

بعد انخفاض الإيرادات والقيمة السوقية خليجياً بنسبة 40 في المئة خلال العام الماضي

# «بورز ألن هاملتون»: قطاع العقار 2021.. من ركود الجائحة

## إلى الريادة والانتعاش

بأن عدداً متزايداً من الموظفين يفضلون العمل خارج المكتب لفترات أطول، خصوصاً مع تصدع عمالقة التكنولوجيا في العالم مثل تويتر وأمازون التوجه نحو استمرار تطبيق نظام العمل عن بعد. بالرغم من هذه التحديات التنظيمية، يمكن للمالكي المكاتب تحقيق الازدهار من خلال تبني الحقائق الجديدة للطلب على مساحات المكاتب.

ويجب على مالكي المكاتب في المنطقة أولاً وقبل كل شيء التركيز على مصادر الطلب المستقبلية، مثل العاملين لحسابهم الخاص ورواد الأعمال والشركات الصغيرة. وبحسب استبيان المنتدى الاقتصادي العالمي، فإن "رواد الأعمال" كان من أسرع التوجهات انتشاراً في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، فقد حقق نمواً وصل إلى 37% خلال السنوات الخمس الماضية. إن استهداف "العائدين" إلى العمل والمهنيين التي تتطلب التواصل الشخصي أو التعامل مع العملاء أو تتضمن توفير أدوات متخصصة لا يمكن توفيرها في نظام العمل عن بعد، يمكن أن يسرع عودة المستأجرين الحاليين للعمل من المكتب واستقطاب عملاء جدد.

لا بد هنا من التنويه إلى أن احتياجات المستأجرين في مكتب "مستقبل" ستكون مختلفة للغاية، وسيعتمد الخروج من هذه الأزمة بقوة على تلبية هذه الاحتياجات من خلال توفير الخدمات المناسبة وتحديث المكاتب وعقد الإيجار.



جوزيف مظلوم

وعلى الرغم من أن الجائحة العالمية لم تكشف عن توجهات جديدة تؤثر على قطاع مراكز التسوق، لكنها أدت بشكل جوهري إلى تسريع تأثيرها في دول مجلس التعاون الخليجي، ودفعت بالمشغلين إلى التطور. ونستطيع القول هنا بأن الخروج من هذه الأزمة أقوى في العام 2021، سيكون من نصيب القادرين على الانتقال من مالكي مراكز التسوق إلى رواد النظام البيئي للمستهلكين.

قطاع الضيافة: إعادة صياغة مفهوم التجربة والضيف إن الشدّة التي تأثر بها قطاع الضيافة من جراء الجائحة، لم تطل إلا عدد قليل من القطاعات العقارية.



برونو وهبي

للبينات والتحليلات كما هو الحال مع مجموعة ماجد الفطيم في دولة الإمارات، وبتزايد حصة الرواد في إنفاق المستهلك من خلال حلول الدفع الإلكتروني، وبالتوسع في سلسلة القيمة التي تربط المستهلك بالمنتج. مما لا شك به بأن هذه الجائحة قد أثرت بشكل كبير على التسوق داخل المتجر وسيفي هذا التأثير مستمر.

ومن المتوقع أن تكون دول مجلس التعاون الخليجي قد بدأت بمسارعة الخطى لتبني التجارة الإلكترونية مثل الولايات المتحدة الأمريكية، حيث ازدهرت فيها التجارة الإلكترونية خلال الربع الأول من عام 2020 بقدر ازدهارها خلال السنوات الخمس الماضية.

أوضح تقرير اقتصادي متخصص لنائب رئيس بورز ألن هاملتون برونو وهبي، وجوزيف مظلوم نائب رئيس بورز ألن هاملتون الشرق الأوسط وشمال أفريقيا، أن جائحة كوفيد-19 تسببت بتحويلات جذرية في قطاع العقارات طالبت المالكين والمستثمرين وأصحاب العقارات والمستأجرين على حد السواء. لكن التطورات الإيجابية لبرنامج التحصين الشامل تدعو للتفاؤل. والأّن بعد أن هدأت العاصفة يبقى السؤال الأهم: هل يجب إلغاء الفنادق ومراكز التسوق والمكاتب والمتنزهات ودور السينما أم الإسراع في تطويرها؟

لقد شهدت أكبر الشركات العقارية في دول مجلس التعاون الخليجي انخفاضاً في إيراداتها وقيمتها السوقية بنسبة وصلت إلى 40% قبل أن يعود الوضع للاستقرار عند مستويات ما قبل الجائحة.1. وعلى الرغم من تباطؤ بعض الشركات العقارية في الاستجابة، إلا أن بعضها سرعان ما أعاد تقييم نموذج العمل وتبني الوضع الجديد.

المطورون الرئيسيون: المزيد من الخطوات الجريئة بعد تراجع مشاريع البناء في العام 2020 إلى ثلث معدلاتها خلال الخمس سنوات الماضية، أدرك المطورون الرئيسيون الحاجة الملحة إلى اعتماد أنظمة إدارة النقد المركزية والحسد من النفقات وتعزيز الميزانيات العمومية. فقد قامت دولة الإمارات العربية بدمج عمالقة الشركات العقارية

متاجر التجزئة والمنشآت الترفيهية: ابتكار خارج مركز التسوق

## «أندز الشرق الأوسط وأفريقيا» تطلق

### منتجات «MOK & COO» في الكويت



منتجات MOK & COO

أعلنت «أندز الشرق الأوسط وأفريقيا»، الشركة الرائدة في قطاع بدائل النيكوتين على غرار منتجات التدخين الإلكترونية ومنتجات تسخين التبغ، عن إطلاق منتجات MOK، التقنية الثورية لتسخين التبغ بدلاً من حرقه، وCOO، منتج التبغ الطبيعي المعد للتسخين، في أسواق الكويت.

واكتسبت أجهزة تسخين التبغ بدلاً من حرقه خلال السنوات الأخيرة شعبية كبيرة وحازت على قبول واسع بوصفها بديلاً ذا احتمالية تقليل الضرر مقارنة بالسجائر التقليدية. لذلك تهدف «أندز الشرق الأوسط وأفريقيا» مع إطلاق منتجاتها الجديدة إلى مواكبة الثورة التكنولوجية الجديدة التي تشهد منتجات بدائل النيكوتين، من خلال إرساء دعائم شبكة ممتدة لتوزيع منتجاتها على نطاق واسع في المنطقة.

ويتميز جهاز MOK بتصميمه الأنيق الذي يأسر الأبصار بفضل تفاصيله البسيطة وألوانه الجذابة. ويمكن استخدام الجهاز - الذي يشبه القلم - لتسخين التبغ مرتين متتاليتين عندما يكون شحنه كاملاً قبل إعادة تعبئة الشحنة مجدداً. وتحتوي لفائف COO على كمية أكبر من التبغ لتمتد المدخّنين المألوفين التجربة التي ينتظرونها، حيث يحرس نظام Heatmaster Sy-tem المدمج في الجهاز

المستهلكين المتطورة في قطاع بدائل النيكوتين. وتدرج «أندز الشرق الأوسط وأفريقيا» حاجة الملايين من مدخني السجائر التقليدية البالغين ورغبتهم بالتخلص من الأضرار التي تسببها هذه السجائر، لذلك حرصت على موازنة أهدافها لمنحهم بدائل مرضية ومدعومة علمياً تتسارع على الإقلاع عن السجائر التقليدية، ومن المحتمل أن تكون أقل ضرراً مقارنة بالتدخين التقليدي. وتنطوي منتجات MOK | COO على أهمية استراتيجية كبيرة، باعتبارها منتجات تسخين التبغ بدلاً من حرقه وأطقها شركة «أندز الشرق الأوسط وأفريقيا» بهدف منح المدخّنين البالغين أفضل بدائل ممتدة مقارنة بالسجائر التقليدية.

## «فورسيزونز الكويت» يحتفي بإعادة افتتاح

### مطعمي سنتوهو وداي فورني



سيريفيري

أما مطعم داي فورني، يتسم بإطلالات خلابة على المدينة من الطابق 21، ويتميز بتجربة طعام إيطالية فاخرة، تقدم بأسلوب فريد، لتبني مع أجواء مثالية لكافة المناسبات بقيادة الشيف سيباستيانو سيريفيري المولود في صقلية، فلا عجب أن عرض داي فورني «المتوافق مع المفهوم الخاص به» يجعله وجهة منتظمة للعديد من الضيوف الأوفياء. ويمكن لضيوف المطعمين الدائمين الاطمئنان بأن أطباقهم القديمة المفضلة ما تزال متاحة، وإلى جانبها مجموعة من أطباق الموسم الجديد مثل "Tagliolini al doppio uovo" والمعرونة المصنوعة يدوياً "أنجل هير" مع الزبدة، ومستحلب الزعتر، وشرائح فطر الكماة السوداء، ولحبي اللحوم، يقدم الشيف طبق "Costolette di agne" - وهو عبارة عن شرائح لحم الضأن الأسترالي، تقدم مع البروكوليني، وجبن موزاريلا البوفالا، وصلصة الشهيير إلى العديد من الأطباق المعروفة: مثل: السوشي، أفران البيترزا الرائعة التي تعمل بالطبخ إنتاج الأطباق الكلاسيكية الإيطالية المميّزة مع المزيد من الخيارات - المتكررة: مثل: "Parmigina" - والتي تتضمن صلصة الطماطم، والبانديجان المقلّي، وجبن موزاريلا البوفالا، وجبن الحلوى المفضل الجديد: كعكة القمر المثلج الذي يقدم مع قطع الخوخ، وأيس كريم الفانيليا، والجوافة الوردية، وسلطة الخوخ المميّزة بالريحان التايلاندي. داي فورني

أعلن فندق فورسيزونز الكويت برج الشاي عن اكتمال الاستعدادات في مطعمي سنتوهو وداي فورني للترحيب بالضيوف وعشاق الطعام من جديد في باحة المطاعم المميزة في المدينة، والتي يقودها الشيف التنفيذي سيباستيانو سيريفيري فريق الطهي المعتم بالخبوئية في كل من وجهتي تناول الطعام على أعلى طوابق الفندق. وبهذه المناسبة، قال الشيف سيريفيري "سعيد جداً بالترحيب بأصدقائنا مرة أخرى."، في إشارة إلى ضيوف المطعمين الدائمين منذ افتتاح الفندق في العام 2017، مضيفاً "فريقي متحمس، ومستعد لتقديم تجارب الطعام الاستثنائية مرة أخرى"، وذلك في تأكيد على شغف والتزام زملائه في المطعمين.

الشيف سيريفيري يعزّم متابعة النجاح الذي اكتسبه مفهوم سنتوهو الآسيوي مؤخرًا، والاستفادة من التجربة الإيطالية الأصيلة التي يقدمها داي فورني، وذلك بعد أن أسس بالفعل مطعمي الفندق في الطابق الحادي والعشرين، وطورهما حتى أصبحا من بين أكثر المطاعم شهرة في البلاد. ويقول سيريفيري "انتظر بكل صبر عرض تشكيلة الأطباق الجديدة ضمن قوائم الطعام، التي حرصنا على توفير تجربة أكثر ثراء لتناول الطعام في كلا المطعمين". في إشارة إلى الشعبية المتزايدة لقائمة الطعام المميزة

الخاصة بالمطعم الآسيوي على السطح، والتي تتضمن العديد من الأطباق المفضلة لديه، بما في ذلك الروبيان روك بوكورن، وأرز ستون بوت مع أضلاع لحم الواجو، يقول سيريفيري "أنتظر بكل شغف لاستقبال ضيوف سنتوهو الذي يتمتع بأجواء ترحيبية، ويحظى بشعبية متزايدة بفضل عملية التطوير الشاملة لمفهومه وعناصره". سنتوهو

من جهة أخرى، أطلقنا مؤخراً قائمة طعام جديدة كليا لمطعم سنتوهو، وعمدنا لإنشاء أجوائه المسائية، ما عزز جاذبيته، وزاد الإقبال