



«بونتاقو» متخصص في تقديم الحلويات والمشروبات والقهوة المختصة



من بينها كرواسون الحلوم، وكرواسون الزعتر، والداش بالكاسترد، إلى جانب خيارات القهوة والمشروبات. وقال القائمون على المشروع: «إن التركيز منذ البداية انصب على جودة المنتجات، بدءاً من اختيار المكونات وطريقة التحضير، وصولاً إلى تقديمها للزبائن، مع الحرص على أن تكون الخدمة جزءاً أساسياً من تجربة المكان». ويأتي إطلاق «بونتاقو» ضمن توجه المشروع إلى بناء علامة تجارية بحرينية في قطاع المقاهي والحلويات، مع تطلع إلى التوسع مستقبلاً خارج السوق المحلي. ويجمع المشروع في قائمته بين منتجات يومية مثل الكوكيز والمخبوزات، وخيارات القهوة والماتشا، فيما يشكل كوكيز الكندر أحد أبرز المنتجات التي ارتبطت باسم «بونتاقو» منذ انطلاقه.

انطلق «بونتاقو» في البحرين ليقدّم تجربة تجمع بين الحلويات والمخبوزات والقهوة المختصة والمشروبات، ضمن مساحة صممت بطابع مستوحى من الأجواء الإيطالية، لتوفّر للزوار تجربة تجمع بين تنوع القائمة وأجواء المكان. ويعتمد المشروع على تقديم الكوكيز الطازج الذي يخبز يومياً، ويعد كوكيز الكندر من أكثر المنتجات طلباً لدى الزبائن. وتشمل القائمة كذلك مجموعة من الحلويات والمشروبات الساخنة والباردة، إلى جانب القهوة المختصة والماتشا الطبيعية. واختار «بونتاقو» اسمه المستوحى من تعبير إيطالي يستخدم للدلالة على الاستمتاع بمذاق الطعام، فيما جاء تصميم المكان بألوان دافئة وتفاصيل مستوحاة من الطراز الإيطالي. ويقدم المشروع خلال ساعات الصباح مجموعة من المخبوزات،



يجمع بين المذاق الشعبي والنمط الصحي افتتاح مطعم «سناكس شعبي» في جزر أمواج



افتتح مؤخراً في جزر أمواج مطعم «سناكس شعبي»، مقدماً تجربة جديدة في المأكولات الشعبية تقوم على الجمع بين النكهات التقليدية وأساليب التحضير الحديثة، مع التركيز على جودة المكونات وخيارات الطعام الصحية. ويقدم المطعم مجموعة من المأكولات الشعبية المحضرة وفق معايير عالية من النظافة والجودة، باستخدام مكونات صحية وخالية من المواد الحافظة، في محاولة للحفاظ على المذاق الأصلي مع تقديمه بصورة تتناسب مع احتياجات المستهلك المعاصر. ويعتمد «سناكس شعبي» في هويته على مفهوم الأصالة المتجددة، إلى جانب الأمانة والشفافية في إعداد الطعام، مستلهماً روح الضيافة العربية في تقديم الوجبات والخدمات للزوار. ويطمح المشروع إلى تقديم تجربة يومية تجمع بين المذاق الذي يرتبط بالمطبخ الشعبي والأسلوب الحديث في إعداد وتقديم الطعام، مع إتاحة خيارات تناسب الباحثين عن وجبات ذات مكونات صحية وجودة عالية. ويأتي افتتاح المطعم في ظل تنامي اهتمام المستهلكين بالمشاريع الغذائية التي تقدم المأكولات المحلية بطرق مختلفة، وتحافظ في الوقت ذاته على ارتباطها بالنكهات التقليدية.



وجهة واحدة تجمع الشوكولاتة والنورد والقهوة في تجربة متكاملة



تغطية: حنان أسامة

تقدم «الورا» تجربة تجمع بين الشوكولاتة الفاخرة والنورد والقهوة في وجهة واحدة، لتوفّر للزوار خيارات متنوعة للهدايا والمناسبات والاحتفالات الخاصة. وتضم الوجهة تشكيلة من الشوكولاتة الفاخرة بتنسيقات مبتكرة تناسب مختلف المناسبات، إلى جانب باقات النورد وتنسيقات الفازات باستخدام أنواع مختارة من النورد «Exotic»، بما يضيف طابعاً مميزاً على الهدايا والتجهيزات الخاصة.

ولا تقتصر خدمات «الورا» على بيع الشوكولاتة والنورد، إذ توفر أيضاً خدمات تجهيز وتنظيم حفلات الاستقبال، من خلال تنسيقات تنفذ وفقاً لطبيعة المناسبة وذوق العميل. وتكتمل التجربة مع ركن القهوة داخل المحل، حيث يمكن للزوار الاستمتاع بمشروبات القهوة إلى جانب تذوق الشوكولاتة في أجواء تجمع بين الضيافة والأناقة. وتسعى «الورا» من خلال هذا التنوع إلى تقديم تجربة تتجاوز مفهوم متجر الشوكولاتة التقليدي، عبر جمع الهدايا والنورد والقهوة وتجهيز المناسبات في مساحة واحدة.

