

رقم الصادر: 92
التاريخ: 22-01-2023 م 1444/06/29 هـ
المرفقات: 0
الجهة: منتسبي غرفة نجران



المحترمين

السادة / منتسبي غرفة نجران

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

إشارة إلى خطاب اتحاد الغرف السعودية رقم (٤٤١٠٢٥٧٥) وتاريخ (١٤٤٤/٠٦/٢٦ هـ) بأن الاتحاد تلقى خطاب هيئة فنون الطهي والمشار فيه إلى قرار مجلس الوزراء رقم (٣٩٨) وتاريخ ١٤٤١/٠٦/١٠ هـ القاضي في البند (أولاً) بإنشاء عدد من الهيئات (منها هيئة فنون الطهي) وذلك وفقاً لترتيباتها التنظيمية المرافقة لهذا القرار، وماتضمنه البند (رابعاً) الفقرة (٤، ١٠، ١١، ١٤) من القرار "اقتراح المعايير والمقاييس الخاصة بقطاع فنون الطهي....."، "الترخيص للأنشطة ذات العلاقة بمجال عمل الهيئة"، "تصنيف المطاعم والاطباق والطهارة ووضع الآليات والضوابط والاشتراطات اللازمة لذلك"، "إنشاء قاعدة بيانات لقطاع فنون الطهي".

يطيب لنا إحاطتكم بإطلاق الهيئة خدمة تسجيل تصنيف المطاعم التراثية على منصة التراخيص الثقافية (أبداع) لتصنيفها وفق معايير خاصة وعامة والفئات المستهدفة (مرفق). نأمل منكم تعبئة الاستبانة البانوجرافيك (المرفق) واقتراح أي من الخدمات / البيانات ذات الصلة، ويمكن التواصل مع الاستاذ / أحمد خالد المسعود على البريد الإلكتروني (aalmasoud@moc.gov.sa).

عليه نفيديكم بذلك للعلم والاحاطة.

وتقبلوا خالص التحية والتقدير

الأمين العام المكلف

مانع بن سلطان آل منيف



اتحاد الغرف السعودية
Federation of Saudi Chambers

رقم الصادر :

٤٤١٠٢٥٧٥

تاريخ الصادر :

١٤٤٤/٠٦/٢٦

مشفوعات :

لا توجد مشفوعات



اتحاد الغرف السعودية
Federation of Saudi Chambers



44102575



الموضوع: إطلاق خدمة تسجيل تصنيف المطاعم التراثية

على منصة التراخيص الثقافية (أبدع)

سلمه الله

سعادة أمين عام الغرفة التجارية

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،

أود الإحاطة بأن الاتحاد تلقى خطاب هيئة فنون الطهي رقم (٣٩١١) وتاريخ ١٤٤١/٠٦/١٠ هـ، والمشار فيه إلى قرار مجلس الوزراء رقم (٣٩٨) وتاريخ ١٤٤١/٠٦/١٠ هـ، القاضي في البند (أولاً) بإنشاء عدد من الهيئات (منها هيئة فنون الطهي) وذلك وفقاً لترتيباتها التنظيمية المرافقة لهذا القرار، وماتضمنه البند (رابعاً) الفقرة (٤، ١٠، ١١، ١٤) من القرار بـ "اقتراح المعايير والمقاييس الخاصة بقطاع فنون الطهي..."، "الترخيص للأنشطة ذات العلاقة بمجال عمل الهيئة" تصنيف المطاعم والأطباق والطهارة ووضع الآليات والضوابط والاشتراطات اللازمة لذلك"، "أنشاء قاعدة بيانات لقطاع فنون الطهي".

يطيب لي إحاطة سعادتكم بإطلاق الهيئة خدمة تسجيل تصنيف المطاعم التراثية على منصة التراخيص الثقافية (أبدع) لتصنيفها وفق معايير خاصة وعامة والفئات المستهدفة (مرفق).

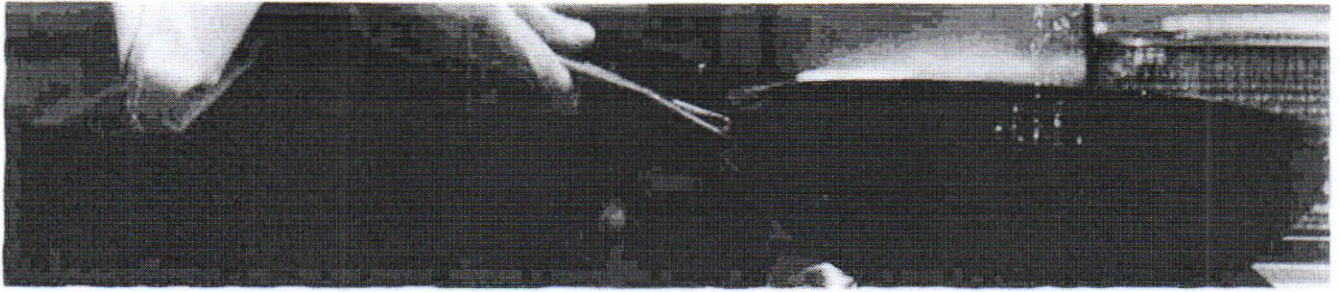
آمل من سعادتكم التكرم بعد الاطلاع توجيه المختصين لديكم لتعميم استبيان البانوجرافيك (المرفق) على المعنيين من مشتركي غرفتكم الموقرة، واقتراح أي من الخدمات/البيانات ذات الصلة، ويمكن للمختصين التواصل بهذا الشأن مع الأستاذ/أحمد بن خالد المسعود، جوال رقم (٠٥٠٢٢٣٩٨٢٨) بريد الكتروني (aalmasoud@moc.gov.sa).

وتفضلوا بقبول أطيب تحياتي واحترامي،

مساعد الأمين العام

لشؤون الغرف واللجان الوطنية

حمود بن محمد الربيعي



تعزز الوزارة دورها الفعال في بناء مستقبل زاخر بالإبداع والتعبير الثقافي من خلال الشراكة مع القطاع الخاص وتقديم الدعم للقطاع وتمكين النشاط الثقافي في المملكة العربية السعودية وعلى ضوء ذلك أطلقت وزارة الثقافة خدمة تسجيل وتصنيف المطاعم التراثية على المنصة الإلكترونية الموحدة للتراخيص والتصاريح الثقافية "أبداع" والتي تهدف إلى تصنيف المطاعم التراثية في المملكة العربية السعودية.

الشروط الأساسية للحصول على الخدمة

- | | | |
|---|--|--|
| <p>01 اتباع آداب الخدمة التقليدية الخاصة بالأطباق التراثية</p> | <p>02 تقديم الأطباق التراثية بالطريقة الأصلية</p> | <p>03 أن يكون ديكور المطعم مرتبط أو مستوحى من الماني والفضون التراثية الخاصة بالموقع الجغرافي</p> |
|---|--|--|

في حال استيفاء الشروط الأساسية يتم التصنيف حسب المعايير لكل تصنيف أدناه:

معايير التصنيف كمطعم سعودي أصيل

- توفير المكونات التراثية الأساسية لأطباق الطعام التراثية.
- يتم الطهي بالمعدات التقليدية قدر الإمكان.
- يتم عمل الأطباق عبر وصفات عالية الدقة.
- وجود طهارة لديهم المعرفة والخبرة الكافية في إعداد أطباق الطعام التراثية.
- أن يكون هدف المطعم هو تقديم أطباق الطعام التراثية الأصيلة فقط.

معايير التصنيف كمطعم ذوق سعودي

- توفير بعض المكونات التراثية الأساسية لأطباق الطعام التراثية.
- يتم الطهي بالمعدات التقليدية والحديثة.
- يتم عمل الأطباق عبر وصفات جيدة أو مشابهة للطعم الأصلي.
- الطهارة لديهم بعض المعرفة والخبرة في إعداد الطعام التراثية.
- أن يكون هدف المطعم هو تقديم أطباق الطعام المستوحاة من التراث.

معايير التصنيف كمطعم مرحباً بكم بالملكة

- لا يلزم استخدام المكونات التراثية الأساسية لأطباق الطعام التراثية.
- يتم الطهي بالمعدات الحديثة فقط.
- يتم عمل الأطباق عبر وصفات مقبولة.
- الطهارة لا يشترط وجود طهارة ذو معرفة وخبرة في إعداد الطعام التراثية.
- أن يكون هدف المطعم هو تقديم أطباق الطعام المستوحاة والفريقية من التراث.

خدمة تسجيل وتصنيف المطاعم التراثية

من خلال منصة

أبديع

Abde'a

منصة التراثية
Cultural Heritage Platform



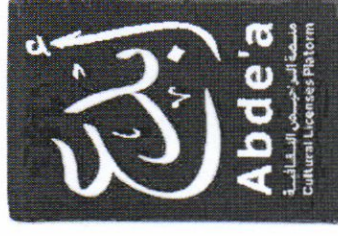
هيئة فنون الطهي

Culinary Arts Commission

منصة أبداع للتراخيص الثقافية

منصة إلكترونية موحدة لجميع التراخيص والتصاريح الثقافية، تتيح للممارسين والشركات والمؤسسات في القطاع الثقافي إمكانية إصدار التراخيص والتصاريح الثقافية الخاصة بالهيئات الثقافية والجهات ذات العلاقة

<https://abdea.moc.gov.sa/>



6	إصدار الترخيص إلكترونياً	
5	دفع المبلغ المالي	
4	مراجعة الطلب	
3	تقديم الطلب	
2	اختيار الخدمة	
1	الدخول عبر منصة أبداع	



خدمة تسجيل وتصنيف المطاعم التراثية

الهدف من

مدة الرخصة

مدة مراجعة الطلب

التقابل المالي

الشروط والضمان

وصف الرخصة



خدمة تتضمن تصنيف المطاعم كمطاعم تراثية ويحدد الفئة لكل مطعم (سعودي أصيل، ذوق سعودي، مرجحاً بكم بالملكة).

سنة

10 أيام عمل

300 ريال

استعدادنا

في حالة استيفاء الشروط الأساسية يتم التصنيف حسب المعايير لكل تصنيف أدناه

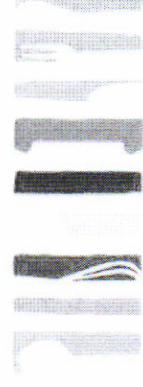
الشروط الأساسية

- ترخيص مطعم تراثي مصنف كمطعم مرجحاً بكم بالملكة يجب استيفاء المعايير التالية:
- لا يلزم استخدام المكونات التراثية الأساسية لأطباق الطعام التراثية.
- يتم الطهي بالمعدات الحديثة فقط.
- يتم عمل الأطباق عبر وصفات مقبولة.
- لا يشترط وجود طهارة ذو معرفة وخبرة في اعداد الطعام التراثي.
- أن يكون هدف المطاعم هو تقديم أطباق الطعام المستوحاة والقرينة من التراث.

- ترخيص مطعم تراثي مصنف كمطعم ذوق سعودي يجب استيفاء المعايير التالية:
- توفير بعض المكونات التراثية الأساسية لأطباق الطعام التراثية.
- يتم الطهي بالمعدات التقليدية والحديثة.
- يتم عمل الأطباق عبر وصفات جيدة أو مشابهة للطعم الأصيل.
- الطهارة لديهم بعض المعرفة والخبرة في إعداد الطعام التراثية.
- أن يكون هدف المطاعم هو تقديم أطباق الطعام المستوحاة من التراث.

- ترخيص مطعم تراثي مصنف كمطعم سعودي يجب استيفاء المعايير التالية:
- توفير المكونات التراثية الأساسية لأطباق الطعام التراثية.
- يتم الطهي بالمعدات التقليدية قدر الإمكان.
- يتم عمل الأطباق عبر وصفات عالية الدقة.
- وجود طهارة لديهم المعرفة والخبرة الكافية في إعداد أطباق الطعام التراثية.
- أن يكون هدف المطاعم هو تقديم أطباق الطعام التراثية الأصيلة فقط.

- للحصول على الخدمة
- رخصة البلدية
- أن يكون ديكور المطاعم مرتبط أو مستوحى من المباني والفنون التراثية الخاصة بالموقع الجغرافي.
- اتباع آداب المائدة التقليدية الخاصة بالأطباق التراثية.
- تقديم الاطباق التراثية بالطريقة الأصيلة (وبستني المطاعم الفاخرة).



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission

وشكراً