



○ رائد معيوف.

الخليج للضيافة تكثف خدماتها لشهر رمضان بخطة تشغيلية متكاملة

رائد معيوف: نمو ملحوظ في الطلب خلال شهر رمضان

وأشار كذلك إلى التزام الشركة بإطلاق مبادرات مجتمعية خلال رمضان، تشمل دعم الفعاليات الخيرية والمساهمة في مبادرات إفطار الصائم، بالتعاون مع شركائها في المجتمع، تعزيزاً لقيم التكافل التي يجسدها الشهر الفضيل.

وأكد أن قطاع الضيافة والتموين في البحرين يتجه نحو مزيد من الاحترافية والتخصص، مع نمو الطلب على الحلول المتكاملة والمدعومة بالتكنولوجيا، مشيراً إلى أن المواسم الكبرى مثل رمضان والفعاليات الوطنية ستظل محركاً رئيسياً للنمو، وأن الشركات القادرة على الاستثمار في الجودة والمرونة التشغيلية وبناء العلامة التجارية هي الأقدر على ترسيخ موقعها في السوق وهو ما تركز عليه «الخليج للضيافة» ضمن رؤيتها التوسعية للسنوات المقبلة.

تشمل التموين والتجهيز والخدمة الميدانية، بما يلبي احتياجات الشركات والجهات المنظمة للفعاليات، مؤكداً أن هذا القطاع يمثل فرصة نمو واعدة خلال المواسم المقبلة.

وفي جانب السلامة الغذائية، شدد على أن الشركة تطبق أنظمة صارمة متوافقة مع معايير HACCP وإجراءات مجموعة فنادق الخليج، مع تفعيل عمليات التدقيق الداخلي خلال رمضان، والاعتماد على التحضير المحلي، ومراقبة درجات الحرارة، وأنظمة تتبع للإنتاج والتوزيع لضمان سلامة الغذاء حتى لحظة التقديم.

وأكد معيوف أهمية تمكين الكوادر الوطنية في المواقع الإشرفية والتشغيلية، عبر برامج تدريب وتأهيل مهني مستمرة، لافتاً إلى تعزيز حضور الكفاءات البحرينية في الصفوف الأمامية خلال الشهر الكريم لما يتمتعون به من فهم عميق لتقافة الضيافة المحلية.

هذا العام، مدفوعاً بعودة الفعاليات المؤسسية والاجتماعية بقوة، وتوجه العديد من الجهات إلى الاستعانة بمزودين محترفين لضمان الجودة والكفاءة التشغيلية. وأكد أن المؤشرات الأولية إيجابية، لا سيما في قطاعات الجامعات والشركات الكبرى وخدمات الضيافة الخارجية. وحول أبرز التحديات، أوضح أن ضغط أوقات الإنتاج قبل الإفطار، وإدارة سلاسل التوريد خلال فترات الذروة، والحاجة إلى مرونة عالية في إدارة الموارد البشرية، تمثل أبرز التحديات التشغيلية خلال رمضان. وأكد أن الشركة تتعامل مع ذلك عبر التخطيط المسبق، وزيادة المخزون الاستراتيجي، وتطبيق جداول عمل مرنة، إضافة إلى الاعتماد على المطبخ المركزي لتوحيد الجودة ورفع كفاءة الإنتاج.

كما كشف معيوف عن خطط توسعية لتطوير حلول متكاملة للخييم والمجالس الرمضانية

تنوعاً ومرونة، عبر إضافة محطات طهي حية، وخيارات «Grab & Go» رمضان، إلى جانب توسيع قائمة الأطباق البحرينية والخليجية الأصيلة. كما تم إدخال أصناف صحية وخفيفة وخيارات نباتية، لتلبية مختلف تفضيلات العملاء في قطاعات الشركات والمؤسسات التعليمية والطبية.

وبين أن «الخليج للضيافة» تعتمد منهجية «التوازن الذكي» في تصميم قوائمها، بما يحافظ على حضور الأطباق الرمضانية التقليدية، وفي الوقت ذاته يقدم بدائل عصرية وصحية، مدروسة من حيث السعرات والقيمة الغذائية، وذلك من خلال تعاون وثيق بين الطهارة وفريق التغذية لضمان التنوع من دون الإخلال بالطابع الرمضاني الأصيل.

وفيما يتعلق بحجم الإقبال المتوقع، أشار معيوف إلى توقعات بنمو ملحوظ في الطلب

في إطار استعداداتها لموسم رمضان المبارك، أعلنت شركة الخليج للضيافة خططها التشغيلية المتكاملة التي تهدف إلى رفع الجاهزية الإنتاجية وتعزيز كفاءة الخدمات المقدمة لقطاعي الشركات والمؤسسات، بما يتماشى مع معايير مجموعة فنادق الخليج.

وقال رائد معيوف، المدير العام للشركة: إن الاستعدادات بدأت منذ وقت مبكر، وشملت تعزيز الطاقة الإنتاجية للمطبخ المركزي، وتحديث خطط التوريد، ورفع جاهزية الفرق التشغيلية في مختلف المواقع، إلى جانب اعتماد جداول تشغيل مرنة تتناسب مع طبيعة الشهر الفضيل. وأضاف: نحرص على أن تعكس خدماتنا أعلى مستويات الكفاءة والجودة، بما ينسجم مع السمعة المؤسسية التي تمثلها.

وأوضح معيوف أن الشركة عملت هذا العام على تطوير قوائم الإفطار والسحور لتكون أكثر



○ الشيف أريج عبدالله.

ليزي كيك بالتمر بدون سكر

تقديم: الشيف أريج عبدالله

المكونات:

كوب (200 غرام) بسكويت صحي ويفضل أن يكون خالياً من السكر - يكسر إلى قطع متوسطة.
نصف كيلو معجون تمر.
أو نصف كيلو تمر منزوع النواة ومنقوع في ماء دافئ مدة 10 دقائق ليسهل هرسه.
ملاعق طعام زبدة مذابة أو زيت جوز الهند أو زبدة مكسرات.
ملاعق طعام كاكاو خام غير محلي.
للتغطية (اختياري):
جوز هندي مجفف - مسمم - بودرة كاكاو - مكسرات مطحونة.

الطريقة:

يخلط معجون التمر مع الزبدة المذابة والكاكاو جيداً حتى نحصل على خليط متجانس.
تضاف قطع البسكويت إلى خليط التمر والكاكاو وتقلب برفق حتى تتوزع بالتساوي.
يرش ورق الزبدة بأحد مكونات التغطية (اختياري)، ثم يوضع الخليط ويشكل على هيئة أسطوانة أو مستطيل.
يلف بإحكام ويوضع في الفريزر مدة ساعتين حتى يتماسك، أو في الثلاجة ليلة كاملة.
عند التقديم يقطع ويترك مدة 10 دقائق في درجة حرارة الغرفة قبل التقديم.

ملاحظات:

يمكن إضافة القليل من الحليب أو الماء للحصول على قوام أكثر ليونة.
يحفظ في الفريزر حتى 6 أشهر، ويقطع بحسب الحاجة وقت التقديم.



المائدة الرمضانية الخليجية توازن بين الأصالة والتجديد



مع حلول شهر رمضان المبارك، تتجدد المائدة البحرينية والخليجية، لتجمع بين عبق التراث ولمسات الحداثة. فالأطباق الرمضانية لم تعد مجرد وجبات تقدم عند الإفطار، بل أصبحت تجربة متكاملة تعكس هوية المجتمع وتطور ذائقته الغذائية.

وتحافظ المائدة الرمضانية على مكانة أطباق تقليدية ارتبطت بالشهر الفضيل عبر عقود طويلة، وفي مقدمتها التريد الذي يعد رمزاً للأصالة والبساطة، والهريس بطابعه الدافئ وقيمته الغذائية العالية، إضافة إلى المخبوس الذي يتصدر الأطباق الرئيسية بنكهات الجهارات الخليجية الغنية. ولا تكتمل السفرة دون الحلويات الشعبية مثل اللقيمات التي تحضر يومياً تقريباً في معظم البيوت. وتمثل هذه الأطباق امتداداً لذاكرة جماعية، حيث ترتبط بروائح الطهي في البيوت القديمة وتواجد العائلة حول المائدة.

وفي المقابل، شهدت السنوات الأخيرة توجهها ملحوظاً نحو تبني خيارات صحية خلال الشهر الفضيل، إذ باتت كثير من العائلات تستبدل القلي بالشوي، وتقلل من السكريات، وتدخل مكونات حديثة مثل الحبوب الكاملة والخضروات الورقية ضمن أطباقها اليومية. ويهدف هذا

التحول إلى تحقيق توازن غذائي يساعد الصائم على استعادة نشاطه دون إرهاق الجهاز الهضمي. جدير بالذكر أنه رغم مظاهر التطور، تبقى روح المائدة الرمضانية قائمة على قيم المشاركة والكرم والتواصل

الاجتماعي. فسواء كانت الأطباق تقليدية أو عصرية، كما تمثل الأطباق صورة حية للتوازن بين الماضي والحاضر، حيث تتجدد الأصالة في المذاق، ويظهر التجديد في الأسلوب، لتبقى المائدة عنواناً لروح الشهر الكريم.