



+500 زائر



+50 دولة



11
غرفة اجتماعات



3,600
متر مربع لمطبخ
متكامل وعصري



مركز عالمي لسياحة
فن الطهي



المنتدى العالمي لمنظمة الأمم المتحدة لسياحة فن الطهي 2024

19-18 نوفمبر 2024

Exhibition World Bahrain
مركز البحرين العالمي للمعارض

نظرة عامة

يفخر مركز البحرين العالمي للمعارض باستضافة النسخة التاسعة من المنتدى العالمي لمنظمة الأمم المتحدة لسياحة فن الطهي خلال الفترة 18-19 نوفمبر 2024، ليشكل لحظة تاريخية بحكم تنظيمه لأول مرة في منطقة الشرق الأوسط انطلاقاً من مملكة البحرين. وقد جرى تنظيم هذا الحدث العالمي المرموق بالتعاون بين هيئة البحرين للسياحة والمعارض ومنظمة الأمم المتحدة للسياحة تحت عنوان: "سياحة فن الطهي: محرك للتنوع الاقتصادي والاندماج".

استقطبت الفعالية أكثر من 500 زائر ومشارك من أكثر من 50 دولة حول العالم، جالبة نخبة من خبراء فن الطهي وكبار الطهاة العالميين لاستكشاف الإمكانات المتنامية لسياحة فن الطهي. من خلال العديد من المناقشات والجلسات الحوارية والعروض الحية والزيارات التقنية، أبرز المنتدى أهمية سياحة فن الطهي كمحرك رئيسي للتنوع الاقتصادي وتعزيز الاستدامة البيئية والمجتمعية والترابط الإقليمي للمجتمعات المحلية.

مرافق على أحدث طراز

كانت المرافق العصرية لمركز البحرين العالمي للمعارض المكان الأمثل لإقامة هذه الفعالية الدولية المرموقة، مع توفر مساحات عرض على أحدث طراز عالمي صمّمت خصيصاً لاستضافة كبرى الفعاليات العالمية، مع تخصيص الصالة الرئيسية وبهو الصالة الرئيسية و11 غرفة اجتماعات لفعاليات المنتدى.

- **الصالة الرئيسية:** تستوعب الصالة الرئيسية بتصميمها الشاسع وتجهيزاتها المرنة ما يصل إلى 4,000 زائر لتواكب احتياجات كافة أنواع المؤتمرات والمنتديات والمناسبات على اختلاف أحجامها.
- **بهو الصالة الرئيسية:** شكلت هذه المساحة الأنيقة بتصميمها الزجاجي الجذاب منصة تواصل مريحة للمشاركين في المنتدى لتمهد الطريق لمناقشات مثمرة وشراكات جديدة بين الخبراء والمختصين في فن الطهي وسياحة الأطعمة.
- **غرف الاجتماعات:** تم تخصيص 11 غرفة اجتماعات مجهزة بأحدث التقنيات لتنظيم الاجتماعات الصغيرة وورش العمل والمحاضرات القصيرة في المنتدى، لتقدم مرونة وراحة استثنائية للعديد من الجلسات ولقاءات الأعمال.
- **خدمات المواقف:** يقدم المركز 1,400 موقف سيارات رئيسي، و2,800 موقف سيارات إضافي في الساحة الفائضة مقابل البوابة الرئيسية، بما يضمن وصولاً سلساً للزوار، إضافة إلى توفير خدمة النقل بالباصات لمزيد من الانسيابية اللوجستية للمشاركين في المنتدى. استغرق العمل على أعمال التركيب والبناء للمنتدى ستة أيام من 12 نوفمبر ولغاية 17 نوفمبر 2024 لضمان تحضير كل شيء وفق أعلى المواصفات والمعايير الدولية لمثل هذا الحدث العالمي المرموق.

تجربة طهي استثنائية

يضم المركز أكبر مطبخ تجاري في مملكة البحرين على مساحة إجمالية قدرها 3,600 متر مربع، مما يمكن فريق الطهاة في المركز من تقديم مجموعة متنوعة من الأطباق الشهية عالية الجودة تلبى مختلف أذواق الوفود المشاركة. مع إمكانية خدمة 10,000 شخص دفعة واحدة، تنوعت خدمات الطهي لتشمل الأطباق البحرينية التقليدية والآسيوية والمتوسطية والأوروبية، بما يعكس التنوع الثقافي لمجتمع فن الطهي وسياحة الطعام محلياً وعالمياً.

أهمية الاستضافة البحرينية

شكل المنتدى علامة فارقة مهمة لمملكة البحرين، معززاً مكانتها كلاعب رئيسي دولي في سياحة الأطعمة، ويمثل احتضان المملكة واختيارها الدولة المستضيفة لهذا الحدث دلالة واضحة على الجهود الجماعية المبذولة من قبل وزارة السياحة وهيئة البحرين للسياحة والمعارض لجعل المملكة وجهة رائدة لسياحة الأعمال وقطاع المعارض والمؤتمرات، إلى جانب كونها وجهة رئيسية لفن الطهي وسياحة الأطعمة. كما أبرزت الفعالية حسن الضيافة البحرينية وما تمتاز به من أطباق فريدة من نوعها جذبت أنظار محبي فنون الطهي وخبراء فعاليات الطعام من مختلف أنحاء العالم.

وجهة رئيسية للمعارض والمؤتمرات

حقق المنتدى العالمي لمنظمة الأمم المتحدة لسياحة فن الطهي بنسخته التاسعة نجاحاً باهراً في مركز البحرين العالمي للمعارض، والذي أبرز الأهمية المتنامية للمملكة على الساحة الدولية لسياحة الأطعمة وفنون الطهي، لتتيح منصة مثالية للحوار الدولي حول إمكانات فن الطهي كأداة ديناميكية للتنوع الاقتصادي والاستدامة والمرونة المجتمعية.

"تشكل النسخة التاسعة من المنتدى العالمي لمنظمة الأمم المتحدة لسياحة فن الطهي لحظة فارقة في الاحتفاء بالتنوع والابتكار في فنون الطهي. لم تبرز الفعالية الإرث الثقافي لمملكة البحرين على مستوى عالمي فقط، بل أبرزت كذلك الدور المحوري لفن الطهي في السياحة المستدامة. ويعتبر مركز البحرين العالمي للمعارض أيقونة معمارية فريدة لهذا الحدث، ليجسد سعي المملكة المتواصل لتعزيز الحوار العالمي على مستوى فنون الطهي والسياحة المستدامة".

جوكس آيزيجا، المدير العام لمركز الباسك للطهي