



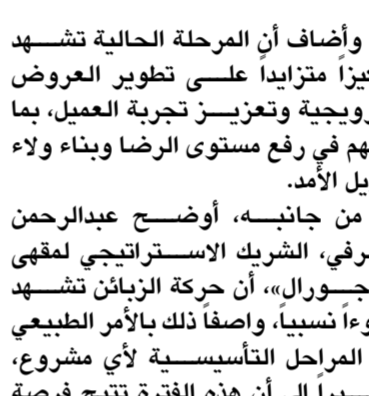
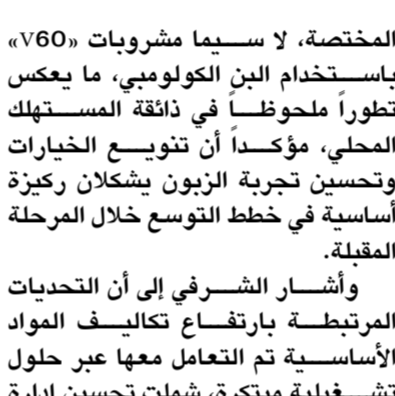
المقاهي في البحرين تتكيف مع المتغيرات الإقليمية وتراهن على الابتكار لتعزيز الإقبال

أصحاب مشاريع: الإقبال يدفع إلى تطوير الخدمات وتوسيع قنوات البيع رغم التحديات



في ظل الأوضاع الراهنة المرتبطة بالتغيرات الإقليمية، تواصل المقاهي والمطاعم في مملكة البحرين نشاطها بوتيرة متزايدة، معتمدة على مرونة تشغيلية وقدرة واضحة على التكيف مع المتغيرات، بما يعزز من الإقبال في قطاع يشهد تنافساً متصاعداً وتطوراً مستمراً في أنماط الطلب.

وفي استطلاع أجرته الصحيفة، أكد عدد من أصحاب المقاهي أن المرحلة الحالية، رغم ما تفرضه من تحديات، تمثل في الوقت ذاته فرصة لتقديم تجربة متجددة للزبائن، من خلال تطوير المفاهيم ورفع مستوى الخدمات بما يتماشى مع تطلعات المستهلكين.



وأضاف أن المرحلة الحالية تشهد تركيزاً متزايداً على تطوير العروض الترويجية وتعزيز تجربة العميل، بما يسهم في رفع مستوى الرضا وبناء ولاء طويل الأمد.

من جانبه، أوضح عبدالرحمن الشرفي، الشريك الاستراتيجي لمقهى «ناجورال»، أن حركة الزبائن تشهد هبوطاً نسبياً، واصفاً ذلك بالأمر الطبيعي في المراحل التأسيسية لأي مشروع، مشيراً إلى أن هذه الفترة تتيح فرصة مهمة لبناء هوية المقهى وترسيخ معايير الجودة. وأضاف أن المستهلك بات أكثر وعياً وانتقائية، الأمر الذي يدفع نحو التركيز على تقديم قيمة متكاملة تجمع بين جودة المنتج وتسعير مناسب.

ولفت إلى زيادة الاهتمام بالقهوة

في البحرين، من خلال الابتكار، وتبني نماذج تشغيل مرنة، والتركيز على الجودة والقيمة، بما يعزز تنافسية القطاع ويفتح آفاقاً جديدة للنمو خلال الفترة المقبلة.

الزبائن. ويشترك عبد الرحمن الشرفي ومحمد الحلبي الرأي ذاته في أن التغيرات الراهنة تمثل فرصة حقيقية لإعادة تشكيل مشهد المقاهي والمطاعم

راسخة في المجتمع البحريني، مع تسجيل نمو ملحوظ في الطلب على خدمات الطلبات الخارجية، ما يمثل فرصة واعدة لتوسيع قنوات البيع وتعزيز الوصول إلى شرائح أوسع من العملاء.

كما أكد أن ثقافة المقاهي لا تزال



القهوة العربية..

رمز الضيافة وعبق التراث المتجدد



تعد القهوة العربية واحدة من أبرز الرموز الثقافية والاجتماعية في العالم العربي، وخصوصاً في منطقة الخليج، حيث ارتبطت منذ قرون بعبادات الضيافة وأصول الكرم، لتصبح أكثر من مجرد مشروب يومي، بل طقساً اجتماعياً يعكس الهوية والتقاليد المتوارثة.

وتتميز القهوة العربية بطريقة تحضيرها الخاصة التي تعتمد على تحميص حبوب البن بدرجات خفيفة، ثم طحنها وغلطها مع الماء وإضافة الهيل، وأحياناً الزعفران أو القرنفل، ما يمنحها مذاقاً فريداً ورائحة عطرية مميزة. وغالباً ما تقدم دون سكر، في دلالة على البساطة والأصالة في التقديم.

وتعد القهوة العربية جزءاً أساسياً من الحياة الاجتماعية في المجالس واللقاءات، حيث تقدم أولاً للضيف باعتبارها علامة ترحيب وتقدير، وتصب في فناجين صغيرة تعاد تعبئتها بشكل متكرر وفق العرف الاجتماعي المتعارف عليه.

كما تختلف طرق إعدادها من منطقة إلى أخرى داخل العالم العربي، إلا أنها تحافظ على جوهرها الأساسي، سواء في البادية أو المدن، حيث تبقى رمزاً موحداً للضيافة العربية الأصيلة. وفي بعض الدول، يرافق القهوة العربية التمر كجزء من الضيافة التقليدية التي تعكس الكرم وحسن الاستقبال. وفي العصر الحديث، حافظت القهوة العربية على مكانتها رغم تنوع أنواع القهوة العالمية وانتشار المقاهي الحديثة، إذ لا تزال حاضرة بقوة في المناسبات الرسمية والاجتماعية، وحتى في الفعاليات الثقافية والتراثية التي تسعى إلى إبراز الهوية الوطنية. وتعد تمثل إرثاً غير مادي يجسد تاريخ المنطقة وعاداتها.

طبق الأسبوع: حلوى قدرة قادر



تعد حلوى «قدرة قادر» من الحلويات التقليدية التي تميز المطبخ العربي، لما تمتاز به من مزيج متوازن بين بساطة المكونات ودقة التنفيذ، إلى جانب خصوصية طريقة إعدادها التي تمنحها طابعاً مميزاً.

وتعتمد هذه الحلوى على مكونات أساسية متوافرة في معظم المنازل، تشمل البيض والحليب والسكر والدقيق، بالإضافة إلى طبقة الكراميل التي تشكل القاعدة الأساسية في القالب. ورغم هذا التكوين البسيط، فإن المنتج النهائي يأتي بوقوع متدرج يجمع بين طبقة كيك إسفنجية وأخرى من الكراميل.

ويعود سبب تسميتها بـ«قدرة قادر» إلى الآلية التي تتكون بها طبقاتها أثناء عملية الخبز، حيث تسكب المكونات في قالب واحد، لتنفصل تلقائياً بفعل اختلاف الكثافة ودرجات الحرارة، فتستقر طبقة الكراميل في الأعلى فيما تتشكل طبقة الكيك في الأسفل، دون تدخل مباشر.

ويعتمد نجاح هذه الحلوى على الالتزام الدقيق بالمقادير، إلى جانب مراعاة درجة حرارة الفرن واستخدام تقنية الحمام المائي، التي تسهم في تحقيق القوام المثالي وتجانس الطبقات.