

## كانتين الشاطئ.. نافذة على مشاريع شبابية ملهمة»



دبي: مها عادل

تختتم اليوم السبت فعالية «كانتين الشاطئ برعاية اتصالات» التي انطلقت 25 نوفمبر/تشرين الثاني الماضي في شاطئ جميرا بتنظيم من مؤسسة دبي للمهرجانات والتجزئة.

تضم الفعالية مجموعة من الفعاليات المميزة بينها عروض للفنون الشعبية والضيافة الإماراتية، واستضافة 39 مشروعاً من المشاريع الصغيرة والمتوسطة. واستعراض المشاريع الإماراتية الشبابية التي لفتت الأنظار

ومثلت الفعالية متنفساً للعائلات والأطفال من زوارها بما تحتويه من مذاقات ونكهات غذائية عالمية متنوعة، ومناطق للألعاب و الترفيه العائلي.

أثناء تجولنا بين أروقته «كانتين الشاطئ»، اقتربنا من الشاب المواطن مصعب ماهر الزرعوني (30 عاماً) ليحدثنا عن فكرة مشروع «الطبخ في سيارة كلاسيكية ميني كوبر موديل 1968»، ويقول: أطلقت المشروع منذ 3 سنوات

بالشراكة مع زوجتي عليه أحمد رمضان، وهو قائم على عشقي لاقتناء السيارات القديمة وتعديلها وبين شغفها بفنون الطهي وأطباق من ابتكارها تمزج أكلات من نكهات عالمية مختلفة. و لهذا قمنا بابتكار فكرة الطهي على السيارة الكلاسيكية والتي حصدت إعجاب الكثير من الزوار

يضيف الزرعوني: مشاركتنا بالفعالية تجربة ثرية ومفيدة وجميلة للغاية؛ حيث عززت من ثقتنا في أنفسنا وفي قدرة مشروعنا على المنافسة وعززت من ثقة الزبائن فينا، والقائمون على الفعالية دعمونا كثيراً، ووفروا لنا مكاناً مميزاً على شاطئ الجميرا

وعن حجم الاستفادة من المشاركة يقول: اكتسبنا الكثير من الثقة بالنفس وتعرفنا إلى آراء الزوار المختلفة، ولاقت مأكولاتنا إعجاب الزوار من الجنسيات المختلفة

ويضيف الزرعوني: أطمح وزوجتي بامتلاك مطعماً يحتضن فكرتنا المبتكرة، من خلال عيش تجربة الطبخ على سيارة؛ حيث نحرص على منح زوارنا قدراً من المتعة والسعادة والانبهار بالفكرة بنفس قدر استمتاعهم بالمأكولات، كما نطمح في إضافة أكلات من التراث الإماراتي إلى قائمتنا واستخدام سيارات كلاسيكية من التي كانت تستخدم قديماً

## مطعم البرجر

من المشاريع الإماراتية التي حققت إقبالاً واسعاً مشروع مطعم للبرجر، أطلقه الشباب الإماراتيون: سلطان جاسم، «شهاب الهرمودي، ومريم العبيد لي منذ بضعة أشهر، ويشارك للمره الأولى بفعالية «كانتين الشاطئ

ويحدثنا جاسم (24 عاماً) عن بداية المشروع وخصوصيته ويقول: فكرة امتلاك مطعم خاص للبرجر، كان حلماً يراودني منذ الطفولة، وحرصت فور تخرجي من الجامعة على تحقيقه، واجتمعت بأصدقائي وشركائي للاتفاق على ملامح المشروع، ودرسنا السوق والمطاعم التي تعمل بنفس المجال، لكننا قررنا التميز من البداية؛ حيث اخترنا تقديم أجود أنواع اللحوم في العالم وهو لحم «الواجيو» الياباني الشهير وخبز البريوش الفرنسي المميز وأفضل أنواع الجبن، إلى جانب الحرص على استخدام المكونات الطازجة والبعد تماماً عن استخدام اللحوم المجمدة. وحرصت على اختيار عاملين بالمطعم على مستوى عالٍ من الكفاءة والتميز

و يعرب جاسم عن سعادته واستفادته من تجربته بالمشاركة في الفعاليات للمرة الأولى ويقول: المشاركة تعتبر مكسباً كبيراً وحقيقياً لكل المشروعات الصغيرة والمتوسطة المشاركة، وخطوة مهمة ومؤثرة بمشوارنا ونجاحنا وفرت لنا منصة للتعريف بمأكولاتنا وجودتها، كما وفرت لنا الفعالية دعماً إعلامياً كبيراً خاصة على التواصل الاجتماعي، كما شاهدنا العديد من المشروعات الصغيرة تنمو وتشتهر وتحصد إقبالاً ضمن الفعاليات ومشاريع مستقرة زادت نجاحاً وانتشاراً

ويضيف جاسم: أطمح وشركائي في التوسع بالمشروع، وافتتاح عدة فروع في الإمارات وخارجها