



جيسار الجيسار وداود الجراح أمام شعار «كوت واي» (هاني عبدالله)



مطعم «كوت واي»

## مطعم «كوت واي» يجمع بين التراث والحداثة ويقدمهما بأسلوب عصري



الزميل عادل الشنان يكتب تهنئة «الأنباء» لمطعم «كوت واي»



المطعم يجمع بين التراث والحداثة

**على الحكومة أن تحد من ظاهرة «الخلو» من خلال رقابة صارمة ووضع أسس وقوانين**

**للحوم محلية طازجة والعلب صديقة للبيئة ولدينا منتجات خاصة**



لوحة تحمل توقيعات عدد من زوار المطعم

تفتتح باب العلاقات والتقارب بين أبناء المجتمع الواحد لذلك تم وضع طاولات طعام طويلة يمكن لأكثر من 6 اشخاص الجلوس عليها والأكل بجانب بعضهم بعضاً ومن شعار «كوت واي» أنك تستطيع الأكل مع او بالقرب ممن لا تعرفه وتتبادل وتتجاذب اطراف الحديث معه بالإضافة التي توفير «صبورة» و«طباشير» للكتابة تتيح للزبائن كتابة كل ما يجول بخاطرهم للتعبير عن آرائهم بالمطعم من حيث الأكل او الديكورات او حتى كتابة اي شي يريدونه لاسيما الكلام الشعبي المتداول بين ابناء الكويت، وأشار الى ان «كوت واي» يقدم منتجات خاصة به مثل صلصلة الفلفل الحار، ومعبوج أحمر وأخضر مع ورق عنب وروب بالخيار وسلطات بالإضافة الى عصائر خاصة مثل الفيمتو والمانجو والليمون والفرولة واللين مع الحلويات البسيطة مثل الرقي والبسيوسه والفرولة بالكاكاو وهي منتجات

وأوضح كل من الجراح والجيسار ان اختيار اسم المطعم «كوت واي» ايضا يتناسب مع فكرة عمل المطعم بحيث ترمز كلمة «كوت» الى كويت الماضي وترمز كلمة «واي» التي الحداثة في طريقة التقديم والجملة بشكل عام تعني الجمع بين كويت الماضي وأسلوب الحياة العصرية اي تقديم الأكلات الكويتية الشهيرة بطريقة مبتكرة وسريعة وان هذا الأسلوب متبع في كل تفاصيل المطعم وليس فقط الطهي بدءاً من اختيار شعار المطعم الذي يبين ارتداء الشيف «الشماغ» ومن فوقه قفعة الشيف المشهورة وايضا جميع الديكورات الموجودة في المطعم بالإضافة الى ما كان ينسج به أهل الكويت في السابق من عادة اجتماعية تارة وهي التي كانت تسمح لأي شخص الجلوس بالقرب من لا يعرفه والأكل والشرب بجانبه او معه من خلال طاولة طعام مشتركة في مطعم او مقهى شعبي وهي من العادات الجميلة التي كانت

**الجراح والجيسار: نطالب بإدارات خاصة بمشاريع الشباب لتذليل صعوبات الروتين الحكومي البطيء**

**المطعم يقدم الأكلات الكويتية خلال 10 دقائق مع ضمان وجود الجودة والطعم والرائحة**



بعض منتجات «كوت واي» الخاصة



أحد الأطباق الشهية التي يقدمها المطعم

يعتبر مطعم «كوت واي» أحد المشاريع الشبابية الكويتية المبتكرة والتي تحمل فكرة فريدة من نوعها تؤكد على طموحات الشباب الكويتي اللامحدودة حيث افتتح الشباب داود الجراح وجيسار الجاسر مشروعهما الأول مطعم «كوت واي» من خلال اتباع أسلوب جديد يجمع الأصالة والحداثة في الوقت نفسه وخلال لقاءهما بـ «الأنباء» شرح كيف جاءت الفكرة وما الهدف من ورائها بالإضافة الى امتعاضهما من الإجراءات الحكومية الروتينية والتي وصفوها بأنها بطيئة ولا تتصف الشباب الطموح بل تقف حجر عثرة في طريقهما.

في البداية أكد الشبان داود الجراح وجاسر الجاسر على ان فكرة الحصول على مشروع تجاري خاص بهما كانت تراوهم منذ فترة الدراسة في جامعة الكويت واستمرت الى ما بعد تخرجهما وعملهما كموظفين في القطاع الخاص وبعد ذلك من خلال احتكاكهما بواقع الشعب الكويتي «الذويق» في انتقاء الطعم ونوعية المطاعم التي تقدمه مع تمسكه بالأكلات الكويتية الشعبية ذات الطابع الخاص إلا ان مسألة اعدادها تحتاج الى وقت طويل قد لا يتناسب مع معطيات ومتطلبات العصر المتسم بطابع السرعة لذلك جاءت فكرة عمل مطعم يخصص بتقديم الطبخات الكويتية على طريقة المطاعم السريعة وهنا وجد التحدي من خلال جمع التراث مع الحياة العصرية بحيث يتم تقديم طلبات الزبائن من الأكلات الكويتية بما لا يزيد على 10 دقائق مع ضمان وجود الجودة والطعم والرائحة الخاصة به والدخول منافسة مطاعم الأكل السريع المعروفة والتفوق عليها من خلال تقديم طهي محلي

يقدم قفصة غذائية أفضل وأعلى جودة، وأكد ان وجباتهما التي يقدمانها حالياً قد شهد لها عدد كبير من الزبائن بأنها ذات جودة وقيمة غذائية عالية وانهما سيستمران على هذا المستوى مستقبلاً ولن يرضيا بتقديم ما هو اقل من ذلك انطلاقاً من خلال الحرص على تقديم اللحوم الطازجة ذات المنشأ المحلي وبأسعار معقولة وبمتناول الجميع من خلال طريقة تقديم حديثة ومبتكرة وتتناسب مع معطيات العصر والوقت الحالي وباستخدام علب تقديم تستعمل مرة واحدة فقط مصنوعة من مواد «صديقة للبيئة»، تضمن عدم تغيير الطعم او الرائحة الخاصة بالطعام ولا تنتشر الدهون وتحفظ درجة حرارة الوجبات.