



الشيف مي يعقوبي

شيف، مقدمة برامج تلفزيونية، ورائدة أعمال

1979-10-20 - مصري - مصر

اقرأ المزيد

من هي الشيف مي يعقوبي

مي يعقوبي، شيف وشخصية تلفزيونية ورائدة أعمال من أصول فلسطينية ومصرية، نجحت في تحويل شغفها بالطهي إلى مسيرة مهنية ملهمة في الشرق الأوسط. انطلقت في رحلتها من خلال التدوين عن الطعام، مما لفت انتباه سلسلة المتاجر الراقية "جورميه إيجيب" (Gourmet Egypt) التي عينتها طاهية استشارية، حيث تولت مسؤولية تطوير المنتجات وإدارة فريق من الطهاة. جمعت مي بين خلفيتها الأكاديمية في الإعلام وشغفها بالمطبخ، حيث حصلت على درجة البكالوريوس في الإعلام من الجامعة الأمريكية في القاهرة، ودرجة الماجستير في الصحافة من الجامعة الأمريكية بالقاهرة. استثمرت هذه الخبرة في إطلاق برنامجها التلفزيوني الشهير "مطبخ مي" (May's Kitchen) الذي عُرض على قنوات بارزة مثل "فتافيت" و"فود نتورك" (Food Network)، محققاً نجاحاً واسعاً. كما قدمت برامج أخرى منها "مي شو" على قناة "القاهرة والناس". إلى جانب عملها التلفزيوني، وسعت مي يعقوبي نشاطها إلى عالم ريادة الأعمال بإطلاقها علامتها التجارية الخاصة "ChefMay.com"، وهو متجر إلكتروني متخصص في أدوات المطبخ والأدوات المنزلية عالية الجودة والمصنعة في مصر. تعيش مي حالياً في القاهرة مع زوجها المخرج أحمد كردوس وطفليهما، وتواصل إلهام متابعيها من خلال وصفاتها المبتكرة وحضورها الإعلامي المميز.

إنجازات الشيف مي يعقوبي

حققت مي يعقوبي نجاحاً كبيراً في مجال الإعلام الطهوي من خلال برنامجها "مطبخ مي" (May's Kitchen). تم اختيار البرنامج من قبل شبكة "فود نتورك" (Food Network) العالمية ليمثل مطبخ الشرق الأوسط، مما يعد إنجازاً بارزاً لأي شيف في المنطقة. تم بث البرنامج أيضاً على قناة "فتافيت"، ليصل إلى جمهور واسع في العالم العربي. أسست مي علامتها التجارية الخاصة "ChefMay.com" المتخصصة في أدوات المطبخ والمنتجات المنزلية. يركز المشروع على تقديم منتجات عالية الجودة مصنوعة في مصر ويهدف إلى دعم الفنانين المحليين من خلال جمع أعمال أكثر من 100 فنان وبائع تحت منصة واحدة، مما يمثل نجاحاً في ريادة الأعمال يجمع بين التجارة ودعم الصناعة المحلية. شغلت منصب الطاهية الاستشارية لسلسلة المتاجر الشهيرة "جورميه إيجيب" (Gourmet Egypt). من خلال هذا الدور، كانت مسؤولة عن تطوير المنتجات الغذائية والإشراف على فريق من الطهاة، مما ساهم في تشكيل قائمة المنتجات الجاهزة للأكل في السلسلة وتعزيز مكانتها في السوق.