن تأكيد المواصفات النهائية حتى يتم اختيار هذه الوثائق.

سلامة الغذاء: خدمة النار الحية

المبدأ التشغيلي

تنشر وزارة الصحة العامة إرشادات مؤسسات خدمة الطعام والبرامج ذات الصلة التي تدعم توقعات الامتثال للأعمال الغذائية.

مسرح النار الحية يجب أن يتبع ضوابط سلامة غذائية منظمة



كل خطوة موثقة ومراقبة لضمان أعلى معايير السلامة، مع سجلات يومية وفحوصات منتظمة تتماشى مع متطلبات وزارة الصحة العامة.

سلسلة التوريد: السلمون عبر لولو

نموذج الشراكة

لماذا لولو كشريك لسلسلة التوريد

لولو للجزئة تصف عمليات المصادر الداعمة للاستيراد/التصدير والتوزيع عبر شبكتها، بما في ذلك التواجد في قطر ضمن سياق عملياتها العالمية.

المزايا الرئيسية:

- شبكة توريد راسخة: اتصالات عالمية لمصادر المأكولات البحرية الفاخرة
- تواجد محلي قوي: عمليات في قطر مع فهم للسوق المحلي
- البنية التحتية للتبريد: أنظمة سلسلة تبريد متقدمة
- موثوقية التوريد: قدرة على الحفاظ على إمدادات متسقة
- ضمان الجودة: معايير صارمة للمنتجات المستوردة

شريك استراتيجي: لولو يوفر البنية التحتية اللازمة لضمان جودة وتوفر السلمون الفاخر باستمرار.



سلسلة التبريد كقدرة أساسية

تقارير جلف تايمز تصف التحول الرقمي للولو وتذكر أنظمة قائمة على السحابة لإدارة سلسلة التبريد تدعم تتبع وتعقب سلامة الغذاء.

1 تتبع رقمي

كل منتج مراقب من الاستلام إلى التسليم

2 مراقبة مستمرة

درجات الحرارة تُراقب على مدار الساعة

3 التحكم في درجة الحرارة

الحفاظ على درجات حرارة مثالية للمأكولات البحرية

التقنيات المستخدمة:

- أجهزة استشعار درجة الحرارة في الوقت الفعلي
- تنبيهات تلقائية لأي انحرافات
- سجلات رقمية كاملة لكل شحنة
- تتبع GPS لشاحنات التوصيل

- أنظمة نسخ احتياطي للطاقة
- بروتوكولات صيانة وقائية
- تقارير امتثال منتظمة
- تدريب مستمر للموظفين

نموذج سلسلة التوريد المستوى العالي

المشتريات



قناة مصادر لولو + تأهيل الموردين - اختيار دقيق لأفضل موردي السلمون الفاخر عالمياً

الاستيراد



إجراءات جمركية وشهادات حلال - ضمان الامتثال الكامل لجميع المتطلبات القطرية

التخزين



استمرارية سلسلة التبريد: استلام متتبع + تخزين + نقل - الحفاظ على الجودة المثالية

التوزيع



توصيل منتظم إلى الموقع - جداول موثوقة تضمن نضارة المنتج

استلام الموقع



فحوصات استلام موثقة + انضباط التخزين - معايير صارمة في نقطة التسليم

محطة النار الحية



التحضير النهائي والطهي المسرحي - تحويل المكون الفاخر إلى تجربة لا تُنسى



نموذج عملية: هذا نموذج عملية. لا يدعي الحصرية أو الضمان - التنفيذ يجب أن يتم التفاوض عليه.

هيكل الشراكة الخيارات التجارية

1

الخيار A: الشراء المباشر للموقع

الموقع يشتري السلمون من خلال طريق شراء لولو

الموقع يدير المفهوم بشكل مستقل

- استقلالية تشغيلية كاملة
- مرونة في التسعير والعرض
- علاقة موردين مباشرة

2

الخيار B: تفعيل طهي بعلامة مشتركة

لولو يدعم الترويج + استمرارية التوريد

الموقع يوفر تجربة النار الحية

- تسويق مشترك وترويج متبادل
- دعم لوجستي من لولو
- مشاركة في نجاح المفهوم

3

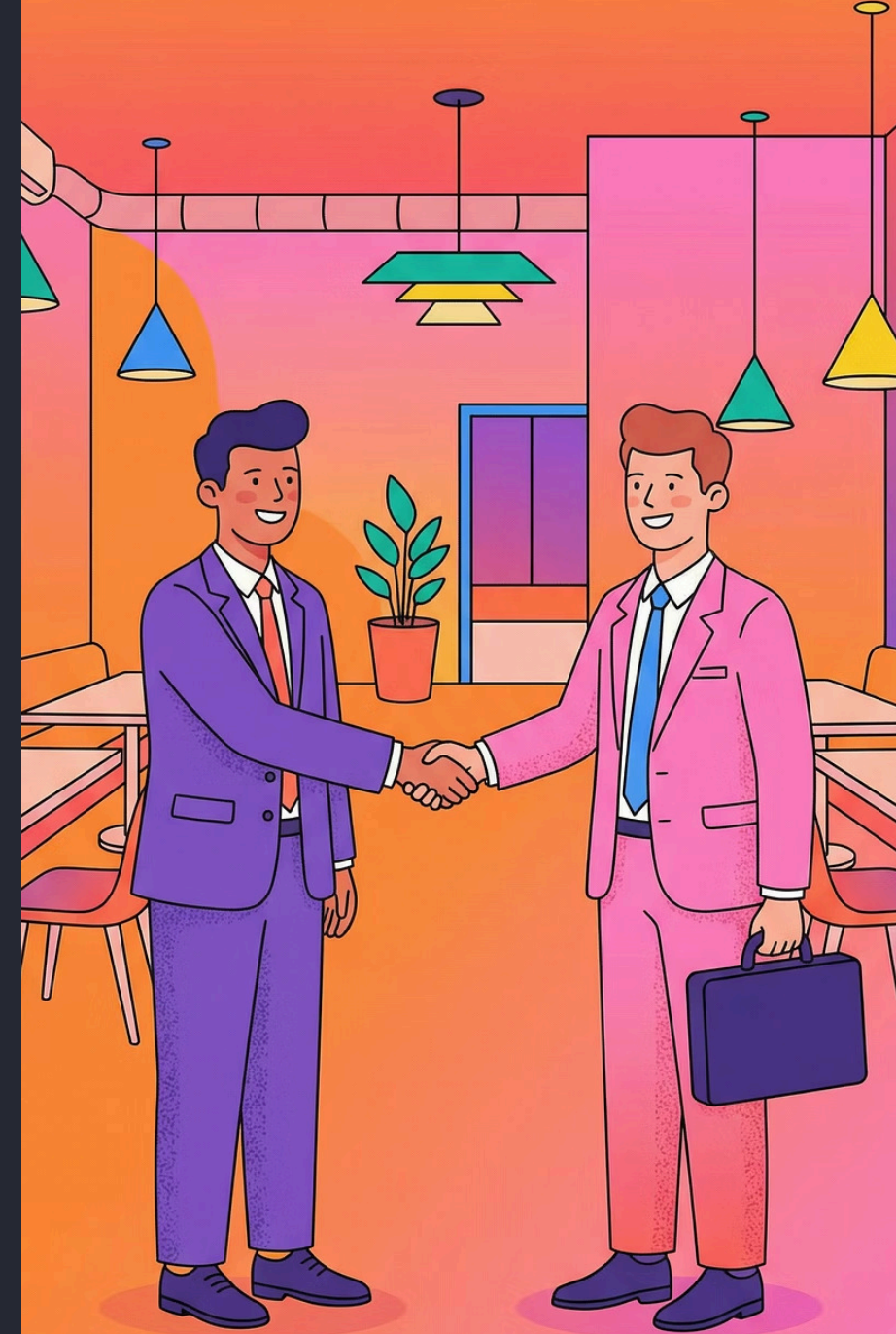
الخيار C: طرح متعدد المواقع

محطة قابلة للتكرار + حزمة تدريب

لولو يدعم توسيع اللوجستيات

- قابلية توسع عبر مواقع متعددة
- معايير موحدة وجودة متسقة
- كفاءات الحجم في الشراء

PARTNERSHIP!



هدف "ربط السلاسل"

هذا العرض هو بداية دمج سلاسل متعددة لإنشاء نظام متكامل ومتناسق:



عندما تعمل هذه السلاسل الأربع بانسجام، ينتج عنها مفهوم قوي ومستدام وقابل للتوسع يقدم قيمة لجميع الأطراف المعنية.

الدخول إلى السوق في قطر الواقع الموسمي والمواقع

المفاهيم الخارجية/التراسات في الدوحة يتم الترويج لها بنشاط وتنسيقها من قبل الأدلة الرئيسية ووسائل الإعلام.

الأهداف المستهدفة

الفنادق مع طعام التراس



فنادق خمس نجوم مع مساحات خارجية فاخرة، تبحث عن مفاهيم مميزة لتمييز عروضها وجذب ضيوف محليين ودوليين.

مواقع فاخرة غير رسمية



مطاعم فاخرة غير رسمية مع جلوس خارجي، تستهدف الجمهور المحلي الباحث عن تجارب طعام استثنائية في بيئة مريحة.

مطاعم "الإطلالة"



مطاعم الإطلالة والمنبثقة الخارجية الموسمية، تستفيد من المواقع الخلابة لخلق تجارب لا تُنسى تجذب السياح والسكان المحليين.



صيفة "طاولة الطاهي بجانب النار"

صيفة الخدمة

النتيجة

الضيوف يرون الطاهي

مشاهدة مباشرة لكل خطوة من
عملية الطهي، من التحضير إلى
التقديم النهائي

التقديم يُنهي في المحطة

اللمسات النهائية تُضاف أمام
الضيوف، مما يضيف عنصر المسرح
والترقب

الخدام يسلم كطبق مشترك

التقديم الاحتفالي للطبق الكامل،
مصمم للمشاركة والاستمتاع
الجماعي

3X

قيمة مدركة أعلى

التجربة البصرية والحسية تزيد من القيمة
المدركة للطبق بشكل كبير

90%

محتوى اجتماعي مدمج

توليد محتوى اجتماعي مدمج - الضيوف
يصورون ويشاركون بشكل طبيعي

هذه الصيفة تحول وجبة بسيطة إلى حدث يُذكر، يخلق قصص يشاركها الضيوف مع أصدقائهم
وعلى وسائل التواصل الاجتماعي.



الموضع في القائمة والتسمية

مثال على الاسم في القائمة

Nordic Fire Salmon

Loimulohi Style

1 إشارات القائمة الرئيسية

- "نار حية / محمص بالجمر" - يبرز طريقة الطهي الفريدة
- "خالٍ من الكحول" - تأكيد واضح للالتزام بالقيم المحلية
- "طبق مشترك" - يشير إلى طبيعة الطبق الاجتماعية
- وصف المكونات: دبس التمر، عسل، سماق، ليمون
- المرافقات: أرز الزعفران، خسروات، طحينة-زبادي

2 نص الوصف المقترح

سلمون فاخر محمص عمودياً بجانب الجمر المتوهج، مطلي بمزيج دبس التمر والعسل، متبل بالسماق والليمون الطازج. يُقدم مع أرز بسمتي بالزعفران والهيل، خسروات موسمية محمصة، وصلصة الطحينة-الزبادي.



التسمية قابلة للتعديل: هذا ليس ادعاء حول العلامات التجارية الحالية. الاسم والوصف يمكن تعديلهما بناءً على هوية العلامة التجارية والموقع.

حزمة العمليات

مصممة للتكرار

لضمان الاتساق والجودة عبر جميع المواقع، نحتاج إلى توحيد كل جانب من جوانب العملية:

- 1 بطاقة الوصفة + التوقيت
تعليمات خطوة بخطوة مع أوقات دقيقة لكل مرحلة
- 2 خطة إضاءة المحطة
مواصفات الإضاءة لكل فترة (نهار، مساء، ليل)
- 3 قائمة فحص الاستلام
درجة الحرارة + سلامة التعبئة والتغليف
- 4 كوريوغرافيا الخدمة
حركات محددة لتقديم عرض متسق
- 5 إجراء الإغلاق
إجراء التخلص من الرماد بأمان

التوثيق المطلوب:

- إرشادات استكشاف الأخطاء وإصلاحها
- بروتوكولات الاستجابة للطوارئ
- معايير مراقبة الجودة
- جداول الصيانة الوقائية
- دليل العمليات الكامل
- مقاطع فيديو تدريبية مصورة
- قوائم فحص يومية وأسبوعية
- نماذج سجلات درجة الحرارة

وحدات التدريب

تدريب الموظفين

1

إدارة النار لاستقرار الجمر

تقنيات بناء وصيانة نار مثالية لتوليد جمر مستقر ومتسق، بما في ذلك اختيار الخشب وترتيبه وتوقيت الإضافات.

3

سلوك آمن للضيوف + الحدود

كيفية التفاعل مع الضيوف بطريقة ودية ومفيدة مع الحفاظ على الحدود الآمنة، وإدارة حشود المشاهدين بفعالية.

2

تثبيت ودوران السلمون

منطق تثبيت السلمون على اللوح بشكل آمن، تحديد المواضع المثلى، ومعرفة متى وكيف تدور السمك للحصول على طهي متساوٍ.

4

عادات سلامة الغذاء

بروتوكولات سلامة الغذاء لخدمة النار الحية، بما في ذلك مراقبة درجة الحرارة، منع التلوث المتبادل، والنظافة الشخصية.

طرق التدريب:

- تدريب عملي: ممارسة فعلية تحت إشراف طهاة ذوي خبرة
- وحدات فيديو: مقاطع تعليمية يمكن مراجعتها حسب الحاجة
- تقييمات مكتوبة: اختبارات لضمان فهم المفاهيم الأساسية
- تدريب تنشيطي منتظم: جلسات دورية لتحديث المهارات

ضوابط الجودة (العملية)

تقسيم متسق



أوزان وأحجام دقيقة لكل حصة سلمون، باستخدام موازين معايرة وإرشادات بصرية واضحة لضمان تساوي القيمة للضيوف.

تطبيق طلاء متسق



تقنيات وأدوات موحدة لتطبيق مزيج دبس التمر والعسل، مع إرشادات حول السماكة والتوزيع وتوقيت التطبيق.

انضباط خطوة "الراحة"



احترام صارم لفترة الراحة المطلوبة بعد الطهي، مما يسمح بإعادة توزيع العصائر وتحقيق القوام المثالي قبل التقديم.

اتساق صلصة التشطيب



وصفات دقيقة وتقنيات مزج لصلصة الطحينة-الزبادي، مع فحوصات منتظمة للقوام والنكهة وجودة المكونات.

لا ادعاءات درجة الحرارة: حدود HACCP الفعلية تأتي من سياسة الموقع وتنفيذ إرشادات وزارة الصحة العامة.

☒  Chef's Uniform Clean

☐  Utensils Ready

☐  Star Rating High

☒  Food Quality

☒  Temp Check: Safe

☐  Happy Customers

شرائح الامتثال

استيراد الحلال وضمان المكونات

إرشادات استيراد الحلال من وزارة الصحة العامة تحدد الطعام الحلال وتؤطر توقعات الامتثال عبر المنتجات ذات الصلة بغض النظر عن الأصل.

متطلبات الامتثال الرئيسية:

- 1 الموردون المعتمدون
جميع موردي السلمون يجب أن يكونوا معتمدين حلال
- 2 الوثائق
شهادات حلال سارية لكل شحنة مستوردة
- 3 التتبع
سجلات كاملة من المصدر إلى نقطة الخدمة
- 4 التدقيق
فحوصات منتظمة لضمان الامتثال المستمر

هذا الالتزام بمعايير الحلال ليس مجرد متطلب قانوني، بل هو جزء أساسي من احترامنا للثقافة والقيم المحلية في قطر.

معايير مؤسسات الطعام في الممارسة

إرشادات خدمة الطعام من وزارة الصحة العامة موجودة لمساعدة خدمات الطعام على الامتثال للقوانين واللوائح القطرية. لذا فإن المفهوم مبني ليكون موثقاً وقابلاً للتدقيق.

السجلات والتوثيق

- سجلات يومية لدرجات الحرارة
- سجلات استلام وتخزين المكونات
- سجلات التنظيف والصيانة
- سجلات تدريب الموظفين
- تقارير الحوادث والإجراءات التصحيحية

إجراءات التشغيل الموحدة (SOPs)

- وثائق مفصلة لكل عملية
- إرشادات خطوة بخطوة واضحة
- مراجعات وتحديثات منتظمة
- تدريب الموظفين على جميع الإجراءات
- آليات التحقق من الامتثال

فحوصات الاستلام:

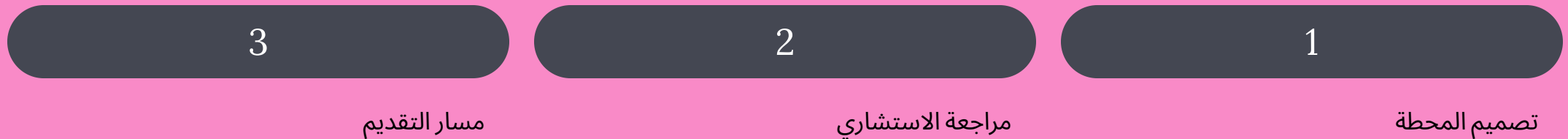
كل شحنة سلمون تخضع لفحص شامل يشمل التحقق من درجة الحرارة، سلامة التعبئة والتغليف، الشهادات، تاريخ الصلاحية، والمظهر البصري قبل القبول.

تقديمات السلامة من الحرائق

كخطوة في المشروع

متطلبات الدفاع المدني القطري المنشورة تؤكد على تقديم/موافقة خطط السلامة من الحرائق.

خطوة المشروع



المتطلبات التوثيقية:

الرسومات والمخططات

- مخطط الموقع الكامل
- رسومات معدات السلامة
- مخططات التهوية
- طرق الإخلاء والوصول للطوارئ

الإجراءات والبروتوكولات

- إجراءات التشغيل الآمن
- خطط الاستجابة للطوارئ
- برامج التدريب
- جداول الصيانة والتفتيش

التجاريات

منطق الإيرادات (المفاهيمي)

		
ارتفاعات "ليالي الحدث"	رفع موسمي	تسعير طبق مشترك فاخر
عشاء النار، جلوس طاولة الطاهي - فرص إيرادات إضافية من الأحداث الخاصة	برمجة موسم خارجي - استفادة من فترات الذروة للطعام الخارجي	تجربة طعام راقية تبرر نقطة سعر أعلى من الأطباق العادية

لا أرقام حجم السوق أو التسعير: هذه تتطلب مدخلات التكلفة الخاصة بك وسياق الموقع. الأرقام الفعلية يجب أن تُحدد بناءً على التحليل المالي المفصل.

عوامل الإيرادات الإضافية:

- جاذبية وسائل التواصل الاجتماعي تجذب ضيوفاً جديداً
- التسويق الشفهي من الضيوف المندهمشين
- فرص البيع المتقاطع مع المشروبات والحلويات
- إمكانية الحجزات المسبقة والإيرادات المضمنة

الأصول التجارية المطلوبة



حلقات فيديو قصيرة

جمر + تثبيت + طلاء + تقديم - مقاطع سينمائية تلتقط جمال وإثارة العملية



مجموعة صور ثابتة

نهار + ليل - صور احترافية عالية الجودة للاستخدام في القوائم والتسويق



نص القائمة

بالإنجليزية + العربية - أوصاف مقنعة تبيع التجربة والطبق



نص الموظفين للسرد القصصي

نقاط نقاش محددة للخوادم لمشاركتها مع الضيوف حول الطبق وأصله

محتوى وسائل التواصل الاجتماعي:

- صور ومقاطع جاهزة للنشر
- نماذج تسميات توضيحية بعدة لغات
- قصص وريلز مُعدة مسبقاً
- وسوم مقترحة وحملات

- محتوى من وراء الكواليس
- شهادات ضيوف
- بكرات تعليمية عن التقنية
- إعلانات الأحداث الخاصة

خارطة طريق الطرح (مراحل)



ما نحتاج لإنهائه المدخلات المطلوبة

لتحويل هذا إلى خطة "جاهزة للتنفيذ"، نحتاج إلى معلومات محددة:



موقع الموقع الدقيق

موقع الموقع الدقيق + مساحة خارجية - للتصميم المعماري ومتطلبات الموافقة



نطاق حجم الخدمة

نطاق حجم الخدمة المستهدف - لتحديد حجم المعدات واحتياجات الموظفين



شروط الشراء مع لولو

إيقاع الطلب، SKUs، نوافذ التسليم - لضمان سلسلة توريد سلسلة ومتسقة



مواءمة استشاري الحرائق

استشاري حرائق محلي للموافقات - لضمان الامتثال الكامل لمتطلبات الدفاع المدني

بمجرد توفر هذه المعلومات، يمكننا المضي قدماً في تطوير خطة تنفيذ مفصلة مع جداول زمنية وميزانيات ومعالم واضحة.



Nordic Fire Salmon

مبني لثقافة الطعام الخارجي في قطر

1 نار حية

تجربة حسية كاملة تجذب وتبهر

2

مشاركة فاخرة

طبق مصمم للتواصل والاحتفال

3

سلسلة توريد منضبطة

جودة مضمونة من المصدر إلى الطاولة

4

طرح يركز على الامتثال

مبني على المعايير والموافقات

هذا المفهوم يمثل التقاء الحرفة الإسكندنافية التقليدية مع روح الضيافة القطرية، مُقدماً تجربة طعام استثنائية تحترم الثقافة المحلية وتقدم شيئاً جديداً ولا يُنسى حقاً.

تواصل معنا

ابدأ المشروع

الخطوات التالية

هل الموقع التجريبي الأول تراس فندقى، مطعم مستقل، أم مساحة مفهوم منبثق؟



تراس فندقى

- جمهور راسخ
- بنية تحتية موجودة
- معايير عالية
- دعم تسويقي



مطعم مستقل

- مرونة أكبر
- هوية علامة تجارية مخصصة
- مشاركة إيرادات مباشرة
- ولاء العملاء طويل الأمد



مفهوم منبثق

- مخاطر أقل للاختبار
- إثارة حول الحدث
- مرونة الموقع
- توليد ضجة

تحديد نوع الموقع سيسمح لنا بتطوير خطة تنفيذ مخصصة تتناسب مع الاحتياجات والفرص المحددة لكل سياق.