

بمناسبة اليوم العالمي لمرض السكري «الأهلي» يقدم خصومات لعملائه في «رويال حياة»



نسبة HbA1C وتحليل الزلال فقط بـ 20 ديناراً، أو باقة السكري الكاملة والتي تشمل اختبار السكر في الدم أثناء الصيام ونسبة HbA1C وتحليل الزلال وفحص الدم الكامل وفحص الدهون والفحص الكليوي فقط بـ 50 ديناراً. لمزيد من المعلومات حول البنك الأهلي الكويتي يرجى زيارة eahli.com أو الاتصال على خدمة العملاء عبر «أهلي» على 1899899.

الاجتماعية، ويستطيع عملاء البنك الأهلي الكويتي الحصول على خصومات تصل إلى 40٪ من العلاجات في مستشفى رويال حياة عند الدفع باستخدام بطاقة السحب الألي أو بطاقات الائتمان للبنك الأهلي الكويتي. وسيتمكنون أيضاً من شراء باقة مصغرة لاختبارات مرض السكري في مستشفى رويال حياة التي تحتوي على اختبار السكر في الدم أثناء الصيام،

دعم البنك لليوم العالمي للسكري جزء من مبادراته المستمرة والتزامه بالمسؤولية الاجتماعية

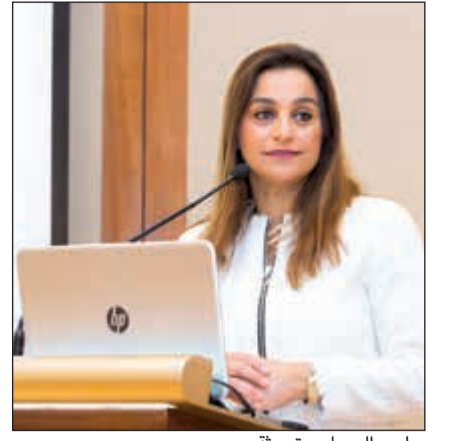
بمناسبة اليوم العالمي للسكري، يقدم البنك الأهلي الكويتي لعملائه الكرام بالتعاون مع مستشفى رويال حياة مجموعة من الخصومات الخاصة لمرضى السكري، اعتباراً من 14 نوفمبر وحتى 31 ديسمبر المقبل.

وتحتفل منظمة الصحة العالمية باليوم العالمي للسكري بتاريخ 14 نوفمبر من كل عام، ويحرص البنك الأهلي الكويتي على استغلال هذه الفرصة لتبسيط الضوء على التوعية بمرض السكري والعلاجات الفعالة لهذا المرض، فمرض السكري أصبح قضية رئيسية في الكويت، حيث تقدر نسبة المصابين من البالغين في الكويت بنحو 20٪.

ويعتبر دعم البنك الأهلي لليوم العالمي للسكري جزءاً من مبادراته المستمرة التي تعكس التزامه بالمسؤولية



فرحة التخرج



سلمى الحجاج متحدثة

بنك الخليج يحتفل بتخريج دفعتين من برنامج «أجيال»: نحو مستقبل مصرفي واعد



صورة جماعة لخريجي البرنامج

أقام بنك الخليج حفل تخرج طلاب برنامج تطوير الخريجين «أجيال» يوم الأربعاء 9 الجاري في فندق الجيمرا شاطئ المسيلة، واحتفل البنك بنجاح طلاب مجموعتي «أجيال 1» و«أجيال 2» الذين أكملوا البرنامج لعامي 2015 و2016 على التوالي.

وكان بنك الخليج قد قام بتأسيس برنامج تطوير الخريجين «أجيال» بالتعاون مع معهد الدراسات المصرفية بهدف تعزيز ودعم المواهب الكويتية الشابة وتهيئتهم لبلوغ مستوى «المصرفي الشامل» وتولي مناصب قيادية بالبنك في المستقبل.

ولم يقتصر الحفل على تكريم الخريجين، بل امتد إلى الاحتفال بالمتفوقين في البرنامج أيضاً، وجاء الحفل انعكاساً لمدى التزام البنك بتوفير فرص عمل للشباب الكويتي من خلال بناء كوادر من الشباب المصرفيين المحترفين بما يعود بالفائدة على كل من البنك والكويت على حد سواء، وتعليقاً على هذه المناسبة، قالت مدير عام الموارد البشرية في بنك الخليج سلمى الحجاج: «إنه لمن دواعي فخرا واعتزازنا أن نحتفل بأول دفعتين من خريجي برنامجنا «أجيال» لتطوير الخريجين، ويعكس البرنامج التزامنا بتطوير الشباب الكويتي وتدريبهم وتحفيزهم على الاحتراف في مجال العمل المصرفي، وأنا على يقين من مساهمة هؤلاء الخريجين في تقدم البنك، مع إحداث الفرق في القطاع المصرفي والمالي الكويتي». وبدأ الحفل بمراسيم

الحجاج: البرنامج يعكس التزامنا بتطوير الشباب الكويتي وتدريبهم على الاحتراف في مجال العمل المصرفي

البرنامج استمر لمدة 9 أشهر من التدريب المكثف ونقطتية كل الجوانب المصرفية

استقبال ودخول الدفعتين من الخريجين، وتخلله عرض لفيلم قصير عن البرنامج، تلاه الكشف عن الشعار الجديد للبرنامج، ومن ثم قام عدد من كبار مسؤولي البنك بإلقاء كلمات، تلتها كلمات لأوائل الخريجين، كما تم تكريم أفضل طالبين لكل دورة تدريبية ضمن البرنامج، وهم: علي الزكوي وشهد درويش عن سنة 2014-2015، ويوسف الجبران وريما سليمان عن سنة 2015-2016. ونوهت الحجاج باعتزاز البنك ببرنامج «أجيال» وآثاره الإيجابية قائلة: «نشعر بغاية الفخر والاعتزاز بهذا البرنامج الفائق، الذي يستمر لمدة 9 أشهر من التدريب المكثف ويغطي كل جوانب العمل المصرفي، بدءاً من المبادئ الأساسية ومسوراً بالإقتصاد المالي والقوانين واللوائح المصرفية وتمويل الأفراد والشركات، وانتهاء بإدارة المخاطر ومكافحة عمليات غسل الأموال، والمبادئ الأخلاقية المصرفية، والتوجه نحو خدمة العملاء، كما يعزز البرنامج قدرات المشاركين على التفكير النقدي والتحليلي والإبداعي، ويعمل على تنمية مهارات تقديم العروض، بالإضافة إلى تعريف المشاركين بمفهوم المسؤولية الاجتماعية للشركات».

وتتم عملية اختيار المشاركين في برنامج «أجيال» على النحو التالي: يمكن للموظفين الكويتيين، الذين مضى على عملهم في البنك سنة واحدة على الأقل، وبما لا يزيد على ثلاث سنوات، أن يتقدموا بطلباتهم عبر



شعار برنامج «أجيال»

تشكيلة «NORCIA» الجديدة المرصعة بالماس من ساعات «GIANFRANCO FERRE»

التفاصيل الصغيرة، ليخلق تحفاً فنية تأسر القلوب، رؤيته بعيدة المدى تجاوزت حرفة تاريخ الأناقة ومن عصره، لتصنع مستقبلاً جديداً للصناعة فاقت الروح بتكرارها، فمأن يحل ذكر عراب الأناقة Gianfranco Ferre حتى يفوح أريج إنجازاته العظيمة ومسيرته العطرة ويتبادر إلى أذهاننا أروع التصاميم التي حاكها على مدى مسيرته الإبداعية، حيث بدأ مشواره بخطوات ثابتة تركت أثراً لا يمحي حتى اليوم، كما أنه أضاف من روحه الشغوفة، بالفن إلى ابتكاراته المتميزة، ليتفتح العالم أجمع بساعات لا مثيل لها، وترك لنا إرثاً ثميناً يعبق بأصالة الذوق الإيطالي الرفيع، وبإضافة حسه الفني لعلمه المتقن حقق Gianfranco Ferre النجاح بطريقته الخاصة، وروائع جينيف لساعات تقدم التشكيلة الجديدة NORCIA من Gianfranco Ferre المرصعة بالأماس، التي تتسم بنعومة التصميم المفعم بالألوانة الأمر الذي يتوجها لتكون الهدية الأروع للأُنسَى الراقية مرهفة الأحاسيس، وهي متوافرة لدى روائع جينيف للساعات.



الفريدة من نوعها بتصاميم Gianfranco FERRE، كما أن الارتقاء بالفن العصري يخلق مفهوماً متجدداً للأناقة لكل موسم، ولرقة الشتاء ودفئه نصيب ولتجديد عهد الأوبة نصيب آخر، وكعهدها تبادر روائع جينيف بانتقاء تصاميم منقطعة النظير التي تثيري إحساس مرتديها بالتميز، و GIANFRANCO FERRE مصمم أعني بارع، اتقن حياكة

تطرح روائع جينيف للساعات التشكيلة الجديدة «NORCIA» من ساعات GIANFRANCO FERRE المرصعة بالأماس. وبامتزاج اللون الذهبي المشع مع بريق الألماس، فإن تشكيلة ساعات من GIANFRANCO FERRE النسائية الجديدة تمكح تألقاً يخطف الأبصار. ومن مميزات الساعة التصميم الهندسي لمينا الساعة الذي يتجلى بالخطوط المشابهة لأشعة الشمس وإطار من الترصيع الألماسي المتعالي يزين الساعة وكذلك قطع الألماس النقي التي تحل محل الأرقام في مينا الساعة. وتنتشر بشكل جذاب في منتصف الساعة ليعطي فخامة ورقياً ويظهر نقاء الألماس المرصع كلوحة فنية في قمة الدقة والجاذبية، والحدير بالذكري أنها تحتوي على 102 فص على إطار الساعة وتتوافر منها اللون الذهبي الخالص والذهبي المزوج مع الفضي والحاسي مع الفضي لترضي جميع الأنواق وخاصة الذوق الخليجي المعروف باهتمامه كثيرًا باتباع أحدث خطوط الموضة في عالم الأزياء والمجوهرات. وعندما يتمزج شغف الإبداع بحرفية الصنع، تتجسد العجائب الفنية

بداية مشرقة لفصل الشتاء الدافئ بإطلالة تمنحك رومانسية مفعمة بالحيوية

افتتاح مطعم «أبل بيز» في «أرجان البدع»



أشهى المأكولات



قص شريط الافتتاح



فرع «أبل بيز» في «أرجان البدع»

احتفاله. وخلال حفل الافتتاح، قالت الرئيسة التنفيذية جوليا سنبوارت: لا يهمننا أن نكون في المركز الأول، بقدر ما يهمننا ولاء العملاء وتقديم تجربة مرضية لهم. يذكر أن أول فرع لـ «أبل بيز» في الكويت تم افتتاحه عام 1999، تحت إدارة مجموعة من تحقيق انتشار واسع لهذه العلامة التجارية في الكويت التي أوصلت عدد أفرع أبل بيز في الكويت إلى ثمانية مع افتتاح فرع أرجان البدع.

في الركن الخاص بالتصوير واحتفلوا بتناول أشهى الأطعمة والمشروبات في سهرة الافتتاح. والمطعم الجديد مصمم بطريقة المطبخ المفتوح الذي يمنح الزبائن تجربة مختلفة أمام طاولته جلوسهم التي يمكن من خلالها الاطلاع على كيفية تحضير الطعام بمكوناته الطازجة بأسلوب إبداعي، ليقيم لهم تجربة تذوق مختلفة، فمن خلال صوت أعاد الطعام إلى رائحته وأسلوب تحضيره كاملة يعيش الزبون تجربة كاملة من الحماس والمتعة كجزء من

المطعم الجديد مصمم بطريقة المطبخ المفتوح الذي يمنح الزبائن تجربة مختلفة أمام طاولته جلوسهم

يمثل فرع «أبل بيز» في البدع مفهوماً فريداً من نوعه للحظات الاحتفال الممتعة، وهو يبرز «أبل بيز» بأسلوب جديد في منطقة أوروبا والشرق الأوسط وشمال أفريقيا، إذ يأتي بتصميم فريد من نوعه يتوج الفن الحديث والمتطور الذي يجمع بين التجربة الجديدة كلياً والمستوحاة من منعة أوقات الاحتفال، وشعار أبل بيز الذي يؤكد بأن «هناك دائماً سبب للاحتفال»، ما يمنح هذه العلامة التجارية مجالاً أوسع للانتشار. وفي 19 أكتوبر الماضي، احتفلت «أبل بيز» بافتتاح مطعمها في أرجان البدع بمفهوم جديد عنوانه «وقت الاحتفال»، حيث تلمس الحضور منذ دخولهم الطاقة الإيجابية للاحتفال التي استقبل فيها موظفو «أبل بيز» جميع الحضور، في ليلة مليئة بالمرح تجمع بين الأصدقاء والعائلة في المطعم. أجواء الاحتفال في تلك الليلة جعلت تجربة الطعام مختلفة كلياً على وقع موسيقى الـ «دي جي» ويحضور ألع نجوم مواقع التواصل الاجتماعي في الكويت، الذين التقطوا الصور التذكارية

«جميرا» يستقبل شهر نوفمبر بنكهات جديدة

جنوتشي المنزل مع أربعة أنواع من الجبن، والكاتيلوني مع الدجاج المشوي وجبن الريكوتا، والسلم المشوي على الطريقة الصقلية، أما للتحلية فقد أعد المطعم لضيوفه حلوى بودنج الشوكولاتة والبانا كوتا الإيطالية. وخلال نوفمبر أيضاً، يقدم «غاردين كافيه» العروض الشهيرة العالمية في مساء كل ثلاثاء، وبعد المطعم بوفيهها مفتوحاً خلال الليالي المسبكية ليعبر عن حيوية المطبخ المكسيكي مع أطباق تقليدية مصممة لإنعاش الحواس وتعريف الضيوف على أصالة المطبخ المكسيكي مع أطباق مثل طبق إنشيلادا والتاكو وصولاً إلى الكساديا والأطباق الجانبية الشهية التي تناسب جميع الوجبات. ومع اعتدال درجات الحرارة يواصل الفندق استقبال الضيوف على الشاطئ وبجانب المسبح كل يوم أربعاء، حيث تحفّي أول وجبة شواء تقليدية تحمل طابع أميركا الجنوبية في الكويت بالطرق التقليدية والمميزة لحفلات الشواء الأميركية التي تتميز بوجود اللحوم المدخنة على الحطب. ويمكن للضيوف الاستمتاع بتناول تشكيلة واسعة من أشهى الأضلاع الصغيرة المشوية، ولحم الصدر والشرايح الشهية والفظائر المنكهة مع عروض موسيقية حية.



الخاصة على أطباقهم مع التوابل الإيطالية الكلاسيكية، إلى جانب البينزرا الطازجة المختارة من قبل الشيف. ويتسنى للضيوف كل يوم ثلاثاء تذوق أطباق إيطالية خاصة تظهر تنوع وفراة المطبخ الإيطالي، كما وأضيفت قائمة طعام أخرى جديدة تضم أشهى المأكولات البحرية على الطريقة التوسكانية، واللازانيا التقليدية، وطبق

بأخذ فندق ومنتجع جميرا شاطئ المسيلة، الوجهة الفندقية الأكثر فخامة في الكويت، ضيوفه في رحلة طهو شهية حول العالم خلال شهر نوفمبر مع عدد من العروض وقوائم الطعام الجديدة في مطاعمه الفاخرة، ليستمتع الضيوف بتناول أشهى الأطباق المتنوعة والفريدة من عبق الجنوب الأمريكي والريف الإيطالي الغني والمطبخ المكسيكي هذا الشهر. وأطلق مطعم «بيبر» ستيك هاوس قائمة طعام جديدة وفريدة من نوعها توفر لضيوفه أشهى الأطباق، حيث يعمل فريق الطهاة في الفندق على إضفاء لمسات عصرية جديدة على المأكولات المذهلة المشوية على اللهب التي يشتهر بها المطعم. وتضم القائمة الجديدة العديد من الأطباق المفردة مثل صدور الدجاج المقرمشة مع الفطر البري السوتيه اللذيذ، وحساء البازيلاء الخضراء، وسلطة كرياتشيو البط المدخن، وطبق المشاوي المشكلة من مطعم «بيبر»، ولحم العجل المتبل بالجلس والبرتقال حتى يصبح طريا ويشوى حتى يصل إلى مرحلة النضج الأمثل، كما تلبى تشكيلة الأضلاع القصيرة المطهية على نار هادئة ولحم الطهي «أنجوس» التي تلبى جميع الأنواق، أما الحلويات فقد أعد المطعم

لضيوفه حلويات متنوعة مثل كريم برولييه القهوة والهيل، وتارت الكراميل والجوز والكثير غيرها من الخيارات التي لا تضاهاى. في المطعم الإيطالي «أوليو»، صمم الشيف الإيطالي قائمة أطباق عشاء «كل ما يمكنك تناوله»، وتضم مجموعة من أشهى المقيلات ومحطة الطهي المباشرة للباستا يمكنم الضيوف من إضفاء لمساتهم