

اختتام المعرض الدولي للفنادق والمطاعم، و قطاع الخبز والحلويات بالدار البيضاء

الدار البيضاء: نجيب خليفة

160 عارضا، و 16324 زائر و 60 منبرا إعلامية وصحافيا، وتنظيم من مستوى عال، وحجم هائل من الإتفاقيات، وعدد متميز من المحاضرات والندوات: تلك هي حصيلة الدورة الرابعة للمعرض (الدولي كريمي)، التي دارت فعاليتها في الدار البيضاء من 05 إلى 08 مارس/آذار 2009 تحت رعاية الملك محمد السادس.





لأهم الفاعلين في المجال الفندقى بكل أجناسه، وحجم التعاملات والإتفاقيات الثنائية التي تيرم أثناء تنظيمه، و من جهة أخرى في الحملات الإشهارية الكبيرة التي سبقت تنظيمه عبر وسائل الإعلام الوطنية والدولية على مختلف أنواعها، ومستوى تنظيمه العالي، وتنوع أنشطته وغازاتها، و كذلك الروح المهنية التي ميزته عن غيره. وقد ساهم زوار المعرض المحترفين القائمين من كامل أرجاء المملكة المغربية (وجدة، طنجة، ورزازات، بني ملال، العيون...) في إنجاحه، مع اختلاف شريحة هؤلاء

استطاع المعرض بنجاحه أن يتغلب على الأزمة اللاحقة بميادين الخدمات الخاصة بالفنادق، والمطاعم و مهن الضيافة. حيث نتجت عن العروض المحترفة والمهمة في الأروقة، طلبات متزايدة، و تعاملات ثنائية، وقد اعترف كل المشاركين بنجاح هذه الدورة بامتياز وتحت شعار (لقد عقدت صفقة السنة).

هذا ما يؤكد أن (كريماني) يرسخ موقعه بثبات، كونه للمعرض الأول في ميادين مهن الضيافة و الفندقية بالمملكة المغربية. أما عن سر نجاحه فيمكن القول إنه يكمن من جهة، في استقطابه

نكهة خاصة للدورة الرابعة من (كريماي) حيث حاضرت مجموعة من الشخصيات المرموقة في إطار الندوات المبرمجة خلال المعرض في مواضيع مهمة كـ (التغذية، تحديات تصدير فن الطبخ المغربي، تكوين الموارد البشرية في ميدان الفندقية). وككل نورة نظمت أيضا مسابقات في فنون الطبخ المغربي و العالمي، تبارت فيها مجموعة من الثبان و الشابات الواعدين، أمام لجنة تحكيم مكونة من مهنيين مرموقين.

الفعاليات المهنية، فمنهم: حاملو مشاريع خاصة، وقطاع الفنادق، وقطاع الهندسة المعمارية الفندقية، وقطاع المخازن، ومؤسسات تمويل الحفلات، وقطاع المطاعم، زد على ذلك أصحاب القرارات و الأطر التي جعلت من (كريماي) سوقها المفضل لاقتناء آخر الصيحات في المعدات، والتموين، وفن المائدة، الديكور. أما على هامش العرض، فقد أعطت مختلف الأنشطة الموازية للمعرض



وساهموا في إنعاش ثرات الطبخ المغربي، اعترافا بالجميل، عبرت من خلاله اللجنة المنظمة و كل الحرفيين في الميدان عن دور هؤلاء الحرفيين المتقاعدين في هذا التراث. ثم تكريم المرأة كان حاضرا بمناسبة 08 مارس، وقد أصر المنظمون على أن يتم احتفال هذا اليوم بالأوان (كريمي). وكرمت 3 نساء في هذا الميدان، أشعن وشرفن بتألقهن الدورة الرابعة لـ (كريمي). وبهذا يؤكد (كريمي) باعتراف الجميع على كونه معرضا مبتكرا يشهد بتقفة كل الحرفيين و ينمي روح المهنية المتخصصة في الفندققة والمطاعم، وقطاع الخبز والحلويات.

وكان الحدث في الدورة اختيار النخبة الوطنية المغربية التي ستمثل المغرب في كأس العالم للحلويات من طرف لجنة تنظيم عالمية برأسة السيد كابريل باياسون الرئيس المؤسس لكأس العالم للحلويات.

و جديد هذه الدورة أيضا تمثيل الطبخ الآسيوي من خلال مباريات (السوشي) بمشاركة (سوشيمان) مغاربة و يابانيين. وكذلك الحدث البارز الذي شهدته الدورة الرابعة هو ميلاد جائزة "Merci"، تكريما للمعرفة و العطاء. التفاتة متواضعة لكبار الحرفيين في الطبخ المغربي و مهن الخبازة، الذين

