

الشايحي: لدينا أكبر شريحة تسوق على مستوى التعاونيات

اعلن نائب رئيس مجلس الإدارة ورئيس لجنة المشتريات على الشايحي ان من اولويات مجلس الإدارة واهتماماته العمل على تحقيق الرضا التام للمساهمين ورواد الجمعية مع توفير جميع متطلباتهم التسويقية والخدماتية، وفي سبيل ذلك لا يدخر المجلس جهداً لتحقيق الاهداف المنشودة ولن يتوقف طموحنا عن التقدم والريادة على مستوى الجمعيات التعاونية



على الشايحي

رئيس جمعية الصحفيين الكويتية يلتقي وفد الجمعية الدولية للإعلان



احمد بهبهاني مستقبلاً وفد الجمعية الدولية للإعلان

التقى رئيس جمعية الصحفيين الكويتية احمد يوسف بهبهاني بمكتبه وفد الجمعية الدولية للإعلان - فرع الكويت، ودار في النقاش بحث امكانية التعاون الثنائي بين الجمعية الدولية للإعلان وجمعية الصحفيين الكويتية فيما يخدم مصلحة وصناعة الاعلان في الكويت، وتمنى احمد بهبهاني التوفيق للجمعية مع استمرار النجاح وتاكيد دعم جمعية الصحفيين الكويتية لجميع نشاطاتها المستقبلية لتحقيق الاهداف المرجوة وقد وافق احمد بهبهاني على رعاية وحضور حفل يجمع كبار شركات الاعلان والاعلام وكبار المعلنين في الكويت. وضم الوفد الرئيس الفخري للجمعية عدنان الراشد ورئيس الجمعية الدولية للإعلان وليد كنفاني وامين السر زينة مقدم وعضو مجلس الادارة مروان فرح.

الدعم لكل الاصناف المشاركة في المهرجانات ليستفيد منها المساهم والزائر في مشرباته خلال فترة المهرجان.. مؤكدا ان المهرجانات التسويقية السابقة حققت نجاحات كبيرة واقبالا كبيرا من جميع المناطق. وقال: يأتي هذا المهرجان لتتابع مسيرة المهرجانات السنوية وتنفيذ رؤية مجلس الإدارة التي تهدف الى رضا المساهمين وابتناء المنطقة والزوار من كل المناطق كما تضع في اولوياتها توفير متطلبات واحتياجات ابناء المنطقة بكل المنتجات الحديثة وخاصة العالمية بالإضافة الى باقة اخرى من المهرجانات التسويقية على مدار السنة مؤكدا ان تعاونية مشرف تحظى باقبال كبير من جميع المناطق وباحصائيات تشير الى انها وجهة لاكبر شريحة تسوق على مستوى التعاونيات. واصف الشايحي: مازالت تتفرد جمعية مشرف بكل خدماتها ومنتجاتها وهي بكل تواضع اصبحت تعاونية تتطلع الى الريادة على مستوى التعاونيات باعمالها وانشطتها وخدماتها وحتى في ادارتها واعمالها وارباحها السنوية وفق معايير الجودة والتطلع للابداع في العمل بتميز اكثر لتكون من اوائل الجمعيات وهذا بفضل وجود فريق عمل يملك خبرات طويلة في كل المجالات الادارية والمالية ويعمل على مدار الساعة كفريق واحد. وقال: نسعى حاليا الى ترجمة الافكار والاقتراحات البناءة من المساهمين وابتناء المنطقة لتحويلها الى رؤية واقعية ووفق خطة لتطوير الاداء لتلبي المطالب والاحتياجات لمختلف المجالات كما تتمتع جمعية مشرف بسبعة مشهود لها وبسجل مشرف خلال السنوات الماضية على صعيد المبيعات والارباح وخدمة الزبائن وزادت في تعزيز نجاحها مما دفع معظم الجمعيات التعاونية التي تتسلط الضوء عليها ومحاوله الحصول على خطط تطبيق خدماتها ومشاريعها العملية. ويقول الشايحي: من تطاعات مجلس الإدارة تطوير الاستثمار والخدمات والتسويق ومن هنا نشأ تكامل النجاح في مجالات المهرجانات التسويقية المتنوعة وعرض الاسعار المدعومة والمخفضة وتنظيم أنشطة عديدة وجديدة تخدم المساهمين وأهالي المنطقة وتغطي مختلف المناسبات والمجالات وقد اولى مجلس الإدارة اهتماما بالغا بسياسة تحفيز الانتاج والاداء.

تحت رعاية وحضور الشيخ سلمان صباح السالم الحمود الصباح وكيل وزارة الإعلام



10-12 مايو 2012 - فندق الموفنبيك - خيمة طيبة - المنطقة الحرة
May 10-12 2012 - Movenpick Hotel - Taiba Tent - Free Zone

Sponsors and participants

Al-Tijari التجاري W9 W9

Media Sponsor

السياسة السياسة ARABIC TIMES ARABIC TIMES ليالينا ليالينا

Organizing Co.

الشركة المنظمة

@YGenExpo YGenExpo
909 209 81 - 909 209 61

أطباق لذيذة وجديدة من الشيف مايكل في "Zeebrgr"



منذ ان افتتح مطعم «زي برجر» في الأشهر الأربعة الماضية في فندق ومنتجع النخيل الراقي في شارع التعاون بمنطقة سلوى، فقد حصل على قاعدة كبيرة من رواد المطاعم الفاخرة. إن مطعم «زي برجر» هو مبني أساسا على فكرة المطبخ المعاصر. وقد قدم هذا المشروع المتطور إلى الكويت العديد من أطباقه الخاصة واللذيذة مثل طبق الـ «زي برجر» المبتكر وطبق التارتوفو برجر الفريد من نوعه وسلطة الـ «زي سالاد» الفاخرة وطبعا حلوى الهولي كاتولي الشهيرة. إن مهمة جمع طرق الطبخ العالمية المختلفة بين خبزتي البرجر هي ليست بالمهمة السهلة ولكن الطهاة في زي برجر قد أتقنوا فن المطبخ المعاصر بحيث انه يصعب تفوقهم هم أنفسهم على كل طبق يقومون بتقديمه، المهمة بشكل فعال. بعد توظيف مواهب الشيف مايكل القادم من ميامي وخبير البرجر جو هجالي من مدينة مينيابوليس فقد قسام فريق الـ «زي برجر» بزيارة عدة مدن أميركية، على سبيل المثال لا الحصر نيويورك، لوس أنجلوس، لاس فيغاس ومينيابوليس. ومن ثم استوحى فريق التطوير في «زي برجر» أفكارا عديدة وقاموا بجلب طرق مميزة تستعمل لتقديم أطباق مختلفة كليا عما هو موجود حاليا في سوق الكويت من منتجات ذوقية المطبخ المعاصر (Contemporary Gourmet Cuisine). وهكذا فقد قدم الفريق المكسيكي برجر على خبزة الطماطم المحققة مع صلصة الفالفيستا ورقائق النانشوز مع صلصة المانجو المميزة. أما الفيش أن تشيبس برجر فقد قدمت مع قطعة من السمك الأبيض الطازج ورقائق الشيبس وخبزة نضرة ومختلفة جعلت رواد ومحبي الـ «زي برجر» يشعرون بطعم تمار البحر البارزة وهم يسترخون في مقاعدهم المريحة داخل أحد مطاعمهم المفضلة. أخيرا وليس آخرا فقد قام فريق الـ «زي برجر» بتحديث نوعين من أشهى الحلويات وهما خبز البان باردو وكعكة البراوني ماجما. فمن حلوى طرية مغطاة بالقشدة إلى أخرى ليثة ومشبعة بصلصة الشوكولاتة يتابع فريق الـ «زي برجر» تطوير طرقهم في الطبخ من يوم إلى آخر لتبني موقع «زي برجر» كظاهرة محببة وكأحد معالم الرقي في عالم المطبخ الذوقي المعاصر.