



استبيان

صمّموا ورشة المخبوزات والحلويات الخاصة بكم

أجيبوا عن بضعة أسئلة حول مشروع المخبز — النوع والمتدربين والبنية التحتية والمنتجات والكميات. يستخدم فريقنا إجاباتكم لإعداد عرض مخصّص دون أي التزام.

طريقة التعبئة

1. ضعوا علامة على إجابة واحدة ○ — أو على عدة إجابات □ حيث يمكن اختيار أكثر من إجابة — واملؤوا الأسطر.
2. الأسئلة المعلّمة بـ ! تنطبق فقط إذا اخترتم الإجابة المذكورة عندها.
3. سلّموا الاستبيان بعد تعبئته في جناحنا — أو أرسلوا صورة أو نسخة ممسوحة إلى sales@dmhamburg.de.

ما الذي نسأل عنه

- | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------|
| بيانات الاتصال الخاصة بكم | 4 | بنية تحتية إضافية |
| نوع ورشة المخبوزات والحلويات | 5 | الإنتاج |
| عدد المتدربين | 6 | معلومات المشروع |
| البنية التحتية الفنية وتخطيط الموقع | | |

تفضّلون التعبئة عبر الإنترنت؟

امسحوا رمز QR بهاتفكم — تُفتح أداة التهيئة فورًا.

dmhamburg.com/ar/tvet-departments/bakery-pastry/configurator



بيانات الاتصال الخاصة بكم

لإعداد عرض سعر، نرجو منكم تزويدنا ببيانات الاتصال الخاصة بكم.

اللقب	
☐ السيد	☐ السيدة
الاسم الأول	اسم العائلة
اللقب الوظيفي والمنصب	
المؤسسة التي يُعدّ لها العرض	
المدينة	البلد
البريد الإلكتروني	الهاتف / الجوال

نستخدم بياناتكم فقط لإعداد عرضكم. سياسة الخصوصية: dmhamburg.com/ar/privacy

1 نوع ورشة المخبوزات والحلويات

لأي عرض يُخطط لاستخدام مخبزكم؟

المخبز مخطط له كـ

- ☐ مخبز إنتاجي مع تدريب
ينتج للبيع ويدرب المتدربين في الوقت نفسه.
- ☐ مخبز تدريبي بطاقة إنتاج محدودة
التركيز على التدريب مع إنتاج على نطاق صغير.
- ☐ مخبز إنتاجي دون تدريب
إنتاج تجاري فقط — يتم تخطي خطوة المتدربين.

2 عدد المتدربين

تخطّوا هذه الخطوة إذا اخترتم: «مخبز إنتاجي دون تدريب»

كم عدد المتدربين المتوقع؟

العدد المتوقع للمتدربين

☐ 24-15 ☐ 35-24 ☐ أكثر من 35

لـ إذا «أكثر من 35»:
العدد المخطط

☐ نعم ☐ لا

هل سيعمل المخبز بنظام الورديات (مثلاً 2 × 8 ساعات)؟

☐ نعم ☐ لا

هل من المخطط زيادة عدد المتدربين في المستقبل القريب؟

البنية التحتية الفنية وتخطيط الموقع

هل البنية التحتية التالية مؤمنة في الموقع؟

- هل يتوفر في الموقع إمداد كهربائي موثوق ومضمون على مدار الساعة؟ **ضروري** ☐ نعم ☐ لا
- هل أنتم مهتمون بالطاقات المتجددة كمصدر إضافي للطاقة؟ ☐ نعم ☐ لا
- هل يتوفر في الموقع إمداد موثوق ومضمون بالمياه المعالجة على مدار الساعة؟ **ضروري** ☐ نعم ☐ لا
- هل يتوفر في الموقع تكييف هواء جزئي أو كامل للغرف؟ **موصى به** ☐ نعم ☐ لا
- هل يتوفر في الموقع نظام تهوية (تبادل هواء) قابل للضبط كليًا أو جزئيًا؟ **موصى به** ☐ نعم ☐ لا
- هل تتوفر في الموقع مبانٍ لمشروع المخبز بالكامل؟ ☐ نعم ☐ لا

إذا «لا»: إذا لم يكن هناك مشروع بناء محلي محدد بعد، تقدّم DMH بديلًا يتمثل في حل المباني الجاهزة. ولهذا نحتاج إلى المعلومات التالية:

لـ إذا «لا»:

(1) الغرض من المبنى / المباني

لـ إذا «لا»:

(2) أبعاد المبنى / المباني

التخطيط العام للعمليات والمبنى

استنادًا إلى المعايير التي اخترتموها، يمكن لـ Didaktik Manufaktur Hamburg إعداد تخطيط غير ملزم للمفهوم الشامل لمشروعكم، بما في ذلك سير عملية الإنتاج والتجهيزات الفنية الموصى بها للمبنى، وعند الحاجة مفهوم توزيع المساحات.

هل ترغبون في الحصول على مفهوم تخطيط كهذا؟ ☐ نعم ☐ لا

لـ إذا «نعم»:

هل يوجد بالفعل مبنى مخصص للمشروع؟

☐ نعم ☐ لا

إذا «نعم»: في هذه الحالة نحتاج إلى مخطط دقيق قدر الإمكان للمبنى القائم.

إذا «لا»: في هذه الحالة نحتاج إلى مساحة البناء المتاحة وأبعادها.

لـ إذا «نعم»:

ارفعوا مخطط المبنى القائم (اختياري)

يرجى إرفاق المستندات عند إرسال هذا الاستبيان إلينا بالبريد الإلكتروني (sales@dmhamburg.de) — أو تسليم نسخة منها في جناحنا.

التفاصيل

هل البنية التحتية الإضافية التالية مخطط لها؟

النظري والفصل الدراسي

هل النظري الأساسي المتخصص جزء من التدريب؟ موصى به

☐ نعم ☐ لا

لإ إذا «نعم»:

هل تتوفر تجهيزات مناسبة للفصل الدراسي؟

☐ نعم ☐ لا

لإ إذا «نعم»:

هل ترغبون في مجموعات تجارب أساسية لدروس النظري؟

☐ نعم ☐ لا

المختبر

هل يُخطط لمختبر أساسي، مثلًا لمراقبة الجودة؟ موصى به

☐ نعم ☐ لا

لإ إذا «نعم»:

هل تتوفر تجهيزات مختبر مناسبة بما فيها الأثاث؟

☐ نعم ☐ لا

نقطة البيع والمقهى

هل يُخطط لنقطة بيع (متجر) للمخبز؟ موصى به
موصى به لزيادة مباشرة في الإيرادات.

☐ نعم ☐ لا

لإ إذا «نعم»:

هل يتضمن المتجر مقهى مخبز يقدم وجبات خفيفة ساخنة ومشروبات باردة وغيرها؟

☐ نعم ☐ لا

لإ إذا «نعم»:

هل نقدّم له تجهيزًا داخليًا وخارجيًا كاملًا؟

☐ نعم ☐ لا

التوصيل

هل يُخطط لحل توصيل للعملاء بمركبات خاصة بكم؟ موصى به

☐ نعم ☐ لا

لإ إذا «نعم»:

هل ترغبون في مقترح لذلك؟

☐ نعم ☐ لا

ما الذي سيتم إنتاجه، وبأي كميات؟
اختاروا المنتجات النهائية والكمية اليومية المخطط لها لكل فئة.
بناءً على ذلك نحدد أحجام الأفران وخزائن التخمر والعجانات والتبريد وننسّق تدفق المواد.

الخبز

المنتجات

يمكن اختيار أكثر من إجابة.

☐ باغيت، خبز صغير، خبز القمح، خبز ☐ خبز القمح الكامل والحبوب ☐ بريوش، خبز الحليب، خبز الخميرة الحلو

مخلوط

☐ أخرى

👉 إذا «أخرى»:
منتجات أخرى أو طلبات خاصة

الكمية اليومية (الإجمالي)

250-100 وحدة ☐ 600-250 وحدة ☐ أكثر من 600 ☐

👉 إذا «أكثر من 600»:
الكمية المطلوبة يوميًا

المعجنات الفرنسية (فيينواسري)

المنتجات

يمكن اختيار أكثر من إجابة.

- ☐ كرواسون
- ☐ لفائف الزبيب
- ☐ بريوش
- ☐ رول سويسري بالشوكولاتة
- ☐ بريوش سويسري
- ☐ أخرى ☐
- ☐ كرواسون بالشوكولاتة
- ☐ فطيرة التفاح
- ☐ باليمير
- ☐ معجنات المشمش
- ☐ كعك القوالب

👉 إذا «أخرى»:
منتجات أخرى أو طلبات خاصة

الكمية اليومية (الإجمالي)

200-100 وحدة ☐ 400-200 وحدة ☐ أكثر من 400 ☐

👉 إذا «أكثر من 400»:
الكمية المطلوبة يوميًا

الحلويات (باتيسري)

المنتجات

يمكن اختيار أكثر من إجابة.

- ☐ كعكات الطبقات
- ☐ تشيز كيك وكعكات الفاكهة
- ☐ إكلير، ماكرون، ميل فوي (نابليون)
- ☐ أخرى ☐
- ☐ كعكات الكريمة
- ☐ كعكات المناسبات وحلويات الأنتريميه
- ☐ كعكة الأوبرا، كعكة سان أونوريه

لإ إذا «أخرى»:
منتجات أخرى أو طلبات خاصة

الكمية اليومية (الإجمالي)

20-10 وحدة 40-20 وحدة أكثر من 40

لإ إذا «أكثر من 40»:
الكمية المطلوبة يوميًا

التغليف ووضع الملصقات

هل تخططون لحل تغليف ووضع ملصقات للمنتجات المختارة؟ نعم لا

لإ إذا «نعم»:
لجزء من الإنتاج فقط؟ يرجى تحديد المنتجات:

6
الخطوة 6 من 6
معلومات المشروع

ما المعروف عن المشروع؟

لماذا يهمنا ذلك
بحسب الجهة الممولة للمشروع، كثيرًا ما توجد أولويات محددة — لا تكون واضحة دائمًا من النظرة الأولى. ويفضل خبرتنا مع هذه المؤسسات نأخذها في الحسبان منذ البداية. كما تساعدنا معرفة الميزانية على الالتزام بالإطار المتاح. سواء كان مشروعًا فرعيًا صغيرًا أو مشروعًا متكاملًا جاهزًا للتشغيل: كلما عرفنا أكثر مسبقًا، استطعنا تصميم عرضنا بشكل أفضل.

هل المشروع ممول بالفعل؟ نعم لا غير معروف

ما المؤسسة التي تموّل المشروع؟

متى من المقرر تنفيذ المشروع؟

هل توجد ميزانية محددة؟

هل هو مشروع جديد أم جاري؟

مشروع جديد مشروع جاري

هل طلبكم طلب تقدير ميزانية (Budgetary Request)؟
تقدير أسعار لأغراض التخطيط أو التمويل، وليس طلب شراء نهائيًا بعد.

هل يوجد موعد نهائي (تقديم العرض أو التنفيذ أو التمويل)؟

هل تودّون إخبارنا أو سؤالنا عن أي شيء آخر؟

شكراً لكم! يُرجى تسليم هذا الاستبيان لفريقنا — أو إرساله إلى sales@dmhamburg.de.

لاستخدام DMH فقط

المعرض / الفعالية

التاريخ

ملاحظات

تحدّث معه