معامل الابتكار في فنون الطهي
CULINARY INNOVATION LABS

# من الفكرة إلى تحويل المنتج لمشروع تجاري
# مرحلة فارقة في مسيرة الابتكار الغذائي السعودي

## FROM CONCEPT TO COMMERCIALIZATION
## A MILESTONE PERIOD FOR SAUDI FOOD INNOVATION

اختتمت معامل الابتكار في فنون الطهي الربع الثاني من عام 2026 بتخريج دفعة من برنامج الابتكار الطهوي، إلى جانب مجموعة من الأطباق والمنتجات الحصرية الجديدة ومنتجات المستفيدين من المعمل، وهاكاثون الذكاء الاصطناعي في فنون الطهي. وحققت المعامل خلال هذة الفترة خطوة ملموسه في دفع عجلة الإبتكار الغذائي بالمملكة، بالتعاون مع مجتمع متنامٍ من الشركاء والمستفيدين والمتطوعين.

With great momentum, the Culinary Innovation Labs closed out the second quarter of 2026 with Culinary Catalyst's graduating cohort, an array of new proprietary and beneficiary dishes and products, and a culinary AI hackathon. The Culinary Innovation Labs tangibly advanced Saudi Arabia's food innovation landscape hand-in-hand with a growing community of partners, beneficiaries, and volunteers.

## تعرّف على دفعة برنامج الابتكار الطهوي
## MEET THE CULINARY CATALYST COHORT

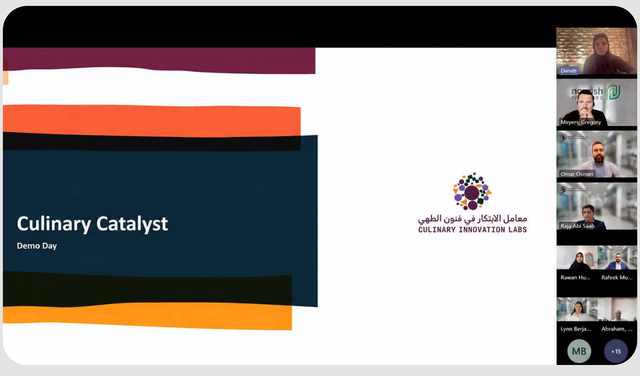
برنامج الابتكار الطهوي مبادرة أطلقتها هيئة فنون الطهي، وهو برنامج يُقدّم من خلال معامل الابتكار في فنون الطهي التابعة للهيئة. على مدى ثمانية أسابيع، رافق البرنامج نخبة من المبتكرين في مجال الأغذية من المواهب السعودية والمقيمين في المملكة، لتمكينهم من نقل أفكارهم من مجرد مفاهيم أولية إلى منتجات طهوية متقدمة، من خلال تدريب علمي، ودعم في تطوير المنتجات، وتوجيه في ريادة الأعمال، وإرشاد مباشر من الخبراء. اختُتم البرنامج بيوم العرض النهائي، قدّم خلاله تسعة مشاركين مشاريعهم الختامية أمام لجنة من قادة المجال وخبراء الابتكار الغذائي.

من أصل 95 متقدماً تنافسوا عبر عملية توليد الأفكار واختيار المشاركين التي استمرت يومين، تأهل تسعة مشاركين لإكمال البرنامج الكامل على مدى ثمانية أسابيع، خاضوا خلالها 64 جلسة تدريب وإرشاد وصولاً إلى يوم العرض النهائي.

Culinary Catalyst, an initiative by the Culinary Arts Commission, is a program delivered by Culinary Innovation Labs. Over eight weeks, the program guided a cohort of Saudi citizen and resident food innovators from early-stage ideas to validated, advanced products, through scientific training, product development support, business coaching, and mentorship. The accelerator concluded with a Demo Day, where nine participants presented their capstone projects to a jury of industry leaders and food innovation experts.

Nine participants completed the program from a pool of 95 applicants through a two-day ideation and selection process and went on to attend the full eight-week program, completing 64 coaching and mentorships sessions on their way to Demo Day.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **09** | **22** | **07** | **01** | **+14** | **10** |
| مشاركون تم اختيارهم من بين 95 متقدمًا | جلسة تدريب فردي نُفذت خلال الأسابيع 7–9 | جلسات توجيه نُفذت من خبراء | يوم تجريبي لإتمام البرنامج بنجاح | جلسة تدريبية نُفذت على مدار 4 أسابيع | خبراء نفذوا محاضرات |
| ARTICIPANTS SELECTED FROM 95 APPLICANTS | COACHING SESSIONS DELIVERED IN WEEKS 7–9 | MENTORING SESSIONS DELIVERED BY EXPERTS | DEMO DAY TO COMPLETE THE PROGRAM | TRAINING SESSIONS DELIVERED BY ACROSS 4 WEEKS | EXPERTS DELIVERING TRAINING SESSIONS |




## محطات التدريب والإنجاز
## TRAINING & MILESTONES

شاركت الدفعة في أربع وحدات تدريبية تقنية: الابتكار الغذائي، وتحويل المنتجات الغذائية لمشاريع تجارية، والأغذية الوظيفية، والتراث الغذائي السعودي؛ قدّمتها هيئة فنون الطهي، ومعامل الابتكار في فنون الطهي، وشركة جريفيث فود، وشركة التنمية الغذائية، وشركة أزكي طعامًا الزراعية. جمعت الجلسات بين الجانبين النظري والتطبيقي، وتضمنت لقاءً مع نخبة من كبار الطهاة العالميين لتبادل المعرفة والخبرات العملية.

وأكمل جميع المشاركين مسيرتهم في البرنامج وصولاً إلى يوم العرض النهائي. كما شكّل المشاركون فرقاً لتطوير حلول قائمة على الذكاء الاصطناعي مصمّمة خصيصاً لدعم مشاريعهم البحثية في فنون الطهي، بهدف تسريع الابتكار وتطوير الأفكار داخل كل مشروع، وذلك خلال هاكاثون نُظّم بالشراكة مع جامعة الفيصل.

The cohort came together for 4 technical training modules: Food Innovation, F&B Commercialization, Functional Foods, and Saudi Food Heritage; delivered by Culinary Arts Commission, Culinary Innovation Labs, Griffith Foods, Tanmiah Food Company, and Azka Foods.

The sessions included theoretical and practical sessions, and a memorable interactive session with an industry-leading Certified Master Chef. All participants advanced through the program toward Demo Day. The participants also formed groups to build culinary AI R&D copilots, during a hackathon delivered in partnership with Alfaisal University.

## MEET THE COHORT

Meet the cohort and the projects they brought to life:

تعرّف على أعضاء الدفعة ومشاريعهم

**Tamara Batterjee**
*Debyazah Cookie*

**Rawan Hussein Alghanmi**
*Kabath*

**Mohammed Shoaib Ilyas**
*Jareesh 2.0*

**Mernan Ghander**
*Future Fresh*

**Dania Baik**
*Daramella*

**Hamedah Abdulrahman**
*Sourdough*

**Danah Alturkistani**
*Instant Saleeg*

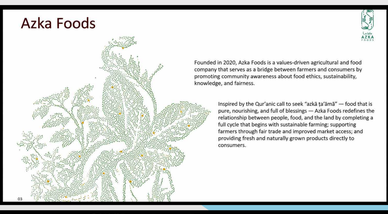
**Ahmed Alfawaz**
*Jood App*

**Norah Alsubaie**
*Sheber*

## شركاء القطاع
## INDUSTRY PARTNERS

استعان برنامج الابتكار الطهوي بخبرات ثلاثة من شركاء القطاع لتعزيز مشاريع الدفعة ودعمها في الوصول إلى يوم عرض ناجح. فقدّمت كل من شركة التنمية الغذائية وشركةجريفيث فود تدريبات تقنية وتطبيقية حول الأغذية الوظيفية، شملت أفضل الممارسات العالمية في تطوير المنتجات إلى جانب نقل خبراتهما العملية المتراكمة في القطاع إلى المشاركين، بينما قادت شركة أركى طعامًا جلسة مخصصة حول الأغذية الوظيفية السعودية، رشحت من خلالها ارتباط مشاريع المشاركين بالمكونات المحلية والموروث الغذائي للمملكة. منحت هذه الشراكات المشاركين فرصة مباشرة للتعلم والاستفادة من قادة في القطاع، وأسهمت في تطوير منتجاتهم لتصبح أكثر جاهزية للأسواق، لتعكس في الوقت ذاته ثقة القطاع الخاص المتنامية بمواهب الابتكار الغذائي الصاعدة في المملكة. وهي ثقة بدأت بالفعل تفتح أمامًا جديدة للمزيد من التعاون.

Culinary Catalyst drew on the expertise of three industry partners to strengthen the cohort's projects and help it reach a successful Demo Day. Tanmiah Food Company and Griffith Foods delivered technical, practical, and inspirational trainings on functional foods, sharing global product development practices and industrial expertise, while Azka Foods led a dedicated session that grounded participants' work in local ingredients and the Kingdom's culinary heritage. Together, these collaborations gave participants direct exposure to industry standards, sharpened their products for market readiness, and reflected the private sector's growing confidence in Saudi Arabia's emerging food innovation talent; a vote of confidence that is already opening doors to further collaboration.



## من الفكرة إلى الأثر منتجات المستفيدين

تواصل معامل الابتكار في فنون الطهي دعم المستفيدين في ابتكار وتطوير منتجات غذائية مرتبطة ثقافيا وقابلة للتوسع، من خلال جلسات تطبيقية وإرشادات فنية وموارد مختبرية متكاملة.

## FROM CONCEPT TO IMPACT BENEFICIARY PRODUCTS

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

**سليق نباتي**
نسخة نباتية من السليق مُعدّة بحليب جوز الهند والخوخ وصلصات على طريقة الدكوس.

**Vegan Saleeq**
A plant-based saleeq made with coconut milk, peaches, and dakkous-style sauces.

**الغابة والصحراء**
طبق رئيسي من لحم وزر بطبقات مدرجة من نكهة التدخين مثلل بشحم الجمل ومعقدن نكهة الليمون الأسود والتوت.

**Forest and Desert**
A main-course dish of rice and meat with a layered smoke profile, an overnight camel for marinade, and a black lemon and berry pairing.

**رقائق التفاح المنعشة**
شرائح تفاح مطبوعة في عصير التفاح الأخضر، ومجففة بالتجميد للحفاظ على نكهتها.

**Apple Refresher Chips**
Apple flesh sliced, soaked in green apple juice, and freeze-dried to preserve flavor.

**حلويات مجففة بالتجميد**
تجربة عدة أنواع من الحلويات داخل مجفف التجميد لدراسة تحوّل القوام والتمدد والمضغة.

**Freeze Dried Candies**
Multiple candy types tested in the freeze dryer to assess texture transformation, expansion, and crunchiness.

**رقائق التمر**
رقائق تمر بثلاث نكهات مستوحاة من التراث السعودي؛ وجبة خفيفة صحية وخالية من الدهون.

**Date Chips**
Date chips in three flavors inspired by Saudi heritage; a healthy, trans-fat-free snack.

**صودا الكركديه**
مشروب يعتمد على غازات طبيعية مستخلصة من الكركديه لتعزيز الفوران والنكهة.

**Hibiscus Soda**
A beverage that uses hibiscus-derived natural gases to enhance carbonation and flavor.

# مرحلة ما بعد المنتجات
# خدمات تدعم الابتكار في جميع مجالات القطاع

## BEYOND PRODUCTS
## SERVICES THAT POWER INNOVATION
## ACROSS THE INDUSTRY

من خلال الخدمات التعاونية والبرامج العملية، تواصل المعامل تمكين الأفراد والشركات من تحويل أفكارهم في مجال الطهي إلى واقع ملموس.

Through collaborative services and hands-on programs, the labs continue to help individuals and companies bring their culinary ideas to life.

**جلسات التحليل الحسي:**
ثلاث جلسات حسية منظمة على مدى ثلاثة أيام في المركز الحسي بجامعة الملك عبدالعزيز، تم خلالها اختبار أكثر من 500 عينة بمشاركة أكثر من 50 طالباً كمتذوقين في التحليل الحسي، إلى جانب أربعة أعضاء من هيئة التدريس.

**Sensory Analysis Sessions:**
Three structured sensory sessions over three days at the Sensory Hub in King Abdul Aziz University, testing 500+ samples with 50+ student panelists and four faculty members participating.

**تارت الحنيني:**
وصفة تعاونية طوّرت بالشراكة مع أستاذ جامعي وطاهٍ بارز في القطاع.

**Hanini Tart:**
A collaborative recipe developed with a tenured professor and chef.

**تحليل حسي للوجبات الخفيفة قليلة السكر:**
اختبار عشر تركيبات لوجبات خفيفة مخصصة للسيطرة على ارتفاع سكر الدم.

**Sensory Analysis for Low-Sugar Snacks:**
Testing of ten low-sugar, glucose-spike-controlled snack formulations.

**جلسة تذوق مبتكري جامعة الفيصل:**
فعالية استعراضية في جامعة الفيصل، تذوق خلالها أعضاء هيئة التدريس والشركاء المصلحة وشركاء معامل الابتكار في فنون الطهي ابتكارات الطلبة وقيّموها، وأتبعت ملاحظات منظمة لتوجيه المرحلة التطويرية القادمة.

**AU Innovators Tasting Session:**
A showcase at Alfaisal University where faculty, stakeholders, and Culinary Innovation Labs partners tasted and evaluated student innovations, gathering structured feedback for the next development cycle.

**دعم تخمير الزبادي اليوناني:**
مشروع تخمير متعدد التركيبات اختبر خمس تقنيات ونسب بكتيرية.

**Greek Yoghurt Fermentation**
Support: A multi-formula fermentation project testing five bacterial techniques and ratios.

**إرشاد في ريادة الأعمال (مثال):**
جلسة استكشفت مشروع أحد المستفيدين لتوج بروتين مبتكر وجرعة طاقة، مع التركيز على تحديد ملامح النكهة.

**Business Clinic (Example):**
A session exploring a beneficiary's innovative protein bar and energy shot, focused on flavor profiling

**جلسة تذوق شركة جودي:**
فعالية تذوق وتقييم حسي استمرت يوماً كاملاً في جامعة الفيصل، استعرضت عشرات جودي ماما بسبع وصفات سعودية تقليدية طوّرت بعناية فائقة.

**Goody Tasting Session:**
A full-day sensory evaluation and tasting event at AU featuring , showcasing seven meticulously developed traditional Saudi recipes.

# الابتكارات الحصرية
# لمعامل الابتكار في فنون الطهي

## CULINARY INNOVATION LABS
## PROPRIETARY INNOVATIONS

كشفت المعامل عن عدد من ابتكاراتها الحصرية الجديدة خلال هذه الفترة. والتي قُدّمت في مختلف الفعاليات والأنشطة (على سبيل المثال لا الحصر):

The labs unveiled several new proprietary creations this period, showcased at events and activations (non-exhaustive):

عسير
ASEER

فطيرة لحم ماعز مدخّن تعيد تصوّر تراث منطقة عسير، بعجينة بطاطس متبّلة تحتضن لحم ماعز مدخّناً داخل المعمول، تُقدّم مع مرقة لحم الماعز، فجل، الليمون الحساوي والجزر المكرمل.

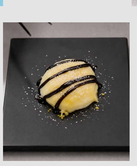
A smoked goat pie reimagining Asir heritage, with house-smoked goat in a spiced potato dough crust, served with goat broth gravy, Hassawi lime, radish, and caramelized carrots.

رحلة المزرعة
FARM DIVE

كانابيه من رقاقة الكركديه، طبقات من جبن الضأن، والفول السوداني المحمص بالفلفل المدخّن، وشرائح رفيعة من التفاح الأخضر المخلل.

A hibiscus sheet canapé layered with lamb cheese, smoked chili roasted peanuts, and pickled green apple julienne.

بيـض لومي
LUMI THRILL



جوافة مطهوة بتقنية السوفيد، مع كريمة الليمون الأسود المحفوظ وبسكويت جوز الهند.

Sous-vide guava with preserved lime cream and coconut biscuit.

شمس نجد
SHAMS NAJD

كرة من كريمة الأناناس وجوز الهند، مُحلاة بمسحوق التمر ومثبتة بمادة الآجار؛ نباتية المصدر ومنخفضة المؤشر الجلايسيمي، بقوام مذاب تجربة تذوّق.

A pineapple and coconut cream sphere sweetened with date powder and set with agar; plant-based and low-glycemic, with a delicate burst-in-mouth texture.

# معامل الابتكار في فنون الطهي
# على أرض الواقع الفعالات والأنشطة

## CULINARY INNOVATION LABS IN ACTION
## EVENTS & ACTIVATIONS

قادت فعاليتان رئيسيتان زخم الابتكار والتفاعل خلال هذه الفترة: هاكاثون الذكاء الاصطناعي في فنون الطهي بالشراكة مع جامعة الفيصل، اللقاء الشهري المفتوح لهيئة فنون الطهي في أبريل. واستقطبت الفعاليتان معاً أكثر من 100 مشاركاً من المبتكرين والمرشدين وأعضاء هيئة التدريس وشركاء القطاع.

Two key events drove innovation and engagement this period, the Culinary AI Hackathon with Alfaisal University, and Culinary Arts Commission's April monthly webinar, together welcoming over 100 participants including innovators, mentors, faculty, and industry partners.

## هاكاثون الذكاء الاصطناعي في فنون الطهي بجامعة الفيصل ويوم العرض النهائي

## AU AI CULINARY ARTS HACKATHON & DEMO DAY

أقيم الهاكاثون بالشراكة مع قسم الهندسة والحوسبة المتقدمة في جامعة الفيصل وجمع 17 طالباً موزعين على خمس مجموعات، إلى جانب 11 مرشداً لتطوير خمسة أفكار قائمة على الذكاء الاصطناعي لخدمة الابتكار في فنون الطهي تغطي مجالات مثل دعم البحث والتطوير، والحفاظ على المعرفة والتراث، وتجربة العميل، والسلامة الغذائية.

وفي إطار الفعالية ذاتها، قدّمت معامل الابتكار في فنون الطهي أربعة من أطباقها الحصرية، وهي (عسير) و(شمس نجد) و(بيض لومي) و(رحلة المزرعة). وكان الهاكاثون تجربة إيجابية ومثمرة للغاية من بدايتها إلى نهايتها، أظهر خلالها الفريقان من جامعة الفيصل ومعامل الابتكار في فنون الطهي روحاً مهنية عالية أسهمت في خلق تجربة ذات أثر ملموس لطلاب الجامعة.

اختُتم الهاكاثون بيوم عرض نهائي قدّمت خلاله الفرق نماذجها الأولية القائمة على الذكاء الاصطناعي أمام حضور ضم عميد كلية الهندسة والحوسبة المتقدمة، إلى جانب أعضاء هيئة التدريس والمرشدين وشركاء القطاع وممثلين عن هيئة الفنون الطهي ومعامل الابتكار في فنون الطهي، ليُختتم الفعالية بناء خمسة أنظمة ذكاء اصطناعي، وتوزيع 36 شهادة، ومنح خمس جوائز.

| 27 | 5 | 11 | 9 | 2 |
|---|---|---|---|---|
| مشاركًا Participants | مشاريع Projects | مرشدًا Mentors | متطوعين Volunteers | يومان من الفعاليات Days of event |

## اللقاء الشهري الإفتراضي – أبريل

## APRIL MONTHLY WEBINAR

جمع اللقاء الشهري الإفتراضي بين هيئة فنون الطهي وأعضاء هيئة التدريس هي عرض مباشر وجلسة أسئلة وأجوبة استقطبت أكثر من 60 من الحضور. وتم توثيقها بالفيديو وقد ألهم هذا اللقاء فريق معامل الابتكار في فنون الطهي على ابتكار وصفات جديدة طُورت مباشرة استناداً إلى الأفكار التي طُرحت خلال الجلسة.

The April webinar, paired Culinary Arts Commission and faculty for a live presentation and Q&A that drew over 60 attendees, was recorded on video, and inspired one new recipe developed live during the session.

## المتطوعون وأبطال معامل الابتكار في فنون الطهي

## VOLUNTEERS & CULINARY INNOVATION LABS CHAMPIONS

### الشخصيات التي أسهمت في هذا التقدم
### THE PEOPLE BEHIND THE PROGRESS

تواصل معامل الابتكار في فنون الطهي نموّه بفضل مجتمع متزايد من المتطوعين. خلال الربع الثاني، أسهم 48 متطوعاً بما يقارب 330 ساعة من الدعم، شملت التحضير للفعاليات وتطوير الوصفات وتشغيل المعامل.

The continued momentum of the Culinary Innovation Labs was made possible by a growing community of dedicated volunteers. In the second quarter, 48 volunteers contributed close to 330 hours of support, powering event preparation, recipe development, and lab operations.

# زُر المعامل
# احجز جولة أو خدمة

# VISIT THE LABS
# BOOK A TOUR OR A SERVICE

إلى جانب كل الأنشطة التي استعرضتها هذه النشرة، استقبلت المعامل خلال هذه الفترة أكثر من 350 جولة إرشادية للمعامل. وتُرحّب معامل الابتكار في فنون الطهي بالزوار والمستفيدين على مدار العام.

امسح رمز الاستجابة السريعة أدناه لحجز جولة إرشادية في معمل جامعة الفيصل أو معمل جامعة الملك عبدالعزيز، أو لطلب إحدى خدمات المستفيدين مثل تطوير الوصفات، والتحليل الحسي، واختبار المنتجات.

Beyond all the activities featured in this newsletter, the labs also welcomed 350+ guided lab tours during this period. The Culinary Innovation Labs welcome visitors and beneficiaries year-round.

Scan the QR code below to book a guided lab tour at Alfaisal University or King Abdulaziz University labs, or to request beneficiary services such as recipe development, sensory analysis, and product testing.

امسح الرمز لحجز زيارتك

**SCAN THE CODE TO BOOK YOUR VISIT**

امسح الرمز لطلب خدمة

**SCAN THE CODE REQUEST A SERVICE.**