



**Ahmed Alsherieef**  
MBA, CA, CIA, FCCA, CISA



**Husam Abozekry**  
MBA, PMP®, LSSGB®, CPIM®

## إزاي تحول مطعم شاورما لماكيننة صراف آلي في 90 يوم

كيف تحولت الشاورما من ثقافة الى علم و احد أشهر المشاريع التي تدر ملايين الجنيهات لأصحابها تعرفوا على التحسين الذي غير مفهوم الشاورما لدى أحد أشهر المطاعم بمصر في 2022

ملحوظة: تم تدوين قصة النجاح باقتراح من العميل و بعد موافقته على النشر

All Copyrights reserved © to Industry HEG for Business consulting and training services Tax#:682-426-067

## أحد أشهر المشاريع التي تدر ملايين الجنيهات لأصحابها تعرفوا على التحسين الذي غير مفهوم الشاورما بمصر، علم الشاورما

من 28 - كجم خسائر بكل 100 كجم من الشاورما في العمليات الي 8 كجم فقط بتحسين حوالي 20% من الهدر والتكليف في المنتج في خلال 90 يوم عمل فقط بالإضافة لتحسين المبيعات وجودة المنتج وتجربة العميل خلال فترة قياسية

مشاريع التحسن المستمر لتحسين الجودة وخفض التكاليف تحتاج العديد من الإجراءات للعناية والحفاظ على نتائجها وتحتاج لأسلوب علمي منظم لإدارتها كما أن استمرار التحسين أصبح حتمي بسبب ارتفاع التكاليف المستمر للامات والتشغيل وحتى لا تتسبب بفوضى تنظيمية أو كارثة سوقية ، نحن في اندستري للاستشارات لدينا المعايير من المتخصصين في جميع المجالات لنساعدك على تحقيق ذلك ببساطة وبأقل تكلفة ممكنة

كم بالمائة يجب أن تضيف عملية التتبيل للوزن النهائي للخبز الخاص بالشاورما؟

هناك العديد من التفاصيل الفنية التي يصعب ذكرها و لكن تشرب اللحم أو الدجاج للتبيلة و المدة التي يتم تركها بالتبيل و درجة الحرارة و نوع التتبيلة و كمياتها يجب تحديدها بعناية من قبل متخصصين لأنها سبب نجاح المنتج ووجود ميزات تلافية مقابل اللاعبين الآخرين بالسوق. قام خبراءنا بتحديد ممد زمنية و معايير لكل ما سبق و تم وضع اختبارات محددة لتحديد كفاءة كل عملية مثل اختبار الحموضة و اختبار اللون

بعد عمل التحاليل اللازمة تبين أن طريقة إذابة اللحم المجمد أو الدجاج المجمد تتسبب ب 8% عائلل خسارة من حجم اللحم فوق النسبة الطبيعية

إحدى المفاهيم الأساسية أن اللحم يتكون من حوالي 25% بروتين و 65% مياه في حالة عملية الإذابة للحم المجمد اكتشف استشاريين اندستري البيطريين بالتحليل أن الإذابة تتم في درجة 25 مئوية في حين أنها يجب أن تتم في 5 درجات مئوية مما يسبب الإجهاد للحم و يعضط الأنسجة فتتسبب بفقدان المياه مما يتسبب في خسارة وزن للخامة حوالي 13% في حين أنه لا يجب أن تزيد عن 5%

01

تحديد حجم اللحم للسبغ الواحد، وأفضل قطعة اللحم أو الدجاج المستخدم

عندما تم التواصل مع اندستري كان المطعم والمصنع لا يقوم بتحديد القطعيات المناسبة لكل نوع. في حين أن اختيار القطعيات في غاية الأهمية مثال لحم البطن والسرور في اللحوم البقرية هو الأفضل كشاورما بسبب حجم وتوزيع الأنسجة، عادة يكون السبغ من 8 إلى 10 كجم من اللحم أو 3 أضعاف وزن السبغ فأرج

03

تشریح و تقطيع اللحم و تنظفها من الزوائد بنسبم بخصاستر تتعدى 5% من الوزن الإجمالي

مهارات الجازرة و السكين لدى الجزار و شيف الشاورما هامة للغاية قد تتسبب بحدوث نسب هدر مرتفعة، عادة يجب أن تظل نسب هدر التنظيف و التشریح تحت 0.5% ، عندما سأل استشاريون اندستري الشيفات بالمطعم و المصنع عن أي مبادرة لتقليل الهدر أفادوا بأنه ليس عبنا لأنه يدخل في مكون آخر كالمفروم ، الفاهيتا و خلاله في حين أن هذا يعد خسارة تسمى "خسارة تقليل الفقة" و هي الخسارة الناتجة عن عدم القدرة على بيع المنتج بصورته المخططة و بالتالي يتم بيعه كمكون داخل منتج آخر أو كمكثف آخر غالبا أقل بالربحية أو الطاب كدرجة ثانية بسبب فقدان جزء من قيمته

02

04

ما الأخطاء الشائعة في إضافة الدهون و التي قامت اندستري بحلها مع شركاء النجاح؟

نسبة الدهن و نوعه و مكانه بالسبغ من ضمن الأمور المحددة للجودة النهائية للطعم، حين قامت اندستري بتحليل المشاكل المرتبطة و اقترحت الحلول و خطة تنفيذها وضعت بالاعتبار جميع مراحل التصنيع من أول التوريد للنسوية و التي كان منها على سبيل المثال تحديد نسبة دهن لا تتعدى 5% عائلل من وزن اللحم و أن تكون القاعدة و القمة و بين كل ثلاثة إلى خمس طبقات من السراخ . بالتالي يضمن توزيع جيد للدهن و يسمح بتغطيته اللحم بالدهن عند التسوية و بالتالي يفوي النكهة بالتبيل و يقلل من خسارة قدر الرطوبة و يسعمل لتنظيفها بسكين الشاورما و يحسن من مستوى التسوية مما ساهم بتحسين المبيعات للشاورما بنسبة تجاوزت 17% على مدى 3 أشهر

ملحوظة: تم تدوين قصة النجاح بالقرحاح من العميل و بعد موافقته على النشر

All Copyrights reserved © to Industry HEG for Business consulting and training services Tax# :682-426-067



# أهم الدروس المستفادة من قصة التحسين

هناك جذور لكل مشكلة، لعلاج المشاكل بشكل مستدام قم بتحليل لأسباب المشكلة بأسلوب علمي متخصص و دقيق

## شكل المشكلة

غياب الطعم المميز و ارتفاع تكلفة الساندويتش



## لماذا لم يحل المشكلة؟

الإذابة السريعة للحم أو الدجاج تلقدها ما يعرف بالسوائل الداخلية مثل الملوحيين أو العصارة المسؤولة عن طراوة المنتج وتقليل تلك التسوية. يتم الاحتفاظ به فقط في حالة الإذابة المعيارية (5 درجات مئوية) لمدة 24 ساعة و قد تفقد القطعة ضغط ما يجب أن تلقده من مياه وبالتالي وزن و تفقد خصائص هامة في الطعم و القوام

"تقليل كمية المنتج" لمنتج ذو قيمة أقل هو نوع من أنواع الخسائر لأنه يقلل من الربحية المتوقعة للمنتج وبالتالي يرفع متوسط تكلفة البضاعة المبيعة كما يرفع مستوى المخزون من أصناف قديمة الثوران مما يجعلها عرضة لتلف أو الفساد بالتخلف و يسبب اضطراب بعروضيات تخطيط البيع و حساب التكلفة الفعوية مقابل التكلفة المعيارية المخططة للمنتج

البعض يعتقد أن تكلفة الدهون أكثر من البروتين في حين أن العكس هو الصحيح فتكلفة البروتين تزيد عن الدهون بثلاثة أضعاف توزيع الدهون يساعد تقوية الطعم و يقوم بتغليف الخلايا الداخلية للحم أثناء الطعم و يقوم ب تقليل فقد التسوية كما انها تقلل تكلفة السبخ لاختصاص تكلفة الدهون عن البروتين

## المحاولات السابقة الفاشلة

إذابة اللحوم و الدواجن المجمدة بشكل سريع بدرجة حرارة الجو العدي أو الماء الفاتر تسريع عملية الإذابة و بالتالي تسريع العملية من يوم إلى ساعتين

الاعتماد في نسب الهالك المرتفعة من نواتج التنظيف و التلطيع بحجة تقليل الغلة لاحقاً أي استخدام نواتج التلطيع في منتجات أخرى أقل قيمة

عدم الالتزام بنسبة دهن مناسبة و توزيعها جيد على السبخ الخاص بالشوروما بحجة تقليل التكاليف أو تحسين الطعم



ملحوظة: تم تدوين قصة النجاح بالقرآن من العميل و بعد موافقته على النشر

## أثناء تخطيط و تنفيذ قصة التطوير الناجحة للشركة

صور من الواقع للزيارات و التدريبات و المنقشات



ملحوظة: تم تدوين قصة النجاح بالقرآن من العمل و بعد موافقته على النشر

All Copyrights reserved © to Industry HEG for Business consulting and training services Tax#:682-426-067

# بعض الخطط و التحاليل و البرامج التنفيذية التي تمت

صور واقعية لتحسينات و تحاليل تمت بالفعل

The collage features several key analytical tools:

- Porter's Five Forces Model:** A spreadsheet with columns for 'Buyers', 'Suppliers', 'Rivalry', 'New Entrants', and 'Substitutes', used for strategic analysis.
- Product / Price Mix Analysis:** A dashboard with four circular gauges and a line graph showing trends over time.
- Risk Assessment Matrix:** A table with 'Impact on business factor' (Minor, Moderate, Major) on the y-axis and 'Risk' (Low, Medium, High) on the x-axis. A score of 32 is highlighted, with the conclusion 'Business is risky'.
- SWOT Analysis:** A central diagram with 'Strengths', 'Weaknesses', 'Opportunities', and 'Threats' in the quadrants.
- Dashboard:** A dark-themed interface with multiple KPI cards, bar charts, and gauges.
- Level Differentiation:** A diagram showing a hierarchy of levels from 'Basic' to 'Advanced'.
- Financial Data Table:** A large table with multiple columns, likely representing a detailed financial or operational report.
- Process Flowchart:** A diagram showing a sequence of steps in a business process.



ملحوظة: تم تدوين قصة النجاح بالقرآن من العمول و بعد موافقته على النشر



**Ahmed**  
**Alsherieef**  
MBA, CA@ CIA @,  
FCCA@, CISA@



**Husam**  
**Abozekry**  
MBA, PMP@, LSSGB@,  
CPIM@

تفكر في التحسين!

قد نستطيع مساعدتك أنت أيضا. إذا كنت رائد أعمال و تفكر كيف يمكنك الحفاظ على  
ما حققت من نجاح و نمو  
الآن يمكنك الحصول على

## استشارة ساعة مجانية

أتصل لتحجز أو راسلنا عالواتس الآن

01000480015

Support@industry4-01.com