

كجزء من احتفالاته بالأعياد الوطنية للبلاد

## جراحات علاج السمينة في «دار الشفاء» بتكلفة مخفضة طوال فبراير



د.محمد جمال



د.يوسف عكاش



د.حسام عبد الرزاق



د.عبدالله الحداد



د.خالد عياش

الكبد والبنكرياس، د.حسام عبدالرازق استشاري الجراحة العامة والمناظير والحاصل على دبلوم جراحة المناظير من الهند، د.يوسف عكاش أخصائي الجراحة العامة والمناظير والحاصل على البورد الفرنسي في الجراحة العامة من جامعه سان انطوان بفرنسا. كما يعتمد القسم على أحدث التقنيات في مركز التصوير التشخيصي، غرفة عمليات مجهزة بالكامل وغرفة رعاية فائقة متقدمة، جميعها لمساعدة الجراحين على إجراء عمليات جراحية أكثر أماناً ودقة، وتستخدم المناظير وباقي أشكال العمليات الجراحية الصغرى كأحد خيارات العلاجات الجراحية المفضلة كلما أمكن ذلك لعلاج الحالات البسيطة والحالات المعقدة أيضاً.

قسم الجراحة بمستشفى دار الشفاء والحاصل زمالة الكلية الملكية للجراحين بادنبرغ بالمملكة المتحدة، د.عبدالله الحداد استشاري الجراحة العامة وجراحة القولون والمستقيم والحاصل على البورد والزمالة الأميركية والكندية في الجراحة العامة والبورد الأميركي بجراحة القولون والمستقيم بالإضافة إلى البورد الأميركي للعناية المركزة الجراحية، د.محمد جمال استشاري الجراحة العامة وجراحات السمينة والحاصل على البورد الأميركي للجراحة العامة والبورد الكندي للجراحة العامة من جامعة مكجيل بكندا، زمالة جراحات السمينة المتقدمة من كليفلاند كلينيك بالولايات المتحدة الأميركية، الزمالة الأميركية لجراحات السمينة والزمالة الأميركية لجراحات

والجراحة والدياسة الجراحية، بالإضافة إلى علاج أمراض الغدة الدرقية واستئصال أورامها، علاج فتق السرة والفتق الإربي بالجراحة والمنظار، علاج أورام القولون والمستقيم بالمنظار، علاج الخصية المعلقة والقبيلة المائية ومرض كرونز بجراحة المنظار والقولون، تقريحي، بالإضافة إلى جراحات السمينة المختلفة كتكسيم المعدة، حلقة المعدة وبالون المعدة. ويتمتع فريق الجراحين بسعة واسعة ومهارات عالية ويبدلون قصارى جهدهم في تقديم خدمات شاملة وعلى مدار الساعة للمرضى منذ بدء التشخيص وحتى عودتهم إلى منازلهم للتمتع بالشفاء من العمل الجراحي، ويضم الفريق كلا من د.خالد عياش استشاري ورئيس

خلال الأعوام الماضية طفرة كبيرة في مجال جراحات السمينة والبدانة، وذلك لتوافر كادر طبي متكامل يضم أفضل الجراحين المتخصصين في إجراء أحدث الأساليب الجراحية كجراحة تغيير المسار، جراحة تحزيم المعدة، جراحة تكسيم المعدة وزراعة بالون المعدة، بالإضافة إلى تقديم خدمات العناية والمتابعة بعد إجراء العمليات عن طريق فحوصات المختبر وضبط نسبة الفيتامينات وتحديد الأنظمة الغذائية المناسبة لما يليها المريض عالمياً لخسارة الوزن نظراً لانعدام الأعراض الجانبية المصاحبة له وسهولته، وكل ما يتوجب على المريض أن يذهب إلى عيادة الطبيب ويقوم بابتلاع الكبسولة والعودة إلى المنزل في نفس اليوم.»

وأضاف: «على جانب آخر، أحدث مستشفى دار الشفاء والكفاءة التي تتميز بها خدماتنا على الدوام لتصبح في متناول الجميع.»

جدير بالذكر، أن قسم الجراحة بمستشفى دار الشفاء يجري جراحات السمينة على اختلاف أنواعها، ففي ظل ارتفاع معدلات البدانة وانعدام فرص انخفاض وزن الكثير من الأشخاص الذين يعانون من زيادة مفرطة في الوزن والتي ترافقها العديد من الأمراض، مثل السكري وارتفاع ضغط الدم ومشاكل القلب وتنكس المفاصل، وتؤدي هذه الأمراض، إضافة إلى السمينة بحد ذاتها، إلى زيادة مخاطر الوفاة المبكرة إذا كان المرء يفتقر إلى عيادة الطبيب ويقوم وزنه عن طريق النظام الغذائي أو التمارين الرياضية، فقد تكون جراحات السمينة أحد الخيارات المطروحة لمعالجة ذلك.

## إجراء جراحات السمينة على اختلاف أنواعها

## أداء معظم العمليات الجراحية المتقدمة بكفاءة عالية

استمراراً لمسيرة النجاح المستمرة لقسم الجراحة العامة بمستشفى دار الشفاء والتي استمرت لما يزيد على 50 عاماً من الإصرار على تقديم كل ما هو حديث في مجال الجراحة بكل أنواعها، وذلك بتجهيز القسم بأحدث التكنولوجيا المتطورة مع توافر الطاقم الطبي ذي الكفاءة العالية من جراحي ذوي خبرة عالمية من داخل البلاد وخارجها وطواقم ترميزي عالي الكفاءة ومدرب على أعلى المعايير ما يمكن الأطباء من أداء معظم العمليات الجراحية المتقدمة بكفاءة عالية.

واحتفالاً بحلول الأعياد الوطنية، أعلن المستشفى عن عروضه الخاصة التي تستمر طوال شهر فبراير 2017، حيث تشمل العروض خصوصاً مميزة على العروض من الخدمات الطبية التي يقدمها المستشفى في مختلف التخصصات، يأتي في مقدمتها جراحات السمينة وبالون المعدة الذي يقسم الجراحة العامة بالإضافة إلى العديد من الخدمات المختلفة الأخرى.

وفي هذا الصدد، صرح أحمد نصر الله الرئيس التنفيذي في مستشفى دار الشفاء، حيث قال: «لأننا ما نعتزم مستشفى دار الشفاء جميع المناسبات والأعياد لتقديم خدماتنا المميزة والمخفضة للمرضى وذلك كجزء من مسؤوليتنا الاجتماعية التي يحرص على تحقيقها على الدوام، ونأتي عروض المستشفى هذا العام على العديد من الخدمات الشائعة التي تحرص على القيام بها شريحه عريضة من المرضى، فحرصنا على أن يتم تقديمها بأسعار مخفضة وببنفس الجودة

## عروض وأنشطة حصرياً للأعياد الوطنية في «هيلتون الكويت» من 24 إلى 26 فبراير

عزف موسيقي مباشر كامل خاتمة لليوم الاحتفالي. وبهذه المناسبة، قال زياد طنطاني، مدير عام منتجع هيلتون الكويت: «يسعدنا في منتجع هيلتون الكويت تقديم عروض خاصة متنوعة لجميع أفراد الأسرة احتفالاً بالأعياد الوطنية بداية من ضيوفنا الصغار، حيث خصصنا لهم أنشطة رائعة متنوعة وصولاً إلى عروض الطعام الشهيبة في مطاوعنا، ونحن نتطلع دائماً إلى أن يقضي ضيوفنا عطلة مليئة بالرح في رحاب منتجع هيلتون الكويت.»



الواقع في الفندق والمطل على الخليج العربي بوفيه برانش غداء من المطبخ الكويتي الأصيل إلى جانب الأطباق العالمية الشهية، يتخلله موسيقى حية وأنشطة متعددة للأطفال، أما بوفيه العشاء فسيشمل القوزي الكويتي الشهير، بالإضافة إلى أصناف أخرى شرقية وغربية يصاحبه

## عروض خاصة متمعة لجميع أفراد الأسرة

بمناسبة الذكرى السنوية المجيدة للعيد الوطني وعيد التحرير في الكويت، أعد منتجع هيلتون الكويت خلال الفترة من 24 إلى 26 فبراير مجموعة من الأنشطة الترفيهية ستسعد كل أفراد العائلة.

وسيتزين المنتجع الراقي خلال عطلة العيد الوطني بالأعلام والديكورات التراثية احتفالاً بتاريخ الكويت وثقافته الغنية، ويمكن للعائلات يومي 24 و 25 فبراير الاستمتاع بانشطة متنوعة وتشمل على الشاطئ الرئيسي وتشمل عروض الخفة والساحر، ولعبة الكرة الطائرة، وكرة القدم، والقلم الطاطية، وتشكيل البالونات، والرسم على الوجوه، وغيرها للعديد، بالإضافة إلى مشاهدة العرض الحابس للأنفاس للطائرات الاستعراضية من شاطئ المنتجع الرئيسي. وسيقدم مطعم «تياترو»

## مجموعة جميرا تكريم فندق ومنتج جميرا شاطئ المسيلة للتميز في الأداء



هاكان بتك يتسلم الجائزة



جانب من التكريم

يسر فندق ومنتج جميرا شاطئ المسيلة، الوجهة الفندقية الأخرى فخامة في الكويت، الإعلان عن حصول مديره العام هاكان بتك على جائزة «أفضل مدير عام لسنة 2016» تقديرًا لمستوى الاستثنائي في رضا الضيوف والإدارة الفندقية، وقدم الجائزة مارك داردين رئيس عمليات مجموعة جميرا، شركة الضيافة العالمية الفاعلة في دبي والعضو في دبي القابضة. وفي هذه المناسبة، قال هاكان بتك: «أود أن أوجه خالص الشكر والامتنان لمجموعة جميرا على هذا التكريم، ولا بد أن أشير إلى الدعم الكبير الذي قدمه أعضاء فريق فندق ومنتج شاطئ المسيلة في تحقيق هذا النجاح. ويتشرفني الحصول على هذه الجوائز التي تعكس التزامنا بتحقيق أعلى المعايير في مجال خدمات الضيافة، وأنطلق قدما إلى عام آخر حافل بالإنجازات، وهو الأمر الذي أنق من قدرتنا على تحقيقه مع استمرارنا في الحفاظ على مكانتنا الرائدة في مجال رضا ضيوفنا وتقديم تجارب استثنائية.»

وإضافة إلى سجل الفندق الحافل بالعديد من الإنجازات المهمة التي حققها بفضل تقديمه تجارب مبتكرة ومدروسة لضيوفه، حصل الفندق على جائزة «نمو مستوي رضى الضيوف» لمساهمته بتوفير تجارب متميزة منقطعة النظير، كما حقق أعلى درجة تقييم للضيوف في مجال خدمة الغرف نتيجة للمفهوم الفريد الذي يقدمه الفندق في هذا المجال.

كما تم تكريم الفندق بجائزتين من أبرز جوائز قطاع الضيافة ضمن حفل جوائز مؤسسة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا وآسيا، ويفضل إرسائه لمعايير جديدة لأفضل الممارسات في القطاع مبتكرة، حصل المدير العام للفندق هاكان بتك على جائزة «التميز في قيادة الأعمال» إلى جانب جائزة «رضا الضيوف» في الحفل الذي أقيم في فندق برج العرب جميرا في دبي.

## أسبوع المأكولات الهولندية الصحية في «مركز سلطان»



السمنة ونزوح لنمط حياة صحي وأيضا لكي نحيل طهي الطعام في مطابخ منازلنا إلى منعة حقيقية، وحول التعاون مع مركز سلطان قال: «إن الشركة التي تجمع بين السفارة الهولندية في الكويت ومركز سلطان هي شراكة طبيعية بالاستناد إلى مكانة مركز سلطان الريادية في الكويت لتوفير المنتجات الطازجة والعضوية والتروج لنمط حياة صحي، ولا شك في أن المنتجات الهولندية سواء من أجبان، خضراوات أو لحوم تندرج تحت مظلة الحياة الصحية.»

بالإضافة إلى لحم العجل الهولندي أحد أكثر اللحوم المحبب عالمياً لما يتمتع به من جودة مذاق. كما تقدم أيضا لعملائنا تشكيلة واسعة من الأجبان الهولندية وغيرها من المواد الغذائية والحلويات» من جهة، تحدث السفير الهولندي في حفل الافتتاح حول أهمية المنتجات الطازجة والصحية، كما حذر من استهلاك الأطعمة السريعة والمصنعة التي يضاف إليها الكثير من الملح والسكر. وقال: «يجب أن نعود إلى الأصالة والمنتجات الصحية الغنية حتى نحافظ

وخبراته في شواء لحم العجل الهولندي وطهي كم متنوع من الأسماك والخضراوات إلى حد الكمال. وعبر الحضور ممن تذوقوا عينات الطبخ الهولندي عن إعجابهم وسعادتهم بعرض المطبخ الحسي ومذاق أطباق المطبخ الهولندي اللذيذة والرائعة. وفي خطابه للمناسبة، قال ملاعب: «إننا في مركز سلطان، نفخر بتتبع المنتجات الهولندية التي نستوردنا حصريا إلى الكويت، وهي تشمل الفواكه، الخضراوات والمنتجات العضوية وغير العضوية،

بالتعاون مع السفارة الهولندية في الكويت، استضاف مركز سلطان «أسبوع المأكولات الهولندية الصحية» والذي انطلقت فعالياته في 15 فبراير واستمرت إلى 20 منه في فرع مركز سلطان الكائن في سوق شرق.

وانطلقت فعاليات الأسبوع التي تهدف إلى عرض وإبراز المنتجات الهولندية، تحت رعاية السفير الهولندي في الكويت فرانس بوتايت وبحضور المدير التجاري مكرم ملاعب ومدير العمليات عاطف الحلبي، بالإضافة إلى حشد من فريق الإدارة في مركز سلطان، وشركائه والموردين وأفراد من المجتمع الكويتي. وتلا حفل التوشين جولة على المنتجات الهولندية في مركز سلطان، حيث عمل خلالها ملاعب على عرض مجموعة واسعة منها متوافرة حصريا في مركز سلطان، وتذوق الحضور خلال الجولة العديد من المنتجات الهولندية التي تم عرضها في أماكن مختلفة في الفرع. كذلك، تضمن حفل الافتتاح أيضا عرضا حيا للطبخ من قبل الشيف الهولندي المشهور اداغار بوهرز الذي أدهش الحضور بمهاراته