مطبخ الخليج

أخبار الخليج

تقديم: زينب علي

العدد (17541) - السنة الحادية والخمسون - الخميس 14 شوال 1447هـ - 2 أبريل 2026م

www.akhbar-alkhaleej.com

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 بالتوترات الإقليمية، تواصل المقاهي والمطاعم في مملكة البحرين نشاطها بوتيرة متزنة، 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.

وفي هذا السياق، أشار محمد جواد الحلي، صاحب مقهى «فتاليا كافيه»، إلى أن حركة الزبائن توصف بالجيدة، مع رصد تغيرات إيجابية في أنماط الطلب، أبرزها ارتفاع الإقبال على البكجات والعروض التي تلبي احتياجات العائلات وتوفر قيمة مضافة.

وأوضح أن المقهى يحرص على الحفاظ على جودة المنتجات من دون المساس بالأسعار أو الكميات، في خطوة تعزز ثقة الزبائن وتدعم استمرارية الإقبال، لافتاً في الوقت ذاته إلى النمو المتسارع في خدمات التوصيل، بما يعكس نجاح القطاع في مواكبة التحولات في سلوك المستهلك.

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 هدوءاً 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 المختصة، لا سيما مشروبات «V60» باستخدام البن الكولومبي، ما يعكس تطوراً ملحوظاً في ذائقة المستهلك المحلي، مؤكداً أن تنويع الخيارات وتحسين تجربة الزبون يشكلان ركيزة أساسية في خطط التوسع خلال المرحلة المقبلة.

وأشار الشرفي إلى أن التحديات المرتبطة بارتفاع تكاليف المواد الأساسية تم التعامل معها عبر حلول تشغيلية مبتكرة، شملت تحسين إدارة الموارد، وتقليل الهدر، وتفعيل خدمات الطلب المسبق، إلى جانب إطلاق عروض تسويقية مدروسة تحقق التوازن بين مواصلة المشروع والحفاظ على رضا العملاء.

كما أكد أن ثقافة المقاهي لا تزال 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 الزبائن.

ويشارك عبد الرحمن الشرفي ومحمد الحلي الرأي ذاته في أن التغيرات الراهنة تمثل فرصة حقيقية لإعادة تشكيل مشهد المقاهي والمطاعم في البحرين، من خلال الابتكار، وتبني نماذج تشغيل مرنة، والتركيز على الجودة والقيمة، بما يعزز تنافسية القطاع ويفتح آفاقاً جديدة للنمو خلال الفترة المقبلة.

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 بقوام متدرج يجمع بين طبقة كيك إسفنجية وأخرى من الكريم كراميل.

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.

القهوة العربية.. رمز الضيافة وعبق التراث المتجدد

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

وتتميز القهوة العربية بطريقة تحضيرها الخاصة التي تعتمد على تحميص حبوب البن بدرجات خفيفة، ثم طحنها وغليها مع الماء وإضافة الهيل، وأحيانًا الزعفران أو القرنفل، ما يمنحها مذاقًا فريدًا ورائحة عطرية مميزة. وغالبًا ما تقدم دون سكر، في دلالة على البساطة والأصالة في التقديم.

وتعد القهوة العربية جزءا أساسيا من الحياة الاجتماعية في المجالس واللقاءات، حيث تقدم أولًا 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 رمزًا موحدًا 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 إرثًا غير مادي يجسد تاريخ المنطقة وعاداتها.