



محمد الجديدي

المجددي: «معجزة الشفاء» تفتح فرعين جديدين بالفروانية والجھراء وهدفنا تقديم منتجات مميزة

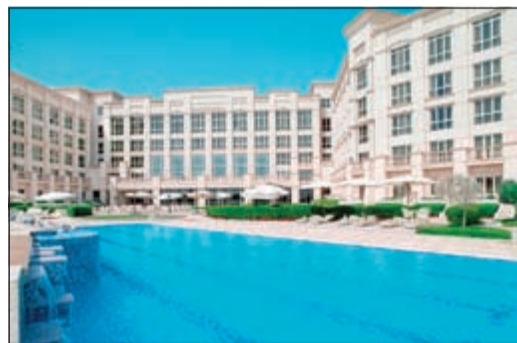
أعلن المدير الإقليمي لشركة غسل معجزة الشفاء محمد المجددي عن افتتاح فرعين جديدين للشركة أحدهما بمحافظة الفروانية والأخر بمحافظة الجھراء ضمن سلسلة فروع ومعارض الشركة المنتشرة بجميع مناطق الكويت، مشيراً إلى أن ذلك يأتي وفق إطار واستراتيجية محددة تحرص عليها إدارة الشركة بهدف الوصول بمنتجات الشركة الغذائية المختلفة والمتنوعة ذات القيمة الغذائية المضافة إلى أكبر عدد من المستهلكين الذين أصبح عددهم في ازدياد مطرد.

وأشار المجددي إلى أن السوق المحلي بات يتسع لافتتاح مزيد من الأفرع الجديدة بما يتناسب مع الطلب المتزايد من قبل الجمهور المستهلك على منتجات غسل معجزة الشفاء التي استطاعت كسب ثقة مختلف فئات المجتمع الكويتي الذواق والقادر على معرفة المنتج الجيد ذي الجودة الغذائية والصحة العالية في ظل تنافس قوي تشهده المنتجات الغذائية الصحية، مشيراً إلى أن القائمين على إدارة الشركة يعتمدون في المقام الأول على كسب ثقة المستهلك الذي يستطيع التمييز بين مختلف هذه المنتجات ويحدد أياً منها يقدم له ولأسرته القيمة الغذائية المضافة التي نغفر بأن منتجاتنا ومن خلال نسب المبيعات وصافي الأرباح السنوية تؤكد لنا نجاحنا في هذا الجانب.

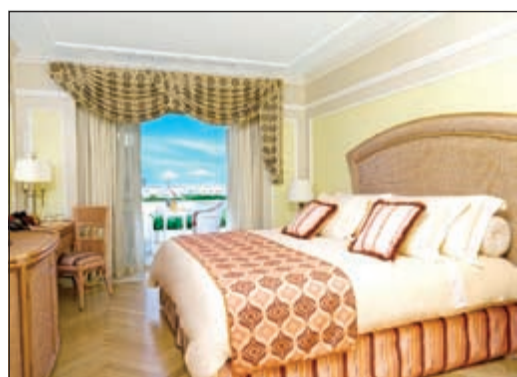
وأشار المجددي إلى أن تعدد الشركات الغذائية التي تقدم نفس المنتج صار يفرض نوعاً من المنافسة سواء في جودة المنتج أو عرض أقل الأسعار وهذا ما تحرص على تسويقه والالتزام به شركة غسل معجزة الشفاء إضافة إلى الحرص على توفير جميع عوامل الراحة المختلفة للعمليات لبدء من فخامة المعارض والتزامها بالمعايير الصحية والإشراطات القانونية وانتهاء بالوصول بمنتجاتنا إلى العميل إلى أقرب مكان يتواجد فيه من خلال افتتاح المزيد من الأفرع الجديدة للشركة على مستوى مناطق الكويت.

وأوضح المجددي أن العوامل السابقة أدت إلى ارتفاع نسبة الأداء الخدمي لشركة معجزة الشفاء من خلال تطوير خطوط الإنتاج وتوظيف التكنولوجيا الحديثة والمتطورة في صناعة الأغذية والإستاعة بخبرات عالمية من خلال توقيع عدد من الاتفاقيات مع عدد من الشركات المتخصصة في مجال الأغذية بشكل متواصل ومستمر، مبيهاً أن تلك الإجراءات التي تلتزم بها الشركة أدت إلى قفزة كبيرة ونقله نوعية متميزة في عملية الجودة في مستوى أداء الشركة الذي انعكس على جودة المنتج الغذائي الذي تطرحه معجزة الشفاء في الأسواق.

«الريجنسي» يطلق عروض الصف الرائعة



أعد فندق الريجنسي الحاصل على جائزة أفضل فندق فاخر في الكويت عرضاً مذهلاً لرواده في فصل الصيف ليتمكنوا من الاستمتاع بموقعه الخلاب على الخليج العربي والاستفادة من عروض التوفير المدهشة. هذا ويستيقظ فندق الريجنسي لنزلاته ولفترة محدودة فقط فرصة الاستفادة من عرض الصيف الرائع الحصري على أسعار الغرف الفاخرة والتي تبدأ من 55 ديناراً لليلة الواحدة - خاضعة لرسوم الخدمة 15٪ - الأمر الذي يمثل توفيراً يصل إلى أكثر من 50٪. يسري هذا العرض على الغرف المزدوجة الفاخرة ويشمل السعر وجبة إفطار بوفيه كامل بالإضافة إلى خدمة توصيل مجانية إلى مول الأفتنوز، مارينا مول والمركز العلمي. يمكن لجميع النزلاء الاستمتاع بالدخول المجاني إلى أجناس السباحة والشواطئ الساحرة، ويوفر الفندق لهم خدمة الإنترنت كذلك خدمة الإنترنت اللاسلكي المجانية «Wi-Fi» في جميع أنحاء الفندق، كما يمكن للسيدات أيضاً الاستفادة من استراحة السيدات الخاصة والحصرية من الساعة 9 صباحاً وحتى الساعة 7 مساءً. «يشهد فصل الصيف العديد من الأحداث الاستثنائية في فندق الريجنسي» نقلًا عن راسيل لوفلان - مدير المبيعات والتسويق في فندق الريجنسي - «نحن بصدد الإعلان عن إطلاق متجر حلويات الريجنسي غورميه في الأسابيع المقبلة، الأمر الذي يتزامن مع وصول التسليمات التفضيئية الإيطالية الجديد كارمن دي فيليبو والذي بدوره سيغري قائمة الطعام في مطعم طريق الحرير بالأطباق الإيطالية لفترة محدودة فقط. وبالطبع لدينا أيضاً عروض خاصة بمناسبة شهر رمضان الكريم وعيد الفطر بالإضافة إلى خصومات مذهلة على الأجنحة والعديد من العروض الأخرى خلال موسم الإعياء». أما في يونيو، فسيقيم 5 من أشهر طهاة فندق الريجنسي القادمين من إيطاليا وكندا وفرنسا ومالطا ولبنان بتقديم بوفيه غداء يومي جديد في مطعم طريق الحرير يشتمل على أرقي الأطباق في كل من مطابخ هذه البلدان الخمسة. «لقد استطاع فندق الريجنسي من خلال عروضه ذات القيمة المضافة والحصرية والفريدة من نوعها إثبات أن قضاء الصيف في الكويت يوفر فرصاً لا تعد ولا تحصى»، مدير فندق الريجنسي العام معلقاً، أوريليو جيروودو.



جانب من الحفل

جميرا شاطئ المسيلة يستضيف نخبة من المدونين والصحافيين المحليين



ترحيب بضيوف جميرا المسيلة

في الكويت، وبعد الانتهاء من الجولات في الفندق، جرى تقديم مأدبة عشاء أعدت خصيصاً على شرف المشاركين في أجواء فريدة على الشاطئ وسط أشجار النخيل ونسيم البحر. كما شمل حفل العشاء سحوبات عديدة وجوائز قيمة.

فيه، وبسرنا ويشرفنا الالتقاء بأصدقائنا من وسائل الإعلام الذي تكرموا وقبلوا دعوتنا لينعموا بضيافتنا وما يقدمه الفندق من مذاق أصيل لضيوفه. وسوف تبقى قنوات التواصل مفتوحة، وأتطلع إلى علاقة عمل ممتازة مع الكتاب والمراسلين



مارك جريفيث مع فريق العلاقات العامة وفريق السبا

وضع الأساس لمستقبل واعد للطلاب من خلال مفاهيم الشركة الفريدة «إيكيا» تفتح أبوابها للمتدربين من جامعة الكويت



لقطة تذكارية للمشاركين ببرنامج التدريب

قسم الاسترجاع والتبديل، تعد إيكيا الكويت شركة رائدة في مجالها، حيث تقوم بدعم المجتمع الذي تعمل من خلاله وتسهم في كافة مبادرات تنمية الشباب مثل برامج التدريب الصيفي والبطولات الرياضية وغيرها من الأنشطة والمبادرات الاجتماعية، كشهادة امتحان الشعب الكويتي على ثقته بإيكيا منذ أكثر من 28 عاماً.

قسم التصميم إلى أربع مجموعات، حيث درست كل مجموعة قسماً مختلفاً من أقسام الشركة القابلة للحلول، وذلك لإضافة حلول ممكنة مع الأخذ بعين الاعتبار مفهوم إيكيا. وقامت المجموعات بالتركيز على أربعة أقسام مختلفة شملت التوريد والخدمات اللوجستية، وخدمة العملاء والتدريب، وبالإضافة إلى

رعت إيكيا الكويت مؤخرًا حفل تخرج طلاب نظم الإنتاج والإدارة - قسم الهندسة، بجامعة الكويت الذين تدريبوا في متجر إيكيا، وذلك في فندق كوستا ديل فوندي هذا ويعمل برنامج التدريب الداخلي كقاعدة أساسية لكافة الطلاب لاكتساب التدريب العملي ومعرفة الوظائف الرئيسية عبر مختلف أقسام إيكيا الكويت. وتم تقسيم طلاب

عروض مميزة خلال الصيف في موفنبيك البدع



يقفخر فندق ومنتجع موفنبيك البدع بمطاعمه العديدة والمتنوعة التي تقدم أكالات مختلفة على مدار الساعة. مطعم بداني الشهير بتقديم أشهى وألذ المؤكولات البحرية بالكويت.

يقدم فندق ومنتجع موفنبيك البدع - الكويت العديد من العروض الصيفية المغرية خلال فترة الصيف وتشمل تخفيضات كبيرة على أسعار الغرف تصل إلى 30٪ خصماً اعتباراً من 10 مايو وحتى 15 سبتمبر 2013. كما يشمل العرض كذلك أنشطة ترفيهية وبرامج متنوعة لأطفال من بينها ألعاب الفيديو، شد الحبل، المسابقات، الرياضات المائية والعديد غيرها. ويشجع موفنبيك البدع بين الرفاهية والأعمال كما يتميز بموقع استراتيجي على الساحل في منطقة السالمية - المنطقة السكنية والتجارية الأكثر رواجاً بالكويت.



جيمي أوليفر و«فيليبس» يقدمان الطباخ المنزلي «Home Cooker» الجديد

أطلقت معارض لاسايت من الكترولنيات الغانم- فيليبس Philips، بالتعاون مع الشيف العالمي الشهير جيمي أوليفر، جهاز الطهي الجديد الطباخ المنزلي «Home Cooker»، الذي صمم خصيصاً لتقديم منهجا مبتكراً للطهي المنزلي فهو جهاز ثوري يلبي جميع احتياجات العائلة.

ويعتبر الطباخ «Home Cooker» من فيليبس Philips الجهاز الأول من نوعه فهو متعدد الوظائف ويشتمل تحضير وطهي الطعام دون الحاجة إلى أي إشراف، فهو يقطع ويحرك ويقلي ويغلي على البخار، ويمكن تركه للقيام بهذه المهام وحده. وتعليقاً على هذه الإضافة الجديدة القيمة لعائلة فيليبس Philips قالت أولزم فيدانسبي، نائب الرئيس والمدير العام لفيليبس Philips أسلوب حياة المستهلك، الشرق الأوسط وتركيا وأفريقيا: «تفخر فيليبس Philips بتعاونها مع جيمي أوليفر، الذي يعد رمزاً عالمياً كبيراً في الطهي المنزلي الأصلي، في إنتاج هذا الجهاز المبتكر الأول من نوعه، الذي يلبي متطلبات واحتياجات العائلة. ويساعد الجهاز الجديد على إطلاق العنان للشيف الموجود في جميع عشاق الطعام الذين يحرصون على طهي الأطباق». يتميز الطباخ المنزلي «Home Cooker» بمشدرات لا تضاهي لما يوفره من مزايا ووظائف طهي متعددة مثل التحريك والتقطيع والطهي والسلق والقلي والطهي على البخار والسوتيه. ويفضل تقنية التحريك التلقائي «Autostir» الجديدة، فالجهاز مجهز بذراع تحريك فريدة تقوم بتحريك الطعام تلقائياً، هذا بالإضافة إلى الخصائص الأخرى المتميزة مثل تقنية الحرارة المثالية «Perfect Temp» ومؤقت «QuickSet» الذي يمكن المستخدمين من التحكم بالحرارة والتوقيت حتى 99 دقيقة، مما يوفر الوقت والجهد المطلوب للوقوف في المطبخ.

بوره قال جيمي أوليفر: «لا شك أنه من الصعب الحصول على طعام منزلي طازج وصحي كل يوم، وخاصة عندما يكون الأهل أصحاب المهن لا وقت لديهم لقضائه في المطبخ، وهنا تبرز الحاجة إلى الطباخ المنزلي «Home Cooker» المبتكر الذي يجهر أشهى الأطباق بغض النظر عن مستوى مهارتك بالطهي، فهو يحرك الطعام بنفسه ولا يتطلب منك الوقوف في المطبخ كما يمكنك إضافة مساتك السحرية للوجبة إن رغبت». وبالإضافة إلى ذلك، يمكن استخدام جهاز التقطيع «Cutting Tower»، الخاص به لتقطيع الخضراوات على شكل شرائح أو قطع صغيرة أو طولية أو حتى تقطيع الجبن واللحم دون الحاجة لاستخدام السكين مباشرة في وعاء الستانلس ستيل خلال أي مرحلة من مراحل الطهي. ويمكن للمستخدم اختيار المكونات ووضعها في الطباخ المنزلي «Home Cooker»، السذي عد ثورة في عالم الطهي المنزلي، لإعداد الوجبات اللذيذة، كما يمتاز بخاصة التوقف التلقائي عندما تكون الوجبة جاهزة، ما يعطيك الوقت الكافي للاستمتاع بالنشاطات الأخرى داخل البيت.



دار فرانسيس كوركدجيان باريس تطرح «عود مود» لدى بارفيوميري داكسبسيون



«عود مود» (أجواء العود المميزة) - OUD Mood ..ماذا عن العود؟ شكل العود برائحته القوية والغنية في حالتها الخام مصدر الوحي لفرانسيس كوركدجيان الذي يستمر في استخدامها وسيلة لا غاية بحد ذاتها. اقتحم العود عالم كوركدجيان عام 2012 فما كان من الأخير إلا أن انكب على تلميطه وتهذيبه وتطويره حتى انبعثت منه الأناقة الفرنسية وشرارة العواطف الجياشة. استقدم كوركدجيان العود الأكثر ندرتة والأغلى ثمناً من لاوس، فأضاف نغمة مميزة على عطوره من دون أن يسد بآن تطفي على السيففونيا الكاملة. تجسد مجموعة «عود مود» (أجواء العود) منهل الوحي المطلق الذي استمدته فرانسيس كوركدجيان إثر لقائه بهذه المساءة الخام الرائعة المنتقاة بعناية. فأخذ يتخيل العود باقة من الأحاسيس والمشاعر بدلا من مجموعة عيدان مخلقة في نثار عطر. تعزف أجواء العود نغمات السحر والدفء والراحة فتبعث رائحة نغمة قوية ومركرة. «فيلفت مود» - Velvet mood: يضفي العطر المخملي الملكي العابق إحساسا بالكثافة والسلاسة في آن، إنه تزواج القرقة القادمة من سيلان والزعفران ويلسم كويهاوم البرازيلي الذي يولد رائحة العود العطرة. «سلك مود» - Silk mood: إن هذا العطر الحريري عطر ذو رائحة نفاذة بللمسة الزهرة البالغة الرقة والنعومة. يمثل هذا العطر سحرا وأسارا ناعمة من وردة بلغارية، ويتمازج فيه البانوني المغربي الأزرق وورق البردي. «كشمير مود» - Cashmere mood: نسج هذا العطر الشرقي برقة «البشرة المتجددة» الناعمة الملمس العطرة. وصل العود بضعم لباديانوم المغربي وضمغ البنزوين البلسمي والفانيليا. متوافر لدى بارفيوميري داكسبسيون، مركز الحمراء الفاخر، وبارفيوميري داكسبسيون المول الأفتنوز.