

نشرة إعلانية

يقام 18 الجاري في «الأفنيوز» و«جيت مول» رعاية بلاتينيون وذهبيون جدد لمهرجان «الأم الرابع»

أعلنت شركة «نوفلاك» عن رعاية بلاتينيون وذهبيون جدد لمهرجان الأم الرابع، الذي تنظمه «أكسبو- تاج» لتنظيم المعارض والمؤتمرات يومي 18 و19 مارس الجاري في مجمع «ذا جيت مول»، ولطما أعلن مركز «برايت» في دبي إعلان وشركة «الأكسبر» العالمية عن رعاية بلاتينيون وذهبيون جدد لمهرجان «بنسل ديزان» للتصميم المعماري مشاركتها في هذا الحدث السنوي الذي يضم أكثر من 35 جهة مختصة، تشمل مراكز تجميل ومراكز طبية ومستشفيات وعبادات أسنان و نوادي صحية ومعالجات للبشرة.



حسين الصالح



هدى الخلفاوي



إسلام مشالي



أحمد الحسين

في الحياة، كالحصول على وظائف أفضل وذلك لأهمية الابتسامه وتأييدها على التواصل مع الغير. وأضاف الحسين أن المركز يتطلع من خلال شركته في المهرجان إلى عرض أحدث ما توصل إليه طب الأسنان من علاجات وتقنيات، مثل جهاز تبييض الليزر الجديد «Biolase» الذي يمتاز بأنه يقوم بعمله خلال 20 دقيقة فقط، ودون حساسية أو ألم. وأوضح أن المجتمع الكويتي يتطلع دائماً إلى تطوير مكانة المرأة وتثبيت دورها في المجتمع والسعي لتلبية متطلباتها، باعتبارها نصف المجتمع ويتطور المجتمع بتطورها والاهتمام بها، متوها إلى أن مركز «برايت» يتميز بأطباء ذوي خبرات عالية من اختصاصيين واستشاريين في كافة مجالات طب الأسنان، كما يتميز باستخدام آخر ما توصل إليه العلم والتكنولوجيا في طب الأسنان الحديث، ويتمتع بإطالة خلافة لموقعه في الدور 36 في برج السنابل بمنطقة شرق.

من جانبها، قالت مديرة التسويق في شركة «الأكسبر» العالمية هدى الخلفاوي إن الشركة تشارك في المهرجان برعاية ذهبية تعرض خلالها منتجاتها السويسرية التجميلية (SC LABS). وأوضحت الخلفاوي أن الشركة تسعى من خلال تواجدها في مهرجان الأم الرابع إلى تعريف السوق الكويتي بمنتجاتها وعرضها وإتاحة الفرصة للمستهلك لتجربتها، لافتة إلى أن المجتمع الكويتي يهتم بالمرأة والأم باعتبارها نصف المجتمع، كما يمنحها العديد من الفرص كي تلعب دوراً فعالاً في المجتمع. وذكرت أن الشركة قامت بالعديد من الأمور فيما يتعلق بمجال خدمة الأم والمرأة بشكل عام، من خلال المساهمة في حملات التوعية الإعلامية والمشاركة في المعارض المتخصصة وطباعها لتحتوي للمقالات الصحافية والإلكترونية. بدوره، أكد المدير التنفيذي لشركة «بنسل ديزاين» للتصميم المعماري المهندس حسين بسام الصالح، أن الشركة ستواجه في المهرجان

زيادة التوعية في مجال تصميم المنازل التي هي المكان الأساسي لحياة أفراد المجتمع، مشيراً إلى أنه تم إعداد فقرات تفيد في هذا الجانب لتوفير سبل الراحة ولكي تعيش الأم سعيدة في مملكتها. وأوضح الصالح أن الشركة ستعرض خلال مشاركتها مجموعة من خدماتها، مثل التصميم المعماري، والتصميم الخارجي، والتصميم الداخلي، وتصميم المساحات الخضراء، والاستشارات الهندسية، لافتاً إلى أنها ستقدم لعملائها خصماً خاصاً وحصرياً خلال فترة المعرض بواقع 20 في المئة من إجمالي العقد للمشاركين الكاملة. وأوضح الصالح أن مهمة مهندسي «بنسل ديزاين» هي رسم خطوط بيت الأسرة على أن تكون متوازنة مع نشاطاتها وطباعها لتحقيق سعادتها، مشيراً إلى أن البيت يمثل العالم الخاص الذي يعيش فيه أفراد الأسرة، لذلك يجب الاهتمام بهذا المكان الذي يساعد بحاله وتكوينه على رسم حياة سعيدة لأفرادها.

نشرة إعلانية

المشاركة في 15 مهرجان تذوق هذا العام «الاتحاد للطيران»: اتفاقية شراكة مع «تيسست فيستيفالز»

أكدت شركة الاتحاد للطيران التزامها بتوفير تجارب طعام منقطعة النظير في الأجواء وعلى الأرض، بعد الكشف عن شراكة تمتد لسنوات عديدة مع مؤسسة «تيسست فيستيفالز ليمتد» (Taste Festivals Ltd) منظمي مهرجانات المذاق وفعاليات الطعام في العالم منذ عام 2004. وستشارك الشركة إضافة إلى كثير من شركائها، في 15 مهرجان تذوق خلال عام 2016، والتي ستبدأ في 10 مارس بمهرجان مذاق دبي سبدي. وستعقد المهرجانات الأخرى المشمولة في الرعاية على امتداد القارات الخمس في وجهات مهمة للاتحاد للطيران مثل أمستردام وجوهانسبرج ولندن وميلانو ومليورن وموسكو وبيريس وبيروت وروما وتورنتو، وأبو ظبي عاصمة دولة الإمارات العربية المتحدة. وقال نائب أول للرئيس لسنؤون التسويق في «الاتحاد للطيران» شين أويسر، إن المواءمة مع شركة «تيسست فيستيفالز» تعد تطوراً طبيعياً لشركة طيران عالمية مهمتها توفير خدمات وضيافة متميزة لـ 15 مليون الضيوف، مشيراً إلى أن الشركة تفي بهذا الوعد من خلال توفير خدمات طعام متميزة وفلسفة مأكولات تتجاوز الحدود لتقديم تجربة ضيوف راقية. وأضاف أن «تيسست» توفر منصة للتوعية بخدماتها ابتكار الطعام لدى «الاتحاد للطيران» على امتداد جميع المقصورتات وفي صالات المطار الرائعة الخاصة بها، إذ تحصل على الإلهام من أفضل المطاعم والتهانة الناشئين من عواصم الطعام على مستوى العالم وتقدمها بذوق وتطور، الأمر الذي أصبح عنواً للعلامة التجارية لديها. ومن ناحية، أعرب مدير تيسست فيستيفالز جاستن كلارك، عن فخره بالاندخول في شراكة مع «الاتحاد للطيران»، إذ يعتبر التزامها بأن تصبح شركة الطيران الرائدة عالمياً في الطهي مدهشاً ويمثل شهادة على التوافق الطبيعي في العلامات التجارية بينها وبين «تيسست فيستيفالز»، مؤكداً تطلعه إلى العمل معها للتوعية بخدماتها الحالية والإسهام بإبداع المستقبل.

المقصورتات وفي صالات المطار الرائعة الخاصة بها، إذ تحصل على الإلهام من أفضل المطاعم والتهانة الناشئين من عواصم الطعام على مستوى العالم وتقدمها بذوق وتطور، الأمر الذي أصبح عنواً للعلامة التجارية لديها. ومن ناحية، أعرب مدير تيسست فيستيفالز جاستن كلارك، عن فخره بالاندخول في شراكة مع «الاتحاد للطيران»، إذ يعتبر التزامها بأن تصبح شركة الطيران الرائدة عالمياً في الطهي مدهشاً ويمثل شهادة على التوافق الطبيعي في العلامات التجارية بينها وبين «تيسست فيستيفالز»، مؤكداً تطلعه إلى العمل معها للتوعية بخدماتها الحالية والإسهام بإبداع المستقبل.

فندق ومنتجع جميرا شاطئ المسيلة يحصل على شهادة HACCP لسلامة الغذاء

يحتفل فندق ومنتجع جميرا شاطئ المسيلة بالحصول على شهادة HACCP لسلامة الغذاء. وتحت إشراف فريق من خبراء HACCP، تم إجراء تقييم شامل لجميع عمليات المطبخ وحقق الفريق نجاحاً كبيراً في تطبيق نظام HACCP لضمان سلامة الأغذية. ويؤكد هذا الإنجاز على توافق الفندق مع أعلى معايير القطاع العالمية فيما يتعلق بسلامة الأغذية وجودتها ومدى فائدتها الغذائية. وفي هذه المناسبة، قال كريستوفر كورتيس، رئيس الطهاة ومدير البرنامج: «أود أن اهنئ الفريق على جهوده الحثيثة لتحقيق هذا المشروع الضخم. نحن فخرون بزملائنا في فندق ومنتجع جميرا شاطئ المسيلة لحصولهم على هذه الشهادة صعبة المثال بالإضافة إلى جعل نظام HACCP جزءاً رئيسياً من إنتاجنا الغذائي». ويعتبر HACCP نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة، نظاماً وقائياً يعني سلامة الغذاء ويتحكم بإنتاج الغذاء بشكل آمن. وتتألف هذه العملية من مراحل متعددة ابتداءً من وصول الطعام إلى المطبخ وحتى مرحلة تقديمه إلى الضيوف. وقد عملت العديد من الأقسام بعناية فائقة ومتكاملة لضمان إنجاز جميع المتطلبات بنجاح.

يحتفل فندق ومنتجع جميرا شاطئ المسيلة، الوجهة الفندقية الأكثر فخامة في الكويت، بنجاحه في تطبيق نظام HACCP لضمان سلامة الأغذية. ويؤكد هذا الإنجاز على توافق الفندق مع أعلى معايير القطاع العالمية فيما يتعلق بسلامة الأغذية وجودتها ومدى فائدتها الغذائية. وفي هذه المناسبة، قال كريستوفر كورتيس، رئيس الطهاة ومدير البرنامج: «أود أن اهنئ الفريق على جهوده الحثيثة لتحقيق هذا المشروع الضخم. نحن فخرون بزملائنا في فندق ومنتجع جميرا شاطئ المسيلة لحصولهم على هذه الشهادة صعبة المثال بالإضافة إلى جعل نظام HACCP جزءاً رئيسياً من إنتاجنا الغذائي». ويعتبر HACCP نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة، نظاماً وقائياً يعني سلامة الغذاء ويتحكم بإنتاج الغذاء بشكل آمن. وتتألف هذه العملية من مراحل متعددة ابتداءً من وصول الطعام إلى المطبخ وحتى مرحلة تقديمه إلى الضيوف. وقد عملت العديد من الأقسام بعناية فائقة ومتكاملة لضمان إنجاز جميع المتطلبات بنجاح.

«دجاج نايف» احتفلت بافتتاح فرعها الجديد في منطقة الدسمه



احتفلت سلسلة مطاعم دجاج نايف يوم الخميس الماضي بافتتاح فرعها الجديد في منطقة الدسمه - جمعية الدسمه وبنيد القار التعاونية «السوق المركزي» بحضور الصحافيين والإعلاميين ضمن أجواء خاصة من الاحتفال والمفاجآت التي امتعت الحضور. ويذكر أن مطاعم دجاج نايف قدمت عرض خاص بمناسبة الافتتاح حيث تحصل على ساندوتش الفيليه أو الفيليه بالبوربر مجاناً عند طلب الوجبة بالحجم الميجا، وعلى ساندوتش شاورما مجاناً مع كل طلب ساندوتش شاورما حصرياً من فرع الدسمه ولدة عشرة أيام من تاريخ الافتتاح. يمتاز الفرع الجديد بموقعه المميز وديكور العصري الذي يضفي على الزبائن جو من الراحة والمتعة في صالة المطعم حيث يقدم الفرع خدمة الصالة وخدمة السيارات بالإضافة إلى خدمة التوصيل. ويجدر الذكر أن سلسلة مطاعم دجاج نايف التي انشأت منذ عام 1985م تتفرد بتقديم قائمة طعام متنوعة تشمل المشويات والدجاج الغرايد والساندوتشات يضفي على الزبائن جو من الراحة والمتعة في صالة المطعم حيث يقدم الفرع خدمة الصالة وخدمة السيارات بالإضافة إلى خدمة التوصيل. ويجدر الذكر أن سلسلة مطاعم دجاج نايف التي انشأت منذ عام 1985م تتفرد بتقديم قائمة طعام متنوعة تشمل المشويات والدجاج الغرايد والساندوتشات

«طيران الإمارات»: تطوير الخدمة اليومية إلى فيينا

تعتزم «طيران الإمارات» تطوير خدماتها اليومية إلى فيينا من خلال تشغيل طائرة «إيرباص A380»، لخدمة واحدة من رحلتها اليومية إلى العاصمة النمساوية اعتباراً من 1 يوليو المقبل. وستشغل «طيران الإمارات» التي نقلت أكثر من 3 ملايين راكب على خط دبي فيينا منذ إنطلاقه في الأول من مايو 2004، طائرة «إيرباص A380» سعة 519 مقعداً بتقسيم الدرجات الثلاث (14 جناحاً خاصاً في الأولى و76 مقعداً في درجة رجال الأعمال و429 مقعداً في السياحية) على رحلتها اليومية (ثي كيه 127/128)، في حين ستبقى الرحلة اليومية الثانية (ثي كيه 125/126) بطائرة «بوينغ 777-300ER» سعة 360 مقعداً.

وقال النائب التنفيذي لرئيس طيران الإمارات الرئيس التنفيذي للعمليات التجارية تيري أنتينوري: «شهدنا خلال السنوات السابقة نمواً ملحوظاً في الطلب على خدماتنا إلى النمسا، ويسعدنا الآن أن نلبى هذا الطلب من خلال تشغيل طائرتنا العملاقة «A380» إلى فيينا لنوفر تجربة سفر مميزة للركاب في مختلف الدرجات». وأضاف أنتينوري أن النمسا وعاصمتها فيينا ستستفيدان من الفرص التي ستوفرها رحلات الشركة بالطائرة العملاقة فضلاً عن تأثيرها الإيجابي على الاقتصاد التي أعداد الزوار المتزايدة التي ستستقبلها من دول في الشرق الأوسط وآسيا وأفريقيا، شاكرًا القائمين على مطار فيينا الدولي ومدينة فيينا لدعمهم القوي الذي أتاح تشغيل طائرة الـ «A380» إلى هذه المدينة الجميلة.

السوق alsouq

حقق هدفك معنا من خلال إنتشارنا تغطية مستمرة على مدار 4 أيام أسبوعياً

توزع كل يوم أحد مع كامل كمية جريدة الراي بالإضافة إلى توزيع تجاري وسكني يوم الاثنين

توزع كل يوم ثلاثاء مع كامل كمية جريدة الراي بالإضافة إلى توزيع تجاري وسكني يوم الأربعاء

تصدر عن مجموعة الراي الإعلامية

لإعلاناتكم: 1830015