

وائل سفیان الكیالی

المفہ التعریفی



وائل سفيان الكيالحي

مستشار ومطور أعمال في قطاع الأغذية والمشروبات
شيف تنفيذي - EXECUTIVE CHEF

تعريف

على امتداد أكثر من عشرين عامًا، تنقلتُ بين أسواق الأردن والإمارات والسعودية منذ عام 1999م، أتنقلُ كما يتنقلُ المسافر بين محطات الخبرة. بدأتُ من عالم المبيعات وخدمة العملاء، حيثُ تتشكل البدايات وتُتملّ الطباخ، ثم مضيتُ نحو الإدارة والتدريب، أتعلمُ كيف تُدار الفرق وتُبَنى الطاقات.

ومع مرور الوقت، وجدتُ في موهبة الطبخ شرارة تستحقُّ أن تُستثمر، فغذيتها بالتعليم والتدريب حتى بلغتُ منصب رئيس الطهاة، أقفُ في قلبه المطبخ كقائد أوركسترا ينسجُ النكهات ويضبط الإيقاع.

ومن هناك، واهلتُ المعود داخل قطاع الأغذية والمشروبات، أحملُ خبرات السنين لأدخُل عالم تشغيل وتطوير وإدارة وتأسيس المشاريع الغذائية. أسستُ وأدرتُ وطورتُ العديد منها داخل المملكة العربية السعودية، أراقبها تكبر كما يكبر غرسُ اعتنيتُ به طويلاً.

وبعد مسيرة علمية وعملية تجاوزت عقدين، استقرتُ في الطريق كاستشاري ومطور أعمال للمشاريع الغذائية، أفجُ خبرتي بين يدي كل مشروع جديد، وأسهمُ في تأسيسه وتطويره وإدارته، وأشاركُ في الندوات والدورات وورش العمل، أقدمُ ما تعلمته من رحلة طويلة امتلأت بالتجارب والتحديات





التعليم الأكاديمي

الكلية العربية

عمان - الأردن

2002 - 2000

تصميم جرافيك - Graphic Design

دورة ادارة الشيفه المحترف

المدرّب: الشيفه علي الغزاوي الحائز على جائزة

برنامج توب شيفه العرب لعام 2019 على قناة الـ

MBC التلفزيونية

جدة - السعودية

دورة سلامة الغذاء

مركز تدريب وتأهيل العاملين في منشآت الغذاء

والصحة العامة

جدة - السعودية

Kingdom of Saudi Arabia
Gulf Business Network Training Centre
Technical & Vocational Training Corporation
License Number: 224521321812



المملكة العربية السعودية
معهد شبكة الأعمال الخليجية للتدريب
تحت إشراف المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
224521321812

شهادة حضور دورة تطويرية Certificate of Attendance

The Institute Testifies

That: Wa'el Sofyan Al-Kyyali

Has attended the

Professional Chef Management Course

From: 17/11/1440 To: 19/11/1440 & 20/07/2019 To: 22/07/2019

Duration: 15 hours

يشهد المعهد

بان : وإائل سفيان الكيالي

قد حضر

دورة : إدارة الشيفه المحترف

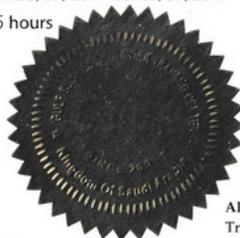
وذلك من تاريخ: 17/11/1440 إلى: 19/11/1440 الموافق: 20/07/2019 إلى: 22/07/2019

مدة البرنامج: 15 ساعة



المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني
Technical and Vocational Training Corporation

رقم اعتماد البرنامج 521357417 TVTC Accreditation No:



Ali Ghzawi
Trainer
Top Chef 2019

علي غزاوي

Dr. Ahmmad Garatli
General Manager
Gulf Business Network Training Centre

د احمد فرطلي

الخبرات العملية 1999 – 2015

المحطات الأولى التي شُكِّلت بداياتي المهنية؛ من علامات تجارية محلية وعالمية، اكتسبتُ من خلالها خبرة واسعة في المبيعات وخدمة العملاء والتدريب وإدارة المشاريع:

 framesi
PROFESSIONAL HAIR FASHION

Abu Shakra انبوشكركه

DKNY
DONNA KARAN NEW YORK

 جَدَّة
مطار الملك عبدالعزيز الدولي
King Abdulaziz International Airport

 Ryhana
مخانة

 centrepoin

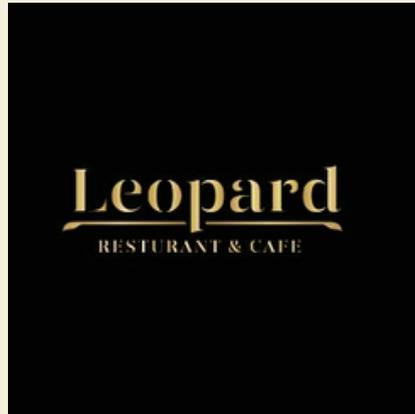
MAC

 ALSHAYA
GROUP

 LANDMARK
GROUP

2016 - 2022

أما في قطاع الأغذية والمشروبات، فقد كانت هذه العلامات التجارية محطات أساسية في رحلتي؛ عملتُ فيها في مجالات الإدارة والتطوير والتشغيل وفنون الطبخ وأمول التدريب:



من شهادات الخبرة



شهادة خبرة Experience certificate

التاريخ: 2022/02/25 م

الموافق: 1443/07/24 هـ

تشهد مؤسسة أحمد عبد اللطيف محمد نديم لتقديم الوجبات صاحبة سجل تجاري رقم **1010628058** بأن السيد: **وائل سفیان الكیالی** صاحب إقامة مقيم رقم: **2231634219** بأنه عملت معنا بمنصب: **كبير الطهاة** بمطعم **منسف ریحانة** اكسبرس التابع لنا منذ تأسيسه: **2016/08** إلى **2022/02/25** ونشهد له بأنه كان صاحب فكرة المشروع والمؤسس له ومدير المطعم بكل اداراته: الإنتاج والتسويق والموارد المالية والبشرية والخدمات بكل اقسامها، والقائم عليه طوال الفترة المذكورة، ونشهد له بالكفاءة العالية والجهد الكبير الذي بذله، ونشكره جزيل الشكر والتقدير.

Ahmed Abdul Latif Muhammad Nadeem Meals Service Corporation, owner of Commercial Registration No. **1010628058**, certifies that Mr. **Wa'el Sofyan Al Kayyali**, Iqama No.: **2231634219**, has worked with us in the position of: Executive Chef in our Mansaf Ryhana Express restaurant since its establishment: **08/2016** to **02/25/ 2022** and we testify to him that he was the owner of the project idea, founder of it, and manager of the restaurant with all its departments: production, marketing, financial and human resources and services in all its departments, and the person responsible for it throughout the aforementioned period. We attest to his high efficiency and great effort, and we thank him very much.



2022 - 2025

تأسيس شطرنج لخدمات أعمال قطاع الأغذية والمشروبات وقد جاء
ثمرة تعاون مع ثلثة من أهل الخبرة في المجال، لأعمل من خلالها
كمستشار ومطور أعمال.



شهادة شكر وتقدير

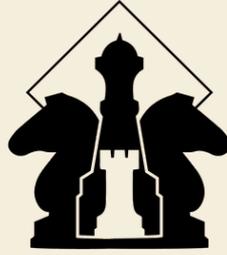
التاريخ : 2024/08/31 م

الموافق: 1446/02/25 هـ

تشكر مؤسسة غنى عبد الله بن فضل الله العنزي لخدمات الأعمال، صاحبة سجل تجاري
رقم: 1010869088، السيد: **وائل سفيان الكيالي**، صاحب هوية مقيم رقم 2231634219، على
مساهمته معنا كاستشاري ومطور أعمال في تأسيس وتطوير وإنعاش ما يزيد عن 15 مشروع
غذائي في أنحاء المملكة العربية السعودية خلال السنتين الفائتتين من تاريخه، واستحق
بجدارة هذا التقدير، وله منا فائق الشكر والتقدير، ونتمنى له دائم البذل والعطاء.

Establishment GHANI ABDALLAH BEN FADHL ALLEH AL-ANAZI Business Services,
Commercial Registration No.: 1010869088, would like to thank **Mr. Wa'el Sofyan Al-
Kayyali**, Resident ID No. 2231634219, for his contribution with us as a consultant &
business developer in establishing, developing & reviving more than 15 food projects
across the Kingdom of Saudi Arabia during the past two years. He has rightly
deserved this appreciation; we thank him & appreciate him. We wish him continued
efforts & giving.





C H E S S
شطرنج

بعض أهم المشاريع الغذائية التي ساهمتُ في تأسيسها أو تطويرها مع شطرنج في ربوع بلاد الحرمين الشريفين، وعلف رأسها:
مكة المكرمة - الرياض - جدة - الطائف - الدمام - الخبر:

«حنيد
السقاية»



Catro Pizza

ARAIA

CREAM
ROYAL SWEET



RAZAZ
RESTAURANTS

OSCAR
LEBANESE RESTAURANT



نماذج من ومفاتيح

فهد

بعض من ومفاتيح المختارة
من المطبخ الشرقي
والعربي، إضافة إلى ومفاتيح
من المطبخ الهندي والعنوي
الذي أخصص فيهما.





المنشآت الغذائية التي يمكنني العمل عليها

- المطاعم
- المقاهي - Coffee Shops
- المخابز - Bakery
- معامل ومعارض الطويات pastry
- معامل ومعارض الشوكولاتة
- المطابخ المركزية - Central Kitchens
- المطابخ السحابية - Cloud Kitchens
- مشاريع خدمات الطلب من السيارة - Drive Thru
- عربات الطعام - Food Trucks
- مشاريع الأسر المنتجة



المهارات العملية

التمكن من تأسيس البنية الإدارية والتشغيلية وإعداد الأدلة التشغيلية وفق منهجية العمل المؤسسي، وإعداد الخطط الاستراتيجية والتشغيلية وأنظمة الإدارة والتشغيل للمشاريع الغذائية الصغيرة والناشئة والقائمة لتطويرها، أو المتعثرة لإنعاشها، بمختلف أنواعها.

1. التخطيط الاستراتيجي:

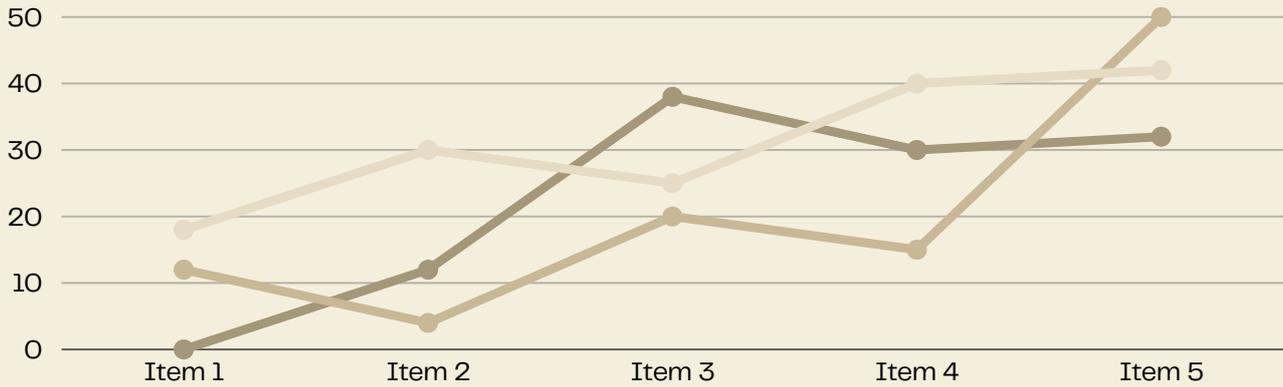
- وضع خطط العمل الاستراتيجية والخطط التشغيلية التفصيلية، وربطها بأدلة وإجراءات التشغيل القياسية (SOP) ضمن نظام تشغيلي مؤسسي متكامل، يُقاس بمؤشرات الأداء الرئيسية (KPI's) ومعايير علمية واضحة، ومدعوم بقوائم التحقق (Checklists).

- القدرة على ابتكار أفكار مشاريع إبداعية بميزات تنافسية وقيم مضافة احترافية، وإبرازها بهوية مميزة ونموذج عمل ملائم.
- الاطلاع الكامل على اللوائح والأنظمة الرسمية ومتابعة تحديثاتها، بما يفرض تحقيق الامتثال القانوني وحصر جميع الوثائق والاشتراطات اللازمة لفتح أو تطوير المشروع الغذائي بشكل نظامي وسريع، وتلافيف أي مخالفات أو غرامات محتملة.

2. إدارة الموارد المالية ومراقبة التكاليف:

اختيار وتوظيف الجهة المحاسبية القادرة على ضبط الشؤون المالية والمحاسبية للمشاريع الغذائية، نظراً لخصوصية هذا القطاع واحتياجه إلى خبرات تتجاوز المحاسبة التقليدية، مع القدرة على التعاون معها لإعداد نظام مالي محاسب متكامل يشمل:

- ضبط ومراقبة تكلفة الإنتاج ودوران المخزون (FOOD COST).
- ضبط ومراقبة التكلفة الاستثمارية الكاملة للمشروع.
- التسعير باحترافية وفق استراتيجيات التسعير العلمية العالمية.
- قياس الكفاءة المالية للمشروع عبر مؤشرات وتحليل علمية، تشمل:
 1. مؤشرات السيولة المالية
 2. مؤشرات الكفاءة المالية
 3. مؤشرات الاستثمار
 4. مؤشرات الربحية (اللتنبؤ بالوقت اللازم للوصول إلى نقطة التعادل وتحقيق الربحية).

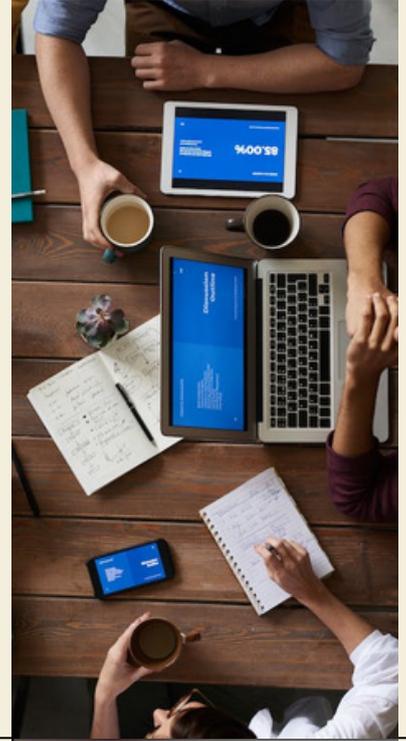


3. إدارة الموارد البشرية ورعاية المواهب:

- إعداد الهياكل الوظيفية الكاملة للمشروع الغذائي، للإدارة والمطبخ، وفق الأصول العلمية، مع وضع الوصف الوظيفي لكل شاغل، وسلم الرواتب والعلاوات.
- التوظيف الاحترافي والقدرة على الغربة والترشيح وفق معايير علمية دقيقة.
- استقطاب المواهب ورعايتها وتعزيز ولائها لضمان استقرار الفريق ورفع كفاءته.
- الضبط والرقابة ووضع اللوائح الداخلية وفق متطلبات نظام العمل، بما يضمن تنظيمًا مؤسسيًا واضحًا وانضباطًا تشغيليًا مستدامًا.
- التدريب الأساسي على اشتراطات سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية والسلامة العامة، لضمان الامتثال لمعايير الجودة والصحة.
- القدرة على إدارة الفريق باحترافية من خلال منهجية الإدارة بالأهداف (KPI's)، لتحقيق رؤية المشروع وأهدافه بكفاءة عالية.

4. إدارة عمليات التشغيل والإنتاج:

- إعداد وهندسة وتطوير قوائم الطعام وفق المعايير العلمية، بومفات موثقة تستوفي جميع الاشتراطات والمعايير.
- رسم خطط إنتاج هذه البومفات وتنفيذها على أرض الواقع لضمان جودة ثابتة وكفاءة تشغيلية عالية.
- إعداد نظام لمراقبة الجودة وسلامة الغذاء ونظافة المنشآت الغذائية وفق النظام العالمي HACCP والاشتراطات الرسمية.
- إدارة وضبط العمليات اللوجستية، بما يشمل خدمات التوصيل والمواصلات وسكن الموظفين وعمليات الصيانة وغيرها.
- حصر التقنية اللازمة للمشروع وأتمتة العمليات الممكنة بما يعزز الإنتاجية ويخفض التكاليف.



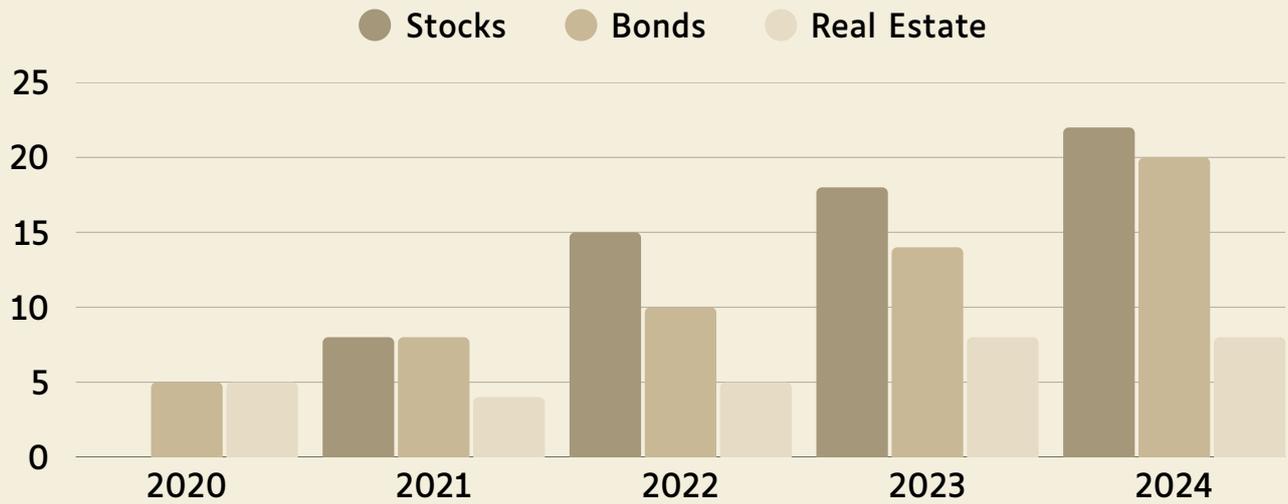
5. إدارة المبيعات والتسويق والعلاقات العامة:

- ضبط مستوى الخدمة ومراقبتها ومتابعتها دوريًا، والارتقاء بها باستمرار من خلال تدريب الكادر على أعلى معاييرها، بما يضمن رضا العميل وكسبه ولائته.
- القدرة على اختيار وتوظيف أو التعاقد مع الجهات التسويقية المناسبة، والتميز بينها وفق معايير علمية واضحة، والتعاون معها لإنشاء إدارة تسويق وعلاقات عامة متكاملة قادرة على:
 1. إعداد الملف التعريفي للاحتراق للمشروع.
 2. تفعيل وإدارة وتصميم وتطوير المنصات الإلكترونية للمشروع، مثل الموقع والمتجر والتطبيق والقائمة الإلكترونية ووسائل التواصل الاجتماعي.
 3. تحقيق أقصى استفادة من تطبيقات طلب وتزويد الطعام الفعالة.
 4. وضع الخطط التسويقية الاحتراقية طويلة المدى، وخطط الترويج المدفوع وغير المدفوع (Organic)، مع القدرة على قياس جدوى الحملات عبر:
 5. مقاييس رضا العملاء
 6. العائد على الاستثمار التسويقي (ROMI - Return On Marketing Investment)
 7. تطيل الزبائن
- تأسيس نظام العلاقات العامة بوصفه العنصر الأساسي لإدارة التغذية الراجعة من العملاء، ورفع مستوى رضاهم وكسبه ولائهم.



6. المتابعة والتطوير وإدارة المخاطر:

- إعداد نظام متكامل للتقييم والفحص والمراجعة الدورية لجميع أقسام المشروع، لضمان سير العمل نحو الأهداف بسلاسة، من خلال تحليل بيئة العمل باستخدام أدوات التحليل العلمي مثل:
 1. تحليل SWOT
 2. تحليل المقارنة (BENCHMARKING)
 3. استراتيجيات التطوير (STRATEGIES)
 4. مصفوفة G.E MATRIX
 5. قياس مؤشرات النجاح وتحقيق الأهداف
- وضع خطط التطوير وإدارة المخاطر استناداً إلى مخرجات المتابعة والفحص والمراجعة وتحليل بيئة العمل بشكل دوري، بما يضمن التحسين المستمر ورفع كفاءة الأداء.





شهادات اعتراف بها

أ. عبد الله العبدلي

الرئيس التنفيذي لمطعم ومقهى رذاذ

"ما وطننا إليه بفضلك بعد الله سبحانه
وتعالى، وما تشاهده هذا من
تقدم فهو من جهدك الذي بذلته،
يعطيك العافية"



السيدة غنم العنزي

المدير العام لشطرنج لخدمات أعمال قطاع الأغذية
والمشروبات

أكثر ما يعجبني فيك شغلك مرتب ،
يعطيك العافية"

أ. عبدالله خشيفاتي

مدير الموارد البشرية في مطعم ليوبارد

"ملفات إدارة الموارد البشرية ورعاية
المواهب كانت رائعة جدا ومطابقة
للإشتراطات الرسمية، يعطيك العافية"



لا تتردد في التواصل معي

ديايم