

أخبار الدار, أخبار من الإمارات

4 يوليو 2017 04:10 صباحا

افتتاح سوق السمك الجديد بدبي رسمياً في أكتوبر



دبی: سومیة سعد

أكد عبد الله القبيسي مدير إدارة العمليات في مؤسسة دبي للاستثمارات الحكومية، افتتاح سوق السمك الجديد في دبي رسمياً في أكتوبر/تشرين الأول المقبل، الذي يستمر العمل فيه يومياً على مدار 24 ساعة، وأن 70% من التجار وقعوا العقود فعلياً، ويعد هذا السوق من الأسواق المتخصصة المهمة بإمارة دبي؛ حيث إنه يشكل مركز جذب لرواد وقاطني الإمارة، ليكون سوقاً يليق بالسمعة والمكانة التي وصلت إليها الإمارة، ويتم فيه تطبيق أرقى معايير الجودة والتميّز، كما تتوافر فيه الخدمات كافة، من أجل إسعاد قاطنى دبى.

جاء ذلك خلال جولة في سوق الأسماك بحضور عمر الهاملي قسم مدفوعات الدعم بالدائرة المالية بديوان الحاكم، ومحمد الشحي مدير مركز الواجهة البحرية، ومحمد بن كمال تاجر أسماك، ومحمد المرزوقي مصدر أسماك، وجمال الشامسى مصدر ومستورد أسماك

وأضاف: أنه تم تكوين لجنة بناء على توجيهات صاحب السمو الشيخ محمد بن راشد آل مكتوم، نائب رئيس الدولة، رئيس مجلس الوزراء، حاكم دبي، رعاه الله، للإشراف على انتقال السوق؛ حيث بدأت اللجنة عملها في الأسبوع الأول

من شهر يونيو/ حزيران الماضي.

حيث تم نقل 90% من عنابر السوق القديم إلى المقر الجديد المزود ب1300 موقف مخصص للزبائن والمتعاملين، ويقع السوق الجديد ضمن مجمع تجاري ترفيهي شامل مكيف كلياً، ويتميز بإطلالة مباشرة على البحر. وقال محمد الشحي مدير مركز الواجهة البحرية، يشتمل السوق على عدة أسواق لضمان راحة المستهلكين بتوفير عدة خدمات تحت سقف واحد، ويتكون بصورة رئيسية من: سوق السمك الرئيسي، الذي يضم منطقة الأسماك الحية، التي تم تصميمها بحيث تكون قريبة من منطقة المزادات على الواجهة البحرية، ومنطقة خاصة بالأسماك المجففة، والمنطقة الأكبر والمخصصة للأسماك المبردة. هذا وقد تم تخصيص منطقة كبيرة خاصة بتنظيف الأسماك، تحتوي على 72 وحدة للتنظيف تم تقسيمها داخلياً إلى ثلاث مجموعات، إضافة إلى سوق اللحوم والدواجن، كما ويحتوي الطابق الأرضي على سوق الخضار والفواكه، وتم تخصيص منطقة خاصة لبيع التمور، إضافة إلى سوق لبيع المواد الغذائية الجافة بعدد 65 محلاً، فضلاً عن المحال التجارية والمطاعم والمقاهي، المنتشرة في المبنى وعلى الواجهة البحرية، كما تم توفير مخازن مبردة في الطابقين الأرضي والأول؛ لتخزين الأسماك بطرق متطورة وتقنيات حديثة تضمن سلامة المنتجات

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©