

ريتشارد سايدل

شيف تنفيذي مؤسسي · مدير الطهي · قيادي في الضيافة حائز على جوائز ميشلان

• مستشار وشيف تنفيذي مؤسسي ومدير الطهي – واي آر لاستشارات الطهي والضيافة

• المملكة العربية السعودية · أوروبا · الشرق الأوسط



النبذة المهنية

شيف تنفيذي مؤسسي يركز على النتائج، بخبرة قيادية دولية تتجاوز 20 عاماً في الضيافة الفاخرة ومطاعم ميشلان وافتتاح الفنادق وعمليات الأغذية والمشروبات واسعة النطاق في أوروبا والشرق الأوسط.

تمتد مسيرته بين ألمانيا والنمسا والإمارات والسعودية وقطر ولبنان ومصر والعراق وهونغ كونغ ولندن وبانكوك والولايات المتحدة، حوّل خلالها عمليات الطهي إلى أعمال مربحة ومبتكرة وحائزة على الجوائز. تجمع قيادته بين الرؤية الاستراتيجية والخبرة التشغيلية الميدانية، مع تركيز على ابتكار الطهي والأداء المالي وتطوير الكفاءات والنمو المستدام.

معروف بقيادة عمليات طهي بمستوى ميشلان، وتنفيذ مشاريع افتتاح دولية معقدة، وتقديم ضيافة عالمية المستوى للفعاليات الدولية والعلامات الفاخرة.

8	2	+20	+20
قبعات Gault & Millau عبر خمسة مفاهيم (2026)	جائزتا ميشلان في السعودية (2026)	مفهومًا تم افتتاحه وتطويره	عاماً من القيادة الدولية

أبرز الإنجازات

- الحصول على جائزتي ميشلان في المملكة العربية السعودية (2026).
- تحقيق 8 قبعات Gault & Millau عبر خمسة مفاهيم في السعودية (2026).
- شيف رئيسي معتمد Master Chef من النمسا (2014).
- افتتاح وتطوير أكثر من 20 مفهوماً فاخراً في أوروبا والشرق الأوسط بصفة مستشار.
- سو شيف في ثلاثة مطابخ حائزة على نجوم ميشلان في برلين وسالزبورغ.
- قيادة عمليات الطهي في Formula One و ATP ونهائيات دوري أبطال أوروبا وبطولة أمم أوروبا ضمن DO & CO.

محطات المسيرة

مستشار طهي – الافتتاح والتطوير

أوروبا والشرق الأوسط

♦ افتتاح وتطوير أكثر من 20 مطعمًا وفندقًا ومخبزًا وصالة ضيافة ومفهومًا فاخرًا.

♦ افتتاح مفاهيم مطاعم كبرى في لبنان ومصر والعراق والسعودية.

الشيف التنفيذي المؤسسي

Kamp Holding

♦ الإشراف على عمليات طهي في عدة دول.

شيف التطوير

DO & CO International

♦ عمليات الطهي لـ 36 سباق Formula One Grand Prix و 6 بطولات ATP Tennis Masters و 5 نهائيات UEFA Champions League

وبطولتي UEFA EURO 2008 و 2012 ومعرض Chelsea Flower Show.

سو شيف

Margaux (ثلاث نجوم ميشلان)، برلين · Hangar-7 Ikarus (نجمة ميشلان) وPfefferschiff (نجمة ميشلان)، سالزبورغ

دعم الطهي

ZUMA – دبي، هونغ كونغ، لندن، بانكوك

مستشار الطهي

معرض الدفاع العالمي · مؤتمر COP16 للأمم المتحدة · المملكة العربية السعودية

♦ إدارة ضيافة كبار الشخصيات لنحو 60,000-85,000 ضيف.

الاعتماد المهني

Certified Master Chef

النمسا، 2014

الكفاءات الأساسية

تجهيز المطاعم والفنادق للافتتاح

الضيافة الفاخرة

إدارة العمليات متعددة المواقع

مطاعم ميشلان الراقية

القيادة المؤسسية للطهي

التميز التشغيلي

قيادة الفرق

تصميم المطابخ

ضبط التكاليف والأرباح والخسائر

هندسة القوائم

تطوير مفاهيم الطهي

إدارة المشاريع الدولية

ابتكار الطعام

الحضور الدولي

تايلاند

المملكة المتحدة

هونغ كونغ

العراق

مصر

لبنان

قطر

السعودية

الإمارات

النمسا

ألمانيا

الولايات المتحدة