

كوكا كولا أرينا تعيد تعريف تجربة الطعام مع إطلاق "تمبو" - نكهات مميزة للحظات استثنائية



19 سبتمبر 2025 (دبي، الإمارات العربية المتحدة) - أعلنت كوكا كولا أرينا عن إطلاق "تمبو"، علامتها الجديدة للأطعمة والمشروبات التي تم تطويرها بالكامل داخلياً، لتقدم تجربة طعام عصرية توازي مستوى هذا الصرح العالمي الحائز على الجوائز. صُممت "تمبو" لتضيف روح مختلف لكل فعالية، من خلال نكهات مبتكرة، خدمة سريعة وسهلة، وخيارات موسمية تناسب أجواء الحفلات، المباريات، والفعاليات الكبرى.

ويمثل هذا الإطلاق خطوة محورية في استراتيجية الطعام والشراب بالأرينا، إذ يتم للمرة الأولى إدارة العمليات داخلياً بشكل كامل، ما يمنح مرونة عالية تضع الزوار في قلب التجربة، من تحديث القوائم بشكل فوري، إلى الاستفادة من ملاحظاتهم، وصولاً إلى ابتكار أصناف جديدة على مدار العام.

وقال مارك يان كار، المدير العام لـ "كوكا كولا أرينا": "تمبو يجسد الطاقة التي تشتهر بها الأرينا في عالم الترفيه: أطعمة طازجة، مبدعة، ومصممة لكل مناسبة. من الحفلات الموسيقية إلى الفعاليات الرياضية، نريد لضيوفنا أن يعيشوا الحماس مع كل لقمة".

قائمة صُممت لثلاث جميع الأذواق

تطوير "تمبو" جاء بعد عملية بحث دقيقة شملت استطلاعات للرأي، مراجعة بيانات المبيعات، وأبحاث خاصة حول توقعات الجمهور في الوجهات الترفيهية العالمية.

وباعتبار أن جمهور "كوكا كولا أرينا" متعدد الثقافات، حرصت القائمة على الجمع بين الأطباق العالمية والمكونات المحلية، مع دعم المنتجات الإماراتية. كما أخذت في الاعتبار مختلف الأنظمة الغذائية، وقدمت خيارات صحية ومتوازنة إلى جانب الأطباق الشهية المبتكرة.

أبرز ما تقدمه القائمة الجديدة

القائمة الافتتاحية لـ "تمبو" تجمع بين النكهات العالمية والأكلات المريحة بلمسة عصرية، وتشمل:

- تاكو الدجاج بالفاهيتا
- طبق البوكي بلحم الترياكي
- سلطة باستا البيستو
- سلطة سيزر بالدجاج المشوي
- سانديتش دجاج بالشيبوتلي والأفوكادو
- فوكاتشيا كابريزي
- راب الدجاج مع صلصة الرانش
- برجر دجاج
- برجر لحم واجيو
- هوت دوغ شيكاغو
- أجنحة بافلو بدون عظم
- تندرز الدجاج
- بطاطا محمّلة بلحم البريسكت
- بطاطا مقالية بالجبن
- صندي البقلارة بالفستق
- تشوروز بالقرفة والشوكولاتة

ويمكن للزوار طلب هذه الأطباق إلكترونياً عند شراء التذاكر، أو من خلال 10 منافذ بيع مخصصة داخل الأرينا.
فريق طهي بخبرة عالمية

القائمة من إعداد فريق الطهاة الداخلي في "كوكا كولا أرينا"، وهو فريق يجمع خبرات تمتد من حدائق الترفيه والمطاعم السريعة إلى المنتجات الفاخرة والمطابخ الراقية.

من خلال نموذج الخدمة الداخلية، يتمتع الفريق بمرونة كاملة لتقديم خيارات طعام متجددة، لا تقتصر على الزوار فقط، بل تشمل أيضاً الفنانين، الفرق الفنية، والفعاليات المؤسسية. كما يتم يومياً إعداد وجبات مغذية لموظفي الأرينا، التزاماً بالجودة من الكواليس وحتى الصفوف الأمامية.

الأرينا حاصلة أيضاً على شهادة HACCP لضمان أعلى معايير السلامة والنظافة الغذائية.

رؤية مستقبلية

تسعى "كوكا كولا أرينا" دائماً لتقديم تجارب طعام جديدة تواكب التوجهات الحديثة. وستواصل إطلاق أكشاك موسمية، وأطباق مبتكرة مستوحاة من أحدث صيحات الطعام عالمياً، لتظل كل زيارة مختلفة عن سابقتها.

—النهاية—

للاستفسارات الإعلامية:

MediaHub@coca-cola-arena.com

عن كوكا كولا أرينا

منذ افتتاحها في يونيو 2019، أصبحت كوكا كولا أرينا واحدة من أبرز معالم الترفيه في دبي والمنطقة. بسعة تصل إلى 17,000 متفرج وتصميم متطور يتيح تعديل المقاعد أوتوماتيكياً لتناسب مختلف الفعاليات، توفر الساحة تجربة عالمية المستوى تستضيف على مدار العام أهم العروض والحفلات، مما يعزز مكانة دبي كوجهة رئيسية للأحداث العالمية.

كوكا كولا أرينا ليست مجرد ساحة فعاليات، بل وجهة متكاملة تحتضن البطولات الرياضية والحفلات الموسيقية العالمية والعروض الكوميديا والمسرحية والمؤتمرات والمعارض وحفلات العشاء الفاخرة. كما أنها المقر الرسمي لفريق دبي باسكتبول، أول فريق رياضي محترف في المدينة يشارك في بطولات أوروبية.

تقع الساحة في قلب "سيتي ووك"، على بُعد 15 دقيقة فقط من مطار دبي الدولي، وخمس دقائق سيراً على الأقدام من أقرب محطة مترو، مما يجعل الوصول إليها سهلاً من مختلف أنحاء دبي.

كوكا كولا أرينا تُعد من أبرز الوجهات الترفيهية في المدينة، وهي جزء من محفظة دبي القابضة للترفيه، وتدار من قبل ليجندز جلوبال، الشركة الرائدة عالمياً في إدارة الوجهات الترفيهية.

تابعونا على صفحات الإنستغرام @CocaColaArena وفيسبوك Coca-Cola Arena ولينكد إن Coca-Cola Arena