
مواصفات واسس تصنيف الكوفي الشوب السياحي

1. المبنى

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
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 الكوفي شوب ودرجة تصنيفه.	2
ميزات خاصة	-	-	2
المجموع			12

2. مواقف السيارات

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
المواقف المخصصة لوقوف السيارات	- اعداد كافية من المواقف ضمن حرم الكوفي شوب او خارجه - خدمة التوصيل من السيارة الى باب الكوفي شوب الرئيسي (valet).	بحيث تكون المواقف بموجب عقود رسمية أو من ضمن حرم المطعم و باعداد كافية تتناسب مع حجم الكوفي شوب	2 1
المجموع			3

3. انواع المداخل

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
مدخل للكوفي شوب	<ul style="list-style-type: none"> ▪ مدخل خاص بالزبائن ▪ مدخل الخدمات ▪ مدخل لذوي الإعاقة الخاصة 	ان يتوفر مداخل منفصلة في الكوفي شوب كل حسب طبيعة استخدامه	2 1 1
مميزات خاصة	-	مثال : نباتات زينة ، موسيقى خلفية ... الخ	2
المجموع			6

4. الاستقبال

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

5. صالة الطعام

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
<ul style="list-style-type: none"> صالة طعام رئيسية ذات مساحة كافية 	ارضية الصالة او قاعات الطعام	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	4
	نوعية الطاومات	من الخشب او من الستالس ستيل او ما يعادلها	5
	نوعية المقاعد	من الخشب المنجد بالقماش او الجلد او ماشابه	5
	الشراشف والفوط	اذا وجدت ان تكون ملائمة لفئة التصنيف	3
	الفضيات(الشوك والسكاكين والملاعق)	ان تكون مطلية بالفضة مقابضها او ستالس ذو جودة عالية والمطاعم ذات الفئة العالية تحمل شعار المحل	4
	الزجاجيات (الكاسات والاطباق)	كاسات خالية من الشوائب ومناسبة بجميع المقاسات لخدمة كافة أنواع المشروبات وان يتوفر كافة الأطباق المتناسقة	4
	الديكورات	ان يكون من الخشب او ورق الجدران او الجبس من النوعية الجيدة مع وجود لوحات فنية عادية على الجدران	6
	الستائر	ان تكون مصنوعة من القماش المناسب للديكور او ما شابه	5
	التدفئة والتبريد	تكييف بارد/ ساخن كافي ومناسب	4
	قائمة الطعام Menu	ان تكون باللغة العربية والانجليزية وان تكون نافرة وغير ممزقة وان يتوفر قائمة منفصلة بالمشروبات مع تحديد الاسعار والضرائب المترتبة.	2
وسائل التهوية	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة	2	
نظام العزل الصوتي	ان يكون نظام العزل الصوتي كافي ومناسب	1	
الانارة	ان تكون الانارة كافية ومناسبة	1	
ميزات خاصة	-	مثال : ترس خارجي ، العاب خفيفة ، نباتات زينة، موسيقى خلفيةالخ	2
		المجموع	48

6. المرافق الصحية و المغاسل

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
1	وجود غرف مراحيض بأبواب خشبية جيدة مع وجوب توفر أقفال وإشارات دالة وتوفر التهوية الجيدة وان يكون غطاء المقعدة من الستانلس او الخزف .	التواليت: يجب توفر الشروط التالية :	مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء
1	وجود حاملة ورق تواليت وأخرى إحتياط مع وجود سلة مهملات من الستانلس مغلقة بكيس نايلون من الداخل.		
1	الجدران مغطاة بالبلاط الصيني أو السيراميك والأرضية من السيراميك.		
1	توفر الانارة الكافية المغطاة.		
1	وجود ماكينة تعطير او ما شابه.		
1	ان تكون وسائل التهوية كافية ومناسبة.		
1	أن تكون من الخزف او الستانلس ستيل ومزودة بالماء الساخن والبارد.	المغاسل	
1	وجود مرآة جيدة ذات جوانب مناسبة عليها إنارة كافية.		
1	وجود الصابون السائل.		
1	وجود محارم ورقية لتنشيف الأيدي ضمن حاملة خاصة أو أجهزة تنشيف كهربائية.		
1	وجود سلة مهملات تحت المغسلة على ان تكون من الستانلس.		
2	مثال : نباتات زينة، موسيقى خلفية ...الخ	-	مميزات خاصة
13	المجموع		

7. المطبخ

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام		
4	المساحة ان تتناسب مع حجم صالة الكوفي شوب.	<p>ان يكون ذا مساحة كافية لتحضير واعداد الطعام والشراب كما يجب ان يحتوي على ما يلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ مجلى لغسيل معدات و اواني الطعام . ▪ مكان لتحضير الحلويات والسلطات والكوكتيلات . ▪ 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 . 	<p>تجهيزات المطبخ وتقسيماته</p>		
2	نظافة المطبخ والعاملين به. يشترط في ذلك أن تكون الأرضية مبلطة مع الجدران أما بالبلاط الصيني أو العادي أو السيراميك مع توفير حاويات مغطاة لحفظ القمامة وتوفير النظافة العامة فيه.				
2	أن تكون الطاولات من الستانلس ستيل.				
2	شفاطات ومناخل. يجب توفر هذه العناصر وخاصة شفاطات الهواء لشفط الروائح مع ضرورة المحافظة عليها نظيفة وباستمرار.				
2	مياه ساخنة وباردة جارية في المطبخ.				
2	توفر المعدات واواني وآلات المطبخ.				
1	توفر المستودعات. يقصد بها مستودعات التبريد والتجميد ومستودعات تخزين الخضار والفواكه والمواد الأخرى على أن تكون مراعية لشروط الصحة والنظافة العامة.				
2	تقسيمات المطبخ. يقصد بها أن يكون المجلى منفصل عن أماكن إعداد الطعام والأدوات الحرارية بعيدة عن اللحوم والأطعمة التي تتأثر بالحرارة.				
2	-			-	مميزات خاصة
19	المجموع				

8. المرافق الإضافية

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
انواع المرافق	<ul style="list-style-type: none">مكتب الادارة والمحاسبةركن خاص لتحضير الارجيلةمستودعات للتخزين	وهي عبارة عن المرافق المساندة للخدمات التي يقدمها الكوفي شوب	1 1 1
مميزات خاصة	-	-	1
المجموع			4

9. جودة الطعام والشراب

الوصف العام	اسس التصنيف	التعريف	العلامات
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.	8
المجموع			8

10. العاملون

العلامات	التعريف	اسس التصنيف	الوصف العام
3	إدارة الكوفي شوب. مدير الكوفي شوب : يقصد بذلك وجود مدير مؤهل ومنفرد في مكتب خاص يسهل الوصول إليه من قبل الزبائن.	ان يتوفر ادارة للكوفي شوب ومدير للقاعة او القاعات	الوصف الوظيفي وشروط العمل للعاملين
1	مدير القاعة: يقصد به رئيس الخدم في الصالة ويشترط أن يكون حاصل على مؤهل علمي وخبرات عملية بذلك.		
2	الزي الخاص بالعاملين. مكون من بنطلون وجاكيت وربطة عنق.	لباس خاص و موحد حسب اقسام الكوفي شوب المختلفة	
2	الشكل العام واللياقة الصحية. يقصد بذلك اللياقة الصحية والبدنية للعاملين، مع توفر الشهادات الصحية الرسمية لكل عامل.	ان تتوفر الشروط الصحية للعاملين	
2	المؤهلات العلمية. وهي وجود خريجي الكليات الفندقية والمؤهلين علمياً.	ان تتوفر المؤهلات العلمية والعملية للعاملين	
2	ان يكون عدد العاملين كافي في كافة مرافق الكوفي شوب.	عدد كافي من العاملين لجميع اقسام و مرافق الكوفي شوب	
3	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.	ان يتوفر غرفة خاصة لغيار واستراحة الموظفين	
2	-	-	
17	المجموع		

المجموع الكلي للعلامات : 138



70-90

نجمة واحدة



91-120

نجمتان



121-138

ثلاث نجوم
