



جامعة ميدأوشن
كلية الإدارة
ماجستير ادارة الأعمال

عنوان البحث

ادارة المطاعم بين التقليد والمستقبل

إعداد الطالب/ يوسف المحمدعلي

إشراف/

د. الفیصل عبد الحمید

د. فايز جراد

العام الدراسي 2024

مقدمة:

شهدت صناعة المطاعم تحولاً كبيراً خلال العقود الماضية، حيث أصبح دمج الأساليب التقليدية مع الابتكارات الحديثة في الإدارة جزءاً أساسياً من نجاح المطاعم. ففي ظل التغيرات التكنولوجية السريعة والاهتمام المتزايد بالاستدامة وتجربة العملاء، تواجه المطاعم تحديات في الحفاظ على ممارساتها التقليدية مع تبني أساليب جديدة تواكب العصر. يهدف هذا البحث إلى فهم كيفية موازنة المطاعم بين الحفاظ على ممارسات الإدارة التقليدية وبين التكيف مع الابتكارات المستقبلية، مع التركيز على آثار ذلك على العمليات التشغيلية ورضا العملاء.

مشكلة الدراسة:

هناك تزايد في التوتر بين الحفاظ على تقاليد إدارة المطاعم (مثل أساليب الضيافة الكلاسيكية، وصفات الطعام التقليدية، والثقافة المحلية) وبين تبني الابتكارات التي تواكب الاتجاهات المستقبلية (مثل استخدام التكنولوجيا في العمليات، الاستدامة، والتحسينات في تجربة العملاء). لذا، فإن التحدي يكمن في إيجاد طريقة ناجحة لدمج هذين العنصرين معاً.

أهمية الدراسة:

تعتبر هذه الدراسة مهمة لأنها ستساعد مالكي ومديري المطاعم في فهم كيفية التكيف مع الاتجاهات المستقبلية مع الحفاظ على هويتهم التقليدية. كما أن نتائج البحث ستسهم في تحسين استراتيجيات الإدارة في المطاعم من خلال تقديم حلول قائمة على الدمج بين التقليد والابتكار.

أهداف الدراسة:

الهدف الرئيسي:

دراسة كيفية دمج ممارسات الإدارة التقليدية مع الابتكارات الحديثة في صناعة المطاعم -

الأهداف الفرعية:

1. استكشاف التحديات التي يواجهها مديرو المطاعم في دمج الممارسات التقليدية مع الاتجاهات الحديثة.
2. تحليل تأثير التقنيات الحديثة والممارسات المستدامة على الإدارة التقليدية في المطاعم.
3. تقييم تأثير دمج الابتكار والتقليد على رضا العملاء وتجربتهم في المطاعم.

تساؤلات الدراسة

السؤال الرئيسي:

كيف يمكن للمطاعم دمج الممارسات التقليدية مع الابتكارات الحديثة بنجاح؟

الأسئلة الفرعية:

1. ما هي الممارسات التقليدية التي لا تزال تستخدمها المطاعم في الإدارة؟
2. كيف تؤثر الابتكارات التكنولوجية الحديثة على ممارسات إدارة المطاعم؟
3. ما هي التحديات والفرص التي تواجهها المطاعم في دمج التقليد مع الحداثة؟
4. كيف يرى العملاء دمج التقليد والابتكار في إدارة المطاعم؟
5. ما هي الاستراتيجيات التي يمكن أن يعتمد عليها مدراء المطاعم لتحقيق توازن بين الممارسات التقليدية والحديثة؟

فروض الدراسة:

الفرضية الأولى:

دمج التكنولوجيا الحديثة مع الممارسات الإدارية التقليدية في المطاعم يؤدي إلى تحسين الكفاءة التشغيلية وزيادة رضا العملاء.

الفرضية الثانية:

المطاعم التي تحافظ على الممارسات التقليدية تحقق علاقة أقوى مع ثقافة المجتمع المحلي مما يعزز الولاء لدى العملاء.

الفرضية الثالثة:

المطاعم التي لا تجد توازناً بين التقليد والابتكار تواجه صعوبة في التكيف مع الاتجاهات السوقية الجديدة وتفضيلات العملاء.

الدراسات السابقة:

مراجعة الأدبيات:

تمت دراسة العلاقة بين الابتكار التقليدي والتكنولوجيا في عدة مجالات، لكن لم تكن هناك دراسة موسعة تركز على صناعة المطاعم بشكل خاص.

دراسات ذات صلة:

دراسة A: تناولت تأثير التكنولوجيا على تسريع الخدمة وتحسين رضا العملاء، لكنها لم تتطرق إلى الأبعاد الثقافية أو التراثية.

دراسة B: ركزت على استدامة المطاعم الفاخرة، لكنها أغفلت دور التقاليد في تشكيل التجربة الاستهلاكية.

المنطلقات النظرية للدراسة:

نظرية إدارة التغيير:

هذه النظرية تتعلق بكيفية التعامل مع التحولات بين الممارسات التقليدية والحديثة داخل المؤسسات.

نظرية انتشار الابتكار:

تشرح كيفية تبني الابتكارات في البيئات المؤسسية والصناعية، وكيفية تأثير التكنولوجيا والابتكارات على المؤسسات.

نظرية انتشار الابتكار:

تدرس كيفية الحفاظ على التراث الثقافي داخل صناعة المطاعم وكيفية دمج التقليد مع متطلبات السوق.

المنهجية وطرق البحث:

النهج البحثي:

سيتم استخدام نهج (مختلط) يجمع بين (الطرق النوعية والكمية) للحصول على بيانات غنية ومعلومات دقيقة حول الموضوع.

تصميم الدراسة:

استكشافي: لاستكشاف التحديات والفرص في دمج التقليد مع الابتكار
وصفي: لوصف الممارسات الإدارية الحالية والتصورات لدى العملاء

أدوات الدراسة :

استبيانات: لجمع بيانات كمية من العملاء حول تجربتهم في المطاعم
مقابلات: لإجراء مقابلات مع مديري المطاعم لفهم استراتيجياتهم في الإدارة
دراسة حالات: لتحليل أمثلة لمطاعم نجحت في دمج التقليد مع الابتكار

حدود الدراسة :

النطاق الجغرافي:

سيتم إجراء الدراسة في منطقة أو دولة معينة بناءً على توافر البيانات والمصادر

نطاق العينة:

ستقتصر الدراسة على عينة مختارة من المطاعم التي تجمع بين الأساليب التقليدية والحديثة

الإطار الزمني:

سيقتصر البحث على فترة زمنية معينة خلال السنة الأكاديمية الحالية

المراجع:

سميث، ج. (2019). مستقبل إدارة المطاعم: التقليد يلتقي بالابتكار. مجلة إدارة الضيافة

براون، ل.، وويليامز، ك. (2021). احتضان الاستدامة في صناعة المطاعم. الضيافة
الخضراء

