

## ينظمه اتحاد تجار المجوهرات والذهب من 13 إلى 18 أبريل «أربش» و«نون» يعلنان مشاركتهما في معرض «كنوز 2013»

على البضاعة والتصميمات الحديثة ومقابلة الخبراء في مجال الذهب وتبادل الأفكار والوقوف على أحدث التصميمات العالمية في هذا المجال الربح. وأشارت الى ان سوق الذهب في الكويت سوق ناجح وقادر على استيعاب العديد من الشركات المتخصصة لا تساعده وامتلاكه العديد من المقومات التي تضعه في مكانة متقدمة بين الاسواق المماثلة بدول المنطقة. وأكدت ان المستهلك الكويتي راق ولا يهتم كثيرا بالسعر قدر اهتمامه بالجودة والشكل الجديد والمتفرد، لافتة الى ان مجوهرات «نون» ستقدم في المعرض عروضاً خاصة ومميزة تعرضها بها جميع الاذواق.

مشيرا الى ان ارتفاع أسعار الذهب العالمي ادى الى عزوف بعض الزبائن الى حد ما عن شراء الذهب واستغرق بعضهم وقتا حتى استطاعوا تقبل الأسعار الجديدة، يجب تاهيل التجار بشكل حرفي ومهني حيث يجب على كل من يرغب في الدخول الى هذا المجال الحصول على دورات ومحاضرات متخصصة. وأشاد بدور اتحاد الذهب والمجوهرات الذي يحرص دائما على عقد الدورات التدريبية والسمنارات المتخصصة ويقوم بجلب الخبرات الأجنبية المتخصصة في الالماس من المختبرات العالمية بهدف اثراء السوق المحلي وتحسين ادائه ولكن يظل تجاوب الجهات المعنية بسوق الذهب قليلا الى حد ما.

واختتم ان البلدان القريبة الواعدة مثل العراق ويران والشام والاردن التي لديها قوة شرائية كبيرة تتجه عادة الى اسواق الذهب الأكثر استقرارا ولهذا يجب تهيئة البيئة السياسية المحلية وتنظيم السوق حتى يتثنى لنا جذب عملاء من جميع أنحاء العالم.

### أحدث التصميم الحديثة

من جهتها قالت ممثلة شركة نون للمجوهرات نادية الحرصي ان إقامة معرض للذهب والمجوهرات تمثل فرصة ثمينة للتعرف

أعلنت كل من شركة مجوهرات الأربش الحديثة ونون للمجوهرات عن مشاركتها في معرض «كنوز 2013» الذي ينظمه الاتحاد الكويتي لتجار الذهب والمجوهرات خلال الفترة بين 13 و 18 ابريل بفندق كورت يارد ماريوت (قاعة الراهبة)، حيث أكد عدنان الأربش ممثل شركة الأربش على أهمية إقامة المعارض بشكل عام لاسيما المتخصصة، مشيرا الى انها بمنزلة حلقة وصل بين المصنعين والشركات المصدرة من جهة والاسواق العالمية والمستهلك المحلي من جهة أخرى حيث تسمح المعارض للشركات بتقديم كل ما هو جديد في عالم المجوهرات والذهب.

أوضح الأربش ان معرض كنوز 2013 يعد احد اكبر تقام في الكويت لاسيما انه يحظى بثقة كبرى الشركات العاملة في مجال الذهب والمجوهرات.

وقال ان أبرز المشاكل التي تواجه صناعة الذهب والمجوهرات في الكويت تنحصر في محدودية السوق وصغر حجمه الى حد ما مقارنة مع باقي الاسواق المجاورة الأخرى في المنطقة، حيث تعتمد كتجار تجزئة بشكل كبير على العملاء المحليين فقط وهو ما يحول دون تحولنا الى مصدرين عالميين.

وأضاف: أحث على تعزيز مكانة شركات الذهب والمجوهرات في الاسواق العالمية وتقوية علاقتهم مع العملاء الخارجيين، كما ادعو المسؤولين الى تذليل العقبات امام صناع الذهب والمجوهرات وتطوير قوانين التجارة والصناعة وتقف الذهب والمجوهرات التي من المفترض تحسين آلياتها وتطوير قوانينها.

## «الشايح تفتح» أول متجر «سبرينكلز كب كيك» من بيفرلي هيلز



(سعود سالم)

دلال واليسا البينديا ونادر حلال ودانييل وانستاسيوس وفريق «سبرينكلز كب كيك»



أشهى النكهات من «سبرينكلز كب كيك»



ترحيب بضيوف «سبرينكلز كب كيك»

الولايات المتحدة الأميركية، وتماشيا مع أهدافنا المتمثلة يومياً بعملية تحضير وخبز المعجنات بشكل كامل في فرن كل متجر، ويسعدني أن تباشر علامتنا التجارية انطلاقاً من هنا لكي نعطي مزيداً من زبائننا في الكويت الفرصة لتذوق نكهات سبرينكلز كب كيك الشهية..

بصوره قال محمد عبدالعزيز الشايح، رئيس مجلس الإدارة التنفيذي في شركة محمد حمود الشايح: «تحظى علامة سبرينكلز كب كيك بشهرة واسعة في

الولايات المتحدة الأميركية، وتماشيا مع أهدافنا المتمثلة يومياً بعملية تحضير وخبز المعجنات بشكل كامل في فرن كل متجر، ويسعدني أن تباشر علامتنا التجارية انطلاقاً من هنا لكي نعطي مزيداً من زبائننا في الكويت الفرصة لتذوق نكهات سبرينكلز كب كيك الشهية..

بصوره قال محمد عبدالعزيز الشايح، رئيس مجلس الإدارة التنفيذي في شركة محمد حمود الشايح: «تحظى علامة سبرينكلز كب كيك بشهرة واسعة في



كب كيك... ولا ذئ

## «جي دبليو ماريوت» يستضيف أول مهرجان للمأكولات البيروفية



(قاسم باشا)

فريق العمل.. ومشاركة بالأزياء البيروفية

## واردات «ماكدونالدز» من لحوم الدواجن الحلال لمجلس التعاون تتجاوز 12 ألف طن في 2012



مسؤولي الجمارك في البلدان المستوردة.. وأضاف: «نحن حريصون على التزام موردينا بطريقة البئح المتوافقة مع الشريعة الإسلامية، الأمر الذي يتطلب التعامل بشفاقة مع الجهات المعنية في جميع البلدان لضمان حصول مطاعنا على أجود أنواع الأظعمة.. منذ الانطلاقة الأولى لماكدونالدز في منطقة دول مجلس التعاون الخليجي في عام 1993، دأبت الشركة على تقديم أجود الأظعمة الحلال لجميع زبائننا من خلال اعتمادها موردين مؤهلين، وتؤكد الشركة باستمرار على التزام مورديها بلوائح أنظمة الذبح الحلال على الشريعة الإسلامية، فجميع الموردين ملتزمون بالمعايير العالمية الرسمية، وقوانين ماكدونالدز الداخلية لسلامة الأغذية. بالإضافة إلى ذلك، توجب ماكدونالدز على مورديها الوفاء بالمسؤولية الاجتماعية في مجالات رعاية الحيوان وتوفير العلف الحيواني، وأيضاً في عدم استخدام المضادات الحيوية لتسريع عملية النمو. وحرصت ماكدونالدز على عرض الشهادات المصدقة من مراكز الذبح الحلال في جميع مطاعها وعبر موقعها الإلكتروني www.mcdonaldsarabia.com. يأتي ذلك انطلاقاً من مبدأ الشفافية التي تتبناها ماكدونالدز لتأكيد حصول عملائها على كامل الثقة والاطمئنان، فجانبا شهادات الحلال، تقدم ماكدونالدز لزبائنها برنامج «الباب المفتوح» للاطلاع عن كثب على طريقة تحضير جميع الوجبات في مطابخها، ويمكن للزوار القيام بهذه الجولات في أوقات محددة لتجنب أي ازدحام خلال فترات ذروة الطلب على الوجبات.

دبي - الإمارات العربية المتحدة: أعلنت «ماكدونالدز العربية» عن تخطي وارداتها إلى مطاعها البالغ عددها أكثر من 369 مطعماً في منطقة دول مجلس التعاون الخليجي، أكثر من 12 ألف طن من لحوم الدجاج الحلال في عام 2012 بارتفاع قدره 12,3٪ عن العام الماضي. وتعود هذه الزيادة في الواردات بسبب ارتفاع الطلب على وجبات الدجاج في مطاعم ماكدونالدز بالمنطقة مقارنة بالوجبات الأخرى. وتعتبر ماليزيا المورد الرئيسي للحوم الدجاج الحلال عالية الجودة لجميع مطاعم ماكدونالدز بالمنطقة، حيث تجهيز لحوم الدواجن بتطبيقاتها أكثر معايير الحلال صرامة. تم الكشف عن ذلك أثناء زيارة للماليزيا قام بها وفد من الكويت مؤخراً، للاطلاع على أحدث الأنظمة التي تعتمدها ماكدونالدز في مجال الذبح الحلال، وضم الوفد مدير إدارة الغش التجاري بدولة الكويت وعدداً من المسؤولين من ماكدونالدز، حيث قاموا بزيارة الهيئة المشرفة على تطبيقات الحلال «جاكيم» التابعة للحكومة الماليزية، ومصنع «ماك فود» والمسلخين المعتمدين لتجهيز لحوم الدجاج الحلال، وهناك تقوم الهيئة بالإشراف على جميع المراحل. ويعمل في مصنع 1,200 موظف جميعهم حاملو شهادات المسلخين من الهيئة. وقال يوسف عبدالغني المدير التنفيذي لشركة ماكدونالدز الشرق الأوسط وأفريقيا: «تولي ماكدونالدز أهمية قصوى لتوريد الأظعمة الحلال، حيث يتم الكشف عن لحوم الدواجن ومصادقتها من قبل السلطات المحلية، والمسؤولين عن ضمان مطابقة المنتجات الغذائية لأحكام الشريعة الإسلامية في البلدان المصدرة،



جورج عون وغوستا فويرافو يفتتحان المهرجان



حضور ديبلوماسي

يعرفنا على مكونات فريدة ونكهات استثنائية وأطباق تحتل الصدارة في عالم الطهي. ونحن نفخر في ماريوت بسبعينا الى تعزيز وتنمية اندماج الحضارات المتعددة في المجتمع المحلي.. لمزيد من المعلومات عن خيارات الطعام في فندق جي دبليو ماريوت الكويت، يرجى زيارة موقع diningatjwmarriottkuwait.com. لحجز مشاركتكم في مهرجان بيرو، يرجى الاتصال بفندق جي دبليو ماريوت على الرقم 22455550 أو على الخط الساخن 99205554.

الخاص بالمأكولات، ومدارس الطهي العالمية، وحفلات عشاق الطعام مثل مهرجان ميستورا للمأكولات الذي جذب حوالي نصف مليون شخص الى العاصمة البيروفية ليما في عام 2012. كما فازت البيرو بالمرتبة الأولى كوجهة رائدة للمأكولات وذلك في مهرجان جوائز وارلد ترافسل ال 19 الذي عقد في نيودلهي، الهند. وبهذه المناسبة، قال المدير العام لفنادق ماريوت الكويت جورج عون: «نحن فخورون باستضافة هذا المهرجان الثقافي المعروف عالمياً، الذي

مع نظرائه في فندق جي دبليو ماريوت، لعرض خبراتهم في الأطباق البيروفية الشعبية مثل كوفيش الأسماك، وطبق لومو سالنادو (سوتيه لحم البقر) وطبق بولبول آل أوليفو (أخطبوط في صلصة الزيتون الأسود) وغيرها من الأطباق الشهية التي ستقدم في لا براسيري. وكانت صحيفة «فاينانشال تايمز» المرموقة قد وصفت البيرو بأنها «القوة العظمى للمأكولات»، حيث يتزايد الاهتمام بالبيرو بوصفها مقصداً لوجلات تذوق الطعام ورحلات السفاري

قام فندق جي دبليو ماريوت الكويت بالتعاون مع سفارة دولة البيرو في الكويت والجلس الوطني للثقافة والفنون والآداب في الكويت بتنظيم حفل افتتاحي خاص بانطلاق أسبوع مهرجان المأكولات البيروفية للمرة الأولى في الكويت. وكان هذا المهرجان المميز في مطعم لا براسيري في فندق جي دبليو ماريوت، ويتضمن برنامج المهرجان عرضاً للأطباق والمأكولات البيروفية الشهية، إلى جانب العروض الموسيقية والفنية، والعباءات البيروفية المصنفة حسب الطلب ليرتديها المشاركون ويحصلوا على صور فوتوغرافية تخلد هذه المناسبة، وخلال المهرجان، تم استخدام مجموعة من الراقصين المحترفين من البيرو إلى الكويت خصيصاً لهذا الحدث، وستؤدي هذه الفرقة رقصة «المارينارا» الوطنية البيروفية التي تمتاز بالاناقة والتعقيد. ويمكن للضيوف الاطلاع على طباق الشيف الشهير خافيير مورانتي من مطعم اندينا الذي يعتبر واحداً من الوجهات الرائدة للتمتع بمأكولات أميركا الجنوبية. وسيجتمع الشيف مورانتي



أشهى المأكولات البيروفية



فكرة فلكلورية من البيرو