



COP28 UAE

COP28 to offer 1.5°C-aligned menus across more than 90 culinary outlets

- COP28 UAE will offer a 1.5°C-aligned menus throughout the event, as part of the wider goal of hosting a carbon-neutral conference.
- The intention is to showcase how climate-friendly food can be tasty, nutritious and affordable, with menus across the site being at least two thirds vegan or vegetarian.
- Over 90 food and beverage outlets will showcase a diverse range of cuisines, including a unique 100 percent vegan food truck park and Alkebulan, the world's first African dining hall.
- Every day of the 12-day conference will see around 250,000 meals being served.
- The COP28 Sustainable Catering Strategy mandates caterers to minimize waste), provide sustainable packaging, source local/regional produce, and recycle where possible; demonstrating that climate-conscious catering can be achieved on a large scale.
- Caterers need to ensure that at least 50 percent of food served falls within sustainable limits for carbon and water intensity, as well as aligning with UAE guidelines on macronutrients.
- A 1.5°C-aligned menu enables delegates to have breakfast, lunch, dinner and a snack, while remaining within the individual “budget” for carbon of 2.3k CO₂e per day.

Dubai, 21, November 2023: COP28 UAE will offer the first 1.5° C-aligned menu at a COP conference, as part of its objective of making the conference carbon-neutral.

More than 90 food and beverage outlets will showcase a diverse range of cuisines, including a unique 100 percent vegan food truck park and Alkebulan, the world’s first African dining hall.

It is anticipated that 250,000 meals will be served every day of the 12-day event.

To ensure menus are climate-conscious and sustainable, COP28 mandates caterers to minimize waste, use sustainable packaging, provide training, and recycle where possible. COP28 is working with Expo City Dubai, Dubai World Trade Centre and Erth to ensure F&B vendors are supported as much as possible in achieving the challenging Sustainable Catering Strategy.

The COP28 Catering Team has been working with Nutritics to support F&B vendors by providing access to its platform to enable vendors to calculate the carbon and water intensity of menu items. Caterers have been asked to ensure that at least 50 percent of food served falls



within sustainable limits for carbon and water intensity, as well as aligning with UAE guidelines on macronutrients. By providing carbon-conscious choices and supporting information, delegates will be able to make informed eating choices at COP28.

COP28, alongside the Chef's Manifesto, and under the patronage of Her Excellency Mariam Almheiri, hosted a workshop in October to explain the science and rationale behind the Sustainable Catering Strategy. For more information on this, please follow @climateconsciouscatering on Instagram.

Visitors will have an abundance of choices in the Blue and Green Zones, and reservations are now open for select restaurants, via Eat App.

Blue Zone reservations can be booked from 30 November to 12 December and require the necessary accreditation for Blue Zone access.

Those with a Green Zone Pass can make a reservation for a restaurant in the Green Zone from 3 to 12 December.

Selected restaurants in the Green Zone

Assembly Mezze & Skewers: Chef Athanasios Kargatzidis, the mastermind behind Baron, Lebanon's top-ranked restaurant in the MENA's 50 Best Restaurants guide for 2022 and 2023, is proud to bring Assembly Mezze & Skewers to COP28.

Alif Café: This proud Expo 2020 Dubai-born brand is a farm2table-led concept, which champions organic and sustainable produce and carbon-neutral techniques.

PXB: Located in the Terra pavilion across three floors, PXB offers a plant-based menu, spanning everything from all-day brunch specialties such as buckwheat pancakes and date syrup, to mains like katsu curry, loaded burritos and Asian noodles.

The Four Food Truck Parks: Combining brands such as Dubai-founded burger joint Pickl, Mexican hotspot Taco Club, Asian street food specialists Baofriend, homegrown authentic Vietnamese restaurant Vietnamese Foodies and much more. It will also offer a pop-up cart from Dubai community coffee shop Spill the Bean, hailed by The Financial Times as one of the world's best independent coffee shops.

Expo City Farm: This will make its debut as part of COP28's Green Zone, featuring both indoor and outdoor spaces growing crops, fruits and vegetables.

Q Coffee: More than just a coffee shop, the concept is part of Bloomberg Philanthropies' Women's Economic Development program. Organized in partnership with Sustainable Growers, it has helped provide financial independence to over 724,000 women, and consequently uplifted 2.8 million children. Q Coffee is a celebration of Rwandan culture, heritage, and coffee, and offers tastings and workshops in coffee making and fair-trade practices.



Hideaway: The spirited sibling of London's Hide by Chef Ollie Dabbous will make its UAE debut and is proud to bring its modern British and Mediterranean cuisine to the Green Zone.

Reform Bar & Grill: This gastropub will serve up signature British comfort foods.

Tost: Acclaimed Emirati chef Faisal Nasser will offer the ultimate winter comfort foods through his new concept Tost. Specializing in soups and loaded cheese toasties, it will be the ideal fuel for a busy day at Expo City Dubai.

Selected restaurants in the Blue Zone

PXB & Partners: This is a whole food truck concept dedicated exclusively to 100 percent plant-based food, starring five of the world's leading vegan restaurants: Farmacy, Roots & Rolls, Chuck Chick, Wild and the Moon and Floozie Cookies. Other casual Blue Zone food trucks that require no reservations include vegan ice cream brand House of Pops and Emirati dessert specialist Legaimat by Al Fanar.

Gup & Shup: Rohit Ghai will offer his contemporary take on authentic Indian street food through Gup & Shup, his brand-new concept at Expo City Dubai.

Philly Jawn by Ghostburger: Bringing an all-American twist to the event with its special COP28 menu of towering smash burgers and sandos.

AJEENÉ: Chef Faisal Nasser will keep the flavors of the Levantine region alive at AJEENÉ. The vibrant venue will invite COP28 guests to experience a taste of authentic Middle Eastern mezze.

Yamanote Collective: This will be the first all-day-dining concept from UAE-born Japanese bakery Yamanote Atelier, and the eighth branch of Vietnamese Foodies.

-ENDS-

Notes to Editors COP28 UAE:

- COP28 UAE will take place at Expo City Dubai from November 30-December 12, 2023. The Conference is expected to convene over 70,000 participants, including heads of state, government officials, international industry leaders, private sector representatives, academics, experts, youth, and non-state actors.
- As mandated by the Paris Climate Agreement, COP28 UAE will deliver the first ever Global Stocktake - a comprehensive evaluation of progress against climate goals.
- The UAE will lead a process for all parties to agree upon a clear roadmap to accelerate progress through a pragmatic global energy transition and a "leave no one behind" approach to inclusive climate action."
- The four pillars of the COP28 Presidency's Action Agenda are fast tracking the energy transition, fixing climate finance, focusing on people, lives, and livelihoods, and underpinning everything with full inclusivity.



COP28
UAE

- A 1,5 aligned menu is one that enables delegates to eat breakfast, lunch, dinner and a snack while remaining within the individual “budget” for carbon of 2.3kCO₂e per day.

Nutritics are a software company which enables caterers to track the carbon and water intensity taken to produce a menu item, while also calculating the nutritional content of the item.



COP28
UAE

مؤتمر الأطراف 28
الإمارات العربية المتحدة

بيان صحفي

COP28 يقدم للمشاركين والزوار قوائم أطعمة متوافقة مع هدف 1.5 درجة مئوية

- COP28 يتيح قوائم أطعمة ومشروبات في العديد من المطاعم في موقعه تتماشى مع هدف استضافة مؤتمر محايد للكربون
- رئاسة المؤتمر تسعى للتعريف بالأطعمة الصديقة للبيئة عبر تقديم وجبات شهية مرتفعة القيمة الغذائية بتكلفة ميسرة، والخيارات النباتية ثلثاً قوائم الطعام
- أكثر من 90 منفذاً للأطعمة والمشروبات تستعرض مجموعة متنوعة من فنون الطهي بما في ذلك حديقة شاحنات لطعام نباتي 100%، وقاعة الطعام الإفريقية "الكيبولان"
- 250,000 وجبة متوقع تقديمها يومياً خلال المؤتمر
- رئاسة COP28 تُلزم منافذ الطعام باعتماد آليات إعادة التدوير، وتقليل استخدام مواد التغليف والإهدار، وتوفير التدريب على مبادئ الاستدامة للعاملين
- المطاعم ملزمة بتضمين معايير الاستدامة الخاصة بالكربون، وكثافة المياه، والمواد المغذية في 50% على الأقل من خيارات قوائم الطعام
- قوائم الطعام تتيح للزوار معرفة البصمة الكربونية لكل وجبة

أبوظبي 21 نوفمبر 2023: تستهدف رئاسة مؤتمر الأطراف COP28 تقديم قوائم طعام تتوافق مع جهود الحفاظ على إمكانية تقادي تجاوز ارتفاع درجة حرارة الأرض 1.5 درجة

لطلبات المقابلات والاستفسارات الإعلامية الأخرى، يرجى الاتصال Media@COP28.com
لمعرفة آخر أخبار COP28، تابعونا على Twitter @COP28_UAE

مئوية في العديد من المطاعم خلال فعاليات المؤتمر لأول مرة في مؤتمرات الأطراف، بما يتماشى مع مساعي دولة الإمارات لاستضافة COP28 محايد للكربون.

ويستعرض أكثر من 90 منفذاً للأطعمة والمشروبات مجموعة متنوعة من فنون الطهي، بما في ذلك حديقة شاحنات لطعام نباتي 100%، وقاعة الطعام الإفريقية "الكيبولان"، فيما يُتوقع تقديم 250 ألف وجبة يومياً خلال المؤتمر.

ولضمان أن تكون قوائم الطعام داعمة للعمل المناخي ومتماشية مع معايير الاستدامة، تُلزم رئاسة المؤتمر منافذ الطعام باعتماد آليات إعادة التدوير، وتوفير التدريب على مبادئ الاستدامة للعاملين، وتقليل استخدام مواد التغليف البلاستيكية، والحد من الإهدار.

ويتعاون كلٌّ من رئاسة COP28، ومدينة إكسبو دبي، ومركز دبي التجاري العالمي، ومطعم "إرث"، لدعم المطاعم في تقديم أطعمة ومشروبات صديقة للبيئة.

كما تعاون الفريق المسؤول عن تقديم الطعام لدى COP28 مع شركة Nutritics لتمكين مقدمي الأطعمة من حساب كثافة الكربون والمياه في الأطعمة والمشروبات، حيث يتعين على المطاعم أن تلتزم بتضمين معايير الاستدامة الخاصة بالكربون، وكثافة المياه، والمواد المغذية في 50% على الأقل من خيارات قوائم الطعام، بما يتماشى مع المبادئ التوجيهية الوطنية لدولة الإمارات بشأن المواد الغذائية، ومن خلال توفير معلومات عن البصمة الكربونية لكل وجبة، سيتمكن الزوار من اتخاذ خيارات مستدامة ومسؤولة عند تناول الطعام خلال COP28.

وتحت رعاية معالي مريم المهيري، وزيرة التغير المناخي والبيئة ومسؤولة ملف النظم الغذائية في COP28، كانت رئاسة المؤتمر استضافت، بالشراكة مع شبكة "مانيفيستو الطهاة"، ورشة عمل في أكتوبر الماضي لشرح أهمية تطبيق استراتيجية الأطعمة المستدامة

والصديقة للبيئة. ويمكن معرفة مزيد من المعلومات عن هذه الاستراتيجية من خلال متابعة حساب @climateconsciouscatering على منصة "انستغرام".

وسيتوفر لزوار COP28 العديد من خيارات الأطعمة والمشروبات في المنطقتين الزرقاء والخضراء، فيما تتاح الحجوزات حالياً لمطاعم مختارة عبر تطبيق Eat.

جدير بالذكر أن منافذ الأطعمة والمشروبات في المنطقة الزرقاء ستعمل من 30 نوفمبر إلى 12 ديسمبر وستكون متاحة أمام المندوبين المعتمدين والمصرح لهم بدخول المنطقة الزرقاء.

فيما يمكن لحاملي تذاكر المنطقة الخضراء الحجز في المطاعم الموجودة في المنطقة خلال الفترة من 3 إلى 12 ديسمبر.

مطاعم المنطقة الخضراء

مطعم أسيمبلي (مُقَبَّلَات ومَشْوِيَات): يقدّم هذا المطعم تجربة غير مسبوقة تعزز روح المشاركة ويتميز بالنكهات الشهية وفنون الشوي الفريدة التي يشرف على تقديمها، الشيفر أنثاسيوس كارغاتزديس.

مقهى ألف: هو علامة تجارية أنشأها إكسبو 2020 دبي، ويعتمد على مفهوم "من المزرعة إلى المائدة مباشرة"، ويدعم المقهى المنتجات العضوية والمستدامة والتقنيات المحايدة للكربون.

PXB: يقع مطعم "PXB" في جناح "تيرا/ الاستدامة" بمدينة إكسبو دبي، ويتكون من 3 طوابق ويقدم أطعمة نباتية، تشمل مجموعة متنوعة من الخيارات بدءاً من أطباق الإفطار

مثل فطائر الـ "بان كيك" وشراب التمر، إلى الأطباق الرئيسية مثل البوريتو المحشو، والنودلز الآسيوية.

ساحات شاحنات الطعام الأربعة: ستضم مطعم "بيكل" الذي تأسس في دبي، ونادي تاكو المكسيكي، ومتخصصي الأطعمة الشعبية الآسيوية "Baofriend"، والمطعم الفيتنامي المحلي "Vietnamese Foodies"، وغيرها. بالإضافة إلى عربة تابعة للمقهى المحلي "Spill the Bean"، الذي أشادت به صحيفة "فاينانشيال تايمز" باعتباره أحد أفضل المقاهي المستقلة في العالم.

مزرعة مدينة إكسبو: ستُفتح لأول مرة كجزء من المنطقة الخضراء للمؤتمر، والتي تضم مساحات داخلية وخارجية لزراعة المحاصيل والفواكه والخضروات.

Q Coffee: هذا المقهى يتخطى فكرة تقديم القهوة، وهو جزء من برنامج التنمية الاقتصادية للمرأة التابع لمؤسسة بلومبرغ الخيرية، تم تأسيسه بالشراكة مع برنامج "المزارعون المستدامون"، وساعد في توفير الاستقلال المالي لأكثر من 724 ألف امرأة، وبالتالي دعم 2.8 مليون طفل، ويحتفي "مقهى كيو" بالثقافة والتراث والقهوة الرواندية، كما يقدم جلسات تذوق، وورش عمل في مجال صنع القهوة، والتجارة وريادة الأعمال.

Hideaway: سيقدم الشيف أولي دبوس لأول مرة في دولة الإمارات مأكولاته البريطانية والمتوسطة الحديثة في المنطقة الخضراء في مطعم "Hideaway" المستوحى من مطعمه الشهير في بريطانيا "Hide".

Reform Bar & Grill: سيقدم أطعمته البريطانية المميزة.

Floozie Cookies: وجهتك الأمثل للاستمتاع بالكعكات المحشوة النباتية 100%.

توست: سيقدم الشيف الإماراتي الشهير فيصل ناصر أفضل الأطعمة الشتوية من خلال مطبخه الجديد توست، المتخصص في تقديم الحساء والخبز المحمص بالجبن.

مطاعم المنطقة الزرقاء

XB & Partners: عبارة عن شاحنة طعام كاملة مخصصة للأغذية النباتية بنسبة 100%، ومكونه من خمسة مطاعم نباتية رائدة في العالم وهي: "Farmacy" و"Roots Rolls & Chuck Chick" و"Wild and the Moon" و"Floozie Cookie".

توجد شاحنات طعام أخرى في المنطقة الزرقاء لا تتطلب أي حجز، وتشمل "House of Pops" للآيس كريم النباتي وشركة "الفنار" المتخصصة في تقديم الحلوى الإماراتية "اللقيمات".

جوب آند شوب: سيقدم الشيف روهيت غاي رؤيته المعاصرة لأطعمة الشارع الهندية الأصيلة من خلال جوب آند شوب، في مدينة إكسبو دبي.

Philly Jawn by Ghostburger: يقدم المطعم قائمة طعام خاصة بـ COP28 ذات طابع أمريكي مثل شطائر البرغر.

AJEENÉ: سيقدم الشيف فيصل ناصر أطباق شرقية عربية في مطعم أجيني، وسيوفر لضيوف وزوار المؤتمر تجربة شرق أوسطية فريدة.

Yamanote Collective: لأول مرة يقدم الخباز الياباني يامانوت أتلير المولود في الإمارات مفهوم تناول الطعام طوال اليوم في الفرع الثامن لمطعم "Vietnamese Foodies".

-انتهى-

نُبذة عن مؤتمر الأطراف COP28 الذي تستضيفه دولة الإمارات:

- تستضيف دولة الإمارات مؤتمر الأطراف COP28، في مدينة إكسبو دبي، في الفترة من 30 نوفمبر إلى 12 ديسمبر 2023. ومن المتوقع أن يشارك في المؤتمر أكثر من 70,000 شخص، بمن فيهم رؤساء دول ومسؤولون حكوميون وعدد من قادة القطاعات الصناعية الدولية وممثلي القطاع الخاص والمجتمع الأكاديمي والخبراء والشباب، والمجتمع المدني، والسكان الأصليين، والجهات الفاعلة غير الحكومية.
- بحسب بنود اتفاق باريس للمناخ، سيشهد مؤتمر الأطراف COP28 نتائج أول حصيلة عالمية لتقييم التقدم المُحرز في تنفيذ أهداف الاتفاق وتسعى رئاسة المؤتمر إلى تقديم استجابة شاملة وحاسمة للحصيلة تساهم في إعادة العالم إلى المسار الصحيح للعمل المناخي.
- ستقود دولة الإمارات عملية تهدف إلى التوصل لتوافق بين كافة الأطراف واتفاق على خريطة طريق واضحة لتسريع التقدم المنشود عبر جميع موضوعات العمل المناخي، انطلاقاً من خطة عمل رئاسة COP8 التي تستند إلى أربع ركائز وهي: تسريع تحقيق انتقال منظم ومسؤول وعادل ومنطقي في قطاع الطاقة، وتطوير آليات التمويل المناخي، وحماية البشر والطبيعة وتحسين الحياة وسُبل العيش، ودعم الركائز السابقة من خلال احتواء الجميع بشكل تام في منظومة عمل المؤتمر.