الأنباء
الاربعاء 27 يونيو 2012

موظفو «إيكيا» خلال برنامج التأهيل والتدريب

موظفو «إيكيا» يخضعون لبرامج تأهيل وتدريب دورية لتعزيز كفاءتهم وتحسين أدائهم

«إيكيا الكويت» تعقد ورشة عمل داخلية

قام فريق من ايكيا السويد أخيرا بزيارة نظرائهم في ايكيا الكويت للمرة الأولى، وذلك بهدف نقل رؤية أعمق لعلامة ايكيا التجارية والقيم الأساسية للشركة التي تدفع القوى العاملة نحو تحقيق نتائج متميزة.

وقد قام الفريق خلال البرنامج التدريبي الذي نظموه لمدة 3 أيام، بمناقشة مواضيع متعددة من شأنها أن تساعد على تمتين وتقوية الأسس التي تقوم عليها كل الإدارات المختلفة لإيكيا الكويت بدءا من فرق المبيعات والموارد البشرية والخدمات اللوجستية، مرورا بقسمي المحاسبة والاتصالات، وصولا الى قسم المطعم والكافتيريا وغيرها من الأقسام والإدارات.

وجرى خلال الورشة تشجيع الموظفين على العمل وفقا للمبادئ التي وضعها وسار عليها مؤسس ايكيا انغفار كامبراد، والتي ساهمت في النجاح الاستثنائي الذي حققته الشركة على صعيد العالم. وخضع الموظفون الى سلسلة من التدريبات والتمارين التي هدفت الى اظهار مزيدا من مميزات علامة ايكيا التجارية، والتي بحثت سبل تطوير كل قسم بهدف تحقيق الهدف النهائي الذي تطمح اليه الشركة.

وقد نظمت ورشة عمل تفاعلية لفهم طبيعة المستهلكين المحليين، وأذواقهم المتنوعة والأولويات التي يتعين أخذها بعين الاعتبار عند إدخال خط إنتاج جديد.

هذا ويبقى الهدف الأساسي لايكيا بسيطا وقابلا للتحقق، ألا وهو تقديم مجموعة واسعة من أثاث المنازل المصمم جيدا وذات فعالية عالية وقدرة عالية على الاحتمال، وذلك بأسعار منخفضة بحيث يكون أكبر عدد من الناس قادرا على تحمل التكاليف.

وكانت خلاصة الدروس التي قدمها فريق المدربين السويدي هي أن كل موظف هو محام للعلامة التجارية، وأنه من الضروري أن تستمر ايكيا الكويت في توفير خدمة من الطراز الأول لعملائها وفي الوقت نفسه منح العملاء منتجات ذات جودة استثنائية وذات فعالية وقدرة عالية على التحمل، وذلك من أجل الحفاظ على الزخم والنجاح.

قطع الكيكة احتفالا بافتتاح الفرع الخامس لـ «تاكو بل»

«تاكو بل ـ الكويت» تفتتح فرعها الخامس في حطين

«تاكو بل» حطين

جوائز وسحوبات

افتتحت سلسلة مطاعم «تاكو بل» العالمية ذات الطابع المكسيكي التابعة لمجموعة كوت الغذائية فرعها الخامس في الكويت في منطقة حطين يوم الخميس 14 يونيو الجاري. ويمتاز فرع «تاكو بل» حطين بخدمة السيارات الأولى لسلسلة مطاعم «تاكو بل» في الكويت، حيث تم افتتاح خدمة السيارات للمطعم بطريقة مميزة من خلال مجموعة من السيارات المعدلة.

ويقع فرع «تاكو بل» حطين الجديد بالقرب من «مجمع حطين التجاري» حرصا على ضمان سهولة الوصول إليه من الزبائن من أهالي المنطقة وزوارها. كما أن إضافة خدمة السيارات في هذا الفرع تجعل منه أكثر ملاءمة للزبائن للاستمتاع بتجربة فريدة عن غيره من الأفرع.

ويأتي هذا الافتتاح ضمن الخطة التوسعية التي تهدف اليها مجموعة كوت الغذائية لسلسلة مطاعم «تاكو بل» مكملا للأفرع الأربعة الاولى في كل من مجمع الأڤنيوز، الشعب، كيفان، وأبو حليفة.

تأسست سلسلة مطاعم «تاكو بل» الشهيرة في ولاية كاليفورنيا ـ الولايات المتحدة الأميركية عام 1962، وتقدم تشكيلة واسعة من المنتجات التي تجمع بين الجودة والقيمة وقد شهدت هذه العلامة التجارية نجاحا كبيرا، بحيث تعتبر الآن من أكثر العلامات التجارية بيعا بما يزيد على 5400 فرع داخل الولايات المتحدة و400 فرع آخر حول العالم.

وتشتهر مطاعم «تاكو بل» بتقديمها المنتجات الأميركية المستوحاة من المطبخ المكسيكي مثل (التاكو والبوريتو والكرانش راب وسلطة تاكو فيستا).

بنك الدم يكرّم الجامعة الأميركية في الكويت (AUK)

في اطار احتفالات اليوم العالمي للتبرع بالدم الذي أقامه بنك الدم المركزي تحت شعار «كل متبرع بطل»، تم تكريم الجامعة الأميركية في الكويت لحرصها على المشاركة في حملات التبرع بالدم على مدار الأعوام الماضية من خلال تنظيم «الحملة السنوية للتبرع بالدم» في مقر الجامعة الأميركية في السالمية، وتسلمت الجائزة نيابة عن الجامعة الأميركية الطالبة هالة أحمد التي كانت ضمن المشاركات في تنظيم حملات التبرع بالدم.

وفي كلمة ألقاها وكيل وزارة الصحة العامة د.قيس الدويري نيابة عن وزير الصحة د.علي العبيدي أشاد الدويري بجهود المتبرعين بالدم من اشخاص وهيئات حكومية وأهلية ساهموا جميعا في تعزيز ثقافة التبرع بالدم. ومن جانبها قالت رئيس قسم خدمات نقل الدم في بنك الدم المركزي د.رنا العبدالرزاق ان «الكويت تشارك دول العالم في هذه الاحتفالية، حيث يحتفل بنك الدم المركزي بهذه المناسبة منذ عام 2004 بشعار مختلف كل سنة» كما أوضحت العبدالرزاق أن هناك 40 متبرعا متميزا تم تكريمهم هذا العام، تبرع أقلهم بأكثر من 70 مرة. وقد اعتادت «صوت الجامعة» الجريدة الطلابية الرسمية في الجامعة الأميركية على تنظيم تلك الحملات السنوية للتبرع بالدم منذ عام 2008، حين قامت الطالبة دينا الزهيري آنذاك باقتراح الفكرة من أجل رفع مستوى الوعي لدى المجتمع حول أهمية التبرع بالدم، وقامت الجريدة هذا العام باقامة الحملة في أبريل الماضي، حيث قام بالتبرع حولي 140 طالبا وطالبة من أبناء الجامعة.

الجامعة الأميركية في الكويت هي أول جامعة خاصة للعلوم الإنسانية والآداب الحرة في الكويت، وقد وضعت الجامعة معاييرها التربوية، والثقافية والإدارية بناء على النموذج التربوي المتبع في الجامعات والكليات في الولايات المتحدة الأميركية، وترتبط الجامعة الأميركية في الكويت باتفاقية تفاهم وتعاون مع كلية دارتموث الأميركية وهي جامعة تربوية خاصة للتعليم العالي.

تأسست في العام 1769.

لمزيد من المعلومات عن الجامعة الأميركية في الكويت، يمكن زيارة موقع الجامعة الالكتروني www.auk.edu.kw.

الجامعة الأميركية نظمت حملات للتبرع بالدم

مجموعة واسعة من أشهى الأطباق تضاف إلى قائمة المأكولات لهذا الصيف

«كارلوتشيوز» يستقبل فصل الصيف بقائمة مأكولات إيطالية أصيلة غنية بالنكهات المميزة

مكونات طازجة للأطعمة الإيطالية

أطباق شهية من «كارلوتشيوز»

يستقبل «كارلوتشيوز»، المقهى والمطعم ومتجر المأكولات الإيطالية التقليدية الأصيلة، زواره في مجمع الأڤنيوز خلال موسم الصيف بمجموعة غنية من أشهى الأطباق والمأكولات الإيطالية التي يحضرها كبير الطهاة الإيطالي، الخبير ديڤيد باريسون. وعلى عادته في كل فصل، يضيف «كارلوتشيوز» إلى قائمة مأكولاته مجموعة غنية من أشهى الأطباق المحضرة من المكونات الطازجة المستوردة خصيصا من إيطاليا.

كما يتمتع زوار المطعم بالنكهة الإيطالية الحقيقية والثرية التي تمتزج في مجموعة واسعة من الأطباق التقليدية، بما فيها الباستا والسلطات الموسمية والرافيولي والبيتزا المحضرة بطريقة مدينة نابولي، وغيرها الكثير من أطباق شرائح اللحم المشوية وثمار البحر.

تضم قائمة المأكولات الصيفية مجموعة من الأطباق الكلاسيكية الإيطالية والباستا وتشكيلة مختارة من أصناف اللحم والسمك والحلويات. وتشمل قائمة الأطباق الجديدة: «برون مارينارا» (الروبيان مع الطماطم والثوم، وهو طبق يعكس نكهة وروح مطبخ جنوب إيطاليا) و«بريزاولا» (كارباتشيو اللحم البقري المستورد من لومبارديا، مع عصير الليمون والجرجير ورقائق رفيعة من جبنة البارميزان) و«نيوكي مع لحم الغنم» (عجينة البطاطا الطازجة مع لحم الغنم ويخنة الخضار). وتستكمل هذه المجموعة من الأطباق الشهية تشكيلة مختارة من الحلويات تتضمن: التيراماسو التقليدي وتارت الفراولة، و«شوكلاته فوندونتي» والجيلاتو الإيطالية اللذيذة.

المطبخ الإيطالي يقوم من حيث المبدأ على المكونات الطازجة عالية الجودة والنكهات البسيطة

إطلاق خدمة التوصيل لنتيح لعملائنا فرصة التمتع بأطباقهم الإيطالية المفضلة في راحة منازلهم

ويقدم المطعم أيضا قائمة مأكولات مستقلة لوجبات الفطور، تتضمن مجموعة من أنواع العجة والفطور المطهي ومزيج حبوب الإفطار والفاكهة والكرواسون وسلطات الفواكه الطازجة، علما بأنها جميعا غنية بنكهات المكونات الطازجة.

وفي معرض تعليقه على قائمة المأكولات الجديدة لموسم الصيف، قال ساجان أليكس، مدير العمليات في «فود مارك الكويت»: «يقوم المطبخ الإيطالي من حيث المبدأ على المكونات الطازجة عالية الجودة والنكهات البسيطة، وقد قمنا بإطلاق القائمة الصيفية الجديدة في إطار إستراتيجية التغيير الموسمي وحرصا منا على إغناء مجموعة المأكولات التي نقدمها لزوارنا».

واختتم أليكس قائلا: «يشتهر «كارلوتشيوز» بتقديم أجود المأكولات والخدمة الإيطالية، وقد قمنا بتحديث قائمة المأكولات لتتضمن مجموعة من وصفات أنطونيو كارلوتشيو الرائعة، التي ستحظى، وبكل تأكيد، بإعجاب الذواقة من محبي المطبخ الإيطالي والتجربة الإيطالية الأصيلة. كما قمنا مؤخرا بإطلاق خدمة التوصيل لنتيح لعملائنا فرصة التمتع بأطباقهم الإيطالية المفضلة في راحة منازلهم».

يعتبر «كارلوتشيوز» علامة تجارية مميزة بكونه يجمع بين تجربة المطعم والمقهى مع متجر المأكولات سويا في بوتقة من الأصالة والرقي، كما أنه يفتح أبوابه طوال اليوم للضيوف الراغبين باحتساء القهوة أو تناول وجبة غنية من ثلاثة أطباق مختلفة. ويحرص المطعم على تقديم المأكولات الإيطالية البسيطة عالية الجودة لعملائه في بيئة مريحة ودودة تحاكي أجواء المقاهي، إضافة إلى إمكانية شراء المنتجات الغذائية للتمتع بطهيها أو لتقديمها كهدية.

ومن خلال تقديم هذه المجموعة المختارة من الأصناف الإيطالية التقليدية، يكون «كارلوتشيوز» قد لاقى النجاح في نقل النكهة الإيطالية الأصيلة إلى الكويت.

يستقبل «كارلوتشيوز» ضيوفه في مجمع الأڤنيوز، المرحلة الأولى، يوميا ابتداء من الساعة 9:00 صباحا وحتى 11:00 ليلا. كما يمكن الاستفادة من خدمات التوصيل إلى المنازل من خلال الاتصال على الرقم 22597310.

د.فؤاد صادق حسن: 80٪ من الأطفال العرب مصابون بتسوس الأسنان والتسوس مرض معدٍ

د.فؤاد صادق حسن

أكد د.فؤاد صادق حسن ـ استشاري أول، طب أسنان الأطفال في مستشفى السيف أن 80٪ من الأطفال في البلاد العربية مصابون بتسوس الأسنان الحاد. مشيرا إلى أن التسوس مرض بكتيري قابل للانتقال يدمر أو ينخر في بنية السن بسبب الأحماض التي تشكلها وتنتجها الجراثيم الموجودة في الفم. وصرح بأن قوة ونوعية التسوس مرتبطة بعامل الزمن، أي تواجد هذه الميكروبات على أسطح السن لمدة طويلة ولعدة مرات في اليوم لعدم استعمال فرشاة الأسنان، مما يؤدي إلى تسوس سريع ونخر قوي. مشيرا إلى أن تسوس الأسنان معد، فالجراثيم المحدثة للتسوس قادرة على الانتقال من شخص إلى آخر عن طريق اللعاب. وعن طرق الوقاية من أمراض الفم والأسنان يقول د.صادق إن هناك عدة وسائل أولها استخدام المعاجين التي تحتوي على مادة الفلورايد أو إضافة مادة الفلورايد بواسطة طبيب الأسنان، بالإضافة إلى تناول الغذاء المتوازن الذي لا يحتوي على الكربوهيدرات والسكريات الكثيرة ويجب ألا ننسى كذلك مواعيد تناول هذه الأغذية وكمياتها وتنظيف الفم والأسنان لإزالة الصفائح الجرثومية من أسطح الأسنان.

والتخلص من العادات السيئة كإعطاء الطفل الغذاء المسبب للتسوس كالسكريات قبل النوم أو استخدام الرضاعة الليلية. ويجب المواظبة على الزيارة الدورية لطبيب الأسنان حتى يقوم بدوره للوقاية من التسوس بمعدل 6 أشهر. ومن الجدير بالذكر أن طب أسنان الأطفال هي إحدى التخصصات في مجال طب الأسنان التي تهتم بصحة الفم وعناية الأسنان منذ الولادة إلى السن الثانية أو الثالثة عشرة. وبالإمكان تقسيم هذه الرعاية إلى 4 فترات:

- الفترة الأولى: وهي منذ ولادة الطفل إلى فترة اكتمال الأسنان اللبنية وغالبا ما تكون بين السن الثانية والثالثة.
- الفترة الثانية: وهي منذ اكتمال ظهور الأسنان اللبنية إلى بزوغ أول ضرس دائم (أي ما بين السن الثانية والسادسة)
- الفترة الثالثة: وهي الفترة التي يكون فيها هناك خليط بين الأسنان اللبنية والدائمة في الفم (ما بين السن السادسة والسن الثانية عشرة)
- الفترة الرابعة: وهي عند اكتمال ظهور الأسنان الدائمة. وفي هذه المرحلة يكون طبيب أسنان الأطفال في نهاية مرحلة الرعاية الصحية للمريض ويتم تحويل المريض إلى اخصائي آخر متخصص في معالجة البالغين.

لذلك نلاحظ أن عمل طبيب أسنان الأطفال غير مختص فقط بالرعاية الصحية لأسنان الفم بل أيضا بخلق مريض متعاون وصحة فم جيدة وثقافة صحية يكتسبها المريض خلال فترة متابعته للطبيب.

يذكر أن مستشفى السيف هو أحد المستشفيات التابعة للشركة المتحدة للخدمات الطبية والحائز جائزة أفضل مستشفى في الشرق الأوسط من قبل Hospital Build Middle East. وهو الوحيد في القطاع الخاص الذي يضم أحدث غرف العمليات في العالم OR1 بالإضافة إلى مجموعة من العيادات الداخلية والخارجية، ويمتاز بأن لديه أول مركز بالقطاع الخاص لجراحة الوجه والفم والفكين والأسنان، وأول وحدة لجراحة الأورام فضلا عن قسم أمراض وجراحة الأذن والأنف والحنجرة، وجراحة العظام والعمود الفقري وجراحة الأطفال والمناظير ووحدة الأشعة التداخلية والقسطرة. كما يضم أقساما أخرى وهي المسالك البولية، والنساء والولادة، والأشعة التشخيصية بالإضافة إلى وحدة متكاملة للأمراض الباطنية تشمل أحدث وحدة لأمراض الجهاز الهضمي والكبد ووحدة طب الأعصاب وغيرها. كما يتميز بتقديمه خدمة علاج حالات الطوارئ الحرجة للبالغين والأطفال. ويستقطب مجموعة منتقاة من الأطباء المحترفين في مجالاتهم كما يوفر أحدث الأجهزة الطبية.