

مواصفات واسس تصنيف النادي الليلي

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
1. المبنى	الهندسة المعمارية والواجهات	أن يكون التصميم الخارجي ذا طابع هندسي مميز ويؤدي الى وجود نادي ليلي.	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 للنادي وتدل عليه	وهي التي توضع على مدخل النادي والمضاعة والملفتة للنظر على أن تكون مصممة بأشكال هندسية مناسبة.	2		
	لائحة اسعار	تكون في المدخل مضاعة و واضحة للزبائن	وهي اللائحة التي توضع على مدخل النادي على أن تكون بداخلها قائمة الاسعار المقررة مكتوبة بخط واضح وبارز وبلغتين احداها عربية ومدون عليها اسم النادي ودرجة تصنيفه	2		
	مميزات خاصة			2		
مجموع العلامات				12		
2. مواقف السيارات	المواقف المخصصة لوقوف السيارات	- اعداد كافية من المواقف ضمن حرم النادي او خارجه - خدمة التوصيل من السيارة الى باب النادي الرئيسي(valet).	بحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم النادي و باعداد كافية تتناسب مع حجم النادي	2 1		
مجموع العلامات				3		
3. انواع	مداخل النادي	مدخل خاص بالزبائن	ان يتوفر مداخل منفصلة للنادي كل	2		

		2	حسب طبيعة استخدامه	مدخل الخدمات		المداخل
		2	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية...الخ		مميزات خاصة	
		6				مجموع العلامات

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

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
5. صالة الطعام	1. صالة طعام رئيسية ذات مساحة كافية 3. صالات اخرى	1. ارضية الصالة او قاعات الطعام 2. نوعية الطاولة 3. نوعية المقاعد 4. الشراشف والفوط 5. الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق) 6. الزجاجيات (الكاسات باق) 7. -الديكورات 8. الستائر 9. التدفئة والتبريد 10. قائمة الطعام Menu 11. وسائل التهوية 12. نظام العزل الصوتي 13. الانارة 14. مسرح الصالة (البيست)	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 2. من الخشب او من الستنالس ستيل او ما يعادلها 3. من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ماشابه 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 5. ان تكون مطلية بالفضة مقابلها او ستنالس ذو جودة عالية والمطاعم ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل 6. كاسات خالية من الشوائب ومناسبة بجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة 7. ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران والانارة المناسبة 8. ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ما شابه 9. تكيف بارد /ساخن كافي ومناسب	7 6 6 4 5 8 6 4 8 2 2 2 2		

		6	10. ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان 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 14. ان يكون البيست ذو مساحة تتناسب مع حجم الصالة			
		2			مميزات خاصة	
		70				مجموع العلامات

[illegible]

			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

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
5.المطبخ	تجهيزات المطبخ وتقسيماته	ان يكون ذا مساحة كافية لتحضير واعداد الطعام والشراب كما يجب ان يحتوي على ما يلي: ☐ مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام ☐ مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكيتلات ☐ ركن خاص لتحضير المرطبات الساخنة والباردة ☐ رفوف بديكور مناسب موزعة على جدران المطبخ ☐ افران وغازات كافية ☐ برادات لحفظ المواد الغذائية والمشروبات ☐ ماكينة تصنيع الثلج ☐ مناخل و شفاطات ☐ ركن خاص لاستلام الطلبات ☐ مستودع خاص بالمواد التموينية توفير معدات واواني الطعام	أ- المساحة ان تتناسب مع حجم صالة النادي ب- نظافة المطبخ والعاملين به. يشترط في ذلك أن تكون الأرضية مبلطة مع الجدران أما بالبلاط الصيني أو العادي او السيراميك مع توفير حاويات مغطاة لحفظ القمامة وتوفير النظافة العامة فيه. ج- أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل. د- شفاطات ومناخل. يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح والدهن مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار. هـ- مياه ساخنة جارية في المطبخ. و- توفر المعدات واواني وآلات المطبخ. ح- توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد الأخرى على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة. ط- تقسيمات المطبخ. يقصد بها أن يكون المجلى	8 2 2 2 2 2 4 3 4		

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

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
6. المرافق الاضافية	انواع المرافق	1. مكتب الادارة والمحاسبة 2. ركن خاص بالتوزيع الموسيقي 2. ركن خاص لتحضير الارحيلة 3. مستودعات للتخزين	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها النادي	2 2 2 2		
	مميزات خاصة			2		
مجموع العلامات				10		
7. العاملون	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين	1. ان يتوفر ادارة للنادي ومدير للقاعة 2. لباس خاص و موحد حسب اقسام النادي المختلفة 3. ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين 4. ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين 5. عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق النادي 6. ان يتوفر غرفة خاصة لغير واستراحة	1. إدارة النادي. مدير النادي : 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 و جاكيت وربطة عنق. 3. الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.	4 2 2 2 2 2 4		

			4- المؤهلات العلمية. وهي وجود خريجو الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً. 5- ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق النادي. 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.	الموظفين .		
		2			مميزات خاصة	
		18				مجموع العلامات

البيان	الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات	العلامة المستحقة	ملاحظات
8. جودة الطعام والشراب	نوعية وجودة الطعام والشراب	طريقة التحضير ونوعية المواد المستخدمة في اعداد الطعام والشراب والقائمين عليها	يتم الحكم على ذلك من حيث جودة المواد الغذائية المستعملة ونوعيتها ومذاقها وطريقة تحضيرها واعدادها ويتم الحكم على ذلك بشكل دوري.	15		
المجموع الكلي للعلامات				184		