

مجموعة Happy Leather للمنتجات الجلدية.. متعة الحياة في تناول اليد

توسع دار شوبارد مجموعتها من المنتجات الجلدية المستوحاة من مفهوم (Happy Diamonds) الذي يعتبر أقوى الدار، لتضمي من خلال ثلاث مجموعات من الحقائق الجلدية أسلوباً متقدماً، وتعكس مزاجية اللحظة من خلال المواد المختلفة واللحقات النهائية المميزة لدار شوبارد. تجسد هذه المجموعات حس الأناقة المميزة للحرفية اليدوية وتعبيراً فريداً عن الحرية المتألقة، لتنبض بذلك روح مجموعة (Happy Diamonds) في قلب هذه المجموعة من الأكسسوارات التي لا بد للمرأة من اقتنائها.

أحمر الشفاه ورسائل الحب التي تربطنا بأحبائنا، تمثل بعضاً من الأسرار والكثير من المشاعر التي تحتضنها حقيبة (Happy Bag) لتكون بذلك بمنزلة تيمية وماوى حميم في تناول اليد. بوصفهن مسافرات جسوريات ويطالون قويات في الحياة اليومية، تستعين النساء بكل ما يمكنه مساعدتهن على تحقيق مساعيهم والحفاظ على زخمن بجانبيه طبيعية، سعيهن اليومي المتواصل ينعكس في حركة أحجار الأمانس ضمن مجموعة (Happy Diamonds) التي غدت بصمة مميزة لدار شوبارد، فهي حرة ومتراصة في آن معا وتترافق بمرح فتبهير أعين الناظرين.. تحمل معها عالماً خاصاً أينما ذهبت حيث تقوم حقيبتها (Happy Bag) بدور الحليف والأمين العزيز.

هناك الكثير من الأشياء التي يمكن تجربتها وأيام متتالية تتضمن وفرة من المشاهد والمغامرات المتنوعة، لذلك أبدعت شوبارد ثلاثة خطوط منفصلة ضمن مجموعة حقائب (Happy Bag): حقيبة الكتف (حزام طويل)، وحقيبة اليد، وحقيبة القبضة الصغيرة (clutch). توفر الحقيبة الأولى للمرأة إحساساً لطيفاً بالحرية، حيث يلتف حزام الحقيبة حول كتفها وتنتلي الحقيبة بجانب خصرها أو وركها، وهي تضع يديها في جيوبها أو خلال انشغالها في التعامل مع العالم المحيط بها، بينما تقفز بخطواتها الرشيقة ويلتصق بريق الحيوية في عينيها. أما حقيبة اليد فهي جوهر الأناقة وقطعة كلاسيكية أعيد تجسيدها بروؤية عصرية ومتناسقة بشكل مثالي، لتكون حقيبة العمر. تحمل باليد أو على المرفق وهي الرفيق المثالي مع ملابس العمل الرسمية أو ملابس الجينز العملية والأحذية الرياضية، فهي تتكيف مع كل إطلالة دون يؤثر ذلك على طابعها القوي مما يجعل منها أكسسواراً أساسياً. وتكتمل مجموعة الحقائق الجلدية مع حقيبة القبضة الصغيرة والرشاقة الساحرة لهذا الأكسسوار الجلدي المتعدد الاستعمالات، حيث تنزلق في كف اليد أو تحت الذراع لتجد لنفسها طريقاً للمشاركة في يوم المرأة الحافل وهي تنطلق على عجلة من أمرها من حفل الكوكتيل إلى دار الأوبرا، دون أن يؤثر ذلك على صورتها أو يبطئ من وتيرة حركتها خلال سعيها للعيش بأسلوب حياة راق وتميز.

اللانهاية في منبلك

في كل نوع من هذه الأنواع الثلاثة من الحقائق يقوم المشبك النفيس المطلي بالذهب الوردي بتحويل هذه الحقيبة الجلدية العملية إلى قطعة متكاملة من المجوهرات. هذه البصمة الأسطورية المميزة لدار شوبارد تخرج من عالمها النفيس للمساعات والمجوهرات لتضيف لمسة من المرح والحياة على مجموعة حقائب (Happy Bag). تدور الأحجار الكريمة وتترافق بمرح بمنتهى الحرية بين طبقتين من السافير الكريستالي وفقاً لذات الأسلوب المستخدم في مجموعة (Happy Diamonds) الذي جعل من ساعات ومجوهرات شوبارد - والان حقائقها الجلدية - تائم سريرية تفيض بشعور البهجة والحياة.



حقيبة أنيقة (ريليش كومار)

في إطار سعي سلسلة المطاعم المحلية الشهيرة إلى التطوير «دجاج نايف» تحصل على شهادة «الآيزو» و«الهاسب»



يساعد هذا المعيار بشكل أساسي على تلبية طلبات وتوقعات العملاء.

وتعمل مطاعم دجاج نايف - من خلال نظام إدارة الجودة آيزو 9001 - على مراقبة مستوى الجودة وإدارة العمليات في الشركة وتوثيق نظام الجودة بالشركة لمراجعتها دورياً من قبل الإدارة العليا ورفع مستوى خدمة العملاء وتطوير القدرة على تلبية احتياجاتهم بفعالية من خلال وجود نظام للتأمين المستمر ونظام للشكاوى الواردة منهم بخصوص المنتجات أو الخدمات ومراجعة العقود والتأكد من الوفاء بمتطلبات العملاء والمشتريين وتدريب الموظفين وادماجهم بالعمل بفعالية أكثر وفحص المواد الخام والمنتجات النهائية وحفظ السجلات والتخزين الجيد للمواد وغير ذلك من المتطلبات التي تتفق مع المنطق والممارسات الجيدة التي لا غنى عنها لأي جهة. وذلك حتى يتسنى لها الارتقاء بالخدمات التي تقدمها الشركة لأعلى المستويات وتطوير آلية أداء الأعمال في مختلف المجالات.



2 شعار الآيزو 9001



في كافة مراحل إنتاج الغذاء حتى توصيله للمستخدم النهائي بغية منع حدوث أي مخاطر. ويعتبر نظام الهاسب نظاماً قائماً يهتم بسلامة الغذاء من المخاطر البيولوجية، الكيميائية، والفيزيائية في عمليات الإنتاج التي قد تهدد سلامته ويعمل على رسم الإجراءات لخفض نسبة المخاطر للمستوى الآمن وذلك لتوفير الغذاء الآمن وحماية الصحة العامة.

في إطار السعي الدائم لسلسلة مطاعم دجاج نايف المحلية الشهيرة لتطوير الشركة واهتمامها بسلامة الغذاء وخدمة العملاء، سعت إلى الحصول على تطبيق المواصفات القياسية العالمية في مجال الجودة الآيزو 9001 الذي يركز على تلبية طلبات وتوقعات العملاء والمواصفات القياسية لنظام الهاسب لضمان سلامة الأغذية.

وقد حصلت مؤخراً مطاعم دجاج نايف على الشهادات الدولية في مجال الجودة وسلامة الأغذية لتستكمل سلسلة الإنتاج من المزارع إلى المائدة مروراً بالمسلخ والتصنيع التابعة للشركة والتي تخضع جميعها للمواصفات القياسية العالمية الموثقة بالشهادات العالمية.

إيماناً بأهمية سلامة الأغذية سعت مطاعم نايف إلى تشديد الرقابة الغذائية الذاتية وتنفيذ المتطلبات القياسية للغذاء الآمن، من خلال تطبيق النظام الخاص بتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة هاسب (HACCP)، والذي يعنى بتحديد المخاطر الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية

الجودة أكثر معيار معترف به دولياً لإدارة الجودة، حيث يعد نظام إدارة الجودة والمعايير الدولي آيزو 9001 المعيار الأكثر انتشاراً في العالم لأنظمة إدارة الجودة، وقد سعت الشركة إلى الالتزام بنظام الآيزو لرفع مستوى الخدمة وارضاء العملاء حيث

التزاماً من إدارة الفندق بزيادة الرضا الوظيفي للعاملين وتنمية قدراتهم ومهاراتهم «سفير الفنتاس - الكويت» نظم دورة لموظفيه



الفندق سيف الدين محمد، على أهمية مثل هذه البرامج التدريبية في تطوير آليات العمل والارتقاء بمستوى الأداء لدى الموظفين. وقد جاءت الندوة ضمن برنامج تدريبي كامل لجميع الموظفين تنفذه إدارة الفندق بشكل مستمر وعلى مدار العام بهدف تطوير بيئة العمل الخاصة بالفندق وموظفيه.

مختلف الإدارات إلى تطوير المهارات الخاصة لدى الموظفين ورفعها إلى مستوى أعلى للحفاظ على رضى العملاء وتقديم خدمات متميزة، والتعريف بمجموعة القواعد والمبادئ التي تعد أساساً للسلوك المطلوب في العمل، وقد تم تنفيذ الندوة التدريبية مدعمة بالأدلة والمواد التدريبية والتي جعلت الندوة أكثر فائدة وفعالية. وبهذه المناسبة فقد أكد مدير عام

أقام فندق سفير الفنتاس - الكويت ندوة تدريبية حول السلوك المهني في العمل كجزء من التزامه بتنمية القدرات والمهارات الخاصة بموظفيه كما تعد هذه الندوة التزاماً من الإدارة بزيادة الرضا الوظيفي للعاملين. وقد هدفت هذه الندوة التي أقامتها إدارة الموارد البشرية بالفندق والتي حضرتها مجموعة من الموظفين من

فنادق ومنتجات موفنيك تكشف عن قائمة طعام جديدة غنية بالنكهات المبتكرة



تحتفل فنادق ومنتجات موفنيك الفاخرة التابعة لمجموعة AccorHotels، المجموعة الرائدة في قطاع الضيافة العالمية، بالإعلان عن قائمة طعام جديدة غنية بالأطباق السويسرية المعبدة بألذ أنواع الشوكولاتة. وقد قام الطهاة الموهوبون لدى مطاعم موفنيك بتقديم الشوكولاتة ضمن 7 أطباق من عرض «الشوكولاتة» في عالم الطهي» والذي يمكن لضيوف الفندق الاستمتاع به بدءاً من 10 أكتوبر حتى 20 نوفمبر من هذا العام في بعض مطاعم موفنيك المختارة حول العالم. وتشمل بعض هذه الأطباق شرائح السلمون المزوجة بالشوكولاتة الداكنة، والتارتين اللذيذ مع الشوكولاتة البيضاء، حيث يقدم كل طبق مزيجاً مميزاً من النكهات العالمية والشوكولاتة الرائعة! وتتضمن الأطباق السبع المبتكرة والممزوجة بالشوكولاتة طبق السلمون المتبل مع الشمندر والخضراوات الجذرية والشوكولاتة الداكنة بنسبة 72٪ وطبق التارتين بالشوكولاتة البيضاء والليمون وجبن الماعز والصنوبر وحبوب القهوة، وطبق سمك القاروص والشاي الأخضر، وهو عبارة عن سمك القاروص الممزوج برغوة خفيفة من الشاي الأخضر واللوز والمكسرات وجوز القيقب، وطبق «بيف جلاش سريع التحضير» بصلصة الجولاش الهنغارية الأصل الممزوجة بالشوكولاتة الداكنة، وطبق «سيفان لحم الضأن مع صلصة البيستو، المطهو مع الفستق والبيستو وشوكولاتة البندق، بالإضافة إلى طبق «صنوبر البط وفطيرة البطاطس» بالشوكولاتة البيضاء والليمون والفلفل مما يعطي اللحم المشوي نكهة لذيذة وحارة. وبعد الانتهاء من الطبق الرئيسي يمكن للضيوف الاستمتاع بطبق «باقي بالشوكولاتة» الذي يجمع بين الشوكولاتة بالحليب وحبوب الكاكاو المقرمشة وبيودرة المانتشا المرة مع لمسة من الشاي الأخضر والإسبرسو. تشتهر سويسرا عالمياً بإنتاجها لشوكولاتة لا مثيل لها، وتقوم فنادق موفنيك بإعداد أطباقها بشغف واهتمام بالغ يعكس 70 عاماً من الخبرة في الطهي والمذاق الرفيع. وتقوم مطاعم موفنيك باستخدام الشوكولاتة المصنوعة من زبدة الكاكاو بنسبة 100٪ والتي يتم إنتاجها في سويسرا.



القائمة الجديدة مجموعة من النكهات اللذيذة مثل صلصة جبنة التشيبوتلي شيدر التي ينفرد مطعم شيك شاك بتحضيرها، والتي تضيف مذاقاً استثنائياً على البرغر الكلاسيكي، والدجاج المقرمش، وهوت دوغ اللحم والبطاطا المقلية. نحن بانتظاركم، تفضلوا بزيارتنا لتجربة القائمة الجديدة».



لجميع محبي جبنة الشيدر! شيك شاك يقدم قائمة تشيبوتلي شيدر الجديدة لفترة محدودة فقط



لا تفوتوا فرصة تجربة الطعم الرائع لقائمة تشيبوتلي شيدر الجديدة، التي أطلقها مطعم شيك شاك لفترة محدودة بكل فروعها في الشرق الأوسط ابتداءً من يوم أمس الاثنين 1 أكتوبر. وتتضمن القائمة الجديدة اختيارات مختلفة للبرغر مع جبنة الشيدر، أولها تشيبوتلي شيدر برغر المحضر من البرغر الطري مع جبنة الشيدر وصلصة جبنة التشيبوتلي شيدر، بالإضافة إلى بصل أحمر مخلل، وهالابينو مقلٍ مقرمش وصلصة شيك شاك التشيبوتلي. وتتضمن القائمة الجديدة المحضر من صدر الدجاج المقرمش المغطى بصلصة جبنة الشيدر، والبصل المخلل، وشرائح الخس وصلصة شيك شاك التشيبوتلي. وتشيبوتلي شيدر هوت دوغ المكون من هوت دوغ اللحم البقري مع صلصة جبنة التشيبوتلي شيدر، والبصل الأخضر والفلفل الكرزي. وأخيراً، تشيبوتلي شيدر البطاطا المقلية بالجبنة، والمكون من بطاطا مقلية مغطاة