



بصمات نسائية

أخبار الخليج

العدد (17687) - السنة الحادية والخمسون - الأربعاء 13 ربيع الأول 1448هـ - 26 أغسطس 2026م

www.akhbar-alkhaleej.com



○ ورشة في المطعم.



○ فريق العمل.



○ تحف من صنعها.

صاحبة مشروع للطهي وتجربة عملية ملؤها الكفاح والنجاح.. رائدة الأعمال ديانا علي زلفي لأخبار الخليج:

بدأت مشروعها بإعداد وجبة واحدة من منزلي مدة عامين



○ ديانا علي زلفي.

علاقتي بالطبخ بدأت مبكرا للغاية وكان ذلك في مطبخ جدتي الذي كبرت فيه، فقد كان منزلها يحتضن كافة التجمعات العائلية ومفتوح طوال الوقت للجميع، واذكر أنني حين بلغت عمر سبع سنوات أكلت لي أول عمل بالمطبخ، وما زلت اذكر هذه التجربة، وقد تعلمت منها كل ما يتعلق بفنون الطبخ عبر مرافقتي لها ومساعدتي لها أثناء الطباخ، علما بأنها تميزت بطهي كل الأصناف الغربية والشرقية والبحرينية الأصلية وكانت مبدعة بحق .

هوايات أخرى لازمتك في الطفولة؟ السباحة منذ طفولتي كنت شخصية فضولية تحب تجربة كل شيء تقريبا، أعشق الرسم والغناء ورياضة وكانت لي أحلام كثيرة، منها أن أصبح مصممة أزياء في المستقبل، حيث كنت ارسم تصاميم الفساتين وأستمتع بذلك كثيرا، كما حلمت بأن أكون أستاذة جامعية، هذا فضلا عن أمنيته في أن أمتلك مشروعا يقدم كافة أنواع المأكولات بطريقة احترافية وصحية، وبعد التخرج في الجامعة أقبلت على دراسة تخصص التسويق بجامعة البحرين، وقد حرصت على دراسة علم المحاسبة للإلمام بكافة تفاصيل أي مشروع خاص سوف أخوضه، ثم حدثت نقطة تحول كبيرة في مشواري.

يقول الطباخ الفرنسي العالمي جاك بيبين «الطبخ هو أصدق تعبير عن الحب.. أنت تطبخ للآخرين.. عليك أن تضع بعض الحب فيه»! نعم، الطباخ يوزع السعادة في كل طبق، تلك هي قناعتها، فالطهي يشغف بالنسبة لها هو غذاء للروح، والطعام في رأيها هو لغة الحب التي تجمع العائلة والأصدقاء. رائدة الأعمال ديانا علي زلفي تؤمن بأن المطبخ قلب المنزل، حيث تصنع الذكريات وتضفي لمسات من الحب، والمكان الذي تهب فيه السعادة للآخرين، فالطبخ ليس مجرد تحضير للطعام بل لغة عالمية للتعبير عن المشاعر والطاهي العاشق لفنّه يمزج المكونات بشغف ليصنع أطباقه التي لا تغذي الجسد فحسب، بل تبهج الروح وتترك أثرا دافئا في قلوب من يتذوقها. عشقها للطبخ ورثته عن جدتها، رحمها الله، والتي كبرت في مطبخها الذي كان بالنسبة لها مدرسة تعلمت فيها فنون إعداد الطعام، وتولد به حلمها في ان تحترف هذه المهنة، وبالفعل كان لها ما أرادت، فأصبحت صاحبة مشروع خاص تمارس من خلاله شغفها لتتألق في عالم النساء المتميزات. حول هذه التجربة كان الحوار التالي:



أجرت الحوار:
هالة كمال الدين

كبرت في مطبخ جدتي وفقدانها أصعب محنة مرت بي أثناء دراستي في أمريكا كنت أمارس الطبخ ومن هنا نبتت فكرة مشروع

تعرضت لأزمات ولخسائر ولكني صمدت وواصلت بكل قوة والدتي نصحتني بأن أبدا كبيرة أو لا أبدا وعملت برأيها

مصاعب أو عوائق.

إنجازات مهمة؟

من اللحظات التي أفخر بها هي استضافة سفيرة الولايات المتحدة الأمريكية في مطبخي، حيث تشرفت بتعليمها طريقة إعداد السمك الصافي والمحمر البحريني التقليدي، وقد كان لهذا اللقاء طابع خاص ومميز بالنسبة لي، خاصة أنني إحدى المشاركات في برامج السفارة الأمريكية، ما أضفى بعدا ثقافيا وإنسانيا ذا قيمة، وعكس جمال التواصل بين الثقافات من خلال الطعام، كما أعتز بتعاوني مع مجموعة متميزة وموهوبة من النساء من بينهن الشيف الشيخة حصة حمود آل خليفة والشيف فدوى المطوع والشيف عالية العماري الى جانب العديد من النساء في هذا المجال الأمر الذي أتاح لي فرصة بناء دائرة من العلاقات والخبرات يمكن الرجوع اليها لتبادل الاستشارة والدعم عند الحاجة، وهو ما أعتبره من اكثر الجوانب التي أفخر بها كونه يجمع نساء يشتركن في الشغف نفسه ويعملن معا بروح من التعاون والإلهام.

حلمك القادم؟

لله كل الحمد والشكر على تحقيق حلمي بأن أصبح صاحبة مشروع للطهي ورائدة أعمال ذات بصمة مميزة في مجالي، ولعل الحلم القادم الذي أتمنى رؤيته على أرض الواقع هو الحصول على رسالة الماجستير، ومن ثم التدريس في قطاع الخدمات التسويقية، وكي أمل في بلوغ هذا الهدف في المستقبل القريب، وأنا على يقين بأنه بالعزيمة والإرادة القوية ليس هناك مستحيل.



○ الطبخ بحب.

ومسؤولياتي الاجتماعية، وهو شيء طبيعي لكثير من الناجحين، فلا بد أن يطغى شيء على آخر ولو بقدر قليل، ويبقى الشيء المهم هو محاولة تحقيق الموازنة بقدر الإمكان، ويمكن القول بأنني شخصية لا تقبل الاستسلام تحت أي ظروف ومن ثم مواصلة المسيرة رغم أي

وهذا ما مرتت به شخصيا، فالحياة وعالم الأعمال يتطلبان منا قدرا من المغامرة، كل بحسب طبيعة شخصيته وإمكاناته وطاقاته. فاتورة النجاح بالنسبة لك؟ فاتورة النجاح بالنسبة لي هي التقصير بعض الشيء تجاه حياتي

والذي تعلمت منه الكثير. إلى أي مدى يعاني السوق من التشبع بمشاريع الطهي؟ أرى أن المشاريع الخاصة بالطعام هي الوحيدة المستمرة والتي لا تعاني من أي تشبع، فالتاس لا تتوقف عن تناول الطعام حتى في وقت الإزمات نجدها تحقق انتعاشا، كما أن لكل مشروع مذاقه الخاص الذي يميزه عن البقية، وبطل البقاء للأفضل والتنوع وللجودة النوعية، وللطبخ بحب. أصعب تحدٍ ما أصعب تحدٍ من بقي كان أثناء فترة العدوان الإيراني على المنطقة، ولا شك أنه واجه جميع أصحاب الأعمال كذلك، وخاصة فيما يتعلق بإمكانية الإيفاء بالتزاماتهم المادية، والله الحمد بقدر من المرونة وثقة الزبائن استلطنا عبور تلك الأزمة بسلام، أما على الصعيد الشخصي فقد كانت وفاة جدتي، رحمها الله، من أشد المحن التي واجهتني، فهي قدوتني وأدين لها بكل ما حققته اليوم، وتعلمت منها معنى الكرم وحسن الضيافة، فقد كان بيتنا ملتقى للجميع من مختلف الاطراف والفئات، واليوم أسير على نفس نهجها، وأصبح عشقي الأول هو جمع الآخرين وإطعامهم بحب وبشغف وإسعادهم من خلال أطباق شهية من صناعي.

في رأيك متى تفشل المرأة؟

لله الحمد، كل نساء العائلة من حولي أقوياء وناجحات، وقد نشأت بينهن ومعهن، وبشكل عام يمكن القول بأن المرأة إذا آمنت بهدفها وسعت لتحقيقه لن يهزمها أي شيء مهما واجهت من تحديات، أما إذا توقفت عند آراء المحيطين بها وخاصة السلبية حتى لو من باب الخوف عليها، فهنا من الممكن أن تسير في الاتجاه الخطأ،

لقد تحقق حلم إطلاق مشروع مطعم خاص أمارس من خلاله شغفي بعد أن ذاع صيتي بشكل ملحوظ في السوق، واذكر أنني استثمرت في مشروع بي بكل وعي ومنحت نفسي الفرصة للدخول الى عالم جديد مليء بالتحديات والتعلم. وقد حظيت بدعم كبير من قبل العائلة ومساندة مستمرة من والدي وزوجي، بالإضافة إلى الدور الذي قامت به والدتي وأسهم في نجاحي بشكل كبير، وأذكر أنها نصحتني بأن تكون البداية كبيرة أو لا تكون، الأمر الذي شجعني على المضي قدما بخطوات جادة ومدروسة، وبفضل هذا الدعم إلى جانب التخطيط أطلقت مشروع بمساعدة مؤسسة تمكن بعد ان استلهمت الكثير من عصارة المعلومات والخبرات من الآخرين، حتى أولئك الذين خرجوا من السوق حرصت على الوقوف على الأخطاء التي أدت الى فشل مشاريعهم، وذلك لتجنبها وعدم الوقوع فيها.

أهم تلك الأخطاء؟

لم أكن أتوقع أو أتخيل تلك المشاكل والتحديات التي واجهتها حين بدأت مشروع، وفي رأيي المتواضع هناك شيئا م مهمان يجب على صاحب أي مشروع ان يضعهما في ذهنه عند الاقدام على أي عمل حر وهما الاستثمار في الإدارة، والاستشارة من قبل أصحاب الشأن، لأنهما عماد أي مشروع ومن ثم لا يجب أن نبخل عليهما بأي نفقات، هذا فضلا عن الاهتمام التام بالموظفين وتوفير بيئة عمل مريحة لهم نفسيا وماديا لأنهم بقدر ما يحصلون عليه سوف يكون عطاؤهم مجزيا، وتلك كانت نصيحة المستشار الذي استعنت به منذ بداية المشروع إلى جانب اعتمادي على مدير يتمتع بخبرة واسعة في هذا المجال

وماهي نقطة التحول؟ أثناء دراستي في جامعة البحرين تخصص التسويق تلقيت عرضا لبعثة من قبل السفارة الأمريكية بالبحرين للدراسة في الولايات المتحدة الأمريكية مدة ست أشهر، وذلك عقب إتمام حوالي ثلاث سنوات بالجامعة، وبالفعل سافرت والتحقت بالكورس، وأثناء وجودي هناك كنت امارس الطبخ بشغف وأصنع أطباقا للطلبة من كل دول العالم، ويمكن القول بأن هذه التجربة هي البداية الحقيقية لشغفي بالطبخ، بل نقطة تحول مهمة جعلتني أدرك مدى استمتاعي باستخدام الطعام كوسيلة للتواصل مع الآخرين وبناء علاقات معهم والتعريف بثقافتنا وتراننا في هذا المجال .

وماذا بعد العودة إلى البحرين؟

حين عدت الى مملكة البحرين، عملت في البداية في مجال التسويق، وكان معظم الزبائن الذين اتعامل معهم يعملون في قطاع الطعام بمختلف انواعه، واستمتعت بذلك كثيرا، وواصلت في هذا المجال بشغف كبير مدة ست سنوات في مجالات مختلفة، ثم قررت التوقف بعض الوقت لإعادة تقييم أهدافي والتفكير مليا في إطلاق مشروع خاص، وانطلقت في التنفيذ من المنزل عبر إعداد وجبة طعام واحدة اشتهرت بها، واستمر ذلك لحوالي عامين، حيث كنت أتلقى الطلبات بشكل يومي من قبل الأصدقاء والأقارب وبعد أن ذاع صيتي وزاد الاقبال بدرجة كبيرة على تلك الوجبة عزمت على تحقيق حلمي، ومن الأمور التي أعتز بها أن ذلك كان التطبيق الأول الذي شكل نقطة البداية ولا يزال يقدم في قائمة المطعم حتى اليوم . كيف تحقق الحلم؟