

## «KIB» يرفع مشاريع تخرج طلبة «التصميم الهندسي» في جامعة الكويت



دعم مادي من «KIB» لطلبة معرض التصميم الهندسي

في إطار برنامجها الرائد للمسؤولية الاجتماعية، قدم «KIB» دعمه المادي وريعي لمجموعة من مشاريع تخرج طلبة كلية الهندسة والبتترول في جامعة الكويت، وذلك لمساعدتهم على المشاركة في معرض التصميم الهندسي الرابع والثلاثين الذي عقد في فندق كراون بلازا خلال شهر يونيو الجاري.

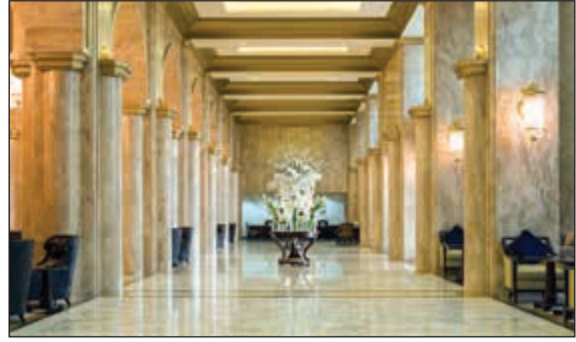
ومن المشاريع التي قام «KIB» برعايتها مشروع «حقن الغاز» ابتعاها باستخدام برنامج CMG، للطلبة أحمد تقي، سعود الفريخ وسلطان دويهي، والذي يهدف إلى ابتكار طريقة افتراضية لحقن الغازات في مكامن النفط مما يساعد على تحديد أفضل معدل لضغط الأمزاج الاصغري لكل حقل ويزيد المردود بأقل وقت وجهد ممكن. بالإضافة إلى مشروع «جهاز ترشيح الهواء» للطلاب محمد بن علي، علي نوزري، مطلق الهاجري وعبدالله البرك، والذي يهدف إلى تحسين مرشحات التكيف عن طريق اختيارها ومعرفة جودتها كل فتر للتحكم من صلابتها وقدرتها على تنظيف الهواء في الأماكن الداخلية. هذا إلى جانب مشروع «نظام الهوائيات» للطلبة عديبي السعيد، فيصل الرويعي وخالد العبدالله، والذي يهدف إلى حل مشكلة تنظيم الحركة

الجوية في المطار عن طريق استبدال السيارات التي ترشد الطائرات لبوابة الهبوط، بنظام جديد يعتمد على تقنية «LED» لإرشاد الطائرة إلى بوابة الهبوط ومساعدة الطيار على الركن بالشكل الصحيح، ومنها أيضا مشروع «تصميم غطاء قوي لإبصار النفط العميقة» للطلبات دلال بو كبر، زهراء مجتهد، ريم القطان وسارة العرادة، وذلك بهدف ابتكار غطاء قوي قادر على تحمل الضغط العالي ودرجات الحرارة المرتفعة في منطقة حفر آبار النفط واستكشافها بتكلفة اقتصادية.

وقال مدير وحدة الاتصال المؤسسي في البنك، نواف ناجيا: إن «KIB» يحرص دائما على المشاركة في دعم المشاريع التي تساهم في تطوير المجتمع، كما يقوم بدعم الأفكار المبدعة والرؤية العصرية المتطورة لهذه الطاقات الشبابية وتبني ما هو مناسب من أعمالهم، وذلك باعتبارهم من الركائز الأساسية لتطوير المجتمع وبناء مستقبل الوطن بمختلف قطاعاته.

وأضاف ناجيا: إن رعاية المشاريع الهندسي المشاركة في معرض التصميم الهندسي المجتمعي يأتي ضمن المبادرات المجتمعية التي يطلقها «KIB» في إطار رؤيته ورسالة البنك، يمتلك «KIB» برنامجا رائدا في مجال المسؤولية الاجتماعية يهدف إلى دعم جميع أفراد المجتمع الكويتي من خلال عدد كبير من المبادرات والنشاطات.

## «شيراتون» الكويت.. 52 عاما من النجاح والتميز



«شيراتون» الكويت عالم فريد من الفخامة



فهد أبو شعر

يحتفل فندق شيراتون الكويت في هذا الوقت من العام بذكرى افتتاحه عام 1966، حيث كان أول فندق خمس نجوم يفتتح في الكويت وأول فندق تديره شركة ماريوت الدولية في منطقة افريقيا والشرق الأوسط. وتميز فندق شيراتون الكويت بسجل حافل من الإنجازات والنجاحات التي عززت تواجد كرايد في الصناعة الفندقية على مدار السنوات الطويلة وكان لثقة كبار الضيوف والشخصيات بالإضافة إلى كبرى الشركات والأفراد وكل من منحه الثقة السور الأساسي في هذا التميز والرمز الحقيقي لهذا النجاح ليكون الفندق معلما من المعالم المفضلة في الكويت، كما حظي ببناء العالم ورجالات الدولة المصرفية من خلال شبكة وفروع منتشرة في جميع أرجاء الكويت. كما يقدم مجموعة متنوعة وشاملة من المنتجات والخدمات والحلول المصرفية المتوافقة مع أحكام الشريعة الإسلامية. وانسجاما مع رؤية ورسالة البنك، يمتلك «KIB» برنامجا رائدا في مجال المسؤولية الاجتماعية يهدف إلى دعم جميع أفراد المجتمع الكويتي من خلال عدد كبير من المبادرات والنشاطات.

ويعد فندق شيراتون الكويت المكان الأفضل للمناسبات الخاصة وحفلات الزفاف التي أقيمت في قاعاته عبر الأجيال وأثبت الفندق على مدى السنين الماضية ريادته على صعيد الصناعة الفندقية ومسيرته العربية التي تكللت بالعديد من الجوائز وشهادات التقدير العالمية وكانت آخرها «أفضل فندق في الكويت»، لتتفني بذلك الجهود المبذولة والعمل الدؤوب لفريق العمل المتخصص والمتكامل الذين تالقوا وأبدعوا في فندق شيراتون الكويت على صعيد الضيافة وتقديم

الأحداث المهمة في تاريخ الفندق تكللت بالعديد من الإنجازات والنجاحات على المستويين المحلي والإقليمي ما يزهو ونبت عراقته في عالم الضيافة لدى كل محبيه فجعله شامخا في قلب الكويت الحبيبة، وأعدا بأن يستمر الفندق في خطى ثابتة باتجاه تقديم أفضل الخدمات للمستهلك من خلال عمليات التجديد المستمرة لمراقبه وخدماته.

أرقى معاييرها التي تتجسد بالفخامة والرعاية، أكثر من خمسة عقود شهدت العديد من الأحداث المهمة في تاريخ الفندق وتراثه العربي، والكثير من الإنجازات الناجحة التي تكللت في 52 عاما مضوا، متطلعا للمضي قدما نحو آفاق مبتكرة في إرساء معايير الضيافة الفندقية، وبهذه المناسبة، أعرب المدير العام لفنادق شيراتون الكويت فهد أبو شعر عن فخره واعتزازه بالسنوات الطويلة التي شهدت الكثير من

**الفندق تميز بسجل حافل من الإنجازات عززت تواجده كرائد في الصناعة الفندقية**



ريادة في عالم الفندقة

## «X-سايت» تعزز ريادتها المحلية باختيارها الموزع الحصري للعلامة التجارية العالمية «Nostalgia»

تعزز حضورها ومكانتها كاسم تجاري بارز ورائد في تقديم كل ما هو جديد لعملائها، وذلك من خلال شراكاتها العريقة والقوية مع أشهر العلامات التجارية العالمية في مجال الإلكترونيات. وانطلاقا من حرصها المستمر على تقديم كل ما يحتاجه العملاء، فإن «X-سايت» تتبّع للمعالم فرصة التفاعل مع الكثير من المنتجات التي يمكن للعملاء اختبارها سواء في شبكة معارضها التي أصبحت اليوم 23 معرضا، أو من خلال تسهيل عملية التسوق الإلكتروني، كما يستفيد العملاء من خدمات إضافية عسيدة لراحة بالهم كمرکز الصيانة المتطورة وخدمات الشراء في العديد من معارضها الكبرى في الكويت، وتتفهم هذه الخدمات التوصيل المجاني والتقسيم والكفالات الإضافية X-Care وغيرها.

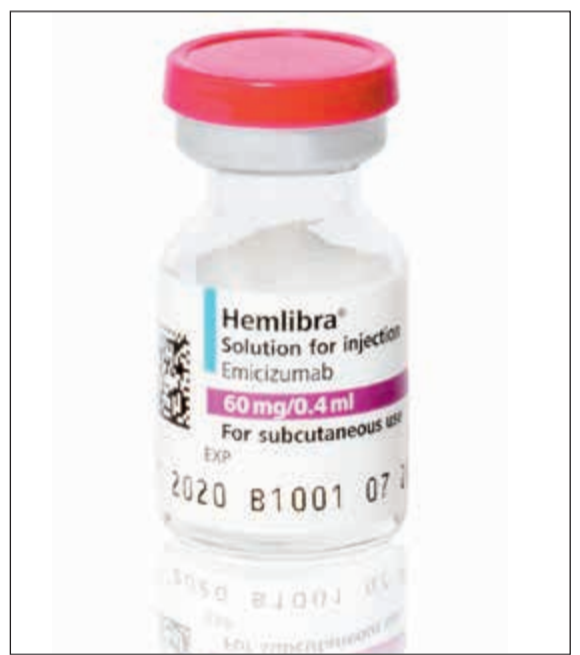


للغاية لتكون الاختيار الأنسب لكل مناسبة لأسرة أو حفلة للأطفال. وستوفر شبكة معارض «X-سايت» هذه المنتجات في جميع فروعها المنتشرة في مختلف أنحاء الكويت لتوفّر للأسرة ولقضاء الأصدقاء والحفلات فرصة اختيار ما يرضى من هذه المنتجات لأوقاتهم أجمل وأمتع اللحظات. واستطاعت «X-سايت» أن

المشروبات، مكونات تحضير المأكولات والاكسسوارات. وتتميز «Nostalgia» بتصاميم ألوان مرحة وحيوية استلهمت القرن الخفيف مثل ماكينة تحضير البوب كورن، كوتون كاندي، الآيس كريم، سلاش العصائر، توستر الخبز والهوت دوغ، فاونتين الشوكولاته، الفونديو، صواني حفظ الحرارة للطعام وطهيه، حافظات البرودة

انطلاقا من استراتيجيتها في التوسع وإضافة المزيد من المنتجات والخدمات المحلية، أعلنت شبكة معارض «X-سايت» من الإلكترونيات، أكبر سلسلة معارض إلكترونية في الكويت، عن توقيعها اتفاقية توزيع حصرية مع «Nostalgia»، العلامة التجارية المشهورة عالميا ضمن فئة الأجهزة المنزلية المتخصصة بتحضير المأكولات والمشروبات. وتعتبر «Nostalgia» من الشركات الرائدة بصناعة أدوات تحضير المأكولات والمشروبات الخفيفة مثل ماكينة تحضير البوب كورن، كوتون كاندي، الآيس كريم، سلاش العصائر، توستر الخبز والهوت دوغ، فاونتين الشوكولاته، الفونديو، صواني حفظ الحرارة للطعام وطهيه، حافظات البرودة

## «علي عبد الوهاب المطوع» تسجل عقار «هيمليبرا» لمكافحة مرض الهيموفيليا (أ) بالكويت



أعلنت شركة علي عبد الوهاب المطوع التجارية الوكيل المعتمد لشركة «روش» للأدوية، عن تسجيل دواء «هيمليبرا» في وزارة الصحة في الكويت، حيث سيتم توفيره في المستشفيات قريبا ويعمل «هيمليبرا» على منع أو تقليل وتيرة نوبات نزيف الأطفال والبالغين من الهيموفيليا «أ» ومثبطات عامل التجلط.

وقد أثبتت الدراسات سلامة وفعالية «هيمليبرا»، حيث تم إخضاعه لتجارب سريرية ويعطى هيمليبرا مرة واحدة أسبوعيا عن طريق الحقن تحت الجلد. هذا وقد أشار المرضى الذين عولجوا مع «هيمليبرا» إلى حدوث تحسن في الأعراض المرتبطة بالهيموفيليا «التورم المؤلم وآلام المفاصل، والإداء البدني المتمثل في الألم مع الحركة وصعوبة المشي».

الحديث بالذكر أن مرض الهيموفيليا «أ» هو أحد الأمراض الوراثية الناجمة عن نقص عامل التجلط رقم 8 في الجسم، ويعاني المصابون به من نوبات نزيف خطيرة، وبخاصة داخل المفاصل، ما قد يؤدي إلى تدميرها بشدة، وقد وافقت إدارة الغذاء والدواء الأمريكية FDA على طرح دواء «هيمليبرا» في أواخر العام الماضي.

## «كيدزانيا» و«أسنان تاور» تجددان شراكتها لمواصلة تعليم الأطفال حول العناية بالأسنان والفم

التربية التفاعلي والتعليم إلى مستويات مختلفة جديدة من خلال دمج أداء أنوار الكبار في مهام الحياة الواقعية، وتقدم تجربة فريدة لمدينة بديرها الأطفال لتعليم وتنظيف الصغار بعمر 4 إلى 14 عاما عبر مواقف حياتية متنوعة كالوصول إلى المطار أو زيارة وسط المدينة واستكشاف شوارعها. نقدم للأطفال نسخة من العالم الواقعي في بيئة آمنة ومدينة تتمتع بالافتقار الذاتي تمتد بمساحة 7000 متر مربع. وكما في الحياة الواقعية، يمكن للأطفال الاختيار من بين أكثر من 75 نشاطا مختلفا تعكس جميعها المهن والأعمال الحقيقية كالشرطي والطبيب والصحافي أو التاجر، ليتمكنوا من كسب الأموال بعمل «كيدز» التي بوسعهم ادخارها أو إنفاقها، تعمل كيدزانيا تماما كمدينة حقيقية فيها مبان وشوارع مرصوفة ومركبات واقتصاد وجهات محددة على شكل مؤسسات تقوم برعايتها مجموعة من كبرى العلامات التجارية العالمية والمحلية، وتم تصميم المرافق بهدف التعليم التجريبي، مما يعزز تنمية المهارات الحياتية من منظور طفولي مرح.



تجديد الشراكة بين كيدزانيا، وأسنان تاور، لتعليم الأطفال أسس العناية بالفم والأسنان

أعلنت «كيدزانيا» الكويت، مدينة الأطفال النموذجية المصغرة للتعليم الترفيهي، اليوم عن تجديد شراكتها مع عيادة أسنان الأوسط، «أسنان تاور»، وجاءت هذه الخطوة بعد النجاحات التي حققتها المؤسسات في تحقيق أهدافها التجارية والتسويقية منذ انضمام «أسنان تاور» إلى «كيدزانيا» لرعاية منشة عيادة الأسنان في المدينة. وستواصل «أسنان تاور» بموجب هذه الشراكة مع كيدزانيا، منح الأطفال تجربة تعليمية وترفيهية استثنائية، من خلال تعريفهم بأهمية العناية بصحة الفم والأسنان وطرق الحفاظ على أسنان صحية وابتساماة مشرقة،

عن طبيعة العمل في عيادة الأسنان اعتمادا على مبدأ لعب الأدوار في كيدزانيا، ويسرنا أن نتعاون مع كيدزانيا مجددا حتى نواصل ما بدأناه في زيادة وعي وفهم الأطفال عن مجال طب الأسنان، ونحن فخورون أن نكون جزءا من مسيرة كيدزانيا التعليمية والتربوية في الكويت، ونطمح إلى تحقيق المزيد من النجاحات معكم في السنوات القادمة.

وتهدف «أسنان تاور» إلى مواصلة الهام للأطفال لتطوير اهتمامهم في مجال طب الأسنان، وتعريفهم بأهمية العناية بصحة الفم والأسنان للحصول على ابتساماة مشرقة وصحية. وتتفوق تجربة «كيدزانيا» كونها متحفا للأطفال أو مركزا لتثقيف العائلي، فهي تنقل

محمد حمود الشايح، فرناندو مبدروا: يسرنا أن نتجدد تعاوننا مع «أسنان تاور»، وهي إحدى كبرى عيادات الأسنان في منطقة الشرق الأوسط، ونحن على ثقة بأن هذه الخطوة الإيجابية ستمكنا من مواصلة أهدافنا في تعريف الأطفال المزيد عن العناية بصحة الفم والأسنان، كما أننا واثقون من أن «أسنان تاور» ستزودنا دائما بأخر التطورات والأنشطة التعليمية استنادا إلى خبراتهم في مجال طب الأسنان.

بموجب هذه الشراكة مع كيدزانيا، منح الأطفال تجربة تعليمية وترفيهية استثنائية، من خلال تعريفهم بأهمية العناية بصحة الفم والأسنان وطرق الحفاظ على أسنان صحية وابتساماة مشرقة، وأيضا استخدام مفهوم لعب الأدوار لتمنح الأطفال فرصة العمل بمهنة تساعد طبيب الأسنان، وتعلم طرق الوقاية من تسوس الأسنان والتعرف على طرق إجراء عملية إزالة عصب السن في أجواء تعليمية حيوية، وفي المستقبل، تخطط منشة «أسنان تاور» في «كيدزانيا» لتتوفر أنشطة جديدة خاصة بمجال طب الأسنان، مثل الطريقة السلمية لفرض وتنظيف الأسنان، والأوقات السلمية التي يمكن تناول الحلوى خلالها دون الإضرار بصحة الأسنان، والممارسات الوقائية لتجنب التسوس. وقال نائب رئيس قطاع الترفيه والتسلية في شركة

## «مطبخ ست الكل».. أشهر الأطباق اللبنانية



تشتهون لتتسلموها أو تصلكم على الغذاء والعشاء وتستمتعوا بها على أصولها وكانها خرجت لتؤ من مطبخ والدتكم ست البيت اللبنانية الأصلية بالإضافة إلى خدمة المناسبات والحفلات. يمكنكم الطلب مباشرة من فرعي مطعم مشاوي راب آند رول في السالمية أو بنيد القار أو الطلب من خلال هاتف رقم: 25753000 أو موقعنا: www.setelkel.com أو حسابنا على إنستغرام: @setelkel تتعرفوا على الأطباق الثلاثة الليوم، كما يمكنكم اختيار المشوي الشهري المرن في مطبخ ست الكل لتصلكم أطباقا 5 أيام أو 7 أيام من كل أسبوع للغداء والعشاء أو لأي منهما ولغرات تتراوح من شهر واحد، 3، 6 أو 12 شهرا، وكل ذلك حسب اختياركم. ألم تحسن لطبخ والدتك وأنت هنا وهي في بلدتك؟ بادر بطلبك أو قم بالاشتراك الآن مع «مطبخ ست الكل».

لأبنائها ولا تزال تقوم بإعداد أشهى الوصفات لهم ولأحفادها وتمنحهم على قدر محبتها لهم أطباقا غنية بالنتكهة فريدة بطعمها وقوامها ولذتها، وقد قامت ست البيت بمنح أسرار طبخها وعصارة خبرتها إلى شيف مطبخ ست الكل الذي بدوره يقوم بإعداد كل ما يحضر على البان من أطباق لبنانية وفقا لهذه الوصفات. يقدم مطبخ «ست الكل» طبقين تتجدد يوميا إضافة إلى السلطات والمقبلات والحلويات لتختاروا منها وجباتكم كما

بنتكهة مميزة وبطريقة إعداد تجعلها مطابقة لما تعده الأم لأبنائها من أطباق تمنحها قسما خاصا بتقديم المأكولات اللبنانية العريقة والأصيلة من خلال «مطبخ ست الكل» بنتكهة وإبداعات ست البيت اللبنانية التي تعمل يوميا على تقديم خلاصة خبرتها في إعداد أشهى الأطباق التقليدية والتي علمتها إياها والدتها طبقا لما تعلمته بدورها من والدتها وهكذا عبر أجيال توارثت هذه التسغف وهذه المحبة وهذا الطعم النابع من القلب للأبناء والأسرة، فكانت اطباقنا اللبنانية الغنية عن التعريف والتي لا تشبهها أي وصفات مماثلة، فلا طعم ولا لذة ولا نتكهة تغلو على أطباق «ست الكل» وما تقوم بإعداده لأبنائها من مأكولات جبلت على المحبة والعتلاء.

افتتحت شركة بروفيد المؤسسة لسلسلة مطاعم «مشاوي راب آند رول» قسما خاصا بتقديم المأكولات اللبنانية العريقة والأصيلة من خلال «مطبخ ست الكل» بنتكهة وإبداعات ست البيت اللبنانية التي تعمل يوميا على تقديم خلاصة خبرتها في إعداد أشهى الأطباق التقليدية والتي علمتها إياها والدتها طبقا لما تعلمته بدورها من والدتها وهكذا عبر أجيال توارثت هذه التسغف وهذه المحبة وهذا الطعم النابع من القلب للأبناء والأسرة، فكانت اطباقنا اللبنانية الغنية عن التعريف والتي لا تشبهها أي وصفات مماثلة، فلا طعم ولا لذة ولا نتكهة تغلو على أطباق «ست الكل» وما تقوم بإعداده لأبنائها من مأكولات جبلت على المحبة والعتلاء.



ومن مبدأ «الأكل على قد الحبة» انطلقت فكرة «مطبخ ست الكل» لتقديم الأطباق اليومية اللبنانية الشهيرة