



# في لقاء مع «الأنباء» على هامش افتتاح «بليز بيتزا» في الأقيويوز براد كينت: وقت الطعام ثمين فلا تضيعونه بتناول الأطعمة غير اللذيذة

والزيوت المستخدمة فيها هو زيت الزيتون، والعجينة خالية من المواد الكيماوية عبارة عن مياه وطحين، وتترك لمدة 24 ساعة قبل استخدامها، وبالتالي فهي أكثر صحية وتهضم بسهولة، وتتم عملية الخبز بأسلوب صحي وعلى حرارة معينة، بالحصول على مكونات صحية ولدينا ما بين 37 و42 نوعاً من المكونات ما بين اللحوم والاجبان والخضراوات وغيرها ما يعني أن هناك عدة خيارات لكي يختار منها الزبون وفق تفضيلاته فهناك البيتزا والخضار واللحوم والدجاج وهناك البيتزا من المواد العضوية بعدد كبير من أنواع الاجبان، ولكن طبعاً مسألة أن تبقى البيتزا صحية يتوقف أيضاً على المستهلك الذي لا يعرف كيف يختار فمثلاً لا يمكن وضع عدة أنواع من اللحوم والدجاج والخضراوات في بيتزا واحدة.



(رئيس كورمار)

بليز بيتزا في الأقيويوز



براد كينت يطعم الزميلة دارين العلي على طريقة إعداد البيتزا

دارين العلي

«الطعام ليس وسيلة للعيش فقط، بل هو أسلوب للتواصل مع الناس، ووقت تناول الطعام وقت ثمين في حياتنا لا يجب أن يضيع بتناول الأطعمة غير اللذيذة والصحية». هذا ملخص رأي الشيف براد كينت أحد مؤسسي مطعم بليز بيتزا الذي افتتح أول فرع له في الشرق الأوسط في التوسعة الجديدة لـ «الأقيويوز».

«الأنباء» التقت كينت في حوار حول مطعم «بليز بيتزا» وأسباب اختيار الكويت كوجهة أولى له وخطواته المستقبلية نحو الشرق الأوسط. حيث تناول الحوار أهمية الميزة الخاصة للمطعم والذي يسمح لزبائنه باختيار مكونات البيتزا التي يودونها من مكونات طبيعية وطازجة تحضر بومياً في المنزل، وفيما يلي التفاصيل:

● الشيف براد كينت عمل في «بليز بيتزا» منذ سنوات طويلة أنا من المؤسسين وأطبخ منذ مدة طويلة منذ كان عمري 7 سنوات، حيث بدأت وقتها بإعداد الوجبات الخفيفة والخضار. وقد أخذ اهتمامي بالطعام حياتي باتجاهات مختلفة ولأماكن مختلفة، وها أنا اليوم أعد البيتزا لأول مرة في الشرق الأوسط، وكان أحد أهدافي أن أؤسس مطعماً وأكون الشيف الخاص فيه ومن ثم بدأت بالتفكير باختيار نوع من الطعام الأكثر سهولة والأطيب مذاقاً والأرخص سعراً بجودة عالية ووضع أمام الناس فوقع الخيار على البيتزا التي تعتبر من الأكلات المحببة للجميع.

● كينت: بداية نود أن نتعرفنا عن نفسك من هو الشيف براد كينت؟

● الشيف براد كينت عمل في «بليز بيتزا» منذ سنوات طويلة أنا من المؤسسين وأطبخ منذ مدة طويلة منذ كان عمري 7 سنوات، حيث بدأت وقتها بإعداد الوجبات الخفيفة والخضار. وقد أخذ اهتمامي بالطعام حياتي باتجاهات مختلفة ولأماكن مختلفة، وها أنا اليوم أعد البيتزا لأول مرة في الشرق الأوسط، وكان أحد أهدافي أن أؤسس مطعماً وأكون الشيف الخاص فيه ومن ثم بدأت بالتفكير باختيار نوع من الطعام الأكثر سهولة والأطيب مذاقاً والأرخص سعراً بجودة عالية ووضع أمام الناس فوقع الخيار على البيتزا التي تعتبر من الأكلات المحببة للجميع.

● كينت: بداية نود أن نتعرفنا عن نفسك من هو الشيف براد كينت؟

● كينت: بداية نود أن نتعرفنا عن نفسك من هو الشيف براد كينت؟

## أراء المستهلكين

● هل تتواصلون مع المستهلكين وتعلمون رأيهم تجاه ما تقدمونه لهم؟  
● نعم أنا أعمل بهذا المجال منذ 20 عاماً ولدينا 260 فرعاً في الولايات المتحدة ونحن دائماً ما نحرص على استطلاع آراء زبائننا، ونتوقع أن نبال منتجنا إعجاب المستهلك الكويتي. وما المميز بأن البيتزا التي تقدم تأخذ فقط 3 دقائق لتكون جاهزة؟

● الميزة في ذلك أنها تجهز أمام الزبون في 3 دقائق، ولكنها فعلاً تأخذ 24 ساعة و3 دقائق لتحضير العجينة بعناية لتكون صحية دون إضافات، حيث تترك كل تلك المدة لهذا الهدف، ثم في تجهيز المكونات والسلطات الطازجة وغير مبردة ومجهزة في المنزل في أغلبها، وبالتالي فإن جهد يوم كامل يختصر في الثلاث دقائق الأخيرة أمام الزبون.

● نعم هو تحد لنا وللمستهلك معاً، وبالرغم من أن لدينا تسعة أنواع من البيتزا الخاصة بنا، إلا أننا نترك الفرصة للمستهلك لكي يضع ما يريد من مكونات ومن ثم يقرر بعد أن يتذوق ما حضره إن كان أعجبه أو لا وسيحاول في كل مرة أن يحدد خياراته ويصنع البيتزا التي تناسب ذوقه في الطعام ومزج المكونات، هي أشبه بمغامرة سيغيبها بطل القصة ويعددها سيكتشف سر البيتزا التي يريدها لتصبح البيتزا الخاصة به.

● هل تعتبر «بليز بيتزا» من المطاعم الصحي؟  
● نعم هي صحية لسببين، الأول أن جميع المكونات طازجة ولا يوجد فيها دهون



من أنواع بليز بيتزا

● الشاي بناء، بدأ الحماس لدي لأنني أدرك أنه يدرس السوق جيداً ويعرف ما الشيء الذي سيستقطب المستهلكين، خصوصاً أن المنتج الذي تقدمه غير اعتيادي فكل المكونات محضرة في المنزل وطازجة ولا نستخدم المواد المثلجة، وإنما نعتمد على المحلي منه، وهذا ما يعطي النكهة حقها دون أن تخسر المواد خواصها بسبب التبريد، ما يجعل من منتجنا جذاباً للذواقة.

● سر البيتزا  
وما الرسالة التي تستهدفونها من أجل المستهلك يختار نوعية المكونات التي يريدها فربما قلة الخبرة لديه في مزج المكونات تعطي ردة فعل عكسية عليكم؟  
● بداية عندما شاهدت اهتمام



مكونات طبيعية

وسيلة للعيش؟  
● الطعام بالنسبة لي هي نقطة تواصل مع الآخرين، لأنك تتشارك معهم بروحك عندما تقدم لهم من طعامك، وبالتالي عليهم أن يعيشوا جيداً وأصحاب، ووقت تناول الطعام هو جزء من حياتهم لا يجب أن يضيعوه في تناول الأطعمة التي لا تشعرهم بلذة المذاق، وأنا أعتقد أنه ليس هناك أفضل من أن تتشارك مع الآخرين الذين يختلفون مع بيئتك على مستوى العالم بتجربة فريدة في ذوق الطعام الذي وضعت فيه جميع حواسك، وأنا أشعر بسعادة كبيرة عندما أرى الرضا على وجوه كل من يتناول

● كينت: بداية نود أن نتعرفنا عن نفسك من هو الشيف براد كينت؟



إعداد البيتزا الشهية

# «بليز بيتزا» يفتتح أول فرع له بالشرق الأوسط في «غراند بلازا الأقيويوز الكويت»



تقديم أشهى أنواع البيتزا



براد كينت



استقبال مميز للذواقة في «بليز بيتزا»

سلسلة «بليز بيتزا» الفاخرة  
تقدم سلسلة مطاعم «بليز بيتزا» بيتزا فاخرة بسرعة وبسعر مناسب في أجواء عصرية، وتتميز مطاعمها بتصميم مطابخها الحديثة، مما يسمح بالتعامل المباشر مع الزبائن ومنهم الفرصة للتعدّل على أي طلباتهم للبيتزا المدرجة في قائمة الطعام أو ابتكار البيتزا الخاصة بهم والاختيار من تشكيلة واسعة من المكونات الطازجة، ومن ثم ترسل البيتزا التي تتميز بجحماًها الكبير إلى فرن مفتوح متوهج بالحرارة

الشيف التنفيذي برادفورد كينت، والمعروف بـ «The Pizza Whisperer»، وتعليقاً على الافتتاح الرسمي، علق كينت قائلاً «يسعدني أن أكون في الكويت ولحضور الافتتاح الرسمي لأول فرع لمطعم بليز بيتزا خارج أمريكا الشمالية، ونحن سعدون للغاية لمشاركة ثقافة العلامة مع محبي البيتزا في الكويت وفي المنطقة أيضاً، ونعرف جيداً أن زبائننا في الكويت يتمتعون بالذوق العالي والرغبة في تجربة

استقطاب محبي البيتزا في الكويت للاستمتاع بتذوق مختلف أنواع البيتزا»  
ويقدم «بليز بيتزا» أشهى أنواع البيتزا الطازجة المحضرة بسرعة فائقة وبأسعار مناسبة. ويتم تحضير جميع الأصناف من العجين واللحم والخضراوات الطازجة، ويتم الخبز في الفرن المفتوح لمدة 180 ثانية فقط، كما أن جميع مكونات ووصفات البيتزا تمت الموافقة عليها واعتمدت من قبل

أطلقت «بليز بيتزا»، سلسلة المطاعم الأسرع نمواً في الولايات المتحدة والعلامة الرائدة عالمياً في تقديم أشهى أصناف البيتزا، أول فرع لها خارج أمريكا الشمالية بالكويت في غراند بلازا - الأقيويوز، خلال حدث إعلامي حضره الشيف التنفيذي للعلامة برادفورد كينت. وقد بدأ المطعم باستقبال زبائنه مؤرخاً خلال الافتتاح الرسمي للمرحلة الرابعة في الأقيويوز الكويت، ونجح خلال تلك الفترة الوجيزة في



لقطة تذكارية للفريق



جانب من حفل الافتتاح