

مهرجان فيست
للطعام السعودي
SAUDI FEAST FOOD FESTIVAL



هيئة فنون الطهي
Culinary Arts Commission





مقدمة

تزخر بلادنا بالعديد من الموروثات الأصيلة والتي تستحق إبرازها والتعريف بها على نطاق واسع، ومن تلك الموروثات الطعام السعودي الغني بالأطباق الشهية والمتفردة سواء بطريقة تحضيرها أو مذاقها أو آلية تقديمها. بالإضافة إلى أن مجال الأطعمة ضمن أبرز المجالات التي تشهد نمواً متصاعداً خلال السنوات القليلة الماضية ويتوقع أن يستمر بالنمو في المستقبل القريب. ومن هذا المنطلق تسعى وزارة الثقافة ممثلة في هيئة فنون الطهي لتأصيل واستدامة المطبخ السعودي وإضافة مهرجان فيست للطعام السعودي ضمن رزمة الفعاليات العالية المتخصصة في الطعام. مهرجان فيست للطعام السعودي 2022 يعد من أبرز فعاليات الطهي على مستوى المملكة والوطن العربي من حيث الفكرة وتعدد الأقسام وشعبيتها لمجال الطعام وبأسلوب ثقافي مرتبط بهويتنا.





الأهداف

- تقديم الثقافة السعودية وقيمها محلياً وعالمياً من خلال التعريف بالطعام السعودي محلياً وإقليمياً وعالمياً.
- بناء مجتمع للمهتين بمجال الأطعمة من خلال إقامة فعالية هي الأضخم من نوعها على مستوى الشرق الأوسط.
- إبراز جهود المملكة ممثلة في وزارة الثقافة في الاهتمام بالطعام باعتباره أحد الموروثات الوطنية الأصيلة.
- تقديم المملكة العربية السعودية كوجهة عالمية لعشاق الطهي وتذوق الأطعمة.
- إثراء المجتمع السعودي بالفرص الواعدة بمجال الأطعمة، وسبل استدامة تلك الأنشطة.
- تشجيع شباب الوطن الذين لديهم اهتمام بمجال الأطعمة في تحويل هواياتهم لمشاريع تجارية.



المهرجان في أرقام



200+
مطعم مشارك



20+
طاه عالمي



50,000 متر مربع
مساحة المهرجان



10
مناطق تفاعلية



150+
ورشة عمل



18
مسابقة طهي



15
اتفاقية



36+
جلسة حوارية



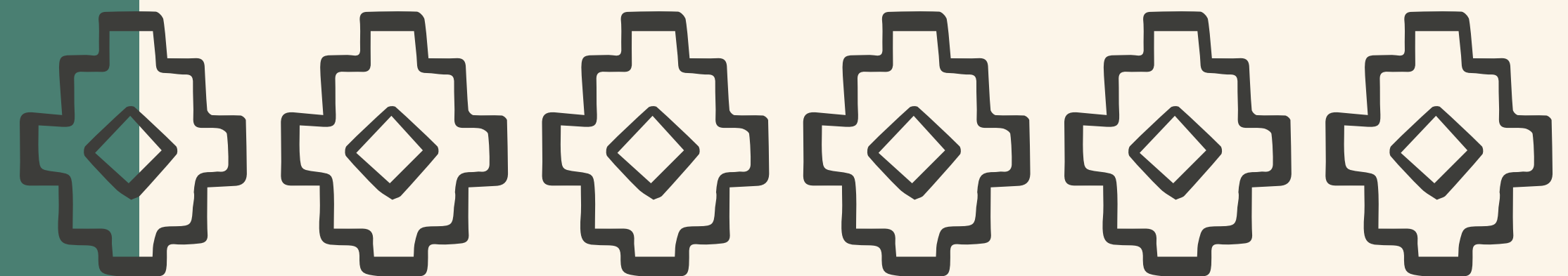
25+
جهة مشاركة



100
طاه سعودي



500,000+ شخص
الحضور المتوقع

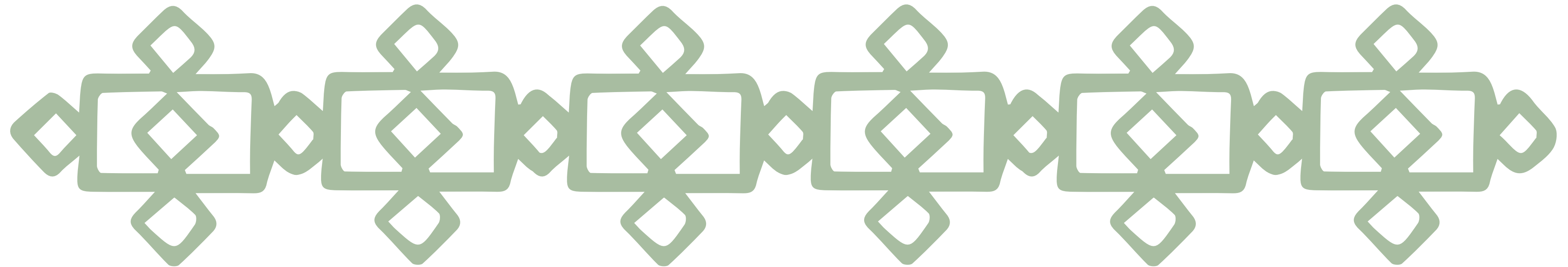




الشريحة المستهدفة

يستهدف المهرجان الوصول لمجموعة من الفئات، من أبرزها:

- المهتمون بمجال فنون الطهي
- رواد الأعمال والمستثمرون
- الطهاة والخبراء المحليون والعالميون
- الجهات الحكومية ذات الاهتمام بمجال الطعام
- الجهات الخاصة ذات الاهتمام بمجال الطعام





معلومات الفعالية

12 – 29 ديسمبر 2022



4:00 عصراً - 12 مساءً



حطين، طريق الملك خالد (هنا)





الأقسام

.01

منطقة المطاعم



.02

تراث المناطق



.03

معرض النخيل والتور



.04

العروض والمسابقات



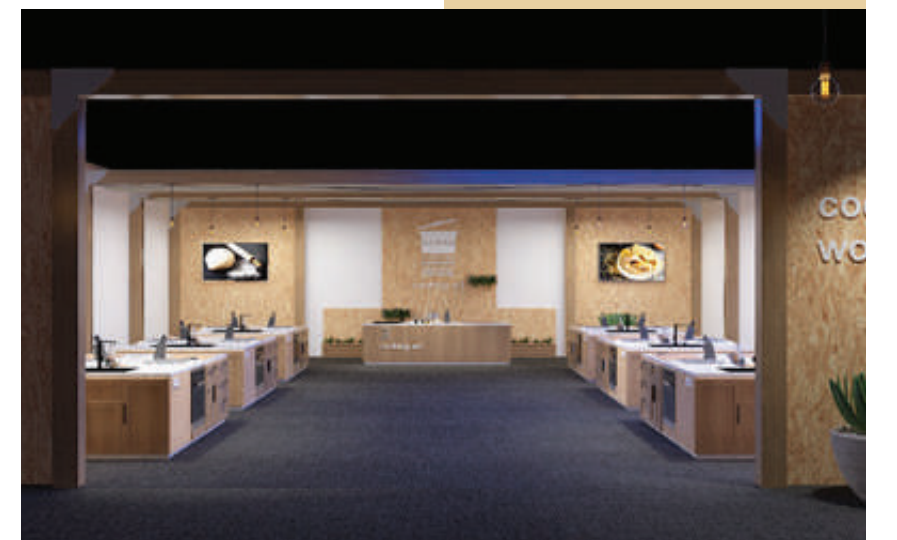
.05

الأطفال والمزرعة



.06

ورش العمل



.07

منطقة الأعمال



.08

متجر الهدايا



.09

الوليعة



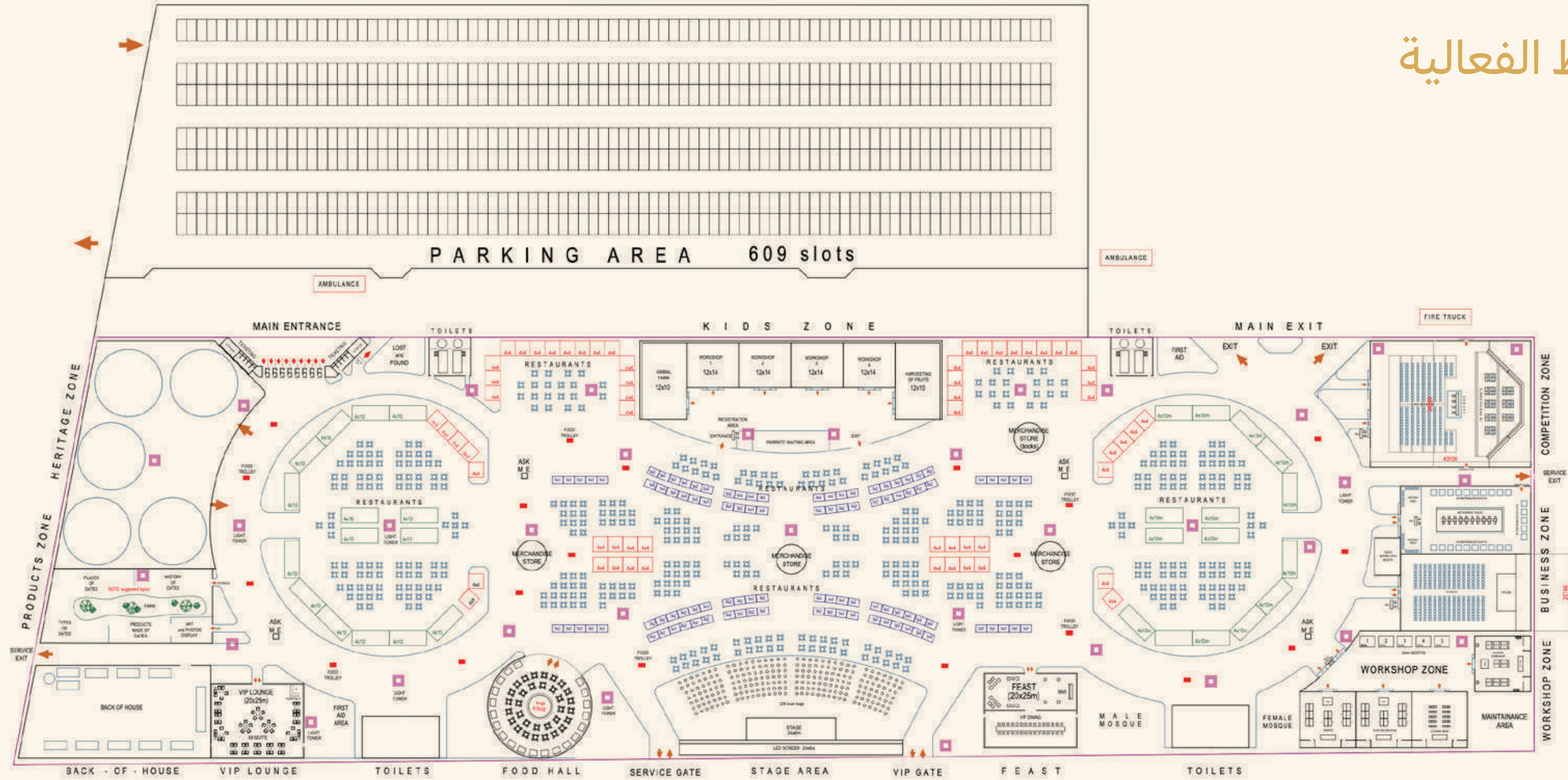
.10

مسرح فيست





مخطط الفعالية





01. منطقة المطاعم

منطقة تشارك فيها عدة من المطاعم والمقاهي المختلفة بكافة أنواعها من كل مناطق المملكة، لخلق تجربة كاملة من التنوع والاختلاف في المهرجان. سيتم توفير 4 أنواع من المطاعم بمقاسات مختلفة لاستهداف أكبر عدد ممكن:

الأعداد	القياس	الفئة
30	4*10	الكبيرة
60	4*4	المتوسطة
100	3*2	الصغيرة
100	2*1	العربات



التصاميم العامة

المطاعم الصغيرة = 3 * 2 متر



المطاعم المتوسطة = 4 * 4 متر



المطاعم الكبيرة = 10 * 4 متر





الفئة	القياس	الأعداد	السعر	الخدمات المقدمة
الكبيرة	4*10	30	12,000	توفير جناح بالتصميم المذكور 4 طاوولات كبيرة مع 4 كراسي لكل طاولة ميني بار مع كراسي رفيعة رفوف تخزين , كهرباء , ماء
المتوسطة	4*4	60	7,500	توفير جناح بالتصميم المذكور رفوف تخزين , كهرباء , ماء
الصغيرة	3*2	100	2,500	توفير جناح بالتصميم المذكور رفوف تخزين , كهرباء , ماء

الأسعار لا تشمل ضريبة القيمة المضافة

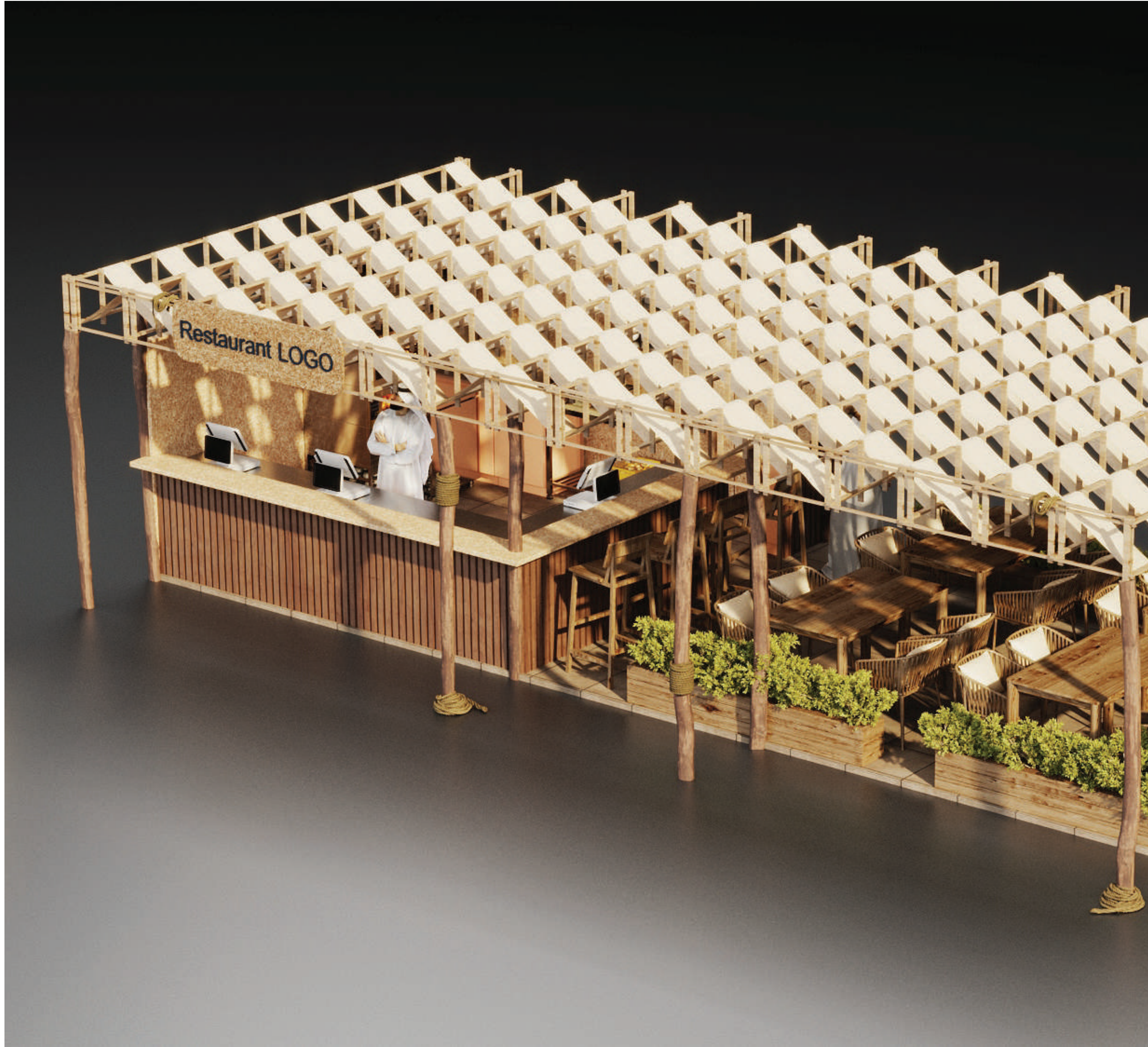




معلومات تشغيلية

استلام الموقع وتنزيل المنتجات: 10 ديسمبر 2022

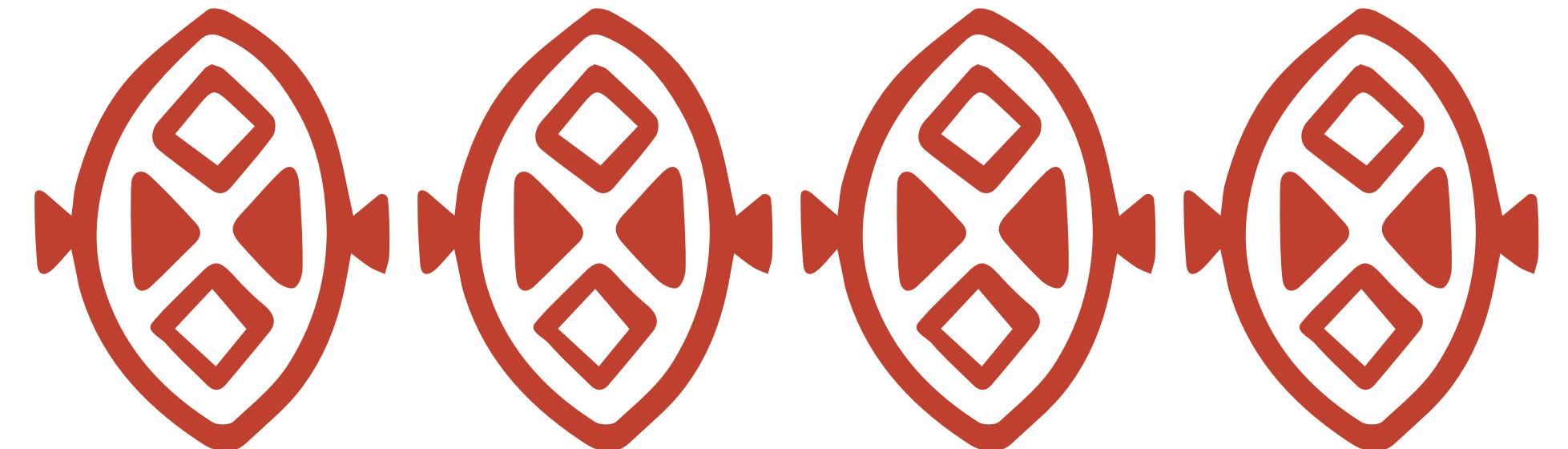
أوقات تشغيل المهرجان: 4:00 مساءً - 12:00 صباحاً





02. منطقة تراث المناطق

محطات طهي موزعة وفقاً لتقسيم المناطق الرئيسية والمناطق الإدارية التابعة لها، سيمثل كل منطقة مشاركاً منها - وفق أجندة محددة مسبقاً - أطباق مستوحاة من ثقافة وإرث كل منطقة، مما يتيح الفرصة لزوار المهرجان لتذوق الأطباق ومشاهدة تحضيرها والاستمتاع بالتنوع الثقافي من مختلف المطابخ السعودية. بالإضافة إلى مسرح تراث فن الطهي والذي ستشارك الفرق الأدائية فيه بتقديم رقصات شعبية طيلة أيام المهرجان، حيث سيتم تخصيص عروض فلكلورية من كل منطقة تعبيراً عن الاعتزاز والفخر بالموروث الثقافي المتنوع في المملكة.





03. معرض النخيل

مساحة تضم عدة مسارات تحمل طابعاً تراثي، تسعى لإثراء الزوار حول رحلة التمور ابتداءً بغرس النخيل مروراً بالتوبيير والخراف ووصولاً للتعبئة والكنز، وذلك عبر وسائل عرض جاذبة وتتواءم مع الهوية العامة للمهرجان.

يسعى معرض النخيل والتمور لتحقيق مجموعة من الأهداف من أبرزها:

- تعزيز الانتماء للنخيل باعتبارها أحد مكونات الشعار الوطني.
- إبراز دور المملكة في تعزيز الأمن الغذائي العالمي باعتبارها أحد أبرز الدول المنتجة والمصدرة للتمور.
- تسليط الضوء على المنتجات التحويلية والتي تعد التمور المكون الأساس لها.
- إثراء الزائر حول المنتجات التحويلية المتعلقة بالنخل وفق المفهوم الواسع والذي يتجاوز إنتاج التمور.



04. منطقة المسابقات

منطقة تضم منافسات نوعية بمجال الطهي، تهدف لاكتشاف المواهب وتغيتها وذلك من خلال إقامة منافسات بمجال فنون الطهي في المطبخ السعودي بإشراف وتقييم نخبة من الطهاة السعوديين والعالميين.

آلية المشاركة في المسابقة:

سيتم إتاحة الفرصة لكافة المهتمين وذلك عبر التسجيل المسبق عبر منصة تسجيل رقمية.



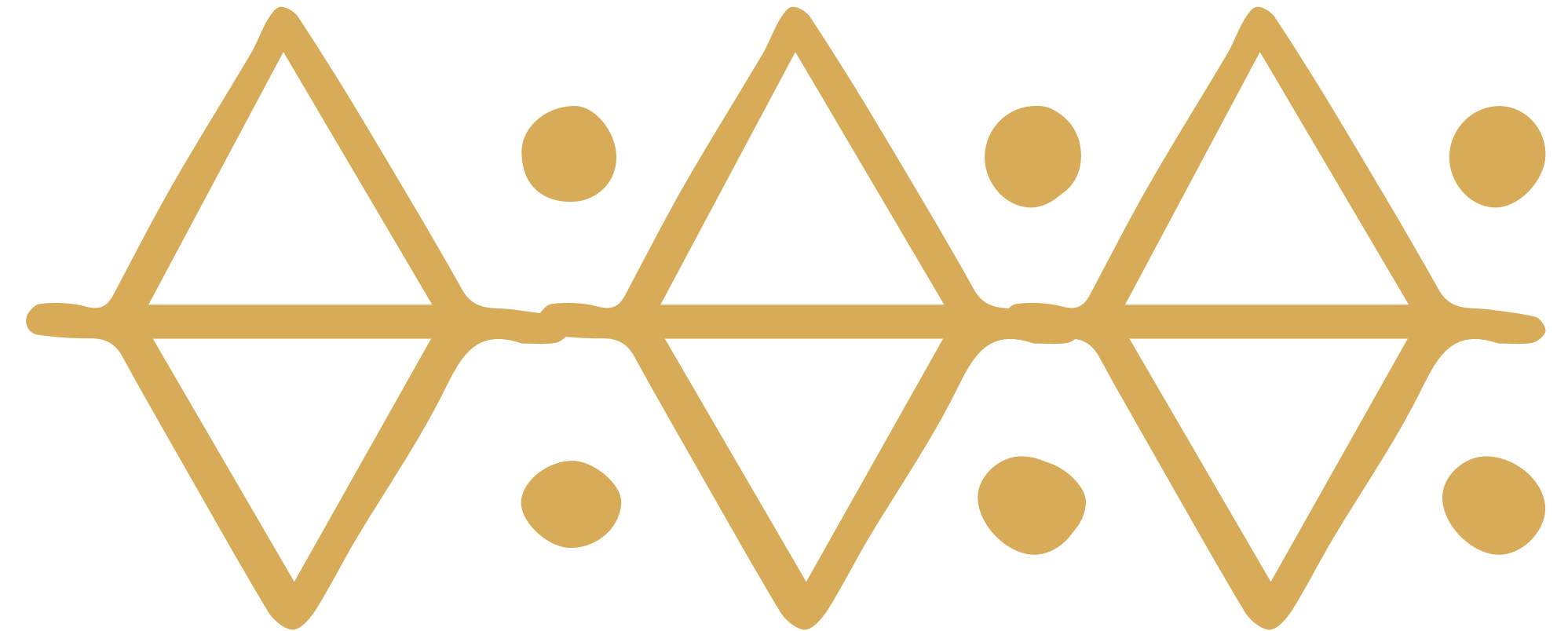


05. منطقة الأطفال والمزرعة

منطقة مخصصة للأطفال بمختلف الأعمار تُقدّم خلالها مجموعة من الأنشطة المرتبطة بفنون الطهي والتي تتسم بكونها تعتمد على الحواس نظراً لطبيعة الفئة المستهدفة، كما سيتم ربطها بالموروث السعودي بالإضافة لتعزيز قيم سامية تتعلق بعلاقة الإنسان بالعالم من حوله والمحافظة على الموارد الطبيعية؛ لما لها من دور بارز في توفير سبل العيش للبشرية.

حيث ستتضمن المنطقة عدة أنشطة، من أبرزها:

- المزارع الصغير
- الطباخ الصغير
- رسومات متعلقة بهوية المهرجان



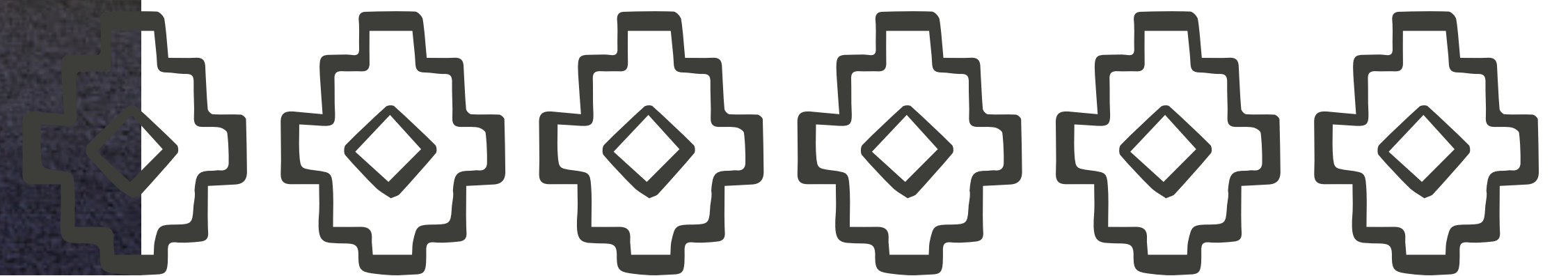


06. منطقة ورش العمل

مجموعة من ورش العمل النوعية والتي تنفذها وتشرف عليها مجموعة من المدارس والمعاهد العالمية المتخصصة بمجال الأطعمة بالإضافة إلى نخبة من الطهاة العالميين والمحليين، بأسلوب عملي جذاب. حيث سيتم تصنيف تلك الورش وفقاً لمجال الطهي بواقع 4 قاعات متمثلة بالمجالات التالية:

- ورش العمل النظرية
- ورش العمل المطبخ التفاعلي
- ورش العمل المخبوزات والحلويات
- ورش العمل إعداد المشروبات

عدد الورش المتوقع: 8 ورش يوميا
عدد المشاركين في كل ورشة: 16 – 30 شخص







توزيع ورش العمل

قاعة إعداد المشروبات



يتم فيها عرض وتطبيق طرق مبتكرة لصنع المشروبات من قبل خبير (مكسولوجست)

سعة القاعة: 16 شخص
تطبيق عملي: يوجد

قاعة المخبوزات والحلويات



يتم فيها عرض وتطبيق طرق طبخ مبتكرة للمخبوزات والحلويات من قبل خبير (طاه محترف)

سعة القاعة: 16 شخص
تطبيق عملي: يوجد

قاعة المطبخ التفاعلي



يتم فيها عرض وتطبيق طرق طبخ مبتكرة من قبل خبير (طاه محترف)

سعة القاعة: 16 شخص
تطبيق عملي: يوجد

قاعة ورشة نظرية (ماستر كلاس)



يتم فيها عرض طرق طبخ مبتكرة من قبل خبير (طاه محترف)

سعة القاعة: 30 شخص
تطبيق عملي: لا يوجد

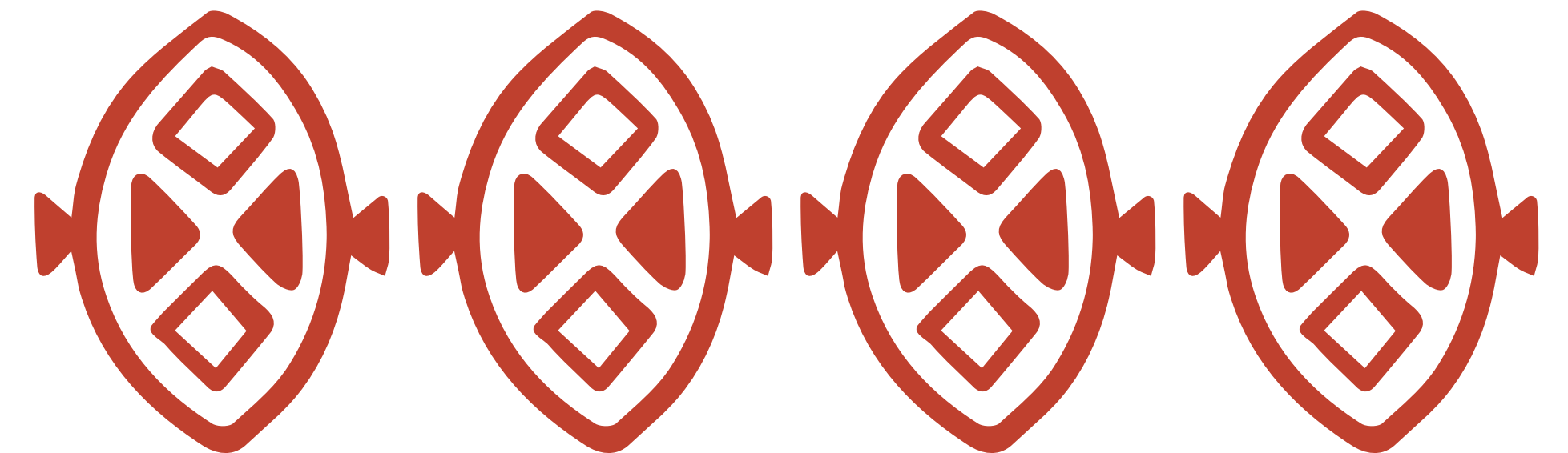


07. منطقة الأعمال

منطقة تمكين وتأهيل المهتمين بمجال الأطعمة من خلال إشراكهم بجلوسات الحوار وتبادل الخبرات مع نخبة من الخبراء والمختصين بمجال الطهي على المستوى المحلي والعالمي، والحصول على الاستشارات بما يضمن تحويل أفكارهم لمشاريع قائمة.

إضافة إلى أنها ستكون منطقة للفرص الواعدة وعقد الصفقات والشراكات بين الأفراد أو المنشآت الصغيرة والمتوسطة ذات الأنشطة المتعلقة بالأطعمة والمشروبات سواء الطهارة أو المستثمرين المحليين والعالمين.

كما ستشهد تلك المنطقة تواجد العديد من الجهات الحكومية والخاصة الممكنة سواء فيما يتعلق بالتمويل أو إصدار التراخيص بما يضمن إزاحة كافة التحديات التي تواجه رواد الأعمال الحاليين أو المحتملين بمجال أنشطة الطعام.



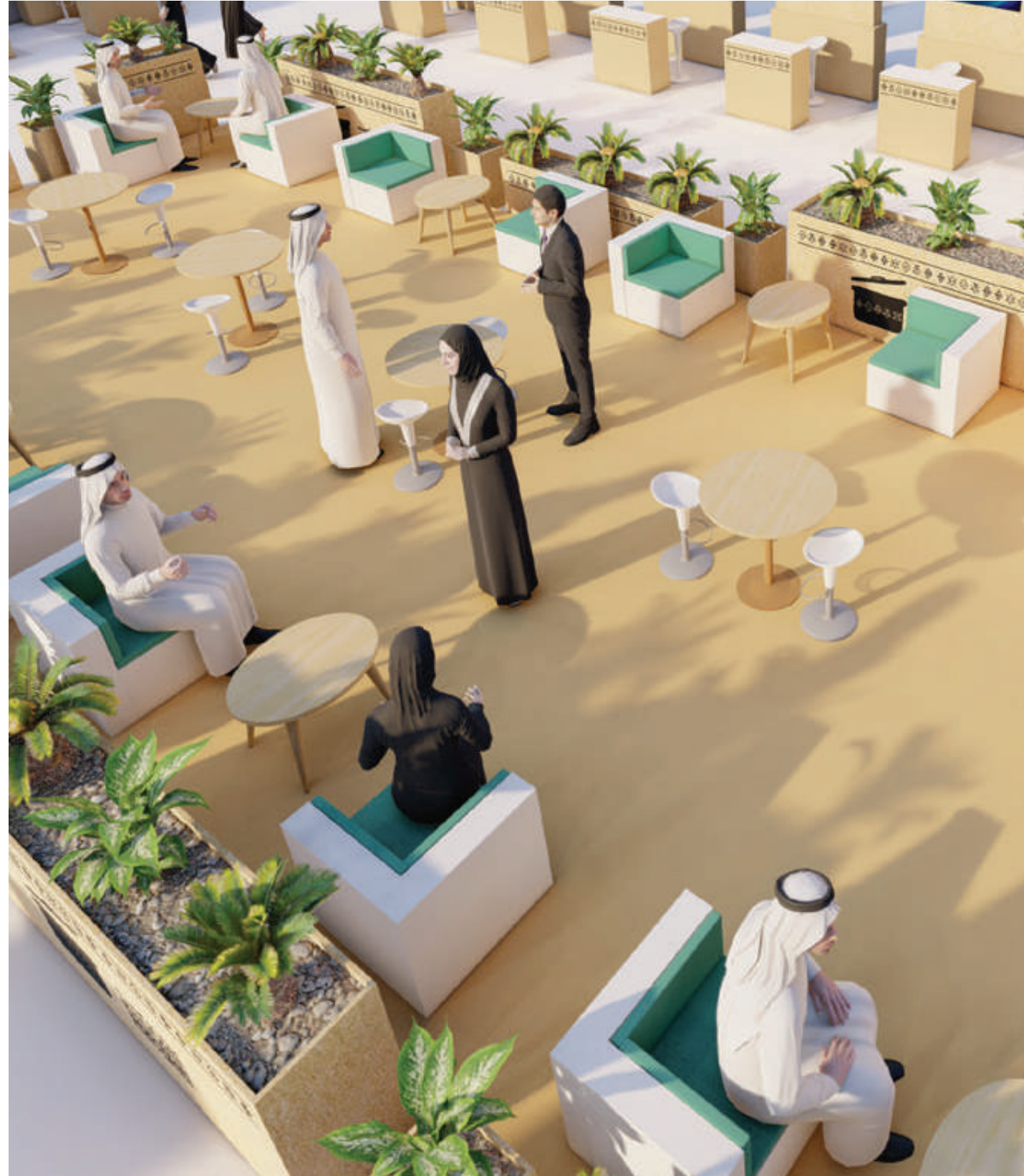


توزيع منطقة الأعمال

المعرض

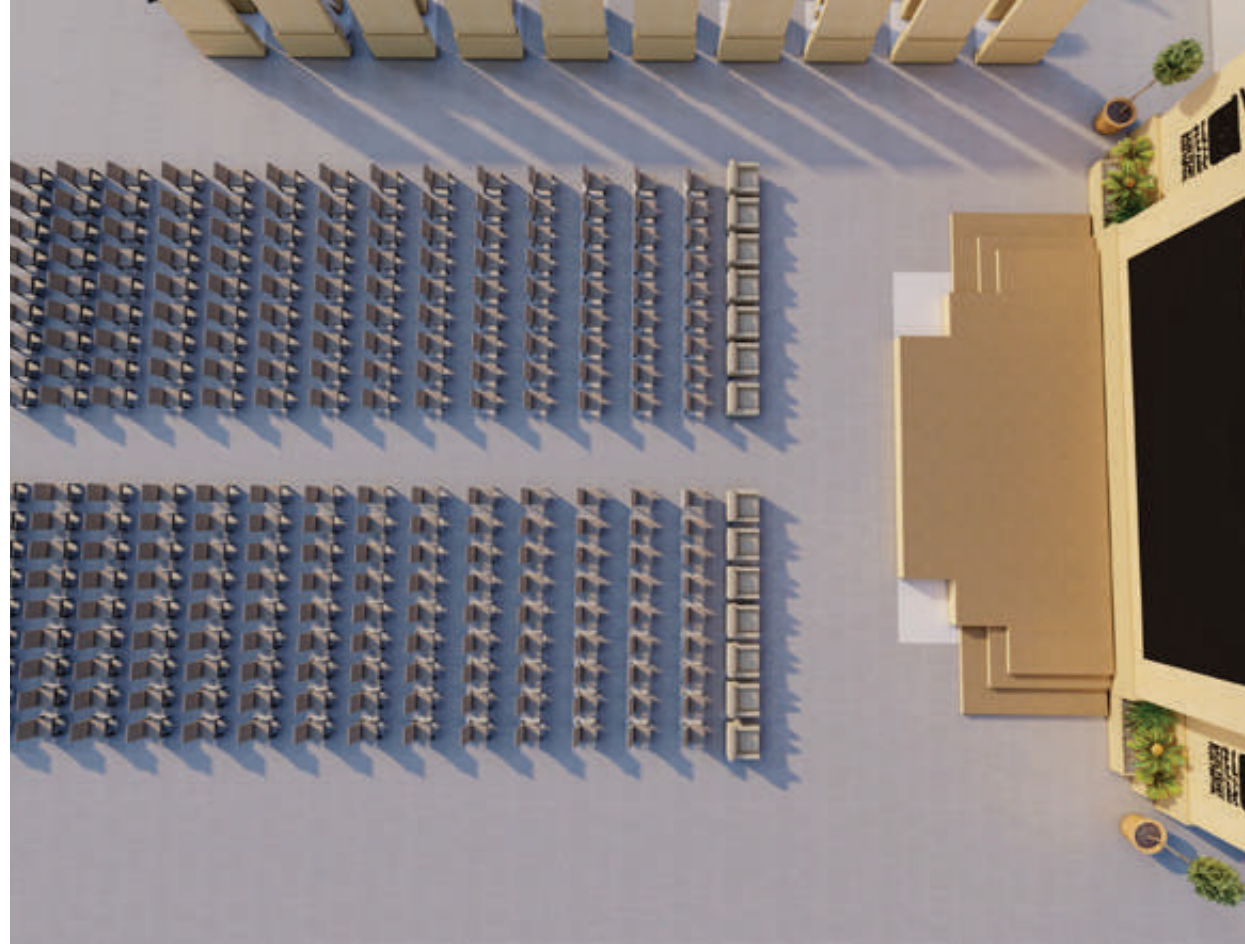


مساحة الأعمال



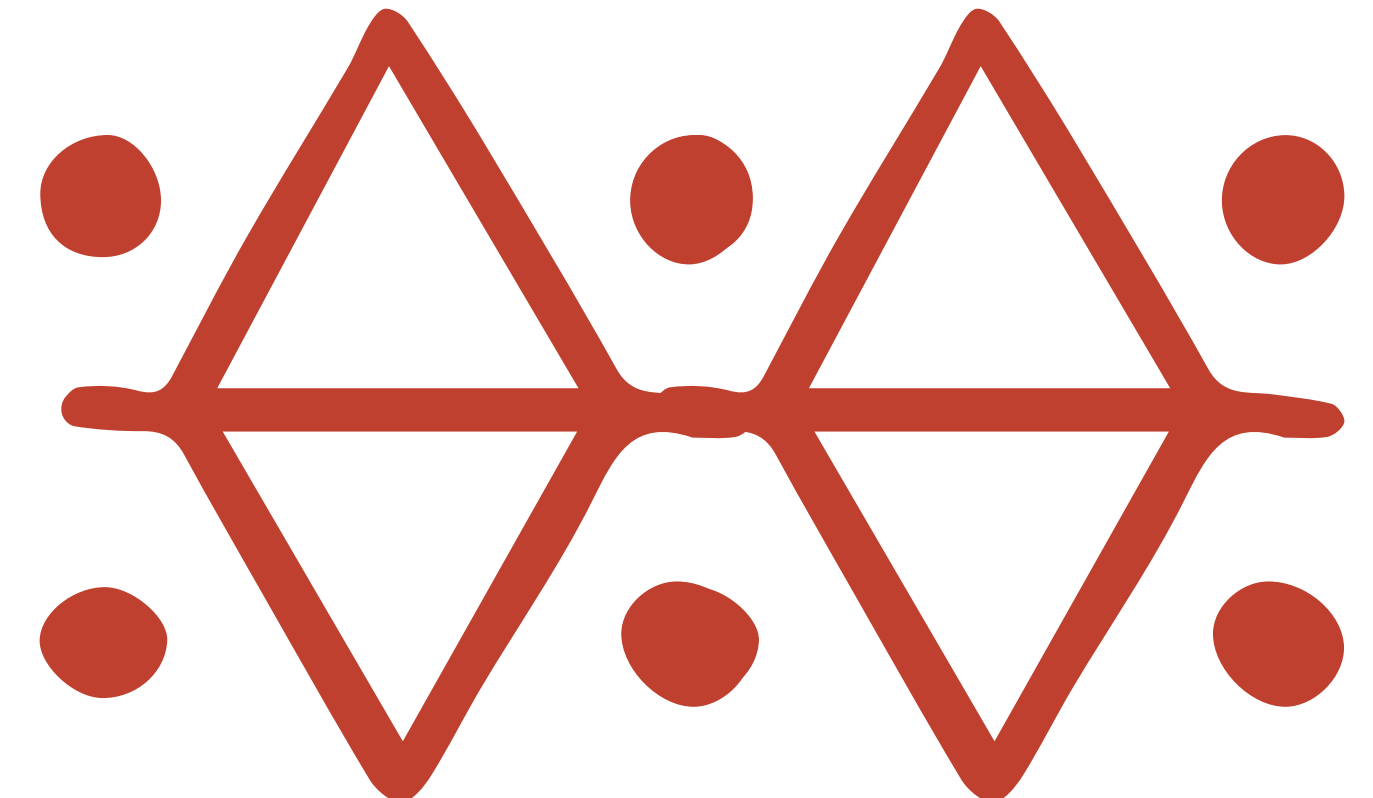
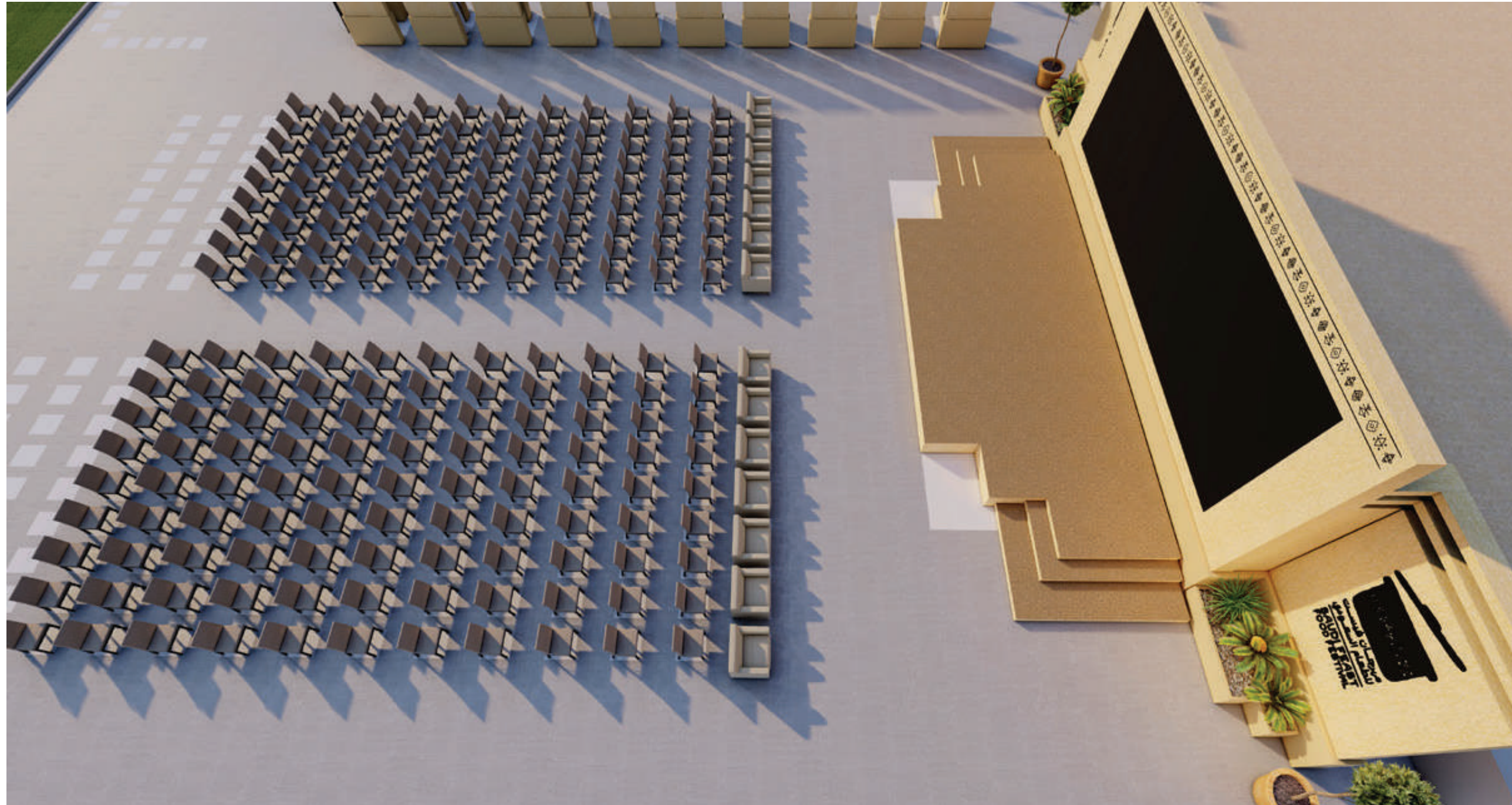
المسرح





المسرح

منطقة المسرح هي منصة لمشاركة الخبرات وعقد جلسات حوارية اثرائية مع متحدثين محليين وعالميين ذو خبرات في القطاع، ويستوعب المسرح أكثر من 200 شخص ضمن برنامج يومي متنوع.





المحاور المستهدفة

- الاستدامة في مجال الطهي وقطاع المأكولات والمشروبات
- الابتكار في مجال الطهي وقطاع المأكولات والمشروبات
- ريادة الأعمال في قطاع المأكولات والمشروبات
- الأغذية النباتية والإنتاج الزراعي المستدام
- سلاسل الامداد
- الامتياز التجاري

الأجندة اليومية

8:00 – 7:00
ساعة تواصل مفتوحة

5:00 - 4:00
افتتاح ووصول الضيوف

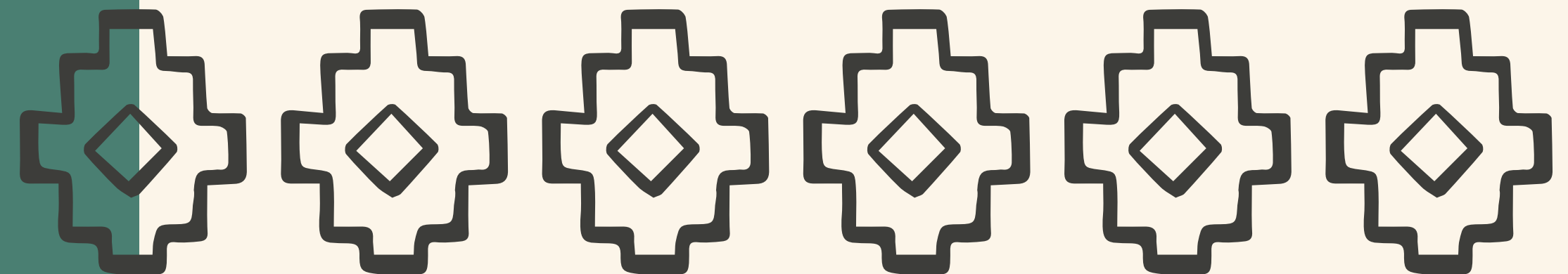
9:00 – 8:00
جلسة نقاشية

5:30 – 5:00
استراحة صلاة المغرب

10:00 – 9:00
استراحة

6:30 – 5:30
جلسة نقاشية

7:00 – 6:30
استراحة صلاة العشاء

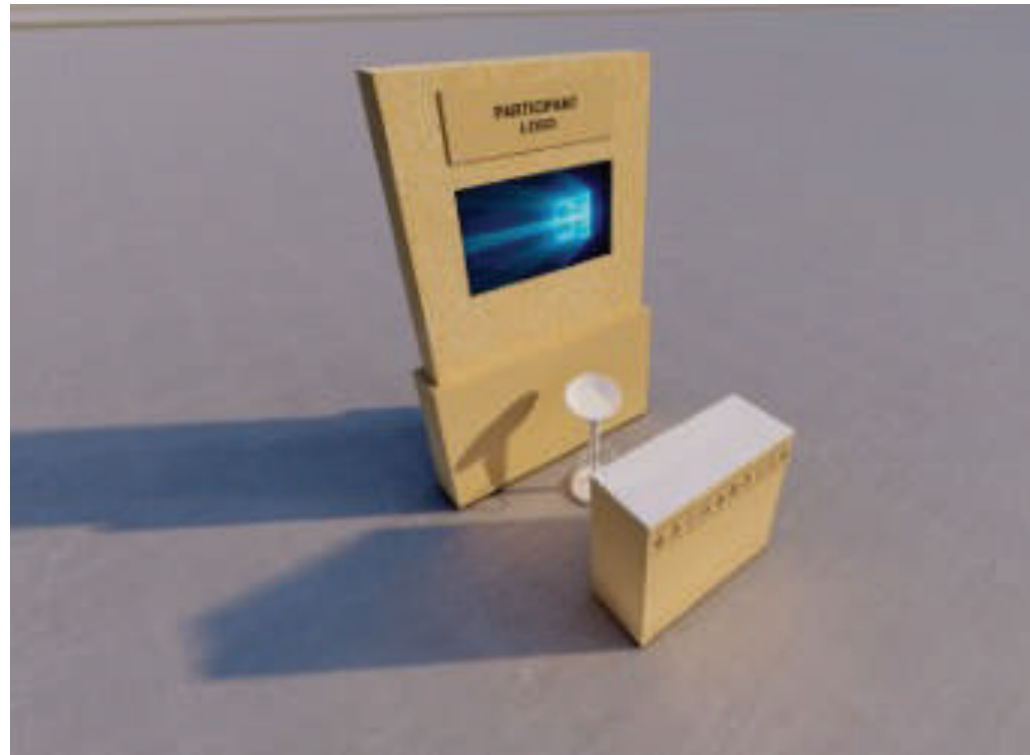




مساحة الأعمال (Business Hub)

منطقة تضم مجموعة من الجهات الحكومية التي تُعنى بمجال الأعمال التجارية الناشئة، بهدف تقديم حلول تضمن استدامة ونمو المنشآت الصغيرة والمتوسطة ذات الأنشطة المتعلقة بمجال الأطعمة والمشروبات، وذلك من خلال الاجتماعات الفريدة بهدف الإرشاد والتوجيه لرواد الأعمال المحليين أو الذين لديهم منشآت قائمة ولكن يواجهون تحديات أو يطمحون للنمو والوصول لأسواق جديدة.



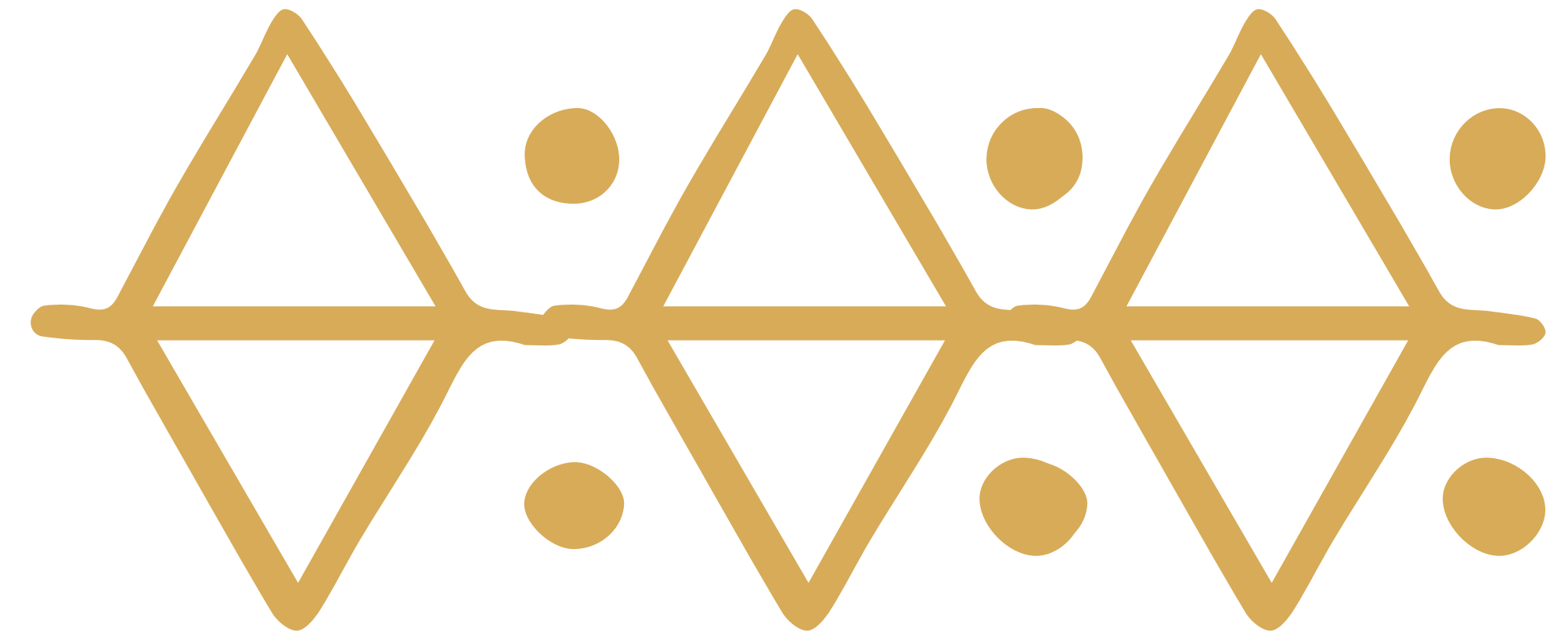


المعرض

يضم المعرض 25 جهة مشاركة من الجهات العالمية والقطاعات الحكومية والخاصة ومراكز الأعمال في مجال الطهي وقطاع المأكولات والمشروبات.

سيتم تزويد كل مشارك بمنصة تحتوي على:

- ستاند
- مساحة لعرض شعار المشارك
- شاشة عرض
- كرسيين
- كاؤتر





08. متجر الهدايا

منفذ تسويق وبيع هدايا تذكارية مصممة بشكل إبداعي، تعكس هوية المطبخ السعودي.





09. مسرح فيست

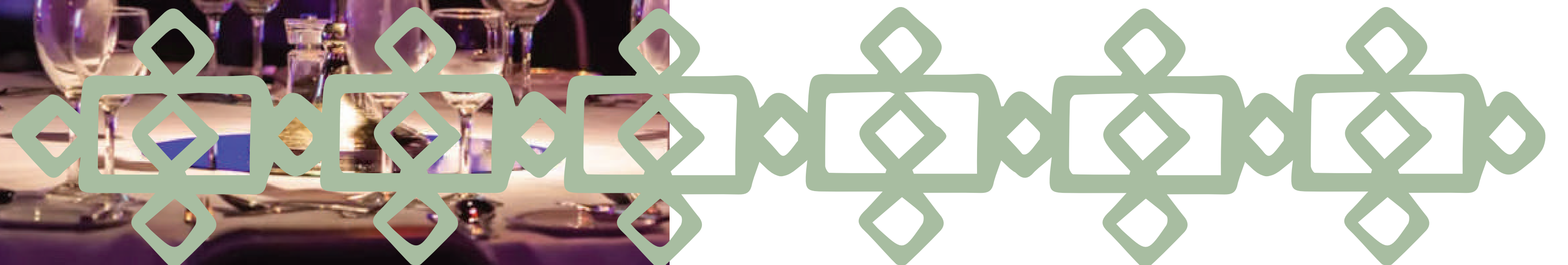
منطقة ترفيهية تتضمن مسرحًا مجهزًا لزوار المهرجان يعرض فيه مباريات كأس العالم و عروض موسيقية وحفلات مختلفة على مدار الساعة طيلة أيام المهرجان.





10. الوليمة

منطقة غنية بالأطباق الفريدة الفاخرة يعدّها طهاة محليون وعالميون كفريق عمل مشترك، إذ تتميز بأجوائها المميزة وأطباقها الشهية التي أُعدت خصيصاً لتلك المنطقة ، بالإضافة إلى أن المدعوين لها نخبة من الزوار والذين سيحضرون بدعوة خاصة.





شكراً

معلومات التواصل

استفسارات عامة: التواصل على الرقم - 0556669834

استفسارات منطقة الأعمال: العنوان المبارك - af.almubarak@moc.gov.sa

استفسارات منطقة ورش العمل: العنوان الزهراني - al.alzahrani@moc.gov.sa

