GLOBAL FOOD WEEK 2026
الأسبوع العالمي للغذاء

معاً نحو مستقبل غذائي متكامل
BUILDING SCALABLE FOOD FUTURES TOGETHER
مركز أدنيك أبوظبي
ADNEC CENTRE ABU DHABI

# النشرة اليومية

اليوم الثالث



## الأسبوع العالمي للغذاء 2026

## 3 أيام حافلة بالابتكار والشراكات والتجارب

من تنظيم
ORGANISED BY

ADNEC مجموعة أدنيك GROUP
A MODON Company

الشريك الاستراتيجي
STRATEGIC PARTNER

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE & FOOD SAFETY AUTHORITY

الشريك الاستراتيجي لمعرض أبوظبي للتمور
STRATEGIC PARTNER OF ADDPE

شريك الوجهة
DESTINATION PARTNER
abu dhabi Convention & Exhibition Bureau

شريك النمو
GROWTH PARTNER
ADIO ABU DHABI INVESTMENT OFFICE

شريك التطوير
ADVANCEMENT PARTNER
ADIO Abu Dhabi National Investment & Development

الشريك الرسمي لمنظومة الصناعة والاستثمار
OFFICIAL INDUSTRIAL & INVESTMENT ECOSYSTEM PARTNER
مجموعة كيزاد KEZAD GROUP
PART OF AD PORTS GROUP

شريك المختبرات والفحوصات المتقدمة
ADVANCED LABS & TESTING PARTNER
M42
مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة Abu Dhabi Quality & Conformity Council

الشريك المجتمعي
COMMUNITY PARTNER

راعي التجزئة
RETAIL SPONSOR
LuLu RETAIL

الشريك الإعلامي الرسمي
OFFICIAL MEDIA PARTNER
شبكة أبوظبي للإعلام ABU DHABI MEDIA NETWORK

الشريك الرئيسي للقمة العالمية للأمن الغذائي
KEY PARTNER OF GFSS
Food and Agriculture Organization of the United Nations

الشريك المضيف للقمة العالمية للأمن الغذائي
HOST PARTNER OF GFSS
وزارة التغير المناخي والبيئة MINISTRY OF CLIMATE CHANGE & ENVIRONMENT

شريك المعرفة
KNOWLEDGE PARTNER
UAE FOOD & BEVERAGE Manufacturing Supporting Industries

شـــكـــراً لـلـــمـــشـــاركـــة فـــي
الأسبـــوع العالمـــي للغـذاء 2026.

THANK YOU FOR BEING PART
OF GLOBAL FOOD WEEK 2026.

شريك التطوير
ADVANCEMENT PARTNER
ADIO
أبوظبي الوطنية لإدارة الاستثمار والتطوير
Abu Dhabi National Investment and Development
SINCE 1976

شريك النمو
GROWTH PARTNER
ADIO
مكتب أبوظبي للاستثمار
ABU DHABI INVESTMENT OFFICE

شريك الوجهة
DESTINATION PARTNER
abu dhabi
Convention & Exhibition Bureau

الشريك الاستراتيجي لمعرض أبوظبي للتمور
STRATEGIC PARTNER OF ADDPE
جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي
KHALIFA INTERNATIONAL AWARD FOR DATE PALM AND AGRICULTURAL INNOVATION

راعي التجزئة
RETAIL SPONSOR
LuLu RETAIL

الشريك المجتمعي
COMMUNITY PARTNER

شريك المختبرات والفحوصات المتقدمة
ADVANCED LABS & TESTING PARTNER
M2
مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة
Abu Dhabi Quality & Conformity Council

الشريك الرسمي لمنظومة الصناعة والاستثمار
OFFICIAL INDUSTRIAL & INVESTMENT ECOSYSTEM PARTNER
مجموعة كيزاد
KEZAD GROUP
PART OF AD PORTS GROUP

الشريك الإعلامي الرسمي
OFFICIAL MEDIA PARTNER
شبكة أبوظبي للإعلام
ABU DHABI MEDIA NETWORK

شريك المعرفة
KNOWLEDGE PARTNER
F&B
مجموعة مجلس الأغذية والمشروبات
UAE FOOD & BEVERAGE BUSINESS GROUP
Inspiring Sustainable Wellbeing

الشريك المضيف للقمة العالمية للأمن الغذائي
HOST PARTNER OF GFSS
وزارة التغير المناخي والبيئة
MINISTRY OF CLIMATE CHANGE & ENVIRONMENT

الشريك الرئيسي للقمة العالمية للأمن الغذائي
KEY PARTNER OF GFSS
Food and Agriculture Organization of the United Nations

## الشركاء الإعلاميون MEDIA PARTNERS

الشريك الإعلامي الرئيسي
HEADLINE MEDIA PARTNER

CATERER · good FOOD MIDDLE EAST · The Pro Chef · FOOD BUSINESS · FOODTECH GULF · AllFood · EMIRATI TIMES · GCC Business NEWS · hospitality.com · Gulf AGRICULTURE · THE EMIRATES CULINARY GUILD · gulf gourmet · Business of food · GROW NEWS · Forbes

## مستقبل غذائي أكثر أمناً

في اليوم الختامي للأسبوع العالمي للغذاء 2026، تحمل أبوظبي إلى الغد ما اجتمع على أرضها من طموح وخبرة، وما بدأ بين المشاركين من حوار يستحق أن يستمر. فلكل لقاء هنا فرصة أن يترك أثراً يتجاوز زمانه ومكانه، في أرض تتحسن قدرتها على الإنتاج، أو مشروع يجد شريكاً يؤمن بجدواه. ومن هذه الإمكانات يتسع الأمل بمستقبل غذائي أكثر أمناً.

لقد منح دعم القيادة الإماراتية قضايا الغذاء موقعاً متقدماً في أولويات التنمية، وهيّأ للتعاون الدولي بيئة تنمو فيها الثقة وتلتقي المصالح. وعلى هذا الأساس، واصلت أبوظبي جمع الأطراف القادرة على تطوير النظم الغذائية، واضعةً الاستثمار أمام مسؤولية تتصل بحياة الناس وحق الأجيال المقبلة في موارد تكفيها. ويمنح هذا التوجه العملَ استمراريته، ويتيح البناء على ما يتحقق في كل دورة.

وتكشف الوجوه المشاركة جانباً عميقاً من رسالة الأسبوع. فحضور المرأة بما تملكه من خبرة ومشروعات يوسّع إسهامها في اقتصاد الغذاء، ويمنح تجاربها مجالاً للنمو. وفي مشاركة أصحاب الهمم، نرى قيمة إتاحة الفرصة لمن يملك القدرة على الإنتاج، وأثر التأهيل حين يفتح لصاحبه مكاناً في سوق العمل. أما الجامعات، فتضع أسئلة المستقبل أمام جيل يختبر معرفته في مواجهة تحديات حقيقية. بهذا التنوع، يتضح أن بناء الأمن الغذائي عمل يتسع للمجتمع كله، وأن ما لدى أفراده من مهارات يستحق أن يجد طريقه إلى المشاركة.

للمشاركات العربية دلالتها أيضاً؛ إذ تحمل معها خبرة الأرض التي جاءت منها، وتطلعات منتجين يبحثون عن أسواق أوسع. وفي أبوظبي، تتجاور هذه التجارب مع خبرات دولية مختلفة، بما يتيح تعارفاً مهنياً يمكن أن تتولد عنه فرص تعاون تتجاوز حدود اللقاء.

أمام ضغوط المناخ والموارد، تزداد الحاجة إلى هذا الانفتاح. فاستدامة الغذاء تقتضي أن نحسّن استخدام ما نملك، وأن نستفيد مما يتوصل إليه الآخرون، مع مراعاة احتياجات كل بيئة. ومن هنا تأتي أهمية ربط الابتكار بمن يستطيع تطبيقه، وتوجيه التمويل إلى مشروعات تعالج حاجة فعلية. وكل تقدم في هذا المسار يعزز القدرة على الاستعداد للاضطرابات قبل وقوعها، ويمنح المنتجين مساحة أكبر للتخطيط بثقة.

وقد أسهمت مجموعة «أدنيك»، بالشراكة الاستراتيجية مع هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية، في توفير المساحة التي احتضنت هذا التفاعل. ومع ختام الفعاليات اليوم، تتجه التطلعات إلى متابعة ما بدأ فيها، حتى تنضج فرص التعاون وتجد الأفكار الواعدة من يتبنّاها. ويبقى تواصل المشاركين بعد عودتهم إلى أعمالهم ضرورياً لاستكمال النقاشات، وتحديد ما يمكن تنفيذه منها وفق احتياجاتهم وقدراتهم.

نودّع هذه الدورة بتفاؤل يستند إلى ما رأيناه من رغبة في العمل، ونتطلع إلى اللقاء في الدورة المقبلة من الأسبوع العالمي للغذاء 2027 في أبوظبي، التي نأمل أن نعود إليها بخبراتٍ نَمَت، وبما أثمرته البدايات التي شهدتها هذه الدورة الاستثنائية، لنواصل معاً زراعة ما نرجو حصاده للأجيال المقبلة.

# الأسبوع العالمي للغذاء 2026

## يختتم اليوم فعالياته بتعزيز الحوار والابتكار في الأمن الغذائي

يختتم الأسبوع العالمي للغذاء 2026، اليوم، فعالياته التي تقام تحت رعاية سمو الشيخ منصور بن زايد آل نهيان، نائب رئيس الدولة، نائب رئيس مجلس الوزراء، رئيس ديوان الرئاسة، رئيس مجلس إدارة هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية، بعد برنامج متنوع ركّز على الأمن الغذائي والابتكار الزراعي والتعاون الدولي، وشمل فرصاً للتواصل بين أطراف مجتمع الأعمال وتبادل المعرفة، إلى جانب التجارب التفاعلية للزوار.

### القمة العالمية للأمن الغذائي

شهد الأسبوع العالمي للغذاء 2026 اختتام فعاليات الدورة الثانية من القمة العالمية للأمن الغذائي، التي جمعت نخبة من ممثلي المنظمات الدولية والمؤسسات المالية والمستثمرين وقادة القطاع والباحثين والمبتكرين لمناقشة أبرز التحديات التي تواجه منظومات الغذاء العالمية. وركّز اليوم الثاني للقمة على الابتكار والتكنولوجيا ومنظومات المستقبل، واستعرض دور الذكاء الاصطناعي والبنية التحتية الرقمية وسلاسل الإمداد المرنة والإدارة المستدامة للمياه والشراكات الاستراتيجية في رسم مستقبل الأمن الغذائي. وسلّطت القمة، على مدار يومين، الضوء على أهمية التعاون الدولي والاستثمار والابتكار في بناء منظومات غذائية أكثر مرونة واستدامة وكفاءة، وقادرة على تلبية احتياجات سكان العالم المتزايدة.

### مجلس السياسات التابع لمنظمة "الفاو"

شهد اليوم الثاني من الأسبوع العالمي للغذاء كذلك انطلاق برنامج مجلس السياسات التابع لمنظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة «الفاو» بجلسة بعنوان «النظم الزراعية والغذائية تحت الضغط: الأدلة والفرص»، أدارها أحمد مختار، منسق المكتب شبه الإقليمي لدول مجلس التعاون الخليجي واليمن وممثل منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة في الإمارات.

شارك في الجلسة كلٌّ من الدكتور عبد الحكيم الواعر، المدير العام المساعد والممثل الإقليمي للفاو في الشرق الأدنى وشمال أفريقيا؛ وسعادة الدكتور محمد سلمان الحمادي، الوكيل المساعد لقطاع التنوع الغذائي في وزارة التغير المناخي والبيئة بدولة الإمارات العربية المتحدة؛ والبروفيسور أنس النابلسي، رئيس لجنة الأمن الغذائي العالمي؛ وبيرانجير بويل، المنسقة المقيمة للأمم المتحدة لدى دولة الإمارات؛ وديفيد لابورد، مدير شعبة اقتصاديات النظم الزراعية والغذائية في منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة.

ناقشت الجلسة الضغوط التي تواجه النظم الغذائية في المنطقة، بما في ذلك تداعيات تغير المناخ، واضطرابات سلاسل الإمداد، وحالة عدم اليقين الاقتصادي. وأكد المتحدثون أهمية تعزيز مرونة النظم الزراعية والغذائية، وتطوير البيانات والتحليلات، وتوفير بيئة استثمارية أكثر جاذبية وأقل مخاطرة لاستقطاب رؤوس الأموال الخاصة، إلى جانب زيادة الاستثمار في التعليم وتمكين الشباب من الاضطلاع بأدوار قيادية في دعم مستقبل الأمن الغذائي.

### المزارعون والتكنولوجيا الزراعية

شهد اليوم الثاني من الأسبوع العالمي للغذاء عدداً من الجلسات الحوارية ضمن «مجلس المزارعين»، الذي وفّر منصة متخصصة للحوار والتعاون وتبادل المعرفة مع مجتمع المزارعين في دولة الإمارات، بالتزامن مع «منتدى التكنولوجيا الزراعية»، الذي استعرض أبرز التقنيات والأساليب الزراعية المستدامة وأبحاثاً مبتكرة تسهم في رسم ملامح مستقبل الأمن الغذائي في الدولة. وتعكس هذه المبادرات، التي تندرج ضمن قطاع التكنولوجيا الزراعية والمزارعين، التزام الأسبوع العالمي للغذاء بدعم الزراعة المحلية وتشجيع الابتكار وتعزيز مرونة المنظومة الغذائية في الدولة واستدامتها.









### المشترون المستضافون

سجّل برنامج «المشترين المستضافين» حضوراً قوياً من المشترين الإقليميين والدوليين، موفّراً منصة متخصصة لعقد لقاءات أعمال مستهدفة. وأسهمت الاجتماعات المنظمة مع العارضين وممثلي القطاع في دفع النقاشات التجارية وتعزيز الشراكات وإيجاد فرص جديدة للتجارة والاستثمار.

### منتجات النحل والصحة

في «منتدى أبوظبي للعسل»، سلّطت إحدى الجلسات الضوء على التطبيقات العملية للعلاج بمنتجات النحل، إذ استعرضت ألينا فيليسيا فارادي، المتخصصة في التغذية والعلاج بمنتجات النحل، مبادئ هذا المجال وتطبيقاته، والدور الذي يمكن أن تؤديه هذه المنتجات في دعم الصحة والعافية. واستناداً إلى خبرة عملية تمتد لأكثر من 15 عاماً، تناولت الخصائص العلاجية للعسل والعكبر وحبوب اللقاح وغذاء ملكات النحل، واستخدام هذه المنتجات الطبيعية ضمن ممارسات الصحة التكميلية.

ركّزت الجلسة كذلك على أنظمة استنشاق العكبر المصممة لدعم صحة الجهاز التنفسي عبر نشر جزيئات مجهرية منه في الهواء، إلى جانب أهمية الحصول على منتجات نحل عالية الجودة والمحافظة على مركّباتها الطبيعية النشطة حيوياً. كما تناولت الأبحاث التاريخية والمعاصرة المتعلقة بالاستخدامات الصحية المحتملة للعسل، بما في ذلك مجال العناية بالعين، واستعرضت عدداً من الحالات التي دمج أصحابها العسل ومنتجات النحل الأخرى ضمن أنماط أوسع للعناية بالصحة والعافية.

### تجارب المشروبات

ضمن الإضافات الجديدة في دورة هذا العام، تقدّم منطقة المشروبات جلسات تفاعلية متخصصة بإشراف خبراء إعداد القهوة والمشروبات، تتيح للزوار التعرف، من خلال عروض حية، إلى أساليب تحضير القهوة الإثيوبية والكرك التقليدي والماتشا ومجموعة من المشروبات المتخصصة. وتوفر جلسات التذوق المصاحبة فرصة لاستكشاف النكهات المتنوعة والاتجاهات الجديدة في قطاع المشروبات، وشراء المنتجات المفضلة مباشرة من العارضين.

### عرض الطهاة العالمي

استضاف الحدث كذلك عرض الطهاة العالمي، الذي يقدّم خلاله نخبة من الطهاة المحليين والعالميين عروضاً حية لإعداد مجموعة متنوعة من الأطباق، من بينها دجاج كاتشاتوري، وريزوتو فطر البورتشيني والكمأة، والبيتزا الفاخرة، إلى جانب أطباق عالمية أخرى. وتتيح العروض للزوار متابعة تقنيات الطهي الاحترافية والتفاعل مع الطهاة وتذوق الأطباق الطازجة التي تُعدّ خلال الفعاليات.





**سعادة حميد مطر الظاهري**

الرئيس التنفيذي لمجموعة أدنيك

مع ختام أعمال الأسبوع العالمي للغذاء 2026، الذي أقيم تحت رعاية سمو الشيخ منصور بن زايد آل نهيان، نائب رئيس الدولة، نائب رئيس مجلس الوزراء، رئيس ديوان الرئاسة، رئيس مجلس إدارة هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية، شهدت فعاليات هذه الدورة نجاحاً استثنائياً وحضوراً عالمياً واسعاً، بمشاركة وفود وخبراء ومؤسسات وشركات من 92 دولة، بما يؤكد المكانة الراسخة التي تتمتع بها أبوظبي مركزاً عالمياً للحوار والتعاون وصناعة الشراكات المؤثرة في مستقبل منظومة الغذاء والأمن الغذائي الدولي.

وشهدت القمة العالمية للأمن الغذائي، حضور سمو الشيخ حمدان بن محمد بن زايد آل نهيان، نائب رئيس ديوان الرئاسة للشؤون الخاصة، إذ عكس حضور سموه أهمية القمة بوصفها منصة دولية تجمع صناع القرار والخبراء وقادة القطاع لمناقشة التحديات والفرص المرتبطة بمستقبل الأمن الغذائي العالمي، وتعزيز التعاون الدولي لتطوير نظم غذائية أكثر استدامة ومرونة وقدرة على مواجهة المتغيرات العالمية.
وقد عكس هذا الزخم الدولي أهمية قضايا الغذاء التي تناولها الحدث ، ودوره المحوري في جمع الحكومات والمنظمات الدولية والقطاع الخاص والمستثمرين ورواد الابتكار تحت مظلة واحدة، بما أتاح منصة فاعلة لتبادل الخبرات وطرح الحلول العملية، ودعم بناء نظم غذائية أكثر مرونة واستدامة وقدرة على مواكبة متطلبات المستقبل.

لقد جسدت هذه الدورة نقلة نوعية في مسيرة الأسبوع العالمي للغذاء، إذ استقطبت مشاركة 2,580 عارضاً وعلامة تجارية من مختلف دول العالم، على مساحة بلغت نحو 42,000 متر مربع، ما يجعلها الدورة الأكبر في تاريخ الحدث، ويعكس ما وصلت إليه أبوظبي من مكانة بوصفها مركزاً عالمياً للاستثمار في قطاع الغذاء والتجارة الغذائية والابتكار. كما شهد الحدث نمواً ملحوظاً مقارنة بالعام الماضي، بنسبة 25 % في مساحة المعرض، و 18 %في عدد العارضين والعلامات التجارية، و23 % في عدد الدول المشاركة.
كما عُقدت النسخة الثانية من القمة العالمية للأمن الغذائي، التي جمعت الدول والمؤسسات المتعددة الأطراف وقادة القطاع الخاص، لصياغة حلول ملزمة لمواجهة انعدام الأمن الغذائي على مستوى العالم وتنفيذها، ويشكّل الاستعداد والجاهزية محوراً حاضراً في مختلف برامج الأسبوع، بما يعكس التزامنا المشترك باستباق الاضطرابات من خلال المرونة في التحرك، والتخطيط القابل للتكيّف، وبناء القدرات استباقياً.

في هذه المناسبة، نؤكد أن هذا النجاح الاستثنائي للأسبوع العالمي للغذاء 2026 ما كان ليتحقق لولا دعم قيادتنا الرشيدة المتواصل للفعاليات والمبادرات التي تعزز مكانة دولة الإمارات مركزاً عالمياً للابتكار والتعاون الدولي، وترسخ دورها الفاعل في تطوير حلول مستدامة للتحديات الغذائية العالمية. وقد كان هذا الدعم ركيزة أساسية في نجاح هذه الدورة، ودافعاً لمواصلة تحويل الرؤى الطموحة إلى مبادرات عملية ذات أثر ملموس على المجتمعات والشعوب حول العالم.

جسد الأسبوع العالمي للغذاء، الذي نظمته مجموعة «أدنيك»، إحدى شركات «مُدن»، بشراكة استراتيجية مع هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية، قدرتنا على امتلاك جميع الإمكانات لتنظيم فعاليات تسهم في رسم ملامح مستقبل النظم الغذائية، مثل هذا الحدث العالمي، الذي جمع نخبة من الخبراء، وممثلي الشركات، والحكومات، والمستثمرين، والمبتكرين، والمشترين، والعلامات التجارية تحت سقف واحد، ليحوّل الطموحات إلى خطوات تنفيذية، والابتكار إلى أثر تجاري.
كما نثمن جهود جميع شركائنا الاستراتيجيين والرعاة والجهات الحكومية والخاصة التي أسهمت في إنجاح هذه الدورة الاستثنائية، وفي مقدمتها هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية بصفتها الشريك الاستراتيجي والمستضيف للحدث، لما قدمته من دعم وتعاون كان لهما بالغ الأثر في تحقيق أهداف الأسبوع العالمي للغذاء وتعزيز مخرجاته.

وإذ نختتم هذه الدورة، فإننا نتطلع إلى البناء على مخرجاتها النوعية، ومواصلة العمل مع شركائنا من مختلف دول العالم لتعزيز التعاون الدولي، وتسريع وتيرة الابتكار والاستثمار، بما يسهم في بناء منظومة غذائية عالمية أكثر استدامة وشمولاً وقدرة على تلبية احتياجات الأجيال القادمة.



ADNEC مجموعة GROUP

A MUSAN Company

adnec centre abu dhabi مركز أدنيك أبوظبي

adnec centre al ain مركز أدنيك العين

excel لندن LONDON

BUSINESS DESIGN CENTRE

معارض | مؤتمرات | فعاليات المؤسسات | فعاليات رياضية | مناسبات

Exhibitions | Conferences | Corporate Events | Sports Events | Weddings




adnecgroup.ae

@ADNECGROUP

أحد مراكز مجموعة أدنيك

Part of ADNEC GROUP

# عالم من النكهات في قاعة واحدة

## الأجنحة الدولية في الأسبوع العالمي للغذاء 2026

من أبرز سمات الأسبوع العالمي للغذاء 2026 قاعة تمتد عبر القارات، إذ تجمع منطقة الأغذية والمشروبات الدولية مُصدّرين راسخين ووفوداً تجارية حكومية وشركات تدخل السوق للمرة الأولى من مختلف أنحاء أفريقيا وأمريكا اللاتينية وأوروبا وآسيا، يحمل كل منهم منتجاً مختلفاً وقصة مختلفة، ويجمعهم هدف واحد: الوصول إلى واحد من أهم أسواق الغذاء وأكثرها استراتيجية في المنطقة.




**سريلانكا وجمهورية قيرغيزستان**

تشارك سريلانكا في الأسبوع العالمي للغذاء للمرة الأولى، حاملةً معها التوابل والعسل والفواكه المجففة عبر وفد من خمس شركات تيسّرت مشاركته بدعم من الحكومة السريلانكية، في انتقال من حضورها في دبي إلى المنصة الدولية في أبوظبي.

أما جمهورية قيرغيزستان، التي تشارك للعام الرابع على التوالي، فتجسد بصورة واضحة روح المنطقة الدولية، إذ ترى، وفقاً لما يؤكده وفدها، أن المعارض ليست فعاليات تُقام لمرة واحدة، بل تجارب تتطلب التكرار والتطوير والبناء عليها عاماً بعد عام.




**البحث عن موطئ قدم – كينيا**

من كينيا، تشارك مجموعة من الشركات في مراحل مختلفة من رحلتها. من علامة تجارية للقهوة عمرها ستة أشهر وتعمل على تحصيل أولى فرصها التجارية المحتملة، إلى شركة تجمع المنتجات الطازجة وتربط المزارعين الكينيين مباشرة بالمشترين في دولة الإمارات، وصولاً إلى مُصدّر للحوم الحلال أمضى سنوات في زيارة المعارض قبل أن يقرر أن الوقت قد حان للمشاركة عارضاً. تعكس هذه الشركات مجتمعةً ما يؤديه الأسبوع العالمي للغذاء على أفضل وجه: توفير منصة للشركات، سواء كان ذلك يومها الأول أو عامها السادس عشر.




**من رحم الحاجة – المكسيك**

يحمل جناح "المكسيك إلى العالم" الفلسفة ذاتها إلى عامه الثالث ضمن المعرض. فقد أراد المنتجون المكسيكيون دخول هذا السوق الثلاثة، تضع عروض الطهي هذا التنوع موضع التطبيق، من ريزوتو الزعفران من ميلانو، إلى المعكرونة التوسكانية والبيتزا الرومانية، لتقدم لمحة عن اتساع المطبخ الإيطالي وتنوعه.

**مواكبة السوق – الدنمارك**

يعود المجلس الدنماركي للزراعة والأغذية الأفوكادو تقدم منتجات بقيمة مضافة، من بينها مسحوق الأفوكادو الذي لا يوجد له حالياً منتج مماثل في السوق العالمية. والهدف هو ترسيخ المكسيك ذاتها بوصفها بلد منشأ معروفاً في هذا السوق، بثقافتها وهويتها الغذائية، وليس صادراتها فحسب.







**أكثر من بيتزا وباستا – إيطاليا**

تحضر إيطاليا دون جناح موحّد، وهذا هو جوهر الفكرة. إذ تنتشر شركاتها ومنتجاتها في مختلف أنحاء المعرض، في انعكاس متعمد لثقافة يصعب جمعها في مساحة واحدة. ويبرز زيت الزيتون والموزاريلا والدقيق والمعكرونة والكافيار والمحار والنبيذ والجيلاتو تحت أجنحة متفرقة، مجتمعة حول طموح مشترك، وهو إثبات أن المطبخ الإيطالي يحوي أكثر بكثير من طبقَيه الأشهر. وعلى مدار الأيام لكنهم لم يملكوا المعرفة الثقافية اللازمة، ولا القدرة على تحمّل التكلفة، ولا موطئ القدم. وُجد الجناح لحل هذه المعضلة بوصفه بوابة دخول موجَّهة تجمع الشركات معاً وتصحبها خطوة بخطوة، وتعرّفها إلى سوق يصعب الوصول إليها بصورة منفردة.

غير أن الطموح يتجاوز المنتجات الفردية. فهذا الجناح يجمع شركات تخوض هذه الرحلة معاً للمرة الأولى، من بينها شركة عائلية لزراعة للعام الثاني، مصطحباً ست شركات تغطي منتجات الألبان والجبن واللحوم، من بينها آرلا للأغذية، التي ترسّخت علاماتها التجارية في منافذ البيع بالتجزئة في دولة الإمارات.

وجاءت هذه المشاركة استجابةً لطلب فعلي من الشركات الدنماركية التي أرادت استكشاف هذا السوق، وتولى المجلس تسهيل مشاركتها. أسفر اليوم الأول عن تواصل قوي مع جهات عدة، مؤكداً ما أشارت إليه المشاركة في العام الماضي.

# العلامة التغذوية

## التحليل المخبري الذي يقوم عليه التصنيف

أُطلقت العلامة التغذوية (Nutri-Mark) على هامش الأسبوع العالمي للغذاء في أبوظبي في نوفمبر 2024. وفي الفترة من 6 إلى 8 أكتوبر، يعود مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة، بالشراكة مع M42، إلى الحدث ليعرض الجانب المخبري من المبادرة، أي التحليل الذي يجريه مختبر الفحص المركزي قبل أن تصل العلامة إلى رفوف المتاجر.

### ما هي العلامة التغذوية؟

العلامة التغذوية أول نظام من نوعه في المنطقة لوضع بطاقة تغذوية على الواجهة الأمامية للمنتجات الغذائية، طوّره المجلس بالتعاون مع مركز أبوظبي للصحة العامة ضمن برنامج الحياة الصحية. وتصنّف المنتجات المعبّأة من الدرجة A، الأعلى قيمةً غذائية، إلى الدرجة E، الأقل، ولكل درجة لون مختلف، ويستند التصنيف إلى المحتوى الغذائي للمنتج، ومنه الدهون والسكريات والألياف والبروتين، ويتيح للمتسوق والمصنّع على حد سواء، وهما المعياران اللذان يطبقهما المختبر على كل نتيجة. وقد أظهرت دراسة شملت 2,733 مقيماً في الإمارات، عبر منصة تسوّق افتراضية تحاكي السوبرماركت، أن وضوح الملصق وموضع المنتج يؤثران في سلوك الشراء، وأن نسبة اختيار البدائل الأكثر صحة ارتفعت في المنتجات الأساسية كالخبز. وبهذا تتحول قيمة تُقاس في المختبر إلى معلومة يستفيد منها المتسوق خلال ثوانٍ.

### من الإطلاق إلى الاعتماد

تشمل المرحلة الأولى خمس فئات: الزيوت، والألبان، والمشروبات، والمخبوزات، وأغذية الأطفال. وقد أعلن المجلس عند الإطلاق أن المرحلة الثانية ستضيف فئات جديدة وتُدخل نظام شهادة للأغذية غير المعبّأة. وفي أكتوبر 2025 أضاف المجلس، بالتعاون مع منصة «تم»، خاصية في تطبيق «تم» تتيح للمتسوق تصوير المعلومات التغذوية على العبوة




مقارنة المنتجات ضمن الفئة الواحدة بنظرة واحدة. ولا تصف العلامة المنتج بالجيد أو السيئ، وإنما تُظهر الفروق في المحتوى الغذائي، بما يساعد المتسوقين على اتخاذ قرارات غذائية أكثر وعياً.

### دور مختبر الفحص المركزي

لا يكتسب التصنيف مصداقيته إلا من دقة التحليل الذي يقوم عليه. ويحلّل مختبر الفحص المركزي المحتوى الغذائي للمنتجات في مختبراته، ويعمل مع المصنّعين والمستوردين وتجار التجزئة على استيفاء متطلبات المبادرة. كما توفر مختبرات المجلس دعماً متخصصاً للمصنّعين في تحسين الجودة التغذوية لمنتجاتهم مع الحفاظ على طعمها.

بما أن الدرجة تؤثر في قرار الشراء، فإن الدقة والنزاهة تهمّان المستهلك والحصول على الدرجة من A إلى E. وتنسجم هذه الخاصية مع توجه حكومة أبوظبي الرقمية إلى إيصال الخدمات إلى المتعاملين عبر منصة موحدة. ويتجاوز عدد المنتجات المسجلة حالياً 3,500 منتج.

### في القاعة 8

يقع جناح مختبر الفحص المركزي في القاعة 8، بجوار جناح هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية. ويمكن للمصنّعين والمستوردين وتجار التجزئة مناقشة العلامة التغذوية وفحوصات القيمة الغذائية مع فريق المختبر. ويعرض الجناح كذلك تجربة المختبر التفاعلية بتقنية 360 درجة على شاشة لمس كبيرة، ومنصة Asterisk AI التي طورتها M42 لمختبر الفحص المركزي ومجلس أبوظبي للجودة والمطابقة.



# المرأة الإماراتية في عالم نخيل التمر

## مزارعات وباحثات ورائدات أعمال يحوّلن المعرفة إلى منتجات

تسلط الدورة الثانية عشرة من معرض أبوظبي للتمور 2026 الضوء على حضور المرأة في مختلف حلقات سلسلة قيمة النخيل والتمور، وفي مقدمتها المرأة الإماراتية التي أصبح حضورها يمتد من الزراعة والبحث العلمي إلى التصنيع وريادة الأعمال والتسويق، في قطاع يرتبط ارتباطاً وثيقاً بالتراث والهوية والأمن الغذائي في دولة الإمارات. فالمرأة الإماراتية لم تعد حاضرة في قطاع النخيل بوصفه جزءاً من الموروث الزراعي فحسب، بل أصبحت شريكاً في تطويره وتحويله إلى نشاط اقتصادي أكثر ابتكاراً واستدامة.

### من المزرعة إلى المختبر

إن إسهام المرأة الإماراتية في المحافظة على الممارسات والمعارف المرتبطة بالنخلة والتمور يُعد أهم حلقة من سلسلة قيمة التمور، بالتوازي مع تبني أساليب حديثة في الإنتاج والجودة وإدارة الموارد. وتمثل كفاءة استخدام المياه، وإدارة الآفات، وتحسين عمليات الحصاد والفرز، عناصر أساسية في رفع جودة المنتج وقيمته السوقية.

في الجامعات ومراكز البحث والمؤسسات المتخصصة، تؤدي الباحثات والخبيرات الإماراتيات دوراً مهماً في مجالات الزراعة ووقاية النبات والتقنيات الحيوية وإدارة المياه وسلامة الغذاء والتصنيع، بما يدعم مواجهة تحديات التغير المناخي وشح المياه والآفات وتقليل الفاقد.






### رائدة الأعمال.. من التمرة إلى المنتج

يبرز حضور المرأة الإماراتية بصورة واضحة في ريادة الأعمال والمشروعات الصغيرة والمتوسطة، إذ تحولت التمور من منتج زراعي تقليدي إلى نقطة انطلاق لمنتجات مبتكرة تشمل الأغذية والمخبوزات والحلويات والمعاجين والدبس والمحليات، إلى جانب تطوير التعبئة والتغليف والهوية التجارية والتسويق. كما توفر مختلفات النخيل والمنتجات الثانوية مجالاً إضافياً للابتكار النسائي، عبر تحويلها إلى موارد ومنتجات جديدة تدعم الاقتصاد الدائري وتزيد القيمة المستفادة من النخلة.

### من أبوظبي إلى الأسواق

معرض أبوظبي للتمور بدورته الثانية عشرة يوفر منصة مهمة لرائدات الأعمال وصاحبات المشاريع الإماراتيات للقاء المنتجين والمشترين والموزعين والخبراء من مختلف الدول، والتعرف إلى اتجاهات الأسواق وبناء شراكات وفرص تجارية جديدة. وهنا تتجاوز مشاركة المرأة الإماراتية البعد الاجتماعي إلى بعد اقتصادي وتنموي واضح؛ فهي مزارعة وباحثة ومبتكرة ورائدة أعمال وصاحبة مشروع تسهم في مختلف مراحل سلسلة القيمة.

يقدم المعرض فرصة لإبراز قصص نجاح إماراتية بدأت من نخلة أو مختبر أو فكرة مبتكرة وتحولت إلى معرفة ومنتج ومشروع وقيمة اقتصادية. فالمرأة الإماراتية اليوم ليست فقط حارسة لإرث النخلة، بل شريك في تطوير اقتصادها وصناعة مستقبلها، وربط أصالة هذا الإرث بالابتكار والاستدامة والأسواق الحديثة.

جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي
KHALIFA INTERNATIONAL AWARD FOR DATE PALM AND AGRICULTURAL INNOVATION





# المرأة في صدارة المشهد الغذائي

## مشاركات إماراتية ودولية تعكس تنوع المنتجات والابتكار

تسجل المرأة حضوراً لافتاً في فعاليات الأسبوع العالمي للغذاء في أبوظبي، من خلال مشاركات إماراتية ودولية تقدم مجموعة متنوعة من المنتجات الغذائية والزراعية والمصنّعة، بدءاً من الخضروات العضوية والمنتجات الزراعية المحلية، مروراً بمنتجات العسل والتمر والأعشاب، وصولاً إلى القهوة. وتعكس هذه المشاركات تنوع التجارب النسائية في قطاعات الغذاء والزراعة، وحرص صاحبات المشاريع على تقديم منتجاتهن والتعريف بها أمام جمهور واسع من الزوار والمختصين والمشاركين من مختلف دول العالم.



تقول هدى صابر، إماراتية، إنها تشارك في السوق تحت عنوان "من مزارعنا إلى المائدة"، وتعرض مجموعة من الخضروات العضوية المزروعة محلياً، موضحة أن مشاركتها تركز على تقديم المنتجات الزراعية المحلية والتعريف بها، وإتاحة الفرصة للزوار للتعرف إلى تنوع المحاصيل المزروعة في الإمارات، وما تقدمه المزارع المحلية من منتجات تصل مباشرة إلى المستهلك.

من جانبها، أوضحت أمل المنصوري، إماراتية، أنها تشارك للمرة الثانية على التوالي من خلال محل متخصص في المنتجات المصنوعة من مكونات طبيعية، مشيرة إلى أنها تعرض مجموعة من أصناف الدخون والصابون والعطور المصنوعة من التمر والعسل والورود.

وأضافت أن تنوع هذه المنتجات يبرز إمكانية الاستفادة من المكونات المحلية والطبيعية في تطوير منتجات مختلفة تلبي احتياجات المستهلكين.



وتشارك سليمة سلطان الشامسي، رائدة الأعمال الإماراتية، من خلال تجربتها الزراعية التي تجمع بين تنوع المحاصيل وتحويلها إلى منتجات ذات قيمة مضافة. وقالت إن مزرعة اللولو تتميز بتنوع محاصيلها، إلى جانب الاهتمام بالصناعات التحويلية والاستفادة من الإنتاج الزراعي في تطوير منتجات جديدة، مؤكدة أن هذا التوجه يعكس رؤيتها في رفع قيمة الإنتاج الزراعي.



وأضافت سليمة الشامسي أن شركة اللولو تضم إدارة للبحث العلمي، أسهمت في تطوير منتجات النحل والمزارع وسلالات النحل، بما يدعم العمل على تطوير المنتجات الزراعية والحيوانية المرتبطة بالمزرعة.



من المغرب، قالت لمياء العوني، صاحبة محل تعاونية كوفاباط في الدار البيضاء، إنها تشارك بمجموعة من الأعشاب المغربية، موضحة أن المشاركة تتيح لها التعريف بهذه المنتجات أمام جمهور متنوع من الزوار والمشاركين، وإبراز ما تتميز به المنتجات العشبية المغربية من تنوع.



أما دانية عبد السلام، المشاركة من إثيوبيا من خلال شركة «كم بون»، فقالت إن الحدث يمثل فرصة عالمية مناسبة جداً للتعريف بمنتجات الشركة المختلفة والمتخصصة في القهوة، مؤكدة أهمية الحضور في فعالية تجمع مشاركين من دول متعددة وتوفر مساحة لعرض المنتجات والتواصل مع المهتمين بها.

من جهتها، قالت سنايت سلمون، المشاركة ضمن جناح كينيا، إنها تقدم القهوة المحمصة والقهوة الخام، مشيرة إلى أن الأسبوع العالمي للغذاء يمثل منصة جذابة جداً لعرض المنتجات والتعريف بها. وأضافت أنها تشارك في الفعاليات منذ نحو ثماني سنوات، إلا أن هذه السنة تمثل المرة الأولى التي تشارك فيها من خلال جناح خاص بها، بما يتيح لها مساحة أكبر لعرض منتجاتها والتواصل مع الزوار.

Globalfoodweek.ae




# مكتب أبوظبي للاستثمار

## يستعرض فرص نمو الشركات المحلية وتمكينها عالمياً

يشارك مكتب أبوظبي للاستثمار في فعاليات الأسبوع العالمي للغذاء، ضمن جهوده الرامية إلى تسليط الضوء على القدرات الصناعية والزراعية المتطورة التي تتمتع بها إمارة أبوظبي، واستعراض المقومات التي تجعلها مركزاً عالمياً جاذباً للاستثمار والإنتاج الغذائي.

تأتي مشاركة المكتب بهدف التعريف بالبرامج والمبادرات التي يقدمها لدعم الشركات المحلية وتمكينها من التوسع والنمو، وصولاً إلى الأسواق الإقليمية والعالمية، بما يعزز تنافسية المنتجات الوطنية ويرسخ مكانة أبوظبي محوراً رئيسياً للتجارة والاستثمار في قطاع الغذاء.

أكد المكتب أن إحدى الأولويات الرئيسية تتمثل في مساعدة الشركات المحلية على الانتقال من مرحلة العمل في السوق المحلية إلى المنافسة على المستوى العالمي، عبر توفير منظومة متكاملة من الدعم تشمل تسهيل الأعمال، وربط المستثمرين بالشركاء الاستراتيجيين، وتهيئة بيئة أعمال متقدمة تعتمد على الابتكار والتكنولوجيا الحديثة.

كما يسلط مكتب أبوظبي للاستثمار الضوء خلال الحدث على الدور الذي تقوم به الإمارة في تسهيل حركة التجارة محلياً وعالمياً، مستفيدة من شبكة البنية التحتية المتطورة التي تضم موانئ ومناطق لوجستية ومرافق نقل حديثة، إلى جانب شبكة واسعة من الشراكات والاتفاقيات الاقتصادية والتجارية التي تربط دولة الإمارات بالعديد من دول العالم.
وأوضح المكتب أن هذه المقومات تسهم في تعزيز وصول المنتجات المصنعة في أبوظبي إلى الأسواق الخارجية بكفاءة أكبر، بما يدعم تنافسية المنتج المحلي ويمنحه فرصاً أوسع للنمو والتوسع في الأسواق الدولية.

تضم منصة مكتب أبوظبي للاستثمار المشاركة في الأسبوع العالمي للغذاء مجموعة من الشركات الوطنية العاملة في قطاعات التصنيع الغذائي والزراعة والتقنيات المرتبطة بهما، إذ يحرص المكتب على تعريف الزوار بإنجازات هذه الشركات وإبراز إسهامها في دعم الأمن الغذائي والتنمية الاقتصادية.

كما يسعى المكتب إلى تعزيز الوعي بأهمية دعم المنتجات الوطنية وتشجيع التعاون بين الشركات المحلية والمؤسسات المتخصصة في التكنولوجيا والابتكار، بما يفتح آفاقاً جديدة للنمو وتبادل الخبرات وتبني الحلول الحديثة التي تسهم في رفع كفاءة الإنتاج وتحقيق الاستدامة.

وأشار المكتب إلى أن العديد من الشركات المحلية استطاعت تحقيق نجاحات لافتة من خلال الاستفادة من الإمكانات المتاحة في دولة الإمارات، مؤكداً مواصلة العمل على دعم هذه الشركات وتمكينها من التوسع في أسواق جديدة، بما ينسجم مع رؤية أبوظبي الرامية إلى بناء اقتصاد متنوع ومستدام قائم على المعرفة والابتكار والتنافسية العالمية.









# أصحاب الهمم

## إبداعات زراعية في الأسبوع العالمي للغذاء

شارك أصحاب الهمم في فعاليات الأسبوع العالمي للغذاء، وعرضوا من خلال جناحهم مجموعة من المنتجات الزراعية المميزة، في تجربة تعكس قدراتهم وإبداعاتهم ودورهم الفاعل في المجتمع.

أظهرت مشاركتهم نماذج مميزة من العطاء والإنتاج، مؤكدين أن الإرادة والطموح قادران على تحويل الأفكار إلى إنجازات ملموسة.
لفت جناح أصحاب الهمم في الأسبوع العالمي للغذاء أنظار الزوار، ونال إشادتهم بما تضمنه من منتجات زراعية ومنتجات ألبان، من بينها الأجبان واللبنة.

وأكد الجناح أن أصحاب الهمم قادرون على الاندماج في المجتمع، وأنهم شريحة مهمة وفاعلة، لها دور لا يمكن تجاهله في مسيرة التنمية التي تشهدها الدولة في مختلف المجالات.
قال عبدالله صالح المصعبي، رئيس وحدة التأهيل الزراعي في أبوظبي، إن مشاركة أصحاب الهمم في الأسبوع تأتي بهدف التعريف بمنتجاتهم وعرضها أمام الزوار.
وأضاف: «كل المنتجات المعروضة، وغيرها، يقف وراء إنتاجها أصحاب الهمم، بدءاً من مرحلة وضع البذور، مروراً بالزراعة والعناية بالمحاصيل، وصولاً إلى الحصاد والتعبئة».

وأوضح أن هناك مزرعتين في أبوظبي والعين تُزرع فيهما هذه المنتجات، مشيراً إلى أن مزرعة أخرى في المنطقة الغربية ستنضم قريباً إلى المزارع المخصصة لأصحاب الهمم، إلى جانب مصنع في منطقة الباهية.
وتحدث المصعبي عن آلية العمل وكيفية إعداد أصحاب الهمم وتأهيلهم للقيام بأعمال الزراعة والإنتاج الزراعي، موضحاً أن إدارة التأهيل الزراعي والمهني تشرف على هذا العمل، الذي يشمل المزارع والورش المهنية.






وأشار إلى وجود أكاديمية لتعليم أصحاب الهمم القراءة والكتابة، بهدف مساعدتهم على التعامل مع مختلف العمليات الزراعية والإنتاجية.
وذكر أن أعمار المشاركين في برامج الزراعة والإنتاج الزراعي تبدأ من 15 عاماً، وأن هناك عدة مسارات تدريبية يخضعون لها، تشمل الزراعة والري والعناية بالمحاصيل، والأكوابونيك الذي يتضمن إنتاج النباتات والعناية بالأحواض وتربية الأسماك، إلى جانب مستنبت الشعير الذي يشمل عمليات الاستنبات والحصاد وتجهيز الشعير.

كما تشمل المسارات التدريبية مجال الثروة الحيوانية، من خلال رعاية المواشي والعناية بمرافقها ونظافتها، إضافة إلى التعبئة والتغليف، التي تتضمن فرز المنتجات ووزنها وتعبئتها، فضلاً عن المسار الصناعي والميكانيكي الذي يشمل أعمال الصيانة وتجهيز الأدوات واستخدامها.
وأكد المصعبي أن منتجات الألبان التي ينتجها أصحاب الهمم تُباع لعدد من الجهات، من بينها «لولو» و«كارفور»، إضافة إلى بيعها للأفراد، مشيراً إلى أنها تحقق عائدات جيدة.

كما أشار إلى وجود منتجات من لحوم الأغنام تُباع في الأسواق، موضحاً أن ذكور الأغنام يتم بيعها عادة، مع الإبقاء على عدد محدود منها ضمن منظومة الإنتاج.
تجسد مشاركة أصحاب الهمم في الأسبوع العالمي للغذاء نموذجاً عملياً للتمكين والإنتاج، وتؤكد أن توفير البيئة المناسبة والتدريب المتخصص يفتحان أمامهم آفاقاً واسعة للمشاركة والعطاء، وتحويل قدراتهم ومهاراتهم إلى منتجات وإنجازات ملموسة.

capital catering+
كابيتال للضيافة+

GLOBAL FOOD WEEK 2026
الأسبوع العالمي للغذاء

adncc centre abu dhabi
مركز أدنيك أبوظبي

تجربة ضيافة مميزة خلال الأسبوع العالمي للغذاء مع كابيتال للضيافة+

عبر 33 وجهة للأطعمة والمشروبات بخيارات متنوعة

Serving the guests of Global Food Week with Capital Catering+

Across 33 F&B Outlets Offering Diverse Choices

مركز أدنيك أبوظبي
6 أكتوبر - 8 أكتوبر 2026

ADNEC Centre Abu Dhabi
6 Oct – 8 Oct 2026



capitalcateringplus.ae

@capitalcateringplus

إحدى شركات مجموعة أدنيك
Part of ADNEC GROUP




# تجمّع الإمارات للغذاء

## يستعرض جهوده في تعزيز الأمن الغذائي

يشارك "تجمّع الإمارات للغذاء" في فعاليات الأسبوع العالمي للغذاء 2026 من خلال جناح تعريفي يسلّط الضوء على دوره في دعم منظومة الأمن الغذائي بالدولة، ومشاريعه التنموية في أكثر من 18 دولة أفريقية، إلى جانب التعريف بالمبادرات التي ينفذها لتعزيز الإنتاج المحلي وتحقيق الاستدامة الغذائية.

يُعدّ "تجمّع الإمارات للغذاء" إحدى المبادرات النوعية على مستوى الدولة، الذي أطلقته وزارة الاقتصاد ضمن مستهدفات الاستراتيجية الوطنية للأمن الغذائي 2051، التي تستهدف ترسيخ مكانة الإمارات بين الدول الرائدة عالمياً في مجال الأمن الغذائي، وضمان توفير غذاء آمن ومستدام للأجيال القادمة في كافة شعوب العالم.

يقدم الجناح للزوار شرحاً حول رؤية التجمّع وأهدافه الاستراتيجية، التي تركز على تعزيز الاكتفاء الذاتي في إنتاج الغذاء، ودعم المؤسسات الزراعية والصناعات الغذائية الوطنية، إلى جانب زيادة إسهام الإنتاج المحلي في تلبية احتياجات الأسواق، بما يسهم في رفع كفاءة سلاسل الإمداد الغذائي بالدولة واستدامتها.

كما يبرز التجمّع جهوده في تطوير منظومة غذائية متكاملة تعتمد على الابتكار والتكنولوجيا الحديثة، من خلال تشجيع حلول الزراعة الذكية، وتبني التقنيات المتقدمة التي تساعد على زيادة الإنتاج وترشيد استهلاك الموارد الطبيعية، بما يتماشى مع توجهات الدولة نحو التنمية المستدامة والاقتصاد الأخضر.




ويستعرض الجناح كذلك نماذج من أوجه التعاون والشراكات التي يقودها التجمّع بين الجهات الحكومية والقطاع الخاص والمؤسسات البحثية والأكاديمية، بهدف بناء منظومة متكاملة قادرة على مواجهة التحديات المستقبلية المرتبطة بالغذاء، وتعزيز مرونة القطاع في التعامل مع المتغيرات العالمية.




تأتي مشاركة التجمّع في الأسبوع العالمي للغذاء بوصفها فرصة مهمة لتعريف الجمهور والجهات المتخصصة بالدور الذي يؤديه التجمّع في دعم الأمن الغذائي الوطني، وإبراز الإنجازات التي تحققت في مجالات الإنتاج الزراعي والتصنيع الغذائي والابتكار، فضلاً عن تبادل الخبرات وأفضل الممارسات مع المشاركين والخبراء من مختلف دول العالم.

يعمل "تجمّع الإمارات للغذاء" على بناء بيئة متكاملة تشجع الاستثمار في القطاع الغذائي وتدعم نمو الشركات الوطنية، مع التركيز على تطوير حلول مستدامة تقلل الاعتماد على الواردات وتعزز القدرة الإنتاجية المحلية، فضلاً عن ترسيخ مكانة دولة الإمارات مركزاً إقليمياً رائداً للأمن الغذائي، عبر توحيد الجهود بين مختلف الشركاء وتبني نهج قائم على الابتكار والاستدامة لضمان استمرارية توافر الغذاء وجودته في المستقبل.

Globalfoodweek.ae



# وزارة الزراعة السورية

## تستعرض استراتيجيتها لقطاع الزراعة السوري

يستقطب الأسبوع العالمي للغذاء 2026 الحكومات والشركات على حدٍّ سواء. ومن أبرز الوفود المشاركة هذا العام وفد وزارة الزراعة السورية، الذي يحضر إلى جانب مجموعة من الشركات الزراعية السورية الخاصة، وتؤكد الوزارة أن هذا هو أساس رسالتها. فالمشاركة باسم الوزارة، وما تحمله من ثقل القطاع، تختلف عن المشاركات الفردية، وقد تعامل الوفد مع الأسبوع العالمي للغذاء على هذا الأساس.

يتمثل هدف المشاركة في استعراض استراتيجية الوزارة ونهجها الجديد تجاه القطاع، وتزويد الشركات والمؤسسات المجتمعة هنا بصورة راهنة عما هي بصدد القيام به. ويأتي الاستثمار في صميم هذه الصورة، إذ تمتد الفرص التي يستعرضها الوفد من القطاع الزراعي إلى قطاعات صناعية أوسع، وقد جاء ممثلو الوزارة مستعدين لمناقشة كلا الجانبين.

يستفيد الوفد من الفعاليات، التي تقام بالتزامن مع القمة العالمية للأمن الغذائي، لفتح حوارات مع الشركات الإماراتية، والعارضين من مختلف الجهات، والمنظمات الدولية الناشطة في سوريا. ومن بينها منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)، الحاضرة في الأسبوع العالمي للغذاء 2026 والمنخرطة في برامج فاعلة في سوريا. ويُعد التعاون مع دولة الإمارات، على مستوى الشركات والدول على حد سواء، أولوية معلنة للوفد، الذي يصف هذه العلاقة بأنها جسور لا تزال قيد الإنشاء.

جاءت الشركات الخاصة المشاركة مع الوزارة بمبادرة منها. ويهدف حضورها تحت مظلة الوزارة إلى إبراز شراكة فاعلة بين القطاعين الحكومي والخاص، وهي شراكة تعدّها الوزارة سمة محورية في استراتيجيتها الراهنة.

فالحكومة لا تعمل بمعزل عن القطاع الخاص ولا عن الاقتصاد الأشمل، وتسعى إلى إيصال هذه الرسالة إلى المشترين والمستثمرين والشركاء الذين تلتقي بهم هذا الأسبوع. ما يحمله الوفد إلى هذه اللقاءات هو الأرض والطاقة الإنتاجية. فالقاعدة الزراعية السورية من أكثر قواعد المنطقة خصوبة، وتقاليدها الإنتاجية راسخة وممتدة عبر الزمن.

تقدم الوزارة مشاركتها برسالة واضحة: لقد جاءت بكامل تركيزها على القطاع، ورسالتها إلى الشركات الموجودة على أرضية الحدث مفتوحة وواضحة: تعالوا واعملوا معنا.






# مجموعة كيزاد

## تستعرض منظومتها المتكاملة لدعم الأمن الغذائي

استعرضت مجموعة كيزاد، من خلال جناحها المشارك في فعاليات الأسبوع العالمي للغذاء 2026، دورها المحوري في دعم منظومة الأمن الغذائي في دولة الإمارات من خلال ما توفره من بنية تحتية متطورة وخدمات لوجستية متكاملة تسهم في تعزيز نمو قطاع الأغذية واستدامته في إمارة أبوظبي والمنطقة.

وجاءت مشاركة المجموعة تأكيداً على التزامها بدعم رؤية أبوظبي الرامية إلى بناء اقتصاد متنوع ومستدام، وتعزيز الأمن الغذائي عبر توفير بيئة استثمارية متكاملة للشركات العاملة في مجالات تصنيع الأغذية ومعالجتها وتوزيعها.

وسلطت كيزاد الضوء على ما تمتلكه من مقومات تنافسية تشمل البنية التحتية الحديثة والموقع الاستراتيجي والخدمات اللوجستية المتقدمة التي تدعم حركة التجارة وسلاسل الإمداد الغذائية.

وخلال الحدث، استعرضت المجموعة منظومتها الاقتصادية التي تعد وجهة رئيسية للمستثمرين في قطاع الأغذية، إذ توفر مرافق صناعية جاهزة تشمل مصانع متخصصة للأغذية، ومستودعات للتخزين المبرد، ومراكز توزيع ترتبط بشبكات نقل متعددة الوسائط تضم الموانئ والمطارات والطرق السريعة والسكك الحديدية. كما تتميز بموقع استراتيجي قريب من ميناء خليفة وخمسة مطارات دولية، بما يتيح وصولاً سريعاً وفعالاً إلى الأسواق الإقليمية والعالمية.

كما عرضت كيزاد مجموعة من الخدمات المساندة المخصصة لقطاع الأغذية، من بينها مراكز فحص المنتجات الغذائية وتوثيقها، وخدمات التعبئة والتغليف، إضافة إلى حلول رقمية متقدمة لإدارة سلاسل الإمداد وتحسين الكفاءة التشغيلية للشركات العاملة في القطاع.

وسلطت المجموعة الضوء على عدد من المشاريع الاستراتيجية التي تدعم تحقيق مستهدفات الاستراتيجية الوطنية للأمن الغذائي 2051، وما تمتلكه من مرافق متخصصة للتجارة والتخزين والخدمات الحكومية وإعادة التدوير، إلى جانب منصة رقمية لتسهيل تجارة المنتجات الغذائية.

كما استعرضت مشاريع تستهدف دعم أنشطة الاسترزاع السمكي والصناعات المرتبطة به من خلال توفير بنية تحتية متطورة تربط الأسواق المحلية بالأسواق الإقليمية والدولية.

وتأتي مشاركة مجموعة كيزاد انطلاقاً من التزامها بمواصلة دعم الابتكار والاستدامة في قطاع الأغذية من خلال تعزيز الشراكات بين القطاعين العام والخاص، واستقطاب الاستثمارات في مجالات الزراعة المستدامة والتقنيات الغذائية الحديثة، بما يسهم في بناء منظومة غذائية متكاملة تدعم الأمن الغذائي الوطني وترسخ مكانة أبوظبي مركزاً إقليمياً رائداً لصناعة الأغذية وتجارتها.














# من حفظ النعمة إلى «زيرو هدر»

## مبادرة «نعمة» تحوّل فائض الغذاء إلى قيمة مستدامة

تشارك «نعمة»، المبادرة الوطنية للحد من فقد وهدر الغذاء، في فعاليات الأسبوع العالمي للغذاء، من خلال جناح يعرّف الزوار بأهمية الحفاظ على النعمة وصون الغذاء، وتعزيز السلوكيات والممارسات التي تسهم في الحد من فقد الغذاء وهدره، بما يدعم بناء منظومة غذائية أكثر استدامة. ويسلّط جناح المبادرة الضوء على عدد من المشاريع والمبادرات التي تسهم في تقليل الهدر، وتجسد مفهوم «زيرو هدر» من خلال حلول وممارسات مستدامة تهدف إلى الحفاظ على الغذاء، وتحقيق الاستفادة المثلى من الموارد، إلى جانب تحويل المخلفات الغذائية إلى منتجات ذات قيمة.

أوضحت لطيفة البلوشي، مسؤولة إدارية في المبادرة الوطنية للحد من فقد وهدر الغذاء، أن «نعمة» إحدى مبادرات مؤسسة الإمارات، وتعمل تحت مظلة إرث زايد، مشيرة إلى أن المبادرة تهدف إلى تعزيز الوعي بقيمة الغذاء وأهمية صونه، وتشجيع مختلف فئات المجتمع والجهات على تبنّي ممارسات وحلول تسهم في الحد من هدر الغذاء.

وأضافت أن المبادرة تدعم الشركات والمشاريع والجهات المهتمة بالحفاظ على الغذاء، ومن بينها مشاريع إنقاذ الغذاء، كما تنظم فعاليات تهدف إلى نشر ثقافة «صفر هدر غذائي»، وتتعاون مع جهات حكومية ومؤسسات من القطاع الخاص لتحقيق هذه الغاية. وأكدت البلوشي أن المبادرة تدعم كذلك المشاريع التي تتبنى مفهوم الاقتصاد الدائري، من خلال الاستفادة من المخلفات وتحويلها إلى منتجات جديدة ذات قيمة، بدلاً من التخلص منها.

وأشارت إلى أن من بين المشاريع التي تدعمها المبادرة مشروع «يقتد الراس»، الذي يقوم على الاستفادة من مخلفات الشاي وتحويلها إلى سماد عضوي، في نموذج يجسد مفهوم «من التربة إلى التربة»، إذ تأتي أوراق الشاي من التربة، وبعد استخدامها تتحول مخلفاتها إلى سماد عضوي يعود مجدداً إلى التربة.

وأضافت أن هناك مشروعاً آخر في مجال تحويل المخلفات والاستفادة منها، موضحة أن المشروعين من أفكار فاطمة الموسوي، خبيرة الشاي المعتمدة دولياً. وأكدت البلوشي أن دعم المبادرة يمتد إلى الجهات التي تعمل على تحويل المخلفات الغذائية إلى منتجات ذات قيمة، بما يسهم في تقليل الهدر، وتعزيز الاستدامة، ودعم مفهوم الاقتصاد الدائري.

تطرقت البلوشي إلى مبادرات أخرى تعمل عليها «نعمة» للحد من هدر الغذاء، من بينها ثلاجات «نعمة» الموزعة في عدد من المناطق العمالية في دبي وأبوظبي، التي تتيح الاستفادة من فائض الطعام وتقديمه لمن يحتاج إليه بدلاً من التخلص منه. كما أشارت إلى «سلة العائلة»، وهي سلة تضم الخضراوات والفواكه الفائضة عن حاجة المزارع، إذ يتم شراؤها والتبرع بها للمحتاجين والأسر. وقد تصل الكميات في بعض الأحيان إلى أطنان، ليتم توزيعها على المستفيدين على مدار العام، بدلاً من هدرها والتخلص منها.

تجسد هذه المشاريع رؤية «نعمة» في الانتقال من التوعية بأهمية الحفاظ على الغذاء إلى ممارسات وحلول عملية تسهم في صون النعمة، وتقليل الهدر، وتحويل الفائض والمخلفات إلى قيمة يستفيد منها المجتمع والبيئة. لأن كل نعمة تستحق أن تُصان... وكل خطوة نحو «زيرو هدر» تصنع فرقاً.

# جامعات إماراتية

## تستعرض ابتكاراتها لتعزيز مستقبل الزراعة والغذاء

تتجه أنظار المهتمين بمستقبل الغذاء والاستدامة إلى ابتكارات الجامعات خلال الأسبوع العالمي للغذاء، إذ تستعرض مؤسسات التعليم العالي نخبة من الاختراعات والمشروعات البحثية التي تقدم حلولاً مبتكرة لتحديات الزراعة وإنتاج الغذاء. وتتنوع الابتكارات المعروضة بين تقنيات الزراعة الحديثة، والحلول الذكية لترشيد استهلاك المياه والموارد، وتطوير أساليب إنتاج غذاء أكثر استدامة، بما يعكس الدور المتنامي للجامعات في تحويل المعرفة والبحث العلمي إلى تطبيقات وحلول تسهم في دعم الأمن الغذائي وبناء مستقبل أكثر استدامة.

وتأتي هذه المشاركات لتؤكد أن الابتكار الجامعي لم يعد حبيس المختبرات وقاعات البحث، بل أصبح شريكاً فاعلاً في صناعة حلول واقعية تمس واحدة من أهم القضايا العالمية: كيف ننتج غذاءً كافياً وآمناً ومستداماً للأجيال القادمة؟

تشارك جامعة الذيد في الأسبوع العالمي للغذاء، ممثلة بكلية الزراعة. وقال الدكتور أحمد، المحاضر بكلية الزراعة، إن مشاركة الجامعة في الحدث تستهدف تسليط الضوء على أبرز المشروعات الموجودة في الجامعة، التي تعمل على حل المشكلات ومواجهة التحديات ذات الصلة بالمياه والتربة وتغير المناخ، باستخدام أحدث التقنيات والذكاء الاصطناعي.

بدورها، تشارك جامعة الإمارات العربية المتحدة في الأسبوع العالمي للغذاء من خلال كلية الزراعة والطب البيطري، ممثلة بتخصصات علوم الأغذية والزراعة وعلوم الحيوان والأسماك، إذ تعرض عدداً من المنتجات والمشروعات المرتبطة بالغذاء والبيئة. ومن بين أبرز المنتجات المعروضة منتج مصنوع من البطاطس التالفة، جرى تحويله إلى مادة بلاستيكية يمكن استخدامها في تغطية الطعام وتغليفه، إلى جانب استخدامات أخرى.

قالت الطالبة شمسة النعيمي إن المنتج صديق للبيئة، موضحة أنه عند تحلله لا يترك تأثيرات سلبية على التربة أو المياه، كما أنه لا يضر بالزراعة أو الحيوانات. وأضافت أنهم حرصوا على عرض هذا المنتج ليستفيد منه المهتمون والعاملون في مجال تغليف الأغذية والمهتمون بالبيئة، مشيرة إلى إمكانية استفادة شركات الأغذية من هذا الابتكار وتوظيفه في تطوير حلول أكثر استدامة في مجال تغليف الأطعمة.

تعرض جامعة خليفة للعلوم والتكنولوجيا عدداً من المشروعات البحثية والابتكارات المرتبطة بالزراعة والبيئة والغذاء، على غرار جهاز التفريغ الكهربائي بحاجز عازل (دي بي دي)، وجهاز حساس للحرارة والرطوبة يقيس درجة الحرارة والرطوبة حول النبتة، ويعمل بالإنترنت، ويعطي الجهاز فكرة عن صحة النبتة، وميزته أنه أقل تكلفة. إلى جانب مشروع الكربون المصنّع من نوى التمر.

تعكس هذه المشروعات والاختراعات توجه الجامعات نحو توظيف البحث العلمي والتكنولوجيا في معالجة التحديات المرتبطة بالزراعة والبيئة، وتحويل الموارد المحلية والمخلفات الزراعية إلى منتجات ذات قيمة، بما يسهم في دعم مفهوم الاستدامة وتعزيز الأمن الغذائي.

وتكشف المشاركات الجامعية في الأسبوع العالمي للغذاء عن تنوع الحلول والابتكارات التي تطورها الجامعات في مجالات الزراعة والغذاء والبيئة، وتؤكد أهمية دور البحث العلمي في ابتكار حلول عملية للتحديات المستقبلية، بما يسهم في بناء منظومة غذائية أكثر استدامة وكفاءة.









# 21 جلسة وورشة توعوية

## تعزز استدامة القطاع الزراعي والغذائي في أبوظبي

يشهد برنامج مجلس المزارعين، المقام على هامش فعاليات الأسبوع العالمي للغذاء في أبوظبي، تنظيم 21 جلسة وورشة توعوية تستهدف المزارعين ومربي الثروة الحيوانية والأسر المنتجة والعاملين في القطاع الغذائي، وتتناول مجموعة من الموضوعات المرتبطة بتطوير الممارسات الزراعية والحيوانية، وتعزيز الأمن الحيوي وسلامة الغذاء، إلى جانب التعريف بأحدث التقنيات والبرامج الداعمة لاستدامة الإنتاج الزراعي.

تتنوع محاور البرنامج بين التوعية والإرشاد والتدريب، مع التركيز على رفع كفاءة العاملين في القطاع وتعريفهم بالحلول والتقنيات الحديثة، بما يسهم في تطوير الإنتاج وتعزيز قدرته على مواجهة التحديات، والاستفادة من الابتكار والذكاء الاصطناعي في مختلف مراحل العملية الزراعية والغذائية.

تضمنت فعاليات البرنامج ورشة توعوية بعنوان "تعزيز الرقابة والتفتيش على العرَب"، ركزت على رفع وعي مربي الثروة الحيوانية بأهمية الاستعانة بالأطباء البيطريين المرخصين لتقديم العلاج للحيوانات، بما يعزز الممارسات الصحية السليمة ويحافظ على الثروة الحيوانية. كما تناولت ورشة "برنامج دعم التمور" أبرز أوجه الدعم المرتبطة بقطاع التمور، في حين ناقشت الجلسة الحوارية "دور ضباط الإرشاد في استدامة الثروة الزراعية والحيوانية" أهمية الإرشاد الزراعي والحيواني في مساندة المزارعين والمربين ونقل المعرفة والممارسات الحديثة إليهم.

واستهدفت ورشة "الأسر المنتجة في القطاع الغذائي" تعزيز الوعي لدى الأسر العاملة في إنتاج الأغذية، فيما تناولت ورشة "برنامج 4.0 الزراعة المتقدمة" مفاهيم الزراعة المتقدمة والحلول الحديثة التي يمكن توظيفها لتطوير الإنتاج.

ناقشت الجلسة التوعوية "الغش الغذائي في المنتجات الزراعية وكيفية الوقاية منه" صور الغش الغذائي وسبل الحد منه وتعزيز الوعي بالممارسات التي تسهم في حماية المنتجات الزراعية وجودتها.

وشملت الفعاليات كذلك ورشة "الممارسات الجيدة والأمن الحيوي"، التي ركزت على أهمية تطبيق الممارسات السليمة وإجراءات الأمن الحيوي، إلى جانب ورشة "الزراعة الإماراتية" التي سلطت الضوء على القطاع الزراعي المحلي وبرامجه وممارساته.

تناولت ورشة "صمم مزرعتك الذكية" مفهوم المزارع الذكية وكيفية الاستفادة من التقنيات الحديثة في تطوير المزرعة وإدارتها، فيما بحثت ورشة "استراتيجية التحول الزراعي" مسارات التحول وتبني الحلول الحديثة لدعم مستقبل القطاع.

وفي السياق ذاته، ناقشت الجلسة الحوارية "الزراعة الذكية والذكاء الاصطناعي.. من التكنولوجيا إلى الإنتاج" دور التقنيات الحديثة والذكاء الاصطناعي في الانتقال من الحلول التقنية إلى تطبيقات عملية ترفع كفاءة الإنتاج الزراعي.

كما تضمن البرنامج جلسة توعوية حول برنامج التدريب الأساسي لسلامة الغذاء، بهدف تعزيز المعرفة بالممارسات الأساسية المرتبطة بسلامة الغذاء، إلى جانب ورشة "Agri X" التي استعرضت محاور مرتبطة بالابتكار والتقنيات الحديثة في المجال الزراعي.

يعكس تنوع جلسات البرنامج وورشه حرص مجلس المزارعين على توفير محتوى توعوي وإرشادي متكامل، يجمع بين تطوير الممارسات التقليدية وتوظيف التكنولوجيا والابتكار، بما يدعم جهود استدامة القطاعين الزراعي والحيواني، ويرفع مستوى الوعي لدى مختلف الفئات العاملة في منظومة الغذاء والإنتاج الزراعي.





ABU DHABI
INTERNATIONAL BOAT SHOW
معرض أبوظبي الدولي للقوارب

19-22
NOVEMBER 2026
MARINA HALL, ADNEC CENTRE ABU DHABI

الحياة على الماء
LIFE ON THE WATER

اشترِ تذكرتك
BUY YOUR TICKETS

من تنظيم
ORGANISED BY
ADNEC مجموعة إدنيك GROUP
A MUSAN Company

الشريك الإستراتيجي
STRATEGIC PARTNER
أبوظبي البحرية ABU DHABI MARITIME

الراعي الماسي
DIAMOND SPONSOR
THE CAPTAIN'S CLUB

الشريك الرسمي للوجهة
OFFICIAL DESTINATION PARTNER
experience abu dhabi

شريك السيارات الحصري
EXCLUSIVE AUTOMOBILE PARTNER
ZEEKR
AWR Automotive

راعي دعوات كبار الشخصيات
VIP INVITATION SPONSOR
ADSB ABU DHABI SHIP BUILDING

فخورون بعضويتنا في
PROUD MEMBER OF
IFBSO
LeisureMarine



# المزارعون ومنتجو السلع الغذائية

## يعرضون في أجنحة "من مزارعنا إلى مائدتكم"

تحت عنوان "من مزارعنا إلى مائدتكم" عرض عدد كبير من المزارعين منتجاتهم الزراعية، في أجنحة كثيرة ومتجاورة، داخل منطقة التكنولوجيا الزراعية والمزارعين، في الأسبوع العالمي للغذاء 2026، المقام من 6 إلى 8 أكتوبر 2026 في مركز أدنيك أبوظبي.

جاءت هذه الأجنحة بإشراف هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية، التي أتاحت الفرصة لمشاركة العديد من الفائزين بجائزة الشيخ منصور بن زايد للتميز الزراعي، التي تهدف إلى تحفيز القطاع الزراعي بشقيه النباتي والحيواني وتشجيع المزارعين المتميزين.

### منتجات عضوية

قال المشرف على جناح مزرعة راشد سليم الكتبي: نعرض منتجاتنا من الخضار التي تتميز بأنها عضوية، كما نعرض جميع أنواع التمور، وهو ما يميز المزرعة الموجودة في العين منذ 17 سنة. وبفضل جودتها حصلنا على جائزة الشيخ منصور بن زايد للتميز الزراعي في أعوام 2023 و2024 و2025. ونشارك في الأسبوع العالمي للغذاء بأبوظبي منذ سنوات، وهو ما يُعرّف بمنتجاتنا ويسهم في إيجاد عقود مع عدد كبير من الشركات.

قالت القائمة على جناح ريشة: بوصفنا فائزين بجائزة الشيخ منصور بن زايد للتميز الزراعي، أتيحت لنا فرصة ذهبية للمشاركة في فعاليات الأسبوع العالمي للغذاء، ونعرض البيض العضوي الذي يتم إنتاجه محلياً من مزرعتنا في الفجيرة، التي تأسست في قلب الطبيعة، وتُعدّ من الجهات الأولى في الإمارات التي حصلت على شهادة البيض العضوي.

وأضافت: نشارك في الفعاليات للمرة الثالثة، فهي فرصة لمقابلة الشركات الكبيرة، وإيجاد نوع من التعاون بيننا.

### منتجات غذائية

يعرض علي مانع الأحبابي منتجات مزرعته، وهي كما ذكر المشرف على جناحه: مجموعة من الخضار والفواكه إلى جانب أنواع من الأعشاب المجففة التي تستخدم بديلاً للشاي لأغراض متعددة، ويرى أن المشاركة تسهم في إيجاد فرص كثيرة لتسويق المنتج.

بدورها، ذكرت حصة سالم الكعبي التي تشارك للمرة الأولى أنها تقدم الأكلات الشعبية مثل أقراص التمر وأقراص الزعتر والبرغل التي تحضّرها في المنزل، بالاعتماد على منتجات مزرعتها الموجودة في منطقة العين.

قالت ميثة أحمد المنصوري: أشارك للمرة الثانية في هذه الفعاليات، ومن مزرعتي أعرض "أشار" وهو "نوع من الخضروات الجافة"، وأصنع كركديه مع "الأشار". فهذا الحدث رائع جداً لما فيه من التقاء الثقافات والناس والتعرف على المشاريع، فهناك فئات متنوعة جداً، والأسبوع ثري بالشركات والمطورين إلى جانب مشاريع متنوعة للأسر المنتجة، وهو ما يجعل التنوع كبيراً في البضائع المعروضة.

وأخيراً، ذكرت هدى صابر التي تشارك للمرة الأولى ضمن برنامج دعم الأسر المنتجة: كنت قد حصلت من قبل على جائزة الشيخ منصور بن زايد للتميز الزراعي. وأقدّم في هذا الجناح منتجات صنعتها في منزلي مثل السمن العربي، وهناك خلطات بزار عربي للمأكولات الإماراتية مثل "المكبوس" و"الصالونة" وبهارات للمأكولات العربية والهندية.



# Products on the Plate

## The World Gourmet Show at Global Food Week 2026

Now in its fifth edition, the World Gourmet Show hands the Global Food Week (GFW) floor's produce to the people who know how to use it. Chefs get the space and the ingredients. Much of what they cook with comes from local farms and producers exhibiting just a few metres away.

The show is built around use. A jar of olive oil on a stand is just a jar of olive oil. On stage, it becomes dinner. Visitors get the smell, the sound of a working kitchen, and the sense of something being made, none of which is available in a supermarket aisle.

Fortunato Ostacolo built an athlete's breakfast entirely from local supplies: sourdough baked in Abu Dhabi, ricotta from Jebel Ali, and figs from a farm in the Emirates. The Italian chef has been in the UAE for 14 years, and his case for local sourcing is as economic as it is culinary. Quality here has moved well beyond where it was 15 years ago. Buying from local producers keeps income in the country and reduces dependence on imports. He is as firm about waste as about sourcing. Now in his fourth year at the show, he cares most about the school groups expected on the floor and the office workers who assume cooking for themselves is beyond them.

Beatrice Segoni, head chef at Pierchic, approached it from the opposite direction – restraint. Her cooking rests on not over-handling an ingredient that is already good, a principle she applies to the local farm products she works with. In her second year, Beatrice credits the audience who make it worth it, the people who come to pay attention rather than pass through.

Jorge Rodríguez has made the trip from Mexico three years running. The stage works both ways for him, a showcase for his own cooking and a teaching platform for everyone watching. What struck him this year was how willing the crowd was to try unfamiliar things, with chefs from several countries cooking in sequence. His advice to visitors extends beyond the stage: walk the supplier stalls, meet the people behind the products, and build the network.

Andrea Karidis has worked on regional food events for nearly seven years and values the show for what it does for chefs. Kitchens are not social places, and many chefs choose them for that reason. A live format pulls them out. It asks them why they started cooking, what they do on the weekend, and who they really are. Diners know a restaurant and a dish. They rarely know the person.














# منتجات على طبق

## عرض الذواقة العالمي في الأسبوع العالمي للغذاء 2026

في نسخته الخامسة، يُسلّم عرض الذواقة العالمي المنتجات المعروضة إلى من يُتقنون التعامل معها. يحصل الطهاة على المساحة والمكونات، ومعظم ما يطبخون به يأتي من مزارع ومنتجين محليين يعرضونها على بُعد أمتار من المسرح.

يتمحور العرض حول كيفية استخدام هذه المواد. فعبوة زيت الزيتون في أحد الأجنحة تظل مجرد عبوة زيت زيتون، بينما على المسرح تتحول إلى جزء من وجبة لذيذة، إذ يختبر الزوار روائح المطبخ وأصواته أثناء العمل، وإحساس النكهات التي تتشكّل أمامهم، وهي تفاصيل لا يمكن اختبارها في ممرات المتاجر. أعد الشيف الإيطالي فورتوناتو أوستاكولو فطوراً رياضياً كاملاً من مصادر محلية بالكامل: خبز العجين المخمر المخبوز في أبوظبي، وريكوتا من جبل علي، وتين من مزرعة في الإمارات.

هذا الطاهي الإيطالي المقيم في الإمارات منذ أربعة عشر عاماً، يرى أن الاعتماد على المنتجات المحلية له أهمية اقتصادية بقدر أهميته في جودة الطعام. فالجودة هنا تجاوزت بمراحل ما كانت عليه قبل خمس عشرة سنة. كما أن شراء المنتجات المحلية يُبقي الدخل في البلد ويُقلص الاعتماد على الاستيراد. ويهتم الشيف فورتوناتو بالحد من الهدر بقدر ما يهتم بمصدر المكونات. ومع مشاركته في العرض للعام الرابع، يولي اهتماماً خاصاً بالجمهور الذي يضم المجموعات المدرسية، والموظفين الذين يعتقدون أن الطبخ بأنفسهم أمر يفوق قدراتهم. أما بياتريس سيغوني، رئيسة طهاة مطعم "بيرشيك"، فتتناول الأمر من زاوية مختلفة تماماً، وهي البساطة وعدم المبالغة في التعامل مع المكونات. يقوم أسلوبها في الطهي على عدم الإفراط في معالجة المكوّن الجيد من الأساس، وهو مبدأ تطبقه أيضاً على المنتجات المحلية التي تستخدمها من المزارع. وفي مشاركتها الثانية، ترى بياتريس أن قيمة العرض تكمن في الجمهور الذي يحضر لمتابعة ما يجري باهتمام، لا لمجرد المرور.

يشارك خورخي رودريغيز من المكسيك للعام الثالث على التوالي. وبالنسبة إليه، يعمل المسرح في اتجاهين، فهو مساحة لاستعراض أسلوبه في الطهي، ومنصة تعليمية لكل من يشاهده. وما لفت انتباهه هذا العام هو استعداد الجمهور لتجربة أشياء غير مألوفة، مع مشاركة طهاة من عدة دول في عروض متتالية. ونصيحته للزوار تتجاوز المسرح؛ إذ ينصحهم بالتجوّل بين أجنحة الموردين، والتعرف على الأشخاص الذين يقفون وراء المنتجات، وتنمية شبكات علاقاتهم.

تعمل أندريا كاريديس في فعاليات الطعام الإقليمية منذ ما يقارب سبع سنوات، وتقدر العرض لما يقدمه للطهاة أنفسهم. فالمطابخ ليست أماكن اجتماعية بطبيعتها، وكثير من الطهاة يختارون العمل فيها لهذا السبب تحديداً. لكن صيغة العرض المباشر تخرجهم من هذا الإطار، وتدفعهم للحديث عن سبب دخولهم عالم الطهي، وما يفعلونه في عطلات نهاية الأسبوع، ومن هم بعيداً عن المطبخ. رواد المطاعم يعرفون المطعم ويعرفون الطبق، ولكنهم نادراً ما يعرفون الشخص الذي يقف وراءهما.



# Farmers and Food Producers

## Showcase Products at “From Our Farms to Your Table”

Under the theme “From Our Farms to Your Table,” numerous farmers showcased a wide range of agricultural products across adjacent pavilions in the Agricultural Technology and Farmers Zone during Global Food Week 2026. The event took place from October 6 to 8 at ADNEC Centre Abu Dhabi.

The Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA) organised the pavilions and enabled several Sheikh Mansour Bin Zayed Award for Agricultural Excellence recipients to participate. The award promotes plant and animal agriculture and recognises and encourages farmers’ excellence.

### Organic Products

Rashid Salim Al Ketbi, farm pavilion supervisor, said: “We are showcasing our organic vegetables, as well as all types of dates, which distinguishes our farm, located in Al Ain for 17 years.” The farm won the Sheikh Mansour Bin Zayed Award for Agricultural Excellence in 2023, 2024, and 2025, reflecting its quality.

“We have been participating in Global Food Week in Abu Dhabi for several years, which raises awareness of our products and helps us secure contracts with numerous companies,” said Al Ketbi.

The Reesha booth manager said: “As winners of the Sheikh Mansour Bin Zayed Award for Agricultural Excellence, we had a golden opportunity to participate in Global Food Week. We are showcasing organic eggs produced locally on our farm in Fujairah, which was established amidst nature. We are among the first in the UAE to receive organic egg certification.”

She added: “This is our third time participating in the event. It’s an opportunity to meet with major companies and establish potential collaborations.”

### Food Products

Ali Maneh Al Ahbabi presented produce from his farm, including a variety of fruits and vegetables. According to the supervisor at his booth, the display also featured dried herbs that may be used as tea substitutes for various purposes.

Al Ahbabi noted that participating in the event offers valuable opportunities to market these products.

First-time participant Hessa Salem Al Kaabi offers traditional foods, including date-and-thyme flatbreads and bulgur wheat, made at home with produce from her Al Ain farm.

Maitha Ahmed Al Mansouri said, “This is my second time participating in these events. From my farm, I’m showcasing ‘Ashar,’ a type of dried vegetable, and I also make hibiscus tea with it. “This event is wonderful: it brings cultures and people together, showcases diverse projects, and offers a wide variety of goods from companies, developers, and productive families.”

First-time Productive Families Support Programme participant Huda Saber said, “I previously received the Sheikh Mansour bin Zayed Award for Agricultural Excellence, and in this pavilion, I’m offering products I make at home, such as clarified butter. There are also Arabic spice blends for Emirati dishes like ‘Machboos’ and ‘Salona,’ as well as spices for Arabic and Indian cuisine.”




ABU DHABI
INTERNATIONAL BOAT SHOW
معرض أبوظبي الدولي للقوارب

19-22
NOVEMBER 2026
MARINA HALL, ADNEC CENTRE ABU DHABI

الحياة على الماء
LIFE ON THE WATER

اشترِ تذكرتك
BUY YOUR TICKETS

من تنظيم ORGANISED BY
الشريك الإستراتيجي STRATEGIC PARTNER
الراعي الماسي DIAMOND SPONSOR
الشريك الرسمي للوجهة OFFICIAL DESTINATION PARTNER
شريك السيارات الحصري EXCLUSIVE AUTOMOBILE PARTNER
راعي دعوات كبار الشخصيات VIP INVITATION SPONSOR
فخورون بعضويتنا في PROUD MEMBER OF









## UAE Universities

### Showcase Innovations for the Future of Agriculture and Food

During Global Food Week, attention is increasingly focused on university-led innovations in food production and sustainability. Higher education institutions presented a range of inventions and research projects that propose innovative responses to challenges affecting agriculture and food production. The initiatives showcased include advanced agricultural technologies, intelligent systems for conserving water and other resources, and more sustainable methods of food production.

These developments show universities increasingly translating research into practical solutions that strengthen food security and sustainability. Their innovation now extends beyond laboratories, making them active partners in ensuring sufficient, safe, and sustainable food for future generations.

Al Dhaid University is participating in Global Food Week through its College of Agriculture. Dr. Ahmed, a lecturer at the College of Agriculture, said the university's participation aims to highlight its key projects addressing challenges related to water, soil, and climate change. These projects use advanced technologies and artificial intelligence to develop effective, sustainable solutions.

The UAE University is also participating through its College of Agriculture and Veterinary Medicine, represented by the departments of Food Science, Agriculture, and Animal and Fisheries Science. The university is showcasing several products and projects focused on food and environmental sustainability. One of the most prominent products is made from damaged potatoes and converted into a plastic material suitable for food packaging and other applications.

Shamsa Al Nuaimi, a student from UAE University, explained that the product is environmentally sustainable because its decomposition does not adversely affect soil or water and poses no harm to agriculture or animals. She further noted that the product was presented to enable professionals in food packaging and environmental fields to explore its potential applications. Food companies may also use this innovation to develop more sustainable food-packaging solutions.

Khalifa University of Science and Technology is showcasing several research projects and innovations in agriculture, food, and the environment. These include a dielectric barrier discharge (DPD) device and a temperature-and-humidity sensor designed to monitor environmental conditions around plants. The internet-connected sensor provides information about plant health while remaining cost-effective. The university is also presenting a research project on carbon derived from date pits.

These projects and inventions demonstrate the universities' commitment to employing scientific research and technology to address agricultural and environmental challenges. They also illustrate the potential to transform local resources and agricultural waste into valuable products, thereby promoting sustainability and strengthening food security.

The participation of universities in Global Food Week demonstrates the diversity of solutions and innovations being developed across agriculture, food production, and environmental sustainability. It also highlights how scientific research addresses emerging challenges and supports a more sustainable, efficient food system.



## 21 Awareness Sessions and Workshops:

### Enhancing the Sustainability of the Agricultural and Food Sector

The Farmers' Council programme, held alongside Global Food Week in Abu Dhabi, comprises 21 awareness sessions and workshops for farmers, livestock breeders, productive families, and food-sector professionals. These sessions cover a broad range of topics, including advances in agricultural and livestock practices, improvements in biosecurity and food safety, and the introduction of emerging technologies and programs that support sustainable agricultural production.

The programme spreads awareness, provides guidance and training, and improves sector workers' skills and efficiency. It introduces modern solutions and technologies to strengthen production systems, address emerging challenges, and promote innovation and AI across agriculture and food production.

The programme featured an awareness workshop, "Enhancing Monitoring and Inspection of Livestock Farms," highlighting the importance of licensed veterinarians in animal treatment to promote sound health practices and protect livestock. The "Date Support Programme" workshop reviewed support for the date sector. A dialogue, "The Role of Extension Officers in the Sustainability of Agricultural and Livestock Resources," examined how extension services support farmers and breeders and share modern knowledge and practices.

The "Productive Families in the Food Sector" workshop aimed to raise awareness among families engaged in food production. Meanwhile, the "Advanced Agriculture 4.0 Programme" workshop examined advanced agricultural concepts and contemporary solutions to improve production systems.

The awareness session "Food Fraud in Agricultural Products and How to Prevent It" explored food fraud, prevention measures, and practices that protect agricultural product quality and integrity.

The programme also featured four workshops: "Good Practices and Biosecurity" on effective operations and biosecurity; "Emirati Agriculture" on the local sector and its programmes; "Design Your Smart Farm" on smart farming technologies and farm management; and "Agricultural Transformation Strategy" on pathways and modern solutions for agriculture's future.

Similarly, the panel discussion "Smart Agriculture and Artificial Intelligence: From Technology to Production" examined the role of modern technologies and artificial intelligence in translating technological solutions into practical applications that improve the efficiency of agricultural production.

The programme included a Basic Food Safety Training awareness session to strengthen participants' food-safety knowledge and an "Agri X" workshop on agricultural innovation and emerging technologies.

The breadth and diversity of the sessions and workshops demonstrate the Farmers' Council's commitment to providing comprehensive educational and advisory content that integrates the development of established practices with the application of technology and innovation. Collectively, these initiatives support efforts to enhance the sustainability of the agricultural and livestock sectors and to strengthen awareness among stakeholders throughout the agricultural and food production system.













## “ne’ma” Initiative

### Transforming Surplus Food into Sustainable Value

“ne’ma”, the UAE’s national initiative to reduce food loss and waste, is participating in Global Food Week through a dedicated pavilion that emphasizes the importance of preserving food as a valuable resource. The pavilion promotes behaviours and practices to reduce food loss and waste, thereby contributing to a more sustainable food system. It also showcases projects and initiatives that advance the “Zero Waste” concept by conserving food, optimising resource use, and transforming food waste into valuable products.

Latifa Al Balushi, an administrative officer at ne’ma explained that ne’ma is a UAE initiative operating under the umbrella of the Zayed Legacy.

According to Al Balushi, the initiative aims to raise public awareness of the value of food and the importance of preserving it. It also encourages individuals, communities, and organisations to adopt practices and solutions that reduce food waste.
The initiative supports companies and projects involved in food preservation and rescue. It organises events promoting a “Zero Food Waste” culture, partners with public and private institutions, and backs circular-economy projects that turn waste into valuable products.

The initiative supports the “Yaqand Al-Ras” project, which turns tea waste into organic fertilizers. Tea leaves grow in soil; after use, their organic matter is processed into fertilizer and returned to the soil, reintegrating waste into natural cycles as a useful resource.

Al Balushi also referenced another project focused on waste conversion and resource utilization. Both projects were developed by Fatima Al-Mousawi, an internationally certified tea expert. She affirmed that ne’ma’s support extends to organisations that transform food waste into valuable products, thereby reducing waste, advancing environmental sustainability, and reinforcing circular-economy practices.

Additional initiatives include ne’ma refrigerators located in several labour camps across Dubai and Abu Dhabi. These refrigerators facilitate the collection and distribution of surplus food to individuals in need, preventing edible food from being discarded.

Al Balushi also highlighted the “Family Basket,” which consists of fruits and vegetables that exceed farms’ requirements. These products are purchased and donated to families and individuals in need. The quantities collected may amount to several tonnes, and the baskets are distributed to beneficiaries throughout the year, thereby preventing substantial food waste.

Together, these projects show ne’ma’s shift from promoting food preservation to practical, sustainable action. By conserving resources, reducing waste, and turning surplus food and organic waste into socially and environmentally valuable products, ne’ma helps build a circular food system. Its work shows that every food resource is worth preserving and that steps toward zero waste can deliver meaningful benefits.



ADID x قطاف QITAF

Explore The Future OF Agriculture

Qitaf is ADID's integrated agri-food platform, bringing together agricultural production, agritech, food processing, distribution and logistics. Through strategic investments and partnerships, the platform aims to develop more efficient and resilient food systems while supporting food security in the UAE and the wider region.

تمثل «قطاف» منصة ADID المتكاملة لقطاع الزراعة والأغذية، وتجمع تحت مظلتها مجالات الإنتاج الزراعي والتكنولوجيا الزراعية والتصنيع الغذائي والتوزيع والخدمات اللوجستية. ومن خلال الاستثمارات والشراكات الاستراتيجية، تسعى المنصة إلى تطوير منظومة غذائية أكثر كفاءة ومرونة، ودعم الأمن الغذائي في دولة الإمارات والمنطقة.

Learn More At adid.ae



# Syrian Ministry of Agriculture

## Presents Its Strategy for the Agricultural Sector

Global Food Week 2026 brings together governments and businesses from around the world. Among this year's most notable delegations is the Syrian Ministry of Agriculture, whose officials are participating alongside representatives from several private Syrian agricultural companies. The ministry has emphasised the significance of this arrangement. Participation under a ministerial framework, supported by the broader agricultural sector, carries greater institutional weight than independent exhibition and has informed the delegation's approach to the event.

The delegation aims to present the ministry's strategy and revised approach to agricultural development and update participating companies and organisations on Syria's current activities. Investment is central to this agenda, with opportunities in agriculture and the wider industrial sector. The ministry is ready to discuss potential engagement in both areas.

Alongside the Global Food Security Summit, the delegation is using the platform to engage UAE companies, other participants, and international organisations working in Syria, including the Food and Agriculture Organisation, which is represented and runs programmes there. Strengthening governmental and commercial cooperation with the UAE is a priority, as institutional and economic ties continue to develop.

The private companies joining the ministry are participating voluntarily. Their presence under its banner demonstrates the operational public-private partnership central to the ministry's strategy, signaling coordination with the private sector and wider economy to buyers, investors, and prospective partners at the event.

The delegation highlights Syria's fertile agricultural land, productive capacity, and long-standing farming traditions.

The ministry says its focus is on agricultural development and invites exhibition companies to explore opportunities for cooperation and investment in Syria.






# KIZAD Group

## Showcases Its Integrated Food Security Ecosystem

Through its pavilion at Global Food Week (GFW) 2026, KIZAD Group demonstrated its pivotal role in advancing the UAE's food security ecosystem. The group highlighted its sophisticated infrastructure and integrated logistics services, which contribute to the sustainable development of the food sector in Abu Dhabi and the wider region.

The group's participation supported Abu Dhabi's vision of a diversified, sustainable economy and stronger food security, backed by an investment environment for food manufacturing, processing, and distribution companies. KIZAD highlighted its modern infrastructure, strategic location, and advanced logistics, which support trade and food supply chains.

At GFW, the group showcased an integrated economic ecosystem for food-sector investment, featuring ready-built production plants, refrigerated warehouses, and distribution centres linked to seaports, airports, highways, and railways. Proximity to Khalifa Port and five international airports offers efficient access to regional and global markets.

KIZAD additionally presented a range of support services specifically designed for the food sector. These include food inspection and certification centres, packaging services, and advanced digital solutions that enhance supply chain management and improve the operational efficiency of companies within the sector.

The group highlighted several strategic projects aligned with the objectives of the National Food Security Strategy 2051. These projects include specialised facilities for trade, storage, government services, and recycling, as well as a digital platform designed to facilitate the trade of food products.

KIZAD also presented initiatives to support aquaculture and related industries through advanced infrastructure connecting local markets to regional and international markets.

KIZAD Group's participation in GFW reflects its continuing commitment to promoting innovation and sustainability within the food sector. This commitment encompasses fostering public-private partnerships and attracting investment in sustainable agriculture and modern food technologies.

Collectively, these efforts contribute to the development of an integrated food system that strengthens national food security and reinforces Abu Dhabi's position as a leading regional centre for the food industry and trade.






# UAE Food Cluster

## Highlights Its Contribution to Food Security at Global Food Week

The UAE Food Cluster is participating in Global Food Week (GFW) 2026 through an informational pavilion highlighting its contributions to strengthening the UAE's food security system. The pavilion showcases the cluster's development projects across more than 18 African countries, as well as its initiatives to increase domestic production and advance long-term food sustainability.

Established by the Ministry of Economy, the UAE Food Cluster is a major national initiative aligned with the National Food Security Strategy 2051. The strategy aims to position the UAE among the world's leading countries in food security and to promote access to safe, sustainable food for future generations worldwide.

The pavilion outlines the cluster's vision: to boost food self-sufficiency, support national agriculture and food industries, and increase domestic production to meet market demand–thereby strengthening food supply chain efficiency, resilience, and sustainability.

The cluster is developing an integrated food system through innovation and modern technology, promoting smart agriculture and advanced tools to boost productivity and use natural resources efficiently. This supports the UAE's commitment to sustainable development and a green economy.







The pavilion further showcases examples of cooperation and strategic partnerships facilitated by the cluster among government entities, private-sector organisations, and research and academic institutions. These partnerships aim to establish an integrated system to address future food-related challenges and strengthen the sector's resilience in response to global economic and environmental changes.

The cluster's participation in Global Food Week showcases its role in national food security, agricultural production, food processing, and technological innovation. It also fosters the exchange of expertise and best practices with international participants.

More broadly, the UAE Food Cluster seeks to establish an integrated environment that encourages investment in the food sector and supports the growth of national companies. Its work advances sustainable solutions to cut import dependence, grow domestic production, and strengthen the UAE's regional food-security leadership.

By coordinating the efforts of diverse stakeholders and adopting an approach grounded in innovation and sustainability, the cluster aims to ensure the continued availability, quality, and resilience of food supplies in the future.



capital catering+ كابيتال للضيافة+

GLOBAL FOOD WEEK 2026 الأسبوع العالمي للغذاء

adncc centre abu dhabi مركز أدنيك أبوظبي

تجربة ضيافة مميزة خلال الأسبوع العالمي للغذاء مع كابيتال للضيافة+

عبر 33 وجهة للأطعمة والمشروبات بخيارات متنوعة

Serving the guests of Global Food Week with Capital Catering+

Across 33 F&B Outlets Offering Diverse Choices

ADNEC Centre Abu Dhabi

6 Oct – 8 Oct 2026

مركز أدنيك أبوظبي

6 أكتوبر - 8 أكتوبر 2026



capitalcateringplus.ae | @capitalcateringplus

إحدى شركات مجموعة أدنيك

Part of ADNEC GROUP




# Abu Dhabi Investment Office

## Highlights Local Companies' Growth and Global Expansion Opportunities

The Abu Dhabi Investment Office (ADIO) is participating in Global Food Week (GFW) as part of its broader efforts to highlight Abu Dhabi's advanced industrial and agricultural capabilities. Its participation also demonstrates the strategic advantages that have established the emirate as a leading global centre for investment and food production.

Through its participation, ADIO seeks to introduce the programmes and initiatives designed to support the development and expansion of local companies into regional and international markets. These efforts contribute to strengthening the competitiveness of national products and consolidating Abu Dhabi's position as a prominent centre for trade and investment within the food sector.

ADIO prioritises helping local companies expand from domestic operations to global markets. It streamlines business operations, connects investors with strategic partners, and promotes an innovative, technology-driven commercial environment.

At the event, ADIO highlights the emirate's role in facilitating domestic and international trade, backed by advanced ports, logistics zones, modern transport, and UAE trade agreements with countries worldwide.

According to ADIO, these factors enable products manufactured in Abu Dhabi to access international markets more efficiently. Consequently, they enhance the competitiveness of local products and provide national companies with greater opportunities for sustainable growth and expansion across global markets.

ADIO's platform at Global Food Week features several national companies operating in food manufacturing, agriculture, and related technology sectors. Through this platform, the office aims to present the achievements of these companies and highlight their contributions to food security and economic development.

ADIO also promotes support for national products and collaboration between local companies and technology and innovation institutions, creating growth opportunities, exchanging knowledge, and adopting advanced solutions to improve efficiency and sustainability.

The office noted that many local companies have succeeded by leveraging UAE opportunities. ADIO reaffirmed its commitment to supporting their expansion into new markets, advancing Abu Dhabi's vision for a diversified, sustainable economy driven by knowledge, innovation, and global competitiveness.









# People of Determination

## Agricultural Innovations at Global Food Week

People of Determination participated in Global Food Week, showcasing a diverse range of agricultural products in a dedicated pavilion. Their participation highlighted their capabilities, creativity, and active contributions to society.
Their involvement demonstrated a strong commitment and productivity, illustrating how determination and ambition can transform innovative ideas into tangible achievements.

The People of Determination pavilion attracted considerable attention from visitors, who appreciated the agricultural and dairy products on display, including cheese and labneh. The pavilion highlighted the meaningful role of People of Determination in society and their essential contributions to national development across sectors.

Abdullah Saleh Al-Masaabi, Head of the Agricultural Rehabilitation Unit in Abu Dhabi, said their participation in Global Food Week was intended to introduce their products to visitors and raise public awareness of their work. He added, "All the products on display, and others, are produced by People of Determination, from sowing the seeds, through planting and crop care, to harvesting and packaging."
Al-Masaabi said the products are grown on farms in Abu Dhabi and Al Ain. A third farm in the Western Region will soon join the facilities for People of Determination, alongside a production site in Al Bahia.






He described how participants are trained for agricultural and production work through programmes run by the Agricultural and Vocational Rehabilitation Department, which oversees farms and vocational workshops.
In addition, an academy provides literacy education to People of Determination. The programme is intended to develop the reading and writing skills required to engage effectively in various agricultural and production processes.

Participants aged 15 and above receive specialised training in agriculture and production, including planting, irrigation, crop management, aquaponics, and barley cultivation. Aquaponics covers plant production, pond care, and fish farming; barley training includes germination, harvesting, and processing.
Programmes cover livestock management, including husbandry, care, and facility sanitation; packaging, including sorting, weighing, and packing; and industrial and mechanical skills, including maintenance, tool preparation, and equipment operation.
Al-Masaabi said People of Determination-made dairy products are sold to retailers such as LuLu and Carrefour as well as directly to consumers, generating positive returns.

He also reported that sheep meat products are available in the market. Male sheep are generally sold, while a limited number are retained in the production system.
People of Determination's participation in Global Food Week demonstrates how inclusive workplaces and specialised training foster empowerment, productivity, and meaningful contributions, turning skills into tangible products and achievements.

# Women Lead the Food Scene

## Emirati and Global Participation Showcases Diversity and Innovation

Women have made a significant presence at Global Food Week in Abu Dhabi, where Emirati and international participants are showcasing a diverse range of food, agricultural, and processed products. These offerings include organic vegetables, locally produced goods, honey, dates, herbs, and coffee. This participation highlights the breadth of women's contributions to the food and agriculture sectors and the commitment of female entrepreneurs to promote domestic agricultural products while enabling visitors to learn about the variety of crops cultivated in the UAE. It also highlights products supplied directly to consumers by local farms.

Amal Al Mansouri, another Emirati participant, said this is her second consecutive year participating with a business specialising in products made from natural ingredients. Her exhibit features a selection of incense, soaps, and perfumes made from dates, honey, and roses. Al Mansouri says product diversity shows local, natural ingredients can meet consumer needs across a broad range of goods.

Emirati entrepreneur Salima Sultan Al Shamsi is presenting a model at the event that combines crop diversification with value-added products. She said Lulu Farm stands out for its varied crops and processing industries that turn harvests into new products, advancing her goal of increasing agriculture's economic value.











presenting their products to an international audience of visitors, specialists, and industry participants.

Huda Saber, an Emirati participant, is taking part in the farmers market under the theme "From Our Farms to Your Table," presenting a selection of locally grown organic vegetables. She explained that her participation aims to showcase and to a diverse audience and to highlight the range and distinctive characteristics of Moroccan herbal products.

Dania Abdel Salam of Ethiopian company "Kambon" described the event as an important international platform for showcasing its coffee products, connecting with stakeholders, and building professional relationships with representatives from multiple countries.

Al Shamsi said Lulu Company's research department has advanced bee products, farming practices, and bee breeds, supporting broader development of the farm's agricultural and livestock products. Lamia El Aouni, owner of the Coufabat Cooperative in Casablanca, Morocco, is participating with a selection of Moroccan herbs. She stated that the event offers an opportunity to introduce these products

Senait Salmon, a participant in the Kenyan pavilion, is showcasing roasted and raw coffee. She said Global Food Week is an effective way to promote products and reach international audiences. After about eight years attending, she is running her own pavilion for the first time, giving her more space to display products and meet visitors.



AL AIN 2026
المعرض الدولي للصيد والفروسية
INTERNATIONAL HUNTING & EQUESTRIAN EXHIBITION
ADNEC CENTRE AL AIN مركز أدنيك العين
25 - 29 نوفمبر
NOVEMBER
استفسر عن فرص العرض
ENQUIRE TO EXHIBIT
المنظم والشريك الاستراتيجي
Strategic Partner and Organiser
ADNEC مجموعة أدنيك GROUP
A MUSAN Company
التابع لـ
Owned by
نادي صقاري الإمارات
EMIRATES FALCONERS' CLUB
الشريك الرسمي للوجهة
Official Destination Partner
experience abu dhabi

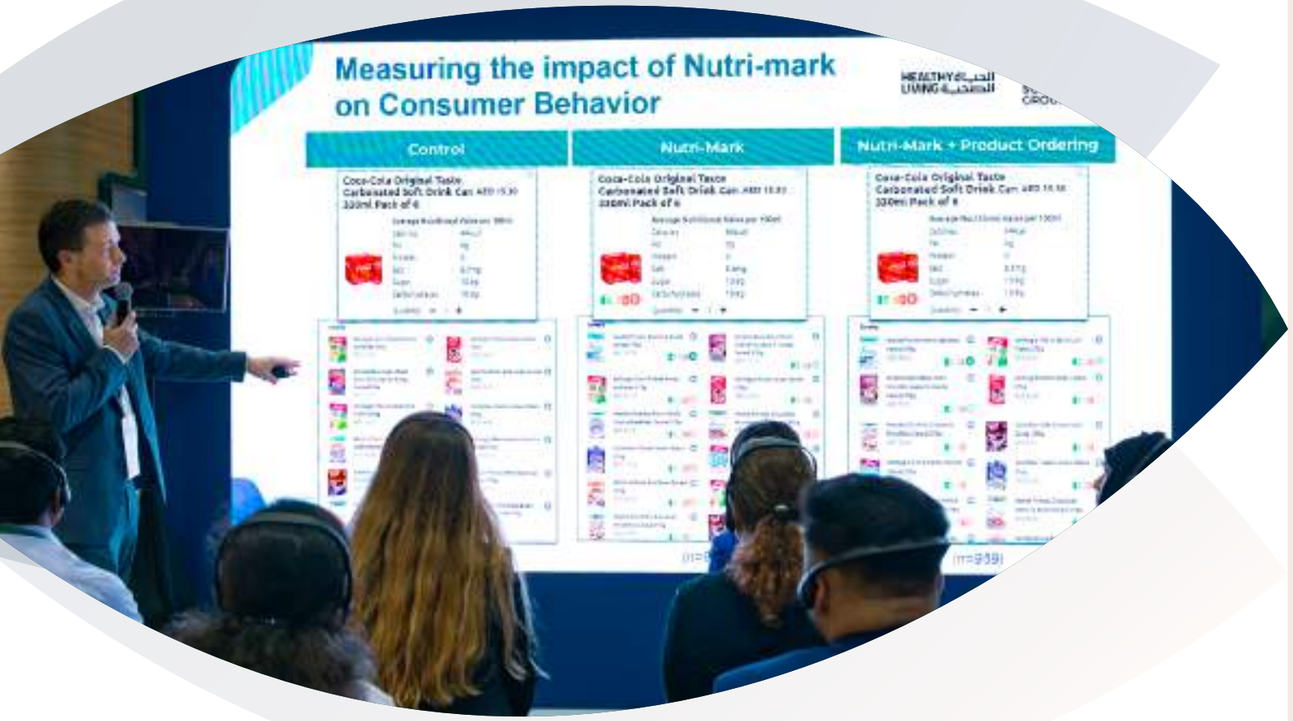
# Nutri-Mark

## The laboratory analysis behind the label

Nutri-Mark was launched on the sidelines of Global Food Week in Abu Dhabi in November 2024. From October 6 to 8, the Abu Dhabi Quality and Conformity Council (ADQCC) and M42 presented the laboratory side of the program again at the latest edition of the event: the analysis conducted by the Central Testing Lab (CTL) before a label reaches the shelf.

**What Nutri-Mark is**

Nutri-Mark is the region's first front-of-pack nutrition label, developed by ADQCC with the Abu Dhabi Public Health Centre under the Healthy Life programme. It grades packaged food and beverages from A, the highest nutritional value, to E, the lowest, with a different colour for each grade. Grades are based on nutritional content, including fats, sugars, fibre and protein, and are designed for comparing products within the same category at a glance. The label does not rate products as good or bad. It shows differences in nutritional content.




**The role of CTL**

A grade is only as credible as the analysis behind it. CTL analyses the nutritional content of products in its laboratories and works with manufacturers, importers and retailers on meeting the programme's requirements. ADQCC's laboratories also support manufacturers in improving the nutritional quality of their products while keeping their taste.

Because the grade influences what shoppers buy, accuracy and integrity matter to consumers and manufacturers alike. They are the standards CTL applies to every result. A study of 2,733 UAE residents in a virtual supermarket found that label clarity and product placement affect purchasing behaviour, with healthier options chosen more often for staples such as bread. This is See Beyond in practice: a measured value becomes information a shopper can use in seconds.

**From launch to adoption**

The first phase covers five categories: oils, dairy, beverages, baked goods and children's food. At launch, ADQCC announced that a second phase would extend the scheme to additional categories and introduce a certification system for non-packaged food. In October 2025, ADQCC and TAMM added a scanning feature to the TAMM app, which returns a product's grade from A to E when a shopper scans its nutrition label. The feature aligns with Abu Dhabi's digital government approach, in which services reach residents through a single platform. More than 3,500 products are now registered.

**At the stand**

The CTL stand is in Hall 8, next to the Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA) stand. Manufacturers, importers and retailers can speak with the CTL team about Nutri-Mark and nutritional testing. The stand also presents CTL's touch-controlled, 360-degree laboratory experience and Asterisk AI, the platform M42 built for CTL and ADQCC.



# Emirati women in the Date Palm Sector

## Transforming knowledge into products

The 12th session of the Abu Dhabi Date Palm Exhibition 2026 highlights the important role of women across the various stages of the date palm cultivation sector and the date value chain, with particular emphasis on Emirati women, whose contributions now extend from agriculture and scientific research to processing, entrepreneurship, and marketing in a sector closely connected to the UAE's heritage, identity, and food security.

Emirati women are no longer involved in the date palm sector only as part of the country's agricultural heritage; they have become active partners in its development, contributing to its transformation into a more innovative and sustainable economic sector.

**From the Farm to the Laboratory**

Emirati women play an important role in preserving traditional knowledge and advancing modern practices in date palm cultivation. Their contributions to efficient water use, pest management, harvesting, sorting, research, biotechnology, food safety, and processing help improve product quality and market value, address challenges such as climate change and water scarcity, and reduce agricultural losses.






**Women Entrepreneurs:**
**From Dates to Value-Added Products**

Emirati women are making a particularly strong contribution to entrepreneurship and small and medium-sized enterprises (SMEs). Dates have evolved from a traditional agricultural product into a foundation for innovative products, including food, baked goods, confectionery, date pastes, date syrup, and natural sweeteners, alongside advances in packaging, branding, and marketing. Date palm residues and by-products also offer opportunities for women-led innovation, enabling the creation of new resources and products that support the circular economy and maximize the value derived from the date palm tree.

**From Abu Dhabi to Global Markets**

The 12th Abu Dhabi Date Palm Exhibition offers Emirati women opportunities to connect with global producers, buyers, distributors, and experts, explore market trends, and build new partnerships and business opportunities. Their role spans the date value chain as growers, researchers, innovators, entrepreneurs, and business owners. The exhibition also highlights their success stories and contributions to transforming date palm heritage into knowledge, innovation, products, and economic value, linking tradition with sustainability and modern markets.

جائزة خليفة الدولية لنخيل التمر والابتكار الزراعي
KHALIFA INTERNATIONAL AWARD FOR DATE PALM
AND AGRICULTURAL INNOVATION

# A World of Flavours on One Floor

## The International Pavilions at Global Food Week 2026

One of the defining features of Global Food Week 2026 is a hall spanning continents. The International F&B Sector brings together established exporters, government-backed trade delegations, and first-time market entrants from across Africa, Latin America, Europe, and Asia, each arriving with a different product, a different story, and the same underlying objective: access to one of the region's most strategically significant food markets.







**More Than Pizza and Pasta - Italy**

Italy arrives without a single pavilion, and that is the point. Its producers are spread across the exhibition, a deliberate reflection of a food culture too varied to fit into a single cluster. Olive oil, mozzarella, flour, pasta, caviar, oysters, wine and gelato all appear under different roofs, united by a shared ambition: to show the UAE market that Italian food extends well beyond its two most recognisable dishes. A cooking activation running across all three days: saffron risotto from Milan, Tuscan pasta, and Roman pizza puts that argument into practice.

**Born out of necessity – Mexico**

The Mexico to the World pavilion brings a similar philosophy to its third year at the exhibition. Mexican producers wanted to enter this market but didn't know the culture, couldn't justify the cost alone, and had no foothold. The pavilion exists to solve that, serving as a guided entry point that brings companies together and walks them through a market they couldn't otherwise reach. The ambition, however, extends beyond individual products. The pavilion brings together companies on their first joint journey, including a family-run avocado business offering added-value products, such as an avocado powder with no current equivalent on the global market. The goal is to establish Mexico itself as a recognised origin here: its culture, its culinary identity, not just its exports.

**Following the Market - Denmark**

The Danish Agricultural and Food Council returns for its second year, bringing six companies covering dairy, cheese and meat, among them Arla Foods, whose brands are well established across UAE retail. The participation was demand-led: Danish companies wanted to explore this market, and the council facilitated it. Day one brought strong contacts and confirmed what last year already indicated.




**Sri Lanka and the Kyrgyz Republic**

Sri Lanka joins Global Food Week for the first time, bringing spices, honey and dried fruit through a ministry-facilitated delegation of five companies, making the move from Dubai to Abu Dhabi's international stage. The Kyrgyz Republic, now in its fourth consecutive year, captures the ethos of the zone most plainly: exhibitions, as its delegation puts it, are not one-time events; they must be repeated, improved and built upon, year after year.




**Finding the Right Footing – Kenya**

From Kenya, a cluster of companies at different stages: a six-month-old coffee brand securing its first leads; a fresh-produce consolidator connecting Kenyan farmers directly to UAE buyers; and a halal meat exporter that spent years attending exhibitions before deciding it was ready to exhibit. Together, they reflect what the International F&B sector does best: meeting businesses where they are, whether that is day one or year sixteen.





**H.E. Humaid Matar Al Dhaheri**

Group CEO of ADNEC Group

As Global Food Week 2026 draws to a close, held under the patronage of His Highness Sheikh Mansour bin Zayed Al Nahyan, Vice President of the UAE, Deputy Prime Minister, Minister of the Presidential Court, and Chairman of the Board of Directors of the Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA), we reflect on an exceptional edition that achieved remarkable success and attracted significant international participation.

The Global Food Security Summit was attended by His Highness Sheikh Hamdan bin Mohamed bin Zayed Al Nahyan, Vice Chairman of the Presidential Court for Special Affairs. His Highness's attendance underscored the significance of the summit as an international platform that brings together policymakers, experts and industry leaders to discuss the challenges and opportunities shaping the future of global food security, while strengthening international cooperation to develop more sustainable, resilient and adaptable food systems capable of responding to global developments.

The event welcomed delegations, experts, institutions and companies from 92 countries, reaffirming Abu Dhabi's position as a global hub for dialogue, collaboration and partnership-building in support of the future of food systems and international food security. This strong international engagement highlights the importance of the food-related issues addressed throughout the event and underscores its role in bringing together governments, international organisations, private-sector leaders, investors and innovators under one roof.

Global Food Week 2026 marked the largest edition in the event's history, welcoming 2,580 exhibitors and brands from around the world across approximately 42,000 square metres of exhibition space. The event reflected Abu Dhabi's growing prominence as a global centre for food investment, trade and innovation, while recording year-on-year growth of 25% in exhibition space, 18% in exhibitors and brands, and 23% in participating countries.

The second edition of the Global Food Security Summit (GFSS) brought together countries, multilateral institutions, and private sector leaders to advance binding solutions to global food insecurity, reaffirming Abu Dhabi's role as a convening force on this critical global agenda. Discussions across the Summit moved beyond dialogue toward implementation, connecting technological breakthroughs with policy frameworks, funding pathways, and routes to market.

The success of Global Food Week 2026 would not have been possible without the continued support of our wise leadership for initiatives that strengthen the UAE's position as a global centre for innovation and international cooperation. This support has played a vital role in advancing sustainable solutions to global food challenges and turning ambitious visions into initiatives that deliver meaningful impact.

Global Food Week, organised by ADNEC Group in strategic partnership with the Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority, demonstrated our ability to deliver world-class events that help shape the future of food systems. Bringing together experts, businesses, governments, investors, innovators, buyers and brands, the event created a platform that transformed ideas into action and innovation into commercial opportunity.

We extend our sincere appreciation to all strategic partners, sponsors and public and private sector entities that contributed to the success of this exceptional edition, particularly the Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority, whose support and collaboration were instrumental in achieving the event's objectives.

As we conclude this edition, we look forward to building on its achievements and continuing to work with partners around the world to strengthen collaboration, accelerate innovation and investment, and contribute to a more sustainable, inclusive and resilient global food system for future generations.



ADNEC مجموعة GROUP
A MODON Company

adnec centre abu dhabi مركز أدنيك أبوظبي
adnec centre al ain مركز أدنيك العين
excel لندن LONDON
BUSINESS DESIGN CENTRE

معارض | مؤتمرات | فعاليات المؤسسات | فعاليات رياضية | مناسبات
Exhibitions | Conferences | Corporate Events | Sports Events | Weddings




adnecgroup.ae
@ADNECGROUP

أحد مراكز مجموعة أدنيك
Part of ADNEC GROUP

# Global Food Week 2026

## Concludes Today, Advancing Food Security Dialogue and Innovation

Global Food Week 2026 concludes today under the patronage of His Highness Sheikh Mansour bin Zayed Al Nahyan, Vice President, Deputy Prime Minister, Chairman of the Presidential Court, and Chairman of the Board of Directors of the Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA), following a diverse programme focused on food security, agricultural innovation and international collaboration, with opportunities for business networking and knowledge exchange, alongside interactive visitor experiences.

### Global Food Security Summit

The second edition of the Global Food Security Summit concluded at Global Food Week 2026, bringing together international organisations, financial institutions, investors, industry leaders, researchers and innovators to address the challenges shaping global food systems. Day two focused on innovation, technology and future systems, exploring how AI, digital infrastructure, resilient supply chains, sustainable water management and strategic partnerships are shaping the future of food security. Over two days, the Global Food Security Summit highlighted the importance of international collaboration, investment and innovation in building more resilient, sustainable and efficient food systems capable of meeting the needs of a growing global population.

### FAO Policy Majlis

Day two of Global Food Week saw the FAO Policy Majlis kick off its programme with a session on "Agrifood Systems under Pressure: Evidence and Opportunities", moderated by Ahmad Mukhtar, Subregional Coordinator for the GCC States and Yemen and FAO Representative in the United Arab Emirates.

Speakers included Dr Abdulhakim Elwaer, Assistant Director-General/Regional Representative for the Near East and North Africa; H.E. Dr Mohammed Salman Al-Hammadi, Assistant Undersecretary for the Food Diversity Sector, Ministry of Climate Change and Environment, United Arab Emirates; Prof. Anas A. Al-Nabulsi, Chairperson of the Committee on World Food Security; Bérangère Boëll, UN Resident Coordinator for the United Arab Emirates; and David Laborde, Director of Agrifood Economics Division, FAO.

The discussion examined pressures on food systems in the region, including climate change, supply chain disruptions and economic uncertainty. Speakers highlighted the need for stronger resilience, better data and analytics, de-risked investment to attract private capital, and greater investment in education and youth leadership.

### Farmers and AgriTech

Day two of Global Food Week featured several discussions at the Farmers Majlis, providing a dedicated platform for dialogue, collaboration and knowledge exchange with the UAE farming community. At the same time, the AgriTech Forum showcased pioneering technologies, sustainable farming practices and transformative research that are helping to shape the UAE's food security landscape.
Together, these initiatives within the AgriTech and Farmers Sector reflect Global Food Week's commitment to supporting local agriculture, fostering innovation and strengthening the resilience and sustainability of the nation's food systems.

### Hosted Buyers Programme

The Hosted Buyers Programme recorded strong attendance from regional and international buyers, providing a dedicated platform for targeted business matchmaking. Through curated meetings with exhibitors and industry stakeholders, the programme helped drive commercial discussions, strengthen partnerships and create new opportunities for trade and investment.












### Bee Products and Health

At the Abu Dhabi Honey Symposium, a session highlighted the practical applications of Apitherapy. Alina-Felicia Váradi, an Api-Nutritionist and Apitherapy specialist, explored the principles and applications of apitherapy, highlighting the role of bee-derived products in supporting health and wellbeing.
Drawing on more than 15 years of practical experience, she discussed the therapeutic properties of honey, propolis, pollen, and royal jelly and explained how these natural products are used in complementary health practices.

A key focus of the session was the use of propolis inhalation systems designed to support respiratory health by dispersing microscopic propolis particles into the air. Váradi outlined how these systems have been used in wellness and recovery programmes, particularly in relation to respiratory function and overall immune support. She also examined the importance of sourcing high-quality bee products and preserving their natural bioactive compounds.

The session further explored historical and contemporary research into honey's potential health applications, particularly in relation to eye care. Through a series of case studies, Váradi shared examples of individuals who incorporated honey and other bee products into broader wellness routines, illustrating the longstanding interest in the therapeutic potential of hive-derived products.

### Beverage Experiences

New to this year's edition, the Beverage Zone features interactive masterclasses led by expert baristas and coffee specialists. Through live demonstrations, visitors can discover the art of preparing Ethiopian coffee, traditional karak, matcha and a range of speciality beverages.
Complemented by tasting sessions, the zone offers attendees the opportunity to sample diverse flavours, explore emerging beverage trends and purchase their favourites directly from exhibitors.

### World Gourmet Show

The event also features the World Gourmet Show, where renowned local and international chefs present live culinary demonstrations showcasing a variety of dishes, including Chicken Cacciatore, porcini and truffle risotto, gourmet pizzas and other international specialities.
Visitors can observe professional cooking techniques, engage with chefs and sample freshly prepared creations throughout the event.

شـكـراً للـمـشـاركـة فـي
الأسبـوع العالمـي للغـذاء 2026.

THANK YOU FOR BEING PART
OF GLOBAL FOOD WEEK 2026.

الشريك الاستراتيجي لمعرض أبوظبي للتمور
STRATEGIC PARTNER OF ADDPE

شـريـك الوجـهـة
DESTINATION PARTNER

شـريـك الـنـمـو
GROWTH PARTNER

شـريـك الـتـطـويـر
ADVANCEMENT PARTNER

الشـريـك الرسمي لمنظومة الصناعة والاستثمار
OFFICIAL INDUSTRIAL & INVESTMENT ECOSYSTEM PARTNER

شـريـك الـمـخـتـبـرات والفحوصات المتقدمة
ADVANCED LABS & TESTING PARTNER

الـشـريـك الـمـجـتـمـعـي
COMMUNITY PARTNER

راعي التجـزئـة
RETAIL SPONSOR

الشـريـك الرئـيـسـي للقمة العالمية للأمن الغذائي
KEY PARTNER OF GFSS

الشـريـك الـمـضـيـف للقمة العالمية للأمن الغذائي
HOST PARTNER OF GFSS

شـريـك الـمـعـرفـة
KNOWLEDGE PARTNER

الشـريـك الإعلامـي الـرسـمـي
OFFICIAL MEDIA PARTNER

## MEDIA PARTNERS الشركاء الإعلاميون

الشـريـك الإعـلامـي الـرئـيـسـي
HEADLINE MEDIA PARTNER

## A More Secure Food Future

As Global Food Week (GFW) 2026 concludes, Abu Dhabi carries forward the knowledge, expertise, and ambitions developed throughout the event, along with a dialogue among participants that warrants sustained engagement. Each meeting has the potential to yield enduring outcomes that transcend geographical and temporal boundaries, whether by strengthening agricultural production in developing regions or by connecting viable projects with committed partners. Collectively, these opportunities provide a foundation for advancing a more secure global food future.

The UAE leadership has made food security a priority for sustainable development, fostering international cooperation, trust, and shared interests. Abu Dhabi continues to convene stakeholders to build resilient food systems. Investment is viewed not only as an economic activity but as a responsibility tied to human well-being and future generations' access to adequate resources. This approach ensures continuity, allowing each edition to build on past achievements.

Participant diversity reflects GFW's broader message. Women's expertise and entrepreneurship strengthen their role in the food economy and create opportunities for growth. Including people with disabilities highlights the need for equitable opportunities and training that opens labour-market access. Universities bring fresh perspectives, helping young people apply knowledge to practical challenges. Food security is a collective responsibility that requires mobilising everyone's capabilities.

Participation from across the Arab world is equally significant, bringing together the experiences of individual countries and the aspirations of producers seeking access to broader markets. In Abu Dhabi, these regional perspectives intersect with a broad range of international expertise, creating professional networks that may yield substantive opportunities for collaboration beyond the event itself.

Amid growing climate and resource pressures, openness is increasingly important. Food sustainability depends on using resources efficiently, learning from advances elsewhere, and adapting to local conditions. Connecting innovations with those able to implement them—and funding projects that address clear needs—helps anticipate disruptions and gives producers greater confidence in planning.

ADNEC Group and the Abu Dhabi Agriculture and Food Safety Authority (ADAFSA) provided a setting for this exchange. Now, participants must build on the initiatives, develop cooperation, and support promising ideas. Continued communication after returning to their institutions will help advance discussions and identify proposals suited to existing needs, resources, and capabilities. The edition closes with optimism, reflecting participants' commitment to practical action.

Looking ahead to Global Food Week 2027 in Abu Dhabi, participants are expected to return with insights from the initiatives launched during this exceptional edition and tangible results from their early efforts. With continued cooperation, the foundations laid today can help create a more resilient and secure food future for generations to come.

GLOBAL FOOD WEEK 2026
الأسبوع العالمي للغذاء

معاً نحو مستقبل غذائي متنام
BUILDING SCALABLE FOOD FUTURES TOGETHER

مركز أدنيك أبوظبي
ADNEC CENTRE ABU DHABI

# SHOW DAILY

DAY THREE



## Global Food Week 2026

### 3 Days of Innovation, Partnerships and Experiences

من تنظيم
ORGANISED BY

ADNEC مجموعة أدنيك GROUP
A MODON Company

الشريك الاستراتيجي
STRATEGIC PARTNER

هيئة أبوظبي للزراعة والسلامة الغذائية
ABU DHABI AGRICULTURE & FOOD SAFETY AUTHORITY

الشريك الاستراتيجي لمعرض أبوظبي للتمور
STRATEGIC PARTNER OF ADDPE

شريك الوجهة
DESTINATION PARTNER
abu dhabi Convention & Exhibition Bureau

شريك النمو
GROWTH PARTNER
ADIO ABU DHABI INVESTMENT OFFICE

شريك التطوير
ADVANCEMENT PARTNER
ADIO Abu Dhabi National Investment and Development

الشريك الرسمي لمنظومة الصناعة والاستثمار
OFFICIAL INDUSTRIAL & INVESTMENT ECOSYSTEM PARTNER
مجموعة كيزاد KEZAD GROUP
PART OF AD PORTS GROUP

شريك المختبرات والفحوصات المتقدمة
ADVANCED LABS & TESTING PARTNER
M42
مجلس أبوظبي للجودة والمطابقة Abu Dhabi Quality & Conformity Council

الشريك المجتمعي
COMMUNITY PARTNER

راعي التجزئة
RETAIL SPONSOR
LuLu RETAIL

الشريك الإعلامي الرسمي
OFFICIAL MEDIA PARTNER
شبكة أبوظبي للإعلام ABU DHABI MEDIA NETWORK

الشريك الرئيسي للقمة العالمية للأمن الغذائي
KEY PARTNER OF GFSS
Food and Agriculture Organization of the United Nations

الشريك المضيف للقمة العالمية للأمن الغذائي
HOST PARTNER OF GFSS
وزارة التغير المناخي والبيئة MINISTRY OF CLIMATE CHANGE & ENVIRONMENT

شريك المعرفة
KNOWLEDGE PARTNER
UAE FOOD & BEVERAGE MANUFACTURING Buying Guide 2026