

هيئة فنون الطهي تطلق "كوّن" لدعم الطهاة المبتكرين والموهوبين

المصدر: واس

تاريخ النشر: 26 مارس 2025

تنظم هيئة فنون الطهي، الدورة السادسة من برنامج حاضنة فنون الطهي "كوّن"، وذلك اعتبارًا من 8 أبريل وحتى 28 مايو القادمين؛ بهدف تنمية القدرات في مجال الطهي عبر برامج متكاملة تُقدّم الدعم للطهاة المبتكرين والموهوبين، وروّاد الأعمال الممارسين في قطاع المأكولات والمشروبات، داعية الراغبين بالمشاركة إلى زيارة الموقع الإلكتروني للحاضنة عبر الرابط: <https://engage.moc.gov.sa/kawn/>.

وتتضمن النسخة السادسة من الحاضنة ثلاث برامج رئيسية وهي: حاضنة "كوّن" لفنون الطهي، والتي ستحتضن 20 شركة ناشئة لمرحلة الحاضنة، و"تحديّ الطهي"، الذي يتيح المنافسة العالية بين ثمانية طهاة لمدة خمس ساعات، عبر إظهار مهاراتهم الإبداعية والفنية في تحضير أطباق فريدة ومبتكرة، وآخرها "مُختبر كوّن"، وذلك من خلال حصص تدريبية متخصصة في أساسيات تطوير وبناء المشاريع التجارية ضمن قطاع المأكولات والمشروبات، وتوفير فرصة الوصول إلى المطبخ التجريبي لحاضنة "كوّن"، كما سيتمكن المشاركون من التواصل مع خبراء فنون الطهي السعودي والعالمي، فيما ستتاح لهم فرصة تطوير واختبار وصفاتهم، واختيار أفضل التقنيات الإنتاجية.

ووضعت هيئة فنون الطهي مجموعةً من الشروط للمشاركة في الحاضنة وهي أن يكون المتقدم سعوديًا ومقيمًا في المملكة، وأن لا يقلّ عمره عن 18 عامًا، بالإضافة إلى امتلاكه شغفًا كبيرًا في مجال فنون الطهي، وأن يلتزم بحضور كافة البرنامج، وأن يمتلك المتقدم وصفةً أو منتجًا مبتكرًا في فنون الطهي، سواءً على الصعيد المحلي أو العالمي. وتستهدف الهيئة توفير بيئة داعمة في القطاع لتطوير مهارات الطهاة، والمبدعين، والمشاريع الناشئة، وروّاد الأعمال، عبر إيجاد فرص استثمارية مميزة في مجالات فنون الطهي، مما يسهم بشكل كبير في رفع مستوى الجودة، وتعزيز حضور المملكة كوجهة أولى في مجالات فنون الطهي المبتكر محليًا وعالميًا.