

خبر صحفي

تحت رعاية معالي بندر بن ابراهيم الخريف وزير الصناعة والثروة المعدنية

## معرض سعودي فود 2024 يشهد حضوراً عالمياً واسعاً في نسخته الثانية

- يقام بالشراكة مع الهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية "مدن"
- أدى الإقبال العالمي غير المسبوق إلى مضاعفة حجم المعرض في دورته الثانية

**الرياض - 12 مايو، 2024:** تحت رعاية معالي وزير الصناعة والثروة المعدنية الأستاذ بندر بن إبراهيم الخريف، تنطلق فعاليات النسخة الثانية من معرض سعودي فود 2024، الفعالية العالمية الأكبر لقطاع الأغذية والمشروبات في المملكة العربية السعودية، بشراكة استراتيجية مع الهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية "مدن"، وذلك بعد النجاح الكبير الذي حققه المعرض في نسخته السابقة، حيث من المتوقع أن يتخطى نجاح العام الماضي في كافة المجالات. ويُقام المعرض الذي تنظمه شركة كون أرابيا، ودي إم جي إيفنتس، من 21 حتى 23 مايو في واجهة الرياض، ويشهد مشاركة مجموعة واسعة من الجهات العارضة والمشتريين والمتحدثين الخبراء، ويوفر العديد من المزايا غير المسبوقة في ضوء قيادة المملكة العربية السعودية لقطاع الأغذية والمشروبات بفضل موقعها الإقليمي المتميز.

وتعليقاً على هذا الموضوع، قالت تريكسي لوه ميرماند، الرئيس التنفيذي لشركة كون إنترناشيونال: "يتميز قطاع الأغذية والمشروبات السعودي بتوسعه وتطوره المستمر، مما دفعنا للارتقاء بمعرض سعودي فود في نسخته الثانية إلى مستويات غير مسبوقة، وذلك نتيجة الإقبال العالمي المميزة، وما يتبعها من فرص الأعمال الكبيرة التي يوفرها".

### علامات تجارية وأجنحة جديدة

يشترك في المعرض أكثر من 1,000 جهة عارضة من أكثر من 100 دولة، وتشمل القائمة عدداً من أبرز المساهمين في هذا القطاع مثل آي بي بي (بيبسي)، شركة الجميح للتعبئة، المراعي، أمريكانا، العوجان للمشروبات، وبيد فود والمطاحن الأولى، وإفكو، وجيفان، ولاكتاليس، ونادك، وسدافكو، وسافولا، ويمثل عدد الجهات المشاركة ضعف عدد المشاركين في النسخة الأولى للمعرض، حيث تسجل النسخة الثانية من المعرض زيادة بنسبة 45% في عدد الجهات العارضة الجديدة. كما تشارك ثلث الأجنحة الدولية للمرة الأولى في المعرض، وتشمل الإضافات المميزة لهذا العام مشاركة البرازيل وبولندا وسويسرا وإسبانيا وقطر وأذربيجان وماليزيا وفرنسا وكوريا الجنوبية وكمبوديا والمكسيك وسويسرا، والعديد من الدول الأخرى، مما يوفر تشكيلة فريدة من النكهات المتنوعة. ومع حضور 94%

من العارضين من خارج المملكة، سيكون معرض الأغذية السعودي 2024 بمثابة عرض عالمي حقيقي للأطعمة والمشروبات.

### ثلاثة أيام من الفعاليات المميزة

يعود ملتقى سعودي فود ليوفر منصة فريدة تتيح الحصول على خبرات ومعلوماتٍ عملية قيّمة حول القوانين والأنظمة السعودية، إلى جانب أحدث التوجهات في قطاع الأغذية والمشروبات الإقليمي، وذلك من خلال إقامة حوارات تفاعلية وحلقات نقاش ديناميكية، بمشاركة ما يزيد عن 90 ممثلاً عن الجهات الحكومية في المملكة، وعدد من الرواد وقادة القطاع، وبمشاركة عدد من أبرز علامات الأغذية والمشروبات في المنطقة.

ويتنظيم من الهيئة السعودية للمدن الصناعية ومناطق التقنية "مدن"، الشريك الاستراتيجي لمعرض سعودي فود، تستضيف الفعالية في يومها الأول عدداً من الكلمات لأبرز صنّاع السياسات من مختلف الهيئات الحكومية في المملكة لتسليط الضوء على المبادرات الاستراتيجية الرامية إلى توسيع قطاع الأغذية والمشروبات في المملكة، وذلك بهدف زيادة مساهمته في تحقيق مستهدفات الاستراتيجية الوطنية للاستثمار ورؤية المملكة 2030. وتحت إشراف جمعية المطاعم والمقاهي السعودية "قوت"، يتعمق اليوم الثاني في مشهد تجارة الأغذية والمشروبات المتنامي في المملكة، حيث يستعرض قادة عددٍ من العلامات التجارية الرائدة رؤاهم وتحليلاتهم القيمة، بما في ذلك بنده ويلا ماركت.

ويتمحور اليوم الختامي حول مبادرة سعودي فودبرينور، وهي سلسلة جديدة من ورش العمل التي تستعرض جوانب الإبداع والديناميكية في قطاع الأغذية والمشروبات على صعيد المملكة ومختلف دول مجلس التعاون الخليجي، كما تزود رواد الأعمال السعوديين بالمهارات اللازمة لتوسيع نطاق أعمالهم. وتتولى كل من هوم جرون سي بي جي وبيتش لاونج وماركيتينج استراتيجايزر، تنظيم عددٍ من ورش العمل التي تعنى بمواضيع متنوعة، مثل جاهزية المستثمرين وبناء علامة تجارية بطريقة فعالة من حيث التكلفة وخالية من الضغوطات، بالإضافة إلى توفير نصائح حول أفضل السبل لتوسيع حضور شركات الأغذية والمشروبات الناشئة، والتي يقدمها خبراء القطاع، مثل ديباك كول، مدير عام شركة كوكاكولا لتعبئة المشروبات في السعودية.

### نخبة من نجوم الطهو والمواهب الشابة

تجمع فعالية توب تيبيل سعودي نخبة من كبار الطهاة العالميين والمحليين، وهي الملتقى الأضخم في المملكة للطهاة البارزين. ويقدم أشهر الطهاة الذين يزيد عددهم عن 80 طاهياً للجمهور سلسلة من الجلسات المميزة لتسليط الضوء على التقنيات المبتكرة، والتعرف على عددٍ من المأكولات العالمية والمحلية التي أضيفت إلى قوائم الطعام في المملكة، فضلاً عن استكشاف أحدث التوجهات في عالم الطهي.

ويشارك في فعالية توب تيبيل سعودي مجموعة من الطهاة الحائزين على نجوم ميشلان لاستعراض أساليبهم الاستثنائية ونكهاتهم المميزة، بمن فيهم سايمون روجان، الشيف الحائز على 3 نجوم ميشلان من مطعم لينكوم في المملكة المتحدة، ورائد حركة من المزرعة إلى المائدة في المملكة المتحدة؛ وفتح توكتاك، الشيف ومالك مطعم تورك، أول مطعم حائز على نجمتي ميشلان في تركيا بإسطنبول؛ ومنى موصلي، إحدى أشهر الطاهيات في المنطقة، والتي تشتهر بلمستها الإبداعية والمبتكرة على الأطباق الكلاسيكية؛ والشيف سامي تميمي الحائز على العديد من الجوائز والمالك الشريك لستة مطاعم في لندن، ومؤلف العديد من كتب الطهي الأكثر مبيعاً؛ وراكان العريفي، الشيف الحائز على جوائز مرموقة ومؤسس شركة كيت للخدمات الغذائية.

ولأول مرة خارج الاستديو، تستضيف فعالية توب تيبل سعودي نخبة طهاة برنامج تلفزيون الواقع الشهير توب شيف الشرق الأوسط، ليقدموا للجمهور رؤيتهم الفريدة للمطبخ العربي والشرقي، إلى جانب استكشاف تفرد وتنوع المطبخ الإقليمي التقليدي والحديث.

ويتعاون تحدي يوث إكس سعودي هذا العام مع برنامج الأمم المتحدة للبيئة، وهي فعالية تم تصميمها لتمكين المواهب الشابة العاملة في الفنادق السعودية والتعريف بهم على الصعيد العالمي. ومن خلال مبادرة وصفة التغيير الرائدة، يعمل التحدي على زيادة الوعي بهدر الطعام وتقديم الدعم للجمهور وقطاعات الفنادق والمطاعم والمقاهي والمشروبات والضيافة، لتعزيز قدرتها على تحقيق الهدف 12 من أهداف التنمية المستدامة للأمم المتحدة، والمتمثل في الحد من هدر الطعام إلى النصف بحلول عام 2030. وتتنافس فرق من ثلاثة طهاة من بعض الفنادق الرائدة في المملكة لنيل فرصة المشاركة في النهائيات الدولية المقامة في فبراير 2025 ضمن معرض جلفود، أكبر معرض لتوريد الأغذية والمشروبات في العالم.

-انتهى-