

## مزيج جديد من زيت الطهي يخفض محتوى الدهون المشبعة بنسبة 80% «ماكدونالدز» تعزز التزامها بتقديم الأفضل للمستهلكين بتغييرات جوهرية على أطعمتها



الكيلاني، نائب الرئيس في ماكدونالدز الكويت: «في ماكدونالدز تأتي سعادة عملائنا وفاهمهم في طلبية أولوياتنا، وكوننا الرواد في القطاع، نسعى لتكون أفضل على الدوام حرصاً على أن يشعر كل شخص يرتاد مطاعمنا بالرضا تجاه الخيار الذي قام به. ويبدو ذلك جلياً في التغييرات التي أعلنها عنها اليوم والتي تؤكد على التزامنا بتقديم أحدث الابتكارات وأفضل التغييرات في مجال الأغذية.»

وتماشياً مع المبادئ الأساسية التي تقوم عليها الشركة على صعيد الجودة والخدمة والنظافة والقيمة، لطالما سعت ماكدونالدز إلى تحقيق إنجازات لا سابق لها في قطاع الأغذية والمشروبات، سواء كان ذلك من خلال إطلاق منصة «من حقل أن تعرف» عام 2015 أو في كونها أول مطعم للخدمة السريعة في الشرق الأوسط يقدم المعلومات الغذائية بشفافية على أغلفة أطعمته منذ عام 2013. وبالإعلان عن هذه التغييرات الجديدة، تواصل ماكدونالدز دورها الريادي في مجلس التعاون الخليجي.

تستخدم مزيجاً من أنواع الزيوت النباتية 100% حصراً منذ 1994، وتعتبر هذه التركيبة الجديدة من الزيت أفضل للمستهلكين إذ تحتوي على نسبة 80% أقل من الدهون المشبعة. وفي إطار التزامها الدائم بتحسين المحتوى الغذائي في وجباتها، نجحت ماكدونالدز أيضاً بخفض محتوى الدهون في المايونيز الكلاسيكي. فبعد الأبحاث المكثفة واختبارات المنتجات المتعددة أصبحت الوصفة الجديدة للمايونيز تحتوي على سعرات حرارية أقل بنسبة 50%، وذلك بدون المسامحة على الطعم اللذيذ الذي يعشقها الزبائن. وتعتبر الاستدامة أحد الأهداف الرئيسية التي تسعى ماكدونالدز إلى تحقيقها على الصعيدين العالمي والإقليمي على حد سواء. وكجزء من سياستها المستدامة تجاه الأسماك، أعلنت الشركة أن جميع أسماكها في دول مجلس التعاون الخليجي تأتي من مصادر تلتزم بممارسات صيد الأسماك المستدامة. وفي تعليق له على هذه التغييرات، قال لؤي



التزاماً منها بنشر الوعي بين المستهلكين لاتخاذ قرارات أفضل فيما يتعلق بأطعمتهم، أعلنت ماكدونالدز عن إطلاق تغييرات ملموسة على قائمتها عبر جميع دول مجلس التعاون الخليجي. ومن شأن هذه التغييرات التي تطبقها ماكدونالدز في إطار حملة «نجدد بالأفضل، كل يوم» أن تتيح أمام المستهلكين فرصة الاستمتاع بماكولات ذات قيمة غذائية أعلى مع الحفاظ في الوقت ذاته على الطعم الرائع لأطعمتهم المفضلة مثل البطاطس المقلية، الماك تشيكن، وماك فيليه السمك، بالإضافة إلى العديد غيرها.

وبعد الإنجاز السابق الذي حققته ماكدونالدز في تخفيض نسبة الدهون المتحولة في أطعمتها المقلية حتى 0,01%، أتمت الشركة اليوم بنجاح عملية التحول إلى زيت الطهي الجديد الذي يحتوي مزيجاً من زيت دوار الشمس وزيت الكانولا في جميع مطاعمها التي يفوق عددها 500 في دول مجلس التعاون الخليجي، وعبر كامل سلسلة التوريد الخاصة بها. وجدير بالذكر أن ماكدونالدز الكويت تحديداً

## «التجاري» يساهم في حفل تكريم فريق طوارئ بلدية العاصمة تقديراً لجهودهم



لقطة تذكارية مع محافظ العاصمة الفريق م. ثابت المهنا

المنتبهة الصلاحية. بدورها، قالت مساعدة المدير العام لإدارة الإعلان والعلاقات العامة أمانى الورع: «يسعى البنك دائماً إلى دعم البنك التجاري الكويتي من أجل خدمة الوطن والمواطن تجسيدا منه للمسؤولية المجتمعية ودور المؤسسات المصرفية في التعاون وتقديم الدعم لجميع الأنشطة الثقافية والصحية والاجتماعية للمجتمع، متمنيا الدور الإيجابي للجميع، وتمنيا لإدارة البنك دوام التقدم والازدهار. إضافة إلى نشر الوعي الصحي بين فئات المجتمع ووصولاً إلى تكوين علاقة شراكة مع المنظمات الحكومية وتلك المعنية بحماية المواطن والمقيم.»

أفراد المجتمع كافة. وبهذه المناسبة، أشاد محافظ العاصمة الفريق م. ثابت المهنا بالدور الإيجابي والمساهمة التي دأب عليها البنك التجاري الكويتي من أجل خدمة الوطن والمواطن تجسيدا منه للمسؤولية المجتمعية ودور المؤسسات المصرفية في التعاون وتقديم الدعم لجميع الأنشطة الثقافية والصحية والاجتماعية للمجتمع، متمنيا الدور الإيجابي للجميع، وتمنيا لإدارة البنك دوام التقدم والازدهار. إضافة إلى نشر الوعي الصحي بين فئات المجتمع ووصولاً إلى تكوين علاقة شراكة مع المنظمات الحكومية وتلك المعنية بحماية المواطن والمقيم.»

قام البنك التجاري الكويتي بالمساهمة في حفل تكريم فريق طوارئ بلدية العاصمة الذي نظّمته محافظة العاصمة، وذلك بحضور الفريق م. ثابت المهنا محافظ العاصمة، ومساعد المدير العام لإدارة الإعلان والعلاقات العامة في البنك التجاري أمانى الورع. وتأتي هذه المساهمة استكمالاً للترتيبات التي قام بها البنك مسبقاً مع محافظات الكويت ومنها محافظة العاصمة بهدف تقديم جميع سبل الرعاية والدعم والمساندة للفعاليات المجتمعية التي تنظمها محافظات الكويت والتي تصب جميعها في خدمة المجتمع والمواطن وتساهم في تقديم الشكر والعرفان لفريق الطوارئ في المحافظات تقديراً لجهودهم في خدمة

## متوفرة لدى أفرع روائع جنيّف للساعات - فرع الجيت مول إصدار أحدث تشكيلة من ساعات GUY LAROCHE

في جعبتها الهدية المثلى للمرأة العربية استقبالا لموسم الأعياد، كما عهدنا من المصمم الفرنسي GUY LAROCHE أن بأسر قلوبنا بتشكيلات ساحرة، ويدهشنا بسيره الدائم على نهج التفرد والريادة، فإنه يطل علينا هذا الموسم بتشكيلة اكسسوارات فاتنة، بتصميمات عصرية ناعمة ابتكرت خصيصاً لتتلاقى بها الإمبراطور، والتي تناسب شتى الأعمار والأذواق. إليك سيدي الباحث عن التميز والفخامة إن أردت أن تسطع كاستطورة لم يسبق لها مثيل بين أقرانك، أو أن تسعد قلباً غالباً بهدية راقية، فما عليك إلا الاطلاع على التشكيلة الفرنسية الفريدة من ساعات GUY LAROCHE، التي تحتضنها حصرياً شركة روائع جنيّف للساعات. وساعات GUY LAROCHE تمتاز بتشكيلة كبيرة ومتنوعة منها المرصع بالألماس حول الإطار ومنها مزخرف بالأحجار الكريمة وأيضاً مصنوعة من الجلد الطبيعي الفاخر الذي يمتاز بجودة وتعدد ألوانه البراقة والناعمة في نفس الوقت، فإذا كنت عزيزتي ممن يحبون اقتناء كل ما هو غال وتتميزين بآناقة التصميم، وتجعل منها تحفة فنية، آناقة باريس تخطو خطاها للشرق حاملة الجيت مول.



حرصت شركة روائع جنيّف للساعات على أن تقدم لكم أحدث تشكيلة لعام 2017 من مجموعة الساعات الرجالية العالمية لماركة GUY LAROCHE لترضي جميع الأذواق والأعمار ولتجعلك في أيه زى وسط زملائك وأصدقائك والمقربين لك. GUY LAROCHE تتميز بمزجها بين التراث والحداثة وتصميماتها تأخذك في رحلة في عالم الفخامة، حيث الإبداع والسحر والإثارة التي لا يستطيع أن يقاومها أي شخص ويكون هدفه اقتناء قطعة من هذه التحف الفنية. وهي متعددة الموديلات النسائية والرجالية لترضي جميع الأذواق ومن يريدها تكن لديه الصفات الجريئة والمتميزة التي تمثل الدافع وراء حرصه على اقتنائها. وتم إنشاء GUY LAROCHE عام 1957، وتصاميمها تجسد الذوق الفرنسي الرفيع حيث الأناقة، والإبداع، والمعرفة المصقولة بالمهارة، وتشكيلة من التحف الفنية التي تصفي على المرأة المخملية حساً من الأنوثة والرقّة، وكذلك للرجل نصيب من التصاميم التي تناسب شخصيته ولتتكامل آناقة الرجل بساعة LAROCHE. وهي مستوحاة من الشكل الدائري، وهو مصدر الإلهام لهذه السلسلة الجديدة، ولكنه مصمم بطريقة مذهلة، فالابتكار في التصميم هو الهدف الأكبر لـ GUY LAROCHE في خطوط إنتاجها، وفي هذه السلسلة يوجد الكثير من الإضافات الجديدة التي يمكن إحصاؤها مثل لعبة الساعة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ مع وجود

## محمد زيتون يفوز بجائزة أفضل صاحب مطاعم من «كيتتر الشرق الأوسط» 2017

وبتكريم زوارهم بتسمية الأطباق على أسمائهم، وابتكار أطباق إيقونية مثل عيسى مكي، فيوجن تيمكي، وتمبورا الريبان بالفايلو، كما أصبحوا مصدر إلهام للمطاعم المنافسة على المدى الدولي والإقليمي. «لقد شرعت الآن في مغامرة جديدة وهي افتتاح أول موقع لنا في لندن، المملكة المتحدة، وأنا فخور بإضافة مطعمنا بدليل المشلين (Michelin)، والفوز بجائزة محلية في هذه الفترة القصيرة» وأضاف زيتون. ويعتزم فريق مكي بمواصلة مشاريع التوسع في البحرين، ومنطقة الخليج العربي، وبالتحديد المملكة العربية السعودية، الإمارات العربية المتحدة، ودولة قطر.

الآن خمسة مطاعم، وموقع واحد في البحرين. وكانت هذه الجائزة المرموقة حصيداً للمجهود الشاق والمخلص الذي بذله زيتون في مطعمه لمدة 15 عاماً، من خلال العمل مع عائلته وفريقه من ضمنهم جو حجابي (المدير التنفيذي)، يارا زيتون (العلاقات العامة، التسويق، ومديرة العمليات في لندن)، توفيق سلوم (مدير العمليات لدمشق)، رجب أرناؤوت (مدير المشتريات للشركة)، وتارا زيتون (خبيرة التغذية) من بين عدة آخرين. وتشمل إنجازات فريق مطعم مكي تقديم الأطباق اليابانية مع مكونات مبتكرة شرق الأوساط (كخلطة زيت الزيتون البكر الممتاز والزعر البري) في هذا المجال،



محمد زيتون

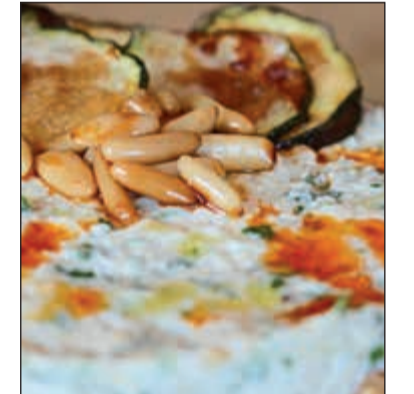
«مكي» أصبح من أشهر المطاعم في المنطقة

ويوفر مطعم أرابيسك ذو الطابع الشرق أوسطي لزواره ملاذاً مثالياً للاسترخاء برفقة العائلة والأصدقاء في ليلي رمضان الساحرة مع أطيب قائمة الطعام المعدة حسب الطلب على مدار شهر رمضان المبارك إلى جانب الشيشة بنكهاتها المختلفة، يفتح المطعم أبوابه من الساعة الثامنة مساءً وحتى الثانية بعد منتصف الليل.

نال محمد زيتون جائزة أفضل صاحب مطاعم (رستورانور) في الشرق الأوسط في عام 2017، وذلك في حفل أقيم من قبل كيتتر الشرق الأوسط في دبي، وبحضور كبار المختصين في مجال الضيافة والمطاعم، وبعد تأهله لهذه الجائزة 5 مرات في السنوات الأخيرة، توج أوليفر زيتون كأفضل صاحب مطاعم من بين مجموعة تتكون من ستة مرشحين لهذا الفوز، «أفتخر بهذا الفوز، وأعتبر جميع المتأهلين للتصفيات النهائية على قدم المساواة وتقاسم الفوز معهم لأنهم عملوا بجد للوصول إلى هذه المرحلة»، كما علق أوليفر، «أشعر بالفخر الكبير فيما أقوم به، وبفريقي الذي أعتبره عائلتي.»

وبالإضافة إلى هذا الإنجاز، تاهل رئيس الطهاة لدى سلسلة مطاعم مكي، لويس كنجي هوانج، للمرة الرابعة في فئة أفضل طاه في مطعم مستقل (مكي البحرين) لهذه السنة. ابتداءً زيتون مشروع مكي بعد 20 سنة من الخبرة كمدير عام في احد أقوى وكالات الإعلام الإقليمية، ومن ثم غامر بترك وظيفته لأخذ فرصته في ممارسة عشقه الحقيقي وهو تقديم المأكولات الراقية، وأنشأ أول مطعم ياباني معاصر (مع شقيقه عامر) في موقع صغير في السالمانية، الكويت، بمساحة تستوعب 35 مقعداً فقط. وأصبح مطعم مكي من أشهر المطاعم في المنطقة، حيث اصطف عشاقه المتشوقون لتذوق هذا «المطبخ الجديد» الذي قدمه زيتون وشقيقه. ومن ثم قام الفريق بتوسيع موقعه في الكويت، حيث لديهم

## باقة إفطار شهية في «بدرية» وغبقة استثنائية في «غاردن كافيه» «جميرا شاطئ المسيلة» يقدم تجارب رمضان مميزة



ويوفر مطعم أرابيسك ذو الطابع الشرق أوسطي لزواره ملاذاً مثالياً للاسترخاء برفقة العائلة والأصدقاء في ليلي رمضان الساحرة مع أطيب قائمة الطعام المعدة حسب الطلب على مدار شهر رمضان المبارك إلى جانب الشيشة بنكهاتها المختلفة، يفتح المطعم أبوابه من الساعة الثامنة مساءً وحتى الثانية بعد منتصف الليل. ويتسنى للضيوف تجربة بوفيه الإفطار في رمضان مقابل 19 ديناراً للشخص الواحد، اما الغبقة فمقابل 14 ديناراً للشخص الواحد. تشمل الأسعار المشروبات الرمضانية، إلى جانب مجموعة من أصناف الشاي مع أجواء العزف الحي للعود. كما سيحصل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 5 و12 عاماً على خصم 50% على السعر الأصلي للشخص، كما يحظى الأطفال دون الخامسة من العمر بوجبة الإفطار أو الغبقة مجاناً.

بالإضافة إلى المشاوي العربية مثل كباب الخشخاش وطبق الهريس بلحم الضأن، إلى جانب الأطباق المحلية المفضلة كعرايس الخبز المحشوة باللحم ومجوس الريبان بالإضافة إلى أطباق كلاسيكية أخرى تتضمن المقبلات الباردة والساخنة والحلويات العربية والتمور والمكسرات، فضلاً عن مجموعة من العصائر الرمضانية وشاورما الشوكولاتة اللذيذة، ما يمنح الضيوف تجربة إفطار فاخرة ومتنوعة لا تنسى. وينفرد مطعم غاردن كافيه بابتكاراته الدائمة التي توفر للضيوف الفندقي تجربة استثنائية للتلذذ بأصناف الطعام الرمضانية الأصلية في خيمة الغبقة الرمضانية الخارجية المزدانة بتصاميمها الفريدة، وتعد الخيمة الرمضانية ملاذاً مثالياً للراغبين في الاسترخاء بعيداً عن متاعب الحياة والاستمتاع بالشيشة على انغام الموسيقى العربية.

أعلن فندق ومنتجع جميرا شاطئ المسيلة، الوجهة الفندقية الأكثر فخامة في الكويت، عن نشاطاته وفعالياته بمناسبة حلول شهر رمضان المبارك. اختلالاً بالشهر الفضيل، يدعو الفندق ضيوفه ل قضاء تجربة إفطار لا مثيل لها بصحبة العائلة والأصدقاء في قاعة بدرية، الأكبر من نوعها بالكويت، والاستمتاع بوجبة الغبقة الشهية مع الشيشة في الخيمة الرمضانية ذات التصميم المميز والتي تم إعدادها لأول مرة في مطعم الغاردن كافيه. وتتلاقى قاعة بدرية مرة أخرى بتصاميمها الداخلية الرائعة ذات الأجواء الرمضانية الفريدة، بالإضافة إلى توفير أماكن خاصة لتناول الطعام، وترحب القاعة بالصائمين للتلذذ بمجموعة من أشهى الأطباق الرمضانية التقليدية في بوفيه الإفطار الفاخر الذي يوفر محطات الطهو الحية للعديد من الأطباق المختلفة مثل الصاج والشاورما وأصناف الباستا،

