



«الأنباء» تكشف كيف تجهز وجبات المسافرين عبر مطار الكويت الدولي

المزيد: 30 ألف وجبة تقدمها «كاسكو» لـ 20 شركة طيران يوميا

اجري اللقاء: احمد مغربي

حين تقدم لنا مضيفات الطيران وجبات الطعام الساخنة، قد نعتقد أنها قد أعدت بسهولة، ولكن ما لا نعلمه أنها مرت بمراحل عديدة حتى وصلت إلينا، فلم تعد مظاهر التنافس بين خطوط الطيران في العالم تنحصر على العروض المختلفة لأسعار التذاكر ووسائل الترفيه والراحة، بل امتد أيضا إلى وجبات الطعام التي تقدمها كل شركة. ملايين المسافرين عبر مطار الكويت الدولي سنويا تقدم لهم الشركة الكويتية لخدمات الطيران «كاسكو» الوجبات التي يتم تجهيزها وتغليفها بإتقان وترتيب للمسافرين في مطعمين ضخمين، وقد تجولت كاميرا «الأنباء» داخل المطبخ الذي يتم فيه تحضير الطعام، وكان لنا لقاء مع الرئيس التنفيذي للشركة فؤاد محمد المزيدي الذي قال: «تقدم الشركة يوميا 30 ألف وجبة طيران لأكثر من 20 شركة طيران». وأوضح المزيدي أن شركة الخطوط الجوية الكويتية تعتبر من أكبر العملاء لدى «كاسكو»، حيث يتم تزويدها بنحو 18 ألف وجبة يوميا، وهذا العدد من الوجبات من المتوقع ارتفاعه مع اكتمال وصول الاسطول الجديد للخطوط الجوية الكويتية وزيادة عدد الرحلات والوجهات. وكشف المزيدي أن مطبخ الشركة تنتج حاليا ما يقارب 45 ألف وجبة باليوم موزعة على شركات الطيران والعقود الخاصة بالوزارات والهيئات، ونحن نعمل على زيادة دائرة الإنتاج خلال الفترات القادمة من خلال توقيع العديد من العقود مع الجهات الخاصة والوزارات والمستشفيات. وفيما يلي التفاصيل:



- نزود طيران «الكويتية» بـ 18 ألف وجبة يوميا.. وتعتبر أكبر العملاء لدينا تليها «الجزيرة»
- لدينا 6 شيفات كويتيين على أعلى مستوى من الكفاءة.. وجهودنا مستمرة لدعم الطاقات الوطنية
- 1510 موظفين لدى الشركة.. وزيادة أعدادهم تعتمد على ارتفاع حجم التشغيل خلال السنوات المقبلة

الفروانية ومبارك الكبير بنحو 14 ألف وجبة يوميا. ولدى الشركة عقود ثمانية مع مؤسسة الكويت للتقدم العلمي ووزارة الإعلام، بالإضافة إلى مستشفى السيف وعاليه. ولدى الشركة قسم خاص بالحفلات الخارجية والمناسبات الخاصة والأفراح.

نود التطرق إلى العقود التي وقعتها الشركة للتزود باللحوم والمواد الغذائية؟

● وقعت «كاسكو» عقدا خلال الفترة الماضية لتوريد اللحوم مع شركة نقل وتجارة المواشي. وتعتزم الشركة بهذا التعاون المشترك مع شركة المواشي وبهذا الاتفاق سيتم توريد كل اللحوم من شركة المواشي لاستخدامها بالوجبات الخاصة بالطائرات والقاعات والبوفيهات الخاصة بقطاع كاسكو غورميه.

كما أن كاسكو حريضة بشكل كبير على اختيار أفضل الموردين بالسوق والحفاظ على أعلى معايير الجودة التي تميزت بها طوال السنوات الماضية، وأن توقيع العقد هذا يعتبر خطوة للمرحلة القادمة التي ستشهد العديد من الاتفاقيات التي ستعود بالمنفعة للجميع.

ونقوم حاليا بمراجعة لجميع عقود التوريد ونعد عملاءنا بأن تكون رغبتهم نصب أعيننا.

من تسلم المواد الغذائية وإعدادها وتخزينها حتى تسليمها إلى الطائرة، كما يختص النظام الثاني بصحة وسلامة الأمور الإدارية. والجدير بالذكر أن المياه ووجبات الطعام المقدمة على متن الطيران يتم فحصها بشكل عشوائي بمختبر الشركة الخاص والحاصل على الشهادة المعتمدة من المنظمة الأمريكية للمختبرات (ISO 17025:2005) لضمان خلوها من أي ميكروبات أو مواد ضارة، ويتم تطبيق كل إجراءات الجودة في جميع هذه الممارسات المخبرية للحصول على نتائج دقيقة وموثوقة تقلل من فرص حدوث الأخطاء.

كما تقوم الشركة بعمل اختبارات إضافية عشوائية للوجبات المقدمة لبعض المستشفيات والوزارات المتعاقد معها للتأكد من صحة وسلامة الأغذية الموردة، وكذلك اختبارات دورية أخرى كاختبار مسحة اليد للمعاملة للتأكد من سلامتهم وخلوهم من أي ميكروبات.

ما العقود التي وقعتها الشركة مع الوزارات والهيئات المختلفة في الكويت؟

● في بدايات الشركة عند التأسيس كانت «كاسكو» تقدم خدماتها إلى شركات الطيران فقط، ولاحقا دخلت الشركة لتزويد الوجبات إلى الوزارات، ولدى «كاسكو» عقد مع وزارة التربية حيث يتم تموين رياض الأطفال في محافظتي

إلى مصاف الشركات العاملة العاملة في ذات المجال، وهو ما بدأت الشركة بالفعل في جني ثماره. وبناء على المراسلات التي تمت بين الشركة ووزارة الأشغال والإدارة العامة للطيران المدني سيكون هناك بإذن الله مطبخ للشركة في مبنى T2 وستقوم الشركة بتهيئة المطبخ وتحديد السعة مستقبلا وتزويده بالمعدات والأقسام قبل افتتاح المطار.

ما الطاقة الإنتاجية لمطبخ الشركة حاليا؟ وما الخطة الموضوعة لتطوير العمل؟

● حاليا المطابخ تنتج ما يقارب 45 ألف وجبة باليوم موزعة على شركات الطيران والعقود الخاصة بالوزارات والهيئات، ونحن نعمل على زيادة دائرة الإنتاج خلال الفترات المقبلة من خلال توقيع العديد من العقود مع الجهات الخاصة والوزارات والمستشفيات.

ما اشتراطات الأمن والصحة والسلامة التي تتبعها الشركة؟

● تحرض الشركة الكويتية لخدمات الطيران «كاسكو» منذ إنشائها على تحقيق أعلى مستويات الجودة في الإنتاج وفقا لقوانين سلامة الأغذية الدولية، حيث تعتمد على نظامين رئيسيين لتحقيق الرقابة المطلوبة على عمليات الإنتاج وهما نظام الهاسب (HACCP) ونظام الأيزو (ISO 22000)، حيث يختص النظام الأول بصحة وسلامة الأغذية ابتداء

الحقيقي الذي من خلاله نستطيع ان نحقق نجاحاتنا وأهدافنا. أما بالنسبة لزيادة العدد فيتوقف على زيادة حجم التشغيل.

ما الخطة المستقبلية للشركة؟

● خلال العامين المقبلين وبعد الانتهاء من تنفيذ مبنى المطار الجديد T2، هناك احتمال دخول شركة أخرى منافسة لتقديم الوجبات الغذائية للمسافرين، وهذا الأمر سيفرض على الشركة تحديا كبيرا في كيفية الحفاظ على العملاء الحاليين والتنوع في الخدمات وبذل جهد أكبر لكي تتال الشركة ثقة أكبر عدد من العملاء.

ما عدد المطابخ لدى «كاسكو» حاليا؟

● لدى الشركة حاليا مطبخان، الأول في مطار الكويت الدولي والثاني في مبنى الشركة الرئيسي بمنطقة الضجيج، وتعمل الشركة بشكل دووب على تطوير المعدات وتدريب الطباخين والأشخاص المساعدين في المطبخ، لاسيما أن العمل في الشركة مستمر على مدار 24 ساعة في اليوم وطوال أيام الأسبوع.

ونجحت الشركة خلال الفترة الماضية في تحقيق العديد من الإنجازات على مختلف الأصعدة، حيث تم استكمال الإجراءات الإصلاحية وتحديث أساليب وآليات العمل، تماشيا مع الخطط الموضوعة، والجاري تنفيذها لتحديث المعدات والأجهزة المستخدمة في العمل، لتحقيق رؤية وتوجه مجلس الإدارة في الوصول بالشركة

الأمر إيجابا على أعمال الشركة بشكل كبير خصوصا مع تدشين «الكويتية» لبعض الخطوط الجديدة، وفي الواقع فإن «كاسكو» تنظر إلى ذلك الأمر بأنه تحد كبير في كيفية تلبية احتياجات الطائر الأزرق من خدمات التموين على الطائرات.

ما عدد الآليات والسيارات الموجودة لدى الشركة؟

● تم تجديد أسطول الآليات الخاص بـ «كاسكو» وتم شراء العديد من أحدث المعدات الخاصة بنقل الوجبات للطائرات، حيث يصل عدد الآليات إلى 28 سيارة (هايلندر) بأعلى مستوى.

عدد العمالة الوطنية التي تستعين بها الشركة داخل المطبخ؟

● نحن نفخر ونعتز بالعمالة الوطنية ووجود الشيف الكويتي داخل مطبخ كاسكو، فالיום يعمل لدى كاسكو عدد 6 شيفات كويتيين بأعلى مستوى وهم قادرون على مواصلة مسيرة النجاح الممتدة لسنوات طويلة بالإضافة إلى عدد من الموظفين الإداريين الكويتيين الذين يعملون بمطبخ كاسكو. وأؤكد بأننا نعمل على دعم الطاقات الوطنية وتشجيعها في كل المجالات.

نود التعرف على حجم العمالة لدى الشركة؟ وهل توجد خطة لاستيعاب أعداد جديدة؟

● العدد الحالي للعمالة هو 1510 موظفين يعملون في مختلف المجالات، وهؤلاء الموظفون هم رأس المال

في البداية، ما عدد شركات الطيران التي تتعامل معها «كاسكو»؟ وما عدد الوجبات المقدمة يوميا لشركات الطيران؟

تقدم «كاسكو» وجبات بشكل يومي لأكثر من 20 شركة طيران بمعدل 30 ألف وجبة تقريبا، وتخدم باستثناء بعض الشركات التي تعمل على الخطوط القصيرة في بعض الدول الخليجية فتلجأ للتموين في الدول التي تعلق منها.

تعد «الكويتية» من أكبر العملاء لدى الشركة حاليا. نود التعرف على كمية الوجبات التي يتم تزويدها بها يوميا؟

● عدد الوجبات الإجمالي للخطوط الجوية الكويتية ما يقارب 18 ألف وجبة باليوم الواحد، وهذا العدد من الوجبات من المتوقع ارتفاعه مع اكتمال وصول الاسطول الجديد للخطوط الجوية الكويتية وزيادة عدد الرحلات والوجهات. كما تعد شركة طيران «الجزيرة» ثاني أكبر العملاء لدى الشركة.

كيف سينعكس تحديث أسطول «الكويتية» على أعمال الشركة؟

● بعد التطور الكبير الذي قامت به «الكويتية» من تحديث كامل للأسطول واقتناء أحدث الطرازات من الطائرات سواء من إيرباص أو بوينغ نتوقع ان ينعكس ذلك

«كاسكو».. من التأسيس إلى الريادة

ومع تطور السوق المحلي بدأت الشركة بتقديم خدمات التموين للسوق المحلي تحت اسم «كاسكو غورميه»، ويختص هذا المشروع بتقديم الوجبات الغذائية والبوفيهات للطبقات الخارجية والحفلات للأفراد والشركات والمؤسسات وبعض الجهات الحكومية، كما يتميز هذا المشروع بتقديم خدمات الـ VIP والـ VVIP لعملائه.

وكمؤشر آخر على رغبة الشركة بتوسعة نشاطاتها، تأسس قطاع خدمات تموين المستشفيات في الشركة في 2003، حيث يعمل القطاع دوما على توفير وجبات عالية الجودة والقيمة الغذائية بما يضمن رضا المرضى والزوار والعاملين في المستشفى. وعلى مدار السنوات الماضية اكتسبت «كاسكو» خبرات كبيرة وأصبحت لها بصمة واضحة في المنطقة.

في مطلع ثمانينيات القرن العشرين بدأت كاسكو باسم الشركة الكويتية لتموين الطائرات وكانت الحاجة ماسة لإنشاء شركة تتولى تقديم الخدمات الأرضية في مطار الكويت الدولي، فكانت الشركة الكويتية لخدمات الطيران «كاسكو»، والتي تأسست في 1981، كشركة ممتمة لأنشطة المؤسسة الأم مؤسسة الخطوط الجوية الكويتية.

وبعد عامين فقط من التأسيس، أي في العام 1983، بدأ التشغيل الفعلي للمطبخ المركزي لتزويد الطائرات بالوجبات الغذائية، والذي أنشئ لكي يلبي حاجات شركات الطيران. وفي العام 1984 شرعت الشركة في تلبية بعض خدمات المناولة الأرضية في مطار الكويت الدولي، ثم توالى الخطوات التي قامت بها الشركة لتعزيم طموحها وإنجازاتها في الداخل والخارج.



(ريليش كومار)

فؤاد المزيدي متحدثا للزميل احمد مغربي

رحلات VIP

أبرمت «كاسكو» عقدا جديدا مع شركة اطلس للرحلات الخاصة حيث يمتد العقد الجديد لمدة عامين، ومن خلال العقد الجديد ستقدم كاسكو كل الخدمات التموينية للرحلات الخاصة الـ VIP التابعة لشركة اطلس. كما تعمل الشركة اليوم على تجديد وتطوير قوائم الطعام الخاصة بالرحلات الخاصة وتجهيز مطبخ خاص متخصص بتلك الرحلات وفق أعلى معايير الجودة.