معامل الابتكار في فنون الطهي
CULINARY INNOVATION LABS

إنجـاز وطنـي فـي مجـال ابتكـار الأغذيـة والبحـوث التطبيقيـة
A NATIONAL MILESTONE IN FOOD INNOVATION AND APPLIED RESEARCH

في خطوة محورية في مجال ابتكار الأغذية بالمملكة العربية السعودية، دشنت هيئة فنون الطهي مختبرات معامل الابتكار في فنون الطهي.

ويمثل هذا التدشين خطوة هامة في تفعيل دور الابتكار والتطوير والأبحاث في مجالات الطهي، حيث تم تدشين مختبر النماذج الأولية «معمل النمذجة» في جامعة الفيصل بالرياض، والكشف عن «المطبخ التجريبي» و«المعمل الحسي» في جامعة الملك عبدالعزيز بجدة.

In a pivotal step for food innovation in Saudi Arabia, the Culinary Arts Commission launched the Culinary Innovation Labs.

This launch represents an important step in activating the role of innovation, development, and research across culinary fields, as the Prototyping Lab was launched at Alfaisal University in Riyadh, and the Experimental Kitchen and Sensory Hub were unveiled at King Abdulaziz University in Jeddah.

روعـــة الابتـكـــار
INNOVATION ON DISPLAY

تألقت مراسم الافتتاح بعروض المأكولات والمشروبات المُختارة بعناية فائقة، والتي طوّرتها شركات محلية ومجموعة من الطلبة الباحثين. وقد قدّمت هذه العروض التفاعلية للضيوف تجربة مباشرة وغامرة تعكس المنهج التطبيقي الذي تتبناه معامل الابتكار في فنون الطهي بهدف تطوير فنون الطهي.

A defining highlight of the opening ceremonies was the curated food and beverage showcases developed by local companies and student researchers. These interactive presentations offered guests a direct, immersive experience of the Culinary Innovation Labs applied approach to culinary development.

لمحـــة عـن مراســم الافتتــاح
OPENING CEREMONIES AT A GLANCE

جامعة الفيصل – الرياض
Alfaisal University – Riyadh

شهد تدشين معمل النمذجة في جامعة الفيصل حضور نخبة من قيادات الأوساط الأكاديمية وقطاعات الصناعة بمجال فنون الطهي.

The inauguration of the Prototyping Lab at Alfaisal University brought together leaders from academia, industry, and the culinary sector in a collaborative setting.

جامعة الملك عبدالعزيز – جدة
King Abdulaziz University – Jeddah

مثّل إطلاق المطبخ التجريبي والمعمل الحسي في جامعة الملك عبدالعزيز خطوة نوعية في توسيع قدرات البحث التطبيقي في فنون الطهي.

The launch of the Experimental Kitchen and Sensory Hub at King Abdulaziz University marked a significant step in expanding applied culinary research capabilities.

من الفكرة إلى التأثير FROM CONCEPT TO IMPACT من الفكرة إلى التأثير FROM CONCEPT TO IMPACT من الفكرة إلى التأثير FROM CONCEPT TO IMPACT

منتجات وخدمات معامل الابتكار في فنون الطهي

تقوم معامل الابتكار في فنون الطهي على دعم المستفيدين في تطوير منتجات غذائية متجذرة ثقافياً وقابلة للتوسع، وذلك من خلال جلسات تطبيقية، وإرشادات فنية وموارد مختبرية.

CULINARY INNOVATION LABS PRODUCTS & SERVICES

The Culinary Innovation Labs are actively supporting beneficiaries in refining culturally rooted, scalable food products through hands on sessions, technical guidance, and lab resources.

Key Featured Beneficiary-Supported Products

من أبرز منتجات المستفيدين المدعومة

1- Iqt (Fermented Dairy Product):
A high protein, fermented dairy product inspired by the Saudi heritage.

2- El Tamer Cream (Date Based Chocolate Alternative):
A nutritious, all natural date based chocolate alternative.

3- El Hamod Sauce (Hibiscus Based Sauce):
A bold, tangy sauce made from hibiscus, dates, and spices.

4- Ajwa Seed Coffee Nutrition Booster:
A sustainable nutritional coffee additive repurposing date seeds.

1- الإقط (منتج من الألبان المُخمَّر):
منتج ألبان مُخمَّر عالي البروتين، مستوحى من التراث السعودي.

2- كريمة التمر (بديل الشوكولاتة المصنوع من التمر):
بديل للشوكولاتة مغذّي وطبيعي بالكامل يعتمد على التمر كمكوّن أساسي.

3- صلصة الحمود (صلصة أساسها الكركديه):
صلصة جريئة ولاذعة مصنوعة من الكركديه والتمر والتوابل.

4- مُعزِّز القيمة الغذائية لقهوة بذور العجوة:
قيمة غذائية مستدامة تُستخدم مع القهوة، بالاعتماد على إعادة توظيف بذور التمر.

Culinary Innovation Labs Proprietary Innovations المنتجات الحصرية لمعامل الابتكار في فنون الطهي

موهيتو إكسبلوجن
مشروب جديد بالنعناع المُجفّف بالتجميد.

Mojito Explosion
A modern, freeze dried mint beverage.

جيلي شوت مع الشاي بالحليب
إعادة ابتكار لشاي الكرك في قوام جيلي.

Karak Jelly Shots
A playful reinterpretation of a karak tea in a jelly format.

الساندويتش الشفّاف
مفهوم غير تقليدي لساندويتش، بهدف إبراز المكونات المحلية غير المستثمرة بالشكل الكافي.

Transparent Sandwich
An unconventional sandwich concept exploring transparency and texture to highlight underrepresented local ingredients.

كانابيه البطاطس والفجل
طبق رئيسي فاخر، يرتقي بالفجل السعودي من مكوّن جانبي إلى عنصر أساسي.

Radish Potato Canape
A fine dining main dish elevating Saudi radish from a side ingredient to a central component.

شعثة

نسخة عصرية من التمر مع اللبن.

Shaatha

A modern take on dates served with laban.

مشروب الورد الطائفي المجفف بالتجميد

مشروب مُعزَّز بالتكنولوجيا يدمج الورد الطائفي في شكل فوري مجفف بالتجميد.

Taif Rose Freeze Dried Drink

A technology-enabled beverage that integrates Taif roses into an instant, freeze-dried format.

مرحلــة ما بعد الانتــاج
BEYOND PRODUCTS

خدمات تدعم الابتكار في جميع مجالات القطاع

من خلال الخدمات التعاونية والبرامج العملية، تسهم المعامل في تمكين الأفراد والشركات من تحويل أفكارهم في مجال الطهي إلى واقع ملموس، وذلك من خلال رسالة تمتد عبر باقة متنوعة من الخدمات، تشمل ما يلي:

SERVICES THAT POWER INNOVATION ACROSS THE INDUSTRY

Through collaborative services and hands on programs, the labs are helping individuals and companies bring their culinary ideas to life with a mission extending through diverse offerings, including:

جلسات تطوير الوصفات والمنتجات

جلسات عملية مبتكرة تُعقد مع المستفيدين.

Recipe and Product Development Sessions

Hands on innovative sessions with beneficiaries.

جلسات التذوق

جلسات تقييم حسية منظمة لقياس الأداء عبر المشروبات الساخنة والباردة، الصلصات، وتتبيلات الدجاج، بالتعاون مع رواد القطاع.

Tasting Sessions

Structured sensory evaluation sessions to assess performance across hot and cold beverages, sauces, and chicken seasonings with industry leaders.

جلسات تدريب الطهاة

جلسات عملية تعاونية يتم تقديمها بالشراكة مع شركات الأغذية والمشروبات، مثل نستله، وتركز على إعادة الاكتشاف والإضافة على الموروث السعودي من خلال التقنيات الحديثة، الابتكار التطبيقي، وتبادل الخبرات.

Chef Training Sessions

Collaborative, hands on sessions delivered in partnership with F&B corporates, such as Nestle, focused on re-exploring and elevating Saudi culinary heritage through modern techniques, applied innovation, and shared expertise.

تفعيل معامل الابتكار في فنون الطهي
CULINARY INNOVATION LABS IN ACTION

Mix & Mentor – A Culinary Innovation Forum

Held at Alfaisal University, this flagship mentorship event brought together chefs, scientists, and legal experts to guide emerging talent through one on one sessions, enabling clear pathways from concept to commercialization.

مستشارك الطهوي – منتدى الابتكار في فنون

أقيم هذا الحدث الرائد في مجال الإرشاد في جامعة الفيصل، حيث جمع بين الطهاة والعلماء والخبراء القانونيين لتوجيه المواهب الناشئة من خلال جلسات فردية، مما يتيح مسارات واضحة من الفكرة إلى التسويق.

Events Participated In

الفعاليات التي تم المشاركة فيها

Cultural Event: An Evening of City Flavors – Jeddah and Taif

A cultural dinner hosted at King Abdulaziz University (KAU), students proudly showcased lab supported dishes, highlighting the innovation that occurs when tradition collides with technology.

فعالية ثقافية: أمسية نكهات المدن – جدة والطائف

أقامت جامعة الملك عبدالعزيز عشاءً ثقافياً، حيث عرض الطلاب بكل فخر أطباقاً محضّرة باستخدام تقنيات المعمل، مسلطين الضوء على الإبداع الذي ينشأ عند التقاء التراث بالتكنولوجيا.

Volunteers & Culinary Innovation Labs Champions, Lab Visits & Emerging Collaborations

المتطوعون وشركاء التقدّم: زيارات المختبرات والتعاونات الناشئة

The People Behind the Progress

The continued momentum of the Culinary Innovation Labs is made possible by a growing community of dedicated volunteers from both partner universities. Their contribution has been instrumental in event preparation, recipe development, lab readiness, and on ground execution.

شخصيـــات أسهمـــت فـي هـذا التقــدّم

يتواصل الزخم المتنامي لمعامل الابتكار في فنون الطهي من خلال مجتمع متنامٍ من المتطوعين المتفانين من الجامعات المشاركة، حيث أسهمت جهودهم بدورٍ محوري في تجهيز الفعاليات، تطوير الوصفات، تهيئة المعامل، والتنفيذ الميداني.

Growing Interest Across the Culinary Ecosystem

During this period, the Culinary Innovation Labs continued to sustain interest from students, researchers, entrepreneurs, and industry partners. Engagement across the Prototyping Lab at Alfaisal University, as well as the Experimental Kitchen and Sensory Hub at King Abdulaziz University, reflected the growing recognition of CIL as a platform for applied research and collaborative development.

اهتمـام متنـامٍ عبـر منظومـة فنـون الطهــي

خلال هذه الفترة، واصلت مختبرات الابتكار في فنون الطهي استقطاب اهتمام الطلاب والباحثين ورواد الأعمال والشركاء في القطاع. وقد عكس التفاعل عبر معمل النمذجة الأولية في جامعة الفيصل، إلى جانب المطبخ التجريبي والمركز الحسي في جامعة الملك عبدالعزيز، تنامي الاعتراف بدور مختبرات الابتكار في فنون الطهي كمنصة للبحث التطبيقي والتطوير التعاوني.

Visitors interacted with the Labs through:

- Guided lab tours
- Product refinement and structured tasting sessions
- Participation in events and content creation activities

تفاعـل الـزوّار مع المعامـل من خـلال:

- جولات تعريفية داخل المعامل
- جلسات تطوير المنتجات، وجلسات تذوّق مُنظّمة
- المشاركة في الفعاليات وأنشطة إنتاج المحتوى

وبالتوازي مع ذلك، برزت استفسارات جديدة وفرص تعاون محتملة في مجالات تطوير المنتجات، والتحليل الحسي، ودعم الابتكار، والبرامج المستقبلية القائمة على المجموعات. وتعكس هذه التفاعلات تزايد الطلب على مختبرات الابتكار في فنون الطهي بوصفها منصة داعمة لأبحاث فنون الطهي والابتكار والتعاون في هذا القطاع.

In parallel, new collaboration inquiries and prospective partnerships emerged across product development, sensory analysis, innovation support, and future cohort-based programs. These engagements signal a growing demand for the CIL as a platform supporting culinary research, innovation, and industry collaboration.