35 علامة تجارية إقليمية ودولية من بينها 11 علامة محلية

مشروع «الكوت» يحتضن تشكيلة من المطاعم والمقاهي العالمية والمحلية المبتكرة

واجهة الكوت مول وركن المطاعم الخارجي المطل على البحر

الواجهة والمدخل الرئيسي ـ الكوت مول

يحتضن مشروع «الكوت»، أكبر واجهة بحرية للتسوق والترفيه في الكويت، مفاهيم جديدة لقطاع المطاعم عبر تعاقده مع 35 علامة تجارية من المطاعم والمقاهي الإقليمية والعالمية من بينها 11 علامة محلية التي من المقرر افتتاحها في «الكوت مول» مطلع 2018، وذلك ضمن التزامه المتواصل بتقديم تجارب فريدة من نوعها للزوار، وتشمل العلامات التجارية المنتقاة التي سيتم افتتاحها مجموعة من المطاعم الراقية والتقليدية والسريعة، ليكتمل بها المزيج المتنوع الذي سيضمه المول.

وتشهد المطاعم التي تورد احتياجاتها من المكونات الطازجة من المصادر المحلية طلبا متزايدا بين الزوار الذين يبحثون عن النكهات المميزة والأطباق المبتكرة.

ويعتبر «بوييل Poêle» من أكثر العلامات التجارية المحلية طلبا، لتميزه بالطابع الفرنسي التقليدي واعتماد أطباقه على المكونات الطازجة التي يوفرها أفضل الموردين يوميا، حيث يتم إعدادها خصيصا بما يلبي مختلف أذواق العملاء، وتعني كلمة «بوييل Poêle» باللغة الفرنسية «مقلاة الطعام النحاسية التي يستعملها الطهاة الفرنسيون تقليديا،» حيث يتميز المطعم بالأجواء الفرنسية الراقية وبروعة الفن والتصميم بالإضافة الى الأطباق الفرنسية المحضرة على أيدي مجموعة من الطهاة المبدعين. ويقدم مطعم «تشاينا جاردن» China Garden أجود انواع المكونات الطازجة من السوق المحلية موفرا لضيوفه أطباقا مميزة من المأكولات الصينية. ونشأت فكرة «تشاينا جاردن» على يد اثنين من الشباب الكويتيين المهتمين بالمطبخ الآسيوي بهدف تقديم الأطباق الصينية ذات النكهة الشرقية بطابعها التقليدي في الكويت. كما يضيف مطعم «لايف ويذ كاكاو Life with Cacao» مفهوما جديدا راقيا كوجهة فاخرة لتناول الطعام والحلويات، ويشتهر باستخدام أجود المكونات المحلية الطازجة لابتكار ألذ الأطباق. ويعد «لايف ويذ كاكاو Life with Cacao» مكانا استثنائيا لتناول أجود أصناف الشوكولاتة والتمتع بتشكيلة فاخرة من الحلويات اللذيذة. ولمحبي المطبخ الكويتي البحري، يقدم مطعم «عرزالة السيف»، المستوحى من العرزالة البحرية على ساحل السيف، تجربة فريدة لإحياء التراث الكويتي والخليجي بأجواء معاصرة. وسيتيح المطعم لرواده الاستمتاع بقائمة غنية من المأكولات الكويتية والبحرية، بالإضافة الى التعرف على طريقة المسكوف التقليدية لشوي الأسماك.

ومن بين خيارات الطعام المتميزة التي سيتم افتتاحها في «الكوت مول» أيضا: «برجرهوليك» Burgerholic، «كرك غلام» Karak Gholam، «كريب أفير» Crepe Affaire، و«أبو جاسم» Abu Jassem و«جونتس دونتس» Gonuts Donuts، ومطعم «فايف جايز» Five Guys، و«آربيز» Arby's و«ترايانجل» Triangle، و«ديب اند ديب» Dip & Dip، و«كوبر تشيمني» Copper Chimney، و«بي اف تشانغز» PF Chang's، و«فابيانو» Vapiano، و«ووك دوجو» Wok Dojo، و«ويندیز» Wendy's، و«أي هوب» IHOP.

وفي هذا السياق، أشار كريستيان ويستروم، المدير العام لقسم التأجير في شركة «جي.إل.إيه» لإدارة العقارات قائلا: «يأتي تعاقدنا مع 35 علامة تجارية للمطاعم والمقاهي في أعقاب الإقبال الكبير للتأجير في 'الكوت مول'، إذ بلغت نسبة المساحات المؤجرة في «الكوت مول» الجديد 80٪ من المتاجر البالغ عددها 260 متجرا مما أتاح لنا الفرصة لتقديم عدد من المطاعم الشهيرة والمميزة والتي حرصنا على تنوعها لإرضاء أذواق عملائنا، حيث اصبح «الكوت مول» مركزا لخيارات الطعام الكويتية المبتكرة. ونحن مستعدون دائماً لاستضافة المطاعم المحلية التي تقدم تجارب فريدة، وتسهم في تنويع العروض المتاحة لضيوفنا لتحوز على رضاهم واستحسانهم بالإضافة إلى الاختيارات المتميزة لمتاجر التسوق، والسينما، والعديد من مرافق التسلية والترفيه الأخرى التي ستضمن نيل اعجاب جميع افراد العائلة» من المواطنين والمقيمين والزوار من دول الخليج على حد سواء.

ركن المطاعم في الكوت مول

لجهودهم في مكافحة الحرائق وحماية المواطنين والممتلكات العامة

«الخليج للتأمين وإعادة التأمين» تكرّم رجال الإطفاء

لقطة تذكارية مع رجال الإطفاء خلال التكريم

أعلنت شركة الخليج للتأمين وإعادة التأمين، ممثلة بالرئيس التنفيذي للشركة طارق الصحاف، عن تكريم الإدارة العامة للإطفاء، تقديرا لجهودهم المتواصلة في الوقاية من أخطار الحريق والتعامل مع مختلف الحوادث ومن ضمنها الحريق الذي حدث مؤخرا وسط العاصمة وتمت السيطرة عليه بشكل سريع، والذي لم يسفر عن أية خسائر.

وتوجه الصحاف بالشكر الخاص إلى رجال الإطفاء المخلصين، مثمنا دورهم في دعم ومساندة أجهزة الدولة المختلفة، حيث يعتبرون مثالا يحتذى به في هذا الجانب، مشيدا بسرعة استجابتهم وبراعتهم في مكافحة الحريق، الأمر الذي يؤثر إيجابيا على حياة وأمن المواطنين والممتلكات العامة.

وتأتي هذه الخطوة من جانب شركة الخليج للتأمين وإعادة التأمين في إطار التزامها بمسؤوليتها الاجتماعية عموما، وحرصها الدائم على توفير الدعم المعنوي والمادي في جميع المجالات كافة، وفي هذا المجال على وجه الخصوص، لإيمانها بالدور الذي تقوم به الإدارة العامة للإطفاء ودعمها لمثل هذه الأمور لتحقيق أعلى مستويات السلامة للمواطنين.

واختتم الصحاف تصريحه بأن مساهمة شركة الخليج للتأمين وإعادة التأمين تأتي من منطلق إيمانها بمسؤوليتها تجاه المجتمع كجزء فعال فيه، ولدور رجال الإطفاء البارز في حماية الأرواح والممتلكات، معربا عن امتنانه لجهود قيادات الإدارة العامة للإطفاء وجميع منتسبي الإدارة لما قدموه من تطوير ورفع مهارات رجال الإطفاء والإقبال والتفاعل المميز من موظفي ومراجعي الإدارة العامة للإطفاء.

من جهة أخرى، أعربت قيادات الإدارة العامة للإطفاء في كلمة لهم خلال هذه المناسبة، عن شكرهم لشركة الخليج للتأمين وإعادة التأمين على هذه المبادرة الطيبة لتكريم إخوانهم رجال الإطفاء الذي يستحقونه بالفعل، مشيرين إلى أن حماية الأرواح والممتلكات هي واجب رجال الإطفاء الذي أقسموا عليه، مؤكدين أن هذا التكريم وهذه الإشادات يعتبران وساما على صدورهم ويزيدان من إحساسهم بالمسؤولية تجاه المجتمع والوطن.

«لاكي بوكس» قطع فرايد شهية تجمع العائلة

دجاج نايف يقدم أسعاراً مميزة طوال أغسطس

استعدت مطاعم دجاج نايف لمواجهة حرارة الصيف بتقديم أفضل العروض والأسعار، في خطوة تؤكد تميزها الدائم وتقديم كل ما هو جديد في عالم المذاق، أطلقت شركة نايف للأغذية المالكة، سلسلة مطاعم دجاج نايف، وجبات جديدة بأسعار خاصة جدا تستمر حتى نهاية أغسطس 2017.

حيث قدمت لعشاق الدجاج الفرايد الذهبي المقرمش «لاكي بوكس» المكون من 9 قطع محضرة من الدجاج الكويتي الطازج بالتتبيلة المميزة الخاصة بمطاعم دجاج نايف، مطهوة بعناية على أيدي محترفين وتقدم مع البيبسي المنعش والخبز الطازج بسعر مميز جدا لتجمع العائلة حول مائدة شهية.

وكعادتها، تقدم مطاعم دجاج نايف كل ما هو جديد وحصري، منها وجبة عائلية من بنت الديك المشوية مكونة من 4 بنت الديك الطازجة المحضرة بالتتبيلة المميزة المشوية على الفحم مع البطاطا المقرمشة والبيبسي المنعش، كما قدمت وجبة مميزة لشخصين تجمع بين ماعون بنت الديك بالتتبيلة الخاصة والكباب الشهي بسعر مميز.

ساندوتش بيج فيليه العملاق # ربع_متر المكون من قطع فيليه الدجاج المقرمشة مع شرائح جبنة الشيدر والطماطم والخس الطازج والصوص الشهي في خبزة الذرة العملاقة، يذكر أن الساندوتش العملاق متوافر بثلاثة مذاقات من الرانش لطعم المغامرة والبافلور الحار لمحبي المذاق الحارة والمايونيز لمحبي المذاق الكلاسيكي، تقدم مع البيبسي المنعش.

أرز ملتي تيست: الطبق المفضل للجميع الذي يجمع مذاق الدجاج الصافي مع مذاق الخضار الطازج والأرز والصلصة الرائعة لتجربة غنية بالمذاق مع كل لقمة، محضرة من قطع من الدجاج الصافي مشوية مع قطع الفلفل الأخضر والجزر وشرائح البصل والفطر تعلو طبق أرز البسمتي المحضر مع الزعفران والتوابل الخاصة يقدم مع الصلصة الرائعة والبيبسي المنعش.

بالاضافة الى المقبلات والسلطات من الفتوش والتبولة والحمص والمتبل وخبز البوري لتثري مائدتك.

«انتبه.. دياينا كويتي فريش»: ما يميز قائمة طعام دجاج نايف بالمقام الأول هو استخدام الدجاج الكويتي الطازج من مزارع نايف الكويتية، لذا كان شعار «دجاجنا من مزارعنا» نفتخر به، اضافة الى المذاق الأصلي والتتبيلة الخاصة بمطاعم دجاج نايف.

فرح.. سعادة.. استفادة.. في نادي التوحد

«فرح.. سعادة.. استفادة.. في نادي التوحد» بهذا الشعار اختتم مركز الكويت للتوحد النادي الصيفي لعام 2017 والذي استمر 4 أسابيع وضم مختلف الأعمار والمستويات من الطلبة، حيث كانت مشاركتهم وتفاعلهم مع أنشطة ترفيهية تعليمية منظمة من سباحة وكمبيوتر، ومسرح عرائس وأعمال يدوية فنية وسجاد وألعاب جماعية وغيرها الكثير سواء داخل أو خارج المركز، وتم تنظيم رحلات هادفة تساعد المصاب بالتوحد على التأقلم مع المحيط الخارجي ومشاركة أقرانه في الأماكن العامة.

وعبرت رئيسة مكتب الخدمة الاجتماعية ورئيسة النادي أ.عروب بورحمة عن شكرها لفريق العمل من معلمين ومتطوعين في إدارة النادي الصيفي ومشاركتهم مع الطلبة بكل حب وعطاء، حيث تساعد هذه الأنشطة الطلبة في تقوية المهارات الاجتماعية والأكاديمية والفنية واستغلال وقت الفراغ والثقة بالنفس للإنجاز الذي تم بين الطالب، آملين زيادة العدد في القبول في السنوات القادمة وإطالة فترة النادي لمزيد من الفائدة بإذن الله، كما شاركت مجموعة من الطلبة وبإشراف المركز في دورة معهد الأبحاث الصيفية، كما شكرت الجهات المشاركة بدعم أنشطة النادي، متمنين هذا التواصل المستمر وتطوير المساهمة المجتمعية في دعم أبنائنا من الفئات الخاصة في كل مكان.

برنامج البروتيجيز يكمل مسيرته في برلين

فريق «البروتيجيز» قبل المغادرة

كما عهدنا من برنامج البروتيجيز على مدار الأعوام الستة الماضية أن من شروط إكمال برنامج الأجيال المشاركة هو السفر لمدة أسبوعين لدولة أخرى لما له من آثار إيجابية على المشاركين في زيادة وعيهم ورفع آفاق التعلم والتفكر لديهم في بيئات أخرى غير التي اعتادوا عليها، وكما جرت العادة في أجندة برنامج البروتيجيز للجيل السابع أنه تم السفر يوم السبت30 يوليو إلى مدينة برلين «عاصمة جمهورية ألمانيا الاتحادية» والتي سيتم المكوث بها 5 أيام من 31 يوليو إلى 5 أغسطس، ومن ثم مدينة براغ «عاصمة جمهورية التشيك» والتي سيتم المكوث بها من 6 أغسطس إلى الـ 10 منه كجزء من البرنامج التدريبي الذي يستمر 6 أسابيع داخل وخارج الكويت.

وصرح القائمون على البرنامج بأنه تم اختيار هاتين المدينتين بالتحديد لأهميتهما التاريخية وجامعاتهما المرموقة، وأوضح أيضا أن الفترة التي يمكثها المشاركون في هاتين المدينتين ستضيف لهم كثيرا، وأن هناك العديد والعديد من الأنشطة والفعاليات، وورش العمل والمحاضرات التي سيحظى بها الطلبة لهذا العام، كما أنه تم الحرص على اختيار أفضل المتحدثين والمحاضرين في كل مدينة لكي تكون هذه الرحلة غنية بالمعلومات والخبرات التي سيتلقاها المشاركون.

وتم التلاقي- وكما هو متعارف عليه في السنوات السابقة لفريق البروتيجير- في كاريبو كوفي- فرع المطار الذي يعد من مساهمي البرنامج للعام الثالث على التوالي والذي قام بتقديم استراحة القهوة لجميع المسافرين، كما حمل الطلبة بحوزتهم جميع الهدايا المقدمة لهم من داعمي البرنامج كشريحة الجوال المقدمة من شركة أوريدو للاتصالات ليظلوا على تواصل دائم بأسرهم طوال الرحلة، وزجاجة ماء من الخيزران مصنوعة يدويا لكل مرشح مهداة من قبل اليفيشن برجر، حقيبة الظهر المقدمة من تاب، وتيشرتات مقدمة من وزارة الشباب والعديد من الهدايا الأخرى المقدمة من آلفا وشركة كويت لندن وشركاتها التابعة، وبالطبع بطاقة الخصم المقدمة من كاريبو.

وبالطبع لم ينس القائمون على البرنامج تقديم الشكر للسيدة فادية آسوني التي قامت بعمل كل الترتيبات اللازمة لحجوزات الطيران الخاصة بالمجموعة وتسهيل كل أمور الرحلة، كما حضر العديد من الرعاة ليتمنوا للمرشحين رحلة آمنة مليئة بالاستفادة لحين مقابلتهم هناك.

«النخيل» ينظم مبادرة «ابتسم تسعد» لموظفيه

نظم فندق ومنتجع النخيل مبادرة «ابتسم» لجميع الموظفين العاملين بالفندق تحت شعار «ابتسم تسعد» بمشاركة ضمت جميع موظفي الفندق لإضفاء جو من البهجة والسعادة.

وتهدف المبادرة إلى زيادة معرفتهم بأهمية الابتسامة على المستوى النفسي والشخصي للأفراد وكيفية انعكاس الروح الإيجابية التي تخلقها الابتسامة على المناخ العام بالعمل مما سيؤتي بثماره على الطرفين الأساسيين ببيئة العمل وهما الموظفون والعملاء.

وتعكس المبادرة اهتمام ملاك وإدارة فندق ومنتجع النخيل بكافة التفاصيل التي قد تؤثر على الأحوال الشخصية للموظفين من خلال التعرف أكثر على ثقافة الانفتاح والمرونة والتأقلم التي تعتبر جزءا لا يتجزأ من نجاح الفندق وتميزه في الكويت.

وبهذه المناسبة، أكد ممثل المالك لفندق ومنتجع النخيل حسام أبو لغد أهمية الابتسامة وانعكاسها على بيئة العمل قائلا: «السعادة رحلة طويلة لا تنتهي ولكن اليوم بدأناها، واليوم تجمعنا لنتشارك معا كجسد واحد وكيان واحد، بالرغم من اختلاف اللغات للموظفين واتباع الفندق لسياسة التعدد والاختلاف إلا أن الابتسامة كانت الشيء الوحيد الذي يعبر عن لغة موحدة بين جميع العاملين فحسب ولكن أيضا هي لغة وأداة مؤثرة يفهمها أي عميل أيا كانت لغته أو بلده».

وأوضح أبو لغد ان جميع الأديان حثت على الابتسامة التي تعتبر في الإسلام صدقة، كما أن الأديان الأخرى جاءت بنصوص صريحة تطالب متبعيها بالابتسامة.

وتضمنت المبادرة احتفالات وأنشطة متنوعة للموظفين شملت توزيع جوائز قيمة للفائزين في المسابقة الشهرية التي تم إطلاقها خلال المبادرة لاختيار أجمل ابتسامة، واستطاعت الإدارة إشراك كل العاملين بالفندق بغض النظر عن الأقسام التي يعملون بها أو المهام التي يؤدونها، ويتوقع لهذه المبادرة التي يقودها الموظفون أن تحسن التوازن بين حياتهم الشخصية والمهنية بشكل ملحوظ، مما ينعكس إيجابيا على نزلاء الفندق.