

العلامات للكوفي شوب السياحي

70 - 90 نجمة واحدة

91 - 120 نجمتان

121 - 138 ثلاث نجوم

مواصفات واسس تصنيف الكوفي شوب السياحي

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
1. المبنى	الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويوحى بوجود كوفي شوب.	ان يكون المبنى مستقل او طابق من مبنى و ان تكون التشطيبات النهائية مكتملة من الداخل والخارج	6		
	لافتة	أن تحمل الاسم التجاري او العلامة التجارية للكوفي شوب وتدل عليه	وهي التي توضع على الطرق الرئيسية وعلى مدخل الكوفي شوب والمضاعة والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	2		
	لائحة اسعار	تكون في المدخل مضاعة واضحة للزبائن	وهي اللائحة التي توضع على مدخل الكوفي شوب على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم المطعم ودرجة تصنيفه	2		
	مميزات خاصة			2		
مجموع العلامات				12		

		2 1	بحيث تكون المواقع بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم المطعم وباعداد كافية تتناسب مع حجم الكوفي شوب	- اعداد كافية من المواقع ضمن حرم الكوفي شوب او خارجه - خدمة التوصيل من السيارة الى باب الكوفي شوب الرئيسي (valet).	المواقف المخصصة لوقوف السيارات	2. مواقف السيارات
		3				مجموع العلامات
		2 1 1	ان يتوفر مداخل منفصلة في الكوفي شوب كل حسب طبيعة استخدامه	مدخل خاص بالزبائن مدخل الخدمات مدخل لذوي الاحتياجات الخاصة	مداخل للكوفي شوب	3. انواع المداخل
		2	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية ... الخ		مميزات خاصة	
		6				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		2	- الخدمة من الباب إلى الطاولة. يقصد بها أن يقوم مدير القاعة أو أي موظف باستقبال الزبون والترحيب به وتوجيهه إلى الطاولة المناسبة.	خدمة من الباب الى الطاولة	المظهر العام للاستقبال	4. الاستقبال
		2	ب- الخدمة بالداخل إلى الطاولة. أن يقوم أحد موظفي الصالة بتوجيه الزبون إلى الطاولة في داخل الصالة.	خدمة بالداخل الى الطاولة		
		2	ج- منطقة الاستقبال. المقصود بذلك وجود مكان خاص لاستقبال الزبائن وانتظارهم ولتناول بعض المشروبات لحين إعداد الطاولة الخاصة به ويجب توفر مشجب لحفظ وتعليق الملابس.	منطقة الاستقبال		
		2			مميزات خاصة	
		8				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		4	1. ان تكون الارضية مغطاة بالسجاد المقاوم للحريق ولا يحدث عنه كهرباء ساكنة كما يجب ان تكون الارضية من الرخام وخالية من الشقوق او ما يناسبها من المستوى العالي	1. ارضية الصالة او قاعات الطعام	1. صالة طعام رئيسية ذات مساحة كافية	5. صالة الطعام
		5	2. من الخشب او من الستنالس ستيل او ما يعادلها	2. نوعية الطاولات	3. صالات اخرى	
		5	3. من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ماشابه	3. نوعية المقاعد		
		3	4. اذا وجدت ان تكون مصنوعة من القطن الصافي او الحرير ومقاومة للحريق ومخاطه من جميع الاطراف كما يجب ان لا يقل قياس الفوط عن 40×40سم وتحمل شعار المطعم	4. الشراشف والفوط		
		4	5. ان تكون مطلية بالفضة مقابضها او ستنالس ذو جودة عالية والمطاعم ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل	5. الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)		
		4	6. كاسات خالية من الشوائب ومناسبة بجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة	6. الزجاجيات (الكاسات)		
		6	7. ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران	7. -الديكورات		
		5	8. ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ما شابه	8. الستائر		
		4	9. تكيف بارد /ساخن كافي ومناسب	9. التدفئة والتبريد		
		2	10.ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان	10. قائمة الطعام Menu		
		2		11. وسائل التهوية		
		1		12. نظام العزل الصوتي		

			تكون نافرة وغير ممزقة او مشطبة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة. 11. ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة 12. ان يكون نظام العزل الصوتي كافي ومناسب 13. ان تكون الانارة كافية ومناسبة	13. الانارة		
		2	مثال : ترس خارجي ، العاب خفيفة ، نباتات زينة، موسيقى خلفيةالخ		مميزات خاصة	
		48				مجموع العلامات

			لتنشيف الأيدي ضمن حامله خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية. 5. وجود سلة مهملات تحت المغسلة.			
		2	مثال : نباتات زينة، موسيقى خلفية... الخ		مميزات خاصة	
		13				مجموع العلامات

			منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة.			
		2			مميزات خاصة	
		19				مجموع العلامات

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
6 المرافق الاضافية	انواع المرافق	1. مكتب الادارة والمحاسبة 2. ركن خاص لتحضير الارجيلة 3. مستودعات للتخزين	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها الكوفي شوب	1 1 1		
	مميزات خاصة			1		
مجموع العلامات				4		
7. العاملون	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين	1. ان يتوفر ادارة للكوفي شوب ومدير للقاعة او القاعات 2. لباس خاص و موحد حسب اقسام الكوفي شوب المختلفة 3. ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين 4. ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين 5. عدد كافي من العاملين لجميع	1. إدارة الكوفي شوب. مدير الكوفي شوب : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومتفرغ في مكتب خاص يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن. مدير القاعة: يقصد به رئيس الخدم في الصالة ويشترط أن ان يكون حاصل على مؤهل علمي وخبرات عملية بذلك 2. الزي الخاص بالعاملين. مكون من بنطلون وجاكيت وربطة عنق. 3. الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل. 4- المؤهلات العلمية. وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً.	3 1 2 2 2 2 3		

			<p>5- ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق الكوفي شوب.</p> <p>6- مكان خاص لتبديل الملابس: وهو مكان خاص لتبديل الملابس للعاملين بمساحة تتناسب مع عددهم مع توفر الحمامات و وسائل النظافة من فوط التنشيف والصابون و ورق التواليت الصحي.</p>	<p>اقسام و مرافق الكوفي شوب</p> <p>6. ان يتوفر غرفة خاصة لغير واستراحة الموظفين .</p>		
		2			مميزات خاصة	
		17				مجموع العلامات

ملاحظات	العلامة المستحقة	العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام	البيان
		8	يتم الحكم على ذلك من حيث جودة المواد الغذائية المستعملة ونوعيتها ومذاقها وطريقة تحضيرها واعدادها ويتم الحكم على ذلك بشكل دوري.	طريقة التحضير ونوعية المواد المستخدمة في اعداد الطعام والشراب والقائمين عليها	نوعية وجودة الطعام والشراب	8. جودة الطعام والشراب
		138				المجموع الكلي للعلامات