

## للنشر الفوري

بيان صحفي: وصول المؤتمر التاسع والثلاثون من Worldchefs Congress & Expo 2022 إلى أبوظبي ، الإمارات العربية المتحدة

أبو ظبي: 24 مايو 2022 - بتربق كبير يحتفل مؤتمر الطهاة العالميين الـ 39 والذي يُعقد كل سنتين بعمر الجمعية البالغ 94 عامًا ، مع مجموعة رائعة من المتحدثين البارزين ، ونشاطات الطهي المكثفة، ونهائي تحدي الطهاة العالمي ، وجلسات تعليمية مكثفة و معرض مذهل (ExpoCulinaire) مع عارضين من جميع أنحاء العالم يعملون جنباً إلى جنب مع معرض الإمارات الدولي الخامس والعشرين لفنون الطهي بالإضافة إلى كأس الطهي الأفريقي. ستحضر معالي مريم المهيري - وزيرة التغيير المناخي والبيئة بصفتها المتحدث الرئيسي في المؤتمر.

يقام هذا الحدث في الفترة من 30 مايو إلى 2 يونيو في مركز أبوظبي الوطني للمعارض ، أبوظبي ، وسيُقام أخيرًا بعد 4 سنوات من الإنتظار - منذ المؤتمر الأخير في كوالالمبور ، ماليزيا ، وبعد أن تم إلغاء نسخة 2020 في سانت بطرسبرغ ، روسيا. عملت نقابة الإمارات لفنون الطهي ودائرة الثقافة والسياحة ، ممثلة في مكتب أبوظبي للمؤتمرات والمعارض ، بلا كلل مع منظمة Worldchefs "للارتقاء معاً" وإعادة إحياء شبكة الطهي العالمية من الطهاة وخبراء الصناعة.

قال توماس غوغلر ، رئيس منظمة Worldchefs ، "إن مؤتمر Worldchefs على وشك الحدوث ، لقد حان الوقت الذي يصبح فيه الإلهام والابتكار والعلاقات والتعليم مكوناتنا الرئيسية. لقد صممت لجنة الكونغرس أكثر من أي وقت مضى على إنشاء برنامج هادف وشامل وطريقة للجمع بين العالم ". تضم جمعية Worldchefs عضوية 105 دولة وهي ملتزمة بتوحيد المجتمع العالمي والمبتكرين عبر الصناعة لاستكشاف الماضي والحاضر والمستقبل لتجارة الطهي.

شارك أندي كوثيرت ، رئيس لجنة مؤتمر WorldChiefs ، قائلاً: "لقد قمنا بتصميم موضوع" نهوض الكونجرس معاً" لتكريم قطاع الضيافة في عام 2022 ، والذي عانى الكثير. لقد ساعدتنا قدرتنا على الصمود على المضي قدماً، وكذلك مزيجنا المتنوع من المتحدثين والأنشطة ، الذين سبلهمون طاه اليوم ، سواء كنت تعمل في هذه الصناعة لمدة 30 عامًا ، أو عامين فقط. انتهى الإنتظار - حان الوقت للتواصل ، والارتقاء بالمهارات والتعلم كمجتمع عالمي مرة أخرى."

يشكل مؤتمر ومعرض وورلد شيفس العديد من المكونات ، وكلها ستجلب المعرفة والإثارة إلى كل من أبوظبي والإمارات العربية المتحدة. هناك مؤتمر عالمي المستوى ، وثلاثية من المسابقات الدولية التي تحدث تحت سقف واحد لأول مرة في أي مكان في العالم ، وأكثر من 25 جلسة تعليمية مجانية معتمدة ، ومعرض هو الحدث التجاري والتعليمي الوحيد المخصص لخدمات الطعام في البلد. بدل قادة السوق مثل Electrolux Professional و Nestle Professional و Iffco out of Home و Unilever Food Solutions و Violife جهود رعاية كبيرة حيث يدعمون مستقبل معدات المطاعم والمنتجات الغذائية والمهارات - جميع العناصر الأساسية للحفاظ على أبوظبي والإمارات العربية المتحدة. رائدة في مجال الضيافة.

ماجد الصباغ ، نائب رئيس نقابة فن الطهي الإماراتي ورئيس نقابة الطهي السورية ، عمل بنشاط على الترويج لمؤتمر وورلد شيفز لعدة سنوات وعلق قائلاً: "عندما فازت أبوظبي باستضافة مؤتمر الطهاة العالمي 2022 ، كانت لحظة مميزة للإمارات العربية المتحدة ونقابة فنون الطهي الإماراتية. نحن نفخر كثيرًا بالترحيب بالعالم في عاصمة بلدنا ، والاحتفال بالإبداع والشغف والمواهب في فن الطهي من جميع أنحاء العالم."

يعد فن الطهي والمطاعم جزءًا أساسيًا من أي تجربة سياحية. تستمر السياحة في لعب دور رئيسي في الناتج المحلي الإجمالي للبلاد. وفقًا لمجلس السياحة والسفر العالمي ، بلغت المساهمة المباشرة لشركات الإمارات للسياحة والسفر في عام 2019 ما قيمته 180.4 مليار درهم إماراتي ، أي 11.6٪ من إجمالي الاقتصاد ، وشغل التوظيف 1 من كل 10 وظائف.

جوان كوك ، الرئيس التنفيذي لشركة Purple Kitchen Events هي منظم مؤتمر ومعرض "Worldchefs 2022" من المؤكد أن التركيز على فنون الطهي والمسابقات والمهارات والتعلم والتدريب والمنتجات والمعدات، التي يقودها الشغف والإلهام وإبداع الطهاة تأثير على صناعة السياحة. يعد قطاع السياحة أمرًا حيويًا بالنسبة لدولة الإمارات العربية المتحدة ، ويجب أن نستمر في الريادة والتقاط فرص صناعة الضيافة ". قالت كوك.

Hotel Partner

Rotana

Organiser

PURPLEkitchen  
EVENTS  
Organiser | Management | Consultancy

Venue Partner

ADNEC  
مركز أبوظبي الوطني للمعارض  
Abu Dhabi National Exhibition Centre

Destination Partner

Abu Dhabi  
CONVENTION & EXHIBITION  
BUREAU

سيستمتع المشاركون والحاضرين للمؤتمر بحفلة مسائية للتواصل في فندق Erth الذي تم تجديده مؤخراً، وفي قاعة المعارض التابعة لشركة أبوظبي الوطنية للمعارض. وقد عمل المكانان عن قرب مع اللجنة المنظمة لـ Worldchefs لضمان تجارب تناول طعام فريدة من نوعها تحنفي بالتقاليد الإماراتية ولكنها تقدم أيضاً تطبيقات معاصرة للمطبخ المحلي الحديث. يمكن القول بثقة، أن أبو ظبي ستضع العالم على صحنها الأسبوع المقبل.

لمزيد من المعلومات والاستفسارات الإعلامية والشعارات والصور عالية الدقة، يرجى الاتصال ب:  
[admin@purple-kitchen.com](mailto:admin@purple-kitchen.com)

--انتهى--

## Worldchefs حول

الرابطة العالمية لجمعيات الطهاة، Worldchefs باختصار، هي شبكة عالمية ديناميكية تضم أكثر من 100 جمعية طهاة، تمثل متخصصين في الطهي على جميع المستويات وفي جميع التخصصات. تلتزم Worldchefs بالنهوض بالمهنة والاستفادة من تأثير جاكبث الشيف لتحسين الصناعة والإنسانية بشكل عام. Worldchefs هي منظمة مهنية غير سياسية، مكرسة للحفاظ على معايير الطهي للمأكولات العالمية وتحسينها. تحقق هذه الأهداف من خلال التعليم والتدريب والتطوير المهني لأعضائها [www.worldchefs.org](http://www.worldchefs.org).

## حول إكسبو كولينيير

الآن في عامه الثالث، يستضيف المعرض السنوي الخامس والعشرون لصالون الإمارات الدولي لفنون الطهي. انتقلت من الشارقة إلى أبوظبي في عام 2022 لتصبح عنصر "إكسبو" في مؤتمر ومعرض وورلد شيفس. يتم عرض التعليم / التدريب والأغذية والمعدات والخدمات الخاصة بصناعة الطعام على مدار 4 أيام للمهنيين والتجاربيين وطلاب الطهي ليروا ويلمسوا ويتذوقوا [www.expoculinaire.com](http://www.expoculinaire.com)

## حول تحدي الطهاة العالمي

سيتم اختيار الفرق المؤهلة من خلال أفضل أداء في نصف النهائي الإقليمي لكأس العالم لفنون الطهي والتحدي العالمي للطهاة، وستتنافس الفرق المؤهلة في نهائي Global Chef Challenge. وهنا يجتمع الأفضل والألمع لإظهار البراعة في فنون الطهي. سينافس على الميدالية الذهبية أربعون فريقاً من الطهاة الواعدين من جميع أنحاء العالم يمثلون بلدانهم. أربعة أيام من المسابقات المكثفة ستشهد مواهب الطهي الناشئة في العالم تختبر مهاراتهم وتقدم أفضل ما لديهم وهم يتنافسون من أجل اللقب. تشمل نهائيات التحدي العالمي للشيفات ثلاث فئات منافسة متخصصة: التحدي العالمي للطهاة، والتحدي العالمي للشيفات الحلويات، والتحدي العالمي للشيفات الشباب. سجل مجاًناً الآن لمعرفة من سيحصل على الكأس الثمينة ولقب أفضل شيف في العالم. [www.globalchefschallenge.org/gcc\\_qualification](http://www.globalchefschallenge.org/gcc_qualification)

## حول صالون الإمارات الدولي لفنون الطهي

يعد صالون الإمارات الدولي لفنون الطهي أكبر مسابقة للشيفات في العالم. تقيس هذه المسابقة السنوية المشهورة عالمياً والتي تم تنظيمها كسلسلة من تحديات الطهي العملية والقائمة على العروض الحية أو "الفئات"، تنوع مهارات الطهي للمشاركين وتدفع حدود إعداد الطعام وتقديمه في العصر الحديث. تم تقييم صالون كولينيير من قبل لجنة مكونة من 30 خبيراً دولياً وبنفويض من الاتحاد العالمي لجمعيات الطهاة (WACS)، وهو يقدم اعترافاً موثوقاً به في الصناعة لأكثر من ألف رئيس طهاة وطهاة وخبازين. يعمل الصالون على إلهام وتشجيع الطهاة الشباب على مواصلة السعي لتحقيق التحسين المستمر في ممارسات عملهم اليومية. تُمنح الميداليات والشهادات الذهبية والفضية والبرونزية للمتسابقين الذين وصلت معروضاتهم، في رأي الحكام، إلى المعايير الدولية المناسبة. بالإضافة إلى جوائز الكؤوس، هناك جوائز خاصة تُمنح للأفراد الذين حققوا التميز في المنافسة في مجالهم الخاص: فن الطهو؛ خبز / معجنات؛ وجائزة جديدة مصممة لتشجيع تطوير المطبخ العربي.

[www.emiratesculinaryguild.net](http://www.emiratesculinaryguild.net)

## حول كأس الطهي الأفريقي

كأس إفريقيا السادس للطهي 2022 - هذه المسابقة المرموقة، التي أقرها Worldchefs، تجمع بين فرق الطهي الوطنية الأفريقية من غانا وجنوب إفريقيا وناميبيا وقطر ومصر والإمارات العربية المتحدة. سينافس هؤلاء الطهاة الشباب المتنوعون مع بعضهم البعض في مسابقة الطهي التي تسلط الضوء على المأكولات العرقية من كل بلد.

Hotel Partner

Rotana

Organiser

PURPLEkitchen  
EVENTS  
Organiser | Management | Consultancy

Venue Partner

ADNEC  
مركز أبوظبي الوطني للمعارض  
Abu Dhabi National Exhibition Centre

Destination Partner

Abu Dhabi  
CONVENTION & EXHIBITION  
BUREAU