

مطاعم دبي.. ارتفاع متوسط عدد الزيارات 61% في 2023



أكدت «دائرة الاقتصاد والسياحة» بدبي في التقرير الثاني لقطاع المأكولات والمطاعم في الإمارة، الذي أطلقته مؤخراً، مكانة دبي المتنامية كوجهة عالمية رائدة في سياحة الطعام، وإسهاماتها في تعزيز مشهد فنون الطهي العالمي، حيث أشار التقرير إلى زيادة متوسط زيادة الأشخاص الذين يرتادون المطاعم في دبي بنسبة 61 في المئة، فضلاً عن زيادة مستويات رضا الزوار الدوليين عن مستوى الخدمة مقابل المال الذي توفره المطاعم

وينسجم التميّز الذي تحقّقه دبي في هذا القطاع مع رؤيتها الاقتصادية الأشمل، والتي تضمنتها أجندة دبي الاقتصادية الرامية إلى مضاعفة حجم اقتصاد دبي بحلول عام 2033، وترسيخ مكانتها بين أفضل ثلاث مدن عالمية في D33 الأعمال والترفيه. كما تعكس نتائج التقرير التقدير الكبير الذي يحظى به قطاع المأكولات والمطاعم في دبي، الذي يضم نخبة مميزة من المطاعم الحائزة جوائز عالمية، حيث تم اختيار مطعمين في دبي ضمن أفضل 50 مطعمًا في العالم، و15 مطعمًا ضمن قائمة «أفضل 50 مطعمًا في منطقتي الشرق الأوسط وشمال إفريقيا»، وإدراج 90 مطعمًا في «دليل ميشلان دبي 2023»، بزيادة ملحوظة مقارنة بـ 69 مطعمًا في إصدار النسخة السابقة

وفي ظل ما تتضمنه دبي من عدد كبير من المطاعم والمقاهي والتي تصل إلى أكثر من 13 ألفاً، فإن التقرير يرسخ مكانة المدينة كوجهة عالمية رائدة لفنون الطهي، والثانية من حيث عدد المطاعم.

- ومن أبرز النقاط التي أظهرها التقرير، الذي تضمن استطلاعات آراء مجموعة من سكان وزوار دبي، يتمتع قطاع فنون الطهي في دبي بشعبية متنامية؛ حيث صنف 69 بالمئة من سكان دولة الإمارات المدينة باعتبارها الوجهة العالمية الرائدة للمأكولات وفنون الطهي.
- ارتفاع متوسط عدد زيارات المطاعم من 1.8 مرة بالأسبوع في عام 2022 إلى 2.9 مرة في الأسبوع بزيادة بنسبة 61 بالمئة على أساس سنوي.
- زيادة ملحوظة في عدد الزوار الدوليين الذين أعربوا عن رضاهم عن مستوى القيمة مقابل المال الذي وفرتة مطاعم دبي، حيث ارتفعت النسبة من 54 بالمئة في عام 2022 إلى 66 بالمئة في عام 2023.
- سجلت مارينا دبي، وعود ميثاء، ووسط مدينة دبي أفضل النتائج بوصفها جهات تناول الطعام المفضلة في دبي.

• وجهة عالمية

قال أحمد الخاجة، المدير التنفيذي لمؤسسة دبي للمهرجانات والتجزئة: «تواصل دبي تعزيز مكانتها كوجهة عالمية للمأكولات وفنون الطهي، وما زال هناك الكثير من الفرص التي يمكن استثمارها من قبل الشركاء لتحقيق المزيد من الإنجازات والتطور. ويعكس هذا التقرير مشهد فنون الطهي الحيوي في دبي، كما يوفر بيانات مهمة لاستكشاف تجارب الطعام المذهلة في الإمارة. ويؤكد التوسع الكبير الذي يشهده القطاع والتقدير العالمي الذي اكتسبه على تطور فنون الطهي في المدينة ليصبح ظاهرة ثقافية تضم مجموعة واسعة من عروض المأكولات والنكهات المستوحاة من أكثر من 200 جنسية بثقافات مختلفة حول العالم».

وأضاف: «إننا نشكر جميع المشاركين في رسم ملامح المأكولات وفنون الطهي في دبي، ونثمن شغفهم وتفانيهم». «ودورهم المؤثر في إرساء مكانة دبي مركزاً عالمياً لفنون الطهي».

• استدامة

كما سلط التقرير الضوء على حصول ثلاثة من أشهر المطاعم في دبي على نجمة ميشلان الخضراء، ما يعكس التزام دبي المستمر بالممارسات المستدامة، إلى جانب وجود خطط مستقبلية تتماشى بفاعلية أكبر مع استراتيجية الإمارات للحياد المناخي 2050، وهي حملة وطنية لتحقيق الحياد الكربوني بحلول عام 2050.

وتتطلع «دبي للاقتصاد والسياحة» إلى تنظيم الدورة الحادية عشرة من «مهرجان دبي للمأكولات» السنوي، والتي من المقرر أن تقام بين 19 إبريل/ نيسان و12 مايو/ أيار 2024. ويسلط المهرجان الضوء على إبداعات المأكولات وفنون الطهي، وثراء القطاع وتنوعه وابتكاراته من خلال مجموعة جديدة من الفعاليات والأنشطة. ويحتفي مهرجان دبي للمأكولات بالمفاهيم المحلية والمأكولات الإماراتية والعالمية، ويبرز قدرة دبي على مواكبة التوجهات العالمية. كما تكرم دورة عام 2024 من المهرجان مساهمات الطهاة ورواد الطهي ومشاهير وسائل التواصل الاجتماعي من الذواقة وعشاق النكهات في الارتقاء بمشهد فنون الطهي في دبي.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.