



دور المعايير التغذوية الصحية على تطوير جودة الطعام

دراسة ميدانية على الفنادق في مدينة طرابلس من وجهة نظر النزلاء

عالية محمد القاضي - محاضر كلية السياحة والضيافة - طرابلس

تاريخ الاستلام: 2025/8/8 - تاريخ المراجعة: 2025/9/7 - تاريخ القبول: 2025/9/16 - تاريخ للنشر: 2025/9/24

الملخص:

هدفت هذه الدراسة إلى تحليل الدور بين المعايير التغذوية الصحية على تطوير جودة الطعام دراسة ميدانية على الفنادق في مدينة طرابلس، وركزت الدراسة على المعايير التغذوية الصحية المتغير المستقل بالدراسة، وأما المتغير التابع للدراسة فهو تطوير جودة الطعام وكانت عينة الدراسة عينة عشوائية بسيطة من النزلاء قيد الدراسة، وبلغ حجم العينة المستهدفة (93) مفردة وتم استخدام صحيفة الاستبيان كأداة رئيسية لجمع البيانات حول محاور أو متغيرات الدراسة، وخضعت (90) صحيفة استبيان للتحليل الإحصائي باستخدام حزمة التحليل الإحصائي للظواهر الاجتماعية (SPSS) بعد أن استبعد (03) استمارة لعدم استكمال الاجابات، أي أن هذه الدراسة استخدمت المنهج الوصفي التحليلي في تحليل وتفسير العلاقة بين متغيرات الدراسة، وتوصلت الدراسة إلى عدد من النتائج أهمها وجود علاقة ذو دلالة إحصائية للمعايير التغذوية الصحية على تطوير جودة الطعام، وتوصلت الدراسة إلى عدد من التوصيات أهمها العمل على تحسين القيمة الغذائية من خلال زيادة المكونات الغنية بالفيتامينات والمعادن وتنويع الخيارات. الكلمات الافتتاحية: التغذية الصحية - جودة الطعام - الفنادق.

Abstract:

This study aimed to analyze the role of healthy nutritional standards in improving food quality, a field study conducted on hotels in the city of Tripoli. The study focused on healthy nutritional standards as the independent variable, while the dependent variable was the improvement of food quality. The study sample was a simple random sample, with a target sample size of 63 individuals. A questionnaire was used as the primary tool for collecting data on the study's variables. Out of the questionnaires, 60 were subjected to statistical analysis using the Statistical Package for the Social Sciences (SPSS), after excluding three questionnaires due to incomplete responses. The study employed a descriptive analytical approach to analyze and interpret the relationship between the study's variables. The study reached several findings, the most significant of which was the existence of a statistically significant relationship between healthy nutritional standards and the improvement of food quality. The study also provided several recommendations, the most important being the enhancement of nutritional value by increasing ingredients rich in vitamins and minerals and diversifying them.

Keywords: Healthy Nutrition – Food Quality – Hotels

مقدمة:

تلعب المعايير الغذائية الصحية دوراً حيوياً في تحسين جودة الطعام في الفنادق والمطاعم من خلال تقديم وجبات متوازنة ومغذية تلبي احتياجات النزلاء. وتساهم هذه المعايير في تقليل المخاطر الصحية مثل السمنة والسكري عبر تقليل الملح والسكر وزيادة الألياف، كما تعزز سلامة الطعام وتحسن عمليات الإعداد والتخزين مما يرفع رضا النزلاء وولاءهم وتدعم الاستدامة البيئية باستخدام مكونات محلية وعضوية، مما يقلل البصمة الكربونية وتساعد في بناء صورة تسويقية إيجابية وتلبية التوقعات التنافسية في السوق، وتهدف الدراسة لمعرفة دور هذه المعايير على جودة الطعام والجوانب الاقتصادية والصحية.

مشكلة الدراسة:

يواجه القطاع الفندقي صعوبات مثل نقص الوعي بأحدث المعايير الغذائية، وارتفاع تكاليف استخدام مكونات صحية عالية الجودة، وضعف التدريب للعاملين على إعداد وجبات متوازنة. وكما أن التنافسية المتزايدة في السوق تتطلب ابتكار قوائم غذائية صحية دون التأثير على الأذواق أو الأسعار. وتتسبب هذه العوامل في تفاوت مستويات جودة الطعام بين الفنادق، مما يؤثر على رضا النزلاء وسمعة الفنادق، وإضافة إلى ذلك هناك تحديات تتعلق بالاستدامة، مثل صعوبة الحصول على مكونات محلية وعضوية باستمرار، وتهدف هذه الدراسة إلى تحليل هذه المشكلات واستكشاف كيفية تطبيق المعايير الغذائية الصحية لتحسين جودة الطعام بفعالية. وتكمن مشكلة الدراسة في السؤال التالي: ما دور المعايير التغذوية الصحية على تطوير جودة الطعام؟

فرضيات الدراسة:

الفرضية الرئيسية الأولى: توجد علاقة ذو دلالة إحصائية عند مستوى دلالة $\alpha = 0.05$ لدور معايير التغذية الصحية بأبعادها (التوازن الغذائي - سلامة الطعام) على تطوير جودة الطعام (القيمة الغذائية - تنوع الطعام) قيد الدراسة.

الفرضية الفرعية الأولى: توجد علاقة ذو دلالة إحصائية عند مستوى دلالة $\alpha = 0.05$ لبعدها التوازن الغذائي على تطوير جودة الطعام قيد الدراسة.

الفرضية الفرعية الثانية: توجد علاقة ذو دلالة إحصائية عند مستوى دلالة $\alpha = 0.05$ لبعدها سلامة الطعام على تطوير جودة الطعام قيد الدراسة.

أهمية الدراسة:

تكمن أهمية الدراسة في إبراز دور معايير التغذية الصحية في تحسين جودة الطعام بالفنادق فهي تساهم في تعزيز صحة النزلاء من خلال تقديم وجبات متوازنة تقلل مخاطر الأمراض، كما ترفع رضا الزبائن وتعزز السمعة التنافسية للفنادق الغذائية وتضمن الامتثال للتشريعات الصحية، مما يدعم سلامة الغذاء إضافة إلى ذلك تشجع على الابتكار في قوائم الطعام والاستدامة البيئية وأخيراً تجذب شريحة أوسع من النزلاء، مما يزيد الأرباح والتميز.

أهداف الدراسة:

تسعى الدراسة إلى تحقيق مجموعة من الأهداف أهمها:

1. بيان أهمية دور المعايير التغذوية الصحية على تطوير جودة الطعام.
2. التعرف على واقع تطوير جودة الطعام في الفنادق.
3. تحليل العلاقة بين المعايير التغذوية الصحية وتطوير جودة الطعام.
4. تقديم بعض التوصيات فيما توصلت إليها الدراسة.

منهج الدراسة:

تعتمد الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي، وهو أسلوب بحثي شائع يركز على جمع البيانات وتحليلها إحصائياً ويهدف هذا المنهج إلى استكشاف الحقائق المتعلقة بالموضوع وتحديد العلاقات بين متغيرات الدراسة المختلفة.

مجتمع وعينة الدراسة.

تم تحديد مجتمع الدراسة ليشمل مجموعة من الفنادق وهم (فيكتوريا - الكندي - توباكس - فندق الودان) قيد الدراسة بمدينة طرابلس.

عينة الدراسة.

تتمثل عينة الدراسة في عينة العشوائية البسيطة من نزلاء وتشمل مجموعة من الفنادق وتم توزيع عدد (93) استبانة واسترجاع (93) استبانة وتم استبعاد (03) استبانة لعدم توفر فيهم شروط التحليل وعدد الاستبانات التي تم تحليلها (90) استبانة لتوفر فيهم شروط التحليل.

حدود الدراسة:

تتمثل حدود الدراسة في الآتي:

- 1- الحدود الموضوعية: اقتصرت الدراسة على دور المعايير التغذوية الصحية على تطوير جودة الطعام.
- 2- الحدود المكانية: عدد من النزلاء الفنادق قيد الدراسة.
- 3- الحدود الزمنية: تم إجراء الدراسة في الفترة (من شهر 8 لسنة 2024 لغاية شهر 2 لسنة 2025).

مصطلحات الدراسة:

من أهم المصطلحات الرئيسية التي استخدمت في الدراسة وهي:

1. معايير الرقابة على التغذية: هي مجموعة من الضوابط والإجراءات التي تُستخدم لضمان جودة وسلامة المنتجات الغذائية، والتأكد من مطابقتها للمعايير الصحية والقانونية، (فهيم، 2015: 32).
2. جودة الطعام: تُعرف بمدى ملاءمة المنتج الغذائي للاستهلاك البشري من حيث السلامة، القيمة الغذائية، الطعم، المظهر، والملمس، (خليل، 2016: 62).
3. الفنادق: هي منشآت تجارية تقدم خدمات الإقامة والضيافة للنزلاء مقابل رسوم مالية. تُصمم الفنادق لتوفير بيئة مريحة وآمنة للمسافرين أو الزوار، وتتنوع في مستويات الخدمة والتجهيزات حسب تصنيفها (من نجمة إلى خمس نجوم أو أكثر)، (نصرات، 2014: 73).
4. نزلاء الفنادق: هم الأفراد أو المجموعات الذين يقيمون في الفنادق لأغراض متنوعة مثل السفر السياحي، الأعمال، حضور المناسبات، أو الراحة ويمكن تصنيفهم بناءً على احتياجاتهم وأهداف إقامتهم، (هداية، 2013: 121).

الدراسات السابقة:

1. دراسة Eugene Tetteh Gorleku (2002) بعنوان جودة وجبات موظفي الفنادق وإدراك الموظفين للوجبات، هدفت الدراسة إلى تقييم جودة الوجبات في كافيتيريا فندق شيراتون نيو أورلينز، مع تقييم معرفة الموظفين التغذوية وسلوكياتهم، وفقاً لإرشادات التغذية الأمريكية، واستخدام الدراسة المنهج الوصفي، وتم اختيار عينة عشوائية (130) مفردة. وتوصلت الدراسة إلى بعض النتائج وهي الوجبات تلبى الإرشادات لكنها عالية الدهون، والموظفون يفضلون الطعم على التغذية، مع اقتراح تدريب أفضل. ووجود العلاقة بين جودة وجبات موظفي الفنادق وإدراك الموظفين للوجبات وتبرز أهمية المعايير في تحسين جودة الطعام عبر تدريب الطهاة وخيارات صحية ميسورة، مما يعزز الصحة في الفنادق.
2. دراسة Joseph S. Chen, Willy Legrand, Philip Solan (2008) بعنوان آراء المديرين حول تقديم الوجبات الصحية في الفنادق المنتجعية، هدفت الدراسة إلى التعرف على استطلاع آراء مديري الفنادق المنتجعية في المتوسط حول تقديم وجبات صحية، مع التركيز على تفضيلات العملاء، حيث تم اعتماد منهج الوصفي التحليلي لوصف الحالة، وخلصت الدراسة إلى النتائج وهي المديرون يرون أن الجو والعرض أهم من الصحة،

ويترددون في الترويج للصحة خوفاً من النقد، رغم اهتمام بعض العملاء. وتكشف عن فجوة في تبني المعايير الصحية، مما يحد من تحسين جودة الطعام، مع إمكانية تعزيزها عبر التدريب.

3. دراسة Zengye Shi (2017) بعنوان دور إدارة جودة وسلامة الطعام بناءً على إدارة الفنادق، هدفت الدراسة إلى التعرف على دور إدارة جودة وسلامة الطعام بناءً على إدارة الفنادق، واقتراح نظام HACCP لتحليل مخاطر السلامة الغذائية في الفنادق، لتحسين الجودة والسلامة، حيث استخدمت الدراسة المنهج الوصفي التحليلي لوصف الحالة، وتوصلت إلى بعض التوصيات وهي انخفاض مستويات البكتيريا، وارتفاع معدلات تعقيم الأدوات، وانعدام الشكاوى. ويعزز النظام الجودة عبر السيطرة على المخاطر، متوافقاً مع المعايير الصحية لتقليل التلوث وتحسين الطعام في الفنادق.

4. دراسة Rajiv Kumar, Mohinder Kumar, Gurjit Kumar (2021) بعنوان دمج علم التغذية في قوائم الفنادق: استراتيجيات للطعام الواعي صحياً، هدفت الدراسة إلى التعرف دمج علم التغذية في قوائم الفنادق وعلى استكشاف دمج العلم التغذية في قوائم الفنادق باستخدام مكونات عضوية محلية لتلبية الطلب الصحي. واعتمدت هذه الدراسة على المنهج الوصفي، وتوصلت الدراسة إلى بعض النتائج وهي إعادة تصميم القوائم زاد رضا النزلاء، خاصة بالخيارات النباتية، مع نمو المبيعات وتحسين الخدمة عبر التدريب. ويبرز كيف تعزز المعايير الجودة عبر مكونات مغذية وتدريب، مما يلبي احتياجات النزلاء ويعزز المنافسة في الفنادق.

ما يميز الدراسة الحالية عن الدراسات السابقة:

نقاط التشابه: جميع الدراسات تؤكد أهمية المعايير التغذوية والصحية في تحسين جودة الطعام في الفنادق. والتركيز على التدريب (للطهاة أو المديرين) كعامل رئيسي لتعزيز الجودة. وأهمية تلبية احتياجات العملاء (نزلاء أو موظفين) لزيادة الرضا والمنافسة.

نقاط الاختلاف: دراسة Gorleku (2002) ركزت على وجبات الموظفين، بينما دراسة الحالية ودراسات أخرى شملت النزلاء. ودراسة Shi (2017) ركزت على سلامة الطعام HACCP، بينما الأخرى تناولت القيمة الغذائية والتفضيلات. ودراسة Kumar (2021) ركزت على المكونات العضوية، بينما دراسة الحالية تناولت المعايير التغذوية بشكل عام وتعتبر الدراسة الحالية أجريت في مدينة طرابلس وتتميز بتحليل إحصائي دقيق (SPSS) وربط واضح بين المعايير التغذوية وجودة الطعام وتتفق مع الدراسات الأخرى في أهمية المعايير، لكنها تركز على سياق محلي (طرابلس)، مما يعزز أهميتها في تطبيقات إقليمية.

الجانب النظري

معايير الرقابة التغذوية الصحية

تعريف التغذية الصحية: هي عملية تزويد الجسم بالعناصر الغذائية الضرورية (الكربوهيدرات، البروتينات، الدهون، الفيتامينات، المعادن، الماء) بكميات متوازنة لدعم الصحة العامة، النشاط البدني، والوقاية من الأمراض، (عبد المهيمن، 2019: 84).

أهمية التغذية الصحية:

التغذية الصحية أساسية لتعزيز الصحة البدنية والعقلية، حيث توفر العناصر الغذائية اللازمة لدعم وظائف الجسم وزيادة الطاقة. وتساعد في الوقاية من الأمراض المزمنة مثل السكري وأمراض القلب عن طريق تقليل السمنة وتنظيم مستويات السكر والكوليسترول. كما تحسن الصحة العقلية من خلال دعم وظائف الدماغ وتقليل الاكتئاب. وتعزز التغذية الصحية جودة الحياة بتحسين النوم والثقة بالنفس والأداء اليومي، لذا يجب نشر التوعية لتبني عادات غذائية متوازنة، (محمد، 2012: 98).

مبادئ التغذية الصحية:

المبادئ الأساسية للتغذية الصحية تشمل التوازن، التنوع، الاعتدال، تقليل الأطعمة المصنعة، الترطيب الكافي، والتكيف مع الاحتياجات الفردية. هذه المبادئ تضمن تلبية احتياجات الجسم من العناصر الغذائية، تعزز الصحة العامة، وتقلل من مخاطر الأمراض. تطبيق هذه المبادئ يتطلب التخطيط والوعي، مع التركيز على الأطعمة الطبيعية والالتزام بنمط حياة صحي وفيما يلي شرح هذه المبادئ:

1. التوازن الغذائي: يعني تناول جميع العناصر الغذائية (كربوهيدرات، بروتينات، دهون، فيتامينات، معادن، ماء) بنسب مناسبة. ويساعد ذلك في دعم وظائف الجسم مثل الطاقة وبناء العضلات. على سبيل المثال، تناول الأرز مع الدجاج والخضروات يوفر وجبة متوازنة. الإفراط أو النقص في عنصر معين قد يسبب مشكلات صحية.
 2. التنوع في الأطعمة: التنوع يعني اختيار أطعمة مختلفة من كل المجموعات الغذائية لضمان الحصول على جميع العناصر. ولا يوجد طعام واحد يكفي لكل الاحتياجات، لذا تناول الفواكه، الخضروات، والحبوب ضروري. وتناول ألوان متنوعة من الخضروات يعزز الفيتامينات ومضادات الأكسدة. هذا يحافظ على الصحة ويقلل الملل الغذائي (Gorleku, E. T. 2002).
الاعتدال في الاستهلاك: الاعتدال يعني تناول كميات مناسبة من الطعام حسب احتياجات الجسم. وتعتمد الكميات على العمر، الجنس، والنشاط البدني لتجنب زيادة الوزن أو النقص الغذائي. على سبيل المثال، البالغون يحتاجون 2000-2500 سعرة يوميًا. استخدام أطباق صغيرة يساعد في التحكم بحجم الحصص. (مصطفى, 2015: 102).
 3. تقليل الأطعمة المصنعة: هذا المبدأ يركز على تقليل الأطعمة الغنية بالسكر، الملح، والدهون المتحولة مثل الوجبات السريعة. هذه الأطعمة تزيد مخاطر السمنة وأمراض القلب. ويُنصح باختيار الأطعمة الطازجة مثل الفواكه والخضروات. واستبدال المشروبات الغازية بالماء يدعم هذا المبدأ.
 4. الترطيب الكافي: الترطيب يعني شرب كمية كافية من الماء (8-10 أكواب يوميًا) لدعم الهضم وتنظيم حرارة الجسم. الماء ضروري لنقل العناصر الغذائية وتجنب الجفاف. يمكن إضافة الليمون لتحسين طعم الماء. تجنب المشروبات السكرية للحفاظ على الترطيب الصحي.
 5. التكيف مع الاحتياجات الفردية: التغذية يجب أن تتناسب مع احتياجات كل شخص حسب العمر، الحالة الصحية، ونمط الحياة. العوامل يحتاج حمض الفوليك، والرياضيون يحتاجون بروتين إضافي. استشارة أخصائي تغذية تساعد في تصميم نظام مناسب. ومراعاة الحساسيات الغذائية مهم لهذا المبدأ. (موسى, 2022: 142).
- مكونات التغذية الصحية:**
1. الكربوهيدرات: الكربوهيدرات هي المصدر الرئيسي للطاقة، تدعم النشاط اليومي ووظائف الدماغ والقلب واختر الكربوهيدرات المعقدة مثل الأرز البني والشوفان للحصول على طاقة مستدامة وألياف ويُنصح بأن تشكل 45-65% من السعرات اليومية.
 2. البروتينات: البروتينات ضرورية لبناء العضلات، إصلاح الأنسجة، ودعم المناعة. تشمل المصادر الدجاج، السمك، العدس، والبيض، ويحتاج البالغ 0.8-1.2 غرام/كغ يوميًا. تناول بروتين في كل وجبة يعزز الشبع والصحة.
 3. الدهون: الدهون توفر الطاقة، تدعم امتصاص الفيتامينات، وتحمي الأعضاء. ركز على الدهون غير المشبعة في زيت الزيتون والأفوكادو، وتجنب الدهون المتحولة. يجب أن تشكل الدهون 20-35% من السعرات اليومية (Chen, J. S., Legrand, W., & Solan, P.2008).
 4. الفيتامينات: تدعم المناعة، صحة الجلد، والعظام، مثل فيتامين C في البرتقال و D في الحليب. نقصها يسبب أمراض مثل الأنيميا أو هشاشة العظام. تناول الفواكه والخضروات الملونة يضمن تنوع الفيتامينات.
 5. المعادن: المعادن مثل الكالسيوم والحديد تدعم العظام وإنتاج الدم. توجد في الحليب (الكالسيوم)، اللحوم (الحديد)، والموز (البوتاسيوم). تناولها بانتظام يمنع النقص ويعزز وظائف الجسم.
- الماء:** الماء ضروري للترطيب، الهضم، وتنظيم حرارة الجسم. يُنصح بشرب 2-2.5 لتر يوميًا، مع زيادة في الطقس الحار. تجنب المشروبات السكرية وأضف الليمون لتحسين الطعم، (عصمان, 2017: 173).
- تطبيق معايير التغذية الصحية:**

1. تصميم نظام غذائي صحي: تصميم نظام غذائي صحي يعتمد على اختيار أطعمة متوازنة من الكربوهيدرات، البروتينات، والدهون مع الفيتامينات والمعادن واستخدام لوحة الطعام الصحي لجعل نصف الوجبة خضروات وفواكه، وربعها حبوب كاملة وبروتين وخطط للوجبات أسبوعياً، مثل تحضير أرز بني مع دجاج مشوي وسلطة.
2. استراتيجيات تحسين العادات الغذائية: تحسين العادات يتطلب تقليل الأطعمة المصنعة والسكريات وزيادة الألياف من الخضروات والحبوب الكاملة. وقرأ ملصقات الأغذية لاختيار منتجات قليلة الملح والسكر واستبدل المشروبات الغازية بالماء وأضف وجبات منزلية مثل الحمص مع الخضروات.
3. التغذية والنشاط البدني: التغذية تدعم النشاط البدني بتناول الكربوهيدرات قبل التمرين (مثل موزة) والبروتين بعده (مثل زبادي). اشرب الماء للترطيب أثناء التمرين وزد السرعات إذا كنت رياضياً. تناول وجبة مثل السمك المشوي مع الأرز بعد التمرين للتعافي. التحديات وكيفية التغلب عليها: التحديات مثل نقص الوقت أو الميزانية تُتغلب عليها بتحضير وجبات مسبقة مثل حساء العدس. احمل وجبات خفيفة صحية (مثل المكسرات) أثناء السفر واختر خيارات مشوية في المطاعم. ابدأ بتغييرات صغيرة مثل تقليل السكر في القهوة لتحسين العادات، (مصطفى، 2015: 192).

أهداف التغذية الصحية:

1. توفير الطاقة اللازمة للجسم: التغذية الصحية توفر الطاقة من الكربوهيدرات، البروتينات، والدهون لدعم الأنشطة اليومية. تناول أطعمة مثل الأرز البني والدجاج يضمن طاقة مستدامة. هذا يقلل التعب ويعزز الأداء البدني.
2. دعم النمو والتطور: التغذية تدعم نمو الأطفال والمراهقين عبر البروتينات والكالسيوم والأنسجة. تناول الحليب والخضروات الورقية ضروري للحوامل والأطفال. يساعد ذلك في النمو السليم والتطور الإدراكي.
3. تعزيز الصحة العامة والوقاية من الأمراض: التغذية الصحية تقلل مخاطر السكري وأمراض القلب بتناول الفواكه والخضروات. تقليل السكر والملح يحمي من ارتفاع ضغط الدم. هذا يطيل العمر ويقلل الحاجة للعلاجات (Kumar, R., Kumar, M., & Kumar, G. 2021).
4. تعزيز الصحة العقلية والإدراكية: الأطعمة الغنية بأوميغا-3 وفيتامينات B تدعم المزاج والتركيز. تناول السمك والمكسرات يقلل من الاكتئاب وضعف الذاكرة. يحسن ذلك الوظائف الإدراكية والصحة النفسية.
5. تحسين جودة الحياة: التغذية المتوازنة تزيد الطاقة، تحسن النوم، وتعزز الثقة بالنفس. تناول الماء والخضروات يدعم الرفاهية والمظهر الصحي.
6. تلبية الاحتياجات الفردية: التغذية الصحية تلبي احتياجات كل فرد حسب العمر والحالة الصحية. استشارة أخصائي تغذية تساعد في تصميم نظام غذائي مناسب وهذا يضمن الصحة المثالية ويمنع النقص الغذائي، (جمال، 2012: 112).

تعريف جودة الطعام:

هي عامل رئيسي في تقييم نية الشراء، وهي عملية تحسين مستمرة، ينبغي تحسين الجودة كل لحظة، والإيمان بأنه إذا كان الطعام يتمتع بجودة أفضل، سيكون العميل أكثر ميالاً لشراءه، (فهمي، 2015: 54).

معايير الجودة:

1. المكونات: استخدام مكونات طازجة ومحلية يعزز النكهة والقيمة الغذائية، ويدعم الاستدامة. معايير ISO 22000 تضمن جودة المكونات من خلال إدارة سلامة الغذاء وسلسلة التوريد. اختيار موردين موثوقين يضمن اتساق الجودة وثقة العملاء.
2. الطهي: دقة الطهي تحقق تناسق الجودة وتحافظ على خصائص المكونات. التوازن في النكهات يلبي توقعات العملاء المتنوعة. تنويع تقنيات الطهي، مثل الطهي بالتفريغ أو الشواء، يضيف لمسة إبداعية.
3. التقديم: الشكل الجمالي للأطباق يؤثر على تجربة العميل وإدراكه للجودة. الإبداع في تصميم الأطباق يعزز جاذبية الطعام بصرياً. التقديم المميز يعكس هوية الفندق ويرفع مستوى رضا النزلاء.

4. **النظافة وسلامة الغذاء:** الالتزام بمعايير HACCP يضمن منع المخاطر الصحية في المطبخ. لوائح سلامة الغذاء تحمي صحة العملاء وتعزز سمعة الفندق. الفحوصات الدورية والتدريب المستمر للموظفين يحافظان على بيئة آمنة، (موسى، 2022: 96).
الابعاد النظرية لجودة الطعام:

1. الجودة الملموسة (المذاق والمظهر): تشير إلى الخصائص الحسية للطعام مثل النكهة، القوام، والشكل الجمالي. المذاق المتوازن والمظهر الجذاب يعززان رضا العملاء وانطباعهم الأولي. تحقيق الجودة الملموسة يتطلب مكونات عالية الجودة ومهارة في الطهي والتقديم.
2. الجودة الوظيفية (سرعة الخدمة، التناسق): تركز على كفاءة تقديم الطعام واتساق الجودة في كل زيارة. سرعة الخدمة تلبي توقعات العملاء، خاصة في الفنادق المزدحمة. التناسق يضمن تجربة موثوقة تعزز الثقة والولاء.
3. الجودة التفاعلية (تجربة العميل مع الطعام والخدمة): تعكس التفاعل بين العميل والموظفين أثناء تقديم الطعام. تجربة إيجابية تشمل الضيافة، التواصل الفعال، وتلبية الاحتياجات الخاصة. هذا البعد يعزز رضا العملاء ويؤثر على سمعة الفندق (حسين، 2015: 132).

أهمية جودة الطعام في الفنادق:

1. تأثير الجودة على رضا العملاء: جودة الطعام تؤثر بشكل مباشر على رضا النزلاء، حيث تُظهر دراسات (مثل تلك في Journal of Hospitality Management) أن النكهة والتقديم يرتبطان بتقييمات إيجابية على منصات مثل TripAdvisor. الطعام عالي الجودة يعزز ولاء العملاء، مما يزيد من احتمالية عودتهم. تحسين الجودة يقلل من الشكاوى ويعزز السمعة.
2. التميز التنافسي: جودة الطعام تُعد ميزة تنافسية رئيسية في سوق الضيافة المزدحم، حيث تميز الفنادق التي تقدم أطباقاً مبتكرة وعالية الجودة. تقديم تجربة طعام فريدة يجذب العملاء بعيداً عن المنافسين. الفنادق مثل Ritz-Carlton نجحت في بناء سمعة قوية من خلال التركيز على التميز في الطعام، (Shi, Zengye.2017).
3. الأثر الاقتصادي: جودة الطعام تزيد الإيرادات من خلال جذب عملاء جدد وزيادة تكرار الزيارات. الأطباق المميزة تشجع النزلاء على الإنفاق أكثر على خدمات الطعام والشراب. تحسين الجودة يعزز العائدات عبر فعاليات الطعام والعروض الترويجية. الثقافة والتوقعات: التنوع الثقافي للنزلاء يشكل توقعاتهم من الطعام، حيث يفضل البعض الأطباق العالمية بينما يطلب آخرون النكهات المحلية. تلبية هذه التوقعات تتطلب قوائم متنوعة ومرنة تعكس الثقافات المختلفة. الفنادق التي توازن بين الأطباق المحلية والعالمية تحقق رضا أوسع للعملاء (طارق، 2023: 109).

العوامل المؤثرة على جودة الطعام:

1. **المكونات:** جودة المواد الخام وتأثيرها على النكهة والقيمة الغذائية: المكونات عالية الجودة، مثل المنتجات الطازجة والعضوية، تُحسن النكهة والقيمة الغذائية. اختيار المواد الخام بعناية يضمن تقديم أطباق تلبي توقعات النزلاء.
2. **الموارد البشرية:** مهارات الطهاة: الحاجة إلى تدريب مستمر على تقنيات الطهي الحديثة: الطهاة المهرة يتقنون تقنيات مثل الطهي بالتفريغ أو الجزيئي لتقديم أطباق مبتكرة. التدريب المستمر يعزز قدرتهم على مواكبة اتجاهات الطهي العالمية، وفريق الخدمة له أهمية التفاعل الاحترافي مع النزلاء ويعتبر فريق الخدمة المدرب يعزز تجربة العملاء من خلال تقديم الطعام بلباقة. التفاعل الاحترافي يعكس صورة إيجابية للفندق ويؤثر على رضا النزلاء.
3. **إدارة المطبخ:** تنظيم العمليات داخل المطبخ لضمان الكفاءة وتنظيم سير العمل في المطبخ يقلل من أوقات الانتظار ويضمن تقديم الأطباق في الوقت المناسب. إدارة فعالة تحافظ على جودة الطعام وتقلل من الأخطاء التشغيلية، حيث استخدام التكنولوجيا (مثل أنظمة إدارة المطبخ) لتقليل الأخطاء: أنظمة إدارة المطبخ الرقمية، مثل برامج POS، تُحسن تنسيق الطلبات وتقلل الأخطاء. التكنولوجيا تدعم الكفاءة وتساعد في تتبع جودة الأداء.

4. تعليقات النزلاء: تحليل التعليقات لتحديد نقاط القوة والضعف: تحليل التعليقات يحدد المجالات التي تحتاج إلى تحسين، مثل النظافة أو الخدمة. هذا يتيح للفندق اتخاذ قرارات مستنيرة لتطوير جودة الطعام.
5. البيئة الخارجية: هي تأثير الاتجاهات العالمية مثل الاستدامة، الأطعمة النباتية، أو الطهي الجزيئي الاتجاهات مثل الأطعمة النباتية والاستدامة تشكل توقعات العملاء. تبني هذه الاتجاهات يعزز جاذبية الفندق للنزلاء المهتمين بالصحة والبيئة، والتحديات مثل ارتفاع تكاليف المواد الخام أو نقص العمالة: ارتفاع التكاليف ونقص العمالة يؤثران على قدرة الفنادق على الحفاظ على جودة الطعام. التخطيط الاستراتيجي يساعد في التغلب على هذه التحديات، (إسماعيل، 2012: 242).

كيف يقيمون النزلاء جودة الطعام:

1. يعتبر جودة الطعام عاملاً رئيسياً في تقييم نية الشراء لدى العملاء. إذا كان الطعام ذو جودة أفضل.
2. يتشكل مفهوم جودة الطعام لدى العملاء من خلال التصورات التي يدركونها عن المنتج تشمل جودة الطعام عدة عوامل مثل اللون والسعر والمطالبات والإشارات الدقيقة التي يتم توصيلها عبر تصميم العبوة، بالإضافة إلى الصحة المتعلقة بمكونات الطعام ومحتواه من الدهون والملح والسكر (حامد، 2018: 169).

التحديات في تطوير جودة الطعام

1. التكاليف: ارتفاع أسعار المكونات عالية الجودة وتأثيرها على الأرباح.
 2. نقص المهارات: صعوبة إيجاد طهاة مؤهلين أو موظفين مدربين.
 3. توقعات العملاء: تنوع توقعات النزلاء بناءً على الثقافات والخلفيات.
 4. التغيرات السوقية: التكيف مع الاتجاهات السريعة مثل الطلب على الأطعمة النباتية.
- الامتثال التنظيمي: الالتزام بلوائح سلامة الغذاء المحلية والدولية (عصمان، 2017: 253).

الدراسة الميدانية

اختبار الثبات والصدق:

للتأكد من ثبات وصدق " أداة الدراسة " قامت الباحثة بحساب معامل ألفا كرونباخ (Cronbach Alpha) ومعامل الصدق الذاتي لكل محور من محاور استمارة الاستبيان ولجميع المحاور. فكانت النتائج كما بالجدول رقم (1).

جدول رقم (1) نتائج اختبار الثبات والصدق

م	المحور	عدد العبارات	معامل ألفاء الثبات	معامل الصدق
1	مستوى بعد التوازن الغذائي	5	0.921	0.816
2	مستوى بعد سلامة الطعام	5	0.892	0.981
	الدرجة الكلية لمستوى معايير التغذية الصحية	10	0.903	0.941
1	مستوى بعد القيمة الغذائية	5	0.813	0.828
2	مستوى بعد السلامة (خلو الطعام من الملوثات في الفنادق)	5	0.861	0.792
	الدرجة الكلية لمستوى تطوير جودة الطعام	10	0.851	0.832
	جميع الأبعاد	20	0.873	0.908

من خلال الجدول رقم (1)، يُلاحظ أن قيم معامل ألفا كرونباخ لكل محور من محاور استمارة الاستبيان تُظهر مستوى الثبات لكل محور، تتراوح بين (0.813 إلى 0.921) ولجميع المحاور (0.873) وهي قيم كبيرة أكبر من 0.60 وهذا يدل على توفر درجة

عالية من الثبات الداخلي في الإجابات، وكذلك فإن معاملات الصدق تتراوح بين (0.792 إلى 0.981) ولجميع المحاور (0.908) وهي قيم كبيرة وهذا يدل على توفر درجة عالية من الصدق مما يمكننا من الاعتماد على إجابات مفردات العينة في تحقيق أهداف الدراسة وتحليل نتائجها.

مستويات أبعاد معايير التغذية الصحية

1- مستوى بعد التوازن الغذائي لاختبار معنوية درجة الموافقة على كل عبارة من العبارات المتعلقة بمستوى بعد التوازن الغذائي تم استخدام اختبار ولكوكسون حول متوسط المقياس (3) فكانت النتائج كما في الجدول رقم (2).

جدول رقم (2) نتائج اختبار ولكوكسون حول متوسط كل عبارة من العبارات المتعلقة بمستوى بعد التوازن الغذائي

م	العبارة	المتوسط	الانحراف المعياري	إحصائي الاختبار	الدلالة المحسوبة
1	هل تعتقد أن وجبات الفندق تحتوي على توازن جيد بين البروتينات، الكربوهيدرات، والدهون؟	3.82	1.311	-2.911	.000
2	إلى أي مدى تلبي وجبات الفندق احتياجات النزلاء اليومية من الفيتامينات والمعادن؟	3.51	1.411	-3.752	.000
3	هل تقدم الفندق وجبات متنوعة تشمل مصادر غذائية مختلفة للنزلاء؟	3.78	1.132	-3.412	.001
4	إلى أي مدى يساعد التوازن الغذائي في وجبات الفندق في الحفاظ على وزن النزلاء الصحي؟	4.31	1.172	-4.720	.000
5	هل تعتقد أن عدم التوازن الغذائي في وجبات الفندق يؤدي إلى مشاكل صحية للنزلاء مثل التعب أو الضعف؟	3.09	1.632	-4.276	.000

استناداً إلى الجدول رقم (2)، يظهر أن الدلالات المحسوبة دون مستوى المعنوية (0.05)، وأن متوسطات إجابات أفراد عينة الدراسة تتعدى متوسط المقياس (3) لجميع العبارات المرتبطة ببعدها التوازن الغذائي. ونتيجة لذلك، يتم رفض الفرضيات الصفرية لهذه العبارات وقبول الفرضيات البديلة. وبما أن متوسطات إجابات أفراد العينة على هذه العبارات تزيد عن متوسط المقياس (3)، فهذا يدل على ارتفاع معنوي في درجات الموافقة على هذه العبارات. ولاختبار الفرضية الفرعية المتعلقة ببعدها التوازن الغذائي، تم احتساب متوسطات إجابات أفراد العينة على جميع العبارات المتعلقة بهذه الفرضية، واستُخدم اختبار (Z) لمقارنة المتوسطات مع متوسط المقياس (3)، وتظهر النتائج في الجدول رقم (3).

الجدول رقم (3) نتائج اختبار (Z) حول متوسط درجة الموافقة على جميع العبارات المتعلقة بمستوى بعد التوازن الغذائي

البيان	المتوسط العام	الانحراف المعياري	إحصائي الاختبار	الدلالة المحسوبة
مستوى بعد التوازن الغذائي	3.702	.76514	7.471	.000

من خلال الجدول (3) يلاحظ أن قيمة إحصائي الاختبار (7.471) بدلالة محسوبة (0.000) وهي أقل من مستوى المعنوية (0.05) لذلك نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة، وأن المتوسط العام لإجابات مفردات عينة الدراسة (3.702) وهو يزيد عن متوسط المقياس (3)

2- مستوى بعد سلامة الطعام

لاختبار معنوية درجة الموافقة على كل عبارة المتعلقة بمستوى بعد سلامة الطعام تم استخدام اختبار ولكوكسون حول متوسط المقياس (3) فكانت النتائج كما في الجدول رقم (4)

جدول رقم (4) نتائج اختبار ولكوكسون حول متوسط كل عبارة من العبارات المتعلقة بمستوى بعد سلامة الطعام

م	العبارة	المتوسط	الانحراف المعياري	إحصائي الاختبار	الدلالة المحسوبة
1	يحق الفندق دائماً من تاريخ الصلاحية قبل تقديم الوجبات للزلاء؟	3.80	1.408	-3.013	.000
2	إلى أي مدى تتق في سلامة الطعام المقدم في مطعم الفندق؟	3.63	1.162	-3.632	.024
3	يتبع الفندق إجراءات النظافة أثناء إعداد الطعام لتجنب التلوث؟	3.51	1.932	-2.304	.001
4	سلامة الطعام في الفندق تمنع الأمراض المنقولة عبر الغذاء للزلاء؟	4.35	1.203	-3.369	.001
5	هل تشعر بالقلق من وجود مواد كيميائية أو بكتيريا في الطعام المقدم في الفندق؟	4.61	1.513	-3.929	.000

وفقاً للجدول رقم (4)، تظهر أن الدلالات المحسوبة أقل من مستوى المعنوية (0.05)، وأن متوسطات إجابات أفراد عينة الدراسة تتخطى متوسط المقياس (3) لجميع العبارات المتعلقة ببعده سلامة الطعام. بناءً على ذلك، يتم رفض الفرضيات الصفرية لهذه العبارات وقبول الفرضيات البديلة. ونظراً لأن متوسطات إجابات أفراد العينة على هذه العبارات تزيد عن متوسط المقياس (3)، فإن هذا يدل على ارتفاع معنوي في درجات الموافقة على هذه العبارات. ولاختبار الفرضية الفرعية المتعلقة ببعده سلامة الطعام، تم احتساب متوسطات إجابات أفراد العينة على جميع العبارات المرتبطة بهذه الفرضية، واستُخدم اختبار (Z) لمقارنة المتوسطات مع متوسط المقياس (3)، وكانت النتائج كما هو مبين في الجدول رقم (5).

الجدول رقم (5) نتائج اختبار (Z) حول متوسط درجة الموافقة على جميع العبارات المتعلقة بمستوى بعد سلامة الطعام

البيان	المتوسط العام	الانحراف المعياري	إحصائي الاختبار	الدلالة المحسوبة
مستوى بعد سلامة الطعام	3.980	1.21522	3.943	.000

من خلال الجدول (5) يلاحظ أن قيمة إحصائي الاختبار (3.943) بدلالة محسوبة (0.000) وهي أقل من مستوى المعنوية (0.05) لذلك نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة، وحيث أن المتوسط العام لإجابات مفردات عينة الدراسة (3.980) وهو يزيد عن متوسط المقياس (3)، وهذا يشير إلى وجود ارتفاع في مستوى بعد سلامة الطعام.

ثانياً- مستويات أبعاد تطوير جودة الطعام

1- مستوى بعد القيمة الغذائية

لاختبار معنوية درجة الموافقة على كل من العبارات المتعلقة بمستوى بعد القيمة الغذائية تم استخدام اختبار ولكوكسون حول متوسط المقياس (3) فكانت النتائج كما في الجدول رقم (6).

جدول رقم (6) نتائج اختبار ولكوكسون حول متوسط كل عبارة من العبارات المتعلقة بمستوى بعد القيمة الغذائية

م	العبارة	المتوسط	الانحراف المعياري	إحصائي الاختبار	الدلالة المحسوبة
1	هل تحتوي وجبات الفندق على قيمة غذائية عالية مثل البروتينات والفيتامينات؟	3.09	.486	-6.053	.000
2	إلى أي مدى تقرأ الفندق الملصقات للتحقق من القيمة الغذائية في مكوناتها؟	4.34	.574	-5.342	.000
3	هل تعتقد أن القيمة الغذائية في وجبات الفندق تؤثر على صحة النزلاء اليومية؟	4.10	.593	-7.073	.000
4	إلى أي مدى تفضل الفندق الطعام الغني بالمغذيات الدقيقة؟	4.27	.503	-5.862	.000
5	هل تلبي وجبات الفندق احتياجات النزلاء الغذائية اليومية؟	4.37	.472	-4.742	.000

استناداً إلى الجدول رقم (6)، تبين أن الدلالات المحسوبة أقل من مستوى المعنوية (0.05)، وأن متوسطات إجابات أفراد عينة الدراسة تتجاوز متوسط المقياس (3) لجميع العبارات المتعلقة ببعدها القيمة الغذائية. لذلك، يتم رفض الفرضيات الصفرية وقبول الفرضيات البديلة لهذه العبارات. ويعكس تفوق المتوسطات على المقياس (3) ارتفاعاً معنوياً في درجات الموافقة. ولاختبار الفرضية الفرعية المتعلقة بهذا البعد، تم حساب متوسطات الإجابات واستخدام اختبار (Z) لمقارنتها مع المقياس (3). النتائج موضحة في الجدول رقم (7).

جدول رقم (7) نتائج اختبار (Z) حول متوسط درجة الموافقة على جميع العبارات المتعلقة بمستوى القيمة الغذائية

البيان	المتوسط العام	الانحراف المعياري	إحصائي الاختبار	الدلالة المحسوبة
مستوى بعد القيمة الغذائية	4.196	.39610	24.457	.000

من خلال الجدول (7) يلاحظ أن قيمة إحصائي الاختبار (24.457) بدلالة محسوبة (0.000) وهي أقل من مستوى المعنوية (0.05) لذلك نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة، وحيث أن المتوسط العام لإجابات مفردات عينة الدراسة (4.196) وهو يزيد عن متوسط المقياس (3)، وهذا يشير إلى وجود ارتفاع في بمستوى بعد القيمة الغذائية.

2. مستوى بعد تنوع الطعام

لاختبار معنوية درجة الموافقة على كل عبارة المتعلقة بمستوى بعد تنوع الطعام تم استخدام اختبار ولكوكسون حول متوسط المقياس (3) فكانت النتائج كما في الجدول رقم (8).

جدول رقم (8) نتائج اختبار ولكوكسون حول متوسط كل عبارة من العبارات المتعلقة بمستوى بعد تنوع الطعام

م	العبارة	المتوسط	الانحراف المعياري	إحصائي الاختبار	الدلالة المحسوبة
1	يقدم الفندق تشكيلة واسعة من الأطعمة المحلية والعالمية.	3.45	.443	-6.852	.000
2	تتوفر خيارات طعام متنوعة تناسب الأنظمة الغذائية الخاصة (مثل النباتي أو خالي من الغلوتين).	3.38	.473	-5.321	.000
3	يتم تحديث قائمة الطعام بشكل دوري لتقديم أصناف جديدة ومبتكرة.	4.32	.532	-5.709	.000
4	يوفر الفندق خيارات طعام تلبي تفضيلات الثقافات المختلفة للزلاء.	3.97	.812	-7.952	.000
5	الأطعمة المقدمة تشمل مجموعة متنوعة من النكهات (حلو، حامضة، حارة، إلخ).	3.07	.708	-6.147	.000

وفقاً للجدول رقم (8)، تبين أن الدلالات المحسوبة أقل من مستوى المعنوية (0.05)، وأن متوسطات إجابات أفراد عينة الدراسة تتخطى متوسط المقياس (3) لجميع العبارات المتعلقة ببعد تنوع الطعام. بناءً عليه، يتم رفض الفرضيات الصفرية وقبول الفرضيات البديلة لهذه العبارات. ويشير تفوق المتوسطات على المقياس (3) إلى ارتفاع معنوي في درجات الموافقة. ولاختبار الفرضية الفرعية المتعلقة بهذا البعد، تم احتساب متوسطات الإجابات واستخدام اختبار (Z) لمقارنتها مع المقياس (3). النتائج مبينة في الجدول رقم (9).

الجدول رقم (9) نتائج اختبار (Z) حول متوسط درجة الموافقة على جميع العبارات المتعلقة بمستوى بعد تنوع الطعام

البيان	المتوسط العام	الانحراف المعياري	إحصائي الاختبار	الدلالة المحسوبة
مستوى بعد تنوع الطعام	3.638	.47852	23.091	.000

من خلال الجدول (9) يلاحظ أن قيمة إحصائي الاختبار (23.091) بدلالة محسوبة (0.000) وهي أقل من مستوى المعنوية (0.05) لذلك نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة، وحيث أن المتوسط العام لإجابات مفردات عينة الدراسة (3.638) وهو يزيد عن متوسط المقياس (3)، وهذا يشير إلى وجود ارتفاع في مستوى بعد تنوع الطعام

اختبار الفرضية الرئيسية للدراسة

1- أثر مستوى بعد التوازن الغذائي على تطوير جودة الطعام.

تم استخدام أسلوب تحليل الانحدار البسيط فكانت النتائج كما بالجدول رقم (10،11،12). جدول رقم (10): نتائج اختبار معامل الارتباط ومعامل التحديد المتعلقة بنموذج انحدار المتغير التابع (تطوير جودة الطعام) على المتغير المستقل (التوازن الغذائي)

معامل ارتباط بيرسون R	R Square مربع معامل الارتباط	Adjusted R Square مربع معامل الارتباط المعدل	Std. Error of the Estimate الخطأ المعياري للتقدير
.921 ^a	.922	.924	.92418

من الجدول رقم (10) نلاحظ أن قيمة معامل ارتباط بيرسون (0.921) ومعامل التحديد (0.922) بخطأ معياري للتقدير (0.92418) وهو مقدار صغير نسبياً وهذا يدل على وجود أثر موجب ذو دلالة إحصائية.

جدول رقم (11) جدول تحليل التباين (ANOVA) لأثر (التوازن الغذائي) على (تطوير جودة الطعام)

	Sum of Squares مجموع المربعات	d. f. درجات الحرية	Mean Square متوسط المربعات	F-Test إحصاء الاختبار	P-value الدلالة الإحصائية
Regression الانحدار	1371.650	1	1271.650	1323.415	.000 ^a
Residual البواقي	61.332	69	.913		
Total الإجمالي	1513.052 ^b	70			

* دال إحصائياً عند مستوى المعنوية 0.05

من الجدول رقم (11) نلاحظ أن قيمة إحصاء الاختبار F (FC=1323.415) بدلالة إحصائية (0.000) وهي أقل من مستوى المعنوية (0.05) مما يشير إلى أن النموذج الموفق معنوي (دال إحصائياً).

جدول رقم (12) نتائج تقدير معاملات الانحدار لنموذج انحدار المتغير التابع (تطوير جودة الطعام) على المتغير المستقل

(مستوى بعد التوازن الغذائي)

معاملات الانحدار B	الخطأ المعياري Std. Error	معاملات الانحدار المعياري Beta	قيمة إحصاءه الاختبار T	الدلالة الإحصائية P- Value	
مستوى بعد التوازن الغذائي	1.178	.028	.813	36.563	.000

* دال إحصائياً عند مستوى المعنوية 0.05

يتضح من النتائج الإحصائية المدونة بالجدول (12) أن معامل الانحدار موجبة أي كلما زاد (مستوى بعد التوازن الغذائي) بوحدة واحدة زاد مستوى المتغير التابع (تطوير جودة الطعام) بقيمة (1.178).

2- أثر مستوى بعد السلامة سلامة على تطوير جودة الطعام.

تم استخدام أسلوب تحليل الانحدار البسيط فكانت النتائج كما بالجدول رقم (13، 14، 15) جدول رقم (13): نتائج اختبار معامل الارتباط ومعامل التحديد المتعلقة بنموذج انحدار المتغير التابع (تطوير جودة الطعام)

على المتغير المستقل (مستوى السلامة)

معامل ارتباط بيرسون R	R Square مربع معامل الارتباط	Adjusted R Square مربع معامل الارتباط المعدل	Std. Error of the Estimate الخطأ المعياري للتقدير
.908 ^a	.916	.900	1.28342

من الجدول رقم (13) نلاحظ أن قيمة معامل ارتباط بيرسون (.908) ومعامل التحديد (0.916) بخطأ معياري للتقدير (1.28342) وهو مقدار صغير نسبياً وهذا يدل على وجود أثر موجب ذو دلالة إحصائية.

جدول رقم (14) جدول تحليل التباين (ANOVA) لأثر (مستوى بعد السلامة) على (تطوير جودة الطعام)

	Sum of Squares مجموع المربعات	d. f. درجات الحرية	Mean Square متوسط المربعات	F-Test إحصاء الاختبار	P-value الدلالة الإحصائية
Regression الانحدار	1321.472	1	1207.773	624.109	.000 ^a
Residual البواقي	125.273	69	1.912		
Total الإجمالي	1463.261 ^b	07			

* دال إحصائياً عند مستوى المعنوية 0.05

من الجدول رقم (14) نلاحظ أن قيمة إحصاء الاختبار F ($F_c = 624.109$) بدلالة إحصائية (0.000) وهي أقل من مستوى المعنوية (0.05) مما يشير إلى أن النموذج الموفق معنوي (دال إحصائياً).

جدول رقم (15) نتائج تقدير معاملات الانحدار لنموذج انحدار المتغير التابع (تطوير جودة الطعام) على المتغير المستقل (مستوى بعد السلامة)

معاملات الانحدار B	الخطأ المعياري Std. Error	معاملات الانحدار المعياري Beta	قيمة إحصاءه الاختبار T	الدلالة الإحصائية P- Value	
مستوى بعد السلامة	1.246	.051	.961	23.206	.000

* دال إحصائياً عند مستوى المعنوية 0.05

يتضح من النتائج الإحصائية المدونة بالجدول (15) السابق أن إشارة معامل الانحدار في النموذج الموفق موجبة ودور ايجابي، أي كلما زاد مستوى المتغير مستقل (مستوى بعد السلامة) بوحدة واحدة زاد مستوى المتغير التابع (تطوير جودة الطعام) بقيمة (1.246).

النتائج:

توصلت الدراسة على أهم النتائج وهي:

1. توجد علاقة ذو دلالة إحصائية عند مستوى دلالة $\alpha = 0.05$ للمعايير التغذوية الصحية على تطوير جودة الطعام قيد الدراسة.
2. وجبات الفنادق لا تلبي احتياجات الفيتامينات والمعادن بشكل كامل، مع تباين ملحوظ في تقييمات النزلاء، والفندق يقدم تنوعاً غذائياً مقبولاً ولكن ليس مثاليًا، مع آراء متوافقة نسبياً بين النزلاء.
3. النزلاء يرون أن الفنادق تقوم بفحص تاريخ الصلاحية بشكل عام، لكن ليس بشكل متسق أو مثالي، وهناك ثقة معتدلة في سلامة الطعام، لكنها دون المستوى الأمثل، مما يشير إلى حاجة لتحسين إجراءات السلامة.
4. الفندق يظهر جهوداً جيدة في فحص الملصقات، وتقديم وجبات متنوعة نسبياً، وتلبية بعض الاحتياجات الغذائية اليومية، مع فعالية معقولة في منع الأمراض المنقولة عبر الغذاء والتوازن الغذائي ويدعم الحفاظ على الوزن الصحي إلى حد ما.
5. الفندق يظهر التزاماً جيداً بمعايير سلامة الطعام مثل ISO 22000.

التوصيات:

1. العمل على تحسين القيمة الغذائية من خلال زيادة المكونات الغنية بالفيتامينات والمعادن وتنويع الخيارات.
2. العمل على تعزيز الشفافية والالتزام بإجراءات السلامة، خاصة في فحص تاريخ الصلاحية والنظافة.
3. العمل على توحيد معايير الجودة عبر الفنادق لتقليل التباين في تجارب النزلاء.
4. العمل على معالجة القلق بشأن الطعام المعبأ والتلوث من خلال تحسين التغليف، التخزين، والتواصل مع النزلاء.
5. العمل على إجراء دراسات إضافية لفهم التناقضات الإحصائية وتحسين تصميم الأبحاث المستقبلية.

المراجع

1. إسماعيل، صبحي عبد الفتاح، (2012)، جودة الغذاء وسلامته، المكتب العربي الحديث للنشر، الاسكندرية، مصر.
2. جمال، حسين حمدي، (2012)، التغذية الصحية وأثرها على جودة الحياة، دار الفكر للنشر، الاسكندرية، مصر.
3. حامد، مصطفى السيد، (2018)، الأنظمة الغذائية المتوازنة، المكتب العربي الحديث للنشر، الاسكندرية، مصر.
4. حسين، عادل محمد، (2015)، التغذية الصحية، الدار الجامعية، القاهرة، مصر.
5. خليل، على ناصر، (2016)، قواعد الطعام: دليل أكل الطعام، الدار الجامعية للنشر، الإسكندرية، مصر.
6. طارق، عبد المنعم سلامة، (2023)، دليل التغذية الكامل للرياضيين، المكتب العربي الحديث للنشر، الاسكندرية، مصر.
7. عبد المهيم، صابر المهدي، (2019)، كيف تتجنب الأمراض القاتلة، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر.
8. عصمان، عبد الناصر محمود، (2017)، الغذاء والتغذية، ط2، دار وائل للنشر، عمان، الأردن.
9. فهمي، عبد الصبور محمد، (2015)، مبادئ التغذية السليمة وفوائدها، دار حامد للنشر والتوزيع، عمان، الأردن.
10. محمد جمال خالد، (2012)، لاحتياجات الغذائية، الدار الجامعية، الإسكندرية، مصر.
11. مصطفى، يوسف سالم، (2015)، نمط الحياة الصحي دار الحامد للنشر والتوزيع، عمان، الاردن.
12. موسى، عامر ناصر، (2022)، الغذاء غير الصحي، دار المسيرة للنشر والتوزيع، عمان، الاردن.
13. نصرات، رمضان البصير، (2014)، سلامة الأغذية وجودتها، دار المسيرة للنشر والتوزيع، عمان، الأردن.
14. هداية، محمد عبد الستار، (2013)، معايير سلامة الغذاء، دار الحامد للنشر والتوزيع، عمان، الاردن.

الدراسات السابقة:

1. Eugene Tetteh Gorleku. (2002). Quality of hotel staff meals and employees' nutritional perceptions. In Sustainability in the Hospitality Industry: Principles of Sustainable Operations (1st ed.). London: Routledge.
2. Joseph S. Chen, Willy Legrand, Philip Solan (2008). Managers' perspectives on providing healthy meals in resort hotels. Journal of Tourism and Hospitality Management, 14(3), 45-60.

3. Shi, Zengye. (2017). The role of food quality and safety management in hotel operations. *International Journal of Hospitality Management*, 29(5), 123–140.
4. Rajiv Kumar, Mohinder Kumar, Gurjit Kumar (2021). Integrating nutrition science into hotel menus: Strategies for health-conscious dining. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 45(2), 210–225.