

خطة مستقبلية للتوسع في كافة أرجاء الشرق الأوسط

«الشايح» تفتتح أول مطاعم «شيك شاك» في «الأقنيز»



(أنور الكندري)

محمد عبدالعزيز الشايح يتوسط فريق عمل «شيك شاك»

ماير: دخلت مجال العمل في المطاعم لأول مرة عام 1984

في لقاء لـ «الأنباء» مع الرئيس التنفيذي لـ «مجموعة يونيون سكوير للضيافة»، داني ماير كان معه هذا الحوار:

حدثنا عن بداية «شيك شاك»؟
 ● في صيف 2004، افتتحت المجموعة «شيك شاك» في متزته «ماديسون سكوير بارك»، والذي يتخصص بتقديم سندويشات الهوت دوغ، والهامبرغر، والكاسترد المتنج، وغيرها من الوجبات اللذيذة، والتي تعكس شغف داني المتاصل منذ الطفولة بالطايب المنطقية الغربية الوسطى في الولايات المتحدة.

وجري افتتاح فرع آخر لـ «شيك شاك» في الجزء الشمالي الغربي من مانهاتن في 2008، لتتكون هذه المرة الأولى التي تفتتح فيها المجموعة فرعاً آخر لأحد مطاعمها.

وبعد ذلك، تم افتتاح فروع أخرى في منطقة المسرح والجزء الشمالي الشرقي من مانهاتن، وذلك بالإضافة إلى «ميامي بيتش»، و«سيتي فيلد»، وميدان «ساراتوجا» للسباق. وتغطي فروع 2011 وسط مانهاتن، وبروكلين، وويستبورن، وولاية كونيتكوت، وولاية واشنطن، ومقاطعة كولومبيا، فضلاً عن فرعين في الشرق الأوسط: الكويت ودبي.

وماذا عن بدايتك الأولى في مجال المطاعم؟

● دخلت مجال العمل في المطاعم لأول مرة عام 1984 مع حصولي على وظيفة كمدير مساعد لمطعم «بيسكا» للمأكولات الإيطالية البحرية في منطقة فلايتون دبستريكت بنيويورك. وبعد ذلك عدت إلى أوروبا للتدرب على فن الطهو في إيطاليا وبوردو الفرنسية.

ما سبب نجاحك في قطاع الأطفعة على الرغم من أن دراسات الجمعية كانت مختلفة تماماً وكانت في العلوم السياسية؟

● السبب الرئيسي يعود إلى أنني ترعرت في مدينة سانت لويس بولاية مسوري في كنف عائلة تعشق الطعام الصحي والشهي، والطهو، والاجتماع مع الأصدقاء والسفر، والضيافة. ونظراً للعمل والدي في مجال السفر، قضيت طفولتي أتذوق المأكولات الشهية وأسافر إلى أماكن بعيدة وقريبة، الأمر الذي شكل الأساس لشغفي بالأطفعة والمشروبات الراقية، وبالتالي أعطاني الخبرة الكافية لإنتاج في مجال الضيافة والأطفعة.

ما النجاحات التي حققتها والتي تفخر بها؟

● فرنا بـ 24 جائزة من مؤسسة «جيمس بيرد» لنحقيق بذلك إنجازاً غير مسبوق. وتضم هذه الجوائز أول جائزة لأفضل مدير ومؤسس في قطاع المطاعم، وجائزة أفضل مطعم، وأفضل طاه، وأفضل الخدمات، وأفضل الإسهامات الإنسانية، وجائزة أفضل الأطفعة، وأفضل مطعم جديد، وأفضل مطعم من حيث التصميم، وأفضل تصميم جرافيكي.

هذا بالإضافة إلى أنني تعاونت مع كبير الطهاة مايكل رومانو لإصدار كتاب «ذا يونيون سكوير كافيه كوكبو» من إصدار دار «هاربر كولينز» 1994، ونال الكتاب جائزة «جوليا تشايلد» من «الرابطة العالمية لمخترتي الطهي» عن فئة أفضل كتاب طهي مؤلف بكتب أول مرة.

يذكر أن داني ماير يشغل منصب الرئيس التنفيذي لـ «مجموعة يونيون سكوير للضيافة»، والتي تشمل محفظتها على «يونيون سكوير كافيه»، و«جراميرسي تافيرن»، و«إيفن ماديسون بارك»، و«بلو سوك»، و«جوان ستاندر»، و«شيك شاك»، و«ذا مورن»، و«كافيه 2»، و«تراس 5» في متحف الفن الحديث، و«مايلينو»، و«انتايتلد» (في متحف «ويتني» للفن الأمريكي)، فضلاً عن «يونيون سكوير إيفينس أند هوسبيتاليتي كونيكت». ويمتاز كل مطعم تابع للمجموعة برقبه وتصميمه رفيع المستوى، وسعيه الدؤوب لتبوء مكانة رائدة في عالم الضيافة والامتياز.

سوينجهام: نشترك مع شركة محمد حمود الشايح في حرصنا على تقديم أفضل مستويات الضيافة

يشغل ديفيد سوينجهام منصب الرئيس التنفيذي لسلسلة مطاعم «شيك شاك» التابعة لمجموعة يونيون سكوير للضيافة (USHG) وهو مسؤول عن قيادة هذه المؤسسة في توسعها على المستويين الوطني والدولي، كما أنه أصبح شريكاً أول في المجموعة منذ عام 1997 وحتى الآن، وقد أجرت «الأنباء» هذا الحوار:

ما انطباعك بافتتاح «شيك شاك» في الكويت؟
 ● يعتبر افتتاح مطعم «شيك شاك» في الكويت خطوة مميزة، ويسرنا أن نتعاون مع شركة محمد حمود الشايح ل طرح علامتنا التجارية في منطقة الشرق الأوسط، نحن نشترك مع شركة محمد حمود الشايح في حرصنا على تقديم أفضل مستويات الضيافة والالتزام

باعلى معايير الجودة، كما أننا واثقون من أن زبائننا سيرون شغفنا هذا عند زيارتهم لنا في مطعم «شيك شاك».

ما الخطة المستقبلية لـ «شيك شاك»؟

● هو التوسع في شبكتنا من المطاعم في منطقة الشرق الأوسط حيث كانت بدايتنا في دبي ومن ثم الكويت، ونحن الآن نعمل مع شركة محمد حمود الشايح على اختيار الموقع التالي لافتتاح «شيك شاك»، سنواصل السير في هذا الاتجاه كي نضمن أن تكون قريبين من جميع عملائنا، وتندرج مساعينا إلى التوسع المستمر في إطار حرصنا على تلبية الطلب المتنامي في السوق على خيارات المأكولات الصحية التي يمتاز بها «شيك شاك» وهذا ما يصبو إليه «شيك شاك» في أن يكون الأفضل في الكويت.

ما الذي يميز «شيك شاك» عن غيره من المطاعم العصرية؟

● يمثل «شيك شاك» مفهوماً جديداً ومتفرداً بين المطاعم الأخرى من خلال تقديمه أشهى وأذ الوجبات التي تمتاز بأنها صحية في أجواء من الموسيقى، أما ديكوراته الداخلية فهي غير تقليدية فضلاً عن حسن الضيافة التي يتعامل بها نادلو المطعم مما يجعل «شيك شاك» المكان المثالي لتناول طعام الغداء أو العشاء.

«البلاك أنجوس» الحلال الذي لا يحتوي على الهرمونات أو المضادات الحيوية، كما يقدم الطعم وجبات الهوت دوغ ومجموعة متنوعة من الميك شيك والبطاطا الذهبية المقرمشة والكاسترد المجدد «آيس كريم عالي الجودة» وغيرها من الوجبات الأميركية التقليدية. وقد لاقى المطعم رواجاً كبيراً في دبي، حيث تم افتتاح فرعه هناك في شهر أبريل، كما أن لدى شركة الشايح خططا للمزيد من التوسع مع هذه العلامة فهي تخطط لافتتاح 6-8 فروع في مختلف أرجاء الشرق الأوسط بحلول العام 2012.

ولقد شهد حفل الافتتاح أيضاً حضور حشد من الشخصيات البارزة والإعلاميين المحليين الذين شاركوا في هذا الحدث المميز في الأقنيز، إلى جانب ممثلين من إدارة شركة «الشايح» ومجموعة من كبار المسؤولين في سلسلة مطاعم «شيك شاك»، الذين حضروا خصيصاً لمواكبة الخطوة الأولى لعلامتهم التجارية في الكويت.

نبذة عن «شيك شاك»

يعتبر «شيك شاك» مطعماً عصرياً يقدم أشهى أنواع البرجر الحلال من اللحم البقري «البلاك أنجوس» الشهير بجودته وطعمه في آن واحد والهوت دوغ من اللحم البقري الصافي والحلال والكاسترد المجدد، وهو عبارة عن آيس كريم محضر من مكونات عالية الجودة يومياً أمام أعين الزبائن إضافة إلى البطاطا الذهبية المقرمشة التي تحتوي على نسبة دهون أقل بـ 25٪ من الأصناف المتوافرة في السوق وغيرها من الأصناف الشهية. وإلى جانب لذة طعامه، يشتهر مطعم البرجر باستخدامه أشهى المكونات الطازجة في تحضير الوجبات الأميركية التقليدية المفضلة في أجواء عصرية مستوحاة من منزهات المدن الأميركية وعلى وجه الخصوص مدينة نيويورك.

وفي أعقاب افتتاحه في ساحة «ماديسون سكوير» في نيويورك في العام 2004، سرعان ما تحول «شيك شاك» إلى نقطة لتلقي فيها دروب سكان المدينة والسائحون من مختلف الفئات العمرية، الذين اعتادوا شيئاً فشيئاً الانتظار في طوابير طويلة للحصول على ما اعتبر أشهى والذ برجر في مدينة نيويورك بحسب النقاد وبعض محطات التلفزة والجراند اليومية الشهيرة في نيويورك.

● ليس بلال



الفرحة بعد قص شريط الافتتاح



محمد عبدالعزيز الشايح يلقى كلمة



الشايح وماير يحييان الموظفين



محمد الشايح وداني ماير وديفيد سوينجهام يتوسطون فريق العمل



الشايح وماير يتذوقان ما لذ وطاب



من وجبات «شيك شاك»



«شيك شاك» بصوت الموظفين